






# VORSPEISEN / STARTERS

- 1. HA CAO CHAY 1,6**  \_\_\_\_\_ **5.50 €**  
(5 Stk.) gedämpfte vietnamesische Dumplings, gefüllt mit Tofu  
*(5 pcs.) steamed vietnamese dumplings, filled with tofu*
- 2 WAN TAN CHIEN 1,2**  \_\_\_\_\_ **4.90 €**  
gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Hähnchen, Morcheln, Shiitake-Pilze, Koriander und Lauchzwiebeln mit hausgemachter Sauce  
*baked dumplings filled with meat, shrimp & chicken, morels, shiitake mushrooms, coriander and spring onions*
- 3. TEMPURA WILD FLOWER - BANH BAO CHIEN 1,6**  \_\_\_\_\_ **5.90 €**  
gebackene bunte Mehlblume mit herzhafter Füllung aus Morcheln, Wasserkastanien, Wurzelgemüse und Tofu, dazu hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise verfeinert mit Kurkuma  
*baked, colorful flour flower with a hearty filling of morels, water chestnuts, root vegetables and tofu, with homemade garlic mayonnaise*
- 4. SÜSSKARTOFFEL FAM NGO**  \_\_\_\_\_ **5.50 €**  
Süßkartoffel-Pommes mit Knoblauch-Mayonnaise  
*sweet potatoe fries with garlic mayonnaise*
- 7. SUMMER ROLLS (2 Stk.)/(2 Pcs.) 5** \_\_\_\_\_  
mit Erdnusssoße
- A. TOFU / Tofu 6**  \_\_\_\_\_ **5.50 €**
- B. HÄHNCHEN / Chicken** \_\_\_\_\_ **5.50 €**
- F. GEGRILLTER LACHS / Grilled Salmon<sup>4</sup>** \_\_\_\_\_ **5.90 €**
- H. TEMPURA GARNELEN / Tempura Prawns 1,2,3** \_\_\_\_\_ **6.50 €**
- 8. NEM RAN 2,6** \_\_\_\_\_ **5.50 €**  
(2 Stk.) FAM NGO - Frühlingsrollen mit Rindfleisch, Garnelen und Glasnudeln  
*(2 pcs.) FAM NGO spring rolls with beef, prawns and glass noodles*
- 9. HÀ CAO TOM 1,2,11** \_\_\_\_\_ **5.50 €**  
(5 Stk.) gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Sesam  
*(5 pcs.) steamed dumplings with prawn filling and sesame*

# SCHWARZE KLEBREIS- UND JASMINREISGERICHTE / RICE DISHES

## 51. KOKOS CURRY SPEZIAL 7 \_\_\_\_\_

(leicht scharf) cremiges gelbes Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse der Saison, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis, dazu:  
*(spicy) creamy yellow curry with coconut milk, lemongrass, fresh seasonal vegetables, served with black sticky rice and jasmine rice and:*

## 52. TERIYAKI SPEZIAL 1,6 \_\_\_\_\_

japanische Grillgerichte mit saisonalem Gemüse, Teriyaki-Sauce, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis, dazu:  
*japanese grilled dishes with seasonal vegetables, teriyaki sauce, served with black sticky rice and jasmine rice and:*

## 53. SOT LAC 5 \_\_\_\_\_

cremige Erdnussauce mit frischem saisonalem Gemüse, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis, dazu:  
*creamy peanut sauce with fresh seasonal vegetables, served with black sticky rice and jasmine rice and:*

## 54. XAO SA OT \_\_\_\_\_

im Wok gebratenes Gemüse mit Chili, Knoblauch, Zitronengras und Pilzmischung-Sauce, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis, dazu:  
*Wok-fried vegetables with chili, garlic, lemongrass and mushroom mixture sauce, served with black sticky rice and jasmine rice and:*

## 55. ZITRONEN-KURKUMA SPEZIAL 1,3,6,11 \_\_\_\_\_

Kokosmilch mit Brokkoli, Möhren, Zuckerschoten, Zucchini, Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Limettenblättern, Zitronengras, Weißwein, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis, dazu:

## WAHLWEISE: \_\_\_\_\_

### A. TOFU 6 \_\_\_\_\_ 12.50 €

tofu

### K. SEITAN 1,6 \_\_\_\_\_ 12.50 €

seitan

### B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST \_\_\_\_\_ 13.90 €

grilled chicken breast

### E. GEGRILLTE ENTE 1 \_\_\_\_\_ 15.90 €

grilled duck breast

### F. GEGRILLTER LACHS 4 \_\_\_\_\_ 16.90 €

grilled salmon

### H. GARNELEN 2 \_\_\_\_\_ 16.90 €

prawns

### D. GEGRILLTES KALBSTEAK \_\_\_\_\_ 16.90 €

grilled veal steak

### G. GEGRILLTER THUNFISCH 4 \_\_\_\_\_ 16.90 €

grilled tuna

# VEGANE SCHWARZE KLEBREIS- UND JASMINREISGERICHTE / VEGAN RICE DISHES

## 61. COM TAM 1,6 \_\_\_\_\_ 12.50 €

geräucherter Seitan mit Rosmarin Thymian Ummantelung, Tofu, Frühlingszwiebeln, eingelegtem Wurzelgemüse, Spinat und eine Limetten-Knoblauch-Sojasoße, verfeinert mit Kräuter der Saison, serviert mit schwarzem Klebsreis und Jasminreis  
*smoked seitan with a rosemary thyme coating, tofu, spring onions, pickled root vegetables, spinach and a lime-garlic-soy sauce, refined with herbs of the season, served with black sticky rice and jasmine rice*

## 62. COM CA TIM 6 \_\_\_\_\_ 12.50 €

gegrillte Aubergine, hausgemachte Tofu-Quiche, karamellierte Zwiebeln, Nori-Blätter, Frühlingszwiebeln, eingelegtes Wurzelgemüse, Spinat und eine Limetten-Knoblauch- Sojasauce, verfeinert mit Kräutern der Saison, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis  
*grilled aubergine, homemade tofu quiche, caramelized onions, nori leaves, spring onions, pickled root vegetables, spinach and a lime- garlic-soy sauce, refined with herbs of the season, served with black sticky rice and jasmine rice*

## 63. SEITAN XAO NAM 1,6 \_\_\_\_\_ 12.50 €

gebratener Seitan mit Pilzen, Shiitake Pilzen und Gemüse in veganer Austernsoße (Soja-Pilz-Soße), serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis  
*fried seitan with mushrooms, shiitake mushrooms and vegetables in vegan oyster sauce (soy mushroom sauce), served with black sticky rice and jasmine rice*

# BOWLS

## MIT SCHWARZEN KLEBREIS UND JASMINREIS WITH BLACK STICKY RICE AND JASMINE RICE

### 71. KALBSSTEAK SPECIAL BOWL 1,3,6 \_\_\_\_\_ 15.90 €

gegrilltes Kalbssteak mit einer Teriyaki-Soße, Edamame, Cherrytomaten, Mango, Kappa, frischem Salat und Avocado, Mayonnaise-Soße, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis

*grilled veal steak with a teriyaki sauce, edamame, cherry tomatoes, mango, kappa, fresh lettuce and avocado, mayonnaise sauce, served with black sticky rice and jasmine rice*

### 72. FAM NGO FOOD BOWL 4,6,11 \_\_\_\_\_ 15.90 €

gegrillter Lachs mariniert mit Chiliflocken sowie Sesam, verfeinert mit einem Pflücksalat, Mango, Cherrytomaten, Kappa, Avocado und einer hausgemachten Soße, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis

*grilled salmon marinated with chili flakes and sesame, refined with a lettuce, mango, cherry tomatoes, kappa, avocado and a homemade sauce, served with black sticky rice and jasmine rice*

### 73. EBI TEMPURA BOWL 1,2,3,6 \_\_\_\_\_ 15.90 €

4 Stk. Ebi Tempura mit frischem Pflücksalat, Avocado, Mango, Edamame, Quinoa, Kappa, Teriyaki und Mayonnaise, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis

*4 pcs. ebi tempura with fresh lettuce, avocado, mango, edamame, quinoa, kappa, teriyaki and mayonnaise, served with black sticky rice and jasmine rice*

### 75. TERIYAKI CHICKEN BOWL 1,3,6 \_\_\_\_\_ 13.90 €

gegrillte Hühnerbrust mit einer Teriyaki-Soße, Edamame, frischem Salat und Quinoa, Avocado, Mango, Mayo, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis

*grilled chicken breast with a teriyaki sauce, edamame, fresh lettuce and quinoa, avocado, mango, mayo, served with black sticky rice and jasmine rice*

### 76. SEITAN BOWL 1,3,6 \_\_\_\_\_ 12.90 €

gegrillter Seitan mit frischem Pflücksalat, Avocado, Cherrytomaten, Paprika, Edamame, Quinoa, Kappa, Teriyaki-Soße, Mayo, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis

*grilled seitan with fresh lettuce, avocado, cherry tomatoes, bell pepper, edamame, quinoa, kappa, teriyaki sauce, mayo, served with black sticky rice and jasmine rice*

### 77. ENTE BOWL 1,3,6 \_\_\_\_\_ 15.90 €

gegrillte Ente mit einer Teriyaki- und Mayonnaise-Soße, frischem Pflücksalat, Avocado, Mango, Kappa, Paprika, Edamame, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis

*grilled duck with a teriyaki and mayonnaise sauce, fresh lettuce, avocado, mango, kappa, paprika, edamame, served with black sticky rice and jasmine rice*

**74. TOFU BOWL 3,6**  \_\_\_\_\_ **12.90 €**

Tofu und Pflücksalat verfeinert mit Edamame, hausgemachter Mayo-Soße, Avocado, Kappa, Paprika, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis  
*tofu and lettuce refined with edamame, homemade mayo sauce, avocado, kappa, paprika, served with black sticky rice and jasmine rice*

## KINDER MENÜ

**81. SOT LAC KIDS** \_\_\_\_\_

Sot Lac mit cremiger Erdnussauce, frischem saisonalem Gemüse, serviert mit schwarzem Klebreis und Jasminreis, dazu:  
*Sot Lac with creamy peanut sauce, fresh seasonal vegetables, served with black sticky rice, jasmine rice and:*

**A. TOFU 6** \_\_\_\_\_ **6.90 €**

tofu

**B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** \_\_\_\_\_ **6.90 €**

grilled chicken breast

**C. Gegrillte Ente** \_\_\_\_\_ **7.50 €**

grilled duck

**82. PHO XAO KIDS** \_\_\_\_\_

gebratene Reisbandnudeln mit buntem Gemüse, Röstzwiebeln, dazu:  
*stir-fried rice noodles with mixed vegetables, crispy onions and*

**A. TOFU 6** \_\_\_\_\_ **6.90 €**

tofu

**B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** \_\_\_\_\_ **6.90 €**

grilled chicken breast

**C. Gegrillte Ente** \_\_\_\_\_ **7.50 €**

grilled duck

# MAKI (6 STK./ 6 PCS.)

MIT ALGEN UMWICKELTE REISROLLEN  
RICE ROLLS WRAPPED IN SEAWEED

## 201. AVOCADO

Avocado  
*avocado*

4.20 €

## 210. UNAGI <sup>4,6</sup>

Süßwasseraal  
*eel*

5.70 €

## 202. KAPPA

Gurke  
*cucumber*

4.20 €

## 211. CALIFORNIA <sup>4,6</sup>

Surimi, Avocado  
*Surimi, avocado*

4.50 €

## 203. SHINKO

eingelegter Rettich  
*pickled radish*

4.20 €

## 212. EBİ 2

große Garnelen  
*king prawns*

5.20 €

## 204. INARI <sup>6</sup>

Tofu-Tasche  
*tofu pouch*

4.20 €

## 213. EBICADO 2

große Garnelen, Avocado  
*king prawns, avocado*

5.50 €

## 205. SAKE 4

Lachs  
*salmon*

4.70 €

## 214. SPICY EBİ 2

große Garnelen, Lauchzwiebeln  
*king prawns, spring onions*

5.70 €

## 206. SAKE AVOCADO 4

Lachs, Avocado  
*salmon, avocado*

4.90 €

## 215. SPICY TUNA 4

gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln  
*cooked tuna, chives*

5.70 €

**207. SAKE KAPPA 4** \_\_\_\_\_ **4.70 €**

Lachs, Gurke  
*salmon, cucumber*

**208. TEKKA 4** \_\_\_\_\_ **5.20 €**

Thunfisch  
*tuna*

**209. TEKKA AVO 4** \_\_\_\_\_ **5.40 €**

Thunfisch, Avocado  
*tuna, avocado*

# NIGIRI (2 STK./ 2 PCS.)

HANDGEFORMT UND KUNSTVOLL BELEGTER REIS  
HAND-SHAPED AND ARTFULLY TOPPED RICE

## 221. INAGI 6

Tofu-Tasche

*tofu pouch*

4.20 €

## 227. SURIMI 4

Krebsfleischimitat

*Surimi*

4.20 €

## 222. TOBIKO 4

Fischrogen

*fish roe*

4.20 €

## 228. UNAGI 4,6

Süßwasseraal

*eel*

5.90 €

## 223. IKORA 4

Lachs Kavier

*salmon caviar*

4.20 €

## 229. EBI<sup>2</sup>

große Garnelen

*king prawns*

5.90 €

## 224. AVOCADO

Avocado

*avocado*

4.20 €

## 230. FLAMBIERTER LACHS 4

flambierter Lachs

*flamed salmon*

5.50 €

## 225. SAKE 4

Lachs

*salmon*

4.20 €

## 226. MAGURO 4

Thunfisch

*tuna*

5.50 €

## GUNKAN (2 STK./ 2 PCS.)

- 231. GUNKAN SPICY EBI 2**  \_\_\_\_\_ **5.90 €** **233. GUNKAN SALMON 2**  \_\_\_\_\_ **5.70 €**  
große Garnelen, Lauchzwiebeln  
*king prawns, chives*  
Lachs, Lauchzwiebeln  
*salmon, chives*
- 232. GUNKAN TEKKA 4**  \_\_\_\_\_ **5.70 €** **234. GUNKAN SPICY TUNA 4**  \_\_\_\_\_ **5.70 €**  
gehackter Thunfisch, Lauchzwiebeln  
*minced tuna, chives*  
Thunfisch und Lauchzwiebeln  
*tuna and chives*

## TEMAKI 4,11 (1 STK./ 1 PCS.)

HANDGEROLLT MIT FISCHROGEN UND SESAM  
HAND-ROLLED WITH FISH ROE AND SESAME

- 235. TEMAKI SAKE 4** \_\_\_\_\_ **4.50 €** **238. TEMAKI SPICY TUNA 3,4,10**  \_\_\_\_\_ **4.90 €**  
Lachs, Avocado, Gurke und Tobiko  
*salmon, avocado, cucumber and tobiko*  
gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, scharfe Mayo, Gurke und Tobiko  
*cooked tuna, spring onions, spicy mayo, cucumber and tobiko*
- 236. TEMAKI TEKKA 4** \_\_\_\_\_ **4.50 €** **239. TEMAKI SPICY SAKE 3,4,10**  \_\_\_\_\_ **4.90 €**  
Thunfisch, Avocado, Gurke und Tobiko  
*tuna, avocado, cucumber and tobiko*  
gekochter Lachs, Lauchzwiebeln, scharfe Mayo, Gurke und Tobiko  
*cooked salmon, spring onions, spicy mayo, cucumber and tobiko*
- 237. TEMAKI EBI 2** \_\_\_\_\_ **4.50 €**  
Ebi, Avocado, Gurke und Tobiko  
*shrimp, avocado, cucumber and tobiko*

# INSIDE-OUT (8 STK./ 8 PCS.)

ZUTATEN, UMHÜLLT MIT NORIBLATT, REIS AUSSEN  
INGREDIENTS, WRAPPED IN NORI SHEET, RICE ON THE OUTSIDE

**251. SAKE INSIDE-OUT 4,7** \_\_\_\_\_ **8.50 €**    **257. EBI AVO INSIDE-OUT 2,4** \_\_\_\_\_ **9.50 €**

In: Lachs, Avocado; out: Masago  
*in: salmon, avocado; out: masago*

In: große Garnelen, Avocado; out: Masago  
*in: prawns, avocado; out: masago*

**252. HOT SPICY INSIDE-OUT 4** \_\_\_\_\_ **8.50 €**    **258. HOT SPICY EBI INSIDE-OUT 2,4** \_\_\_\_\_ **9.50 €**

In: Lachs, Lauchzwiebeln, Gurke, Chili; out: Masago  
*in: salmon, spring onions, cucumber, chili; out: masago*

In: große Garnelen, Chili, Gurke, Lauchzwiebeln; out: Masago  
*in: prawns, chili, cucumber, spring onions; out: masago*

**253. PHILADELPHIA INSIDE-OUT 4,7** \_\_\_\_\_ **8.50 €**    **259. CALI INSIDE-OUT 4** \_\_\_\_\_ **8.50 €**

In: Frischkäse, Lachs, Avocado; out: Masago  
*in: cream cheese, salmon, avocado; out: masago*

In: Krebsfleischimitat, Avocado; out: Masago  
*in: Surimi, avocado; out: masago*

**254. TEKKA INSIDE-OUT 4** \_\_\_\_\_ **8.50 €**    **260. RUCOLA CHEEZY INSIDE-OUT 4,11** 🌿 \_ **7.90 €**

In: Thunfisch, Avocado; out: Masago  
*in: tuna, avocado; out: masago*

In: Rucola, Frischkäse; out: Sesam  
*in: arugula, cream cheese; out: sesame*

**255. HOT SPICY TEKKA INSIDE-OUT 4** 🌶️ \_ **8.50 €**    **261. BRAVOCADO INSIDE-OUT 4,11** 🌿 \_ **7.50 €**

In: Thunfisch, Lauchzwiebeln, Gurke, Chili; out: Masago  
*in: tuna, spring onions, cucumber, chili; out: masago*

In: Avocado; out: Avocado  
*in: avocado; out: avocado*

**256. YAKITORI INSIDE-OUT 11** \_\_\_\_\_ **8.20 €**    **262. VEGGIE INSIDE-OUT 11** 🌿 \_\_\_\_\_ **8.50 €**

In: würziges gebratenes Hühnerfleisch, Gurke; out: Sesam  
*in: spicy fried chicken, cucumber; out: sesame*

In: Avocado, eingelegter Rettich, Gurke; out: Sesam  
*in: avocado, radish, cucumber; out: sesame*

**5. NEM CHAY 6**  \_\_\_\_\_ **5.50 €**

(2 Stk.) Frühlingsrollen mit gehacktem Tofu, Shiitake, Morcheln, Glasnudeln,  
Gemüse und Süß-Chili-Dip

*(2 pcs.) spring rolls with chopped tofu, shiitake, morels, glass noodles,  
vegetable and sweet chilli dip*

**6. EDAMAME**  \_\_\_\_\_ **5.50 €**

gekochte junge grüne Sojabohnen mit feinem Dip

*cooked young green soybeans with a fine dip*

**10. TOM CHIEN COM 1,2,3,6** \_\_\_\_\_ **6.90 €**

(3 Stk.) panierte Riesengarnelen mit Schwanzsegment, frischem Salat und  
hausgemachter Unagi-Sauce

*(3 pcs) breaded king prawns with tail segment, fresh salad and homemade  
unagi sauce*

**11. SATE GA 5** \_\_\_\_\_ **5.90 €**

mit Zitronengras, gewürztes Hähnchenfleisch am Spieß und herzhafter  
Kokos-Erdnuss-Sauce

*with lemongrass, seasoned chicken on a skewer and hearty coconutpeanut  
sauce*

**12. BO CUON LA LOT 4** \_\_\_\_\_ **5.90 €**

(4 Stk.) zartes Rindfleisch eingerollt in Betelblättern, serviert mit Salat und  
Chili-Limetten-Dressing

*(4 pcs.) tender beef wrapped in betel leaves, served with lettuce and chili-  
lime dressing*

**13. YAKITORI** \_\_\_\_\_ **5.90 €**

(2 Stk.) gegrillte marinierte Hähnchenspieße

*(2 pcs.) grilled marinated chicken skewers*

# TEMPURA ROLL (6 STK./ 6 PCS.)

PANIERTE PHILADELPHIA ROLL MIT HAUSGEMACHTER SPEZIALSAUCE  
TEMPURA FRIED PHILADELPHIA ROLL WITH HOMEMADE SPECIAL SAUCE

**271. SAKE TEMPURA 1,4,7** \_\_\_\_\_ **8.90 €**    **274. VEGGIE TEMPURA 1,7** \_\_\_\_\_ **7.50 €**

Lachs, Avocado, Gurke und Lauch  
*salmon, avocado, cucumber and onion*

Avocado, eingelegter Rettich und Gurke  
*avocado, radish and cucumber*

**272. EBI TEMPURA 1,2,7** \_\_\_\_\_ **9.50 €**    **275. YAKITORI TEMPURA 1,7** \_\_\_\_\_ **7.90 €**

Garnelen, Avocado und Gurke  
*prawns, avocado and cucumber*

japanische Hähnchenspieße, Gurke und Lauchzwiebeln  
*Japanese chicken skewers, cucumber and spring onions*

**273. TEKKA TEMPURA 1,4,7** \_\_\_\_\_ **9.90 €**    **276. KANI TEMPURA 1,4,7** \_\_\_\_\_ **7.90 €**

Thunfisch, Lauchzwiebeln, Avocado und Gurke  
*tuna, spring onions, avocado and cucumber*

Krebsfleischimitat und Avocado  
*surimi and avocado*

# SPECIAL ROLLS

SERVIERT MIT HAUSGEMACHTER SAUCE  
SERVED WITH HOMEMADE SAUCE

**281. SALMON ROLL 1,2,4** \_\_\_ 4pcs - 8.90 € / 8pcs - 16.90€

außen: Lachs Innen: Ebi Tempura, Avocado  
*outside: salmon inside: prawns, avocado*

**282. RAINBOW ROLL 2,4** \_ 4pcs - 11.90 € / 8pcs - 20.90€

außen: Lachs, Thunfisch und Ebi innen: Surimi, Avocado und Gurke  
*outside: salmon, tuna and shrimp inside: surimi, avocado and cucumber*

**283. DRAGON ROLL 4** \_\_\_\_\_ 4pcs - 10.90 € / 8pcs - 18.90€

außen: Aal innen: Sake, Avocado und Gurke  
*outside: eel inside: salmon, avocado and cucumber*

**284. FUJIYAMA ROLL 4** \_\_\_ 4pcs - 9.90 € / 8pcs - 17.90€

außen: flambierter Lachs innen: gegrillter Lachsbauch, Gurke und Rettich  
*outside: flamed salmon inside: grilled salmon belly, cucumber and radish*

**285. CREAMY AVOCADO** \_ 4pcs - 8.90 € / 8pcs - 16.90€

außen: Avocado innen: Rettisch, Gurke und Rucola  
*outside: avocado inside: radish, cucumber and arugula*

**286. TUNA ROLL 4,7** \_\_\_\_\_ 4pcs - 11.90 € / 8pcs - 20.90€

außen: flambierter Thunfisch innen: Tempura, Surimi, Frischkäse und Avocado  
*outside: flamed tuna inside: tempura, surimi, cream cheese and avocado*

# POKE BOWL

SERVIERT MIT SALAT, CHERRYTOMATEN, RETTICH, SEETANGSALAT,  
SERVED WITH SALAD, CHERRY TOMATOES, RADISH, WAKAME, AVOCADO, CUCUMBER,  
SUSHI RICE AND HOMEMADE DRESSING

**291. SALMON BOWL 4** \_\_\_\_\_ **13.50€**

flambierter Lachs  
*flamed salmon*

**294. YAKITORI BOWL** \_\_\_\_\_ **12.50€**

japanische Hühnchenspieße  
*Japanese skewered chicken*

**292. TARTAR BOWL 2,4** \_\_\_\_\_ **14.90€**

gehackter Lachs, Thunfisch und Garnelen  
*minced salmon, tuna and prawns*

**295. SASHIMI BOWL 4** \_\_\_\_\_ **17.50€**

verschiedene Fischscheiben  
*various sliced fish*

**293. EBI TEMPURA BOWL 1,2** \_\_\_\_\_ **14.90€**

panierte Großgarnelen  
*tempura-fried black tiger prawns*

# SUSHI KOMPOSITIONEN

**301. COMBO 1 11** \_\_\_\_\_ **14.50€**

6 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Shinko Maki  
8 Stk. Veggie Inside-Out  
*6 pcs. Avocado Maki*  
*6 pcs. Shinko Maki*  
*8 pcs. Veggie Inside-Out*

**305. COMBO 5 2,4** \_\_\_\_\_ **16.50€**

4 Stk. Tekka Inside-Out  
4 Stk. California Inside-Out  
2 Stk. Nigiri (Maguro, Sake)  
6 Stk. Ebi Maki  
*4 pcs. Tekka Inside-Out*  
*4 pcs. California Inside-Out*  
*2 pcs. Nigiri (Maguro, Sake)*  
*6 pcs. Ebi Maki*

**302. COMBO 2 1,1** \_\_\_\_\_ **11.50€**

**303. COMBO 3 1,1** \_\_\_\_\_ **11.50€**

**304. COMBO 4 1,1** \_\_\_\_\_ **11.50€**

**302. COMBO 2 1,2,4****16.90€***6 pcs. Ebi Maki**6 Stk. Sake Avocado Maki**8 Stk. Sake Baked Roll**3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)**6 pcs. Sake Avocado Maki**8 pcs. Sake Baked Roll**3 pcs. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)***303. COMBO 3 4****13.50€***6 Stk. Sake Avocado Maki & California Maki**2 Stk. Sake Nigiri**1 Stk. Maguro Nigiri**6 pcs. Sake Avocado Maki & California Maki**2 pcs. Sake Nigiri**1 pcs. Maguro Nigiri***304. COMBO 4 2,4****14.50€***8 Stk. Nigiri**(2 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi,**1 Surimi, 1 Unagi, 2 Avocado)**8 pcs. Nigiri**(2 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi,**1 Surimi, 1 Unagi, 2 Avocado)***306. COMBO 6 2,4****15.90€***4 Stk. Hot Spicy Sake**4 Stk. Ebi Avocado Inside-Out**6 Stk. Sake Kappa Maki**2 Stk. Nigiri (Sake, Ebi)**4 pcs. Hot Spicy Sake**4 pcs. Ebi Avocado Inside-Out**6 pcs. Sake Kappa Maki**2 pcs. Nigiri (Sake, Ebi)***307. COMBO 7 2,4****17.50€***6 Stk. Sake Avocado Maki**6 Stk. Tekka Avocado Maki**5 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi, Surimi, Unagi)**6 pcs. Sake Avocado Maki**6 pcs. Tekka Avocado Maki**5 pcs. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi, Surimi, Unagi)***308. COMBO 8 2,4****17.90€***8 Stk. Hot Spicy Tekka Inside-Out**4 Stk. Hot Spicy Sake Inside-Out**3 Stk. Nigiri (Ebi, Maguro, Sake)**8 pcs. Hot Spicy Tekka Inside-Out**4 pcs. Hot Spicy Sake Inside-Out**3 pcs. Nigiri (Ebi, Maguro, Sake)*

# CHICHI CHOOSE - TO SHARE

## 311 MENU 1 1,2,4,7 \_\_\_\_\_ 38.00€

(für 2 Personen / for 2 people)

- 8 Stk. Sake Inside-Out
- 4 Stk. Rucola Cream Cheese Inside-Out
- 6 Stk. Sake Maki,
- 6 Stk. Ebi Avocado Maki
- 4 Stk. Nigiri (Sake, Ebi, Unagi, Maguro)
- 6 Stk. Sake Tempura
- 8 pcs. Sake Inside-Out
- 4 pcs. Rucola Cream Cheese Inside-Out
- 6 pcs. Sake Maki
- 6 pcs. Ebi Avocado Maki
- 4 pcs. Nigiri (Sake, Ebi, Unagi, Maguro)
- 6 pcs. Sake Tempura

## 312. MENU 2 1,2,4,7 \_\_\_\_\_ 76.00€

(für 3-5 Personen / for 3-5 people)

- 8 Stk. Tekka Inside-Out
- 8 Stk. Avocado Inside-Out
- 8 Stk. Ebi Avocado Inside-Out
- 24 Stk. Maki
- (Sake, California, Gurke, Thunfisch)
- 12 Stk. Tempura Roll (Sake, Veggie)
- 4 Stk. Nigiri
- (Gunkan Spicy Ebi, Gunkan Salmon)
- 6 Stk. Futo Maki
- 8 pcs. Tekka Inside-Out

## 313. MENU 3 1,2,4,7 \_\_\_\_\_ 89.00€

(für 5 Personen / for 5 people)

- 8 Stk. California Inside-Out
- 8 Stk. Philadelphia Inside-Out
- 8 Stk. Rainbow Roll
- 24 Stk. Maki
- (Sake, Ebi Avocado, Tekka, Shinko)
- 6 Stk. Sake Tempura
- 3 Scheiben Lachs Sashimi
- 3 Scheiben Thunfisch Sashimi
- 10 Stk. Nigiri
- (Ebi, Gunkan Tekka, Gunkan Ebi, Sake, Maguro)
- 8 pcs. California Inside-Out
- 8 pcs. Philadelphia Inside-Out
- 8 pcs. Rainbow Roll
- 24 pcs. Maki
- (Sake, Ebi Avocado, Tekka, Shinko)
- 6 pcs. Sake Tempura
- 3 slices Salmon Sashimi
- 3 slices Tuna Sashimi
- 10 pcs. Nigiri
- (Ebi, Gunkan Tekka, Gunkan Ebi, Sake, Maguro)

# EXTRA

## 91. SCHWARZER KLEBREIS MIT JASMINREIS

*black sticky rice and jasmine rice*

3.00€

94. UDON NUDELN <sup>1</sup> \_\_\_\_\_ 4.00€

*udon noodles*

92. GEGRILLTE PILZE DER SAISON \_\_\_\_\_ 4.00€

*grilled seasonal mushrooms*

95. GEGRILLTE ENTE <sup>1</sup> \_\_\_\_\_ 5.00€

*grilled duck*

93. AUBERGINE \_\_\_\_\_ 4.00€

*aubergine*

96. GEGRILLTES HÄHNCHEN <sup>1</sup> \_\_\_\_\_ 4.00€

*grilled chicken*

# DESSERTS

101. SNOW WHITE \_\_\_\_\_ 5.90€

Banane im Klebreismantel, gegrillt in einem Bananenblatt, dazu cremige  
Kokosmilch, frische Früchte und Schokoladenraspeln  
*banana wrapped in sticky rice, grilled in a banana leaf, served with creamy  
coconut milk, fresh fruit and grated chocolate*

104. MOCHI \_\_\_\_\_ 5.50€

(3 Stk.) japanischer Reiskuchen (3 pcs) *japanese rice cake*

102. GOLDEN BANANA <sup>1,7</sup> \_\_\_\_\_ 6.90€

gebackene Banane mit Vanilleiscreme  
*baked banana with vanilla ice cream*

105. BANH RAN <sup>6,11</sup> \_\_\_\_\_ 5.50€

(4 Stk.) süß gefüllte Sesambällchen (4 pcs) *sweet filled sesame balls*

103. ORANGE ICE CREAM <sup>7</sup> \_\_\_\_\_ 7.50€

Orangen-Eiscreme

106. ICE CREAM COCONUT <sup>7</sup> \_\_\_\_\_ 7.50€

Kokosnuss-Eiscreme

107. ZITRONEN ICE CREAM <sup>7</sup> \_\_\_\_\_ 7.50€

Limetten Eiscreme

## ALLERGENE

- 1 Weizengluten
- 1b Gerstengluten
- 2 Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Ei/-Erzeugnisse
- 4 Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Milch/-Erzeugnisse (Laktose)
- 8 Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- 9 Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Senf/-Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Lupinen/-Erzeugnisse
- 14 Weichtiere/-Erzeugnisse

## ZUSATZSTOFFE

- A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
- F Farbstoff-  
Lebensmittelfarben
- K Konservierungsmittel
- Ko Koffeinhaltig
- Gv Geschmacksvertärker
- S Säure, Säuerungsmittel
- Sr Säureregulator
- Su Süßungsmittel Verdickungsmittel

# SUPPEN / SOUPS

## 15. MISO SOUP

Wakame Braunalge, Miso, Frühlingszwiebeln  
*wakame brown seaweed, miso, spring onions*

**A .TOFU / Tofu 6** 4.90 €

**F. LACHS / Salmon 4** 5.50 €

## 16. TOM KHA GAI SUPPE

mit Kokosmilch, Gemüse, Lauchzwiebeln und einer Zutat nach Wahl:  
*with coconut milk, vegetables, spring onions and an ingredient of choice:*

**A .TOFU / Tofu 6** 5.50 €

**B. HÄHNCHEN / Chicken** 5.50 €

**F. LACHS / Salmon 4** 5.90 €

**H. GARNELEN / Prawn 2** 5.90 €

## 17. CANH CHUA FAM NGO

kräftiger Hühnerfond mit Cherrytomaten Ingwer, Frühlingszwiebeln,  
Koriander und Dill, abgeschmeckt mit Limettenjus, dazu:  
*tasty chicken stock with cherry tomatoes, ginger, spring onions, coriander  
and dill, seasoned with lime jus*

**A .TOFU / Tofu 6** 5.50 €

**B. HUHN / Chicken** 5.50 €

**F. LACHS / Salmon 4** 5.90 €

**18. WAN TAN SUPPE 1,2** 5.50 €

mit Fleisch gefüllte Teigtaschen, Garnelen & Hähnchen, Morcheln, Shiitake-  
Pilze, Koriander und Lauchzwiebeln  
*wonton soup: dumplings filled with meat, shrimp & chicken, morels, shiitake  
mushrooms, coriander and spring onions*

# VORSPEISEN SALATE / STARTER SALADS

## 21. GEGRILLTE AUBERGINE <sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 9.00 €

gegrillte Auberginenhälften mit einem Dressing aus Öl geschwenkten  
Kräuter

*grilled aubergine halves with a dressing of herbs tossed in oil, garlic, lime  
and soy sauce, topped with nori flakes*

## 22. NOM DU DU <sup>5</sup> \_\_\_\_\_

frischer, grüner Papayasalat mit Karotten, gerösteten Erdnüssen und  
Limetten-Chili-Dressing

*fresh, green papaya salad with seitan, carrots, roasted peanuts and lime-chili  
dressing*

## A. TOFU / Tofu <sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 7.50 €

## B. HÄHNCHEN / Chicken \_\_\_\_\_ 7.50 €

## H. GARNELEN / Prawn <sup>2</sup> \_\_\_\_\_ 7.90 €

## 23. KIMCHI SALAT \_\_\_\_\_ 4.90 €

scharf eingelegter Chinakohl und Möhren  
*spicy pickled chinese cabbage and carrots*

## 24. WAKAME SALAT <sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 4.90 €

eingelegter Algensalat mit Sesam  
*pickled seaweed salad with sesame*

# SALATE / SALADS

## 26. MANGO SALAT <sup>6</sup> \_\_\_\_\_

Mango Salat mit Chinakohl, Sojasprossen, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Thai Basilikum, Perillablättern, Koriander, dazu:

*mango salad with Chinese cabbage, soy bean sprouts, wild herb salad, cherry tomatoes, Thai basil, perilla leaves, coriander*

## A. TOFU / Tofu <sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 11.50 €

## B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST \_\_\_\_\_ 12.90 €

grilled chicken breast

## K. GEGRILLTER SEITAN <sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 11.50 €

grilled seitan

## F. GEGRILLTER LACHS <sup>4</sup> \_\_\_\_\_ 16.90 €

grilled salmon

## 27. TUNA TATAKI SALAT <sup>4,5,6</sup> \_\_\_\_\_ 17.90 €

mit knackigem saisonalen Salat, Gurke, Paprika, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, Erdnüssen und gegrilltem medium Thunfisch, verfeinert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.

*tuna tataki salad with crisp seasonal lettuce, rocket, avocado, cherry tomatoes, sprouts, peanuts and grilled medium tuna, refined with homemade chili lime dressing*

## 28. SALAT AVOCADO HÄHNCHEN <sup>4,5,6</sup> \_\_\_\_\_ 12.90 €

mit knackigem saisonalen Salat, Gurke, Paprika, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, Erdnüssen und gegrilltem Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Chili-Limetten-Dressing

*avocado chicken salad with crisp seasonal lettuce, rocket, avocado, cherry tomatoes, sprouts, peanuts and grilled chicken breast fillet, refined with chilli-lime dressing*

## 29. SALAT AVOCADO GARNELEN <sup>2,4,5,6</sup> \_\_\_\_\_ 16.90 €

mit knackigem saisonalen Salat, Gurke, Paprika, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, Erdnüssen und Riesengarnelen aus Wildfang, verfeinert mit Chili-Limetten-Dressing

*avocado prawn salad with crisp seasonal lettuce, rocket, avocado, cherry tomatoes, sprouts, peanuts and wild-caught king prawns, refined with chilli-lime dressing*

## 30. SALAT AVOCADO LACHS <sup>4,5,6</sup> \_\_\_\_\_ 16.90 €

mit knackigem saisonalen Salat, Gurke, Paprika, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, Erdnüssen und gegrilltem Lachsfilet, verfeinert mit Chili-Limetten-Dressing

*avocado salmon salad with crisp seasonal lettuce, rocket, avocado, cherry tomatoes, sprouts, peanuts and grilled salmon fillet, refined with chilli-lime dressing*

# NUDELGERICHTE / NOODLE DISHES

## 31. PHO XAO 1,6

gebratene Reisbandnudeln mit buntem Gemüse, Röstzwiebeln, Koriander und einer Zutat nach Wahl:

*fried rice ribbon noodles with mixed vegetables, fried onions, coriander and an ingredient of your choice*

## 32. UDON PILZSAUCE 1

gebratene japanische Udon-Nudeln mit Pilzsauce, Kräuterseitlingen, Austernpilze, Champignons, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und einer Zutat nach Wahl:

*fried Japanese udon noodles with mushroom sauce, king oyster mushrooms, oyster mushrooms, mushrooms, onions, carrots, garlic and an ingredient of your choice*

## 33. UDON SPEZIAL 1,6

Zitronen-Kurkuma-Sauce in Kokosmilch mit Brokkoli, Sojasprossen, Blumenkohl, Zucchini, Zuckerschoten, Möhren, Limettenblättern, Zitronengras, Weißwein und einer Zutat deiner Wahl:

*lemon turmeric sauce in coconut milk with broccoli, soy bean sprouts, cauliflower, zucchini, sugar snap peas, carrots, lime leaves, lemongrass, white wine and an ingredient of your choice*

## 35. BUN NAM BO 5,6,11

auwarme Duftreisnudeln mit Sprossen, Salat, Gurke, Paprika, Sesam, gerösteten Erdnüssen in einer Chili-Limetten-Dressing, dazu:

*lukewarm fragrant rice noodles with sprouts, lettuce, sesame, roasted peanuts in a chili-lime dressing and:*

## A. TOFU / Tofu 6 12.50 €

## B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 12.90 €

grilled chicken breast

## C. RINDFLEISCH 12.90 €


beef

## F. GEGRILLTER LACHS 4 15.90 €

grilled salmon

## L. FRÜHLINGSROLLEN Mit Garnelen Und Rindfleisch 2,3,6 12.90 €

spring rolls filled with prawns and beef

**34. PHO KOKOSCREME 6,7,9,11**  \_\_\_\_\_

Kokos-Curry-Sauce mit vietnamesischen Reisbandnudeln, Sesam, Sprossen, Sellerie, frischem Pflücksalat, Koriander, Röstzwiebeln, und gerösteten Erdnüssen und einer Zutat deiner Wahl:

*creamy coconut curry sauce with vietnamese rice ribbon noodles, sesame, sprouts, celery, fresh lettuce, coriander, roasted onions and roasted peanuts and an ingredient of your choice*

**WAHLWEISE:** \_\_\_\_\_

**A TOFU / Tofu 6** \_\_\_\_\_ 12.50 €

**K. SEITAN 1,6** \_\_\_\_\_ 12.50 €

seitan

**B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** \_\_\_\_\_ 13.90 €

grilled chicken breast

**F. GEGRILLTER LACHS 4** \_\_\_\_\_ 16.90 €

grilled salmon

**H. GARNELEN 2** \_\_\_\_\_ 16.90 €

prawns

spring rolls filled with prawns and beef

**36. BUN BO LA LOT 4,5** \_\_\_\_\_ 12.90 €

Reisnudelsalat mit zartem Rindfleisch in Betelblättern, Gurke, Paprika, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern und Chili-Limetten-Dressing

*rice noodle salad with tender beef in betel leaves, peanuts, roasted onions, herbs and chili-lime dressing*

# VIETNAMESISCHE SUPPE / VIETNAMESE SOUP

## 41. FAM NGO PHO SUPPE TOFU <sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 12.50 €

traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit Reisbandnudeln in einer Brühe aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sternanis, Nelken, Zimt, Koriander, Sojasauce und Kardamom, dazu Frühlingszwiebeln, Buchenpilze, Karottenstreifen, frische Kräuter, Limette und Gemüse der Saison  
*traditional Vietnamese noodle soup with flat rice noodles in a broth of ginger, onions, garlic, star anise, cloves, cinnamon, coriander, soy sauce and cardamom, with spring onions, beech mushrooms, carrot strips, fresh herbs, lime and seasonal vegetables*

## 42. BUN GA \_\_\_\_\_

Reisnudeln in einer kräftigen, klaren Hühnerbouillon, verfeinert mit Ingwer, Tomaten, Zitronengras, frischen Kräutern, Chili und Limetten  
*rice noodles in a strong, clear chicken bouillon, refined with ginger, tomatoes, lemongrass, fresh herbs, chili and lime*

**A. TOFU / Tofu <sup>6</sup>** \_\_\_\_\_ 13.50 €

**B. HÄHNCHEN / Chicken** \_\_\_\_\_ 13.50 €

**C. GARNELEN <sup>2</sup>** \_\_\_\_\_ 14.50 €

prawns

## 43. PHO LOVE <sup>4,5,6,11</sup> \_\_\_\_\_

Duftreisbandnudeln in einer kräftigen, klaren Hühnerbouillon, verfeinert mit Zimt, Kardamom, Anis, Ingwer, Schnittlauch und Koriander, dazu:  
*fragrant rice ribbon noodles in a strong, clear chicken stock, refined with cinnamon, cardamom, anise, ginger, chives and coriander*

**A. TOFU / Tofu <sup>6</sup>** \_\_\_\_\_ 12.50 €

**B. HÄHNCHEN / Chicken** \_\_\_\_\_ 12.50 €

**C. GARNELEN <sup>2</sup>** \_\_\_\_\_ 13.90 €

# FAM NGO'S SPEZIALITÄTEN / FAM NGO'S SPECIALTIES

## 46. BANH BAO BURGER 1,3,6,11 \_\_\_\_\_

gedämpftes Bao-Brötchen in einem knusprig goldbraunen Kurkuma Tempuramantel in Kürbis- oder Sojamarinade, Blattsalat, eingelegter Möhre, Rettich, saurer Gurke, geröstetem Sesam, hausgemachter Mayonnaise und Süßkartoffel-Pommes, dazu:

*steamed bao bun in a crispy golden brown turmeric tempura coating in pumpkin or soy marinade, lettuce, pickled carrot, radish, pickled cucumber, roasted sesame, homemade mayonnaise and sweet potatoe fries*

## A. TOFU / Tofu 6 \_\_\_\_\_ 12.90 €

## B. GEGRILLTES HÄHNCHEN \_\_\_\_\_ 13.90 €

grilled chicken

## D. GEGRILLTES KALBSTEAK \_\_\_\_\_ 15.90 €

grilled veal Steak

## I. AUBERGINE \_\_\_\_\_ 12.90 €

Aubergine

## 47. FAM NGO SPECIAL 1,3,6,11 \_\_\_\_\_

im Wok gebratene Pilzmischung, Sauce mit Kräuterseitling, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Süßkartoffel-Pommes, dazu:

*Mushroom Mix fried in the wok, sauce with king oyster mushrooms, mushrooms, carrots, onions and sweet potato fries, with:*

## B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST \_\_\_\_\_ 15.90 €

grilled chicken breast

## D. GEGRILLTES KALBSTEAK \_\_\_\_\_ 18.90 €

grilled veal Steak

## E. GEGRILLTE ENTENBRUST \_\_\_\_\_ 18.90 €

grilled duck breast

## F. GEGRILLTER LACHS 4 \_\_\_\_\_ 18.90 €

grilled salmon

## G. GEGRILLTER THUNFISCH 4 \_\_\_\_\_ 18.90 €

grilled tuna