



## VIETNAMESE CUISINE AND SUSHI

Manfred-von-Richthofen-Straße 6  
12101 Berlin

030 7700 8518

Öffnungszeiten:

Mo.-Do.: 11.30 - 21.30 Uhr

Fr.-Sa.: 11.30 - 22.30 Uhr

So.: 12.00 - 22.00 Uhr



Jayden Restaurant



[jayden.restaurant](#)

[www.jayden-restaurant.de](http://www.jayden-restaurant.de)

Besuchen Sie auch unsere  
anderen Standorte



Charlottenburg  
Kantstraße 54  
10627 Berlin

# SUPPEN SOUPS

01. **Miso Suppe** <sup>3,5</sup> 4,00

Sojabohnenpaste mit Seetang,  
Tofu & Lauchzwiebeln  
*Soybean paste with seaweed, tofu & spring onions*

02. **Lachs Miso** <sup>3,5</sup> 5,20

Sojabohnenpaste mit Seetang,  
Lachs, Tofu & Lauchzwiebeln  
*Soybean paste with seaweed,  
salmon, tofu & spring onions*

03. **Sauer-Scharf Suppe** <sup>2</sup> 5,20

Gehacktes Hühnerfleisch, Mais, Ei,  
Champignons und Tomatenmark  
*Minced chicken, corn, egg,  
mushrooms and tomato paste*

06. **Tom Kha Suppe** <sup>3,5,6</sup>

Kokosmilch-Suppe mit Zitronengras,  
Limettenblättern, Champignons,  
Cherry-Tomaten und Koriander.  
Wahlweise mit  
*Coconut milk soup with lemongrass, lime leaves,  
mushrooms, cherry tomatoes and coriander.*  
*Optionally with*

- |             |                     |      |
|-------------|---------------------|------|
| a. Bio Tofu | <i>organic tofu</i> | 4,90 |
| b. Huhn     | <i>chicken</i>      | 5,20 |
| c. Garnelen | <i>prawns</i>       | 6,20 |
| d. Lachs    | <i>salmon</i>       | 6,90 |

04. **Glasnudelsuppe**

Glasnudeln mit Champignons, Pak Choi  
und Koriander. Wahlweise mit  
*Glass noodle soup with mushrooms, pak choi and  
coriander. Optionally with*

- |             |                     |      |
|-------------|---------------------|------|
| a. Bio Tofu | <i>organic tofu</i> | 4,90 |
| b. Huhn     | <i>chicken</i>      | 5,20 |
| c. Garnelen | <i>prawns</i>       | 6,20 |

05. **Wantan Suppe** <sup>3,5,7</sup> 6,20

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit  
Garnelen & Huhn mit Pak Choi,  
Champignons und Lauchzwiebeln  
*Homemade dumplings filled with prawns, chicken,  
pak choi, mushrooms and spring onions*



05.

06.

# FINGERFOOD



10.

## Sommerrollen<sup>3,4,5</sup> 2 Stk./pcs.

Reispapierrollen gefüllt mit frischem Salat, Koriander und Reisnudeln, serviert mit hausgemachten Dip. Wahlweise mit

*Rice paper rolls filled with fresh salad, coriander and rice vermicelli, served with homemade dip.*

*Optionally with*

10. Bio Tofu	<i>organic tofu</i>	5,20
11. Huhn	<i>chicken</i>	5,90
12. Garnelen	<i>prawns</i>	6,20



13.

## 13. Mini-Spring Rolls<sup>1,5</sup> 6 St./pc. 4,50

Vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Dip

*Vegetarian spring rolls with sweet and sour dip*

## 14. Vietnam. Frühlingsrollen 7,20

hausgemachter Frühlingsrollen mit Schweinefleischfüllung, Glasnudeln, Morcheln, Karotten 2 Stk. / 2 pcs.

*homemade spring rolls with pork filling, glass noodles, morels, carrots*



16.

## 16. Dim Sum<sup>3,7</sup> 4 Stk./pcs. 6,50

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Süß-Sauer Dip  
*Steamed dumplings with prawn filling and sweet and sour dip*



15.

## 15. Saté Spieße<sup>4,6</sup> 2 St./pc. 6,50

Hühnerfleischspieße mit Erdnuss Sauce  
*Chicken skewers with peanut dip*

# FINGERFOOD



- |     |  |       |  |
|-----|--|-------|--|
| 17. | <b>Tofu Green Tempura</b> 2 St./pc.  | 6,20  |  |
|     | Seidiger Tofu ummantelt von crispy Green Rice flakes Chili Mayo.- Dip<br><i>Silky tofu coated with crispy green rice flakes chilli mayo.- dip</i>                        |       |  |
| 18. | <b>Green Ebi Tempura</b> 2 St./pc.   | 6,50  |  |
|     | Panierte Garnelen mit Süß-Sauer-Dip<br><i>Breaded prawns with sweet-sour-dip</i>   |       |  |
| 19. | <b>Edamame</b>   | 5,50  |  |
|     | Jap. Sojabohnen mit Meersalz<br><i>Japanese soy beans with sea salt</i>  |       |  |
| 20. | <b>Gyoza</b> 4 St./pc. (Veggie)  | 6,20  |  |
|     | Gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung & Chili-Mayo.- Dip<br><i>Baked dumplings filled with vegetables served with chili-mayo.-sauce dip</i>                            |       |  |
| 21. | <b>Shaolin Pockets</b> (Veggie) <sup>3,6,7</sup> 4 St./pc.   | 6,20  |  |
|     | Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung mit Mayo.-Chili-Dip<br><i>Steamed dumplings with vegetable filling with mayo-chili dip</i>                                       |       |  |
| 22. | <b>Yakitori 3 Stk./pcs.</b>  | 6,50  |  |
|     | Hühnerfleischspieße nach japanischer Art<br><i>Chicken skewers japanese style</i>  |       |  |
| 23. | <b>Sweet Potatoes</b>  | 6,50  |  |
|     | Frittierte Süßkartoffeln mit Cocktail Saucen Dip<br><i>Deep fried sweet potatoes with cocktail sauce dip</i>   |       |  |
| 24. | <b>Gebackene Wantan</b> 5 St./pc.  | 6,20  |  |
|     | Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Huhn, serviert mit Süß-Sauer Dip<br><i>Baked dumplings filled with prawns and chicken, served with sweet and sour dip</i> |       |  |
| 25. | <b>Best of Jayden</b> <sup>3,4,6,7</sup>   | 14,90 |  |
|     | <b>Starters</b> 2 pers.  |       |  |
|     | 2 Yakitori,  |       |  |
|     | 2 Ebi Tempura,   |       |  |
|     | 2 Gyoza gebacken   |       |  |
|     | 2 Crispy Wantan,   |       |  |
|     | 2 Mini-Frühlingsrollen,  |       |  |
|     | Kimchi & Seetangsalat  |       |  |
| 26. | <b>Best of Veggi</b> <sup>3,4,6,7</sup>  | 14,90 |  |
|     | <b>Starters</b> 2 pers.  |       |  |
|     | 2 Mini veggie Frühlingsrollen  |       |  |
|     | 2 Dumplings  |       |  |
|     | 2 Sommerrollen mit Tofu  |       |  |
|     | 2 Gyoza (veggie) gebacken  |       |  |
|     | 2 Green Tofu Tempura   |       |  |
|     | 2 Shaolin Pockets  |       |  |
| 27. | <b>Dumplings</b> (Veggie) 4 Stk./pcs.  | 6,20  |  |
|     | Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Süß-Sauer Dip<br><i>Steamed dumplings with vegetables filling and sweet and sour dip</i>                                     |       |  |

# SALATE SALADS

30. **Kimchi** <sup>7</sup> 6,20

Scharf eingelegter Chinakohl  
*Spicy pickled chinese cabbage*

31. **Seetangsalat** <sup>7</sup> 6,90

Algensalat mit Sesam  
*Seaweed salad with sesame*

### **Mango Flower** <sup>3,4</sup>

Mangostreifen mit Karotten, Gurken, Erdnüssen, Koriander und Tamarindensauce. Wahlweise mit

*Mango strips with carrots, cucumber, peanuts, coriander and tamarind sauce. Optionally with*

32. Bio Tofu      *organic tofu*      6,90

33. Huhn      *chicken*      7,50

34. Garnelen      *prawns*      8,50



38.



35.

### **Glasnudelsalat** <sup>3,4</sup>

Glasnudeln mit Tomaten, Gurken, Erdnüssen, Koriander und Tamarindensauce. Wahlweise mit

*Glass noodles with tomatoes, cucumber, peanuts, coriander and tamarind sauce. Optionally with*

35. Bio Tofu      *organic tofu*      6,90

36. Huhn      *chicken*      7,50

37. Garnelen      *prawns*      8,50

38. **Papaya Salad** <sup>3,4</sup> 7,90

Grüne Papaya mit Cherry-Tomaten, Karotten, Erdnüssen, Koriander und Tamarinden Sauce

*Green papaya with cherry tomatoes, green beans, peanuts, coriander and tamarind sauce*

39. mit Garnelen *prawns* 8,90



## NUDELSUPPE NOODLE SOUPS

### Pho Suppe

Traditionelle vietnamesische Bandnudelsuppe in klarer Brühe mit Koriander, Zwiebeln, Ingwer und Lauchzwiebeln. Wahlweise mit

*Traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup in clear broth with coriander, onions, ginger and spring onions. Optionally with*

40. Bio Tofu	<i>organic tofu</i>	<b>12,50</b>
41. Huhn	<i>chicken</i>	<b>13,50</b>
42. Rind	<i>beef</i>	<b>14,90</b>

### Udon Nudelsuppe <sup>3,4,5</sup>

Dicke japanische Weizennudeln mit Brokkoli, Pak Choi, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Lauchzwiebeln. Wahlweise mit *Thick Japanese wheat noodles with broccoli, pak choi, mushrooms, carrots, onions, coriander and spring onions. Optionally with*

43. Bio Tofu	<i>organic tofu</i>	<b>12,50</b>
44. gebackener Hühnerbrust	<i>baked chicken breast</i>	<b>14,50</b>
45. gebackene Garnelen	<i>baked prawns</i>	<b>16,50</b>
46. Ente kross	<i>crispy duck</i>	<b>16,50</b>

# REISNUDELN

## RICE NOODLE



lauwarme Reisnudeln mit frischem Salat, Kräutern & Erdnüssen, serviert mit Ingwer-Limetten-Dressing, dazu wahlweise in Zitronengrass geschwenktes  
*Lukewarm rice noodles with fresh lettuce, herbs & peanuts, served with a ginger-lime dressing, with a choice of something tossed in lemongrass*

- 50. Bio Tofu *organic tofu (serviert Erdnuss-Sauce)* 12,50
- 51. Huhn *chicken* 13,50
- 52. Rind *beef* 14,90
- 53. gegrilltes Rindfl. & Schweinefl.  
in Pfefferblätter 16,90  
*grilled beef & pork in pepper leaves*
- 54. Garnelen *prawns* 16,50
- 55. Vietnam. Frühlingsrollen (Schweinfl.)  
*vietnam. spring rolls (pork)* 15,90

## Udon Nudeln <sup>1,2,3</sup>

Gebratene Udon Nudeln mit Ei, Sesam, saisonalem Gemüse. Wahlweise mit  
*Stir fried Udon noodles with eggs, sesame, seasonal vegetables. Optionally with*

- 70. Bio Tofu *organic tofu* 12,50
- 71. Huhn *chicken* 13,50
- 72. Rind *beef* 14,90
- 73. gebackener Hühnerbrust 14,50  
*baked chicken breast*
- 74. Garnelen *prawns* 16,50
- 75. Ente kross *crispy duck* 16,50
- 76. Gegrillter norwegischer Lachs 17,50  
*grilled norwegian salmon (medium o. durch)*

# NUDELGERICHTE

## NOODLE DISHES



## Pad Thai <sup>1,2,3,8</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Pak Choi, Ei, Sojasprossen, Erdnüssen und Tamarinden Sauce. Wahlweise mit

- Fried rice ribbon noodles with pak choi, egg, mungbean sprouts and peanuts in tamarind sauce. Optionally with*
- 60. Bio Tofu *organic tofu* 12,50
  - 61. Huhn *chicken* 13,50
  - 62. Rind *beef* 14,90
  - 63. geb. Hühnerbrust *baked chicken breast* 14,50
  - 64. Garnelen *prawns* 16,50
  - 65. Ente kross *crispy duck* 16,50
  - 66. Gegrillter norwegischer Lachs 17,50  
*grilled norwegian salmon (medium o. durch)*



# HAUPTGERICHTE RICE DISHES

## Eierreis <sup>1,2,3,8</sup> egg fried rice

mit Gemüse und | *with vegetables and ...*

- |  |       |
|--|-------|
| 80. Bio Tofu <i>organic tofu</i>   | 12,50 |
| 81. Huhn <i>chicken</i>  | 13,50 |
| 82. Rind <i>beef</i>   | 14,90 |
| 83. geb. Hühnerbrust <i>baked chicken breast</i>                                       | 14,50 |
| 84. Garnelen <i>prawns</i>   | 16,50 |
| 85. Ente kross <i>crispy duck</i>  | 16,50 |
| 86. Gegrillter norwegischer Lachs<br><i>grilled norwegian salmon (medium o. durch)</i> | 17,50 |
| 87. Gegrillte Entrecote 200g<br><i>Grilled entrecote 200g</i>                          | 18,90 |

85.



## Rotes Curry-Kokosmilch <sup>3,6</sup>

mit Saisongemüse serviert mit Duftreis  
*red curry coconut-milk with seasonal  
vegetables served with fragrant rice*

- |  |       |
|--|-------|
| 90. Bio Tofu <i>organic tofu</i>   | 12,50 |
| 91. Huhn <i>chicken</i>  | 13,50 |
| 92. Rind <i>beef</i>   | 14,90 |
| 93. geba. Hühnerbrust <i>backed chicken breast</i>                                     | 14,50 |
| 94. Garnelen <i>prawns</i>   | 16,50 |
| 95. Ente kross <i>crispy duck</i>  | 16,50 |
| 96. Gegrillter norwegischer Lachs<br><i>grilled norwegian salmon (medium o. durch)</i> | 17,50 |
| 97. Gegrillte Entrecote 200g<br><i>Grilled entrecote 200g</i>                          | 18,90 |

91.





# HAUPTGERICHTE RICE DISHES

## Peanut Lover <sup>3,4,6</sup>

Cremige Erdnuss-Kokos Sauce und Saisongemüse serviert mit Duftreis

*Creamy peanut coconut sauce and seasonal vegetables served with fragrant rice*

100. Bio Tofu <i>organic tofu</i>	12,50
101. Huhn <i>chicken</i>	13,50
102. Rind <i>beef</i>	14,90
103. geba. Hühnerbrust <i>backed chicken breast</i>	14,50
104. Garnelen <i>prawns</i>	16,50
105. Ente kross <i>crispy duck</i>	16,50
106. Gegrillter norwegischer Lachs <i>grilled norwegian salmon (medium o. durch)</i>	17,50
107. Gegrillte Entrecote 200g <i>Grilled entrecote 200g</i>	18,90

101.



## Golden Mango <sup>3,6</sup>

Mangosauce mit Saisongemüse serviert mit Duftreis

*Mango sauce with seasonal vegetables served with fragrant rice*

110. Bio Tofu <i>organic tofu</i>	12,50
111. Huhn <i>chicken</i>	13,50
112. Rind <i>beef</i>	14,90
113. gebackener Hühnerbrust <i>backed chicken breast</i>	14,90
114. Garnelen <i>prawns</i>	16,50
115. Ente kross <i>crispy duck</i>	16,50
116. Gegrillter norwegischer Lachs <i>grilled norwegian salmon (medium o. durch)</i>	17,50
107. Gegrillte Entrecote 200g <i>grilled entrecote 200g</i>	18,90

## Süß-Sauer-Sauce <sup>3,6</sup>

mit Saisongemüse...

*sweet and sour sauce with vegetables...*

120. Bio Tofu <i>organic tofu</i>	12,50
121. Huhn <i>chicken</i>	13,50
122. Rind <i>beef</i>	14,90
123. gebackener Hühnerbrust <i>backed chicken breast</i>	14,50
124. Garnelen <i>prawns</i>	16,50
125. Ente kross <i>crispy duck</i>	16,50
126. Gegrillter norwegischer Lachs <i>grilled norwegian salmon (medium o. durch)</i>	17,50
127. Gegrillte Entrecote 200g <i>grilled entrecote 200g</i>	18,90

# GRILL

## Sweet Toto Royal <sup>3,5</sup>

Geschwenktes Pak Choi mit Champignons, und Brokkoli, Paprika, Zucchini serviert auf heisser platte und Salat.

*Wok tossed pak choy with mushrooms, zucchini and broccoli, paprika served on a hot plate with sweet potatoes and salad.*

Beilage:

Süßkartoffeln oder Reis

*Sweet potatoes or rice*

140. gegrillter norwegischer Lachs **19,50**

*grilled norwegian salmon (medium o. durch)*

142. gegrillte Barbarie Entenbrust **18,90**

*grilled duckbreast*

143. gegrilltes Entrecôte 200g **19,90**

*grilled entrecôte*

144. gegr. Riesengarnelen **18,90**

*grilled king prawns*

146. **Piper Lolot** 4 Stk./pcs. **9,90**

In Betelblättern gerolltes

Rindfl.- & Schweinefleisch mit

würzigem Zitronengras und

hausgemachter Limetten-Vinaigrette

*Minced beef & pork rolled in betel*

*leaves with lemongrass*

*and homemade lime-vinaigrette*



# GRILL



130.



132.

## Ocean Grill <sup>3,5,7</sup>

Spinat und Spargel mit Miso-Ingwer Dressing. Wahlweise mit  
*Spinach and asparagus with miso-ginger dressing. Optionally with*

130. gegrillten Jakobsmuscheln 3 Stk.	<i>grilled scallops 3 pcs.</i>	10,50
131. gegrilltem Entrecôte	<i>grilled beef</i>	11,90
132. gegrillte Garnelen 3 Stk.	<i>grilled prawns 3 pcs.</i>	10,90
133. leicht flambierter norwegischer Lachs	<i>flambéed norwegian salmon</i>	11,90
134. leicht flambierten Thunfisch	<i>flambéed tuna</i>	11,90

## Rainbow salad

Gemischter Salat mit Rucola, Avocado, Cherry Tomaten und Gurken,  
 serviert mit Sesam Sauce

*Mixed salad with rocket salad, avocado, cherry tomatoes and cucumber,  
 served with a sesame sauce*

150. gegrillter norwegischer Lachs	<i>grilled norwegian salmon</i>	15,90
151. gegrillte Barbarie Entenbrust	<i>grilled barbarie duckbreast</i>	15,90
152. gegrilltes Entrecôte 200g	<i>grilled entrecôte</i>	16,90
153. gegrillte Garnelen	<i>grilled prawns</i>	15,90

# Sushi



## NIGIRI 2 STK./PCS.

handgeformter & kunstvoll belegter Reis  
hand-formed & artfully topped rice

- 160. **Sake** <sup>3</sup> - Lachs / *salmon* 4,50
- 161. **Maguro** <sup>3</sup> - Thunfisch / *tuna* 5,20
- 162. **Ebi** <sup>3</sup> gekochte Garnele / *cooked prawn* 5,20
- 168. **Unagi** <sup>3</sup> Flussaal / *river eel* 5,20
- 171. **Avocado** <sup>3</sup> - Avocado  4,00
- 172. **Tamago** <sup>2,7</sup> - Jap. Omelette  4,00
- 173. **Inari** <sup>5,7</sup>   
Tofutasche / *tofubags* 4,00
- 174. **Shiitake** <sup>7</sup>  4,00  
Jap. Pilze / *Jap. mushrooms*
- 176. **Hotategai** <sup>3</sup> 5,20  
Jakobsmuschel / *scallop*
- 177. **Butterfisch** <sup>3</sup> 4,80  
Butterfisch / *butterfish*



## FLAMBIERTE NIGIRI

2 Stk./pcs.

handgeformter & kunstvoll belegter Reis mit  
flambiertem Topping  
hand-formed & artfully topped rice with  
flambeéd topping

- 180. **Sake Aburi** <sup>3</sup>  5,50  
Flambierter Lachs mit Avocado  
*Flambeed salmon with avocado*
- 181. **Tuna Aburi** <sup>3</sup>  5,90  
Flambierter Thunfisch mit Avocado  
*Flambeed Tuna with avocado*
- 182. **Lover Aburi** <sup>3</sup>  6,50  
Flambierter Lachs mit Aal  
*Flambeed salmon with eel*
- 183. **Hotategai Aburi** <sup>3</sup>  5,50  
Flambierte Jakobsmuschel mit Avocado  
*Flambeed scallops with avocado*
- 184. **Salmon Rose** <sup>3</sup>  6,20  
Gehackter Lachs umwickelt mit  
flambiertem Lachs  
*Minced salmon wrapped with flambeed salmon*
- 185. **Tuna Rose** <sup>3</sup>  6,90  
Gehackter Thunfisch umwickelt mit  
flambiertem Thunfisch  
*Minced tuna wrapped with flambeed tuna*
- 186. **Butterfisch Aburi** <sup>3</sup>  5,50  
Flambierter Butterfisch mit Avocado  
*Flambeed butterfish with avocado*

# MAKI 6 STK.

kleine Reisrollen umwickelt mit Seetang  
small rice rolls wrapped in seaweed

- |  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| 190. <b>Avocado</b> <sup>7</sup> Avocado / <i>avocado</i> 🌿            | 4,90 | 197. <b>Oshinko</b> 🌿                                 | 4,20 |
|  |      | eingelegte Rettich<br><i>pickled radish</i>           |      |
| 191. <b>Kappa</b> <sup>7</sup> Gurke / <i>cucumber</i> 🌿               | 4,50 | 198. <b>Sake</b> <sup>3</sup> Lachs / <i>salmon</i>   | 5,20 |
| 192. <b>Inari</b> <sup>7</sup> Tofu / <i>tofu</i> 🌿                    | 4,50 | 199. <b>Sake Avo</b> <sup>3</sup>                     | 5,50 |
| 193. <b>Shiitake</b> <sup>7</sup> Jap. Pilze / <i>jap. mushrooms</i> 🌿 | 4,50 | Lachs, Avocado / <i>salmon &amp; avocado</i>          |      |
| 194. <b>Tamago</b> <sup>2,7</sup> Jap. Omelette / <i>jap. omelet</i> 🌿 | 4,50 | 200. <b>Sake Philly</b> <sup>3</sup>                  | 5,50 |
| 195. <b>Mango Philly</b> <sup>7</sup> 🌿                                | 4,50 | Lachs, Philadelphia<br><i>salmon, philadelphia</i>    |      |
| Mango, Philadelphia  |      | 201. <b>Kürbis</b> 🌿                                  | 4,00 |
| <i>mango, Philadelphia</i>   |      | Kürbis<br><i>pumpkin</i>                              |      |
| 196. <b>Rucola Avo Philly</b> 🌿  | 4,50 | 170. <b>Paprika</b> 🌿                                 | 4,00 |
| Rucola, Avocado, Philadelphia  |      | Paprika, Philadelphia<br><i>paprika, philadelphia</i> |      |
| <i>rocket salad, avocado, Philadelphia</i>                             |      |   |      |



# MAKI 6 STK.

kleine Reisrollen umwickelt mit Seetang  
small rice rolls wrapped in seaweed

- |   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| 202. <b>Tekka Avo</b> <sup>b,d</sup>  | 5,90 | 206. <b>Ebi Rucola Philly</b> <sup>3</sup>   | 5,50 |
| Thunfisch, Avocado / <i>tuna, avocado</i>   |      | Gekochte Garnele, Rucola, Philadelphia<br><i>cooked shrimp, rocket salad, Philadelphia</i> |      |
| 203. <b>Hot Spicy Tuna</b> <sup>3,7</sup>   | 5,90 | 207. <b>California</b> <sup>3</sup>  | 4,20 |
| Thunfisch, Lauchzwiebeln, Chilisauce<br><i>Tuna, spring onions &amp; chilli sauce</i> |      | Krebsfleischimitat, Avocado<br><i>crab meat imitation, avocado</i>                         |      |
| 204. <b>Unagi</b>   | 5,90 | 208. <b>Olga</b> <sup>3</sup>  | 5,20 |
| Aal mit Gurke<br><i>eel with cucumber</i>   |      | Echtes Krebsfleisch, jap. Mayo, Avocado<br><i>Real crab meat, japanese mayo, avocado</i>   |      |
| 205. <b>Ebi Avo</b> <sup>3</sup>  | 5,50 | 210. <b>Chicken Philly</b> <sup>3</sup>  | 5,20 |
| Gekochte Garnele, Avocado<br><i>cooked shrimp, avocado</i>                            |      | Huhn, Philadelphia / <i>chicken, Philadelphia</i>  |      |



# CRISPY MINI MAKI 8 STK.

kleine Reisrollen umwickelt mit Seetang, paniert und frittiert, serviert mit 2 hausgemachten Saucen und Sesam  
small rice rolls wrapped in seaweed, breaded and deep fried, served with 2 homemade sauce and sesame

- |  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| 220. <b>Crispy Mini Sake Philly</b> <sup>3</sup>           | 7,50 | 223. <b>Crispy Mini Tekka Avo</b> <sup>b,d</sup>   | 7,80 |
| Lachs, Philadelphia - <i>salmon, Philadelphia</i>          |      | Thunfisch, Avocado - <i>tuna, avocado</i>  |      |
| 221. <b>Crispy Mini Sake Avo</b> <sup>3</sup>              | 7,50 | 224. <b>Crispy Mini Unagi</b> <sup>3</sup>   | 7,80 |
| Lachs, Avocado - <i>salmon &amp; avocado</i>               |      | Aal, Gurke<br><i>eel, cucumber</i>   |      |
| 222. <b>Crispy Mini Ebi Avo</b> <sup>3</sup>               | 7,50 | 225. <b>Crispy Mini Chicken Philly</b> <sup>3</sup>  | 7,20 |
| Gekochte Garnele, Avocado<br><i>cooked shrimp, avocado</i> |      | Huhn, Philadelphia - <i>chicken, Philadelphia</i>  |      |
|  |      | 226. <b>Crispy Mini Avo Kappa</b> <sup>3</sup>  | 7,20 |
|  |      | Avocado, Gurke - <i>avocado, cucumber</i>  |      |



220.



# CRISPY BIG ROLLS 8 STK.

Große panierte Rollen mit Cocktail,-Unagi Sauce & Sesam  
Big breaded rolls with cocktail,-unagi sauce & sesame

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| 230. <b>Crispy Big Shark Special</b>  | 12,90 | 233. <b>Crispy Big Chicken</b> <sup>3</sup>  | 12,90 |
| Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, Cocktail und Unagi Sauce<br><i>Salmon, cucumber, avocado, Philadelphia, cocktail and Unagi Sauce</i>                   |       | Yakitori, Gurke, Avocado, Philadelphia, Cocktail und Unagi Sauce<br><i>Yakitori, cucumber, avocado, Philadelphia, cocktail and Unagi Sauce</i> |       |
| 231. <b>Crispy Big Ebi Tempura</b>  | 13,50 | 234. <b>Crispy Big Buddha</b>                               | 11,50 |
| Panierte Garnele, Avocado, Masago, Philadelphia, Cocktail und Unagi Sauce<br><i>Breaded prawns, avocado, masago, philadelphia, cocktail and Unagi Sauce</i> |       | Gurke, Avocado, Tofu, Tamago, Unagi Sauce<br><i>Cucumber, avocado, tofu, tamago, unagi sauce</i>   |       |
| 232. <b>Crispy Big Tuna</b>   | 13,50 |  |       |
| Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia, Cocktail und Unagi Sauce<br><i>Tuna, cucumber, avocado, Philadelphia, cocktail and Unagi Sauce</i>                 |       |  |       |



# SASHIMI

---

250. **Lachs only** 9 Stk. 18,90  
Lachs Sashimi

251. **Thunisy** 9 Stk. 20,90  
Thunfisch Sashimi

252. **The finest Sashimi** 24 Stk. 42,90  
Gemischte Fischarten



# BOWL

260. **Ebi Bowl** <sup>3,5,7</sup> Große Sushi Reischale **13,90**  
 mit 3 Stk. Ebi Tempura, Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Granatapfel & Unagi Sauce  
*Large sushi rice bowl with 3 pcs. ebi tempura, edamame, cucumber, avocado, corn, kimchi, pomegranate, unagi sauce, cocktail sauce*
261. **Veggie Bowl** <sup>5,7</sup> 🌱 **12,50**  
 Große Sushi Reisschale mit Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Ei, Inari, Kürbis, Shiitake, Oshinko, Granatapfeln, Paprika und Sesam, Cream Cheese & Unagisauce  
*Large sushi rice bowl with edamame, cucumbers, avocado, corn, kimchi, egg, inari, pumpkin, shiitake, oshinko, pomegranates, bell peppers and sesame, cream cheese & unagi sauce*
262. **Jayden Bowl** <sup>3,5,7,9</sup> **15,90**  
 Große Sushi Reisschale mit je 2 Stk. flambiertem Lachs, 2 Stk. Thunfisch und 2 Stk. Aal, Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Granatapfel & Unagi Sauce  
*Large sushi rice bowl with 2 pcs. each. Flambéed salmon, 2 pcs. tuna and 2 pcs. eel, edamame, cucumber, avocado, corn, kimchi, pomegranate, & unagi sauce*
263. **Sake Bowl** <sup>3,5,7</sup> **13,90**  
 Große Sushi Reisschale mit Lachs, Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Granatapfel & Unagi Sauce  
*Big Sushi rice bowl with salmon, edamame, cucumber, avocado, corn, kimchi, pomegranate, & unagi sauce*
264. **Unagi Bowl** <sup>3,5,7</sup> **14,50**  
 Große Sushi Reisschale mit Aal, Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Granatapfel & Unagi Sauce  
*Big Sushi rice bowl with eel, edamame, cucumber, avocado, corn, kimchi, pomegranate, & unagi sauce*
265. **Chicken Bowl** <sup>5,7,9</sup> **13,90**  
 Große Sushi Reisschale mit paniertem Hühnerfleisch, Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Granatapfel & Unagi Sauce, Cocktail Sauce  
*Big Sushi rice bowl with breaded chicken, edamame, cucumber, avocado, corn, kimchi, pomegranate, unagi sauce & cocktail sauce*
266. **Shaolin Bowl** <sup>1,5,7</sup> 🌱 **12,90**  
 Große Sushi Reisschale mit Tofu, Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Granatapfel, Unagi Sauce, Cocktail Sauce  
*Big sushi rice bowl with tofu, edamame, cucumber, avocado, corn, kimchi, pomegranate, unagi sauce & cocktail sauce*
267. **Tuna Bowl** <sup>3,5,7</sup> **14,50**  
 Große Sushi Reisschale mit Thunfisch, Edamame, Gurke, Avocado, Mais, Kimchi, Granatapfel & Unagi Sauce  
*Large sushi rice bowl with tuna, edamame, cucumber, avocado, corn, kimchi, pomegranate & unagi sauce*



# INSIDE OUT ROLLE 8 STK.

270. **California** <sup>7,9</sup> 7,90  
Surimi, Avocado mit Mayo, Masago & Sesam  
*Surimi, avocado with mayonnaise, masago & sesame*
271. **Ebi** <sup>3,7</sup> 8,90  
Garnele, Avocado, Mayo, Masago & Sesam  
*Shrimp, avocado, mayonnaise, masago & Sesame*
272. **Maguro** <sup>3,7</sup> 9,90  
Thunfisch, Gurke, Avocado  
mit Masago & Sesam  
*Tuna, cucumber, avocado with masago & sesame*
274. **Chicken** <sup>6,7</sup> 7,90  
Hühnerfleisch, Gurke, Cream Cheese, Sesam  
*Chicken, cucumber, cream cheese, sesame*
275. **Sake** <sup>3,7</sup> 9,50  
Lachs, Avocado mit Mayo, Masago & Sesam  
*Salmon, avocado with mayo, Masago & sesame*
276. **Philadelphia** <sup>3,7</sup> 9,50  
Lachs, Gurke, Cream Cheese,  
Masago & Sesam  
*Salmon, cucumber, cream cheese, masago & sesame*
278. **Vegetarisch** <sup>2,7</sup>  7,90  
Jap. Omelett, Tofu, Gurke, Avocado,  
Sesam, Cream-Cheese  
*Jap. omelette, tofu, cucumber,  
Avocado, sesame, cream cheese*
279. **Rucola** <sup>7</sup>  7,90  
Rucola, Avocado, Cream Cheese & Sesam  
*Rocket, avocado, cream cheese & sesame*
280. **Buddha**  7,90  
mit Gurke, Avocado, Omelette außen  
umwickelt mit Tofu  
*with cucumber, avocado, omelette  
wrapped on the outside with tofu*



# JAYDEN SPECIAL ROLL 8 STK.

---

301. **Ebi Tempura** <sup>3,7</sup> 12,90  
Innen: Panierte Garnelen,  
Gurke, Avocado, Mayo  
Außen: garniert mit Tobiko,  
Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: Breaded prawn, cucumber, avocado, mayo*  
*Outside: garnished with tobiko,  
sesame and Unagi sauce*
302. **Salmon Deluxe** <sup>3,7</sup> 13,50  
Innen: Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia  
Außen: umwickelt mit Lachs,  
garniert mit Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: salmon, avocado, philadelphia, cucumber*  
*Outside: wrapped with salmon, garnished  
with sesame and Unagi sauce*
303. **Salmon Roll** <sup>3,7</sup> 13,50  
Innen: gegrillte Lachshaut, Aal,  
Avocado, Gurke, Mayo  
Außen: umwickelt mit Lachs, garniert mit  
Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: grilled salmonskin, eel, avocado,  
cucumber, mayo*  
*Outside: wrapped with salmon,  
garnished with sesame and Unagi sauce*
304. **Salmon Green** <sup>3</sup> 12,50  
Innen: gehackter Lachs, Chili Mayo, Gurke  
Außen: umwickelt mit Avocado,  
garniert mit Unagi Sauce  
*Inside: minced salmon, chili mayo, cucumber*  
*Outside: wrapped with avocado,  
garnished with unagi sauce*
305. **Volcano Roll** <sup>7</sup> 14,50  
Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke  
Außen: umwickelt mit Thunfisch,  
garniert mit Tobiko und Sesam  
*Inside: tuna, avocado, cucumber*  
*Outside: wrapped with tuna,  
garnished with tobiko and sesame*
306. **Tuna Green** <sup>3,7</sup> 13,50  
Innen: gehackter Thunfisch, Chili Mayo,  
Gurke, Lauchzwiebeln  
Außen: umwickelt mit Avocado,  
garniert mit Tobiko und Sesam  
*Inside: real crab meat, avocado, chili-mayo*  
*Outside: wrapped with cucumber, garnished with  
tobiko and sesame*

# JAYDEN SPECIAL ROLL 8 STK.

## 307. Tamago Roll <sup>3,2</sup>

Innen: Lachs, Avocado, Philadelphia  
Außen: umwickelt mit Tamago,  
garniert mit Unagi Sauce  
*Inside: salmon, avocado, Philadelphia*  
*Outside: wrapped with tamago,*  
*garnished with unagi sauce*

12,50

## 308. Ronaldo <sup>1,3,7,9</sup> 🔥

Innen: Surimi, Avocado, Philadelphia,  
Lauchzwiebeln in Tempuramehl  
Außen: umwickelt mit flambiertem Aal,  
garniert mit Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: Surimi, avocado, Philadelphia,*  
*spring onions in tempura flour*  
*Outside: wrapped with flambéed eel, garnished*  
*with sesame and Unagi sauce*

13,90

## 309. Sweet Angel <sup>3,7</sup> 🔥

Innen: paniertes Surimi, Avocado,  
Koriander, Gurke, Philadelphia  
Außen: umwickelt mit flambiertem Aal,  
garniert mit Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: breaded Surimi, avocado, coriander,*  
*cucumber, Philadelphia*  
*Outside: wrapped with flambéed eel, garnished*  
*with sesame and Unagi sauce*

13,90

## 312. Red Dragon 🔥

Innen: panierte Garnele, Aal, Gurke, Mayo  
Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs,  
garniert mit Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: breaded prawn, eel, cucumber, mayo*  
*Outside: wrapped with flambéed salmon,*  
*garnished with sesame and Unagi sauce*

14,50



# FLAMBIERTE SPECIAL ROLL 8 STK.



## 314. **Salmon on Fire** <sup>3,7</sup> 🔥 13,90

Innen: Avocado, Tamago, Philadelphia  
 Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs, garniert mit Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: avocado, Tamago, Philadelphia*  
*Outside: wrapped with flambeed salmon, garnished with sesame and Unagi sauce*

## 315. **Black Tiger** <sup>3,7</sup> 🔥 14,50

Innen: panierte Garnele, Gurke, Avocado  
 Außen: umwickelt mit flambiertem Aal, garniert mit Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: breaded prawn, cucumber, avocado*  
*Outside: wrapped with flambeed eel, garnished with sesame and Unagi sauce*

## 316. **White Shark** 🔥 13,90

Innen: frittierte Avocado, Gurke, Philadelphia  
 Außen: umwickelt mit flambiertem Butterfisch, garniert mit Sesam und Unagi Sauce  
*Inside: deep fried avocado, cucumber, Philadelphia*  
*Outside: wrapped with flambeed butterfish, garnished with sesame and Unagi sauce*

## 317. **Tuna Salmon Lovers** 🔥 14,90

Innen: Lachs, Thunfisch, Avocado, Philadelphia  
 Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs & Thunfisch, garniert mit Lachs- und Thunfisch Tatar und Unagi Sauce  
*Inside: salmon, tuna, avocado, Philadelphia*  
*Outside: wrapped with flambeed salmon and tuna, garnished with salmon and tuna tatar and Unagi sauce*

## 318. **King Salmon Tuna Royal** 🔥 15,50

Innen: panierte Garnele, Avocado, Gurke, Philadelphia  
 Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs & Thunfisch, garniert mit Cocktail und Unagi Sauce  
*Inside: breaded prawn, avocado, cucumber, Philadelphia*  
*Outside: wrapped with flambeed salmon and tuna, garnished with cocktail and Unagi sauce*

## 319. **Rainbow Rolls** <sup>3,7</sup> 🔥 13,90

Innen: Echtes Krebsfleisch, Avocado, Philadelphia  
 Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs, garniert mit Cocktail & Unagi Sauce  
*Inside: real crab meat, avocado, philadelphia*  
*Outside: wrapped with flambéed salmon, garnished with cocktail & unagi sauce*

# SUSHI MENÜS



**Menü 1** 13,90  
6 Sake Maki, 6 Kappa Maki,  
8 Mini Baked mit Lachs,  
1 Miso Suppe



**Menü 2** 12,90  
6 Sake Maki, 6 Kappa Maki  
6 Tekka Maki, 1 Miso Suppe



**Menü 3** 14,90  
3 Sake Nigiri, 4 Sake I.O.,  
6 Sake Maki, 1 Miso Suppe



**Menü 4** 18,90  
8 Mini Baked mit Lachs,  
4 Cali I.O., 6 Avocado Maki,  
1 Maguro, 1 Sake,  
1 Ebi, 1 Kani, 1 Miso Suppe



**Menü 5 - Veggie** 12,50  
6 Avocado Maki,  
6 Oshinko Maki  
6 Kappa Maki, 1 Miso Suppe



**Menü 6 - Veggie** 14,90  
1 Tamago, 1 Inari, 1 Shiitake,  
1 Avocado, 6 Kappa Maki  
8 Vegetarische I.O.,  
1 Miso Suppe



**Menü 7** 18,90  
1 Maguro, 1 Sake, 1 Tamago,  
1 Ebi, 6 Sake Maki,  
8 California I.O.,  
1 Miso Suppe



**Menü 8** 19,90  
3 Maguro Nigiri,  
6 Maguro Maki,  
8 Hotspicy Tuna I.O.  
1 Miso Suppe



**Menü 9** 17,90  
8 Philadelphia I.O.,  
8 Mini Baked mit Lachs  
6 Ebi Avo. Maki  
mit Cream Cheese,  
1 Miso Suppe



# SUSHI MENÜS



## Menü 10

22,50

1 Maguro, 1 Sake,  
8 Mini Baked Lachs,  
8 Ebi Tempura,  
6 Sake Avocado Maki  
1 Misosuppe



## Jayden for Two

46,90

2 Maguro, 2 Sake, 2 Ebi Nigiri,  
8 King Salmon Tuna Royal,  
8 Mini Crispy Lachs  
6 Sake Avocado Maki  
4 Ebi Tempura,  
4 Philadelphia I.O,  
4 Salmon on Fire  
2 Misosuppe



## Happy Family

81,90

2 Sake, 2 Maguro Nigiri,  
2 Ebi, 2 Unagi Nigiri,  
6 Sake Maki, 6 Tekka Maki,  
6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki,  
6 Sashimi, 4 Ebi Tempura,  
4 Salmon on Fire,  
8 King Salmon Tuna Royal,  
8 Philadelphia I.O,  
8 Crispy Mini Roll, 8 Big Crispy Roll  
5 Misosuppe

## Jayden Favorite

55,00

4 Volcano Roll  
4 Tamago Roll  
4 White Shark Spezial  
4 Salmon on Fire  
4 Black Tiger Roll  
4 Red Dragon Roll  
1 Sake Nigiri  
1 Maguro Nigiri  
3 Ebi Avocado Maki  
3 Sake Avocado Maki  
2 Misosuppe

# HOMEMADE LEMONADES

---



400. **Nemo** 0,4L 6,50  
Orange, Limette, Zitronengras,  
Orangensirup, Ginger Ale  
*Orange, lime, lemongrass, orange  
syrup, ginger ale*

403. **Soda Lemon** 0,4L 6,50  
Limetten, Rohrzucker,  
Minze, Soda  
*Lime, cane sugar, mint, soda*

406. **Butterfly Pea Flower** 0,4L 6,50  
Limetten, Soda, Sprite, Butterfly Sirup  
*Lime, soda, sprite, butterfly syrup*



401. **Korall** 0,4L 6,50  
Gurke, Ingwer, Limetten,  
Ginger Beer, Waldmeister Sirup  
*Cucumber, ginger, lime, ginger beer,  
woodruff syrup*

404. **Ananas Minz Coco** 0,4L 6,50  
Ananas, Kokosmilch,  
Minze, Soda  
*Pineapple, coconut milk, mint, soda*



402. **Perle** 0,4L 6,50  
Holunder & Himbeersirup,  
Limetten, Sprite, Soda  
*Elderberry and raspberry syrup, lime,  
sprite, soda*

405. **Dora** 0,4L 6,50  
Maracuja, Lycheesaft,  
Himbeer, Grenadine, Soda  
*Passion fruit, lychee juice,  
raspberry, grenadine, soda*

407. **Lychee Lemon Dream** 0,4L 6,50  
Soda, Sprite, Limetten, Lycheesirup  
*Lime, soda, sprite, lychee syrup*

# HOMEMADE ICE TEA

---

410. **Mango** 0,4L 5,90  
*Mango*

411. **Maracuja** 0,4L 5,90  
*Passion fruit*

412. **Pfirsich** 0,4L 5,90  
*Peach*

413. **Holunder** 0,4L 5,90  
*Elderberry*

414. **Wassermelone** 0,4L 5,90  
*Watermelon*

415. **Zitrone** 0,4L 5,90  
*Lemon*

# SÄFTE JUICES

	0,2l	0,4l
430. <b>Orangensaft</b> <i>orange juice</i>	2,90	4,50
431. <b>Apfelsaft</b> <i>apple juice</i>	2,90	4,50
433. <b>Bananennektar</b> <i>banana nectar</i>	2,90	4,50
434. <b>Rhabarber</b> <i>rhubarb</i>	2,90	4,50
435. <b>Cranberry</b> <i>cranberry</i>	2,90	4,50
436. <b>Maracuja</b> <i>passion fruit</i>	2,90	4,50
437. <b>Mangosaftgetränk</b> <i>Mango juice drink</i>	2,90	4,50
438. <b>Lycheesaftgetränk</b> <i>Lychee juice drink</i>	2,90	4,50
439. <b>Guavensaftgetränk</b> <i>Guava juice drink</i>	2,90	4,50
441. <b>Kirschnektar</b> <i>Cherry nectare</i>	2,90	4,50
442. <b>Kiba</b> <i>Cherry and banana</i>	2,90	4,50
443. <b>Saftschorle</b> <i>juice spriter</i>	2,70	4,50

# WARME GETRÄNKE

## HOT BEVERAGES

457. <b>Grüner Tee</b> <i>tasse</i>	4,20
458. <b>Jasmintee</b> <i>tasse</i>	4,20
459. <b>Ingwer Tee</b> <i>tasse</i> frischen Ingwer, Minze & Zitronen, Orange <i>Fresh ginger, mint &amp; lemon</i>	4,90
460. <b>Gebrannter Mandel Tee</b>	4,90
470. <b>Cappuccino</b> <sup>d,6</sup>	3,50
471. <b>Espresso</b> <sup>d</sup>	2,90
472. <b>Kaffee</b> <sup>d,2,9</sup>	2,90
473. <b>Kaffee Trung Nguyen</b> <sup>d,6</sup> vietnamesischer Espresso <i>vietnamese espresso</i>	3,90
474. <b>vietnamesischer Eiskaffee</b> <sup>d,6 (kalt)</sup>	4,20



# LASSI 0,4 L

420. <b>Mango</b>	6,20	422. <b>Avocado</b>	6,20
Mango Pulp, Zucker, Joghurt, Milch <i>Mango-pulp, sugar, yoghurt, milk</i>		Avocado, Zucker, Joghurt, Milch <i>Avocado, sugar, yoghurt, milk</i>	
421. <b>Kokos</b>	6,20	423. <b>Banane</b>	6,20
Kokosmilch, Zucker, Joghurt, Milch <i>Coconut milk, sugar, yoghurt, milk</i>		Banane, Zucker, Joghurt, Milch <i>Banana, sugar, yoghurt, milk</i>	
		424. <b>Erdbeer &amp; Himbeer</b>	6,20
		Erdbeer & Himbeer, Zucker, Joghurt, Milch <i>Strawberry &amp; raspberry, sugar, yoghurt, milk</i>	

# SOFTDRINKS

	Fl. 0,2l		Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
499. <b>Spezi</b> <sup>1,2</sup>	2,80	504. <b>Vöslauer Wasser</b> <i>soda</i>	3,00	6,80
500. <b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	2,80	505. <b>Vöslauer Wasser</b> <i>still</i>	3,00	6,80
501. <b>Cola Zero</b> <sup>1,2</sup>	2,80			Fl. 0,2l
502. <b>Fanta</b> <sup>2,3</sup>	2,80	506. <b>Ginger Ale Thomas Henry</b>		3,20
503. <b>Sprite</b> <sup>3</sup>	2,80	507. <b>Bitter Lemon Thomas Henry</b>		3,20
		508. <b>Tonic Water Thomas Henry</b>		3,20



# BIER VOM FASS

## DRAFT BEER

510. **Warsteiner** 0,3l 3,90 0,4l 4,60  
511. **Alster** 0,3l 3,90 0,4l 4,60

# FLASCHEN BIER

## BOTTLED BEER

512. **Kirin** Fl. 0,33l 4,90  
513. **Sapporo** Fl. 0,33l 4,90  
514. **Erdinger Kristallweizen** Fl. 0,5l 6,20  
515. **Erdinger Hefeweizen** Fl. 0,5l 6,20  
516. **Erdinger** (Alkoholfrei - alcoholfree) Fl. 0,5l 6,20  
517. **Erdinger Dunkelweizen** Fl. 0,5l 6,20



# LONGDRINKS

256. **Cuba Libre** <sup>d</sup> Bacardi & Cola 0,2l 7,50  
257. **Gin Tonic** <sup>d</sup> Hendrick & Tonic Water 0,2l 7,50  
258. **Whiskey Cola** <sup>d</sup> Jack Daniels & Cola 0,2l 7,50  
259. **Wodka Lemon** <sup>d</sup> Grey Goose & Bitter Lemon 0,2l 7,50

# APERITIFS/DIGESTIFS

520. **Aperol Spritz** 0,2l 8,90  
521. **Hugo** 0,2l 8,90  
522. **Tequila Sunrise** 0,2l 8,90



## WEIßWEIN WHITE WINE

540. **Geil Weißburgunder** 0,2l 6,50  
Deutschland *Germany* Fl. 0,75l 22,00
541. **Le Rose Di Ornella** 0,2l 6,50  
**Pinot Grigio** Fl. 0,75l 22,00  
Italien *Italy*
542. **Leuwenkop Chardonnay** 0,2l 6,50  
Südafrika *South Africa* Fl. 0,75l 22,00
543. **Winzer Kreams** 0,2l 6,50  
**Grüner Veltliner** Fl. 0,75l 22,00  
Österreich *Austria*
545. **Grauburgunder Nußdorfer** 0,2l 6,50  
Bischofskreuz/ Pfaffmann Fl. 0,75l 22,00
546. **Monte Zovo Lugana** 0,2l 7,50  
**„Le Civaie“** Fl. 0,75l 25,00  
Italien *Italy*
547. **Weinschorle** 0,2l 5,50



## ROTWEIN RED WINE

550. **Montes Cabernet** 0,2l 6,50  
**Sauvignon Reserva** Fl. 0,75l 22,00  
Chile
551. **Leuwenkop Red** 0,2l 6,50  
Südafrika *South Africa* Fl. 0,75l 22,00
552. **Il Pumo Primitivo** 0,2l 6,50  
Italien *Italy* Fl. 0,75l 22,00  
Puglia Indicazione Geografica Protetta
553. **Growling Frog Shiraz** 0,2l 6,50  
Australien *Australia* Fl. 0,75l 22,00

## ROSEWEIN

### ROSE WINE

554. **LA CABRIOLE Rosé** 0,2l 6,50  
Frankreich - *France* Fl. 0,75l 22,00  
Saumur Appellation d'Origine Contrôlée
555. **LE CÈDRE Rosé** 0,2l 6,50  
Frankreich - *France* Fl. 0,75l 22,00  
Lubéron Appellation d'Origine Protégée

# COCKTAILS MIT ALKOHOL / ALCOHOLIC

600. **CAIPIRINHA** <sup>1,2,3,4</sup> 9,90  
Cachaca, Limetten, Rohrzucker  
*Cachaca, limes, cane sugar*
601. **MOJITO** <sup>1,2,3,4</sup> 9,90  
Bacardi, Limetten, Minze, Rohrzucker  
*Rum, limes, mint, cane sugar*
602. **MAITAI** <sup>1,2,3,4</sup> 9,90  
Bacardi, Mandelsirup, Apricot Brandy, Ananas  
*Rum, almond syrup, apricot brandy, pineapple*
603. **SEX ON THE BEACH** <sup>1,2,3,4</sup> 9,90  
Grey Goose, Orangen-Ananassaft, Grenadine, Pfirsich, Cranberry  
*Vodka, orange-pineapple juice, grenadine, peach, cranberry*
604. **PINA COLADA** <sup>1,2,3,4</sup> 9,90  
Bacardi, Sahne, Ananassaft, Kokosnuss  
*Rum, cream, pineapple juice, coconut*
605. **SWIMMING POOL** <sup>1,2,3,4</sup> 9,90  
Bacardi, Grey Goose, Ananas, Kokosnuss, Blue Curacao  
*Rum, vodka, pineapple, coconut, blue Curacao*
606. **MOSKAU MULE** <sup>1,2,3,4</sup> 9,90  
Grey Goose, Gurke, Ginger Beer, Limetten  
*Vodka, cucumber, ginger beer, limes*
607. **WHISKEY SOUR** 9,90  
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup  
*Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Simple Syrup*

# COCKTAILS ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

610. **SPORTMAN** <sup>1,2,3,4</sup> 7,90  
Frische Limette, Orangen, Ananas-Maracujasaft  
*Fresh lime, oranges, pineapple and passion fruit juice*
611. **MOSKITO** <sup>1,2,3,4</sup> 7,90  
Frische Limette, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker  
*Fresh lime, mint, ginger ale, cane sugar*
612. **COCONUT KISS** <sup>1,2,3,4</sup> 7,90  
Ananassaft, Erdbeer- und Kokossirup, Sahne  
*Pineapple juice, strawberry, coconut syrup, cream*
613. **MANGO KISS** <sup>1,2,3,4</sup> 7,90  
Mangosirup, Mangosaft und Sahne  
*Mango syrup, mango juice and cream*



# DESSERTS

---

330. <b>Gebackene Banane</b> <i>baked banana</i>	4,50
331. <b>Gebackene Ananas</b> <i>baked pineapple</i>	4,50
332. <b>Gebackene Apfel</b> <i>baked apple</i>	4,50
333. <b>Mochi Eis</b> 3 Stk.	5,90

# EXTRAS

---

333. <b>Portion Reis oder Nudeln</b>	1,50
334. <b>Currysauce</b>	2,50
335. <b>Erdnusssauce</b>	2,50
336. <b>Süß-Sauer-Sauce</b>	1,50
337. <b>Unagisauce</b>	1,20
338. <b>Cocktailsauce</b>	1,20
339. <b>Portion Sushireis</b>	2,00

# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

---

## Allergens and Additives

1 - Glutenthaltiges Getreide  
2 - Eier  
3 - Fische  
4 - Erdnüsse  
5 - Sojabohnen  
6 - Milch  
7 - Sesamsamen  
8 - Geschmacksverstärker  
9 - Kani / Surimi: Garnelen -  
Bzw. Krebsfleischimitat aus  
Fischmuskeleiweiß geformt

a - Farbstoff  
b - Konservierungsstoff  
c - Natriumbenzoat  
d - Koffeinhaltig  
e - Säuerungsmittel  
f - Stabilisator  
g - Antioxidationsmittel  
h - Chininhaltig  
i - Zucker  
j - Geschmacksverstärker  
k - Enthält eine Phenylalaninquel