



Linh KITCHEN
ASIAN CUISINE & SHUSHI BAR



Öffnungszeiten

Täglich **11:00 bis 15:00**
17:00 bis 22:00

MITTAGSTISCH

von Montag bis Samstag zwischen **11:00 Uhr bis 15:00**
ausser Sonntag und Feiertag

Montag & Donnerstag: gemischter Salat mit special Soße ^G

Dienstag & Freitag: Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch ^{12,G}

Mittwoch & Samstag: vegetarische Sommerrollen ^{E,F}

M1 COM RANG GA: ^{C,A}

Gebr. Reis mit gebackenes Hühnerfleisch, Ei und Gemüse

11,50€

M2 COM RANG RAU: ^C

Gebr. Reis mit Ei und Gemüse

10,50€

M3 MI XAO GA: ^{A,C}

Gebr. Nudeln mit gebackenes Hühnerfleisch und Gemüse

11,50€

M4 MI XAO RAU: ^A

Gebr. Nudeln mit Gemüse

10,50€

M5 BUN BO NAM BO: ^{D,E,F}

Reisfadennudeln mit gebratenem Rinder, Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüsse, Rostzwiebeln und Fischsoße

13,90€

M6 BUN CHA LA LOT: ^{D,E,F}

Reisfadennudeln mit gegrillte saftige grüne Betelblätter mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Erdnüsse, Rostzwiebeln und Fischsoße

13,50€



M7 GA SOT XOAI: ¹

Geb. Hühnerfleisch mit Gemüse, Früchten, Kokosmilch in Mangosoße

11,90€

M8 GA CHUA NGOT: ^A

Paniertes Hühnerfleisch mit Ananas süß-sauer Soße

11,90€

M9 GA SOT TIEU: ^{A,I}

Paniertes Hühnerfleisch mit Gemüse und Pfeffersoße

11,90€

M10 GA SOT LAC: ^{E,G}

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Kokosmilch in Curry-Erdnuss Soße

11,90€

M11 GA SOT CURRY: ^G

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Kokosmilch in rotem Currysoße

11,90€

M12 VIT XAO RAU: ^{A,F,12}

knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße

13,90€



M13 VIT SOT CURRY: A,G,12  **13,90€**
knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in rotem Currysoße

M14 VIT SOT LAC: A,E,G,12  **13,90€**
knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse , Kokosmilch in Curry- Erdnuss Soße

M15 VIT SOT CHUA NGOT: A,12 **13,90€**
Knusprige Ente mit Ananas süß-sauer Soße

M16 BO NUONG SOT TOI: A,F **14,90€**
Gegrillte Rinder Steckt mit Gemüse und Knoblauch, Basilikum in Bratensoße

M17 DAU HU CURRY: G,F  **10,90€**
Tofu mit Gemüse , Kokosmilch in rotem Curry

M18 DAU HU SOT LAC: E,G,F  **10,90€**
Tofu mit Gemüse , Kokosmilch in Curry- Erdnussoße

M19 DAU HU SOT CAY: B,F,I  **11,50€**
Tofu mit verschiedenem Gemüse in scharfe Soße

M20 RAU XAO THAP CAM: A,F **10,90€**
Gebraten verschiedenem Gemüse in Austernsoße



SUSHI MITTAG

M30 KYOTO A,D,F **14,50€**
6 Tekka Maki, 6 Sake Maki, 8 Veggi Rolls

M31 OSAKA A,B,D,F **15,50€**
6 Veggi Maki Mix, 4 Nigiri, 8 Ebi Rolls

M32 TOKYO GREEN MIX A,D,F **16,50€**
8 Hawaii I.O, 2 Nigiri, 8 Sake Rolls

M33 SAMUREI K **15,50€**
6 Veggi Maki Mix, 8 Veggi Sumurei I.O, 8 Veggi Rolls

M34 CHIRASHI MIX D,F **15,90€**
Große Reisschale mit Gemischtem Fisch oder Aal und Gemüse



VORSPEISE

V1 SUP HAI SAN ^{B,D;N}

Pikante Suppe mit Meeresfrüchten, Vietnamesischen Kräutern und asiantischem Gemüse.

8,20€

V2 SUP GA ^{12,C,G}

Hänchensuppe mit Kokosmilch

6,50€

V3 SUP TOFU ^A

Tofusuppe mit Verschiedenem Gemüse und Rostzwiebeln

4,90€

V4 GA XIEN NUONG ^E

Gegrillte Hähnchenspieße

6,50€

V5 TOM XIEN NUONG ^{B,E}

Gegrillte Garnelenspieße

8,90€

V6 LINH KITCHEN SPEZIAL ^{B,D,F,K}

VORSPEISE FÜR 2 PERSONEN

schöne Platte mit verschiedenen Vorspeisen Hähnchen und Garnelenspieße, Frühlingsrollen, Reisnudeln, Salat, dazu Fischsoße, Rostzwiebel und Erdnüsse

20€



V7 GYOSA YASAI ^A

Frittierte Gemüseteigtaschen oder Hühnerfleischteigtaschen

5,50€



V8 EDAMAME

5,50€

V9 KRABBENCHIPS ^{B,3,12}

3,50€

V10 GOI GA ^{E,1}

Knackiger gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Minze, Koriander, Sellerie, Möhren, Erdnüsse und Rostzwiebeln

6,90€**V11 GOI BO ^{D,E}**

Dünne Rinderstreifen mit Salat, Chili, Kräuter, Edrnüsse und Rostzwiebeln

7,90€**V12 GOI TOM ^{B,D,E}**

Mango Salat mit Garnelen, Chili, Minze, Koriander, Erdnüsse und Rostzwiebeln

8,90€**V13 GOI CUON CHAY ^{D,F}**

Frische Sommerrollen mit Reisnudeln, Tofu, asiatische Kräutern dazu Fischsoße (vegetarisch)

4,90€**V14 GOI CUON TOM ^{B,D}**

Frische Sommerrollen mit Reisnudeln, Garnerlen, asiatische Kräutern dazu Fischsoße

5,90€**V15 CHA GIO CHAY (3STK) ^{D,E}**

Vietnamesische Frühlingsrollen: frittierte gefüllte Reispapierrollen mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln dazu Fischsoße (vegetarisch)

4,90€**V16 CHA GIO THIT (2STK) ^{A,D,E}**

Vietnamesische Frühlingsrollen: frittierte gefüllte Reispapierrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse dazu Fischsoße

5,90€**A1 TARTAR LACHS ODER THUNFISCH ^D****A2 EBI TEMPURA SALAT ^{B,G}**

Frittierte Garnelen mit Avocado, Mango, Wildkräutersalat dazu hausgemachtes Dressing

A3 SAMLON SALAT ^{D,G}

Gegrillter Lachs mit Avocado, Mango, Wildkräutersalat und hausgemachtes Dressing

A4 AVOCADO SALAT ^G

Avocado, Wildkräutersalat, hausgemachtes Dressing

**9,90€****10,50€****10,50€****7,90€**

REIS UND NUDELN GERICHTE

20. COM RANG GA ^{A,C,F}

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und gebacken Hähnchen

15,50€

21. MI XAO GA ^{A,C,F}

Gebratener Nudeln mit Gemüse, Ei und gebacken Hähnchen

15,50€

22. PHO XAO THAP CAM ^{B,F,12}

Gebratener Reisbandnudeln mit Garnelen, Rindfleisch, Hähnchen, Gemüse, Rostzwibeln, Erdnüsse

19,90€

23. PHO XAO TOM NUONG ^{B,F}

Gebratener Reisbandnudeln mit gegrillten Riesengarnelen und Gemüse

20,50€

24. COM RANG VIT ^{A,C,F,12}

Gebratener Reis mit Ei , Gemüse und knuspriger Ente

18,50€

25. MI XAO VIT ^{A,C,F,12}

Gebratener Nudeln mit Ei, Gemüse und knusprige Ente

18,50€



TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE GERICHTE

SUPPE

30. PHO BO ^{A,D,F,12}

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Sojaprossen, asiantische Kräuter

17,90€

31. PHO DAC BIET ^{A,B,D,F,12}

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnfleisch, Garnelen, Sojaprossen, Lauchzwiebeln, asiantische Kräuter

19,90€

32. BUN HAI SAN ^{B,D,N}

Reisbandnudelsuppe mit Meerfrüchte , Sojaprossen, Lauchzwiebel, Dill

19,90€

33. BUN CA CAY ^{A,D,F}

Pikante Reisbandnudelsuppe mit Lachs, Tomaten, Ananas, Pilze, Sojaprossen, asiantische Kräuter

18,90€



REISFADENNUDELN

34. BUN CHA GIO THIT ^{A,D,E,H}

Mit vietnamesisch Frühlingsroller, Salat, Erdnüsse, Rostzwiebeln dazu Fischsoße

16,90€

35. BUN CHA GIO CHAY ^{A,D,E,H}

mit vegetarischer Frühlingsroller, Salat, Erdnüsse, Rostzwiebeln und Fischsoße

15,90€

36. BUN CHA LA LOT ^{D,E,F}

Reisfadennudeln mit gegrillte saftige grüne Betelblätter mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Erdnüsse, Rostzwiebeln und Fischsoße

18,90€



37. BUN BO NAM BO ^{A,D,E,H}

Reisfadennudeln mit gebratem Rinder , Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüsse, Rostzwiebeln und Fischsoße

18,90€

38. CHA CA LA VONG ^{A,D,E,H}

mit gbr. Lachs nach Hanoi Art, Frühlingszwiebeln Dill, Salat, Zitronengras, Erdnüsse, Rostzwiebel und Fischsoße

19,90€

HÄNCHEN SPEZIALITÄTEN

40. GA XAO XA OT ^{2,12}

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili, Parkchoi und frischem Gemüse

16,50€

41. GA SOT CURRY ^G

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse , Kokosmilch in rotem Currysoße

16,90€

42. GA SOT LAC ^{E,G}

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse , Kokosmilch in Curry-Erdnuss Soße

16,90€

43. GA SOT TIEU ^{A,I}

Paniertes Hühnerfleisch mit Gemüse und Pfeffersoße

16,90€

44. GA SOT XOAI ^{1,A}

Paniertes Hühnerfleisch mit Gemüse, Früchten und Mangosoße

16,90€

45. GA SOT CHUA NGOT ^{1,A}

Paniertes Hühnerfleisch mit Ananas und Süß-sauersoße

16,90€



Wahlweise mit Jasminreis oder Süßkartoffelstäbchen

ENTE SPEZIALTÄTEN

50. VIT XAO RAU ^{A,F,12}

knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße

51. VIT SOT CURRY ^{D,G,12}

knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in Currysoße

52. VIT SOT CAY ^{A,B,I,12}

knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und spezial Linh Kitchen Soße

53. VIT SOT CHUA NGOT ^{A,12}

Knusprige Ente mit Ananas süß-sauser Soße

54. VIT SOT XOAI ¹

knusprige Ente mit Gemüse, Früchten, Kokosmilch in Mangosauce



18,90€

18,90€

18,90€

18,90€

18,90€

RINDEFLEISCH SPEZIALITÄTEN

60. BO XAO RAU ^{A,F}

Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße

61. BO SOT CURRY ^{D,G}

Gebratenes Rindfleisch-Entrecote mit verschiedenem Gemüse in Kokos-Currysoße



19,90€

19,90€

BEEFSTEAK

62. BO NUONG SOT TOI ^{A,F}

Gegrillte argentinisches Rinder- Entrecote mit frischem Gemüse, Basilikum, Knoblauchsoße

63. BO NUONG SOT DAC BIET ^{A,B}

Gegrillte argentinisches Rinder- Entrecote mit frischem Gemüse, pikante spezialität Linh Kitchen Soße

64. STEAK NACH ART DES HAUSES ^{B,I}

Gegrillte argentinisches Rinder- Entrecote mit Großgarnelenspieß, Spargel, Zucchini, Spinat, Paprika, Zwiebeln dazu Spezial- Pfeffersoße



24,50€

24,50€

26,50€

MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN

70. TOM XAO RAU ^{A,B,F,12}

Gebr. Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße

19,90€

71. TOM XAO XA OT ^{B,D,12}

Gebr. Riesengarnelen mit Zitronengras, Chili und frischem Gemüse

19,90€

72. TOM SOT CURRY ^{B,G}

Gebr. Riesengarnelen mit Gemüse und Kokos-Currysoße

19,90€



GEGRILLTE GARNELENSPIEßE

73. TOM NUONG SOT TOI ^{A,B,F}

King Prawns gegrillt mit Spinat, Spargel, Zucchini, Zwiebel, Gemüse dazu Knoblauchsoße

21,50€

74. TOM NUONG SOT CAY ^{A,B}

King Prawns gegrillt mit Spinat, Spargel, Zucchini, Zwiebel, Gemüse dazu Pikantesoße

21,50€

75. TOM NUONG CHUA NGOT ^{A,B}

King Prawns gegrillt mit Spinat, Spargel, Zucchini, Zwiebel, Gemüse dazu Süß-sauersauce

21,50€

76. MUC XAO XA OT ^{D,I,12}

Gebratener Tintenfisch mit Zitronengras, Chili, Parkchoi, verschiedenem Gemüse

19,90€

77. MUC SOT CAY ^{A,B,D,I}

Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse und pikante Spezialsoße

19,90€

78. MEERFRÜCHTEPLATTE SPEZIAL ^{A,B,D,I}

mit Lachs, Riesengarnelen, Tintenfisch, Muscheln, frischem Gemüse in Pfeffersoße

27,90€



Wahlweise mit Jasminreis oder Süßkartoffelstäbchen

80. CA NGU SOT TOI ^{A,D,F}

Thunfisch gegrillt mit Spargel, Spinat, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Knoblauchsoße

81. CA NGU SOT CURRY ^{D,G}

Thunfisch gegrillt mit Spargel, Spinat, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kokosmilch Currysoße

82. CA NGU SOT CAY ^{A,D}

Thunfisch gegrillt mit Spargel, Spinat, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Spezialsoße

83. CA HOI SOT TOI ^{A,D,F}

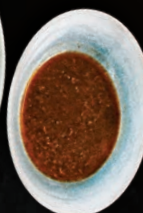
Lachs gegrillt mit Spargel, Spinat, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Knoblauchsoße

84. CA HOI SOT CHUA NGOT ^D

Lachs gegrillt mit Spargel, Spinat, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Süßsauersoße

85. CA HOI SOT CAY ^{A,B,D}

Lachs gegrillt mit Spargel, Spinat, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Spezialsoße

**23,50€****23,50€****23,50€****22,00€****22,00€****22,00€**

VEGETARISCHE GERICHTE

90. PHO XAO CHAY ^F

Gebratener Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse

91. DAU SOT CURRY ^{G,F}

Tofu mit frischem Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch

92. DAU SOT LAC ^{E,G,F}

Tofu mit frischem Gemüse, Erdnüsse in rotem Curry und Kokosmilch

93. DAU SOT CAY ^{B,F,I}

Tofu mit Parkchoi, Paprika, Sellerie, Zwiebel, und Pikanter Soße (die Soße besteht aus Garnelen)

94. RAU XAO THAP CAM ^{A,F}

Gebratene verschiedene frische Gemüse in Knoblauchsoße

**14,90€****15,90€****15,90€****15,90€****15,50€**

BEILAGE

Jassmin Reis: 3€

Gebratener Nudeln: 5€

Süßkartoffelstäbchen: 5€

Wahlweise mit Jasminreis oder Süßkartoffelstäbchen

SUSHI - NIGIRI (2 STK)

	100. SAKE NIGIRI ^D Lachs	5,90€
	101. MAGURO NIGIRI ^D Thunfisch	6,20€
	102. TAI NIGIRI ^D Dorade	5,50€
	103. EBI NIGIRI ^E Garnelen	6,20€
	104. HOTATEGAI NIGIRI ^N Jakobsmuscheln	6,50€
	105. UNAGI NIGIRI ^D Aal	6,50€
	106. KANI NIGIRI ^B Krebfleischimitat	5,20€
	107. ABURI UNAGI ^D Flambierter Aal, grüner Spargel	7,90€
	108. ABURI SAKE Flambierter Lachs, grüner Spargel	7,50€
	109. AVOCADO NIGIRI	4,90€
	110. KAPPA NIGIRI Gurken	4,90€
	111. MANGO NIGIRI	4,90€

SUSHI MAKI (6STK)



115. SAKE ^D
Lachs

6,20€



122. EBITEMPURA MAKI ^{B,G} 8,20€
Garnelen mit Frischkäse



116. SAKE AVOCADO MAKI ^D 6,50€
Lachs, Avocado



123. KENTUCKY MAKI ^G 7,50€
Gebacken Hähnchen mit Frischkäse



117. TEKKA MAKI ^D 6,50€
Thunfisch



124. SPICI TUNA MAKI ^D 6,50€
Marinierter gekochte Thunfisch



118. TEKKA AVOCADO MAKI ^D 6,90€
Thunfisch, Avocado



125. SPICI KANI MAKI ^{B,D} 6,50€
Marinierte Krefleisch



119. EBI MAKI ^B 6,50€
Garnelen



126. AVOCADO MAKI 5,20€



120. EBI AVOCADO MAKI ^B 6,90€
Garnelen, Avocado



127. KAPPA MAKI 5,20€
Gurken



121. CANIFORNIA MAKI ^B 6,20€
Surimi, Avocado



128. MANGO MAKI 5,20€



129. SPARGEL MAKI 5,20€

SUSHI INSIDE OUT CLASSIC (8 STK)

140. SPICI KANI INSIDE OUT ^D

spici Kani, Avocado, Masago

141. SPICI TUNA INSIDE OUT ^D

spici Tuna, Avocado, Masago

142. HAWAII INSIDE OUT ^D

Lachs, Avocado, Masago

143. BOSSTONROLL ^D

Thunfisch, Gurken, Avocado, Masago

144. ALASKA INSIDE OUT ^{D,G}

Lachs, Gurken, Frischkäse, Sesam

145. CALIFORNIA INSIDE OUT

Surimi, Avocado, Masago

146. KENTUCKY INSIDE OUT ^{A,D,K}

Panierter Hähnchen, Frischkäse, Avocado, Mango, Sesam

147. ROYAL I.O. ^{A,B,K,L}

Ebi Tempura, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam

148. EBI TEMPURA ^{A,B,G,K}

Panierter Garnelen, Frischkäse, Gurken, Avocado, Masago



11,50€

11,50€

11,20€

11,50€

11,20€

10,50€

11,20€

12,50€

12,50€

VEGGIE INSIDE OUT

149. SAMUREI I.O. ^K

Rucola, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam

150. KETTO I.O. ^{A,K,G}

Rucola, Spargeltempura, Frischkäse, Sesam



9,90€

9,90€

SASHIMI

151. SAKE SASHIMI ^{D,N}

Das Beste vom Lachs auf Seetang

152. MAGURO SASHIMI ^{D,N}

Das Beste vom Thunfisch auf Seetang

153. MORIVASE ^{D,N,R}

gemischte rohe Fisch auf Seetang



16,90€

18,90€

21,90€

TAKAKI

154. TAKAKI LACHS ^{D,K}

Lachs auf Tepanyakigrill kurz angebraten mit asiatischen Kräutern, Limettenscheibe und Sojasoße

17,90€

155. TAKAKI THUNFISCH ^{D,K}

Thunfisch auf Tepanyakigrill kurz angebraten, mit asiatische Kräutern, Limettenscheibe und Sojasoße

19,90€

156. TAKAKI MIX ^{D,K}

Lachs und Thunfisch auf Tepanyakigrill kurz angebraten mit asiatische Kräutern, Limettenscheibe und Sojasoße

18,90€



TEMPURA ROLLS

MINI ROLLS (8STK)

160. SAKE ROLLS ^{A,D}

Panierte Lachs

8,50€

161. MAGURO ROLLS ^{A,D}

Panierte Thunfisch, Lauch

8,50€

162. EBI ROLLS ^{A,B}

Panierte Garnelen

8,50€

163. VEGI ROLLS ^A

Panierte Gurken und Avocado

7,50€



BIG ROLLS (6STK)

170. BIG SALMON ROLLS ^{A,D,G}

Panierte Rolle mit Avocado, Gurken, Frischkäse, Lachs

13,50€

171. BIG TUNA ROLLS ^{A,D,G}

Panierte Rolle mit Avocado, Rettich, Frischkäse, Lauch, Spici

13,50€

172. BIG SHRIMPS ROLLS ^{A,B,G}

Panierte Rolle mit Avocado, Gurken, Garnelen, Frischkäse

13,50€

173. BUDDA ROLLS ^{A,G}

Panierte Rolle mit Avocado, Gurken, Rettich, Spargel, Frischkäse

12,50€



SUSHI-SPEZIAL (8 STK)

175. DRAGON ROLLS ^{B,D}

Ebi Tempura, Gurken, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Aal

15,50€

176. TAIKO ROLLS ^{B,D,G}

Garnelen, Avocado, Gurken, Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Thunfisch

15,50€

177. RAINBOW ROLLS ^{C,D}

Mango, Avocado, Surimi, Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Tai

15,50€

178. TAZUNA ROLLS ^{D,G}

Lachs, Avocado, Gurken, Cream Cheese, umwickelt mit Avocado

15,50€

179. TUNA ROLLS ^{C,D,G}

marinierter gekochter Thunfisch, Gurken, Rostzwiebel

13,50€

180. FIRE OCEAN ROLLS ^{B,D,G}

Ebi Tempura, grüner Spargel, Cream Cheese, umwickelt mit Lachs und Thunfisch flambiert

15,50€

181. FIRE CRISPY ROLLS ^{A,B,D,G}

Ebi Tempura, Mango, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs flambiert

15,50€

182. FIRE GYU ROLLS ^{K,G}

Mango, Avocado, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit Rinderscheibe flambiert

15,50€

183. LADY IN RED ^{D,G}

Schottischer Lachs, Avocado, Gurken, pikantes Lachstatar

15,50€

184. LITTER BUDDA ROLLS ^G

Rettich, Avocado, Gurken, Spargel, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit Avocado

12,50€



SUSHI-KOMPOTION

- 
- 190. SAMUREI ^A** 18,50€
8 Spezial Vegi I.O,
6 Vegi Maki
8 Vegi Rolls
- 191. VEGI POTION ^F** 14,50€
6 Vegi Maki
8 Vegi I.O
3 Nigiri
- 192. KYOTO ^D** 17,90€
6 Sake Maki
6 Tekka Maki
8 Vegi Rolls
- 193. OSAKA ^{B,D}** 19,90€
6 Vegi Maki
4 Nigiri
8 Ebi Rolls
- 194. TOKYO GREEN MIX ^{A,D}** 20,50€
8 Hawaii I.O
8 Sake Rolls
3 Nigiri
- 195. NIKKY ^{A,B,D}** 23,90€
6 Sake Maki
4 Ebi Tempura I.O, 4 Dragon Rolls I.O
4 Nigiri
- 196. SAKALI ^D** 20,50€
6 Sake Maki
6 Sake Nigiri
Sake auf Seetang
- 197. CHIRASHI MIX ^{B,D}** 20,50€
Große Reisschale mit gemischtem Fisch oder Aal und Gemüse
- 198. LINH FUISSION ^{B,D}** 27,50€
6 Sake Maki
6 Futo Big Rolls
6 Nigiri
6 Sashimi Mix auf Seetang



199. SPEZIAL BRÜCKE FOR 2 ^{A,B,D}

60€

2 Seetang Salat
6 Nigiri, 8 Hawaii I.O
8 Taiko Rolls, 6 Maki
8 Vegi Rolls, 6 Sashimi Mix

200. SUKI PLATTE FOR THREE ^{A,B,D,G}

90€

3 Edamame
10 Nigiri, 18 Maki
16 Spezial I.O, 8 Sake Rolls
8 Maguro Rolls, Sashimi Mix



201. SURIMEN SCHIFF FOR 4 ^{A,B,D,G,K,N}

119€

4 Fisch Suppe
12 Nigiri, 30 Maki
6 Big Salmon Rolls, 8 Maguro Rolls
24 Spezial I.O, Sashimi Mix



NACHTISCH

210. CHUOI CHIEN ^A

Gebackene Banane mit Honig

211. CHUOI CHIEN KEM ^{A,G}

Gebackene Banane mit Vanilleeis

212. KEM CHIEN ^{A,G}

Gebackenes Eis

213. JAPANISCHE MOCHI EIS SORTEN (2 STK)

mit Matcha | Mango | Kokos

214. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE

Mit Schoko, Erdbeer, Vanilleeis

215. BANANEN SPLIT

Gespaltene Banane mit Schoko, Erdbeer, Vanilleeis

216. SESAM BÄLLCHEN (3 STK) ^A

217. SELBSTGEMACHT IM JOGHURT ^G

Hausgemachter Joghurt mit saisonalen Früchten



5,90€

6,90€

6,90€

5,90€

6,50€

6,90€

5,90€

5,90€

SOFT DRINK

0,75

Karaffe Quellwasser mit Gurke, Limette und Minze

(Sprudel oder Still)

5,90€

Wasser Acqua MORELLI

(mit Kohlensäure oder Still)

5,90€

0,2

0,4

Tafel Wasser

Cola, Cola Zero ^{1,2,3,4,5,11}

Fanta, Sprite, Spezi ^{1,2,3,4,5,11}

Orangina

Ginger Ale

1,90€

2,50€

2,50€

3,90€

2,50€

3,90€

3,50€

3,50€

SÄFTE

Lychee | Mango | Guave

Apfel | Orange | Johanisbeer

Maracuja | Ananas

Saftschorle

0,3

0,4

3,50€

4,90€

3,50€

4,90€

3,50€

4,90€

2,90€

3,50€



SOMMER BREEZ

Fruchtsaft mit Eiswürfel, frische Minze und Limette

Mango | Lychee | Guave ^{1,2,3,4}

Johannisbeer | Maracuja | Ananas ^{1,2,3,4}



0,5l

6,90€

6,90€

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Linh Kitchen Eistee

Pfirsich, Orangen Saft, Zitronengras, Schwarze Tee

7,50€

Limetten Drink

frische Limette, Soda, braunen Zucker, Minze

6,50€

Lady In Red

Limetten, wild Berry, Soda, Beeren

7,50€

Cloudy Lychee

Lycheesaft, Limetten, Soda, Beeren

7,50€

Sommer Eistee

Schwarze Tee, Zitronen geschmack

7,50€



WARME GETRÄNKE

TEES

Grüner Tee

4€

Jasmin Tee

4€

FrISChe Ingwertee

4,50€

FrISChe Minztee

4,50€

Goldener Blütentee

4,50€

Goji Garden Tee

5,50€

Wertvoller & gesunder Tee aus der asiantischen Heilkräuter-Medizin.

Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Chrysanthemenlüten, Asteraae-wurzel.

Efrischend & vitalisierend

Espresso

2,50€

Double Espresso

3,80€

Kaffee

2,80€

Cappucino

3,80€

Latte Machiato

3,80€



BIER

Vom Fass

Rothaus Tannenzäpfle

Radler

Rothaus Weizen ^A

Hefeweizen alkoholfrei ^A



0,3l

3,20€

3,20€

3,20€

0,5l

4,90€

4,90€

4,90€

4,90€

Rothaus Helles Tafelbier

Rothaus alkoholfreies Pils

Singha Bier

Saigon Bier



Fl. 0,33

3,90€

3,90€

4,50€

4,50€

APERITIF

Hugo ²

Aperol Spritz ²

Melone Spritz ²

Lilet Wildberry ²



0,25l

7,50€

7,50€

7,50€

7,50€

SECKT

Zonin Prosecco

Geldermann

Henkell



0,2l

8,50€

8,50€

7€

0,75l

27€

27€

22€

SPIRITUOSEN

4cl

Rosenschnaps 54%	4,50€
Reisschnaps 60%	4,50€
Japanischer Pflaumenwein (warm oder kalt)	4,50€
Japanischer Reiswein (warm oder kalt)	4,50€

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

	0,25l	0,5l
Müller- Thurgau	6,50€	12€
Grauburgunder	6,50€	12€
Weissburgunder	6,50€	12€
Weißweinschorle	5,50€	10,50€

ROTWEINE

Spätburgunder	6,50€	12€
Primitivo	6,50	12€

FLASCHE WEIN

WEISSWEINE

Riesling QbA Oberkirch, Trocken 11,5%	22,50€
Sauvignon blanc Oberkirch, Trocken 13%	27,50€
Rose' Vin. Nobile Oberkirch, Feinherb 11%	23€

ROTWEINE

Spätburgunder Rotw. Kabinett Oberkirch, Feinherb 13%	25€
Merlot Winzer Oberkirch, Trocken 13,5%	25€
Doppio Passo Primitivo aus Italien, Trocken 13%	20€



COOCKTAIL

ALKOHOLFREIE COCKTAIL

Cindarella

Ananas, Orangensaft, Sahne, Coconut cream, Grenadine

7,90€

Fruit Punsch

Zitrone, Orangensaft, Ananas, Mango, Maracuja, Grenadinesirup

7,90€

Pinacoco

Ananassaft, coconut cream, Sahne

7,90€

ALKOHOLISCHE COCKTAIL

Mojito

Limette, Rohrzucker, Minzblätter, white Rum und Midori, Soda

8,90€

Pinacolada

Ananassaft, Conut cream, Sahne, White Rum

8,90€



ALLERGENLISTE

A. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Céréales contenant du gluten et produits dérivés

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Crustacés et produits dérivés

C. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Oeufs de volaille et produits dérivés

D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

Poissons et produits dérivés (à l'exception de la gélatine de poisson)

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Arachides et produits dérivés

F. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soja et produits dérivés

G. Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (inklusive Laktose)

Lait de mammifères et produits laitiers (y compris lactose)

H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Noix et produits dérivés

I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Céleri et produits dérivés

J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Graines de sésame et produits dérivés

K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupins et produits fabriqués à partir de

L. Schwefeldioxid und Sulfite

Anhydride sulfureux et sulfites

M. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupins et produits fabriqués à partir de

N. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mollusques tels que escargots, moules, poulpes et produits dérivés

ZUSATZSTOFFE

1. Konservierungsstoff

Conservateur

2. Farbstoff

colorant

3. Antioxidationsmittel

Antioxydant

4. Süßungsmittel Saccharin

Édulcorant saccharine

5. Süßungsmittel Cyclamat

Édulcorant cyclamate

6. Süßungsmittel Aspartam

Édulcorant aspartame

7. Süßungsmittel Acesulfam

Édulcorant acésulfame

8. Phosphat

phosphate

9. Geschwefelt

sulfuré

10. Chininhaltig

Contient de la quinine

11. Koffeinhaltig

Contient de la caféine

12. mit Geschmacksverstärker

avec exhausteur de goût

13. geschwärzt

noircir

14. gewachst

ciré

15. gentechnisch verändert

génétiquement modifié



Scharf
épicé