



GOLDEN BAY

MEERESSPEZIALITÄTEN - SUSHI - KAFFEE - DESSERT

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

Zusatzstoffe: 1. mit Konservierungstoff, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A. glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme)
B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
H Schalenfrüchte, (1 Mandel, 2 Hasel- nuss, 3 Wallnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss,
7 Pistazie, 8 Macadamianuss, 9 Queenslandnuss) I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen,
L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L, M Lupinen, N Weichtiere.

Additives: 1. with preservative, 2. with flavor enhancer, 3. with antioxidant, 4. with colorant, 5. with phosphate,
6. with sweetener, 7. contains caffeine, 8. contains quinine, 9. blackened, 10. contains a source of phenylalanine

Contains the following allergens:

A. Cereals containing gluten (1. Wheat, 2. Rye, 3. Barley, 4. Oats, 5. Spelt, 6. Kamut, 7. Hybrid strains)
B. Crustaceans, C. Eggs, D. Fish, E. Peanuts, F. Soy, G. Milk and dairy products (including lactose),
H. Tree nuts (1. Almond, 2. Hazelnut, 3. Walnut, 4. Cashew, 5. Pecan, 6. Brazil nut, 7. Pistachio, 8. Macadamia nut, 9. Queensland nut)
I. Celery, J. Mustard, K. Sesame seeds,
L. Sulphur dioxide and sulphites in a Concentration of more than 10mg/kg or 10mg/L, M lupins, N molluscs.



SUPPEN - SOUPS

V1 MISO SHIRU ^{2,A1,D,F}

7€

Weißer Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln
White miso, tofu, seaweed, spring onions

V2 CREMIGE KOKOS SUPPE ^{1,2,3,4,D,G}

8€

Kräftige Hühnersuppe, Hühnerfleisch, Kräuterseitlinge,
Cherry Tomaten, Gemüse, Koriander (leicht scharf)
*Hearty chicken soup, chicken, king oyster mushrooms,
cherry tomatoes, vegetables, coriander (slightly spicy)*

V3 SEAFOOD SUPPE ^{1,2,3,4,B,D,N}

9€

Jakobsmuscheln, Fisch, Garnelen, Kräuterstlinge, Cherry Tomaten,
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft (leicht scharf)
*Scallops, fish, shrimp, king oyster mushrooms, cherry tomatoes,
seasoned with a dash of lime juice (slightly spicy)*

SALATE - SALADS

V11 WAKAME SALAT ^K Seetang Salat

7€

V12 SALMON SALAT ^{2,D,G,F,K,L}

13€

Schottischer Lachs gegrillt, Salat der Saison, Avocado,
Kresse, Kaviar, Cherry Tomaten, Soja-balsamico, Trüffelöl
*Grilled Scottish salmon, seasonal salad, avocado,
cress, caviar, cherry tomatoes, soy balsamic vinegar, truffle oil*

V13 MANGO SALAT ^{2,A1}

14€

knusprig frittiertes Hähnchen, Mangostreifen, Wildkräuter-Salat,
Kresse, Hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
*Crispy fried chicken, mango strips, wild herb salad,
cress, homemade chili-lime dressing*

V14 ROCK SHRIMP SALAT

15€

Garnelen Tempura und Salat der Saison, Avocado,
Tomaten, Kresse, hausgemachtem Chili-Soße.
*Prawn tempura and seasonal salad, avocado,
tomatoes, cress, homemade chili sauce.*



VORSPEISEN - STARTERS

- | | |
|--|-----------|
| V20 EDAMAME ^F  | 7€ |
| japanische grüne Bohnen, Meersalz / Japanese green beans, sea salt | |
| V21 VEGI GYOZA ^{A1,F}  | 8€ |
| frittierte Teigtaschen mit Gemüse-Füllung / Deep-fried dumplings with vegetable filling | |
| V22 NEM HA NOI ^{A1,B,C,K} | 8€ |
| gebacken mit fein gehackten Schweinefleisch dazu Salat und ein Soja-Schalotten-Dip
Baked with finely chopped pork served with salad and a soy-shallot dip | |
| V23 NEM HAI SAN ^{A1,B,C,K} | 8€ |
| gebacken mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat und ein Soja-Schalotten-Dip
baked with finely chopped shrimp and crab meat, served with salad and a soy-shallot dip | |
| V24 DIAMONDS ROLLS ^{A1} | |
| Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat,
hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing, wahlweise mit...
Summer rolls filled with wild herb salad,
homemade chili-lime dressing, optionally with... | |
| a Tofu ^{A1,F}  | 7€ |
| b gegrilltem Hähnchenbrust ² Grilled chicken breast | 7€ |
| c Schottischem Lachs im knusprigen Tempura-Mantel ^{A1,D} | 8€ |
| Scottish salmon in a crispy tempura coating | |
| d Tempura-Garnele im leichten Tempurateig ^{A1,B} | 8€ |
| tempura prawn in light tempura batter | |
| V25 TOFU TEMPURA ^{A1,K}  | 7€ |
| Tofu im knusprigen Tempura-Mantel / Tofu in a crispy tempura coating | |
| V26 PRAWNS TEMPURA ^{A1,B,K} | 8€ |
| Tempura Großgarnelen im Tempurateig / Tempura king prawns in tempura batter | |
| V27 BO LA LOT | 8€ |
| 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 | 8€ |
| Gegrilltem Schweinespieße, Salat und Limetten-Dressing-Soße
Grilled pork skewers, salad and lime dressing dip | |



FANCY VORSPEISEN

V29 SEARED SCALLOPS ^{B,K}

13€

in Butter gegrillte Jakobsmuschel, Pozu, Seetang Salat, Kaviar
Scallops grilled in butter, pozu sauce, seaweed salad, caviar

V30 SALMON ABURI-POZU ^{D,F,K}

15€

flambierter Lachs, Pozu, Marinade, Kaviar
Flambéed salmon, pozu, marinade, caviar

V31 TUNA TATAKI MISO ^{D,F,K}

15€

flambierter Thunfisch, Miso Sauce, Unagi Sauce
flambéed tuna, miso sauce, unagi sauce

V32 HOTATEGAI- CAMRPACCIO ^{B,F,K}

15€

fein geschnittene Jakobsmuscheln, Chili, Kresse, Soju-Balsamico, Marinade, Kaviar
finely sliced scallops, chili, cress, soju balsamic vinegar, marinade, caviar

V33 LACHS-CARPACCIO ^{D,F,K}

15€

hauchdünne Scheiben Schottischer Lachs, Soja-Balasamico, Marinade, Kaviar, Trüffelöl
wafer-thin slices of Scottish salmon, soy balsamic vinegar, marinade, caviar, truffle oil

V34 TUNA TATAR IMPERIAL ^{D,F,K}

14€

Thunfisch, Kaviar, Soja, Sesamöl, Schnittlauch, Avocado, Miso Sauce
Tuna, caviar, soy, sesame oil, chives, avocado, miso sauce

V35 SALMON TATAR IMPERIAL ^{D,F,K}

14€

Lachs, Kaviar, Soja, Sesamöl, Schnittlauch, Avocado, Miso Sauce
Salmon, caviar, soy, sesame oil, chives, avocado, miso sauce



TEPPAN YAKI GRILL GERICHTE

Unsere Japanischen, Grillgerichte werden mit grüne Spargel, Kräuterseitlinge, Ananas und Cherry Tomaten, serviert Als Beilage mit Guacamole und Sesamreis.
Our Japanese grilled dishes are served with green asparagus, king oyster mushrooms, pineapple and cherry tomatoes, accompanied by guacamole and sesame rice.

G1 TORI - YAKI ^{2,F,K}

20€

gegrilltes Maishähnchen, Yakiniku Sauce
grilled corn-fed chicken, Yakiniku sauce

G2 KAMO - YAKI ^{F,K}

24€

gegrillte Barbarie Entenbrustfilet, Yakiniku Sauce
grilled Barbary duck breast fillet, Yakiniku sauce

G3 SAKE-YAKI ^{D,F,K}

26€

gegrillter Schottischer Lachs, Miso-Sake Sauce
grilled Scottish salmon, miso-sake sauce

G4 BEEF - YAKI ^{D,F,K}

24€

Gegrilltes Rindfleisch in wilden Betelblättern, Yakiniku Sauce
Grilled beef in wild betel leaves, Yakiniku sauce

G5 SCAMPI-YAKI ^{B,F}

30€

gegrillte Riesengarnelen, Yakiniku Sauce
grilled king prawns, Yakiniku sauce

G6 SURF & TURF GOLDEN STYLE ^{B,F,K}

32€

gegrillte Roastbeef, große Riesengarnelen, Yakiniku Sauce
grilled roast beef, large king prawns, yakiniku sauce



NUDEL SUPPEN

M1 PHO HA NOI

18€

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in aromatischer Hühnerbrühe mit Roastbeef, Frühlingszwiebeln, Lauchzwiebeln, Limetten ,chili,
Traditional Vietnamese rice noodle soup in aromatic chicken broth with roast beef, spring onions, scallions, lime, and chili

JAPANISCHE RAMEN

Alle Gerichte werden mit Ramen aus dünnen Weizennudeln, Pak-Choi, Bambus, Mais, Soja-Ei, Sesam und Lauch serviert.

M2 MISO RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K}

A Tofu, Gyoza und Kimchi ^F (Vegetarisch) 🌱

18€

H gegrilltem Hähnchen ^{2,F,K} *grilled chicken*

19€

M3 TAN TAN MEN RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K} (leicht scharf)

H Gegrilltem Hähnchen ^{2,F,K} *grilled chicken*

19€

B Roastbeefscheiben ^{2,C,F} *Roast beef slices*

21€

M4 SHOYU RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K}

H gegrilltem Hähnchen ^{2,F,K} *grilled chicken*

19€

B Roastbeefscheiben ^{2,C,F} *Roast beef slices*

21€

M5 TÖNYŪ RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K}

H Gegrilltem Hähnchen ^{2,A1,F} *grilled chicken*

19€

B Roastbeef Scheiben ^{2,C,F} *Roast beef slices*

21€



UDON - NUDELGERICHTE

€

Alle Gerichte werden mit traditionellen Udon - Weizennudeln und saisonalem Gemüse serviert und abgeschmeckt mit Sesam
All dishes are served with traditional udon wheat noodles and seasonal vegetables, seasoned with sesame seeds.

U1 YAKI - UDON ^{1,2,3,4,A1,F,K} (leicht scharf)

Udon Nudel in einer japanischen Sauce, mit Kimchi Salat, Pak-Choi, leicht scharf, zur Auswahl mit:

Udon noodles in a Japanese sauce, with kimchi salad, pak choi, slightly spicy, choice of:

A Tofu ^{A1,F} 	15€
B Hühnerfleisch chicken	16€
C Tempura Hähnchen ^{A1} tempura chicken	17€
E knuspriger Ente ^{A1} crispy duck	19€
F Großgarnelen ^{A1,B} king prawns	20€

U2 UDON KARE ^{2,A1,D,F,G,K}

Udon Nudel in einer roten Curry-Sauce mit cremiger Kokosmilch, zur Auswahl mit:

Udon noodles in a red curry sauce with creamy coconut milk, with your choice of:

A Tofu ^{A1,F} 	15€
B Hühnerfleisch chicken	16€
C Tempura Hähnchen ^{A1} tempura chicken	17€
E knuspriger Ente ^{A1} crispy duck	19€
F Großgarnelen ^{A1,B} king prawns	20€

U3 UDON PINATTSU ^{1,2,3,4,A1,D,F,G,K}

Udon Nudel in einer Erdnuss - Sauce mit cremiger Kokosmilch, zur Auswahl mit :

Udon noodles in a peanut sauce with creamy coconut milk, with your choice of:

A Tofu ^{A1,F} 	15€
B Hühnerfleisch chicken	16€
C Tempura Hähnchen ^{A1} tempura chicken	17€
E knuspriger Ente ^{A1} crispy duck	19€
F Großgarnelen ^{A1,B} king prawns	20€



REISGERICHTE *RICE DISHES*

€

Alle Gerichte werden mit Sesamreis und saisonalem Gemüse serviert

All dishes are served with sesame rice and seasonal vegetables.

40 PINATTSU ^{1,2,3,4,D,G,K}

Erdnuss - Sauce mit cremiger Kokosmilch,
Peanut sauce with creamy coconut milk,

A	Tofu ^{A1,F} 	14€
B	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	15€
C	Tempura Hähnchen ^{A1} <i>tempura chicken</i>	16€
E	knuspriger Ente ^{A1} <i>crispy duck</i>	18€
F	Großgarnelen ^{A1,B} <i>king prawns</i>	19€

41 KARE SOSU ^{2,D,F,G,K}

(leicht scharf / *mildly spicy*)

Rote Curry Sauce mit cremiger Kokosmilch,
Red curry sauce with creamy coconut milk,

A	Tofu ^{A1,F} 	14€
B	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	15€
C	Tempura Hähnchen ^{A1} <i>tempura chicken</i>	16€
E	knuspriger Ente ^{A1} <i>crispy duck</i>	18€
F	Großgarnelen ^{A1,B} <i>king prawns</i>	19€
G	Seafood ^{B,G,D}	22€

42 MANGO SAUCE

Mango Sauce mit cremiger Kokosmilch,
Mango sauce with creamy coconut milk,

A	Tofu ^{A1,F} 	14€
B	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	15€
C	Tempura Hähnchen ^{A1} <i>tempura chicken</i>	16€
E	knuspriger Ente ^{A1} <i>crispy duck</i>	18€
F	Großgarnelen ^{A1,B} <i>king prawns</i>	19€

43 TERIYAKI ON ION

Teriyaki Sauce, zur Auswahl mit:
Teriyaki sauce, with your choice of:

A	Tofu ^{A1,F} 	16€
B	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	17€
C	Tempura Hähnchen ^{A1} <i>tempura chicken</i>	18€
E	knuspriger Ente ^{A1} <i>crispy duck</i>	19€
F	Großgarnelen ^{A1,B} <i>king prawns</i>	20€
G	Seafood ^{B,G,D}	22€

44 BABEKYU

Japanische BBQ Sauce. Zur Auswahl mit
Japanese BBQ sauce. Choose from...

A	Tofu ^{A1,F} 	15€
B	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	16€
C	Tempura Hähnchen ^{A1} <i>tempura chicken</i>	17€
E	knuspriger Ente ^{A1} <i>crispy duck</i>	19€
F	Großgarnelen ^{A1,B} <i>king prawns</i>	20€



SUSHI NIGIRI 2 Stück

Unsere Nigiris werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert. ^{1,2,3,4,6,A1,F,J}

S1 Sake ^{D,J}	Schottischer Lachs - <i>Scottish salmon</i>	6€
S2 Maguro ^{D,J}	Thunfisch - <i>Tuna</i>	6€
S3 Ebi ^{B,J}	Gekochte Riesengarnelen - <i>Cooked king prawns</i>	6€
S4 Anago ^{D,J}	Aal - <i>eel</i>	6€
S5 Hotategai ^{B,J}	Jakobsmuschel - <i>scallop</i>	6€

SUSHI MAKI 6 Stück

S11 Kappa Maki ^K 	Gurke - <i>cucumber</i>	5€
S12 Avocado Maki ^K 	Avocado - <i>avocado</i>	5€
S13 Aupara Maki ^K 	Grüner Spargel - <i>Green asparagus</i>	5€
S14 Sake Maki ^D	Schottischer Lachs - <i>Scottish salmon</i>	6€
S15 Teka Maki ^D	Thunfisch - <i>Tuna</i>	6€
S16 Ebi Avocado Maki ^B	Gekochte Großgarnelen - <i>Cooked king prawns</i>	6€
S17 Golden Bay Maki ^D	Schottischer Lachs, Avocado - <i>Scottish salmon, avocado</i>	6€

URA MAKI 8 Stück

Alle Inside Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam

S21 Yasai roll vegetarisch ^{G,K} 	Avocado, Gurke, Spargel - <i>Avocado, cucumber, asparagus</i>	9€
S22 Alaska roll ^{C,D,K}	Schottischer Lachs ,Avocado , Tobico <i>Scottish salmon, avocado, tobico</i>	11€
S23 Maguro Inside out rolls ^{C,D,K}	Thunfisch, Avocado, Tobico - <i>Tuna, avocado, tobico</i>	12€
S24 Ebi Inside out roll ^{B,C,K}	Panierte Garnelen, Avocado, Tobico <i>Breaded shrimp, avocado, tobico</i>	13€
S25 Yaki - tori roll ^{2,K}	Gegrillte Hähnchen, Gurke, Avocado <i>Grilled chicken, cucumber, avocado</i>	11€



EXTREME ROLL

Alle Outside Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam (8 Stück)

All Outside Rolls contain cream cheese and sesame seeds (8 pieces)

S30 Green roll Vegetarisch ^{1,3,6,G,K} 	Avocado ,Gurke, eingelegter Rettich, Avocado - Mantel <i>Avocado, cucumber, pickled radish, avocado coating</i>	12€
S31 Salmon roll ^{D,G,K}	Lachs, Avocado, Lachs - Mantel <i>Salmon, avocado, salmon coat</i>	13€
S32 Hotate gai roll ^{4,B,G,K,N}	Garnelen im Tempura - Mantel, Avocado, Feuer Kamm Muschel - Mantel, Kaviar <i>Tempura-coated shrimp with avocado, Fire comb mussel with caviar</i>	16€
S33 Crisy tiger roll ^{A1,B,D,G,K}	Garnelen im Tempura - Mantel umhüllt mit Avocado und Lachs <i>Tempura-coated prawns wrapped with avocado and salmon</i>	15€
S34 Spider roll ^{A1,B,D,G,K}	Garnelen im Tempura - Mantel umhüllt mit Spicy Tuna Tatar, Schnittlauch, gemischt und Kaviar <i>Tempura-coated prawns wrapped with Spicy tuna tartare, chives, mixed greens, and caviar</i>	16€
S35 Phoenix roll ^{A1,D,G,K}	Lachs Tempura - Mantel mit Avocado, umhüllt mit Spicy Lachs Tatar, Schnittlauch gemischt und Kaviar <i>Salmon tempura - coated with avocado, wrapped with spicy salmon tartare, mixed chives and caviar.</i>	15€
S36 Rainbow deluxe ^{A1,B,D,G,K}	Garnelen Tempura - Mantel umhüllt mit Garnelen, Thunfisch, Lachs, Avocado und darüber Kaviar <i>Prawn Tempura - a coating wrapped with prawns, tuna, salmon, avocado, and topped with caviar.</i>	16€



EXTREME ROLL

Alle Outside Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam (8 Stück)

All Outside Rolls contain cream cheese and sesame seeds (8 pieces)

S37 Viper roll ^{A1,B,D,K}

Garnelen Tempura - Mantel mit Avocado,
umhüllt mit gegrilltem Aal ,Unagi Sauce
*Prawn tempura coated with avocado,
wrapped in grilled eel, unagi sauce*

17€

S38 Crazy tuna roll ^{D,G,K}

Spicy Tuna Tatar gemischt mit Schnittlauch leicht scharf
mit Avocado, umhüllt mit flambierten Thunfisch
darüber Kaviar und Spicy Tuna Tatar
*Spicy tuna tartare mixed with chives, slightly spicy
with avocado, encased in flambéed tuna
topped with caviar and more spicy tuna tartare*

17€

S39 Crazy salmon roll ^{D,G,K}

Spicy Lachs Tatar gemischt mit Schnittlauch leicht scharf
mit Avocado, umhüllt mit flambierten Lachs
darüber Kaviar und Spicy Lachs Tatar
*Spicy salmon tartare mixed with chives, slightly spicy
with avocado, wrapped with flambéed salmon,
topped with caviar and spicy salmon tartare.*

17€

S40 Tuna roll ^{D,G,K}

Thunfisch ,Avocado , flambierter Thunfisch - Mantel
Tuna, avocado, flambéed tuna - coating

15€

S41 Gold-roll ^{2,G,K}

gegrilltes Hähnchen, Gurke, bedeckt mit Feuerkäse
Grilled chicken, cucumber, covered with fire cheese

14€



SUSHI CRUNCHY ROLLS

Alle Crunchy Rolls beinhalten Frischkäse, Sesam und Seetang Salat. (6 Stück)

All Crunchy Rolls contain cream cheese, sesame seeds, and seaweed salad. (6 pieces)

S51 Yasai Crunchy Roll ^{1,3,6,A1,C,G,K}

10€

panierte Rolle mit eingelegtem Rettich, Gurke, Avocado.

Breaded roll with pickled radish, cucumber, and avocado.

S52 Sake Crunchy Roll ^{1,3,6,A1,D,G,K}

11€

panierte Rolle mit Lachs, eingelegtem Rettich, Avocado.

Breaded roll with salmon, pickled radish, and avocado.

S53 Golden Bay Crunchy Roll ^{1,3,6,A1,D,G,K}

12€

panierte Rolle mit Lachs, Tuna, Garnelen, eingelegtem Rettich, Avocado.

Breaded roll with salmon, tuna, shrimp, pickled radish, and avocado.

S54 Tori Crunchy Roll ^{2,A1,G,K}

11€

panierte Rolle mit Hähnchen, Gurken, Avocado.

Breaded roll with chicken, cucumber, and avocado.

Unsere Crunchy Rolls werden mit Wasabi, Ingwer, Guacamole, Sojasauce, Unagi - und Choa Sushi Mayo serviert.

Our Crunchy Rolls are served with wasabi, ginger, guacamole, soy sauce, unagi and choa sushi mayo.



SASHIMI SET

S60 Sake - maguro ^D	3 Stk Lachs , 3 Stk Thunfisch <i>3 pcs salmon, 3 pcs tuna</i>	14€
S61 Sake sashimi ^D	6 Stk Schottischer Lachs, Rettich <i>6 pcs Scottish salmon, radish</i>	14€
S62 Maguro sashimi ^D	6 Stk Thunfisch, Rettich <i>6 pcs tuna, radish</i>	15€
S63 Moriawase ^{D,B,N}	14 Stk gemischtes Sashimi, Kaviar <i>14 pcs mixed sashimi, caviar</i>	30€
S64 Hamachi Sashimi	6 Stk Gelbflossenmakrele, Rettich <i>6 pcs yellowfin mackerel, radish</i>	15€

Unsere Sashimi Sets werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert. ^{1,2,3,4,6,A1,F,J}
Our sashimi sets are served with wasabi, ginger and soy sauce.



SUSHI MENUS

S71 VEGGIE SET ^{A1,G,K} (Vegetarisch)

23€

2 x Maki-rolls, 1 x Extreme Roll, 1 x Crunchy Roll

S72 SUSHI CHEF'S TIP ^{A1,2,B,D,G,K,N} (für eine Personen)

32€

Sashimi , Nigiri , Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll

S73 GOLDEN BAY SURPRISE ^{A1,2,B,D,G,K,N} (für zwei Personen)

55€

Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll.



KINDER - MENÜ €

K1 Happy Kids ^{A1,K}	frittiertes Freiland - Maishähnchen, Gemüse, Reis. <i>Deep-fried free-range corn-fed chicken, vegetables, rice.</i>	10€
K2 Maki Mix 18 Stk ^{D,K}	Lachs Maki, Avocado Maki, Kappa Maki . <i>Salmon Maki, Avocado Maki, Kappa Maki.</i>	12€

DESSERT

D1 COCO BANANE ^{A1,G}		7€
D2 DORAYAKI CAKE ^{A1,G}	Japanischer Kuchen - <i>Japanese cake</i>	7€
D3 PANNA COTTA ^G	Mit Erdbeer - <i>with strawberry</i>	7€
D4 MOCHI EISCREME ^{A1,G}	Japanischer Reiskuchen, gefüllt Mit versch. Eissorten <i>Japanese Rice Cakes, Filled With various ice cream flavors</i>	9€

BEILAGEN

Gekochter Reis	3€
Udon-Nudel	5€
Beilagensalat	3€
Sauce	3€



SOFTDRINKS

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

FRUCKT SÄFTE/NEKTA

Alle Fruchtsäfte auch als Saftschorle erhältlich
All fruit juices also available as spritzers

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

TEE UND TEE KREATIONEN

TEE

Kannchen

121. Jasmin Tee <i>Jasmin tea</i> ^G	5€
122. Grüntee <i>Green tea</i> ^G	5€
123. Frische Minze <i>Fresh mint</i>	5€

TEE KREATIONEN

124. Frischer Ingwer – Orange fresh ginger - orange	6€
125. Frischer Ingwer - Minze fresh ginger - mint	6€
126. Frischer Zitronengras Ingwer Lemongrass Ginger	6€
127. Frischer Ingwer - Minze – Limette Honig	6€
128. Frischer Kumquat, Ingwer - Minze – Limette, Honig	6€

im Glas 0,4l
mit Eiswürfel

Kannchen
(heiß)

131. Litschi Tee / Lychee tea	6€	6€
132. Pfirsich Tee / peach tea	6€	6€
133. Zitrone Tee / lemon tea	6€	6€

KAFFEE

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

150. NÂU NÓNG ^{F,7}	6€	151. NÂU ĐÁ ^{F,7}	7€
Viet. Schwarzer Espresso mit gezuckerter Kondensmilch <i>Vietnamese Black espresso with sweetened condensed milk</i>		Viet Espresso auf Eiswürfeln & gezuckerter Kondensmilch <i>Vietnamese espresso on ice cubes & sweetened condensed milk</i>	



FRESH HOMEMADE

Alkoholfrei / Alcoholfree

- | | | | |
|---|--------------|---|------------|
| 160. CHANH HÚNG Limetten Limonade | 0,4L
6,5€ | 165. ANANAS LIMONADE | 0,4L
7€ |
| Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda
<i>Limes, cane sugar, mint, soda</i> | | Ananas, Ananasirup,
Limetten, Minze, Soda
<i>Pineapple, pineapple syrup,
lime, mint, soda</i> | |
| 161. KUMQUAT LIMONADE | 7€ | 166. RASPBERRY LIMONADE | 7€ |
| Kumquat, Holunderblütensirup,
Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda
<i>Kumquat, elderflower syrup,
lime, cane sugar, mint, soda</i> | | Raspberry, beerensirup, Limetten,
Rohrzucker, Minze, Soda
<i>Raspberry, berry syrup, limes,
cane sugar, mint, soda</i> | |
| 162. PASSION TIME Maracuja Limonade | 7€ | 167. EXOTIC CHIA BOMBE | 7€ |
| Maracuja Frucht, Maracuja sirup,
Litschisaft, Soda
<i>Passion fruit, passion syrup,
lychee juice, soda</i> | | Litchi-, Maracuja-, Ananas,
Mangosaft, Bio Chiasamen, soda
<i>Lychee-, passion fruit-, pineapple,
mango juice, organic chia seeds, soda</i> | |
| 163. LIME LEMONGRAS ⁶ | 7€ | 168. GOLDEN DREAM | 6,5€ |
| Limetten, Zitronengras,
Rohrzucker, Grüntee, Soda
<i>Limes, lemongrass, cane sugar,
green tea, soda</i> | | Mango Lassi | |
| 164. LITSCHI LIMONADE | 7€ | | |
| Litschifrucht, Litschisirup,
Limetten, Minze, Soda
<i>Lychee fruit, Lychee syrup,
lime, mint, soda</i> | | | |



FRESH HOMEMADE

mit Alkohol / with alcohol

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|------|
| 203 | MOJITO ^G | 10,5€ | 205 | LYCHEE MARTINI | 9,5€ |
| | Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Soda
<i>rum, lime, cane sugar, fresh mint, soda</i> | | | Vodka, Litchilikör, Litchi
<i>Vodka, Lychee liqueur, lychee</i> | |
| 204 | MANGO MOJITO | 10,5€ | 207 | HUGO | 8,5€ |
| | Rum, Mangopüree, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Soda
<i>rum, mango puree, lime, cane sugar, fresh mint, soda</i> | | | Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, frische Minze
<i>Prosecco, elderflower syrup, lime, fresh mint</i> | |
| | | | 208 | APEROL SPRITZ | 8,5€ |
| | | | | Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheiben
<i>Aperol, Prosecco, soda, orange slices</i> | |

BIER

- | | | |
|---------------------------------------|----------|----------|
| 211. König Pilsener vom Fass | 0,25L 4€ | 0,40L 5€ |
| 212. Radler Bier mit Sprite | 0,25L 4€ | 0,40L 5€ |
| 213. Diesel Bier mit Cola | 0,25L 4€ | 0,40L 5€ |
| 214. Asahi Bier Light beer from Japan | | 0,33L 5€ |
| 215. Hefeweizen | | 0,50L 5€ |
| 216. Alk. frei Hefeweizen | | 0,50L 5€ |

SAKE

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 218. Ozeki Hot Sake Junmai | 150ml 8€ |
| 219. Ozeki Cold Sake Junmai | 150ml 8€ |



WEIN

WEIN WEIß

221. Grau Burgunder trocken	0,2L 8€
223. Riesling trocken	8€
224. Rosé halbtrocken	8€

WEIN ROT

225. Merlot trocken	8€
226. Dornfelder trocken	8€

CLASSIC LONGDRINKS

231. Cuba Libre ^{G,H,M}	8,5€
233. Whiskey Cola ^{G,H,M}	8,5€
234. Campari Orange ^H	8,5€

SPIRITUOSE

RUM

	2 cl	4 cl
243. Havana Club 3 Jahre 40% Kuba	3€	5€
244. Captain Morgan White Rum 37.5% GB	3€	4,5€
245. Bacardi Carta Blanca 38% Bermuda	3€	4,5€

Vodka

246. Absolut 40% Schweden	3€	5€
---------------------------	----	----

Liköre/Bitter

253. Jägermeister 35% Deutschland	3€	4,5€
254. Campari 25% Italien	3€	4,5€
255. Baileys	3€	4,5€
256. Tequila	3€	4,5€
257. Ramazotti	3€	4,5€
258. Linie	3€	4,5€
259. Grappa	3€	4,5€
260. Raki	3€	4,5€