

# Kobe

Das Sushi-Asia Restaurant



Hartstraße 52 in Germering

Tel.: 089 / 89 46 49 49

[www.kobe-germering.de](http://www.kobe-germering.de)



[www.facebook.com/KobeRestaurant](https://www.facebook.com/KobeRestaurant)

Mit Sonnenterrasse

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 22.30 Uhr

Samstags, Sonn- und Feiertage: 17.30 - 22.30 Uhr

Preise inkl. MwSt.



## NIGIRI-Sushi

Sushi-Häppchen aus handgeformtem Reis<sup>19</sup>, mit Belag obendrauf (Preis pro Nigiri)

Alle Sushis werden mit Ingwer<sup>15,22,24</sup>, Meerrettichpaste<sup>8,15,17</sup> und Sojasoße<sup>1,15,16,21</sup> serviert.

201	SAKE <sub>4</sub>	Lachs	3,30 €
2011	SAKE flambiert	flambierter Lachs mit Schnittlauch und Majo- Chili-Sauce	3,80 €
			
202	MAGURO <sub>4</sub>	Thunfisch	3,80 €
2022	MAGURO flambiert	flambierter Thunfisch mit Kizami-Wasabi und Majo-Chili-Sauce	4,30 €
203	SURIMI <sup>2,4,14,22</sup>	Krabbenimitat	2,80 €
204	EBI <sub>2,4</sub>	Garnele	3,80 €
205	TAMAGO <sub>3,4</sub>	Eierstich	2,80 €
206	SABA <sub>4</sub>	Makrele	3,30 €
207	IKA <sub>4</sub>	Tintenfisch	2,80 €
208	TAKO <sub>4</sub>	Oktopus	3,30 €
209	IKURA <sub>4</sub>	Lachskaviar	5,00 €
210	TOBIKO <sub>4</sub>	Fliegenfischkaviar	4,50 €
211	UNAGI <sub>4,22</sub>	Flußaal	4,40 €
212	HOTETEGAI <sub>4</sub>	Jakobmuschel	5,50 €
213	SHIROMI <sub>4</sub>	Weißfisch	3,30 €
214	AVOCADO	Avocado	2,80 €
215	HOKKIGAI <sub>4</sub>	Rotmuschel	4,40 €
216	HAMACHI <sub>4</sub>	Yellowtai	5,50 €

## MAKI-Sushi

In Algenblätter gewickelte Reisrolle<sub>19</sub> mit Füllung; 1 Rolle (= 6 Stück)

217	HAMACHI-Maki <sub>4</sub>	Yellowtai	9,50 €
218	KANI-Maki <sub>2,4</sub>	Krabbenimitat	4,50 €
219	INARI-Maki <sub>6</sub>	ingelegter Tofu	4,50 €
220	IKA-Maki <sub>14</sub>	Tintenfisch	5,00 €
221	TAMAGO-Maki <sub>3</sub>	Eierstich	4,50 €
222	UNAGI-Maki <sub>4</sub>	Flußaal	8,00 €
223	AVOCADO-Maki	Avocado	4,30 €
224	SHINKO-Maki <sub>15,16,22,23</sub>	Rettich	4,00 €
225	KAPPA-Maki	Gurke	4,00 €
226	TEKKA-Maki <sub>4</sub>	Thunfisch	5,50 €
227	SAKE-Maki <sub>4</sub>	Lachs	5,00 €
228	EBI-Maki <sub>2</sub>	Garnele	7,50 €
229	SABA-Maki <sub>4</sub>	Makrele	5,00 €
230	SHIROMI-Maki <sub>4</sub>	Weißfisch	5,00 €
231	KANPYO-Maki	Kürbis	4,30 €
232	TORI-Maki	Hühnerfleisch	5,50 €
233	KAMO-Maki <sub>22</sub>	Ente	6,00 €
234	NEGITORO-Maki <sub>4</sub>	gehackter Thunfisch	6,00 €
235	TORO-Chili-Maki <sub>4,16,22</sub>	gehackter Thunfisch mit Chili	6,00 €



## TEMAKI

### Hand-Roll-Tüte

250	Lachs, Avocado, Lachskaviar <sub>3,4</sub>	7,50 €
251	Lachs, Gurke, Sesam <sub>4,5</sub>	7,00 €
252	Flußaal, Gurke, Sesam <sub>4</sub>	7,50 €
253	Gehackter Thunfisch, Frühlingszwiebel, Chili <sub>4,16,19,22</sub>	7,50 €



## TARTAR

auch auf Avocado-Bett erhältlich (Aufpreis 2,- €)

254	Thunfischtartar <sub>4,16,19,22</sub> mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili, Fliegenfischkaviar	14,50 €
255	Lachstartar <sub>4</sub> mit Schnittlauch, Limettensaft, Chili	13,50 €

## SASHIMI

besonders wohlschmeckende Scheiben vom rohen Fisch (halbe Portion auch möglich)

261	MAGURO-SAKE <sub>4</sub>	jeweils 6 Scheiben Thunfisch und Lachs	30,90 €
262	MAGURO <sub>4</sub>	10 Scheiben Thunfisch	27,90 €
263	SAKE <sub>4</sub>	10 Scheiben Lachs	26,90 €
264	MORIA WASE <sub>4</sub>	Gemischt: Thunfisch, Lachs, Yellowtai, ...	31,90 €
265	HAMACHI <sub>4</sub>	10 Scheiben Yellowtai	29,90 €
266	HAMACHI –MAGURO <sub>4</sub>	jeweils 5 Scheiben Thunfisch und Yellowtai	27,90 €

## INSIDE-OUTSIDE-ROLL

Verschiedenen Füllungen zuerst mit Algenblatt und dann mit Reis<sub>19</sub> ummantelt  
(1 Rolle = 6 Stück), auf Wunsch gegen 1€-Aufpreis auch mit Fliegenfischkaviar<sub>4</sub>

236	TROPICA-Roll <sub>6,2</sub>	Lachs, Mango mit Sesam	8,00 €
237	CALIFORNIA-Roll <sub>2,4</sub>	Surimi (Krabbenimitat), Avocado mit Sesam	6,50 €
238	CALIFORNIA-Roll <sub>2,4</sub>	Surimi, Avocado mit Fliegenfischkaviar	7,50 €
239	ALASKA-Roll <sub>4</sub>	Lachs, Avocado mit Sesam	8,00 €
240	TORI-Roll	Hühnerfleisch, Gurke mit Sesam	7,00 €
241	KAMO-Roll <sub>22</sub>	Entenbrust, Gurke mit Sesam	8,00 €
242	RAINBOW-Roll <sub>4</sub>	Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke mit Sesam	10,00 €
243	TASU-Roll <sub>2,4</sub>	Krebsfleisch, Surimi, Gurke mit Fliegenfischkaviar	9,00 €
244	HAWAII-Roll <sub>4</sub>	Thunfisch, Avocado mit Sesam	8,50 €
245	HORENSO-GOMAAE-Roll <sub>5</sub>	Spinat an Sesamsoße mit Sesam	6,00 €
246	SALMON-SKIN-Roll <sub>3,4,16,18,19</sub>	gegrillte Lachshaut, Gurke und Mayonnaise mit Sesam	6,00 €
247	KAPPA-PHILADELPHIA-Roll <sub>7</sub>	Gurke, Frischkäse mit Sesam	6,00 €
248	AVOCADO-PHILADELPHIA-Roll <sub>7</sub>	Avocado, Frischkäse mit Sesam	7,00 €
249	SAWAGANI-PHILADELPHIA-Roll <sub>2,7</sub>	Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, Frischkäse mit Sesam	9,50 €
270	CRABMEAT-Roll <sub>2,3,16,18,19</sub>	Krebsfleisch, Mayonnaise, Avocado, Mango mit Sesam	9,50 €
271	ITALY-Roll Lachs <sub>4,7</sub>	Lachs, Avocado und Frischkäse	8,50 €
274	ITALY-Roll Thuna <sub>4,7</sub>	Thunfisch, Avocado und Frischkäse	9,00 €
272	SPYCY TUNA-Roll <sub>4,16,22</sub>	scharfer Thunfisch, Chili, Gurke, Frühlingszwiebel und Sesam	9,00 €
273	SPICY HAMACHI-Roll <sub>4,16,22</sub>	Gelbschwanzmakrele, Gurke, Frühlingszwiebel und Sesam	10,50 €



## KOBE HAUSROLLEN

*Verschiedenen Inside-Outside-Eigenkreationen mit Reis<sub>9</sub> (1 Rolle = 8 Stück)*

*Alle scharfen Hausrollen gibt es auch als nicht scharfe, milde und mäßig scharfe Variante.*

280	<b>TNT-Roll</b> <sub>4</sub>	scharfer Thunfisch, gehackte Frühlingszwiebeln, Jalapenos und wasabierte Fliegenfischrogen	14,50 €
281	<b>RICEPAPER-ROLL</b> <sub>1,4</sub>	mit Lachs, Gurke und Mayonaise , verfeinert mit einer Trüffel-Avocado-Creme	15,50 €
282	<b>WAVE-Roll</b> <sub>2,4,16,18,19</sub>	Krebs, Avocado. Lachs, mit papierdünnen Zitronenscheiben verfeinert	16,50 €
283	<b>OCEAN-Roll</b> <sub>2,4</sub>	weicher Muschelkreb und Gurke gewickelt in Thunfisch und Avocado mit Aalsauce verfeinert	16,50 €
284	<b>SAMURAI-Roll</b> <sub>4,16,18</sub>	scharfer Weißfisch, Lachs, Frühlingszwiebeln und Gurke  Lachstartar, mit Fliegenfischkaviar und Aalsauce	16,50 €
			
285	<b>SUMMER-Roll</b> <sub>4,16,22</sub>	Scharfer Thunfisch, -Tartar, Lachs, Paprika, Avocado, Gurke mit Sesam	15,50 €
286	<b>VITA-Roll</b>	Rucola, Mango, Pinienkerne, Avocado, Kürbis, Sesam, verfeinert mit Trüffelöl-Avocado-Creme	14,50 €
287	<b>SURF&amp;TURF-Roll</b> <sub>7</sub>	Garnelen, Entrecôte, Rucola, Avocado	16,50 €
288	<b>SEATTLE-Roll</b> <sub>4,16,22</sub>	Lachs, scharfer Thunfisch, Ruccola, Gurke, Avocado	16,50 €
289	<b>MALIBU-Roll</b>	Aal, Lachs, Avocado und Gurke mit Aalsauce	16,50 €
290	<b>TEMPURA-SAKE</b>	Garnelen, Avocado mit flambierten Lachs ummantelt, Mayonnaise	17,50 €
291	<b>DTH-Roll</b> <sub>4</sub>	Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Avocado und scharfsüßer Sauce	16,50 €
292	<b>VEGAS-Roll</b> <sub>1,2,4,6,7</sub>	Krebs, Frischkäse, Lachs und Avocado mit Chili-Aalsauce	16,50 €
293	<b>SUNSHINE-Roll</b> <sub>2,4,16,22</sub>	Tempura-Shrimps, scharfer Thunfisch, Ruccola, Avocado, Aalsauce	17,50 €
294	<b>CRAZY-SAKE-Roll</b> <sub>4,7</sub>	Gegrillte Lachshaut, Gurke, Rucola, Frischkäse  mit flambiertem Lachs ummantelt	15,50 €

## Junge Wilde – Neue Spezialitäten

295	MAKI-SPIDER-ROLL (=5 Stück)	Gebackener Soft-Shell-Crab, Garnele in Tempura, Gurke und Schnittlauch-Majo-Chili-Sauce	16,50 €
296	TUNA TATAKI	Scharf angebratenes Thunfisch-Filet in Wasabi-Zitronen-Sauce, mit Fliegenfischkaviar und Frühlingszwiebeln	16,00 €
297	LACHS CARPACCIO	Fein geschnittener Lachs in würziger Wasabi-Zitronen-Erdnußsauce	15,00 €
298	AVOCADO-CARPACCIO	Auf Ruccola, mit Granatapfel- und Pinienkernen und Sesamsauce	11,50 €

## Crunchy Rolls

381	CRISPY-SAKE-ROLL	Knusprig frittierte Inside-Outside-Rolle mit Lachshaut, Gurke und Frischkäse auf süß-scharfer Soße	13,50 €
382	CRUNCHY SALMON	Lachs, Avocado, Frischkäse, Lachstartar, Teriyakisauce	17,50 €
383	CRUNCHY CHICKEN	Knuspriges Huhn, Avocado, Frischkäse, Teriyakisauce	14,50 €
384	CRUNCHY VEGGIE	Gurke, Mango, Frischkäse, Avocado-creme	14,50 €
385	CRUNCHY VEGAN	Gurke, Avocado, Mango, mit Ruccola verfeinert	12,50 €
386	CRUNCHY SCAMPI	Garnelen in Tempurateig, mit Avocado und Frischkäse	16,50 €



# 寿司 Sushi-Menüs



## MENÜ 1 <sup>4</sup>

### 2 Nigiri

15,90 €

1 Lachs, 1 Thunfisch

### 12 Maki-Röllchen

3 Gurke, 3 Rettich, 3 Kürbis, 3 Avocado



## MENÜ 2 <sup>2,4,8</sup>

49,90 €

### 10 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,

1 Weißfisch, 1 Rotmuschel, 1 Flußaal,

1 Lachskaviar, 1 Jakobsmuschel, 1Kisu

### 18 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich,

6 California Rolls mit Fliegenfischkaviar



## MENÜ 3 <sup>3,4,8</sup>

15,90 €

### 3 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Eierstich

### 12 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich



## MENÜ 4 <sup>7</sup>

16,00 €

### 6 Maki-Röllchen

3 Gurke, 3 Avocado

### 12 Inside-Outside-Röllchen

6 Philadelphia, 6 Horenso-Gomaae (Spinat)





**MENÜ 5** 2,4,14,19

**26,90 €**

**7 Nigiri**

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,  
1 Aal, 1 Weißfisch, 1 Lachskaviar

**6 California mit Sesam**



**MENÜ 6** 2,4,19

**14,90 €**

**3 Nigiri**

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele

**6 Maki-Röllchen**

3 Thunfisch, 3 Lachs



**MENÜ 7** 2,4,19

**14,90 €**

**12 Maki-Röllchen**

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Rettich, 3 Gurke

**6 Inside-Outside-Röllchen**

3 Alaska, 3 California mit Sesam



**MENÜ 8** 2,4,14,19

**49,90 €**

**4 Nigiri**

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele, 1 Jacobsmuschel

**12 Maki-Röllchen**

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich

**6 California mit Fliegenfischkaviar**

**10 Sashimischeiben** (Lachs und Thunfisch)



**MENÜ 9** 2,4,14,19

**18,90 €**

**4 Nigiri** (Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Garnele)

**12 Maki-Röllchen**

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich

# 寿司

## Sushi-Menüs



### MENÜ 10 4,19

#### 18 Maki-Röllchen

3 Gurke, 3 Rettich, 6 Thunfisch, 6 Lachs

13,90 €

oder Vegetarisches MENÜ 10 19

12,90 €

6 Avocado, 6 Gurke, 3 Rettich, 3 Kürbis



### MENÜ 11 3,19

#### 8 Futomaki-Röllchen

Gurke, Rettich, Kürbis, Eierstich, Avocado

12,90 €



### MENÜ 12 2,4,14,19

#### 5 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,

1 Kisu

19,90 €

#### 6 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs



### MENÜ 13 2,3,4,19

#### 5 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele, 1 Eierstich,

1 Weißfisch

#### 18 Maki-Röllchen

6 Gurke, 6 Thunfisch, 6 Lachs

26,90 €



**MENÜ 14**

2,4,14,19

**25,90 €**

**6 Nigiri**

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,  
1 Makrele, 1 Weißfisch

**6 California mit Sesam**



**MENÜ 15**

2,4,14,19

**29,90 €**

**8 Nigiri**

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,  
1 Makrele, 1 Oktopus, 1 Hamachi, 1 Weißfisch

**6 California mit Fliegenfischkaviar**



**MENÜ 16**

2,4,19

**20,90 €**

**18 Inside-Outside-Röllchen**

6 California, 6 Alaska, 6 Hawaii



**MENÜ 17**

2,4,19

**16,90 €**

**2 Nigiri**

1 Lachs, 1 Thunfisch

**6 Maki-Röllchen**

3 Lachs, 3 Thunfisch

**6 California mit Sesam**



**MENÜ 18**

4,19

**Sake-Menü (Lachs)**

**24,90 €**

**Maguro-Menü (Thunfisch)**

**27,90 €**

**Sake-Maguro**

**26,90 €**

3 Nigiri – Lachs oder Thunfisch

6 Maki-Röllchen – Lachs oder Thunfisch

6 kleine Sashimi – Lachs oder Thunfisch

## Bento-Boxen

**Bento Box 1** 19,50 €

Meeralgensalat mit Sesamsauce, Garnele in Tempura-Teig,  
2 vegetarische Frühlingsröllchen, 3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele),  
6 Inside-Outside-Röllchen (3 California mit Fliegenfischkaviar, 3 Alaska)

21,50 €

**Bento Box 2**

Meeralgensalat, Portion Sushi-Reis mit Aal,  
3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele), 6 Inside-Outside-Röllchen California,  
2 Scheiben Lachs-Sashimi

## Bowl mit Chili-, Pfeffer-, Erdnuss- oder Aalsauce

(gegen einen Aufpreis von 2,- € auch mit rotem Reis erhältlich)

**Kobe-Bowl** 17,50 €

Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Meeresalgen, Lauchzwiebeln, Sesam

**Lachs-Bowl** 15,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Lachskaviar, Sesam

**Thun-Bowl** 17,50 €

Thunfisch, Avocado, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, Sesam

**Veggie-Bowl** 14,50 €

Avocado, Gurke, Mango, Rettich, Rucola, süßes Tofu, Sesam

**Unagi-Bowl** 18,50 €

Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Röstzwiebeln, Sesam

## Große Suppen

40 **Mi Vit** - Nudelsuppe mit Entenfleisch 18,90 €

41 **Pho Bo** - Reissnudelsuppe mit Rindfleisch, Ingwer und Koriander 15,90 €

42 **Ramen** - würzige Nudelsuppe mit Schweinefleisch, Seetang und Kimuchi 15,90 €

## Vorspeisen

1	5 Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch und Glasnudeln <sub>3</sub>	6,50 €
2	5 vegetarische Frühlingsrollen <sub>1,7</sub>	4,00 €
3	3 Garnelen im Netz aus Kartoffelteig <sub>2,3</sub>	5,50 €
4	5 thailändische Frühlingsrollen, mit Hühnerfleisch <sub>1,3,7</sub>	6,50 €
5	5 gebackene Wan-Tan <sub>1</sub>	6,50 €
6	5 Gyoza – japanische Teigtaschen, mit Hühnerfleisch	6,50 €
7	Krupuk – Krabbenbrot <sub>2,22</sub>	4,00 €
8	3 Stücke Hühnerfleisch am Spieß mit Dip <sub>5</sub>	7,50 €
9	Kobe-Platte, enthält die Gerichte 1 bis 8	10,50 €
91	2 Glücksrollen: Garnelen, Hühnerfleisch, Reisnudeln und Kräuter, gerollt in hauchdünnem Reispapier, mit hausgemachtem Dip <sub>2</sub>	7,00 €
92	1 Portion Edamame, junge gesalzene Bohnen	5,50 €

## Suppen

10	Wan-Tan Suppe <sub>1,2</sub>	6,00 €
11	Hühnersuppe mit Gemüse	6,00 €
13	Gemüsesuppe mit Glasnudeln	5,50 €
14	Suppe süß-sauer mit Entenfleisch <sub>19</sub>	4,50 €
15	Lachssuppe, scharf-sauer nach thailändischer Art <sub>4,6,15,16,22</sub>	6,50 €
16	Tom Yam Gung – scharf-saure Suppe mit Garnelen <sub>2,6,15,16,22</sub>	6,50 €
17	Tom Yam Gai – scharfe Suppe mit Hühnerfleisch <sub>6,15,16,22</sub>	6,00 €
18	Tom Kha Gai – scharfe Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch <sub>6,15,16,22</sub>	6,00 €
19	Miso-Suppe <sub>6,16,22</sub>	4,50 €



## Salate

20	Gemischter Salat <sub>4,10</sub>	4,50 €
21	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, scharf <sub>4</sub>	6,50 €
22	Avocado-Salat mit Mango <sub>2,3,4,19,21</sub>	6,50 €
23	Kimchi – scharf eingelegter Japankohl <sub>4,15,16,22,27</sub>	5,50 €
24	Horenso-Gomaae – Spinat mit Sesamsauce <sub>5</sub>	6,00 €
25	Yam-Wunsen – mild-scharfer Glasnudelsalat mit feinen Pazifik-Garnelen <sub>2,4</sub>	8,50 €
26	Knackige Meeralgen mit süßlicher Sesamsauce <sub>8,15,16</sub>	5,50 €
27	Salat mit Mango und Entenfleisch <sub>4</sub>	10,50 €

## Unsere Klassiker

**Kombinieren Sie den Hauptteil mit einer Sauce Ihrer Wahl.**

Selbstverständlich werden die Gerichte mit Reis und Gemüse serviert.

...und für **2,00 €** peppen wir jedes Gericht mit Tofu auf!

30	Huhn	14,90 €	33	Seelachs <sub>1,3,4</sub>	14,90 €
35	Knusprige Ente <sub>1,3,16</sub>	18,90 €	36	Riesengarnelen <sub>2</sub>	20,90 €
32	Rind	15,90 €	37	Vegetarisch	12,50 €

**Folgende Saucen stehen zur Auswahl:**

Sauce mit Cashews <sub>2,6,16</sub>	Thai-Curry-Sauce <sub>2,4,7</sub>	Süß-Sauer-Sauce <sub>27</sub>	Thai-Basilikum-Sauce <sub>4</sub>
Hoisin-Sauce <sub>1,6,15</sub>	Sate-Sauce <sub>5</sub>	Soja-Sauce <sub>1,6,15,26,</sub>	

## Gebratene Nudeln & gebratener Reis (ohne Sauce)

38	Gebratener Reis mit Gemüse <sub>4</sub>	14,90 €	39	Gebratene Nudeln mit Gemüse <sub>4</sub>	14,90 €
----	---	---------	----	--	---------

mit wahlweise Hühner- **oder** Rindfleisch

# Kobes Hausspezialitäten

## Vorspeisen

51	<b>Kobe Suppe</b> <sub>4</sub> mit Lachsfilet, Kokosmilch, Chilischoten und Limettenblättern	6,50 €
52	<b>Soft-Shell-Crab</b> 2 gebackene Butter-Krebse mit Limette und Wasabi-Majo-Dip	14,00 €
53	<b>3 Scampi in Tempurateig</b> <sub>1,2,3,7</sub>	7,50 €
59	<b>Kobe Salat</b> <sub>6,7</sub> Zarte rohe Lachsscheiben mit Avocado auf Rucolasalat in feiner Sojasauce	11,90 €

## Hauptspeisen

54	<b>Gebratenes Schweinefleisch</b> <sub>4</sub> mit Spezial-Gewürzmischung auf <b>lauwarmen</b> Reisnudeln, Salat, Erdnüssen und hausgemachter Sauce	16,90 €
55	<b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> mit Zitronengras und Chilischoten	15,90 €
56	<b>Pad Thai</b> <sub>2,4,6</sub> Reisbandnudeln mit Garnelen und versch. Gemüse, würzige Thai-Sauce	18,90 €
57	<b>Gebratenes Rindfleisch</b> <sub>4,10</sub> mit Sesam, auf <b>lauwarmen</b> Reisnudeln. Dazu wird eine hausgemachte Sauce und ein Salat serviert.	17,90 €
58	<b>Bon Tron</b> lauwarmer Reisbandnudeln mit Tofustreifen, Kräutern, Erdnüssen und Salat mit Soja-Chili-Sauce	14,90 €
60	<b>Fisch-Steaks</b> <sub>4,6,15,21,26</sub> <b>Lachs</b> auf Gemüse in Teriyaki Sauce <b>Thunfisch</b>	22,90 € 24,90 €
61	<b>Bangkok-Nudeln</b> <sub>2,4,7,14</sub> mit Garnelen, Hühner- und Rindfleisch in Thai-Rotcurry	16,90 €

Auf Wunsch können die Reisgerichte anstatt mit gekochtem mit gebratenem Reis serviert werden. (+3,00 €)



## Nachspeisen

28	Gebackene Banane mit Honig <sup>1,19</sup>	6,00 €
29	Mochi mit dreierlei Füllung und einem Gruß von der Mango-Frucht	8,00 €
29	3 Sesambällchen mit Rotbohnenpaste <sup>1,7,8</sup>	5,50 €
29	Matcha - Eis aus Grünem Tee, 3 Kugeln <sup>7,15,20</sup>	7,00 €
29	Kokosreis mit Mango	8,00 €

## Heiße Getränke

Kaffee	3,00 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Hot Lemon – mit Ingwer, Minze, Limetten und braunem Zucker	5,50 €
Grüner Tee, Jasmin Tee	4,00 €

## Fernöstliche Geistlichkeiten

Sake – heißer Reiswein	10 cl	5,00 €
Pflaumenwein - kalt	5 cl	2,50 €
Pflaumenwein - heiß	10 cl	4,00 €
Rosenblüten–Reis-Schnaps - 52%	2 cl	2,50 €
Mekong-Whisky - 35%	4 cl	4,50 €
Satsuma – aus Süßkartoffeln – 25%	2 cl	2,50 €
Kanno – aus Weizen – 25%	2 cl	2,50 €
Hibiki – japanischer Whisky	4 cl	8,00 €

## Gerstensäfte

Helles	0,50 l	4,00 €
Pilsener	0,33 l	3,80 €
Radler	0,50 l	4,00 €
Weißbier , Leichtes Weißbier, Dunkles Weißbier	0,50 l	4,50 €
Alkoholfreies Helles	0,50 l	4,50 €
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	4,50 €
Kirin (japanisches Bier)	0,33 l	4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Kleines Mineralwasser	0,20 l	2,30 €
Großes Mineralwasser	0,40 l	3,50 €
Flasche San Pelegrino	0,75 l	7,00 €
Kleines Cola <sub>A,C</sub> , Cola light <sub>A,C</sub> , Fanta <sub>A,D</sub> , Sprite <sub>D</sub> , Spezi <sub>A,C,D</sub>	0,20 l	2,80 €
Großes Cola <sub>A,C</sub> , Cola light <sub>A,C</sub> , Fanta <sub>A,D</sub> , Sprite <sub>D</sub> , Spezi <sub>A,C,D</sub>	0,40 l	4,00 €
Bionade - Holunder oder Lychee	0,33 l	4,00 €
Bitter Lemon <sub>B</sub> , Ginger Ale <sub>B</sub>	0,20 l	3,80 €
Eistee – Lemon oder Peach	0,40 l	4,00 €
Kleiner <b>Saft</b> oder <b>Nektar</b>	0,20 l	3,50 €
Großer <b>Saft</b> oder <b>Nektar</b>	0,40 l	6,00 €

**Nektar:** Mango, Lychee, Maracuja, Johannisb. ,Rhabarber, Guave

**Saft:** Apfel, Orange, Ananas

Kleine Schorle	0,20 l	2,80 €
Große Schorle	0,40 l	4,00 €

# Weinkarte

## Weißwein

<b>Pinot Grigio von Zonin DOC</b>	0,20 l	6,00 €
eleganter, weicher Wein mit anhaltendem Nachgeschmack	0,75 l	25,90 €
<b>Chardonnay von Louis Eschenauer</b>	0,20 l	6,00 €
vollmundiger Wein mit elegant nussiger Note im Abgang		
<b>Lugana von Pasqua</b>	0,20 l	8,90 €
frischer und lebhafter Wein, nach Pfirsichen und Mandeln duftend	0,75 l	28,90 €
<b>Lugana San Christina Vigneto Zenato Mossoini DOC</b>	0,75 l	32,90 €
vollmundiger, frischer Wein mit einer eleganter Mandelnote		

## Rosé

<b>Bardolino Chiaretto von Zenato</b>	0,20 l	7,00 €
duftend frischer Wein mit einem Hintergrund von Waldbeeren und Zitrus	0,75 l	25,90 €

## Rotwein

<b>Merlot von Louis Eschenauer</b>	0,20 l	6,00 €
trockener, eleganter Wein		
<b>Cabernet Sauvignon von Louis Eschenauer</b>	0,20 l	6,00 €
vollmundiger, trockener Wein, sehr nachhaltig im Geschmack		
<b>Château Peymouton – Saint Emilion Gran Cru</b>	0,75 l	32,90 €
Ein trockener, kräftiger Wein mit einer Note von roten Beeren		
<b>Cabernet San Cristina</b>	0,75 l	32,90 €
frischer, feinwürziger Wein mit einer Note von Kirschen und Schokolade		

**Weinschorle** 0,2l / 0,4l 3,50 / 6,00 €

## Prosecco und Champagner

Glas Prosecco	0,10 l	3,50 €
Flasche Lychee Sekt	0,75 l	20,90 €
Flasche Prosecco Valdo	0,75 l	28,90 €
Flasche Veuve Cliquot Brut Champagner	0,75 l	99,00 €

## Aperitifs

Martini – Bianco, Rosso, Dry	5 cl	3,50 €
Campari – pur, Orange, Maracuja, Soda	5 cl	4,90 €
Hugo, Aperol Sprizz, Lillet Wildberry	0.2l	4,90 €

## Digestifs

Ramazotti	4 cl	3,90 €
Remy Martin VSOP	4 cl	4,90 €
Baileys	4 cl	3,90 €
Vodka Absolut	4 cl	4,90 €

## Cocktails / Longdrinks

Caipi, Mai-Tai		8,50 €
Virgin Mojito (alkoholfrei)		7,00 €

### Zusatzstoffe

#### Allergene:

<sup>1)</sup> glutenhaltiges Getreide; <sup>2)</sup> Krebstiere und Erzeugnisse; <sup>3)</sup> Eier und Erzeugnisse, <sup>4)</sup> Fisch und Erzeugnisse, <sup>5)</sup> Erdnüsse und Erzeugnisse, <sup>6)</sup> Soja und Erzeugnisse, <sup>7)</sup> Milch und Erzeugnisse, <sup>8)</sup> Schalenfrüchte und Erzeugnisse, <sup>9)</sup> Sellerie und Erzeugnisse, <sup>10)</sup> Senf und Erzeugnisse, <sup>12)</sup> Schwefeldioxide u. Sulfide und Erzeugnisse; <sup>13)</sup> Lupine und Erzeugnisse; <sup>14)</sup> Weichtiere und Erzeugnisse

#### Zusatzstoffe

<sup>15)</sup> Farbstoffe; <sup>16)</sup> Konservierungsstoff; <sup>17)</sup> Antioxidationsmittel; <sup>18)</sup> Emulgator; <sup>19)</sup> Verdickungsmittel; <sup>20)</sup> Geliermittel; <sup>21)</sup> Stabilisator; <sup>22)</sup> Geschmacksverstärker; <sup>23)</sup> Säuerungsmittel; <sup>24)</sup> Säureregulator; <sup>25)</sup> Trennmittel; <sup>26)</sup> modifizierte Stärke; <sup>27)</sup> Süßstoff; <sup>28)</sup> Überzugsmittel