

# 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 Genüssen 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

---

<b>1. SUP DAU PHU</b> 4,90 /BIO TOFU SOUP <sup>3</sup> 	<b>4. SUP XOAI</b> 5,50 /MANGO SOUP <sup>3,6</sup>
Gemüsesuppe mit Bio Tofu, frischem Ingwer, Koriander & Frühlingszwiebeln. .....	Fruchtige Mango Suppe mit Hähnchenbrustfilet, Koriander & frischen Mangostreifen, verfeinert mit Kokosmilch. .....
<b>2. SUP CANH CHUA</b> 6,90 / PRAWN SOUP <sup>16</sup>	<b>5. WAN TAN SOUP</b> 5,90 / WAN TAN SOUP <sup>1,16</sup>
Klassische Tamarindensuppe mit Garnelen, Gemüse & Champignons. .....	Hausgemachte Teigtaschen (Garnelen & Hähnchenfleisch Füllung) in einer feinen Brühe mit Champignons, Frühlingszwiebeln & Koriander. .....
<b>3. SUP MIEN</b> /GLASS NOODLE SOUP	<b>6. MISO SUPPE</b> / MISO SOUP <sup>3</sup>
Glasnudelsuppe mit Champignons, Morcheln, Koriander & Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:	Traditionelle Fischsuppe aus Sojabohnenpaste, serviert mit Seetang & Lauchzwiebeln. Wahlweise mit:
<b>A</b> Bio Tofu <sup>3</sup>  4,90	<b>A</b> Bio Tofu <sup>3</sup>  4,90
<b>B</b> Hähnchenfleisch 5,50	<b>B</b> Lachs 5,90
<b>C</b> Garnelen <sup>16</sup> 6,50	.....
.....	.....

## SALATE / SALAD

### 8. NOM DU DU 8,90

/ 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> 	7,50
B Hähnchenbrustfilet	7,90
C Garnelen <sup>16</sup>	8,90

### 10. NOM BO 8,90

/ 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> 	7,50
B Hähnchenbrustfilet	7,90
C Garnelen	8,90

### 12. SEETANGSALAT <sup>5</sup> 5,90

/SEAWEED SALAD

Traditionell eingelegter Seetangsalat, verfeinert mit geröstetem Sesam.

## VORSPEISEN / STARTER

### V1. NEM THIT RAN <sup>16</sup> 5,90 / SPRING ROLLS (2 Stk.)

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

### V2. NEM CHAY 4,50 / BUDDHA ROLLS (5 Stk.)

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

### V3. GA XIEN 5,90 / CHICKEN STICKS (2 Stk.) <sup>8</sup>

Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert nach Art des Hauses, serviert mit Erdnussauce.

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

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

A Bio Tofu <sup>3</sup> 	5,20
B Hähnchenbrustfilet	5,50
C Rindfleisch	5,90
D Garnelen <sup>16</sup>	6,20
E Ebi Tempura <sup>16</sup>	6,50

### V5. BO LA LOT 5,90 / 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 5,50 / SWEET POTATOES

Süßkartoffel-Pommes mit Mayo

### V7. TOM BOC BOT 5,90 / PRAWN DUMPLINGS (4 Stk.) <sup>1,5,16</sup>

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

### V8. GEBACKENE WAN-TAN 5,90 / BAKED WAN-TAN (4 Stk.) <sup>1,16</sup>

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

### V9. EDAMAME BEANS <sup>3</sup> 5,50

Gekochte japanische Soja-Bohnen, serviert mit Meersalz

### V10. YAKI TORI (2 Stk.) <sup>5</sup> 5,90

Gegrillte japanische Hähnchenfleischspieße serviert mit Teriyaki Sauce

### V11. GYOSA (4 Stk.) <sup>1,5</sup> 5,50

Gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung.

# 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 Hanoi 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

(Alle Hähnchen- und Entenfleischgerichte können optional auch mit veganer Hähnchen- oder veganer Entenbrust serviert werden)

#### 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, Thai-Basilikum, Ingwer, Koriander & Limetten. Wahlweise mit:

A Bio Tofu 	11,90
B Gemüse 	11,90
C Hähnchenbrustfilet	12,90
D Rindfleisch (Hüftsteak)	13,50
E Garnelen <sup>16</sup>	14,90
F Deli's Spezial Pho" (medium Entrecôte & Rinderhackbällchen)	15,90

#### KLEINE PORTION PHO SUPPE

A Bio Tofu 	6,50
B Gemüse 	6,50
C Hähnchenbrustfilet	6,70
D Rindfleisch (Hüftsteak)	6,90
E Garnelen <sup>16</sup>	7,50
F Deli's Spezial Pho" (medium Entrecôte & Rinderhackbällchen)	7,90

#### 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:

A Bio Tofu 	12,90
B Hähnchenbrustfilet	14,50
C gebackenes Hähnchenbrustfilet	14,90
D Rindfleisch	15,90
E Garnelen <sup>16</sup>	15,90
F Vegane Hähnchenbrust 	14,90

## 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:

A Bun Dau (gebratener Bio Tofu) <sup>3</sup> 	12,50
B Bun Nem (gebratene Frühlingsrollen)	13,50
C Bun Ga Nam Bo (Im Wok geschwenktes Hähnchenbrustfilet)	13,90
D Bun Bo Nam Bo (im Wok geschwenktes Rindfleisch)	14,90
E Bun Cha La Lot (in La Lot Blätter umwickeltes Rindfleisch)	13,90
F Bun Ga Chay (vegane Hähnchenbrust) 	13,90

## 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:

A Bio Tofu <sup>3</sup> 	12,90
B Hähnchenbrustfilet	14,50
C Gebackenes Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup>	14,90
D Rindfleisch	15,90
E Gebackenes Entenbrustfilet <sup>1</sup>	15,90
F Vegane Entenbrust 	14,90
G Garnelen <sup>16</sup>	16,90
H Vegane Hähnchenbrust 	14,90

N1



N2



N3



N4



# REISGERICHTE / RICE DISHES

(Alle Hähnchen- und Entenfleischgerichte können optional auch mit veganer Hähnchen- oder veganer Entenbrust serviert werden)

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

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

A Lachs	15,90
B Thunfisch	18,90

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

15,90

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> (OPTIONAL MIT VEGANER ENTE)

16,90

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

16,90

Lachsfilet vom Grill mit gedämpftem Gemüse, verfeinert mit einer fruchtigen 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) 	12,90
B Chicken Teriyaki (Hähnchenbrustfilet oder gebackenes Hähnchenbrustfilet)	14,90
C Salmon Teriyaki (gegrilltem Lachsfilet)	15,90
D Beef Teriyaki (Rindfleisch)	15,90
E Duck Teriyaki (gebackenes Entenbrustfilet)	15,90
F Vegan Duck Teriyaki  (vegane Entenbrust)	14,90
G Vegan Chicken Teriyaki  (vegane Hähnchenbrust)	14,90

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

14,90

Traditionell gegrilltes vietnamesisches Hähnchenfleisch (aus der Keule) in Zitronenblättern eingelegt, dazu Gemüse & Teriyaki Sauce, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

## REISGERICHTE / RICE DISHES

(Alle Hähnchen- und Entenfleischgerichte können optional auch mit veganer Hähnchen- oder veganer Entenbrust serviert werden)

**C7. GA XA OT / CHICKEN ON FIRE (SCHARF)**   
(optional mit veganer Hähnchenbrust) 14,90  
Im Wok geschwenktes Hähnchenbrustfilet mit Spitzpaprika, Peperoni, grünen Pfefferkörnern, gehacktem Zitronengras & Chili, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

**C8. TOM NUONG / DAILY FEELING** <sup>16</sup> 17,90  
Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen mit im Wok geschwenktem Gemüse, serviert mit Jasmin Reis & Salat. Wahlweise mit Mango- oder Knoblauch Sauce.

**C9. COM CARI „LAC“ / RED CURRY „PEANUT“ RICE**  
Rote Kokos-Curry Sauce (oder Erdnusssauce) nach Art des Hauses mit Gemüse, Koriander & Thai Basilikum, serviert mit Jasmin Reis & Salat. Wahlweise mit

A Bio Tofu <sup>1</sup> 	12,90
B Hähnchenbrustfilet	14,50
C Gebackenes Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup>	14,90
D Rindfleisch	15,90
E Gebackenes Entenbrustfilet <sup>1</sup>	15,90
F Vegane Entenbrust 	14,90
G Garnelen <sup>16</sup>	16,90
H Vegane Hähnchenbrust 	14,90

## EXTRAS

SAUCE	1,00
REIS	2,00
GEBRATENER EIERREIS	3,00
NUDELN	2,50
GEBRATENE NUDELN <sup>1</sup>	3,00

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / HANOI DELI'S SPECIALS

**W1. TOM COM / LUCKY PRAWNS** <sup>16</sup> 6,90  
Zwei gebackene Black Tiger Riesengarnelen mit grünen Bio Reisflocken ummantelt, serviert mit Süß Sauer Sauce.

**W2. VIT QUAN / DUCK IN PANCAKES** <sup>1</sup> 6,90  
Zart gegrilltes Entenbrustfilet mit Gurken, Karotten & Kohlrabi im dünnen Pfannkuchenteig umwickelt, serviert mit Hoisin Sauce & Erdnüssen.

**W3. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE / STARTER MIXED** <sup>1,3,5,16</sup> 14,90  
2 x Rindfleisch in La Lot Blätter. 2 x gebackene Wan-Tan, 2 x Ebi Tempura, 1 x hausgemachte Frühlingssrolle mit Fleischfüllung, 1 x Tofu Sommerrolle

**W4. VIT SOT CAM / DUCK IN ORANGE** 17,90  
Zartes Barbarie Entenbrustfilet vom Grill mit blanchiertem Gemüse verfeinert in einer hausgemachten-fruchtigen Orangen-Sauce, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

**W5. BO MANG TRUNG / BEEF MEETS ASPARAGUS** <sup>2</sup> 20,90  
Grüner & weißer Spargel mit zart gebratenem Rindfleisch (Entrecôte) umwickelt. Garniert mit im Wok geschwenktem Gemüse, einem Spiegelei & frischem Salat, serviert mit Jasmin Reis & Salat.(Serviert in einer heißen Gusseisenplatte)

**W6. CA NUONG DAC BIET / SALMON „MAGURO“ KISSES TRUFFLE**  
Medium gegrillte Lachs – oder Thunfischscheiben (vom Gelbflossen-Thun) mit Seetang ummantelt, verfeinert mit schwarzem Trüffel. Dazu einen Salatmix aus Sakura Kresse, Rucola, Salsa-Guacamole, Soja-Limetten Dressing & Trüffelöl, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

A LACHS	19,90
B THUNFISCH	22,90

**W7. MON TO NGON / HANOI DELI SPECIAL POT** <sup>3,16</sup> 18,90  
Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch Surimi & Bio Tofu gegart in einem Topf mit Gemüse in einer Spezial Sauce, verfeinert mit asiatischen Kräutern, serviert mit Jasmin Reis & Salat.

**W8. BO LUC LAC / BEEF ON STONE** 18,90  
Im Wok geschwenktes, zartes Rindfleisch (Entrecôte) mit Spitzpaprika, Babymais Zuckerschoten, grünen Pfefferkörnern, Knoblauch & Frühlingsszwiebeln, serviert mit Jasmin Reis & Salat.(Serviert in einer heißen Gusseisenplatte)

**W9. TOM NHAY MUA / DANCING PRAWNS** <sup>16</sup> 19,90  
Gebackene Black Tiger Riesengarnelen mit Gemüse & asiatischen Kräutern in einer cremigen Spezial Sauce nach Art des Hauses, serviert mit Jasmin Reis & Salat. (Serviert in einer Kokosnuss)

# 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

<b>A1. BENTO-BOXEN</b> <sup>5</sup>		
zu jedem Bento wird eine Miso Suppe serviert		
<b>Bento Osaka</b> <sup>1,3</sup> 	<b>12,90</b>	
mit gebackenen Maultaschen, Gemüse & Reis		
<b>Bento Miyazaki</b> <sup>3</sup>	<b>13,90</b>	
mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse & Reis		
<b>Bento Tokio</b> <sup>3</sup>	<b>14,50</b>	
Lachs Sashimi, Gemüse & Reis		
<b>Bento Akashi</b> <sup>1,3,16</sup>	<b>14,90</b>	
gebackenen Garnelen, Gemüse & Reis		
.....		
<b>A2. SEAFOOD BOWL</b> <sup>1,5,3</sup>	<b>15,90</b>	
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.		
.....		
<b>A3. SUSHI DON</b> <sup>1,3,16,5</sup>	<b>15,90</b>	
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.		
.....		
<b>A4. SAKE FIRE BOWL</b> <sup>5,3</sup>		<b>14,90</b>
Bowl mit flambiertem Lachs-Sashimi, dazu einen Salatmix aus frischen Mangostreifen, Avocado, Edamame Bohnen, Seetang, Gurken & Rucola garniert mit Teriyaki- & Cocktail Sauce, serviert mit japanischem Sushi-Reis.		
.....		
<b>A5. VEGGIE BOWL</b> <sup>3,5</sup> 		<b>12,90</b>
Bowl mit Bio Tofu, dazu einen Salatmix aus frischen Mangostreifen, Avocado, Edamame Bohnen, Seetang, Gurken & Rucola, serviert mit japanischem Sushi-Reis.		
.....		
<b>A6. RAMEN</b> <sup>1,2</sup>		
Japanische Ramennudeln in hausgemachter Brühe, serviert mit Gemüse, gekochtem Ei, Seetang & Lauchzwiebeln. Wahlweise		
<b>A Veggie</b> 		<b>12,90</b>
<b>B Chicken</b>		<b>13,90</b>
<b>C Seafood</b>		<b>15,90</b>
.....		

SPECIAL ROLLS



INSIDE OUT ROLLS



MAKI



NIGIRI



TEMPURA MINI ROLLS



SASHIMI



TEMPURA BIG ROLLS



## MAKI A LA CARTE

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

<b>20. SAKE AVOCADO MAKI</b>	4,70	<b>30. AVOCADO MAKI</b> <sup>5</sup>	4,30
Lachs, Avocado		Avocado mit Sesam	
.....			
<b>21. TEKKA KAPPA MAKI</b>	5,20	<b>31. KAPPA MAKI</b> <sup>5</sup>	4,20
Thunfisch, Gurke		Gurke mit Sesam	
.....			
<b>22. EBI AVOCADO MAKI</b> <sup>16</sup>	4,70	<b>32. RUCOLA MAKI</b> <sup>5,6</sup>	4,20
Garnele, Avocado		Rucola, Cream Cheese mit Sesam	
.....			
<b>23. WALU SPECIAL MAKI</b>	4,50	<b>33. TEKKA MAKI</b>	4,90
Butterfisch, Lauchzwiebeln & Chili Sauce		Thunfisch	
.....			
<b>24. TSNUNA MAKI</b> <sup>2</sup>	4,70	<b>34. SAKE MAKI</b>	4,50
Gekochter Thunfisch, Lauch, Chili, Mayo		Lachs	
.....			
<b>25. UNAGI MAKI</b> <sup>5</sup>	5,20	<b>35. EBI MAKI</b> <sup>16</sup>	4,90
Süßwasseraal, Sesam		Garnele	
.....			
<b>26. AVO CREAM CHEESE</b> <sup>2,5,6</sup>	4,50	<b>36. MANGO MAKI</b> <sup>1,2,5</sup>	4,20
Avocado & Cream Cheese		Mango mit Sesam	
.....			
<b>27. CALIFORNIA MAKI</b>	4,30	<b>37. MAKI GURKE &amp; CREAM CHEESE</b> <sup>1,2,5,6</sup>	4,20
Surimi, Avocado		Gurke & Cream Cheese	
.....			
<b>28. KANI MAKI</b> <sup>2,16</sup>	4,90	<b>38. MAKI INARI</b> <sup>1,2,5</sup>	4,20
echtes Krefleisch, Avocado & Mayo		Japanischer Tofu mit Sesam	
.....			
<b>29. TORI MAKI</b> <sup>5</sup>	4,50		
Hähnchenfilet, Sesam mit Terriyakisauce			
.....			

## NIGIRI A LA CARTE

Handbelegter Sushi-Reis je 2 Stk

<b>40. SAKE</b> Lachs	4,50	<b>46A. GURKE</b> <sup>5</sup> 	4,20
<b>41. MAGURO</b> Thunfisch	5,00	<b>46B. MANGO</b> <sup>5</sup> 	4,20
<b>42. EBI</b> <sup>16</sup> Garnele	4,70	<b>47. INARI</b> <sup>3</sup> 	4,20
<b>43. UNAGI</b> Süßwasseraal	5,30	<b>48. JAKOBSMUSCHEL</b> <sup>16</sup>	5,50
<b>44. KANI</b> <sup>2,16</sup> echtes Krebsfleisch, Lauch & Mayo	4,70	<b>49. SAKE MAYO</b> <sup>2</sup> Lachs, Mayo & Fischrogen	4,90
<b>45. WALU</b> Butterfisch	4,50	<b>49A. SAKE FIRE</b> <sup>5</sup> Flambierter Lachs	4,80
<b>46. AVOCADO</b> 	4,30	<b>49B. MAGURO FIRE</b> <sup>5</sup> Flambierter Thunfisch	5,50
		<b>49C. SAKE-SPARGEL</b> <sup>5</sup> Flambierter Lachs & Spargel	5,90

## TEMPURA MINI ROLLS

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

<b>50. SAKE CREAM CHEESE MINI</b> <sup>1,5,6,2</sup>	6,70
Lachs, Avocado & Cream Cheese	
<b>51. MAGURO MINI</b> <sup>1,5,2</sup>	6,90
Thunfisch, Lauchzwiebeln & Chili	
<b>52. EBI MINI</b> <sup>1,2,5,16</sup>	6,90
Garnele & Mayo.	
<b>53. KANI MINI</b> <sup>1,2,5,16</sup>	6,70
Echtes Krebsfleisch, Avocado & Mayo	
<b>54. TORI MINI</b> <sup>1,5,6,2</sup>	6,50
Hähnchenbrustfilet & Cream Cheese	
<b>55. VEGGIE MINI</b> <sup>1,5,6,2</sup> 	5,90
Gurke, Avocado & Cream Cheese	
<b>56. SPARGEL CREAM CHEESE MINI</b> <sup>1,5,6</sup> 	5,90
Spargel & Cream Cheese	

## TEMPURA BIG ROLLS

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

<b>60. DELI CRUNCH</b> <sup>1,5,6,2</sup>	9,50
Lachs, Avocado & Cream Cheese	
<b>61. OSAKA CRUNCH</b> <sup>1,5,6,2</sup>	10,50
Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili & Cream Cheese	
<b>62. OKINAWA CRUNCH</b> <sup>1,5,6,2,16</sup>	9,90
Garnele, Avocado, Gurke & Cream Cheese	
<b>63. TOKIO CRUNCH</b> <sup>1,2,5,16</sup>	9,90
echtes Krebsfleisch, Lauch & Mayo	
<b>64. TORI CRUNCH</b> <sup>1,5,6,2</sup>	9,50
Hähnchenbrustfilet, Gurke & Cream Cheese	
<b>65. VEGGIE. CRUNCH</b> <sup>1,5,6,2</sup> 	8,50
Inari, Avocado, Gurke & Cream Cheese	
<b>66. VEGAN CRUNCH</b> <sup>1</sup> 	8,90
Spargel, Avocado, Inari & Gurke	
<b>67. DELI'S SPECIAL CRUNCH</b> <sup>1,5,6,2</sup>	11,90
Unagi, Ebi, Lachs, 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>

Lachs, Avocado, Cream Cheese

4 Stk. 4,90 8 Stk. 7,90

### 71. MAGURO I.O

Thunfisch, Gurke

4 Stk. 5,80 8 Stk. 8,90

### 72. EBI AVOCADO I.O.<sup>16</sup>

Garnele, Avocado

4 Stk. 5,20 8 Stk. 8,20

### 73. TORI I.O.<sup>5,6</sup>

Hähnchenbrustfilet, Gurke,

Teriyaki Sauce & Sesam

4 Stk. 4,90 8 Stk. 7,90

### 74. NORDSEE I.O.<sup>2,16</sup>

Echtes Krebsfleisch, Gurke,

Lauch & Mayo

4 Stk. 4,90 8 Stk. 7,90

### 75. CALIFORNIA I.O

Surimi, Avocado

4 Stk. 4,90 8 Stk. 7,90

### 76. VEGGIE I.O.<sup>5,6</sup>

Rucola, Avocado, Gurke, Sesam & Cream Cheese

4 Stk. 4,50 8 Stk. 7,50

### 76A. VEGAN I.O.<sup>5</sup>

Spargel, Mango, Avocado & Gurke

4 Stk. 4,90 8 Stk. 7,90

### 76B.AVO CREAM CHEESE I.O.<sup>5</sup>

Avocado & Cream Cheese

4 Stk. 4,50 8 Stk. 7,50

### 76C. GURKE CREAM CHEESE I.O.<sup>5</sup>

Gurke & Cream Cheese

4 Stk. 4,50 8 Stk. 7,50

### 77. SPICY TUNA I.O.

Gekochter Thunfisch mit Avocado,

Gurke, Lauchzwiebeln & Chili

4 Stk. 5,50 8 Stk. 8,50

### 78. GEKOCHTER TUNA I.O.<sup>2</sup>

gekochter Thunfisch, Cocktail Sauce,

Lauchzwiebeln & Gurken

4 Stk. 5,50 8 Stk. 8,50

### 79. SAKE GURKE I.O.<sup>2</sup>

Lachs, Gurke, Cream Cheese

4 Stk. 4,90 8 Stk. 7,90

## SASHIMI & TATAR

### 80. SAKE SASHIMI

Frisch geschnittene Lachsscheiben (roh).

A Klein (5Stk.) 10,90

B Groß (10Stk.) 19,90

### 81. MAGURO SASHIMI

Frisch geschnittene Thunfischscheiben (roh).

A Klein (5Stk.) 12,90

B Groß (10Stk.) 22,90

### 82. WALU SASHIMI

Frisch geschnittene Butterfischscheiben (roh).

A Klein (5Stk.) 10,90

B Groß (10Stk.) 19,90

### 83. SASHIMI MORIAWASE

Frisch geschnittene Lachs-,

Thunfisch- & Butterfischscheiben (roh).

A Klein (6Stk.) 12,90

B Groß (12Stk.) 22,90

### 84. SAKE DRAGON TATAR (3 STK.) 12,50

Lachs, Avocado, Masago & Frühlingszwiebeln in

Chili-Mayo Sauce, mit flambiertem

Lachs umwickelt.

### 85. TUNA DRAGON TATAR (3 STK.) 12,90

Thunfisch, Avocado, Masago &

Frühlingszwiebeln in Chili-Mayo Sauce,

mit flambiertem Thunfisch umwickelt.

### 86. CRAYFISH DRAGON TATAR (3 STK.) 12,50

Flusskrebisfleisch, Avocado, Masago &

Frühlingszwiebeln in Chili-Mayo Sauce,

mit Gurke umwickelt.

### 87. SAKE TATAR 11,90

Lachs & Avocado fein gehackt in spezieller

Chili-Mayo Sauce.

### 88. TUNA TATAR 12,50

Thunfisch & Avocado fein gehackt

in spezieller Chili-Mayo Sauce.

## SPECIAL ROLLS

Hausgemachte „spezielle“ Sushi Variationen  
(mit Cocktail- und Unagi Sauce)

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

Lachs, Avocado & Cream Cheese,  
umwickelt mit flambiertem Lachs

4 Stk. 6,50

8 Stk. 11,90

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

Thunfisch mit Gurke &  
Creme Cheese, umwickelt mit Thunfisch

4 Stk. 6,90

8 Stk. 12,50

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

Ebi Tempura, Avocado & Cream Cheese,  
umwickelt mit Unagi

4 Stk. 7,50

8 Stk. 12,90

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

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

4 Stk. 6,50

8 Stk. 11,90

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

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

Thunfisch

4 Stk. 6,90

8 Stk. 12,50

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

Tempura Avocado, umwickelt mit Lachs,  
Thunfisch & Butterfisch

4 Stk. 6,90

8 Stk. 12,50

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

Lachs, Avocado mit Cream Cheese,  
umwickelt mit Avocado

4 Stk. 6,50

8 Stk. 11,90

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

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

4 Stk. 6,50

8 Stk. 11,90

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

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

4 Stk. 5,90

8 Stk. 10,90

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

Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese,  
umwickelt mit Gurke

4 Stk. 6,50

8 Stk. 11,90

### 100. DELI'S PLANT ROLLS<sup>2,5,6</sup>

Spargel Tempura, Gurke & Cream  
Cheese, umwickelt mit Avocado

4 Stk. 5,90

8 Stk. 10,90

### 101. DELI'S SPECIAL ROLLS<sup>2,5,6</sup>

Surimi, Avocado, Gurke & Cream  
Cheese, umwickelt mit Thunfisch, Lachs

& Butterfisch

4 Stk. 7,50

8 Stk. 12,90

### 102. SALMON-AVO ROLLS<sup>2,5,6</sup>

Avocado Tempura & Cream Cheese,  
umwickelt mit flambiertem Lachs

4 Stk. 6,50

8 Stk. 11,90

### 103. GREEN ROLLS<sup>2,5,6</sup>

Spargel, Mango & Cream Cheese,  
umwickelt mit Inari (japanischer Tofu)

4 Stk. 5,90

8 Stk. 10,90

## SUSHI MENÜ / SETS

---

**OSAKA SET**<sup>16</sup> 9,90  
6 Stk. Sake Maki  
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro,  
Ebi)



**TOKIO SET**<sup>1, 5, 6, 2</sup> 11,90  
6 Stk. California Maki  
6 Stk. Sake Maki  
6 Stk. Sake Avocado Cream  
Cheese



**VEGGIE SET**<sup>5, 6</sup>  12,90  
6 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Kappa Maki  
8 Stk. Veggie I.O.  
2 Stk. Nigiri Avocado



## SUSHI MENÜ / SETS

---

**YOKOHAMA SET**<sup>16</sup> 14,90  
6 Stk. Nigiri  
(Sake, Maguro, Walu, Ebi,  
Kani, Avocado)  
6 Stk. Sake Avocado Maki



**SAPPORO SET** 16,90  
4 Stk. Salmon Rolls  
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro,  
Walu)  
6 Stk. Sake Avocado Maki  
4 Stk. California I.O.



**OKINAWA SET** 17,90  
6 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Sake Maki  
6 Stk. Sake Avocado Cream  
Cheese  
3 Stk. Nigiri  
(Sake, Maguro, Walu)



## SUSHI MENÜ / SETS

### DELI SET <sup>1, 5, 6, 2</sup> 15,90

6 Stk. Sake Maki  
4 Stk. California I.O  
2 Stk. Sake Nigiri  
6 Stk. Sake Avocado Cream  
Cheese



### CLASSIC SET <sup>1, 5, 6, 2</sup> 17,90

8 Stk. Sake Avocado Cream  
Cheese I.O  
6 Stk. Kappa Maki  
6 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Sake Avocado Cream  
Cheese



### BASIC SET <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup> 18,90

6 Stk. Deli Crunch Rolls  
6 Stk. Sake Maki  
6 Stk. Tekka Maki  
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)



## SUSHI MENÜ / SETS

### SPECIAL SET <sup>1, 5, 6, 16</sup> 26,90

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 <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup> 32,90

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



### FRIENDS SET <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup> 37,90

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



## SUSHI MENÜ / SETS

---

### DELICIOUS SET <sup>1, 5, 6, 2</sup>

47,90

- 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 <sup>1, 5, 6, 2, 16</sup>

69,90

- 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
- 8 Stk. Maguro I.O
- 6 Stk. Sashimi (3 x Sake, 3 x Maguro)



## DESSERT

---

### T1. HOA QUA CHIEN / GEBACKENE FRÜCHTE (3 Stk.)<sup>1, 8</sup> 6,90

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> 5,90

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

.....

### T3. GEMISCHTES EIS / MIXED ICE CREAM (3 KUGELN)<sup>6</sup> 5,90

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

.....

### T4. JAPANESE MOCHI CAKE 6,50

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 3,00  
0,4 L 4,50

---

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

0,2 L 3,20  
0,4 L 4,60

---

**KRAFT MALZ** <sup>1</sup>

0,33 L 4,20

---

**MINERALWASSER (ACQUA MORELLI)**

0,25 L 2,90  
FL. 0,75 L 6,50

---

(still / medium)

---

## JUICE / SÄFTE

---

**ORANGENSAFT**

0,2 L 3,20  
0,4 L 4,60

---

**APFELSAFT**

0,2 L 3,20  
0,4 L 4,60

---

**KIBA (KIRSCH- & BANANENSAFT)**

0,2 L 3,20  
0,4 L 4,60

---

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

0,2 L 3,20  
0,4 L 4,60

---

**SAFTSCHORLE**

0,2 L 2,90  
0,4 L 4,20

---

## FRESH HOMEMADE DRINKS (0,4L)

---

**CAFE SUA DA** <sup>6</sup> 5,50  
Vietnamesischer Espresso auf Eis  
mit Kondensmilch

---

**LEMON SODA** 5,50  
Soda mit frischen Limetten & braunen  
Rohrzucker

---

**FOUR SEASON TEA** 5,50  
Grüntee-Limonade mit frisch gepresstem  
Limettensaft, Monin Holunderblütensirup &  
braunen Rohrzucker

---

**MOONLIGHT TEA** 5,50  
Eistee aus Zitronengras, frischen Limettensaft &  
braunen Rohrzucker

---

**MANGO LASSI** <sup>6</sup> 5,50  
Hausgemachter Mango-Smoothie (mit Milch &  
Joghurt)

---

**HANOI DELI** 5,90  
Frischer Erdbeer- & Himbeerpüree, Limetten,  
Chiasamen & Litschifrucht

---

**CORIANDER LEMON** 5,50  
Limettensaft, frischer Koriander, gesteckt mit  
Ingwerlimonade & Monin Mandelsirup

---

**LEMON ICE TEA** 5,50  
Eistee aus hausgemachten Schwarztee mit  
frisch gepresstem Limettensaft

---

**MARACUJA DREAM** 5,90  
Frische Bio Maracuja mit Honig, Soda &  
frischen Limetten

---

**GREEN PARADISE** 5,90  
Frischer Apfel-Ananas Smoothie mit Minze

---

**GINGER REFRESHER** 5,50  
Ginger Beer mit frischem Ingwer, Limetten &  
Minze

---

**WASSERMELONEN SMOOTHIE** 5,90  
(nur saisonal verfügbar)  
Frische Wassermelone als Smoothie

---

## HOT DRINKS

---

**VIETNAMEISCHER ESPRESSO – SPEZIALITÄT** 0,2 L 4,20  
mit Kondensmilch

---

**KAFFEE** 0,2 L 3,50

---

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

---

**DOPPELTER ESPRESSO** 0,12 L 3,90

---

**CAPPUCCINO** <sup>6</sup> 0,2 L 3,50

---

**LATTE MACCHIATO** <sup>6</sup>  
normal 0,25 L 3,90  
Mit Karamel 0,25 L 4,30

---

**TEE**  
**GRÜNER TEE – JASMIN TEE – REISKÖRNER TEE** 0,3 L 3,20

---

**FRISCHEN TEE** 0,3 L 3,50  
**INGWER TEE – MINZE TEE – ZITRONENGRAS TEE**

---

**HANOI TEE** 0,3 L 3,80  
Jasmin, Minze, Orange, Ingwer, Zitrone

---

**TRA VAI GUNG** 0,3 L 3,80  
Frischer Tee aus Ingwer, Zitronengras, Zitrone & Litschi

---

**TEE NACH WUNSCH IM KÄNNCHEN** 0,65L 5,90

---

## BIER VOM FASS

---

**HEINEKEN**<sup>1</sup> 0,3 L 4,10  
0,5 L 5,30

---

**NEWCASTLE BROWN ALE (Dunkles Bier)**<sup>1</sup> 0,3 L 4,20  
0,5 L 5,50

---

## FLASCHENBIERE

---

**SAIGON BIER**<sup>1</sup> 0,33 L 4,50  
(vietnamesisches Bier)

---

**ASAHI**<sup>1</sup> 0,33 L 4,50  
(japanisches Bier)

---

**ALKOHOLFREIES BIER**<sup>1</sup> 0,33 L 4,20  
(Erdinger, Heineken) 0,5 L 5,30

---

**ERDINGER**<sup>1</sup> 0,5 L 5,30  
(Kristall, Hefeweizen)

---

## WINES / WEINE

---

**ROTWEIN**<sup>14, 15</sup> 0,2 L 6,90  
FLASCHE / 0,75 L 23,90

Merlot, Chianti, Bordeaux

---

**WEISSWEIN**<sup>10, 14, 15</sup> 0,2 L 6,90  
FLASCHE / 0,75 L 23,90

Riesling, Pinot Grigio, Chardonay, Grauer Burgunder

---

**ROSÉ WEIN**<sup>14, 15</sup> 0,2 L 6,90  
FLASCHE / 0,75 L 23,90

---

**WEISSWEIN – ODER ROTWEINSCHORLE**<sup>14, 15</sup> 0,2 L 5,90

---

## APERITIF

---

**HUGO** 0,2 L 7,50  
Prosecco mit Soda, Monin Holunderblütensirup & Minze

---

**APEROL SPRITZ**<sup>10</sup> 0,2 L 7,50  
Aperol mit Prosecco & Soda

---

**PROSECCO** 0,2 L 7,50

---

## JAPANISCHE WEINE

---

**JAPANISCHEN SAKE (Reiswein)**<sup>14, 15</sup> 0,1 L 5,50  
0,25 L 10,90

---

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

---

## SPIRITUOSEN

### COGNAC 4 CL 7,90

Hennessy VSOP / Remy Martin

### VODKA 4 CL 6,90

Russian Standard / Vodka Absolut / Lua Moi (vietnamesischer Vodka)

### LIKÖRE & KRÄUTER 2 4 CL 5,90

Grappa / Jägermeister / Baileys / Campari

### RUM 4 CL 5,90

Havana Club / Bacardi Superior

### TEQUILLA 4 CL 5,90

Tequilla Sierra

### GIN 4 CL 6,90

Bombay Sapphire

### SCOTCH & BOURBON 4 CL 6,90

Chivas Regal, Jim Beam

### MARTINI 4 CL 5,90

Bianco

### LONGDRINKS 9,10,12,13 0,4 L 8,90

Whisky Cola / Gin Tonic / Cuba Libre / Campari Orange / Cosmopolitan

## COCKTAILS (0,4L)

### WHISKEY SOUR (0,2 L)<sup>15</sup> 7,50

Bourbon Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß (optional)

### MAITAI 9,50

Bacardi Superior, Triple Sec, Monin Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft & Orangensaft

### MOJITO 9,50

Bacardi Superior, Soda, Limettensaft, Minze & brauner Rohrzucker

### SEX ON THE BEACH<sup>10</sup> 9,90

Vodka Absolut, Peach Brandy, Ananassaft, Cranberrysaft, Zitronensaft & Grenadine

### WATERMELON MAN<sup>10</sup> 9,50

Vodka Absolut, Zitronensaft, Monin Wassermelonensirup, Orangensaft, & Grenadine

### SWIMMING POOL<sup>6,10</sup> 9,90

Bacardi Superior, Vodka Absolut, Blue Curacao, Monin Kokossirup, Ananassaft & Sahne

### PINA COLADA<sup>6</sup> 9,50

Bacardi Superior, Ananassaft, Monin Kokossirup & Sahne

### ERDBEERE COLADA<sup>6</sup> 8,90

Bacardi Superior, Monin Erdbeersirup, Ananassaft & Sahne

### MANGO COLADA<sup>6</sup> 8,90

Bacardi Superior, Mangosaft, Monin Mangosirup & Sahne

### LONG ISLAND ICE TEA<sup>9,10,13</sup> 10,90

Vodka Absolut, Bacardi Superior, Tequila, Cointreau, Gin, Cola, Orangensaft & Limette

### CAIPIRINHA 9,50

Cacacha, Soda, Limettensaft & brauner Rohrzucker

### MOSCOW MULE<sup>10</sup> 10,50

Vodka Absolut, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke & Minze

### ZOMBIE 9,90

Weißer & brauner Rum, Grenadine, Monin Maracujasirup, Orangensaft, Zitronensaft & Ananassaft

## MOCKTAILS (0,4L)

---

<b>BLUE ICE TEA</b> 7,50 Sprite, Limetten & Blue Curacao	<b>MOSQUITO</b> <sup>10, 12</sup> 7,50 Ginger Ale, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Zitronensaft & Minze
<b>COCONUT KISS</b> <sup>6</sup> 7,50 Ananassaft, Monin Erdbeersirup, Monin Kokossirup & Sahne	<b>HONOLULU</b> 7,50 Ananassaft, Kirschsaf, Zitronensaft & Monin Kokossirup
<b>STRAWBERRY KISS</b> <sup>6</sup> 7,50 Monin Erdbeersirup, Ananassaft & Sahne	<b>IPANEMA</b> <sup>10, 12</sup> 7,50 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. KONSERVIERUNGSTOFFE
8. ERDNÜSSE
9. KOFFEINHALTIG
10. FARBSTOFFE
11. ANTIOXIDATIONSMITTEL
12. CHINHALTIG
13. SÜSSUNGSMITTEL
14. SULFIT
15. EIWEISS
16. SCHALENTIERE

 VEGETARISCH

 VEGAN

 LEICHT SCHARF

 SCHARF

---

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST  
(BILDER DIENEN NUR ZUR VERANSCHAULICHUNG  
& SIND DEN GERICHTEN ÄHNLICH.)



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