

Herzlich Willkommen im Lu Bu soul food
Christophstr. 7A | 80538 München
Website: lubusoulfood.de | Tel.: 089 2004 2507

unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag | 11.30 Uhr – 15.00 Uhr | 17.30 Uhr – 22.00 Uhr

Sonntag & Feiertage | 17.30 Uhr – 22.00 Uhr | Samstag - Ruhetag

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Restaurant, wo die Vielfalt Asiens auf Ihren Teller kommt!

Unser Angebot reicht von warmen, aromatischen Gerichten bis hin zu frischen, leichten Speisen. Mutter Lan zaubert mit viel Liebe traditionelle Rezepte aus ganz Asien, während Sohn Nam an der Sushi-Theke kunstvolle Kreationen für Sie vorbereitet. Tochter Katie sorgt mit ihrem herzlichen Lächeln dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Wir legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit: Unsere Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, und die schonenden asiatischen Kochmethoden bewahren Frische und Geschmack. Aromatische Gewürze, frische Kräuter und knackiges Gemüse machen jedes Gericht zu einem gesunden Genuss.

Tauchen Sie ein in die Welt der pan-asiatischen Küche – wir freuen uns auf Sie!

``Chuc an ngon!``

Eine angenehme Zeit und guten Appetit wünscht Ihnen das Team von Lu Bu.

Täglich warme und kalte Küche bis 14:45 / 21:45 Uhr (Küchenschluss).

Alle Gerichte können Sie auch gerne mitnehmen!

Für Vegetarier und Veganer bereiten wir ausgewählte Gerichte gerne entsprechend zu.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich einfach an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Empfehlung des Hauses I Chef's Choices:

VORSPEISE | STARTERS:

- S1 Pho Nho** ^{D,F} Kleine Pho-24 Std. Nudelsuppe mit Rindl Kräuternl Sojasprossen **9.5**
Small vietnamese ,Pho ‘ – beef noodle soup with herbs
- V3 Hoanh Thanh Chien** ^{A1,B} Gebackene Wan Tan mit Garnelen+Hühnerfleisch 5 Stk. **8.5**
Baked wontons with prawns and chicken 5 pcs.
- G2 Goi Du Du** ^{D,F,B,E} Papayasalat mit Garnelen | Gurken | Zwiebeln | Kräutern | Erdnüsse **14.5**
Limetten-Fischsauce-Vinaigrette
Papaya salad, prawns, salad, cucumber, onions herbs & peanuts

HAUPTSPEISE | MAIN COURSES:

- E1 Vit Ca Ri** ^{A1} Ente knusprig Thai-Curry | Gemüse scharf **21.5**
Crispy duck meat curry, vegetables, oyster mushrooms - spicy
- F1 Ca Hoi Nuong** ^{D, A1, F, R} Lachsfilet gegrillt | Gemüse gebraten mit Austernsoße **23.5**
Grilled salmon fillet, vegetables, oyster mushrooms sauce
- C3 Dau Xao Sa Ot** ^I Gebratenes Tofu Zitronengras | Gemüse Sojasprossen leicht scharf **16.5**
Fried tofu lemongrass, vegetables, celery – mildly spicy

SUSHI SPECIALS:

- Tiger Roll** ^{A1,B,D,G,K} Tempura Garnelen | Avocado | Frischkäse flambierter Lachs | **16.5**
Avo-Trüffelcremel
Tempura prawns, avocado, cream cheese, flambeed salmon, truffle avocado cream
- Big Fried Salmon** ^{A1,G,D,K} Lachs | Avocado | Frischkäse | spicy Lachs Tartar on Top **17.5**
Salmon, avocado, cream cheese, spicy salmon tartar

VORSPEISEN | STARTERS:

V1 Cha Gio chay ^{A1} vegetarischen Frühlingsrollen 8 Stk. <i>Vegetarian spring rolls 8 pcs.</i>	6.5
V2 Cha Gio Ga ^{A1} Vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 3 Stk. <i>Vietnamese spring rolls with chicken 3 pcs.</i>	7.5
V3 Hoanh Thanh Chien ^{A1,B} Gebackene Wan Tan mit Garnelen+Hühnerfleisch 5 Stk. <i>Baked wontons with prawns and chicken 5 pcs.</i>	8.5
V4 Dim Sum ^B Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen & Krabbenfleisch 4 Stk. <i>Baked wontons with prawns and crab meat 5 pcs.</i>	8.5
V5 Ga Lui Nuong ^E Hühner-Satee-Spieße mit Erdnuss-Soße 2 Stk. <i>Chicken satay skewers with peanut sauce 2 pcs.</i>	8.5
V6 Bo La Lot Gegrillter Rinderhack in Betellblättern <i>Grilled ground beef wrapped in piper betle leaves</i>	8.5
V7 Goi Cuon Dau ^F Sommerrollen mit Tofu Salat Gurken Kräuter 2 Stk. <i>Summer rolls with tofu, salad, cucumber & herbs 2 pcs.</i>	8.5
V8 Goi Cuon Bo ^F Sommerrollen mit Rindfleisch Salat Gurken Kräutern 2 Stk. <i>Summer rolls with beef, salad, cucumber & herbs 2 pcs.</i>	9.0
V9 Goi Cuon Tom ^{F,B} Sommerrollen mit Garnelen Salat Gurken Kräutern 2 Stk. <i>Summer rolls with prawns, salad, cucumber & herbs 2 pcs.</i>	9.5
V10 Tom Chien Com ^B Garnelen mit knusprigen Jung-Reismantel 2 Stk. <i>Prawns with crisped rice cereal 2 pcs.</i>	12.5
V11 Tempura ^{A1,B} Tempura Garnelen 4 Stk. <i>Tempura Prawns 4 pcs.</i>	10.5
V12 Gyoza Chay Vegetarischen Teigtaschen gebacken 3 Stk. <i>Baked vegetarian dumplings 3 pcs.</i>	7.5
V13 Gyoza Ga Teigtaschen mit Hähnchenfleisch u. Gemüse gebacken 3 Stk. <i>Baked Chicken dumplings 3 pcs.</i>	8.5
V14 Yakitori ^K Chicken Teriyaki Spieße gebacken 3 Stk. <i>Grilled teriyaki chicken skewers 3 pcs.</i>	8.5
V15 Edamame ^F grüne Sojabohnen, Salz <i>Green beans with salt</i>	7.5

SALATE | SALADS

- G2 Goi Du Du**^{D,E,B,E} Papayasalat mit Garnelen| Gurken| Zwiebeln| Kräutern| Erdnüsse **14.5**
Limetten-Fischsauce-Vinaigrette |
Papaya salad, prawns, salad, cucumber, onions herbs & peanuts
- G3 Goi Vit**^{D,E,E} Mangosalat mit Entel| Gurken| Zwiebeln| Kräutern| **13.5**
Erdnüsse Sojasprossen | Limetten-Fischsauce-Vinaigrette |
Mango salad, duck meat, cucumber salad, onions, herbs & peanuts
- G4 Goi Bo**^{D,E,E} Rindfleisch| Gurken| Zwiebeln| Kräutern| Erdnüssen| **13.5**
Sojasprossen | Limetten-Fischsauce-Vinaigrette
Beef, salad, cucumber, onions, herbs & peanuts & lime-fish sauce- vinaigrette
- G5 Goma Wakame**^K Algen Salat| Sesam **9.5**
Seaweed salad, sesame

SUPPE | SOUPS

- S1 Pho Nho**^{D,F} Kleine Pho-24 Std. Nudelsuppe mit Rind| Kräutern| Sojasprossen **9.5**
Small vietnamese ,Pho ‘ – beef noodle soup with herbs
- S2 Mien Ga** Glasnudelsuppe mit Hähnchenbrust| Gemüse| Kräutern **8.5**
Glass noodle soup with chicken strips & herbs
- S3 Canh Chua Tom**^{B,D,I,F} VN. Sauer-Scharf Suppe| Garnelen| Tomaten| Sellerie| Kräutern **10.5**
Vietnamese sour spicy soup with prawn, tomato, celery & herbs
- S4 Sup Nuoc Dua Tom**^B VN. Kokossuppe mit Garnelen| Austernpilzen| Kräutern **10.5**
Coconut soup with prawns, oyster mushrooms & vegetables
- S5 Sup Wantan**^{A1} Garnelen + Hühnerfleisch Wantan Suppe| Gemüse **9.5**
Wontons with prawns and chicken soup, vegetables
- S6 Sup Miso**^{D,F} Miso Suppe| Algen| Tofu| Lauchzwiebel **8.5**
Miso soup, algae, tofu, spring onion
- S7 Pho Bo**^{E,F} große 24 Std. Reisnudelsuppe mit Rindfleisch| Kräutern **16.5**
large 24 hours Vietnamese beef noodle soup, herbs
- S8 Udon Tempura**^{A1,B} große Udon-Suppe mit Tempura Garnelen, Pakchoi, Karotten, Ei, Algen **17.5**
large udon soup with tempura shrimps, pak choi, carrots, egg, seaweed
- S9 Udon Tofu** große Udon-Suppe mit Tofu, Pakchoi, Karotten, Ei, Algen **15.5**
large udon soup with tofu, pak choi, carrots, egg, seaweed

FISCH & MEERESFRÜCHTE | FISH & SEAFOOD

- F1 Ca Hoi Nuong** ^{D, A1, E, R} Lachsfilet gegrillt | Gemüse gebraten mit Austernsoße **23.5**
Grilled salmon fillet, vegetables, oyster mushrooms sauce
- F2 Ca Hoi Ca Ri** ^D Lachsfilet gegrillt | Thai-Curry | Gemüse scharf **23.5**
Grilled salmon fillet, vegetables, red curry - spicy
- F3 Tom Ca Ri** ^{B, D} Riesengarnelen Thai-Curry | Gemüse scharf **23.5**
King prawns, vegetables, oyster mushrooms, red curry - spicy
- F4 Tom Sa Ot** ^{B, D, 1} Riesengarnelen gebraten | Gemüse Zitronengras | Sellerie | Sojasprossen **23.5**
King prawns, vegetables, Lemongrass, oyster mushrooms sauce - spicy

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- C1 Dau Ca Ri** Tofu | Gemüse rotes Thai-Curry | scharf **vegan** **16.5**
Tofu, vegetables, oyster mushrooms, red curry- spicy
- C2 Dau Thai-Basil** Tofu gebraten mit Gemüse und Thai Basilikum in leichter Sojasosse **vegan** **16.5**
Fried tofu, vegetables, thai basil, soy sauce
- C3 Dau Xao Sa Ot** ¹ Gebratenes Tofu Zitronengras | Gemüse Sellerie | Sojasprossen | leicht scharf **16.5**
Fried tofu lemongrass, vegetables, celery – mildly spicy
- C4 Bun Cha Gio Chay** ^{A1, E, F} Reismudeln | veget. Frühlingsrollen | Salat | Gurken | Sojasprossen **16.5**
Kräutern | Erdnüsse | **vegan Dressing**
Rice noodles with vegetarian spring rolls, salad, Cucumber, herbs & peanuts, vegan sauce
- C5 Dau Xao Pakchoi** Gebratenes Tofu Pakchoi | Gemüse mit Austernsoße **16.5**
Fried tofu pak choi, vegetables, oyster mushrooms, oyster sauce

RIND | BEEF

- R1 Bo Sa Ot** ^{1, F} Rindfleisch gebraten Zitronengras | Gemüse Sellerie | leicht scharf **20.5**
Fried beef lemongrass, vegetables– mildly spicy
- R2 Bo Ca Ri** Rindfleisch Thai-Curry | Gemüse scharf **20.5**
Beef curry, vegetables– spicy
- R4 Bo Xao Pakchoi** Rindfleisch gebratenem Pak Choi | Austern Pilz | Gemüse | Austern Soße **20.5**
Fried beef pak choi, vegetables, oyster mushrooms, oyster sauce

HUHN | CHICKEN

H1 Ga Ca Ri Hähnchenbrust Thai-Curry Gemüse scharf	18.5
<i>Chicken breast fillet red curry, vegetables, oyster mushrooms spicy</i>	
H2 Ga Gion Sot Xoai ^{A1} Hähnchenbrust knusprig Gemüse Mango Soße	19.0
<i>Crispy chicken breast fillet, vegetables & mango sauce</i>	
H3 Ga Gion Sa Te ^{A1, E} Hähnchenbrust knusprig Gemüse Erdnuss Soße	19.0
<i>Crispy chicken breast fillet, vegetables, peanut sauce Soße</i>	
H4 Ga Xao Hat Dieu ^{E, I, H4} Zartem Hähnchenbrust Gemüse Hoisin Soße Cashew	18.5
<i>Chicken breast, cashew nuts, vegetables, oyster mushrooms, Hoisin sauce</i>	
H5 Ga Sa Ot ^{I, F} Hähnchenbrust gebraten Zitronengras Gemüse Sellerie Sojasprossen	18.5
<i>Chicken breast, lemon grass, vegetables– mildly spicy</i>	
H6 Ga Gion Chua Ngot ^{I, F} Knuspriges Hähnchenbrust in Süß-Sauer-Sauce & Gemüse	18.5
<i>Crispy chicken breast with sweet sour sauce, vegetables</i>	

ENTE | DUCK

E1 Vit Ca Ri ^{A1} Ente knusprig Thai-Curry Gemüse scharf	21.5
<i>Crispy duck, curry, vegetables, oyster mushrooms - spicy</i>	
E2 Vit Sot Xoai ^{A1} Ente knusprig Gemüse Mango-Soße	21.5
<i>Crispy duck, vegetables & mango sauce</i>	
E3 Vit Sa Te ^{A1, E} Ente knusprig Gemüse Erdnuss-Soße	21.5
<i>Crispy duck, vegetables, peanut sauce</i>	
E4 Vit Pak Choi ^{A1} Ente knusprig Pak Choi gebraten Gemüse Austern Soße	21.5
<i>Crispy duck pak choi, vegetables, oyster mushrooms, oyster sauce</i>	
E5 Vit Chua Ngot ^{A1} Ente knusprig Gemüse Süß-Sauer-Soße	21.5
<i>Crispy duck, vegetables & sweet and sour sauce</i>	

NUDELN & BOWLS | NOODLE & BOWLS

- B1 Bun La Lot** ^{D,E} Reismudeln mit Rinderhack in Betellblättern | Salat| Sojasprossen| Kräutern **19.5**
Erdnüsse, Limetten-Fischsauce-Vinaigrette |
Rice noodles with ground beef wrapped in piper betle, salad, cucumber & peanuts
- B2 Bun Bo Nuong** ^{D,E} Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch | Salat | Sojasprossen | **19.5**
Kräutern | Erdnüsse| Limetten-Fischsauce-Vinaigrette
Rice noodles with grilled beef tenderloin, salad, cucumber & peanuts
- B3 Bun Cha Gio Vietnam** ^{A1,D,E} Reismudeln vietnamesische Frühlingsrollen| Salat **19.5**
Kräutern Sojasprossen | Erdnüsse| Limetten-Fischsoße-Vinaigrette
Rice noodles with vietnamese spring rolls, salad, cucumber & peanuts
- B4 Bun Dau xao** ^{A1, E, F} Reismudeln| Tofu| Wok-Gemüse Salat| Gurken| Sojasprossen| **16.5**
Kräutern| Erdnüsse
Rice noodles with fried tofu, wok vegetables, salad, Cucumber, herbs & peanuts, vegan sauce
- U1 Udon Ga** Udon Nudeln gebraten mit Austernsauce | Gemüsepfanne | knuspriges Huhn **19.5**
Fried Udon noodles with oyster sauce, wok vegetables, crispy chicken
- U2 Udon Tofu** Udon Nudeln gebraten mit Austernsauce | Gemüsepfanne | Tofu **17.5**
Fried Udon noodles with oyster sauce, wok vegetables, tofu

SUSHI BOWLS

- O1 Flame Sake Bowl** Flambierter Lachs| Gurkel Salat| Mangol Algen| Avocadol **20.5**
Chili Mayo| Teriyaki Soße & Sushi Reis
Flamed Salmon, cucumber, mixed salad, mango, algen, avocado, chili mayo, teriyaki sauce & sushi rice
- O2 Chicken Bowl** Knuspriges Huhn| Gurkel Salat| Mangol Algen| Avocadol **19.5**
Chili Mayo| Teriyaki Soße & Sushi Reis
Crispy chicken, cucumber, mixed salad, mango, algen, avocado, chili mayo, teriyaki sauce

LU-BU'S SPECIAL ROLLS 8 Stück

Tiger Roll ^{A1,B,D,G,K} Tempura Garnelenl Avocadol Frischkäselflambierter Lachsl Avo-Trüffelcreme	16.5
<i>Tempura prawns, avocado, cream cheese, flambeed salmon, truffle avocado cream</i>	
Double Shrimps ^{A1,B,G,K} Tempura Garnelenl Avocadol Garnelen on Topl Avo Trüffelcreme	17
<i>Tempura prawns, avocado, prawns on Top, truffle avocado cream</i>	
Tempura Exotic Roll ^{A1,B,G,D} Tempura Garnelenl Frischkäsel Mangol Salatl Kaviar	16.5
<i>Tempura prawns, mango, cream cheese, salad and caviar on Top</i>	
Juicy Lucy ^{D,G,K} Lachsl Mangol Frischkäsel Erdbeeren on Top	16
<i>Salmon, mango, cream cheese, strawberry on Top</i>	
Rainbow Roll ^{D,B,G,K} Garnelenl Lachsl Thunfischl Avocado & Kaviar on Top	16.5
<i>Prawn, salmon, tuna, avocado & caviar on Top</i>	
Creamy Flame Salmon ^{D,G,K} Lachsl Avocadol Frischkäsel flambierter Lachs on Topl Rucola	16
<i>Salmon, avocado, cream cheese, flamed salmon on Top, arugula</i>	
Lu-Bu Summerroll ^{C,D,G} Lachsl Gurkel Mayol Salat in Reispapierl Avo Trüffelcreme Kaviar	16.5
<i>Salmon, cucumber, mayonnaise, rice paper, avocado truffle cream caviar on Top</i>	
Spicy Tuna ^{D,K} Thunfischtatarl Gurkel Frühlingzwiebelnl Thunfisch on Top	18.5
<i>Yellowfin Tuna tartar, cucumber, onion, tuna on Top</i>	
Spicy Salmon ^{D,K} Lachstatarl Gurkel Frühlingzwiebelnl Lachs on Top	16.5
<i>Salmon tartar, cucumber, onion, salmon on Top</i>	
Dragon Roll ^{A1,B,G,D,K} Tempura Garnelenl Avocadol Frischkäsel Unagi, Kaviar Frühlingzwiebeln	18.5
<i>Tempura prawns, avocado, cream cheese, flambeed unagi on Top, onion, caviar</i>	
Veggie Roll ^{G,K} Avocadol Gurkel Mangol Frischkäsel Tofutasche on Top	14.5
<i>Avocado, cucumber, mango, cream cheese tofu on Top</i>	
Juicy Veggie ^{G,K} Avocadol Gurkel Mangol Frischkäsel Erdbeeren on Top	14.5
<i>Avocado, cucumber, mango, cream cheese, strawberry on Top</i>	
Tuna Tatar ^{D,B,K} serviert auf hausgemachte puce de crabe, Lauchzwiebeln	3 Stk. 16.5
<i>served on homemade puce de crabe, spring onions, 3pcs.</i>	
Salmon Tatar ^{D,B,K} serviert auf hausgemachte puce de crabe, Lauchzwiebeln	3 Stk 15.5
<i>served on homemade puce de crabe, spring onions, 3pcs.</i>	
Flame Sake Nigiri ^{D,G,K} flambierter Lachs Nigiril Lauchzwiebell Teriyaki Soße Kaviar	2 Stk. 14.5
<i>Flambeed salmon Nigiri, onions, Teriyaki sauce, caviar 2pcs.</i>	
Salmon Tataki ^{D,G,K} Flambierter Lachs eingelegt in hausgemachter Soja-Yuzu-Sosse	18
<i>mit fein gehackter Lauchzwiebel</i>	
<i>Flambeed Salmon Tataki marinated in homemade soy-yuzu sauce with finely chopped Spring onion</i>	

INSIDE OUT^K 8 Stück mit Sesam | *with sesame*

Crunchy Chicken ^{A1,G,K} Hühnerfleischl Gurkel Frischkäse	10
<i>crispy chicken , cucumber, cream cheese</i>	
Crunchy Shrimps ^{A1,B,G,K} Temp. Garnelenl Avocadol Frischkäse	11.5
<i>crispy prawns, avocado, cream cheese</i>	
California ^{D,B,K} Surimil Avocado l	9
<i>crabsticks, avocado</i>	
Alaska ^{D,K} Lachsl Avocado	10
<i>salmon, avocado</i>	
Tuna ^{D,K} Thunfischl avocado	12
<i>Tuna, Avocado</i>	
Creamy Avo ^{G,K} Avocadol Frischkäse	8.5
<i>avocado, cream cheese</i>	
Creamy Dallas ^{G,K} Avocadol Gurkel Frischkäse	9
<i>avocado, cucumber, cream cheese</i>	
Creamy Cucumber ^{G,K} Gurkel Frischkäse	8.5
<i>cucumber, cream cheese</i>	
Creamy Mango ^{G,K} Mangol Frischkäse	8.5
<i>mango, cream cheese</i>	

CRUNCHY ROLLS gebacken in Panko Mehl 6 Stück | *baked in panko flour*

Big Fried Salmon ^{A1,G,D,K} Lachsl Avocadol Frischkäse spicy Lachs Tartar on Top	17.5
<i>Salmon, avocado, cream cheese, spicy salmon tartar</i>	
Big Fried Shrimps ^{A1,B,G,K} Garnelenl Avocadol Frischkäse Rucola	16.5
<i>Tempura prawn, avocado, cream cheese, arugula</i>	
Big Fried Chicken ^{A1,B,G,K} Hühnerfleischl Avocadol Frischkäse Rucola	15.5
<i>Crispy chicken, avocado, cream cheese, arugula</i>	
Big Fried Veggie ^{A1,G,K} Mangol Avocadol Gurkel Frischkäse Rucola	14.5
<i>Mango, avocado, cucumber, cream cheese, arugula</i>	

Maki 6 Stück

Sake Maki ^D Lachs <i>salmon</i>	7.5
Kappa Maki Gurke <i>cucumber</i>	6
Avokado Maki <i>avocado</i>	6.5
Tuna Maki ^D Thunfisch <i>Tuna</i>	6
Mango Maki <i>mango</i>	6.5
Ebi Maki ^B Garnele <i>prawns</i>	8.5
Tempura Maki Tempura Garnelen ^{A1}	9.5
Tamago Maki gesüßtes Omelett <i>sweetened omelette</i>	6
Spicy Tuna Maki Tuna Tartar scharf, Lauchzwiebeln <i>spicy tuna tartar, onions</i>	10,5

NIGIRI (1 Stk. - 1 piece)

Sake Lachs <i>salmon</i>	4.5
Tuna Thunfisch <i>tuna</i>	6
Ebi Garnele <i>prawns</i>	5
Unagi Aal <i>eel</i>	6
Inari Tofutasche <i>sweetened tofu</i>	4
Avocado <i>avocado</i>	4
Tamago gesüsster Omelett <i>sweetened omelette</i>	4

SASHIMI

SALMON SASHIMI ^D 6 Stk.	21
YELLOWFIN TUNA SASHIMI ^D 6 Stk.	25
EASY SASHIMI ^D Lachs 4Stk Thunfisch 4Stk. <i>Yellowfin Tuna 4pcs. Salmon 4pcs</i>	29

SUSHI MENÜ

- Menü 1** ^{K,G} Maki Gurke 6 Stk. | Maki Avocado 6 Stk. | Creamy Dallas. **17.5**
Cucumber maki 6pcs. | avocado maki 6pcs. | creamy avo & cucumber 8pcs.
- Menü 2** ^{D,K} Maki Gurke 6Stk. | Maki Lachs 6Stk. | Maki Avocado 6Stk., Inside out Alaska **21.5**
Cucumber maki 6pcs. | salmon maki 6pcs. | avocado maki 6pcs. | Inside out Alaska
- Menü 3** ^{D,K} Maki Lachs 6Stk. | Maki Thunfisch 6Stk. | Sake Nigiri 1Stk. | Tuna Nigiri 1Stk. **18.5**
Salmon maki 6pcs. | tuna maki 6pcs. | Inside Out California
- Menü 4** ^{A1,B,D,K} California 8Stk. | Big Fried Veggie 6Stk **18**
inside out crabsticks & avocado roll 8pcs. | Big Fried veggie roll 6pcs.
- Menü 5** ^{A1,B,D,K} Maki Lachs 6Stk. | I-out Crunchy Chicken 8Stk. | I-out Crunchy Shrimps 8Stk. **22.5**
Salmon maki 6pcs. | Inside-out Crunchy Chicken 8pcs. Inside-out crunchy shrimps 8pcs.
- Menü 6** ^{A1,D,K} Maki Lachs 6Stk. | Maki Gurke 6Stk. | Crunchy Chicken | Big Fried Salmon **28.5**
Cucumber maki 6pcs. | salmon maki 6pcs. | Inside out crunchy chicken | Big fried salmon 6pcs.

Hausgemachte Limonade | Homemade lemonades

Lu Bu Ingwer | Limetten | Minze 7.5

Lemonade with ginger | Limes | Mint

Lychee Love Litschi-Rhabarber-Limo mit Minze 7.5

Lychee rhubarb lemonade with mint and lychee syrup

O-Peach Limo mit Orangen, Pfirsich Sirup und Minze 7.5

Lemonade with oranges, peach syrup and mint

Sa Zitronengras | Limetten | Minze 7.5

Lemonade Lemongrass | Limes | Mint

Dau Tay Erdbeeren | Minze 7.5

Strawberries Lemonade | Mint

Softdrinks

Aqua Panna still 0.2 l. 3.5 0.75 l. 6.5

San Pelligrino sprudel 0.2 l. 3.5 0.75 l. 6.5

Cola^{4,7} | Cola light^{4,7,10} | Fanta^{3,4} | Mezzo Mix^{6,7} 0.2 l. 3.5 0.4 l. 4.5

Saft | Nektar^{4,6} | Schorlen

Apfel | Mango | Litschi Maracujal Rhabarber | Johannisbeere 0.2 l. 3.5 0.4 l. 4.5

Bia | Bier

Tegernseer Helles^{A3} 0.5 l. 4.5

Löwenbräu alkoholfrei^{A3} 0.5 l. 4.5

Radler^{A3} 0.5 l. 4.5

Paulaner Weißbier^{A1,A3} 0.5 l. 4.5

Paulaner Weißbier alkoholfrei^{A1,A3} 0.5 l. 4.5

Becks Pils Classic^{A3} 0.3 l. 4.5

Saigon Bier^{A3} 0.3 l. 4.5

Singha Bier^{A3} 0.3 l. 4.5

Tra | Tee

Haustee mit Ingwer Minze Honig <i>Tea with ginger Mint Honey</i>	4.5
Tra Sa frischen Zitronengras Tee mit Honig <i>fresh Lemongras tea Honey</i>	4.5
Tra Lai Jasmin Tee <i>Jasmine Tea</i>	3.5
Tra Xanh Grüner Tee green Tea	3.5

Ca Phe | Kaffee

Espresso ⁷	2.5
Espresso Macchiato ^{7,G}	3
Kaffee ⁷	3.5
Doppelter Espresso ⁷	3.5
Latte Macchiato ^{7,G}	4.5
Cappuccino ^{7,G}	3.5

Apertifs & Digestifs

Lillet Wild Berry	0,2 l.	8.5
Hugo ^L	0,2 l.	8.5
Aperol Sprizz ^{4,8,L}	0,2 l.	8.5
Martini Bianco ^L	5 cl.	7.5
Grappa ^L	4 cl.	4.5
Frangelico ^L	4 cl.	4.5
Johnnie Walker black ^{L,L}	5 cl.	6.5
Ramazotti ^L	4 cl.	4.5
Nep Moi ^L Klebreisschnaps	4 cl.	4
Mekong Whiskey ^{4,L}	5 cl.	6.5

Longdrinks

Gin Tonic ^{4,8,L} Bombay Gin-Tonic Water	9.5
Horse's Neck ^{4,8} Bourbon-Ginger Ale	9.5
Dark'n Stormy ^{4,8} Gosling Rum-Limette-Ginger Beer	9.5
Cuba Libre ^{4,7,8} Rum-Limette-Cola	9.5

Mules

London Mule ^L Gin-Angostura-Limette-Ginger Beer	9.5
Moscow Mule ^L Vodka-Angostura-Limette-Ginger Beer	9.5
Paris Mule ^L Gosling Rum-Peach-Zitrone-Ginger Beer	9.5
Hongkong Mule ^L Vodka-Zitrone-Cranberry-Ginger Beer	9.5
Shanghai Mule ^L Sake-Limette-Angostura-Ginger Beer	9.5

DEUTSCHLAND Weinhof Mayer

WEISSWEIN ^{L,M}

Weisburgunder ^{L,M} 0.2 l. 7.5 Fl. 32

Filigraner Duft, weiche Säure und vollmundig, ein Allroundtalent für viele Gelegenheiten

Chardonnay ^{L,M} 0.2 l. 7.5 Fl. 32

Trocken, komplexe Nase von Blumenaromen, weißen Früchten, Pfirsich
Aprikose und Noten von gerösteten Nüssen & Vanille.

Sauvignon ^{L,M} 0.2 l. 8.5 Fl. 34

Trocken, knisternde Frische, lebhaft Aromen und energischer Charakter.

ROTWEIN

Merlot ^{L,M} 0.2 l. 7.5 Fl. 32

Fruchtiger, kräftiger Rotwein mit samtweichen Tanninen

ROSE

Rose Merlot ^{L,M} 0.2 l. 7.5 Fl. 30

Der perfekte Sommerwein, filigraner und leichter Rose

PROSECCO ^L

ITALIEN – VALDOBBIADENE PROSECCO

Valdo ^{L,M} Fl. 35

Helle Strohgelb mit goldenen Reflexen, sehr feine, anhaltende Perlage, ein unverwechselbares fruchtiges Aroma mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig.

Dessert

Mochi Eis

8.50

3 verschiedene Eissorten, im Reismehl ummantelt

3 different types of ice cream, coated in rice flour

Banh Chuoi ^E

6.50

Gedämpfter Klebreis mit Bananel rote Bohnenl Kokosmilchl Erdnüsse

Steamed sticky rice with banana| red beans| Coconut milk| peanuts

Banh Bo ^K

6.50

Vietnamesische Pandan Kuchen mit Kokosmilch

Vietnamese pandan cake with coconut milk

Chuoi Chien ^{A1}

6.50

Gebackene Banane mit Honigl Kokosraspeln

Baked banana with honey| Desiccated coconut

*aus Schulterteilen zusammengefügt

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1 , Roggen2 , Gerste3 , Hafer4 , Dinkel5 , Kamut6 , Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel1 , Haselnuss2 , Walnuss3 , Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 , Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere