







In vergangenen Zeiten, als Gasherde, Elektroherde und Kohleöfen in Vietnam noch nicht weit verbreitet waren, spielte der Holzofen oder Holzkohleherd eine entscheidende Rolle in der heimischen Küche. Der einzigartige Rauchgeschmack war damals ein wertvolles Erbe, das Erinnerungen an vergangene Zeiten weckte.

Durch die geschickten Hände unserer erfahrenen Köche, die stolz die Vielfalt der vietnamesischen Küche repräsentieren, möchten wir Ihnen ein neues Raucharoma - "Khói" vorstellen. Dieses Aroma spiegelt die traditionsreiche Geschichte und Kultur dieses faszinierenden Landes wider, und es nimmt die Form eines 'S' an. Bei jedem Gericht in unserem Menü haben wir uns bemüht, die Essenz dieses einzigartigen Rauchgeschmacks einzufangen, um Ihnen eine kulinarische Reise zu bieten, die Vergangenheit und Gegenwart miteinander verbindet. Lassen Sie sich von den Aromen und Geschichten inspirieren, die unser Restaurant zu bieten hat, und tauchen Sie ein in die Welt der vietnamesischen Restaurant. Willkommen in einer Welt des Genusses und der Gastfreundschaft - Khói Restaurant!





GETRÄNKE

DRINKS





TEE

Trà gừng 4,00

Ingwer Tee mit Orangen und Honig

Ginger tea with orange and honey

Trà cam sả 3,50

Zitronengras Tee mit Orangen und Honig

Lemongras tea with orange and honey

Trà bạc hà 3,50

Minze Tee mit Limetten und Honig

Mint tea with lime and honey

Trà nhài 3,50

Jasmin Tee

Jasmin tea

Trà xanh 3,50

Grüntee

Green tea



KAFFEE

Cà phê Việt Nam ^{7, ☐}

Vietnamesischer Kaffee gesüsst mit Kondensmilch

Vietnamese Coffee with condensed milk

Heiß (Hot): 4,00

Kalt (Cold): 4,50

Espresso [☐] 3,00

Kaffee [☐] 3,50

Cappuchino ^{7, ☐} 4,00

Latte Macchiato ^{7, ☐} 4,50





WASSER

Teinacher Gourmet ^{0,25L} (medium/still)

2,90

Teinacher Gourmet ^{0,75L} (medium/still)

5,90



LEMONADE

Lychee Limo ^{B, H, T}

6,50

Litschisaft, Limetten, Minze, Soda

lychee juice, lime, mint, soda

Ginger Limo ^B

6,50

Gingerbier (alkoholfrei), Ingwer, Limetten, Minze, Soda

ginger beer (alcoholfree), ginger, lime, mint, soda

Maracuja Limo ^{B, H, T}

6,50

Maracujasaft, Limetten, Minze, Soda

passion fruit juice, lime, mint, soda

Wildbeeren Limo ^{B, H, T}

6,90

Schwepes Wildberry, Beeren, Orange, Limetten, Soda

Schwepes Wildberry, berry, orange, lime, soda

Kumquat Limo ^B

6,90

Kumquatsaft, Limetten, Minze, Soda

cumquat juice, lime, mint, soda

Aloe Vera Limo ^B

6,50

Aloeverasaft, Gurke, Limetten, Minze, Soda

Aloe Vera juice, cucumber, lime, mint, soda



SOFTDRINKS

Coca Cola/Cola Zero ^{0,33L G, H, M}

3,30

Spezi ^{0,33L}

3,30

Fanta ^{0,33L}

3,30

Sprite ^{0,33L}

3,30

Ginger Ale ^{0,2L A, H}

3,50

Tonic Water ^{0,2L A, S}

3,50

Bitter Lemon ^{0,2L A, S}

3,50

0,2L

0,4L

Maracujasaft ^{B, H}

3,50

5,50

Passion fruit juice

Apfelsaft ^{B, H}

3,50

5,50

Apple juice

Orangensaft ^{B, H}

3,50

5,50

Orange juice

Mangosaft ^{B, H}

3,50

5,50

Mango juice

Johannisbeersaft ^{B, H}

3,50

5,50

Currant juice

Saftschorle ^{B, H}

3,20

5,00



COCKTAILS

Mojito ^B

9,50

Rum, Ginger Ale, Limetten, Minze

Rum, Ginger Ale, lime, mint

Gin & Tonic ^S

9,50

Gin, Tonic Water, Rosmarin, Limetten

Gin, Tonic Water, rosmarin, lime

Tequila Mule

9,50

Tequila, Gingerbier, Limetten, Minze

Tequila, ginger beer, lime, mint

Moscow Mule

9,50

Wodka, Gingerbier, Limetten, Minze

Wodka, Ginger beer, lime, mint

Mango Sour

8,90

Whisky, Mango, Limetten

Whisky, mango, lime



APERITIFS 0,25L

Lillet Berry ^H

7,50

Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren, Minze

Lillet, Schweppes Wildberry, berry, mint

Lillet Blanc ^{H, S}

7,50

Lillet, Tonic Water, Gurke, Minze

Lillet, Tonic Water, cucumber, mint

Hugo ¹²

7,50

Sekt, Holundersirup, Limetten, Minze

Prosecco, elderflower syrup, lime, mint

Aperol Spritz ^{1, 3}

7,50

Sekt, Aperol, Orangen, Minze

Prosecco, aperol, orange, mint



SPIRITUOSE

Ramazotti 4cl

5,00

Jägermeister 4cl

5,00

Whisky, Gin, Wodka 4cl

5,00

Sake ^{0,2L}

6,90



BIERE

Bia Sài Gòn	0,33L	4,30
Kirin Ichiban	0,33L	4,30
Tiger Bier	0,33L	4,30
Dinkelacker Pils / Pils alkoholfrei	0,33L	3,80
Dinkelacker Radler / Radler alkoholfrei	0,33L	3,80
Dinkelacker Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei	0,5L	5,00



WEINE

	0,2L	0,75L
Grauburgunder	6,20	24,50
Sauvignon Blanc	6,20	24,50
Chardonnay	6,20	24,50
Sekt	6,20	23,50
Merlot	7,30	27,00
Merlot Rose	6,50	25,00
Weinschorle	5,50	





VORSPEISEN
STARTERS





SUPPEN

1. Súp gà ^{3, 11}

6,50

Suppe mit Hühnerfleisch, Mais, Ei und Shiitake
soup with chicken, sweet corn, egg and shiitake

2. Súp hải sản ^{2, 4, 6}

6,90

Süß-Sauer-Suppe mit Lachs und Garnelen, Cherrytomaten,
Champignons, Tamarind verfeinert mit frischen Kräutern und Koriander
sweet-sour-soup with salmon and shrimps, cherry tomatoes, mushroom,
tamarind refined with fresh herb and cilantro

3. Súp đậu tương ⁶

5,50

fermentierte Sojabohnensuppe mit Bio-silken Tofu, Seetang und
Frühlingszwiebeln
fermented soybean soup with organic silken tofu, seaweed and spring onions

4. Súp rau củ ⁹

6,50

vegane Suppe mit Karotten, Tofu, Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln
vegan soup with carrots, tofu, king oyster mushroom and spring onions



SALAT

5. Nộm tôm măng tây ^{1, 2, 5, 6, 8, 10, 11, H, N}

9,90

gegrillte Garnelen, frische grüne Spargel, Avocado, Cherrytomaten,
geröstete Sesams und Cashew gemischt, verfeinert mit vinaigrette-
artigem Salatdressing
grilled shrimp, fresh green asparagus, avocado, cherry tomatoes, mixed of
roasted sesame and cashew, refined with vinaigrette style salad dressing

6. Nộm cá hồi ^{1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12, M, N}

10,50

rohe marinierte Lachswürfel, Apfel, Avocado, Wildkräutersalat, Cashew
und geröstete Sesams gemischt, verfeinert mit Salsa Roja und
Mayonnaise
raw marinated salmon cubes, apple, avocado, wild herb salad, mixed of
cashew and roasted sesame, refined with Salsa Roja and mayonnaise



7. Nộm bơ xoài ^{1, 3, 5, 6, 10, 11, I, N, T}

8,90

frische Mango, Avocado, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, geröstete Sesams und Cashew, verfeinert mit hausgemachter Sesamsoße

fresh mango, avocado, wild herb salad, cherry tomatoes, roasted sesame and cashew, refined with homemade sesame sauce

8. Nộm rong biển ^{1, 3, 6, 10, 11, 12, 14, I, N, T}

6,20


Seetang Salat verfeinert mit hausgemachter Sesam Soße und Salsa Roja

Seaweed salad refined with homemade sesame sauce and Salsa Roja



DIPPEN

9. Gỏi cuốn ^{4, 5, 6, 8, 11, 14}

vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat, Gurken, frischen Kräutern und Reisnudeln, serviert mit Hoisin Soße  wahlweise mit:

vietnamese summerrolls filled with wild herb salad, cucumbers, fresh herb and rice noodles, served with Hoisin sauce optionally with:

a. gebratene Bio-Tofu | fried organic tofu 

6,50

b. gekochten Garnelen | cooked shrimp

7,50

10. Nem tôm cua ^{(4 Stk.) 1, 2, 3, 11, I, N}

7,50

knusprige vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit süß-sauer Soße

crispy vietnamese spring rolls filled with shrimp and vegetables, served with sweet sour sauce

11. Sủi cảo chiên ^{(5 Stk.) 1, 11, I, N}

7,50

frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Hühnerfleisch, serviert mit süß-sauer Soße

fried dumplings filled with vegetables, chicken, served with sweet sour sauce

12. Há cảo chay hấp ^{(4 Stk.) 1, 5, 6, 11}

6,50



gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Gemüse, serviert mit hausgemachter süßer Sojasoße und Sesams

steamed dumplings filled with vegetables, served with homemade sweet soy sauce and sesame

13. Tôm chiên xù (3 Stk.) ^{1, 2, 11, 12}



7,70

knusprige große Garnelen serviert mit Wildkräutersalat und süß-sauer Soße
crispy big shrimps served with wild herb salad and sweet sour sauce

14. Khoai lang chiên ^{1, 3, 9, M, N}  

6,50

Süßkartoffelpommes serviert mit Mayonnaise
sweet potato fries served with mayonnaise


15. Đậu Nhật Edamame ⁶  

6,50

gekochte, unreife japanische grüne Sojabohnen serviert mit Meersalz
cooked, unripened japanese green soybeans served with seasalt




TARTARE

16. Cá hồi ^{1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, H, N} 

11,00

gehackter Lachs mit Avocado-Würfeln, Tobiko, Meister-Soße,
serviert mit Krabbenchips

chopped salmon with avocado cubes, tobiko, master sauce,
served with crab chips

17. Cá ngừ ^{1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, H, N} 

12,00

gehackter Thunfisch mit Avocado-Würfeln, Tobiko, Meister-Soße,
serviert mit Krabbenchips

chopped tuna with avocado cubes, tobiko, master sauce, served
with crab chips



HAUPTSPEISE
MAIN DISHES





REISGERICHTE

18. Cá hồi nướng^{1, 4, 6, 11}

22,90

gegrilltes Lachsfilet, gebratene Zwiebeln, Champignons, Zuckerschoten, Spitzkohl und Brokkoli verfeinert mit hausgemachter süßer dunkler Sojasoße

grilled salmon fillet, roasted onions, mushrooms, sugar snaps, cabbage and broccoli in homemade sweet dark soy sauce

19. Cá ngừ nướng^{1, 4, 6, 11} ✓

23,90

kurz gegrilltes Thunfischfilet ummantelt mit Pfefferkörnern, Chilipulver und Salz, verfeinert mit hausgemachter süßer dunkler Sojasoße, serviert mit Wildkräutersalat

shortly grilled tuna fillet coated with peppercorns, chili powder and salt, refined with homemade sweet dark soy sauce, served with wild herb salad

20. Gà nướng^{1, 6, 11}

16,90

gegrilltes Hühnerbrustfilet verfeinert mit hausgemachter süßer dunkler Sojasoße, serviert mit Gemüse nach Saison

grilled chicken breast fillet refined with homemade sweet dark soy sauce, served with seasonal vegetables

21. Vịt nướng^{1, 6, 7, 11}

19,90

gegrillte Entenbrust verfeinert mit hausgemachter Austern Soße oder Curry Soße serviert mit gegrilltem Gemüse nach Saison

grilled duck breast refined with homemade oyster sauce or curry sauce served with grilled seasonal vegetables

22. Bò lúc lắc^{1, 6, 11, 14}

16,90

gebratenes Rindergulasch nach vietnamesischer Art mit Mix Paprika und Zwiebeln

fried beef goulash in vietnamese style with paprika mix and onions



23. Bò bít tết ^{1, 6, 11, 14}

19,90

gegrilltes Rinderfilet in hausgemachter süßer dunkler Sojasoße, serviert mit Gemüse nach Saison

grilled beef fillet in homemade sweet dark soy sauce, served with seasonal vegetables

24. Mực xào cần tây ^{1, 3, 6, 9, 11, 14, H, M, N}



16,90

gebratener Tintenfisch verfeinert mit Tomaten-Soße serviert mit Selleriestange, Zitronengras, Ananas und Frühlingszwiebeln

fried squid refined with tomato sauce, served with celery, lemongras, pineapple and spring onions

25. Đậu hũ xào thập cẩm ^{1, 6, 7, 11}

14,90

gebratener Tofu und Mix Gemüse verfeinert mit hausgemachter Austern Soße  oder Curry Soße 

fried tofu and vegetables mix refined with homemade oyster sauce or curry sauce

26. Tôm sốt me ^{1, 2, 4, 6, 11}

17,50

gebratener Black Tiger Garnelen mit Gemüse, Shiitake, Mu-err Pilze abgerundet mit Tamarindensoße

fried black tiger shrimps with vegetables, shiitake, mu-err mushrooms, refined with tamarine sauce






NUDELGERICHTE

27. Phở Hà Nội ^{6, 4}

traditionelle Suppe nach vietnamesischer Art mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe, serviert mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und frischem Chili. Wahlweise

traditional soup in vietnamese style with flat rice noodles in strong broth served with spring onions, soybean sprouts, fresh herb and fresh chilli. Optionally with:

- | | |
|--|-------|
| a. Hühnerbrust chicken breast | 15,90 |
| b. Rindfleisch beef | 16,90 |
| c. gebratene Bio-Tofu fried organic tofu  | 14,90 |



28. Bún nem ^{1, 4, 5, 8}

14,90

nordvietnamesisches Reisnudelgericht serviert mit Hühnerfleisch-Frühlingsrollen, Wildkräutersalat, frischen Kräutern und Erdnüssen in leichter Limetten-Fisch-Soße

northern vietnamese rice noodles dish served with chicken spring rolls, wild herb salad, fresh herb and peanuts in light lime fish sauce

29. Bún bò Nam Bộ ^{4, 5, 8, 14}

15,90

südvietnamesisches Reisnudelgericht serviert mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Wildkräutersalat, frischen Kräutern und Erdnüssen in leichter Limetten-Fisch-Soße

southern vietnamese rice noodles dish served with beef, lemongrass, wild herb salad, fresh herbs and peanuts in light lime fish sauce

30. Bánh canh hải sản ^{1, 2, 4, 6, 9, 14}

17,90

Tintenfisch, Garnelen, Zuckermais, Kräuterseitlingen in Gemüsebrühe mit Udon-Nudeln

squid, shrimp, sweet corn, king oyster mushrooms in vegetables broth with udon noodles

31. Bánh canh bò gà ^{1, 3, 9}

17,90

gegrillte Hühnerbrust, gegrilltes Rinderfilet, gekochtes Ei, Pakchoi, Kräuterseitlingen und Shiitake in Gemüsebrühe mit Udon-Nudeln

grilled chicken breast, grilled beef fillet, cooked egg, pakchoi, king oyster mushrooms and shiitake in vegetables broth with udon noodles

32. Bánh canh rau củ ^{1, 6, 9}

15,90

Tofu, Pakchoi, Kräuterseitlingen, Zuckermais, Rettich, Karotten, Edamame und Shiitake in Gemüsebrühe mit Udon-Nudeln

Tofu, pakchoi, king oyster mushrooms, sweet corn, radish, carrots, edamame and shiitake in vegetables broth with udon noodles

33. Mì vịt ^{1, 6, 11, 14, M}

19,50

lauwarme Ramen-Nudeln serviert mit gegrilltem Entenfleisch, Wildkräutersalat und Kräuterseitlingen, verfeinert mit hausgemachter saurer Sesam-Soße und süßer dunkler Sojasoße

lukewarm ramen noodles served with grilled duck meat, wild herb salad and king oyster mushrooms, refined with homemade sour sesame sauce and sweet dark soy sauce

34. Mì đậu phụ ^{1, 6, 11, 14, M}

16,50

lauwarme Ramen-Nudeln serviert mit Tofu, Karotten, Rettich, Kräuterseitlingen, Edamame und Sesam, verfeinert mit hausgemachter saurer Sesam-Soße und süßer dunkler Sojasoße

lukewarm ramen noodles served with tofu, carrots, radish, king oyster mushrooms, edamame and sesame, refined with homemade sour sesame sauce and sweet dark soy sauce



FÜR KINDER

K53. Mặt trời bé con ^{1, 2, 12, 14}

9,90

knusprige große Garnelen und Süßkartoffelpommes, serviert mit Guacamole, Salsa Roja und Wildkräutersalat

crispy big shrimp and sweet potato fries, served with guacamole, salsa roja and wild herb salad

K54. Ngôi sao bé nhỏ ^{1, 3, 9}

9,90

panierte Hühnerbrust und Süßkartoffelpommes, serviert mit Mayonnaise und Wildkräutersalat

breaded chicken breast and sweet potato fries, served with mayonnaise and wild herb salad



EXTRA

Portion Duftreis

2,00

Portion fragrant rice

Sushireis

3,00

Sushi rice

Unagi Soße

2,00

Unagi sauce

Sesam Soße

2,00

Sesame sauce

Guacamole

2,50

Salsa Roja

2,50







SUSHI





MAKI (8 Stk.)

M1. Sake ⁴ Lachs / salmon	5,80
M2. Tekka ⁴ Thunfisch / tuna	6,20
M3. Ebi Tempura ^{1,2,N} knusprige Garnelen / crispy big shrimp	6,90
M4. Ebi ² gekochte Garnelen / cooked big shrimp	6,20
M5. California ^{2,4} Surimi und Avocado / surimi and avocado	5,80
M6. Tonno ^{1,4,6,T} gekochter Thunfisch / cooked tuna	6,20
M7. Anago ^{1,4,6,N} marinierter Salzwasseraal / grilled saltwater eel	6,90
M8. Kappa  Gurke / cucumber	5,00
M9. Avocado  Avocado / avocado	5,50
M10. Oshinko ^{B, H, I, T}  eingelegter Rettich / pickled radish	5,00
M11. Kanpyo ^{1,6,H,N}  eingelegter Kürbis / pickled pumpkin	5,00





NIGIRI (2 Stk.)

N12. Sake ⁴ Lachs / salmon	5,80
N13. Maguro ⁴ Thunfisch / tuna	6,20
N14. Ebi ² gekochte Garnelen / cooked big shrimp	7,20
N15. Sake Gunkan ^{4, 6, I, H, N} marinierter gehackter Lachs marinated chopped salmon	6,20
N16. Anago ^{1, 4, 6, N} marinierter Salzwasseraal grilled saltwater eel	7,20
N17. Ikura Gunkan ⁴ gesalzener Lachskaviar salted salmon caviar	7,50
N18. Aburi Hotategai ¹⁴ flambierte Jakobsmuscheln flambeed scallops	7,50
N19. Avocado ^{2, 2} Avocado / avocado	5,50
N20. Tamago ^{1, 3, 14} ² japanisches Omelett / japanese omelet	5,00
N21. Inari ^{1, 6, H} ^{2, 2} frittierte marinierte Tofu-Taschen fried marinated tofu bags	5,00





INSIDE OUT (8 Stk.)

U22. Alaska I.O. ⁴ Lachs, Avocado, Tobiko salmon, avocado, tobiko	12,50
U23. Maguro I.O. ⁴ Thunfisch, Avocado, Tobiko, Chilisoße tuna, avocado, tobiko, chili sauce	13,50
U24. Ebi Tempura I.O. ^{1, 2, 11, N} knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam crispy big shrimp, cucumber, sesame	13,50
U25. Ebi I.O. ^{2, 11} gekochte Großgarnelen, Avocado, Gurke, Sesam cooked big shrimp, avocado, cucumber, sesame	13,50
U26. California I.O. ^{1, 2, 4, 11} Surimi, Avocado, Gurke, Sesam surimi, avocado, cucumber, sesame	11,50
U27. Anago I.O. ^{1, 4, 6, 11, N} gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam grilled saltwater eel, cucumber, sesame	13,50
U28. Hotategai I.O. ^{4, 14} Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko scallops, avocado, tobiko	13,50
U29. Tonno I.O. ^{1, 4, 11, T} 🍣 gekochter Thunfisch, Avocado, Sesam cooked tuna, avocado, sesame	13,50
U30. Veggie I.O. ^{1, 11} 🌱 Avocado in Tempuramantel, Mango, Gurken, Sesam avocado in tempura coat, mango, cucumber, sesame	12,00





SPECIAL ROLL

H31. Tsukimi Roll (8 Stk.) ^{1, 2, 4, 7, T} **15,00**

knusprige Großgarnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs
crispy big shrimp, mango, avocado, philadelphia, covered in fire salmon

H32. Hanami Roll (8 Stk.) ^{1, 2, 4, 7} **15,50**

knusprige Großgarnelen, Avocado, Schnittlauch, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch
crispy big shrimp, avocado, chives, philadelphia, covered in fire tuna

H33. Ikigai Roll (8 Stk.) ^{1, 2, 4, 7, T} **15,50**

knusprige Großgarnelen, Mango, Gurken, Philadelphia, umwickelt mit gekochten Garnelen
crispy big shrimp, mango, cucumber, philadelphia, wrapped with cooked shrimps

H34. Suki Desu Roll (8 Stk.) ^{1, 2, 4, 7} **15,50**

Surimi, Gurke, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Garnelen und Avocado
surimi, cucumber, avocado, philadelphia, covered with salmon, tuna, shrimps and avocado

H35. Futo Maki (5 Stk.) ⁴ **12,50**

Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko
salmon, tuna, mango, cucumber, avocado, tobiko

H36. Futo Veggie (5 Stk.) ^{1, 6, 10, 11, B, H, N, I} **11,50**

Avocado, Mango, Gurke, Rettich, Kürbis, Seetangsalat
avocado, mango, cucumber, radish, pumpkin, seaweed salad

H37. Khoi Roll (8 Stk.) **15,50**

Nach Empfehlung vom Sushi-Meister
recommendation from sushi master



SASHIMI

S38. Salmon (8 Stk.) 4, 10, 11, 12

19,90

Lachs Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja
salmon sashimi, seaweed salad, salsa roja

S39. Tuna (8 Stk.) 4, 10, 11, 12

20,90

Thunfisch Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja
tuna sashimi, seaweed salad, salsa roja

S40. KHOI (16 Stk.) 1, 2, 4, 10, 12, 14

32,50

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Jakobsmuscheln, Ikura, Seetangsalat, Salsa Roja
salmon, tuna, shrimps, scallops, caviar, seaweed salad, salsa roja





TEMPURA BIG ROLL (8 Stk.)

T41. Salmon Crunchy ^{1, 4, 7, T} **15,90**

Lachs, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel
salmon, avocado, philadelphia in tempura coat

T42. Tuna Crunchy ^{1, 4, 7, T} **16,90**

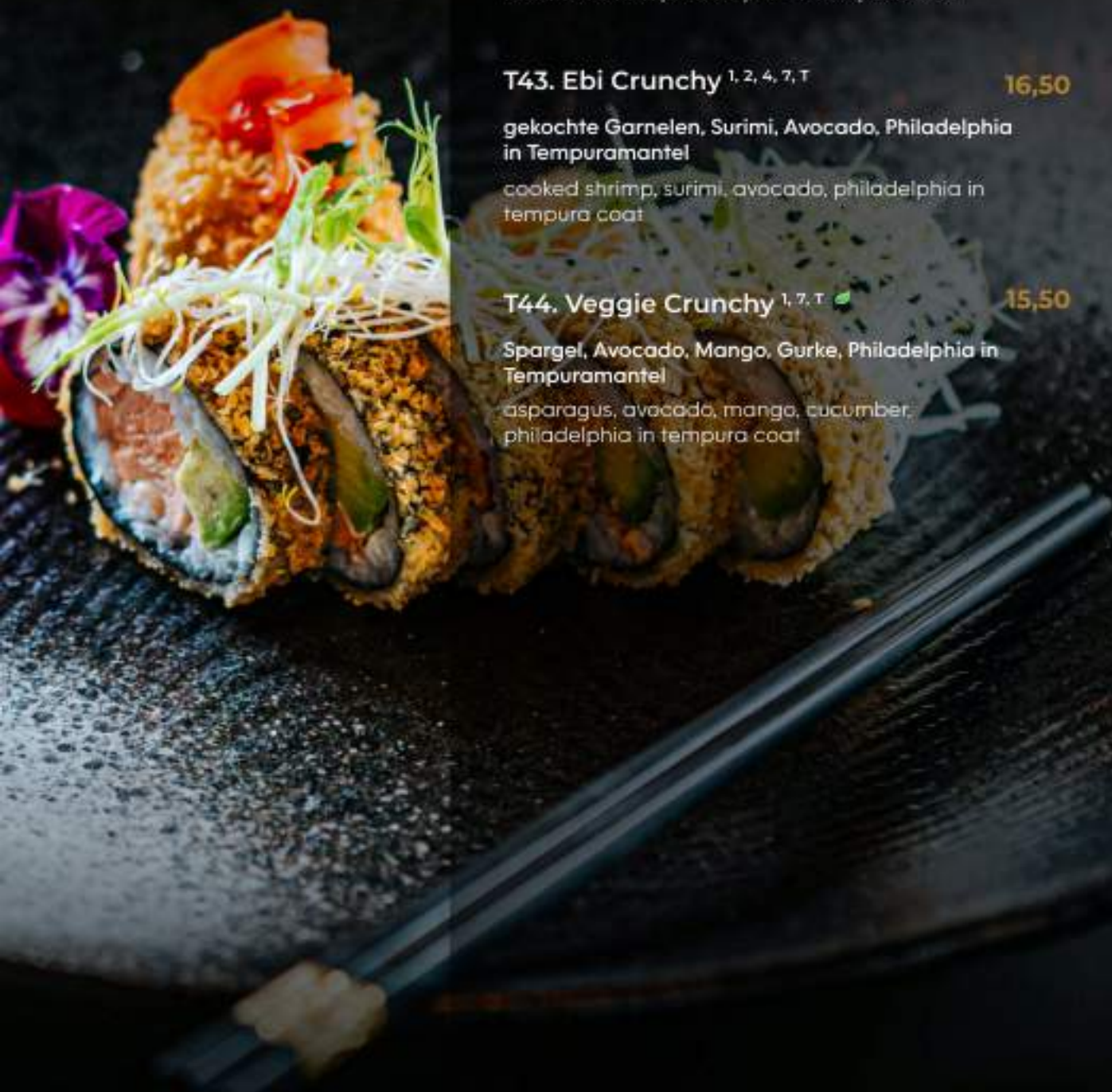
Thunfisch, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel
tuna, avocado, philadelphia in tempura coat

T43. Ebi Crunchy ^{1, 2, 4, 7, T} **16,50**

gekochte Garnelen, Surimi, Avocado, Philadelphia
in Tempuramantel
cooked shrimp, surimi, avocado, philadelphia in
tempura coat

T44. Veggie Crunchy ^{1, 7, T} **15,50**

Spargel, Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia in
Tempuramantel
asparagus, avocado, mango, cucumber,
philadelphia in tempura coat







SUSHI SET

B45. Mixed Maki Set ^{4, 11} 13,50

8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Tuna Maki
8 pcs avocado maki, 8 pcs salmon maki, 8 pcs tuna maki

B46. Fuji Set ^{1,2,4,11} 17,50

8 Stk. California I.O., 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri flambiert
8 pcs California I.O., 8 pcs cucumber maki, 2 pcs salmon nigiri flambeed

B47. Shojin Set ^{1,10,11}

a. 8 Stk. Veggie Crunchy, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki,
Seetang Salat 24,50

a. 8 pcs veggie crunchy, 8 pcs avocado maki, 8 pcs cucumber maki,
seaweed salad

b. 8 Stk. Inside-Out mit Gurke, Avocado, Rettich und Kürbis, 17,50

2 Stk. Avo Nigiri, 2 Stk. Inari Nigiri

b. 8 pcs Inside-Out with cucumber, avocado, radish and pumpkins,
2 pcs avocado nigiri, 2 pcs inari nigiri

B48. Fukusasa set ^{1,14,11} 25,50

8 Stk. Salmon Crunchy, 8 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Nigiri
8 pcs salmon crunchy, 8 pcs avocado maki, 3 pcs nigiri

B49. Hikari Set ^{1,14,11} 28,50

8 Stk. Alaska I.O., 8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Lachs Sashimi
8 pcs Alaska I.O., 8 pcs salmon maki, 2 pcs salmon nigiri, 4 pcs salmon sashimi

B50. Hanaya Set ^{1,2,4,11} 29,50

8 Stk. Ebi Crunchy, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Ebi Nigiri
8 pcs ebi crunchy, 2 pcs salmon nigiri, 2 pcs tuna nigiri, 2 pcs ebi nigiri

B51. Sakura Set ^{1,4,7,11} 45,00

8 Stk. Tempura Big Rolls, 8 Stk. Free Style Roll, 4 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi,
Seetang Salat

8 pcs tempura big rolls, 8 pcs freestyle roll, 4 pcs nigiri, 4 pcs sashimi,
seaweed salad

B52. KHOI Set ^{1,2,4,7,11,7} 75,00

8 Stk. Tempura Big Rolls, 8 Stk. Free Style Roll, 8 Stk. Alaska I.O., 8 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Ebi Tempura Maki, 6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetang Salat
8 pcs tempura big rolls, 8 pcs freestyle roll, 8 pcs alaska I.O., 8 pcs avocado maki,
8 pcs cucumber maki, 8 pcs ebi tempura, 6 pcs nigiri, 6 pcs sashimi, seaweed salad





NACHTISCH DESSERT

Kem trà xanh (3 Kugeln) ⁷ **6,90**

Matcha Eis serviert mit frischem Saisonobst

Green tea ice cream served with fresh seasonal fruits

Kem dừa ⁷ **6,90**

Kokos Eis serviert mit frischem Saisonobst

Coconut ice cream served with fresh seasonal fruits

Bánh nếp (3 Stk.) ^{1, 7} **5,90**

Klebreiskuchen mit Früchtefüllung serviert mit frischem Saisonobst

Sticky rice cake with fruits filling served with fresh seasonal fruits

Chuối chiên (3 Stk.) ^{3, 7, H} **5,90**

Gebackene Bananen serviert mit Honig und frischem Saisonobst

Baked bananas served with honey and seasonal fruits

Bánh rán nhân đậu đỏ (3 Stk.) ^{1, 6, 11} **5,90**

Sesambällchen serviert mit frischem Saisonobst

Sesam balls served with fresh seasonal fruits



Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
 - 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
 - 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
 - 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
 - 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
 - 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
 - 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
 - 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
 - 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
 - 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
 - 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
 - 12 Enthält Schwefeloxid/ Sulfite
 - 13 Enthält Lupine/-nerzeugnisse
 - 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe
-
- A Mit Süßungsmittel(n)
 - B Mit Zucker(n) und mit Süßungsmittel(n)
 - C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
 - D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 - E Enthält Süßholz
 - F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.
 - G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
 - H Mit Farbstoff
 - I Mit Konservierungsstoff
 - J Mit Nitritpökelsalz
 - K Mit Nitrat
 - L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
 - M Mit Antioxidationsmittel
 - N Mit Geschmacksverstärker
 - O Geschwärzt
 - P Gewachst
 - Q Mit Phosphat
 - S Chininhaltig
 - Y Säuerungsmittel
 - U Stabilisatoren

vegetarische Gerichte = 🌱

vegane Gerichte = 🌱🌱

scharfe Gerichte = 🌶️



Infos on allergens and additives

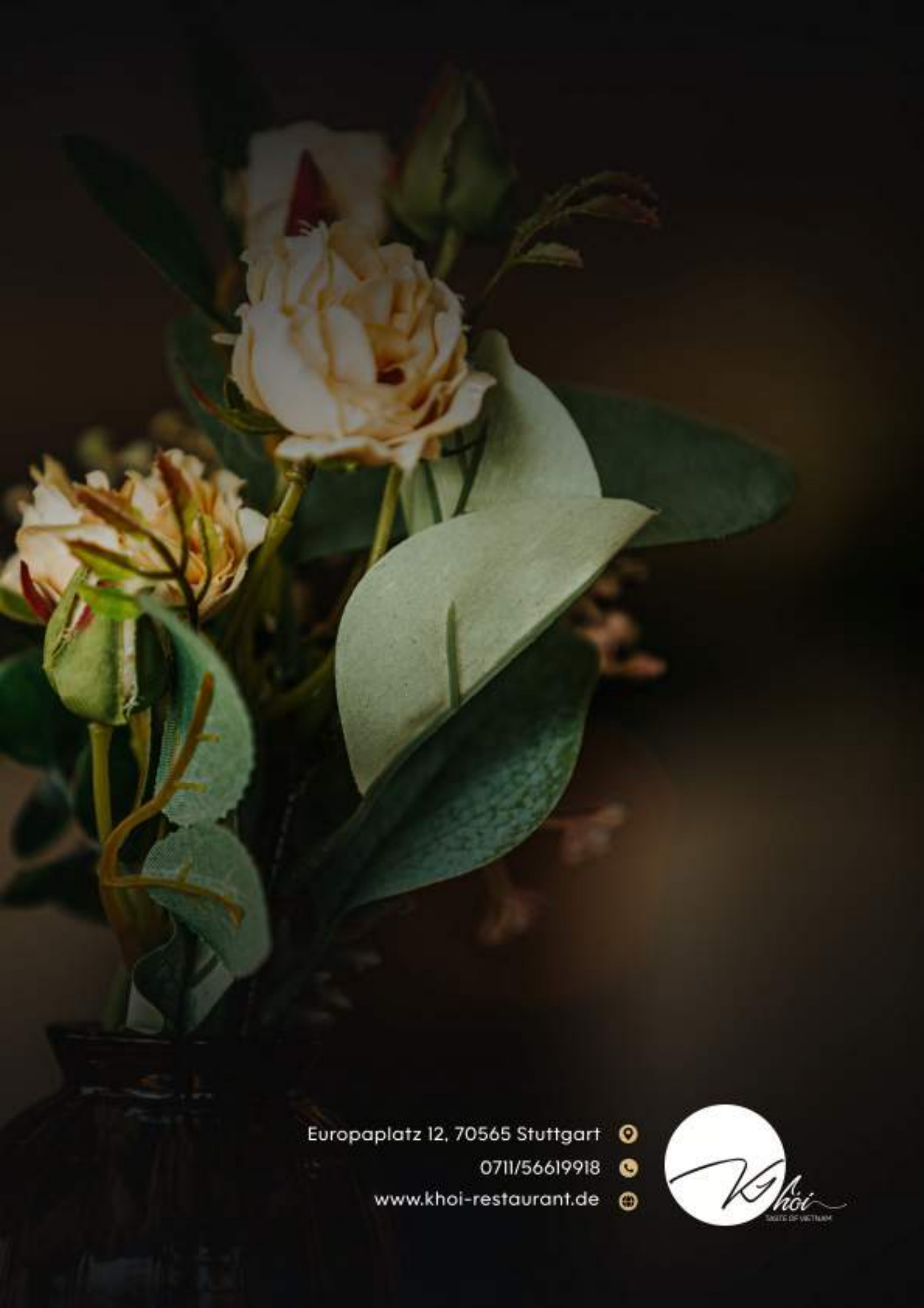
- 1 Contains gluten-containing cereals/products
 - 2 Contains crustaceans/products
 - 3 Contains egg/products
 - 4 Contains fish/products
 - 5 Contains peanuts/products
 - 6 Contains soybeans/products
 - 7 Contains milk/products (lactose-containing)
 - 8 Contains nuts/nut or nut products
 - 9 Contains celery/products
 - 10 Contains mustard/products
 - 11 Contains sesame seeds/products
 - 12 Contains sulfur oxide/sulfites
 - 13 Contains lupine/products
 - 14 Contains molluscs/products
- Additives
- A With sweetener(s)
 - B With sugar(s) and with sweetener(s)
 - C Contains aspartame (a source of phenylalanine)
 - D May have a laxative effect if consumed in excess
 - E Contains licorice
 - F Increased amount of caffeine. Not recommended for children and pregnant or lactating women.
 - G Contains caffeine. Not recommended for children and pregnant women
 - H With food coloring
 - I With preservative
 - J With nitrite curing salt
 - K With nitrate
 - L With nitrite curing salt and nitrate
 - M With antioxidant
 - N With flavor enhancer
 - O Blackened
 - P Waxed
 - Q With phosphate
 - S Containing choline
 - Y Acidifier
 - U Stabilizers

vegetarian dish = 🌱


vegan dishes = 🌱🌱

spicy dishes = 🌶️





Europaplatz 12, 70565 Stuttgart 

0711/56619918 

www.khoi-restaurant.de 