



# 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



可也  
五十八景  
神奈川  
海雲

Y. S. S. S. S.

# VORSPEISEN

## 2. GOI CUON <sup>(5,14)</sup>

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 <sup>2</sup>

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 <sup>(1,5,14)</sup>

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 <sup>(7,14)</sup>

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 <sup>(1,11,14)</sup>

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).

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

(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).

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

(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** <sup>(4)</sup> **21,5**

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

**I. CA HOI NUONG** <sup>(4)</sup> **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 <sup>(3,6,14)</sup> 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



## 45. SUP DAU PHU SUA DUA - KOKOS-TOFU SUPPE

(7,14)

6,0

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

## 46. MISO SUPPE

(1,11)

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.

## 49. DAU PHU CURRY DO - RED CURRY TOFU

(1,7,10,14)

15,9

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

## 50. DAU PHU XAO TERIYAKI - TERIYAKI SESAM TOFU

(1,7,10,14)

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<sup>(1,11)</sup>

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 <sup>(1,4)</sup>	5,0
91. MAGURO / WILD THUNFISCH <sup>(1,4)</sup>	6,0
92. UNAGI / GEGRILLTER AAL <sup>(1,4,6)</sup>	6,0
93. AVOCADO <sup>(1)</sup>	5,0
94. EBI / GEKOCHTE GARNELEN <sup>(1,2)</sup>	5,0

## MAKI SUSHI (jeweils 6 Stück)

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



# SUSHI

## INSIDE OUT SUSHI (jeweils 8 Stück)

<sup>(1,4,F)</sup>  
**102. CALIFORNIA ROLL** **8,5**

Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Tobiko

<sup>(1,4,7,11)</sup>  
**103. ALASKA ROLL** **8,5**

Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam

<sup>(1,4,7,11)</sup>  
**104. MAGURO ROLL** **8,9**

Thunfisch, Avocado, Gurke,  
Cream Cheese, Sesam

<sup>(1,4,7,11,F)</sup>  
**105. SPICY TUNA ROLL** **8,9**

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

<sup>(1,2,7,F)</sup>  
**106. EBI ROLL** **10,5**

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

<sup>(1,6,11)</sup>  
**107. TERIYAKI CHICKEN ROLL** **8,5**

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

<sup>(1,11,F)</sup>  
**108. VEGGI ROLL** **8,5**

Tofu, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Sesam



# SUSHI

## TEMPURA ROLLS (jeweils 6 Stück)

**109. TOKIO ROLL** <sup>(1,4,6,7,11,F)</sup> **9,9**

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

**110. CHICAGO ROLL** <sup>1,4,6,11</sup> **9,9**

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

**111. ASIA ROLL** <sup>(1,6,11,F)</sup> **9,9**

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

**112. TERIYAKI CHICKEN ROLL SPECIAL** <sup>(1,6,11)</sup> **9,9**

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke, Teriyaki Sauce

## FUTO MAKI (Big Roll jeweils 6 Stück)

**114. SPECIAL ROLL** <sup>(1,2,3,4)</sup> **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** <sup>(1,4)</sup> **25,0**

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

**124. TUNA SASHIMI** <sup>(1,4)</sup> **27,9**

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

**125. MIX SASHIMI** <sup>(1,4)</sup> **27,9**

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



神奈川  
横浜  
新横浜  
新横浜  
新横浜

神奈川  
横浜  
新横浜  
新横浜  
新横浜

# 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



# 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)
<b>Thunfisch</b>	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%)
<b>Lachs</b>	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%)
<b>Garnelen</b>	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%)
<b>Rinderhüftsteak</b>	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%)
<b>Hühnerbrustfilet</b>	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%)
<b>Entenfleisch</b>	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%)
<b>Jasminreis</b>	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. (f,k,Su,Cf)	0.30l	4,0
218. COCA-COLA LIGHT. (f,k,Su,Cf)	0.30l	4,0
219. COCA-COLA ZERO (f,k,Su,Cf)	0.30l	4,0
220. FRITZ - KOLA (f,k,Su,Cf)	0.30l	4,0
221. SPEZI (f,k,Su,Cf)	0.30l	4,0
222. FANTA (f,k,Su,Cf)	0.30l	4,0
223. SPRITE (k, Su)	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 (k, Su)	0.33fl	4,0
232. SCHWEPPE'S BITTER LEMON (k, Su)	0.33fl	4,0
233. SCHWEPPE'S TONIC WATER	0.33fl	4,0
234. SCHWEPPE'S GINGER ALE (k, Su)	0.33fl	4,0
235. BIONADE	0.33fl	4,0

Litschi, Holunder, Ingwer-Orange



# KAFFEE & TEE

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

## ROTWEIN

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

## ROSÉ

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





**VIELEN DANK!**

**STRANSTRASSE 9, 24235 LABOE**

