

OFFENE CHAMPAGNER / CHAMPAGNE ON GLAS

Veuve Clicquot reserve brut	0,1l	14,00	0,75l	95,00
Veuve Clicquot rose	0,1l	16,00	0,75l	105,00
Veuve Clicquot				
La Grande Dame	0,1l	39,00	0,75l	220,00

APERITIF

Passion Day (Passionjuice, Passion Fruit, Cranberryjuice, Vanilla Sirup, Caramel Sirup)	9,00
Purple Fly (Blue Matcha, Shiso Sirup, White Vermouth, Fresh Limejuice, Lemonade)	11,50
Sake Sour (Sake, Fresh Lemonjuice, Yuzushu, Eggwhite, Sugar Sirup)	10,50
Roku Orchid (Roku Gin, coriander seed, orchid, lemon twist)	11,50
Princess Yu (Veuve Clicquot Champagner Champagner, Gin, Yuzushu, Sugar Sirup)	17,50

WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMMENDATION

Chardonnay „Löwengang“ Alois Lageder Südtirol/Italy - Weiß/white	0,75l 119,00
Taleia Castel d'Encus - Costers del Serge/Spain - Weiß/white	0,75l 69,00
Morgon „Grand Cras“ Mee Godard - Beaujolais/France - Rot/red	0,75l 59,00

SAKEEMPFEHLUNG / SAKE RECOMMENDATION

Masumi Sanka „Bergblume“ Junmai Daiginjo - Nagano/Japan	0,3l 59,00 0,72l 165,00
---	--------------------------------

Waiter's Choice

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise mit traditionellen und modernen Gerichten aus der vietnamesischen Küche entführen. / Allow yourself to be taken to Vietnam with a selection of traditional and modern dishes tailored to your needs.

6 Gerichte im Sharing Style (ab 2 Personen) / 6 premium dishes to share (2 persons and up) pro Person/per person 55,00

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Pho mit Rinderhüfte / beef ricenoodle soup with rump	11,00
Pho mit Hühnerbrust / ricenoodle soup with chicken breast	10,00
Bun Bo Hue mit Rinderhüfte / spicy beef noodle soup with rump	11,00
Fischsuppe mit Garnelen / fish soup with prawns	10,00



KALTES / COLD

Sommerrolle mit Rotgarnelen aus Wildfang / summer roll with wild caught red prawns	10,00
Sommerrolle mit Rinderhüfte / summer roll with rump	10,00
Grüner Papayasalat mit Rotgarnelen aus Wildfang / green papaya salad with wild caught red prawns	13,50
Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente / green mango salad with crispy duck	13,00
Tintenfischsalat / vietnamese squid salad	13,00
Thunfischtartar in einem Sesam dressing mit knusprigen Wan Tan / tuna tartar with sesame dressing and crispy wan tan	17,50
In Zitronengras angemachte Garnelen Ceviche auf Betelblatt / lemongrass marinated prawns ceviche on wild betel leaf	pro Stück 6,00
Dünn aufgeschnittenes Wagyu (ca. 50 g) auf heißem Salzstein / thin cutted Wagyu (50 g) on hot salt stone	27,00

KNUSPRIGES / CRISPY

Bio Chicken Wings / Salty butter Organic Chicken Wings	12,00
Garnelen im Süsskartoffelmantel / sweet potatoe shrimp fritters	13,00
Tempura Calamari mit einem Chilli-Mayo Dip / tempura calamari with chili mayo dip	13,00
Tempura Butterkrebis im Wok angebraten / tempura soft shell crab wok fried	14,50
Frühlingsrollen mit Schwein / spring rolls with pork	7,50
Tempura Garnele mit einem Chili Mayo Dip / tempura prawn with chili mayo dip	15,00
Tempura Hühnchen in einer BBQ Marinade mit Sesam / tempura bbq chicken with sesame	11,00
Gyoza mit Huhn, Zwiebeln und Kohl / gyoza with chicken, onions and cabbage	12,00

GEGRILLTES / GRILLED

Wagyurinderhack im Betelblatt / Wagyu minced beef in betel leaves	14,00
Zwei Wagyurinderhack auf Zitronengrassstick / two lemongrass stick with wagyu minced beef	14,00
BBQ Baby Back Ribs / BBQ baby back ribs	11,00
Halber Kanadischer Hummer auf grünen Papayastreifen / Canadian lobster half with green papaya	35,00
Zitronengras Maishühnchenbrust / lemongrass corn-fed chicken breast	14,00
Label Rouge Lachs mit Pak Choi / label rouge salmon with pak choi	19,00
Zwei Kanadische Jakobsmuscheln auf Soja-Sake-Ingwer Vinaigrette / two canadian scallops on soy-sake-ginger vinaigrette	15,00

GEDÄMPFTES / STEAMED

Suppen Dumpling mit Rinderbrühe und Rind / soup dumplings with beef	15,00
Siu Mai mit Schwein und Garnelen / egg wrap with pork and shrimp	14,00
Ha Cau mit Garnelen / shrimp dumpling	15,00
Banh Bao mit Wagyurinderhack im Betelblatt / banh bao with wagyu minced beef in betel leaves	pro Stück 9,50

GESCHMORTES / BRAISED

Geschmorte Rinderbacke mit Karotten / braised beef with carrots	19,00
Karamellisiertes Iberico Schwein mit knuspriger Schwarte / caramelized Iberico pork with crispy belly	16,00
Geschmortes Hühnchen in Ingwer / braised chicken in ginger	19,00

GEBRATENES / FRIED

Knusprige Ente in Curry / crispy duck in curry	24,00
Knuspriges Hühnchen in Curry / crispy chicken in curry	21,00
Seeteufel im Wok mit Thaibasilikum / wok fried monkfish with thai basil	25,00
Steakwürfel gebraten mit Wasserspinaat / steak cubes with water spinach	21,00
Steakwürfeln mit Bio Eierreis / organic fried egg rice with steak	22,00
Garnelen aus dem Wok mit saisonalem Gemüse und Zitronengras / prawns with vegetables and lemongrass	25,00

ZUM SELBSTROLLEN / ROLL YOURSELF

Reisnudeln, Reispapier, Salat und frische Kräuter wahlweise mit: / rice paper, rice noodles, salad and fresh herbs with:	
- gegrillter Rinderhüfte / grilled rump	24,00
- knuspriger Ente / crispy duck	25,00
- gegrillten Garnelen / grilled prawns	25,00
Weizenpannkuchen, Frühlingszwiebeln, Gurke und frischen Kräutern wahlweise mit: knuspriger Ente / pancakes, spring onions, cucumber and fresh herbs with: crispy duck	27,00

Vegetarisch – vegetarian

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Vegane Pho mit Reismudeln und saisonalem Gemüse / soup with rice noodles	9,00
Vegane Gemüsesuppe mit Seidentofu / vegan soup with vegetables and silken tofu	9,00

KALTES / COLD

Sommerrolle mit knusprigem Tofu / crispy tofu summer rolls	7,50
Sommerrolle mit Avocado / avocado summer rolls	8,50
Grüner Papayasalat mit knusprigem Tofu / green papaya salad with crispy tofu	11,00
Grüner Mangosalat / green mango salad	11,00
Avocado Salat mit Datteltomaten / avocado salad with grape tomatoes	13,00

KNUSPRIGES / CRISPY

Frühlingsrollen mit Gemüse / vegetarian spring rolls	6,50
Tempura Gemüse der Saison mit einem Chili Mayo Dip / tempura vegetables with chili mayo dip	9,00
Knuspriger Tofu in einer süßen Soja Marinade mit Sesam / fried tofu marinated with sweet soy and sesame	8,00
Gyoza mit Taro, Sojabohnen, Kohl / Gyoza with taro, soybeans and cabbage	12,00



GEDÄMPFTES / STEAMED

Banh Bao mit knusprigem Tofu und Avocado / crispy tofu and avocado with banh bao	pro Stück	6,00
Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt		6,00
Dumplings mit Tofu, Jack Frucht, Süßkartoffel / with dumplings Tofu, Jack Fruit and sweet potato		12,00

GEBRATENES / FRIED

Tofu in Curry / tofu in curry	16,50
Saisongemüse aus dem Wok / wok fried vegetables	16,50
Gegrillte Auberginen in einer Erdnusssoße / grilled eggplant in peanut sauce	16,50
Okraschoten aus dem Wok mit Chilis / wok fried okra with chilis	15,00
Eine Variation aus Pilzen mit Seidentofu / wok fried mixed mushrooms with silken tofu	16,50
Im Wok gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch / wok fried water spinach with garlic	15,00
Im Wok gebratener grüner Spargel mit Sesam / green asparagus with sesame	15,00

Digestif – digestive

Fluffy Cheesecake (Gin, fresh lemon, cream cheese, vanilla ice)	12,50	Toki	4 cl	8,00
Espresso Martini (Haku Vodka, Espresso, Baily's, cream)	11,50	Macallan Fine Oak 12Y	4 cl	15,50
		Hakushu 18Y	4 cl	39,00

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan