





VORSPESIEN • STARTER

1. **Miso Suppe** ^{E, F, 6} 3,90 €
 Traditionelle japanische Suppe mit Frühlingszwiebeln, Pilzen, Seetang und Seidentofu, basierend auf einer Sojabohnenpaste
 Traditional Japanese soup with spring onions, mushrooms, seaweed, and silken tofu, based on a soybean paste
2. **Canh chua Súp tôm** ^{E, F, 2, 6}
 Tomyum mit Gemüse und Garnelen
 Tom Yum with vegetables and shrimp

- a. mit Tofu - tofu 4,50 €
 - b. mit Huhn - chicken 5,30 €
 - c. mit Garnelen - prawns 5,90 €


3. **Edamame** ⁶ 5,50 €
 Japanische grüne Bohnen
 Japanese green beans
4. **Ebi Tempura** ^{1, 2, E} 5,50 €
 Frittierte Riesengarnelen mit Cocktailsauce
 Fried giant prawns with cocktail sauce


5. **Hausgemachte gebackene Wan-Tan (4 Stk.)** ^{A, E, F, K, 6}
 Hausgemachte, gebackene Weizenteigtaschen, serviert mit einer süß-sauren Chilisoße
 Homemade baked wheat dumplings, served with a sweet and sour chili sauce

- a. mit Austernpilzen - oyster mushrooms 4,90 €
 - b. mit Huhn - chicken 4,90 €

VORSPESIEN • STARTER

6. Gỏi Cuốn | Sommerrollen (2 Stück) ^{E, F, 1, 2, 6}

Handgerollte Sommerrollen aus Reispapier mit frischem Salat und asiatischen Kräutern, serviert mit einer hausgemachten Soße ¹

Hand-rolled summer rolls made from rice paper with fresh salad and Asian herbs, served with a homemade sauce ¹

a. mit Tofu - tofu

4,50 €

b. mit Huhn - chicken

5,30 €

c. mit Garnelen - prawns

5,90 €

7. Gà xiên Sate ^{E, F, SÜ, 5}

Hähnchen-Sate-Spieße mit Erdnuss-Soße

Chicken satay skewers with peanut sauce

5,50 €

8. MixTeller für 2 Personen ^{E, F, K, SÜ, 1, 2, 5, 6}

13,90 €

2 Stk. Sommerrollen mit Garnelen - Summer rolls with shrimp

2 Stk. Gebackene Wan-Tan mit Huhn - Baked wontons with chicken

2 Stk. Hähnchen-Sate-Spieße - Chicken satay skewers

2 Stk. Frühlingsrollen mit Huhn - Spring rolls with chicken







SALATE • SALAD

10. **Wakame Salat** ^{E, F, 11}

Würzige Seetang Algen mit Sesam

Spicy Seaweed Algae with Sesame.

4,90 €

11. **Gỏi Xoài | Mango-Salat** ^{E, F, SÜ, 2, 5, 6}

Würzige Mangosalat mit Gurke, Wildkräutern, Koriander, Zwiebeln, Erdnüssen (leicht scharf) ^{5, 11}

Spicy Mango Salad with Cucumber, Wild Herbs, Coriander, Onions, Peanuts (mildly spicy) ^{5, 11}

a. mit Tofu - tofu

6,50 €

b. mit Garnelen - shrimp

7,50 €

12. **Salat Knackiger (Große Portionen - Large Portions)** ^{E, F, SÜ, 2, 4}

Knackiger Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Tomaten, möhren mit Hausg.Sauce wahlweise mit ^{5, 11, 14}

Crispy Iceberg Lettuce, Radicchio, Arugula, Tomatoes, Carrots with House Dressing, optionally with ^{5, 11, 14}

a. Vegetarisch - Vegetarian

9,90 €

b. knuspriges Chicken - Crispy Chicken

11,50 €

c. Rindfleisch - Beef

11,90 €

d. Garnelen - Shrimp

13,90 €

e. Lachs - Salmon

13,90 €

f. Thunfisch - Tuna

14,90 €





SALATE • SALAD

13. **Fisch-Tartar** ⁴

a. Salmon-Tartar 12,90 €

b. Tuna-Tartar 13,90 €



HAUPTSPEISEN • MAIN DISHES

Gerne bereiten wir Ihnen die meisten Speisen auch vegetarisch, vegan, scharf oder weniger scharf zu. Sprechen Sie uns diesbezüglich, oder bei weiteren Fragen an.

We are happy to prepare most dishes vegetarian, vegan, spicy, or less spicy for you.

Please speak to us regarding this or any further questions

RAMEN

20. **Soyu Ramen** E, 2, 3, 6

Japanische Nudelsuppe aus Sojasoßebasis, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori

Japanese Noodle Soup with Soy Sauce Base, Chicken Broth, Sprouts, Egg, Green Onions, and Nori

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| a. mit Tofu - tofu | 14,90 € |
| b. mit Hühnerfleisch - chicken meat | 15,90 € |
| c. mit Ente - duck | 16,90 € |
| d. mit Garnelen - shrimp | 16,90 € |



21. **Kimchi Ramen** E, F, SÜ, 2, 3, 6

Japanische Nudelsuppe aus Kimchi-Soße, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori

Japanese Noodle Soup with Kimchi Sauce, Chicken Broth, Sprouts, Egg, Green Onions, and Nori

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| a. mit Tofu - tofu | 14,90 € |
| b. mit Hühnerfleisch - chicken meat | 15,90 € |
| c. mit Ente - duck | 16,90 € |
| d. mit Garnelen - shrimp | 16,90 € |



22. **Miso Ramen** E, F, 2, 3, 6

Japanische Nudelsuppe aus Sojabohnenpaste, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori

Japanese Noodle Soup with Soybean Paste, Chicken Broth, Sprouts, Egg, Green Onions, and Nori

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| a. mit Tofu - tofu | 14,90 € |
| b. mit Hühnerfleisch - chicken meat | 15,90 € |
| c. mit Ente - duck | 16,90 € |
| d. mit Garnelen - shrimp | 16,90 € |



HAUPTSPEISEN • MAIN DISHES

Gerne bereiten wir Ihnen die meisten Speisen auch vegetarisch, vegan, scharf oder weniger scharf zu. Sprechen Sie uns diesbezüglich, oder bei weiteren Fragen an.
We are happy to prepare most dishes vegetarian, vegan, spicy, or less spicy for you.
Please speak to us regarding this or any further questions

30. **Bún Mẹt** S, E, F, 1, 2, 4, 5, 6

Dünne Reismudeln im Bambuskorb - Thin Rice Noodles in a Bamboo Basket

Dünne Reismudeln (lauwarm) mit Salat, Gurken, frischen asiatischen Kräutern, eingelegtem Rettich, Erdnüssen, Rötzwiebeln, hausgemachter Limetten-Fischsauce

Thin Rice Noodles (warm) with Salad, Cucumbers, Fresh Asian Herbs, Pickled Radish, Peanuts, Red Onions, Homemade Lime Fish Sauce

a. Bún Đậu Phụ | mit Tofu - tofu 10,90 €

b. Bún Nem Chay | mit vegetarischen vietnamesischen Frühlingsrollen - 11,90 €
with vegetarian Vietnamese spring rolls

c. Bún Gà Chiên | mit paniertem Huhn - with breaded chicken 12,90 €

d. Bún Nem Gà Tôm | mit vietnamesischen Frühlingsrollen (Huhn und Garnelen) - 13,90 €
with Vietnamese spring rolls (chicken and shrimp)

31. **Bún Bò Nam Bộ** E, F, SÜ, GV, 5, 11, 14

13,90 €

Knackig Salat mit Zitronengras & Chili, mariniertem Rindfleisch und hausgemachter Chili-Limetten-Soße

Crispy Salad with Lemongrass & Chili, Marinated Beef, and Homemade Chili-Lime Sauce

35. **Gebratener Reis mit Gemüse und Ei** - Fried Rice with Vegetables and Egg E, F, K, 2, 3, 6

a. mit Tofu - tofu 9,90 €

b. mit Hühnerfleisch - chicken meat 10,90 €

c. mit Ente - duck 14,90 €

d. mit Garnelen - shrimp 15,90 €



HAUPTSPESIEN • MAIN DISHES

Gerne bereiten wir Ihnen die meisten Speisen auch vegetarisch, vegan, scharf oder weniger scharf zu. Sprechen Sie uns diesbezüglich, oder bei weiteren Fragen an.
We are happy to prepare most dishes vegetarian, vegan, spicy, or less spicy for you.
Please speak to us regarding this or any further questions

40. **Phở Xào | Gebratene Reisbandnudeln - Fried Rice Noodles** S, E, F, 2, 4, 6

mit Pak Choi, Zuckererbsen und weiterem Gemüse

with Pak Choi, Snow Peas, and Other Vegetables

- | | |
|---|---------|
| a. mit Tofu - tofu | 9,90 € |
| b. mit Huhn - chicken | 10,90 € |
| c. mit paniertem Huhn - breaded chicken | 11,90 € |
| d. mit Rindfleisch - beef | 12,90 € |
| e. mit knusprige Ente - crispy duck | 14,90 € |
| f. mit Garnelen - shrimp | 15,90 € |
| g. mit Lachs - salmon | 16,90 € |



50. **Udon Xào | Gebratene Udonnudeln - Fried Udon Noodles** S, E, F, 2, 4, 6

mit Pak Choi, Zuckererbsen und weiterem Gemüse S, E, F

with Pak Choi, Snow Peas, and Other Vegetables

- | | |
|---|---------|
| a. mit Tofu - tofu | 10,90 € |
| b. mit Huhn - chicken | 11,90 € |
| c. mit paniertem Huhn - breaded chicken | 12,90 € |
| d. mit Rindfleisch - beef | 13,90 € |
| e. mit knusprige Ente - crispy duck | 15,90 € |
| f. mit Garnelen - shrimp | 16,90 € |
| g. mit Lachs - salmon | 17,90 € |





HAUPTSPEISEN • MAIN DISHES

Gerne bereiten wir Ihnen die meisten Speisen auch vegetarisch, vegan, scharf oder weniger scharf zu. Sprechen Sie uns diesbezüglich, oder bei weiteren Fragen an.
We are happy to prepare most dishes vegetarian, vegan, spicy, or less spicy for you.
Please speak to us regarding this or any further questions

70. **Cơm Cà Ri | Cremiges Thai Curry - Creamy Thai Curry** A, MS, F, K, 1, 2, 4, 5, 6

Duftreis mit gebratenem Kräuter-Seiling, Paprika, Broccoli, Zuckererbsen. Pak Choi, Basilikum, Zucchini, rotem Curry und Kokosmilch (scharf)

Aromatic Rice with Fried Herb Seitan, Bell Peppers, Broccoli, Snow Peas, Pak Choi, Basil, Zucchini, Red Curry, and Coconut Milk (spicy)

- | | |
|---|---------|
| a. mit Tofu - tofu | 9,90 € |
| b. mit Huhn - chicken | 10,90 € |
| c. mit paniertem Huhn - breaded chicken | 11,90 € |
| d. mit Rindfleisch - beef | 12,90 € |
| e. mit knusprige Ente - crispy duck | 14,90 € |
| f. mit Garnelen - shrimp | 15,90 € |
| g. mit Lachs - salmon | 16,90 € |



71. **Cơm Đậu Phộng | Erdnuss - Peanut** A, MS, F, K, 1, 2, 4, 5, 6

Duftreis mit gebratenem Kräuter-Seiling, Paprika, Broccoli, Zuckererbsen. Pak Choi, Zucchini, Erdnussauce

Aromatic Rice with Fried Herb Seitan, Bell Peppers, Broccoli, Snow Peas, Pak Choi, Zucchini, and Peanut Sauce

- | | |
|--|---------|
| a. mit Tofu - tofu | 9,90 € |
| b. mit Huhn - chicken | 10,90 € |
| c. mit paniertem Huhn - breaded chicken | 11,90 € |
| d. mit Rindfleisch - beef | 12,90 € |
| e. mit knusprige Ente - crispy duck | 14,90 € |
| f. mit großen Garnelen - with large shrimp | 15,90 € |
| g. mit Lachs - salmon | 17,90 € |



HAUPTSPEISEN • MAIN DISHES

Gerne bereiten wir Ihnen die meisten Speisen auch vegetarisch, vegan, scharf oder weniger scharf zu. Sprechen Sie uns diesbezüglich, oder bei weiteren Fragen an.
We are happy to prepare most dishes vegetarian, vegan, spicy, or less spicy for you.
Please speak to us regarding this or any further questions

72. **Cơm Xoài Việt Nam | Mango-Soße** A, MS, F, K, 1, 2, 4, 5, 6
Duftreis mit gebratenem Kräuter-Seiting, Paprika, Broccoli, Zuckererbsen, Pak Choi, Zucchini, Mango-Soße
Aromatic Rice with Fried Herb Seitan, Bell Peppers, Broccoli, Snow Peas, Pak Choi, Zucchini, and Mango Sauce
- a. mit Tofu 9,90 €
 - b. mit Huhn 10,90 €
 - c. mit paniertem Huhn 11,90 €
 - d. mit Rindfleisch 12,90 €
 - e. mit knusprige Ente 14,90 €
 - f. mit großen Garnelen 15,90 €
 - g. mit Lachs 17,90 €
73. **Xin Chao Teriyaki** S, E, F, 1, 2, 4, 5, 6
Gebratene Thai-Reisbandnudeln mit Pak Choi und weiterem Gemüse
Fried Thai Rice Noodles with Pak Choi and Other Vegetables
- a. mit Tofu 9,90 €
 - b. mit Huhn 10,90 €
 - c. mit paniertem Huhn 11,90 €
 - d. mit Rindfleisch 12,90 €
 - e. mit knusprige Ente 14,90 €
 - f. mit großen Garnelen 15,90 €
 - g. mit Lachs 18,90 €
- Kids 1** 3 Stk. Hähnchen-Sate-Spieße, serviert mit Pommes und Ketchup E, F, K, SÜ, 1, 5
3 Pcs. of Chicken Satay Skewers, served with Fries and Ketchup 7,90 €
- Kids 2** Knuspriges Hähnchenbrustfilet, serviert mit Pommes und Ketchup 1, 5
Crispy Chicken Breast Filet, served with Fries and Ketchup 7,90 €



VEGAN

120. **Vegan Red Curry** ^{1, 6, 11}

mit Broccoli, Champignons und weiterem Gemüse mit:

with Broccoli, Mushrooms, and Other Vegetables with:

a. Tofu - tofu

11,90 €

b. Vegan paniertes Hähnchen - Vegan breaded chicken

12,90 €

c. Vegan Garnelen - Vegan shrimp

14,90 €

d. Vegan Ente - Vegan duck

14,90 €

130. **Vegan Teriyaki** ^{1, 6, 11}

a. Tofu - tofu

11,90 €

b. Vegan paniertes Hähnchen - Vegan breaded chicken

13,90 €

c. Vegan Garnelen - Vegan shrimp

15,90 €

d. Vegan Ente - Vegan duck

15,90 €



140. **Vegan Udon Xào | Gewokte Udon Nudeln** ^{B, E, 1, 6, 11}

Gewokte Udon Nudeln mit Soja-Medaillons und Gemüse, serviert mit Erdnüssen und Koriander mit:

Wok-fried Udon Noodles with Soy Medallions and Vegetables, served with Peanuts and Coriander with:

a. Tofu - tofu

11,90 €

c. paniertem Hähnchen - breaded chicken

13,90 €

e. knusprige Ente - crispy duck

15,90 €

f. Garnelen - shrimp

15,90 €





SUSHI BOWL

E, F, ST, S, 1, 2, 3, 4, 14

Weicher Reis serviert mit Bohnen, Avocado, Gurke, Rucola, Salat, Mayo, Paprika, Satay Salat und mit spezieller Soße.
Soft Rice served with Beans, Avocado, Cucumber, Arugula, Lettuce, Mayo, Bell Peppers, Satay Salad, and Special Sauce

- | | | |
|-----|-------------------------------|---------|
| B1. | Frittiertes Tofu Bowl | 12,50 € |
| B2. | Budha Bowl | 12,50 € |
| B3. | Paniertes Chicken Bowl | 12,50 € |
| B4. | Garnelen Bowl | 13,90 € |
| B5. | Salmon Bowl | 13,90 € |
| B6. | Tuna Bowl | 14,90 € |





MAKI 8 STÜCK

E, F, ST, S, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14



M1.	Avocado	4,00 €	M7.	Lachs	5,00 €
M2.	Gurken	4,00 €	M8.	Lachs Avocado	5,50 €
M3.	Mango	4,00 €	M9.	Thunfisch	5,50 €
M4.	Oshinko (japanischer Rettich)	4,00 €	M10.	Thunfisch Avocado	6,00 €
M5.	Spargel	4,50 €	M11.	Garnelen Avocado	6,00 €
M6.	Süßes Omelette ³	4,50 €	M12.	Unagi (japanischer Salzwasseraal)	5,50 €



NIGIRI 2 STÜCK

E, F, ST, S, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14



N1.	Avocado	4,00 €
N2.	Spargen	4,00 €
N3.	Tofu	4,50 €
N4.	Omelette	4,50 €
N5.	Tobiko	5,50 €
N6.	Lachs	5,00 €
N7.	Flambierter Lachs	5,50 €
N8.	Thunfisch	5,50 €
N9.	Flambierter Thunfisch	6,00 €
N10.	Flambierter Butterfisch	5,00 €
N11.	Ganerlen	5,50 €
N12.	Jakobsmuschel	6,00 €
N13.	Flambierter Jakobsmuschel	6,50 €
N14.	Aal-Ge grillter Flussaal	6,00 €
N15.	Gunkan Lachskaviar	6,00 €
N16.	Gunkan Lachstartar	5,50 €
N17.	Flambiertes Lachstartar	7,00 €
N18.	Thunfischtartar	6,50 €
N19.	Flambiertes Thunfischtartar	7,50 €



FUTO MAKI 6 STK.

E, F, ST, S, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

- | | | |
|-----|--|---------|
| F1. | Green Futo | 8,50 € |
| | Spargel, Avocado, Rucola, Gurke, Paprika | |
| F2. | Chicken Futo | 8,50 € |
| | Panierte Hühnerbrustfilet, Gurke, Avocado, Mayo | |
| F3. | Kamo Futo | 10,00 € |
| | Knuspriger Entenbrust, Avocado, Gurke, Tobiko | |
| F4. | Futo Ebi | 10,00 € |
| | Panierte Garnele, Frischkäse, Avocado, Gurke, Tobiko | |
| F5. | Shake Futo | 9,90 € |
| | Frittierte Lachshaut, Avocado, Gurke, Schnittlauch und Sesam | |
| F6. | Maguro Futo | 10,90 € |
| | Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Mayo, Tobiko, Sesam | |



TEMAKI 1 STK.

E, F, ST, S, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

- | | | |
|-----|---|--------|
| T1. | Yasai | 5,50 € |
| | Avocado, Spargel, Gurke, Paprika | |
| T2. | Lachs | 6,50 € |
| | mit Avocado, Gurke, Rucola | |
| T3. | Thunfisch | 6,90 € |
| | mit Avocado, Gurke, Soße | |
| T4. | Garnelen | 6,50 € |
| | mit Avocado, Gurke, Panierte Garnelen, Unagi-Soße | |
| T5. | Aal | 7,50 € |
| | mit gegrilltem Aal, Avocado und Unagi-Soße | |





INSIDE OUT 8 STK.

E, F, ST, S, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

Der Reis befindet außen an Algenblatt und ist mit Sesam oder Tobiko (Fischrogen) verziert.
The rice is wrapped in a seaweed sheet and garnished with sesame seeds or tobiko (fish roe)

- | | | |
|-----|--|---------|
| I1. | Veggie Roll | 8,50 € |
| | Avocado, Gurke, Sesam | |
| I2. | Rucola Roll | 8,50 € |
| | Mango, Rucola, Frischkäse, Sesam | |
| I3. | Alaska Roll | 9,50 € |
| | Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko | |
| I4. | Surimi Roll | 8,50 € |
| | Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Sesam | |
| I5. | Maguro Roll | 10,50 € |
| | Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| I6. | California Roll | 9,50 € |
| | Gekochte Garnele, Avocado, Gurke, Tobiko | |
| I7. | Ebi Tempura Roll | 10,50 € |
| | Gebackene Garnele, Avocado, Frischkäse, Sesam | |
| I8. | Mutsu Roll (leicht scharf) | 10,50 € |
| | Gegrillter Butterfisch, Gurke, Schnittlauch, Sesam | |

- | | | |
|------|--|---------|
| I9. | Spicy Salmon Roll | 10,50 € |
| | Lachstatar, Gurke, Sesam | |
| I10. | Pfeffer-Tuna Roll (leicht scharf) | 11,50 € |
| | Gegrillter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, Sesam | |
| I11. | Chicken Roll | 9,50 € |
| | Paniertes Hähnchen, Mango, Rucola, Sesam | |
| I12. | Crab Roll | 10,50 € |
| | Krabbenfleisch, Tobiko, Avocado, Gurke, Sesam | |
| I13. | Sunshine Roll | 12,50 € |
| | Gegrillter Aal, Mayo, Frischkäse, Tobiko | |



XINCHAO SPECIAL HOMEMADE ROLLS (8 STÜCK)

E, F, ST, S, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

Der Reis befindet außen am Algenblatt und ist mit Sesam oder Tobiko/Fischrogen verziert
 The rice is wrapped around a seaweed sheet and garnished with sesame seeds or tobiko/fish roe

*Spezial Soße von Sushi-Meister

*Special sauce by the sushi master

SP1. **Salmon Red Dragon** 13,90 €

- in: Garnelen-Tempura, mit Rucola, Mayo, Schnittlauch
- out: Flambierter Lachs, Lachstatar, Tobiko

SP2. **Home Temptation** 13,50 €

- in: Avocado-Tempura, Mayo, Gurke, Frischkäse
- out: Lachs, verziert mit Tobiko

SP3. **Salmon Skin** 13,90 €

- in: Gebackene Lachshaut, Mayo, Gurke, Frischkäse
- out: Avocado, Soße von Sushi-Meister

SP4. **Sake Fancy** 13,90 €

- in: Avocado, Gurke, Lachs, Frischkäse
- out: Flambierter Lachs, Soße von Sushi-Meister

SP5. **Tuna On Fire** 14,50 €

- in: Lachs, Mayo, Avocado, Schnittlauch
- out: Flambierter Thunfisch, Unagi-Soße

SP6. **Black Dragon** 14,50 €

- in: Ebi-Tempura, Gurke, Frischkäse
- out: Gegrillter Aal, Avocado, Tobiko, Unagi-Soße

SP7. **Vulcano Roll Free Style** 14,50 €

- in: Ebi-Tempura, Gurke, Avocado
- out: Thunfischtatar, Pfeffer, Tobiko



XINCHAO SPECIAL HOMEMADE ROLLS (8 STÜCK)

Der Reis befindet außen am Algenblatt und ist mit Sesam oder Tobiko/Fischrogen verziert
 The rice is wrapped around a seaweed sheet and garnished with sesame seeds or tobiko/fish roe

*Spezial Soße von Sushi-Meister

*Special sauce by the sushi master



SP8. **Mutsu on Fire** 14,50 €

- in: Gegrillter Thunfisch, Lachs, Gurke, Frischkäse
- out: Flambierter Butterfisch, Schnittlauch

SP9. **HotateGai Sea Pearl** 13,90 €

- in: Flambierter Butterfisch, Avocado
- out: Jakobsmuscheln, Tobiko

SP10. **Rainbow** 13,90 €

- in: Avocado, Gurke, Surimi, Frischkäse
- out: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Spicy Soße

SP11. **Crispy Tiger** 13,90 €

- in: Avocado, Ebi-Tempura, Frischkäse
- out: Lachs, Sesam, Spicy Soße

SP12. **Green Day** 12,00 €

- in: Spargel, Avocado, Gurke, Mango
- out: Avocado, Sesam

SP13. **Golden Mango** 12,00 €

- in: grüner Spargel, Rucola, Avocado
- out: Mango, Sesam, Mango-Soße

SP14. **Budha Roll** 12,00 €

- in: Avocado, Gurke, Rettich
- out: Tofutasche, Sesam



MINI CRUNCHY

E,F,K,S,1,4

- | | | |
|------|------------------|--------|
| MC1. | Avocado | 6,00 € |
| MC2. | Lachs | 6,50 € |
| MC3. | Thunfisch | 7,00 € |





BIG CRUNCHY TEMPURA ROLL

E, F, K, S, 1, 2, 4, 6, 7, 11

		Klein (6 Stk.)	Groß (10 Stk.)
BC1.	Veggie Yasai Tempura Avocado, Gurkem Paprika, Rettich	9,00 €	14,00 €
BC2.	Salmon-Tempura Lachs, Mayo, Gurke, Schmelzkäse	10,90 €	15,00 €
BC3.	Tuna Tempura Gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse	11,90 €	16,00 €
BC4.	Chicken Tempura Paniertes Chincken, Avocado, Gurke, Schmelzkäse	9,90 €	14,00 €
BC5.	Ebi-Tempura Garnelen Tempura, Avocado, Gurke	10,90 €	15,00 €
BC6.	Xin Chao Roll Green Hot Style Garnelen, Thunfisch, Lachs, Avocado, Surimi und Tobiko, umhüllt mit Reisflocken und Panko, auf spezieller Soße	12,00 €	18,00 €





SASHIMI

F, K, S, 2, 4, 11, 14

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten, ohne Reis, roh oder flambiert serviert

Sashimi is a popular preparation in Japanese cuisine of raw fish and seafood, served without rice, either raw or flambéed

- | | | | | | |
|-----|--|---------|-----|--|---------|
| S1. | Sake Sashimi | 14,90 € | S5. | Salmon-Tartar | 12,90 € |
| | 6 Stk. Lachsscheiben aus Seetangsalat, Fliegenfischkaviar und Sesam | | | Lachswürfel, Fischrogen, Avocado-Würfel mit Yuzu-Soße | |
| | 6 Pcs. of Salmon Slices with Seaweed Salad, Flying Fish Roe, and Sesame | | | Salmon Cubes, Fish Roe, Avocado Cubes with Yuzu Sauce | |
| S2. | Maguro Sashimi | 15,90 € | S6. | Tuna-Tartar | 13,90 € |
| | 6 Stk. Thunfisch aus Seetangsalat, Fliegenfischkaviar, Sesam | | | Thunfischwürfel, Fischrogen, Avocado-Würfel mit Yuzu-Soße | |
| | 6 Pcs. of Tuna with Seaweed Salad, Flying Fish Roe, and Sesame | | | Tuna Cubes, Fish Roe, Avocado Cubes with Yuzu Sauce | |
| S3. | Sake und Maguro Sashimi | 16,90 € | S7. | 6 Stk. Salmon Tataki | 15,90 € |
| | 4 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch aus der Seetangsalat | | | Angebratener Lachs mit Sesam, asiatischen Kräutern und hausgemachter Yuzu-Soße | |
| | 4 Pcs. of Salmon, 3 Pieces of Tuna with Seaweed Salad | | | Seared Salmon with Sesame, Asian Herbs, and Homemade Yuzu Sauce | |
| S4. | Sashimi Moriwase | 22,00 € | S8. | 6 Stk. Tuna Tataki | 16,90 € |
| | 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 flambierter Butterfisch, 2 Garnelen, 2 Jakobmuscheln, Fliegenfischkaviar und Sesam | | | Angebratener Thunfisch mit Sesam, asiatischen Kräutern und hausgemachter Yuzu-Soße | |
| | 3 Pcs. of Salmon, 3 Pcs. of Tuna, 3 Pcs. of Flambéed Butterfish, 2 Shrimp, 2 Scallops, Flying Fish Roe, and Sesame | | | Seared Tuna with Sesame, Asian Herbs, and Homemade Yuzu Sauce | |





SUSHI MENÜ

E, F, K, S, 1, 2, 3, 4, 6, 11, 14

Menü 1: Veggie	15,90 €
8 Stk. Veggie Inside Out, 2 Stk. Avocado Nigiri, 5 Stk. Veggie Tempura Crispy	
Menü 2: Veggie Lover	20,90 €
8 Stk. Maki, 8 Stk. Budha Roll, 8 Stk. Panierte Avocado Maki, 2 Stk. Nigiri Tofutasche	
Menü 3: Vegan for Share	40,90 €
16 Stk. Maki, 8 Stk. Budha Roll, 8 Stk. Special Roll, 6 Stk. Tempura, 4 Stk. Nigiri	
Menü 4: Ten Maki	14,90 €
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki	
Menü 5: Sake Set	16,00 €
8 Stk. Sake Roll, 8 Stk. Sake Maki, 2 Stk. Sake Nigiri	
Menü 6: Kazemi	16,50 €
8 Stk. Sake Roll, 8 Stk. Thunfisch Maki, 2 Stk. Maguro Nigiri	
Menü 7: Sumino	20,90 €
6 Stk. Sake Tempura, 4 Stk. Sake Maki, 4 Stk. Tuna Maki, 2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Maguro Nigiri	
Menü 8: Salmon on Fire	32,00 €
8 Stk. Crispy Tiger, 6 Stk. Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Ebi), 6 Stk. Lachs Tempura	
Menü 9: Menü for Share	49,00 €
8 Stk. Inside Out, 8 Stk. Spezial Roll, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Avo Maki, 8 Stk. Tempura Maki, 4 Stk. Sashimi	
Menü 10: Surprise Share (für 2-3 Personen)	59,90 €
6 Stk. Sashimi, 6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Crunchy, 8 Stk. Inside Out, 8 Stk. Special Roll, 16 Stk. Maki	
Menü 11: Xin Chao 24 for Share (für 3-4 Personen)	89,90 €
8 Stk. Sashimi, 4 Stk. Nigiri, 8 Stk. Special Roll, 6 Stk. Futomaki, 16 Stk. Inside Out, 6 Stk. Tempura, 8 Stk. Maki Tempura, 16 Stk. Maki	

DESSERT

- D1. **Gebackene Banane** E, S, K, 7
 a. mit Honig - honey 4,90 €
 b. mit Eis - ice cream 5,50 €
- D2. **Mochi mit Früchten (2 Stk.)** E, S, K, 7
 a. mit Matcha 5,50 €
 b. mit Kokos - Coconut 5,50 €
- D3. **Eis** E, F, K, S, 7, 11
 a. Sesam-Eis 5,50 €
 Schwarze Sesam-Eis mit weißer
 Schokoladesauce (2 Kugeln)
 Black Sesame Ice Cream with White Chocolate
 Sauce (2 scoops)
- b. Matcha-Eis 5,50 €
 Grüntee-Eis mit Karamellsauce (2 Kugeln)
 Green Tea Ice Cream with Caramel Sauce (2
 scoops)
- D5. **Pudding Mango** E, S, K, 7 5,50 €



GETRÄNKE

BEVERAGES



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

0,2L

0,4L

0,75L

**Gerolsteiner
Mineralwasser
sprudel | still**

2,40 €

5,90 €



**Coca Cola | Zero (A,E,F,K,12)
Fanta | Sprite |
Mezzo Mix**

2,40 €

4,30 €



**Schweppes (A,E,F,K,12)
bitter lemon |
ginger ale**

2,60 €

4,90 €



**Thomas Henry
Tonic water**

2,90 €

SÄFTE/SCHORLEN

0,2L

0,4L

Orangensaft

2,80 €

4,90 €

Apfelsaft

2,80 €

4,90 €

Maracujasaft

2,80 €

4,90 €

Cranberrysaft

2,80 €

4,90 €

Ananassaft

2,80 €

4,90 €

...oder gerne auch als Schorle

2,60 €

4,50 €



GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Hausgemachter Eistee: 5,90 €

Schwarztee, hausg. Rohrzuckersirup Limettensaft -
Black tea, homemade cane sugar syrup, lime juice

Hausgemachter kalter Ingwertee 5,90 €

mit Kumquat

Chanh Đá 5,90 €

gestoßene Limetten, Kumquat, hausg.
Rohrzuckersirup, Soda -
crushed limes, kumquat, homemade cane sugar syrup,
soda

Chanh Leo 6,50 €

frische Maracuja (ausgehobelt) mit Kumquat und
Maracuja- & Limetten-saft, Soda (saisonal) -
fresh passion fruit (sliced) with kumquat and passion
fruit & lime juice, soda (seasonal)

Xoài Húng 5,90 €

frische Minze, Mango & Limettensaft -
fresh mint, mango and lime juice

Ổi Húng 5,90 €

frische Minze, Guaven- & Limettensaft -
fresh mint, guava & lime juice

Vải Húng 5,90 €

frische Minze, Litchi- & Limettensaft -
fresh mint, guava & lime juice



GETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

Kanne (300 ml)

Trà Húng Frischer Minztee - fresh mint tea	5,50 €
Trà Hoa Nhài Jasminetea - jasmine tea	5,50 €
Trà Gừng Ingwertee - ginger tea	5,50 €
Trà Thái độc Vietnamesischer Blütentee (wirkt beruhigend und entgiftend) - Vietnamese flower tea (has a calming and detoxifying effect)	6,50 €
Café Nâu nóng Warmer vietnamesischer Café oder mit Eiswürfeln - C,K,7 Warm Vietnamese coffee or with ice cubes	4,90 €
Kaffee C, K	2,90 €
Espresso C, K	2,50 €
Cappuccino C, K, 7	2,90 €
Latte Macchiato C, K, 7	2,90 €



<u>BIERE (K,S,TG,1,12)</u>	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>	<u>0,5L</u>
Kölsch vom Fass	2,40 €	4,50 €	
Radler Diesel Alster	2,40 €	4,50 €	
Erdinger Weißbier			4,90 €
Erdinger alkoholfrei			4,90 €
H.B. Alkoholfreies.			4,90 €
H.B. Weizen.			4,90 €
	<u>0,33L</u>		
Saigon Bier	4,50 €		
Asahi	4,50 €		

GETRÄNKE

APERITIF UND LONGDRINKS

Aperol Spritz | Aperol, Sekt, Orangenscheibe & Soda -
Aperol, sparkling wine, orange slice & soda ^{E, S, 12}

6,90 €

Hugo | Sekt, Limettensaft, Holunderblütensirup, Minzblätter, Soda - Sparkling wine,
lime juice, elderflower syrup, mint leaves, soda ^{E, S, 12}

6,90 €

Sekt ^{E, K, S, 12}

Sekt mit Orangensaft - orange juice ^{E, K, S, 12}

Whisky Cola | Jack Daniels, Coca Cola ^{E, K}

Rum Cola | Havana Club 3 yrs., Coca Cola ^{E, K}

Vodka Lemon | Absolut Vodka, Schweppes ^{K, TG, 12}

Campari Orange ^{K, 12}

Lillet Berry | Lillet, Wildberry ^{K, 12}



0,1L 3,90 €

0,1L 3,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

GIN TONIC

* Alle Gin Tonic's werden mit 0,2 L Thomas Henry tonic water serviert.

* All Gin Tonic's are served with 0.2 L Thomas Henry tonic water.

Bombay Sapphire | würzig, süß mit Mandel- & Zitronenschalen-Aroma - spicy, sweet with
almond & lemon peel aroma ^{K, 12}

7,50 €

Brockmans Gin | fruchtig, lieblich mit Zitronenschalen, Süßholz, Wald- &
Heidelbeernoten - fruity, sweet with lemon peel, liquorice, forest & blueberry notes

8,90 €

Monkey 47 | Schwarzwald Gin, fruchtig, würzig mit Beeren, Wacholder- & Zitrus-
fruchtnoten - Black Forest Gin, fruity, spicy with berries, juniper & citrus fruit notes

8,90 €

GETRÄNKE

KLASSISCHE COCKTAILS

Piña Colada | weißer Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft - white rum, cream, coconut syrup, pineapple juice ^{K, 7, 12} 8,50 €

Mai Tai | weißer & brauner Rum, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft - white and brown rum, almond syrup, lime juice, pineapple juice ^{F, 8, 12} 8,50 €

Sex on the Beach | Vodka, Pfirsichlikör, Limettensaft, Cranberry- & Orangensaft - Vodka, peach liqueur, lime juice, cranberry and orange juice ^{K, 12} 8,50 €

Xin Chao's Maracuja Punch | Vodka, Melonenlikör, Limettensaft, Maracuja & Orangensaft - Vodka, melon liqueur, lime juice, passion fruit and orange juice ^{K, 12} 8,50 €

Mojito | weißer Rum, Rohrzucker, gestoßene Limetten, Minze, Soda - white rum, cane sugar, crushed lime, mint, soda 8,50 €

Caipirinha | Cachaça, gestoßene Limetten, Rohrzucker - Cachaça, crushed limes, cane sugar 8,50 €

Cuba Libre | weißer Rum, Limettensaft, Coca Cola - white rum, lime juice, Coca Cola ^{F, CF} 8,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada | Ananassaft, Kokossirup, Sahne - Pineapple juice, coconut syrup, cream ^{K, 7} 7,50 €

Virgin Mojito | gestoßene Limetten, Rohrzucker, Cranberrysaft, Sprite - crushed limes, cane sugar, cranberry juice, Sprite ^K 7,50 €

Ipanema | gestoßene Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale - crushed limes, cane sugar, passion fruit juice, ginger ale ^F 7,50 €

Fruit Punch | Ananas-, Maracuja-, Cranberry- & Orangensaft - Pineapple, passion fruit, cranberry and orange juice ^K 7,50 €



GETRÄNKE

WEIN ^{K, 12}

Weißweinschorle - White wine spritzer

0,15L 0,75L
4,90 €

WEISSWEIN

Weingut Becker Landgraf Grauburgunder, Rheinhessen 2019

5,50 € 22,90 €

Ein klassischer Grauburgunder mit einer feinen eleganten Mineralität. Der Wein hat eine angenehm weiche Säure, einen schönen Schmelz mit einer feinen Würze

A classic Pinot Gris with a fine, elegant minerality. The wine has a pleasantly soft acidity, a beautiful melt with a fine spiciness

Domaine Pré Baron

5,90 € 24,90 €

Sauvignon Blanc, Loire Valley 2020

Der Sauvignon Blanc ist ein unkomplizierter Wein. In der Nase fruchtig-kräutig, auf der Zunge kräftig, mit prickelnden Noten von Zitrus und Tropenfrüchten

The Sauvignon Blanc is an uncomplicated wine. Fruity and herbal on the nose, powerful on the tongue, with sparkling notes of citrus and tropical fruits

ROTWEIN

Cantine San Marzano

5,90 € 22,90 €

Domodo Primitivo, Puglia 2020

Bukett aus dunkelroten Beeren, Pflaume und Kirsche, darüber kräuterwürzige Anklänge. Am Gaumen sehr zugänglich, ausgewogen und geradlinig

Bouquet of dark red berries, plum and cherry, with herbal and spicy notes. Very accessible on the palate, balanced and straightforward



GETRÄNKE

ROTWEIN

0,15L

0,75L

Château Ségransan

Bordeaux Graves de Vayres, Bordeaux 2018

6,50 €

24,90 €

Ein geschmeidiger, eleganter und runder Wein mit Aromen von Brombeere, Kernfrüchten und Gewürznoten.

Rosé

Cantine Lenotti Chiaretto Classico, Bardolino 2020

5,50 €

22,90 €

Aus den roten Rebsorten Corvina, Rondinella & Molinara. Ein fruchtig-leicht und floral duftender Rosé. Frisch, trocken, voll und lebhaft.

SPIRITUOSEN

Hennessy V.S.O.P

2cl

0,1L

3,50 €

Green Label

3,50 €

Gold Label

3,50 €

Ramazzotti

3,50 €

Chivas 12 Yr

3,50 €

Absolut Vodka

2,50 €

Jägermeister

2,50 €

Sake

6,50 €



ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich: 11.30 - 15.00 & 16.30 - 22.30

ADRESSE:

Kalker Haupt Str.218, 51103 Köln

Tel. : 0221 99028233

Web: www.xinchao24.de



ALLE PREISE IN EUR, INKL GESETZLICHER MWST.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Bilder dienen zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

Zusatzstoffe:

A = Antioxidationsmittel, B = Backtriebmittel, C = Koffein, E = Emulgator, F = Farbstoff, FM = Festigungsmittel, FH = Feuchthaltemittel, FÜ=Füllstoff, G = Geliermittel, GV = Geschmacksverstärker, K = Konservierungsstoff, M = Mehlbehandlungsmittel, MS = Modifizierte Stärke, S=Säuerungsmittel, SR = Säureregulator, SV = Schaumverhüter, SCH = Schmelzsalz, ST = Stabilisator, SÜ = Süßungsmittel, T = Trägerstoff, TG=Treibgas, TM - Trennmittel, Ü = Überzugsmittel, V = Verdickungsmittel

Allergene:

1-Glutenhaltiges Getreide, 2-Krebstiere, 3-Eier, 4 -Fisch, 5-Erdnüsse, 6-Sojabohnen, 7-Milch, 8-Schalenfrüchte, 9-Sellerie, 10-Senf 11-Sesam, 12-Schwefeldioxid und Sulfite, 13-Lupinen, 14 - Weichtier



Bewerten Sie uns
auf Google



bequem online
Bestellung