



SP≡ISE≡KARTE≡





“

Jeder kennt das Sprichwort: Bei Mutti schmeckt's am besten.

Das stimmt damals wie heute. Allerdings ist die asiatische Küche heute mindestens ebenso beliebt wie die leckeren Gerichte unserer Mütter, die wir schon als Kind lieben gelernt haben.

Für all diejenigen unter euch haben wir gute Neuigkeiten: Bei der „COSIANA“ erwarten euch kulinarische Spezialitäten, die mit viel Liebe und Kreativität, frischen Bio-Zutaten und nach streng traditionellen Rezepten zubereitet werden. Genießen könnt ihr diese in einer entspannten, familiären Atmosphäre der indochinesischen 50er Jahre. Man sagt ja immer, dass man sich seine Familie nicht aussuchen kann. Bei eurer Cosiana werdet ihr schnell vom Gegenteil überzeugt werden.



Ngoc an Le | Inhaber COSIANA



SUSHI NIGIRI (2 Stück)

- | | | |
|------------|------------------------------------------------------------------|---------------|
| S1 | Tobiko ^(D) Fliegender Fisch Kaviar | 5,50 € |
| S2 | Unagi ^(D) Flussaal | 5,50 € |
| S3 | Sake ^(D) Lachs | 5,50 € |
| S4 | Maguro ^(D) Thunfisch | 6,00 € |
| S5 | Spicy Sake (gunkan) ^(D,K) Lachstartar | 6,50 € |
| S6 | Spicy Maguro (gunkan) ^(D,K) Thunfischtartar | 6,50 € |
| S7 | Ebi ^(B) Garnele | 5,50 € |
| S8 | Avocado | 3,50 € |
| S9 | Kanin ^(S) Surimi-Stick | 3,50 € |
| S10 | Inari ^(F) Gefüllte Tofutaschen | 3,50 € |
| S11 | Asupara Grüner Spargel | 3,50 € |
| S12 | Tamago ^(C) Omelett | 3,50 € |



NORI MAKI (6 Stück)

- | | | |
|------------|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| S20 | Mango Maki | 3,90 € |
| S21 | Tamago ^(C) mit Omelett | 3,90 € |
| S22 | Sake Maki ^(D) Lachs | 4,50 € |
| S23 | Tekka Maki ^(D) Thunfisch und Schnittlauch | 4,90 € |
| S24 | Ebi Maki ^(B) Garnele, Mayonnaise und Schnittlauch | 4,90 € |
| S25 | Surimi Maki ⁽⁵⁾ Surimi (Krebsfleischimitat) | 3,90 € |
| S26 | Asupara Maki mit grünem Spargel | 3,90 € |
| S27 | Kappa Maki Gurke | 3,90 € |
| S28 | Shinko Maki Eingelegter Rettich | 3,90 € |
| S29 | Avocado Maki | 3,90 € |



INSIDE OUT MAKI (8 Stück)

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| S30 Sweet Salmon ^(D) | 7,50 € |
| Lachs, Mango, Blütenmix | |
| S31 Salmon-Rucola ^(D,G) | 7,50 € |
| Lachs, Gurke, Philadelphia, Rucola | |
| S32 Salmon-Avocado ^(D,G) | 7,50 € |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam | |
| S33 Sake Kawa ^(D,G) | 7,90 € |
| Gegrillter Lachsbauch, Rucola, Philadelphia, Shiso | |
| S34 Fried Salmon ^(D,G) | 7,90 € |
| Gebratener Lachs, Gurke, Philadelphia, Rucola | |
| S35 Salmon Skin ^(D,G,K) | 7,50 € |
| Gebratene Lachshaut, Gurke, Mayonnaise, Sesam | |
| S36 Salmon Tartar (scharf) ^(D,K) | 7,90 € |
| Lachstartar, Gurke, Avocado, Sesam, Kaviar, Shiso | |
| S37 Boston ^(D) | 7,90 € |
| Thunfisch, Avocado, Kaviar | |
| S38 Pirikara (scharf) ^(D,K) | 7,90 € |
| Marinierter Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße, Sesam | |
| S39 Cosiana Tuna ^(D,G,K) | 7,90 € |
| Thunfisch, Philadelphia, Chilipulver, Rucola | |
| S40 Exotic Tuna ^(D) | 7,90 € |
| Thunfisch, Mango, Blütenmix | |
| S41 China Town ^(A1,D,G,K) | 7,50 € |
| Gebackene Ente, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise, Sesam | |
| S42 Tori Teriyaki ^(A1,K) | 7,50 € |
| Gegrilltes Huhn in Teriyaki-Soße, Gurke, Sesam | |
| S43 Tori Karaage ^(A1,G,K) | 7,50 € |
| Frittiertes Huhn, Gurke, Mayonnaise, Sesam | |



- S44 Crispy Ebi** ^(A1,D,G) **7,50 €**
Garnelen im Tempurateig, Gurke, Mayonnaise, Rucola
- S45 California** ^(B,D,5) **7,50 €**
Gurke, Avocado, Surimi, Kaviar
- S46 Ebi-Kaviar** ^(B,D,G) **7,90 €**
Garnele, Avocado, Philadelphia, Kaviar
- S47 Fresh Ebi** ^(B,G) **7,90 €**
Garnele, Gurke, Philadelphia, Rucola
- S48 Una Kiu** ^(D,K) **8,50 €**
Marinierter gebratener Flusssaal, Gurke, Sesam
- SV1 Kani Chiko** **7,50 €**
Surimi, Rucola, Philadelphia und Perila
- SV2 Kappa-Philadelphia** ^(G,K) **7,50 €**
Gurke, Philadelphia, Sesam
- SV3 Kappa-Tamago** ^(G,K) **7,50 €**
Gurke und Eierstich, Sesam
- SV4 Avocado-Philadelphia** ^(G,K) **7,50 €**
Avocado, Philadelphia, Sesam
- SV5 Perilla** ^(G) **7,50 €**
Avocado, Philadelphia, Rucola, Perila
- SV6 Mango Dream** ^(G) **7,50 €**
Mango, Philadelphia, Rucola, Blütenmix
- SV7 Sweet Veggi** ^(F) **7,50 €**
Mango, Rettich, frittierter Tofu, Blütenmix
- SV8 Horenzo** ^(E,K) **6,90 €**
Blattspinat, Erdnusspaste, Sesam

(SV = Vegetarisches Sushi)



FUTO MAKI & CRUNCHY

(6 Stück mit Special Sauce)

- | | |
|------------------------------------------------------------|----------------|
| S50 Futo Classic ^(C,F) | 8,50 € |
| Gurke, Avocado, Omelett, Mango und grüner Spargel | |
| S51 Crispy Black Tiger ^(A1,D) | 11,50 € |
| Garnelen im Tempurateig, Avocado, Salat, Kaviar und Kresse | |
| S52 Crunchy Naomi (Gebacken) ^(B,C,G) | 11,50 € |
| Surimi, Avocado, Philadelphia und Kresse | |
| S53 Crunchy Salmontartar (Gebacken) ^(D) | 11,50 € |
| Lachstartar, Mango, Avocado und Frühlingszwiebeln | |
| S54 Crunchy Veggi (Gebacken) ^(C, D) | 11,50 € |
| Gurke, Mango, Avocado, Omelett, Philadelphia und Shinko | |



SASHIMI

- | | |
|---------------------------------------------------------------|----------------|
| S55 Sashimi Lachs 6 Stück ^(D) | 14,90 € |
| S56 Sashimi Thunfisch 6 Stück ^(D) | 17,50 € |
| S57 Sashimi Thunfisch und Lachs 8 Stück ^(D) | 19,90 € |



ROLL ON ROLL (8 Stück)

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| S60 Rainbow ^(D,G) | 10,90 € |
| Paprika, Avocado, Philadelphia, mit Lachs und Thunfisch ummantelt | |
| S61 King Salmon ^(D,G) | 10,90 € |
| Gebratene Lachshaut, Gurke, Philadelphia, mit Lachs ummantelt | |
| S62 King Tuna ^(D,G) | 10,90 € |
| Avocado, Rucola, Philadelphia, Kaviar, mit Thunfisch ummantelt | |
| S63 Avo Dream ^(D) | 10,90 € |
| Flussaal, Gurke mit Avocado ummantelt | |
| S64 Gold Garten ^(A1,F) | 10,90 € |
| Auberginen Tempura, Inari und Rucola mit Avocado ummantelt | |
| S65 Venedig Dream ^(D,G) | 10,90 € |
| Rucola, Tomaten, Philadelphia Olivenöl mit flambiertem Lachs ummantelt | |
| S66 King Scorpion ^(A1,B,D) | 10,90 € |
| Garnelen im Tempurateig, Gurke, Rucola mit Lachs ummantelt | |
| S67 Sportler ^(D,G) | 10,90 € |
| Avocado, Spargel, Philadelphia, Shiso mit Lachs ummantelt | |



SUSHI MIX

- SV9 Vegi Mix 1** (C,E,F,K) **12,50 €**
1 Avocado Maki, 1 Gurke Maki, 1 Spargel Maki, 1 Rettich Nigiri,
1 Tamago Nigiri
- SV10 Vegi Mix 2** (A1,C,E,F,K) **16,90 €**
1 Inside Out Avocado Philadelphia, 1 Mango Maki,
1 Futomaki (Gurke, Eierstich, Mango, Avocado, Shinko,
Philadelphia)
- S70 Sapporo** (B,D,K) **11,90 €**
1 Avocado Maki, 1 Sake Maki (Lachs) 1 Ebi Nigiri (Garnele),
1 Sake Nigiri(Lachs)
- S71 Osaka** (C,D,K,N) **14,90 €**
Inside Out Salmon Philadelphia, 4 Nigiri (Lachs, Thunfisch,
Avocado, Garnele)
- S72 Nagano** (D) **12,50 €**
3 Nori Maki bestehend aus Sake (Lachs), Kappa (Gurke),
Tekka (Thunfisch)
- S73 Sushi Platte (2 Personen, gemischt)** (A1,B,C,D,E,F,K,N) **36,90 €**
(von uns für Sie zusammengestellt)
2 Maki, 2 Inside Out, 1 Tempura Roll und 4 Nigiri
- S74 Sushi Platte (2 Personen, gemischt)** (A1,B,C,D,E,F,K,N) **44,90 €**
2 Maki, 2 Inside Out, 4 Nigiri und kleine Lachs Sashimi
- S75 Sushi Platte (3 Personen)** (A1,B,C,D,E,F,K,N) **52,90 €**
(von uns für Sie zusammengestellt)
3 Maki, 2 Inside Out, 1 Big Roll, Tempura Roll und 6 Nigiri

(SV = Vegetarisches Sushi)



SANDWICH & TEMPURA

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| S80 Sandwich Sake-Avocado ^(D,G,K) Lachs-Avocado-Philadelphia mit Sesam (4 Stück) | 9,50 € |
| S81 Sandwich Sake-Rucola ^(D,G) Lachs-Gurke-Philadelphia mit Rucola (4 Stück) | 9,50 € |
| S82 Tempura Sake Avocado (gebacken) ^(A1,D,G,K) mit Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam (8 Stück) | 10,90 € |
| S83 Tempura Sake no hara-yaki (gebacken) ^(A1,D,G,K) mit gebratenem Lachsbauch, Avocado, Philadelphia, Rucola (8 Stück) | 10,90 € |
| S84 Tempura Yakitori (gebacken) ^(A1,G,K) mit frittiertem Huhn, Gurke, Mayonnaise und Sesam (8 Stück) | 10,90 € |
| S85 Tempura Sake no Kawa (gebacken) ^(A1,D,G,K) mit Lachshaut, Gurke, Mayonnaise und Sesam (8 Stück) | 10,90 € |
| S87 Tempura Maguro (scharf-gebacken) ^(A1,D,K) mit Thunfisch mariniert, Gurke, Chili-Mayonnaise- Soße, Sesam (8 Stück) | 10,90 € |



LOSIANA BOWLS

Verschiedenen Sushireisschalen, Avocado, Mango, Gurke, Wildkräutersalat, Edamame, junger Mais, Kirschtomaten

On Top:

Lauchzwiebeln, Daikon, Kresse, Sesam, Blütenmix

Wahlweise:

| | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| B1 mit Lachs ^(D,F,K) | 12,90 € |
| B2 mit Tofu ^(F,K) | 11,90 € |
| B3 mit Knuspriger Ente ^(A1,F,K) | 12,90 € |
| B4 mit knusprigem Huhn ^(A1,F,K) | 11,90 € |
| B5 mit Thunfisch (mariniert in Chili-Soße) ^(D,F,K) | 12,90 € |

Dazu:

- a. Honig-Senf-Soße
- b. Sesam Dressing ^(K)
- c. Yuzu-Ponzu-Soße




SUPPEN

- 1 Peking Suppe^(C)** **3,90 €**
Typische chinesische pikante Suppe
- 2 Miso Suppe (Japan)^(A1,F)** **4,90€**
Wakama, Sojabohnenpaste, Tofu, Sojasoße und Frühlingszwiebel
- 3 Wantan Suppe^(A1,B)** **4,90 €**
Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch, Pak Choi, Lauchzwiebeln und Koriander in Hühnerfond
- 4 Tom Kha Gai (scharf)^(G)** **4,90 €**
milde Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Kirschtomate, Champignons, Rotezwiebeln, Bambus und Thai-Kräuter
- 5 Tom Kha Gung (scharf)^(B,G)** **4,90 €**
milde Kokossuppe mit Garnelen, Kirschtomate, Champignons, Rotezwiebeln, Bambus und Thai-Kräuter
- 6 Tom Yam Gai (sauer-scharf)^(B)** **4,90 €**
bekannteste thailändische Nationalgericht, zubereitet mit Hühnerbrustfilet, Kirschtomate, Champignons, Rotezwiebeln, Bambus, Tamarindenpaste und Thai-Kräuter
- 7 Tom Yam Gung (sauer-scharf)^(B)** **4,90 €**
bekannteste thailändische Nationalgericht, zubereitet mit Garnelen, Kirschtomate, Champignons, Rotezwiebeln, Bambus, Tamarindenpaste und Thai-Kräuter



SALATE

- | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 10 | Sojasprossen Salat ^(F) Blanchierter Sojasprossen mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Soja-Ponzu Sauce | 4,50 € |
| 11 | Gomae Horenso ^(K) Blanchierter Spinat mit Sesamdressing | 5,50 € |
| 12 | Avocado Salat ^(E,F) Avocado mit bunte Wildkräutersalat mit hausgemachter Ingwer-Zwiebel-Dressing | 6,50 € |
| 13 | Gemischter Salat ^(E,F) Wildkräutersalat, Erdnüsse, Gurke, Paprika, Minze, Koriander und eigener hausgemachter Soße | |
| | a) mit Mango | 6,50 € |
| | b) mit Hühnerbrustfilet | 6,50 € |
| | c) mit Rindfleisch | 7,90 € |
| | d) mit Garnelen | 7,90 € |
| 15 | Lachs Mango Salat ^(D,E,F) gebratenes Lachsfilet, Mango, Avocado, bunte Wildkräutersalat mit hausgemachter Ingwer-Zwiebel-Dressing | 10,90 € |
| 16 | Lachstartar ^(D,F) Gewürfeltes Lachsfilet, Spargel, Avocado mariniert mit Soja-Chili-Soße auf Salat-Bouquet | 9,50 € |
| 17 | Thunfischtartar ^(D,F) Gewürfeltes Thunfischfilet, Avocado mariniert mit Soja-Chili-Soße auf Salat-Bouquet | 10,50 € |



VORSPESIEN

- V1 Minifruhlingsrollen** ^(A1,F) (mit Süß-Chili-Soße) **3,50 €**
6 Vegetarisch Minifruhlingsrollen
- V2 Nem (mit hausgemachter Soße)** ^(B,C) **5,50 €**
2 große vietnamesische Fruhlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Eier, Glasnudeln, Kohlrabi und Karotten in Reispapier gewickelt
- V3 Gebackene Wantan** ^(A1,B) (mit Süß-Chili-Soße) **4,90 €**
6 Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch
- V4 Gyosa (mit Ponzu-Dip)** ^(A1) **6,50 €**
6 gedämpfte Teigtaschen mit Huhn und Gemüsefüllung
- V5 Crispy Pocket (Süß-Chili-Soße)** ^(B) **6,50 €**
4 Garnelen im knusprigen Kartoffelnetz
- V6 Edamame** ^(F) **5,50 €**
Frühe Ernte Sojabohnen mit Meersalz



ENTENFLEISCH (mit Reis)

- | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 30 | Vit Chua Ngot ^(A1) Knusprige Ente mit Ananas, Bambus, Paprika in Süß-Sauer-Soße | 14,90 € |
| 31 | Vit Rau ^(A1,F) Knusprige Ente mit ausgesuchtem Saison-Gemüse und dunkler Soja-Soße | 14,90 € |
| 32 | Vit Sate ^(A1,E) Knusprige Ente mit Saison-Gemüse und Erdnuss-Kokosmilch-Soße | 14,90 € |
| 33 | Vit Teriyaki ^(A1,F) Knusprige Ente mit Saison-Gemüse und Teriyaki Soße | 14,90 € |
| 34 | Vit Thai Curry ^(A1,G) Rotes oder Masaman Thai Curry mit knuspriger Ente, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Basilikum | 14,90 € |



HUHN (mit Reis)

- | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 40 | Ga chua-ngot ^(A1) Gebackenes Huhn mit Ananas, Bambus, Paprika in Tamarinde Süß-Sauer Soße | 11,90 € |
| 41 | Ga-Sate ^(A1,E,G) Gebackenes Huhn mit gemischtem Gemüse und Kokosmilch- Sate Soße | 12,90 € |
| 42 | Ga Teriyaki ^(A1,F) Gebackenes Huhn mit Saison-Gemüse und Teriyaki-Soße | 12,90 € |
| 43 | Ga Thai Curry ^(A1,G) Gebackenes Huhn, rotes oder Masaman Thai Curry mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronen- gras, Basilikum | 12,90 € |

A close-up photograph of a plate of Thai chicken breast. The plate is light blue and contains a mound of white rice on the left, topped with a slice of orange carrot. To the right is a stir-fry of chicken breast, bamboo shoots, green bell peppers, and carrots. A garnish of sliced red onions is on the left side of the plate.

HÜHNERBRUSTFILET (mit Reis)

- | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 44 | Ga-Sa-Ot (scharf) ^(F) | 11,90 € |
| | Gebratenes Huhn mit Bambus, Champignons, Paprika, Chili, Zitronengras, Lauchzwiebeln und Sojasoße | |
| 45 | Ga xao Rau ^(F) | 10,90 € |
| | Gebratenes Huhn mit Saison-Gemüse und Sojasoße | |
| 46 | Ga-Xao-Dua | 11,90 € |
| | Gebratenes Huhn mit frischer Ananas, Bambus, Paprika und Lauchzwiebeln | |
| 47 | Ga Erdnuss ^(E,G) | 11,90 € |
| | Gebratenes Huhn mit Saison-Gemüse in Kokosmilch-Erdnuss-Soße | |
| 48 | Ga Thai Curry ^(A1,G) | 11,90 € |
| | Gebratenes Huhn, rotes oder Masaman Thai Curry mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Basilikum | |



RINDFLEISCH (mit Reis)

- | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 50 | Bo-Xao-Hanh Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Bambus, Paprika und Lauchzwiebeln | 13,50 € |
| 51 | Bo Sa Ot^(F) (scharf) Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Lauchzwiebeln, Champignons, Bambus, Karotten, Paprika und dunkler Soja-soße | 13,50 € |
| 52 | Bo Dau Den^(F) (scharf) Gebratenes Rindfleisch mit schwarzen Bohnen, Zitronengras, Champignons, Bambus, Lauchzwiebeln, Chili, Paprika, Karotten und dunkler Sojasoße | 13,50 € |
| 53 | Bo Xao Dua Gebratenes Rindfleisch mit frischer Ananas, Lauchzwiebeln, Bambus, Karotten und Paprika | 13,50 € |
| 54 | Bo Luc Lac Gebratenes Rindfleisch in Rotwein gebraten mit ausgesuchtem Saison-Gemüse | 14,90 € |
| 55 | Bo Pakchoi Gebratenes Rindfleisch mit Pakchoi und Knoblauch | 13,50 € |
| 56 | Bo Thai Curry^(G) Rotes oder Masaman Thai Curry mit gebratenem Rindfleisch, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Basilikum | 13,50 € |



MEERESFRÜCHTE (mit Reis)

- | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 60 | Muc Sa Ot ^(F,N) Gebratener Tintenfisch mit Zitronengras, Chili, Lauchzwiebeln, Champignons, Bambus, Karotten und Paprika | 13,50 € |
| 61 | Muc Dau Den ^(F,N) Gebratener Tintenfisch mit schwarzen Bohnen, Zitronengras, Champignons, Bambus, Lauchzwiebeln, Chili, Karotten und Paprika | 13,50 € |
| 62 | Muc Xao Dua ^(N) Gebratener Tintenfisch mit frischer Ananas, Lauchzwiebeln, Karotten, Paprika | 13,50 € |
| 63 | Ca Xao Gung ^(B,D,F) Gebratenes Barschfilet mit Chili, Lauchzwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander, Karotten und frischen Champignons | 13,90 € |
| 64 | Salmon Teriyaki ^(D,F) Gegrillter Lachs mit Teriyaki-Soße und Wildkräutersalat Beilage | 15,90 € |
| 65 | Gegrilltes Lachsfilet Thai Curry ^(D,G) Rotes oder Masaman Thai Curry mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras | 14,90 € |
| 66 | Garnelen Thai Curry ^(B,G) Rotes oder Masaman Thai Curry mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Basilikum | 13,90 € |
| 67 | Tom xao rau que ^(B,F) Gebratene Garnele mit Knoblauch, Gemüse, Peperoni, Thai-Basilikum, Lauchzwiebel | 13,90 € |

A photograph of a green plate containing a mound of white rice on the left and a colorful stir-fry of vegetables and tofu on the right. The stir-fry includes broccoli, red bell peppers, carrots, and onions. Several mushrooms are scattered on the dark surface to the right of the plate.

VEGETARISCHE GERICHTE (mit Reis)

- | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 70 | Gebratenes Gemüse ^(F) im heißen Wok kurz angebratenes frisches Gemüse mit dunkler Sojasoße | 10,90 € |
| 71 | Gebratener Pak Choi mit Ingwer und Knoblauch | 11,90 € |
| 72 | Tofu Aubergine ^(F) Gebratenes Tofu mit Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebel und Rote Sisho Blätter | 11,90 € |
| 73 | Gebratenes Tofu (Dao Xot Ca Chua) ^(F) gebratenes Tofu mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Koriander in Tomatensoße und Rote Sisho Blätter | 11,90 € |
| 74 | Tofu Thai Curry ^(F,G) Rotes oder Masaman Thai Curry mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Basilikum | 10,90 € |



BRATREISGERICHTE

Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Lauch und Spitzkohl

| | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| R1 | Hühnerfleisch ^(C,F) | 9,90 € |
| R2 | Rindfleisch ^(C,F) | 10,90 € |
| R3 | Garnelen ^(B,C,F) | 12,90 € |
| R4 | Gebackene Ente ^(A1,C,F) | 14,90 € |
| R5 | Gebackenes Huhn ^(A1,C,F) | 11,90 € |
| R6 | Gemüse ^(C,F) | 9,90 € |
| R7 | Nasi Goreng ^(B,C,F) mit Garnelen, Rindfleisch, Hühnerfleisch, gemischtem Gemüse und Curry | 11,90 € |



BRATNUDELGERICHTE

Gebratene Nudeln mit Ei, Karotten, Lauch und Spitzkohl

| | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| N1 | Hühnerfleisch ^(C,F) | 9,90 € |
| N2 | Rindfleisch ^(C,F) | 10,90 € |
| N3 | Garnelen ^(B,C,F) | 12,90 € |
| N4 | Gebackene Ente ^(A1,C,F) | 14,90 € |
| N5 | Gebackenes Huhn ^(A1,C,F) | 11,90 € |
| N6 | Gemüse ^(C,F) | 9,90 € |
| N7 | Bami Goreng ^(B,C,F) mit Garnelen, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Gemüse und Curry | 11,90 € |



VIETNAM TRADITION

Eine traditionelle Suppe der Vietnamesischen Küche. Der Fond entwickelt durch die lange Kochzeit mit Markknochen und Suppenfleisch von Rind seinen charakteristischen Umami Geschmack. Die Würze stammt von schwarzem Kardamom, Koriandersamen, Nelken, Sternanis, Zimtstangen, Ingwer, Schalotten und angerösteten Zwiebeln.

Serviert wird die Suppe mit Reismudeln, Sojasprossen, Thai-Basilikum garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Europagrass

Wahlweise mit

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Vn1 Pho Tofu ^(F) | 12,00 € |
| Vn2 Ga (Hühnerfleisch) ^(F) | 12,00 € |
| Vn3 Pho Bo (Rindfleisch) ^(F) | 12,00 € |
| Vn4 Bun Bo (Rindfleisch) ^(C,E,F) | 15,90 € |
| Reismudeln mit gebratenem und mariniertem Rindfleisch, vietnamesischer Frühlingsrolle, Zwiebeln, Erdnüssen und gemischtem Salat, dazu hausgemachte Spezialsoße | |
| Vn5 Pho Xao ^(C,E,F) | 13,90 € |
| Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Garnelen oder Tofu Pak Choi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und gemischtem Salat dazu hausgemachte Spezialsoße | |



NACHSPEISEN

- | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|---------------|
| 80 | Che dau do ^(E) | 5,90 € |
| | Klebreis mit Kokosnussmilch, roten Bohnen, Palmzucker und Erdnüssen | |
| 81 | Xoi Xoai ^(E) | 6,50 € |
| | Klebreis mit Kokosnussmilch, Mango und Erdnüssen | |
| 82 | Xoi Nep Den ^(E) | 7,50 € |
| | Schwarzer Klebreis mit Kokoscreme, Flugmangowürfel und Sesam | |

EXTRAS

- | | | |
|------------|-----------------------------------------------------|---------------|
| 101 | Reis | 2,00 € |
| 102 | Gebratener Reis (Beilage) ^(C, F) | 4,90 € |
| 103 | Gebratene Nudeln (Beilage) ^(C, F) | 4,90 € |
| 104 | Erdnusssoße ^(E) | 4,50 € |
| 105 | Süß-Sauer-Soße | 4,50 € |
| 106 | Thai-Curry-Soße ^(G) | 4,50 € |
| 107 | Sojasoße ^(F) | 0,50 € |
| 108 | Süß-Chili-Soße ^(2,5) | 0,50 € |
| 109 | Samba Olek ^(2,5) | 0,50 € |



GETRÄNKE (inkl. Pfand)

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| 200 Hugo | 0,3l | 5,50 € |
| 201 Aperol spritz | 0,3l | 6,90 € |
| 202 Weissen Alkoholfrei | 0,5l | 4,10 € |
| 203 Bier Alkoholfrei | 0,5l | 3,90 € |
| 300 Erfrischungsgetränk Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spetzi, Coca-Cola light | 0,2l | 1,90 € |
| 302 Erfrischungsgetränk Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spetzi, Coca-Cola light | 0,4l | 3,70 € |
| 303 Selter Wasser | 0,2l | 2,50 € |
| Sprudel oder Naturell | 0,7l | 5,50 € |
| 305 Schorle Mangoschorle, Lycheeschorle, Johannisberrsaft- schorle, Maracujasaftschorle, Guavesaftschorle | 0,4l | 4,20 € |
| 306 Säfte Mangosaft, Lycheesaft, Guavesaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft | 0,2l | 2,90 € |
| 400 Tasse Kaffee | | 2,90 € |
| 401 Espresso | | 2,30 € |
| 402 Cappuchino | | 3,50 € |
| 403 Milchkafee | | 3,50 € |
| 404 Kanne Grüner Tee | | 4,50 € |
| 405 Kanne Jasmintee | | 4,50 € |

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1) Stabilisator Eisen-II-gluconat | 12) Zitronensäure |
| 2) Säuerungsmittel E330 | 13) Phosphat |
| 3) Sojalecithine E322 | 14) Sulfite |
| 4) Schwefeldioxid | 15) Farbstoffe |
| 5) Antioxidationsmittel | 16) Chininhaltig |
| 6) Zuckerkulör E150cc | 17) Aromastoffe |
| 7) Trennmittel E535 | 18) Säureregulator |
| 8) Glukosesirup | 19) Koffeinhaltig |
| 9) Emulgator (Mono- u. Diglyceride) | 20) Phenylalaninquelle |
| 10) Verdickungsmittel: Johanneskernmehl | 21) natürliches Zitronen-Limetten- Aroma |
| 11) Verdickungsmittel: Guarkernmehl | |

ALLERGENE

- | | |
|---------------|-------------------------------|
| A1 Weizen | H3 Walnüsse |
| A2 Roggen | H4 Cashewnüsse |
| A3 Gerste | H5 Pecannüsse |
| A4 Hafer | H7 Paranüsse |
| B Krebstiere | H8 Macadamianüsse |
| C Eier | I Sellerie |
| D Fische | J Senf |
| E Erdnüsse | K Sesam |
| F Sojabohnen | L Schwefeldioxid & Sulfite |
| G Milch | M Lupinen |
| H1 Mandeln | N Weichtiere |
| H2 Haselnüsse | |

Wir weisen darauf hin, dass wir in unseren Gerichten normalerweise kein Glutamat verwenden. Es ist lediglich in fertigen Produkten wie z.B. Sojasoße, Mini-Frühlingsrollen enthalten.

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.

