



KIM LONG

Asian Restaurant & Bar



西暦一千九百零九年
神奈川中
依更

以
公
萬
年

UNSERE EMPFEHLUNG



01. CRUNCHY SALMON (1,2,4,6,7,11,N) 17,9

Medium gegrillter Lachs auf Mango-Avocado-Roll im knusprigen Tempura-Mantel, Salat, Guacamole und Teriyaki-Sauce

02. CRUNCHY TUNA (1,2,4,6,7,11,N) 18,9

Medium gegrillter Thunfisch auf Mango-Avocado-Roll im knusprigen Tempura-Mantel, Salat, Guacamole und Teriyaki-Sauce



可食部
100g
18kcal

18kcal

VORSPEISEN

2. GOI CUON ^(5,14)

Reispapierrolle mit Ei, Salat, Gurke, Reismudeln, Minze, Koriander - serviert mit 2 Saucen zum Dippen
Wahlweise mit:

A. (GEBACKENER) TOFU 6,9

C. TOM - GARNELEN 7,9

E. GEGRILLTES HÄHNCHENFILET 7,9

I. GEGRILLTES LACHSFILET 7,9

3. NEM CHAY ²

Gefüllte Reispapierrollen (frittiert) mit Krabben, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Lauchzwiebeln.

4. NEM VIETNAM

Gefüllte vietnamesische Reispapier-Frühlingsrollen (frittiert) mit Krabben, Hühnerhackfleisch, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Lauchzwiebeln und Fischvinaigrette zum Dippen.

5. WANTAN CHIEN ^(1,5,14)

6 knusprig gebackene Teigtaschen mit Hühnerhackfleischfüllung, gemischtem Salat und süß-saurer Sauce zum Dippen.

6. EDAMAME

grüne Sojabohnen in der Hülse mit Meersalz und Sesam.



SUPPEN



13. MISO SUPPE

A. TOFU

6,9

Miso-Suppe mit Pak Choi, Enoki-Pilzen, Tofu und Frühlingszwiebeln.

I. CA HOI NUONG

7,9

Miso-Suppe mit Lachsfilet in Fischfond, Pak Choi, Enoki-Pilzen und Frühlingszwiebeln.

14. SUP SUA DUA - KOKOSMILCHSUPPE

mit Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Okra, Zitronengras, Koriander.

A. DAU PHU - TOFU

5,9

B. GA - HÜHNERFLEISCH

6,9

C. TOM - GARNELEN

7,9

15. SUP CA - FISCHSUPPE ^(7,14)

7,9

Lachs, Thunfisch, Cherrytomaten, Ananas, Champignons, Okra, Soja in kräftigem Fischfond mit Zitronengras, Galgant, Frühlingszwiebeln und Dill (säuerlich, leicht scharf).

16. SUP MIEN - GLASNUDEL SUPPE

6,9

Glasnudeln, Karotten, Pak Choi in herzhafter Hühnerbouillon, Frühlingszwiebeln und Koriander.

17. SUP WANTAN - WAN TAN SUPPE ^(1,11,14)

6,9

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch, Pak Choi in herzhafter Hühnerbouillon, Frühlingszwiebeln und Koriander.



NOM-SALATE

alle Salate wahlweise auch mit Tofu erhältlich.



(4,5,11,14)

18. NOM DU DU - PAPAYA SALAT

Grüne Papaya-Julienne, Karotten, Cherrytomaten, gedämpfte Garnelen, gegrilltes Hähnchen filet, Chili, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Fisch-Limetten-Dressing (scharf).

A. DAU PHU - TOFU	9,9
B. GA - HÜHNERFLEISCH	10,9
C. TOM - GARNELEN	11,9

(5,11,14)

19. NOM XOAI - MANGO SALAT

Grüne Mango-Julienne, Karotte, Cherry Tomaten, Barbarie-Entenbrustfilet, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Mango-Dressing (leicht scharf).

A. DAU PHU - TOFU	9,9
B. GA - HÜHNERFLEISCH	10,9
D. BO - RINDFLEISCH	11,9

(5,11,14)

20. GEMISCHTER SALAT

Grüner Mango, Avocado, Radicchio, Salat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, Shiso Purple, Kresse, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette wahlweise mit:

A. DAU PHU - TOFU und Thai Basilikum Pesto **16,5**

E. GA NUONG **18,5**

Gegrilltes Hähnchenfilet

F. BO NUONG **18,5**

Gegrilltes geschnetzeltes Rindersteak

G. TOM XAO HANH THIA LA **19,5**

Gebatene Garnelen
mit Schalotten und Dill

H. CA NGU NUONG ⁽⁴⁾ **21,5**

medium gegrilltem Thunfischfilet
mit Dill, Teriyaki Sauce, Roja-Balsamico und Guacamole

I. CA HOI NUONG ⁽⁴⁾ **19,9**

medium gegrilltem Lachsfilet

HAUPTGERICHTE



21. PHO CLASSIC LARGE - Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche (1,6,14)

Mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum und Sojasprossen. Wahlweise mit:

A. DAU PHU - TOFU 14,9

D. BO - RINDFLEISCH 15,9

E. GA NUONG 15,9

Gegrilltes Hähnchenfilet

I. CA HOI NUONG 18,9

Gegrilltes Lachsfilet und Sesamöl

J. WAN TAN 15,9

Gefüllte Teigtaschen mit fein gehacktem Hühnerfleisch, gehackten Garnelen, Pak Choi und Sesamöl

22. UDON - Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse (1,6,14)

Udon Nudeln in herzhaft Miso oder Soja brühe, Enoki Pilze, Noriblätter, gekochte Ei, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

A. DAU PHU - TOFU 15,9

E. GA NUONG 17,9

gegrilltes Hähnchenfilet

F. THIT BO 18,9

gegrilltes geschnetzeltes Rindersteak und Sesam

H. CA NGU NUONG 21,9

Medium gegrilltes Thunfischfilet

I. CA HOI NUONG 19,9

Medium gegrilltes Lachsfilet



REISNUDELN

23. BUN HANOI

(1,5,11,14)

Warme Reisnudeln mit Daikonkresse, Shiso Purple, Salat, Koriander, Minze und Fisch-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

A. DAU PHU

17,9

Gebratener Tofu mit Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Sesam

E. GA NUONG

17,9

Gegrilltes Hähnchenfilet

F. BO NUONG

18,9

Gegrilltes geschnetzeltes Rindersteak und Sesam

G. TOM XAO HANH THIA LA

20,9

Gebratene Garnelen mit Schalotten und Dill

H. CA NGU NUONG

21,9

Medium gegrilltes Thunfischfilet mit Schalotten und Dill

I. CA HOI NUONG

19,9

Medium gegrilltes Lachsfilet mit Frühlingszwiebeln und Dill

L. NEM SAIGON

17,9

Vietnamesische Frühlingsrolle mit fein gehacktem Hühnerfleisch

K. VIT CHIEN

17,9

Knusprigem Entenfleisch



REISNUDELN

(1,5,7, 10, 11, 14)

24. BUN HOI AN

Cremige Curry-Kokos-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Daikon-Kresse, Shiso Purple, Salat, Thai-Basilikum, Koriander, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln (scharf).
wahlweise mit:

A. DAU PHU 15,9

Gebratener Tofu

E. GA NUONG 18,9

Gegrilltes Hähnchenfilet

F. BO NUONG 18,9

Gegrilltes geschnetzeltes Rindersteak und Sesam

G. TOM XAO HANH THIA LA 20,9

Gebratene Garnelen
mit Schalotten und Dill

H. CA NGU NUONG 21,9

Medium gegrilltes Thunfischfilet
mit Schalotten und Dill

I. CA HOI NUONG 19,9

Medium gegrilltes Lachsfilet
mit Frühlingszwiebeln und Dill

K. VIT CHIEN 18,9

Knusprigem Entenfleisch

(1,5,7,10,14)

25. PHO XAO - Gebratene Bandnudeln

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Brokkoli, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:

A. DAU PHU 15,9

Tofu

C. TOM - GARNELEN 19,9

Garnelen

E. GA NUONG 18,9

Gegrilltes Hähnchenfilet

F. BO NUONG 18,9

Gegrilltes geschnetzeltes Rinderhüftsteak



REIS

26. COM RANG - GEBRANENER REIS ^(3,6,14) 12,9

Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

A. DAU PHU - TOFU 15,9

C. TOM - GARNELEN 19,9

E. GA NUONG 18,9

Gegrilltes Hähnchenfilet

F. BO NUONG 18,9

Gegrilltes geschnetzeltes Rindersteak und Sesam

K. VIT CHIEN 18,9

Knusprigem Entenfleisch



百福堂
神茶川
德夏

100% SOY SAUCE

THIT GA – HÄHNCHENFLEISCH

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes

- 27. GA NUONG CURRY DO – RED CHICKEN CURRY** (7,10,14) **18,5**
Gegrilltes Hähnchen auf hausgemachter roter Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum (scharf).
- 28. GA NUONG CURRY VANG - YELLOW CHICKEN CURRY** (5,7,10) **18,5**
Gegrilltes Hähnchen auf hausgemachter gelber Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, Erdnussbutter, Süßkartoffeln, Kürbis, Brokkoli, Champignons, Blumenkohl, Paprika und Frühlingszwiebeln (leicht scharf).
- 29. GA NUONG PESTO – CHICKEN PESTO** (5,7,14) **18,5**
Gegrilltes Hähnchen auf gebratenen Kräuterseitlingen, Zuckerschoten, Broccoli, Champignons, Paprika, Karotten, Sesamöl, Thai Basilikum Pesto.
- 30. GA NUONG TERIYAKI** (6,10,11) **18,5**
Gegrilltes Hähnchen auf gebratenen Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Cocktailtomaten und Teriyaki-Sesam-Sauce.
- 31. GA CHIEN SOT LAC – CHICKEN PEANUT** (1,3,5,7,8) **18,5**
Knuspriges gegrilltes Hähnchen im Teigmantel auf frischem, gebratenem Gemüse und Kokos-Erdnuss-Sauce.
- 32. GA NUONG XOAI – CHICKEN MANGO** (7,10) **18,5**
Gegrilltes Hähnchen auf hausgemachter Curry-Mango-Chutney-Sauce mit Mango, Ananas, Blumenkohl, Paprika, Frühlingszwiebeln (leicht scharf).



VIT - ENTE

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes

(1,7,10,14)

33. VIT CURRY - CURRY ENTE 21,5

Knusprige Ente mit frischem Gemüse in hausgemachter roter Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, Thai-Basilikum (scharf).

(1,6,10,11)

34. VIT TERIYAKI - ENTE TERIYAKI 21,5

Knusprige Ente, Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.

(1,3,5,7,8)

35. VIT SOT LAC - ENTE ERDNUSS 21,5

Knusprige Ente auf gebratenem frischem Gemüse und Kokos-Erdnuss-Sauce.



可回飲之八景 柳茶川
濃夏

Y. S. S. S. S.

THIT BO - RINDEFLEISCH

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes

(7,10,14)

36. BO XAO HUNG QUE - RINDFLEISCH BASILIKUM 18,9

Gebrautes Rindfleisch mit Paprika, Peperoni, Zuckerschoten, Zwiebeln, Thai-Basilikum in Chili-Sauce (scharf).

(7,10,14)

37. BO NUONG CURRY - RINDERSTEAK CURRY 18,9

Gegrilltes Rindersteak auf hausgemachter roter Currysauce mit Sahne, Kokosmilch, frischem Gemüse, Thai-Basilikum – serviert in einer Kokosnuss (scharf).

(6,10,11)

38. BO NUONG TERIYAKI - RINDERSTEAK TERIYAKI 20,9

Gegrilltes Rindersteak auf gebratenen Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.

(6,10,11)

39. BO NUONG PESTO - RINDERSTEAK 20,9

Gegrilltes Rindersteak auf gebratenen Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Karotten, Pak Choi, Thai-Basilikum-Pesto, Sesamöl.



LACHS, THUNFISCH, GARNELEN

serviert mit Jasmin Reis oder Süßkartoffel Pommes

(1,6,10,11)

40. CA HOI NUONG TERIYAKI - LACHS TERIYAKI

Lachsfilet vom Grill auf gebratenen
Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika,
Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.

19,9

(1,5,7,14)

41. CA HOI NUONG - LACHS PESTO

Lachsfischfilet vom Grill auf gebratenen
Kräuterseitlingen, Zuckerschoten, Brokkoli, Pak
Choi, Sesamöl, Thai-Basilikum-Pesto.

19,9

(1,6,10,11)

42. CA NGU NUONG TERIYAKI - TUNA TERIYAKI

Thunfischfilet vom Grill auf gebratenen
Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Paprika,
Karotten, Pak Choi in Teriyaki-Sesam-Sauce.

25,0

(1,7,10,14)

43. TOM CURRY - PRAWN CURRY

Gebratene Riesen-Garnelen mit frischem
Gemüse in hausgemachter roter Currysauce
mit Sahne und Kokosmilch (leicht scharf).

21,9

(1,6,10,11)

44. TOM XAO TERIYAKI - PRAWN TERIYAKI

Gebratene Garnelen mit Zuckerschoten,
Brokkoli, Champignons, Karotten, Pak Choi in
Teriyaki-Sesam-Sauce.

21,9



VEGETARISCH



(7,14)
**45. SUP DAU PHU SUA DUA -
KOKOS-TOFU SUPPE**

6,0

Reispapierrolle mit Ei, Salat, Gurke, Reisnudeln, Minze, Koriander - serviert mit Champignons, Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander.

(1,11)
46. MISO SUPPE

6,0

Mit Seetang und Tofu

47. MINIFRÜHLINGSROLLEN

6,0

8 gefüllte Minirollen mit Gemüse (frittiert), süß-sauer Sauce.

48. RAU CURRY VANG - YELLOW CURRY

15,9

Gebratene Süßkartoffeln, Kürbis, Brokkoli, Champignons, Paprika, Blumenkohl, Karotten, Lauchzwiebeln in cremiger Kokos-Curry-Erdnuss-Sauce (leicht scharf) – serviert mit Jasminreis.

(1,7,10,14)
**49. DAU PHU CURRY DO
- RED CURRY TOFU**

15,9

Gebratener Tofu, frisches Gemüse in hausgemachter roter Kokos-Curry-Sauce, verfeinert mit Thai-Basilikum, Koriander, Lauchzwiebeln – serviert mit Jasminreis.

(1,7,10,14)
**50. DAU PHU XAO TERIYAKI -
TERIYAKI SESAM TOFU**

15,9

Gebratener Tofu, Zuckerschoten, Champignons, Paprika, Brokkoli, Karotten, Pak Choi, Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Sauce, Sesam – serviert mit Jasminreis.



KIDS MENÜ

51. COM RANG

7,9

Gebratener Reis, frittierte Hähnchen, Ei, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Karotten.

52. PHO XAO GA ^(1,11)

7,9

Gebratene Reisbandnudeln, frittierte Hähnchen, Pak Choi, Sellerie, Sprossen, Möhren, Frühlingszwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln und Sesam.

53. GA CHIEN KHOAI TAY

7,9

Süßkartoffeln mit gebratenem Hähnchen.



DESSERT



60. MOCHI EIS

6,5

Passionsfrucht oder Mango

61. MANGO SORBET AUF EXOTISCHER PAPAYA

5,5

Mango-Sorbet auf exotischer Papaya

62. GEBACKENE BANANE UND VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE

5,5

Gebackene Banane, Vanilleeis mit
Schokoladensauce





SUSHI

SUSHI

NIGIRI SUSHI (jeweils 2 Stück)

90. SAKE / LACHS ^(1,4)	5,0
91. MAGURO / WILD THUNFISCH ^(1,4)	6,0
92. UNAGI / GEGRILLTER AAL ^(1,4,6)	6,0
93. AVOCADO ⁽¹⁾	5,0
94. EBI / ^(1,2) GEKOCHTE GARNELEN	5,0

MAKI SUSHI (jeweils 6 Stück)

95. SAKE / LACHS ^(1,4)	6,0
96. TEKKA / THUNFISCH ^(1,4)	6,5
97. KAPPA / GURKE ⁽¹⁾	5,0
98. AVOCADO MAKI ⁽¹⁾	5,5
99. LACHS-AVOCADO MAKI ^(1,4) 8 Stück	7,5
100. TUNA-GURKE MAKI ^(1,4)	8,0



SUSHI

INSIDE OUT SUSHI (jeweils 8 Stück)

^(1,4,F)
102. CALIFORNIA ROLL **8,5**

Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Tobiko

^(1,4,7,11)
103. ALASKA ROLL **8,5**

Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam

^(1,4,7,11)
104. MAGURO ROLL **8,9**

Thunfisch, Avocado, Gurke,
Cream Cheese, Sesam

^(1,4,7,11,F)
105. SPICY TUNA ROLL **8,9**

Thunfisch, gehackter Thunfisch, Peperoni,
Frühlingszwiebeln, Mayo, Sesam

^(1,2,7,F)
106. EBI ROLL **10,5**

Tempura Garnelen, Tobiko, Avocado,
Gurke, Mayo, Sesam

^(1,6,11)
107. TERIYAKI CHICKEN ROLL **8,5**

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke,
Sesam, Teriyaki-Sauce

^(1,11,F)
108. VEGGI ROLL **8,5**

Tofu, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Sesam



SUSHI

TEMPURA ROLLS (jeweils 6 Stück)

109. TOKIO ROLL ^(1,4,6,7,11,F) **9,9**

Lachs, Thunfisch, Surimi, Cream Cheese, Avocado, Gurke, Spezial Sauce

110. CHICAGO ROLL ^{1,4,6,11} **9,9**

Lachs, Thunfisch, Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, Unagi Sauce

111. ASIA ROLL ^(1,6,11,F) **9,9**

Gegrilltes Entenfilet, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel, Teriyaki, Chili Sauce (scharf)

112. TERIYAKI CHICKEN ROLL SPECIAL ^(1,6,11) **9,9**

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke, Teriyaki Sauce

FUTO MAKI (Big Roll jeweils 6 Stück)

114. SPECIAL ROLL ^(1,2,3,4) **9,0**

Thunfisch, Lachs, Ebi, Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia



SUSHI

SPEZIAL ROLLS (jeweils 8 Stück)

116. ATLANTIC SALMON RAINBOW ROLL (1,4,6,F) **14,9**

Gehackter Spicy Tuna, Frischkäse, Topping mit Lachs, Tobiko, Daikon Kresse, Mango Salsa

117. CALIFORNIA RAINBOW ROLL (1,4,6,7,F) **14,9**

Surimi, Avocado, Gurken, Frischkäse, Topping mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Daikon Kresse, Spezial Sauce

118. KIM LONG ROLL (1,4,6,7,F) **16,9**

Garnelen-Tempura, Avocado, Topping mit Lachs, Thunfisch, Spezial Sauce, flambiert scharf

119. EEL ROLLS SPECIAL (1,4,6,7) **14,9**

Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Topping mit Aal und Unagi Chili Sauce

120. SUN FIRE (1,4,6,7,F) **14,9**

Lachs Tatar, Tobiko, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Topping mit flambiertem Lachs, Unagi Chili Sauce

121. VEGGI ROLL SPEZIAL (1,6,F) **14,9**

Mango, Gurke, Paprika, Eingelegter Rettich, Rucola, Feldsalat, Topping mit Avocado und Daikon Kresse



SUSHI

SASHIMI

123. SAKE SASHIMI ^(1,4) **25,0**

10 Scheiben Lachs, Seetang, Avocado, Sushi Reis und Daikon Kresse

124. TUNA SASHIMI ^(1,4) **27,9**

10 Scheiben Thunfisch, Seetang, Avocado, Sushi Reis und Daikon Kresse

125. MIX SASHIMI ^(1,4) **27,9**

5 Scheiben Thunfisch, 5 Scheiben Lachs, Sushi Reis und Daikon Kresse



神楽川
徳重

123. Sake Sashimi

SUSHI

SUSHI MENU

(1,4,6)
126. BIG BENTO 20,0

4 verschiedene Nigiri, 6 Lachs Maki, 3
Lachs Sashimi, 3 Tuna Sashimi

(1,4,6,7)
127. MIXED SUSHI 1 20,0

2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 6 Stück Lachs Maki, 8
Alaska Roll

(1,4,6,7)
128. MIXED SUSHI 2 (AB 2 PERSONEN, PRO PERSON) 25,9

Kokossuppe mit Huhn
2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 8 Lachs Roll, 8 Sun Fire, 4
Lachs Sashimi, 4 Tuna Sashimi

(1,4,6,7)
129. MIXED SUSHI 3 (AB 2 PERSONEN, PRO PERSON) 29,0

Kokossuppe mit Huhn
2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 8 California
Rainbow Roll, 6 Chicken Roll Special,
Avocado Maki, Lachs Maki, 4 Lachs Sashimi,
4 Tuna Sashimi



神楽川
徳重
2024

SUSHI BOWLS

Alle Sushi-Bowls mit Avocado, Mango, Karotten, Edamame, rote Zwiebeln und Koriander

134. VEGGIE-BOWL

15,9

mit knusprig gebackenem Tofu, Chili-Creme und Miso-Sauce.

135. CHICKEN TERIYAKI BOWL

17,9

mit gegrilltem Hähnchenfilet, Chili-Creme und Teriyaki-Sesam-Sauce.

136. SALMON BOWL

19,9

mit medium gegrilltem Lachsfilet, Chili-Creme und Teriyaki-Sesam-Sauce.

137. TUNA BOWL

21,0

Mit medium gegrilltem Thunfischfilet, Chili-Creme und Teriyaki-Sesam-Sauce.



神奈川
県
横浜
市
中区
磯
子
町
1-1-1
1000

1000



NÄHRWERTE

	Kalorien pro 100 g	Fett pro 100 g	Kohlenhydrate pro 100 g	Eiweiß pro 100 g	Kalorien pro Portion	Brennwert pro Portion (% GDA)	Kohlenhydrate pro Portion (% GDA)	Eiweiß pro Portion (% GDA)	Fett pro Portion (% GDA)	Cholesterin pro Portion (% GDA)	Ballaststoffe pro Portion (% GDA)
Thunfisch	108 kcal	1,0 g	0,0 g	23,4 g	108 kcal	452 kJ (5,4%)	0,0 g (0,0%)	23,4 g (32%)	1,0 g (1,5%)	0,07 g (1,5%)	0,0 g (0,0%)
Lachs	142 kcal	6,34 g	0,0 g	19,8 g	142 kcal	595 kJ (7,1%)	0,0 g (0,0%)	19,8 g (27,2%)	6,34 g (2,85%)	0,04 g (0,86%)	0,0 g (0,0%)
Garnelen	88 kcal	1,1 g	1,3 g	17,2 g	106 kcal	444 kJ (5,3%)	0,9 g (2,7%)	20,3 g (27,8%)	1,7 g (2,7%)	0,09 g (1,9%)	0,0 g (0,0%)
Rinderhüftsteak	115 kcal	3 g	1,0 g	21 g	115 kcal	481 kJ (5,8%)	1,0 g (0,4%)	21,0 g (28,8%)	3 g (4,6%)	0,06 g (1,29%)	0,0 g (0,0%)
Hühnerbrustfilet	165 kcal	3,6 g	0,0 g	31 g	110 kcal	461 kJ (5,5%)	0,0 g (0,0%)	23,1 g (31,6%)	1,2 g (1,9%)	0,38 g (8,2%)	0,0 g (0,0%)
Entenfleisch	211 kcal	15,2 g	0,0 g	18 g	211 kcal	884 kJ (10,5%)	18,0 g (31,5%)	15,2 g (23,4%)	1,2 g (1,9%)	0,08 g (1,73%)	0,0 g (0,0%)
Jasminreis	167 kcal	1,7 g	34,9 g	3 g	167 kcal	699 kJ (8,4%)	34,9 g (13,0%)	3,0 g (4,1%)	1,7 g (2,6%)	0,0 g (0,0%)	0,0 g (0,0%)

ZUSATZSTOFFE

A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
 B Backtriebmittel
 C Komplexbildner
 Cf Koffein
 FE Farbstoff – Lebensmittelfarben
 Fe Festigungsmittel
 FS Farbstabilisator
 G Geliermittel
 GV Geschmacksverstärker
 K Konservierungsmittel
 M Mehlbehandlungsmittel
 Min Mineralstoff
 S Säure, Säuerungsmittel
 SR Säureregulator
 SM Schaummittel
 SV Schaumverhüter
 SS Schmelzsatz
 St Stabilisator
 Su Süßungsmittel
 TG Treibgas, Schutzgas
 Tr Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel
 U Überzugsmittel
 V Verdickungsmittel
 Vit Vitaminwirksamer Stoff
 W Feuchthaltemittel

ALLERGEN

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (laktosehaltig)
8. Schalenfrüchte/Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

GETRÄNKE

Homemade Lemonade, Fresh Juices, Lassi

200. HANOI GREEN

6,5

Frisch gepresster Limettensaft mit Honig, Minze, zerstoßenem Eis.

201. KIM LONG DRINK

6,5

Ananas und Papaya, verfeinert mit Honig, Minze und Eis.

202. GOLDEN PASSION

6,5

Hausgemachte frische Limonade mit Maracuja, Ananas, Kiwi, Limette, Minze, zerstoßenem Eis

203. CITRUS GINGER

6,5

Hausgemachte frische Limonade mit Bio Orange, Bio Zitrone, Grapefruit, Ingwer, Minze, zerstoßenem Eis

204. MANGO LASSIE

6,5

Mango, Mangopüree, Naturjoghurt, Minze, zerstoßenem Eis

206. FRISCHE LIMETTEN LIMONADE

6,5

207. FRISCH GEPRESSTE ORANGE-MARACUJA LIMO

6,5

208. FRISCHE MARACUJA-APFEL SODA

6,5

209. FRISCHE GURKE-APFEL-INGWER SODA

6,5

211. ERDBEER-MARACUJA EISTEE

6,5

212. JASMIN EISTEE

6,5



SOFTDRINK

213. SPRUDELWASSER	0.30l	3,5
214. GEROLSTEINER SPRUDEL	0.50l	6,5
215. STILLES WASSER	0.30l	3,5
216. GEROLSTEINER NATURELL	0.50l	6,5
217. COCA-COLA. <small>(f,k,Su,Cf)</small>	0.30l	4,0
218. COCA-COLA LIGHT. <small>(f,k,Su,Cf)</small>	0.30l	4,0
219. COCA-COLA ZERO <small>(f,k,Su,Cf)</small>	0.30l	4,0
220. FRITZ - KOLA <small>(f,k,Su,Cf)</small>	0.30l	4,0
221. SPEZI <small>(f,k,Su,Cf)</small>	0.30l	4,0
222. FANTA <small>(f,k,Su,Cf)</small>	0.30l	4,0
223. SPRITE <small>(k, Su)</small>	0.30l	4,0
224. MANGOSCHORLE	0.30l	4,0
225. APFELSAFT	0.30l	4,0
226. APFELSCHORLE	0.30l	4,0
227. RHABARBERSCHORLE	0.30l	4,0
228. ORANGENSAFT	0.30l	4,0
229. MANGOSAFT	0.30l	4,0
230. WARSTEINER ALKOHOLFREI	0.33fl	4,0
231. VITAMALZ <small>(k, Su)</small>	0.33fl	4,0
232. SCHWEPPE'S BITTER LEMON <small>(k, Su)</small>	0.33fl	4,0
233. SCHWEPPE'S TONIC WATER	0.33fl	4,0
234. SCHWEPPE'S GINGER ALE <small>(k, Su)</small>	0.33fl	4,0
235. BIONADE	0.33fl	4,0

Litschi, Holunder, Ingwer-Orange



KAFFEE & TEA

VIETNAMESISCHER KAFFEE

236. VIETNAMESISCHER KAFFEE 4,5
237. VIETNAMESISCHER KAFFEE 5,5
mit Kondensmilch (süß)
238. KIM LONG KAFFEE VIETNAM 6,5
vietnam. Espresso auf feinem Eis und
Kondensmilch (süß)

KAFFEE CLASSIC

239. TASSE KAFFEE 4,0
240. ESPRESSO 3,0
241. CAPPUCHINO 5,5

VIETNAMESISCHE TEE

242. KÄNNCHEN GRÜNER TEE 5,5
243. KÄNNCHEN JASMIN TEE 5,5
244. GLAS INGWER TEE 4,5
245. GLAS FRISCHER PFEFFERMINZTEE 4,5



BIER, SAKE / SHOTS



BIER

246. WARSTEINER (VOM FASS)	0,30L	4,5
247. WARSTEINER (VOM FASS)	0,50L	6,0
248. KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN HELL	0,50L	6,5
249. KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN DUNKEL	0,50L	6,5
250. KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHLFREI	0,50L	6,5
251. ALSTERWASSER	0,30L	4,5
252. ALSTERWASSER	0,50L	6,5
253. SAIGON BIER (VIETNAM)	0.33FL	5,5
254. SINGHA BIER (VIETNAM)	0.33FL	5,5
255. TSINGTAO BIER (CHINA)	0.33FL	5,5

SAKE

256. CHOYA SAKE 180ml 6,5

Warmer japanische Reiswein
Gönnen Sie sich dieses zarte Aroma und
tauchen Sie in das Geheimnis von Choya
Sake ein.

SHOTS

257. Jägermeister 0,2cl 3,0
258. Nep Moi 0,2cl 3,0
259. Vodka 0,2cl 3,0



COCKTAIL

260. KOBE MULE 10,9

Vodka, Shochu, Limettensaft, Fever Tree, Ginger Beer

261. RED SHISO 11,5

Tatsuriki Shiso Red Sake, Roku Gin, Kirsche, Cherry Blossom Tonic

262. UME GIN TONIC 11,5

Urakasumi Umeshu, Roku Gin, Cherry Blossom Tonic

263. UME GIN TONIC 11,5

Roku Gin, Thomas Henry Tonic

264. ROKU BASIL SMASH 12,0

Roku Gin, Basil, Simple Syrup, Lime Juice

265. SHISO SMASH 12,0

Roku Gin, Shiso (Japanese Herb)

266. UMESHU SOUR 12,0

Urakashumi Umeshu, Lime, Grenadine, Fresh Orange Juice, Egg White

267. GISHA 12,9

Roku Gin, Fukuyu Yuzu Sake, Giffard Elderflower, Egg White

268. BASIL FUJI 12,9

Amabuki Shochu Ginjo, Meiser Zitrone, Simple Syrup, Cherry, Basil

269. MOJITO 12,0

Havana Club Rum, Rohrzucker, Limetten, Soda, Minze

270. CAIPIRINHA 12,0

Pitu Cachaca, Rohrzucker, Limetten

271. APEROL SPRITZ 10,5

Aperol, Proccesco, Orange





WEIN



WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
280. PINOT GRIGIO TENUTA CA' BOLANI	6,5	21,0
Friaul, Italien – Jugendlich frisch mit Duft nach Akazienblüten und zartem Gewürz.		
281. SAUVIGNON BLANC DROSTDY HOF	7,5	24,0
Western Cape, Südafrika – Erfrischende Aromen von Stachelbeeren, grünen Feigen und tropischen Früchten.		
282. RIESLING BY THE GLASS VILLA HUESGEN	7,5	24,0
Mosel, Deutschland – Delikater Duft von Äpfeln und weißem Pfirsich, lebendige Säure, feine Würze.		
283. CHARDONNAY DE L'ARDÈCHE LOUIS LATOUR	6,5	21,0
Frankreich – Klassischer Chardonnay mit Noten von Grapefruit, Banane und Honigmelone.		

ROTWEIN

284. CABERNET SAUVIGNON BABOR, ODFJELL	6,5	21,0
Vineyard, Central Valley, Chile – Bukett von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, elegant und kraftvoll.		
285. MERLOT DROSTDY HOF	6,5	21,0
Western Cape, Südafrika – Intensive Aromen von Brombeeren und Kirschen.		
286. SHIRAZ MCPHERSON, GOULBURN VALLEY	7,5	24,0
Australien – Ein würziger Shiraz mit starken Aromen von Pflaumen und Brombeeren. Die Tannine sind dezent und fast süßlich.		

ROSÉ

287. ANDREAS BENDER QBA, PFALZ	6,5	21,0
Deutschland – Wunderschöner Rosé für jeden Tag, feine Aromen von Erdbeeren und roten Früchten.		





VIELEN DANK!

STRANSTRASSE 9, 24235 LABOE

