



GOLDEN BAY

MEERESPEZIALITÄTEN - SUSHI - KAFFEE - DESSERT



PASSAGE SEEMEILE
Moltkestraße 2, 25761 Büsum
Tel: 04834 9623256

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag: 12:00 - 22:00 Uhr
Durch gehen Warmküche

Genießen Sie die besten traditionellen Gerichte der vietnamesischen Küche,
insbesondere geschmacksvolle Meeresfrüchtegerichte und köstliche Sushi-Kreationen.
Wir begleiten Sie auf Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise.

*Enjoy the finest traditional dishes of Vietnamese cuisine at the Golden Bay Restaurant
with a variety of delectable seafood dishes and delicious sushi creations.
We will accompany you on your culinary journey of discovery.*

Bon Appetit



Allergene & Zusatzstoffe:

•1 Glutenhaltige/s Getreide •2 Krebstiere •3 Ei •4 Fisch •5 Erdnüsse •6 Sojabohnen •7 Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
•8 Schalenfrüchte/Nüsse •9 Sellerie •10 Senf •11 Sesamsamen •12 Schwefeloxid/Sulfite •13 Lupine •14 Weichtiere

• A Mit Süßungsmittel(n) • B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) • C Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
• D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken • E Süßholz • F Erhöhter Koffeingehalt. G Enthält Koffein.
• H Mit Farbstoff • I Mit Konservierungsstoff • J Mit Nitritpökelsalz • K Mit Nitrat • L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
• M Mit Antioxidationsmittel • N Mit Geschmacksverstärker • O Geschwärzt
• P Gewachst • Q Mit Phosphat • S Sulfite • T Säuerungsmittel • U Stabilisatoren

SUPPEN - SOUPS

V1 MISOSCHIRU SUPPE ¹¹

Miso-Brühe mit Meeresalgen,
Frühlingszwiebeln, Sesam
*Miso broth with seaweed,
spring onions, sesame*

- a. **Seidentofu / silken tofu** ⁶  7,5
b. **Lachs / salmon** ⁴ 8,9

V2 KOKOS-SUPPE ⁷

Kokosmilch, Milch, Tomaten,
Champignons, Zitronengras,
Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebeln
*Coconut milk, milk, tomatoes,
mushrooms, lemongrass, vegetables,
coriander, spring onions*

- a. **Seidentofu / silken tofu** ⁶  7,5
b. **Hühnerstreifen / chicken strips** 7,5
c. **Garnelen / shrimp** ² 8,5
d. **Lachs / salmon** ⁴ 8,9

V3 SEAFOOD-SUPPE ^{2,4}

10,5

Fisch, Garnelen mit Cherrytomaten,
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft,
Koriander und Frühlingszwiebeln
*Fish, shrimp with cherry tomatoes,
seasoned with a dash of lime juice,
coriander and spring onions*

SALATE - SALADS

V11 WAKAMESALAD ¹¹

8,5

Japanischer Algensalat mit Sesam
japanese seaweed salad with sesame

V12 SALMON SALAD ^{B,T,4,5}

19,9

Schottischer Lachs gegrillt,
Salat der Saison, Avocado, Kresse,
Caviar, Soju-Balsamico, Trüffelöl
*Grilled Scottish salmon, seasonal salad,
avocado, cress, caviar,
soju balsamic vinegar, truffle oil*

V13 CHIRASCHI SALAD ^{B,T,4,5}

19,9

Sashimi Variation, gemischter Salat, Avocado,
Kresse, Caviar, Miso-vinaigrette, Trüffelöl
*Sashimi variation, mixed salad, avocado,
cress, caviar, miso vinaigrette, truffle oil*

V14 GROßE MANGO SALAD ^{B,T,5,6}

14,5

Gartensalat, frischen Mango,
fein gehackte Erdnuss, Gurke, Paprika,
Koriander & frischen Kräutern,
hausgemachte Limetten Dressing
Wahlweise mit...
*Garden salad, fresh mango,
finely chopped peanut, cucumber,
paprika, cilantro & fresh herbs,
homemade Lime Dressing ...
Optionally with...*

- a. **Tofu Tempura** ⁶  15,5
b. **Hühnerbrust gebacken /**
Baked chicken breast ¹ 17,5
c. **Tempura Riesengarnelen /**
Tempura king shrimp ² 19,9



VORSPEISEN - STARTERS

- V20 EDAMAME** 8,5
gedämpfte Japanische Grüne Bohnen, Meersalz
steamed Japanese green beans, sea salt
- V21 HÁ CẢO HẤP**
gedämpfte Teigtaschen mit füllung aus
fried dumplings filled with
- a. **Gemüse / Vegetables**  7,5
 - b. **Hähnchen / chicken** 8,5
 - c. **Garnelen / shrimp** ² 9,5
- V22 NEM - Ha Noi Spring Rolls (2 Stk)** ^{1,3} 7,5
Gold gebackene Reisapier gefüllt mit Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, versch. Gemüse dazu Süss-Sauer-Chilli- Dip
Golden baked rice paper filled with minced meat, egg, glass noodles, morels, various vegetables served with sweet-sour-chilli dip
- V23 NEM HẢI SẢN (3 Stk)** ^{1,4,7,14} 9,5
Crispy Seafood Spring Rolls
Knusprigen Spring Roll gefüllt mit Garnelen, Tintenfisch, Krebsfleisch, Mayonnaise, verschiedenem Gemüse dazu Coctailsoße
Crispy spring roll filled with shrimp, squid, crab meat, mayonnaise, various vegetables and cocktail sauce
- V24 SOMMER ROLLS**
frische Reisapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Kräuter, Sesam dazu Kokos-Hoisin-Dip. Wahlweise mit
fresh rice paper rolls filled with rice noodles, lettuce, cucumber, herbs, sesame with Coconut-hoisin dip. Optionally with
- a. **Tofu** ⁶  7,5
 - b. **Hühnerbrust gebacken**
baked chicken breast ¹ 8,9
 - c. **Garnelen / shrimp** ² 9,9
- V25 PEANUT BUTTER (2 Stk)** ^{1,6} 7,0
MAGIC STICK 
Tofu-Spieße mit einem knusprigen Panko Mantel überzogen, dazu eine herzhafte Erdnusssauce und geröstete Erdnüsse.
Tofu skewers with a crispy panko coating, served with a hearty peanut sauce and roasted peanuts.
- V26 SCAMPI TEMPURA (2 Stk)** ^{1,2} 8,9
Tempura Riesengarnelen serviert mit Cocktailsoße
Tempura king shrimp served with cocktail sauce
- V27 BÒ LÁ LỐT (4 Stk)** 8,5
Rindhackfleisch umwickelt in Betelblättern und gegrillt dazu Limetten-Dressing Dip
Minced beef wrapped in betel leaves and grilled with lime dressing dip
- V28 PORK SKEWER (2 Stk)** ^{5,7} 8,5
Gegrilltem Schweinespieße, Salat und Limetten-Dressing-Soße
Grilled pork skewers, salad and lime dressing dip



FANCY VORSPEISEN

V30 HẦU NƯỚNG - Gegrillte Austern

11,5

a. Mit Zwiebelöl, Erdnüsse

Grilled oysters with spring onions oil, peanuts

b. Mit Spezialität Käse ⁷

Grilled oysters with specialty cheese

V31 SALMON ABURI PONZU ⁴

11,9

Flambierter Lachs, Ponzu, Marinade, Kaviar

Flambeed salmon, ponzu, marinade, caviar

V32 TUNA TATAKI MISO ⁴

13,9

Flambierter Thunfisch, Miso soße, Unagi soße

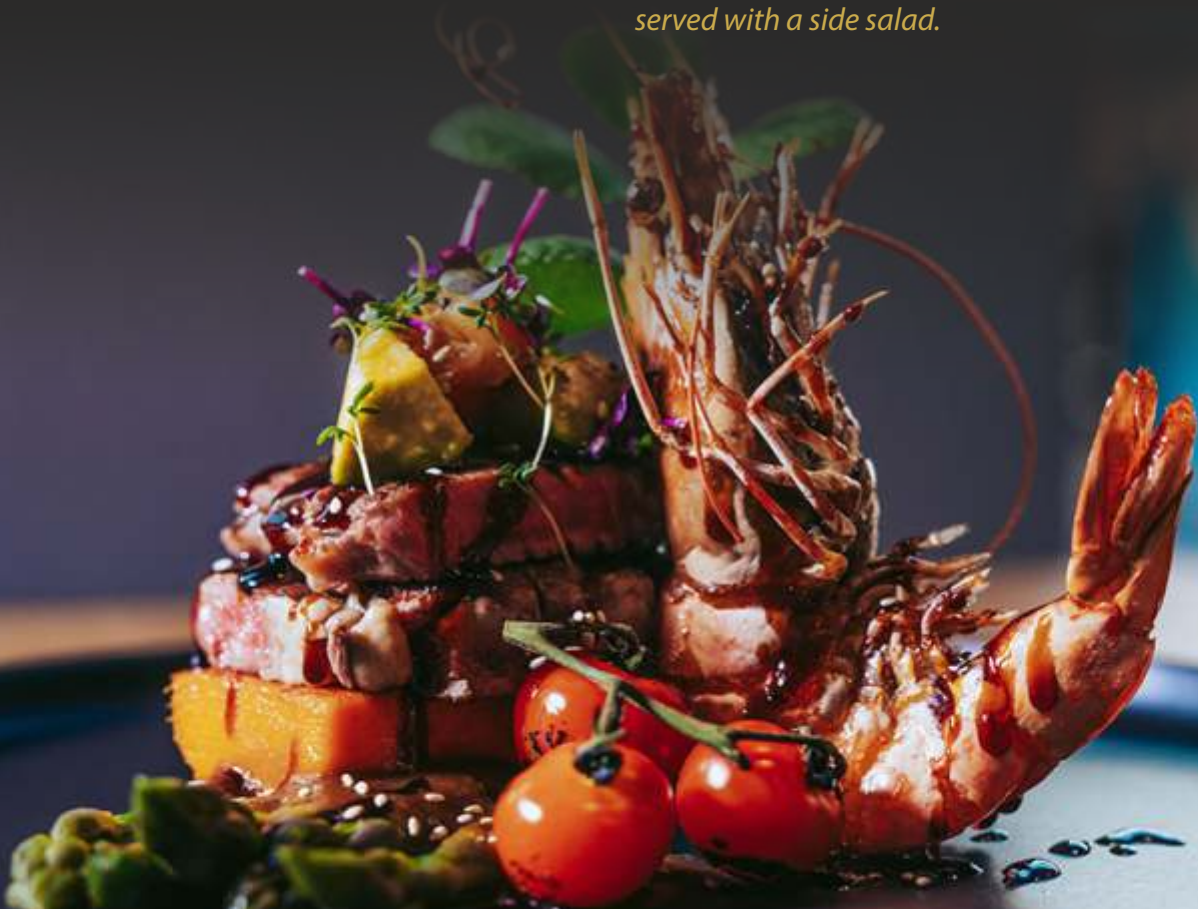
Flambeed tuna, miso sauce, unagi sauce



TEPAN YAKI GRILL

Dazu Sesamreis, Grillgemüse & spezialität Soße
Served with sesame rice, grilled vegetables & specialty sauce

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| G1 SAKE – YAKI 200g ⁴ | 27,0 | G6 SURF & TURF GOLDEN BAY STYLE ² | 38,5 |
| Gegrillter schottischer Lachs,
Miso-Sake Sauce
<i>Grilled Scottish salmon,
miso sake sauce</i> | | Gegrilltes Roastbeef Scheiben,
Groß Riesengarnelen, Teriyaki-Sesam Sauce
<i>Grilled roast beef slices, large king shrimp,
teriyaki sesame sauce</i> | |
| G2 MAGURO-YAKI 200g ⁴ | 34,0 | G7 IKA-YAKI ¹⁴ | 29,9 |
| gegrilltes Thunfischsteak,
Miso-Sake Sauce
<i>grilled tuna steak,
miso sake sauce</i> | | Gegrilltes Tintenfisch mit
Satay Soße aus Vietnam
<i>Grilled squid with satay sauce from Vietnam</i> | |
| G3 SCAMPI-YAKI ⁴ | 35,0 | G8 TAKO-YAKI ¹⁴ | 34,9 |
| Gegrillte Groß Riesengarnelen,
Miso-Sake Sauce
<i>Grilled large king shrimp,
miso sake sauce</i> | | Gegrillter Oktopus Tentakeln mit Satay soße
<i>Grilled octopus tentacles with satay sauce</i> | |
| G4 BEEF-YAKI | 24,0 | G9 ROBUSUTĀ – YAKI ² | 59,9 |
| Gegrilltes Rindfleisch in wilden
Betelblättern, Yakiniku Sauce
<i>Grilled beef in wild betel leaves,
Yakiniku sauce</i> | | (Mind. 24h Vorbestellen)
Riesenhummerschwanz in Knoblauchbutter
gegrillt mit gerösteter Knoblauch
<i>Giant lobster tail grilled in garlic butter
with roasted garlic</i> | |
| G5 ANAGO-YAKI ¹⁴ | 29,9 | G10 GRILL PLATE FOR 2 ^{2,7,14} | 79,9 |
| Gegrilltes Aal, Unagi Sauce
<i>Grilled eel, unagi sauce</i> | | Lassen sie sich vom Chef überraschen
mit einer exklusiven Auswahl von fünf
unseren besten Grillspeisen mit Salat serviert.
<i>Let our Chef surprise you with an exclusive
selection of our five best grilled dishes,
served with a side salad.</i> | |



NUDELN GERICHTE

- | | |
|--|---|
| <p>31 BÚN BÒ LÁ LỐT pikant ^{B,T,6} 18,9
 Reisnudeln, gegrilltem Rindhackfleisch
 umwickelt in Betelblättern, Gurke,
 Gartensalat, Vietnamesische Kräuter,
 Limetten-Dressing-Soße
 <i>Rice Noodles, grilled minced beef
 wrapped in betel leaves, cucumber,
 garden salad, Vietnamese Herbs,
 Lime Dressing Sauce</i></p> | <p>33 BÚN CHẢ NƯỚNG pikant ^{B,T,6} 18,9
 Reisnudeln, gegrilltem Schweinespieße,
 Gurke, Gartensalat, vietnamesische Kräuter,
 Limetten-Dressing-Soße
 <i>Rice Noodles, grilled pork skewers,
 cucumber, garden salad, vietnamese Herbs,
 Lime Dressing Sauce</i></p> |
| <p>32 BÚN NEM HÀ NỘI pikant ^{B,T,5,6} 16,9
 Reisnudeln mit Ha Noi's Frühlingrollen,
 Gartensalat, Gurke, vietnamesische Kräuter
 und Limetten-Dressing-Soße
 <i>Rice noodles with Ha Noi spring rolls,
 garden salad, cucumber, vietnamese herbs
 and lime dressing sauce</i></p> | <p>34 PHỞ HÀ NỘI (Vietnams Nationalgericht)
 Traditionelle vietnamesische
 Reisbandnudeln Suppe in kräftige,
 klare Brühe mit Zimt und weiteren Asia
 Gewürzen, Ingwer, Sojasprossen,
 Basilikum, Frühlingzwiebeln, Koriander
 <i>Traditional Vietnamese rice noodles Soup
 in a strong, clear broth with cinnamon
 and other Asian spices, ginger, bean sprouts
 basil, spring onions, coriander</i></p> <p>a Tofu ⁶  14,9
 b Rindfleisch / beef 17,9</p> |



NUDELN GERICHTE

35 UDON-NUDELN IN CURRY KOKOSMILCH ^{1,7}

Udon-Nudeln in scharfes Rotcurry, Kokosmilch, Milch, Saisonale Gemüse, Gartensalat, Aubergine, Basilikum, Jasminreis, wahlweise mit
Udon noodle in spicy red curry, coconut milk, milk, seasonal vegetables, garden salad, eggplant, basil, jasmine rice, optionally with

a	Tofu ⁶ 	16,9
b	Hühnerstreifen / <i>chicken strips</i>	18,0
c	Hühnerbrust gebacken / <i>baked chicken breast</i> ¹	19,5
d	Rindfleisch / <i>beef</i>	20,9
e	Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> ¹	21,9
f	Garnelen / <i>shrimp</i> ²	22,9
g	Schottischer Lachs / <i>scottish salmon</i> ²	24,9
h	Gebackener Schottischer Lachs / <i>baked scottish salmon</i> ²	25,9

36 UDON SPEZIAL WOK ^{1,6,9}

Gebratene Udon Nudeln in Kanton soße mit frischem Gemüse der Saison, Ei, Frühlingszwiebel, Koriander. Wahlweise mit
Fried udon noodles with fresh seasonal vegetables, egg, spring onions and coriander. optionally with

a	Tofu ⁶ 	16,9
b	Hühnerstreifen/ <i>chicken strips</i>	18,0
c	Hühnerbrust gebacken / <i>baked chicken breast</i> ¹	19,5
d	Rindfleisch / <i>beef</i>	20,9
e	Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> ¹	21,9
f	Garnelen / <i>shrimp</i> ²	22,9
g	Rind-, Hühnerfleisch & Garnelen / <i>beef, chicken & prawns</i>	24,9
h	Gebackener Schottischer Lachs / <i>baked scottish salmon</i> ²	25,9



HAUPTSPEISEN - MAINS

40 PEANUT DREAM ^{B,5,7} 🌶️

Cremiges Erdnuss, Kokosmilch, Milch, Gemüse, Garten Salat,
fein gehackte Erdnuss, Jasminreis, wahlweise mit
*Creamy peanut, coconut milk, milk, vegetables, garden salad,
finely chopped peanut, jasmine rice, optionally with*

- | | |
|---|------|
| a Tofu ⁶ 🌿 | 14,9 |
| b Hühnerstreifen/ <i>Chicken strips</i> | 16,0 |
| c Hühnerbrust gebacken / <i>Baked chicken breast</i> ¹ | 17,5 |
| d Rindfleisch / <i>beef</i> | 18,9 |
| e Knusprige Ente / <i>Crispy duck</i> ¹ | 19,5 |
| f Garnelen / <i>Shrimp</i> ² | 20,9 |
| h Gebackener Schottischer Lachs / <i>baked scottish salmon</i> ² | 23,9 |

41 LITTLE RED ^{D,G,L,B,7} 🌶️🌶️

scharfes Rotcurry, Kokosmilch, Milch, Saisonale Gemüse,
Gartensalat, Aubergine, Basilikum, Jasminreis, wahlweise mit
*spicy red curry, coconut milk, milk, seasonal vegetables,
garden salad, eggplant, basil, jasmine rice, optionally with*

- | | |
|---|------|
| a Tofu ⁶ 🌿 | 14,9 |
| b Hühnerstreifen/ <i>Chicken strips</i> | 16,0 |
| c Hühnerbrust gebacken / <i>Baked chicken breast</i> ¹ | 17,5 |
| d Rindfleisch / <i>beef</i> | 18,9 |
| e Knusprige Ente / <i>Crispy duck</i> ¹ | 19,5 |
| f Garnelen / <i>Shrimp</i> ² | 20,9 |
| g Schottischer Lachs/ <i>Scottish salmon</i> ² | 22,9 |
| h Gebackener Schottischer Lachs / <i>baked scottish salmon</i> ² | 23,9 |



HAUPTSPEISEN - MAINS

42 MANGO LOVER ^{B,7} 🌶️

Mango-curry soße, Ananas, Saisonale Gemüse, Milch, Kokosmilch, Gartensalat, Jasminreis, wahlweise mit
Mango-curry sauce, pineapple, seasonal vegetables, milk, coconut milk, garden salad, jasmine rice, optionally with

a Tofu ⁶ 🌿	14,9
b Hühnerstreifen / <i>chicken strips</i>	16,0
c Hühnerbrust gebacken / <i>Baked chicken breast</i> ¹	17,5
d Rindfleisch / <i>beef</i>	18,9
e Knusprige Ente / <i>Crispy duck</i> ¹	19,5
f Garnelen / <i>Shrimp</i> ²	20,9
h Gebackener Schottischer Lachs / <i>baked scottish salmon</i> ²	23,9

43 TERIYAKI ON ION ^{6,11} 🌶️🌶️

scharf Teriyaki soße mit verschiedenen Saison Gemüse, Knoblauch, Chili, Gartensalat, Jasminreis, wahlweise mit
spicy Teriyaki sauce, varying seasonal vegetables, garlic, chilli garden salad, jasmine rice, optionally with

a Tofu ⁶ 🌿	16,9
b Hühnerstreifen / <i>chicken strips</i>	18,0
c Hühnerbrust gebacken / <i>baked chicken</i> ¹	19,5
d Rindfleisch / <i>beef</i>	20,9
e Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> ¹	21,9
f Garnelen / <i>shrimp</i> ²	22,9
g Gegrillter schottischer Lachs / <i>grilled Scottish salmon</i>	29,9
h Gebackener Schottischer Lachs / <i>baked scottish salmon</i> ²	27,9



EXTRA BEILAGEN / EXTRA SIDE DISHES

B1 SÜSSKARTOFFELN POMMES / sweetpotato fries	5,0
B2 REISNUDELN ANSTATT REIS / rice noodles instead of rice	3,0
B3 EXTRA REIS oder REISNUDELN / extra rice or rice noodles	4,0
B4 Kleiner Beilagen-Salat ^{B,T,5,6} Small side Salad	6,9

B5 Gebackene Hühner Brust / baked chicken breast	7,9
B6 ¼ ENTEKROSS / ¼ crunchy Duck	9,9
B7 EXTRA SOSSEN / Extra sauces Curry Erdnüss Hoisin Teriyaki Mango	4,5
B8 EXTRA GRILLGEMÜSE - extra grilled vegetables	6,9



GOLDEN BAY

MEERESSPEZIALITÄTEN - SUSHI - KAFFEE - DESSERT

SUSHI SPEZIAL



NIGIRI

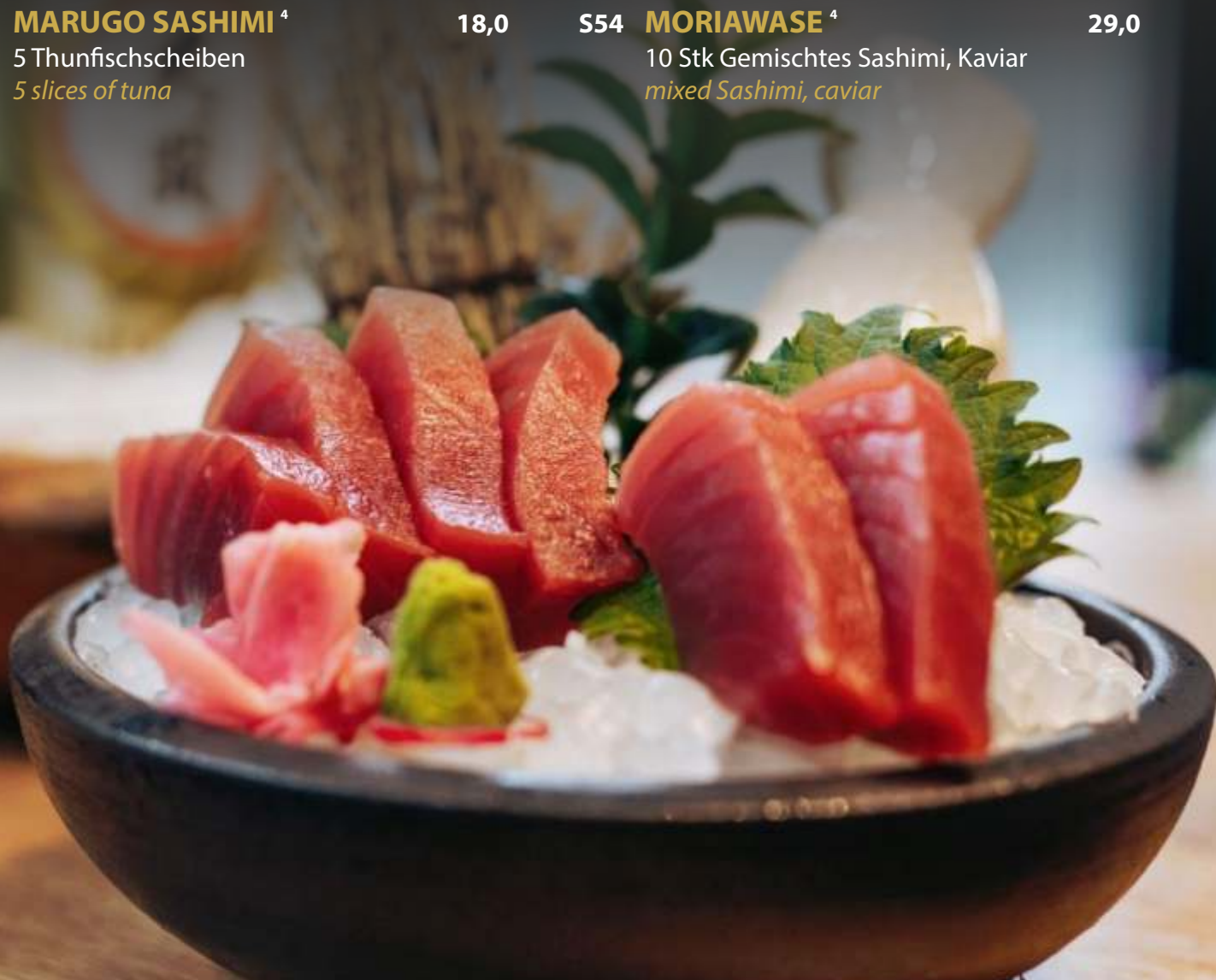
1 Stk

S1	Sake ^{B,T,4} Schottlischer Lachs / <i>Scottish salmon</i>	4,0	S6	Rose Maguro Aburi ^{B,T,4} Flambierter Thunfisch / <i>Flambéed Tuna</i>	5,8
S2	Maguro ^{B,T,4} Thunfisch / <i>Tuna</i>	4,9	S7	Avocado ^{B,T}  Avocado	4,0
S3	Ebi ^{B,T,2} Großgarnelen / <i>King shrimp</i>	4,9	S8	Avocado - Kaviar ^{B,T,4} Avocado, kaviar	6,0
S4	Anago ^{B,T,4} Aal, Unagi soße, Sesam <i>Eel, unagi sauce, sesame</i>	4,5	S8	GB Nigiri ^{B,T,4} (Chef recommendation) gehackter Schottischer Lachs, umhüllt von flambierten Lachs <i>chopped Scottish salmon, wrapped in flambéed salmon</i>	6,5
S5	Rose Sake Aburi ^{B,T,4} Flambierter Lachs / <i>Flambéed salmon</i>	4,9			

SASHIMI

Rohe Fischescheiben

S51	SAKE SASHIMI ⁴ 5 Schottischer Lachsscheiben <i>5 slices of Scottish salmon</i>	15,0	S53	MARUGO & SAKE ⁴ Thunfisch & Schottischer Lachs je 3 Stk <i>salmon & tuna each 3 slices</i>	18,0
S52	MARUGO SASHIMI ⁴ 5 Thunfischscheiben <i>5 slices of tuna</i>	18,0	S54	MORIAWASE ⁴ 10 Stk Gemischtes Sashimi, Kaviar <i>mixed Sashimi, caviar</i>	29,0



MAKI

6 Stk

- | | |
|---|---|
| <p>S11 Avocado Maki ^{B,T,11}  5,5
Avocado, Sesam <i>avocado, sesame</i></p> <p>S12 Kappa Maki ^{B,T,11}  5,5
Gurke, Sesam <i>cucumber, sesame</i></p> <p>S13 Rucola Maki ^{B,T,7} 5,5
Rucola , Frischkäse <i>arugula, cream cheese</i></p> <p>S14 Sake Maki ^{B,T,4} 6,5
Schottischer Lachs <i>Scottish salmon</i></p> | <p>S15 Tekka Maki ^{B,T,4} 7,0
Thunfisch <i>tuna</i></p> <p>S16 Ebi Avocado Maki ^{B,T,2} 7,0
Garnelen, Avocado <i>shrimp, avocado</i></p> <p>S17 Sake Avocado Maki ^{B,T,4} 7,0
Schottischer Lachs und Avocado
<i>Scottish salmon & avocado</i></p> |
|---|---|

URA MAKI

Alle Uramaki beinhalten Sesam - *all uramaki contain sesame*

- | | 4 Stk | 8 Stk | | 4 Stk | 8 Stk |
|---|--|-------|--|-------|-------|
| <p>S21 YASAI ROLL ^{B,T,4,11}  5,5 9,5
Avocado, Gurke, Spargel,
Mango, Frischkäse
<i>avocado, cucumber, asparagus,
mango, cream cheese</i></p> <p>S22 ALASKA ROLL ^{B,T,4,11} 6,5 11,5
Schottischer Lachs, Avocado,
Frischkäse, Tobiko
<i>Scottish salmon, avocado,
cream cheese, tobiko</i></p> | <p>S23 SAKE RUCOLA ^{B,T,4,11} 6,5 11,5
Schottischer Lachs, Rucola, Frischkäse
<i>Scottish salmon, arugula, cream cheese</i></p> <p>S24 MAGURO I-O ^{B,T,4,11} 7,5 14,0
Thunfisch, Gurke, Tobiko
<i>tuna, cucumber, tobiko</i></p> <p>S25 EBI I-O ROLLS ^{B,T,2,11} 7,5 14,0
Garnele, Gurke, Frischkäse, Tobiko
<i>Shrimp, cucumber, cream cheese, tobiko</i></p> | | | | |



GOLDEN BAY SPEZIAL ROLLS

mit 2 hausgemachten verschiedene Sauce & Sesam.
with 2 homemade different sauces and sesame.

- | | | | | | | |
|---|---|-------------|-------------|--|------------------------|------------------|
| | | 4 Stk | 8 Stk | | 4 Stk | 8 Stk |
| S32 VEGGIES FAVORITE | ^{B,T,11}  | 9,5 | 17,0 | S35 BLACK DRAGON | ^{B,T,2,11,14} | 11,5 21,5 |
| verschiedenem Gemüse, Frischkäse,
ummanteln mit Gurke
<i>varying vegetables, cream cheese,
coated in cucumber</i> | | | | Garnelen-Tempura, Avo, Tobiko, Unagi-soße,
ummanteln mit gegrillter Süßwasseraal
<i>Shrimp-Tempura, avo, Tobiko, unagi-sauce,
coated with grilled freshwater eel</i> | | |
| S33 AVOCADO SPECIAL | ^{B,T,11}  | 9,9 | 18,0 | S36 RED DRAGON | ^{B,T,4,11} | 11,5 21,5 |
| Avocado, Gurken, Mango, Spargel, Frischkäse,
umhüllt von Avocado und Sesam
<i>Avocado, cucumber, mango, asparagus,
cream cheese, coated in avocado and sesame</i> | | | | Garnelen-Tempura, Frischkäse, Gurken,
ummanteln mit Schottischer Lachs
und getoppt mit Tobiko
<i>Shrimp-tempura, cucumber, cream cheese,
coated in Scottish salmon & topped with Tobiko</i> | | |
| S34 GREEN DRAGON | ^{B,T,2,11} | 10,5 | 19,5 | S37 FLAMENCO SALMON | ^{B,T,4,11} | 11,9 21,9 |
| Garnelen-Tempura, Frischkäse, Gurken,
Unagi-soße, ummanteln mit Avocado
<i>Shrimp-Tempura, cream cheese, cucumber,
unagi-sauce, coated with avocado</i> | | | | Avocado, Schottischer Lachs, Frischkäse,
ummanteln mit flambierten Lachs
<i>Avocado, Scottish salmon, cream cheese,
coated in flambéed salmon</i> | | |

- | | | |
|---|-------------------|-------------------|
| S38 RAINBOW ROLLS | 4 Stk 12,9 | 8 Stk 23,9 |
| schottischer Lachs, Avocado, Frischkäse,
ummanteln mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Kaviar
<i>scottish salmon, avocado, cream cheese,
coated in salmon, tuna, avocado, caviar</i> | | |

TEMAKI

handgerollt Sushi zur Tüte geformt mit Tobiko & Sesam je 1 St.

- | | | |
|---|---------------------|------------|
| S41 TEMAKI SAKE | ^{B,T,4,11} | 6,9 |
| Schottischer Lachs, Avocado <i>Scottish salmon, avocado</i> | | |
| S42 TEMAKI EBI | ^{B,T,2,11} | 6,9 |
| Garnele, Gurke, Avocado <i>shrimp, cucumber, avocado</i> | | |



TEMPURA HOT BIG ROLLS

6 Stk. mit 2 hausgemachten verschiedene Sauce & Sesam.

S71 GOLDEN BAY TEMPURA 1 ^{B,T,1,4,7,11} **11,9**

gekochte Lachs, Avocado, Gurke, Lauch
cooked salmon, avocado, cucumber, leeks

S74 CRUNCHY DUCK ROLL ^{B,T,1,7,11} **14,9**

krosse Ente, Gurke, Frischkäse
knuspige Ente, cucumber, cream cheese

S72 GOLDEN BAY TEMPURA 2 ^{B,T,1,4,7,11} **11,9**

gekochte Thunfisch, Gurke, Lauch
cooked tuna, cucumber, leeks

S75 CRUNCHY VEGGIE ROLL ^{B,T,1,7,11} **11,9**

verschiedenem Gemüse, Frischkäse
varying vegetables, cream cheese

S73 CRUNCHY CHICKEN ROLL ^{B,T,1,7,11} **12,9**

gebackene Hähnchenbrust, Frischkäse, Gurke
baked chicken breast, cucumber, cream cheese

TEMPURA HOT SMALL ROLLS

8 Stk. mit 2 hausgemachten verschiedene Sauce & Sesam.

S76 MINI-SAKE TEMPURA ^{B,T,1,4,7,11} **10,0**

gekochte Lachs, Lauch | *cooked salmon, leeks*

S78 MINI AVOCADO TEMPURA ^{B,T,1,7,11} **10,0**

Avocado

S77 MINI-TEKKA TEMPURA ^{B,T,1,4,7,11} **10,0**

gekochte Thunfisch, Lauch, Spicy soße
cooked tuna, leeks, spicy sauce

S78 MINI GURKE TEMPURA ^{B,T,1,7,11} **10,0**

Gurke | *cucumber*



SUSHI SET

- | | | | |
|--|-------------|---|--------------------------|
| S81 VEGGIE SET 1 (18 Stück) ^{B,T,11} | 14,9 | S88 SUSHI CHEF'S TIP Für 1 Person ^{B,T,4,7,11} | 39,0 |
| 6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki,
6 Rucola Maki | | Sashimi, Nigiri, Maki Roll,
Special Roll, Crunchy Roll | |
| S82 VEGGIE SET 2 (22 Stück) ^{B,T,1,7,11} | 19,9 | S89 SUSHI SURPRISE Für 2 Person ^{B,T,4,7,11} | 59,0 |
| 8 Yasai Roll Vegie, 6 Kappa Maki,
8 Mini Avocado Tempura | | Sashimi, Nigiri, Maki Roll,
Special Roll, Crunchy Roll | |
| S84 MAKI MIX SET (18 Stück) ^{B,T,4,11} | 17,9 | S90 OMAKASE ^{B,T,2,4,7,11} | Pro Person / 69,0 |
| 6 Lachs Maki, 6 Thunfisch Maki,
6 Kappa Maki | | Chef's Choice !!! Omakase bedeutet so
viel wie „Ich werde es Ihnen überlassen“.
Die Auswahl trifft für Sie unser Chef
Lehnen Sie sich bequem zurück und lassen
Sie sich von einer exklusive Auswahl an
Sushi-Kreationen überraschen.
Es wird Ihnen zum Menü eine Vor- und
Nachspeise serviert, gern auch nach
Ihnen Wünschen. | |
| S85 THUNFISCH SET (15 Stück) ^{B,T,4,11} | 19,9 | <i>Chef's Choice !!!</i>
<i>Omakase means as much as "I'll let you decide"</i>
<i>The choices will be made by our chef. Just lay</i>
<i>back and let them surprise you with an exclusive</i>
<i>selection of Sushi-creations. A menu for</i>
<i>appetizers and desserts will be served, of which</i>
<i>you can gladly make your preferences clear</i>
<i>or let us surprise you. The choice is yours.</i> | |
| 8 Inside-Out Thunfisch,
6 Maki Thunfisch, 1 Nigiri Thunfisch | | | |
| S86 GARNELEN SET (15 Stück) ^{B,T,2,11} | 19,9 | | |
| 8 Inside-Out Tempura (frittierte Garnele),
6 Maki Ebi (Garnele), 1 Nigiri Ebi (Garnele) | | | |
| S87 LACHS SET (17 Stück) ^{B,T,4,11} | 19,9 | | |
| 8 Alaska Inside-Out,
6 Maki Lachs, 3 Nigiri Lachs | | | |



Nur für unsere kleinen Gäste / Happy Kids

K1 GEBACKENE HÜHNERBRUST MIT REIS <i>baked chicken breast with rice</i>	10,0
K2 MINI – AVOCADO TEMPURA 8 Stk	10,0
K3 KID-MAKI SET 6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki	10,0

DESSERT

D1 COCO-BANANE ^{1,5,7} Gebackene Banane mit Kokoscream und Erdnüsse <i>baked Banana with coconut-cream & peanut</i>	6,5	D5 PANNA COTTA mit Maracuja, serviert mit Obst <i>Panna Cotta with passion fruit, served with fruit</i>	8,5
D2 MANGO STICKY RICE ^{7,11} Süßer Klebreis mit frischer Mango, dazu Kokosmilchsauce und Sesam <i>Sweet sticky rice with fresh mango, coconut milk sauce and sesame</i>	7,0	D6 DORAYAKI CAKE ^{1,7} Japanischer Kuchen serviert mit Obst <i>Japanese cake served with fruit</i>	7,9
D3 MOCHI EISCREME ¹ Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten, serviert mit Obst <i>Japanese rice cake filled with various ice cream flavors, served with fruit</i>	9,9	D7 MATCHA TIRAMISU ^{3,7}	8,5
D4 MOCHI CAKE ¹ Japanischer Reiskuchen gefüllt mit verschiedenen Füllung (Täglich wechseln) <i>Japanese rice cake filled with various fillings (Change daily)</i>	8,5	D8 TRADITIONAL VIETNAMESE DESSERT ¹ 3 verschiedene kleine traditionelle vietnamesische Desserts, Täglich frisch gemacht <i>3 different small traditional Vietnamese desserts, made fresh daily</i>	11,5





GOLDEN BAY

MEERESSPEZIALITÄTEN - SUSHI - KAFFEE - DESSERT

GETRÄNKE

DRINKS



SOFTDRINKS

	0,2L	0,4L
101. Coca Cola ^{G,H}	3,0	4,7
102. Coca Cola Zero ^{C,D,G,H}	3,0	4,7
103. Fanta ^{H,I}	3,0	4,7
104. Sprite ^{H,I}	3,0	4,7
105. Spezi ^{G,H,I}	3,0	4,7
106. Tonic ^{M,T}	3,5	
107. Ginger Ale ^{H,T}	3,5	
108. Bitte Lemon ^{M,T}	3,5	
109. Mineralwasser Morelli Sparkling	0,25L 3,5	0,75L 7,5
110. Mineralwasser Morelli Still	0,25L 3,5	0,75L 7,5



FRUCHT SÄFTE/NEKTA

Alle Fruchtsäfte auch als Saftschorle erhältlich

All fruit juices also available as spritzers

	0,2L	0,4L
111. Apfel naturtrüb	3,5	4,9
112. Maracuja ^{B,H,I} / <i>passion fruit</i>	3,5	4,9
113. Ananas / <i>pineapple</i>	3,5	4,9
114. Mango ^{B,H,I}	3,5	4,9
115. Litschi ^{B,I} / <i>lychee</i>	3,5	4,9
116. Orangen	3,5	4,9



TEE UND TEE KREATIONEN

TEE

	Tasse	Kannchen
121. Jasmin tee <i>Jasmin tea</i> ^G	3,5	5,5
122. Grüntee <i>Green tea</i> ^G	3,5	5,5
123. Frische Minze <i>Fresh mint</i>	4,0	5,8



TEE KREATIONEN

124. Frischer Ingwer – Orange fresh ginger - orange	4,0	5,8
125. Frischer Ingwer - Minze fresh ginger - mint	4,0	5,8
126. Frischer Zitronengras Ingwer Lemongrass Ginger	4,0	5,8
127. Frischer Ingwer - Minze – Limette Honig	4,3	6,0
128. Frischer Kumquat, Ingwer - Minze – Limette, Honig	4,5	6,2
129. Matcha Latte (Heiß-/kalt) ^G	5,9	

Matcha-Grüntee mit milchschaum | *Matcha greentea with milk foam*

	im Glas mit Eiswürfel	Kannchen (heiß)
131. Litschi Tee / Lychee tea	5,9	5,9
132. Pfirsich Tee / peach tea	5,9	5,9
133. Zitrone Tee / lemontea	5,9	5,9

KAFFEE

140. Espresso ^G	3,7	144. Milchkaffee ^{G,7}	4,5
141. Doppelter Espresso ^G	4,7	145. Capuchino ^{G,7}	3,9
142. Espresso Machiato ^G	4,7	146. Latte machiato ^{G,7}	4,5
143. Kaffee Creama ^G	3,9	147. Heieschokolade / Hot cocoa ⁷	4,5

KREATIV KAFFEE / KAKAO

150. NÂU NÓNG ^{F,7}	5,9	155. CAFE KEM MUỐI	7,5
Viet. Schwarzer Espresso mit gezuckerter Kondensmilch <i>Vietnamese Black espresso with sweetened condensed milk</i>		Salzkaffe aus Vietnam ^{F,7} Viet. Espresso auf Eiswürfeln & Milchschaum mit Salz <i>Vietnamese espresso on ice cubes & salted milk foam</i>	
151. NÂU ĐÁ ^{F,7}	6,9	156. CAFE CỐT DỪA	7,5
Viet Espresso auf Eiswürfeln & gezuckerter Kondensmilch <i>Vietnamese espresso on ice cubes & sweetened condensed milk</i>		Kokoskaffee aus Vietnam ^{F,7} Viet. Espresso auf Eiswürfeln, Kokosmilch & Milch <i>Vietnamese espresso on ice cubes, Coconut milk & milk</i>	
152. CAFE KEM TRỨNG ^{F,3,7}	7,5	157. CACAO KEM TRỨNG ^{3,7}	7,5
Eiercremekaffee - Viet. Espresso auf Eiswürfeln & Eiercreme Schaum <i>Vietnamese espresso on ice cubes & egg crème foam</i>		Eiercremekakao (heiß-/kalt) Kakao, gezuckerter Kondensmilch & Eiercreme Schaum <i>Cocoa, sweetened condensed milk & egg crème foam</i>	
153. CAFE KEM TRỨNG NƯỚNG ^{F,3,7}	7,9	158. CACAO KEM PHOMAI ⁷	7,5
Eiercremekaffee mit geschmolzener Caramel Viet. Espresso auf Eiswürfeln, Eiercreme Schaum & geschmolzener Caramel <i>Vietnamese espresso on ice cubes, egg crème foam & melted caramel</i>		Cream cheese Kakao (heiß-/kalt) Kakao, gezuckerter Kondensmilch & Cream Cheese Schaum <i>Cocoa, sweetened condensed milk & Cream cheese foam</i>	
154. CAFE KEM PHOMAI ^{F,7}	7,5		
Cream cheese Kaffee Viet. Espresso auf Eiswürfeln & Cream Cheese Schaum <i>Vietnamese espresso on ice cubes & Cream cheese foam</i>			



FRESH HOMEMADE

Alkoholfrei / Alcoholfree

- | | 0,4L | | 0,4L |
|--|------|--|------|
| 160. CHANH HÚNG Limetten Limonade | 5,9 | 165. ANANAS LIMONADE | 6,9 |
| Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda | | Ananas, Ananasirup, | |
| <i>Limes, cane sugar, mint, soda</i> | | Limetten, Minze, Soda | |
| | | <i>Pineapple, pineapple syrup,</i> | |
| | | <i>lime, mint, soda</i> | |
| 161. KUMQUAT LIMONADE | 6,9 | 166. RASPBERRY LIMONADE | 6,9 |
| Kumquat, Holunderblütensirup, | | Raspberry, beerensirup, Limetten, | |
| Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda | | Rohrzucker, Minze, Soda | |
| <i>Kumquat, elderflower syrup,</i> | | <i>Raspberry, berry syrup, limes,</i> | |
| <i>lime, cane sugar, mint, soda</i> | | <i>cane sugar, mint, soda</i> | |
| 162. PASSION TIME Maracuja Limonade | 6,9 | 167. EXOTIC CHIA BOMBE | 6,9 |
| Maracuja Frucht, Maracuja sirup, | | Litchi-, Maracuja-, Ananas, | |
| Litschisaft, Soda | | Mangosaft, Bio Chiasamen, soda | |
| <i>Passion fruit, passion syrup,</i> | | <i>Lychee-, passion fruit-, pineapple,</i> | |
| <i>lychee juice, soda</i> | | <i>mango juice, organic chia seeds, soda</i> | |
| 163. LIME LEMONGRAS ⁶ | 6,9 | 168. GOLDEN DREAM | 5,9 |
| Limetten, Zitronengras, | | Mango Lassi | |
| Rohrzucker, Grüntee, Soda | | | |
| <i>Limes, lemongrass, cane sugar,</i> | | | |
| <i>green tea, soda</i> | | | |
| 164. LITSCHI LIMONADE | 6,9 | 169. GOLDEN BAY – SECRET | 6,9 |
| Litschifrucht, Litschisirup, | | Energy drink mit gezuckerter | |
| Limetten, Minze, Soda | | Kondensmilch & Eiswürfel | |
| <i>Lychee fruit, Lychee syrup,</i> | | <i>Energy drink with sweetened</i> | |
| <i>lime, mint, soda</i> | | <i>condensed milk & ice cubes</i> | |



FRESH HOMEMADE

mit Alkohol / with alcohol

- | | | | | | |
|--|----------------------------|------|--|---------------------------------|------|
| 201 | GOLDEN BAY SOUR | 10,5 | 205 | LYCHEE MARTINI | 9,5 |
| hausgemachter Reisvodka,
frisch gepresster Limettensaft,
Rohrzucker, Basilikum, Eiweißschaum
<i>Homemade rice Vodka,
freshly squeezed lime juice,
cane sugar, basil, egg white foam</i> | | | Vodka, Litchilikör, Litchi
<i>Vodka, Lychee liqueur, lychee</i> | | |
| 202 | HANOI MULE | 10,5 | 206 | SEASONS ESPRESSO MARTINI | 10,5 |
| hausgemachter Reisvodka,
Limetten, frischen Ingwer-
& Gurkenscheiben, Ginger Bier
<i>homemade rice vodka, lime juice,
fresh ginger & cucumber slices, ginger beer</i> | | | Vietnamesische Espresso, Vodka,
Kahlua Likör, Rohrzucker und Kaffeebohnen
<i>Vietnamese espresso, vodka, Kahlua liqueur,
cane sugar and coffee beans</i> | | |
| 203 | MOJITO ^G | 10,5 | 207 | HUGO | 8,5 |
| Rum, Limetten, Rohrzucker,
frische Minze, Soda
<i>rum, lime, cane sugar, fresh mint, soda</i> | | | Prosecco, Holunderblütensirup,
Limetten, frische Minze
<i>Prosecco, elderflower syrup,
lime, fresh mint</i> | | |
| 204 | MANGO MOJITO | 10,5 | 208 | APEROL SPRITZ | 8,5 |
| Rum, Mangopüree, Limetten,
Rohrzucker, frische Minze, Soda
<i>rum, mango puree, lime,
cane sugar, fresh mint, soda</i> | | | Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheiben
<i>Aperol, Prosecco, soda, orange slices</i> | | |



