



ÜBER UNS

MOONE

ASIATISCHE KÜCHE & SUSHI BAR

MOONE – ASIATISCHE KÜCHE & SUSHI

Herzlich willkommen bei MOONE Asiatische Küche & Sushi Bar – Ihrem Ort für authentische vietnamesische Küche und feinstes Sushi.

Wir, MOONE Asiatische Küche & Sushi Bar, laden Sie ein, die Vielfalt der asiatischen Küche zu entdecken. Ob spontan oder ganz bewusst – wenn Sie Lust auf frische, aromatische Gerichte und hochwertiges Sushi mit japanischem Einfluss haben, sind Sie bei uns genau richtig.

Freuen Sie sich auf eine stilvolle, warme und einladende Atmosphäre, die den perfekten Rahmen für jeden Anlass bietet – sei es ein romantisches Dinner, ein geselliges Beisammensein mit Familie und Freunden oder einfach ein entspannter Moment für sich.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit einer harmonischen Auswahl: von leichten, duftenden Vorspeisen bis hin zu traditionellen vietnamesischen Spezialitäten und kunstvoll zubereitetem Sushi. Jedes Gericht wird mit Sorgfalt und frischen Zutaten zubereitet.

Abgerundet wird Ihr Erlebnis durch unsere vielfältige Auswahl an Getränken und feinen Desserts. Lassen Sie sich von Qualität, Geschmack und herzlichem Service begeistern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*ROCHLITZER STR.51
09648 MITTWEIDA
Tel.: 0162 914 3142*



MITTAGS MENÜ - LUNCH

MONTAG BIS FREITAG 11.30 - 15.00 UHR MONDAY - FRIDAY

Das Mittagsmenu gilt nicht an Feiertagen.

The lunch menu is not valid on public holidays.

M1. PHỞ

Traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe in kräftiger Brühe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

Traditional Vietnamese rice noodle soup in a rich broth, refined with spring onions and coriander.

- | | |
|-----------------------------|---------|
| A. Hühnerfleisch / chicken | 10.90 € |
| B. Rinderfleisch / beef | 12.90 € |
| C. Tofu ^M / tofu | 10.90 € |

M2. UDON ^D

Traditionelle Suppe der japanischen Küche mit Weizennudeln, Chinakohl und Lauch, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

Traditional Japanese soup with wheat noodles, Chinese cabbage and leeks, refined with spring onions and coriander.

- | | |
|--|---------|
| A. Hähnchenbrust / chicken breast | 12.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 13.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 13.90 € |
| D. Rindfleisch / beef | 15.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 17.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / crispy duck | 14.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 15.90 € |
| H. Garnelen ^E / prawns | 14.90 € |
| I. Tofu ^M / tofu 🌱 | 11.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 13.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 14.90 € |
| L. Wan Tan ^{A, D} (mit Gemüse gefüllt) / won ton filled with vegetables | 12.90 € |

M3. BÚN BÒ NAM BỘ

Vietnamesische Reisnudeln mit frischem Salat, Zitronengras und vietnamesische Kräutern.

Vietnamese rice noodles with fresh salad, lemongrass and Vietnamese herbs.

- | | |
|-----------------------------|---------|
| A. Hühnerfleisch / chicken | 10.90 € |
| B. Rinderfleisch / beef | 12.90 € |
| C. Tofu ^M / tofu | 10.90 € |

M4.

SAIGON CURRY

Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, frischem Salat, asiatischen Kräutern und Duftreis.

Curry with lemongrass, coconut milk, fresh salad, Asian herbs and fragrant rice.

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 12.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 13.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 13.90 € |
| D. | Rindfleisch / <i>beef</i> | 15.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 17.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 15.90 € |
| H. | Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 14.90 € |
| I. | Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 11.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 13.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 14.90 € |

M5.

HANOI CURRY

Curry mit frischem Gemüse, Kokosmilch und asiatischen Kräutern, dazu Duftreis.

Curry with fresh vegetables, coconut milk and Asian herbs & fragrant rice.

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 12.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 13.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 13.90 € |
| D. | Rindfleisch / <i>beef</i> | 15.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 17.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 15.90 € |
| H. | Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 14.90 € |
| I. | Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 11.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 13.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 14.90 € |

M6. XÀO RAU

Gebratenes Saigon-Gemüse, asiatischen Kräutern, dazu Duftreis in Austernsauce.
Stir-fried Saigon vegetables with Asian herbs & fragrant rice in oyster sauce.

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 12.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 13.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 13.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 15.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 17.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 14.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 15.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 14.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 11.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 13.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 14.90 € |

M7. XÀO MĂNG

Gebratenes Saigon-Gemüse mit Bambus, asiatischen Kräutern und Duftreis in Austernsauce. *Stir-fried Saigon vegetables with bamboo, Asian herbs and fragrant rice in oyster sauce.*

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 12.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 13.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 13.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 15.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 17.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 14.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 15.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 14.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 11.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 13.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 14.90 € |

M8. SỐT LẠC ^B

Gebratenes Saigon-Gemüse & asiatischen Kräutern, dazu Duftreis in Erdnussauce.

Stir-fried Saigon veggie & Asian herbs, served with fragrant rice in peanut sauce.

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 12.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 13.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 13.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 15.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 17.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 14.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 15.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 14.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 11.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 13.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 14.90 € |

VORSPEISEN

01. TOM KHA

Kräftige Kokossuppe mit Zitronengras, Champignons, Tomaten, asiatischen Wurzeln, Limettensaft und Koriander. *Rich coconut soup with lemongrass, mushrooms, tomatoes, Asian root vegetables, lime juice and coriander.*

- A. **Hühnerfleisch** / *chicken* 5.50 €
- B. **Garnelen** ^E / *prawns* 5.90 €
- D. **Tofu** ^M / *tofu* 5.50 €

02. CANH CHUA

Würzige vietnamesische Süß-Sauer-Suppe mit Champignons, Tomaten, asiatischen Wurzeln, Frühlingszwiebeln und Koriander. *Spicy Vietnamese sweet and sour soup with mushrooms, tomatoes, Asian root vegetables, spring onions and coriander.*

- A. **Hühnerfleisch** / *chicken* 5.50 €
- B. **Garnelen** ^E / *prawns* 5.90 €
- C. **Frischer Lachs** ^C / *fresh salmon* 5.90 €
- D. **Tofu** ^M / *tofu* 5.50 €

03. MISO SUPPE ^M

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste (Miso), Seetang und Frühlingszwiebeln. *Japanese soup with soybean paste (miso), seaweed and spring onions.*

- B. **Garnelen** ^E / *prawns* 5.50 €
- C. **Frischer Lachs** ^C / *fresh salmon* 5.90 €
- D. **Tofu** ^M / *tofu* 5.90 €

04. SAUER-SCHARF Bekanntestes thailändisches 5.50 €

Nationalgericht Glasnudelsuppe aus 100% Tapiokawurzel & Hühnerbrustfilet, Champignons, Tomaten und Gemüse in kräftiger Brühe.

The most famous Thai national dish with chicken breast fillet strips, mushrooms, tomatoes, and vegetables.

05. TERIYAKI SPIESSE ^{D, M} 5.90 €

Zwei marinierte & gegrillte Hähnchenbrustspieße in aromatischer Teriyakisauce. *Two marinated and grilled chicken breast skewers in flavorful teriyaki sauce.*

06. WAN TAN SUPPE ^{A, D, E} 5.90 €

Hausgemachte Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit frischem Gemüse und Kräutern.

Homemade wontons, filled with chicken and shrimp, served with fresh vegetables and herbs.

- 07. TOM YUM ^B**
 Kräftige Kokossuppe mit Zitronengras, Champignons, Tomaten, asiatischen Wurzeln, Limettensaft und Koriander.
Rich coconut soup with lemongrass, mushrooms, tomatoes, Asian root vegetables, lime juice and coriander.
- A. **Hühnerfleisch / chicken** 5.50 €
 B. **Garnelen ^E / prawns** 5.90 €
 D. **Tofu ^M / tofu** 5.50 €
- 08. SATÉ GÀ ^{B, M}** 5.90 €
 2 marinierte und gegrillte Hähnchenbrustspieße in aromatischer Erdnusssauce. *2 marinated and grilled chicken breast skewers in peanut sauce.*
- 09. EDAMAME ^M** 5.50 €
 In Salzwasser gekochte Sojabohnen.
Soybeans cooked in salt water.
- 10. GỎI CUỐN ^B**
 2 vietnamesische Sommerrollen mit Reismudeln, frischem Salat, Minze und Erdnüssen, im Reispapier gerollt & hausgemachter Limetten-Ingwer-Sauce.
2 Vietnamese summer rolls with rice noodles, fresh salad, mint and peanuts, wrapped in rice paper, served with homemade lime-ginger sauce.
- A. **Hühnerfleisch / chicken** 5.90 €
 B. **Garnelen im Tempura-Mantel ^{D, E}** 5.90 €
Prawns in tempura batter
 D. **Tofu ^M / tofu** 5.50 €
- 11. NEM CHAY ^D** 5.00 €
 6 vegetarische gebackene Frühlingsrollen mit Salat und Süß-Sauer-Sauce.
6 vegetarian fried spring rolls with salad and sweet and sour sauce.
- 12. CHẢ GIÒ ^{D, E}** 5.90 €
 6 gebackene Frühlingsrollen mit fein gehackten Garnelen, dazu Salat und hausgemachte Limetten-Ingwer-Sauce.
6 fried spring rolls with finely chopped shrimp, served with salad and homemade lime-ginger sauce.

- 12B. NEM MOONE - FRÜHLINGSROLLEN ^{A, D} 2 STK. 5.90 €**
- Hausgemachte große vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Ei, Glasnudeln, Karotten, Weißkohl und Zwiebeln, in Reispapier gewickelt, hausgemachte Limetten-Ingwer-Sauce.
Filled with pork, egg, glass noodles, carrots, white cabbage, and onions, wrapped in rice paper and served with a homemade lime-ginger dipping sauce.
- 13. WAN TAN CHIEN ^{A, D} 5 STK. 5.90 €**
- Frisch gebackene hausgemachte Wan-Tan-Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung, serviert mit Süß-Sauer-Sauce.
Freshly fried homemade wonton dumplings filled with chicken, served with sweet and sour sauce.
- 14. GYOZA ^D 5 STK.**
- Gedämpfte japanische Teigtaschen
Steamed Japanese dumplings
- A. mit Gemüsefüllung. *filled with vegetables.* 5.90 €**
- B. mit Rindfleischfüllung. *filled with beef* 5.90 €**
- 15. EBI TEMPTATION ^{A, D, E} 5.90 €**
- 2 Garnelen auf Salat mit Spezial-Sauce.
2 prawns served on salad with special sauce.
- A. mit Tempuramantel *tempura coating***
- B. mit grünem Klebreis *green young sticky rice***
- 16. KIM CHI 5.50 €**
- Eingelegter Chinakohl in würziger, scharfer Sauce.
Pickled Chinese cabbage in spicy sauce.
- 17. WAKAME ^L 5.90 €**
- Marinierter Seetang mit Sesam.
Marinated seaweed with sesame.
- 18. HOTEgai ^N 12.90 €**
- 3 gegrillte Jakobsmuscheln auf Salat mit Spezial-Sauce.
3 grilled scallops on salad with special sauce.
- 25 A. HACAO TOM ^{D, E}**
- gedämpfte Garnelen in Teigtaschen mit frischen Kräutern und Chilisauce. *Steamed shrimp in dumplings with fresh herbs and chili sauce.*
- 25 B. HACAO CHAY ^D gedämpfte**
- Teigtaschen mit Gemüsefüllung.
steamed dumplings with vegetable filling.

SALAT

- 19A. MANGO SALAT** **6.50 €**
 Salat mit Mangostreifen, Gurke, Gemüse, Koriander, Minze und Erdnüssen, mit einem hausgemachten Dressing. *Salad with mango strips, cucumber, fresh vegetables, coriander, mint, and peanuts, served with a homemade dressing.*
- 19. OCTOPUS SALAT ^N** **13.90 €**
 Oktopus auf gemischtem Salat mit Avocado, Mango, Gurke und Spezial-Sauce. *Octopus on mixed salad with avocado, mango, cucumber and special sauce.*
- 20. PAPAYA SALAT ^B** **7.50 €**
 Grüne Papaya mit Zuckerschoten, Tomaten, gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern, verfeinert mit Chili-Limetten-Dressing. *Green papaya with sugar snap peas, tomatoes, roasted peanuts and fresh herbs, finished with chili-lime dressing.*
- 21. SEETANG-SALAT ^{C, M, L}** **15.90 €**
 Marinierter Seetang mit flambierter Lachs und Avocado, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakura Shiso, Soja-Balsamico und Sesam-Dressing. *Marinated seaweed served with fire-roasted salmon and avocado, accompanied by guacamole, salsa roja, sakura shiso, soy balsamic and sesame dressing.*
- 22. GEMISCHTER SALAD ^{M, L}**
 Salarico, Radicchio, Rucola, Tomaten, Paprika, Avocadostücke, Sesam, Sojasprossen und Shiso Purple, verfeinert mit unserer hausgemachten Golden Rice Spezial-Sauce. *Salarico, radicchio, arugula, tomatoes, bell peppers, avocado pieces, sesame, bean sprouts & shiso purple, with our homemade Golden Rice special sauce.*
- A. Gegrillte Hühnerbrust / grilled chicken breast** **17.90 €**
B. Argentinisches Hüftsteak / argentinian sirloin steak **27.90 €**
C. Garnelen ^E / prawns **20.90 €**
D. Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon **20.90 €**
E. Medium gegrillter Thunfisch ^C / medium grilled tuna **27.90 €**
- 23. STARTER FOR TWO ^{B, D, M}** **19.90 €**
 Eine Auswahl aus folgenden Vorspeisen: *A selection of the following appetizers:*
- A. Sommerrolle / summer roll**
B. Mini-Frühlingsrolle / mini spring rolls
C. Saté
D. Edamame
- 24. MIXED APPETIZER PLATE FOR 2 ^{A, D}** **19.90 €**
 Eine Auswahl aus folgenden Vorspeisen: *A selection of the following appetizers:*
- A. Sommerrolle / summer roll**
B. Frühlingsrolle / spring rolls
C. Gefüllte Teigtaschen / filled dumplings
D. Kimchi
E. Gebackene Wantan / crispy wonton
- 25. MOONE TELLER ^{A, B, D, M} für 2 Personen** **22.00 €**
 6 Nem Chay, 2 Saté, 2 Goi Cuon Sommerrollen, 2 Frühlingsrolle, 6 Wan Tan.

MAIN DISHES NOODES

- 30. UDON SUPPE ^D**
 Traditionelle Suppe der japanischen Küche mit Weizennudeln, Chinakohl und Porree, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.
Traditional Japanese soup with wheat noodles, Chinese cabbage and leeks, refined with spring onions and coriander.
- | | |
|--|----------------|
| A. Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| C. Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| D. Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| E. Wan Tan ^{A, D} (mit Gemüse gefüllt) / <i>won ton filled with vegetables</i> | 14.90 € |
- 31. PHO**
 Traditionelle vietnamesische Reissnudelsuppe in kräftiger Brühe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.
Traditional Vietnamese rice noodle soup in a rich broth, refined with spring onions and coriander.
- | | |
|---|----------------|
| A. Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i> | 13.90 € |
| B. Rindfleisch / <i>beef</i> | 14.50 € |
| C. Tofu ^M / <i>tofu</i> | 13.50 € |
- 32. UDON XÀO ^{D, M}**
 Gebratene Udonnudeln mit gemischtem Gemüse, vietnamesischen Kräutern, Sojasprossen und Süß-Sauer-Sauce. *Fried udon with mixed vegetables, Vietnamese herbs, bean sprouts and sweet and sour sauce.*
- | | |
|---|----------------|
| A. Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 16.90 € |

33. FLYING SINGAPORE ^B

„Fliegende Nudeln“ mit Gemüse, frischem Salat und aromatischer Erdnuss-Kräutersauce. *„Flying noodles“ with vegetables, fresh salad and aromatic peanut-herb sauce.*

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

34. SAIGON CURRY MIT REISNUDELN

Gelbes Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, gemischtem Gemüse, asiatischen Kräutern und frischem Salat, serviert mit Reismudeln. *Yellow curry with lemongrass, coconut milk, mixed vegetables, Asian herbs, fresh salad, served with rice noodles.*

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

35. VEGAN CURRY MIT DUFTREIS ^M 🌱

Rotes Curry mit frischem Gemüse, Kokosmilch und asiatischen Kräutern, serviert mit Duftreis. *Red curry with fresh vegetables, coconut milk and Asian herbs, served with fragrant rice,*

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | Vegane Ente / vegan duck | 16.90 € |
| B. | Veganes Hähnchen / vegan chicken | 15.90 € |
| C. | Tofu / tofu | 14.90 € |

36. VEGAN XÀO RAU ^M 🌱

Gebratenes saisonales Gemüse mit vietnamesischen Kräutern, Pfeffer, Sojasprossen und Spezial-Sauce. *Stir-fried seasonal vegetables with Vietnamese herbs, pepper, bean sprouts and special sauce.*

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | Vegane Ente / vegan duck | 16.90 € |
| B. | Veganes Hähnchen / vegan chicken | 15.90 € |
| C. | Tofu / tofu | 14.90 € |

37. **BÒ LÚC LẮC** ^{D, M} 22.90 €
 Gebratene Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, frischem Gemüse und vietnamesischen Kräutern in dunkler Sauce, serviert auf Reis.
Fried beef cubes with onions, fresh vegetables and Vietnamese herbs in a dark sauce, served with rice.
38. **RAU XÀO** ^M
 Gebratenes saisonales Gemüse mit vietnamesischen Kräutern, Pfeffer, Sojasprossen und Spezial-Sauce.
Stir-fried seasonal vegetables with Vietnamese herbs, pepper, bean sprouts and special sauce.
- A. **Hähnchenbrust** / chicken breast 14.90 €
 B. **Knusprige Hähnchenbrust** ^D / crispy chicken breast 15.90 €
 C. **Knusprige Hähnchenkeule** ^D / crispy chicken leg 15.90 €
 D. **Rindfleisch** / beef 17.90 €
 E. **Gegrillter Lachs** ^C / grilled salmon 19.90 €
 F. **Knusprige Ente** ^D / crispy duck 16.90 €
 G. **Gegrillte Entenbrust** / grilled duck breast 17.90 €
 H. **Garnelen** ^E / prawns 16.90 €
 I. **Tofu** / tofu 🌱 13.90 €
 J. **Veganes Hähnchen** / vegan chicken 🌱 15.90 €
 K. **Vegane Ente** / vegan duck 🌱 16.90 €
39. **BÒ XÀO XẢ ỚT** ^M 17.90 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Pak Choi, Champignons, grünen Bohnen, Zitronengras, Chilischoten, Paprika und vietnamesischen Kräutern in Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Duftreis.
Stir-fried beef with pak choi, mushrooms, green beans, bell peppers, Lemongrass, chili peppers and Vietnamese herbs in chili-garlic sauce, served with fragrant rice.
40. **GÀ XÀO XẢ ỚT** ^M 15.90 €
 Gebratenes Hühnerfleisch mit Pak Choi, Champignons, grünen Bohnen, Zitronengras, Chilischoten, Paprika und vietnamesischen Kräutern in Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Duftreis.
Stir-fried chicken with pak choi, mushrooms, green beans, bell peppers, Lemongrass, chili peppers and Vietnamese herbs in chili-garlic sauce, served with fragrant rice.
41. **HẢI SẢN XÀO** ^M
 Gebratenes Gemüse mit Pak Choi, Champignons, grünen Bohnen, Paprika und vietnamesischen Kräutern in Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Duftreis.
Stir-fried vegetables with pak choi, mushrooms, green beans, bell peppers and Vietnamese herbs in chili-garlic sauce, served with fragrant rice.
- A. **Gegrillter Lachs** ^C / grilled salmon 20.90 €
 B. **Thunfisch** ^C / tuna 25.90 €
 C. **Oktopus** ^N / octopus 25.90 €
 D. **Jacobsmuscheln** ^N / scallops 25.90 €

42. HANOI CURRY MIT DUFTREIS ^M

Rotes Curry mit frischem Gemüse, Kokosmilch und asiatischen Kräutern, serviert mit Duftreis.

Red curry with fresh vegetables, coconut milk and Asian herbs, served with fragrant rice.

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 15.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 15.90 € |
| D. | Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 19.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 16.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 17.90 € |
| H. | Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| I. | Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 15.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 16.90 € |

43. MĂNG XÀO ^{M, N} (Leicht scharf)

Gebratenes Bambusgemüse mit Chili, Knoblauch und asiatischen Kräutern, serviert auf Reis in Austernsauce.

Stir-fried bamboo shoots with chili, garlic and Asian herbs, served on rice in oyster sauce.

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 15.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 15.90 € |
| D. | Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 19.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 16.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 17.90 € |
| H. | Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| I. | Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 15.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 16.90 € |

44. **SOT LAC** ^{B, M}

Cremige Erdnusssauce mit frischem gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis.

Creamy peanut sauce with fresh mixed vegetables, served with fragrant rice.

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 16.90 € |

45. **CÀ RI MANGO** ^M

Mango-Curry mit Kokosmilch, frischen Mangostücken, Paprika, Zitronenblättern und Kräutern, serviert mit Duftreis.

Mango curry with coconut milk, fresh mango pieces, bell peppers, lemon leaves and herbs, served with fragrant rice.

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 16.90 € |

46. CÀ RI AVOCADO ^M

Avocado-Curry mit Kokosmilch, Avocadostücken, Paprika, Zitronenblättern und Kräutern, serviert mit Duftreis.

Avocado curry with coconut milk, avocado pieces, bell peppers, lemon leaves and herbs, served with fragrant rice.

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

47. SŌT ME

Gebratenes Gemüse mit Tamarindensauce, frischer Ananas, Paprika und Zwiebeln in Süß-Sauer-Sauce, serviert mit Duftreis.

Stir-fried vegetables with tamarind sauce, fresh pineapple, bell peppers and onions in sweet and sour sauce, served with fragrant rice.

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

REISBANDNUDELN

50.

PHO TRON ^{B, M} – REISBANDNUDELN MIX

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Shiitake-Pilzen und Erdnüssen.

Stir-fried flat rice noodles with assorted vegetables, shiitake mushrooms and peanuts.

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

51.

PHO XAO ^M

Reisbandnudeln mit gemischtem Gemüse, vietnamesischen Kräutern,

Sojasprossen und Süß-Sauer-Sauce. *Rice noodles with mixed vegetables, Vietnamese herbs, bean sprouts and sweet and sour sauce.*

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

52.

MIEN TRON ^A

Glasnudeln mit Ei, Gemüse und Knoblauch.

Glass noodles with egg, vegetables and garlic. Optionally with:

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. | Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. | Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. | Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. | Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. | Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. | Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. | Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. | Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. | Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. | Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

53. MIEN XAO ^A

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Gemüse und Knoblauch.

Wahlweise mit:

Stir-fried glass noodles with egg, vegetables and garlic.

Optionally with:

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

54. COM RANG ^{A, M}

Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse.

Wahlweise mit:

Fried rice with assorted vegetables.

Optionally with:

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / chicken breast | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / crispy chicken breast | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / crispy chicken leg | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / beef | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / grilled salmon | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / crispy duck | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / grilled duck breast | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / prawns | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / tofu 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / vegan chicken 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / vegan duck 🌱 | 16.90 € |

55. **MI XAO** ^{D, M}

Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse.

Wahlweise mit:

Fried noodles with assorted vegetables.

Optionally with:

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 16.90 € |

56. **SÜSS-SAUER-SOÛE MIT REIS**

Süß-Sauer-Sauce mit Ananas, frischem Gemüse und Reis. Wahlweise mit:

Sweet and sour sauce with pineapple, fresh vegetables and rice. Optionally with:

- | | |
|---|---------|
| A. Hähnchenbrust / <i>chicken breast</i> | 14.90 € |
| B. Knusprige Hähnchenbrust ^D / <i>crispy chicken breast</i> | 15.90 € |
| C. Knusprige Hähnchenkeule ^D / <i>crispy chicken leg</i> | 15.90 € |
| D. Rindfleisch / <i>beef</i> | 17.90 € |
| E. Gegrillter Lachs ^C / <i>grilled salmon</i> | 19.90 € |
| F. Knusprige Ente ^D / <i>crispy duck</i> | 16.90 € |
| G. Gegrillte Entenbrust / <i>grilled duck breast</i> | 17.90 € |
| H. Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16.90 € |
| I. Tofu ^M / <i>tofu</i> 🌱 | 13.90 € |
| J. Veganes Hähnchen ^M / <i>vegan chicken</i> 🌱 | 15.90 € |
| K. Vegane Ente ^M / <i>vegan duck</i> 🌱 | 16.90 € |

DESSERT

- | | | |
|-----|--|--------|
| N1. | POMMES ^D | 5.90 € |
| | Knusprig frittierte Pommes frites, serviert mit Ketchup und Mayonnaise.
<i>Crispy French fries served with ketchup and mayonnaise.</i> | |
| N2. | CHICKEN NUGGETS ^{A, D} | 5.90 € |
| | Knusprig panierte Hähnchenstücke, serviert mit Ketchup und Mayonnaise.
<i>Crispy breaded chicken nuggets served with ketchup and mayonnaise.</i> | |
| N3. | BÁNH RÁN ^{D, L} | 5.90 € |
| | Gebackene Klebreisbällchen & Sesam, gefüllt mit gesüßten roten Mungbohnen.
<i>baked sticky rice balls & sesame seeds, filled with sweetened red mung beans.</i> | |
| N4. | MOCHI ^G | 5.90 € |
| | Gefüllte japanische Reisbällchen.
<i>filled Japanese rice cakes.</i> | |
| N5. | PANNAKOTTA ^G | 5.90 € |
| | Panna Cotta mit Mango, Kokosmilch und Mangopüree.
<i>Panna cotta with mango, coconut milk and mango purée.</i> | |
| N6. | GEBACKENE ^{D, G, L} 🌿 | 5.90 € |
| | Gebacken mit Honig und Sesam.
<i>baked with honey and sesame.</i> | |
| | A. Gebackene Banane / fried banana | 5.90 € |
| | B. Gebackener Apfel / baked apple | 5.90 € |
| | C. Gebackene Ananas / fried pineapple | 5.90 € |

MAKI (6 STÜCK)

S1.	KAPPA MAKI 🥒 Gurke <i>cucumber</i>	4.50 €
S2.	SAKE MAKI ^C Lachs <i>salmon</i>	4.90 €
S3.	SAKE AVOCADO ^C Lachs, Avocado <i>salmon, avocado</i>	5.50 €
S4.	MAGURO MAKI ^C Thunfisch <i>tuna</i>	5.50 €
S5.	HOT SPICY TUNA ^{C, M} Gekochter Thunfisch, Schnittlauch, Chili-Sauce. <i>cooked tuna, chives, chili sauce</i>	4.90 €
S6.	EBI MAKI ^E Großgarnelen, Gurke <i>king prawns, cucumber</i>	4.90 €
S7.	EBI AVOCADO ^E Gekochte Großgarnelen, Avocado. <i>cooked king prawns, avocado</i>	5.50 €
S8.	UNAGI MAKI ^{C, M} Süßwasseraal <i>freshwater eel</i>	5.50 €
S9.	CALIFORNIA MAKI ^{C, E, M} Surimi, Avocado <i>surimi, avocado</i>	4.90 €
S10.	CHICKEN MAKI ^D Gebackenes Hühnerfleisch <i>crispy chicken</i>	5.50 €
S11.	PAPRIKA MAKI ^L Paprika, Sesam <i>bell pepper, sesame</i>	4.90 €
S12.	TAMAGO MAKI ^A Japanisches Omelette <i>japanese omelette</i>	4.90 €
S13.	INARI MAKI ^{M, L} Tofutasche, Sesam <i>tofu pocket, sesame</i>	4.90 €
S14.	SHIITAKE MAKI ^L Shiitakepilze, Sesam <i>shiitake mushrooms, sesame</i>	4.90 €
S15.	AVOCADO MAKI Avocado	4.90 €
S16.	OSHINKO MAKI Eingelegter Rettich <i>pickled radish</i>	4.90 €
S17.	URA MAKI ^C Lachshaut <i>salmon skin</i>	4.90 €

NIGIRI (2 STÜCK)

N01.	AVOCADO NIGIRI Avocado <i>avocado</i>	4.50 €
N02.	TAMAGO NIGIRI ^A Omelette <i>omelette</i>	4.90 €
N03.	UNAGI NIGIRI ^{C, M} Aal <i>eel</i>	5.50 €
N04.	SAKE NIGIRI ^C Lachs <i>Salmon</i>	4.90 €
N05.	MAGURO NIGIRI ^C Thunfisch <i>tuna</i>	4.90 €
N06.	SURIMI NIGIRI ^{C, E, M} Krebsfleischimitat <i>imitation crab meat</i>	4.90 €
N07.	INARI NIGIRI ^M Tofutasche <i>tofu pocket</i>	4.90 €
N08.	TAKO NIGIRI ^N Tintenfisch <i>squid</i>	4.90 €
N09.	EBI NIGIRI ^E Gekochte Garnelen <i>cooked prawns</i>	4.90 €

INSIDE OUT (8 STÜCK)

- IS01. SAKE INSIDE OUT** A, C, G, L **9.50 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse, Masago, Sesam.
Salmon, avocado, cream cheese, masago, sesame.
- IS02. MAGURO INSIDE OUT** A, C, G **9.50 €**
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Masago.
Tuna, avocado, cream cheese, masago.
- IS03. EBI INSIDE OUT** A, E, G, L **9.50 €**
Großgarnelen, Masago, Frischkäse, Gurke.
King prawns, masago, cream cheese, cucumber.
- IS04. CALIFORNIA INSIDE OUT** A, C, E, G, M **9.50 €**
Surimi, Avocado, Masago, Frischkäse.
Surimi, avocado, masago, cream cheese.
- IS05. TAMAGO INSIDE OUT** A, G, L **8.90 €**
Japanisches Omelette, Avocado, Frischkäse, Sesam.
Japanese omelette, avocado, cream cheese, sesame.
- IS06. VEGGIE INSIDE OUT** L **8.90 €**
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Avocado, cucumber, cream cheese, sesame.
- IS07. SALMONSKIN INSIDE OUT** C, G, L **8.90 €**
Knusprige Lachshaut, Frischkäse, Sesam.
Crispy salmon skin, cream cheese, sesame.
- IS08. CHICKEN INSIDE OUT** D, G, L **9.50 €**
Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Deep-fried chicken, cucumber, cream cheese, sesame.



TEMAKI

Seetangtüten gefüllt mit Sushi-Reis und frischen Zutaten.
Seaweed cones filled with sushi rice and fresh ingredients.

- | | | |
|------|--|--------|
| T01. | MAGURO TEMAKI ^{C, L} | 7.50 € |
| | Thunfisch, Avocado, Gurke, Fischrogen, Sesam.
<i>Tuna, avocado, cucumber, fish roe, sesame.</i> | |
| T02. | SAKE TEMAKI ^{C, L} | 7.50 € |
| | Lachs, Avocado, Masago, Sesam. <i>Salmon, avocado, masago, sesame.</i> | |
| T03. | CALIFORNIA TEMAKI ^{C, E, M} | 6.90 € |
| | Surimi, Avocado, Gurke. <i>Surimi, avocado, cucumber.</i> | |
| T04. | VEGGIE TEMAKI ^{G, L} | 6.90 € |
| | Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam. <i>Avocado, cucumber, cream cheese, sesame.</i> | |

SASHIMI / DON

- | | | |
|------|---|---------|
| S20. | SAKE SASHIMI ^C | 25.50 € |
| | <i>(10 Scheiben) Lachs (10 slices) salmon</i> | |
| S21. | MAGURO SASHIMI ^C | 29.90 € |
| | <i>(10 Scheiben) Thunfisch (10 slices) tuna</i> | |
| S22. | SAKE MAGURO ^C | 28.90 € |
| | 5 Lachs, 5 Thunfisch <i>5 salmon, 5 tuna</i> | |
| S23. | SAKE DON ^C | 14.90 € |
| | 5 Scheiben Lachs auf Sushi-Reis
mit Salat und Seetang.
<i>5 slices of salmon on sushi rice with salad and seaweed.</i> | |
| S24. | TUNA DON ^C | 15.90 € |
| | 5 Scheiben Thunfisch auf Sushi-Reis
mit Salat und Seetang.
<i>5 slices of tuna on sushi rice with salad and seaweed.</i> | |
| S25. | YAKITORI DON ^M | 14.90 € |
| | 5 Stück gegrilltes Hähnchenfleisch
auf Sushi-Reis mit Salat und Seetang.
<i>5 pieces of grilled chicken on sushi rice with salad and seaweed.</i> | |

TEMPURA ROLLS

(6 STÜCK)

Große Makirolle im knusprigen Tempuramantel.
Large maki roll in crispy tempura coating.

Mini-Roll 6stk

Big Roll
6stk

T06.	EBI MOONE ROLLS A, D, E, G	5,50 €	9,50 €
	Gekochte Großgarnelen, Frischkäse, Gurke, Avocado. <i>Cooked king prawns, cream cheese, cucumber, avocado.</i>		
T07.	SAKE TEMPURA ROLLS C, D, G	5,50 €	9,50 €
	Lachs, Frischkäse, Gurke, Avocado. <i>Salmon, cream cheese, cucumber, avocado.</i>		
T08.	MAGURO TEMPURA ROLLS C, D, G	5,50 €	9,50 €
	Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Avocado. <i>Tuna, cream cheese, cucumber, avocado.</i>		
T09.	EBI TEMPURA ROLLS D, E, G	5,50 €	9,50 €
	Frittierte Großgarnelen, Frischkäse, Gurke, Avocado. <i>Deep-fried king prawns, cream cheese, cucumber, avocado.</i>		
T10.	YAKITORI TEMPURA ROLLS D, G, M	5,50 €	9,50 €
	Gegrilltes Hähnchen, Frischkäse, Gurke, Avocado. <i>Grilled chicken, cream cheese, cucumber, avocado</i>		
T11.	CHICKEN TEMPURA ROLLS D, G	5,50 €	9,50 €
	Frittiertes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke, Avocado. <i>Fried chicken, cream cheese, cucumber, avocado.</i>		
T12.	VEGGIE TEMPURA ROLLS D, G	4,90 €	8,90 €
	Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse. <i>Avocado, cucumber, radish, cream cheese.</i>		
T13.	SALMON SKIN TEMPURA ROLLS C, D, G	4,90 €	8,90 €
	Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Avocado. <i>Salmon skin, cucumber, cream cheese, avocado.</i>		
T14.	CALIFORNIA ROLLS C, E, G, M	5,50 €	9,50 €
	Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse. <i>Surimi, avocado, cucumber, cream cheese.</i>		

SPECIAL ROLLS

- S26. RAINBOW ROLLS** ^{C, E, G, M} **A: 4 Stk. 7.50 €**
Surimi, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Garnelen und Thunfisch.
Surimi, avocado, cream cheese, salmon, shrimp & tuna. **B: 8 Stk. 13.90 €**
- S27. BLACK TIGER ROLLS** ^{C, D, E, G} **A: 4 Stk. 8.50 €**
Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse umwickelt mit flambiertem Lachs.
Breaded shrimp, cucumber, cream cheese & flambéed salmon. **B: 8 Stk. 14.90 €**
- S28. TIGER ROLLS** ^{A, E, G, M} **A: 4 Stk. 7,50 €**
japan. Omelette, Avocado, Surimi, Frischkäse umwickelt mit Garnelen.
Japanese omelette, avocado, surimi, cream cheese wrapped with shrimp. **B: 8 Stk. 13.50 €**
- S29. TAZUNA ROLLS** ^{C, G} **A: 4 Stk. 7.50 €**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese & avocado. **B: 8 Stk. 13.50 €**
- S30. TAMAGO ROLLS** ^{A, C, G} **A: 4 Stk. 7.50 €**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Ei.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese wrapped in egg. **B: 8 Stk. 13.50 €**
- S31. DRAGON BALL ROLLS** ^{C, D, E, G} **A: 4 Stk. 7.90 €**
Panierte Garnelen, Frischkäse, Gurke umwickelt mit Lachs.
Breaded shrimp, cream cheese, cucumber & salmon. **B: 8 Stk. 14,90 €**
- S32. PHILADELPHIA ROLLS** ^{C, G} **A: 4 Stk. 7.50 €**
Lachs, Avo., Gurke, Frischkäse umwickelt mit Lachs.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese & salmon. **B: 8 Stk. 13.50 €**
- S33. SALMON ON FIRE ROLLS** ^{C, G} **A: 4 Stk. 8.50 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse & flambiertem Lachs. *Salmon, avocado, cream cheese & flambéed salmon.* **B: 8 Stk. 14.90 €**
- S34. MOONE ROLLS** ^{C, G} **A: 4 Stk. 7.50 €**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse & Lachs.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese & salmon. **B: 8 Stk. 13.50 €**
- S35. ORCHIDEE ROLLS** ^G **A: 4 Stk. 6.90 €**
Eingelegter Rettich, Frischkäse umwickelt mit Avocado.
Pickled radish, cream cheese wrapped in avocado. **B: 8 Stk. 12.90 €**

FUTO MAKI (6 STÜCK)

- S36. **VEGGIE FUTO MAKI** ^{G, L} 7.50 €
Gurke, Avocado, Rettich, Frischkäse, Sesam.
Cucumber, avocado, radish, cream cheese, sesame.
- S37. **SAKE FUTO MAKI** ^{C, G, L} 7.90 €
Lachs, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Frischkäse.
Salmon, avocado, cucumber, masago, sesame, cream cheese.
- S38. **MAGURO FUTO MAKI** ^{C, G, L} 7.90 €
Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Frischkäse.
Tuna, avocado, cucumber, masago, sesame, cream cheese.
- S39. **CALIFORNIA FUTO MAKI** ^{C, E, G, L, M} 7.90 €
Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse.
Surimi, avocado, cucumber, sesame, cream cheese.
- S40. **EBI TEMPURA FUTO MAKI** ^{D, E, G, L} 8.90 €
2 gebackene Großgarnelen, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Frischkäse.
2 crispy king prawns, avo., cucumber, masago, sesame seeds, cream cheese.
- S41. **SALMONSKIN FUTO MAKI** ^{C, G, L} 7.90 €
Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam.
Salmon skin, cucumber, avocado, cream cheese, sesame seeds.

SUSHI MENUS

MENU 1. ^{D, G}	18 <i>Maki</i> (Avocado, Gurke, Rettich)	10.50 €
MENU 2. ^C	12 <i>Maki</i> (Lachs, Thunfisch), 1 Nigiri (Lachs)	10.90 €
MENU 3. ^{A, C, G, L}	2 <i>Nigiri</i> (Lachs, Thunfisch), 6 <i>Maki</i> (Lachshaut), 4 <i>Inside Out</i> (Lachs)	11.90 €
MENU 4. ^{C, E, N}	4 <i>Nigiri</i> (Lachs, Ebi, Tuna, Tako), 12 <i>Maki</i> (6 Lachs, 6 Lachshaut)	13.90 €
MENU 5. ^{A, C, D, E, G, M}	12 <i>Maki</i> (Lachs, Gurke), 8 <i>Inside Out</i> (California) 6 <i>Tempura Rolls</i> (Lachs Avocado) 3 <i>Nigiri</i> (Ebi, Thunfisch, Lachs)	25.90 €
MENU 6. ^C	24 <i>Maki</i> (Lachs, Gurke, Thunfisch, Lachshaut)	13.90 €
MENU 7. ^{A, C, E, G, M}	4 <i>Nigiri</i> (Sake, Maguro, Ebi, Surimi) 6 <i>Sake Maki</i> , 8 <i>California I-O</i>	15.90 €
MENU 8. ^{A, C, E, G, M}	10 <i>Nigiri</i> , 18 <i>Maki</i> (Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch) 12 <i>Inside Out</i> (4 California, 8 Lachs)	34.90 €
MENU 9 ^{A, C, G, L}	8 <i>Inside Out</i> (Lachs), 6 <i>Maki</i> (Lachs) 3 <i>Nigiri</i> (Lachs)	15.90 €
MENU 10. ^{A, C, D, E, G, L, M}	10 <i>Nigiri</i> , 6 <i>Sake Tempura Rolls</i> , 24 <i>Maki</i> (Lachs, Avocado, Gurke, Lachshaut) 12 <i>Inside Out</i> (Krebsfleischimitat, Lachs, Thunfisch)	43.90 €
MENU 11. ^{A, C, D, E, G, L, M, N}	Combo für 3–4 Personen – Besondere Zusammenstellung unseres Sushimeisters: warmes und kaltes Sushi, Sashimi sowie vegane Variationen	85.90 €

SOFT DRINKS

	0,2l	0,4l
200. COCA COLA ^{2, 3, 9}	3.00 €	4.00 €
201. COCA ZERO ^{2, 3, 5, 9}	3.00 €	4.00 €
202. FANTA ^{1, 3}	3.00 €	4.00 €
203. SPRITE	3.00 €	4.00 €
204. SPEZI ^{1, 2, 3, 9}	3.00 €	4.00 €
	0,25l	0,75l
205. SPREEQUELL STILLES WASSER	2.80 €	6.00 €
206. SPREEQUELL SPRUDEL WASSER	2.80 €	6.00 €
	0,2l	0,4l
207. GINGER ALE ^{1, 3, 6}	3.00 €	4.00 €
208. GINGER BEER ^{1, 3}	3.00 €	4.00 €
209. TONIC WATER ⁶	3.00 €	4.00 €

GRANINI SÄFTE / JUICES ^{1, 8}

	0,2l	0,4l
220. ORANGENSAFT / ORANGE JUICE	3.20 €	4.50 €
221. APFELSAFT I APPLE JUICE	3.20 €	4.50 €
222. MANGO NEKTAR / MANGO NECTAR	3.20 €	4.50 €
223. MARACUJA NEKTAR / PASSION FRUIT NECTAR	3.20 €	4.50 €
224. GUAVE / DRACHENFRUCHT	3.20 €	4.50 €
Guava/Dragon fruit <i>cream</i>		

SCHORLE / SPRITZER ¹¹

	0,2l	0,4l
225. ORANGENSAFTSCHORLE	3.20 €	4.20 €
Orangejuice spritzer <i>Orange juice spritzer</i>		
226. APFELSAFTSCHORLE	3.20 €	4.20 €
Apple juice spritzer <i>Apple juice spritzer</i>		
227. MANGOSCHORLE	3.20 €	4.20 €
Mango juice spritzer <i>Mango juice spritzer</i>		
228. MARACUJASCHORLE	3.20 €	4.20 €
Passion fruit juice spritzer <i>Passion fruit juice spritzer</i>		

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE 0.4l

230. GREEN MOONE ^{6, 11}	6.50 €
Limettensaft, Zucker, Tonic, Minze <i>Lime juice, sugar, tonic, mint</i>	
231. RED MOONE ¹¹	6.50 €
Himbeerpüree, Limettensaft, Ginger Ale <i>Raspberry puree, lime juice, ginger ale</i>	
232. HIBISKUS COOLER ¹¹	6.50 €
Hibiskusblüten Sirup, Limettensaft, Soda <i>Hibiscus flower syrup, lime juice, soda</i>	
233. COFFEE TONIC ^{2, 6, 11}	6.50 €
Vietnamesischer Kaltbrühkaffee, Tonic <i>Vietnamese cold brew coffee, tonic</i>	
234. MANGO LASSI ^{7, G}	6.50 €
Joghurt, Mangopüree, Milch, Mangosaft <i>Yogurt, mango puree, milk, mango juice</i>	

HEIBER TEE / HOT TEA

240. SENCHA ²	4.50 €
Grüner Tee <i>Green tea</i>	
241. JASMINTEE ²	4.50 €
Jasminblütentee <i>Jasmine flower tea</i>	
242. INGWERTEE	5.50 €
Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Honig <i>Fresh ginger, lime, mint, honey</i>	
243. ZITRONENGRAS-TEE	5.50 €
Zitrone, Orange, Honig <i>Lemon, orange, honey</i>	

KAFFEE / COFFEE ²

245. VIETNAM. KAFFEE	5.00 €
246. SCHWARZER KAFFEE	4.00 €
247. ESPRESSO	3.00 €
248. CAPPUCINO ^G	4.50 €

BIER / BEER 12. D

	0,3l	0,5l
250. FREIBERGER PILS VOM FASS on tap	4.50 €	5.50 €
251. RADLER	4.50 €	5.50 €
252. ERDINGER		5.50 €
Hell Kristal Dunkel Alkoholfrei <i>Bright Crystal Dark non-alcoholic</i>		
253. TIGER	0,33l 4.50 €	
255. SCHWARZBIER Dark bier	0,33l 4.50 €	

MOONE LONGDRINKS

262. HANOI MULE ^{11, 12}

7.80 €

Vietnamesischer Nep Moi Vodka, Limettensaft, Zucker, Ginger Bier.
Vietnamese Nep Moi Vodka, lime juice, sugar, ginger beer.

263. MOJITO ^{11, 12}

7.80 €

Ron Barcelo, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda.
Ron Barceló, lime juice, cane sugar, mint, soda.

APERITIF – SEKT 0.2l

265. APEROL SPRITZ ^{1, 11, 12}

6.50 €

Aperol, Orangen, Soda, Lutter & Wegner.
Aperol, oranges, soda, Lutter & Wegner.

266. SPARKLING LILLET ^{11, 12}

6.50 €

Lillet, Minze, Himbeerpüree, Lutter & Wegner.
Lillet, mint, raspberry puree, Lutter & Wegner.

267. KYUSHU SPRITZ ^{1, 11, 12}

6.50 €

Yuzu Sake, Campari, Limettensaft, Lutter & Wegner.
Yuzu sake, Campari, limejuice, Lutter & Wegner.

268. HUGO ^{11, 12}

6.50 €

Holunderblütensirup, Soda, Minze, Lutter & Wegner.
Elderflower syrup, soda water, mint, Lutter & Wegner sparkling wine.

WEIN/ WINE

WEISSWEIN / WHITE WINE ^{12, l}

0,2l 0,75l

270. GRAUBURGUNDER trocken / dry

5.50 € 22.00 €

Wechsler, Westhofen, Deutschland *Wechsler, Westhofen, Germany*

271. SAUVIGNON BLANC trocken / dry

5.50 € 22.00 €

Heinrich Gies, Friedelsheim, Deutschland *Heinrich Gies, Friedelsheim, Germany*

272. RIESLING trocken / dry

5.50 € 22.00 €

Spiess, Rheinhessen, Deutschland *Spiess, Rheinhessen, Germany*

273. CHARDONNAY trocken / dry

5.50 € 22.00 €

Santa Margherita, Portogruaro, Italien *Santa Margherita, Portogruaro, Italy*

ROSÉWEIN / ROSE WINE ^{12, l}

0,2l 0,75l

275. "365 TAGE" ROSÉ trocken / dry

5.50 € 22.00 €

Ring, Freinsheim, Deutschland *Ring, Freinsheim, Germany*

ROTWEIN / RED WINE ^{12, l}

0,2l 0,75l

276. SYRAH trocken / dry

5.50 € 22.00 €

La Baume, Landiras, Frankreich *La Baume, Landiras, France*

277. MERLOT trocken / dry

5.50 € 22.00 €

Villa Albinoni, Verolanuova, Italien *Villa Albinoni, Verolanuova, Italy*

ASIATISCHER WEIN / ASIAN WINE ¹²

0,2l

279. PFLAUMENWEIN ^l Plum wine / Plum wine

5.50 €

Choya, Umesu, Japanischer Pflaumenwein *Choya, Umesu, Japanese plum wine*

280. OZEKI SAKE

5.50 €

Choya, Japanischer Reiswein (warm/ kalt) *Choya, Japanese rice wine (warm/cold)*



MOONE

ASIATISCHE KÜCHE & SUSHI BAR

ALLERGENE

- | | | | |
|----|-------------------------|----|--------------------------|
| A. | Eier | I. | Schwefeldioxid & Sulfite |
| B. | Erdnüsse | J. | Sellerie |
| C. | Fisch | K. | Senf |
| D. | Glutenhaltiges Getreide | L. | Sesamsamen |
| E. | Krebstiere | M. | Sojabohnen |
| F. | Lupinen | N. | Weichtiere(Mollusken) |
| G. | Milch | | |
| H. | Schalenfrüchte | | |

ZUSATZSTOFFE

- | | | | |
|----|---------------------------------|-----|---|
| 1. | mit Farbstoff | 8. | Konservierungstoffe |
| 2. | koffeinhaltig | 9. | mit Geschmacksverstärker/
mit phosphat |
| 3. | mit Antioxidationsmitte | 10. | Schwefeldioxid und Sulphite |
| 4. | Säuerungsmittel | 11. | Kohlensäure |
| 5. | enthält eine Phenylalaninquelle | 12. | mit Alkohol |
| 6. | chininhaltig | 13. | mit Säuerungsmittel |
| 7. | Stabilisatoren | | |

Preise in Euro-Währung inkl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Abbildungen ähnlich

