

Marzahner Ch. 205
12681 Berlin

☎ 030 469 02659
0152 51745601

FEINE ASIATISCHE KÜCHE
& SUSHI BAR

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo. - Fr.: 11.00 - 23.30 Uhr
Sa, So. & Feiertage: 12.00 - 24.00 Uhr

ÜBER UNS

Lang Van – Wo Vietnam und Japan sich treffen.

Im Lang Van Restaurant erleben Sie die perfekte Kombination aus authentischer vietnamesischer Küche und frischem, fein zubereitetem Sushi. Wir bringen Ihnen die Vielfalt und den einzigartigen Geschmack Vietnams sowie die Kunst des Sushi näher – mit frischen Zutaten, traditionellen Rezepten und viel Liebe zum Detail.

Frisch. Authentisch. Unvergesslich.

Ob herzhaftes Pho-Suppen, knackige Sommerrollen, aromatische Reisgerichte oder liebevoll gerollte Sushi-Variationen – bei uns finden Sie für jeden Geschmack das Passende. Unser Ziel ist es, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, das Vietnam und Japan geschmackvoll verbindet.

Qualität und Herzlichkeit, die man spürt.

Wir legen größten Wert auf Frische, Qualität und exzellenten Service. Unser freundliches Team sorgt dafür, dass Sie sich bei uns wohlfühlen – egal, ob Sie im Restaurant speisen oder unsere Gerichte bequem online bestellen. Vietnamesische Spezialitäten und Sushi – bei uns immer frisch, lecker und mit Leidenschaft serviert.

VORSPEISEN - STARTER

1. SOMMERROLLEN

Reispapier umwickelt mit Reisnudeln, frischem Salat, serviert mit Limettendressing.

Rice paper wrapped with rice noodles, fresh salad, served with lime dressing.

A. TOFU / TOFU 

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT

C. GARNELEN / SHRIMP



4.20 €

4.50 €

4.90 €

2. FRÜHLINGSROLLEN

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Limettendressing.

Vietnamese spring rolls with chicken, glass noodles and vegetables, served with wild herb salad and lime dressing.



4.90€

3. MINI-FRÜHLINGSROLLEN 6 STK.



4.50 €

4. GYOZA

Gebackene Teigtaschen, serviert mit Soja-sauce.

Baked dumplings, served with soy sauce.

A. VEGANE FÜLLUNG / VEGAN FILLING 

B. HÜHNERFLEISCH FÜLLUNG /
HÜHNERFLEISCH FÜLLUNG



4.50 €

4.90 €

5. SATE GA 2 STK.

Hausgemachte gegrillte Hühnerspieße, dazu Salat und Erdnussauce.

Homemade grilled chicken skewers, served with salad and peanut sauce..

6. TOM CHIEN XU (3 STK)

Frittierte Garnelen mit Salat ,Süß-Sauer-Sauce.

Fried shrimp with salad and sweet and sour sauce.



4.90 €

5.50 €

7.

GEBACKENE WANTAN

Gebackener Wantanteig gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen & Süß-Sauer-Sauce.

Baked wonton pastry filled with minced chicken, shrimp, and sweet and sour sauce.



4.90 €

8.

EDAMAME

Gedämpfte Baby-Sojabohnen mit Salz.

Steamed baby soybeans with salt.



4.90€

9.

KOKOS SUPPE

Cremige Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Cherrytomaten, Champignons und Koriander

Creamy coconut milk soup with vegetables, cherry tomatoes, mushrooms, and cilantro

A. TOFU / TOFU 

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT

C. LACHS / SALMON

D. GARNELEN / SHRIMP



4.50 €

4.50 €

4.90 €

4.90 €

10.

WANTAN SUPPE

Gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse und Koriander.

Filled with minced chicken, various vegetables, and cilantro.



4.90 €

11.

MISO SUPPE

Traditionelle japanische Suppe aus Miso, Fische und Wakame.

Traditional Japanese soup made with miso, fish, and wakame.

A. TOFU / TOFU 

B. MEERESFRÜCHTE / SEAFOOD

4.50 €

4.90 €

SALATE - SALAD

12. WAKAME SALAT

Seetangsalat mit Sesam.
Seaweed salad with sesame.



4.90 €

13. PAPAYASALAT

Grüner Papayasalat mit Rindfleisch, Garnelen, Kräutern, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln und hausgemachter Sauce.
Green papaya salad with beef, shrimp, herbs, peanuts, roasted onions, and homemade sauce.



5.90 €

14. MANGOSALAT

Mangostreifen mit Garnelen, Limetten und Schalotten, serviert mit hausgemachter Sauce.
Mango strips with shrimp, lime, and shallots, served with homemade sauce.



5.90 €

15. GRILLED SEAFOOD

Gegrillte Riesegarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Speziialsauce.
Grilled king prawns and scallops on salad, served with special sauce.

10.90 €

HAUPTSPEISEN - WOKGERICHTE

MAIN COURSES - WOK DISHES

20. PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam und Salat, serviert mit einer herzhaften dunklen Soße. Wählbar mit :

Fried rice noodles with fresh vegetables, spring onions, bean sprouts, crispy onions, peanuts, sesame seeds, and salad, served with a hearty dark sauce. Choice of:

- A. TOFU / TOFU  11.90 €
- B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT 12.90 €
- C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK 13.90 €
- D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK 13.90 €
- E. GARNELEN / SHRIMP 14.90 €



21. YAKI UDON

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam und Salat, serviert mit einer herzhaften dunklen Soße. Wählbar mit:

Fried udon noodles with fresh vegetables, spring onions, bean sprouts, crispy onions, peanuts, sesame seeds, and salad, served with a hearty dark sauce. Choice of:

- A. TOFU / TOFU  11.90 €
- B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT 12.90 €
- C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK 13.90 €
- D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK 13.90 €
- E. GARNELEN / SHRIMP 14.90 €



22. UDON-CURRY

Udon-Nudeln, Kokos-CurrySauce, Gemüse und Erdnüssen.

Udon noodles, coconut curry sauce, vegetables and peanuts.

- A. TOFU / TOFU  11.90 €
- B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT 12.90 €
- C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK 13.90 €
- D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK 13.90 €
- E. GARNELEN / SHRIMP 14.90 €

23. MIEN XAO

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln.

Fried glass noodles with vegetables and fried onions.

- A. TOFU / TOFU  11.90 €
- B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT 12.90 €
- C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK 13.90 €
- D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK 13.90 €
- E. GARNELEN / SHRIMP 14.90 €

HAUPTSPEISEN - VIETNAM SPEZIALITÄTEN

MAIN COURSES - VIETNAM SPECIALTIES

25. PHO HA NOI

traditionelle Reisbandnudelsuppe aus klarer Brühe, verfeinert mit Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer, asiatischen Kräutern und Lauchzwiebeln.

Traditional flat rice noodle soup made with a clear broth, flavored with cinnamon, cardamom, star anise, ginger, Asian herbs, and leeks.

A. TOFU / TOFU 🌱

11.90 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT

11.90 €

C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK

12.90 €

CI. RINDFLEISCH & HÜHNERFLEISCH / BEEF & CHICKEN

12.90 €



26. BUN NAM BO ^E

Reisnudeln mit Sojasprossen-Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräutern in hausgemachten Soße. *Rice noodles with bean sprout salad, peanuts, fried onions, and Vietnamese herbs in a homemade sauce.*

A. TOFU - BUN DAU ^F / TOFU 🌱

11.90 €

**B. GEGRILLT. HÜHNERFLEISCH -
BUN GA NUONG** / GRILLED CHICKEN

12.90 €

**C. RINDERHÜFTSTEAK -
BUN BO NAM BO** / BEEF RUMP STEAK

12.90 €



27. BUN NEM HA NOI ^D

Reisnudeln mit knusprigen Frühlingrollen, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und Salat, dazu hausge.Sauce. *Rice noodles with crispy spring rolls, roasted onions, peanuts, and lettuce, served with house sauce.*

A. VEGAN FÜLLUNG - BUN NEM CHAY ^F /
VEGAN FILLING 🌱

11.90 €

B. FÜLLUNG MIT FLEISCH / MEAT FILLING

12.90 €

28. BUN CHA NUONG ³

gegrilltes Schweinefleisch, serviert mit Salat, asiatischen Kräutern, hausgemachte Soße und Reisnudeln.

Grilled pork served with salad, Asian herbs, homemade sauce, and rice noodles.



HAUPTSPEISEN - REISGERICHTE

MAIN COURSES - RICE DISHES

30. KOKOS-CURRY

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit marktfrischem Gemüse, Ananas, Kürbis, Erdnüssen und Sesamreis.

Creamy coconut curry sauce with market-fresh vegetables, pineapple, pumpkin, peanuts, and sesame rice

A. TOFU / TOFU 🌱

11.90 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT

12.90 €

C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK

13.90 €

D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK

13.90 €

E. GARNELEN / SHRIMP

14.90 €



31. MANGOSAUCE

Mangosauce mit marktfrischem Gemüse, Ananas, Kürbis, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.

Mango sauce with market-fresh vegetables, pineapple, pumpkin, roasted peanuts, and sesame rice.

A. TOFU / TOFU 🌱

11.90 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT

12.90 €

C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK

13.90 €

D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK

13.90 €

E. GARNELEN / SHRIMP

14.90 €

F. GEGRILLTER LACHS / GRILLED SALMON

14.90 €

32. ERDNUSSSAUCE

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit marktfrischem Gemüse, Ananas, Kürbis, Erdnüssen und Sesamreis.

Creamy coconut curry sauce with market-fresh vegetables, pineapple, pumpkin, peanuts, and sesame rice.

A. TOFU / TOFU 🌱

11.90 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT

12.90 €

C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK

13.90 €

D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK

13.90 €

E. GARNELEN / SHRIMP

14.90 €

F. GEGRILLTER LACHS /
GRILLED SALMON

14.90 €



33. CHOP SUEY

Dunkle Sauce mit marktfrischem Gemüse, Knoblauch, Chili und Sesamreis.

Dark sauce with market-fresh vegetables, garlic, chili, and sesame rice.

A. TOFU / TOFU 🌱	11.90 €
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT	12.90 €
C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK	13.90 €
D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK	13.90 €
E. GARNELEN / SHRIMP	14.90 €
F. GEGRILLTER LACHS / GRILLED SALMON	14.90 €

34. SÜSS-SAUER-SAUCE

Süß-Saurer Sauce mit Gemüse, Ananas, und Sesamreis.

Sweet and sour sauce with vegetables, pineapple, and sesame rice.

A. TOFU / TOFU 🌱	11.90 €
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN MEAT	12.90 €
C. RINDERHÜFTSTEAK / BEEF RUMP STEAK	13.90 €
D. KROSS ENTE / CRISPY DUCK	13.90 €
E. GARNELEN / SHRIMP	14.90 €
F. GEGRILLTER LACHS / GRILLED SALMON	14.90 €

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

VEGETARIAN MAIN COURSES

35. SHAO LIN BBQ D, B, L, M **12.90 €**

Zart im Wok geschwenkter Seitan – vegetarisches Weizenfleisch – vereint mit aromatischem Zitronengras, frischer Tamarinde, frischem Gemüse, duftenden Kräutern und feinem Knoblauch. Dazu servieren wir knusprige Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse, Sesam und duftenden Reis.

Gently stir-fried seitan – vegetarian wheat meat – is combined with aromatic lemongrass, fresh tamarind, fresh vegetables, fragrant herbs, and fine garlic. Served with crispy fried onions, roasted peanuts, sesame seeds, and fragrant rice.

36. SEITAN NƯỚNG - SEITANSPIESSE D, B, C, L, M **13.90 €**

Gegrillte Seitanspieße aus zartem Weizenfleisch mit Gemüse, serviert mit cremiger Erdnuss-Kokosmilch-Sauce, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Sesam, dazu Jasminreis und frischem Salat.

Grilled seitan skewers made from tender wheat meat with vegetables, served with a creamy peanut and coconut milk sauce, fried onions, roasted peanuts, sesame seeds, jasmine rice, and fresh salad.

37. VEGAN SESAM ENTE D, B, C, L, M **13.90 €**

Knusprige vegane „Ente“ aus Seitan mit frischem Gemüse, serviert mit Sojasoße, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Sesam, dazu Jasminreis und Salat.

Crispy vegan seitan “duck” with fresh vegetables, served with soy sauce, fried onions, roasted peanuts, sesame seeds, jasmine rice, and salad.

38. VEGAN CHICKEN B,D,M **13.90 €**

Gebackenes veganes „Hühnerfleisch“ mit frischem Gemüse, serviert mit Jasminreis, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Salat, Koriander und Fischsoße.

Baked vegan “chicken” with fresh vegetables, served with jasmine rice, fried onions, roasted peanuts, sesame seeds, lettuce, cilantro, and fish sauce.



LANG VAN DELICACIES

Special specialties & delicacies style.

Special specialties & delicacies style.

- 40. BO LUC LAC ³** **15.90 €**
Rinderhüftsteak (200g) serviert mit Wok-Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotten, Süßkartoffeln), Schwarzer-Pfeffer-Sauce.
Sirloin steak (200g) served with wok-fried vegetables (cauliflower, broccoli, peppers, zucchini, carrots, sweet potatoes), black pepper sauce.
- 41. TERIYAKI SALMON** **16.90 €**
Gegrilltes Lachsfilet mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Ingwer und hausgemachter Teriyaki-Sauce, Sesamreis.
Grilled salmon fillet with seasonal vegetables, seasoned with ginger and homemade teriyaki sauce, served with sesame rice.
- 42. YAMA CHICKEN** **15.90 €**
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Spargel und saisonalem Gemüse, verfeinert mit Reis und einer Deluxe-Sauce.
Grilled chicken fillet with asparagus and seasonal vegetables, served with rice and a deluxe sauce..
- 43. PINEAPPLE BOWL (SCHARF)** **16.90 €**
Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, serviert in einer frischen Ananas, serviert mit Sesamreis.
Wok-fried sirloin steak with lemongrass, chili, pineapple, baby corn, snow peas, tomatoes, peppers, and onions, served in a fresh pineapple, served with sesame rice.
- 44. DUCKY DUCK** **17.50 €**
Gegrillte Barbarie-Entebrust mit markfrischem Gemüse in Deluxe-Sauce.
Grilled Barbary Duck Breast with fresh vegetables in a deluxe sauce.
- 45. SURF & TURF** **21.90 €**
250g medium gegrilltem argentinischem Rib-EyeSteak mit frischem Gemüse, Kräuterseitlingen, serviert mit Deluxe-Sauce, serviert mit Süßkartoffeln.
250g medium-grilled Argentinian rib-eye steak with fresh vegetables and king oyster mushrooms, served with deluxe sauce and sweet potatoes.
- 46. BLUE OCEAN** **21.90 €**
Gegrillte Riesengarnelen, Lachsfilet und Jakobsmuscheln mit gegrilltem Gemüse, Kräuterseitlingen, serviert mit DeluxeSauce.
Grilled King Prawns, Salmon fillet and scallops with grilled vegetables and king oyster mushrooms, served with deluxe sauce.

DESSERT

50. **BANH CHUOI** ^{G, E} 5.50 €
Bananenkuchen auf Klebreis, verfeinert mit Kokoscreme, frischer Mango und gerösteten Erdnüssen.
Banana cake on sticky rice, refined with coconut cream, fresh mango, and roasted peanuts.
51. **CHUOI CHIEN** ^A 4.50 €
gebackene Bananen mit Honig.
baked bananas with honey.
52. **DUA CHIEN** ^A 4.50 €
gebackene Ananas mit Honig.
baked pineapple with honey.
53. **MOCHI (3 STK.)** 5.20 €
gebackene Ananas mit Honig.
baked pineapple with honey.

KID'S MENÜ

60. **KLEINE PHO SUPPE** 7.00 €
61. **MAMA'S SON** 7.00 €
Chicken und Süßkartoffelpommes mit Unagi-Sauce.
Chicken and sweet potato fries with unagi sauce.
62. **PAPA'S DAUGHTER** 5.90 €
Garnelen Tempura und Reis mit Unagi-Sauce.
Shrimp tempura and rice with unagi sauce.

EXTRAS

65. **SAUCE NACH AUSWAHL** 2.50 €
66. **CURRY SAUCE** 4.50 €
67. **REIS, NUDELN** 2.50 €
68. **SÜSSKARTOFFELPOMMES** 4.90 €
Mit Ketchup & Mayonnaise.
With ketchup & mayonnaise.



SUSHI



NIGIRI 2 STK.

N1.	SAKE MAKI ^D Lachs/ Salmon	4.50 €
N2.	TUNA NIGIRI ^D Thunfisch/ tuna	5.00 €
N3.	BUTTERFISCH NIGIRI ^D Butterfisch. /Butterfish	4.50 €
N4.	EBI NIGIRI ^B Garnelen / Shrimp	4.50 €
N5.	UNAGI NIGIRI ^D Aal /eel	5.00 €
N6.	KANI NIGIRI ^B Surimi / Surimi	4.00 €
N7.	AVOCADO NIGIRI Avocado / avocado	4.00 €
N8.	INARI NIGIRI ^F Tofutasche / Tofu pocket	4.00 €

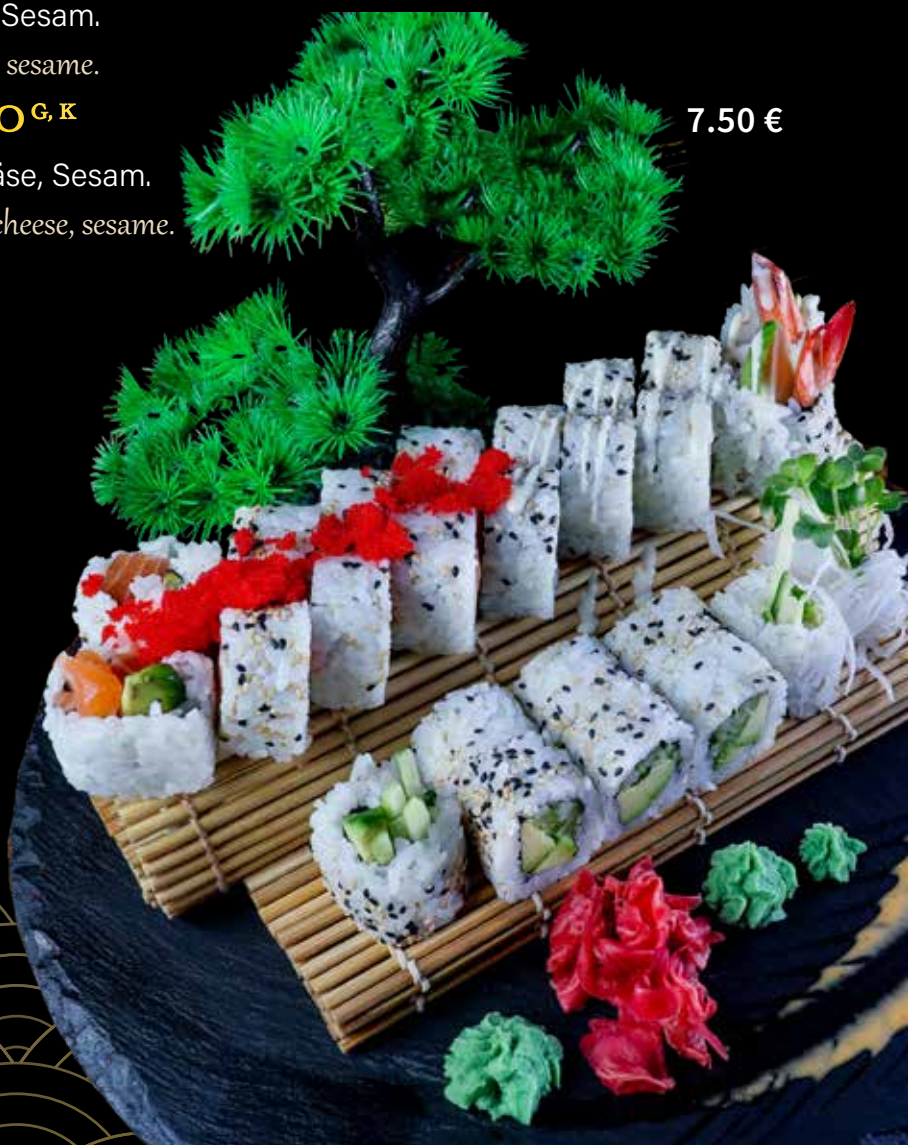


MAKI 6 STK.

M10.	SAKE MAKI ^D Lachs / Salmon	4.50 €
M11.	SAKE AVOCADO MAKI ^D Lachs, Avocado. / Salmon, avocado.	5.00 €
M12.	TEKKA MAKI ^D Thunfisch. / Tuna.	5.00 €
M13.	EBI MAKI ^B Garnelen / Shrimp	4.50 €
M14.	EBI AVOCADO MAKI ^B Garnele, Avocado. / Shrimp, avocado.	5.00 €
M15.	UNAGI MAKI ^{D, K} Aal, Sesam, Unagisoße. / Eel, sesame, unagi sauce.	5.00 €
M16.	CALIFORNIA MAKI ^C Surimi, Avocado. / Surimi, avocado	4.50 €
M17.	BUTTERFISCH MAKI ^D Butterfisch, Lauchzwiebeln, Chilisoße. / Butterfish, spring onions, chili sauce.	4.50 €
M18.	AVOCADO MAKI Avocado / avocado	4.00 €
M19.	KAPPA MAKI Gurke / Cucumber	3.50 €

INSIDE OUT ROLLS 8 STK.

- U20. **SAKE I.O** ^{D, K, G} 7.90 €
Lachs, Avocado, Sesam, Mayonnaise, Tobiko.
Salmon, avocado, sesame, mayonnaise, tobiko.
- U21. **MAGURO I.O** ^{D, K} 8.90 €
Thunfisch, Gurke, Sesam, Tobiko.
Tuna, cucumber, sesame, tobiko.
- U22. **EBI I.O** ^{B, G, K} 7.90 €
Garnele, Avocado, Mayonnaise, Sesam, Tobiko.
Shrimp, avocado, mayonnaise, sesame, tobiko.
- U23. **CALIFORNIA I.O** ^{B, G, K} 7.90 €
Surimi, Avocado, Mayonnaise, Sesam, Tobiko.
Surimi, avocado, mayonnaise, sesame, tobiko.
- U24. **CHICKEN I.O** ^{A, G, K, 3} 7.90 €
Chicken Tempura, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagisoße.
Chicken tempura, cucumber, cream cheese, sesame, unagi sauce.
- U25. **VEGGIE I.O** ^K 7.50 €
Avocado, Gurke, Mango, Sesam.
Avocado, cucumber, mango, sesame.
- U26. **PHILADELPHIA I.O** ^{G, K} 7.50 €
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Avocado, cucumber, cream cheese, sesame.





SPECIAL ROLL

- H30. SAKE SPECIAL ROLL** ^{D, G, K, 3} **11.90 €**
flambierter Lachs, Avocado, Mayonnais, Sesam, Cocktail- und Unagisoße.
flambéed salmon, avocado, mayonnaise, sesame, cocktail and unagi sauce.
- H31. THUNFISH SPECIAL ROLL** ^{D, K, 3} **13.50 €**
flambierter Thunfisch, Avocado, Sesam, Cocktail- und Unagisoße.
Flamed tuna, avocado, sesame, cocktail sauce, and unagi sauce.
- H32. VULCANO SPECIAL ROLL** ^{D, A} **10.90 €**
flambierter Butterfisch, Avocado Tempura, Unagisoße.
Flambéed butterfish, avocado tempura, unagi sauce.
- H33. TEMPURA SPECIAL ROLL** ^{B, G, 3} **10.50 €**
Ebi Tempura, Gurke, Mayonnaise, Tobiko, Lauchzwiebeln, Unagisoße.
Ebi tempura, cucumber, mayonnaise, tobiko, spring onions, unagi sauce.
- H34. LANG VAN EXTREME SPECIAL ROLL** ^{B, D, A, 3} **16.90 €**
Ebi Tempura, Lachs, Gurke, Lachshaut, Tobiko, Unagisoße.
Ebi tempura, salmon, cucumber, salmon skin, tobiko, unagi sauce.
- H35. MY BEST FRIEND'S SPECIAL ROLL** ^{A, D, G, 3} **10.90 €**
Ebi Tempura, Lachs, Mayonnaise, hausgemachte Special-Sauce.
Ebi tempura, salmon, mayonnaise, homemade special sauce.
- H36. UNAGI SPECIAL ROLL** ^{D, G, 3} **10.90 €**
Aal, Gurke, Avocado, Koriander, Chili, Unagisoße, ChiliMayonnaise.
Eel, cucumber, avocado, coriander, chili, unagi sauce, chili mayonnaise.



H37. **VEGGIE MY BEST FRIEND'S SPECIAL ROLL** ^{A, G, 3} 10.90 €

Veggie Tempura, Avocado,
Mayonnaise, hausgemachte
Special-Sauce.

Veggie tempura, avocado, mayonnaise,
homemade special sauce.



H38. **EBI SPECIAL ROLL** 13.50 €

Ebi Tempura, flambierter Lachs, Gurke, Mayonnaise, Sesam, Unagisoße.

Ebi tempura, flambeed salmon, cucumber, mayonnaise, Sesame, unagi sauce.



SASHIMI D L

S40. **SALMON SASHIMI (6 STK.)** 12.90 €

Lachsscheiben auf Seetangsalat und Lachskaviar.

Salmon slices on seaweed salad and salmon caviar.

S41. **TUNA SASHIMI (6 STK.)** 13.90 €

Thunfischscheiben auf Seetangsalat und Lachskaviar.

Tuna slices on seaweed salad and salmon caviar.

S42. **TUNA & SALMON SASHIMI (6 STK.)** 13.50 €

3 Lachs, 3 Thunfisch auf Seetangsalat und Lachskaviar.

3 salmon, 3 tuna on seaweed salad and salmon caviar.

S43. **MORIAWASE SASHIMI (9 STK.)** 25.90 €



MINI TEMPURA ROLL ^A 8 STK.

- T50. MINI SALMON CRUNCHY ROLL ^{D, G, K}** 6.50 €
Lachs, Frishkäse, Sesam, Cocktail- und Unagisoße.
Salmon, cream cheese, sesame, cocktail and unagi sauce.
- T51. MINI TUNA CRUNCHY ROLL ^{D, G, K}** 6.50 €
Thunfisch, Lauch, Frishkäse, Sesam, Cocktail- und Unagisoße.
Tuna, leek, cream cheese, sesame, cocktail and unagi sauce.
- T52. MINI CHICKEN CRUNCHY ROLL ³** 6.50 €
Hähnchen, Gurke, Cocktail- und Unagisoße.
Chicken, cucumber, cocktail and unagi sauce.
- T53. MINI EBI CRUNCHY ROLL ^{B, G, 3}** 6.50 €
Garnele, Avocado, Frishkäse, Cocktail- und Unagisoße.
Fried shrimp, cucumber, cream cheese, coated with avocado

BIG TEMPURA ROLL ^A 8 STK.

- T55. BIG SALMON CRUNCHY ROLL ^{D, G, 3}** 9.90 €
Lachs, Avocado, Aal, Frishkäse, Cocktail- und Unagisoße.
Salmon, avocado, eel, cream cheese, cocktail and unagi sauce.
- T56. BIG EBI CRUNCHY ROLL ^{B, G, 3}** 9.90 €
Garnele, Avocado, Frishkäse, Cocktail- und Unagisoße.
Shrimp, avocado, cream cheese, cocktail and unagi sauce.
- T57. BIG CHICKEN CRUNCHY ROLL ³** 9.50 €
Hähnchen, Gurke, Avocado, Cocktail- und Unagisoße.
Chicken, cucumber, avocado, cocktail and unagi sauce.
- T58. BIG VEGGIE CRUNCHY ROLL ^{F, G, 3}** 8.50 €
Avocado, Gurke, Tofutasche, Frishkäse, Cocktail- und Unagisoße.
Avocado, cucumber, tofu parcel, cream cheese, cocktail sauce, and unagi sauce.



BOWL

- B60. SAKE FIRE BOWL^{D, K}** 12.90 €
flambierter Lachs, gemischter Salat, Mango, Gurke, Avocado, Sesam-, Cocktail-, und Ungagisoße, dazu Reis.
flambéed salmon, mixed salad, mango, cucumber, avocado, sesame, cocktail and unagi sauce, served with rice.
- B61. SAKE BOWL^{D, K}** 12.50 €
flambierter Lachs, gemischter Salat, Mango, Gurke, Avocado, Sesam- und Unagisoße, dazu Reis.
flambéed salmon, mixed salad, mango, cucumber, avocado, sesame and unagi sauce, with rice.
- B62. SUSHI DON BOWL^{D, B, A, K}** 13.50 €
Lachs, Thunfisch, Garnele, Aal, Surimi, Ebi Tempura, gemischter Salat, Sesam- und Unagisoße, dazu Reis.
Salmon, tuna, shrimp, eel, surimi, ebi tempura, mixed salad, sesame and unagi sauce, with rice.
- B63. CHICKEN BOWL^{A, K, 3}** 11.90 €
Chicken Tempura, gemischter Salat, Mango, Gurke, Avocado, Sesam- und Unagisoße, dazu Reis.
Chicken tempura, mixed salad, mango, cucumber, avocado, sesame and unagi sauce, and rice.
- B64. VEGGIE BOWL^{A, K, 3}** 10.50 €
Gemüse Tempura, gemischter Salat, Sesam- und Unagisoße, dazu Reis.
Vegetable Tempura, Mixed salad, sesame and unagi sauce, served with rice.



SUSHI MENÜS

MENU 1 - SALMON MENU ^{A, D, G, 3}

15.90 €

- 4 Sake Nigiri
- 6 Sake Maki
- 8 Mini Salmon Crunchy Roll

MENU 2 - TUNA MENU ^{D, G, K, A}

17.90 €

- 4 Maguro Nigiri
- 6 Tekka Maki
- 8 Mini Tuna Crunchy Roll

MENU 3 - MAKI MIX MENU ^D

11.50 €

- 6 Teka Maki,, 6 Sake Maki, 6 Kappa Maki

MENU 4 - VEGGIE MIX MENU ^F

13.90 €

- 6 Avocado Maki
- 6 Kappa Maki
- 2 Avocado Nigiri, 2 Inari Nigiri

MENU 5 - SPECIAL SUSHI MIX MENU ^{B, D, G, K}

16.90 €

- 6 Sake Maki
- 2 Sake Nigiri
- 2 Maguro Nigiri
- 8 California I.O

MENU 6 - PREMIUM MENU ^{B, D, G, K, A}

20.90 €

- 3 Sake Maki
- 3 Kappa Maki
- 8 California I.O
- 2 Sake Nigiri
- 2 Maguro Nigiri
- 8 Mini Salmon Tempura Roll

MENU 7 - IMPERIAL MENU ^{B, D, G, K, A}

29.90 €

- 3 Sake Maki
- 3 Kapa Maki
- 2 Sake Nigiri
- 2 Maguro Nigiri
- 1 California I.O
- 6 Sashimi
- 8 Mini Salmon Crunchy Roll

MENU 8 - FÜR/FOR 2

45.00 €

MENU 9 - FÜR/FOR 4

85.00 €







WASSER & SOFTDRINKS

		0,2l	0,4l	0,75l
100.	SPREEQUELL WASSER			
	CLASSIC	2.50 €		5.90 €
	NATURELL	2.50 €		5.90 €
101.	COCA COLA	2.50 €	3.20 €	
102.	COCA COLA LIGHT	2.90 €	3.90 €	
103.	COCA COLA ZERO	2.90 €	3.90 €	
104.	FANTA	2.90 €	3.90 €	
105.	SPRITE	2.90 €	3.90 €	
106.	SPEZI	2.90 €	3.90 €	
107.	SCHWEPPE GINGER ALE	2.90 €	3.90 €	
108.	SCHWEPPE TONIC WATER	2.90 €	3.90 €	



GRANINI SÄFTE & SAFTSCHORLEN

		0,2l	0,4l
110.	APFEL apple	3.20 €	4.10 €
111.	MANGO mango	3.20 €	4.10 €
112.	LITSCHI lychee	3.20 €	4.10 €
113.	BANANE banana	3.20 €	4.10 €
114.	KIRSCH cherry	3.20 €	4.10 €
115.	KIBA cherry banana	3.20 €	4.10 €
116.	GUAVE/DRACHENFRUCHT guava/dragon fruit	3.20 €	4.10 €

TEE / TEA

- 120. **JASMINTEE** jasmine tea
- 121. **GRÜNTEE** green tea
- 122. **INGWERTEE** ginger tea
- 123. **APFELTEE** apple tea
- 124. **ZITRONENGRASSTEE** lemon gras tea
- 125. **MINZTEE** mint tea
- 126. **PASSIONSFRUCHT TEE** passion fruit tea



Tasse

- 3.50 €
- 3.50 €
- 4.50 €
- 4.50 €
- 4.20 €
- 4.20 €
- 4.50 €

KAFFEE / COFFEE

- 130. **KAFFEE**
- 131. **CAPPUCCINO**
- 132. **ESPRESSO**
- 133. **CA PHE SUA** (heiß/hot)
- 134. **CA PHE SUA DA** (kalt/cold)
- 135. **MANGO LASSI**
Mangocreme, Mangosaft, Bio-Joghurt, Milch
mango cream, mango juice, organic yogurt, milk
- 136. **AVOCADO LASSI**
Avocado, Bio-Joghurt, Milch.
avocado, organic yogurt, milk.

- 2.50 €
- 3.50 €
- 2.50 €
- 4.50 €
- 5.00 €
- 5.50 €
- 5.50 €



LANG VAN HOMEMADES

140. **CHANH DA** 5.50 €
Limetten, Rohrzucker, Sodawasser, Minze.
limes, cane sugar, soda water, mint.
141. **CHANH LEO** 5.50 €
142. **NUOC MIA** 5.90 €
143. **NUOC SAU** 5.90 €
144. **CAM TUOI** 5.90 €
frisch gepresster Orangensaft.
freshly squeezed orange juice.
145. **GREEN SMOOTHIE** 5.50 €
146. **LEMONGRAS ICED TEA** 5.50 €
Zitronengras, Limo, Limette, Zuckerl.
lemongrass, lemonade, lime, sugar.
147. **PASSION SUMMER** 5.50 €
Eistee, Passionsfrucht, Maracujasaft, Limetten, Minzel.
iced tea, passion fruit, passion fruit juice, lime, mint.
148. **GUNG CAY** 5.50 €
Limetten, Ingwer, Himbeerpüree, Sodawasser, Minze.
limes, ginger, raspberry puree, soda water, mint.
149. **MANGO DREAM** 5.50 €
Eistee, frische Mango, Mangosaft, Limetten, Minze.
iced tea, fresh mango, mango juice, lime, mint.
150. **LYCHEE SPARKLING** 5.50 €
Eistee Litschisaft, Limetten, Sprite, Minze.
iced tea, lychee juice, lime, Sprite, mint.



BIER

Fassbier

155. **HEINEKEN**

0,33l 0,5l

3.50 € 4.50 €

156. **RADLER / ALSTER / DIESEL**

3.50 € 4.50 €

Flaschenbier

157. **HEINEKEN 0,0**

0,33l 0,5l

3.80 €

158. **FRANZISKANER WEISSBIER**

Hefe Alkoholfrei / Hefe Hell / Kristall

4.50 €

159. **TIGER BIER**

3.80 €

COCKTAIL NON ALKOHOOL

160. **INGWER-LEMO**

5.90 €

Limette, Ingwer, Rohzucker, Ginger Ale, Minze.
Lime, ginger, raw sugar, ginger ale, mint.

161. **PASSION-REFRESHER**

6.20 €

Limetten, Maracuja, Ingwer, Minze, Soda. *Lime, passion fruit, ginger, mint, soda.*

COCKTAIL

160. **MOSCOW MULE**

7.50 €

Mampe Vodka, Limetten, Gurke, Schweppes Ginger Beer, Ingwer
Mampe Vodka, lime, cucumber, Schweppes Ginger Beer, Ginger

161. **LONDON MULE**

8.00 €

Mampe Gin, Limette, Schweppes Ginger Beer, Ingwer
Mampe Gin, lime, Schweppes Ginger Beer, ginger

162. **PINK MOJITO**

7.90 €

Barcelo, Soda, Rohrzucker, Limette, Himbeerpüree, Minze
Mampe Rum, soda, cane sugar, lime, raspberry puree, mint

163. **MANGO MOJITO**

7.90 €

Barcelo, Soda, Rohrzucker, Limette, Mangopüree, Minze
Mampe Rum, soda, cane sugar, lime, mango puree, mint



SCHNAPS

170. **VIETNAMESESISCHER REISSCHNAPS**

2cl
3.80 €

APERITIF

171. **APEROL SPRITZ**

7.00 €

Aperol, Lutter & Wegner, Soda, Orange
aperol, Lutter & Wegner, soda, orange

172. **LIMONCE SPRITZ**

7.00 €

Limonce, Lutter & Wegner, Soda, Zitrone
Limonce, Lutter & Wegner, soda, lemon

WEIN

180. **PROSSECO**

0,2l
4.50 €

181. **WEINSCHORLE**

4.50 €

182. **MAYBACH RHEINHESSEN
CHARDONNAY (TROCKEN)**

5.50 €

183. **SCHANKWEIN WEISS**

4.50 €

Riesling Rietburg (Deutschland)
Grauburgunder Wachtenburg (Deutschland)
Chardonnay Mommessin (Frankreich).
Riesling Rietburg (Germany)
Pinot Gris Wachtenburg (Germany)
Chardonnay Mommessin (France).

184. **SCHANKWEIN ROT**

4.50 €

Dornfelder Rietburg (Deutschland)
Merlot Mommessin (Frankreich)
Dornfelder Rietburg (Germany)
Merlot Mommessin (France)





ALLERGENE

A) Glutenhaltige Getreide, B) Krebstiere und Erzeugnisse,
C) Eier und Erzeugnisse, D) Fische und Erzeugnisse, E) Erdnüsse und
Erzeugnisse, F) Sojabohnen und Erzeugnisse, G) Milch und Erzeugnisse, H) Schalenfrüchte und
Erzeugnisse, I) Sellerie und Erzeugnisse,
J) Senf und Erzeugnisse, K) Sesam und Erzeugnisse, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen
und Erzeugnisse, N) Weich- und Erzeugnisse.

ZUSATZSTOFFE

1.mit Süßungsmitteln, 2.chininhaltig, 3.mit Farbstof-
fen, 4.koffeinhaltig, 5.Taurin, 6.mit
Antioxidationsmitteln, 7.mit Phosphat, 8.mit Milchweiße, 9.mit Konservierungsstoffen, 10.gewachs,
11.geschwefelt, 12.geschwärzt, 13.enthält eine Phenylalaninquelle

