

Miss Hanoi

HERZLICH WILLKOMMEN BEI MISS HANOI!

Es freut uns, dass Sie sich für unser Restaurant interessieren.
Hier bei uns können Sie die Vielfalt der panasiatischen Küche entdecken
& sich mit unseren hausgemachten Spezialitäten verwöhnen lassen.

Wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Speisen, die mit viel Hingabe frisch zubereitet werden.
Daher kann es manchmal etwas länger dauern, bis Ihre Bestellung fertig ist.
Aber wir garantieren, dass sich das Warten lohnt!

Falls Sie spezielle Wünsche oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, zögern Sie bitte nicht,
uns darauf anzusprechen. Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Vielen Dank für Ihr Vertrauen,
& wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Appetit!
Ihr Miss Hanoi Team.

DEAR GUESTS, WELCOME!

We are pleased that you are interested in Miss Hanoi. Here,
you can enjoy the delicious variety of pan-Asian cuisine and indulge in our homemade specialties.
We place great importance on the quality of our dishes, which are prepared fresh and
with great dedication.

Therefore, it may sometimes take a little longer for your order to be ready,
but we are confident that the wait will be worth it! If you have any special requests or food intolerances,
please let us know. Your well-being is important to us. Thank you for your trust, and we wish you a
wonderful appetite!
Your Miss Hanoi Team.

- APERITIF -



- ALKOHOLFREIES APERITIF -



- HOT -



APEROL SPRITZ ^{1,10,5}	0,2l	7,50
APEROL MARACUJA ^{1,10,5}	0,2l	7,50
HUGO	0,2l	7,50
HUGO BLACK	0,2l	7,50
LILLET WILDBERRY ^{L,3}	0,2l	7,50
LILLET PEACH ^L	0,2l	7,50
GIN BERRY	0,2l	8,90
GIN TONIC	0,2l	8,90
PROSECCO DRY ⁵	0,1l	4,90
KIR ROYAL	0,1l	5,50
HUGO AKF oder HUGO BLACK AKF Holunder Minze AKF Sekt elder mint non-alcoholic sparkling wine	0,2l	7,50
AKF SEKT non-alcoholic sparkling wine	0,2l	6,90
MANGO SEKT Mangosaft AKF-Sekt mango juice non-alcoholic sparkling wine	0,2l	6,90
VIRGIN CAIPIRINHA Limetten Maracujasaft Ginger Ale Rohrzucker lime passion fruit juice ginger ale sugar	0,4l	8,50
VIRGIN MOJITO Limetten Minze Ginger Ale Braunzucker lime mint ginger ale brown sugar	0,4l	7,90
KAFFEE CREMA ⁹		3,50
CAPPUCCINO ^{9,G}		3,90
LATTE MACCHIATO ^{9,G}		4,50
ESPRESSO ⁹		2,60
ESPRESSO MACCHIATO ⁹		2,90
DOPPELTER ESPRESSO ⁹		4,20
JASMINTEE MIT JASMINBLÜTE Jasmine tea with jasmine blossom		3,60
INGWER TEA ^{ginger tea}		4,60

- HAUSGEMACHTE LIMONADE/HOMEMADE LEMONADE -

Alle Limonaden sind auch mit Alkohol möglich (+ auf Preis) / The spiked lemonade options are available

WILDBERRY-LIMONADE

6,90

Beerenmix | Limetten | Russian Wildberry |
hausgemachter Sirup

Berries mix | lime | Russian wild berry |
homemade syrup

GINGER LIMONADE

6,90

Ingwer | Ginger Beer ¹⁰ | Limette |
hausgemachter Sirup

Ginger | ginger beer | lime | homemade syrup

MANGO MARACUJA LIMONADE

7,90

Mango Saft | Maracujanektar |
Limette | hausgemachter Sirup

Mango juice | passion fruit juice | lime |
homemade syrup

CHANH DA LIMONADE

6,90

Kumquats | Limette | Minze |
hausgemachter Sirup

Kumquats | lime | mint | homemade syrup

MISS HANOI EISTEE

6,90

Asiatischer schwarzer Tee | Limette |
Kumquats | hausgemachter Sirup

Asian black tea | lime | kumquats | homemade syrup



- SOFTDRINKS -

WASSER Still oder Sprudel Still or sparkling water	0,25l 3,00 0,75l 6,50
COLA ^{1,3,9} COLA ZERO ^{1,3,9}	0,25l 3,50 0,5l 5,50
FANTA ^{3,9} SPRITE ³ SPEZI	
SCHWEPPEs	0,2l 3,50
Ginger Ale ¹ White Peach Russian Wildberry	
SAFT	0,25l 3,50 0,5l 5,50
Orange Apfel Trüb ³ Trauben Mango Orange Apple Grapes Mango	
NEKTAR	0,25l 3,50 0,5l 5,50
Maracuja ³ Passion Fruit Johannisbeeren	
SAFT- ODER NEKTARSCHORLE	0,25l 3,50 0,5l 5,50



- ALKOHOL/ALCOHOL - BEER

BITBURGER ^{A3} Pils vom Fass	0,3l 3,50 0,5l 5,50
BITBURGER ^{A3} Alkoholfreies Pils	0,33l 3,60
BENEDIKTINER ^{A1,A3} Hefeweizen hell	0,5l 5,50
BENEDIKTINER ^{A1,A3} Hefeweizen alkoholfrei	0,5l 5,50
SAIGON BIER	0,33l 4,60

- SPIRITUOSEN -

VODKA	4cl 4,00
GIN	4cl 5,00

- WEISSWEIN -
WHITE WINE

GRAU BURGUNDER <i>(Pinot Grigio trocken)</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,90	0,75l	22,90
RIESLING <i>trocken</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,90	0,75l	22,90
RIESLING <i>halbtrocken</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,90	0,75l	22,90
SAUVIGNON BLANC <i>trocken</i>	0,1l	4,20	0,2l	7,20	0,75l	23,90
ROSÉ <i>halbtrocken</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,90	0,75l	22,90

- ROTWEIN -
RED WINE

CABERNET SAUVIGNON <i>trocken</i> Leder, Rote Frucht, etwas Kräuter, gut eingebundene Tannine	0,1l	4,50	0,2l	7,50	0,75l	24,90
SPÄTBURGUNDER	0,1l	4,20	0,2l	7,20	0,75l	23,90



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 <small>D,K</small>	12,90	LUNCH 2 <small>D,K</small>	13,50	LUNCH 3 <small>K</small>	12,90
8 St. Lachs-Maki <i>salmon</i>		8 St. Lachs-Maki <i>salmon</i>		8 St. Gurke-Maki <i>cucumber</i>	
8 St. Thunfisch-Maki <i>tuna</i>		2 St. Lachs-Nigiri <i>salmon</i>		8 St. Love Veggie	
8 St. Avocado-Maki		2 St. Lachs-Sashimi <i>salmon</i>		1 St. Avocado Nigiri	
BENTO 1 <small>A1,K</small>	12,90	BENTO 4 <small>A1,D,K</small>	13,90		
Tofu mit Mango - Kokoscurry Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße Tofu with mango and coconut curry sauce sesame rice 8 maki seasonal salad sesame sauce		Ente mit Teriyaki Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße Duck with teriyaki sauce sesame rice 8 pieces of maki seasonal salad sesame sauce			
BENTO 2 <small>D,G,K</small>	12,90	BENTO 5 <small>D,K</small>	13,90		
Hähnchenbrustfilet mit Kokoscurry Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße Chicken breast fillet with coconut curry sauce sesame rice 8 maki seasonal salad sesame sauce		gegrillter Lachs mit Teriyaki Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße Grilled salmon with teriyaki sauce sesame rice 8 pieces of maki seasonal salad sesame sauce			
BENTO 3 <small>A1,D,K</small>	13,90	BENTO 6 <small>A1,E,D,H2,K</small>	13,90		
Argentinisches Rinderfiletstreifen mit Kokoscurry Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße Argentinian beef fillet strips with coconut curry sauce sesame rice 8 maki seasonal salad sesame sauce		Hähnchen im Tempuramantel mit Curry-Erdnuss Soße Sesamreis 8 St. Maki Salat der Saison Sesam-Soße Tempura-coated chicken with curry peanut sauce sesame rice 8 maki seasonal salad sesame sauce			



- 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)

BL1.	COCOCREME CURRY	9,00
	Cremige Curry-Kokos-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Jasmin Reis. Wahlweise mit: Creamy curry-coconut sauce with market-fresh vegetables, pumpkin, sweet potato, sesame & herb salad and jasmine rice. Optionally with:	
	a. Tofu tofu ^{F,D,G}	+2,50
	b. Huhn chicken ^{D,G}	+3,50
	c. Rinderhüftsteakstreifen Beef rump steak strips ^{D,G}	+4,50
	d. Entenbrust duck breast ^{D,G}	+5,50
	e. Lachs salmon ^{D,G}	+6,50
	f. Garnelen prawns ^{B,G}	+5,50
BL2.	PREMIUM MANGO-KOKOS-CURRY	9,00
	Cremige Mango-Kokos-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Reisbandnudeln. Wahlweise mit: Creamy mango-coconut sauce with market-fresh vegetables, pumpkin, sweet potato, sesame & herb salad with rice noodles. Optionally with:	
	a. Tofu tofu ^{F,D,G}	+2,50
	b. Huhn chicken ^{D,G}	+3,50
	c. Rinderhüftsteakstreifen Beef rump steak strips ^{D,G}	+4,50
	d. Entenbrust duck breast ^{D,G}	+5,50
	e. Lachs salmon ^{D,G}	+6,50
	f. Garnelen prawns ^{B,G}	+5,50
BL3.	ERDNUSS-KOKOS-CURRY	10,00
	Cremige Curry-Erdnuss-Sauce mit Marktfrisches Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, Sesam & Kräuter Salat dazu Jasmin Reis. Wahlweise mit: Creamy curry peanut sauce with market-fresh vegetables, pumpkin, sweet potato, sesame & herb salad and jasmine rice. Optionally with:	
	a. Tofu tofu ^{F,D,G,A1,E}	+2,50
	b. Knuspriges Huhn crispy chicken ^{D,G,A1,E}	+3,50
	c. Rinderhüftsteakstreifen Beef rump steak strips ^{D,G,E}	+4,50
	d. Entenbrust duck breast ^{D,G,E,A1}	+5,50
	e. Lachs salmon ^{D,G,E,A1}	+6,50
	f. Garnelen prawns ^{B,G,D,E}	+5,50

- 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

b. Garnelen prawns

6,50

7,50

2. COCO SOUP

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

a. Tofu ^F

b. Hähnchenbrustfilet ^F
chicken breast fillet

c. Königsgarnelen king prawns ^{B,F}

5,90

6,90

7,90



SALAT / SALAD

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

3. SEETANG SALAT 5,50
Seetang Salat | Rettich | Sesam
Seaweed salad | daikon | sesame
a. Avokado avocado ^{A1,F} +1,50 b. Lachs salmon +3,00
4. GREEN MANGO 14,90
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} 14,90
b. Schottischer Lachs scottish salmon ^{D,E,K} 16,90
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 12,90
Salat der Saison | Avocado | Edamame
Bohnen | Kirschtomaten | knusprige Brotwürfel |
Cashewnüsse | Sesame dressing
seasonal salad | avocado | edamame |
cherry tomato | crispy breadcrumbs |
cashew | sesame dressing
a. Avocado im Tempuramantel 12,90
avocado tempura ^{A1,H4}
b. Hähnchenbrust sous-vide chicken sous vide ^{H4} 14,50
c. gegrilltes Lachsfilet grilled salmon fillet ^{D,H4} 16,90
d. Lachswürfel salmon cubes ^{D,E,K,H4} 15,90
e. Königsgarnelen king prawns ^{A1,B,E,K,H4} 15,50

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 **5,90**
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.} **5,90**
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} ^{D,E} **6,50**
c. **Panko-Garnelen** ^{panko prawns} ^{A1,B,D,E} **6,90**



10. **KNUSPIGER TOFU** **5,50**
mit grünem Reismantel
Tofu | Salat der Saison |
Hoisin Kokos-soße
Tofu | seasonal salad | hoisin coco-sauce

11. **SCHWARZREIS BÄLLCHEN** ^{A1} **5,90**
Füllung mit Spinat | Wildkräutersalat |
Hoisin-Kokos-soße
spinach filling | wild herb salad |
hoisin-coconut-sauce

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} **6,90**
 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**



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 **12,50**
 Scottish salmon
 b. Gelbflossenthunfisch **13,50**
 Yellowfin tuna

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 und Reisbandnudeln nach Vietnam und mit den Franzosen das rote Rindfleisch und 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 und Zimt verfeinern sie. Serviert wird sie mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Ingwer und Pfeffer.



- | | | |
|------|---|-------|
| 20A. | PHO TOFU ^D
Tofu & Gemüse
tofu & vegetable | 14,50 |
| 20B. | PHO GA ^D
Hähnchenfleisch
chicken | 14,90 |
| 20C. | PHO BO ^D
Rindfleisch
beef | 16,90 |
| 20D. | PHO TOM ^D
Königsgarnelen
King prawns | 16,90 |
| 20E. | PHO SPECIAL ^D
Rindfleisch Hähnchenfleisch
Tofu Königsgarnelen
Beef chicken tofu king prawns | 20,90 |

- NUDEL / NOODLE -

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen & dann den Magen.“

Johann Wolfgang v. Goethe

- | | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 21. | SAIGON BUN ^{D,E}
Reisnudeln Wildkräutersalat Erdnüssen
Minze Koriander
Limetten-Fischsoßen-Dressing
Rice noodles wild herb salad peanuts
tomatoes coriander
homemade lime fish sauce dressing | | |
| a. | Vegan Tofu ^{FE} | 15,90 | |
| b. | Frühlingsrolle Veggie & Hähnchen
veggie and chicken spring rolls | 17,90 | |
| c. | Argentinisches Rinderfiletstreifen
beef fillet strips | 17,90 | |
| 22. | GEBRATENE UDONNUDEL ^{A1,F,K}
Udon Nudeln Gemüse der Saison Wildkräutersalat
Röstzwiebeln Kokos - Teriyaki-soße
Udon noodles seasonal vegetables wild herb salad
roasted onions coconut-teriyaki sauce | | 14,90 |
| a. | Vegan Tofu-Spieße im Tempuramantel
Vegan tofu skewers in a tempura coat ^{A1,F,D,K} | | +4,00 |
| b. | Maishähnchen in tempuramantel ^{A1,F,K}
Corn chicken in a tempura coat | | +5,00 |
| c. | Rindfleisch beef ^{A1,F,K} | | +6,00 |
| d. | Entenbrust duck breast ^{A1,F,K} | | +8,00 |
| e. | Königsgarnelen king prawns ^{A1,F,B,K} | | +6,00 |
| f. | Lachsfiletsteak salmon fillet steak ^{A1,F,D,K} | | +8,00 |



- CURRY -

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw

24.	HANOI CURRY CLASSIC Kokos-Curry soße Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel Wildkräutersalat Sesamreis Coconut curry sauce seasonal vegetables pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice	12,90	25.	COCO MANGO Mango-Kokos-Curry Soße Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel Wildkräutersalat Sesamreis Mango coconut curry sauce seasonal vegetables pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice	12,90
a.	Hähnchenbrustfilet chicken breast fillet ^{D,G,K}	+5,00	a.	Hähnchenbrustfilet chicken breast fillet ^{D,G,K}	+5,00
b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips ^{D,G,K}	+6,00	b.	Argentinisches Rinderfiletstreifen beef fillet strips ^{D,E,G,K}	+6,00
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



- HAUPTSPESIEN -

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|---|-------|
| 26. | HANOI CURRY ERDNUSS | 13,90 | 27. | MISS HANOI CHEF 'S SPECIAL | 13,9 |
| | Kokoscurry-Erdnuss soße
Gemüse der Saison Kürbis Süßkartoffel
Wildkräutersalat Sesamreis
Coconut peanut curry sauce seasonal vegetables
pumpkin sweet potato wild herb salad sesame rice | | | Teriyaki Soße Marktfrisches Gemüse
Wildkräutersalat Sesamreis
Teriyaki sauce market-fresh vegetables
wild herb salad sesame rice | |
| a. | Panko Mais Hähnchenbrustfilet | +5,00 | a. | Tofu-Spieß im Tempuramantel | +4,00 |
| | crispy chicken breast fillet ^{D,G,K} | | | Tofu skewer in tempura coating ^{A1,D,FK} | |
| b. | Argentinisches Rinderfiletstreifen | +6,00 | b. | Panko Mais-Hähnchenbrustfilet | +5,00 |
| | beef fillet strips ^{D,G,K} | | | panko chicken breast fillet ^{A1,D,FK} | |
| c. | Entenbrust muscovy duck breast ^{D,G,K} | +8,00 | c. | Argentinisches Rinderfiletstreifen | +6,00 |
| | | | | beef fillet strips ^{A1,D,FK} | |
| d. | Königsgarnelen king prawns ^{B,D,G,K} | +6,00 | d. | Entenbrust duck breast ^{D,G,K,A1} | +8,00 |
| | | | | king prawns ^{B,D,F,A1,K} | +6,00 |
| e. | Lachs Filetsteak salmon steak ^{A1,D,G,K} | +8,00 | f. | Gegrilltes Lachs Filetsteak | +8,00 |
| | | | | grilled salmon steak ^{A1,D,E,FK} | |



- VORSPEISE 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 Salat der Saison Erdnüssen
Tomaten hausge. Kakai-Soße
Rice dumplings seasonal salad
peanuts tomatoes kakai-sauce | |



- HAUPTGERICHT / MAIN DISH - VEGETARISCH

21. SAIGON BUN ^{D,E}
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 tofu ^{F,E} 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



SUSHI À LA MISS HANOI

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

VEGETARISCH / VEGGIE

- | | | | |
|------|--|------|---|
| B3. | AVOCADO & GURKEN MAKI <i>vegan (16 St.)</i> 9,90
Avocado & cucumber maki (16 pcs.) | C51. | CRUNCHY VEGGIE <i>(10 St./pcs.)</i> 13,90
Tempura Rolle mit Avocado, Gurken, Paprika, Mango & Frischkäse, Unagi-soße
Tempura roll with avocado, cucumber, bell peppers, mango and cream cheese, unagi sauce |
| B5. | AVOCADO, GURKEN & PAPRIKA MAKI <i>vegan (24 St./pcs.)</i> 15,50
Avocado, cucumber and bell pepper maki | M5. | VEGGIE BOX 17,90
8 Red Veggie 2 Nigiri Avocado 4 Maki Avocado 4 Maki Gurke
8 Red Veggie 2 nigiri avocado 4 maki avocado 4 maki cucumber |
| I28. | LOVE VEGGIE <i>(8 St./pcs.)</i> 9,90
mit Gurke, Paprika, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Mango
with cucumber, bell pepper, avocado and cream cheese, coated in mango | M8. | VEGGIE FANS MENÜ 46,90
<i>(46 St. für 2 Personen) (46 pieces for 2 people)</i>
8 Red Veggie 8 Green Kiss Roll 4 Nigiri Avocado 8 Maki Avocado 8 Maki Paprika 10 Crunchy Veggie
8 Red Veggie 8 Green Kiss Roll 4 nigiri avocado 8 maki avocado 8 maki bell peppers 10 Crunchy Veggies |
| I29. | RED VEGGIE <i>(8 St./pcs.)</i> 10,90
Sushireis mit Rote Beete Saft, Gurke, Avocado, Mango, Paprika & Frischkäse, ummantelt mit Sesam
Sushi rice with beetroot juice, cucumber, avocado, mango, bell pepper and cream cheese, coated in sesame seeds. | | |
| I36. | GREEN KISS ROLL 14,50
Mit Crispy Spargel, Frischkäse, Gurke & Paprika, ummantelt mit Avocado
With crispy asparagus, cream cheese, cucumber and bell peppers, coated in avocado. | | |



- 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

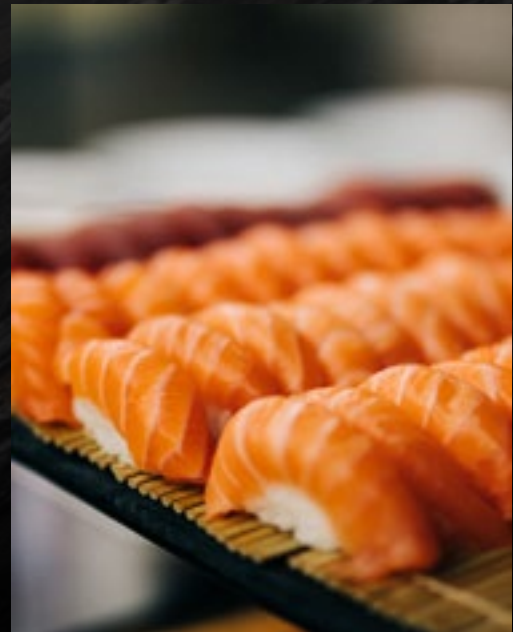
- | | | |
|-----|--|-------|
| B1. | AVOCADO & LACHS MAKI (16 St./pcs.) | 11,90 |
| | 8 Avocado Maki, 8 Lachs Maki 8 avocado maki, 8 salmon maki | |
| B2. | TUNA & LACHS MAKI (16 St./pcs.) | 12,50 |
| | 8 Thunfisch Maki, 8 Lachs Maki 8 tuna maki, 8 salmon maki | |
| B3. | AVOCADO & GURKEN MAKI <i>vegan</i> (16 St./pcs.) | 9,90 |
| | 8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki 8 avocado maki, 8 cucumber maki | |
| B4. | LACHS, AVOCADO & TUNA MAKI (24 St./pcs.) | 16,50 |
| | 8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki, 8 Thunfisch Maki
8 salmon maki, 8 avocado maki, 8 tuna maki | |
| B5. | AVOCADO, GURKEN & PAPRIKA MAKI <i>vegan</i> (24 St.) | 15,50 |
| | 8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki, 8 Paprika Maki
8 avocado maki, 8 cucumber maki, 8 bell pepper maki | |



- NIGIRI -

*Es werden jeweils 3 Stück serviert.
3 pieces are served.*

- | | | |
|------|--|-------|
| N11. | NIGIRI LACHS ^D | 10,50 |
| | Schottischer Lachs Scottish salmon | |
| N12. | MAGURO ^D Gelbflossenthunfisch Yellowfin tuna | 11,50 |
| N13. | NIGIRI LACHS FLAMBIERT ^{[A1], [C], D} flambéed salmon | 10,90 |
| N14. | ABURI MAGURO NIGIRI ^{[A1], [C], D} | 11,90 |
| | Thunfisch Tobiko Chili-Mayo Tuna Tobiko Chili Mayo | |
| N15. | AVOCADO | 8,90 |
| N16. | EBI ^B Eingelegte Garnelen Pickled prawns | 10,50 |
| N17. | NIGIRI MIX (8 St.) | 22,90 |
| | Lachs Tobiko Chili-Mayo Salmon Tobiko Chili mayo | |



- INSIDE OUT CLASSIC -

Es werden jeweils 8 Stück serviert.

Umgekehrte Reisrolle mit Reistrand & 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 ^{A1,B,G}
Mit Tempura Ebi, Avocado, Frischkäse, Chili-Mayo, Sesam, hausgemachter knusprig grüner Reis
<i>With tempura ebi, avocado, cream cheese, chili mayo, sesame seeds, homemade crispy green rice</i> | 12,50 | 128. | LOVE VEGGIE
mit Gurke, Paprika, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Mango
<i>cucumber, bell pepper, avocado, cream cheese, coated in mango</i> | 9,90 |
| 121. | ALASKA SESAM ^{D,G}
Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Sesam
<i>salmon, cucumber, cream cheese, coated in sesame seeds</i> | 10,50 | 129. | RED VEGGIE
Sushi Reis mit Rote Beete Saft, Gurke, Avocado, Mango, Paprika & Frischkäse, ummantelt mit Sesam
<i>Sushi rice with beetroot juice, cucumber, avocado, mango, bell pepper & cream cheese, coated with sesame seeds</i> | 10,90 |
| 122. | CALIFORNIA SESAM ^{[A1],B,G}
Surimi, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Sesam
<i>surimi, avocado, cream cheese, coated in sesame seeds</i> | 9,90 | 130. | CHICKEN
mit Hähnchenbrust Tempura, Gurke & Frischkäse, Chili-Mayo, Sesam, hausgemachter knusprig grüner Reis
<i>chicken breast tempura, cucumber, cream cheese, chili mayo, sesame seeds, homemade crispy green rice</i> | 10,90 |
| 123. | ALASKA TOBIKO ^{[A1],D,G}
Lachs, Gurke & Frischkäse, ummantelt mit Tobiko
<i>salmon, cucumber, cream cheese, coated with tobiko</i> | 10,90 | | | |
| 124. | CALIFORNIA TOBIKO ^{[A1],B,G}
Surimi, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Tobiko
<i>with surimi, avocado, cream cheese, coated with tobiko</i> | 10,50 | | | |
| 125. | DEEP AVOCADO ^{D,G}
Lachs, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Avocado
<i>salmon, cucumber, cream cheese, coated in avocado</i> | 12,50 | | | |
| 126. | TASTY MANGO ^{D,G}
Lachs, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Mango
<i>salmon, cucumber and cream cheese, coated in mango</i> | 10,90 | | | |
| 127. | LOVE SALMON ^{D,G}
mit Avocado, Mango & Frischkäse, ummantelt mit Lachs
<i>avocado, mango and cream cheese, coated in salmon</i> | 12,90 | | | |



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 ^{[A1],B,D,G}
Mit Krabbencreme, Mango, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs, Tobiko
With crab cream, mango, avocado and cream cheese, coated with flambéed salmon and tobiko | 14,90 | F34. | SALMON SPECIAL ^{[A1],B,D,G}
mit Krabbencreme, Lachs, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Lachs
with crab cream, salmon, avocado and cream cheese, coated with salmon | 15,90 |
| F32. | FIRE TUNA ^{[A1],B,D,G}
mit Krabbencreme, Mango, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Feuerthunfisch, Spicy-Mayo, TnT Sauce
with crab cream, mango, avocado and cream cheese, coated with flambéed tuna, spicy mayo and TnT sauce | 15,90 | F35. | CHICKEN SPECIAL ^{A1,B,D,G}
Mit Krabbencreme, Crispy Hähnchen, Avocado & Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs, Tobiko
With crab cream, crispy chicken, avocado and cream cheese, coated with flambéed salmon, tobiko | 15,50 |
| F33. | EBI SPECIAL ^{A1,B,G}
mit Krabbencreme, Panko-Ebi, Avocado, Mango & Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Tobiko
with crab cream, panko-ebi, avocado, mango and cream cheese, coated with salmon, tobiko | 16,50 | F36. | GREEN KISS ROLL ^{A1} (ohne Krabbencreme)
Mit Crispy Spargel, Frischkäse, Gurke & Paprika, ummantelt mit Avocado, Unagi-Soße
With crispy asparagus, cream cheese, cucumber and bell pepper, coated in avocado, unagi sauce (without crab cream) | 14,90 |
| | | | F37. | SURPRISE ME
Unser Kochs Kreative Kreation
Our chef's creative creation | 15,90 |



SASHIMI

*Es werden jeweils 8 Stück serviert. Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis
Flammbierte Sashimi, serviert mit Sesam, Unagi-Soße & Spicy-Mayo
8 pieces are served. Pure flavor, just fish fillets without rice.
Flambéed sashimi, served with sesame seeds, unagi sauce, and spicy mayo.*

- S41. **SALMON SASHIMI** ^{[F],D} 19,50
Atlantischer Lachs | Seetang Salat |
Rettichfäden
Atlantic salmon | Seaweed salad | Radish threads
- S42. **ABURI SALMON SASHIMI** ^{[A1],[F],D} 19,90
Atlantischer Lachs flammbiert |
Seetang Salat | Tobiko | Rettichfäden
Flambéed Atlantic salmon | Seaweed salad |
Tobiko | Radish threads
- S42. **TUNA SASHIMI** ^{[F],D} 21,50
Gelbflossenthunfisch | Seetang Salat |
Rettichfäden
Yellowfin tuna | Seaweed salad | Radish threads
- S44. **ABURI TUNA SASHIMI** ^{[A1],[F],D} 21,90
Gelbflossenthunfisch flammbiert |
Seetang Salat | Tobiko | Rettichfäden
Yellowfin tuna flambéed | Seaweed salad |
Tobiko | Radish threads
- S43. **MORIWASE SASHIMI** ^{N,B} 23,90
4 St. Lachs | 4 St. Thunfisch | 2 St. Garnelen |
Seetang Salat | Tobiko | Rettichfäden
4 salmon fillets | 4 tuna fillets | 2 prawns fillets |
Seaweed salad | Tobiko | Radish threads
- S44. **MORIWASE SASHIMI FLAMBIERT** ^{[A1],[F],D,N,B} 24,90
Alle Flammbiert/ All Flambéed
4 St. Lachs | 4 St. Thunfisch |
Seetang Salat | Tobiko | Rettichfäden
4 salmon fillets | 4 tuna fillets |
seaweed salad | tobiko | radish threads



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 C51), hausgemachter knusprig grüner Reis
Deep-fried sushi rolls with a crunchy panko coating, served with shiso cress, unagi sauce and spicy-mayo (except C51), homemade crispy green rice

- | | | | | | |
|------|---|-------|------|---|-------|
| c51. | CRUNCHY VEGGIE ^{A1}
Tempura Rolle mit Avocado, Gurken, Paprika, Mango & Frischkäse
Tempura roll with avocado, cucumber, bell pepper, mango and cream cheese | 13,90 | c54. | CRUNCHY CHICKEN ^{A1,B,G}
Tempura Rolle mit Krabbencreme, Hähnchenstücken, Avocado & Frischkäse
Tempura roll with crab cream, chicken pieces, avocado and cream cheese | 14,90 |
| c52. | CRUNCHY SALMON ^{A1,B,D,G}
Tempura Rolle mit Krabbencreme, Lachs, Avocado & Frischkäse
Tempura roll with crab cream, salmon, avocado and cream cheese | 15,50 | | | |
| c53. | CRUNCHY TUNA ^{A1,B,D,G}
Tempura Rolle mit Krabbencreme, Thunfisch, Avocado & Frischkäse
Tempura roll with crab cream, tuna, avocado and cream cheese | 15,90 | c55. | CRUNCHY EBI ^{A1,B,G}
Tempura Rolle mit Krabbencreme, Panko-Garnelen, Avocado & Frischkäse
Tempura roll with crab cream, panko prawns, avocado and cream cheese | 14,90 |



KLEINE MIX-BOX

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

Each serving consists of 18 pieces, comprising 8 inside out, 2 nigiri & 8 maki.

- M1. SUNSHINE BOX 19,90**
4 Alaska Tobiko | 4 Tasty Mango |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Thunfisch |
4 Maki Lachs | 4 Maki Gurke
4 Alaska Tobiko | 4 Tasty Mango | 1 salmon nigiri |
1 tuna nigiri | 4 salmon maki | 4 cucumber maki
- M2. HAPPY BOX 18,90**
4 California Sesam | 4 California Tobiko |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Thunfisch |
4 Maki Lachs | 4 Maki Avocado
4 California Sesame Rolls | 4 California Tobiko Rolls |
1 Salmon Nigiri | 1 Tuna Nigiri | 4 Salmon Maki Rolls |
4 Avocado Maki Rolls
- M3. ONLY SALMON BOX 19,90**
4 Alaska Sesam | 4 Alaska Tobiko |
2 Nigiri Lachs | 8 Maki Lachs
4 Alaska Sesame | 4 Alaska Tobiko |
2 nigiri salmon | 8 maki salmon
- M4. CALIFORNIA BOX 18,90**
4 California Mango | 4 California Avocado |
1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Ebi |
4 Maki Lachs | 4 Maki Avocado
4 California Mango | 4 California Avocado |
1 nigiri salmon | 1 Nigiri prawn |
4 maki salmon | 4 maki avocados
- M5. VEGGIE BOX 17,90**
8 Red Veggie | 2 Nigiri Avocado |
4 Maki Avocado | 4 Maki Gurke
8 Red Veggie | 2 nigiri avocado |
4 maki avocado | 4 maki cucumber

MISS HANOI MENÜS

Alle Menüs sind für 2 Personen geeignet. Es werden jeweils 46 Stück bestehend aus 16 Inside Out, 4 Nigiri & 16 Maki serviert.

All menus are suitable for 2 people. Each menu consists of 46 pieces: 16 Inside Out rolls, 4 Nigiri and 16 Maki.

- M6. CLASSIC MENÜ 48,90**
8 Alaska Tobiko | 8 California Avocado |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Thunfisch |
16 Maki-Mix |
10 Crunchy Ebi
8 Alaska Tobiko | 8 California Avocado |
2 nigiri salmon | 2 nigiri tuna |
16 maki mix | 10 Crunchy Ebi
- M7. ALASKA SPECIAL MENÜ 49,90**
4 Alaska Tobiko | 4 Alaska Sesam |
4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi |
16 Maki-Mix |
10 Crunchy Salmon
4 Alaska Tobiko | 4 Alaska Sesame |
4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
2 nigiri salmon | 2 Nigiri Ebi |
16 maki mix | 10 Crunchy Salmon
- M8. VEGGIE FANS MENÜ 46,90**
8 Red Veggie | 8 Green Kiss Roll |
4 Nigiri Avocado |
8 Maki Avocado | 8 Maki Paprika |
10 Crunchy Veggie
8 Red Veggie | 8 Green Kiss Roll |
4 nigiri avocado |
8 maki avocado | 8 maki bell peppers |
10 Crunchy Veggies

- MISS HANOI PARTY PLATTEN -

für 2-3 Personen for 2-3 people

m9. I LIKE PARTY PLATTE (42 Stück) | 52,90

4 Alaska Sesam | 4 Alaska Tobiko | 4 Sashimi Lachs | 2 Nigiri Lachs |
2 Nigiri Ebi | 16 Maki-Mix | 10 Crunchy Salmon | Seetangsalat
4 Alaska Sesame | 4 Alaska Tobiko | 4 sashimi salmon | 2 nigiri salmon |
2 Nigiri Ebi | 16 maki mix | 10 Crunchy Salmon | Seaweed salad

m10. 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
4 Alaska Tobiko | 4 Alaska Sesame | 4 Tasty Mango | 4 Deep Avocado |
4 sashimi salmon | 4 sashimi tuna | 2 nigiri tuna | 2 Nigiri Ebi |
24 maki mix | 10 Crunchy Salmon | Seaweed salad

m11. MISS HANOI SPECIAL PLATTE (64 Stück) | 76,90

8 Inside Out | 8 Fusion Roll | 4 Sashimi Lachs | 4 Sashimi Thunfisch |
2 Nigiri Thunfisch | 2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Ebi | 24 Maki-Mix | 10 Crunchy Ebi
8 Inside Out | 8 Fusion Roll | 4 sashimi salmon | 4 sashimi tuna |
2 nigiri tuna | 2 nigiri salmon | 2 Nigiri Ebi | 24 maki mix | 10 Crunchy Ebi



- DESSERT -

SESAMBÄLLCHEN 3 St. A1 6,50

mit süßer Rotbohnenpaste,
serviert mit Früchten & Schokoladen-Soße
sesame balls with sweet red bean paste,
fruits and chocolate sauce

MISS HANOI DREAM A1,G 9,90

Stracciatella Eis, serviert mit Sesambällchen,
garniert mit Orangen & Schokoladen-Soße
Stracciatella ice cream, served with sesame balls,
garnished with orange and chocolate sauce

KOKOS PANNA COTTA G 7,50

Serviert mit Früchten, Mango-Soße
served with fruit, mango sauce

STRACCIATELLA EIS 2 Kugel/scoops 5,90

serviert mit Früchten und Schokoladen-Soße
stracciatella ice cream served with fruit and chocolate sauce



KIDS MENU

(Nur Für Kinder Bis 14 Jahre)

KIDS 1 A1,F 9,50

Pommes | Hähnchenschnitzel
French fries with karaage

KIDS 2 A1 8,50

Weißer Jasminreis | Hähnchenschnitzel
White jasmine rice with crispy chicken

BEILAGEN/SIDES

SESAMREIS / Sesame Rice 2,50

KARTOFFEL POMMES / French Fries 4,00

KARTOFFEL NUDELN / Potato Noodles 4,00

WASABI 1,00

INGWER / Ginger 1,00

SOSSE/ SAUCE

CHILI-MAYO C,L 1,00

SÜSS-SAUER / Sweet & Sour 1,00

UNAGI A1,F 2,00

CURRY SOSSE Curry sauce 4,00

SESAM DRESSING Sesame dressing 2,00

LIMETTEN-FISCHSOSSE-DRESSING

Lime fish sauce dressing

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in including VAT/TAX. TIP is not included
CASH | EC (min. 20€)

ALLERGENEN LEGENDE

A1 Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2 Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4 Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1 Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
H2 Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H3 Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H4 Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H5 Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H6 Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H7 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse und
daraus gewonnene Erzeugnisse
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite, ab einer Konzentration von 10 mg/kg
M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGENIC LEGEND

A1 Wheat and products thereof
A2 Rye and products thereof
A3 Barley and products thereof
A4 Oats and products thereof
B Crustaceans and products thereof
C Eggs and products thereof
D Fish and products thereof
E Peanuts and products thereof
F Soy and products thereof
G Milk and products thereof
H1 Almonds and products thereof
H2 Hazelnuts and products thereof
H3 Walnuts and products thereof
H4 Cashew nuts and products thereof
H5 Pecans and products thereof
H6 Brazil nuts and products thereof
H7 Pistachios and products thereof
H8 Macadamia o. Queensland and products thereof
I Celery and products thereof
J Mustard and products thereof
K Sesame and products thereof
L Sulfur dioxide and sulfites, from a concentration of 10 mg / kg
M Lupines and products thereof
N Molluscs and products thereof

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Natripöfelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)