



Ông Cát

Speisekarte



Herzlich Willkommen im Restaurant „Ong Cat“!

Unsere Küche beruht auf einer über 100 Jahre alten Tradition,
kombiniert mit neuen Varianten der vegetarischen Küche.
Gutes Essen ist in Vietnam nicht nur eine Selbstverständlichkeit,
sondern ist auch ein wichtiger Teil der Kultur.
Das bedeutet Sorgfalt bei der Zubereitung der Speisen,
viele frische Kräuter und der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe.

Im „Ong Cat“ möchten wir Ihnen Woche für Woche
weitere Speisen aus unserer Heimat vorstellen.
Lassen Sie sich auf eine Reise nach Vietnam entführen.
Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohl fühlen und die
vietnamesische Gastfreundschaft und Küche genießen.

Welcome to the restaurant „Ong Cat“!

Our cuisine is based on a cooking tradition with a history stretching back over 100 years,
combining with new varieties of vegetarian cuisine. Good food is not only a matter of
course but also an important part of the culture in Vietnam. That's why our dishes are
always carefully prepared with passion. Commonly, a generous amount of fresh herbs
and vegetables accompany most dishes and artificial additives is thoroughly
avoided during cooking.

In "Ong Cat", we would like to introduce you to more dishes from our homeland,
week after week. Let yourself be carried away on a trip to Vietnam.
We would be happy if you feel comfortable with us and enjoy
the Vietnamese hospitality and cuisine.

Meiningerstraße 7, 10825 Berlin

Tel: 030 7895 3966

E-Mail: ongcat.berlinde@gmail.com

VORSPEISEN

STARTERS

Goi Cuon ^{E,H} (Summer Rolls) 5,5

Reispapier gefüllt mit Salat, Reisnudeln, Gurken, Koriander, Mango, Sesam und Erdnuss-Dip:

Rice paper filled with lettuce, coriander, rice noodles, cucumber, mango, sesame and peanut dip:

a. mit Hühnerfleisch *chicken*

b. mit Garnelen *prawns*



Nem De 6,0

Fünf knusprige vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Wasserkastanien, Taro „Kartoffel der Tropen“ und Gemüse. Dazu eine Chili-Koriander-Sauce zum Dippen.

Five crispy Vietnamese spring rolls filled with shrimp, water chestnuts, taro potatoes and vegetables. Chili-coriander sauce.

Sate ^H 5,5

Gegrillte, marinierte Hühnerspieße in Sate-Gewürz, abgeschmeckt mit Zitronenblättern. Serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce.

Grilled, marinated chicken skewers in sate seasoning, seasoned with lemon leaves.

Served with homemade peanut sauce.

Tom Tam Com ^C 6,5

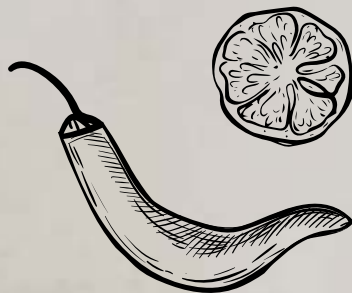
Zwei panierte Atlantik-Garnelen in einer knusp. Hülle aus grünem jungen Klebreis, dazu Wildkräuter-Salat

Two breaded Atlantic prawns in a crispy shell of green young sticky rice with wild herb salad

Lucky Bag ^{A,C} 5,5

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Schalotten. Verfeinert mit hausgemachter Sauce.

Steamed dumplings filled with prawns and shallots. Refined with homemade sauce.





SALATE

SALADS



Avocado Salat^{E,B} 9,5

Avocado-Würfel, Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln und Thunfisch oder Lachs-Würfeln flambieren. Serviert mit hausgemachter Sesam-Sauce.

Avocado cubes, tomatoes, arugula, red onions and flambé tuna or salmon cubes.

Served with homemade sesame sauce.

Xoai Xoai^{C,H} 8,5

Mango und Karotten-Streifen, Lotosstiele, Atlantik Garnelen. Verfeinert mit Kräutern und Erdnüsse. Serviert mit hausgemachter Sauce.

Mango and carrot strips, lotus stalks, Atlantic prawns. Refined with herbs and peanuts. Served with homemade sauce.

Herbstsalat^{E,B} 10,5

Bunter Willdkräutersalat mit Granatapfelkernen, Rau-Mam-Sprossen, Rote-Bete-Würfeln, Gurke und sonnengereifte Mango, knuspriges oder geschmortes Hähnchen und Cocktailsauce abgerundet mit einer feinen hausgemachten Sauce.

A colorful mixed herb salad with pomegranate seeds, rau mam sprouts, diced beetroot, cucumber and sun-ripened mango, crispy or braised chicken and cocktail sauce rounded off with a fine homemade sauce.



VORSPEISEN SUPPEN

STARTER SOUPS



Soup Ong Cat^{B,C} 6,5

Meeresfrüchte, Atlantik-Garnelen, Champignons, Tomaten, Koriander und Lauchzwiebeln in Brühe, Kokosmilch mit Tamarinde.

Seafood, Atlantic prawns, mushrooms, tomatoes, coriander and spring onions in broth, coconut milk with tamarind.

La Soup^{A,C} 5,5

Teigblätter gefüllt mit Hühnerfilet, Garnelen, Austernpilzen.

Serviert in kleiner Suppe aus saisonalem Gemüse.

Abgeschmeckt mit vietnam. Kräutern.

Pastry sheets filled with chicken fillet, prawns, oyster mushrooms.

Served in a small soup made from seasonal vegetables.

Seasoned with Vietnamese herbs.



TAPAS-JAHRESZEITEN

Eine Zusammenstellung aus Opa-Ongs Empfehlungen:



Für zwei Personen 15,0

Goi Cuon Ga

Baby Beans

Kimchi

Nem De (Frühlingsrollen)

Für vier Personen 25,5

Goi Cuon Ga

Nem De (Frühlingsrollen)

Avocadosalat

Lucky Bag

Kimchi

Für vier Personen 24,5

Sate

Tom Tam Com

Kimchi

Herbstsalat

Baby Beans

+ Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen

Sie gerne unser Personal an.

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Com Ong Cat^A

Traditionell südvietnamesisches Gericht
Gebratener Eier-Reis mit saisonalem
Gemüse. Angerichtet mit fermentiertem
Chinakohl nach Art des Hauses.

*Traditional South Vietnamese dish fried egg rice
with seasonal vegetables. Served with fermented
Chinese cabbage by type of house.*

- a. Geschortenes Hühnerfilet **14,9**
braised chicken
- b. Knuspr. Hühnerfilet **15,9**
crispy chicken
- b. Rinderfilet *beef* **16,9**
- c. Atlantik Garnelen **16,9**
atlantik prawns

Pho Hanoi

Reisbandnudel-Suppe mit traditioneller
Brühe aus 12 Gewürzen, Koriander und
Lauchzwiebeln

*Flat rice noodle soup with traditional broth made
from 12 spices, coriander and spring onions*

- a. Hühnerfleisch *chicken* **13,9**
- b. Rindfleisch *beef* **14,5**

Bun Bo Ong Cat^H (lauwarm) **13,9**

Gebratenes Rinderfilet und Gemüse abge-
schmeckt mit Zitronengras, Röstzwiebeln,
Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern und
Gemüse. Serviert mit hausgemachter
Fisch-Sauce.

*Rice noodle salad with fried beef fillet and
vegetables, seasoned with lemongrass, peanuts,
fried onions and Vietnamese herbs. Served with
homemade fish sauce.*

- a. Reisnudelsalat **13,9**
- b. Japanische Udonnudeln **15,9**



Lot Rolls^H **14,9**

Gefüllte Lotblätter mit Rinderhackfleisch,
Austernpilzen, Schalotten & Yambohnen
auf gedämpften Reismudeln, vietnam.
Kräutern und Erdnüssen. Serviert mit
hausgemachter Fisch-Sauce.

*Filled Lot leaves with minced beef, oyster mu-
shrooms, shallots and yam beans on steamed
rice noodles, Vietnamese herbs and peanuts.
Served with homemade fish sauce.*

Sot - Spezialität des Hauses

Traditionelles Reisgericht mit saisonalem
Gemüse. Serviert mit einer unserer
hausgemachten Saucen.

Entweder: Curry, Erdnuss, Mango
oder Tamarinde.

*Traditional rice dish with seasonal vegetables.
Served with one of our homemade sauces.
Either: curry, peanut, mango or tamarind.*

- a. Geschmortes Hühnerfilet **13,9**
braised chicken fillet
- b. Knuspriges Hühnerfilet **15,9**
crispy chicken fillet
- c. Knusprige Ente **17,9**
crispy duck
- d. Atlantik Garnelen **16,9**
Atlantic prawn

Pho Ong Cat^{B,C} **16,9**

Traditionell südvietnamesisches Gericht
Reisbandnudelsuppe, Meeresfrüchte,
Atlantik-Garnelen, Champignons,
Tomaten, Koriander und Lauchzwiebeln
in Brühe, Kokosmilch mit Tamarinde.

*Traditional south Vietnamese dish. Ribbon noodle
soup, seafood, Atlantic prawns, mushrooms,
tomatoes, coriander and spring onions in broth,
coconut milk with tamarind.*

GERICHTE DES HAUSES

SPECIAL OF THE HOUSE

Black Duck^H 18,9

Speziell von unserem Küchenchef empfohlen:
Knusprige Entenbrust und Gemüse in dem Wok geschwenkt
mit karamellisierter Pfeffer-Knoblauch-Sauce.

*Suggested dearly by our chef:
Crispy duck breast and vegetables tossed in a wok
with caramelized pepper and garlic sauce.*



Sake Yaki^B 21,9

Knuspriges Lachsfilet in einer knusprigen Hülle aus grünem
jungen Klebreis, auf cremigem Curry-Eintopf mit
saisonaes Gemüse. Als Beilage: Jasmin-Reis.

*Crispy salmon fillet in a crispy shell of young green sticky rice,
on a creamy curry stew with seasonal vegetables.*

As a side dish: jasmine rice.

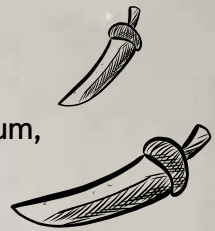
Glory Duck^H 19,9

Geschmorte Ente, dazu Zuckererbsen, Thai Basilikum,
Pfeffer, Peperoni, saisonales Gemüse.
Abgeschmeckt mit frischer Krachai-Wurzel.

Als Beilage: Jasmin-Reis.

*Braised duck, with sugar peas, Thai basil, pepper,
chili peppers, seasonal vegetables. Flavored with fresh krachai root.*

As a side dish: jasmine rice.



Tuna Rose^{B,F,H} 22,9

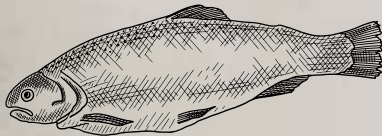
Medium flambiertes Thunfischfilet in Pfeffer-Sesammantel.
Dazu gebratener Thaispargel, Zuckererbsen und
saisonaes Gemüse. Verfeinert mit Wasabi-Creme.

Als Beilage: Cherryreis-Bulette

Medium flambé tuna fillet in a pepper and sesame coating.

*With fried Thai asparagus, sugar peas and seasonal
vegetables. Refined with wasabi cream.*

As a side dish: cherry rice ball



Banh Canh^M

Udon-Nudeln Suppe im traditioneller Brühe aus 12 Gewürze-Tom Yum.
Verfeinert mit Koriander & Lauchzwiebeln. Wahlweise mit:

Udon noodles soup in traditional 12 spice Tom Yum broth.

Refined with coriander & spring onions. Optionally with:

A. Hühnerfleisch und gehackte Garnelen 14,9

Chicken and chopped shrimp

B. Rinderfilet und gehackte Garnelen 15,9

Beef fillet and chopped shrimp



DAILY FRESH BOWLS

Cat Bowl

Gedämpfter Jasminreis mit Wildkräutersalat, Brokkoli, gewürfelter Zucchini, Edamame, Avocado und rote Bete, verfeinert mit hausgemachter Soße
verfeinert mit Cocktailsauce (B)

Steamed jasmine rice with wild herb salad, broccoli, diced zucchini, edamame, avocado and beetroot, refined with homemade sauce and cocktail sauce.

a. Geschmortes Hühnerfilet **15,90**

braised chicken fillet

b. Geschmortes Rinderfleisch **16,90**

braised beef

c. Atlantik Garnelen *Atlantic shrimp* **17,90**

d. Norwegischer Lachs

in einer knusprigen Hülle aus grünem, jungen Reis **19,90**

Norwegian salmon in a crispy coating of green, young rice

e. Knusprige Entenbrust *crispy duck* **18,90**

g. Bio Tofu in einer knusprigen Hülle aus grünem, jungen Reis **17,90**

Organic tofu in a crispy coating of green, young rice

1001 Nacht Bowl

Knusprige Reisbulette aus rotem Cherryreis mit Wildkräuter-Salat, Brokkoli, gewürfelter Zucchini, Edamame, Avocado und rote Bete, verfeinert mit hausgemachter Sosse verfeinert mit Cocktailsauce (B)

Crispy rice patty made from red cherry rice with wild herb salad, broccoli, diced zucchini, edamame, avocado and beetroot, topped with homemade sauce and cocktail sauce.

a. Geschmortes Hühnerfilet **15,90**

braised chicken fillet

b. Geschmortes Rinderfleisch **16,90**

braised beef

c. Atlantik Garnelen *Atlantic shrimp* **17,90**

d. Norwegischer Lachs

in einer knusprigen Hülle aus grünem, jungen Reis **19,90€**

Norwegian salmon in a crispy coating of green, young rice

e. Knusprige Entenbrust *crispy duck* **18,90**

f. Bio Tofu in einer knusprigen Hülle aus grünem, jungen Reis **17,90**

Organic tofu in a crispy coating of green, young rice

Poke Bowl Meer & Land **19,90**

Sushi-Reis mit Wildkräutersalat, Granatapfelkernen, Edamame, Avocado, Zucchini Würfeln, Ingwer, sonnengereifte Mango und flambiertem Lachs.

Verfeinert mit Cocktailsauce.

Sushi rice with wild herb salad, pomegranate seeds, edamame, avocado, diced zucchini, ginger, sun-ripened mango, and flambéed salmon. Finished with cocktail sauce.

VEGETARISCHE VORSPEISEN

VEGGIE STARTERS

Goi Cuon^{E,I} (Summer Rolls) 5,5

Reispapier gefüllt mit Salat, Koriander, Reismudeln, Gurken, Mango, Sesam, Sojafilet und Avocado. Serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce.

Rice paper filled with lettuce, coriander, rice noodles, cucumber, mango, sesame, soy fillet and avocado. Served with homemade peanut sauce.

Classic Gyoza^I 6,0

Gemüse Gyoza halb gedämpft halb gebraten. On top Hoisin Soße und Chili-Rice-Flakes

Vegetable gyoza - half steamed, half fried, topped with hoisin sauce and chili rice flakes

Baby Beans^{E,M} 5,5

Gedämpfte Edamame, Sojabohnen mit schwarzem Lava-Salz und Sesam.

Steamed edamame, soybeans with black lava salt and sesame seeds.



Kimchi 4,0

Scharf eingelegter Chinakohl

Spicy pickled Chinese cabbage



Lucky Bag^E 5,5

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Kohl, Yambohnen, Cassava, Mungbohnen, Karotten, Mu-Err-Pilzen. Verfeinert mit hausgemachter Sauce.

Steamed dumplings filled with cabbage, yam beans, cassava, mung beans, carrots, mu-err mushrooms. Refined with homemade sauce.

VEGETARISCHE VORSPEISEN

VEGGIE STARTERS



Seitan „Sate“^H 6,5

Traditionell marinierte Seitan-Spieße in Sate-Gewürz, abgeschmeckt mit Zitronenblättern. Serviert mit Erdnuss-Sauce.

*Traditionally marinated seitan skewers in Sate spice, seasoned with lemon leaves.
Served with peanut sauce.*

Avocado Salat^F 9,5

Avocado-Würfel, Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln und knuspriger Seitan. Serviert mit hausgemachter Sesam-Sauce.

Avocado cubes, tomatoes, rocket, red onions and crispy seitan. Served with homemade sesame sauce.

Xoai Xoai^H 8,5

Mango und Karotten-Streifen, Lotosstiele, hausg. Seitan. Verfeinert mit Kräutern und Erdnüssen. Serviert mit hausgemachter Sauce.

Mango and carrot strips, lotus stalks, homemade seitan. Refined with herbs and peanuts. Served with homemade sauce.

Herbstsalat^{E,B} 10,5

Bunter Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Rau-Mam-Sprossen, Rote-Bete-Würfeln, Gurke und sonnengereifte Mango, knuspriges Bio-Tofu und Cocktailsauce abgerundet mit einer feinen hausgemachten Sauce.

Colorful wild herb salad with pomegranate seeds, rau mam sprouts, diced beetroot, cucumber and sun-ripened mango, crispy organic tofu and cocktail sauce rounded off with a fine homemade sauce.

Ong Cat Soup^G 6,5

Sojafilet-Würfel, Tomaten, Champignons, Koriander und Lauchzwiebeln in Brühe, Kokosmilch mit Tamarinde.

Soy fillet cubes, tomatoes, mushrooms, coriander and spring onions in broth, coconut milk with tamarind.

La Soup^M 5,5

Teigblätter gefüllt mit Sojafilet, Austernpilzen, Schalotten und Yambohnen. Serviert in kleiner Suppe aus saisonalem Gemüse.

Pastry sheets filled with soy fillet, oyster mushrooms, shallots and yam beans. Served in a small soup made from seasonal vegetables.



TAPAS-JAHRESZEITEN VEGGIE



Eine Zusammenstellung aus Opa-Ongs Empfehlungen:

Für zwei Personen 15,0

Goi Cuon Cha

Gyoza

Kimchi

Seitan Sate

Für vier Personen 25,5

Lucky Bag

Goi Cuon Chay

Avocadosalat

Gyoza

Kimchi

Für vier Personen 24,5

Seitan Sate

Luck Bag

Kimchi

Herbstsalat

Baby Beans

+ Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen
Sie gerne unser Personal an.



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES



Com Ong Cat ^{A,H}

15,9

Traditionell vietnamesisches Gericht.
Gebratener Eier-Reis mit saisonalem
Gemüse und hausgemachtem Seitan.
Abgeschmeckt mit Zitronengras.

*Traditional Vietnamese dish. Egg fried rice with
seasonal vegetables and homemade seitan.
Flavored with lemongrass.*

Pho Ha Noi ^M

13,9

Hausgemachter Seitan, Sojafilet, Reisband-
nudeln im trad. Brühe aus 12 Gewürzen.
Verfeinert mit Koriander, Lauchzwiebeln.

*Homemade seitan, soy fillet, flat rice noodles in a
traditional broth made from 12 spices. Refined
with coriander and spring onions.*

Udon Tron ^{H,M}

16,9

Japanische Udonnudeln mit gebratenem
Seitan, Gemüse, abgeschmeckt mit Zitro-
nengras. Verfeinert mit Erdnüssen, Röst-
zwiebeln und vietnamesischen Kräutern.
Angerichtet mit Sauce nach Art des Hauses.

*Rice noodles with fried seitan, soy fillet seasoned
with lemongrass. Refined with peanuts, fried onions
and Vietnamese herbs. Served with house-style
sauce.*

Golden Bambus ^{M,H}

15,9

Traditionell gefüllte Sojafilet-Blätter mit
Austernpilzen, Schalotten und Bambus-
sprossen. Dazu saisonales Gemüse.

Als Beilage: Cherryreis-Bulette

*Traditionally stuffed soy fillet sheets with
Oyster mushrooms, shallots and bamboo shoots.
In addition, seasonal vegetables. As a side dish:
cherry rice meatball.*

Seitan Chili ^H

14,9

Geschmorter Seitan mit saisonalem
Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras.
Als Beilage: Jasmin Reis

*Braised seitan with seasonal vegetables, lemongrass.
As a side dish: jasmine rice*

Pho Ong Cat ^M

16,9

Traditionell südvietnamesisches Gericht
Reisbandnudelsuppe, hausgemachter
Seitan, Sojafilet, saisonales Gemüse,
Champignons, Tomaten, Koriander und
Lauchzwiebeln in Brühe, Kokosmilch
mit Tamarinde.

*Traditional South Vietnamese dish ribbon noodle
soup, homemade seitan, soy fillet, seasonal
vegetables, mushrooms, tomatoes, coriander
and spring onions in broth, coconut milk with
tamarind.*

Golden Garden ^H

16,9

Gedämpftes saisonales Gemüse, Sojafilet,
Bio-Tofu, Udon Nudeln, serviert mit haus-
gemachter Sauce.

*Steamed seasonal vegetables, udon noodle
served with homemade sauce.*

Sot - Spezialität des Hauses

14,9

Traditionelles Reisgericht mit Tofu, Seitan
und saisonalem Gemüse. Serviert mit
einer unserer hausgemachten Saucen.
Entweder: Curry, Erdnuss, Mango
oder Tamarinde.

*Traditional rice dish with tofu, seitan and
seasonal vegetables. Served with one of our
homemade sauces.*

Either: curry, peanut, mango or tamarind.

Banh Canh ^M

14,9

Udon-Nudeln Suppe im traditioneller
Brühe aus 12 Gewürze-Tom Yum mit Bio
Tofu und vegetarische Wurst. Verfeinert
mit Koriander & Lauchzwiebeln.

*Udon noodles soup in traditional style
12 spice tom yum broth with organic tofu and
vegetarian sausage. Refined with coriander &
spring onions.*

* Für Veganer bitte unser Personal fragen!

SUSHI MENU

± Menü Sushi-Zusammenstellung nach bester Wahl des Sushi-Chefs

Osaka für 1P. **25,5**
3 Nigiri (Salmon, Tuna, Ebi), 3 Sashimi,
6 Kani Maki, 8 Sake Aburi I.O

Fukuoka für 2P. **42**
6 Nigiri (Salmon, Tuna , Ebi), 6 Kani
Maki, 6 Edo Maki, 4 Tuna I.O,
4 Sake I.O, 8 Sake Baked

Hokkaido für 2P. **52**
6 Nigiri (Salmon, Tuna, Unagi),
6 Edo Maki, 6 Spicy Tuna Maki, 8 Sake
Side Aburi I.O, 8 Sake Baked, 4 Sashimi

Tuna Set **20**
2 Maguro Nigiri, 6 Spicy Tekka Maki,
6 Tuna Tempural Roll

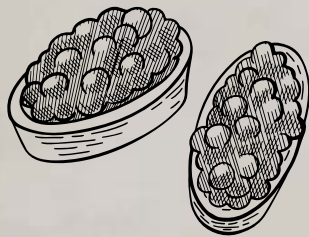
Salmon Set **19**
2 Salmon Nigiri, 6 Sake Avocado Maki,
8 Salmon I.O

Veggi Set **19**
2 Aspupara Nigiri, 6 Avocado Maki,
8 Vegie I.O Roll

Chikin Crunchy Set **19**
6 Tori Karage Maki, 8 Chikin Baked Mini,
6 Chikin Baked

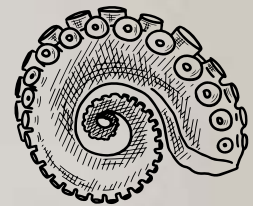
Tempural Crunchy Set **34**
6 Salmond Baked, 6 Tekka Spicy Baked,
6 Chikin Baked, 6 Ebi Baked

Midnight Tokyo für 4P. **98**
6 Nigiri (Salmon, Tuna, Ebi, Asupara,
Kani, Avocado), 6 Edo Maki, 6 Spicy
Tuna Maki, 6 Kani Maki, Unagi Maki
4 Sake Aburi I.O, 4 Sake Side I.O,
4 Gegrillt Sake I.O, 4 Tuna Spicy I.O
8 Ebi Tempural I.O , 8 Kani I.O,
8 Sake Baked, 8 Kani Baked,
8 Chikin Baked



NIGIRI

2 Stück



Avocado ✓ **4,5**
Avocado
avocado

Asupara ✓ **5,0**
Spargel
asparagus

Maguro ^B **5,9**
Thunfisch
tuna

Sake ^B **5,5**
Lachs
salmon

Ebi ^C **4,9**
Garnelen
prawns

Unagi ^B **5,5**
Aal
eel

SASHIMI

6 Stück



Maguro^B

15,9

Thunfisch
tuna

Sake^B

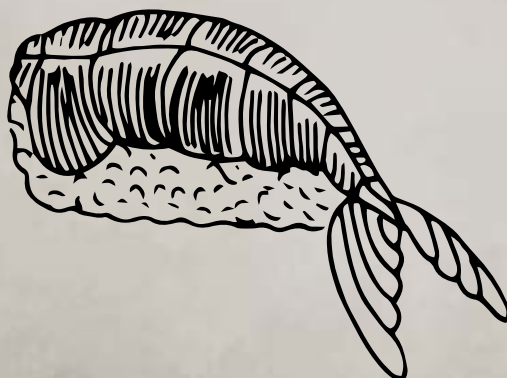
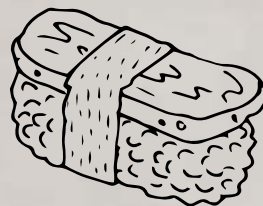
14,9

Lachs
salmon

Maguro Sake^B

15,9

Thunfisch und Lachs
mix of tuna and salmon



MAKI

6 Stück



Avocado Maki ✓

4,5

Avocado
avocado

Tekka Maki ^B

5,9

Thunfisch
tuna

Kappa Maki ✓

4,5

Gurke
cucumber

California Maki ^B

4,9

Avocado, Surimi
avocado, surimi

Paprika Maki

4,5

Paprika, Frischkäse
paprika, cream cheese

Unagi Maki ^C

5,9

Süßwasseraal, Gurke, Frischkäse
eel with cucumber and creamcheese

Tori Karaage Maki

4,9

Paniertes Hühnerfleisch
breaded chicken

Salmon Skin Maki ^B

5,4

gegrillter Lachshaut mit Unagisauce
grilled salmon skin with unagi sauce

Sake Maki ^B

5,4

Lachs
salmon

Ebi Maki ^C

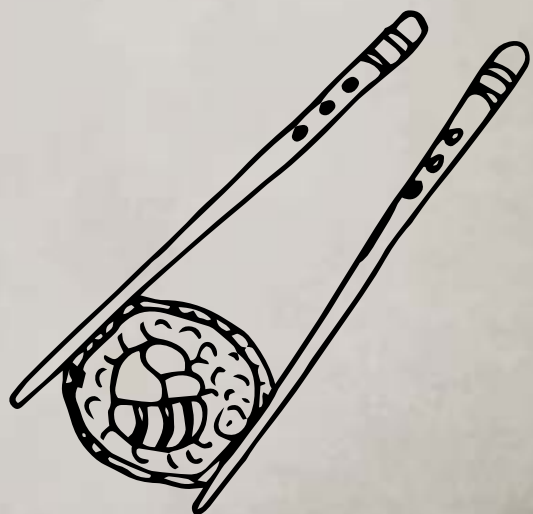
5,4

Garnele, Avocado
prawn, avocado

Edo Maki ^B

5,4

Lachs Avocado
salmon avocado



INSIDE OUT ROLL

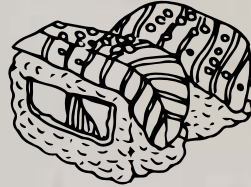
8 Stück



mit Frischkäse
with cream cheese

Vegi Roll^F 9,5

Spargel, Gurke, Avocado, Paprika, Sesam
asparagus, cucumber, avocado, paprika, sesame



Avocado Roll 9,5

Avocado, Gurke, Sesam
avocado, cucumber, sesame

California Roll^F 9,5

Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Masago
surimi, avocado, cucumber, sesame, masago

Salmon Roll^{B,F} 10

Lachs, Avocado, Sesam, Masago
salmon, avocado, sesame, masago

Tuna Roll^{B,F} 10,5

Thunfisch, Gurke, Sesam, Masago
tuna, cucumber, sesame, masago

Ebi Roll^{C,F} 10,5

Garnelen, Avocado, Sesam, Masago
prawns, avocado, sesame, masago

Chikin Roll^F 9,5

Hähnchen, Gurke, Sesam mit Unagisauce
chicken, cucumber, sesame, unagi sauce

Salmon Skin Roll^{B,F} 9,5

Lachshaut, Gurke, Sesam mit Unagisauce
salmon skin, cucumber, sesame, unagi sauce

ABURI SPECIAL ROLLS

8 Stück

Little Green ^M 12,9

Spicy Tofu, Avocado, Gurke
ummantelt von Avocado
*spicy tofu, avocado, cucumber,
wrapped in avocado*

Salmon Queen Roll ^B 13,9

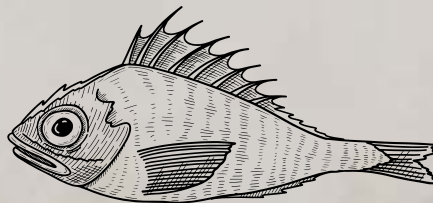
Lachs, Avocado, Gurke
umwickelt mit Lachsmantel flambiert
*salmon, avocado, cucumber
wrapped in flambéed salmon*

Sake Side Roll ^C 14,9

Ebi, Avocado, Gurke
umwickelt mit Lachsmantel flambiert
*ebi, avocado, cucumber
wrapped in flambéed salmon*

Black Sea Dragon ^B 14,9

Lachs, Avocado, Gurke
ummantelt von gegrilltem Aal
*salmon, avocado, cucumber
wrapped in grilled eel*



MINI BAKED ROLLS

8 Stück



mit Frischkäse und Unagi-Sauce

with cream cheese and unagi sauce

Salmon Baked^B 8,5

Lachs, Avocado

salmon, avocado

Tuna Baked^B 8,9

Thunfisch, Lauchzwiebeln, pikante Sauce

tuna, chives, spicy sauce

Ebi Baked^C 8,9

Garnelen, Lauchzwiebeln

prawns, chives

Chikin Baked 8,5

Hähnchen

chicken

Kani Baked 8,5

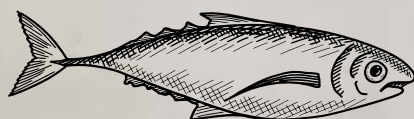
Surimi, Avocado

surimi, avocado

Vegi Baked 8,5

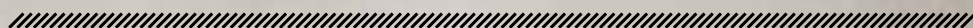
Gurke, Avocado

cucumber, avocado



± Menü Sushi-Zusammenstellung nach bester Wahl des Sushi-Chefs,
gern nach Ihren Wünschen. Preis nach Zusammenstellung.

DESSERTS



Black Rice^D 5,0

Schwarzer Klebreis mit Joghurt, Mango
black sticky rice with mango yoghurt

Avocado Cheese Cake 6,5

Avocado, Dattel, Cacao Cake und Kaffee 
avocado, dates, cocoa cake, coffee

Mochi Ice 7,5

Japanische Reisküchlein, gefüllt mit verschiedenen
Eissorten dazu Obst der Saison
*japanese rice cakes filled with ice cream,
served with seasonal fruits*

Chuoï Chien 6,5

Gebackene Banane mit Honig und Himbeersauce
Baked banana with honey and raspberry sauce

Chuoï Nuong 7,9

Gegrillte Banane mit Kokoscreme, Himbeeren und Passionsfrucht
Grilled banana with coconut cream, raspberries and passion fruit

BEILAGEN

EXTRAS



Jasmin Reis 2,5

jasmine rice

Kurkuma Reis 3,0

turmeric rice

Udon Nudeln 4,0

udon noodles

 **vegan**

± Extra Wasabi, Ingwer, Teriyaki-Sauce, Unagisauce, Cocktailsauce
erhalten Sie jeweils für 1€.

GETRÄNKE

DRINKS

HAUSGEMACHTES HOMEMADES

ZEIT FÜR TEE TEATIME

Ong Cat¹⁰ 5,9

Grüntee, Orange, Rohrzucker
green tea, orange, cane sugar

Hot Summer 5,5

Limette, Soda, Minze
lime, soda, mint

Breath of Spring 6,5

Kokos, Himbeere, Maracuja, Lychee
coconut, raspberry, passion fruit, lychee

Autum's Dream 6,0

Lychee, Limetten, Yuzu
lychee, lime, yuzu

Red Winter 5,9

Hibiskustee, Limetten, Rohrzucker,
Basilikumkern
hibiscus tea, lime, cane sugar, basil seeds

Good Life^D 5,0

Mango, Milch, Yohurt
mango, milk, yoghurt

It's Peach 5,9

Zitronengras, Pfirsich, Limetten
lemongrass, peach, lime

Tra Chanh Sa 5,2

Grüntee, Zitronengras, frischer
Ingwer, Agavendicksaft
green tea, lemongrass, ginger, agave

Rose Garden 5,2

Rosenknospen, Limette und Goji Beeren
rose buds, lime, goji berries

Yuzu 4,9

Koreanischer Yuzu-Tee mit
frischer Limetten
korean yuzu tea with lime

Green Tea¹⁰ 3,9

bio green tea

Jasmine Tea¹⁰ 3,9

bio jasmine tea

KAFFEE

Cafe Vn 5,5

Nussiger, kakaoartiger Robusta-Kaffee
trifft auf süße Kondensmilch.

Kokos Cafe Vn 6,5

Eis Cafe Vn 6,0

Kokos Eis Cafe Vn 7,5

DURSTLÖSCHER BEVERAGES



	0,5l	1l
Karaffe Wasser	2,7	4,9

Gefiltertes Wasser von Brita Vivreau,
serviert mit Orange

	0,2l	0,4l
Coca Cola	3,5	4,2
Cola Zero	3,5	4,2

Säfte - Juices	0,3l	3,5
Apfel/ Orange/ Kirsch/ Mango/ Ananas/ Banane/Maracuja <i>apple / orange / mango / pineapple / banana/ passion fruit</i>		

Tonic Water	0,2l	3,7
Ginger Ale	0,2l	3,7

BIER VOM FASS TAPBEER



	0,3l	0,5l
Warsteiner Bier	4,5	5

FLASCHENBIERE BOTTLED BEER



Tiger Bier	0,33l	4,2
Singha Bier	0,33l	4,2

König Ludwig	0,5l	
Weißbier Hell		4,9
Weißbier Dunkel		4,9
Weißbier alkoholfrei		4,9

COCKTAIL



Moscow Mule* 9,9

Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

Hurricane* 9,9

Bacardi, Maracuja, Limette

Mojito* 8,5

Bacardi, Limette, Minze, Soda

Lucky* 10,0

Vodka, Kokossirup, Lychee, Maracuja

Whiskey Sour 11,0

Whiskey, Zitrone, Eiweiß

*auf Wunsch werden diese Cocktails
auch alkoholfrei zubereitet

APERITIFS



Tokyo 8,9

Lillet, Sake, Lychee, Sprite

Hugo 8,0

Cremant, Limetten, Minze, Holundersirup

Aperol Spritz 8,0

Aperol, Cremant, Orange, Soda

Lillet Berry 8,0

Lillet-Blanc, Beeren, Soda

DIGESTIFS



	2cl	4cl
Nep Moi	3,7	6,5
Ramazotti	3,0	5,2
Linie Aquavit	3,0	5,2
Sambucca	3,0	5,2
Tanqueray Gin	3,0	5,2
Absolut Wodka	2,7	4,8
Jägermeister	3,2	5,4

WEINE

WHINES

WEISS

WHITE

	0,1l	0,75l
Sauvignon Blanc	3,8	26
Pikant exotisch, zart, gelb fruchtig Nessel		

Riesling	3,6	24,5
knackige, erfrischende Säurestruktur Aromen von Pfirsich und Johannisbeere		

ROT

RED

	0,1l	0,75l
Cabernet Sauvignon	3,2	22
feine würze, weicher Geschmack Aromen von Johannisbeeren und Kirschen		

Cuvée Ursprung	3,9	27
Dunkle Beerenfrüchtearomen Anklänge an Schokolade		

Zusatzstoffe Speisen & Getränke:

- 1) mit Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff, konserviert, Nitritpökelsalz, Nitrit
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) chininhaltig
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) koffeinhaltig
- 11) enthält Phenylalanin
- 12) Zuckeraustauschstoffe - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13) mit Taurin
- 14) E xyz: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen (Azo-Farbstoffe)

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- a) Eier
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Milch
- e) Sellerie
- f) Sesamsamen
- g) Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10mg pro kg/l)
- h) Erdnüsse
- i) Getreide (glutenhaltig)
- j) Lupine
- k) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- l) Senf
- m) Sojabohnen
- n) Weichtiere