

COOK THIS WAY

COOKTHISWAY.BREMERHAVEN

Instagram

www.cookthisway.de

Cook This Way Vietnamese & Japanese Food

Leher Landstraße 83, 27607 Langen - Geestland

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

Sa. - So.: **12:00 – 22:00**

Montag : Ruhetag

Tel.: 04743 276 00 61

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 **10,5**
Gegrillter Tofu, Zitronengras, Sesam, Vietnam Minze

20. Chicken Burger A,F,G,L,I **10,5**
Gegrilltes Hähnchen, Sesam, Vietnam Minze

24. Bun Ga A,B,N **14,9**
Gegrilltes Hähnchenfilet und verfeinert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette

33. Pho Ga L **14**
Hühnerfleisch

36. Miso Ramen *(Vegetarisch)* A,L,4 **14**
Nudelsuppe mit Sojabohnenpaste, darauf Tofu, Mais, Nori und Gemüse

46. Hähnchenfilet vom Grill A, L,N **15**

51. Vegan Bowl L,G VEGAN **13,5**
Gebackener Tofu, hausgemachte Teriyaki Sauce





by Point and Dot

VORSPEISEN & SALAT

1. Miso Suppe *(Vegetarisch)* [L] **6,2**
Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Mais, feinen Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln.
Traditional Japanese soup with tofu, corn, wakame seaweed, and spring onions.

2. Gyoza veggie [A,G,L,4] VEGAN **6,9**
Gedämpfte japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit würzigem Teriyaki- Dip.
Steamed Japanese dumplings filled with vegetables, served with savory teriyaki dip

3. Gyoza Chicken [A,G,L, 4] **6,9**
Gedämpfte japanische Teigtaschen mit Hähnchen- und Gemüsefüllung, dazu würziger Teriyaki-Dip.
Steamed Japanese dumplings filled with chicken and vegetables, served with savory teriyaki dip.

4. Shaomai [A,B,C,G,L,4] **6,9**
Gedämpfte Teigtaschen mit feiner Füllung aus Fisch und Garnelen, serviert mit cremiger Spicy-Mayonnaise.
Steamed dumplings filled with fish and shrimps, served with creamy spicy mayonnaise.

5. Karaage [A,G,L] **6,9**
Knusprig frittierte Hähnchenstücke nach japanischer Art, serviert mit würzigem Teriyaki-Dip
Crispy Japanese-style fried chicken, served with savory teriyaki dip.

6. Ebi Tempura [A,C] **6,9**
Knusprig gebackene Riesengarnelen im feinen Panko-Mantel.
Crispy king prawns coated in crunchy panko breadcrumbs.

7. Edamame [L] **6,5**
Gedämpfte grüne Sojabohnen.
Steamed green edamame beans.

8. Kimchi [G] VEGAN **6,5**
Hausgemachtes, pikant fermentiertes Bio-Gemüse (leicht scharf).
Homemade organic pickled vegetables, mildly spicy.

9. Wakame [A,G,L,1] VEGAN **6,5**
Japanischer Seealgensalat, verfeinert mit geröstetem Sesam.
Japanese seaweed salad garnished with roasted sesame seeds

10. Yakitori [G,L] **6,9**
Gegrillte japanische Hähnchenspieße, serviert mit feinem Teriyaki-Dip.
Grilled Japanese chicken skewers, served with savory teriyaki dip.

12. Spring in Roll (2 Stk.)
Schweinehackfleisch [B,L] **6,9**
Goldbraun gebackene Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Glasnudeln und feinem Gemüse, serviert mit traditioneller Fisch-Limetten-Vinaigrette.

Golden crispy spring rolls filled with minced pork, morels, glass noodles, and vegetables, served with fish-lime vinaigrette.

Tofu [L] VEGAN **6,9**
Goldbraun gebackene Frühlingsrollen mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln und feinem Gemüse, serviert mit Soja-Vinaigrette.
Golden crispy spring rolls filled with tofu, morels, glass noodles, and vegetables, served with soy vinaigrette.

13. Summer in Roll (2 Stk.) **6,9**
Wahlweise: **Ente** *oder* **Hähnchen** *oder* **Garnele** [C] *oder* **Tofu Vegan** [L]
Frische Reispapierrollen gefüllt mit knackigem Salat, Gurken, eingelegtem Gemüse, Minze und frischen Kräutern, serviert mit hausgemachtem Hoisin-Kokos-Dip.

Fresh rice paper rolls with crisp salad, cucumber, pickled vegetables, mint and fresh herbs, served with homemade hoisin-coconut dip.

14. Nom Du Du [N,B,C] **8,5**

Grüner Papayasalat mit zarten Garnelen, aromatischen frischen Kräutern und knusprigen Krabbenchips.

Green papaya salad with prawns, aromatic fresh herbs, and crispy prawn crackers.

15. Nom Bo [N,B] **8,5**

Vietnamesischer Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, eingelegtem Gemüse, frischen Kräutern und Krabbenchips.

Vietnamese beef salad with onions, cucumber, pickled vegetables, coriander, fresh herbs, and prawn crackers.

16. Nom Vit [N,B] **8,5**

Grüner Mangostreifensalat mit zarter Entenbrust, Gurken, Zwiebeln, frischen Kräutern und Krabbenchips.

Green mango salad with tender duck breast, cucumber, onions, fresh herbs, and prawn crackers.

HAUSGEMACHTE BAO BURGER

Gedämpftes, hausgemachtes vietnamesisches Bao-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Mango und eingelegtem Wurzelgemüse, verfeinert mit Spicy-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce.

Steamed homemade Vietnamese bao bun with crisp lettuce, cucumber, mango and pickled root vegetables, refined with spicy mayonnaise and teriyaki sauce.

Burger + Beilage nach Wahl

Pommes (French fries) **3,7**

Süßkartoffel-Pommes (Sweet Potato Fries) **4**

17. Buddha Burger [A,G,F,L,I] VEGAN **12**

Mit gegrilltem Tofu, verfeinert mit feinem Zitronengras, Sesam und vietnamesischer Minze.

With grilled tofu, fragrant lemongrass, sesame, and Vietnamese mint.

18. Ente Burger [A,F,L,I,G] **13**

Mit saftig gegrillter Entenbrust und geröstetem Sesam.
With tender grilled duck breast and roasted sesame.

19. Tasty Beef Burger [A,F,I,G,L] **13**

Mit Rindfleisch-Patty, verfeinert mit fein gemahlenem Zitronengras, Zwiebeln, zart schmelzendem Cheddar und Sesam.
With beef patty, finely ground lemongrass, onions, melted cheddar, and sesame.

20. Chicken Burger [A,F,G,L,I] **12,5**

Mit saftig gegrilltem Hähnchenfilet, verfeinert mit geröstetem Sesam und vietnamesischer Minze.
With juicy grilled chicken fillet, roasted sesame, and Vietnamese mint.

21. Salmon Burger [A,B,F,G,L,I] **13,5**

Mit zart gegrilltem Lachsfilet und geröstetem Sesam.
With tender grilled salmon fillet and roasted sesame.

22. Tempura Burger [A,C,F,I] **13**

Mit knusprig gebackenen Tempura-Garnelen und Cheddar.
With crispy tempura prawns and melted cheddar.



BUN Nudeln

Lauwarme Reisnudeln mit buntem Salat, Gurken, fruchtiger Mango, eingelegtem Wurzelgemüse, frischen Kräutern, knusprigen Röstzwiebeln und Erdnüssen.

Lukewarm rice noodles with mixed salad, cucumber, mango, pickled root vegetables, fresh herbs, coriander, crispy fried onions, and roasted peanuts.

23. Bun Bo Nam Bo A,B,N **16**

Mit zartem Rinderhüftsteak, aromatisch mariniert mit fein gemahlenem Zitronengras, serviert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette.

With tender beef rump steak marinated with finely ground lemongrass, served with fish- lime vinaigrette.

24. Bun Ga A,B,N **15,9**

Mit saftig gegrilltem Hähnchenfilet, serviert mit feiner Fisch-Limetten-Vinaigrette

With grilled chicken fillet, served with zesty fish-lime vinaigrette

25. Bun Dau A,L,N VEGAN **15**

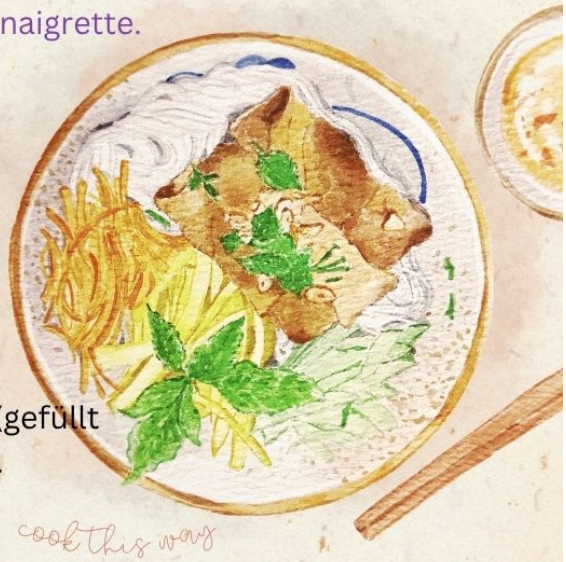
Mit goldbraun gebratenem Tofu, serviert mit milder Soja-Vinaigrette.

With golden pan-fried tofu, served with light soy vinaigrette.

26. Bun Nem A,B,L,N **16**

Mit knusprig gebackenen Frühlingsrollen (gefüllt mit Schweinehackfleisch), serviert mit traditioneller Fisch-Limetten-Vinaigrette.

With crispy fried spring rolls filled with minced pork, served with traditional fish-lime vinaigrette.



27. Bun Nem Chay A,L,N VEGAN **16**

Mit knusprig gebackenen veganen Frühlingsrollen (gefüllt mit Tofu und Gemüse), dazu feine Soja-Vinaigrette.

With crispy vegetarian spring rolls filled with tofu and vegetables, served with soy vinaigrette.

28. Bun Tom A,B,C,N **17,9**

Mit saftigen Riesengarnelen, mariniert mit feinem Zitronengras, serviert mit Fisch- Limetten-Vinaigrette.

With succulent king prawns marinated in aromatic lemongrass, served with fish-lime vinaigrette.

29. Bun Thit Nuong A,B,N **15,5**

Mit gegrillten Schweinefleischstreifen, aromatisch mariniert mit fein gemahlenem Zitronengras nach traditioneller vietnamesischer Art, serviert mit Fisch-Limetten-Vinaigrette.

With marinated grilled pork slices infused with lemongrass in traditional Vietnamese style, served with fish-lime vinaigrette.

PHO Suppen

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger, aromatischer Brühe, serviert mit feinen Zwiebelstreifen, Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und knackigen Sojasprossen. Dazu servieren wir ein Schälchen mit frischer Limette und frischem Chili – perfekt für alle, die es feurig-würzig lieben.
Traditional Vietnamese flat rice noodle soup served with spring onions, coriander, fresh lime, and soy bean sprouts.

30. Pho Tai [L,4] **15**
Mit zartem, magerem Rinderhüftsteak (medium-rare).
With tender, lean beef rump steak (medium-rare).

31. Pho Nam [L,4] **15**
Mit herzhaft gekochter Rinderbrust (well-done).
With well-done braised beef brisket

32. Pho Tai Nam [L,4] **15**
Mit feinem Rinderhüftsteak (medium-rare) und zarter Rinderbrust.
With a combination of tender beef rump steak (medium-rare) and beef brisket

33. Pho Ga [L,4] **15**
Mit zart gegartem Hühnerfleisch.
With tender sliced chicken.

34. Pho Mix [L,4] **16**
Reichhaltig belegt mit zarter Rinderbrust, feinem Hähnchenfleisch und Rindfleischbällchen.
Rich combination of braised beef brisket, tender chicken, and beef meatballs

35. Pho Pagoda [L,4] VEGAN **15**
Klare Gemüsebrühe mit frischem Gemüse, wahlweise mit feinen **Seitanstreifen**[A] oder **Tofu**.[L]
Seitan strips or tofu with vegetable broth, vegetables



RAMEN Suppen

Gerne servieren wir Ihnen alle Ramen-Gerichte auch mit glutenfreien Reisbandnudeln. Bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

We are happy to serve your ramen with gluten-free rice noodles upon request. Please ask our service team.



Ramen-Extra:

Ente	**6**
BBQ-Pork	**6**
Naruto [B]	**1**
Gebackener Tofu [L]	**1,5**
Halbes Lava-Ei *(weichgekocht und mariniert)*	**1,5**
Gemüse *(Pakchoi Shanghai)*	**1,5**
Nudeln [A]	**2**

36. Miso Ramen *(Vegetarisch)* [A,L,4] **15,5**

Japanische Nudelsuppe auf Sojabohnenpasten-Basis (Miso), belegt mit Tofu, süßem Mais, Nori-Algen und frischem Gemüse.

Japanese noodle soup with rich soybean paste broth (miso), topped with tofu, sweet corn, nori seaweed, and fresh vegetables.

37. Gyoza Veggie Ramen *(Vegetarisch)* [A,G,L,4] **16**

Aromatische Nudelsuppe mit vegetarischen Teigtaschen, Nori-Algen und frischem Gemüse.

Savory noodle soup topped with vegetable dumplings, nori seaweed, and fresh vegetables.

38. Gyoza Ramen [A,G,L,4] **16**

Aromatische Nudelsuppe mit Hähnchen-Teigtaschen, mariniertem Ei, Nori-Algen und knackigem Gemüse.

Savory noodle soup with chicken dumplings, seasoned egg, nori seaweed, and crisp vegetables.

39. Cook This Way Ramen [A,B,C,I,L,4] **16,9**

Herzhafte Nudelsuppe mit knusprig frittiertem Hähnchen im Teigmantel, Ebi-Garnele, weichgekochtem Lava-Ei, Nori-Algen, Naruto und frischem Gemüse.

Signature noodle soup with crispy battered chicken, ebi prawn, soft-boiled lava egg, nori seaweed, narutomaki, and vegetables.

40. Duck Ramen [A,L,4] **16**

Nudelsuppe mit saftig gegrillter Entenbrust, Nori-Algen und frischem Gemüse.

Savory noodle soup with juicy grilled duck breast, nori seaweed, and fresh vegetables.

41. Tempura Ramen [A,C,I,L,B,4] **16**

Nudelsuppe mit knusprig gebackenen Riesengarnelen, feinem Tofu, Ei, Naruto, Nori- Algen und Gemüse.

Noodle soup with crispy baked king prawns, tofu, egg, narutomaki, nori seaweed, and vegetables.

42. Fisch Ramen [A,B,C,L,1,4] **16**

Nudelsuppe mit zartem Lachs, Naruto, Ebi-Garnele, Nori-Algen und Gemüse (leicht scharf).

Noodle soup with tender salmon, narutomaki, ebi prawn, nori seaweed, and vegetables (mildly spicy).

43. BBQ Pork Ramen [A,L] **15,5**

Nudelsuppe mit würzig mariniertem Schweinefleisch, Nori-Algen und frischem Gemüse.

Noodle soup with marinated pork, nori and vegetables

CURRY

Cremiges goldenes Kokos-Curry mit Bio-Hokkaido-Kürbis, Zitronengras und saisonalem Marktgemüse (leicht scharf). Serviert mit duftendem Jasminreis, garniert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.

Rich and creamy golden coconut curry with organic Hokkaido pumpkin, lemongrass, and seasonal vegetables (mildly spicy). Served with fragrant jasmine rice, topped with crispy fried onions and roasted peanuts.

44. Tofu [A,L,N] VEGAN Mit knusprig gebackenem Tofu | With crispy baked tofu **15**

45. Rinderhüftsteak [A,L,N] Mit zartem Rinderhüftsteak vom Grill | With tender grilled beef rump steak **16,5**

46. Hähnchenfilet [A,L,N] Mit saftig gegrilltem Hähnchenfilet | With juicy grilled chicken fillet **16**

47. Karaage [A,L,N] **16,5**

Mit knusprig gebackenem Hähnchenfleisch im Teigmantel | With crispy Japanese- style battered chicken

48. Entenbrust [A,L,N] Mit kross gegrillter Entenbrust | With crispy grilled duck breast **16,5**

49. Lachsfilet [A, B,L,N] Mit saftig gegrilltem Lachsfilet | With grilled salmon fillet **17**

50. Riesengarnelen [A,C,N,L] Mit gebratenen Riesengarnelen | With pan-seared king prawns **17,9**



BOWLS

Alle Bowls werden serviert mit duftendem Jasminreis, frischer Avocado, reifer Mango, Edamame, hausgemachtem Kimchi, roten Zwiebeln und Sesam.

All bowls are served with fragrant jasmine rice, fresh avocado, ripe mango, edamame, homemade kimchi, red onions and sesame seeds.



51. Vegan Bowl L,G VEGAN **14,5**
Mit gebackenem Tofu und hausgemachter Teriyaki-Sauce
With baked tofu and homemade teriyaki sauce

52. Chicken Bowl A,G,L **16**
Mit knusprig frittiertem Hähnchen im Teigmantel
und hausgemachter Teriyaki-Sauce
With crispy battered chicken and homemade teriyaki sauce

53. Salmon Bowl B,G,L **16,5**
Mit zart gegrilltem Lachs und hausgemachter Teriyaki-Sauce
With grilled salmon and homemade teriyaki sauce

54. Shrimp Bowl C,G,L **17,9**
Mit saftig gegrillten Riesengarnelen und hausgemachter Teriyaki-Sauce
With grilled king prawns and homemade teriyaki sauce

RAU XAO

Frisches Saisongemüse im Wok gebraten mit feiner Teriyaki-Sauce, serviert mit duftendem Jasminreis.
Fresh seasonal vegetables wok-tossed in savory teriyaki sauce, served with fragrant jasmine rice.

55. Tofu VEGAN Mit gebratenem Tofu / With pan-fried tofu L **15**

56. Hähnchen Mit zartem Hähnchenfilet / With tender chicken fillet L **15,5**

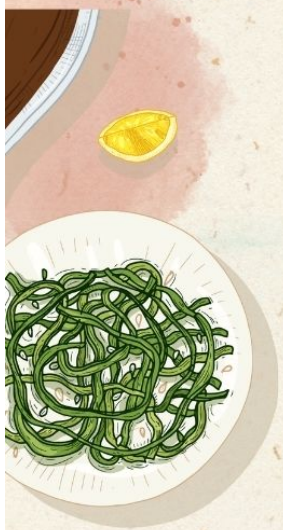
57. Rindfleisch Mit zart gebratenem Rindfleisch L **15,9**
With tender stir-fried beef

58. Riesengarnelen L,C Mit saftig gebratenen Riesengarnelen / With sautéed king prawns **17,9**

KINDER GERICHTE

Karaage A,L,G **mit Pommes** **10**

Kids Gyoza Ramen A,L,G,4 **11**



SUSHI VORSPEISEN

Seetang - Salat serviert mit Avocado und Ponzu-Sauce [B,G,M]	
V1: Aburi Lachs (4 Stk.)	**10,9**
V2: Aburi Thunfisch (4 Stk.)	**11,9**

SUSHI

Nigiri (2 Stk.)

N1: Avocado	**5,2**
N2: Lachs	**5,9**
N3: Thunfisch	**6,2**
N4: Garnelen	**6,9**
N5: Unagi (Aal) [G,L]	**5,9**
N6: Lachs Aburi (flambiert) [G,L]	**6,2**
N7: Thunfisch Aburi (flambiert) [G,L]	**6,9**
N8: Kreative Kreation unserer Sushi-Chefs	**7,9**



SUSHI

Maki (8 Stk.)

M1: Avocado	5,5
M2: Gurke	5,2
M3: Mango	5,2
M4: Surimi [C]	5,5
M5: Lachs	6,3
M6: Thunfisch	6,9
M7: Garnelen, frittiert [G,L]	6,9
M8: Lachs & Avocado	6,9
M9: Thunfisch & Avocado	7,2



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

U10: Avocado, Gurke, Mango (Sesam)	10,2
U11: Lachs, Avocado, Tobiko (Fischrogen)	11,5
U12: Thunfisch, Avocado, Tobiko	12,5
U13: Frittierte Garnelen, Avocado (Sesam)	12,5
U14: Surimi, Avocado, Tobiko (Fischrogen)	11,5
U15: Garnelen, Avocado, Tobiko (Fischrogen)	12,5
U16: Gegrillter Aal, Avocado, Tobiko	12,5
U17: Frittierter Lachsbauch, Gurke (Sesam)	11,5
U18: Frittiertes Hähnchen, Gurke (Sesam)	11,5



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	16,9
H21	**Sizzling Temptation:** Avocado, Mango, Spargel im Lachsmantel	16,5
H22	**Atula Ebi:** Frittierter Lachsbauch, Mango, Avocado, bedeckt mit Garnelen	16,5
H23	**Sake Pancy:** Frittierter Lachsbauch, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs	16,5
H24	**Rainbow:** Surimi, Mango, Avocado, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Aal, Avocado	16,9
H25	**Special Veggie:** Frittierter Spargel, Mango, Gurke, ummantelt mit Avocado	15,9
H26	**Salmon Fan:** Lachstartar, Mango, Gurke, bedeckt mit flambiertem Lachs	16,5
H27	**Black Dragon:** Frittierte Garnelen, Rucola, Cheddar, ummantelt mit Avocado	16,5
H28	**Futo Maki** (6 Stk.): Große Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Spargel und Tobiko	16,9
H29	**Cook This Way SURPRISE:** Lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef überraschen	16,9



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

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Sauce

T30	**Lachs**, Avocado, serviert mit Spezial Sauce	16,5
T31	**Thunfisch**, Avocado, serviert Spezial Sauce	16,9
T32	**Garnelen**, Avocado, serviert mit Spezial Sauce	16,9
T33	**Lachs, Thunfisch, Garnelen,** Avocado, serviert mit Spezial Sauce	16,9
T34	**Veggie Tempura:** Avocado, Gurke, Mango, Spargel, serviert mit Spezial Sauce	14,9
T35	**Hähnchen**, Avocado, serviert mit Spezial Sauce	16,5

SASHIMI

S40 Mit Wakame Kresse und Salat B,G,M

A. Lachsblume (10 Stk.) **18,9**

B. Aburi Lachs-Blume **19,2**

S41 Mit Wakame Kresse und Salat

A.Thunfisch-Blume **19,9**

B. Aburi Thunfisch-Blume **20,9**

C. 5 Stk. Lachs, 5 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Garnelen, 2 Stk. Jakobsmuscheln **27,9**



Donburi (Bowl)

D1 Donburi Lachs A,F,G,L,M **16,5**

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

D2 Donburi Thunfisch A,F,G,L,M **17,5**

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

D3 Donburi Ocean A,F,G,L,M **19,9**

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

MENÜS

Menü 1: Maki mix [B,G] **16,5**
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Avocado Maki

Menü 2: Salmon love set [B,G] **19,9**
8 Stk. Lachs Avo Maki
6 Stk. Nigiri Lachs

Menü 3: Tuna Love set. [B,G,M] **20,5**
8 Stk.Thunfisch Avo Maki
2 Stk. Nigiri Thunfisch
4 Stk. Sashimi Thunfisch

Menü 4: Crispy Rocket [A,B,F,G,L,I] **27,5**
8 Stk. Crispy Tiger
8 Stk. Avocado Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri

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

Menü 6: Salmon mix [B,G] **24**
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] **25,5**
10 Stk. Lachs Tempura
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

Menü 8: Veggie Fans [G] **18,9**
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] **52**
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] **75**
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



DESSERTS



Mochi Eis F,L — **6,9**
Wählen Sie zwei Mochis aus folgenden Sorten: **Passionsfrucht-Mango (Vegan), Grüner Tee, Yuzu, Himbeere, Vanille** oder **Schokolade**. Samtige Hülle aus gesüßtem Reisteig, serviert mit frischem Saisonobst

Banh ran G — **6**
Knusprig gebackene Sesambällchen mit einer Füllung aus süßer roter Bohnenpaste

HOTTEOK L,N VEGAN — **6,9**
Süßer koreanischer Pfannkuchen mit einer Füllung aus Zimt und gerösteten Nüssen, serviert mit einer Kugel Mango-Mochi-Eis.

Che Chuoi G,N VEGAN — **5,5**
Warmer Kokos-Bananen-Pudding, garniert mit geröstetem Sesam und knackigen Erdnüssen.

Mango-Rice Dessert VEGAN — **5,2**
Reis, Mango und Kokosmilch im Pandanutsblatt

Banh Chuoi G,N VEGAN — **5,9**
Warmer gegrillter Bananenkuchen mit Klebreis, gerösteten Erdnüssen und feiner Kokos-Crème

SOFTDRINKS

Coca-Cola 1,2,3,14	*0,3L*	**4,5**
Cola Zero 1,2,3,10,14	*0,3L*	**4,5**
Sprite 2,3,14	*0,3L*	**4,5**
Fanta 2,3,14,10	*0,3L*	**4,5**
Mezzo Mix	*0,3L*	**4,5**
Vitamalz 1,A	*FL. 0,33L*	**4,5**
Bionade (Holunder)	*FL. 0,33L*	**4,5**
Tönissteiner Brunnen	*Fl. 0,25 L*	**3,5**
Sprudel oder Naturell	*Fl. 0,75 L*	**7,2**

ALLE SÄFTE UND NEKTARE
AUCH ALS SCHORLE

	0,2L	*0,4L*
Mango	**3,7**	**4,5**
Maracuja	**3,7**	**4,5**
Orangen	**3,7**	**4,5**
Apfel	**3,7**	**4,5**

HOMEMADE DRINKS

ALKOHOLFREI 0,4L

H1. Chanh Đá 6,2
Ein erfrischender Klassiker mit spritziger Limette und frischer Minze.

H2. Cam Đá 6,2
Fruchtige Erfrischung aus Orangensaft und Maracuja, verfeinert mit Limette und frischer Minze.

H3. Basil-Cranberry-Limonade 6,2
Belebende Limonade mit feinen Basilikumsamen und Cranberry

H4. Mango Lassi 6,5
Cremiger, exotischer Genuss aus reifer Mango, frischer Milch und Kokos.

H5. Love Guave 6,5
Eine erfrischende Kombination aus tropischer Guave, fruchtiger Himbeere und spritziger Limette, abgerundet mit frischer Minze

H6. Ananas-Minze-Shake 6,2
Ananas kombiniert mit cremiger Kokosmilch und feiner Minze – fruchtig, cremig und erfrischend.

H7. Zitronengras-Limetten-Eistee 6,5
Hausgemachter Eistee mit aromatischem Zitronengras und Limette.

H8. Ananas-Shake 6,2
Sonnengereifte Ananas kombiniert mit cremiger Kokosmilch – herrlich fruchtig, samtig und erfrischend

H9. Summer Lychee 6,5
Exotischer Genuss aus süßen Litschis und spritziger Limette, verfeinert mit frischer Minze

H10. Ingwer Eistee 6,5
Erfrischender Eistee mit hausgemachtem Ingwersud, fruchtiger Himbeere, frischer Minze und Limette.



COCKTAILS

NON-ALCOHOL 0,4L

C1. Exotic Punch Maracuja, Ananas, Orangensaft, Erdbeersirup **7,5**

C2. Strawberry Kiss Orangensaft, Erdbeere Sirup, Soda **7,5**

C3. Sweet Little Baby **7,5**
Grenadinen Sirup, Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft

C4. Violet of Lady **7,5**
Heidelbeere, Limette Sirup, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda

C5. Blue Ipanema **7,5**
Limetten, Ginger Ale, Maracuja, Blue Curacao, Eiswürfel

C6. Neck Kiss Himbeere, Lychee, Soda, Eiswürfel **7,5**

ALCOHOL 0,4L

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

C8. Mojito **8,5**
Erdbeersirup, Havana Club, Limette, Soda, Minze

C9. Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup **8,5**

APÉRITIFS

HUGO Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze **7,9**

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Orange **7,9**

LILLET WILD BERRY Lillet, Himbeeren, Erdbeeren **7,9**

HEISSGETRÄNKE

Cook-This-Way Tee **4,5**
Echtes Süßholz, Goji Beeren, Koreanische rote Dattel

Jasmin Tee **4,2**

Grüner Tee **4,2**

Pfefferminz Tee mit Honig **4,2**

Ingwer Tee mit Orange, Minze und Honig **4,2**

Limetten Zitronengras Tee mit Honig **4,5**



KAFFEE

Café Den **4,2**
Vietnamesischer Espresso, intensiv und aromatisch

Café Den Da **4,2**
Vietnamesischer Espresso auf Eis

Café Sua **4,5**
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch

Café Sua Da **4,5**
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch auf Eis

BIERE

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



WEINE

WEIßWEINE

	0,2L	Flasche
Weinschorle	5,9	
Riesling |Leiwener Klostergarten Stoffel | Mosel (trocken)	6,2	21
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)	6,2	21
Fruchtig und harmonisch, erinnert in Duft und Geschmack an reife Stachelbeere, Rhabarber und Limetten.		
Bötzinger | Müller-Thurgau | Baden (halbtrocken)	6,2	21
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)	6,2	21
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)	6,2	21
Frischer, trockener Merlot mit fruchtigen, fein duftenden Aromen aus der Pfalz		

ROSÉ

PORTUGIESER WEIßHERBST | Nollen Erben | Pfalz(lieblich)	6,2	21
Geschmack: mild, zarte Süße, frisch, fruchtig, süffig, leicht, mittlerer Nachhall. Bukett: dezenter Duft, leicht, beerig.		

SPIRITUOSEN

Sake „Sho Chiku Bai Kan“	200 ml	**12,9**
Traditioneller japanischer Reiswein - auf Wunsch warm.		
Klebreisschnaps - Nep Moi 30%	2cl.	**4**
Vietnam. Reisschnaps - Lua Moi 45%	2cl.	**4**
Jack Daniel's Old 7. Whisky 40%	2cl.	**4**
Jägermeister Kräuter 35%	2cl.	**3,5**
Tequila Sierra Silver 38%,	2cl.	**4**
Smirnoff Vodka Red Label 37,5%	2cl.	**4**

LONGDRINKS

Cola-Whisky (mit Jack Daniel)	**8,5**
Havanna Cola (3 Anos)	**8,5**
Gin Tonic	**8,5**



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 Obst)
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 beeinträchtigen
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