

ME
N
U



THAO

VIETNAMESESISCHES RESTAURANT

SUSHI - DRINKS



MOSELWEINSTR 59
54472 BRAUNEBERG
TEL.: 06534 9492888

www.thaosushi.de

THAO VIETNAMESISCHES RESTAURANT & SUSHI IN PERFEKTER HARMONIE

Willkommen im Thao Restaurant – Moselweinstr 59 .54472 Brauneberg

Ein Ort, an dem authentische vietnamesische Spezialitäten auf feinste Sushi-Kreationen treffen. Hier verschmelzen Tradition und Moderne zu einer einzigartigen kulinarischen Erfahrung. Unsere vietnamesischen Gerichte sind eine Hommage an die traditionelle Küche Vietnams – aromatisch, frisch und voller Raffinesse. Wir verwenden ausschließlich ausgewählte Zutaten, um Ihnen ein Geschmackserlebnis zu bieten, das Sie direkt in die Garküchen Hanois oder an die Ufer des Mekong-Deltas entführt.

Auch Liebhaber der japanischen Küche kommen bei uns auf ihre Kosten. Unsere Sushi-Kreationen überzeugen durch erstklassige Qualität, präzise Handwerkskunst und kreative Kompositionen. Ob klassische Maki und Nigiri oder moderne Fusion-Rolls – bei uns findet jede*r Sushi-Fan das Richtige.

THAO ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Inspiration. Unser stilvolles Ambiente lädt zum Verweilen ein – sei es bei einem romantischen Dinner, einem geselligen Abend mit Freund*innen oder einer unvergesslichen Feier.

Gerne übernehmen wir Ihre Veranstaltung in stilvollem Ambiente – mit Platz für bis zu 160 Gäste im Innenbereich sowie 60 Gästen auf unserer Außenterrasse.

Ob Geburtstag, Firmenfeier, Hochzeit, Party oder besondere Events – wir sorgen für unvergessliche Momente, exzellenten Service und eine einzigartige Atmosphäre.

Ein besonderes Highlight bieten wir mit professioneller Live-Musik von Thao, Teilnehmerin bei The Voice Kids 2020. Mit ihrer beeindruckenden Stimme schafft sie eine emotionale und besondere Stimmung für Ihre Veranstaltung.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen ein unvergessliches Event zu gestalten. Für Anfragen und Reservierungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

*Welcome to THAO Restaurant – Moselweinstr 59 .54472 Brauneberg
A place where authentic Vietnamese specialties meet the finest sushi creations.*

Here, tradition and modernity blend into a unique culinary experience. Our Vietnamese dishes are a tribute to the traditional cuisine of Vietnam – aromatic, fresh, and full of sophistication. We use only carefully selected ingredients to offer you a taste experience that takes you straight to the street kitchens of Hanoi or the banks of the Mekong Delta.

Lovers of Japanese cuisine will also find plenty to enjoy. Our sushi creations impress with top-quality ingredients, precise craftsmanship, and creative compositions. Whether you prefer classic maki and nigiri or modern fusion rolls – every sushi fan will find their favorite here.

Thao is more than just a restaurant – it's a place of connection, indulgence, and inspiration. Our stylish ambiance invites you to linger – whether for a romantic dinner, a lively evening with friends, or an unforgettable celebration. We are delighted to host your event in a stylish atmosphere, with seating for up to 160 guests indoors and 60 guests outdoors.

Whether it is a birthday celebration, corporate event, wedding, private party, or any special occasion, we create unforgettable experiences with excellent service, delicious cuisine, and a welcoming ambiance. As a special highlight, we also offer live music performed by the talented singer Thao, who participated in The Voice Kids 2020. Her beautiful voice adds a unique and emotional touch to every event.

*We look forward to making your celebration truly memorable.
For reservations and event inquiries, please feel free to contact us anytime.*



**QUELLE: SAT 1
THAO WAR BEI
THE VOICE KIDS 2020**



1. NEM CHAY (6 STK.) ^A

5.40 €

Gebratene vegetarische Mini-Frühlingsrollen.
Fried vegetarian mini spring rolls.

2. NEM CHIÊN (2STK.) ^{A,C}

6.40 €

Knusprige Frühlingsrollen,
gefüllt mit Glasnudeln,
Morcheln und Gemüse,
Eier und Limetten-Dip.
*Crispy spring rolls filled with
glass noodles, morels and vegetables, eggs and lime dip.*



3. GỎI CUỐN (2 STK.) ^{A,E}

Sommerrollen - mit Hoisin-Erdnuss-Dip, Gurke, Salat, Reisnudeln
und Koriander in Reispapier gerollt.
*Summer rolls - wrapped in rice paper with
hoisin peanut dip, cucumber, lettuce, rice noodles, and cilantro.*

A. TOFU ^M | TOFU

5.40 €

B. AVOCADO | AVOCADO

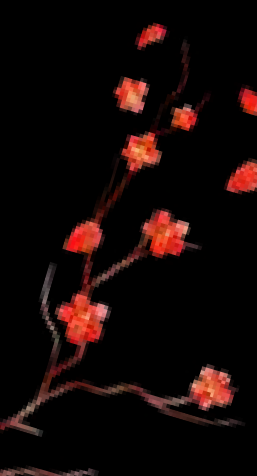
5.70 €

C. HÄHNCHEN | CHICKEN

5.70 €

D. GARNELEN ^B | SHRIMP

6.20 €



4.

EDAMAME ^F 🌱

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed soybeans with sea salt.



6.50 €

5.

HÁ CẢO (4 STK.) ^{B, A}

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen.
Steamed dumplings with shrimp.



6.50 €

6.

GYOZA (4 STK.) ^A

Gebackene Teigtaschen mit Hähnchen-Gemüse-Füllung, serviert mit Süß-Sauer-Dip.
Baked dumplings with chicken and vegetable filling, served with sweet and sour dip.

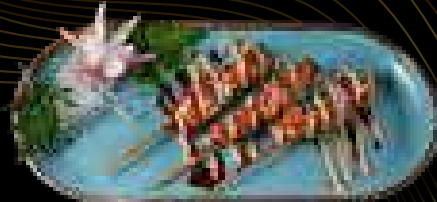


6.90 €

7.

YAKITORI

3 gegrillte Hähnchenspieße mit Unagi Soße
3 grilled chicken skewers with unagi sauce.

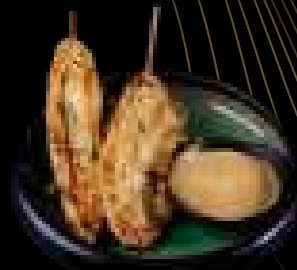


8.50 €

8.

GA SATE (2 STK.) ^E

Hühnerfilet mit leckerem Erdnuss-Dip.
Chicken fillet with delicious peanut dip.



6.90 €

9.

WANTAN GEBACKEN (5 STK.) ^{B, A}

Gebackene Teigtaschen mit Garnelen, Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu ein kleiner Salat und Süß-Sauer-Dip.
Baked dumplings with shrimp, chicken and vegetables, served with a small salad and sweet and sour dip.



6.50 €

VIETNAMESISCHE KÜCHE
& SUSHI

THAO



KLEINE SUPPEN

Schälchen Suppe mit hausgemachter Brühe, verschiedenen Kräutern, Gemüse, Lauchzwiebeln und Koriander.

Bowl of soup with homemade broth, various herbs, vegetables, spring onions and coriander.

11. SÚP MIẾN GÀ

Hühnersuppe mit Glasnudeln und Gemüse.
Chicken soup with glass noodles and vegetables.

5.90 €

12. SÚP WANTAN ^A

Teigtaschen-Suppe mit Hühnerfleisch oder Gemüse. *Dumpling soup with chicken or vegetables.*

5.90 €



13. TOM KHA SUPPE ^C

mit Kokosmilch, Pilze, Tomaten, Koriander und Zitronengras.
Wahlweise mit:
with coconut milk, mushrooms, tomatoes, coriander and lemongrass, optionally with:

A. TOFU ^M | TOFU

5.50 €

B. HÜHNERFLEISCH | CHICKEN

5.90 €

C. GARNELEN ^B | PRAWNS

6.50 €

14. TOM YAM SUPPE

Zitronengras mit Tomaten, Pilzen, Zucchini, Koriander und Zitronengras.
Wahlweise mit:
Lemongrass with tomatoes, mushrooms, zucchini, coriander, and lemongrass. Optionally with:

A. TOFU ^M | TOFU

5.50 €

B. HÜHNERFLEISCH | CHICKEN

5.90 €

C. GARNELEN ^B | PRAWNS

6.50 €



SALAT



15. NỘM RONG BIỂN ^L

Zarter Seetangsalat, garniert mit Sesam.
tender seaweed salad garnished with sesame.



4.90 €

16. BRAVOCADO ^{L, D}

Wildkräutersalat mit Avocado, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Sesamsoße. *Wild herb salad, avocado, cherry tomatoes, red onions, sesame sauce.*

A. GEKOCHTER THUNFISCH ^D | COOKED TUNA

6.90 €

B. GEKOCHTER LACHS | COOKED SALMON

8.90 €

17. MANGO SALAD ^{E, D, A}

Grüner Salat mit Kräutern, Erdnüssen, Koriander, Gurke, gerösteten Zwiebeln, Chili-Lemon-Dressing und hausgemachtem Sauerkraut.

Green salad with herbs, peanuts, coriander, cucumber, roasted onions, chili, lemon & homemade sauerkraut.



A. TOFU ^M 🌱 | TOFU

6.50 €

B. HÜHNERFLEISCH | CHICKEN

7.50 €

C. GARNELEN ^B | PRAWNS

7.90 €

18. NỘM MIẾN ^{F, E, D}

Frischer Salat mit Glasnudeln, Zwiebeln, Kräutern, grünen Sojasprossen und Erdnüssen, serviert mit Fischsauce.

Fresh salad with glass noodles, onions, herbs, green bean sprouts and peanuts, served with fish sauce.

A. TOFU ^M 🌱 | TOFU

5.50 €

B. HÜHNERFLEISCH | CHICKEN

6.50 €

C. GARNELEN ^B | PRAWNS

7.50 €

D. RINDFLEISCH | BEEF

7.90 €



HAUPTSPEISEN



21. PHO SUPPE ^F

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Kräuterbrühe, frische Kräuter, Sojasprossen.

Traditional flat rice noodle soup with 5-herb broth, fresh herbs, and bean sprouts.

A. TOFU ^M 🌱 | TOFU

13.50 €

B. GEGRILLTES HÄHNCHEN | GRILLED CHICKEN

13.90 €

C. RINDFLEISCH | BEEF

14.90 €

22. UDON SUPPE ^A

Traditionelle Udonnudelsuppe mit Kräuterbrühe, Tom-Yum-Gemüse der Saison, Pak Choi, Lauchzwiebeln und Koriander.

Traditional rice noodle soup with 5th herb broth, Tom Yum seasonal vegetables, park choi, spring onions and coriander.

A. TOFU ^M 🌱 | TOFU

14.50 €

B. GEGRILLTES HÄHNCHEN | GRILLED CHICKEN

14.90 €

C. RINDFLEISCH UND GARNELEN ^B | BEEF AND SHRIMP

16.50 €



WOK GERICHTE

23. MY XAO ^{C, F, A}

Gebratene Nudeln mit Eiern, Sojasprossen, Röstzwiebeln, frischem Gemüse und Lauchzwiebeln. Wählbar mit:
Fried noodles with eggs, bean sprouts, fried onions, fresh vegetables, and scallions. Choice of:



- | | |
|--|---------|
| A. TOFU ^M TOFU | 12.50 € |
| B. HÄHNCHENFLEISCH CHICKEN MEAT | 13.50 € |
| C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A CRISPY CHICKEN | 14.50 € |
| D. ENTE KNUSPRIG ^A CRISPY DUCK | 15.50 € |
| E. RINDFLEISCH BEEF | 14.50 € |
| F. GARNELEN ^B SHRIMP | 15.50 € |

24. CÓM RANG ^{C, F, A}

Gebratener Reis mit Eiern, Maiskörner, grünen Bohnen, frischem Gemüse, Sojasprossen, Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln.
Fried rice with eggs, corn kernels, green beans, fresh vegetables, bean sprouts, fried onions, and scallions.

- | | |
|--|---------|
| A. TOFU ^M TOFU | 12.50 € |
| B. HÄHNCHENFLEISCH CHICKEN MEAT | 13.50 € |
| C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A CRISPY CHICKEN | 14.50 € |
| D. ENTE KNUSPRIG ^A CRISPY DUCK | 15.50 € |
| E. RINDFLEISCH BEEF | 14.50 € |
| F. GARNELEN ^B SHRIMP | 15.50 € |



25. YAKI UDON NOODLES ^{A, L}



17.50 €

Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse der Saison, gemischtem Salat, Koriander, Sesam und Pak Choi.

Fried udon noodles, seasonal mixed vegetables, cilantro, sesame, pak choi.

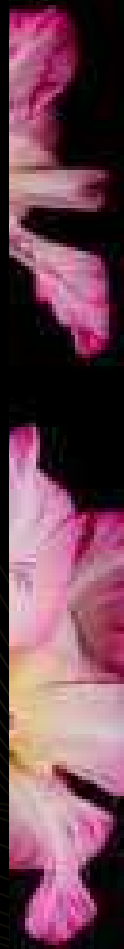
A. TOFU ^M 🌱 TOFU	13.90 €
B. HÄHNCHENFLEISCH CHICKEN MEAT	14.90 €
C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A CRISPY CHICKEN	15.50 €
D. ENTE KNUSPRIG ^A CRISPY DUCK	16.50 €
E. RINDFLEISCH BEEF	15.50 €
F. GARNELEN ^B SHRIMP	16.50 €
G. GEGRILLTER LACHS ^D GRILLED SALMON	18.50 €

26. PHO XAO ^{L, F}

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse der Saison, gemischtem Salat, Koriander, Sesam und Sojasprossen.

Fried rice noodles, seasonal vegetables, mixed greens, coriander, sesame seeds, and bean sprouts.

A. TOFU ^M 🌱 TOFU	13.90 €
B. HÄHNCHENFLEISCH CHICKEN MEAT	14.90 €
C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A CRISPY CHICKEN	15.50 €
D. ENTE KNUSPRIG ^A CRISPY DUCK	16.50 €
E. RINDFLEISCH BEEF	15.50 €
F. GARNELEN ^B SHRIMP	16.50 €
G. GEGRILLTER LACHS ^D GRILLED SALMON	18.50 €



REISGERICHTE



28. BÚN BOWL

Vietnamesische Reismudeln mit Koriander, Lauchzwiebeln und hausgemachter Fisch-Limetten-Sauce.

Vietnamese rice noodles with coriander, spring onions, and homemade fish-lime sauce.

- A. TOFU ^M 🌱 | TOFU 12.90 €
- B. GEBRATENE RINDERFILET (BÚN BÒ NAM BỘ) | ROASTED BEEF FILLET 14.90 €
- C. HAUSGEMACH.FRÜHLINGSROLLEN (BÚN NEM) | HOMEMADE. SPRING ROLL 14.90 €

29. PHO KOKOSCREME (LEICHT SCHARF)

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Gemüse, frische Ananas, Wildkräuter-Salat, Koriander, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. *Chili-lemongrass sauce, roasted vegetables or seasonal with pineapple, tomatoes, shiitake mushrooms, and mixed salad, served with fragrant jasmine rice. Optionally with:*

- A. TOFU ^M 🌱 | TOFU 13.90 €
- B. HÄHNCHENFLEISCH | CHICKEN MEAT 14.90 €
- C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A | CRISPY CHICKEN 15.50 €
- D. ENTE KNUSPRIG ^A | CRISPY DUCK 16.50 €
- E. RINDFLEISCH | BEEF 15.50 €
- F. GARNELEN ^B | SHRIMP 16.50 €
- G. GEGRILLTER LACHS ^D | GRILLED SALMON 18.50 €

30. GOLDEN POT ^H

Frischer Gemüseeintopf mit aromatischer Zitronengras-Golden-Tamarind-Sauce und Jasmin-Duftreis. Wahlweise mit: *Fresh vegetable stew with aromatic lemongrass-golden tamarind sauce and jasmine rice. Choice of:*

- A. TOFU ^M 🌱 | TOFU 12.50 €
- B. HÄHNCHENFLEISCH | CHICKEN MEAT 13.50 €
- C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A | CRISPY CHICKEN 14.50 €
- D. ENTE KNUSPRIG ^A | CRISPY DUCK 15.50 €
- E. RINDFLEISCH | BEEF 14.50 €
- F. GARNELEN ^B | SHRIMP 15.50 €
- G. GEGRILLTER LACHS ^D | GRILLED SALMON 17.50 €



31. DON TERIYAKI

Spezialität des Hauses Gemüse der Saison, frische Kräuter, Mix Salat, Sesame mit hausgemachtem Teriyaki-Sauce, dazu Jasmin - Duftreis. Wahlweise mit:

House specialty: Seasonal vegetables, fresh herbs, mixed greens, sesame seeds with homemade teriyaki sauce, and fragrant jasmine rice. Optional:

A. TOFU ^M 🌱 TOFU	13.90 €
B. HÄHNCHENFLEISCH CHICKEN MEAT	14.90 €
C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A CRISPY CHICKEN	15.50 €
D. ENTE KNUSPRIG ^A CRISPY DUCK	16.50 €
E. RINDFLEISCH BEEF	15.50 €
F. GARNELEN ^B SHRIMP	16.50 €
G. GEGRILLTER LACHS ^D GRILLED SALMON	18.50 €

32. ROTES CURRY ^G

Rotes Curry - Sauce mit Kokosnussmilch, frischem Gemüse, Brokkoli, Möhren, Paprika, Salat und Duftreis. Wahlweise mit:

Red curry sauce with coconut milk, fresh vegetables, broccoli, carrots, bell peppers, lettuce, and fragrant rice. Optionally with:

A. TOFU ^M 🌱 TOFU	13.90 €
B. HÄHNCHENFLEISCH CHICKEN MEAT	14.90 €
C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A CRISPY CHICKEN	15.50 €
D. ENTE KNUSPRIG ^A CRISPY DUCK	16.50 €
E. RINDFLEISCH BEEF	15.50 €
F. GARNELEN ^B SHRIMP	16.50 €
G. GEGRILLTER LACHS ^D GRILLED SALMON	18.50 €



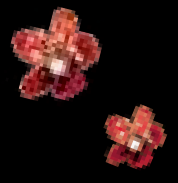
33. AVOCADO GRÜNCURRY ^{G, L}

Cremige grüne Curry-Sauce mit Avocado, Kokosmilch, Gemüse der Saison, gemischtem Salat, Sesam und Kräutern. Dazu schwarzer Jasmin-Duftreis. Wahlweise mit:

Creamy green curry sauce with avocado, coconut milk, seasonal vegetables, mixed salad, sesame seeds, and herbs. Served with black jasmine rice. Optional:

A. TOFU ^M 🌱 TOFU	13.90 €
B. HÄHNCHENFLEISCH CHICKEN MEAT	14.90 €
C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A CRISPY CHICKEN	15.50 €
D. ENTE KNUSPRIG ^A CRISPY DUCK	16.50 €
E. RINDFLEISCH BEEF	15.50 €
F. GARNELEN ^B SHRIMP	16.50 €
G. GEGRILLTER LACHS ^D GRILLED SALMON	18.50 €





34. MANGO SAUCE ^G

Mango-Curry-Sauce mit Kokosnussmilch, frischem Gemüse, Brokkoli, Möhren, Paprika, Salat und Duftreis. Wahlweise mit:
Mango curry sauce with coconut milk, fresh vegetables, broccoli, carrots, bell peppers, lettuce, and fragrant rice. Optionally with:

- A. TOFU ^M 🌱 | TOFU 13.90 €
- B. HÄHNCHENFLEISCH | CHICKEN MEAT 14.90 €
- C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A | CRISPY CHICKEN 15.50 €
- D. ENTE KNUSPRIG ^A | CRISPY DUCK 16.50 €
- E. RINDFLEISCH | BEEF 15.50 €
- F. GARNELEN ^B | SHRIMP 16.50 €
- G. GEGRILLTER LACHS ^D | GRILLED SALMON 18.50 €



35. ERDNUSS SAUCE ^{G, E}

Erdnuss-Sauce mit Kokosnussmilch, Gemüse, Brokkoli, Möhren, Paprika, Salat, Erdnüssen und Duftreis. Wahlweise mit: *Peanut sauce with coconut milk, vegetables, broccoli, carrots, bell peppers, lettuce, peanuts, and fragrant rice*

- A. TOFU ^M 🌱 | TOFU 13.90 €
- B. HÄHNCHENFLEISCH | CHICKEN MEAT 14.90 €
- C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A | CRISPY CHICKEN 15.50 €
- D. ENTE KNUSPRIG ^A | CRISPY DUCK 16.50 €
- E. RINDFLEISCH | BEEF 15.50 €
- F. GARNELEN ^B | SHRIMP 16.50 €
- G. GEGRILLTER LACHS ^D | GRILLED SALMON 18.50 €



36. SOT XA OT ^{G, E}

Chilli-Lemongrass-Sauce mit gebratenem Gemüse und Ananas, Tomaten, Shiitake Pilze (leicht scharf) mit Reis. Wahlweise mit:
Chili-lemongrass sauce with stir-fried vegetables, pineapple, tomatoes, and shiitake mushrooms (mildly spicy), served with rice.

- A. TOFU ^M 🌱 | TOFU 13.90 €
- B. HÄHNCHENFLEISCH | CHICKEN MEAT 14.90 €
- C. HÄHNCHEN KNUSPRIG ^A | CRISPY CHICKEN 15.50 €
- D. ENTE KNUSPRIG ^A | CRISPY DUCK 16.50 €
- E. RINDFLEISCH | BEEF 15.50 €
- F. GARNELEN ^B | SHRIMP 16.50 €
- G. GEGRILLTER LACHS ^D | GRILLED SALMON 18.50 €



SPEZZIALE GERICHTE

40. SUON NUONG

16.90 €

Gegrillte Schweinerippchen, serviert mit süß-scharfer Chili-Tamarindensauce und Süßkartoffelecken.

Grilled pork ribs, served with sweet chili tamarind sauce and sweet potato wedges.

41. TOM CHIEN COM

16.90 €

Knusprig frittierte Garnelen, serviert mit süß-scharfer Chili-Tamarindensauce und Süßkartoffelecken.

Crispy fried shrimp on fried rice, served with sweet and spicy chili tamarind sauce and sweet potato wedges.



VIETNAMESSISCHE KÜCHE
& SUSHI

THAO

DESSERTS



45. GEBACKENE BANANEN ^{A, E, L}

4.50 €

in einem Teigmantel frittierte Bananen, überzogen mit Honig und verfeinert mit Erdnüssen und Sesam.

Fried bananas coated in batter, topped with honey and finished with peanuts and sesame.

46. GEBACKENE APFEL ^{A, E, L}

4.50 €

in einem Teigmantel frittierte Apfel, überzogen mit Honig und verfeinert mit Erdnüssen und Sesam.

Fried apple in a batter, coated with honey and refined with peanuts and sesame.

47. CHIA-PUDDING ^{G, H}

4.50 €

Cremiger Chia-Pudding mit Kokosmilch, verfeinert mit frischen Früchten und einem Hauch Honig.

Creamy chia pudding with coconut milk, refined with fresh fruits and a touch of honey.

48. KOKOSKLEBREIS MIT EIS ^G

4.50 €

Warmer Klebreis mit Kokosmilch, serviert mit cremigem Eis.

Sticky rice with coconut milk, served with creamy ice cream.

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Additional Side Dishes

49. ERDNUSS-SOÙE ODER SCHARFE CURRY-KOKOS-SOÙE ^G

2.90 €

Peanut sauce or spicy curry-coconut sauce

50. EXTRA NUDELN ODER REIS

2.50 €

Extra noodles or rice





MAKI 8 STK. - 8PCS

Mit Alge umwickelte Reisrollen, 8 Stk.
Rice rolls wrapped in seaweed, 8 pcs.

- | | |
|---|--------|
| 101. AVOCADO ⁷ Avocado | 5.20 € |
| 102. KAPPA Gurke <i>Cucumber</i> | 5.20 € |
| 103. SHITAKE ⁷ Jap.Pilze <i>Jap.mushroom</i> | 5.20 € |
| 104. SHINKO ⁷ eingelegter Rettich <i>pickled radish</i> | 5.20 € |
| 105. INARI ^{7,12} Tofutasche <i>Tofu Pouch</i> | 5.20 € |
| 106. KAMPYO ⁷ Eingelegter Kürbis <i>Pickled Pumpkin</i> | 5.20 € |
| 107. SAKE ² Lachs <i>Salmon</i> | 5.20 € |
| 108. SAKE AVOCADO ² Lachs avocado <i>Salmon avocado</i> | 5.90 € |
| 109. SAKE KAPPA ² Lachs, Gurke <i>Salmon, cucumber</i> | 5.70 € |
| 110. TEKKA ² Thunfisch <i>Tuna</i> | 5.70 € |
| 111. TEKKA AVOCADO ² Thunfisch, Avocado. <i>Tuna, avocado</i> | 6.40 € |
| 112. UNAGI ¹³ Süßwasseraal <i>Eel</i> | 6.90 € |
| 113. SALMON SKIN ² Gegrillte Lachshaut <i>Grilled Salmon skin</i> | 6.90 € |
| 114. CALIFORNIA Surimi, Avocado <i>Surimi, Avocado</i> | 5.50 € |
| 115. EBI ³ große Garnelen <i>king prawns</i> | 5.90 € |
| 116. EBICADO ³ große Garnelen, Avocado <i>king prawns, avocado</i> | 6.10 € |
| 117. SPYEBI ³
große Garnelen, Lauchzwiebeln, scharf <i>king prawns, spring onions, spicy</i> | 5.90 € |
| 119. SPICY TUNA ²
gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, scharf. <i>cooked tuna, chives, spicy</i> | 6.90 € |





NIGIRI 2 STK. - 2 PCS

Handgeformter und kunstvoll belegter Reis - 2 Stück
Hand-shaped and artfully topped rice - 2 pieces

- | | |
|---|--------|
| 120. INAGI ¹² Tofu-Tasche <i>Tofu pouch</i> | 5.20 € |
| 121. SCHITAKE ⁷ Jap.Pilze <i>Jap.mushroom</i> | 5.20 € |
| 122. AVOCADO Avocado | 5.20 € |
| 123. SAKE ² Lachs <i>Salmon</i> | 5.20 € |
| 124. MAGURO ² Thunfisch <i>Tuna</i> | 6.50 € |
| 125. SURIMI Krebsfleischimitat <i>Surimi</i> | 5.20 € |
| 126. UNAGI ¹³ Süßwasseraal <i>eel</i> | 6.90 € |
| 127. EBI ³ große Garnelen <i>king prawns</i> | 6.90 € |
| 129. FLAMBIERTE LACHS ² Flambierter Lachs <i>Flamed Salmon</i> | 6.50 € |
| 130. GUNKAN SPICY EBI ³
große Garnelen, Lauchzwiebeln, scharf <i>king prawns, chives, spicy</i> | 6.90 € |
| 131. GUNKAN TEKKA ²
gehackter Thunfisch, Lauchzwiebeln, scharf <i>minced tuna, chives, spicy</i> | 6.70 € |
| 132. GUNKAN SALMON ²
Lachs, Lauchzwiebeln, scharf <i>salmon, chives, spicy</i> | 6.70 € |
| 133. GUNKAN SPICY TUNA ²
Thunfisch, Lauchzwiebeln, scharf <i>Tuna, chives, spicy</i> | 6.70 € |

FUTOMAKI 6 STK. - 6 PCS

- | | |
|---|--------|
| 134. MALEFICENT ROLL ⁹
Avocado, Gurke, Shiitake, Rettich <i>Avocado, Cucumber, Shiitake mushroom, Radish</i> | 8.50 € |
| 135. MASSIVE ROLL ^{2,3}
Lachs, Surimi, Shinko, Avocado, Masago, Kappa, Ebi
<i>Salmon, Surimi, Shinko, Avocado, Cucumber, Tobiko</i> | 9.90 € |



INSIDE - OUT

8 STK. - 8 PCS

Zutaten, umhüllt mit Noriblatt, Reis außen, jeweils 8 Stück.
Ingredients, wrapped in nori sheet, rice on the outside, 8 pieces each.



- | | |
|--|---------|
| 140. SAKE I.O. ^{2,9} | 9.50 € |
| Lachs, Avocado, Masago. <i>salmon, avocado, Masago.</i> | |
| 141. HOT SPICY I.O. ² | 9.50 € |
| Lachs, Lauch, Gurke, Chili. <i>salmon, spring onions, cucumber, chili.</i> | |
| 142. PHILADELPHIA I.O. ^{2,9} | 9.90 € |
| Frischkäse, Lachs, Avocado, Masago.
<i>cream cheese, salmon, avocado, Masago.</i> | |
| 143. TEKKA I.O. ² | 9.90 € |
| Thunfisch, Avocado, Masago.
<i>i: tuna, avocado, Masago.</i> | |
| 144. HOT SPICY TEKKA I.O. ² | 9.90 € |
| Thunfisch, Lauch, Gurke, Chili, Masago.
<i>tuna, spring onions, cucumber, chili, Masago.</i> | |
| 145. YAKITORI I.O. ⁷ | 9.20 € |
| Würziges gebratenes Hühnerfleisch, Gurke, Sesam.
<i>spicy fried chicken, cucumber, sesame.</i> | |
| 146. EBI AVO I.O. ³ | 10.50 € |
| große Garnelen, Avocado, Masago. <i>prawns, avocado, Masago.</i> | |
| 147. HOT SPICY EBI I.O. ³ | 10.50 € |
| große Garnelen, Chili, Gurke, Lauch, Masago.
<i>prawns, chili, cucumber, spring onions, Masago.</i> | |
| 148. SALMON - SKIN I.O. ² | 9.50 € |
| Gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago.
<i>Grilled salmon skin, cucumber, Masago.</i> | |
| 149. CALI I.O. | 9.50 € |
| Krebsfleischimitat, Avocado, Masago. <i>surimi, avocado, Masago.</i> | |
| 150. RUCOLA CHEEZY I.O. | 8.90 € |
| Rucola, Frischkäse, Sesam. <i>arugula, cream cheese, sesame.</i> | |
| 151. BRAVOCADO I.O. | 8.50 € |
| Avocado. <i>avocado</i> | |
| 152. VEGGIE I.O. | 8.90 € |
| Avocado, eingelegter Rettich, Gurke, Sesam.
<i>avocado, radish, cucumber, sesame.</i> | |



TEMAKI

jeweils ein Stück. *one piece.*

161. TEMAKI SAKE ² 6.90 €

Lachs, Avo, Gurke, Masago
Salmon, Avo, Cucumber, Masago

162. TEMAKI KANI ² 6.50 €

Krebsfleischimitat, Avo, Gurke, Masago.
Surimi, Avo, Cucumber, Masago.

163. TEMAKI TEKKA ² 7.50 €

Thunfisch, Avo, Gurke, Masago.
Tuna, Avo, Cucumber, Masago.

164. TEMAKI EBI ³ 6.90 €

Große Garnelen, Avo, Gurke, Masago *Prawns, Avocado, Cucumber, Masago*

SASHIMI

Scheiben roher Fisch. *Slices of raw fish.*

165. SASHIMI SAKE ² 15.90 €

Lachs 6 Stk. *Salmon 6 pcs.*

166. SASHIMI MAGURO ² 16.90 €

Thunfisch 6 Stk. *Tuna 6 pcs.*

167. MORIAWASE ² 24.50 €

versch. Fischarten 12 Stk. *diff. Fish 12 pcs.*



TEMPURA ROLL 6 STK. - 6 PCS

Panierte Philadelphia-Roll mit hausgemachter Spezi­alsauce und Sesam. (6 Stück)
Tempura fried Philadelphia roll with homemade special sauce and sesame. (6 pieces)

- 155. SAKE TEMPURA** ^{1,2,6} 9.90 €
Lachs, Avocado, Gurke und Lauch.
salmon, avocado, cucumber, onion.
- 156. EBI TEMPURA** ^{1,3,6} 10.50 €
Garnelen, Avocado, Gurke.
prawns, avocado, cucumber.
- 157. TEKKA TEMPURA** ^{1,2,6} 10.90 €
Thunfisch, Lauch, Avocado, Gurke.
tuna, spring onions, avocado, cucumber.
- 158. VEGGIE TEMPURA** ¹ 8.50 €
Avocado, Shinko, Gurke, Kanpyo.
avocado, Shinko, cucumber, Kanpyo.
- 159. YAKITORI TEMPURA** ^{1, 6} 8.90 €
Japanische Hähnchenspieße, Gurke, Lauch.
Japanese chicken skewers, cucumber, spring onions.
- 160. KANI TEMPURA** ^{1,6} 8.90 €
Krebsfleischimitat, Avocado.
surimi, avocado.



SPECIAL ROLLS

Serviert mit hausgemachter Sauce
Served with homemade sauce

170. FLAME ROLL ^{1,2}

außen: Lachs
innen: Ebi Tempura, Avocado
outside: salmon
inside: ebi tempura, avocado



4 STK.

10.90 €

8 STK.

18.90 €

171. RAINBOW ROLL ²

außen: Lachs, Thunfisch und Ebi
innen: Surimi, Avocado und Gurke
outside: salmon, tuna and shrimp
inside: surimi, avocado and cucumber

12.90 €

22.90 €

172. DRAGON ROLL ^{2, 13}

außen: Aal
innen: Sake, Avocado und Gurke
outside: eel
inside: salmon, avocado and cucumber

11.90 €

20.90 €

173. FUJIYAMA ROLL ²

außen: flambierter Lachs
innen: Tempura Lachs,
Frischkäse, Gurke
outside: flamed salmon
*inside: Tempura salmon,
cream cheese, cucumber*



10.90 €

19.90 €

174. CREAMY AVOCADO

außen: Avocado
innen: Shinko, Shiitake, Kanpyo
outside: avocado
inside: Shinko, Shiitake, Kanpyo



10.90 €

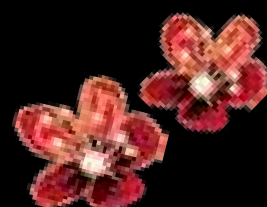
19.90 €

POKE BOWL

Serviert mit Salat, Cherrytomaten, Rettich, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Sesam und hausgemachter Sauce. Sushi-Reis als Beilage.

Served with salad, cherry tomatoes, radish, wakame, avocado, cucumber, sesame and homemade dressing. Sushi rice as a side dish.

- | | |
|--|---------|
| 175. SALMON BOWL ² | 14.50 € |
| Flambierter Lachs
<i>flambéed salmon</i> | |
| 176. TARTAR BOWL ² | 13.90 € |
| Gehackter Lachs, Thunfisch und Garnelen
<i>minced salmon, tuna and prawns</i> | |
| 177. EBI TEMPURA BOWL ³ | 15.50 € |
| Panierte Großgarnelen
<i>tempura-fried black tiger prawns</i> | |
| 178. YAKITORI BOWL | 13.50 € |
| Japanische Hähnchenspieße
<i>Japanese skewered chicken</i> | |
| 179. SASHIMI BOWL ² | 18.50 € |
| Verschiedene Fischescheiben
<i>various sliced raw fish</i> | |



SUSHI KOMPOSITIONEN

- 180. COMBO 1** ⁷ 15.50 €
8 Stk. Kampyo Maki
8 Stk. Rettich Maki / *8 pcs. radish maki*
8 Stk. Veggies I.O.
- 181. COMBO 2** ^{1,2} 17.90 €
8 Stk. Lachs Maki *8 pcs. salmon maki*
8 Stk. Sake Baked Roll
3 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi) *3 pcs nigiri (salmon, tuna, shrimp)*
- 182. COMBO 3** ² 14.50 €
8 Stk. Lachs-Avocado-Maki & California-Maki
8 pcs. salmon-avocado maki & California maki,
2 Stk. Lachs-Nigiri *2 pcs. salmon nigiri*
1 Stk. Thunfisch-Nigiri *1 pcs. tuna nigiri*
- 183. COMBO 4 -NIGIRI COMBO** ^{2,3} 15.50 €
8 Stk. Nigiri: 2 Lachs, 1 Tekka, 1 Ebi, 1 Surimi, 1 Unagi, 2 Avocado
8 pcs.nigiri: 2 salmon, 1 tuna, 1 shrimp, 1 surimi, 1 eel, 2 avocado
- 184. COMBO 5** ² 17.90 €
4 Stk. Salmon Skin I.O
4 Stk. California I.O
2 Stk. Nigiri (Tekka, Lachs) *2 pcs. Nigiri (teka, salmon)*
8 Stk. Ebi Maki
- 185. COMBO 6** ^{2,3} 16.90 €
4 Stk. Hot Spicy Sake, 4 Stk. Ebi Avocado Inside-Out
8 Stk. Sake Kappa
2 Stk. Nigiri (Lachs, Ebi). *2 pcs. Nigiri (salmon, ebi)*
- 186. COMBO 7** ^{2,3} 17.50 €
6 Stk. Sake Tempura
6 Stk. Ebi Maki
3 Stk. Nigiri (Unagi, Sake, Surimi).
- 187. COMBO 8** ^{1,2,3} 17.50 €
6 Stk. Sake Avocado Maki
6 Stk. Tekka Avocado Maki
5 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi, Surimi, Unagi)
5 pcs. Nigiri (salmon, tuna, ebi, surimi, Unagi)
- 188. COMBO 9** ^{2,3} 18.90 €
8 Stk. Hot Spicy Tekka
4 Stk. Hot Spicy Sake (Lachs) Inside-Out
3 Stk. Nigiri (Garnelen, Thunfisch, Lachs)
3 pcs. Nigiri (shrimp, tuna, salmon)



MENUS



- 190. MENU 1** ^{1,2,3,6} **39.00 €**
(FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PEOPLE)
4 Sake 1.0, 4 Rucola - Cream Cheese I.0.
8 Sake Maki, 8 Ebi Avocado Maki
4 Nigiri (Lachs, Ebi, Unagi, Thunfisch)
(Salmon, Ebi, Unagi, Tuna)
5 Stk. Salmon Tempura
- 191. MENU 2** ^{1,2,3,6} **77.00 €**
(FÜR 3-5 PERSONEN / FOR 3-5 PEOPLE)
8 Tekka 1.0, 8 Yakitori 1.0, 8 Avocado I.0.
32 Maki (Lachs, California, Gurke, Thunfisch)
(Salmon, California, cucumber, tuna)
12 Stk. Tempura (Lachs, Veggie) *(Salmon, Veggie)*
4 Nigiri (Gunkan Spicy Ebi, Gunkan Salmon)
(Gunkan Spicy Ebi, Gunkan Salmon)
6 Futo Maki
- 192. MENU 3** ^{1,2,3,6} **90.00 €**
(FÜR 5 PERSONEN / FOR 5 PEOPLE)
8 California 1.0, 8 Philadelphia I.0.
8 Stk. Rainbow Roll
32 Maki (Lachs, Ebi Avocado, Tekka, Shinko)
(Salmon, Ebi Avocado, Tekka, Shinko)
6 Sake Tempura
3 Temaki (Sake, Surimi, Ebi) *(Sake, Surimi, Ebi)*
10 Nigiri avocado (Ebi, Gunkan Teka, Sake, Thunfisch)
(Ebi, Gunkan Teka, sake, tuna)

T
H
A
O



BIER VOM FAST^{AA}

		0,3 L	0,5 L
200.	BITBURGER PILS	3.90 €	4.90 €
201.	RADLER <i>Beer with Lemonade</i>	3.90 €	4.90 €
202.	COLA BIER	3.90 €	4.90 €
203.	SCHUSS	3.90 €	4.90 €

FLASCHENBIER^{AA}

		0,3 L	0,5 L
210.	BENEDIKTINER WEIZENBIER ^A	3.90 €	4.90 €
211.	BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL	3.90 €	4.90 €
212.	BITBURGER ALKOHOLFREI ^A	3.90 €	4.90 €
213.	RADLER ALKOHOLFREI	3.90 €	4.90 €
214.	BENEDIKTINER WEIZENBIER ALKOHOLFREI	3.90 €	4.90 €



HOMEMADE LIMONADE

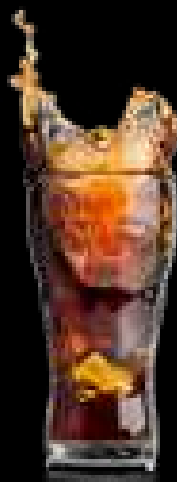
215.	LYCHEE LOVE	5.50 €
	Lychee Saft, Limetten, Kumquats, Sprite, Eiswürfel <i>Lychee juice, lime, kumquats, Sprite, ice cubes</i>	
216.	MANGO LIMONADE	5.50 €
	Mangosaft, Limetten, Kumquats, Soda, Eiswürfel <i>Mango juice, lime, kumquats, soda, ice cubes</i>	
217.	SUNSET LIMONADE	5.50 €
	Orangensaft, Erdbeeren, Limetten, Kumquats, Soda, Eiswürfel <i>Orange juice, strawberries, lime, kumquats, soda, ice cubes</i>	
218.	MARACUJA LIMONADE	5.50 €
	Maracujasaft, Limetten, Kumquats, Soda, Eiswürfel <i>Passion fruit juice, lime, kumquats, soda, ice cubes</i>	
219.	CHANH DA LIMONADE	5.50 €
	Limetten, Kumquats, Braunzucker, Soda, Eiswürfel <i>Lime, kumquats, brown sugar, soda, ice cubes</i>	

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

		2 CL	0,4 CL
220.	METAXA 12	4.20 €	5.50 €
221.	OUZO	3.00 €	4.90 €
222.	OUZO 12	3.50 €	4.90 €
223.	RAMAZOTTI	3.00 €	4.90 €
224.	BAILEY´S G	3.00 €	4.90 €
225.	JÄGERMEISTER	3.00 €	4.90 €
226.	ABSOLUT VODKA	3.00 €	4.90 €
227.	BALLANTINES SCOTCH	3.00 €	4.90 €

SOFTDRINKS

		0,2 L	0,4 L
230.	COCA COLA ^{3,11}	2.80 €	4.20 €
231.	COLA ZERO ^{3,11,13,16}	2.80 €	4.20 €
232.	FANTA ³	2.80 €	4.20 €
233.	SPRITE	2.80 €	4.20 €
234.	MEZZO MIX (SPEZI) ^{1,2,11,4}	2.80 €	4.20 €
235.	MINERAL WASSER	2.70 €	5.90 €
236.	NATURELL WASSER	2.70 €	5.90 €
237.	KANDI MALZ ^{AA}		3.50 €
238.	SCHWEPPE BITTER LEMON	3.50 €	



SAFT

		0,25 L	0,7 L
239.	APFELSCHORLE	2.80 €	4.70 €
240.	APFELSAFT	3.50 €	5.70 €
241.	ORANGENSAFT	3.50 €	5.70 €
242.	MANGOSAFT	3.50 €	5.70 €
243.	LYCHEESAFT	3.50 €	5.70 €
244.	MARACUJASAFT	3.50 €	5.70 €

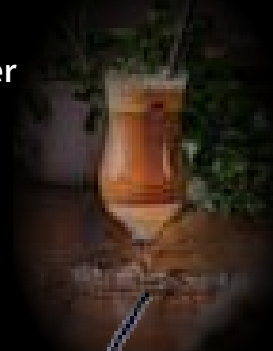
LASSI

246. MANGO LASSI 5.90 €
247. AVOCADO LASSI 5.90 €

WARMER GETRÄNKE

HOT DRINKS

250. TASSE KAFFEE ¹¹ 3.50 €
251. ELLINIKÓS ¹¹ (GRIECHISCHER MOCCA) 4.00 €
252. CAPPUCCINO ^{11, G} 4.00 €
253. LATTE MACCHIATO ^{11, G} 4.50 €
254. TEE NACH WAHL 3.50 €
255. NESCAFÉ ¹¹ 5.50 €
256. FRAPPÉ ^{11, G} (GRIECHISCHER EISKAFFEE) 5.50 €
257. HEISSE SCHOKOLADE ^G 4.00 €
258. MILCHKAFFEE ^{11, G} 4.50 €
259. CÀ PHÊ PHIN NÓNG Traditioneller aromatischer vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch. *Traditional aromatic Vietnamese coffee with condensed milk.* 4.50 €
260. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ Spezieller vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eiswürfeln. *Special Vietnamese coffee with condensed milk and ice cubes.* 5.50 €



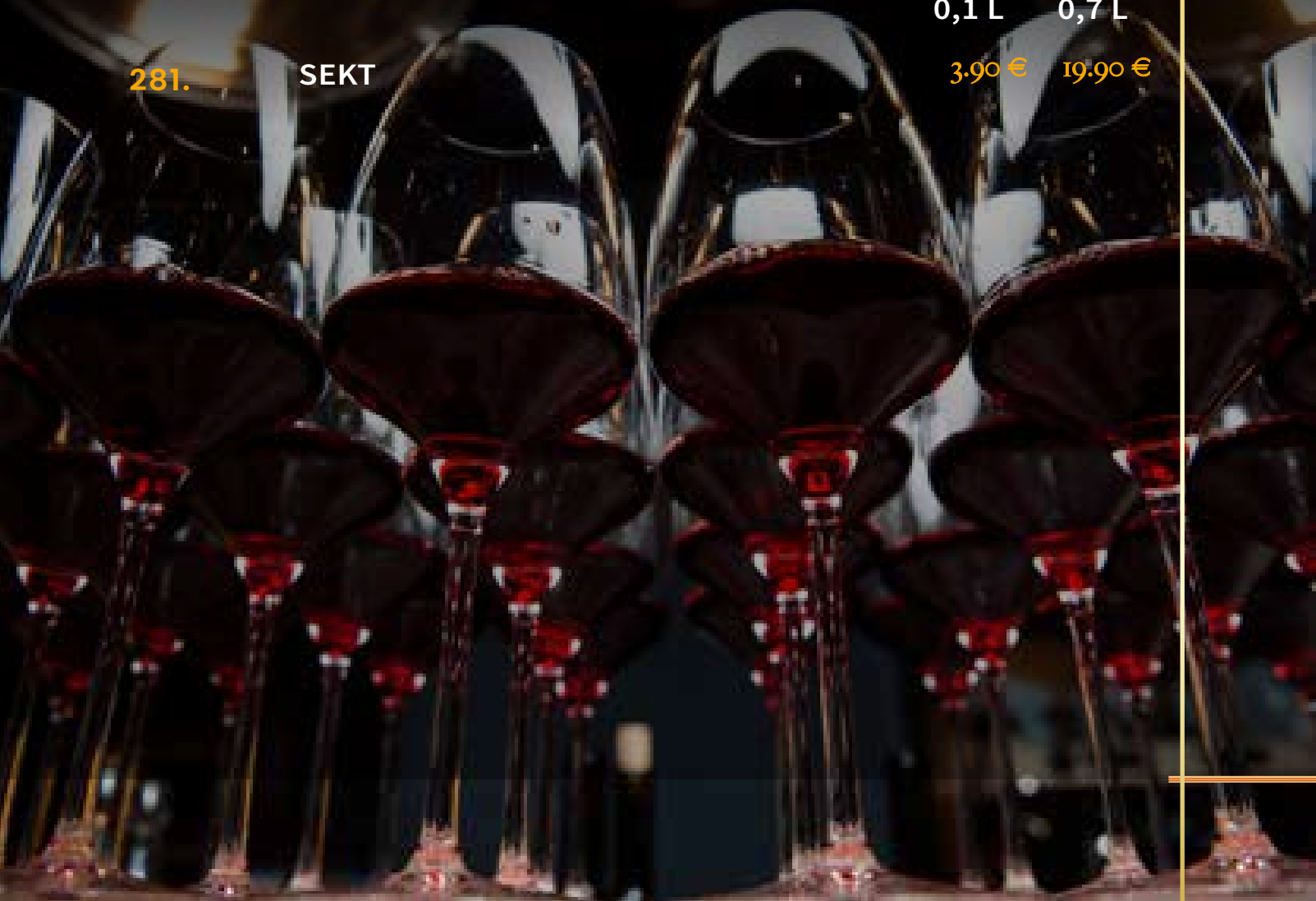
LONGDRINKS

261. APEROL SPRITZ ³ 7.90 €
262. BOMBAY TONIC ¹⁵ 7.90 €
263. OSBORNE COLA ^{3, 11} 7.90 €
264. WHISKY COLA ^{3, 11} 7.90 €
265. ABSOLUT LEMON ¹⁵ 7.90 €
266. JÄGERMEISTER RED BULL ^{3, 11} 7.90 €



WEINE

		0,2 L	0,5 L
270.	ROTWEIN TROCKEN ¹ <i>Red Wine</i>	5.90 €	
271.	ROTWEIN TROCKEN FLASHCHE ¹ <i>Red Wine</i>		11.90 €
272.	ROTWEIN LIEBLICH ¹	5.90 €	
273.	MAVRODAPHNE ¹ (LIKÖRWEIN)	6.90 €	
274.	ROSÉ TROCKEN ¹	5.90 €	
275.	WEISSWEIN TROCKEN ¹	5.90 €	
276.	WEISSWEIN TROCKEN FLASHCHE ¹		11.90 €
277.	WEISSWEIN LIEBLICH ¹	5.90 €	
278.	RETSINA ¹	5.90 €	
279.	RETSINA FLASHCHE ¹		11.90 €
280.	WEINSCHORLE ¹	5.90 €	
		0,1 L	0,7 L
281.	SEKT	3.90 €	19.90 €



WEINE AUS DER REGION III

RIESLING		0,75L	0,2L
290.	2024 RIESLING TROCKEN ¹ <i>A. 11,5% Vol. R: 4,4 g/l S: 6,5 g/l</i>	19.90 €	5.90 €
291.	2024 RIESLING FEINHERB ¹ <i>A. 10,5% Vol. R: 22 g/l S: 8 g/l</i>	21.90 €	6.90 €
292.	2024 RIESLING TROCKEN ¹ <i>A. 8,5% Vol. R: 45,8 g/l S: 9 g/l</i>	22.90 €	7.90 €
ROSÉ		0,75L	0,2L
293.	ROTLING FEINHERB ¹ <i>A. 13% Vol. R: 6,7 g/l S: 5,3 g/l</i>	19.90 €	5.90 €
BURGUNDER		0,75L	0,2L
294.	GRAUBURGENDER TROCKEN ¹ <i>A. 12,5% Vol. R: 5,2 g/l S: 5,3 g/l</i>	22.90 €	7.90 €
ROTWEINE		0,75L	0,2L
295.	2023 CUVÉE NO.3 ROTWEINE FEINHERB ¹ <i>A. 10,5% Vol. R: 22,3 g/l S: 5,4 g/l</i>	21.90 €	6.90 €
296.	MERLOT TROCKEN ¹ <i>A. 13,5% Vol. R: 0 g/l S: 5,2 g/l</i>	24.90 €	9.90 €

WEINE AUS DER REGION I

ROTWEINE		0,75L	0,2L
300.	2023 DORNFELDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN ¹ <i>kraftvoll, doch nicht dominant, passt gut zu Gegrilltem</i>	19.90 €	5.90 €
301.	2024ER DORNFELDER QUALITÄTSWEIN MILD ¹ <i>eleganter Rotwein für den Lieblich-Fan</i>	19.90 €	5.90 €
RIESLING		0,75L	0,2L
302.	2024ER RIESLING QUALITÄTSWEIN HALBTROCKEN ¹ <i>erfrischender Riesling mit etwas Süße</i>	19.90 €	5.90 €
303.	2023ER RIESLING SPÄTLESE FRUCHTSÜSS ¹ <i>intensiv, ein wenig exotische Fruchtaromen, harmonische Restsüße</i>	22.90 €	7.90 €
304.	2023ER PRIMUS RIESLING TROCKEN ¹ <i>eine ausgezeichnete Selektion mit viel Wucht und Raffinesse</i>	24.90 €	9.90 €
BURGUNDER		0,75L	0,2L
305.	2023ER GRAUER BURGUNDER TROCKEN ¹ <i>kraftvoll, mit einem Hauch Vanille aus dem Barriquefass</i>	22.90 €	7.90 €
306.	2023ER WEISSER BURGUNDER FEINHERB ¹ <i>elegant mit feiner Burgunder-Frucht und wenig Säure</i>	22.90 €	7.90 €
307.	2023ER BLANC DE NOIR TROCKEN SPÄTBURGUNDER ¹ <i>idealer Essensbegleiter und erfrischender Sommerwein</i>	22.90 €	7.90 €

WEINE AUS DER REGION II

ROSÉ		0,75L	0,2L
310.	2022ER ROSA LINDE ROSÉ TROCKEN ¹	19.90 €	5.90 €
311.	2023ER OSTWIND ROSÉ FEINHERB ¹	19.90 €	5.90 €
RIESLING		0,75L	0,2L
312.	2022ER BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING SPÄTLESE HALBTROCKEN ¹	22.90 €	7.90 €
QUALITÄTSWEIN		0,75L	0,2L
313.	2023ER SAUVIGNON BLANC TROCKEN ¹	22.90 €	7.90 €
SAFT		0,75L	0,2L
314.	ROTER TRAUBENSAFT NATURREIN ¹	14.90 €	
315.	ROTE TRAUBENSAFTSCHORLE NATURREIN ¹ (Alkoholfrei)		4.90 €

D A N K E



ALLERGENE / ALLERGENS

- A. Glutenhaltiges Getreide / Cereal containing gluten
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Eier / Eggs
- D. Fisch / Fish
- E. Erdnüsse / Peanuts
- F. Sojabohnen / Soybeans
- G. Milch / Milk
- H. Schalenfrüchte / Tree nuts
- I. Sellerie / Celery
- J. Senf / Mustard
- L. Sesamsamen / Sesame seeds
- M. Lupinen / Lupins
- N. Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1. mit Farbstoff / with coloring
- 2. Koffeinhaltig / contains caffeine
- 3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
- 4. mit Süßungsmittel / with sweetener
- 5. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 6. chininhaltig / contains quinine
- 7. Stabilisatoren / Stabilizers
- 8. Konservierungsstoffe / Preservatives
- 9. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
mit Phosphat / with phosphate
- 10. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
- 11. Kohlensäure / Carbon dioxide
- 12. mit Alkohol / with alcohol
- 13. mit Säuerungsmittel



www.thaosushi.de

THAO

VIETNAMESESISCHES RESTAURANT & SUSHI