

SALAT / SALAD

„Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“
Teresa von Avila

- | | | |
|----|---|-------|
| 3. | SEETANG SALAT
Seetang Salat Rettich Sesam
Seaweed salad daikon sesame | 5,50 |
| | a. Avokado avocado ^{A1,F} +1,50 b. Lachs salmon +3,00 | |
| 4. | GREEN MANGO
grüne Mango in Streifen Wildkräutersalat Erdnüsse
Krabbenchips Limetten-Fischsoßen-Dressing
green mango strips wild herb salad mango peanuts crab chips homemade lime fish sauce dressing | |
| | a. Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel tempura chicken breast fillets ^{A1,E,K} | 13,90 |
| | b. Schottischer Lachs scottish salmon ^{D,E,K} | 15,90 |
| | c. Königsgarnelen king prawns ^{B,E,K} | 15,50 |
| 6. | SMALL CLASSIC SALAT ^{E,K}
Wildkräutersalat Kirschtomaten Cashewnüsse Sesam-Dressing
wild herb salad cherry tomato cashews sesame dressing | |
| | a. Avocado 6,90 b. Mango 5,90 | |



- | | | |
|----|---|-------|
| 5. | SALAT FUSION
Salat der Saison Avocado Edamame
Bohnen Kirschtomaten knusprige Brot-
würfel Cashewnüsse Sesame dressing
seasonal salad avocado edamame cherry
tomato crispy breadcrumbs cashew
sesame dressing | |
| | a. Avocado im Tempuramantel
avocado tempura ^{A1,H4} | 12,90 |
| | b. Hähnchenbrust sous-vide chicken sous vide ^{H4} | 14,50 |
| | c. gegrilltes Lachsfillet grilled salmon fillet ^{D,H4} | 16,90 |
| | d. Lachswürfel salmon cubes ^{D,E,K,H4} | 15,90 |
| | e. Thunfischwürfel tuna cubes ^{D,E,K,H4} | 19,90 |
| | f. Königsgarnelen king prawns ^{A1,B,E,K,H4} | 15,50 |

HAUPTGERICHT / MAIN DISH

*„Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.“
Epikur von Samos*

PHO

„Reis ist die treue Ehefrau, auf die Du Dich verlassen kannst. Pho ist die kokette Geliebte, für die Du Dich davonstielst, um sie zu besuchen.“ Vietnamesisches Sprichwort

Dieses Nationalgericht wurde wahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts in Nordvietnam erfunden. Durch die chinesische Besatzung kamen Gewürze & Reisbandnudeln nach Vietnam & mit den Franzosen das rote Rindfleisch & die Rinderbrühe. Eine Theorie besagt, dass „Pho“ auf das französische „Pot au feu“ zurückzuführen sei.

Die Kräuter der heimischen vietnamesischen Flora runden die Nudelsuppe ab. Die Basis unserer Suppe ist eine kräftige Rinderbrühe, die mindestens sechs Stunden gekocht wird. Verschiedene Gewürze wie Sternanis & Zimt verfeinert sie. Serviert wird sie mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Ingwer & Pfeffer.



- | | | |
|------|---|-------|
| 20A. | PHO TOFU ^D
Tofu & Gemüse
tofu & vegetable | 13,90 |
| 20B. | PHO GA ^D
Hähnchenfleisch ^{chicken} | 14,90 |
| 20C. | PHO BO ^D
Rindfleisch ^{beef} | 15,90 |
| 20D. | PHO TOM ^D
Königsgarnelen
King prawns | 16,90 |
| 20E. | PHO SPECIAL ^D
Rindfleisch Hähnchenfleisch Tofu
Königsgarnelen
Beef chicken tofu king prawns | 18,90 |

- CURRY -

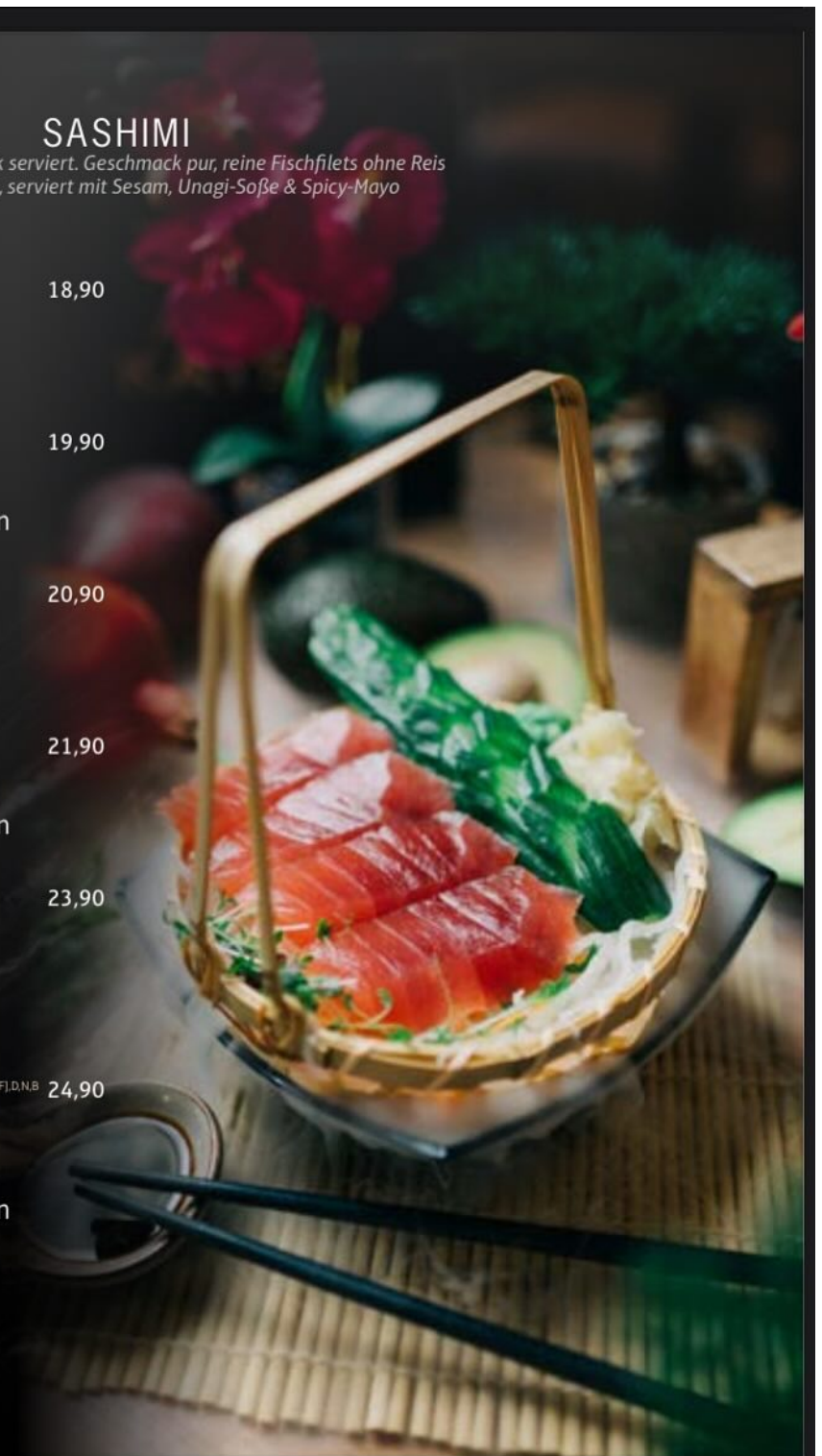
„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“
George Bernard Shaw

-
26. **HANOI CURRY ERDNUSS** 13,90
 Kokoscurry-Erdnuss soße | Gemüse der Saison | Kürbis | Süßkartoffel |
 Wildkräutersalat | Sesamreis
 Coconut peanut curry sauce | seasonal vegetables | pumpkin | sweet potato | wild herb salad | sesame rice
- a. Panko Mais Hähnchenbrustfilet crispy chicken breast fillet D,G,K +5,00
 - b. Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips D,G,K +6,00
 - c. Entenbrust muscovy duck breast D,G,K +8,00
 - d. Königsgarnelen king prawns B,D,G,K +6,00
 - e. Lachs Filetsteak salmon steak A1,D,G,K +8,00
-
27. **MISS HANOI CHEF 'S SPECIAL** 13,9
 Teriyaki Soße | Marktfrisches Gemüse | Wildkräutersalat | Sesamreis
 Teriyaki sauce | market-fresh vegetables | wild herb salad | sesame rice
- a. Tofu-Spieß im Tempuramantel Tofu skewer in tempura coating A1,D,F,K +4,00
 - b. Panko Mais-Hähnchenbrustfilet panko chicken breast fillet A1,D,F,K +5,00
 - c. Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips A1,D,F,K +6,00
 - d. Entenbrust duck breast D,G,K,A1 +8,00
 - e. Königsgarnelen king prawns B,D,F,A1,K +6,00
 - f. Gegrilltes Lachs Filetsteak grilled salmon steak A1,D,E,F,K +8,00
-
28. **BUDDHA BOWL** 14,90
 Wildkräutersalat | Ananas | Tomaten | Sellerie | Zwiebel | Karotte |
 Bohnensprossen | Sesam | Xi-Muoi-Soße
 Wild Herb Salad | Pineapple | Tomatoes | Celery | Onion |
 Carrots | Bean sprouts | Sesame | Xi-Muoi Sauce
- a. Panko Hähnchenbrustfilet panko chicken breast fillet D,E,F,K,A1 +5,00
 - b. Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips D,E,F,K +6,00
 - c. Entenbrust duck breast D,E,G,K,A1 +8,00
 - d. Königsgarnelen king prawns B,D,E,F,K +6,00
 - e. Gegrilltes Lachs Filetsteak grilled salmon steak A1,D,E,F,K +8,00
-

SASHIMI

*Es werden jeweils 8 Stück serviert. Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis
Flammierte Sashimi, serviert mit Sesam, Unagi-Soße & Spicy-Mayo*

- | | | |
|------|--|-------|
| S41. | SALMON SASHIMI <small>[F],D</small> | 18,90 |
| | Atlantischer Lachs
Seetang Salat Rettichfäden | |
| S42. | ABURI SALMON SASHIMI <small>[A1],[F],D</small> | 19,90 |
| | Atlantischer Lachs flammiert
Seetang Salat Tobiko Rettichfäden | |
| S42. | TUNA SASHIMI <small>[F],D</small> | 20,90 |
| | Gelbflossenthunfisch
Seetang Salat Rettichfäden | |
| S44. | ABURI TUNA SASHIMI <small>[A1],[F],D</small> | 21,90 |
| | Gelbflossenthunfisch flammiert
Seetang Salat Tobiko Rettichfäden | |
| S43. | MORIWASE SASHIMI <small>D,N,B</small> | 23,90 |
| | 4 St. Lachs 4 St. Thunfisch
2 St. Garnelen Seetang Salat
Tobiko Rettichfäden | |
| S44. | MORIWASE SASHIMI FLAMBIERT <small>[A1],[F],D,N,B</small> | 24,90 |
| | Alle Flammiert/ All Flambéed
4 St. Lachs 4 St. Thunfisch
Seetang Salat Tobiko Rettichfäden | |



- NUDEL / NOODLE -

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen & dann den Magen.“
Johann Wolfgang v. Goethe

21. SAIGON BUN ^{DE}

Reisnudeln | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Minze | Koriander |
Limetten-Fischsoßen-Dressing
Rice noodles | wild herb salad | peanuts |
tomatoes | coriander | homemade lime
fish sauce dressing

- a. Vegan Tofu ^{tofu FE} 15,90
- b. Frühlingsrolle Veggie & Hähnchen 17,90
veggie and chicken spring rolls
- c. Argentinisches Rinderfiletstreifen 17,90
beef fillet strips

22. GEBRATENE UDONNUDEL ^{A1,FK} 14,90

Udon Nudeln | Gemüse der Saison |
Wildkräutersalat | Röstzwiebeln |
Kokos – Teriyaki-soße
Udon noodles | seasonal vegetables |
wild herb salad | fried onions | coconut-teriyaki sauce

- a. Vegan Tofu-Spieße im Tempuramantel +4,00
Vegan tofu skewers in a tempura coat ^{A1,FD,K}
- b. Maishähnchen in tempuramantel ^{A1,FK} +5,00
Corn chicken in a tempura coat
- c. Rindfleisch ^{beef A1,FK} +6,00
- d. Entenbrust ^{duck breast A1,FK} +8,00
- e. Königsgarnelen ^{king prawns A1,FB,K} +6,00
- f. Lachsfiletsteak ^{salmon fillet steak A1,FD,K} +8,00

23. FLYING NOODLES

Kartoffelnudeln | Gemüse der Saison |
Wildkräutersalat
Noodles made of potatoes |
seasonal vegetables | wild herb salad

- a. Vegan Tofu ^{vegan tofu D,FA1} 16,90
- b. Panko Hähnchenbrustfilet 19,90
panko chicken breast fillet ^{E,FA1}
- c. Argentinisches Rinderfiletstreifen 20,90
beef fillet strips ^{E,FA1}
- d. Entenbrust ^{muscovy duck breast E,FA1} 22,90
- e. Königsgarnelen ^{king prawns B,E,FA1} 20,90
- f. Lachs Filetsteak ^{salmon steak D,E,FA1} 23,90
- g. Vegan Ente ^{Vegan duck A1} 21,90



- MISS HANOI PARTY PLATTEN -

I LIKE PARTY PLATTE (42 Stück) | 49,90

4 Alaska Sesam | 4 Alaska Tobiko | 4 Sashimi Lachs | 2 Nigiri Lachs |
2 Nigiri Ebi | 16 Maki-Mix | 10 Crunchy Salmon | Seetangsalat

I LOVE PARTY PLATTE (46 Stück) | 59,90

8 Alaska Tobiko | 4 Deep Avocado | 4 Tasty Mango | 8 Fusion Roll |
2 Nigiri Thunfisch | 2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi | 16 Maki-Mix | Seetangsalat

I WANT MORE PARTY PLATTE (62 Stück) | 66,90

4 Alaska Tobiko | 4 Alaska Sesam | 4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
4 Sashimi Lachs | 4 Sashimi Thunfisch | 2 Nigiri Thunfisch | 2 Nigiri Ebi | 24 Maki-Mix |
10 Crunchy Salmon | Seetangsalat

MISS HANOI SPECIAL PLATTE (64 Stück) | 76,90

8 Fusion Roll | 4 Sashimi Lachs | 4 Sashimi Thunfisch | 2 Nigiri Thunfisch |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi | 24 Maki-Mix | 10 Crunchy Ebi

VEGGIE IN LOVE PLATTE (54 Stück) | 46,90

8 Red Veggie | 8 Special Veggie | 4 Nigiri Avocado | 8 Maki Avocado |
8 Maki Gurke | 8 Maki Paprika | 10 Crunchy Veggie



- MAKI-MIX BOX -

Klassische Reisrolle, umhüllt mit Nori-Blättern & gefüllt mit Fisch oder Gemüse
Classic rice roll, covered with nori and filled with fish or vegetable

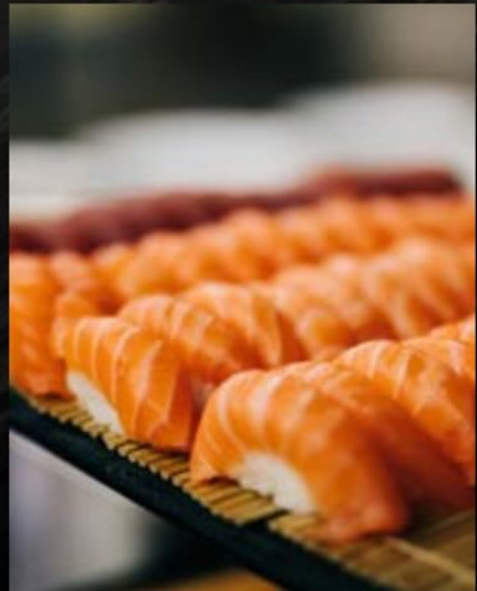
- | | | |
|-----|---|-------|
| B1. | AVOCADO & LACHS MAKI (16 St.) | 10,50 |
| | 8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki | |
| B2. | TUNA & LACHS MAKI (16 St.) | 11,90 |
| | 8 Lachs Maki, 8 Tuna Maki | |
| B3. | AVOCADO & GURKEN MAKI <small>vegan</small> (16 St.) | 9,90 |
| | 8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki | |
| B4. | LACHS, AVOCADO & TUNA MAKI (24 St.) | 17,50 |
| | 8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki, 8 Tuna Maki | |
| B5. | AVOCADO, GURKEN & PAPRIKA MAKI <small>vegan</small> (24 St.) | 15,90 |
| | 8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki, 8 Paprika Maki | |



- NIGIRI -

Es werden jeweils 3 Stück serviert.

- | | | |
|------|--|-------|
| N11. | NIGIRI Lachs ^D | 9,50 |
| | Schottischer Lachs | |
| N12. | MAGURO ^D Gelbflossenthunfisch | 10,50 |
| N13. | NIGIRI LACHS FLAMBIERT <small>[A1], [C], D</small> | 10,50 |
| N14. | ABURI MAGURO NIGIRI <small>2 St. [A1], [C], D</small> | 11,50 |
| | Thunfisch Tobiko Chilli-Mayo | |
| N15. | AVOCADO | 7,90 |
| N16. | EBI ^B | 9,50 |
| | Eingelegte Garnelen | |
| N17. | NIGIRI MIX <small>(8 St.)</small> | 19,90 |
| | Lachs Tobiko Chilli-Mayo | |



FUSION ROLL

„Zart serviert mit hausgemachter Krabbencreme (8 Stück)“

Miss Hanoi Spezialitäten von unserem Sushi-Chef

Flambierte Sushi, serviert mit Unagi-Soße & Spicy-Mayo, hausgemachter knusprig grüner Reis
flambéed sushi, served with unagi sauce and spicy-mayo, homemade crispy green rice

- | | | |
|------|--|-------|
| F31. | FIRE SALMON <small>[A1],B,D,G</small> | 14,90 |
| | Mit Krabbencreme, Mango, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs, Tobiko | |
| F32. | FIRE TUNA <small>[A1],B,D,G</small> | 15,90 |
| | mit Krabbencreme, Mango, Avocado, & Frischkäse,
ummantelt mit Feuerthunfisch, Spicy-Mayo, TnT Sauce | |
| F33. | EBI SPECIAL <small>A1,B,G</small> | 16,50 |
| | mit Krabbencreme, Panko-Ebi, Avocado, Mango & Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Tobiko | |
| F34. | SALMON SPECIAL <small>[A1],B,D,G</small> | 15,90 |
| | mit Krabbencreme, Lachs, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Lachs | |
| F35. | CHICKEN SPECIAL <small>A1,B,D,G</small> | 15,50 |
| | Mit Krabbencreme, Crispy Hähnchen, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs, Tobiko | |
| F36. | GREEN KISS ROLL <small>A1 (ohne Krabbencreme)</small> | 14,90 |
| | Mit Crispy Spargel, Frischkäse, Gurke & Paprika, ummantelt mit Avocado, Unagi-Soße | |
| I37. | SURPRISE ME | 15,90 |
| | Unser Kochs Kreative Kreation | |



BUSINESS-LUNCH

Mo-Fr 11:00 – 15:00 Uhr (außer Feiertag) | Mon - Fri 11:00 - 15:00 (except holiday)
Lunch plus 4,90 (Lunch & Miss Hanoi Eistee 0,4l & Espresso)

LUNCH 1 ^{D,K}	12,90	LUNCH 2 ^{D,K}	13,50	LUNCH 3 ^K	12,90
8 St. Lachs-Maki		8 St. Lachs-Maki		8 St. Gurke-Maki	
8 St. Thunfisch-Maki		2 St. Lachs-Nigiri		8 St. Love Veggie	
8 St. Avocado-Maki		2 St. Lachs-Sashimi		1 St. Avocado Nigiri	
BENTO 1 ^{D,G,K}	12,90	BENTO 4 ^{A1,D,K}	13,90		
Hähnchenbrustfilet mit Kokoscurry Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße		Ente mit Teriyaki Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße			
BENTO 2 ^{A1,D,K}	13,90	BENTO 5 ^{A1,K}	12,90		
Argentinisches Rinderfiletstreifen mit Kokoscurry Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße		Tofu mit Mango - Kokoscurry Soße Sesam- reis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam- Soße			
BENTO 3 ^{D,K}	13,90	BENTO 6 ^{A1,E,D,H2,K}	13,90		
gegrillter Lachs mit Teriyaki Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße		Hähnchen im Tempuramantel mit Curry-Erdnuss Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße			



- HAUPTGERICHT / MAIN DISH -

21. **SAIGON BUN** ^{DE}
Reisnudeln | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Minze | Koriander |
hgm. vegetarische Limetten-Fischsoßen-Dressing
Rice noodles | wild herb salad | peanuts | mint | coriander | homemade lime fish sauce dressing
a. **Tofu** ^{FE} 15,90
30. **CURRY VEGETARISCH**
Kokos-Curry soße | Gemüse der Saison | Kürbis | Süßkartoffel |
Wildkräutersalat | schwarze Klebreis-Bällchen
Coconut curry sauce | seasonal vegetables | wild herb salad | sesame rice | Lumps of black glutinous rice
a. **Mit Vegan Tofuspieße** ^{vegan tofu skewers A1,F} 18,90
b. **Vegan Ente** ^{vegan duck A1,F} 20,90
31. **CURRY ERDNUSS VEGETARISCH**
Gemüse der Saison | Kürbis | Süßkartoffel | Wildkräutersalat | schwarze Klebreis-Bällchen
Coconut peanut curry sauce | vegetables | wild herb salad | Lumps of black glutinous rice
a. **Vegan Tofuspieße** ^{vegan tofu skewers A1,E,F} 19,90
b. **Vegan Ente** ^{vegan duck A1,E,F} 21,90
32. **BUDDHA BOWL VEGETARISCH**
Salatmix | Ananas | Tomaten | Sellerie | Zwiebel | Karotte |
Bohnensprossen | Sesam | Xi Muoi Soße
salad mix | pineapple | tomatoes | celery | onion | carrot | bean sprouts | sesame | xi muoi sauce
a. **Vegan Tofu Spieße** ^{vegan tofu skewers A1,F} 19,90
b. **Vegan Ente** ^{vegan duck A1,F} 21,90

- INSIDE OUT CLASSIC -

Es werden jeweils 8 Stück serviert.

*Umgekehrte Reisrolle mit Reisrand & innenliegendem Nori-Blatt, gefüllt mit Fisch & Gemüse
Rice rolls where the rice is on the outside and the nori leaves are on the inside, filled with fish and vegetables*

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | EBI ROLL <small>A1,B,G</small> | 12,50 |
| | Mit Tempura Ebi, Avocado, Frischkäse, Chili-Mayo, Sesam, hausgemachter knusprig grüner Reis | |
| 121. | ALASKA SESAM <small>D,G</small> | 9,90 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Sesam | |
| 122. | CALIFORNIA SESAM <small>[A1],B,G</small> | 9,90 |
| | mit Surimi, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Sesam | |
| 123. | ALASKA TOBIKO <small>[A1],D,G</small> | 10,50 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Tobiko | |
| 124. | CALIFORNIA TOBIKO <small>[A1],B,G</small> | 10,50 |
| | mit Surimi, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Tobiko | |
| 125. | DEEP AVOCADO <small>D,G</small> | 10,90 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Avocado | |
| 126. | TASTY MANGO <small>D,G</small> | 10,50 |
| | mit Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Mango | |
| 127. | LOVE SALMON <small>D,G</small> | 11,90 |
| | mit Avocado, Mango & Frischkäse, ummantelt mit Lachs | |
| 128. | LOVE VEGGIE | 9,90 |
| | mit Gurke, Paprika, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Mango | |
| 129. | RED VEGGIE | 10,50 |
| | Sushi Reis mit Rote Beete Saft, Gurke, Avocado, Mango, Paprika & Frischkäse, ummantelt mit Sesam | |
| 130. | CHICKEN | 10,90 |
| | mit Hähnchenbrust Tempura, Gurke & Frischkäse, Chili-Mayo, Sesam, hausgemachter knusprig grüner Reis | |



- BUSINESS-LUNCH -

Mo-Fr 11:00 – 15:00 Uhr (außer Feiertag) | Mon - Fri 11:00 - 15:00 (except holiday)
Lunch plus **4,90** (Lunch & Miss Hanoi Eistee 0,4l & Espresso)

M1.	COCOCREME CURRY	9,00
	Cremige Curry-Kokos-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Jasmin Reis. Wahlweise mit:	
a.	Tofu ^{F,D,G}	+2,50
b.	Huhn ^{D,G}	+3,50
c.	Rinderhüftsteakstreifen ^{D,G}	+4,50
d.	Entenbrust ^{D,G}	+5,50
e.	Lachs ^{D,G}	+6,50
f.	Garnelen ^{B,G}	+5,50
M2.	PREMIUM MANGO-KOKOS-CURRY	9,00
	Cremige Mango-Kokos-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Reisbandnudeln. Wahlweise mit:	
a.	Tofu ^{F,D,G}	+2,50
b.	Huhn ^{D,G}	+3,50
c.	Rinderhüftsteakstreifen ^{D,G}	+4,50
d.	Entenbrust ^{D,G}	+5,50
e.	Lachs ^{D,G}	+6,50
f.	Garnelen ^{B,G}	+5,50
M3.	ERDNUSS-KOKOS-CURRY	10,00
	Cremige Curry-Erdnuss-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Jasmin Reis. Wahlweise mit:	
a.	Tofu ^{F,D,G,A1,E}	+2,50
b.	Knuspriges Huhn ^{D,G,A1,E}	+3,50
c.	Rinderhüftsteakstreifen ^{D,G,E}	+4,50
d.	Entenbrust ^{D,G,E,A1}	+5,50
e.	Lachs ^{D,G,E,A1}	+6,50
f.	Garnelen ^{B,G,D,E}	+5,50

VORSPEISE / APPETIZER

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“
Johann Wolfgang v. Goethe



12. **EBI TEMPTATION** 3 St. A1,B,C,E,F 7,90

Großgarnelen in Panko-Mantel |
Wildkräutersalat | Unagi-Soße |
Chili-Mayonnaise
Prawns in panko flour | wild herb salad |
unagi sauce | spicy mayo

13. **GYOZA** 4 St. A1,E,F
Teigtaschen | Hähnchen oder Veggie |
Wildkräutersalat | hausgemachte
Kakai-Soße

Rice dumplings | chicken or veggie |
wild herb salad | homemade kakai-sauce

- a. Veggie veggie 6,00
b. Hähnchen chicken 6,90



14. **CRUNCHY OCTUPUS** A1,D 10,90

Oktopus im Tempuramantel |
Oktopus tempura

15. **STARTER FOR 2** A1,B,C,E,F 15,90

6 St. Rolle im Frühling Veggie | 4 St. Gyoza
Hähnchen | 2 St. Ebi Temptation |
Wildkräutersalat |
6 pcs. spring rolls veggie | 4 pcs. chicken gyoza |
2 pcs. ebi temptation | wild herb salad |

16. **TARTARE** A1,D,F
Fischstücke | Avocado | Seetangsalat |
Rettich | Krabbenchips

Fish cubes | avocado | seaweed salad | daikon |
crab chips

- a. Schottischer Lachs Scottish salmon 12,50
b. Gelbflossenthunfisch Yellowfin tuna 13,50

SUSHI À LA MISS HANOI

„Erst der Genuss macht aus zubereiteten Lebensmitteln eine kulinarische Köstlichkeit.“

VEGETARISCH / VEGGIE

B3.	AVOCADO & GURKEN MAKI vegan (16 St.)	9,90	VEGGIE BOX	16,90
B5.	AVOCADO, GURKEN & PAPRIKA MAKI vegan (24 St.)	15,90	8 Red Veggie 2 Nigiri Avocado 4 Maki Avocado 4 Maki Gurke	
I28.	LOVE VEGGIE (8 St.)	9,90	VEGGIE SPECIAL MENÜ (36 St. für 2 Personen)	34,90
	mit Gurke, Paprika, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Mango		8 Red Veggie 8 Special Veggie 4 Nigiri Avocado 8 Maki Avocado 8 Maki Paprika	
I29.	RED VEGGIE (8 St.)	10,50	VEGGIE IN LOVE PLATTE	46,90
	Sushireis mit Rote Beete Saft, Gurke, Avocado, Mango, Paprika & Frischkäse, ummantelt mit Sesam		(54 Stück für 2-3 Personen)	
I36.	GREEN KISS ROLL	14,50	8 Red Veggie 8 Special Veggie 4 Nigiri Avocado 8 Maki Avocado 8 Maki Gurke 8 Maki Paprika 10 Crunchy Veggie	
	Mit Crispy Spargel, Frischkäse, Gurke & Paprika, ummantelt mit Avocado			
C55.	CRUNCHY VEGGIE (10 St.)	14,90		
	Tempura Rolle mit Avocado, Gurken, Paprika, Mango & Frischkäse, Unagi-soße			



VORSPEISE / APPETIZER

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“
Johann Wolfgang v. Goethe



7. **EDAMAME** ^F 6,90
Baby-Sojabohnen | Meersalz
Baby bean sprouts | sea salt
8. **NEM CHIEN FRÜHLINGSROLLE** ^D
panasiatische Gemüse | Wildkräutersalat |
süß-sauer-Soße
pan-Asian vegetables | wild herb salad |
sweet & sour sauce
 - a. Veggie ^{E, A1} veggie 6 St. 5,90
 - b. Hähnchen ^E chicken 3 St. 6,90
9. **GOI CUON SOMMERROLLE** ^{2 St.}
Reispapierrollen | Wildkräutersalat |
Avocado | Gurke | Hoisin-Kokos-soße |
Erdnüssen |
Rice paper rolls | wild herb salad | avocado |
cucumber | hoisin coconut-sauce | peanuts |
 - a. Tofu ^{D, E, F} 5,90
 - b. Hähnchen ^{chicken} ^{DE} 6,90
 - c. Panko-Garnelen ^{panko prawns} ^{A1, B, D, E} 7,50
10. **KNUSPIGER TOFU** 5,50
mit grünem Reismantel
Tofu | Salat der Saison |
Hoisin Kokos-soße
Tofu | seasonal salad | hoisin coco-sauce
11. **SCHWARZREIS BÄLLCHEN** 5,90
Füllung mit Spinat | Wildkräutersalat |
Hoisin-Kokos-soße
spinach filling | wild herb salad |
hoisin-coconut-sauce

CRUNCHY BIG ROLLS

„Zart serviert mit hausgemachter Krabbencreme (10 Stück)“ Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade, serviert mit Shisokresse, Unagi-Soße & Spicy-Mayo (außer C55), hausgemachter knusprig grüner Reis
Deep-fried sushi rolls with a crunchy panko coating, served with shiso cress, unagi sauce and spicy-mayo (except C55), homemade crispy green rice

- 
- C51. **CRUNCHY SALMON** A1,B,D,G 14,90
Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Lachs, Avocado & Frischkäse
- C52. **CRUNCHY CHICKEN** A1,B,G 14,90
Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Hähnchenstücken, Avocado & Frischkäse
- C53. **CRUNCHY EBI** A1,B,G 14,90
Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Panko-Garnelen, Avocado & Frischkäse
- C54. **CRUNCHY TUNA** A1,B,D,G 16,90
Tempura Rolle mit Krabbencreme,
Thunfisch, Avocado & Frischkäse
- C55. **CRUNCHY VEGGIE** A1 13,90
Tempura Rolle mit Avocado, Gurken,
Paprika, Mango & Frischkäse, Unagi-soße

- CURRY -

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“
George Bernard Shaw

24.	HANOI CURRY CLASSIC	12,90	25.	COCO MANGO	12,90
	Kokos-Curry soße Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel Wildkräutersalat Sesamreis			Mango-Kokos-Curry Soße Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel Wildkräutersalat Sesamreis	
	Coconut curry sauce seasonal vegetables pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice			Mango coconut curry sauce seasonal vegetables pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice	
a.	Hähnchenbrustfilet		a.	Hähnchenbrustfilet	+5,00
	chicken breast fillet ^{D,G,K}	+5,00		chicken breast fillet ^{D,G,K}	
b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen		b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen	+6,00
	beef fillet strips ^{D,G,K}	+6,00		beef fillet strips ^{D,E,G,K}	
c.	Entenbrust muscovy duck breast ^{D,G,K}	+8,00	c.	Entenbrust muscovy duck breast ^{D,E,G,K}	+8,00
d.	Königsgarnelen king prawns ^{B,D,G,K}	+6,00	d.	Königsgarnelen king prawns ^{B,D,G,K}	+6,00
e.	Lachs Filetsteak salmon steak ^{A1,D,G,K}	+8,00	e.	Lachs Filetsteak salmon steak ^{A1,D,G,K}	+8,00



KLEINE MIX-BOX

Es werden jeweils 18 Stück bestehend aus 8 Inside Out, 2 Nigiri & 8 Maki serviert.

SUNSHINE BOX 18,90

4 Alaska Tobiko | 4 Tasty Mango |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Thunfisch |
4 Maki Lachs | 4 Maki Gurke

HAPPY BOX 18,90

4 California Sesam | 4 California Mango |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Thunfisch |
4 Maki Lachs | 4 Maki Avocado

LUNCHTIME BOX 18,90

4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Ebi |
4 Maki Lachs | 4 Maki Gurke

ONLY SALMON BOX 19,90

4 Alaska Sesam | 4 Alaska Tobiko |
2 Nigiri Lachs | 8 Maki Lachs

CALIFORNIA BOX 18,90

4 California Mango | 4 California Avocado |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Ebi |
4 Maki Lachs | 4 Maki Avocado

VEGGIE BOX 17,50

8 Red Veggie | 2 Nigiri Avocado |
4 Maki Avocado | 4 Maki Gurke

MISS HANOI MENÜS

Alle Menüs sind für 2 Personen geeignet. Es werden jeweils 36 Stück bestehend aus 16 Inside Out, 4 Nigiri & 16 Maki serviert.

CLASSIC MENÜ 38,90

8 Alaska Tobiko | 8 California Avocado |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Thunfisch |
16 Maki-Mix

ALASKA SPECIAL MENÜ 38,90

4 Alaska Tobiko | 4 Alaska Sesam |
4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi | 16 Maki-Mix

CALIFORNIA SPECIAL MENÜ 36,90

4 California Tobiko | 4 California Sesam |
4 California Mango | 4 California Avocado |
2 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Ebi |
1 Nigiri Thunfisch | 16 Maki-Mix

ONLY SALMON MENÜ 39,90

8 Alaska Tobiko | 4 Deep Avocado |
4 Tasty Mango | 4 Nigiri Lachs | 16 Maki Lachs

VEGGIE FANS MENÜ 34,90

8 Red Veggie | 8 Special Veggie |
4 Nigiri Avocado | 8 Maki Avocado |
8 Maki Paprika

- SUPPE / SOUP -

*„Ich lebe von guter Suppe & nicht von schöner Rede.“
Moliere, französischer Schauspieler & Dramatiker*

1. SUP CAI XANH

Hausgemachte Rinderbrühe | Sesamöl |
Koriander | Pak Choi | Frühlingszwiebeln
Beef soup | sesame oil | coriander |
pak choi | spring onions

- | | | |
|-------------|---------|------|
| a. Hähnchen | chicken | 6,50 |
| b. Garnelen | prawns | 7,50 |

2. COCO LOVE

Kokosmilch | Pilze | Kirschtomaten |
Koriander
Coconut milk | mushrooms |
cherry tomatoes | coriander

- | | | |
|-----------------------|------------------------------------|------|
| a. Tofu | ^F | 5,90 |
| b. Hähnchenbrustfilet | chicken breast fillet ^F | 6,90 |
| c. Königsgarnelen | king prawns ^{B,F} | 7,90 |



- VEGETARISCH/ VEGGIE -

- | | | |
|-----|---|-------|
| 03. | GOMA WAKAME | 5,50 |
| | Seetangsalat Rettich Sesam
Seaweed salad daikon sesame | |
| | a. Avokado/ avocado ^{A1,F} | +1,50 |
| 08. | EDAMAME ^F | 6,90 |
| | Baby-Sojabohnen Meersalz
Baby bean sprouts sea salt | |
| 09. | NEM CHIEN FRÜHLINGSROLLE | |
| | panasiatische Gemüse Wildkräutersalat
Erdnüssen Tomaten süß-sauer-Soße
pan-Asian vegetables wild herb salad
peanuts tomatoes sweet & sour sauce | |
| | a. Veggie / veggie ^{A1} | 5,90 |
| 10. | GOI CUON SOMMERROLLE ^{2 St.} | |
| | Reispapierrollen Wildkräutersalat Gurke
Hoisin-Kokos-Soße Erdnüssen
Rice paper rolls wild herb salad cucumber
homemade lime fish sauce dressing peanuts tomatoes | |
| | a. Tofu/ tofu ^{E,F} | 5,90 |
| 11. | KNUSPIGER TOFU mit grünem Reismantel ^{A1,F} | 5,50 |
| | Tofu Salat der Saison Hoisin Kokos-soße
tofu seasonal salad hoisin coconut-sauce | |
| 12. | SCHWARZREIS BÄLLCHEN ^{A1} | 5,90 |
| | Füllung mit Spinat/ Wildkräutersalat
Hoisin-Kokos-soße
spinach filling wild herb salad hoisin- coconut-sauce | |
| 14. | GYOZA 4 ST. ^{A1,F} | 6,00 |
| | Teigtaschen Hähnchen oder Veggie
Salat der Saison Erdnüssen
Tomaten hausge. Kakai-Soße
Rice dumplings chicken or veggie seasonal salad
peanuts tomatoes kakai-sauce | |

