



Thank you

INSTAGRAM



GOOGLE



1992 - VIETNAMESE FUSION & SUSHI



BALTHASARSTRASSE 2, 50670 KÖLN



0221 16851837



WWW.1992RESTAURANT.DE



VIETNAMESISCHE SEELE, ASIATISCHER SCHWUNG

Seit seiner Gründung setzt sich das Restaurant 1992 dafür ein, allen Gästen einen außergewöhnlichen Service und ein unvergessliches asiatisches Gourmet-Erlebnis zu bieten. Tauchen Sie ein in die Authentizität unserer Speisekarte, die unsere Kunden immer wieder zurückkehren lässt. Erleben Sie, wie unsere talentierten Köche frische, geschmackvolle Gerichte direkt vor Ihren Augen zubereiten.

UNSERE KULINARISCHE VISION

Unsere Vision ist es Ihnen ein Erlebnis durch zeitlose und kreativ angerichtete Speisen in einem modernen Kölner Ambiente zu bieten. Es erwarten Sie sowohl verschiedene authentische Gerichte aus der innovativen deutschen Küche als auch internationale Fusionen.

VERWÖHNUNG IM HERZEN KÖLNS

Lassen Sie sich von unserem leidenschaftlichen Team verwöhnen und mit Empfehlungen zu Speisen und passenden Getränken begeistern! Genießen Sie einen Hauch der 90er Jahre in unserem zeitgemäßen Restaurantkonzept im Herzen von Köln.



**1992 - VIETNAMESE
FUSION & SUSHI**

UORSPEISEN / Finger food

- 1. EDAMAME** ^F **5,30**
Gedämpfte japanische Sojabohnen
Steamed japanese soybeans
- 2. NEM HA NOI** ^{3 Stk. C,D} **5,90**
Hausgemachte Frühlingsrollen nach Hanoi-Art mit versch. Gemüse, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, dazu Limetten-Fischsaucendressing. Wahlweise mit:
Homemade spring rolls in Hanoi style with mixed vegetables, glass noodles, morels, carrots, served with lime-fish sauce dressing, optionally with
a. Vegetarisch / vegetarian
b. Hähnchenbrust / chicken breast
- 3. GOI CUON** ^{2 Stk. C,D,K} **5,90**
Sommerrolle, traditionelle vietnamesische Rolle in Reispapier eingewickelter Salat, Kräuter, dazu Hoisin Sauce, Wahlweise mit:
Summer roll, traditional vietnamese roll, salad wrapped in rice paper, herbs, with hoisin sauce dressing, optionally with
a. Tofu ^m / tofu
b. Hähnchenbrust / chicken breast
c. Garnelen ⁿ / prawn
- 4. GARNELEN-TEMPURA** ^{3 Stk. A,B} **5,90**
Knusprig panierte Garnelen nach japan. Art, dazu Chili-Mayo Sauce
tempura prawns in japanese style with chili mayo sauce
- 5. GYOZA** ^{4 Stk. A,B,F,K} **5,50**
Japanische Teigtaschen mit Chili-Mayo Sauce, gefüllt mit:
Japanese dumplings with chilli mayo sauce, filled with:
a. Gemüse / vegetables
b. Hähnchenbrust / chicken breast
- 6. CHA LA LOT** ^{5 Stk. B} **5,90**
Gefüllte Lalot - Blätter mit Rinderhackfleisch mit Erdnuss, Unagi Soße
Lalot leaves filled with beef with peanuts, unagi sauce
- 7. YAKITORI** ^{1 Spiess B} **5,90**
Hühnchenspiess mit Frühlingsslauch und Yakitorisosse
Chicken skewers with spring onions and Yakitorisauce
- 8. CRUNCHY DU FUU** ^{3 Stk. B} **5,90**
Tofu umhüllt mit knusprigen Reisflocken, Chili-Mayo Sauce
Tofu coated with crispy rice flakes, chilli mayo sauce

SALATE / Finger food

- 11. WAKAMESALAT** ^K **5,90**
Marinierte grüne Meeresalgen
Marinated green seaweed
- 12. GOI MIEN** ^{D,E,K} **6,90**
Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter, Chili-Ingwer-Limettdressing, Wahlweise mit:
Glass noodle salad with peanuts, fried onions, herbs, ginger-chili-lime dressing, optionally with
a. Tofu ^r / tofu
b. Hähnchenbrust / chicken breast
c. Garnelen ^s / prawns
- 13. GOI XOAI** ^{D,E,K} **6,90**
Mangosalat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter, Chili-Ingwer-Limettdressing, Wahlweise mit:
Mango salad with peanuts, lettuce, fried onions, herbs, ginger-chili-lime dressing, optionally with:
a. Tofu ^r / tofu
b. Hähnchenbrust / chicken breast
c. Garnelen ^s / prawns
- 14. BO TAI CHANH** ^K **7,90**
Dünn geschnittenes rosarotes Entrecote mit Zwiebeln, Zitronengras, Paprika, Chilli und Kräuter dazu - hausgemachte Dressing.
Thinly sliced, pink entrecote with onions, lemongrass, bell peppers, chili, and herbs, served with homemade dressing.

SUPPEN / Soups

- 21. CANH CHUA** **5,90**
säuerliche Gemüsesuppe mit frischen Kräutern, Wahlweise mit:
sour vegetable soup with fresh herbs, optionally with
a. Tofu ^f / tofu
b. Hähnchenbrust / chicken breast
c. Garnelen ^b / prawns
- 22. SUP SUA DUA** ^G **5,90**
Kokosmilch-Suppe mit Champignons, Gemüse und frischen Kräutern, Wahlweise mit:
Coconut milk soup with mushrooms, vegetables and fresh herbs, optionally with:
a. Tofu ^f / tofu
b. Hähnchenbrust / chicken breast
c. Garnelen / prawns
- 23. MISO-SUPPE** ^F **5,90**
Feine Suppe aus Sojabohnen Seealgen und frischen Kräutern
fine soybean soup with silk tofu, seaweed and fresh herbs
a. Tofu ^f / tofu
b. Lachs / salmon



HAUPTGERICHTE



PHO

Vietnamesisches Nationalgericht, Reisbandnudeln mit aufwendig gekochter Brühe, frischen Kräutern, Gewürzen (Sternanis, Zimt, Ingwer, Nelken), Zwiebeln und
Vietnamese national dish, rice noodle soup with elaborately cooked broth, fresh herbs, spices (star anise, cinnamon, ginger, cloves), onions and

- | | |
|---|--------------|
| 25. TOFU / Tofu | 12,90 |
| 26. HÄHNCHENBRUST / Chicken breast | 13,90 |
| 27. ENTRECÔTE / Entrecote | 15,90 |
| 28. ENTE GRILL / Grilled duck | 16,90 |

1992 SPECZIAL GRILL SPECIALS

Serviert mit Reis oder Süßkartoffel Pommes, mit gebratenem Gemüse der Saison und einer separaten Soße nach Wahl
Served with rice or sweet potato fries, with fried seasonal vegetables and a separate sauce of your choice

- | | |
|--|---|
| a. Curry-Sauce ^G | c. Zitronengras-Chili-Sauce ^{S,8,9,A,C,D,F,N}  |
| b. Erdnuss-Sauce ^E
Peanut sauce | d. Hoisin-Sauce ^{A,F}  |

- | | |
|--|--------------|
| 31. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ¹ / Grilled chicken breast | 16,90 |
| 32. GEGRILLTES ENTRECÔTE ¹ / Grilled Entrecote steak | 23,90 |
| 33. GEGRILLTE TIGER GARNELEN ⁸ / Grilled tiger prawns | 24,90 |
| 34. GEGRILLTER LACHS ^D / Grilled salmon | 22,90 |

EXTRA:

- | | |
|-----------------|-------------|
| • SOSSE | 3,00 |
| • REIS | 3,00 |
| • SÜSSKARTOFELN | 5,00 |

SPEZIALITAETEN DES HAUSES

serviert mit Reis oder Süßkartoffel Pommes
served with rice or sweet potato fries

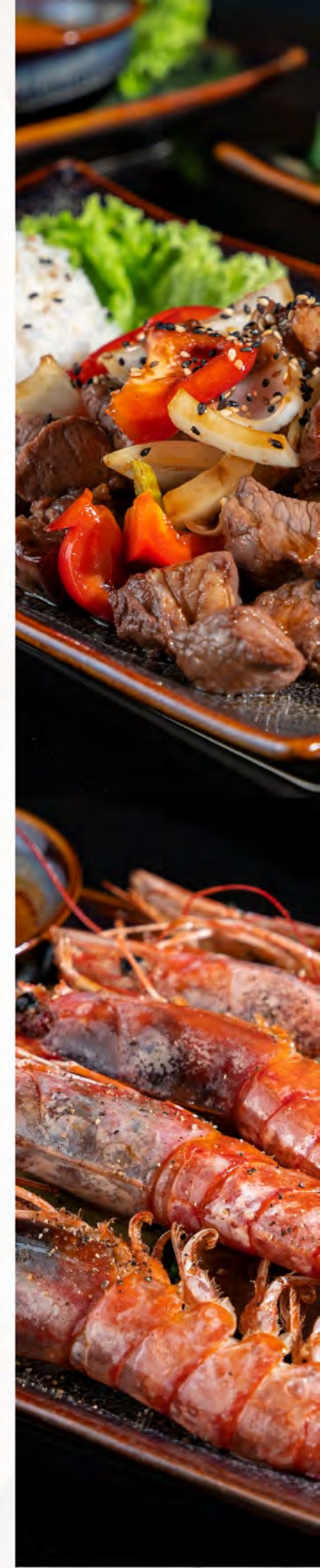
- | | |
|---|--------------|
| 36. BO LUC LAC ^{S,8,9,A,C,D,F,N} | 19,90 |
| angebratenes Entrecôte mit Paprika, Sellerie und Zwiebeln
<i>seared entrecôte with bell pepper, celery and onions</i> | |
| 37. MUC XAO ^{S,8,9,A,C,D,F,N} <i>pikant</i>  | 18,90 |
| Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Karotte, und Zwiebeln dazu Knoblauch-Chili-Sauce
<i>Fried squid with celery, carrot and onions with garlic-chilli-sauce</i> | |
| 38. TOM RANG MUOI ^{10 Stk.} ^B <i>pikant</i>  | 29,90 |
| Black Tiger Garnelen mit Meersalz, klein gehackten Zwiebeln & Paprika, Chili und Pfeffer
<i>Black tiger prawns with sea salt, finely chopped onions & paprika, chilli and pepper</i> | |



PHO TRON

Lauwarmer Salat mit Reisbandnudeln, grünem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, hausgemachtem Dressing und
Lukewarm salad with wide rice noodles, green salad, peanuts, roasted onions, herbs, homemade dressing and

- | | |
|---|--------------|
| 40. TOFU ^{E,F,K} | 12,90 |
| 41. HÄHNCHENBRUST ^{EK} / Chicken breast | 13,90 |
| 42. ENTRECÔTE ^{EK} / Entrecote | 15,90 |



MON BUN

Reisnudeln mit grünem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, hausgemachten Dressing und
rice noodles with green salad, peanuts, roasted onions, herbs, homemade dressing and

- 43. BUN NEM CHAY** ^{5 Stk.} ^{E,K}  **13,90**
Vegetarische Frühlingsrollen (oder mit Hoisin-Sauce)
Vegetarian spring rolls (order Hoisin sauce)
- 44. BUN NEM THIT GA** ^{5 Stk.} ^{E,K} **14,90**
Frühlingsrollen mit Hähnchenbrust
Spring rolls with chicken breast
- 45. BUN CHA NUONG** ^{E,K} **14,90**
Gegrilltes Schweinefleisch
Grilled pork
- 46. BUN BO NAM BO** ^{E,I,K} **15,90**
Gebratenes Entrecôte mit Zitronengras
Fried Entrecote with lemongrass
- 47. BUN CHA LA LOT** ^{E,K} **15,90**
Gefüllte Lalot-Blätter mit Rinderhackfleisch
Lalot leaves filled with beef

UDON NOODLES

Gebratenes Udon Nudeln mit Gemüse der Saison im hausgemachter Soße und
Fried Udon noodles with seasonal vegetables in homemade sauce and

- 95. TOFU** ^{F,G} **13,90**
- 96. HÄHNCHENBRUST** ^G / Chicken breast **14,90**
- 97. ENTRECÔTE** ^G / Entrecote **15,90**
- 98A. GARNELEN TEMPURA** ^{B,G} / Tempura prawns **17,90**
- 98B. GEBRATENE GARNELEN** ^{B,G} / Fried prawns **17,90**
- 99. KNUSPRIGE ENTE** ^{A,G} / Crispy duck **19,90**

XAO THAP CAM

Gebratenes Gemüse der Saison mit hausgemachter Soße und
Fried vegetables of the season with homemade sauce and

- 70. TOFU** ^{F,G} **12,90**
- 71. HÄHNCHENBRUST** ^G / Chicken breast **13,90**
- 72. ENTRECÔTE** ^G / Entrecote **15,90**
- 73A. GARNELEN TEMPURA** ^{B,G} / Tempura prawns **16,90**
- 73B. GEBRATENE GARNELEN** ^{A,G} / Fried prawns **16,90**
- 74. KNUSPRIGE ENTE** ^{A,G} / Crispy duck **18,90**

XAO SA OT

Gebratenes Gemüse der Saison, Zitronengras, Chili mit hausgemachter Soße und
Fried vegetables of the season, lemongrass, chili, homemade sauce and

- 80. TOFU** ^{5,8,9,A,C,D,F,N} **12,90**
- 81. HÄHNCHENBRUST** ^{5,8,9,A,C,D,F,N} / Chicken breast **13,90**
- 82. ENTRECÔTE** ^{5,8,9,A,C,D,F,N} / Entrecote **15,90**
- 83A. GARNELEN TEMPURA** ^{5,8,9,A,C,D,F,N} / Tempura prawns **16,90**
- 83B. GEBRATENE GARNELEN** ^{5,8,9,A,C,D,F,N} / Fried prawns **16,90**
- 84. KNUSPRIGE ENTE** ^{5,8,9,A,C,D,F,N} / Crispy duck **18,90**

XOT LAC

Gebratenes Gemüse der Saison mit Erdnuss-Kokosmilch Sauce und
Fried vegetables of the season with peanut-coconutmilk sauce

- 90. TOFU** ^{E,F} **12,90**
- 91. HÄHNCHENBRUST** ^E / Chicken breast **13,90**
- 92. ENTRECÔTE** ^E / Entrecote **15,90**
- 93A. GARNELEN TEMPURA** ^{B,E} / Tempura prawns **16,90**
- 93B. GEBRATENE GARNELEN** ^{B,E} / Fried prawns **16,90**
- 94. KNUSPRIGE ENTE** ^{A,E} / Crispy duck **18,90**

REISGERICHTE

REIS MIT SESAM



CARI DO

Rotes Curry mit gebratenem Gemüse der Saison, Kokosmilch, Galgantwurzel, Zitronengras und
Spicy red curry with fried vegetables of the season, coconut milk, galgant root, lemongrass and

- | | |
|--|--------------|
| 50. TOFU ^{F,G} | 12,90 |
| 51. HÄHNCHENBRUST ^G / <i>Chicken breast</i> | 13,90 |
| 52. ENTRECÔTE ^G / <i>Entrecote</i> | 15,90 |
| 53A. GARNELEN TEMPURA ^{B,G} / <i>Tempura Prawn</i> | 16,90 |
| 53B. GEBRATENE GARNELEN ^{B,G} / <i>Fried shrimps</i> | 16,90 |
| 54. KNUSPRIGE ENTE ^{A,G} / <i>Crispy duck</i> | 18,90 |

CHUA CAY

Gebratenes Gemüse der Saison, Kokosmilch, Tom-Yum-Paste, Galgantwurzel, Zitronengras, Limetten-Blättern und
Fried seasonal vegetables, coconut milk, tom-yum-paste, galgant root, lemongrass, lime leaves and

- | | |
|--|--------------|
| 60. TOFU ^{1,8,9,G,F} | 12,90 |
| 61. HÄHNCHENBRUST ^{1,8,9,G,F} / <i>Chicken breast</i> | 13,90 |
| 62. ENTRECÔTE ^{1,8,9,G,F} / <i>Entrecote</i> | 15,90 |
| 63A. GARNELEN TEMPURA ^{1,8,9,G,F,B} / <i>Tempura Prawn</i> | 16,90 |
| 63B. GEBRATENE GARNELEN ^{1,8,9,G,F,B} / <i>Fried Prawn</i> | 16,90 |
| 64. KNUSPRIGE ENTE ^{1,8,9,G,F,A} / <i>Crispy duck</i> | 18,90 |



MAKI

6 Stück

- 
- 100. SAKE MAKI**[°]
Lachs Rolle / *Salmon roll* **5,50**
- 101. SAKE AVOCADO MAKI**[°]
Lachs-Avocado Rolle / *Salmon avocado roll* **5,90**
- 102. TEKKA MAKI**[°]
Thunfisch Rolle / *Tuna roll* **5,90**
- 103. NEGIMAGURO MAKI**^{B,C,D,F}
Scharfe Thunfisch Rolle mit Lauchzwiebeln
Spicy tuna roll with spring leek **6,50**
- 104. EBI-TEMPURA MAKI**^K
Frittierte Garnelen Rolle
Deep fried shrimp roll **6,90**

MAKI UEGI

6 Stück

- 105. AVOCADO MAKI** **4,90**
Avocado Rolle / *Avocado roll*
- 106. KAPPA MAKI**^K **4,90**
Gurken Rolle mit Sesam / *Cucumber roll with sesame*
- 107. SWEET POTATO MAKI**^A **4,90**
Rolle mit frittiertes Süßkartoffel
Roll with deep fried sweet potato
- 108. PAPRIKA MAKI**^{B9,C,F,N} **4,90**
Paprika Rolle mit Frischkäse /
Paprika roll with cream cheese

NIGIRI

2 Stück

- 110. SAKE LACHS** / *Salmon*[°] **6,90**
- 111. SAKE FLAMBEE FLAMBIERTER LACHS** *flambee salmon*[°] **6,90**
- 112. MAGURO THUNFISCH** / *Tuna*[°] **7,90**
- 113. EBI WILDFANG RIESENGARNELE** / *Prawn*^B **7,90**
- 114. UNAGI AAL** / *Eel*[°] **7,90**
- 115. UNAGI FLAMBEE FLAMBIERTER AAL** / *Flambee eel*^N **7,90**
- 116. SUZUKI WOLFBARSCH** / *Sea bass*[°] **7,90**

TEMAKI

1 Stück

- 120. TEMAKI SAKE**^{6,D} **6,90**
Handrolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Salat & Tobikko
Salmon, avocado, cucumber, salad & tobikko
- 121. TEMAKI SPICY SAKE**^{6,D} **7,50**
Handrolle mit scharf mariniertem Lachs, Avocado, Gurke und Salat
androll with spicy marinated salmon, avocado, cucumber and salad
- 122. TEMAKI MAGURO**^{6,D} **7,90**
Handrolle mit Thunfisch, Avocado,^AGurke, Salat und Tobbiko
Handroll with tuna, avocado, cucumber, salad and tobikko
- 121. TEMAKI SPICY MAGURO**^{6,D} **8,50**
Handrolle mit scharf mariniertem Thunfisch, Avocado, Gurke und Salat
Handroll with spicy tuna, avocado, cucumber and salad
- 121. TEMAKI CALI**^{6,D} **7,90**
Handrolle mit gehacktem Flusskrebs, Avocado, Gurke und Salat und Mayo
Handroll with chopped crayfish, avocado, cucumber, salad with mayo

SASHIMI

6 Stück

- 125. SAKE LACHS** **14,90**
- 126. MAGURO THUNA** **16,90**



INSIDE OUT

8 Stück

- 129. SAKE INSIDE OUT** ^{6,8,C,D,F,K} **11,90**
 Lachs, Avocado, Sesam und Tobbiko mit Mayo
Salmon, avocado, sesame and tobiko with mayo
- 130. SAKE MANGO INSIDE OUT** ^{6,8,C,D,F,K} **11,90**
 Lachs, Mango, Sesam und Tobbiko mit Mayo
Salmon, mango, sesame and tobiko with mayo
- 131. SAKE RUCOLA INSIDE OUT** ^{D,G} **11,90**
 Lachs, Avocado, Frischkäse mit Rucola ummantelt
Salmon, avocado, cream cheese and rucola on top
- 132. SAKE URAMAKI INSIDE OUT** ^{D,G} **14,90**
 Lachs, Avocado, Frischkäse mit Lachs ummantelt
Salmon, avocado, cream cheese coated with salmon
- 133. MAGURO INSIDE OUT** ^{D,G} **13,90**
 Thunfisch, Avocado, Mayo, Sesam und Tobbiko
Tuna, avocado, mayo, sesame and tobiko
- 134. MAGURO URAMAKI INSIDE OUT** ^{D,G} **16,90**
 Thunfisch, Avocado, Frischkäse ummantelt mit Thunfisch
Tuna, avocado, cream cheese coated with tuna
- 135. SPICY TUNA INSIDE OUT** ^{8,9,C,D,F} **14,90**
 Scharf mariniertes Thunfisch, Avocado, Sesam und Tobbiko
Spicy tuna, avocado, sesame and tobiko
- 136. CALIFORNIA INSIDE OUT** ^{6,8,9,B,C,F,K} **12,90**
 Gehackte Flusskrebse, Avocado, Mayo, Sesam und Tobikko
Chopped crayfish, avocado, mayo, sesame and tobikko

SPECIAL ROLLS

8 Stück

- 137. CRUNCHY SALMON ROLL** ^{6,8,A,C,D} **13,90**
 Lachs, Avocado, Mayo umhüllt mit grüner Reis Flakes
Salmon, avocado, mayo covered with crispy green rice cracker
- 138. 1992 SPECZIAL ROLL** ^{A,D,F} **11,90**
 Inside Out Rolle mit Paprika und Lauch-zwiebeln Tempura, Lachs, Mayo und Miso Soße
Inside-out roll with bell pepper and spring onion tempura, salmon, mayo, and miso sauce
- 139. SPICY TUNA ROLL** ^{8,9,C,D,F} **14,90**
 Scharfer Thunfisch Tatar, Avocado, Gurke, Mango, Salat umhüllt mit Reispapier & Chilli Mayo.
Spicy tuna tatar, avocado, cucumber, mango, pepper, salad in rice paper with Chilli mayo.
- 140. FRIED MANGO ROLL** ^{8,9,C,D,F,K} **14,90**
 Frittiertes Lachs Tempura, Lauchzwiebeln und Frischkäse mit Mango ummantelt
Fried salmon tempura, spring onions and cream cheese covered with mango
- 141. UNAGI DRAGON ROLL** ^{8,9,A,B,C,D,F} **16,90**
 2 Garnelentempura, Avocado, Gurke, Mayo mit Aal umhüllt und Unagi Soße
2 prawn tempura, avocado, cucumber, mayo wrapped with eel and unagi sauce
- 142. FLAMING CHEESY ROLL** ^{8,9,A,B,C,D,F} **14,90**
 Frischkäse, lachs, Avocado, Kräuter und flambierter Käse mit Chilli Mayo-Yuzu Soße
Cream cheese, salmon, avocado, herbs and flambee cheese with chilli mayo-yuzu sauce



SPECIAL ROLLS

8 Stück

143. SAKE TATAR FLAMBEE ROLL 8,9,A,B,C,D,F 14,90

Lachstatar, Avocado mit flambierter Lachs, Chilli Mayo und Unagi Soße
Salmon tartare, avocado with flambee salmon, chilli mayo and unagi sauce

144. CRISPY SALMON ROLL 8,9,C,D,F,K 14,90

Frittierte Lachshaut, Gurke, Avocado, Tobbiko, flambierter Lachs mit Chilli Mayo & Unagi Soße
Fried salmon skin, cucumber, avocado, tobiko, flambee salmon with chilli mayo and unagi sauce.

145. TERIYAKI CHICKEN ROLL 8,9,C,D,F,K 12,90

Teriyaki Huhn, Avocado, Gurke, Sesam mit Mayo und Unagi Soße
Teriyaki chicken, avocado, cucumber, sesam with mayo and unagi sauce

146. SECRET ROLL 8,9,A,B,C,D,F 16,90

2 Garnelentempura, Avocado, Tobbiko, Flusskrebis umhüllt mit flambierter Käse & Chilli Mayo
2 prawn tempura, avocado, cucumber, tobiko, crayfish covered with flambee cheese & Chilli mayo

147. TIGER ROLL 6,8,9,A,B,C,D,F 12,50

2 Garnelentempura, Gurke, Salat, Mayo und Unagi-Sauce
Prawn tempura, cucumber, salad, mayo and unagi sauce

148. SPIDER ROLL 6,8,9,A,B,C,D,F 15,90

Frittierte Softshell Krabbe, Avocado, Chili Mayo und Unagi-Sauce
Deep-fried softshell crab, avocado, chilli mayo and unagi sauce

SUSHI MENÜ

161. SALMON CLASSIK 23,90

1x Sake Maki
3x Sake Nigiri
1x Sake Inside Out

162. SPECIAL FUSION 34,90

1x Tiger Roll
1x Big Salmon Baked Roll
1x Sake Tatar Flambee Roll

163. PREMIUM DELUXE 45,90

1x Sake Nigiri
1x Maguro Nigiri
1x Ebi Nigiri
1x Suzuki Nigiri
1x Maguro Uramaki Roll
1x Ebi Baked Roll
1x Spider Roll

164. SUSHI DUO PLATE für 2 / for 2 59,90

2x Sake Nigiri
2x Maguro Nigiri
2x Suzuki Nigiri
1x Sake Maki
1x Tekka Maki
1x Big Salmon Baked Roll
1x Unagi Dragon Roll
4x Shasimi (2x Lachs, 2x Thuna)

SUSHI MENÜ VEGI

165. GREEN GARDEN 19,90

1x Avocado Maki
1x Kappa Maki
1x Veggie Fusion Roll



VEGI SUSHI



8 Stück

149. PHILLY INSIDE OUT ^{G,K}

Frischkäse, Salat, Gurke, Paprika, Avocado, Lauchzwiebeln und Sesam mit Miso Soße
Cream cheese, salad, cucumber, paprika, avocado, spring onion and sesame with miso sauce

11,50

150. AVOCADO ROLL ^{7,8,9,A,C,D,F}

Frischkäse, Sesam, Süßkartoffeln, Gurke, Salat ummantelt mit Avocado und Miso-Yuzu Soße
Cream cheese, sesame, sweet potatoes, cucumber, salad covered with avocado and miso-yuzu sauce

12,50

151. VEGGI FUSION ROLL ^{A,F,G}

Frischkäse, Spargel Grün, Salat, Avocado ummantelt mit Mango Wakame Salat und Miso-Yuzu Soße
Cream cheese, asparagus green, salad, avocado covered with mango wakame salad and miso-yuzu sauce

13,90

152. SPICY VEGI ROLL ^{A,F,G}

Frischkäse, Paprika, Mango, Avocado, Jalapeno, Gurke mit flambierte Käse und Miso-Yuzu Soße
Cream cheese, paprika, mango, avocado, jalapeno, cucumber with flambee cheese and miso-yuzu sauce

13,90



CRISPY ROLLS

8 Stück

153. SALMON BAKED ROLL ^{A,D}

Lachs in Tempura Teig und Panko frittiert mit Chilli Mayo und Unagi Soße
Salmon deep fried in tempura batter and panko with chilli mayo and unagi sauce

6,50

154. SPICY TUNA BAKED ROLL ^{7,8,9,A,C,D,F}

Pikant mariniertes Thunfisch in Tempura Teig und Panko frittiert mit Chilli Mayo und Unagi Soße
Spicy marinated tuna deep fried in tempura batter and panko with chilli mayo and unagi sauce

6,50

155. SPICY EBI BAKED ROLL ^{7,8,9,A,B,C,D,F}

Scharfe Garnelen in Tempura Teig, Panko frittiert mit Chilli Mayo & Unagi Soße
Spicy prawns deep fried in tempura batter and panko with chilli mayo and unagi sauce

6,50

156. BIG SALMON BAKED ROLL ^{A,D,F,G}

Futomaki Roll mit Lachs, Frischkäse, Salat, Gurke, Avocado in Tempura Teig und Panko frittiert mit Chilli Mayo und Unagi Soße
Futomaki roll with salmon, cream cheese, salad, cucumber, avocado deep fried in tempura batter and panko with chilli mayo and unagi sauce

12,90

157. BIG TUNA BAKED ROLL ^{7,8,9,A,C,D,F}

Scharf mariniertes Thunfisch, Frischkäse, Salat, Gurke, Avocado in Tempura Teig und Panko frittiert mit Chilli Mayo und Unagi Soße
Spicy tuna, cream cheese, salad, cucumber, avocado deep fried in tempura batter and panko with chilli mayo and unagi sauce

13,50

158. SWEET POTATOE BAKED ROLL ^{7,8,9,A,C,D,F}

Pikante Süßkartoffeln in Tempura Teig, Panko frittiert mit Chilli Mayo & Unagi Soße
Pikant sweet potatoes deep fried in tempura batter and panko with chilli mayo & unagi sauce

6,50

159. BIG VEGGIE BAKED ROLL ^{7,8,9,A,C,D,F}

Futomaki Rolle mit Süßkartoffeln, Avocado, Gurke, und Frischkäse in Tempura Teig und Panko frittiert
Futomaki roll with sweet potatoes, avocado, cucumber and cream cheese deep fried in tempura batter & Panko

12,50



DESSERTS

170. BANH RAN ^{F,K} 5,90

Klebreisbällchen mit Sesam, gefüllt mit rote Bohnen und Honig
Sticky rice balls with sesame, filled with red bean and honey

171. XOI XOAI NEP CAM ^G 5,90

Schwarzer Klebreis mit Mango-Sauce & frischer Mango
Black sticky rice with mango sauce & fresh mango

172. MOCHI EIS ^G 5,90

Japanisches Mochi Eis mit Obst
Japanese mochi ice cream with fruit

Zusatzstoffe

1: Farbstoff • 2: Koffein • 3: enthält eine Phenylalaninquelle
 4: mit Süßungsmitteln • 5: Antioxidationsmittel
 6: Kaviar vom Fliegenfischrogen • 7: mit frittiertem Teigmantel
 8: mit Geschmacksverstärker • 9: mit Konservierungsstoff

Allergene

a: Gluten • b: Krebstiere • c: Eier • d: Fische • e: Erdnüsse
 f: Sojabohnen • g: Milch • h: Schalenfrüchte
 i: Sellerie • j: Senf • k: Sesamsamen
 l: Schwefeldioxid und Sulphite
 m: Lupinen • n: Weichtiere



SOFTDRINKS



	0,2l	0,4l	0,75l
201. WASSER MIT KOHLENSÄURE	2,90	4,90	8,00
202. WASSER OHNE KOHLENSÄURE	2,90	4,90	8,00
203. TAFELWASSER		0,33l	8,00
	0,2l	0,4l	
204. COLA	2,90	4,90	
206. COLA ZERO	2,90	4,90	
207. SPEZI	2,90	4,90	
208. FANTA	2,90	4,90	
209. SPRITE	2,90	4,90	
210. TONIC WATER	2,90	4,90	
211. GINGER ALE	2,90	4,90	

SÄFTE / NEKTAR

	0,2l	0,4l
220. ORANGENSAFT/SCHORLE	2,90	4,90
221. APFELSAFT/SCHORLE	2,90	4,90
222. ANANASSAFT/SCHORLE	2,90	4,90
223. LYCHEESAFT/SCHORLE	2,90	4,90
226. CRANBERRY NEKTAR/SCHORLE	2,90	4,90
227. MANGO NEKTAR/SCHORLE	2,90	4,90
228. MARACUJA NEKTAR/SCHORLE	2,90	4,90
229. RHABARBER NEKTAR/SCHORLE	2,90	4,90



HOMEMADE DRINKS

- 240. CHANH DA** 0,4l **5,90**
 Limettensaft, Rohrzucker, Eiswürfel, Soda
Lime juice, cane sugar, ice cubes, soda
- 241. LIMETTEN-EISTEE** 0,4l **5,90**
 Limettensaft, Rohrzucker, Jasmin Tee, frisches Zitronengras, Eiswürfel, Soda
Lime juice, cane sugar, jasmine tea, fresh lemongrass, ice cubes, soda
- 242. GRÜNE LIMETTE** 0,4l **5,90**
 Minze, Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda
Mint, limes, brown sugar, ginger ale, soda
- 243. CRANBERRY EISTEE** 0,4l **5,90**
 Frisches Zitronengras, Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda
Fresh lemongrass, mint, lime, brown sugar, soda
- 244. RHABARBER-EISTEE** 0,4l **5,90**
 Rhabarbertee, frischer Ingwer, Zitronengras, Limetten, brauner Zucker, Soda
Rhubarb tea, fresh ginger, lemongrass, lime, brown sugar, soda
- 245. ANANAS-MINZE** 0,4l **6,90**
 Frische Minze, Ananassaft, brauner Zucker, Crusheis
Fresh mint, apple juice, pineapple juice, brown sugar, crushed ice
- 246. DUA DUA** 0,4l **6,90**
 Ananassaft, Kokosmilch, brauner Zucker, Crush Eis
Pineapple juice, coconut milk, brown sugar, crushed ice
- 247. TRA DAO CAM SA** 0,4l **6,90**
 Pfirsich, Orange, Zitronengras, brauner Zucker, Crush Eis
Peach, orange, lemongrass, brown sugar, crushed ice

WARME GETRÄNKE

- 250. VIETNAMESISCHER KAFFEE**
 Auswahl:
- a. Schwarz / black **4,50**
 - b. Mit Kondensmilch / with condensed milk **4,90**
 - c. Mit Kondensmilch und Eis / with condensed milk and ice **4,90**
- 251. TRA XANH** Grüner Tee / green tea **3,90**
- 252. TRA NHAI** Jasmin Tee / Jasmine tea **3,90**
- 253. TRA CAM GUNG**
 Frischer Ingwer Tee mit Orangen & Honig **4,50**
Fresh ginger tea with orange & honey
- 254. TRA BAC HA** ^{HA}
 Frischer Minz Tee mit Limetten & Honig **4,50**
Fresh mint tea with limes & honey
- 255. TRA SA** **4,50**
 Frischer Zitronengras Tee mit Limetten & Honig
Fresh lemongrass tea with limes & honey
- 256. TRA TAO** **4,50**
 Apfel Minz Tee, Honig
Apple mint tea, honey
- 257. TRA DAO CAM SA** **4,50**
 Pfirsich, Orange, Zitronengras Tee
Peach, orange, lemongrass tea

LONGDRINKS

- 260. CUBA LIBRE** **7,00**
- 261. GIN TONIC** **7,00**

SPIRITUOSEN

- 267. NEP MOI REISSCHNAPS AUS VIETNAM** 4 cl **5,00**



HOMEMADE

DRINKS



COCKTAILS

270. MOJITO 8,00

Havana Rum, frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda
Havana rum, fresh mint, limes, brown sugar, soda

271. MANGO MOJITO 8,00

Havana Rum, frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda, Mango - saft
Havana rum, fresh mint, limes, brown sugar, soda, mango

272. APEROL SPRITZ ¹ 8,00

Frische Orange, Aperol, Prosecco, Mineralwasser
Fresh orange, aperol, prosecco, mineral water

272. HUGO 8,00

Limetten, Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser
Limes, elderflower syrup, prosecco, mineral water

273. LILLET BERRY 8,00

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel, Beeren
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, ice cubes, berries

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

276. EVERGREEN 7,00

Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Orangen- und Ananassaft
Limes, fresh mint, brown sugar, orange and pineapple juice

277. MOSQUITO ³ 7,00

Frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Soda, Tonic Water
Fresh mint, brown sugar, limes, soda, tonic water

278. COCONUT LIPS ⁶ 7,00

Sahne, Kokosmilch, Himbeersirup, Ananas und Maracuja Saft
Cream, coconut milk, raspberry syrup, pineapple and passion fruit juice

WEIN

SCHAUMWEIN

Glas 0,2l
Flasche 0,75l

280. PROSECCO

7,90 24,90

Animierend, feinperlig und prickelnd. Er duftet und delikate nach Birnen und Äpfeln. Frisch, leicht, lebendig, harmonisch.

WEISSWEIN

282. RIESLING - TROCKEN

7,50 25,00

Nauerth-Gnägy - Pfalz

Sehr frischer und packender Riesling. Ausgeprägte Frucht, geradlinig und klar mit feiner Mineralität. Schöne Rieslingsäure am Gaumen und Fülle im Abgang.

283. RIESLING - TROCKEN

33,00

Weingut Künstler - Rheingau

Ein rassiger Körper und ein exotisch-blumiges Bukett sind das Erfolgsrezept für diesen tollen Wein. Ausgeprägter Duft nach Weinbergpfirsich, harmonische Säure, gute Balance, voller Geschmack.

284. HAUS KLOSTERBERG RIESLING - FEINHERB

31,90

Weingut Markus Molitor - Mosel

Belebend fruchtiger Duft nach Grapefruit, frischem Pfirsich und Aprikose. Perfektes Spiel zwischen feiner Fruchtsüße, Frische und Mineralität. Dabei ist er saftig, animierend und lang im Abgang. Unsere Empfehlung zu mariniertem Thunfisch oder Sushi mit Wasabi und eingelegtem Ingwer

285. GRAUBURGUNDER

6,90 23,00

A. Diehl - Pfalz

Duft nach frischem gemähtem Gras, Aprikosen, Birnen und Limettenblättern. Am Gaumen ist er wunderbar saftig, mineralisch, geschmeidig und satt.

286. TOURAINE SAUVIGNON BLANC

8,50 28,90

Domaine Bellevue - Loire

In der Nase klare, sehr intensive Aromen von frischen Früchten wie Stachelbeere, Limone, Litschi und Duft nach Holunderblüten. Im Mund fruchtige Aromen mit Anklängen von Zitrusfrüchten und feiner Mineralität. Große Fülle und eine tolle Länge.

287. CHARDONNAY

8,50 28,90

A. Diehl - Pfalz

Hellgold mit grünlichen Reflexen, in der Nase frische Paprika, Papaya und viel Maracuja. Am Gaumen weich und elegant mit einem mineralischem Schmelz.

ROSEWEIN

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

290. ROSÉ

8,90	29,90
-------------	--------------

Le Saint André - Provence

Der Inbegriff des französischen Südens. Lachs- farben mit einem Duft von Äpfeln und Ananas verführt er zum Genuss.

Finessenreich, leicht und elegant am Gaumen mit einem Hauch Steinobst im Finale.

ROTWEIN

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

292. MERLOT I.G.P. PAYS D'OC

7,50	25,00
-------------	--------------

Domaine Paul Mas - Roussillon

Dunkelrot mit violetten Reflexen. In der Nase komplexe Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Cassis und Kakao. Am Gaumen geschmeidig mit samtigen Tannin.

293. CRIANZA

8,80	29,00
-------------	--------------

Vina Izadi - Rioja

Schönes Bukett von dunklen Früchten mit einem Hauch Vanille, Karamell und Toast. Am Gaumen besticht er durch Frucht und würzigen Röstaromen. Vollmundig, weich und harmonisch.

JAPANISCHER WEISSWEIN

297. SAKE TROCKEN / WARM 0,2 L	0,2l	8,90
---------------------------------------	------	-------------

298. SAKE FRUCHTIG / KALT	0,2l	8,90
----------------------------------	------	-------------

BIERE

300. FRÜH KÖLSCH	0,2l	2,50
-------------------------	------	-------------

301. FRÜH KÖLSCH	0,3l	3,50
-------------------------	------	-------------

302. SAIGON BEER VIETNAM	0,33l	4,90
---------------------------------	-------	-------------

303. KIRIN ICHIBAN JAPAN	0,33l	4,90
---------------------------------	-------	-------------

304. PAULANER DUNKEL WEIZEN	0,5l	4,90
------------------------------------	------	-------------

305. PAULANER HEFE WEIZEN	0,5l	4,90
----------------------------------	------	-------------

ALKOHOLFREIE BIERE

307. REISSDORF KÖLSCH	0,33l	3,50
------------------------------	-------	-------------

308. PAULANER HEFE WEIZEN	0,5l	4,90
----------------------------------	------	-------------