



Wilhelm Straße 1  
53879 Euskirchen  
<https://asakusa-euskirchen.de/>



**Tel: 02251 7774077**

**Öffnungszeiten**

**Di. - Sonntag. : 12.00 - 22.00**

**Montag ist Ruhetag, außer an Feiertagen**

**Di. Bis. Fr. : Mittagstisch**

**von Dienstag bis Freitag 12 Uhr bis 15 Uhr**

Follow us



**Bitburger** **früh** **Eifelbräu Landbier**

# Business Lunch

von Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 15.00 Uhr  
außen an Feiertagen

M100.	8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Paprika Maki 8 Stk. Kappa Maki (Gurke)	<b>14,90€</b>
M200.	8 Stk. Tekka Maki (Thunfisch) 8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Sake Maki (Lachs)	<b>15,90€</b>
M300.	8 Stk. Sake Maki (Lachs) 4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi	<b>15,90€</b>
M400.	4 Stk. Sake Inside-Out (Lachs) 4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi	<b>15,90€</b>
M500.	8 Stk. Sake Maki (Lachs) 8 Stk. Kappa Maki (Gurke) 2 Nigiri: Lachs, Thunfisch	<b>15,90€</b>
M600.	8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Kappa Maki (Gurke) 8 Stk. vegetarische Inside-Out	<b>15,90€</b>
M700.	8 Stk. Sake Inside Out (Lachs) 8 Stk. California Inside Out	<b>18,50€</b>
M800.	5 Stk. gebackene Jakobmuscheln 8 Stk. Tekka Maki (Thunfisch) 8 Stk. Kappa Maki (Gurke)	<b>19,90€</b>



**Bestellhotline: 02251 7774077**

# Business Lunch

von Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 15.00 Uhr  
außen an Feiertagen

## Gemischter Salat <sup>5,11,14</sup>

*knackiger Salarico, Radicchio, Salat, Rucola, Cherry Tomaten, geröstete Erdnüssen, Sesam, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limmeten-Vinaigrette*

- |   |        |
|---|--------|
| M1. Würzige Hähnchenbrust gegrillt oder Tofu      | 13,50€ |
| M2. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes                | 15,90€ |
| M3. Barbarie Entenbrust                           | 16,90€ |
| M4. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill     | 15,90€ |
| M5. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln | 16,90€ |
| M6. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill    | 19,90€ |

## Special Kokoscreme Curry <sup>1,5,7,11,14</sup>

*Kokos-Curry und Ananas, verfeinert mit einem Sprossen-Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis*

- |  |        |
|--|--------|
| M7. Würzige Hähnchenbrust oder Tofu                | 13,50€ |
| M8. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes                 | 15,90€ |
| M9. Barbarie Entenbrust                            | 16,90€ |
| M10. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill     | 15,90€ |
| M11. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln | 16,90€ |
| M12. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill    | 19,90€ |

## Teriyaki à Saison <sup>1,3,6</sup>

*Gebraten verschiedenes Gemüse oder Saison, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Schalotten Dip serviert Wahlweise mit Reis*

- |  |        |
|--|--------|
| M13. Würzige Hähnchenbrust gegrillt oder Tofu      | 13,90€ |
| M14. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes                | 16,50€ |
| M15. Barbarie Entenbrust                           | 17,50€ |
| M16. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill     | 16,50€ |
| M17. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln | 17,50€ |
| M18. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill    | 20,50€ |

Bestellhotline: **02251 7774077**

# Vorspeise Suppen

## Sui Cao <sup>1,6,14</sup>

Handgemachte, mit zartem Rindfleisch gefüllte Teigtaschen, in kräftige Rinder- und Hühnerbouillon, serviert mit vietnamesischen Wantansnudeln, Champignon, Koriander und Sesamöl

- |          |        |
|----------|--------|
| 1. Small | 8,50€  |
| 2. Large | 12,50€ |

## Cremige Kokossuppe (small) <sup>7,14</sup>

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Cherrytomaten, Okra, Koriander, sahniger Kokosmilch und wahlweise:

- |             |       |
|-------------|-------|
| 3. Hähnchen | 7,90€ |
| 4. Garnelen | 9,20€ |
| 5. Lachs    | 9,20€ |
| 5a. Tofu    | 7,00€ |

## Canh Chua (small) <sup>14</sup>

Kräftige Fischfont mit Cherrytomate, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft und wahlweise:

- |             |       |
|-------------|-------|
| 6. Hähnchen | 7,90€ |
| 7. Garnelen | 9,20€ |
| 8. Lachs    | 9,20€ |
| 8a. Tofu    | 7,00€ |



Bestellhotline: **02251 7774077**



## Pho Classic <sup>1,6,14</sup>

*Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, Wahlweise mit*

- |  |        |
|--|--------|
| 11a. Hähnchenbrust small               | 9,90€  |
| 11b. Hähnchenbrust und Rinderhüftsteak | 17,50€ |
| 11. Hähnchenbrust                      | 14,50€ |
| 12a. Rinderhüftsteak in Scheiben small | 10,50€ |
| 12. Rinderhüftsteak                    | 15,90€ |



## 12B. **Miso Suppe** (small) <sup>6</sup> 6,90€

*Traditionelle japanische Suppe auf Basis von Sojabohnenpaste, mit Seidentofu, Frühlingszwiebeln und Algen verfeinert (vegan)*



**Bestellhotline: 02251 7774077**

## **Sommerrollen** (2 Stk.) <sup>5,6</sup>

*Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Rucola und frischer Minze, von Reispapier ummantelt und mit unserem hausgemachten Soja-Scharlotten Dip serviert.  
Wahlweise mit*

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 13.  | Tofu   | 7,50€ |
| 14.  | Hühnerbrust  | 8,20€ |
| 15.  | Rinderhüftsteak  | 8,90€ |
| 16.  | Garnelen<br>in knusprigem Tempura  | 8,90€ |
| 17.  | Lachs gegrillt   | 9,50€ |
| 18.  | Thunfisch gegrillt   | 9,90€ |
| 19.  | <b>Crunchy Wantan</b> (6 Stk.) <sup>1,5</sup><br>Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit zartem Rindfleisch, knusprig gebacken und serviert mit Salat, Erdnüssen und Süß-sauer-Soße   | 8,90€ |
| 20.  | <b>Frühlingsrollen Classic</b><br>(5 Stk.) <sup>1,2,5,6,14</sup><br>Gebackene Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen und Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und süß-sauer-Soße | 8,90€ |
| 20b. | <b>Vegane Mini Frühlingsrollen</b><br>(6 Stk.) <sup>1,5</sup>  | 6,90€ |



**Bestellhotline: 02251 7774077**



21. **Gegrillte Hähnchenspieße** <sup>5</sup> 8,90€  
*serviert mit Salat, Erdnüssen  
und süß-sauer-Soße*

22. **Seetangsalat** <sup>11</sup> 18,50€  
*mit 3 Scheiben Feuerlachs serviert,  
dazu Soja-Balsamico Dressing*

**Asa Tapas Mix** <sup>1,3,5,11,14</sup>  
*Warmer und kalter Vorspeisen  
(Hähnchenspieße - Sommerrollen mit Tofu  
Crunchy Wantans -  
Frühlingsrollen - Krabbenchips)  
gegrillter gehackter Fisch*

23. Für zwei Personen 23,90€

24. Für drei Personen 33,90€

24B. **Edamame** <sup>6</sup> 6,50€  
*gedünstete junge Sojabohnen  
mit Meersalz verfeinert (vegan)*



**Bestellhotline: 02251 7774077**



# Nigri

*Jeweils 2 Stk. beim Nigiri-Suhi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen zwei Finger breiten Rolle gedrückt*

- N1. **Aburi Maguro** (Feuerthunfisch) <sup>1,3,4</sup> 8,90€
- N2. **Aburi Sake** (Feuerlachs) <sup>1,3,4</sup> 7,90€
- N3. **Aburi Gai** (Feuerjakobmuschel) <sup>1,3,4</sup> 9,20€
- N4. **Kani** (Surimi) <sup>1,2</sup> 6,50€
- N5. **Sake** (Lachs) <sup>1,4</sup> 8,50€
- N6. **Anago** (Salzwasseraal gegrillt) <sup>1,3,4</sup> 8,50€
- N7. **Maguro** (Thunfisch) <sup>1,4</sup> 8,50€
- N8. **Hotategai** (Jakobsmuschel) <sup>1,4,14</sup> 9,50€
- N9. **Ebi** (Garnelen) <sup>1</sup> 7,90€



Bestellhotline: **02251 7774077**

# Maki

(Jeweils 8 Stk.) Maki-Sushi ist mit einer Bambusmatte in Nori (Algenblatt) eingerollter Fisch und Reis

M20.	<b>Mango</b>	6,50€
M21.	<b>Avocado</b>	6,50€
M22.	<b>Sake</b> (Lachs) <sup>4</sup>	7,90€
M23.	<b>Ebi</b> (Garnelen) <sup>4</sup>	7,90€
M24.	<b>Tekka</b> (Thunfisch) <sup>4</sup>	8,50€
M25.	<b>Anago</b> (Salzwasseraal gegrillt) <sup>3,4</sup>	8,50€
M26.	<b>Fry Ebi</b> (gebackene Garnelen) <sup>B1,3,4</sup>	8,00€
M27.	<b>Kappa</b> (Gurke)	6,00€
M28.	<b>Salmonskin</b> (Lauchshaut gebacken) <sup>4</sup>	6,50€
M29.	<b>Paprika</b>	6,00€
M30.	<b>Chicken-Crispys</b>	6,50€



Bestellhotline: **02251 7774077**

# Menü

## Menü 1<sup>4</sup> 18,50€

8 Stk. Lachs Maki  
8 Stk. Thunfisch Maki  
8 Stk. Avocado Maki

## Menü 2<sup>4</sup> 25,50€

8 Stk. Lachs Maki  
6 Stk. Lachs Nigiri

## Menü 3<sup>4</sup> 22,50€

8 Stk. California Inside-Out  
8 Stk. Thunfisch Maki  
8 Stk. Gurke Maki

## Menü 4<sup>4</sup> 28,90€

8 Stk. Alaska Inside-Out  
6 Stk. Lachs Nigiri

## Menü 5<sup>3,4,7,11</sup> 30,90€

10 Stk. Lachs Tempura Roll  
6 Stk. Nigiri (2 Thunfisch,  
2 Lachs, 2 Garnilen)

## Menü 6<sup>3,4,7,11</sup> 31,90€

8 Stk. Crispy Tiger  
6 Stk. Nigiri (2 Thunfisch,  
2 Lachs, 2 Garnilen)

## Menü 7 (vegetarisch) 16,90€

8 Stk. Mango Maki  
8 Stk. Avocado Maki  
8 Stk. Gurken Maki

## Menü 8 (vegetarisch) 20,50€

8 Stk. Mango Maki  
8 Stk. Paprika Maki  
8 Stk. Inside Out Roll  
mit Mango, Avocado,  
Gurken und Sesam

## Menü 9 (vegetarisch) 20,90€

8 Stk. Paprika Maki  
8 Stk. Avocado Maki  
8 Stk. Special Homemade  
Rolle mit Avocado, Gurke  
und Mango

## Menü 10 (vegetarisch) 20,90€

8 Stk. Special Homemade  
Roll Avocado, Gurken  
und Mango  
8 Stk. Inside-Out Mango  
Avocado und Paprika, Sesam



Bestellhotline: **02251 7774077**

### **Sushi for Two** <sup>3,4,7,11</sup>

56,90€

Special Rainbow Roll  
Salmon Tempura Roll  
Seetang Salat mit Lachs und Thunfisch  
2 Lachs Nigiri  
2 Thunfisch Nigiri

### **Sushi for Three** <sup>3,4,7,11</sup>

75,90€

Special Rainbow Roll  
Alaska Inside-Out  
Tuna Tempura Roll  
Seetang Salat mit Lachs und Thunfisch  
3 Lachs Nigiri  
3 Thunfisch Nigiri

### **Party Tray** (für 8 Pers.) <sup>3,4,7,11</sup>

189,00€

1 Futo Maki Roll  
2 Inside Out Rolls  
4 Special Homemade Roll  
2 Tempura Rolls  
5 Maki,  
16 Nigiri, 8 Lachs, 8 Thunfisch  
Seetangsalat,  
Sashimi Lachs und Thunfisch

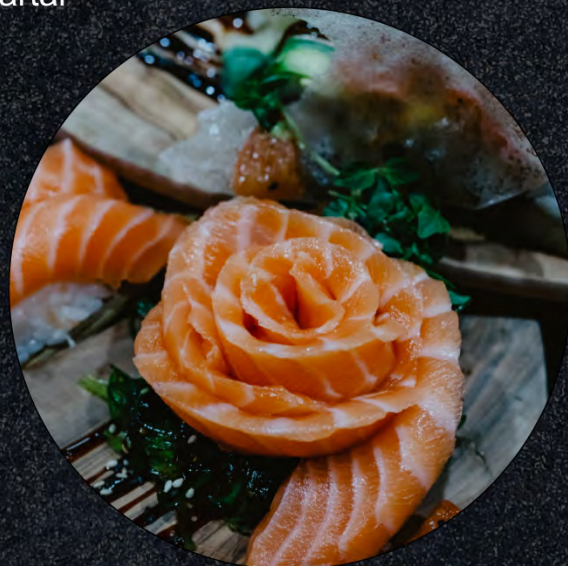


**Bestellhotline: 02251 7774077**

# Sashimi

Sashimi ist in der Japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem fisch und Meeresfrüchten ohne Reis nach Art des Hauses mit Spezial Sauce

- S55. **Sashimi Tuna** <sup>4,11</sup> 27,90€  
8 Scheiben Thunfisch  
auf Seetangsalat
- S56. **Aburi Tuna** <sup>3,4,11</sup> 28,90€  
6 Scheiben Feuerthunfisch  
auf Seetangsalat  
und Thunfischtartar
- S57. **Sashimi Salmon** <sup>4,11</sup> 25,50€  
8 Scheiben Lachs auf  
Seetangsalat
- S58. **Aburi Salmon** <sup>3,4,11</sup> 25,50€  
6 Scheiben Feuerlachs auf  
Seetangsalat und Lachstartar
- S59 **Seafood Tray** <sup>3,4,11,14</sup> 28,90€  
3 Scheiben Thunfisch  
3 Scheiben Lachs  
3 Stk. Jakobsmuscheln  
Lachstartar



Bestellhotline: **02251 7774077**

# Inside-Out

(Jeweils 8 Stk.) Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und mit Sesam oder Tobiko (Fischeiern) verziert

- |       |   |        |
|-------|---|--------|
| i30.  | <b>Alaska</b><br>Lachs, Avocado und Tobiko <sup>4,F</sup>                     | 14,50€ |
| i31.  | <b>California</b><br>Surimi Avocado und Tobiko <sup>2,F</sup>                 | 12,50€ |
| i32.  | <b>Maguro</b><br>Thunfisch, Avocado und Tobiko <sup>4,F</sup>                 | 15,50€ |
| i33.  | <b>Anago</b><br>Salzwasseraal, Gurke und Sesam <sup>4,11</sup>                | 15,50€ |
| i34.  | <b>Hotategai</b><br>Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko <sup>1,4,f</sup>        | 16,90€ |
| i35.  | <b>Salmonskin</b><br>Lachshaut gebacken, Gurke und Sesam <sup>3,4,11</sup>    | 12,90€ |
| i36.  | <b>Ebi Tempura</b><br>Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam <sup>3,4,11</sup> | 14,50€ |
| i37.  | <b>Freestyle</b><br>Nach Empfehlung des Kochs <sup>4</sup>                    | 15,50€ |
| i37a. | <b>Chicken-Crispy</b>   | 12,90€ |



Bestellhotline: **02251 7774077**

## Vegane Inside-Out Roll

- i38. **Avocado** mit Sesam 11,50€
- i39. **Gurke** und Sesam 11,50€
- i40. **Mango** mit Sesam 11,50€
- i41. **Mango, Avocado, Gurke,**  
Sesam 12,50€



## Vegane Homemade - Rolls

*Jeweils 8 Stk. Special Rolle mit Special Sauce  
nach Asakusa Style*

- H44. **Avocado, Mango, Paprika,** 12,90€  
Gurke in oben (Vegan)
- H45. **Mango, Paprika, Gurke,** 12,90€  
Avocado in oben (Vegan)
- H46. **Paprika, Gurke, Avocado,** 12,90€  
Mango in oben (Vegan)

Bestellhotline: **02251 7774077**

# Special Homemade Rolls

Jeweils 8 Stk. Special Rolle mit Special  
Sauce nach Asakusa Style

- H47. **Crispy Tiger** <sup>1,3,4,7</sup> 20,50€  
Garnelen im Tempuramantel,  
Mango, Avocado, Philadelphia  
und bedeckt mit Feuerlachs
- H48. **Home Temptation** <sup>1,3,4,7</sup> 20,50€  
Avocado im Tempuramantel,  
Mango, Philadelphia mit Lachs  
umwickelt und Tobiko
- H49. **Nitro Ebi** <sup>1,3,4,7</sup> 20,50€  
Gebackene Lachshaut, Mango,  
Avocado, Philadelphia,  
mit großen Garnelen  
ummantelt und Tobiko
- H50. **Sake Fancy** <sup>1,3,4,7</sup> 20,50€  
Philadelphia, Mango, gebackene  
Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs
- H51. **Tuna Fire** <sup>1,3,4,7</sup> 20,50€  
Krebs, Mango, Philadelphia, Avocado,  
ummantelt mit Feuerthunfisch
- H52. **Futo Maki** <sup>1,3,4,7</sup> 14,50€  
Eine in 4 Stk. geschnittene große Rolle,  
gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango,  
Avocado, Gurke und Tobiko



Bestellhotline: **02251 7774077**



# Vegane Tempura

*Jeweils 8 Stk. Special Rolle mit Special Sauce  
nach Asakusa Style*

- T32. **Avocado Tempura** 14,90€
- T33. **Gurken Tempura** 14,90€
- T34. **Mango Tempura** 15,50€
- T35. **Avocado, Gurken,  
Mango Tempura** 16,20€

# Tempura Rolls

*Jeweils 10 Stk. Special Rolle mit Tempuramantel  
und special Sauce*

- T36. **Tuna Tempura** <sup>1,3,4,7,11</sup> 18,90€  
Thunfisch, Avocado  
und Philadelphia im Tempura
- T37. **Salmon Tempura** <sup>1,3,4,7,11</sup> 18,50€  
Lachs, Avocado und Philadelphia  
im Tempuramantel
- T38. **Hotategai Tempura** <sup>1,3,4,7,11,14</sup> 19,90€  
Jakobsmuschel, Avocado  
und Philadelphia im Tempuramantel
- T39. **Asakusa Roll** <sup>1,3,4,7,11</sup> 20,90€  
Lachs, Thunfisch, Salzwasseraal,  
Garnelen, Avocado und Philadelphia  
im Tempuramantel
- T40. **Chicken  
Crispys** 16,90€



**Bestellhotline: 02251 7774077**

# Salate

## Gemischter Salat <sup>5.11.14</sup>

*Knackiger Salarico, Radichio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, geröstete Erdnüssen, Sesam und Olivenöl, verfeinert mit unserem hausgemachten, Chili-Limetten-Vinaigrette, Wahlweise mit:*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 25. | Hähnchenbrust gegrillt oder Tofu               | 14,50€ |
| 26. | Rinderhüftsteak Geschnetzeltes                 | 17,90€ |
| 27. | Barbarie Entenbrust                            | 19,90€ |
| 28. | Garnelen gebraten<br>mit Schalotten und Dill   | 17,90€ |
| 29. | Lachs gegrillt mit Dill<br>Roja-Balsamico      | 20,50€ |
| 30. | Thunfisch gegrillt mit Dill,<br>Roja-Balsamico | 21,90€ |



## Asa Mango <sup>5.14</sup> (nach Fragen)

*Gegrillter Fisch mit Schalotten und Dill  
auf Flugmango, dazu Rucola und geröstete  
Erdnüssen, Salat*

- |     |                    |        |
|-----|--------------------|--------|
| 31. | Lachs gegrillt     | 24,90€ |
| 32. | Thunfisch gegrillt | 26,90€ |
| 33. | Jakobsmuscheln     | 28,90€ |

Bestellhotline: **02251 7774077**

# Nudeln

## Bun (Hanoi Style) <sup>1,5,11,14</sup>

*Warme Reisnudeln mit gemischtem Salat, und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüsse, Sesam und Wahlweise mit*

- |   |        |
|---|--------|
| 40. Würziger Hähnchenbrust gegrillt oder Grispys  | 15,50€ |
| 41. Rindfleisch Geschnetzeltes                    | 18,90€ |
| 42. Barbarie Entenbrust                           | 20,90€ |
| 43. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill     | 18,90€ |
| 44. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln | 22,90€ |
| 45. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill    | 22,90€ |
| 46. Saftig gebackenem Tofu                        | 15,50€ |
| 47. Garnelen knusprigem Tempura                   | 18,90€ |

## Pho Kokoscreme (Hai Phong Art) <sup>1,5,7,11,14</sup>

*Cremige, leicht scharfe Kokos-Curry Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Champignons, Ananas, Kürbis, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Wahlweise mit*

- |   |        |
|---|--------|
| 50. Würziger Hähnchenbrust gegrillt oder Grispys  | 15,90€ |
| 51. Rindfleisch Geschnetzeltes                    | 18,90€ |
| 52. Barbarie Entenbrust                           | 21,50€ |
| 53. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill     | 19,50€ |
| 54. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln | 23,90€ |
| 55. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill    | 26,50€ |
| 56. Saftig gebackenem Tofu                        | 15,50€ |



**Bestellhotline: 02251 7774077**



60. **Chicken Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> **14,50€**

Hähnchenbrust gekocht auf leicht scharfem, cremigen Kokoscurry mit Champignons, Kürbis, Ananas und gemischtem Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und serviert mit Reis

60a. **Gegrillt Hühnchen** <sup>1,5,7,11,14</sup> **15,90€**

auf leicht scharfem, cremigen Kokoscurry mit Champignons, Kürbis, Ananas und gemischtem Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und serviert mit Reis

60b. **Chicken-Crispys** <sup>1,5,7,11,14</sup> **16,90€**

auf leicht scharfem, cremigen Kokoscurry mit Champignons, Kürbis, Ananas und gemischtem Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und serviert mit Reis

61. **Roastbeef Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> **19,90€**

Rindfleisch Geschnetzeltes auf leicht scharfem, creamigen Kokoscurry mit Champignons, Kürbis, Ananas und gemischtem Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und serviert mit Reis

62. **Special Duck Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> **21,90€**

Barbarie Entenbrust auf leicht scharfem, cremigen Kokos-Curry mit Champignons, Kürbis, Ananas, gemischtem Salat und serviert mit Reis

63. **Prawn Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> **20,50€**

Gebratene Garnelen auf leicht scharfem, cremigen Kokos-Curry mit Champignons, Kürbis, Ananas und gemischtem Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und serviert mit Reis

64. **Curry Tofu** <sup>1,5,7,11,14</sup> **15,90€**

Saftig gebackener Tofu in leicht scharfem, cremigen Kokos-Curry mit Champignons, Kürbis, Ananas und gemischtem Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, und serviert mit Reis



Bestellhotline: **02251 7774077**

70. **Tuna Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> **26,50€**

Gegrillter Thunfisch auf cremige Kokos-Curry, Pilze, Kürbis, Ananas, verfeinert mit Sojasprossen-Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis

71. **Salmon Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> **23,90€**

Gegrillter Lachs auf cremige Kokos-Curry, Pilze, Kürbis, Ananas, verfeinert mit Sojasprossen- Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis

72. **Hotategai Power** <sup>1,5,7,11,14</sup> **29,50€**

Gegrillter Jakobsmuscheln auf cremige Kokos-Curry, Pilze, Kürbis, Ananas, verfeinert mit Sojasprossen -Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis

73. **Tereyaki Salmon** <sup>1,3,6</sup> **26,90€**

Gegrillter Lachs, Chinakohl-Teriyaki-Sauce, Wildkräuter-Salat, hausgemachtes Soja-Balsamico-Dressing, Scharlotten Dip, serviert mit Reis

74. **Asakusa Tuna** <sup>1,3,6</sup> **27,90€**

Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl-Soja, Wildkräuter-Salat, Scharlotten Dip, abschmeckt mit Roja-Balsamico-Dressing serviert mit Reis



**Bestellhotline: 02251 7774077**



80. **Chicken Teriyaki** <sup>1,5,7,11,14</sup> **15,90€**  
Gegrillte Hähnchenbrust oder Crispys auf  
gebratenem Gemüse der Saison  
und gemischtem Salat, dazu TeriyakiSauce  
und serviert mit Reis
81. **Roastbeef Teriyaki** <sup>1,5,7,11,14</sup> **20,50€**  
Rindfleisch Geschnetzeltes auf gebratenem  
Gemüse der Saison und gemischtem Salat,  
dazu Sauce und serviert mit Reis
82. **Special Duck Teriyaki** <sup>1,5,7,11,14</sup> **22,50€**  
Barbarie Entenbrust auf gebratenem Gemüse  
der Saison und gemischtem Salat,  
dazu Teriyaki Sauce und serviert mit Reis
83. **Prawn Teriyaki** <sup>1,5,7,11,14</sup> **20,90€**  
Gegrillte Garnelen auf gebratenem Gemüse  
der Saison und gemischtem Salat,  
dazu Teriyaki Sauce und serviert mit Reis
84. **Tofu Teriyaki** <sup>1,5,7,11,14</sup> **15,90€**  
Saftig gebackener Tofu auf gebratenem  
Gemüse der Saison und gemischtem Salat,  
dazu Teriyaki Sauce und serviert mit Reis
85. **Hotategai Teriyaki** <sup>1,5,7,11,14</sup> **29,50€**  
Gegrillte Jakobsmuscheln auf gebratenem  
Gemüse der Saison und gemischtem Salat,  
dazu Teriyaki Sauce und serviert mit Reis

Bestellhotline: **02251 7774077**

# Kids Menü

## Kids Menü 1<sup>3</sup>

Pommes Frites mit Hühnerspießen vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispys und Ketchup

8,50€

## Kids Menü 2<sup>3</sup>

Bratreis mit Eier, dazu Hühnerspieße vom Grill oder hausgemachte Chicken-Crispys und Ketchup

8,50€

# Dessert

## Japanisch verschiedene O.Mochi Eis

(3 Stk.) mit Mango-Soße

7,50€

## Eis

3 Kugel-ingweeis-schwarzer Sesam Grüner Tee Eis

7,50€

## Bebackene Bananen

nach fragen

7,50€



Bestellhotline: **02251 7774077**

## Sonderwünsche

- Pommes mit Ketchup 3,00€
- Krabbenchips 2,00€
- Sushi Reis 4,50€
- Jasmin Reis 3,00€
- Beilagen Mix Salat 5,50€
- Wein 0,1L 3,90€
- Extra Fleisch: Hähnchenbrust 6,00€
- Extra Fleisch: Rind/Ente 9,00€
- Extra Meeresfrüchte: Lachs/Thunfisch/  
Garnelen/Jakobsmuscheln 10,00€
- Eingelegter Salat (Seetang Salat) 8,00€

## Soße Extra:

- Süß-Sauer-Soße 1,50€
- Soja-Schlotten-Dipp
- Scharfe-Chili Soße
- Limetten-Ingwer-Soße
- Teriyaki-Special-Soße
- Mango-Soße

Bestellhotline: **02251 7774077**





## Fresh Drinks

### **Chanh Da** 5,50€

Hausgemachte Limettenlimonade mit braunem Zucker, Minze und Granatapfel

### **Tra Da** 5,50€

Hausgemachter Sencha-Eistee mit braunem Zucker, Limetten, Kumquats und Minze

### **Mango-Minz-Saft** 6,00€

Fruchtig frischer Smoothie aus Mango, Ananas, Orangensaft und frischer Minze

### **Mango-Kokos-Lassi** 6,00€

Cremig fruchtiges Getränk aus Mango, Kokosmilch und Joghurt

## Japanische Zitrus Molke

### **Mango vietnamesische** 6,00€

**Kondensmilch** <sup>F.K,Su</sup>  
mit Mangosaft, frischer Minze und Granatapfelkerne

### **Maracuja vietnamesische** 6,00€

**Kondensmilch** <sup>F.K,Su</sup>  
mit Maracujasaft, frischer Minze und Granatapfelkerne

### **Mango & Maracuja** 6,00€

**vietnamesische Kondensmilch** <sup>F.K,Su</sup>  
mit Mangosaft und Maracujasaft, frischer Minze und Granatapfelkerne

Bestellhotline: **02251 7774077**

## Erfrischung- Getränke

**Tonic Water, Ginger Ale,  
Bitter Lemon** K,Su FI 0,2l 3,10€

**Cola, Fanta, Sprite,  
Cola Zero** F,K,Su,C,f 0,25l 3,10€  
0,5l 4,30€

**Gerolsteiner Mineralwasser  
Medium** FI 0,25l 2,90€  
FI 0,75l 6,50€

**Gerolsteiner Naturell** FI 0,25l 2,90€  
FI 0,75l 6,50€

**Wasser Still mit Obst** FI 1,00l 7,50€

## Fruchtsäfte

**Apfelsaft** oder **Apfelschorle** 0,25l 3,20€  
0,5l 4,90€

**Mangosaft** oder **Mangoschorle** 0,25l 3,50€  
0,5l 5,50€

**Maracujasaft** oder **Maracujaschorle** 0,25l 3,50€  
0,5l 5,50€



Bestellhotline: **02251 7774077**



## Biere

<b>Eifelbräu Landbier</b> (vom Fass)	0,3L	3,30€
	0,5L	5,00€
<b>Bitburger Pils</b> (vom Fass)	0,3L	3,30€
	0,4L	4,50€
<b>Früh Kölsch</b> (vom Fass)	0,3L	3,30€
	0,4L	4,50€
<b>Benediktiner Weissbier</b> (dunkel/hell/alkoholfrei)	0,5L	4,80€
<b>Bitburger Pils</b> (alkoholfrei)	0,33L	3,70€
<b>Bitburger Fassbrause</b> Zitrone / Orange	0,33L	3,70€
<b>Früh Sport Zitrone</b> o. Alkohol	0,33L	3,70€
<b>Radler oder Bier Cola</b>	0,3L	3,50€
	0,4L	4,50€
<b>Saigon</b> vietnamesisches Bier	0,33L	4,50€
<b>Kirin</b> Japanisches Bier	0,33L	4,50€
<b>Asahi</b> Japanisches Bier	0,33L	4,50€

## Shots

<b>Vodka</b>	2cl	2,70€
<b>Johnnie Walker</b>	2cl	2,70€
<b>Jägermeister</b>	2cl	2,70€
<b>Jim Beam</b>	2cl	2,70€
<b>Remy Martin V.S.O.P</b>	2cl	2,70€
<b>Ramazzotti</b>	2cl	2,70€
<b>Mariacron</b>	2cl	2,70€
<b>Bacardi</b>	2cl	2,70€
<b>Nep Moi</b> (vietnamesischer Reisschnaps)	2cl	2,70€

Bestellhotline: **02251 7774077**

## Offene Weine

200ml 5,90€

### **Grauburgunder - Hemer**

fruchtig - trocken - gefällig

### **Riesling feinherb - Hemer**

aromatisch - feinherb - zugänglich

### **Spätburgunder Rosé - Hemer**

rotbeerig - trocken - frisch

### **Merlot - Hemer** samtig - trocken - fruchtig

### **Cuvée Leon lieblich - Hemer**

beerig - lieblich - harmonisch

## Roséwein

### **Blanc de Noir (Trocken)**

0,75L 25,90€

## Flaschenweine (750ml)

### **Grauburgunder „Signature“ 34,90€**

#### **- Markus Molitor, Mosel/Deutschland**

Grauburgunder at it's best! Schmeichelnd mit Schmelz und viel Frucht

### **Chardonnay - Spiess, 29,90€**

#### **Rheinhessen/Deutschland**

In der Nase trifft reifer Apfel auf exotische Früchte wie Ananas und Honigmelone. Im Mund dann ein gradliniger schlanker Körper begleitet von einer angenehmen, nicht aufdringlichen, Säure.

### **Pinot Gris halbtrocken 34,90€**

#### **- Bestheim, Elsass/Frankreich**

Ein üppiger Pinot Gris mit charakteristischem Bukett. Körperreich, rund und mit einer Süße, die ideal zu unserer Küche passt.

### **Muskat Trollinger lieblich 29,90€**

#### **- Busch, Württemberg/Deutschland**

Ein aromatischer, lieblicher Roséwein mit interessantem Aromenspiel von Rosen, Gewürznelken & Muskatnoten.

### **Côtes du Rhône - Chateau 34,90€**

#### **du Trignon, Rhône/Frankreich**

Intensives Rubinrot mit einem Bouquet, das an einen vollen Korb von Erdbeeren, Johannis- und Heidelbeeren erinnert. Am Gaumen ausgewogen, sanft und mit feinem, langanhaltendem Nachgang.

### **Primitivo Sollione - Cesari, 29,90€**

#### **Apulien/Italien**

Aromen von Kirschen und Feigen. Satte Fruchtfülle, rund & saftig. Am Gaumen sehr ausgewogen & samtig.



**Bestellhotline: 02251 7774077**

## Tee

<b>Jasmin</b> Jasminblüten Tee	3,10€
<b>Sencha</b> Bio Grüntee	3,50€
<b>Ingwer</b> mit frischem Ingwer, Limette, Minze, Honig und Zitronengras	3,50€
<b>Zitronengras</b> mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limetten, Minze und Honig	3,50€
<b>Minze</b> mit frischer Pfefferminze, Ingwer und Honig	3,50€

## Kaffee

<b>Espresso</b> <sup>Cf</sup>	2,80€
<b>Doppelt Espresso</b> <sup>Cf</sup>	4,00€
<b>Kaffee</b> <sup>Cf</sup>	2,80€
<b>Vietnamesischer Kaffee</b> <sup>Cf.7</sup>	4,00€

## Longdrinks

<b>Mango Calpico Vodka</b>	8,20€
<b>Asa Maracuja Vodka</b>	8,20€
<b>Bacardi Cola</b>	8,20€
<b>Whiskey Cola</b>	8,20€
<b>Mojito</b> (Rum, Limette, brauner Zucker, minze, Soda)	9,20€
<b>Caipirinha</b> (Cahaca, Limette, Rohrzucker)	9,20€
<b>Ipanema</b> (Limette, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale)	9,20€

## Schwimmingpool

Ananas Saft, Wodka, Schlag Sahne, Kokos (Sirup), Blue Curacao	9,20€
--	-------

## Pinacolada

Ananas Saft, Rum, Schlag Sahne Kokos (Sirup), etwas Zitronensaft	9,20€
---	-------

Bestellhotline: **02251 7774077**

# Zusatzstoffe

A	Antioxidationsmittel	1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Backtriebmittel	2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Komplexbildner	3	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cf	Koffein	4	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)
F	Farbstoff, Lebensmittelfarben	5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fe	Festigungsmittel	6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fs	Farbstabilisator	7	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
G	Geliermittel	8	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
Gv	Geschmackverstärker	9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Konservierungsmittel	10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Mehlbehandlungsmittel	11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Min	Mineralstoff	12	Schwefeldioxid und Sulfite
S	Säure, Säuerungsmittel	13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
SR	Säureregulator	14	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse
SM	Schaummittel		
SV	Schaumverhüter		
SS	Schmelzsalz		
St	Stabilisator		
Su	Süßungsmittel		
TG	Treibgas, Schutzgas		
Tr	Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel		
Ü	Überzugsmittel		
V	Verdickungsmittel		
W	Feuchthaltemittel		