



MO – FR · 11:00–14:30 UHR

Lunch Time

Für die warmen Tage: hausgemachte Limonade 2.70 € · oder heißer Tee 1.90 €



M1. Gin Mix Lunch ^{C,E,D} 14.00

Tagesempfehlung des Sushi-Chefs.

M2. Veggie Lunch 12.50

8 Inside-Out-Rollen mit Gurke und Avocado sowie 6 Crunchy-Garden-Futomaki.

M3. Salmon Lunch ^{C,G,L,D} 13.50

Mix

8 Inside-Out-Rollen mit Lachs und Avocado, 6 Lachs-Maki sowie 2 Lachs-Gunkan.

M4. Buddha Bowl ^F 11.50

Sushi-Reis mit Bio-Tofu, Salat, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Mais, Roter Bete und Cherrytomaten, mit hausgemachter Mangosauce.

M5. Teriyaki Bowl ^{K,F} 13.00

Chicken

Mariniertes Hähnchen auf Sushi-Reis mit Gurke, Edamame, Avocado, Kimchi, Mais und hausgemachter Sauce.

M6. Prawn Bowl ^{A,C,L} 14.50

Sushi-Reis mit Tempura-Garnelen, Salat, Mango, Gurke, Edamame, Avocado, Seetangsalat und Sesamsauce.

M7. Bo Sot Tieu ^{A,H,L} 13.50

Gebratenes Rindfleisch mit saisonalem Gemüse, Shiitake-Pilz, Schalotten, Morcheln und grünem Pfeffer in würziger Pfeffersauce, mit Duftreis. (Scharf)

M8. Tofu Massaman ^{E,F} 12.50

Curry

Bio-Tofu mit saisonalem Gemüse und Erdnüssen in cremiger Kokos-Massaman-Curry-Sauce, mit Duftreis.

M9. Cá Hối sốt Cam ^D 14.50

Gegrillter Lachs mit saisonalem Gemüse in Orangen-Sauce, mit Duftreis.

M10. Bún Thịt Nướng ^{L,E} 12.50

Nach Hanoi' Art gegrillte Schweinefleischstreifen mit Reissnudeln, Salat, Minze, Koriander und Erdnüssen, dazu Limetten-Dressing.

Änderungen gegen Aufpreis möglich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Allergenen und Unverträglichkeiten.

Bitte sprechen Sie mit uns, sollten Sie Unverträglichkeiten oder Lebensmittel-Allergien haben — unser geschultes Personal berät Sie gerne.