

VO UU

JAPANESE GRILL & ASIAN FUTION



Grindelhof 17, 20146 Hamburg

Tel.: 040 7200 5505

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Do.: 11:30 - 22:30 Uhr

Fr. & Sa.: 11:30 - 23:00 Uhr

So.: 13:00 - 22:30 Uhr

www.vo-uu.de



Willkommen im Restaurant Vo Uu – einem Ort,
an dem Ihr Wohlbefinden an erster Stelle steht.

Der Name „Vo Uu“ bedeutet „keine Sorgen“. In unserem Restaurant können Sie dem Alltagsstress entfliehen und sich in einer Atmosphäre der Ruhe und des Genusses wiederfinden. Bei Vo Uu geht es nicht nur um das Essen, sondern auch um das Erlebnis und die Emotionen, die jedes Gericht hervorruft. Wir glauben fest daran, dass gutes Essen nicht nur den Magen füllt, sondern auch die Seele berührt.

Unser Konzept basiert auf der Fusion asiatischer und europäischer Aromen, um eine einzigartige kulinarische Erfahrung zu kreieren. Jedes Gericht wird mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet, um unsere Gäste auf eine geschmackliche Reise mitzunehmen.

Die warme und einladende Atmosphäre unseres Restaurants lädt dazu ein, sich zu entspannen und den Moment zu genießen. Wir möchten, dass sich unsere Gäste bei uns wie zu Hause fühlen und unvergessliche Momente erleben.





GETRÄNKE



APERITIF

VO U U SPRITZ

0,4L

8,9

Aperol | Zitronensaft | Orange Tree Bitters | Dry Tonic

aperol | lemon juice | orange tree bitters | dry tonic

LILLET WILDBERRY

0,4L

8,9

Lillet Blanc | Waldbeere

Lillet Blanc | wild berry

HUGO

0,4L

8,9

Prosecco | Holundersirup | Soda | Minze | Limetten

Prosecco | elderberry syrup | soda | mint | lime



COCKTAILS

TOKYO SUNRISE

10,0

frische Himbeeren | Maracuja |
Limetten | Chili | Zitronengras | Vodka

*fresh raspberries | passion fruit |
limes | chilli | lemongrass | vodka*

GOLDEN SUNSET

10,0

Ingwer | Mango | Orangensaft |
Vodka | Zitronengras

*ginger | mango | orange juice |
vodka | lemongrass*

VIETNAM MULE

10,0

vietnamesischer Vodka | Ingwer |
Limetten | Gurke | Soda

*Vietnamese vodka | ginger |
lime | cucumber | soda*

LAVENDER SAKE

10,0

Sake | Lavender | Minz | Limettensaft

sake | lavender | mint | lime juice

GIN BASIL SMASH

11,5

Hendrick's Gin | frischer Basilikum |
Limettensaft

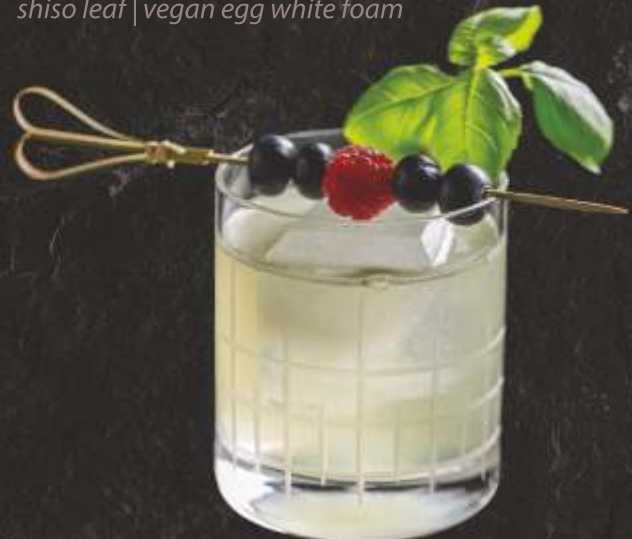
Hendrick's Gin | fresh basil | lime juice

SHISO SOUR

11,9

Tanqueray Gin | Limettensaft |
Himbeersirup | Shisoblatt |
veganer Eiweißschaum

*Tanqueray Gin | lime juice | raspberry syrup |
shiso leaf | vegan egg white foam*



FRESH HOMEMADE

CITRUS CHILL

5,5

hausgemachte Limonade |
frisch gepresste Limettensaft |
Soda | Rohrzucker
*homemade lemonade | freshly squeezed lime juice |
soda | raw cane sugar*

RED VELVET

5,5

frische Himbeeren | Basilikumsamen |
Limetten | Hibiskustee
fresh raspberries | basil seeds | limes | hibiscus tea

TROPICAL TANGO ^G

6,5

frische Maracuja | Litschi-Nektar |
Kokossirup | Limetten | frische Minze
*fresh passion fruit | lychee nectar |
coconut syrup | lime | fresh mint*



GREEN POWER

5,5

frischer Spinat | Banane | Ananassaft |
Matcha | Limettensaft
*fresh spinach | banana | pineapple juice |
matcha | lime juice*

DETOX QUEEN

5,5

frischer Apfel (grün) | Ingwer |
Avocado | Minze | Weizengras
*fresh green apple | ginger | avocado |
mint | wheatgrass*

SUNSHINE PARADISE ^G

5,5

Mango | Kokos
mango | coconut

GOOD MORNING

5,5

frische Gurke | Spinat | Ananassaft |
gepresster Limettensaft
*fresh cucumber | spinach | pineapple juice |
squeezed lime juice*

WATER

GEROLSTEINER NATURELL

Still water

0,25 L	3,5
0,75 L	5,9

GEROLSTEINER SPRUDEL

sparkling water

0,25 L	3,5
0,75 L	5,9

SOFTDRINKS

COCA COLA ^{1,2,3,7}

COLA ZERO ^{1,2,3,7}

0,2 L	3,0
-------	------------

GINGER ALE

TONIC

BITTER LEMON

0,2 L	3,5
-------	------------

JUICE

LÜTAUER

Apfelsaft naturtrüb / *apple juice*

0,2 L	3,0
0,4 L	4,3

VAIHINGER

Maracuja | Ananas | Cranberry | Kirsche |
Rhabarber | Orangen

*passion fruit | pineapple | cranberry | cherry |
rhubarb | orange juice*

0,2 L	3,0
0,4 L	4,3

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

All juices available as spritzer



HOT TEA

TROPICAL TEA

5,2

heißer Limettensaft | frischer Ingwer | Zitronengras | Agavendicksaft

“fruchtig, wohltuend, entspannend”

hot lime juice | fresh ginger | lemongrass | agave syrup | “fruity, soothing, relaxing”

ROSE GARDEN

5,2

Bio-Rosenknospen | Limettensaft | Gojibeeren | Agavendicksaft

“schmeichelnder Duft - ein Hauch von Marchengarten”

organic rosebuds | lime juice | goji berries | agave syrup

“flattering scent - a touch of fairytale garden”

GINGER TEA

5,2

mit frisch geschnittenem Ingwer |

mit Honig oder Agavendicksaft auf Wunsch

“immunstärkend, schmerzlindernd, Alltagsbegleiter”

freshly sliced ginger | with honey or agave syrup as preferred

“immune-boosting, pain-relieving, everyday companion”



JASMINE TEA

4,5

mit dem feinen Aroma junger Jasmin Blüten “goldgelb und belebend”

with the fine aroma of young jasmine flowers “golden yellow and invigorating”

GREEN TEA

4,5

Grüner Tee aus dem Hochland Thai Nguyen, sorgt für ursprünglichen Teegenuss

Green tea from the Thai Nguyen highlands, ensures original tea enjoyment

TEA IN A POT

5,5

Genmaicha

Ingwer & Minze / *Ginger & mint*



COFFEE

VIETNAMESE COFFEE ²

4,9

Vietnamesischer Espresso
Vietnamese espresso

VIETNAMESE ICED COFFEE ²

4,9

Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern:
Ein großes Glas mit Espresso auf Eis.
The classic in Vietnamese coffee houses: A large glass of espresso on ice.

VIETNAMESE MILK COFFEE ^{2,G}

5,2

Aromatischer und cremig zugleich. Typisch vietnamesisch.
Aromatic and creamy at the same time. Typically Vietnamese.

VIETNAMESE ICED MILK COFFEE ^{2,G}

5,2

Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern:
Ein großes Glas Eiskaffee mit Milch.
The classic in Vietnamese coffee houses: A large glass of iced coffee with milk.



BIER

BIER VOM FASS (mit Alkohol) / DRAUGHT BEER (Alcoholic)

KÖNIG PILSENER ^D

0,3 L	3,9
0,5 L	5,2

BENEDIKTINER WEIßBIER NATURTRÜB ^D

0,3 L	3,9
0,5 L	5,2

ALSTERWASSER ^D

0,3 L	3,7
0,5 L	4,5

FLASCHENBIER (mit Alkohol) / BOTTLED BEER (Alcoholic)

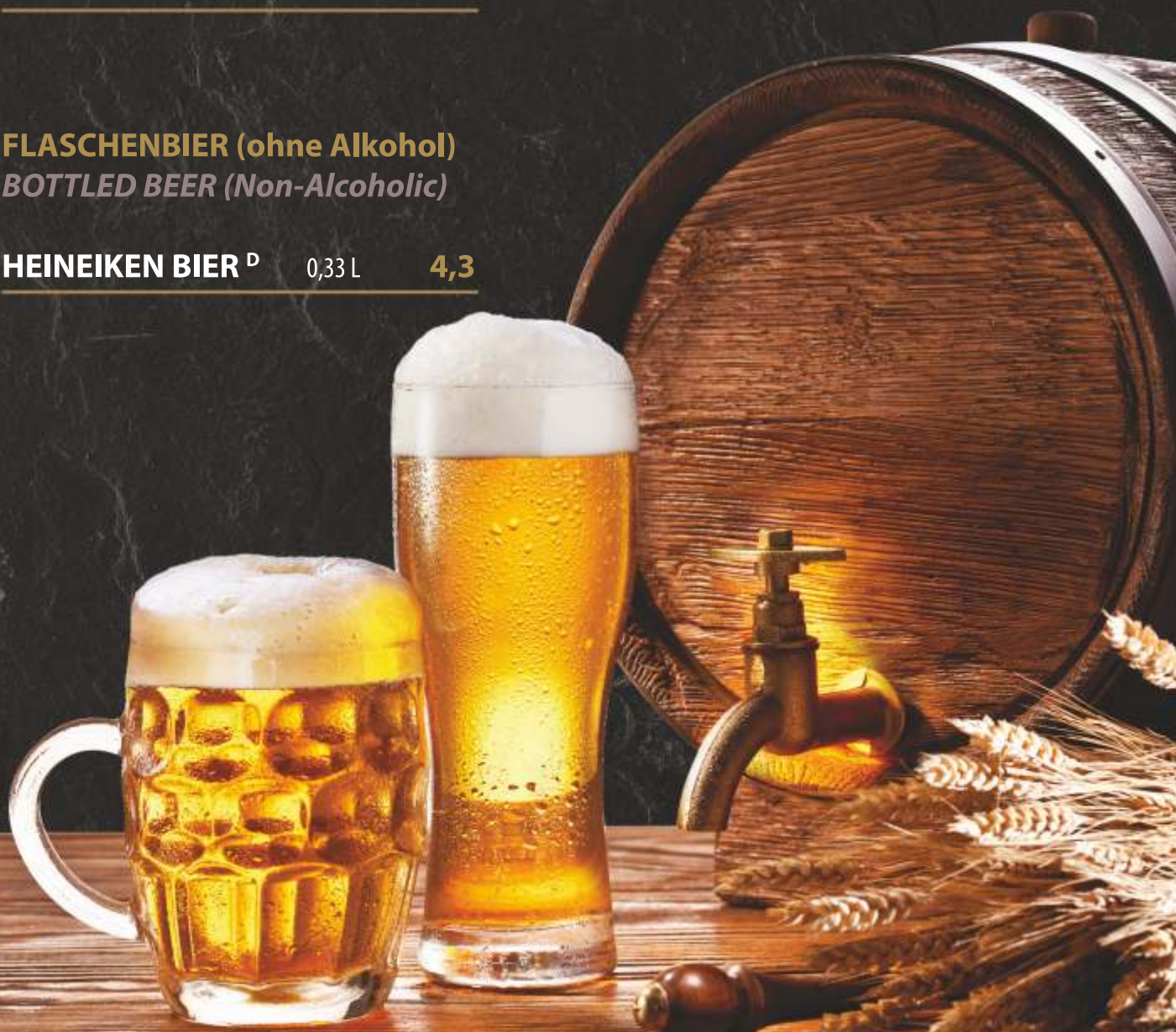
TIGER BIER ^D

0,33 L	4,3
--------	------------

FLASCHENBIER (ohne Alkohol) BOTTLED BEER (Non-Alcoholic)

HEINEIKEN BIER ^D

0,33 L	4,3
--------	------------



JAPANESE WINE

SAKE - KARAFFE (warm)

SEKIHARA YACHIYO JUNMAI.

0,2L

9,5

SAKE - DAI GINJO

MAKINO HARUNASAN REIHOU

720 ml

79,0

Junmai Dai Ginjo 15,5%

- Präfektur: Gunma
- Poliergrad: 50%
- Reissorte: Maikaze

KYOKUHOU HATTEN NISHIKI

720 ml

79,0

Junmai Dai Ginjo 16,5%

- Präfektur: Hiroshima
- Poliergrad: 50%
- Reissorte: Hattan Nishiki



JAPANESE WINE

SAKE - GINJO

TAKAHASHI MATSUO ARASABARA

720 ml

79,0

Junmai Ginjo 16%
- Präfektur: Nagano
- Poliergrad: 58%
- Reissorte: Sankei Nishiki

SEKO NINJA PLUS

720 ml

79,0

Junmai Ginjo 17%
- Präfektur: Shiga
- Poliergrad: 60%
- Reissorte: Tama Sakae

SAKE - JUNMAI

KIKUHIMEYAMAHAI

720 ml

85,0

Junmai 16,5%
- Präfektur: Ishikawa
- Poliergrad: 70%
- Reissorte: Yamada Nishiki

FUJI TAKASAGO

720 ml

79,0

Junmai 15%
- Präfektur: Shizuoka
- Poliergrad: 60%

NIIZAWA HAKURAKUSEI

720 ml

95,0

Tokubetsu Junmai 16%
- Präfektur: Miyagi
- Poliergrad: 60%



SPARKLING WINE

PROSECCO "MAURIZIO B MARTINO" ¹

- Mabis, Venetien (Italien) -

grüne Apfel- und weiße Blütendüfte | ein vielseitiger italienischer Prosecco

green apple and white blossom scents | a versatile Italian Prosecco

0,1 L **4,5**

0,75 L **27,0**

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT ¹

- Paul Delane, Burgund (Frankreich)

Himbeer- und Erdbeeraromen, allerfeinste Perlage, sehr ausgewogen

Raspberry and strawberry aromas, very fine perlage, very balanced

0,1 L **6,5**

0,75 L **39,0**

WHITE WINE

GRAUBURGUNDER "ENDINGER ENGELSBERG" ¹

- Knab, Baden (Deutschland) -

Bananen- & Limonen-Duft | geschmeidiger Gaumen mit Mineralnoten |

Mandel- & Birnenaromen

banana and lime scent | smooth palate with mineral notes | almond and pear flavors

0,2 L **7,5**

0,75 L **28,0**

CHARDONNAY "BOCKENHEIM" ¹

VEGAN 

- Neiss, Pfalz (Deutschland)

kraftvoll und ausgewonnen mit Aromen von Apfel und Birne

strong and well-balanced with hints of apple and pear

0,2 L **8,0**

0,75 L **30,0**

SAUVIGNON BLANC "SIGNATURE" ¹

VEGAN 

- Spier, Stellenbosch (Südafrika) -

knackig und lebendig mit Aromen von Stachelbeere, Limette und Gras

crisp and fresh with hints of gooseberry, lime and grass

0,2 L **7,0**

0,75 L **26,0**

WHITE WINE

RIESLING "PALAIS" FEINHERB ¹

- Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel (Deutschland) -

Weinbergpfirsiche, Apfel und Mandarinen in der Nase |
fruchtig, floral, schiefrige Noten am Gaumen | lebhafter Nachhall

*vineyard peaches, apples and mandarins on the nose |
fruity, floral and slate notes on the palate | lively finish*

0,75 L **32,0**

LUGANA "FELUGAN" ¹

- Feliciano, Lombardei (Italien) -

Granny Smith und Lychee Duft | voll und cremig am Gaumen |
zauberhafte Note nach Williams-Christ-Birne

*Granny Smith and lychee aroma | full and creamy on the palate |
enchanted hint of Williams-Christ pear*

0,75 L **34,0**

SANCERRE ¹

- Domaine Franck Millet, Loire (Frankreich) -

elegant am Gaumen mit fein nuanciertem Duft von Mineralnoten, Apfel und reife Birne
elegant on the palate with a delicately nuanced aroma of mineral notes, apple and ripe pear

0,75 L **53,0**

GRÜNER VELTLINER "GOLDEN" ¹

VEGAN 

- Weingut Pfaffl, Weinviertel (Österreich) -

reife Fruchtaromen von Pfirsich und Ananas mit Noten von Mango und Walnüssen |
kraftvoll und vollmundig im Geschmack

*ripe peach and pineapple aromas with hints of mango and walnuts |
bold and full-bodied on the palate*

0,75 L **57,0**

ROSÉ WINE

GRENACHE ROSÉ "VILAIN" ¹

VEGAN 

- Le Cellier d'Eole, Languedoc-Roussillon, (Frankreich) -

schmelziger Cocktail aus Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren
| cremig und langanhaltend

melting cocktail of strawberries, raspberries, and redcurrants | creamy and long-lasting

0,2 L **7,0**

0,75 L **28,0**

RED WINE

PRIMITIVO "VECCHIO SOGNO" ¹

VEGAN 

- Tenuta Giustini, Apulien (Italien) -

Aromen von Kirschen, roten und schwarzen Beeren,
dazu Kräuter und ein Tupfer Kakao | langer würziger Nachhall

Aromas of cherries, red and black berries, plus herbs and a hint of cocoa. A long, spicy finish

0,2 L 8,5

0,75 L 31,0

SHIRAZ "GROWLING FROG" ¹

VEGAN 

- Scotts Creek, South Australia (Australien) -

hellrote Kirschendüfte mit typischer Shiraz-Pfeffrigkeit |
samtig weich und schokoladig im Abgang

*aroma of light red cherries, typical Shiraz peppery notes |
gliding smoothly and chocolaty down the throat*

0,2 L 7,0

0,75 L 26,0

CHÂTEAU SAINT-AUBIN ¹

- Medoc Cru Bourgeois, Bordeaux (Frankreich) -

seidig komplex, mit wunderschöner Johannisbeere- und Kirschfrucht |
Noten von Schokolade und Nelke umschmeicheln das Tannin

*silky and complex, with wonderful blackcurrant and cherry fruit |
notes of chocolate and clove caress the tannins*

0,75 L 48,0

RIOJA RESERVA ¹

VEGAN 

- Bodegas Heras Cordon, Rioja (Spanien) -

Einnehmender Duft nach Pflaumen, Kirschen, Leder und Unterholz.

Bei aller Kraft und Würze entsteht nie das Gefühl von „zu viel“ oder „satt“.

Engaging aroma of plums, cherries, leather and undergrowth.

Despite all the power and spice, there is never a feeling of "too much" or "full".

0,75 L 65,0



VORSPEISEN



VORSPEISEN / APPETIZERS

SOUP & FRESH

MASSAMAN CURRY ^G

Kartoffeln | Erbsen | Pilze | Saisongemüse
potatoes | peas | mushrooms | seasonal vegetables

3 **Hähnchenbrust / *chicken breast*** 6,5

4 **Garnelen ^E / *shrimps*** 6,9



5 **WANTAN SOUP ^{D1}** 6,5

gebratene Wantan |
gefüllt mit Shiitake & Judasohr Pilze |
Saisongemüse | Schnittlauch
*fried wontons |
filled with shiitake & Judas ear mushrooms |
seasonal vegetables | chives*



AVOCADO SALAD ^C

Avocado | Salat Mix |
hausgemachtes Dressing
avocado | salad mix | homemade dressing

6 **gegrillte Hähnchenbrust** 8,5
grilled chicken breast

7 **gegrillte Garnelen ^E** 8,9
grilled prawns



MANGO SALAD ^{B,C}

Mango | Salat Mix | Koriander |
geröstete Erdnüsse |
hausgemachtes Dressing
*mango | salad mix | coriander |
roasted peanuts | homemade dressing*

8 **gegrillte Hahnchenbrust** 8,5
grilled chicken breast

9 **gegrillte Garnelen** 8,9
grilled prawns

VORSPEISEN / APPETIZERS

SOUP & FRESH



SUMMER ROLLS ^{B,M}

frische Reispapierrollen | Salat |
Mango | Rotkohl | Erdnusssoße
*fresh rice paper rolls | lettuce | mango |
red cabbage | peanut sauce*

- 10 **Hähnchenbrust /** **6,5**
chicken breast
- 11 **Garnelen ^E /** **6,9**
prawns



12 HAR GOW ^{E,M,L} **6,5**

gedämpfte Garnelenknödel |
geröstete Sesamsamen |
hausgemachte Hoisin Sauce
*steamed shrimp dumplings |
roasted sesame seeds |
homemade hoisin sauce*

13 TERI BEEF BAO ^{D1,G,M} **6,5**

Dampfbrötchen | gegrilltes Rindfleisch |
Baby Leaf | Mango | Shisoblatt |
geröstete Zwiebel |
Orangen-Teriyaki Butter Soße
*steamed bun | grilled beef | baby leaf |
mango | shiso leaf | roasted onion |
orange teriyaki butter sauce*



VORSPEISEN / APPETIZERS

SOUP & FRESH

14 PEANUT CHICKEN ^B 6,5

gegrillte Hähnchenbrust | Salat |
Satay-Erdnuss-Soße
grilled chicken breast | lettuce | satay peanut sauce



15 BARBARY DUCK ^{G,M} 9,9

gegrillte Barbarie-Entenbrust | Salat |
Orangen-Teriyaki Butter Soße
*grilled Barbary duck breast | lettuce |
orange teriyaki butter sauce*



16 FLARE BEEF ^{G,M} 9,9

gegrilltes Rindfleisch | Salat |
Orangen-Teriyaki Butter Soße
*grilled Beef | lettuce |
orange teriyaki butter sauce*

17 GOLDEN PRAWN ^E beliebt 9,9

knusprige Jumbo-Garnelen | Salat |
hausgemachter Aioli-Dip
*crispy jumbo-prawns | lettuce |
homemade aioli dip*

18 CHICKEN CRUNCH ^{D1} 6,9

knusprige Hähnchenbrust | Salat |
hausgemachte Süß-Sauer-Soße
*crispy chicken breast | lettuce |
homemade sweet and sour sauce*



VORSPEISEN / APPETIZERS

VEGGIE TASTE

- | | | |
|---|--|------------|
| 19 | VEGGIE TOM YAM ^M  | 6,5 |
| <i>Bambussprossen Austernpilze Saisongemüse Koriander Zitronengras</i>
<i>bamboo shoots oyster mushrooms seasonal vegetables coriander lemongrass</i> | | |
| 20 | CURRY KICK ^G  | 6,5 |
| <i>Massaman Curry Kartoffeln Erbsen Pilze Saisongemüse</i>
<i>Massaman curry potatoes peas mushrooms seasonal vegetables</i> | | |
| 21 | VEGGIE SUMMER ROLLS ^{B,M}  | 6,0 |
| <i>frische Reispapierrollen Tofu Salat Mango Rotkohl Erdnusssoße</i>
<i>fresh rice paper rolls tofu lettuce mango red cabbage peanut sauce</i> | | |
| 22 | NASU GRILL ^{B,M,L}  | 6,5 |
| <i>gegrillte Aubergine geröstete Erdnüsse Sesam-Soja-Soße</i>
<i>grilled eggplant roasted peanuts sesame-soy sauce</i> | | |
| 23 | CRUNCHY WANTAN ^{D1,M}  | 6,0 |
| <i>knusprige Wantan - gefüllt mit Shiitake & Judasohr Pilze Süß-Sauer-Soße</i>
<i>crispy wontons - filled with shiitake & Judas ear mushrooms sweet and sour sauce</i> | | |
| 24 | VEGGIE SPRING ROLLS ^M  | 6,0 |
| <i>knusprige Mini-Frühlingsrollen Gemüse-Füllung Himbeer-Chili-Dip</i>
<i>crispy mini spring rolls vegetable filling raspberry chili dip</i> | | |
| 25 | TOFU TWIST ^M  | 6,0 |
| <i>Tofu im grünen Reisflocken-Mantel Himbeer-Chili-Dip</i>
<i>tofu in a green rice flake coating raspberry chili dip</i> | | |
| 26 | MUNG BEAN SPRING ROLLS ^M  | 6,0 |
| <i>knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Mungbohnen, Shiitake & Judasohr Pilze Süß-Sauer-Soße</i>
<i>crispy spring rolls filled with mung beans, shiitake & Judas ear mushrooms sweet and sour sauce</i> | | |
| 27 | SWEET POTATOES ^A  | 6,0 |
| <i>Süßkartoffeln Pommes Trüffelöl Mayo-Chili Dip</i>
<i>sweet potato fries truffle oil mayo-chili dip</i> | | |





HAUPTGERICHTE



HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

34 YAKI-YUM BEEF UDON ^{D1,M} 22,0

gegrilltes Rindfleisch mit Teriyaki | pfannengerührte Udon-Nudeln in Yakiniku Soße | Kaiserschoten | Pilze | Saisongemüse
grilled beef with teriyaki | stir-fried udon noodles in yakiniku sauce | snap peas | mushrooms | seasonal vegetables



CURRY INFUSION ^G

grünes Curry | Kaiserschoten | Pilze | Saisongemüse | mit Reis
green curry | snap peas | mushrooms | seasonal vegetables | with rice

35 gegrillte Hähnchenbrust 18,0 *grilled chicken breast*

36 Garnelen ^E / shrimps 22,0

37 gegrillte Barbarie-Entenbrust 22,0 *grilled Barbary duck breast*

GREEN GODDESS

Bandnudeln | Wok-Gemüse der Saison
tagliatelle | wok vegetables of the season

38 gegrillte Hähnchenbrust 18,0 *grilled chicken breast*

39 gegrillte Garnelen ^E 22,0 *grilled shrimps*

40 gegrillte Barbarie-Entenbrust 22,0 *grilled Barbary duck breast*



HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

41 WANTAN NOODLES ^{D1,G} 20,0

Nudelsuppe | gebratene Wantan |
Hühnerfleisch & Garnelen |
Saisongemüse | Schnittlauch
*noodle soup | fried wontons |
chicken & shrimps | seasonal vegetables | chives*



42 SALMON SIZZLE ^C 21,0

gegrillter Lachs | Saisongemüse |
Maracuja-Soße | Reis oder Bandnudeln
*grilled salmon | seasonal vegetables |
passion fruit sauce | rice or tagliatelle*



43 PEPPERY BEEF 22,0

Entrecôte (200g) | Babymöhren |
Brokkoli | Strauchtomaten |
Süßkartoffeln | grüne Pfeffersoße
*entrecôte (200g) | baby carrots | broccoli |
vine tomatoes | sweet potatoes | green pepper sauce*

44 HONGKONG HOOK ^C 20,0

gedämpftes Zanderfilet | asia. Kräuter | mit Reis
steamed pikeperch fillet | Asian herbs | with rice

45 SPRING ROLL BOWL ^{B,C} 15,5

Reisnudelsalat | knusprige Frühlingsrollen |
frische Salate | Mango | Karotten |
geröstete Zwiebel | geröstete Erdnüsse |
Chili-Knoblauch-Soße
*rice noodle salad | crispy spring rolls |
fresh salads | mango | carrots | roasted onion |
roasted peanuts | chili-garlic sauce*



HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

46 VEGGIE YAKI UDON ^{D1,M} 15,5

pfannengerührte Udon | Tofu | Pilzen |
Saisongemüse | Edamame | gelber Rettich |
Spinat | knusprige Tofu Twist | Himbeersoße
*stir-fried udon | tofu | mushrooms |
seasonal vegetables | edamame | yellow radish |
spinach | crispy tofu twist | raspberry sauce*



47 CURRY BLISS ^{M,G} 16,5

grünes Curry | Tofu | Kichererbsen |
grüne Erbsen | Kartoffeln |
Pilze | Saisongemüse | mit Reis
*green curry | tofu | chickpeas | green peas |
potatoes | mushrooms | seasonal vegetables |
with rice*



48 HAPPY KID M1 9,5

gegrillte Hähnchenbrust |
Süßkartoffeln Pommes
grilled chicken breast | sweet potato fries

49 HAPPY KID M2 ^{D1,M} 9,5

Wok Nudeln mit Gemüse
Wok noodles with vegetables



BEILAGEN

REIS | *rice* 3,0

UDON ^D | *udon noodles* 3,0



RAMEN



RAMEN ORIGINAL TASTE

60 MISO RAMEN ^{A,C,D1,M,L}

mit fermentierter Sojabohnenpaste dazu Pak-Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Onsen Ei, Naruto Maki

with fermented soybean paste, bok choy, seaweed, bean sprouts, corn, spring onions, onsen egg, and naruto maki

A	Veggie 🌱	12,0
B	Tofu ^M 🌱	13,0
C	Hähnchen-Chashu	15,0
D	Schwein-Chashu	15,0
E	marieniertes BBQ Beef	22,0

61 TONKOTSU RAMEN ^{A,C,D1,M,L}

mit hausgemachter Schweinebrühe dazu Pak-Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Onsen Ei, Naruto Maki

with homemade pork broth, bok choy, seaweed, bean sprouts, corn, spring onions, onsen egg, and naruto maki

A	Tofu ^M 🌱	13,0
B	Hähnchen-Chashu	15,0
C	Schwein-Chashu	15,0

62 SHOYU RAMEN ^{A,C,D1,M,L}

mit Sojasauce Basis, dazu Pak-Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Onsen Ei, Naruto Maki, Zuckerschotten

with a soy sauce base, plus bok choy, seaweed, bean sprouts, corn, spring onions, onsen egg, naruto maki, and snow peas

A	Veggie 🌱	12,0
B	Tofu ^M 🌱	13,0
C	Hähnchen-Chashu	15,0
D	Schwein-Chashu	15,0
E	marieniertes BBQ Beef	22,0

63 TANTANMEN ^{A,C,D1,M,L}

(scharf) mit scharfer Chilli und Sesam-Brühe dazu PakChoi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Onsen Ei, Naruto Maki

(spicy) with spicy chili and sesame broth with pak choi, seaweed, bean sprouts, corn, spring onions, onsen egg, naruto maki

A	Veggie 🌱	12,0
B	Tofu ^M 🌱	13,0
C	Hähnchen-Chashu	15,0
D	Schwein-Chashu	15,0
E	Rinderhackfleisch	17,0
F	Garnelen ^E	22,0

64 THAI CURRY RAMEN ^{A,C,D1,G,M,L}

(leicht scharf) Curry-Kokosmilch Brühe dazu Pak Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Onsen Ei, Zuckerschotten, Basilikum

slightly spicy curry coconut milk broth with pak choi, seaweed, bean sprouts, corn, spring onions, onsen egg, snow peas, basil

A	Veggie 🌱	12,0
B	Tofu ^M 🌱	13,0
C	Hähnchen-Chashu	15,0
D	Rinderhackfleisch	17,0
E	Garnelen ^E	22,0



SUSHI



VORSPEISEN



1A MISO CLASSIC ^M **4,5**

1B MISO TOFU ^M **4,9**

2A WAKAME ^L **5,5**

eingelegter Seetang | Sesam
pickled seaweed | sesame

2B EDAMAME ^M **5,0**

japanische Sojabohnen mit Meersalz
Japanese soybeans with sea salt

NIGIRI (2 Stk. / 2 pcs.)

S1 SAKE ^C Lachs / *salmon* **5,5**

S2 TUNA ^C Thunfisch / *tuna* **6,0**

S3 HAMACHI ^C **6,0**

japanischer Gelbschwanz
japanese yellowtail

S4 EBI ^E Garnelen / *shrimps* **5,2**

S5 TUNA ABURI ^C **6,5**

flambierter Thunfisch / *flambéed tuna*

S6 SAKE ABURI ^C **6,0**

flambierter Lachs / *flambéed salmon*

S7 UNAGI ^C Aal / *eel* **6,0**

S8 AVOCADO **4,5**



MAKI ROLL (6 Stk. / 6 pcs.)

S10 AVOCADO MAKI 4,9



S11 KAPPA MAKI 4,9

Gurke / *cucumber*



S12 KAMPYO MAKI 4,9

Kürbis / *pumpkin*

S13 OSHINKO MAKI 4,9

eingelegter Rettich
pickled radish



S14 SPARGEL MAKI 5,0

Spargel / *asparagus*



S15 SAKE MAKI ^c 5,5

Lachs / *salmon*



S16 SAKE AVOCADO MAKI ^c 6,0

Lachs, Avocado / *salmon, avocado*



S17 TEKKA MAKI ^c 6,0

Thunfisch / *tuna*



S18 TEKKA AVOCADO MAKI ^c 6,5

Thunfisch, Avocado
tuna, avocado



S19 CALIFORNIA MAKI ^E 4,9

Surimi



S20 TIGER FUTO MAKI ^{A,C,D1,E,L} 9,5

frittierte Garnelen | Avocado | Gurke |
Spicy Mayo | Fischrogen | Sesam
Fried shrimp | avocado | cucumber |
spicy mayo | fish roe | sesame



INSIDE-OUT ROLL (8 Stk. / 8 pcs.)



S21 VEGAN I.O. ^L 7,5

versch Gemüse | Sesam
various vegetables | sesame

S22 SAKE I.O. ^{C,L} 9,0

Lachs | Avocado | Gurke |
Fischrogen | Sesam
*Salmon | avocado | cucumber |
fish roe | sesame*

S23 SAKE SPICY I.O. ^{A,C} 9,5

Lachstatar | Avocado | Spicy Mayo |
Schnittlauch | Fischrogen
*Salmon tartare | avocado | spicy mayo |
chives | fish roe*

S24 TUNA I.O. ^{C,L} 9,5

Thunfisch | Avocado | Gurke |
Fischrogen | Sesam
*Tuna | avocado | cucumber |
fish roe | sesame*

S25 TUNA SPICY I.O. ^{A,C,L} 9,9

Thunfischtatar | Avocado | Gurke |
Schnittlauch | Spicy Mayo | Chili | Sesam
*Tuna tartare | avocado | cucumber |
chives | spicy mayo | chili | sesame*

S26 CALIFORNIA I.O. ^{A,C,E,L} 8,9

Surimi | Avocado | Gurke |
japanisch Mayo | Fischrogen | Sesam
*Surimi | avocado | cucumber |
japanese mayo | fish roe | sesame*

SPECIAL ROLLS (8 Stk. / 8 pcs.)

S30 DRAGON BOYZ ^{C,D1,E}

16,9

Garnelen-Tempura | Avocado | Gurke |
umwickelt mit Aal | Unagi Soße
*Shrimp tempura | avocado | cucumber |
wrapped with eel | unagi sauce*



S31 RAINBOW ROLL ^{C,D1,E}

16,9

Spargel-Tempura | Avocado | Gurke |
umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Hamachi, Ebi |
Unagi Soße
*Asparagus tempura | avocado | cucumber |
wrapped with salmon, tuna, hamachi, and ebi |
unagi sauce*



S32 ROLL ON FIRE ^C

16,9

Aal | Avocado | Gurke | Unagi Soße |
umwickelt mit flambiertem Lachs, Thunfisch
*Eel | avocado | cucumber | unagi sauce |
wrapped with flambéed salmon and tuna*



S33 QUEEN ROLL ^C

15,5

Lachs | Avocado | Gurke | umwickelt mit Lachs
Salmon | avocado | cucumber | wrapped with salmon



S34 KING ROLL ^{A,C,L}

16,9

Thunfisch | Avocado | Gurke | Spicy-Mayo |
umwickelt mit Thunfisch
*Tuna | avocado | cucumber | spicy mayo |
wrapped with tuna*



S35 GREEN GARDEN ^L

14,9

Avocado | Gurke | Rettich | Kürbis |
umwickelt mit Spinatblätter | Himbeersoße
*Avocado | cucumber | radish | pumpkin |
wrapped in spinach leaves | raspberry sauce*



S36 KANI SNOW CRAB ROLL ^{E,H,L}

17,9

EismeerKrabbenbeine | Gurke | Mango |
Pistazien | umwickelt mit Avocado | Unagi Soße
*Arctic crab legs | cucumber | mango | pistachios |
wrapped with avocado | unagi sauce*



TEMPURA ROLLS (6 Stk. / 6 pcs.)

S40 SALMON TEMPURA ROLL ^{C,D1} 8,9

frittierte Rolle | Lachs | Avocado
fried roll | salmon | avocado

S41 TUNA TEMPURA ROLL ^{A,C,D1} 8,9

frittierte Rolle | marinierter Thunfisch |
Avocado | Spicy-Mayo | Schnittlauch
*fried roll | marinated tuna | avocado |
spicy mayo | chives*

S42 VEGAN TEMPURA ROLL ^{D1} 8,9

frittierte Rolle | versch. Gemüse
fried roll | various vegetables



SASHIMI

S45 SALMON SASHIMI ^C 12,5

(5 Stk. / 5 pcs.)

S46 TUNA SASHIMI ^C 15,0

(5 Stk. / 5 pcs.)

S47 SALMON & TUNA SASHIMI ^C 15,9

(6 Stk. / 6 pcs.)

S48 MIX SASHIMI ^C 15,0

(6 Stk. / 6 pcs.)
Mix Fisch / *mix fish*

S49 MORIAWASE SASHIMI ^C 35,0

(15 Stk. / 15 pcs.)
Mix Fisch / *mix fish*

SUSHI SET

S50 VEGGIE SET ^L

12,9

Avocado Maki |
Kappa Maki |
Veggie I.O.
*Avocado Maki |
Kappa Maki |
Veggie I.O.*



S51 NIGIRI SET ^C

22,5

2 Stk. Lachs |
2 Stk. Thunfisch |
2 Stk. Aal |
2 Stk. Hamchi
*2 pcs. salmon |
2 pcs. tuna |
2 pcs. eel |
2 pcs. hamchi*



S52 MAKI MIX ^C

14,9

Lachs Maki |
Thunfisch Maki |
Avocado Maki
*Salmon maki |
tuna maki |
avocado maki*



BUSINESS SET ^C

S53

Lachs Maki |
2 Stk. Lachs Nigiri | Lachs I.O.
*Salmon maki | 2 pcs. salmon nigiri |
salmon I.O.*

15,9

S54

Thunfisch Maki |
2 Stk. Thunfisch Nigiri |
Thunfisch I.O.
*Tuna Maki | 2 Tuna Nigiri |
Tuna I.O.*

16,9



SUSHI SET

S56 42 SET ^C

18,9

2 Stk. kurz flambierter Lachs | 2 Stk. Thunfisch | 2 Stk. Hamachi |
in Yuzu Ponzu Sauce | Bonitoflocken

*2 pcs. briefly flambéed salmon | 2 pcs. tuna | 2 pcs. hamachi |
in yuzu ponzu sauce | bonito flakes*



S57 UNAGI BOWL ^{C,L}

22,5

Süßwasseraal glasiert mit Unagisoße |
Sushi-Reis | Bonitoflocken |
Sesam | grünes Wakame-Pulver

*Freshwater eel glazed with unagi sauce |
sushi rice | bonito flakes |
sesame | green wakame powder*



DESSERTS

50 TROPICAL DREAM ^G

6,0

Thailändischer schwarzer Klebreis |
frisches Obst der Saison |
Mango-Kokossauce
*Thai black sticky rice |
fresh seasonal fruit |
mango-coconut sauce*



51 MOCHI JOY ^G

6,0

Mochi Eis | frisches Obst der Saison
mochi ice cream | fresh seasonal fruit

52 FLAN FANCY ^{A,G}

6,0

hausgemachter Karamell-Flan
homemade caramel flan

53 MATCHA EIS ^G (2 Kugeln)

6,5

mit Obst
with fruits



ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff - 2. coffeinhaltig - 3. mit Antioxidationsmittel - 4. Säuerungsmittel -
5. mit Konservierungsmittel - 6. mit Süßstoff - 7. enthält eine Phenylalaninquelle -
8. chininhaltig - 9. Stabilisatoren - 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul - 11. Taurin

*1. with color - 2. contains caffeine - 3. with antioxidant - 4. acidifier -
5. with preservative - 6. with sweetener - 7. contains a source of phenylalanine -
8. contains quinine - 9. stabilizers - 10. foamed with nitrous oxide - 11. taurine*

ALLERGENE:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch -

D. Glutenhaltiges Getreide (D1. Weizen, D2. Roggen, D3. Hafer, D4. Dinkel) -

E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose - H. Schalenfrüchte -

I. Schwefeldioxid & Sulfite - J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen -

M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)

A. Eggs - B. Peanuts - C. Fish - D. Cereals containing gluten (D1. wheat, D2. rye, D3. oats, D4.spelt) -

E. Crustaceans - F. Lupins - G. Milk including lactose - H. Tree nuts -

I. Sulfur dioxide & sulfites - J. Celery - K. Mustard - L. Sesame seeds -

M. Soy - N. Molluscs























