

designed by Point and Dot

COOK THIS WAY

COOKTHISWAY.BREMERHAVEN

Instagram

www.cookthisway.de

Cook This Way Vietnamese & Japanese Food

Georgstr. 84, 27570 Bremerhaven

Di. - Fr.: **11:00 – 14:30** & **17:00 – 22:00**

Sa. - So.: **12:00 – 22:00**

Montag : Ruhetag

Tel: 0471/418 558 54

Mittagsangebot

Dienstag - Freitag I 11:00 - 14:30

Die Angebote gelten nur für Speisen im Restaurant
und sind nicht gültig an Feiertagen sowie für Abhol- oder Lieferservice.

17. Buddha Burger A,G,F,L,I VEGAN — **8,90€**
Gegrillter Tofu, Zitronengras, Sesam, Vietnam Minze

20. Chicken Burger A,F,G,L,I — **9,50€**
Gegrilltes Hähnchen, Sesam, Vietnam Minze

24. Bun Ga A,B,N — **13,90€**
Gegrilltes Hähnchenfilet und verfeinert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette

33. Pho Ga L — **12,90€**
Hühnerfleisch

36. Miso Ramen *(Vegetarisch)* A,L,4 — **13,00€**
Nudelsuppe mit Sojabohnenpaste, darauf Tofu, Mais, Nori und Gemüse

46. Hähnchenfilet vom Grill L,N — **13,50€**

51. Vegan Bowl L,G VEGAN — **12,50€**
Gebackener Tofu, hausgemachte Teriyaki Sauce





by Point and Dot

VORSPEISEN & SALAT

1. Miso Suppe *(Vegetarisch)* [L] **5,50€**
Japanische Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
Japanese soup with Tofu, Seaweed and spring onions

2. Gyoza veggie [A,G,L,4] VEGAN **6,50€**
Japanische Teigtasche gefüllt mit Gemüse. Dazu würziger Teriyaki Dip
Japanese dumpling filled with vegetables. Served with teriyaki dip

3. Gyoza Chicken [A,G,L, 4] **6,50€**
Japanische Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse. Dazu würziger Teriyaki Dip
Japanese dumpling filled with chicken and vegetables. Served with teriyaki dip

4. Shaomai [A,B,C,G,L,4] **6,50€**
Teigtasche gefüllt mit Fisch und Garnele. Dazu cremig Spicy Mayonnaisen
dumpling filled with fish and shrimp. Served with creamy spicy mayonnais

5. Karaage [A,G,L] **6,50€**
Knuspriges Hühnerfleisch im Teigmantel. Dazu würziger Teriyaki Dip
Crispy chicken wrapped in dough. Served with teriyaki dip

6. Ebi Tempura [A,C] — 6,50€
Panko Reisen Garnelen
Panko King Prawns

7. Edamame [L] — 6,20€
gedämpfte grüne Bohnen
steamed green beans

8. Kimchi [G] VEGAN — 6,20€
Hausgemachtes Bio Gemüse, leichtscharf
Homemade organic vegetables, slightly spicy

9. Wakame [A,G,L,1] VEGAN — 6,20€
Algensalat mit Sesam
Seaweed salad with sesame

10. Yakitori [G] — 6,50€
Japanische Hähnchenspießen mit Teriyaki Dip
Japanese Chicken Skewers with teriyaki Dip

12. Spring in Roll (2 Stk.)
Schweinehackfleisch [B,L] — 6,70€
Gold-gebackene Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Morcheln, Glasnudeln, Gemüse, Fisch-Limetten-Vinaigrette
Gold-baked spring rolls with pork, carrot, glass noodles, vegetables, fish-lime-vinaigrette

Tofu [L] VEGAN — 6,70€
Gold-gebackene Frühlingsrollen mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Gemüse, Soja-Vinaigrette
Gold-baked spring rolls with tofu, morels, glass noodles, vegetables, soy vinaigrette

13. Summer in Roll (2 Stk.) — 6,50€
Ente *oder* **Hähnchen** *oder* **Garnele** [C] *oder* **Tofu Vegan** [L]
Reispapierrollen, Salat, Gurken, eingelegtem Gemüse, Koriander, frischen Kräutern, mit Hoisin-Kokos-Dip
rice paper rolls, salad, cucumber, pickled vegetables, coriander, fresh herbs, with Duck or Chicken or Schrimp or Tofu served with hoisin coconut dip

14. Nom Du Du [N,B] **8,20€**
Grüner Papayasalat mit Garnelen & frischen Kräutern und Krabbenchips
Green Papaya Salad with Prawns & Fresh Herbs and Crab Chips

15. Nom Bo [N,B] **7,90€**
Rindfleisch-Salat mit roten Zwiebeln, Gurken, eingelegtem Gemüse, Koriander, frischen Kräutern und Krabbenchips
Beef salad with red onion, cucumber, pickled vegetables, coriander, fresh herbs and crab chips

16. Nom Vit [N,B] **7,90€**
Grüner Mangostreifen-Salat mit Entenbrust, Gurken, Zwiebel und frischen Kräutern und Krabbenchips
Green Mango Stripe Salad with Duck Breast, Cucumber, Onion and Fresh Herbs and crab chips

HAUSGEMACHTE BAO BURGER

Basis: Salat, Gurke, Mango, Koriander, eingelegtes Wurzelgemüse, hausgemachte vietnamesische gedämpfte Bao-Brötchen mit Spicy Mayonnaise und Teriyaki-Sauce
Base: lettuce, cucumber, mango, coriander, pickled root vegetables, homemade Vietnamese steamed Bao Burger with spicy mayonnaise and teriyaki sauce

Burger + Beilage nach Wahl

Pommes (French fries) **3,50€**
Süßkartoffel-Pommes (Sweet Potato Fries) **3,90€**

17. Buddha Burger [A,G,F,L,I] VEGAN **10,00€**
Gegrillter Tofu, Zitronengras, Sesam, Vietnam Minze
Grilled Tofu, Lemongrass, Sesame, Vietnam Mint

18. Ente Burger A,F,L,I,G — **11,50€**

Gegrillte Ente, Sesam

Grilled duck, sesame

19. Tasty Beef Burger A,F,I,G — **10,50€**

Rindfleisch Patty, fein gemahlenes Zitronengras, Zwiebeln, Cheddar, Sesam

Beef Patty, Finely Ground Lemongrass, Onions, Cheddar, Sesame

20. Chicken Burger A,F,G,L,I — **10,50€**

Gegrilltes Hähnchen, Sesam, Vietnam Minze

Grilled Chicken, Sesame, Vietnam Mint

21. Salmon Burger A,B,F,G,L,I — **13,50€**

Gegrillter Lachs, Sesam

Grilled Salmon, Sesame

22. Tempura Burger A,C,F,I — **10,50€**

Tempura Garnelen, Cheddar

Tempura prawns, cheddar



BUN Nudeln

BASIS: Lauwarm Reisnudel, Salat, Gurken, Mango, eingelegtes Wurzelgemüse, frischen Kräutern, Koriander, Röstzwiebel und Erdnüsse

BASE: warm rice noodles, lettuce, cucumber, mango, pickled root vegetables, fresh herbs, coriander, roasted onion and roasted peanuts

23. Bun Bo Nam Bo A,B,N **15,00€**

Fein gemahlenes Zitronengras mariniertes Rinderhüftsteak und verfeinert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette

Finely ground lemongrass marinated beef rump steak and refined with fish lime vinaigrette

24. Bun Ga A,B,N **14,90€**

Gegrilltes Hähnchenfilet und verfeinert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette

Grilled chicken fillet and refined with fish-lime-dressing

25. Bun Dau A,L,N VEGAN **14,00€**

Gebratener Tofu und verfeinert mit Soja-Vinaigrette

Fried tofu and refined with soy vinaigrette

26. Bun Nem A,B,L,N **15,00€**

Gold-gebackene Frühlingsrolle mit Schweinehackfleisch, dazu Fisch-Limetten-Vinaigrette

Gold-baked spring roll with minced pork, with fish vinaigrette

27. Bun Nem Chay A,L,N VEGAN **15,00€**

Gold-gebackene Frühlingsrolle mit Tofu und Gemüse, dazu Soja- Vinaigrette

Gold-baked spring roll with tofu and vegetables, served with soy vinaigrette



28. Bun Tom A,B,C,N **17,50€**

Zitronengras, marinierte Riesengarnelen und verfeinert mit Fisch- Limetten- vinaigrette

Lemongrass marinated king prawns and refined with fish, lime vinaigrette

29. Bun Thit Nuong A,B,N **14,50€**

Reisnudeln mit frischem Salat und marinierten gegrillten Schweinefleischstreifen, fein gemahlenes Zitronengras nach traditioneller Vietnamesischer Art,dazu Fisch-Limetten-Vinaigrette

Rice Noodle with fresh salad and marinated grilled Pork strips, finely ground lemongrass according to traditional Vietnamese style, served with fish-lime vinaigrette

PHO Suppen

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Lauchzwiebel, Koriander, Ingwer, Thai Basilikum, Limette, Sojaprossen, wahlweise mit:

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup with spring onions, coriander, ginger, Thai basil, lime, soy sprouts, optionally with

30. Pho Tai [L] **14,50€**
Rinderhüftsteak/mager medium-rare
Beef rump steak/lean medium-rare

31. Pho Nam [L] **14,50€**
Rinderbrust/well-done
Beef brisket/ well done

32. Pho Tai Nam [L] **14,50€**
Rinderhüftsteak und Rinderbrust-mager medium-rare
Beef rump steak and beef brisket-lean medium-rare

33. Pho Ga [L] **14,50€**
Hühnerfleisch
Chicken

34. Pho Mix [L] **15,00€**
Mit Rinderbrust, Hähnchen und Beef ball
With beef brisket, chicken and beef ball

35. Pho Pagoda [L] VEGAN **14,00€**
Seitanstreifen[A] *oder* **Tofu** [L] mit Gemüse Brühe, Gemüse
Seitan strips or tofu with vegetable broth, vegetables



RAMEN Suppen

Wir können Sie auch gern die Ramen mit glutenfreien Reisbandnudeln bedienen. Bitte Sprechen Sie mit unserem Service Team.



Ramen-Extra:

Ente	6,00€
BBQ-Pork	6,00€
Naruto [B]	1,00€
Gebackener Tofu [L]	1,50€
Halbe Lava-Ei *(weichgekocht und mariniert)* [I]	1,50€
Gemüse *(Pakchoi Shanghai)*	1,50€
Nudeln [A]	2,00€

36. Miso Ramen *(Vegetarisch)* [A,L,4] — 14,00€
Nudelsuppe mit Sojabohnenpaste, darauf Tofu, Mais, Nori und Gemüse
Noodle soup with soybean paste, topped with tofu, corn, nori and vegetables

37. Gyoza Veggie Ramen *(Vegetarisch)* [A,G,L,4] — 14,50€
Nudelsuppe mit Gemüse Teigtasche, Nori und Gemüse
Noodle soup with vegetable dumplings, nori and vegetables

38. Gyoza Ramen [A,G,L,4] — 14,50€
Nudelsuppe mit Huhn Teigtasche, Ei, Nori und Gemüse
Noodle Soup with Chicken Dumpling, Egg, Nori and Vegetables

39. Cook This Way Ramen [A,B,C,I,L] — 15,50€
Nudelnsuppe mit knusprigem Hähnchenfleisch im Teigmantel, Ebi, Lava-Ei, Nori, Naruto und Gemüse
Noodle soup with crispy chicken, ebi, lava egg, nori, naruto and vegetables

40. Duck Ramen [A,L] — 15,00€
Nudelsuppe mit gegrillter Entenbrust, Nori und Gemüse
Noodle soup with grilled duck breast, nori and vegetables

41. Tempura Ramen [A,C,I,L,B] — 14,50€
Nudelsuppe mit knusprig gebackenen Riesengarnelen, Tofu, Ei, Naruto, Nori und Gemüse
Noodle soup with crispy baked king prawns, tofu, egg, naruto, nori and vegetables

42. Fisch Ramen [A,B,C,L,1,4] **14,50€**
Nudelsuppe mit Lachs, Naruto,Ebi Garnele, Nori und Gemüse, leicht scharf
noodle soup with salmon, naruto, ebi, prawns, nori and vegetables, slightly spicy

43. BBQ Pork Ramen [A,L] **14,50€**
Nudelsuppe mit mariniertem Schweinefleisch, Nori und Gemüse
Noodle soup with marinated pork, nori and vegetables

CURRY

Goldener Kokos-Curry-Crème, Bio Hokkaidokürbis, Zitronengras, saisonales Gemüse, leicht scharf, serviert mit Jasminreis, Röstzwiebel und Erdnuss als Topping

golden coconut curry crème, organic Hokkaido pumpkin, lemongrass, seasonal vegetables, slightly spicy, served with rice, fried onion and peanut as a topping

44. Gebackenem Tofu [L,N] VEGAN **14,00€**

45. Rinderhüftsteak vom Grill [L,N] Beef rump steak **15,50€**

46. Hähnchenfilet vom Grill [L,N] grilled chicken **15,00€**

47. Karaage Curry [A,L,N] **15,50€**
Knuspriges Hühnerfleisch im Teigmantel
Crispy chicken in a coating

48. Gegrillte Entenbrust [L,N] Grilled Duck **15,50€**

49. Lachsfilet vom Grill [B,L,N] Grilled Salmon **16,00€**

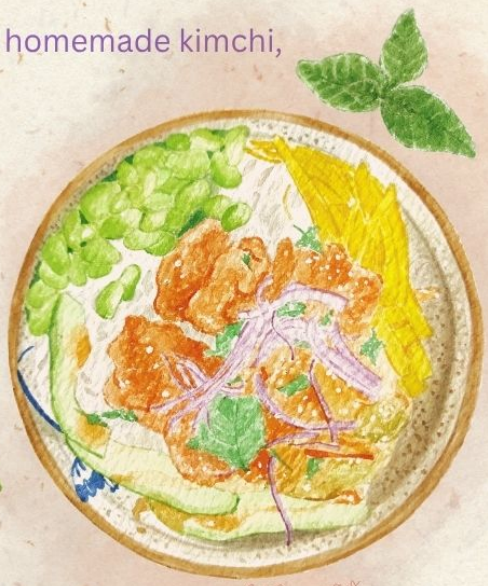
50. Riesengarnelen [C,N,L] Schrimp **17,50€**



BOWLS

Alle Bowls mit Jasminreis, Avocado, Mango, Edamame,
hausgemachtem Kim Chi, roten Zwiebeln, Sesam und Koriander

All bowls include jasmine rice, avocado, mango, edamame, homemade kimchi,
red onions, sesame seeds, and cilantro



51. Vegan Bowl [L,G] VEGAN **13,50€**
Gebackener Tofu, hausgemachte Teriyaki Sauce
Baked tofu with homemade teriyaki sauce

52. Chicken Bowl [A,G,L] **15,00€**
Knuspriges Hühnerfleisch im Teigmantel,
hausgemachte Teriyaki Sauce
Crispy battered chicken with homemade teriyaki sauce

53. Salmon Bowl [B,G,L] **15,50€**
Lachs vom Grill, hausgemachte Teriyaki Sauce
Grilled salmon with homemade teriyaki sauce

54. Shrimp Bowl [B,C,G,L] **17,00€**
Gegrillte Riesengarnelen, hausgemachte Teriyaki Sauce
Grilled jumbo shrimp with homemade teriyaki sauce

RAU XAO

gebratenes frisches Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Jasmin Reis mit
stir-fried fresh vegetables, onions, peppers and jasmine rice with

55. Tofu oder nur Gemüse VEGAN Tofu/ vegetables [L] **13,50€**

56. Hähnchen Chicken [L] **14,20€**

57. Rindfleisch Zartes Rindfleisch gebraten [L] **14,50€**
Tender beef fried

58. Riesengarnelen Schrimp [L,E] **17,00€**

KINDER GERICHTE

Karaage [A,L,G] **mit Pommes** **8,00€**

Kids Gyoza Ramen [A,L,G,4] **9,00€**

DESSERTS



Mochi Eis [F,L] **6,70€**
Wählen Sie zwei Mochis in den Sorten **Passionsfrucht-Mango Vegan**, **Grüner Tea**, **Yuzu**, **Himbeere**, **Vanille**, **Schokolade** Samtige Hülle aus gesüßtem Reisteig und frisches saisonales Obst, dazu Schlagsahne

Sesambällchen [G,N] **VEGAN** **5,90€**
Sesambällchen gefüllt mit roten Bohnen

HOTTEOK [H] **VEGAN** **6,70€**
Süßer, koreanischer Pfannkuchen gefüllt mit Zimt, gerösteten Nüssen und einer Mango-Mochi-Eis

Che Chuoi [G,N] **VEGAN** **5,50€**
Warmer Kokos-Bananenpudding mit geröstetem Sesam, Erdnüssen

Mango-Rice Dessert **VEGAN** **5,20€**
Reis, Mango und Kokosmilch im Pandanutsblatt

Banh Chuoi [G,N] **VEGAN** **5,70€**
Gegrillter Bananenkuchen, Klebreis, Erdnüssen und Kokos-Crème

SOFTDRINKS

Coca-Cola [1,2,3,14]	FL. 0,33L	3,90€
Cola Zero [1,2,3,10,14]	FL. 0,33L	3,90€
Sprite [2,3,14]	FL. 0,33L	3,90€
Fanta [2,3,14,10]	FL. 0,33L	3,90€
Mezzo Mix	FL. 0,33L	3,90€
Vitamalz [1,A]	FL. 0,33L	3,90€
Bionade (Holunder)	FL. 0,33L	3,90€
Tönissteiner Brunnen	Fl. 0,25 L	3,20€
Sprudel oder Naturell	Fl. 0,75 L	6,90€

ALLE SÄFTE UND NEKTARE
AUCH ALS SCHORLE

	0,2L	0,4L
Mango	3,70€	4,50€
Bananen	3,70€	4,50€
Maracuja	3,70€	4,50€
Orangen	3,70€	4,50€
Apfel	3,70€	4,50€

SUSHI VORSPEISEN



Seetang - Salat serviert mit Avocado und Ponzu-Sauce [B,G,M]

V1: Aburi Lachs (4 Stk.)	**10,90€**
V2: Aburi Thunfisch (4 Stk.)	**11,90€**

SUSHI

Nigiri (2 Stk.)

N1: Avocado	**5,20€**
N2: Lachs	**5,90€**
N3: Thunfisch	**6,20€**
N4: Garnelen	**6,90€**
N5: Unagi (Aal) [G,L]	**5,90€**
N6: Lachs Aburi (flambiert) [G,L]	**6,20€**
N7: Thunfisch Aburi (flambiert) [G,L]	**6,90€**
N8: Kreative Kreation unserer Sushi-Chefs	**7,90€**



SUSHI

Maki (8 Stk.)

M1: Avocado	5,50€
M2: Gurke	5,20€
M3: Mango	5,20€
M4: Surimi [C]	5,20€
M5: Lachs	5,20€
M6: Thunfisch	6,20€
M7: Garnelen, frittiert [G,L]	6,90€
M8: Lachs & Avocado	6,90€
M9: Thunfisch & Avocado	7,20€



UraMaki Inside-Out (8 Stk.) [A,B,C,G,L]

U10: Avocado, Gurke, Mango (Sesam)	9,50€
U11: Lachs, Avocado, Tobiko (Fischrogen)	10,20€
U12: Thunfisch, Avocado, Tobiko	10,90€
U13: Frittierte Garnelen, Avocado (Sesam)	10,50€
U14: Surimi, Avocado, Tobiko (Fischrogen)	9,90€
U15: Garnelen, Avocado, Tobiko (Fischrogen)	10,90€
U16: Gegrillter Aal, Avocado, Tobiko	10,90€
U17: Frittierter Lachsbauch, Gurke (Sesam)	10,20€
U18: Frittiertes Hähnchen, Gurke (Sesam)	10,20€



Cook This Way SPEZIAL SAUCE (8 Stk.) A,B,C,F,G,I,L

H20	**Crispy Tiger:** Frittierte Garnelen, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs	14,90€
H21	**Sizzling Temptation:** Avocado, Mango, Spargel im Lachsmantel	14,20€
H22	**Atula Ebi:** Frittierter Lachsbauch, Mango, Avocado, bedeckt mit Garnelen	14,90€
H23	**Sake Pancy:** Frittierter Lachsbauch, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs	14,20€
H24	**Rainbow:** Surimi, Mango, Avocado, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Aal, Avocado	15,50€
H25	**Special Veggie:** Frittierter Spargel, Mango, Gurke, ummantelt mit Avocado	13,90€
H26	**Salmon Fan:** Lachstartar, Mango, Gurke, bedeckt mit flambiertem Lachs	15,20€
H27	**Black Dragon:** Frittierte Garnelen, Rucola, Cheddar, ummantelt mit Avocado	14,20€
H28	**Futo Maki** (6 Stk.): Große Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Spargel und Tobiko	15,50€
H29	**Cook This Way SURPRISE:** Lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef überraschen	16,50€



TEMPURA-BIG ROLLS (10 Stk.) A,B,C,F,G,I,L

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Sauce

T30	**Lachs**, Avocado, serviert mit Tomaten, Kresse & Spezial Sauce	14,20€
T31	**Thunfisch**, Avocado, serviert mit Tomaten, Kresse und Spezial Sauce	14,90€
T32	**Garnelen**, Avocado, serviert mit Tomaten, Kresse und Spezial Sauce	14,20€
T33	**Lachs, Thunfisch, Garnelen,** Avocado, serviert mit Tomaten, Kresse und Spezial Sauce	14,20€
T34	**Veggie Tempura:** Avocado, Gurke, Mango, Spargel, serviert mit Tomaten, Kresse und Spezial Sauce	13,90€
T35	**Hähnchen**, Avocado, serviert mit Tomaten, Kresse und Spezial Sauce	14,20€

SASHIMI

S40 Mit Wakame Kresse und Salat B,G,M

A. Lachsblume (10 Stk.) 18,90€

B. Aburi Lachs-Blume 19,20€

S41 Mit Wakame Kresse und Salat

A.Thunfisch-Blume 19,90€

B. Aburi Thunfisch-Blume 20,90€

C. 5 Stk. Lachs, 5 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Garnelen, 2 Stk. Jakobsmuscheln 27,90€



Donburi (Bowl)

D1 Donburi Lachs A,F,G,L,M 15,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Gemischter Salat mit Sushi-Reis und Spezialsauce und Sesam

D2 Donburi Thunfisch A,F,G,L,M 16,50€

Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Gemischter Salat mit Sushi-Reis und Spezialsauce und Sesam

D3 Donburi Ocean A,F,G,L,M 18,90€

Lachs, Thunfisch, gekochte Garnelen, Jakobsmuscheln, frittierte Garnelen, verfeinert mit Wildblüten, Rucola-Salat und Sushi-Reis

MENÜS

Menü 1: Maki mix [B,G] **15,50€**
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Avocado Maki

Menü 2: Salmon love set [B,G] **18,90€**
8 Stk. Lachs Avo Maki
6 Stk. Nigiri Lachs

Menü 3: Tuna Love set. [B,G,M] **19,50€**
8 Stk.Thunfisch Avo Maki
2 Stk. Nigiri Thunfisch
4 Stk. Sashimi Thunfisch

Menü 4: Crispy Rocket [A,B,F,G,L,I] **26,20€**
8 Stk. Crispy Tiger
8 Stk. Avocado Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri

Menü 5: Cali Love [A,G] **19,20€**
8 Stk. Surimi Inside out
8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurke Maki

Menü 6: Salmon mix [B,G] **22,90€**
8 Stk. Lachs Inside out
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

Menü 7: Blazing Love [A,B,F,G,L,I] **24,50€**
10 Stk. Lachs Tempura
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

Menü 8: Veggie Fans [G] **18,90€**
8 Stk. Veggie Inside out
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Gurke Maki

Menü 10: Kamasutra (2/3 Personen) [A,B,F,G,L,I,M] **49,90€**
10 Stk. Chicken Tempura Roll
8 Stk. Cook This Way Surprise
8 Stk. Gurke Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch
3 Stk. Lachs Sashimi

Menü 11: Volcano Eruption (3/4 Personen) [A,B,F,G,L,I,M] **69,90€**
10 Stk. Thunfisch Tempura Roll
8 Stk. Cook This Way Surprise
8 Stk. Lachs Inside out
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Gurke Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Special Nigiri
3 Stk. Lachs Sashimi
3 Stk. Thunfisch Sashimi

Menü 12: Cook This Way Freestyle [A,B,F,G,L,I,M] **89,90€**
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs (5/6 Personen)



HOMEMADE DRINKS

ALKOHOLFREI 0,4L

H1. Chanh Da 5,90€
Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel

H2. Cam Da 5,90€
Orangensaft, Minze, Limetten, Soda,, Eiswürfel

H3. Avocado Lassi 5,90€
Avocado, Vollmilch,Kokosmilch

H4. Mango Lassi 5,90€
Mango, Vollmilch, Kokosmilch

H5. Bananen Lassi 5,90€
Bananen, Vollmilch, Kokosmilch

H6. Koko Lassi 5,90€
Vollmilch, Kokosmilch

H7. Limetten-Zitronengras-Eistee 6,00€
Frischer Limettensaft, Limettenschale, Zitronengras, Eiswürfel

H8. Ananas Shake 5,90€
Ananassaft, Kokosmilch

H9. Ananas-Minze Shake 5,90€
Ananassaft, Minze, Kokosmilch

H10. APFEL SHAKE 5,90€
Frischer Apfel, Kokosmilch

H11. Summer Lychee 5,90€
Lychee Nektar, Minze, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel

H12. Ingwer Eistee 6,00€
Ingwer mit Himbeere, Limetten, Minze, Eiswürfel



COCKTAILS

NON-ALCOHOL 0,4L

C1. Exotic punsh Maracuja, Ananas, Oragensaft, Erdbeersirup **6,90€**

C2. Strawberry Kiss Orangensaft, Erdbeere Sirup, Soda **6,90€**

C3. Sweet Little Baby **6,90€**
Grenadinen Sirup, Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft

C4. Violet of Lady **6,90€**
Heidelbeere, Limette Sirup, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda

C5. Blue Ipanema **6,90€**
Limetten, Ginge ale, maracuja, blue curacao, Eiswürfel

C6. Neck Kiss Himbeere, Lychee, soda, Eiswürfel **6,90€**

ALCOHOL 0,4L

C7. Mai Tai **9,90€**
Mekhong Rum, Bacardi, Mandelsirup, Kumquats, Orangensaft, Limetten.

C8. Mojito **8,50€**
Erdbeere Sirup, Havana Club, Limette, Soda, Minze

C9. Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup **8,50€**

APÉRITIFS

HUGO Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze **7,90€**

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Orange **7,90€**

LILLETT WILD BERRY Lillet, Himbeeren, Erdbeeren **7,90€**

HEISSGETRÄNKE

Cook-This-Way Tee **4,50€**
Echtes Süßholz, Goji Beeren, Koreanische rote Dattel,

Jasmin Tee **4,20€**

Grüner Tee **4,20€**

Pfefferminz Tee mit Honig **4,20€**

Ingwer Tee mit Orange, Minze und Honig **4,20€**

Limetten Zitronengras Tee mit Honig **4,50€**



KAFFEE

Kaffee	**3,50€**
Espresso	**3,20€**
Cappuccino	**4,00€**
Latte Macchiato	**4,00€**
Café Den	**4,20€**
Vietnam. Espresso, aromatisch und cremig	
Café Den Da	**4,20€**
Vietnam. Espresso, aromatisch und cremig und Eiswürfel	
Café Sua	**4,50€**
Vietnam. Espresso mit süßer Kondensmilch	
Café Sua Da	**4,50€**
Vietnam. Espresso mit süßer Kondensmilch und Eiswürfel	

BIERE

		0,3L	0,5L
Dithmarscher vom Fass		**4,10€**	**5,30€**
Alster (Dithmarscher | Sprite)		**4,10€**	**5,30€**
Dithmarscher Alkoholfrei	Fl. 0,33	**4,10€**	
Maisel's Weisse	Fl. 0,50		**5,50€**
Maisel's Weisse Alkoholfrei	FL. 0,50		**5,50€**
SAIGON Vietnam	Fl. 0,33	**5,50€**	
TIGER Vietnam	Fl.0,33	**5,50€**	
KIRIN Japan	Fl. 0,33	**5,50€**	
ASAHI Japan	Fl. 0,33	**5,50€**	



WEINE

WEIßWEINE

	0,2L	Flasche
Weinschorle	5,90€	
Riesling |Leiwener Klostergarten Stoffel | Mosel (trocken)	6,20€	21,00€
Eine fruchtige Aromatik nach grünen und gelben Früchten. Die Kombination aus der rassigen Rieslingsäure mit einer dezenten Süße macht diesen Riesling zum idealen Trinkwein für jeden Tag.		
Jung & Knobloch | Bacchus Kabinett | Rheinhessen (lieblich)	6,20€	21,00€
Fruchtig und harmonisch, erinnert in Duft und Geschmack an reife Stachelbeere, Rhabarber und Limetten.		
Bötzinger | Müller-Thurgau | Baden (halbtrocken)	6,20€	21,00€
In der Farbe zeigt sich der Wein in einem hellen Gelb - leicht blumig mit einem dezenten Bukett, sowie elegant duftend mit leichtem Muskatton; umrahmt von einer angenehmen Säure.		

ROTWEINE

Sonnenhof | Lemberger | Württemberg (feinherb)	6,20€	21,00€
Eine besondere Spezialität aus Württemberg. Diese anspruchsvolle Rebe gedeiht nur auf besten Böden. Die Trauben stammen aus ausgesuchten Weinbergslagen am Stromberg. Sie werden selektiv von Hand gelesen. Im Geschmack ist der Lemberger fruchtig. Die spürbaren Tannine werden durch die leichte Restsüße abgerundet fruchtiger Duft nach Süßkirsche, Brombeere und Zwetschge.		
Merlot | Nollen Erben | Pfalz (trocken)	6,20€	21,00€
Frischer, trockener Merlot mit fruchtigen, fein duftenden Aromen aus der Pfalz		

ROSÉ

PORTUGIESER WEIßHERBST | Nollen Erben | Pfalz(lieblich)	6,20€	21,00€
Geschmack: mild, zarte Süße, frisch, fruchtig, süffig, leicht, mittlerer Nachhall. Bukett: dezenter Duft, leicht, beerig.		

SPIRITUOSEN

Sake „Sho Chiku Bai Kan“	200 ml	**12,90€**
Traditioneller japanischer Reiswein - auf Wunsch warm.		
Klebreisschnaps - Nep Moi 30%	2cl.	**4,00€**
Vietnam. Reis schnaps - Lua Moi 45%	2cl.	**4,00€**
Havana Club 3 Anos- 40%	2cl.	**3,00€**
Havana Club 7 Anos- 40%	2cl.	**3,00€**
Absolut vodka 40%	2cl.	**3,80€**
Bailey's Irish Cream (1,2,3,d,f) 17%	2cl.	**3,80€**
Jack Daniel's Old 7. Whisky 40%	2cl.	**4,00€**
Jose Cuervo Tequila 38%	2cl.	**3,00€**
BACARDI CARTA BLANCA Rum 37,5%	2cl.	**3,00€**
Jägermeister Kräuter 35%	2cl.	**3,50€**
Krümmerling Kräuterlikör 35%	2cl.	**3,00€**
Fenet-Branca Bitter 35%	2cl.	**4,00€**

LONGDRINKS

Cola-Whisky (mit Jack Daniel)	**8,50€**
Havanna Cola (3 Anos)	**8,50€**
Gin Tonic	**8,50€**



Allergene & Zutaten

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt (ab 10ppm)
6. Geschwärzt (bei Oliven)
7. Gewachst (bei Ost)
8. Mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
9. Mit Süßungsmittel / mit einer Zuckerart
10. Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
11. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (mehr als 10% Zuckeraustauschstoff) 12. Koffeinhaltig (bei Erfrischungsgetränken)
13. Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beinträchtigen
14. Säuerungsmittel

A. Getreideprodukte (Glutenhaltig) B. Fisch
C. Krebstiere
D. Schwefeldioxide
E. Sellerie
F. Milch und Laktose
G. Sesamsamen
H. Nüsse
I. Eier
J. Lupinen
K. Senf
L. Soja
M. Weichtiere N. Erdnuss


Vietnamese & Japanese Food - Vietnamese & Japanese Food
Cook
this way
Vietnamese & Japanese Food - Vietnamese & Japanese Food