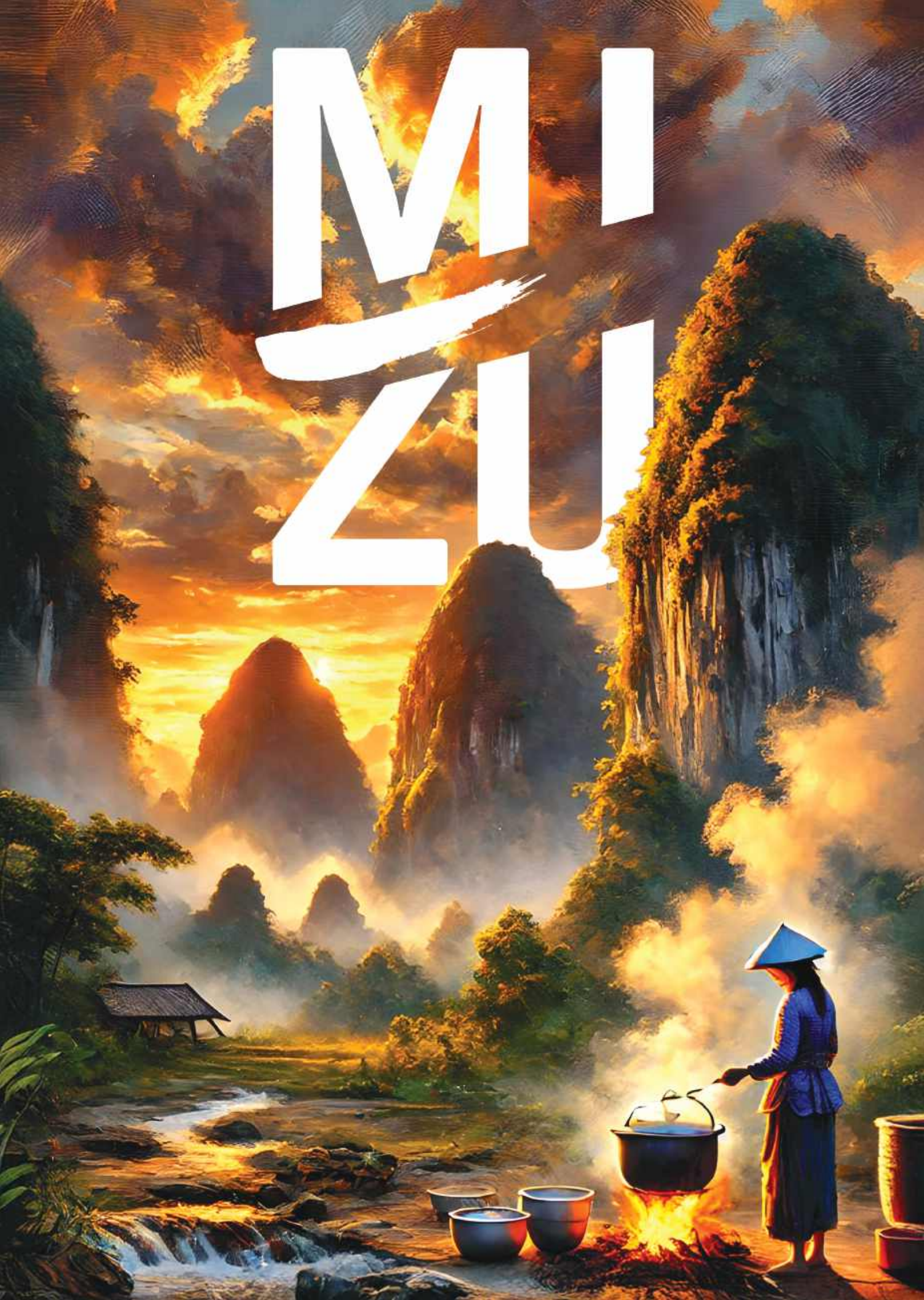


MI ZU





Ha Long Bay

Der Legende nach schufen mächtige Drachen die Ha Long Bay, als sie herabstiegen, um Vietnam zu schützen. Mit ihren Schwänzen formten sie die markanten Kalksteinfelsen, und die Juwelen, die sie ins Meer streuten, wurden zu den vielen Inseln der Bucht. Heute zählt die „Bucht des herabsteigenden Drachens“ zu den 7 Naturweltwundern und ist ein Ort voller Geschichte und Mythos.

Hommage an die Heimat

Ich bin in einem kleinen Fischerdorf in der Ha Long Bay, Vietnam, aufgewachsen – einem Ort, der heute zu den 7 Naturweltwundern zählt. Doch in meiner Kindheit war es ein verschlafenes Dorf, umgeben von der magischen Schönheit der Bucht. Meine Tage verbrachte ich mit Freunden beim Schwimmen, Fischen und Entdecken. Unsere Familie war arm, und so kochten wir mit dem, was das Meer und die Felder uns gaben. Meine Mutter lehrte mich, aus einfachen Zutaten etwas Besonderes zu machen. Diese Erinnerungen prägen bis heute meine Art zu kochen. Auch wenn ich nun Zugang zu einer Vielzahl an Zutaten habe, bleibt mein Herz bei den frischen, einfachen Aromen meiner Kindheit. In jedem Gericht, das ich für das Mizu zubereite, steckt ein Stück dieser Geschichte. Ich lade Sie ein, diese Erinnerungen mit mir zu teilen und die Traditionen meiner Heimat neu zu erleben.

Ihre Truong Thi Phuong,



Sushi Hauptspeisen



SM1. Samurai's Feast

Ein kräftiges Sushi-Erlebnis für den wahren Sushi-Krieger:

Maguro Nigiri (Thunfisch), Unagi Nigiri (Aal), Spicy Tuna Roll (würziger Thunfisch), Dragon Roll (Tempura-Garnele, Avocado, Unagi)

29,90€

SM2. Zen Garden

Eine vegetarische Reise durch die Aromen Japans: Inari Sushi (süßes Tofu-Täschchen mit Reis), Gelber Rettich, Avocado Maki, 4 Stück Kappa Maki (Gurke), Serviert mit einer frischen Wakame-See-tang-Salat und Sesam-Vinaigrette, für ein ausgewogenes und leichtes Gericht.

27,90€

SM3. Ocean's Bounty

Eine erlesene Auswahl für den Liebhaber der Meeresfrüchte: Sake Nigiri (Lachs), Ebi Nigiri (Garnele) California Roll (Surimi, Avocado, Gurke), Unagi (Aal), mit einem Hauch von frischem Yuzu und Wasabi, begleitet von Sojasauce für den perfekten Dip.

35,90€

SM4. Dragon's Flame

Spicy Tuna Nigiri (würziger Thunfisch), Spicy Sake Nigiri (würziger Lachs), Volcano Roll (würziger Lachs, Avocado, Chili), Firecracker Roll (Tempura-Garnele, Chili, Spicy Mayo). Dazu serviert: eine scharfe Sriracha-Mayo und ein Hauch von Chiliflocken, die das Feuer der Drachen entfachen.

25,90€

SM5. Sakura Delight

Eine blumige Hommage an die Kirschblüte, leicht und elegant: Sake Nigiri (Lachs), Ebi Nigiri (Garnele), Rainbow Roll (Lachs, Thunfisch, Avocado), Sake Avocado Roll. Dekoriert mit essbaren Blumen und serviert mit einer zarten Yuzu-Sesam-Sauce, die die Leichtigkeit des Frühlings einfängt.

28,90€

SM6. The Emperor's Choice

Eine luxuriöse Auswahl, die dem Kaiser würdig ist:

Aburi Nigiri (Flambierter Thunfisch), Aal (Unagi), Golden Dragon Roll (Tempura-Garnele, Avocado, Lachs, mit Masago Fischroggen verziert), Ikura Gunkan (Lachseier). Begleitet von Sesam-Soja-sauce und eingelegtem Daikon-Rettich, für den ultimativen Sushi-Genuss.

35,90€

SM7. Sushiplatten

Unsere großzügigen Sushi-Platten für große Gruppen bieten eine exquisite Auswahl an Crunchy Rolls, Special Rolls, Maki Rolls, Inside-Out Rolls sowie Nigiri, Sashimi, Gunkan, Tartar, Wakame und Edamame – perfekt für gemeinsame Genussmomente. Gerne berücksichtigen wir individuelle Vorlieben; teilen Sie diese einfach unserem Servicepersonal mit

für 1-2 Personen

49€

für 2 Personen

80€

für 3-4 Personen

95€

für 5-6 Personen

135€



Sushi Karte

Sushi Selection

Unser Sushimeister rollt jede Sushi-Kreation frisch per Hand, mit den besten Zutaten und viel Liebe zum Detail. Wähle einfach deine Sushi aus der Liste – unser Chef stellt dein persönliches Sushi-Erlebnis zusammen.



Maki 5,90€ je 8 Stk. einer Sorte

Maki Rollen sind der Klassiker schlichtweg und die bekannteste Form des Sushis. Ummantelt von einem leichten Noriblatt mit einer dünnen Reisschicht und einer Füllung nach Wahl ist sie ein Genuss für den simplen, schlichten Geschmack.

M1. Sake Lachs

M2. Tekka Thunfisch

M3. Fry Ebi Rießengarnele in Tempurateigmantel

M4. Salmonskin Knusprige Lachshaut

M5. Avocado mit Avocado

M6. Kappa Gurke



Special Rolls 20,90€ je 8 Stk. einer Sorte

Diese Kategorie der Sushis sind eigenhändig von uns kreiert. Diese Rolle ist von außen ummantelt von einer dickeren Schicht Reis mit dem Nori innendrin, welche verschiedenen Zutaten umhüllt. Bei der Auswahl der Zusammensetzungen wurden verschiedene, zueinander harmonisierende Zutaten ausgewählt, um ein atemberaubendes Geschmackserlebnis zu sichern. Um das Zusammenspiel aus frischen Soßen, Gemüse und Fisch zu verfeinern, bedeckt unser Sushi Chef die Rolle mit einem passenden Überzug und verfestigt diese mit einer Bambusmatte. Serviert wird unsere Specialrolle dann in einzelnen kleineren Stückchen um jede Geschmacksnote in der Rolle langsam genießen zu können.

S1. Marine Ford Tempura Garnele, Avocado, bedeckt mit Lachs und Tuna

S4. Fruit Ninja Mango, Gurke, Paprika, bedeckt mit Avocado und Sesam

S9. Chihiros Reise ins Wunderland Mango, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambierten Lachs

S10. Angry Salmon Würzig-scharfes Lachstartar, Rettich, bedeckt mit Avocado und Chili

S14. Chef's freestyle Nenn uns deine Wünsche oder lass dich vom Sushi Chef überraschen

F1. Futo Alaska Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado

F5. Spicy Futo Spicy Tunatartar, Tempura Garnele, Gurke



Nigiri 6,90€ je 2 Stk. einer Sorte

Nigiri ist traditionelles Sushi in seiner reinsten Form: Handgeformter Reis, belegt mit einer frischen Scheibe Fisch. Einfach, pur und ein perfektes Zusammenspiel von Textur und Geschmack.

N1. Sake Lachs

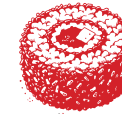
N2. Aburi Sake Flambierter Lachs

N3. Maguro Thunfisch

N4. Aburi Maguro Flambierter Thunfisch

N5. Ebi Garnelen

N7. Unagi Aal



Crunchy Rolls 13,90€ je 6 Stk. einer Sorte

Crunchy steht für knusprig gebackene Rollen – eine seltene, warme Variante von Sushi. Mithilfe einer geheimen Technik wird die Rolle in einen Teig gehüllt, in Pankomehl gewälzt und goldbraun frittiert.

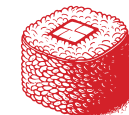
C1. Salmon Crunch Lachs, Avocado, Frischkäse im knusprigem Teigmantel

C2. Tuna Crunch Thunfisch, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C3. Veggie Crunch Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C4. Ebi Crunch Garnelen, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C5. Chicken Crunch Tempura Huhn, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel



Inside & Out Roll 11,90€ je 8 Stk. einer Sorte

Inside Outs sind große Rollen welche aussen aus Reis bestehen und innen mit dem Inhalt deiner Wahl gefüllt sind. Verfeinert wird die Rolle durch die gleichmäßige Wälzung in knusprig geröstetem Sesam.

U1. Veggie Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

U2. Alaska Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

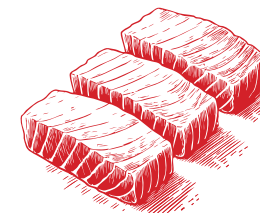
U3. Maguro Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

U4. Ebi Tempura knuspriger Riesengarnele, Avocado und mit Sesam ummantelt

U5. Salmon Skin Salmon Skin, Gurke und mit Sesam ummantelt

U6. California Roll Avocado, Surimi, Masago Fischrogen und mit Sesam ummantelt

U7. Salmon Tempura Lachs Tempura, Gurke und mit Sesam ummantelt



Sashimi 22,90€ je 8 Scheiben

Sashimi ist eine japanische Spezialität, die aus rohen Lachsscheiben besteht. Es ist eine bekannte Delikatesse und wird wegen seiner einzigartigen Geschmackskomposition sehr geschätzt, welche nur durch den frischesten Fisch erzielt werden.

Z1. Salmon Sashimi Lachs Sashimi und Wakame

Z2. Tuna Sashimi Thunfisch Sashimi und Wakame

Z3. Mix Sashimi Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame

Asian Tapas

CREMIG UND VOLLER WÜRZE

01.

Coco Love

Leicht scharfe, würzige Kokosmilchsuppe mit Tom Kha Gewürz, Tom Yum und Gemüse

A. mit Huhn	5,90€
F. mit Tofu	6,90€
D. mit Garnelen	7,50€

02.

Sup Mien

Leichte, klare Gemüsesuppe mit gekochten weichen Glasnudeln und frischem Gemüse.

5,50€

FRISCH UND LEICHT

04.

Sommerrollen

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und Koriander, mit veganem Erdnussoßen-Dip und Fischsoße

A. Mit Yakitori Huhn	6,90€
D. Mit Garnelen	6,90€
F. Mit Tofu	5,90€

03.

Miso Suppe

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

5,90€

07.

Wakame

Erfrischender Algensalat, mariniert in einem leichten Sesam-Soja-Dressing.

6,90€

06.

Edamame

Frisch gedämpfte junge Sojabohnen, zart und knackig, mit einer Prise Meersalz

5,50€

HAUSGEMACHT NACH FAMILIENREZEPT

09.

Gebackene Wantan

Knusprig gebackene hausgemachte Teigtaschen mit einer Hühnchen-Gemüse Füllung

6,90€

08.

Go'i xoài

Mangosalat mit Riesengarnelen und frischen Kräutern in einer Limetten-Chili-Vinaigrette und garniert mit Erdnüssen

12,50€

JEDEN MORGEN FRISCH VORBEREITET

13.

Gyoza

Goldbraun gebratene japanische Teigtaschen, serviert mit einem würzigen Mayo-Soja-Dip.

A. gefüllt mit saftigem Huhn	5,90€
G. gefüllt mit aromatischem Gemüse	5,90€

15.

Crispy Love

Leicht und luftig frittierte Garnelen im Tempura-Teig, serviert mit einem subtilen, hausgemachten Dip

9,50€

16.

Chicken Sate

Zarte Hähnchenspieße, auf offener Flamme gegrillt und in einer herzhaften Teriyaki-Glasur gewendet, angebraten mit Zitronengras-Knoblauch-Olivenöl, serviert mit veganer Erdnuss-Saté-Soße.

7,90€

05.

Vietnamesische Frühlingsrolle

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Huhn, gehackten Morcheln und Möhren und Glasnudeln. Goldbraun knusprig gebacken serviert mit einem Nuoc-Mam-Dip.

6,90€

PERFEKT ZUM TEILEN

18.

Crispy Karaage Bites

Zarte Hähnchenstücke, in einer aromatischen Soja-Ingwer-Marinade eingelegt und knusprig frittiert, serviert mit einer spritzigen Zitronenscheibe

7,90€

14.

Vorspeisenplatte

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Menü zum Teilen

für 2 Personen	29,90€
für 3 Personen	37,90€



Edamame

Kleine grüne Wunder aus Japan. Diese jungen Sojabohnen sind nicht nur ein gesunder Snack, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis. Mit einem Hauch von Meersalz bestreut, bringen sie die Frische des Feldes direkt auf den Tisch. Einfach, nährstoffreich und unwiderstehlich – Edamame sind der perfekte Start in ein entspanntes Essen.

Vom Grill

Die folgenden traditionellen Grillgerichte werden meist zu besonderen Anlässen in Vietnam und Japan serviert.



VN3.

Tom Xa Ot*

Saftig gegrillte Riesengarnelen, mariniert in einer vietnamesisch-japanischen Mischung aus Limetensaft, Zitronengras, Sojasauce und einem Hauch von Fischsauce, die die frische Meeresbrise und die Tiefe des Umami vereint. Serviert auf einem Bett aus gegrilltem Gemüse, mit Jasmin Reis, Chili Mayo und Teriyaki, der das Gericht auf ein neues Niveau hebt.

28,90€



VN4.

Dragonfire Chicken

Gegrilltes Hähnchen, mariniert in einer Mischung aus Zitronengras, Koriander, Knoblauch und Sojasauce, dann knusprig gegrillt. Serviert mit einer süß-sauren Chilisauce.

22,90€



G4.

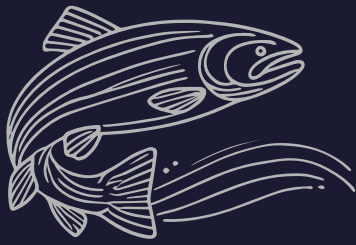
Pacific Blaze

Medium gegrilltes Tunasteak ummantelt mit einer Sesam Kruste. Serviert mit frischem Wokgemüse in einer hausgemachten Unagi Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis. Zudem noch Chilli-Mayo.

26,90€

Niijima – Ein Vulkan schenkt uns Geschmack

Vor der Küste Japans entsteht gerade eine neue Insel: Niijima. Geboren aus schwarzer, mineralreicher Vulkanasche, reichert sie das Meerwasser an und schafft perfekte Bedingungen für eine außergewöhnliche Meereswelt. Die Vulkanasche wirkt wie ein natürlicher Dünger, lässt Plankton blühen und sorgt so für besonders aromatische und frische Fischbestände.



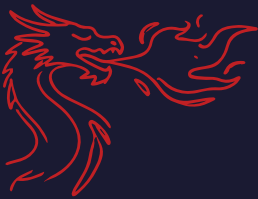
G5.

Tare Lachs

Gegrillter Lachs, mariniert in einer süß-salzigen Tare-Sauce aus Sojasauce, Mirin und Sake, serviert auf einem Bett aus gedämpftem Gemüse. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis.

24,90€

GEHEIMTIPP



G6.

Kaiserliche Flamme

Zartes Entenbrustfilet von der Barbarie Ente, mariniert in einer hausgemachten Teriyaki-Sauce aus Sojasauce, Mirin, Sake, braunem Zucker und frisch geriebenem Ingwer. Die Ente wird auf offener Flamme gegrillt, bis die Haut knusprig und das Fleisch saftig und rosa ist. Serviert wird das Gericht auf einem Bett aus gegrilltem Pak Choi und knackigem Gemüse, begleitet von einer süß-scharfen Pflaumensauce und knusprigen Sesamkörnern, die dem Gericht eine feine Textur verleihen. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis

32,90€

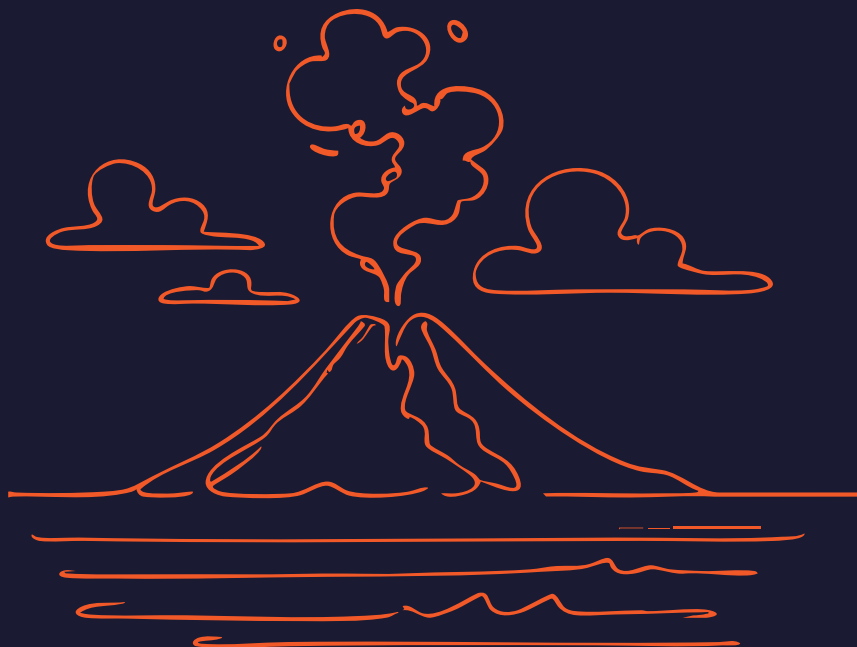


G7.

Wok-Symphonie

Würzige Wok-Kreation mit zartem Hühnerfleisch, Rindfleischwürfeln und gegrillten Garnelen in einer mild-süßen „Dau Mer“-Soße, verfeinert mit einem Hauch Limette und Sesam. Dazu knackiges Wok-Gemüse und duftender Jasminreis.

27,90€



Ramen

Ramen ist eine japanische Nudelsuppe, die mit verschiedenen Brühen – von kräftig bis leicht – und einer Vielzahl an Toppings zubereitet wird. Was sie besonders macht, sind die handgemachten, geschmeidigen Nudeln, die perfekt den Geschmack der Brühe aufnehmen und in jeder Schüssel für ein harmonisches Geschmackserlebnis sorgen.

Schritt 1: Wähle deine Brühenbasis

Beginne dein Ramen-Erlebnis mit der Wahl einer einzigartigen Brühenbasis, die den Charakter deiner Schüssel bestimmt. Jede Basis ist ein kunstvolles Zusammenspiel von Aromen, das deine Sinne verzaubern wird.

31.

Miso Ramen

Herzhafte Misobrühe mit einem Hauch von Butter, ergänzt durch süßen Mais, frische Frühlingszwiebeln, geröstete Noristreifen, knackige Sojasprossen, dünne Bambussprossen, aromatisches Chili-Öl und ein perfekt in Miso-Sojasauce mariniertes Ei.

32.

Shoyu Ramen

Aromatische Hühnerbrühe auf Sojasaucenbasis mit knackigen Frühlingszwiebeln, süßem Mais, gerösteten Noristreifen, frischen Sojasprossen, dünnen Bambussprossen, aromatischem Chili-Öl und einem halben, in Miso-Sojasauce marinierten Ei – ein Klassiker, der die Seele wärmt

34.

Vegan Miso Ramen

Leichte Gemüsebrühe, die den Geschmack von süßem Mais, knackigem Pak Choi, gerösteten Noristreifen, frischen Sojasprossen, feinen Frühlingszwiebeln, dünnen Bambussprossen und aromatischem Chili-Öl perfekt einfängt – ein veganes Fest für die Sinne.



Nächster Schritt





Schritt 2: Wähle deine Veredelung

Gib deinem Ramen den Feinschliff mit einer köstlichen Veredelung. Entscheide dich für eine Proteinoption, die perfekt mit deiner Brühenbasis harmoniert und das Geschmackserlebnis auf ein neues Niveau hebt

Traditionell

A. _____

Chashu (Schweinebauch)

Zart geschmorter Schweinebauch, der in dünne Scheiben geschnitten und auf den Ramen gelegt wird.

17,90€

B. _____

Chicken Chashu (Geschmorte Hähnchenbrust)

Ähnlich wie Chashu, aber mit Hähnchenbrust anstelle von Schweinebauch.

18,90€

C. _____

Ebi Tempura (panierte Riesengarnelen)

Knusprig frittierte Garnelen, die in einem leichten, knusprigen Tempura-Teig gehüllt sind.

24,90€

Vegan[🌿]

F. _____

Veganes Huhn

Das vegane Huhn aus Seitan und Soja ist würzig mariniert und imitiert perfekt den Hühnergeschmack. Mit saftiger Textur und umami bringt es Tiefe und ein „fleischiges“ Mundgefühl in die Ramen-Schale.

20,90€

Streetfood Selection

24.

Rotes Coco Curry

Cremige Kokosmilch verleiht diesem Curry eine seidige Textur und eine milde Süße, während der Hokkaido-Kürbis mit seiner buttrigen Zartheit begeistert. Eine leichte Schärfe sorgt für den nötigen Kick und rundet das Ganze perfekt ab.

A. Gebratenes Huhn	16,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

MIT EINZIGARTGEM SZECHUAN PFEFFER

27.

Sot Hat Dieu

Intensiv scharfe Szechuanpfeffer-Soße mit knackigem Gemüse und duftendem Reis. Das prickelnde Aroma und die würzige Schärfe werden von einer leicht zitronigen Note abgerundet – nichts für schwache Nerven!

A. Gebratenes Huhn	16,90€
B. Saftiges Rindfleisch	17,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

ABSOLUTE EMPFEHLUNG

28.

Sot Lac

Frisch gebratenes Gemüse in einer cremigen, samtigen Erdnusssauce, verfeinert mit exotischen Gewürzen. Die leichte Süße der Sauce trifft auf einen Hauch Kokosnuss und eine dezente Limetten-Frische – harmonisch abgerundet mit milder Schärfe.

A. Gebratenes Huhn	16,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

29.

U-Don Understand

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer leicht pikanten Sojasoße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

A. Gebratenes Huhn	16,90€
B. Saftiges Rindfleisch	17,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

Vietnams Street Food

Stell dir vor, du schlenderst durch die belebten Straßen einer Stadt in Vietnam. Überall duften kleine Straßenstände nach frisch zubereitetem Essen, und alte Frauen, die seit Jahrzehnten nur ein Gericht perfektionieren, bereiten es mit geschickten Handgriffen zu. Hier hat jedes Gericht eine Geschichte, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die Straßenküche ist das Herz der vietnamesischen Esskultur – einfach, authentisch und voller Leben.



Vegane Specials

VI.

Zen Garden Bowl

Ein ausgewogenes Meisterwerk auf Reisbasis, garniert mit frischem Salat, knackigem, rohem Gemüse und saftigen Früchten. Ergänzt durch nährstoffreiche Edamamebohnen und verfeinert mit einer cremigen, veganen Erdnussoße, die diesem Gericht eine köstliche, nussige Tiefe verleiht.

18,50€



V3.

Mango-Curry Extravaganza

Exotisches Gemüse, veganer knuspriger Ente und Tofu in einer pikanten, cremigen Kokosmilch-Curry-Soße geschmort. Serviert mit duftendem Jasminreis.

21,90€

V2.

Wok-Fusion Delight

Knuspriges veganes Huhn, im Wok gebraten und vereint mit einer Auswahl exotischer Gemüse,. Abgerundet mit einer geheimnisvollen, scharfen „8 Köstlichkeiten“-Spezialsoße, die dem Gericht eine komplexe Tiefe verleiht. Serviert auf einem Bett aus duftendem Jasminreis, der die geschmackliche Vielfalt harmonisch ergänzt

19,50€



Sa Pa

eine malerische Region in den Bergen Nordvietnams, ist bekannt für ihre terrassierten Reisfelder und die faszinierende Kultur der ethnischen Minderheiten. Diese abgelegene Gegend verzaubert nicht nur durch ihre natürliche Schönheit, sondern auch durch die einzigartigen Aromen und Zutaten, die von den dortigen Bauern kultiviert werden.



Erfrischende Eistees

27.

Whiteberry 0,4l

Weißer Tee, Brombeere, Limetten, Rohrzucker
6,90€

29.

Peachy Lychee 0,4l

Pfirsichtee, Lychee, Limetten, Rohrzucker
6,90€

28.

Morning Breeze 0,4l

Sencha Grüntee, Mango, Limetten, Rohrzucker
6,90€

30.

Limegrass Fever 0,4l

Zitronengraste, Limetten, Rohrzucker
6,90€

Vietnamesische Limonaden



32.

Yuzu' sweet 0,4l

Yuzu, Limetten, Rohrzucker

6,90€

34.

It's mint to be Hibiscus 0,4l

Hibiskusblüte, Minze, Limette, Rohrzucker

6,90€

33.

Da Chanh 0,4l

traditionell vietnamesische Limettenlimonade
aus frischen Limetten und Rohrzucker

6,90€

35.

Ginger Drunk 0,4l

Thai Basilikum, Ingwer, Rohrzucker, Limetten

6,90€

Mui Ne

Mui Ne, ein verstecktes Küstenparadies in Vietnam, vereint goldene Strände mit beeindruckenden Sanddünen. In diesem malerischen Ort treffen das ruhige Leben der Fischerdörfer auf atemberaubende Natur, wo die Sonne den Himmel in leuchtenden Farben malt. Es ist ein Ort, der zum Verweilen und Träumen einlädt.

Alkoholfreie Getränke

01.

Johannesbeerenektar/-schorle 0,4l
4,50€ / 3,90€

02.

Apfelnektar/-schorle 0,4l
4,50€ / 3,90€

03.

Mangofruchtsaftgetränk/-schorle 0,4l
4,90€ / 4,50€

04.

Maracujanektar/-schorle 0,4l
4,90€ / 4,50€

05.

Litschi Fruchtsaftgetränk /-schorle 0,4l
4,90€ / 4,50€

06.

Viva con Agua 0,33l / 0,75l Laut / Leise
771 Millionen Menschen haben keinen sicheren Zugang zu sauberem Trinkwasser. Deshalb unterstützen wir Viva Con Agua, eine gemeinnützige Organisation, die sich für „Wasser für alle“ einsetzt und weltweit WASH-Projekte fördert. Diese Not haben wir ins unserer Heimat selbst erlebt und möchten als Restaurant unseren Beitrag leisten. Jeder Cent geht an Wasserprojekte in bedürftigen Ländern. Mehr Infos: www.vivaconagua.org/
3,90€ / 5,90€

07.

Cola Zero 0,33l
3,50€

08.

Fanta 0,33l
3,50€

09.

Sprite 0,33l
3,50€

11.

Cola 0,33l
3,50€

10.

Mezzo Mix 0,33l
3,50€

Kaffee

20.

Kaffee
3,50€

21.

Milchkaffee
4,00€

22.

Cappuccino
4,50€

23.

Latte Macchiato
4,90€

24.

Espresso
2,90€

25.

Doppelter Espresso
3,20€

26.

Ca Phe
traditionell vietnamesischer
Filterkaffee mit Kondensmilch
5,90€

Warmer Tee

12.

Traditioneller vietnamesischer Jasmine Tee 0,35l
sanfter und blumig-duftender vietnamesischer Bio Tam Duong
Jasmin Tee 0,35l
5,90€

14.

Smoking Cinnamon 0,35l
Apfelnektar, Zimt, Limettensaft,
Orangenblütenhonig
6,90€

16.

Flower Shower 0,35l
Hibiscusblüten, frische Himbeeren, Minze
6,90€

13.

Sencha Bio Grüntee 0,35l
traditioneller belebend-frischer
Bio Sencha Grüntee 0,35l
5,90€

15.

Lime Mint Drop 0,35l
Limette, Minze,
Manuka-Honig
6,50€

17.

Ginger Heaven 0,35l
Zitronenscheiben, frische Ingwerstücke, Honig
6,90€



Ein Schluck Tradition

Ein Schluck unseres Lotus-Tees entführt Sie in die Welt fernöstlicher Rituale, wo Tee das Herzstück der Gastfreundschaft ist. Stellen Sie sich eine gedeckte Tafel im Kreise enger Freunde vor, der Duft des blumigen Tees erfüllt den Raum, Gespräche fließen ruhig und harmonisch. Jeder Schluck ist wie eine kleine Reise in eine Welt, in der Achtsamkeit und Genuss Hand in Hand gehen. Lassen Sie sich auf diese Tradition ein und erleben Sie in jeder Tasse die Seele echter Teekultur.

Rotweine

70.

Masseria Altemura Sasseo Primitivo trocken 0,2l/0,75l

Einer der besten Rotweine vom Südzipfel Italiens: präsentiert sich in der Nase mit intensiven, vollen Aromen von Pflaume und sanften Anklängen von Gewürzen, im Mund ist der Wein voll, warm und weich und zeigt sich mit einer sehr reifen Frucht.

6,90€ / 23,90€

71.

Ca' Bolani Merlot trocken 0,2l/0,75l

Fruchtige Noten von Erdbeeren und reifen Johannisbeeren, angenehm weich, abgerundet, vollmundig und nachhaltig.

6,20€ / 20,90€

72.

Cecilia Beretta Bardolino Classico Costiera DOC halbtrocken 0,2l/0,75l

Beerige Aromen mit etwas mediterranen Gewürzen, am Gaumen ist der Wein sehr gefällig und harmonisch, idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch und Vorspeisen

6,50€ / 21,90€

Weißweine

73.

Fellini Grauburgunder trocken 0,2l

Jugendlich frisches Bukett mit Nuancen von Akazienblüten und zarten Gewürzklängen. Passend zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Gemüse.

6,90€ / 22,90€

74.

Fellini Sauvignon Blanc trocken 0,2l

Ein typischer Sauvignon Blanc ganz nach italienischer Art - prägnant mit einer angenehmen Säure, die im mit Grapefruit-, Passionsfrucht- und Pfirsichnoten eine lebendige Duftigkeit verleiht, passend als Aperitif und zu Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch

6,90€ / 22,90€

75.

Chardonnay trocken 0,2l/0,75l

Verfeinert mit Aromen von Ananas, Birne, Quitte, Aprikose und exotischen Früchten, die sich im Abgang widerspiegeln, ein idealer Speisebegleiter

6,90€ / 22,90€

76.

Enoria Lugana trocken 0,2l/0,75l

Der Trendwein vom Gardasee: stiftet mineralisch und cremig mit seiner dosierten Säure zum weiteren Schluck an

7,90€ / 25,90€

77.

Bischofsgarten Riesling QbA halbtrocken 0,2l

Satte und ausgeglichene Frucht, typischer Weißwein für die Region in der er wächst, nämlich an der Mittelhaardt an der deutschen Weinstraße

6,50€

Rosé

78.

Wachtenburg Winzer Spätburgunder Rosé halbtrocken 0,2l

Überzeugt durch herrliche Noten nah roten Früchten und seiner elegant eingebundenen Restsüße, ebenfalls passend zu Geflügel und Lachs

5,90€

79.

Wachtenburg Winzer Portugieser Weissherbst trocken 0,2l

Besonders saftiger Weissherbst, mit erfrischenden Aromen von Kirschen, passend zu Geflügel und Lachs.

5,50€

80.

Masseria Altemura Zinzula trocken 0,75l

Weites Bouquet von eleganter Heckenrose, begleitet von angenehmen Anklängen von Amarena-Kirsche und Gewürzen, die an rosa Pfeffer und Ingwer erinnern, mit einem leichten Hauch von Kurkuma.

Gewählt zum besten Roséwein Italien 2022

29,90€

Prosecco

81.

Prosecco DOC Spumante Brut 0,1l/0,75

Hergestellt aus der Rebsorte Glera, glänzt durch feine Fruchtnoten nach grünen Äpfeln, Grapefruit sowie Fruchtschmelz im Abgang, besonders lecker als Aperitif.

5,20€ / 33,90€

82.

Prosecco Rosé DOC Spumante Brut 0,1l/0,75

Hauch von knackigem Renette Apfel, begleitet von blumigen Veilchen-Anklängen, ebenfalls ideal als Aperitif oder zu Fisch.

5,50€ / 36,90€

Biere

90. Pils vom Fass 0,3l | 0,5 l

3,20€ | 4,20€

91. Pils alkoholfrei 0,33l

3,20€

93. Hefeweizen 0,5 l

4,20€

94. Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l

4,20€

95. Maisel's Weisse Dunkel 0,5 l

4,20€

96. Asahi Bier 0,33 l

4,40€

97. Saigon Bier 0,33 l

4,40€

Mit Liebe gekocht,
Ihre Familie Luong



Allergene:

