



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] **6,90€** | b. Gambas ^[B,G] **6,20€** |
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] **6,90€** | b. Gambas ^[B,D] **6,20€** | c. Tofu ^[D] **5,90€**



VORSPEISEN

- 4,10€ 10. **MINI MIX** ^[A,C,F,N]
Wan Tan gebacken 3 Stück, Mandu 3 Stück, Mini-Gemüserollen, frittiert und mit exotischer Chili-Sauce
- 6,90€ 11. **TEMPURA GARNELE** ^[A,B,C,J,K] (5 Stück)
Auf Spicy Mayo-Sauce, Sesam und Deco
- 4,20€ 12. **SATAY GAI** ^[E,G]
3 Hühnerfleischspieße auf Salat mit Erdnuss-Sauce
- 5,10€ 13. **EDAMAME**
Gedünstete Junge Sojabohnen mit Meersalz
15. **VORSPEISE FÜR 2** ^[A,B,C,E,F,G,J] (Tapas / 9 Schälchen) **25,00€**
Edamame, Yam Gai Salat, Mango Salat, Frühlingsrolle, 2 Wan Tan, Wakame Salat, Spargel Salat, Mandu, 2 Tempura Garnelen pro Person Aufpreis 10,90€

4,90€



SALATE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | KIMCHISALAT Sehr Scharf | 7,50€ |
| 21. | WAKAME SALAT [F,K]
Mit Gurke, Edamame, Teriyaki und Sesam | 8,90€ |
| 22. | SPARGEL-AVOCADO-SALAT [A,F,K]
Spargel, Avocado, Paprika, Lauch, Sesam und Teriyaki | 10,90€ |
| 23. | LACHSSALAT [D,F,K]
Lachs, Mango, Avocado, Paprika, Teriyaki Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln | 10,90€ |
| 24. | THUNFISCHSALAT [D,F,K]
Thunfisch, Mango, Avocado, Paprika, Teriyaki Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln | 12,90€ |
| 25. | MANGOSALAT [E] Thailändisch
Mango, Apfel, Paprika, rote Zwiebeln, Erdnüsse und Koriander | 9,50€ |



EXOTISCH IN ASIEN

Ceviche nach eigener Hausart

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



INDISCH

Reisgericht aus Indien (Hausrezept)

190. BIRYANI [H]

Gebratener Reis mit Cashews, Rosinen und exotischen Gewürzen in Biryani-Sauce

a. Huhn [A,E] **16,90€** | b. Gambas [A,B] **17,90€** |

c. Tofu [A,F] **15,90€** | d. Panir [A,G] **16,90€**

191. MAKHAN [G,H]

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

250. HÄHNCHEN MOMO 6 Stück [A,C,G,J]

Lauchzwiebeln, Ingwer, Zwiebeln, Butter, Salz mit Hausdressing

9,90€

251. VEGETARISCH MOMO 6 Stück [A,C,G,J]

Spitzkohl, Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Ingwer, Butter, Zwiebeln, Mozzarella mit Hausdressing

9,90€

253. GAMBAS MOMO 6 Stück [A,B,C,G,J]

Lauchzwiebeln, Ingwer, Butter, Salz, Zwiebel mit Hausdressing

11,90€

254. GEMISCHTES MOMO 6 Stück [A,B,C,G,J]

12,90€



RAMEN

Japanische Suppe

(scharfe und Würze gerne anmerken,
wir servieren es nicht scharf, Soja nur nach Wunsch)
mit Weizennudel (auf Wunsch mit Reisnudeln +2,00€ Aufpreis)

195. JUNG BÜFFEL [A,C,F,K]

17,90€

Jung Büffel Fleisch, Ingwerwurzel, Sojasauce, Sake, Knoblauch, Lauch, Karotten, Noriblätter, Ei und Frühlingszwiebel

196. HÄHNCHEN [A,C,F,K]

14,90€

Hähnchen, Ingwerwurzel, Sojasauce, Sake, Knoblauch, Lauch, Karotten, Noriblätter, Ei und Frühlingszwiebel

197. GAMBAS [A,B,C,F,K]

14,90€

Geschälte Gambas, Ingwerwurzel, Sojasauce, Sake, Knoblauch, Lauch, Karotten, Noriblätter, Ei und Frühlingszwiebel

198. TOFU [A,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

300. **GEMÜSE CHOP SOY** [A,F] **14,90€**
Mit viel Knackigem Gemüse der Saison in Sojasauce und Gebackener Tofu
301. **TOFU GEBRATEN MIT SOI SAM** (Spinat) [A,F] **14,90€**
Mit frischem Gemüse der Saison und Ingwer auf Thai Art
302. **SOI SAM IN KOKOSMILCH** [A,C,F,J] **15,90€**
Thailändisches Gemüse, gebraten mit Ingwer und frischem Basilikum
303. **KICHERERBSEN IN MASALA SAUCE** 6 stück [A,F] **15,90€**
Bällchen aus Erbsen, Edamame, Rote Bete, Zwiebeln und Petersilie
in Tomatenmasala Sauce und Gemüse der Saison



MEERESFRÜCHTE (Seafood)

In Hausgemachter Sauce, dazu servieren wir Jasmin Reis

210. **LEMON KNOBLAUCH GAMBAS OHNE 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, Seelachs,
Gambas mit Schale mit Oyster Sauce und Trüffel Ponzu Sauce
215. **PAL RAD** [A,C,D,G,J] **19,90€**
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

200. **CHILI BASILIKUM RINDFLEISCH** [A,F,N] 18,10€

Gebratenes Jungbullen Filet mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, frischem Ingwer, Basilikum, Knoblauch in Austernsauce und Sojasauce

201. **RINDFLEISCH SOI SAM SPINAT** [A,F,H] 18,10€

Mit Cashewnüssen, saisonalem Gemüse, frischem Ingwer, Basilikum und Knoblauch auf Thai Art in Sojasauce

202. **RINDFLEISCH MIT ZWIEBELN** [A,F] 18,10€

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Lauchzwiebeln in Sojasauce

203. **RINDFLEISCH MIT
ROTEM THAI CURRY** [A,C,G,J] 18,10€

Mit Bambus, Peperoni, Auberginen, Knoblauch, Basilikum, Kokosmilch und Sahne

204. **RINDFLEISCH MIT PÄNANG CURRY** [A,C,E,G,J] 18,10€

Mit Zitronenblätter, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Erdnüssen, Basilikum und Sahne



HÜHNERFLEISCH

In hausgemachter Sauce, dazu servieren wir Jasmin Reis

220. **BOURBON CHICKEN** [A,F] 18,10€

Mit Bourbon Whisky, Sojasauce, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Brokkoli

221. **HÜHNERFLEISCH CHOP SUEY** [A,F] 16,90€

Mit gemischtem Gemüse der Saison und Sojasauce

222. **CHICKEN CHILI BASILIKUM** [A,F] 17,10€

Mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Basilikum

223. **CHICKEN IN ERDNUSSSAUCE** [A,E,F,G] 17,50€

Mit acht frischen Gemüsesorten und Sahne

224. **KROSSES CHICKEN TERIYAKI** [A,F] 17,10€

Mit gemischtem Gemüse der Saison

225. **CHICKEN KROSS MIT KOKOSMILCH** [A,E,G] 17,10€

Mit acht frischen Gemüsesorten und Sahne

227. **CHICKEN MIT BROKKOLI
& CASHEWNÜSSEN** [A,F,H] 18,10€

Mit Zwiebeln, Paprika, Ponzu und Sojasauce

228. **CHICKEN KROSS SÜSS-SAUER** [A] 17,10€

Gebackenes Hühnerfleisch, Ananas, Apfel, Paprika und Karotten

229. **CURRY HUHN** [A,G] 17,10€

Gebratenes Hühnerfleisch mit Saisongemüse und gelbem Curry in Sahnesauce

ENTE

In hausgemachter Sauce, dazu servieren wir Jasmin Reis

- | | | |
|------|--|--------|
| 230. | ENTE KROSS IN ERDNUSSSAUCE [A,E] | 19,90€ |
| | Mit acht frischen Gemüsesorten und Sahne | |
| 231. | ENTE KROSS TERIYAKI [A,F] | 19,50€ |
| | Mit frischem Gemüse und Teriyaki Sauce | |
| 232. | ENTE KROSS IN KOKOSMILCH [A,G] | 19,50€ |
| | Mit acht frischen Gemüsesorten und Kokosmilch | |
| 233. | ENTE KROSS SÜSS SAUER [A] | 19,50€ |
| | Mit Ananas, Apfel, Paprika und Karotten | |
| 234. | ENTE KROSS CHOP SUEY [A,F] | 19,50€ |
| | Mit gemischtem Gemüse der Saison, Ponzu und Sojasauce | |
| 235. | ENTE BROKKOLI [A,F] | 19,90€ |
| | Mit Zwiebeln, Paprika, Ponzu und Sojasauce | |
| 236. | GÄNG TOM KHA PHED IN KOKOSMILCH [A,G] | 19,50€ |
| | Gebackene Tom Kha Ente mit frischem Gemüse, Zitronengras, Koriander, Basilikum in Tom Kha Thai Curry, gelben Thai Curry, Knoblauch und Sahne | |

EXTRA BEILAGEN

Beilagen Auswahl nur in Verbindung Hauptgerichten

- | | |
|----------------------------------|--------|
| Nudeln ohne Gemüse anstatt Reis | +2,00€ |
| Pommes anstatt Reis | +3,50€ |
| Süßkartoffel-Pommes anstatt Reis | +5,00€ |
| Mix Salat dazu | +4,50€ |



POKE BOWL

Avocado, Karotten, Edamame, Gurke, Mais, roter Krautsalat,
Hausdressing und Teriyaki sauce

- | | | |
|------|--|--------|
| 170. | SALMON LACHS [C,D,F,J,K] | 14,90€ |
| 171. | YELLOW MAGURO SUPER
SASHIMI THUNFISCH [C,D,F,J,K] | 15,90€ |
| 172. | SCAMPI [B,C,F,J,K] | 15,90€ |
| 173. | CHICKEN [A,C,F,J,K] | 14,90€ |
| 174. | ENTE [A,C,F,J,K] | 16,90€ |
| 175. | TOFU [C,F,J,K] | 14,90€ |



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€ |
| 262. | WARMES SCHOKOLADEN SOUFFLE [A,C,E,G]
mit Vanilleeis | 8,90€ |
| 264. | BROWNIE [A,C,E,G,H]
mit Crunchy Joghurt | 8,90€ |
| 265A. | GEBACKENE BANANE [A,C,E,G] mit Honig und Erdnüsse | 6,90€ |
| 265B. | GEBACKENE APFEL [A,C,E,G] mit Honig und Erdnüsse | 5,90€ |
| 265C. | GEBACKENE ANANAS [A,C,E,G] mit Honig und Erdnüsse | 5,90€ |
| 265D. | EISKUGEL EXTRA | 3,50€ |
| 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)	0,2l	3,50
SPRITE, ZERO ^[1,8,11] MEZZO MIX ^(1,3,11)		
BITTER LEMON ^(2,3) GINGER ALE ⁽²⁾	0,2l	3,90€
TONIC WATER ⁽¹²⁾		

SÄFTE

VERSCHIEDENE SAFTSCHORLEN	0,3l	4,50€
APFEL ORANGE KIRSCHKE TRAUBE	0,2l	3,50€
MANGO MARACUJA RHABARBER		
BANANE GUAVENSAFT KOKOSSAFT		
LITSCHISAFT	0,3l	3,90€
MANGOLASSI ^[6] Joghurt, Mango, Zimt	0,3l	4,20€
HAUSGEMACHTER EISTEE nur 1 Sorte	0,3l	3,90€

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

GREEN ASIA ^[12]	0,3l	6,90€
Limette, Zucker, Tonic, Minze		
RED LIKE ^[2] (frisch)	0,3l	7,50€
Himbeerpüree, Limette, Zucker, Ginger Ale		
ASIA TRAUM	0,3l	7,50€
Limette, frische Minze, Ingwer, Soda		
CHERRY LIKE	0,3l	7,20€
Kirsche, Minze, Limette, Soda, Eis		
MANGO ASIA	0,3l	7,20€
Mangopüree, Zucker, Limette, Eis		
ERDBEER LIMETTEN TRAUM	0,3l	7,20€
pürierte Erdbeeren, Limette, Zucker, Soda, Eis		



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	7,50€
Rhabarber, Soda, Zitronensaft, Prosecco, Eiswürfel		
HIMBEERTRAUM [L]	0,2l	8,20€
Himbeerpüree, Prosecco, Minze, Eiswürfel		
PFIRSICHTRAUM [L]	0,2l	8,20€
Pfirsichpüree, Prosecco, Orange, Eiswürfel		
MANGO SPRITZ [L]	0,2l	7,90€
Mango, Soda, Zitronensaft, Prosecco, 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€

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 ^[11]	3,90€
ESPRESSO ^[11]	2,90€
DOPPELTER ESPRESSO ^[11]	4,10€
ESPRESSO MACCHIATO ^[11,G]	4,10€
LATTE MACCHIATO ^[11,G]	4,90€
CAPPUCCINO ^[11,G]	4,20€
YOGI TEE Glas	3,10€
HIMBEERTEE mit Zitrone und Honig	4,20€
FRISCHER INGWERTEE mit Zitrone und Honig	4,20€
FRISCHER MINZTEE mit Limette und Honig	4,50€
APFEL-MINZTEE mit Honig	4,20€
GLAS GRÜNTEE ASIATISCH (Jasmin)	3,90€
KÄNNCHEN GRÜNTEE ASIATISCH (Jasmin)	6,90€

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH

9,50€

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]

6,90€

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

GREEN MANGO

9,90€

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

BLUE OCEAN COCKTAIL ^[1]

9,50€

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

