



CÔWWEI

Asian Fusion - Street Food

HERZLICH WILLKOMMEN BEI CÔWEI

ENTDECKEN SIE BEI UNS DIE MODERNEN ASIATISCHEN SPEZIALITÄTEN
JAPANS UND VIETNAM SOWIE VIELE EXOTISCHE DRINKS & COCKTAILS.

ERLEBEN SIE DIE RAFFINIERTE FUSION DER 2 POPULÄREN
KÜCHEN ASIENS, KOMBINIERT MIT INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN UND
ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST VON DER FRISCHE & VITALITÄT.

DAS COWEI-TEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
UND EINE SCHÖNE KULINARISCHE REISE DURCH ASIEN.

WELCOME TO CÔWEI

*DISCOVER WITH US THE MODERN ASIAN FAVORITES OF JAPAN AND
VIETNAM AS WELL AS MANY EXOTIC DRINKS & COCKTAILS.*

*EXPERIENCE THE REFINED FUSION THE 2 POPULAR CUISINES
OF ASIA, COMBINED WITH INTERNATIONAL INFLUENCES UND
CONVINCE YOURSELF OF THE FRESHNESS & VITALITY.*

*THE COWEI TEAM WISHES YOU A PLEASANT STAY AND A BEAUTIFUL
CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA.*

*Our menu is available in 17 languages,
please scan the QR Code*

C-Kartenzahlung ab 20 €

German ec payment from 20 €

Kreditkartenzahlung ab 25 €

Credit card payment from 25 €

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE CLASSICS

Caffè Crema	3,50 €	Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,80 €	Espresso Doppelt	3,60 €
Latte Macchiato	4,20 €	Espresso Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	5,50 €	Espresso	4,20 €
Espresso	2,50 €	Doppelt Macchiato	

KAFFEE SPECIALS

Caramel Macchiato	4,90 €	Hazelnut Macchiato	4,90 €
--------------------------	---------------	---------------------------	---------------

TEE

Tra Cam Gung	4,20 €	Tra Xoai Gung	4,20 €
Frisher Ingwer mit Orangenscheiben und Honig		Frische Mango, Limetten, Ingwer, Earl Grey Tea, Honig	
Tra Bac Ha	4,20 €	Grüner Tee	3,50 €
Frische Minzblätter mit Ingwer und Honig		Thai Nguyen – einem traditionellen Teeanbaugebiet Vietnam	
Tra Xa Gung	4,20 €	Jasmintee aus Vietnam	3,50 €
Ein leichter Bio-Tee mit dem frischen Aroma von Zitronengras, Orange, Ingwer, Limettenblättern und Honig		Mit dem feinen Aroma der Jasminblütent	

VIETNAMESISCHER KAFFEE

Trung Nguyen ist Vietnams bekanntester Kaffeeröster. Dessen einzigartiges Röstverfahren betont die schokoladige, karamellisierte Note der Bohnen aus „Buon Me Thuot“ (Mittelvietnam). Eine Kaffee-Mischung ausgewählter Arabica, der stark an die seltene Kopi-Luwak-Bohne erinnert.

schwarz kräftig	3,90 €	Milcheiskaffee	5,50 €
nach vietnam. Stil serviert		nach vietnam. Stil serviert	
Mit Kondensmilch	4,20 €		
nach vietnam. Stil serviert			

SOFTDRINKS

	Fl. 0,33 L		0,2 L	0,4 L
Cola ^{1,3,6}, Cola Zero ⁶	3,90 €	Goldberg	3,20 €	4,60 €
Fanta ^{1,6}, Sprite	3,90 €	Tonic Water, Bitter Lemon,		
		Ginger Ale (Fl.), Ginger Beer (Fl.)		
		Wild Berry (Fl.)		

SÄFTE

	0,2L	0,4L		0,2L	0,4L
Apfelsaft	3,50 €	4,90 €	Rhabarber	3,50 €	4,90 €
Ananas	3,50 €	4,90 €	Mango	3,50 €	4,90 €
Banane	3,50 €	4,90 €	Lycheesaft	3,50 €	4,90 €
Cranberry	3,50 €	4,90 €	Guavensaft	3,50 €	4,90 €
Grapefruit	3,50 €	4,90 €	Drachen Frucht	3,50 €	4,90 €
Kirsch	3,50 €	4,90 €	Soft		
Maracuja	3,50 €	4,90 €	Saftschorle	3,50 €	4,80 €
Orangensaft	3,50 €	4,90 €	aus Granini Säfte		
Pfirsich	3,50 €	4,90 €			

WASSER

Aqua Morelli (still/spritzig)	Fl. 0,25L	3,20 €
	Fl. 0,75L	
Aqua Morelli (still/spritzig)		6,50 €

HOMEMADE DRINK

Viet Passion Soda	0,4L	5,50 €
frische Maracuja, Limetten, Soda, Rohrzucker		
Cucumber Mint		5,50 €
Gurke, Minze, Ananassaft, Apfelsaft, Minzesirup, Soda, Rohrzucker		
Green Lime		5,50 €
Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda		
Peach Ice tea		5,50 €
Jasmin tee, Limetten, Pfirsichsaft, Rohrzucker		
Berry Ice Tea		5,50 €
Beeren, Limette, Rohrzucker, Russian Wild Berry, Soda		
Cranberry Iced Tea		5,50 €
Fr. Zitronengras, Zitronen, Rohrzucker, Minze, Cranberrysaft, Soda		

BIER

Fassbier	0,3L	0,5L
Anheuser-Busch Bud	3,90 €	5,50 €
Spaten Münchner	3,90 €	5,50 €
Radler (mit Sprite)	3,90 €	5,50 €
Alster (mit Fanta)	3,90 €	5,50 €

FLASCHENBIER

Corona Zero (alkoholfrei)	Fl. 0,33 L	4,20 €
Corona		4,20 €
San Miguel		4,20 €
Salitos Original		4,20 €
Salitos Ice		4,20 €
	Fl. 0,5 L	
Franziskaner Hefeweizen		5,20 €
Franziskaner Dunkel		5,20 €
Franziskaner Alkoholfrei		5,20 €

SAKE

warm/kalt	0,1L	6,00 €
------------------	------	---------------

WEINE

WEISSWEIN (TROCKEN)

0,2L FL. 0,75L

Riesling Gutswein – CÔWEI 6,50€ 23,90 €

Weingut Müller-Oswald, Rheinhessen,
Deutschland, BIO, Trocken

Sauvignon Blanc "Always Sunny"

6,50€ 23,90 €

Weingut Young Poets, Pfalz,
Deutschland, Trocken

Grauburgunder "Hillview"

6,50€ 23,90 €

Weingut Stefan Winter, Rheinhessen,
Deutschland, Trocken

Riesling Jakob Jung

6,90€ 24,50 €

VDP.Weingut Jakob Jung, Rheingau,
Deutschland, Trocken

ROSÉ

0,2L FL. 0,75L

Rose "Dreisatz"

6,50 € 23,90 €

Weingut Gebrüder Kitzer, Rheinhessen, Deutschland, Trocken

ROTWEIN (TROCKEN)

0,2L FL 0,75L

Merlot Pays D`OC

6,50 € 23,90 €

L`Or du Sud, Languedoc, Frankreich, Trocken

Tempepranillo "Oromonte"

6,50 € 23,90 €

Bodegas Navarro Lopez, Kastilien, Spanien, Trocken

Primitivo

6,50 € 23,90 €

Prodigio del Sole, Apulien, Italien, halbtrocken

SEKT /PROSECCO/CHAMPAGNER

0,1L FL. 0,75L

Lutter & Wegner Sekt

3,90 € 23,90 €

Sekt trocken, Gendarmenmarkt

Scavi & Ray DOC Spumante

4,50€ 28,90 €

APERETIF

0,2L

Aperol Spritz Lutter & Wegner, Minze, Orange, Soda

7,50 €

Dragon Spritz Lutter & Wegner, Drachen Frucht, Litschi, Soda

7,50 €

Limonce Spritz Ramazzotti Limoncello, Lutter&Wegner, Soda, Zitrone

7,50 €

Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water, Gurken-scheibe, Erdbeere, Minze

7,50 €

Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren

7,50 €

Lillet Rose Dream Lillet Rose, Drachen Frucht, Minze, Erdbeere, Mango

7,50 €

COCKTAILS

SECCO COCKTAILS

Wei Feh Lychee Liqueur, Guaven-Drachen FruchtSaft, Scavi& Ray

8,00 €

Asia Royal Absolut Vodka, frischer Ingwer, Lycheesaft, , Scavi& Ray

8,00 €

Roku Lover

8,00 €

Roku Gin, Wildberry, Beeren, , Scavi& Ray

Red Kiss

8,00 €

Bacardi Oro Rum, Grenadine, Cherry Liqueur, Ananassaft, Scavy & Ray

Haku Kiss

8,00 €

Guaven-Drachen Frucht-Saft, Haku Vodka, Scavy & Ray

ASIAN COCKTAILS

Mai Tai Bacardi Oro & Blanca Rum, Old Pascal Rum, Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, O-Saft **8,90 €**

Geisha Cocktail Sake, Malibu, Blue Curaçao Liqueur, Ananassaft, Kokossirup **8,00 €**

Singapore Sling Bombay Gin, Cherry Liqueur, Zitronensaft, Grenadine, Soda **8,00€**

Saigon Caipi Limetten, brauner Zucker, Reis-Wodka, frischer Ingwer, Mangosaft **8,00 €**

Mango Colada Malibu, Bacardi Oro, Kokossirup, Sahne, Mangosaft **8,00€**

Mojito Mango Limetten, frische Minze, Mango, brauner Zucker, Havana-Rum, Mangosaft **8,00€**

Roku Kirschblüte Roku Sakura Bloom Granini Kirsch, Litschi

Roku Drachenfrucht Roku, Granini Drachenfrucht, Beeren

Haku Mule Haku (Japan.Vodka), Schweppes Ginger Beer, Gurke, Limette, Agave, Minze

Haku Drachenfrucht Haku (Japan.Vodka), Granini Drachenfrucht, Beeren

NON-ALCOHOLICS

Monbijou Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Zitronensaft, Mandelsirup, Maracujasaft **6,50 €**

Ipanema Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, Maracujasaft **6,50 €**

Exotic Love Mangosirup, Ginger Ale Kirsch-, Maracuja-, Apfelsaft, **6,50 €**

Coconut Lips Ananas- & Maracujasaft Sahne, Kokos, Himbeersirup, **6,50 €**

Caribbean kiss Sahne, Kokossirup, Kirschnektar und Ananassaft **6,50 €**

MOST WANTED

Cowei Moscow Mule	8,00 €
Absolut Vodka, Ginger Bier, Limetten, Minze, Gurke	
Sex on the beach	8,00 €
Absolut Vodka, Pfirsichliqueur, Cranberry Juice, Ananassaft	
Tequilla Sunrise	8,00 €
Tequila gold, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Grenadine	
Watermelonman	8,00 €
Eristoff Vodka, Wassermelonenlikör, Lime Juice, Wassermelonen Sirup, Ananassaft	
Swimming Pool	8,00 €
Eristoff Vodka, Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	

Malibu Strawberry	8,00 €
Eristoff Vodka, Malibu, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree	
Piña Colada	8,00 €
Bacardi Oro & Blanca Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Mojito	8,00 €
Havana Rum Limetten, Lime Juice, frische Minze, brauner Zucker, Soda	
Caipirinha	8,00 €
Cachaça, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
Long Island Iced tea	8,90 €
Eristoff Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, O-Saft, Cola	

LONGDRINKS

	4 CL
Alle Longdrinks mit 6cl + 1,50 € Aufpreis	
Tanqueray Tonic	6,90€
Roku Gin Tonic	6,90€
Bombay Tonic	6,90€
Haku Vodka Lemon	6,90€
Code Red	6,90€
Absolut Vodka, Cranberry	
Bacardi Cola	6,90€

	4 CL
Campari	6,90€
Orange/Soda/Maracuja	
Cuba Libre / Light	6,90€
Captain & Cola	6,90€
Malibu	6,90€
Orange / Kirsch/Maracuja	
Southern Ale	6,90€
Beam & Cola	6,90€

SHOTS

B52 5,20 €

Kahlua, Baileys, Old Pascal 73% Rum

Blowjob 4,90 €

Kahlua, Baileys, Sahne

Strawberry Lime 4,90 €

Eristoff Wodka, Erdbeermark

Sperm 4,90 €

Peach Tree, Baileys, Grenadine

Orgasmus 4,90 €

Sambuca, Baileys

Hemingways 4,90 €

Bombay Gin, Zitronen- & Orangen-saft, Grenadine

BRANDY 4 CL

Calvados Papidoux VSOP 40% 5,00 €

COGNAC 4 CL

Remy Martin VSOP 40% 6,00 €

Hennesy very special 40% 7,00 €

LIKÖR / BITTER 4 CL

Fernet Branca 40% 3,90 €

Ramazzotti 38% 3,90 €

Amaretto Di Saronno 28% 3,90 €

Baileys 17% 3,90 €

WHISKEY 4 CL

Jim Beam 40% 5,00 €

Jack Daniels 40% 5,00 €

Ballantines 40% 5,00 €

Johnnie Walker 40% 4,50 €

Red Label

Johnnie Walker 40% 6,00 €

Black Label

Hibiki Harmony 43% 6,90 €

Bowmore 12 Jahre 40% 6,90 €

Macallan 12 Jahre 40% 6,90 €

RUM

4 CL

Bacardi Razz	32%	4,50€
Bacardi Carta Oro	40%	4,50€
Bacardi Carta Negra	40%	5,00€
Havana 3 Jahre		4,50€
Brugal 1888		6,50€
Bumbu		6,50€
Ron Zacapa Solera		6,50€
Havanna 7 Jahre	40%	6,90€
Captain Morgan	40%	4,50€
Spiced Gold		

GIN

4 CL

Bombay White	37,5%	4,50 €
Bombay Sapphire	40%	5,00 €
Tanqueray	47,3%	5,00 €
Roku	40%	5,00 €
Roku Gin Sakura Bloom		6,00 €
KiNoBi		5,00 €
Malfy Rosa		5,00 €
Beefeater		5,00 €
Monkey 47		6,00 €

TEQUILA

4 CL

Tequila Olmeca Altos	38%	4,50 €
Plata Silver		
Tequila Olmeca Altos	38%	4,50 €
Reposado Gold		

ANIS / PASTIS

4 CL

Sambuca Molinari 40%	3,50 €
----------------------	--------

VODKA

4 CL

Grey Goose	40%	6,00 €
Absolute	40%	5,00 €
Haku	40%	5,00 €

VIETNAM STREET FOOD

1. Nem Chay (vegan) ^{6,7,15,20} 4,10 €

6 vegetarische Mini-Frühlingsrollen

6 vegetarian spring rolls

2. Nem Saigon ^{4,7,20} 5,90 €

Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse,

Hackfleisch, Glasnudeln und Eier

crispy spring rolls with vegetables,

minced meat, glass noodles and eggs

3. Edamame ²⁰ (vegan) 5,50 €

Gedämpfte Sojabohnen Serviert mit Meersalz

Subdued soybeans served with sea-salt

4. Wan-Tan Nho 5,90 €

4 gebackene Wan-Tan gefüllt mit Hähnchenfleisch,

Garnelen, Trauben dazu Mango-Sauce

4 crispy wantan stuffed with chicken meat,

prawn, grapes with mango sauce (4 pcs.)

5. Goi Cuon ^{7,10}

(auf Wunsch vegan / *vegan able*)

2 Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat, Koriander

Gurke, Avocado, Ei, Sesam, wahlweise mit

2 summer rolls with rice noodles, salad, coriander,
cucumber, egg, avocado, sesame, optional with

A. Tofu / *tofu* 5,50 €

B. Hühnerfleisch / *chicken* 5,90 €

C. Garnelen / *prawns* 5,90 €

D. Tempura Ebi / *baked king prawn* 6,90 €

6. Gyosa ^{7,17,20} **5,90 €**
5 gebackene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
5 baked dumplings stuffed with vegetables

A. Hühnerfleisch / *chicken*

B. Vegetarisch / Vegan / *vegetarian / vegan*

8. Ga Vegan Chien ^{7,20,22} **5,50 €**
Veganer Hühnerbrust kross gebacken
mit Teriyaki-Sauce
Vegan chicken breast with teriyaki sauce

9. Bo La Lot ^{7,10} **5,50 €**
Gegrilltes Rinderhackfleisch, umhüllt
von frischen Betelblätter und Kräutern
in Limetten Dip
*Grilled ground beef wreath with betel
leaves and herbs in lime dressing*

10. Dau Chien Tempura **4,90 €**
Knusprige Tempura Tofu mit
Hoisin-Ingwer-Sauce
*Crispy Tempura tofu cubes with
hoisin-ginger sauce*

11. Tom Chien Com ^{4,10,17} **6,50 €**
frittierte Garnelen mit knusprigen
Reisflocken mit Süßer Chili Sauce
*Deep-fried shrimp with crispy rice
flakes and sweet chili sauce*

- 12. Ga Karaage** ^{4,7,17} **5,90 €**
Knuspriges mariniertes Hähnchen
aus dem Oberschenkel, serviert mit
Süß-Sauer-Sauce und Ananasstücke
*crispy marinated chicken from the thigh,
served with sweet-sour sauce and
pineapple pieces*
- 13. Khoai Chien** ⁴ **4,90 €**
Süßkartoffel-Pommes mit Mayonnaise
Sweet potatoes pommes with mayonnaise
- 14. Tempura Ebi** ^{4,10,17} **5,50 €**
2 Grossgarnelen überbacken mit
Unagi-Sauce
2 baked king prawn with unagi-sauce
- 15. Yakitori** ⁷ **5,50 €**
2 Hühnerspieße mariniert mit Teriyaki
Sauce auf frischem Salat
*2 grilled chicken stick with teriyaki sauce
and fresh salat*
- 17. Muc Chien** (vegan) ²⁰ **5,50 €**
5 gebackene vegan Tintenfischringe
mit Hoisin-Ingwer-Sauce
*5 baked vegan squid rings with hoisin
ginger sauce*
extra Beilagen: / Extra side dishes:
- 18. Extra Reis extra rice** **2,50 €**
- 19. Extra Reisbandnudeln** **2,50 €**
extra noodles

SUPPEN / SOUPS

20. Miso-Suppe ²⁰ 4,10 €

Jap. Sojabrühen Suppe mit Tofu,
Seetang und Lauch

*Jap. soy broth soup with tofu,
seaweed and leek*

21. Fishsuppe ^{8,20} 6,50 €

Jap. Sojabrühen Suppe mit Lachs,
Seetang und Lauch

*Jap. soy broth soup with salmon,
seaweed and leek*

22. Sup Sua Dua ^{5,12}

(leicht scharf / *slightly spicy*)

mit Kokosmilch, Champignons, Limettenblättern
und Koriander, wahlweise mit

*with cocos milk, mushroom, lime leaves and
coriander, optional with*

A. Tofu / *tofu* 4,60 €

B. Hühnerfleisch / *chicken* 4,60 €

C. Garnelen / *prawns* 4,90 €

23. Sup Chua Cay ⁸

(leicht scharf / *slightly spicy*)

Zitronengras, Limettenblättern, Champignon
und Koriander, wahlweise mit

*Spicy soup with lemongrass, lime leaves, fresh
mushrooms and coriander, optional with*

A. Tofu / *tofu* 4,60 €

B. Hühnerfleisch / *chicken* 4,60 €

C. Garnelen / *prawns* 4,90 €

SALATE / SALAD

30. Salat Mien ^{7,8,9}

Gemischter Salat mit Glasnudeln, Koriander, Limetten- Dressing, Sesam, wahlweise mit *mixed salad with glass noodles, coriander, homemade lime-dressing, sesame, optional with*

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| A. Tofu / <i>tofu</i> | 5,50 € |
| B. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 5,50 € |
| C. Garnelen / <i>prawns</i> | 6,90 € |

31. Goi Du Du ^{7,8,9}

Grüne Papaya, Mango, Karotten, Sesam, Erdnüsse und hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing, wahlweise mit *Green papaya, mango, carrot, peanut and homemade chili-lime-dressing, optional with*

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| A. Tofu / <i>tofu</i> | 6,50 € |
| B. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 6,50 € |
| C. Garnelen / <i>prawns</i> | 6,90 € |

32. Kaiso Salat ²² 4,90 €

Japanischer Algen-Salat
Japanese seaweed salad

33. Kim Chi Salat ^{7,6,12,22} 4,90 €

eingelegter Chinakohl, Karotten, Porree, Rettich
Pickled chinese cabbage, carrot, leek, radish

NUDELSUPPE / NOODLE SOUPS

41. Pho Hanoi ²⁰

Populäre Reismudelsuppe, abgeschmeckt mit Kräutern, Sojasprossen und dazu einer feinen Brühe auf Hanoi-art, wahlweise mit *Popular rice noodle soup with herbs, bean sprouts and a fine broth of Hanoi-style, optional with*

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| A. Tofu / <i>tofu</i> | 12,90 € |
| B. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 12,90 € |
| C. Rindfleisch / <i>beef</i> | 13,90 € |
| D. Special: Bo Ap Chao | 14,90 € |
- Roast Beef mit Sellerie, Pak-Choi und Möhren
Roast beef with celery, pak-choi and carrots

43. Udon Suppe ^{20,17}

Kräftige Hühnerfleischsuppe mit Udonnudeln, zartem Hühnerfleisch, Pak Choi und Koriander, wahlweise mit *Strong chicken soup with udon noodles, tender chicken, pak-choi & coriander, optional with*

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| A. Tofu / <i>tofu</i> | 12,90 € |
| B. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 13,50 € |

44. Bun Hai San ^{8,10,12,16,20}

Pikante Suppe mit Reismudeln, verschiedenem Gemüse, Koriander. Fein abgeschmeckt mit Ingwer, wahlweise mit *Spicy soup with rice noodles, vegetables & coriander. Finely flavored with ginger, optional with*

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| A. Großgarnelen / <i>prawn</i> | 14,50 € |
| B. Lachsstücke / <i>salmon</i> | 14,90 € |

CURRY GERICHTE / CURRY DISHES

Traditionelle Curry Gerichte mit Kokosmilch und verschiedenen Saison Gemüse

Traditional curry dishes with coconut milk and difference seasonal vegetables

Serviert mit Duftreis & Salat / *Served with fragrant rice & salad*
Curry Sauce Auswahl / *Curry Sauce Selection*

52. Curry Do ^{5,8,12,17}

Rote Curry Sauce mit Basilikum und buntem Gemüse
Red curry saue with basil and colorful vegetables

53. Curry Xoai ^{4,5}

mango Curry Sauce mit Mango-, Ananasstücke
mango curry sauce with mango & pineapple pieces

54. Curry Sot Lac ^{5,9}

erdnuss Curry Sauce mit Süßkartoffeln, Lotuswurzeln und Wasserkastanien

Peanut curry sauce with sweet potatoes, lotus root and water chestnuts

Wahlweise mit / *optional with*

A. Tofu / tofu **13,50 €**

B. Knuspriges Hähnchen **13,90 €**

karagee chicken

C. Vegan Hähnchen **14,50 €**

vegan chicken

D. Hühnerbrustfilet gebacken **14,50 €**

crispy chicken

E. Ente kross **14,50 €**

crispy duck

G. Großgarnelen **14,90 €**

prawn

GEBRATENE GERICHTE / FRIED DISHES

Gebratenes Nudelgerichte Gerichte mit
verschiedenem Saison Gemüse

*Asian woks dishes with eggs and difference
seasonal vegetables*

Serviert mit Salat & süße ChilisaUCE

Served with salad & sweet chili sauce

72. Pho Xao ^{4,7,20}

Gebratene Reisbandnudeln

fried flat rice noodles

82. Udon Xao ^{7,17}

Gebratene Udon-Nudeln

fried japan udon noodles

83. My Tom Xao ^{4,17}

Wahlweise mit / *optional with:*

A. Tofu **12,90 €**

tofu

B. Gegrilltem Hähnchenschenkel **13,50 €**

grilled chicken

C. Geback. Hühnerbrustfilet **13,90 €**

crispy chicken breast fillet

D. Vegan Hähnchen **13,50 €**

vegan chicken

E. Ente Kross **14,50 €**

crispy ducks

G. Großgarnelen **14,90 €**

prawns

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Serviert jeweils mit Duftreis oder Nudeln und Salat (ausser C1,C2)

Served with noodles or fragrant rice and salad

C1. Bún Nem (vegan erhältlich / *able as vegan*) ^{4,7,8,9,20}

Knusprig frittierte Frühlingsrollen Servier tauf Reisnudeln, frischen Blattsalaten & vietnam Kräutern. Dazu hauseigene Limetten Dressing, Röstzwiebeln & Erdnüsse, wahlweise mit

crispy spring rolls with rice noodles, fresh salad & vietnam herbs. Served with homemade lime dressing, fried onions & peanut, optionally with

A. Fleischrollen **12,90 €**

(mit Schweinehackfleisch / *with pig meat*)

B. Vegetarische Rollen **11,90 €**

(mit Gemüse / *with vegetables*)

C2. Bun Bo Nam Bo ^{4,6,10,17}

Angebratene Rindfleischstreifen mit Kaiserschoten und Sellerie serviert auf Reisnudeln. Mit Salat & vietnam. Kräutern, dazu hauseigene Limetten Dressing, wahlweise mit

Roasted strips of beef with pea pod & celery served on rice noodle. With salad & vietnam herbs and homemade lime dressing, optionally with

A. Rind / *beef* **14,90 €**

B. Tofu / *tofu* **12,90 €**

C. Vegan Hühnchen / *vegan chicken* **12,90 €**

C3. Pho Vit Tron ^{5,7,8,9,22}

13,90 €

Ente kross serviert auf Bandnudelsalat, dazu Kokos-Currysauce, Minze, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, wahlweise mit

Crispy ducks on flat rice noodle salad with coconut curry sauce, mint, coriander, peanut, roasted onions, optionally with

A. Ente / *duck*

B. Vegan Hähnchen (*Vegan, Teriyaki sauce*)

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Serviert jeweils mit Duftreis oder Nudeln und Salat (ausser C1,C2)

Served with noodles or fragrant rice and salad

C5. Cowei Grilled Salmon ^{7,8}

16,50 €

Gegrillter Lachs , saisonalem Wok Gemüse mit
frischem Ingwer und Koriander in dunkler Sauce

*Grilled salmon, seasonal stir-fried vegetables with
fresh ginger and coriander in a dark sauce*

C6. Bo Luc Lac ^{7,20}

16,50 €

Scharf angebratenes Rumpsteak Würfeln mit Porree,
Paprika, Broccoli, Sesam, Lauch und dunkle Sauce.

Serviert mit Reis, frischen Salat & Kimchisalat

*Seared roastbeef cubes with leek, paprika, broccoli,
sesame and dark sauce. Served with rice, fresh salad
& kimchi salad*

C7. Xao Hung La Chanh (auf Wunsch: vegan) ^{7,8,12,20}

Gemüse aus dem Wok in Chili-Knoblauch-Sauce,
serviert mit Reis und frischen Salat, abgeschmeckt
mit Basilikum, Limettenblätter, wahlweise mit

*Vegetables on wok with chili garlic sauce, served
with rice and fresh salad, seasoned with basil,
lime leaves, optionally with*

A. Geback. Hühnerbrustfilet / *crispy chicken*

14,50 €

B. Ente / *duck*

14,90 €

C. Vegan Hähnchen / *vegan chicken*

13,50 €

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen in unseren warmen Speisen, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir informieren Sie gern welche möglichen Allergene bei der Zubereitung verwendet werden.

*For questions about the ingredients in our warm food, please contact our staff. We
gladly inform you what possible allergens be used in the preparation.*

DESSERT

500. Gebackene Banane

5,20 €

mit Honig und Kokosraspeln

Baked banana with honey and grated coconut

501. Lychee Panna Cotta

5,50 €

mit Kondensmilch

with condensed milk

MISO RAMEN

Jap. Ramen Nudelsuppe aus Sojabrühenbasis,
serviert mit Zuckererbse, Karotten, Mais, Pak Choi,
Sojasprossen und Lauch, wahlweise
*Japanese ramen noodle soup made from soy broth,
served with peas, carrots, corn, pak choi, bean sprouts
and leek, optional*

R1. Veggie Ramen 11,90 €

mit Tofu oder Vegan Hähnchen
with tofu or vegan chicken

R2. Spicy Tempura Ramen 12,90 €

mit knusprigen frittierten Garnelen mit Kimchi und Ei
with crispy fried prawns with kimchi and egg

R3. Karaage Ramen 12,90 €

mit knusprigem saftigem Hühnerfleisch und Ei
with crispy juicy chicken and egg

R4. Kurisupi Dakku Ramen 12,90 €

mit knusprigem Entenfilet und Ei
with crispy duck fillet and egg

R5. okonomi Gyoza Ramen 11,90 €

mit 4 Stk. Hähnchen-Gyoza und Ei oder 4 Stk.
Veggie-Gyoza und Broccoli
*with 4 pcs. chicken gyoza and egg or 4 pcs.
veggie gyoza and broccoli*

R6. Teriyaki Lachs Ramen 15,90 €

mit Teriyaki Lachs und Ei
with teriyaki salmon and egg

R7. Miso Tantanmen 12,90 €

mit scharf gewürztem Schweinehackfleisch,
Zwiebeln und Ei
with spicy minced pork, onions and egg

NIGIRI (2 Stk.) / 2 pcs.

201. Sake Lachs / <i>salmon</i>	4,20 €
202. Maguro Thunfisch / <i>tuna</i>	4,50 €
203. Managatuso Butterfisch / <i>butterfish</i>	4,20 €
204. Ebi Garnelen / <i>shrimp</i>	4,20 €
206. Furanbe Sake flambierter Lachs / <i>flambé salmon</i>	4,50 €
207. Furanbe Maguro flambierte Thunfisch / <i>flambé tuna</i>	4,50 €
208. Tamago jap. Eier Omelett / <i>jap. Omelett</i>	3,90 €
209. Avocado Avocado / <i>avocado</i>	3,90 €

SUSHI DON

Jap. Sushi Reis Bowl mit Saison Gemüse, Kimchi
& Seetang Salat, Zuckererbsen und hauseigenen
Soßen

*Japanese sushi rice bowl with seasonal vegetables,
kimchi & seaweed. Salad, sugar peas and
homemade sauces*

250. Sake Don mit rohen Lachsscheiben <i>with raw salmon slices</i>	11,90 €
--	----------------

251. Yakitori Don mit gegrillten Hähnchenspieße <i>with grilled chicken skewers</i>	12,50 €
--	----------------

MAKI SUSHI (6 Stk.) / 6 pcs.

220. Sake Maki - Lachs / *salmon* 4,50 €

221. Sake Avocado Maki 4,60 €

lachs, Avocado / *salmon, avocado*

222. Managatuso Negi 4,60 €

Butterfisch, Lauch / *butterfish, leek*

223. tekka Maki - Thunfisch / *tuna* 4,60 €

224. Spicy Tuna (roh) 5,00 €

Thunfisch, Lauch, scharfe Mayo / *tuna, leek, spicy mayo*

225. Ebi-Avocado Negi 4,60 €

Garnelen, Avocado, Lauch / *prawn, avocado, leek*

226. California 4,50 €

Surimi, Avocado / *surimi, avocado*

227. California Spezial 5,00 €

Surimi, Garnelen, Lauch, Mayo

Surimi, prawn, leek, mayonnaise

228. Salmonskin 4,50 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam

Grilled salmon skin, cucumber, sesame

VEGETARISCHE MAKI (6 Stk.)

230. Avo Maki Avocado, Sesam / *avocado, sesame* 4,10 €

231. Kappa Maki Gurke, Sesam / *cucumber, sesame* 4,10 €

232. Tamago 4,10 €

Jap. Eieromelett, Sesam / *jap. egg omelette, sesame*

INSIDE OUT (8 Stk.) / 8 pcs.

- 270. Sake I-O ⁵** **7,50 €**
lachs, Avocado, Fischrogen, Käse
Salmon, avocado, caviar, cheese
- 271. Tekka I-O** **8,00 €**
Thunfisch, Gurke, Fischrogen
tuna, cucumber, caviar
- 272. Hot Spicy Tuna (roh) ^{12,20}** **8,00 €**
Thunfischtatar, Lauch, Gurke, scharfe Sauce
tuna tatar, leek, cucumber, spicy sauce
- 273. Salmonskin I-O** **7,00 €**
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Käse, Sesam
Grilled salmonskin, cucumber, cheese, sesame
- 274. Tempura I-O ^{7,16,20}**
tempura-Ebi, fr. Käse, Gurke, Fischrogen, Sesam
tempura-Ebi, cheese, cucumber, caviar, sesame
- 275. California I-O** **7,00 €**
Surimi, Avocado, Gurke, Fischrogen
Surimi, avocado, cucumber, caviar
- 276. California Spezial I-O** **8,00€**
Surimi, Garnelen, Lauch, Mayo, Avocado, Fischrogen
Surimi, prawn, leek, mayonnaise, avocado, fish roe
- 277. Chicken I-O** **7,00 €**
Hähnchen Tempura, fr. Käse, Avocado, Sesam
chicken tempura, fr. cheese, avocado, sesame

VEGETARISCHE I-O SUSHI (8 stK.)

280. Cowei I-O 7,00 €

Gurke, Avocado, Käse, Sesam

cucumber, avocado, cheese, sesame

281. Tamago I-O 7,00 €

Jap. Eieromelett, Avocado, Sesam

Jap. egg omelette, avocado, sesame

CRUNCHY ROLL (5 Stk.) / 5 PCS

(paniertes Sushi) / *(breaded sushi)*

Serviert mit frischem Salat & Spezial Soße

Served with fresh salad & special sauce

290. Toronto-Roll ^{4,7,20} 8,00 €

lachs, Gurke, Käse, Lauch / *Salmon, cucumber, cheese, leek*

291. Salmonskin-Roll ^{4,7,20} 8,00 €

gegrillte Lachshaut, Lachs, Käse, Gurke, Avocado

Grilled salmonskin, salmon, cheese, cucumber, avocado

292. Spicy-Tuna-Roll 8,00 €

Thunfischtatar, scharfe Soße, Lauch, Gurke

tuna tatar, spicy sauce, leek, cucumber

293. Spicy Cali Roll 8,00 €

Surimi, Garnelen, Gurken, Mayo, Lauch

Surimi, prawn, cucumber, mayonnaise, leek

295. Spicy Ebi Roll 8,00€

Garnelen, Butterfisch, Scharfer Mayo, Gurke, Avo, Lauch

Prawns, butterfish, spicy mayo, cucumber, avo, leek

296. Vegi Roll 7,50€

Gurke, Avocado, Paprika, Frischkäse, Sesam

cucumber, avocado, paprika, cream cheese, sesame

MINI CRUNCHY ROLL (8 Stk.) / 8 PCS

serviert mit frischem Salat & Spezial Sauce

served with fresh salad & special sauce

300. Tokyo-Roll ^{4,7,20} **6,00 €**

lachs, Gurke, Käse, Lauch / *Salmon, cucumber, cheese, leek*

301. Tuna-Roll 5 **6,00 €**

Thunfisch, scharfe Mayo, Lauch / *tuna, spicy mayo, leek*

302. Cali Roll **6,00 €**

Surimi, Garnelen, scharfer Mayo, Avocado

Surimi, prawn, hot mayonnaise, avocado

303. Spicy Managatuso **6,00 €**

Butterfisch, Lauch, scharfe soße / *Butterfish, leek, hot sauce*

304. Avo-Roll **5,50 €**

Avocado, Frischkäse, Sesam / *Avocado, creme fresh, sesame*

SPECIAL ROLL (8 Stk.) / 8 pcs.

Serviert mit frischem Salat & Spezial Sauce

310. White Dragon Roll ^{7,16,20} **13,90 €**

tempura Ebi, fr. Käse, Fischrogen, obendrauf Butterfisch

Tempura ebi, fr. cheese, fish roe, on top butter fish

311. Rainbow Roll ^{4,5,16,20} **13,90 €**

Surimi, Garnelen, scharfer Mayo, Gurke, Lauch,
obendrauf 4 Fischarten

*Surimi, prawn, spicy mayonnaise, cucumber, leek,
on top 4 types of fish*

312. Salmon Roll **12,90 €**

Gegrillt. Lachshaut, Gurke, fr. Käse, obendrauf Lachs

Grilled salmon skin, cucumber, fr. cheese with salmon on top

313. Salmonsun Roll ^{4,7,20} **13,90 €**

Gurke, Avocado, Käse, obendrauf flambierte
Thunfisch & Lachs, Lauch

*cucumber, avocado, cheese, topped with
flambéed tuna & salmon, leek*

314. Green Dragon Roll **12,90 €**

chicken Tempura, Gurke, fr. Käse, obendrauf Avocado

chicken tempura, cucumber, fr. cheese with avocado on top

SASHIMI (rohe Fischscheiben / raw fish slices)

330. Sake - 5 Stk. Lachs 7 / 5 pcs. salmon **11,90 €**

331. Maguro - 5 Stk. Thunfisch 7 / 5 pcs. Tuna **12,90 €**

332. Sake & Maguro **14,90 €**

- 4 Stk. Lachs & 4 Stk. Thunfisch

333. Sashimi Mix **18,50 €**

- 4 Stk. Lachs, 4 Stk. Thunfisch, 4 Stk. Ebi

SUSHI MENÜ

Set 1

10,90 €

6 Stk. Maki Butterfisch Lauch
6 Stk. Maki Surimi Avo
4 Stk. I.O. Lachs-Avocado

Set 2

13,90 €

6 Stk. Maki Lachs
6 Stk. Maki Thunfisch
6 Stk. Maki Avocado
6 Stk. Maki Kappa

Set 3

13,90 €

4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen
6 Stk. Maki Lachs
4 Stk. I.O. California

Set 4

18,90 €

2 Stk. Nigiri: Butterfisch, Garnelen
8 Stk. I.O. Lachs-Surimi Avocado
6 Stk. Maki Lachs Avo
6 Stk. Maki Butterfisch Lauch

Set 5

18,90 €

4 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ebi
4 Stk. I.O. Lachs-Avocado
5 Stk. Salmonskin-Roll

SUSHI SETS

Set Veggie

14,50 €

2 Stk. Nigiri: Avocado, Tamago
4 Stk. I.O. Tamago
6 Stk. Maki Gurke
6 Stk. Maki Avocado

Platte für 2 Personen

39,90 €

4 Stk. Gemischte Fisch Nigiri Sushi
12 Stk. Maki Mix: Lachs-, Thunfisch-, Butterfisch-, Surimi-Avo
8 Stk. I-O Sake & Surimi Avocado
5 Stk. Panierte Toronto Roll
5 Stk. Panierte Spicy Tuna Roll

Platte für 4 Personen

75,90 €

8 Stk. Gemischte Fisch Nigiri Sushi
24 Stk. Gemischte Fisch Maki
8 Stk. I-O Surimi-Avocado
8 Stk. I-O Lachs Avocado
5 Stk. Panierte Toronto Roll
5 Stk. Panierte Spicy Tuna Roll
5 Stk. Panierte Spicy California Roll
8 Stk. Panierte Mini Managatuso Roll

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

SOLLTEN SIE FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN
HABEN FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL,
WIR HELFEN IHNEN GERN.

4 Enthält Ei	11 Enthält Senf	18 Enthält Lupinen
5 Enthält Milch	12 Leicht scharf	19 Enthält Schwefel
6 Enthält Sellerie	13 Scharf	dioxide und Sulfite
7 Enthält Sesam	14 Sehr scharf	20 Enthält Soja
8 Enthält Fisch	15 Vegetarisch	21 Enthält Weichtiere
9 Enthält Erdnüsse	16 Enthält Schalentiere	22 Vegan
10 Enthält Schalenfrüchte	17 Enthält Gluten	

4 Contains egg	11 Contains mustard	18 Contains lupins
5 Contains milk	12 Partly sharply	19 Contains sulfur
6 Contains celery	13 Sharp	dioxide and sulphites
7 Contains sesame	14 Very sharp	20 Contains Soy
8 Contains fish	15 Vegetarian	21 Contains molluscs
9 Contains peanuts	16 Contains shellfish	22 Vegan
10 Contains Nuts	17 Contains gluten	

