

光あ安

HikariAn

FINEST ASIAN FUSION

GETRÄNKE (DRINKS)

S O D A	G1 Acqua Morelli (still/sprudel)		0,25l	3.5€
			0,75l	7.9€
	G3 Coca Cola		0,33l	3.9€
	G4 Coca Cola Zero		0,33l	3.9€
	G5 Sprite		0,33l	3.9€
	G6 Fanta		0,33l	3.9€
	G7 Mezzo Mix		0,33l	3.9€

mit Limetten-/Orangenscheibe serviert (*served with lime / orange slice*)

G8 Orangensaft (<i>orange</i>)			J U I C E
G9 Apfelsaft (<i>apple</i>)			
G10 Traubensaft (<i>grape</i>)			
G11 Johannisbeersaft (<i>currant</i>)			
G12 Maracujanektar (<i>passion fruit</i>)	0,2l	/ 3.5€	
G13 Mangonektar (<i>mango</i>)	0,4l	/ 4.5€	
G14 Litchisaft (<i>litchi</i>)			
G15 Guavesaft (<i>guave</i>)			
G16 Ananassaft (<i>pineapple</i>)			

auch als Schorle verfügbar (*mixed with soda if desired*)

GOLDBERG & SONS

 Bitter Lemon 3,2 €	 Tonic Water 3,2 €	 Ginger Ale 3,2 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

mit Limetten-/Orangenscheibe serviert (*served with lime / orange slice*)

GETRÄNKE
(DRINKS)

HOMEMADE LEMONADE 0,4l

G28 REFRESHER 5.5€

Gurke, Limette, Minze, Soda
(cucumber, lime, mint, soda)

G29 BERRY SMASH 6.9€

Wildberry, Beeren, Holunderblütensirup, Limette, Soda
(wildberry, berries, elderflower syrup, lime, soda)

G30 PASSION LEMONADE 6.9€

Frische Passionsfrucht, Maracujasaft, Limette, Minze, Soda
(fresh passion fruit, passion fruit juice, lime, mint, soda)

G31 SAIGON'S CLASSIC 6.9€

Ginger Ale, Orangensaft, Rohrzucker, Limette, Minze
(ginger ale, orange juice, brown sugar, lime, mint)

G32 GREEN GARDEN 6.9€

Frischgebrühter Grüntee, Holunderblütensirup, Limette, Soda
(freshly brewed green tea, elderflower syrup, lime, soda)

G33 LEMONGRASS ICE TEA 6.9€

Frischgebrühter Zitronengras-Grüntee, Rohrzucker, Limette, Minze
(freshly brewed lemongrass green tea, brown sugar, lime, mint)

G34 PEACH ICE TEA 6.9€

Hausgemachter Eistee nach eigener Rezeptur
(homemade iced tea by own recipe)

G35 YUME SPECIAL 7.9€

Spezialität des Hauses, Rohrzucker, Limette, Minze
(specialty of the house, brown sugar, lime, mint)



GETRÄNKE (DRINKS)

H1 Jasmin

H2 Sencha

H3 Oolong

H4 Hibiskusblüte

H5 Rosen Honig

TEA



(jasmin) 0,4l 4.9€

(green tea) 0,4l 4.9€

(black tea) 0,4l 4.9€

(hibiscus) 0,4l 4.9€

(rose honey) 0,4l 4.9€

(mint) 0,4l 4.9€

H6 Minze

H7 Ingwer

H8 Zitrone

(ginger) 0,4l 4.9€

(lemon) 0,4l 4.9€

CA PHE SUA DA

vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch
vietnamese filter coffee with condensed milk

4.5€



HOT OR ICE

COFFEE

H9 Espresso

H10 Doppio

H11 Americano

H12 Cafe Crema

H13 Cappuccino

H14 Latte Macchiato



2.5€

3.9€

3.0€

3.5€

3.9€

4.2€

GETRÄNKE (DRINKS)

B E E R	A1 Veltins Fassbier	0,33l	3.9€
	A2 Veltins Fassbier	0,5l	5.5€
	A3 Veltins Alkoholfrei	0,33l	3.9€
	auch als Radler verfügbar (<i>mixed with sprite if desired</i>)		
	A4 Maisels Weisse	0,5l	4,9€
	A5 Maisels Weisse Alkoholfrei	0,5l	4,9€
	A6 Kirin	0,33l	4.2€
	A7 Asahi	0,33l	4.2€
A8 Sapporo	0,33l	5.5€	



A9 APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
(*aperol, prosecco, soda*)



A11 CAMPARI ORANGE

Campari, Orange/Soda
(*campari, orange juice, soda*)

APERITIF: 9.9€

A10 LILLET

Lillet Blanc, Wildberry, Beeren
(*lillet blanc, wildberry, berries*)

A12 HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup,
Limette, Minze, Soda
(*prosecco, elderflower syrup, lime,
mint, soda*)

S A14 APEROL SOUR

9.9€

Aperol, Zuckersirup, Limettensaft
(*aperol, sugar syrup, lime juice*)

O A15 AMARETTO SOUR

11.9€

Bourbon, Erbeermarmelade, Zuckersirup,
Limettensaft
(*bourbon, strawberry marmelade, sugar
syrup, lime juice*)



R A16 GIN/WHISKY/RUM SOUR

9.9€

Gin/Whisky/Rum, Zuckersirup, Limettensaft
(*gin/whisky/rum, sugar syrup, lime juice*)

GETRÄNKE
(DRINKS)

COCKTAIL

A17 MOJITO

9.9€

Rum, Rohrzucker, Limette,
Minze, Soda
*(rum, brown sugar, lime,
mint, soda)*



A18 CAIPIRINHA

9.9€

Cachaca, Rohrzucker, Limette,
Minze, Soda
*(cachaca, brown sugar, lime,
soda)*



A19 PINA COLADA

10.9€

Brauner & Weißer Rum,
Ananassaft, Kokosmilch,
Kokossirup, Sahne
*(brown & white rum,
pineapple juice, coconut
milk, coconut syrup, cream)*



A20 MAI TAI

10.9€

Brauner & Weißer Rum, Bols
Triple Sec, Orangensaft,
Limettensaft, Mandelsirup
*(brown & white rum, bols triple
sec,
orange juice, lime juice,
almond syrup)*



A21 MOSCOW MULE

10.9€

Wodka, Ginger Beer,
Limettensaft, Ingwer, Gurke
*(wodka, ginger beer, lime
juice, ginger, cucumber)*



A22 SAIGON MULE

9.9€

Reisschnaps, Ginger Beer,
Limettensaft, Ingwer, Gurke
*(rice liquor, ginger beer, lime
juice, ginger, cucumber)*



SEKT

SCAVY & RAY 4.9€ / 5.9€

Prosecco Frizzante 11%

Ice Prestige Spumante 10,5%

& CHAMPAGNER

LAURENT PERRIER BRUT

Flasche Champagner 12,5%

89.00€

GETRÄNKE
(DRINKS)


HOCHPROZENTIGES 4CL

A23	Glenmorangie 10 Single Malt Scotch Whisky (<i>Schottland</i>)	40%	7.9€
A24	Nikka from the Barrel Blended Whisky (<i>Japan</i>)	51,4%	11.9€
A25	Suntory Hibiki Harmonie Blended Whisky (<i>Japan</i>)	43%	14.9€
A26	Roku Gin Gin (<i>Japan</i>)	43%	6.9€
A27	Tanqueray Gin Special Dry Gin (<i>London</i>)	47%	5.9€
A28	Grey Goose Wodka (<i>Frankreich</i>)	40%	7.9€
A29	Don Papa Baroko Rum (<i>Philippinen</i>)	40%	5.9€
A30	Martell VSOP Cognac (<i>Frankreich</i>)	40%	6.9€



DIGESTIF 4CL

A31	CARPANO Antica Formula <i>Italien</i>	16.5%	5.5€
A32	SAN COSME Mezcal Blanco <i>Mexiko</i>	40%	7.9€
A33	MOLINARI Sambuca Extra <i>Italien</i>	40%	3.5€
A34	RUOU Nep Moi <i>Vietnam</i>	40%	4.9€



WEINE (WINE)

W0 SCAVI & RAY Ca'Scavi Lugana DOC (IT)	0,1l	5.9€
ist ein eleganter Weißwein aus 100 % Trebbiano di Lugana mit frischen Aromen von Zitrus, Apfel und Aprikose, – hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Speisen kombinieren lässt.	0,2l	8.9€
W1 M.P. Riesling Qualitätswein (DE)	0,1l	5.9€
begeistert mit lebendiger Säure und Aromen von Zitrus und grüner Frucht – ein idealer Begleiter zu hellem Fisch oder leichten Gemüsegerichten	0,2l	6.9€
W2 PFANNEBECKER Weißburgunder (DE)	0,1l	5.9€
bezaubert mit Aromen von Kernobst und feinen Blütennoten, ist saftig und mit elegantem Schmelz – perfekt zu Spargel, Wok-Gemüse oder gebratenem Fisch.	0,2l	7.9€
W3 CANTINA ADRIAN Floreda Sauvignon Blanc	0,1l	5.9€
besticht durch ein intensives, fruchtiges Bukett mit Anklängen an Holunderblüte und reife Früchte, verbunden mit ausgewogener Säure – ideal zu Meeresfrüchten oder leichten Fischgerichten.	0,2l	7.9€
W4 LOUIS MICHEL & FILS	0,1l	6.9€
Chablis Vieilles Vignes Domaine (FR)	0,2l	10.9€
präsentiert sich mit feiner Mineralität, Aromen von Zitrus und weißen Blüten sowie eleganter Spannung – perfekt zu Meeresfrüchten oder Sushi.		
W5 IGT TERRE SICILIANE	0,1l	5.9€
Branciforti dei Bordonaro Rosato (IT)	0,2l	7.9€
kombiniert Aromen von Brombeeren, Heidelbeere und feiner Würze mit geschmeidiger Fruchtigkeit – ideal zu gegrilltem Fisch oder Salaten.		
W6 FANTINI Primitivo (IT)	0,1l	5.9€
kombiniert Aromen von Brombeeren, Heidelbeere und feiner Würze mit geschmeidiger Fruchtigkeit – ideal zu gegrilltem Fisch oder Salaten.	0,2l	7.9€

WEINE (WINE)

W7 DELICATO FAMILY VINEYARDS	0,1l	6.9€
1924 Pinot Noir (USA)	0,2l	10.9€

verwöhnt mit intensiven Noten von Brombeere, Kakao und Gewürzen, samtiger Textur und ausbalancierter Tiefe
— perfekt zu Geflügel oder gebratenem Fleisch.

W8 SAINT-EMILION GRAND CRU	0,1l	6.9€
Château Haut-Pontet (FR)	0,2l	10.9€

verführt mit reifen Cassis- und Pflaumenaromen, begleitet von feiner Würze und samtigem Tanningerüst
— ein ausgezeichnete Partner zu Rinderfilet

W
E
I
N
G
U
S
T

H
E
I
M
E
S

W9 Rose (DE)

begeistert mit feiner Erdbeer- und Beerennote sowie angenehmer Frische
— hervorragend zu Salaten oder leichtem Fisch.

W10 Grauburgunder (DE)

überzeugt mit Aromen von reifer Birne, weißem Pfirsich und feiner Feinwürze sowie angenehmer Frische
— ideal zu Geflügel.

0,1l 5.9€, 0,2l 7.9€

W11 Scheurebe (DE)

entfaltet intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Grapefruit und Lychee mit lebhafter Frische
— besonders passend zu Sushi.

W12 Riesling (DE)

zeigt lebendige Frische mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und feiner Mineralität
— ideal zu Fisch, hellem Fleisch oder leichten Vorspeisen.

W13 KRUGER RUMPF Chardonnay (DE)	0,1l	6.9€
besticht durch feine Noten von reifer Melone, Vanille und nussigen Nuancen, abgerundet von eleganter Frische — hervorragend zu Geflügel	0,2l	9.9€

W14 KRUGER RUMPF Blanc De Noir (DE)	0,1l	6.9€
präsentiert sich mit Aromen von roten Beeren, Birne und zarter Würze, angenehm frisch und harmonisch — ideal leichten Fleischgerichten oder Salaten.	0,2l	9.9€

VORSPEISEN (APPETIZER)

V1 EDAMAME 5.9€

„Unreif geerntete Sojabohnen“, gedämpft,
mit Meersalz garniert **F, 1**
(„unripe soybeans“, steamed, garnished with
sea salt)



V2 KRABBENCHIPS 2.9€

Garnelen, Tapiokamehl, Salz, Zucker,
Gewürze **B, F, 2, 4**
(shrimp, tapioca flour, salt, sugar, spices)



V3 GOI CUON CHAY (2 STK.)

5.9€

Frisch gerollte Sommerrollen, Reisfadennudeln,
Tofu, asiatische Kräuter **A, F, K, L, 1, 2, 4**
(freshly rolled summer rolls, rice noodles, tofu,
asian herbs)



V4 GOI CUON TOM (2 STK.) 6.9€

Frisch gerollte Sommerrollen, Reisfadennudeln,
Tofu, asiatische Kräuter **A, B, D, K, L, 1, 2, 4**
(freshly rolled summer rolls, rice noodles,
shrimps, asian herbs)

mit Erdnusssoße o. nước mắm chấm serviert
(served with peanut sauce or nước mắm chấm)

V5 CHA GIO THIT (2 STK.) 6.9€

Vietnamesische Frühlingsrollen: **A, C, K, L**
Schweinehack, Karotten, Morcheln, Glasnudeln
(vietnamese spring rolls:
ground pork, carrots, morels, glass noodles)

V6 CHA GIO CHAY (2 STK.) 6.9€

Vietnamesische Frühlingsrollen: **A, C, K, L**
Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Lauch
(vietnamese spring rolls:
carrots, morels, glass noodles, leek)



VORSPEISEN (APPETIZER)

V7 GYOZA CHICKEN (5 STK.) 7.9€



Japanische Teigtaschen, Hähnchenfleisch A, F, K, 4
(japanese dumplings, chicken)

V8 GYOZA CHAY (5 STK.) 6.9€

Japanische Teigtaschen, verschiedenes Gemüse
(japanese dumplings, vegetables) A, F, K, 4

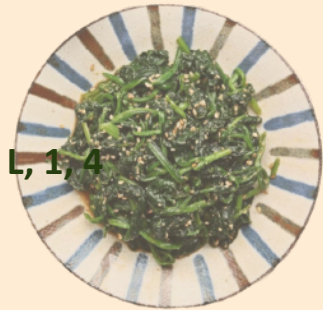
NEU

V14 GYOZA DUCK (5 STK.) 7.9€

Japanische Teigtaschen, Entenfleisch A, F, K, 4
(japanese dumplings, duck)

V9 WAKAME SALAT 5.9€

Japanischer Algensalat, Rettich, Sesam A, F, K, L, 1, 4
(japanese seaweed salad, radish, sesame)



V10 EBI TEMPURA (3 STK.) 7.5€

Frittierte Garnelen im Tempuramantel A, B, C, 1
(fried shrimps in tempura coating)

mit süß-scharfer Soße serviert
(served with sweet chili sauce)

V11 TAKO KARAAGE 9.9€

Frittierter Oktopus
(fried octopus)

A, B/N, C, F, G



V12 YAKITORI (2 STK.) 8.9€

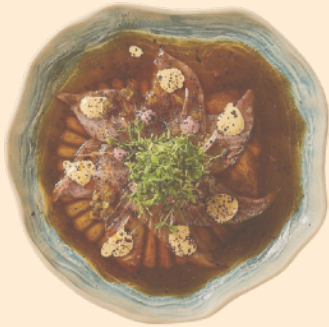
Gegrillte Hähnchenspieße, mariniert in Yakitori
Soße A, C, F, G, K

*(grilled chicken skewers marinated in yakitori
sauce)*

VORSPEISEN (APPETIZER)

401 SAKE TATAKI 16.9€

Sake Sashimi (flambiert) in Miso Ponzu,
Wakame, Ikaru A, D, F, K, L
*(sake sashimi (flambéed) in miso ponzu,
wakame, ikaru)*



NEU

402 MAGURO TATAKI 18.9€

Maguro Sashimi (flambiert) in Miso Ponzu,
Wakame, Ikaru A, D, F, K, L
*(maguro sashimi (flambéed) in miso ponzu,
wakame, ikaru)*

6 CANH CHUA TOM 7.9€

Garnelensuppe mit Kokosmilch, pikant B
(shrimp soup with coconut milk, spicy)



SOUP

A, F, L

7 CANH CHUA GA 6.9€

Hähnchensuppe mit Kokosmilch, pikant
(chicken soup with coconut milk, spicy)

8 CANH CHUA CA HOI 8.9€

Lachssuppe mit Kokosmilch, pikant D
(salmon soup with coconut milk, spicy)



9 MISO 8.5€

Miso Suppe mit Tofu, Wakame,
Frühlingszwiebeln
(miso soup with tofu, wakame, spring onions)

SALATE (SALADS)



1 GOI BO 7.9€

Rindersteakstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter, Zitronengras, Chili, Erdnüsse

(beef steak strips, iceberg lettuce, cucumber, bell peppers, onions, vietnamese herbs, lemongrass, chili, peanuts)

2 GOI XAOI 5.9€

Mangostreifen, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter, Zitronengras, Chili, Erdnüsse

(mango stripes, iceberg lettuce, cucumber, bell peppers, onions, vietnamese herbs, lemongrass, chili, peanuts)

3 GOI GA 6.9€

Hähnchenstreifen, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter, Zitronengras, Chili, Erdnüsse

(beef steak strips, iceberg lettuce, cucumber, bell peppers, onions, vietnamese herbs, lemongrass, chili, peanuts)

4 GOI AVOCADO 5.9€

Avocado, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter, Zitronengras, Chili, Erdnüsse

(avocado, iceberg lettuce, cucumber, bell peppers, onions, vietnamese herbs, lemongrass, chili, peanuts)

5 GOI TOM 7.9€

Garnelen, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter, Zitronengras, Chili, Erdnüsse

(shrimps, iceberg lettuce, cucumber, bell peppers, onions, vietnamese herbs, lemongrass, chili, peanuts)

Jeder Salat mit nước mắm chấm serviert
(each salad served with nước mắm chấm)

SUSHI
(SUSHI)

301	Maguro Thunfisch (<i>tuna</i>) D	NIGIRI	5.9€
302	Sake Lachs (<i>salmon</i>) D		5.5€
303	Ebi Garnele (<i>shrimp</i>) B		2 STK. 5.5€
304	Hotategai Jakobsmuscheln (<i>scallops</i>) N		5.9€
305	Hokigal Tiefseemuscheln (<i>deep sea mussels</i>) N		5.9€
306	Tai Dorade (<i>dorade</i>) D		5.9€
307	Unagi Süßwasseraal (<i>freshwater eel</i>) D		5.5€
308	Tako Oktopus (<i>octopus</i>) N		6.9€
310	Inari Tofutasche (<i>tofu pocket</i>) F		5.0€
311	Avocado Avocado (<i>avocado</i>)		4.5€
312	Ikura Gunkan Lachskaviar (<i>salmon caviar</i>) D		8.9€
313	Tobiko Gunkan Fischrogen (<i>fish roe</i>) D		6.9€
314	Rose Sake Lachsmantel (<i>salmon coat</i>) D		7.5€
315	Rose Maguro Thunfischmantel (<i>tuna coat</i>) D		8.9€



316	Teka Thunfisch (<i>tuna</i>) D	MAKI	5.9€
317	Sake Lachs (<i>salmon</i>) D		5.5€
318	Negi Teka scharfer Thunfisch (<i>spicy tuna</i>) D, J		6 STK. 5.5€
319	Sake Avocado Lachs, Avocado (<i>salmon, avocado</i>) D		5.9€
320	Sake Rucola Lachs, Rucola (<i>salmon, rucola</i>) D		5.9€
321	Ebi Garnele (<i>shrimp</i>) B		5.9€
322	Unagi Süßwasseraal (<i>freshwater eel</i>) D		5.5€
323	Cali Surimi, Avocado (<i>surimi, avocado</i>) B		6.9€
324	Avocado Avocado (<i>avocado</i>)		5.0€
325	Kappa Gurke, Sesam (<i>cucumber, sesame</i>) K		4.5€
326	Takwan Eingelegter Rettich (<i>pickled raidish</i>)		8.9€
327	Kanpyo Eingelegte Kürbisstreifen (<i>pickled pumpkin stripes</i>)		6.9€
328	Mango Mango (<i>mango</i>)		7.5€



SUSHI
(SUSHI)

FUTO



BIG

6 STK.

MAKI

329 Futo Maki

8.9€

Lachs, Avocado, Gurke, Fischkaviar D
(salmon, avocado, cucumber, fish caviar)

330 Futo Vegi Maki

6.9€

Avocado, Gurke, eingelegte Kürbistreifen, eingelegter Rettich
(salmon, avocado, pickled pumpkin stripes, pickled radish)

INSIDE OUT ROLLS

8 STK.

331 Cali Tobiko Roll

9.9€

Surimi, Avocado, Kaviar (surimi, avocado, caviar) B, D

332 Hawaii Roll

10.9€

Lachs, Avocado, Kaviar (salmon, avocado, caviar) D

333 Alaska Roll

9.9€

Lachs, Gurke, Kaviar (salmon, cucumber, caviar) D

334 Sake Rucola Roll

10.9€

Lachs, Rucola, Sesam (salmon, arugula, sesame) D, K

335 Cali Sake Tobiko Roll

10.9€

Lachs, Avocado, Gurke, Kaviar (salmon, avocado, cucumber, caviar) D

336 Nori Vegi Roll

8.9€

Avocado, Gurke, Rucola, Sesam K
(avocado, cucumber, arugula, sesame)

337 Tempura Roll (garniert mit Unagi Soße)

10.9€

Ebi Tempura, Avocado (ebi tempura, avocado) A, B, C

338 Spicy Salmon Roll (garniert mit scharfer Soße, Sesam)

10.9€

Scharfes Lachstatar, Avocado (spicy salmon tatar, avocado) D, J

339 Spicy Tuna Roll (garniert mit scharfer Soße, Sesam)

11.9€

Scharfes Thunfischstatar, Avocado, (spicy tuna tata, avocado) D, J

340 Maguro Roll

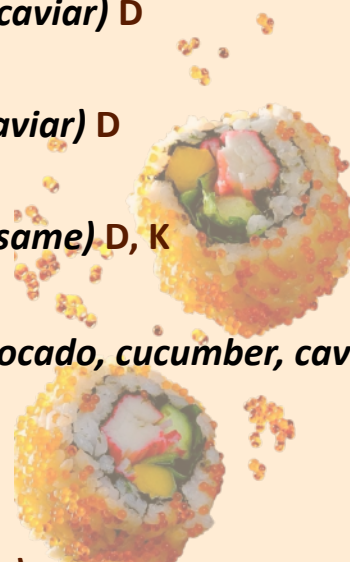
10.9€

Thunfisch, Avocado, Kaviar (tuna, avocado, caviar) D

341 Ebi Roll (garniert mit Mayonnaise, Sesam)

10.9€

Ebi Tempura, Rucola, (spicy tuna tata, avocado) A, B, C



TEMPURA (FRITTIERT) 8 STK.

ROLLS

342 Salmon Roll (mit Thunfisch: +1€, *with tuna: +1€*) **12.9€**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse C, D, G
(*salmon, avocado, cucumber, cream cheese*)

343 Fuji San Roll **12.9€**
Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse B, C, G
(*shrimp, avocado, cucumber, cream cheese*)

344 Vegan Roll (auf Wunsch mit Mayo garniert) **10.9€**
Avocado, eingelegte Kürbistreifen, eingelegter Rettich
Rucola
(*avocado, pickled pumpkin stripes, pickled radish, arugula*)

345 Chicken Roll **11.9€**
Hähnchenstreifen, Avocado, Gurke, Frischkäse B, C, G
(*chicken stripes, avocado, cream cheese*)

346 Buddha Roll **10.9€**
Tofu, Avocado, eingelegte Kürbistreifen, Rucola F
(*tofu, avocado, pickled pumpkin stripes, arugula*)

MINI/BIG

346A Yume Roll **16.9€**
Lachs, Thunfisch, Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse B, C, D, G
(*salmon, tuna, shrimp, avocado, cucumber, cream cheese*)

347 Sake Roll Lachs (*salmon*) C, D, G **8.5€**

348 Spicy Roll scharfes Thunfischtatar (*spicy tuna tatar*) C, D, G **8.9€**

349 Ebi Roll Garnele (*shrimp*) B, C, G **8.5€**

350 Kani Roll Surimi (*surimi*) B, C, G **7.5€**

351 Vegi Roll Avocado o. Gurke (*avocado or cucumber*) C, G **6.9€**

Alle Tempura Rollen werden mit Unagi Soße und japanischer
Mayonaisse garniert
(*all tempura rolls are garnished with unagi sauce and
japanese mayonaisse*)

SPECIAL ROLLS

8 STK.

- 352 Thuc's Creation** 15.5€
Frittierte Lachshaut, Avocado, ummantelt mit Lachs C, D, G
(fried salmon skin, avocado, salmon coat)
- 353 Lavi Roll** 11.9€
Eingelegte Kürbistreifen, Avocado, Gurke, Rucola, ummantelt mit Tofu F
(pickled pumpkin stripes, avocado, cucumber, arugula, tofu coat)
- 354 Lala Roll** 12.9€
Avocado, Gurke, Rucola, ummantelt mit Lachs D
(avocado, cucumber, arugula, salmon coat)
- 355 Laqua Roll** 14.9€
Garnele, Avocado, ummantelt mit Lachs (shrimp, avocado, salmon coat) B,D
- 356 Lata Roll** 14.9€
Avocado, Gurke, Rucola, ummantelt mit Lachs D
(avocado, cucumber, arugula, salmon coat)
- 357 Laky Roll** 14.5€
Ebi Tempura, Rucola, Frischkäse, ummantelt mit Lachs C, D, G
(ebi tempura, arugula, cream cheese, salmon coat)
- 358 Kabuki Roll** 15.5€
Süßwaaeraal, Lachs, Avocado, Gurke, ummantelt mit Lachs D
(freshwater eel, salmon, avocado, cucumber, salmon coat)
- 359/ Tempura Tuna/Salmon Roll** 15.9€
- 360** Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Thunfisch/Lachs C, D, G
(ebi tempura, avocado, cream cheese, tuna/salmon coat)
- 361 Dragon Roll** 16.9€
Ebi Tempura, Spargel, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Lachs C, D, G
(ebi tempura, asparagus, avocado, cream cheese, salmon coat)
- 362 Taiko Roll** 14.5€
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, ummantelt mit Süßwasseraal C, D, G
(ebi tempura, avocado, cucumber, freshwater eel coat)

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 403 Surf & Turf** C, D, G **18.9€**
Ebi Tempura, Spargel, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Entrecôte
(ebi tempura, asparagus, cream cheese, flambéed entrecôte coat)
- 404 Gohan** C, D, G **19.9€**
Scharfes Lachstatar, Mango, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs und hauchdünnen Limettenscheiben
(spicy salmon tatar, mango, avocado, cream cheese, flambéed salmon coat and thin lime slices)

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 364 Maguro (6 STK.) 19.9€ | 365 Sake (6 STK.) 17.9€ |
| Thunfisch auf Rettich D
<i>(tuna on radish)</i> | Lachs auf Rettich D
<i>(salmon on radish)</i> |
| 366 The Red Sun 25.0€ | 367 Moriavase 25.9€ |
| 6 Stk. Lachs, 6 Stk. Thunfisch,
Lachskaviar auf Rettich D
<i>(salmon, tuna, salmon caviar
on radish)</i> | Gemischter roher Fisch auf
Rettich B, D
<i>(mixed raw fish on radish)</i> |

YUME SPECIAL ROLLS 8 STK.

- S1 Yume Roll** C, D, G **15.9€**
Ebi Tempura, Spargel, Frischkäse, ummantelt mit Avocado
(ebi tempura, asparagus, cream cheese, avocado coat)
- S2 Yume Rainbow** C, D, G **17.9€**
Ebi Tempura, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Avocado
(ebi tempura, cream cheese, salmon/tuna/avocado coat)
- S4 Yume Rose** C, D, G **17.5€**
Frittierter Lachs, Avocado, scharfes Lachstatar, Tobiko, Schnittlauch
(fried salmon, avocado, spicy salmon tatar, tobiko, chive)

SETS



M00 Vegi Combo	19.9€
6 Tempura Big Rolls, 8 Inside Out Rolls, 6 Maki C, G	
M01 Kazuki	11.9€
6 Teka Maki, 6 Sake Maki, 6 Avocado Maki D	
M02 Vegi Combo 1	12.5€
8 Inside Out Rolls, 6 Maki, 3 Nigiri F, K	
M03 Vegi Combo 2	9.5€
18 Maki (3x 6 Maki) K	
M04 Noriko	17.0€
6 Futo Big Maki, 6 Maki, 4 Nigiri D	
M05 Takao	24.9€
Sake & Maguro Sashimi, 8 Inside Out Rolls, 6 Maki, 3 Nigiri D	
M06 Minako	17.9€
8 Inside Out Rolls, 6 Maki, 5 Nigiri D	
M07 Garden Green	39.9€
Sake & Maguro Sashimi, 6 Tempura Big Rolls, 6 Futo Big Maki, 6 Maki, 6 Nigiri C, D, G	
M08 Mikio	21.5€
8 Alaska Roll, 6 Maki, 6 Nigiri D	
M09 Nikki	11.9€
8 Dragon Roll, 6 Tempura Big Roll, 6 Sake Maki, 4 Nigiri C, D, G	
M10 Sake	24.9€
6 Sake Sashimi, 6 Sake Maki, 6 Sake Nigiri D	

Alle nicht definierten Rollen werden vom Sushi-Chef ausgewählt
(all undefined roles will be selected by the sushi chef)

YUME FOR 2

62.9€

**Sake & Maguro Sashimi,
6 Tempura Big Roll,
8 Special Roll,
8 Inside Out Roll,
12 Maki,
6 Nigiri**

YUME FOR 3

84.9€

**Sake & Maguro Sashimi,
6 Tempura Big Roll,
8 Special Roll,
8 Tempura Mini Roll,
16 Inside Out Roll,
24 Maki,
10 Nigiri**

CHEFS CHOICE

28.9€/ pro Person

**6 Tempura Big Roll,
8 Special Roll,
8 Inside Out Roll
Lassen Sie sich vom
Sushichef überraschen**

BOWLS **(BOWLS)**

B1 Tofu Bowl 13.9€

Tofu, Edamame, Gurke, Avocado, Wakame, Soße nach Art des Hauses C, F, K
(tofu, edamame, cucumber, avocado, wakame, homemade sauce)

B2 Ebi Fry Bowl 15.9€

Ebi Tempura, Edamame, Gurke, Avocado, Wakame, Tobiko, Soße nach Art des Hauses C, D, G, K
(ebi tempura, edamame, cucumber, avocado, wakame, tobico, homemade sauce)

B3 Sake Bowl 14.9€

Lachs, Edamame, Gurke, Avocado, Wakame, Tobiko, Soße nach Art des Hauses C, D, K
(salmon, edamame, cucumber, avocado, wakame, tobico, homemade sauce)

B4 Maguro Bowl 16.9€

Thunfisch, Edamame, Gurke, Avocado, Wakame, Tobiko, Soße nach Art des Hauses C, D, K
(salmon, edamame, cucumber, avocado, wakame, tobico, homemade sauce)

B5 Crispy Chicken Bowl 14.9€

Knuspriges Hühnchen, Edamame, Gurke, Avocado, Wakame, Tobiko, Soße nach Art des Hauses C, D, K
(crispy chicken, edamame, cucumber, avocado, wakame, tobico, homemade sauce)



W A R M E G E R I C H T E (H O T D I S H E S)

COM RANG A, C, F, (G), L, 4

Gebratener Reis, saisonales Gemüse, dazu
(fried rice, seasonal vegetables, with)

- | | |
|-----------------------------------------------|-------|
| 101 Hähnchen (<i>chicken</i>) knusprig: +2€ | 12.9€ |
| 102 Tofu (<i>tofu</i>) F | 12.9€ |
| 103 Rindfleisch (<i>beef</i>) | 14.9€ |
| 104 Knusprige Ente (<i>crispy duck</i>) | 15.9€ |
| 105 Riesengarnelen (<i>king prawns</i>) B | 17.9€ |



UDON CURRY G, 4

Udon Nudeln in Curry Soße, saisonales Gemüse, dazu
(udon in curry sauce, seasonal vegetables, with)

- | | |
|-----------------------------------------------|-------|
| 106 Hähnchen (<i>chicken</i>) knusprig: +2€ | 14.9€ |
| 107 Tofu (<i>tofu</i>) F | 13.9€ |
| 108 Rindfleisch (<i>beef</i>) | 16.9€ |
| 109 Knusprige Ente (<i>crispy duck</i>) | 17.9€ |
| 110 Riesengarnelen (<i>king prawns</i>) B | 19.9€ |



UDON MANGO 4

Udon Nudeln in Mango Soße, saisonales Gemüse, dazu
(udon in mango sauce, seasonal vegetables, with)

- | | |
|-----------------------------------------------|-------|
| 111 Hähnchen (<i>chicken</i>) knusprig: +2€ | 14.9€ |
| 112 Tofu (<i>tofu</i>) F | 13.9€ |
| 113 Rindfleisch (<i>beef</i>) | 16.9€ |
| 114 Knusprige Ente (<i>crispy duck</i>) | 17.9€ |
| 115 Riesengarnelen (<i>king prawns</i>) B | 19.9€ |

W A R M E G E R I C H T E (H O T D I S H E S)

U D O N T E R I Y A K I A, F, 4

Udon Nudeln in Teriyaki Soße angebraten, saisonales Gemüse, dazu

(udon fried in teriyaki sauce, seasonal vegetables, with)

- | | |
|-----------------------------------------------|-------|
| 116 Hähnchen (<i>chicken</i>) knusprig: +2€ | 14.9€ |
| 117 Tofu (<i>tofu</i>) F | 13.9€ |
| 118 Rindfleisch (<i>beef</i>) | 16.9€ |
| 119 Knusprige Ente (<i>crispy duck</i>) | 17.9€ |
| 120 Riesengarnelen (<i>king prawns</i>) B | 19.9€ |

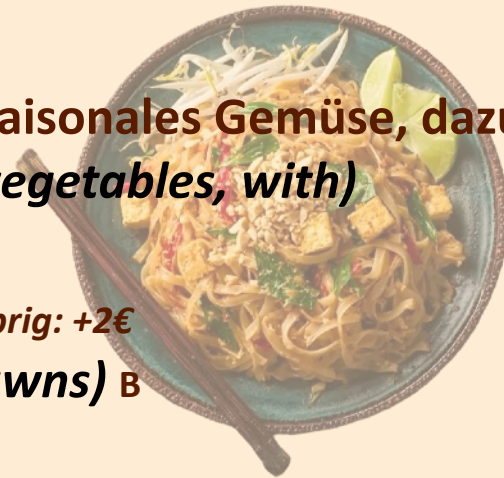


P H O X A O A, F, 4

Gebratene Reisbandnudeln, saisonales Gemüse, dazu

(fried rice noodles, seasonal vegetables, with)

- | | |
|-----------------------------------------------|-------|
| 121 Rindfleisch (<i>beef</i>) | 16.9€ |
| 122 Hähnchen (<i>chicken</i>) knusprig: +2€ | 14.9€ |
| 123 Riesengarnelen (<i>king prawns</i>) B | 19.9€ |
| 124 Tofu (<i>tofu</i>) F | 14.9€ |



P H O A, B, D, 4

Rinderbrühe, Reisbandnudeln, vietnamesische Kräuter, dazu

(Beef broth, rice noodles, vietnamese herbs, with)

- | | |
|-------------------------------------------------------|-------|
| 10 Riesengarnelen (<i>king prawns</i>) B | 15.9€ |
| 11 Rindfleisch (<i>beef</i>) | 15.9€ |
| 12 Hähnchen (<i>chicken</i>) | 14.9€ |
| 13 Rindfleisch & Hähnchen (<i>beef&chicken</i>) | 18.9€ |



W A R M E G E R I C H T E (H O T D I S H E S)

H Ä H N C H E N

knusprig: +2€ C, G

13.9€

Gebratenes Hühnerfilet, saisonales Gemüse, dazu
(fried chicken, seasonal vegetables, with)

- 20 Chefsoße *leicht scharf (chef's sauce)* J, 4
- 21 Ohne Soße *sehr scharf (no sauce)* 4
- 22 Rote Currysoße *leicht scharf (red curry sauce)* G, 4
- 23 Erdnusssoße *(peanut sauce)* E, G, 4
- 24 Mangosoße *(mango sauce)* 4
- 25 Süß Sauer Soße *(sweet sour sauce)* D
- 26 Pfeffersoße *(black pepper sauce)* G, L
- 27 Teriyaki *(teriyaki)* A, F, 4



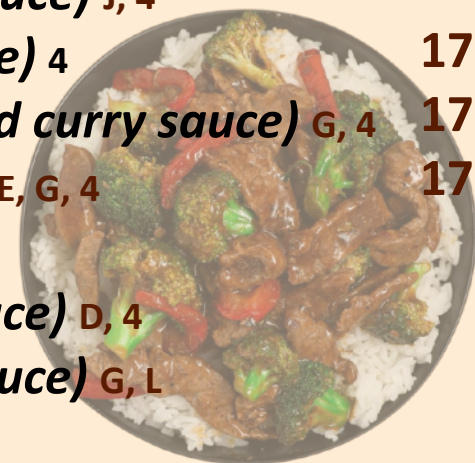
mit Schale Reis serviert (served with rice)

R I N D F L E I S C H

19.9€

Gegrilltes Entrecôte, saisonales Gemüse, dazu
(grilled entrecôte, seasonal vegetables, with)

- 30 Chefsoße *leicht scharf (chef's sauce)* J, 4
- 31 Ohne Soße *sehr scharf (no sauce)* 4 17.9€
- 32 Rote Currysoße *leicht scharf (red curry sauce)* G, 4 17.9€
- 33 Erdnusssoße *(peanut sauce)* E, G, 4 17.9€
- 34 Mangosoße *(mango sauce)* 4
- 35 Tamarindsoße *(tamarind sauce)* D, 4
- 36 Pfeffersoße *(black pepper sauce)* G, L
- 37 Teriyaki *(teriyaki sauce)* A, F, 4



mit Schale Reis serviert (served with rice)

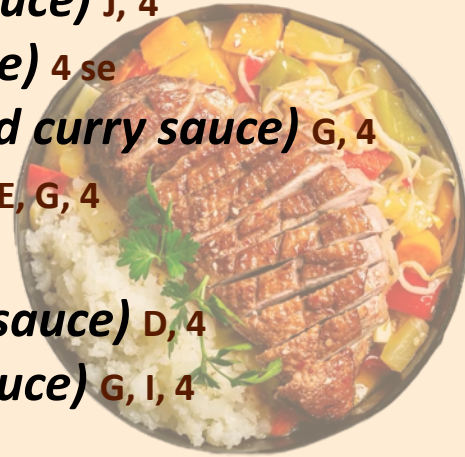
W A R M E G E R I C H T E (H O T D I S H E S)

ENTE

17.9€

Knusprige Ente, saisonales Gemüse, dazu
(*crispy duck, seasonal vegetables, with*)

- 40 Chefsoße *leicht scharf (chef's sauce)* J, 4
- 41 Ohne Soße *sehr scharf (no sauce)* 4 se
- 42 Rote Currysoße *leicht scharf (red curry sauce)* G, 4
- 43 Erdnusssoße (*peanut sauce*) E, G, 4
- 44 Mangosoße (*mango sauce*) 4
- 45 Süß Sauer Soße (*sweet sour sauce*) D, 4
- 46 Pfeffersoße (*black pepper sauce*) G, I, 4
- 47 Teriyaki (*teriyaki*) A, F, 4



mit Schale Reis serviert (*served with rice*)

G A R N E L E N

19.9€

Gegrillte Riesengarnelen, saisonales Gemüse, dazu
(*grilled king prawns, seasonal vegetables, with*)

- 50 Chefsoße *leicht scharf (chef's sauce)* J, 4
- 51 Ohne Soße *sehr scharf (no sauce)* 4
- 52 Rote Currysoße *leicht scharf (red curry sauce)* G, 4
- 53 Erdnusssoße (*peanut sauce*) E, G, 4
- 54 Mangosoße (*mango sauce*) 4
- 55 Tamarindsoße (*tamarind sauce*) D, 4
- 56 Pfeffersoße (*black pepper sauce*) G, L
- 57 Teriyaki (*teriyaki sauce*) A, F, 4



mit Schale Reis serviert (*served with rice*)

W A R M E G E R I C H T E
(H O T D I S H E S)

VEGETARISCH

12.9€

Tofu, saisonales Gemüse, dazu
(*tofu, seasonal vegetables, with*)

- 81 Ohne Soße *sehr scharf (no sauce)* 4
- 82 Rote Currysoße *leicht scharf (red curry sauce)* G, 4
- 83 Erdnusssoße (*peanut sauce*) E, G, 4
- 84 Mangosoße (*mango sauce*) 4
- 86 Pfeffersoße (*black pepper sauce*) G, I, 4
- 87 Teriyaki (*teriyaki*) A, F, 4



mit Schale Reis serviert (*served with rice*)

G E G R I L L T E R L A C H S / T H U N F I S C H

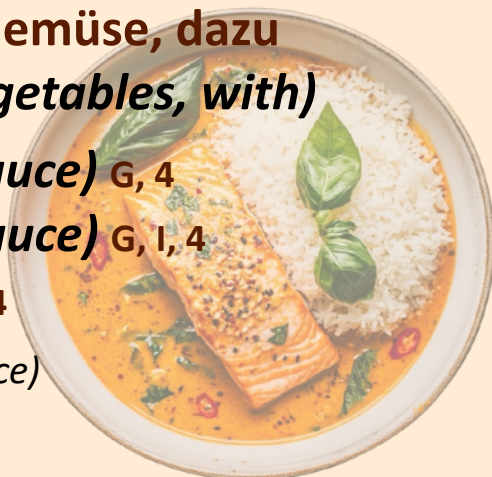
21.9€

24.9€

Gegrilltes Lachsfilet, saisonales Gemüse, dazu
(*grilled salmon filet, seasonal vegetables, with*)

- 72 Rote Currysoße (*red curry sauce*) G, 4
- 76 Pfeffersoße (*black pepper sauce*) G, I, 4
- 77 Teriyaki (*teriyaki sauce*) A, F, 4

mit Schale Reis serviert (*served with rice*)



W A R M E G E R I C H T E (H O T D I S H E S)

B U N C H A G I O

Reisfadennudeln, kleiner Salat mit Kräutern, dazu A, C, K, L
(rice noodles, salat with vietnamese herbs , with)

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 14 | vegetarische Frühlingsrollen <i>(vegi spring rolls)</i> | 13.9€ |
| 15 | mariniertes Rindfleisch, Frühlingsrollen
<i>(marinated beef, spring rolls)</i> | 17.9€ |
| 16 | mariniertes Rindfleisch <i>(marinated beef)</i> | 15.9€ |



E X T R A S

- | | | |
|---|-----------------|------|
| + | Gekochter Reis | 2.5€ |
| + | Gebratener Reis | 4.5€ |
| + | Sushireis | 3.5€ |
| + | Udonnudeln | 3.5€ |
| + | Soße | 2.5€ |

NACHTISCH (DESSERT)



201 Chuoi Chien 6.9€

Gebackene Banane mit Vanilleeis,
Honig, Sesam C, G
*(fried banana with vanille ice
cream, honey, sesame seeds)*



202 Mochi Coconut 3 Stk. 7.9€

Reisdessert gefüllt mit
Kokosnusscreme G
*(rice dessert filled with coconut
cream)*



203 Mochi Matcha 3 Stk. 7.9€

Reisdessert gefüllt mit
Matchacreme G
*(rice dessert filled with green tea
cream)*



204 Matcha Ice Cream 5.5€

Grüner Tee Eis G
(green tea ice cream)



205 Sesambällchen 3 Stk. 6.9€

Sesambällchen gefüllt mit roter
Bohnenpaste
*(sesame balls filled with red
beanpaste)*



206 Kokosbällchen 3 Stk. 6.9€

Kokosbällchen gefüllt mit
Zimtpaste
*(coconut balls filled with
cinnamon paste)*