

Restaurant

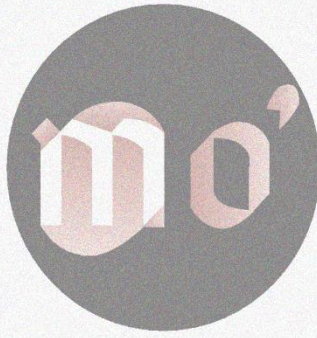
GESCHMACKSIDEEN



Restaurant

APERITIFS

Pink Sensation	6,90
<i>Gordon Gin x Gurke x Tonic Water x Beeren</i>	
Lychee Cooler	6,90
<i>Lychee x Vodka x Lime x Grenadine</i>	
Wild Lillet	5,90
<i>Lillet x Lime x Wildberry x Gurke</i>	
New Rice	6,50
<i>Nep Moi Schnaps x Stern Anis x Zimt x Prosecco</i>	
Hanoi by Night	7,50
<i>DarkRum x Lime x Minze x Ginger Beer</i>	
Hugo	5,90
<i>Lime x Hollundersirup x Minze x Prosecco</i>	
MO's Püree	7,90
<i>Nep Moi Schnaps x Rum x Marille x Ginger Beer</i>	



Restaurant

Suppen

Soup de Coco (*cremige Kokossuppe*)

Kokosmilch x Cherry Tomaten x Champignons x Okra x Kokosraspeln x Bao Bun

- * Shrimps 7,90
- * Chicken 6,90
- * Lachs 7,90

(klare Papaya Suppe mit Kräutern) Soup a Papaya

grüne Papaya x Zwiebel x asiatische Kräuter

- * Shrimps 6,50
- * Chicken 5,90

Miso Shiro

Tofu x Seetang x Frühlingszwiebel 4,90

(klare saure scharfe Suppe) Canh Chua

Cherry Tomaten x Dill x Okra x Frühlingszwiebel x Kräuter x Ananas

- * Shrimps 7,90
- * Chicken 6,50
- * Salmon 7,90

Bun and Batter

Canh Chua x Reisnudel x Salmon meatball x Kräuter 11,90

(traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe) Pho

kräftige Rinderbrühe x Frühlingszwiebel x Kräuter

- * Beef 11,90
- * Chicken 9,90
- * Beef Rip 15,90



Restaurant

Salaṭe

Mo's Salat Mix (Salat Mix mit asiatischen Kräutern)

Avocado x Cherry ṭomaten x gerösteter Sesam x Erdnüsse x Chili-Ingwer-Limetten Vinaigrette

× Natur	6,90
× ṭofu	8,90
× Chicken	9,50
× Shrimps	12,50
× Beef	10,90
× Salmon	12,50
× ṭhuna	14,90
× Duck	11,90

Papaya Salat

grüner Papaya x Zuckerschote x ṭomaten x Erdnüsse x Sweet-Chili-Vinaigrette

× Natur	8,90
× Shrimps	11,90

Duck 'O Mango

Barbarie Entenbrust x grüner Mango x frische Kräutern 10,90

Goi Bo Me

Roastbeef x Zwiebel x Minze x Chili x ṭamarindendressing 8,80

Bun

vietnamesischer Reisnudel x Kräutersalat x Chili-Ingwer-Limetten Vinaigrette

× ṭofu	9,90
× Chicken	11,50
× Beef Lalot	13,50
× Salmon	13,90
× ṭhuna	15,90
× Duck	14,50



Restaurant

Fingerfoods

Seafood Spring Rolls

Reisnudel x exotische Kräuter x Salmon-Chili-Sauce 6,50

Summer Rolls

Kräutersalat x Reisnudel x hausgemachte Dips

* Tofu	4,90
* Beef	6,50
* Salmon	6,90
* Shrimps	6,90
* Thuna	7,50

Chicken Yakitori

Hühnchen Spieße x leichte Tonkatsu Sauce 6,90

Gyoza Chicken

Chicken Teigtasche x japanische Wasabi – Mayo-Dip 5,90

Softshell Tempura

gerösteter Butterkrebis x Papaya Salat 10,90

Edamame

junge Sojabohnen x gesalzen x Wasabi – Mayo-Dip 4,90

Salmon Meatball

Lachsbuletten x Kräutersalat x japanischer BBQ-Dip 5,90

Starter – Set

Lachsbuletten x Salat Mix x Yakitori x Sommerrolle x Chicken Gyoza

* Ab 2 Personen	17,90
* 3 Personen	24,90
* Je weitere Personen	7,90



Restaurant

Nudel

Udon

Udon Nudel x Saison Gemüse x Ingwer – Sojasauce

- * Chicken 11,50
- * Beef 13,90

Reis

(cremige Kokos-Curry-Soße serviert mit Reis) **Spezial Curry**

Champignon x Kürbis x Ananas x Kräutersalat x gerösteter Sesam

- * Tofu 10,90
- * Chicken 11,90
- * Beef 13,50
- * Duck 14,90
- * Salmon 15,90
- * Thuna 16,90

Tamarinde Sauce (hausgemachte Tamarinde-Sauce mit Reis)

Cherry Tomaten x grün Ananas x Jung Mais x Saison Gemüse

- * Tofu 9,90
- * Shrimps 13,90
- * Beef 13,50
- * Salmon 15,50
- * Thuna 16,90

Japan in The Duck

Barbarie Entenbrust x Wok Gemüse x Japanische BBQ Sauce 16,90

Nordsee Hotetagai

Jakobsmuscheln x Kafir Limette x hausgemachte japanische Fische sauce 21,90

Beef Ginger

Angus Roastbeef x Zwiebeln x Zuckerschote x Saisongemüse 14,90



Restaurant

Sushi-Starter

Egg in the Shell

Tempura Avocado x Lachskaviar x Guacamole

6,90

Tartaren

Avocado x Rice Cracker x spezielle Sauce x Frühlingszwiebel

× Beef 8,90

× Maguro (Thunfisch) 8,90

× Sake (Lachs) 7,50

Tataki

Thai Gurken Salat x Zwiebel x Apfel Ponzu

× Thuna 9,90

× Beef 8,50

Hot Wakame

(Algensalat mit scharfer Sauce x Salat Mix)

× Aburi Sake (flambiert) 9,50

× Aburi Maguro (flambiert) 9,90

× Aburi Hotate (flambiert) 10,90

Sashimi (serviert mit Wakame Salat)

× Maguro 15,90

× Sake 14,90

× Aburi Maguro 15,90

× Aburi Sake 14,90

× All-in – One Set 20,90



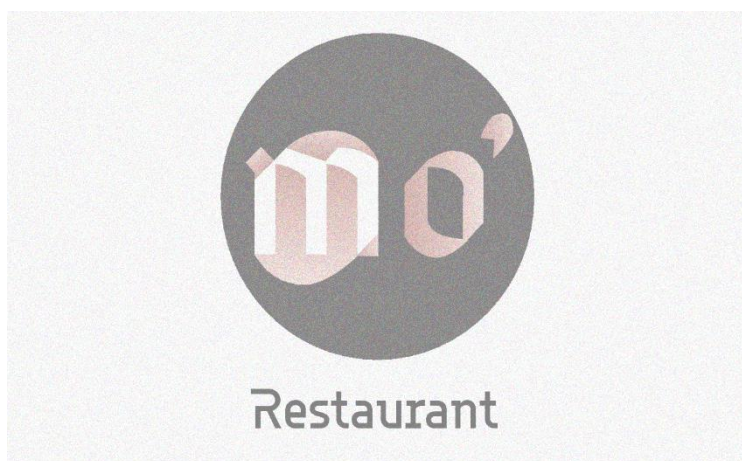
Restaurant

Nigiri (2 Stück x New Style mit japan. Sauce)

× Aburi Sake (Lachs flambiert)	4,90
× Aburi Maguro (Thunfisch flambiert)	5,90
× Aburi Hotategai (Jakobmuschel flambiert)	6,50
× Sake (Lachs Topping)	4,50
× Maguro (Thunfisch)	4,90
× Anago (Aal)	4,90
× Hotategai (Jakobmuschel)	5,90
× Ebi (Garnelen eingelegt)	4,90
× Ikura (Lachskaviar)	6,50
× Hot Maguro Min (Thunfisch Tartar)	6,90
× Hot Sake Min (Lachs Tartar)	5,90

(8 Stücke x New Style mit Sauce) **Maki**

× Avocado	4,50
× Kappa	4,50
× Sake	4,90
× Maguro	5,90
× Ebi	5,50
× Ebi Tempura	6,50
× Anago	4,90
× Salmonskin	5,50
× Surimi	4,50
× Hot Maguro Min	6,90
× Hot Sake Min	5,90

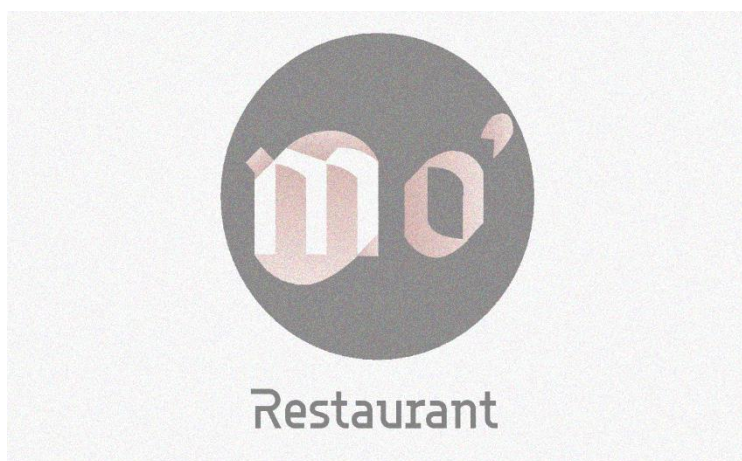


Big Tempura Rolls (Sushi im Tempormantel und Spezial Sauce)

- × Big Salmon (Avocado, Philadelphia, Lachs) 13,90
- × Big Thuna (Thuna, Avocado, Philadelphia) 14,50
- × Big Veggie (Avocado, Gurke, Mango, Spargel) 12,90
- × Big Temptation (Jakobsmuschel, Avocado, Philadelphia) 14,90
- × Big Freestyler (beste Auswahl des Sushi Chefs) 15,90

In – Side- Out Rolls (8 Stücke x New Style x Guacamole)

- × Alaska (Lachs, Avocado, Tobiko) 8,90
- × California (Surimi, Avocado, Tobiko) 8,50
- × Maguro (Thunfisch, Gurke, Tobiko) 8,90
- × Anago (Aal, Gurke, Sesam) 8,50
- × Ebi Tempura (Tempura Garnelen, Avocado, Sesam, Philadelphia) 8,90
- × Salmonskin (gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam) 8,90
- × Veggie (Avocado, Gurke, Mango, Spargel) 7,90
- × Hot Maguro Min (Tuna Tartar, Avocado, Sesam) 10,90
- × Hot Sake Min (Lachs Tartar, Avocado, Sesam) 9,90
- × Hotate (Jakobsmuschel, Avocado Tobiko) 9,90



Special Rolls

(8 Stücke X New Style x Guacamole)

Dragon Fire

(Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, Lachs) 13,90

Phoenix Reborn

(Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, Thunfisch) 14,50

Spezial Temptation

(Tempura Avocado, Mango, Philadelphia, Lachs) 13,50

Sake Fancy

(Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, Lachs) 13,90

Maguro Min 4 Salmonskin

(Lachshaut, Gurke, Avocado, Thunfischtartar, Lachskaviar) 16,50

Maguro Min 4 Avocado

(Avocado Tempura, Mango Philadelphia, Thunfischtartar) 15,90

Sake Min 4 Avocado

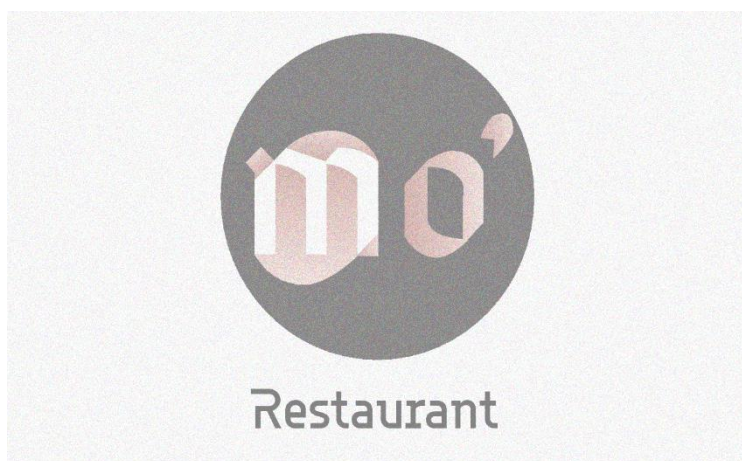
(Avocado Tempura, Mango Philadelphia, Lachstartar) 15,90

Freestyle Veggie

Kreative Veggie Kreation unserer Sushi Chefs 12,90

Freestyler

Überraschkreation unserer Sushi Chefs 15,90



Sushi-Sets

Maki Mix

(4x Salmon Maki, 4x Tuna Maki, 4x Avocado Maki, 4x Kappa) 11,90

Veggie Mix

(Wakame Salat, 4x Kappa, 4x Avocado, Veggie In-Side-Out) 12,90

Hamburg Mix

(Wakame Salat, 4x Salmon Maki, 4x Tuna Maki, Maguro Min 4 Avocado) 18,90

Munich Mix

(Salmon Nigiri, Tuna Nigiri, Ebi Nigiri, Lachs Maki, Maguro I-O) 16,90

Buxtehude Mix

(Salmon Nigiri, Tuna Nigiri, Ebi Nigiri, Big Temptation) 17,90

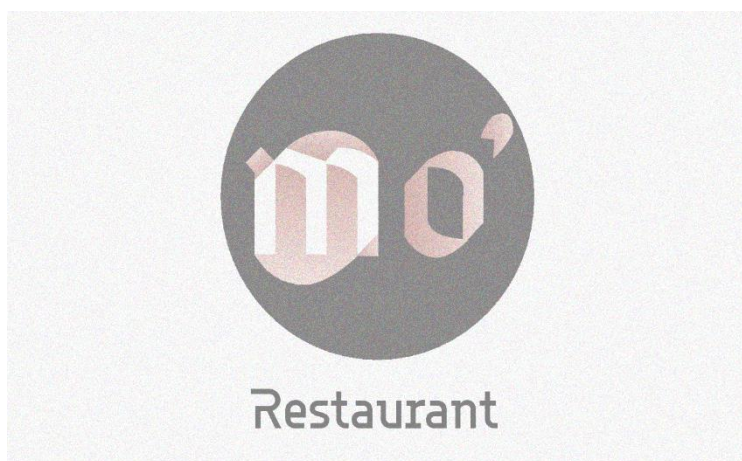
Lovestory Set

(Hot Sake Min I-O x Freestyler) 21,90

Dreamset 4 two

(Tempura Garnele, 2x Miso Shiro, Wakame Salat, Freestyler, 4x Kappa, 4x Avocado, Salmon Tempura, Sashimi x Lachskaviar) 49,90

Je weitere Personen 22,90 €.



Offene Weine

A. Diehl Riesling QbA trocken

(saftig und fruchtbetont, viel Pfirsich, Aprikose und Mirabelle)

0,2L 5,90

1,0 L 24,90

Cipriano Pinot Grigio 2017 trocken

(Intensive Aromen, nach Grüner Apfel, Zitronengras und Limette)

0,2L 5,90

0,75L 18,90

Fasca d'Almerita Regaleali Bianco trocken

(fruchtig leicht, Pfirsich, Äpfel im Mund, Florales in der Nase)

0,2L 6,50

0,75L 19,90

Doppio Passo Primitivo Salvento trocken

(In der Nase reife Kirschen und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös)

0,2L 5,90

0,75L 18,90

Fasca d'Almerita Regaleali Rosso trocken

(fruchtig, beerig und Noten von Pflaume und Gewürz)

0,2L 6,50

0,75L 19,90



Restaurant

Cocktails

Gin Tonic

- | | |
|-------------------|------|
| * Gordons Gin | 5,90 |
| * Bombay Sapphire | 6,50 |
| * Hendriks Gin | 7,50 |
| * Viola Infuse | 8,90 |

Special Mai Tai 7,50

(Special Mai Tai Mix x dunkler Rum x Frangelico x Osaft x Ananassaft)

Colcata 8,80

(Cachaca x Lime x Kalamansi Püree x Maracujasaft)

Saigon sling 7,90

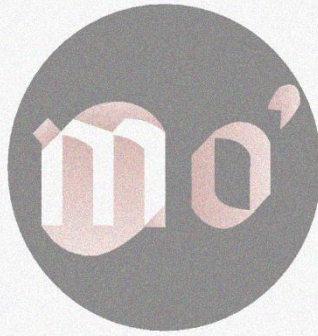
(Lime x Ingwer x Honig x Passia Liqueur x Gin)

Blueberry cooler 7,90

(Gin x Blueberry x Lime x Gurke)

Mo's Dream 8,50

(Überraschungsdrink auf Wodka oder Rum Basis)



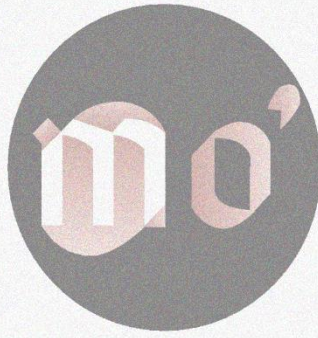
Restaurant

Softdrinks

Aqua Morelli	0,25L	2,50
Aqua Morelli	0,75L	5,90
Fitz	0,33L	2,90
(Kola, Zuckerfrei, Limo, Melone)		
Saft	0,2L	2,50
	0,4l	3,90
(Apfelsaft Naturtrüb, Osaft, Rhababer, Mango, Maracuja, Lychee)		
IceTea	0,4L	3,90

Bier

Kirin	0,33L	3,50
Ratsherrn Pils	0,33L	2,90
Alsterwasser	0,33L	3,20
Erdinger Weißbier	0,5L	3,50
Erdinger Alkoholfrei	0,5L	2,90



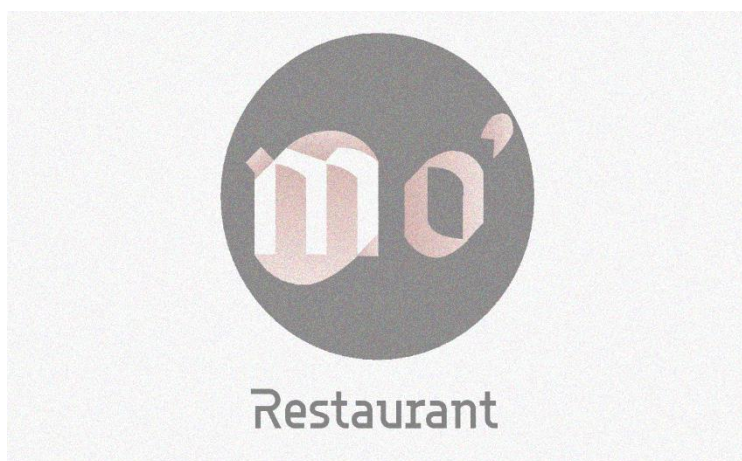
Restaurant

Tee & Cafe

Ingwer Zitronengras Kanne	3,50
Ingwer Orange Kanne	2,90
Blütentee Kanne	4,50
Viet Espresso	2,30
Viet Cafe	3,50

Dessert

Banane Frühlingsrollen	6,50
Mochi (3 Sorten)	5,90
Früchte Pannacotta	6,50
Ingwer Creme Brulee	6,90



Business Lunch

Zum Business Lunch bekommen Sie als Vorspeise eine Tagesuppe oder ein kleiner gemischter Salat dazu. Guten Appetit!

Spezial Curry (cremige Kokos-Curry-Soße serviert mit Reis)

Champignon x Kürbis x Ananas x Kräutersalat x gerösteter Sesam

Tofu	8,90
Chicken	9,90
Beef	10,90
Duck	11,50
Salmon	11,90
Thuna	12,90

Mo'S Reispfanne

(Reispfanne mit gebratenem Morcheln, Strohpilzen, Karotten und Glasnudel dazu Chili-Limetten-Vinaigrette)

Tofu	8,90
Rinderhack	10,90

Business - Sushi

Sushi-M1 (Sake Maki, Tekka Maki, 3 Nigiri (Lachs, Thuna, Ebi))	10,90
Sushi M2 (Avocado Maki, Kappa Maki, Veggie I-O)	9,90
Sushi M3 (California I-O, 3 Nigiri (Lachs, Thuna, Ebi))	9,90
Sushi M4 (Big Salmon Tempura, Guacamole)	10,90
Sushi M5 (Phoenix Reborn Roll, Sake Maki)	13,90
Sushi M6 (Maguro Inside Out, 3 Nigiri (Lachs, Thuna, Ebi))	11,50

