Khoi Restaurant

Europapl. 12, 70565 stuttgart
+49 711 56619918

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN SOUPS

Van Than Suppe 8,50 €
Hausgemachte Teigtaschen-Suppe, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, dazu Pak Choi, Champignons und Frühlingszwiebeln

Hai San Suppe 6,90 €
Süss-Sauer-Suppe mit Lachs und Garnelen, Cherrytomaten, Champignons, Tamarind verfeinert mit frischen Kräutern und Koriander

Miso Suppe 5,50 €
Sojabohnen-Suppe mit Bio-Silken Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

Zen Suppe VEGAN 6,50 €
Gemüsesuppe mit Karotten, Bio-Silken Tofu, Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln

SALAT SALAD

Spargelsalat 10,90 €
Gegrillte Garnelen, frische grüne Spargel, Avocado, Cherrytomaten, Wildkräutersalat, geröstete Sesams und Cashew, verfeinert mit Wafu-Sosse

Grillhähnchensalat 11,90 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, frische Mango, Avocado, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, geröstete Sesams und Cashew, verfeinert mit hausgemachter Sesamsoße

Mango Avocado Salat VEGAN 9,90 €
Frische Mango, Avocado, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, geröstete Sesam und Cashew, verfeinert mit hausgemachter Sesamsoße

Wakame Salat VEGAN 6,50 €
Seetang Salat verfeinert mit hausgemachter Sesamsoße und Salsa Roja

DIPPEN DIPPINGS

Goi Cuon - A. gebratenem Bio-Tofu **6,50 €**
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat, Gurken und Reisnudeln, serviert mit Hoisin Soße und Sesam, mit gebratenem Bio-Tofu

Goi Cuon - B. gekochten Garnelen **7,50 €**
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat, Gurken und Reisnudeln, serviert mit Hoisin Soße und Sesam, mit gekochten Garnelen

Nem Tom Cua (4 Stk.) **7,50 €**
Knusprige vietnamesische frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit süß-sauer Soße und Sesam

Gyoza (5 Stk.) **7,50 €**
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Hähnchenfleisch, serviert mit süß-sauer Soße und Sesam

Ha Cao Chay (4 Stk.) VEGAN **6,50 €**
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Gemüse, serviert mit süßlicher Sojasoße and Sesam

Ebi Tempura (3 Stk.) **7,70 €**
Große Garnelen in Tempuramantel serviert mit süß-sauer Soße und Sesam

Süßkartoffelpommes **6,50 €**
serviert mit hausgemachter Mayonnaise

Edamame VEGAN **6,90 €**
gekochte, unreife japanische grüne Sojabohnen serviert mit Meersalz

TATARE

Sake Tatar **11,50 €**
gehackter Lachs mit Avocado-Würfeln, Tobiko, Sesam, hausgemachter Meister-Soße, serviert mit Krabbenchips

Maguro Tatar **12,50 €**
gehackter Thunfisch mit Avocado-Würfeln, Tobiko, Sesam, hausgemachter Meister-Soße, serviert mit Krabbenchips

LOVE 2 SHARE FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLES

Gemischte Vorspeisenplatte LOVE 2 SHARE **21,50 €**
Sommerrollen mit Garnelen, Knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen, Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse, Gegrilltes Hühnerspieße, Gedämpfte vegetarische Teigtaschen, Edamame

REISGERICHTE RICE DISHES

Ca Hoi Nuong 23,90 €
Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl und Brokkoli, verfeinert mit haus-

Ca Ngu Nuong 24,90 €
gemachter Teriyaki-Soße und Sesam
Kurz gegrilltes Thunfischfilet, ummantelt mit Pfefferkörnern und Salz, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons,

Ga Nuong 17,90 €
Spitzkohl, Brokkoli, verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße und Sesam
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl, Brokkoli, verfeinert mit haus-

Vit Nuong 20,90 €
gemachter Teriyaki-Soße oder Erdnusssoße und Sesam
Gegrillte Entenbrust, verfeinert mit Austern-Soße oder roter Curry-Soße, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Paprika,

Bo Luc Lac 17,90 €
Champignons, Spitzkohl, Brokkoli und Sesam
Gebratenes Rindergulasch nach vietnamesischer Art, verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße, serviert mit gebratenen

Bo Bit Tet 20,90 €
Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl, Brokkoli und Sesam
Gegrilltes Rinderfilet, verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons,

Tom Cari 18,90 €
Spitzkohl, Brokkoli und Sesam
Gebratene Black Tiger Garnelen, verfeinert mit roter Curry-Soße oder grüner Curry-Avocado-Soße, serviert mit gebratenen

Zen Tofu VEGAN 15,50 €
Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl, Brokkoli und Sesam
Gebratener Tofu, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl und Brokkoli, verfeinert mit Austern-Soße

Poke Bowl - A. Mariniertem rohem Lachs 20,90 €
oder Curry-Soße oder Erdnusssoße und Sesam
Sushi-Reis-Bowl, serviert mit Avocado, Gurke, Edamame, Mais, Rettich, Kürbis, Sesam und Wakame-Salat, verfeinert mit

Poke Bowl - B. Mariniertem rohem Thunfisch 21,90 €
hausgemachter Sesamsoße. Wahlweise mit: Mariniertem rohem Lachs
Sushi-Reis-Bowl, serviert mit Avocado, Gurke, Edamame, Mais, Rettich, Kürbis, Sesam und Wakame-Salat, verfeinert mit

Poke Bowl - C. Frittierten Garnelen 18,90 €
hausgemachter Sesamsoße. Wahlweise mit: Mariniertem rohem Thunfisch
Sushi-Reis-Bowl, serviert mit Avocado, Gurke, Edamame, Mais, Rettich, Kürbis, Sesam und Wakame-Salat, verfeinert mit

Poke Bowl - D. Gebratenem Bio-Tofu 17,90 €
hausgemachter Sesamsoße. Wahlweise mit: Frittierten Garnelen
Sushi-Reis-Bowl, serviert mit Avocado, Gurke, Edamame, Mais, Rettich, Kürbis, Sesam und Wakame-Salat, verfeinert mit
hausgemachter Sesamsoße. Wahlweise mit: Gebratenem Bio-Tofu

NUDELGERICHTE NOODLES

Pho Ha Noi - A. Hühnerbrust 16,50 €
Traditionelle Suppe nach vietnamesischer Art mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe, serviert mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen,

Pho Ha Noi - B. Rindfleisch 17,50 €
Koriander und frischem Chili. Wahlweise mit: Hühnerbrust
Traditionelle Suppe nach vietnamesischer Art mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe, serviert mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen,

Pho Ha Noi - C. Gebratenem Bio-Tofu 15,50 €
Koriander und frischem Chili. Wahlweise mit: Rindfleisch
Traditionelle Suppe nach vietnamesischer Art mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe, serviert mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen,

Bun Nem 15,50 €
Koriander und frischem Chili. Wahlweise mit: Gebratenem Bio-Tofu
Nordvietnamesisches Reisnudelgericht, serviert mit Hühnerfleisch-Frühlingsrollen, Wildkräutersalat, Koriander und Erdnüssen

Bun Bo Nam Bo 16,90 €
in einer leichten Limetten-Fischsoße
Südvietnamesisches Reisnudelgericht, serviert mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Wildkräutersalat, Koriander und

Bun Hai San 18,90 €
Erdnüssen in einer leichten Limetten-Fischsoße
Vietnamesische Reisnudeln in süss-sauer Brühe, serviert mit hausgemachten Fischkuchen, Garnelen, Pak Choi, Kräuterseitlin-

Bun Chay VEGAN 15,90 €
gen, Ananas, Cherry-Tomaten, Koriander und Frühlingszwiebeln
Vietnamesische Reisnudeln in süss-sauer Brühe, serviert mit gebratenem Tofu, Pak Choi, Kräuterseitlingen, Ananas, Cherry-

Banh Canh Bo Ga 19,50 €
tomaten, Koriander und Frühlingszwiebeln
Udon-Nudeln in Gemüsebrühe, serviert mit gegrillter Hühnerbrust, gegrilltem Rinderfilet, Spiegelei, Pak Choi und Kräuterseitlin-

Udon Xao - A. Hühnerbrust 17,90 €
gen
Gebratene Udon-Nudeln nach vietnamesischer Art mit Ei, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl, Brokkoli, Koriander und

Udon Xao - B. Gebratenem Rindfleisch 20,90 €
Sesam verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße. Wahlweise mit: Hühnerbrust
Gebratene Udon-Nudeln nach vietnamesischer Art mit Ei, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl, Brokkoli, Koriander und

Udon Xao - C. Garnelen 19,90 €
Sesam verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße. Wahlweise mit: Gebratenem Rindfleisch
Gebratene Udon-Nudeln nach vietnamesischer Art mit Ei, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl, Brokkoli, Koriander und

Udon Xao - D. Gebratenem Bio-Tofu 16,90 €
Sesam verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße. Wahlweise mit: Garnelen
Gebratene Udon-Nudeln nach vietnamesischer Art mit Ei, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Spitzkohl, Brokkoli, Koriander und

Ramen Bowl - A. Hühnerbrust 17,50 €
Sesam verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße. Wahlweise mit: Gebratenem Bio-Tofu
Lauwarme Ramen-Nudeln serviert mit Kräuterseitlingen, Karotten, Rettich, Wildkräutersalat und Sesam, verfeinert mit haus-

Ramen Bowl - B. Entenbrust 20,90 €
gemachter Sauer Sesamsoße. Wahlweise mit: Hühnerbrust
Lauwarme Ramen-Nudeln serviert mit Kräuterseitlingen, Karotten, Rettich, Wildkräutersalat und Sesam, verfeinert mit haus-

Ramen Bowl - C. Rinderfilet 21,50 €
gemachter Sauer Sesamsoße. Wahlweise mit: Entenbrust
Lauwarme Ramen-Nudeln serviert mit Kräuterseitlingen, Karotten, Rettich, Wildkräutersalat und Sesam, verfeinert mit haus-

Ramen Bowl - D. Lachsfilet 23,90 €
gemachter Sauer Sesamsoße. Wahlweise mit: Rinderfilet
Lauwarme Ramen-Nudeln serviert mit Kräuterseitlingen, Karotten, Rettich, Wildkräutersalat und Sesam, verfeinert mit haus-

Ramen Bowl - E. Gebratenem Bio-Tofu 16,90 €
gemachter Sauer Sesamsoße. Wahlweise mit: Lachsfilet

FÜR KINDER FOR KIDS

K53. My Little Ocean **11,90 €**
Knusprige große Garnelen und Süßkartoffelpommes, serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Sesam und Wildkräutersalat

K54. My Little Farm **11,90 €**
Panierte Hühnerbrust und Süßkartoffelpommes, serviert mit Mayonnaise, Sesam und Wildkräutersalat

MAKI (8 STK.)

M1. Sake - A. Lachs **5,90 €**
Lachs

M1. Sake - B. Lachs und Avocado **5,90 €**
Lachs und Avocado

M2. Tekka - A. Thunfisch **6,20 €**
Thunfisch

M2. Tekka - B. Thunfisch, Gurke, Chili-Soße **6,20 €**
Thunfisch, Gurke, Chili-Soße

M3. Ebi Tempura **6,90 €**
Knusprige Großgarnelen

M4. Ebi **6,20 €**
Gekochte Großgarnelen

M5. California **5,90 €**
Surimi und Avocado

MAKI (8 PCS)

M6. Tonno — 6,20 €
Gekochter Thunfisch

M7. Anago — 6,90 €
marinierter Salzwasseraal

M8. Kappa VEGAN — 5,00 €
Gurke

M9. Avocado VEGAN — 5,50 €
Avocado

M10. Oshinko VEGAN — 5,00 €
eingelegter Rettich

M11. Kanpyo VEGAN — 5,00 €
eingelegter Kürbis

NIGIRI (2 STK.)

N12. Sake - A. Lachs — 5,90 €
Lachs

N12. Sake - B. Flambierter Lachs und Baby Spargel — 6,90 €
Flambierter Lachs und Baby Spargel

N13. Tekka - A. Thunfisch — 6,20 €
Thunfisch

N13. Tekka - B. Flambierter Thunfisch, Gurke, Dill, Chili-Soße — 7,20 €
Flambierter Thunfisch, Gurke, Dill, Chili-Soße

N14. Ebi — 6,20 €
Gekochte Großgarnelen

N15. Tempura Nigiri — 6,20 €
Bedeckt mit Lachstatar und Dill

N16. Anago — 7,20 €
Gegrillter Salzwasseraal

NIGIRI (2 PCS)

N17. Ikura Gunkan — **7,50 €**
Gesalzener Lachskaviar

N18. Aburi Hotategai — **7,50 €**
flambierte Jakobmuscheln

N19. Avocado VEGAN — **5,50 €**
Avocado

N20. Tamago VEGETARISCH — **5,00 €**
Japanisches Omelett

N21. Inari VEGAN — **5,00 €**
Frittierte marinierte Tofu-Taschen

INSIDE OUT (8 STK.)

U22. Alaska I.O. - A. Lachs, Avocado, Tobiko — **12,50 €**
Lachs, Avocado, Tobiko

U22. Alaska I.O. - B. Lachs, Rucola, Gurke, Sesam — **12,50 €**
Lachs, Rucola, Gurke, Sesam

U23. Maguro I.O. - A. Thunfisch, Gurke, Tobiko, Chili-Soße — **13,50 €**
Thunfisch, Gurke, Tobiko, Chili-Soße

U23. Maguro I.O. - B. Thunfisch, Avocado, Mango, Chili-Soße — **13,50 €**
Thunfisch, Avocado, Mango, Chili-Soße

U24. Ebi Tempura I.O. - A. Knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam — **13,50 €**
Knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam

U24. Ebi Tempura I.O. - B. Knusprige Großgarnelen, Avocado, Sesam — **13,50 €**
Knusprige Großgarnelen, Avocado, Sesam

U25. Ebi I.O. — **13,50 €**
Gekochte Großganelen, Avocado, Gurke, Sesam

U26. California I.O. — **11,90 €**
Surimi, Avocado, Gurke, Sesam

INSIDE OUT (8 PCS)

U27. Anago I.O. — 13,90 €
Gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam

U28. Hotategai I.O. — 13,90 €
Jakobmuscheln, Avocado, Tobiko

U29. Tonno I.O. - A. Gekochter Thunfisch, Avocado, Sesam — 13,50 €
Gekochter Thunfisch, Avocado, Sesam

U29. Tonno I.O. - B. Gekochter Thunfisch, Paprika, Dill, Sesam — 13,50 €
Gekochter Thunfisch, Paprika, Dill, Sesam

U30. Veggie I.O. - A. Avocado in Tempuramantel, Mango, Gurken, Sesam VEGAN — 12,00 €
Avocado in Tempuramantel, Mango, Gurken, Sesam

U30. Veggie I.O. - B. Gurke, Avocado, Rettich, Kürbis, Sesam VEGAN — 12,00 €
Gurke, Avocado, Rettich, Kürbis, Sesam

SPECIAL ROLLS

H31. Tsukimi Roll (8 Stk.) — 15,00 €
Knusprige Großgarnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

H32. Hanami Roll (8 Stk.) — 15,50 €
Knusprige Großgarnelen, Avocado, Schnittlauch, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch

H33. Ikigai Roll (8 Stk.) — 15,50 €
Knusprige Großgarnelen, Mango, Gurken, Philadelphia, umwickelt mit gekochten Garnelen

H34. Suki Desu Roll (8 Stk.) — 15,50 €
Surimi, Gurke, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Garnelen und Avocado

H35. Futo Maki (5 Stk.) — 12,90 €
Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko

H36. Futo Veggie (5 Stk.) VEGAN — 11,90 €
Avocado, Mango, Gurke, Rettich, Kürbis, Seetang Salat

H37. Khoi Roll (8 Stk.) — 15,50 €
Nach Empfehlung vom Sushi-Meister

TEMPURA BIG ROLLS (8 STK.)

T41. Salmon Crunchy — **15,90 €**
Lachs, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel

T42. Tuna Crunchy — **16,90 €**
Thunfisch, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel

T43. Ebi Crunchy — **16,50 €**
Gekochte Garnelen, Surimi, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel

T44. Veggie Crunchy VEGETARISCH — **15,50 €**
Spargel, Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia in Tempuramantel

SASHIMI

S38. Salmon Sashimi (8 Stk.) — **19,90 €**
Lachs-Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja

S39. Tuna Sashimi (8 Stk.) — **20,90 €**
Thunfisch-Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja

S40. Khoi Sashimi (16 Stk.) — **32,50 €**
Lachs-Sashimi, Thunfisch-Sashimi, Garnelen, Jakobmuscheln, Ikura, Seetangsalat, Salsa Roja

SUSHI SET

B45. Mixed Maki Set - A 13,50 €
8 Stk. Avocado Maki; 8 Stk. Sake Maki; 8 Stk. Tekka Maki

B45. Mixed Maki Set - B 13,50 €
8 Stk. Sake Maki mit Lachs und Avocado; 8 Stk. Kappa Maki; 8 Stk. Oshinko Maki

B45. Mixed Maki Set - C VEGAN 12,50 €
8 Stk. Avocado Maki; 8 Stk. Kappa Maki; 8 Stk. Kanpyo Maki

B46. Fuji Set - A 17,50 €
8 Stk. California I.O.; 8 Stk. Gurke Maki; 2 Stk. flambierte Lachs Nigiri

B46. Fuji Set - B 21,50 €
8 Stk. Alaska I.O. mit Lachs, Rucola, Gurke und Sesam, 8 Stk. Oshinko Maki, 2 Stk. flambierter Thunfisch Nigiri mit Gurke und Dill

B47. Shojin Set - A VEGAN 24,50 €
8 Stk. Veggie Crunchy; 8 Stk. Avocado Maki; 8 Stk. Gurke Maki; Seetang Salat

B47. Shojin Set - B VEGAN 17,50 €
8 Stk. Inside-Out mit Gurke, Avocado, Rettich und Kürbis; 2 Stk. Avocado Nigiri; 2 Stk. Inari Nigiri

B48. Fukusasa Set 25,50 €
8 Stk. Salmon Crunchy; 8 Stk. Avocado Maki; 3 Stk. Nigiri

B49. Hikari Set 28,50 €
8 Stk. Alaska I.O.; 8 Stk. Lachs Maki; 2 Stk. Lachs Nigiri; 4 Stk. Lachs-Sashimi

B50. Hanaya Set 29,50 €
8 Stk. Ebi Crunchy; 2 Stk. Lachs Nigiri; 2 Stk. Thunfisch Nigiri; 2 Stk. Ebi Nigiri

B51. Sakura Set - A 45,00 €
8 Stk. Tempura Big Roll; 8 Stk. Free Style Roll; 4 Stk. Nigiri; 4 Stk. Sashimi; Seetangsalat

B51. Sakura Set - B 48,50 €
8 Stk. Tempura Big Roll; 8 Stk Alaska I.O. mit Lachs, Rucola, Gurke und Sesam; 8 Stk. Free Style Roll; 8 Stk Kappa Maki; 4 Stk. Nigiri

B52. Khoi Set 75,00 €
8 Stk. Tempura Big Roll; 8 Stk. Free Style Roll; 8 Stk. Alaska I.O. mit Lachs, Avocado und Tobiko; 8 Stk. Avocado Maki; 8 Stk. Gurke Maki; 8 Stk. Ebi Tempura Maki; 6 Stk. Nigiri; 6 Stk. Sashimi; Seetangsalat

DESSERT NACHTISCH

Matcha Eis (3 Kugeln) VEGETARISCH **6,90 €**
Matcha Eis serviert mit frischem Saisonobst

Kokos Eis VEGETARISCH **6,90 €**
Kokos Eis serviert mit frischem Saisonobst

Mochi (3 Stk.) **6,20 €**
Japanische Klebreiskuchen mit Füllung serviert mit frischem Saisonobst

Gebackene Bananen (3 Stk.) VEGETARISCH **6,20 €**
Gebackene Bananen serviert mit Honig und frischem Saisonobst

Sesambällchen (3 Stk.) **6,20 €**
Sesambällchen serviert mit frischem Saisonobst

MITTAGS-HIGHLIGHTS

C1. vit sot xoai AUF WUNSCH VEGAN **13,50 €**
Knusprige Entenfleisch mit saisonalem Gemüse verfeinert mit hausgemachter Mango-Kokos Soße, serviert mit gemischtem Salat und Sesamreis

C2. pho xao ga sot me **13,50 €**
Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, Karotten, Koriander und Erdnüsse, verfeinert mit Tamarinde Soße

C3. tuna crunchy **13,50 €**
5 Stk. Tempura Big Roll mit Thunfisch, Gurke und Philadelphia, 2 Stk. Tuna Nigiri, serviert mit Meister-Soße und Wakame Salat

C4. moshi set AUF WUNSCH VEGAN **13,50 €**
8 Stk. Inside-Out mit frittiertem Avocado, Gurke, Sesam, 2 Stk. Lachs Nigiri flambiert, serviert mit Wakame Salat und Meister Soße