#	BUSINESS LUNCH	•	3
	11:30 - 15:00		

	PHO NUDELSUPPE D	
	Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger Brühe, Koriander, Lauchzwiebeln	
71 72 96	Mit Hähnchenfleisch Mit Rindfleisch Mit Tofu	10.8 11.8 10.8
	KOKOS CURRY SAUCE, GEMÜSE, REIS UND ^{E,K}	
73	Mit Tofu	10.8
74	Mit Hähnchenfleisch	10.8
75	Mit Hähnchenfleisch gebacken	11.8
	REISNUDELN ^{A,B}	
	Mit Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Dip	
76	Mit Frühlingsrollen	10.8
77	Mit veganen Frühlingsrollen (Bun Nem Chay)	10.8
	UDON NUDELN ^A	
	In Teriyakisauce mit Gemüse und Sesam	
79	Mit Tofu	10.8
80	Mit Hähnchenfleisch	10.8

STARTER €

	FRISCHE SOMMERROLLEN	
	Reispapierrollen gefüllt mit Minze und Salat. Jeweils	
01 02 03	Mit Tofu und Erdnußsauce ^{E,G} Mit gebackenen Hähnchenstreifen und Erdnußsauce ^{A,E} Mit Garnelen im Tempuramantel ^{A,B,D}	6.5 6.5 7
	FRÜHLINGSROLLEN ^B	
04	2 handgemachte knusprige Frühlingsrollen Garnelen- und Schweinefleisch mit Chili-Limetten-Dip	6
	VEGANE FRÜHLINGSROLLEN	
05	2 handgemachte vegane Frühlingsrollen mit Gemüse/Glasnudel-Füllung	6
	EDAMAME	
06	Gedämpfte grüne Soja-Bohnen passend zu Bier oder Wein	5.5

#	STARTER	€
	WAN TAN GEBACKEN AB	
10	4 handgemachte Teigtaschen mit Hähnchenfleischfüllung	6
	PAK CHOI A	
11	Mit Knoblauch im Wok geschwenkt	5.5
	EBI TEMPURA B	
12	2 Großgarnelen im knusprigen Tempuramantel	6.5

#	SUPPEN	€
	TOM KHA 1	
20	Curry, Kokosmilch, Tomate, Zucchini	6.5
	WAN TAN SUPPE ^A	
21	Handgemachte Teigtaschen mit Shrimps- und Hähnchenfleischfüllung in klarer Brühe	6.5
#	KIDS	
	CHICKEN CURRY ¹	
22	Reis mit Curry und Hähnchen gebacken oder Tofu und Gemüse	8.5
	REISNUDELN A	
23	Reisnudeln mit Frühlingsrollen oder veganen Frühlingsrollen	8.5
	UDON NUDELN A	
24	Udon Nudeln mit Hähnchen oder Tofu und Gemüse	8.5

#	HAUPTSPEISEN VEGGIE	€
30	BUN NEM CHAY	12.8
	Handgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln	
31	TOFU MIT GEMÜSE 1,6	12.8
	Kokos-Curry Sauce, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Reis	
32	UDON YASAI AG	12.8
	Udonnudeln in Teriyaki Sauce gebraten mit Pak Choi, Gemüse und Tofus	
33	LÚC LẮC CHAY AG	14.8
	Veganes Rindfleisch im Feuer geschwenkt mit Gemüse, hausgemachte Sojasauce und Jasminreis	

HAUPTSPEISEN €

	KOKOS-CURRY A	
	Mit Gemüse, Reis, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Jeweils	
40	Mit knuspriger Ente 14	16
41	Mit gegrilltem Lachs 1,A	20.5
42	Mit gebackenem Hähnchenfilet 1/4	13.5
	LUC LAC A	
43	Hüftsteak in Würfel geschnitten	16.5
	und im Feuer geschwenkt mit Gemüse, Zwiebeln,	
	Jasminreis und Austern-Teriyaki-Sauce	
	PHO NUDELSUPPE D	
	Reisbandnudelsuppe in Hühnerbrühe, Koriander,	
	Lauchzwiebeln und Zwiebeln. Jeweils	
44	Mit Hähnchenfleisch / Pho Ga	11.8
45	Mit Rindfleisch / Pho Bo	12.8
46	Mit Tofu ^G	11.8
	SAKE TERIYAKI AK	
47	Lachsfilet gegrillt in süßlich milder Teriyaki Sauce mit	20.5
	gegrilltem Saisongemüse, Sesam und Jasminreis	

#	HAUPTSPEISEN	£
#	NAUT 13T EI3EN	Շ

	CÁ KHO TO A,K	
50	Lachs im Tontopf geschmort mit Zitronengras, Ingwer, Limettenblättern, Salat, Sesam und Jasminreis	14.8
	MIEN HÀN QUOC A,B	
	Koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln. Jeweils	
51 52	Mit Shrimps Mit Rindfleisch	14.5 14.5
	UDON CHIKIN A,K	
	Udon Nudeln in Teriyakisauce, Gemüse und Sesam. Jeweils	
53 54 55	Mit Hähnchenfleisch Mit Hähnchenfleisch gebacken Mit Ente kross gebacken	13.8 14.8 16.5

#	SUSHI	€
	••••	

NIGIRI je 2 Stück	
Sake/ Lachs	6.8
Sake - Aburi/ flambierter Lachs	6.5
Maguro/ Thunfisch	6.5
Ebi / Garnele	6.5
Unagi / Aal	6.9
MAKI je 8 Stück	
Sake/ Lachs	5.8
Sake Avocado/ Lachs und Avocado	5.8
Tekka / Thunfisch	6.7
Spicy Sake/ Lachs scharf	6.7
Spicy Tuna/ Thunfisch scharf	6.7
Avocado	5.8
Kappa/ Gurke	5.8
California/ Surimi und Avocado	5.5
Ebi / Garnele	6.5
Unagi /Unami Aal	6.8
	je 2 Stück Sake / Lachs Sake - Aburi / flambierter Lachs Maguro / Thunfisch Ebi / Garnele Unagi / Aal MAKI je 8 Stück Sake / Lachs Sake Avocado / Lachs und Avocado Tekka / Thunfisch Spicy Sake / Lachs scharf Spicy Tuna / Thunfisch scharf Avocado Kappa / Gurke California / Surimi und Avocado Ebi / Garnele

€ # SUSHI

INSIDE OUT je 8 Stück

1240	Sake/ Lachs, Sesam, Avocado, Masago	115
1241	California/ Surimi, Sesam, Avocado, Masago	9,5
1242	Tuna/ Thunfisch, Sesam,, Gurken, Masago	14.2
1243	Ebi Tempura/ Garnelen im Tempuramantel, Sesam, Avocado, Frischkäse, Masago	12.8
1244	Sake Tempura/ knusprig panierter Lachs, Sesam, Avocado, Frischkäse, Masago	12.3
1245	Sake Ruccola/ Lachs, Sesam, Avocado Gurken, Frischkäse, Ruccola	11.7
1246	Rainbow Deluxe/ Surimi, Gurken, Unagi, Frischkäse, Lachs umwickelt, Thunfisch, Avocado, Kaviar	16.9
1247	White Tiger Roll/ panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, Avocado	15.5
1248	Ebi Salmon/ panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, Lachs umwickelt	15.5
1249	Tuna Roll/ Thunfisch, Gurken, Frischkäse, Avocado umwickelt	15.9
1250	Green Roll / Sesam, Gurken, Rettich, Avocado, Frischkäse, umwickelt Ruccola	9.8
1251	Golden Roll/ Gurken, Rettich, Kürbis, Frischkäse, umwickelt Avocado	9.8
1252	Chicken Yakitori Roll/ Sesam, japanisches Hähnchen, Gurke, Frischkäse	11.9
1255	Freestyle/ Nach Empfehlung des Kochs	14.9

SUSHI €

	CRUNCHY	
	knusprig panierte Rolle, 6 Stück	
C271	Lachs Crunchy Roll/ mit Lachs, Surimi, Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis, Frischkäse und Masago	15.8
C272	Tuna Crunchy Roll/ mit Thunfisch, Surimi Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis, Frischkäse und Masago	15.8
C273	Chicken Yakitori Roll/ mit japanischem Hähnchen, Surimi, Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis und Frischkäse	14.8
C274	Crunchy Roll Vegetarisch/ Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis, Frischkäse	12.8
	SASHIMI	
S291	Sake/ Lachs	12.9
S292	Tuna / Thunfisch	16.9
S293	Sake Tuna/ Lachs und Thunfisch	14.9
S294	Sashimi Mix 1/ 12 Stück aller Fischsorten	23
S295	Sashimi Mix 2/ 24 Stück aller Fischsorten	45

SUSHI €

LÁ CHÈ SUSHI SETS

X311	Maki Tiny Set/ 8 Lachs, 8 Thunfisch, 8 Avocado	13.4
X312	Vegatarische Maki Set/ 8 Gurken, 8 Rettich, 8 Avocado	11.5
X313	Nigiri Set/ 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen	13.4
X314	Basic Set/ 4 Carlifornia, 4 Lachs Inside Out, 4 Avocado Maki, 4 Lachs Maki, 2 Nigiri Lachs	15.5
X315	Sake Set/ 8 Lachs Maki, 8 Lachs Inside Out, 2 Nigiri, 3 Sashimi, 2 Crunchy Roll	22.9
X316	Avocado Set/ 8 Avocado Maki, 8 Avocado Inside Out, 2 Avocado Nigri, 8 Avocado Mini Crunchy	17.8
X317	Inside Out Set / 4 California Inside Out, 4 Lachs I.O., 4 Thunfisch I.O., 4 Garnelen Tempura I.O.	18.5
X318	Crunchy Set / 6 Lachs Crunchy, 6 Crunchy Roll vegetarisch	21.8
X319	Tuna Set/ 8 Thunfisch Maki, 8 Thunfisch Inside Out, 2 Nigiri, 3 Sashimi, 2 Crunchy Roll	23.5
X320	Lá Chè Set/ 4 Nigiri, 16 Maki, 8 Inside Out, 6 Crunchy	38.9
X321	Cheftip Tokio Set 1 Person/ 6 Sashimi, 4 Nigiri, 8 Maki, 8 Inside Out, 2 Crunchy	29.5
X322	Premium Set / 4 Nigiri, 8 Lachs Maki, 8 Garnelen Tempura Inside Out	19.9
X323	Lá Chè Deluxe 2 Personen/ 8 Sashimi, 16 Maki, 2 Inside Out, 8 Nigiri, 6 Crunchy	69.9
X324	Vegetarisches Set/ 4 Nigiri, 16 Maki, 8 Inside Out, 6 Crunchy vegetarisch	31.4

SUSHI €

Lá Chè Rolls

R341	Queen Roll/ knusprig panierte Garnelen, Sesam, Avocado, Frischkäse, Kaviar, Lachs umwickelt, scharf	17.8
R342	King Roll/ knusprig panierte Garnelen, Sesam, Avocado, Frischkäse Kaviar, Thunfisch umwickelt, scharf	17.8
R343	Salmon Roll/ Lachs, Avocado, Frischkäse, Lachs umwickelt	16.8
R344	Black Tiger Roll/ Panierte Garnelen, Gurken, Surimi, Frischkäse, Kaviar, umwickelt mit Garnelen	17.8
R345	Crazy Salmon Roll/ Lachs Tatar scharf, Avocado mit Lachs flambiert umwickelt und Kaviar	17.8
R346	Crazy Tuna Roll/ Thunfisch tatar scharf, Gurken mit Thunfisch flambiert, umwickelt und Kaviar	18.8
R347	Dragon Roll/ panierte Garnelen, Avocado, Sesam, umwickelt mit Aal	19.9

#	DESSERT		€
		SCHWARZER KLEBEREIS K	
60		Mit frischer Mango und Kokossauce	5.5
		ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE $^{\complement}$	
61		Der Klassiker mit einer exotischen Note von Zitronengras	5.5
		TRUNG NGUYÊN KAFFEE	
62		Mit sijRar Kondansmilch	1

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch/-Erzeugnisse, E Erdnüsse, F Milch, G Soja , K Sesamsamen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE # € WASSER, TEE & SÄFTE **LIMETTEN LIMONADE** Mit frischer Limette, Rohrzucker und Minze 6 MARACUJA LIMONADE Mit Maracujasaft, frischer Limette und Minze 6.5 LITSCHI LIMONADE Mit Chiasamen 6 FRISCHER INGWERTEE Mit Zitrone und Honig 5.5 WASSER Mit oder ohne Kohlensäure 0.21 2.6 / 0.41 4.4 Flasche 0,75 L 6.5 **COLA / SPRITE** 0.2 | 2.8 / 0.4 | 4.5

SÄFTE: PUR ODER ALS SCHORLE

Apfel, Orange oder Multivitamin / Je 0.4 l

4.8

UR-KROSTITZER PILS	
0.31	3.8
0.51	4.9
RADLER / DIESEL	
0.31	3.8
0.51	4.9
SCHÖFFERHOFER WEIZEN	
0.51	4.9
# FLASCHENBIER	
TIGER BEER (SINGAPUR)	
0.33	3.9
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	
0.33	3.5

#

BIER VOM FASS

€

WEISSWEIN, ROSÉWEIN & ROTWEIN	€ 0.21/0.751
FONCALIEU LA BASTILLE – UGNI BLANC (FR)	
Weiße Johannisbeere, Birne, Minze, wunderbarer Terassenwein, enormes Trinkvergnügen	6.5 / 21
VINOSAURIER – GRAUBURGUNDER (DE)	
Leichte Pfirsichnoten, frisch geschnittene Kräuter, dezenter Hauch Grapefruit ein Wein mit erstaunlicher Komplexität und irrem Trinkfluss	7.5 / 25
VINOSAURIER – RIESLING (DE)	
Zitrusfrische, Limonenabrieb, Pfirsich, ein idealer Essensbegleiter für Fisch Perfekt zu deftiger Küche, aber auch solo ein Genuss	7.5 / 25
VINOSAURIER GEWÜRZTRAMINER (DE)	
Rosenduft, Muskat, Litschi eine wundervolle vibrierende Süße, antörnende Frucht, für alle Wein-Einsteiger	7.5 / 25
WEINGUT VILLA NEUS - ROSÉ (DE)	
Besticht durch starke Persönlichkeit, fruchtige Saftigkeit und zarter Würze Harmonisch, mit einer frischen Säure die zum träumen einlädt.	7.5 / 25
FONCALIEU LA BASTILLE – CABERNET ROSÉ (DE)	
Cassis, etwas Kirsche, Flieder, überaus charmant, animierend, sehr saftig, enormes Trinkvergnügen, macht sofort Spaß	7.5 / 25
FONCALIEU LA BASTILLE – CARIGNAN / MERLOT (DE)	
Pflaume, Kirsche und reife Sauerkirsche, tolles Aromenspiel, trinkt sich voller Genuss, extrem zugänglich	7.5 / 25

#

# LONGDRINKS & APERITI	FS	€
		0.4
CAIPIRINHA	Das brasilianische Kultgetränk mit Cachaça und Limettensaft	8.9
GIN TONIC	Bombay Sapphire mit Tonic Water	7.9
MOJITO	Aus hellem Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Soda	8.9
GIMLET	Gin mit Limettensaft geschüttelt	7.9
LILLET WILD BERRY	Lillet Blanc und Schweppes Russian Wild Berry	7.9
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Sodawasser und Orange	7.9
HUGO	Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze und Limette	7.9

TRUNG NGUYÊN KAFFEE	4
Heiß oder als Eiskaffee / Mit Kondensmilch	
CAFE CREMA	3.5
ESPRESSO	EINFACH 2.8 / DOPPELT 3.8
CAPPUCCINO	4.3
JAPANISCHER JASMIN GRÜNTEE	6.5
lm Teekännchen	