

ÜBER UNS

Willkommen im Ong Tam Garden in Falkensee, wenn es um exzellente asiatische Küche geht. Unser eingespieltes und erfahrenes Team freut sich, Sie nun auch an unserem sechsten Standort in Falkensee begrüßen zu dürfen.

Hier bringen wir Ihnen ein Stück Fernost direkt nach Hause – mit authentischen Gerichten aus Japan und Vietnam, zubereitet mit Liebe, Können und den besten Zutaten. Unser Team heißt Sie nicht nur mit kulinarischem Können, sondern auch mit echter Herzlichkeit willkommen.

UNSERE KÜCHE – Authentisch. Aromatisch. Asiatisch.

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise durch Asien: Ob feinstes Sushi, eine dampfende, aromatische Pho-Suppe oder weitere Spezialitäten der vietnamesischen Küche – unsere Speisekarte hält für jeden Geschmack das Passende bereit.

Dabei setzen wir konsequent auf frische und sorgfältig ausgewählte Zutaten, um Ihnen die Vielfalt und Tiefe südostasiatischer Aromen näherzubringen.

UNSER AMBIENTE Stilvoll und einladend

Unsere stilvolle Einrichtung ist inspiriert vom indochinesischen Design und schafft eine warme, elegante Atmosphäre – ideal für ein entspanntes Mittagessen, ein romantisches Dinner oder ein besonderes Event.

Mit über 120 Sitzplätzen im Innenbereich, einem privaten Raum für bis zu 40 Personen inklusive Bühne für Musik oder Präsentationen sowie 160 Außenplätzen im japanisch gestalteten Garten mit Tor in Falkensee, bieten wir für jede Gelegenheit den passenden Rahmen.

Ob Firmenveranstaltung, Hochzeit oder Familienfeier – wir bieten maßgeschneiderte Catering-Lösungen und persönliche Betreuung, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne!



ONG TAM GARDEN FALKENSEE
Finkenkruger Str. 61A
14612 Falkensee
www.ongtam-restaurant.de
☎ 0157 3269 6688



Drinks



Getränke

300. COCA COLA ^{A, F, SU.}

301. COLA LIGHT ^{A, F}

302. FANTA ^{A, F}

303. SPRITE ^{A, SU.}

304. GINGER ALE ^A

305. BITTER LEMON ^A

306. TONIC



SOFT DRINKS

0,2l	0,4l
3,20 €	4,90 €
3,20 €	4,90 €
3,20 €	4,90 €
3,20 €	4,90 €
3,20 €	4,90 €
3,20 €	4,90 €

WASSER / MINERAL WATER

310. NATURELL

311. MINERALWASSER / SPUDEL

312. NATURELL **FL.**

313. MINERALWASSER SPUDEL **FL.**

0,25l	0,70l
3,20 €	
3,20 €	
	6.50 €
	6.50 €

SÄFTE JUICES ^K

316. APFEL

317. ANANAS

318. MARACUJA

319. ORANGE

320. MANGO

321. KIRSCH

322. BANANE

323. KIBA

324. SAFTSCHORLE



0,2l	0,4l
3,50 €	5,50 €
3,50 €	5,50 €
3,50 €	5,50 €
3,50 €	5,50 €
3,50 €	5,50 €
3,50 €	5,50 €
3,50 €	5,50 €
3,50 €	5,50 €

g
e
t
r
ä
n
k
e



Tee / Tea

	Tasse	Kanne
325. ONG TAM GARDEN TEE ^{KO}	3,90 €	5,90 €
Orange, Frischer Ingwer, Minze, Limetten		
326. JASMIN TEE	3,90 €	5,90 €
327. FRISCHER INGWER	3,90 €	5,90 €
328. GRÜNER TEE AUS VIETNAM	3,90 €	5,90 €
329. FRISCHER INGWER & ZITRONENGRAS	3,90 €	5,90 €
330. FRISCHER MINZE	3,90 €	5,90 €

HOMEMADE LEMONADE

331. CHANH DA	6,90 €
frischer Limetten, Minze, Rohrzucker und Ice	
332. BLUE GALAXY ^{K, F}	7,50 €
Limetten, Orange, Klitorietee, Maracujasirup, Maracujasaft und Ice	
333. ONG TAM GARDEN ROSE ^{K, F}	7,50 €
Himbeeren, Limetten, Litschi, Rohrzucker, Soda und Ice	
334. GUAVE LOVER ^{K, F}	7,50 €
Guavesaft, Limetten, Minze, Erdbeerpüree, Soda	
336. GREEN GINGER ^{K, F}	7,50 €
Jasmin tee, Orange, Ingwer, Minze, Rohrzucker, Soda und Ice	
337. RED SUNSET ^{K, F}	7,50 €
Waldfrüchte, Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Traubensaft, Soda und Ice	



LASSI

338. MANGO KOKOS LASSI ^{7, K}	6,90 €
Mangopüree, Mangosaft, Kokosmilch, Yoghurt	
339. MARACUJA KOKOS LASSI ^{7, K}	6,90 €
Maracuja Sirup, Maracujasaft, Kokosmilch, Yoghurt	

BIER BEER

	0,3l	0,5l
341. KÖNIG LUDWIG HELL VON FASS	3,80 €	5,50 €
342. HEFEWEIZEN HELL VON FASS	3,80 €	5,50 €
343. ALKOHOLFREI WEIZENBIER VON FASS	3,80 €	5,50 €
344. TIGER BIER	4,20 €	
345. SCHWARZBIER KÖNIG LUDWIG FL.		4,90 €
346. HEFEWEIZEN DUNKEL KÖNIG LUDWIG FL.		4,90 €
347. ALSTER / DIESEL / RADLER	3,80 €	5,50 €



KAFFEE / COFFEE KO

350. CAFE SUA VIETNAM ⁷	5,50 €
vietnamesischer Espresso im klassischen Brühverfahren, "braun" mit gezuckerter Kondensmilch	
351. ESPRESSO	3,90 €
352. LATTE MACCHIATO	4,90 €
353. CAPPUCCINO	4,90 €
354. KAFFEE	3,90 €



COCKTAILS NO ALCOHOL

360. VIRGIN SUNRISE 7,50 €

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine und Ice

361. DUA BY NIGHT 7,50 €

Kokosnusssirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine und Ice

362. MELY MELY Maracuja, Limetten, Gerandinsirup, Minze und Ice 7,50 €

363. FLAMINGO 7,50 €

Orangensaft, Maracuja, Limetten, Grapefruitsaft, Mandelsirup und Ice

364. NANG VANG 7,50 €

Pfirsichsirup, Mangosaft, Orange, Maracuja und Ice

WITH ALCOHOL

365. SAPA RIVER 9,50 €

white Rum, Maracuja, Limetten, Minze, Rohrzucker

367. MOJITO Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda 9,50 €

368. STRAWBERRY MOJITO 9,50 €

Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze, Erdbeersirup und Soda

369. LYCHEE COCO 9,50 €

Lychee, Coconut, Limetten, Tequila, Orange Liquer

370. LYCHEE MAN 9,50 €

Smirnoff Vodka, Lycheelikör, Grenadine, Mango- Orangen-und Zitronensaft

371. BOMBAY CRUSHED 9,90 €

Gin, Kumquats, Limettensaft, Maracujasaft, Rohrzucker

372. ROKU BERRY Limettensaft, Himbeeren, Roku Gin, Soda 9,50 €



LONGDRINKS 0,4 L ^{AL}

373. JACK DANIELS COLA ^{A, F, SU}

7,50 €

374. CUBA LIBRE ^{A, F, SU} Barcadi Superior und Cola

7,50 €

375. GIN TONIC Roku Gin und Tonic Water

7,50 €

SHOTS 4CL ^{AL}

376. WODKA

4,90 €

377. TEQUILA SILVER

4,90 €

378. JÄGERMEISTER

4,90 €

379. SAKE

4,90 €

380. VIETNAMESISCHE
REISSCHNAPS

4,90 €



APERITIF 0,4L ^{AL}

381. APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

8,50 €

382. LYCHEE SECCO

Lycheelikör, Prosecco, Zitronensaft, Grenadine

8,50 €

383. MELONEN CAMPARI SPRITZ

Wassermelon, Campari, Sekt

8,50 €



WEISSWEIN

- | | 0,2l | FL. |
|---|---------------|----------------|
| 390. RIESLING TROCKEN | 6,90 € | 27,90 € |
| Perfekte gereifte Traube, auf dem Punkt geerntet, bilden die Basis für diesen sehr eleganten Riesling | | |
| 391. CHARDONAY- WEINGUT SONNENHOF - TROCK-
EN | 6,90 € | 27,90 € |
| (Intensive & komplex mit Aromen von weißen, reifen Früchten, Honig & getrocknete Früchte) | | |
| 392. GRAUBURGUNDER-WEINGUT SEEBRICH -
TROCKEN | 6,90 € | 27,90 € |
| Zarter Duft nach Birne , elegant und körperreich, feines Säurespiel | | |
| 393. PROSECCO | 5,90 € | |
| 394. WEINSCHORLE | 5,90 € | |
| Weinhaltiges Mischgetränke mit Mineralwasser) | | |

ROSE WEIN

- | | 0,2l | FL. |
|--|---------------|----------------|
| 395. CUVÉE ROSE, FRUCHTIG WEINGUT HIRSCH,
WÜRTTEMBERG | 6,90 € | 27,90 € |
| Der Einstiegsallrounder für Jden Tag, eine schöner leichter und eleganter Rose | | |
| 396. WEINGUT SEEBRICH - TROCKEN | 6,90 € | 27,90 € |
| Fruchtiger Rose mit Aromen von Rotwein Beeren und einer animierenden Frische | | |

ROTWEIN

- | | 0,2l | FL. |
|---|---------------|----------------|
| 397. MERLOT - WEINGUT SEEBRICH -
TROCKEN | 6,90 € | 27,90 € |
| Weicher,samtiger Rotwein mit typischen Noten von Roten Beeren, würzig | | |
| 398. ACOLON, WEINGUT MILD | 6,90 € | 27,90 € |
| Fruchtiger, milder Rotwein mit feinen Aromen von Kirsche und Brombeeren | | |



VORSPEISEN



VORSPEISEN

SÚP NƯỚC DỪA - KOKOSNUSSUPPE

Kokosmilch mit frischen Champignons, Cherrytomaten, Zitronengras, Basilikum und Koriander, serviert mit:

1. Hühnerfleisch
2. Garnelen ²
3. Tofu ⁶ 



5,90 €
6,50 €
5,50 €

SÚP CANH CHUA

Zitronengras mit Tomaten, Champignons, Tamarinde, frischem Gemüse und Kräutern, serviert mit:

4. Hühnerfleisch
5. Garnelen ²
6. Lachs ⁴

5,90 €
6,50 €
6,50 €

7. WAN TAN SUPPE ^{1,2,3,7}

Hausgemachte Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit frischem Gemüse und Kräutern.



5,90 €

8. GLASNUDELSUPPE

Glasnudeln aus 100% Tapioka-Wurzeln ohne Zusatzstoffe, serviert mit Hühnerfleisch und einer kräftigen Rinderbrühe.

MISO SUPPE ⁶

Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetang, wahlweise mit:

9. Tofu ⁶ 
10. Lachs ⁴



5,50 €
5,90 €

NEM CUỐN SÀI GÒN - SOMMERROLLEN ^{3,5} (2 Stk.)

In Reispapier gewickelt, gefüllt mit Reissnudeln und frischem Salat, serviert mit hausgemachter Fischsoße, wahlweise mit:

11. Tofu ⁶ 
12. Hühnerfleisch
13. Garnelen ²

5,50 €
5,90 €
6,50 €



15. **MINI FRÜHLINGSROLLEN** ¹ (6 Stk.) 🌱 **5,50 €**
Knusprige Frühlingsrolle, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, serviert mit einer Süß-Sauer Soße.
16. **HÀ NỘI ROLLS - FRÜHLINGSROLLEN** ^{1,2,3,4} (2 Stk.) **6,90 €**
Knusprige Frühlingsrolle, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Glasnudeln, serviert mit einer Süß-Sauer-Soße. 
17. **TÔM CÔM - EBI TEMPURA** ^{1,2,3} (2 Stk.) **7,50 €**
Knusprige Großgarnelen im grünen Reisflockenmantel, serviert mit gemischtem Salat und Spezialdressing. 
18. **TOFU CÔM - TOFU TEMPURA** ^{1,3,6} (2 Stk.) 🌱 **6,50 €**
Knuspriger Tofu im grünen Reisflockenmantel, serviert mit gemischtem Salat und Spezialdressing.
19. **CHICKEN YAKITORI** ^{1,6} (3 Stk.) **6,50 €**
Hühnerspieße nach japanischer Art, serviert mit frischem Salat. 
- 19A. **GA SATE** ^{1,5,6} (2 Stk.) **6,50 €**
Hühnerfilet mit leckerem Erdnuss-Dip
20. **WAN TAN GEBACKEN** ^{1,2,3} (6 Stk.) **6,90 €**
Hausgemachte Wan-Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
21. **VEGGIE GZOYA** ^{1,6} (5 Stk.) 🌱 **6,90 €**
Frittierte Knödel gefüllt mit Gemüse, Sojabohnen und Soße übergossen. 
- 21A. **HA CAO CHAY** ^{1,6} (5 Stk.) 🌱 **6,50 €**
Gedämpfte Knödel, gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, serviert mit Soße. 
22. **CHICKEN GZOYA** ^{1,6} (5 Stk.) **6,90 €**
Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Füllung
- 22A. **HA CAO TOM** ^{1,2} (5 Stk.) **6,90 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen. 
23. **BÒ LÁ LỐT - BEEF** ^{4,6} (3 Stk.) **6,90 €**
Gegrilltes Rinderhackfleisch, in Betelblättern gewickelt, serviert mit Limetten-Fischsoße.
24. **EDAMAME** ⁶ 🌱 **5,90 €**
Gedämpfte japanische Sojabohnen. 

A decorative geometric pattern, possibly a stylized knot or a complex diamond shape, rendered in a light beige or cream color. It is centered at the bottom of the page, below the text.

GỎI MIỄN - GLASNUDELSALAT ^{4,5,11}

Glasnudeln mit frischem Salat , Koriander, Kräuter und Röstzwiebeln in einer hausgemachten Soße, dazu geröstete Erdnüsse, wahlweise mit:

- | | |
|---|--------|
| 28. Tofu  | 6,50 € |
| 29. Hühnerfleisch | 6,90 € |
| 30. Garnelen ²  | 7,50 € |

GỎI ĐU ĐỦ - PAPAYASALAT ^{4,5}

Auf Wunsch auch Veggie! Grüner Salat mit Basilikum, Koriander, Röstzwiebeln, Karotten, Minze und Erdnüssen. Wahlweise mit:

- | | |
|--|--------|
| 31. Tofu  | 6,90 € |
| 32. Hühnerfleisch | 7,50 € |
| 33. Garnelen ² | 7,90 € |

34. AVOCADO-SALAT ^{5,11}

Avocado mit frischem Salat, Cherrytomaten, Kräuter, in einer hausgemachten Sesam-Sosse, dazu mit.

- | | |
|--|--------|
| A. Tofu  | 6,90 € |
| B. Hühnerfleisch | 7,50 € |
| C. Garnelen ² | 7,90 € |

35. GỎI BÒ - RINDFLEISCHSALAT ^{4,5,9}

Frischer Salat mit würzigem Rindfleisch, Staudensellerie, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert in einer frischen Limette-Chili-Soße.



7,50 €

GỎI XOÀI ^{5,11} Fruchtiger Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen, Sesam, Koriander, Röstzwiebeln und Limette, serviert mit Ingwerdressing, wahlweise dazu:

- | | |
|---|--------|
| 36. Tofu ⁶  | 6,50 € |
| 37. Hühnerfleisch  | 6,90 € |
| 38. Garnelen ² | 7,50 € |
| 39. Lachs ⁴ | 7,50 € |



40. SEETANG - SALAT ^{6,11}

Gemischter Seetang mit Sesam, serviert in einem Sojadressing.

5,90 €

41. SEETANG - SALAT mit Lachs ^{4,6,11}

gemischter Seetang mit Lachs, Sesam und Sojadressing.

7,50 €

VIETNAMESISCHE SUPPE

PHỞ HÀ NỘI ⁶

Hausgemachte würzige Suppe mit Reisbandnudeln, frischen Sojakeimen, Koriander und fein abgeschmeckt mit Ingwer, Schalotten und Frühlingszwiebeln, wahlweise dazu:

- | | |
|--|---------|
| 50. Tofu ⁶ | 12,50 € |
| 51. Veganes Hühnerfleisch ⁶ | 13,50 € |
| 52. Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 53. Rinderfleisch | 13,90 € |
| 54. Ente kross ^{1,6} | 15,90 € |

UDON CURRY MANGO ^{1,5,6}

Cremige Kokos-Curry Soße auf Udon Curry Suppe mit Salat, wahlweise dazu:

- | | |
|--|---------|
| 60. Tofu ⁶ | 12,50 € |
| 61. Veganes Hühnerfleisch ⁶ | 13,50 € |
| 62. Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 63. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^{1,3} | 13,90 € |
| 64. Krosse Ente ¹ | 15,90 € |
| 65. Rinderfleisch | 13,90 € |

PHỞ CURRY ⁷

Cremige Kokos-Curry-Soße auf vietnamesischen Reisbandnudeln, serviert mit frischem Salat, wahlweise dazu:

- | | |
|--|---------|
| 70. Tofu ⁶ | 12,50 € |
| 71. Veganes Hühnerfleisch ⁶ | 13,50 € |
| 72. Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 73. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹ | 13,90 € |
| 74. Krosse Ente ¹ | 15,90 € |
| 75. Rinderfleisch | 13,90 € |

76. WAN TAN SUPPE ^{1,2,3} (große Schale)

Hausgemachte Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, dazu frisches Blattgemüse, Pak Choi, Garnelen und Wantan-Nudeln.



ONG TAM
ASIATISCHE KÜCHE & SUSHI

88. **BÚN NEM HÀ NỘI** ^{1,4,5,11}

Warme Reisnudeln mit Wildkräutersalat, Koriander, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln, serviert mit Spezialsoße und Frühlingsrollen.



12,90 €

BÚN BÒ NAM BỘ ^{4,5} 🌶️

Reisnudeln mit Zitronengras, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, Salat, frischem Gemüse, Koriander, serviert mit Spezialsoße, wahlweise dazu:

90. Tofu ⁶ 🌱

91. Veganes Hühnerfleisch ⁶

92. Hühnerfleisch

93. Rinderfleisch

95. Krosse Ente ¹

96. Garnelen ²



12,50 €

13,50 €

12,90 €

13,90 €

15,90 €

13,90 €

97. **BÚN CHẢ LÁ LỐT** ⁵

Reisnudeln mit mariniertem Rindfleisch, eingewickelt in Betelblättern, Zitronengras, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und Salat, serviert mit Spezialsoße.

13,90 €

PHỞ XÀO

gebratene Reisbandnudeln mit asiatischem Gemüse, Pak Choi, Schnittlauch, Eier und Röstzwiebeln, wahlweise dazu:

100. Tofu ⁶ 🌱

101. Veganes Hühnerfleisch ⁶

102. Hühnerfleisch

103. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹

104. Rinderfleisch

105. Krosse Ente ¹

106. Garnelen ²



12,50 €

13,50 €

12,90 €

13,90 €

13,90 €

15,90 €

13,90 €

UDON XÀO TERIYAKI ¹

Koreanische Udon-Nudeln, gebraten mit asiatischem Gemüse, Salat und Schnittlauch, wahlweise dazu:

- | | |
|---|---------|
| 110. Tofu ⁶  | 12,50 € |
| 111. Hühnerfleisch Vegan ⁶  | 13,50 € |
| 112. Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 113. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹ | 13,90 € |
| 114. Rinderfleisch | 13,90 € |
| 115. Krosse Ente ¹ | 15,90 € |
| 116. Garnelen ² | 13,90 € |



MỠ XÀO ^{3,1}

Gebratene Nudeln mit Eier, frischem Gemüse und Salat, wahlweise dazu:

- | | |
|---|---------|
| 120. Tofu ⁶  | 12,50 € |
| 121. Hühnerfleisch Vegan ⁶  | 13,50 € |
| 122. Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 123. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹ | 13,90 € |
| 124. Rinderfleisch | 13,90 € |
| 125. Krosse Ente ¹ | 15,90 € |
| 126. Garnelen ² | 13,90 € |



CƠM RANG ³

Gebratener Reis mit Eier, frischem Gemüse und Salat, wahlweise dazu:

- | | |
|---|---------|
| 140. Tofu ⁶  | 12,50 € |
| 141. Hühnerfleisch Vegan ⁶  | 13,50 € |
| 142. Hühnerfleisch | 12,90 € |
| 143. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹ | 13,90 € |
| 144. Rinderfleisch | 13,90 € |
| 145. Krosse Ente ¹ | 15,90 € |
| 146. Garnelen ² | 13,90 € |

XÀO SẢ ỚT

Gebratenes Gemüse mit Zitronengras, Chili, Basilikum, Salat, serviert mit hausgemachter Soße und Jasminreis, wahlweise dazu:

150. Tofu ⁶ 	12,50 €
151. Hühnerfleisch Vegan ⁶ 	13,50 €
152. Hühnerfleisch	12,90 €
153. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹	13,90 €
154. Rinderfleisch	13,90 €
155. Krosse Ente ¹	15,90 €
156. Garnelen ²	13,90 €
157. Paniert. Lachs ^{1,4}	15,90 €

CURRY THAI ROT ^{5,6,7}

Mit frischem Gemüse, Kräutern, Salat, rotem Curry in einer cremigen Curry-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

160. Tofu ⁶ 	12,50 €
161. Hühnerfleisch Vegan ⁶ 	13,50 €
162. Hühnerfleisch	12,90 €
163. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹	13,90 €
164. Rinderfleisch	13,90 €
165. Krosse Ente ¹	15,90 €
166. Garnelen ² 	13,90 €
167. Paniert. Lachs ^{1,4}	15,90 €



EMPFEHLUNG DES HAUSES

SỐT LẠC - ERDNUSS-SOSSE ^{5,7} Mit frischem Gemüse, aromatischen

Kräutern und Salat in einer cremigen Erdnuss-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

170. Tofu ⁶ 	12,50 €
171. Hühnerfleisch Vegan ⁶ 	13,50 €
172. Hühnerfleisch	12,90 €
173. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹	13,90 €
174. Rinderfleisch	13,90 €
175. Krosse Ente ¹	15,90 €
176. Garnelen ²	13,90 €
177. Paniert. Lachs ^{1,4}	15,90 €



RAU XÀO - GEMÜSE DER SAISON

Gebratenes Gemüse mit Knoblauch und Zwiebeln, dazu Salat, serviert mit Jasminreis und einer hausgemachten Soße, wahlweise dazu:

180. Tofu ⁶ 	12,50 €
181. Hühnerfleisch Vegan ⁶ 	13,50 €
182. Hühnerfleisch	12,90 €
183. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹	13,90 €
184. Rinderfleisch	13,90 €
185. Krosse Ente ¹	15,90 €
186. Garnelen ²	13,90 €
187. Paniert. Lachs ^{1,4}	15,90 €

SỐT XOÀI - MANGO SOSSE ^{5,6,7}

Mit frischem Gemüse, aromatischen Kräutern und Salat in einer fruchtigen Mango-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

190. Tofu ⁶ 	12,50 €
191. Hühnerfleisch Vegan ⁶ 	13,50 €
192. Hühnerfleisch	12,90 €
193. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹	13,90 €
194. Rinderfleisch	13,90 €
195. Krosse Ente ¹	15,90 €
196. Garnelen ²	13,90 €
197. Paniert. Lachs ^{1,4}	15,90 €

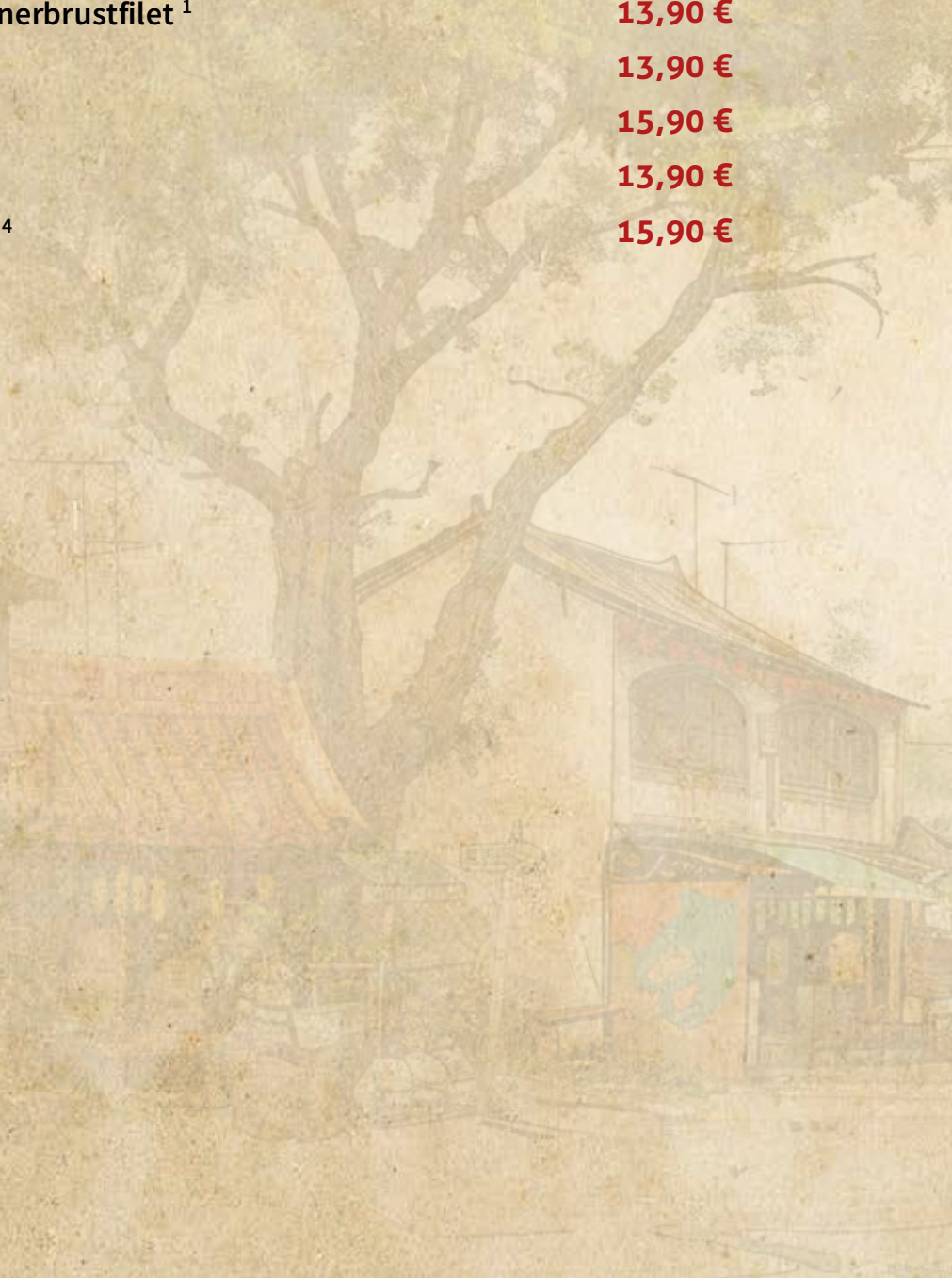


SỐT QUẢ BƠ - GRÜN CURRY-AVOCADO-SOßE 7

Mit frischem Gemüse, aromatischen Kräutern und Salat in einer cremigen Avocado-Kokosmilch-Soße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:



200. Tofu ⁶ 	12,50 €
201. Hühnerfleisch Vegan ⁶ 	13,50 €
202. Hühnerfleisch	12,90 €
203. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹	13,90 €
204. Rinderfleisch	13,90 €
205. Krosse Ente ¹	15,90 €
206. Garnelen ²	13,90 €
207. Paniert. Lachs ^{1,4}	15,90 €



VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

210. **BO LUC LAC** ⁹ **16,90 €**
Geschwenktes Rinderhüftsteak mit Paprika, Peperoni, Sellerie, Chili, frischem Salat und zartem Duftreis.
211. **GEGRILLTES SALMON BBQ** ⁴ **18,90 €**
Gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachter dunkler Soße, frischem Saisongemüse und zartem Duftreis.
212. **MASSAMAN SÜSSKARTOFFEL** ^{8,9} **16,90 €**
Knusprige Hähnchenschenkel in Curry-Kokosmilch-Soße, mit frischem Saisongemüse, Süßkartoffel, frischem Salat und zartem Duftreis.
213. **FLAVOUR DUCK** ^{8,9}  **17,90 €**
Gegrilltes Ente in Spezial hausgemachten dunkle-Soße, serviert mit frischem Saisongemüse, frischem Salat und Reis.



POKE BOWLS



B. TOKYO BOWL ^{11, 6}

Sushireis mit Edamame, gemischtem Salat, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam und Unagi-Soße, Mayo-Soße.

B1. Tofu 	13,90 €
B2. Lachs ⁴	15,90 €
B3. Gebackene Garnelen ^{1, 2}	15,90 €
B4. Knuspriges Hühnerbrustfilet ¹	14,90 €
B5. Spezial Mix (2 Lachs, 2 Tuna, 2 Garnelen)	16,90 €



KINDERMENÜ

- | | | |
|------|---|---------|
| 220. | Pommes mit knusprigem Hühnerbrustfilet | 8,90 € |
| 221. | 4 gebackene Garnelen mit Pommes | 8,90 € |
| 222. | Kinder Sushi Menü (18 Stk. Maki Gurke) 🌿 | 11,90 € |
| 223. | Knusprige Hühnchen mit Reis und Teriyaki-soße | 10,90 € |

BEILAGE - EXTRA

- | | | |
|------|--|--------|
| 904. | Gekochter Reis | 2,90 € |
| 905. | Gebratener Reis | 4,90 € |
| 906. | Gebratene Nudeln | 4,90 € |
| 907. | Pommes | 4,90 € |
| 908. | Extra Soße (Mango, Erdnuss, Curry,...) | 3,90 € |
| 909. | Cocktail-Soße | 3,90 € |
| 910. | Unagi-Soße | 3,90 € |



DESSERTS

- | | | |
|-----|---|--------|
| D1. | CHUỐI CHIÊN ^{1,7} gebackene Banane | 5,90 € |
| D2. | DỨA CHIÊN ^{1,7} gebackene Ananas | 5,90 € |
| D3. | MOCHI CAKE ⁶ (3 Stk.) japanische Reiskuchen aus Klebreis.
Auswahl: Grüner Tee, Kokos, Taro. | 6,50 € |
| D4. | MOCHI EIS ⁶ (3 Stk.) (nach Anfragen) Japanisches Mochi
mit einer Eiscremefüllung. Auswahl: Kokos, Mango, Vanille. | 6,90 € |
| D5. | SESAM BÄLLCHEN (4 STK.) ^{1,7}
Knusprige Sesambällchen mit Vanillefüllung. | 6,90 € |



ONG TAM
ASIATISCHE KÜCHE & SUSHI

SUSHI



MAKI (6 STÜCK)

- | | | |
|------|--|--------|
| S1. | KAPPA MAKI Gurke | 4,50 € |
| S2. | AVOCADO MAKI Avocado | 4,50 € |
| S3. | MANGO MAKI Mango | 4,50 € |
| S4. | SÜSSKARTOFFEL MAKI ^{1,3} | 4,90 € |
| S5. | LACHS MAKI ⁴ Bio - Lachs | 4,90 € |
| S6. | LACHS AVOCADO MAKI ⁴ | 5,50 € |
| S7. | THUNFISCH MAKI ⁴ Tuna Maki | 5,50 € |
| S8. | THUNFISCH AVOCADO MAKI ⁴ Tuna Avocado Maki | 5,50 € |
| S9. | EBI AVOCADO MAKI ² gekochte Großgarnelen, Avocado | 5,50 € |
| S10. | CHICKEN MAKI gebackenes Hühnerfleisch mit Gurke | 5,50 € |
| S11. | EBI PANIERT MAKI ^{1,2,3} | 5,90 € |
| S12. | UNAGI MAKI ^{1,4,6} Aal mit Gurke | 4,90 € |
| S13. | CALIFORNIA MAKI ^{6,11} Krebsfleischimitat | 4,90 € |



NIGIRI (2 STÜCK)

- | | | |
|------|---|--------|
| S20. | AVOCADO NIGIRI Avocado | 4,50 € |
| S21. | TOFU NIGIRI ⁶ Tofu | 4,90 € |
| S22. | LACHS FLAMBIERT NIGIRI ⁴ Aal | 5,90 € |
| S23. | SAKE NIGIRI ⁴ Lachs | 5,50 € |
| S24. | MAGURO NIGIRI ⁴ Thunfisch | 5,50 € |
| S25. | MAGURO FLAMBIERT NIGIRI ⁴ | 5,90 € |
| S26. | UNAGI NIGIRI ^{1,4,6} | 5,90 € |
| S27. | SURIMI NIGIRI ^{1,2,4,6} Krebsfleischimitat | 4,90 € |
| S28. | EBI PANIERT ^{1,2,3} Garnelen | 5,50 € |



INSIDE OUT (8 STÜCK)

- S30. **MANGO INSIDE OUT** ¹¹  **9,90 €**
Mango, Avocado, Gurke und Sesam.
- S31. **SAKE INSIDE OUT** ^{4,11} **10,90 €**
Lachs, Avocado, Tobiko.
- S32. **MAGURO INSIDE OUT** ^{4,11} **10,90 €**
Thunfisch, Avocado, Tobiko.
- S33. **CALIFORNIA INSIDE OUT** ^{1,2,3,6,11} **10,90 €**
Surimi, Avocado, Tobiko.
- S34. **CHICKEN INSIDE OUT** ^{1,3,7,11} **10,90 €**
frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, Sesam.
- S35. **LACHSBAUCH INSIDE OUT** ^{7,11} **11,90 €**
Tempura Lachsbauch, Avocado und Sesam.
- S36. **EBI PANIERT INSIDE OUT** ^{1,2,3,11} **11,90 €**
Paniert Garnelen, Avocado und Sesam.



FUTO MAKI (6 STÜCK)

- | | | |
|------|--|----------------|
| S40. | VEGGIE FUTO MAKI ^{7,11} 🌱
Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse, Sesam. | 7,90 € |
| S41. | SAKE FUTO MAKI ^{4,7,11}
Lachs, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Frischkäse. | 8,50 € |
| S42. | MAGURO FUTO MAKI ^{4,7,11}
Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago, Sesam, Frischkäse. | 8,50 € |
| S43. | SPEZIAL FUTO MAKI ^{1,2,4,6,7}
Lachs, Ebi Rolls, Surimi, Gurke, Frischkäse. | 11,90 € |



FUTO TEMPURA ROLLS (7 STÜCK)

- | | | |
|------|---|----------------|
| S50. | SAKE TEMPURA ^{1,3,4,7}
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse. | 11,90 € |
| S51. | MAGURO TEMPURA ^{1,3,4,7,11}
Thunfisch, Avocado und Frischkäse. | 11,90 € |
| S52. | CALIFORNIA TEMPURA ^{1,2,3,6,7,11}
Avocado, Surimi und Frischkäse. | 11,90 € |
| S53. | EBI PANIERT TEMPURA ^{1,2,3,7,11}
Ebi Paniert, Avocado und Frischkäse. | 11,90 € |
| S54. | CHICKEN TEMPURA ^{1,2,3,7,11}
Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Avocado und Frischkäse. | 11,90 € |



MINI TEMPURA ROLLS

(8 STÜCK)

Mini-Makirollen im Tempura-Mantel gebacken

- | | | |
|------|--|---------------|
| S60. | LACHS TEMPURA ^{1,3,4,7} | 8,90 € |
| | Frischkäse, Lachs. | |
| S61. | THUNFISCH PARNIERT ^{1,3,4,7} | 8,90 € |
| | Thunfisch und Frischkäse. | |
| S62. | CHICKEN TEMPURA ROLLS ^{1,3,7} | 8,90 € |
| | Frittiertes Hühnerfleisch und Frischkäse. | |
| S63. | EBI TEMPURA ROLLS ^{1,2,3,7} | 9,90 € |
| | Frittierte Großgarnele, Frischkäse und Avocado. | |
| S64. | VEGGIE TEMPURA ROLLS ^{1,3,7}  | 8,90 € |
| | Avocado, Gurke und Frischkäse. | |



SASHIMI

- | | | |
|------|--|----------------|
| S65. | SAKE SASHIMI ⁴ Lachs (8 Scheiben) | 19,90 € |
| S66. | MAGURO SASHIMI ⁴ Thunfisch (8 Scheiben) | 22,90 € |
| S67. | SAKE MAGURO ⁴ 4 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Thunfisch | 23,90 € |



SPECIAL ROLLS

(8 STÜCK)



S70. MANGO SALAT ROLLS ^{7,11} 🌱

Avocado, Frischkäse, Gurke
umwickelt mit Mango.

A: 4 Stk. 7,50 €

B: 8 Stk. 13,90 €

S71. TOFU SPEZIAL ROLLS ^{1,3,6,7} 🌱

Avocado, Süßkartoffel, Gurke, Frischkäse
umwickelt mit Tofu Paniert.

A: 4 Stk. 7,50 €

B: 8 Stk. 13,90 €

S72. TIGER ROLLS ^{1,2,3,4,7}

Ebi Paniert, Mango, Avocado, Frischkäse,
umwickelt mit Lachs flambiert.

A: 4 Stk. 7,90 €

B: 8 Stk. 14,90 €

S73. SAKE SPEZIAL ROLLS ^{1,3,4,7}

Paprika, Tempura Lauchzwiebeln, Frischkäse
umwickelt mit Lachs.

A: 4 Stk. 7,90 €

B: 8 Stk. 14,90 €

S74. CALIFORNIA ROLLS ^{1,2,3,4,6,7}

Surimi, Avocado, Mango, Frischkäse,
umwickelt mit Lachs flambiert..

A: 4 Stk. 7,90 €

B: 8 Stk. 14,90 €

S75. TUNA SPEZIAL ROLLS ^{1,2,3,4,7}

Ebi Paniert, Avocado, Mango, Frischkäse
umwickelt mit Thunfisch.

A: 4 Stk. 7,90 €

B: 8 Stk. 14,90 €

S76. LACHSBAUCH SPEZIAL ROLLS ^{1,3,4,7}

Lachs Paniert, Avocado, Mango, Frischkäse,
umwickelt mit Lachs.

A: 4 Stk. 7,90 €

B: 8 Stk. 14,90 €

S77. GREEN SPEZIAL ROLLS ^{1,2,3,4,7}

Ebi Paniert, Mango, Frischkäse
umwickelt mit Avocado.

A: 4 Stk. 8,90 €

B: 8 Stk. 16,90 €

S78. UNAGI SPEZIAL ROLLS ^{1,2,3,4,6,7}

Ebi Paniert, Mango, Frischkäse, Gurke,
umwickelt mit Unagi.

A: 4 Stk. 8,90 €

B: 8 Stk. 16,90 €

S79. CHEF ROLLS ^{1,3,4,7}

Lachs Tempura, Mango, Frischkäse
umwickelt mit Avocado und Lachs.

A: 4 Stk. 8,50 €

B: 8 Stk. 15,90 €



SUSHI MENUS

M1.	Vegan Maki (Avocado, Gurke, Mango) 🌱	11,90 €
M2.	Vegan Menü für 2 Personen 12 Stk. Maki, 8 Stk. Spezial Rolls, 8 Stk. Mini Tempura Rolls, 4 Nigiri	37,90 €
M3.	Maki Mix (Lachs, Thunfisch, Avocado)	13,90 €
M4.	Lachs Menü (6 Stk. Maki Lachs, 8 Stk. Mini Tempura Rolls 2 Nigiri Lachs)	17,90 €
M5.	Tuna Menü (6 Stk. Maki Tuna, 8 Stk. Mini Tempura Rolls 2 Nigiri Tuna)	19,90 €
M6.	Tiger Menü (6 Stk. Ebi Parniert, 8 Stk. Tiger Spezial Rolls, 2 Nigiri),	21,90 €
M7.	Love Menü für 2 Personen (12 Stk. Maki, 8 Stk. Spezial Rolls, 8 Stk. Mini Tempura Rolls, 4 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi)	39,90 €
M8.	Ong Tam Menü 12 Stk. Maki (Lachs, Mango), 8 Stk. Inside Out California, 8 Stk. Tempura Chicken, 6 Nigiri (Avocado, Thunfisch, Lachs, 4 Stk. Gebackene Garnelen	47,90 €
M9.	Party Menü - Combo für 3-4 Personen - Besondere Zusammenstellung unseres Sushimeisters: warme und kalte Sushi-Spezialitäten, Sashimi - auch in Vegan,...	99,90 €







guten appetit

allergene

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse | 8. Schalenfrüchte/-Erzeugnisse |
| 2. Krebstiere/-Erzeugnisse | 9. Sellerie/-Erzeugnisse |
| 3. Ei/-Erzeugnisse | 10. Senf/-Erzeugnisse |
| 4. Fisch/-Erzeugnisse | 11. Sesamsamen/-Erzeugnisse |
| 5. Erdnüsse/-Erzeugnisse | 12. Schwefeldioxid und Sulphite |
| 6. Sojabohnen/-Erzeugnisse | 13. Lupinen/-Erzeugnisse |
| 7. Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) | 14. Weichtiere/-Erzeugnisse |

zusatzstoffe

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A. Antioxidationsmittel (Antioxidans) | S. Säure, Säuerungsmittel |
| F. Farbstoff – Lebensmittelfarben | St. Stabilisator |
| Gv. Geschmacksverstärker | Su. Süßungsmittel |
| K. Konservierungsmittel | Srm. (Surimi): enthält 1,2,4,6,FGv |
| Ph. Phenylalaninquelle | Tbk. (Tobiko, Masago): enthält 1,4,6,EGv |
| Al. Alkohol | Ko. koffeinhaltig |

Preise in Euro-Währung inkl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Abbildungen ähnlich