

DONBURI

(Sushi-Schale / Sushi Bowl)

GLÜCKSSCHALE - Lucky Bowl

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat, Edamame-japanischen jungen Sojabohnen, Gemüse, Avocado, Sesam, dazu:

Mix rice bowl with japanese rice, Daikon-pickled radish, Wakame-japanese algae salad, Edamame-japanese young soy bean, vegetables, avocado, sesame and:

D1. knusriger Tofu ^{M,F} fried tofu	15,50€
D2. Teriyaki Huhn ^F Teriyaki chicken	16,50€
D3. frischer Lachs ^{B,F} fresh salmon	17,50€
D4. frisches Thunfischfilet ^{B,F} fresh tuna filet	18,50€
D5. Teriyaki Aal ^{1,2,4,F} Teriyaki eel	18,50€
D6. frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel ^{1,2,4,B,C,F,I,M,N} fresh salmon, tuna, scallops, cooked prawns, fried prawns covered in tempura coat	21,50€

SASHIMI ^D

D55. SASHIMI TUNA ^B 8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat 8 tuna slices on seaweed salad	21,50€
D56. ABURI TUNA ^{A,B} 8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat 8 tuna slices flamed on seaweed salad	22,50€
D57. SASHIMI SALMON ^B 8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat 8 salmon slices on seaweed salad	19,50€
D58. ABURI SALMON ^{A,B} 8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat 8 salmon slices flamed on seaweed salad	20,50€

SUSHI

TEMPURA ROLLS ^{i,F}

Alle Crunchy Rollen werden mit Nori Blättern, Guacamola, Salsa Roja & Sesam Dressing serviert

All Crunchy Rolls are served with Nori leaves, Guacamola, Salsa Roja & Sesame Dressing

C35. CRUNCHY VEGI ^{A,i,F} Avocado, Gurke, Spargel Avocado, cucumber, asparagus	15,50€
C36. TUNACADO ^{A,B,i,F} Thunfisch, Avocado, Philadelphia Tuna, avocado, philadelphia cream cheese	17,50€
C37. ABURI SALMON ^{A,B,i,F} Lachs, Avocado, Philadelphia & Shiso Blatt Salmon, avocado, philadelphia & Shiso leaves	17,50€
C38. HOTATEGI TEMPURA ^{A,N,i,F} Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia Scallops, avocado, philadelphia	18,90€
C39. BUTTERFISCH TEMPURA ^{A,N,i,F} Butterfisch, Avocado, Philadelphia Butter fish, avocado, philadelphia	16,50€

SPEZIAL ROLLS

D47. CRISPY TIGER ^{B,i} Garnelen im Tempuramatel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt im Feuerlachs prawns wrapped in tempura coat, mango, avocado, philadelphia with flamed salmon on top	17,90€
D48. SIZZLING TEMPTATION ^{B,i} Avocado im Tempuramatel, Mango, Lachsmantel avocado wrapped in tempura coat, mango with salmon on top	17,90€
D49. MAMA EBI ^{B,C} Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia wrapped in tiger prawns	17,90€
D50. SAKE FANCY ^B Philadelphia, Mango, Lachshaut, Avocado umwickelt mit Lachs, Sesam philadelphia, mango, salmon skin, wrapped in salmon, sesame	17,90€
D51. BALZING TUNA ^{B,D,G,1,2,4} Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam surimi, mango, philadelphia, avocado, wrapped in flamed tuna and sesame	18,50€
D52. FUTO NIJI ^B 5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Fischrogen 5 pcs. filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko	18,50€
D53. FREESTYLE ^{1,2,4,B,C,F,i,M,N} 8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll 16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / veggie) 2 Stk. Avocado Nigiri 8 Stk. Veggie Inside Out Roll Algensalat / Seaweed salad	18,50€

INSIDE OUT ROLLS

8 Stk./pcs.

B31. ALASKA ^B Lachs, Avocado, Fischrogen salmon, avocado, tobiko	12,50€
B32. CALIFORNIA ^{B,C,1,2,4} Surimi, Avocado, Fischrogen surimi, avocado, tobiko	12,00€
B33. MAGURO ^B Thunfisch, Avocado, Fischrogen tuna, avocado, tobiko	12,90€
B34. ANAGO ^{1,2,4,F} Salzwasseraal, Gurke, Sesam sea eel, cucumber, sesame	13,50€
B35. HOTATEGAI ^N Jakobsmuscheln, Avocado, Fischrogen scallops, avocado, tobiko	14,50€
B36. SALMON SKIN ^F Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam grilled salmon skin, cucumber, sesame	12,50€
B37. EBI TEMPURA ^{F,i} Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam fried prawns, avocado, sesame	12,50€
B38. VEGGIE ^{F,i} Avocado im Tempuramantel, Gurke, Mango und Sesam ummantelt avocado covered in Tempura coat, cucumber, mango and sesame	11,90€

SUSHI MENÜ

M1. MAKI MIX ^B 8 Stk. Salmon Maki 8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. Avocado Maki	17,50€
M2. SAKE TSUNAMI ^B 8 Stk. Sake Maki 6 Stk. Sake Nigiri	21,90€
M3. CRISPY ROCKET ^{B,i} 8 Stk. Sake Crunchy Roll 4 Stk. Nigiri	24,90€
M4. BLAZING LOVE ^{B,i} 8 Stk. Crispy Tiger 4 Stk. Nigiri	24,90€
M5. KAMASUTRA ^{B,i} für 2 Pers. / for 2 persons 4 Stk. Nigiri 8 Stk. Freestyle Special Roll 8 Stk. Salmon Crunchy Roll 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Sake Maki Algensalat / Seaweed salad	59,00€
M6. ROBU INVASION ^{B,i} für 3 Pers. / for 3 persons 6 Stk. Nigiri 8 Stk. Tuna Tempura 8 Stk. Freestyle Special Roll 8 Stk. Alaska Roll 8 Stk. Sake Maki 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Tuna Maki Algensalat / Seaweed salad	71,00€
M7. LOVER PLATTE ^{B,i} für 2 Pers. / for 2 persons 8 Stk. Sashimi Lachs 8 Stk. Butterfisch Tempura 8 Stk. California Roll 8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. Kappa Maki Algensalat / Seaweed salad	64,00€
M8. VEGIE PLATTE ⁱ für 2 Pers. / for 2 persons 8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll 16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / veggie) 2 Stk. Avocado Nigiri 8 Stk. Veggie Inside Out Roll Algensalat / Seaweed salad	46,00€

MAKI

8 Stk./pcs.

M21. AVOCADO Avocado	6,00€
M22. SAKE ^B Lachs salmon	6,80€
M23. EBI ^C eingelegte Garnelen pickled prawns	6,80€
M24. TEKKA ^B Thunfisch tuna	6,80€
M25. ANAGO ^{1,2,4} Salzwasseraal gegrillt grilled sea eel	7,80€
M26. FRIED EBI ⁱ gebackene Garnelen fried king prawns	7,80€
M27. KAPPA Gurke cucumber	5,80€
M28. SALMON SKIN ^B Lachshaut gebacken grilled salmon skin	6,80€
M29. MANGO Mango	6,00€

NIGIRI

2 Stk./pcs.

A1. ABURO MAGURO ^B Thunfisch flambiert flamed tuna	7,70€
A2. ABURO SAKE ^B Lachs flambiert flamed salmon	7,40€
A3. ABURO GAI ^B Jakobsmuscheln flambiert flamed scallops	8,00€
A4. KANI ^{1,2,4} Surimi surimi	6,40€
A5. SAKE ^B Lachs salmon	7,00€
A6. ANAGO ^{1,2,4} Salzwasseraal gegrillt grilled sea eel	7,70€
A7. MAGURO ^B Thunfisch tuna	7,40€
A8. HOTATEGAI ^N Jakobsmuscheln scallops	7,70€
A9. EBI ^C eingelegte Garnelen pickled prawns	7,00€

TōGao

FINE SUSHI & ASIAN CUISINE

<http://www.togao.de>

Mo. - Fr.: 11:30 - 22:30
Sa. - So.: 12:00 - 22:30

WEDEL

Beim Hoophof 3A, 22880 Wedel
Tel.: 04103 - 70 18 04 5

BERGEDORF / HAMBURG

Weidenbaumsweg 13-15, 21029 HH
Tel.: 040 - 72 00 57 11

BLANKENESE / HAMBURG

Schenefelder Landstr. 169, 22589 HH
Tel.: 040 - 87 000 744

BUXTEHUDE

Hansestraße 2, 21614 Buxtehude
Tel.: 04161 - 74 78 428

HEMMOOR

Hauptstraße 143, 21745 Hemmoor
Tel.: 04771 - 68 90 779

HUSUM

Norderstraße 31, 25813 Husum
Tel.: 04841 - 77 99 170

PASEWALK

Torgelower Str. 15, 17309 Pasewalk
Tel.: 03973 - 22 92 588

SASSNITZ

Rügen-Galerie 4, 18546 Sassnitz
Tel.: 038392 - 66 38 50

UECKERMÜNDE

Goethestraße 4, 17373 Ueckermünde
Tel.: 039771 - 54 74 05

SYLT

Hörnummer Str. 3, 25980 Sylt
Tel.: 04651 - 99 54 819

TRITTAU

Vorburgstraße 3, 22946 Trittau
Tel.: 04154 - 70 87 974

MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 17:00
(außer Sonntag und Feiertage)

SUSHI

T1. 8 Stk. Mango Maki , 8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki **12,50€**

T2. 8 Stk. gegrillter Lachs Maki, 8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki ^{B,F} **13,50€**

T3. Kross gebratene Tempura Rolls ⁱ
mit **Butterfisch oder Lachs**, Avocado,
Philadelphia, serviert mit Salsa Roja
und Sesam Dressing ^{B,F} **13,50€**

T4. 8 Stk. Inside Out California, 8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Lachs Nigiri ^{1,2,4,B,C} **13,50€**

T5. 8 Stk. Inside Out Alaska, 8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Tuna Nigiri ^B **14,50€**

WARME GERICHTE

T6. Frühlingsrollen: knusprige Reispapierrollen
nach Oma's Rezept mit Huhnfüllung ^A **7,00€**

T7. Hanoi Pho ^{O,P}: traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe mit aromatischer
Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander,
Sojasprossen, wahlweise mit:

Tofu	12,50€
Huhn	13,50€
Rind	14,50€

T8. Tofu: mit frischem Saisongemüse, Ingwer,
Knoblauch, **Soja Sauce**, serviert
mit Duftreis ^{M,O} **12,50€**

T9. würzige gebratene Streifen von
Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, knackigem
Salat und Limetten Dip ^O, Erdnuss ^H,
Koriander, serviert mit Duftreis **12,90€**

T10. Mango - Curry Hühnerbrustfilet
mit frischem Gemüse, knackigem Salat,
serviert mit Duftreis **12,90€**

T11. Ente kross ⁱ: gebraten in **Erdnuss Sauce** ^{D,H}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis **14,90€**

T12. Ente kross ⁱ: gebraten in **Soja Sauce** ^{M,O}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis **14,90€**

5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls ^A

Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept,
serviert mit Limettem-Kräuter-Dip ^O und
Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:

*Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served
with Lime-Herb-Dip ^O Sweet-Sour-Chili-Sauce and:*

a. mit Huhn	<i>with chicken</i>	7,90€
b. mit Garnelen	<i>with prawns</i>	7,90€
c. vegetarisch	<i>vegie</i>	6,50€

6. EDAMAME ^M **8,50€**

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit
Meersalz serviert

*Green baby soybeans, cooked and served with
see salt*

7. YAKITORI CHICKEN SKEWERS ^M **8,50€**

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße ^{D,H}
und frischem Salat

*2 grilled chicken skewers with peanut sauce
and fresh salad*

8. EBI TEMPURA ^{C,I} **8,50€**

3 große gebackene Garnelen in knusprigem
Tempura Teigmantel auf Salat, dazu
Wasacado-Dip

*3 big crispy prawns within tempura pastry crust
and Wasacado Dip*

9. INDOCHINA DUMPLINGS ^F

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert
mit einer dunklen Sojasauce ^F, gefüllt mit
Gemüse, dazu:

*Steamed asian dumplings, served with a dark soy
sauce, filled with vegetables and:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	6,90€
b. mit Garnelen ^C	<i>with prawns</i>	7,90€

10. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knusprige
Reispapierrolle ^{M,F}, Ebi Tempura ^{C,I} und
Indochina Dumplings ^{M,F}

*A mix of our appetizers: Summer Rolls,
Spring Rolls, Crispy Prawns, Indochina Dumplings*

für 2 Personen	<i>for 2 people</i>	17,90€
je weitere Person	<i>with every further person (each)</i>	+8,50€

100. LÁ LÓT ^A **8,50€**

Gegrillte Betelblattrollen mit Rinderfüllung
grilled wild betel leaves rolls, filled with beef

GROBE GERICHTE

/ MAIN DISHES

20. HANOI PHỞ ^{O,P}

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche!
Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit
kräftig aromatischer Hühnerbrühe,
Frühlingszwiebeln, Koriander, Soja-
sprossen ^F, vietnamesischer fluffig-
frittiertes Brotstange ⁱ, dazu:

*A classic noodles soup from vietnamese
cuisine!*

*Rice band noodles soup with strong
aromatic chicken broth, spring onions,
codiander, soybean sprouts, vietnamese
fluffy fried bread stick*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	14,90€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	16,50€
c. mit Rind	<i>with beef</i>	17,50€

21. BANGKOK SPICES ^{O,P}

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam
Reisnudelsuppe mit Zitronengras,
Galgantwurzel, Tamarinde, dazu:

*Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle
soup with lemon grass, aromatic ginger,
tamarind and:*

a. mit Lachs ^M	<i>with salmon</i>	17,50€
----------------------------------	--------------------	---------------

b. mit ver. Meeresfrüchten ^{B,C,N}	<i>with seafood</i>	18,50€
--	---------------------	---------------

22. SAIGON CURRY ^O

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit
Gemüse, frischem Salat, frischen
Kräutern, Duftreis, dazu:

*Creamy Coconut-Curry-Sauce with
vegetables, fresh salads, fresh herbs, rice and:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	14,50€
---------------------------------	------------------	---------------

b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	17,50€
--------------------	---------------------	---------------

c. mit knuspriger Ente ⁱ	<i>with crispy duck</i>	19,50€
--	-------------------------	---------------

d. mit gegrillter Ente	<i>with grilled duck</i>	19,90€
-------------------------------	--------------------------	---------------

e. mit großen Garnelen ^C	<i>with big prawns</i>	19,90€
--	------------------------	---------------

23. MEKONG LEMON GRASS ^{O,M}

Reisfadennudeln mit Zitronengras,
dazu knackiger Salat mit einem
Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

*Rice noodles with lemon grass, crunchy
salads, Lime-Herb-Dressing and:*

a. mit Huhn	<i>with chicken</i>	17,50€
b. mit Rind	<i>with beef</i>	18,50€
c. mit Ente	<i>with duck</i>	19,90€
d. MIX Teller		19,90€

knusprige Reispapierrollen mit
Huhnfüllung, gegrillte Lá Lót -
Betelblattrollen mit Rinderfüllung, Tofu ^M
*crispy rice paper rolls filled with chicken,
grilled wild betel leaves rolles filled with
beef, Tofu ^M*

24. PNOM PENH PEANUTS ^{D,F,H}

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger
Erdnuss-Soße mit frischem Salat,
Lemon-Dip und Duftreis, dazu:

*Crunchy Wok vegetables in creamy
Peanut Sauce with fresh salads,
Lime Dip, served with rice and:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	14,50€
---------------------------------	------------------	---------------

b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	17,50€
--------------------	---------------------	---------------

c. mit knuspriger Ente ⁱ	<i>with crispy duck</i>	19,50€
--	-------------------------	---------------

d. mit gegrillter Ente	<i>with grilled duck</i>	19,90€
-------------------------------	--------------------------	---------------

25. VIENTIANE STYLE ^{F,M,O,4}

Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce,
Avocadomus, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

*Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce,
avocado puree, served with sesame rice and:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	14,50€
---------------------------------	------------------	---------------

b. mit Medium-Rind	<i>with medium beef</i>	17,50€
---------------------------	-------------------------	---------------

c. mit knuspriger Ente ⁱ	<i>with crispy duck</i>	19,50€
--	-------------------------	---------------

d. mit gegrillter Ente	<i>with grilled duck</i>	19,90€
-------------------------------	--------------------------	---------------

26. PHUKET FISH ^{B,F,M,O,4}

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem
Saisongemüse, Pak Choi, grünem Spargel
in dunkler Sojasauce und Reis, dazu:

*Fish by choice with fresh vegetables, pak choy
green asparagus, dark Soy Sauce, served
with rice and:*

a. mit gegerilltem Lachs ^B	<i>with grilled salmon</i>	19,90€
--	----------------------------	---------------

b. mit gegerilltem Thunfisch ^B	<i>with grilled tuna</i>	21,90€
--	--------------------------	---------------

c. mit gegerilltem Butterfisch ^B	<i>with grilled butter fish</i>	18,90€
--	---------------------------------	---------------

27. FLYING SINGAPORE ^{D,H,F}

„Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat,
gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße,
dazu:

*„Flying Noodles“ with fresh salad, steamed
vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:*

a. mit gegrilltem Hähnchenbrust	<i>with grilled chicken breast filet</i>	17,50€
--	--	---------------

b. mit knusprigen Garnelen ^{C,I}	<i>with crispy prawns</i>	18,90€
--	---------------------------	---------------

c. mit knuspriger Ente ⁱ	<i>with crispy duck</i>	19,90€
--	-------------------------	---------------

d. mit Tofu	<i>with Tofu</i>	16,50€
--------------------	------------------	---------------

28. GEBRATENE NUDELN ^{A,P} - Fried Noodles

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise,
dazu:

with egg, vegetables, fresh Salad-Mayo and:

a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M	<i>with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass</i>	17,90€
--	--	---------------

b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras	<i>with aromatic fried beef with lemon grass</i>	18,90€
--	--	---------------

c. Knusprige Ente ⁱ	<i>with crispy duck</i>	19,90€
---------------------------------------	-------------------------	---------------

d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras	<i>with fried duck und lemon grass</i>	19,90€
--	--	---------------

29. GEBRATENER REIS ^{A,P} - Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise,
dazu:

with egg, vegetables, fresh Salad and Mayo and:

a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M	<i>with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass</i>	17,90€
--	--	---------------

b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras	<i>with aromatic fried beef with lemon grass</i>	18,90€
--	--	---------------

c. Knusprige Ente ⁱ	<i>with crispy duck</i>	19,90€
---------------------------------------	-------------------------	---------------

d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras	<i>with fried duck und lemon grass</i>	19,90€
--	--	---------------

KINDERMENÜ / KID'S MEAL

30. PFANNENUDELN oder PFANNENREIS ^{A,P}

Wok Noodle or Wok Rice

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

a. vegetarisch	<i>vegie</i>	7,90€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	8,90€

DESSERTS

31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM ^{A,D} **6,90€**

Hausgemachtes Mango-Eis mit
frischen Mangoscheiben

Home-made mango ice cream with mango slices

32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAM ^{A,D} **6,90€**

3 Matcha-Eiskugeln

3 Green tea ice cream balls with different fruits

33. SESAMBÄLLCHEN ^F **6,50€**

- Sesame Balls

4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt
mit Bohnenpaste & Honig

*4 home-made sesame balls filled with
bean paste & honig*

34. GEBACKENE BANANE ^F **6,50€**

- Fried Banana

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig
home-made fried banana with honig

VORSPEISEN / APPETIZER

KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS

1. MISO SUPPE - Miso Soup

Eine traditionelle japanische Suppe mit
Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln,
dazu:

*a traditional japanese soup with soybean paste,
seaweed, spring onions and:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	6,90€
b. mit Lachs ^B	<i>with salmon</i>	7,90€

2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup ^O

Kräftige Kokos-Suppe mit frischen Champignons,
Tomaten, asiatischen Gewürzen, dazu:

*strong coconut broth with fresh mushrooms,
tomatoes, asian herbs and:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	6,90€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	7,90€
c. mit Garnelen ^C	<i>with prawns</i>	8,20€

3. ZITRONENGRAS SUPPE

- Lemon Grass Soup ^{O,P}

Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse,
Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft,
dazu:

*Spicy lemon grass, fresh vegetables, Tom Yam paste,
lemon leaves, lime juice and:*

a. mit Huhn ^M	<i>with chicken</i>	7,90€
b. mit Garnelen ^C	<i>with sprawns</i>	8,20€

FINGER FOOD

4. SOMMERROLLEN - Sommer Rolls ^{M,F}

Frischer Salat, grüne Gurke, Sesam und
Reisnudeln, eingewickelt im Reispapier, serviert
mit einem leichten Limetten-Kräuter-Dip ^O, dazu:

*Fresh salad, cucumber, sesame and rice noodles,
wrapped in rice paper, served with a light
Lime-Herb-Dip, and:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	7,50€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	7,50€
c. mit Garnelen ^C	<i>with prawns</i>	8,20€

SALATE / SALADS

11. GRÜNER PAPAYA (scharf) - **10,50€**

Green Papaya ^{O,H} (spicy)

Knackige grüne Papayastreifen, Karotten-
streifen, Tomaten, Erdnüssen und
Limetten-Chili-Dressing

*Crunchy fresh green papaya, carrot stripes,
tomatoes, peanuts, Lime-Chili-Dressing*

12. MANGO MIX ^O **11,50€**

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische
Kräuter, Limetten-Chili-Dressing und
gegrilltes Hühnerfleisch

*Crunchy mango stripes, garden salad,
fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and
grilled chicken pieces*

13. SOMMER SALAT - Summer Salad ^{O,H,M}

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen,
Sojasprossen und Limetten-Ingwer-
Dressing, dazu:

*Crunchy mango stripes, garden salad,
fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and
grilled chicken pieces und:*

a. mit Tofu ^M	<i>with tofu</i>	10,90€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	11,90€

15. TATAR ACOVADO ^{FL}

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln, serviert
mit scharfem Wasabi & Sojasauce, dazu:

*Minced avocado, spring onions, served
with spicy wasabi & soy sauce and:*

a. mit rohem Lachs ^B	<i>with raw salmon</i>	10,50€
--	------------------------	---------------

b. mit rohem Thunfisch ^B	<i>with raw tuna</i>	11,50€
--	----------------------	---------------

16. SEETANGSALAT **9,90€**

- Seaweed Salad ^{B,F}

Seetang Streifen, flambierter Lachs,
frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-Balsamico-
Sesam-Dressing

*Seaweed, flamed salmon, fresh ginger,
chili oil and Soy-Balsamico-Sesame-Dressing*