

MENU



**SUSHI & VIETNAMESESISCH
ASIAN FUSION**

**ÖFFNUNGSZEITEN
MO - SA 11:30 - 22:00
SO & FEIERTAGE 12:00 - 22:00**

**KUCKELKE 20
44135 DORTMUND
0231/93142797**



SUSHI

MAKI

jeweils 8 Stk.

M.1 SAKE	Lachs Salmon	4.00	d
M.2 SAKE II	Lachs gekocht Salmon	4.00	d
M.3 SAKE AVO	Lachs, Avocado Salmon	4.50	d
M.4 TEKKA	Thunfisch Tuna	4.50	d
M.5 TEKKA II	Thunfisch (gekocht) Tuna (cooked)	4.50	d
M.6 EBI AVO	gekochte Garnelen, Avocado Shrimp (cooked), Avocado	5.00	b
M.7 UNAGI KAPPA	Süßwasseraal, Gurke freshwater Eel, Cucumber	4.50	d
M.8 AVOCADO 	Avocado	3.70	
M.9 KAPPA 	Gurke Cucumber	3.70	
M.10 MANGO 	Mango Mango	3.70	g
M.11 RUCOLA 	Rucola, Frischkäse Arugula, Cream Cheese	3.70	g
M.12 PAPRIKA 	Paprika Bell Pepper	3.70	

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

4

NIGIRI

jeweils 2 Stk.

N.1 SAKE	Lachs Salmon	4.50	d
N.2 MAGURO	Thunfisch Tuna	5.00	d
N.3 EBI	gekochte Garnelen Shrimp (cooked)	4.50	b
N.4 UNAGI	Süßwasseraal freshwater Eel	4.50	d
N.5 ABURI SAKE	flambierter Lachs, Avocado Salmon (flambéed)	5.00	d
N.6 ABURI MAGURO	flambierter Thunfisch, Avocado Tuna (flambéed)	5.50	d
N.7 WHITE TUNA	Butterfisch Butterfish	4.50	d
N.8 AVOCADO 	Avocado	3.50	
N.9 TAMAGO 	Omelett Omelet	3.50	c

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

5

CALIFORNIA ROLL

jeweils 8 Stk.

U.1 SAKE AVO	Lachs, Avocado, Gurken, Tobiko (Fischrogen) Salmon, Avocado, Cucumber, Tobiko (flying fish roe)	9.90	a,d
U.2 SAKE AVO II	Lachs gekocht, Sesam, Avocado, Schnittlauch Salmon (cooked), Sesame, Avocado, Chives	9.90	a,d,k
U.3 SAKE RUCOLA	Lachs, Sesam, Rucola, Frischkäse, Tobiko (Fischrogen) Salmon, Sesame, Arugula, Cream cheese, Tobiko (flying fish roe)	9.90	a,d,k
U.4 TUNA KAPPA	Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, Sesam, Tobiko (Fischrogen) Tuna, Cucumber, Chives, Sesame, Tobiko (flying fish roe)	9.90	a,d,k
U.5 TUNA KAPPA II	Thunfisch (gekocht), Gurke, Schnittlauch, Sesam Tuna (cooked), Cucumber, Chives, Sesame	9.90	a,d,k
U.6 CALIFORNIA	Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko (Fischrogen) Surimi, Avocado, Cucumber, Sesame, Tobiko (flying fish roe)	8.90	a,b,d,k
U.7 EBI AVOCADO	Garnelen, Avocado, Sesam, Shrimp, Avocado, Sesame	8.90	a,b,d,k
U.8 EBI CRUNCH	Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko Tempura Shrimp, Avocado, Cucumber, Sesame, Tobiko	9.90	a,b,k
U.9. CHICKEN ROLL	Teriyaki Hühnchenfleisch, Gurken, Sesam Teriyaki Chicken, Cucumber, Sesame	9.90	a,k
U.10 VEGGIE ROLL 	Rucola, Avocado, Gurke, Sesam Arugula, Avocado, Cucumber, Sesame	8.90	a,k

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

6

SASHIMI

S1. SALMON (7 Stk) 14.90 d

Lachs, Seetang auf Rettichbett. Auf Wunsch flambiert
Salmon, Seaweed on Radish. Flambéed on request

S2. TUNA (7 Stk) 15.90 d

Thunfisch, Seetang auf Rettichbett. Auf Wunsch kurz gegrillt
Tuna, Seaweed on Radish. Flambéed on request

S3. WHITE TUNA (7 Stk) 14.90 d

Gegrillter Butterfisch, Seetang auf Rettichbett
grilled Butterfish, Seaweed on Radish

S4. ONG BUI SASHIMI (10 Stk) 16.90 d,b

Butterfisch, Lachs, Thunfisch, frittierte Garnelen, Sushi Reis, Salat
Butterfish, Salmon, Tuna, fried Shrimps on Sushi Rice, Salad

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

7

SPECIAL ROLLS

jeweils 8 Stk.

SP1. RED DRAGON

In: Frittierte Lauchzwiebeln, Paprika
Out: Flambierter Lachs, Cocktailsoße, Teriyakisoße

In: fried Spring Onions, Bell Pepper
Out: flambéed Salmon, Cocktail Sauce, Teriyaki Sauce

12.50 a,d,b,k,c

SP2. SALMON STYLE

In: Frittierte Garnelen, Gurken, Avocado, Frischkäse
Out: Flambierter Lachs, Cocktailsoße, Teriyakisoße

In: fried Shrimps, Cucumber, Avocado, Cream Cheese
Out: flambéed Salmon, Cocktail Sauce, Teriyaki Sauce

12.50 a,d,b,k,c

SP3. ALASKA COLORS

In: gegrillter White Tuna, Frischkäse, Rucola, Gurke
Out: Lachs, Thunfisch & Avocado

In: grilled White Tuna, Cream Cheese, Arugula, Cucumber
Out: Salmon, Tuna, Avocado

12.50 a,d,b,k,c

SP4. KING TUNA

In: gegrillter Butterfisch, Avocado, Gurke, Tobiko (Fischrogen)
Out: Flambierter Thunfisch, Guacamole, Schnittlauch, Ong Bui Soße

In: grilled Butterfish, Avocado, Cucumber, Tobiko (flying fish roe)
Out: flambéed Salmon, Guacamole, Chives, Ong Bui Sauce

12.50 a,d,b,k,c

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

8

SPECIAL ROLLS

jeweils 8 Stk.

SP5. WHITE TUNA

In: Frittierte Garnelen, gegrillter Lachs, Gurke, Avocado
Out: Flambierter Butterfisch, Frischkäse

In: fried Shrimps, flambéed Salmon, Cucumber, Avocado
Out: flambéed Butterfish, Cream Cheese

12.50 a,d,b,k,c

SP6. JAPAN BEEF

In: Frittierte Garnelen, Lachs, Gurke, Rucola
Out: flambiertes Rindfleisch und Frischkäse

In: fried Shrimps, Salmon, Cucumber, Arugula
Out: flambéed Beef, Cream Cheese

12.50 a,d,b,k,c

SP7. BLACK DRAGON

In: Frittierte Garnelen, gegrillter Lachs, Frischkäse, Gurken, Schnittlauch
Out: Süßwasseraal, Guacamole, Ong Bui Soße

In: fried Shrimps, grilled Salmon, Cream Cheese, Cucumber, Chives
Out: freshwater Eel, Guacamole, Ong Bui Sauce

12.50 a,d,b,k,c

SP8. ASIAN DRAGON

In: Gegrillter Lachs, gegrillte Lauchzwiebeln, Guacamole, Gurke
Out: Gedämpfte Garnelen, Avocado, Reispapier, Sesamsoße, Ong Bui Soße

In: grilled Salmon, grilled Spring Onions, Guacamole, Cucumber
Out: steamed Shrimps, Avocado, Ricepaper, Sesame Sauce, Ong Bui Sauce

12.50 a,d,b,k,c

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

9

SPECIAL ROLLS

jeweils 8 Stk.

SP9 RAINBOW ROLL

In: Frittierte Garnelen, Gurke, Avocado, Rucola
Out: Thunfisch, Garnelen, Lachs, OngBui Soße

In: fried Shrimps, Cucumber, Avocado, Arugula
Out: Tuna, Shrimps, Salmon, OngBui Sauce

12.50 a,d,b,k,c

SP10. VEGAN SPECIAL

In: Paprika, Avocado, Gurken, Mango
Out: Rote Beete

In: Bell Pepper, Avocado, Cucumber, Mango
Out: Beetroot

12.50

SP11. QUEEN VEGAN

In: Gebackene Lauchzwiebeln, Gurke, Rucola, Mango
Out: Avocado

In: baked Spring Onions, Cucumber, Arugula, Mango
Out: Avocado

12.00 a,k

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

10

SPECIAL ROLLS

jeweils 8 Stk.

SP12. GOLD VEGETARIAN

In: Grüner Spargel, frittierte Avocado, Gurke, Frischkäse
Out: Mango

In: green Asparagus, fried Avocado, Cucumber, Cream Cheese
Out: Mango

12.00 a,k

SP13. KAISHI RED

In: Paprika, Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola
Out: Rote Bete

In: Bell Pepper, Cucumber, Avocado, Cream Cheese, Arugula
Out: Beetroot

12.50 a,k

SP14. ONG BUI'S SURPRISE

Lassen Sie sich überraschen :)
Get surprised :)

12.90 a,d,b,k,c

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

11

MINI CRUNCHY

jeweils 8 Stk.

MC1. SALMON CRUNCHY

Lachs, Frischkäse, OngBui Soße, Cocktailsoße, Guacamole
Salmon, Cream Cheese, OngBui Sauce, Cocktail Sauce, Guacamole

6.90 a,d,c

MC2. THUNFISCH CRUNCHY

Thunfisch, Frischkäse, OngBui Soße, Cocktailsoße, Guacamole
Tuna, Cream Cheese, OngBui Sauce, Cocktail Sauce, Guacamole

6.90 A,D,C

MC3. EBI AVO CRUNCHY

Garnelen, Frischkäse, OngBui Soße, Cocktailsoße, Guacamole
Shrimps, Cream Cheese, OngBui Sauce, Cocktail Sauce, Guacamole

6.90 a,b,c

MC4. ONG BUI CRUNCHY

Krabben, Avocado bedeckt mit Lachstatar und Tobiko, Guacamole
Crabmeat, Avocado covered with Salmon tartar and Tobiko, Guacamole

7.50 a,b,c

MC5. KAPPA AVO CRUNCHY

Gurken, Avocado, Cocktailsoße, Guacamole
Cucumber, Avocado, Cocktail Sauce, Guacamole

6.90 a,c

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

12

BIG CRUNCHY

jeweils 6 Stk.

C1. ONG BUI BIG CRUNCHY 1

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, OngBui Soße, Cocktailsoße, Frischkäse, Guacamole
Salmon, Tuna, Avocado, Cucumber, OngBui Sauce, Cocktail Sauce, Cream Cheese, Guacamole

8.90 a,d,c

C2. ONG BUI BIG CRUNCHY 2

Hähnchenfleisch, Avocado, Gurke, OngBui Soße, Cocktailsoße, Frischkäse, Guacamole
Chickenmeat, Avocado, Cucumber, OngBui Sauce, Cocktail Sauce, Cream Cheese, Guacamole

8.90 a,c

C3. ONG BUI BIG CRUNCHY 3

Garnelen, Avocado, Gurken, Frischkäse, Guacamole
Shrimps, Avocado, Cucumber, Cream Cheese, Guacamole

8.90 a,b,c

C4. ONG BUI BIG CRUNCHY 4

Lachs, Süßwasseraal, Gurken, Avocado, Schnittlauch, Guacamole
Salmon, freshwater Eel, Cucumber, Avocado, Chives, Guacamole

8.90 a,d,c

C5. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurken, Spargel, rote Beete, Cocktailsoße, Guacamole
Avocado, Cucumber, Asparagus, Beetroot, Cocktail Sauce, Guacamole

7.90 a,c

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

13

ONG BUI COMBO

CB1. VEGGIE LIFE  15.90 a,f,c,k
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Inside Out Veggie
6. Stk Veggie Crunchy

CB2. VEGGIE GOOD  15.90
8 Stk. Special Vegan
6 Stk. Big Crunchy
2 Stk. Nigiri

CB3. MAKI MIX 11.90 a,d,c,f,k
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Avocado Maki

CB4. SAKE TOKYO 15.90 a,d,c,f,k
8 Stk. Lachs Maki
2 Stk. Nigiri Lachs
8 Stk. Sake Avo Inside Out

CB5. SURPRISE COMBO 23.90 a,d,c,f,k
8 Stk. Maki
2 Stk. Nigiri
8 Stk. Mini Crunchy
8 Stk. Special

CB6. NIGIRI LOVER 15.90 a,d,c,f,k
10 Stk. Verschiedene Nigiri Sorten

CB7. SHIMIZU 22.90 a,d,c,f,k
8 Stk. Maki Lachs
8 Stk. Mini Crunchy
8 Stk. Inside Out Roll
6. Stk. Big Crunchy

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

14

ONG BUI COMBO

CB8. PLATTE FÜR 2 PERSONEN 40.90 a,d,c,f,k
16. Stk Maki
4 Stk. Sashimi Lachs
4 Stk. Nigiri
8 Stk. Mini Crunchy
8 Stk. California Roll
8 Stk. Special Roll

CB9. PLATTE FÜR 3 PERSONEN 58.90 a,d,c,f,k
24 Stk. Maki
6 Stk. Nigiri
8 Stk. Mini Crunchy
6 Stk. Big Crunchy
8 Stk. California Roll
8 Stk. Special Roll
6 Stk. Sashimi
Seetang Salat und Rettich

CB10. PLATTE FÜR 4 PERSONEN 99.90 a,d,c,f,k
24 Stk. Maki
8 Stk. Mini Crunchy
10 Stk. Big Crunchy
8 Stk. Nigiri
8 Stk. Sashimi
16 Stk. Special Roll
8 Stk. California Roll
Seetang Salat und Rettich

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

15



SPEISEN

VORSPEISEN

- | | | |
|---|------|------------|
| 1. MISO SUPPE
Sojabohnenpaste in Dashibrühe mit Tofu und Seetang
Soybean Paste in Dashi broth with Tofu and Seaweed | 4,50 | e, f |
| 2. ONG BUI SUPPE
rotes Curry mit Kokosmilch ,Gemüse
red Curry with Coconut milk, Vegetables | 5.50 | d, g |
| C. HÄHNCHENFLEISCH Chicken | | d, g |
| G. GARNELEN Shrimps | | d, b, g |
| L. LACHS Salmon | | d, g |
| TO. TOFU Tofu | | g |
| 3. VEGGIE SUPPE
mit Chinakohl, Zucchini und Pak Choi
with Celery Cabbage, Zucchini und Pak Choi | 4.50 | |
| 4. SOMMERROLLEN SUMMER ROLLS (2 STK.)
mit hausgemachter Hoisinsoße
with homemade Hoisinsauce | 5.90 | a, c |
| B. RINDFLEISCH Beef | | a |
| C. HÄHNCHENFLEISCH Chicken | | a |
| G. GARNELEN Shrimps | | d, b, g |
| L. LACHS Salmon | | d, g |
| TO. TOFU Tofu | | g |
| 5. FRÜHLINGSROLLEN VIETNAM SPRING ROLLS (2 STK.)
Frittiertes Reispapier mit Hähnchen und Gemüse serviert mit hausgemachter Fischsoße
fried Ricepaper with Chicken and Vegetables served with homemade Fishsauce | 5.90 | a, b, c, d |
| 6. FRÜHLINGSROLLEN VEGGIE SPRING ROLLS VEGGIE (2 STK.)
Frittiertes Reispapier mit Gemüse serviert mit hausgemachter Hoisinsoße
fried Ricepaper with vegetables, served with homemade Hoisinsauce | 5.90 | a |
| 7. EDAMAME
Edamame | 5.50 | |
| 8. SEETANG SALAT
Seaweed Salad | 5.50 | k |
| 9. SLOWLY HA CAO gedämpft steamed (5 STK.)
Teigtaschen (Reismehl) gefüllt mit gehackten Garnelen, Gemüse, Süß-Sauer Soße
Dumplings (Rice Flour) filled with chopped Shrimps and Vegetables, Sweet-and-Sour Sauce | 5.90 | b, a |

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

VORSPEISEN

- | | | |
|---|-------|---------------------|
| 10. GYOZA (5 STK.) frittiert | 5.90 | a |
| C. HÄHNCHENFLEISCH Chicken | | a |
| G. GARNELEN Shrimps | | d, b, g |
| V. VEGGIE Vegetables | | a |
| 11. SATE-SPIESSE
Gegrillter Hähnchenspieß mit hausgemachter Erdnusssoße
grilled Satay Sticks (Chicken) with Peanut Sauce | 5.90 | e |
| 12. SÜSSKARTOFFEL-POMMES SWEET POTATO FRIES | 5.90 | |
| 13. HOLY ROLL
gefüllt mit Avocado, Gurken, Röstzwiebeln, Sushi Reis, Salat, Hoisinsoße
filled with Avocado, Cucumber, fried Onions, Sushi Rice, Salad, Hoisinsauce | 5.90 | a |
| B. RINDFLEISCH Beef | | a |
| C. HÄHNCHENFLEISCH Chicken | | a |
| E. ENTE Duck | | a, c |
| V. VEGGIE Vegetables | | a |
| 14. NOM MANGO
Mango, Kohlrabi, Karotten, Sojasprossen, Koriander, Erdnüsse
Mango, Cabbage turnip, Carrots, Bean sprouts, Coriander, Peanuts | 8.50 | e, f |
| C. HÄHNCHENFLEISCH Chicken | | |
| G. GARNELEN Shrimps | | b |
| 15. NOM VIETNAM NGO SEN
Kohlrabi, Karotten, Lotusstiele, Koriander, Erdnuss
Cabbage turnip, Carrots, Lotus stems, Coriander, Peanuts | 8.50 | e |
| C. HÄHNCHENFLEISCH Chicken | | |
| G. GARNELEN Shrimps | | b |
| 16. ONG BUI TAPAS ab 2 Personen
Platte mit verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen
Plate with different cold and warm appetizers | 23.90 | a, c, b, d, f, l, k |
| 17. ONG BUI VEGGIE TAPAS ab 2 Personen
Veggie Platte mit verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen
Veggie Plate with different cold and warm appetizers | 23.90 | a, e, l |

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

HAUPTGERICHTE

51. SEAFOOD BOWL

Avocado, Cocktailsoße mit Sushi Reis, Salat
Avocado, Cocktail Sauce with Sushi rice, Salad

14.90 l,d,c,g

- L. ROHER LACHS Salmon Sashimi
- T. ROHER THUNFISCH Tuna Sashimi

52. ONGBUI POKE BOWL

Jasminreis, Salat, Sesam
Jasminrice, Salad, Sesame

14.90 l,d,c

- C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken
- B. RINDFLEISCH Beef
- L. GEBRATENEM LACHS fried Salmon
- TO. TOFU Tofu 

53. JAPAN UDON

Gebratene Udonnudeln mit hausgemachter Soße, Gemüse dazu Salat
fried Udon Noodles with homemade Sauce, Vegetables, Salad


a,l,k,f

- C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken 15.90
- E. ENTE Duck 16.90
- G. GARNELEN Shrimps 15.90 b
- L. LACHS GEGRILLT Grilled Salmon 16.90 d
- B. RINDFLEISCH Beef 15.90
- TO. TOFU Tofu  14.90

54. TERIYAKI FRIENDS

gebratenes Gemüse mit Teriyaki Soße und Jasminreis
fried Vegetables with Teriyaki Sauce and Jasminrice

a,e,f,k,l

- C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken 15.90
- E. ENTEN Duck 16.90
- G. GARNELEN Shrimps 15.90 b
- L. LACHS GEGRILLT Grilled Salmon 16.90 d
- B. RINDFLEISCH Beef 15.90
- TO. TOFU Tofu  14.90

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF


HAUPTGERICHTE



61. PHO HANOI

Traditionelle vietnamesische Suppe mit klarer Brühe nach vietnamesischer Art, Reisbandnudeln, dazu frische Kräuter, Sojasprossen, Chilli, Limetten

a,d,l

traditional vietnamese Soup with clear broth vietnamese style, flat Rice Noodles, with fresh vietnamese Herbs, Bean sprouts, Chili, Limes

- C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken 14.90
- B. RINDFLEISCH Beef 14.90
- TO. TOFU Tofu  13.90

Auf Wunsch auch als vegetarische/vegane Brühe  
On request also as a veggie/vegan Brooth available

62. BUN VIETNAM

Reisnudeln, Salat, vietnamesische Kräuter, Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Fischsoße oder Hoisin Soße, Chilli, Erdnusskerne

a,e,d,l,k


Rice Noodles, Salad, vietnamese Herbs, fried Onions, homemade Fishsauce or Hoisin Sauce, Peanuts

- C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken 14.90
- F. FRÜHLINGSROLLEN Spring Rolls 14.90
- G. GARNELEN Shrimps 15.90 b
- L. LACHS GEGRILLT Grilled Salmon 16.90 d
- B. RINDFLEISCH Beef 15.90
- TO. TOFU Tofu  14.90

63. SPICY LOVER

Hauptgericht mit Zitronengras, Chilli, Gemüse, Salat, Sesam und Jasminreis
Main dish with Lemongras, Chili, Vegetables, Salad, Sesame and Jasminrice

e,f,k,l

- C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken 13.90
- G. GARNELEN Shrimps 15.90 b
- B. RINDFLEISCH Beef 15.90
- TO. TOFU Tofu  14.90

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF


HAUPTGERICHTE

71. ONG BUI CURRY

Ong Bui Homemade rote Curry-Kokosmilch-Soße mit Gemüse, Jasminreis

Ong Bui homemade red curry-coconut sauce with vegetables, Jasminrice

l,g,a,f


C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken	15.90	
E. ENTE Duck	16.90	
G. GARNELEN Shrimps	15.90	b
L. LACHS GEGRILLT Grilled Salmon	16.90	d
TO. TOFU Tofu 	14.90	

72. CARI VIETNAM

Hauptgericht mit gelber Curry-Kokosmilch-Soße, Gemüse, Salat, Jasminreis

Main dish with yellow curry, Vegetables, Salad, Jasminrice

l,g,a,f


C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken	15.90	
E. ENTE Duck	16.90	
G. GARNELEN Shrimps	15.90	b
L. LACHS GEGRILLT Grilled Salmon	16.90	d
TO. TOFU Tofu 	14.90	

73. CREAMY MANGO

Mango Cream mit gebr. Gemüse, Kokosmilch, Sojamilch, dazu Jasmin Reis

Mango cream with fried vegetables, Coconut milk, Soymilk, with Jasmine rice

a,f,l,j

C. HÜHNCHENFLEISCH Chicken	15.90	
E. ENTE Duck	16.90	
G. GARNELEN Shrimps	15.90	b
L. LACHS GEGRILLT Grilled Salmon	16.90	d
TO. TOFU Tofu 	14.90	

74. BUI SATE

hausgemachte Sate-Spieße, gebratenem Gemüse, Erdnusssoße und Jasminreis

homemade Sate sticks, fried vegetables, Peanut sauce and Jasminrice

15.50 e

75. CHA CA LA VONG


gegrillte Fischrollade mit Frühlingszwiebeln, Dill, Fish Sauce, Reisnudeln, Erdnüssen

grilled Fishroll with Spring Onions, Dill, Fish Sauce, Rice Noodles, Peanuts

24.90 d,e

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

GERICHTE FÜR KINDER

K1 CHICKEN NUGGETS

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Jasminreis, dazu Salat und Süß-Sauer-Soße
homemade Chicken Nuggets with Jasminrice, Salad and Sweet-sour-sauce

9.50 a,c,g

K2 GEBRATENE UDON NUDELN

gebratene Udon Nudeln mit knusprigem Hühnerfilet, verschiedenem Gemüse
fried Udon noodles with crispy Chicken fillet, Vegetables

10.90 a,g

K3 GEBRATENE UDON NUDELN VEGGIE

gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse
fried Udon noodles with Vegetables

8.90 a,g

BEILAGEN

SCHALE REIS cup of Rice 2.00

SCHALE SUSHIREIS cup of Sushi Rice 3.00

EXTRA PORTION INGWER extra Ginger 1.00

ONGBUI SOSSE 1.00

EXTRA SOSSE extra Sauce 1.00

 VEGETARISCH

 VEGAN

 SCHARF

DESSERTS

D1. MATCHA EIS (3 KUGELN)

Matcha Eis mit Obst

Matcha Ice cream with Fruits

5.50 a,d,c

D2. STRAIGHT OUTTA BANANA

gebackene Banane mit Honig und Eis

baked Banana with Honey and Ice cream

6.00 a,d,c

D3. TASTY MOCHI FRUIT ICE

Eis umhüllt von Reiskuchen serviert mit Obst

Ice Cream covered with Ricecake served with fruits

6.00 a,d,c

D4. LOVELY LAVACAKE

gefüllt mit Schokolade dazu Vanilleeis mit Obst

filled with Chocolate and Vanilla Ice Cream with fruits

6.00 a,b,c



GETRÄNKE

GETRÄNKE

nicht alkoholisch non-alcoholic

WASSER STILL/SPRUDEL mineral/sparkling water	0.25L	2.80
WASSER STILL/SPRUDEL mineral/sparkling water	0.75L	6.50
COCA COLA	0.33L	3.30
COLA LIGHT	0.33L	3.30
COLA ZERO	0.33L	3.30
FANTA	0.33L	3.30
SPRITE	0.33L	3.30
APFELSCHORLE Apple Spritzer	0.20L	3.30
MARACUJA SCHORLE	0.20L	3.30
REDBULL	0.20L	3.50
SCHWEPPE GINGER ALE	0.20L	3.30
SCHWEPPE BITTER LEMON	0.20L	3.30
SCHWEPPE TONIC WATER	0.20L	3.30
ORANGENSAFT Orange juice	0.20L	3.30
APFELSAFT Apple juice	0.20L	3.30

BIER

Beer

KÖNIG PILSENER VOM FASS	0.33L	2.90
KÖNIG PILSENER VOM FASS	0.50L	4.50
KÖNIG PILSENER(ALKOHOLFREI) (non-alcoholic)	0.33L	3.20
WEIZENBIER Wheat beer	0.50L	4.50
SAIGON BIER vietnamese Beer	0.33L	3.50
ASAHI BIER japanese Beer	0.33L	3.50
KÖSTRIZER SCHWARZBIER Dark beer	0.33L	3.50
KANDI MALZ (MALZBIER) Malt beer	0.33L	3.50

TEE

Tea

INGWERTEE Gingertea	3.50
Limetten, Ingwer, honig Limes, Ginger, Honey	
JASMIN Jasmine	3.50
ZITRONENGRASTE LEMONGRASS TEA Lemongras Tea	3.50
Orange, auf Anfrage mit Ingwer Orange, on request with Ginger	
PFEFFERMINZTEE Peppermint Tea	3.50
auf Anfrage mit Ingwer on request with Ginger	

KAFFEE (TASSE)

Coffee (Cup)

CAFE	3.50
CAPPUCCINO	3.50
ESPRESSO	3.00
LATTE MACCHIATO	3.50
VIETNAMESESISCHER PHIN-KAFFEE	3.50
mit karamellisierter Kondensmilch	
PHIN SUA DA	5.50
VIETNAMESESISCHER EISKAFFEE	
vietnamese Iced Coffee	

HOMEMADE DRINKS

nicht alkoholisch non-alcoholic

jeweils 0,40l für je 6.00 €

101. ICE TEA

Jasmin Tee, Limettensaft, Minze

Jasmine Tea, Lime Juice, Mint

102. TASTY INGWER

Hausgemachter Ingwersaft, Spicy Ginger, Limettensaft, Ginger Bier

homemade Ginger Juice, Spicy Ginger, Lime juice, Ginger Beer

103. ONG BUI LIMETTE

Zitronengras, Limettensaft, Soda, Ingwer, Minze

Lemongras, Lime juice, Soda, Ginger, Peppermint

104. MANGO LASSI

Mango Pulp, Milch, Kokosmilch, Yoghurt

fresh Mango, Mango Pulo, Milk, Coconutmilk, Yoghurt

105. GINGER GREEN

Ginger Ale, Ingwer, Aloe Vera

Ginger Ale, Ginger, Aloe Vera

106. LYCHEE FUSION

Lycheesaft, Kokussirup, Maracuja

Lychee juice, Coconut syrup, Passion Fruit

107. KING ALOE LOVER

Limette, Thai Basilikum Aloe Vera

Limes, Thai Basil, Aloe Vera

COCKTAILS

0,50l jeweils für je 7.50 €

111. MOSCOW MULE

Wodka, Ginger Ale, Gurke, Limettensaft

Vodka, Ginger Ale, Cucumber, Lime juice

112. RAMAZZOTTI ROSATO

Ramazotti, Lillet, Sekt, Limettensaft

Ramazotti, Lillet, Sparkling Wine, Lime juice

113. APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Orange, Minze, Soda

Prosecco, Aperol, Orange, Peppermint, Soda

114. LILLET WHITE

Lillet Blanc, Tonic Water, Prosecco

Lillet Blanc, Tonic Water, Prosecco

115. GIN TONIC

Japan Gin, Tonic Water, Limetten/Gurke, Bombay Sapphire

japanese Gin, Tonic Water, Limes/Cucumber, Bombay Sapphire

116. LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Lillet Rose

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Lillet Rose

SPIRITUOSEN

JÄGERMEISTER	2CL	3.50
WISKEY	2CL	3.50
HENNESSY	2CL	3.50
REMY MARTIN	2CL	3.50
WODKA	2CL	3.50
SAKE	0.25L	6.50

WEIN

Wine

0,20l Glas 6.50 €
0,75l Flasche 26.00 €

WEISSWEINE

White Wine

W1. WEISSBURGUNDER TROCKEN
W2. GRAUBURGUNDER TROCKEN
W3. RIESLING TROCKEN
W4. CHARDONNAY TROCKEN

EDELSÜSS

Sweet Wine

W9. ORTGEA BEERENAUSLESE
W10. WEISSBURGUNDER EISWEIN

PRICKELNDES

sparkling Wine

W11. PERLWEIN MISS-VERSTÄNDNIS ROSE HALBTROCKEN
W12. GELBER MUSKATELLER-SEKT TROCKEN
W13. MORIO MUSKAT HALBTROCKEN
W14. SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST HALBTROCKEN
W15. RIESLING TROCKEN

ONG BUIS WAHL

verschiedene Weine

W20. 2019 UNDENHEIM GOLDBERG CHARDONNAY TROCKEN
W21. 2019 SPIESHEIM RINDERTANZ RIESLING TROCKEN
W22. 2019 SELZEN IN DER SAU GRAUBURGUNDER TROCKEN
W23. 2019 UNDENHEIM IM GIB GERN WEISSBURGUNDER TROCKEN
W24. 2018 SANKT LAURENT BARRIQUE TROCKEN
W25. 2017 CABERNET DORSA BARRIQUE TROCKEN

ROTWEIN

Red Wine

W5. SPÄTBURGUNDER TROCKEN HÖLLKOPF
W6. CABERNET DORSA TROCKEN
W7. SPÄTBURGUNDER TROCKEN
W8. SANKT LAURENT TROCKEN

BESCHREIBUNG

- A GLUTEN** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)
Gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats and Oat products)
- B KREBSTIERE** (Krabbentiere, Krustentiere, Surimi, Krabbenchips, ...)
Crustaceans (Crawlies, Crustaceans, Surimi, Crab Chips)
- C EIER** (Trockenei, Mayonaisen, panierte Speisen)
Egg products (Egg, Mayonnaise, breaded products)
- D FISCH** (Fischsaucen oder -pasten, Kaviar, ...)
Fish products (Fish Sauce/Paste, Caviar, ...)
- E ERDNÜSSE** (Backwaren, Brotaufstriche, Desserts, ...)
Peanuts (Bakery products, Paste, Desserts, ...)
- F SOJABOHNEN** (Speisefette, Tofu, Suppen, Saucen, Käseimitate, ...)
Soybeans (cooking oil/fats, Tofu, Soups, Sauce, Cheese imitations, ...)
- G MILCH** (Quark, Joghurt, Schmand, Saucen, Suppen, ...)
Milk products (Curd, Yogurt, Sour, Sauce, Soups, ...)
- H SCHALENFRÜCHTE** (Nougat, Brotaufstriche, Marzipan, Backwaren, ...)
Nuts (Nougat, Spread, Marzipan, Bakery products, ...)
- I SELLERIE** (Brühwürfel, Fertigsaucen und -suppen, Feinkostsalate, ...)
Celery (Bouillon cubes, ready sauces/soups, Delicatessen salad, ...)
- J SENF** (Gewürzmischungen, Marinaden, Dressings, ...)
Mustard (Spice mixes, marinades, Dressings, ...)
- K SESAMSAMEN** (Knabbergebäck, Falafel, Hummus, Sushi, ...)
Sesame seeds (Snacks, Falafel, Hummus, Sushi, ...)
- L SULFITE** (Trockenobst, Fruchtkonserven, Wein, ...)
Sulfite (dried fruits, canned fruits, Wine, ...)
- M WEICHTIERE** (Austern, Schnecken, Calamares, ...)
Mollusks (Oysters, Snails, Calamares, ...)

 **VEGETARISCH**  **VEGAN**  **SCHARF**