ÜBER UNS

Willkommen im REISHI RESTAURANT

Ein Stück Asien auf Ihrem Teller

Willkommen im REISHI RESTAURANT, wo traditionelle Aromen auf moderne Genusskultur treffen.

Entdecken Sie die Vielfalt der vietnamesischen Küche und feinste Sushi-Kreationen – frisch zubereitet und mit viel Liebe zum Detail serviert. Hochwertige Zutaten, aromatische Gewürze und unsere Leidenschaft für gutes Essen machen jedes Gericht zu einem besonderen Erlebnis.

Freuen Sie sich auf duftenden Jasminreis, hausgemachte Spezialitäten, aromatische Suppen und kunstvoll gerolltes Sushi mit frischen Zutaten. Dabei verbinden wir traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen und schaffen eine abwechslungsreiche Küche voller Geschmack.

Frisch. Authentisch. Mit Leidenschaft.

Genießen Sie eine kleine kulinarische Auszeit und entdecken Sie die vielfältigen Aromen Asiens.

Wir freuen uns darauf, Sie im REISHI RESTAURANT willkommen zu heißen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

Tel.: 04183 9890912
www.reishi-restaurant.de

VORSPEISEN

01. **SÚP TOM KHA GAI** [D, G]

Cremige Kokossuppe mit frischem Gemüse und Champignons, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:
Creamy coconut soup with fresh vegetables and mushrooms, finished with spring onions and coriander. Choice of:

A. TOFU [F] TOFU	**5.90 €**
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN	**5.90 €**
C. GARNELEN [B] SHRIMP	**6.90 €**

02. **SÚP TOM YUM** [D]

Pikant-säuerliche Suppe mit frischem Gemüse, Cherrytomaten, Ananas und Champignons, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:
Spicy and sour soup with fresh vegetables, cherry tomatoes, pineapple, and mushrooms, enhanced with lemongrass, spring onions and coriander. Choice of:

A. TOFU [F] TOFU	**5.90 €**
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN	**5.90 €**
C. GARNELEN [B] SHRIMP	**6.90 €**

03. **SÚP MISO** [D, F]

Würzig-milde japanische Suppe mit Misopaste, Algen und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:
Savory yet mild Japanese soup with miso paste, seaweed and spring onions. Choice of:

A. TOFU [F] TOFU	**5.90 €**
B. LACHS [D] SALMON	**6.90 €**

04. **SÚP WANTAN** [A, B, D, F] **6.90 €**

Klare Suppe mit hausgemachten Wantan-Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, dazu frisches Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander.
Clear soup with homemade wontons filled with chicken and shrimp, served with fresh vegetables, spring onions and coriander.



05. **REISHI SALAT** [A, D, L] **14.90 €**

Knusprig panierte Avocado und zart flambierter Lachs auf frischem Salat, verfeinert mit Sesam und milder Olivenöl-Passionsfrucht-Vinaigrette.
Crispy breaded avocado and delicately flambéed salmon on fresh salad, enhanced with sesame seeds and a mild olive oil and passion fruit vinaigrette.

06. **GỎI BÒ – RINDFLEISCHSALAT** [A, D, E, L, F] **9.90 €**

Frischer Salat mit würzig gebratenem Rindfleisch, Sojasprossen und Karotten, verfeinert mit Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und Koriander. Dazu Limetten-Dressing.
Fresh salad with savory pan-fried beef, bean sprouts, and carrots, enhanced with peanuts, sesame seeds, crispy fried onions, and coriander. Served with a lime dressing.

07. **GỎI ĐU ĐỦ – PAPAYASALAT** [D, E, L]

Grüne Papaya mit frischem Salat und Karotten, verfeinert mit Erdnüssen, Sesam und Koriander, dazu Limetten-Dressing. Wahlweise mit:
Green papaya with fresh lettuce and carrots, enhanced with peanuts, sesame seeds, and cilantro – served with lime dressing. Choice of:

- ***A. TOFU*** [F] TOFU **8.90 €**
- ***B. HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN **8.90 €**
- ***C. GARNELEN*** [B] SHRIMP **9.90 €**

08. **GỎI XOÀI – MANGOSALAT** [D, E, L]

Frische Mangostreifen mit grünem Salat und Gurke, verfeinert mit Erdnüssen, Sesam und Koriander, dazu Limetten-Dressing. Wahlweise mit: *Fresh mango strips with green salad and cucumber, enhanced with peanuts, sesame seeds, and cilantro, served with a lime dressing. Choice of:*

- ***A. TOFU*** [F] TOFU **8.90 €**
- ***B. HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN **8.90 €**
- ***C. GARNELEN*** [B] SHRIMP **9.90 €**

09. **RONG BIỂN – WAKAME-SALAT** [L]

Japanischer Seetangsalat mit Sesam.
Wahlweise:
Japanese seaweed salad with sesame.
Choose from:

A. PUR PLAIN	**6.90 €**
B. MIT LACHS [D] WITH SALMON	**9.90 €**

10. **EDAMAME** [F] **5.90 €**

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed Japanese soybeans with sea salt.

11. **GỎI CUỐN – SOMMERROLLEN (2 STK.)** [D]

Hausgemachte Rollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, frischem Salat und Gurke, serviert mit Limetten-Chili-Sauce.
Wahlweise mit:
Homemade rice paper rolls filled with rice noodles, fresh lettuce and cucumber, served with lime-chili sauce. Choice of:

A. TOFU [F]	**6.90 €**
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN MEAT	**6.90 €**
C. GARNELEN [B] SHRIMP	**7.90 €**
D. LACHS [D] SALMON	**7.90 €**

12. **REISHI-ROLLE (4 STK.)** [A, E, D] **9.90 €**

Sommerrolle mit zartem Rindfleisch, frischem Salat, Rucola und Gurke, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebel, serviert mit Limetten-Chili-Sauce.
Summer roll with tender beef, fresh lettuce, arugula and cucumber, enhanced with roasted peanuts and crispy fried onions, served with lime-chili sauce.

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

13. **CHẢ GIÒ CHAY** [A, F, M] – **VEGETARISCHE MINI-FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.)** **6.90 €**

Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, serviert mit frischem Salat und Süß-Sauer-Sauce.
Crispy spring rolls filled with vegetables and glass noodles, served with fresh salad and sweet-and-sour sauce.

14. **CHẢ GIÒ TÔM THỊT** [A, B, D] – **FRÜHLINGSROLLEN (2 STK.)** **7.90 €**

Hausgemachte, knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln, serviert mit frischem Salat und Limetten-Chili-Sauce.
Homemade crispy spring rolls filled with shrimp, chicken, vegetables, and glass noodles, served with fresh salad and lime-chili sauce.

15. **TOFU CỐM** [A, C, F, M] – **TOFU TEMPURA (2 STK.)** **7.90 €**

Knuspriger Tofu im grünen Reisflockenmantel, serviert mit frischem Salat und Cocktailsauce.
Crispy tofu coated in green rice flakes, served with fresh salad and cocktail sauce.

16. **TÔM CỐM** [A, B, C, M] – **EBI TEMPURA (2 STK.)** **8.90 €**

Knusprige Großgarnelen im grünen Reisflockenmantel, serviert mit frischem Salat und Cocktailsauce.
Crispy king prawns in a green rice-flake coating, served with fresh salad and cocktail sauce.

17. **WANTAN CHIÊN** [A, B, C, D, F] – **GEBACKENE WANTAN (6 STK.)** **7.90 €**

Hausgemachte, knusprige Wantan-Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit frischem Salat und Süß-Sauer-Sauce.
Homemade crispy wontons filled with chicken and shrimp, served with fresh salad and sweet-and-sour sauce.

18. **HÁ CẢO HẤP** [A, B, F] – GEDÄMPFTE DUMPLINGS (5 STK.)

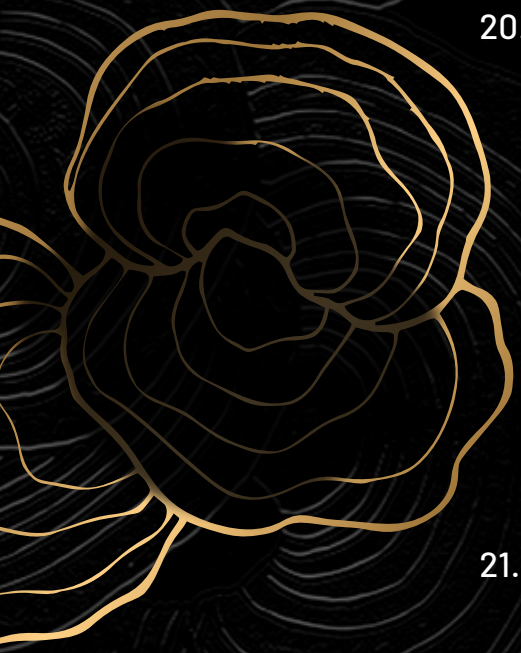
Gedämpfte Teigtaschen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce. Wahlweise gefüllt mit:
Steamed dumplings, s erved with sweet-and-sour sauce. Choice of filling:

A. GEMÜSE VEGETABLES **6.90 €**

B. GARNELEN [B] SHRIMP **7.90 €**

19. **GÀ SATÉ** [A, E, F] – HÄHNCHENSPIESSE (2 STK.) **7.90 €**

Gegrillte Hähnchenspieße, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Erdnusssauce.
Grilled chicken skewers, enhanced with roasted peanuts, served with homemade peanut sauce.



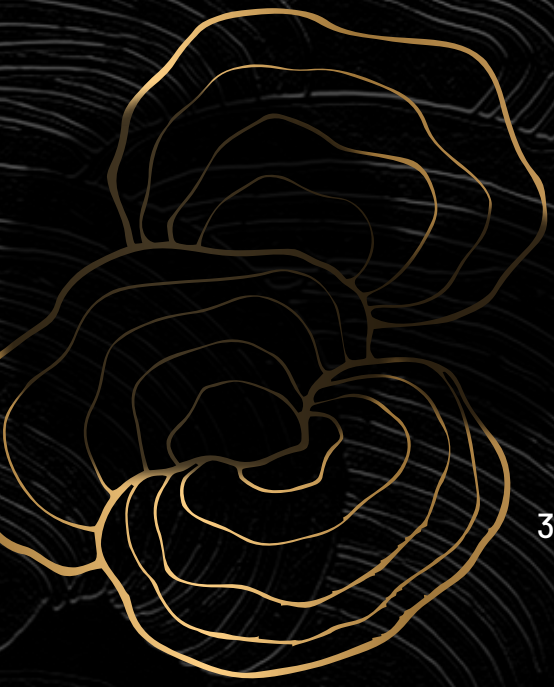
20. **REISHI-TELLER** [A, B, D, E, F, M] – FÜR 2 PERSONEN **22.90 €**

Eine Variation aus:
2 Stk. Sommerrollen mit Hühnerfleisch,
2 Stk. hausgemachten Frühlingsrollen,
2 Stk. Ebi Tempura,
2 Stk. Hähnchenspießen, serviert mit frischem Salat und verschiedenen Saucen.
A selection featuring 2 chicken summer rolls, 2 homemade spring rolls, 2 pieces of ebi tempura, and 2 chicken skewers, served with fresh salad and various sauces.

21. **VEGETARISCHER REISHI -TELLER – FÜR 2 PERSONEN** [A, C, F, M] **19.90 €**

Eine vegetarische Variation aus 2 Stk. Sommerrollen mit Tofu,
2 Stk. MiniFrühlingsrolen,
2 Stk. Tofu Tempura und Edamame,
serviert mit frischem Salat und verschiedenen Saucen.
A vegetarian assortment featuring 2 tofu summer rolls, 2 mini spring rolls, 2 pieces of tofu tempura, and edamame, served with fresh salad and various sauces.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



30. **GÀ NƯỚNG LÁ CHANH** A, F, L — **16.90 €**

Zart gegrilltes Hähnchenfilet, aromatisch mariniert mit ausgewählten Gewürzen und Limettenblättern, mit Teriyaki-Sauce glasiert und mit Sesam verfeinert, serviert mit frischem Gemüse in würziger dunkler Sauce, dazu Reis. *Tender grilled chicken fillet, aromatically marinated with select spices and lime leaves, glazed with teriyaki sauce and finished with sesame seeds, served with fresh vegetables in a savory dark sauce, accompanied by rice.*

31. **BÒ XÀO DỨA** A, F, R — **16.90 €**

Zart gebratenes Rindfleisch mit Ananas, Zwiebeln, frischem Gemüse und Knoblauch – zubereitet in würziger Austernsauce, dazu Reis. *Tenderly seared beef with pineapple, onions, fresh vegetables, and garlic – prepared in a savory oyster sauce; served with rice.*

32. **VỊT NƯỚNG RAU TỎI** A, F, L — **19.90 €**

Würzig gebackenes Entenbrustfilet, mit Teriyaki-Sauce glasiert und mit Sesam verfeinert, serviert mit frischem Gemüse, aromatisch mit Knoblauch angebraten, dazu Reis. *Spiced roasted duck breast fillet, glazed with teriyaki sauce and finished with sesame seeds – served with fresh vegetables sautéed with aromatic garlic, accompanied by rice.*

33. **TÔM TO SỐT ME** A, B, D, F — **19.90 €**

Aromatisch gewürzte, gegrillte Großgarnelen, serviert mit frischem Gemüse in fruchtig-säuerlicher Tamarindensauce, dazu Reis.
Aromatically spiced, grilled king prawns, served with fresh vegetables in a fruity-tangy tamarind sauce, accompanied by rice.

34. **CÁ HỒI NƯỚNG SỐT TERIYAKI** A, D, F, L — **21.90 €**

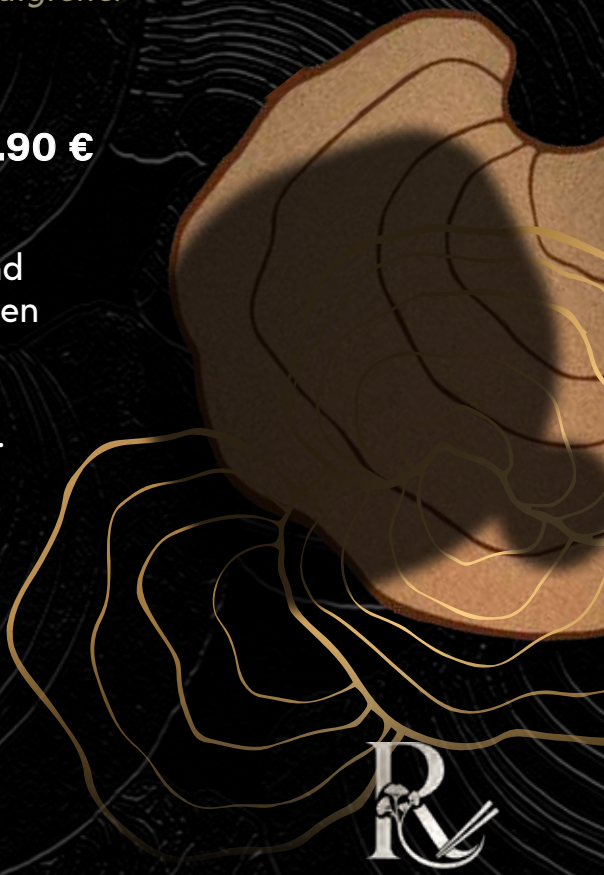
Zart gegrilltes Lachsfilet mit Dill und Schalotten, verfeinert mit Sesam, serviert mit gegrilltem Gemüse in Teriyaki-Sauce, dazu Reis.
Tender grilled salmon fillet with dill and shallots, enhanced with sesame, served with grilled vegetables in teriyaki sauce and rice.

35. **MANGO SALAT CÁ NGỪ** A, D, E, F, L — **22.90 €**

Zart gegrilltes Thunfischfilet mit Dill und Schalotten, glasiert mit Teriyaki-Sauce, serviert auf grünem Salat mit Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen und frischen Mangostücken, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam und einer milden Olivenöl-Passionsfrucht-Vinaigrette.
Gently grilled tuna fillet with dill and shallots, glazed with teriyaki sauce, served on a bed of greens with arugula, cherry tomatoes, cucumber strips, and fresh mango pieces; finished with roasted peanuts, crispy fried onions, sesame seeds, and a mild olive oil and passion fruit vinaigrette.

36. **SÚP UDON CHUA CAY** B, D, F — **16.90 €**

Udon-Nudeln in würzig-aromatischer Hühnerbrühe mit Zitronengras, Ingwer und Cherrytomaten, serviert mit Lachs, Garnelen und Pak Choi, abgerundet mit Dill, Frühlingszwiebeln und Koriander, mit einer angenehm säuerlich-scharfen Note.
Udon noodles in a savory, aromatic chicken broth with lemongrass, ginger, and cherry tomatoes, served with salmon, shrimp, and bok choy, finished with dill, scallions, and cilantro, and featuring a pleasantly tangy, spicy note.



REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

NUDELGERICHTE

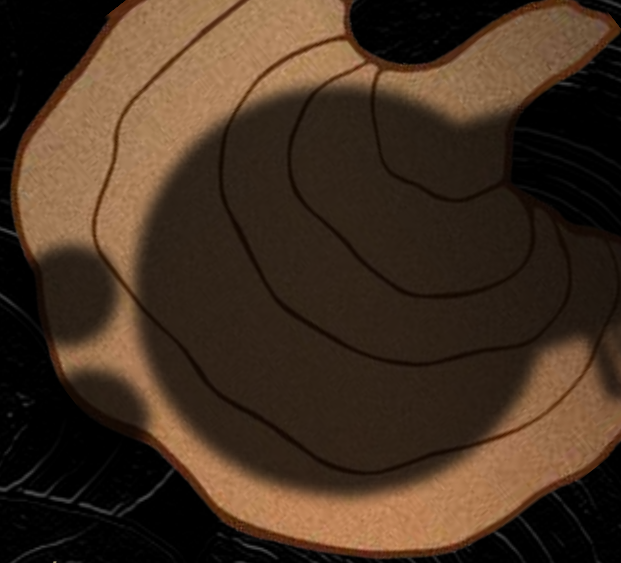
40. **BÚN NAM BỘ** [A, D, E]

Traditionelles vietnamesisches Reisnudelgericht nach südvietnamesischer Art mit frischem Salat, Gurken und asiatischen Kräutern, verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Limetten-Dressing.
Wahlweise mit:
Traditional South Vietnamese-style rice noodle dish with fresh lettuce, cucumber and Asian herbs, topped with fried onions and peanuts - served with a homemade lime dressing. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***KNUSPRIGEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

41. **BÚN NEM** [A, C, D, E, F] **14.90 €**

Traditionelles vietnamesisches Reisnudelgericht nach südvietnamesischer Art mit knusprigen Frühlingsrollen, frischem Salat und Gurkenstreifen, verfeinert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und Koriander, serviert mit hausgemachtem Limetten-Dressing separat.
A traditional South Vietnamese-style rice noodle dish featuring crispy spring rolls, fresh lettuce, and cucumber strips, garnished with fried onions, peanuts, and cilantro, served with a side of homemade lime dressing.



50. PHỞ-SUPPE [A, D, F]

Klassische vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger Brühe aus Hühnerfleisch und Rinderknochen, langsam mit Zimt, Sternanis und schwarzem Kardamom geköchelt, abgerundet mit Frühlingszwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:

Classic Vietnamese rice noodle soup in a rich chicken and beef bone broth, slow-simmered with cinnamon, star anise, and black cardamom, finished with scallions and cilantro. Choice of:

A.	***TOFU UND GEMÜSE*** [F] TOFU AND VEGETABLES	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**14.90 €**

60. PHỞ CURRY [A, B, D, G, F]

Reisbandnudeln mit cremig-aromatischer Curry-Kokossauce und frischem Salat - nach vietnamesischer Art zubereitet. Wahlweise mit:

Flat rice noodles with a creamy, aromatic curry-coconut sauce and fresh salad – prepared Vietnamese-style. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

WOKGERICHTE

70. PHỞ XÀO [A, C, F]

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, frischem Gemüse, PakChoi, Sojasprossen und aromatischen Kräutern, zubereitet in hausgemachter würziger Sauce. Wahlweise mit:
Stir-fried flat rice noodles with egg, fresh vegetables, bok choy, bean sprouts and aromatic herbs-prepared in a flavorful homemade sauce. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

80. UDON XÀO [A, F]

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse in aromatischer Teriyaki-Sauce. Wahlweise mit:
Stir-fried udon noodles with fresh vegetables in aromatic teriyaki sauce. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

90. MÌ XÀO [A, C, F]

Gebratene Eiernudeln mit Ei, frischem Gemüse und Sojasprossen, zubereitet in einer hausgemachter würziger Sauce. Wahlweise mit:
Fried egg noodles with egg, fresh vegetables and bean sprouts, prepared in a savory homemade sauce. Choice of:

A.	*TOFU* [F] TOFU	13.90 €
B.	*HÜHNERFLEISCH* CHICKEN	13.90 €
C.	*GEBACKENEM HÄHNCHENFILET* [A] CRISPY CHICKEN FILLET	14.90 €
D.	*RINDFLEISCH* BEEF	15.90 €
E.	*KNUSPRIGER ENTE* [A] CRISPY DUCK	16.90 €
F.	*GARNELEN* [B] SHRIMP	16.90 €
G.	*GEGRILLTEM LACHS* [D] GRILLED SALMON	16.90 €

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

REISGERICHTE

100. CƠM RANG [A, C, D, F, M]

Gebratener Eierreis mit Möhren, Erbsen und Mais, verfeinert mit Röstzwiebeln, serviert mit frischem Salat und Süß-Sauer-Sauce. Wahlweise mit:

Egg-fried rice with carrots, peas, and corn, enhanced with crispy fried onions, served with fresh salad and sweet-and-sour sauce. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

110. CƠM HOKKAIDO CURRY [A, B, D, G, F]

Frisches Gemüse in cremig-aromatischer roter Curry-Sauce mit Hokkaido-Kürbis, serviert mit Jasminreis und frischem Salat. Wahlweise mit:

Fresh vegetables in a creamy, aromatic red curry sauce with Hokkaido pumpkin, served with jasmine rice and fresh salad. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

120. CƠM AVOCADO CURRY [A, B, D, F]

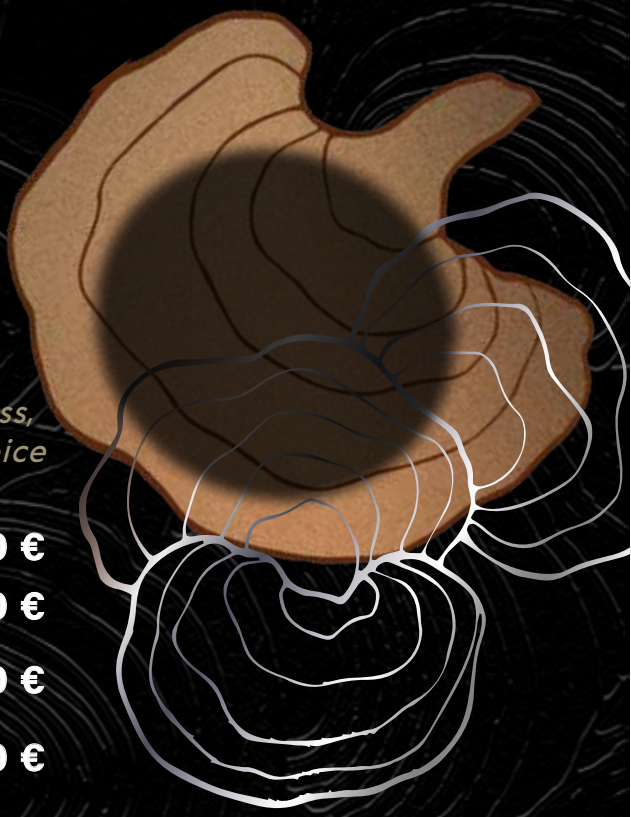
Frisches Gemüse in cremiger grüner Curry-Sauce mit Avocado, serviert mit Jasminreis und frischem Salat. Wahlweise mit:
Fresh vegetables in a creamy green curry sauce with avocado, served with jasmine rice and fresh salad. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

130. CƠM SỐT LẠC [A, D, E, F]

Frisches Gemüse in cremiger Erdnuss-Sauce, serviert mit Jasminreis und frischem Salat. Wahlweise mit:
Fresh vegetables in a creamy peanut sauce, served with jasmine rice and fresh salad. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**



140. CƠM SỐT XOÀI [A, D, F, G]

Frisches Gemüse in fruchtig-aromatischer Mango-Sauce, fein abgestimmt mit einer leicht süßlichen Note, serviert mit Jasminreis und frischem Salat. Wahlweise mit:
Fresh vegetables in a fruity, aromatic mango sauce, finely balanced with a hint of sweetness, served with jasmine rice and fresh salad. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

150. CƠM SỐT ĐEN [A, D, F, R]

Gebratenes Gemüse in würziger dunkler Sauce, serviert mit Jasminreis und frischem Salat. Wahlweise mit:
Stir-fried vegetables in a savory dark sauce, served with jasmine rice and fresh salad. Choice of:

A.	***TOFU*** [F] TOFU	**13.90 €**
B.	***HÜHNERFLEISCH*** CHICKEN	**13.90 €**
C.	***GEBACKENEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
D.	***RINDFLEISCH*** BEEF	**15.90 €**
E.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
F.	***GARNELEN*** [B] SHRIMP	**16.90 €**
G.	***GEGRILLTEM LACHS*** [D] GRILLED SALMON	**16.90 €**

KINDERTELLER

160. PHỞ GÀ NHỎ [D, F] **8.90 €**

Kleine Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch.
Small rice ribbon noodle soup with chicken.

161. CƠM RANG GÀ CHIÊN [A, C, D] **8.90 €**

Gebratener Eierreis mit knusprigem Hühnerbrustfilet.
Fried egg rice with crispy chicken breast fillet.

162. MÌ XÀO GÀ CHIÊN [A, C, D] **8.90 €**

Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Hühnerbrustfilet.
Fried egg noodles with crispy chicken breast fillet.

163. GÀ CHIÊN POMMES [A, C, F] **8.90 €**

Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Pommes, Ketchup und Mayo-Dip.
Crispy chicken breast fillet with fries, ketchup, and mayo dip.

BEILAGE

170. POMMES **5.00 €**

171. EXTRA REIS **2.00 €**

172. EXTRA NUDELN **3.00 €**

173. EXTRA GEMÜSE **3.00 €**

174. EXTRA SAUCE **2.00 €**

NACHSPEISE

180. **PANNA COTTA** [G] **7.90 €**

Cremige Panna Cotta mit Kokos-Sahne, serviert mit frischen Mangowürfeln und fruchtiger Mango-Sauce.
Creamy panna cotta with coconut cream, served with fresh mango cubes and a fruity mango sauce.

181. **CHUỐI CHIÊN** [A, L] **7.90 €**

Gebackene Banane, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.
Baked banana served with honey and toasted sesame seeds.

182. **DỨA CHIÊN** [A, L] **7.90 €**

Gebackene Ananas, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.
Baked pineapple served with honey and toasted sesame seeds.



183. **NẾP CẨM** [C, F, G] **9.90 €**

Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch, serviert mit Vanilleeis, frischen Mangowürfeln und fruchtiger Mango-Sauce.
Black sticky rice with coconut milk, served with vanilla ice cream, fresh mango cubes, and a fruity mango sauce.

SUSHI

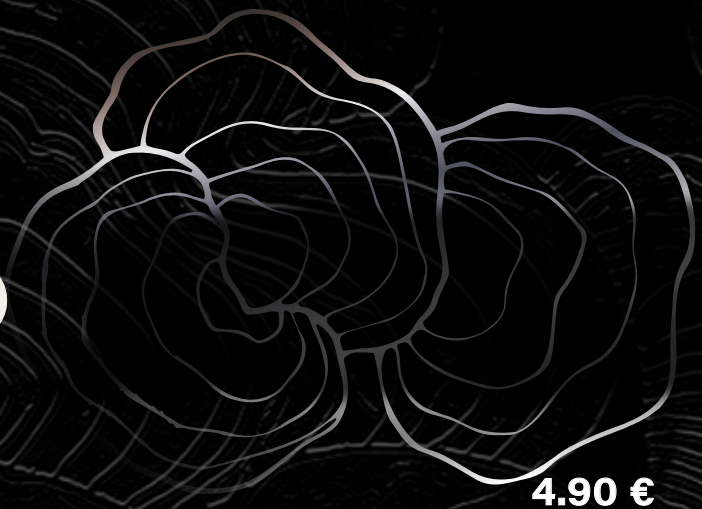
TRADITION TRIFFT AUF SPEKTAKEL!

Sushi ist ein traditionelles japanisches Gericht, das mit Stäbchen genossen wird. Es vereint frischen Rohfisch, cremige Avocado und knackige Gurke in perfekter Harmonie.
Jede Rolle wird mit Sorgfalt zubereitet,
um die fein abgestimmten Aromen und die hohe Qualität der Zutaten hervorzuheben.
Für ein unvergessliches Erlebnis präsentieren wir unsere Sushi-Kreationen mit einem spektakulären Wow-Effekt
aus Trockeneis – eine kreative Sushi Show,
die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch beeindruckt!

Sushi is a traditional Japanese dish enjoyed with chopsticks. It combines fresh raw fish, creamy avocado, and crisp cucumber in perfect harmony. Each roll is prepared with care to highlight the finely tuned flavors and the high quality of the ingredients. For an unforgettable experience, we present our sushi creations with a spectacular dry ice "wow" effect – a creative sushi show that impresses not only with its taste but also with its visual appeal!

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

MAKI (8 STK.)



	SAKE [D]	
S1.	Lachs. *Salmon*	4.90 €
S2.	SAKE AVO [D] Lachs mit Avo. *Salmon with avo*	4.90 €
S3.	MAGURO [D] Thunfisch. *tuna*	4.90 €
S4.	TUNA SPICY [C, D] gekochter Thunfisch mit Lauchzwiebeln, Mayonnaise und Chili-Soße *cooked tuna with spring onions, mayonnaise and chili sauce*	4.90 €
S5.	EBI [B] Garnelen. *Shrimp*	4.90 €
S6.	EBI AVO [B] Garnelen mit Avo. *Shrimp with Avo.*	4.90 €
S7.	CALIFORNIA [A, B, C, D, F] Surimi mit Avocado. *Surimi with avocado*	4.90 €
S8.	CHICKEN [A] Gebackenes Hühnerfleisch. *baked chicken.*	4.90 €
S9.	URA [D] Lachshaut. *Salmon skin.*	4.90 €
S10.	UNAGI [D] Süßwasseraal. *Freshwater eel.*	4.90 €
S11.	OSHINKO eingelegter Rettich. *pickled radish.*	4.90 €
S12.	TAMAGO [C, L] Japanisches Omelett mit Sesam. *Japanese omelet with sesame seeds.*	4.90 €
S13.	SHIITAKE [L] Shiitakepilze mit Sesam. *Shiitake mushrooms with sesame.*	4.90 €
S14.	KAPPA [L] Gurke mit Sesam. *Cucumber with sesame.*	4.90 €
S15.	AVOCADO [L] Avocado mit Sesam. *Avocado with sesame seeds.*	4.90 €

NIGIRI (2 STK.)

S20. SAKE [D] Lachs. *Salmon*. **4.90 €**

S21. SAKE AVO [D] **5.50 €**

Lachs mit Avocado. *Salmon with avocado.*

S22. SAKE ABURI [D] **5.50 €**

Flambierter Lachs. *flambéed salmon.*

S23. MAGURO [D] Thunfisch. *tuna* **4.90 €**

S24. TUNA SPICY [C, D] **4.90 €**

Gekochter Thunfisch mit Lauchzwiebeln, Mayonnaise und Chili-Soße.
Cooked tuna with spring onions, mayonnaise and chili sauce.

S25. EBI [B] **4.90 €**
Garnelen. *Shrimp.*

S26. TAKO [R] **4.90 €**
Tintenfisch. *squid.*

S27. UNAGI [D] **4.90 €**
Süßwasseraal. *Freshwater eel.*

S28. TOBIKO [D] F **4.50 €**
ischrogen. *Fish roe.*

S29. AVOCADO **4.50 €**
Avocado. *Avocado*

INSIDE OUT 8 STK.

mit Cocktailsauce [C]

S30. **SAKE I.O** [D, G, L] — **10.90 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse, Masago und Sesam.
Salmon, avocado, cream cheese, masago and sesame.

S31. **MAGURO I.O** [D, G] — **10.90 €**
Thunfisch, Avocado, Frischkäse und Masago.
Tuna, avocado, cream cheese and masago.

S32. **TUNA SPICY I.O** [C, D, G, L] — **10.90 €**
Gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Chili-Soße,
Avocado, Frischkäse und Sesam.
cooked tuna, mayonnaise, chili sauce, avocado,
cream cheese and sesame seeds.

S33. **EBI I.O** [B, D, G] — **10.90 €**
Garnelen, Gurke, Frischkäse und Masago.
Shrimp, cucumber, cream cheese and masago.

S34. **CALIFORNIA I.O** [A, B, C, D, F, G] — **10.90 €**
Surimi, Avocado, Frischkäse und Masago.
Surimi, avocado, cream cheese and masago.

S35. **CHICKEN I.O** [G, L] — **10.90 €**
Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse und Sesam.
fried chicken, cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S36. **SALMON SKIN I.O** [D, G, L] — **9.90 €**
Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Salmon skin, cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S37. **TAMAGO I.O** [C, G, L] — **9.90 €**
Japanisches Omelett, Avocado, Frischkäse und Sesam.
Japanese omelet, avocado, cream cheese and sesame seeds.

S38. **VEGGIE I.O** [L] — **9.90 €**
Avocado, Gurke, Rettich und Sesam.
Avocado, cucumber, radish and sesame seeds.

FUTO MAKI 5 STK.

mit Cocktailsauce [C]

S40. **SAKE FUTO** [D, G, L] — **8.90 €**

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago und Sesam.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, masago and sesame seeds.

S41. **MAGURO FUTO** [D, G, L] — **8.90 €**

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago, Sesam.
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, masago, sesame seeds.

S42. **EBI TEMPURA FUTO** [A, B, D, G, L] — **8.90 €**

Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago und Sesam.
Crispy fried shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, masago and sesame seeds.

S43. **CALIFORNIA FUTO** [A, B, C, D, F, G] — **8.90 €**

Surimi, Avocado, Frischkäse und Masago.
Surimi, avocado, cream cheese and masago.

S44. **CHICKEN FUTO** [A, G, L] — **8.90 €**

Gebackenes Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Crispy chicken, avocado, cucumber, cream cheese, sesame seeds.

S45. **SALMON SKIN FUTO** [D, G, L] — **7.90 €**

Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Salmon skin, cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S46. **VEGGIE FUTO** [L] — **7.90 €**

Avocado, Gurke, Rettich und Sesam.
Avocado, cucumber, radish and sesame seeds.

PANIERTE MINI-ROLLS 8 STK.

(mit Cocktailsauce, Unagi-Sauce und Sesam. C, D, F, L)

S50. **SAKE ROLLS** A, D, L — **8.90 €**
Lachs. *Salmon.*

S51. **MAGURO ROLLS** A, D, L — **8.90 €**
Thunfisch. *tuna.*

S52. **CALIFORNIA ROLLS** A, D, L — **8.90 €**
Surimi und Avocado. *Surimi and avocado.*

S53. **CHICKEN ROLLS** A, L — **8.90 €**
Hühnerfleisch. *Chicken.*

S54. **VEGGIE ROLLS** A, L — **7.90 €**
Avocado und Gurke. *Avocado and cucumber.*

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

TEMPURA ROLLS 6 STK.

(mit Cocktailsauce, Unagi-Sauce und Sesam C, D, F, L)

S60. **SAKE TEMPURA ROLL** A, D, G, L **10.90 €**

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S61. **MAGURO TEMPURA ROLLS** A, D, G, L **10.90 €**

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S62. **TUNA SPICY TEMPURA ROLLS** A, C, D, F, G, L **10.90 €**

Gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Chili-Soße, Avocado, Gurke und Frischkäse, Sesam.
cooked tuna, scallions, mayonnaise, chili sauce, avocado, cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S63. **EBI TEMPURA ROLLS** A, B, G, L **10.90 €**

Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Fried shrimp, avo., cucumber, cream cheese, sesame seeds.

S64. **CALIFORNIA TEMPURA ROLLS** A, D, G, L **10.90 €**

Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S65. **CHICKEN TEMPURA ROLLS** A, G, L **10.90 €**

Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Chicken, avo., cucumber, cream cheese and sesame seeds.

S66. **URA TEMPURA ROLLS** A, D, G, L **9.90 €**

Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Salmon skin, avo., cucumber, cream cheese, sesame seeds.

S67. **VEGGIE TEMPURA ROLLS** A, L **9.90 €**

Avocado, Gurke, Rettich und Sesam.
Avocado, cucumber, radish and sesame seeds.

REISHI SPECIAL ROLLS

(mit Cocktailsauce, Unagi-Sauce [C, D, F])

		4 Stk.	8 Stk.
S70.	**TAZUNA ROLLS** [D, G]	8.90 €	14.90 €
	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Avocado. *Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in avocado.*		
S71.	**SALMON PRINCE** [D, G]	8.90 €	14.90 €
	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs. *Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in salmon.*		
S72.	**KYOTO ROLLS** [D, G]	8.90 €	14.90 €
	Thunfisch, Lauchzwiebeln, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Avo. *Tuna, scallions, cucumber, cream cheese, wrapped in avocado.*		
S73.	**BLACK TUNA ROLLS** [A, C, D, G, F]	8.90 €	14.90 €
	Gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, ChiliSoße, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Thunfisch und Avocado. *cooked tuna, scallions, mayonnaise, chili sauce, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in tuna and avocado*		
S74.	**KING EBI TEMPURA** [A, B, D, G]	8.90 €	14.90 €
	Ebi Tempura, Avo., Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs. *Ebi tempura, avo., cucumber, cream cheese, wrapped in salmon.*		
S75.	**DRAGON ROLLS** [A, B, D, F, G]	8.90 €	14.90 €
	Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Unagi. *Ebi Tempura, cucumber, cream cheese, coated in Unagi.*		
S76.	**RAINBOW ROLLS** [B, D, G]	8.90 €	14.90 €
	Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs, Thunfisch und Ebi. *Surimi, avocado, cucumber, and cream cheese, wrapped in salmon, tuna, and ebi.*		
S77.	**REISHI ROLLS** [D, G]	8.90 €	14.90 €
	Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs. *Fried chicken, cucumber, and cream cheese, wrapped in torched salmon.*		
S78.	**SAKURA ROLLS** [D, G]	8.90 €	14.90 €
	Lachshaut, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs. *Salmon skin, cucumber, cream cheese, wrapped in salmon.*		
S79.	**GREEN VEGGIE ROLLS**	7.90 €	13.90 €
	Avocado, Gurke, Rettich, umhüllt mit Avocado. *Avocado, cucumber, and radish, wrapped in avocado.*		



TEMAKI 1 STK.

(mit Cocktailsauce, Unagi-Sauce und Sesam [C, D, F, L])

S80. **SALMON TEMAKI** [A, D, F, G, L] — **7.90 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse, Masago und Sesam.
Salmon, avocado, cream cheese, masago and sesame.

S81. **TUNA TEMAKI** [A, D, F, G, L] — **7.90 €**
Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Masago.
Tuna, cucumber, cream cheese and masago.

S82. **EBI TEMAKI** [B, G, L] — **7.90 €**
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, sesame seeds.

S83. **CALIFORNIA TEMAKI** [A, D, F, G, L] — **7.90 €**
Surimi, Avocado, Frischkäse und Masago.
Surimi, avocado, cream cheese and masago.

S84. **VEGGIE TEMAKI** [L] — **6.90 €**
Avocado, Gurke, Rettich und Sesam.
Avocado, cucumber, radish and sesame seeds.

SASHIMI

		5 Stk.	10 Stk.
S90.	**SAKE** [D] Lachs. *Salmon.*	13.90 €	22.90 €
S91.	**MAGURO** [D] Thunfisch. *tuna.*	15.90 €	26.90 €
S92.	**SAKE ABURI** [D] Flambierter Lachs. *flambéed salmon.*	14.90 €	24.90 €
S93.	**MAGURO ABURI** [D] Flambierter Thunfisch. *flambéed tuna.*	16.90 €	28.90 €

POKE BOWL F. L

(Tokyo Bowl)

Sushi-Reis, Mixsalat, Edamame,
Avocado, Seetangsalat, Sesam,
Shiitake-Pilze, Seetangstreifen,
dazu Sesamsoße.
Wahlweise mit:
Sushi rice, mixed salad, edamame, avocado,
seaweed salad, sesame seeds, shiitake mushrooms,
seaweed strips; served with sesame sauce. Choice of:

P1.	***TOFU*** [F] TOFU	**14.90 €**
P2.	***KNUSPRIGEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
P3.	***LACHS*** [D] SALMON	**16.90 €**
P4.	***GEBACKENEN GARNELEN*** [A, B] BAKED SHRIMP	**16.90 €**
P5.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
P6.	***LACHS, THUNFISCH UND EBI*** [B, D] SALMON, TUNA AND EBI	**17.90 €**

REISHI BOWL F. L

Sushi-Reis, Mixsalat, Edamame, Gurke, Avocado, Seetangsalat,
Sesam, Rettich, Seetangstreifen, dazu Unagi-Soße und
Cocktailsauce. Wahlweise mit:
Sushi rice, mixed salad, edamame, cucumber, avocado, seaweed
salad, sesame seeds, radish, seaweed strips; served with unagi sauce
and cocktail sauce. Choice of:

R1.	***TOFU*** [F] TOFU	**14.90 €**
R2.	***KNUSPRIGEM HÄHNCHENFILET*** [A] CRISPY CHICKEN FILLET	**14.90 €**
R3.	***LACHS*** [D] SALMON	**16.90 €**
R4.	***GEBACKENEN GARNELEN*** [A, B] BAKED SHRIMP	**16.90 €**
R5.	***KNUSPRIGER ENTE*** [A] CRISPY DUCK	**16.90 €**
R6.	***LACHS, THUNFISCH UND EBI*** [B, D] SALMON, TUNA AND EBI	**17.90 €**

MENÜS SUSHI

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

MENU 1 [D] — 12.90 €

16 Stk. Maki (Lachs, Thunfisch), 2 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch)

MENU 2 [D] — 12.90 €

24 Stk. Maki (Lachs, Thunfisch, Lachshaut).

MENU 3 — 11.90 €

24 Stk. Maki (Avocado, Gurke, Rettich).

MENU 4 [A, D, L] — 16.90 €

16 Stk. Maki (California, Avocado),
8 Stk. Panierte Mini Rolls (California).

MENU 5 [A, L] — 24.90 €

16 Stk. Maki (Avocado, Gurke),
8 Stk. I.O (Veggie), 8 Stk. Panierte Mini Rolls (Veggie).

MENU 6 [A, D, G, L] — 27.90 €

8 Stk. Maki (Lachs), 8 Stk. Sake I.O (Lachs),
6 Stk. Tempura Rolls (Lachs), 2 Stk. Nigiri (Lachs)

MENU 7 [A, B, D, G, L] — 36.90 €

24 Stk. Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke),
8 Stk. I.O (California),
8 Stk. Panierte Mini Rolls (Lachs),
3 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi).

MENU 8 [A, B, D, G, L] — 59.90 €

32 Stk. Maki (Lachs, Lachshaut, Avocado, Gurke),
8 Stk. I.O (California),
6 Stk. Tempura Rolls (Lachs),
10 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch,
Ebi, Avocado, Tobiko).

COMBO FÜR 3-4 PERSONEN — 109.90 €

Besondere Zusammenstellung
unseres Sushi-Meisters:
warme und kalte
Sushi-Spezialitäten und
Sashimi – auch in Vegan erhältlich.

A special selection by our sushi master: warm and cold sushi s pecialties and sashimi – also available in a vegan version.

SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
COCA-COLA [1, 2, 4, 14]	3.50 €	4.90 €
COCA-COLA ZERO [1, 2, 4, 5, 6, 14]	3.50 €	4.90 €
FANTA [1, 3, 4, 8, 14]	3.50 €	4.90 €
SPRITE [4, 14]	3.50 €	4.90 €
GINGER ALE [1, 4, 14]	3.50 €	4.90 €
BITTER LEMON [4, 7, 14]	3.50 €	4.90 €
TONIC WATER [4, 7, 14]	3.50 €	4.90 €

Gerolsteiner Mineralwasser

	0,25l	Fl. 0,75l
NATURELL	3.50 €	7.50 €
MEDIUM [14]	3.50 €	7.50 €

SÄFTE

	0,2l	0,4l
APFELSAFT [1, 3, 9] /APFELSCHORLE [14] *Apple juice/Apple juice spritzer*	3.90 €	5.50 €
ORANGENSAFT [1, 3, 9] /ORANGENSCHORLE [14] *Orange juice/Orange juice spritzer*	3.90 €	5.50 €
ANANASSAFT [1, 3, 9] /ANANASSCHORLE [14] *Pineapple juice / Pineapple juice spritzer*	3.90 €	5.50 €
MANGOSAFT [1, 3, 9] /MANGOSCHORLE [14] *Mango juice / Mango juice spritzer*	3.90 €	5.50 €
MARACUJASAFT [1, 3, 9] /MARACUJASCHORLE [14] *Passion fruit juice / Passion fruit juice spritzer*	3.90 €	5.50 €
GUAVENSAFT [1, 3, 9] /GUAVENSCHORLE [14] *Guava juice / Guava juice spritzer*	3.90 €	5.50 €
LITSCHISAFT [1, 3, 9] /LITSCHISCHORLE [14] *Lychee juice / Lychee juice spritzer*	3.90 €	5.50 €
KIRSCHSAFT [1, 3, 9] *Cherry juice*	3.90 €	5.50 €
BANANENSAFT [1, 3, 9] *Banana juice*	3.90 €	5.50 €
KIBA [1, 3, 9] *Cherry and banana juice mix*	3.90 €	5.50 €



HAUSGEMACHTE DRINKS

CHANH ĐÁ - LIMONADE [1, 9, 14] — 7.90 €

Limettensaft, Rohrzucker, stilles oder sprudelndes Wasser.
Lime juice, cane sugar, still or sparkling water.

PINK LOTUS [1, 3, 4, 9, 14] — 7.90 €

Himbeere, Litschi, Limette, Rohrzucker und Ginger Ale.
Raspberry, lychee, lime, cane sugar and ginger ale.

SAIGON SKY [1, 3, 9] — 7.90 €

Maracuja, Orange, Limette, Schmetterlingserbsenblütentee.
Passion fruit, orange, lime, butterfly pea flower tea.

JADE GARDEN [1, 3, 4, 9, 14] — 7.90 €

Jasmintee, Orange, Ingwer, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale.
Jasmine tea, orange, ginger, mint, cane sugar, ginger ale.

GUAVA BLOOM [G, 1, 3, 9, 14] — 7.90 €

Guave, Calpico, Limette, Minze und Sodawasser.
Guava, Calpico, lime, mint and soda water.

GREEN BREEZE [1, 3, 9] — 7.90 €

Apfel, Gurke, Limette und Rohrzucker.
Apple, cucumber, lime and cane sugar.

VIRGIN SUNRISE [1, 3, 9] — 7.90 €

Orangensaft, Ananassaft, Limette und Grenadine.
Orange juice, pineapple juice, lime and grenadine.

COCONUT KISS [G, 1, 3, 9] — 7.90 €

Ananassaft, Orangensaft, Kokosnuss, Sahne und Grenadine.
Pineapple juice, orange juice, coconut, cream and grenadine.

MANGO BẠC HÀ [1, 3, 9] — 7.90 €

Mango, Ananas, Orange und Minze.
Mango, pineapple, orange and mint.

MANGO LASSI [G] — 7.90 €

Mango, Kokosmilch und Kondensmilch.
Mango, coconut milk and condensed milk.

TEE/TEA

	Tasse 0,3l	Kanne 0,5l
GRÜNER TEE [2] *GREEN TEA*	4.90 €	7.90 €
JASMINTEE *JASMINE TEA*	4.90 €	7.90 €
INGWERTEE *GINGER TEA*	4.90 €	7.90 €
ZITRONENGRASTEE *LEMONGRASS TEA*	4.90 €	7.90 €
PFEFFERMINZTEE *PEPPERMINT TEA*	4.90 €	7.90 €
REISHI-TEE *REISHI TEA*	5.50 €	8.50 €

KAFFEE / COFFEE

CAFÉ CREMÈ [2] *CAFÉ CREMA*	3.50 €
ESPRESSO [2] *ESPRESSO*	3.50 €
MILCHKAFFEE [2, G] *COFFEE WITH MILK*	4.50 €
CAPPUCCINO [2, G] *CAPPUCCINO*	4.50 €
LATTE MACHIATO [2, G] *LATTE MACCHIATO*	4.50 €
VIETNAMESISCHER KAFFEE [2, G] *VIETNAMESE COFFEE*	5.50 €
VIETNAMESISCHER EISKAFFEE [2, G] *VIETNAMESE ICED COFFEE*	6.50 €

COCKTAILS

APEROL SPRITZ [0, 1, 12, 13, 14] — 9.90 €

Aperol, Prosecco und Sodawasser.
Aperol, Prosecco and soda water.

MOJITO [12, 14] — 9.90 €

Weißer Rum, Limette, Rohrzucker,
Minze und Sodawasser.
White rum, lime, cane sugar,
mint and soda water.

HUGO [0, 12, 13, 14] — 9.90 €

Prosecco, Holunderblütensirup,
Limette, Sodawasser und Minze.
Prosecco, elderflower syrup, lime,
soda water and mint.

GIN TONIC [4, 7, 12, 14] — 9.90 €

Gin und Tonic Water.
Gin and Tonic Water.

CUBA LIBRE [1, 2, 4, 12, 14] — 9.90 €

Rum, Coca-Cola und Limette.
Rum, Coca-Cola and lime.

TEQUILA SUNRISE [1, 3, 9, 12] — 9.90 €

Tequila, Orangensaft und Grenadine.
Tequila, orange juice and grenadine.

SWIMMING POOL [G, 1, 3, 9, 12] — 9.90 €

Wodka, weißer Rum, Blue Curaçao,
Ananassaft, Kokoscreme und Sahne.
Vodka, white rum, Blue Curaçao,
pineapple juice, cream of coconut
and cream.

SAPA RIVER [1, 3, 9, 12] — 9.90 €

Weißer Rum, Maracujasaft,
Limette, Rohrzucker und Minze.
White rum, passion fruit juice,
lime, cane sugar and mint.

HANOI BLUSH [4, 12, 14] — 9.90 €

Gin, Himbeere, Limette und Sprite.
Gin, raspberry, lime and Sprite.

BIERE / BEERS

FASSBIER [A, 12] *DRAFT BEER*	0,25L	0,4L
KÖNIG PILSENER	3.90 €	5.50 €
RADLER [A, 12, 14] *BEER MIXED WITH LEMONADE*	3.90 €	5.50 €
DIESEL [A, 1, 2, 4, 12, 14] *BEER MIXED WITH COLA*	3.90 €	5.50 €
FLASCHENBIER	**Flasche**	
BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB	0,5 l	5.90 €
BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL	0,5 l	5.90 €
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI [A] *NON-ALCOHOLIC BEER*	0,5 l	5.90 €
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI [A] *NON-ALCOHOLIC BEER*	0,33 l	4.90 €
TIGER BIER [A, 12] *TIGER BEER*	0,33 l	4.90 €

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI-BAR

SPIRITUOSEN (2CL) & SAKE

JÄGERMEISTER [12] *HERBAL LIQUEUR*	**3.90 €**
VODKA [12] *VODKA*	**3.90 €**
TEQUILA [12] *TEQUILA*	**3.90 €**
JIM BEAM WHISKEY [12] *BOURBON WHISKEY*	**3.90 €**
NẾP MỚI (REISSCHNAPS) [12] *VIETNAMESE RICE SPIRIT*	**3.90 €**
SAKE (JAPANISCHER REISWEIN) [12] *JAPANESE RICE WINE*	**6.90 €**

WEIN / WINE

	0,2 L	Fl. 0,75 L
RIESLING [12, 13]	6.90 €	23.90 €
CHARDONNAY [12, 13]	6.90 €	23.90 €
GRAUBURGUNDER [12, 13]	6.90 €	23.90 €
ROSÉWEIN [12, 13]	6.90 €	23.90 €
MERLOT [12, 13]	6.90 €	23.90 €
SPANISCHER ROTWEIN [12, 13]	6.90 €	23.90 €
PROSECCO [12, 13, 14]	5.90 €	21.90 €

REISHI
VIETNAMESISCHE KÜCHE
SUSHI BAR

REISHI

VIETNAMESISCHE KÜCHE

SUSHI BAR

VIELEN DANK

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide
B. Krebstiere
C. Eier
D. Fisch
E. Erdnüsse
F. Sojabohnen
G. Milch
H. Schalenfrüchte
L. Sesamsamen
M. Senf
N. Sellerie
O. Schwefeldioxid und Sulfite
P. Lupine
R. Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Säuerungsmittel
5. mit Süßungsmittel
6. enthält eine Phenylalaninquelle
7. chininhaltig
8. Stabilisatoren
9. Konservierungsstoffe
10. mit Geschmacksverstärker
11. mit Phosphat
12. mit Alkohol
13. Schwefeldioxid und Sulfite
14. mit Kohlensäure

www.reishi-restaurant.de