

MITTAGSMENÜ

Lunch

Montag – Freitag: 12:00 – 16:00

Monday – Friday: 12:00 – 16:00

M1

Curry / Curry ^(e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zwiebeln, Sesam, Erdnüsse, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetables, onions, sesame, peanuts, turmeric rice

Garnelen / shrimp	11,90€
Rindfleisch / beef	11,90€
Huhn / chicken	10,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	10,90€

M2

Mango / Mango ^(e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zwiebeln, Sesam, Erdnüsse, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetables, onions, sesame, peanuts, turmeric rice

Garnelen / shrimp	11,90€
Rindfleisch / beef	11,90€
Huhn / chicken	10,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	10,90€

M3 Grüne Pfeffersoße / Green pepper sauce ^(e, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zwiebeln, Sesam, Erdnüsse, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetables, onions, sesame, peanuts, turmeric rice

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M4 Ingwersauce / Ginger sauce ^(e, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zwiebeln, Sesam, Erdnüsse, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetables, onions, sesame, peanuts, turmeric rice

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M5 Geschmortes Essen / Braised food ^(e, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zitronengras, Chili, Zwiebel, Erdnüsse, Sesam, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetable lemongrass, chili, onion, peanuts, sesame, turmeric rice

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M6 Braune Reismudeln / Brown rice noodles ^(e, i)

Salat, braune Reismudeln, Tomaten, Zwiebeln, süß-sauer Fischsoße, Sesamsoße, Erdnüsse, Sesam

lettuce, brown rice noodles, tomatoes, onions, sweet and sour fish sauce, sesame sauce, peanuts, sesame

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M7 **Pho Vietnamesische Suppe / Pho vietnamese soup** ^(a)

Brühe, Reisbahnnudeln, Zwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Limette
broth, rice noodles, onions, coriander, bean sprouts, lime

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M8 **Pad Thai / Padthai** ^(e, i, c)

Eier, Reisbandnudeln, Gemüse, Zwiebeln, Erdnüsse, Sesam
eggs, rice noodles, vegetable, onions, peanuts, sesame

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M9 **Udon / Udon** ^{(e, i):}

Salat, Zwiebeln, Gemüse, Sesam, Erdnüsse. Beilage nach Wahl
(Eierreis oder Nudeln)

*lettuce, onions, vegetables, sesame, peanuts. Side dish of your choice
(egg rice/ noodles)*

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M10 **Erdnussoße** ^{(e, g, i):}

Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam, Kurkuma-Reis.

lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame, turmeric rice

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M11 Curry Street Spezial Reisbandnudeln (e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam, Reisbandnudeln
lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame, Rice noodles

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M12 Mango Street Spezial Reisbandnudeln (e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam, Reisbandnudeln
lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame, Rice noodles

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

M13 Pho Tron Reisbandnudeln (e, g, i)

Salat, Reisbandnudeln, Tomaten, Erdnüsse, Sesam, Zwiebeln,
Kimchi-Soße, Süßsaure Soße, Hoisinsoße

*lettuce, rice noodles, tomatoes, peanuts, sesame seeds, onions,
kimchi sauce, sweet and sour sauce, hoisinsauce*

Garnelen / <i>shrimp</i>	11,90€
Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90€
Huhn / <i>chicken</i>	10,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	10,90€

VORSPEISE

starter

1a **Algene Suppen / Seaweed soup** ⁽ⁱ⁾

Algen, Zwiebeln, Sesam

seaweed, onion, sesame

Garnelen / <i>shrimp</i>	6,50€
Huhn / <i>chicken</i>	5,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	5,90€

1b **Tom Yum Suppe**

Gemüse, Zwiebeln, Koriander

vegetable, onion, Koriander

Garnelen / <i>shrimp</i>	6,90€
Huhn / <i>chicken</i>	6,50€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	6,50€

1c **Tom Kha Gai Suppe**

Gemüse, Kokosmilch, Zwiebeln, Koriander

Vegetable, coconut milk, onions, koriander

Garnelen / <i>shrimp</i>	6,90€
Huhn / <i>chicken</i>	6,50€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	6,50€

VORSPEISE

starter

2a Salat / Salat ⁽ⁱ⁾

Garnelen / <i>shrimp</i>	8,50€
Rindfleisch / <i>beef</i>	8,50€
Huhn / <i>chicken</i>	7,50€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	7,50€



2b Seetang Salat / Seeweed salad ⁽ⁱ⁾

3,90€

Königliche Garnele 3 Stück / Royal shrimp

3

Garnele, gebraten Süßkartoffelchips,
Frühlingsrolle und Kimchi Soße

*Shrimp, fried sweet potato chips,
spring roll and kimchi sauce*

7,90€



4 Sommerrolle 4 Stück / Summer roll (e, i, j)

Salat, Hoisin-Soße, Nudeln, Sesam und Erdnüsse

lettuce, hoisin sauce, noodles, sesame and peanuts

Tempura Garnelen / <i>shrimp tempura</i>	7,50€
Rindfleisch / <i>beef</i>	6,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	5,90€
Huhn / <i>chicken</i>	5,90€

5 Gyoza Garnelen 5 Stück / Shrimp gyoza 5 pieces (i, j, e)

Salat, Garnelen, Weizenmehl, Sesamsoße, Sesam und Erdnüsse

lettuce, shrimp, wheat flour, sesame sauce, sesame and peanuts.

6 Gekochte Jakobsmuscheln in Maracujafruchtsoße 3 Stück

Cooked scallops in passion fruit sauce:

Apfel, Birne, Mango, Maracujafruchtsoße, Kaviar und gebackene Süßkartoffelchips

apple, pear, mango, passion fruit sauce, caviar and baked sweet potato chips.

5,90€

7,90€

7 Frühlingsrolle mit Meeresfrüchten 5 Stück (e, i)

Seafood with spring roll

Salat, Garnelen, Tintenfisch, Karotten, Krabbencracker und süß-saure Soße.

lettuce, shrimp, squid, carrots, crab crackers and sweet-sour sauce.

6,90€



8 Tempura Garnelen 3 Stück (j, e, i)

Shrimp tempura

Garnelencracker, Salat, Sesam, Erdnüsse und süß-saure Soße.

shrimp crackers, lettuce, sesame seeds, peanuts and sweet-sour sauce.

7,90€



B3 EDAMAME

Grüne Sojabohnen gekocht in Salzwasser

5,90€



vorspeise

Street Restaurant

VORSPEISE

VEGANER & VEGETARIER

Starter for vegans & vegetarians

V1 Vegane Gyoza 5 Stück / Vegan gyoza ^(e, i)

Salat, gedämpfte Teigtaschen, Sesamsoße, Sesam und Erdnüsse
Salad, steamed dumplings, sesame sauce, sesame and peanuts.

5,90€

V2 Gegrilltes Piper Lolot 5 Stück / Grilled piper lolot ^(e, i)

Erdnüsse, Sesamsoße, Salat, Süßkartoffel, Bio-Tofu, Tofu-Film, Erbsen, Zwiebeln, Lolot Blätter, Sesam

peanuts, sesame sauce, lettuce, sweet potato, bio-tofu, tofu film, peas, onions, lolot leaves, sesame seeds.

6,90€



V3 vegetarische Frühlingsrolle 5 Stück / Vegetarian spring rolls ^(e, i)

Erbsen, Wurzelgemüse mit süß-sauer Soße, Salat, Sesam und Erdnüssen
peas, root vegetables with sweet-sour sauce, lettuce, sesame seeds and peanuts.

4,90€

V4 Algen Suppe / Seaweed soup ⁽ⁱ⁾

Bio-Tofu, Algen, Zwiebeln und Sesam
bio-tofu, seaweed, onions and sesame seeds

5,90€

V5 Süßkartoffelchips (mit süß-saurer Soße) / sweet potatochips (with sweet-sour sauce)

5,90€

HAUPTGERICHTE

Main course

10 Curry / Curry ^(e, i, g)

Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam, Kurkuma-Reis.

lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame, turmeric rice

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€



hauptgerichte

Street Restaurant

11 **Mango / Mango** ^(e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zwiebeln, Sesam, Erdnüsse, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetables, onions, sesame, peanuts, turmeric rice

Lachs / <i>salmon</i>	14,50€
Garnelen / <i>shrimp</i>	14,50€
Ente / <i>duck</i>	14,50€
Rindfleisch / <i>beef</i>	14,50€
Huhn / <i>chicken</i>	12,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	12,90€

12 **Grüne Pfeffersoße / Green pepper sauce** ^(e, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zwiebeln, Sesam, Erdnüsse, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetables, onions, sesame, peanuts, turmeric rice

Lachs / <i>salmon</i>	14,50€
Garnelen / <i>shrimp</i>	14,50€
Ente / <i>duck</i>	14,50€
Rindfleisch / <i>beef</i>	14,50€
Huhn / <i>chicken</i>	12,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	12,90€

13 **Ingwersoße / Ginger sauce** ^(e, i)

Salat, Wok-Gemüse, Zwiebeln, Sesam, Erdnüsse, Kurkuma-Reis

lettuce, wok-vegetables, onions, sesame, peanuts, turmeric rice

Lachs / <i>salmon</i>	14,50€
Garnelen / <i>shrimp</i>	14,50€
Ente / <i>duck</i>	14,50€
Rindfleisch / <i>beef</i>	14,50€
Huhn / <i>chicken</i>	12,90€
Bio-Tofu / <i>bio-tofu</i>	12,90€

14 **Geschmortes Essen / Braised food** ^(e, i)

Salat, Chili, Zwiebeln, Gemüse, Erdnüsse, Sesam und Kurkuma Reis

lettuce, chili, onions, vegetables, peanuts, sesame seeds and turmeric rice.

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

15 **Braune Reismudeln / Brown rice noodles** ^(e, i)

Salat, Reismudeln, Tomaten, Erdnüsse, Sesam, Zwiebeln, Kimchi-Soße, Süß-sauerSoße

lettuce, rice noodles, tomatoes, peanuts, sesame seeds, onions, kimchi sauce, sweet and sour sauce.

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

16 **Pho Vietnamesische Suppe / Pho Vietnamese soupe** ^(e, i)

Brühe, Reisbandnudeln, Zwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Limette

broth, rice noodles, onions, coriander, bean sprouts, lime

Garnelen / shrimp	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

17 Pad Thai / Pad Thai (a, e, i)

Eier, Bandnudeln, Gemüse, Erdnüsse und Sesam

eggs, noodles, vegetables, peanuts, sesame

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

18 Udon / Udon (e, i)

Salat, Zwiebeln, Gemüse, Sesam, Erdnüsse. Beilage nach Wahl
(Eierreis or Nudeln)

*lettuce, onions, vegetables, sesame, peanuts. Side dish of your choice
(egg rice/noodles)*

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

19 Erdnussoße (e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam, Kurkuma-Reis.

lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame, turmeric rice

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

20 Curry Street Spezial Reisbandnudeln ^(e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam, Reisbandnudeln

lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame, rice noodles

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

21 Mango Street Spezial Reisbandnudeln ^(e, g, i)

Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam, Reisbandnudeln

lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame, rice noodles

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

22 Pho Tron Reisbandnudeln ^(e, g, i)

Salat, Reisbandnudeln, Tomaten, Erdnüsse, Sesam, Zwiebeln,
Kimchi-Soße, Süßsaure Soße, Hossin Soße

*lettuce, rice noodles, tomatoes, peanuts, sesame seeds, onions,
kimchi sauce, sweet and sour sauce, hoisin sauce*

Lachs / salmon	14,50€
Garnelen / shrimp	14,50€
Ente / duck	14,50€
Rindfleisch / beef	14,50€
Huhn / chicken	12,90€
Bio-Tofu / bio-tofu	12,90€

HAUPTGERICHT

VEGANER & VEGETARIER

Main course for vegans



V10

Braune Reismudeln / *Brown rice noodles* (l, f, e)

Braune Reismudeln, Salat, Bio-Tofu, Lolot Blätter, gegrilltes Fleisch*, Erdnüsse, gebratene Zwiebeln, Kräuter, Mango-Soße, Kimchi-Soße und Sesam-Soße

Brown rice noodles, lettuce, bio-tofu, lolot leaves, grilled meat, peanuts, fried onions, herbs, mango sauce, kimchi sauce and sesame sauce.*

13,90€

V11

Geschmortes Essen / Braised food (e, i)

Bio-Tofu, Piper-Lolot mit gegrilltem Fleisch*, Salat, Wok-Gemüse, Chili, Erdnüsse, Sesam und Kurkuma Reis

bio-tofu, piper-lolot with grilled meat, lettuce, chili, peanuts, sesame seeds and turmeric rice*

13,90€

*aus Süßkartoffeln/ Bio-Tofu/ grünen Bohnen/ Zwiebeln/ Lolot-Blättern/ Sesam.

**from sweet potatoes/ bio-tofu/ green beans/ onions/ lolot leaves/ sesame.*

v12 Pad Thai / Pad Thai ^(e)

Bio-Tofu, Nudeln, Zwiebeln, Gemüse und Erdnüsse
bio-tofu, noodles, onion, vegetables and peanuts

13,90€

v13 Grüne Pfeffersoße / Green pepper sauce ^(e, i)

Bio-Tofu, Piper-Lolot mit gegrilltem Fleisch, Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam und Kurkuma-Reis

bio-tofu, piper-lolot, with grill meat, lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame seeds and turmeric rice.

13,90€

v14 Ingwersauce / Ginger sauce ^(e,i)

Bio-Tofu, Piper-Lolot mit gegrilltem Fleisch, Salat, Wok-Gemüse, Erdnüsse, Sesam und Kurkuma-Reis

bio-tofu, piper-lolot, with grill meat, lettuce, wok-vegetables, peanuts, sesame seeds and turmeric rice

13,90€

*aus Süßkartoffeln/ Bio-Tofu/ grünen Bohnen/ Zwiebeln/ Lolot-Blättern/ Sesam.
**from sweet potatoes/ bio-tofu/ green beans/ onions/ lolot leaves/ sesame.*

GEGRILLTE GERICHTE

Grilled dishes



30 **Gegrillte Garnelen/
Grilled shrimp** ^(e, i)

Salat, Gemüse, Zwiebeln, Maracujafrucht,
Kimchi-Sauce.

*lettuce, vegetables, onions, passion
fruit, kimchi sauce.*

17,90€

**Gegrillter Lachs/
Grilled salmon** ^(e, i)

31

Salat, Gemüse, Zwiebeln, Maracujafrucht,
Kimchi-Sauce.

*lettuce, vegetables, onions,
passion fruit, kimchi sauce.*



17,90€



32 **Gegrillter Oktopus/
Grilled octopus** ^(e, i)

Salat, Gemüse, Zwiebeln, Maracujafrucht,
Kimchi-Sauce.

*lettuce, vegetables, onions,
passion fruit, kimchi sauce.*

18,90€



33 **Gegrilltes Doradenfilet/**
Grilled fillet of sea bream (e, i)

Salat, Gemüse, Zwiebeln, Maracujafrucht,
Kimchi-Sauce.

*lettuce, vegetables, onions, passion fruit,
kimchi sauce.*

17,90€

34 **Gebratene französische Ente/**
Roasted French duck (e, i)

Salat, Gemüse, Zwiebeln, Maracujafrucht,
Kimchi-Sauce.

*lettuce, vegetables, onions,
passion fruit, kimchi sauce.*

18,90€

gegrillte gerichte

Street Restaurant

KINDERMENÜ

Children menu

K1.

8,90€

**Süßkartoffelchips mit
gebratenem Hähnchen und
süß-saure**

*sweet potato chips with fried
chicken and sweet and sour sauce*

K2.

8,90€

**Pommesfrites mit
gebratenem Hähnchen und
Süßsaurer Soße**

*french fries with fried chicken and
sweet and sour sauce*

*aus Süßkartoffeln/ Bio-Tofu/ grünen Bohnen/ Zwiebeln/ Lolot-Blättern/ Sesam.

**from sweet potatoes/ bio-tofu/ green beans/ onions/ lolot leaves/ sesame.*

kindermenü

Street Restaurant



SETS FÜR 2

Sets for 2

Grill-Mix für 2 Personen / Grilled mix for 2 people ^(e, i)

Ente, Garnelen, Lachs, Dorade, Tintenfisch, Salat, gebratene Süßkartoffeln, Pommes, Kurkuma-Reis, Passionsfruchtsoße, Ingwersoße, Teriyaki-Soße, Kimchi-Soße, Erdnüsse, Sesam
duck, shrimp, salmon, dorado, squid, salad, roasted sweet potato, French fries, turmeric rice, passion fruit sauce, ginger sauce, teriyaki sauce, kimchi sauce, peanuts, sesame

Soßen und Extras

Sojasoße	(50 ml)	1,00€
Ingwer	(40 g)	1,50€
Wasabi	(40 g)	1,00€
Reis Sushi	(ca 190 g)	5,00€
Spicy Cocktail Soße	(50 ml)	1,50€
Unagi Soße	(50 ml)	1,50€
Hoisinsoße	(50 ml)	1,50€
Kurkuma Reis	(190g)	3,90€

35



sets für 2

Street Restaurant



STREET
RESTAURANT

SUSHI

M
E
N
U



NIGIRI

2stk/2pcs



S1

Sake Nigiri

Lachs/ *Salmon* _____ **5,00€**

S2

Maguro Nigiri

Thunfisch/ *Tuna* _____ **5,50€**

S3

Ebi Nigiri

Großgarnelen/ _____ **5,50€**
King prawns

S4

Idobai Nigiri

Butterfisch/ *Butterfish* _____ **6,00€**

S6

Saba Nigiri

Makrele/ *Mackerel* _____ **5,50€**

S7

Unagi Nigiri

Süßwasser Aal/ _____ **6,00€**
Freshwater eel

S80

Ebi Tempura Nigiri

Garnele/ *Shrimp* _____ **5,90€**

S81

Tuna Tatar Nigiri

Thunfisch/ *Tuna* _____ **6,50€**





S82

Flammbierte Tuna Nigiri

Thunfisch/ *Tuna* _____ 6,20€



S83

Hamachi Nigiri

_____ 6,20€

S84

Flammbierte Mutsu Nigiri

_____ 5,60€

S85

Ikura Nigiri

_____ 6,90€



VEGETARISCHE NIGIRI

vegetarian nigiri (2stk/2pcs)

S10



Avocado Nigiri

Lachs/ *Salmon* _____ **4,00€**

S11



Inari Nigiri

Frittierte Tofu Taschen/ _____ **4,00€**
Fried tufo bags

S12



Tamago Nigiri

japanisches Omelette/ _____ **5,50€**
Japanese omelette



vegetarische nigiri

Street Restaurant

MAKI

6stk/6pcs

S13

Sake Maki^(b)

Lachs/ *Salmon* _____ **6,00€**

S14

Sake Avocado Maki^(b)

Lachs, Avocado/ _____ **6,50€**
Salmon avocado

S15

Tekka Maki

Thunfisch/ *Tuna* _____ **6,50€**

S16

Tekka Avo Maki^(b)

Thunfisch Avocado/ _____ **7,00€**
Tuna avocado

S17

Ibodai Maki

Butterfisch/ *Butterfish* _____ **5,00€**

S18

Ebi Maki⁽ⁱ⁾

Großgarnele/ _____ **5,00€**
King prawn



maki

Street Restaurant

S19**Ebi Avocado Maki⁽ⁱ⁾**

Großgarnele, Avocado/ _____ **5,00€**
King prawn, avocado

S20**Unagi Maki^(k)**

Süßwasser Aal/ _____ **4,50€**
Freshwater eel

S21**California Maki**

Surimi, Avocado/ _____ **6,00€**
Surimi, avocado

S22**Hot Spicy Tuna Maki**

Gekochter Thunfisch, _____ **6,50€**
 Lauchzwiebeln, scharfe
 Soße/ *Cooked tuna, spring
 onions, spicy sauce*

S23**Hot Spicy Lachs Maki^(b)**

Lachs, Lauchzwiebeln, _____ **6,00€**
 scharfe Soße/
*Salmon, spring onions,
 spicy sauce*

S24**Sake Skin Maki**

gebratene Lachshaut/ _____ **6,00€**
Grilled salmon skin

S31**Sake Skin Avocado**

gebratene Lachshaut, _____ **6,50€**
 Avocado/ *Grilled salmon
 skin, avocado*

S32**Butterfisch Maki**

Butterfisch/ *Butterfish* _____ **6,50€**

S33**Butterfisch Avocado Maki**

Butterfisch Avocado/ _____ **7,00€**
Butterfish avocado



VEGETARISCHE MAKI

vegetarian maki (6stk/6pcs)

SV24

Avocado Maki^(e)

Avocado/ *Avocado* _____ **4,50€**

SV25

Kappa Maki

Gurke/ *Cucumber* _____ **4,50€**

SV26

Shitake Maki

Pilze/ *Mushroom* _____ **5,00€**

SV27

Oshinko Maki^(e)

Eingelegter Rettich/ _____ **4,00€**
Pickled radish

SV28

Kürbis Maki

Kürbis/ *Pumkin* _____ **4,00€**

SV29

Tamago

Japanisches Omelette/ _____ **4,00€**
Japanese omlette



vegetarische maki

Street Restaurant

INSIDE OUT ROLLS

(8stk/8pcs)

S34

Sake Avocado⁽ⁱ⁾

Lachs, Avocado, Sesam, Tobiko/
Salmon, avocado, sesame, tobiko

9,50€

S35

Sake Philadelphia⁽ⁱ⁾

Lachs, Philadelphia, Sesam, Gurke, Tobiko/
Salmon, philadelphia, sesame, cucumber, tobiko

9,50€

S36

Tekka⁽ⁱ⁾

Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko/
Tuna, avocado, cucumber, sesame, tobiko

9,00€

S37

Ebi⁽ⁱ⁾

Großgarnelen, Avocado, frischkäse,
Sesam, Tobiko/ *King prawns, avocado,*
cream cheese, sesame, tobiko

8,50€





S38

Hot Spicy Tekka⁽ⁱ⁾

Thunfisch scharf, Avocado, Gurke, Sesam/

Tuna spicy, avocado, cucumber, sesame _____ **10,90€**

S39

Sake Skin⁽ⁱ⁾

Sesam, Tobiko/

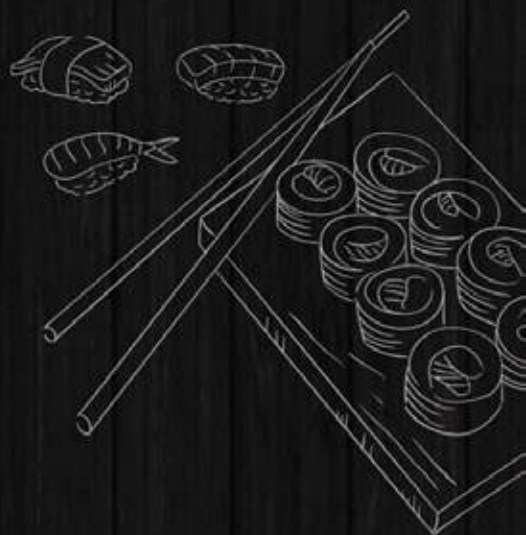
Sesame, tobiko _____ **9,50€**

S40

Butterfisch⁽ⁱ⁾

Butterfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam, Tobiko/

Butterfish, avocado, cream cheese, sesame, tobiko _____ **9,50€**



INSIDE OUT ROLLS VEGETARISCH

Inside out rolls vegetarian
(8stk/8pcs)

SV41

Kappa, Oshinko ⁽ⁱ⁾

Außen: Avocado, Kappa, Oshinko, Kürbis/
Outside: avocado, kappa, oshinko, pumpkin.

7,00€

SV42

Tamago, Avo, Kappa

Außen: Inari, Tamago, Avocado, Kappa
Outside: inari, tamago, avocado, kappa

7,00€

SV43

Rucola, Philadelphia, Sesam⁽ⁱ⁾

Arugula, Philadelphia, Sesame

6,50€

SV44

SV44

Mango, Avocado, Kappa, Philadelphia mit
aromatisierten Reis

*Mango, avocado, kappa, philadelphia with
green rice*

7,50€



SPECIAL ROLL

(4stk/4pcs)

👑
S70

Maguro Nuta 8,90€

Pikanter Thunfisch, Gurke umwickelt mit Thunfisch mit pikanter Mayonnaisesauce/

Spicy tuna, cucumber wrapped with tuna with spicy mayonnaise sauce

👑
S71

Sake Special 8,90€

Avocado-Tempura, Frischkäse, mit Lachskaviar umhüllte Garnelen und Lachs mit Misoauce/

Avocado tempura, cream cheese, salmon caviar wrapped shrimp and salmon with miso sauce.

👑
S72

Dragon 8,90€

Garnelen-Tempura, Avocado, Zwiebel, Fischrogen, Frischkäse, umwickelt mit Unagi und Unagi-Sauce/

Shrimp tempura, avocado, onion, fish roe, cream cheese wrapped with unagi and unagi sauce.

👑
S73

Futo New Generation Roll 8,90€

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis, Eieromelett, eingelegte

Karotte, Fischrogen und Frischkäse/ *Salmon, tuna, shrimp, avocado, cucumber, radish, pumpkin, egg omelet, pickled carrot, fish roe and cream cheese.*

👑
S74

Mutsu New Generation Roll 7,50€

Avocado-Tempura, Gurke, Surimi, Frischkäse, Fischrogen umwickelt mit flambiertem weißem Thunfisch und Misoauce./

Avocado tempura, cucumber, surimi, cream cheese, fish roe wrapped with flambéed white tuna and miso sauce.



special roll

Street Restaurant

👑
S75

Black Tiger New Generation Roll

Avocado-Tempura, Gurke, Surimi, Frischkäse, Fischrogen, umwickelt mit großen Garnelen/

Avocado tempura, cucumber, surimi, cream cheese, fish roe wrapped with large shrimp.

7,90€

👑
S76

Hamachi New Generation Roll

Lachs-Tempura, Avocado, Frischkäse, Fischrogen, umwickelt mit Gelbschwanzfisch/

Salmon tempura, avocado, cream cheese, fish roe wrapped with yellowtail.

8,90€

👑
S77

Tropical New Generation Roll

Lachs-Tempura, Garnelen, Avocado, Frischkäse, umhüllt von frischer Mango und garniert mit Mango-Ananas-Sauce/

Salmon tempura, shrimp, avocado, cream cheese wrapped with fresh mango and garnished with mango pineapple sauce

7,90€

👑
S78

Rainbow New Generation Roll

Avocado, Gurke, Surimi, Eieromelett, Frischkäse, Tempura, Tobiko-Fisch, Sesam, umwickelt mit Lachs,

Thunfisch, Butterfisch und Dynamite-Sauce (leicht scharf)/
Avocado, cucumber, surimi, egg omelet, cream cheese, tempura, tobiko fish, sesame seeds, wrapped with salmon, tuna, butterfish and Dynamite sauce (slightly spicy)

7,90€

👑
S79

Vegi Roll

Avocado, Tamago, Frischkäse, Umhüllung mit Tofutaschen/

Avocado, tamago, cream cheese, wrapping with tofu pockets

7,50€

👑
S45

Chicken Roll (8Stk/8pcs)

- Innen: Hühnerbrust Sate, Philadelphia, Gurke
- Außen: Avocado/
- Inside: chicken breast, philadelphia, cucumber
- Outside: avocado

11,90€



special roll

Street Restaurant


S46

**Green Street
Restaurant spezial Roll
(8Stk/8pcs)** **11,90€**

- Innen: Großgarnelen Tempura, Avo, Frischkäse mit Spezial-Soße
- Außen: aromatisierter Reis/
- *Inside: king prawns tempura, avo, cream cheese with special sauce*
- *Outside: green rice*


S48

**Rainbow Roll
(8Stk/8pcs)** **10,00€**

- Innen: Lachs, Philadelphia, Avo
- Außen: Lachs, Thunfisch, Butterfisch, spezial Sauce, Sesam/
- *Inside: salmon, philadelphia, avocado*
- *Outside: salmon, tuna, butterfish, special sauce, sesame*


S50

**Philadelphia Roll
(8Stk/8pcs)** **11,00€**

- Innen: Lachs, Avocado, Philadelphia
- Außen: Lachs, Avocado und Spezial-Soße/
- *Inside: salmon, avocado, philadelphia*
- *Outside: salmon, avocado and special sauce*


S47

**Black Tiger Roll
(8Stk/8pcs)** **10,50€**

- Innen: japanische Omelette, Avocado, Philadelphia Unagi
- Außen: Süßwasseraal und Süßwasser Aalsoße/
- *Inside: japanese omelette, avocado, philadelphia unagi*
- *Outside: freshwater eel and freshwater eel sauce*


S49

**Red Dragon Roll
(8Stk/8pcs)** **9,50€**

- Innen: Großgarnelen Tempura, Avocado, Tobiko
- Außen: Lachs, Spezial-Sauce/
- *Inside: large shrimp tempura, avocado, tobiko*
- *Outside: salmon, special sauce*


S51

**Hot Spicy Tuna
(8Stk/8pcs)** **9,00€**

- gekochter Thunfisch, Chili, Röstzwiebeln, Gurke, gewürzt mit Bonitoflocken/
- Cooked tuna, chili, fried onions, cucumber, seasoned with bonito flakes*

special roll

Street Restaurant



STREET GEBACKENE ROLL

street baked roll (8stk/8pcs)

Mini-Roll

S52

Sake Roll

5,50€

S53

Tekka Roll

6,00€

S54

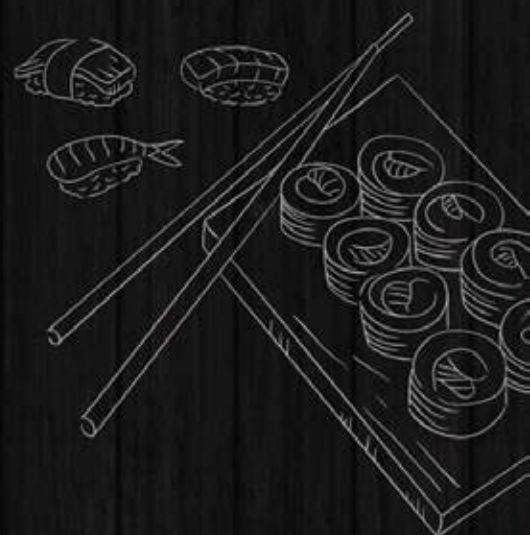
California Roll

5,50€

S54

Avocado Roll

5,20€



street gebackene roll

Street Restaurant



Big-Roll

S56

Sake Roll⁽ⁱ⁾

Lachs, Avocado, Gurke,
Philadelphia, Sesam/

10,50€

*Salmon, avocado, cucumber,
philadelphia, sesame*

S57

Tekka Roll⁽ⁱ⁾

Thunfisch, Avocado, Gurke,
Philadelphia, Sesam/

11,00€

*Tuna, avocado, cucumber,
philadelphia, sesame*



S58

California Roll⁽ⁱ⁾

Surimi, Avocado, Gurke,
Philadelphia, Sesam/

8,50€

*Surimi, avocado, cucumber,
philadelphia, sesame*

S59

Yakitori Roll

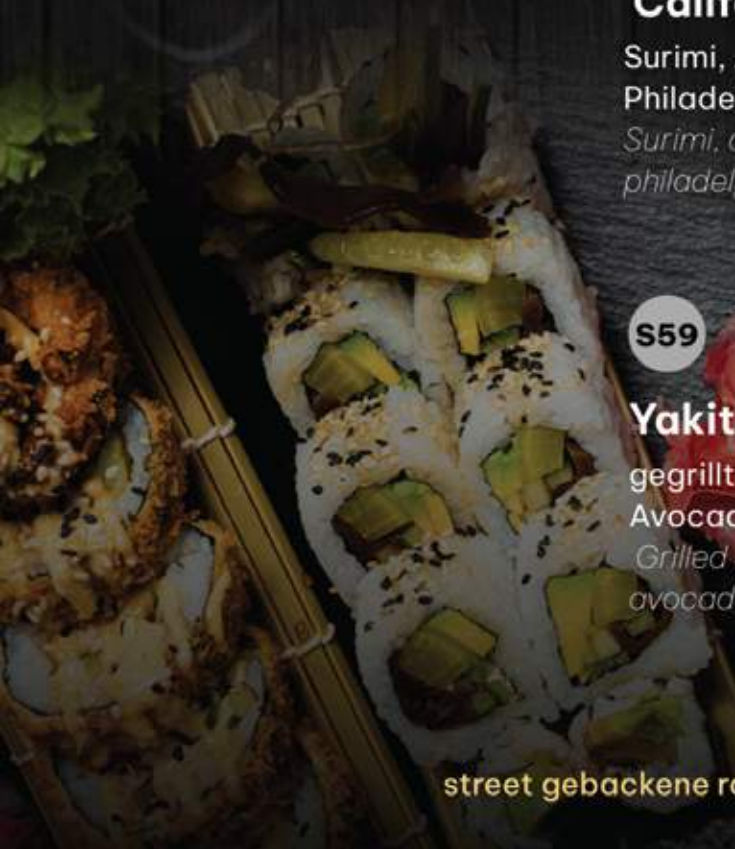
gegrilltes Hähnchen, Frischkäse,
Avocado, Gurke/

8,00€

*Grilled chicken, cream cheese,
avocado, cucumber*

street gebackene roll

Street Restaurant



S60

Vegetarische Roll⁽ⁱ⁾

Avocado, Kürbis, Shiitake,
Gurke, Sesam/ _____

7,50€

*Avocado, pumpkin, shiitake,
cucumber, sesame*

S61

Sake Skin Tempura

Sake Skin, Avocado, Gurke,
Frischkäse/ _____

10,50€

*Sake skin, avocado, cucumber,
cream cheese*

S62

Butterfisch Tempura

Butterfisch, Vovo,
Frischkäse/ _____

10,00€

*Butterfish, vovo, cream
cheese*

S63

Ebi Roll⁽ⁱ⁾

Avocado, Gurke, Ebi,
Philadelphia, Sesam/ _____

9,50€

*Avocado, cucumber, ebi,
cream cheese, sesame*



Sashimi

S64

Sashimi Sake^(b) (9Stk/9pcs) _____ **15,00€**

Lachs/ *Salmon*

S65

Sashimi Maguro^(b) (9Stk/9pcs) _____ **19,00€**

Thunfisch/ *Tuna*

S66

Moriawase^(b) _____ **27,00€**

verschiedene Fischarten/
Different types of fish

S67

Hamachi Sashimi (6stk/6pcs) _____ **13,00€**

S68

Hamachi , Sake, Maguro (9Stk/9pcs) _____ **20,00€**

S69

**Hamachi, Sake, Maguro, Tamago
(9Stk/9pcs)** _____ **24,00€**



street gebackene roll

Street Restaurant

Sushi Menü

SM1

Sake Menü _____ 20,00€

6 Sake Maki, 8 Sake Inside Out
4 Nigiri Lachs, 4 Sashimi Lach

SM2

Classic Menü _____ 22,00€

6 Sake Maki, 6 Tekka Maki,
6 Surimi Maki, 2 Lachs Nigiri,
2 Thunfisch Nigiri, 2 Ebi Nigiri

SM3

Mix Menü _____ 32,00€

6 Sake Maki, 6 Avocado Maki,
8 Sake Avocado Inside Out
6 Tekka ,4 Nigiri, 8 Sake Mini Roll

SM4

Veggie Menü _____ 18,00€

6 Avocado Maki, 6 Gurke Maki,
8 veggie Inside Out,
2 Avocado Nigiri, 1 Inari Nigiri

SM5

Street Restaurant _____ 60,00€

Family Menü

6 Sake Maki, 6 Tekka Maki,
6 Avocado Maki, 8 Mix Sashimi,
8 Inside Out vegetarisch, 8 Sake Avocado
Inside Out, 8 Chicken Roll, 6 Nigiri
(2 Sake, 2 Ebi, 2 Avocado)



street gebackene roll

Street Restaurant



Don Bowl

SB1

Sake Bowl^(b) _____ 15,00€

Biolachs, Avocado, Gurke, Edamame, Salat,
Sushi Reis und Spezialsoße/

*Organic salmon, avocado, cucumber, edamame,
lettuce, sushi rice and special sauce*

SB2

Tuna Bowl^(b) _____ 16,50€

Biothunfisch, Avocado, Gurke, Edamame, Salat,
Sushi Reis und Spezialsoße/

*Organic salmon, avocado, cucumber, edamame,
salad, sushi rice and special sauce*

SB3

Ebi Tempura Bowl⁽ⁱ⁾ _____ 13,50€

Großgarnelen, Avocado, Gurke, Edamame, Salat,
Sushi Reis, Cocktail-Unagi Soße/

*King prawns, avocado, cucumber, edamame, salad,
sushi rice, cocktail unagi sauce*

SB4

Green Bowl _____ 12,90€

Tofu, japanische Pilze, Avocado, Gurke,
Edamame, Salat mit Reis und vegane Soße/

*Tofu, japanese mushrooms, avocado, cucumber,
edamame, salad with rice and vegan sauce*



SETS FÜR 2

Sets for 2

Grill-Mix für 2 Personen / Grilled mix for 2 people ^(e, i)

Ente, Garnelen, Lachs, Dorade, Tintenfisch, Salat, gebratene Süßkartoffeln, Pommes, Kurkuma-Reis, Passionsfruchtsoße, Ingwersoße, Teriyaki-Soße, Kimchi-Soße, Erdnüsse, Sesam
duck, shrimp, salmon, dorado, squid, salad, roasted sweet potato, French fries, turmeric rice, passion fruit sauce, ginger sauce, teriyaki sauce, kimchi sauce, peanuts, sesame

Soßen und Extras

Sojasoße	(50 ml)	1,00€
Ingwer	(40 g)	1,50€
Wasabi	(40 g)	1,00€
Reis Sushi	(ca 190 g)	5,00€
Spicy Cocktail Soße	(50 ml)	1,50€
Unagi Soße	(50 ml)	1,50€
Hoisinsoße	(50 ml)	1,50€
Kurkuma Reis	(190g)	3,90€

35



sets für 2

Street Restaurant

NACHTISCH

Dessert

50

Banane Hue Mochi / Banana Hue mochi

Banane, Trockeneis, Erdbeersauce, Mochi-Sauce,
Karamellsauce, Sesam, getrocknete Kokosnuss,
Erdnüsse, Kekse

*Banana, dried ice cream, earthberry sauce, mochi sauce,
caramel sauce, sesame seeds, dry coconut, peanuts, cookie.*

6,90€

51

Hanoi-Litschi-Creme / Hanoi lychee cream

Litschi, Litschisaft, Minze, Karamell, Eiscreme
lychee, lychee juice, mint, caramel, ice cream

5,90€

52

Süße Saigon Suppe mit Reisbällchen / Saigon sweet soup with rice balls

Reismehl, Mungobohnen, Kokosnussmilch, Erdnüsse,
Sesamsamen

Rice flour, mung beans, coconut milk, peanuts, sesame seeds

5,90€



KAFFEE

Coffee

60. BLACK _____ **3,50€**

Vietnamesischer Kaffee
vietnamese coffee

61. BLACK / WHITE _____ **3,80€**

Vietnamesischer Kaffee - Kondensmilch
vietnamese coffee - condensed milk

62. ICED COFFEE _____ **4,20€**

Vietnamesischer Kaffee - Kondensmilch
vietnamese iced coffee - condensed milk

63. COFFEE _____ **2,50€**

64. ESPRESSO _____ **2,80€**

65. CAPPUCINO _____ **2,80€**

66. LATTE MACCHIATO _____ **2,80€**

TEE

Tea

70. GINGER TEA _____ **3,50€**

Ingwer - Minze - Orange - Honig
ginger - mint - orange - honey

71. PANDAN LEAF TEA _____ **3,50€**

Zitronengras - Pandanblätter - Honig
lemongrass - pandan leaves - honey

72. GREEN TEA _____ **3,50€**

73. JASMINETEA _____ **3,50€**

HOMEMADE

83. MANGOGARDEN _____ 5,50€

Mango Shake - Yoghurt - Minze
mango shake - yogurt

84. GRINGER APPLE _____ 5,50€

Ingwerlimonde - Apfelsaft naturtrüb
ginger soda - natural cloudy apple juice

85. SUNNY DAZE _____ 5,50€

Orange mit Limettenscheiben - Rhabarbersaft - Soda
orange with lime slices - rhubarb juice - soda

170. CHANG DA LIMO _____ 5,50€

Frisch gepresster Limettensaft, Sprudelwasser & Rohrzucker
fresh squeezed lime juice, sparkling water & cane sugar

171. INGWER LIMO _____ 5,50€

Mit Ingwer, Limetten, Sprudelwasser & Rohrzucker
with ginger, lime, sparkling water & cane sugar

172. MORGENROT LIMO _____ 5,50€

Mit Erdbeeren, Limetten, Basilikum, Zitronengras,
Sprudelwasser & Rohrzucker
with strawberry, lime, basil, sparkling water & cane sugar

HOMEMADE

173. LYCHEE LIMO _____ **5,50€**

Mit Lycheefruchtsaft, Limetten, Sprudelwasser & Rohrzucker
with lychee juice, lime, sparkling water & cane sugar

174. MARACUJA LIMO _____ **5,50€**

Mit Maracujafruchtsaft, Limetten, Sprudel Wasser & Rohrzucker
with passion fruit juice, lime, sparkling water & cane sugar

175. ALOE VERA LIMO _____ **5,50€**

Aloe Vera Nektar mit Honig & Limettensaft
aloe vera nectar with honey & lime juice

176. SA DA – COLD LEMONGRASS _____ **5,50€**

Zitronengras Eistee, Rohrzucker, Limettensaft
lemongrass ice tea, cane sugar, lime juice

177. TRA DA – ICE TEA _____ **5,50€**

Grüner Eistee, Limettensaft, Rohrzucker
green ice tea, lime juice, cane sugar

SMOOTHIES

90. GREEN _____ **5,50€**

Gurke - Apfel - Minze
cucumber - apple - mint

91. WHITE SAND _____ **5,50€**

Litschifrucht/ saft - Limette - Kokosmilch
Litchi fruit/ juice - lime - coconut milk

92. SUNSHINE _____ **5,50€**

Orangenfrucht/ saft - Limette - Maracuja - Mango
orange fruit/ juce - lime - passion fruit - mango

APERITIFS

Drink

95. HUGO _____ **6,80€**

Prosecco - Limetten - Pfefferminze - Holundersirup
prosecco - limes - peppermint - elderberry syrup

96. APEROL SPRITZ _____ **6,80€**

Prosecco - Aperol
prosecco - aperol

97. MELON SPRITZ _____ **6,80€**

Prosecco - Honig Melone Limo
prosecco - honey melon lemonade

98. GIN TONIC _____ **8,50€**

Gin - Fever - Tree Tonic Water - Gurke
gin - fever - tree tonic water - cucumber

99. MOSCOW MULE _____ **8,50€**

Wodka - Ingwer - Limette
vodka - ginger - lime

100. WHISKY GINGER _____ **7,60€**

Whisky - Fever - Tree Ginger Ale - Limette
whisky - fever - tree ginger ale - lime

101. MOJITO _____ **8,50€**

Havana Rum - Rohrzucker - Limette - Minze
havana rum - cane sugar - lime - mint

102. WILD _____ **8,50€**

Wodka - Mango - Ingwer - Limette - Orangensaft
vodka - mango - ginger - lime - orange juice

103. CUBA LIBRE ^{2,5,8} _____ **8,50€**

Havana Rum 3J - Kola - Limette
havana rum 3J - kola - lime

104. LILLET BERRY _____ **6,80€**

Lillet Blanc - Wild Bery - Zitrone - Minze
lillet blanc - wild berry - lemon - mint

FRITZ

Limo / Sodas

110. KOLA ^{2,5,8}

0,30L

3,20€

111. KOLA ZUCKER FREI /
SUGAR FREE ^{2,5,8}

0,30L

3,20€

112. MELONE

0,30L

3,20€

113. ORANGE ^{1,3,9}

0,30L

3,20€

114. ZITRONE ^{2,3}

0,30L

3,20€

115. SPRITE

0,33L

3,20€

FEVER – TREE

120. TONIC WATER ⁷

0,20L

3,50€

121. GINGER ALE ²

0,20L

3,50€

122. GINGER BEER ²

0,20L

3,50€

123. WILDBERRY ⁷

0,20L

3,50€

SHORLEN

Spitzer

130. ORANGE	0,40L	3,70€
131. APFEL	0,40L	3,70€
132. RHABARBER / RHUBARB	0,40L	3,70€
133. MANGO	0,40L	3,70€
134. MARACUJA	0,40L	3,70€

BIER

Beer

139. Flasche oder Fass ^A	0,33L	3,80€
140. TIGER vom Fass ^A	0,5L	4,90€
141. König Ludwig Weißbier Natur ^A	0,5L	4,50€
142. König Ludwig Weißbier Alkoholfrei ^A	0,5L	4,20€
143. Oberbräu Hell ^A	0,5L	4,20€

WASSER

Water

145. Laut oder Leise 0,25L 3,00€

146. Sparkling or Still 0,75L 5,50€

WEIN

Wine

150. WEIN / WHITE _____ 0,10L 0,75L
3,20€ 15,00€

HAUSWEIN GRAUBURGUNDER ⁶

Deutschland- Rheinhessen- Leicht - fruchtig- trocken

151. ROT / RED _____ 3,40€ 20,50€

SPÄTBURGUNDER ⁶

Bad Dürkheim - Deutschland- leichter- weiche Tannine

152. ONE SHOT SAKE SCHNAPPS _____ 3,00€

153. ONE SHOT RUM _____ 3,80€

154. ONE SHOT RUOU NEP MOI _____ 3,20€

SHORLEN

Spitzer

130. ORANGE	0,40L	3,70€
131. APFEL	0,40L	3,70€
132. RHABARBER / RHUBARB	0,40L	3,70€
133. MANGO	0,40L	3,70€
134. MARACUJA	0,40L	3,70€

BIER

Beer

139. Flasche oder Fass ^A	0,33L	3,80€
140. TIGER vom Fass ^A	0,5L	4,90€
141. König Ludwig Weißbier Natur ^A	0,5L	4,50€
142. König Ludwig Weißbier Alkoholfrei ^A	0,5L	4,20€
143. Oberbräu Hell ^A	0,5L	4,20€

Herbal-Mushroom-Hotpot

You can choose between spicy sour broth or traditional sweet broth. All hotpots are served with seasonal mushrooms and vegetables.

Toppings for 1 person

Auswahl mit 1 choice with

Mixed seafood topping

2 shrimp, 50 g beef, 2 fish balls, 50 g chicken,
2 crab sticks Beef Topping 150 g beef

Shrimp Topping

8 shrimp

Seafood Topping

3 shrimp, 3 squid slices, 3 fish balls,
2 crab sticks

Toppings for 2 person

Auswahl mit 1 choice with

Mixed seafood topping

6 shrimp, 150 g beef, 6 fish balls, 4 crab sticks, 1 squid, 1 piece of tofu

Beef Topping

400 g beef, 1 piece of tofu

Shrimp Topping

16 shrimp, 1 piece of tofu

Chicken Topping

5 chicken thighs, 1 piece of tofu

Seafood Topping

8 shrimp, 1,5 squids, 8 fish balls,
6 crab sticks, 1 piece of tofu