



CU THOC





STARTER SUPPEN

1. Miso - Suppen

Seetang, Miso-Paste, Lauch, Zwiebeln

A. japanischer Tofu ^M 5,5€

B. Bio - Lachs ^B 6,5€

2. Wantan - Suppe ^{C,FI}

5,5€

Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Morcheln

Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Hühnerbrühe,

Pak Choi , Lauchzwiebeln und Koriander

3. Kokos Suppe

Kokosmilch ^D , Tom Yam Paste, Champignons,

Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Koriander

A . Bio - Tofu ^M 5,5€

B . Hühnerfleisch 6,0€

C . Garnelen (3 Stk.) ^C 6,5€

FINGER FOOD

10. Sommerrollen (2 Stk)

Reispapier mit Salatmix , Gurke

und Reispudeln serviert mit Hoisin-Soße

A . Bio - Tofu ^M 5,5€

B . Hühnerfleisch 6,0€

C . Garnelen ^C 6,5€

11. Vietnamesische Frühlingsrollen ^{C,A,B}

6,0€

Frittiertes Reispapier mit Hackfleisch, Garnelen, Ei,

Glasnudeln, Karotten, Morcheln, Weißkohl,

Zwiebeln serviert mit Fisch-Limetten Soße (leicht scharf)






FINGER FOOD

- 12. Gebackene Wantan (5 Stk.)** ^{C,I} **6,0€**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Morcheln, Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Salatmix und Süß-Sauer-Soße
- 13. Ga Sate (2 Stk.)** ^H **7,5€**
gegrillte Hühnerspieß mit Salatmix und Erdnussoße
- 14. Tom Chien Xu (3 Stk.)** ^{C,F,I} **10,0€**
Garnelen in Tempura , Salatmix , Guacamole, Tomaten Salsa , Sesam serviert mit Cocktail-Unagi Soße
- 15. Chicken Yakitori (3 Stk.)** ^{F,I,H} **8,0€**
Japanisch gegrilltes Hähnchen, Salatmix , Guacamole, Tomaten Salsa serviert mit Sesam-Unagi Soße
- 16. Bo chien xu (4 Stk.)** ^{F,I} **7,5€**
Avocado in Tempura, Salatmix , Guacamole, Tomaten Salsa , Sesam serviert mit Cocktail-Unagi Soße
- 17. Edamame** ^M  **6,0€**
Japanische Babysojabohnen blanchiert, Meersalz und Soja-Schalotten Soße
- 18. Hakao (4 Stk.)** ^{M,C} **6,0€**
Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Soja-Schalotten Soße
- 19. Süßkartoffelpommes** **6,0€**
Süßkartoffeln Pommes und Cocktailsoße



SALATE

20. **Wakame Salat** (vegan) ^{F,H}  **5,5€**
Seetangsalat ,Wildkräutersalat und Sesam Soße
21. **Kimchi Salat** (leicht scharf)  **5,5€**
Scharfe eingelegter Chinakohl, Karotten, Schnittlauch
22. **Mien Salat** (vegan) ^H  **7,0€**
Glasnudeln, Salatmix ,Gurke, Cherrytomaten,
Zwiebeln,Zuckererbsen, Erdnüssen,
Röstzwiebeln und Süß-Sauer-Soße
23. **Mango tango Salat** ^H **7,5€**
frische Mango, Salatmix, Erdnüsse,
Röstzwiebeln, Krabbenchips und Mango Soße
24. **Gurken Salat** (leicht scharf) **5,5€**
frische Gurke, Cherrytomaten, Krabbenchips
und Süß-Sauer-Scharf Soße
25. **Salmon Salat** ^{F,B,I,H} **10,0€**
gegrillter Bio - Lachs, Salatmix, Guacamole,
Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße
26. **Tuna Salat** ^{F,B,I,H} **11,0€**
gegrillter Thunfisch, Salatmix, Guacamole, Tomaten
Salsa und Sesam-Unagi Soße
27. **Seafood Salat** ^{F,I,H} **15,5€**
gegrillter 2xLachs, 2xThunfisch, 2xButterfisch , Salat mix,
Guacamole, Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße

HAUPTSPEISEN & NUDELN BOWL

- 30. Pho Ha Noi (Reisbandnudeln Suppe)**
 Vietnamesische Reisbandnudeln in kräftiger, klarer Brühe, mit Zimt,asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Koriander und einer Zutat nach Wahl
- | | |
|----------------------------|--------------|
| A. Bio - Tofu ^M | 13,5€ |
| B. Hähnchenbrust | 14,5€ |
| C. Rindfleisch | 15,5€ |
- 31. Bun Bo Nam Bo ^{H,B,M,I}**
 Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch und Dunkelsoße, Zitronengras, Karotten, Salatmix , Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Erdnüssen,Röstzwiebeln serviert mit Fisch-Limetten Soße (leicht scharf)
- 32. Bun Nem ^{H,B}** **15,5€**
 Reisnudeln mit gebackenen, hausgemachten Frühlingsrollen Salatmix, Gurke,eingelegtem Rettich und Karotten,Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert Fisch-Limetten Soße (leicht scharf)
- 33. Udon Xao ^{M,I}**
 gebratene Japanische Udon Nudeln mit Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Zuckererbsen, Paprika, Dunkel-Sauce Zwiebeln, Salatmix, eingelegtem Rettich und Karotten, Röstzwiebeln und einer Zutat nach Wahl
- | | | | |
|--|--------------|----------------------------------|--------------|
| A. Bio - Tofu ^M | 14,5€ | D. Garnelen ^C | 18,5€ |
| B. frittierte Hähnchenbrust ^I | 16,0€ | E Ente kross ^I | 18,5€ |
| C. Rindfleisch | 17,5€ | F. gegrillter Lachs ^B | 19,5€ |



HAUPTSPEISEN

34. Cu Thoc Curry (leicht scharf) ^D

rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	14,5€	D. Garnelen ^C	18,5€
B. frittierte Hähnchenbrust ^I	16,0€	E Ente kross ^I	18,5€
C. Rindfleisch	17,5€	F. gegrillter Lachs ^B	19,5€

35. Cu Thoc Erdnuss ^{H,D}

Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	14,5€	D. Garnelen ^C	18,5€
B. frittierte Hähnchenbrust ^I	16,0€	E Ente kross ^I	18,5€
C. Rindfleisch	17,5€	F. gegrillter Lachs ^B	19,5€

36. Cu Thoc Mango-Curry ^D

Mango-Curry-Kokosmilch Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	14,5€	D. Garnelen ^C	18,5€
B. frittierte Hähnchenbrust ^I	16,0€	E Ente kross ^I	18,5€
C. Rindfleisch	17,5€	F. gegrillter Lachs ^B	19,5€





HAUPTSPEISEN

37. **Cu Thoc Wok** ^{M,I}

Hausgemachte Dunkel-Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	14,5€	D. Garnelen ^C	18,5€
B. frittierte Hähnchenbrust ^I	16,0€	E Ente kross ^I	18,5€
C. Rindfleisch	17,5€	F. gegrillter Lachs ^B	19,5€

38. **Cu Thoc Special Wok** (leicht scharf) ^{2,M,I}

Hausgemachte Dunkel-Spicy Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi, Knoblauch, Chili, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	14,5€	D. Garnelen ^C	18,5€
B. frittierte Hähnchenbrust ^I	16,0€	E Ente kross ^I	18,5€
C. Rindfleisch	17,5€	F. gegrillter Lachs ^B	19,5€



VEGANE HAUPTGERICHTE



- 40. Bun Dau Phu** ^{H, F, M} **14,5€**
Reisnudeln mit gebratenem Bio - Tofu, Zitronengras, Salatmix, Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert Sesam Sauce
- 41. Living Udon** ^{I, M} **15,0€**
gebratene japanische Udon Nudeln mit Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Zuckererbsen, Paprika, Zwiebeln, Salatmix, eingelegtem Rettich und Karotten, Röstzwiebeln serviert mit gegrilltem Seitan, Vegan Dunkel-Sauce
- 42. Buddha Curry** ^I **15,0€**
Rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 43. Shaolin Erdnuss** ^{H, I} **15,0€**
Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 44. Mango-Curry Living** ^I **15,0€**
Mango-Curry-Kokosmilch Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis , serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 45. Vegan Wok Mekong Style** ^{M, I} **15,0€**
Hausgemachte Dunkel-Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi serviert mit Reis und gegrilltem Seitan



DESSERTS

50. **Cu thoc Klebreis** 5,9€
Schwarzer Klebreis, Kokosmilch und Obst
51. **Cu thoc Eis** ^H 5,5€
Vanilleeis, Mangocreme, frische Mango, Erdnüsse
52. **Cu thoc Bällchen** ^F 5,5€
4 Stk. Sesambällchen, Erdbeersirup und Obst

CU THOC SPECIAL BOWL

- B1: Seafood Bowl** ^{C,B,F,I,H} 19,5€
mit rohem Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen
in Tempura, gekochte Garnelen, Fischrogen, Sushi Reis,
Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa
und Sesam-Unagi Sauce
- B2: Lachs-Tatar bowl** ^{C,B,F,I,H} (leicht scharf) 18,5€
Rohes Lachs mit leicht scharfer Würze, Garnelen
in Tempura, Fischrogen, Sushi Reis,
Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa
und Sesam-Unagi Sauce
- B3: Tuna-Tatar Bowl** ^{C,B,F,I,H} (leicht scharf) 18,5€
Rohes Thunfisch mit leicht scharfer Würze, Garnelen
im Tempura, Fischrogen, Sushi Reis,
Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa
und Sesam-Unagi Sauce



FÜR KINDER

- 500. Mama's Son ^H** **8,0€**
2 Hühnerspieße mit Erdnüssesoße,
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße
- 501. Papa Cu Thoc ^I** **8,0€**
3 Chicken Yakitori mit Unagi Soße ,
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße
- 502. My Son ^I** **9,0€**
frittierte Hähnchenbrust mit Süß Sauer Sauce
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße

SASHIMI 5 Stück (bei Salat immer mit Unagi ^I-Sesam Soße ^H)

Von unserem täglich frisch gelieferten Fisch verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich das beste vom Filet. Werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam serviert

- S1. Lachs ^B** schottischer Label Rouge Lachs **11,0€**
- S2. Thunfisch ^B** Gelbflossen-Thunfisch **13,0€**
- S3. Japanischer Mutsu ^B** weißer Butterfisch **11,0€**
- S4. Flambierter Lachs ^{B,H,I}** **12,0€**
flambierter Lachs, japanischer Chilipfeffer und Olivenöl
Unagi - Sesam-Soße
- S5. Flambierter Thunfisch ^{B,H,I}** **14,0€**
flambierter Thunfisch, japanischer
Chilipfeffer und Olivenöl, Unagi - Sesam-Soße
- S6. Flambierter white Tuna ^{B,H,I}** **12,0€**
flambierter Butterfisch, japanischer Chilipfeffer
und Olivenöl, Unagi - Sesam-Soße
- S7. Moriawase ^{B,C} (18 Stück)** **35,0€**
Bio - Lachs, Gelbflossen-Thunfisch,
Butterfisch, gekochten Garnelen



NIGIRI 2 Stück

- | | |
|--|-------------|
| N1. Sake Nigiri ^B | 5,5€ |
| mit Bio Lachs | |
| N2. Maguro Nigiri ^B | 6,5€ |
| mit Gelbflossen-Thunfisch | |
| N3. Ebi Nigiri ^C | 6,5€ |
| mit gekochte Garnele | |
| N4. Mutsu Nigiri ^B | 5,5€ |
| mit weißem Butterfisch | |
| N5. Unagi Nigiri ^B | 6,5€ |
| mit gegrilltem Süßwasseraal | |
| N6. Tamago Nigiri (veggie) ^A | 4,5€ |
| mit japanisches Omelett | |
| N7. Inari Nigiri (vegan) ^M  | 4,5€ |
| mit japanischem Tofu | |
| N8. Avocado Nigiri (vegan)  | 4,5€ |
| mit spanischer Avocado | |



MAKI 8 Stück

- | | |
|--|-------------|
| M1. Sake maki ^B Bio - Lachs | 5,5€ |
| M2. Sake Avocado maki ^B
Bio Lachs und Avocado | 6,0€ |
| M3. Tekka Kappa maki ^B
Gelbflossen-Thunfisch und Gurke | 6,5€ |
| M4. Tekka maki ^B Gelbflossen-Thunfisch | 6,5€ |
| M5. Tuna maki ^B
gekochter Thunfisch | 6,0€ |
| M6. Mutsu maki ^B
weißer Butterfisch | 5,5€ |
| M7. Ebi maki ^C gekochte Garnelen | 6,5€ |
| M8. Ebi Avocado maki
gekochte Garnelen und Avocado | 6,5€ |
| M9. Salmonskin maki ^{B,F}
gegrillter Lachshaut und Sesam | 5,5€ |
| M10. Unagi maki ^{C,F}
gegrillter Süßwasseraal und Sesam | 6,5€ |
| M11. Avocado ^F (vegan)  | 4,5€ |
| Avocado und Sesam | |
| M12. Kappa ^F (vegan)  | 4,5€ |
| Gurke und Sesam | |
| M13. Spargel ^F (vegan)  | 4,5€ |
| grüner Spargel und Sesam | |
| M14. Osinko ^F (vegan)  | 4,5€ |
| eingelegter Rettich und Sesam | |
| M15. Kampyo ^F (vegan)  | 4,5€ |
| eingelegtem Kürbis und Sesam | |
| M16. Tamago ^{F,A} (veggie) | 4,5€ |
| japanisches Omelett und Sesam | |



INSIDE-OUT-ROLLS (8 Stück)

- A1. Sake Avocado Inside -Out Roll** ^{F,B} **10,5€**
mit Bio-Lachs,Avocado , Fischrogen und Sesam
- A2. Maguro Inside -Out Roll** ^{F,B} **11,0€**
mit Gelbflossen-Thunfisch,Gurken, Fischrogen und Sesam
- A3. California Inside-Out Roll** ^{F,B} **10,5€**
mit Krebsfleischimitat ,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A4. Mutzu Inside-Out Roll** ^{F,B} **10,5€**
mit weißem Butterfisch, Gurke,
Fischrogen und Sesam
- A5. Ebi Avocado Inside-Out Roll** ^{F,C} **11,0€**
mit gekochten Garnelen,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A6. Ebi Tempura Inside-Out Roll** ^{F,C,D,I} **11,0€**
mit Garnelen im Tempuramantel, Gurken,
Frischkäse, Sesam
- A7. Salmon Skin Inside-Out Roll** ^{F,B,D} **10,0€**
mit gerillter Lachshaut,Gurken ,Frischkäse und Sesam
- A8. Tuna Inside-Out Roll** ^{F,B} **10,5€**
mit gekochtem Thunfisch,Gurke und Sesam
- A9. Unagi Inside-Out Roll** ^{F,B} **11,0€**
mit gegrilltem Süßwasseraal,Gurke,Sesam
- A10. Tamago Avo Inside-Out Roll** ^{F,A} **9,0€**
mit japanischem Omlett, Avocado und Sesam
- A11. Veggie Inside-Out Roll** ^{F,D} (vegetarisch) **9,0€**
mit Avocado,Gurken,ingelegtem Rettich,
Frischkäse und Sesam
- A12. Vegan Inside-Out Roll (vegan)** ^F  **9,0€**
mit grünem Spargel,ingelegtem Kürbis,japanischem Tofu, Sesam



TEMPURA BIG-ROLL (6 Stück)

Alle unsere Tempura Big-Roll werden mit Tomaten-Salsa ,
Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam serviert .

- T1: Sake Tempura Big-Roll** ^{F,B,D,I,H} **12,0€**
Tempura Roll mit Lachs, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T2: Tuna Tempura Big-Roll** ^{F,B,D,I,H} **13,0€**
Tempura Roll mit Thunfisch, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T3: Ebi Tempura Big-Roll** ^{F,C,D,I,H} **13,0€**
Tempura Roll mit gekochten Garnelen, Avocado,
Gurke, Frischkäse und Sesam - Unagi Sauce
- T4: California Tempura Big-Roll** ^{F,D,I,H} **12,0€**
Tempura Roll mit Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T5: Mutzu Tempura big-roll** ^{F,D,I,H} **12,0€**
Tempura Roll mit weißem Butterfisch, Gurke, Avocado,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T6: Vegetarisch Tempura Big-Roll** ^{F,A,D,I,H} **11,0€**
Tempura Roll mit Avocado, Gurke, grünem Spargel,
Omlett, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T7: Vegan Tempura Big-Roll** ^{F,M,I,H}  **11,0€**
Tempura Roll mit japanischem Tofu, eingelegtem Kürbis,
Gurke, Avocado, eingelegtem Rettich
und veganer Sesam Sauce
- T8: Special Tempura Big-Roll** ^{F,C,D,I,H} **14,0€**
Tempura Roll mit Lachs, gekochten Garnelen, Süßwasseraal
grünem Spargel, Gurke, Frischkäse
und Sesam-Unagi Sauce



SPECIAL ROLLS (8 Stück)

Alle unsere Specialrollen werden mit Tomaten Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam ^F serviert .

- H1: Crispy Tiger Roll** ^{C,D,I} **14,0€**
mit Garnelen im Tempura , Gurke , Frischkäse
umwickelt flambierter Lachs und Cocktail-Unagi Sauce
- H2: Salmon Mix Roll** ^{C,D,B,I} **14,0€**
mit gegrilltem Süßwasseraal, Lachshaut, Gurke, Frischkäse
umwickelt mit Lachs und Cocktail- Unagi Sauce
- H3: Tunacado Roll** ^{B,D,I,H} **15,0€**
mit Avocado in Tempura , grünem Spargel, Gurke,
Frischkäse umwickelt mit flambiertem Thunfisch
und Sesam - Unagi Sauce
- H4: Rainbow Roll** ^{C,D,B,I} **15,0€**
mit gekochten Garnelen, Gurke, Avocado,
Frischkäse umwickelt mit 3 verschiedenen Fischarten
und Cocktails-Unagi Sauce
- H5: Cu Thoc Roll** ^{F,D,I,H} **14,0€**
mit Krebsfleischimitat in Tempura, Gurke,
Frischkäse umwickelt mit flambierter Butterfisch
und Sesam-Unagi Sauce
- H6: Dragon Roll** ^{C,D,I} **14,5€**
mit Garnelen in Tempura, grünem Spargel, Avocado,
Frischkäse umwickelt mit Avocado und Cocktail-Unagi Sauce



SPECIAL ROLLS (8 Stück)

Alle unsere Specialrollen werden mit Tomaten Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam ^F serviert .

- H7: Tuna Tatar Roll** (leicht scharf) ^{B,D,F,I,H} **15,5€**
mit Avocado, Gurke, grünem Spargel, Frischkäse ummantelt mit Thunfischtatar, Fischrogen und Sesam-Unagi Sauce
- H8: Lachs Tatar roll** (leicht scharf) ^{B,F,I,H} **15,5€**
mit Bio-Lachs, Gurke, Avocado ummantelt mit Lachstatar, Fischrogen und Sesam-Unagi Sauce
- H9: Black Tiger Roll** ^{D,B,I} **15,0€**
mit Garnelen in Tempura , Gurke, grünem Spargel, Frischkäse umwickelt mit Reispapier, Süßwasseraal , Fischrogen und Cocktails- Unagi Sauce
- H10: Vegan Living Roll** ^{M,F,I,H}  **13,0€**
mit Avocado und Spargel in Tempura, Gurke umwickelt mit Reispapier, japanischem Tofu und veganer Sesam Sauce
- H11: Vegan Best Friend Roll** ^{M,F,I,H}  **13,0€**
mit eingelegtem Rettich, eingelegtem Kürbis, japanischem Tofu , Gurke umwickelt mit Avocado und veganer Sesam Sauce
- H12: Seafood Futo maki** (5 Stk. Big Roll) ^{D,C,B,I} **14,0€**
mit Garnelen in Tempura, Lachs, Thunfisch, Gurke, grünem Spargel, Frischkäse, Fischrogen und Cocktail-Unagi Sauce



CU THOC SPECIAL SET

Alle unsere Cu thoc Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam^F - Unagi Soße^I serviert .

Mixed maki ^{B,I,H,F} **15,0€**

- 8 Stk. : Avocado maki
- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : Thunfisch maki

Love Salmon ^{B,I,H,F} **16,5€**

- 8 Stk. : Lachs maki
- 2 Stk. : Lachs nigiri
- 4 Stk. : Lachs sashimi

Vegan Set ^{I,H,F}  **16,5€**

- 8 Stk. : Avocado maki
- 8 Stk. : Gurke maki
- 6 Stk. : Vegan Tempura big-roll

Ocean Driver ^{B,I,H,F} **22,0€**

- 2 Stk. : Thunfisch nigiri
- 4 Stk. : kurz gegrillte Butterfisch Sashimi
- 6 Stk. : Lachs Tempura big-roll

Deep Blue Ocean ^{B,H,I,F} **23,0€**

- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : California Inside-out
- 4 Stk. : 2 Lachs nigiri, 2 Thunfisch nigiri



CU THOC SPECIAL SET

Alle unsere Cu thoc Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam^F - Unagi Soße^l serviert .

Love Platte (2 Personen) ^{B,I,H,F} 47,0€

- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : Gurke maki
- 8 Stk. : Rainbow Roll
- 6 Stk. : Lachs Tempura Big-Roll
- 4 Stk. : Thunfisch nigiri, Butterfisch nigiri
- 4 Stk. : Lachs sashimi

Cu thoc Family (3-4 Personen) ^{B,I,H,F} 79,0€

- 8 Stk. : Thunfisch maki
- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : Avocado maki
- 8 Stk. : Lachs Avocado Inside-out
- 8 Stk. : California Inside-out
- 8 Stk. : Crispy Tiger Roll
- 6 Stk. : Ebi Tempura Big-Roll
- 6 Stk. : Nigiri : 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Butterfisch
- 4 Stk. : Thunfisch sashimi

HEISSER TEE

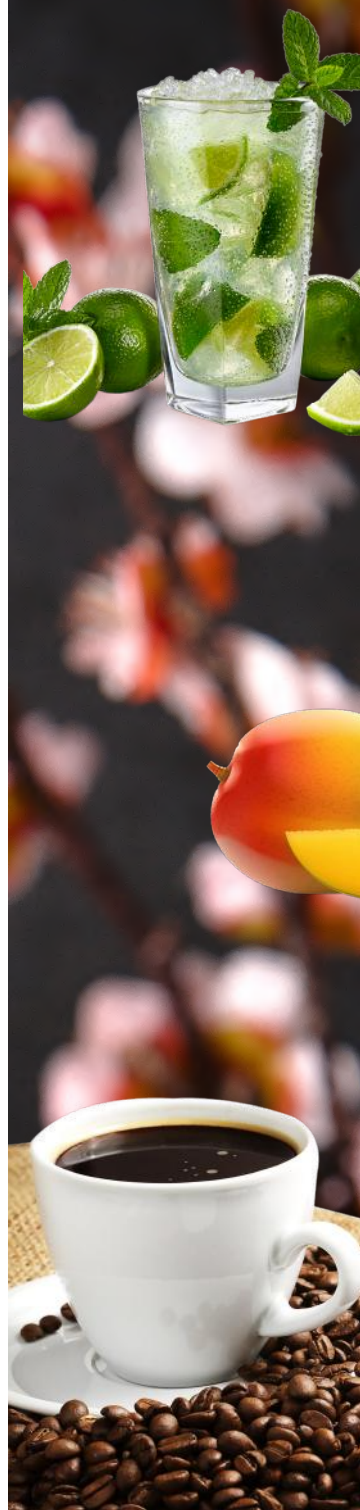
100. Jasmin Tee	3,5€
101. Grüner Tee	3,5€
102. Zitronengras Tee Zitronengras , Ingwer und Honig	3,9€
103. Pfefferminz Tee frischer Pfefferminz , Ingwer und Honig	3,9€
104. Orangen Ingwer Tee frischer Orange, Ingwer und Honig	3,9€
105. Ingwer Limetten Tea frischer Ingwer, Minze, Limetten und Honig	3,9€

SPECIAL KAFFEE

110. Vietnamesischer Kaffee ^D vietnamesischer Kaffee und Kondensmilch	4,0€
111. Ca phe sua da (kalt) ^D vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch und Eiswürfel	5,5€

SOFT DRINKS

200. Wasser Still	0,25l Fl.	2,8€
201. Wasser Still	0,75l Fl.	5,8€
202. Wasser mit Kohlensäure	0,25l Fl.	2,8€
203. Wasser mit Kohlensäure	0,75l Fl.	5,8€
204. Coca-Cola ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
205. Coca-Cola light ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
206. Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
207. Fanta ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
208. Sprite ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
209. Ginger Ale	0,2l Fl.	2,8€
210. Bitterlemon	0,2l Fl.	2,8€





SAFT

220. Orangensaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
221. Orangensaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
222. Apfelsaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
223. Apfelsaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
224. Mangosaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
225. Mangosaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
226. Lycheesaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
227. Lycheesaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
228. Maracuja Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
229. Maracuja Saft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
230. Aloe vera Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
231. Erdbeeren Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
232. Kokossaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€

CU THOC LASSI

233. Mango Lassi ^D	5,9€
Mango-Pulp, Kokos-Milch, Joghurt	
234. Avocado Lassi ^D	6,5€
frischer Avocado, Kokos-Milch, Joghurt	

SPECIAL LEMONADE

240. Chanh Da	4,9€
frische Limetten, brauner Zucker, Soda	
241. Lychee Lime	4,9€
frische Limetten, Lycheesaft, Soda, brauner Zucker	
242. Maracuja Lime	4,9€
frische Limetten, Maracuja Saft, Soda, brauner Zucker	
243. Erdbeeren Lime	4,9€
frische Limetten, Erdbeeren Saft, Soda, brauner Zucker	



COCKTAIL

- | | |
|--|------|
| 250. Mojito | 7,9€ |
| Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Soda | |
| 251. Aperol Spritz | 7,9€ |
| Prosecco, Soda, Aperol, frische Orange | |
| 252. Gin Tonic | 7,9€ |
| Bombay Gin, Tonic Water, Limetten | |
| 253. Mango Lua moi | 7,9€ |
| Mangosaft, Orangensaft, Reisschnaps | |
| 254. Green Hugo | 7,9€ |
| Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Soda | |
| 255. Sakerinha | 7,9€ |
| Sake, Limetten, Ingwer, Ginger Ale, Rohrzucker | |
| 256. Caipirinha | 7,9€ |
| Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Cachaca | |
| 257. Sake Ale | 7,9€ |
| Sake, Ginger Ale, Orangenschreiben | |
| 258. Wodka Lemon | 7,9€ |
| Wodka Gorbashow, Limetten, Bitte Lemon | |
| 259. Lynchburg Lemonade | 7,9€ |
| Whisky, Triple Sec, Limetten, Soda, Rohrzucker | |

WEISS WEIN

- | | | | | |
|--------------------------------|------|------|-------|-------|
| 300. Chardonnay (trocken) | 0,2l | 5,2€ | 0,75l | 17,5€ |
| 302. Riesling (trocken) | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 304. Grauburgunder (trocken) | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 306. Sauvignon blanc (trocken) | 0,2l | 6,2€ | 0,75l | 20,9€ |
| 308. Weißweinschorle | 0,2l | 4,9€ | | |

ROT WEIN

- | | | | | |
|------------------------|------|------|-------|-------|
| 310. Merlot (trocken) | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 311. Merlot (Lieblich) | 0,2l | 5,8€ | 0,75l | 18,9€ |
| 312. Bordeaux(trocken) | 0,2l | 6,2€ | 0,75l | 20,9€ |



ROSE

313. Rose 0,2l 6,2€ 0,75l 20,9€

SEKT

314. Scavi & Ray Prosecco 0,2l 6,2€ 0,75l 21,9€

SHOTS

320. Nep moi Klebreisschnaps 2cl. 3,2€

321. Wodka Absolut 2cl. 3,2€

322. Jägermeister 2cl 3,2€

SAKE

323. Sake-Reiswein 6cl. 5,5€

BIERE

400. Veltins vom Fass 0,3l 3,2€

0,4l 3,9€

401. Tiger Bier 0,33l FI 3,9€

402. Kirin Bier 0,33l FI 3,9€

403. Malzbier 0,33l FI 3,9€

404. Erdinger Hefeweizen 0,5l FI 3,9€

405. Erdinger alkoholfrei 0,5l FI 3,9€

406. Radler (mit Sprite) 0,3l 3,2€

0,4l 3,9€

407. Gaffel Kölsch 0,3l 3,2€

0,4l 3,9€

408. Veltins alkoholfrei 0,33l FI 3,9€

Zusatzstoffe: 1.koffeinhaltig, 2.mit Farbstoffen, 3. mit Konservierungsstoffen
4. mit Kohlensäure, 5.enthält eine Phenylalaninquelle,

Allergene: A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen,
G. Schwefeldioxid und Sulfite, H.Erdnüsse, I.glutenhaltiges Weizen, J. Lupinen,
K. Schalenfrüchte, L.Senf, M. Soja, N. Weichtiere