

Vorspeise/ Appetizer

1. Nem chay^{a,c,k} (2 Rolls) – 6,5

Vietnamesische vegetarische Frühlingsrolle mit grünen Bohnen und Gemüse, Eier. Dazu hausgemachte Soße

Vietnamese vegetarian spring roll with egg, green beans and vegetables, served together with homemade sauce

2. Nem Ha Noi^{c,k,b,a} (2 Rolls) – 6,5

Vietnamesische Frühlingsrolle mit gehacktem Schweinefleisch, Eier, Gemüse. Dazu hausgemachte Soße

Vietnamese spring roll with ground Pork, egg and vegetables. Served with homemade sauce

3. Goi cuon Saigon^{k,a} (3 Pieces)

Vietnamesische frische Rolle aus Reispaper, Erdnüsse, Sesam, Salat und viet. Kräuter. Dazu hausgemachte Hoisin-Erdnuss-Dip

Vietnamese fresh Roll made of ricepaper, peanuts, sesame, lettuce and Vietnamese herbs. Served with homemade Hoisin-Peanut dip.

a. Tofu – 6,5

Tofu

b. Knusprige Garnelen – 6,9

Fried Shrimp

4. Tôm Chiên Cối^{1,a,c,n} (2 Pieces) – 6,9

Frittierte Garnele in jungen Klebreismantel. Dazu hausgemachte Unagisauce

Fried shrimp wrapped by Green Rice. Served with homemade Unagi Sauce

5. Gyoza Chay^{1,a,c,k,f} (4 Pieces) – 6,5

Frittierte Teigtaschen mit Gemüse. Dazu hausgemachte Sesamesauce

Vegan Fried dumplings. Served with Homemade Sesame Sauce

6. Tori no Karaage^{a,f,k} – 6,9

Jap. Knuspriges Hähnchen

japanese crispy chicken

7. Đậu nành luộc^f – 6,9

Gekochte grünen jungen Sojabohnen

Boiled Soybeans

8. Wonton^{a,b,k} (4 Pieces) – 6,5

Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen und Garnelen

Fried Wonton with chopped Chicken and Shrimp

9. Tuna Tarta^{1,6,a,c,d,f,j,k} – 11,5

Thunfisch, Avocado, hausgemachte Soße, Masago

Tuna, Avocado, homemade sauce, masago

10. Há cảo tôm^{a,c,f,n} – 7,5

4 pieces Steamed shrimp dumplings with sesame sauce

Suppe/ Soup

20. Canh tương đậu (Miso Tofu)^{a,f} – 5,5

Misopasta, Tofu, Lauchzwiebeln, Wakame, Ei

Miso pasta, Tofu, Spring onions, Wakame (edible seaweed), egg

21. Canh chua² (light spicy)

Klar Suppe mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Koriander

Clear soup with Onions, Mushrooms, Vegetables and Coriander

a. Chicken – 6,0

b. Shrimp – 6,9

22. Canh sữa dừa² (light spicy)

Kokos Suppe mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Koriander, Milch

Kokos soup with Onions, Mushrooms, Vegetables and Coriander, milk

a. Chicken – 6,5

b. Shrimp – 7,5

Salat/ Salad

30. Seaweed Salad^{k,2} – 6,9

Japanische Algensalat mit Sesam

Japanese Seaweed salad with sesame

31. Salat Xoài Đậu Phụ^{1,a,d,e,h} – 6,9

Mango, Tofu, Möhren, Gurke, vietnamsische Kräuter, Erdnüsse in hausgemachte Soße.
(leicht scharf)

Mango, Tofu, Carrot, Cucumber, Vietnamese Herbs, Peanuts served with homemade dressing. (Mild)

32. Salat Đu Đủ Tôm^{1,a,d,e,h} – 8,5

Jungen Papayastreifen, Garnelen, Möhren, Gurke, vietnamsische Kräuter, Erdnüsse in hausgemachte Soße. (Leicht scharf)

Shrimp, Young Papaya strips, Carrot, Cucumber, Vietnamese Herbs and Peanuts served with homemade dressing. (mild)

Main Dishes

61. Pho Hanoi^{a,c,d,f,k} - 14,90

Reisbandnudeln Suppe mit Rindfleisch, Rindfleischbälle, Frühlingszwiebel und vietamesische Kräuter.

Noodle Soup with beef, beefball, Vietnamese herbs and Green Onions.

62. Cơm Niêu Cá Tươi^{a,f,k,d} - 17,90

Gebratenen Gemüse in Tontopf mit gegrilltem Butterfisch. Dazu Jasminreis

Grilled butterfish, Stir fried Vegetables served with Jasmine rice in clay pot.

63. Vịt Mật Ong^{a,f,k} – 16,9

Honig knusprige Ente serviert mit Gemüse in schwarze Bohnen Soße, Knoblauch, pikant. Dazu Jasminreis und Salat

Honey Grazed Duck with Vegetables in Soy sauce, Garlic. Served with Jasmine rice and Salad (mild).

64. Carri Đỏ Đậu Phụ^{a,e,g,k} – 12,9

Tofu in hausgemachter Kokosnuss Soße, rotem Curry, frische Ananas, Süßkartoffeln, Milch, Koriander, Erdnüsse. Dazu Reis und Salat (leicht scharf)

Tofu with homemade coconut-milk sauce and Red Curry, fresh Pineapples and Sweet Potatoes, milk, coriander, peanut. Served with rice and Salad (mild).

Sushi

Sushi Nigri (2 Pieces)

Rice ball with raw fisch slice

N1. Sake^d Lachs/ <i>Salmon</i>	5,0
N2. Maguro^d Thunfisch/ <i>Tuna</i>	6,5
N3. Feuer Sake^{d,k} Flambiertem Lachs/ <i>Flammed salmon</i>	5,5
N4. Feuer Maguro^{d,k} Flambiertem Thunfisch/ <i>flammed tuna</i>	6,9
N5. Ebi Gekochte^b Garnelen/ <i>Schirmp</i>	5,9
N6. Unagi^{a,k} Flussaal, Sesam/ Eel, sesame	6,5
N7. Kani^a Surimi/ <i>Surimi crab stick</i>	5,0
N9. Avocado^{a,k} Avocado, Sesam	4,5
N11. Cali special^c Echtes Krebsfleisch/ <i>real crab meat</i>	5,5

Sushi Maki^a (8 Pieces)

Rice wrapped by nori leaf

K20. Spicy Salmon	5,5
Cooked salmon, mayonnaise (spicy)	
K21. Sake^d	5,5
Rohe Lachs/ <i>raw salmon</i>	
K22. Maguro^d	6,5
Rohe Thunfisch/ <i>raw Tuna</i>	
K23. Ebi^c	6,0
Gekochte Garnelen, Avocado, Mayonaise/ <i>Schrimp, avocado, mayonnaise</i>	
K24. Fry Ebi^{a,c}	6,9
Gebackene Garnelen/ <i>crispy shrimp</i>	
K25. Unagi^{f,k}	6,9
Flussaal, Gurke, Sesam/ <i>Eel, cucumber, sesame</i>	
K26. Kani^a	5,5
Surimi,Avo / <i>Surimi crab stick, Avocado</i>	
K27. Cali Special^{c,g,a}	6,0
Echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayonaise/ <i>Craw fish meat, mayonnaise, avocado</i>	
K28. Salmon Skin^k	5,5
Lachshaut gegrillt/ <i>roast salmon skin</i>	
K29. Avocado^k	4,9
Avocado, sesame	
K30. Kappa^k	4,9
Gurke, Sesam/ <i>cucumber, sesame</i>	

Sushi Inside Out (8 Pieces)

Rice wrapped by nori leaf, cream cheese, sesame or fish egg

O20. Spicy Salmon	10,0
Cooked salmon, avocado, mayonnaise (spicy)	
O21. Sake^{a,d,g}	10,0
Lachs, Avo/ <i>Salmon, Avocado</i>	
O22. Maguro^{a,d,g}	11,9
Thunfisch, Avo/ <i>Tuna, Avocado</i>	
O23. Ebi^{a,b,g,c}	10,5
Gekochte Garnelen, Avocado, Mayonnaise/ <i>cooked shrimp, avocado, mayonnaise</i>	
O24. Fry Ebi^{a,b,c,g}	11,9
Gebackene Garnelen, Avo/ <i>crispy shrimp, avocado</i>	
O25. Unagi^{a,k,f}	11,9
Flussaal, Gurke/ <i>Eel, cucumber</i>	
O26. Kani^{a,g}	9,5
Surimi, Avo / <i>Surimi crab stick, Avocado</i>	
O27. Cali Special^{a, c}	10,5
Echtes Krebsfleisch, Avo/ <i>real crab meat, Avocado</i>	
O28. Salmon Skin^{a,k}	9,9
Lachshaut gegrillt, Gurke / <i>roast salmon skin, cucumber</i>	
O29. Avocado^{a,k,g}	9,5
Avocado, sesame	
O30. Kappa^{a,k,g}	9,5
Gurke, Sesam/ <i>cucumber, sesame</i>	

Crunchy Sushi (6 Stück/6 pieces)

T51. Salmon Crunchy ^{k,d,a,1,4,e,g}	9,5
Lachs, Avocado, Frisch Käse/ <i>Salmon, avocado, creamchees.</i>	
T52. Tuna Crunchy ^{A,D,K,1,4,e,g,c}	9,9
Thunfisch, Avo., Phila./ <i>Tuna, avo., Phila</i>	
T53. Kani Crunchy ^{A,K,n,1,4,e,g,c}	9,5
Surimi, Avo., Phila./ <i>crab stick, avo., phila.</i>	
T54. Kuchi Crunchy ^{A,D,K,N,1,4,e,g,c}	9,9
Lachs, Thunfisch, Avo., Phila. / <i>Salmon, tuna, avo., phila</i>	
T55. Shaolin Crunchy ^{K,A,1,4,e,g,c}	9,2
Avocado, Gurke, knuspriger Süßkartoffeln, Mango, Phila./ <i>Avo., Cucumber, sweet potatoes,mango, phila.</i>	

Sashimi (4 Stück/4 pieces)

4 Scheiben vom rohen Fisch/ *4 slices of raw fish*

S41. Salmon ^d	9,5
Lachs/ <i>Salmon</i>	
S42. Tuna ^d	11,5
thunfisch/ <i>Tuna</i>	

Special sushi Roll (8 Stück/8 piece)

H61 King Favourite ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n}	15,9
Lachs, Avocado, Mango, Phila., belegt mit gegrilltem Flusssaal <i>Salmon, avocado, mango, cream cheese, wrapped with grilled eel</i>	
H62. Drachen Fire ^{1,4,a,c,d,f,g,k}	14,9
knusprige Garnelen, Avocado, Mango, Phila belegt mit flammiertem Lachs <i>crispy prawns, avocado, mango, phila, wrapped with flamed salmon</i>	
H63. Asia Roll ^{1,4,a,c,d,f,g,k}	14,9
Lachshaut, Gurke, Avocado, Mango und belegt mit Lachs <i>Salmon , avocado, mango, cucumber , and wrapped with salmon</i>	
H64. Buddah Roll ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n}	13,9
Süßkartoffeln, Gurke, Avocado, Phila und mit Mango umwickelt <i>Sweet Potatoes, cucumber, avocado, cream cheese, wrapped by Mango</i>	
H65. Kuchi Rainbow ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n}	14,9
Surimi, Avo., Mango, phila belegt mit 2 Fischarten und Avocado. <i>Crab stick, Avo., Mango, Phila wrapped with 2 different types of fish and avocado.</i>	
H66. Tunafire ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n}	15,9
Echtes Krebsfleisch, Mayonaise, Avocado, Mango, belegt mit flammiertem Thunfisch <i>Real crab meat, mayo, avocado, mango, wrapped with flamed tuna</i>	
H67. Love Salmon ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n}	14,9
Lachs, Avo., Mango, Phila., belegt mit Lachs <i>Salmon, avocado, mango, cream cheese, wrapped with salmon</i>	

Kuchi Sushi Platten/ Sushi mix

Wöchentlich gewechselten Kreationen nach Empfehlung des Chefkoch's, fantasievoll für Sie angerichtet. Ein Erlebnis für den Gaumen

Creations that change weekly based on the chef's recommendation, imaginatively arranged for you. An experience for the palate

P1. Platte 1 ^{1,2,4,6,a,b,c,d,f,g,k,n} (17 pieces) - 24
Sushi Platter for 1

P2. Platte 2 ^{1,2,4,6,a,b,c,d,f,g,k,n} (35 pieces)- 48
Sushi Platter for 2

P3. Platte 3 ^{1,2,4,6,a,b,c,d,f,g,k,n} (52 pieces) - 72
Sushi Platter for 3

Kids Menu (under 12 Years Old)

Kid Menu – 8,5

Gebratene Reis mit frittierten Garnelen. Dazu Salat
Fried rice with fried shirmp. Server with salad

Nachtisch

- **Sweet Banane**^{a,1,4} - 6,9
Fritierte Banane mit Vaninelleis
Fry banane with vanilla ice cream
- **Black and white**^{a,g,e} – 6,9
Schwarze Klebreis mit Kokos-Milch, Mango, Erdnüsse, Himmbeere
Black sticky rice with coconut – milky sauce, roasted peanut, mango, raspberry

Getränke

Hot Tea

- Japanese Green Tea – 2,9
- Jasmin Tea – 3,5
- Ginger Tea: Fresh ginger tea, lemon, with honey - 3,9
- Lemonegras Tea: Fresh lemon grass tea with honey, ginger, lemon – 3,9
- Kuchi Tea – Ginger, lemon grass, fresh orange, lemon, mint, honey – 4,5

Cocktail alkohofrei – 5,9

- **Yuzu Limonade**
Yuzu, Limetten, Rohrzucker
Yuzu, Lime, raw Sugar
- **Green Ivy**
Limetten, grünen Tee, Pfefferminz, Rohrzucker
Limes, green tea, Peppermint, Raw Sugar
- **Pinku^{1,4}**
Limetten, Orange, Rhababersaft, Rohrzucker
Limes, Orange, Rhubarb Juice, Raw Sugar
- **Geisha^{1,4}**
Limetten, Himbeere, Mangosaft, Rohrzucker
Limes, Raspberry, Mango Juice, Raw Sugar

Drink with alcohol – 8,5

- Gin tonic
- Erdbeer Mojito
Erdbeer, Limetten, Minz, Rum
Strawberry, Lime, Mint, Rum
- Aperol Spritz
Aperol, Processco
- Hugo
Limette, Minze, Processco, Holunderblütensirup
Lime, Mint, Processco, Elderflower Syrup

Bier

- Kölsch – 4,5
- Kirin – 4,9
- Alkoholfrei – 4,5

Sake - 7,5

Japanische Reiswein von Ozeki Junmai - 100ml

Ausgewogene traditionelle Sake mit einem vollmundigen Geschmack.

Softdrinks

Cola ^{1,3,4,6,7,a} 0,25l	3,0
Cola Zero ^{1,3,4,6,7,a} 0,25l	3,0
Fanta ^{1,3,4,6,7,a} 0,25l	3,0
Sprite ^{1,3,4,6,7,a} 0,25l	3,0
Tonic Water ^{1,3,4,6,7,a} 0,2l	3,5
Ginger Ale ^{1,3,4,6,7,a} 0,2l	3,5
Sprudel Wasser ^{1,3,4,6,7,a} 0,25l	3,0
Stilles Wasser ^{1,3,4,6,7,a} 0,25l	3,0
Flaschen Wasser Still oder Sprudel 0,7l	6,5

Säfte (0,2l) & Schorle (0,25l)

Mangosaft/ <i>mango juice</i> ^{1,3,4,6,a}	2,8	3,8
Rababersaft/ <i>rhubarb juice</i> ^{1,3,4,6,a}	2,8	3,8
Maracuja nektar/ <i>passion fruit</i> ^{1,3,4,6,a}	3,5	4,5

Wein

Whitewein (150 ml)

Grauburgunder QbA trocken^{1,3,4,6,a}

6,5

Weingut Dr. Heyden, Rheinhessen, Deutschland

Voller, feinwürziger Duft vom heimischen Obst. Im Mund schön würzig, mit gut integrierter Säure.

Full, fine-spicy scent of local fruit. Nice and spicy in the mouth, with well-integrated acidity.

Weißer Burgunder QbA trocken^{1,3,4,6,a}

6,5

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Einladender Duft von Lindenblüten mit Nuancen von frischem Heu. Aromen von Nüssen, gepaart mit viel Frucht am Gaumen.

Inviting scent of linden blossom with hints of fresh hay. Aromas of nuts paired with lots of fruit on the palate.

PREMIUM (Flaschen 750 ml)

Pouilly Fumé "La Chantepleure"^{1,3,4,6,a}

41,0

Domaine La Croix-Canat, Loire, Frankreich

Dichtes Gerüst in das sich Blüten, Zitrusfrüchte und Zitronenschale hineinweben. Harmonisch und sehr lang am Gaume

Dense framework in which blossoms, citrus fruits and lemon peel are woven. Harmonious and very long on the palate.

Redwein (150 ml)

Spätburgunder QbA trocken^{1,3,4,6,a}

6,5

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Verführerische Aromatik von roten Johannisbeeren und Kirschen. Am Gaumen ein schöner Körper und langer Abgang.

Seductive aromas of red currants and cherries. A nice body and a long finish on the palate.

Alle unsere Gerichte werden ohne zusätzlich Geschmacksverstärker zubereitet.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff,

2= mit Geschmacksverstärker,

3= mit Antioxidationsmittel,

4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat,

6= mit Süßungsmittel,

7= koffeinhaltig,

8= chininhaltig,

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 (e220)

M= Lupinen

N= Weichtiere