

## „Aperitif Light Bites“- zum Teilen gemacht...

### **NEU 901 Party Selection € 39**

4 Stk. Tempura Garnelenspieße  
4 Stk. Gebackene Panko Garnelen  
4 Stk. Poh Piard Thord – gebackene Frühlingsrollen  
4 Stk. Gebackene Gemüse Samosas – vegetarisch  
4 Stk. Gebackene Chicken Wantons  
„Japanese cole slaw“, Chili-Mango Dip, Plum Sauce, Siracha Mayonnaise



### **180 Kropoek € 5**

Knuspriges Fisch -und Krabbengebäck



### **447 Edamame € 8.5**

Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen



### **775 Spicy Chili Edamame € 9.5**

Grüne, pikant gewürzte Nippon-Bohnen



### **301 Exotic Bread Basket € 6**

Kurkumabaguette, Papadum und Kropoek mit Siracha und Avocado-Chili Dip

## „Japanese light cuisine“



### **487 „Nippon Tower“ Für zwei Personen p.P. € 32**

Sashimi vom Bluefin Tuna, Hiddenfjord Lachs und Hamachi aus Japan,  
Algen-Gurken Salat mit Ama Ebi Garnelen  
4 Stück „Le Gall“ Austern und Tataki Tatar von Tuna & Avocado



### **315 „Oyster to share“ € 29**

6 Stk. Französische „Le Gall“ Edelaustern  
mit 60g Ikura Lachskaviar und japanischer Ponzu Sauce

### **623 Gyoza Trilogie € 16**

Japanische Nudeltaschen gefüllt mit Seafood, Gemüse und Hühnchen  
dazu Algen-Gurken Salat und Ponzu Dip



### **317 Maguro Tatar € 23.5**

Fein gehacktes Thunfisch Loin -pikant mariniert- mit Rogen vom fliegenden Fisch  
Frühlingszwiebeln, gerösteter Sesam, Avocado

### **308 Yakitori € 14.5**

Japanische Hühnchen Spieße (6 Stk.) mit hausgemachter Teriyaki Glasur,  
„Nippon Cole slaw“ und Gari-Ingwer



### **318 Ossuzuguri € 25**

Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs  
Kaiware-Sprossen, Shiso-Blätter & Wasabi-Sesam Sauce

### **NEU 303 Tataki Trio € 25.5**

Tatar von Lachs, Beef und Tuna mit Wasabi und Siracha-Mayonnaise



**Fleischlos**  **Pikant**

## Thai Starters

 **309 Poh Piard Thord € 9.5**

Fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen  
mit Garnelen gefüllt dazu Mango-Chili-Dip

 **449 Panko Garnelen € 24**

Sechs Garnelen in knuspriger Panko-Panade, Teriyaki-Chili Dip  
und "Japanese Cole slaw"

 **166 "Bu Nim" Softshellcrab € 26**

2 Stück panierte, gebackene Butterkrebse  
auf Curry-Mango Creme und Kaiware Sprossen


**316 Nua Sab Dib € 21.5**

Spicy Tatar vom Black Angus Beef mit Kurkuma Baguette

**SPECIAL**  **480 "Goi Pla O Sod" € 22**

Grob gehacktes Tuna Tatar, Röstreis-Semolina, Chili – Kafir Blätter  
und knusprige Schalotten dazu Salatblätter zum Selberfüllen

## Bestes aus Thailands Salatküche

**VERY THAI**   **360 Som Tam € 19.5**

Pikanter Salat von grüner Papaya -im Mörser zubereitet-  
mit frischem Chili und „dried shrimps“

  **984 Yum Hoy Shell Wun Sen € 21**

Jakobsmuscheln in Limetten-Chili Marinade mit Glasnudeln

 **592 Yum Ped € 18.5**

Entensalat mit Streifen von grüner Mango, in Limetten-Chili-Koriander Marinade

 **305 Larb Gai € 14.8**

Pikantes, klein gehacktes und gebratenes Hähnchen  
mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

  **306 Yum Wun Sen € 17.5**

Lauwarmer Soja-Glasnudel Salat mit Garnelen und Mu-Err Pilzen  
in Limetten-Chili-Koriander Marinade

 **Fleischlos**  **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2021 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Mangostin Soup Selection

**181 Gaeng Jeud Wun Sen € 7.5**

Glasnudelsuppe mit Hühnchenfleisch

**312 Tom Kha Gai € 9**

Samtige Galgant-Kokosmilch Suppe mit Hühnchen und Austernpilzen



**342 "Mangostin Lobster Bisque" € 12**

verfeinert mit frischem rotem Thai Curry dazu Linsengebäck



**310 Tom Yam Gung € 12**

Pikante Suppe von Black Tiger Garnelen mit Zitronengras  
Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen



**313 Miso Wan € 8**

"Nippon"

Leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

## Vom Grill

**331 US Black Angus Rib Eye Steak 250g € 52**

Auf würziger Penang-Sambal Sauce und Fried Rice

**460 Mangostin Surf and Turf € 58**

NZ-Angus Beef Filet 150g mit ½ Hummer  
Gemüse aus dem Wok, Shiitake Pilze und Fried Rice



**340 „Lobster Ba Mee“ € 31**

½ Hummer vom Grill mit frischen Bamee Nudeln, Gemüse und Lobster Sauce



**985 Ganzer Hummer vom Grill € 59**

mit frischen Bamee Nudeln, Gemüse und Lobster Sauce



**685 Dorade Royale im Ganzen gegrillt € 58**

Seacatched in France, ca. 800g  
mit Thai-Kräutern und roter Curry-Kokos Sauce



**337 Pla O Yarng € 35**

Gegrilltes Thunfischsteak ca. 250g (aus kontrolliertem Fang)  
Empfohlene Garstufe medium  
mit Wok Gemüse und Prik Thai-Dam Pfeffersauce und Fried Rice



**NEU 345 Gegrillter Atlantik Kalmar € 35**

ca. 200g

mit „Nam Chqo“ spicy Thai Tamarinden-Kräuter Dip und Fried Rice

## Seafood ab 2 Personen

### **NEU 351 Tom Yam Talay**

pro Person € 60

Thai-Bouillabaisse mit ganzem Hummer, Jakobsmuscheln, Sepia, Tigergarnelen und Korea-Saitlingen -im „Hot Pot“ serviert-  
Thai-Chili Rouille und Kurkuma Baguette

### **346 Ahan Talay Krustentierparade**

pro Person € 74

Grillade vom ganzen Hummer - halbiert,  
ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger Garnele, Jakobsmuscheln und Butterkrebs,  
dazu zweierlei Dips und gebratener Gemüseris

## Original KOBE Beef aus Japan

“Japanese Beef” the best beef in the world

### **482 Kobe Sushi Degustation € 52**

**8 Stück Kobe Sushi aus angebratenem Kobe Beef 100gr.**  
mit homemade Teriyaki Sauce

### **389 Kobe Sirloin Steak 100 gr. € 52**

Empfohlene Garstufe rare angebraten - rassebetontes Beefaroma  
mit japanischem Knoblauchreis und klassischen japanischen Steak Kondimenten

## Noble Duck Specials

### **354 Ped Yarng € 25.5**

Portion knusprig gebratene Aromaente auf Pak Choi  
mit eingelegtem Ingwer, Soja-Sesam-Dip und Jasminreis

### **352 Entenbrust Teriyaki € 25.5**

Rosa gebratene Entenbrust mit “Sake infused“ Gemüse und Jasminreis

### **481 Bamee Pat Ped € 19.5**

Stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

## **SPECIALS auf Vorbestellung**

mind. 48 h vorher

### **Peking-Ente im Menü (ab 4 Personen) p. P. 42 €**

Hot & Sour Soup, Knusperhaut in Crêpes,  
Entenfleisch mit Gemüse und Bamee Nudeln, fruchtiges Dessert

### **NEU 596 Viêtnamese Phở Bo € 58**

BIG BOWL - Reismudelsuppe mit 100g sliced Kobe Beef und asiatischen Kräutern

### **NEU 255 „Mu Han“ (für 4-6 Personen) € 180**

Knuspriges Milchferkel mit Palo Sauce, Pak Choi und Fried Rice



## Thai Curries

Thai Curries-Gewürzaromen Gerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet.

**NEU**  **606 Curry Trilogie** € 28

Geang Kua Gung, Massaman Curry vom Huhn & Geang Keow Pak Tofu

 **333 Geang Kua Gung** € 27.5

Roter Garnelencurry mit Duftmango

 **334 Geang Gai** € 18.5

Roter Hühnchencurry mit Ananas und Kirschtomaten

**332 Massaman Nua** € 23.5

Milder Thai-Curry vom NZ-Beef mit Tamarinde, Kartoffelwürfeln, Röstschalotten und Lotussamen

 **504 Geang Ped Pet Yarng** € 21.5

Roter Entencurry mit Ananas und Kirschtomaten

 **450 Geang Keow Pak Tofu** € 15.5

Grüner Gemüsecurry mit Premiumtofu

 **630 Geang Panaeng Tofu** € 15.5

Panaeng Curry mit gebackenem Premium Tofu und gehackten Erdnüssen

**Zu allen Thai Curries servieren wir Duftreis.**

## Wok Classics

 **939 Sen Lek Pat Talay** € 28.5

Gebratene Reismudeln mit Sepia, Garnelen, Jakobsmuscheln und Gemüse

 **347 Nua Pat Prik** € 38

Das pikanteste Gericht im Haus:

Geschnetztes Filet vom NZ-Black Angus Rind aus dem Wok mit wildem Finger Ingwer, rotem Thai Sambal und frischem Pfeffer dazu Duftreis

**348 Nua Nam Man Hoi** € 24.5

Geschnetzte Black Angus Rinderlende mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis

**349 Gai Preow Wan Makam** € 18.5

Original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet dazu Duftreis

**458 Gai Met Mamuang** € 17.5

Hühnchenfleisch mit Cashewkernen, knackigem Gemüse und Duftreis

 **474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 18.5

Grob gehacktes Hühnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce mit Jasminreis

**361 Ba Mee Chicken** € 15.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Hühnchenfleisch und Gemüse

 **353 Sen Lek Pat Thai** € 19

Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süßsaurer Tamarindensauce

 **Fleischlos**  **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2021 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## **Fleischlose Highlights / Beilagen**

**320 Sunomono** € 11

Variation von Tossaka, Agar Agar und Wakame Algen mit Gurken  
in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade

**366 Wok Gemüse** € 13.5

Erlesenes Thai Gemüse und Edelpilze in Sojaglasur dazu Duftreis

**370 Pak Choi** € 13.5

Knackiger, junger Senfkohl in Sojaglasur dazu Duftreis

**982 Bamee Pat Pak** € 13.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse

**NEU 988 Tofu Luk Kuoi** € 15

Knuspriger Premium Tofu in einer Mango-Tamarinden Sauce dazu Fried Rice

**NEU 989 Pat Thua Norg Bai Holapa** € 13.5

Gebratene Sojasprossen mit Thai Basilikum und Duftreis

## **Sweets & Exotic Fruits**

**472 Banana Spring Rolls** € 12

Knusprig gebacken  
mit Zitronengras-Karamell Dip und Sorbet

**488 Warmes Passionsfrucht-Topfen Soufflée** € 13

gestürzt auf Fruchtragout mit Yuzu Sorbet

**464 Schokoladentrüffel** € 9.5

vier Stück, dazu einen Espresso Affogato  
(Espresso über Vanille Eiscreme)

**390 Edel Mango** € 11.5

mit coconut sticky rice

**461 Sorbet & Eis** € 12

Hausgemachte Sorbet und Eiskreationen

**399 Früchtespieße** € 13

mit Orangenschokolade zum Dippen

**490 Edel Früchte Pavlova** € 13

mit Passionsfrucht Sorbet, Vanillesahne und Edel Früchten

**471 Floating Island** € 13

Safran Nocken und Mango Sorbet auf echter Vanillesauce

**NEU 393 Schoko-Nougat Terrine** € 13.5

auf Früchte Coulis  
mit hausgemachten Zitronengras-Lassi Eis

## **Liquid desserts...**

**624**

**Tequila Dulce**

Tequila  
Cacao Likör  
Kokoscreme  
Milch  
€ 10.8

**626**

**Sweet Tangerine**

Pisco Mandarinenlikör  
Milchschokolade Sahne  
frischer Orangensaft  
€ 10.8

**627**

**Batida di Maracuja**

Cachaca  
Limone  
Kokosmilch  
Maracuja  
€ 12.5



## Sushi

<b>NEW</b>		<b>CROSS OVER MAKI ROLLS á 8 Stück/8 pieces</b>	€
1016	□	<b>HIGH ON THAI</b> Tuna   green papaya   sweet tamarind   coconut   Reisflocken   Siracha-Chili Majo	9
1017	□	<b>BOLLYWOOD</b> Garnelen   Madrocascurry-Majo   Mango   spicy Papadumlinsemantel	9
1018	□	<b>FRENCH CONNECTION</b> Foie Gras   Apfel   Sauternes-Teriyaki   crispy Schalotten coating	13
1019	□	<b>ABBA MANIA</b> Graved Lachsstreifen   Honig   Senf   Gurke   fresh dill coating	10
1020	□	<b>LATIN LOVERS</b> Garnele   Avocado-Guacamole   cilantro   crispy black quinoa coating	10
1021	□	<b>VEGAN HERBAL</b> Koriander   Basilikum   Rettich   Gurke   Humus   crispy sesame coating	9
		<b>JP's Sushi Innovations</b>	€
321	□	<b>US Beef Filet Nigiri</b> (4 Stk.) mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	20.8
322	□	<b>Crispy Duck Roll</b> - 6 Stk. / 6 pieces Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln   Gurke   Peking-Enten-Dip <sup>3</sup>	10.8
323	□	<b>Ebi Panko Roll</b> - 6 Stk. / 6 pieces Garnelen in Panko Panade   Gurke   Wasabi Mayonnaise <sup>3,5</sup>	11.8
324	□	<b>Lobster Sushi</b> - Variation vom 1/2 frischen Maine Lobster Nigiri vom 1/2 Lobster   California Roll   Sunomono Algen Salat <sup>3</sup>	32
363	□	<b>Crispy Softshell Crab Roll</b> 6 Stk. / 6 pieces <sup>3</sup> Knusprige Krabbe   Avocado   Wasabi Mayonnaise <sup>3,5</sup>	19.2
506	□	<b>Master Roll</b> 6 Stk. / 6 pieces (Mit dieser Maki Rolle wurden wir "German Champions") Tuna & Lachs   Knusper Reis Flocken coating <sup>3</sup>   Honig-Miso-Sauce	9.5
		<b>MAKI SUSHI Roll á 6 Stück/6 pieces</b>	€
2200	□	<b>Tekka Maki</b> – Thunfisch in Nori Alge <sup>3</sup>	5.9
2124	□	<b>Negi-Toro Maki</b> – marmorierter Thunfisch   Frühlingzwiebeln in Nori Alge <sup>3</sup>	6.4
2206	□	<b>Sake Maki</b> – Lachs in Nori Alge <sup>3</sup>	4.9
2125	□	<b>Philadelphia Roll</b> – Lachs   cream cheese   black sesame coating <sup>3</sup>	6.2
2126	□	<b>Waikiki Roll</b> – Garnelen   Papaya   coconut coating <sup>3</sup>	7.6
2123	□	<b>Alaska Roll</b> – Lachs   Avocado   sesame coating <sup>3</sup>	6.5
2204	□	<b>California Roll</b> – Crabmeat   Avocado   Tobikko coating <sup>3,6</sup>	9.5
2130	□	<b>Spicy Tuna Roll</b> – pikantes Thunfisch Tatar   Tobikko coating <sup>3</sup>	9.5
		<b>VEGETARISCH – VEGETARIAN Roll á 6 Stk. / 6 pieces</b>	€
2120	□	<b>Avocado Maki</b> – Avocado in Nori Alge <sup>3</sup>	4.5
2201	□	<b>Kappa Maki</b> – Gurke in Nori Alge <sup>3</sup>	3.7
2202	□	<b>Oshinko Maki</b> – mariniertes japanischer Rettich in Nori Alge <sup>3,4</sup>	3.7
2203	□	<b>Kanpyo Maki</b> – marinierte japanische Wintermelone in Nori Alge <sup>3</sup>	3.9
2207	□	<b>Futo Maki</b> – Kanpyo   Oshinko   Gurke   Avocado   Tamago in Nori Alge	7.9
2131	□	<b>Koma Age Maki</b> – Spinatsalat   sesame coating <sup>3</sup>	4.8
2136	□	<b>Avocado Philadelphia Maki</b> – Avocado   cream cheese   sesame coating	4.8
		<b>TEMAKI HANDROLL – 1 Stk./ 1 piece</b>	€
2106	□	<b>Spicy Tuna Temaki</b> – pikantes Thunfisch Tatar   Tobikko <sup>3</sup>	6.9
2107	□	<b>Negi Toro Temaki</b> – marmorierter Thunfisch <sup>3</sup>	7.5
2129	□	<b>Sake Temaki</b> – Lachsfilet <sup>3</sup>	5.5
2128	□	<b>Alaska Temaki</b> – Lachs   Avocado   Sesam <sup>3</sup>	5.8
2205	□	<b>Waikiki Temaki</b> – Garnelen   Papaya   Kokosflocken <sup>3</sup>	6.5
2127	□	<b>California Temaki</b> – crabmeat   Avocado   Tobikko <sup>3</sup>	6.9

		<b>EXTRAS 1 Portion</b>	€
2208	<input type="checkbox"/>	<b>Gari</b> – eingelegter Ingwer <sup>4</sup>	2.5
2209	<input type="checkbox"/>	<b>Wasabi</b> – grüner japanischer Meerrettich (Paste)	1.5
2133	<input type="checkbox"/>	<b>Fresh Wasabi</b> – frisch geriebener japanischer grüner Rettich	5.0
		<b>NIGIRI SUSHI pro Stück - NIGIRI SUSHI per piece</b>	€
2100	<input type="checkbox"/>	<b>Maguro</b> - Thunfischfilet <sup>5</sup>	4.7
2101	<input type="checkbox"/>	<b>Toro</b> – marmorisiertes Thunfischfilet <sup>5</sup>	5.8
2102	<input type="checkbox"/>	<b>Sake</b> - Lachsfilet <sup>5</sup>	3.8
2103	<input type="checkbox"/>	<b>Ika</b> – Tintenfisch <sup>5</sup>	3.1
2104	<input type="checkbox"/>	<b>Ebi</b> – gegarte Garnele <sup>5</sup>	4.1
2105	<input type="checkbox"/>	<b>Tako</b> - Octopus <sup>5</sup>	3.1
2108	<input type="checkbox"/>	<b>Avocado</b> - Avocadofilet	2.6
2109	<input type="checkbox"/>	<b>Hamachi</b> – jap. Kingfish <sup>5</sup>	4.9
2110	<input type="checkbox"/>	<b>U.S. Beef Filet</b> – rosa gebratenes beef filet <sup>3,5</sup>	5.2
2111	<input type="checkbox"/>	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel <sup>5</sup>	4.5
2113	<input type="checkbox"/>	<b>Ikura</b> – Lachskaviar <sup>5</sup>	4.1
2114	<input type="checkbox"/>	<b>Tobikko</b> – Flugfischkaviar <sup>3,5,6</sup>	3.9
2115	<input type="checkbox"/>	<b>Kani Kamaboko</b> – Krebsfleisch, Substitut Sticks <sup>3,5</sup>	2.6
2116	<input type="checkbox"/>	<b>Tamago</b> – Eier-Soy-Omelette <sup>3,5</sup>	2.9
2117	<input type="checkbox"/>	<b>Saba</b> – Makrele <sup>5</sup>	3.5
2118	<input type="checkbox"/>	<b>Unagi</b> – gegrillter Flusaal <sup>5</sup>	4.9
2119	<input type="checkbox"/>	<b>Ama Ebi</b> – arktische Tiefseegarnelen <sup>5</sup>	4.1
2121	<input type="checkbox"/>	<b>Zuwaigani</b> – Krebsfleisch <sup>3,5</sup>	5.6
		<b>SASHIMI 4 Stück - 4 pieces</b>	€
2215	<input type="checkbox"/>	<b>Maguro</b> – Thunfischfilet	14
2216	<input type="checkbox"/>	<b>Hamachi</b> – jap. Kingfish	14.4
2210	<input type="checkbox"/>	<b>Toro</b> – marmorisiertes Thunfischfilet	18
2217	<input type="checkbox"/>	<b>Unagi</b> – gegrillter Flusaal	16
2211	<input type="checkbox"/>	<b>Sake</b> – Lachsfilet	12.2
2219	<input type="checkbox"/>	<b>Saba</b> – Makrele	9
2221	<input type="checkbox"/>	<b>Tako</b> – Octopus	10
2220	<input type="checkbox"/>	<b>Ika</b> – Tintenfisch	10
2222	<input type="checkbox"/>	<b>Ama Ebi</b> – arktische Tiefseegarnelen	11.6
2223	<input type="checkbox"/>	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel	12.8
		<b>SUSHI CLASSIC SETS &amp; SASHIMI SETS</b>	€
325	<input type="checkbox"/>	<b>EDO</b> <sup>2,3,5</sup> Je 1 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia I gemischte Maki Rolle (8 Stk.) von Avocado, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-Rettich, und Kappa-Gurke	21.8
326	<input type="checkbox"/>	<b>SUMIDA</b> <sup>3,5,6</sup> Je 1 Stück Nigiri von Sake, Hamachi, Maguro und Ebi Garnele dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Tobikko	29.5
328	<input type="checkbox"/>	<b>Yoshiwara</b> <sup>5,6</sup> <b>für 2 Personen € 98   jede weitere Person € 49</b> 10 Stück gemischtes Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Hamachi und Ikura-Lachskaviar dazu 20 Stück gemischtes Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi, je 1 Stk. California Roll, Spicy Tuna Roll, Sake Maki und Tekka Maki Roll	
319	<input type="checkbox"/>	<b>SASHIMI SALADA</b> Auswahl von Thunfisch, Lachs, Hamachi und Avocado in Miso Honig Limetten Sauce und Tobikko <sup>6</sup>	29.5
770	<input type="checkbox"/>	<b>SASHIMI VARIATION</b> 14 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood	39
740	<input type="checkbox"/>	<b>CHIRASHI SUSHI</b> Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe <sup>3</sup>	31.9