MENU

DIE IDEE

Hanoi hat nicht nur eine bewegte tausendjährige Geschichte hinter sich, sondern zieht als Hauptstadt auch die Menschen aus allen Regionen Vietnams an. Sie ist ein Schmelztiegel der unterschiedlichen Kulturen und kulinarischen Genüsse des Landes. Bei Hanoi deli lernt der Gast die Vielfalt der vietnamesischen Küche kennen. Genießen Sie authentische und kulinarische Speisen & Getränke in unserem modernen Ambiente am Kurfürstendamm in Berlin.

Bei uns wird sehr viel Wert auf die Qualität der verwendeten Lebensmittel gelegt, diese müssen daher immer frisch und von erstklassiger Qualität sein. Erlesene Zutaten, sowie die Liebe zur ostasiatischen Küche haben bei uns allerhöchste Priorität. Zusätzlich verzichten wir bewusst auf Geschmacksverstärker, wie beispielsweise Glutamat und bereiten unsere kulinarischen Köstlichkeiten für Sie mit natürlichen Gewürzen und frischen Kräutern aus unserer Heimat zu, die so typisch für die vietnamesische Küche sind.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit
und lassen Sie es sich schmecken – Chuc Ban an Ngon!

SUP/SUPPE

1. SUP DAU PHU /BIO TOFU SOUP [3] — 3,90
Gemüsesuppe mit Bio Tofu, frischem Ingwer, Koriander und Frühlingszwiebeln

2. SUP CANH CHUA / PRAWN SOUP — 4,90
Tamariden Suppe mit Garnelen, Gemüse & frischen Champignons

3. SUP MIEN /GLASS NOODLE SOUP
Glasnudelsuppe mit Pilzen,Morcheln, Koriander, Frühlingszwiebeln &

A Hähnchenfleisch — 4,50
B Garnelen — 4,90

4. SUP XOAI /MANGO SOUP [6] — 4,50
Frische Mangostreifen mit Hähnchenfleisch, Koriander & Kokosmilch

5. WAN TAN SOUP [1] — 4,50
Hackfleischbällchen (aus Hähnchenfleisch & Garnelen) im Teigmantel, in einer feinen Brühe mit Frühlingszwiebeln, Koriander und frischen Champignons.

6. MISO SUPPE [3]
Sojabohnenpaste mit Bio Tofu oder Lachs, dazu Seetang & Lauchzwiebeln

A Bio Tofu — 3,90
B Lachs — 4,50

SALAT/SALATE

8. NOM DU DU VOI TOM / TROPICAL PAPAYA [8] 7,90

Grüne Papayastreifen mit angemachten roten Zwiebeln, Chili, Karotten, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & gekochte Garnelen verfeinert mit hausgemachtem Dressing (leicht scharf)

9. GOI XOAI / MANGO MIX [8]

Frische Mangostreifen mit Koriander, Minze, Karotten, Chili & Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chili-Dressing. Wahlweise mit:

A	Bio Tofu [3]	5,50
B	Hähnchenfleisch	5,90
C	Garnelen	6,90

10. NOM BO / HANOI BEEF [4, 8] 6,50

Feines Rindfleisch in dünnen Scheiben geschnitten mit Chili, roten Zwiebeln,asiatischem Sellerie, Erdnüssen & Röstzwiebeln

11. NOM MIEN GA / HANOI DELI SPECIAL [8] 5,90

Glasnudeln mit Hähnchenfleisch, Koriander, Minze, Chili, Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chili-Dressing

12. TOM NUONG SALAD / PRAWNS IN GREEN 11,90

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf einem frischen Salatbeet serviert mit hausgemachtem Dressing

13. CA NUONG SALAD /SALMON IN GREEN

Gegrilltes Lachsfilet oder Thunfischsteak auf einem frischen Salatbeet serviert mit hausgemachtem Dressing

A	LACHS	11,90
B	THUNFISCH	13,90

14. SEETANGSALAT [5] 4,50

Seetangsalat mit Sesam

15.SASHIMI SALAT 10,90

Salat mit Lachs-Sashimi

16. EBI TEMPURA SPECIAL SALAT [5] 9,90

3 Stk. gebackene Black Tiger Garnelen Tatar & hausgemachte Sauce, mit Sesam

KHAI VI / KLEINIGKEITEN

V1. NEM THIT RAN / SPRING ROLLS (2 Stk.) 4,90
Gebratene Reispapierrollen mit Garnelen, Hähnchenfleisch, Morcheln, Sojasprossen, Glasnudeln & Gemüse, dazu Limetten-Chili-Dressing

V2. NEM CHAY / BUDDHA ROLLS (5 Stk.) 3,50
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, dazu süße Chili-Sauce

V3. GA XIEN / CHICKEN STICKS (2 Stk.) [8] 4,90
Gegrillte Hähnchenfleischspieße mit hausgemachter Erdnusssauce

V4. GOI NEM CUON / SUMMER ROLLS (2 STK.) [2]
Reispapierrollen mit Reisnudeln, Salat, verschiedenen vietnamesischen Kräutern, dazu Hoisin-Sauce oder Limetten Chili-Dressing wahlweise mit:

A	Bio Tofu [3]	3,90
B	Hähnchenfleisch	4,20
C	Rindfleisch	4,20
D	Garnelen	4,50

V5. BO LA LOT / SECRET LEAVES STICKS (4 Stk.) [8] 4,90
Eingewickelte Rindfleischfüllung in „La Lot Blätter"verfeinert mit hausgemachter Sauce

V6. KHOAI LANG CHIEN / SWEET POTATOES 4,50
Süßkartoffel-Pommes mit Mayonnaise

V7. TOM BOC BOT / PRAWN DUMPLINGS (4 Stk.) [1, 5] 4,90
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

V8. FRITTIERTE WAN-TAN (4 Stk.) [1] 4,90
Frittierte Hackfleischbällchen (aus Hähnchenfleisch und Garnelen) im Teigmantel, serviert mit Süß-Sauer Sauce

V9. EDAMAME [3] 4,50
japanische Bohnen

V10. YAKI TORI (2 STK.) [5] 4,90
2 Stk. Hähnchenspieße mit Teriyaki Sauce

V11. GYOSA [1, 5] 4,50
4 Stk. gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung

V12. EBI TEMPURA (2 STK.) [1] 4,90
2 Stk. gebackene Black Tiger Riesengarnelen in knusprigem Tempurateig

VIETNAMESICHE HAUPTGÄNGE

PHO – DIE GESCHICHTE DES VIETNAMESISCHEN NATIONALGERICHTES

Pho, das Nationalgericht Vietnams, wird zu jeder Tageszeit gegessen– meist jedoch zum Frühstück. Aus diesem Grund öffnen die Pho-Straßenküchen Hanois in den frühen Morgenstunden und schließen noch vor der Mittagzeit. Serviert wird die vietnamesische Nudelsuppe in einer großen Schale mit Frühlingszwiebeln und frischem Koriander. Separat dazu werden verschiedene Beilagen gereicht wie Chili und Limettenspalten, die je nach Geschmack hinzugefügt werden können. Pho ist für viele Vietnamreisende eine kulinarische Entdeckung, die sie nach Ihrer Rückkehr nicht mehr missen wollen.

PHO & BUN

DIE VIETNAMESISCHEN REISBANDNUDELN & REISNUDELN

P1. PHO NUOC / PHO ORIGINAL (heiß serviert) [3]

Die traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe in einer speziellen Gewürzmischung.
Zubereitet mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, frischem Koriander, Kardamom, Zimt & Anis
Wahlweise mit:

A	Bio Tofu	8,90
B	Gemüse	8,90
C	Hähnchenfleisch	9,90
D	Rindfleisch	10,90
E	Garnelen	12,90

P2 PHO TRON (lauwarm serviert) [3, 8]

Vietnamesische Reisbandnudeln gemischt mit Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, frischen vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln & Erdnüssen. Wahlweise mit:

A	Bio Tofu	8,90
B	Hähnchenfleisch	9,90
C	Rindfleisch	10,90
D	Garnelen	12,90

R1. BUN VIETNAM [3, 8]

Unsere traditionellen Bun (Reisnudeln) Gerichte werden lauwarm in einer großen Schale serviert mit eingelegtem Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen. Dazu haben wir verschiedene Beilagen zur Auswahl :

A	Bun Dau (gebratener Bio Tofu)	8,50
B	Bun Nem (gebratene Frühlingsrollen)	9,90
C	Bun Ga Nam Bo (im WOK geschwenktes Hähnchenfleisch)	9,90
D	Bun Bo Nam Bo (im WOK geschwenktes Rindfleisch)	10,90
E	Bun Cha Thit Nuong (gegrillter Schweinebauch und -nacken)	10,90
F	Bun Cha La Lot (in La Lot Blätter umwickeltes Rindfleisch)	10,90
G	Bun Vit (gebackene Entenbrustfilet)	12,50

R2. MI „COM" XAO / NOODLE „RICE" ON FIRE [2]

Im WOK gebratene Nudeln (nach Wahl) oder gebratener Eierreis mit verschiedenen Gemüse, frischen Kräutern, Eiern und Röstzwiebeln Nudelart:

M1 Pho (vietnamesische Reisbandnudeln)
M2 My [1] (vietnamesische Weizennudeln)
M3 Mien (Glasnudeln) - ohne Ei
M4 Gebratener Eierreis

A	Bio Tofu [3]	9,50
B	Hähnchenfleisch	9,90
C	gebackene Hähnchenbrustfilet [1]	9,90
D	Rindfleisch	11,90
E	gebackene Entenbrustfilet [1]	12,50
F	Garnelen	13,90

M1



M2



M3



COM / REIS-GERICHTE

C1. CA HOI NUONG / SALMON / TUNA BARBECUE [5]

Lachsfilet oder Thunfischsteak vom Grill auf einen Bund Pfeffer mit Gemüse, Dill, Ingwer & Knoblauch, verfeinert mit einer hausgemachten Tomatensauce auf Reis, wahlweise mit Knoblauchsauce

A LACHS 12,90
B THUNFISCH 16,90

C2. VIT THAI PAK CHOI XAO / DUCK PAK CHOI [3] 12,50

Knusprig-gebackene Barbarie-Entenbrustfilet, Knoblauch, Chili, Sojasprossen & frischem Gemüse auf gebratenen Pakchoi, serviert mit Reis

C3. VIT THAI XOAI / MANGO IN THE DUCK [6] 12,50

Knusprig-gebackene Barbarie-Entenbrustfilet mit frischen Mango- und Ananasstücken in einer duftigen Mango-Kokos-Sauce dazu frischer Koriander, serviert mit Reis

C4. BO XAO HANH / MOM'S FAVOURITE [4] 12,90

Im WOK geschwenktes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Porree, Sellerie & buntem Pfeffer, serviert mit Reis

C5. BO NUONG / BULL DANCING

Gegrilltes Entrecôte mit

A gebratenem Pak Choi, Sojasprossen,frischem Ingwer, Knoblauch & Pfeffersauce, serviert mit Reis [3] 14,90
B Gebratene Ananas, Sellerie, Zwiebeln, Karotten, & Knoblauch, serviert mit Reis. [4] 14,90

COM / REIS-GERICHTE

C6. GA NUONG LA CHANH / CHICKEN IN TOWN [5] — 10,90
Gegrilltes Hühnchenfleisch in Zitronenblättern eingelegt, dazu Gemüse
& Teriyaki Sauce, serviert mit Reis

C7. GA XA OT / CHICKEN ON FIRE — 10,90
Im WOK geschwenktes Hähnchenfleisch mit Zitronengras,
grünen Pfefferkörnern, Spitzpaprika & Chili, serviert mit Reis (scharf)

C8. TOM NUONG / DAILY FEELING — 14,90
Gegrillte große „Black Tiger" Garnelen auf frischem Gemüse,
verfeinert mit einer Mango- oder Knoblauchsauce, serviert mit Reis
A Mango Sauce
B Knoblauch Sauce

C9. COM WITH CURRY OR PEANUT / CURRY „PEANUT" RICE [8]
Hausgemachte Curry-Sauce oder Erdnussauce mit Zucchini, Knoblauch &
Gemüse, serviert mit Reis. Wahlweise mit:

A Bio Tofu [1]	9,50
B Hähnchenfleisch	10,90
C gebackene Hähnchenbrustfilet [1]	10,90
D Rindfleisch	11,90
E gebackene Entenbrustfilet [1]	12,50
F Garnelen	13,90
G Lachs	12,90

Extras

SAUCE	1,00
REIS	2,00
GEBRATENER EIERREIS	3,00
NUDELN	2,50
GEBRATENE NUDELN [1]	3,00

Japanische Hauptgänge

Sushi hat seinen Ursprung nicht etwa aus Japan, sondern aus Südostasien. Die Bewohner der Gebirgsgegenden des Mekong-Flusses haben mit Hilfe von gesäuertem Reis eine Konservierungsmethode gefunden, wodurch der Fisch länger haltbar gemacht werden konnte. Der Fisch wurde zuerst gesalzen und anschließend in gekochtem Reis eingewickelt. Hierbei wurde die Fisch-Reis Kombination verschlossen in einem Gefäß fermentiert, welches unter Erdlöcher vergraben wurde. Die Urform des Sushis wurde geboren. Das Sushi in seiner heutigen Form wie wir es kennen, entstand in Tokio des 18.Jahrhundert. Das Zubereiten von Sushi ist eine traditionelle Handwerkskunst, welches feines Fingerspitzengefühl erfordert. Ab Ende der zweiten Hälfte des 20.Jahrhundert eroberte es schließlich die westliche Welt. Heutzutage ist Sushi aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken und verwöhnt uns mit allen seinen Variationen und Kreationen.

JAPAN BOWL & DELI SPECIAL

A1. JAPAN MIX [3] 5,90
Suppe mit feiner Brühe aus Garnelen,
Lachs, Seetang, Bio Tofu & Lauchzwiebeln

A2. BENTO-BOXEN
zu jedem Bento wird eine Miso Suppe serviert

Bento Osaka 8,50
Bentokasten mit frittierten
Maultaschen und Gemüse, serviert mit Reis. [1, 3]

Bento Miyazaki 9,50
Bentokasten mit Hähnchenfleisch und Gemüse,
serviert mit Reis. [3]

Bento Tokio 10,90
Bentokasten mit Salmon-Sashimi
und Gemüse,serviert mit Reis. [3]

Bento Akashi 11,90
Bentokasten mit frittierten
Garnelen & Gemüse, serviert mit Reis. [1, 3]

A3. SUSHI DON [1] 13,90
Japanisches Sushi-Reis mit Lachs, Thunfisch, Ebi
Unagi, Surimi & Ebi-Tempura, dazu exotisches
Gemüse garniert mit Teriyaki-Sauce.

A4. SAKE TERIYAKI [5] 12,90
gegrillter Lachs mit Reis und Gemüse,
dazu Teriyaki Sauce.

A5. RAMEN [1, 2]
(warme Nudelsuppe)
japanische Ramennudeln, Ei, Gemüse & Lauchzwiebeln

A VEGI 8,90
B CHICKEN 9,90
C SEAFOOD 11,90

A6. SEAFOOD BOWL [1, 5] 13,90
Roher Lachs, - Thunfisch, - Butterfischscheiben, dazu
knusprig frittierte Avocado , einen Salatmix aus
Sakura-Kresse, Rucola, Salsa und Guacamole serviert
mit Reis

A7. SOBA
(warme / kalte Buchweizennudeln) [1]

Soba Vegi 8,90
serviert mit Gemüse und Salat [1]

Soba Tempura 9,90
serviert mit Tempura Garnelen & Salat [1]

Soba Sashimi 13,90
serviert mit verschiedenen Fischsorten, Seetang-Salat
& asiatischen Gemüse [1]

A8. SALMON/TUNA DELI SPECIAL [5, 3]
Medium gegrilltes Lachs(oder) Thunfisch-Sashimi
(6 Stk.) ummantelt mit Seetang. Dazu ein Salatmix aus
Sakura Kresse, Rucola, Salsa & Guacamole, verfeinert
mit Soja-Limetten Dressing & Trüffelöl, serviert mit
Reis

A Lachs 12,90
B Thunfisch 15,90

MAKI A LA CARTE

Eingerollt mit Sushi-Reis im Nori-Blatt je 6 Stk.

20. SAKE AVOCADO MAKI 4,20
Lachs, Avocado

21. TEKKA KAPPA MAKI 4,50
Thunfisch, Gurke

22. EBI AVOCADO MAKI 4,20
Garnele, Avocado

23. WALU SPECIAL MAKI 3,90
Butterfisch, Lauchzwiebeln & Chili Sauce

24. TSUNA MAKI [2] 4,20
Gekochter Thunfisch, Lauch, Chili, Mayo

25. UNAGI MAKI [5] 4,50
Süßwasser Aal, Sesam

26. SALMONSKIN MAKI [5] 3,50
Gegrillte Lachshaut, Sesam

27. CALIFORNIA MAKI 3,70
Surimi, Avocado

28. KANI MAKI [2] 4,20
echtes Krebfleisch, Avocado & Mayo

29. TORI MAKI [5] 3,90
Hähnchenfilet, Sesam mit Terriyakisauce

30. AVOCADO MAKI [5] 3,50
Avocado mit Sesam

31. KAPPA MAKI [5] 3,50
Gurke mit Sesam

32. RUCOLA MAKI [5, 6] 3,50
Rucola, Cream Cheese mit Sesam

33. TEKKA MAKI 4,20
Thunfisch

34. SAKE MAKI 3,90
Lachs

35. EBI MAKI 3,90
Garnele

NIGIRI A LA CARTE

Handbelegter Sushi-Reis je 2 Stk

40. SAKE 3,90
Lachs

41. MAGURO 4,20
Thunfisch

42. EBI 3,90
Garnele

43. UNAGI 4,50
Süßwasser Aal

44. KANI [2] 4,20
echtes Krebsfleisch, Lauch & Mayo

45. WALU 3,90
Butterfisch

46. AVOCADO 3,50

47. INARI [3] 3,50
Jap. Bio Tofu

48. JAKOBSMUSCHEL 4,50

49. SAKE MAYO [2] 4,50
Lachs, Mayo. & Fischrogen

49A. SAKE FIRE [5] 4,20
Flambierter Lachs

49B. MAGURO FIRE [5] 4,50
Flambierter Thunfisch

TEMPURA MINI ROLLS

Maki Rollen ummantelt mit knusprigem Teig je 6 Stk.

50. SAKE CREAM CHEESE MINI [1, 5, 6] 5,90
Lachs, Avocado & Cream Cheese

51. MAGURO MINI [1, 5] 5,90
Thunfisch, Lauchzwiebeln & Chili

52. EBI MINI [1, 2, 5] 5,90
Garnele & Mayo.

53. KANI MINI [1, 2, 5] 5,90
Echtes Krebsfleisch, Avocado & Mayo

54. TORI MINI [1, 5, 6] 5,90
Hühnchenfilet & Cream Cheese

55. VEGI MINI [1, 5, 6] 4,90
Gurke, Avocado & Cream Cheese

TEMPURA BIG ROLLS

Große Maki Rollen ummantelt mit knusprigem Teig je 6 Stk.

56. DELI CRUNCH [1, 5, 6] 8,50
Lachs, Avocado & Cream Cheese

57. OSAKA CRUNCH [1, 5, 6] 8,90
Thunfisch,Gurke, Lauch, Chili & Cream Cheese

58. OKINAWA CRUNCH [1,5, 6] 8,90
Garnele, Avocado, Gurke & Cream Cheese

59. TOKIO CRUNCH [1, 2, 5] 8,90
echtes Krebsfleisch, Lauch & Mayo

60. TORI CRUNCH [1, 5, 6] 8,50
Hühnchenfilet, Gurke & Cream Cheese

61. VEGI. CRUNCH [1, 5, 6] 7,50
Inari, Avocado, Gurke & Cream Cheese

INSIDE OUT ROLLS

Eingerollt im Nori-Blatt ummantelt mit Reis und Fischflugrogen je 8 Stk.

70. SAKE AVOCADO CHEESE I.O [6] 7,50
Lachs, Avocado, Cream Cheese

71. MAGURO I.O 7,90
Thunfisch, Gurke

72. EBI AVOCADO I.O 7,90
Garnele, Avocado

73. TORI I.O [5,6] 6,50
Hähnchenbrust, Gurke,
Teriyaki Sauce & Sesam

74. NORDSEE I.O [2] 7,50
echtes Krebsfleisch, Gurke,
Lauch & Mayo

75. CALIFORNIA I.O 6,50
Surimi, Avocado

76. VEGI I.O [5, 6] 6,50
Rucola, Avocado, Gurke,
Sesam & Cream Cheese

77. SPICY TUNA I.O 7,90
Gekochter Thunfisch mit Avocado, Gurke,
Lauchzwiebeln und Chili

78. GEKOCHTER TUNA I.O [2] 7,90
gekochter Thunfisch, Cocktail Sauce,
Lauchzwiebeln und Gurken

79. SAKE MIT GURKE I.O [2] 7,50
Lachs, Gurke, Cream Cheese

SASHIMI / Without Rice

Rohe Fischscheiben

80. SAKE SASHIMI
rohe Lachsscheiben
A Klein (5Stk.) 9,50
B Groß (10Stk.) 18,90

81. MAGURO SASHIMI
rohe Thunfischscheiben
A Klein (5Stk.) 10,90
B Groß (10Stk.) 20,90

82. SASHIMI MORIAWASE
rohe Lachs-, Thunfisch- & Butterfischscheiben
A Klein (6Stk.) 11,90
B Groß (12Stk.) 20,90

83. WALU SASHIMI
rohe Butterfischscheiben
A Klein (5Stk.) 9,50
B Groß (10Stk.) 18,90

84. TATAR
A Lachs 10,90
B Thunfisch 12,90

SPECIALS ROLLS

Hausgemachte Sushi Variationen

90. DELI SPECIAL ROLLS [5, 6]
Lachs, Avocado & Cream Cheese,
umwickelt mit flambiertem Lachs

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

91. MAGURO ROLLS [5, 6]
Thunfisch mit Gurke &
Creme Cheese, umwickelt mit Thunfisch

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

92. UNAGI SPECIAL ROLLS [1, 5, 6]
Ebi Tempura, Avocado & Cream Cheese,
umwickelt mit Unagi

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

93. SALMON TIGER ROLLS [1, 5, 6]
Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese,
umwickelt mit flambiertem Lachs

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

94. RAINBOW ROLLS [2, 5]
echtes Krebsfleisch, Gurke, Mayo & Lauchzwiebeln,
umwickelt mit Lachs und Thunfisch

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

95. YOKOHAMA ROLLS [1, 6]
Tempura Avocado, umwickelt mit Lachs,
Thunfisch und Butterfisch

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

96. DRAGON ROLLS [5, 6]
Lachs, Avocado mit Cream Cheese,
umwickelt mit Avocado

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

97. KING EBI ROLLS [1, 6]
Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese,
umwickelt mit flammbierten Butterfisch

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

98. VEGI ROLLS [5, 6]
Gurke, Avocado, Mango & Cream Cheese,
umwickelt mit Avocado

4 Stk.	4,90
8 Stk.	9,50

99. TOKIO ROLLS [5, 6]
Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese, umwickelt
mit Gurke

4 Stk.	5,90
8 Stk.	10,90

SUSHI MENÜ / SETS

OSAKA SET 8,90

6 Stk. Sake Maki

3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)



TOKIO SET [1, 5, 6] 10,90

6 Stk. California Maki

6 Stk. Sake Maki

6 Stk. Tempura Mini Rolls

(Sake Cream Cheese)



VEGI SET [5,6] 11,90

6 Stk. Avocado Maki

6 Stk. Kappa Maki

8 Stk. Vegi I.O

2 Stk. Nigiri Avocado



SUSHI MENÜ / SETS

DELI SET [1, 5, 6] 13,90

6 Stk. Sake Maki
4 Stk. California I.O
2 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Tempura Mini Rolls
(Sake Avocado Cream Cheese)



CLASSIC SET [1, 5, 6] 15,90

8 Stk. Sake Avocado Cream Cheese I.O
6 Stk. Kappa Maki
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Tempura Mini Rolls
(Sake Avocado Cream Cheese)



BASIC SET [1, 5, 6] 16,90

6 Stk. Deli Crunch Rolls
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Tekka Maki
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)



SUSHI MENÜ / SETS

SPECIAL SET [1, 5, 6] 23,90

3 Stk. Sake Sashimi
3 Stk. Maguro Sashimi
6 Stk. Ebi Maki
4 Stk. Maguro Avocado I.O
2 Stk. Ebi Tempura
2 Stk. Sake Nigiri



PREMIUM SET [1, 5, 6] 29,90

4 Stk. Salmon Tiger Rolls
4 Stk. Deli Special Rolls
6 Stk. California Maki
6 Stk. Deli Crunch Rolls
8 Stk. Nordsee I.O
2 Stk. Ebi Tempura



FRIENDS SET [1, 5, 6] 34,90

6 Stk. Sake Maki
8 Stk. Ebi Avocado I.O
8 Stk. Unagi Special Rolls
6 Stk. Deli Crunch Rolls
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi)
2 Stk. Ebi Tempura



SUSHI MENÜ / SETS



DELICIOUS SET [1, 5, 6] 44,90

6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Special Tuna I.O
8 Stk. Lachsbauch Special Rolls
6 Stk. Deli Crunch Rolls
4 Stk. Nigiri: 2 Sake, 2 Maguro
4 Stk. Sashimi: 2 Sake, 2 Maguro



FAMILY SET [1, 5, 6] 64,90

6 Stk. Ebi Maki
6 Stk. Sake Maki
8 Stk. Maguro I.O.
8 Stk. Sake Avocado I.O.
8 Stk. Dragon Rolls
6 Stk. Osaka Crunch
4 Stk. Nigiri: 2 Sake, 2 Maguro
4 Stk. Ebi Tempura
6 Stk. Sashimi : 3 Sake, 3 Maguro

DESSERT

T1. HOA QUA CHIEN / GEBACKENE FRÜCHTE (3 Stk.) [1, 8] 4,90
Gebackene Banane, Ananas oder Apfel (auch gemischt wählbar)
mit Erdnüssen & Kokosraspeln

T2. BANH CHUOI / GEDÄMPFTE BANANE [6, 8] 4,90
Gedämpfte Banane im Klebreismantel mit Kokoscreme & Erdnüssen

T3. GEMISCHTES EIS (3 Kugeln) [6] 4,50
Verschiedene Eiscremesorten (Vanille, Schokolade, Erdbeere)
serviert mit Sahne

T4. MOCHI 4,50
Traditioneller Japansicher Reiskuchen

Getränke



SOFTDRINKS

COCA COLA, COLA LIGHT, SPRITE, FANTA, SPEZI [9, 10, 13]	*0,2 L*	2,70
	0,4 L	4,20
BITTER LEMON–GINGER ALE–TONIC WATER [10, 12]	*0,2 L*	2,90
	0,4 L	4,50
KRAFT MALZ [1]	*0,33 L*	3,60
MINERALWASSER (still / medium)	*0,25 L*	2,50
	FL. 0,75 L	5,90

JUICE

ORANGE	*0,2 L*	2,90
	0,4 L	4,50
APFEL	*0,2 L*	2,90
	0,4 L	4,50
KIBA	*0,2 L*	2,90
	0,4 L	4,50
MARACUJA–, MANGO–, BANANEN–, ANANAS, CRANBERRY NEKTAR–, KIRSCHFRUCHTSAFTGETRÄNK	*0,2 L*	2,90
	0,4 L	4,50
SAFTSCHORLE	*0,2 L*	2,70
	0,4 L	4,20

HOME MADE DRINKS (0,4l)

CAFE SUA DA [6] 4,90
vietnamesischer Espresso auf Eis
mit karamelisierter Kondensmilch

LEMON SODA 4,90
Limetten, Rohrzucker, Soda

FOUR SEASON TEA 4,90
klassische Grünteelimonade mit frisch gepressten
Limettensaft, Holunderblüten & brauner Zucker

MOONLIGHT TEA 4,90
Eistee aus Zitronengras,
frischer Limettensaft & Zuckerrohr

MANGO LASSI [6] 4,90
(Smoothie) mit Mango, Milch & Joghurt

HANOI DELI 4,90
frischer Erdbeerpüree, Limetten,
Chiasamen Litschifrucht

CORIANDER LEMON 4,90
Limettensaft, frischer Koriander, gesteckt mit
Ingwerlimonade & Mandelsirup

LEMON ICE TEA 4,90
Eistee aus Schwarztee mit frisch gepressten Limettensaft

WASSERMELONEN SMOOTHIE 4,90
Frische Wassermelone als Smoothie
(nur saisonal verfügbar)

MARACUJA DREAM 5,50
Frische BIO Maracuja mit Honig, Soda & frischen Limetten

GREEN PARADISE 4,90
Frischer Apfel-Ananas Smoothie mit Minze

GINGER FRESHER 4,90
Ginger Beer mit frischem Ingwer, Limetten & Minze

HOT DRINKS

VIETNAMESISCHER ESPRESSO mit Kondensmilch	*0,16 L*	3,50
KAFFEE	*0,20 L*	2,50
ESPRESSO	*0,06 L*	2,30
CAPPUCCINO [6]	*0,2 L*	2,70
LATTE MACCHIATO [6]		
normal	*0,25 L*	3,30
mit Vanille-Haselnuss-Karamel	*0,25 L*	3,50
TEE		
Grüner Tee / Jasmin / Reiskörner Tee	*0,3 L*	2,70
FRISCHER TEE Ingwer Tee / Minze Tee / Zitronengras Tee (mit Honig & Limetten)	*0,3 L*	2,90
HANOI TEE Jasmin-Minze-Orange-Ingwer-Limette	*0,3 L*	3,50
TRA VAI GUNG Ingwer, Zitronengras, Limetten, frische Litschi	*0,3 L*	3,50
TEE NACH WUNSCH IM KÄNNCHEN	*0,7L*	4,90

BIER VOM FASS

HEINEKEN [1]	*0,3 L*	3,60
	0,5 L	4,70
NEWCASTLE BROWN ALE (Dunkles Bier) [1]	*0,3 L*	3,70
	0,5 L	4,80

FLASCHENBIERE

SAIGON BIER [1]	*0,33 L*	3,80
ASAHI [1]	*0,33 L*	3,80
SAPPORO [1]	*0,33 L*	3,80
ALKOHOLFREIES BIER [1] (Erdinger, Heineken)	*0,33 L*	3,80
GÖSSER [1]	*0,33 L*	3,80
ERDINGER [1] (Kristall, Hefeweizen)	*0,5 L*	4,80

WEINE

ROTWEIN [14, 15]
0,2 L 5,90
FLASCHE / 0,75 L 18,90
Merlot, Chianti, Bordeaux

WEISSWEIN [10, 14, 15]
0,2 L 5,90
FLASCHE / 0,75 L 18,90
Riesling, Pinot Grigio, Chardonay, Grauer Burgunder

ROSÉ WEIN [14, 15]
0,2 L 5,90
FLASCHE / 0,75 L 18,90

APERITIF

HUGO *0,2 L* 6,90
Holunderblütensirup-Prosecco-Minze-Soda

APEROL SPRITZ [10] *0,2 L* 6,90
Aperol, Prosecco, Soda

PROSECCO *0,2 L* 5,90

JAPANISCHE GETRÄNKE

SAKE (Reiswein) [14, 15]
0,1 L 3,90
0,25 L 7,90

PFLAUMENWEIN [14, 15] *0,1 L* 4,90

SPIRITUOSEN

COGNAC Henessy Vsop	*2 cl*	4,50
VODKA Russian Standard, Absolut, Lua Moi	*2 cl*	2,90
LIKÖRE & KRÄUTER [2] Grappa, Jägermeister, Baileys, Campari	*2 cl*	2,90
RUM Havana Club	*2 cl*	2,90
TEQUILLA Tequilla Sierra	*2 cl*	2,90
SCOTCH & BOURBON Chivas Regal, Jim Beam	*2 cl*	2,90
MARTINI Bianco	*4 cl*	4,90
LONGDRINKS Whisky Cola, Gin Tonic, Cuba Libre, Campari Orange	*0,3 l*	7,50

COCKTAILS (0,4l)

MAITAI 7,90
weißer & brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup,
Zitrone, Ananas, Orangensaft

MOJITO 7,90
Rum, Limette, Minze, brauner Zucker, Zitronensaft, Soda

SEX ON THE BEACH [10] 7,90
Wodka, Ananas, Peach Brandy, Cranberrysaft,
Zitrone, Grenadine

WATERMELON MAN [10] 7,90
Wodka, Wassermelone, Zitrone,Orange, Ananas, Grenadine

SWIMMING POOL [6, 10] 7,90
weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Sahne
Kokossirup, Ananassaft

PINA COLADA [6] 7,90
weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

ZOMBIE [10] 7,90
weißer und brauner Rum, Grenadine, Maracujasirup,
Orange, Zitrone, Ananas

CAIPIRINHA 7,90
Cacacha, Limette, brauner Zucker

MOSCOW MULE [10] 7,90
Wodka, Limette, Ginger Bier, Minze, Gurke

COCKTAILS OHNE ALKOHOL (0,4l)

COCONUT KISS [6] 6,90
Ananas, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne

MOSQUITO [10, 12] 6,90
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale,
Minze & Zitronensaft

HONOLULU 6,90
Ananas, Kirsche, Zitrone, Kokossirup

IPANEMA [10, 12] 6,90
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

Kennzeichnung von Zusatzstoffe und Allergene

1. GLUTEN
2. EIER
3. SOJA
4. SELLERIE
5. SESAM
6. MILCH
7. KONSERVIERUNGSSTOFFE
8. ERDNÜSSE
9. KOFFEINHALTIG
10. FARBSTOFFEN
11. ANTIOXIDATIONSMITTEL
12. CHINHALTIG
13. SÜSSUNGSMITTEL
14. SULFIT
15. EIWEISS

VEGETARISCH

SCHARF

HANOI deli®

authentisch.kulinarisch.vietnamesisch