

Vorspeisen

01 KAISERLICHE SUP WAN TAN

Teigtaschen mit Garnelen- & Hähnchenfüllung in herzhafter Fleischbrühe mit Gemüse - abgeschmeckt mit Sesamöl & Koriander

5.50

02 THAI-ZAUBER-SUPPE

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Zitronenblätter & Galgant, abgeschmeckt mit Koriander

• Hähnchen – **5.50**

• Garnelen – **5.90**

03 EDAMAME DELIGHT

Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz

5.50

04 TROPISCHER MANGOSALAT

Mango Salat mit Lotusstängel, Gurke, Karotte, Reis-Cracker, Minze, gerösteten Erdnüssen – serviert mit einer Limetten-Fisch-Vinaigrette

5.90

05 GRÜNES TEMPURA TRIO 5 Stk.

Zucchini, Aubergine & Brokkoli frittiert in Tempura Teig – serviert mit süßem Chili-Dip

5.50

06 SONNE HANOIS 2 Stk.

Gold-gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Ei, Glasnudeln, Gemüse, Frühlingszwiebeln & Morcheln – serviert mit einer Limetten-Fisch-Vinaigrette

6.50

 vegetarisch

 leicht scharf

Vorspeisen

07 **BUDDHA'S GOLDEN FINGER**  2 Stk.

Gold-gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Mungbohnen, Shiitake Pilzen, Süßkartoffeln, Karotten, Frühlingszwiebeln & Morcheln –
serviert mit süßem Chili-Dip

6.50

08 **VIETNAMESISCHE**

REGENBOGENROLLEN 2 Stk.

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Omelett, Gurke, Salatmix, Koriander & Reissnudeln –
serviert mit einer Erdnuss-Hoisin-Sauce

5.90

09 **AN NHIEN – ROLLEN**  2 Stk.

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Avocado, Gurke, Salatmix, Kräuter & Reissnudeln –
serviert mit einer Erdnuss-Hoisin-Sauce

5.50

10 **GOLDENE WAN-TAN – TÄSCHCHEN** 5 Stk.

Gold-gebackene Teigtaschen mit Garnelen- & Hähnchenfüllung –
serviert mit süßem Chili-Dip

5.50

11 **DRACHENFLÜGEL IN SÜSSER CHILI** 4 Stk.

Gebackene Chicken Wings – serviert mit süßem Chili-Dip

5.50

12 **RIND IM LA LOT SCHLEIER DES FEUERS**

5 Stk.

Gegrilltes Rinderhack umwickelt in Betelblättern –
serviert mit einer Limetten-Fisch-Vinaigrette

5.50

Hauptspeisen

30 TRADITIONELLE HANOI PHO

Herzhafte Reisbandnudelsuppe mit traditionellen Gewürzen -
verfeinert mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln & Koriander

- Tofu – 14.90
- Hähnchen – 14.90
- Rindfleisch – 15.90

31 BANH CANH (UDON SUPPE)

Udon Nudeln in herzhafter Fleischbrühe - verfeinert mit
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, gerösteten Zwiebeln und
Koriander

- Tofu – 14.90
- Hähnchen – 14.90
- Garnelen – 15.90

32 UDON XAO

Udon Nudeln im Wok geschwenkt mit Pilzen, Edamame,
Brokkoli, Blumenkohl, Pak Choi, Paprika & Karotten in
einer Sojasauce – verfeinert mit gerösteten Zwiebeln

- Tofu  – 14.50
- Hähnchen – 14.50
- Rindfleisch – 15.50

33 BUN CHA HANOI lauwarm

Gegrilltes karamellisiertes Schweinefleisch serviert
mit Reisnudeln, Salatmix, Kräutern &
einer Limetten-Fisch-Vinaigrette

15.50

34 BUN BO NAM BO lauwarm

Herzhaft mariniertes Rindfleisch im Wok geschwenkt
mit Sellerie - serviert mit Reisnudeln,
Salatmix, Kräutern, gerösteten Erdnüssen &
einer Limetten-Fisch-Vinaigrette

15.50

Hauptspeisen

35 CHOP SUEY

Gemischtes Gemüse im Wok geschwenkt mit einer dunklen Sojasauce - serviert mit Jasminreis

- Tofu  – 13.90
- Hähnchen – 13.90
- paniertes Hähnchenfleisch – 13.90
 - Rindfleisch – 14.90
- knusprige Hähnchenschenkel – 15.50
 - knusprige Ente – 16.50
 - Garnelen – 16.50

36 SOMMERLICHER GLASNUDEL - GENUSS lauwarm

Glasnudeln mit Salatmix, Rucola, Gurke, Paprika, Karotten, Kräutern, gerösteten Erdnüssen & einer Limetten-Fisch-Vinaigrette

- Rindfleisch – 14.50
- Garnelen – 14.50

37 WOK OF FIRE

Gemischtes Gemüse mit Chili im Wok geschwenkt mit einer Knoblauchsojasauce - serviert mit Jasminreis

- Tofu  – 13.90
- Hähnchen – 13.90
- paniertes Hähnchenfleisch – 13.90
 - Rindfleisch – 14.90
- knusprige Hähnchenschenkel – 15.50
 - knusprige Ente – 16.50
 - Garnelen – 16.50

Hauptspeisen

38 DRACHENATEM

Gemischtes Gemüse gekocht in einer leicht pikanten roten Kokos-Curry Sauce - serviert mit Jasminreis

- Tofu  – 13.90
- Hähnchen – 13.90
- paniertes Hähnchenfleisch – 13.90
 - Rindfleisch – 14.90
- knusprige Hähnchenschenkel – 15.50
 - knusprige Ente – 16.50
 - Garnelen – 16.50

39 KOKOS-ERDNUSS TRÄUMEREI

Gemischtes Gemüse gekocht in einer Kokos-Erdnuss Sauce - serviert mit Jasminreis

- Tofu  – 13.90
- Hähnchen – 13.90
- paniertes Hähnchenfleisch – 13.90
 - Rindfleisch – 14.90
- knusprige Hähnchenschenkel – 15.50
 - knusprige Ente – 16.50
 - Garnelen – 16.50

40 PHO XAO

Reisbandnudeln gebraten mit Pak Choi, Sojasprossen & Karotten - verfeinert mit Koriander, gerösteten Zwiebeln & gerösteten Erdnüssen

- Hähnchen – 14.50
- Rindfleisch – 15.50
- Garnelen – 16.50

41 MIEN XAO

Glasnudeln gebraten mit Pak Choi, Sojasprossen & Karotten - verfeinert mit Koriander, gerösteten Zwiebeln & gerösteten Erdnüssen

- Hähnchen – 14.50
- Rindfleisch – 15.50
- Garnelen – 16.50

Hauptspeisen

42 SÜSS-SAUER TRIFFT AUF FRÜHLINGSFRISCHE

Ananas, Karotten, Paprika, Erbsen & Mais gekocht in einer süß-sauer Sauce - serviert mit Jasminreis

- Tofu  – 13.90
- Hähnchen – 13.90
- paniertes Hähnchenfleisch – 13.90
 - Rindfleisch – 14.90
- knusprige Hähnchenschenkel – 15.50
 - knusprige Ente – 16.50
 - Garnelen – 16.50

43 NUDEL-WOK-GENUSS

Gebratene Eiernudeln mit Sojasprossen, Karotten & Porree

- Tofu  – 13.90
- Hähnchen – 13.90
- paniertes Hähnchenfleisch – 13.90
 - Rindfleisch – 14.90
- knusprige Hähnchenschenkel – 15.50
 - knusprige Ente – 16.50
 - Garnelen – 16.50

44 REIS-WOK-SENSATION

Gebratener Eierreis mit Sojasprossen, Karotten & Porree

- Tofu  – 13.90
- Hähnchen – 13.90
- paniertes Hähnchenfleisch – 13.90
 - Rindfleisch – 14.90
- knusprige Hähnchenschenkel – 15.50
 - knusprige Ente – 16.50
 - Garnelen – 16.50

Spezialitäten

50 HOA SEN BURGER

Gegrilltes Rindfleisch Patty mit Salat, eingelegten Zwiebeln & Rettich, Tomate, Koriander & Hoa Sen's Spezielsauce im gedämpften Bao-Brötchen - serviert mit Süßkartoffelpommes

16.50

51 ENTE - BASILIKUM POESIE 🌶️

Barbarie Entenbrust im Wok geschwenkt mit Basilikum, Babymais, Stangenbohnen & Zucchini in Hoa Sen's Spezielsauce - serviert mit Jasminreis

19.90

52 PHO TRON lauwarm

Reisbandnudeln mit Mango, Gurke, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Kräutern & gerösteten Erdnüssen - übergossen mit Hoa Sen's Spezielsauce

- Seitanstreifen 🌱 – 13.90
- Hähnchen – 14.90

53 BEEF ON FIRE

Saftig gewürztes Rindfleisch im Wok geschwenkt mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika & Schalotten - serviert mit Rucola, gerösteten Zwiebeln & Jasminreis

21.90

54 SEITAN KUSS 🌱 (vegan)

Hausgemachter Seitan im Wok geschwenkt mit Shiitake Pilzen, Zucchini, Karotten, Paprika, Pak Choi, Morcheln & Sojasprossen in einer Knoblauch-Chili Sojasauce - serviert mit Jasminreis

13.90

Spezialitäten

55 HAI SAN XAO

Garnelen, Tintenfisch & Jakobsmuscheln
im Wok geschwenkt
mit Sellerie, Zwiebeln, Paprika & Chili in einer
Knoblauchsojasauce - serviert mit Jasminreis
22.50

56 DER SÜSSE KITZEL

MIT KNUSPRIGEM BISS lauwarm

Frischer Salat serviert mit
einer Mango-Kokossauce & Jasminreis

- knusprige Hähnchenschenkel – **16.90**
- knusprige Ente – **17.90**

57 BO SOT VANG

Herzhafter vietnamesischer Rindfleisch Eintopf mit
Sternanis, Zimt und Zitronengras - serviert mit
frischem Basilikum und Sojasprossen

- Brot – **16,90**
- Reisbandnudeln (Suppe) – **19,90**

Kindergerichte

Für Kinder bis 12 Jahre / kein Außer-Haus-Verkauf

70 CRISPY WINGS

Chicken Wings mit süßem Chili-Dip -
serviert auf Jasminreis

7.90

 vegetarisch

 leicht scharf

Nachspeisen

80 BANANENKLEBREISKUCHEN

Im Bananenblatt gedämpfter Bananenklebreiskuchen -
übergossen mit Kokosmilch

5.50

81 GEBACKENE BANANE

Knusprig frittierte Banane im Teigmantel -
verfeinert mit Honig und gerösteten Erdnüssen

5.50

82 SESAMBÄLLCHEN

Frittierte Sesambällchen gefüllt
mit süßer Mungobohnenpaste

5.50

83 MOCHI-EIS

7.50

Beilagen

90 JASMINREIS - 2.00

91 REISNUDELN - 2.50

92 REISBANDNUDELN - 3.00

93 UDONNUDELN - 3.00

94 SÜSSKARTOFFELPOMMES - 4.50

SURATI
menu



Vorspeisen

V1 ALGENSALAT

Algensalat mit Sesam

4.90

V2 MISO-SUPPE

Misosuppe mit Seetang & Frühlingszwiebeln

- Tofu  – 4.50
- Lachs – 4.90

V3 HOA SEN SPEZIAL-SALAT

Verschiedene Fischarten & Avocado
serviert auf gemischtem Salat mit
gerösteten Algenstreifen, Teriyaki-Sauce
& Chili-Mayo

10.90

V4 SAKE-TERIYAKI-SALAT

Gegrillter Lachs serviert auf gemischtem Salat mit
gerösteten Algenstreifen & Teriyaki-Sauce

12.90



serviert auf Sushireis

D1 SAKE DON

Gegrillter Lachs, Avocado & Teriyaki-Sauce

16.90

D2 UNAGI DON

Gegrillter Aal, eingelegter Ingwer, geröstete Algenstreifen,
Teriyaki-Sauce

18.50



serviert auf Sushireis

B1 TOKYO BOWL

Thunfisch, Avocado, Gurke, Edamame, Salatmix,
rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, geröstete Erdnüsse -
Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo

16.90

B2 OSAKA BOWL

Lachs, Algensalat, Gurke, Edamame, eingelegter Ingwer,
Salatmix, Frühlingszwiebeln, geröstete Erdnüsse -
Sesam-Dressing

16.50

B3 KYOTO BOWL

Tofu, Gurke, Edamame, Ananas, eingelegter Rettich, Salatmix,
Frühlingszwiebeln, geröstete Erdnüsse - Kokos-Erdnussauce

16.50

B4 SAPPORO BOWL

Frittierte Garnelen in Tempurateig, Algensalat, Mango,
Avocado, Gurke, Edamame, Salatmix, geröstete Erdnüsse -
Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo

16.90

 vegetarisch

 leicht scharf

Sashimi

S1 SAKE SASHIMI
8 Lachsscheiben
16.50

S2 MAGURO SASHIMI
8 Thunfischscheiben
19.50

S3 SAKE & MAGURO SASHIMI
4 Lachsscheiben, 4 Thunfischscheiben
17.90

S4 HOA SEN DELUXE SASHIMI
3 flambierte Lachsscheiben,
3 flambierte Thunfischscheiben,
5 Avocadoscheiben
21.50

Nigiri 2 Stk.

N1 SAKE NIGIRI Lachs – 5.50

N2 ABURI SAKE NIGIRI Flambierter Lachs – 6.00

N3 MAGURO NIGIRI Thunfisch – 6.50

N4 ABURI MAGURO NIGIRI Flambierter Thunfisch – 7.00

N5 EBI NIGIRI Garnelen – 5.50

N6 EBI TEMPURA NIGIRI
Frittierte Garnele in Tempurateig – 6.00

N7 UNAGI NIGIRI Ge grillter Aal – 6.50

N8 TAMAGO NIGIRI 🍃 Japanisches Omelett – 5.50

N9 AVOCADO NIGIRI 🍃 (vegan) – 5.00

N10 MANGO NIGIRI 🍃 (vegan) – 5.00

N11 OSHINKO NIGIRI 🍃 (vegan) Eingelegter Rettich – 5.00

🍃 vegetarisch

🌶️ leicht scharf

Maki

6 Stk.

M1 SAKE MAKI Lachs – 4.90

M2 SPICY SAKE MAKI – 5.50
Lachs, Frühlingszwiebeln, Chilisauce

M3 SAKE AVOCADO MAKI Lachs, Avocado – 5.50

M4 TEKKA MAKI Thunfisch – 5.90

M5 SPICY TEKKA MAKI – 5.90
Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Chilisauce

M6 TEKKA KAPPA MAKI Thunfisch, Gurke – 5.90

M7 EBI MAKI Garnele – 5.50

M8 EBI TEMPURA MAKI – 6.50
Frittierte Garnele in Tempurateig

M9 CALIFORNIA MAKI – 4.90
Surimi (Krebsfleischimitat), Avocado

M10 UNAGI MAKI Gegrillter Aal – 6.50

Veggie Maki

6 Stk.

M20 AVOCADO MAKI  (vegan) Avocado – 4.50

M21 KAPPA MAKI  (vegan) Gurke – 4.50

M22 OSHINKO MAKI  (vegan) Eingelegter Rettich – 4.50

M23 MANGO MAKI  (vegan) Mango – 4.50

M24 PAPRIKA MAKI  (vegan) Paprika – 4.50

M25 RUCOLA MAKI  Rucola mit Frischkäse – 4.50

M26 TAMAGO MAKI  Japanisches Omelett – 4.50

 vegetarisch

 leicht scharf

Futo Maki

6 Stk.

M15 FUTO MAKI 1

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango

9.50

M16 FUTO MAKI 2

Hähnchen, Garnele, Avocado, Gurke,
eingelegter Rettich, Frischkäse

9.50

M17 FUTO MAKI 3

Avocado, Gurke, Mango, eingelegter Rettich,
Karotte, Frischkäse

9.00

Crunchy Maki Rolls

6 Stk.

Paniert mit knusprigen Grün-Reisflocken - serviert mit
Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Sesam

M30 SAKE MAKI CRUNCHY

Lachs

6.50

M31 EBI TEMPURA MAKI CRUNCHY

Frittierte Garnele in Tempurateig

6.90

 vegetarisch

 leicht scharf

Inside Out

8 Stk.

I-1 SAKE I-O – 9.50

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago (Fischroggen)

I-2 MAGURO I-O – 9.90

Thunfisch, Gurke, Avocado, Chilisauce, Masago (Fischroggen)

I-3 CALIFORNIA I-O – 9.50

Surimi (Krebsfleischimitat), Avocado, Masago (Fischroggen)

I-4 EBI I-O – 9.50

Garnele, Avocado, Gurke, Spicy-Mayo, Masago (Fischroggen)

I-5 EBI TEMPURA I-O – 9.50

Frittierte Garnele in Tempurateig, Avocado, Sesam

I-6 UNAGI I-O – 10.50

Gegrillter Aal, Gurke, Teriyaki-Sauce, Sesam

I-7 CHICKEN I-O – 9.50

Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam

Veggie Inside Out

8 Stk.

I-20 BUDDHA I.O – 8.90

Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam

I-21 ZEN I-O – 8.90

Eingelegter Rettich, Rucola, Frischkäse, Sesam

I-22 PAGODA I-O (vegan) – 8.90

Mango, Avocado, Sesam

I-23 TEMPEL I-O (vegan) – 8.90

Tofu, Avocado, Sesam

I-24 TAMAGO I-O – 8.90

Japanisches Omelett, Avocado, Sesam

 vegetarisch

 leicht scharf

Crunchy Rolls

6 Stk.

Paniert mit knusprigen Grün-Reisflocken -
serviert mit Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Sesam

C1 SAKE AVOCADO CRUNCHY – 9.50

Lachs, Avocado, Frischkäse

C2 SPICY TEKKA KAPPA CRUNCHY – 9.50

Thunfisch, Gurke, Frühlingzwiebeln, Chili-Sauce

C3 EBI TEMPURA

AVOCADO CRUNCHY – 9.50

Frittierte Garnele in Tempurateig, Avocado, Frischkäse

C4 CHICKEN CRUNCHY – 9.50

Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam

Veggie Crunchy Rolls

6 Stk.

Paniert mit knusprigen Grün-Reisflocken -
serviert mit Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Sesam

C20 BUDDHA CRUNCHY – 8.50

Gurke, Avocado, Frischkäse

C21 TEMPLE CRUNCHY – 9.00

Avocado, Gurke, Paprika, Karotte

 vegetarisch

 leicht scharf

Sushi Spezialitäten

8 Stk.

T1 TOXIC TEKKA – 21.00

Maguro I-O, ummantelt mit flambierten Thunfisch -
garniert mit Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Lauchzwiebeln

T2 DEEP OCEAN – 22.00

Ebi Tempura I-O, ummantelt mit flambierten Lachs -
garniert mit Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Sesam

T3 INTO THE SEA – 22.00

Ebi Tempura I-O, ummantelt mit gegrilltem Aal -
garniert mit Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Lauchzwiebeln

T4 CRY ME A RIVER – 14.50

Unagi I-O, ummantelt mit Avocado - garniert mit
Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Sesam

T5 MISTER SALMON – 19.50

Sake I-O, ummantelt mit Lachs - garniert mit
Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Lauchzwiebeln

T6 MISS SUNSHINE – 12.00

Zen I-O, ummantelt mit Avocado -
garniert mit Mango-Sauce & Sesam

T7 LITTLE RAINBOW (vegan) – 12.00

Pagoda I-O, ummantelt mit Gurke -
garniert mit Mango-Sauce & Sesam

T8 SEAFOOD DREAM – 23.50

Sake-Maguro I-O, ummantelt mit
Lachs & Masago (Fischroggen) -
garniert mit Unagi-Sauce, Chili-Mayo & Lauchzwiebeln

Sushi Sets

Z1 **ALL ABOUT SALMON** 18 Stk.
4 Stk. Sake Nigiri, 6 Stk. Sake Avocado Maki,
8 Stk. Sake Maki Crunchy
20.90

Z2 **ALL ABOUT TUNA** 18 Stk.
4 Stk. Maguro Nigiri, 6 Stk. Tekka Maki,
8 Stk. Spicy Tekka Kappa Crunchy
24.00

Z3 **ALL ABOUT NIGIRI** 6 Stk.
2 Stk. Sake Nigiri, 1 Stk. Maguro Nigiri, 1 Stk. Unagi Nigiri,
1 Stk. Ebi Nigiri, 1 Stk. Tamago Nigiri
15.90

Z4 **NIGIRI ON FIRE** 8 Stk.
4 Stk. Aburi Sake Nigiri, 4 Stk. Aburi Maguro Nigiri
21.90

Z5 **ALL ABOUT MAKI** 18 Stk.
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. California Maki, 6 Stk. Kappa Maki
11.90

Z6 **PAGODA DREAM** 18 Stk. 
2 Stk. Avocado Nigiri, 2 Stk. Mango Nigiri,
6 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Zen I-O
20.50

Z7 **GREEN HEAVEN** 20 Stk. 
6 Stk. Paprika Maki, 8 Stk. Pagoda I-O, 6 Stk. Temple Crunchy
18.50

Z8 **SAPPORO PARTY** 20 Stk.
6 Stk. Chicken Crunchy, 6 Stk. Sake Avocado Maki,
2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Ebi Tempura Nigiri,
2 Stk. Maguro Nigiri, 2 Stk. Avocado Nigiri
31.50

 vegetarisch

 leicht scharf

Sushi Sets

Z9 TOKYO PARTY 32 Stk.

2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Maguro Nigiri,
2 Stk. Ebi Nigiri,
6 Stk. Ebi Tempura Maki,
6 Stk. Sake Maki,
8 Stk. California I-O,
6 Stk. Chicken Crunchy
38.50

Z10 OSAKA PARTY 52 Stk.

2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Aburi Sake Nigiri,
1 Stk. Maguro Nigiri, 1 Stk. Ebi Nigiri,
1 Stk. Unagi Nigiri, 1 Stk. Mango Nigiri,
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Spicy Tekka Maki,
6 Stk. California Maki, 6 Stk. Avocado Maki,
6 Stk. Kappa Maki,
8 Stk. Ebi Tempura I-O, 6 Stk. Buddha Crunchy
56.90

Z11 KYOTO PARTY 36 Stk.

2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Maguro Nigiri,
2 Stk. Unagi Nigiri, 2 Stk. Ebi Nigiri,
8 Stk. Sake I-O, 8 Stk. Buddha I-O,
5 Stk. Mango Maki, 6 Stk. Chicken Crunchy,
8 Stk. Sake Sashimi
54.90

The background of the page features several large, soft-focus pink flower petals, likely from a cherry blossom, scattered across the top and right sides. The overall color palette is light and airy, with a pale pink and cream tone.

GETRÄNKE
menü

Hausgemachte Refreshers

PURPLE DREAM – 5.90

Litchisirup, Litchisaft, Soda, Blauer Tee, Minze

PASSION POWER – 5.90

Maracujasaft, Mangosaft, Grenadine, Chiasamen, Aloe Vera,
Maracuja, Minze

BERRY CRUSH – 5.90

Himbeersirup, Grenadine, Zitronensaft, Wasser,
gemischte Beeren, Chiasamen, Minze

CITRUS FRESH – 5.90

Zitronensaft, Zuckersirup, Wasser, Zitrone, Minze

PEACH GLOW - 5.90

frisch gebrühter Schwarztee, Rosmarin,
Pfirsichsirup, Wasser

Lassi

MANGO LASSI – 5.50

Mangopulp, Mangosaft, Mangosirup, Kokossirup,
Naturjoghurt, Sahne, Milch

Fruchtiges

Fruchtsäfte & Fruchtschorlen

0.2 l = 2.90 | 0.4 l = 4.50

ORANGENSAFT, APFELSAFT, ANANASSAFT,
MARACUJASAFT, MANGOSAFT,
LITSCHISAFT, GUAVENSAFT

Softdrinks

0.2 l = 2.90 | 0.4 l = 4.50

AFRI COLA , COLA LIGHT ,
AFRI ZERO ,
BLUNA ORANGE, BLUNA ZITRONE,
AFRI COLA MIX

SWEPPEES

Ginger Ale , Ginger Beer , Russian Wild Berry ,
Bitter Lemon , Tonic Water

Steinacher Gourmet

Naturell oder classic

0.25 l = 3.30 0.75 l = 6.50

Kaffee

HANOI KAFFEE – 4.50

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch

HANOI EISKAFFEE – 5.90

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch

CAFÉ CREMA – 3.70

ESPRESSO - 3.00

DOPPELTER ESPRESSO - 3.70

LATTE MACCHIATO - 4.70

CAPPUCCINO - 4.10

Frischer Tee

INGWERTEE – 4.50

INGWER-ZITRONENGRASTEE – 4.50
mit Chiasamen

ORANGEN-INGWERTEE mit Zimt – 4.50

GRÜNTEE – 4.50

JASMINTEE – 4.50

Fassbier

0.3 l = 3.00 | 0.5 l = 4.90

GOLD OCHSEN ORIGINAL

Flaschenbier

SAIGON 0.33l - 4.20

SINGHA 0.33l - 4.20

KIRIN 0.33l - 4.20

GOLD OCHSEN Hefeweizen Hell
0.5l - 4.90

GOLD OCHSEN Hefeweizen Kristall
0.5l - 4.90

GOLD OCHSEN Hefeweizen Alkoholfrei
0.5l - 4.90

GOLD OCHSEN Original Alkoholfrei
0.5l - 4.90

GOLD OCHSEN Hell
0.5l - 4.90

RADLER - 4.50
- Süß
- Sauer

RUSS - 4.50
- Süß
- Sauer

Aperitif

PROSECCO – 5.50

HUGO – 7.50

Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze, Soda

APEROL SPRITZ – 7.50

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

SARTI WHITE PEACH – 7.50

Sarti, Prosecco, White Peach

LILLET WILD BERRY – 7.50

Lillet, Prosecco, Russian Wild Berry, Soda

LILLET WHITE PEACH – 7.50

Lillet, Prosecco, White Peach, Soda

LITSCHI SPRITZ – 7.50

Prosecco, Litschi Saft, Soda

MARACUJA SPRITZ – 7.50

Aperol, Prosecco, Maracuja Saft, Soda, Orange

Mocktails

JUICY JULEP – 6.90

Orangensaft, Ananassaft, Ginger Ale, Limette,
Rohrzucker, Minze

IPANEMA – 6.90

Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker, Minze

OCEAN BREEZE – 6.90

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft,
Mandelsirup, Blue Curacao Sirup

SUMMER KISS – 6.90

Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Cocktails

MOJITO – 8.90

Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

MARACUJA MOJITO – 9.90

Rum, Maracujasaft, Limette, Minze,
Rohrzucker, Soda, Maracuja

CAIPIRINHA – 8.90

Cachaça, Limette, Rohrzucker

GIN GIN MULE – 8.90

Gin, Ginger Beer, frischer Limettensaft, Minze

MOSCOW MULE – 8.90

Vodka, Ginger Beer, frischer Limettensaft, Gurke, Minze

GIN TONIC – 7.50

Gin, Tonic Water

VODKA LEMON – 7.50

Vodka, Bitter Lemon

WHISKEY COLA – 7.50

Whiskey, Cola

Shots

2cl = 4.00 | 4cl = 6.00

TEQUILA

VODKA

JÄGERMEISTER

BAILEYS

RUM

NEP MOI

Whiskey/Cognac

2cl = 4.00 | 4cl = 6.00

JIM BEAM

CHIVAS REGAL

JACK DANIEL'S

REMY MARTIN

HENNESSY

W^ein

0.2l = 5.90 | 0.5l = 13.90

WEISSWEIN

CHARDONNAY

GRAUBURGUNDER

RIESLING

WEISSWEINSCHORLE

Süß / Sauer

0.2l = 4.50 / 4.20

ROTWEIN

MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

ROSÉ

ROSÉ





HOA SEN

Sehr geehrte Gäste,

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Gäste liegen uns sehr am Herzen. Deshalb nehmen wir das Thema Allergien und Unverträglichkeiten äußerst ernst. Auf dieser Liste finden Sie Informationen über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene. Sollten Sie spezielle Fragen oder individuelle Anliegen zu bestimmten Gerichten haben, wenden Sie sich bitte jederzeit vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen, die passende Auswahl zu treffen.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und guten Appetit!

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff,
- 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen),
- 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst

Vorspeisen

01. KAISERLICHE SUP WAN TAN ^{a,b,d,k,4}
02. THAI-ZAUBER-SUPPE ^{b,d,4}
03. EDAMAME DELIGHT ^{f,4} 
04. TROPISCHER MANGOSALAT  ^{d,e,4}
05. GRÜNES TEMPURA TRIO  ^{a,1,2,4}
06. SONNE HANOIS ^{c,d,4}
07. BUDDHA'S GOLDEN FINGER  ^{d,f,1,2,4}
08. VIETNAMESISCHE
REGENBOGENROLLEN ^{b,d,e,1,2,4}
09. AN NHIEN – ROLLEN ^{e,1,2,4} 
10. GOLDENE WAN-TAN – TÄSCHCHEN ^{a,b,1,2,4}
11. DRACHENFLÜGEL IN
SÜSSER CHILI ^{a,1,2,4} 
12. RIND IM LA LOT
SCHLEIER DES FEUERS ^{d,4}

Hauptspeisen

30. TRADITIONELLE HANOI PHO ^{d,f,4}
31. BANH CANH (UDON SUPPE)
32. UDON XAO ^{d,f,4}
33. BUN CHA HANOI ^{d,4}
34. BUN BO NAM BO ^{d,e,i,4}
35. CHOP SUEY ^{a,b,d,f,4}
36. SOMMERLICHER GLASNUDEL -
GENUSS ^{b,d,e,4}
37. WOK OF FIRE  ^{a,b,d,f,4}
38. DRACHENATEM  ^{a,b,d,f,4}
39. KOKOS-ERDNUSS TRÄUMEREI ^{a,b,d,e,f,4}
40. PHO XAO ^{b,d,e,f,4}
41. MIEN XAO ^{b,d,e,f,4}
42. SÜSS-SAUER TRIFFT
AUF FRÜHLINGSFRISCHE ^{a,b,d,1,2,4}
43. NUDEL-WOK-GENUSS ^{a,b,c,d,e,f,4}
44. REIS-WOK-SENSATION ^{a,b,c,d,e,f,4}

Spezialitäten

50. HOA SEN BURGER ^{a,c,j,2,3,4}
52. PHO TRON ^{a,e,f,4}
53. BEEF ON FIRE ^{d,f,4}
54. SEITAN KUSS ^{a,f,4}  (vegan)
55. HAI SAN XAO ^{b,f,i,n,4} 
56. DER SÜSSE KITZEL
MIT KNUSPRIGEM BISS ^{a,4}
57. BO SOT VANG

Kindergeschichte

70. CRISPY WINGS ^{a,1,2,4}

Nachspeisen

80. BANANENKLEBREISKUCHEN
81. GEBACKENE BANANE ^{a,e}
83. MOCHI-EIS

SUSHI

Vorspeisen

- V1. ALGENSALAT ^{1,2,4}
- V2. MISO-SUPPE ^{d,f,1,2,4}
- V3. HOA SEN SPEZIAL-SALAT ^{c,d,f,1,2,3,4}
- V4. SAKE-TERIYAKI-SALAT ^{d,f,1,2,4}

Don

- D1. SAKE DON ^{d,f,1,2,4}
- D2. UNAGI DON ^{d,f,1,2,4}

Doke Bowls

- B1. TOKYO BOWL ^{c,d,e,f,1,2,3,4}
- B2. OSAKA BOWL ^{c,d,e,k,2,4}
- B3. KYOTO BOWL ^{e,f,2,4}
- B4. SAPPORO BOWL ^{a,b,c,e,f,1,2,3,4}

Sashimi

- S1. SAKE SASHIMI ^d
- S2. MAGURO SASHIMI ^d
- S3. SAKE & MAGURO SASHIMI ^d
- S4. HOA SEN DELUXE SASHIMI ^d

SUSHI

Nigiri

- N1. SAKE NIGIRI ^d
- N2. ABURI SAKE NIGIRI ^d
- N3. MAGURO NIGIRI ^d
- N4. ABURI MAGURO NIGIRI ^d
- N5. EBI NIGIRI ^b
- N6. EBI TEMPURA NIGIRI ^{a,b}
- N7. UNAGI NIGIRI ^d
- N8. TAMAGO NIGIRI  ^c
- N9. AVOCADO NIGIRI  (vegan)
- N10. MANGO NIGIRI  (vegan)
- N11. OSHINKO NIGIRI ^{1,2,4}  (vegan)

Maki

- M1. SAKE MAKI ^d
- M2. SPICY SAKE MAKI ^{d,1,2,4}
- M3. SAKE AVOCADO MAKI ^d
- M4. TEKKA MAKI ^d
- M5. SPICY TEKKA MAKI ^{d,1,2,4}
- M6. TEKKA KAPPA MAKI ^d
- M7. EBI MAKI ^b
- M8. EBI TEMPURA MAKI ^{a,b}
- M9. CALIFORNIA MAKI ^b
- M10. UNAGI MAKI ^d

Veggie Maki

- M20. AVOCADO MAKI  (vegan)
- M21. KAPPA MAKI  (vegan)
- M22. OSHINKO MAKI  (vegan)
- M23. MANGO MAKI  (vegan)
- M24. PAPRIKA MAKI  (vegan)
- M25. RUCOLA MAKI  ^g
- M26. TAMAGO MAKI 

Futo Maki

- M15. FUTO MAKI ¹ ^d
- M16. FUTO MAKI ² ^{b,g}
- M17. FUTO MAKI ³ ^g 

Crunchy Maki Rolls

- M30. SAKE MAKI CRUNCHY ^{a,c,f,k,1,2,3,4}
- M31. EBI TEMPURA MAKI CRUNCHY ^{a,b,c,f,k,1,2,3,4}

Inside Out

- I-1. SAKE I-O ^{d,g,1,2,4}
- I-2. MAGURO I-O ^{d,1,2,4}
- I-3. CALIFORNIA I-O ^{b,d,1,2,4}
- I-4. EBI I-O ^{b,c,d,1,2,3,4}
- I-5. EBI TEMPURA I-O ^{a,b,k}
- I-6. SALMON SKIN I-O ^{d,k,1,2,4}
- I-7. UNAGI I-O ^{d,f,k,1,2,4}
- I-8. CHICKEN I-O ^{g,f,k}

Veggie Inside Out

- I-20. BUDDHA I.O  ^{g,k}
- I-21. ZEN I-O  ^{g,k,1,2,4}
- I-22. PAGODA I-O ^k  (vegan)
- I-23. TEMPEL I-O ^{f,k}  (vegan)
- I-24. TAMAGO I-O ^{c,k} 

Crunchy Rolls

- C1. SAKE AVOCADO CRUNCHY ^{a,c,d,f,k,1,2,3,4}
- C2. SPICY TEKKA KAPPA CRUNCHY ^{a,c,d,f,k,1,2,3,4}
- C3. EBI TEMPURA AVOCADO CRUNCHY ^{a,b,c,g,f,k,1,2,3,4}
- C4. CHICKEN CRUNCHY ^{a,c,g,f,k,1,2,3,4}

Veggie Crunchy Rolls

- C20. BUDDHA CRUNCHY ^{a,c,g,f,k,1,2,3,4}
- C21. TEMPLE CRUNCHY ^{a,c,f,k,1,2,3,4}

Sushi Spezialitäten

- T2. TOXIC TEKKA ^{d,c,f,1,2,3,4}
- T3. DEEP OCEAN ^{a,b,c,d,f,k,1,2,3,4}
- T4. INTO THE SEA ^{a,b,c,d,f,k,1,2,3,4}
- T5. CRY ME A RIVER ^{c,d,f,k,1,2,3,4}
- T6. MISTER SALMON ^{c,d,f,k,1,2,3,4}
- T7. MISS SUNSHINE ^{g,k,1,2,4}
- T8. LITTLE RAINBOW ^k
- T9. SEAFOOD DREAM ^{c,d,g,f,k,1,2,3,4}

Sushi Sets

- Z1. ALL ABOUT SALMON a,c,d,f,1,2,3,4
- Z2. ALL ABOUT TUNA a,c,d,f,k,1,2,3,4
- Z3. ALL ABOUT NIGIRI b,c,d
- Z4. NIGIRI ON FIRE ^d
- Z5. ALL ABOUT MAKI ^d
- Z6. PAGODA DREAM g,k,1,2,4 

- Z7. GREEN HEAVEN a,c,f,k,1,2,3,4 
- Z8. SAPPORO PARTY a,b,c,d,f,1,2,3,4
- Z9. TOKYO PARTY a,b,c,d,f,1,2,3,4
- Z10. OSAKA PARTY a,b,d,f,1,2,3,4
- Z11. KYOTO PARTY a,b,d,f,g,k,1,2,3,4

GETRÄNKE

Hausgemachte Refreshers

- PURPLE DREAM ^{1,11}
- PASSION POWER ^{1,11}
- BERRY CRUSH ^{1,11}
- CITRUS FRESH ¹¹
- PEACH GLOW

Lassi

- MANGO LASSI g,1,11

Softdrinks

- AFRI COLA ^{1,7,9,11}, COLA LIGHT ^{1,7,9,11},
- AFRI COLA ZERO ^{1,7,9,11},
- FANTA ^{1,11}, SPRITE ¹¹, SPEZI ^{1,7,9,11}
- BLUNA ORANGE, BLUNA ZITRONE, BLUNA MIX
- SWEPPEES
- Ginger Ale ^{1,11}, Ginger Beer ^{1,11}, Russian Wild Berry ^{1,11},
- Bitter Lemon ^{1,10,11}, Tonic Water ^{10,11}

Kaffee

- HANOI KAFFEE ^{g,9}
- HANOI EISKAFFEE ^{g,9}
- CAFÉ CREMA ^g
- ESPRESSO ^g
- DOPPELTER ESPRESSO ^g
- LATTE MACCHIATO ^g
- CAPPUCCINO ^g

Fassbier / Flaschenbier ^a

Aperitif

- PROSECCO HUGO ^{1,11}
- APEROL SPRITZ ^{1,11}
- SARTI WHITE PEACH ^{1,11}
- LILLET WILD BERRY ^{1,11}
- LILLET WHITE PEACH ^{1,11}
- LITSCHI SPRITZ ^{1,11}
- MARACUJA SPRITZ ^{1,11}

Mocktails

- JUICY JULEP ¹¹
- IPANEMA ^{1,11}
- OCEAN BREEZE ^{1,11}
- SUMMER KISS g,1,11

Cocktails

- MOJITO ^{1,11}
- MARACUJA MOJITO ^{1,11}
- CAIPIRINHA ^{1,11}
- GIN GIN MULE ^{1,11}
- MOSCOW MULE ^{1,11}
- GIN TONIC ^{10,11}
- VODKA LEMON ^{1,10,11}
- WHISKEY COLA ^{1,7,9,11}

Wein ⁵