

# ÜBER UNS

Willkommen im Bigpan! Mit Stolz und Leidenschaft sind wir seit vielen Jahren eine feste Adresse in Berlin, wenn es um exzellente asiatische Küche geht. Unser eingespieltes und erfahrenes Team freut sich, Sie nun auch an unserem sechsten Standort in Falkensee begrüßen zu dürfen.

Hier bringen wir Ihnen ein Stück Fernost direkt nach Hause – mit authentischen Gerichten aus Japan und Vietnam, zubereitet mit Liebe, Können und den besten Zutaten. Unser Team heißt Sie nicht nur mit kulinarischem Können, sondern auch mit echter Herzlichkeit willkommen.

## UNSERE KÜCHE – **Authentisch. Aromatisch. Asiatisch.**

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise durch Asien: Ob feinstes Sushi, eine dampfende, aromatische Pho-Suppe oder weitere Spezialitäten der vietnamesischen Küche – unsere Speisekarte hält für jeden Geschmack das Passende bereit. Dabei setzen wir konsequent auf frische und sorgfältig ausgewählte Zutaten, um Ihnen die Vielfalt und Tiefe südostasiatischer Aromen näherzubringen.

## UNSER AMBIENTE **Stilvoll und einladend**

Unsere stilvolle Einrichtung ist inspiriert vom indochinesischen Design und schafft eine warme, elegante Atmosphäre – ideal für ein entspanntes Mittagessen, ein romantisches Dinner oder ein besonderes Event.

Mit über 120 Sitzplätzen im Innenbereich, einem privaten Raum für bis zu 30 Personen inklusive Bühne für Musik oder Präsentationen sowie 200 Außenplätzen im japanisch gestalteten Garten mit Tor in Falkensee, bieten wir für jede Gelegenheit den passenden Rahmen.

Ob Firmenveranstaltung, Hochzeit oder Familienfeier – wir bieten maßgeschneiderte Catering-Lösungen und persönliche Betreuung, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne!

Erleben Sie die echte Vielfalt Asiens. Erleben Sie Bigpan.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**BIGPAN FALKENSEE**  
Finkenkruger Str. 61A  
14612 Falkensee  
[www.bigpan-falkensee.de](http://www.bigpan-falkensee.de)

0157 3269 6688



# Getränke

## SOFT DRINKS

		0,2l	0,4l
300. COCA COLA	A, F, SU.	3,20 €	4,90 €
301. COLA LIGHT	A, F	3,20 €	4,90 €
302. FANTA	A, F	3,20 €	4,90 €
303. SPRITE	A, SU.	3,20 €	4,90 €
304. GINGER ALE	A	3,20 €	4,90 €
305. BITTER LEMON	A	3,20 €	4,90 €
306. TONIC		3,20 €	4,90 €

## WASSER MINERAL WATER

		0,25l	0,70l
310. NATURELL		3,20 €	
311. MINERALWASSER / SPUDEL		3,20 €	
312. NATURELL	Fl.		6,50 €
313. MINERALWASSER SPUDEL	Fl.		6,50 €

## SÄFTE JUICES

		0,2l	0,4l
316. APFEL		3,50 €	5,50 €
317. ANANAS		3,50 €	5,50 €
318. MARACUJA		3,50 €	5,50 €
319. ORANGE		3,50 €	5,50 €
320. MANGO		3,50 €	5,50 €
321. KIRSCH	E	3,50 €	5,50 €
322. BANANE		3,50 €	5,50 €
323. KIBA		3,50 €	5,50 €
324. SAFTSCHORLE		3,50 €	5,50 €



## TEE

Tasse      Kanne  
für 2 Per.

<b>325. BIGPAN TEE</b> <small>KO</small>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>
Orange, Frischer Ingwer, Minze, Limetten		
<b>326. JASMIN TEE</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>327. FRISCHER INGWER</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>328. GRÜNER TEE AUS VIETNAM</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>329. FRISCHER INGWER &amp; ZITRONENGRAS</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>330. FRISCHER MINZE</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>

## HOMEMADE LEMONADE

<b>331. CHANH DA</b>	<b>6,90 €</b>
frischer Limetten, Minze, Rohrzucker und Ice	
<b>332. BLUE GALAXY</b> <small>K, F</small>	<b>7,50 €</b>
Limetten, Orange, Klitorietee, Maracujasirup, Maracujasaft und Ice	
<b>333. BIGPAN ROSE</b> <small>K, F</small>	<b>7,50 €</b>
Himbeeren, Limetten, Litschi, Rohrzucker, Soda und Ice	
<b>334. GUAVE LOVER</b> <small>K, F</small>	<b>7,50 €</b>
Guavesaft, Limetten, Minze, Erdbeerpüree, Soda	
<b>335. KUMQUAT</b> <small>K, F</small>	<b>7,50 €</b>
Kumquat, Limetten, Minze, Orangensaft, Soda und Ice	
<b>336. GREEN GINGER</b> <small>K, F</small>	<b>7,50 €</b>
Jasmintee, Orange, Ingwer, Minze, Rohrzucker, Soda und Ice	
<b>337. RED SUNSET</b> <small>K, F</small>	<b>7,50 €</b>
Waldfrüchte, Erdbeerpüre, Limetten, Minze, Traubensaft, Soda und Ice	

## LASSI

<b>338. MANGO KOKOS LASSI</b> <small>7, K</small>	<b>6,90 €</b>
Mangopürre, Mangosaft, Kokosmilch, Yoghurt	
<b>339. MARACUJA KOKOS LASSI</b> <small>7, K</small>	<b>6,90 €</b>
Maracuja Sirup, Maracujasaft, Kokosmilch, Yoghurt	

## BIER BEER

		0,3l	0,5l
341.	KÖNIG LUDWIG HELL VON FASS	3,80 €	5,50 €
342.	HEFEWEIZEN HELL VON FASS	3,80 €	5,50 €
343.	ALKOHOLFREI WEIZENBIER VON FASS	3,80 €	5,50 €
344.	TIGER BIER	4,20 €	
345.	SCHWARZBIER KÖNIG LUDWIG FL.		4,90 €
346.	HEFEWEIZEN DUNKEL KÖNIG LUDWIG FL.		4,90 €
347.	ALSTER / DIESEL / RADLER	3,80 €	5,50 €

## KAFFEE COFFEE KO

350.	CAFE SUA VIETNAM <sup>7</sup>	5,50 €
vietnamesischer Espresso im klassischen Brühverfahren, "braun" mit gezuckerter Kondensmilch		
351.	ESPRESSO	3,90 €
352.	LATTE MACCHIATO	4,90 €
353.	CAPPUCCINO	4,90 €
354.	KAFFEE	3,90 €



# COCKTAILS NO ALCOHOL

**360. VIRGIN SUNRISE** 7,50 €

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine und Ice

**361. DUA BY NIGHT** 7,50 €

Kokosnussirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine und Ice

**362. MELY MELY** Maracuja, Limetten, Gerandinsirup, Minze und Ice 7,50 €

**363. FLAMINGO** 7,50 €

Orangensaft, Maracuja, Limetten, Grapefruitsaft, Mandelsirup und Ice

**364. NANG VANG** 7,50 €

Pfirsichsirup, Mangosaft, Orange, Maracuja und Ice

# WITH ALCOHOL AL

**365. SAPA RIVER** 9,50 €

white Rum, Maracuja, Limetten, Minze, Rohrzucker

**366. HANOI MULE** Nep Moi, Ingwer, Limetten, Ginger Ale 9,50 €

**367. MOJITO** Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda 9,50 €

**368. STRAWBERRY MOJITO** 9,50 €

Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze, Erdbeersirup und Soda

**369. LYCHEE COCO** 9,50 €

Lychee, Coconut, Limetten, Tequila, Orange Liquer

**370. LYCHEE MAN** 9,50 €

Smiroff Vodka, Lycheelikör, Grenadine, Mango- Orangen- und Zitronensaft

**371. BOMBAY CRUSHED** 9,90 €

Gin, Kumquats, Limettensaft, Maracujasaft, Rohrzucker

**372. ROKU BERRY** Limettensaft, Himbeeren, Roku Gin, Soda 9,50 €



## LONGDRINKS 0,4 L AL

373. JACK DANIELS COLA A, F, SU	7,50 €
374. CUBA LIBRE A, F, SU Barcadi Superior und Cola	7,50 €
375. GIN TONIC Roku Gin und Tonic Water	7,50 €

## SHOTS 4CL AL

376. WODKA	4,90 €
377. TEQUILA SILVER	4,90 €
378. JÄGERMEISTER	4,90 €
379. SAKE	4,90 €
380. VIETNAMEISCHE REISSCHNAPS	4,90 €

## APERITIF 0,4L AL

381. APEROL SPRITZ Aperol,Prosecco,Soda	8,50 €
382. LYCHEE SECCO Lycheelikör, Prosecco,Zitronensaft,Grenadine	8,50 €
383. MELONEN CAMPARI SPRITZ Wassermelon, Campari, Sekt	8,50 €



## WEISSWEIN

0,2l Fl.

**390. RIESLING TROCKEN** 6,90 € 27,90 €

Perfekte gereifte Traube, auf dem Punkt geerntet, bilden die Basis für diesen sehr eleganten Riesling

**391. CHARDONAY- WEINGUT SONNENHOF - TROCKEN** 6,90 € 27,90 €

(Intensive & komplex mit Aromen von weißen, reifen Früchten, Honig & getrocknete Früchte)

**392. GRAUBURGUNDER-WEINGUT SEEKRICH - TROCKEN** 6,90 € 27,90 €

Zarter Duft nach Birne , elegant und köperreich, feines Säurespiel

**393. PROSECCO** 5,90 €

**394. WEINSCHORLE** 5,90 €

Weinhaltiges Mischgetränke mit Mineralwasser)

## ROSE WEIN

0,2l Fl.

**395. CUVEE ROSE, FRUCHTIG WEINGUT HIRSCH, WÜRTTEMBERG** 6,90 € 27,90 €

Der Einstiegsallrounder für Jden Tag, eine schöner leichter und eleganter Rose

**396. WEINGUT SEEKRICH - TROCKEN** 6,90 € 27,90 €

Fruchtiger Rose mit Aromen von Rotwein Beeren und einer animierenden Frische

## ROTWEIN

0,2l Fl.

**397. MERLOT - WEINGUT SEEKRICH - TROCKEN** 6,90 € 27,90 €

Weicher,samtiger Rotwein mit typischen Noten von Roten Beeren, würzig

**398. ACOLON, WEINGUT MILD** 6,90 € 27,90 €

Fruchtiger, milder Rotwein mit feinen Aromen von Kirsche und Brombeeren

**SÚP NUỐC DỪA - KOKOSNUSSSUPPE**

Kokosmilch mit frischen Champignons, Cherrytomaten, Zitronengras, Basilikum und Koriander, serviert mit:

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>1.</b> | <b>Hühnerfleisch</b>   | <b>5,90 €</b> |
| <b>2.</b> | <b>Garnelen <sup>2</sup></b>   | <b>6,50 €</b> |
| <b>3.</b> | <b>Tofu <sup>6</sup> </b> | <b>5,50 €</b> |

**SÚP CANH CHUA **

Zitronengras mit Tomaten, Champignons, Tamarinde, frischem Gemüse und Kräutern, serviert mit:

- |  |   |               |
|--|---|---------------|
| <b>4.</b>  | <b>Hühnerfleisch</b>                    | <b>5,90 €</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Garnelen <sup>2</sup></b>            | <b>6,50 €</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Lachs <sup>4</sup></b>               | <b>6,50 €</b> |
| <b>7.</b>  | <b>WAN TAN SUPPE <sup>1,2,3,7</sup></b> | <b>5,90 €</b> |
| Hausgemachte Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit frischem Gemüse und Kräutern. |   |               |
| <b>8.</b>  | <b>GLASNUDELSUPPE</b>                   | <b>5,90 €</b> |
| Glasnudeln aus 100% Tapioka-Wurzeln ohne Zusatzstoffe, serviert mit Hühnerfleisch und einer kräftigen Rinderbrühe.   |   |               |

**MISO SUPPE <sup>6</sup>**

Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetang, wahlweise mit:

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>9.</b>  | <b>Tofu <sup>6</sup> </b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>10.</b> | <b>Lachs <sup>4</sup></b>  | <b>5,90 €</b> |

**NEM CUỐN SÀI GÒN - SOMMERROLLEN <sup>3,5</sup> (2 Stk.)**

In Reispapier gewickelt, gefüllt mit Reisnudeln und frischem Salat, serviert mit hausgemachter Fischsoße, wahlweise mit:

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>11.</b> | <b>Tofu <sup>6</sup> </b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>12.</b> | <b>Hühnerfleisch</b>   | <b>5,90 €</b> |
| <b>13.</b> | <b>Garnelen <sup>2</sup></b>   | <b>6,50 €</b> |
| <b>14.</b> | <b>Lachs <sup>4</sup></b>  | <b>6,50 €</b> |



- 15. MINI FRÜHLINGSROLLEN (6 Stk.)** 5,50 €  
 Knusprige Frühlingsrolle, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, serviert mit einer Süß-Sauer Soße.
- 16. HÀ NỘI ROLLS - FRÜHLINGSROLLEN<sup>1,2,4</sup> (2 Stk.)** 6,90 €  
 Knusprige Frühlingsrolle, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Glasnudeln, serviert mit einer Süß-Sauer-Soße.
- 17. TÔM CỐM – EBI TEMPURA<sup>1,2</sup> (2 Stk.)** 7,50 €  
 Knusprige Großgarnelen im grünen Reisflockenmantel, serviert mit gemischt Salat und Spezialdressing.  

- 18. TOFU CỐM - TOFU TEMPURA<sup>1</sup> (2 Stk.)** 6,50 €  
 Knuspriger Tofu im grünen Reisflockenmantel, serviert mit gemischt Salat und Spezialdressing.
- 19. CHICKEN YAKITORI (3 Stk.)** 6,50 €  
 Hühnerspieße nach japanischer Art, serviert mit frischem Salat.
- 20. WAN TAN GEBACKEN<sup>1,2</sup> (6 Stk.)** 6,90 €  
 Hausgemachte Wan-Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
- 21. HA CAO CHAY<sup>6</sup> (5 Stk.)** 6,90 €  
 Gedämpfte Knödel, gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, serviert mit Soße.  

- 22. HA CAO GÀ (5 Stk.)** 6,90 €  
 Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch-Füllung
- 23. BÒ LÁ LỐT – BEEF<sup>4</sup> (3 Stk.)** 6,90 €  
 Gegrilltes Rinderhackfleisch, in Betelblättern gewickelt, serviert mit Limetten-Fischsoße.
- 24. EDAMAME<sup>6</sup>** 5,90 €  
 Gedämpfte japanische Sojabohnen.

## GỎI MIỀN - GLASNUDELSALAT <sup>5,11</sup>

Glasnudeln mit frischem Salat, Koriander, Kräuter und Röstzwiebeln in einer hausgemachten Soße, dazu geröstete Erdnüsse, wahlweise mit:

28. Tofu	6,50 €
29. Hühnerfleisch	6,90 €
30. Garnelen <sup>2</sup>	7,50 €

## GỎI ĐU ĐỦ - PAPAYASALAT <sup>2,5</sup>

Auf Wunsch auch Veggie! Grüner Salat mit Basilikum, Koriander, Röstzwiebeln, Karotten, Minze und Erdnüssen. Wahlweise mit:

31. Tofu	6,90 €
32. Hühnerfleisch	7,50 €
33. Garnelen <sup>2</sup>	7,90 €

## 34. GỎI GÀ - HÜHNERFLEISCHSALAT <sup>5</sup> 6,90 €

Frischer Salat mit Hühnerfleisch, Karotten, Kräutern, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit einer hausgemachten Soße.

## 35. GỎI BÒ - RINDFLEISCHSALAT <sup>9</sup> 7,50 €

Frischer Salat mit würzigem Rindfleisch, Staudensellerie, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert in einer frischen Limette-Chili-Soße.



## GỎI XOÀI <sup>5,11</sup> Fruchtiger Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen,

Sesam, Koriander, Röstzwiebeln und Limette, serviert mit Ingwerdressing, wahlweise dazu:

36. Tofu	6,50 €
37. Hühnerfleisch	6,90 €
38. Garnelen <sup>2</sup>	7,50 €
39. Lachs <sup>4</sup>	7,50 €

## 40. SEETANG - SALAT <sup>6,11</sup> 5,90 €

Gemischter Seetang mit Sesam, serviert in einem Sojadressing.

## 41. SEETANG - SALAT mit Lachs <sup>4,6,11</sup> 7,50 €

gemischter Seetang mit Lachs, Sesam und Sojadressing.

## PHỞ BIG PAN <sup>6</sup>

Hausgemachte würzige Suppe mit Reisbandnudeln, frischen Sojakeimen, Koriander und fein abgeschmeckt mit Ingwer, Schalotten und Frühlingszwiebeln, wahlweise dazu:

50. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
51. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
52. Hühnerfleisch	12,90 €
53. Rinderfleisch	13,90 €

## PHỞ TRÔN <sup>5</sup>

Reisbandnudeln mit frischem Salat, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, serviert in einer Honig-Ingwer-Soße, wahlweise dazu:

60. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
61. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
62. Hühnerfleisch	12,90 €
63. Rinderfleisch	13,90 €
64. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €

## PHỞ CURRY <sup>7</sup>

Cremige Kokos-Curry-Soße auf vietnamesischen Reisbandnudeln, serviert mit frischem Salat, wahlweise dazu:

70. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
71. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
72. Hühnerfleisch	12,90 €
73. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
74. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
75. Rinderfleisch	13,90 €

**88. BÚN NEM BIG PAN** 12,90 €

Warme Reisnudeln mit Wildkräutersalat, Koriander, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln, serviert mit Spezialsoße und Frühlingsrollen.

**BÚN BÒ NAM BỘ<sup>5</sup>** 

Reisnudeln mit Zitronengras, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, Salat, frischem Gemüsen, Koriander, serviert mit Spezialsoße, wahlweise dazu:

**90. Tofu<sup>6</sup>**  12,50 €

**91. Hühnerfleisch Vegan<sup>6</sup>**  13,50 €

**92. Hühnerfleisch** 12,90 €

**93. Rinderfleisch** 13,90 €

**94. BÚN CHÀ LÁ LỐT<sup>5</sup>** 13,90 €

Reisnudeln mit mariniertem Rindfleisch, eingewickelt in Betelblättern, Zitronengras, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und Salat, serviert mit Spezialsoße.

**95. WAN TAN SUPPE<sup>1,2</sup> (große Schale)** 13,90 €

Hausgemachte Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, dazu frisches Blattgemüse, Pak Choi, Garnelen und Wantan-Nudeln.

**PHỞ XÀO**

gebratene Reisbandnudeln mit asiatischem Gemüse, Pak Choi, Schnittlauch, Eier und Röstzwiebeln, wahlweise dazu:

**100. Tofu<sup>6</sup>**  12,50 €

**101. Hühnerfleisch Vegan<sup>6</sup>**  13,50 €

**102. Hühnerfleisch** 12,90 €

**103. Knuspriges Hühnerbrustfilet<sup>1</sup>** 13,90 €

**104. Rinderfleisch** 13,90 €

**105. Krosse Ente<sup>1</sup>** 15,90 €

**106. Garnelen<sup>2</sup>** 13,90 €



## UDON XÀO <sup>1</sup>

Koreanische Udon-Nudeln, gebraten mit asiatischem Gemüse, Salat und Schnittlauch, wahlweise dazu:

110. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
111. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
112. Hühnerfleisch	12,90 €
113. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
114. Rinderfleisch	13,90 €
115. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
116. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €



## MỲ XÀO <sup>3,1</sup>

Gebratene Nudeln mit Eier, frischem Gemüse und Salat, wahlweise dazu:

120. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
121. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
122. Hühnerfleisch	12,90 €
123. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
124. Rinderfleisch	13,90 €
125. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €

## CƠM RANG <sup>3</sup>

Gebratener Reis mit Eier, frischem Gemüse und Salat, wahlweise dazu:

140. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
141. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
142. Hühnerfleisch	12,90 €
143. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
144. Rinderfleisch	13,90 €
145. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
146. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €



## XÀO SÀ ỚT

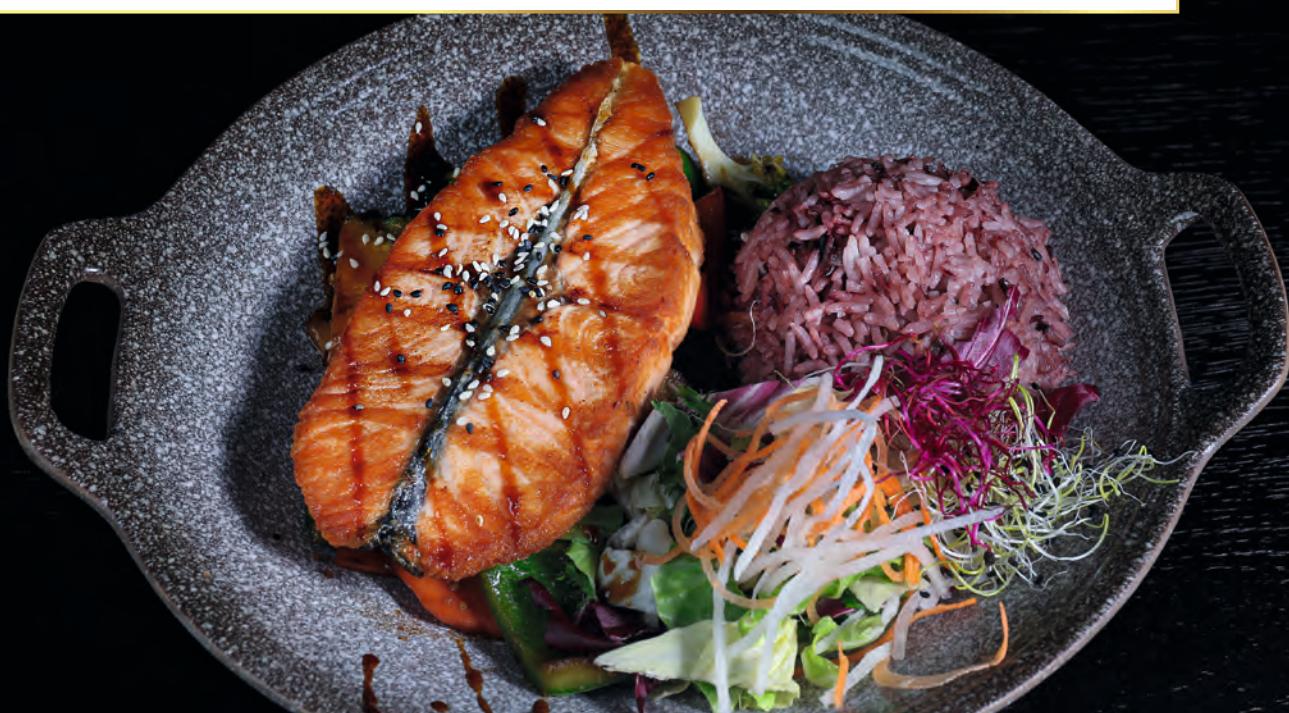
Gebratenes Gemüse mit Zitronengras, Chili, Salat, serviert mit hausgemachter Soße und Jasminreis, wahlweise dazu:

150. Tofu 	12,50 €
151. Hühnerfleisch Vegan 	13,50 €
152. Hühnerfleisch	12,90 €
153. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
154. Rinderfleisch	13,90 €
155. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
156. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €
157. Paniert. Lachs <sup>1,4</sup>	15,90 €

## CURRY BIG PAN <sup>7</sup>

Mit frischem Gemüse, Kräutern, Salat, rotem Curry in einer cremigen Curry-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

160. Tofu 	12,50 €
161. Hühnerfleisch Vegan 	13,50 €
162. Hühnerfleisch	12,90 €
163. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
164. Rinderfleisch	13,90 €
165. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
166. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €
167. Paniert. Lachs <sup>1,4</sup>	15,90 €



# EMPFEHLUNG DES HAUSES

## SỐT LẠC - ERDNUSS-SOSSE<sup>5,7</sup> Mit frischem Gemüse, aromatischen

Kräutern und Salat in einer cremigen Erdnuss-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

170. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
171. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
172. Hühnerfleisch	12,90 €
173. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
174. Rinderfleisch	13,90 €
175. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
176. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €
177. Paniert. Lachs <sup>1,4</sup>	15,90 €

## RAU XÀO - GEMÜSE DER SAISON

Gebratenes Gemüse mit Knoblauch und Zwiebeln, dazu Salat, serviert mit Jasminreis und einer hausgemachten Soße, wahlweise dazu:

180. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
181. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
182. Hühnerfleisch	12,90 €
183. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
184. Rinderfleisch	13,90 €
185. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
186. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €
187. Paniert. Lachs <sup>1,4</sup>	15,90 €

## SỐT XOÀI - MANGO SOSSE<sup>7, K</sup>

Mit frischem Gemüse, aromatischen Kräutern und Salat in einer fruchtigen Mango-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

190. Tofu <sup>6</sup>	12,50 €
191. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup>	13,50 €
192. Hühnerfleisch	12,90 €
193. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
194. Rinderfleisch	13,90 €
195. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
196. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €
197. Paniert. Lachs <sup>1,4</sup>	15,90 €



### SỐT QUẢ BƠ - GRÜN CURRY-AVOCADO-SOße 🌶<sup>7</sup>

Mit frischem Gemüse, aromatischen Kräutern und Salat in einer cremigen Avocado-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

200. Tofu <sup>6</sup> 🥑	12,50 €
201. Hühnerfleisch Vegan <sup>6</sup> 🥑	13,50 €
202. Hühnerfleisch	12,90 €
203. Knuspriges Hühnerbrustfilet <sup>1</sup>	13,90 €
204. Rinderfleisch	13,90 €
205. Krosse Ente <sup>1</sup>	15,90 €
206. Garnelen <sup>2</sup>	13,90 €
207. Paniert. Lachs <sup>1,4</sup>	15,90 €

# VIETNAMEISCHE SPEZIALITÄTEN

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 210. | <b>BO LUC LAC</b> <sup>9</sup>   | 16,90 € |
|      | Geschwenktes Rinderhüftsteak mit Paprika, Peperoni, Sellerie, Chili, frischem Salat und zartem Duftreis.             |         |
| 211. | <b>SALMON BBQ</b> <sup>4</sup>   | 18,90 € |
|      | Gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachter dunkler Soße, frischem Saisongemüse und zartem Duftreis.                     |         |
| 212. | <b>MASSAMAN DUCK</b> <sup>8,9</sup>  | 16,90 € |
|      | Knusprige Ente in Curry-Kokosmilch-Soße, mit frischem Saisongemüse, Kürbis, frischem Salat und zartem Duftreis.      |         |
| 213. | <b>FLAVOUR DUCK</b> <sup>8,9</sup>  | 16,90 € |
|      | Knusprige Ente in grüner Curry-Soße, serviert mit frischem Saisongemüse, frischem Salat und Reisbandnudeln.          |         |



# POKE BOWLS

## A. TOKYO BOWL 11, 6

Reissushi mit Edamame, Babyspinat, Seetangsalat, Avocado, Shiitake - Pilzen, Seetangstreifen, Sesam und Sesam - Soße.

A1. Tofu		13,90 €
A2. Lachs	<sup>4</sup>	15,90 €
A3. Gebackene Garnelen	<sup>1, 2</sup>	15,90 €
A4. Knuspriges Hühnerbrustfilet	<sup>1</sup>	14,90 €

## B. BIGPAN BOWL 11, 6

Reissushi mit Edamame, gemischtem Salat, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam und Unagi-Soße.

B1. Tofu		13,90 €
B2. Lachs	<sup>4</sup>	15,90 €
B3. Gebackene Garnelen	<sup>1, 2</sup>	15,90 €
B4. Knuspriges Hühnerbrustfilet	<sup>1</sup>	14,90 €



## KINDERMENÜ

220.	Pommes mit knusprigem Hühnerbrustfilet	8,50 €
221.	Kleine Pho mit Hühnerfleisch	8,50 €
222.	Kinder Sushi Menü (18 Stk. Maki Gurke) 	11,90 €

## BEILÄGE - EXTRA

904.	Gekochter Reis	2,90 €
905.	Gebratener Reis	4,90 €
906.	Gebratene Nudeln	4,90 €
907.	Pommes	4,90 €
908.	Extra Soße (Mango, Erdnuss, Curry,...)	3,90 €
909.	Cocktail-Soße	3,90 €
910.	Unagi-Soße	3,90 €



## DESSERTS

D1.	CHUỐI CHIÊN <sup>1,7</sup> gebackene Banane	5,90 €
D2.	DÚA CHIÊN <sup>1,7</sup> gebackene Ananas	5,90 €
D3.	MOCHI CAKE <sup>6</sup> (3 Stk.) japanische Reiskuchen aus Klebreis. Auswahl: Grüner Tee, Kokos, Taro.	6,50 €
D4.	MOCHI EIS <sup>6</sup> (3 Stk.) (nach Anfragen) Japanisches Mochi mit einer Eiscremefüllung. Auswahl: Kokos, Mango, Vanille.	6,90 €



# MAKI (6 STÜCK)

S1.	KAPPA MAKI Gurke	4,50 €
S2.	SAKE MAKI <sup>4</sup> Bio-Lachs	4,90 €
S3.	SAKE AVOCADO <sup>4</sup> Lachs, Avocado	5,50 €
S4.	MAGURO MAKI <sup>4</sup> Thunfisch	5,90 €
S5.	HOT SPICY TUNA <sup>4</sup> gekochter Thunfisch, Schnittlauch, Chilisoße	4,90 €
S6.	EBI MAKI <sup>2</sup> Großgarnelen	4,90 €
S7.	EBI AVOCADO <sup>2</sup> gekochte Großgarnelen, Avocado	5,50 €
S8.	UNAGI MAKI <sup>4</sup> Süßwasseraal	5,90 €
S9.	CALIFORNIA MAKI Surimi, Avocado	4,90 €
S10.	CHICKEN MAKI gebackenes Hühnerfleisch	5,50 €
S11.	PAPRIKA MAKI <sup>11</sup> Paprika, Sesam	4,90 €
S12.	TAMAGO MAKI <sup>3</sup> japanisches Omelette	4,90 €
S13.	INARI MAKI <sup>6,11</sup> Tofutasche, Sesam	4,90 €
S14.	SHIITAKE MAKI Shiitakepilze, Sesam	4,90 €
S15.	AVOCADO MAKI Avocado	4,50 €
S16.	OSHINKO MAKI eingekleinerter Rettich	4,90 €
S17.	URA MAKI Lachshaut	4,90 €

# NIGIRI (2 STÜCK)

S20.	AVOCADO NIGIRI Avocado	4,50 €
S21.	TAMAGO NIGIRI <sup>3</sup> Omelette	4,90 €
S22.	UNAGI NIGIRI <sup>4</sup> Aal	5,90 €
S23.	SAKE NIGIRI <sup>4</sup> Lachs	5,50 €
S24.	MAGURO NIGIRI <sup>4</sup> Thunfisch	5,90 €
S25.	SURIMI NIGIRI <sup>SRM</sup> Krebsfleischimitat	4,90 €
S26.	INARI NIGIRI <sup>6</sup> Tofutasche	4,90 €
S27.	TAKO NIGIRI <sup>14</sup> Tintenfisch	4,90 €
S28.	EBI NIGIRI <sup>14</sup> gekochte Garnelen	5,50 €

# INSIDE OUT (8 STÜCK)

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| S30. | <b>SAKE INSIDE OUT</b> <small>3,4,7,11</small>  | 10,90 € |
|      | Lachs, Avocado, Mayonnaise, Frischkäse, Masago und Sesam.   |         |
| S31. | <b>MAGURO INSIDE OUT</b> <small>3,4,7</small>   | 11,90 € |
|      | Thunfisch, Avocado, Mayo, Frischkäse und Masago.  |         |
| S32. | <b>EBI INSIDE OUT</b> <small>TBK, 2,3,7,11</small>  | 10,90 € |
|      | Großgarnelen, Masago, Mayonnaise, Frischkäse und Gurke.   |         |
| S33. | <b>CALIFORNIA INSIDE OUT</b> <small>3,7,11</small>  | 10,90 € |
|      | Surimi, Avocado, Mayonnaise, Masago und Frischkäse.   |         |
| S34. | <b>TAMAGO INSIDE OUT</b> <small>3,7,11</small>  | 9,90 €  |
|      | Japanisches Omelette, Avocado, Frischkäse und Sesam.  |         |
| S35. | <b>VEGGIE INSIDE OUT</b> <small>7</small>  | 9,90 €  |
|      | Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.   |         |
| S36. | <b>SALMONSKIN INSIDE OUT</b> <small>4,7,11</small>  | 9,90 €  |
|      | Lachshaut, Frischkäse und Sesam.  |         |
| S37. | <b>CHICKEN INSIDE OUT</b> <small>7,11</small>   | 10,90 € |
|      | Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse und Sesam.   |         |

# FUTO MAKI (5 STÜCK)

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| S40. | <b>VEGGIE FUTO MAKI</b> <small>7,11</small>  | 7,90 € |
|      | Gurke, Avocado, Rettich, Frischkäse und Sesam.  |        |
| S41. | <b>SAKE FUTO MAKI</b> <small>1,4,6,11,F,GV,S</small>  | 8,90 € |
|      | Lachs, Avocado, Gurke, Masago, Sesam und Frischkäse.  |        |
| S42. | <b>MAGURO FUTO MAKI</b> <small>TBK, 4,11</small>  | 9,90 € |
|      | Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago, Sesam und Frischkäse.  |        |
| S43. | <b>CALIFORNIA FUTO MAKI</b> <small>SRM, 11</small>  | 8,90 € |
|      | Avocado, Gurke, Sesam, Surimi und Frischkäse.   |        |
| S44. | <b>EBI TEMPURA FUTO MAKI</b> <small>2,11,TBK</small>  | 9,90 € |
|      | 2 gebackene Großgarnelen, Avocado, Gurke, Masago, Sesam und Frischkäse.   |        |
| S45. | <b>SALMONSKIN FUTO MAKI</b> <small>4,7,11</small>   | 8,90 € |
|      | Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam.  |        |

# TEMPURA ROLLS

(6 STÜCK)

große Makirolle gebacken im Tempura Mantel

S50.	<b>EBI TEMPURA ROLLS</b> <small>1,2,7</small>	10,90 €
	gekochte Großgarnele, Frischkäse, Gurke und Avocado.	
S51.	<b>SAKE TEMPURA ROLLS</b> <small>1,4,7</small>	10,90 €
	Lachs, Frischkäse, Gurke und Avocado.	
S52.	<b>MAGURO TEMPURA ROLLS</b> <small>1,4,7</small>	10,90 €
	Thunfisch, Frischkäse, Gurke und Avocado.	
S53.	<b>EBI TEMPURA ROLLS</b> <small>1,2,7</small>	10,90 €
	Frittierte Großgarnele, Frischkäse, Gurke und Avocado.	
S54.	<b>YAKITORI TEMPURA ROLLS</b> <small>1,7</small>	10,90 €
	Gegrilltes Hähnchen, Frischkäse, Gurke und Avocado.	
S55.	<b>CHICKEN TEMPURA ROLLS</b> <small>1,7</small>	10,90 €
	Frittiertes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke und Avocado.	
S56.	<b>VEGGIE TEMPURA ROLLS</b> <small>1,7</small> 	9,90 €
	Avocado, Gurke, Rettich und Frischkäse.	
S57.	<b>SALMONSKIN TEMPURA ROLLS</b> <small>1,4,7</small>	9,90 €
	Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Avocado.	
S58.	<b>CALIFORNIA ROLLS</b> <small>SRM</small>	9,90 €
	Surimi, Avocado, Gurke und Frischkäse.	



# TEMAKI 1 STK

Seetangtütchen gefüllt mit Sushireis, frischen Zutaten

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| S60. | <b>MAGURO TEMAKI</b> <small>4,11</small>   | 8,50 € |
|      | Thunfisch, Avocado, Gurke, Fischrogen und Sesam.                                   |        |
| S61. | <b>SAKE TEMAKI</b> <small>TBK,4,11</small> Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam.      | 7,50 € |
| S62. | <b>CALIFORNIA TEMAKI</b> <small>SRM</small> Surimi, Avocado, Fischrogen und Gurke. | 6,90 € |
| S63. | <b>VEGGIE TEMAKI</b> <small>7,11</small> Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.        | 6,90 € |

# SASHIMI & DON

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| S64. | <b>SAKE SASHIMI</b> <small>4</small> Lachs (8 Scheiben)   | 19,90 € |
| S65. | <b>MAGURO SASHIMI</b> <small>4</small> Thunfisch (8 Scheiben)   | 22,90 € |
| S66. | <b>SAKE MAGURO</b> <small>4</small> 4 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Thunfisch                                    | 23,90 € |
| S67. | <b>SAKE DON</b> <small>4</small> 5 Scheiben Lachs in einer großen Sushireisschale mit Salat und Seetang.      | 15,90 € |
| S68. | <b>TUNA DON</b> <small>4</small> 5 Scheiben Thunfisch in einer großen Sushireisschale mit Salat und Seetang.  | 16,90 € |
| S69. | <b>YAKITORI DON</b> 5 Stück gegrilltes Hähnchenfleisch in einer großen Sushireisschale mit Salat und Seetang. | 15,90 € |



# SPECIAL ROLLS

<b>S70. RAINBOW ROLLS</b> <small>2,4</small>	Surimi, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Garnelen und Thunfisch.	A: 4 Stk. 7,90 € B: 8 Stk. 14,90 €
<b>S71. BLACK TIGER ROLLS</b> <small>1,2,4,7</small>	Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs.	A: 4 Stk. 8,90 € B: 8 Stk. 16,90 €
<b>S72. TIGER ROLLS</b> <small>2,3,7,E,ST,V</small>	Japan. Omelette, Avocado, Surimi, Frischkäse, umwickelt mit Garnelen.	A: 4 Stk. 7,90 € B: 8 Stk. 14,90 €
<b>S73. SAKURA ROLLS</b> <small>4,7</small>	Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs.	A: 4 Stk. 7,90 € B: 8 Stk. 14,90 €
<b>S74. TAZUNA ROLLS</b> <small>4,7</small>	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado.	A: 4 Stk. 7,90 € B: 8 Stk. 14,90 €
<b>S75. TAMAGO ROLLS</b> <small>3,4,7</small>	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Ei.	A: 4 Stk. 7,90 € B: 8 Stk. 14,90 €
<b>S76. TAIKO ROLLS</b> <small>2,4,7</small>	Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs und Thunfisch.	A: 4 Stk. 7,90 € B: 8 Stk. 14,90 €
<b>S77. FUJI ROLLS</b> <small>2,4,7</small>	Paniert Lachs, Frischkäse, Gurke, umwickelt mit Garnelen.	A: 4 Stk. 8,90 € B: 8 Stk. 16,90 €
<b>S78. DRAGON BALL ROLLS</b> <small>2,4,7</small>	Panierte Garnelen, Frischkäse, Gurke, umwickelt mit Lachs.	A: 4 Stk. 8,90 € B: 8 Stk. 16,90 €
<b>S79. PHILADELPHIA ROLLS</b> <small>4,7</small>	Lachs, Avo., Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs.	A: 4 Stk. 8,50 € B: 8 Stk. 15,90 €
<b>S80. SALMON ON FIRE ROLLS</b> <small>4,7</small>	Lachs, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs.	A: 4 Stk. 8,90 € B: 8 Stk. 16,90 €
<b>S81. KYOTO ROLLS</b> <small>4,7</small>	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs und Avocado.	A: 4 Stk. 8,50 € B: 8 Stk. 15,90 €
<b>S82. HOT TAZUNA ROLLS</b> <small>4</small>	Scharfer Thunfisch (gekocht), Gurke, umwickelt mit Thunfisch und Avocado.	A: 4 Stk. 7,90 € B: 8 Stk. 14,90 €
<b>S83. ORCHIDEE ROLLS</b> <small>7</small> 	Eingelegter Rettich, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Avocado.	A: 4 Stk. 7,50 € B: 8 Stk. 13,90 €

# SUSHI MENUS

M1.	18 Maki (Avocado, Gurke, Rettich) 	11,90 €
M2.	12 Maki (Lachs, Thunfisch), 1 Nigiri (Lachs)	11,90 €
M3.	18 Maki (Lachs, Thunfisch, Lachshaut)	12,90 €
M4.	2 Nigiri (Lachs, Thunfisch), 6 Maki (Lachshaut), 4 Inside Out (Lachs)	14,50 €
M5.	3 Nigiri (Lachs, Ebi, Thunfisch), 4 Inside Out (Gurke, Avocado), 6 Maki (Lachs)	15,50 €
M6.	4 Nigiri (Lachs, Ebi, Tuna, Tako), 12 Maki (6 Lachs, 6 Lachshaut)	16,50 €
M7.	18 Maki (Lachs, Thunfisch, Lachshaut), 1 Nigiri (Ebi)	15,90 €
M8.	12 Maki (Lachs, Thunfisch), 4 Inside Out (California), 5 Futo Maki (California)	19,90 €
M9.	12 Maki (Lachs, Gurke), 8 Inside Out (California) 6 Tempura Rolls (Lachs Avocado) 3 Nigiri (Ebi, Thunfisch, Lachs)	32,90 €
M10.	24 Maki (Lachs, Gurke, Thunfisch, Lachshaut)	17,90 €
M11.	2 Nigiri (Lachs), 6 Maki (Lachs), 6 Sake Tempura Rolls	18,90 €
M12.	4 Nigiri (Sake, Maguro, Ebi, Surimi) 6 Sake Maki, 8 California I-O	20,90 €
M13.	18 Maki (Lachs, Ebi, Lachshaut) 4 Nigiri (Ebi, Lachs, Thunfisch, Ika) 8 California I-O, 6 Sake Tempura Rolls	37,90 €
M14.	6 Nigiri, 18 Maki (Lachs, Thunfisch, Surimi) 12 Inside Out (4 California, 8 Lachs)	39,90 €
M15.	8 Inside Out (Lachs), 6 Maki (Lachs) 3 Nigiri (Lachs)	18,90 €
M16.	24 Inside Out (Lachs, California, Avocado, Rettich)	25,50 €
M17.	8 Nigiri, 6 Sake Tempura Roll 24 Maki (Lachs, Avocado, Gurke, Lachshaut) 12 Inside Out (Krebsfleischimitat, Lachs, Thunfisch)	58,90 €
M18.	Combo für 3-4 Personen - Besondere Zusammenstellung unseres Sushimeisters: warmes & kaltes Sushi, Sashimi - auch in Vegan,...	99,90 €



## ALLERGENE

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1. glutenhaltige/s<br>Getreide/-Erzeugnisse | 8. Schalenfrüchte/-Erzeugnisse  |
| 2. Krebstiere/-Erzeugnisse                  | 9. Sellerie/-Erzeugnisse        |
| 3. Ei/-Erzeugnisse                          | 10. Senf/-Erzeugnisse           |
| 4. Fisch/-Erzeugnisse                       | 11. Sesamsamen/-Erzeugnisse     |
| 5. Erdnüsse/-Erzeugnisse                    | 12. Schwefeldioxid und Sulphite |
| 6. Sojabohnen/-Erzeugnisse                  | 13. Lupinen/-Erzeugnisse        |
| 7. Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)       | 14. Weichtiere/-Erzeugnisse     |

## ZUSATZSTOFFE

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| A. Antioxidationsmittel (Antioxidans) | S. Säure, Säuerungsmittel                   |
| F. Farbstoff – Lebensmittelfarben     | St. Stabilisator                            |
| Gv. Geschmacksverstärker              | Su. Süßungsmittel                           |
| K. Konservierungsmittel               | Srm. (Surimi): enthält 1,2,4,6,FGv          |
| Ph. Phenylalaninquelle                | Tbk. (Tobiko, Masago): enthält<br>1,4,6,EGv |
| Al. Alkohol                           | Ko. koffeinhaltig                           |

