

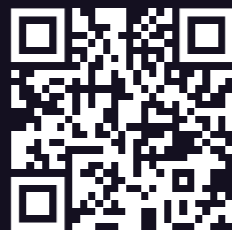
QUANG NINH · HANOI · BENSHEIM

# OKAMI

Mit Liebe gekocht,  
Ihre Familie Luong



Allergene:



# Hommage an die Heimat

Ich bin in einem kleinen Fischerdorf in der Ha Long Bay in Vietnam aufgewachsen. Heutzutage ist die Ha Long Bay ein beliebtes Touristenziel, aber als ich ein Kind war, war es ein verschlafenes Fischerdorf. Ich erinnere mich gern daran, wie ich mit meinen Freunden in der Bucht spielte, schwamm und fischte. Unsere Familie war arm, und so bestanden die meisten unserer Gerichte aus allem, was wir fangen oder selbst anbauen konnten. Im Laufe der Jahre lernte ich von meiner Mutter, diese einfachen Zutaten auf verschiedene Arten zuzubereiten, so dass sie köstlich schmecken.

Diese frühen Erfahrungen, haben meine heutige Einstellung zum Kochen vietnamesischer Gerichte geprägt, auch wenn ich jetzt Zugang zu einer größeren Auswahl an Zutaten habe, verwende ich immer noch am liebsten einfache, frische Zutaten, die ich leicht auf meinem örtlichen Markt bekommen kann, außerdem übernehme ich gerne traditionelle Rezepte und verpasse ihnen meine eigene Note, so dass sie für mein Restaurant einzigartig sind. Wenn ich koche, fühle ich mich in meine Kindheit zurückversetzt, in diese unbeschwerten Tage in der Bucht. Ich bin stolz darauf, meine Liebe zur vietnamesischen Küche mit Ihnen, heute hier im Okami ,teilen zu dürfen.

Ihre Truong Thi Phuong,



# Appetizer

## 1. Coco Love

leicht scharfe, würzige Kokosmilchsuppe mit Tom Kha und Gemüse

A mit Huhn	6,90€
F mit Tofu	6,90€
D mit Garnelen	7,90€

## 2. Wan Tan Suppe

Gemüsesuppe mit hausgemachte Hühnchen-Wantan-Teigtaschen

DER PERFEKTE START

## 3. Miso Suppe

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

## 4. Almost Nude

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und Koriander, serviert mit einem veganen Erdnuss-Hoisin-Dip und Nuac-Ham-Soße.

A mit Yakitori Huhn	7,90€
D mit Garnelen	8,50€
F mit Tofu	6,90€



## 5. Cha' giò

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Huhn, Morchelnhack, Glasnudeln und Möhrenhack. Goldbraun knusprig gebacken, serviert mit einem Nuoc-Mam-Dip und einer veganen Erdnuss - Hoisin Soße.

## 6. Edamame

Gedämpfte Sojabohnen, serviert mit einen Hoisin-Dip und Meersalz

## 7. Wakame

Seealgensalat

## 8. Go'i xoài

Mangosalat mit Black Tiger Garnelen und frischen Kräutern in einer Limetten-Chili-Vinaigrette und garniert mit Erdnüssen

FAMILIENREZEPT

## 9. Hausgemachte Wan Tan

Knusprig gebackene hausgemachte Teigtaschen mit einer Hühnchen - Gemüse Füllung

## 10. Goi Mien

Frischer Salat gemischt mit Glasnudeln und Riesengarnelen, Koriander und Frühlingzwiebeln, abgerundet mit einer Limetten - Chilli - Vinagrette



JEDEN MORGEN FRISCH GEMACHT

## 11. Salat Ha Noi

Frischer Salat serviert mit sautiertem Rindfleisch, Zwiebeln und Chili in Hoisin-Soße

## 12. Dumplings

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

## 13. Gyoza

Angebratene Teigtaschen mit Chili-Mayo und Unagi Soße

A mit Huhn 6,90€

G mit Gemüse und Tofu 6,90€

## 14. Care to Share (2 P)28,90€/ (3 P)35,9€

Verschiedene Vorspeisen aus unserem Menü zum Teilen für zwei oder drei Personen

## 15. Crispy Love

Knusprig panierte Riesengarnelen mit Chili-Mayo und Unagi Soße.

GEHEIME REZEPTUR

## 16. Yakitori

Hühchenspieße, homemade, angebraten mit Zitronengras-Knoblauch Olivenöl, serviert mit Erdnuss Saté Soße

## 17. Kimchi

Würzig - scharf fermentierter Chinakohl



## Generationen vereinen

Die Herstellung von Wan Tans ist eine geschätzte Tradition in Vietnam, die über Generationen hinweg weitergegeben wird. Oft ist es das erste, was Kinder zu kochen lernen, wodurch sie die Schönheit des Handwerks und die Verbindung zwischen den Generationen zu schätzen lernen. Das Kochen von Wan Tans ist ein Tor zu tieferen Verbindungen und Gesprächen, da Rezepte und Geheimnisse von einer Generation zur nächsten weitergegeben werden. Die Zubereitung von Wan Tans ist eine Möglichkeit, Traditionen zu ehren und Menschen zusammenzubringen.

# Hauptspeisen



## 23. Sot Dac Biet

Verschiedene Gemüsesorten in einer würzigen, leichtscharfen dunklen Soße vom Chefkoch selbst kreiert. Dazu duftender Jasminreis.

A Gebratenes Huhn	16,90€
B Rindfleisch	17,90€
C Knusprige Entenbrust	19,90€
D Paniertes Huhn	18,90€

## 22. Xa Rung

Frisches Gemüse scharf sautiert mit Zitronengras, Ingwer und Chili, dazu duftender Jasminreis (sehr scharf)

A Gebratenes Huhn	16,90€
B Rindfleisch	17,90€
C Knusprige Entenbrust	19,90€
D Paniertes Huhn	18,90€

## Essentials: Nuoc Mam

Nuoc Mam ist eine traditionelle vietnamesische Sauce, die in jedem vietnamesischen Haushalt zu finden ist. Schon seit Generationen wird die Rezeptur in unserer Familie weitergegeben und ist ein essentielles Element unserer Küche. Die Sauce besteht aus einer Mischung aus Limette, Knoblauch, Rohrzucker, Wasser, Fischsauce und frischen Kräutern wie Koriander und Minze.

Diese Zutaten ergeben ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Es ist eine fruchtige Sauce mit einem leichten Schärfegrad, durch die Limette und den Rohrzucker wird ein süßes Aroma erzeugt, das durch die Fischsauce und die Kräuter wieder abgemildert wird. Nuoc Mam ist eine hervorragende Würzsauce, die jedes Gericht aufwertet und so ein authentisches Geschmackserlebnis erzeugt.

KLASSIKER

## 21. Bún Việt Nam

Reisnudelsalat mit dünnem Bun garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Nuoc Mam (kalte Speise, scharf)

B Sautiertes Rindfleisch mit Zwiebeln	17,90€
G Cha Gio (vietnamesische Frühlingsrollen)	18,90€
L Bo La Lot (Rindhackfleisch gefüllte Betelblätter)	19,90€

LUONGS FAVORIT

### 26. Yaki Udon

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer leicht scharfen Soja Soße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander

<b>A Gebratenes Huhn</b>	<b>16,90€</b>
<b>D Sautierte Riesengarnelen</b>	<b>21,90€</b>
<b>C Gebratenes Entenfleisch</b>	<b>19,90€</b>

### 25. Pho Xao

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Koriander und Erdnüssen

<b>A Gebratenes Huhn</b>	<b>15,90€</b>
<b>D Sautierte Riesengarnelen</b>	<b>21,90€</b>
<b>C Gebratenes Entenfleisch</b>	<b>19,90€</b>

### 24. Coco-Mango-Curry

Cremiges, leicht scharfes Mango - Curry gekocht mit Kokosmilch, serviert mit einer Auswahl an frischen asiatischen und lokalen Gemüse und gekochtem Jasminreis.

<b>A Gebratenes Huhn</b>	<b>16,90€</b>
<b>C Knusprige Entenbrust</b>	<b>19,90€</b>
<b>P Paniertes Huhn</b>	<b>16,90€</b>

## Die frischen Aromen der vietnamesischen Küche

Die vietnamesische Küche ist bekannt für ihre frischen Kräuter, die den Gerichten einen einzigartigen Geschmack und ein besonderes Aroma verleihen. Zitronengras, Basilikum und Koriander sind einige der beliebtesten Zutaten, die in traditionellen vietnamesischen Rezepten verwendet werden. Zitronengras hat einen duftenden, zitrusartigen Geschmack, der vielen Gerichten wie Suppen, Salaten und Currys Tiefe verleiht. Basilikum wird oft verwendet, um Salaten, Nudeln und Pfannengerichten einen Hauch von Süße und einen kräftigen Geschmack zu verleihen. Koriander hat einen hellen, scharfen Geschmack und wird oft zum Garnieren von Suppen und Salaten verwendet. Alle diese Kräuter zusammen ergeben ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das Sie immer wieder aufs Neue begeistern wird.

# Pho

## Authentische Rezeptur nach Familientradition!

Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack und die kulturelle Bedeutung der Pho-Suppe, nach unserem geschätztes Familienrezept, das über Generationen weitergegeben wurde. Unsere ausgewählten Zutaten vereinen die perfekte Kombination aus Gewürzen, Gemüse und Fleisch zu einer köstlichen und wärmenden Suppe. Die authentische Pho-Suppe wird mit frischen Zutaten zubereitet und zwölf Stunden auf kleiner Flamme gekocht, so dass sich der Geschmack und die Aromen zu einem einzigartigen Erlebnis verbinden. Probieren Sie die Pho Suppe und genießen Sie unsere vietnamesische Familientradition.

A Zartes Huhn	18,90€
B Dünn geschnittenes Rindfleisch	19,90€



### Pho und das tägliche Leben

In Vietnam gibt es ein schönes Ritual, das in vielen Pho-Häusern als erstes am Morgen stattfindet. Ältere Menschen, in der Regel mit ihren Freunden oder ihrer Familie, kommen zusammen und essen gemeinsam eine Schüssel Pho-Suppe. Während sie sich unterhalten, schlürfen sie ihre Suppe und genießen die Aromen, die seit Generationen weitergegeben werden. Es ist ein beruhigender Anblick, wenn sich diese alten Leute um eine Schüssel Pho versammeln und die Gesellschaft der anderen ebenso genießen wie das Essen. Es ist eine Erinnerung an die einfachen Freuden des Lebens, die man in den einfachsten Vergnügungen finden kann.



**G4. Tuna Turner 32,90€**

Medium gegrilltes Tunasteak ummantel mit einer Sesam Kruste. Serviert mit frischem Wokgemüse in einer hausgemachten Unagi Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes oder Jasminreis. Zudem noch ein Chilli-Mayo und Wasabi-Mayo Dip.

**G5. Salmon Lovers 29,90€**

Medium gegrilltes Lachssteak, serviert mit einer gemischten Gemüsepfanne. Dazu wahlweise Süßkartoffeln oder Jasminreis. Zudem noch ein Chilli-Mayo und Wasabi-Mayo Dip.

MUST TRY

**G6. Dagobert Duck 33,90€**

Medium gegrillte Babariente serviert mit wokgeschwenktem Gemüse in einer dunklen Sesam - Hoisin Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffeln oder Jasminreis. Zudem noch einen Chili-Mayo und einen Wasabi-Mayo-Dip.

Vom Grill

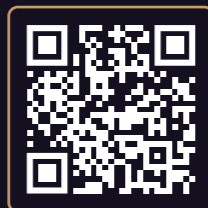
# Reforest Vietnam

Vietnam gilt als einer der sogenannten Biodiversitäts-Hotspots der Welt. Diese Region ist sowohl für den Klimaschutz und die Anpassung an den Klimawandel von großer Bedeutung, als auch für die Existenzsicherung der Bewohner. Allerdings stuft es der Weltklimarat auch als einens der am stärksten vom Klimawandel betroffenen Ländern ein. Große Teile des Mekong-Deltas liegen weniger als einen Meter über dem Meeresspiegel und somit steigt das Risiko für Überflutungen und Wetterextreme. Dies wirkt sich ganz besonders auf die Felder der drittgrößten Wirtschaftsregion des Landes aus, da sie bei hohen Fluten oder Stürmen Meerwasser aufgespült werden. Dort leben etwa 17 Millionen Menschen, ungefähr ein Fünftel der gesamten Bevölkerung.

Okami ist auch eine Geschichte der Liebe und Faszination zur eigenen Heimat! Umso größer ist unser Wille und unsere Einsatzbereitschaft, die Regionen die wir seit mehreren Generationen kennen und lieben lernen durften zu erhalten und zu präservieren. Dem Artikel nachfolgend finden sie eine immer wieder auf dem neuesten Stand kuratierte Auswahl der Projekte die wir als Restaurant, als auch privat unterstützen. Nehmen sie sich eine Minute Zeit, um sich zu informieren oder einen eigenen Akzent der Nachhaltigkeit für die Region zu setzen!

Danke!

Mehr Infos unter: [projekte.okami-restaurant.de](https://projekte.okami-restaurant.de)





**V1 Totoros' Journey** 17,90€  
Buddha Bowl auf der Basis von Reis, serviert mit Salat, unterschiedlich rohem Gemüse und Obst. Wahlweise mit veganer Erdnussoße oder leicht scharfer Wasabi - Mayo Creme.

**V2 Hidden Leaf Village** 17,90€  
Im Wok gebratenes Seitan und Sojabällchen mit verschiedenen exotischem Gemüsearten. Abgerundet wird alles mit einer scharfen dunklen "8 Köstlichkeiten" - Spezial Soße und gekochtem Jasminreis.

LUONGS FAVORIT

**V3 Uchiha's Revenge** 18,50€  
Diverses exotisches Gemüse mit veganer Ente und Tofu gekocht in einer pikanten cremigen Mango-Curry-Soße, serviert mit Jasminreis.

**V4 Vegan Pho Life** 16,90€  
Vietnam's signature dish: eine spezielle zwölf Stunden lang gekochte Brühe, kombiniert mit Reisbandnudeln, Tofu, Sojabällchen, Chili und frischen vietnamesischen Kräutern.

**V5 Vegan Pho - Ever** 18,50€  
Gebratene Reisbandnudeln mit veganem Seitan, Gemüse, Basilikum, Koriander und Erdnüssen.

**V8 Bún Chay** 16,90€  
Reisnudelsalat in pikant-angebratenem Tofu und Soja-Gemüse-Bällchen garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, serviert mit einem traditionellen Chili-Limetten-Dressing.

**V9 U-Don Understand!** 18,90€  
Japanische Udon Nudeln mit veganen Garnelen angebraten in einer leicht scharfen Sojasoße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

**V10 Xá Oí Cha** 18,50€  
Frisches Gemüse mit Soja-Bällchen und veganer Ente sautiert mit Zitronengras, Ingwer, Chili serviert mit duftendem Jasminreis in einer heißen Eisengusspfanne (sehr scharf).

**111 Extra Portion Jasminreis** 3,90€

**113 Extra Portion Soße nach Wahl** 3,90€



# Vegane Specials

## Nam Dinh, Vietnam

In Vietnam wird Reis traditionell von Hand geerntet. Die Bauern gehen in die überfluteten Reisfelder und schneiden die Stängel mit einer Sichel ab. Es ist eine harte, ausdauernde Arbeit, aber auch eine Zeit der Geselligkeit und des Miteinanders. Nach der Ernte wird der Reis gedroschen - die Halme werden geschlagen, um die Körner zu lösen. Sobald die Körner von den Stängeln getrennt sind, werden sie geschält - die harte äußere Schale wird entfernt.



# Only for the Brave!

## **VN1. Muc Xao Sa** 19,90€

Gegrillter Tintenfisch geschwenkt im Wok mit frischem Zitronengras, verfeinert mit scharfen Chilis. Die diversen Gewürze sorgen für einen Frischekick, wie in der Heimat zubereitet. Serviert mit frischem Gemüse und Reis.

## **VN2. Bo Luc Lac** 18,50€

Zart, magere Rindfleischwürfel scharf mit Knoblauch und Fischsauce im Wok angebraten, zusammen mit einem feurigem Pfeffer - Limetten - Dip, Serviert mit frischem Gemüse und Reis.

## **VN3. Mien Xao Bo** 17,90€

Dünn geschnittenes Rindfleisch, sautiert in Fischsauce, serviert mit, in Sojasoße angebratenen, dünnen Glasnudeln.

Only for the brave! Schließe die Augen, genieße die Geschmacksexplosion auf den ersten Biss und die unmittelbar folgende Geschmacksentwicklung der einzelnen Gewürze. Öffne deine Augen und finde dich mitten auf den belebten Straßen Hanois wieder. Zu deiner Rechten eine belebte Straße, befahren von einem Meer an kleinen Motorrollern. Der in der Luft liegende Geruch frischer Kräuter und frisch gebrühter Pho, wird deutlich. Du läufst zu einem kleinen, aber feinen Streetfood Stand und blickst auf die einfache Speisekarte. Willkommen bei Okami's Only for the brave! Unser Ziel ist es, mit jedem Besuch in der Heimat, die Kulinariik Vietnams einzufangen und diese unverschämt ehrlich, hier in Bensheim anbieten zu können. Hierzu gehört auch das Entdecken und der Transport& Import ganz besonderer Gewürze, welche in dieser Form sonst nicht erhältlich sind! Wir möchten sie einladen, dazu gemeinsam mit uns, die Küche des Landes in seiner unverändersten und traditionellsten Weise zu erkunden! So wie es täglich Millionen in den Straßen von Hanoi tun!

# Vietnamese Dining Experience

Vietnamesisches Essen ist mehr als nur Nahrung für den Geist; es ist ein wesentlicher Bestandteil der Kultur. In Vietnam ist Essen ein Ausdruck von Liebe und Familie, und Mahlzeiten sind eine Gelegenheit, zusammenzukommen und Geschichten zu erzählen. Für viele Vietnamesen ist das Essen eine Möglichkeit, ihre Liebe auszudrücken, ihre Wertschätzung zu zeigen und Erinnerungen zu teilen. Die Mahlzeiten werden im großen Kreis der Familie genossen und bestehen oft aus mehreren Gängen, wobei die Gerichte gemeinsam geteilt werden. Diese Art des gemeinsamen Essens regt zu Gesprächen und zum Nachdenken über die Ereignisse des Tages an, was sowohl heilsam als auch unterhaltsam sein kann.

Essen ist auch eine Art, Respekt zu zeigen. Die vietnamesischen Familien sind sehr stolz darauf, Mahlzeiten für einander und für Gäste zuzubereiten. Sie geben sich große Mühe, um sicherzustellen, dass das Essen von höchster Qualität und Hingabe ist. Die Beziehung zwischen den Vietnamesen und dem Essen ist einzigartig. Es ist eine Quelle des Genusses, des Komforts und der Ernährung, hat aber auch eine tiefere Bedeutung. Es ist ein Ausdruck der Liebe, des Respekts und der Dankbarkeit, der einzelne und Familien auf liebenswerte Weise zusammenschweißt.



## Vietnams Lost Civilization

Trotz ihrer faszinierenden und reichhaltigen Geschichte, ist die Bevölkerungsgruppe der Sán Dìu, ausserhalb Südostasiens weitgehend unbekannt. Man spricht deshalb auch von „Vietnams Lost Civilisation“. Die Sán Dìu wanderten im 16. Jahrhundert aus den Südlichen Provinzen Chinas nach Vietnam ein und siedelten sich in den dicht bewaldeten, bergigen Regionen nördlich der Ha Long Bay an. Auch ihre Sprache zeugt von Einzigartigkeit; das Tiếng Sán Dìu, eine Kombination kantonesischer und vietnamesischer Elemente, wird bis heute zur tägliche Kommunikation gesprochen. Mit der zunehmenden industriellen Entwicklung des Landes zog es viele der Sán Dìu aus den ländlichen Bergregionen in die Dörfer und Städte um dort den aufkommenden Möglichkeiten der Bildung, der Arbeit sowie des Wohlstandes nachzukommen. In gewisser Weise löste sich die bestehende feste regionale Bindung, und die Sán Dìu, verteilten sich über das ganze Land. Laut der letzten Volkszählung im Jahre 2019, leben heute 183.004 Sán Dìu, in 56 der 63 Provinzen und Städte. Dabei bleibt die von Dezentralität und Migration geprägte Kultur sowie Sprache ein zelebrierter Teil der eigenen Identität. Poesie, Ehe & Familienbild, Kostüme und landwirtschaftliche Techniken, zeigen nur einen Ausschnitt dieser reichhaltigen Kultur. Vietnams Lost Civilisation, mag vielleicht keine einheitliche Heimat mehr haben, um so stärker und vielschichtiger präsentiert sich jedoch ihre Kultur und Geschichte.

Meine Familie gehört den Sán Dìu an und ich selbst habe in meiner Kindheit das ländliche traditionelle Leben in den Bergen & Fischerdörfern rund um die Ha Long Bay hautnah erlebt. Deshalb möchten wir dieses Menü nutzen um alte traditionelle Gerichte neu aufleben zu lassen und Ihnen ein Stück unserer Heimat näher zu bringen.



MENÜ I | FÜR 2 PERSONEN

# Lang Lo Phong San Dìu

Tee zur Begrüßung und Reisschnapps zum Essen

Garnelen angebraten, Gemüse in süßlich, pikanter Soße

Tempura Hühnchenbrust auf Salat Xoai

Tofu Can Chua

Bun Cha Gio

Homemade Wantan und Kimchi als Beilage

Zum Abschluss eine kleine Dessertplatte

100 €

ZUSAMMENGESTELLT VON

*Thi Phuong*  
THI PHUONG TRUONG

MENÜ II | FÜR 2 PERSONEN

# Hanoi

Tee zur Begrüßung und Reisschnapps zum Essen

Zartes Rind angebraten, sautiert mit Zwiebeln

Ente Vit Cary Soße

Can Suppe mit hausgemachten Wantan

Bun Tofu

Homemade Wantan und Kimchi als Beilage

Zum Abschluss eine kleine Dessertplatte

100 €

ZUSAMMENGESTELLT VON

  
THANH HAI LUONG

## Hanoi's Einzigartige Street-Food Szene entdecken

Die Streetfood-Szene in Hanoi ist lebendig und vielfältig und bietet eine verlockende Vielfalt an Aromen und Texturen. Traditionelle Gerichte wie Wan Tans und Bo Xao Hanh sind bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebt, aber es sind die einzigartigen Aromen der Stadt, die sie wirklich von anderen abheben. Von den feurigen Chili-Knoblauch-Gewürzen des Bun Cha bis hin zur pikant-süßen Fischsauce-Marinade des Cha Ca La Vong - das Straßenessen in Hanoi ist voller Geschmack und Abenteuer. Die Kombination aus frischen Kräutern, saisonalem Gemüse und unendlichen Passion der Köche macht das Straßenessen in Hanoi zu einem Muss für jeden Food Lover.

Das Straßenessen in Hanoi ist für mich eine Erfahrung wie keine andere, als ich in Hanoi aufwuchs, entwickelte ich eine tiefe Wertschätzung für die einzigartigen Aromen und Texturen des Straßenessens. Vom duftenden marinierten Fleisch bis hin zu den frischen Kräutern und dem Gemüse ist das Straßenessen in Hanoi ein lebendiges kulinarisches Erlebnis. Jedes Gericht wird auf Bestellung zubereitet und mit den frischesten Zutaten gekocht, was die Speisen noch spezieller macht. Ich liebe die lebhaft Atmosphäre der Straßenverkäufer, den Geruch des Essens und die angeregten Gespräche der Einheimischen. Das Straßenessen in Hanoi ist eine einzigartige Erfahrung, die ich zu schätzen gelernt habe.



## Mit unserer Tradition in die Zukunft

Zwischen den atemberaubenden „Limestone“ Felsen der Ha Long Bay wuchs die neue Generation unserer Familie auf. Von dem verschlafenen Fischerdorf vergangener Zeiten ist nicht mehr viel erkennbar, vielmehr haben die Menschen aus der Region aber auch Interessierte aus der ganze Welt angezogen, die vor allem das Weltkulturerbe der Ha Long Bay besichtigen und sich von dessen Schönheit beeindrucken lassen. Zwischen 1.960-2.000 Inseln gehören zur Bucht, welche in sich geschlossene Ökosysteme wie Mangrovenwälder, Korallenriffe und tief auslaufende Höhlensysteme beheimatet. Der Name Ha Long bedeutet übersetzt „Unter-tauchender Drache“ und der Legende nach, musste Vietnam, als es sich gerade zu einem eigenständigen und souveränen Land entwickelt hatte, gegen Invasoren kämpfen, um die Vietnamesen bei der Verteidigung ihres Landes zu unterstützen, entsandte der Gott Ngoc Hoang eine Familie von Drachen als Beschützer. Als diese die feindlichen Schiffe erspähten, spuckten die Drachen zahlreiche Juwelen aus, welche sich unmittelbar in Inseln und Felsen der Bucht verwandelten. Nach der Erfolgreichen Verteidigung der Bucht, ließen sich die Drachen, nach der Erkenntnis über die Schönheit des Landes und der Tüchtigkeit der Menschen, in der Bucht nieder. Der Ort, an dem die Mutter der Drachen landete, ist Ha Long. Heutzutage besuchen Menschen aus aller Welt diesen Ort, um im türkisblauen Wasser zu Baden, die weltweit in dieser Größe einzigartigen Felsformationen aus der Luft oder per Boot zu entdecken, sowie die Höhlensysteme zu Fuß oder auch teils mit Tauchausrüstung zu erkunden.

Für uns, als Kinder der Ha Long Bay, war die Bucht schon seit wir uns erinnern können, vom Tourismus geprägt. Stolz auf dieses Weltkulturerbe und die damit verbundene Präsentation meines Landes und meiner Kultur, beschreibt unsere Gefühle am besten. Angelehnt an der traditionellen Verbundenheit unserer Region zur Fischerei und kombiniert mit modernen kulinarischen Ideen, welche wir in den Städten kennenlernen durften, möchten wir genau diese Stolz mit unserem Menü vermitteln.

Wir sind Teil einer modernen Generation und möchten sie Einladen unsere Hommage an Historie und Zukunft zu probieren! Meine Familie gehört den Sán Diu an und ich selbst habe, in meiner Kindheit, das ländliche traditionelle Leben in den Bergen & Fischerdörfern rund um die Ha Long Bay, hautnah erlebt. Deshalb möchten wir dieses Menü nutzen um alte traditionelle Gerichte neu aufleben zu lassen und Ihnen ein Stück unserer Heimat näher zu bringen.



MENÜ III | FÜR 2 PERSONEN

# Ha Long Bay

Tee zur Begrüßung und Reisschnapps zum Essen

gegrilltes Lachsfillet, mit Gemüse in süßlich, pikanter Hoisin

Tempura Huhn Cary

Garnelen Tom Chien Salat

Bun Cha Gio

Homemade Dumpling und Kimchi als Beilage

Zum Abschluss eine kleine Dessertplatte

100 €

ZUSAMMENGESTELLT VON

A stylized signature in white ink, enclosed in a thin white rectangular border. The signature appears to read 'My Linh & My Long Luong'.

MY LINH & MY LONG LUONG

# Sushi Guide

## Futo Maki

Der große Bruder des bekannten Klassikers. Der Futo Maki hat ca. die 4-5 fache Füllung als ein Maki und ist daher für die besonders hungrigen geeignet.

## Sashimi

Sashimi ist eine japanische Spezialität, die aus rohen Lachsscheiben besteht. Es ist eine bekannte Delikatesse in Japan und wird wegen seiner einzigartigen Geschmackskomposition sehr geschätzt, welche nur durch den frischesten Fisch erzielt werden kann.

## Inside Out

Inside Outs sind große Rollen welche aussen aus Reis bestehen und innen mit dem Inhalt deiner Wahl gefüllt sind. Verfeinert wird die Rolle durch die gleichmäßige Wälzunh in knusprig geröstetem Sesam

## Special Rolls

Unsere Sushi Special Rolls sind von außen ummantelt und verschiedenen Zutaten gefüllt. Wir wählen harmonisierende Zutaten, um ein köstliches Geschmackserlebnis zu erzielen. Soßen, Gemüse und Fisch werden mit einem passenden Überzug verfeinert und die Rolle in einer Bambusmatte verfestigt. Serviert wird sie in einzelnen Stückchen, um jeden Geschmack zu genießen.

## Crunchy Rolls

Crunchy, auch Tempura Sushi genannt, bedeutet "im knusprigen Teigmantel gebacken". Diese Art der Sushi Zubereitung ist sehr außergewöhnlich, da Sushi üblicherweise kalt und roh serviert wird. Die Rolle wird in Tempurateig mit einer Geheimtechnik ummantelt und in Pankome gewälzt. Bei der perfekten Temperatur wird die Rolle gebacken und warm angerichtet.

## Maki

Maki Rollen sind der Klassiker schlichtweg und die bekannteste Form des Sushis.

Ummantelt von einem leichten Noriblatt mit einer dünnen Reisschicht und einer Füllung nach Wahl ist sie ein Genuss für den simplen, schlichten Geschmack.



Kirschblütenzeit am 28. März in Shizuoko, Japan

# Futastic-Futo Maki 8 Stk

## F1 Futo Alaska 15,50€

Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado, Röstzwiebeln

## F2 Futo California 15,50€

Lachs, Gurke, Surimi, Spargel, bedeckt mit Lachsrogen

## F3 Futo Tekka 16,90€

Thunfisch, Avocado, Rettich, Lauch

## F4 Futo Tartar 15,50€

Tempura Garnele, Avocado, Mango, bedeckt mit Lachstatar und Lachsrogen

## F5 Spicy Futo 16,90€

Spicy Tunatartar, Tempura Garnele, Gurke, Röstzwiebeln

## F6 Tempura Futo 15,50€

Tempura Garnele, Lachs, Thunfisch

## F7 Veggie Futo 14,90€

Avocado, Gurke, Rettich, bedeckt mit Surimitartar

## F8 Vegan Futo 13,50€

Spargel, Tofu, Avocado, Mango

### Leidenschaft in Jahrhunderten perfektioniert

Sushi ist seit Jahrhunderten Teil der japanischen Kultur und wurde im Laufe der Zeit zu einer kulinarischen Kunstform perfektioniert. Ursprünglich diente es der Konservierung von Fisch, doch im Laufe der Zeit entwickelte es sich zu einer Vielzahl köstlicher, kreativer Gerichte. Sushi-Köche verwenden die frischesten Zutaten und kombinieren einzigartige Aromen und Texturen, um köstliche Gerichte zu kreieren. Die Geschicklichkeit und Präzision, mit der Sushi zubereitet wird, zeugt von der Hingabe der Köche und der Wertschätzung für diese kulinarische Kunstform. Durch jahrhundertelange Meisterschaft hat sich Sushi zu einem geliebten Teil der japanischen Kultur entwickelt.







## Die Geschichte des Maki

Man nimmt an, dass Maki-Sushi erstmals in der Edo-Periode (2. Hälfte des 18. Jahrhunderts) zubereitet wurden und obwohl sie aller Wahrscheinlichkeit nach, aus Edo (dem heutigen Tokio) stammen, verbreiteten sie sich schnell in anderen Regionen, die ihre eigenen Maki Stile entwickelten. In der Kanto-Region (in der Tokio liegt) waren schmale Hosomaki Sushi Rollen mit nur einer Zutat üblich. In der Kansai-Region (in der Osaka liegt) wurden dagegen die Futomaki Rollen populär, die mit viel mehr Zutaten gefüllt und verfeinert sind. Der Zugang zu verschiedenen Zutaten sowie die kulturellen, regionalen Verschiedenheiten sind der Grund für diese Unterscheidungen. Aufgrund ihrer kompakten Form sind Makis eine beliebte Option für Bento, eine in einer Schachtel verpackte Mahlzeit in Einzelportionen. Die sorgfältig und künstlerisch gestalteten Makis sind jedoch ebenfalls ein beliebtes Gericht für Feiern und besondere Anlässe in Japan.

# Maki

8 Stk

## M1. Sake

Lachs

6,00€

## M2. Tekka

Thunfisch

7,00€

## M3. Fry Ebi

Riesengarnele in Tempuramantel

5,50€

## M4. Salmon Skin

gegrillte Lachshaut

5,00€

## M5. Avocado

6,00€

## M6. Kappa

Gurke

5,00€

## M7. Tofu

5,00€

## M8. Shinko

gelber Rettich

6,00€

## M9. Kani

Surimi

6,00€

## M10. Spargel

5,00€

## M11. Tempura Huhn

Huhn

5,00€

## M12. Tempura Salmon

Panierter Lachs

5,00€

## M13. Tempura Duck

Ente

6,00€

# Special Rolls 6 Stk

**S1 Marine Ford 15,90€**  
Tempura Garnele, Avocado, bedeckt mit Lachs und Tuna

**S2 You got me hooked 16,90€**  
Thunfisch und Gurke bedeckt mit gegrilltem Aal und Avocado

**S3 Mushu & Mulan 16,50€**  
Tempura Avocado, Frischkäse, Thunfisch bedeckt mit pikantem Surimi Tartar

**S4 Fruit Ninja 14,90€**  
Mango, Gurke, Paprika, bedeckt mit Avocado und Sesam

**S5 Kappa Town 14,90€**  
Tempura Tofu und Avocado bedeckt mit Gurken und Mango Scheiben

**S6 Salmon Madness 28,90€**  
Reverse Inside-Out: Reis, Thunfisch, Avocado und Spargel komplett ummantelt von Lachs bedeckt mit Masago ohne Nori

**S7 Squid Goals 17,50€** Pikant  
angemachte Lachs-Avocado-Tatar, Frühlingszwiebeln bedeckt mit Tintenfisch und Masago-Fischrogen

**S8 Aal you want 18,50€**  
Tempura Garnele, gegrillter Aal bedeckt mit Avocado und Masago Fischrogen



## Die eigene Note

Jede Region, aber auch jede Familie Japans, hat ihre eigenen, ganz individuellen Sushi Rezepte. Die Specials Rolls sind unsere Hommage an diese Kultur

**S9 Chihiros Reise ins Wunderland 16,90€**  
Pikant angemachter Mangosalat, Avocado, Tempura Garnele in einer Rolle, bedeckt mit flambierten Lachs

**S10 Angry Salmon 17,90€**  
würzig-scharfes Lachstartar, Rettich, bedeckt mit Avocado und Chili

**S11 Smoking Tuna 18,90€**  
Spargel, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambiertem Thunfisch

**S12 High on Sea Weed 15,90€**  
Gurke, Paprika, gelber Rettich, Frischkäse bedeckt mit Seealgensalat ummantelt von Reisapier

**S13 Spicy Tuna 18,90€**  
würzig-scharfes Thunfischtartar, Gurke, bedeckt mit Avocado und Chili

**S14 Chef's freestyle 17,90€**  
Nenn uns deine Wünsche oder lass dich komplett von unserem Sushi Chef überraschen

LUONGS GEHEIMTIPP: VORSPEISEN FÜR SUSHI

**3. Miso Suppe 5,50€**  
Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

**6. Edamame 5,90€**  
Gedämpfte Sojabohnen, serviert mit einem Hoisin-Dip und Meersalz

**12. Dumplings 7,90€**

# Nigiri 2 Stk

<b>N1. Sake</b> Lachs	6,00€
<b>N2. Aburi Sake</b> flambierten Lachs	6,00€
<b>N3. Maguro</b> Thunfisch	7,00€
<b>N4. Aburi Maguro</b> flambierten Thunfisch	7,00€
<b>N5. Ebi</b> Garnelen	5,00€
<b>N6. Ika</b> Tintenfisch	5,00€
<b>N7. Unagi</b> Aal	5,00€
<b>N8. Tako</b> Gekochter Oktopus	5,00€
<b>N9. Avocado</b> Avocado	5,00€
<b>N10. Spargel</b> Spargel	5,00€
<b>N11. Tofu</b> Tofu	5,00€



**Fun Fact: Nigiri (jap. 握り)**  
wörtl. „Griff“, etwa mit Händen greifen / halten)



### Stadtteil Ginza, Tokio, Japan

Nachdem Japan jahrhundertlang vom Rest der Welt abgeschottet war, hatte die Meiji-Restauration (1868) das Ziel, ein stärkeres, moderneres Japan aufzubauen. Dazu gehörte die Aufhebung des jahrhundertlangen Verbots des Fleischverzehr und die Erlaubnis für japanische Köche, ins Ausland zu reisen insbesondere nach Frankreich, um dort die lokale Küche kennenzulernen. Neue Arten von Lebensmitteln und Getränken kamen auf den Markt. Zwar lässt sich heutzutage die Herkunft, in Tempura Frittierteer Sushi-Rollen nicht mehr genau zuordnen. So fügen sie sich jedoch perfekt in das deutlich werdende Bild einer modernen, sich immer entwickelnden Japanischen Küche ein, die fast so beeindruckend wie die neon durchfluteten Straßenzüge in Ginza, Tokio, zum Genießen aber auch zum Hinterfragen des bereits Bekannten einlädt.

## Crunchy Rolls 6 Stk

**C1. Salmon Crunch 12,90€**

Lachs, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

**C2. Tuna Crunch 13,90€**

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

**C3. Veggie Crunch 11,90€**

Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

**C4. Ebi Crunch 13,90€**

Garnelen, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

**C5. Chicken Crunch 12,90€**

Tempura Huhn, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

**C7. Tempura Salmon Crunch 12,90€**

Tempura Lachs, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

**C8. Tofu Crunch 12,90€**

Tofu, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

# Inside & Out Rolls 8 Stk

**U1. Veggie** 9,50€

Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

CLASSIC

**U2. Alaska** 9,90€

Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

**U3. Maguro** 11,90€

Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

**U4. Ebi Tempura** 10,90€

knuspriger Riesengarnele, Avocado und mit Sesam ummantelt

**U5. Salmon Skin** 10,90€

Salmon Skin, Gurke und mit Sesam ummantelt

CLASSIC

**U6. California Roll** 9,90€

Avocado, Surimi, Masago Fischrogen und mit Sesam ummantelt

**U7. Salmon Tempura** 9,50€

Lachs Tempura, Gurke und mit Sesam ummantelt

**U8. Tofu Lover** 10,90€

Tofu, Gurke, Avocado mit Sesam ummantelt

**U9. Tempura Duck** 12,90€

Gurke, knuspriger Ente und mit Sesam ummantelt

**U10. Tempura Chicken** 11,90€

Avocado, knuspriger Ente und mit Sesam ummantelt



## Präfektur Aomori, Japan

Die Sonne geht in Japan über dem Meer auf, wenn die Fischer frühmorgens in die See stechen, um den frischesten Fisch zu fangen. Die salzige Luft gibt ihnen Energie, wenn sie sich auf den Weg zu ihren Booten machen, bereit, den Tag zu beginnen. Sie wissen, dass die Köstlichkeit von Sushi und Sashimi von der Frische des Fisches abhängt, also geben sie sich besonders viel Mühe, um sicherzustellen, dass ihr Fang der Beste ist. Ihre harte Arbeit und ihre Hingabe werden belohnt, wenn sie mit einer Fülle von frischem Fisch an die Küste zurückkehren, der dann zu köstlichem Sushi verarbeitet werden kann, das von vielen geschätzt wird.

## Sashimi 8 Scheiben

**Z1. Salmon Sashimi** 18,90€

Lachs Sashimi und Wakame

**Z2. Tuna Sashimi** 21,90€

Thunfisch Sashimi und Wakame

**Z3. Mix Sashimi** 20,90€

Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame

**Für den besonders exotischen Taste:**

Kleingeschnittenen Koriander zu den Sashimi Scheiben genießen!

# Platten



## Japanische Küche: Eine Lebenseinstellung

In Japan ist Essen mehr als nur ein Genuss - es ist eine Lebenseinstellung. Der Respekt vor den Zutaten und der Kunst ihrer Zubereitung ist tief in der Kultur verwurzelt. Es gibt eine Ehrfurcht vor dem Handwerk des Kochens und eine Konzentration auf Ausgewogenheit, Geschmack und Präsentation. Essen wird als ein Fest des Lebens und der Natur angesehen, und der Akt des Essens ist ein Akt der Freude und Wertschätzung. Die japanische Küche ist eine Kunstform, und die Schönheit ihrer Gerichte zeugt von der Ehrfurcht der japanischen Kultur vor der kulinarischen Welt.

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>P1 Asian United</b>   Für 5-6 Personen  | <b>129€</b> |
| 16 Tempura, 16 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 8 Nigiri, 2 Sashimi, 2 Tartar, 2 Temaki, Wakame |             |
| <b>P2 Yonko Platte</b>   Für 3-4 Personen  | <b>89€</b>  |
| 16 Tempura, 8 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 6 Nigiri, 2 Sashimi, 1 Tartar, 1 Temaki, Wakame  |             |
| <b>P3 Asia Fiesta</b>   Für 2-3 Personen   | <b>79€</b>  |
| 8 Tempura, 8 Specials, 8 Maki, 1 Temaki, 16 In & Out, 4 Nigiri, 1 Sashimi, 1 Tatar, Wakame     |             |
| <b>P4 Luke, ich bin dein Food</b>   Für 2-3 Personen   | <b>49€</b>  |
| knuspriger Riesengarnele, Avocado und mit Sesam ummantelt                                      |             |
| <b>P5 Greedy for Nigiri</b>   Für 1 Personen   | <b>39€</b>  |
| 12 gemischte Nigiri, Wakame  |             |
| <b>P6 Die 4 Elemente</b>   Für 1 Personen  | <b>34€</b>  |
| 32 Maki, 4 Nigiri  |             |
| <b>P7 Sagen tut yoda, vegan du bekommst</b>  | <b>25€</b>  |
| Für 1 Personen mit 16 Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri (alles Vegan) mit Fisch +3€                 |             |

# Eistees

- 27. Whiteberry 0,4l** 6,90€  
Weißer Tee, Brombeere, Limetten, Rohrzucker
- 28. Morning Breeze 0,4l** 6,90€  
Sencha Grüntee, Minze, Holunderblütensirup, Rohrzucker
- 29. Peachy Lychee 0,4l** 6,90€  
Pfirsichtee, Lycheenektar, Limetten, Rohrzucker
- 30. Limegrass Fever 0,4l** 6,90€  
Zitronengrasteer, Limetten, Rohrzucker
- 31. Jasmine Blossom 0,4l** 6,90€  
Jasminblütentee, Orangensaft, Rohrzucker

**6. Wasser: Viva con Agua 3,50€ / 6,90€**  
Medium/Natural / 0,25l / 0,75l

Wasser ist Leben! 771 Millionen Menschen weltweit haben keinen gesicherten Zugang zu sauberem Trinkwasser. Daher unterstützen wir Viva Con Agua, eine offiziell eingetragene gemeinnützige Organisation, die sich für "Wasser für alle" einsetzt. Sie unterstützt Zugang zu Trinkwasser durch WASH - Projekte weltweit. Die Not nach Trinkwasser mussten wir hautnah bei unserem Besuch in der Heimat miterleben. Aus diesem Grund möchten wir als Restaurant ebenfalls unseren Beitrag dazu leisten und unsere Kunden darauf aufmerksam machen. Jeder Cent, der generiert wird, geht an Wasserprojekte in Ländern in Not. Weitere Informationen und wie auch Sie mehr tun können unter: <https://www.vivaconagua.org/>



# Softdrinks

- 1. Johannesbeernektar / -schorle 0,4l** 3,50€
- 2. Apfelnektar / -schorle 0,4l** 3,50€
- 3. Mangonektar / -schorle 0,4l** 3,50€
- 4. Maracujanektar / -schorle 0,4l** 3,50€
- 5. Lycheenektar / -schorle 0,4l** 3,50€
- 6. Cola 0,33l** 3,50€
- 7. Cola Zero 0,33l** 3,50€
- 8. Fanta 0,33l** 3,50€
- 9. Sprite 0,33l** 3,50€
- 10. Mezzo Mix 0,33l** 3,50€

# Limos

- 32. Yuzu'r Sweet 0,4l** 6,90€  
Yuzu, Limetten, Rohrzucker
- 33. Da Chanh 0,4l** 6,90€  
traditionell vietnamesische Limettenlimonade aus frischen Limetten und Rohrzucker
- 34. It's mint to be Hibiscus 0,4l** 6,90€  
Hibiskusblüte, Minze, Limette, Rohrzucker
- 35. Ginger Drunk 0,4l** 6,90€  
Thai Basilikum, Ingwer, Rohrzucker, Limetten



### Die Kunst und Kultur der japanischen Teezeremonie

Die Tradition der japanischen Teezeremonie ist eng mit dem Buddhismus verbunden und lässt sich bis zum 9. Jahrhundert zurück datieren. Die traditionelle japanische Teekultur hat die Form eines vordefinierten Rituals angenommen, bei dem es auf jeden verwendeten Gegenstand und jede Bewegung penibel ankommt. Es gibt verschiedene Rituale, für die entweder Matcha- oder Senchatee verwendet wird, sowie verschiedene Schulen, die über die Teezeremonie lehren. Eine der wichtigsten Ideen hinter der Zeremonie ist das Konzept von "Wabi" und "Sabi". Ersteres steht für die spirituellen Erfahrungen des menschlichen Lebens und symbolisiert ruhige und nüchterne Kultiviertheit. "Sabi" steht für die materielle Seite des Lebens und bedeutet "verwittert" oder "abgenutzt". Das Verstehen dieser Leere und Imperfektion wird als wichtiger Teil des spirituellen Erwachens angesehen. Das Erleben einer Teezeremonie ermöglicht einen Einblick in einen faszinierenden Teil der japanischen Kultur, der eng mit Jahrhunderte alter Tradition und Technik sowie immenser Kultureller Bedeutung verknüpft ist.

## Kaffee

20. Kaffee	3,00€
21. Milchkaffe	3,00€
22. Cappucino	3,50€
23. Latte Macchiato 0,35l	3,90€
24. Espresso	2,50€
25. Doppelter Espresso	3,00€
26. Ca Phe traditionell vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch	5,50€

## Warmer Tee

12. Jasmine 0,35l sanfter und blumig-duftender vietnamesischer Bio Tam Duong Jasmintee 0,35l	5,00€
13. Sencha 0,35l Apfelsaft, Zimt, Limettensaft, Orangenblütenhonig 0,35l	5,00€
14. Smoking Cinnamon 0,35l Limette, Minze, Manuka Honig	6,90€
15. Lime Mint Drop 0,35l Hibiscusblüten, frische Himbeeren, Minze	6,50€
16. Flower Shower 0,4l Zitronenscheiben, frische Ingwerstücke, Honig	6,90€
17. Citrus Ginger Heaven 0,4l Zitronenscheiben, frische Ingwerstücke, Honig	6,90€



# Rot

**70. Masseria Altemura Sasseo Primitivo** trocken 0,2l | 0,75l **6,90€ | 23,50€**

Einer der besten Rotweine vom Südzipfel Italiens: präsentiert sich in der Nase mit intensiven, vollen Aromen von Pflaume und sanften Anklängen von Gewürzen, im Mund ist der Wein voll, warm und weich und zeigt sich mit einer sehr reifen Frucht

**71. Ca' Bolani Merlot** trocken 0,2l | 0,75l **5,00€ | 23,90€**

Fruchtige Noten von Erdbeeren und reifen Johannisbeeren, angenehm weich, abgerundet, vollmundig und nachhaltig

**72. Cecilia Beretta Bardolino Classico Costiera DOC** halbtrocken 0,2l | 0,75l **6,50€ | 23,50€**

Beerige Aromen mit etwas mediterranen Gewürzen, am Gaumen ist der Wein sehr gefällig und harmonisch, idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch und Vorspeisen

# Weiß

**73. Fellini Grauburgunder** trocken 0,2l | 0,75l **6,90€ | 24,90€**

Jugendlich frisches Bukett mit Nuancen von Akazienblüten und zarten Gewürzklängen. Passend zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Gemüse

**74. Fellini Sauvignon Blanc** trocken 0,2l | 0,75l **6,90€ | 24,90€**

Ein typischer Sauvignon Blanc ganz nach italienischer Art - prägnant mit einer angenehmen Säure, die im mit Grapefruit-, Passionsfrucht- und Pfirsichnoten eine lebendige Duftigkeit verleiht, passend als Aperitif und zu Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch

**75. Fellini Chardonnay** trocken 0,2l | 0,75l **6,90€ | 24,90€**

Verfeinert mit Aromen von Ananas, Birne, Quitte, Aprikose und exotischen Früchten, die sich im Abgang widerspiegeln, ein idealer Speisebegleiter

**76. Enoria Lugana** trocken 0,2l | 0,75l **6,90€ | 24,90€**

Der Trendwein vom Gardasee: stiftet mineralisch und cremig mit seiner dosierten Säure zum weiteren Schluck an

**77. Wachtenburg Winzer Riesling** halbtrocken 0,2l **5,50€**

Satte und ausgeglichene Frucht, typischer Weißwein für die Region in der er wächst, nämlich an der Mittelhaardt an der deutschen Weinstraße

# Apfelwein

**80. Possman Apfelwein** 0,25l **3,50€**

Der Klassiker, den man auch kurz „Stöffche“ nennt, ist das Frankfurter Nationalgetränk. Seinen frisch saftig herben Geschmack erhält er durch die ungespritzten Äpfel aus dem Taunus, dem Odenwald, dem Spessart und der Rhön.

# Rosé

**78. Wachtenburg Winzer Portugieser Weissherbst** lieblich 0,2l **5,90€**

Besonders saftiger Weissherbst, mit erfrischenden Aromen von Kirschen, passend zu Geflügel und Lachs

**79. Wachtenburg Winzer Spätburgunder Rosé** halbtrocken 0,2l **5,20€**

Überzeugt durch herrliche Noten nah roten Früchten und seiner elegant eingebundenen Restsüße, ebenfalls passend zu Geflügel und Lachs

**80. Masseria Altemura Zinzula** trocken 0,75l **29,50€**

Weites Bouquet von eleganter Heckenrose, begleitet von angenehmen Anklängen von Amarena-Kirsche und Gewürzen, die an rosa Pfeffer und Ingwer erinnern, mit einem leichten Hauch von Kurkum. Gewählt zum besten Roséwein Italien 2022

# Prosecco

**81. Prosecco DOC Spumante Brut** 0,1l | 0,75l **4,90€ | 27,50€**

Hergestellt aus der Rebsorte Glera, glänzt durch feine Fruchtnoten nach grünen Äpfeln, Grapefruit sowie Fruchtschmelz im Abgang, besonders lecker als Aperitif

**82. Prosecco Rosé DOC Spumante Brut** 0,1l | 0,75l **5,90€ | 32,50€**

Hauch von knackigem Renette Apfel, begleitet von blumigen Veilchen-Anklängen, ebenfalls ideal als Aperitif oder zu Fisch

# Biere

**60. Welde No 1 Pils vom Fass** 0,3l | 0,5l **3,90€ | 4,90€**

**61. Welde No 1 Pils alkoholfrei** 0,33l **3,90€**

**62. Radler** 0,3l | 0,5l **3,50€ | 4,50€**

**63. Welde Hefeweizen** 0,5l **4,50€**

**64. Welde Hefeweizen alkoholfrei** 0,5l **4,50€**

**65. Maisel's Weisse Dunkel** 0,5l **4,50€**

**66. Asahi Bier** 0,33l **4,50€**

**67. Saigon Bier** 0,33l **4,50€**