ÜBER UNS

Die asiatische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt, Raffinesse und unverwechselbaren Aromen – eine kulinarische Reise, die Geschichte, Kultur und Geografie miteinander verbindet. Im 5 Senses Restaurant greifen wir genau diese besondere Vielfalt auf.

Unser Ziel ist es, die intensiven und besonderen Aromen Asiens in jedem Gericht harmonisch zur Geltung zu bringen. Dabei legen wir großen Wert auf eine frische Zubereitung und die Verwendung ausgewählter, natürlicher Zutaten, um authentische, hochwertige und ausgewogene Speisen zu servieren.

Unsere modern eingerichteten Räumlichkeiten bieten Ihnen und Ihren Gästen ein entspanntes Wohlfühlambiente mit 100 Plätzen im Innenbereich und ca. 60 Plätzen auf unserer Terrasse. Ob romantisches Dinner, gemütliches Treffen mit Freunden, Geschäftsessen oder Familienfeier – bei uns finden Sie den passenden Ort, um besondere Momente zu genießen.

Unser engagiertes Team berät Sie gerne bei der Auswahl unserer vielseitigen Gerichte und sorgt mit aufmerksamen Service dafür, dass Ihr Besuch im 5 Senses Restaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Lassen Sie sich von der Magie der asiatischen Küche verzaubern und entdecken Sie köstliche, innovative Fusion-Gerichte, die Tradition und Moderne auf besondere Weise miteinander verbinden.

5 SENSES
RESTAURANT

Reservierung & Online-Bestellung:
www.5senses-restaurant.de

MITTAGSMENÜ

Montag bis Donnerstag von 11.30-15.00 Uhr
Monday to Thursday from 11:30 am to 3:00 pm

M1. BUN XAO SA OT [D, F, L]

Scharf gebraten mit Zitronengras, Chili, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Sojasprossen und Röstzwiebeln, serviert mit Salat, Reisnudeln und Fisch-Limetten-Soße. Wahlweise mit:
Stir-fried with lemongrass, chili, leek, onions, carrots, bean sprouts and crispy fried onions, served with salad, rice noodles and fish-lime sauce.
Choice of:

A. TOFU [F] TOFU	11.90 €
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN MEAT	12.90 €

M2. COM CURRY [D, G, L]

Leicht scharfe Currysoße mit cremiger Kokosmilch, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:
Mildly spicy curry sauce with creamy coconut milk served with fresh vegetables, salad & jasmine rice.
Choice of:

A. TOFU [F] TOFU	11.90 €
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN MEAT	12.90 €
C. ENTE KNUSPRIG [A] CRISPY DUCK	14.90 €

M3. COM XAO RAU [D, F, L, N]

Pikante dunkle Austernsoße mit Knoblauch und Chili, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:
Spicy dark oyster sauce with garlic and chili, served with fresh vegetables, salad and jasmine rice.
Choice of:

A. TOFU [F] TOFU	11.90 €
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN MEAT	12.90 €
C. ENTE KNUSPRIG [A] CRISPY DUCK	14.90 €

5 SENSES RESTAURANT

MITTAGSMENÜ

Montag bis Donnerstag von 11.30-15.00 Uhr
Monday to Thursday from 11:30 am to 3:00 pm

M6. SUSHI SET A, D, F, L — 18.90 €

6 Stk. Sake Maki *6 pcs. salmon maki,*
8 Stk. California I-O *8 pcs. California inside-out rolls,*
2 Stk. Sake Nigiri. *2 pcs. salmon nigiri.*

M7. SUSHI VEGGIE SET F, L — 16.90 €

6 Stk. Kappa Maki *6 pcs. cucumber maki,*
8 Stk. Veggie I-O *8 pcs. veggie inside-out rolls,*
2 Stk. Avocado Nigiri *2 pcs. avocado nigiri.*

M8. SUSHI MAKI SET D, F, L — 11.90 €

6 Stk. Tekka Maki *6 pcs. tuna maki,*
6 Stk. Kappa Maki *6 pcs. cucumber maki,*
6 Stk. Sake Maki *6 pcs. salmon maki.*

* Hinweis: Lunch-Angebot gilt nur für den Verzehr im Restaurant und nicht zum Mitnehmen. Änderungen der Hauptzutat sind nicht enthalten und können mit Aufpreis oder zum regulären Preis der Hauptkarte berechnet werden.

** Note: The lunch offer is valid for dine-in only and not for takeaway. Changes to the main ingredient are not included and may incur an additional charge or be charged at the regular menu price.*

VORSPEISE

1. SAUER-SCHARF-SUPPE [A, F] — **4.50 €**

Pikante Suppe in Kombination aus sauren und scharfen Aromen mit Hähnchenfleisch, Morcheln, Tomaten, Bambussprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln.
Spicy soup combining sour and hot flavors with chicken, morel mushrooms, tomatoes, bamboo shoots, carrots and spring onions.



2. SUP MIEN GA - GLASNUDELSUPPE [F] — **5.90 €**

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse, Koriander und Lauchzwiebeln.
Glass noodle soup with chicken, mixed vegetables, coriander and spring onions.

3. SUP COT DUA - KOKOSSUPPE [G]

Pikante Suppe mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Lauchzwiebeln.
Spicy soup with mixed vegetables, coconut milk, lemongrass, coriander and spring onions.



A. TOFU [F] TOFU — **4.90 €**

B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN — **5.50 €**

C. GARNELEN [B] PRAWNS — **5.90 €**

D. LACHS [D] SALMON — **6.50 €**

4. WANTAN SUPPE [A, B, F] — **5.90 €**

Teigtaschen mit Hähnchen- und Garnelenfüllung, verschiedenem Gemüse, Koriander und Lauchzwiebeln.
Dumplings filled with chicken and shrimp, served with mixed vegetables, coriander and spring onions.



5. MISO SUPPE [F]

Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Lauchzwiebeln.
Traditional Japanese soup with soybean paste, seaweed and spring onions.



A. TOFU [F] TOFU — **5.50 €**

B. LACHS [D] SALMON — **6.50 €**

6. GOI CUON – SOMMERROLLEN [A, E, F, L] (2 STK.)



Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Rucola, Karotten und Hoisin-Erdnuss-Soße.
Rice paper rolls filled with rice noodles, lettuce, arugula, carrots and hoisin peanut sauce.

A. TOFU [F] TOFU — **5.50 €**

B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN — **5.90 €**

C. GARNELEN [B] PRAWNS — **6.50 €**

7. CHA GIO RE – NETZFRÜHLINGSROLLEN [A, B, D] (4 STK.) — 6.90 €

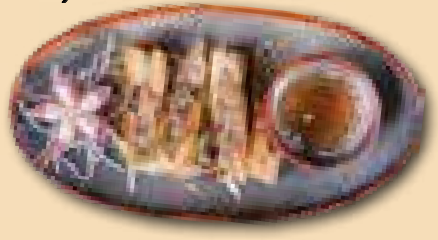


Gewickelt in feinem Reisnudelnetz mit Garnelen und Morcheln und Fisch-Limetten-Soße.
Wrapped in fine rice noodle netting with prawns and morels and fish-lime sauce.

8. CHA GIO QUE [A, B] (4 STK.) — 6.90 €

Gefüllte Frühlingsrollen mit Gemüse und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
Spring rolls filled with vegetables and shrimp, served with sweet and sour sauce.

9. NEM SAIGON – FRÜHLINGSROLLEN [A, B] (2 STK.) — 6.50 €



Gefüllt mit Gemüse und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
Filled with vegetables and prawns, served with sweet and sour sauce.

10. NEM CHAY – MINI-FRÜHLINGSROLLEN [A, L] (6 STK.) — 5.50 €



Vegetarische Frühlingsrollen und Süß-Sauer-Soße.
Vegetarian spring rolls, sweet and sour sauce.

11. BO CUON LA LOT [D] (4 STK.) — 6.50 €

Gegrilltes Rinderhackfleisch, gewickelt in vietnamesischen Pfefferblättern, serviert mit Fisch-Limetten-Soße.
Grilled minced beef wrapped in Vietnamese pepper leaves, served with fish-lime sauce.

VORSPEISE

12. GEBACKENE GARNELEN [A, B] **(3 STK.)** — **8.90 €**

Großgarnelen im Tempuramantel,
serviert mit Süß-Sauer-Soße.
Tempura-coated king prawns,
served with sweet and sour sauce.



13. WANTAN CHIEN [A, B, L] **(6 STK.)** — **6.90 €**

Goldbraun gebackene Teigtaschen mit
Hühnerfleisch-Garnelen-Füllung
und Süß-Sauer-Soße.
Golden fried dumplings with chicken and
prawns , served with sweet and sour sauce.



14. GA NUONG SATE [A, E, F, L] **(2 STK.)** — **7.50 €**

Gegrillte Hähnchenspieße mit
Hoisin-Erdnuss-Soße.
Grilled chicken skewers with
hoisin peanut sauce.



15. YAKITORI CHICKEN [A, F, L] **(3 STK.)** — **7.50 €**

Japanische Hühnerspieße
mit Teriyaki-Soße.
Japanese chicken skewers
with teriyaki sauce.



16. HA CAO HAP [A, B, F, L] **(4 STK.)** — **6.90 €**

Gedämpfte Teigtaschen mit
Garnelenfüllung und Sojasoße.
Steamed dumplings with prawns
and soy sauce.



17. EDAMAME [F, L] — **6.50 €**

Gedämpfte Sojabohnenschoten
mit Meersalz.
Steamed soybean pods with sea salt.



SALAT

18. GOI MIEN – GLASNUDELSALAT [D, E, F, L]



Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Salat, Rucola, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam und Fisch-Limetten-Soße.
Lightly spicy glass noodle salad with lettuce, arugula, coriander, crispy fried onions, peanuts, sesame and fish-lime sauce.

A. TOFU [F] TOFU	6.90 €
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN	7.50 €
C. GARNELEN [B] PRAWNS	8.50 €
D. GEBACKENES HÄHNCHEN [A] CRISPY CHICKEN	8.50 €

19. NOM XOAI – MANGOSALAT [D, E, F, L]



Leicht scharfer Mangosalat mit Salat, Rucola, Koriander, Mango, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam und Fisch-Limetten-Soße.
Lightly spicy mango salad with lettuce, arugula, coriander, mango, crispy fried onions, peanuts, sesame and fish-lime sauce.

A. TOFU [F] TOFU	7.50 €
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN	7.90 €
C. GARNELEN [B] PRAWNS	8.90 €
D. GEBACKENES HÄHNCHEN [A] CRISPY CHICKEN	8.90 €

20. WAKAME SALAT [L] — 6.50 €

Japanischer Algensalat mit Sesam.
Japanese seaweed salad with sesame.

21. SPECIAL SALAT [C, D, F, L]



Mit Salat, Rucola, Algensalat, Avocado, Fisch -Limetten-Soße, Spicy-Mayo und Unagi-Soße.
with salad, arugula, seaweed salad, avocado, fish-lime sauce, spicy mayo and unagi sauce.

A. MIT GEWÜRFELTEM LACHS [D] With diced salmon	10.90 €
B. MIT GEWÜRFELTEM THUNFISCH [D] With diced tuna	10.90 €
C. GARNELEN [B] PRAWNS	9.90 €

HAUPTSPEISE

PHO-SUPPE [D]

Unsere berühmte Pho-Suppe enthält alle traditionellen Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Reisbandnudeln in einer mild-aromatischen Brühe aus Sternanis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln und Zimt.

Our famous pho soup contains all the traditional ingredients, including bean sprouts, spring onions, coriander and rice noodles in a mild, aromatic broth infused with star anise, cardamom, ginger, onions and cinnamon.

P1. PHO BO [D] **15.90 €**

Mit dünngeschnittenen Rinderfiletstreifen.
With thinly sliced beef fillet.

P2. PHO GA [D] **14.90 €**

Mit zartem Hühnerfleisch.
With tender chicken meat.

P3. PHO DAC BIET [D] **16.90 €**

Mit dünngeschnittenen Rinderfiletstreifen, zartem Hühnerfleisch und vietnamesischen Hackbällchen.
With thinly sliced strips of beef fillet, tender chicken and Vietnamese meatballs.

P4. PHO CHAY [D, F] **13.90 €**

Mit verschiedenem frischem Gemüse und gebratenem Tofu.
With assorted fresh vegetables and fried tofu.



HAUPTSPEISE

PHO COCO – REISBANDNUDELN [D, F, L]

Reisbandnudeln mit pikanter, cremiger Kokos-Curry-Soße, dazu frisches Gemüse und Salat, verfeinert mit Teriyaki-Soße, Sesam und Fischsoße.
Rice noodles with a spicy, creamy coconut curry sauce, served with fresh vegetables and salad, finished with teriyaki sauce, sesame and fish sauce.

22. PHO TOFU COCO [D, F, L] — **13.90 €**

Mit gebratenen Tofu.
With fried tofu.

23. PHO GA COCO [D, F, L] — **15.90 €**

Mit Hähnchenfleisch.
With chicken.

24. PHO VIT COCO [D, F, L] — **17.90 €**

Mit knuspriger Ente.
With crispy duck.

25. PHO TOM COCO [B, D, F, L] — **17.90 €**

Mit gebratenen Garnelen.
With fried prawns.

26. PHO CA COCO [D, F, L] — **19.90 €**

Mit gegrilltem Lachs.
With grilled salmon.



VEGETARISCH HAUPTGERICHTE



31. **VEGANE ENTE** [A, F] — **16.90 €**
Knusprige vegane Ente aus Seitan und frischem Gemüse in dunkler Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Crispy vegan duck made from seitan and fresh vegetables in a dark sauce, served with salad and jasmine rice.

32. **VEGANE ENTE CURRY** [A, D, F] — **16.90 €**
Knusprige Vegane Ente aus Seitan und frischem Gemüse in roter Kokos-Curry-Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Crispy vegan duck made from seitan and fresh vegetables in a red coconut curry sauce, served with salad and jasmine rice.

33. **VEGANE ENTE SOT LAC** [A, D, E, F] — **16.90 €**
Knusprige Vegane Ente aus Seitan und frischem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Crispy vegan duck and fresh vegetables in peanut coconut milk sauce, served with salad and jasmine rice.

34. **VEGANE ENTE CHUA NGOT** [A, F] — **16.90 €**
Knusprige Vegane Ente aus Seitan und frischem Gemüse in Süß-Sauer-Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Crispy vegan duck made from seitan and fresh vegetables in sweet and sour sauce, served with salad and jasmine rice.

35. **VEGANES HÜHNERFLEISCH** [A, F] — **14.90 €**
Veganes Hühnerfleisch aus Seitan und frischem Gemüse in dunkler Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Vegan chicken made from seitan and fresh vegetables in a dark sauce, served with salad and jasmine rice.

36. **VEGANES HÜHNERFLEISCH CURRY** [A, D, F] — **14.90 €**
Veganes Hühnerfleisch und frischem Gemüse in roter Kokos-Curry-Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Vegan chicken and fresh vegetables in a red coconut curry sauce, served with salad and jasmine rice.

37. **VEGANES HÜHNERFLEISCH SOT LAC** [A, D, E, F] — **14.90 €**
Veganes Hühnerfleisch und frischem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Vegan chicken and fresh vegetables in a peanut coconut milk sauce, served with salad and jasmine rice.

38. **VEGANES HÜHNERFLEISCH CHUA NGOT** [A, D, F] — **14.90 €**
Veganes Hühnerfleisch aus Seitan und frischem Gemüse in Süß-Sauer-Soße, dazu Salat und Jasminreis.
Vegan chicken made from seitan and fresh vegetables in sweet and sour sauce, served with salad and jasmine rice.

REISGERICHTE

41. COM CURRY D, F, G, L



Leicht scharfe Curry-Soße mit cremiger Kokosmilch, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:
Mildly spicy curry sauce with creamy coconut milk, served with fresh vegetables, salad and jasmine rice. Choice of:

A. TOFU F TOFU	12.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN A CRISPY CHICKEN	14.90 €
D. GEBRATENES HÜHNCHEN FRIED CHICKEN	15.90 €
E. ENTE | DOPPELT ENTE EXTRA 8.50 € DUCK | Double duck +8.50 €	16.90 €
F. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	15.50 €
G. GARNELEN B PRAWNS	16.90 €
H. LACHS D SALMON	19.90 €

42. COM SOT LAC D, E, F, L



Cremige Erdnuss-Kokosmilch-Soße, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:
Creamy peanut and coconut milk sauce served with fresh vegetables, salad, and jasmine rice.

A. TOFU F TOFU	12.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN A CRISPY CHICKEN	14.90 €
D. GEBRATENES HÜHNCHEN FRIED CHICKEN	15.90 €
E. ENTE | DOPPELT ENTE EXTRA 8.50 € DUCK | Double duck +8.50 €	16.90 €
F. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	15.50 €
G. GARNELEN B PRAWNS	16.90 €
H. LACHS D SALMON	19.90 €

43. COM MANGO [D, F, G, L]



Fruchtige Mango-Kokosmilch-Soße, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Jasminreis.
Fruity mango-coconut milk sauce served with fresh vegetables, salad and jasmine rice.

A. TOFU [F] TOFU	12.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN [A] CRISPY CHICKEN	14.90 €
D. GEBRATENES HÜHNCHEN FRIED CHICKEN	15.90 €
E. ENTE | DOPPELT ENTE EXTRA 8.50 € DUCK | Double duck +8.50 €	16.90 €
F. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	15.50 €
G. GARNELEN [B] PRAWNS	16.90 €
H. LACHS [D] SALMON	19.90 €

44. COM XAO RAU [D, F, L, N]



Pikante dunkle Austernsoße mit Knoblauch und Chili, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Jasminreis. Wahlweise mit: *Spicy dark oyster sauce with garlic and chili, served with fresh vegetables, salad and jasmine rice. Optionally with:*

A. TOFU [F] TOFU	12.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN [A] CRISPY CHICKEN	14.90 €
D. GEBRATENES HÜHNCHEN FRIED CHICKEN	15.90 €
E. ENTE | DOPPELT ENTE EXTRA 8.50 € DUCK | Double duck +8.50 €	16.90 €
F. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	15.50 €
G. GARNELEN [B] PRAWNS	16.90 €
H. LACHS [D] SALMON	19.90 €

45. COM CHUA NGOT [F, L]



Hausgemachte Süß-Sauer-Soße, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Jasminreis.
Homemade sweet and sour sauce, served with fresh vegetables, salad and jasmine rice.

A. TOFU [F] TOFU	12.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN [A] CRISPY CHICKEN	14.90 €
D. GEBRATENES HÜHNCHEN FRIED CHICKEN	15.90 €
E. ENTE | DOPPELT ENTE EXTRA 8.50 € DUCK | Double duck +8.50 €	16.90 €
F. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	15.50 €
G. GARNELEN [B] PRAWNS	16.90 €
H. LACHS [D] SALMON	19.90 €

SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

51. CHAO GANG [A, D, F]

Heiße Platte mit verschiedenem Gemüse und dunkler Teriyaki-Soße, serviert mit Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:
Hot platter with assorted vegetables and dark teriyaki sauce, served with salad and jasmine rice. Optionally with:

A. HÜHNERFLEISCH CHICKEN	15.90 €
B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH [A] CRISPY CHICKEN	16.90 €
C. ENTE DUCK	18.90 €
D. GARNELEN [B] PRAWNS	19.90 €
E. LACHS [D] SALMON	21.90 €



52. KHO TO [D]

Traditionell geschmortes Gericht im Tontopf mit frischem Gemüse, serviert mit Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:
Traditionally braised dish in a clay pot with fresh vegetables, served with salad and jasmine rice. Optionally with:

A. TOFU TOFU	13.90 €
B. HÜHNERFLEISCH CHICKEN	14.90 €
C. RINDFLEISCH BEEF	16.90 €
D. GARNELEN [B] PRAWNS	17.90 €
E. LACHS [D] SALMON	19.90 €

53. BO BITTET [A, C, D, F] 20.90 €

Medium gegrilltes Entrecôte mit verschiedenem Gemüse und Ei in dunkler Teriyaki-Soße, serviert mit Salat sowie wahlweise Jasminreis oder Pommes frites.
Medium-grilled entrecôte with assorted vegetables and egg in a dark teriyaki sauce, served with salad and a choice of jasmine rice or French fries.



54. TOM COM A, B, C, J — **29.90 €**

6 Großgarnelen in knuspriger Reisflockenpanade,
serviert mit Cocktailsoße, Pommes frites und Salat.
6 king prawns in a crispy rice flake coating,
served with cocktail sauce, French fries and salad.

55. HAI SAN XAO B, D, F, N — **15.90 €**

Gebratene Meeresfrüchte mit frischem Gemüse
in pikanter dunkler Soße, verfeinert mit Koriander,
serviert mit Jasminreis und Salat.
Stir-fried seafood with fresh vegetables in a spicy dark sauce,
finished with coriander, served with jasmine rice and salad.

56. PEKING ENTE A, C, D, F, G **(FÜR 4 PERSONEN)** — **130.00 €**

1. GANG: Sauer-Scharf-Suppe *Hot and sour soup.*

2. GANG: Gebackene Wantan *Crispy wontons.*

3. GANG:
Entenhaut mit hausgemachten Pfannkuchen.
Duck skin with homemade pancakes.

4. GANG:
Entenfleisch mit gebratenem Reis und Gemüse in dunkler Soße.
Duck meat with fried rice and vegetables in a dark sauce.

5. GANG:
Gebackenes Obst mit Honig und Eis.
Baked fruit with honey and ice cream.



BITTE 24H IM VORAUS BESTELLEN
+ 30€ ANZAHLUNG.

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

61. GA XAO XA OT D, E, L — 14.50 €

Zartes Hühnerbrustfilet, gebraten mit Zitronengras, Chili, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Sojasprossen und Röstzwiebeln, serviert mit Salat, Reisnudeln und Fisch-Limetten-Soße.
Tender chicken breast fillet stir-fried with lemongrass, chili, leek, onions, carrots, bean sprouts and crispy fried onions, served with salad, rice noodles and fish-lime sauce.

62. TOM XAO XA OT B, D, E, L — 15.50 €

Gebratene Garnelen mit Zitronengras, Chili, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Sojasprossen und Röstzwiebeln, serviert mit Salat, Reisnudeln und Fisch-Limetten-Soße.
Stir-fried prawns with lemongrass, chili, leek, onions, carrots, bean sprouts and crispy fried onions, served with salad, rice noodles and fish-lime sauce.

63. BUN THIT NUONG D, E, L — 18.90 €



Gegrillter Schweinebauch mit frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Grilled pork belly with fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, crispy fried onions and fish-lime sauce.

64. BUN NEM SAIGON A, D, E, I, L — 14.90 €



Hausgemachte, gebackene Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, Sojasprossen, Sellerie, Zwiebeln, frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Homemade crispy spring rolls filled with minced meat, bean sprouts, celery, onions, fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, crispy fried onions and fish-lime sauce.

65. BUN BO LA LOT D, E, I, L — 15.90 €



Hausgemachtes, gegrilltes Hackfleisch in La-Lot-Blättern, mit Sojasprossen, Sellerie, Zwiebeln, frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Homemade grilled minced beef wrapped in La Lot leaves with bean sprouts, celery, onions, fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, crispy fried onions and fish-lime sauce.

66. **BUN DAU PHU** D, E, F, I, L — **13.90 €**

Gebratener Tofu mit Sojasprossen, Sellerie, Zwiebeln, frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Fried tofu with bean sprouts, celery, onions, fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, sesame, crispy fried onions and fish-lime sauce.



67. **BUN TOM** B, D, E, I, L — **17.90 €**

Gebratene Garnelen mit Zitronengras, Sojasprossen, Sellerie, Zwiebeln, frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Fried prawns with lemongrass, bean sprouts, celery, onions, fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, sesame, crispy fried onions and fish-lime sauce.

68. **BUN CA LACHS** D, E, I, L — **19.90 €**

Gebratener Lachs mit Zitronengras, Sojasprossen, Sellerie, Zwiebeln, frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Pan-fried salmon with lemongrass, bean sprouts, celery, onions, fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, sesame, crispy fried onions and fish-lime sauce.

69. **BUN VIT** D, E, I, L — **17.90 €**

Knusprige Ente mit Zitronengras, Sojasprossen, Sellerie, Zwiebeln, frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Crispy duck with lemongrass, bean sprouts, celery, onions, fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, sesame, crispy fried onions and fish-lime sauce.



70. **BUN SPEZIAL** B, D, E, I, L — **19.90 €**

Gebratene Garnelen, Hühnerfleisch und Rindfleisch mit Zitronengras, Sojasprossen, Sellerie, Zwiebeln, frischem Salat, Reisnudeln, Koriander, Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Soße.
Fried prawns, chicken and beef with lemongrass, bean sprouts, celery, onions, fresh salad, rice noodles, coriander, peanuts, sesame, crispy fried onions and fish-lime sauce.

GEBRATENE NUDELN

71. PHO XAO - GEBRATENE REISBANDNUDELN C, D, F, L



Gebratene Reisbandnudeln mit Sojasprossen, Pak Choi, Karotten, Ei, Koriander, Röstzwiebeln, Sesam und Salat.
Wahlweise mit: *Stir-fried rice noodles with bean sprouts, pak choi, carrots, egg, coriander, crispy fried onions, sesame and salad. Optionally with:*

A. TOFU F TOFU	12.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN A CRISPY CHICKEN	15.90 €
D. ENTE DUCK	16.90 €
E. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	15.90 €
F. GARNELEN B PRAWNS	15.90 €
G. HÜHNERFLEISCH, GARNELEN B UND RINDFLEISCH CHICKEN, PRAWNS AND BEEF	17.90 €

72. UDON XAO - GEBRATENE UDON-NUDELN A, C, D, F, L



Gebratene Udon-Nudeln mit Sojasprossen, Pak Choi, Karotten, Ei, Koriander, Röstzwiebeln, Sesam und Salat.
Wahlweise mit: *Stir-fried udon noodles with bean sprouts, pak choi, carrots, egg, coriander, crispy fried onions, sesame and salad. Optionally with:*

A. TOFU F TOFU	13.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	14.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN A CRISPY CHICKEN	16.90 €
D. ENTE DUCK	17.90 €
E. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	16.90 €
F. GARNELEN B PRAWNS	16.90 €
G. HÜHNERFLEISCH, GARNELEN B, RINDFLEISCH CHICKEN, PRAWNS AND BEEF	18.90 €

73. MI XAO - GEBRATENE EIERNUDELN [A, C, D, F, L]



Gebratene Eiernudeln mit Sojasprossen, Karotten, Lauch, Ei, Röstzwiebeln, Sesam und Salat. Wahlweise mit:
Stir-fried egg noodles with bean sprouts, carrots, leek, egg, crispy fried onions, sesame and salad. Optionally with:

A. TOFU [F] TOFU	12.50 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.50 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN [A] CRISPY CHICKEN	15.50 €
D. ENTE DUCK	16.50 €
E. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	16.90 €
F. GARNELEN [B] PRAWNS	15.90 €
G. HÜHNERFLEISCH, GARNELEN [B] UND RINDFLEISCH CHICKEN, SHRIMP AND BEEF	17.50 €

74. MIEN XAO - GEBRATENE GLASNUDELN [C, D, F, L]



Gebratene Glasnudeln mit Sojasprossen, Pak Choi, Karotten, Morcheln, Ei, Koriander, Röstzwiebeln, Sesam und Salat. Wahlweise mit:
Stir-fried glass noodles with bean sprouts, pak choi, carrots, morel mushrooms, egg, coriander, crispy fried onions, sesame and salad. Optionally with:

A. TOFU [F] TOFU	13.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	14.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN [A] CRISPY CHICKEN	16.90 €
D. ENTE DUCK	17.90 €
E. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	16.90 €
F. GARNELEN [B] PRAWNS	16.90 €
G. HÜHNERFLEISCH, GARNELEN [B] UND RINDFLEISCH CHICKEN, SHRIMP, BEEF	18.90 €

GEBRATENER REIS

75. COM RANG – GEBRATENER EIERREIS C, D, F, L

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse.
Wahlweise mit:
Fried egg rice with various vegetables. Optionally with:

A. TOFU F TOFU	12.90 €
B. HÜHNERBRUSTFILET CHICKEN BREAST FILLET	13.90 €
C. GEBACKENES HÜHNCHEN A CRISPY CHICKEN	15.90 €
D. ENTE DUCK	16.90 €
E. RINDFLEISCHFILET BEEF FILLET	15.90 €
F. GARNELEN B PRAWNS	16.90 €
G. HÜHNERFLEISCH, GARNELEN B UND RINDFLEISCH CHICKEN, SHRIMP AND BEEF	17.90 €



KINDERGERICHTE

81. **GA SATE KID – GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE** [A, E, F, L] — **9.90 €**
Mit Süßkartoffelpommes, Salat und Hoisin-Erdnusssoße oder Ketchup oder Mayonnaise.
With sweet potato fries, salad and hoisin peanut sauce, ketchup or mayonnaise.



82. **NEM RAN KID – FRÜHLINGSROLLEN** [A] — **9.90 €**
Mit Reis, Salat und Auswahl zwischen:
• Nem Chay (vegetarische Frühlingsrollen)
• Nem Saigon (Frühlingsrollen mit Hackfleisch)
With rice, salad and a choice of:
• Nem Chay (vegetarian spring rolls)
• Nem Saigon (minced meat spring rolls)

83. **CHICKEN NUGGETS KID** [A] **(6 STK.)** — **9.90 €**
Mit Pommes, Salat und Ketchup oder Mayonnaise.
With fries, salad and ketchup or mayonnaise.

84. **GA CHIEN KID – GEBACKENES HÜHNCHEN** [A, F, L] — **10.90 €**
Mit Reis oder Pommes, Salat und Süß-Sauer-Soße.
With rice or fries, salad and sweet and sour sauce.

EXTRAS

87. **EXTRA WUNSCH:**

A. REIS Rice	**2.00 €**
B. REISNUDELN Rice noodles	**2.00 €**
C. REISBANDNUDELN Rice noodles	**3.00 €**
D. GEKOCHTE UDON-NUDELN [A] Cooked udon noodles	**4.00 €**
E. SOSSE NACH WAHL [D, E, F, L]: ERDNUSS | CURRY | MANGO | DUNKLE SOSSE Choice of sauce: Peanut | Curry | Mango | Dark sauce	**3.00 €**
F. GEBRATENER REIS [C, D, F, L] Fried rice	**6.00 €**
G. GEBRATENE REISBANDNUDELN [C, D, F, L] Stir-fried rice noodles	**8.00 €**
H. GEBRATENE UDON-NUDELN [A, C, D, F, L] Stir-fried udon noodles	**8.00 €**
I. POMMES | SÜSSKARTOFFELPOMMES French Fries | Sweet Potato Fries	**6.00 €**
J. ENTE KNUSPRIG [A] Crispy Duck	**8.50 €**
K. GEBACKENES HÄHNCHEN [A] Crispy chicken	**7.00 €**

BOWLS

Frische Sushi-Bowl mit Avocado, Zucchini,
Edamame, Gurke, eingelegtem Rettich und Wakame-Salat
auf Premium-Sushi-Reis,
verfeinert mit Unagi-Soße, Chili-Mayo und Sesam.
Fresh sushi bowl with avocado, zucchini, edamame, cucumber, pickled radish and wakame salad on premium sushi rice, finished with unagi sauce, spicy mayo and sesame.

B1. LOTUS BOWL A, C, F, L — **12.90 €**
Mit japanischem Tofu und Omelett.
With Japanese tofu and omelette.

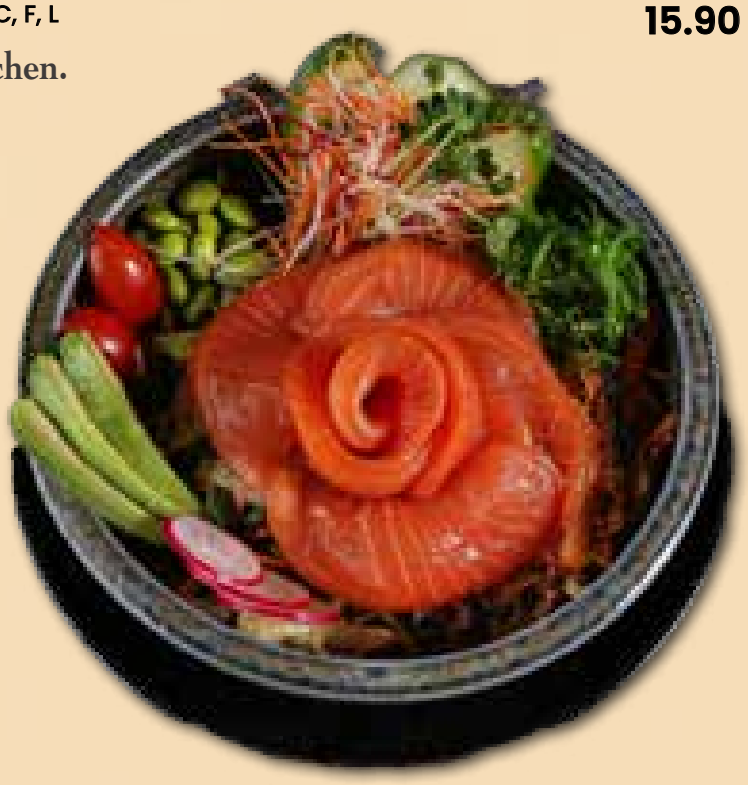
B2. SAMURAI BOWL A, C, D, F, L — **14.90 €**
Mit frischem Lachs.
With fresh salmon.

B3. TIGER BOWL A, B, C, F, L — **14.90 €**
Mit Garnelen.
With prawns.

B4. OCEAN BOWL A, B, C, D, F, L — **14.90 €**
Mit Lachs, Thunfisch und Garnelen.
With salmon, tuna and prawns.

B5. MYTHOS BOWL A, B, C, D, F, L — **15.90 €**
Mit flambiertem Lachs, Thunfisch und Garnelen.
With flambéed salmon, tuna and prawns.

B6. CHICKEN BOWL A, C, F, L — **15.90 €**
Mit gebackenem Hähnchen.
With crispy chicken.



SUSHI



5 SENSES
RESTAURANT

MAKI (6 STÜCK)

100.	**TEKKA** [D] Thunfisch, *Tuna.*	**5.50 €**
101.	**SPICY TEKKA** [C, D, F] Thunfischtatar, Chili-Mayo und Frühlingszwiebeln. *Tuna tartare, spicy mayo and spring onions.*	**5.90 €**
102.	**SPICY SALMON** [C, D, F] Lachstatar, Chili-Mayo und Frühlingszwiebeln. *Salmon tartare, spicy mayo and spring onions.*	**5.50 €**
103.	**SAKE** [D] Lachs, *Salmon.*	**4.90 €**
104.	**SAKE AVOCADO** [D] Lachs und Avocado, *Salmon and avocado.*	**5.50 €**
105.	**SAKE KAPPA** [D] Lachs und Gurke, *Salmon and cucumber.*	**5.50 €**
106.	**EBI** [B] Garnele, *Prawn.*	**5.50 €**
107.	**EBI AVOCADO** [B] Garnele und Avocado, *Prawn and avocado.*	**5.90 €**
108.	**CALIFORNIA** [A, B, C] Surimi und Avocado, *Surimi and avocado.*	**4.90 €**
109.	**CHICKEN** [A] Hähnchenbrustfilet, *Chicken breast fillet.*	**5.50 €**
110.	**KAPPA** Gurke, *Cucumber.*	**4.50 €**
111.	**AVOCADO** Avocado, *Avocado.*	**4.90 €**
112.	**O-SHINKO** Eingelegter Rettich, *Pickled radish.*	**4.50 €**
113.	**TAMAGO** Japanisches Omelett, *Japanese omelette.*	**4.90 €**





NIGIRI (2 STÜCK)

114.	SAKE [D] Lachs, *Salmon.*	5.50 €
115.	MAGURO [D] Thunfisch, *Tuna.*	6.50 €
116.	IZUMIDAI [D] Weißer Tilapia, *White tilapia.*	4.90 €
117.	EBI [B] Garnele, *Prawn.*	5.50 €
118.	KANI KAMA BOKO [A, B, D] Surimi, *Surimi.*	4.50 €
119.	UNAGI [A, D, F] Süßwasseraal, *Freshwater eel.*	6.50 €
120.	AVOCADO Avocado, *Avocado.*	4.50 €
121.	INARI [A, F] Süßer Tofu, *Sweet tofu.*	4.50 €
122.	TAMAGO [A, C] Japanisches Omelett, *Japanese omelette.*	4.50 €



INSIDE-OUT (8 STÜCK)

Wahlweise mit Masago oder Sesam.
Optionally with masago or sesame.

123. **CALIFORNIA I-O** [A, B, D, L] — **8.90 €**
Surimi und Avocado. *Surimi and Avocado.*

124. **SAKE I-O** [D, L] Lachs und Avocado. *Salmon and Avocado.* — **9.90 €**

125. **MAGURO I-O** [D, L] — **10.90 €**
Thunfisch und Gurke. *Tuna and Cucumber.*

126. **EBI I-O** [B, L] Garnele und Avocado. *Prawn and Avocado.* — **10.50 €**

127. **SALMON SKIN I-O** [D, L] — **8.50 €**
Knusprige Lachshaut und Avocado.
Crispy salmon skin and Avocado.

128. **CHICKEN I-O** [A, L] — **9.50 €**
Hähnchenbrustfilet und Gurke.
Chicken breast fillet and Cucumber.



129. **VEGGIE - I-O** [L] — **8.50 €**
Avocado, Gurke, eingelegter Rettich und Sesam.
Avocado, Cucumber, pickled radish and Sesame.

130. **SPICY TEKKA I-O** [C, D, F, L] — **11.90 €**
Thunfisch, Gurke, Chili-Mayo und Frühlingszwiebeln.
Tuna, cucumber, spicy mayo and spring onions.

131. **SPICY SALMON I-O** [C, D, F, L] — **10.90 €**
Lachs, Gurke, Chili-Mayo und Frühlingszwiebeln.
Salmon, Cucumber, spicy mayo and spring onions.



SASHIMI

132. SALMON SASHIMI [D] **6 Stk.** — **14.90 €**
Lachs. *Salmon.*

133. TUNA SASHIMI [D] **6 Stk.** — **16.90 €**
Thunfisch. *Tuna.*

134. SALMON & TUNA SASHIMI [D] **8 Stk.** — **20.90 €**
Lachs und Thunfisch.
Salmon and tuna.

135. ABURI SASHIMI (FLAMBIERT) [A, D, F] **8 Stk.** — **21.90 €**
Flambierter Lachs und Thunfisch.
Flambéed salmon and tuna.

136. DELUXE SASHIMI [D] **12 Stk.** — **26.90 €**
Chef´s Choice.
Chef's Choice.





TEMPURA - 6 STK.

Frittiertes Sushi wird mit einer Unagi- und Mango-Soße serviert.
Deep-fried sushi is served with an unagi and mango sauce.

137. **TUNA TEMPURA** A, D, F, G, L — **11.90 €**
Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Tuna, avocado, cucumber and cream cheese.

138. **EBI TEMPURA** A, B, D, F, G, L — **10.90 €**
Garnele, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Prawn, avocado, cucumber and cream cheese.

139. **SALMON TEMPURA** A, D, F, G, L — **10.90 €**
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Salmon, avocado, cucumber and cream cheese.

140. **CHICKEN TEMPURA** A, D, F, G, L — **9.90 €**
Hähnchenbrustfilet, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Chicken breast fillet, avocado, cucumber and cream cheese.

141. **VEGGIE TEMPURA** A, D, F, G, L — **9.50 €**
Avocado, Gurke, eingelegter Rettich und Frischkäse.
Avocado, cucumber, pickled radish and cream cheese.

142. **SPECIAL TEMPURA** A, B, D, F, G, L — **12.90 €**
Thunfisch, Lachs, Surimi, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Tuna, salmon, surimi, avocado, cucumber and cream cheese.

MINI TEMPURA - 6 STK.

Frittiertes Sushi wird mit einer Unagi- und Mango-Soße serviert .
Deep-fried sushi is served with an unagi and mango sauce.

143. **MINI TUNA TEMPURA** A, D, F, L Thunfisch. *Tuna.* — **8.90 €**

144. **MINI EBI TEMPURA** A, B, D, F, L Garnele. *Prawn.* — **7.90 €**

145. **MINI SALMON TEMPURA** A, D, F, L Lachs. *Salmon.* — **7.90 €**

146. **MINI CHICKEN TEMPURA** A, D, F, L — **7.50 €**
Hähnchenbrustfilet. *Chicken breast fillet.*

147. **MINI VEGGIE TEMPURA** A, D, F, L Avocado *Avocado.* — **6.90 €**

148. **MINI CALIFORNIA TEMPURA** A, B, D, F, L — **7.50 €**
Surimi und Avocado. *Surimi and avocado.*

SIGNATURE SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)

149. SHAOLIN A, C, D, F, L — **12.90 €**

Frittierte Avocado, Gurke und Mayo, umwickelt mit Avocado, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Deep-fried avocado, cucumber and mayo, wrapped with avocado, served with spicy mayo and unagi sauce.

150. YELLOW EVOLUTION A, C, D, F, L — **12.90 €**

Japanisches Omelett, Gurke und Mayo, umwickelt mit Avocado, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Japanese omelette, cucumber and mayo, wrapped with avocado, served with spicy mayo and unagi sauce.



151. TOKYO DRIFT A, B, C, D, F, L — **13.90 €**

Knusprige Lachshaut, Gurke und Mayo, umwickelt mit Garnelen, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Crispy salmon skin, cucumber and mayo, wrapped with prawns, served with spicy mayo and unagi sauce.

152. RAINBOW A, B, C, D, F, L — **15.90 €**

Ebi Tempura, Gurke und Mayo, umwickelt mit Lachs, Avocado und Thunfisch, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Ebi tempura, cucumber and mayo, wrapped with salmon, avocado and tuna, served with spicy mayo and unagi sauce.

153. PACIFIC RIM A, B, C, D, F, L — **14.90 €**

Ebi Tempura, Gurke und Mayo, umwickelt mit Lachs, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Ebi tempura, cucumber and mayo, wrapped with salmon, served with spicy mayo and unagi sauce.



154. ALASKA A, B, C, D, F, L — **14.90 €**

Ebi Tempura, Tamago, Mayo und knusprige Lachshaut, umwickelt mit Lachs, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Ebi tempura, tamago, mayo and crispy salmon skin, wrapped with salmon, served with spicy mayo and unagi sauce.

155. **TITANIC** A, B, C, D, F, L — **14.90 €**

Ebi Tempura, Gurke und Mayo, umwickelt mit Süßwasseraal, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Ebi tempura, cucumber and mayo, wrapped with freshwater eel, served with spicy mayo and unagi sauce.

156. **BRUCE LEE** A, C, D, F, L — **12.90 €**

Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mayo, umwickelt mit Avocado, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Chicken breast fillet, cucumber and mayo, wrapped with avocado, served with spicy mayo and unagi sauce.

157. **TUNA ON FIRE** A, C, D, F, L — **15.90 €**

Thunfisch, Gurke, Chili-Soße und Mayo, umwickelt mit flambiertem Thunfisch, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Tuna, cucumber, chili sauce and mayo, wrapped with flambéed tuna, served with spicy mayo and unagi sauce.



158. **TAZUNA** A, C, D, F, L — **13.90 €**

Lachs, Avocado, Gurke und Mayo, umwickelt mit Avocado, dazu Chili-Mayo und Unagi-Soße.
Salmon, avocado, cucumber and mayo, wrapped with avocado, served with spicy mayo and unagi sauce.

159. **GODZILLA** A, B, C, D, F, L — **13.90 €**

Surimi, Avocado, umhüllt von frischem Lachs, verfeinert mit Spicy Mayo und Unagisoße.
Surimi, avocado, wrapped in fresh salmon, topped with spicy mayo and unagi sauce.



SUSHI SET

160. SET FÜR 2 A, B, D, F, L 44 Stk. 59.90 €



Vorspeise: 2x Miso-Suppe
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Tekka Maki
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Avocado Maki
8 Stk. California Inside-Out
6 Stk. Sake Chruny Roll
8 Stk. Special Roll.

161. SET FÜR 4 A, B, D, F, L 74 Stk. 122.90 €



Vorspeise: 2x Edamame
6 Stk. Sashimi-Mix
2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Maguro Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Izumidai Nigiri
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Tekka Maki
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Sake Inside-Out
8 Stk. California Inside-Out
8 Stk. Special Roll
6 Stk. Sake Crunchy Roll
6 Stk. Special Crunchy Roll

162. DEEP BLUE SEA SET A, B, D, L 24 Stk. 30.90 €

6 Stk. Sashimi-Mix
1 Stk. Sake Nigiri
1 Stk. Maguro Nigiri
1 Stk. Ebi Nigiri
1 Stk. Izumidai Nigiri
6 Stk. Sake Maki
8 Stk. California Inside-Out

163. **POSEIDON SET** [B, D, L] **16 Stk.** — **17.90 €**

2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Kappa Maki



164. **VEGGIE SET** [A, C, F, L] **20 Stk.** — **23.90 €**

2 Stk. Avocado Nigiri
2 Stk. Inari Nigiri
2 Stk. Tamago Nigiri
6 Stk. O-Shinko Maki
8 Stk. Veggie Crunchy Roll



165. **SALMON SET** [A, D, F, L] **24 Stk.** — **24.90 €**

2 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Sake Maki
8 Stk. Sake Inside-Out
8 Stk. Mini Sake Crunchy Roll

166. **CHICKEN SET** [A, L] **20 Stk.** — **15.90 €**

6 Stk. Chicken Maki
8 Stk. Chicken Inside-Out
6 Stk. Chicken Crunchy Roll

167. **NIGIRI SET** [B, D] **6 Stk.** — **16.90 €**

2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Maguro Nigiri



168. **MAKI SET** [D] **18 Stk.** — **13.90 €**

6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Kappa Maki
6 Stk. Tekka Maki

169. **MAKI SPECIAL SET** [A, B, D] **18 Stk.** — **14.90 €**

6 Stk. Sake-Avocado Maki
6 Stk. Ebi-Avocado Maki
6 Stk. California Maki

170. **VEGGIE MAKI SET** **18 Stk.** — **12.90 €**

6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Kappa Maki
6 Stk. O-Shinko Maki



DESSERT

Unsere Empfehlung zum Abschluss.
Our recommendation to finish your meal

91. GEMISCHTES OBST A, G, L — **6.90 €**

Gebackene Ananas, Apfel und Banane
mit Honig, Sesam und Eis.
Baked pineapple, apple and banana
with honey, sesame and ice cream.

92. GEBACKENE ÄPFEL A, G, L — **5.90 €**

Mit Honig, Sesam und Eis.
With honey, sesame and ice cream.

93. GEBACKENE ANANAS A, G, L — **5.90 €**

Gebackene Ananas mit Honig, Sesam und Eis.
Baked pineapple with honey, sesame seeds and ice cream.

94. GEBACKENE BANANE A, G, L — **5.90 €**

Mit Honig, Sesam und Eis.
With honey, sesame and ice cream.

95. MOCHI-EIS A, G — **7.50 €**

3 verschiedene Sorten japanisches Mochi-Eis,
umhüllt von einem zarten Teig aus Reismehl.
3 different types of Japanese ice cream,
coated in a delicate rice flour dough.





HOMEMADES

Hausgemachte alkoholfreie Eistees.
Homemade Non-Alcoholic Iced Teas



200. CHANH DA [11] — **5.90 €**

Limetten, Rohrzucker und Soda.
Lime, cane sugar and soda.

201. SA DA [1, 8, 11] — **5.90 €**

Aufgebrühter Zitronengrastee, Limetten, Himbeerpüree, Rohrzucker und Soda.
Freshly brewed lemongrass tea, lime, raspberry purée, cane sugar and soda.

202. TRA DA [2, 11] — **5.90 €**

Aufgebrühter Grüntee auf Eis mit Ingwer und Soda.
Freshly brewed green tea served over ice with ginger and soda.

203. ALOE VERA [1, 8, 11] — **5.90 €**

Aloe-Vera-Saft, Limetten, Rohrzucker und Soda.
Aloe vera juice, lime, cane sugar and soda.

204. SPICY GINGER [1, 3, 8, 11] — **5.90 €**

Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Ginger Beer und Soda.
Ginger, lime, cane sugar, ginger beer and soda.



205. LYCHEE ON ICE [1, 8, 11] — **5.90 €**

Lychee, Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft und Soda.
Lychee, lime, cane sugar, lychee juice and soda.

206. LOST BERRIES [1, 8, 11] — **5.90 €**

Beerenmix, Limetten, Rohrzucker, Beerensaft und Soda.
Mixed berries, lime, cane sugar, berry juice and soda.

HOMEMADES

Hausgemachte alkoholfreie Eistees.
Homemade Non-Alcoholic Iced Teas



207. TROPICAL ISLAND [1, 8, 11] — **5.90 €**

Passionsfrucht, Limetten, Rohrzucker,
Maracujasaft und Soda.
Passion fruit, lime, cane sugar,
passion fruit juice and soda.

207. IPANEMA [1, 8, 11] — **5.90 €**

Limetten, Rohrzucker und Ginger Ale.
Lime, cane sugar and ginger ale.



208. VIRGIN MOJITO [6, 11] — **5.90 €**

Limetten, Rohrzucker,
Minze und Tonic Water.
Lime, cane sugar, mint and tonic water.

209. PURPLE RAIN [11] — **6.50 €**

Chiasamen, Limetten, Rohrzucker,
Schmetterlingsblütentee und Soda.
Chia seeds, lime, cane sugar,
butterfly pea flower tea and soda.



210. COCONUT KISS [G, 1, 8] — **6.50 €**

Ananassaft, Kokossirup, Kirschsaft und Sahne.
Pineapple juice, coconut syrup,
cherry juice and cream.

211. MANGO LASSI [G, 1, 8] — **6.50 €**

Mangopüree, Kokosmilch und Sahne.
Mango puree, coconut milk and cream.

212. SOMMERBRISE [1, 8] — **6.50 €**

Smoothie aus Ananas,
Ananassaft und Minze.
Smoothie made with pineapple,
pineapple juice and mint.

SOFT DRINKS

		0,2L	0,4L
213.	COCA-COLA [1, 2, 3, 11]	3.90 €	4.90 €
214.	COCA-COLA ZERO [2, 4, 5, 11]	3.90 €	4.90 €
215.	FANTA [1, 3, 8, 11]	3.90 €	4.90 €
216.	SPRITE [3, 8, 11]	3.90 €	4.90 €
217.	MEZZO MIX [1, 2, 3, 11]	3.90 €	4.90 €
218.	TONIC WATER [6, 11]	3.90 €	4.90 €
219.	GINGER ALE [1, 8, 11]	3.90 €	4.90 €
220.	SÄFTE [1, 8]	3.90 €	4.90 €

Apfel | Ananas | Orange | Mango | Maracuja |
Johannisbeere | Lychee | Kirsche | Banane | KiBa.
Apple/ Pineapple/ Orange/ Mango/ Passion Fruit/ Blackcurrant/ Lychee/ Cherry/ Banana/ Cherry & Banana Juice.

221.	SAFTSCHORLEN [1, 8, 11]	3.90 €	4.90 €

Apfel | Ananas | Orange | Mango | Maracuja |
Johannisbeere | Lychee | Kirsche | Banane.
Apple/ Pineapple/ Orange/ Mango/ Passion Fruit/ Blackcurrant / Lychee/ Cherry/ Banana.

WASSER		0,2L	0,75L
222.	GEROLSTEINER SPRUDEL [11] *Gerolsteiner Sparkling Water.*	3.90 €	6.90 €
223.	GEROLSTEINER STILL *Gerolsteiner Still Water.*	3.90 €	6.90 €



TEE

224. JASMIN TEE [2] *Jasmine Tea.* **4.50 €**

225. GRÜNER TEE [2] *Green Tea.* **4.50 €**

226. HERBSTLAUB **4.50 €**

Frischer Ingwertee mit
Orange, Minze und Honig.
Fresh ginger tea with orange,
mint and honey.



227. ZEN GARTEN **4.50 €**

Frischer Zitronengrastee mit Orange,
Limette, Minze und Honig.
Fresh lemongrass tea with orange, lime, mint and honey.

228. EAST EDEN **4.50 €**

Frischer Pfefferminztee mit Limette,
Minze, Zitronengras und Honig.
Fresh peppermint tea with lime, mint, lemongrass and honey.

KAFFEE

229. KAFFEE [2] *Coffee* **4.20 €**

230. ESPRESSO [2] *Espresso* **4.00 €**

231. CAPPUCCINO [2, G] *Cappuccino* **4.50 €**

232. LATTE MACCHIATO [2, G] *Latte Macchiato* **4.50 €**

233. VIETNAMESISCHER KAFFEE [2, G] **4.90 €**
Vietnamese Coffee

234. VIETNAMESISCHER EISKAFFEE [2, G] **5.50 €**
Vietnamese Iced Coffee



BIER

VOM FASS		0,3L	0,5L
235.	KÖNIG PILSENER [A, 12]	3.90 €	5.50 €
236.	DIESEL [A, 1, 2, 3, 11, 12] (Bier mit Cola)	3.90 €	5.50 €
237.	ALSTERWASSER [A, 1, 3, 8, 11, 12] (Bier mit Fanta)	3.90 €	5.50 €
238.	RADLER [A, 3, 8, 11, 12] (Bier mit Sprite)	3.90 €	5.50 €
239.	BENEDIKTINER HELL [A, 12]	3.90 €	5.50 €

AUS DER FLASCHE		0,33L	0,5L
240.	BENEDIKTINER WEISSBIER Naturtrüb [A, 12]		4.90 €
241.	BENEDIKTINER WEISSBIER Dunkel [A, 12]		4.90 €
242.	BENEDIKTINER WEISSBIER Alkoholfrei [A]		4.90 €
243.	KÖSTRITZER Schwarzbier [A, 12]		4.90 €
244.	BITBURGER Alkoholfrei [A]	4.20 €	
245.	SAIGON BIER [A, 12]	4.50 €	



SPIRITUOSEN [12] 4CL

246.	HAUSGEMACHTER SAKE *House Sake.*	0,2L	6.50 €
247.	NEP MOI *Vietnamese Rice Liquor.*	4 CL	4.50 €
248.	JOHNNIE WALKER RED LABEL *Johnnie Walker Red Label Whisky.*	4 CL	4.50 €
249.	JÄGERMEISTER *Jägermeister Herbal Liqueur.*	4 CL	4.50 €
250.	RAMAZZOTTI *Ramazzotti Amaro.*	4 CL	3.90 €
251.	BOMBAY SAPPHIRE GIN *Premium London Dry Gin.*	4 CL	4.50 €
252.	WODKA ABSOLUT *Absolut Vodka.*	4 CL	4.50 €
253.	SIERRA TEQUILA SILVER *Sierra Silver Tequila.*	4 CL	4.50 €



5 SENSES
RESTAURANT

APERITIF

254. APEROL SPRITZ [1, 11, 12] — 7.90 €

Prosecco, Aperol, Orange und Soda.
Prosecco, Aperol, Orange and Soda.

255. LIMONCELLO SPRITZ [11, 12] — 7.90 €

Prosecco, Limoncello, Zitrone und Soda.
Prosecco, Limoncello, Lemon and Soda.

256. CAMPARI SPRITZ [1, 11, 12] — 7.90 €

Prosecco, Campari, Orange und Soda.
Prosecco, Campari, Orange and Soda.w

257. HUGO [11, 12] — 7.90 €

Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze und Soda.
Prosecco, elderflower syrup, lime, mint and Soda.

LONGDRINKS

258. GIN TONIC [6, 11, 12] — 7.90 €

Bombay Sapphire Gin und Tonic Water.
Bombay Sapphire Gin and Tonic Water.

259. CUBA LIBRE [1, 2, 3, 11, 12] — 7.90 €

Havana Club, Cola und Limetten.
Havana Club, Coke and lime.

260. WHISKY COLA [1, 2, 3, 11, 12] — 7.90 €

Johnnie Walker Red Label und Cola.
Johnnie Walker Red Label whisky and cola.

261. CAMPARI ORANGE [1, 8, 12] — 7.90 €

Campari und Orangensaft.
Campari and orange juice.



COCKTAILS

262. NEGRONI [1, 12] **8.50 €**

Campari, Gin, roter Wermut und Orange.
Campari, gin, red vermouth and orange.

263. MOJITO [11, 12] **8.50 €**

Havana Club, Limetten, Rohrzucker, Minze und Soda.
Havana Club, lime, cane sugar, mint and soda.

264. MOSCOW MULE [1, 3, 8, 11, 12] **8.50 €**

Wodka, Ginger Beer, Limetten und Gurke.
Vodka, ginger beer, lime and cucumber.



265. CAIPIRINHA [11, 12] **8.50 €**

Cachaça (Pitu),
Rohrzucker und Limetten.
Cachaça (Pitu), cane sugar and lime.

266. MAI TAI [H, 1, 8, 12] **8.50 €**

Havana Club, Cointreau, Orangensaft,
Limettensaft und Mandelsirup.
Havana Club, Cointreau, orange juice, lime juice and almond syrup.

267. PIÑA COLADA [G, 1, 8, 12] **8.50 €**

Rum, Kokosirup, Sahne und Ananassaft.
Rum, coconut syrup, cream and pineapple juice.

268. TEQUILA SUNRISE [1, 8, 12] **8.50 €**

Tequila, Orangensaft und Grenadinesirup.
Tequila, orange juice and grenadine syrup.

WEIN [10, 12]

WEISSWEIN / WHITE WINE		0,2L	0,75L
269.	RIESLING · halbtrocken · Pfalz	6.50 €	24.00 €
270.	SCHEUREBE · trocken · Pfalz	7.50 €	26.00 €
271.	GRAUBURGUNDER · trocken · Pfalz	6.50 €	24.00 €
272.	CHARDONNAY · trocken · Pfalz	6.50 €	24.00 €
273.	WEINSCHORLE [11]	5.50 €	

PROSECCO & SEKT		0,1L	0,75L
274.	PROSECCO [11] Trocken · Prosecco DOC Frizzante		26.00 €
275.	SEKT [11]	3.90 €	

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE		0,2L	0,75L
276.	ROSÉ · trocken · Württemberg	6.50 €	24.00 €

ROTWEIN / RED WINE		0,2L	0,75L
277.	MERLOT · trocken · Italien	6.50 €	24.00 €
278.	CABERNET SAUVIGNON Trocken · Südfrankreich	6.50 €	24.00 €
279.	SPÄTBURGUNDER · trocken · Pfalz	6.50 €	24.00 €



GUTEN APPETIT

5 SENSES
RESTAURANT

ALLERGENE / ALLERGENS

A. Glutenhaltiges Getreide / Cereal containing gluten
B. Krebstiere / Crustaceans
C. Eier / Eggs
D. Fisch / Fish
E. Erdnüsse / Peanuts
F. Sojabohnen / Soybeans
G. Milch / Milk
H. Schalenfrüchte / Tree nuts
I. Sellerie / Celery
J. Senf / Mustard
L. Sesamsamen / Sesame seeds
M. Lupinen / Lupins
N. Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1. mit Farbstoff / with coloring
2. Koffeinhaltig / contains caffeine
3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
4. mit Süßungsmittel / with sweetener
5. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
6. chininhaltig / contains quinine
7. Stabilisatoren / Stabilizers
8. Konservierungsstoffe / Preservatives
9. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
   mit Phosphat / with phosphate
10. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
11. Kohlensäure / Carbon dioxide
12. mit Alkohol / with alcohol
13. mit Säuerungsmittel

THANK YOU FOR YOUR VISIT!