Bự Thành

Neue Bahnhofstraße 36, 10245 berlin
+49 30 71531545

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUSHI MENU

S0. Vegetarisch VEGETARISCH **12,50 €**
6 Stk./pcs. Vegi Spezial Roll frittierte, 4 Stk./pcs. Avocado Maki, 4 Stk./pcs. Kappa, 4 Stk./pcs. Oshinko, 4 Stk./pcs. Shiitake Maki

S1. Vegetarisch 2 Per. VEGETARISCH **22,90 €**
6 Stk./pcs. Spezial Roll frittierte, 4 Stk./pcs. Kappa, 4 Stk./pcs. Avocado, 4 Stk./pcs. Oshinko, 4 Stk./pcs. Shiitake Maki, 1 Stk./pcs. Avocado, 1 Stk./pcs. Tamago, 1 Stk./pcs. Shiitake, 1 Stk./pcs. Tofu Nigiri, 4 Stk./pcs. Tamago I.O, 4 Stk./pcs. Inari I.O

S2. Maki Vegetarisch VEGETARISCH **9,90 €**
6 Stk./pcs. Avocado Maki, 6 Stk./pcs. Kappa Maki, 3 Stk./pcs. Oshinko Maki, 3 Stk./pcs. Shiitake Maki

S3. Vegetarisch VEGETARISCH **11,90 €**
3 Stk./pcs. Avocado Maki, 3 Stk./pcs. Kappa Maki, 4 Stk./pcs. Tamago I.O., 4 Stk./pcs. Inari, 1 Stk./pcs. Nigiri Shiitake, 1 Stk./pcs. Nigiri Inari

S4. Sake set **10,90 €**
2 Stk./pcs. Sake Nigiri, 6 Stk./pcs. Maki Sake, 4 Stk./pcs. I.O Sake

S5. Sake Set **14,90 €**
8 Stk./pcs. Nigiri (Lachs), 6 Stk./pcs. Maki (Lachs), 3 Stk./pcs. Spezial Roll (frittiert)

S7. Set 7 **12,90 €**
8 Stk./pcs, Sake Maki, 8 Stk./pcs. Maguro Maki, 4 Stk./pcs. Nigiri (Sake, Ebi, Maguro, Butterfisch)

S8. Maguro & Sake **15,90 €**
6 Stk./pcs. Nigiri (3x Sake & 3x Maguro), 3 Stk./pcs. Futo Maki, 6 Stk./pcs. Maki (3x Sake & 3x Maguro)

S9. Favourite **12,90 €**
4 Stk./pcs. Nigiri (Sake, Maguro, Ibodai, Ebi), 6 Stk./pcs. Maki (Mix), 3 Stk./pcs. Futo Maki

S10. Premium **13,90 €**
4 Stk./pcs. California, 3 Stk./pcs. Futo Maki, 4 Stk./pcs. Nigiri (Sake, Maguro, Ibodai, Ebi)

S12. Inside-out **12,90 €**
8 Stk./pcs. California I.O., 4 Stk./pcs. Sake I.O., 4 Stk./pcs. Maguro I.O.

S13. Hot Spicy **11,90 €**
8 Stk./pcs. I.O Hot Spicy Ebi, 6 Stk./pcs. Hot Spicy Tuna Maki

S15. für 2 Personen **28,90 €**
8 Stk./pcs. Sake Maki, 8 Stk./pcs. Maguro Maki, 4 Stk./pcs. California I.O , 4 Stk./pcs. Lachs I.O, 6 Stk./pcs. Spezial Roll frittiertes, 6 Stk./pcs Nigiri (2 Sake, Maguro, Butterfisch, Ebi, Avocado)

S18. für 3 Personen **42,90 €**
9 Stk./pcs. Nigiri (3x Sake, 3x Maguro, Ebi, Ibodai, Unagi), 6 Stk./pcs. Sake Maki, 6 Stk./pcs. Tekka Maki, 6 Stk./pcs. Ibodai Maki, 4 Stk./pcs. I.O California, 4 Stk./pcs. I.O Sake, 8 Stk./pcs. Ebi Tempura I.O., 6 Stk./pcs. Spicy Roll Lachs

S20. Für 4 Personen **52,90 €**

4 Stk./pcs. Maki (Sake, Tekka, Ebi, Ibodai), 8 Stk./pcs. Nigiri (4x Sake, 2x Ibodai, 2x, Maguro), 8 Stk./pcs. Ebi Tempura I.O., 4 Stk./pcs. I.O California, 4 Stk./pcs. Lachs I.O, 8 Stk./pcs. Spicy Roll Tempura, 4 Stk./pcs, Sashimi Lachs

POKE BOWLS

a. Lachs Sashimi **14,90 €**
salmon sashimi

b. Thunfisch Sashimi **15,90 €**
tuna sashimi

c. Gegrillter Lachs **14,90 €**
grilled salmon

d. Gegrilltes Hühnerfleisch **13,90 €**
grilled chicken

e. Mix Sashimi **16,90 €**
Lachs, Thunfisch, Butterfisch - salmon, tuna, butterfisch

f. Mix Tatar **15,90 €**
Gehackter Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi - Minced salmon, tuna, prawns, surimi

g. Vegan **12,90 €**
Vegan Tofu oder Veggie Ente - Vegan tofu or veggie duck

MAKI

Kappa **3,50 €**
Gurke und Sesam - Cucumber and sesame

Avocado **3,50 €**
Avocado und Sesam - Avocado and sesame

Oshinko **3,50 €**
Rettich und Sesam - Radish and sesame

Shiitake **3,50 €**
Jap. Pilze und Sesam - Jap. mushroom and sesame

Inari **3,50 €**
Jap. Tofutasche - Jap. tofu bag

Tamago VEGETARISCH **3,50 €**
Ei und Sesam - Egg and sesame

Rucola & Gurke VEGETARISCH **3,80 €**
Rucola, Gurke, Cream Cheese, Sesam - Rucola, cucumber, cream cheese, sesame

Sake **3,80 €**
Lachs - Salmon

Sake Avocado **4,00 €**
Lachs, Avocado - Salmon, avocado

Salmon Skin **3,50 €**
Gegrillte Lachshaut, Sesam, Cream Cheese - Grilled salmon skin, sesame, cream cheese

Tekka **4,20 €**
Thunfisch - Tuna

Tekka & Avocado **4,50 €**
Thunfisch, Avocado - Tuna, avocado

Ibodai **3,90 €**
Butterfisch, Lauchzwiebeln - Butterfish, spring onions

Unagi **4,50 €**
Aal, Sesam - Eel, sesame

Ebi Avocado **3,90 €**
Garnelen, Avocado - Prawns, avocado

California Avocado **3,90 €**
Surimi, Avocado - Surimi, avocado

Olga **3,90 €**
Gek. Garnelen & Jap. Mayo - Cooked prawns & jap. Mayo

Negi Tekka **3,90 €**
Thunfisch, Lauchzwiebeln - Tuna & spring onions

Hot Spicy Tuna Maki **3,90 €**

TEMAKI

Salmon Skin **3,80 €**
Lachs, Lachshaut & Avocado, Gurke - Salmon, salmon skin, avocado, cucumber

Sake **3,50 €**
Lachs & Fischrogen - Salmon, fish roe

Sake Avo **3,80 €**
Lachs & Avocado, Fischrogen - Salmon, avocado, fish roe

Maguro **3,90 €**
Thunfisch & Gurke - Tuna & cucumber

California **3,50 €**
Surimi, Avo, Fischrogen - Surimi, avocado, fish roe

Vegetarisch VEGETARISCH **3,50 €**
Omelett oder Inari und Avo, Rettich, Gurke - Omelette or Inari and avocado, radish, cucumber

NIGIRI

Avocado 3,00 €

Inari 3,00 €
Jap. Tofutasche - Japanese tofu bags

Tamago VEGETARISCH 3,00 €
Jap. Omelett - Japanese omelette

Sake 3,50 €
Lachs - Salmon

Maguro 4,00 €
Thunfisch - Tuna

Ebi 3,50 €
Gekochte Garnelen - Cooked prawns

Unagi 4,50 €
Gegrillter Süßwasseraal - Grilled fresh water eel

Ibodai 3,90 €
Butterfisch - Butterfish

Kani California 3,40 €
Krebsfleischimitat - Crab stick

Ika 3,60 €
Sepia - Cuttlefish

Tako 3,60 €
Oktopus - Octopus

Hokkigai 3,60 €
Trogmuschel - Thick trough shell

Ikra 6,90 €
mit keta-Kaviar

INSIDE OUT

Inari VEGETARISCH **3,90 €**
jap. Tofutasche, Rettich, Gurke, Avocado, Cream cheese, Sesam - Japanese tofu bags, radish, cucumber, avocado, cream cheese, ses

Tamago VEGETARISCH **3,90 €**
jap. Omelett, Rettich, Gurke, Avocado, Cream cheese, Sesam - Japanese omelette, radish, cucumber, avocado, cream cheese, sesame

Sake **4,20 €**
Lachs, Avocado, Fischrogen und Sesam - Salmon, avocado, fish roe, sesame

Maguro **4,90 €**
Thunfisch, Avocado, Gurke und Sesam - Tuna, avocado, cucumber, sesame

California **4,20 €**
Krebsfleischimitat, Avocado mit Fischrogen und Sesam - Crab stick, avocado, fish roe, sesame

Unagi **4,90 €**
Gegrillter Süßwasseraal, Avocado, Gurke mit Fischrogen und Sesame - Grilled fresh water eel, avocado, cucumber, fish roe, sesame

Hot Spicy Sake **4,20 €**
Lachs, Avocado und Sesam, - Salmon, avocado and sesame

Hot Spicy Ibodai **4,50 €**
Butterfisch, Lauchzwiebeln, Gurke & Sesam - Butterfish, spring onions, cucumber and sesame

Boston **4,50 €**
Garnelen, Gurke, Avocado, Fischrogen & Sesam - Prawns, cucumber, avocado, fish roe and sesame

SUSHI X-TREME

X1A. Special Roll Sake **7,50 €**
Salmon, avocado, cream cheese, sesame

X1B. Special Roll Tuna **7,90 €**
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, sesame

X1C. Special Roll Chicken **7,50 €**
Chicken skewers, avocado, cucumber, cream cheese & sesame

X1D. Special Roll Surimi **7,50 €**
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese and sesame

X1E. Special Roll Prawns **7,90 €**
Cooked prawns, avocado, cucumber. cream cheese, sesame

X1F. Special Roll Tamago VEGETARISCH **7,50 €**
Tamago, tofu bag, avocado. cucumber. oshinko, sesame and cream cheese

X2. Shaolin Roll VEGETARISCH **4,50 €**
Vegetarisch, Cream Cheese, umwickelt mit Tofutasche - Vegetarian, cream cheese, wrapped with tofu bags

X3. Hot Spicy Ebi **4,90 €**
Gehackte Garnelen & Gurke, Cream Cheese mit Avocado und Sesam - ground prawns, cucumber, cream cheese, avocado and sesame

X4. Ebi Tempura Roll **5,20 €**
Panierte Garnelen, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit Avocado, Sesam & Masago - Deep fried prawns, cucumber, cream cheese wrapped with avocado, sesame and masago

X5. Taiyo Roll **4,90 €**
Surimi, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit Lachs, Sesam, Unagi soße - Surimi, avocado, cream cheese, wrapped with salmon, sesame and Unagi sauce

X6. Salmon Roll **5,50 €**
Gegrillte Lachshaut, Aal, Gurke, Avocado, Cream Cheese umwickelt mit Lachs, Sesam, Unagi Soße - Grilled salmon skin, eel, cucumber, avocado, cream cheese wrapped with salmon, sesame, Unagi sauce

X7. Dragon Roll **5,20 €**
gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, umwickelt mit Tofutasche, Sesam, Unagi Soße - Cooked tuna, cucumber, spring onions, wrapped with tofu bags, sesame, Unagi sauce

X8. Hot Spicy **4,90 €**
Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, umwickelt mit Avocado, Sesam, Spezial Soße - Tuna, cucumber, spring onions, wrapped with avocado, sesame, special sauce

X9. Tamago Roll **4,90 €**
Lachs, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit Omelett, Sesam, Spezial Soße - Salmon, avocado, cream cheese, wrapped with omelette, sesame, special sauce

X10. Salmon Tempura Roll **5,20 €**
Salmon umwickelt mit Avocado, Massago, Sesam und Spezial Sauce - Salmon wrapped with avocado, massago, sesame and special sauce

X11. Unagi Roll **6,50 €**
Lachs, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit Flußaal und Spezial Sauce - Salmon, avocado, cream cheese, wrapped with eel and special sauce

X12. Rainbow Roll **7,50 €**
Krebsfleischimitat, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch & Aal mit Spezial Sauce, Sesam - Crab

SASHIMI

X15. Sake 10,90 €
Lachs - salmon

X16. Maguro 14,50 €
Thunfisch - Tuna

X17. Mix Sashimi 18,90 €
Lachs & Thunfisch und Butterfisch - Salmon & tuna & Butterfist

VORSPEISEN APPETIZER

Dim Sum Vegan VEGAN 4,90 €
Gemüse, Erbsen und Tofu, gedämpft im Teigblatt - Steamed dumplings with vegetables, peas, tofu with soy sauce.

Dim Sum Har Gao 4,90 €
vier gedämpfte asiatische Teigtaschen gefüllt mit fein gehackten Garnelen, Chili, Ingwer und Knoblauch abgeschmeckt und im Bambuskorb serviert, Dazu zweierlei Sojasauce - four steamed Asian dumplings filled with finely chopped prawns, chilli, ginger and garlic and served in a bamboo basket. With two kinds of soy sauce

Dim Sum Siu Mai 4,90 €
vier gedämpfte asiatische Teigtaschen mit fein gehacktem Hühnerfleisch, chili, ingwer und knoblauch abgeschmeckt und Bambnskorb serviert, Dazu zweierlei Sojasauce - four steamed Asian dumplings, seasoned with chilli, ginger and garlic and served in a bamboo basket. With two kinds of soy sauce chicken

Mini Bao Burger 7,50 €
zwei gedämpfte asiatische Brötchen mit mariniertem Kalbsfleisch, Gurkensalat, Karotten, Zwiebeln, Koriander - two steamed Asian rolls with marinated veal, cucumber salad, carrots, onions, coriander

Lachs Tempura 4,90 €
Lachs in Tempura, frittiert, serviert mit Cocktail- & Unagi sauce - Salmon in tempura, deep fried, served with cocktail and unagi sauce

Ebi Tempura 4,90 €
Große Garnelen in japanischem Teig, frittiert, serviert mit Cocktail- und Unagi Sauce - Large prawns in Japanese batter, deep fried, served with cocktail and unagi sauce

Satay 5,50 €
Drei Hähnchenbrustspieße, mariniert mit Curry, Kokosmilch und Koriander, serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce - Three chicken breast skewers marinated with curry, coconut milk and coriander, served with a homemade peanut sauce

Frühlingsrolle 5,50 €
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit unserer hausgemachten Fischsauce - Homemade spring rolls filled with pork, glass noodle, morels and vegetables, served with homemade fish sauce

Vegetarische Frühlingsrolle 5,50 €
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit hausgemachter Sojasauce - Homemade spring rolls filled with tofu, glass noodle, morels and vegetables, served with homemade soy sauce.

Gebackene Wan Tan 4,90 €
Gebackene Wantan-Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Lauchzwiebeln, serviert mit unserer hausgemachten Fischsauce - Baked Wantan dumplings filled with minced chicken and spring onions, served with homemade fish sauce

Vegetarische geb. Wan Tan 4,90 €
Gebackene Wantan Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Tofu, Karottenstücken, Lauchzwiebeln und Sesamöl, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce - Baked Wantan dumplings filled with chopped tofu, carrots, spring onions and sesame oil, served with homemade soy sauce.

Ben Thanh Kalb 9,90 €
Klassisch geschmorte Kalbsrippchen nach kantonesischer Art in Chinkiang-Sauce dazu Shanghai-Blattgemüse und Kim Chi - Classically braised Cantonese style veal ribs in Chinkiang sauce with Shanghai leafy vegetables and kim chi

Ben Thanh Peking-Enten-Wrap 5,90 €
Knusprig warme Pekingente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt; mit Frühlingslauch und Gurke, dazu die klassische Pflauomensauce - Crispy, warm Peking duck rolled in traditional Chinese pancakes; with spring onions and cucumber, with the classic plum sauce

Thuna Tatar 10,90 €
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Lime und Keta-Kaviar - Tuna tartare with avocado, lime and keta caviar

Mix Garnelen 10,90 €
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Limette und Keta-Kaviar - mit kartoffelstreifen umwickelt, - mit gebackene wantan - Teigtaschen, einer würzigen garnelenfüllung - mit gerbackenem Reisnetzpapier eingewiked Meerefrüchte und Gemüse

Teriyaki-Sashimi 14,90 €
Thunfisch-Sashimi mit Shiso-Kresse Salat in Ingwer-Chili-Limettendressing, eingelegtem Rettich, weißem geröstetem Sesam und würziger Teriyaki-Sauce - Tuna sashimi with shiso-cress salad in a ginger-chill-lime dressing, pickled radish, white roasted sesame and spicy teriyaki sauce

Frittierte Nori Matir 6,50 €
Lachstartar auf frittierten Algenblättern mit japanischer Chili-Mayo und Keta Kaviar - Salmon tartare on fried seaweed sheets with Japanese chili mayonnaise and keta caviar

Edamame 5,50 €
gekochte, japanische Sojabohnen mit Meersalz - cooked Japanese soybeans with sea salt

Sommerrollen (Tofu) 4,50 €
Zwei Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Eisbergsalat, Gurken, Thai-Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit hausgemachter Sauce, Tofu

Sommerrollen (Huhn) 4,90 €
Zwei Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Eisbergsalat, Gurken, Thai-Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit hausgemachter Sauce, Huhn

Sommerrollen (Garnelen) 5,50 €
Zwei Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Eisbergsalat, Gurken, Thai-Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit haus-

VORSPEISENPLATTE APPETIZER PLATES

M1. Vorspeisenplatte I **17,90 €**
Peking-Enten-Wrap, Kalbsrippchen, Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Satay Hühnchenbrustspieße

SUPPEN SOUPS

Miso Suppe **4,90 €**
Sojabohnen Paste in dashi-Brühe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln - Soy bean paste in dashi broth with tofu, seaweed and spring onions

Miso Sake Suppe **5,50 €**
Sojabohnen Paste in dashi-Brühe mit Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln - Soy bean paste in dashi broth with salmon, seaweed and spring onions

Gemüse Suppe **4,50 €**

Glasnudel Suppe **4,90 €**
Suppe mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, zusammen mit Pak Choi, Sesamöl, Frühlingszwiebeln und Koriander - glass noodle soup with chicken

Tom Kha Gai (Tofu) **4,90 €**
Suppe mit Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander. mit Tofu

Tom Kha Gai (Hühnerfleisch) **4,90 €**
Suppe mit Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander. mit Hühnerfleisch

Tom Kha Gai (Garnelen) **5,50 €**
Suppe mit Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander. mit Garnelen

Wan-Tan Suppe (Tofu) **4,90 €**
Gefüllte Wantan Teigtaschen, frischer Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sesamöl und Pak Choi. gefüllt mit Tofu

Wan-Tan Suppe (Huhn) **4,90 €**
Gefüllte Wantan Teigtaschen, frischer Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sesamöl und Pak Choi. gefüllt mit Huhn

Wan-Tan Suppe (Garnelen) **5,50 €**
Gefüllte Wantan Teigtaschen, frischer Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sesamöl und Pak Choi. gefüllt mit Garnelen

SALATE SALADS

Kim Chi **4,90 €**
Pikant eingelegter Chinakohl - Spicy chinese cabbage

Seetang Salat **5,90 €**
Gemischter Seetang mit Sesamöl - Mixed seaweed with sesame oil

Papaya Salat **5,90 €**
Grüner Papaya Salat mit frischem Thai Basilikum, Koriander, Minze, Tomaten, Limetten, gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und hausgemachte Sauce

Papaya-Garnelen Salat **9,50 €**
Grüner Papaya Salat mit Garnelen, frischem Thai Basilikum, Koriander, Minze, Tomaten, Limetten, gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und hausgemachte Sauce

Specia Seetang Salat **10,50 €**
Seetangstreifen mit gebratenem Rindfleisch, gerösteten Erdnüssen und vietn. Kräutern, serviert mit unserer hausgemachten Sauce

Lachs Ceviche **7,90 €**
Marinierte Würfel vom kalten BioLachs mit Limettensaft, roten Zwiebeln, frischen Chilis, Avocado, Süßkartoffeln und Koriander

Glasnudelnsalat (Tofu) **10,90 €**
Wildkräutersalat, Eisbergsalat, geröstetes Sesam, verfeinert mit Chili-Limetten. Tofu

Glasnudelnsalat (Garnelen) **13,90 €**
Wildkräutersalat, Eisbergsalat, geröstetes Sesam, verfeinert mit Chili-Limetten. Garnelen

Glasnudelnsalat (Rindfleisch/Huhn) **12,90 €**
Wildkräutersalat, Eisbergsalat, geröstetes Sesam, verfeinert mit Chili-Limetten. Rindfleisch/Huhn

NUDELSUPPEN NOODLE SOUPS

Pho Veggie **10,90 €**
Reisbandnudeln in einer Suppenbrühemit mariniertem Tofu, Sojasprossen und frischen Kräuter, serviert mit einer vietnamesischen schwarzen Sauce

Glasnudelsuppe Veggie **10,90 €**
Glasnudeln in einer Suppenbrühe mit mariniertem Tofu, Soyasprossen, gehackter vietnamesischer Koriander und Lauchzwiebeln

Pho (Huhn) **11,50 €**
Suppe nach Hanoi-Art mit Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

Pho (Rind) **11,90 €**
Suppe nach Hanoi-Art mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

Saigon Style **13,90 €**
Suppe nach Saigon-Art mit Reisbandnudeln in einer Suppenbrühe, Schweinefleischscheiben, Garnelen und Tintenfisch mit Sellerie, Sojasprossen und frischen Kräutern

Ben Thanh Entensuppe **13,90 €**
Entenbrühe mit Eiernudeln, knuspriger Ente, vietnamesischem Gemüse und frischen Kräutern

Udon Suppe **13,90 €**
Stäbchennudeln in einer hausgemachten Suppenbrühe mit Krebsfleischstäbchen, Black Tiger Garnelen, Rindfleisch mit frischen Kräutern

Veggie Udon Suppe (mit Tofu) **10,90 €**
Stäbchennudeln in einer hausgemachten Suppenbrühe mit frischem Gemüse, Shiitake Pilzen und frischen Kräutern. mit Tofu

Veggie Udon Suppe (mit veggie Ente) **12,90 €**
Stäbchennudeln in einer hausgemachten Suppenbrühe mit frischem Gemüse, Shiitake Pilzen und frischen Kräutern. mit veggie Ente

REISNUDELGERICHTE RICE VERMICELLI

"Obama" Nudelbowl **13,50 €**
Nach Hanoi-Art. Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat und gemahlenen Erdnüsse, serviert mit unserer hausgemachten Fischsauce

Bun Bo Nam Bo Nudelbowl **12,90 €**
Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, gemahlenen Erdnüssen, Salat und frischen Kräutern, serviert mit unserer Fischsauce.

Frühlingsrollen Nudelbowl **11,90 €**
Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit gemahlenen Erdnüssen, Salat und unserer hausgemachten Fischsauce

VEGGIE NUDELGERICHTE VEGGIE NOODLES

Veggie Frühlingsrollen Nudelbowl **11,50 €**
Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit gemahlenen Erdnüsse, Salat und unsere hausgemachte Sojasauce

Tofu Nudelbowl **11,50 €**
Reisnudeln mit gebratenem mariniertem Tofu, gemahlenen Erdnüssen und Salat, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce

NUDELGERICHTE NOODLE DISHES

Pad Thai
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Paprika, geröstete Erdnüsse, Tofu, Lauchzwiebeln, Tamarindensaft, Sojasprossen und Koriander.

Pat Gai Wun Sen
Gebratene Glasnudeln mit Ei, Cashewnüsse, Lauchzwiebeln, Möhren und Koriander in Austern-Soja-Sauce.

Udon Pixao
Gebratene Stäbchennudeln mit Tong-Ku-Pilzen, vietnamesischem Gemüse und frischen Kräutern.

REISGERICHTE RICE DISHES

Curry-Sauce
Kokosmilch, Curry, Zitronengras, serviert mit frischen Kräutern, Gemüse, Salat und Sojasprossen. Dazu Reis.

Erdnusssauce
Hausgemacht mit Gemüse und frischem Salat, serviert mit Reis

Kürbis
mit gelbem Kokos-Curry geschmorter Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Lauchzwiebeln, Koriander & gerösteten Erdnüssen, dazu Jasminreis

Pfeffer Sauce
Gebratener Staudensellerie, Karotten, Peperoni, Strohpilze und Sojasprossen mit unserer Pfeffersauce. Dazu Reis.

Pflamensauce
Gebratene Ananasstück mit Pflamensauce, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen, Knoblauch und Basilikum. Dazu Reis

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

BBQ Ente **13,90 €**
Gegrillte Ente mit Zitronengras, serviert mit vietnamesischem Gemüse und einer hausgemachten scharfen Soße, serviert mit Duftreis

BBQ Tofu **12,90 €**
Gegrillte marinierte Tofuscheiben mit Zitronengras, serviert mit vietnam. Gemüse und einer hausgemachten scharfen Soße, serviert mit Duftreis

Roasted Sugpo Prawns **16,90 €**
Garnelen mit Peperoni, Gemüse und Sesam in einer Garnelensauce gebraten, serviert mit frischen Kräutern, Reis

Ben Thanh Ente **13,90 €**
Reis mit knuspriger Ente, vietnam, Gemüse und einer hausgemachten Sauce, serviert mit frischen Kräutern, Reis.

Lachssteak **15,90 €**
180g gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Seitlingen und Sojabohnen in Teriyaki-Pfeffer-Knoblauch Sauce, serviert mit Duftreis

Thunfischsteak **17,90 €**
180g rare gegrilltes Sashimi Thunfischsteak in hausgemachter Ingwer-Sake-Soja-Sauce, Daikonkresseund sautiertem Pak Choi. Serviert mit Duftreis

Ben Thanh Beef **19,90 €**
Gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet in pikanterm grüner Pfeffer-Sauce mit roten Peperoni, Zuckerschoten, Pak Choi, Zitronen-blättern und Thai-Ingwer auf einer heißen Platte serviert, Dazu mit Duftreis

Beef Steak **19,90 €**
Gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet in einer Ingwer-Lauch-Chili Sauce auf einer heißen Platte serviert. Dazu Zuckerschoten, Paprika, Staudensellerie und serviert mit Duftreis

Heaven in Hell **24,90 €**
170g medium gegrilltes Rindfleisch und 3 gegrillte Blacktiger Garnelen in Pak Choi, Ingwer, Peperoni und verschiedenem Gemüse in Teriyakisauce gebraten, serviert auf einer heißen Platte, serviert mit Duftreis

KINDERMENÜ

K1. Chicken Strips **7,90 €**
Hühnchenstreifen gegrillt mit Reis oder Pommes

K2. Hühnerbrust **7,90 €**
Hühnchenbrust mit Reis oder Pommes

DESSERTS

Bananen-Kleb VEGETARISCH **4,90 €**
Gedämpfter Klebreis mit Banane, Kokosmilch, Kokosmilchsauce und Sesam

Mango-Taro-Klebreis VEGETARISCH **4,90 €**
Gedämpfter Klebreis mit Taro, Kokosmilch, Kokosmilchsauce und Sesam

Bananenkuche VEGETARISCH **4,50 €**
Hausgemachter warmer Bananenkuchen mit warmer Kokoscreme & Erdnüssen

Mochi mit rote Bohnen **3,90 €**
2 Stk.

Sesambällchen **4,50 €**
4 Stk.

Mango Panna Cotta VEGETARISCH **4,50 €**
Hausgemacht creme koskos, vanilla pudding, serviert mit der mango sobe, dekoriert mit ein bisschen minze, sesam und nüsse