

VORGERICHTE

- 1. Kleine Pho Suppe** ^(SY,F,GW) **4,9**
Reisbandnudel Suppe in kräftige 5 Kräuter Brühe mit Sojasprossen, Koriander und Lauch. Dazu Limetten & frischen Chili.
A. Rindfleischstreifen
B. Hühnerbruststreifen
C. Tofu & Pakchoi (vegan)
- 2. 4 Lucky Pockets** ^(GW,S,SY,F) **4,4**
mit Garnelen & Lauch. Dazu lieblicher Soja Dip
- 3. 4 Veggie Pockets (VEGAN)** **4,4**
mit Gemüse & Bohnenfüllung. Dazu lieblicher Soja-Ingwer Dip.
- 4. 2 Summer Rolls** ^(S,SY,GW) **3,9**
Mit Kräutersalat, Möhren, Reismudeln und Gurke. Dazu Soja Erdnuss Dip.
A. Garnelen
B. Lachs & Limette-Fisch Vinaigrette
- 5. 2 Autumn Rolls** ^(S,SY,GW) **3,9**
Mit Kräutersalat, Möhren, Reismudeln und Gurke. Dazu Soja Erdnuss Dip.
- 6. 2 Spring Rolls** ^(G,S) **4,4**
Mit Sojasprossen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln, Weisskohl & Kimchi. Gefüllt mit Rinderhackfleisch und Limetten-Fisch Sauce
- 7. 2 Pagoda Rolls** ^(G,S) **(VEGAN)** **4,4**
Goldene Frühlingsrollen mit Sojasprossen, Möhren, Süsskartoffel, Kartoffeln, Morcheln, Glasnudeln, Weisskohl & Kimchi. Dazu Tofu & Mungbohnen Füllung. Serviert mit Soja Ingwer Dip.
- 8. Golden Season** ^(GW,F,S,SY) **5,4**
Mango Salat mit Sprossen, Möhren, Kräuter, Mango Vinaigrette und Erdnüssen.
A. Garnelen
B. Seitan (vegan).
- 9. Seamaid Garden** ^(GW,S,SY,F) **5,4**
Setangsalat mit Möhren, Sesamöl, Sojasprossen & Limetten Chili Vinaigrette
Wählbar mit:
A. Garnelen, Lachs
B. Vegan Tofu & Seitan
- 10. Mekong Pearls** ^(G,E,F,Chili) **5,4**
Jakobsmuscheln auf gedämpften Spinat mit Lauch, Koriander, Rettich Creme & süßl. Soja Reduktion.
- 11. Lotus Garden** ^(G,F,SY,S) **5,4**
Papaya Salat mit Lotusstängel, Sojasprossen, Möhren Julienne, asiat. Kräuter, Gurken, Cherry Tomaten, Erdnüssen & Limetten Chili Dressing.
A. Garnelen
B. Seitan & Tofu (vegan)
- 12. Salmon On Fire** ^(G,F,SY,S) **5,4**
4 Lachsscheiben flambiert auf gedämpften Spinat mit Lauch Pesto, Wasabi Creme & Soja Reduktion

HAUPTSPESIEN

- 13. Koisen Pho Suppe** ^(SY,F,GW) **8,4**
Reisbandnudel Suppe in kräftige 5 Kräuter Brühe mit Sojasprossen, Koriander und Lauch. Dazu Limetten, frischen Chili, Chilisauce und Hoisin Sauce.
A. gegrillte Rinderspritzen & Rindfleischstreifen
B. Hühnerbruststreifen
- 14. Udon Don Suppe** ^(EN,SY,GW,S,K,W) **9,5**
Gegrillte Großgarnelenspieß und Hühnerbruststreifen auf Udon Nudeln, mit Sojasprossen, Kaiserschoten & Pak Choi in würzige Sate Brühe.
Dazu ein ½ Ei, frische Kräuter, Chili & Limette.
- 15. Golden Beef** ^(GW,F,SY,S) **8,4**
Traditionelle Reisschale mit gegrilltem Rinder Hüftsteakspitzen saftige Mango Julienne, Möhren, Sojasprossen, Ananas, Kräuter, Erdnüssen und Röstzwiebel. Abgeschmeckt mit Limetten-Mango-Chili Vinaigrette.
- 16. Tonkin's Duck** ^(GW,Honig,L) **13,9**
Medium gegr. Barbarie Entenbrust mit Basilikum Pesto auf Babymais, Babymöhren, Edamame Kräuterseitling, Zucchini & Pakchoi in Rotwein-Soja Reduktion.
Dazu Süßkartoffel Stäbchen oder Reis als Beilage.
- 17. Sen Bowl** ^(GW,6,S,K, Pilze) **8,9**
Glasnudel Bowl mit Sellerie, Babymais, Zucchini, Edamame, Paprika, Blumenkohl Pakchoi & Möhren. Übergossen mit Soja-Knoblauch Sauce. Verfeinert mit Chili-Zitronengras Pesto, Erdnüssen & Röstzwiebeln.
A. Rinder Hüftsteakspitzen
B. Kn. Hähnchensteak
C. Kn. Ente
- 18. Fisch Party** ^(GW,F,E,SY) **9,5**
Reisschale mit Lachs & Thunfisch, Avocado, Edamame, Gurke, Seetang, Kimchi & Salat. Abgeschmeckt mit Sesam Creme und Chili-Limetten Vinaigrette.
- 19. Golden Bird** ^(GW,SY) **8,9**
Eingekocht mit Süßkartoffel, Bio Kartoffel, Bio Hokkaido Kürbis & Möhren in roter Curry Kokos Creme. Dazu Vollkorn Reis und Salat mit Erdnüssen.
A. knusprige Ente
B. kn. Hähnchensteak
C. Rinder Hüftsteakspitzen
- 20. Salmon Bow** ^(GW,SY,F,W) **8,9**
Gegrillte Lachsscheiben. Wählbar mit:
A. auf Paprika, Zucchini, Möhren, Babymais, Brokkoli, Blumenkohl & Kaiserschoten übergossen mit Soja, Ingwer Reduktion. Serviert mit Vollkorn Reis und Kimchi
B. auf gedämpften Zucchini, Edamame, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu Süßkartoffel Pommes & Salat mit Sesam Creme & gerösteten Kürbis Sonnenblumen Kernen.
- 21. Mekong Bowl** ^(EN,G,SF,SE,S,GW) **9,5**
Wok sautierte Garnelen in Honig Marinade, mit Babymais, Paprika, Edamame, Lauch, Pakchoi, Brokkoli & Zucchini in Sate-Soja Reduktion. Abgerundet mit Chili-Zitronengras & Whiskey. Dazu Vollkorn Reis mit Kimchi oder Udon Nudeln mit Kimchi
A. Vollkorn Reis mit Kimchi
B. Udon Nudeln mit Kimchi
- 22. Mekong Oasis** ^(SY, GW, E, G, S) **12,90**
Gegrillte 2 Großgarnelen Spieße auf
A. auf Lauch, Zucchini, Babymöhren, Babymais, Spargel, Pakchoi, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit BBQ Whiskey Sauce. Serviert mit kn. Süsskartoffel Stäbchen & Avocado Salat.
B. auf Lauch, Zucchini, Babymöhren, Babymais, Spargel, Pakchoi, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit Roter Curry Kokos Creme. Serviert mit Vollkorn Reis & Avocado Salat.
- 23. Spring In Bowl** ^(GW,E,W,SY) **8,9**
Mit flambiertem Lachs auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu Avocado Salat & Jasmin Vollkorn Reis. Abgeschmeckt mit Sesam Creme & Chili-Limetten Soße.
- 24. Surf'N Turf Bowl** ^(GW,SY,E,W) **13,9**
Gegrillter Lachs Steak & Großgarnelenspieß Wählbar mit:
A. auf Lauch, Zucchini, Babymöhren, Babymais, Spargel, Pakchoi, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit BBQ Whiskey Sauce. Serviert mit Vollkorn Reis & Avocado Salat.
B. auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Pakchoi in Limetten-Chili Sauce. Dazu Avocado, Cherry Tomaten & Süßkartoffel Pommes. Abgerundet mit Sesame Creme & Chili Limetten Sauce.
C. auf Lauch, Zucchini, Babymöhren, Babymais, Spargel, Pakchoi, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit Roter Curry Kokos Creme. Serviert mit Vollkorn Reis & Avocado Salat.
- 25. Udon Carbonara** ^(GW,G,SY) **9,5**
Gegrillter Bio Hokkaido Kürbis eingekocht mit Kokos Creme. Serviert auf gedämpften Udon Nudeln, Brokkoli, Pakchoi, Kaiserschoten, Zucchini & Edamame. Verfeinert mit Parmesan & gerösteten Kürbis-Sonnenblumen Kerne.
A. kn. Hähnchensteak
B. Lachssteak & Bio Spinat
- 26. Tonkin's Ranch** ^(G) **15,9**
Thunfisch Filet in Sesam-Pfeffer Mantel medium gegrillt auf Wok geschwenktem Pakchoi, Edamame, Spargeln, Babymöhren, Zucchini & Kräuterseitling. Abgerundet mit Soja-Whiskey Reduktion. Verfeinert mit japanischer Rettich Creme. Serviert mit Avocado Salat & Vollkorn Reis.

VEGAN ODER VEGETARISCH?

- 27. Temple Secrets (VEGAN)** ^(EN,G,GW,S) **8,4**
Wok sautierten Babymais, Paprika, Zuckerschoten, Sellerie, Brokkoli & Zucchini. Übergossen mit würzige Soja-Sate Soße. Dazu Vollkorn Reis und Kimchi.
A Tofu B. Seitan
- 28. Shaolin Bowl (VEGAN)** ^(GW,E,W,SY) **8,9**
Mit knusprigen Sesam Tofu auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu Avocado Salat & Jasmin Vollkorn Reis. Abgeschmeckt mit Sesam Creme.
- 29. Veggie Bowl (VEGAN)** ^(GW) **8,4**
Wok sautierten Pakchoi, Paprika, Babymais, Edamame und Kräuterseitling mit Knoblauch und Soja-Sesam Reduktion. Dazu Vollkorn Reis und Cherry Tomaten.
- 30. Asian Monk (VEGAN)** ^(GW,SY,SE) **8,9**
Tofu mit Pilzhackfüllung (Kräuterseitling, Shiitake & Champignon) auf Paprika, Zucchini, Möhren, Babymais, Brokkoli, Blumenkohl, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit Soja Ingwer Reduktion. Serviert mit Vollkorn Reis und Kimchi.
- 31. Buddha Bowl (VEGETARISCH)** ^(GW,SY,S) **8,9**
Tofu mit Pilzhackfüllung (Shiitake, Kräuterseitlinge & Champignon) auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu ¼ Avocado, ½ gekochtes Ei, Süßkartoffel Pommes, & Salat mit Sesam Creme.
- 32. Golden Cream (VEGAN)** ^(GW,SY) **8,9**
Eingekocht mit Süßkartoffel, Bio Kartoffel, Bio Hokkaido Kürbis & Möhren in roter Curry Kokos Creme. Dazu Vollkorn Reis und Salat mit Erdnüssen.
A. Tofu B. Seitan
- 33. Golden Temple (VEGAN)** ^(GW,F,SY,S) **8,4**
Traditionelle Reisschale mit Seitanstreifen in Zitronengras Marinade, saftige Mango Julienne, Möhren, Sojasprossen, Ananas, Kräuter, Erdnüssen und Röstzwiebel. Abgeschmeckt mit Limetten-Mango- Chili Vinaigrette.
- 34. Pagoda Bowl (VEGAN)** ^(GW,SE,K) **8,4**
Glasnudel mit wok geschwenktem Bio Tofu, Kräuterseitlinge, Sellerie, Babymais, Zucchini, Edamame, Paprika, Blumenkohl Pakchoi & Möhren. Übergossen mit Soja-Knoblauch Sauce. Verfeinert mit Chili-Zitronengras Pesto, Erdnüssen & Röstzwiebeln.
- 35. Vegan Pho Suppe** ^(SY,F,GW) **8,4**
Reisbandnudel Suppe in kräftige 5 Kräuter Brühe mit Sojasprossen, Koriander und Lauch. Serviert mit Tofu, Gemüse, gegrillter Seitan & Inokki Pilze. Vegan Dazu Limetten, frischen Chili, Chilisauce und Hoisin Sauce.
- 36. Udon Veggie Suppe (VEGETARISCH)** **8,9** ^(EN,SY,GW,S,K,W)
Gegrillte Seitanstückchen & Tofu auf Udon Nudeln, mit Sojasprossen, Kaiserschoten & Pak Choi in würzige Sate- 5 Kräuter Brühe. Dazu ein ½ Ei, frische Kräuter, Chili & Limette.
- 37. Noble Harmony (VEGETARISCH)** ^(GW,G,SY) **8,9**
Gegrillter Bio Hokkaido Kürbis eingekocht mit Kokos Creme. Serviert mit knusprige Sesam Tofu & Kräuterseitling auf gedämpften Udon Nudeln, Brokkoli, Pakchoi, Kaiserschoten, Zucchini & Edamame. Verfeinert mit Parmesan Käse & gerösteten Kürbis-Sonnenblumen Kerne.

FAMILIEN MENU



Aus verschiedenen Kleinigkeiten, Saucen, Dip, Salate, Vollkorn Reis und ein **Überraschungsdessert!**
Für 2 Personen **24,90 €**
Für 3 Personen **34,90 €**

- M1. Koisen Feast** ^(GW,SY,E,SE)
-2 Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse, Morcheln, Glasnudeln und Rinderhack
-3 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Lauch
-2 Sommer Rollen mit Garnele, Gurke, Salat, Reismudeln, Möhren & Kräuter
- Wok sautierte Gemüse (Paprika, Zucchini, Sellerie, Babymais, Pakchoi)
Wählbar mit:
A Rinderspitzen
B Knuspr. Hähnchensteak
- M2. Koisen Eat Vegan** ^(GW,G,SY,SE)
-2 Knusprige Frühlingsrollen mit Süßkartoffel, Gemüse, Morcheln, Glasnudeln & Tofu
-3 gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und Tofu
-2 Sommer Rollen mit Seitan, Gurke, Reismudeln, Kräuter, Möhren & Salat
- Wok sautierte Gemüse (Paprika, Zucchini, Sellerie, Babymais, Pakchoi) mit Tofu & Seitan
- Dazu: Chilimayo, Erdnuss-Dip, Sesam Creme, Limetten-Soja, Kimchi, Mango Chili**

DE

NACH-SPEISEN

- Chia Pudding** ^(SF) **5,4**
Exotischer vietnamesischer Pudding aus Kokoscreme und Chia Samen. Verfeinert mit frische Fruchttopping & gehackten Pistazien.
Wählbar mit: Mangosoße
Erdbeer Soße
- Coco Noir** ^(EN,SF) **5,4**
Schwarzer Klebreis in Kokoscreme, verfeinert mit Mangosoße & Erdnüssen. Verfeinert mit Früchten.
- Golden Flan** ^(EN,E,L,SF) **5,4**
2 Hausgemachter Creme Caramel aus Kokosmilch & Kodenzmilch. Verfeinert mit Saison Früchten.



koisen.berlin

- 38. Happy Kids** ^(GW,SE,K) **5,4**
Wok sautierten Hähnchenspitzen oder Tofu mit Brokkoli, Möhren & Zucchini. Verfeinert mit Knoblauch-Soja Reduktion. Dazu Reis oder Süsskartoffel Stäbchen

EXTRA/ BEILAGEN

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| Nudeln (Udon,Glasnudeln, Reisbandnudeln) | 2,5 | Gedämpfte Gemüse | 4,4 |
| Asiatischer Vollkorn Reis | 2,5 | Curry Sauce ^(GW, SY) | 2,5 |
| Homemade Süsskartoffel Pommes ^(GW) | 4,4 | Gegrillter Lachs Filet | 4,0 |
| Hausgemachter Kimchi ^(SY,G) | 4,9 | Groß Garnelenspieß | 4,9 |
| (ingelegter Chinakohl in pikante Chili Sauce) | | Knusprige Hähnchensteak oder Ente ^(F,GW) | 5,5 |

DRINK

Softdrinks	0,3l
Coca Cola ^{1,9}	2,8
Cola Zero ^{1,9,11}	2,8
Sprite ³	2,8

Thomas Henry	0,2l
Ginger Beer	2,6
Ginger Ale ¹	2,6
Tonic ^{1,10}	2,6
Bitter Lemon ^{1,10}	2,6

Mineralwasser Vösslauer	
Still oder Sparkling	
0,25l - 2,4	0,75l - 5,6

Fruchtsäfte	0,35l - 2,6
Rauch Maracuja Nektar	
Rauch Rhabarber Nektar	
Rauch Ananassaft	
Rauch Apfelsaft Naturtrüb	
Kokosnektar	
Mango Nektar	
Lychee Nektar	

KOISEN HIT'N TEA

COLD or HOT		
Matcha Coffee	0,35L	3,9
(cold) oder (warm)		
Matcha Latte gestreckt mit vietnamesischer Kaffee		
Ca Phe Sua Da	0,35l	3,9
Vietnamesischer Mocca gemixt mit karamellisierter Milch. Serviert auf Eis		
Milch Latte	0,35l	3,6
Matcha Latte, Grüntee Pulver und Hafermilch		
Pink Latte, Rote Beete Pulver, Zimt, Ingwer & Hafermilch		
Originalen Ca Phe		3,6
Vietnamesischer Mocca „Trung Nguyen“ mit karamellisierter Milch		

HOT TEA	0,35l	3,4
Cam Gung, der Wintertee mit frische Minze:		
Limette, Kumquat Honig, Orangenscheiben & Ingwer		

Lemongras Heat, wärme dich an kalten Tagen auf:
Zitronengras, Ingwer, Limette, Honig & Limettenblätter

Sen Garden, asiatischer Kräuter Tee zur Beruhigung vom Alltagsstress: Mit Oolong Perlen, Longgan, Chrysanthemen Honig, Blüten, Gojibeeren, Umepflaumen & Süssholz

Salty Heat, Vitalisierung-Belebung mit Limette in Salzlage, frischer Ingwer, Limettenblätter & Honig

Spring Blossom, Tee Lover für den natürlichen Geschmack: Sencha Grüntee mit mildem Chrysanthemen Blüten

Sen Milk, beruhigender Milchtee mit Soja Milch, Süssholz, Oolong Perlen, Zimt & Rosenknospen

Hibiskus Heat, der Kräuter Tee mit erfrischende Säure Hibiskus Blüten Tee, Zimt, Sternanis, Limette & Orangen

COCKTAILS

Sen Mule ^{1,2}	6,9
Vietnam. Reisvodka mit Limetten, Ingwer und Gurke. Gestreckt mit Ginger Beer	
Mango Tango ^{1,2}	6,9
Vietnam. Reisvodka mit Limette, Orange, Mangonektar	
Gisha ^{1,2}	7,5
Hendrick's Gin, Sake, Limette & Holunder. Gestreckt mit Tonic & Yuzu.	
Sencha Mojito ^{1,2}	6,9
Vietnam. Reisvodka, Limette, Minze, Grüntee & Soda	
Gin Sider	6,9
Bombay Gin, Limette, Zimt Sirup, Apfel, gestreckt mit Soda	
Rose' Mai Tai ^{1,2}	6,9
Rum „Don Papa“, Ananassaft, Orangenscheiben, Limette & Hibiskusblüten Tee	
Koisen Sour ^{1,2}	6,5
Vietnam. Reisvodka, Limette, Eisweiss, Rohrzucker & Thai Basilikum	
Gin Mule ^{1,2}	7,5
Bombay Gin, Passionfrucht, Limette & Thomas Henry Ginger Beer	
Frozen Daiquiri ^{1,2}	6,5
Ananas, Kokoscreme, Limette, Rohrzucker & Rum Bacardi	

APERITIF

Hugo ^{1,2}	4,8
Holunder Sirup, Limette, Minze & Prosecco	
Dusk ^{1,2}	4,9
Aperol, Orange & Frizzante Prosecco	

SHOTS

Nep Moi Vietnamesischer Reis Vodka	4,9
Hendrick's Gin	5,9
Bombay Gin	5,5
Japanischer Whiskey	6,5
Jack Daniels	5,5
Long Drinks	6,9 - 8,9

BIER

Krombacher Pils Fass	0,35l	3,6
	0,5l	4,4
FLASCHEN BIER	0,33l	3,9
Saigon Bier		
Vietnamesisches Lagerbier 4,9% Vol., leicht malzig, leicht und fruchtig.		
Sapporo Bier		
Japanischer Lager Bier 5,0% Vol., malzig süß, dezenter Hopfenherbe		
Tiger Bier		
Lager Bier aus Singapur, 5,0% Vol., malzig, süßlich und mild		
Krombacher Hefeweizen	0,5l	4,4
Krombacher Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,4

- Zusatzstoffe
1 Farbstoffe
2 Konservierungsstoffe
3 Geschmacksverstärker
4 geschwärzt
5 chininhaltig
6 Süßungsmittel
7 koffeinhaltig
8 enthält Sulfite

- E- Ei
EN- Erdnüsse
F- Fisch
G- Gluten
K- Krebstier
L- Laktose
LU- Lupine
S- Sesam
SE- Sellerie
SN- Senf
SY- Sojabohnen
W- Weichtiere
SC- Schwefel
SF- Schalenfrüchte
GW- Weizen

WEISSWEIN

0,2L	5,9
0,75 Fl.	19,9

Hauswein - Riesling

- trocken
Schloss Lieser „SL“, Mosel
Feine Mineralität & elegante Struktur
Feiner Frucht und mitreissender Säure
Aromen von Zitrus & Apfel

Hauswein - Riesling

- halbtrocken
Schloss Lieser „SL“, Mosel
Perfektes Süße-Säure Spiel, sehr aminierende Frucht
nach Pfirsich & Maracuja. Feinherber Abgang

Grauburgunder

- trocken
Peter Greif, Mosel
Feines Burgunderbukett mit Birne & Honigmelone,
gehaltvolle Würze am Gaumen mit feiner Säurestruktur,
schmelzig und lang im Abgang

Hauswein – Spätburgunder

-trocken, Rotwein
Heinrichshof GbR, Mosel
Leicht unterholziger, erdigerDuft mit rotbeerigen Noten,
ein wenig dunklen Beeren& floralen Tönen. Ganz leicht
pilzig & rauchig Abgang mit einem Hauch Pfeffer.

„Doktorspiele“- Rose'

-trocken-
Rheinhessen, Deutschland
Weingut Dr.Koehler
Eine fruchtige Cuvee' Merlot, Frühburgunder, Spätburgunder & Carbernet Sauvignon. Eine Nase voll frischen roten Beere, die sich im Mund mit einem angenehmen süßen Hauch verbindet. Die erfrischendeSäure bereitet den besonderen Spaß & macht Lust auf den nächsten Schluck.

PROSECCO

0,2L	4,9
-------------	------------

-trocken | dry-
langhaltendes Bouquet von Aprikosen & reifen Früchten.
Am Gaumen würzig, rassig & elegant Harmonisch
trocken



COOL & TRADITION

FRISCHE SÄFTE	0,4l	4,9	HOMEMADE LIMOS	0,5l	4,5
- Orangen			Chanh Xa		
- Mix Apfel, Orangen und Bio Möhren			Zitronengrass Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Minze		
- Mix Gurke, Honigmelone, Limette & Apfel			Annam Morning ⁽⁶⁾		
			Grün Tee, Holunder Sirup, Limetten		
SMOOTHIE / SHAKES	0,4l	4,5	Coriander Mule ^(5F,6)		
Golden Soak, Frischer Mango & Kokosmilch			Frische Koriander, Ingwerlimonade, Limettensaft		
Green Tox,			Red Sun		
Banane, Matcha, Babyspinat & Sojamilch			Erdbeerpüree, Calpisoda, Limette & Chia		
Summer Breeze, Kiwi, Apfel & Honigmelone					
Coco-Anna,			Koh Rong Morning	0,4l	4,5
Ananas, Kokosmilch, Limette & Chia Samen			Asiatische Datteln gekocht mit Palmenzucker, Chia,		
Summer Jam,			Oolong Tee, Longgan & Chrysanthemen Blüten.		
Erdbeerpüree, Limette, Lychee, Soda & Chia			Verfeinert mit Limetten		
Spring Breeze,			Vera Xotic	0,4l	3,9
Ananas, Minze, Limette & Soja Milch			Aloe Vera gekocht mit Limettensaft, Honig & Chia		
			White Rose	0,4l	3,9
			Lychee Püree gestreckt mit Kokoswasser, Chia,		
			Limette & Rosenblüten		

SUSHI

寿司

Zu jedem Menü jeweils eine Vorspeise
Wählbar:
-Kimchi
-Kräutersalat mit Avocado
-2 Teigtaschen mit Garnelen oder Gemüse
Dazu: Sojasauce, Ingwer, Wasabi



Sushi M1. (GW, SY)

- 8 Lachs Maki
- 8 Thunfisch Maki
- 8 Avocado Maki

9,9



Sushi M2 (vegan)

- 8 Gurken Maki
- 8 eingelegter Rettich Maki
- 8 Seitan - Avocado Maki & Sesam Crem

9,9



Sushi M3 (GW, SY)

- 8 Avocado Maki
- 8 Gurken Maki
- 8 Crispy Rolls (Lachs & Cream Cheese)
- 2 Sake Nigiri

15,9



Sushi M4 (veg.) (SN, GW, SY)

- 8 eingelegter Rettich Maki
- 8 Avocado Maki
- 8 Crispy Rolls (Cream Cheese, Avocado, Seitan)
- 2 Tofu Nigiri & Sesam Creme

15,9



Sushi M5 (GW, G, SY)

- 2 Lachs Nigiri
- 2 Thunfisch Nigiri
- 1 Avocado Nigiri
- 2 flambierte Lachs-Gurke Nigiri
- 1 Crunchy Garnele Nigiri

16,9



Sushi M6 (GW, SN, SY, S)

- 2 Avocado Nigiri
- 2 Kappa (Gurke) Nigiri
- 2 Tofu Nigiri
- 2 Seitan & Avocado Gunkan Nigiri
- 1 eingelegter Rettich Nigiri

15,9



Sushi M7 (GW, SY)

- 2 Thunfisch Nigiri
- 2 flambierter Lachs Nigiri
- 1 Crunchy Garnlen Nigiri
- 8 Kappa (Gurke) Maki
- 8 Lachs, Gurke & Avocado Inside Out mit Sesam umwickelt

17,9



Sushi M8 (SN, GW, SY)

- 2 Spicy Thunfisch & Gurke Gunkan Nigiri
- 4 Avocado Maki
- 4 Gurken Maki
- 6 Crunchy Garnelen Maki
- 8 Inside Out mit Sesam umwickelt, (Thunfisch, Gurke, Avocado)

17,9



Sushi M9. Koisen for Two

(GW, SY, SN, SF)

- 2 Lachs Nigiri
- 2 Thunfisch
- 2 Lachs-Avocado Nigiri flambiert
- Crunchy Garnelen Maki
- 8 Crispy Rolls mit Lachs-Cream Cheese-Avocado
- 4 Avocado Maki
- 4 Gurke Maki
- 3 Rettich-Avocado-Gurke Inside Out mit Lachs umwickelt
- 3 Lachs / Thunfisch Sashimi

34,9

Dazu: Überraschungsdessert

SUSHI

寿司

Maki, 6 Stk. Seetang Reisrolle mit

K1. Lachs	3,2
K2. Thunfisch	3,4
K3. Crunchy Garnelen	5,7
K4. Lachs-Avocado	3,8
K5. Spicy Lachs ^(6,G,SY)	3,8
K6. Spicy Thunfisch ^(6,G,SY)	3,8
K7. Thunfisch-Gurke	3,8
K8. Eingelegter Rettich ^(SN,6,1,2)	2,7
K9. Seitan-Avocado ^(SY,GW)	3,8
K10. Tofu	2,7
K11. Avocado	2,7
K12. Gurke	2,7

Nigiri, 1 Stk. Reishäbchen mit

N1. Oshinko (Rettich) ^(1,2,6,SN)	1,9
N2. Avocado	1,9
N3. Gurke	1,9
N4. Tofu	1,9
N5. Seitan-Avocado ^(G,SY)	2,2
N6. Thunfisch	2,4
N7. Lachs	2,4
N8. Crunchy Garnele ^(GW)	2,9
N9. Spicy Thunfisch Tatar ^(6,G,SY)	2,9
N10. Spicy Lachs Tatar ^(6,G,SY)	2,6
N11. Flambierter Lachs mit Avocado ^(G,SY)	3,2
N12. Flambierter Thunfisch mit Gurke ^(G,SY)	3,2
N13. Flambierter Lachs mit Cream Cheese ^(G,SY)	3,2

Special Koisen Rolls, 8 Stk. Reisrolle

S1 Sake Crunch Rolls ^(GW,SY)	7,9	S13 Dragon Roll ^(GW, S, SY)	8,5
Gebackene Rolle mit Avocado, Cream Cheese & Lachs. Verfeinert mit Unagi Sauce & Chili Mayo.		Mit Crunchy Garnelen, Cream Cheese, Rettich & Gurke. Umwickelt mit Lachs & Avocado. Verfeinert mit Süßem Soja Sauce & Chili Mayo.	
S2 Maguro Crunch Rolls ^(GW,SY)	8,4	S14 Dragon Turf Roll ^(GW, SY)	8,5
Gebackene Rolle mit Thunfisch & Gurke. Verfeinert mit süßem Soja Reduktion & Rettich Creme.		Mit Avocado, Cream Cheese, Gurke & crunchy Garnelen. Umwickelt mit Sesam & spicy Lachs Tatar. Verfeinert mit süßem Soja Reduktion & Chili Mayo.	
S3 Golden Secrets Rolls (VEGAN) ^(G,GW,SY,S)	6,9	S15 Monk's Roll (vegan) ^(G)	6,9
Gebackene Rolle mit Seitan, Avocado & Cream Cheese. Verfeinert mit lieblicher Soja Reduktion & Sesam Creme.		Mit Mango, Avocado & Tofu. Umwickelt mit Sesam, Seitanhack Topping & Röstzwiebeln. Verfeinert mit Sesam Cream.	
S4 Sake-Avo Inside Out	7,9	S16 Sakura Roll ^(GW, SY, S)	7,9
Lachs, Avocado & Gurke Inside Out mit Sesam umwickelt.		Mit Zucchini, Gurke, Ruccola & Avocado. Umwickelt mit flambiertem Lachs & spicy Lachs Tatar.	
S5 Maguro Inside Out	8,4	S17 Tuna On Fire ^(GW, SY, S)	7,9
Thunfisch, Rettich & Gurke Inside Out mit Sesam umwickelt.		Mit Gurke, Avocado & Spargel. Umwickelt mit flambiertem Thunfisch, Lauch Öl, Unagi Sauce & Wasabi Creme.	
S6 Dragon Rolls ^(GW,SY)	8,9	S18 Tuna Me On ^(GW, SY, S)	7,9
Crunchy Garnelen, Avocado & Gurken Inside Out mit flambierter Lachs umwickelt. Verfeinert mit Chili Mayo & Unagi Sauce.		Mit Gurke, Ruccola, Avocado & Cream Cheese. Umwickelt mit flambiertem spicy Thunfisch Tatar & Lauch. Verfeinert mit Unagi Soße & Wasabi Cream.	
S7 Vegan Inside Out (VEGAN) ^(6,SN,2,1)	6,5	S19 Alaska Roll ^(GW, SY, S)	7,9
Tofu, Avocado & Rettich Inside Out mit Sesam umwickelt. Verfeinert mit Sesam Creme.		Mit gegrilltem Lachs, Ruccola, Cream Cheese & Gurke. Umwickelt mit flambierten spicy Lachs & Röstzwiebeln.	
S8 Double Tuna Rolls ^(1,2,6,SN)	8,9	S20 Buddha Rolls (VEGAN) ^(GW,G, SY, S)	6,5
Gurke, Rettich & Avocado Inside Out umwickelt mit flambiertem Thunfisch & spicy Thunfisch Tatar.		Mit Zucchini, Ruccola, Rettich & Gurke. Umwickelt mit Sesam, Seitanhack & Sesam Creme.	
S9 Veggie In Rolls (VEGAN) ^(G,SY)	6,5	S21 Temple's Flower (VEGAN) ^(GW,G,SY,S)	6,9
Gurke, Tofu & Mango Inside Out mit Sesam umwickelt. Dazu Seitanhack Topping. Verfeinert mit Sesam Creme & liebliche Soja Reduktion.		Crunchy Roll mit Tofu, Avocado & Mango. Verfeinert mit Sesam Creme und Unagi Sauce.	
S10 Salmon Love Rolls	6,9	S22 Spring In Roll ^(GW,G,SY,S)	8,5
Mango, Gurke & Avocado Inside Out mit Lachs umwickelt.		Mit gegrilltem Lachs, Cream Cheese, Ruccola, Tempura Paprika & Rettich. Umwickelt mit Lachs. Verfeinert mit Unagi Sauce.	
S11 Sakura Rolls ^(GW,SY)	6,9	S23 Mekong Roll ^(GW, G, SY, S)	8,5
Crunchy Lachs, Avocado, Mango & Cream Cheese Inside Out mit Sesam umwickelt. Verfeinert mit Unagi Sauce & Chili Mayo.		Mit Spicy Lachs, Gurke & Avocado. Umwickelt mit Thunfisch.	
S12 Tuna Love Rolls ^(G,SY,6)	7,9		
Spicy Thunfisch, Gurke & Avocado Inside Out mit Sesam umwickelt.			



S1



S4



S6



S9



S17



S21