



*"Like gentle waves caressing the shore, each dish is a harmonious melody, blending flavors and textures in perfect balance. Every bite tells a story, inviting the senses on a journey of vibrant aromas and delicate nuances."*

# Tapas

---

## 2. Papaya Sling <sup>1, 2, 5</sup>

Aromatischer Green-Papaya-Salat mit knuspriger Softshell-Krabbe, Koriander und Erdnüssen – eine perfekte Balance aus Säure und Schärfe.

Inspiration aus der vietnamesischen Landküche.

---

15.00 €

## 4. Fire Balls <sup>1, 2, 5, 11</sup>

Knusprige Hülle gefüllt mit handverlesenen Garnelen, Hähnchen, Kräuterseitlinge, Karotten.

Veredelt mit Sesameöl, dazu Mala Cream. Inspiration aus Culinary Class Wars.

---

11.00 €

## 5. Hidden Beef <sup>1, 4, 5</sup>

Zartes Rindfleisch mit Sternfrucht, Mango, Zwiebeln, Culantro, Koriander, Erdnüssen und einem Hauch Fischsoße – leicht scharf und inspiriert von der vietnamesischen Landküche.

---

12.00 €

## 6. Bò lúc lăc <sup>6, 11</sup>

Rindfleischwürfel im Wok geschwenkt in Yakiniku-Soße und Rosa Pfeffer.

---

12.00 €

## 7. Lachs Teriyaki <sup>1, 4, 6, 11</sup>

Lachs (Sashimi Qualität), Medium Rare, Edamame, Sesam, Wasabi Crunch

---

11.00 €

## 8. Scallop Oasis <sup>7, 14</sup>

Jakobmuscheln gegrillt, Kumquat, Radischen, Kräuter, Kaviar, Paison Fruit Dressing, Avocado Cream.

---

18.00 €

# Tapas

---

## 9. Coco Black Tiger <sup>1, 2, 7, 11</sup>

3 Stk. Riesengarnelen in Zitronengras-Kokossoße – inspiriert von Vietnams Streetfood.

---

15.00 €

## 10. Barbarie Entenbrust <sup>6</sup>

Gegrillte Barbarie Entenbrust, Umeshu - Entenjus, Szechuan Pfeffer und Rosapfeffer.

---

10.00 €

## 11. Beef Carpaccio <sup>1, 5, 6, 11</sup>

Rinder-Carpaccio, Shiso, Pinienkerne, Sesam-Soja-Soße, Szechuan Chili Öl.

---

12.00 €

## 12. Chạo Mía <sup>1, 2, 4, 6</sup>

Meeresfrüchte-Buletten auf Zuckerrohrspießen mit Tamarind- Fischsoßen-Dip – inspiriert von Vietnams Streetfood.

---

8.00 €

## 13. Meeresjade <sup>2, 4</sup>

Garnelen, Tuna, Lachs, Mango, Apfel, Goji-Beeren, Kräuter, Kaffir-Mayo. Leicht und Erfrischend.

---

11.00 €

## 15. Pop Corn Chicken <sup>1, 6, 11</sup>

Knuspriges Hähnchen, Beery-Gochujang-Soße

---

10.00 €

# Veggie Tapas

---

## 22. Mai Salat <sup>1, 6, 11</sup>

Blatt Salat, Rote Beete, Edamame, Apfel, Kräuter-Dressing, Crispy Avocado und Pinienkerne

---

10.00 €

## 23. Curry Suppe

Rotes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse.

---

7.00 €

## 24. Green Gyoza <sup>1, 6, 11</sup>

Veggie Teigtasche gefüllt mit Edamame, Morcheln Pilze, Kohlen und Karotten, Ponzu.

---

8.00 €

## 25. Crispy Avocado <sup>1</sup>

Frische Avocado in Tempuramantel mit einem Kaffir-Mayonnaise-Dip.

---

8.00 €

## 27. Crunchy Eggplant Delight <sup>1, 5, 6</sup>

Aubergine ummantelt in Reisflocken, Salat, Erdnüssen, Hoisin, Black Bean, Crispy Chilli Öl.

---

9.00 €

## 28. Süsskartoffeln Pommes

---

7.00 €

# Nama Ereganto

---

## 31. Top D Salmon <sup>1, 4, 6, 11</sup>

Base: Gurke Maki.

On Top: Lachstatar, Guacamole, Tobiko, Daikon, Teriyaki, Kaffir-Mayo, Kresse, Trüffel-Würzöl.

---

15.00 €

## 32. Top D Veggie <sup>1, 6, 11</sup>

Base: Gurke Maki.

On Top: Seetang Salat, Avocado, Süßkartoffeln, Daikon, Goma-Soße, Trüffel-Würzöl.

---

14.00 €

## 33. Spezi Roll <sup>1, 2, 6, 11</sup>

Base: Tempura Garnelen, Mango Inside Out.

On Top: Guacamole, Kaffir- Mayo, Teriyaki, Himbeere, Wasabi Crunch.

---

16.00 €

## 34. Lachs Sashimi <sup>2, 4, 6, 11</sup>

Lachs Sashimi in Ponzu- Soße, Himbeeren, Pinienkerne, Shiso, Tobiko.

---

17.00€

## 35. Lachstatar <sup>1, 4, 6</sup>

Lachs, Avocado, Zwiebeln, Ponzu und Wasabi, Shiso, Kresse, Trüffel-Würzöl.

---

16.00 €

## 36. Tataki Tuna <sup>4, 6, 11</sup>

Tuna, Ponzu, Kumquat, Salsa Verde, Szechuan Chili Öl, Sesam

---

18.00 €

## 37. Smoky Roll <sup>1, 4, 6, 11</sup>

Inside Out Lachs, Avocado, flambiertes Rindfleisch, Shiso, Teriyaki-Soße.

---

16.00 €

## 38. Crunchy Roll <sup>1, 6, 11</sup>

Mango, Tofu, Rote Beete, Avocado, Sesamen, Kaffir-Mayo, Teriyaki-Soße, Wasabi Crunch

---

12.00 €

# Hauptspeisen

---

## 41. Tom Yum Lobster <sup>1, 2, 7</sup>

Frische Tagliatelle mit Hummer in Tom-Yum-Kokosmilchsoße, Cherry-Tomaten, Wild-Broccoli, Rucola und Thai Basilikum. Inspiration aus der thailändischen Küche.

---

35.00 €

## 42. Tom Yum Pilzen <sup>1, 7</sup>

Frische Tagliatelle in Tom-Yum-Kokosmilchsoße mit gegrillten Kräuterseitlingen, Außern Pilzen, Gemüse, Cherrytomaten Rucola und Thai Basilikum.

---

23.00 €

## 43. Daimyo Udon

Entrecôte 220 gr, Udon Nudeln in Miso-Butter-Soße, Karotten und Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Pak Choi.

---

28.00 €

## 44. Geisha Udon <sup>1, 6, 7</sup>

Gegrillte Aubergine, Teriyaki, Udon in Miso-Butter-Soße, Karotten und Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Pak Choi.

---

23.00 €

## 45. Midnight Pulpo <sup>7, 14</sup>

Gegrillter Pulpo, Mango-Tomaten-Salsa in Tamarind-Dressing, Meeres Spargel, Lila Wildreis, Zitronengras-Kokos-Creme.

---

30.00 €

## 46. Vit Indochine <sup>1, 5, 6, 7</sup>

Barbarie-Entenbrust mit Hoisin-Kokos-Soße, Pak Choi, jungem grünen Spargel, duftenden Kurkuma-Lotus-Reis. Inspiriert von der kantonesischen und vietnamesischen Küche.

---

28.00 €

## 47. Teri-Yaki Sāmon <sup>1, 4, 6, 7, 11</sup>

Lachs mit Teriyaki-Sesamsoße, begleitet von Wildbrokkoli, Karotten und Edamame, verfeinert mit Ingwer und Frühlingszwiebeln. Serviert mit duftendem lila Wildreis

---

24.00 €

## 48. Smoky Chicken <sup>1, 6</sup>

Gegrilltes Hähnchen in 5 Spice Gewürze. Dazu duftender KukurmaLotus-Reis und Mango-Tomaten-Salsa in Tamarinden-Dressing.

---

22.00 €

# Beilagen

---

41. Kurkuma Lotus Reis

3.50 €

42. Lila Wild Reis

3.50 €

43. Udon

4.50 €

# Nachtisch

---

51. Mango Nếp Cẩm <sup>1</sup>

Lila Wildreis, Kokoscreme, Mango, Himbeeren, Pandan

7.50 €

52. Banana Bliss Sundae <sup>1, 3, 7</sup>

Crispy Bananen Ball, Eiscreme, Pistazien Crunch, Beeren

7.50 €



## ALLERGEN KENNZEICHNUNG

1	Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)	5	Erdnüsse	9	Sellerie	13	Lupinen
2	Krebstiere (z. B. Garnelen, Krabben, Hummer)	6	Soja	10	Senf	14	Weichtiere
3	Eier	7	Milch	11	Sesamsamen		
4	Fisch	8	Nüsse	12	Schwefeldioxid und Sulfite		



Guten Appetit!

Wir freuen uns, Sie in unseren  
Restaurants begrüßen zu dürfen.

