VORWORT

Im Herzen von Mainz, an der malerischen Fischtorstraße,
liegt das charmante Restaurant „Mr. LÊ".

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an vietnamesischen Spezialitäten und köstlichem Sushi, die jeden Gaumen begeistern. Sobald Sie das Restaurant betreten, werden Sie von einer warmen und einladenden Atmosphäre empfangen, die traditionelle vietnamesische Elemente mit modernem Design harmonisch verbindet.

Ein Besonderes Highlight von Mr. LÊ ist die großzügige Terrasse, die sich gegenüber dem Mainzer Dom befindet. Hier können Gäste bei schönem Wetter ihre Mahlzeiten im Freien genießen und dabei den beeindruckenden Blick auf eines der bekanntesten Wahrzeichen der Stadt bewundern. Ob ein entspannter Nachmittag mit Freunden oder ein romantisches Abendessen zu zweit, die Terrasse bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

Die Speisekarte von Mr. LÊ spiegelt die Vielfalt und Frische der vietnamesischen Küche wider. Von aromatischen Pho-Suppen über knusprige Frühlingsrollen bis hin zu raffinierten Sushi-Kreationen. Alle Gerichte werden mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet, wobei nur frische Zutaten verwendet werden.

Ein Besuch bei Mr. LÊ ist mehr als nur ein Essen,
es ist eine kulinarische Reise durch Vietnam, direkt im Herzen von Mainz.

Lassen Sie sich von der Authentizität und Qualität der Gerichte verzaubern und erleben sie eine unvergessliche Zeit in einem der besten Restaurants der Stadt.

FISCHTORSTRASSE 1, 55116 MAINZ
TEL.: 06131 1438345
WWW.MRLE-VIETNAMRESTAURANT.DE

EC-KARTENZAHLUNG AB 25€ MÖGLICH

MITTAGSKARTE

VON MONTAG BIS FREITAG
11:30 UHR - 15:00 UHR

L1. BÚN NEM [K] GLUTENFREI GLUTENFREE — 11,50 €

2 Stk. hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen | Reisnudelsalat | Karotten | Kräuter | Gurken | gemischte Salat | hausgemachte Fischsoße | sesam on top
2 homemade Vietnamese spring rolls | rice noodle salad | carrots | herbs | cucumbers | mixed salad | homemade fish sauce | sesame seeds on top

L2. BÚN BÒ NAM BỘ [K] GLUTENFREI GLUTENFREE — 11,50 €

Gebratene Rindfleisch | Reisnudelsalat | Karotten | Kräuter | Gurken | gemischte Salat | hausgemachte Fischsoße | sesam on top
Stir fry beef | rice noodle salad | carrots | herbs | cucumbers | mixed salad | homemade fish sauce | sesame seeds on top

L3. MIẾN TRỘN GÀ [K] GLUTENFREI OHNE MR LE SOSSE GLUTENFREE WITHOUT MR LE SAUCE — 11,50 €

Glasnudelsalat | gebratene Hühnerbrust | Koriander | Gurken | Salat | Erdnüssen | Chili-Limetten-Dressing | Mr. Lê-Soße | sesam on top
glass noodle salad | stir fry chicken breast | koriander | cucumbers | salad | peanuts | chili-lime dressing | Mr. Lê sauce | sesame seeds on top

L4. UDON WOK

WOK-UDON-NUDEL | GEMÜSE | WÜRZIGE SOJASOSSE | SESAM | MR. LÊ-SOSSE [A,F]
Wok udon noodles | vegetables | flavorful soy sauce | sesame seeds | Mr. Lê sauce

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	10,50 €
B, GEBRATENES HÜHNERFLEISCH	STIR FRY CHICKEN	11,50 €
C, GEBRATENES RINDFLEISCH	STIR FRY BEEF	12,50 €
D, KNUSPRIGE ENTE	CRISPY DUCK	13,50 €
E, GEBRATENE GARNELEN [B]	STIR FRY SHRIMPS	13,50 €

L5. PHỞ LOVE LUNCH NICHTNICHT VEGAN, NICHT VEGETARISCH

TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE BRÜHE AUS RINDERKNOCHEN UND SUPPENHUHN| SOJASPROSSEN | KORIANDER | FRÜHLINGSZWIEBEL | GEDÄMPFTE REISBANDNUDELN
traditional Vietnamese broth from beef bones and stewing hen | bean sprouts | fresh coriander | spring onions | steamed flat rice noodles

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	10,00 €
B, HÜHNERFLEISCH	CHICKEN	11,50 €
C, RINDFLEISCH	BEEF	12,50 €

ZU JEDEM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

VON MONTAG BIS FREITAG

11:30 UHR – 15:00 UHR

L6. LUNCH WOK

Gemüse | würziger Umami-Soße | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê-Soße[A,F] | sesam on top

vegetables | flavorful umami sauce | jasmine long-grain rice | Mr. Lê sauce | sesame seeds on top

A, BIO TOFU[F]	ORGANIC TOFU	11,00 €
B, GEBRATENES HÜHNERFLEISCH	STIR FRY CHICKEN	11,00 €
C, GEBRATENES RINDFLEISCH	STIR FRY BEEF	12,00 €
D, KNUSPRIGE ENTE	CRISPY DUCK	14,00 €
E, GEBRATENE GARNELEN[B]	STIR FRY SHRIMPS	14,00 €

L7. PEANUTS SUN GLUTENFREI GLUTENFREE OHNE MR LE SOSSE

Gemüse | Erdnusspaste | Erdnuss pulverisiert in der Soße | Kokosmilch | pflanzliche Sahne | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê-Soße[A,F] | sesam on top

vegetables | peanut paste | peanut powdered in sauce | coconut milk | plantbased cream | jasmine long-grain rice | Mr. Lê sauce | sesame seeds on top

A, BIO TOFU[F] VEGAN	ORGANIC TOFU	11,00 €
B, GEBRATENES HÜHNERFLEISCH	STIR FRY CHICKEN	11,00 €
C, GEBRATENES RINDFLEISCH	STIR FRY BEEF	12,00 €
D, KNUSPRIGE ENTE	CRISPY DUCK	14,00 €
E, GEBRATENE GARNELEN[B]	STIR FRY SHRIMPS	14,00 €

L8. TAMARIND LAKE GLUTENFREI GLUTENFREE OHNE MR LE SOSSE

Gemüse | leicht schafer Tamarind | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê-Soße[A,F] | sesam on top

vegetables | light spicy tamarind | jasmine long grain rice | Mr. Lê sauce | sesame seeds on top

A, BIO TOFU[F]	ORGANIC TOFU	11,00 €
B, GEBRATENES HÜHNERFLEISCH	STIR FRY CHICKEN	11,00 €
C, GEBRATENES RINDFLEISCH	STIR FRY BEEF	12,00 €
D, KNUSPRIGE ENTE	CRISPY DUCK	14,00 €
E, GEBRATENE GARNELEN[B]	STIR FRY SHRIMPS	14,00 €

L9. RED ÁO DÀI GLUTENFREI GLUTENFREE OHNE MR LE SOSSE

Gemüse | Rotes Curry | Kokosmilch | pflanzliche Sahne | Kräuter | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê Soße[A,F] | sesam on top

vegetables | red curry | coconut milk | plant based cream | herbs | jasmine long-grain rice | Mr. Lê sauce | sesame

A, BIO TOFU[F] VEGAN	ORGANIC TOFU	11,00 €
B, GEBRATENES HÜHNERFLEISCH	STIR FRY CHICKEN	11,00 €
C, GEBRATENES RINDFLEISCH	STIR FRY BEEF	12,00 €
D, KNUSPRIGE ENTE	CRISPY DUCK	14,00 €
E, GEBRATENE GARNELEN[B]	STIR FRY SHRIMPS	14,00 €

L10. MANGO CURRY GLUTENFREI GLUTENFREE OHNE MR LE SOSSE

Gemüse | Mango Curry | Kokosmilch | pflanzliche Sahne | Kräuter | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê Soße[A,F] | sesam on top

vegetables | mango curry | coconut milk | plant based cream | herbs | jasmine long-grain rice | Mr. Lê sauce | sesame

A, BIO TOFU[F] VEGAN	ORGANIC TOFU	11,00 €
B, GEBRATENES HÜHNERFLEISCH	STIR FRY CHICKEN	11,00 €
C, GEBRATENES RINDFLEISCH	STIR FRY BEEF	12,00 €
D, KNUSPRIGE ENTE	CRISPY DUCK	14,00 €
E, GEBRATENE GARNELEN[B]	STIR FRY SHRIMPS	14,00 €

ZU JEDEM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

VON MONTAG BIS FREITAG

11:30 UHR - 15:00 UHR

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

L11. VEGGIE — 13,00 €

8 Stk. Avocado Maki | 8 Stk. Gurke Maki | 8 Stk. Avocado Gurke Inside Out
8 pcs. Avocado Maki | 8 pcs. Cucumber Maki | 8 pcs. Avocado Cucumber Inside Out

L.12 LACHS UND AVOCADO — 13,00 €

2 Stk. Lachs Nigiri | 8 Stk. Lachs Avo Inside Out | 8 Stk. Avocado Maki
2 Salmon Nigiri | 8 Salmon Avocado Inside Out | 8 Avocado Maki

L13. LACHS UND SURIMI — 13,00 €

2 Stk. Lachs Nigiri | 8 Stk. Surimi Inside Out | 8 Stk. Lachs Maki
2 Salmon Nigiri | 8 Surimi Inside Out | 8 Salmon Maki

L14. LACHS UND MAGURO — 13,00 €

8. Stk. Lachs Maki | 8. Stk. Thunsfisch Maki | 8. Stk. Avocado Maki
8 pcs. Salmon Maki | 8 pcs. Tuna Maki | 8 pcs. Avocado Maki

L15. CRUNCHY AVO CHICKEN — 13,00 €

6 Stk. Hähnchen Avo Crunchy Maki | 8 Stk. Avocado Maki
6 pcs. Chicken Avo Crunchy Maki | 8 pcs. Avocado Maki

L16. CRUNCHY AVO LACHS — 13,00 €

6 Stk. Lachs Avo Crunchy Maki | 2 Stk. Lachs Nigiri
6 pcs. Salmon Avo Crunchy Maki | 2 pcs. Salmon Nigiri

L17. CRUNCHY VEGGIE — 13,00 €

6 Stk. Mango Avo Crunchy Maki | 8 Stk. Gurke Maki | 8 Stk. Avo Maki
6 pcs. Mango Avo Crunchy Maki | 8 pcs. Cucumber Maki | 8 pcs. Avo Maki

L18. CHICKEN BOWL — 13,00 €

Gegrilltes Hähnchen| Avocado | Gurken | Paprika | Mango | Seetangsalat |
Sushi Reis | Mr. LE-Soße | Sesam | Chili Mayo
Grilled chicken| Avocado | Cucumber | Bell Pepper | Mango | Seaweed Salad |
Sushi Rice | Mr. LE Sauce | Sesame seed on top | chili mayo

L19. SUSHI BOWL — 13,00 €

Lachs | Avocado | Gurken | Paprika | Mango | Seetangsalat |
Sushi Reis | Mr. LE-Soße | Sesam | Chili Mayo
Salmon | Avocado | Cucumber | Bell Pepper | Mango | Seaweed Salad |
Sushi Rice | Mr. LE Sauce | Sesame seeds on top | chili mayo

L20. TOFU BOWL — 13,00 €

GLUTENFREI OHNE MR LE SOSSE GLUTENFREE WITHOUT MR LE SAUCE

VEGAN

Tofu Spieße | Avocado | Gurken | Paprika | Mango | Seetangsalat |
Sushi Reis | Sesamsoße | Sesam | Chili Mayo
Tofu skewers | Avocado | Cucumber | Bell peppers | Mango | Seaweed
salad | Sushi rice | sesam sauce | Sesame seeds on top | chili mayo



HAUPTSPEISEN

MÓN SÚP

SUPPEN

1. WONTON SOUP [A,B] — 6,00 €

1 Teigtasche I Suppe | Garnelenfleischfüllung | Gemüsebrühe
1 Dumpling | soup | shrimp filled | vegetable broth

2. LEMONGRASS SOUP

Pikante Suppe | Cherry Tomaten | Champignons | Tom-Yum Paste | Zitronengras | Limettenblätter | asiatische Kräuter | Gemüse
Spicy soup | cherry tomatoes | mushrooms | Tom-Yum paste | lemongrass | lime leaves | Asian herbs| Avegetable

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	6,00 €
B, HÜHNERFLEISCH	CHICKEN	6,00 €
C, GARNELEN [B]	SHRIMPS	6,50 €

3. COCONUT SOUP

Kokos-Suppe | pflanzliche Sahne | Cherry Tomaten | Champignons | Thai-Gewürze | Koriander | Frühlingszwiebel
coconut soup | plant based cream | cherry tomatoes | mushrooms | Thai spices | coriander | spring onions

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	6,00 €
B, HÜHNERFLEISCH	CHICKEN	6,00 €
C, GARNELEN [B]	SHRIMPS	6,50 €

4. MISO SUPPE [A,B]

traditionelle japanische Suppe | Sojabohnenpaste | Seetang | Frühlingszwiebel
traditional Japanese soup | soybean paste | seaweed | green onions

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	5,50 €
B, LACHS [D]	SALMON	7,00 €

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße
Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

KHAI VỊ

VORSPEISEN

5. VIETNAM SPRING ROLL (2 PCS.) [B,D] GLUTENFREI GLUTENFREE — 6,50 €

hausgemachte Frühlingsrollen | knusprig fritiert | Garnelen | Hühnerfleisch | Limetten-Fisch-Soße

homemade spring rolls | crispy fried | shrimp | chicken | lime fish sauce

6. MR. LÊ SOMMERROLLEN [K] GLUTENFREI GLUTENFREE

Reisnudeln in Reispapier | frischer Salat | Koriander | Sesam |

Soße Auswahl: hausgemachte Chili-Limetten-Soße oder Erdnusssoße

rice noodles in rice paper | fresh salad | koriander| sesame seeds |

sauce choices: homemade chili-lime sauce or peanut sauce

A, BIO TOFU [F] VEGAN, SESAM SAUCE	ORGANIC TOFU	6,50 €
B, HÜHNERFLEISCH	CHICKEN	6,50 €
C, GARNELEN [B]	SHRIMPS	7,00 €

7. EBI TEMPURA (3 PCS.) [A,B,D,K] — 7,00 €

gebackene Garnelen im Teigmantel | Limetten-Fischsoße | Sesam

baked prawns in batter | lime fish sauce | sesame

8. TÂY HÔ TREASURES (3 PCS.) [A,F,N] — 12,90 €

gegrillte Jakobsmuscheln | Seetangsalat | Mr. Le Soße | sesam

grilled scallops | seaweed salad | Mr. Le sauce | sesame seeds on top

JE WEITERE GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN — + 4,50 €

each additional grilled scallops

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße

Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

KHAI VỊ

VORSPEISEN

10. HẠ LONG DUMPLINGS (4 PCS.) D

GLUTENFREI GLUTENFREE

gedämpfte Dumplings | Kimchi | Sesam | Limetten-Fischsoße

steamed dumplings | kimchi | sesame seeds | lime fish sauce

A, GEMÜSEFÜLLUNG	VEGTABLE FILLING	6,00 €
B, GARNELENFÜLLUNG B	SHRIMPS FILLING	6,90 €

11. MR. LÊ EDAMAME F VEGAN

Grüne Bio-Sojabohnen | Meersalz

green organic soybeans | sea salt

5,50 €

13. GYOZA (4 PCS.) D

japanische Teigtaschen A | Limetten-Fischsoße

Japanese dumplings | lime fish sauce

A, GEMÜSEFÜLLUNG	VEGTABLE FILLING	6,00 €
B, GARNELENFÜLLUNG B	SHRIMPS FILLING	6,50 €

14. MIXED APPETIZERS PLATTER A, B, F, K

Sommerrollen mit Tofu | Frühlingsrolle | Ebi Tempura |
Hạ Long Dumplings | Gyoza | Kimchi | sesam

summer rolls with tofu | spring rolls | Ebi Tempura | Hạ Long dumplings | gyoza | kimchi | sesam seeds on top

FÜR 2 PERSONEN:	FOR 2 PERSONS:	18,90 €
JE WEITERE PERSON	EACH ADDITIONAL PERSON:	+7,50 €

vegetarian option avaiable with peanutsauce and sweet-sour-sauce

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße

Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

MÓN GỎI
SALATE

16. MR. LÊ WAKAME SALAD — 6,00 €

grüner Algensalat | Sesam VEGAN

green seaweed salad | sesame seeds

17. GREEN PAPAYA SALAD [E]

grüne Papayastreifen | Karotten | Gurke | Erdnüsse | vietnamesische Kräuter | Koriander | Salat | Limetten-Fischsauce | (schmeckt süß, sauer, leicht scharf)

green papaya strips | carrots | cucumber | peanuts | coriander | Vietnamese herbs | salad | lime fish sauce | (tastes sweet, sour, slightly spicy)

A, VEGETARISCH	VEGETARIAN	10,00 €
B, MIT GARNELEN [B]	WITH SHRIMPS	12,00 €

18. MANGO SALAD [E]

Mangostreifen | Karotten | Gurken | Erdnüsse | Koriander | vietnamesische Kräuter | Salat | Limetten-Fischsauce (schmeckt süß, sauer, leicht scharf)

mango strips | carrots | cucumbers | peanuts | coriander | Vietnamese herbs | salad | lime fish sauce | (tastes sweet, sour, slightly spicy)

A, VEGETARISCH	VEGETARIAN	10,00 €
B, MIT GARNELEN [B]	WITH SHRIMPS	12,00 €

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße

Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce



PHỞ LOVE

22. PHỞ LOVE

NICHT VEGAN, NICHT VEGETARISCH

traditionelle vietnamesische Brühe aus Rinderknochen und Suppenhuhn | Sojasprossen | Koriander | Frühlingszwiebel | gedämpfte Reisbandnudeln

traditional Vietnamese broth with beef bones and stewing hen | bean sprouts | fresh coriander | spring onions | steamed flat rice noodles

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	16,00 €
B, HÜHNERFLEISCH	CHICKEN	17,00 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	19,00 €

MÓN MÌ
NUDELGERICHTE

23. BÚN NEM
GLUTENFREI GLUTENFREE — 18,00 €

3 Stk. hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen | Reisnudelsalat | Karotten | Kräuter | Gurken | gemischter Salat | hausgemachte Fischsoße |
3 homemade Vietnamese spring rolls | rice noodle salad | carrots | herbs | cucumbers | mixed salad | homemade fish sauce |

24. SÀIGÒN SPICY [E]

Wok- Reisbandnudel | Eier | Gemüse | Koriander | Mr. Lê-Soße [A,F]
Wok flat rice noodles | eggs | vegetables | coriander | Mr. Lê sauce

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	18,00 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	18,50 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	23,00 €
D, GEGRILLTEM ENTENBRUST	DUCK BREAST	21,00 €
E, GARNELEN [B]	KING PRAWNS	22,00 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,50 €

ZUM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

25. BÚN TRỘN [B, K]
(HINWEIS: LAUWARME SPEISE - LUKEWARM)

traditionelles, leichtes Gericht aus Vietnam | Reisnudelsalat | Koriander [A,F] | Gurken | Salat | Erdnüsse | Soße: zerkleinerte Garnelen, Chilipaste, Sojasoße, Austernsoße, Sweet-Chili Mix, Knoblauch | Mr. Lê-Soße on top
traditional Vietnamese light noodle dish | noodle salad | koriander | cucumber | salad | peanuts | sauce: crushed shrimps, chilipaste, soy sauce, oyster sauce, sweet - chili mix, garlic | Mr. Lê sauce on top

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	18,00 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	18,50 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	23,00 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST	DUCK BREAST	21,00 €
E, GARNELEN [B]	KING PRAWNS	22,00 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,50 €

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße
Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

26. MIÊN TRỌN [B,E,K]

(HINWEIS: LAUWARME SPEISE - LUKEWARM)

Glasnudelsalat | Koriander | Gurken | Salat | Erdnüssen | Soße: zerkleinerte Garnelen, Chilipaste, Sojasoße, Austernsoße, Sweet-Chili Mix, Knoblauch | Mr. Lê-Soße on top | Mr. Lê-Soße [A,F] on top

glass noodle salad | koriander | cucumbers | salad | peanuts | sauce: crushed shrimps, chilipaste, soy sauce, oyster sauce, sweet - chili mix, garlic | Mr. Lê sauce on top

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	18,00 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	18,50 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	23,00 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST	DUCK BREAST	21,00 €
E, GARNELEN [B]	KING PRAWNS	22,00 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,50 €

27. TOKYO-STYLE UDON [B,E,K]

(HINWEIS: LAUWARME SPEISE - LUKEWARM)

traditionelles, leichtes Gericht aus Tokio | gedämpfte Udon | Salat | Koriander | Erdnüsse | Soße: zerkleinerte Garnelen, Chilipaste, Sojasoße, Austernsoße, Sweet-Chili Mix, Knoblauch | Mr. Lê-Soße [A,F] on top

traditional, light dish from Tokyo | steamed udon noodle | salad | koriander| peanuts | sauce: crushed shrimps, chilipaste, soy sauce, oyster sauce, sweet - chili mix, garlic | Mr. Lê sauce on top

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	18,00 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	18,50 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	23,00 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST	DUCK BREAST	21,00 €
E, GARNELEN [B]	KING PRAWNS	22,00 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,50 €

28. UDON WOK [A,F,K]

Wok-Udon-Nudeln | würzige Umami Sojasoße| Sesam | Mr. Lê-Soße [A,F]

Wok udon noodles | flavorful umami soy sauce | sesame seeds | Mr. Lê sauce

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	18,00 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	18,50 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	23,00 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST	DUCK BREAST	21,00 €
E, GARNELEN [B]	KING PRAWNS	22,00 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,50 €

ZUM WOK GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße

Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

30. KAMI BOWL

GLUTENFREI MIT SESAMSOSSE STATT MR. LE SOSSE
GLUTENFREE WITH SESAME SAUCE INSTEAD OF MR. LE SAUCE

Jasminreis | Avocado | Salat | Gurke | Mais | rote Kidneybohnen | Salat | Sesam | Dressing | Mr. Lê-Soße [A,F]

jasmine rice | avocado | lettuce | cucumber | corn | red kidney beans | salad | sesame seeds | dressing | Mr. Lê sauce

A, BIO TOFU [F] VEGAN	ORGANIC TOFU	18,00 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	19,00 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,00 €

31. MR. LÊ WOK

Gemüse | würziger Umami-Soße | Jasmin-Langkornreis oder Süßkartoffelpommes | Mr. Lê-Soße [A,F]

vegetables | spicy umami sauce | jasmine long-grain rice or sweet potato fries | Mr. Lê sauce [A,F]

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	19,90 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	19,90 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	23,90 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST	DUCK BREAST	22,90 €
E, GARNELEN [B]	KING PRAWNS	22,90 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,90 €

ZUM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

32. TAMARIND SAUCE

Gemüse | leicht scharfer tamarind | Jasmin-Langkornreis oder Süßkartoffelpommes | Mr. Lê-Soße [A,F]

vegetables light spicy tamarind | jasmine long grain rice or sweet potato fries | Mr. Lê sauce [A,F]

A, BIO TOFU [F]	ORGANIC TOFU	19,90 €
B, HÜHNERBRUST	CHICKEN BREAST	19,90 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET	ARGENTINIAN BEEF	23,90 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST	DUCK BREAST	22,90 €
E, GARNELEN [B]	KING PRAWNS	22,90 €
F, LACHS [D]	SALMON	22,90 €

ZUM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße

Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

GLUTENFREI OHNE MR LE SOSSE GLUTENFREE WITHOUT MR LE SAUCE

35. VŨNG TÀU RED CURRY

Gemüse | Rotes Curry | Kokosmilch | pflanzliche Sahne | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê-Soße [A,F]

vegetables | red curry | coconut milk | plant based cream | jasmine long-grain rice or sweet potato fries | Mr. Lê sauce

A, BIO TOFU [F]	VEGAN	ORGANIC TOFU	19,90 €
B, HÜHNERBRUST		CHICKEN BREAST	19,90 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET		ARGENTINIAN BEEF	23,90 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST		DUCK BREAST	22,90 €
E, GARNELEN [B]		KING PRAWNS	22,90 €
F, LACHS [D]		SALMON	22,90 €

GLUTENFREI GLUTENFREE

ZU JEDEM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

GLUTENFREI OHNE MR LE SOSSE GLUTENFREE WITHOUT MR LE SAUCE

36. HẠ LONG MANGO CURRY

Gemüse | Mango Curry | Kokosmilch | pflanzliche Sahne | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê-Soße [A,F]

vegetables | mango curry | coconut milk | plant based cream | jasmine long-grain rice or sweet potato fries | Mr. Lê sauce

A, BIO TOFU [F]	VEGAN	ORGANIC TOFU	19,90 €
B, HÜHNERBRUST		CHICKEN BREAST	19,90 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET		ARGENTINIAN BEEF	23,90 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST		DUCK BREAST	22,90 €
E, GARNELEN [B]		KING PRAWNS	22,90 €
F, LACHS [D]		SALMON	22,90 €

GLUTENFREI OHNE MR LE SOSSE GLUTENFREE WITHOUT MR LE SAUCE

37. SÀIGÒN SỐT LẠC

Gemüse | Edrnusspaste | Erdnuss pulverisiert in Soße | Kokosmilch | pflanzliche Sahne | Jasmin-Langkornreis | Mr. Lê-Soße [A,F]

vegetables | peanut paste | peanut powdered in sauce | coconut milk | plant based cream | jasmine long-grain rice or sweet potato fries | Mr. Lê sauce

A, BIO TOFU [F]	VEGAN	ORGANIC TOFU	19,90 €
B, HÜHNERBRUST		CHICKEN BREAST	19,90 €
C, ARGENTINISCHES RINDERFILET		ARGENTINIAN BEEF	23,90 €
D, GEGRILLTER ENTENBRUST		DUCK BREAST	22,90 €
E, GARNELEN [B]		KING PRAWNS	22,90 €
F, LACHS [D]		SALMON	22,90 €

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße

Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

CÁC MÓN ĐẶC SẢN

MR. LÊ SIGNATURE

A,F,K

38. BÒ BÍT TET 35,00 €

250g gegrilltes Argentinisches Rinderfilet | Gemüse | Umamisoße | Jasmin-Langkornreis oder Süßkartoffelpommes | Mr. Lê-Soße A,F

grilled argentinian beef fillet (250g) | vegetables | umami sauce | jasmine long-grain rice or sweet potato fries | Mr. Lê sauce

A,D, F,K

39. VỊT NƯỚNG SỐT CAM 35,00 €

gegrilltes Entenfilet | Gemüse | Umamisoße | Jasmin-Langkornreis oder Süßkartoffelpommes | garniert aromatische hausgemachte Orangensoße auf der Ente

grilled duck fillet | vegetables | umami sauce | jasmine long-grain rice or sweet potato fries | aromatic homemade orange sauce on the duck meat

A,B, F,K

40. BÚN MIÊN COMBI PLATE 35,00 €

drei gegrillte Riesengarnelen | 200g gegrilltes Argentinisches Rinderfilet| Udon-Nudeln | Gemüse | Umamisoße | Mr. Lê-Soße A,F

three grilled king prawns | 200g of grilled argentinian beef fillet | udon noodles | vegetables | umami sauce | Mr. Lê sauce

ZU JEDEM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

Vegatarische Gäste können vegane Speisen direkt mit unserem Servicepersonal abstimmen. Vegetarische Option möglich - Soßen: Erdnusssoße, Süßsauersoße

Vegatarian guests can request vegan dishes directly with our service staff. Vegetarian options are available - Sauces: Peanut sauce, sweet and sour sauce

SUSHI



CÁ TATAR

Der Fisch wird gewürfelt, mit frischen Zutaten und aromatischen Gewürzen vermengt und in Sesam-Reispapier serviert.

CÁ TATAR

Fischstücke | Avocado | Seetangsalat | Rettich | Reispapier Gebäck

fish pieces | avocado | seaweed salad | radish | Rice paper pastries

T1. SCHOTTISCHER LACHS	SCOTTISH SALMON	15,00 €
T2. GELBFLOSSENTHUNFISCH	YELLOWFIN TUNA	17,00 €

SUSHI BOWL

Eine Schüssel mit Sushi-Reis, darauf frische Zutaten wie Fleisch, Gemüse oder Fisch, verfeinert mit einer köstlichen Spezialsauce.

Avocado | Gurke | Paprika | Mango | Seetangsalat | Reis | Mr. Lê-Soße | Sesam

avocado | cucumber | peppers | mango | seaweed salad | rice | Mr. Lê sauce | sesame

B1. SCHOTTISCHER LACHS	SCOTTISH SALMON	17,00 €
B2. SCHOTTISCHER THUNFISCH	SCOTTISH TUNA	19,00 €
B3. GEGRILLTES HÜHNCHEN	CHICKEN GRILL	17,00 €
B4. EBI TEMPURA	FRY EBI	16,00 €
B5. AAL	EEL	19,00 €
B6. VEGETARISCH	VEGETARIAN	19,00 €

HOSO MAKI (8 PCS.)

Hoso-Maki sind dünne Sushi-Rollen mit einer Nori-Alge, Sushi-Reis und einer einzelnen Füllzutat wie Gurke, Lachs oder Thunfisch.

M1. SAKE 6,00 €
Lachs | salmon

M2. MAGURO 7,00 €
Thunfisch | tuna

M4. FRY EBI 6,50 €
Panko Garnelen | Panko prawns

M5. ANAGO 7,50 €
Aal | eel

M6. SURIMI 5,00 €
Krebsfleischimitat | crab meat imitation

M7.AVOCADO 5,00 €
avocado | avocado

M8. KAPPA 5,00 €
Gurke| cucumber

M10. MANGO 5,00 €
mango I mango

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

NIGIRI (2 PCS.)

Nigiri-Sushi besteht aus handgeformtem Sushi-Reis, der mit einer Scheibe frischem Fisch oder Meeresfrüchten belegt wird.

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

N1. SAKE 6,00 €
Lachs | salmon

N2. MAGURO 7,00 €
Thunfisch | tuna

N5. ANAGO 6,50 €
Aal | eel

N7. AVOCADO 6,00 €
Avocado | Avocado

N9. EBI 6,00 €
gekochte Garnelen | boiled shrimps

ABURI

Neuste Innovation unserer Sushi-Küche. Mit japanischer Steineichenkohle flambiert entstehen neue Texturen und Geschmackserlebnisse.

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

A1. ABURI SAKE NIGIRI 2 PCS. 7,50 €
Lachs | Tobiko | Chili-Mayo
salmon | tobiko | chili mayo

A2. ABURI TUNA NIGIRI 2 PCS. 8,50 €
Thunfisch | Tobiko | Chili-Mayo
tuna | tobiko | chili mayo

A4. ABURI SAKE SASHIMI 5 PCS. 16,00 €
Lachs | Tobika | Wakame | Sesam | Chili-Mayo | Mr-Le Soße
salmon | tobiko | wakame | sesame seeds | chili-Mayo | Mr - Le sauce

A5. ABURI TUNA SASHIMI 5 PCS. 17,00 €
Thunfisch | Avocado-Mayo | Wakame | Sesam | Chili-Mayo | Mr-Le Soße
tuna | avocado mayo | wakame | sesame seeds | chili-Mayo | Mr - Le sauce

SASHIMI (5 PCS.)

Sashimi besteht aus hauchdünn geschnittenem, frischem Fisch oder Meeresfrüchten, serviert ohne Reis und mit Sojasauce, Wasabi oder Ingwer verfeinert.

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

S1. SAKE 15,00 €
Lachs | Wakame | Rettichfäden — salmon | wakame | radish threads

S2. MAGURO 17,00 €
Thunfisch | Wakame | Rettichfäden — tuna | wakame | radish threads

S3. LOVING SASHIMI (4 PCS. EACH) 35,00 €
Lachs | Thunfisch | Garnelen & Tobiko — salmon | tuna | prawns & tobiko

URA-MAKI (8 PCS.)

Ura-Maki, auch „Inside-Out-Roll" genannt, ist eine Sushi-Rolle,
bei der der Reis außen und die Nori-Alge innen liegt,
gefüllt mit verschiedenen Zutaten wie Fisch, Avocado oder Gurke.

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

U1. ALASKA SESAM ON TOP — 12,00 €
Lachs | Avocado | Frischkäse | Tobiko
salmon | avocado | cream cheese | tobiko

U2. MAGURO SESAM ON TOP — 14,00 €
Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Tobiko
tuna | avocado | cream cheese | tobiko

U3. CHICKEN INSIDE OUT SESAM ON TOP — 13,00 €
Gegrilletes Hähnchen | Gurke | Sesam
tgrilled chicken | cucumber | sesam seeds

U4. EBI TEMPURA SESAM ON TOP — 12,00 €
Panko-Garnelen | Avocado | Chili Mayo | Sesam | Mr-Le Soße
Panko prawns | avocado | chili mayo | sesame seeds | Mr Le sauce

U5. UNAGI SESAM ON TOP — 12,00 €
Aal | Avocado | Gurke | Sesam
eel | avocado | cucumber| sesame seeds

U6. SURIMI SESAM ON TOP — 11,00 €
Surimi | Avocado | Gurke | Frischkäse | Tobiko
surimi| avocado | cucumber | cream cheese | tobiko

U7. VEGGIE PHILADELPHIA SESAM ON TOP — 11,00 €
Avocado | Gurke | Mango | Sesam | Frischkäse
avocado | cucumber | mango | tobiko | cream cheese

U11. SPICY SALMON SESAM ON TOP — 12,00 €
Scharfer Lachs | Avocado | Gurke | Tobiko
spicy salmon | avocado | cucumber | tobiko

U12. SPICY TUNA SESAM ON TOP — 14,00 €
Scharfer Thunfisch | Avocado | Gurke | Tobiko
spicy tuna | avocado | cucumber | tobiko

MR. LÊ FUSION

Fusion Sushi sind kreative Rollen mit verschiedenen Füllungen im Inneren, die außen mit Lachs oder Avocado umhüllt werden und einzigartige Geschmackskombinationen bieten.

H1. LACHS KING ROLL 17,00 €
Lachs | Mango | Gurke | Frischkäse | ummantelt mit Avocado
Salmon | mango | cucumber | cream cheese | coated with avocado

H2. TUNA RAINBOW ROLL 17,00 €
Thunfisch| Avocado | Gurke | ummantelt mit Thunfischtatar
tuna | avocado | cucumber | coated with tuna tatar

H3. WHITE TIGER ROLL 17,00 €
Panko Garnelen | Avocado| Mango | Frischkäse | Mantel: flambierter Lachs | Chili-Mayo
Breaded shrimps | Avocado | mango | creamed cheese | coated with salmon | chili mayo sauce

H4. BLACK TIGER ROLL 17,00 €
Panko Garnelen | Avocado | Mango | Frischkäse | ummantelt mit Aal | Chili-Mayo
Breaded shrimp | Avocado | mango | creamed cheese | coated with eel | chili mayo sauce

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

CRUNCHY ROLL (10 PCS.)

Crunchy Roll ist eine Sushi-Rolle mit einer knusprigen Textur, die mit Tempura-Flocken oder Panko umhüllt und mit einer würzigen Sauce verfeinert wird.

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

C1. SAKE CRUNCHY SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP 16,00 €
Lachs | Avocado | Frischkäse| Gurke — salmon | avocado| cream cheese | cucumber

C2. TUNA CRUNCHY SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP 16,00 €
Thunfisch | Avocado | Gurke| Frischkäse — tuna | avocado | cucumber | cream cheese

C3. CHICKEN CRUNCHY SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP 16,00 €
gegrilltes Hähnchen | Avocado | Gurke| Frischkäse — grilled chicken| avocado| cucumber| cream cheese

C4. TIGER CRUNCHY SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP 16,00 €
Panko Garnelen | Avocado |Gurke | Frischkäse — Panko prawns | avocado | cucumber| cream cheese

C7. VEGGIE CRUNCHY SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP 15,00 €
Avocado | Gurke| Mango | Frischkäse — avocado| cucumber| mango | cream cheese

C11. SPICY SAKE CRUNCHY SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP 16,00 €
scharfer Lachs | Mango |Avocado | Gurke — spicy salmon | mango | avocado | cucumber

C12. SPICY TUNA CRUNCHY SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP 16,00 €
scharfer Thunfisch | Mango |Avocado | Gurke — spicy salmon | mango | avocado | cucumber

SUSHI MENU

Ein Sushi-Menü bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an Sushi-Spezialitäten wie Nigiri, Maki und Sashimi, oft kombiniert mit Beilagen und Saucen.

AUF WUNSCH GLUTENFREI SOJASOSSE / GLUTENFREE SOY SAUCE AVAILABLE

SALMON LOVE — 25,00 €

8 Stk. Alaska | 3 Stk. Lachs Nigiri | 3 Stk. Lachs Sashimi

8 pcs. Alaska | 3 pcs. salmon nigiri | 3 pcs. salmon sashimi

TUNA LOVE — 30,00 €

8 Stk. Maguro | 3 Stk. Thunfisch Nigiri | 3 Stk. Thunfisch Sashimi

8 pcs. maguro | 3 pcs. tuna nigiri | 3 pcs. tuna sashimi

CRISPY MOUNTAIN SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP — 25,00 €

10 Stk. Crunchy Sake | 2 Stk. Nigiri Lachs | 2 Stk. Thunfisch Sashimi

10 pcs. crunchy sake | 2 pcs. nigiri salmon | 2 pcs. tuna sashimi

ABURI FLAMBEED CHILI MAYO ON TOP — 25,00 €

8 Stk. White Tiger | 2 Stk. Lachs Nigiri flambiert| 2 Stk. Thunfisch Nigiri

8 pcs. white tiger | 2 pcs. salmon nigiri flambéed | 2 pcs. tuna nigiri flambéed

VEGGIE LOVE SESAM ON TOP — 22,00 €

8 Stk. Philadelphia | 8 Stk. Gurke Maki | 8 Stk. Avocado Maki | 2 Stk. Avocado Nigiri

8 pcs. Philadelphia | 8 pcs. cucumber maki | 8 pcs. avocado maki | 2 avocado nigiri

BIG LOVE 3 PERSONEN SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP — 75,00 €

8 Stk. Sake Crunchy| 8 Stk. Veggie Crunchy | 8 Stk. White Tiger | 8 Stk. Chicken Inside Out |8 Stk. Tuna Maki |8 Stk Kappa Maki |2 Stk. Lachs Nigiri | 2 Stk. Ebi Nigiri

8 pcs. sake crunchy | 8 pcs. veggie crunchy | 8 pcs. white tiger | 8 pcs. chicken inside out |8 pcs. tuna maki | 8 pcs. kappa Maki |2 pcs. salmnon nigiri | 2 pcs. ebi nigiri

BUSINESS MENU 4 PERSONEN — 120,00 €

SESAM, MR LE SAUCE, CHILI MAYO ON TOP

8 Stk. Sake Crunchy | 8 Stk. Chicken Crunchy | 8 Stk. Lachs King Roll| 8 Stk. Veggie Philadelphia Inside Out Roll | 8 Stk. Surimi Krebs-Imitat Inside Out | 2 Stk. Lachs Nigiri | 2 Stk. Tuna Nigiri | 8 Stk. Lachs und Tuna Sashimi | 8 Stk. Fry Ebi Garnelen Maki | 8 Stk. Mango Maki

8 pcs. sake crunchy | 8 pcs. chicken crunchy | 8 pcs. salmon king roll | 8 pcs. veggie philadelphia inside out | 8 pcs. surimi crab stick inside out | 2 pcs. salmon nigiri | 2 pcs. tuna nigiri | 8 pcs. salmon and tuna sashimi | 8 pcs. fry ebi shrimp maki | 8 pcs. mango maki

KIDS MENU

45. FIT FOR KIDS [A, F] — 9,90 €

Gemüse | würzige Umami Sojasoße | Jasmin-Langkornreis oder Süßkartoffelpommes | Mr. Le [A, F] Soße | sesam on top

vegetables | herb butter sauce | jasmine long-grain rice or sweet potato fries | Mr. Le | sauce sesame on top

A, GEGRILLTER HÜHNERBRUST — GRILLED CHICKEN BREAST
C, PANIERTE GARNELEN (3 ST.) — BREADED PRAWNS (3 PCS.)

ZUM GERICHT GIBT ES EINE KLEINE SALATBEILAGE AUS EISBERG, LOLO, CHERRYTOMATEN AM TELLERRAND

DESSERT

TOKYO MOCHI ICE CREAM [G] — 6,90 €

Japanischer Reiskuchen | Eisfüllung | Früchten

Japanese rice cake | ice cream filling | fruits

MUYAO MOCHI (3 PCS.) [G] — 6,90 €

gebackene Sesambällchen mit roter Bohnenpaste | Schokolade | Früchte

baked sesame balls with red bean paste| chocolate | fruits

SURPRISE ICE CREAM [G] — 6,90 €

2 Kugeln SURPRISE EIS | Mangosauce | verschiedene Früchte

2 scoops of ice cream | mango sauce | various fruits

MR. LÊ REFRESHER

HOMEMADE ICE TEA — 7,50 €
Maracujasirup | Jasmin Tee | Limette | Minze
passion fruit syrup | jasmine tea | lime| mint

LIME SODA / ĐÁ CHANH — 7,50 €
Zucker | frischer Limettensaft | Soda | Minze
sugar | fresh lime juice | soda | mint

WILD BERRY — 7,50 €
Erdbeerpüree | Erdbeeren | Limetten | Soda
strawberry puree | strawberries | lime | soda

PASSION DREAM — 7,50 €
frische Maracuja | Maracuja Sirup | Limetten | Guavensaft | Soda
fresh passion fruit | passion fruit syrup | limes | guava juice | soda

LYCHEE PASSION — 7,50 €
frische Maracuja | Maracuja Sirup | Limetten | Litchisaft | Soda
fresh passion fruit | passion fruit syrup | limes | lychee juice | soda

GINGER COOLER — 7,50 €
brauner Zucker | Orangen | Ingwer | Limetten | Ginger Ale
brown sugar | oranges | ginger | limes | ginger ale

DETOX DELIGHT — 7,50 €
Ananas | Gurke | Ananassaft | Soda
pineapple | cucumber | pineapple juice | soda

MANGO LASSI — 7,50 €
Mango | Joghurt | Milch| Kokosmilch| Mangosaft
mango | yoghurt | milk | coconut milk | mango juice

AVOCADO LASSI — 7,50 €
Avocado | Kondensmilch | Kokosmilch| Milch
avocado | condensed milk | coconut milk | milk

GETRÄNKE
BEVERAGES



SOFT DRINKS

PEPSI COLA, PEPSI COLA ZERO [2,4,6,7]	0.2L	3,00 €	0.4L	4,20 €
SCHWIPP SCHWAPP ORANGE, 7UP	0.2L	3,00 €	0.4L	4,20 €
MEZZO MIX	0.2L	3,00 €	0.4L	4,20 €
TONIC WATER	0.2L	3,20 €		
BITTER LEMON	0.2L	3,20 €		
GINGER ALE	0.2L	3,20 €		
SELTERS CLASSIC OR NATURELL	0.2L	3,00 €		
SELTERS CLASSIC OR NATURELL	0,75L	6,90 €		

SÄFTE

APFEL	apple juice	0.25L	3,50 €
ANANAS	ananas juice	0.25L	3,50 €
CRANBERRY	cranberry juice	0.25L	3,50 €
GUAVE	guava juice	0.25L	3,50 €
JOHANNISBEER	currant juice	0.25L	3,50 €
MANGO	mango juice	0.25L	3,50 €
LITCHI	lychee juice	0.25L	3,50 €
MARACUJA	passion fruit juice	0.25L	3,50 €
ORANGE	orange	0.25L	3,50 €
RHABARBER	rhubarb juice	0.25L	3,50 €
SAFTSCHORLE	juice spritzer	0.4L	4,50 €

BEER

RADEBERGER PILSNER ON TAP	0.2L	3,50 €	0.4L	5,50 €
RADLER – BEER WITH SPRITE			0.4L	4,50 €
ALSTER – BEER WITH FANTA			0.4L	4,50 €
RADEBERGER NON-ALCOHOLIC < 0,5% VOL			FL. 0,33L	4,50 €
SCHÖFFERHOFER HELL WHEAT BEER			0,5L	5,00 €
SCHÖFFERHOFER DUNKEL WHEAT DARK			FL. 0,5L	5,00 €
SCHÖFFERHOFER KRISTALL WHEAT CRYSTAL			FL. 0,5L	5,00 €
SCHÖFFERHOFER YEAST ALKOHOLFREI 0%			FL. 0,5L	5,00 €
VIETNAM SAIGON BEER			FL. 0,33L	4,50 €
THAI SINGHA BEER			FL. 0,33L	4,50 €

ALCOHOLIC DRINKS

TOKYO DRIFT — 9,90 €
Sake | Lychee Likör | Orangensaft | Grenadine
sake | lychee liqueur | orange juice | grenadine

ASIAN GLOW — 9,90 €
Havana Club 7 | Zitronensaft | Mandelsirup | Himbeerpüree | Johannisbeersaft
Havana Club 7 | lemon juice | almond syrup | raspberry puree | currant juice

APEROL SOUR — 9,90 €
Aperol | Zitronensaft | Zuckersirup | Orangensaft
Aperol | lemon juice | sugar syrup | orange juice

MEKONG SOUR — 9,90 €
Mekong | Zitronensaft | Rohrzuckersirup | Orangensaft
Mekong | lemon juice | cane sugar syrup | orange juice

WHISKY SOUR — 9,90 €
Bourbon Whisky | Zitronensaft | Rohrzuckersirup | Orangensaft
Bourbon whisky | lemon juice | cane sugar syrup | orange juice

MOJITO — 0.4L — 9,90 €
Limetten | Minze | Zucker | Havana Club 3 | Soda
limes | mint | sugar | Havana Club 3 | soda

JACK COLA — 0.4L — 9,90 €
Jack Daniels | Cola
Jack Daniels | coke

APEROL SPRITZ — 0.4L — 8,50 €
Aperol | Orangenscheiben | Prosecco | Soda
Aperol | orange slices | prosecco | soda

HUGO — 0.4L — 7,50 €
Holundersirup | Limetten | Minze | Prosecco | Soda
elderberry syrup | limes | mint | prosecco | soda

SARTI SPRITZ — 0.4L — 9,00 €
Sarti | Limetten | Prosecco | Soda
sarti | limes | prosecco | soda

LIMCELLO — 0.4L — 7,50 €
Limoncello | Zitrone | Prosecco | Soda
limoncello | lemon | prosecco | soda

MEKONG THAI WHISKY — 3,90 €

NÊP MỚI – VIETNAMESE RICE LIQUOR — 3,90 €

White Wines

WASEM WINERY, RHEINHESSEN

0.2l | Riesling dry | **5,50 €**

vollmundiger fruchtiger und saftiger Riesling mit feiner, lebendiger Säure

full-bodied, fruity and juicy Riesling with fine, lively acidity

KÖSTER-WOLF WINERY, RHEINHESSEN

0.2l. | Müller-Thurgau semi-dry | **5,50 €**

blumiges Bukett mit feinem Muskataroma, dezente Restsüße, leicht im Körper

floral bouquet with a fine nutmeg aroma, subtle residual sweetness, light in the body

ZIMMERLIN WINERY, BADEN

0.2l. | Pinot Gris dry | **6,50 €**

intensiver Duft nach Birnen und Mirabellen, feine Säure

intense scent of pears and mirabelles, fine acidity

ABBOTTS & DELAUNAY, LANGUEDOC

0.2l. | Chardonnay dry | **6,50 €**

Aromen von reifen Zitrusfrüchten und tropischen Früchten,
fruchtig und nussig, sehr schmelzig im Abgang

aromas of ripe citrus and tropical fruits, fruity and nutty, very melty in the finish

Rosé

HIRT-GEBHARDT WINERY, RHEINGAU

0.2l. | **6,50 €**

Rauenhalter, Steinmächer, Spätburgunder Rosé, feinherb, fruchtiger, spritziger Rose, Noten von reifen Erdbeeren-erfrischend

Rauenhalter, Steinmächer, Pinot Noir Rosé, fruity, tangy rose, notes of ripe strawberries-refreshing

Red Wines

FANTINI PRIMITIVO SALENTO IGP

0.2l. | dry | **7,00 €**

dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie, mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht

dense elegance, silky structure, harmony, with a long finish, well-integrated tannins, fine berry fruit

ABBOTTS & DELAUNAY, LANGUEDOC

0.2l. | Merlot dry | **7,00 €**

herrlich samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

wonderfully velvety Merlot with aromas of wild berries and cherries, subtle tannins

Weinschorle

RIESLING	0.4L | **7,00 €**
GRAUBURGUNDER	0.4L | **7,00 €**
ROSÉ	0.4L | **7,00 €**

White Wines Bottles

ABBOTTS & DELAUNAY, LANGUEDOC
0.75L | 28,00 €

Chardonnay trocken | Aromen von reifen Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, fruchtig und nussig, sehr schmelzig im Abgang

Chardonnay dry | Aromas of ripe citrus and tropical fruits, fruity and nutty, very melty on the finish

WINERY KNEWITZ, RHEINHESSEN
0.75L | 32,00 €

Weißer Burgunder trocken | Intensive Steinobst Nuancen, ausgeprägte Frucht nach gelben Früchten, sehr saftig und rund im Geschmack

White Burgundy dry | Intense stone fruit nuances, pronounced fruit of yellow fruits, very juicy and round in taste

MARKUS SCHNEIDER WINERY, PALATINATE
0.75L | 32,00 €

Kaitui Sauvignon Blanc | Intensive exotische Aromen von Maracuja, Kiwi und Stachelbeere sowie schwarzer Johannisbeere und dezente Kräuter, Noten, große Frische und feine Mineralität

Kaitui Sauvignon Blanc | Intense exotic aromas of passion fruit, kiwi and gooseberry as well as blackcurrant and subtle herbs, notes, great freshness and fine minerality

CÀ DEI FRATI, LOMBARDY
0.75L | 32,00 €

Frati Lugana trocken | Strohgelbe Farbe, Elegant mit Noten von Aprikosen, Mandeln und kandierten Zitrusfrüchten, mineralisch, lebhafte Säure, würzige Noten, langer Abgang, sehr kraftvoll

Frati Lugana dry | Straw yellow colour, elegant with notes of apricots, almonds and candied citrus, mineral, lively acidity, spicy notes, long finish, very powerful.

DOMAIN SCHLOSS JOHANNISBERG (VDP)
0.75L | 28,00 €

Rheingau | Riesling Gelblack trocken | Aromen von reifen Limetten und Granny Smith, leicht würzig, spritzig-frisches Säurespiel

Rheingau | Riesling Gelblack dry | Aromas of ripe limes and Granny Smith, slightly spicy, tangy-fresh acidity

DREISSIGACKER WINERY, RHEINHESSEN
0.75L | 28,00 €

Grauburgunder trocken | Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelone, nussige Akzente, feine Mineralität

Pinot Gris dry | Strong body, fine melting, scent of honeydew melon, nutty accents, fine minerality

Red Wines Bottles

MARKUS SCHNEIDER WINERY, PALATINATE — 0.75L | 34,00 €

BLACK PRINT – Cuvee | Aromen von Kirsche, Brombeeren, Himbeeren verbinden sich mit dunkler Schokolade, Paprika und Vanille. Ein Geschmacksfeuerwerk mit kräftigem Tannin und eleganten Barrique Noten

BLACK PRINT – Cuvée | Aromas of cherry, blackberries, raspberries combine with dark chocolate, paprika and vanilla. A firework of flavours with strong tannins and elegant barrique notes

LE DIFFÉRENT DE CHÂTEAU DE FERRAND — 0.75L | 36,00 €

Saint-Emilion Grand Cru, trocken | Rubin-rote Farbe, Noten von Johannisbeeren und Himbeeren, etwas pfeffrig, zarte Tannine, elegante Barriquenoten

Saint-Emilion Grand Cru, dry | Ruby-red colour, notes of currants and raspberries, somewhat peppery, delicate tannins, elegant barrique notes

ABBOTTS & DELAUNAY, LANGUEDOC — 0.75L | 30,00 €

Syrah trocken | Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig im Geschmack nach Brombeeren, Cassis und Schwarzkirschen, gut eingebundene Tannine, sehr harmonisch und lang im Abgang

Syrah dry | Ruby red with violet reflections, fruity taste of blackberries, cassis and black cherries, well-integrated tannins, very harmonious and long finish

FANTINI PRIMITIVO SALENTO IGP — 0.75L | 28,00 €

Trocken | Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht

Dry | Dense elegance, silky structure, harmony with long finish, well-integrated tannins, fine berry fruit

Rosé Bottles

MAISON SAINT AIX, PROVENCE — 0.75L | 34,00 €

Rosé AOC | Geschmack nach roten Beeren, exotischen Früchten und etwas Zitrus, elegante Säure macht Lust auf mehr

Rosé AOC | Taste of red berries, exotic fruits and some citrus, elegant acidity makes you want more

TEE

JASMIN TEE	jasmine tea	4,00 €
GRÜNER TEE	green tea	4,00 €

FRESH GINGER TEA 4,50 €
Frische Ingwerscheiben & Honig
fresh ginger slices & honey

FRESH PEPPERMINT & GINGER TEA 4,50 €
Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig
fresh mint, ginger slices & honey

FRESH LEMONGRASS & LIME TEA 4,50 €
Frisches Zitronengras, Limettenscheiben & Honig
fresh lemongrass, lime slices & honey

KAFFEE

CÀ PHÊ VIỆT NAM G,7 4,50 €
frisch gebrüht | authentischer vietnamesischer Filterkaffee | Kondensmilch
(auch ungesüßt möglich)
freshly brewed | authentic vietnamese filter coffee | condensed milk
(also possible: unsweetened)

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ G,7 5,00 €
Vietnamesischer Kaffee auf Eis
Vietnamese coffee on ice

SCHWARZER KAFFEE 7	Black Coffee	4,00 €
ESPRESSO 7	Espresso	3,00 €
CAPPUCCINO G,7	Cappuccino	4,00 €
MILCHKAFFEE G,7	milk coffee	4,00 €

EXTRAS

JASMINREIS	JASMIN RICE	**2,00 €**
SÜSSKARTOFFELPOMMES	SWEET POTATO FRIES	**2,00 €**
KIMCHI	KIMCHI	**2,00 €**
TOFU	TOFU	**4,00 €**
GEMÜSE	VEGETABLE	**4,00 €**
HÄHNCHENBRUSTFILET	CHICKEN BREAST	**5,00 €**
RINDERFILET	BEEF TENDERLOIN	**8,00 €**
BARBARIE-ENTENBRUST	BARBARIE DUCK MEAT	**8,00 €**
3 KÖNIGSGARNELEN	3 KING PRAWNS	**8,00 €**
LACHSFILET	SALMON FILLET	**8,00 €**

LEXIKON

MR. LE SOSSE
Sojasosse I Sake I Knoblauch
soysauce I sake I garlic

UMAMISOSSE
Fischsoße I Sojasosse I Austernsoße I Knoblauch
fishsauce I soysauce I oystersauce I garlic

SOT CAM
Orangensoße
orange

SOT ME
Knoblauch I Chili I Tamarind
garlic I chili I tamarind

SOT BO
Butter I Knoblauch I Sake
butter I garlic I sake

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmitteln, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9= geschwärzt , 10= enthält Phenylalaninquelle

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7),
B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja,
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9),
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