



LET'S GET STARTED · VORSPEISEN



1. FOUR SEASON ROLL 3,90 €

In Reispapier eingerollte Garnelen und gegartes Schweinefleisch, Reisnudeln, Gurke dazu Saison-salat, garniert mit frischen asiatischen Kräuter und Koriander. Serviert mit Hoi-Sin-Erdnusscreme.
Vegetarisch mit Mangostreifen und Avokado.

Summerrolls with shrimp and pork.
Vegetarian with mango and avocado.

2. EDAMAME 3,00 €

Leicht gesalzene japanische Sojabohnen.
Salty soybeans.

3. WAKAME 3,90 €

Seealgensalat mit Sesam.
Seaweed salad with sesam.

4. KIMCHISALAT 3,90 €

Leicht scharf eingelegter Chinakohlsalat.
Spicy napa cabbage.

5. SEAFOOD DELI 4,90 €

Fünf frittierte Teigtaschen mit Garnelenfüllung.
Five fried dough balls with shrimps.

6. WANTAN HOLY BASIL 3,90 €

Drei frittierte Teigtaschen mit Huhn.
3 fried dumplings with chicken.

7. MONKS NEM 3,90 €

Zwei vietnamesische, vegetarische und frittierte Frühlingsrollen.
2 fried vietnamese veggie springrolls.



8. DIAMOND SALAD 4,90 €

Salat aus feinen Glasnudeln und Mangostreifen übergossen mit thailändischer Süß-Sauer Dressing und Erdnüssen.
Vermicelli salad with mango and thailand dressing and peanuts.

9. GOLDEN SHRIMP 4,90 €

3 Stück Garnelen im Kartoffelnest.
3 pieces of shrimps in potatoe strings.

10. CHEF'S CHOICE 5,90 €

Eine kleine Auswahl an gemischten Vorspeisen.
Mixed starter plate.

Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren.
Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft oder legen Ihnen auf Wunsch eine schriftliche Dokumentation vor.



IT'S ALL ABOUT SOUPS · SUPPEN

11. RED SALMON 3,90 €

Lachssuppe (oder Tofu) mit feinem Gemüse nach Thaiart, verfeinert mit Limettenblättern und Thai-basilikum.

Thai salmon (or tofu) soup with vegetables, limeleaf and thai basil.

12. MISOSUPPE 2,90 €

Suppe auf Sojabasis japanischer Art mit Tofu und Seetang.

Japanese soup made of soybean with tofu and seaweed.

Misosuppe mit Lachs 3,90 €

With salmon.

13. GOLDEN DOUGH 3,50 €

Kräftige Kräuterbrühe mit Pak-Choi, Koriander und 3 goldenen Teigtaschen mit Garnelen verfeinert mit Sesamöl.

Wantan shrimp soup with chinese cabbage, coriander and sesame oil.



BIG SOUPS · GROSSE SUPPEN



20. CLASSIC PHO HANOI „OLD SCHOOL“ PHO 7,90 €

Pho-Reisnudeln in einer kräftigen Rindfleisch-brühe. Dazu dünne Fleischscheiben vom Rind (thit bo), verfeinert mit frischem Koriander und Lauch.
Vietnamese pho noodles in a strong broth of beef with thin cutted beef slices on top with coriander and spring onions.

Auch mit Tofu möglich! 7,90 €
Also possible with Tofu!

~ TIPP ~

21. QUAY Stück/piece: 0,80 €

Frittierte lange Brötchen als passende Beilage.
Fried vietnamese stick bread as side dish.



UDON & RAMEN · NUDELN



24

22. UDON FRY

Japanische Weizennudeln gebraten mit frischem Saisongemüse und Sesam, wahlweise mit ...
Japanese wheat noodles fried with vegetables and ...

- Tofu 7,90 €
Tofu
- knusprigem Hühnerfleisch 8,90 €
Crispy chicken
- knuspriger Ente 10,90 €
Crispy duck



23. UDON SOUP

Japanische Weizennudelsuppe mit Gemüse, Seetang, Kimchi, Sesam und Lauchzwiebeln, wahlweise mit ...

Japanese wheat noodles with vegetables, seaweed, kimchi, sesame and spring onions, optionally with ...

- Tofu 7,90 €
Tofu
- knusprigem Hühnerfleisch 8,90 €
Crispy chicken
- Tempura Garnelen 9,90 €
Tempura shrimps

24. RAMEN SOUP

Japanische Weizennudelsuppe mit Gemüse, Ei, Sesam und Lauchzwiebeln, wahlweise mit ...

Japanese wheat noodle soup with vegetables, egg, sesame and spring onions, optionally with ...

- Tofu 7,90 €
Tofu
- knusprigem Hühnerfleisch 8,90 €
Crispy chicken
- Tempura Garnelen 9,90 €
Tempura shrimps

Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren. Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft oder legen Ihnen auf Wunsch eine schriftliche Dokumentation vor.

MAIN · HAUPTGERICHTE VEGETARISCH



30

30. VEGAN DUCK 9,90 €

Entensaitanfilet auf im Wok geschwenktem Saisongemüse, verfeinert mit einer leicht fruchtigen Pflaumenreduktion, serviert mit Jasminreis.
Duck saitan fried with vegetables in light plum sauce, served with rice.

33. SOY IN WOK 6,90 €

Im Wok geschwenkte Tofuwürfel mit Saisongemüse, verfeinert mit süßer Sojasoße, serviert mit Reis.
Tofu wok fried with vegetables of the season in sweet soy sauce, served with rice.

31. DAILY WORKERS VEG..... 7,90 €

Tofu im Wok gebraten mit zerhackten La Lot Blätter auf dünnen Reismudeln mit frischen Kräutern, knackigem Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, übergossen mit einer leichten Limettensoße.
Fried tofu with la lot leaves, fresh herbs, salad, peanuts, roast onions on rice vermicelli and a fresh lime sauce topping.



32. GOLDEN RIVER POT 8,90 €

Tofu gekocht in einer milden Kokos-Curry Creme mit Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kürbis, Karotten und einem Hauch Koriander, serviert mit Reis.
Vietnamese tofu cari sauce from coconut cury creme with carrots, sweet potato, potatoes, pumpkin and coriander served with rice.

34. BAO BURGER CHAY 7,90 €

Frittiertes Tofusteak mit Salat, Mangojulienne, Koriander und einer lieblichen Chilicreme in gedämpften Bao-Brötchen, dazu frittierte Süßkartoffelstreifen.
Fried tofu steak with salad, mango, coriander and a mild chili crème in a steamed bao. Serve with sweet potato fries.

MAIN · HAUPTGERICHTE

35. DAILY WORKERS 8,90 €

Rinderhackfleisch im Wok geschwenkt mit gehackten La Lot Blättern auf dünnen Reismudeln mit knackigem Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, übergossen mit einer leichten Limettensoße.
Grounded beef fried in a wok with la lot leaves in a bowl with salad, rice vermicelli, peanuts and roast onions. Pour over with a light lime sauce.



39

36. GLORY DUCK 10,90 €

Mit Reis serviertes knuspriges Entenfilet und im Wok gebratenes Saisongemüse, verfeinert in einer fruchtigen Pflaumenreduktion.
Crispy duck filet with rice and fried vegetables with a fruity sauce of plum.

37. GOLDEN RIVER POT 8,90 €

Hühnerbrustfilet in einer milden Kokos-Curry-Creme mit Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffeln, Kürbis, einem Hauch Koriander, serviert mit Reis.
Chicken in cari sauce from coconut cury creme with carrots, sweet potatoe, potatoes, pumpkin, coriander and served with thin rice.

38. BAO BURGER 9,90 €

Gegrilltes Rindfleischpatty mit Salat, Mangojulienne, Koriander und einer lieblichen Chili-creme in gedämpftem Bao-Brötchen, dazu frittierte Süßkartoffelstreifen.
Grilled beef patty with salad, mango, coriander and a mild chili crème in a steamed bao. Served with sweet potatoe fries.

39. HANOI'S SURF & TURF 12,90 €

Filetwürfel vom Rind gebraten mit Saisongemüse in einer Hoi Sin Sojareduktion dazu in Terijaki gegrillter Garnelenspieß mit Koriander und Reis.
Beef Cubes fried with vegetables in hoi sin reduction and a grilled shrimp skewer with terijaki topping, serve with rice and coriander.



38

Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren.
Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft oder legen Ihnen auf Wunsch eine schriftliche Dokumentation vor.

SUSHI · NIGIRI

1 STÜCK/PIECE



100. Avocado		1,40 €
101. Tamago	japanisches Omelette · japanese omelette	1,50 €
102. Inari	Tofutasche · Tofu	1,50 €
103. Spargel	grüner Spargel · green Asparagus	1,60 €
104. Oshinko	eingelegter Rettich · pickled radish	1,40 €
105. Wakame Gunkan	Algensalat · seaweed salad	1,60 €
106. Kimchi Gunkan	scharf eingelegter Chinakohl · spicy pickled chinese cabbage	1,60 €
107. Kani	Krebsfleischersatz · surimi	1,50 €
108. Sake	Lachs · salmon	1,80 €
109. Maguro	Thunfisch · tuna	2,00 €
110. Mutsu	Butterfisch · butter fish	1,90 €
111. Ebi	Großgarnele · shrimp	1,80 €
112. Unagi	Süßwasseraal · japanese eel	2,20 €
113. Spicy Tuna	pikanter Thunfisch · spicy tuna	2,20 €
114. Hotategai	Jacobsmuschel · scallops	2,30 €
115. Tobiko Gunkan	Rogen vom fliegenden Fisch · roe from flying fish	1,80 €
117. Ebi Furai Tempura	Garnele · tempura shrimp	2,20 €

~ CHEF'S SPECIAL ~

118. Unagi loves Salmon	Süßwasseraal & flambierter Lachs · jap. eel with flambéed salmon	3,00 €
-------------------------	--	--------

SUSHI · MAKI

6 STÜCK/PIECES



200. Avocado		2,60 €
201. Tamago	japanisches Omelette · japanese omelette	2,60 €
202. Kappa	Gurke · cucumber	2,60 €
203. Spargel	grüner Spargel · green Asparagus	2,60 €
204. Oshinko	eingelegter Rettich · pickled radish	2,60 €
205. Rucola	Rucola und Frischkäse · rucola and cream cheese	2,70 €
206. Mango		2,60 €
207. Kani	Krebsfleischersatz · surimi	3,10 €
208. Sake	Lachs · salmon	3,50 €
209. Tekka	Thunfisch · tuna	3,60 €
211. Ebi	Großgarnele · shrimp	3,30 €
212. Unagi	Süßwasseraal · japanese eel	3,80 €
213. Spicy Tuna	pikanter Thunfisch · spicy tuna	3,90 €
214. Salmonskin	frittierte Lachshaut · fried salmonskin	3,40 €
215. Mutsu	Butterfisch · butter fish	3,60 €

Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren. Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft oder legen Ihnen auf Wunsch eine schriftliche Dokumentation vor.

SUSHI · INSIDE OUT

8 STÜCK/PIECES



301. Tamago	jap. Omelette, Krebsfleischersatz, Avocado und Mayonnaise jap. omelette, surimi, avocado and mayonnaise	5,50€
305. Rucola	Rucola, Gurke, Frischkäse und Avocado rucola, cucumber, cream cheese and avocado	5,50€
306. Mango	Mango, Avocado und Gurke · mango, avocado and cucumber	5,50€
307. Kani	Krebsfleischersatz, Avocado, Mayonnaise und Flugfischrogen Surimi, avocado, mayonnaise and roe from flying fish	5,50€
308. Sake Avocado	Lachs, Avocado und Rogen vom fliegenden Fisch Salmon, avocado and roe from flying fish	5,90€
309. Maguro Avocado	Thunfisch, Avocado und Sesam · tuna, avocado and sesame	6,20€
310. Chicken Teriyaki	Hähnchen, Teriyaki, Gurke und Sesam Chicken, teriyaki, cucumber and sesame	6,20€
311. Ebi Fry Tempura	Garnele, Frischkäse und Sesam Tempura shrimp, cream cheese and sesame	7,50€
312. Unagi	Süßwasseraal, Gurke und Sesam · jap. eel, cucumber and sesame	6,50€
313. Spicy Tuna	pikantes Thunfischtatar, Gurke, Avocado, Lauch und Kresse Spicy tuna tartare, cucumber, avocado, spring onions and cress	6,50€
314. Salmonskin	Frittierte Lachshaut, Sesam und Mayonnaise Fried salmonskin, sesame and mayonnaise	5,90€



SUSHI · UZUMAKI HOUSE ROLLS

8 STÜCK/PIECES

- | | | |
|---------------------------|--|---------------|
| 400. Rock Lee Roll | Babyspinat, Avocado, Gurke, Frischkäse und Rucola
Young spinach, avocado, cucumber, cream cheese and rucola | 7,00 € |
| 401. Nagato Roll | Lachs, Avocado mit Mango umhüllt
Salmon, avocado wrapped in mango | 7,90 € |
| 402. Sasori Roll | Tempura Garnele, Frischkäse, Lachstartar, Flugfischrogen, mit Mango umhüllt
Tempura shrimp, cream cheese, salmon tartare, flyfish roe, wrapped in mango | 9,50 € |
| 403. Hinata Roll | Thunfisch, Avocado, scharfes Thunfischtartar, Flugfischrogen mit Gurke umhüllt
Tuna, avocado, spicy tuna tartare, flyfish roe wrapped in cucumber | 9,50 € |
| 404. Akatsuki Roll | Avocado, Lachs, Thunfisch, Kresse umhüllt mit Sesam
Avocado, salmon, tuna, cress wrapped in sesame | 7,90 € |
| 405. Naruto Roll | Avocado, Lachs, Ingwer umhüllt in flambierten Butterfisch
Avocado, salmon, ginger wrapped in flambéed butterfish | 8,90 € |
| 406. Minato Roll | jap. Aal, Gurke umhüllt mit flambierten Lachs und Flugfischrogen
jap. eel, cucumber wrapped in flambéed salmon and flyfish roe | 9,50 € |
| 407. Kakashi Roll | Grüner Babyspargel umhüllt mit flambierten Lachs und Lachs-Avocado-Tartar Topping
Young green asparagus wrapped in flambéed salmon and salmon-avocado tartare topping | 9,50 € |



Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren. Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft oder legen Ihnen auf Wunsch eine schriftliche Dokumentation vor.



SUSHI · CRUNCHY ROLL

6 STÜCK/PIECES

- | | | |
|---------------------------------|---|---------------|
| 500. Crunchy Veggie Roll | Maki mit Gemüse in knuspriger Hülle und Frischkäse
breaded mini rolls filled with cream cheese and vegetable | 4,50 € |
| 501. Crunchy Salmon | Maki mit Lachs und Frischkäse in knuspriger Hülle
breaded mini roll filled with cream cheese and salmon | 5,00 € |
| 502. Crunchy Chicken | Maki mit Tori Karaage Hühnerfleisch in knuspriger Hülle
breaded mini roll filled with tori karaage chicken | 4,50 € |
| 503. Crunchy Ebi Avocado | Maki mit Garnelen, Avocado und Frischkäse in knuspriger Hülle
breaded mini roll filled with shrimp, avocado and cream cheese | 5,00 € |
| 504. Crunchy Spicy Tuna | Maki mit pikantes Thunfischtatar in knuspriger Hülle
breaded mini roll filled with spicy tuna tatar | 5,50 € |

SUSHI · PLATES

- | | | | |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|
| 601. PLATE FOR 1 | 22,50 € | 601. PLATE FOR 2 | 45,00 € |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|





DRINKS · GETRÄNKE

SOFTDRINKS

COLA	0,2l 2,50 €	0,33l 3,00 €
COLA ZERO	2,50 €	3,00 €
FANTA	2,50 €	3,00 €
SPRITE	2,50 €	3,00 €
FRITZ APFELSCHORLE	0,2l	3,00 €
SAN PELLEGRINO	0,25l	0,75l
Acqua Panna (still)	2,70 €	5,80 €
Acqua Minerale (sparkling)	2,70 €	5,80 €

DRAFT CIDER

APFEL RÄUBER CIDER	0,3l	3,50 €
---------------------------------	------	--------

HOT AND HOMEMADE SPECIAL TEAS

MORNING SUN	3,90 €
Harmonische Teemischung aus Kardamon, Ingwer, Limetten und Orangenscheiben, abgeschmeckt mit Rohrzucker.	
GINGER LIME	3,90 €
Ingwertee mit Minzblättern, frischen Limetten und Kandiszucker.	

GOOOOOOD MORNING HANOI!
Sehr aromatischer vietnamesischer Kaffee aus dem Hochland „Trung Nguyen“ mit gezuckerter Kondensmilch.
CAFÉ SUA warm: 3,50 € · kalt: 4,00 €

BEER BOTTLED

TIGER	0,33l	3,10 €
SAIGON	0,35l	3,00 €
BITBURGER PILS	0,33l	2,90 €
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI	0,33l	2,90 €
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,50l	3,90 €

DRAFT BEER

HEINEKEN PILS	0,3l	3,30 €
HEINEKEN PILS	0,5l	3,90 €

HANOI SPECIAL'S	3,90 €
Gesunder Kräutertee aus Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter verfeinert mit Süßholz.	
LIME-LEMONGRAS	3,90 €
Sanfter Olong Tee mit frischen Ingwer, Zitronengras, Minze, Limettenblätter & Akazienhonig.	
HARMONIE	3,90 €
Milder Genuss aus schwarzen Tee und erlesenen Rosenblüten, verfeinert mit Ingwer.	

HOMEMADE · HAUSGEMACHT

NON ALCOHOLIC · ALKOHOLFREI

SUMMER CALL	Durstlöschender Eistee aus Süß-Sauer-Tamarind, Ananassaft, Ingwer, Sesam und Erdnüssen	4,50 €
MEKONG DELTA	Pfirsich-Zitronengras-Eistee mit Limettensaft und Rohrzucker	4,50 €
PINEAPPLE SUNRISE	Erfrischende Ananaslimonade mit Limettensaft, Rohrzucker, Erdbeersirup und Soda	4,50 €
TROPICAL AVOCADO	Cremiger Avocado-Kokos-Smoothie mit gezuckerter Kondensmilch	4,50 €
LIME ICETEA	Durstlöschender Eistee aus Limetten, Grüntee und Honig	4,50 €
WILD'N'SWEET	Leckere Beerenlimonade mit Limetten, Chiasamen und Soda	4,50 €
EXOTIC LOVE	Limetten-Eistee mit Rohrzucker, Himbeeren und Soda	4,50 €

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT ... 0,25l ... 3,30 €

WITH ALCOHOL · MIT ALKOHOL

HALONG BAY	Limetten, Minze, Holunder, Prosecco und Soda	6,90 €
HIMBEER MOJITO	Durstlöschender Mojito mit Dry Gin aus Himbeeren, Heidelbeeren und Tonicwasser	6,90 €
WEST LAKE	Hausgemachter Reisvodka (aus Klebreis), Ginger Beer, Limetten und Gurke	6,90 €
TURTLE TOWER	Grand Marnier, Bourbon, frisch gepresstem Limettensaft und Ginger Beer	6,90 €
SAKE MOJITO	Japanischer Reiswein (Sake), Limetten, Minze und Soda	6,90 €