



# CÔWEI

Vietnamesische - Japanische Fusion Küche

FOOD MENU

## 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*

**EC-Kartenzahlung ab 20 €**

*German ec payment from 20 €*

**Kreditkartenzahlung ab 25 €**

*Credit card payment from 30 €*



# DESSERT

500. Sesambällchen mit Vanilleeis Creme füllung 5,50 €

mit Honig und Kokosraspeln

*Sesame balls with vanilla-ice cream  
filling with honey and coconut flakes*



500



501

502. Mango Panna Cotta  
mit Mangosauce und frischem Obst  
*Mango Panna Cotta with mango  
sauce and fresh fruit*

5,50 €

501. Mochi mit Maronencreme 5,50 €  
mit Kondensmilch und frischem Obst  
*Mochi with chestnut cream with  
condensed milk and fresh fruit*



# VIETNAM STREET FOOD

## 1. Nem Saigon <sup>720</sup>

Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse,  
Hackfleisch- Garnelenfüllung,  
*Crispy spring rolls with vegetables, minced  
meat and shrimp filling,*

5.90 €

## 2. Edamame <sup>20</sup> (Vegan)

Gedämpfte Sojabohnen Serviert mit Meersalz  
*Subdued soybeans served with sea-salt*

5.50 €



## 3. Wan-Tan Nho <sup>710</sup> (5 Stk.)

6.50 €

Gebackene Wan-Tan gefüllt mit Hähnchenfleisch,  
Garnelen, Trauben dazu Mango-Sauce  
*crispy wantan stuffed with chicken meat, prawn,  
grapes with mango sauce (4 pcs.)*

## 4. Goi Cuon <sup>710</sup> (auf Wunsch vegan / *vegan able*)

2 Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat, Koriander  
Gurke, Ei, Sesam, Limetten Dip wahlweise mit  
*2 summer rolls with rice noodles, salad, coriander,  
cucumber, egg, lemon dip sauce, sesame, optional with*

A. Tofu / *tofu*

5.90 €

B. Hühnerfleisch / *chicken*

6.50 €

C. Garnelen / *prawns*

6.90 €

D. Tempura Ebi / *baked king prawn*

7.50 €



### 5. Ca Tim Nuong

6.90 €

Gegrilltes Aubergine mit Gratinkäse und  
Trüffel-Mayo

*Grilled aubergine with grated cheese and  
truffle mayo*

### 6. Bo La Lot <sup>7,10</sup> (5 Stk.)

6.50 €

Gegrilltes Rinderhackfleisch,  
umhüllt von frischen Betelblätter  
und Kräutern in Limetten Dip

*Grilled ground beef wreath with  
betel leaves and herbs in lime dressing*



### 7. Tom Chien Com <sup>4,10,17</sup>

6.90 €

frittierte Garnelen mit knusprigen  
Reisflocken mit Süßer Chili Sauce

*Deep-fried shrimp with crispy rice  
flakes and sweet chili sauce*

### 8. Dau Chien Tempura

5.50 €

Knusprige Tempura Tofu mit  
Hoisin-Ingwer-Sauce

*Crispy Tempura tofu cubes with  
hoisin-ginger sauce*

### 9. Ga Karaage <sup>4/17</sup>

Knuspigen Hähnchenbites goldbraun gebacken, serviert mit Süß-Sauer-Dip  
*Crispy chicken breast, baked golden brown, served with sweet-sour-dip*

6,90 €

### 10. Khoai Chien <sup>4</sup>

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffel-Mayo, Parmesan  
*Sweet potato fries with truffle mayo and Parmesan cheese*

6,50 €

### 11. Yakitori <sup>7</sup> (2 Stk.)

Gegrilltes Hühnerspieße mariniert mit Teriyaki Sauce auf frischem Salat  
*Grilled chicken skewers marinated in teriyaki sauce on fresh salad*

5,90 €



9



10



# CANTONESE DIM SUM

Tauchen Sie ein in die Vielfalt Kantons!  
Unsere Dim Sum sind kleine Kunstwerke,  
die mit Präzision handgefertigt und im  
traditionellen Bambuskorbchen dampfgegart.

Serviert mit Canton Dipping sauce  
(Sojasauce, Reisessig, Ingwer, Knoblauch, Chilli)

**12. Steamed Jiao zi** <sup>417,20</sup> (4 Stk.) **5,90 €**

gedämpft nicht gebacken Teigtaschen gefüllt  
mit Gemüse

*baked dumplings stuffed with vegetables*

A. Hühnerfleisch / *chicken*

B. Vegetarisch / *vegetarian*

C. Schweinefleisch Bärlauch / *Pork wild garlic*

**13. Steamed Tang Bao** <sup>417,20</sup> (3 Stk.) **5,90 €**

Gedämpftes Hefebrötchen mit heißer Brühe

gefüllt mit süßes Schwein, Pilze, Ingwer

*steamed yeast roll filled with hot  
broth, sweet pork, mushrooms, and ginger*

**14. Steamed Xiao Bao** <sup>4517,20</sup> (4 Stk.) **5,90 €**

Gedämpftes Mini Hefebrötchen

gefüllt mit Gemüse und wahlweise:

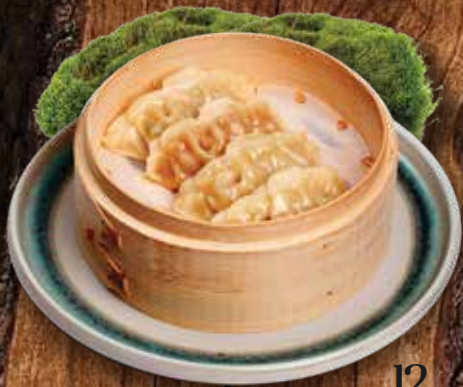
*steamed mini yeast rolls  
filled with vegetables and optionally:*

A. Hühnerfleisch / *chicken*

B. Geschmortem Schweinefleisch / *braised pork*

C. Rind - Cheese / *Beef-cheese*

D. Vegetarisch / *vegetarian*



12



13



12

### 15. Steamed Siu Mai <sup>4,5,7,16,17,20</sup> (4 Stk.)

Beliebtes kantonese, im Dampf gegarte offene Teigtaschen gefüllt Gehacktem eingeweichten Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln und Ingwer. Gewürzt mit Sojasauce, Sesamöl, Reiswein Wahlweise mit:  
*Popular Cantonese steamed dumplings filled with minced, soaked shiitake mushrooms, spring onions, and ginger. Seasoned with soy sauce, sesame oil, and rice wine. Optionally with:*

A. Garnelen und / *prawn*

B. Schweinefleisch / *pork*

5,90 €



### 16. Steamed rice crepes

Reisblätterrollen mit Großgarnelenfüllung  
*Prawns-stuffed rice crepes*

6,90 €



### 17. Ha Cao (4 Stk.)

saftige Füllung mit gehackten Garnelen, Bambussprossen und Wasserkastanien  
*juicy filling with chopped shrimp, bamboo shoots and water chestnuts*

5,90 €

Extra Beilagen / *Extra side dishes*

### 18. Braun gedämpfte Gemüse Reis

*Brown steamed vegetables rice*

3,50 €

### 19. Reisbandnudeln mit Teriyaki sauce

*Rice noodles with teriyaki sauce*

2,90 €,-



## SUPPEN / SOUPS

### 20. Miso-Suppe<sup>20</sup>

4,50 €

Jap. Sojabrühen Suppe mit Tofu,  
Seetang und Lauch

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

### 22. Sup Sua Dua<sup>5,12</sup>

(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*

5,20 €

B. Hühnerfleisch / *chicken*

5,50 €

C. Großgarnelen / *prawn*

6,50 €



22

### 23. Tom Yum Sup<sup>8</sup>

(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*

5,20 €

B. Hühnerfleisch / *chicken*

5,50 €

C. Großgarnelen / *prawn*

6,50 €



23



## SALATE / SALAD

### 30. Lotus Salad <sup>7,8,9</sup>

Lotusstangen, Tofu, Gurken Sojaprossen,  
Cherry Tomaten, Karotten und  
hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing  
*Lotus sticks, tofu, cucumbers, bean sprouts,  
Cherry tomatoes, carrots and homemade  
chili-lime dressing*

- A. Tofu /tofu 6,50 €
- B. Hühnerfleisch / chicken 6,50 €
- C. Großgarnelen / prawn 6,90 €

### 31. Goi Du Du <sup>7,8,9</sup>

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 /tofu 6,50 €
- B. Hühnerfleisch / chicken 6,50 €
- C. Großgarnelen / prawn 7,90 €

### 32. Wakame Salat <sup>22</sup>

Japanischer Algen-Salat  
*Japanese seaweed salad*

4,90 €



## NUDELSUPPE / NOODLE SOUPS

### 41. Pho Hanoi <sup>20</sup>

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 / *tofu* 12,90 €
- B. Hühnerfleisch / *chicken* 13,90 €
- C. Rindfleisch / *beef* 14,90 €
- D. Special: Bo Ap Chao 16,90 €

Roastbeef mit Sellerie, Pak-Choi und Möhren  
*Roast beef with celery, pak-choi and carrots*

### 43. Udon Suppe <sup>20,17</sup>

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 / *tofu* 13,90 €
- B. Hühnerfleisch / *chicken* 13,90 €
- C. Großgarnelen / Lachsstücke  
*prawn / salmon* 16,90 €

### 44. Bun Hai San <sup>8,10,12,16,20</sup>

15,90 €

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



41



44



# MISO RAMEN

Jap. Ramen Nudelinsuppe 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*



R4

**R1. Veggie Ramen** 12,90 €

mit Tofu oder Vegan Hähnchen  
*with tofu or vegan chicken*

**R2. Karaage Ramen** 13,90 €

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

**R3. Okonomi Gyoza Ramen** 12,90 €

mit 4 Stk. Hähnchen-Gyoza und Pochiertes Ei  
oder 4 Stk.

Vegie-Gyoza und Broccoli  
*with 4 pcs. chicken gyoza and Poached egg or 4 pcs. veggie gyoza and broccoli*

**R4. Roastbeef Ramen** 17,90 €

Argentinische Rumsteak vom Grill, Pochiertes Ei  
*with crispy duck fillet and Poached egg*

**R5. Teriyaki Lachs Ramen** 15,90 €

mit Teriyaki Lachs und Ei  
*with teriyaki salmon and Poached egg*

# CURRY GERICHTE / CURRY DISHES

Curry Gerichte mit Kokosmilch und verschiedenen Saison Gemüse  
*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 <sup>5.8.12.17</sup>

Rote Curry Sauce mit Basilikum und buntem Gemüse,  
Wasserkastanien, Lotuswurzeln

*Red curry sauce with basil and colorful vegetables,  
water chestnuts, lotus roots*

## 53. Curry Xoai <sup>4.5</sup>

mango Curry Sauce mit Frischem Mangos, Ananas Stücke  
*mango curry sauce with mango & pineapple pieces*

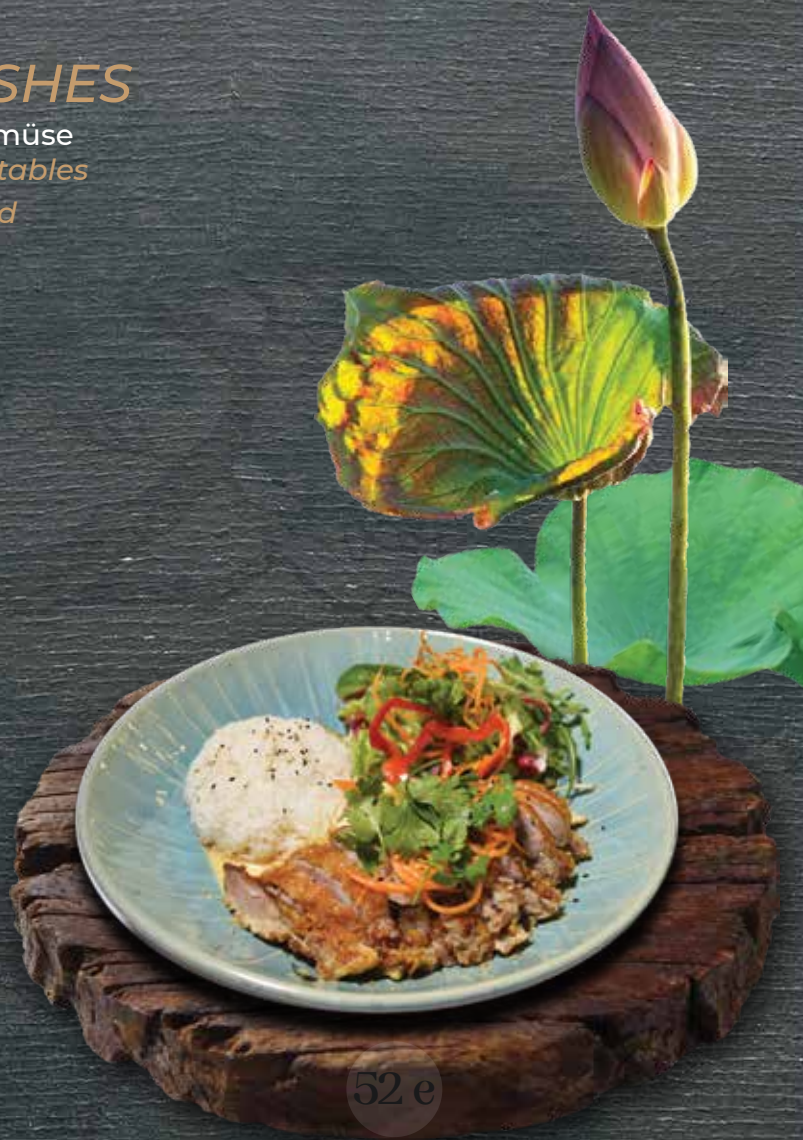
## 54. Curry Sot Lac <sup>5.9</sup>

Erdnuss Curry Sauce mit Süßkartoffeln, Taro, Lotuswurzeln,  
Wasserkastanien

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

Wahlweise mit / *optional with*

- |  |         |
|--|---------|
| A. Tofu / <i>tofu</i>                                | 13,90 € |
| B. Hühnerbrustfilet gebacken / <i>crispy chicken</i> | 14,50 € |
| C. Vegan Hähnchen / <i>vegan chicken</i>             | 14,50 € |
| D. Gegrilltes Maishähnchen                           | 14,90 € |
| E. Ente kross / <i>crispy duck</i>                   | 14,90 € |
| G. Gegrilltes Großgarnelen / <i>grilled prawn</i>    | 16,90 € |



52 e

# GEBRATENE GERICHTE / FRIED DISHES

Gebratenes Nudelgerichte mit  
buntem Saison Gemüse  
*Fried noodle dishes with colorful seasonal vegetables*

Serviert mit Salat & süße Chilisauce  
*Served with salad & sweet chili sauce*

## 72. Pho Xao <sup>4,720</sup>

Gebratene Reisbandnudeln  
*fried flat rice noodles*

## 82. Udon Xao <sup>7,1720</sup>

Gebratene Udon-Nudeln  
*fried japan udon noodles*

## 83. My Tom Xao <sup>4,17,20</sup>

Gebratene Eiernudel  
*fried Egg Noodle*

Wahlweise mit / *optional with:*

A. Tofu / *tofu* 13,90 €

B. Gegrilltes Maishähnchen /  
*Grilled corn-fed chicken* 14,90 €

C. Ente Kross / *crispy ducks* 14,90 €

D. Vegan Hähnchen /  
*vegan chicken* 14,50 €



83



82

# HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Serviert jeweils mit Duftreis oder Nudeln und Salat  
(ausser C1,C2,C3)

*Served with noodles or fragrant rice and salad*

## C1. Bún Nem <sup>47.89.20</sup>

Knusprig frittierte Frühlingssrollen und gegrilltes Rinderhackfleisch umhüllt von frischen Betelblätter  
Serviert auf Reismudeln, frischen Blattsalaten, Koriander dazu hauseigene Limetten Dressing, Röstzwiebeln & Erdnüsse.

*Crispy fried spring rolls and grilled minced beef wrapped in fresh betel leaves. Served on rice noodles, fresh leaf salad, coriander, house lime dressing, fried onions & peanuts.*

13,90 €



C3

## C2. Bun Bo Nam Bo <sup>46.10.17</sup>

Angebratene Rindfleischstreifen mit Kaiserschoten und Sellerie serviert auf Reismudeln. 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*

13,90 €



C2

## C3. Pho Vit Tron <sup>57.89.22</sup>

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*

14,50 €

B. Gegrilltes Maishähnchen / *Grilled corn-fed chicken*

14,50 €

C. Vegan Hähnchen / *Vegan Chicken (Vegan, Teriyaki sauce)*

13,90 €

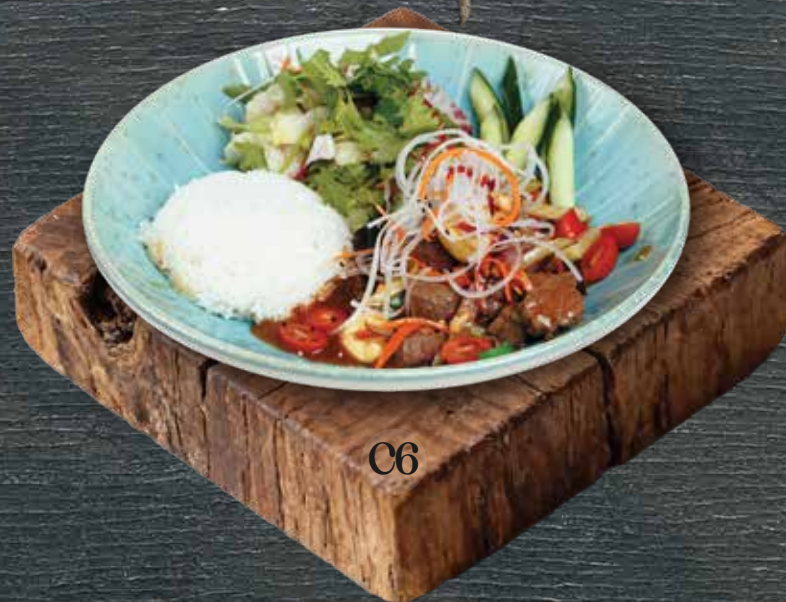


## C5. Cowei Grilled Salmon <sup>7,8</sup>

18,50 €

Zartes Lachsfilet gegrillt auf Wok geschwenktes Spargel, Babymais, Kräuterseitling, Brokkoli, Möhren, verfeinert mit einer Sake - Ingwer - Austernsauce.

*Tender grilled salmon fillet with wok-sautéed asparagus, baby corn, king oyster mushrooms, broccoli, carrots, refined with a white wine, ginger, and oyster sauce.*



## C6. Entrecôte Luc Lac 200gr. <sup>7,20</sup>

19,90 €

Scharf angebratenes Argentinische Entrecote Würfeln mit Porree, Paprika, Brokkoli, Cherry Tomaten, Sesam, verfeinert mit einer Japanische Whisky Sauce.

*Crispy seared Argentinian entrecote cubes with leeks, bell peppers, broccoli, sesame seeds, refined with a japanese whisky Sauce.*

## C7. Hot Plates <sup>7,8,12,20</sup>

Im Wok geschwenktes Pak Choi, Babymais, Möhren, Cherry Tomaten, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Zucchini, Paprika in Chili-Knoblauch-Sauce, abgeschmeckt mit Basilikum, Limettenblätter, Serviert auf Heisser Platte . Wahlweise mit:  
*Wok-fried pak choi, baby corn, carrots, cherry tomatoes, king oyster mushrooms, sugar snap peas, zucchini, and bell peppers in a chili-garlic sauce, seasoned with basil and lime leaves. Served on a hot plate. Optionally with:*

- |   |         |
|---|---------|
| A. Gegrilltes Maishähnchen / <i>Grilled corn-fed chicken</i>  | 15,90 € |
| B. Gerilltes Garnelen / <i>Grilled Prawn</i>                  | 16,90 € |
| C. Gegrilltes Barbarie Ente / <i>Grilled Barbary duck</i>     | 17,90 € |
| D. Gegrilltes Rumsteak 200gr./ <i>Grilled Rumsteak 200gr.</i> | 19,90 € |
| E. Gegrillter Lachs / <i>Grilled Salmon</i>                   | 18,50 € |



C7c



C7b



# S U S H I



## C7. Ge grillter Lachs 18,50

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*

## NIGIRI (2 Stk.) / 2 pcs.

201. Sake Lachs / *salmon* 4,50 €
202. Maguro Thunfisch / *tuna* 4,50 €
203. Managatuso Butterfisch / *butterfish* 4,50 €
204. Ebi Garnelen / *shrimp* 4,50 €
205. Unagi 4,50 €  
Süßwasser Aal / *Freshwater eel*
206. Furanbe Sake 4,70 €  
flambierter Lachs / *flambé salmon*
207. Furanbe Maguro 4,70 €  
flambierte Thunfisch / *flambé tuna*
208. Tamago 4,10 €  
jap. Eier Omelett / *jap. Omelett*
209. Avocado Avocado / *avocado* 4,10 €



## SUSHI DON

Jap. Sushi Reis Bowl mit Saison Gemüse, Seetang Salat, Avocado, Zuckererbsen und hauseigenen Saucen  
*Japanese sushi rice bowl with seasonal vegetables, seaweed. Salad, sugar peas and homemade sauces*

250. Sake Don 13,90 €  
mit rohen Lachsscheiben  
*with raw salmon slices*
251. Yakitori Don 12,90 €  
mit gegrillten Hähnchenspieße  
*with grilled chicken skewers*

## MAKI SUSHI (6 Stk.) / 6 pcs.

220. Sake Maki - Lachs / *salmon*

4,70 €

221. Sake Avocado Maki

4,90 €

Lachs, Avocado / *salmon, avocado*

222. Managatuso Negi

4,70 €

Butterfisch, Lauch / *butterfish, leek*

223. tekka Maki - Thunfisch / *tuna*

4,90 €

224. Spicy Tuna (roh)

5,00 €

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

225. Ebi-Avocado Negi

4,70 €

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

226. California Surimi, Avocado / *surimi, avocado*

4,60 €

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*

229. Unagi-Kappa / Süßwasser Aal, Gurken

5,00 €

## VEGETARISCHE MAKI (6 Stk.)

230. Avo Maki Avocado, Sesam / *avocado, sesame*

4,20 €

231. Kappa Maki Gurke, Sesam / *cucumber, sesame*

4,20 €

232. Tamago

4,20 €

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



## INSIDE OUT (8 Stk.) / 8 pcs.

270. Sake I-O <sup>5</sup> 7,90 €

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) <sup>12,20</sup> 8,00 €

Thunfischtatar, Lauch, Gurke, scharfe Sauce  
*tuna tatar, leek, cucumber, spicy sauce*

273. Salmonskin I-O 7,50 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Käse, Sesam  
*Grilled salmonskin, cucumber, cheese, sesame*



274. Tempura I-O <sup>7,16,20</sup> 8,00 €

tempura-Ebi, fr. Käse, Gurke, Fischrogen, Sesam  
*tempura-Ebi, cheese, cucumber, caviar, sesame*



275. California I-O 7,50 €

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 7,50 €

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 <sup>4,720</sup>

8,00 €

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

### 291. Salmonskin-Roll <sup>4,720</sup>

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

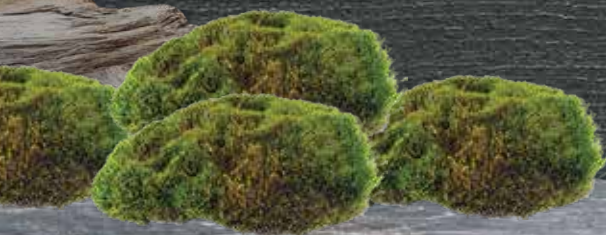
8,00 €

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** <sup>4,7,20</sup> 6,00 €  
lachs, Gurke, Käse, Lauch / *Salmon, cucumber, cheese, leek*

**301. Tuna Roll** <sup>5</sup> 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** <sup>7,16,20</sup> (8 Stk.) 13,90 €  
tempura Ebi, fr. Käse, Fischrogen, obendrauf Butterfisch  
*Tempura ebi, fr. cheese, fish roe, on top butter fish*

**311. Rainbow Roll** <sup>4,5,16,20</sup> (8 Stk.) 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** <sup>4,5,16,20</sup> (8 Stk.) 12,90 €  
Gegrillt. Lachshaut, Gurke, fr. Käse, obendrauf Lachs  
*Grilled salmon skin, cucumber, fr. cheese with salmon on top*





**313. Salmonsun Roll** <sup>4,720</sup> (8 Stk.) **13,90 €**

Gurke, Avocado, Käse, obendrauf flambierte Thunfisch & Lachs, Lauch  
*cucumber, avocado, cheese, topped with flambéed tuna & salmon, leek*

**314. Green Dragon Roll** <sup>4,720</sup> (8 Stk.) **12,90 €**

chicken Tempura, Gurke, fr. Käse, obendrauf Avocado  
*chicken tempura, cucumber, fr. cheese with avocado on top*

**315. Uramaki Tiger Roll** <sup>4,720</sup> (8 Stk.) **15,90 €**

Tempura Ebi, fr. Käse, Avocado, Obendrauf Süßwasser Aal  
*Tempura Ebi, fresh cheese, avocado, topped with freshwater eel*



330

## SASHIMI

(rohe Fischeiben / *raw fish slices*)

**330. Sake** **11,90 €**

- 5 Stk. Lachs 7 / *5 pcs. salmon*

**331. Maguro** **12,90 €**

- 5 Stk. Thunfisch 7 / *5 pcs. Tuna*

**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



331

# 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

set1



set2



set3



set4



set5





## SUSHI SETS

### Set. Veggie

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

14,50 €

### Platte für 2 Personen

- 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
- 4 Stk. Sashimi Mix Sake & Maguro

41,90 €



### Platte für 4 Personen

- 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
- 6 Stk. Sashimi Mix Sake & Maguro

81,90 €



# WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

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

4 Enthält Ei	<i>4 Contains egg</i>	11 Enthält Senf	<i>11 Contains mustard</i>	18 Enthält Lupinen	<i>18 Contains lupins</i>
5 Enthält Milch	<i>5 Contains milk</i>	12 Leicht scharf	<i>12 Partly sharply</i>	19 Enthält Schwefel	<i>19 Contains sulfur</i>
6 Enthält Sellerie	<i>6 Contains celery</i>	13 Scharf	<i>13 Sharp</i>	dioxide und Sulfite	<i>dioxide and sulphites</i>
7 Enthält Sesam	<i>7 Contains sesame</i>	14 Sehr scharf	<i>14 Very sharp</i>	20 Enthält Soja	<i>20 Contains Soy</i>
8 Enthält Fisch	<i>8 Contains fish</i>	15 Vegetarisch	<i>15 Vegetarian</i>	21 Enthält Weichtiere	<i>21 Contains molluscs</i>
9 Enthält Erdnüsse	<i>9 Contains peanuts</i>	16 Enthält Schalentiere	<i>16 Contains shellfish</i>	22 Vegan	<i>22 Vegan</i>
10 Enthält Schalenfrüchte	<i>10 Contains Nuts</i>	17 Enthält Gluten	<i>17 Contains gluten</i>		

## Wichtige Information

Sehr geehrte Gäste,

aufgrund von Nachhaltigkeitsaspekten, der Inflation und dem hohen Preisdruck der letzten Jahre müssen wir künftig eine Gebühr für Mitnahme-Verpackungen erheben. Wir würden uns freuen, wenn Sie die Mehrwegverpackungen von RECUP nutzen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Kleine Box: 0,50 € (Gebühr für Mitnahme-Verpackung)

Große Box: 1,00 € (Gebühr für Mitnahme-Verpackung)

## *Important Information*

*Dear guests, due to sustainability, inflation and high price pressure in recent years, we will have to charge a fee for take-away packaging in the future. We would be pleased if you use RECUP's reusable packaging. Thank you for your understanding.*

### *Small Box*

*Fee for take-away packaging.*

*€ 0,50*

### *Large Box*

*Fee for take-away packaging.*

*€ 1,00*



---

**CÔWEI**

Vietnamesische - Japanische Fusion Küche

ORANIENBURGER STRASSE 52 , 10117 BERLIN.