

HERZLICH WILLKOMMEN !



**RESTAURANT PETIT**

Wannsee

KÖNIGSTR. 10  
14109 BERLIN

☎ 030 6899 6660

📱📷 PETITWANNSEE

[www.petit-wannsee.de](http://www.petit-wannsee.de)



# MITTAGSMENÜ WOCHE 1

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee) oder einer Miso Suppe serviert

All menus are served with a tea (either jasmine or green tea) or served with miso soup

MITTAGSKARTE

**M1. HÄHNCHENBRUSTFILET 13,90 €**

mit Gemüse in dunkler Soße,  
serviert mit Jasminreis

*Chicken breast fillet with vegetables  
in dark sauce, served with jasmine rice*

**M2. KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN 12,90 €**

mit Reisfadennudeln, Salat,  
hausgemachter Limetten-Fischsoße-Vinaigrette

*Crispy spring rolls with rice vermicelli, salad,  
homemade lime fish sauce vinaigrette*

**M3. GEBRATENE EIERNUDELN 12,90 €**

**ODER REISBANDNUDELN**

mit saisonalem Gemüse & gerösteten Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg noodles or flat rice noodles  
with seasonal vegetables and roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

**M4. GEBRATENER EIERREIS 12,90 €**

mit Mais, Erbsen, Karotten & geröstete Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg rice with corn, peas, carrots & roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

**M5. GEBRATENER TOFU 11,90 €**

in Zitronengras-Chili-Marinade, Knoblauch,  
auf Reisfadennudeln mit Salat, vietnam. Kräutern,  
Koriander, Röstzwiebeln & Erdnüssen, serviert mit  
einer hausgemachtem Fischsoße-Limetten-Vinaigrette

*Fried tofu in lemongrass-chili marinade, garlic,  
on rice noodles with salad, vietnamese herbs,  
coriander, fried onions and peanuts,  
served with a homemade fish sauce-lime-vinaigrette*

# MITTAGS SUSHI-MENÜ

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee)  
oder einer Miso Suppe serviert  
*All menus are served with a tea (either jasmine or green tea)  
or served with miso soup*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>SM1. MITTAGS SUSHI-MENÜ 1</b>   | <b>11,90 €</b> |
| 6 Stk. Sake Maki,<br>1 Sake Nigiri, 1 Stk. Tamago Nigiri,<br>1 Stk. Kani Kama & 1 Stk. Tamago Nigiri   |                |
| -----  |                |
| <b>SM2. MITTAGS SUSHI-MENÜ 2</b>   | <b>14,90 €</b> |
| 6 Stk. Kappa Maki,<br>8 Stk. Avacado I.O.,<br>8 Stk. Mini Yasai Tempura  |                |
| -----  |                |
| <b>SM3. MITTAGS SUSHI-MENÜ 3</b>   | <b>15,90 €</b> |
| 6 Stk. Sake Maki,<br>8 Stk. Sake I.O.,<br>8 Stk. Mini Sake Tempura   |                |
| -----  |                |
| <b>SM4. MITTAGS SUSHI-MENÜ 4</b>   | <b>39,90 €</b> |
| (für 2 Personen / <i>for 2 people</i> )<br>6 Stk. California Maki,<br>8 Stk. Sake Roll,<br>8 Stk. California I.O., 8 Stk. Unagi I.O.,<br>2 Sake, 2 Maguro und 2 Ebi Nigiri |                |

# MITTAGSMENÜ WOCHE 2

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee)  
oder einer Miso Suppe serviert

*All menus are served with a tea (either jasmine or green tea)  
or served with miso soup*

MITTAGSKARTE

---

**M1. ROTES CURRY / Red curry** **11,90 €**

mit cremiger Kokosmilch, saisonalem Gemüse,  
Pak Choi & Jasminreis

(wahlweise mit Huhn oder Tofu)

*with creamy coconut milk, seasonal vegetables,  
pak choi & jasmine rice  
(optionally with chicken or tofu)*

---

**M2. LEICHTES REISNUDELGERICHT,** **13,90 €**

lauwarm serviert mit frischem Salat,  
asiatischen Kräutern & mariniertem Schweinefleisch,  
serviert in traditionellem vietnamesischen Dressing

*Light rice noodle dish, served lukewarm  
with fresh salad, Asian herbs and marinated pork,  
served in traditional Vietnamese dressing*

---

**M3. GEBRATENE EIERNUDELN** **12,50 €**

**ODER REISBANDNUDELN**

mit saisonalem Gemüse & gerösteten Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg noodles or flat rice noodles  
with seasonal vegetables and roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

---

**M4. GEBRATENER EIERREIS** **12,50 €**

mit Mais, Erbsen, Karotten & geröstete Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg rice with corn, peas, carrots & roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

---

**M5. FRISCHES SAISONGEMÜSE,** **11,90 €**

frittierter Sesamtofu & Chili,  
serviert mit Jasminreis

*Fresh seasonal vegetables, fried sesame tofu & chili,  
served with jasmine rice*

# MITTAGS SUSHI-MENÜ

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee)  
oder einer Miso Suppe serviert

*All menus are served with a tea (either jasmine or green tea)  
or served with miso soup*

## SM1. MITTAGS SUSHI-MENÜ 1 11,90 €

6 Stk. Sake Maki,  
1 Sake Nigiri, 1 Stk. Tamago Nigiri,  
1 Stk. Kani Kama & 1 Stk. Tamago Nigiri

---

## SM2. MITTAGS SUSHI-MENÜ 2 14,90 €

6 Stk. Kappa Maki,  
8 Stk. Avacado I.O.,  
8 Stk. Mini Yasai Tempura

---

## SM3. MITTAGS SUSHI-MENÜ 3 15,90 €

6 Stk. Sake Maki,  
8 Stk. Sake I.O.,  
8 Stk. Mini Sake Tempura

---

## SM4. MITTAGS SUSHI-MENÜ 4 39,90 €

(für 2 Personen / *for 2 people*)  
6 Stk. California Maki,  
8 Stk. Sake Roll,  
8 Stk. California I.O., 8 Stk. Unagi I.O.,  
2 Sake, 2 Maguro und 2 Ebi Nigiri

# MITTAGSMENÜ WOCHE 3

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee)  
oder einer Miso Suppe serviert

*All menus are served with a tea (either jasmine or green tea)  
or served with miso soup*

MITTAGSKARTE

**M1. REISBANDNUDELSUPPE 11,90 €**

mit Lauchzwiebeln, Koriander  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Rice noodle soup with spring onions, coriander  
(either with tofu or chicken)*

**M2. ERDNUSSSOÛE / Peanut sauce 11,90 €**

mit saisonalem Gemüse, serviert mit Jasminreis  
(wahlweise mit Huhn oder Tofu)

*with seasonal vegetables, served with jasmine rice  
(either with chicken or tofu)*

**M3. GEBRATENE EIERNUDELN 12,50 €**

**ODER REISBANDNUDELN**

mit saisonalem Gemüse & gerösteten Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg noodles or flat rice noodles  
with seasonal vegetables and roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

**M4. GEBRATENER EIERREIS 12,50 €**

mit Mais, Erbsen, Karotten & geröstete Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg rice with corn, peas, carrots & roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

**M5. ZARTES HACKFLEISCH 12,90 €**

in saftig grünen Lotblättern gewickelt  
und gegrillt auf Reisfadnudeln  
mit hausgemachte Fischsoße-Limetten-Vinaigratte

*Tender minced meat wrapped  
in juicy green plum leaves and grilled on rice vermicelli  
with homemade fish sauces-lime-vinaigrate*

# MITTAGS SUSHI-MENÜ

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee)  
oder einer Miso Suppe serviert  
*All menus are served with a tea (either jasmine or green tea)  
or served with miso soup*

## SM1. MITTAGS SUSHI-MENÜ 1 11,90 €

6 Stk. Sake Maki,  
1 Sake Nigiri, 1 Stk. Tamago Nigiri,  
1 Stk. Kani Kama & 1 Stk. Tamago Nigiri

---

## SM2. MITTAGS SUSHI-MENÜ 2 14,90 €

6 Stk. Kappa Maki,  
8 Stk. Avacado I.O.,  
8 Stk. Mini Yasai Tempura

---

## SM3. MITTAGS SUSHI-MENÜ 3 15,90 €

6 Stk. Sake Maki,  
8 Stk. Sake I.O.,  
8 Stk. Mini Sake Tempura

---

## SM4. MITTAGS SUSHI-MENÜ 4 39,90 €

(für 2 Personen / *for 2 people*)  
6 Stk. California Maki,  
8 Stk. Sake Roll,  
8 Stk. California I.O., 8 Stk. Unagi I.O.,  
2 Sake, 2 Maguro und 2 Ebi Nigiri



# MITTAGSMENÜ WOCHE 4

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee)  
oder einer Miso Suppe serviert

All menus are served with a tea (either jasmine or green tea)  
or served with miso soup

MITTAGSKARTE

**M1. RAMENSUPPE / Ramen soup** **11,90 €**

mit milder Hühnerbrühe, Lauchzwiebeln,  
Koriander & Tofu oder Huhn

*with mild chicken broth, spring onions,  
coriander & tofu or chicken*

**M2. MANGOCURRY-SOÛE** **12,90 €**

mit saisonalem Gemüse & Tofu oder Huhn,  
serviert mit Jasminreis

*Mango curry sauce with seasonal vegetables  
and tofu or chicken, served with jasmine rice*

**M3. GEBRATENE EIERNUDELN** **12,50 €**

**ODER REISBANDNUDELN**

mit saisonalem Gemüse & gerösteten Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg noodles or flat rice noodles  
with seasonal vegetables and roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

**M4. GEBRATENER EIERREIS** **12,50 €**

mit Mais, Erbsen, Karotten & geröstete Zwiebeln  
(wahlweise mit Tofu oder Huhn)

*Fried egg rice with corn, peas, carrots & roasted onions  
(optionally with tofu or chicken)*

**M5. GEGRILLTES LACHSFILET** **13,90 €**

mit Saisongemüse in dunkler Sojasoße,  
serviert mit Jasminreis

*Grilled salmon fillet with seasonal vegetables  
in dark soy sauce, served with jasmine rice*

# MITTAGS SUSHI-MENÜ

Montag - Freitag 12:00 - 16:00 Uhr  
Monday - Friday 12:00 p.m. - 4:00 p.m

Alle Menüs werden mit einem Tee (wahlweise Jasmin- oder Grüntee)  
oder einer Miso Suppe serviert

*All menus are served with a tea (either jasmine or green tea)  
or served with miso soup*

## SM1. MITTAGS SUSHI-MENÜ 1 11,90 €

6 Stk. Sake Maki,  
1 Sake Nigiri, 1 Stk. Tamago Nigiri,  
1 Stk. Kani Kama & 1 Stk. Tamago Nigiri

---

## SM2. MITTAGS SUSHI-MENÜ 2 14,90 €

6 Stk. Kappa Maki,  
8 Stk. Avacado I.O.,  
8 Stk. Mini Yasai Tempura

---

## SM3. MITTAGS SUSHI-MENÜ 3 15,90 €

6 Stk. Sake Maki,  
8 Stk. Sake I.O.,  
8 Stk. Mini Sake Tempura

---

## SM4. MITTAGS SUSHI-MENÜ 4 39,90 €

(für 2 Personen / *for 2 people*)  
6 Stk. California Maki,  
8 Stk. Sake Roll,  
8 Stk. California I.O., 8 Stk. Unagi I.O.,  
2 Sake, 2 Maguro und 2 Ebi Nigiri

# VORSPEISEN

VORSPEISEN



# VORSPEISEN

20. **GURKENSALAT** <sup>m,f</sup> / *cucumber salad* 🌿 5,50 €  
Eingelegter Gurkensalat mit Miso-Soße  
*Pickled cucumber salad with miso sauce*
- 
21. **EDEMAME** <sup>m</sup> 🌿 6,50 €  
Gekochte Sojabohnen mit Meersalz  
*Cooked soybeans with sea salt*
- 
22. **KIMCHI** <sup>f</sup> 🌿 5,50 €  
Eingelegter Chinakohl mit Sesam  
*Pickled chinese cabbage with sesam*
- 
23. **CHUKA** <sup>f</sup> 🌿 5,50 €  
Eingelegter Seetangsalat  
*Pickled seaweed salad*
- 
24. **HARUMAKI** <sup>i,f</sup> (vegetarisch) 🌿 5,90 €  
Mini Frühlingsrollen  
*Mini spring rolls*
- 
25. **SWEET POTATOES** <sup>a</sup> 🌿 5,90 €  
Süßkartoffeln mit Chilli Mayo Soße  
*Sweet potatoes with chilli mayo sauce*
- 
26. **GYOZA** <sup>i</sup> (alternativ mit Gemüsefüllung) 6,50 €  
Teigtaschen mit Fleisch Füllung  
*Dumplings with meat filling*  
(alternatively with vegetable filling)





## VORSPEISEN

28. **SOMMERROLLE** (2 Stück / 2 pcs.)  
Sommerrollen mit asiatischem Gemüse,  
verschiedenen Kräutern und Erdnusssoße mit  
*Summer rolls with Asian vegetables,  
various herbs and peanut sauce*
- a. **Tofu / Tofu** 6,00 €
  - b. **Hühnerfleisch / Chicken** 6,50 €
  - c. **Garnelen / Prawns** 6,90 €
  - d. **Lachs / Salmon** 8,90 €
- 
29. **YAKITORI** <sup>a,i,m</sup> 6,90 €  
Gegrillte marinierte Hähnchenspieße  
*Grilled marinated chicken skewers*
- 
30. **GEBACKENE WAN TAN** <sup>c,i</sup> 5,90€  
Asiatische Teigtaschen mit Fleisch- & Garnelen Füllung  
*Asian dumplings with meat and shrimp filling*
- 
31. **EBI TEMPURA** <sup>c,f</sup> 6,90€  
Gebackene Garnelen mit Süßer Chilli Soße  
*Baked shrimps with sweet and sour chilli sauce*



## VORSPEISEN

32. **SAIGON BABY** 7,50 €

Zartes Hackfleisch in saftigen Lotblättern gewickelt und gegrillt

*tender minced meat wrapped in juicy plum leaves and grilled*

33. **LUCKY ROLL** <sup>i</sup> 6,50 €

Große Frühlingsrolle mit Fleischfüllung (alternativ mit Gemüsefüllung)

*Large spring roll with meat filling (alternatively with vegetable filling)*

34. **PETIT TAPAS PLATTE** 21,90 €

Chuka, Kimchi, Edemame, 2 Stk. Wan Tan, 2 Stk. Mini Frühlingsrollen, 2 Stk. Ebi Tempura

*Chuka, kimchi, edamame, 2 pieces. Wonton, 2 pieces mini spring rolls, 2 pieces Ebi Tempura*



# FISH STARTERS

35. **LACHS TATAR** <sup>b</sup> 14,90 €  
Empfehlung des Hauses  
Roher, gehackter Lachs, Ikura, Avocado,  
Lauchzwiebeln und hausgemachtem Dressing  
*Raw minced salmon, ikura, avocado,  
spring onions and homemade dressing*
- 
36. **TUNA TATAR** <sup>b</sup> 15,50 €  
Roher gehackter Thunfisch, Ikura, Avocado,  
Lauchzwiebeln und hausgemachtem Dressing  
*Raw minced tuna, ikura, avocado,  
spring onions and homemade dressing*
- 
37. **LACHS CEVICHE** 14,90 €  
mariniertes Lachs Sashimi (4 stk.)  
mit hausgemachter Ponzu-Soße  
*marinated salmon sashimi (4 pieces)  
with homemade ponzu sauce*
- 
38. **CRAB COCKTAIL** <sup>b,c</sup> 10,90 €  
Echtes Krebsfleisch-Tatar mit Cocktailsauce  
umhüllt mit Gurke  
*Real crab meat tartare with cocktail sauce  
coated with cucumber*



# KLEINE SUPPEN

41. **MISO SUPPE** <sup>b,m</sup>  
Japanischer Sojapasten Suppe, Seetang,  
Lauchzwiebeln und...  
*Japanese soy paste soup, seaweed, spring onions and...*
- |                          |        |
|--------------------------|--------|
| a. Tofu / <i>tofu</i>    | 5,20 € |
| b. Lachs / <i>salmon</i> | 6,50 € |
- 
42. **SUP CANH CHUA SOUP**  
Würzig-säuerliche Suppe mit Kirschtomaten,  
Gemüse, Koriander und...  
*Spicy and sour soup with cherry tomatoes,  
vegetables, coriander and...*
- |  |        |
|--|--------|
| a. Tofu <sup>m</sup> / <i>Tofu</i>       | 5,50 € |
| b. Huhn / <i>Chicken</i>                 | 5,90 € |
| c. Garnelen <sup>c</sup> / <i>Prawns</i> | 6,90 € |
| d. Lachs <sup>b</sup> / <i>Salmon</i>    | 6,90 € |
- 
43. **WAN TAN SUPPE** <sup>c,i,f</sup> 6,90 €  
Suppe mit asiatische Teigtaschen  
gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse  
*Soup filled with Asian dumplings Chicken and vegetables*
- 
44. **PETIT COCO SOUP**  
Kokosmilch Suppe mit Kirschtomaten,  
Gemüse, Koriander und...  
*Coconut milk soup with cherry tomatoes,  
vegetables, coriander and...*
- |  |        |
|--|--------|
| a. Tofu <sup>m</sup> / <i>Tofu</i>       | 5,50 € |
| b. Huhn / <i>Chicken</i>                 | 5,90 € |
| c. Garnelen <sup>c</sup> / <i>Prawns</i> | 6,90 € |
| d. Lachs <sup>b</sup> / <i>Salmon</i>    | 6,90 € |



# SALATE

50. **FIRE TOFU SALAT** <sup>m</sup> **14,90 €**  
Gebratener Tofu mit Zitronengras-Chili Marinade,  
Knoblauch, auf Reisfadennudeln mit Salat  
und asiatischen Kräutern  
*Fried tofu with lemongrass-chilli marinade, garlic,  
on rice vermicelli with salad and Asian herbs*
- 
51. **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST SALAT** <sup>f</sup> **15,90€**  
mit Avocado, frischer Salat, Gurke, Mais,  
Sesam & hausgemachtem Dressing  
*Grilled chicken breast salad with avocado, fresh salad,  
cucumber, corn, sesame & homemade dressing*
- 
52. **PETIT SALAT** **7,90 €**  
Gemischter Salat mit Seetang, Avocado  
und hausgemachtem Dressing  
*Mixed salad with seaweed, avocado  
and homemade dressing*
- 
53. **CUU LONG SALAT** <sup>c</sup> **9,50 €**  
Glasnudelsalat mit Garnelen, Gurken,  
Erdnüssen und asiatischen Kräutern  
*Mixed salad with seaweed, avocado & homemade dressing*
- 
54. **MANGO SALAT** <sup>h</sup> **8,90 €**  
Grüner Mango Salat mit Huhn,  
Erdnüssen & asiatischen Kräutern  
*Green mango salad with chicken, peanuts & Asian herbs*



# HAUPTGERICHTE



# SUPPengerichte

60. **BO HAM TIEU** 16,90 €

(vietnamesischer Rindereintopf)

Mit argentinischem Entrecote, Karotten, Pilze, Kartoffeln, Pfeffer & Koriander, serviert mit Duftreis

*(Vietnamese beef stew)*

*Argentinian entrecote, carrots, mushrooms, potatoes, pepper & coriander, served with fragrant rice*

---

61. **PHO HANOI SUPPE**

Authentisch vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Lauchzwiebeln, Koriander und

*Authentic Vietnamese flat rice noodle soup with spring onions, coriander and*

a. **Gemüse / Vegetables** 13,90 €

b. **Tofu<sup>d,m</sup> / Tofu** 14,90 €

c. **Huhn / Chicken** 15,90 €

d. **Rind / Beef** 16,90 €

---

62. **RAMEN SUPPE**

Milde Hühnerbrühe mit Ramen Nudeln, knackigen Gemüse und

*Mild chicken broth with ramen noodles, crunchy vegetables and*

a. **Gemüse / Vegetables** 13,90 €

b. **Tofu<sup>d,m</sup> / Tofu** 14,90 €

c. **Huhn / Chicken** 15,90 €

d. **Rind / Beef** 16,90 €

e. **Wan Tan Teigtaschen<sup>i</sup> / Wonton dumplings** 15,90 €



# NUDELGERICHTE



## 63. PETIT UDON

Gewokte Udon Nudeln  
mit verschiedenem Gemüse und

*Woven udon noodles with various vegetables and*

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| a. Tofu <sup>d,m</sup> | 14,90 € |
| b. Huhn                | 15,90 € |
| c. Rindfleisch         | 16,90 € |
| d. knusprige Ente      | 19,90 € |

---

## 65. PAD THAI / PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln, Eier, asiatisches Gemüse,  
Koriander & Röstzwiebeln

*Fried flat rice noodles, eggs, Asian vegetables,  
coriander & fried onions*

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| a. Tofu <sup>d,m</sup> | 14,90 € |
| b. Huhn                | 15,90 € |
| c. Rindfleisch         | 16,90 € |
| d. knusprige Ente      | 19,90 € |

---

## 66. BUN BO NAM BO <sup>h,b</sup>

Im Wok geschwenktes Rindfleisch auf Reisfadennudeln,  
Salat, geröstete Erdnüssen, Zwiebeln, Sellerie,  
vietnam. Kräutern und hausgemachter  
Limetten-Fischsoßen-Vinaigrette

*Wok-fried beef on rice vermicelli, lettuce,  
roasted peanuts, onions, celery,  
Vietnamese herbs and homemade  
lime fish sauce vinaigrette*

16,90 €





## NUDELGERICHTE

67. **BUN NEM HANOI** <sup>i</sup> **15,90 €**  
(alternativ mit vegetarischen Frühlingsrollen)  
Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse-und/oder Fleischfüllung  
auf Reisfadennudeln, frischer Salat, Erdnüsse,  
vietnamesische Kräuter  
& hausgemachter Limetten-Fischsoßen-Vinaigrette  
*(alternatively with vegetarian spring rolls)*  
*Crispy spring rolls with vegetable and/or meat filling*  
*on rice vermicelli, fresh salad, peanuts,*  
*Vietnamese herbs & homemade lime fish sauce vinaigrette*
- 
68. **BUN BO LA LOT** **16,90 €**  
Authentisch zarte Hackfleischröllchen in saftig-grünen  
Lotblättern gewickelt und gegrillt, Salat, Erdnüsse,  
vietnamesische Kräutern, serviert auf Reisfadennudeln  
und hausgemachter Limetten-Fischsoßen-Vinaigrette  
*Authentically tender minced meat rolls wrapped*  
*in juicy green plum leaves and grilled, salad, peanuts,*  
*Vietnamese herbs, served on rice vermicelli*  
*and homemade lime fish sauce vinaigrette*
- 
69. **FYING NOODLES** **18,90 €**  
Fliegende Nudeln serviert mit knusprigen  
Hühnerfiletstreifen & saisonalem Gemüse  
in einer roten Curry-Kokos-Creme  
*Flying noodles served with crispy chicken fillet strips*  
*& seasonal vegetables in a red curry coconut cream*

# CURRY & REISGERICHTE

## 71. **PETIT CURRY** Unser Bestseller und All-Time Classic

Saisongemüse in roter Curry-Kokusmilch-Soße,  
serviert mit Duftreis und

*Our bestseller and all-time classic*

*Seasonal vegetables in red curry coconut milk sauce,  
served with fragrant rice and*

- |  |         |
|--|---------|
| a. <b>Tofu</b> <sup>b,m</sup> / <i>Tofu</i>                                      | 14,90 € |
| b. <b>Huhn</b> / <i>Chicken</i>  | 15,90 € |
| c. <b>gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b><br><i>grilled chicken breast fillet</i>  | 16,90 € |
| d. <b>marinierte Großgarnelen</b> <sup>b,c</sup><br><i>marinated king prawns</i> | 20,90 € |
| e. <b>knusprige Ente</b> / <i>Crispy duck</i>                                    | 19,90 € |
| f. <b>gegrilltes Lachsfilet</b> / <i>Grilled salmon fillet</i>                   | 19,90 € |

---

## 72. **FRESH MANGO**

Saisongemüse in Mango-Kokosmilch Soße,  
serviert mit Duftreis und

*Seasonal vegetables in mango coconut milk sauce,  
served with fragrant rice and*

- |  |         |
|--|---------|
| a. <b>Tofu</b> <sup>b,m</sup> / <i>Tofu</i>                                      | 14,90 € |
| b. <b>Huhn</b> / <i>Chicken</i>  | 15,90 € |
| c. <b>gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b><br><i>grilled chicken breast fillet</i>  | 16,90 € |
| d. <b>marinierte Großgarnelen</b> <sup>b,c</sup><br><i>marinated king prawns</i> | 20,90 € |
| e. <b>knusprige Ente</b> / <i>Crispy duck</i>                                    | 19,90 € |

---

## 73. **FRESH ERDNUSS**

Saisongemüse in Erdnuss-Kokusmilch-Soße,  
serviert mit Duftreis und

*Seasonal vegetables in peanut coconut milk sauce,  
served with fragrant rice and*

- |  |         |
|--|---------|
| a. <b>Tofu</b> <sup>b,m</sup> / <i>Tofu</i>                                      | 15,90 € |
| b. <b>Huhn</b> / <i>Chicken</i>  | 16,90 € |
| c. <b>gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b><br><i>grilled chicken breast fillet</i>  | 17,90 € |
| d. <b>marinierte Großgarnelen</b> <sup>b,c</sup><br><i>marinated king prawns</i> | 20,90 € |
| e. <b>knusprige Ente</b> / <i>Crispy duck</i>                                    | 19,90 € |

# CURRY & REISGERICHTE

74. **MON CAY** (leicht pikant / *slightly spicy*)  
Gewoktes Saisongemüse mit dunkler Teriyaki-Soße,  
Knoblauch, Chili, Zitronengras, serviert mit Duftreis und  
*Wok seasonal vegetables with dark teriyaki sauce, garlic, chili,  
lemongrass, served with fragrant rice and*
- a. **Tofu** <sup>b,m</sup> / *Tofu* 14,90 €
  - b. **Huhn** / *Chicken* 15,90 €
  - c. **gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 17,90 €  
*grilled chicken breast fillet*
  - d. **marinierte Großgarnelen** <sup>b,c</sup> 20,90 €  
*marinated king prawns*
  - e. **knusprige Ente** / *Crispy duck* 19,90 €
- 
75. **TOFU SESAM** <sup>b,m</sup> (leicht pikant / *slightly spicy*) 13,90 €  
Frisches Saisongemüse, frittiertes Tofu mit Sesam ummantelt,  
Chili, serviert mit Duftreis  
*Fresh seasonal vegetables, fried tofu coated with sesame,  
chili, served with fragrant rice*
- 
76. **VEGAN SA OT**  
Frisches Saisongemüse, Chili, Zitronengras,  
serviert mit Duftreis und  
*Fresh seasonal vegetables, chili, lemongrass,  
served with fragrant rice and*
- a. **Tofu** <sup>b,m</sup> / *Tofu* 13,90 €
  - b. **Veganes Filet Huhn (Seitan)** <sup>i</sup> 14,90 €  
*Vegan fillet chicken*

# GRILLGERICHTE

- 81. GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET <sup>m</sup>** **16,90 €**  
Frisch gewoktes Saisongemüse,  
dunkle Knoblauch-Teriyaki-Soße, serviert mit Duftreis  
*Freshly wobbled seasonal vegetables, dark garlic teriyaki sauce,  
served with fragrant rice*
- 
- 82. GEGRILLTES LACHSFILET <sup>m</sup>** **19,90 €**  
Frisches gewoktes Saisongemüse, dunkle Knoblauch-Teriyaki-Soße,  
serviert mit hausgemachten Süsskartoffelpommes  
*Fresh wowed seasonal vegetables, dark garlic teriyaki sauce,  
served with homemade sweet potato fries*
- 
- 83. BUN CHA NUONG <sup>b</sup>** **18,90 €**  
Mariniertes und gegrilltes Schweinebauch  
nach Hanoier Art, serviert mit Reisfadennudeln und Salat  
*Marinated and grilled pork belly Hanoian style,  
served with rice vermicelli and salad*
- 
- 84. VIT XAO** **23,90 €**  
gebratene Entenfleisch Pfanne (Empfehlung des Hauses)  
Mariniertes Entenfleisch gewokt, mit Spargel, Kräuterseitlingen,  
Zuckererbsen, Kirschtomaten mit Duftreis,  
serviert auf einer heißen zischenden Gusseisenplatte  
*fried duck meat pan (recommendation of the house)  
Marinated duck meat, wok-fried, with asparagus,  
king oyster mushrooms, sugar peas, cherry tomatoes  
with fragrant rice, served on a hot sizzling cast iron plate*
- 
- 85. BO LUC LAC** **22,90 €**  
gebratene Rindfleischpfanne (Empfehlung des Hauses)  
Mariniertes Entrecote gewokt, mit Spargel, Kräuterseitlingen,  
Zuckererbsen, Kirschtomaten mit Duftreis,  
serviert auf einer heißen zischenden Gusseisenplatte  
*fried beef pan (house recommendation)  
Marinated wok entrecote with asparagus, king oyster mushrooms,  
sugar peas, cherry tomatoes with fragrant rice,  
served on a hot, sizzling cast iron plate*







## BOWL (kalt / cold)

Jede Bowl beinhaltet zusätzlich folgende Zutaten:  
Mix Salat, Wakame, Edemame, Gurke, Baby Mais, Avocado,  
Sesam & Sushi Reis

*Each bowl also contains the following ingredients: mix lettuce, wakame,  
edamame, cucumber, baby corn, avocado, sesame & sushi rice*

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 241.  | <b>SAKE BOWL</b> <sup>b</sup><br>Roher Lachs<br><i>raw salmon</i>   | 17,90 € |
| ----- |   |         |
| 242.  | <b>FIRE BOWL</b> <sup>b</sup><br>Mit flambierten Lachs, japanisches Omelett, Mango<br><i>With flambéed salmon, Japanese omelet, mango</i> | 17,90 € |
| ----- |   |         |
| 243.  | <b>DRAGON BOWL</b> <sup>c</sup><br>Mit gebackenen Garnelen<br><i>With backed shrimp</i>   | 16,90 € |
| ----- |   |         |
| 244.  | <b>BUDDHA BOWL</b> <sup>b,m</sup><br>Mit Tofu & Teriyaki Soße<br><i>With tofu and teriyaki sauce</i>                                      | 12,90 € |
| ----- |   |         |
| 245.  | <b>YAKI TORI BOWL</b> <sup>f</sup><br>mit asiatisch marinierten Hähnchenspießen<br><i>with Asian marinated chicken skewers</i>            | 16,90 € |

# SUSHI & DESSERT





101. **SAKE** <sup>b</sup> 5,50 €  
Lachs  
*Salmon*

---

102. **SAKE ON FIRE** <sup>b</sup> 5,90 €  
Flambierter Lachs  
*flambéed Salmon*

---



103. **TEKKA** <sup>b</sup> 5,90 €  
Thunfisch  
*Tuna*

---

104. **TEKKA ON FIRE** <sup>b</sup> 6,50 €  
Flambierter Thunfisch  
*flambéed Tuna*

---



105. **EBI** <sup>c</sup> 6,50 €  
Garnele  
*Prawn*

---

106. **MUTZU** <sup>b</sup> 5,50 €  
Butterfish  
*Butterfish*

---

107. **UNAGI** <sup>b</sup> 8,90 €  
Süßwasseraal gegrillt  
*Grilled fresh water eel*

---

108. **IKURA** <sup>b</sup> 7,50 €  
Lachskaviar  
*Salmon Caviar*

---

109. **KANI KAMA** <sup>a,c</sup> 7,50 €  
Echtes Krebsfleisch  
*real crab meat*

## NIGIRI

110. **KAPPA** <sup>f</sup> 4,90 €  
Gurke  
*Cucumber*

---



111. **AVOCADO** <sup>f</sup> 5,20 €  
Avocado  
*Avocado*

---

112. **INARI** <sup>d</sup> 4,90 €  
Eingelegte Tofutasche  
*pickled tofu pouches*

---



113. **TAMAGO** <sup>a,d</sup> 4,90 €  
Japanischer Omelett  
*Japanese Omelett*

---

114. **KAMPYO** 4,90 €  
Eingelegter Kürbis  
*pickled Pumpkin*

# MAKI (je. 6 Stk. / 6 psc.)

131. **SAKE**<sup>b</sup> 5,50 €  
Lachs / *Salmon*
- 
132. **SAKE AVOCADO**<sup>b</sup> 5,90 €  
Lachs, Avocado / *Salmon, Avocado*
- 
133. **TEKKA**<sup>b</sup> 5,90 €  
Thunfisch / *Tuna*
- 
134. **TEKKA AVOCADO**<sup>b</sup> 6,20 €  
Thunfisch, Avocado / *Tuna, Avocado*
- 
135. **MUTSU MAKI**<sup>b</sup> 4,90 €  
Butterfisch & Lauch / *Butterfish & Leek*
- 
136. **SALMON SKIN MAKI**<sup>a,b,f,i,m</sup> 4,90 €  
Lachshaut / *Salmonskin*
- 
137. **EBI**<sup>c</sup> 5,50 €  
Garnele / *Prawn*
- 
138. **NEW YORK MAKI**<sup>b</sup> 5,90 €  
Geräucherter Lachs & Frischkäse / *Smoked salmon & Cream Cheese*
- 
139. **UNAGI**<sup>b</sup> 5,90 €  
Süßwasseraal gegrillt / *Grilled fresh water eel*
- 
140. **KAPPA**<sup>f</sup> 4,90 €  
Gurke / *Cucumber*
- 
141. **AVOCADO**<sup>f</sup> 5,20 €  
Avocado
- 
142. **RUCOLA CHEESE**<sup>d,f</sup> 4,90 €  
Rucola, Frischkäse  
*Arugula, Cream Cheese*
- 
143. **INARI**<sup>d</sup> 4,90 €  
Eingelegte Tofutasche  
*pickled Tofu pouches*
- 
144. **OSHINKO** 4,90 €  
Eingelegter Rettich  
*Pickled Radish*
- 
145. **KAMPYO** 4,90 €  
Eingelegter Kürbis  
*Pickled Radish*



# INSIDE OUT (je. 8 Stk. / 8 psc.)

161. **SAKE I.O.** <sup>b</sup> 11,50 €  
Lachs, Avocado, Gurke, Fischrogen  
*Salmon, avocado, cucumber, fish roe*
- 
162. **MAGURO I.O.** <sup>b</sup> 12,50 €  
Thunfisch, Avocado, Gurke, Fischrogen  
*Tuna, avocado, cucumber, fish roe*
- 
163. **EBI I.O.** <sup>b,c</sup> 11,50 €  
Gekochte Garnele, Avocado, Gurke, Fischrogen  
*Boiled shrimp, avocado, cucumber, fish roe*
- 
164. **CALIFORNIA I.O.** <sup>b,c</sup> 10,50 €  
Krebsfleischimitat, Avocado, Fischrogen  
*Crab mea, avocado, fish roe*
- 
165. **EBI TEMPURA I.O.** <sup>b,c,d,f</sup> 13,50 €  
Gebackene Garnele, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Fried prawns, arugula, cream cheese, sesam*
- 
166. **CHICKEN SPICY I.O.** <sup>f</sup> 10,90 €  
Hühnchen, Gurke, Frischkäse & Sesam  
*Marinated chicken, cucumber, Cream Cheese & sesam*
- 
167. **UNAGI I.O.** <sup>b,d,f</sup> 13,50 €  
Süßwasseraal, Gurke, Sesam  
*Freshwater eel, cucumber, sesam*
- 
168. **AVOCADO I.O.** <sup>d,f</sup> 🥑 10,50 €  
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Avocado, cucumber, cream cheese, sesam*
- 
169. **RUCOLA I.O.** <sup>d,f</sup> 🥬 10,50 €  
Rucola, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Arugula, cucumber, cream cheese, sesam*
- 
170. **YASAI I.O.** <sup>d,f</sup> 🥬 10,50 €  
Mozzarella, Rucola, Avocado, Sesam  
*Mozzarella, arugula, avocado, sesam*



# SPECIAL ROLLS (je. 8 Stk. / 8 psc.)

191. **SAKE ROLL** <sup>a,b,d</sup> 14,50 €  
Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Lachs  
*Salmon, avocado, cream cheese, wrapped in salmon*
- 
192. **MAGURO ROLL** <sup>a,b</sup> 15,50 €  
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Thunfisch  
*Tuna, avocado, cream cheese, wrapped in tuna*
- 
193. **TIGER ROLL** <sup>a,b,c,d,i</sup> 15,50 €  
Gebackene Garnele, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit flambierten Lachs  
*Fried prawns, cucumber, cream cheese, wrapped in flambéed salmon*
- 
194. **DRAGON ROLL** <sup>a,b,c,d,i</sup> 14,90 €  
Gebackene Garnele, Gurke, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs & Thunfisch  
*Fried prawns, cucumber, avocado, cream cheese, wrapped in salmon & tuna*
- 
195. **SAMURAI ROLL** <sup>b,d</sup> 14,50 €  
Lachs, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado  
*Salmon, cucumber, cream cheese, wrapped in avocado*
- 
196. **PETIT ROLL** <sup>d</sup>  12,90 €  
Mozzarella, Frischkäse, Rucola, umwickelt mit Avocado  
*Mozzarella, cream cheese, rucola, wrapped in avocado*
- 
197. **BUDDHA ROLL** <sup>d</sup>  13,90 €  
Avocado, Gurke, Kampyo, umhüllt mit Inari  
*Avocado, cucumber, kampyo, wrapped in inari*
- 
198. **FRESH ROLL** <sup>b,c</sup> 13,90 €  
Gebackene Garnele, Avocado, umhüllt mit Gurke  
*Fried prawns, avocado, wrapped in cucumber*
- 
199. **UNAGI ROLL** 15,90 €  
Gebackene Garnele, Frischkäse, Gurke, umhüllt mit Süßwasseraal  
*Fried prawns, cream cheese, cucumber, wrapped in freshwater eel*





## BIG TEMPURA ROLL (frittiert)

212. **BIG SAKE ROLL** <sup>b,d,f</sup> 11,90 €  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Salmon, avocado, cucumber,  
covered with chilli mayo & unagi sauce*
- 
213. **BIG TUNA ROLL** <sup>b,d,f</sup> 12,90 €  
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Tuna, avocado, cucumber, cream cheese,  
covered with chilli mayo & unagi sauce*
- 
214. **BIG CHICKEN ROLL** <sup>d,f</sup> 10,90 €  
Hähnchenfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Chicken, avocado, cucumber, cream cheese,  
covered with chilli mayo & unagi sauce*
- 
215. **BIG MOUNTAIN ROLL** <sup>d,f</sup> 9,90 €  
Avocado, Gurke, Kanpyo, Oishinko,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Avocado, cucumber, kanpyo, oishinko,  
covered with chilli mayo & unagi sauce*
- 
216. **BIG BUDDHA ROLL** <sup>d,f</sup> 9,90 €  
Mozzarella, Avocado, Gurke,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Mozzarella, avocado, cucumber,  
covered with chilli mayo & unagi sauce*

# MINI TEMPURA ROLL (frittiert)

221. **MINI SAKE ROLL** <sup>b,d,f</sup> 8,90 €  
Lachs, Frischkäse,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Salmon, cream cheese,  
topped with chilli mayo & unagi sauce*
- 
222. **MINI TEKKA ROLL** <sup>b,d,f</sup> 9,90 €  
Thunfisch, Frischkäse,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Tuna, cream cheese,  
topped with chilli mayo & unagi sauce*
- 
223. **MINI AVOCADO ROLL** <sup>d,f</sup> 7,90 €  
Avocado, Sesam,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Avocado, sesame,  
topped with chilli mayo & unagi sauce*
- 
224. **MINI MOZARELLA ROLL** <sup>d,f</sup> 7,90 €  
Mozzarella, Frischkäse, Sesam,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Mozzarella, cream cheese, sesame,  
topped with chilli mayo & unagi sauce*
- 
225. **MINI YASAI ROLL** <sup>d,f</sup> 7,90 €  
Süßkartoffeln, Kürbis, Avocado, Sesam,  
mit Chilli Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Sweet potatoes, pumpkin, avocado, sesame,  
topped with chilli mayo & unagi sauce*
- 
226. **MINI EBI TEMPRUA** <sup>b,c,d,f</sup> 8,90 €  
Gekochte Garnele, Lauch, Frischkäse, Sesam  
mit Chilli-Mayo & Unagi Soße übergossen  
*Boiled shrimp, leek, cream cheese, sesame  
topped with chilli mayo & unagi sauce*





# SASHIMI

231. **SAKE SASHIMI** <sup>b</sup> (6 Stk. / 6 pcs.) 16,90 €  
Lachs / *Salmon*

---

232. **TEKKA SASHIMI** <sup>b</sup> (6 Stk. / 6 pcs.) 18,90 €  
Thunfisch / *Tuna*

---

233. **MUTSU** <sup>b</sup> (6 Stk. / 6 pcs.) 16,90 €  
Butterfisch / *Butterfish*

---

234. **SALMON MIX** <sup>b</sup> (12 Stk. / 12 pcs.) 25,90 €  
4 x Flambierter Lachs / *Flambeed Salmon*  
4 x Ponzu Lachs / *Ponzu Salmon*  
4x Lachs / *Salmon*

---

235. **SASHIMI MIX** <sup>b</sup> (9 Stk. / 9 pcs.) 25,90 €  
3x Lachs, 3x Thunfisch, 3x Butterfisch  
*3x Salmon, 3x Tuna, 3x Butterfish*



# SUSHI MENÜ / KOMBINATION

**301. AVOCADO DELUXE** <sup>d,f</sup> **19,90 €**

(16 Stk. / 16 pcs.)

2 Stk. Avocado Nigiri

6 Stk. Avocado Maki

8 Stk. Mini Avocado Roll (frittiert)

**302. LACHS MENÜ** <sup>b,d,f</sup> **25,90 €**

(24 Stk. / 24 pcs.)

6 Stk. Sake Maki

8 Stk. Sake I.O.

8 Stk. Salmon Skin I.O.

2 Stk. Nigiri Lachs

**303. PETIT MENÜ** <sup>b,d,f</sup> **23,90 €**

(22 Stk. / 22 pcs.)

6 Stk. Sake Maki

6 Stk. Kappa Maki

6 Stk. Big Sake Roll (frittiert)

4 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch,

Garnelen, Mutzu

**304. WANNSEE MENÜ** <sup>b,d,f</sup> **33,90 €**

(34 Stk. / 34 pcs.)

6 Stk. Kappa Maki

6 Stk. Tekka Spicy

8 Stk. Ebi Tempura I.O.

8 Stk. Sake Mini Tempura Rolle (frittiert)

6 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch,

Garnelen, Mutzu, Unagi, Ikura

**305. LOVE BOAT FOR TWO mit 2 Miso Suppen** <sup>b,d,f,m</sup> (40 Stk. / 40 pcs.) **50,90 €**

6 Stk. Sake Maki

6 Stk. Kappa Maki

6 Stk. Black Tiger Futo

6 Stk. Big Sake Roll (frittiert)

8 Stk. Sake I.O.

4 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Unagi

4 Stk. Sake Sashimi

**306. TOKYO NIGHT mit 4 Miso Suppe** <sup>b,d,f,m</sup> (86 Stk. / 86 pcs.) **99,90 €**

6 Stk. Sake Maki

6 Stk. Tekka Maki

6 Stk. Mutsu Maki

6 Stk. Kappa Maki

6 Stk. Big Buddha Roll (frittiert)

8 Stk. Sake I.O.

8 Stk. California I.O.

8 Stk. Salmon Skin I.O.

8 Stk. Tiger Roll

8 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch, Mutzu, Ebi

8 Stk. Mini Sake Tempura Roll (frittiert)

8 Stk. Mix Sashimi Lachs & Thunfisch





## DESSERT

400. **GEBACKENE BANANEN** <sup>f</sup> 7,50 €  
*Baked bananas*
- 
401. **MOCHI EIS** <sup>i</sup> 7,90 €  
Traditioneller japanischer Reisteig gefüllt mit Eis  
(Matcha, Mango, Kokusnuss)  
*Traditional Japanese rice dough filled with ice cream  
(Matcha, mango, coconut)*
- 
402. **MATCHA EIS** 7,90 €  
Japanischer Grüntee-Eis  
*Japanese green tea ice cream*
- 
403. **PETIT CAKE** <sup>i</sup> 7,50 €  
Japanischer Souffle Kuchen  
*Japanese souffle cake*
- 
404. **LAVA BROWNIE** <sup>i</sup> 7,50 €  
Schokoladenkuchen  
*chocolate cake*

# ZUR INFORMATION

1. mit Farbstoffen / *with dyes*
2. Konservierungsstoffe / *preservatives*
3. Antioxidationsmittel / *antioxidant*
5. mit Schwefeldioxid / *with sulfur dioxide*
7. Phosphat / *phosphate*
8. Milcheiweiß / *milk protein*
9. Koffeinhaltig / *Contains caffeine*
10. chininhaltig / *Contains quinine*
11. mit Süßungsmitteln / *with sweeteners*
12. Phenylalaninquelle / *phenylalanine source*
13. Sulphite / *sulphites*
14. Taurin / *taurine*

- a. Ei / *Egg*
- b. Fisch / *Fish*
- c. Schalentiere / *Shellfish*
- d. Milch / *Milk*
- e. Sellerie / *celerie*
- f. Sesam / *Sesame*
- g. Sulfit / *Sulfite*
- h. Erdnüsse / *Peanuts*
- i. Gluten / *Gluten*
- j. Lupine / *Lupine*
- k. Schalenfrüchte / *nuts*
- l. Senf / *Mustard*
- m. Soja / *soy*
- n. Weichtiere / *univalve*
- o. Pilze / *mushrooms*

## **Alle Preise in Euro inkl. MwSt.**

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

Und sind den Gerichten ähnlich.

Auf allen Extras wird ein Aufpreis berechnet.

## **All prices in euros including VAT**

*images are for illustrative purposes only*

*And are similar to the dishes.*

*All extras incur an additional charge.*