



Bach Tra
Cuisine



SUSHI -
VIETNAMESISCHES
RESTAURANT





Lünen

Münsterstr. 22, 44534 Lünen, Deutschland
+49 2306 979 3468

Hamm

Marktplatz 10, 59065 Hamm, Deutschland
+49 2381 914 3468

Öffnungszeiten:

Montag ist Ruhetag

Di. - Do. & So.: 11:30 - 22:00

Fr.- Sa.: 11:30 - 23:00

www.bachtra-cuisine.de



Willkommen in unserem Restaurant „Bach Tra Cuisine“,
 wo wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die vielfältigen Aromen
 der asiatischen Küche mitnehmen. Ob Sie sich nach traditionellen
 vietnamesischen Reisbandnudeln "Phở" sehnen oder die exquisite
 Kunst des japanischen Sushi erleben möchten - unser Team bereitet
 jedes Gericht mit Herzblut zu und präsentiert es mit Liebe zum
 Detail. Tauchen Sie ein in die Atmosphäre unseres fernen Heimatlands
 Vietnam, direkt hier in Lünen. Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen einen
 angenehmen Aufenthalt zu bereiten und Ihnen ein unvergessliches
 kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Guten Appetit und genießen Sie Ihre Zeit bei uns!
 "Chúc Ngon Miếng"

Vorspeise



FRÜHLINGSROLLEN

1. hausgemachte FRÜHLINGSROLLEN mit Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse, Ei, und traditioneller Soße nach Art des Hauses (2 Stk.) 4,90€
2. vegetarische FRÜHLINGSROLLEN (6 Stk.) mit sauer-schaf sosse 🌿 3,90€

GYOZA 🌿

3. vegetarische knusprige Teigtaschen (5 Stk.) 4,90€

TOM KHA 🌶️

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander

- 4a. mit Tofu 4,50€
- 4b. mit Hühnerfleisch 4,90€
5. mit Garnelen 5,50€

TOM YAM GUNG 🌶️

6. thailändische Suppe mit Großgarnelen, Zitronengras und Koriander 5,50€

MISOSUPPE

mit japanischem Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln

7. vegetarisch 🌿

3,50€

8. mit Lachs

5,00€

TEMPURA

(mit Cocktail-sosse und Unagi-sosse)

9a. panierten Großgarnelen auf Salat (3 stk.)

5,50€

9b. frittierter Lachs auf Salat (3 stk.)

5,50€

9c. panierten Avocado (4 stk.) 🌿 **NEU**

5,50€



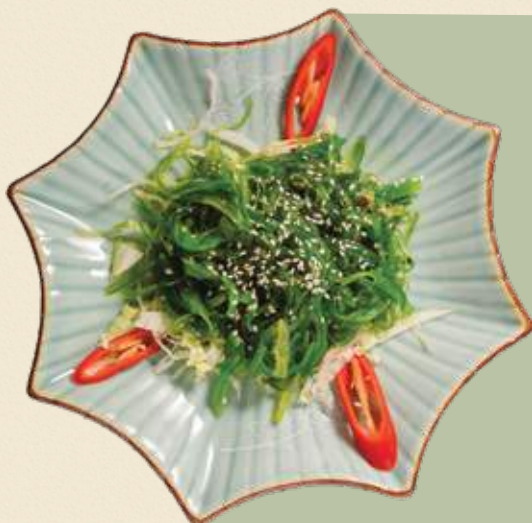
10. KIMCHI SALAT 🌿

4,50€

eingelegter Chinakohl mit
Möhren und Zwiebeln 🌶️

11. SEETANG SALAT 🌿

5,00€



13. GARNELEN IM KARTOFFELNEST (3 Stk.)

5,50€

HÄHNCHEN

14. frittiertes Hähnchen

3,50€

16. gegrilltes Hähnchen mit Erdnusssoße

4,50€



EDAMAME

- 17. mit Meersalz 🌱
- 18. mit Unagi-Soße

4,50€
4,50€

19. SÜSSKARTOFFEL POMMES 🌱

4,50€

GOI CUON - SOMMERROLLE (2 Stk.)

frische Reispapierrollen mit Salat und Reismudeln. Dazu Erdnusssoße oder Fischsoße

- N14. Goi cuon dau - Mit Tofu 🌱 4,90€
- N15. Goi cuon ga - Mit Hühnerfleisch 5,50€
- N16. Goi cuon tom - Mit Garnelen 5,90€

NOM XOAI - MANGOSALAT (Kleine Portion, als Vorspeise serviert)

Mango, Karotte, Gurken, Eisbergsalat, Koriander, Erdnüsse und Röstzwiebeln

- N3. Nom Xoai Dau Phu - Mit Tofu 🌱 7,50€
- N4. Nom Xoai Ga - Mit Hühnerfleisch 8,90€
- N6. Nom Xoai Tom - Mit Garnelen 9,90€
- N7. Nom Xoai Bo - Mit zarten Rinderhüftsteak NEU 9,90€





Hauptgerichte

PHO (Grosse Suppenschale)

vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Frühlingszwiebeln, fein aromatisiert mit Ingwer, Zimt, Sternanis und asiatischen Kräutern in hausgemachter Bouillon

- | | |
|---|--------|
| W1. Pho Ga - Mit Hühnerfleisch | 12,90€ |
| W2. Pho Bo Tai - Mit argentischer Entrecote (weich medium) | 15,90€ |
| W3. Pho Dau - Mit Tofu | 11,50€ |
| W4. Pho Bo Ga - Mit Hühnerfleisch und argentischer Entrecote | 15,90€ |

BUN

Warme Reisnudeln auf frischem Salat mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und eigenem Dip

- | | |
|---|--------|
| W5. Bun Dau - Mit Tofu 🌱 | 11,50€ |
| W7. Bun Bo Nam Bo - Mit gebraten, zarten argentinischer Hüftsteak | 13,90€ |
| W9. Bun Ga - Mit Hühnerfleisch | 12,90€ |
| W6. Bun Nem Viet Nam - Mit hausgemachten Frühlingsrollen | 12,90€ |
| W8. Bun Cha Obama - Mit grillen, zarten Schweinefleisch
(Lieblingsgericht von Präsident Obama - CNN-Kanal) | 15,90€ |
| W10. Bun Nem Chay - Mit vegetarischen Frühlingsrollen 🌱 | 11,50€ |
| W19. Bun Cha La Lot NEU | 15,90€ |

Saftigen Rinderfleisch und Schweinebauch wurden in Betelblätter (Pfefferblätter) eingerollt und gegrillt, das Grillaroma verheißt dem Gericht seinen unverwechselbaren kräftigen Geschmack.



UDON SUPPE

Japanische Udon-Suppe mit frischem Gemüse
(Champignons, Babymaiskölbchen, Karotte, Paprika, Chinakohl, Pakchoi)

- W11.** Sup Udon Dau - Mit Tofu 🌱 11,50€
W12. Sup Udon Tom - Mit Garnelen 16,00€
W17. Sup Udon Dui Ga - Mit Hähnchenschenkel **NEU** 14,00€



UDON XAO

gebratenen japanische Udon mit frischem Gemüse (Champignons, Babymaiskölbchen, Karotte, Paprika, Chinakohl, Zuckerschoten Pakchoi)

- W13.** Udon Xao Dau - Mit Tofu 🌱 12,50€
W14. Udon Xao Tom - Mit Garnelen 16,00€
W15. Udon Xao Dui Ga - Mit paniertem Hähnchenschenkel **NEU** 15,00€
W16. Udon Xao Vit - Mit Entenkross **NEU** 16,90€



REISGERICHTE (Mit Jasmin Reis serviert)

Auf Wunsch mit gebratenem Reis oder Nudeln (+2 Euro)

- 21. GA XAO XA OT** 🌶️ 12,90€
Hühnerfleisch gebraten mit Chili und Zitronengras, Zwiebeln, Bambus, Zucchini und grünen Bohnen
- 22. BO XAO HANH** 14,90€
zartes argentinische Hühnersteak, kurz gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Karotten, Zucchini, Champignons und Broccoli, verfeinert mit asiatischen Kräutern, mit dunkler Austerensoße
- 23. TOM XOT VUNG** 16,00€
Großgarnelen, kurz gebraten mit Zwiebeln, Bambus, Zuckerschoten, Babymais, Zucchini und grünen Bohnen, serviert mit spezieller Sesamsoße

GRILLGERICHTE (Mit gebratenem frischen Gemüse, Jasmin Reis serviert)

Dazu Erdnusssoße oder pikante Soße (Rohgewicht 180Gr.-200Gr)

- | | |
|---|--------|
| 26a. Ca Hoi nuong - Lachsfilet | 19,50€ |
| 26b. Ca Bo nuong - Butterfischfilet | 19,50€ |
| 27. Ca Ngu nuong - Thunfischfilet | 22,50€ |
| 29. Dai Duong Tam Bao - Ozean Dreiköstlichkeit | 24,50€ |
- Lachs, Thunfisch und Garnelen (ohne Kopf und ohne Schale)



- | | |
|--------------------------------|--------|
| 30. DAU PHU SOT CAY 🌿🌶️ | 12,50€ |
|--------------------------------|--------|

gebratener Tofu mit frischem Gemüse und pikanter Soße

- | | |
|---|--------|
| 31. RAU XAO NAM HUONG 🌿 NEU | 12,90€ |
|---|--------|

frisches Saisonale Gemüse, Shiitake Pilze und Pak-choi in vegane dunkle Soße

SOT XOAI 🌶️

Mango-Kokos-Curry (Creamiges Mango-Kokos-Curry mit frischem Gemüse) NEU

- | | |
|--|--------|
| 40. Dau Phu sot Xoai - Mit Tofu 🌿 | 12,90€ |
| 41. Ga sot Xoai - Mit Hähnchenbrust | 13,90€ |
| 42. Dui ga sot Xoai - Mit panierten
Hähnchenschenkel | 15,00€ |
| 43. Vit Chien sot Xoai - Mit Entekross | 16,90€ |
| 44. Tom sot Xoai - Mit Großgarnelen | 16,90€ |
| 45. Bo sot Xoai - Mit zarten Rinderhüftsteak | 16,90€ |



GEBRATENE NUDELN

Zwiebeln, Chinakohl, Karotten, Sojasprossen, Eier und Röstzwiebeln. Dazu Süß-Sauer-Soße oder Erdnusssoße

- | | |
|---|--------|
| 80. My Xao chay - vegetarisch 🌿 | 9,90€ |
| 80a. My Xao Dau Phu - Mit Tofu 🌿 NEU | 12,90€ |
| 81. My Xao Ga - Mit Hühnerfleisch | 12,90€ |
| 82. My Xao Ga Chien - Mit paniertem
Hühnerfleisch | 13,90€ |
| 83. My Xao Vit - Mit Entekross | 16,90€ |
| 84. My Xao Tom - Mit Großgarnelen | 16,00€ |
| 85. My Xao Tam Bao - Hühnerfleisch,
Rindfleisch, Garnelen | 16,90€ |



GEBRATENE REIS

Zwiebeln, Chinakohl, Karotten, Sojasprossen, Eier, Röstzwiebeln und Mais.

Dazu Süß-Sauer-Soße oder Erdnusssoße

- | | |
|---|--------|
| 90. Com Rang Chay - vegetarisch 🌿 | 9,90€ |
| 90a. Com Rang Dau Phu - Mit Tofu 🌿 NEU | 12,90€ |
| 91. Com Rang Ga - Mit Hühnerfleisch | 12,90€ |
| 92. Com Rang Ga Chien - Mit paniertem
Hühnerfleisch | 13,90€ |
| 93. Com Rang Vit - Mit Entekross | 16,90€ |
| 94. Com Rang Tom - Mit Großgarnelen | 16,00€ |
| 95. Com Rang Tam Bao - Mit Hühnerfleisch,
Rindfleisch, Garnelen | 16,90€ |





Sushi

In unserem Restaurant bieten wir eine große Auswahl an Sushi - Spezialitäten an. Bei der japanischen Kunst des Sushi wird mit Essig gewürzter Reis auf verschiedene Arten mit Fisch, Fleisch oder Gemüse zubereitet.

Sie finden bei uns nicht nur klassisches Sushi, sondern auch moderne Varianten wie gebackene Rollen, Poke Bowls oder Sushi mit flambiertem Fisch. Für Vegetarier bieten wir auch eine Reihe von fleisch - und fischfreien Sushi-Gerichten an. Wenn Sie eine von uns zusammengestellte Auswahl an Sushi bestellen möchten, finden Sie hier auch verschiedene Menüs für mehrere Personen.



MAKI (6 Stk.)

Sushi-Rollen, die aus Reis, Nori-Algen und verschiedenen Füllungen wie rohem Fisch, Gemüse oder Meeresfrüchten bestehen.

99a. MANGO MAKI 🌿 Mango	3,90€	105. INARI MAKI 🌿 Tofu-Tasche	3,90€
99b. PAPRIKA MAKI 🌿 Paprika	3,90€	106. TAMAGO MAKI 🌿 Japanisches Eier-Omelett	3,90€
100. KAPPA MAKI 🌿 Gurke	3,90€	107. TEKKA KAPPA Thunfisch, Gurke	4,50€
101. AVOCADO MAKI 🌿 Avocado	4,20€	108. TEKKA MAKI Thunfisch	4,50€
102. SHIITAKE MAKI 🌿 Japanische Pilze	3,90€	109. HOT-SPICY TUNA 🌶️ Thunfisch, Lauch, Chili	4,50€
103. SHINKO MAKI 🌿 Eingelegter Rettich	3,90€	110. SAKE MAKI Lachs	4,50€
104. KAMPYO MAKI 🌿 Eingelegter Kürbis	3,90€		





111. SAKE AVOCADO 4,50€

Lachs, Avocado

112. EBI MAKI 4,50€

Großgarnelen

113. EBI AVOCADO 4,50€

Großgarnelen, Avocado

**115. CARLIFORNIA
MAKI** 4,30€

Krebsfleischimitat, Avocado

**116. BUTTERFISCH
MAKI** 4,30€

Butterfisch

117. UNAGI MAKI 5,00€

Aal

**118. SALMONSKIN
MAKI** 4,30€

Gegrillte Lachshaut

119. CHICKEN MAKI 4,30€

Hühnerfleisch

**120. GEKOCHTER
LACHS MAKI** 4,30€

gekochter Lachs

121. TUNA MAKI  4,30€

gekochter Thunfisch





NIGIRI (1 Stk.)

Handgeformte Reisbällchen, die mit einer dünnen Scheibe rohen Fisches, Meeresfrüchten oder anderen Zutaten belegt werden.

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 131. INARI NIGIRI 🌿 | 2,30€ |
| Tofu Tasche | |
| 132. SHIITAKE NIGIRI 🌿 | 2,30€ |
| Japanische Pilze | |
| 133. TAMAGO NIGIRI | 2,30€ |
| Japanisches Eier-Omelett | |
| 134. MAGURO NIGIRI | 2,90€ |
| Thunfisch | |
| 135. SAKE NIGIRI | 2,90€ |
| Lachs | |
| 136. KANI NIGIRI | 2,50€ |
| Krebsfleischimitat | |

137. UNAGI NIGIRI	3,30€
Aal	
138. EBI NIGIRI	2,50€
Großgarnelen	
140. WHITE SAKE	2,50€
Butterfisch	
141. AVOCADO NIGIRI 🥑	2,50€
Avocado	
143. IKA NIGIRI	2,50€
Tintenfisch	
144. TAKO NIGIRI	2,50€
Oktopus	
145. HOTATEGAI NIGIRI	5,50€
Jacobsmuscheln	
146. IKURA NIGIRI	6,00€
Kaviar	
147. SPICY MAGURO NIGIRI 🌶️	3,50€
Thunfisch, Lauch, Chili	
148. SPICY EBI NIGIRI 🌶️	3,50€
Garnelen, Lauch, Chili	
134f. FLAMBIERTER THUNFISCH	3,20€
135f. FLAMBIERTER LACHS	3,20€
137f. FLAMBIERTER AAL	3,50€
140f. FLAMBIERTER BUTTERFISCH	3,00€



TEMAKI (1 Stk.)

150. LACHS TEMAKI	5,90€
151. THUNFISCH TEMAKI	5,90€
152. SURIMI TEMAKI	5,90€
153. VEGGIE TEMAKI Rettich, Kürbis 🌱	5,00€
154. EBI TEMAKI	5,90€
155. BUTTERFISCH TEMAKI	5,90€



INSIDE OUT I-O (8 Stk.)

Inside-out-Sushi, auch Uramaki genannt, ist eine Art von Sushi, bei der die Reisschicht außen liegt und die Füllung im Inneren der Rolle platziert ist.

156. ENTE I-O NEU	14,90€
Paniertes Ente, Gurke, Käse, Röstzwiebeln ummantelt	
157. CALIFORNIA AVO I-O	9,50€
Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Sesamsamen	
158. TERIYAKI LACHS I-O 🌶️	11,50€
Gekochter Lachs, Gurke, ummantelt mit Sesamsamen. Dazu Unagi Soße	
159. SAKE MANGO I-O	11,50€
Lachs, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Masago	

- 160. CALIFORNIA I-O** 9,90€
Krebsfleischimitat, Avocado, ummantelt mit Masago
- 161. SAKE I-O** 12,50€
Lachs, Avocado, ummantelt mit Masago und Sesamsamen
- 162. ALASKA I-O** 11,50€
Lachs, Gurke, Cream Cheese, ummantelt mit Masago und Sesamsamen
- 163. MAGURO I-O** 11,50€
Thunfisch, Gurke, ummantelt mit Masago und Sesamsamen
- 164. EBI I-O** 11,50€
Großgarnelen, Gurke, ummantelt mit Masago und Sesamsamen
- 165. VEGGIE I-O** 🌱 9,50€
Paprika, Gurke, Avocado, ummantelt mit Sesamsamen
- 166. BUTTERFISCH I-O** 10,50€
Butterfisch, Avocado, ummantelt mit Masago und Sesamsamen
- 167. UNAGI I-O** 13,90€
Lachshaut, Gurke, ummantelt mit Süßwasser-Aal
- 168. RAINBOW ROLL** 14,90€
Surimi, Avocado, ummantelt mit Lachs, Thunfisch und Butterfisch
- 169. AVOCADO I-O ROLL** 14,90€
Lachs, Avocado, Cream Cheese, ummantelt mit Avocado
- 169B. GEMÜSE I-O** 🌱 NEU 14,00€
Spargel, panierte Paprika, panierte Avocado, Frischkäse, Avocado ummantelt





SPEZIAL ROLLE (4 Stk.)

S2. EBI TEMPURA 6,50€

Frittierte Garnelen, Cream Cheese, ummantelt mit Gurke mit Masago und Sesamsamen

S3. TAYO ROLL 6,50€

Surimi, Avocado, Cream Cheese, ummantelt mit Lachs

S4. SALMON SKIN ROLL 6,50€

Gegrillte Lachshaut, Gurke, ummantelt mit Lachs

S5. HOT SPICY TUNA ROLL 6,50€

Thunfisch und Chili, ummantelt mit Masago und Sesamsamen

S7. BUTTERFISCH ROLL I-O 5,90€

Butterfish und Avocado, ummantelt mit Butterfisch

S8. MAGURO SPECIAL ROLL 7,50€

Thunfisch und Gurke, ummantelt mit Thunfisch

S9. SAKE SPECIAL ROLL 7,90€

Lachs und Avocado, ummantelt mit Lachs

S10. TUNA ROLL 6,40€

Gekochter Thunfisch, Gurke, Lauch, Mayonnaise, ummantelt mit Sesam und Masago

S12. BLACK TIGER ROLL 7,40€

Frittierte Garnelen, Cream Cheese und Gurke, ummantelt mit Unagi

S14. GREEN SALMON ROLL 7,00€

Lachs, Gurke und Cream Cheese, ummantelt mit Lauch

S16. CALI PHILADELPHIA TEMPURA ROLL 7,00€

Paniertes Surimi, Gurke und Cream Cheese, ummantelt mit Masago und Sesamsamen

S17. SAKE PHILADELPHIA TEMPURA ROLL 7,00€

Panierter Lachs, Gurke und Cream Cheese, ummantelt mit Masago und Sesamsamen

S20. YAKITORI ROLL 7,00€

Würzig gebratenes Hühnerfleisch, Gurke und Lauch, ummantelt mit Sesamsamen

S21. VEGGIE ROLL 🌱 6,50€

Kürbis, Rettich und Gurke, ummantelt mit Sesamsamen

S22. FLAMBIERTE TUNA ROLL 7,90€

Panierte Garnelen, Mango und Cream Cheese, ummantelt mit flambiertem Thunfisch

S23. FLAMBIERTE SAKE ROLL 7,90€

Panierte Garnelen, Mango und Cream Cheese, ummantelt mit flambiertem Lachs

BAKED MAKI (8 Stk.)

Handrolle mit Pankomehl panieren (Cocktail- und Unagi-Soße drauf)



M1. AVOCADO 🌱 5,90€

M2. SPICY SAKE 🌶️ 6,90€

Lachs, Lauch, Chili

M3. SPICY TUNA 🌶️ 6,90€

Thunfisch, Lauch, Chili

M4. ENTE 6,90€

Entebrust, Lauch

M5. EBI 6,90€

Großgarnellen, Lauch

BAKED ROLL (6 Stk.)

Handrolle Mit Gurke und Cream Cheese und Pankomehl parieren
(Cocktail- und Unagi-Soße drauf)

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| P1. SAKE BAKED ROLL | 9,90€ |
| Lachs | |
| P2. TUNA BAKED ROLL 🌶️ | 9,90€ |
| Gekochter Thunfisch | |
| P3. KANI BAKED ROLL | 9,90€ |
| Surimi | |
| P4. MR.LINH BAKED ROLL | 9,90€ |
| Lachs, Surimi | |
| P5. EBI BAKED ROLL | 9,90€ |
| Panierte Garnelen | |
| P6. VEGGIE BAKED ROLL 🌿 | 8,90€ |
| Kürbis, Rettich | |
| P7. YAKITORI BAKED ROLL | 9,90€ |
| Yakitori Spieße | |
| P8. BACH TRA BAKED ROLL | 9,90€ |
| mit Butterfisch und Lauchzwiebeln | |



SASHIMI


Roher Fisch, Ohne Reis, Ein Genuss für den Gaumen

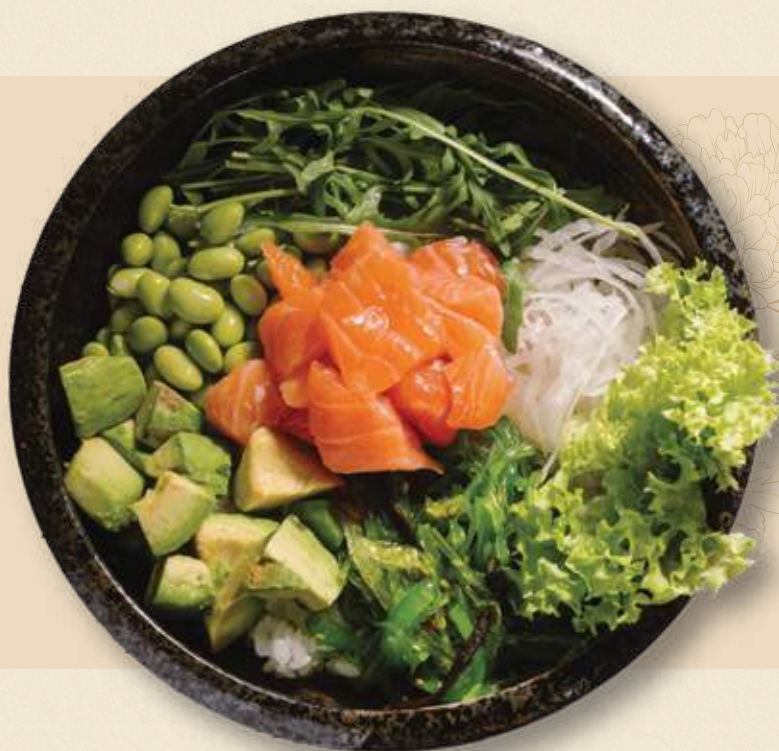
- | | |
|---|--------|
| 170. SASHIMI MORIAWASE | 28,00€ |
| Gemischtes Sashimi | |
| 171. SAKE SASHIMI | 24,00€ |
| Lachs | |
| 172. MAGURO SASHIMI | 26,00€ |
| Thunfisch | |
| 173. WHITE SAKE SASHIMI | 22,00€ |
| Butterfisch | |
| 174. FLAMBIERT MAGURO SASHIMI <small>NEU</small> | 28,00€ |
| Flambiert Thunfisch | |



POKE BOWL

Serviert mit Sushi Reis, Avocado, Edamame, Paprika, Rettich, Mais, Wakame, mit Cocktail-, Unagi- oder Sesamsoße nach Auswahl

- | | | |
|-----------------------------------|---|--------|
| 180. VEGGIE BOWL | japanische Tofu  | 10,90€ |
| 181. TUNA BOWL | Thunfisch | 14,90€ |
| 182. SAKE BOWL | Lachs | 14,90€ |
| 183. EBI BOWL | Gekochte Garnelen | 14,90€ |
| 184. BUTTERFISCH BOWL | Butterfisch | 13,90€ |
| 185. UNAGI BOWL | Süßwasser - Aal | 15,90€ |
| 186. BACH TRA BOWL | 3 Fischarten | 15,90€ |
| 187. YAKITORI CHICKEN BOWL | panierten Yakitori-Spieß <small>NEU</small> | 15,90€ |
| 188. CRISPY DUCKY BOWL | knusprige Ente <small>NEU</small> | 15,90€ |



SUSHI MENÜ

200. KOCHI

6 Avocado Maki
3 Avocado Nigiri
8 Veggie I-O

15,50€



Hinweis: Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.

201. TOKYO

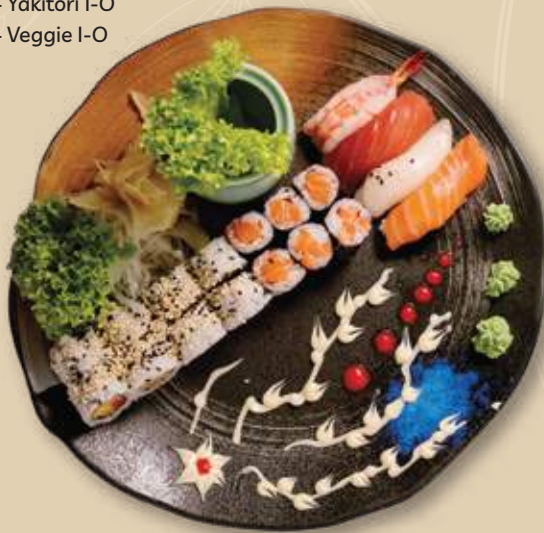
3 Nigiri (Avocado, Inari, Shiitake)
6 Kappa Maki
8 Veggie I-O

15,50€

203. OSAKA

4 Nigiri
6 Sake Maki
4 Yakitori I-O
4 Veggie I-O

19,50€



Hinweis: Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.

204. EDEN GARDEN

6 Gurke Maki
6 Mango Maki
2 Avocado Nigiri
6 Avocado Baked Maki
4 Veggie Roll

22,50€

205. SALMON LOVER NEU**30,00€**

- 2 Sake Nigiri
- 6 Sake Maki
- 8 Sake Baked Maki
- 8 Sake I-O
- 3 Sake Sashimi

206. HARMONY (2 Personen) NEU**52,00€**

- 6 Mango Maki
- 6 Sake Maki
- 4 Tayo Roll
- 4 Sake Spezial Roll
- 4 Flambiert Tuna Roll
- 4 Sashimi (2 Lachs, 2 Thunfisch)
- 4 Nigiri
- Seetang Salat
- 8 Baked Maki
(Avocado, oder Lachs oder Thunfisch nach Auswahl)



Hinweis: Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.

207. OCEAN (4 Personen) NEU**72,00€**

- 10 verschiedene Nigiri
- 30 verschiedene Maki
(davon 12 Stk. Vegetarische Maki)
- 8 Maguro I-O
- 8 Sake I-O
- 6 Baked Sake Roll
- 4 Black Tiger Roll
- 8 Spicy Tuna Baded Maki



Hinweis: Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.

208. HEAVEN (2 Personen)

45,00€

- 6 Tekka Maki
- 6 Avocado Maki
- 4 Sake Spezial Roll
- 4 Flambierte Sake Roll
- 6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen jeweils 2Stk.)
- 6 Sashimi (Lachs, Thunfisch, Butterfisch jeweils 2 Stk.)
- 8 Baked Maki (Avocado, Lachs oder Thunfisch nach Auswahl)



Hinweis: Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.

209. PARADISE (4-5 Personen)

95,00€

- 6 Maki Mango
- 6 Maki Avocado
- 6 Maki Lachs
- 6 Maki Thunfisch
- 8 I-O (160 oder 165 nach Auswahl)
- 8 Avocado IO Roll
- 4 I-O Roll (S12, S17, S22, S23 nach Auswahl)
- 10 verschiedene Sashimi
- 10 verschiedene Nigiri
- 6 Baked Roll
- 8 Baked Maki



Hinweis: Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.



Nachtisch

74. MOCHI EIS (2 Stk.) 5,50€

zur Auswahl:
Kokos



Matcha



Mango



75. MATCHA EIS (1 Kug.) 2,50€



96. BANH CAM (3 Stk.) 3,90€

Sesambällchen (Klebreis mit
Rote-Bohnenfüllung)



97. DUA CHIEN (2 Stk.) 3,90€

Gebackene Ananas mit
Erdnüssen und Honig

98. CHUOI CHIEN (3 Stk.) 3,50€

Gebackene Bananen mit
Erdnüssen und Honig





Getränke



HOCHWERTIGE SPRITUOSE

601. CHIVAS 12	40%	blended Scotch whisky	2cl	4,00€
602. JOHNY WALKER	40%	Black Label blended Scotch whisky		5,00€
603. BOMBAY SAPPHIRE	40%	distilled London dry gin		5,00€
604. HENNESSY	40%	France Cognac very spezial		5,00€
605. GREY GROOSE	40%	France vodka		5,00€
606. LUA MOI	45%	Vietnamesischer Reisschnaps		4,00€
607. NEP MOI	30%	Vietnamesischer Klebreischnaps		4,00€
608. SAKE WEIN	13,5%	warm oder kalt nach Wunsch	150ml	6,00€

WEISSWEIN



611. GRAUBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

THOMAS BAUER, DEUTSCHLAND, PFLAZ

Ein jugendlicher Grauburgunder, mit fruchtigen Aromen von Honigmelone und Trauben. Milde Säure, die das Ganze angenehm abrundet.

Glas	0,2l	6,50€
Flasche	0,75l	23,00€

612. RIESLING 50 GRAD QUALITÄTSWEIN HALBTROCKEN

JOHANNISBERGER WEINVERTRIEB, DEUTSCHLAND, RHEINGAU

Fruchtiger und saftiger Riesling, fein und elegant

Glas	0,2l	6,50€
Flasche	0,75l	23,00€

613. SAUVIGNON BLANC DOC TROCKEN

CASA DEFRA, ITALIEN, VENETIEN

Frische Aromen von tropischen Früchten wie Ananas, Litschi und Mango. Am Gaumen spritzig und lebendig. Frischer, fruchtiger Abschluss.

Glas	0,2l	6,50€
Flasche	0,75l	21,00€

614. CHARDONNAY "RAFALE" VDP TROCKEN

VIGNERONS CATALANS, FRANKREICH, LANGUEDOC-ROUSSILLON

Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Komplexes Bukett mit Butteraromen. Im Geschmack ist er füllig mit Honig und Nussaromen.

Glas	0,2l	7,90€
Flasche	0,75l	25,00€

ROSÉ

615. SPÄTBURGUNDER ROSE QUALITÄTSWEIN HALBTROCKEN

KLOSTER LIMBURG, DEUTSCHLAND, PFALZ

Schön saftig und fruchtig. Ein wenig Blutorange und Himbeere

Glas	0,2l	6,50€
Flasche	0,75l	21,00€

616. PINOTAGE ROSE TROCKEN

CAPEBRIDGE WINES, SÜDAFRIKA; BREEDEKLOOF

Schlanker und frischer Körper, lebendige Säure, Erdbeer- und Himbeeraromen, angenehm unkompliziert

Glas	0,2l	6,90€
Flasche	0,75l	23,00€

ROTWEIN

617. MERLOT "RAFALE" VDP TROCKEN

VIGNERONS CATALANS, FRANKREICH, LANGUEDOCROUSSILLON

Rubinrote Farbe. Der Wein ist blumig und würzig.

Im Mund ist er leicht und rund. Mit feinen weichen Tanninen, Pfeffer und Vanillenoten.

Glas	0,2l	6,50€
Flasche	0,75l	22,00€



618. MERLOT-CARBERNET-SYRAH TROCKEN

ENTRECÔTE LANGUEDOC FRANKREICH

Vollmundig und komplex am Gaumen mit einem harmonischen und fruchtigen

Nachhall. Das gilt einfach als

"Genusswein", passt für jeden Anlass

Glas	0,2l	5,90€
Flasche		20,00€

619. PRIMITIVO IGT TROCKEN

CASAVINOCOLA MONTEPIETROSO, ITALIEN, SIZILIEN

Lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig und warm, ausgezeichnete

Struktur

Glas	0,2l	5,90€
Flasche	0,75l	20,00€

WEISSWEINFLASCHEN

620. SUSHI WEIN Flasche 0,75l 29,00€

Der Oroya von Segura Viudas ist beim Weltweinfestival 2017 als perfekter Sushi-Begleiter ausgezeichnet worden. Er präsentiert sich als ein leichter, fruchtiger Weißwein mit Fruchtaromen von Apfel und Zitrus und einer spürbaren Auftaktsüße. Seine hervorragende Aromatik verleiht ihm die Moscatel-Traube.

621. PERLA LUGANA DOC Flasche 0,75l 33,00€

DEL'GERDA, ITALIEN LOMBARDEI

Zu Beginn fruchtig und grasig, Leichte Anspielungen an Akazien, Pfirsich, Apfel, Bananen, Ananas, Zwetschgen und süßen Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er weich, ausgewogen und elegant

622. GOLDRIESLING VDP GUTSWEIN (TROCKEN) Flasche 0,75l 33,00€

WEINGUTSCHLOSS PROSCHWITZ; DEUTSCHLAND; SACHSEN

Klares helles Gelb. Pfirsich, dezente Muskatnuss, ein Priesse Flieder in der Nase sind typisch für ihn. Frisch und klar mit leichter Würze.

ROTWEINFLASCHEN

623. RAIZA RIOJA RESERVA DO TROCKEN Flasche 0,75l 33,00€

VICENTE GANDIA, SPANIEN, RIOJA

Röstaromen gepaart mit Pflaumenkompott. Sehr feine und elegante Stilistik mit weichen Gerbstoffen. Imposanter Abschluss.

624. APPASIMENTO ROSSO HALBTROCKEN Flasche 0,75l 33,00€

COLLEFRISO, ITALIEN, ABRUZZEN

Cuvée aus Montepulciano, Merlot & Sangiovese. Intensives Rubinrot. Noten von Pflaumenkompott und Mon Cheri. Am Gaumen dicht und konzentriert. Im Finish weich und nicht enden wollend.

SEKT & PROSECCO

625. SEKT TROCKEN (HAUSMARKE)

BERNARD MASSARD, TRIER

Duft nach Pfirsich, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Saftig, anregend und doch elegant, fruchtiger Abschluss

Flasche 0,2l Piccolo 7,50€

Flasche 0,75l 25,00€

626. PROSECCO FRIZZANTE DOC TROCKEN Flasche 0,75l 25,00€

GHELLER, ITALIEN, VENETIEN

Feiner Frizzante mit Duft nach tropischen Früchten.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2L	0,4L
701. PEPSI	2,50€	4,20€
702. PEPSI MAX (ZERO)	2,50€	4,20€
703. MIRINDA	2,50€	4,20€
704. 7 UP	2,50€	4,20€
705. SPEZI	2,50€	4,20€
706. APFELSCHORLE	2,50€	4,20€
707. GINGER ALE	2,50€	4,20€
708. MINERALWASSER	2,50€	4,20€
709. STILLES WASSER	2,50€	4,20€
710. MALZBIER	Flasche 0,33L	3,00€
711. MINERALWASSER	Flasche 0,75L	6,50€
712. STILLES WASSER	Flasche 0,75L	6,50€

SÄFTE

	0,2L	0,4L
715. ORANGENSAFT	2,90€	4,50€
716. APFELSAFT	2,90€	4,50€
717. BANANENSAFT	2,90€	4,50€
718. ANANASSAFT	2,90€	4,50€
719. MARACUJASAFT	2,90€	4,50€
720. KIRSCHSAFT	2,90€	4,50€
721. MANGOSAFT	2,90€	4,50€
722. KIBA (Kirsch-Bananensaft)	2,90€	4,50€

BIER VOM FASS

	0,2L	0,4L
740. BITBURGER	3,20€	4,50€
741. RADLER (Bier + 7up)	3,20€	4,50€
742. DIESEL (Bier + Pepsi)	3,20€	4,50€

FLASCHENBIER

743. WEIZENBIER HELL Benediktiner	0,5L	4,50€
744. WEIZENBIER DUNKEL Benediktiner	0,5L	4,50€
745. WEIZENBIER ALKOHOLFREI Benediktiner	0,5L	4,50€
746. CLAUSTHALE BIER ALKOHOLFREI	0,33L	3,50€
747. SAIGON BIER (berühmtesten Bier aus Vietnam)	0,33L	4,50€
748. ASAHI BIER (berühmtesten Bier aus Japan)	0,33L	4,50€

CAFE



801. CAFE SUA NONG 4,90€
warmes vietnamesischer Kaffee mit
Kondensmilch (kräftig)

802. CAFE SUA DA kalte vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis (kräftig)	5,50€
803. CAFE	2,90€
804. ESPRESSO	2,90€
805. CAPPUCCINO	3,90€
806. LATE MACCHIATO	4,90€



WARMER TEE

807. BACH TRA TEE (Kanne)

5,50€

der Silverneedle-Tee gehört zu den begehrtesten und edelsten weißen Tees. Nur die zarten, ungeöffneten Blattedelsten mit silbrig-weißem Flaum aus der ersten Ernte im Frühjahr werden hierzu verwendet. Sie stammen von einer besonderen Varietät des Teestrauches.

Leicht süßlicher Geschmack geht einher mit einer blumig-frischen bis grasigen Note.

808. DRAGON-PHÖNIX PEARLS (Kanne)

5,50€

Eine handgefertigte Bio-Teespezialität mit einem intensiven Jasmingeschmack, der aus frischen Jasminblüten stammt. Gönnen Sie sich den exquisiten Geschmack dieser handgefertigten Teespezialität, die nur aus den feinsten Teeblättern hergestellt und sorgfältig zu Phoenix Eyes geformt wird.



809. GRÜNER TEE (Kanne)

3,90€

Tee aus Thai Nguyen, dem nordvietnamesischen Hochland, einem traditionellen Teeanbaugebiet

810. JASMIN TEE (Kanne)

3,90€

Jasmin Tee aus Vietnam mit feinem Aroma junger Jasminblüten



811. INGWER TEE (Tasse)

3,90€

Aus frisch geschnittenem Ingwer mit Honig, Grüntee

812. ZITRONENGRAS TEE (Tasse)

3,90€

Aus frischem Zitronengras mit Honig, Grüntee

813. PFEFFERMINZ TEE (Tasse)

3,90€

Grünen Tee mit frischen Pfefferminzblättern und Honig

814. ORANGENTEE (Tasse)

3,90€

Aus frischer Orange und Ingwer mit Honig, Grüntee

815. ROSEN TEE (Tasse)

3,90€

Grüner Tee und Rosenblüten, mit Honig



KALTE GETRÄNKE MIT EIS

Unsere Empfehlung - Frisch hausgemacht nach speziellen Rezepten

- 901. TRA CHANH LEO - MARACUJA EISTEE** 6,50€
hausgemachter Eistee mit Special Tee, frischer Maracuja
- 902. TRA XOAI: MANGO EISTEE** ^{NEU} 6,50€
Mangosirup, Jasmin Tee, Rohrzucker, Limettensaft
- 903. TRA VAI: LITSCHI EISTEE** ^{NEU} 6,50€
Litschi Frucht, Litschi sirup, Rohrzucker, Jasmin Tee, Limetten
- 904. TRA VIET QUAT: JOHANNISBEEREN EISTEE** ^{NEU} 6,50€
Johannisbeeren sirup, Jasmin Tee, Rohrzucker.
- 905. TRA DA: GRÜNER EISTEE** 6,50€
hausgemachter Eistee mit frischem Grüntee, Limetten, Rohrzucker und Minze



**906. NUOC CHANH DA
- HAUSGEMACHTE
LIMONADE** 5,90€

frische Limette mit Minze
und Rohrzucker

**907. TRA XA DA:
ZITRONENGRAS
EISTEE** 6,50€

hausgemachter Eistee mit
frischem Grüntee, frischem
Zitronengras, Limetten,
Rohrzucker und Minze

**908. TRA DAO
CAM XA: PFIRSICH
EISTEE** 6,50€

hausgemachter Eistee mit
frischen Orangen, frischem
Pfirsich, Limettensaft,
Rohrzucker und Minze oder
Rosmarin



COCKTAILS



910. SEX ON THE BEACH 9,00€
Vodka, Pfirsich Likör,
Kirschsaf, Ananassaf



911. SWIMMING POOL 9,00€
Three Sixty, Blue Curacao, Sahne,
Ananassaft, Cream de Coco



912. BLUE LAGOON 9,00€
Vodka, Blue Curacao,
Zitronensaft, Sprite



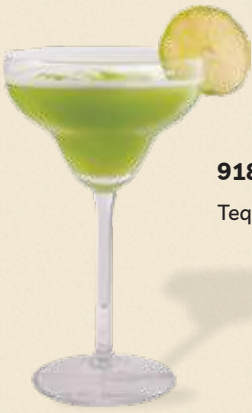
913. TEQUILA SUNRISE 8,90€
Tequila, Orangensaft, Grenadine

914. PARADISE 8,50€
Gin-Apricot Brandy, Orangensaft

915. PINA COLADA 7,50€
Barcadi, Ananas Saft, Cream de Coco, Sahne

916. LONG ISLAND ICED TEA 10,50€
Tequila Gold, Absolut Vodka, Gin, Havana Club, Cointreau, Zitronensaft,
Orangensaft, Cola

917. BAHAMA MAMA 9,00€
Havana Club Gold, Jamaica Rum 73%, Malibu, Kahlua, Zitronensaft, Ananassaft



918. POOLSIDE TROPICAL 9,00€
Tequila, Blue Curacao, Malibu, Orangensaft



919. CAIPIRINHA 8,50€
Cachaca, Rohrzucker, Limette



920. ZOMBIE 12,90€
Barcadi Gold, Barcadi Weiss, Havana Club,
Jamaika Rum 73%, Cointraeu, Maracuja Sirup,
Grenadine Sirup, Zitronensaft, Orangensaft,
Ananassaft

921. TROPICANA 9,00€
Cachaca, Cream de Banana, Cream de Coco, Blue Curacao, Organgensaft, Maracujasaft

922. LOUSIANA SOUR 9,00€
Johnnie Walker, Cointreau, Maracujasaft, Ananassaft

923. BACH TRA DREAM 9,00€
Jimbeam, Cherry Brandy, Erdbeer Sirup, Limette, Orangensaft

924. HOLIDAY 9,00€
Tequila, Zitronensaft, Grenadine

925. BLUE MARGARITA 8,50€
Tequila, Blue Curacao, Limettensaft, Salzrand



*Für Informationen zu Allergenen,
bitte hier den QR-Code scannen*

*Vielen Dank Für Ihren Besuch!!!
Auf Wiedersehen*