



# CU THOC





## STARTER SUPPEN

### 1. Miso - Suppen

Seetang, Miso-Paste, Lauch, Zwiebeln

A. japanischer Tofu <sup>M</sup>

6,0€

B. Bio - Lachs <sup>B</sup>

7,0€

### 2. Wantan - Suppe <sup>C,F,I</sup>

Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Morcheln

Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Hühnerbrühe,

Pak Choi, Lauchzwiebeln und Koriander

### 3. Kokos Suppe

Kokosmilch <sup>D</sup>, Tom Yam Paste, Champignons,

Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Koriander

A . Bio - Tofu <sup>M</sup>

6,0€

B . Hühnerfleisch

6,5€

C . Garnelen (3 Stk.) <sup>C</sup>

7,0€

## FINGER FOOD

### 10. Sommerrollen (2 Stk)

Reispapier mit Salatmix , Gurke

und Reisnudeln serviert mit Hoisin-Soße

A . Bio - Tofu <sup>M</sup>

6,0€

B . Hühnerfleisch

6,5€

C . Garnelen <sup>C</sup>

7,0€

### 11. Vietnamesische Frühlingsrollen <sup>C,A,B</sup>

Frittiertes Reispapier mit Hackfleisch, Garnelen, Ei,

Glasnudeln, Karotten, Morcheln, Weißkohl,

Zwiebeln serviert mit Fisch-Limetten Soße (leicht scharf)

6,5€



## FINGER FOOD

- |   |              |
|---|--------------|
| 12. <b>Gebackene Wantan</b> (5 Stk.) <small>C,I</small>   | <b>6,5€</b>  |
| Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Mörcheln, Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Salatmix und Süß-Sauer-Soße |              |
| 13. <b>Ga Sate</b> (2 Stk.) <small>H</small>  | <b>8,0€</b>  |
| gegrillte Hühnerspieß mit Salatmix und Erdnussoße   |              |
| 14. <b>Tom Chien Xu</b> (3 Stk.) <small>C,F,I</small>   | <b>10,5€</b> |
| Garnelen in Tempura , Salatmix , Guacamole, Tomaten Salsa , Sesam serviert mit Cocktail-Unagi Soße                        |              |
| 15. <b>Chicken Yakitori</b> (3 Stk.) <small>F,I,H</small>   | <b>8,5€</b>  |
| Japanisch gegrilltes Hähnchen, Salatmix ,Guacamole, Tomaten Salsa serviert mit Sesam-Unagi Soße                           |              |
| 16. <b>Bo chien xu</b> ( 4 Stk. ) <small>F,I</small>  | <b>8,0€</b>  |
| Avocado in Tempura, Salatmix ,Guacamole, Tomaten Salsa , Sesam serviert mit Cocktail-Unagi Soße                           |              |
| 17. <b>Edamame</b> <small>M</small>      | <b>6,5€</b>  |
| Japanische Babysojabohnen blanchiert, Meersalz und Soja-Schalotten Soße   |              |
| 18. <b>Hakao</b> (4 Stk.) <small>M,C</small>  | <b>6,5€</b>  |
| Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Soja-Schalotten Soße   |              |
| 19. <b>Süßkartoffelpommes</b>   | <b>6,5€</b>  |
| Süßkartoffeln Pommes und Cocktailsoße   |              |



## SALATE

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 20. | <b>Wakame Salat</b> (vegan)  F,H      | 6,0€  |
|     | Seetangsalat ,Wildkräutersalat und Sesam Soße   |       |
| 21. | <b>Kimchi Salat</b> ( leicht scharf)  | 6,0€  |
|     | Scharfe eingelegter Chinakohl, Karotten, Schnittlauch   |       |
| 22. | <b>Mien Salat</b> (vegan)  H           | 7,5€  |
|     | Glasnudeln, Salatmix ,Gurke, Cherrytomaten, Zwiebeln,Zuckererbsen, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Süß-Sauer-Soße           |       |
| 23. | <b>Mango tango Salat</b>  H            | 8,0€  |
|     | frische Mango, Salatmix, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Krabbenchips und Mango Soße  |       |
| 24. | <b>Gurken Salat</b> ( leicht scharf)  | 6,0€  |
|     | frische Gurke, Cherrytomaten, Krabbenchips und Süß-Sauer-Scharf Soße  |       |
| 25. | <b>Salmon Salat</b>  F,B,I,H          | 11,0€ |
|     | gegrillter Bio - Lachs, Salatmix, Guacamole, Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße   |       |
| 26. | <b>Tuna Salat</b>  F,B,I,H           | 12,0€ |
|     | gegrillter Thunfisch, Salatmix, Guacamole, Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße   |       |
| 27. | <b>Seafood Salat</b>  F,I,H          | 17,0€ |
|     | gegrillter 2xLachs, 2xThunfisch, 2xButterfisch , Salat mix, Guacamole, Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße               |       |

## HAUPTSPEISEN & NUDELN BOWL

### 30. **Pho Ha Noi** ( Reisbandnudeln Suppe)

Vietnamesische Reisbandnudeln in kräftiger, klarer Brühe, mit Zimt,asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Koriander und einer Zutat nach Wahl

- A. Bio - Tofu <sup>M</sup> 14,5€
- B. Hähnchenbrust 15,5€
- C. Rindfleisch 16,5€

### 31. **Bun Bo Nam Bo** <sup>H,B,M,I</sup>

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch und Dunkelsoße, Zitronengras, Karotten, Salatmix , Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert mit Fisch-Limetten Soße (leicht scharf)

### 32. **Bun Nem** <sup>H,B</sup> 16,5€

Reisnudeln mit gebackenen, hausgemachten Frühlingsrollen Salatmix, Gurke,eingelegtem Rettich und Karotten,Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert Fisch-Limetten Soße (leicht scharf)

### 33. **Udon Xao** <sup>M,I</sup>

gebratene Japanische Udon Nudeln mit Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Zuckererbsen, Paprika, Dunkel-Sauce Zwiebeln, Salatmix, eingelegtem Rettich und Karotten, Röstzwiebeln und einer Zutat nach Wahl

- |  |       |                                  |       |
|--|-------|----------------------------------|-------|
| A. Bio - Tofu <sup>M</sup>               | 15,5€ | D. Garnelen <sup>C</sup>         | 19,5€ |
| B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup> | 17,0€ | E Ente kross <sup>I</sup>        | 19,5€ |
| C. Rindfleisch                           | 18,5€ | F. gebrillter Lachs <sup>B</sup> | 21,5€ |





## HAUPTSPEISEN

### 34. Cu Thoc Curry ( leicht scharf) <sup>D</sup>

rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu <sup>M</sup>	<b>15,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>19,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>17,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>19,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>18,5€</b>	F. gebrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>21,5€</b>

### 35. Cu Thoc Erdnuss <sup>H,D</sup>

Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu <sup>M</sup>	<b>15,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>19,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>17,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>19,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>18,5€</b>	F. gebrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>21,5€</b>

### 36. Cu Thoc Mango-Curry <sup>D</sup>

Mango-Curry-Kokosmilch Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu <sup>M</sup>	<b>15,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>19,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>17,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>19,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>18,5€</b>	F. gebrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>21,5€</b>





## HAUPTSPEISEN

### 37. Cu Thoc Wok <sup>M,I</sup>

Hausgemachte Dunkel-Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu <sup>M</sup>	<b>15,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>19,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>17,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>19,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>18,5€</b>	F. gebrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>21,5€</b>

### 38. Cu Thoc Special Wok ( leicht scharf) <sup>2,M,I</sup>

Hausgemachte Dunkel-Spicy Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi, Knoblauch, Chili, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu <sup>M</sup>	<b>15,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>19,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>17,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>19,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>18,5€</b>	F. gebrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>21,5€</b>





## VEGANE HAUPTGERICHTE



- 40. Bun Dau Phu H, F, M** **15,5€**  
Reisnudeln mit gebratenem Bio - Tofu, Zitronengras, Salatmix, Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert Sesam Sauce
- 41. Living Udon I, M** **16,0€**  
gebratene japanische Udon Nudeln mit Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Zuckererbsen, Paprika, Zwiebeln, Salatmix, eingelegtem Rettich und Karotten, Röstzwiebeln serviert mit gegrilltem Seitan, Vegan Dunkel-Sauce
- 42. Buddha Curry I** **16,0€**  
Rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 43. Shaolin Erdnuss H, I** **16,0€**  
Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 44. Mango-Curry Living I** **16,0€**  
Mango-Curry-Kokosmilch Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis , serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 45. Vegan Wok Mekong Style M, I** **16,0€**  
Hausgemachte Dunkel-Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi serviert mit Reis und gegrilltem Seitan





## DESSERTS

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>50. Cu thoc Klebreis</b>                     | <b>6,5€</b> |
| Schwarzer Klebreis, Kokosmilch und Obst         |             |
| <b>51. Cu thoc Eis <sup>H</sup></b>             | <b>5,5€</b> |
| Vanilleeis, Mangocreme, frische Mango, Erdnüsse |             |
| <b>52. Cu thoc Bällchen <sup>F</sup></b>        | <b>5,5€</b> |
| 4 Stk. Sesambällchen, Erdbeersirup und Obst     |             |

## CU THOC SPECIAL BOWL

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>B1: Seafood Bowl <sup>C,B,F,I,H</sup></b>   | <b>21,5€</b> |
| mit rohem Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen<br>in Tempura, gekochte Garnelen, Fischrogen, Sushi Reis,<br>Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa<br>und Sesam-Unagi Sauce |              |
| <b>B2: Lachs-Tatar bowl <sup>C,B,F,I,H</sup> ( leicht scharf)</b>  | <b>19,5€</b> |
| Roher Lachs mit leicht scharfer Würze, Garnelen<br>in Tempura, Fischrogen, Sushi Reis,<br>Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa<br>und Sesam-Unagi Sauce                      |              |
| <b>B3: Tuna-Tatar Bowl <sup>C,B,F,I,H</sup> ( leicht scharf )</b>  | <b>20,5€</b> |
| Roher Thunfisch mit leicht scharfer Würze, Garnelen<br>im Tempura, Fischrogen, Sushi Reis,<br>Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa<br>und Sesam-Unagi Sauce                  |              |



## FÜR KINDER

- 500. Mama's Son <sup>H</sup>** 9,0€  
2 Hähnchenspieße mit Erdnüssesoße,  
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße
- 501. Papa Cu Thoc <sup>I</sup>** 9,0€  
3 Chicken Yakitori mit Unagi Soße ,  
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße
- 502. My Son <sup>I</sup>** 10,0€  
frittierte Hähnchenbrust mit Süß Sauer Sauce  
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße

## SASHIMI 5 Stück (bei Salat immer mit Unagi <sup>I</sup>-Sesam Soße <sup>H</sup>)

Von unserem täglich frisch gelieferten Fisch verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich das beste vom Filet. Werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam serviert

- S1. Lachs <sup>B</sup> schottischer Label Rouge Lachs** 12,0€  
S2. **Thunfisch <sup>B</sup> Gelbflossen-Thunfisch** 14,0€  
**S3. Japanischer Mutsu <sup>B</sup> weißer Butterfisch** 12,0€  
**S4. Flambierter Lachs <sup>B,H,I</sup>** 13,0€  
flambierter Lachs,japanischer Chilipfeffer und Olivenöl  
Unagi - Sesam-Soße
- S5. Flambierter Thunfisch <sup>B,H,I</sup>** 15,0€  
flambierter Thunfisch,japanischer  
Chilipfeffer und Olivenöl, Unagi - Sesam-Soße
- S6. Flambierter white Tuna <sup>B,H,I</sup>** 13,0€  
flambierter Butterfisch,japanischer Chilipfeffer  
und Olivenöl, Unagi - Sesam-Soße
- S7. Moriawase <sup>B,C</sup> (18 Stück)** 39,0€  
Bio - Lachs,Gelbflossen-Thunfisch,  
Butterfisch, gekochten Garnelen



## NIGIRI 2 Stück

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>N1. Sake Nigiri <sup>B</sup></b>  | <b>6,0€</b> |
| mit Bio Lachs  |             |
| <b>N2. Maguro Nigiri <sup>B</sup></b>  | <b>7,0€</b> |
| mit Gelbflossen-Thunfisch  |             |
| <b>N3. Ebi Nigiri <sup>C</sup></b>   | <b>7,0€</b> |
| mit gekochte Garnele   |             |
| <b>N4. Mutsu Nigiri <sup>B</sup></b>   | <b>6,0€</b> |
| mit weißem Butterfisch   |             |
| <b>N5. Unagi Nigiri <sup>B</sup></b>   | <b>7,0€</b> |
| mit gegrilltem Süßwasseraal  |             |
| <b>N6. Tamago Nigiri (veggie) <sup>A</sup></b>   | <b>5,0€</b> |
| mit japanisches Omelett  |             |
| <b>N7. Inari Nigiri (vegan) <sup>M</sup> </b> | <b>5,0€</b> |
| mit japanischem Tofu   |             |
| <b>N8. Avocado Nigiri (vegan) </b>            | <b>5,0€</b> |
| mit spanischer Avocado   |             |





## MAKI 8 Stück

<b>M1. Sake maki</b>	<sup>B</sup> Bio - Lachs	6,0€
<b>M2. Sake Avocado maki</b>	<sup>B</sup> Bio Lachs und Avocado	6,5€
<b>M3. Tekka Kappa maki</b>	<sup>B</sup> Gelbflossen-Thunfisch und Gurke	7,0€
<b>M4. Tekka maki</b>	<sup>B</sup> Gelbflossen-Thunfisch	7,0€
<b>M5. Tuna maki</b>	<sup>B</sup> gekochter Thunfisch	6,5€
<b>M6. Mutsu maki</b>	<sup>B</sup> weißer Butterfisch	6,0€
<b>M7. Ebi maki</b>	<sup>C</sup> gekochte Garnelen	7,0€
<b>M8. Ebi Avocado maki</b>	gekochte Garnelen und Avocado	7,0€
<b>M9. Salmonskin maki</b>	<sup>B,F</sup> gegrillter Lachshaut und Sesam	6,0€
<b>M10. Unagi maki</b>	<sup>C,F</sup> gegrillter Süßwasseraal und Sesam	7,0€
<b>M11. Avocado</b>	<sup>F</sup> (vegan) 	5,0€
	Avocado und Sesam	
<b>M12. Kappa</b>	<sup>F</sup> (vegan) 	5,0€
	Gurke und Sesam	
<b>M13. Spargel</b>	<sup>F</sup> (vegan) 	5,0€
	grüner Sprargel und Sesam	
<b>M14. Osinko</b>	<sup>F</sup> (vegan) 	5,0€
	eingelegter Rettich und Sesam	
<b>M15. Kampyo</b>	<sup>F</sup> (vegan) 	5,0€
	eingelegtem Kürbis und Sesam	
<b>M16. Tamago</b>	<sup>F,A</sup> (veggie) 	5,0€
	japanisches Omelett und Sesam	



## INSIDE-OUT-ROLLS ( 8 Stück)

- A1. Sake Avocado Inside -Out Roll F,B** 11,0€  
mit Bio-Lachs,Avocado , Fischrogen und Sesam
- A2. Maguro Inside -Out Roll F,B** 12,0€  
mit Gelbflossen-Thunfisch,Gurken, Fischrogen und Sesam
- A3. California Inside-Out Roll F,B** 11,0€  
mit Krebsfleischimitat ,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A4. Mutzu Inside-Out Roll F,B** 11,0€  
mit weißem Butterfisch, Gurke,  
Fischrogen und Sesam
- A5. Ebi Avocado Inside-Out Roll F,C** 12,0€  
mit gekochten Garnelen,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A6. Ebi Tempura Inside-Out Roll F,C,D,I** 12,0€  
mit Garnelen im Tempuramantel, Gurken,  
Frischkäse, Sesam
- A7. Salmon Skin Inside-Out Roll F,B,D** 11,0€  
mit gerillter Lachshaut,Gurken ,Frischkäse und Sesam
- A8. Tuna Inside-Out Roll F,B** 12,0€  
mit gekochtem Thunfisch,Gurke und Sesam
- A9. Unagi Inside-Out Roll F,B** 12,0€  
mit gegrilltem Süßwasseraal,Gurke,Sesam
- A10. Tamago Avo Inside-Out Roll F,A** 10,0€  
mit japanischem Omlett, Avocado und Sesam
- A11. Veggie Inside-Out Roll F,D** (vegetarisch) 10,0€  
mit Avocado,Gurken,eingelegtem Rettich,  
Frischkäse und Sesam
- A12. Vegan Inside-Out Roll (vegan) F** 10,0€  
mit grünem Spargel,eingelegtem Kürbis,japanischem Tofu, Sesam



## TEMPURA BIG-ROLL (6 Stück)

Alle unsere Tempura Big-Roll werden mit Tomaten-Salsa , Guacamole,Wildkräutersalat und Sesam serviert .

<b>T1: Sake Tempura Big-Roll</b>	<small>F,B,D,I,H</small>	<b>13,0€</b>
Tempura Roll mit Lachs,Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce		
<b>T2 : Tuna Tempura Big-Roll</b>	<small>F,B,D,I,H</small>	<b>14,0€</b>
Tempura Roll mit Thunfisch,Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce		
<b>T3 : Ebi Tempura Big-Roll</b>	<small>F,C,D,I,H</small>	<b>14,0€</b>
Tempura Roll mit gekochten Garnelen,Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam - Unagi Sauce		
<b>T4 : California Tempura Big-Roll</b>	<small>F,D,I,H</small>	<b>12,5€</b>
Tempura Roll mit Krebsfleischimitat,Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce		
<b>T5 : Mutzu Tempura big-roll</b>	<small>F,D,I,H</small>	<b>12,5€</b>
Tempura Roll mit weißem Butterfisch, Gurke,Avocado, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce		
<b>T6: Vegetarisch Tempura Big-Roll</b>	<small>F,A,D,I,H</small>	<b>11,5€</b>
Tempura Roll mit Avocado, Gurke, grünem Spargel, Omlett, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce		
<b>T7: Vegan Tempura Big-Roll</b>	<small>F,M,I,H</small> 	<b>11,5€</b>
Tempura Roll mit japanischem Tofu, eingelegtem Kürbis, Gurke,Avocado, eingelegtem Rettich und veganer Sesam Sauce		
<b>T8: Special Tempura Big-Roll</b>	<small>F,C,D,I,H</small>	<b>15,0€</b>
Tempura Roll mit Lachs, gekochten Garnelen,Süßwasseraal grünem Spargel, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce		



## SPECIAL ROLLS (8 Stück)

Alle unsere Specialrollen werden mit Tomaten Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam F serviert .

- |   |                |              |
|---|----------------|--------------|
| <b>H1: Crispy Tiger Roll</b>                              | <b>C,D,I</b>   | <b>15,0€</b> |
| mit Garnelen im Tempura , Gurke , Frischkäse              |                |              |
| umwickelt flambierter Lachs und Cocktail-Unagi Sauce      |                |              |
| <b>H2: Salmon Mix Roll</b>                                | <b>C,D,B,I</b> | <b>15,0€</b> |
| mit gegrilltem Süßwasseraal, Lachshaut, Gurke, Frischkäse |                |              |
| umwickelt mit Lachs und Cocktail- Unagi Sauce             |                |              |
| <b>H3: Tunacado Roll</b>                                  | <b>B,D,I,H</b> | <b>16,0€</b> |
| mit Avocado in Tempura , grünem Spargel, Gurke,           |                |              |
| Frischkäse umwickelt mit flambiertem Thunfisch            |                |              |
| und Sesam - Unagi Sauce                                   |                |              |
| <b>H4: Rainbow Roll</b>                                   | <b>C,D,B,I</b> | <b>16,0€</b> |
| mit gekochten Garnelen, Gurke, Avocado,                   |                |              |
| Frischkäse umwickelt mit 3 verschiedenen Fischsorten      |                |              |
| und Cocktails-Unagi Sauce                                 |                |              |
| <b>H5: Cu Thoc Roll</b>                                   | <b>F,D,I,H</b> | <b>15,0€</b> |
| mit Krebsfleischimitat in Tempura, Gurke,                 |                |              |
| Frischkäse umwickelt mit flambierter Butterfisch          |                |              |
| und Sesam-Unagi Sauce                                     |                |              |
| <b>H6: Dragon Roll</b>                                    | <b>C,D,I</b>   | <b>15,5€</b> |
| mit Garnelen in Tempura, grünem Spargel, Avocado,         |                |              |
| Frischkäse umwickelt mit Avocado und Cocktail-Unagi Sauce |                |              |



## SPECIAL ROLLS (8 Stück)

Alle unsere Specialrollen werden mit Tomaten Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam F serviert .

**H7: Tuna Tatar Roll ( leicht scharf) B,D,F,I,H** **16,5€**

mit Avocado, Gurke, grünem Spargel, Frischkäse ummantelt mit Thunfischtatar, Fischrogen und Sesam-Unagi Sauce

**H8: Lachs Tatar roll (leicht scharf) B,F,I,H** **16,5€**

mit Bio-Lachs, Gurke, Avocado ummantelt mit Lachstatar, Fischrogen und Sesam-Unagi Sauce

**H9: Black Tiger Roll D,B,I** **16,0€**

mit Garnelen in Tempura , Gurke, grünem Spargel, Frischkäse umwickelt mit Reispapier, Süßwasseraal , Fischrogen und Cocktails- Unagi Sauce

**H10:Vegan Living Roll M,F,I,H**  **14,0€**

mit Avocado und Spargel in Tempura, Gurke umwickelt mit Reispapier, japanischem Tofu und veganer Sesam Sauce

**H11:Vegan Best Friend Roll M,F,I,H**  **14,0€**

mit eingelegtem Rettich, eingelegtem Kürbis,japanischem Tofu , Gurke umwickelt mit Avocado und veganer Sesam Sauce

**H12: Seafood Futo maki (5 Stk.Big Roll) D,C,B,I** **15,0€**

mit Garnelen in Tempura, Lachs, Thunfisch, Gurke, grünem Spargel, Frischkäse, Fischrogen und Cocktail-Unagi Sauce



## CU THOC SPECIAL SET

Alle unsere Cu thoc Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam<sup>F</sup> - Unagi Soße<sup>1</sup> serviert .

### **Mixed maki** B,I,H,F

**16,5€**

- 8 Stk. :Avocado maki
- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. :Thunfisch maki

### **Love Salmon** B,I,H,F

**17,5€**

- 8 Stk. : Lachs maki
- 2 Stk. : Lachs nigiri
- 4 Stk. : Lachs sashimi

### **Vegan Set** I,H,F



**17,5€**

- 8 Stk. :Avocado maki
- 8 Stk. : Gurke maki
- 6 Stk. :Vegan Tempura big-roll

### **Ocean Driver** B,I,H,F

**23,0€**

- 2 Stk. :Thunfisch nigiri
- 4 Stk. : kurz gegrillte Butterfisch Sashimi
- 6 Stk. : Lachs Tempura big-roll

### **Deep Blue Ocean** B,H,I,F

**24,0€**

- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : California Inside-out
- 4 Stk. : 2 Lachs nigiri, 2 Thunfisch nigiri



## CU THOC SPECIAL SET

Alle unsere Cu thoc Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam<sup>F</sup> - Unagi Soße<sup>I</sup> serviert .

### **Love Platte ( 2 Personen) B,I,H,F**

**49,0€**

- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : Gurke maki
- 8 Stk. : Rainbow Roll
- 6 Stk. : Lachs Tempura Big-Roll
- 4 Stk. : Thunfisch nigiri, Butterfisch nigiri
- 4 Stk. : Lachs sashimi

### **Cu thoc Family (3-4 Personen) B,I,H,F**

**83,0€**

- 8 Stk. : Thunfisch maki
- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : Avocado maki
- 8 Stk. : Lachs Avocado Inside-out
- 8 Stk. : California Inside-out
- 8 Stk. : Crispy Tiger Roll
- 6 Stk. : Ebi Tempura Big-Roll
- 6 Stk. : Nigiri : 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Butterfisch
- 4 Stk. : Thunfisch sashimi

# HEISSE TEE

100.	Jasmin Tee	3,5€
101.	Grüner Tee	3,5€
102.	Zitronengras Tee Zitronengras , Ingwer und Honig	3,9€
103.	Pfefferminz Tee frischer Pfefferminz , Ingwer und Honig	3,9€
104.	Orangen Ingwer Tee frischer Orange, Ingwer und Honig	3,9€
105.	Ingwer Limetten Tea frischer Ingwer, Minze, Limetten und Honig	3,9€



# SPECIAL KAFFEE

110. Vietnamesischer Kaffee <sup>D</sup> 4,0€  
vietnamesischer Kaffee und Kondensmilch

111. Ca phe sua da (kalt) <sup>D</sup> 5,5€  
vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch und Eiswürfel

## SOFT DRINKS

200. Wasser Still	0,25l Fl.	2,8€
201. Wasser Still	0,75l Fl.	5,8€
202. Wasser mit Kohlensäure	0,25l Fl.	2,8€
203. Wasser mit Kohlensäure	0,75l Fl.	5,8€
204. Coca-Cola <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
205. Coca-Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
206. Coca-Cola Zero <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
207. Fanta <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
208. Sprite <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
209. Ginger Ale	0,2l Fl.	2,8€
210. Bitterlemon	0,2l Fl.	2,8€



## SAFT

220. Orangensaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
221. Orangensaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
222. Apfelsaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
223. Apfelsaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
224. Mangosoft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
225. Mangosoft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
226. Lycheesaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
227. Lycheesaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
228. Maracuja Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
229. Maracuja Saft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
230. Aloe vera Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
231. Erdbeeren Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
232. Kokossaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€

## CU THOC LASSI

233. Mango Lassi <sup>D</sup>	5,9€
Mango-Pulp, Kokos-Milch, Joghurt	
234. Avocado Lassi <sup>D</sup>	6,5€
frischer Avocado, Kokos-Milch, Joghurt	

## SPECIAL LEMONADE

240. Chanh Da	5,2€
frische Limetten, brauner Zucker, Soda	
241. Lychee Lime	5,2€
frische Limetten, Lycheesaft, Soda, brauner Zucker	
242. Maracuja Lime	5,2€
frische Limetten, Maracuja Saft, Soda, brauner Zucker	
243. Erdbeeren Lime	5,2€
frische Limetten, Erdbeeren Saft, Soda, brauner Zucker	



## COCKTAIL

- |  |      |
|--|------|
| 250. <b>Mojito</b>                                 | 7,9€ |
| Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Soda          |      |
| 251. <b>Aperol Spritz</b>                          | 7,9€ |
| Prosecco, Soda, Aperol, frische Orange             |      |
| 252. <b>Gin Tonic</b>                              | 7,9€ |
| Bombay Gin, Tonic Water, Limetten                  |      |
| 253. <b>Mango Lua moi</b>                          | 7,9€ |
| Mangosoft, Orangensaft, Reisschnaps                |      |
| 254. <b>Green Hugo</b>                             | 7,9€ |
| Prosecco, Holunderblütsirup, Limetten, Minze, Soda |      |
| 255. <b>Sakerinha</b>                              | 7,9€ |
| Sake, Limetten, Ingwer, Ginger Ale, Rohrzucker     |      |
| 256. <b>Caipirinha</b>                             | 7,9€ |
| Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Cachaca        |      |
| 257. <b>Sake Ale</b>                               | 7,9€ |
| Sake, Ginger Ale, Orangenschreien                  |      |
| 258. <b>Wodka Lemon</b>                            | 7,9€ |
| Wodka Gorbaschow, Limetten, Bitte Lemon            |      |
| 259. <b>Lynchburg Lemonade</b>                     | 7,9€ |
| Whisky, Triple Sec, Limetten, Soda, Rohrzucker     |      |

## WEISS WEIN

- |                                |      |      |       |       |
|--------------------------------|------|------|-------|-------|
| 300. Chardonnay (trocken)      | 0,2l | 5,2€ | 0,75l | 17,5€ |
| 302. Riesling (trocken)        | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 304. Grauburgunder (trocken)   | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 306. Sauvignon blanc (trocken) | 0,2l | 6,2€ | 0,75l | 20,9€ |
| 308. Weißweinschorle           | 0,2l | 4,9€ |       |       |

## ROT WEIN

- |                        |      |      |       |       |
|------------------------|------|------|-------|-------|
| 310. Merlot (trocken)  | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 311. Merlot (Lieblich) | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 312. Bordeaux(trocken) | 0,2l | 6,2€ | 0,75l | 20,9€ |



## ROSE

313. Rose

0,2l 6,2€ 0,75l 20,9€

## SEKT

314. Scavi & Ray Prosecco

0,2l 6,2€ 0,75l 21,9€

## SHOTS

320. Nep moi Klebreisschnaps

2cl. 3,2€

321. Wodka Absolut

2cl. 3,2€

322. Jägermeister

2cl 3,2€

## SAKE

323. Sake-Reiswein

6cl. 5,5€

## BIERE

400. Veltins vom Fass

0,3l 3,2€

0,4l 3,9€

401. Tiger Bier

0,33l Fl 3,9€

402. Kirin Bier

0,33l Fl 3,9€

403. Malzbier

0,33l Fl 3,9€

404. Erdinger Hefeweizen

0,5l Fl 3,9€

405. Erdinger alkoholfrei

0,5l Fl 3,9€

406. Radler (mit Sprite)

0,3l 3,2€

0,4l 3,9€

407. Gaffel Kölsch

0,3l 3,2€

0,4l 3,9€

408. Veltins alkoholfrei

0,33l Fl 3,9€

Zusatzsstoffe: 1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoffen, 3. mit Konservierungsstoffen

4. mit Kolensäure, 5. enthält eine Phenylalaninquelle,

Allergene: A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen,

G. Schwefeldioxid und Sulfite, H. Erdnüsse, I. glutenhaltiges Weizen, J. Lupinen,

K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Soja, N. Weichtiere