

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Asia Town Restaurant. Mit einer tiefen Liebe zur asiatische Kulinarik und dem Wunsch, die asiatische Küche in die ganze Welt hinauszutragen, haben wir unser Restaurant ins Leben gerufen. Wir hoffen, dass unser Asia Town wie ein echter, kleiner, kulinarischer Asienurlaub für Sie wird, damit Sie erleben können, wie sich das leckere Essen in Asien wirklich anfühlt.

Unsere Gerichte sind nicht nur köstlich, sondern sorgen auch für eine gute Gesundheit und das emotionale Wohlbefinden unserer lieben Kunden.

Mit dem Kriterium, dass Ihre Gesundheit immer an erster Stelle steht, werden unsere Lebensmittelzutaten mit größter Sorgfalt ausgewählt, um Ihnen als Kunde jeden Tag immer das Frischste und Beste bieten zu können.

Ihre Gesundheit und Ihre Freude liegen in unserer Verantwortung. Lehnen Sie sich also gerne zurück und von uns verwöhnen.

Sollten Sie eine Allergie haben oder aus Überzeugung bestimmter Produkte nicht essen wollen, sagen Sie bitte rechtzeitig bei der Reservierung gerne Bescheid und wir können entsprechend Ihr Menü oder Gerichte umstellen.

Thank you!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 8. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff | 9. mit Phosphat |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. mit Säuerungsmittel |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. coffeinhaltig |
| 5. geschwefelt | 12. chininhaltig |
| 6. geschwärzt | 13. taurinhaltig |
| 7. gewachst | 14. genetisch verändert |

Deklarationspflichtige Allergene

- a) enthält *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen)*
- b) enthält *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c) enthält *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- d) enthält *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- e) enthält *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- f) enthält *Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- g) enthält *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- h) enthält *Schalenfrüchte (Nüsse)*
- i) enthält *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- j) enthält *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- k) enthält *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- l) enthält *Schwefeldioxid und Sulphite*
- m) enthält *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- n) enthält *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

1. HOMEDRINKS – 0,4L**5,50€****Green Ocean***frische Limetten,
Rohrzucker, Soda und
frische Minze***Crazy Summer ^{3,11}***frischer hausgemachter
Maracujasaft, Oolong Tee,
Ingwer, Soda und frische
Minze***Heart Detox ^{3,11}***Johannisbeeren, Thai Tee,
Soda und frische Minze***2. SOFTDRINKS**

	0,2l	0,4l
Cola / Fanta / Sprite ^{1,8,11}	3,20€	4,20€
Ginger Ale/ Bitter	3,50€	
Lemon/Tonic Water von Thomas Henry ^{1,8,11}		
	0,25l	0,5l
Wasser still/sprudel	2,90€	4,90€

3. SÄFTE / SAFTSCHORLEN 0,4L

Apfelsaft / Maracuja / Mango / **4,90€**
Rhabarber / Kiba / schwarze Johannisbeere

4. SMOOTHIES – 0,5L**6,50€****King Kong ^{f,k}***Banane, Sojamilch, Sesame***Green Lover***Avocado, Kokosmilch***Sweety Fire***Himbeer, Chili***5. APERITIFS**

Berry Virgin ^{1,10,12}	6,90€	Lillet Cherry ^{1,10,12}	6,90€
Gin Buck ¹²	6,90€	Gin Tonic ¹²	6,90€
Lady Rosemary Daughter ^{1,10,12}	6,90€	Aperol Spritz ^{1,10,12}	7,90€
Dry Martini ¹²	7,90€	Campari Orange ^{1,3,12}	7,90€

6. WEIN ¹

	0,2l	Flasche
Grauburgunder	6,90€	23€
Riesling	5,50€	21€
Rose	5,50€	21€
Merlot	6,50€	22€
Primitivo	7,50€	25€
Weinschorle	5,90€	

7. BIER ^a

WARSTEINER vom Fass	0,3l	3,90€
	0,5l	4,90€
König Ludwig Weißbier Hell	0,5l	4,90€
König Ludwig Dunkel	0,5l	4,90€
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,90€
Radler	0,3l	3,50€
	0,5l	4,50€

8. COCKTAILS **8,50€**

Vietnam Old ^{1,2,3}

Vodka, Cointreau, Himbeer, Lychee, Thymeleaf

Mist Saigon ^{1,11}

Man is King ^{1,2,3}

Whisky, Cherry Brandy, Blueberry, Rosemary

Gin Basil Smash

Earl Grey Tea, Gin, Honig, Orange Curacao

Lost in Schwerin ¹

japanische Sake, Vodka, Grüner Apfel-Sirup

Basilikum, Gin, Limetten

Tequila Sunrise ^{1,2,3}

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

9. SHOOTER

Lua Moi	4,50€
Jägermeister ¹	4,50€
B52 ^{3,8}	5,50€
Blow Job	5,50€
Alien Brain ^{1,3,8}	5,50€
Japan Shoot ^{1,3}	5,50€

10. Tee

Am Kamin	3,90€
<i>frischer Ingwer, Orange, Zitronengrass, Honig, Minze</i>	
Jasmintee ¹¹	3,50€
Grüner Tee ¹¹	3,50€

11. KAFFEE

vietnamesischer Kaffee ^{11,g}	4,90€
vietnamesischer Eiskaffee ^{11,g}	5,50€
Cafe Creme / Milchkaffee ^{11,g}	3,90€
Espresso ¹¹	2,90€
Dopplespresso ¹¹	3,90€
Cappuccino / Latte Macchiato ^{11,g}	3,90€

TAPAS

T1. Seetangsalat ^{1,d,k}

japanischer Wakame Seealgensalat

4,90€

T2. Edamamebohnen

*gedämpfte junge japanische Sojabohnen
mit Meersalz*

5,50€

T3. Tempura Lotus ^{a,j}

knuspriger Lotus mit hausgemachter Sauce

6,50€

T4. Crispy Tofu ^{a,f,j}

*gebackene Tofu Stücke umhüllt mit
Reisflake, dazu Himbeersauce*

6,50€

T5. Summerrolls (vegan möglich)

^{a,b,e,f}

Sommerrollen, Plaumensoße

6,50€

T6. Springrolls (vegan möglich) ^d

Frühlingsrollen, Limetten-Dressing

6,50€

T7. Misosuppe ^{d,f}

*japanische Miso-Suppe mit jungem
Tofu*

4,90€

T8. Süßpommes ^{c,j}

mit hausgemachter Mayo serviert

5,50€

T9. Glückstaschen (vegan möglich)

^{a,f,k}

T13a. Chicken Style ^{a,j}

*knuspriges Popcorn Chicken mit
koreanischer Süß-Sauer-Sauce serviert*

7,50€

T13b. Chicken Saté ^e

*Hühnerfleisch und hausgemachter
Satesauce auf Erdnussbasis*

8,50€

T14. Mangosalat ^{b,e}

*frische Mangostreifen, Garnelen,
Karottenstreifen, Kräuter und mit
Limetten-Chili-Dressing serviert*

6,90€

T15. Happy Garden ^{b,d,e,n}

*Tintenfisch, Garnelen, Glasnudeln mit
Limetten-Ingwer Dressing serviert*

7,50€

T16. Green Smile ^{j,n}

*gegrillte grüne Muscheln mit
Wasabi-Limetten Dressing serviert*

7,90€

T17. Grilled Prawn ^{b,j}

*gegrillte Riesengarnelen mit
Knoblauch-Butter-Dip serviert*

10,90€

T18. Grilled Scallops ^{j,n}

*gegrillte Jakobmuscheln mit
Wasabi-Limetten Dressing serviert*

9,90€

T19. Tartar Tuna ^{d,j,k}

*gebratene Teigtaschen gefüllt mit
Hühnerfleisch, mit hausgemachtem
Sojasesam Dip serviert*

5,90€

T10. Siumai ^{a,f,k}

*gedämpfte Siumai gefüllt mit Garnelen, mit
hausgemachtem Sojasesam Dip serviert*

5,90€

T11. Dumplings ^{a,f,k}

*gedämpfte Dumplings gefüllt mit Garnelen,
mit hausgemachtem Sojasesam Dip
serviert*

5,90€

T12. Green Tigerprawn ^{a,b,j}

*frittierte Garnelen umhüllt mit Reisflakes,
dazu scharfer Himbeersauce*

9,90€

*gewürzter Thunfisch in Sashimi-Qualität,
Avocado und Soja-Dip*

10,90€

T20. Tartar Snowfish ^{d,j,k}

*gewürzter Kabeljaufisch in
Sashimi-Qualität, Avocado und Soja-Dip*

9,90€

T21. Tartar Salmon ^{d,j,k}

*gewürzter Lachs in Sashimi-Qualität,
Avocado und Soja-Dip*

9,90€

T22. Color Tuna ^{d,j,k}

*gegrillter medium Thunfisch mit
hausgemachter Sojasauce und
Mango-Tomaten-Salat*

12,90€

FUSION MAKI – 8 Stücke

F30. Midori ^d

Inside: Gegrillter Lachs, Rettich

Outside: Rucola

10,90€

F31. Sumo ^{a,b,d,k}

*frittiertes Sushi gefüllt mit Lachs, krosser Garnele, Surimi, Avocado, Paprika, Cream
Cheese*

12,90€

F32. Furaidochikin ^{a,k}

Inside: knuspriges Hähnchen, Gurke

Outside: Sesame, Teriyaki Sauce

11,90€

F33. Akai Hoseki ^d

Inside: Lachs, Avocado

Outside: rote Tobiko (Kaviar)

11,90€

F34. Yakizakana ^{a,b,d,k}

Inside: frittierte Garnelen, Avocado

Outside: flambierter Lachs, Unagi Sauce

13,90€

F35. Kommikaiya ^{d,j}

Inside: Lachs, Avocado

Outside: flambierte scharfe Mayonaise, crispy Chips

11,90€

F36. Howaitoparu ^{a,b,d,k}

Inside: frittierte Garnelen, Avocado

Outside: flambierter Kabeljaufisch, Unagi Sauce

13,90€

F37. Yaki Goma ^{d,k}

Inside: Lachs in Sesamöl, Avocado

Outside: flambierter Lachs, Unagi Sauce

13,90€

F38. Baipa ^{a,b,k}

Inside: frittierte Garnelen, Avocado

Outside: Avocado, Unagi Sauce

13,90€

F39. Supafissu ^{a,b,d,k}

Inside: frittierte Garnelen, Avocado

Outside: Thunfisch, Avocado, hausgemachte Mayonaise

13,90€

F40. Bifuguriru ^{g,k}

Inside: Avocado, Frischkäse

Outside: flambiertes Rindfleisch, scharfe Soße

12,90€

F41. Yugo ^{a,b,d,k}

Inside: frittierte Garnelen, Avocado

Outside: gegrillter Aal, Avocado, Unagi Sauce

14,90€

F42. California ^k

Inside: Surimi, Avocado

Outside: Sesame oder Masago oder Rucola

11,90€

F43. Alaska ^{d,k}

Inside: Thunfish in Sesamöl mit scharfer Soße, Gurke

Outside: flambierter Thunfisch, Unagi Sauce

14,90€

F44. Rainbow ^{a,b,d}

Inside: frittierte Garnelen, Gurke, Frischkäse

Outside: Lachs, Avocado

13,90€

F45. Dragon ^d

Inside: Lachs, Mango

Outside: geräuchert Lachs

13,90€

NIGIRI & SASHIMI

N50. Sake Chain ^d

10 Stücke Nigiri Lachs

19,90€

N51. Sake-Maguro Chain ^d

5 Stücke Lachs, 5 Stücke Thunfisch

20,90€

N52. Sake-Maguro-Hotate Chain ^d

4 Stücke Lachs, 3 Stücke Thunfisch, 3 Stücke Kabeljau

20,90€

N53. Fire of love ^{b,d,k}

4 Stücke flambiertem Lachs, 3 Stücke Garnele, 3 Stücke Rindfleisch

21,90€

S60. Secret Garden ^{d,n}

Sashimi Lachs, Thunfisch, Kabeljau, Oktopus, Tintenfisch, Tobiko (Kaviar)

54,90€

S61. Time in Tokyo ^{d,n}

Sashimi Lachs, Thunfisch, Kabeljau, Oktopus, Tintenfisch, Jakobmuscheln

64,90€

NIGIRI & MAKI

Nigiri (2 Stücke)

Maki (6 Stücke)

N1. Ebi	5,50€	M1. mit Lachs	6,50€
N2. Oktopus	5,50€	M2. mit Thunfisch	6,90€
N3. Tintenfisch	5,50€	M3. mit Avocado	5,50€
N4. Tofu	4,90€	M4. mit Gurke	5,50€
N5. Avocado	4,90€	M5. mit Mango	5,50€
N6. Lachs	5,90€	M6. mit Paprika	5,50€
N7. Thunfisch	6,50€	M7. mit Aal & Gurke	7,90€
N8. flambiertes Ebi	6,50€	M8. mit Lachs & Avocado	7,50€
N9. flambierter Lachs	6,50€	M9. mit Thunfisch & Avocado	7,90€
N10. flambiertes Rindfleisch	6,50€	M10. Maki Lachs & Avocado frittiert	9,50€
N11. flambierter Aal	6,90€	M11. Maki Thunfisch & Avocado frittiert	9,90€

SPECIAL COMBO

C70. Spring in your eyes (16 Stücke) ^{b,d,k}

Nigiri Lachs, Nigiri Ebi, Maki Lachs, Maki Avocado, California Roll

20,90€

C71. Taste of Summer (16 Stücke) ^d

Nigiri Thunfisch, Maki Thunfisch, Hokkaido Roll

21,90€

C72. Rainy Autumn (16 Stücke) ^d

Maki Lachs, Nigiri Lachs, Rainbow Roll

21,90€

C73. The Winter leaves (18 Stücke) ^{a,b,k}

Nigiri flambierteres Rindfleisch, Kyoto Roll, Sesam Roll

21,90€

C74. Love Story (15 Stücke) ^{a,b,d,k,n}

*Nigiri Lachs, Nigiri Thunfisch, Nigiri Oktopus, Nigiri Tintenfisch, Inside-Outside Roll
(flambierten Lachs gefüllt mit frittierte Garnelen und Avocado) dazu hausgemachter
Unagi Soße*

23,90€

C75. Happiness (33 Stücke) ^{a,b,d,k,n,8}

5 verschiedenen Nigiris, 2 Inside-Out Rolle, Sumo Roll, 2 Mochis

59,90€

C76. Flowerboat (60 Stücke) ^{a,b,d,k,n,8}

*5 verschiedenen Nigiris, 4 Inside-Out Rolle, Sumo Maki, gegrillte Jakobmuscheln,
gegrillte Garnelen, frittierte Garnelen, 3 Mochis*

84,90€

C77. Loversboat on the waves (Kombination für 2,3 Personen) ^{d,n,8}

*Sashimi mit verschiedenen Fischarten, 10 Stücke verschiedene Nigiris, 3 Fusion Maki
Rolle, 3 Mochis*

109,90€

C78. Full House (Kombination für Familie) ^{a,b,d,k,n,8}

5 Arten von Tapas, gegrillte Jakobmuscheln, gegrillte Garnelen, frittierte Garnelen, Sashimi, Nigiri, Fusion Maki Rolle, gegrillte Lammkoteletts und gebackenes Hähnchen mit Jasminreis und gebratenen Nudeln, dazu Curry-Kokos Soße und BBQ Soße, 4 Mochis

149,90€

WARME GERICHTE

REIS

R80. Snowfish ^{d,f,k}

gegrillter Kabeljau, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit Teriyaki Soße

17,50€

R81. Lalalachs ^{d,f,k}

gegrillter medium Lachs, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit:

- Teriyaki Soße
- oder Mango Soße

17,50€

R82. Chicken im Wald ^a

gebackenes Hähnchen, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit:

- Curry-Kokos-Soße
- oder Mango Soße

15,50€

R83. Chicken Roost ^{f,k}

gegrillte Hähnchenspieße, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit Teriyaki Soße

16,50€

R84. Shaun the Sheep ^k

gegrillte Lammkoteletts, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit BBQ Soße

17,50€

R85. Rindeweide ^k

gebratenes Rindfleisch, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit BBQ Soße

16,90€

R86. Aal Rice ^{d,f,k}

gegrillter Aal, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit Teriyaki Soße

18,90€

R87. Chicken Thai Satay Rice ^e

gegrillte Hähnchensate Spieße, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit Erdnussssoße

16,50€

GEBRATENE NUDELN

U90. Fischufu ^{a,d,f,k}

hausgemachter medium Lachs, verschiedene Gemüse, Teriyakisoße serviert mit hausgemachten Nudeln

17,90€

U91. Rindufu ^{a,k}

gebratenes Rindfleisch, verschiedene Gemüse, BBQ Soße serviert mit hausgemachten Nudeln

17,50€

U92. Garnelenufu ^{a,b,f,k}

gebratene Garnelen, verschiedene Gemüse, Teriyaki Soße oder Mango Soße serviert mit hausgemachten Nudeln

17,50€

U93. Airplane Chicken ^a

gebackenes Hähnchen, verschiedene Gemüse, serviert mit hausgemachten Nudeln, in:

- Curry-Kokos Soße

- oder Mango Soße

15,90€

U94. Entenufu ^{a,f}

gebackene Ente, verschiedene Gemüse, serviert mit hausgemachte Ramen, in:

- Teriyaki Soße
- oder Mango soße

17,90€

DN01. Entenbrust ^k

zart räuchrig gegrillte Entenbrustfilets, Jasminreis, verschiedene Gemüse mit leicht alkoholischer Pfefferrahmsoße

17,50€

VIETNAMESISCHE CUISINE

P100. Pho Suppe ^d

mit Reisbandnudeln, Rinderbrühe, Rindfleisch, Koriande und Lauchzwiebeln serviert

14,90€

DN02. Bun nem ^{d,e} (vegan möglich)

Frühlingrollen mit Reismudeln, gemischtem Salad, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und hausgemachtem Dressing

14,50€

DN03. Bun bo Nam Bo ^{d,e}

Reismudeln auf frischem Salad, dazu mit Zitronengras angebratenem Rindfleisch, asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und hausgemachtem Dressing

14,90€

VEGAN

V1. Pho Vegan Lovers ^f

Reisbandnudelsuppe in Gemüsebrühe, mit Tofu, verschiedenen Gemüse serviert

13,90€

V2. Tofufo ^{a,e,f}

frittierter Tofu, verschiedene Gemüse, mit Erdnusssoße und hausgemachten Ramen serviert

15,90€

V3. Sushi Vegan ^f

Nigiri Tofu, Maki Avocado, Paprika, Gurke, Inside-Out Rolle

18,90€

V4. Buddha Bowl ^{f,h}

Tofu, Jasminreis, bunte Gemüse, Avocado, mit Cashew in Curry-Kokos-Soße

15,90€

NACHSPEISEN

D1. Banana in Pyjama ^{e,k}

gedämpfter Bananenkuchen im Klebreismantel, mit Kokosnusscreme übergossen

5,90€

D2. Magic Balls (3 Stücke) ^k

gebackene Sesambällchen

3,50€

D3. Lolli Eis ^{1,8,g}

2 Kugels Eis mit frisch saisonalem Obst und Waffeln

5,90€

D4. Sakura mochi (2 Stücke) ^{1,2,8}

japanischer Reiskuchen gefüllt mit roten Bohnen oder Matcha oder Taro

2,90€

D5. Mochi Eis (3 Stücke) ^{1,2,8}

japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eis

4,90€