

# MENÜ

# DIE IDEE

---

Hanoi hat nicht nur eine bewegte tausendjährige Geschichte hinter sich, sondern zieht als Hauptstadt auch die Menschen aus allen Regionen Vietnams an. Sie ist ein Schmelztiegel der unterschiedlichen Kulturen und kulinarischen Genüsse des Landes. Bei Hanoi deli lernt der Gast die Vielfalt der vietnamesischen Küche kennen. Genießen Sie authentische und kulinarische Speisen & Getränke in unserem modernen Ambiente am Kurfürstendamm in Berlin.

Wir legen viel Wert auf den Zustand der verwendeten Lebensmittel, diese müssen daher immer frisch und von erstklassiger Qualität sein. Erlesene Zutaten, sowie die traditionelle Art der Zubereitung haben bei uns allerhöchste Priorität. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker und bereiten unsere Speisen für Sie mit natürlichen Gewürzen und frischen Kräutern aus unserer Heimat zu, die so typisch für die vietnamesische Küche sind.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit  
und lassen Sie es sich schmecken – Chuc Ban an Ngon!

# SUPPEN / SOUPS

---

**1. SUP DAU PHU** 4,50  
/BIO TOFU SOUP <sup>3</sup> 

Gemüsesuppe mit Bio Tofu, frischem Ingwer, Koriander & Frühlingszwiebeln.

.....


**2. SUP CANH CHUA** 5,90  
/ PRAWN SOUP <sup>16</sup>

Klassische Tamarindensuppe mit Garnelen, Gemüse & Champignons.

.....

**3. SUP MIEN**  
/GLASS NOODLE SOUP

Glasnudelsuppe mit Champignons, Morcheln, Koriander & Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

- A Bio Tofu <sup>3</sup>  4,50
  - B Hähnchenfleisch 4,90
  - C Garnelen <sup>16</sup> 5,90
- .....

**4. SUP XOAI** 4,90  
/MANGO SOUP <sup>3, 6</sup>

Fruchtige Mango Suppe mit Hähnchenfleisch, Koriander & frischen Mangostreifen, verfeinert mit Kokosmilch.

.....

**5. WAN TAN SOUP** 5,50  
/ WAN TAN SOUP <sup>1, 16</sup>

Hausgemachte Teigtaschen (Garnelen & Hähnchenfleisch Füllung) in einer feinen Brühe mit Champignons, Frühlingszwiebeln & Koriander.

.....

**6. MISO SUPPE**  
/ MISO SOUP <sup>3</sup>

Traditionelle Fischsuppe aus Sojabohnenpaste, serviert mit Seetang & Lauchzwiebeln. Wahlweise mit:

- A Bio Tofu <sup>3</sup>  4,50
  - B Lachs 5,50
- .....

# SALATE / SALAD

---


**8. NOM DU DU**  7,90  
/ TROPICAL PAPAYA <sup>16</sup> (leicht scharf)

Grüne Papayastreifen mit gekochten Garnelen, roten Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen, Chilis & frischen Kräutern, verfeinert mit hausgemachtem Dressing

.....

**9. GOI XOAI**  
/ MANGO MIX <sup>8</sup>

Frische Mangostreifen mit Karotten, Koriander, Minze & Erdnüssen, serviert mit Limetten Chili Dressing. Wahlweise mit:

A Bio Tofu <sup>3</sup> 	6,90
B Hähnchenfleisch	6,90
C Garnelen <sup>16</sup>	7,90

.....


**10. NOM BO** 6,90  
/ HANOI BEEF <sup>4,8</sup>

Feines Rindfleisch in dünnen Scheiben geschnitten mit roten Zwiebeln, Sellerie, Erdnüssen, Chilis & Röstzwiebeln, serviert mit Limetten Chili Dressing.

.....

**11. NOM MIEN**  
/ GLASSNOODLES SALAD <sup>8</sup>

Glasnudelsalat mit, Koriander, Minze & Erdnüssen, serviert mit Limetten Chili Dressing. Wahlweise mit:

A Bio Tofu <sup>3</sup> 	5,90
B Hähnchenfleisch	6,50
C Garnelen	7,90

.....


**12. SEETANGSALAT** <sup>5</sup>  4,90  
/ SEAWEED SALAD

Traditionell eingelegter Seetangsalat, verfeinert mit geröstetem Sesam.

.....

**13. SALAT DINH CAO**  
/ GREEN SALAD FLAVOUR

Frischer Salatbeet-Mix, serviert mit hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:

A Gebackenem Bio Tofu <sup>3</sup> 	7,90
B Gegrilltem Hähnchenfleisch (Ga Xien)	8,90
C Gebackenem Hähnchenbrustfilet	9,90
D Gegrilltem Lachsfilet	10,90
E Geschnittenem Lachssashimi	12,90
F Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen <sup>16</sup>	12,90

.....


# VORSPEISEN / STARTER

---

**V1. NEM THIT RAN** 5,50  
/ SPRING ROLLS (2 Stk.)

Gebackene Frühlingsrollen (Garnelen & Hähnchenfleisch Füllung) mit Morcheln, Sojasprossen, Kohlrabi, Glasnudeln & Karotten, serviert mit Limetten Chili Dressing.

.....

**V2. NEM CHAY** 3,90  
/ BUDDHA ROLLS (5 Stk.) 

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, serviert mit süßer Chili Sauce.

.....


**V3. GA XIEN** 4,90  
/ CHICKEN STICKS (2 Stk.) <sup>8</sup>

Zart gegrillte Hähnchenfleischspieße, serviert mit Erdnussauce.

.....

**V4. GOI NEM CUON**  
/ SUMMER ROLLS (2 Stk.) <sup>2</sup>

Reispapierrollen mit Reisnudeln, Salat, verschiedenen vietnamesischen Kräutern, serviert mit Hoisin Sauce & Erdnüssen. Wahlweise mit:

- A Bio Tofu <sup>3</sup>  4,50
  - B Hähnchenfleisch 4,90
  - C Rindfleisch 5,20
  - D Garnelen <sup>16</sup> 5,50
  - E Ebi Tempura <sup>16</sup> 5,90
- .....

**V5. BO LA LOT** 5,50  
/ SECRET LEAVES STICKS (4 Stk.) <sup>8</sup>

Traditionell gewürztes Rinderhack in „La Lot Blätter“ eingewickelt & mit Erdnüssen verfeinert, serviert mit Limetten Chili Dressing.

.....

**V6. KHOAI LANG CHIEN** 4,90  
/ SWEET POTATOES 

Süßkartoffel-Pommes mit Mayonnaise

.....

**V7. TOM BOC BOT** 5,50  
/ PRAWN DUMPLINGS (4 Stk.) <sup>1, 5, 16</sup>

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

.....

**V8. GEBACKENE WAN-TAN** 5,50  
/ BAKED WAN-TAN (4 Stk.) <sup>1</sup>

Knusprig gebackene Wan-Tan (Garnelen & Hähnchenfleisch Füllung), serviert mit Süß Sauer Sauce.

.....

**V9. EDAMAME BEANS** <sup>3</sup> 4,90


Gekochte japanische Soja-Bohnen, serviert mit Meersalz

.....

**V10. YAKI TORI (2 Stk.)** <sup>5</sup> 5,50

Gegrillte japanische Hähnchenfleischspieße serviert mit Teriyaki Sauce

.....

**V11. GYOSA (4 Stk.)** <sup>1, 5</sup>  4,90

Gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung.

.....

**V12. EBI TEMPURA (2 Stk.)** <sup>1, 16</sup> 5,50

Gebackene Black Tiger Garnelen im knusprigem Tempurateig.

.....

# VIETNAMESISCHE HAUPTGÄNGE



## PHO – DIE GESCHICHTE DES VIETNAMESISCHEN NATIONALGERICHTES

Pho, das Nationalgericht Vietnams, wird zu jeder Tageszeit gegessen– meist jedoch zum Frühstück. Aus diesem Grund öffnen die Pho–Straßenküchen Hanois in den frühen Morgenstunden und schließen noch vor der Mittagzeit. Serviert wird die vietnamesische Nudelsuppe in einer großen Schale mit Frühlingszwiebeln und frischem Koriander. Separat dazu werden verschiedene Beilagen gereicht wie Chili und Limettenspalten, die je nach Geschmack hinzugefügt werden können. Pho ist für viele Vietnamreisende eine kulinarische Entdeckung, die sie nach Ihrer Rückkehr nicht mehr missen wollen.

# NUDELGERICHTE/ PHO & BUN NOODLES

DIE VIETNAMESISCHEN REISBANDNUDELN & REISNUDELN

---

## **P1. PHO NUOC / PHO ORIGINAL (heiß serviert)** <sup>3</sup>

Die traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe in einer speziellen Brühe aus Kardamom, Zimt & Anis, serviert mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Koriander. & Limetten. Wahlweise mit:

<b>A</b> Bio Tofu 	10,90
<b>B</b> Gemüse	10,90
<b>C</b> Hähnchenfleisch	11,90
<b>D</b> Rindfleisch	11,90
<b>E</b> Garnelen <sup>16</sup>	12,90

---

## **KLEINE PORTION PHO SUPPE**

<b>A</b> Bio Tofu 	5,90
<b>B</b> Gemüse	5,90
<b>C</b> Hähnchenfleisch	6,50
<b>D</b> Rindfleisch	6,50
<b>E</b> Garnelen <sup>16</sup>	6,90

---

## **P2 PHO TRON / PHO IN GREEN (lauwarm serviert)** <sup>3,8</sup>


Lauwarme vietnamesische Reisbandnudeln mit Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern, Röstzwiebeln & Erdnüssen, verfeinert mit einer speziellen Sauce des Hauses. Wahlweise mit:

<b>A</b> Bio Tofu 	10,90
<b>B</b> Hähnchenfleisch	12,50
<b>C</b> gebackenes Hähnchenbrustfilet	12,90
<b>D</b> Rindfleisch	12,90
<b>E</b> Garnelen <sup>16</sup>	13,90

---

## R1. BUN VIETNAM / VIETNAM NOODLES VARIATIONS <sup>3, 8</sup>

Unsere traditionellen vietnamesischen Bun (Reisnudeln) Gerichte werden lauwarm in einer Schale serviert mit eingelegtem Salat, frischen Kräutern & Erdnüssen, serviert mit Limetten Chili Dressing. Wahlweise mit:

<b>A</b> Bun Dau (gebratener Bio Tofu) <sup>3</sup> 	<b>10,90</b>
<b>B</b> Bun Nem (gebratene Frühlingsrollen)	<b>11,90</b>
<b>C</b> Bun Ga Nam Bo (Im Wok geschwenktes Hähnchenfleisch)	<b>11,90</b>
<b>D</b> Bun Bo Nam Bo (im Wok geschwenktes Rindfleisch)	<b>12,90</b>
<b>E</b> Bun Cha Thit Nuong (gegrillter Schweinebauch und - nacken)	<b>11,90</b>
<b>F</b> Bun Cha La Lot (in La Lot Blätter umwickeltes Rindfleisch)	<b>12,50</b>
<b>G</b> Bun Tom (gegrillte Black Tiger Riesengarnelen) <sup>16</sup>	<b>14,90</b>


---

## R2. MI XAO COM RANG / WOK ON FIRE <sup>2, 1, 3</sup>

Im Wok gebratene Nudeln (verschiedene Sorten nach Wahl) oder gebratener Eierreis mit Gemüse, frischen Kräutern, Eiern & Röstzwiebeln. Nudelsorten: Pho, Mi, Udon, Mien (ohne Ei) oder gebratener Eierreis.

- N1** Pho Xao (vietnamesische Reisbandnudeln)
- N2** Mi Xao <sup>1</sup> (vietnamesische Weizennudeln)
- N3** Mien Xao (Glasnudeln) – ohne Ei
- N4** Udon Xao (japanische Weizennudeln)
- N5** Com Rang (Gebratener Eierreis)

### Wahlweise mit:

<b>A</b> Bio Tofu <sup>3</sup> 	<b>11,90</b>
<b>B</b> Hähnchenfleisch	<b>12,50</b>
<b>C</b> Gebackenes Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup>	<b>12,90</b>
<b>D</b> Rindfleisch	<b>13,90</b>
<b>E</b> Gebackenes Entenbrustfilet <sup>1</sup>	<b>13,90</b>
<b>F</b> Vegane Entenbrust	<b>13,90</b>
<b>G</b> Garnelen <sup>16</sup>	<b>14,90</b>

---

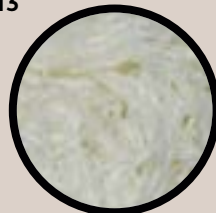
N1



N2



N3



N4





# REISGERICHTE / RICE DISHES

---

## C1. CA NUONG SOT TOI / FISH IN BARBECUE <sup>5</sup>

Lachsfilet (oder Thunfischsteak) vom Grill mit im Wok geschwenktem Gemüse verfeinert in einer feinen Knoblauchsauce, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

A Lachs	13,90
B Thunfisch	16,90

---

## C2. VIT PAK CHOI / DUCK PAK CHOI <sup>3</sup> 13,90 (OPTIONAL MIT VEGANER ENTE)

Knusprig gebackenes Barbarie Entenbrustfilet auf gebratenem Pak Choi, Gemüse & Koriander in dunkler Spezial Sauce, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

---

## C3. VIT XOAI / MANGO IN THE DUCK <sup>6</sup> 13,90 (OPTIONAL MIT VEGANER ENTE)

Knusprig gebackenes Barbarie Entenbrustfilet mit Gemüse in einer Mango-Kokos Sauce, garniert mit frischen Mangostreifen & Koriander, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

---


## C4. CA HOI CHANH LEO / TROPICAL SALMON 14,90

Lachsfilet vom Grill mit gedämpftem Gemüse verfeinert mit einer hausgemachten Maracuja-Sauce, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

---

## C5. TERIYAKI DAC BIET / TERIYAKI SPEZIAL <sup>5, 3, A</sup>

Klassisches japanisches Gericht aus im Wok geschwenktem Gemüse in traditioneller Teriyaki Sauce, serviert mit Jasmin Reis. Wahlweise:

A Tofu Teriyaki (Bio Tofu) 	11,90
B Chicken Teriyaki (Hähnchenfleisch oder gebackenes Hähnchenbrustfilet)	12,90
C Sake Teriyaki (gegrilltem Lachs)	13,90
D Beef Teriyaki (Rindfleisch)	13,90
E Duck Teriyaki (gebackenes Entenbrustfilet)	13,90
F Vegan Duck Teriyaki	13,90

---

## C6. GA NUONG LA CHANH / CHICKEN IN TOWN <sup>5</sup> 12,90

Traditionell gegrilltes Hähnchenfleisch in Zitronenblättern eingelegt, dazu Gemüse & Teriyaki Sauce, serviert mit Jasmin Reis & Salat

---

# REISGERICHTE / RICE DISHES

---

## C7. GA XA OT / CHICKEN ON FIRE (SCHARF) 12,90

Im Wok geschwenktes Hähnchenfleisch mit Zitronengras, grünen Pfefferkörnern, Spitzpaprika & Chili, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

---

## C8. TOM NUONG / DAILY FEELING <sup>16</sup> 15,90

Gegrillte Black Tiger Garnelen mit im Wok geschwenktem Gemüse, serviert mit Jasmin Reis & Salat. Wahlweise mit Mango- oder Knoblauch Sauce.

A Mango Sauce

B Knoblauch Sauce

---

## C9. COM CARI „LAC“/ RED CURRY „PEANUT“ RICE

Rote Kokos-Curry Sauce (oder Erdnussauce) mit Gemüse & Koriander, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

Wahlweise mit:

A Bio Tofu <sup>1</sup>  11,90

B Hähnchenfleisch 12,50

C Gebackenes Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup> 12,90

D Rindfleisch 12,90

E Gebackenes Entenbrustfilet <sup>1</sup> 13,90

F Vegane Entenbrust 13,90

G Garnelen <sup>16</sup> 13,90

---

## C10. SOT CA CHUA / TOMATO LOVER

Hausgemachte, traditionelle Tomatensauce nach nordvietnamesischer Art mit Frühlingszwiebeln (Dill bei Lachsfilet & Dorade), serviert mit Jasmin Reis & Salat.

Wahlweise mit:

A Bio Tofu <sup>3</sup>  11,90

B Lachsfilet 13,90

C Ganze Dorade 16,90

---

## EXTRAS

---

SAUCE 1,00

REIS 2,00

GEBRATENER EIERREIS 3,00

NUDELN 2,50

GEBRATENE NUDELN <sup>1</sup> 3,00

---

# Japanische Hauptgänge




Sushi hat seinen Ursprung nicht etwa aus Japan, sondern aus Südostasien. Die Bewohner der Gebirgsgegenden des Mekong-Flusses haben mit Hilfe von gesäuertem Reis eine Konservierungsmethode gefunden, wodurch der Fisch länger haltbar gemacht werden konnte. Der Fisch wurde zuerst gesalzen und anschließend in gekochtem Reis eingewickelt. Hierbei wurde die Fisch-Reis Kombination verschlossen in einem Gefäß fermentiert, welches unter Erdlöcher vergraben wurde.

Die Urform des Sushis wurde geboren. Das Sushi in seiner heutigen Form wie wir es kennen, entstand in Tokio des 18. Jahrhunderts. Das Zubereiten von Sushi ist eine traditionelle Handwerkskunst, welches feines Fingerspitzengefühl erfordert. Ab Ende der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts eroberte es schließlich die westliche Welt. Heutzutage ist Sushi aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken und verwöhnt uns mit allen seinen Variationen und Kreationen.

# JAPAN BOWL & DISHES

## A1. BENTO-BOXEN <sup>5</sup>

zu jedem Bento wird eine Miso Suppe serviert

**Bento Osaka** <sup>1, 3</sup>  **10,90**  
mit gebackenen Maultaschen, Gemüse & Reis

**Bento Miyazaki** <sup>3</sup> **11,90**  
mit Hähnchenfleisch, Gemüse & Reis

**Bento Tokio** <sup>3</sup> **12,90**  
Lachs Sashimi, Gemüse & Reis

**Bento Akashi** <sup>1, 3, 16</sup> **13,90**  
gebackenen Garnelen, Gemüse & Reis

## A2. SEAFOOD BOWL <sup>1,5,3</sup> **13,90**

Bowl mit Lachs-, Butterfisch- & Thunfischsashimi, dazu einen Salatmix aus frischen Mangostreifen, Avocado, Edamame Bohnen, Seetang, Gurken & Rucola garniert mit Teriyaki Sauce, serviert mit japanischem Sushi-Reis.

## A3. SUSHI DON <sup>1, 3, 16</sup> **13,90**

Bowl mit Lachs- & Thunfischsashimi, Ebi, Ebi-Tempura, Unagi & Surimi, dazu einen Salatmix aus frischen Mangostreifen, Avocado, Edamame Bohnen, Seetang, Gurken & Rucola garniert mit Teriyaki Sauce, serviert mit japanischem Sushi-Reis.

## A4. SAKE FIRE BOWL <sup>5, 3</sup> **12,90**

Bowl mit flambiertem Lachs, dazu einen Salatmix aus frischen Mangostreifen, Avocado, Edamame Bohnen, Seetang, Gurken & Rucola garniert mit Teriyaki- & Cocktail Sauce, serviert mit japanischem Sushi-Reis.

## A5. VEGGIE BOWL <sup>3</sup> **10,90**

Bowl mit Bio Tofu, dazu einen Salatmix aus frischen Mangostreifen, Avocado, Edamame Bohnen, Seetang, Gurken & Rucola, serviert mit japanischem Sushi-Reis.

## A6. RAMEN <sup>1,2</sup>

Japanische Ramennudeln in einer hausgemachten Brühe, serviert mit Gemüse, gekochtem Ei und Lauchzwiebeln.  
Wahlweise :

**A Veggie**  **10,90**

**B Chicken** **11,90**

**C Seafood** **12,90**

## A7. SOBA <sup>5</sup>

Lauwarme japanische Buchweizennudeln auf einen Salatbeet, serviert mit Frühlingszwiebeln & spezieller Soba-Sauce.

**A Soba Veggie**  <sup>1</sup> **10,90**

serviert mit Gemüse und Salat

**B Soba Tempura** <sup>1, 16</sup> **12,90**

serviert mit Tempura Garnelen & Salat

**C Soba Sashimi** <sup>1</sup> **12,90**

Serviert mit Lachs Sashimi & Seetangsalat.

**D Soba Moriawase** <sup>1</sup> **13,90**

Serviert mit Lachs-, Thunfisch-, Butterfisch-Sashimi & Seetangsalat.

# MAKI A LA CARTE

Eingerollt mit Sushi-Reis im Nori-Blatt je 6 Stk.

---

**20. SAKE AVOCADO MAKI** 4,20

Lachs, Avocado

.....

**21. TEKKA KAPPA MAKI** 4,50

Thunfisch, Gurke

.....

**22. EBI AVOCADO MAKI**<sup>16</sup> 4,20

Garnele, Avocado

.....

**23. WALU SPECIAL MAKI** 3,90

Butterfisch, Lauchzwiebeln & Chili Sauce

.....

**24. TSNUNA MAKI**<sup>2</sup> 4,20

Gekochter Thunfisch, Lauch, Chili, Mayo

.....

**25. UNAGI MAKI**<sup>5</sup> 4,50

Süßwasseraal, Sesam

.....

**26. SALMONSKIN MAKI**<sup>5</sup> 3,50

Gegrillte Lachshaut, Sesamöl

.....

**27. CALIFORNIA MAKI** 3,70

Surimi, Avocado

.....

**28. KANI MAKI**<sup>2,16</sup> 4,20

echtes Krefleisch, Avocado & Mayo

.....

**29. TORI MAKI**<sup>5</sup> 4,20

Hähnchenfilet, Sesam mit Terriyakisauce

.....

**30. AVOCADO MAKI**<sup>5</sup>  3,70


Avocado mit Sesam

.....

**31. KAPPA MAKI**<sup>5</sup>  3,70

Gurke mit Sesam

.....

**32. RUCOLA MAKI**<sup>5,6</sup>  3,70

Rucola, Cream Cheese mit Sesam

.....

**33. TEKKA MAKI** 4,20

Thunfisch

.....

**34. SAKE MAKI** 3,90

Lachs

.....

**35. EBI MAKI**<sup>16</sup> 3,90



Garnele

.....

## NIGIRI A LA CARTE

Handbelegter Sushi-Reis je 2 Stk

---

<b>40. SAKE</b> Lachs	3,90	<b>46. AVOCADO</b> 	3,50
.....			
<b>41. MAGURO</b> Thunfisch	4,20	<b>47. INARI</b> <sup>3</sup> 	3,50
.....			
<b>42. EBI</b> <sup>16</sup> Garnele	3,90	<b>48. JAKOBSMUSCHEL</b>	4,50
.....			
<b>43. UNAGI</b> Süßwasseraal	4,50	<b>49. SAKE MAYO</b> <sup>2</sup>	4,50
.....			
<b>44. KANI</b> <sup>2,16</sup> echtes Krebsfleisch, Lauch & Mayo	4,20	<b>49A. SAKE FIRE</b> <sup>5</sup>	4,20
.....			
<b>45. WALU</b> Butterfisch	3,90	<b>49B. MAGURO FIRE</b> <sup>5</sup>	4,50
.....			

## TEMPURA MINI ROLLS

Maki Rollen ummantelt mit  
knusprigem Teig je 6 Stk.  
(mit Cocktail- & Unagi Sauce)

---

**50. SAKE CREAM  
CHEESE MINI** <sup>1, 5, 6, 2</sup> 5,90  
Lachs, Avocado & Cream Cheese

.....

**51. MAGURO MINI** <sup>1, 5, 2</sup> 5,90  
Thunfisch, Lauchzwiebeln & Chili

.....

**52. EBI MINI** <sup>1, 2, 5, 16</sup> 5,90  
Garnele & Mayo.

.....

**53. KANI MINI** <sup>1, 2, 5, 16</sup> 5,90  
Echtes Krebsfleisch, Avocado & Mayo

.....

**54. TORI MINI** <sup>1, 5, 6, 2</sup> 5,90  
Hähnchenfilet & Cream Cheese

.....

**55. VEGGIE MINI** <sup>1, 5, 6, 2</sup>  4,90  
Gurke, Avocado & Cream Cheese

## TEMPURA BIG ROLLS

Große Maki Rollen ummantelt mit  
knusprigem Teig je 6 Stk.  
(mit Cocktail- & Unagi Sauce)

---

**56. DELI CRUNCH** <sup>1, 5, 6, 2</sup> 8,50  
Lachs, Avocado & Cream Cheese

.....

**57. OSAKA CRUNCH** <sup>1, 5, 6, 2</sup> 8,90  
Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili &  
Cream Cheese

.....

**58. OKINAWA CRUNCH** <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup> 8,90  
Garnele, Avocado, Gurke &  
Cream Cheese

.....

**59. TOKIO CRUNCH** <sup>1, 2, 5, 16</sup> 8,90  
echtes Krebsfleisch, Lauch & Mayo

.....

**60. TORI CRUNCH** <sup>1, 5, 6, 2</sup> 8,50  
Hähnchenfilet, Gurke & Cream Cheese

.....

**61. VEGGIE. CRUNCH** <sup>1, 5, 6, 2</sup>  7,50  
Inari, Avocado, Gurke & Cream Cheese

.....

# INSIDE OUT ROLLS

Eingerollt im Nori-Blatt ummantelt  
mit Reis und Fischflugrogen je 8 Stk.

**70. SAKE AVOCADO  
CREAM CHEESE I.O.** <sup>6</sup> 7,50  
Lachs, Avocado, Cream Cheese


**71. MAGURO I.O.** 7,90  
Thunfisch, Gurke


**72. EBI AVOCADO I.O.** <sup>16</sup> 7,90  
Garnele, Avocado

**73. TORI I.O.** <sup>5,6</sup> 6,90  
Hähnchenfleisch, Gurke,  
Teriyaki Sauce & Sesam

**74. NORDSEE I.O.** <sup>2, 16</sup> 7,50  
Echtes Krebsfleisch, Gurke,  
Lauch & Mayo

**75. CALIFORNIA I.O.** 6,50  
Surimi, Avocado

**76. VEGGIE I.O.** <sup>5,6</sup>  6,50  
Rucola, Avocado, Gurke,  
Sesam & Cream Cheese

**77. SPICY TUNA I.O.**  7,90  
Gekochter Thunfisch mit Avocado, Gurke,  
Lauchzwiebeln und Chili

**78. GEKOCHTER TUNA I.O.** <sup>2</sup> 7,90  
gekochter Thunfisch, Cocktail Sauce,  
Lauchzwiebeln und Gurken

**79. SAKE MIT GURKE I.O.** <sup>2</sup> 7,50  
Lachs, Gurke, Cream Cheese

# SASHIMI & TATAR

**80. SAKE SASHIMI**  
Frisch geschnittene Lachsscheiben (roh).  
**A** Klein (5Stk.) 9,50  
**B** Groß (10Stk.) 18,90

**81. MAGURO SASHIMI**  
Frisch geschnittene Thunfischscheiben (roh).  
**A** Klein (5Stk.) 10,90  
**B** Groß (10Stk.) 20,90

**82. WALU SASHIMI**  
Frisch geschnittene Butterfischscheiben (roh).  
**A** Klein (5Stk.) 9,50  
**B** Groß (10Stk.) 18,90

**83. SASHIMI MORIAWASE**  
Frisch geschnittene Lachs-,  
Thunfisch- & Butterfischscheiben (roh).  
**A** Klein (6Stk.) 11,90  
**B** Groß (12Stk.) 20,90

**84. SAKE DRAGON TATAR (3 STK.)** 9,90  
Lachs, Avocado, Masago & Frühlingszwiebeln in  
Chili-Mayo Sauce, mit flambiertem  
Lachs umwickelt.

**85. TUNA DRAGON TATAR (3 STK.)** 11,90  
Thunfisch, Avocado, Masago &  
Frühlingszwiebeln in Chili-Mayo Sauce,  
mit flambiertem Thunfisch umwickelt.

**86. CRAYFISH DRAGON TATAR (3 STK.)** 9,90  
Flusskrebisfleisch, Avocado, Masago &  
Frühlingszwiebeln in Chili-Mayo Sauce,  
mit Gurke umwickelt.

**87. SAKE TATAR** 9,90  
Lachs & Avocado fein gehackt in spezieller  
Chili-Mayo Sauce.

**88. TUNA TATAR** 11,90  
Thunfisch & Avocado fein gehackt  
in spezieller Chili-Mayo Sauce.



# SPECIAL ROLLS

Hausgemachte Sushi Variationen  
(mit Cocktail- und Unagi Sauce)

---

## 90. DELI SPECIAL ROLLS <sup>5, 6, 2</sup>

Lachs, Avocado & Cream Cheese,  
umwickelt mit flambiertem Lachs

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 91. MAGURO ROLLS <sup>5, 6, 2</sup>

Thunfisch mit Gurke &  
Creme Cheese, umwickelt mit Thunfisch

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 92. UNAGI SPECIAL ROLLS <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup>

Ebi Tempura, Avocado & Cream Cheese,  
umwickelt mit Unagi

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 93. SALMON TIGER ROLLS <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup>

Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese,  
umwickelt mit flambiertem Lachs

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 94. RAINBOW ROLLS <sup>2, 5, 16</sup>

Echtes Krebsfleisch, Gurke, Mayo &  
Lauchzwiebeln, umwickelt mit Lachs &  
Thunfisch

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 95. YOKOHAMA ROLLS <sup>1, 6, 2</sup>

Tempura Avocado, umwickelt mit Lachs,  
Thunfisch & Butterfisch

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 96. DRAGON ROLLS <sup>5, 6, 2</sup>

Lachs, Avocado mit Cream Cheese,  
umwickelt mit Avocado

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 97. KING EBI ROLLS <sup>1, 6, 2, 16</sup>

Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese,  
umwickelt mit flambierten Butterfisch

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## 98. VEGGIE ROLLS <sup>5, 6, 2</sup>

Gurke, Avocado, Mango & Cream Cheese,  
umwickelt mit Avocado

4 Stk. 4,90  
8 Stk. 9,50

---

## 99. TOKIO ROLLS <sup>5, 6, 2, 16</sup>

Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese,  
umwickelt mit Gurke

4 Stk. 5,90  
8 Stk. 10,90

---

## SUSHI MENÜ / SETS

---

**OSAKA SET**<sup>16</sup> 8,90  
6 Stk. Sake Maki  
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro,  
Ebi)



---

**TOKIO SET**<sup>1, 5, 6, 2</sup> 10,90  
6 Stk. California Maki  
6 Stk. Sake Maki  
6 Stk. Tempura Mini Rolls



---

**VEGGIE SET**<sup>5, 6</sup>  11,90  
6 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Kappa Maki  
8 Stk. Veggie I.O  
2 Stk. Nigiri Avocado



## SUSHI MENÜ / SETS

---

**DELI SET** <sup>1, 5, 6, 2</sup> **13,90**  
6 Stk. Sake Maki  
4 Stk. California I.O  
2 Stk. Sake Nigiri  
6 Stk. Tempura Mini Rolls  
(Sake Avocado Cream Cheese)



---

**CLASSIC SET** <sup>1, 5, 6, 2</sup> **15,90**  
8 Stk. Sake Avocado Cream  
Cheese I.O  
6 Stk. Kappa Maki  
6 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Tempura Mini Rolls  
(Sake Avocado Cream Cheese)



---

**BASIC SET** <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup> **16,90**  
6 Stk. Deli Crunch Rolls  
6 Stk. Sake Maki  
6 Stk. Tekka Maki  
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)



# SUSHI MENÜ / SETS

---

## **SPECIAL SET** 1, 5, 6, 16 23,90

- 3 Stk. Sake Sashimi
- 3 Stk. Maguro Sashimi
- 6 Stk. Ebi Maki
- 4 Stk. Maguro Avocado I.O
- 2 Stk. Ebi Tempura
- 2 Stk. Sake Nigiri



---

## **PREMIUM SET** 1, 5, 6, 2, 16 29,90

- 4 Stk. Salmon Tiger Rolls
- 4 Stk. Deli Special Rolls
- 6 Stk. California Maki
- 6 Stk. Deli Crunch Rolls
- 8 Stk. Nordsee I.O
- 2 Stk. Ebi Tempura



---

## **FRIENDS SET** 1, 5, 6, 2, 16 34,90

- 6 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Ebi Avocado I.O
- 8 Stk. Unagi Special Rolls
- 6 Stk. Deli Crunch Rolls
- 3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)
- 2 Stk. Ebi Tempura



## SUSHI MENÜ / SETS

---

### **DELICIOUS SET** 1, 5, 6, 2

44,90

- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. Avocado Maki
- 8 Stk. Special Tuna I.O,
- 8 Stk. Lachsbauch Special Rolls
- 6 Stk. Deli Crunch Rolls
- 4 Stk. Nigiri ( 2 x Sake, 2 x Maguro)
- 4 Stk. Sashimi (2 x Sake, 2 x Maguro)



---

### **FAMILY SET** 1, 5, 6, 2, 16

64,90

- 6 Stk. Ebi Maki
- 6 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Sake Avocado I.O
- 8 Stk. Dragon Rolls
- 6 Stk. Osaka Crunch
- 4 Stk. Nigiri (2 x Sake, 2 x Maguro)
- 4 Stk. Ebi Tempura
- 6 Stk. Sashimi (3 x Sake, 3 x Maguro)



## DESSERT

---

**T1. HOA QUA CHIEN / GEBACKENE FRÜCHTE (3 Stk.)**<sup>1,8</sup> 6,50

Gebackene Banane, Ananas oder Apfel (auch gemischt wählbar)  
verfeinert mit Pistazien, Walnüsse, Kokosraspeln & einer Kugel Vanilleeis.

---

**T2. BANH CHUOI / GEDÄMPFTE BANANE**<sup>6,8</sup> 5,50

Traditionell gedämpfte Banane im Klebreismantel in süßer Kokoscremesauce,  
verfeinert mit Erdnüssen.

---

**T3. GEMISCHTES EIS / MIXED ICE CREAM (3 KUGELN)**<sup>6</sup> 5,50

Verschiedene Eiscremesorten (Vanille, Erdbeere, Schokolade),  
dazu Erdbeer- und Schokosirup, serviert mit Schlagahne.

---

**T4. JAPANESE MOCHI CAKE** 5,50

Traditioneller japanischer Klebreiskuchen (3 Stk. aus unterschiedlichen Sorten).

---

# Getränke



## SOFTDRINKS

---

### COCA COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO

SPRITE, FANTA, SPEZI<sup>9, 10, 13</sup>

0,2 L 2,70

0,4 L 4,20

---

### GINGER ALE, BITTER LEMON, TONIC WATER<sup>10, 12</sup>

0,2 L 2,90

0,4 L 4,50

---

### KRAFT MALZ<sup>1</sup>

0,33 L 3,80

---

### MINERALWASSER

0,25 L 2,50

FL. 0,75 L 6,00

(still/medium)

---

## JUICE / SÄFTE

---

### ORANGENSAFT

0,2 L 2,90

0,4 L 4,50

---

### APFELSAFT

0,2 L 2,90

0,4 L 4,50

---

### KIBA (KIRSCH- & BANANENSAFT)

0,2 L 2,90

0,4 L 4,50

---

### MARACUJA-, MANGO-, BANANEN-, ANANAS, CRANBERRY NEKTAR-, KIRSCHFRUCHTSAFTGETRÄNK

0,2 L 2,90

0,4 L 4,50

---

### SAFTSCHORLE

0,2 L 2,70

0,4 L 4,20

---



## FRESH HOMEMADE DRINKS (0,4L)

---

**CAFE SUA DA** <sup>6</sup> 4,90  
Vietnamesischer Espresso auf Eis  
mit Kondensmilch

.....

**LEMON SODA** 4,90  
Soda mit frischen Limetten & braunen  
Rohrzucker

.....

**FOUR SEASON TEA** 4,90  
Grüntee-Limonade mit frisch gepresstem  
Limettensaft, Monin Holunderblütensirup &  
braunen Rohrzucker

.....

**MOONLIGHT TEA** 4,90  
Eistee aus Zitronengras, frischen Limettensaft &  
braunen Rohrzucker

.....

**MANGO LASSI** <sup>6</sup> 4,90  
Hausgemachter Mango-Smoothie (mit Milch &  
Joghurt)

.....

**HANOI DELI** 5,50  
Frischer Erdbeer- & Himbeerpüree, Limetten,  
Chiasamen & Litschifrucht

.....

**CORIANDER LEMON** 4,90  
Limettensaft, frischer Koriander, gesteckt mit  
Ingwerlimonade & Monin Mandelsirup

.....

**LEMON ICE TEA** 4,90  
Eistee aus hausgemachten Schwarztee mit  
frisch gepresstem Limettensaft

.....

**MARACUJA DREAM** 5,50  
Frische Bio Maracuja mit Honig, Soda &  
frischen Limetten

.....

**GREEN PARADISE** 5,50  
Frischer Apfel-Ananas Smoothie mit Minze

.....

**GINGER REFRESHER** 4,90  
Ginger Beer mit frischem Ingwer, Limetten &  
Minze

.....

**WASSERMELONEN SMOOTHIE** 5,50  
(nur saisonal verfügbar)  
Frische Wassermelone als Smoothie

.....

## HOT DRINKS

---

**VIETNAMESISCHER ESPRESSO** 0,2 L 3,90  
mit Kondensmilch

---

**KAFFEE** 0,2 L 2,90

---

**ESPRESSO** 0,06 L 2,50

---

**DOPPELTER ESPRESSO** 0,12 L 3,50

---

**CAPPUCCINO** <sup>6</sup> 0,2 L 3,20

---

**LATTE MACCHIATO** <sup>6</sup>  
normal 0,25 L 3,50  
Mit Karamel 0,25 L 3,80

---

**TEE**  
**GRÜNER TEE – JASMIN TEE – REISKÖRNER TEE** 0,3 L 2,90

---

**FRISCHEN TEE** 0,3 L 3,20  
**INGWER TEE – MINZE TEE – ZITRONENGRAS TEE**

---

**HANOI TEE** 0,3 L 3,50  
Jasmin, Minze, Orange, Ingwer, Zitrone

---

**TRA VAI GUNG** 0,3 L 3,50  
Frischer Tee aus Ingwer, Zitronengras, Zitrone & Litschi

---

**TEE NACH WUNSCH IM KÄNNCHEN** 0,65L 4,90

---

## BIER VOM FASS

---

<b>HEINEKEN</b> <sup>1</sup>	0,3 L	3,60
	0,5 L	4,70

---

<b>NEWCASTLE BROWN ALE (Dunkles Bier)</b> <sup>1</sup>	0,3 L	3,70
	0,5 L	4,80

---

## FLASCHENBIERE

---

<b>SAIGON BIER</b> <sup>1</sup>	0,33 L	3,90
---------------------------------	--------	------

---

<b>ASAHI</b> <sup>1</sup>	0,33 L	3,90
---------------------------	--------	------

---

<b>SAPPORO</b> <sup>1</sup>	0,33 L	3,90
-----------------------------	--------	------

---

<b>ALKOHOLFREIES BIER</b> <sup>1</sup> (Erdinger, Heineken)	0,33 L	3,90
--	--------	------

---

<b>GÖSSER</b> <sup>1</sup>	0,33 L	3,90
----------------------------	--------	------

---

<b>ERDINGER</b> <sup>1</sup> (Kristall, Hefeweizen)	0,5 L	4,80
--	-------	------

---

## WINES / WEINE

---

**ROTWEIN** <sup>14, 15</sup> 0,2 L 5,90  
FLASCHE / 0,75 L 21,90

Merlot, Chianti, Bordeaux

---

**WEISSWEIN** <sup>10, 14, 15</sup> 0,2 L 5,90  
FLASCHE / 0,75 L 21,90

Riesling, Pinot Grigio, Chardonay, Grauer Burgunder

---

**ROSÉ WEIN** <sup>14, 15</sup> 0,2 L 5,90  
FLASCHE / 0,75 L 21,90

---

**WEISSWEIN – ODER ROTWEINSCHORLE** <sup>14, 15</sup> 0,2 L 5,20

---

## APERITIF

---

**HUGO** 0,2 L 6,90  
Prosecco mit Soda, Monin Holunderblütensirup & Minze

---

**APEROL SPRITZ** <sup>10</sup> 0,2 L 6,90  
Aperol mit Prosecco & Soda

---

**PROSECCO** 0,2 L 5,90

---

## JAPANISCHE GETRÄNKE

---

**JAPANISCHEN SAKE (Reiswein)** <sup>14, 15</sup> 0,1 L 4,90  
0,25 L 8,90

---

**JAPANISCHEN PFLAUMENWEIN** <sup>14, 15</sup> 0,1 L 4,90

---

# SPIRITUOSEN

---

<b>COGNAC</b>	2 CL	3,90
Hennessy VSOP / Remy Martin		
.....		
<b>VODKA</b>	2 CL	3,50
Russian Standard / Vodka Absolut / Lua Moi (vietnamesischer Vodka)		
.....		
<b>LIKÖRE &amp; KRÄUTER</b> <sup>2</sup>	2 CL	3,50
Grappa / Jägermeister / Baileys / Campari		
.....		
<b>RUM</b>	2 CL	3,50
Havana Club / Bacardi Superior		
.....		
<b>TEQUILLA</b>	2 CL	3,50
Tequilla Sierra		
.....		
<b>GIN</b>	2 CL	3,50
Bombay Sapphire		
.....		
<b>SCOTCH &amp; BOURBON</b>	2 CL	3,50
Chivas Regal, Jim Beam		
.....		
<b>MARTINI</b>	4 CL	3,90
Bianco		
.....		
<b>LONGDRINKS</b> <sup>9,10,12,13</sup>	0,4 L	8,50
Whisky Cola / Gin Tonic / Cuba Libre / Campari Orange / Cosmopolitan		
.....		

## COCKTAILS (0,4L)

---

<b>WHISKEY SOUR (0,2 L)</b> <sup>15</sup>	7,50	<b>PINA COLADA</b> <sup>6</sup>	8,50
Bourbon Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß (optional)		Bacardi Superior, Ananassaft, Monin Kokossirup & Sahne	
.....		.....	
<b>MAITAI</b>	8,90	<b>ERDBEERE COLADA</b> <sup>6</sup>	8,50
Bacardi Superior, Triple Sec, Monin Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft & Orangensaft		Bacardi Superior, Monin Erdbeersirup, Ananassaft & Sahne	
.....		.....	
<b>MOJITO</b>	8,50	<b>MANGO COLADA</b> <sup>6</sup>	8,50
Bacardi Superior, Soda, Limettensaft, Minze & brauner Rohrzucker		Bacardi Superior, Mangosaft, Monin Mangosirup & Sahne	
.....		.....	
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>10</sup>	8,90	<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <sup>9,10,13</sup>	8,90
Vodka Absolut, Peach Brandy, Ananassaft, Cranberrysaft, Zitronensaft & Grenadine		Vodka Absolut, Bacardi Superior, Tequila, Cointreau, Gin, Cola, Orangensaft & Limette	
.....		.....	
<b>WATERMELON MAN</b> <sup>10</sup>	8,50	<b>CAIPIRINHA</b>	8,50
Vodka Absolut, Zitronensaft, Monin Was- sermelonensirup, Orangensaft, & Grenadine		Cacacha, Soda, Limettensaft & brauner Rohrzucker	
.....		.....	
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>6,10</sup>	8,50	<b>MOSCOW MULE</b> <sup>10</sup>	8,90
Bacardi Superior, Vodka Absolut, Blue Curacao, Monin Kokossirup, Ananassaft & Sahne		Vodka Absolut, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke & Minze	
.....		.....	

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL (0,4L)

---

<b>BLUE ICE TEA</b>	7,50	<b>MOSQUITO</b> <sup>10,12</sup>	7,50
Sprite, Limetten & Blue Curacao		Ginger Ale, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Zitronensaft & Minze	
<b>COCONUT KISS</b> <sup>6</sup>	7,50	<b>HONOLULU</b>	7,50
Ananassaft, Monin Erdbeersirup, Monin Kokossirup & Sahne		Ananassaft, Kirschsaff, Zitronensaft & Monin Kokossirup	
<b>STRAWBERRY KISS</b> <sup>6</sup>	7,50	<b>IPANEMA</b> <sup>10,12</sup>	7,50
Monin Erdbeersirup, Ananassaft & Sahne		Ginger Ale, Limettensaft & brauner Rohrzucker	
<b>MANGO KISS</b> <sup>6</sup>	7,50	.....	
Monin Kokossirup, Mangosaft & Sahne			

# Kennzeichnung von Zusatzstoffe und Allergene

---

1. GLUTEN
2. EIER
3. SOJA
4. SELLERIE
5. SESAM
6. MILCH
7. KONSERVIERUNGSSTOFFE
8. ERDNÜSSE
9. KOFFEINHALTIG
10. FARBSTOFFE
11. ANTIOXIDATIONSMITTEL
12. CHINHALTIG
13. SÜSSUNGSMITTEL
14. SULFIT
15. EIWEISS
16. SCHALENTIERE

 VEGETARISCH

 SCHARF

---

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST



**HANOI**deli<sup>®</sup>  
authentisch.kulinarisch.vietnamesisch