

# MENU



**WARME  
GERICHTE &  
SUSHI**



# VORSPEISEN



## HÄHNCHENSPIESSE <sup>(3,8,11,15,24,25)</sup> **NEUE REZEPTUR** ..... 6.9

3 saftige Hähnchenspieße auf Wildkräutersalat mit hausgemachter Teriyakisoße und Sesamdressing

## SPRINGROLLS <sup>(3,11,12)</sup> ..... 6.9

4 Minifrühlingsrollen mit Garnelenfüllung in einem Netzmantel und süß-saurer Soße

## EDAMAME <sup>(3)</sup> **VEGAN** ..... 5.9

Japanische Baby-Sojabohnen mit Meersalz

## BAO BUN <sup>(2,3,4,8,11,15,22,23,24,25)</sup>

Gedämpfter Hefeteig Taco, Salat, hausgemachte Soße, dazu

- **Knuspriges Hähnchenfilet** **NEU** ..... 5.5
- **Tofu** **VEGETARISCH** ..... 5.0

## SNOWBALLS <sup>(3,8,11)</sup>

4 gedämpfte Teigtaschen, dazu hausgemachte Chilli-Sesam-Sojasoße

- **Garnelenfüllung** <sup>(12)</sup> ..... 6.9
- **Gemüse- und Mungobohnenfüllung** **VEGAN** ..... 6.5

## GYOZA <sup>(3,8,11)</sup>

4 gebratene Teigtaschen, dazu hausgemachte Chilli-Sesam-Sojasoße

- **Hähnchen- und Gemüsefüllung** ..... 6.9
- **Gemüsefüllung** **VEGAN** ..... 6.5



## SUMMERROLLS (3,8,14,26)

2 frische Sommerrollen mit Kräutern, Mango, Avocado, Gurken, Salat, Reisfadennudeln, dazu einen Erdussdip

- Hähnchen ..... 7.3
- Tofu **VEGAN** ..... 6.9

## HOT IN BANGOK (6,19,23,26) **LEICHT SCHARF** **NEU**

Cremlige Kokossuppe mit roter thailändischer Currypaste, dazu Gemüse und Frühlingszwiebeln, mit

- Hähnchenstreifen ..... 6.0
- Seidentofu **VEGAN** ..... 5.5

## GREEN GARDEN (3,8)

Shiitake-Misosuppe mit Wakame, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Sesamöl

- Seidentofu **VEGAN** ..... 5.5
- Lachs <sup>(1)</sup> ..... 6.0

## WAKAMESALAT **VEGAN** ..... 5.9

(3,8,24,25,14: E133 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)

Sealgensalat in Sesamsoße, verfeinert mit gerösteten Sesamkörnern

## SUMMER BREEZE (3,8,15,24,25) **VEGAN** ..... 7.9

Avocado-Mango Salat mit Wildkräutern, Gurken, Tomaten in hausgemachter Orangen-Vinaigrette und Sesamdressing

## TARTAR TAQUITOS (1,7,11,13,14,17) **SCHARF** ..... 6.0

Frischer Lachs Tartar, Avocado, hausgemachte Feigen-Wasabimayo, Fischrogen, Shiso-Kräuter, Cayennepfeffer auf Tortillascheiben

## OCEAN'S DROPS (3,4,8,10,24,25,14) **NEU** ..... 9.5

2 flambierte Jakobsmuscheln (medium) auf Süßkartoffelmus und Wakamesalat, getoppt mit hausgemachter Feigen-Wasabimayo und Fischrogen

# HAUPTPEISEN



## NEW HOTTIE IN TOWN <sup>(3,8,11,19,23,26)</sup> ..... 13.9

Nudeln in cremiger Sesam-Misobrühe getoppt mit Pak Choi, Mais, Shiitakepilzen, Wakame und knusprigen Gyoza (Teigtaschen mit Hähnchenfüllung), verfeinert mit Frühlingszwiebeln

## LAZY PEANUT <sup>(2,8,11,19,23,26)</sup> **SCHARF** **NEU**

Udon Nudeln in einer scharfen Erdnusssoße mit koreanischer Chillipaste, verfeinert mit Sesamöl, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, dazu Gurkenspiralen

- **Panierte Riesengarnelen** <sup>(12)</sup> ..... 14.5
- **Hähnchenspieße** ..... 13.9

## HANOI'S FAVORITE <sup>(3,8,11,24,25)</sup>

Reisfadennudeln mit Wildkräutersalat und Gurkenspiralen in hausgemachtem Limettendressing, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, wahlweise mit

- **Gebratenen Rindfleischstreifen** ..... 15.5
- **Gegrillten Schweinenackestreifen** ..... 14.9

## VACAY'S STYLE <sup>(3,7,11,13,14)</sup> ..... 16.9

Gegrillter Schweinenackensteak auf Jasminreis im Limettendressing. Dazu Gurken, vietnamesisches Baguette und hausgemachte Feigen-Wasabimayo

## WHAT THE DUCK <sup>(3,4)</sup> ..... 21.9

Hausmarinierte, zarte, rosa Entenbrust (medium) auf Süßkartoffelstampf mit Pak Choi, verfeinert mit Meeresalz



**SALMON ON FIRE** (1,3,8,17) ..... **16.9**

Kross gebratener Lachsfilet in hausgemachter Teriyakisoße karamellisiert, auf Jasminreis und Quinoa, dazu Wildkräuter und Mango-Avocado-Salat

**PASSIONATE BEEF** (3,6,11,22,26) **NEU** ..... **15.9**

Knusprige Rindfleischstückchen in fruchtiger süß-sauer Soße aus Passionsfrucht, mit gegrillten Kartoffeln und knackigen Gemüse gebraten, als Beilage Jasminreis

**HEY CHICK!** (3,8,11,24,25) **NEUE REZEPTUR** ..... **13.9**

Hausgemachte Teriyaki-Hähnchenspieße auf Jasminreis, Quinoa, getoppt mit Mango-Avocado-Salat, Cherrytomaten, Gurken, Edamame, Wildkräuter, dazu Teriyaki- und Sesamdressing

**GOLDEN SEA** (3,8,24,25) **SCHARF**

Knackiges Gemüse in cremiger, goldener Curry-Kokossoße und Shiitakepilzen, als Beilage Jasminreis

- **Zarte Rindfleischsteifen** ..... **14.9**
- **Knuspriges Hähnchenfilet** <sup>(11)</sup> ..... **13.9**

**MISO AND MUSHROOMS** (3,11,17,19,23) **NEU**

Nudeln in hausgemachter cremiger Miso-Rahm-Soße mit japanischem Weißwein geköchelt. Dazu feinste Pilze und frischer Blattspinat, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Kräutern der Provence

- **Knuspriges Hähnchenfilet** ..... **14.5**
- **Knusprige Rindfleischstückchen** ..... **15.9**

**BLOOMING SALMON** (1,3,6,8,22,26) **NEU** ..... **16.9**

Gebratenes Lachsfilet mit gegrillten Kartoffeln in einer süß-sauren Passionsfruchtsoße karamellisiert, auf Salat und Quinoa serviert



# HAUPTSPESIEN

VEGAN / VEGETARISCH



## HANOI'S FAVORITE VEGAN <sup>(2,3,8,11,23)</sup> **NEUE REZEPTUR** ..... 13.9

Reisfadennudeln mit Wildkräutersalat und Gurken in hausgemachtem Limettendressing, getoppt mit Röstzwiebeln und Erdnüssen, dazu knusprig, gebratene vegane Hähnchenstreifen

## PASSIONATE TOFU <sup>(3,6,11,22,26)</sup> **NEU** ..... 13.9

Knusprige Tofuwürfel in fruchtiger, süß-sauer Soße aus Passionsfrucht, mit gegrillten Kartoffeln und knackigem Gemüse gebraten, dazu Jasminreis

## NEW HOTTIE IN TOWN VEGAN <sup>(3,8,11,19,23,26)</sup> ..... 13.5

Nudeln in cremiger Sesam-Misobrühe getoppt mit Pak Choi, Mais, Shiitakepilzen, Wakame und knusprigen Gyoza (Teigtaschen mit Gemüsefüllung), verfeinert mit Frühlingszwiebeln

## WHAT THE VEGAN <sup>(3,8,11,24,25)</sup> ..... 13.5

Veganes Hähnchen in hausgemachter Teriyakisoße auf Jasminreis, Quinoa, getoppt mit Mango-Avocado-Salat, Cherrytomaten, Gurken, Edamame, Wildkräuter, dazu Teriyaki und Sesamdressing

## LAZY PEANUT VEGAN <sup>(2,3,8,11,19,23,26)</sup> **SCHARF** **NEU** ..... 13.5

Vegane Hähnchenstreifen auf Udon Nudeln, in einer scharfen Erdnusssoße mit koreanischer Chillipaste, verfeinert mit Sesamöl, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, dazu Gurkenspiralen

## MISO AND MUSHROOMS VEGAN <sup>(3,11,17,19,23)</sup> **NEU** ..... 13.9

Nudeln in hausgemachter cremiger Miso-Rahm-Soße mit japanischem Weißwein geköchelt. Dazu knusprige Tofuwürfel, feinste Pilze und frischer Blattspinat, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Kräuter der Provence

## GOLDEN TOFU <sup>(3,6,8,11,19,23,26)</sup> **SCHARF** **NEUE REZEPTUR** ..... 13.9

Knackiges Gemüse in cremiger, goldener Curry-Kokossoße und Shiitakepilzen, getoppt mit knusprigen Tofuwürfeln, als Beilage Jasminreis

*Bei Glutenunverträglichkeit gerne nachfragen, da einzelne Bestandteile ersetzt oder weggelassen werden können.*



# SUSHI



Wir nutzen für unser Sushi ausschließlich qualitativen, nachhaltigen Label Rouge Lachs aus Schottland. **Label Rouge** ist ein französisches Gütesiegel und steht für ausgezeichnete Qualität. Der von uns verwendeter Thunfisch aus Sri Lanka besitzt die Super-Premiumqualitäts-Stufe.

## MAKI (6 Stück) <sup>(3,7,8)</sup>

<b>Lachs</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>4.9</b>
<b>Avocado</b> <b>VEGAN</b> .....	<b>4.3</b>
<b>Thunfisch</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>5.5</b>
<b>Gurke</b> <b>VEGAN</b> .....	<b>3.9</b>
<b>Lachs und Avocado</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>5.3</b>
<b>Süßwasser-Aal</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>5.3</b>
<b>Ebi</b> (gekochte Garnele) <sup>(12)</sup> .....	<b>4.7</b>

## NIGIRI (1 Stück) <sup>(3,7,8)</sup>

<b>Lachs</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>2.5</b>
<b>Thunfisch</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>2.7</b>
<b>Avocado</b> <b>VEGAN</b> .....	<b>2.0</b>
<b>Eingelegter Tofu</b> <sup>(3)</sup> <b>VEGAN</b> .....	<b>2.0</b>
<b>Flambierte Jakobsmuscheln</b> <sup>(10)</sup> .....	<b>2.5</b>
<b>Ebi</b> (gekochte Garnele) <sup>(12)</sup> .....	<b>2.3</b>
<b>Gegrillter Süßwasser Aal</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>2.7</b>
<b>Lachstatar mit Fischrogen</b> <sup>(1,14)</sup> <b>SCHARF</b> .....	<b>3.5</b>
<b>Flambierter Lachs, Fischrogen, Avocado</b> <sup>(1,14)</sup> .....	<b>3.2</b>
<b>Flambierter Thunfisch, Fischrogen, Avocado</b> <sup>(1,14)</sup> .....	<b>3.5</b>

## CRISPY SUSHI (6 Stück) <sup>(3,8,11)</sup>

Knusprig paniertes Sushi **mit Avocado** und...

<b>Lachs</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>7.5</b>
<b>Thunfisch</b> <sup>(1)</sup> .....	<b>7.9</b>
<b>Surimi</b> <sup>(12)</sup> .....	<b>7.2</b>
<b>Tofu, Gurke</b> <sup>(3)</sup> <b>VEGAN</b> .....	<b>7.2</b>

## FUTO (5 Stück) <sup>(3,7,8)</sup>

**SALMON** <sup>(1,4,14,24,25)</sup> ..... **8.9**

Lachs, Wakame, Frischkäse, Avocado, Gurke

**MANGO** <sup>(5,24,14,24,25)</sup> **VEGAN** ..... **7.9**

Mango, Wakame, veganer Frischkäse, Avocado, Gurke

**TUNA** <sup>(1,4,14,24,25)</sup> ..... **9.9**

Thunfisch, Wakame, Frischkäse, Avocado, Gurke

## INSIDE OUT (8 Stück) <sup>(3,7,8)</sup>

**SALMON** <sup>(1)</sup> ..... **8.9**

Lachs, Avocado, Sesam

**TUNA** <sup>(1,13,14)</sup> ..... **9.9**

Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln, Frischrogen, hausgemachte Guacamole, Feigen-Wasabi-Mayonnaise

**CHEESY SALMON** <sup>(12,14)</sup> ..... **9.3**

Lachs, Frischkäse, Gurke, Schnittlauch, Avocado, Sesam

**CLASSIC CALIFORNIA** <sup>(12,11,14)</sup> ..... **7.9**

Surimi, Avocado, Gurke, Fischrogen

**EBI TEMPURA** <sup>(1,12,11,14)</sup> ..... **9.5**

Knusprige Garnelen, Gurken, hausgemachte Guacamole, Fischrogen, Teriyakisoße

**LOVELY TUNA** <sup>(1,12,13,14)</sup> **NEU** ..... **9.9**

Surimi, knusprige Lachshaut, Avocado, ummantelt mit Thunfisch, hausgemachte Feigen-Wasabi-Mayo, Fischrogen

**CHICKEN TERI** <sup>(2,4)</sup> **SCHARF** ..... **8.9**

Hähnchen Teriyaki mit Frischkäse, Schnittlauch, Gurke, Avocado, Sriracha, Sesam

**UNAGI** <sup>(1,3,4)</sup> **NEUE REZEPTUR** ..... **9.5**

Saftig gegrillter Süßwasser-Aal, Frischkäse, Mango, Avocado, Sesam

**VEGGIE** <sup>(5,24)</sup> **VEGAN** ..... **7.9**

Gurke, Avocado, veganer Frischkäse, Schnittlauch, hausgemachte Guacamole, Sesamdressing, geröstete Sesamkörner

**CRISPY VEGGIE** <sup>(3,5,24)</sup> **VEGAN** ..... **7.9**

Knuspriger Tofu, veganer Frischkäse, Schnittlauch, Avocado, Gurke, Sesam, Teriyakisoße



## VACAY'S BEST (3,7,8)



### VACAY VIBES (8 Stück) (1,7,13,14)

Knusprig gegrillte Lachshaut (hausmariniert), Avocado, Gurke, mit hausgemachter Teriyakisoße und Feigen-Wasabimayo, getoppt mit Kaviar, ummantelt mit flambierten:

- Thunfisch ..... 14.5
- Lachs ..... 13.5

### ROCK'N'ROLL (8 Stück) (11,14)

Ebi Tempura, Gurke, hausgemachte Guacamole, Teriyakisoße, Fischrogen, getoppt mit:

- Lachs <sup>(1)</sup> ..... 13.9
- Flambierten Jakobsmuscheln <sup>(10)</sup> ..... 14.5

### TARTAR ON FIRE (6 Stück) (1,4,12,14) **NEU** ..... 11.5

Futo Rolle mit knusprigen Riesengarnelen, Frischkäse, Gurke, Avocado, getoppt mit scharfen Lachstartar, Fischrogen, kurz flambiert

### GO GREEN (8 Stück) (5,24) **VEGAN** ..... 11.9

Knuspriger Tofu, Gurke, Avocado, Schnittlauch, ummantelt mit eingelegtem Tofu, getoppt mit hausgemachter Guacamole

### GO MANGO (8 Stück) (5,24) **VEGAN** **NEU** ..... 10.9

Mango, veganer Frischkäse, Gurke, Avocado, Schnittlauch, ummantelt mit eingelegtem Tofu und mit hausgemachter Guacamole getoppt



## FAMILY AND FRIENDS (3,7,8)

### FAMILY FIRST (1,11,12) ..... 17.9

8 Ebi Tempura, 6 Lachs und Avocado Maki, 1 Ebi Nigiri, 1 Lachs Nigiri

### PARTNERS FOREVER (1,4,12,13,14,24,25) **NEU** ..... 20.9

5 Salmon Futo, 8 Lovely Tuna, 1 Ebi Nigiri, 1 Lachs Nigiri

### BEST FRIENDS (5,24,14,24,25) **VEGAN** ..... 13.9

5 Mango Futo, 6 Gurken Maki, 1 Avocado Nigiri, 1 Tofu Nigiri

### U AND ME (für 2 Personen) (1,4,7,11,12,13,14) ..... 45.0

8 Vacay Vibes, 8 Cheesy Salmon, 6 Thunfisch Maki, 6 Avocado Maki, 4 Nigiris, 6 Crispy Lachs



## SASHIMI (3,7,8)

### LACHS (6 Stück) (1,14) ..... 15.5

Die besten Stücke des Label Rouge Lachs - davon 3 Stück flambiert und 3 Carpaccio Stücke

### THUNFISCH (6 Stück) (1,14) ..... 18.0

Super - Premium - Thunfisch mit bester Qualität: 3 flambierte Stücke und 3 Stück Carpaccio

### MIXED (jeweils 2 Stück jeder Sorte) (1,10,11,12,14,24,25) ..... 23.9

Lachs, Thunfisch, flambierte Jakobsmuscheln, Ebi Tempura, auf Wakamesalat, Sushireis und Wildkräutern



# DESSERTS



### JAPANISCHER SPONGE KUCHEN (4,11,13) VEGETARISCH NEU ..... 6.0

Fluffig, weich, saftig, mit Schlagsahne, warm serviert

### MOCHI EIS (4,11,5) VEGETARISCH ..... 6.0

2 Kugeln Mochi Eis mit Schlagsahne (vegan möglich)

### SESAMBÄLLCHEN (4,8,11,14,23) VEGETARISCH ..... 6.5

Warme knusprige Sesambällchen mit veganem Vanilleeis und Schlagsahne (vegan möglich)



#### Allergene:

1. Fisch – 2. Erdnüsse – 3. Sojabohnen – 4. Milch von Säugetieren – 5. Schalenfrüchte – 6. Sellerie  
7. Senf – 8. Sesamsamen – 9. Lupinen – 10. Weichtiere – 11. Gluten – 12. Krebstiere – 13. Eier von Geflügel

#### Zusatzstoffe:

14. Farbstoff – 15. Konservierungsstoff – 16. Glutamat – 17. Schwefeldioxid und Sulfite – 18. Süßstoff –  
19. Stabilisator – 20. Koffein – 21. Chinin – 22. Säuerungsmittel – 23. Emulgator – 24. Verdickungsmittel  
25. Antioxidationsmittel – 26. Säureregulator