



## Vorspeisen

### Suppen

20	<b>Misoshiru</b> – Misosuppe, Meeresalgen, Enokipilzen, Seidentofu, Frühlingszwiebeln	7,5
21	<b>Geang Jud Wunsen</b> – Glasnudelsuppe, Maishuhn, Shimeji-Pilzen, Gemüse	10
22	<b>Tom Kha Gai</b> – Kokossuppe, Maishuhn, Shimeji-Pilzen	12
23	<b>Tom Yam Gung</b> – sauer-scharfe Thaisuppe, Wildfang-Garnelen, Shimeji-Pilzen, Kirschtomaten, Thai Chilli	15

### Fingerfood

30	<b>Edamame</b> – japanische grüne Bohnen, gekocht, gesalzen	7,5
31	<b>Sate Spieße</b> – 4 Maishähnchenspieße, Erdnussdip	10
32	<b>Ebi Fry</b> – 4 gebackene japanische Garnelen, Pflaumensoße	12
33	<b>Poh Pia Tod</b> – 4 hausgemachte Thaifrühlingsrollen, Pflaumensoße	8,5
34	<b>Tod Man Pla</b> – 4 Fisch-Garnelen Bällchen, Süßsauersoße	15,9
35	<b>Kaews Vorspeise-Selektion</b> – Satay Spieße, Ebi fry, Poh Pia Tod, Tod man Pla (ab 2 Personen bestellbar)	13 p.P



## **Tatar**

41	<b>Thunfischtatar</b> – pikant	27
	Flugfischkaviar, Sesam, grüner Algensalat	
42	<b>Lachstatar</b> – pikant	23
	Lachskaviar, Sesam, grüner Algensalat	
43	<b>Wagyutatar</b> – pikant	24
	Wachtelei, Walnussbrot	
44	<b>Avocadotatar</b>	17,9
	Walnussbrot	

## **Salate**

51	<b>Goma Wakame Salat</b> – grüner Seealgen, Sesam	8
52	<b>Pla Gung</b> – Wildfang-Garnelensalat	25
	Lemongrass, Pfefferminze, Chilli-Paste, scharf	
53	<b>Som Tam</b> – grüner Papayasalat,	24
	Soft Shell Crab Tempura, Erdnüsse, scharf	
54	<b>Som Tum Tod</b>	25
	Softshell Crab, Ebi fry, gebackene grüne Papaya	
55	<b>Yam Nua</b> – US Flank Rinderstreifensalat,	25
	Thaikräuter, scharf	
56	<b>Oktopussalat</b>	23
	Avocado, Tomaten Tom Yum Sud	



### Nigiri Sushi = 1 Stück

101	<b>Maguro</b> – Filet vom Bluefin Tuna	6,5
102	<b>Toro</b> – Bauch vom Bluefin Tuna	8
103	<b>Sake</b> – Lachsfilet	5,5
104	<b>Hamachi</b> – Gelbschwanz-Makrele	5,5
105	<b>Unagi</b> – gegrillter Aal	6
106	<b>Ebi</b> – Wildfanggarnele, gegart	5,5
107	<b>Tako</b> – Oktopus	4
108	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel (Saison)	7
109	<b>Hokkigai</b> – Hornmuschel	6
110	<b>Ikura</b> – Lachskaviar	7
111	<b>Tobiko</b> – Flugfischkaviar	5
112	<b>Beef</b> – Rinderfilet	7
113	<b>Zuwaigani</b> – Krebsfleisch	7
114	<b>Madai</b> – Dorade Royal	5
115	<b>Aburi Toro</b> – angebratener Thunfischbauch	8,5
116	<b>Aburi Toro</b> – N25 Caviar	13
117	<b>Kobe-Filet</b> – mit Imperial-Kaviar und Yuzu	20

### Maki Sushi – Rolle = 6 Stück

120	<b>Tekka Maki</b> – Thunfisch	8
121	<b>Negi Toro Maki</b> – Thunfischbauch und Frühlingszwiebeln	10
122	<b>Sake Maki</b> – Lachs	7
123	<b>Avo Maki</b> – Avocado	5
124	<b>Kappa Maki</b> – Gurke	5
125	<b>Kanpyo Maki</b> – marinierte Melone	5
126	<b>Futo Maki</b> – Krebsfleisch, Gurke, Avo, Spargel, Melone	10
128	<b>Oshinko Maki</b> – eingelegter Rettich	5
129	<b>California Maki</b> – echtes Krebsfleisch, Avo, Mayo, Tobiko	14
130	<b>Alaska Maki</b> – Lachs, Avocado, Sesam	8,5
131	<b>Philadelphia Maki</b> – Lachs, Avo, Frischkäse, Sesam	9
132	<b>Spicy Tuna Maki</b> – Thunfischtatar, Tobiko, scharf	15
133	<b>Mexican Maki</b> – Tempura Garnele, Avocado, Tobiko	10
134	<b>Una Avo</b> – gegrillter Aal, Avocado, Sesam	14
135	<b>Rainbow Maki</b> – Mexican Maki mit Maguro, Sake, Ebi	19
136	<b>Salmon Teriyaki Maki</b> – gegrillter Lachs, Thaispargel	10
137	<b>Rock&amp;Roll</b> – gebacken mit Ebi-Fry, Avo, Spargel	14
139	<b>Aburi Toro Maki</b> – Mexican Maki mit angebratenem Thunfischbauch	26,5

*serviert mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi*

Alle Preise sind in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.



### **Sashimi=5 Stück**

150	<b>Maguro</b> – Filet vom Bluefin Tuna	25
151	<b>Toro</b> – Bauchfleisch vom Thunfisch	35
152	<b>Sake</b> – Lachsfilet	22
153	<b>Hamachi</b> – Gelbschwanz-Makrele	22
154	<b>Tako</b> – Oktopus	14
155	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel (Saison)	25
156	<b>Madai</b> – Dorade Royal	20

### **Sashimi Sets**

161	<b>Standard Sashimi</b> – gemischte Sashimi - 12 Stück	36
162	<b>Deluxe Sashimi</b> – das Beste vom Sashimi – 15 Stück	45

### **Sushi Sets**

171	<b>Set Standard</b> Maguro, Sake, Madai, Hotategai, Ebi, Philadelphia Maki	25
172	<b>Set Deluxe</b> Maguro, Toro, Sake, Hamachi, Unagi, Mexican Maki	35
173	<b>Set Royal – Sushi &amp; Sashimi für 2 Personen</b> je 2 Maguro, Sake und Hamachi Nigiri je 4 Maguro, Toro und Sake Sashimi Salmon Teriyaki Maki, Rock&Roll	110
174	<b>Chirashi Sushi</b>  Sashimi vom Maguro, Sake, Hamachi, Toro und Ikura auf Sushireis	38

*Serviert mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Meerrettich-Senfpulver*



## Aus dem Wok

60	<b>Pat Pak Ruam</b> – knackiges Marktgemüse, Duftreis	17
61	<b>Bamee Pat Gung</b> – gebratene Eiernudeln Wildfang-Garnelen, knackiges Gemüse	25
62	<b>Gai Krapao</b> – Maishuhnbrust, Zucchini, Feuerbasilikum Zwiebeln, lange Bohnen, Peperoni, Duftreis, scharf	22
63	<b>Gai Pat Met Mamuang</b> – panierte Maishuhnbrust, Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln, Shimeji-Pilzen, Frühlingszwiebeln, Duftreis, scharf	22
64	<b>Nua Pat Prik</b> – US Flank Rinderlendenscheiben, Babymais, Thaibasilikum, Peperoni, grüner Pfeffer Duftreis, scharf	30
65	<b>Pad Thai Gung</b> – gebratene Reismudeln mit Gemüse und Wildfang-Garnelen	25
66	<b>Pad Thai Gai</b> – gebratene Reismudeln mit Gemüse und Maishuhnbrust	22
67	<b>Pla Tod Lui Suan</b> – gebackene Dorade im Ganzen mit Lemongrass, Pfefferminze, Chilli-Paste, scharf	55
68	<b>Kao Pat Gung</b> – gebratener Reis mit Wildfang-Garnelen und Gemüse	25
69	<b>Kao Pat Gai</b> – gebratener Reis mit Maishuhnbrust und Gemüse	22



## Thaicurrys

70	<b>Geang Pet Gai</b> – rotes Thaicurry, Maishuhnbrust, Bambusstreifen, Brokkoli, Blumenkohl, Thai-Auberginen, Peperoni, Basilikum, Duftreis	22
71	<b>Geang Ped Pet Yang</b> – rotes Thaicurry, knusprige Ente grüner Thaispargel, Cherrytomaten, Ananas, Duftreis	25
72	<b>Geang Kua Gung</b> – rotes Thaicurry, Wildfang Garnelen, Ananas, Babymais, Cherrytomaten, Duftreis	38
79	<b>Geang Pak Ruam</b> – rotes Thaicurry, Gemüse, Duftreis	18
73	<b>Kao Soy</b> – gelbes Thaicurry, Maishuhnbrust Sauerkohl, Zwiebeln, Sojasprossen, Eiernudeln	22
74	<b>Panang Nua</b> – Panangcurry, US Rinderlendenscheiben, Gemüse, Erdnüsse, Duftreis	30
75	<b>Panang Gai</b> – Panangcurry, Maishuhn, Gemüse, Erdnüsse, Duftreis	22
78	<b>Panang Ped</b> – Panangcurry, knusprige Ente, Trauben, Litschi, Lotuswurzel, Duftreis	25
76	<b>Massaman Nua</b> – Massamancurry, US Flank Rinderlenderscheibe, Zwiebeln, Kartoffel, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Duftreis	30
77	<b>Massaman Gai</b> – Massamancurry, Maishuhn, Zwiebeln, Kartoffel, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Duftreis	22



## Vom Grill

	<b>Französisches Wildfang-Wolfsbarschfilet</b>	34
80	knackiges Wokgemüse, Teriyakisauce, Duftreis	
81	rotes Thaicurry, Thaispargel, Babymais, Duftreis	
	<b>Lachssteak</b>	25,9
82	knackiges Wokgemüse, Teriyakisauce, Duftreis	
	<b>US Ribeye „Prime“ 250g</b>	46
83	knackiges Wokgemüse, Teriyakisauce, Duftreis	



## Dessert

91	<b>Mango</b> mit Pandanus-Kokosklebreis	16
92	<b>Exotische Früchte</b> Papaya, Mango, Ananas	15
93	<b>Mochi Variation</b> Himbeer/Mango/Kokos/Schokolade	14
94	<b>Pikachu</b> Kokosnuss-Pudding mit Mangosoße	14,9
95	<b>gebackene Mochieis</b> ummantelt mit Pandanus-Klebreis und Erdbeersoße	12,9
96	<b>Kugeleis</b> wahlweise Vanille/Caramel/Sesam/Yuzu	3,5





## **Mittagsmenüs**

**Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 außer Feiertage**

### **Sushi Lunch1**

Avocado Phila- und Kappa Phila Maki  
13,9

### **Sushi Lunch 2**

Philadenphia Maki und Rock'n'Roll Maki  
16,9

### **Lunch 3**

Gemüsecurry mit Tofu oder Wokgemüse, Duftreis  
14,9

### **Lunch 4**

Pad Thai  
gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und Garnelen  
16

### **Lunch 5**

Ped Peaw Wan  
knusprige Ente Süß-Sauer mit  
Ananas, Gurken, Zwiebeln und Duftreis  
16

### **Lunch 6**

Gai Nam Prik Pao  
panierte Maishähnchen mit Chilli Öl, Cashewnüssen  
und Gemüse, leicht scharf, Duftreis  
16

### **Lunch 7**

Fisch-Variation  
rotes Thaicurry und Gemüse, Duftreis  
18,9

### **Lunch 8**

Massaman Gai  
Maishähnchenbrust mit Kartoffeln, Erdnüssen,  
Röstzwiebeln und Duftreis  
16





## Wasser/ Bier/ Softdrinks/ Kaffee / Tees

### Wasser

Fiordilino Frizzante 0,75L	8
Fiordilino Frizzante 0,25L	3
Fiordilino Naturale 0,75L	8
Fiordilino Naturale 0,25L	3

### Bier

Augustiner Hell 0,5L	5
Augustiner Alkoholfrei Hell 0,5L	4,5
Unertl Weißbier 0,5L	5
Unertl Alkoholfreies Weißbier 0,5L	4,5
Budweiser Pils 0,33L	5

### Säfte

Wolfra Apfelsaft 0,2L	3,5
Wolfra Orangensaft 0,2L	3,5
Wolfra Johannisbeersaft 0,2L	3,5
Wolfra Mangosaft 0,2L	3,5
Wolfra Maracujasaft 0,2L	3,5
Wolfra Saftschorle 0,4L	5

### Softdrinks

Coca Cola 0,33L	4
Cola Light 0,33L	4
Cola Zero 0,33L	4
Sprite 0,33L	4
Fanta 0,33L	4
Paulaner Spezi 0,33L	4

### Kaffee/ DINZLER

Espresso	3
Espresso Macchiato	3,5
Doppelter Espresso	5,5
Cappuccino	3,5
Latte macchiato	5,5
Kaffee Crema	3,5

### Tee/ Ronnefeldt

Grüntee Lung Ching	5
Jasmine Tea	5



## Spirituosen / Digestif

### BITTER

---

Aperol / 4cl	5
Campari / 4cl	5
Ramazzoti / 4cl	5
Cynar / 4cl	5
Fernet Branca / 4cl	6

### VODKA

---

Absolut Vodka / 2cl	5
---------------------	---

### RUM

---

Havana Club / 4cl	5
Botucal Reserva Exclusiva / 4cl	8

### LIKÖR/ LIQUOR

---

Kahlúa Coffee-Liqueur / 4cl	6
Verpoorten Eierlikör / 4cl	6
Sambuca Molinari / 2cl	5
Amaretto Disaronno / 2cl	6

### WHISKY/ WHISKEY

---

Marker's Mark / Bourbon Whisky / 4cl	8
Laphroaig / Islay Single Malt Scotch Whisky / 4cl	10

### GRAPPA

---

Grappa Nonino / Chardonnay Barriques / 2cl	8
--	---

### OBSTBRAND/ FRUIT BRANDY

---

Williams Christ / Brennerei Familie Braun / 2cl	8
Waldhimbeergeist / Brennerei Familie Braun / 2cl	8

### COGNAC/ AMARNAC

---

Cognac VSOP / Cognac de Chateau Beaulon / 2cl	10
---	----

