



Speisekarte

SUPPEN

1. **HÜHNERSUPPE** ^[D]
Mit Glasnudeln, Champignons, Gemüse
2. **WANTAN SUPPE** ^[A,D]
Mit Champignons, Gemüse, Teigtaschen mit Hackfleisch
3. **KIMCHISUPPE** ^[L]
Mit Tofu, Glasnudeln, original koreanisch, scharf und sauer
4. **GEMÜSESUPPE** ^[D]
Mit Glasnudeln, Tofu, Sojabohnen und weiterem Gemüse
5. **TOM KHA / KOKOSNUSS-SUPPEN**
Rotes Thai-Curry, Champignons, Bambus, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblätter, frisches Basilikum, Koriander
a. Huhn ^[G] **5,90€** | b. Gambas ^[B,G] **5,90€** |
c. Bananen ^[G] **5,90€** | d. Tofu ^[G] **5,90€**
6. **MISOSUPPE** ^[D,F]
Mit Krabbenbrühe, Tofu, Seetang
7. **TOM YAM / ZITRONEN SUPPE**
Zitronensaft, Bambus, Champignons, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblätter, frisches Basilikum, Koriander
a. Huhn ^[D] **5,90€** | b. Gambas ^[B,D] **5,90€** | c. Tofu ^[D] **5,90€**

VORSPEISEN

- 3,90€ 10. **MINI MIX** ^[A,C,F,N]
Wan Tan gebacken 3 Stück, Mandu 3 Stück, Mini-Gemüserollen, frittiert und mit exotischer Chili-Sauce
- 5,90€ 11. **TEMPURA GARNELE** ^[A,B,C,J,K] (5 STÜCK)
Auf Spicy Mayo-Sauce, Sesam und Deco
- 4,50€ 12. **SATAY GAI** ^[E,G]
3 Hühnerfleischspieße auf Salat mit Erdnuss-Sauce
- 3,90€ 13. **EDAMAME**
Gedünstete Junge Sojabohnen mit Meersalz
- 5,90€ 15. **VORSPEISE FÜR 2** ^[A,B,C,E,F,G,J] (Tapas / 9 Schälchen)
Edamame, Yam Gai Salat, Mango Salat, Frühlingssrolle, 2 Wan Tan Wakame Salat, Spargel Salat, Mandu, 2 Tempura Garnelen pro Person Aufpreis 8,90



SALATE

20. **KIMCHISALAT** ^[Sehr Scharf] **5,90€**
21. **WAKAME SALAT** ^[F,K] **8,90€**
Mit Gurke, Edamame, Teriyaki und Sesam
22. **SPARGEL-AVOCADO-SALAT** ^[A,F,K] **8,90€**
Spargel, Avocado, Paprika, Lauch, Sesam und Teriyaki
23. **LACHSSALAT** ^[D,F,K] **10,90€**
Lachs, Mango, Avocado, Paprika, Teriyaki Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln
24. **THUNFISCHSALAT** ^[D,F,K] **12,90€**
Thunfisch, Mango, Avocado, Paprika, Teriyaki Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln
25. **MANGOSALAT** ^[E] ^{Thailändisch} **8,50€**
Mango, Apfel, Paprika, rote Zwiebeln, Erdnüsse und Koriander
26. **YAM GAI SALAT** ^[E] **8,50€**
Salat aus Hühnerfleisch, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Karotten in Zitronensaft



EXOTISCH IN ASIEN

30. **CEVICHE SALMON** ^[D,F] **12,90€**
Lachs, Avocado, rote Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Ondao Ceviche Sauce
31. **CEVICHE YELLOWFIN TUNA** ^[D,F] **14,90€**
Thunfisch, Avocado, rote Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Koriander und Ondao Ceviche Sauce
32. **MIXED SEAFOOD CECICHE** ^[B,D,F] **15,90€**
Thunfisch, Lachs, Gambas, Krebsfleisch, Zwiebeln, Koriander und Ondao Ceviche Sauce
33. **AVOCADO CECICHE** ^[D,F] **10,90€**
Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Koriander und Ondao Yuzu Ceviche Sauce



INDISCH

Reisgericht aus Indien (Hausrezept)

190. **BIRYANI** ^[H] ab **15,90€**
Gebratener Reis mit Cashews, Rosinen und exotischen Gewürzen in Biryani-Sauce
a. Huhn ^[A,E] **15,90€** | b. Gambas ^[A,B] **15,90€** |
c. Tofu ^[A,F] **15,90€** | d. Panir ^[A,G] **15,90€**
191. **MAKHAN** ^[G,H] ab **15,90€**
Würziges Curry mit Cashewnuss-Creme
a. Huhn ^[A,E] **15,90€** | b. Gambas ^[A,B] **16,90€** |
c. Tofu ^[A,F] **15,90€** | d. Panir ^[A,G] **15,90€**

DUMPLINGS MOMO

HAUSGEMACHT

250. **HÄHNCHEN MOMO** 12 Stück ^[A,C,G,J] **14,90€**
Lauchzwiebeln, Ingwer, Zwiebeln, Butter, Salz mit Hausdressing
251. **VEGETARISCH MOMO** 12 Stück ^[A,C,G,J] **14,90€**
Spitzkohl, Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Ingwer Butter, Zwiebeln, Mozzarella mit Hausdressing
253. **GAMBAS MOMO** 12 Stück ^[A,B,C,G,J] **15,90€**
Lauchzwiebeln. Inower. Butter. Salz. Zwiebel mit Hausdressing

RAMEN

Japanische Suppe

(scharfe und Würze gerne anmerken,
wir servieren es nicht scharf, Soja nur nach Wunsch)

195. **JUNG BÜFFEL** ^[G,F,K] **17,90€**
Jung Büffel Fleisch, Ingwerwurzel, Sojasauce, Sake, Knoblauch, Lauch, Karotten, Noriblätter, Ei und Frühlingszwiebel
196. **HÄHNCHEN** ^[G,F,K] **13,90€**
Hähnchen, Ingwerwurzel, Sojasauce, Sake, Knoblauch, Lauch, Karotten, Noriblätter, Ei und Frühlingszwiebel
197. **GAMBAS** ^[B,C,F,K] **14,90€**
Geschälte Gambas, Ingwerwurzel, Sojasauce, Sake, Knoblauch, Lauch, Karotten, Noriblätter, Ei und Frühlingszwiebel
198. **TOFU** ^[C,F,K] **13,90€**
Tofu, Ingwerwurzel, Sojasauce, Sake, Knoblauch, Lauch, Karotten, Noriblätter, Ei und Frühlingszwiebel



VEGETARISCH

In Hausgemachter Sauce, dazu servieren wir Jasmin Reis oder Nudeln

300. **GEMÜSE CHOP SOY** [A,F] **13,90€**
Mit viel Knackigem Gemüse der Saison in Sojasauce und Gebackener Tofu
301. **TOFU MIT SOI SAM** [A,F] **13,90€**
Mit frischem Gemüse der Saison und Ingwer auf Thai Art
302. **SOI SAM IN KOKOSMILCH** [A,C,F,J] **13,90€**
Thailändisches Gemüse, gebraten mit Ingwer und frischem Basilikum
303. **ALOO MASALA** [A,C,F,G,J] **13,90€**
Gekochte Kartoffeln mit Saisongemüse in Tomaten- Sahnesauce



MEERESFRÜCHTE (Seafood)

In Hausgemachter Sauce, dazu servieren wir Jasmin Reis oder Nudeln

210. **LEMON KNOBLAUCH GAMBAS IN SCHALE** [A,B,D,N] **23,90€**
Black Pepper, Brokkoli, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Cumin
212. **GEGRILLTER THUNFISCH** [A,D,G] **27,90€**
Super Sashimi Thunfisch auf Wokgemüse mit Currysauce
213. **TERIYAKI SALMON** [A,D,F] **23,90€**
Mit Brokkoli und Lauchzwiebeln
214. **KÖNIG DER MEERESFRÜCHTE** [A,B,C,D,J,N] **27,90€**
Gegrillter Lachs, Thunfisch, Octopus, Gambas mit Schale mit Oyster Sauce und Trüffel Ponzu Sauce
215. **PAL RAD** [A,C,D,G,J] **18,90€**
Gebackener Lachs mit rotem Thai Curry, frischem Basilikum, Ingwer, Knoblauch, saisonalem Gemüse, Kokosmilch und Sahne



RINDFLEISCH

(Jung Büffel) in hausgemachter Sauce,
dazu servieren wir Jasmin Reis oder Nudeln

200. **CHILI BASILIKUM RINDFLEISCH** [A,F,N] **17,90€**
Gebratenes Jungbullen Filet mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, frischem Ingwer, Basilikum, Knoblauch in Austernsauce und Sojasauce
201. **RINDFLEISCH SOI SAM SPINAT** [A,F,H] **17,90€**
Mit Cashewnüssen, saisonalem Gemüse, frischem Ingwer, Basilikum und Knoblauch auf Thai Art in Sojasauce
202. **RINDFLEISCH MIT ZWIEBELN** [A,F] **17,90€**
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Lauchzwiebeln in Sojasauce
203. **RINDFLEISCH MIT ROTEM THAI CURRY** [A,C,G,J] **17,90€**
Mit Bambus, Peperoni, Auberginen, Knoblauch, Basilikum, Kokosmilch und Sahne
204. **RINDFLEISCH MIT PÄNANG CURRY** [A,C,E,G,J] **17,90€**
Mit Zitronenblätter, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Erdnüssen, Basilikum und Sahne



HÜHNERFLEISCH

In hausgemachter Sauce, dazu servieren wir Jasmin Reis oder Nudeln

220. **BOURBON CHICKEN** [A,F] **17,90€**
Mit Bourbon Whisky, Sojasauce, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Brokkoli
221. **HÜHNERFLEISCH CHOP SUEY** [A,F] **15,90€**
Mit gemischtem Gemüse der Saison und Sojasauce
222. **CHICKEN CHILI BASILIKUM** [A,F] **16,90€**
Mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Basilikum
223. **CHICKEN IN ERDNUSSSAUCE** [A,E,F,G] **16,90€**
Mit acht frischen Gemüsesorten und Sahne
224. **KROSSES CHICKEN TERIYAKI** [A,F] **16,90€**
Mit gemischtem Gemüse der Saison
226. **CHICKEN KROSS MIT KOKOSMILCH** [A,E,G] **15,90€**
Mit acht frischen Gemüsesorten und Sahne
227. **CHICKEN MIT BROKKOLI & CASHEWNÜSSEN** [A,F,H] **17,90€**
Mit Zwiebeln, Paprika, Ponzu und Sojasauce
228. **CHICKEN KROSS SÜSS-SAUER** [A] **16,90€**
Gebackenes Hühnerfleisch, Ananas, Apfel, Paprika und Karotten
229. **CURRY HUHN** [A,G] **16,90€**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Saisongemüse und gelbem Curry in Sahnesauce

ENTE

In hausgemachter Sauce, dazu servieren wir Jasmin Reis oder Nudeln

230. **ENTE KROSS IN ERDNUSSSAUCE** ^[A,E] **18,90€**
Mit acht frischen Gemüsesorten und Sahne
231. **ENTE KROSS TERIYAKI** ^[A,F] **18,90€**
Mit frischem Gemüse und Teriyaki Sauce
232. **ENTE KROSS IN KOKOSMILCH** ^[A,G] **18,90€**
Mit acht frischen Gemüsesorten und Kokosmilch
233. **ENTE KROSS SÜSS SAUER** ^[A] **18,90€**
Mit Ananas, Apfel, Paprika und Karotten
234. **ENTE KROSS CHOP SUEY** ^[A,F] **18,90€**
Mit gemischtem Gemüse der Saison, Ponzu und Sojasauce
235. **ENTE BROKKOLI** ^[A,F] **18,90€**
Mit Zwiebeln, Paprika, Ponzu und Sojasauce
236. **GÄNG TOM KHA PHED**
IN KOKOSMILCH ^[A,G] **18,90€**
Gebackene Tom Kha Ente mit frischem Gemüse, Zitronengras, Koriander, Basilikum in Tom Kha Thai Curry, gelben Thai Curry, Knoblauch und Sahne



DESSERT

260. **SWEETY STYLE ROLL** [E,G]

im Reispapier gefüllt mit Banane, Mango, Apfel, Frischkäse und überzogen mit weißer Schokolade und Mango Sauce

8,90€

265A. **GEBACKENE BANANE VANILLEEIS** [A,C,E,G]

8,90€

265B. **GEBACKENE APFEL VANILLEEIS** [A,C,E,G]

8,90€

262. **WARMES SCHOKOLADEN SOUFFLE** [A,C,E,G]

mit Vanilleeis

8,90€

265C. **GEBACKENE ANANAS VANILLEEIS** [A,C,E,G]

8,90€

264. **BROWNIE** [A,C,E,G,H]

mit Crunchy Joghurt

8,90€

266. **MOCHI MIT EIS** [C,E,G,H]

8,90€



SOFTDRINKS

WASSER mit oder ohne	0,25l	3,90€
WASSER mit oder ohne	0,75l	7,90€
COCA-COLA ^(1,11) FANTA ^(1,3) SPRITE, ZERO ^[1,3,11]	0,2l	3,50
BITTER LEMON ^(2,3) GINGER ALE ⁽²⁾ TONIC WATER ⁽¹²⁾	0,2l	3,90€

SÄFTE

VERSCHIEDENE SAFTSCHORLEN	0,3l	4,50€
APFEL ORANGE KIRSCHER TRAUBE MANGO MARACUJA RHABARBER BANANE GUAVENSAFT KOKOSSAFT	0,2l	3,50€
LITSCHISAFT	0,3l	3,90€
MANGOLASSI ^[6] Joghurt, Mango, Zimt	0,3l	4,20€
HAUSGEMACHTER EISTEE verschiedene Sorten der Saison	0,3l	3,90€

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

GREEN ASIA ^[12] Limette, Zucker, Tonic, Minze	0,3l	7,50€
RED LIKE ^[2] (frisch) Himbeerpüree, Limette, Zucker, Ginger Ale	0,3l	7,50€
ASIA TRAUM Limette, frische Minze, Ingwer, Soda	0,3l	7,50€
CHERRY LIKE Kirsche, Minze, Limette, Soda, Eis	0,3l	7,50€
MANGO ASIA Mangopüree, Zucker, Limette, Eis	0,3l	7,50€
ERDBEER LIMETTEN TRAUM pürierte Erdbeeren, Limette, Zucker, Soda, Eis	0,3l	7,50€



BIER VOM FASS

FLENSBURGER PILS VOM FASS ^[A]	0,3L	4,20€
	0,5L	4,90€
ALSTERWASSER ^[A]	0,3L	4,20€
	0,5L	4,90€

FLASCHEN BIER

FLENSBURGER FREI ^[A]	Fl. 0,33l	3,90€
SINGHA ^[A]	Fl. 0,33l	3,90€
TSINGTAO ^[A]	Fl. 0,33l	3,90€

HEFEWEIZEN

SCHNEIDER WEISSE ^[A]	Fl. 0,5L	5,90€
SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI ^[A]	Fl. 0,5L	5,90€
SCHNEIDER DUNKEL ^[A]	Fl. 0,5L	5,90€

APERITIF

APEROL SPRITZ ^[L]	0,2L	7,90€
Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel		
HUGO ^[L]	0,2L	7,90€
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette, Eiswürfel		
RHABARBER SPRITZ ^[L]	0,2L	7,90€
Rhabarber, Soda, Zitronensaft, Prosecco, Eiswürfel		
HIMBEERTRAUM ^[L]	0,2L	7,90€
Himbeerpüree, Prosecco, Minze, Eiswürfel		
PFIRSICHTRAUM ^[L]	0,2L	7,90€
Pfirsichpüree, Prosecco, Orange, Eiswürfel		

LILLET APERITIF

LILLET COCKTAIL SEKT ^[L]	0,2L	8,50€
CHILLED BARRY COCKTAIL	0,2L	8,50€
LILLET VIVE	0,2L	8,50€
LILLET FIZZ MIT GURKE	0,2L	8,50€
LILLET BERRY	0,2L	8,50€

SPIRITUOSEN

ABSOLUT WODKA	2cl	2,90
JACK DANIELS WHISKY	2cl	4,90
GORDONS GIN	2cl	4,90
JÄGERMEISTER	2cl	3,90
HELBING KÜMMEL	2cl	3,90
GRAPPA MARZADRO	2cl	5,90
MALTESER KREUZ AQUAVIT	2cl	3,90

KAFFEE & TEE

KAFFEE AMERICANO ^[M]	4,50€
ESPRESSO ^[M]	3,90€
DOPPELTER ESPRESSO ^[M]	4,90€
ESPRESSO MACCHIATO ^[M,G]	4,20€
LATTE MACCHIATO ^[M,G]	5,20€
CAPPUCCINO ^[M,G]	4,90€
YOGI TEE ^{Kännchen}	5,90€
HIMBEERTEE ^{mit Zitrone und Honig}	3,50€
FRISCHER INGWERTEE ^{mit Honig}	4,20€
FRISCHER MINZTEE ^{mit Limette und Honig}	4,50€
GLAS TEE ASIATISCH ^(Jasmin, Grüntee)	4,50€
APFEL-MINZTEE ^{mit Honig}	4,50€

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH

8,90€

4cl Wodka, 2cl Pfirsichlikör, 4cl Cranbeerydirektsaft, 6cl Orangensaft, Eiswürfel, Deko

PINA COLADA

8,90€

3cl Weißer Rum, 9cl Ananassaft, 4cl Kokosmilch, Crushed Eis, Deko

HIMBEER MOJITI

9,90€

Himbeerpüree, Minze, Limette, 2 El Rohrzucker, 2 El Ahornsirup

MOJITO

8,90€

5cl Rum, 6cl Soda, 1 St Limette, Crushed Eis, 2 tl brauner Zucker, Minze

CAIPIRINHA

8,90€

6cl Cachaca, Limette, Rohrzucker (braun), Eis

WASABI COCKTAIL ^[1,2]

8,50€

Wasabi, Matcha Tee, Sake 5cl, Limettensaft, Minze

GREEN MANGO

8,90€

3cl Gin, Limettensaft, 2cl Lime Juice, reife Mango, Koriandergrün, mit Sekt aufgefüllt

BLUE OCEAN COCKTAIL ^[1]

8,90€

Zucker, Kokossaft, Zitronensprudel, Zitronensaft, Vodka 5cl, blaue Lebensmittelfarbe

YOU CAM COCKTAIL ^[12]

8,50€

Ingwerwurzel, Limettensaft 2,5cl, 3cl Tonic, 4cl Gin, Eiswürfel

Allergene: A. glutenhaltig, B. enthält Krebstiere, C. enthält Eier, D. enthält Fisch, E. enthält Erdnüsse, F. enthält Soja, G. enthält Milch, H. enthält Schalenfrüchte, I. enthält Sellerie, J. enthält Senf, K. enthält Sesamsamen, L. enthält Schwefeldioxid/Sulfite, M. enthält Lupinen (Feigbohne, Hülsenfrüchte), N. enthält Weichtiere, O. enthält Gluten

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärtzt, 7. Gewachst, 8. Mit Süßungsmittel, 9. Aspartam-Phenylalaninquelle, 10. Mit Phosphat, 11. Koffeinhaltig, 12. Chininhaltig

