



# CU THOC





## STARTER SUPPEN

### 1. Miso - Suppen

Seetang, Miso-Paste, Lauch, Zwiebeln

A. japanischer Tofu <sup>M</sup> 5,5€

B. Bio - Lachs <sup>B</sup> 6,5€

### 2. Wantan - Suppe <sup>C,FI</sup> 5,5€

Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Morcheln

Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Hühnerbrühe,

Pak Choi , Lauchzwiebeln und Koriander

### 3. Kokos Suppe

Kokosmilch <sup>D</sup> , Tom Yam Paste, Champignons,

Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Koriander

A . Bio - Tofu <sup>M</sup> 5,5€

B . Hühnerfleisch 6,0€

C . Garnelen (3 Stk.) <sup>C</sup> 6,5€

## FINGER FOOD

### 10. Sommerrollen (2 Stk)

Reispapier mit Salatmix , Gurke

und Reismudeln serviert mit Hoisin-Soße

A . Bio - Tofu <sup>M</sup> 5,5€

B . Hühnerfleisch 6,0€

C . Garnelen <sup>C</sup> 6,5€

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



## SALATE

20. **Wakame Salat** (vegan) <sup>F,H</sup>  **5,5€**  
Seetangsalat ,Wildkräutersalat und Sesam Soße
21. **Kimchi Salat** ( leicht scharf)  **5,5€**  
Scharfe eingelegter Chinakohl, Karotten, Schnittlauch
22. **Mien Salat** (vegan) <sup>H</sup>  **7,0€**  
Glasnudeln, Salatmix ,Gurke, Cherrytomaten,  
Zwiebeln,Zuckererbsen, Erdnüssen,  
Röstzwiebeln und Süß-Sauer-Soße
23. **Mango tango Salat** <sup>H</sup> **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** <sup>F,B,I,H</sup> **10,0€**  
gegrillter Bio - Lachs, Salatmix, Guacamole,  
Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße
26. **Tuna Salat** <sup>F,B,I,H</sup> **11,0€**  
gegrillter Thunfisch, Salatmix, Guacamole, Tomaten  
Salsa und Sesam-Unagi Soße
27. **Seafood Salat** <sup>F,I,H</sup> **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 <sup>M</sup> | <b>13,5€</b> |
| B. Hähnchenbrust           | <b>14,5€</b> |
| C. Rindfleisch             | <b>15,5€</b> |
- 31. Bun Bo Nam Bo <sup>H,B,M,I</sup>**  
 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 <sup>H,B</sup>** **15,5€**  
 Reisnudeln mit gebackenen, hausgemachten Frühlingsrollen Salatmix, Gurke,eingelegtem Rettich und Karotten,Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert Fisch-Limetten Soße (leicht scharf)
- 33. Udon Xao <sup>M,I</sup>**  
 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 <sup>M</sup>               | <b>14,5€</b> | D. Garnelen <sup>C</sup>         | <b>18,5€</b> |
| B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup> | <b>16,0€</b> | E Ente kross <sup>I</sup>        | <b>18,5€</b> |
| C. Rindfleisch                           | <b>17,5€</b> | F. gegrillter Lachs <sup>B</sup> | <b>19,5€</b> |



## HAUPTSPEISEN

### 34. Cu Thoc Curry ( leicht scharf) <sup>D</sup>

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 <sup>M</sup>	<b>14,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>18,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>16,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>18,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>17,5€</b>	F. gegrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>19,5€</b>

### 35. Cu Thoc Erdnuss <sup>H,D</sup>

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 <sup>M</sup>	<b>14,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>18,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>16,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>18,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>17,5€</b>	F. gegrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>19,5€</b>

### 36. Cu Thoc Mango-Curry <sup>D</sup>

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 <sup>M</sup>	<b>14,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>18,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>16,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>18,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>17,5€</b>	F. gegrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>19,5€</b>





## HAUPTSPEISEN

### 37. **Cu Thoc Wok** <sup>M,I</sup>

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 <sup>M</sup>	<b>14,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>18,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>16,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>18,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>17,5€</b>	F. gegrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>19,5€</b>

### 38. **Cu Thoc Special Wok** ( leicht scharf) <sup>2,M,I</sup>

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 <sup>M</sup>	<b>14,5€</b>	D. Garnelen <sup>C</sup>	<b>18,5€</b>
B. frittierte Hähnchenbrust <sup>I</sup>	<b>16,0€</b>	E Ente kross <sup>I</sup>	<b>18,5€</b>
C. Rindfleisch	<b>17,5€</b>	F. gegrillter Lachs <sup>B</sup>	<b>19,5€</b>



## VEGANE HAUPTGERICHTE



- 40. Bun Dau Phu** <sup>H, F, M</sup> **14,5€**  
Reisnudeln mit gebratenem Bio - Tofu, Zitronengras, Salatmix, Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert Sesam Sauce
- 41. Living Udon** <sup>I, M</sup> **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** <sup>I</sup> **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** <sup>H, I</sup> **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** <sup>I</sup> **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** <sup>M, I</sup> **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** <sup>H</sup> 5,5€  
Vanilleeis, Mangocreme, frische Mango, Erdnüsse
52. **Cu thoc Bällchen** <sup>F</sup> 5,5€  
4 Stk. Sesambällchen, Erdbeersirup und Obst

## CU THOC SPECIAL BOWL

- B1: Seafood Bowl** <sup>C,B,F,I,H</sup> 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** <sup>C,B,F,I,H</sup> ( 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** <sup>C,B,F,I,H</sup> ( 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 <sup>H</sup>** **8,0€**  
2 Hühnerspieße mit Erdnüssesoße,  
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße
- 501. Papa Cu Thoc <sup>I</sup>** **8,0€**  
3 Chicken Yakitori mit Unagi Soße ,  
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße
- 502. My Son <sup>I</sup>** **9,0€**  
frittierte Hähnchenbrust mit Süß Sauer Sauce  
und Reis oder Süßkartoffelpommes+Cocktail Soße

## SASHIMI 5 Stück (bei Salat immer mit Unagi <sup>I</sup>-Sesam Soße <sup>H</sup>)

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



## NIGIRI 2 Stück

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



## MAKI 8 Stück

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



## INSIDE-OUT-ROLLS ( 8 Stück)

- A1. Sake Avocado Inside -Out Roll <sup>F,B</sup>** **10,5€**  
mit Bio-Lachs,Avocado , Fischrogen und Sesam
- A2. Maguro Inside -Out Roll <sup>F,B</sup>** **11,0€**  
mit Gelbflossen-Thunfisch,Gurken, Fischrogen und Sesam
- A3. California Inside-Out Roll <sup>F,B</sup>** **10,5€**  
mit Krebsfleischimitat ,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A4. Mutzu Inside-Out Roll <sup>F,B</sup>** **10,5€**  
mit weißem Butterfisch, Gurke,  
Fischrogen und Sesam
- A5. Ebi Avocado Inside-Out Roll <sup>F,C</sup>** **11,0€**  
mit gekochten Garnelen,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A6. Ebi Tempura Inside-Out Roll <sup>F,C,D,I</sup>** **11,0€**  
mit Garnelen im Tempuramantel, Gurken,  
Frischkäse, Sesam
- A7. Salmon Skin Inside-Out Roll <sup>F,B,D</sup>** **10,0€**  
mit gerillter Lachshaut,Gurken ,Frischkäse und Sesam
- A8. Tuna Inside-Out Roll <sup>F,B</sup>** **10,5€**  
mit gekochtem Thunfisch,Gurke und Sesam
- A9. Unagi Inside-Out Roll <sup>F,B</sup>** **11,0€**  
mit gegrilltem Süßwasseraal,Gurke,Sesam
- A10. Tamago Avo Inside-Out Roll <sup>F,A</sup>** **9,0€**  
mit japanischem Omlett, Avocado und Sesam
- A11. Veggie Inside-Out Roll <sup>F,D</sup> (vegetarisch)** **9,0€**  
mit Avocado,Gurken,ingelegtem Rettich,  
Frischkäse und Sesam
- A12. Vegan Inside-Out Roll (vegan) <sup>F</sup>**  **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** <sup>F,B,D,I,H</sup> **12,0€**  
Tempura Roll mit Lachs, Avocado, Gurke,  
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T2: Tuna Tempura Big-Roll** <sup>F,B,D,I,H</sup> **13,0€**  
Tempura Roll mit Thunfisch, Avocado, Gurke,  
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T3: Ebi Tempura Big-Roll** <sup>F,C,D,I,H</sup> **13,0€**  
Tempura Roll mit gekochten Garnelen, Avocado,  
Gurke, Frischkäse und Sesam - Unagi Sauce
- T4: California Tempura Big-Roll** <sup>F,D,I,H</sup> **12,0€**  
Tempura Roll mit Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke,  
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T5: Mutzu Tempura big-roll** <sup>F,D,I,H</sup> **12,0€**  
Tempura Roll mit weißem Butterfisch, Gurke, Avocado,  
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T6: Vegetarisch Tempura Big-Roll** <sup>F,A,D,I,H</sup> **11,0€**  
Tempura Roll mit Avocado, Gurke, grünem Spargel,  
Omlett, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T7: Vegan Tempura Big-Roll** <sup>F,M,I,H</sup>  **11,0€**  
Tempura Roll mit japanischem Tofu, eingelegtem Kürbis,  
Gurke, Avocado, eingelegtem Rettich  
und veganer Sesam Sauce
- T8: Special Tempura Big-Roll** <sup>F,C,D,I,H</sup> **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 <sup>F</sup> serviert .

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

- H7: Tuna Tatar Roll** ( leicht scharf) <sup>B,D,F,I,H</sup> **15,5€**  
mit Avocado, Gurke, grünem Spargel, Frischkäse ummantelt mit Thunfischtatar, Fischrogen und Sesam-Unagi Sauce
- H8: Lachs Tatar roll** (leicht scharf) <sup>B,F,I,H</sup> **15,5€**  
mit Bio-Lachs, Gurke, Avocado ummantelt mit Lachstatar, Fischrogen und Sesam-Unagi Sauce
- H9: Black Tiger Roll** <sup>D,B,I</sup> **15,0€**  
mit Garnelen in Tempura , Gurke, grünem Spargel, Frischkäse umwickelt mit Reispapier, Süßwasseraal , Fischrogen und Cocktails- Unagi Sauce
- H10: Vegan Living Roll** <sup>M,F,I,H</sup>  **13,0€**  
mit Avocado und Spargel in Tempura, Gurke umwickelt mit Reispapier, japanischem Tofu und veganer Sesam Sauce
- H11: Vegan Best Friend Roll** <sup>M,F,I,H</sup>  **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) <sup>D,C,B,I</sup> **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<sup>F</sup> - Unagi Soße<sup>I</sup> serviert .

### **Mixed maki** <sup>B,I,H,F</sup> **15,0€**

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

### **Love Salmon** <sup>B,I,H,F</sup> **16,5€**

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

### **Vegan Set** <sup>I,H,F</sup> **16,5€**

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

### **Ocean Driver** <sup>B,I,H,F</sup> **22,0€**

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

### **Deep Blue Ocean** <sup>B,H,I,F</sup> **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<sup>F</sup> - Unagi Soße<sup>l</sup> serviert .

### **Love Platte ( 2 Personen) <sup>B,I,H,F</sup> 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) <sup>B,I,H,F</sup> 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 <sup>D</sup> vietnamesischer Kaffee und Kondensmilch	4,0€
111. Ca phe sua da (kalt) <sup>D</sup> 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 <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
205. Coca-Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
206. Coca-Cola Zero <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
207. Fanta <sup>1,2,3,5</sup>	0,2l Fl.	2,8€
208. Sprite <sup>1,2,3,5</sup>	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 <sup>D</sup>	5,9€
Mango-Pulp, Kokos-Milch, Joghurt	
234. Avocado Lassi <sup>D</sup>	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.	<b>Mojito</b>		7,9€
	Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Soda		
251.	<b>Aperol Spritz</b>		7,9€
	Prosecco, Soda, Aperol, frische Orange		
252.	<b>Gin Tonic</b>		7,9€
	Bombay Gin, Tonic Water, Limetten		
253.	<b>Mango Lua moi</b>		7,9€
	Mangosaft, Orangensaft, Reisschnaps		
254.	<b>Green Hugo</b>		7,9€
	Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Soda		
255.	<b>Sakerinha</b>		7,9€
	Sake, Limetten, Ingwer, Ginger Ale, Rohrzucker		
256.	<b>Caipirinha</b>		7,9€
	Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Cachaca		
257.	<b>Sake Ale</b>		7,9€
	Sake, Ginger Ale, Orangenschreiben		
258.	<b>Wodka Lemon</b>		7,9€
	Wodka Gorbashow, Limetten, Bitte Lemon		
259.	<b>Lynchburg Lemonade</b>		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