



**Indochine BBQ - Tapas**  
**Poké Bowl - Sushi**  
**Cocktail Bar**

Öffnungszeiten: täglich von 11:30-23:00 Uhr

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant  
ganz herzlich begrüßen zu dürfen!

## Genuss ist eine Lebenskunst

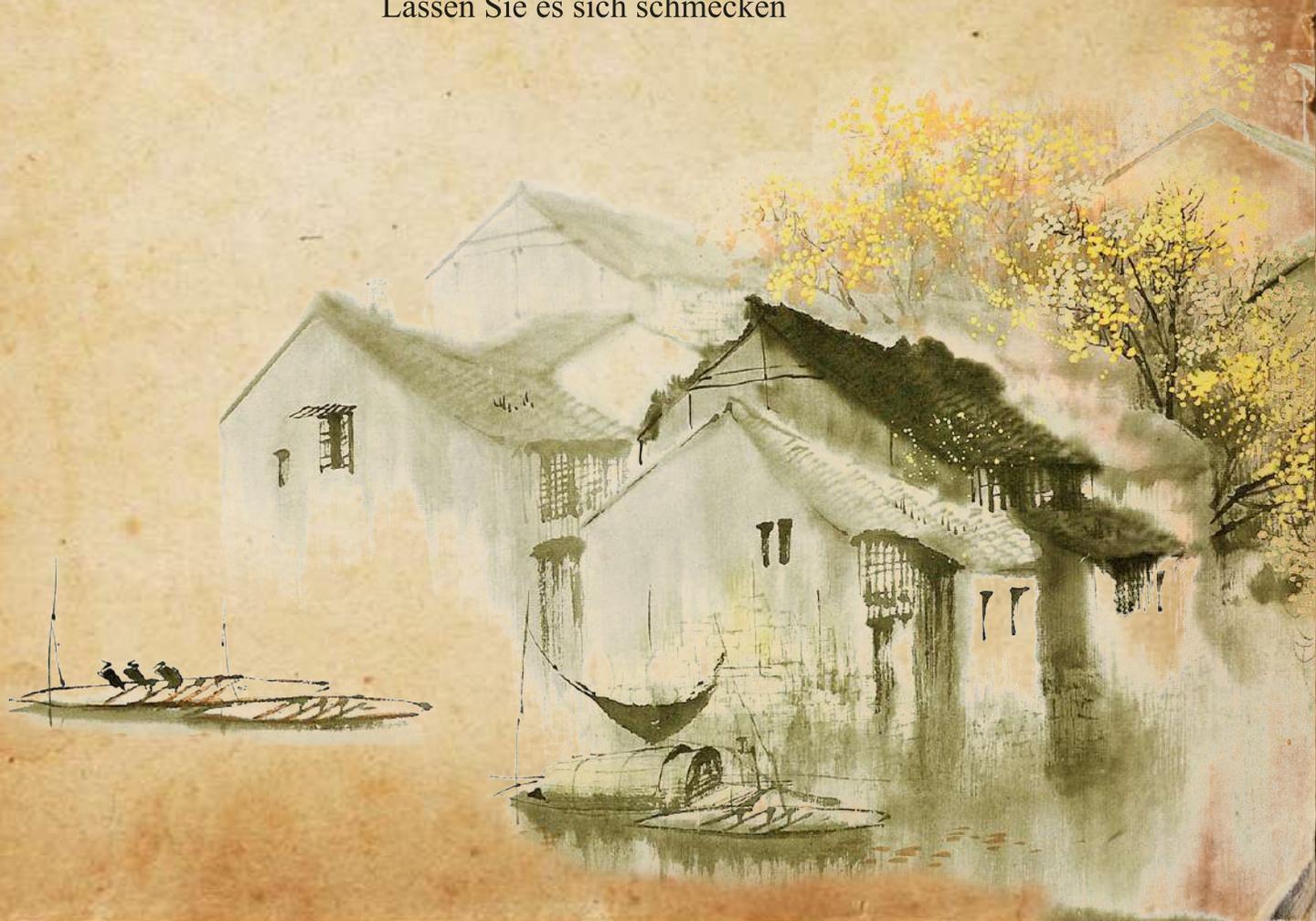
Als Indochinesische Küche bezeichnet man die eigenständige und vielseitige Kochtradition Indochine, die zahlreiche typische Gerichte hervorgebracht hat.

Sie zeichnet sich aus durch traditionelle Kochkunst. Darüber hinaus hat der Buddhismus zu einer reichhaltigen Vielfalt vegetarischer Gerichte beigetragen.

Kennzeichnend ist vor allem die große Anzahl der möglichen Zutaten. In der Tradition bei Indochine möchten wir Sie mit authentischer Indochinesischer Küche verwöhnen. Es warten vielfältige und natürliche Aromen aus frischen Zutaten auf

Sie, die wir in leichten und köstlichen Gerichten zu immer neuen Erlebnissen kombinieren – knackige Gemüse, duftende Kräuter, raffiniert gegartes Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte.

Lassen Sie es sich schmecken



# Tapas

## 01. Gỏi Cuốn<sup>d, f, h</sup>

Zwei erfrischende Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Mangostreifen und asiatischen Kräutern wahlweise mit:

a. Gegrilltem Hühnerbrustfilet

5,50

b. Garnelen

5,90

## 02. Cánh Gà Chiên Cốm<sup>c, a</sup>

Knusprige Hähnchenflügel ummantelt mit unreifen Reiskörner, dazu leicht Spicy-Mayonnaise.

5,90

## 03. Tôm chiên Cốm<sup>a, c, d</sup>

Knusprige Garnelen ummantelt mit unreifen Reiskörner, dazu leicht Spicy-Mayonnaise.

5,90

## 04. Nem Sài Gòn<sup>f, d, e</sup>

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Zwiebeln. Serviert auf Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Nước Mắm Soße. Verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.

5,90

## 05. Hoàn Thánh Chiên<sup>b, l</sup>

Goldene Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit süßer Chilisauce.

5,90

## 06. Gà Xiên<sup>c</sup>

Hühnerspießchen in Sate-Kokosmilch-Limettenblätter-Marinade gegrillt, dazu eine würzige Erdnusssauce.

5,90

## 07. Bò Lá Lốt<sup>e, l</sup>

Mariniertes Rinderhackfleisch mit Zitronengras in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt. Serviert auf Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Nước Mắm Soße. Abgerundet mit Erdnüssen und Röstzwiebeln.

6,50

## 08. Bánh Bột Lọc Huế<sup>b, d</sup>

Gedämpfter Tapiokaknödel mit Schweinefleisch, Garnelen, Morcheln, Koriander, Röstzwiebeln und dazu hausgemachte Nước Mắm Soße.

5,90

## 09. Dim Sum (gedämpft)<sup>a, b, f</sup>

Gemischte Vorspeise aus Hakao und Xiumai gefüllt mit Shrimps im Bambuskorbchen, dazu hausgemachtes Sojasoße.

6,40



**10. TAT Bao<sup>e,c</sup>**

Vietnamesisch gedämpfter Hefeteig mit eingelegten Kohlrabi-Möhren, Erdnüssen, Röstzwiebeln, karamellisierter Soße, hausgemachter Mayonnaise, zur Auswahl mit:

- |                            |      |
|----------------------------|------|
| a. Mariniertes Rindfleisch | 5,50 |
| b. Gegrillte Hühnerbrust   | 5,50 |

**11. Nộm Xòai Tôm<sup>b,d,e</sup>**

Grüner Mangostreifen-Salat mit Garnelen, roten Zwiebeln, Erdnüssen in einem Limettendressing.

6,40

**12. TAT Spezial- Vorspeisenteller<sup>d,f,h,l,c,a</sup> (ab 2 Personen)**

pro Person 10,90

Sommerrollen (mit Hühnerfleisch oder Garnelen),  
Vegetarischer Mangosalat (Nộm Xòai),  
Rindfleisch in Wildbetelblättern (Bò Lá Lốt),  
Knusprige Hähnchenflügel ummantelt mit Reisflocken (Cánh Gà Chiên Cốm)

**Suppen****14. Súp Wan Tan**

5,90

Hausgemachte Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Zwiebeln und Lauchzwiebeln in einer klarer Hühnerbrühe. Verfeinert mit Koriander und Röstzwiebeln.

**15. Súp Nước Dừa<sup>d</sup>**

Milde Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Babymais, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Zitronengras, Limettenblätter, Kokosfleisch und Koriander. Wahlweise mit:

- |             |      |
|-------------|------|
| a. Huhn     | 5,90 |
| b. Garnelen | 6,40 |

**16. Súp Nấm Gà**

5,90

Klare Hühnersuppe mit verschiedenen Pilzen und Koriander.



## Vorspeisen

### 20. Gỏi Cuốn <sup>f,h</sup>

Zwei erfrischende Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Mangostreifen, Hoisin-Erdnuss-Dip und asiatischen Kräutern. Wahlweise mit:

- a. Tofu 5,40
- b. Vegan Garnelen 5,90

### 21. Nộm Xoài <sup>b,d,e</sup>

Grüner Mangostreifen-Salat mit roten Zwiebeln, Erdnüssen in einem Limettendressing:

- a. Vegetarisch 6,30
- b. Vegan Garnelen 6,90

### 22. Wakame Salat <sup>l,m</sup>

5,70

### 23. Edamame <sup>f</sup>

Gedämpfte Soya-Bohnen mit Meersalz.

5,50

### 24. TAT Bao <sup>e,c</sup> mit Tofu

5,70

Vietnamesisch gedämpfter Hefeteig mit Sauergemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, karamellierter Soße, hausgemachter Mayonnaise.

### 25. Nem Chay <sup>c,f</sup>

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Dip

5,50

### 26. Khoai Lang chiên <sup>c,l</sup>

5,50

Hausgemachte Süßkartoffel Pommes serviert mit leicht scharfem Mayonnaise.

### 27. Súp Rau

Gemüsesuppe mit frischem Koriander, wahlweise mit:

- a. Tofu 5,40
- b. Vegan Garnelen 5,70

### 28. Súp Nước Dừa <sup>d</sup>

Milde Kokossuppe mit Pilzen, Zitronengras und Limettenblätter, wahlweise mit:

- a. Tofu 5,60
- b. Vegan Garnelen 5,90

### 29. Súp Nấm

5,60

Gemüsebrühe mit verschiedenen Pilzen.



## Nudelgerichte

### 30. Miến om Niêu <sup>c,1</sup>

Geschmorte Glasnudeln im Gusseisentopf mit Paprika, Pilzen, Sellerie, Lauchzwiebel, Koriander, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße, wahlweise mit:

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| a. Tofu                  | 12,40 |
| b. Vegan Garnelen        | 13,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente | 13,40 |

### 31. Phở xào <sup>c,f,1</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit frischen Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln wahlweise mit:

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| a. Tofu                  | 12,40 |
| b. Vegan Garnelen        | 13,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente | 13,40 |

### 32. Gebratene Nudeln <sup>c,f,1</sup>

Vietnamesische Weizennudeln mit frischen Gemüse, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| a. Tofu                  | 12,40 |
| b. Vegan Garnelen        | 13,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente | 13,40 |

### 33. Bún <sup>c</sup>

Lauwarme Reismudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, angereichert mit verschiedenen frischen Kräutern und hausgemachter Sojasoße, wahlweise mit:

- |  |       |
|--|-------|
| a. Gebackenem Tofu                                     | 12,40 |
| b. Vegetarische vietnamesische Kaiser-Rollen, knusprig | 12,40 |
| c. Knusprige Seitan-Ente                               | 13,40 |



## Reisgerichte

- 34. Đậu Phụ om Nấm**  12,40  
Geschmorter Tofu mit Pilzen, geschmackvoller Soße und asiatischen Kräutern im heißen Topf.
- 35. Curry (Scharf)** <sup>11,d</sup>  
Markfrische Gemüse, Süßkartoffeln in Kokos- Curry- Soße wahlweise mit:
- a. Tofu 12,40
  - b. Vegan Garnelen 13,40
  - c. Knusprige Seitan-Ente 13,40
- 36. Erdnuss (leicht scharf)** <sup>11,e,d</sup>  
So leckere Erdnuss Soße mit Gemüse wahlweise mit:
- a. Tofu 12,40
  - b. Knusprige Seitan-Ente 13,40
- 37. Tamarinde (mild süß-sauer)** <sup>11,b,d</sup>  
Markfrische Gemüse in Tamarinden-Sauce wahlweise mit:
- a. Tofu 12,40
  - b. Vegan Garnelen 13,40
- 38. Avocado**  
Frische Avocado-Soße mit Gemüse wahlweise mit:
- a. Tofu 12,40
  - b. Knusprige Seitan-Ente 13,40
- 39. Basilikum (scharf)** <sup>d,i,f</sup> Mit Gemüse, rotem Zwiebel, grünem Pfeffer sowie vietnamesischem Basilikum wahlweise mit:
- a. Tofu 12,40
  - b. Vegan Garnelen 13,40
- 40. Com rang** <sup>c,i,f</sup>  
Gebratener Eierreis mit frischen Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander, Röstzwiebel wahlweise mit:
- a. Tofu 12,40
  - b. Knusprige Seitan-Ente 13,40
- 41. Phở Tofu**  11,90  
Reisbandnudel-Suppe mit Tofu, Ingwerstreifen, frischen Kräutern in Fünf-Gewürz-Gemüse-Fond.



## Vietnamesische Straßenessen

### 42. Nudelsuppen

Diese wohlschmeckende Phở-Suppe gilt in Vietnam als beliebtes National-gericht. Unter Zugaben von Sternanis, Zimt, Ingwer und gegrillten Zwiebeln entfaltet sich diese feinwürzige Suppe. Angereichert mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und reichhaltig frischen Kräutern ist sie eine Wohltat für Körper, Geist und Seele.

a. **Phở Gà<sup>d</sup>** 11,90

Traditionelle Hanoi-Hühnerfleischsuppe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern.

b. **Phở Bò<sup>d</sup>** 11,90

Traditionelle Hanoi-Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern.

c. **Phở Bò xào lăn** 12,90

Rindfleisch mit Knoblauch und Pak Choy im Wok geschwenkt, mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern. Übergossen mit heißer Rinderbrühe.

### 43. Miến om Niêu<sup>e,1</sup>

Geschmorte Glasnudeln im Gusseisentopf mit Paprika, Pilzen, Sellerie, Lauchzwiebel, Koriander, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße wahlweise mit:

a. Gegrilltes Hühnerbrustfilet 13,90

b. Gebratene Meeresfrüchten 15,90

c. Gegrilltes Lachsfilet 15,90

### 44. Phở xào<sup>e,1</sup> Gebratene Reisbandnudeln mit frischen Gemüse, Erdnüsse,

Röstzwiebeln wahlweise mit:

a. Gebratenes Hühnerbrustfilet 13,50

b. Gebratenes Rindfleisch 13,90

### 45. Mỳ Tôm xào<sup>e,1</sup> Gebratene vietnamesische Weizennudeln mit frischen Gemüse,

Erdnüsse, Röstzwiebeln wahlweise mit:

a. Gebratenes Hühnerbrustfilet 12,50

b. Gebratenes Rindfleisch 13,50

c. Gebratene Garnelen 13,50

### 46. Bún<sup>e,d</sup>

Lauwarme Reisnudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, angereichert mit verschiedenen frischen Kräutern und hausgemachter Limettensauce, wahlweise mit:

a. Bún Nem rán 12,50

Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse

b. Bún Gà nướng 12,50

Gegrilltem Hühnerbrustfilet und Zitronengras

c. Bún Bò Nam bộ 12,50

Mariniertem Rindfleisch und Zitronengras

d. Bún Bò Lá Lốt 12,50

Gegrilltem Rindfleisch in Wildbetelblättern

e. Bún Chả Hà Nội 12,50

*Bún Chả - ist eine kulinarische Spezialität aus Hanoi, aus Schweinefleisch-Scheiben gegrillt, serviert mit Reisnudeln und frischen vietnamesischen Kräutersalat, Erdnüssen, abgerundet mit traditioneller Chili-Knoblauch-Sauce.*

*Gesund und lecker - eine gute Wahl, wenn Sie etwas Traditionelles aus Hanoi essen möchten.*

## Reisgerichte

Jede Hauptspeise (außer Nudel-Gerichte) wird mit einer Portion Jasmin-Reis serviert.

- |  |       |
|--|-------|
| <b>47. Bò Xào Nám<sup>d</sup></b>  | 13,50 |
| Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenen Pilzen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln. |       |
| <b>48. Hải Sản xào Dừa (leicht scharf)<sup>b,d</sup></b>                           | 15,50 |
| Tintenfisch & Garnerlen duftig gebraten mit Sellerie, Ananas und Kirschtomaten.    |       |
| <b>49. Curry (Scharf)<sup>d</sup></b>  |       |
| Markfrische Gemüse, Süßkartoffeln in Kokos- Curry- Soße wahlweise mit:             |       |
| a. Gegrillter Hühnerbrust  | 12,50 |
| b. Knusprige Ente  | 14,90 |
| c. Gegrilltem Lachsfilet   | 15,90 |
| <b>50. Erdnuss (leicht scharf)<sup>e,d</sup></b>                                   |       |
| So leckere Erdnuss Soße mit Gemüse wahlweise mit:                                  |       |
| a. Gegrillter Hühnerbrust  | 12,90 |
| b. Knusprige Ente  | 14,90 |
| c. Gegrillter Garnelen   | 15,50 |
| <b>51. Xốt Me (mild süß-sauer)<sup>b,d</sup></b>                                   |       |
| Markfrische Gemüse in Tamarinden-Sauce wahlweise mit:                              |       |
| a. Knusprige Ente  | 14,90 |
| b. Gegrillter Garnelen   | 15,50 |



**52. Avocado**

Frische Avocado Soße mit Gemüse wahlweise mit:

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| a. Gegrillter Hühnerbrust | 12,50 |
| b. Knusprige Ente         | 14,90 |

**53. Basilikum (scharf)<sup>d,i,f</sup>**

Mit roten Zwiebeln, Peperoni, grünem Pfeffer sowie vietnamesischem Basilikum wahlweise mit:

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| a. Gegrillter Hühnerbrust | 12,50 |
| b. Gebratenem Rindfleisch | 13,90 |
| c. Knusprige Ente         | 14,90 |
| d. Gegrillter Garnelen    | 15,50 |
| e. Gegrilltem Lachsfilet  | 15,90 |

**54. Cơm rang<sup>c,i,f</sup>**

Gebratener Eierreis mit frischen Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander, Röstzwiebel, wahlweise mit:

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| a. Gegrillter Hühnerbrust | 12,90 |
| b. Knusprige Ente         | 14,90 |
| c. Gebratener Garnelen    | 14,90 |



**60. Beilagen zu allen Hauptgerichten**

a. Gekochter Reis	3,00
b. Curry-Soße	3,00
c. Erdnuss-Soße	3,00
d. Avocado-Soße	3,00
e. Tamarinde-Soße	3,00

**Nachtisch**

<b>65. Bánh Chè Xanh nhân Kem<sup>g,c</sup></b> Grüner Tee Kuchen gefüllt mit Vanillecreme.	6,50
<b>66. Chuối chiên với Kem<sup>c,g</sup></b> Gebackene Bananen mit Vanille Eis.	6,50
<b>67. Bánh Khoai Môn<sup>c,g</sup></b> Gedämpfter Taro-Klebreis im Bananenblättermantel mit Kokosmilch-Sauce und Erdnüssen.	6,50
<b>68. Bánh Dừa</b> Kokosnussbällchen aus frischer Kokosnuss und Reismehl.	6,50





# Poké Bowl - Sushi Bar



## Poké Bowl<sup>a.f.l.g.d</sup>

*Trendiges lauwarmes Essen in einer großen Schüssel mit Sushi-Reis, buntem frischem Salat, in hausgemachter Sojasesamsauce, wahlweise mit:*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>70. Tofu Poké Bowl</b><br><i>gebratenem Tofu</i>                            | 13,40 |
| <b>71. Yakitori Poké Bowl</b><br><i>marinierten Hühnerspießen</i>              | 15,40 |
| <b>72. Sake Poké Bowl</b><br><i>rohem oder flambiertem Lachs</i>               | 15,40 |
| <b>73. Maguro Poké Bowl</b><br><i>rohem oder flambiertem Thunfisch</i>         | 16,90 |
| <b>74. Mutsu Poké Bowl</b><br><i>rohem oder flambiertem Butterfisch</i>        | 16,90 |
| <b>75. Ebiten Poké Bowl</b><br><i>Garnelen-Tempura</i>                         | 16,40 |
| <b>76. Tamago Poké Bowl<sup>°</sup></b><br><i>Japanischem gesüßten Omelett</i> | 14,40 |
| <b>77. Mix Poké Bowl</b><br><i>Lachs, Thunfisch, Butterfisch</i>               | 17,90 |



## Sushi Bar

### Nigiri<sup>a</sup>

(2 Stk. Ballen-Sushi) Handgeformter Reis, kunstvoll belegt mit ...

- |  |      |
|--|------|
| <b>80. Kanikama Nigiri</b><br><i>Surimi (Krebsfleisch-Imitat)</i>          | 5,00 |
| <b>81. Tamago Nigiri<sup>c</sup></b><br><i>jap. gesüßtem Omelett</i>       | 5,00 |
| <b>82. Inari Nigiri<sup>fl</sup></b><br><i>marinierter jap. Tofutasche</i> | 5,00 |
| <b>83. Sake Nigiri</b><br><i>rohem Lachs</i>                               | 5,40 |
| <b>84. Ebi Nigiri</b><br><i>gekochter Garnele</i>                          | 5,40 |
| <b>85. Mutsu Nigiri</b><br><i>rohem Butterfisch</i>                        | 5,70 |
| <b>86. Maguro Nigiri</b><br><i>rohem Thunfisch</i>                         | 5,70 |
| <b>87. Unagi Nigiri<sup>fl</sup></b><br><i>gegrilltem Süßwasseraal</i>     | 5,70 |



## Sushi Bar

### Maki<sup>a</sup> (6 Stk. Hosu-Maki)

mit geröstetem Seetang (Nori) umwickelte Reisrolle:

<b>90. Sake Maki</b>	5,40
<i>Lachs</i>	
<b>91. Sake Avo Maki</b>	5,60
<i>Lachs, Avocado</i>	
<b>92. Tekka Maki</b>	5,60
<i>Thunfisch</i>	
<b>93. Tekka Kappa Maki</b>	5,70
<i>Thunfisch, Gurke</i>	
<b>94. Spicy Tekka Maki</b>	5,70
<i>scharf mariniertes Thunfisch, Lauch</i>	
<b>95. Mutsu Negi Maki</b>	5,40
<i>Butterfisch, Lauch</i>	
<b>96. Unagi Maki<sup>fl</sup></b>	5,90
<i>gegrillter Aal</i>	
<b>97. Ebi Avo Maki</b>	5,90
<i>gekochte Garnele, Avocado</i>	
<b>98. California Maki</b>	5,40
<i>Surimi, Avocado</i>	
<b>99. Tamago Maki</b>	4,50
<i>Japanisches Omelette</i>	
<b>100. Inari Maki</b>	4,50
<i>Tofutasche</i>	
<b>101. Avocado Maki<sup>l</sup></b>	5,00
<i>Avocado</i>	
<b>102. Kappa Maki<sup>l</sup></b>	5,00
<i>Gurke</i>	
<b>103. Oshinko Maki<sup>l</sup></b>	5,00
<i>ingelegter Rettich</i>	

### Futo-Maki<sup>d,c,l</sup> (5 Stück)

mit Nori umwickelte riesige Reisrolle, gefüllt mit verschiedenen Zutaten:

<b>104. Sakana Futo-Maki</b>	9,40
<i>diverse Fisch Füllungen und Fischrogen</i>	
<b>105. Yasai Futo-Maki</b>	8,40
<i>diverse vegetarische Füllungen und Sesam</i>	

# Sushi Bar

€

## Inside Out<sup>d.a.1</sup> (8 Stk.)

*innen: in Seetang umgedreht gerollte Maki,  
außen: umwickelt mit Sushi-Reis, Flugfischrogen<sup>d</sup> und Sesam*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>120. Sake Avo Roll</b><br><i>Lachs, Avocado</i>  | 9,90  |
| <b>121. Tekka Kappa Roll</b><br><i>Thunfisch, Gurke</i>                                     | 10,90 |
| <b>122. Spicy Tekka Roll</b><br><i>scharf mariniertes Thunfisch, Lauch, Gurke</i>           | 10,90 |
| <b>123. Ebi Roll</b><br><i>gekochte Garnelen, Avocado, Gurke</i>                            | 10,90 |
| <b>124. Spicy Ebi Roll</b><br><i>gekochte Garnelen, Lauch, Scharfe Soße, Avocado, Gurke</i> | 10,90 |
| <b>125. California Roll</b><br><i>Surimi, Avocado, Gurke</i>                                | 9,90  |
| <b>126. Rucola Roll</b><br><i>Rucola, Frischkäse, Lachs, Sesam</i>                          | 10,90 |
| <b>127. Vegi Roll</b><br><i>Avocado, Gurke, Rettich, Sesam</i>                              | 9,90  |



# Sushi Bar

€

## Spezial Rolle<sup>d, l, c, f, g, c</sup> (8 Stk.)

*serviert mit hausgemachter Spezial-Soße*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>130. Alaska Roll</b>                                   | 14,40 |
| <i>Lachs, Avocado, Gurke</i>                              |       |
| <i>Ummantel: Lachs oder flambierter Lachs</i>             |       |
| <b>131. Tamago Roll</b>                                   | 14,40 |
| <i>Lachs, Avocado, Gurke</i>                              |       |
| <i>Ummantel: Japanischer Omelett</i>                      |       |
| <b>132. Ebiten Roll</b>                                   | 14,40 |
| <i>Garnelen-Tempura, Gurke</i>                            |       |
| <i>Ummantel: Masago</i>                                   |       |
| <b>133. Rainbow Roll</b>                                  | 14,40 |
| <i>Surimi, Avocado, Gurke</i>                             |       |
| <i>Ummantel: versch. Fischescheibe</i>                    |       |
| <b>134. Shaolin Roll</b>                                  | 14,40 |
| <i>Japanischer Omelett, Avocado, Gurke</i>                |       |
| <i>Ummantel: Japanischer Tofu</i>                         |       |
| <b>135. Tiger Roll</b>                                    | 14,40 |
| <i>Garnelen-Tempura, Avocado, Gurke</i>                   |       |
| <i>Ummantel: Lachs oder flambierter Lachs</i>             |       |
| <b>136. White Tiger</b>                                   | 14,40 |
| <i>Surimi, Avocado, Gurke</i>                             |       |
| <i>Ummantel: Butterfisch oder flambierter Butterfisch</i> |       |
| <b>137. Green Dragon</b>                                  | 14,40 |
| <i>Lachs, Avocado, Gurke</i>                              |       |
| <i>Ummantel: Avocado</i>                                  |       |
| <b>138. Sake Tempura</b>                                  | 14,40 |
| <i>Lachs-Tempura, Avocado, Gurke</i>                      |       |
| <i>Ummantel: Masago</i>                                   |       |
| <b>139. Maguro Special</b>                                | 15,40 |
| <i>Thunfisch, Avocado, Gurke</i>                          |       |
| <i>Ummantel: Thunfisch oder flambierter Thunfisch</i>     |       |
| <b>140. Black Tiger</b>                                   | 16,40 |
| <i>Garnelen-Tempura, Avocado, Gurke</i>                   |       |
| <i>Ummantel: gegrillter Aal</i>                           |       |



**Crispy Rolls<sup>a,f,h,d,l</sup>** (8 Stk.)*im Panko-Mehl panierte große Rollen, serviert mit hausgemachter Spezial-Soße*

- |                               |   |       |
|-------------------------------|---|-------|
| <b>150. Crispy Maki</b>       |   | 7,40  |
|                               | <i>im Panko-Mehl panierte Maki-Rollen, Füllung nach Wunsch:</i> |       |
| <b>151. Sake Crispy</b>       |   | 11,40 |
|                               | <i>Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse</i>                        |       |
| <b>152. Tekka Crispy</b>      |   | 11,40 |
|                               | <i>Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse</i>                    |       |
| <b>153. Ebi Crispy</b>        |   | 11,40 |
|                               | <i>Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse</i>                     |       |
| <b>154. California Crispy</b> |   | 11,40 |
|                               | <i>Surimi, Avocado, Gurke, Fischrogen</i>                       |       |
| <b>155. Veggi Crispy</b>      |   | 11,40 |
|                               | <i>diverse vegetarische Füllungen</i>                           |       |

**Sashimi<sup>f</sup>**

eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten

- |                                 |                                  |       |
|---------------------------------|----------------------------------|-------|
| <b>156. Sake Sashimi</b>        | <i>Lachs (10Stk.)</i>            | 15,90 |
| <b>157. Maguro Sashimi</b>      | <i>Thunfisch (10Stk.)</i>        | 18,90 |
| <b>158. Sake Maguro Sashimi</b> | <i>Thunfisch, Lachs (10Stk.)</i> | 17,90 |
| <b>159. Moriawase Sashimi</b>   | <i>Gemischte Fischplatte</i>     | 26,90 |

**Beilage**

- |  |  |      |
|--|--|------|
| <b>170. Extra Potion Sushi Reis</b>    |  | 5,00 |
| <b>171. Extra Potion Unagi-Soße</b>    |  | 2,50 |
| <b>172. Extra Potion Cocktail-Soße</b> |  | 2,50 |
| <b>173. Extra Potion Spicy Mayo</b>    |  | 2,50 |
| <b>174. Extra Potion Ingwer</b>        |  | 2,00 |
| <b>175. Extra Potion Wasabi</b>        |  | 2,00 |



# Sushi Menü <sup>d, l, c</sup>

€

- |                                    |  |       |
|------------------------------------|--|-------|
| 180. Tokio Classic                 |  | 14,40 |
|                                    | <i>Tekka Kappa Maki</i><br><i>Sake Avocado Maki</i><br><i>California Maki</i>  |       |
| 181. Zamaki                        |  | 15,40 |
|                                    | <i>Sake Nigiri</i><br><i>Maguro Nigiri</i><br><i>Sake Avocado Maki</i><br><i>Tekka Kappa Maki</i>  |       |
| 182. Vegi Set 1 <sup>f.g</sup>     |  | 17,40 |
|                                    | <i>Avocado Maki,</i><br><i>Kappa Maki</i><br><i>Vegi Crispy</i>  |       |
| 183. Vegi Set 2                    |  | 18,40 |
|                                    | <i>Inari Nigiri, Tamago Nigiri</i><br><i>Avocado Maki, Kappa Maki</i><br><i>Vegi I-O</i>   |       |
| 184. Okinawa                       |  | 21,40 |
|                                    | <i>2 Sake Nigiri,</i><br><i>2 Maguro Nigiri ,</i><br><i>2 Ebi Nigiri</i><br><i>Sake Avocado Maki,</i><br><i>California Maki ,</i>                      |       |
| 185. Osaka                         |  | 25,40 |
|                                    | <i>2 Sake Nigiri</i><br><i>2 Ebi Nigiri</i><br><i>Sake Avocado Maki</i><br><i>California Maki</i><br><i>Mini Sashimi Mix</i>                           |       |
| 186. Kyoto <sup>f.g</sup>          |  | 26,40 |
|                                    | <i>Sake Nigiri, Ebi Nigiri</i><br><i>Maguro Nigiri, Mutsu Nigiri</i><br><i>Sake Avocado Maki</i><br><i>California I-O</i><br><i>Crispy Maki (Sake)</i> |       |
| 187. Special Menü 1 <sup>f.g</sup> |  | 31,40 |
|                                    | <i>6 Nigiri gemischt</i><br><i>Sake Avocado Maki</i><br><i>Sake-Avocado I-O</i><br><i>Sake Crispy</i>  |       |
| 188. Special Menü 2 <sup>f.g</sup> |  | 32,40 |
|                                    | <i>6 Nigiri gemischt</i><br><i>California Maki</i><br><i>Sake-Avocado I-O</i><br><i>Black Tiger Roll</i>   |       |



€

## Getränke

<b>Softdrinks:</b>		0,75l
Staatlich Fachingen Mineralwasser (still) oder (prickeln)		6,00
	0,2l	0,4l
Cola <sup>2,8,11</sup> , Cola Zero <sup>2,6,11</sup> , Sprite, Fanta <sup>2,3</sup> , Mineralwasser	2,40	3,70
Ginger Ale <sup>2</sup> , Tonic Wasser <sup>10</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Ginger Bier <sup>a</sup> , Wild Berry	2,40	3,70
<b>Fruchtsäfte/(Schorle):</b>	2,50	3,90
Apfel, Ananas, Orangen, Grapefruitsaft.		
<b>Fruchtnektar/(Schorle):</b>	2,50	3,90
Mango, Maracuja, Rhabarber.		

## Tee

<b>Ingwer-Zitronengras-Tee</b> mit Honig und Limette	3,90
<b>Orange-Ingwer-Tee</b> mit Honig und Zimt	3,90
<b>Hibiskus-Tee</b> mit Honig und Limette	3,90
<b>Jasminblüten-Tee</b>	3,90
<b>Rosenblüten-Tee</b> mit Honig und Jujube, Süßholz wurzeln	3,90
<b>Chrysanthemenblüten-Tee</b> mit Süßholz wurzeln und Kandiszucker	3,90

## Kaffee Vietnam<sup>11</sup>

<b>Đen nóng:</b> vietnamesischer Espresso	3,50
<b>Nâu nóng:</b> vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch	4,20
<b>Nâu đá:</b> vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch und crushed Ice	4,50
<b>Cà Phê cốt Dừa:</b> vietnamesischer Kaffee mit Kokosmilch, Kondensmilch und crushed Ice	5,20

## Homemade / 0,4l

<b>TAT's dance:</b> Smoothie mit Passionsfrucht, Yogurt, Limetten, Minze und Milch	6,20
<b>Ozean's Chanh:</b> Mit frisch gepresstem ,Limettensaft, Zucker, Soda	5,90
<b>Ipanema<sup>2</sup>:</b> Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	5,90
<b>Happy Island:</b> Gurken, Limetten, Basilikum, Rohrzucker, und Apfelsaft	5,90
<b>Green in yellow :</b> Smoothie mit Mango, Melon, Milch, Yogurt	6,20
<b>Peach Pink:</b> Eistee mit grüner Tee, Pflirsiche, Orange, Zitronengras,	5,90
<b>Fröhlicher Sommer:</b> Frischs Getränk mit Beeren, Chiasamen und AloeVera	5,90

**Bier**

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<b>Tiger vom Fass</b>	4,00	5,00
<b>Diesel</b> <sup>2,8,11</sup> (Bier mit Cola)	4,00	5,00
<b>Alster</b> (Bier mit Sprite)	4,00	5,00
<b>Radler</b> <sup>2,3</sup> (Bier mit Fanta)	4,00	5,00
<b>Fl. Heineken</b> <sup>a</sup> (0,33l)		4,00
<b>Fl. Meisel's Weisse Hefeweizen</b>		4,80
<b>Fl. Meisel's Weisse Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>a</sup>		4,80
<b>Fl. Bitburger Alkoholfrei</b> <sup>a</sup> (0.33l)		4,00

**Rotwein**

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
<b>Merlot</b> <sup>m</sup> (Italien) trocken, fein im Geschmack mit leichten Kräuternaromen.	5,40	18,70
<b>Bordeaux</b> <sup>m</sup> (Frankreich) trocken, kraftvoll mit typischem Brombeer-Aroma.	5,40	18,70

**Weißwein**

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
<b>Vinho Verde</b> <sup>m</sup> (Portugal) trocken, erfrischend und leicht mineralisch mit Noten von Mango.	5,40	18,90
<b>Riesling</b> <sup>m</sup> (Deutschland) trocken, feinfruchtig mit eleganter Pfirsich-Zitrus-Note.	5,40	18,90
<b>Rosé</b> <sup>m</sup> (Frankreich) trocken, mit frischer Aromen von roten Früchten	5,40	18,90
<b>Prosecco</b> <sup>m</sup> (Italien) spritzig, frisch mit Aromen von Honigmelone, Zitrusfrucht und Granny Smith.	<i>0,1l</i> 3,50	<i>0,75l</i> 18,90

**Alkoholfreie Cocktail 0,4l**

6,50

**Coconut Queen**<sup>g,a</sup>:

Ananassaft, Maracujanektar, Sahne, Kokossirup

**Wild-Berry-Dream:**

Wild Berry, Soda, Minze, Erdbeeren, Himbeeren

**Virgin Melon**<sup>1,2</sup>:

Soda, Orangensaft, Wassermelonensirup, Zucker

**Pink Tonic**<sup>10,a,2</sup>:

Grapefruitsaft, Tonic water, Grenadinsirup

**Apple Rose**<sup>a,2</sup>:

Limetten, Zucker, Rosensirup, Apfelsaft, Soda

## Alkoholische Cocktails

7,50

- Pina Colada**<sup>a,g</sup>: Ananassaft, Kokossirup, Sahne, weißer Rum, lime juice.
- Mojito**: Limette, Minze, brauner Rohrzucker, Havana Club.
- Caipirinha**<sup>a</sup>: Limette, brauner Rohrzucker, Pitu.
- Mai Tai**<sup>a,2,h</sup>: Dark Rum, Weißer Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft.
- Long Island Ice Tea**<sup>a,2,8,11</sup>: Gin, Tequila, Wodka, weißer Rum, Triple Sec, Zuckersirup, Zitronensaft, Cola.
- Watermelonman**<sup>2,1,a</sup>: Wodka, Grenadinensirup, Wassermelonenlikör, Orangensaft, Sprite.
- Planter's Punch**<sup>a,2</sup>: dark Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadinensirup.
- Singapur Sling**<sup>a,2,m</sup>: Gin, Sherry medium dry, Cointreau, Grenadinensirup, Ananassaft, lime juice.
- Moscow Mule**: Wodka, Limette, Gingerbier, Gurken, Minze

## Longdrinks

6,40

- Hugo**<sup>a,m</sup>: *Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette*
- Aperol spritz**<sup>10,2,m</sup>: *Aperol, Orange, Prosecco, Soda.*
- Lillet Berry**<sup>m</sup>: *Lillet, Wild berry, Minze.*
- Cuba libre**<sup>2,8,11</sup>: *Havanna Club, Cola, Limette.*
- Wodka Lemon**<sup>a,3,10</sup>: *Wodka, Bitter lemon.*
- Campari orange**<sup>2</sup>: *Campari, Orangensaft.*
- Whisky Cola**<sup>2,8,11</sup>: *Whisky, Cola.*

## Shot (4cl)

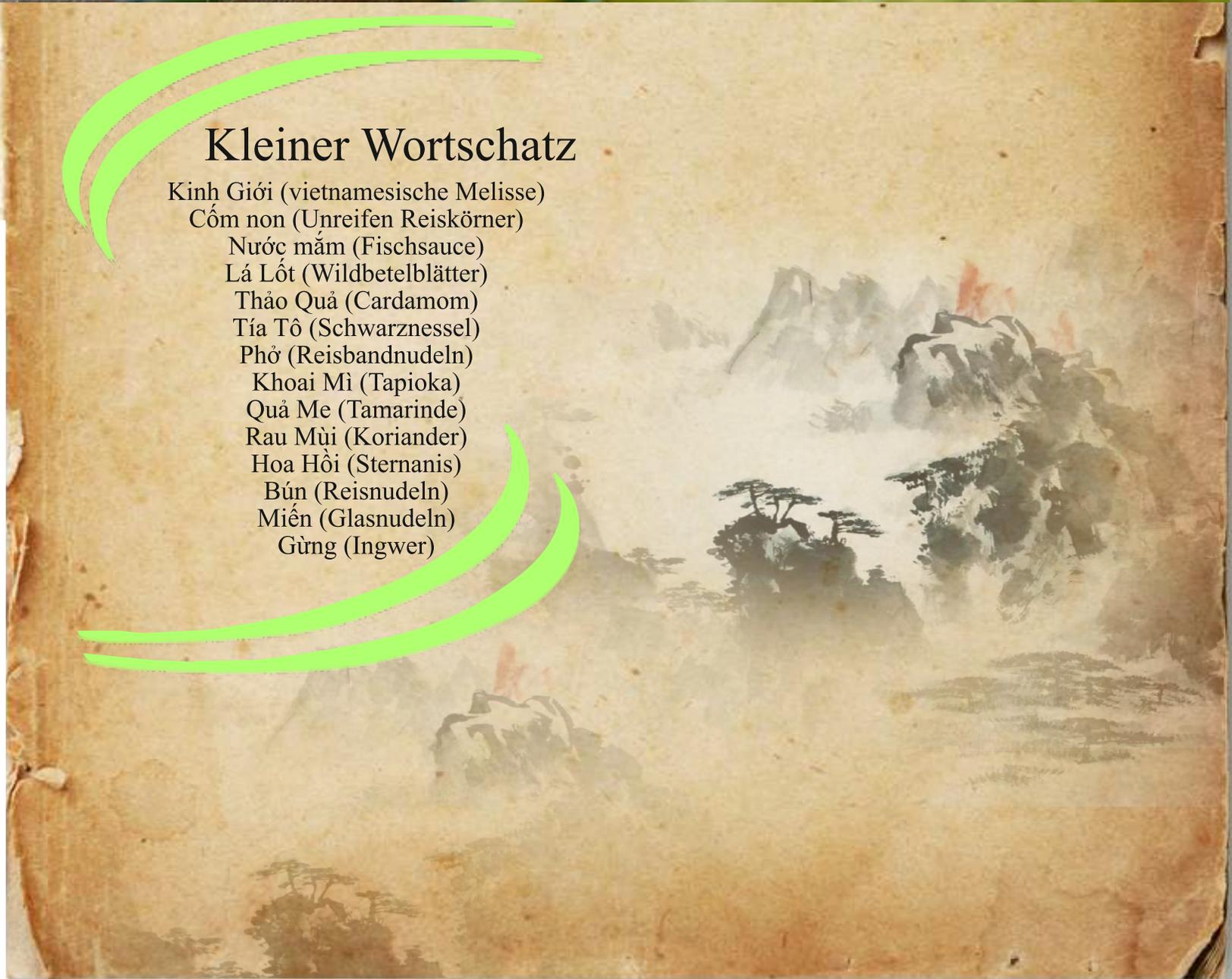
3,90

*Rum, Cognac, Wodka, Whisky, Jägermeister, Grappa, Aquavit, Fernet branca, Sambuca, Averna....*



## Kleiner Wortschatz

- Kinh Giới (vietnamesische Melisse)
- Cốm non (Unreifen Reiskörner)
- Nước mắm (Fischsauce)
- Lá Lót (Wildbetelblätter)
- Thảo Quả (Cardamom)
- Tía Tô (Schwarznessel)
- Phở (Reisbandnudeln)
- Khoai Mi (Tapioka)
- Quả Me (Tamarinde)
- Rau Mùi (Koriander)
- Hoa Hôi (Sternanis)
- Bún (Reisnudeln)
- Miến (Glasnudeln)
- Gừng (Ingwer)





Liebe Gäste!

Aus Bonier technischen Gründen müssen Gutscheine vor der Bestellung abgegeben werden .  
Eine nachträgliche Änderung führt zu einem erheblichen Mehraufwand.  
Wir bitten um Ihr Verständnis!

**Zeichenerklärung:**

*I.) Zusatzstoffe*

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Süßungsmitteln Saccharin
- 5 = mit Süßungsmitteln Cyclamat
- 6 = mit Süßungsmitteln Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 = mit Süßungsmitteln Acesulfam
- 8 = mit Phosphat
- 10 = chininhaltig
- 11 = koffeinhaltig
- 🌱 = Vegan

*II.) Allergene*

- a=glutenhaltiges Getreide, Weizen
- b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c=Eier und Eierzeugnisse
- d=Fisch und Fischerzeugnisse
- e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f=Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g=Milch und Milcherzeugnisse
- h=Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse(Mandeln,Cashenüsse...)
- i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m=Schwefeldioxid und Sulphite



📍 Niederbarnimstr. 17  
10247 Berlin

🌐 [www.tat-berlin.de](http://www.tat-berlin.de)

✉ [info@tat-berlin.de](mailto:info@tat-berlin.de)

📍 TAT Restaurant

☎ 030-29009920

📷 [tat\\_restaurant\\_berlin](https://www.instagram.com/tat_restaurant_berlin)

🍴 TAT Restaurant

📺 TAT Restaurant