

# ZIKI

MODERN ASIAN KITCHEN



Ludwig Str. 73  
67059 Ludwigshafen am Rhein  
Tel: 06216 856 9956

ÖFFNUNGSZEITEN: 11:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00 täglich  
Küche schließt 30 Minuten früher

## MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr

### ZIKI MANGO <sup>(h,g)</sup>

Mangocreme, verfeinert mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Reis, Salat, Ananas und

<b>M100. Tofu</b> <sup>(m)</sup>	<b>8,9</b>
<b>M101. Chicken Tempura</b>	<b>9,5</b>
<b>M102. Rind</b>	<b>10,9</b>
<b>M103. knusprige Ente</b>	<b>11,9</b>

### BUN NEM <sup>(b)</sup>

Reisnudeln mit Kräuter Salat, Dressing mit Fischsoße, Erdnüssen, Zwiebeln

<b>M201. vegetarisch rollen</b>	<b>8,9</b>
<b>M202. Rollen mit Rindertartar</b>	<b>10,9</b>

### TAMARIND SAUCE <sup>(l)</sup>

Im Wok geschwenktes Saisongemüse, Ananas und hausgemacht Tamarinden Sauce, mit Reis

<b>M300. Tofu</b> <sup>(m)</sup>	<b>8,9</b>
<b>M301. Hühnerfleisch</b>	<b>9,5</b>
<b>M302. Rind</b>	<b>10,9</b>
<b>M303. knusprige Ente</b> <sup>(d)</sup>	<b>11,9</b>

### ZIKI CURRY <sup>(l,g)</sup>

Kokos-curry sauce mit Pilzen , Ananas, Sesam und Kräuter Salat, mit Reis

<b>M500. Tofu oder Seitan</b> <sup>(m)</sup>	<b>8,9</b>
<b>M501. Hühnerfleisch</b>	<b>9,5</b>
<b>M502. Rind</b>	<b>10,9</b>
<b>M503. knusprige Ente</b> <sup>(d)</sup>	<b>11,9</b>
<b>M504. Garnelen</b> <sup>(e)</sup>	<b>11,9</b>

## SUSHI-MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr  
Dazu Salat mit hausgemachtem Japan. Stil- Soja-Dressing

<b>M400. VEGAN SET</b>	<b>6,9</b>
<i>6 Stk. Mango Maki, 6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Kappa Maki.</i>	

<b>M401. MIX TEMPURA</b> <sup>D,C</sup>	<b>9,5</b>
<i>Spezial Rolle im Tempuramantel und Spezial Soße 5 St. Lachs mit Avocado, Philadelphia 5 St. Thunfisch mit Avocado, Philadelphia</i>	

<b>M402. NINJA SET</b> <sup>D,C</sup>	<b>10,5</b>
<i>8 St. Tempura Mini Roll, 6 St. Lachs Maki</i>	

<b>M403. KOMBI 1</b> <sup>C</sup>	<b>11,5</b>
<i>4 Stk. Kamikaze Roll, 6 Stk. Maki, 2 Stk. Sashimi</i>	

<b>M404. KOMBI 2</b> <sup>D,C</sup>	<b>12,5</b>
<i>8 Stk. Mini Tempura, 6 Stk. Maki, 2 Stk. Nigiri</i>	

<b>M405. SALMON BOWL</b> <sup>C</sup>	<b>12,5</b>
<i>Lachs Sashimi, Avocado, gemischter Salat, Kimchi dazu Jasminreis und Teriyaki-Sauce</i>	

<b>M406. KOMBI 3</b> <sup>D,C</sup>	<b>9,5</b>
<i>4 Stk. Alaska Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko, 4 Stk. California Avocado, Surimi, Sesam, 3 Stk. Sashimi</i>	

<b>M407. MAKI MIX</b> <sup>D,C</sup>	<b>8,5</b>
<i>6 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Teka Maki, 6 Stk Avocado Maki</i>	

<b>M408. TUNA BOWL</b> <sup>C</sup>	<b>12,5</b>
<i>Thunfisch Sashimi, Avocado, gemischter Salat, Kimchi dazu Jasminreis und Teriyaki-Sauce</i>	



## BENTO BOX

Montag - Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr

### **BENTO BOX 1** <sup>G,D</sup> 11,9

Chicken Tempura mit Curry- Kokos Sauce  
Dazu Duftreis, Salat der Saison,  
Sowie 6 St. Maki Sushi

### **BENTO BOX 2** <sup>G,D</sup> 13,5

Knusprige Ente mit Curry- Kokos Sauce.  
Dazu Duftreis, Salat der Saison  
Sowie 8 St. Mini Tempura Roll

### **BENTO BOX 3** <sup>G</sup> 14,2

Hühnerfleisch mit Curry- Kokos Sauce.  
Dazu Nudeln, Salat der Saison  
Sowie 8 St. Mini Tempura Roll

# VORSPEISEN

- 1. SUMMER ROLLS** (2 Stk.) 4,9  
*2 Sommerrollen mit Reisnudeln,  
Kräuter salat mit hoisin-Kokos dip Soßen*
  - A. Lachs** 6,9
  - B. Hühnchen** 5,9
  - C. Garnelen** 6,9
  - D. Tofu oder Seitan** 5,5
  
- 2. SPRING ROLLS** (2 Stk.) 5,9  
*2 gebackene Rolls mit Rindertartar,  
Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Weißkohl,  
dazu Kimchi & Fisch-Soße zum Dippen*
  
- 3. BUDDHA ROLLS** (2 Stk.) 5,5  
*2 gebackene Rolls mit Seitantartar, Bio Tofu,  
Mungobohnen, Morcheln, Glasnudeln,  
Möhren & Erdnüssen, dazu Kimchi  
und Soja-agaven Soße zum Dippen*
  
- 4. HAI CAO SUPPE**  
*Teigtaschensuppe mit in herzhafter  
Kräuterbrühe. Verfeinert mit Möhren,  
Brokkoli, Blumenkohl, Enoki Pilzen,  
frischem Koriander & reinem Sesamöl*
  - A. Garnelen und Hühnerfleisch** 5,9
  - B. Gemüse und Tofu** 5,5
  
- 5. COCO LOVE SOUP** <sup>(1,5)</sup>  
*Cremige Kokossuppe mit Cherry Tomaten,  
Koriander, Limetten, Champignons,  
Okra und hausgemachter Fischsauce*
  - A. Hühnerfleisch** 4,9
  - B. Garnelen<sup>e</sup>** 5,9
  - C. gegrillter Lachs<sup>c</sup>** 5,9
  
- 6. MISO SUPPE** 4,9  
*Wakame, Tofu, Shimeji*
  
- 7. DAMPF GYOZA<sup>d</sup>** (4 Stk.) 4,9  
*handgeformte Dumplings gefüllt  
im Bambuskorb gedämpft. Dazu Kimchi,  
geröstetem Sesam & einem lieblichem Soja-Dip*
  - A. Garnelen** 5,9
  - B. Gemüse** 4,9
  
- 8. HOT GYOZA<sup>d</sup>** (5 Stk.) 6,5  
*Bratteigtasche, dazu süß-Chili-dip*
  - A. Garnelen** 6,5
  - B. Gemüse** 5,5
  
- 9. MANGO SALAT**  
*Kräuter Salat mit Mango und Spezial Soße mit*
  - A. Garnelen** 6,9
  - B. Tofu oder Seitan** 5,5
  
- 10. EBI TEMPURA** 6,5  
*2 Stück Tempura Garnelen mit süß-Chili dip*
  
- 11. GEGRILLTER OCTOPUS** 8,9  
*Grill Octopus mit Salat*
  
- 12. EDAMAME** 4,9
  
- 13. MIX VORSPEISE** für 2 Per 25,0  
**5 verschiedene Vorspeisen** (auch Vegan)

## HAUPTSPEISE ZIKI

### 20. PHO LOVE

*traditionelle 5-Kräuter-Brühe*

*serviert mit medium sautierten und Sojasprossen auf gedämpften Reisbandnudeln.*

*Garniert mit frischem Koriander & Frühlingszwiebeln*

A. Rind 13,9

B. Hühnchen 12,9

C. Tofu <sup>m</sup> 10,9

### 21. UDON IN TOKYO <sup>1,m,b,d</sup>

*im Wok geschwenkte Udonnudeln*

*mit gebeiztem in aromatischer BBQ-Soße.*

*Dazu Pak Choi, Kaiserschoten, Sellerie & Möhren.*

*Verfeinert mit frischem Koriander & reinem Sesamöl*

A. Tofu <sup>m</sup> 12,9

B. Hühnchen 16,9

C. Rind 16,9

D. knusprige Ente 17,9

E. Garnelen 17,9



## HAUPTSPEISE ZIKI

### 22. GOLDEN CURRY <sup>lg</sup>

goldenen Kokos-Curry. Eingelegt mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln, Ingwer & Zitronengras.

Serviert mit Jasmin-Langkornreis

- |                                  |      |
|----------------------------------|------|
| A. knusprige Ente                | 16,9 |
| B. Hühnerfilet                   | 16,9 |
| C. Rind                          | 15,9 |
| D. Garnelen                      | 16,5 |
| E. Tofu oder Seitan <sup>m</sup> | 13,9 |

### 23. ZIKI DELUXE SAUCE

"Besondere Empfehlung von unserem Chefkoch"

Marktfrisches Gemüse, rote Zwiebeln, Seiten

Thai Basilikum Sauce, serviert mit Reis

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| A. Tofu <sup>m</sup>           | 13,9 |
| B. Hühnerfleisch               | 16,9 |
| C. Rind                        | 15,9 |
| D. Knusprige Ente <sup>o</sup> | 16,9 |
| G. Garnelen <sup>E</sup>       | 16,9 |
| L. Lachs (medium) <sup>S</sup> | 17,9 |
| H. Jakobsmuscheln <sup>*</sup> | 18,9 |



## ZIKI DELI

### 24. BO XAO KHOM

18,9

*In Wok geschwenkte Rindersteakstreifen mit Ananas, Baby Mais, Zuckerschoten und Zwiebeln, dazu Reis*

### 25. KAFIR JAKOBSMUSCHELN

18,9

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Chili und saisonalem Gemüse, Limettenblättern, dazu Reis*

### 26. HOT HAI SAN

24,9

*Super scharfes Meeresfrüchte Gericht mit saisonalem Gemüse in Wok geschwenkt, serviert mit Reis*

### 27. FLYING NOODLES

*mit Wildkräuter Mix, marktfrischem Gemüse, Seiten mit Sesam in cremiger Mango- Sauce*

**A. Tofu**

14,9

**B: Hühnerfleisch**

15,9

**C. Rind**

15,9

**D. Ente**

16,9

**G. Garnelen**

17,9

**L. Lachs (Medium)**

17,9



## HAUPTSPEISE ZIKI

### 28. ANGRY CALAMARI 17,9

scharf angebratene Calamari mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika. Übergossen mit Saté Soße. Serviert mit Kimchi & Jasmin-Longkornreis im traditionellen Tontopf

### 29. SHAOLIN BOWL 15,9

wok-geschwenkter Seitan & Bio-Tofu in Pfeffer-Koriandermarinade mit Möhren Blumenkohl, Shiitake Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika. Verfeinert mit Satésoße & Kimchi. Serviert mit Jasmin-Longkornreis im traditionellen

### 30. VEGGIE POT 14,9

Gemüsetopf mit Bio-Tofu, Pak Choi, Shiitake Pilzen, Möhren, Kaiserschoten & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl und lieblicher Tofu-Soja-Soße. Serviert im heißen Reispott

### 31. FISH POT 16,9

gebeiztes Grill-Lachsfilet auf Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch. Verfeinert mit karamellisierter Sojasoße. Dazu Kimchi & Jasmin-Longkornreis

### 32. DRAGON'S BBO 22,9

gegrillte Großgarnelen in Honig-Pfeffer-Marinade mit sautiertem Spargel, Kaiserschoten, Edamame, Cherrytomaten, Pak Choi, Babymais & Möhren in aromatischer BBQ-Soße. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen

### 33. MEKONG'S SURF & TURF 28,9

Großgarnelenspieß auf 130g medium gegrilltem Rind-Entrecôte. Begleitet von sautiertem Spargel, Edamame, Kaiserschoten, Pak Choi, Babymais & Möhren in Mekong-Rotwein-Soße. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen





## FOR KIND

### 34. FIT FOR KIDS

Hühnerfiletstreifen mit lieblicher Honig-Hoisin-Soße & Saison-Gemüse. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen oder Jasmin-Langkornreis

## DESSERT

### MOCHI EIS <sup>D</sup>

3stk reiskuchen  
mit verschiedenen Geschmack und Obst Dressing

### MATCHA EIS

3 Kugel Eis mit mint und Obst Dressing

### VANILLA EIS

3 Kugel eis mit mint und Obst Dressing

### SESAM BÄLLCHENS

3stk sesam Kugel Ball hausgemacht  
von Vietnam handmade  
und Honig mit Obst Dressing

7,9

8,9

5,9

5,9

7,9

## BEILAGE

Jasminreis / Reisbandnudeln	3,0	Süßkartoffelstäbchen	3,5
Udonnudeln	4,0	gold gebackener Bio-Tofu (2 Stk.)	3,9
Curry-Soße	2,0	Seitanwürfel	4,5
vietnamesisches Kimchi	4,0	gegriltes Lachsfilet (1 Stk.)	6,9
gedämpftes Gemüse	4,0	knuspriges Hühner/Entenfilet	6,5



ZIKI   
MODERN ASIAN KITCHEN

# Sushi



## SUSHI VORSPEISEN

### SEETANG SALAT<sup>L,C</sup>

5,9

*mit Sakura-Sprossen, Shiso Purple,  
Sesam-Teriyaki-Dressing und...*

a. Lachs<sup>C</sup>

10,5

b. Thunfisch<sup>C</sup>

10,5

c. Jakobsmuscheln<sup>N</sup>

10,5

### TATARE TATARE<sup>C</sup>

13,5

*mit Lauchzwiebeln, Koriander, scharfer Sauce  
und Reiscrackern auf Avocadobett.*

*Wahlweise mit **Lachs** oder **Thunfisch***



## NIGIRI - 2 Stk.

Sushi Reishäppchen mit verschiedenen Toppings

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| N1. | <b>SAKE</b> <sup>c</sup> Lachs            | 5,5 |
| N2. | <b>MAGURO</b> <sup>c</sup> Thunfisch      | 5,9 |
| N3. | <b>EBI</b> <sup>e</sup> Garnelen          | 5,5 |
| N4. | <b>UNAGI BBQ</b> <sup>c</sup> Aal         | 6,2 |
| N5. | <b>HOTATE</b> <sup>n</sup> Jakobsmuscheln | 5,9 |

## MAKI - 6 Stk.

- |      |  |     |
|------|--|-----|
| M20. | <b>AVOCADO</b> Avocado                             | 4,8 |
| M21. | <b>KAPPA</b> Gurke                                 | 4,5 |
| M22. | <b>SAKE</b> <sup>c</sup> Lachs                     | 5,5 |
| M23. | <b>TEKKA</b> <sup>c</sup> Tuna                     | 5,5 |
| M24. | <b>EBI</b> <sup>e</sup> Garnelen                   | 5,9 |
| M25. | <b>FRY EBI</b> <sup>e,D</sup> Tempura Garnelen     | 6,9 |
| M26. | <b>SALMONSKIN</b> <sup>c</sup> gebackene Lachshaut | 5,5 |
| M27. | <b>KANI</b> <sup>c</sup> Surimi & Avocado          | 5,5 |
| M29. | <b>OSHINKO</b> eingelegter Rettich                 | 4,5 |





## URA MAKI INSIDE OUT - 8 Stk.

Füllung gewickelt in Reis,  
ummantelt von Fischrogen oder Sesam

- |      |  |      |
|------|--|------|
| U30. | <b>ALASKA</b> <sup>C</sup>                                       | 9,5  |
|      | <i>Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko</i>                      |      |
| U31. | <b>CALIFORNIA</b> <sup>C,L</sup>                                 | 8,9  |
|      | <i>Avocado, Surimi, Sesam</i>                                    |      |
| U32. | <b>MAGURO</b> <sup>C</sup>                                       | 9,9  |
|      | <i>Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobiko</i>                  |      |
| U33. | <b>UNAGI</b> <sup>C,L</sup>                                      | 10,5 |
|      | <i>BBQ Aal, Avocado, Sesam</i>                                   |      |
| U34. | <b>EBI TEMPURA</b> <sup>E,L</sup>                                | 10,5 |
|      | <i>gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam</i>          |      |
| U35. | <b>SALMONSKIN</b> <sup>C,L</sup>                                 | 8,9  |
|      | <i>gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam</i>                         |      |
| U36. | <b>VEGGIE</b> <sup>L</sup>                                       | 8,5  |
|      | <i>Avocado, Gurke, Mango, Oshinko, Sesam</i>                     |      |
| U37. | <b>HOTATEGAI</b> <sup>N</sup>                                    | 8,9  |
|      | <i>Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko</i>                           |      |
| U38. | <b>SPICY MAGURO</b> <sup>C</sup>                                 | 9,5  |
|      | <i>Thunfischstatar, Avocado, Lauchzwiebeln und scharfe Sauce</i> |      |
| U39. | <b>SPICY SAKE</b> <sup>C</sup>                                   | 9,5  |
|      | <i>Lachstatar, Avocado, Lauchzwiebeln und scharfe Sauce</i>      |      |

## FUSION ROLLS - 8 Stk

Spezialitäten des Sushimeisters

**H40. G. -SUSHI ROLLS** <sup>c,l</sup> 14,9

*Lachshaut, Avocado, Philadelphia, Surimi, Gurke, Sesam, bedeckt mit BBQ Aal und Teriyaki Sauce*

**H41. SPECIAL VEGGIE** 13,9

*Kreative Kreation unseres Sushi Chefs*

**H42. SPECIAL FREESTYLE** 15,9

*Kreative Kreation unseres Sushi Chefs*

**H43. TUNA FIRE** <sup>c,d</sup> 15,9

*gebackene Garnelen, Gurke, Avocado, Surimi, Mango, Thunfischmantel, Philadelphia und Teriyaki Sauce*

**H45. RAINBOW ROLL** <sup>c,n</sup> 15,5

*Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia, gebackene Garnelen & Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln bedeckt und Teriyaki Sauce*





## ABURI FUSION ROLLS <sup>d,h,a</sup>

flambierte Spezialitäten des Sushimeisters (8 Stück)

- F50. KAMIKAZE ROLL** <sup>c,D</sup> **11,5**  
*Thunfischtatar, Tempura, Avocado, Lauchzwiebeln, Surimi, Gurke, Cocktails Sauce, Spicy Sauce, Tobiko*
- F51. VOLCANO ROLL** <sup>c,D</sup> **12,0**  
*Lachstatar, Avocado, Gurke, Surimi, Lauchzwiebeln, Cocktails Sauce, Spicy Sauce, Tempura & Tobiko*
- F52. GEISHA ROLL** <sup>c,E</sup> **13,5**  
*Lachstatar, Avocado, Gurke, Garnelen, Philadelphia, Surimi, Lauchzwiebeln, Mango Sauce, Teriyaki Sauce & Tobiko*
- F54. FRENCH KISS ROLL** <sup>c</sup> **12,9**  
*Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango Sauce, Surimi, Spicy Sauce, Teriyaki Sauce & Tobiko*
- F55. DRAGON ROLL** <sup>c,D</sup> **13,5**  
*gebackene Garnelen, Gurke, Avocado, Mango, Philadelphia, Mango Sauce, Spicy Sauce, Teriyaki Sauce & Lachsmantel*
- F56. SAKE FANCY ROLL** <sup>c</sup> **12,5**  
*Avocado, Gurke, Philadelphia, Surimi, Mango, Lachshaut & flambierter Lachsmantel*

## SASHIMI<sup>d</sup>

Rohes Fischfilet oder Meeresfrüchte  
auf Seetang Salat und Sesam Dressing (6 Stück)

- |      |  |      |
|------|--|------|
| S60. | <b>LACHS</b> <sup>c,L</sup>  | 17,9 |
| S61. | <b>THUNFISCH</b> <sup>c,L</sup>  | 17,9 |
| S63. | <b>UNAGI</b> <sup>c,L</sup><br>BBQ Aal   | 18,9 |
| S66. | <b>HOTATEGAI</b> <sup>c,N,L</sup><br>Jakobsmuscheln  | 17,9 |
| S67. | <b>ZIKI DELUXE</b> <sup>c,N,E,L</sup> (12 Stk)<br>Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Garnelen | 32,0 |

## GUNKAN<sup>d,h</sup> (2 Stück)

- |      |  |     |
|------|--|-----|
| G80. | <b>LACHS TATARE</b> <sup>c</sup><br>Flambierter Lachs mit Lauchzwiebeln<br>und spezial Sauce         | 7,5 |
| G81. | <b>THUNFISCH TATARE</b> <sup>c</sup><br>Flambierter Thunfisch mit Lauchzwiebeln<br>und spezial Sauce | 7,5 |







## TEMPURA BIG ROLLS

Gebackene Sushi im Tempuramantel<sup>d</sup> mit Avocado, Philadelphia Füllung und Spezial Sauce (10 Stück)

- T70. **SALMON**<sup>c</sup> *Lachs* 15,5
- T71. **TUNA**<sup>c</sup> *Thunfisch* 15,5
- T72. **HOTATEGAI**<sup>n</sup> *Jakobsmuscheln* 15,5
- T73. **VEGGIE** 14,5  
*Avocado, Gurke, Mango, eing. Rettich*
- T74. **EBI CRUNCHY**<sup>e,g</sup> 18,9  
*gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse*
- T75. **SAMURAI**<sup>c,d</sup> 15,9  
*Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia, scharf gewürzter Thunfisch, frittierte Lotusswurzeln, Teriyaki Sauce, Tempura*

## TEMPURA MINI ROLLS

Gebackene Sushi im Tempuramantel<sup>d</sup> mit Snow Sauce & Teriyaki Sauce (8 Stück)

- T80. **SAKE ROLL**<sup>c</sup> 9,5  
*mit Lachs & Schnittlauch*
- T81. **SPICY TEKKA**<sup>c</sup> 9,5  
*mit scharfem Thunfisch & Schnittlauch*
- T83. **BUDDHA ROLL** 8,9  
*mit Avocado*

## SUSHI-SET a,b,d,h,k,n

- M90. SALMON LOVE SET <sup>c</sup>** 19,9  
6 St. Sake Maki, 3 St. Sake Nigiri,  
3 St. Sake Sashimi
- M91. FULL TUNA SET <sup>c</sup>** 19,9  
6 St. Tekka Maki, 3 St. Maguro Nigiri,  
3 St. Maguro Sashimi
- M92. CALI MAKI SET <sup>c</sup>** 21,0  
8 St. Califonia I-O, 6 St. Sake Maki,  
3 St. Sashimi Tuna flambiert
- M93. VEGGIE SET <sup>l</sup>** 16,9  
8 St. Vegetarische I-O, 6 St. Kappa Maki,  
6 St. Avocado Maki & Seetang Salat
- M94. CROUCHING TIGER <sup>c,N</sup>** 27,0  
8 St. Dragon Roll, 6 St. Verschiedene Nigiri
- M95. GIFT OF LOVE <sup>c,N</sup> (2 Personen)** 45,0  
8 St. Freestyle Roll, 6 St. Maki, 2 St. Nigiri,  
10 St. Salmon Tempura, 3 St. Sashimi
- M96. LOVE OF THREE <sup>c,D,N</sup> (3 Personen)** 66,0  
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Fusion Roll, 6 St. Maki,  
3 St. Nigiri, 3 St. Sashimi, 10 St. Tempura Big Roll
- M97. FAMILY SET <sup>c,D</sup> (4 Personen)** 90,0  
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Aburi Fusion Roll,  
8 St. Inside Out, 6 St. Maki, 4 St. Nigiri,  
20 St. Tempura Big Roll, 6 St. Sashimi
- M98. PARTY SET (ab 6 Personen)** 130,0  
All In Kreation des Sushichefs  
(Überraschungs Menü)





# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI STILL WATER	0,25L	2,9	0,75L	5,9
ACQUA MORELLI MEDIUM WATER	0,25L	2,9	0,75L	5,9
COLA	0,25L	2,9	0,4L	3,9
COLA ZERO	0,25L	2,9	0,4L	3,9
FANTA	0,25L	2,9	0,4L	3,9
SPRITE	0,25L	2,9	0,4L	3,9
SPEZI	0,25L	2,9	0,4L	3,9

## BIER

WARSTEINER PILS vom FASS	0,3l	3,2	0,5l	4,5
RADLER	0,3l	3,2	0,5l	4,5
HEFEWEIZEN König Ludwig			0,5l	4,5
HEFEWEIZEN Alkoholfrei König Ludwig			0,5l	3,9
KIRIN japanischen Bier			0,33l	4,5
SAIGON BIER			0,33l	3,9

## HOT TEA AND KAFFEE

INGWER TEA <i>Ingwer, Limetten, Zimt, Orange</i>	4,2€
MINT TEA <i>Mint, Ingwer, Limetten</i>	3,9€
ZIKI TEA <i>Orange, Lemongrass, Ingwer, Mint, Zimt</i>	3,9€
JASMIN TEA	3,9€
SENCHA TEA	3,9€
VIETNAMESE HOT KAFFEE	3,9€
CAFÉ SỮA ĐÁ	4,9€



## LONGDRINKS / COCKTAILS

**ZIKIRE MULE** 8,9

*Gin, Minze ,spicy Ginger , limetten, Ingwer*

**APEROL SPRITZ** 7,9

*Aperol , Prosecco, Medium*

**HUGO** 7,9

*Holunder, Prosecco , Limetten, Medium*

**KING MOJJITO** 7,9

*Rum, Zucker, Limetten, Soda und 7up, Mint*

**ROSES FLOWER** 8,9

*lillet wein , Thomas henry wild berry, blueberry, Minze*

**WHISKY SAUER** 9,9

*Whiskey, Zucker, Limetten,  
Riemerschmid bitter or orange bitter*

**OLD FASHIONED** 9,9

*whiskey + Zucker und orange bitter*

**BLUE LIGHT MARTINI** 8,9

*volka, maracuja , curacao sirup , lemon*

**ESPRESSO MARTINI**

*Volka , Espresso, Zucker*

## ALKOHOLFREI COCTAIL

**HUGO LIMO** 6,9

*Limetten, minz , Holunder*

**MOJITIO** 6,9

*Limetten, Zucker , mint , Ginger ale*

**SUNSET ON BEACH** 6,9

*kumquat, Limetten, Zucker , Ginger ale , Medium*



## SHAKE Milch Shake

**ERDBEEREN CREAM** 4,5€

*Erdbeeren, Erdbeeren Sirup, Milch 3,8%*

**MANGO LASSI** 4,5€

*Mango, Mango Sirup, Milch 3,8%*

**HEIDELBEEREN LITTLE** 4,5€

*Heidelbeeren, Heidelbeeren Sirup, Milch 3,8%*

## HOMEMADE DRINKS

**LILA GARDEN TEA** 5,5 €

*blue hausgemacht Eistee, Apfel, Holunder*

**PASSIONFURIT LEMON** 5,9€

*Maracuja, Zucker, Lemon, Mint, Soda, Blueeistea*

**GINGER LIMONADE** 5,5€

*frische Ingwer, Zucker, Lemon, Mint, Soda, spicy Ginger, Minze*

**OLD PADAMI** 5,5€

*Maracuja, Mango, Ananas, Holunder, Limetten*

**MILK TRUNKS** 5,5€

*Orangen, Ananas, Maracuja, vietnam Milch, Limetten*

**TRA CHANH VIETNAM** 4,9€

*hausgemacht Eistee, Zucker, Limetten*



## WEIN

### WHITE WEIN

RIESLING trocken	0,2l 4,5	Fl. 16,9
CHARDONNAY trocken	0,2l 5,2	Fl. 20,9
Weißburgunder trocken	0,2l 5,5	Fl. 21,9

### RED WEIN

DORNFELDER trocken	0,2l 5,5	Fl. 21,9
SPÄTBURGUNDER halbtrocken	0,2l 4,9	Fl. 18,9

### ROSE WEIN

SPÄTBURGUNDER rose trocken	0,2l 5,2	Fl. 19,9
----------------------------	----------	----------



A photograph of a bottle of sparkling wine and a glass on a table. The bottle is dark with a light-colored label and a gold foil top. The glass is partially filled with a bubbly liquid. To the right, there is a small vase with pink flowers. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor setting like a restaurant or bar.

**Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.**

**Mögliche allergene Stoffe:**

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)  
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose  
H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite  
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen  
M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff • 2 coffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel  
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul  
11 Taurin • 12 enthält Sulfite  
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.