

## Suppen, Vorspeisen & Salat

-  **1 Buddha-Rolle – 2 Stück (kalt)** <sup>A)E)F)</sup> 4,90 €  
Reispapier, gefüllt mit sautiertem Seitan, Koriander, Gurke und Salat.  
Serviert mit einem Erdnuss-Hoi-Sin-Dip
- 2 Sommer-Rolle Ebi – 2 Stück (kalt)** <sup>A)B)E)F)</sup> 6,30 €  
Reispapier, gefüllt mit Garnelen, Reismudeln, Koriander, Gurke und Salat. Serviert mit einem Erdnuss-Hoi-Sin-Dip
- 3 Gyoza – 5 Stück** <sup>A)F)</sup> 5,90 €  
Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
- 4 Spring in Rolls** <sup>F)D)</sup> 5,90 €  
Knusprige Reisblätter-Rolle, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Möhren.  
Serviert mit einem Yuzu-Ingwer-Dip
- 5 Tori Kara** <sup>A)C)</sup> 5,90 €  
Knuspriges Hühnerfleisch mit Spicy-Mayo
-  **6 Edamame** 4,90 €  
Gekochte grüne junge Sojabohnen mit Meersalz
- 7 Ebi Tempura – 2 Stück** <sup>A)C)F)</sup> 5,20 €  
Panierte Großgarnele mit Teriyakisauce
- 10 Miso-Suppe** <sup>A)F)D)</sup> 4,20 €  
Mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
-  **11 Kokos-Kürbis-Suppe** <sup>A)G)</sup> 5,20 €  
Mit feinen Gemüwestreifen, Seitan und Süßkartoffelchips
- 12 Frühlingsduft** <sup>3)A)B)K)</sup> 5,90 €  
Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert in herzhafter Kräuter-Fleischsuppe mit Pak Choi, Bambus und Sesamöl
-  **13 Wakame-Salat** <sup>K)2)3)</sup> 4,90 €  
Algensalat mit Sesam
- Green Garden**  
Knackiger gemischter Salat mit Tomaten-Avocado-Salsa und Dressing nach Wahl:  
Mildes Chili-Joghurt-Dressing<sup>G)</sup> oder Gomaee-Sesam-Dressing<sup>K)</sup>
-  **15 mit gebratenem, hausgemachtem Seitan** <sup>A)F)</sup> 10,90 €
- 16 mit gegrillter Maishühnchenbrust** <sup>A)F)</sup> 13,90 €
- 17 mit gegrilltem Lachs-Teriyaki** <sup>A)D)F)</sup> 14,90 €
- 18 mit gegrillten Black Tiger Garnelen** <sup>B)F)</sup> 16,90 €
- 19 mit knuspriger Entenbrust** <sup>A)F)</sup> 15,20 €



## Bún <sup>A) D) E) F) N)</sup>

Dünne Reisnudeln auf Wildkräutersalat, mit Gurke, Sprossen und Koriander.

Dazu eine Yuzu-Ingwer-Vinaigrette\*.

Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Frühlingszwiebel-Schalotten-Pesto

- 20 Bun Vit (scharf)** – mit knusprigen Entenstreifen, Zitronengras, Zwiebeln und Lauch <sup>A) D) E) F) N)</sup> 15,50 €
- 21 Bún Tôm** – mit gegrillten Black Tiger Garnelen <sup>B) D) F)</sup> 16,90 €
- 22 Bún Bò (scharf)** – mit gebratenem, geschnetzeltem Rindfleisch, mariniert in Chili und Zitronengras. Mit Zwiebeln und Lauch <sup>3) D) E) F) N)</sup> 15,90 €
- 23 Bún Nem** – mit knusprigen Reisblätter-Rollen, gefüllt mit Hühnchenfleisch <sup>D) F)</sup> 13,50 €
- 24 Bún Chay** – mit gebratenem Seitan-Tofu-Mix – vegan <sup>A) F)</sup> 11,90 €

Bun Bo  
mit Rindfleisch



## Noodsou - Cări <sup>2) E) G)</sup>

Cremiges Kokos-Curry mit eingekochten Süßkartoffeln und Kürbis.

Mit Gemüse der Saison, verfeinert mit Thai Basilikum und Zitronengras.

Serviert mit Erdnüssen und Duftreis (scharf)

Wahlweise

- 25 Cări Chay** – mit Seitan-Tofu-Mix <sup>A) E) G)</sup> 11,90 €
- 26 Cări Ga** – mit gegrillter Maishähnchenbrust <sup>A) E) G)</sup> 14,90 €
- 27 Cări Tôm** – mit Black Tiger Großgarnelen <sup>B) E) G)</sup> 16,90 €
- 28 Cări Vit** – mit knuspriger Entenbrust <sup>A) E) G)</sup> 16,90 €
- 29 Cări Bò** – mit geschnetzelter Rindfleisch <sup>E) G)</sup> 15,90 €

\* | **Yuzu-Ingwer-Vinaigrette:** leckere Vinaigrette, hergestellt mit feinem Ingwer, fruchtig-frischer Yuzu-Frucht und aromatischer Fischsauce (nicht bei Nr. 22)

## Noodles

---

Hausgemachte Eiernudeln, gebraten mit Gemüse – dazu wahlweise <sup>A) C)</sup>

-  **31** **gebratener Seitan-Tofu-Mix** <sup>A) C) F)</sup> 10,90 €
- 32** **gegrilltes Chicken Teriyaki** <sup>A) C) F)</sup> 13,90 €
- 33** **knusprige Ente Teriyaki** <sup>A) C) F)</sup> 15,90 €

## Noodles

---

- 34** **Yaki Udon** <sup>A) K) F) N)</sup> 15,90 €  
Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch, Pak Choi, Möhren, Sesam und Sojasprossen
- 35** **Königin der Meere** <sup>A) B) C) D) N)</sup> 18,50 €  
Frische, hausgemachte Eiernudeln mit Garnelen, Lachs, Tintenfisch und Gemüse in leicht scharfer Curry-Tomatensauce mit Knoblauch

## Asian Specialities

---

- 41** **Rindfleisch nach Vietnam-Art (scharf)** <sup>A) F) J) K) N) 3)</sup> 15,90 €  
Geschnetzeltes vom Rind, mariniert in Chili und Zitronengras, gebraten mit Lauch und Zwiebeln. Serviert mit Duftreis
-  **42** **Fastenspeise der Buddhisten** <sup>A) F) K)</sup> 11,90 €  
Gebratenes Gemüse mit hausgemachtem Seitan, Ingwer, Knoblauch und Sesamöl. Verfeinert mit karamellisierter Sojasauce. Serviert mit Duftreis
- 43** **Dakgang Jeong** <sup>A) K) J) E)</sup> 14,50 €  
Knuspriges Hühnerfleisch mit Erdnüssen und Sesam, geschwenkt in einer scharfen Knoblauchsauce. Serviert mit Duftreis
- 44** **Teriyaki Salmon** <sup>A) D) F) K)</sup> 18,50 €  
Gegrillter Lachs Teriyaki mit Wildkräutersalat und saisonalem Gemüse. Serviert mit Süßkartoffeln
- 45** **Ga Xao Xa** <sup>N) 3)</sup> 14,50 €  
Gebratene Hühnerbrust mit Zitronengras, Thai Basilikum, Ingwer und Gemüse. Serviert mit Duftreis
- 46** **Lucky Duck** <sup>A) F) N) 3)</sup> 16,90 €  
Knusprige Entenbrust mit Gemüse und pikanter Sojasauce. Serviert mit Duftreis
- 47** **Chow Chicken** <sup>F) H) N) 3)</sup> 14,50 €  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Gemüse und Cashewkernen

**Seitan:** Seitan wird als leckere Fleisch-Alternative aus Weizengluten hergestellt. Perfekt für Vegetarier und Veganer geeignet.

## Vietnamese Pho Noodle Soup <sup>D) F) 3)</sup>

Traditionell mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern in einer Fleischbrühe. Raffiniert abgeschmeckt mit Zimt, Anis und Ingwer

- |           |                                                |         |
|-----------|------------------------------------------------|---------|
| <b>51</b> | <b>mit zartem Rindfleisch</b>                  | 13,50 € |
| <b>52</b> | <b>mit in Knoblauch gebratenem Rindfleisch</b> | 13,90 € |
| <b>53</b> | <b>mit gegrilltem Rinderfilet</b>              | 16,90 € |

## Japanese Ramen <sup>K) 3)</sup>

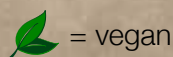
Unsere leckeren japanischen Ramen-Suppen erhalten Sie in verschiedenen, vielseitigen Variationen. Wir verwenden nur beste, frische Zutaten und eine sorgsam hergestellte Brühe – für das besondere Japan-Feeling

- |                                                                                             |                                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>54</b>                                                                                   | <b>Chicken Teriyaki Ramen</b> <sup>A) C) F) 3) 4)</sup>                                                                 | 13,90 € |
|                                                                                             | Nudeln mit gegrilltem Chicken Teriyaki in einem Soja-Fond mit Pak Choi, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln              |         |
| <b>55</b>                                                                                   | <b>Wan Tan Ramen</b> <sup>A) B) C) 3)</sup>                                                                             | 15,20 € |
|                                                                                             | Nudeln und Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Garnelenfüllung. Dazu Chashu, Lava-Ei, Narutomaki und Gemüse              |         |
| <b>56</b>                                                                                   | <b>Tan Tan Mi</b> <sup>A) C) F) K) 3) 4)</sup>                                                                          | 14,90 € |
|                                                                                             | Nudelsuppe auf Sesam-Miso-Basis, Gemüse, Chashu und gebratenem Schweinehack. Verfeinert mit Chili-Öl                    |         |
| <b>57</b>                                                                                   | <b>Tokio Udon</b> <sup>A) B) C) D) F) K) 3) 4)</sup>                                                                    | 15,50 € |
|                                                                                             | Japanische Udon Nudeln mit geschmortem Schweinebauch, Lava-Ei, Narutomaki Mais und Gemüse                               |         |
| <b>58</b>                                                                                   | <b>Tokio Ramen</b> <sup>A) B) C) D) F) K) 3) 4)</sup>                                                                   | 15,50 € |
|                                                                                             | Nudeln mit geschmortem Schweinebauch, Lava-Ei, Narutomaki, Mais und Gemüse                                              |         |
|  <b>59</b> | <b>Yasai Miso</b> <sup>A) C) F) K) 3) 4)</sup>                                                                          | 11,90 € |
|                                                                                             | Vegetarische Ramen mit Nudeln, gebratenem Gemüse, Tofu, Lava-Ei, Mais und Sesam                                         |         |
|  <b>60</b> | <b>Osaka</b> <sup>A) F) K) 3)</sup>                                                                                     | 11,90 € |
|                                                                                             | Japanische Udon Nudeln mit gebratenem Seitan in einer Miso Brühe mit Pak Choi, Sojasprossen, Mais und frischen Kräutern |         |

**Chashu:** mariniertes Schweinefleisch

**Tofu:** Tofu wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt.


Eine weitere, leckere Fleisch-Alternative für Vegetarier und Veganer





## Nigiri

Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann belegt.

|                                                                                                              | <b>2 Stück</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>201 Sake</b> Lachs <sup>D)</sup>                                                                          | 4,60 €         |
| <b>202 Maguro</b> Thunfisch <sup>D)</sup>                                                                    | 4,90 €         |
| <b>203 Ibodai</b> Butterfisch <sup>D)</sup>                                                                  | 4,90 €         |
| <b>204 Saba</b> Makrele <sup>D)</sup>                                                                        | 4,80 €         |
| <b>205 Ebi</b> gekochte Riesengarnele <sup>B)</sup>                                                          | 4,90 €         |
| <b>206 Hotategai</b> Jakobsmuschel <sup>N)</sup>                                                             | 6,00 €         |
| <b>207 Unagi</b> gegrillter Aal <sup>D)</sup>                                                                | 5,80 €         |
|  <b>208 Avocado</b> Avocado | 4,20 €         |
| <b>209 Salmon Rose</b> flambierter Lachs und Lachs-Tartar <sup>D)</sup>                                      | 7,00 €         |
| <b>210 Tuna Rose</b> flambierter Thunfisch und Thunfisch-Tartar <sup>D)</sup>                                | 7,00 €         |



## Sashimi

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. In feinen Scheiben.





|                                                                                                     | <b>6 Stück</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>220 Sashimi Sake</b> <sup>D)</sup><br>Lachs                                                      | 11,00 €        |
| <b>221 Sashimi Maguro</b> <sup>D)</sup><br>Thunfisch                                                | 12,50 €        |
| <b>222 Maguro Toro</b> <sup>D)</sup><br>Lachs und Thunfisch                                         | 12,00 €        |
| <b>223 Sashimi Moriawase</b> <sup>B)D)N)</sup><br>Verschiedene Sorten Rohfisch, Garnele und Oktopus | 25,50 €        |



## Maki

Werden von Hand gerollt.  
Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis und beispielsweise rohem Fisch und Gemüse.

**8 Stück**

- |                                                                                            |                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>301</b>                                                                                 | <b>Sake Maki</b> Lachs <sup>D)</sup>                                 | 4,90 € |
| <b>302</b>                                                                                 | <b>Sake Avocado Maki</b> Lachs und Avocado <sup>D)</sup>             | 4,90 € |
| <b>303</b>                                                                                 | <b>Tekka Maki</b> Thunfisch <sup>D)</sup>                            | 5,20 € |
| <b>304</b>                                                                                 | <b>Tekka Avocado Maki</b> Thunfisch und Avocado <sup>D)</sup>        | 5,20 € |
| <b>305</b>                                                                                 | <b>Ebi Tempura Maki</b> Riesengarnele mit Spezialsauce <sup>B)</sup> | 6,90 € |
|  <b>306</b> | <b>Asparagus Maki</b> Spargel und Sesam <sup>K)</sup>                | 4,60 € |
|  <b>307</b> | <b>Kappa Maki</b> Gurke und Sesam <sup>K)</sup>                      | 4,00 € |
|  <b>308</b> | <b>Avocado Maki</b> Avocado und Sesam <sup>K)</sup>                  | 4,50 € |
|  <b>309</b> | <b>Rocket Maki</b> Rucola und Frischkäse <sup>G)</sup>               | 4,50 € |
| <b>310</b>                                                                                 | <b>Salmon Skin Maki</b> knusprige Lachshaut <sup>D)</sup>            | 5,20 € |



## Inside-Out

Bei dieser Rolle befindet sich der Reis außen und umschließt die Zutat. So kann diese Rolle zusätzlich mit Sesam oder Fischrogen umhüllt werden.

**5 Stück**

- |            |                                                                                                        |        |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>401</b> | <b>Sake Inside-Out</b> <sup>A)D)F)K)</sup><br>Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko und Sesam                  | 4,80 € |
| <b>402</b> | <b>Maguro Inside-Out</b> <sup>A)D)F)K)</sup><br>Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko und Sesam            | 5,00 € |
| <b>403</b> | <b>California Inside-Out</b> <sup>A)B)C)D)F)K)</sup><br>Krebs-Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko und Sesam | 4,40 € |
| <b>404</b> | <b>Spicy Tuna Inside-Out</b> <sup>D)K)</sup><br>Thunfisch-Tartar, Gurke und Sesam                      | 5,20 € |
| <b>405</b> | <b>Salmon-Tartar Inside-Out</b> <sup>D)K)</sup><br>Lachs mit Chili-Mayonnaise, Gurke und Sesam         | 5,40 € |

## Inside-Out

Bei dieser Rolle befindet sich der Reis außen und umschließt die Zutat. So kann diese Rolle zusätzlich mit Sesam oder Fischrogen umhüllt werden.

5 Stück

- |     |                                                                                                             |        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 406 | <b>Tuna-Tartar Inside-Out</b> <sup>D) K)</sup><br>gekochter Thunfisch mit Chili-Mayonnaise, Gurke und Sesam | 5,40 € |
| 407 | <b>Yakitori Inside-Out</b> <sup>K)</sup><br>Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Sesam, Speziialsauce             | 4,60 € |
| 408 | <b>Rocket Inside-Out</b> <sup>G) K)</sup><br>Rucola, Gurke, Sesam und Frischkäse                            | 4,40 € |
| 409 | <b>Vegeta Inside-Out</b> <sup>K)</sup><br>Spargel, Gurke, Avocado und Sesam                                 | 4,60 € |



## noosou crunchy Rolls

Gebackene Sushi-Rollen,  
lecker gefüllt. Dazu Speziialsauce

8 Stück

- |     |                                                                                                        |        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 420 | <b>Gebackene Salmon</b> <sup>A) D) G)</sup><br>gebackene Rolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse       | 6,90 € |
| 421 | <b>Gebackene Chicken</b> <sup>A) G)</sup><br>gebackene Rolle mit Hühnerfleisch, Avocado und Frischkäse | 7,30 € |
| 422 | <b>Gebackene Ebi</b> <sup>A) B) G)</sup><br>gebackene Rolle mit Garnele, Avocado und Frischkäse        | 7,50 € |
| 423 | <b>Gebackene Tuna</b> <sup>A) D) G)</sup><br>gebackene Rolle mit Thunfisch, Avocado und Frischkäse     | 7,50 € |
| 424 | <b>Gebackene Vegeta</b> <sup>A) G)</sup><br>gebackene Rolle mit Avocado, Frischkäse und Gurke          | 6,80 € |

### ZUSATZSTOFFE

- 1) Antioxidationsmittel 2) Farbstoffe 3) Geschmacksverstärker 4) Konservierungsmittel  
5) geschwärzt A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse  
F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam  
M) Lupinen N) Weichtiere

Hinweis : Alle Sorten Sushi können Spuren von Sesam und Senf enthalten

# Menus

Jedes Menu mit Misosuppe



Menu 1 7,90€

1 Misosuppe,  
8 Kappa Maki,  
8 Avocado Maki



Menu 2 11,90€

1 Misosuppe,  
8 Kappa Maki,  
8 Avocado Maki,  
5 Vegeta Inside Out



Menu 3 15,50€

1 Misosuppe,  
8 Kappa Maki,  
5 Tam My Roll,  
8 gebackene Vegeta



Menu 4 9,20€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
8 Tekka Maki



Menu 5 8,50€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
5 California Inside Out



Menu 6 10,90€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
3 Sake Nigiri



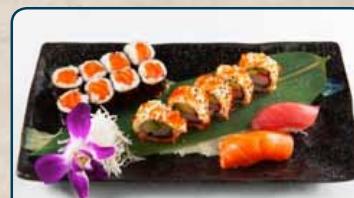
Menu 7 13,90€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
8 Tekka Maki  
5 California Inside Out



Menu 8 13,20€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
5 California Inside Out  
5 Sake Inside Out



Menu 9 13,20€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
5 California Inside Out  
2 Nigiri (Sake, Magro)



Menu 10 17,50€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
8 Tekka Maki  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)



Menu 11 16,50€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
5 California Inside Out  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)



Menu 12 16,90€

1 Misosuppe,  
8 Sake Maki,  
6 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro,  
2 Butterfisch)





Menu 13 15,50€

1 Miso Suppe,  
5 Ebi Tempura Roll,  
5 California Inside Out,  
8 gebackene Lachs



Menu 14 15,90€

1 Miso Suppe,  
5 Ebi Tempura Roll,  
2 Ebi Tempura  
8 gebackene Lachs



Menu 15 21,00€

1 Miso Suppe,  
10 Nigiri (3 Sake, 3 Maguro,  
2 Ebi, 2 Butterfisch)



Menu 16 26,90€

1 Miso Suppe, 8 Sake Maki, 5  
California IO, 5 Sake IO,  
2 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro),  
8 gebackene Lachs



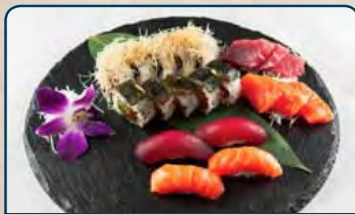
Menu 17 21,90€

1 Miso Suppe, 8 Sake Maki,  
5 California IO, 4 Nigiri  
(2 Sake, 2 Maguro),  
5 Ebi Tempura Rolls



Menu 18 20,90€

1 Miso Suppe, 5 Chicken Rolls,  
5 Yakitori IO, 5 Ebi Tempura  
Rolls, 8 gebackene Chicken



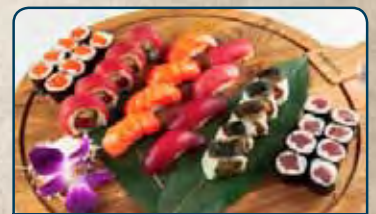
Menu 19 36,00€

1 Miso Suppe, 5 Sakura Rolls,  
5 Dynamite Tuna Rolls,  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro),  
6 Sashimi (Lachs, Thunfisch)



Menu 20 28,90€

2 Miso Suppen, 8 Sake Maki,  
5 California IO, 5 Sake IO,  
5 Ebi Tempura Rolls, 2 Ebi  
Tempura, 8 gebackene Lachs



Menu 21 39,90€

2 Miso Suppen, 8 Sake Maki,  
8 Nigiri (4 Sake, 4 Maguro),  
8 Tekka Maki, 5 Sakura Rolls,  
5 Philadelphia Rolls



Menu 22 37,50€

2 Miso Suppen, 8 Sake Maki,  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro),  
8 Tekka Maki, 5 California  
IO, 5 Sake IO, 5 Ebi Tempura  
Rolls, 8 gebackene Lachs



**Unsere Sushi-Spezial Empfehlung**  
mit einer Miso Suppe pro Person

Menu 23 **Sushiplatte für 1 Person** 28,00 €

Menu 24 **Sushiplatte für 2 Personen** 54,00 €

Menu 25 **Sushiplatte für 3 Personen** 78,00 €

Menu 26 **Sushiplatte für 4 Personen** 105,00 €

# Noosou Style Sushi

Probieren Sie unsere besonderen  
Sushi-Kreationen mit Speziaisaucen  
und lassen Sie sich überraschen, wie  
vielseitig Sushi sein kann

**5 Stück**



**502**

## Lachs Oshi <sup>D)</sup>

8,70 €

Sushireis, flambierter Lachs, Chili-Mayo



**503**

## noosou Roll <sup>A)B)D)K)</sup>

7,20 €

gebackene Garnele, Gurke, Spicy-Mayo,  
Sesam, flambierter Lachs und Unagi Sauce



**504**

## Ben Roll <sup>A)B)C)D)K)</sup>

7,40 €

gebackene Garnele, flambierter Thunfisch, Gurke,  
Sesam, Spicy-Mayo und Unagi-Sauce



**505**

## Fuji Roll <sup>A)B)K)</sup>

7,90 €

gebackene Garnele, flambiertes Rinderfilet, Gurke,  
Sesam und Honig-Sauce



**506**

## Ebi Tempura Roll <sup>A)B)D)F)K)</sup>

5,70 €

gebackene Garnele, Gurke, Tobiko und Sesam

507

**Tam An Roll** <sup>A)B)D)G)K)</sup>

7,20 €

California Roll, Frischkäse, flambierter Lachs,  
Sesam und Röstzwiebeln



508

**Chiba Roll** <sup>A)K)</sup>

7,70 €

gebackene Avocado, Lauchzwiebeln, flambiertes  
Rinderfilet, Sesam und Honig-Sauce



509

**Tournedos Roll** <sup>A)F)</sup>

7,20 €

gegrilltes Rinderfilet, Knoblauchchips,  
gebackene Fadennudeln und Honig-Sauce



510

**Chicken Roll** <sup>A)C)</sup>

6,20 €

gegrilltes Maishühnchen, Gurke,  
Spicy-Mayo und gebackene Fadennudeln



511

**Lo Friends Roll** <sup>A)D)</sup>

6,20 €

gekochter Lachs, Spicy-Mayo, Gurke  
und gebackene Fadennudeln



512

**Do Friends Roll** <sup>A)D)</sup>

6,20 €

gekochter Thunfisch, Spicy-Mayo, Gurke  
und gebackene Fadennudeln



513

**Rainbow Roll** <sup>B)C)D)F)G)</sup>

7,70 €

California Roll und Frischkäse, umwickelt mit Lachs,  
Thunfisch, Avocado und Tobiko



# Noosou Style Sushi

5 Stück



514

## Taiyo Roll <sup>D)G)K)</sup>

7,20 €

California Roll, Frischkäse und Sesam,  
umwickelt mit Lachs



515

## Philadelphia Roll <sup>D)G)K)</sup>

7,50 €

Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam,  
umwickelt mit Thunfisch



516

## Sakura Roll <sup>D)G)</sup>

6,70 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, Avocadocreme  
und knusprige Chips



517

## Alaska Roll <sup>D)G)K)</sup>

7,90 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, gegrillter Aal,  
Sesam und Unagi-Sauce



518

## Ikesu Roll <sup>C)D)K)</sup>

7,20 €

Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Lachs,  
Spicy Mayo und Unagi-Sauce



519

## Dynamite Tuna Roll <sup>A)D)</sup>

7,20 €

Thunfisch, Gurke und gebackene Fadennudeln

520

**Shrimp Rock** <sup>A) B)</sup>

9,20 €

California Roll, gebackene Garnele,  
Avocadocreme, Peperoni und Schnittlauch



521

**Prawn Tower Roll** <sup>A) B)</sup>

7,20 €

Tempura, Gurke, gebackene Garnele,  
Avocado und Avocadocreme



522

**Scallop Tower** <sup>B) C) G) N)</sup>

11,50 €

California Roll, Frischkäse, flambierte Jakobsmuschel,  
Schnittlauch und Trüffelmayo



523

**Lachs Tartar** <sup>D) K)</sup>

8,20 €

gebackene Avocado, Lauchzwiebel,  
Lachs-Tartar und Sesam



524

**Tuna Tartar** <sup>D) K)</sup>

8,70 €

gebackene Avocado, Lauchzwiebel,  
Thunfisch-Tartar und Sesam



 525

**Buddha Roll** <sup>K)</sup>

6,70 €

Spargel, Gurke, Sesam, Avocado



 526

**Tam My Roll** <sup>C) D) K)</sup>

6,20 €



gebackene Avocado, Lauchzwiebeln, Blattspinat,  
Sesam und Unagi-Sauce







## Desserts

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Dessertkreationen verführen

-  **61 Green Tea Dream <sup>H)</sup>** 6,90 €  
leckeres Grüntee-Eis mit Obst, Mangopuree und karamellisierten Nüssen
-  **62 Panna Coco** 6,90 €  
hausgemachte Panna Cotta aus cremiger Kokosmilch.  
Getoppt mit Chili-Mango-Creme



### Mochi Ice Cream – je 2 Stück

süße, japanische Reiskuchen – mit Mochi-Eis gefüllt

-  **65 Green Tea Ice Cream Mochi <sup>A)C)G)H)K)</sup>** 5,90 €
-  **66 Mango Ice Cream Mochi <sup>A)C)E)F)G)</sup>** 5,90 €

### Mochi – je 2 Stück

süße, japanische Reiskuchen – lecker gefüllt

-  **67 Strawberry Cheesecake Mochi <sup>A)C)E)F)G)H)</sup>** 5,90 €
-  **68 Chocolate Mochi <sup>F)G)H)K)</sup>** 5,90 €



# Heißgetränke



## Tee • Kännchen

- Indien Chai BIO  
4,40 €
- China Wuyuan Jasmin BIO  
4,40 €
- Japan Sencha Extra Fine BIO  
4,40 €

## Tee • Glas

- China Wuyuan Jasmin BIO  
2,90 €
- Japan Sencha BIO  
2,90 €
- Minze BIO  
2,90 €
- Ingwer BIO  
2,90 €

## noosou Tee Kreationen • Big Bowl

### Sweet Ginger Darling

mit frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten und Honig  
4,80 €

### Erwachen

mit frischen Minzblättern, Zitronenscheiben und Honig  
4,50 €

### Zen Garden

mit Longan-Frucht, Gojibeeren, frischem Ingwer, Süßholz und Honig  
4,80 €

### Blütenzauber

sanfte Grünteeblätter, Jasminblüten und Rosenknospen und Honig  
4,80 €

### Vital

frischer Ingwertee, Orangenscheiben, Kumquat, Minze und Honig  
4,80 €



# Getränke

## Kaffeespezialitäten

Café Crema  
2,90 €

Espresso  
2,20 €

Doppelter Espresso  
3,20 €

Espresso Macchiato  
3,00 €

Cappuccino  
3,50 €

Latte Macchiato  
3,50 €

Café au Lait  
3,70 €

## Softdrinks

Coca Cola <sup>1,3)</sup>, Coca Cola Light/Zero <sup>1,3,4,6,10)</sup>  
Sprite <sup>6)</sup>, Mezzo Mix <sup>1,3,6)</sup>, Fanta <sup>1,6,7)</sup>  
0,33l 3,50 €

**Apollinaris**  
Selection oder Vio still  
0,25l 3,10 €

**Apollinaris**  
Flasche – Selection oder Vio still  
0,75l 6,40 €

**Schweppes**  
Bitter Lemon <sup>2,4)</sup>, Ginger Ale <sup>1)</sup>, Tonic Water  
0,2l 3,30 €

**Granini Säfte**  
Apfel, Orange, Ananas, Maracuja,  
Cranberry, Mango, Rhabarber\*  
0,2l 3,20 € 0,4l 4,80 €

Saftschorle  
0,4l 4,20 €



Rhabarbernektar\*



# Getränke

Homemade Ice Tea • 0,5 L • 4,90 €

## Lemon Grass Ice Tea

Grüner Tee, Maracujaft, belebendes Lemongrass-Aroma

## Peppermint Ice Tea

Grüner Tee, Limetten, belebende Minze, Minzsirup, Apfelsaft

## Ginger Ice Tea

Grüner Tee, Apfelsaft, aromatischer Ingwer

## Cranberry Ice Tea

Grüner Tee, Cranberrys, Cranberrysaft, frische Limettenscheiben

## Mango Strawberry Ice Tea

Grüner Tee, Mangosaft, Erdbeerpüree, Lime Juice

## Mango Rhabarber Ice Tea

Grüner Tee, Mangopüree, Rhabarber \*, Lime Juice

## Raspberry Ice Tea

Grüner Tee, Himbeeren, Basilikumperlen, Zitronengras, Limettensaft, Apfelsaft

Homemade Lemonade • 0,5 L • 4,90 €

## Refresh

mit Yuzu, Zitrone und frischer Minze

## Morgentau

mit Basilikum, Ingwer und Basilikumperlen

## Freudentaumel

mit Yuzu, Lemongrass, Minze und Zitronenscheiben

## Sunrise

mit frischer Limette, Rhabarber und Kumquat

## Morgenröte

mit Himbeere, Minze, Basilikumperlen und Limetten



# Getränke

## Biere Flasche

**Franziskaner Weißbier**  
Hefeweizen, dunkel 5%  
0,5l 4,90 €

**Tiger Beer**  
Singapur Bier 5%  
0,33l 4,20 €

**Kirin**  
Japan Bier 5%  
0,33l 4,40 €

## alkoholfreie Biere Flasche

**Beck's Blue**  
0,33l 3,60 €

**Franziskaner**  
alkoholfrei  
0,5l 4,90 €

## Biere vom Fass

**Beck's**  
Pils  
0,3l 3,60 €

**Alsterwasser**<sup>2)</sup>  
0,3l 3,60 €

## Prosecco

**Prosecco auf Eis**  
0,2l 4,60 €

**Prosecco Frizzante DOC Treviso**  
**Ruggeri Venetien**  
lebendig, feine Perlage, gelber Apfel  
0,75l 17,20 €



**Aperol Spritz**<sup>1,2)</sup>  
Aperol, Prosecco, Sodawasser  
0,2l 5,80 €

**Hugo's**  
St. Germain Likor, Prosecco,  
Minze, Sodawasser, Limette  
0,2l 5,80 €



# Getränke



## Cocktails mit Alkohol

**Sex on the Beach 8,90 €**

Gin, Peach Tree, Creme de Cassis, Zitronensaft, Maracujasaft

**Touch Down 8,90 €<sup>1,6)</sup>**

Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Limetten

**Mojito 8,90 €**

Ron Varadero, Rohrzucker, Minze, Sodawasser, Limette, Lime Juice

**Mai Tai 10,90 €<sup>1)</sup>**

Dark Rum, Jamaica Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft

**Caipirinha 8,50 €**

Cachaca, Rohrzucker, Limette

## Asian Cocktails mit Alkohol

**Suzi Wong 9,30 €<sup>1)</sup>**

Southern Comfort, White Rum, Cherry Brandy, Zitronensaft, Cranberrysaft, Ananassaft

**Kabuki 8,90 €**

Gin, Lycheelikör, Mangosirup, Maracujasaft, Zitronensaft

**Tiger and Dragon 9,30 €**

Gin, Lime Juice, Minzblätter, Limettenscheiben, Ingwer, Sodawasser

**Midori 8,90 €**

Limette, Rohrzucker, Minzblätter, White Rum, Midori Melon



# Getränke

## Spirituosen

### Sake

Reiswein, warm/kalt 16,3%

**0,1l 4,20 €**

**Finsbury Gin 4cl 4,60 €**

37,5% - klassischer Gin

**Bombay Sapphire Gin 4cl 6,20 €**

40% - aromatisch durch 11 verschiedene Gewürze

**Jim Beam 4cl 5,20 €**

40% - leichte Süße, Kentucky Bourbon

**Jack Daniel's 4cl 6,20 €**

43% - kräftig aromatisch, Tennessee

**Ramazotti 4cl 4,60 €**

30% - Kräuterlikör

**Williams Morand 2cl 3,60 €**

43% - Williamine (Birne)

**Lantenhammer 4cl 3,60 €**

42% - Haselnussgeist

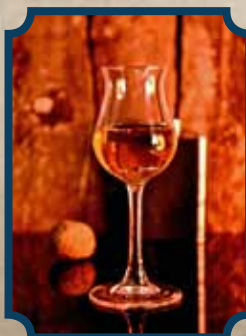
**Sierra Tequila 2cl 2,80 €**

38% - Silber, kräftig bis stark

**Russian Standard 4cl 4,60 €**

40% - Vodka

**Alle Spirituosen auch als Longdrink - Aufpreis + 1,90€**



# Getränke



## Weißwein

### **"Bundschuh" Sauvignon blanc Gutswein trocken**

Weingut Emil Bauer Pfalz

knackig, unkomplizierter Lieblingswein, reife Stachelbeere

**Glas 0,2l 6,20 € Flasche 0,75l 21,90 €**



### **Scheurebe QbA**

Weingut Groh Rheinhessen

rassig, erfrischendes Bouquet, weisse Johannisbeere

**Glas 0,2l 6,70 € Flasche 0,75l 21,90 €**



### **Riesling QbA trocken**

Weingut Allendorf Rheingau

lebendig, idealer Essensbegleiter, junge Aprikose

**Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 21,90 €**



### **Pinot Grigio IGT**

Villa Albinoni Venetien

fruchtig, italienische Lebensfreude, reife Zitrusfrüchte

**Glas 0,2l 5,50 € Flasche 0,75l 18,90 €**



# Getränke



## Rosewein

### **"Wilhelm" Rose Gutswein trocken**

Spätburgunder & Schwarzriesling

Weingut Emil Bauer Pfalz

elegant, Urlaubswein, saftige Erdbeere

**Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 20,20 €**

## Rotwein

### **"LIFILI" Primitivo Salento IGP**

A6MANI Apulien

würzig, elegante Komplexität, reife Brombeere

**Glas 0,2l 5,50 € Flasche 0,75l 18,90 €**



### **"Rupenera" Merlot DOC**

Mandarossa Sizilien

fruchtig, ausdrucksstarker Geschmack, saftige Zwetschge

**Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 20,20 €**



### **"Wildcard" Shiraz & Cabernet**

Peter Lehmann South Australia

**Glas 0,2l 6,20 € Flasche 0,75l 21,90 €**

