

Hauptspeisen / Main courses

114 Ginger Duck	€17,60
Gebratene Ente mit Frühlingszwiebeln, Ananas auf Ingwerstreifen in Tamarinden-süß-sauer Sauce <i>Stirfried Duckling with shallions on pineapple in Tamarind-sweet-sour-sauce.</i>	
115 Ped Ron	€16,70
Knusprige Ente mit Soja-Zimtsauce auf gebratenen Eiernudeln <i>Crisp Duck in soy-cinamon-sauce with stirfried eggnoodles</i>	
116 Ped Tood Grob Lad Na Baikrapau	€17,00
Gebratenen Ente mit frischem Gemüse und Thai-Basilikumsauce <i>Crisp duckling with vegetables and basil-sauce</i>	
129 Gai Pat Med Mamuang	€15,20
Hühnchen aus dem Wok mit Cashewkernen und Gemüse <i>Chicken with casheewnuts</i>	
124 Gai Preow Wan Makam	€15,30
Original paniertes Hühnchen süß-sauer mit Tamarindensaft <i>Original breaded Chicken sweet-sour in tamarind glaze</i>	
121 Pla Shu Chi	€19,60
Gegrilltes Red Snapper Filet mit mild pikanter Thaicurry <i>Grilled red Snapper with curry-coconut-sauce</i>	

Combi Sushi

300 Edo * ** ***	€16,70
Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko Rettich und Kappa-Gurkenrolle <i>Nigiri from salmon, tuna and sepia with 8 serveral Makirolls</i>	
301 Sumida *	€18,90
4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echter Eismeerkrabbe, Avocado und Tobiko-Gold-Flugfischkaviar <i>4 premium sushi from hamachi, maguro, ebi and hotategai, besides california roll.</i>	
302 Asakusa *	€26,60
8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfish, Thunfisch, Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam <i>8 nigiri seafoodralines from kingfish, tuna, ebi and ikura salmon-caviar, besides alaskaroll with salmon, Avocado and sesame</i>	
303 Yoshiwara – Tête-a-Tête Karussell (ab 2 Personen) pro Person *	€34,70
10 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch, Ebi Garnele, Kingfish und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi-Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und Makirolle mit pikantem Thunfischtatar <i>10 nigiri from salmon, tuna, ebi, kingfish and ikura-salmon-caviar, besides 10 sashimi from hotegai, tuna, hamachi, sake and ama ebi, and one californiaroll, makiroll with spicy tunatatar.</i>	
304 "Bento Box" *	€24,20
Miso Suppe, Sushi-Auswahl, Sashimi, Lachs mit Teriyakisauce und Reis, japanischer Salat und exotische Früchte <i>Miso soup, different sushi, sashimi, salmon with terriakysauce and rice, japanese salad and fruits</i>	
443 Sashimi Special (14 Stück)	€26,60
Von ausgesuchtem feinen Seafood <i>Our finest Seafood</i>	

Sushi–Sashimi–Temaki–Maki Roll

Nigiri Sushi	Stk./Preis €
399 Ama Ebi -Tiefseegarnele	3,50 €
400 Ebi – Garnele	3,60 €
401 Maguro – Thunfischfilet	3,80 €
402 Hamachi – Gelbschwanzthunfisch	4,30 €
403 Unagi – gegrillter Flusssaal	4,20 €
404 Sake – Lachsfilet	3,20 €
406 Saba – Makrele	2,30 €
407 Ika – Tintenfisch	2,40 €
408 Kani Kamaboko – Krebsfleisch	2,40 €
409 Zuwaigani – Snow Crab-Krebsfleisch	4,40 €
410 Hotategai – Jakobsmuscheln	3,60 €
411 Tobiko – Flugfischkaviar	3,60 €
412 Tamago – Eier-Soy Omelette	2,40 €
413 Ikura – Lachskaviar	3,80 €
414 Tako – Oktopus	2,50 €
415 Hokkigai – Rote Muschel	3,50 €

Temaki

430 Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte*	5,50 €
431 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet*	4,00 €
432 Alaska Temaki – Lachs, Avocado, Sesam*	5,60 €

Maki Rolls (pro Rolle 6 Stück)

422 Tekka Maki – Thunfischrolle*	6,10 €
423 Sake Maki - Lachsrolle*	5,40 €
424 Philadelphia Maki – Lachs & Cream Cheese*	6,80 €
425 Alaska Maki – Lachs, Avocado, Sesam*	6,20 €
426 California Maki – Crab Meat, Tobiko, Avocado*	8,30 €
427 Spicy Tuna Maki – Scharf gewürzte Thunfischrolle*	7,60 €
428 Atlantik Maki – Lachs, Thunfisch, Avocado Flugfischkaviar*	8,30 €
429 Waikiki Maki – Garnelen mit Papaya und Kokos*	6,50 €

Maki Veggies im Noriblatt (pro Rolle 6 Stück)

436 Avocado Maki – Avocadorolle*	3,20 €
437 Kappa Maki – Gurkenrolle*	3,40 €
438 Oshinko Maki – japanischer marinierter Rettich**	3,90 €
439 Kanpyo Maki – marinierte japanische Wintermelone***	4,70 €
440 Koma Age Maki – Spinat-Sesam Maki Rolle*	4,00 €

441 Crisp Duck Roll – Entenrolle	7,70 €
442 Ebi Tempura - Garnele im Teig gebacken	9,50 €

433 Gari – eingelegter Ingwer – pickeld Ginger****	2,70 €
445 Wasabi – grüner japanischer Meerrettich*****	0,90 €

* Trockenalge für Maki und Temakizubereitung übermäßiger Genuss kann zu Störungen der Schilddrüse führen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten

** Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E 330, Konservierungsstoffe E202, Süsstoff E950, Farbstoff E102

*** Kürbisstreifen eingelegt, E621, E631 Säuerungsmittel, Säuerungregulator E327, E170

****Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222

*****Grünes Meerrettichpulver, (Wasabisenf) Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133



Vorspeisen/Appetizers

- 103 Larb Gai** €12,00
Pikante Würfel von gebratenes Hühnchen mit Röstreis-Semolina,
getrockneten Chilis, Zwiebel, wildem Ingwer und Minze
*Salad of chopped, grilled chicken, with roasted rice-semolina,
mint and wild ginger*
- 104 Yum Wun Sen Talay** €12,60
Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Mu-
Err-Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade
*Lukewarm glasnoodlesalad with seafood and tree-ear
mushrooms in chili-ciantrodressing*
- 105 Satay Gai Nua** €10,60
Satayspieße von Huhn, Rind und Schwein mit Curry-
Erdnusssdip
*Satay skewers of chicken, beef and pork, served with tangy
peanut-currydip*
- 106 Poh Piard Thord** €8,60
6 knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Plum-Chili-Dip (1,2)
6 Pcs. Of crunchy baked thai springrolls with plum-chilidip
- 107 Sashimi Salada** €17,60
Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Tobiko und
Avocado in Miso-Honig-Limettensauce
*Variety of tuna, salmon and hamachi with tobiko-roe and
Avocado, tossed in miso-honey-limedressing*
- 113 Pik Gai Tord Krob** €8,80
6 Stk. Chicken Wings, kross gebraten mit süß-saurem Chili-Dip
(1,2)
6 Pcs. Crispy baked chicken wings with sweet&sour chilidip
- ...and the Greatest Hit of all**
- 112 The New Papa Joe`s Selection**
(ab 2 Personen) pro Person €14,00
Satay von Rind, Huhn, gebackenen Frühlingsrollen
und Panko-Garnele, serviert mit Thai Cole Slaw
und Holy Basil Wantans (1,2)
(for 2 Person) per Person €14,00
*Satay skewers of beef, chicken, springrolls and breaded baked
prawns served with thai cole slaw and holy basil wantans*

Suppen / Soups

- 110 Tom Ka Gai** €7,70
Samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Pilzen und
Hühnerfleisch
*Smoth coconutmilksoup with oyster mushrooms and galanga
roots*
- 108 Tom Yam Gung** €8,80
Pikante Garnelensuppe mit Zitronengras,
Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen
*Spicy shrimpssoup with lemongras, tapiokanoodles and Hed
Nang Faa mushrooms*
- 111 Miso Wan** €6,10
Leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake
Pilzen *Miso-soysoup with alga and mushrooms*

Mangostin Noodlebar

nur echt, frisch aus dem WOK

- 128 Sen Lek Pat Thai** €15,80
Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen und Erdnüsse
mit süß-saurer Tamarindensauce
*Ricenoodles with prawns, tofu, bean sprouts and peanuts
in sweat and sour tamarind glaze*
- 145 Torikara Rahmen** €8,90
Japanische Eiernudelsuppe mit Soja, Bambussprossen,
Frühlingszwiebeln, Bohnen, Huhn. (Torikara = Frittieren ohne
Panade)
*Eggnoodles with beansprouts, bambooshoots, springonions,
beans and fried chicken*
- 146 Sen Mee Nam Gai** €8,90
Thailändische Reisnudelsuppe mit Huhn
Thai ricenoodlesoup with chicken
- 147 Tempura Soba** €10,10
Klare Sojabrühe mit gebackenen Garnelen, Frühlingzwiebeln
und Fischterrine (Tempura = frittiertes Fisch, Soba =
japanische Buchweizennudeln)
*Soybeansoup with tempura prawns, springonions and „Kani“
fish terrine*
- 148 Yaki Soba** €7,50
Gebratene Buchweizennudeln mit Gemüse und delikater
Nippon-Sauce
*Stir-fried buckwheat noodles with vegetables, glazed in fine soy
vegetable sauce*
- 149 Kao Soi** €9,30
Thai-Nudeln mit Hühnchenfleisch in Curry-Sauce
*Stir-fried thai noodle with chicken served in curry coconutmilk
sauce*
- 150 Pat Wun Sen** €9,20
Gebratene Thai-Glasnudeln mit Hühnchen und Gemüse
Stir-fried glasnoodles with chicken and crisp garden vegetables
- Thai Curries**
- 117 Massaman Nua** €17,60
Milder Thailändischer Massaman-Kokosmilch
Curry mit Rindfleisch und Lotuskernen
Beef in mild Thai Massaman coconutmilk-Curry with lotus cores
- 118 Geang Pet Gai** €14,90
Roter Thai Curry mit Hühnchenfleisch, Ananas
und Kirschtomaten
Red Thai curry with chicken, pineapple and cherry tomatoes
- 120 Geang Pet Ped Yarng** €17,60
Ente in roter Thai-Currysauce mit Ananas, Kirschtomaten und
Duftreis
*Slices of roasted duck in red curry-sauce with pineapple and
cherry tomatoes*