



Die vietnamesische Küche ist ein vielseitiges, komplexes und interessantes Thema. Für viele Menschen ist Essen der kürzeste Weg zum Herzen. Sie ist nicht nur eine Kunst, sondern enthält auch eine Philosophie: Lebensmittel müssen ein Gleichgewicht zwischen Yin und Yang herstellen, indem sie die fünf grundlegenden Elemente des Lebens beinhalten: Metall-Holz-Wasser-Feuer-Erde. Diese fünf Elemente werden in einem Gericht in Form der fünf Farben Weiß-Gelb-Grün-Rot-Braun oder in den fünf Geschmacksrichtungen Sauer-Scharf-Salzig-Süß-Bitter dargestellt. Yin-Yang und die fünf Elemente werden hauptsächlich aus Gemüse, Obst, Kräutern und Gewürzen wie Basilikum, Perilla, Majoran, Minze, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitronengras, Zitrone usw. gewonnen, die nicht nur Lebensmittel, sondern auch Volksmedizin sind. Daher sind vietnamesische Gerichte nicht nur ein Blickfang und reich an Geschmack, sondern auch nahrhaft und liefern ausreichend Energie für die täglichen Aktivitäten. Man lernt die Kultur eines Landes, einer Nation oder eines Volkes anhand seiner Essgewohnheiten und Speisen kennen.

Die ostasiatischen Länder Vietnam und Japan besitzen beide eine angesehene kulinarische Esskultur. Die Verbindung zwischen Vietnam und Japan ermöglicht es den beiden Nationen, die kulinarische Quintessenz miteinander zu teilen. Heutzutage kann man vietnamesische Köstlichkeiten auch in den Dörfern Japans finden und auch japanische Klassiker in Vietnam. Die kulturelle Interferenz macht die Küche Vietnams und Japans vielfältiger.

Japanische Speisen anbieten zu können, ist für uns eine Herzensangelegenheit, um gemeinsam die Quintessenz der japanischen Küche in der Welt zu verbreiten. Die Köche des QuBi-Restaurants haben sich die Essenz der ostasiatischen Küche zum Eigen gemacht und einzigartige Gerichte im asiatischen Stil kreiert, die köstlich, aber nährstoffreich und energetisch ausgewogen sind. Mit jedem Gericht möchten wir Ihnen eine Botschaft über das gesunde Leben, die Liebe, die Vielfalt und die interkulturelle Interaktion vermitteln. Deshalb freuen wir uns auf Ihren resonanten Beitrag. Ihre Entscheidung, das Essen in unserem Restaurant zu genießen, ist eine große Ermutigung für uns, weiterhin neue Wege für bessere Gerichte in der Zukunft zu kreieren und servieren.

Vielen Dank und eine gute Zeit!

QuiBi - Team

*Good
Appetit*





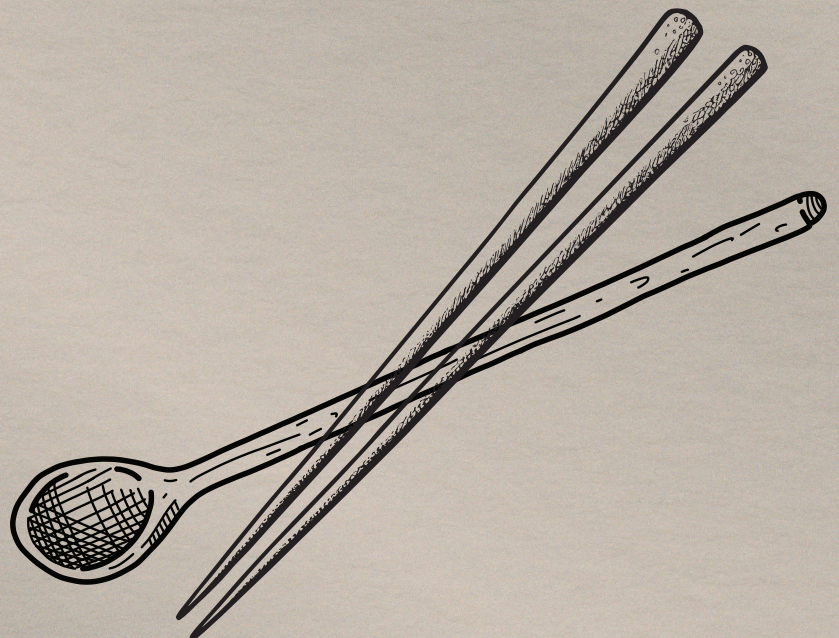
Vietnamese cuisine is always an interesting topic. For many people, cuisine is the shortest way to learn the culture of a land, country, or people. In Vietnam, cuisine is not only an art, but it also contains a philosophy within it: Food must balance between Yin and Yang and contains Five fundamental elements of life being Metal-Wood-Water-Fire-Earth. These Five elements are conveyed into a dish in the forms of five colors of White-Yellow-Green-Red-Brown; or in five flavors of Sour-Spicy-Salted-Sweet-Bitter. Yin-Yang and Five elements are mainly derived from vegetables, fruits, herbs, spices such as basil, perilla, Marjoram, mint, onions, garlic, chili, ginger, lemongrass, lemon... which are not only foods but also folk medicines. Therefore, Vietnamese dishes are not only eye-catching, rich in flavor but also nutritious to provide adequate energy for daily activities.

Vietnam, Japan are Eastern Asian countries with reputable culinary culture. The long friendship between Vietnam and Japan allows the two nations to share culinary quintessence with each other. Nowadays, we can easily find Vietnamese Banh Mi or Pho in the bustling Tokyo or in the cold villages of Hokkaido. On the other hand, we also easily find Japanese Sushi restaurants in cities or towns in Vietnam. The cultural interference makes the cuisine of Vietnam and Japan more and more diverse. For us, who have lived and worked in Japan for many years, the inclusion of Sushi in QuBi restaurant is not a business mission but a mission from heart, to join hands for spreading the quintessence of Japanese cuisine to the world.

Inheriting the essence of East Asian cuisine, the chefs of QuBi restaurant have created unique dishes with Asian style, delicious but rich in nutrition and balanced in energy. In each dish, we would like to share with you a message about the healthy life, the love, the diversity, and the intercultural interaction. Therefore, we look forward to your resonant contribution. Your choice to enjoy food at our restaurant is a great encouragement for us to continue to investigate, challenge new ways for better dishes in the future.

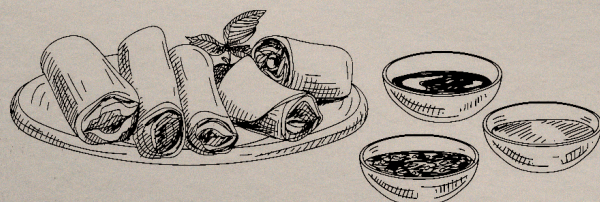
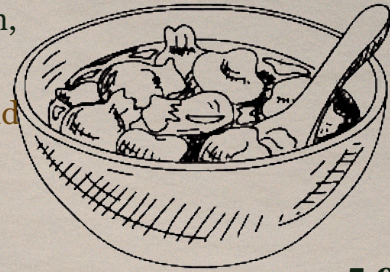
Thank you very much and have a good time!

QuiBi - Team



Vorspeisen / Appetizers

- 1 WANTAN SUPPE**^{A,B} 5,90 €
 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Garnelen,
 dazu Gemüse und frische Kräuter
 Soup with fried dumplings filled by chicken and
 shrimp, vegetables and fresh herbs
- 2 KOKO LOVE SUPPE**^G 5,90 €
 Kokos-Curry Suppe mit Hähnchen, Tomaten, Champignons und frischen
 Kräutern
 Coconut curry soup with chicken, tomatoes, mushrooms and fresh herbs
- 3 BATHING SHRIMPS' SUPPE**^{1,B} 5,90 €
 mit Garnelen, Champignons, Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln
 Soup with shrimps, mushrooms, cherry tomatoes and spring onions
- 4 JAPANISCHE GYOZA SUPPE**^{1,A,F} 6,90 €
 Japanische Teigtaschen, dazu Chinese cabbage, Karotten, Porree, leeks
 und frischen Kräutern
 Japanese dumplings with Chinese cabbage, carrots, leeks and fresh herbs
- 5 EDAMAME**^F 5,00 €
 gedämpfte Edamame gemischt mit Salz
 Steamed edamame mixed with salt
- 6 SOMMERROLLEN**^{A,E}
 Reisnudeln, Gurke, frischer Salatmix, Erdnüsse, Röstzwiebeln, frische
 Kräuter ummantelt in Reispapier und einer Zutat nach Wahl, serviert mit
 Erdnusssoße
 Rice noodles, tofu, cucumber, fresh mixed salad, peanuts, roasted onions,
 fresh herbs wrapped in rice paper, served with peanut sauce
- 6T Tofu**^F / **Tofu** 5,90 €
6H Hähnchen / **Chicken** 6,90 €
6G Garnelen^B / **Shrimp** 6,90 €
6E Ente / **Duck** 6,90 €



Vorspeisen / Appetizers

- 7 HOLY DUCK**^{A,E} **6,90 €**
Wrap gefüllt mit Entenstreifen, Duftreis, frischem Salatmix, Avocado, Gurke und Lauchzwiebeln, serviert mit Hoisin-Soße
Wrap filled with strips of duck, fragrant rice, fresh mixed salad, avocado, cucumber and spring onions, served with hoisin sauce
- 8 VEGAN GOLDENROLL**^{A,F,E} **5,90 €**
frittierte vegane Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Shiitake-Pilze, schwarze Pilze, Taro-Wurzel, Karotte, serviert mit frischem Salatmix und Süß-Sauer-Soße
Fried vegan spring rolls filled with glass noodles, shiitake mushrooms, black mushrooms, taro root, carrot, served with fresh mixed salad and sweet- sour sauce
- 9 FRÜHLINGSROLLEN** **6,90 €**
gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Chili-Limetten-Vinaigrette
Rolls filled with minced meat, glass noodles and morels, served with chilli-lime vinaigrette
- 10 KROSSE MAULTASCHEN**^{A,B} **5,90 €**
frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Garnelen, Champignons, serviert mit frischem Salatmix und Süß-Sauer-Soße
Fried dumplings filled with chicken and shrimp, served with fresh mixed salad and sweet-sour sauce
- 11 SLOWLY STEAMS**
gedämpfte Dumplings, serviert mit frischem Salatmix und Chili-Limetten-Vinaigrette
Steamed dumplings served with fresh mixed salad and chilli-lime vinaigrette
- 11G Garnelen^B / Shrimp** **7,00 €**
11V Veggie^F / Veggie **6,50 €**
- 12 OLD BUT GOLD** **7,00 €**
knusprige Chicken Wings, serviert mit frischem Salatmix und Süß-Sauer-Soße
Crispy chicken wings, served with a fresh mixed salad and sweet-sour sauce



Vorspeisen / Appetizers

13 SATE CHICKEN^E 7,00 €
gegrillte Hähnchenspieße, serviert mit frischem Salatmix und Erdnusssoße
Grilled chicken skewers, served with fresh mixed salad and peanut sauce

14 UMAMISPIEßE^G 9,00 €
Rinderspieße gefüllt mit Käse, serviert mit frischem Salatmix und Teriyakisauce
Beef skewers filled with cheese, served with a fresh mixed salad and teriyaki sauce

16 AVOCADO TARTAR
Avocado gemischt mit Olivenöl, Limettensaft, Schalotte
Avocado mixed with olive oil, lime juice, shallot

16L Lachs^D / Salmon 9,00 €

16G Garnelen^B / Shrimp 9,00 €

17 MANGO SALAT
frischer Salatmix mit Mango, Gurke, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Chili-Limetten-Vinaigrette und Süß-Sauer-Soße und einer Zutat nach Wahl
Fresh mixed salad with mango, cucumber, mint, peanuts, roasted onions, chilli-lime vinaigrette and sweet-sour sauce and a selected following food

17T Tofu^{E,F} / Tofu 6,00 €

17H Hähnchen^F / Chicken 7,00 €

17G Garnelen^{B,F} / Shrimp 9,00 €

18 WAKAME SALAT^{A,I} 7,00 €
Japanischer Algensalat mit Gurke, frischer Salatmix, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Chili-Limetten-Vinaigrette und Süß-Sauer-Soße
Japanese seaweed salad with cucumber, fresh salad mix, peanuts, roasted onions, chilli-lime vinaigrette and sweet-sour sauce

19 QUBI'S TAPAS PLATTE 22,00 €
4 verschiedene Tapas entweder im Mix oder vegetarisch
4 tapas either in a mix or vegetarian



Hauptgerichte - Main dishes

20 PHO^{1,4}

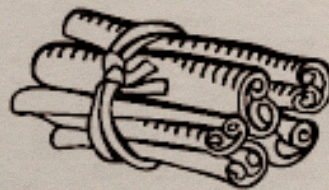
traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Zitrone, Chili und einer Zutat nach Wahl

Traditional Vietnamese noodle soup with rice noodles, coriander, spring onions, soybean sprouts, lemon, chili and a selected following food

20T Tofu^F / Tofu

20H Hähnchen / Chicken

20R Rind / Beef



11,90 €

12,90 €

13,90 €

21 QUBI'S CURRY

ein Curry deiner Wahl mit Gemüse, serviert mit Duftreis, frischem Salatmix und einer Zutat nach Wahl

A - Rotes Curry, B - Mango Curry, C - Erdnuss Curry

A curry of your choice with coconut milk, vegetables, served with fragrant rice, fresh mixed salad and a selected following food

A - Red Curry, B - Mango Curry, C - Peanut Curry

21T Tofu^F / Tofu

21H Hähnchen / Chicken

21K Hähnchen kross^A / Crispy chicken

21R Rind / Beef

21G Garnelen^B / Shrimp

21E Ente kross^A / Crispy duck

21L Lachs^D / Salmon

12,90 €

13,90 €

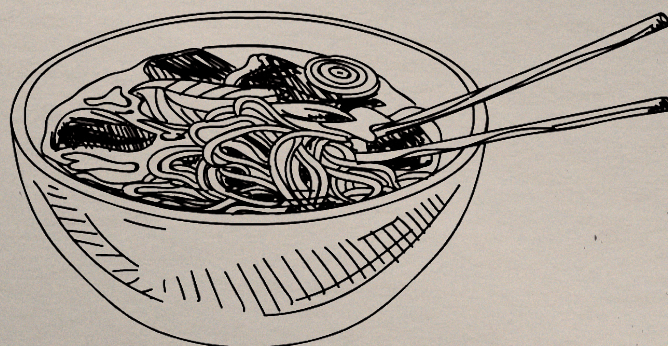
14,90 €

15,90 €

16,90 €

16,90 €

16,90 €



Hauptgerichte – Main dishes

22 RICE BOWL^{E,F}

mit Duftreis, Avocado, gedämpften Edamame, Gurke, Seetangsalat, Kimchi, frischem Salat, Erdnüssen und einer Zutat nach Wahl

A bowl with fragrant rice, avocado, steamed edamame, cucumber, seaweed salad, kimchi, fresh mixed salad, peanuts, roasted onions and a selected following food

22T	Tofu ^F /Tofu	13,90 €
22K	Hähnchen kross ^A /Crispy chicken	14,90 €
22L	Lachssashimi ^D /Salmon	16,90 €
22R	Rindfleisch /Beef	16,90 €

23 RICE NOODLE BOWL^{I,E} 15,90 €

mit Wokgemüse, Rind, serviert mit Reismudeln, frischem Salatmix, Erdnüssen, Koriander, Lauchszwiebeln, und Chili-Limetten-Vinaigrette

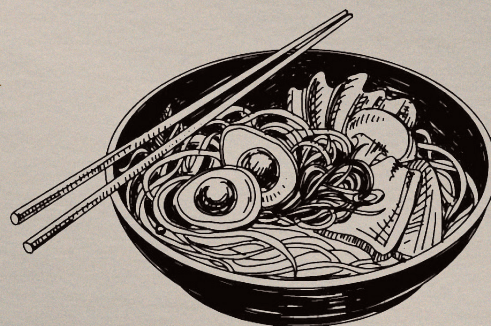
A bowl with stir-fried vegetables and beef, served with rice noodles, fresh mixed salad, peanuts, roasted onions and chilli-lime vinaigrette

24 YAKI UDON^A

mit Wokgemüse und einer Zutat nach Wahl, serviert mit gebratene dicke Udon Weizennudeln, frischem Salatmix

A dish with stir-fried vegetables and a selected following food, served with fried thick wheat noodles (udon), fresh mixed salad, peanuts, roasted onions

24T	Tofu ^F /Tofu	12,90 €
24H	Hähnchen /Chicken	13,90 €
24K	Hähnchen kross ^A /Crispy chicken	14,90 €
24R	Rind ^C /Beef	16,90 €
24G	Garnelen ^B /Shrimp	16,90 €
24E	Ente kross ^A /Crispy duck	16,90 €



Hauptgerichte - Main dishes

25 NOODLE FUSION^{C,E}

Wokgemüse, Eier, gebratene Reisbandnudeln, serviert mit frischem Salatmix, Erdnüssen, Röstzwiebeln

A dish with stir-fried vegetables, eggs and a selected following food, served with fried rice noodles (Pho), fresh mixed salad, peanuts and roasted onions

25T	Tofu ^F /Tofu	12,90 €
25H	Hähnchen /Chicken	13,90 €
25K	Hähnchen kross ^A /Crispy chicken	14,90 €
25R	Rind /Beef	16,90 €
25G	Garnelen ^B /Shrimp	16,90 €
25E	Ente kross ^A /Crispy duck	16,90 €

26 SPICY DUCK^{I,E}

23,00 €

Pikante Entenwürfeln und Wokgemüse in Hoisinsauce dazu
Spicy duck cubes and wok vegetables in Hoisin sauce with fragrant

27 QUBI'S FRIED RICE^{C,E,F}

Gebratener Reis mit Eiern, Edamame, Champignons, Kimchi, Gemüse, frischem Salatmix, Erdnüssen, Röstzwiebeln

Fried rice with eggs, edamame, mushrooms, kimchi, vegetables, fresh salad mix, peanuts, fried onions

27T	Tofu ^F /Tofu	12,90 €
27H	Hähnchen /Chicken	13,90 €
27R	Rind /Beef	16,90 €
27G	Garnelen ^B /Shrimp	16,90 €



Hauptgerichte - Main dishes

- 28 JAPANESE CURRY UDON** ^{A,E,C}
- Kokos-Curry Suppe, Udonnudeln mit frischem Gemüse, Nori, Edamame, Champignons, Tomate, Eiern, Koriander und Lauchszwiebeln
Coconut curry soup, udon noodles with fresh vegetables, nori, edamame, mushrooms, tomatoes, eggs, coriander and spring onions
- | | | |
|------------|-------------------------|----------------|
| 28T | Tofu /Tofu | 13,90 € |
| 28H | Hähnchen/Chicken | 14,90 € |
| 28R | Rind /Beef | 16,90 € |
| 28G | Garnelen/Shrimp | 16,90 € |

- 29 LACHS TERIYAKI** ^{1,2,F} **23,00 €**
- glasiertes Lachsfilet in Teriyaki-Soße mit Wokgemüse, serviert mit Reis und frischem Salatmix
Glazed salmon fillet in teriyaki sauce with stir-fried vegetables, served with rice and a fresh mixed salad

- 30 SEEFOOD PALETTE** ^{1,2,F,B} **25,00 €**
- glasiertes Lachsfilet, Blacktiger Shrimpsspießen, Wokgemüse in Tamarindensoße, serviert mit Reis und frischem Salatmix
Salmon fillet, blacktiger shrimp skewers, stir-fried vegetables in tamarind sauce, served with rice and a fresh mixed salad

- 31 SHRIMP ON FIRE** ^B **25,00 €**
- Garnelenspieße auf Gemüsebett, serviert mit Reis und frischem Salatmix
Prawn skewers on a bed of vegetables, served with rice and a fresh mixed salad



Sushi – Sashimi

jede Portion enthält 6 Stück
each portion contains 6 pieces

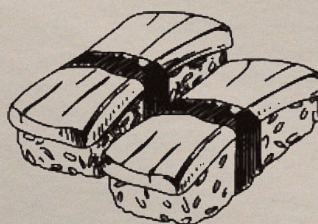
- | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| S1 | Lachs^D
Lachs / Salmon | 14,00 € |
| S2 | Lachs Aburi^D
flambierter Lachs / Flambéed salmon | 14,00 € |
| S3 | Thunfisch^D
Thunfisch / Tuna | 15,00 € |
| S4 | Maguro Aburi^D
flambierter Thunfisch / Flambéed tuna | 15,00 € |
| S7 | Sake und Tuna^D
Lachs und Thunfisch / Salmon and tuna | 15,00 € |



Sushi – Nigiri

jede Portion enthält 2 Stück
each portion contains 2 pieces

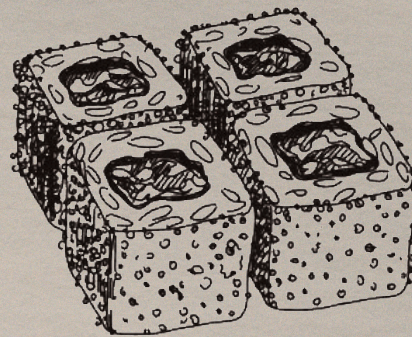
- | | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| N1 | Sake^D
Salmon / Lachs | 5,90 € |
| N2 | Maguro^D
Tuna / Thunfisch | 5,90 € |
| N3 | Ebi^B
Boiled shrimp / gekochte Garnele | 6,90 € |
| N5 | Unagi^D
Freshwater eel / Süßwasseraal | 7,90 € |
| N6 | Sake Aburi^D
Flambéed salmon / flambierter Lachs | 5,90 € |
| N7 | Maguro Aburi^D
Flambéed tuna / flambierter Thunfisch | 5,90 € |
| N10 | Avocado^G
Omelet / Omelett | 5,90 € |
| N11 | Tamago
Avocado / Avocado | 5,90 € |



Sushi – Inside Out

jede Portion enthält 8 Stück / each portion contains 8 pieces

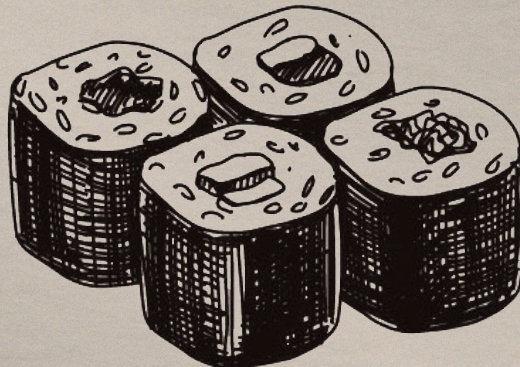
- | | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| i1 | Sake Avocado ^{G,D}
Lachs, Avocado, Philadelphia und Tobiko
Salmon, Avocado, Philadelphia and Tobiko | 9,90 € |
| i2 | Sake Rucola ^{G,D}
Lachs, Rucola, Philadelphia und Tobiko
Salmon, Arugula, Philadelphia and Tobiko | 9,90 € |
| i3 | Tuna Kappa ^{G,D}
Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko
Tuna, Cucumber, Philadelphia and Tobiko | 10,90 € |
| i4 | Ebi Avocado ^{G,B,K}
frittierte Garnele, Avocado und Sesam
Cooked shrimp, avocado and sesame | 9,90 € |
| i5 | Ebi Tempura ^{A,B,G,K}
frittierte Garnele, Gurke, Philadelphia und Sesam
Fried shrimp, cucumber, philadelphia and sesame | 10,90 € |
| i6 | California ^{B,G}
Krebsfleischimitat, Avocado, Philadelphia und Tobiko
Imitation crabmeat, avocado, Philadelphia and tobiko | 10,90 € |
| i7 | Chicken ^G
Hähnchentempura und Paprika
Chicken tempura and paprika | 9,90 € |
| i8 | Veggie ^{G,K}
Rucola, Gurke, Avocado und Sesam
Arugula, cucumber, avocado and sesame | 8,90 € |
| i9 | Mango Roll ^{G,K}
Mango, Gurke, Rucola, Philadelphia und Sesam
Mango, cucumber, arugula, philadelphia and sesame | 8,90 € |
| i10 | Tamago Avocado ^{C,G,K}
Omelett, Avocado, Philadelphia und Sesam
Omelet, avocado, philadelphia and sesame | 8,90 € |



Sushi – Maki

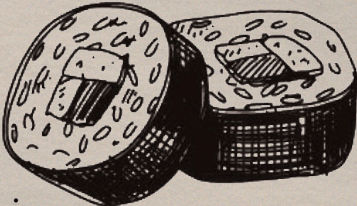
jede Portion enthält 8 Stück /each portion contains 8 pieces

M1	Sake ^D Lachs Salmon	5,90 €
M2	Sake Avo ^D Lachs und Avocado Salmon and avocado	5,90 €
M3	Tekka ^D Thunfisch Tuna	5,90 €
M4	Tekka Kappa ^D Thunfisch und Gurke Tuna and cucumber	5,90 €
M5	Ebi ^B gekochte Garnele Boiled shrimp	5,90 €
M6	Tempura Ebi ^{A, B} frittierte Garnele Fried shrimp	6,90 €
M8	California Avocado Krebsfleischimitat und Avocado Imitation crabmeat and Avocado	5,90 €
M9	Chicken Hühnerfleisch Chicken	5,90 €
M10	Avocado Avocado Avocado	5,90 €
M11	Kappa Gurke Cucumber	4,90 €
M12	Tamago ^G Omelett Omelet	4,90 €




Sushi – Big Crunchy

jede Portion enthält 6 Stückeach /each portion contains 6 pieces

- C1 Sake Tempura**^{A,D,G}
Lachs, Avocado, Gurke und Philadelphia
Lachs, Avocado, Gurke und Philadelphia 9,90 €
- C2 Tuna Tempura**^{A,D,G}
Thunfisch, Avocado, Gurke und Philadelphia
Thunfisch, Avocado, Gurke und Philadelphia 9,90 €
- C3 Ebi Tempura**^{A,B,G}
gekochte Garnele, Avocado, Gurke und Philadelphia
gekochte Garnele, Avocado, Gurke und Philadelphia 9,90 €
- C4 Veggie Tempura**^{A,C,G}
Omelett, Avocado, Gurke und Philadelphia
Omelett, Avocado, Gurke und Philadelphia 9,90 €
- C5 QuBi's Spezial Tempura**^{A,B,D,G}
Lachs, Garnele, Avocado, Gurke und Philadelphia
Lachs, Garnele, Avocado, Gurke und Philadelphia 9,90 €
- 

Sushi – Mini Crunchy

jede Portion enthält 8 Stück /each portion contains 8 pieces

- Mc1 Salmon**^{A,D,G}
Lachs und Philadelphia
Salmon and Philadelphia 6,90 €
- Mc2 Ebi Avo**^{A,B,G}
gekochte Garnele, Avocado und Philadelphia
cooked shrimp, avocado and philadelphia 6,90 €
- Mc3 Tuna**^{A,D,G}
Thunfisch, Gurke und Philadelphia
Tuna, Cucumber and Philadelphia 6,90 €
- Mc4 Kappa Green**^{A,G}
Gurke, Bohnen und Philadelphia
Cucumber, beans and Philadelphia 6,90 €
- 

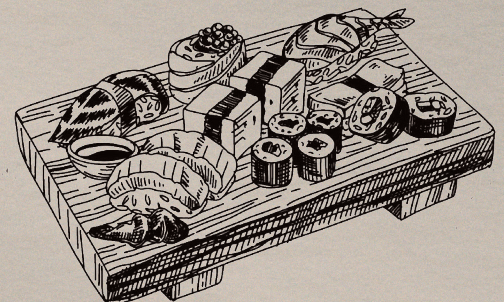
Sushi – Dubi's Spezial

jede Portion enthält 8 Stück /each portion contains 8 pieces

- | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| H1 | Salmon on Fire ^{A,B,D,G}
frittierte Garnele, Avocado und Gurke, bedeckt flambiertem Lachs
Fried shrimp, avocado and cucumber, topped with flambéed salmon | 13,50 € |
| H2 | Mami Ebi ^{B,G}
Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia, bedeckt gekochter Garnele
Avocado, cucumber, asparagus and Philadelphia covered cooked shrimp | 13,50 € |
| H3 | Dragon ^{A,B,D,G}
frittierte Garnele und Gurke, bedeckt gegrilltem Aal
Fried shrimp and cucumber topped with grilled eel | 15,00 € |
| H4 | Rainbow ^{A,B,D,G}
Krebsfleischimitat, Avocado und Gurke, bedeckt Lachs und Thunfisch
Imitation crabmeat, avocado and cucumber covered salmon and tuna | 13,50 € |
| H5 | Futo Maki ^{A,D,G}
Lachs, Thunfisch, Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke und Philadelphia
Salmon, tuna, imitation crabmeat, avocado, cucumber and Philadelphia | 13,50 € |
| H6 | Mango Roll ^G
Spargel Tempura, Gurke und Avocado, bedeckt Mango
Asparagus tempura, cucumber and avocado, covered mango | 13,50 € |
| H8 | Funy Tuna ^{D,G}
frittierte Garnele, Avocado, Gurke und flambiertem Thunfisch
Calamari tempura, avocado, cucumber and flambéed tuna | 13,50 € |
| H9 | Hotto Shrimpy ^{B,D,G}
Lachstatar, Avocado, Gurke, dazu glasierte Garnelen und Knoblauchbutter
Salmon tartar, avocado, cucumber, with glazed shrimp and garlic butter | 13,50 € |

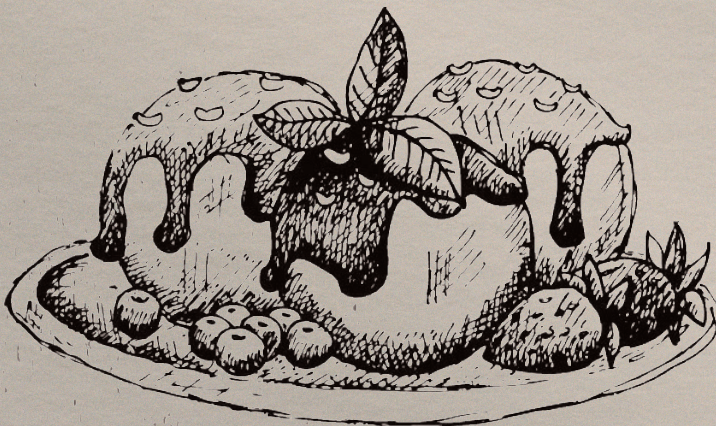
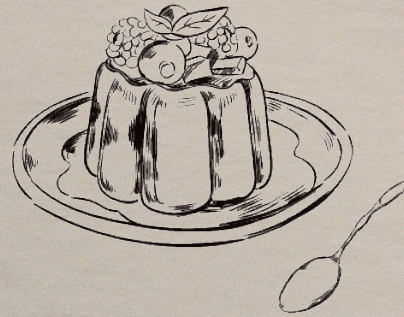
Sushi Menü

- MÜ1 Maki Mix** **16,00 €**
8x Avocado, 8x Lachs, 8x Thunfisch
8x avocado, 8x salmon, 8x tuna
- MÜ2 Salmon Love** **26,00 €**
2x Lachs Nigiri, 8x Lachs Maki, 8x Inside-Out Lachs, 8x Mini Crunchy Lachs
2x salmon nigiri, 8x salmon maki, 8x inside-out salmon, 8x mini crunchy salmon
- MÜ3 Tuna Set** **29,00 €**
2x Thunfisch Nigiri, 8x Thunfisch Maki, 8x Inside-Out Thunfisch, 8x Mini Crunchy Thunfisch
2x tuna nigiri, 8x tuna maki, 8x inside-out tuna, 8x mini crunchy tuna
- MÜ4 Veggie Set** **24,00 €**
2x Avocado Nigiri, 8x Kappa Maki, 8x Inside-Out Veggie, 8x Mini Crunchy Veggie
2x avocado nigiri, 8x kappa maki, 8x inside-out veggie, 8x mini crunchy veggie
- MÜ5 Couple Double für Zwei** **59,00 €**
6x Nigiri, 16x Maki, 8x Spezial, 4x Sashimi, 6x Big Crunchy
6x nigiri, 16x maki, 6x special, 4x sashimi, 6x big crunchy
- MÜ6 All Time Favourite für Drei** **89,00 €**
8x Nigiri, 24x Maki, 8x Spezial, 8x Inside-Out, 6x Sashimi, 6x Big Crunchy, 8x Mini Crunchy
8x nigiri, 24x maki, 8x special, 8x inside out, 6x sashimi, 8x big crunchy, 8x mini crunchy
- MÜ7 Family-Friend für Vier-Fünf** **139,00 €**
10x Nigiri, 32x Maki, 16x Spezial, 24x Inside-Out, 8x Sashimi, 12x Big Crunchy, 8x Mini Crunchy
10x nigiri, 32x maki, 16x special, 24x inside-out, 8x sashimi, 12x big crunchy, 8x mini crunchy



Dessert - Dessert

- D1 LAVACAKE^G** 6,00 €
Gefüllt mit Schokolade dazu Vanilleeis, serviert mit Obst
Filled with chocolate with vanilla ice cream, served with fruit
- D2 MOCHI - EIS^G** 5,00 €
Eis umhüllt von Reiskuchen, serviert mit Obst
Ice cream wrapped in rice cakes, served with fruit
- D3 PEARLS OF ASIA** 7,00 €
Sesame, lotus seed, bean mit Honig
Sesame, lotus seed, bean with honey
- D4 GEBACKENE BANANE^{A,G}** 6,00 €
Gebackene Banane mit Honig
Baked banana with honey



Getrenk - Drinks

HOMEMADE SPECIALS

141	Limonade	6,00 €
142	Blue Yellow	6,00 €
143	Ngonski	6,00 €
144	Hibiskus Kiss	6,00 €
145	Eistee	6,00 €
146	Ipanema	6,00 €
151	Creamy gold	7,00 €
152	Roots booster	7,00 €



COCKTAILS

160	Qubi's mule	9,00 €
161	Moscow mule	9,00 €
162	Gin tonic	9,00 €
163	Gin basilikum	9,00 €
164	Pink mojito	9,00 €



APERITIF

165	Aperolspritz	8,00 €
166	Hugo	8,00 €
167	Lillet wild berry	8,00 €

SPIRITUOSEN/ SPIRITS

190	GIN 2cl	3,50 €
192	REISSCHNAPS 2cl	3,50 €
193	OZEKI SAKE 11cl	6,50 €



Classic Cups

TEE / TEA

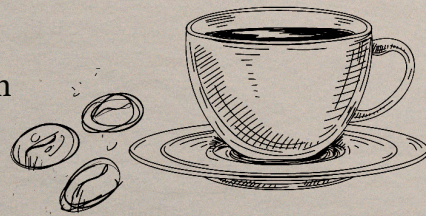
- 100 **Jasmin tee**
- 101 **Grüntee**
- 102 **Oolong Tee**



3,50 €
3,50 €
4,50 €

KAFFEE / COFFEE

- 103 **Black filter coffee**
Black Vietnamese coffee -Trung Nguyen
Coffee Creative 4 -8
- 104 **Milk filter coffee**
Milk Vietnamese coffee -Trung Nguyen
Coffee Creative 4 -8
- 105 **Milk coffee with ice**
Iced coffee with milk



4,50 €
4,50 €
5,00 €

Frischer hausgemachter Tee Fresh homemade tea

- 106 **Citrus favours**
Minze, Lemon and Lemongrass mit Honig
Mint, Lemon, and Lemongrass with Honey
- 107 **Zimt herbal**
Zimt, Anis, Minze, Orange mit Honig
Cinnamon, Anise, Mint, Orange with Honey
- 108 **Double Mints**
Minze, Ingwer, Lemon mit Honig
Mint, Ginger, Lemon with Honey
- 109 **Warm winters**
Ingwer, Lemongrass, Minze mit Honig
Ginger, Lemongrass, Mint with Honey

4,50 €
5,50 €
4,50 €
4,50 €

Getrenk - Drinks

BIER/ BEER

170a	Brinkhoffs	0,33l	3,50 €
170b	Brinkhoffs	0,5l	4,90 €
171a	Dortmunder Kronen	0,33l	3,50 €
171b	Dortmunder Kronen	0,5l	4,90 €
172	Schöfferhofer Alkoholfrei	0,5l	4,90 €
173	Schöfferhofer	0,5l	4,90 €
174	Tiger	0,33l	4,50 €
175	Asahi	0,33l	4,50 €
176	Radler	0,5l	4,90 €



WEIN/ WINE

180	Chardonnay	0,2l	6,50 €
181	Riesling	0,2l	6,50 €
182	Grauburgunder	0,2l	6,50 €
183	Primitivo	0,2l	6,50 €
184	Merlot	0,2l	6,50 €
185	Rosé	0,2l	6,50 €



Getrenk - Drinks

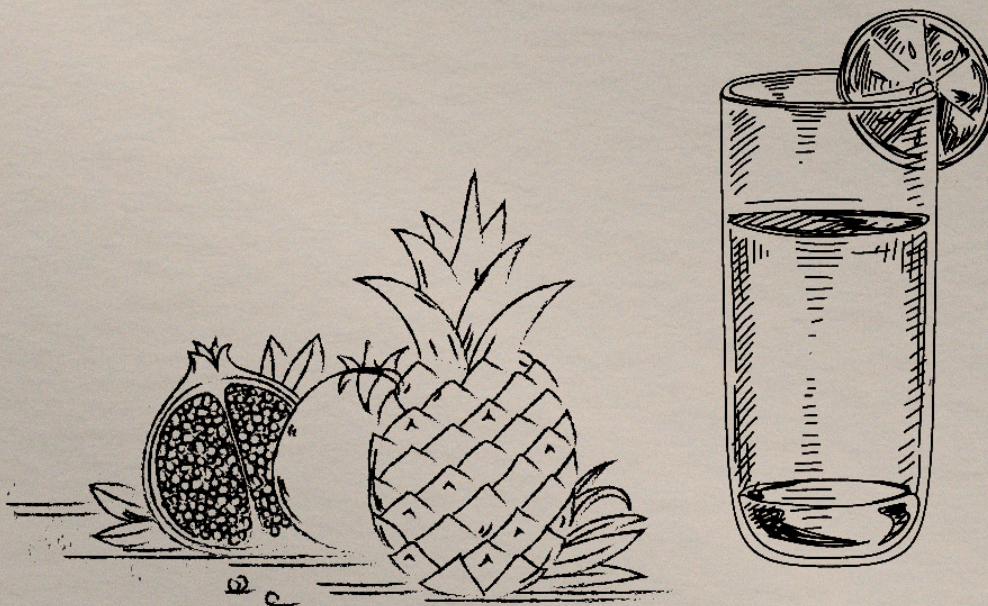
SÄFTE/ JUICE

120	Apfelsaft/Apple Juice	0,3l	4,20 €
121	Ananassaft/Pineapple Juice	0,3l	4,20 €
122	Mangosaft/Mango Juice	0,3l	4,20 €
123	Litschisaft/Lychee Juice	0,3l	4,20 €
124	Maracujasaft/Passion Fruit Juice	0,3l	4,20 €



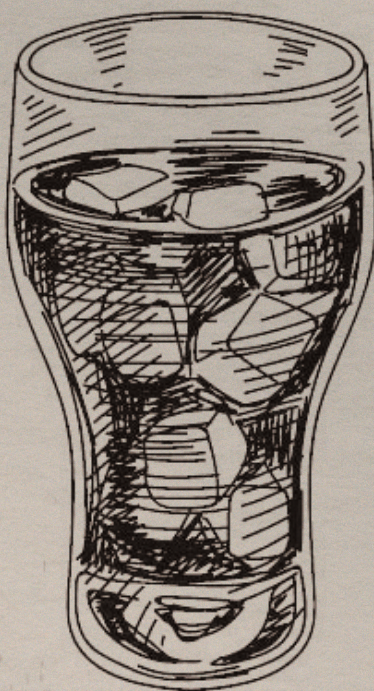
SAFTSCHORLE/ JUICE SPRITZER

130	Apfelschorle /Apple Spritzer	0,3l	3,90 €
131	Ananasschorle/Pineapple Spritzer	0,3l	3,90 €
132	Mangoschorle /Mango Spritzer	0,3l	3,90 €
133	Litschischorle /Lychee Spritzer	0,3l	3,90 €
134	Maracujaschorle /Passion Fruit Spritzer	0,3l	3,90 €



Soft Drinks

110a	Water Still	0,25l	3,00 €
110b	Water Still	0,75l	6,00 €
111a	Water Medium	0,25l	3,00 €
111b	Water Medium	0,75l	6,00 €
112a	Ginger Ale	0,2l	3,00 €
112b	Ginger Ale	0,4l	4,50 €
113a	Tonic Water	0,2l	3,00 €
113b	Tonic Water	0,4l	4,50 €
114a	Cola	0,2l	3,00 €
114b	Cola	0,4l	4,50 €
115a	Cola Zero	0,2l	3,00 €
115b	Cola Zero	0,4l	4,50 €
116a	Sprite	0,2l	3,00 €
116b	Sprite	0,4l	4,50 €
117a	Fanta	0,2l	3,00 €
117b	Fanta	0,4l	4,50 €
118a	Mezzo Mix	0,2l	3,00 €
118b	Mezzo Mix	0,4l	4,50 €



Allergene & Zusatzstoffe

Allergens & Additives

- A Glutenthaltiges Getreide**
Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Grünkern, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- B Krebstiere**
Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten
- C Eier**
- D Fisch**
- E Erdnüsse**
- F Sojabohnen**
- G Milch inklusive Laktose**
- H Schalenfrüchte**
Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse
- I Sellerie**
Knollen & Staude
- J Senf**
- K Sesamsamen**

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff**
- 2 mit Konservierungsstoff**
- 3 mit Antioxidationsmittel**
- 4 mit Geschmacksverstärker**
- 5 geschwefelt**
- 6 geschwärzt**
- 7 gewachst**
- 8 mit Süßungsmittel**
- 9 mit Phosphat**
- 10 mit Säuerungsmittel**
- 11 coffeinhaltig**
- 12 chiniinhaltig**
- 13 taurinhaltig**
- 14 genetisch verändert**