



SAKURHAN

Asia Fusion&Sushi Bar

Sakurhan Restaurant – Asia Fusion & Sushi Bar

Die asiatische Küche steht für Vielfalt, Frische und einzigartige Aromen – genau dieses Erlebnis möchten wir mit Ihnen teilen.

Im Sakurhan Restaurant erwartet Sie eine moderne Asia-Fusion-Küche, die traditionelle Spezialitäten mit kreativen Einflüssen verbindet. Neben einer großen Auswahl an frisch zubereitetem Sushi servieren wir auch vielfältige asiatische Tapas (Vorspeisen), die perfekt zum Teilen und gemeinsamen Genießen geeignet sind.

Ergänzt wird unser Angebot durch warme Gerichte und abwechslungsreiche Menüs aus verschiedenen Regionen Asiens. Das Besondere ist die Vielfalt: Probieren, kombinieren, teilen und immer wieder Neues entdecken.

Wenn sich der Tisch mit verschiedenen kleinen und großen Speisen füllt, entsteht ein genussvoller Abend voller Leben und Geselligkeit. Wir laden Sie ein, die Welt der asiatischen Küche neu zu entdecken.

Sakurhan Restaurant – Asia Fusion & Sushi Bar

Asian cuisine stands for variety, freshness and unique aromas - this is exactly what we want to share with you.

The Sakurhan Restaurant offers modern Asian fusion cuisine that combines traditional specialties with creative influences. In addition to a large selection of freshly prepared sushi, we also serve a variety of Asian tapas (appetizers) that are perfect for sharing and enjoying together.

Our offer is complemented by warm dishes and varied menus from different regions of Asia. The special thing is the variety: taste, combine, share and always discover new things. When the table is filled with various small and large dishes, a delightful evening full of life and conviviality is created. We invite you to rediscover the world of Asian cuisine.

SAKURHAN

Asia Fusion&Sushi Bar

Aktionen

AKTION 1

TAPAS all you can eat!

Begeben Sie sich auf eine unbegrenzte Tapasreise und genießen Sie die Vielfalt und Köstlichkeiten Pro Pers. EUR 42,90

Es werden nur Tapas (Vorspeisen) gewählt
(Das Angebot gilt **NUR** für alle am Tisch)

AKTION 2

Ein-Meter-Überraschungs Tapas-Brett EUR 34,90

Kalte und warme Tapas gemischt

AKTION 3

Tapas-Menü

pro Pers. EUR 29,90 - 3 Tapas und Dessert zur Auswahl (pro Pers.)

AKTION 4

Gut-Esser-Tapas-Menü

pro Pers. EUR 32,90

5 Tapas und Dessert zur Auswahl (pro Pers.)

Beilage

Jasminreis 2,00
Udonnudeln 3,00
Reisbandnudeln 3,00
Reisnudeln 3,00
Eiernudeln 3,00

Soße

Teriyaki Soße 1,80
Süß&Sauersoße 1,80
Erdnusssoße 1,80
Chili-limentesoße 1,80
Hosinsße 1,80
Currysoße 1,80

SAKURHAN

Asia Fusion&Sushi Bar

All unsere Tapas (Vorspeisen) werden mit Wildkräutersalat und Kimchi-Salat serviert.
Zugleich werden auch die Tapas mit Fischsoße, Süß-sauersoße, Sojasoße oder Teriyakisoße serviert

Sakurhan Tapas (Vorspeisen) Tapas Anzahl: 1-73

- 1. Tôm nướng** - Ganze Garnelen vom Grill **8,90**
Grilled prawns-Grilled whole prawns.
- 2. Mực nang nướng** - Gegrillter Tintenfisch^{B,N} **9,90**
Grilled Cuttlefish - Grilled squid
- 3. Mực Ống nướng** - Gegrillte Tintenfischtube ^{N,B} **9,90**
Grilled squid- Grilled squid tube.
- 4. Mực con nướng** - Gegrillte Baby-Calamares^{B,N} **8,90**
Grilled squid - Gegrillte Baby-Squid
- 5. Sườn cừu nướng** - Lammkoteletts gegrillt **11,90**
Grilled lamb chops - Lammkoteletts gegrillt
- 6. Arg. bò nướng** - Argentinische Rinderfiletstreifen gegrillt **16,90**
Argentinian beef fillet-strips - Argentinian beef fillet-strips grilled
- 7. BBQ Đùi gà** **8,90**
Gegrillte, Hähnchenschenkel (ohne Knochen)
Grilled, chicken thighs (boneless)
- 8. Bò la Lot (4 Stk.)** **6,90**
Gegrilltes Rindfleisch eingewickelt in Betelblätter
Grilled beef wrapped in Betelleaves
- 9. Miso-Suppen**
Seetang, Miso-Paste, Lauch, Zwiebeln
Seaweed, miso-paste, leek, onions
- A. Tofu / tofu^M** **5,90** **B. Lachs / salmon** **6,90**
- 10. Wantan - Suppe^{G.F.I}** **5,90**
Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Morcheln
Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit
Rinderbrühe, Pak Choi, Lauchzwiebeln und Koriander.
Dumplings filled with carrots, morels. Chicken and
shrimp served with beef-broth, Pak choi, leeks and coriander.
- 11. Kokos Suppe**
Kokosmilch, Tom Yam Paste, Champignons,
Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Koriander
Coconut milk, TomYam paste, mushrooms,
Cherry tomatoes, leeks and coriander.
- A. Tofu / tofu^M** **5,90**
- B. Hühnerfleisch / chicken.** **5,90**
- C. Garnelen (3 Stk.) / Shrimps^C** **5,90**
- 12. Sommerrollen**
Zwei frischen Sommerrollen in Reispapier mit Reisnudeln,
frischer Pfefferminze, Salat dazu Kimchi und Hoisin-Soße.
Two fresh summer rolls in rice paper with rice noodles,
Fresh peppermint, salad with kimchi and hoisin sauce.
- A. Tofu / tofu^M** **5,90**
- B. Hühnerfleisch / chicken** **5,90**
- C. Garnelen / Shrimps^C** **6,90**

- 13. Vietnamesische Frühlingsrollen^{C, A, B} 6,90**
 Frittiertes Reisapier mit Hackfleisch, Garnelen, Ei,
 Glasnudeln, Karotten, Morcheln, Weißkohl, Zwiebeln
 serviert mit Fisch-Limetten Soße
 Fried rice paper with minced meat, shrimps, Egg,
 glass noodles, carrots, morels, white cabbage,
 Onions served with fish-lime sauce
- 14. Mini Frühlingsrollen (vegan) (6Stk.) 6.50.**
 Gebratene vegetarische Mini - Frühlingsrollen
 Serviert mit Salatmix und Süß-Sauer-Soße.
 Fried vegetarian mini - spring rolls
 Served with salad mix and sweet and sour sauce.
- 15. Gebackene Wantan (5 Stk.)^{C, I} 6,90**
 Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Karotten,
 Morcheln, Hühnerfleisch und Garnelen serviert
 mit Salatmix und Süß-Sauer-Soße.
 Crispy dumplings filled with carrots,
 Morels, chicken and shrimp served With
 saladmix and sweet and soursauce.
- 16. Ga Sate (2 Stk.)^H 7,90**
 gegrillte Hühnerspieß mit Salatmix
 und Erdnussoße.
 Grilled chickenskewer with saladmix
 and peanutsauce.
- 17. Tom Chien Xu (3 Stk.)^{C, FI} 8,90**
 Garnelen in Tempura, Salatmix,
 Tomaten Salsa, Sesam serviert
 mit Cocktail-Unagi Soße.
 Shrimps in tempura, saladmix,,
 Tomatoes Salsa, Sesame Served
 With cocktail - Unagisauce.
- 18. Bo sot vang^{FI, H, .} 10,90**
 Vietnamesische Rinder Fleischtopf,
 mit Kartoffeln und Möhren.
 Serviert mit Baguette
 Vietnamese beef meat pot,
 With potatoes and carrots.
 Served with baguette
- 19. Süßkartoffel-Pommes-Frites mit Avocado^{D, 3, I, 6, M, F,} 7,50**
 Sweet potato fries with avocadodip
 B, 7, N, I
- 20. Mực chiên - gebackene Baby-Calamares 10,90**
 Fried squid - baked Baby-Squid
- 21. Cánh gà chiên - Gebackene Chicken Wings 8,90**
 Cánh gà chiên- Baked Chicken Wings
- 22. Cá cơm chiên - Frittierte Sardellen^{B, I, D} 9,90**
 Cá cơm chiên - Fried anchovies
- 23. Edamame^{M.} 5,90**
 Junge grüne Sojabohnen blanchiert
 Meersalz und Soja-Schalotten Soße
 Young green soy beans blanched
 Seasalt and soy shallots sauce

- 24. Hakao (4 Stk.)** ^{M,c.} **6.90**
 Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Soja-Schalotten Soße
Steamed sticky rice flour dumplings with Shrimp filling and soy shallot sauce
- 25. Crispy Gyoza (4Stk.)** **6.90**
 Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch
 Serviert mit Salatmix und Süß-Sauer-Soße.
Japanese dumplings with chicken Served with salad mix and sweet and sour sauce.
- 26. Crispy vegetarische Gyoza (4Stk.)** **6.90**
 Japanische Teigtaschen mit Gemüse
 Serviert mit Salatmix und Süß-Sauer-Soße.
Japanese dumplings with vegetables Served with salad mix and sweet and sour sauce.
- 27. Wakame Salat (vegan)** ^{F,H.} **5,50**
 Seetangsalat, Mixsalat und SesamSoße
Seaweedsalad, mixed salad and fish & sesame sauce
- 28. Kimchi Salat (leicht scharf)** ^{V.} **5,50**
 Scharfe eingelegter Chinakohl, Karotten, Schnittlauch
Spicy pickled Chinese cabbage, carrots, chives
- 29. Goi du du - Papayasalat** ^H **7,50**
 Grüne Papayastreifen mit frischer Pfefferminze, Erdnüsse und Sesamöl, abgeschmeckt mit würzigen Limetten-Kräuter-Dressing.
Green papaya salad with fresh peppermint, roasted peanuts and sesame oil seasoned
- 30. Mango Salat** ^{H.} **6,90**
 Frische Mango, Salatmix, Erdnüsse und Fischsoße
Fresh mango, salad mix, Peanuts and fishsauce

KINDER

- 31. Sohn 8,00**
 1 Hühnerspieße mit Erdnüssesoße, und Reis oder Süßkartoffelpommes+CocktailSoße.
1 chicken skewers with peanutsauce, And rice or sweet potato fries+cocktailsauce.
- 32. Tochter und Sohn ' 8,00**
 2 Tempura Garnelen mit Unagi Soße, und Reis oder Süßkartoffelpommes+CocktailSoße.
2 tempura shrimps with UnagiSauce, And rice or sweet potato fries+cocktailsauce.
- 33. Tochter ' 9,00**
 Frittierte Hähnchenbrust mit Süß-Sauersauce. und Reis oder Süßkartoffelpommes+CocktailSoße
Fried chicken breast with sweetandsoursauce And rice or sweet potato fries +cocktailsauce

SASHIMI

Von unserem täglich frischgelieferten Fisch verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich das beste vom Filet. Werden mit Tomaten-Salsa, Mix- Salat, und Sesam serviert
(bei Salat immer mit Unagi-Sesam Soße)

From our fish delivered daily fresh fish for our Sashimi exclusively the best of the fillet will be with Tomato salsa, mixed salad, and sesame seeds served
(For salad always with unagi sesame sauce)

34. MAGURO^B - Thunfisch 3stk. **8,90**

MAGURO - Tuna 5pcs.

35. SAKE^B - Lachs 3stk. **7,90**

SAKE - Salmon 5pcs.

36. MAGURO & SAKE^B - Thunfisch & Lachs je 3stk. **11,90**

MAGURO & SAKE - Tuna & salmon each 3pcs.

NIGIRI 2 Stück

37. Sake Nigiri^B - mit Lachs **5,50**

Sake Nigiri With salmon

38. Maguro Nigiri^B - mit Thunfisch. **6,50**

Maguro Nigiri - with tuna

39. Ebi Nigiri^C - mit gekochte Garnele **6,50**

Ebi Nigiri - with cooked shrimp

40. Mutsu Nigiri^B - mit weißem Butterfisch **5,50**

Mutsu Nigiri with white butterfish

41. Unagi Nigiri^B - mit gegrilltem Süßwasseraal **6,50**

Unagi Nigiri - with grilled freshwater

42. Tamago Nigiri (veggie)^A - mit japanisches Omelett. **4,50**

Tamago Nigiri (veggie) A. - with Japanese omelet

43. Inari Nigiri (vegan)^M - mit japanischem Tofu. **4,50**

Inari Nigiri (vegan) - with Japanese tofu

44. Avocado Nigiri (vegan) - mit spanischer Avocado **4,50**

Vocado Nigiri (vegan) - with Spanish avocado

MAKI 8 Stück.

- 45. Sake maki^B** - Lachs **5,50**
Sake maki - Salmon
- 46. Sake Avocado maki^B** - Lachs und Avocado **6,00**
Sake Avocado maki - Salmon and Avocado
- 47. Tekka Kappa maki^B** - Thunfisch und Gurke **6,50**
Tekka Kappa maki - Tuna and cucumber
- 48. Tekka maki^B** - Thunfisch **6,50**
Tekka maki - Thunfisch
- 49. Tuna maki^B** - gekochter Thunfisch **6,00**
Tuna maki - cooked tuna
- 50. Mutsu maki^B** - weißer Butterfisch **5,50**
Mutsu maki - white butterfish
- 51. Ebi maki^C** - gekochte Garnelen **6,50**
Ebi maki bought Garnelen
- 52. Ebi Avocado maki** - gekochte Garnelen und Avocado **6,50**
Ebi Avocado maki - cooked shrimp and avocado **5,50**
- 53. Salmonskin maki^{B,F}** - gegrillter Lachshaut und Sesam
Salmonskin maki - grilled salmon skin and sesame seeds
- 54. Unagi maki^{C,F}** - gegrillter Süßwasseraal und Sesam **6,50**
Unagi maki - grilled fresh watereel and sesame
- 55. Avocado^F(vegan)** - Avocado und Sesam **4,90**
Avocado (vegan) - Avocado and Sesame
- 56. Kappa^F(vegan)** - Gurke und Sesam **4,50**
Kappa (vegan) - Cucumber and Sesame
- 57. Tamago^{F,A}(veggie)** - japanische Omelett und Sesam **6,90**
Tamago (veggie) - japanische Omelett und Sesam

TEMPURA BIG-ROLL (6 Stück).

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

All our Tempura Big-Roll are made with tomato salsa, Guacamole, wild herb salad and sesame seeds served.

58. Sake Tempura Big-Roll ^{F,B,D,I,H} 12,00

Tempura Roll mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce.

Tempura roll with salmon, avocado, cucumber, Cream cheese and sesame-unagi sauce

59. Tuna Tempura Big-Roll ^{F,B,D,I,H} 13,00

Tempura Roll mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce

Tempura roll with tuna, avocado, cucumber, Cream cheese and sesame-unagi sauce

60. Ebi Tempura Big-Roll ^{F,C,D,L,H} 13,00

Tempura Roll mit gekochten Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam - Unagi Sauce

Tempura roll with cooked shrimp, avocado, Cucumber, cream cheese and sesame seeds - Unagi sauce

61. California Tempura Big-Roll ^{F,D,I,H} 12,00

Tempura Roll mit Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce.

Tempura roll with imitation crab meat, avocado, cucumber, Cream cheese and sesame-unagi sauce.

62. Mutzu Tempura big-roll ^{F,D,I,H} 12,00

Tempura Roll mit weißem Butterfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce

Tempura roll with white butterfish, cucumber, avocado, Cream cheese and sesame-unagi sauce

63. Vegetarisch Tempura Big-Roll ^{F,A,D,I,H} 11,00

Tempura Roll mit Avocado, Gurke, grünem Spargel, Omelett, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce

Tempura roll with avocado, cucumber, green asparagus, Omelet, cream cheese and sesame-unagi sauce

INSIDE-OUT-ROLLS (8 Stück)

- 64. Sake Avocado Inside Out Roll** ^{F,B.} **10,50**
Lachs, Avocado, Fischrogen und Sesam
Salmon, avocado, fishroe and sesame seeds
- 65. Maguro Inside -Out Roll** ^{F,B} **11,00**
mit Thunfisch, Gurken, Fischrogen und Sesam
with thunfish, cucumbers, fishroe and sesame seeds
- 66. California Inside-Out Roll** ^{F,B.} **10,50**
mit Krebsfleischimitat, Avocado, Fischrogen und Sesam
With imitation crab meat, avocado, fishroe and sesame seeds
- 67. Mutzu Inside-Out Roll** ^{F,B.} **10,50**
mit weißem Butterfisch, Gurke, Fischrogen und Sesam
With white butterfish, cucumber, fishroe and sesame seeds
- 68. Ebi Tempura Inside-Out Roll** ^{F,C,D,I} **11,00**
mit Garnelen im Tempuramantel, Gurken, Frischkäse, Sesam
With shrimps in tempura, cucumbers, cream cheese, sesame seeds.
- 69. Salmon Skin Inside-Out Roll** ^{F,B,D} **10,00**
mit gerillter Lachshaut, Gurken, Frischkäse und Sesam
With grooved salmon skin, cucumbers, cream cheese and sesame seeds
- 70. Tuna Inside-Out Roll** ^{F,B} **10,50**
mit gekochtem Thunfisch, Gurke und Sesam
With cooked tuna, cucumber and sesame seeds
- 71. Unagi Inside-Out Roll** ^{F,B} **11,00**
mit gegrilltem Süßwasseraal, Gurke, Sesam
With grilled fresh water eel, cucumber, sesame
- 72. Tamago Avo Inside-Out Roll** ^{FA} **9,00**
mit japanischem Omlett, Avocado und Sesam
With Japanese omelet, avocado and sesame seeds
- 73. Veggie Inside-Out Roll** ^{FD} **(vegetarisch) 9,00**
mit Avocado, Gurken, eingelegtem Rettich, Frischkäse und Sesam
With avocado, cucumbers, pickled radish, cream cheese and sesame seeds

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

Alle unsere Specialrollen werden mit Tomaten Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam serviert.
All our special rolls are made with tomato salsa, Guacamole, wild herb salad, and sesame seeds served.

- 74. Crispy Tiger Roll** ^{C,D,I.} **14,00**
mit Garnelen im Tempura, Gurke, Frischkäse
umwickelt flambierter Lachs und Cocktail-Unagi Sauce
With shrimps in tempura, cucumber, cream cheese
Wrapped flambéed salmon and cocktail-unagi sauce
- 75. Salmon Mix Roll** ^{C,D,B,I.} **14,00**
mit gegrilltem Süßwasseraal, Lachshaut, Gurke, Frischkäse
umwickelt mit Lachs und Cocktail-Unagi Sauce
With grilled fresh water eel, salmon skin, cucumber, cream cheese
Wrapped with salmon and cocktail unagi sauce
- 76. Tunacado Roll** ^{B,D,I,H.} **15,00**
mit Avocado in Tempura, Gurke, Frischkäse umwickelt mit
flambiertem Thunfisch und Sesam-Unagi Sauce
With avocado in tempura, cucumber, Cream cheese
wrapped in flambéed tuna and sesame seeds-Unagi sauce
- 77. Dragon Roll** ^{C,D,I.} **14,50**
mit Garnelen in Tempura, Avocado, Frischkäse umwickelt
mit Avocado und Cocktail-Unagi Sauce
With shrimps in tempura, avocado, Cream cheese
wrapped with avocado and cocktail unagi sauce

SAKURHAN SPECIAL SET

Alle unsere Sakurahn Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam - Unagi Soße' serviert.

88. Sakurahn mixed 15,90

8 Stk. : Avocado maki

8 Stk. : Lachs maki

8 Stk. : Thunfisch maki

8 pcs. : Avocado maki

8 pcs. : Salmon maki

8 pcs. : Tuna maki

89. Sakurahn salmons 16,50

8 Stk. : Lachs maki

2 Stk. : Lachs nigiri

4 Stk. : Lachs sashimi

8 pcs. : Salmon maki

2 pcs. : Salmon nigiri

4 pcs. : Salmon sashimi

90. Sakurahn Veggies 16,50

8 Stk. : Avocado maki

8 Stk. : Gurke maki

6 Stk. : Vegan Tempura big-roll

8 pcs. : Avocado maki

8 pcs. : Cucumber maki

6 pcs. : Vegan Tempura big-roll

91. Sakurahn Ocean 22,50

2 Stk. : Thunfisch nigiri

4 Stk. : kurz gegrillte Butterfisch Sashimi

6 Stk. : Lachs Tempura big-roll

2 pcs. : Tuna nigiri

4 pcs. : short grilled butterfish sashimi

6 pcs. : Salmon Tempura big-roll

92. Sakurahn deep Ocean 23,50

8 Stk. : Lachs maki

8 Stk. : California Inside-out

4 Stk. : 2 Lachs nigiri, 2 Thunfisch nigiri

8 pcs. : salmon maki

8 pcs. : California Inside-out

4 pcs. : 2 salmon nigiri, 2 tuna nigiri

SAKURHAN FUSION SET.

Alle unsere Andalusia Fusion Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Mix-salat und Sesam - Unagi Soße' serviert.

All our Andalusia Fusion Special Set are made with tomato-salsa, Guacamole, mixed salad and sesame - Unagi sauce' served.

93. Sakurahn Platte (2Personen)^{B,I,H,F.} 47,00

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
8 pcs. : Salmon maki
8 pcs. : Cucumber maki
8 pcs. : Rainbow Roll
6 pcs.: Salmon Tempura Big-Roll
4 pcs. :Tuna nigiri ,butterfish nigiri
4 pcs. : Salmon sashimi

94. Sakurahn Familie Platte (3-4Personen)^{B,I,H,F.} 79,00

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 TempuraBig-Roll
6 Stk. : Nigiri : 2 Lachs,2 Thunfisch,2 Butterfisch
4 Stk. :Thunfisch sashimi
8 pcs. :Tuna maki
8 pcs. : Salmon maki
8 pcs. : Avocado maki
8 pcs. : Salmon Avocado Inside-out
8 pcs. : California Inside-out
8 pcs. : Crispy TigerRoll
6 pcs. : Ebi TempuraBig-Roll
6 pcs. : Nigiri:2 salmon,2 tuna,2 butterfish
4 pcs. :Tuna sashimi

Mon ching - Hauptspeisen - Main courses

95. PhoVietnam(ReisbandnudelnSuppe).

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

Original Vietnamese rice ribbon noodles in a strong, clear Broth, with cinnamon, Asian spices, ginger, onions . Coriander and an ingredient of your choice.

- | | |
|--|--------------|
| A) Tofu^M / tofu | 13,90 |
| B) Hähnchenbrust / chicken breast | 14,90 |
| C) Rindfleisch / beef | 15,90 |

96. Bun tron - Reisnudelsalat

Warmer Reisnudelsalat mit frischen Koriander und gerösteten Erdnüssen.Feinabgeschmeckt mit Minz-Honig Dressing.

Noodle rolls Warm rice noodle salad with fresh coriander and roasted peanuts. Refined. with a mint-honey dip. Wahlweise mit/ Optional.with:

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| a) Tofu / tofu.^M | 13,90 | b) Hühnchen / chicken | 14,90 |
| c) Rindfleisch / beef | 15,90 | d) Frühlingsrolle /spring rolls^l | 15,90 |
| e) Vegetarsche Frühlingsrollen / Veggie springrolls^l 15,90 | | | |

97. Udon Xao^M.

Gebratene Udonnudeln mit Ei, saisonalem Gemüse, Pak Choi und Sojasprossen. Dazu spezielle Sauce, Kräuter.

Stir fried udon noodles with egg , seasonal vegetables, pak choi and soy bean sprouts. Served with special sauce, herbs,

Wahlweise. mit/ Optional with:

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| A)Tofu / tofu^M | 14,90 | B) Garnelen / shrimps^C | 18,90 |
| C) frittierte Hähnchenbrust / fried chicken^l | 16,90 | D) Arg. Rindfleisch/arg. beef | 20,90 |
| E) Ente kross / crispy duck^l | 18,90 | F) gegrillter Lachs / grilled salmon^B | 19,90 |

98. Asia Nudeln

Gebratene goldene Nudeln mit Ei, saisonalem Gemüse, und Sojasprossen. Dazu. spezielle Sauce, Kräuter.

Stir fried golden noodles with egg , seasonal vegetables, and soy bean sprouts. Served with special sauce, herbs,

Wahlweise. mit/ Optional with:

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| A)Tofu / tofu^M | 14,90 | B) Garnelen / shrimps^C | 18,90 |
| C) frittierte Hähnchenbrust / fried chicken^l | 16,90 | D) Arg. Rindfleisch/arg. beef | 20,90 |
| E) Ente kross / crispy duck^l | 18,90 | F) gegrillter Lachs / grilled salmon^B | 19,90 |

99. Erdnusscreme^D

Pikante Erdnusscreme, Limettenblättern.
Zitronengras und Gemüse. Serviert mit Reis.

Spicy peanut cream, lime leaves Lemongrass
and vegetables. Served with rice

Wahlweise mit/ Optional with:

A. Tofu / tofu^M 14,90

C. frittierte Hähnchenbrust/ fried chicken^I 16,90

E. Ente kross /crispy duck 18,90

G. Hühnerspieße(2st)/ Chicken skewers 16,90

B. Garnelen/ shrimps^C 18,90.

D. Arg. Rindfleisch / Arg. beef^B 20,90

F. gegrillter Lachs/ grilled salmon 19,90

100. Cari do^D

Pikant eingelegt rote Curry - Kokoscreme, Limettenblättern. ,
Zitronengras und Gemüse. Serviert mit Reis .

Spicy pickled red curry - coconut cream, lime leaves,
Lemongrass and Vegetables. Served with rice

Wahlweise mit/ Optional with:

A. Tofu / tofu^M 14,90

C. frittierte Hähnchenbrust / fried chicken^I 16,90

E. Ente kross / crispy duck^I 18,90

B. Garnelen / shrimps^C 18,90

D. Arg. Rindfleisch / Arg. beef 20,90

F. gegrillter Lachs / grilled salmon 19,90

101. Hosinsoße^{M,I}

Pikant hausgemachte Hosin - Kokoscreme, mit Achar
(eingelegter Salat) und saisonalem Gemüse
Serviert mit Reis.

Spicy homemade Hosin-coconut cream, with Achar,
(Pickled salad) and seasonal vegetables

Served with rice.

Wahlweise mit/ Optional with:

A. Tofu / tofu^M 14,90

C. frittierte Hähnchenbrust/ fried chicken^I 16,90

E. Ente kross / crispy duck 18,90

B. Garnelen / shrimps^C 18,90

D. Arg. Rindfleisch / Arg. beef 20,90

F. gegrillter Lachs / grilled salmon^B 19,90

102. Bun Bo Lalot 17,90

Gegrilltes Rindfleisch eingewickelt in Betelblättern.
mit Lauwarme Reisnudeln, frischer Kräutern, Salat.
und Ingwer-Koriander-Dressing

Grilled beef wrapped in betel leaves With lukewarm rice.
noodles, fresh herbs, salad And Ginger-Koriander dressing.

103. Xoi Ga 17,90

Warmer, pikanter Kokosnuss-Klebreis, Gegrillte, Karamellisierte
Hähnchenschenkel (ohne Knochen) mit in Zitronengras,
Limetten, verfeinert. mit frischem Koriander und Gemüse.

Warm Spicy Coconut Sticky Rice, Grilled, Caramelized Chicken
Thighs (boneless) refined with lemongrass, lime. with fresh
coriander and vegetables.

104. Bun cha nuong 17,90

Lauwarme Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch,
frischen Kräutern, Salat u. einem Ingwer-Koriander-Dressing
lukewarm rice noodles with grilled Pork, fresh herbs,
salad and ginger-coriander-dressing.

SAKURHAN BBQ

BBQ wird auf dem Grill über 250 °C gegrillt.

Es bewahrt die natürliche Süße, ist außen verführerisch gegrillt und harmonisiert mit kräftigen, traditionellen vietnamesischen Gewürzen - aromatisch und heiß serviert.

Serviert wird es mit Brokkoli | Kräuterseitlinge | Tomate | Kimchi

Sauce Ihrer Wahl: Hausgemachte BBQ-Soße, Teriyaki-Soße, Curry-Soße oder Fischchili-Soße

Beilage: Reis oder Süßkartoffel-Pommes.

BBQ is grilled on the grill above 250 °C.

It preserves the natural sweetness, is seductively grilled on the outside and harmonizes with strong, traditional Vietnamese spices - served aromatic and hot.

It is served with broccoli | Herb mushrooms | Tomato | Kimchi

Sauce of your choice: Homemade BBQ sauce, teriyaki sauce, curry sauce or fish chili sauce

Side dish: rice or sweet potato fries.

105. Tôm nướng - Ganze Garnelen vom Grill **17,50**

Grilled prawns-Grilled whole prawns.

106. Mực nang nướng - Gegrillter Tintenfisch^{B,N} **18,50**

Grilled Cuttlefish - Grilled squid

107. Mực Ống nướng - Gegrillte Tintenfischtube^{N,B} **18,90**

Grilled squid- Grilled squid tube.

108. Mực con nướng - Gegrillte Baby-Calamares^{B,N} **18,50**

Grilled squid - Gegrillte Baby-Squid

109. Sườn cừu nướng - Lammkoteletts gegrillt **21,90**

Grilled lamb chops - Lammkoteletts gegrillt

110. Arg. bò nướng - Argentinische Rinderfiletstreifen gegrillt **20,90**

Argentinian beef fillet-strips - Argentinian beef fillet-strips grilled

111. BBQ Đùi gà **17,90**

Gegrillte, Hähnchenschenkel (ohne Knochen)

Grilled, chicken thighs (boneless)

112. Arg Roastbeef - Arg. Roastbeef mit Beilage **31,90**

Arg Roast Beef - Arg. Roast beef with side dish

Dessert

113. Xoi xoài^F **6,90**

Vietnamesischer Klebreis mit süßer Mango, verfeinert mit Kokosmilch und geröstetem Sesam

Vietnamese sticky rice with sweet mango, refined with coconut milk and roasted sesame.

114. Kem Vanil- Karamelisierter Zucker/ flambiert^{A,D} **8,50**

Vanilla Cream- - caramelised sugar / flamed

115. Bánh hạnh nhân Với kem- Mandelkuchen mit Eiscreme^{A,D,I,K} **8,90**

Almond cake- Almond cake with ice cream

116. Schoko Brownie mit Eiscreme^{A,D,I} **8,50**

Chocolate brownie with ice cream

Sakurhan Getränke

Biere

Warsteiner Pils (Getreide) 0,2l	2,30	Frankenheimer Alt (Getreide) 0,2l	2,30
Warsteiner Pils (Getreide) 0,3l	3,30	Frankenheimer Alt (Getreide) 0,3l	3,30
Estrella Galicia (Getreide) 0,3	4,00	Weizenbier (Getreide) 0,5l	5,50
Bitburger Pils (Getreide) 0,2l	2,30	Weizenbier, alkoholfrei (Getreide) 0,5l	5,50
Bitburger Pils (Getreide) 0,3l	3,30	Malzbier 0,3l	3,50
Zunft Kölsch (Getreide) 0,2l	2,30	Alkoholfreies Bier 0,33l	3,50
Zunft Kölsch (Getreide) 0,3l	3,30	Estrella alkoholfrei 0,33l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,7l	6,90	Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2l	3,00
Mineralwasser 0,25l	2,80	Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,4l	4,80
Apfelschorle 0,2l	3,00	Orangennektar, Kirschnektar, Bananensaftnektar 0,2l	3,00
Apfelschorle 0,4l	4,80	Gingeralea, Bitter Lemon, Tonicwasser 0,2l	3,00

Haus Wein

Hauswein Rioja Rot/Weiß/Rosè

Glas 0,15l	5,50	Karaffe 0,5l	13,00
Karaffe 0,25l	6,50	Tinto de Verano 0,3l	6,50
Karaffe 1l	24,00		

Sangrias

Weißer Sangria-Roter Sangria-Rosè Sangria.

Glas 0,3l	7,50	Karaffe 0,5l	14,00	Karaffe 1l	26,00
-----------	-------------	--------------	--------------	------------	--------------

Longdrink / Cuba Libre/ Sekt

Bacardi Cola 0,25l	7,50	Whiskey Cola 0,25l	7,50
Gin Cola 0,25l	7,50	Gin Tonic 0,25l	7,50
Aperol Spritz	7,50	Lille Wildberry	8,00
Gas Sekt 0,1l	5,50	Sekt „Hausmarke“ 0,7l	26,00

Liköre/Spirituosen.

Reisschnaps „Lua Moi“ 2cl	3,50	Wodka 2 cl	3,50
Likör Caramelo 2cl	3,50	Tequila 2 cl	3,50
Baileys 2 cl	3,50	Ramazzotti 2cl	4,00
Zimt-Likör 2cl	3,50	Grappa 2 cl	4,00
Sake 2cl	3,50	Hierbas 2 cl	3,50€.

Cognac/Brandy

Veterano 2cl **3,50**

Carlos 2cl **3,50**

Gran DuquedeAlbaa 2cl. **8,00**

Osborne 103 2cl **3,50**

Cardenal Mendoz 2cl **4,00**



Warme Getränke

Kaffee **2,50**

Milchkaffee **3,00**

Kakao **2,50**

Cortado **4,00**

Cappuccino **3,00**

Espresso. **2,50**

Carajillo mit gebranntem Brandy. **5,50**

Latte Macchiato **4,00**

VIETNAMESISCHER KAFFEE

Vietnamesischer Kaffee wird traditionell mit einem Metallfilter zubereitet und überzeugt durch sein kräftiges Aroma und seinen vollmundige Geschmack.

CÀ PHÊ SỮA NÓNG 4.50

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch (warm)

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ 5.00

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch (kalt)

WARM - TEE

JASMIN TEE 2,50

GRÜNER TEE 2,50

INGWER TEE 2,50

Ingwer | Minze | Orange | Honig

ZITRONENGRASTEE 2,50

Zitronengras | Limette | Honig

HIBIKUSBLÜTEN TEE 2,50

Zitronengras | Limette | Rohrzucker

SMOOTHIES

MANGO SHAKE 5.90

Mango-Pulp | frische Milch Kokosmilch | Zucker | Eis

ERDBEEREN SHAKE 5.90

Erdbeeren | frische Milch Kokosmilch | Zucker | Eis

AVOCADO SHAKE 5.90

Avocado | frische Milch Kokosmilch | Zucker | Eis

HAUSGEMACHT - EISTEE

Tre xanh chan dau 5,90

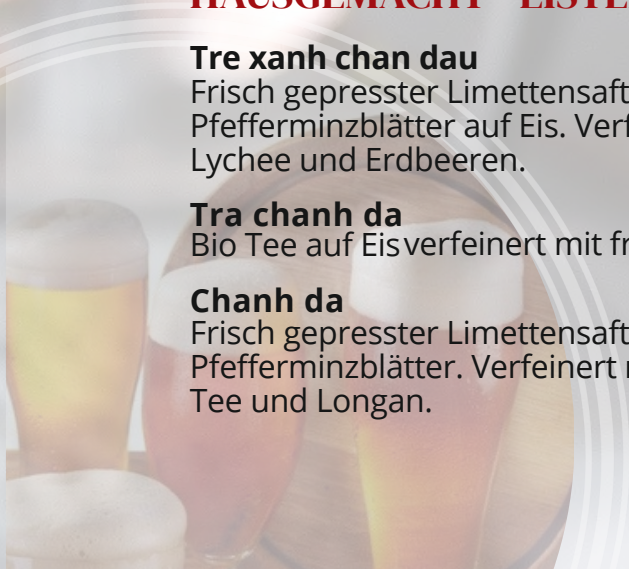
Frisch gepresster Limettensaft, Pfefferminzblätter auf Eis. Verfeinert mit Lychee und Erdbeeren.

Tra chanh da 5,90

Bio Tee auf Eis verfeinert mit frischem Limettensaft

Chanh da 5,90

Frisch gepresster Limettensaft, Ingwer und Pfefferminzblätter. Verfeinert mit Zitronengras Tee und Longan.



Zusatzstoffe: 1.koffeinhaltig, 2.mit Farbstoffen, 3. mit Konservierungsstoffen.
4. mit Kolensäure, 5.enthält eine Phenylalaninquelle,
6.mit Antioxidationsmitte, 7.mit Geschmacksverstärker,
8.Schwärzungsmittel, 9.Koffeinhaltig, 10.Chininhaltig,
11.mit Süßungsmittel, 12.Taurin, 13.Sulfite.
14.Bitterstoffe

Allergene: A. Eier, B. Fisch, C.Krebstiere,D.Milch,E.Sellerie,F.Sesamsamen,
G.Schwefeldioxid und Sulfite,H.Erdnüsse,I.glutenhaltiges Getreide, J. Lupinen, K.
Schalenfrüchte,L.Senf,M.Soja,N.Weichtier,O.Fischimitat, P.Krebsfleischimitat,
Q.Mais, R.Milch, S.Sellerie