

# LUNCH MENU

1 Hauptgericht + 1 Softgetränk 0,2l nur **12€**

Montags bis Samstags 11.30 Uhr - 16:00 Uhr / Außer Sonntags und Feiertage



## M1: Gà xào Rau

gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce <sup>1,6,10,11</sup>
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce (**scharf**) <sup>1,7,10,14</sup>
- c) in gelber Curry-Erdnuss-Sauce (**leicht scharf**) <sup>1,3,5,7,8,10</sup>

## M2: Bò xào Rau

gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce <sup>1,6,10,11</sup>
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce (**scharf**) <sup>1,7,10,14</sup>

## M3: Tôm xào Rau

Garnelen mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce <sup>1,2,6,10,11</sup>
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce (**scharf**) <sup>2,1,7,10,14</sup>

## M4: Vit chiên Giòn

knusprige Ente mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce <sup>1,6,10,11</sup>
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce (**scharf**) <sup>1,7,10,14</sup>
- c) in Erdnussbutter-Sauce (**leicht scharf**) <sup>1,3,5,7,8</sup>

## M5: Gà chiên Xù

knusprig gebratenes Hühnerfilet in Teigmantel mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce <sup>1,8,6,10,11</sup>
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce (**scharf**) <sup>B,1,7,10,14</sup>
- c) in Erdnussbutter-Sauce (**leicht scharf**) <sup>B,1,3,5,7,8</sup>

## M6: Đậu phụ xào Rau

gebratener Seidentofu mit frischem Gemüse

- a) in Teriyaki-Sauce <sup>1,6,10,11</sup>
- b) in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce (**scharf**) <sup>6,1,7,10,14</sup>



**ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN**

Reservierung unter:

**Tel: 04102 / 66 86 793**

# LUNCH MENU

1 Hauptgericht + 1 Softgetränk 0,2l nur **12€**

Montags bis Samstags 11.30 Uhr - 16:00 Uhr / Außer Sonntags und Feiertage

## M7: Bún Nam Bô <sup>1,5,11,14</sup>

warme Reisnudeln, Kräutersalat, Koriander, Minze mit Röstzwiebeln und geröstete Erdnüssen in Fisch-Limetten Dressing

- a) mit Rind
- b) mit Seidentofu <sup>6</sup>
- c) mit vietnamesischen Frühlingsrollen

## M8: Pho Hoi An Style (scharf) <sup>1,5,7,10,11,14</sup>

vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Curry-Kokos-Sauce, Thai Basilikum, Koriander, geröstete Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischem Salat

- a) Hühnerfleisch
- b) Rindfleisch
- c) Garnelen <sup>2</sup>
- d) Tofu <sup>6</sup>

## M9: Pho Hanoi-Suppe <sup>i 1,6,14</sup>

traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, dazu Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprousen und einer Zutat nach Wahl.

- a) Hühnefilet
- b) Rindfleisch
- c) Seidentofu <sup>6</sup>

## M10: Mỳ xào udon <sup>1,3,4,6,11,14</sup>

gebratenes japanische Nudeln mit frischem Gemüse in einer Spezial-Sauce

- a) mit Hühnerfleisch
- b) Rindfleisch
- c) mit Garnelen <sup>4</sup>
- d) mit Tofu <sup>6</sup>

## M11: Sushi Bowl <sup>SU,1,6,10,11,</sup>

mit Sushi-Reis, Salat, Gurke, Avocado, Ingwer, Sesam in einer Schüssel

- a) mit Lachs flambiert <sup>4</sup>
- b) mit Tuna flambiert <sup>4</sup>
- c) Hähnchen gegrillt
- d) Lachs und Tuna (flambiert) <sup>4</sup>

**ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN**

Reservierung unter:

**Tel: 04102 / 66 86 793**



**SUSHI & GRILL RESTAURANT**

**Herzlich Willkommen!**

*Welcome!*



**EC-Kartenzahlung ab 20€**



**Kreditkartenzahlung ab 50€**

*Alle Preise inklusive Service und MwSt. / All prices including service and tax!*

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag: von 11:30 bis 22:30 Uhr - Sonntag und Feiertage: von 12:00 bis 22:30 Uhr

Küche nur bis 22:00 Uhr



/myumyurestaurant





## SUSHI & GRILL RESTAURANT

**Liebe Gäste,**

**auf meiner Reise durch Asien, lernte ich auch die zahlreichen verschiedenen Küchen der Regionen kennen.**

**Diese Erfahrungen inspirierten mich zum Konzept eines asiatischen Restaurants,  
mit Einflüssen der japanischen, thailändischen und vietnamesischen Küche.**

**Sie können diese gesunde, exotische Suppenmahlzeit als kleinen Mittagssnack genießen ebenso  
wie als Fine-Dining am Tag mit verschiedenem Fleisch oder Tofu und frischen Kräutern.**

**Wir verwenden nur frische Marktware.**

Guten Appetit

*Dear guests,*

*On my journey through Asia, I also got to know the numerous other cuisines in the regions.*

*These experiences inspired me to the concept of an Asian restaurant  
with influences of Japanese, Thai and Vietnamese cuisine.*

*You can enjoy this healthy, exotic soup meal as a small lunch snack as well  
like fine dining a day with different meats or tofu and fresh herbs.*

*We only use fresh market goods.*

*Enjoy your food*

A top-down photograph of a dark-colored bowl filled with a soup. The soup contains pieces of chicken breast, sliced mushrooms, red and green bell peppers, and fresh herbs like cilantro. A small white ceramic spoon rests on the rim of the bowl. The background is a dark, textured surface.

# Suppen

## 1. Sup Sua Dua / kokosmilchsuppe <sup>7,14</sup>

mit Champignons, Cherrytomaten, Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Zitronengras und Kräutern.

### Wahlweise:

- |                     |       |
|---------------------|-------|
| a. Hühnerbrustfilet | 5,50€ |
| b. Garnelen         | 6,50€ |
| c. Tofu             | 5,00€ |
| d. Gemüse           | 5,00€ |

## 2. Sup Canh Chua / pikante Zitronengrassuppe <sup>14</sup>

mit Cherrytomaten, Champignons, Ananas, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Kräutern.

### Wahlweise:

- |                     |       |
|---------------------|-------|
| a. Hühnerbrustfilet | 5,50€ |
| b. Garnelen         | 6,50€ |
| c. Lachs            | 6,50€ |
| d. Tofu             | 5,00€ |
| e. Gemüse           | 5,00€ |

## 3. Sup Wantan / Wantansuppe, <sup>1,11,14</sup> 5,50€

gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch, Garnelen, Pak-Choi und Kräutern.

## 4. Sup Mien Ga / Glasnudelsuppe <sup>1,11,14</sup> 5,50€

mit Hühnerfleisch, Shiitake Pilze, Morcheln, Sojasprossen und Kräutern.

## 5. Pho-Suppe (small) / Reisbandnudelsuppe <sup>1,6,14</sup>

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe von Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, Thai Basilikum und Sojasprossen

### Wahlweise:

- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| a. Hühnerbrustfilet               | 6,50€ |
| b. geschnetzeltes Rinderhüftsteak | 6,50€ |
| c. Tofu                           | 5,50€ |

## 6. Miso Suppe <sup>1,6,14</sup> 5,00€

mit Tofu, Setang und Lauchzwiebeln

# Vorspeisen

10. **Nem Saigon** (2 Stück) / **vietnamesische knusprige Frühlingsrollen** <sup>1,2,6,14</sup> 6,50€  
gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Morcheln und feinem Gemüse, dazu Limetten-Ingwer Dip.
11. **Ga Xien Nuong** (2 Spieße) <sup>1,3,5</sup> 7,50€  
gegrillte Sate Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und Salat.
12. **Tom Chien Xu** (4 Stück) <sup>1,3</sup> 7,50€  
knusprig gebackene Garnelen-Tempura mit hausgemachter Mayonnaise und Salat.
13. **Wantan Chien** (6 Stück) <sup>1,5,14</sup> 6,50€  
knusprig gebackene Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch und Garnelen, dazu Süß-scharfe-Sauce und Salat.
14. **Dau Luoc** (Vegan) 5,50€  
Edamame (grüne Sojabohnen) mit Meersalt und Sesam.
15. **Goi Cuon** (2 Sommerrollen) <sup>5,14</sup>  
Reisteigrollen gefüllt mit Reissnudeln, Salat, Ei, Gurke, Karotten, Minze, Rucola, und Koriander, dazu Limetten-Ingwer und Hoisin Dip.
- Wahlweise:**
- |         |       |                     |       |
|---------|-------|---------------------|-------|
| a. Huhn | 6,50€ | d. Garnelen (kross) | 7,50€ |
| b. Rind | 6,50€ | e. Ente             | 6,50€ |
| c. Tofu | 6,00€ | f. Lachs            | 7,50€ |
16. **Nem Chay** 5,50€  
Mini Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse, dazu Süß-Sauer-Sauce.
17. **Chicken Gyoza** (4 Stück) 5,50€  
Frittierte japanische Teigtaschen mit Hähnchen.
18. **Vegan Gyoza** (4 Stück) 5,50€  
Frittierte japanische Teigtaschen mit Gemüse.





# Salate

## 20. Nom Xoai - Mangosalat<sup>5,14</sup>

grüner Mango, Cherrytomaten, Karotten, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und Kräutern, dazu Mango Dressing (leicht scharf)

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet | 12,50€ |
| b. gegrilltes Rinderhüftsteak          | 12,50€ |
| c. gegrilltes Hühnerfilet              | 12,50€ |

## 21. Nom Du Du - Papayasalat<sup>4,5,11,14</sup>

grüner Papaya, Cherrytomaten, Karotten, Chili, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander und Minze, dazu Fisch-Limetten Dressing (scharf).

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. gegrilltes Rinderhüftsteak          | 12,90€ |
| b. gegrilltes Hühnerfilet und Garnelen | 12,90€ |

## 22. Nom Mien - Glasnudelsalat<sup>4,5,14</sup>

Glasnudeln, Karotten, Cherrytomaten, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und Kräutern, dazu Fisch-Limetten Dressing (leicht scharf).

### Wahlweise:

- |   |        |
|---|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet/Rinderhüftsteak | 12,50€ |
| b. gegrilltes Rinderhüftsteak             | 12,50€ |
| c. gekochte Garnelen                      | 12,50€ |

## 23. Green Mix Salat<sup>5,11,14</sup>

Salarico, Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Möhren, Avocado, Mango, Avocado, Mango, Teriyaki-Sauce, geröstete Erdnüsse und Sesam in einer Yuzu Olivenöl Vinaigrette.

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet | 13,50€ |
| b. gegrilltes Hühnerbrustfilet         | 13,50€ |
| c. geschnetzeltes Rinderhüftsteak      | 13,50€ |
| d. gegrilltes Lachsfilet               | 13,50€ |
| e. gegrilltes Thunfischfilet           | 13,50€ |
| f. Tofu                                | 12,50€ |

# Hauptgerichte

## 30. Mien Tron (kalt) 4,5,6,14

Glasnudeln mit gemischtem Salat, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln in einer leicht pikanten Soja-Schalotten Sauce und Kräutern.

### Wahlweise:

a. gegrilltes Hühnerfilet	16,90€
b. gegrilltes Rib-Eye-Steak	18,90€
c. gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet	17,90€
d. gegrilltes Lachfilet	18,90€
e. gebratene Garnelen	17,90€
f. Tofu	15,90€

## 31. Pho Tron (kalt) 4,5,6,14

Reisbandnudeln gemischt mit saisonalem Gemüse, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln in einer leicht pikanten Soja-Schalotten Sauce und Kräutern.

### Wahlweise:

a. gegrilltes Hühnerfilet	16,90€
b. gegrilltes Rib-Eye-Steak	18,90€
c. gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet	17,90€
d. gegrilltes Lachsfilet	18,90€
e. gebratene Garnelen	17,90€
f. Tofu	15,90€

## 32. Bun nam Bo 1,5,11,14

warme Reisnudeln auf gemischtem Salat mit Daikonkresse, Shiso Purple, Koriander, Minze und Limetten-Ingwer Dressing, dazu geröstete Erdnüsse und geröstete Zwiebeln.

### Wahlweise:

a. gegrilltes Hühnerfilet	16,90€
b. geschnetztes Rinderhüftsteak	17,90€
c. gegrilltes Lachsfilet	18,90€
d. gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet	17,90€
e. gegrilltes Thunfischfilet	19,90€
f. gebratene Garnelen mit Scharlotten und Dill	17,90€
g. gebratener Tofu	15,90€
h. knusprige vietnamesische Frühlingsrollen	16,90€



# Hauptgerichte



## 33. Pho Hoi An (Style) <sup>1,5,7,10,11,14</sup>

cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesische Reisbandnudeln mit Gemüse, frischem Salat, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (scharf).

### Wahlweise:

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet         | 16,90€ |
| b. geschnetzeltes Rinderhüftsteak | 17,90€ |
| c. gegrilltes Lachsfilet          | 18,90€ |
| d. gegrilltes Thunfischfilet      | 19,90€ |
| e. knuspriges Entenfleisch        | 17,90€ |
| f. gebackener Tofu                | 15,90€ |

## 34. Pho Hanoi-Suppe <sup>i 1,6,14</sup>

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen und frischen Limetten.

### Wahlweise:

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| a. Hühnerbrustfilet | 14,90€ |
| b. Rindfleisch      | 15,90€ |
| c. Tofu             | 14,90€ |

## 35. Udon-Suppe <sup>1,3,6,14</sup>

Traditionelle japanische Udon-Nudeln in einer kräftigen Brühe mit gekochtem Ei, Gemüse und Kräutern.

### Wahlweise:

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| a. Hühnerbrustfilet | 14,90€ |
| b. Rindfleisch      | 15,90€ |
| c. Garnelen         | 17,90€ |
| d. Tofu             | 14,90€ |

## 36. Mien-Suppe <sup>1,6,14</sup>

Glasnudelsuppe aus Topico-Wurzeln mit Hühnerbouillon, Shiitake Pilze, Morcheln, Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen.

### Wahlweise:

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| a. Hühnerbrustfilet | 14,90€ |
| b. Rindfleisch      | 15,90€ |
| c. Tofu             | 14,90€ |

# Hauptgerichte

## 37. Pho Xao <sup>1,3,4,6,10,11,14</sup>

gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Ei, Pak-Choi, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, dazu geröstete Zwiebeln und Koriander.

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. Hühnerfleisch                       | 16,90€ |
| b. geschnetztes Rinderhüftsteak        | 17,90€ |
| c. Garnelen                            | 17,90€ |
| d. Tofu                                | 14,90€ |
| e. gegrilltes Lachsfilet               | 18,90€ |
| f. gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet | 18,90€ |

## 38. Udon Xao <sup>1,3,4,6,11,14</sup>

gebratene japanische Udon-Nudeln mit Kaiserschoten, Chinakohl, dazu Koriander, Frühlingszwiebeln und geröstete Erdnüsse.

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. Hühnerfleisch                       | 16,90€ |
| b. geschnetztes Rinderhüftsteak        | 17,90€ |
| c. Garnelen                            | 17,90€ |
| d. Tofu                                | 14,90€ |
| e. gegrilltes Lachsfilet               | 18,90€ |
| f. gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet | 18,90€ |

## 39. Com Rang <sup>3,6,14</sup>

gebratener Reis mit Ei, Gemüse, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, dazu geröstete Zwiebeln.

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. Hühnerfleisch                       | 16,90€ |
| b. geschnetztes Rinderhüftsteak        | 17,90€ |
| c. Garnelen                            | 17,90€ |
| d. Tofu                                | 14,90€ |
| e. gegrilltes Lachsfilet               | 18,90€ |
| f. gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet | 18,90€ |





# Hauptgerichte

## 40. Teriyaki <sup>6,10,11</sup>

gebratene Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Karotten, Pak-Choi, Kräuterseitlinge, Soja-Balsamico, geröstete Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis.

### Wahlweise:

- |   |        |
|---|--------|
| a. gebratenes Hühnerfleisch             | 16,90€ |
| b. geschnetztes Rinderhüftsteak         | 17,90€ |
| c. gebratene Garnelen                   | 17,90€ |
| d. knusprige Ente                       | 18,90€ |
| e. gegrilltes Lachsfilet                | 18,90€ |
| f. gegrilltes Thunfischfilet            | 19,90€ |
| g. knusprig gebackenes Tempura Hähnchen | 16,90€ |

## 41. Roter Thai Curry <sup>7,10,14</sup>

cremige Kokos-Curry-Sauce mit Sahne, Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Thai-Basilikum, dazu Duftreis. (scharf)

### Wahlweise:

- |   |        |
|---|--------|
| a. gebratenes Hühnerfleisch             | 16,90€ |
| b. geschnetztes Rinderhüftsteak         | 17,90€ |
| c. gebratene Garnelen                   | 17,90€ |
| d. knusprige Ente                       | 18,90€ |
| e. gegrilltes Lachsfilet                | 18,90€ |
| f. gegrilltes Thunfischfilet            | 19,90€ |
| g. knusprig gebackenes Tempura Hähnchen | 16,90€ |

## 42. Gelber Curry <sup>1,5,7</sup>

cremige gelbe Curry-Sauce mit Erdnussbutter, Sahne, Kokosmilch, Süßkartoffeln, Kürbis, frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis. (leicht scharf)

### Wahlweise:

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfleisch    | 16,90€ |
| b. gegrilltes Ribeye-Steak     | 18,90€ |
| c. gegrilltes Lachsfilet       | 18,90€ |
| d. gegrilltes Thunfischfilet   | 19,90€ |
| e. knusprige Ente              | 18,90€ |
| f. gebackenes Tempura Garnelen | 18,90€ |
| g. gebackenes Tempura Hähnchen | 16,90€ |

# Hauptgerichte

## 43. Pesto <sup>5,7,14</sup>

gebratene Zuckerschoten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Paprika, Karotten, Kräuterseitlinge, Sesamöl, Thai-Basilikum Pesto, Frühlingszwiebeln, Koriander, dazu Duftreis.

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet              | 17,90€ |
| b. gegrilltes Ribeye-Steak             | 18,90€ |
| c. gegrilltes Lachsfilet               | 18,90€ |
| d. gegrilltes Thunfischfilet           | 19,90€ |
| e. gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet | 18,90€ |

## 44. Mango-Chutney <sup>7,10</sup>

frischer Mango, Champignons, Blumenkohl, Paprika, Karotten, geröstete Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Koriander in Curry-Mango-Chutney-Sauce mit Sahne und Kokosmilch, dazu Duftreis. (leicht scharf)

### Wahlweise:

- |  |        |
|--|--------|
| a. gegrilltes Hühnerfilet              | 17,90€ |
| b. gegrilltes Ribeye-Steak             | 18,90€ |
| c. gegrilltes Lachsfilet               | 18,90€ |
| d. gegrilltes Thunfischfilet           | 19,90€ |
| e. gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet | 18,90€ |

## 45. Erdnuss-Sauce <sup>1,3,5,7,8</sup>

gebratenes frisches Gemüse mit Kokos-Erdnuss-Sauce, Frühlingszwiebeln, Koriander, dazu Duftreis.

### Wahlweise:

- |   |        |
|---|--------|
| a. knusprig gebackenes Tempura Hähnchen | 16,90€ |
| b. knusprige Ente                       | 17,90€ |
| c. gebackenes Tempura Garnelen          | 18,90€ |



# Vegetarisch



## 50. Roter Thai Curry (Red Curry) <sup>1,7,10,14</sup>

gebratenes frisches Gemüse in roter Thai-Curry-Kokos, Sahne, geröstete Erdnüsse, Thai-Basilikum, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu Duftreis. (scharf)

### Wahlweise:

- a. Gemüse 14,90€
- b. Tofu 15,90€

## 51. Gelber Curry (Yellow Curry) <sup>5,7,10</sup>

gebratenes frisches Gemüse, Süßkartoffeln, Kürbis und Frühlingszwiebeln in gelber cremiger Curry-Erdnussbutter, Kokosmilch, dazu Duftreis. (leicht scharf)

### Wahlweise:

- a. Gemüse 14,90€
- b. Tofu 15,90€

## 52. Erdnuss-Sauce (Peanut) <sup>1,3,5,7,8</sup>

gebratenes frisches verschiedenes Gemüse in Erdnuss-Sauce, Kokosmilch, dazu Duftreis.

### Wahlweise:

- a. Gemüse 14,90€
- b. Tofu 15,90€

## 53. Teriyaki (Teriyaki) <sup>1,6,10,11</sup>

gebratene Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Kräuterseitlinge, Pak-Choi, geröstete Erdnüsse und Sesam in einer Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis.

### Wahlweise:

- a. Gemüse 14,90€
- b. Tofu 15,90€

# Kinder Menü

(Nur für Kinder bis 14 Jahre)

## Sauce nach Wahl:

pikante Sauce - Süß-Sauer-Sauce oder Erdnuss-Sauce

## 60. Gebratene Nudeln

### Wahlweise:

- a. Classic 5,50€  
Nudeln gebraten mit Karotten, Porree, Sojasprossen und Soße nach Wahl
  
- b. Frühlingsrollen 7,90€  
Nudeln gebraten mit Karotten, Porree, Sojasprossen und Mini-Frühlingsrollen (5 Stk.) und Soße nach Wahl.
  
- c. Hähnchen 7,90€  
Nudeln gebraten mit Karotten, Porree, Sojasprossen, zartem Hähnchenfleisch und Soße nach Wahl.
  
- d. Crispy Chicken 7,90€  
Nudeln gebraten mit Karotten, Porree, Sojasprossen, knusprigem Hähnchenfleisch und Soße nach Wahl.
  
- e. Knusprige Ente 9,90€  
Nudeln gebraten mit Karotten, Porree, Sojasprossen, knuspriger Ente und Soße nach Wahl.
  
- f. Rindfleisch 8,90€  
Nudeln gebraten mit Karotten, Porree, Sojasprossen, Rindfleisch und Soße nach Wahl.





## Beilagen

### 70. Beilagen

#### Wahlweise:

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| a. gekochter Reis           | 3,00€ |
| b. Bratreis                 | 3,90€ |
| c. gebratene Reisbandnudeln | 4,90€ |
| d. Süßkartoffeln            | 4,90€ |
| e. Saucen                   | 2,00€ |

## Desserts

- |  |       |
|--|-------|
| 81. Honig-Mango  | 7,50€ |
| frische Mango<br>mit Kokosmilch-Klebreis und Kokoscreme (Spezial)          |       |
| 82- gebackene Banane   | 7,50€ |
| mit Vanilleeis und Schokosauce   |       |
| 83- gebackene Ananas   | 6,50€ |
| mit cremiger Kokoscreme und Erdnüsse                                       |       |
| 84- Eis-Teller   | 7,50€ |
| 3 Kugel Asiatische Eis (Sesam, Matcha, Vanille)                            |       |
| 85- Mochi Eis  | 6,50€ |
| 2 Stk. in Schokosauce  |       |
| 86- Tiramisu   | 5,90€ |
| Italienische Spezialität mit Mascarpone<br>und Espresso (enthält Alkohol). |       |



SUSHI



# Sushi

## SASHIMI (6 STÜCK)

100. LACHS	15,00€
101. THUNFISCH	17,00€
103. LACHS & THUNFISCH	16,00€

## NIGIRI (2 STÜCK)

110. SAKE Lachs	5,50€
111. MAGURO Thunfisch	5,50€
112. EBI gekochte Garnelen	5,50€
113. UNAGI gegrillter Aal	5,50€
114. AVOCADO	4,50€

## NIGIRI SPEZIAL (2 STÜCK)

120. SAKE TORO ABURI flambierter Lachsbauch, Tempura, Myu Myu-Sauce	6,00€
121. TUNA ABURI flambierter Thunfisch, Tempura mit Myu Myu-Sauce	6,00€
122. SCALLOP TRÜFFEL ABURI flambierter Jacobsmuscheln, Trüffelmayo, Schnittlauch, Honig-Sauce	6,50€
123. BEEF SPEZIAL flambierte Rinderhüfte, Trüffelmayo	6,00€
124. SALMON ROSE flambierter Lachs mit Lachs Tartar, Myu Myu-Sauce	6,50€
125. TUNA ROSE flambierter Thunfisch mit Thunfisch Tartar, Myu Myu-Sauce	6,50€

# Sushi

## MAKI (8 Stück)

- |   |       |
|---|-------|
| 130. SAKE MAKI<br>Lachs                                       | 5,80€ |
| 131. SAKE AVOCADO MAKI<br>Lachs, Avocado                      | 5,80€ |
| 132. TEKKA MAKI<br>Thunfisch                                  | 6,50€ |
| 133. TEKKA AVOCADO MAKI<br>Thunfisch, Avocado                 | 6,50€ |
| 134. EBI AVOCADO MAKI<br>gekochte Garnelen Avocado            | 6,00€ |
| 135. EBI TEMPURA MAKI<br>Tempura Garnelen mit Spezialsauce    | 6,50€ |
| 136. SPARGEL TEMPURA MAKI<br>Tempura Spargel mit Spezialsauce | 5,80€ |
| 137. SPARGEL MAKI<br>Spargel                                  | 6,00€ |
| 138. KAPPA MAKI<br>Gurke                                      | 5,00€ |
| 139. AVOCADO MAKI<br>Avocado                                  | 5,50€ |



# Sushi

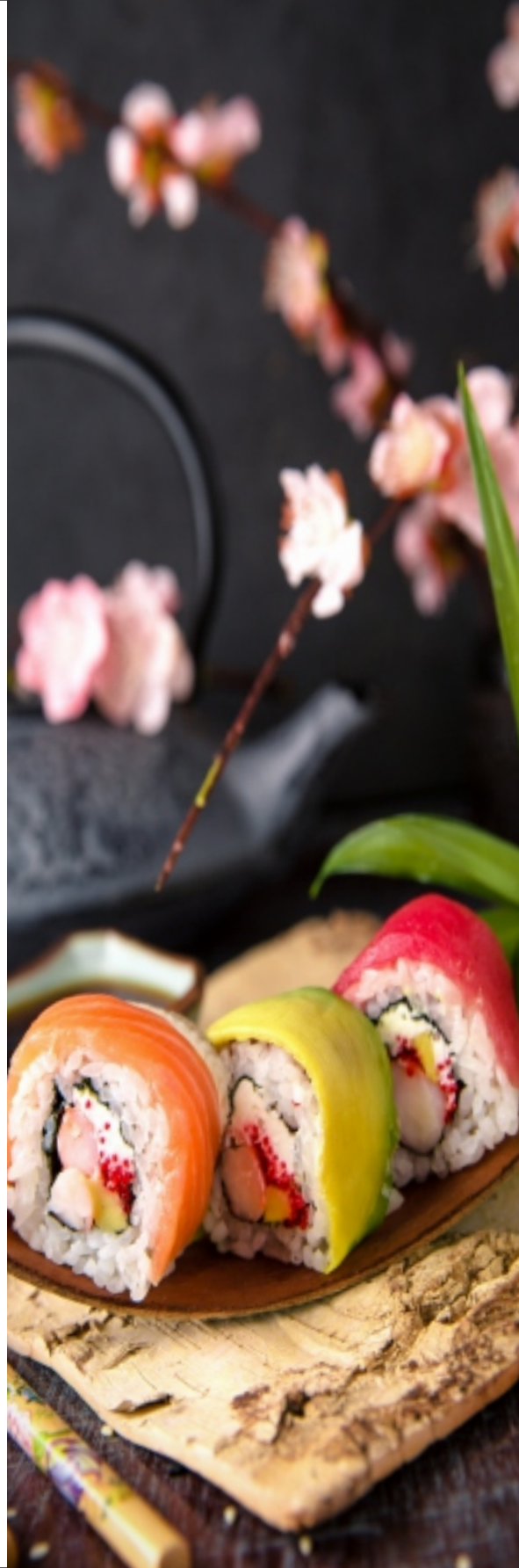
## CLASSIC ROLLS / INSIDE OUT (5 Stück)

- 
150. SAKE I-O 6,50€  
Lachs, Avocado, Sesam, Tobiko
151. MAGURO I-O 7,00€  
Thunfisch, Avocado, Sesam, Tobiko
152. CALIFORNIA I-O 5,50€  
Krebsfleischimitat, Avocado, Sesam, Tobiko
153. SPICY TUNA I-O 6,50€  
Thunfisch-Tartar, Gurke, Sesam, Tobiko
154. LACHS TARTAR I-O 6,50€  
gekochter Lachs mit Chili-Mayo-Sauce, Gurke, Sesam
155. YAKITORI I-O 6,00€  
Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Sesam mit Spezi­alsauce
156. HUHN ROLLS 7,00€  
gebackenes Hühnchen, Gurke, Spicy Mayo
157. EBI TEMPURA ROLLS 7,00€  
Tempura Garnele, Avocado, Sesam, Tobiko, Myu Myu-Sauce
158. RUCOLA I-O 6,00€  
Rucola mit Frischkäse, Sesam
159. VEGETARISCH I-O 6,00€  
Avocado, Spargel, Gurke, Sesam

# Myu Myu Spezial

mit Spezialsaucen (5 Stück)

- |  |        |
|--|--------|
| 170. UNAGI FOIE GRAS ROLLS   | 16,00€ |
| Gänseleberpastete, gegrillter Aal,<br>Gurke, Tobiko, Myu Myu-Sauce                     |        |
| 171. MYU MYU SPEZIAL ROLLS   | 9,00€  |
| Tempura Garnele, Avocado, Gurke,<br>Sesam, flambierter Lachs, Myu Myu-Sauce            |        |
| 172. SURF & TURF ROLLS   | 9,00€  |
| Tempura Garnele, Avocado, Gurke, Sesam,<br>flambierter Rinderhüfte, Trüffel-Mayo       |        |
| 173. BEEF FOIE GRAS ROLLS  | 15,00€ |
| gegrilltes Rinderhüfte, Gänseleberpastete, Myu Myu-Sauce                               |        |
| 174. SCALLOP TOWER   | 14,00€ |
| California Roll, Jakobsmuschel flambiert,<br>Trüffel-Mayo, Schnittlauch, Myu Myu-Sauce |        |
| 175. BEN ROLLS   | 9,00€  |
| Tempura Garnele, Avocado, Gurke,<br>Sesam, flambierter Thunfisch, Myu Myu-Sauce        |        |
| 176. BEEF TRÜFFEL ROLLS  | 9,00€  |
| Avocado, Spargel, Gurke, Sesam,<br>flambierter Rinderhüfte, Trüffel-Mayo               |        |
| 177. CHICKEN ROLLS   | 8,00€  |
| gebackenes Hühnchen, Gurke,<br>Spicy Mayo, gebackene Fadennudeln                       |        |
| 178. MYU MYU FRIENDS ROLLS   | 8,00€  |
| gekochter Lachs, Spicy Mayo,<br>Gurke, gebackene Fadennudeln                           |        |





## Myu Myu Spezial

### mit Spezialsaucen (5 Stück)

- |  |       |
|--|-------|
| 181. RAINBOW ROLLS   | 8,50€ |
| California Roll umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Mayo, Tobiko                                  |       |
| 182. PHILADELPHIA ROLLS  | 8,50€ |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam, umwickelt mit Thunfisch   |       |
| 183. ALASKA ROLLS  | 9,00€ |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam, umwickelt mit gegrilltem Aal, Myu Myu-Sauce                         |       |
| 184. TUNA ROLLS  | 8,50€ |
| Thunfisch, Gurke, Myu Myu Style-Mayo, gebackene Fadennudeln  |       |
| 185. LACHS ROLLS   | 8,00€ |
| Lachs, Avocado, Spicy Mayo, gebackene Fadennudeln  |       |
| 186. TAIYO ROLLS   | 8,00€ |
| California Roll umwickelt mit Lachs  |       |
| 187. SAKURA ROLLS  | 8,00€ |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, Seetangchips   |       |
| 188. IKESU ROLLS   | 9,00€ |
| gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Sesam, umwickelt mit Lachs, Myu Myu-Sauce                              |       |
| 189. ABURI SALMON ROLLS  | 8,50€ |
| Avocado, Krebsfleischimitat, Sesam, umwickelt mit flambierter Lachs, gebackene Zwiebeln, Myu Myu-Sauce |       |
| 190. BUDDHA ROLLS  | 8,00€ |
| Avocado, Spargel, Gurke, Sesam   |       |
| 191. ORCHIDEE ROLLS  | 8,00€ |
| Tempura Spargel, Avocado, Gurke, Sesam, umwickelt mit Avocado  |       |

# Gebackene Rolls

mit Spezialsaucen (10 Stück)

- |  |        |
|--|--------|
| 200. GEBACKENE SALMON                      | 11,50€ |
| gebackene Rolle mit Lachs, Avocado         |        |
| 201. GEBACKENE CHICKEN                     | 11,50€ |
| gebackene Rolle mit Hühnerfleisch, Avocado |        |
| 202. GEBACKENE EBI                         | 12,00€ |
| gebackene Rolle mit Garnelen, Avocado      |        |
| 203. GEBACKENE TUNA                        | 12,00€ |
| gebackene Rolle mit Thunfisch, Avocado     |        |
| 204. GEBACKENE VEGAN                       | 10,50€ |
| gebackene Rolle mit Avocado, Gurke         |        |

# Bento Sushi

- |  |        |
|--|--------|
| 210. BENTO 1   | 15,00€ |
| 8 Kappa Maki, 8 Avocado Maki, 5 Vegetarisch I.O            |        |
| 211. BENTO 2   | 18,50€ |
| 8 Kappa Maki, 5 Tammy friends, 5 gebackene Orchidee        |        |
| 212. BENTO 3   | 16,00€ |
| 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki, 5 California I.O                |        |
| 213. BENTO 4   | 15,50€ |
| 8 Sake Maki, 5 California I.O, 5 Sake I.O                  |        |
| 214. BENTO 5   | 15,50€ |
| 8 Sake Maki, 5 California I.O, 2 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro) |        |
| 215. BENTO 6   | 18,00€ |
| 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki, 2 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)     |        |
| 216. BENTO 7   | 19,50€ |
| 8 Sake Maki, 5 California I.O, 4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro) |        |



# BENTO



# Bento Sushi

- |  |        |
|--|--------|
| 217. BENTO 8   | 19,50€ |
| 8 Sake Maki, 6 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi)  |        |
| 218. BENTO 9   | 19,00€ |
| 5 Ebi Tempura Rolls, 5 California I.O, 5 gebackene Salmon  |        |
| 219. BENTO 10  | 19,50€ |
| 5 Ebi Tempura Rolls, 2 Ebi Tempura, 5 gebackene Salmon   |        |
| 220. BENTO 11  | 23,00€ |
| 10 Nigiri (3 Sake, 3 Maguro, 2 Ebi, 2 Jakobsmuscheln)  |        |
| 221. BENTO 12  | 25,50€ |
| 8 Sake Maki, 5 California I.O, 5 Sake I.O,<br>2 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro), 5 gebackene Salmon                                      |        |
| 222. BENTO 13  | 23,00€ |
| 8 Sake Maki, 5 California I.O,<br>4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro), 5 Ebi Tempura Rolls   |        |
| 223. BENTO 14  | 25,00€ |
| 5 Chicken Rolls, 5 Yakitori I.O,<br>5 Ebi Tempura Rolls, 5 gebackene Chicken   |        |
| 224. BENTO 15  | 36,00€ |
| 5 Sakura Rolls, 5 Tuna Rolls,<br>4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro),<br>6 Sashimi vom Lachs und Thunfisch                                 |        |
| 225. BENTO 16  | 33,00€ |
| 8 Sake Maki, 5 California I.O, 5 Sake I.O, 5 Ebi Tempura Rolls,<br>2 Ebi Tempura, 5 gebackene Salmon                               |        |
| 226. BENTO 17  | 41,50€ |
| 8 Nigiri (4 Sake, 4 Maguro), 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,<br>5 Sakura Rolls, 5 Philadelphia Rolls                                    |        |
| 227. BENTO 18  | 41,50€ |
| 4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro), 8 Sake Maki,<br>8 Tekka Maki, 5 California I.O, 5 Sake I.O<br>5 Ebi Tempura Rolls, 5 gebackene Salmon |        |





# Softdrinks

230. Gerolsteiner Sprudel	0,25Fl.	3,20€
231. Gerolsteiner Sprudel	0,5Fl.	6,00€
232. Gerolsteiner Naturell	0,25Fl.	3,20€
233. Gerolsteiner Naturell	0,5Fl.	6,00€
234. Coca-Cola <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	3,50€
235. Coca-Cola Zero <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	3,50€
236. Spezi <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	3,50€
237. Fanta <small>F,K,SU,CF</small>	0,33Fl.	3,50€
238. Sprite <small>K,SU,CF</small>	0,33Fl.	3,50€
239. Mangosaft	0,3L	4,00€
240. Mangoschorle	0,4L	4,00€
241. Maracujasaft	0,3L	4,00€
242. Maracujaschorle	0,3L	4,00€
243. Apfelsaft	0,3L	4,00€
244. Apfelschorle	0,4L	4,00€
245. Rhabarbersaft	0,3L	4,00€
246. Rhabarberschorle	0,4L	4,00€
247. Orangensaft	0,3L	4,00€
248. Litschisaft	0,33Fl.	4,00€
249. Guavensaft	0,33Fl.	4,00€
250. Bionade- Holunder, Ingwer, Orange	0,33Fl.	3,90€
251. Schweppes <small>K,SU</small> Bitterlemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,25Fl.	3,50€



**GEROLSTEINER®**  
NATÜRLICHES MINERALWASSER





## *Biere*

260. Bitburger (vom Fass)	0,3l	4,20€
261. Bitburger (vom Fass)	0,5l	5,50€
262. Bitburger Alkoholfrei	0,33Fl.	3,90€
263. Hefeweizen Hell	0,5l	5,50€
264. Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,50€
265. Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,80€
266. Alsterwasser	0,3l	3,50€
267. Alsterwasser	0,5l	5,00€
268. Saigon Bier (Vietnam)	0,33 Fl.	4,20€
269. Shingha Bier (Thailand)	0,33 Fl.	4,20€
270. Tsingtao Bier (China)	0,33 Fl.	4,20€
271. Tiger Bier (Singapur)	0,33 Fl.	4,20€

## *Digestif*

272. Nep Moi Vietnamesischer Klebreisschnaps 30% vol	0,2cl	3,50€
273. Lua Moi Vietnamesischer Reisschnaps 40% vol	0,2cl	3,50€
274. Choya Sake Warmer japanischer Reiswein	180ml.	4,90€

## Weisswein OFFEN

	<u>Glas</u> 0,2l	<u>Flasche</u> 0,75l
280. Grauburgunder, trocken	6,90€	22,00€
281. Grauburgunder ``Oktav``	9,90€	36,00€
282. WeinGut ``Robert weil`` riesling trocken	10,50€	40,00€
283. Pinot Bianco Villa Antonori Toscana	10,50€	40,00€
284. Sauvignon Blanc	7,90€	25,00€
285. Weinschorle	5,90€	

## Rotwein OFFEN

	<u>Glas</u> 0,2l	<u>Flasche</u> 0,75l
290. Montes Cabernet Sauvignon Reserva	6,90€	22,00€
291. Merlot Reserva	6,90€	22,00€
292. Altos Ibericos Rioja trocken	6,90€	22,00€
293. Pinot Noir	10,50€	40,00€
294. Rosso di Montalcino	8,90€	27,00€
295. Torcicoda Primitivo	10,50€	40,00€

## Roséwein OFFEN

	<u>Glas</u> 0,2l	<u>Flasche</u> 0,75l
300. Barón de Ley	6,90€	22,00€
301. Spätburgunder	6,90€	22,00€
302. Domaine de Pellehaut	6,90€	22,00€





## Kaffee

- |   |       |
|---|-------|
| 310. Black & White                              | 4,00€ |
| Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch         |       |
| 311. Ca Phe Sua Da                              | 5,00€ |
| Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis |       |
| 312. Tasse Kaffee                               | 3,50€ |
| 313. Espresso                                   | 3,00€ |
| 314. Cappuccino                                 | 4,00€ |



## Tee

- |                            |       |
|----------------------------|-------|
| 320. Orange Lemongrass Tee | 4,50€ |
| 321. Ingwertee             | 4,50€ |
| 322. Minze Tee             | 4,50€ |
| 323. Matcha Latte Tee      | 4,50€ |
| 324. Tra Nhai              | 5,00€ |
| Jasmin Tee aus Vietnam     |       |
| 325. Tra Xanh              | 5,00€ |
| Grüner Tee aus Vietnam     |       |

## Homemade Drinks

330. Chanh Da 5,50€  
frischer Limettensaft, Zucker, Minze und Eiswürfel
331. Chanh Leo 6,50€  
frischer Maracujasaft, Zucker, Minze und Eiswürfel
332. Mango Lassi 5,50€  
Mango, Mangopüree, Joghurt,  
Milch, Kondensmilch und Eiswürfel
333. Strawberry Azure 5,50€  
Erdbeersirup, Pfirsichsirup, Orangensaft und Eiswürfel
334. Tropical Azure 5,50€  
Cocos-Ananassaft, Limettensaft, Zucker und Curacao
335. Passion Bloom Iced Tea 5,50€  
Hibiskussirup, Maracujasaft, Soda und Hibiskus Tee
336. Pinky Cloud 6,50€  
Litscheesaft, Limettesaft, Rosenblütensirup und Soda

## Aperitif

350. Aperol Spritz 7,50€  
Prosecco, Aperol, Orangenscheiben, Soda
351. Hugo 7,50€  
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten
352. Mio Spritz 7,50€  
Prosecco, Aperol, Maracujasaft, frische Limetten
353. Sarti Spritz 7,50€  
Prosecco, Sarti, frische Limetten, Soda



## Cocktails

360. **Sex on the Beach** 8,00€  
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft, Eiswürfel
361. **Caipirinha** 8,00€  
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel
362. **Tom Collins** 8,00€  
Tom Gin, Zitronensaft, Soda, Eiswürfel
363. **Cuba Libre** 8,00€  
Bio-Limetten, Weisser Rum, Cola, Eiswürfel
364. **Tequila Sunrise** 8,90€  
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Eiswürfel
365. **Colada** 8,00€  
Weisser Rum, Ananassaft, Kokosnuss Creme, Sahne, Eiswürfel
366. **Mojito** 8,90€  
Bacardi, Soda, Limetten, Crushed UCE, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel
367. **Mai Tai** 9,50€  
Bio-Limetten, Weisser Rum, Gold Rum, Triple Sec, Orangensaft, Ananassaft, Limetten, Grenadine, Minze, Eiswürfel

## Cocktails Alkoholfrei

370. **Tropical** 8,00€  
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine Sirup, Eiswürfel
371. **Ipanema** 8,00€  
Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Minze, Eiswürfel



**FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN,  
KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT.  
BEI HOANG DELI FINDEN SIE IMMER ETWAS GESUNDES.**

100g	<u>Fett(g)</u>	<u>Cholesterin(g)</u>	<u>Kalorien(Kcal)</u>	<u>Eiweiß(g)</u>	<u>Vitamin</u>
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushireis	0,5	0	345	7	E, B3, B5
Garnelen	2	0	102	20	E, B3, B5, B6
Hühnerfleisch	4	0,85	116	20	A, D, Eisen, Magnesium
Thunfisch	6	0,49	184	30	A, B6, B12, Kalzium, Eisen, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B6, B12, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalzium, Eisen
Entenbrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12

## Allergene

- 1- Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7- Milch und Säugetiere und Milcherzeugnisse (Inklusive Laktose)
- 8- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12- Schwefeloxid und Sulfite
- 13- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14- Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,  
Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

- A- Antioxidationsmittel
- B- Backtriebmittel
- C- Komplexbildner
- CF- Koffein
- F- Farbstoff / Lebensmittelfarbe
- FE- Festigungsmittel
- FS- Farbstabilisator
- G- Geliermittel
- GV- Geschmacksverstärker
- K- Kensorsierungsmittel
- M- Mehlbehandlungsmittel
- MIN- Mineralstoff
- S- Säure / Säuerungsmittel
- SR- Säureregulator
- SM- Schaummittel
- SV- Schaumverhüter
- SS- Schmelzsatz
- ST- Stabilisator
- SU- Süßungsmittel
- TCR- Treibgas / Schutzgas
- TR- Trägerstoff / Füllstoff / Trennmittel
- Ü- Überzugsmittel
- V- Verdickungsmittel
- VIT- Vitaminwirksamerstoff
- W- Feuchthaltemittel