



## SPEISEKARTE



Jüttendorfer Anger 20 / 01968 Senftenberg  
Tel: 040 / 52168777  
Täglich von 11:00 - 22:00

WELCOME TO DREAM

---

Genießen Sie Ihre kulinarische Reise mit dem Service des Dream-Teams  
Enjoy your culinary journey with service from the Dream team

# WELCOME TO DREAM RESTAURANT

Tauchen Sie ein in eine andere Welt, in der Frische und Tradition großgeschrieben werden. Erleben Sie inmitten Senftenberg eine Wellness-Oase für Ihre Geschmacksknospen! Lassen Sie den Alltag in Dream a hinter sich und entdecken Sie die kulinarische Vielfalt Asiens:  
Das frische Geschmackserlebnis auf Vietnamesisch!

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN  
WUNDERBAREN AUFENTHALT IM DREAM.  
FÜR ALLERGEN ÜBERSICHT | FRAGEN SIE BITTE DAS PERSONAL!

 Vegetarisch  Vegan



## Vorspeisen & Suppen

STARTERS & SOUPS

**Hinweis für alle Gerichte: Enthalten Koriander, Erdnuss und Sesam (Sesam nur zur Dekoration).**



- 1. GOI CUON – Frische Sommerrollen** R, C, I, M (2 Stk.) € 5,50  
mit Reispapier, Salat, Rucola, Koriander mit Fisch-Limetten-Soße & Erdnusssoße  
Fresh summer rolls with rice noodle, lettuce, rucola, coriander with fish-lime sauce & peanut sauce  
**A. Tofu**  
**B. Hühnerfleisch** / Chicken  
**C. Garnelen** / Shrimp  
**D. Lachs** / salmon
- 2. CHA GIO RE – Netzfrühlingsrollen** R, C (2 Stk.) € 4,90  
Gewickelt in feines Reisdunennetz mit Garnelen, Morcheln, würzigem Salat und traditioneller Soße  
In a fine rice-noodle net with shrimps, morels, spicy salad & traditional sauce
- 3. NEM SAI GON – Frühlingsrollen** R, D (2 Stk.) € 5,90  
Gehacktes Fleisch, Reisdunell (Schweine Hackfleisch) Gemüse gewürzt, Fischsoße  
Minced meat, rice noodles, vegetables, fish sauce
- 4. NEM CHAY – Mini-Frühlingsrollen** R, D (6 Stk.) € 4,90  
Vegetarisch mit Salat und Süß-Sauer-Soße  
Vegetarian with salad and sweet-sour sauce
- 5. GEBACKENE GARNELEN** D, R, C (3 Stk.) € 8,50  
mit Mayo-Teriyaki-Soße  
Baked prawns with mayo teriyaki sauce
- 6. WANTAN CHIÊN** R, D, M (6 Stk.) € 5,50  
Golden gebackene Teigtaschen mit Salat & Süß-Sauer-Dip  
Golden-baked dumplings with salad & sweet-sour dip  
**A. Tofu** M  
**B. Hühnerfleisch** / Chicken und Garnelen
- 7. GA NUONG SATE – Hühnerspieße** R, C, I (2 Stk.) € 6,90  
Gegrillt mit feiner hausgemachter Erdnusssoße, Zitronengras  
Grilled with fine homemade peanut sauce, Lemongrass
- 8. YAKITORI CHICKEN** R, I, M (3 Stk.) € 5,90  
Japanische Hühnerspieße mit leckerer Teriyaki-Soße, dazu Salat & Sesam  
Japanese chicken skewers with delicious teriyaki sauce

- 9. HA CAO HAP – Steamy Pearls** R, D, R, I, M (4 Stk.) € 5,50  
Teigtaschen mit Garnelen & Schweinefleischfüllung, dazu pikante SojaSoße  
Dumplings with shrimp & pork filling, steamed in a bamboo pot, with spicy soy sauce
- 10. EDAMAME** M € 5,90  
Gegarte Sojabohnen Schoten sind ein beliebter und gesunder Kneipensnack aus Japan  
Boiled soy bean pods are a popular and healthy Kneipensnack from Japan
- 11. SUP COT DUA – Kokossuppe** C, M € 5,90  
mit Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander  
with vegetables, coconut milk, lemongrass, coriander  
**A. Tofu** M  
**B. Hühnerfleisch** / Chicken  
**C. Garnelen** I / Shrimp
- 12. WANTAN SUPPE** D € 5,90  
Teigtaschen mit versch. Gemüse, Koriander, Asia-Kräutern  
Dumplings with various vegetables, coriander, asian herbs  
**A. Tofu** M  
**B. Hühnerfleisch mit Garnelen** I  
Chicken with prawns
- 13. SUP RAU CHAY – Tofusuppe** M € 4,90  
Frischer Tofu mit versch. Gemüse, Glasnudeln, Koriander, Asia-Kräutern  
Fresh tofu with various vegetables, glass noodles, coriander, asian herbs
- 14. SUP MIEN GA - GLASNUDELSUPPE** € 5,90  
mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse, Glasnudel, Koriander & Asia-Kräutern  
Glass noodles soup with chicken, vegetables, coriander & asian herbs
- 15. CANH CHUA CA HOI - LACHSSUPPE** C € 6,50  
mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Gemüse Bouillon, Cherry-Tomaten, Brokkoli, frischen Champignons, abgeschmeckt mit Ingwer & Limettensaft  
Salmon soup with spring onions, coriander, vegetable bouillon, cherry tomatoes, broccoli, fresh mushrooms, seasoned with ginger & lime juice
- 16. TOFU TEMPURA** € 6,90  
panierter Seidentofu, Trüffel-Mayo  
breaded silken tofu, truffle mayo
- 16a. MISO-SUPPE** M  
mit Seetang & Koriander  
With seaweed & coriander  
**A. Tofu** M € 5,50  
**B. Lachs** C / Salmon € 6,50



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



  
**Salate**  
SALADS

- 17. SEETANG SALAT** (kühl serviert – cold) € 5,50  
mit Sesam, Teriyaki-Soße / with sesame, Teriyaki sauce  
A. Tofu <sub>M</sub>  
B. Lachs <sub>c</sub> / Salmon
- 18. GOI MIEN – Glasnudelsalat** <sub>B, C, M, L</sub> € 6,50  
mit Bio-Salat, Rucola, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln,  
Erdnüssen & warme Limetten-Fisch-Soße  
with organic salad, rucola, vietnam. herbs, fried onions,  
peanuts & warm lime-fish sauce  
A. Tofu <sub>M</sub>  
B. Hühnerfleisch / Chicken
- 19. TATA AUCH REIS** € 6,90  
Reis und Tatar vom Lachs mit Teriyaki-Soße und Kimchi-Soße  
Rice and salmon tartare with teriyaki sauce and kimchi sauce  
A. Tuna  
B. Lachs / Salmon
- 20. NOM XOAI**  
Mango, Karotte, Sojasprossen und Limettensauce  
Shrimp with mango, carrot, bean sprouts, and lime sauce  
A. Garnelen / Shrimp € 7,90  
B. Hähnchen / Chicken € 7,50

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

**20a. GYOZA** € 6,90  
gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse  
Fried dumplings with chicken and vegetables

**20d. DREAMS THE BEST TELLER** € 24,90  
2 Sommerrollen mit Reismudeln & Salat in Reispapier  
2 Frühlingsrollen mit Hackfleisch  
6 Mini-Frühlingsrollen  
6 Wantans, gebacken, mit Hühnerfleisch <sub>(M)</sub>  
2 Hühner-Saté-Spieße  
2 summer rolls with rice noodles & salad in rice paper  
2 spring rolls with minced meat  
6 mini spring rolls  
6 deep-fried wontons with chicken <sub>(M)</sub>  
2 chicken satay skewers

**21. DAU PHU XAO RAU** <sub>C, B, M</sub> € 13,90  
Gebratener Tofu mit Gemüse, vietnam. dunkle Soße,  
Salat & Koriander, dazu Jasminreis  
Fried tofu with fresh vegetables, vietnam. dark sauce,  
salad & coriander, served with jasmine rice

**22. DAU PHU XAO CURRY** <sub>C, B, M, G</sub> € 13,90  
Gebratener Tofu mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße,  
dazu Bio-Salat & Jasminreis  
Fried tofu with vegetables in red curry coconut milk sauce,  
with organic salad & jasmine rice

**23. DAU PHU SOT LAC** <sub>B, C, M, G</sub> € 13,90  
Frischer Tofu mit versch. Gemüse in  
Erdnuss-Kokosmilch-Zitronengras-Soße, dazu  
Bio-Salat, Kräuter & Jasminreis  
Fresh tofu with mixed vegetables in a  
peanut-coconut milk-lemongrass sauce,  
served with organic salad, herbs & jasmine rice

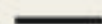
**24. DAU PHU XAO MANGO** <sub>B, M, G</sub> € 13,90  
Frischer Tofu mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße,  
dazu Bio-Salat & Jasminreis  
Fresh tofu with vegetables in mango-coconut milk sauce,  
with organic salad & jasmine rice





## Vegetarische Hauptgerichte

VEGETARIAN MAIN COURSES



- 25. SHAOLIN BBQ** R, C, D, M, H € 14,90  
 Ein klassisches veganes BBQ mit Seitan, frittiertem Gemüse & Wok-Zwiebeln, mit süßer Tamarindensoße & Jasminreis, dazu vietnamesischer kalter Knoblauch  
 A classic vegan BBQ with seitan, vegetables & fried onions, tamarind sauce, jasmine rice & Vietnamese garlic
- 26. SETAN NUONG – Seifanspieße** R, C, L, M € 14,90  
 Gegrillter Seitan mit verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Jasminreis & Bio-Salat  
 Grilled seitan with vegetables in peanut-coconut milk sauce with jasmine rice & organic salad
- 26a. VEGAN ENTE** D, R, M € 16,90  
 Knusprige vegane Ente aus Seitan mit frischem Gemüse in Soja-Soße, dazu Jasminreis & Salat  
 Crispy vegan duck (seitan) with vegetables in soy sauce with jasmine rice & salad

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
 If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

**DREAM**  
 vegetarische  
 KÜCHEN

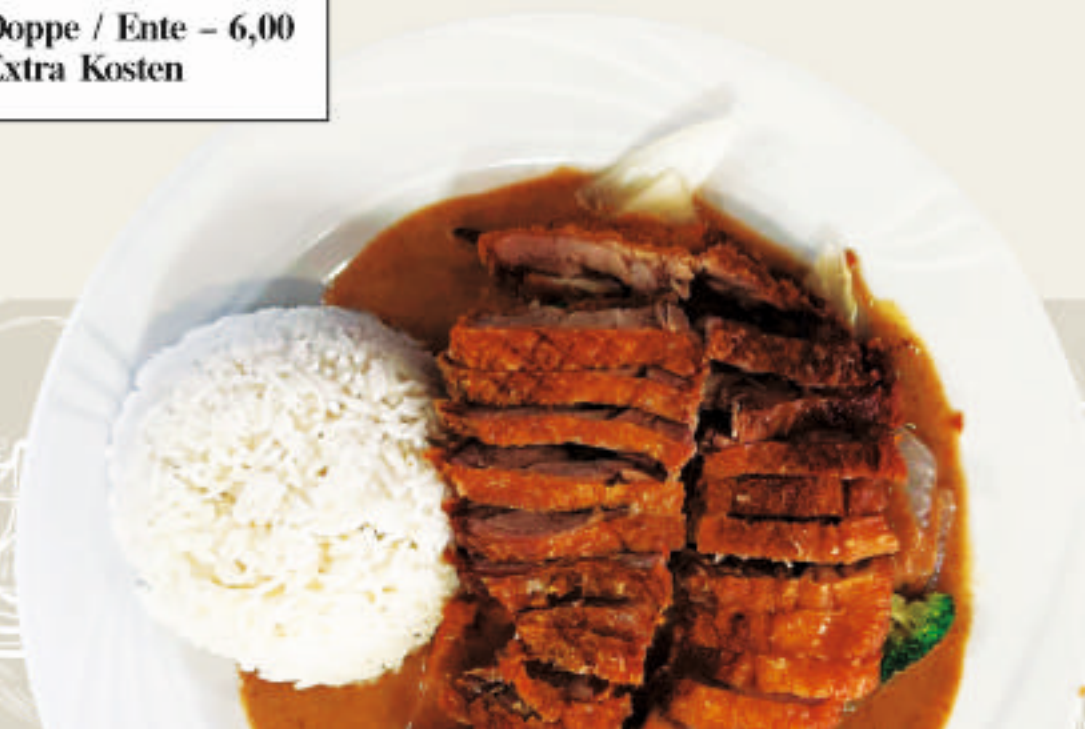
## Ente Kross

CRISPY DUCK

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße, Koriander

- 27. VIT XAO CURRY** R, D, G, C (leicht scharf) € 15,90  
 Ente knusprig mit Saisongemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis  
 Crispy duck with vegetables in red curry coconut milk sauce with salad & jasmine rice
- 28. VIT SOT LAC** R, C, M, G € 15,90  
 Ente knusprig mit Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat, Kräuter & Jasminreis  
 Crispy duck with vegetables in a creamy peanut-coconut milk sauce, served with organic salad and jasmine rice
- 29. VIT XAO MANGO** R, D € 15,90  
 Ente knusprig mit Saisongemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis  
 Crispy duck with vegetables in mango-coconut milk sauce with organic salad & jasmine rice
- 30. VIT XAO RAU** R, D, M € 15,90  
 Ente knusprig mit Saisongemüse, viet. aromatischer dunkler Soße, Koriander, unter Asia-Salat, dazu Jasminreis  
 Crispy duck with fresh vegetables in dark fragrant vietnamese sauce, coriander & jasmine rice

Doppe / Ente – 6,00  
 Extra Kosten





## Hühnerfleisch

CHICKEN

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße, Koriander

**31. COM GA XA** B, G, M € 14,90

**Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saison Gemüse in Zitronengras-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis**

Tender chicken breast with seasonal vegetables in lemongrass-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

**32. GA SOT LAC** B, C € 14,90

**Zartes Hühnerfleisch mit frischem Saison Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Zitronengras-Soße, dazu Bio-Salat, Kräuter & Jasminreis**

Tender chicken with fresh seasonal vegetables in peanut-coconut milk lemongrass sauce, with herbs, salad & jasmine rice

**33. GA XAO MANGO** G € 14,90

**Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu kalter Kräutersalat & Jasminreis**

Tender chicken breast sautéed with fresh vegetables in mango-coconut sauce, with herb salad & jasmine rice

**34. GA XAO OT** B, C, D, M (scharf / spicy) € 14,90

**Zarte Hühnerbrust, gebraten mit frischem Zitronengras, Paprika, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Karotten, weißen Zwiebeln, Schalotten, getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen und rotem Chili. Dazu Salat, Nudeln und Limettensoße.** 🌶️🌶️

Tender grilled chicken breast with fresh lemongrass, bell pepper, spring onions, crispy fried onions, carrots, white onions, shallots, dried onions, peanuts, and red chili. Served with salad, noodles, and lime sauce.

**35. GA XAO RAU** B, C, M, N € 14,90

**Zartes Hühnerbrust gebraten mit Gemüse in dunkler Soja-Austern-Soße, dazu Jasminreis.**

Tender chicken breast roasted with fresh vegetables in dark soy-oyster sauce, with jasmine rice

**35a. TOFU XAO SA OT** M € 15,90

**Tofu gebraten mit Zitronengras und Paprika ist ein vietnamesisches Gericht, das üblicherweise aus Tofu (Sojabohnenkäse), Zitronengras und Paprika zubereitet wird.**

Fried Tofu with Lemongrass and Paprika is a Vietnamese dish typically made from tofu, lemongrass, and Paprika.



## Rindfleisch

BEEF

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße, Koriander

**36. BO XAO CURRY** B, C, C, M € 15,90

**Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis.**

Fried beef with vegetables in red curry-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice.

**37. BO SOT LAC** € 15,90

**Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis.**

Fried beef with vegetables in peanut-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice.

**38. BO XAO MANGO** B € 15,90

**Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Kräutern & Jasminreis.**

Stir-fried beef with vegetables in a mango-coconut milk sauce, served with herbs and jasmine rice.

**39. BO XAO RAU** B, C, M, N € 15,90

**Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in dunkler Austern-Soja Soße, Ananas, Sellerie, dazu Jasminreis.**

Fried beef with fresh vegetables in dark oyster soy sauce, Pineapple, Celery, with jasmine rice.

**40. BUN BO XAO OT** B, C, L, M (scharf / spicy) 🌶️🌶️ € 15,50

**Gebratenes Rindfleisch mit frischem Zitronengras, Paprika, Lauch, Karotten, Röstzwiebeln, Bio-Salat dazu, Reismudeln & Limetten-Soße**

Fried beef with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions, carrots. Organic salad, with rice noodles & lime sauce.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## Garnelen

SHRIMPS

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße, Koriander

---

### 41. TOM XAO RAU R,C,R,M,N

Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse in dunkler Austern-Soja-Soße, Koriander, Ananas, Selleri dazu Bio-Salat & Jasminreis.

Fried shrimp with fresh vegetables in dark oyster soy sauce, coriander, Pineapple, Celery with organic salad & jasmine rice.

€ 15,90

### 42. TOM XAO CURRY R,C,K,G

Gebratene Garnelen mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis.

Fried shrimp with vegetables in red curry-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice.

€ 15,90

### 43. TOM XAO SA OT R,C,D,R,L,M (scharf / spicy)

Gebratene Garnelen mit frischem Zitronengras, Paprika, Lauch, Karotten, Röstzwiebeln. Bio-Salat dazu, Reismudeln & Limetten-Soße

Fried shrimp with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions, carrots. Organic salad, with rice noodles & lime sauce.

€ 15,90




## Lachs

SALMON

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße, Koriander

---

### 45. LACHS CURRY R,C,G,L

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch Soße, dazu Salat & Jasminreis.

Grilled salmon with fresh vegetables in red curry-coconut milk sauce, with salad & jasmine rice.

€ 19,90

### 46. LACHS XAO RAU R,C,M,L

Gegrillter Lachs mit versch. Stangenbohnen, Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten, Lauchzwiebeln mit Teriyaki Sauce, dazu Salat & Jasminreis

salmon with various string beans, bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, tomatoes, spring onions with teriyaki sauce, salad & jasmine rice

€ 19,90

### 47. LACHS MANGO R,C,L

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse, viet. Kräutern in Mango-Kokosmilch Soße, dazu Salat & Jasminreis.

Grilled salmon with fresh vegetables, viet. aromatic herbs in mango-coconut milk sauce, with salad & jasmine rice.

€ 19,90

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## Gebratene Nudeln

FRIED NOODLES

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße, Koriander



### 48. PHO XAO - Gebratene Reisbandnudeln A, B, I, M

Mit frischem Saison Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Koriander.

Fried rice band noodles with fresh seasonal vegetables, peanuts, fried onions coriander.

- A. Tofu M € 12,90
- B. Hühnerfleisch / Chicken € 14,90
- C. Garnelen K / Shrimp € 15,90
- D. Ente kross D / Crispy duck Teriyaki € 15,90
- E. Rindfleisch / Beef € 15,90
- F. Gebackenes Hühnchen, Mayo obendrauf / baked chicken, mayo on top € 16,90

### 49. UDON XAO - Gebraten Udon Nudeln A, R, D, M, N

Mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Zutaten nach Wahl.

Fried udon noodles, salad, peanuts, fried onions, coriander and ingredients of your choice.

- A. Tofu M € 14,90
- B. Hühnerfleisch / Chicken € 15,90
- C. Garnelen K / Shrimp € 16,90
- D. Ente kross D / Crispy duck Teriyaki € 16,90
- E. Rindfleisch / Beef € 16,90
- F. Gebackenes Hühnchen, Mayo obendrauf / baked chicken, mayo on top € 17,90

### 50. BUN NEM SAI GON A, B, C, I, M

Gebackene gefüllte Reispapierrolle mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, frischem Salat, viet. Kräutern, dazu Reisnudeln.

Baked filled rice paper roll with minced meat, morels, glass noodles, fresh salad, viet. herbs, with rice noodles.

### 51. GOI MIEN - Glasnudelsalat R, C, I, M - (Lauwarm) € 12,90

Glasnudeln mit Bio-Salat, viet. Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen & warme Limetten-Fisch-Soße.

Glass noodles with organic salad, viet. herbs, fried onions, peanuts & warm lime-fish sauce.

- A. Tofu M € 12,90
- B. Hühnerfleisch / Chicken € 13,90
- C. Garnelen K / Shrimp € 14,90

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## Gebratener Reis

FRIED RICE

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße, Koriander

### 52. COM RANG - Gebratener Eierreis A, B, C, I, M

Mit versch. Gemüse, Mais, Karotten, Zucchini, Sojasprossen, Lauch, Zwiebel

Fried egg rice with vegetables, corn, carrots, zucchini, bean sprouts, leek, onion

- A. Tofu M € 12,90
- B. Hühnerfleisch / Chicken € 14,90
- C. Garnelen K / Shrimp € 15,90
- D. Ente kross D / Crispy duck Teriyaki € 15,90
- E. Rindfleisch / Beef € 15,90
- F. Gebackenes Hühnchen, Mayo obendrauf / baked chicken, mayo on top € 16,90





## Grillen mit Salat

BARBECUE WITH SALAD

Gemischter Salat mit Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen *m*, Erdnüssen *n*, Sesam *l*, Olivenöl - Zwiebel - Olivenöl, Avocado, Zwiebel, rote Zwiebel, Gurke, Mango, Schalotten  
Mixed salad with arugula, cherry tomatoes, sprouts *m*, peanuts *n*, sesame seeds *l*, olive oil - onion oil, avocado, onion, red onion, cucumber, mango, and shallots

Alle mit Bio-Salat, Teriyaki-Soße und Mayo

- |   |         |
|---|---------|
| <b>60. GEBACKENER TOFU</b> <i>R,C,D,G,L,M</i>   | € 13,90 |
| Baked tofu  |         |
| <b>62. GEGRILLTES MAIS HÜHNERBRUST</b> <i>R,C,G,L</i>   | € 14,90 |
| Grilled corn chicken breast   |         |
| <b>64. KNUSPRIGE ENTENBRUST</b> / Crispy duck   | € 18,90 |
| <b>65. GEGRILLTE ENTENBRUST AUS FRANKREICH</b> <i>R,C,G,L</i>   | € 19,90 |
| Grilled duck breast from France   |         |
| <b>66. GARNELEN</b> <i>R,R,G,L</i> - Garnelen mit Schale<br>Garnelen mit Schalotten / Shrimps with shallots | € 18,90 |
| <b>67. GEGRILLTER LACHS mit Koriander</b> <i>R,C,G,L</i>  | € 19,90 |
| Grilled salmon with coriander   |         |
| <b>68. VEGAN ENTE</b> / Vegan Duck  | € 19,90 |

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

**DREAM**  
vegetarische  
Küche



## Reisnudeln

NOODLES

(Hanoi Style)

Warme Reisnudeln, Bio Salat *m*, Koriander und Ingwer-Limetten-Vinaigrette *c,l*, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen *n* & Sesam *l* mit Mayonnaise *l* & Teriyaki-Soße *m*.  
Warm rice noodles, sprouts-wild herb salad *m*, coriander and ginger-lime vinaigrette *c,l*, refined with roasted peanuts *n* & sesame *l* with Mayonnaise *l* & Teriyaki sauce *m*.

- |   |         |
|---|---------|
| <b>70. BUN DAU</b> <i>R,C,G,L,M</i>   | € 13,90 |
| Hausgemachter Seidentofu gebacken.<br>Homemade silk tofu baked.   |         |
| <b>72. BUN GA MAI</b> <i>R,C,G,L</i>  | € 17,90 |
| Mais Hähnchen / Corn chicken  |         |
| <b>74. BUN VIT</b> <i>R,C,G,L</i>   | € 15,90 |
| Ente Kross / Crispy duck  |         |
| <b>75. BUN VIT PHAP</b> <i>R,C,G,L</i>  | € 18,90 |
| Gegrillte Entenbrust aus Frankreich<br>Grilled duck breast from France  |         |
| <b>76. BUN TOM</b> <i>R,C,G,L</i> - Garnelen mit Schale<br>Scharf gebratene Garnelen mit Schalotten<br>Spicy fried prawns with shallots | € 18,90 |
| <b>77. BUN CA - Gegrillter Lachs</b> <i>R,C,G,L</i>   | € 18,90 |
| Grilled salmon  |         |



## Pho Kokos - Reisbandnudeln

PHO COCONUT – RICE NOODLES

(Hoi An Art - leicht scharf)

Mit cremiger Kokos-Curry-Soße auf vietnam. Reisbandnudeln, Bio Salat, viet. Kräutern, geröstete Erdnüssen & Sesam mit Mayonnaise **A** & Teriyaki-Soße **M**.

With creamy coconut curry sauce on vietnam. Rice ribbon noodles, wild bio salad, coriander, roasted peanuts & sesame with mayonnaise **A** & Teriyaki sauce **M**.

### 80. PHO TOFU COCO B, C, G, L, M

Hausgemachter Seidentofu gebacken.

Homemade silk tofu baked.

€ 14,90

### 82. PHO GA MAI COCO B, C, G, L

Mais Hähnchen / Corn chicken

€ 16,90

### 84. PHO VIT COCO B, C, D, G, L

Ente kross / Crispy duck

€ 16,90

### 85. PHO VIT PHAP COCO B, C, G, L

Gegrillte Entenbrust aus Frankreich

Grilled duck breast from France

€ 19,90

### 86. PHO TOM COCO C, K, G, L - Garnelen mit Schale

Scharf gebratene Garnelen / Spicy fried shrimps

€ 19,90

### 87. PHO CA COCO B, C, G, L

Gegrillter Lachs

Grilled salmon

€ 19,90



## Kinderkarte

KIDS' MENU

### 91. GA CHIEN B, C, L

Gegrillte Hühnerspieße, Süßkartoffelpommes x 2 Spieße und bio salat mit:

Grilled chicken skewers, sweet potato fries x 2 skewers and wild bio salad with:

Erdnusssoße **N** / peanut sauce

Mayonnaise **A** oder Ketchup / Mayonnaise or ketchup

€ 10,90

### 92. NEM RAN - FRÜHLINGSROLLEN GEBACKEN A, B, C, L

Serviert mit Wildkräutersalat & Nudeln oder Reisbandnudeln.

Spring rolls baked with wild herb salad & noodles or rice ribbon noodles.

€ 9,90

### MINI - FRÜHLINGSROLLEN (VEGETARISCH) (8 STK.)

Frühlingsrollen mit Fleisch (2 Stk.)

### 93. CHICKEN NUGGET C (6Stk.)

mit Pommes, dazu Salat & Soße nach Wahl

6 chicken nuggets with fries, plus salad

Mayonnaise **A** / Mayonnaise

Ketchup / Ketchup

€ 10,90

### EXTRAS

#### 94. Extra Wunsch

A. Reis / Rice € 2,00

B. Reisnudeln / Rice noodles € 2,00

C. Reisbandnudeln / flat rice noodles € 2,00

#### D. Soße Nach Wahl

Sauce of your choice

Erdnuss **N** / Peanut

Curry **C** / Curry

Mango / Mango

Dunkel / Dark

€ 2,50

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## Pho (Hauptspeise)

PHO (MAIN COURSE)

Unsere berühmten Pho Suppe enthalten alle traditionellen Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, versch. asiatische Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde & Koriander. Our famous pho soup all contain traditional ingredients such as bean sprouts, spring onions, various asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark & coriander.

- P1. PHO BO <sub>M</sub>** € 13,90  
**Frische hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium-gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe**  
 Fresh homemade rice noodlesoup with thinly sliced beef blanched (medium-cooked) by the infusion of aromatic beef broth
- P2. PHO GA <sub>M</sub>** € 12,90  
**Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen-hausgemachten Reisbandnudeln, zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe**  
 Mild, aromatic noodle soup with fresh homemade rice noodles, tender chicken & a light chicken broth
- P3. PHO DAC BIET <sub>M</sub>** € 14,90  
**Kräftige Nudelsuppe mit frischen hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleisch, Hühnerfleisch und vietnam. Garnelen und Hühnerfleisch mix in einer aromatischen Rinderbrühe**  
 Hearty noodle soup with fresh homemade rice noodles, beef, chicken, and Vietnamese shrimp and chicken mix in an aromatic beef broth.
- P4. PHO CHAY <sub>M</sub>** € 12,50  
**Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen versch. Gemüse, hausgemachte Reisbandnudeln, feinem Tofu und einer Rinderbrühe**  
 Mild, aromatic noodle soup with fresh various vegetables, homemade rice noodles, fine tofu and a beef broth
- P5. SUPWANTAN <sub>D, R, M</sub>** € 13,50  
**Klassische Wantan mit Hühnerfleisch und Garnelen oder mit Tofu und Gemüse der Saison, Koriander**  
 Classic wantan with chicken and shrimps or with tofu and seasonal vegetables, coriander
- P6. BANH CANH SUPPE <sub>D, R, M</sub>** € 11,50  
**Hausgemachte frische Udon-Nudelsuppe mit frischem Gemüse, Kräutern & Koriander**  
 Homemade fresh udon noodle soup with fresh vegetables, herbs & coriander
- WAHLWEISE MIT**
- A. Tofu <sub>M</sub>** € 11,90  
**B. Hühnerfleisch / Chicken** € 13,90  
**C. Rindfleisch / Beef** € 15,90  
**D. Garnelen <sub>R</sub> / Shrimp** € 15,90  
**E. Lachs / Salmon** € 18,90

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an. If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## Sushi

SUSHI

### NIGIRI (2 STK.) NIGIRI (2 PCS.)

- N1. TAMAGO <sub>A</sub>** € 4,70  
**Süßes japanisches Omelett**  
 Japanese omelet
- N2. KANI <sub>R</sub>** € 4,70  
**Surimi / Surimi**
- N3. SAKE <sub>C</sub>** € 4,90  
**Lachs / Salmon**
- N4. UNAGI** € 5,50  
**Süßwasseraal gegrillt / Grilled eel**
- N5. AVOCADO** € 4,70  
**Avocado / Avocado**
- N6. HOKKIGAI** € 4,90  
**Trogmuschel / freshwater mussel**
- N7. EBI <sub>R</sub>** € 5,20  
**Garnele / Prawn**
- N8. MAGURO <sub>C</sub>** € 5,20  
**Thunfisch / Tuna**
- N10. IKA** € 4,90  
**Tintenfisch / Squid**
- N11. HONOKA** € 5,50  
**Thunfisch auf Avocado flambiert mit Paprikafäden**  
 Tuna on avocado flambéed with Paprika threads

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an. If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



**INSIDE OUT (8 STK.)**  
INSIDE OUT (8 PCS.)



- R1. ALASKA** c, g € 10,30  
Lachs, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko  
Salmon, avocado, cream cheese, outside tobiko
- R2. EBI** g, l € 10,70  
Eingelegte Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam  
Pickled prawns, cucumber, cream cheese, outside sesame
- R3. EBI TEMPURA** d, h, u, l € 10,70  
Gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam  
Baked prawns, cucumber, cream cheese, outside sesame
- R4. CALIFORNIA** c, h, g € 10,30  
Surimi, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko  
Surimi, Avocado, cream cheese, outside tobiko
- R5. MAGURO** c, u € 10,70  
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, außen Tobiko  
Tuna, cucumber, cream cheese, outside tobiko
- R6. CHICKEN-ROLL** d, g, l € 10,30  
Gurke, geb. Hähnchenbrustfilet, Frischkäse, außen Sesam  
Cucumber, fried chicken fillet, cream cheese, outside sesame
- R7. CRISPY TIGER** c, d, h, g € 14,50  
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse, außen mit Lachs bedeckt  
Prawns with crispy crust, avocado, cream cheese, outside covered with salmon
- R8. TUNACADO** c, h, g € 14,50  
Garnelen in Tempura, Gurke, Frischkäse, außen mit Thunfisch bedeckt  
Prawns in crispy crust, cucumber, cream cheese, outside covered with tuna
- R9. CHAY** g, l (vegetarisch / vegetarian) € 9,50  
Avocado, Gurke, außen Sesam  
Avocado, cucumber, outside sesame
- R10. SHISO** € 13,90  
Pikantes Lachstatar mit Ikura oben drauf.  
Spicy salmon tartare topped with ikura (salmon roe).
- R11. REGI EBI** € 13,90  
Gurken, Garnelen, Lauchzwiebeln, Mayo  
cucumbers, shrimp, spring onions, mayo
- R12. PIVIKARA** € 10,30  
Pikantes Thunfisch-Tatar  
Spicy tuna tartare

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



**PANIERTE ROLLE**  
FRIED ROLLS

mit Mayonnaise & Teriyaki-Soße oder Kimchi Soße  
with mayonnaise and teriyaki sauce or Kimchi sauce



- F1. ROLL 1** c, d, e (6 Stk.) € 10,50  
Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko.  
Breaded fried roll with salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko.
- F2. ROLL 2** c, d, e (6 Stk.) € 11,50  
Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko.  
Breaded fried roll with tuna, cucumber, avocado, cream cheese, tobiko.
- F3. ROLL 3** c, d, h, e (6 Stk.) € 11,50  
Panierte Rolle mit Garnelen, Surimi, Thunfisch, Aal, Gurke, Rettich, Frischkäse, Tobiko  
Breaded fried roll with prawns, surimi, tuna, eel, cucumber, radish, cream cheese, tobiko
- F4. VEGETARIAN-ROLL D** (6 Stk.) (Veggie) € 8,50  
mit Gurke, Avocado, Rettich, Spargel, Frischkäse  
with cucumber, avocado, radish, asparagus, cream cheese
- F5. MINI-SAKE** c, d (10 Stk.) € 7,50
- F6. TUNA TEMPURA MINI** € 9,20  
Tuna, Gurke, Lauchzwiebeln, Chilisoße  
tuna, cucumber, spring onions, chili sauce
- F7. CHICKEN ROLL** d (6 Stk.) € 10,50  
mit Gurke, Avocado, Chicken, Frischkäse  
with cucumber, avocado, chicken, cream cheese

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## SPECIAL ROLL SPEZIALROLLE



- T1. ASAHIKAWA ROLL** c, l (vegan) € 13,50  
Mango, Gurke, Baby Spargel, obendrauf mit Avocado, Sesam  
Mango, cucumber, baby asparagus, on top with avocado, sesame
- T2. HAKODATE ROLL** c, o € 14,50  
Lachs, Gurke, Frischkäse, obendrauf mit Avocado  
Salmon, cucumber, cream cheese, on top with avocado
- T3. TOMOKO** € 15,50  
Ente im Tempurateig mit Sesam und Schnittlauch  
Duck in tempura batter with sesame and chives
- T4. HITOMI** € 15,50  
Frittierte Taschenkrebse mit Avocado, Gurke und Tobiko  
Fried soft-shell crab with avocado, cucumber, and tobiko
- T5. SATE** € 14,50  
Hähnchen, Avocado, Erdnuss - Soße  
Chicken, avocado, peanut sauce
- T6. EBISU** € 15,50  
Panierte Garnelen, Salat Avocado on top  
Breaded shrimp, salad, avocado on top
- T7. KENZO** € 15,50  
Lachs - Tempura, fiskezo, lachs tatar, Schnittlauch  
Salmon tempura, fish roe, salmon tartare, chives
- T9. KAITO** € 15,50  
Thunfisch - Tempura, Avocado on top, Noodle flakes  
Tuna tempura, avocado on top, noodle flakes
- T10. DREAMS** € 15,50  
Avocado, Trüffel - creme - panierte Riesen - Garnelen,  
Gurke, Flambierter Lachs purple chips  
Avocado, truffle cream, breaded king prawns,  
cucumber, flambéed salmon, purple chips
- T11. KONOHA** € 15,50  
Vegan Ente, Milde Paprika - Soße, Sesam, Schnittlauch  
Vegan duck, mild Paprika sauce, sesame, chives
- T12. SUBKARTOFFEL - Tempura** € 15,50  
Fiskezo, Avocado on top, Trüffel - Mayo, purple chips  
Fish roe, avocado on top, truffle mayo, purple chips

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## GUNKAN (1 STK.) GUNKAN (1 PCS.)



- G1. KURA** € 4,50  
Lachskaviar / Salmon roe
- G2. TOBIKKO** € 4,20  
Flugfischkaviar / Flying fish roe
- G3. MAYO CRAB** € 4,20  
Surimi, Mayonnaise, Tobikko  
Surimi, mayo, tobiko
- G4. SPICY SAKE** € 4,20  
Pikantes Lachstatar / Spicy salmon tartar
- G5. SPICY MAGURO** € 4,20  
Pikantes Thunfischstatar / Spicy tuna tartar
- G6. UMI** € 11,20  
Zartes Carpaccio vom thunfisch mit Ingwer Soja - Soße  
Delicate tuna carpaccio with ginger soy sauce
- G7. SOVA** € 11,20  
Zartes Carpaccio vom lachs mit Ingwer Soja - Soße  
Delicate salmon carpaccio with ginger soy sauce

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



**MAKI (8 STK.)**  
MAKI (8 PCS.)



- M1. SUIYO** € 5,20  
Süßkartoffel Tempura  
Sweet potato tempura
- M2. KAPPA MAKI** € 4,60  
Gurke, Frischkäse, Sesam  
Cucumber, cream cheese, sesame
- M3. AVOCADO MAKI** € 4,60  
Avocado / Avocado
- M4. SAKE MAKI** € 5,20  
Lachs / Salmon
- M5. KAZUMI** € 5,60  
Spicy Thunfisch, Lachs, Ingwer, Schnittlauch Paprikasoße  
Spicy tuna, salmon, ginger, chives, Paprika sauce
- M6. TEKKA MAKI** € 5,20  
Thunfisch / Tuna
- M7. EBI MAKI** € 5,20
- M8. OSHINKO** € 5,20  
Eingelegter Rettich, Sesam  
Pickled radish, sesame
- M9. CALIFORNIA** € 5,50  
Surimi, Avocado
- M10. LACHSHAUT** € 5,20  
Lachshaut gebacken mit Gurke, Frischkäse  
Salmon skin baked with cucumber, cream cheese
- M11. UNAGI** € 5,90  
Salzwasseraal gegrillt  
Grilled saltwater-eel
- M12. EBI TEMPURA** € 5,90  
gebackene Garnelen  
baked prawns
- M13. EBI REGI** € 6,20  
Mayo, Garnelen, Lauchzwiebeln  
Mayo, shrimp, spring onions



**BIG ROLL-FUTO (6 STK.)**  
BIG ROLL-FUTO (6 PCS.)



- B1. FUTO 1** € 9,50  
Lachs, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse  
Salmon, tobico, cucumber, avocado, cream cheese
- B2. FUTO 2** € 10,50  
Thunfisch, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse  
Tuna, tobico, cucumber, avocado, cream cheese
- B3. FUTO 3** € 10,50  
Garnelen, Tobico, Avocado, Gurke, Frischkäse  
Prawns, tobico, avocado, cucumber, cream cheese



**SASHIMI**  
SASHIMI



- S1. 10 Scheiben Lachs** € 19,50  
10 slices salmon
- S2. 10 Scheiben Thunfisch** € 20,50  
10 slices tuna
- S3. 5 Scheiben Lachs & 5 Scheiben Thunfisch** € 20,50  
5 slices salmon & 5 slices tuna

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



  
**Pokebowls**

**K1. MAGURO BOWL** € 15,90

Hawaiianischer Salat mit rohen Thunfischwürfeln, Avocado, Tobiko, Edamame, Mango, Paprika, auf Sushi-Reis, mit Paprikafäden verfeinert.

Hawaiian-style salad with diced raw tuna, avocado, tobiko, edamame, mango, bell pepper, served on sushi rice, refined with Paprika threads.

**K2. SAKE BOWL** € 14,90

Hawaiianischer Salat mit rohen Lachswürfeln, Avocado, Tobiko, Edamame, Mango, Paprika, auf Sushi-Reis, mit Paprikafäden verfeinert.

Hawaiian-style salad with diced raw salmon, avocado, tobiko, edamame, mango, bell pepper, served on sushi rice, refined with Paprika threads.

**K3. UNAGI BOWL** € 16,90

Flambierter Süßwasseraal und Avocado auf Sushi-Reis, mit Unagi-Soße verfeinert.

Flambéed freshwater eel and avocado served on sushi rice, refined with unagi sauce.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

# SUSHI MENÜ

寿司メニュー



**MENÜ 1** € 12,00  
5 Lachs Nigiri c, 1 Lachs Maki c  
5 salmon nigiri, 1 salmon maki

**MENÜ 2** € 16,00  
6 Nigiri c (3 Lachs, 3 Thunfisch),  
1 Lachs Maki c  
6 Nigiri (3 salmon, 3 tuna),  
1 salmon maki

**MENÜ 3** € 18,00  
1 Fried-Rolle c, D  
mit Tempuramantel (6 Stk.),  
4 Nigiri c (1 Thunfisch, 1 Seeaal, 2 Lachs)  
1 Fried roll with tempura (6 pcs.),  
4 nigiri (1 tuna, 1 eel, 2 salmon)

**MENÜ 4** € 20,00  
Inside-Out c  
mit Alaska Lachs, außen Tobiko,  
6 Nigiri (2 Lachs c, 2 Thunfisch c,  
2 Garnelen)  
Inside-Out with Alaska salmon,  
outside tobiko, 6 Nigiri (2 Salmon,  
2 Tuna, 2 Shrimp)

**MENÜ 6** € 21,00  
Big-Roll Futo 1 (6 Stk.),  
7 Nigiri (3 Lachs c, 2 Thunfisch c,  
2 Tintenfische)  
Big-Roll Futo 1 (6 pcs.),  
7 Nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 squid)

**MENÜ 9** € 38,00  
für 2 Personen / for 2 person  
Big Roll 1, Futo 1 c (Lachs),  
1 California Inside-Out c, K (8 Stk.),  
2 Maki c (1 Lachs, 1 Thunfisch),  
4 Nigiri c (2 Sake, 2 Maguro),

Big Roll 1, Futo 1 c (salmon),  
1 California Inside-Out (8 pcs.),  
2 maki (1 salmon, 1 tuna),  
4 nigiri (2 sake, 2 maguro)

**MENÜ 10** € 54,00  
für 3 Personen / for 3 person  
Big-Roll c, Futo 2 c,  
1 Vegetarisch Inside-Out, 1 Gurke Maki,  
1 Ebi Maki K, 1 Lachs Maki c,  
4 Nigiri (2 Lachs c, 2 Thunfisch c),  
6 Sashimi (3 Lachs c, 3 Thunfisch c)  
Big-Roll 1, Futo 2, 1 vegetarian Inside-Out,  
1 cucumber maki, 1 ebi maki,  
1 salmon maki, 4 nigiri (2 salmon, 2 tuna),  
6 sashimi (3 salmon, 3 tuna)

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

# SUSHI MENÜ

寿司メニュー

**MENÜ 11 - € 72,00**  
für 4 Personen / for 4 person  
Big-Roll 1 c, Chicken Roll,  
Alaska Inside-Out c,  
Ebi Tempura Inside-Out v,  
1 Avocado Maki, 1 Lachs Maki c,  
1 Tekka Maki c  
4 Nigiri (2 Lachs c, 2 Thunfisch c)  
2 Gunkan  
10 Sashimi (5 Lachs c, 5 Thunfisch c)

Big Roll, Chicken roll,  
Alaska Inside-Out, Ebi Tempura Inside-Out,  
1 avocado maki, 1 salmon maki, 1 tuna maki  
4 nigiri (2 salmon, 2 tuna)  
2 Gunkan  
10 sashimi (5 salmon, 5 tuna)

**MENÜ 12 € 102,00**  
für 6 Personen / for 6 person  
1 Lachs Maki c, 1 Gurke Maki,  
1 Unagi Maki, 1 Ebi Tempura Maki d,e  
5 Lachs Nigiri c, 5 Thunfisch Nigiri c  
1 Chicken Inside-Out,  
1 Alaska Inside-Out c,c  
1 Vegetarian Fried Roll d  
1 Fried Roll mit Lachs c,d

1 Big Roll Futo mit Garnelen  
10 Lachs Sashimi c, 10 Thunfisch Sashimi c  
1 salmon maki, 1 cucumber maki,  
1 unagi maki, 1 ebi tempura maki  
5 salmon nigiri, 5 tuna nigiri  
1 chicken inside out, 1 alaska inside out  
1 vegetarian fried roll,  
1 fried roll with salmon  
1 big roll futo with shrimp



## Nachtisch DESSERT

- 95. BANH CHUOI** R, D, G, L € 6,50  
Banane in Klebreis mit Kokoscreme und Erdnüssen, Sesam  
Banana in sticky rice with coconut cream and peanuts
- 96. CHUOI CHIEN** R, L € 6,50  
Gebackene im Tempura teig Banane mit Honig, Erdnüssen & Sesam  
Baked banana with honey, peanuts & sesame
- 97. CREME BRULEE** A, R, G € 6,90  
Mit Limetten Zitronengras - Geschmack überzogener Eierpudding aus  
With lime lemongrass - flavored custard topped with
- 98. MOCHI EISCREME** (3 Stk. / 3 pcs.) € 8,90  
Japanische Reiskuchen mit Eis-Füllung  
Verschiedenen Eissorten obst nach der Saison  
Japanese sticky rice cake with ice cream filling  
Various ice cream flavors fruit depending on the season
- 99. SWERTY DREAMS** (für 2 pers) € 18,90  
Eine aufregende Wöchentliche Dessert - Kreation Des Küchenchef  
An exciting weekly dessert - Chef's creation

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## Getränke

DRINKS

### SOFT DRINKS

100. Coca Cola	0,2L	0,4L
101. Fanta	3,20	4,50
102. Sprite	3,20	4,50
103. Coca Cola Zero	3,20	4,50
104. Ginger Ale	3,20	4,50
105. Tonic Water	3,20	4,50
106. Spezi	3,20	4,50
107. Selter Classic MW - 0,75L = € 7,00		
108. Tafel Wasser (Spritzig / Still)	3,20	4,50
109. Wasse Mix - (0,4L: € 3,90 / 1L: € 7,90)		
(Limetten, Zitronen, Ingwer, Orange, Gurke mit Minze)		

### SÄFTE ODER SCHORLE

110. Apfelsaft	0,2L	0,4L
112. Ananassaft	3,20	4,50
114. Maracujasaft	3,20	4,50
116. Orangensaft	3,20	4,50
117. Mangosaft	3,20	4,50
118. Kiba (Kirsch-Bananensaft)	3,20	4,50
119. Lychee	3,20	4,50



### SMOOTHIE

120. SINH TO DAU - Strawberry Shake ◦ Erdbeere, Joghurt, Milch, Kondensmilch Strawberry, yogurt, milk, condensed milk	6,20
121. SINH TO MINZE - Mint Shake Frische Minze, Ananassaft, Rohrzucker Fresh mint, pineapple juice, cane sugar	6,20
122. SINH TO XOAI - Mango Shake ◦ Frische Mango, Mangosaft, Kokosmilch, Rohrzucker, Eiswürfeln Fresh mango, mango juice, coconut milk, cane sugar, ice cubes	6,20
123. BERRY DREAMS Beerenmix, Maracujasaft, Minze, Zucker Berry mix, passion fruit juice, mint, sugar	6,20

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

**DREAM**  
vietnamesische  
Kaffeehaus

### HOMEMADE

131. CHANH DA LIMO - Lemon Juice (mit oder ohne Kohlensäure) 6,20  
Frischer gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel  
Fresh squeezed lime juice, cane sugar, mint, ice cubes

132. ALOE VERA - LIMO 6,20  
Aloe Vera Nektar mit Honig & Limettensaft, Eiswürfel, Veichen  
Aloe vera nectar with honey & lime juice, ice cubes

133. SA DA - Cold Lemongrass (mit oder ohne Kohlensäure) 6,20  
Zitronengras Ice Tee, Rohrzucker, Limettensaft, Eiswürfel  
Lemongrass Ice Tea, cane sugar, lime juice, ice cubes

134. TRA DA - Ice Tea 6,20  
Grüner Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Eiswürfel  
Green tea, lime juice, cane sugar, ice cubes

135. GINGER LIMONADE 6,20  
Yuzu, Rohrzucker-Limettensaft, Soda, Ingwer, Eiswürfel, Veilchen  
yuzu, raw sugar-lime juice, soda, ginger-violet, ice cubes

136. LILAS DREAMS 6,20  
Holundersirup, Rohrzucker-Limettensaft, Lychee, Veilchen  
elderflower syrup, raw sugar-lime juice, lychee, violet

137. DAO DAO DREAMS 6,20  
Eistee, Litschi, Pfirsich-Minze, Limette  
Iced tea, lychee, peach-mint, lime

138. TROPICAL DREAMS 6,20  
Mango, Maracuja, Limetten, Minze  
Mango, passion fruit, lime, mint

### TEE

140. JASMINTEE - Jasmine tea 4,90  
141. GRÜNER TEE - Green tea 4,90  
142. PFEFFERMINZ - INGWER TEE 4,90  
mit Ingwer, frischer Minze, Orange & Honig 4,90  
with ginger, fresh mint, orange & honey

143. ZITRONENGRAS TEE 4,90  
mit Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig  
with lemongrass, ginger, lime & honey

### VIETNAMESISCHER KAFFEE

144. CA PHE SUA NONG 2 c 4,90  
Gefilterter Kaffee mit süße Kondensmilch  
Filtered coffee with condensed milk

146. CA PHE SUA DA 2 c 6,50  
Vietnamesischer Eiskaffee  
mit Eis würfel und süße Kondensmilch  
Vietnamese iced coffee



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

**DREAM**  
vietnamesische  
Kaffeehaus



## Getränke

DRINKS

### COCKTAILS ALKOHOLFREI

**150. STRAWBERRY DREAMS** 7,50  
 Rosen Sirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft  
 Rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice

**152. COCONUT KISS** 7,50  
 Kokossirup, Sahne, Ananassaft  
 Coconut syrup, cream, pineapple juice

**153. RASPBERRY COCONUT DREAM (special)** 7,50  
 Himbeerpüree, Rohrzuckersirup, Kokossirup, Ananassaft  
 Raspberry puree, cane sugar syrup, coconut syrup, pineapple juice

**155. SAN FRANCISCO** 7,50  
 Ananassaft, Granatapfelsirup, Maracujasaft, Zitronensaft  
 Pineapple juice, pomegranate syrup, passion fruit juice, orange juice

**157. HOLUNDO LIMONADE** 7,50  
 Holunder, Himbeere, Limette, Soda

Alle können Alkohol hinzugefügt werden +2,00  
 All can be added alcohol +2,00

### COCKTAILS

**160. MAI TAI** 8,90  
 Weisser Rum, brauner Rum, Orange, Triple Sec, Limetten  
 White rum, brown rum, orange, triple Sec, lime

**161. MOJITO** 8,90  
 Rum, frische Limetten, Minze, Rohrzucker & Eiswürfeln  
 Rum, fresh lime, mint, cane sugar & ice cubes

**162. BLUE OCEAN** 9,90  
 Cointreau, Curacao Blue, Grapefruitsaft, Tonic Water & Limetten  
 Cointreau, Curacao Blue, grapefruit juice, tonic water & lime

**166. TOUCH DOWN** 8,90  
 Apricot Brandy, Wodka, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Passionsfruchtsaft  
 Apricot brandy, vodka, lemon juice, pomegranate syrup, passion fruit juice

**167. LAMBADA** 8,90  
 Wodka, Apricot Brandy, Blue Curacao, Mangosaft, Ananassaft  
 Vodka, apricot brandy, blue curacao, mango juice, pineapple juice

**168. SWIMMING POOL!** 8,90  
 Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft  
 Vodka, blue curacao, coconut syrup, cream, pineapple juice

**169. WINTER CAIPI!** 9,90  
 Limettensaft, Rohrzucker, Pitu Zimtsirup, Orangensaft  
 Lime juice, cane sugar, pitu cinnamon syrup, orange juice

**170. RED BERRY FLOWER!** 8,90  
 Wodka, Rosen Sirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft  
 Vodka, rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice

**202. WHISKY COLA** 8,90  
 Whisky, Cola, Eiswürfeln  
 Whisky, cola, ice cubes

### GIN TONIC

**173. MARY GIN MULE!** 8,90  
 Tanqueray be Sevilla, Zimtsirup, Orangensaft, Ginger Beer, Minze  
 Tanqueray be Sevilla, cinnamon syrup, orange juice, ginger beer, mint

**174. HIMBEER GIN TONIC!** 7,90  
 Gin, Himbeer frische Minze, Limetten - Tonic  
 Gin, raspberry fresh mint, lime - tonic

**175. SAKURA GIN** 8,90  
 Roka Gin, Limetten, Rohrzucker, Soda, Beeren-Mix  
 Roka Gin, limes, raw sugar, soda, berry mix

### STARKER ALKOHOL

**163. BLUE LAGOON** 9,90  
 Wodka, Limetten, Blue Curaçao  
 Vodka, limes, Blue Curaçao

**164. MR. HUGO** 7,90  
 Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup, Limettenscheibe, Eiswürfeln  
 Prosecco, soda, mint, elderflower syrup, lime slice, ice cubes

**165. APEROL!** 7,90  
 Aperol, Soda, Prosecco, Orange & Eiswürfeln  
 Aperol, soda, prosecco, orange & ice cubes

**171. ERDBEERE SPRITZEE!** 8,90  
 Erdbeersirup, Prosecco, Ginger Ale, frische Erdbeeren  
 Strawberry syrup, prosecco, ginger ale, fresh strawberries

**172. LILLETWILD BERRY!** 8,90  
 Lillet Wildberry & frische Himbeeren  
 Lillet wild berry & fresh raspberries

**200. GIN TONIC** 8,90  
 London Gin, Tonic Water, Eiswürfeln  
 London gin, tonic water, ice cubes

**201. NEGRONI** 8,90  
 Martini Rosso, Gin, Campari, Soda, Eiswürfeln  
 Martini Rosso, gin, campari, soda, ice cubes

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
 If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
 If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



## Getränke

DRINKS

### SHOTS

- 210. Lua Moi Reisschnaps (2cl)
- 211. Nep Moi Klebreisschnaps (2cl)
- 212. Wodka (2cl)
- 213. Jägermeister (2cl)
- 214. Ramazzotti pur mit Eis & Zitrone (4cl)



4,50  
4,50  
4,50  
5,50  
5,90

### WEIN

#### WEIßWEIN (ALLE WEINSCHORLE)

- 220. Grauburgunder trocken s
- 221. Weißburgunder trocken s
- 222. Chardonnay trocken s
- 223. Riesling trocken s

#### 224. WEINSCHORLE (Enthält Sulfite)

Wahlweise mit Weiß-, Rot- oder Roséwein



0,2L	FL 0,75L
	23,90
5,90	
5,90	
5,90	
5,90	
	0,2L
	5,90

#### ROSEWEIN

- 226. Portugieser Weißherbst Rosé

#### ROTWEIN

- 227. Chianti trocken
- 228. Merlot trocken
- 229. Chianti trocken
- 230. Spätburgunder trocken

FL. 0,7L - 23,00  
5,90  
5,90  
5,90

## Guten Appetit!

#### DIE 14 HAUPTALLERGENE

- A - Eier / z.B.: Desserts, Backwaren, Mayonnaise, Keksen, Dips, Teigwaren
- B - Erdnüsse / z.B.: Brot, Brotaufstrichen, Würzsoßen, Gebäck, Frühstückslocken, Eis
- C - Fisch / z.B.: Feinkostsalaten, Gebäck, Würzsoßen, Brotaufstriche, Labskaus
- D - Glutenhaltiges Getreide / z.B.: Brot, Backwaren, Nudeln, Suppen, Saucen, Schokolade, Wurstwaren
- E - Krebstiere / z.B.: Feinkostsalaten, Suppen, Saucen, Knoblauchgebäck, Sorimi
- F - Lupinen / z.B.: Brot, Gebäck, Pizza, glutenfreien Produkten, Kaffeeersatz, Desserts
- G - Milch / z.B.: Kuchen, Gebäck, Desserts, Müsli, Wurstwaren, Kroketten
- H - Schalenfrüchte / z.B.: Kuchen, Gebäck, Salate, Wurstwaren, Nuss-Nougat-Creme
- I - Schwefeldioxid & Sulfite / z.B.: Rosinen, Trockenobst, Müsliriegel, Suppen, Sauerkraut, Fruchtsaft
- J - Sellerie / z.B.: Suppengewürzen, Wurstwaren, Kräuterkäse, Brühwürfel, Essig
- K - Senf / z.B.: Fleischzubereitungen, Saucen, Ketchup, Dressings, Feinkostsalate
- L - Sesamsamen / z.B.: Brot, Müsli, Falafel, Dressings, Tahin, Gomasio, Knäckebrot
- M - Soja / z.B.: Kuchen, Margarine, fettreduziertem Hackfleisch, Kaugummi, Müsli
- N - Weichtiere (Mollusken) / z.B.: Paella, Suppen, Würzpasten, Saucen, Feinkostsalate, Marinaden

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.