

Sushi Vorspeisen

- 01. Miso Suppe^{1,4,M}** **4.50€**
Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln.
soup with soybean paste, seaweed, tofu and spring onions.
- 02. Miso Sake Suppe^{1,4,C,M}** **5.00€**
Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Lachs, Tofu und Frühlingszwiebeln.
soup with soybean paste, seaweed, salmon, tofu and spring onions.
- 03. Seetang Salat^{1,4,L}** **5.00€**
Eingelegter Seetangsalat mit Sesam.
pickled seaweed salad with sesame.
- 04. Ebi Tempura^{1,4,D,E,L}(2.St./2.pcs.)** **5.50€**
panierte Garnelen
fried tempura prawns
- 05. Gyoza Chicken ^{1,4,D,M,C}(5 St./5. pcs.).** **6.00€**
Knusprig gebratene Teigtasche gefüllt Hühnerfleisch
crispy fried dumplings filled chicken
- 06. Gyoza Chay ^{1,4,D,M} (5.st./5.pcs.).**  **vegan** **5.50€**
Knusprig gebratene Teigtasche gefüllt Tofu
crispy fried dumplings filled tofu

Sashimi

(Mit salat , guacamole , salsa und sesam)

- | | |
|--|---------------|
| 10. Sake (5.St./ 5.psc.)^{1,4,C} | 9.50€ |
| Lachs - <i>Salmon</i> | |
| 11. Maguro (5.St./ 5.psc.)^{1,4,C} | 10.00€ |
| Thunfisch - <i>Tuna</i> | |
| 12. Mutzu (5.St./ 5.psc.)^{1,4,C} | 9.00€ |
| Butterfisch - <i>white tuna</i> | |
| 13. Mix Sashimi (5.St./ 5.psc.)^{1,4 C.} | 10.0€ |
| Lachs, Thunfisch, Butterfisch ,Ebi, Surimi
<i>Salmon , tuna , white tuna , shrimp, sumiri</i> | |
| 14. Maguro Spezial ^{1,4,C}(medium rare). | 11.00€ |
| kürze flambiert Thunfisch - <i>short grooved tuna</i> | |
| 15. Salmon Spezial ^{1,4,C} (5.St./ 5.psc.)(medium rare). | 10.00€ |
| kürzer flambiert Lachs - <i>short grooved salmon</i> | |
| 16. Mutzu Spezial^{1,4,C} (5.St./ 5.psc.) (medium rare). | 10.00€ |
| kürzer flambiert Butterfisch - <i>short grooved white tuna</i> | |

Nigiri (2 St./2.psc)

- | | |
|--|--------------|
| 20. Sake^{1,4,C} Lachs - <i>Salmon</i> | 4.80€ |
| 21. Maguro^{1,4,C} Thunfisch - <i>white tuna</i> | 5.20€ |
| 22. Unagi^{1,4,C} Aal - <i>eel</i> | 5.20€ |
| 23. Ebi^{1,4,E} .Garnelen – <i>shrimp</i> | 4.80€ |
| 24 Mutsu^{1,4,E} Butterfisch- <i>white tuna</i> | 4.80€ |
| 25. Sake on fire^{1,4,C} | 5.50€ |
| flambierter Lachs mit gekochte Grünspargel
<i>flambé salmon with cooked asparagus</i> | |
| 26. Mutsu on fire^{1,4,C} | 5.50€ |
| flambierter Butterfisch mit gekochte Grünspargel
<i>flambé white tuna with cooked asparagus</i> | |
| 27.Tuna on fire^{1,4,C} | 6.00€ |
| flambierter Thunfisch mit gekochte Grünspargel
<i>flambé tuna with cooked asparagus</i> | |
| 28. Avocado ⁴ Avocado | 4.20€ |
| 29. Inari ^{1,4,M} Tofutasche - <i>tofu bag</i> | 4.20€ |
| 30. Asuparagasu ^{1,4,A} Grünspargel - <i>asparagus</i> | 4.20€ |

Homey's Special Roll (8.St./8psc)

(mit Salat , Salsa,Guacamole , Daikon Kresse,
Cocktail- Soße , Teriyaki-Soße)

(With salad, salsa , guacamole, daikon cress , cocktails sauce, teriyaki- sauce)

40. Salmon Arubi ^{1,4,C,L} **13.50€**

Innen : Gegrillte Lachs, Gurke, Avocado Außen: flambierte Lachs
Inside : grilled salmon, cucumber , avocado Outside: flambéed salmon

41. New York Roll ^{1,4 ,C,L} **13.50€**

Innen: Lachs , Avocado, Gurke, Cream Cheese Außen: Lachs
Inside: salmon, avocado, cucumber, cream cheese Outside: Salmon

42.Tuna Roll^{1,4,C} **14.00€**

Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese. Außen: Thunfisch
Inside: tuna, avocado, cucumber, cream cheese Outside: wrapped in tuna

43. Rainbow Roll^{1,4,E,C} **14.00€**

Innen :marinierte Garnelen, Gurke Außen: Lachs, Thunfisch ,Butterfisch ,Avocado
Inside: marinated prawns, cucumber Outside: salmon, tuna, white tuna, avocado

44. Inari Roll^{1,4} **12.50€**

Innen : Grünspargel, Avocado, Gurke. Außen: Tofutaschen
Inside : asparagus, avocado, cucumber Outside: wrapped in tofu bags

45 . Avocado Roll^{1,4} **12.50€**

Innen: Spargel, Gurke, Creamcheese Außen: Avocado
Inside: asparagus, cucumber, cream cheese Outside: avocado

46. Avocado Tempura Roll^{1,4,C,E,L} **12.50€**

Innen:panierte Avocado Außen: Gurke
Inside : breaded avocado Outside: cucumber

47. Salmon Steak Roll^{1,4,C,L} **13.50€**

Innen: Grünspargel, Avocado, Gurke Außen: 4 St. Lachs Steak, Sesam
Inside: asparagus, avocado, cucumber Outside: 4 .psc salmon steak, sesame

48. Maguro Steak Roll^{1,4,C,L} **14.50€**

Innen: Grünspargel, Avocado, Gurke Außen: 4 St. Thunfisch Steak, Sesam
Inside: asparagus, avocado, cucumber Outside: 4 .psc tuna steak, sesame

49. White Tuna Steak Roll^{1,4,C,L} 13.50€

Innen: gekochte Grünspargel, Avocado, Gurke Außen: 4 St. Butterfisch Steak, Sesam

Inside: asparagus, avocado, cucumber Outside: 4 .psc white tuna steak, sesame

50. Black Dragon Roll^{1,4,E,N,L} 15.00€

Innen : panierte Garnelen, Gurke Außen: gegrillter Aal, Sesam

Inside: breaded prawns, cucumber Outside: grilled eel, sesame

51. Red Dragon on fire Roll ^{1,4,C,E,L} 14.00€

Innen : panierte Garnelen, Gurke Außen: flambierter Lachs, Sesam

Inside: breaded prawns, cucumber Outside: grilled salmon, sesame

52. Sake Philadelphia Roll ^{1,4,C} 14.00€

Innen :Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse Außen: flambierter Lachs

Inside: salmon, avocado, cucumber, cream cheese Outside: flambéed salmon

53. Unagi on fire Roll ^{1,4,C,E} 15.00€

Innen : Gurke, Garnelen und Avocado Außen : gegrillter Aal

Inside: cucumber, prawns and avocado Outside: flambéed eel roll

54.Spice Tuna Roll ^{1,4,C} 15.00€

Innen : spicy Thunfisch, Chili, Gurke Außen: flambierter Thunfisch

Inside: spicy tuna, chili,cucumber Outside: flambéed tuna

55. Salmon Skin Roll^{1,4,C,L} 13.50€

Innen :gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam, Außen: flambierter Lachs

Inside : grilled salmon skin, avocado, cucumber, sesame Outside: flambéed salmon

Crispy Roll (8 St./8. psc)

Tempuraflocken umhüllt , Wildkräutersalat , Guacamole , Salsa ,
Cocktails- und Unagi Soße
*wrapped in tempura-flakes wild herbs salad , guacamole ,salsa,
teriyaki & cocktails sause*

- | | |
|---|---------------|
| 60. Crispy Salmon ^{1,4,C} | 9.50€ |
| marinierter Lachs, Schnittlauch, Avocado
<i>marinated salmon, chives , avocado</i> | |
| 61.Crispy Tuna ^{1,4,C} | 10.50€ |
| marinierter Thunfisch, Gurke, Schnittlauch
<i>marinated white tuna , chives , cucumber</i> | |
| 62. Crispy Ebi ^{1,4,E} | 9.50€ |
| marinierte Garnelen, Gurke, Schnittlauch
<i>marinated prawns , chives , avocado</i> | |
| 63 Crispy Veggie ^{1,4} | 9.20€ |
| Gurke, Avocado, Rettich, Grünspargel
<i>cucumber, avocado, radish, asparagus</i> | |

Crunchy Roll (8 St./8.pcs)

Panierte- Rollen mit Wildkräutersalat , Guacamole
,Salsa , Teriyaki-und Cocktails Soße
*Breaded-rolls with wild herbs salad , guacamole ,salsa,
teriyaki & cocktails sause*

- | | |
|--|--------------|
| 70. Crunchy Salmon Roll ^{1,4,C,L} | 9.50€ |
| Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese
<i>salmon, avocado, cucumber, sesame,cream cheese</i> | |
| 71. Crunchy Veggie Roll ^{1,4,L} | 9.50€ |
| Avocado, Gurke, Rettich , Sesam , Cream Cheese
<i>Avocado, cucumber , radish , sesame, cream cheese</i> | |

- 72. Crunchy Tuna Roll^{1,4,L}** **10.50€**
 hot spicy Thunfisch , Avocado, Schnittlauch , Gurke , Cream cheese
hot spicy tuna , avocado, chives, cucumber, cream cheese
- 73. Crunchy Ebi Roll^{1,4,C}** **10.00€**
 marinierte Garnelen, Avocado, Gurke , Surimi , Cream Cheese
marinated prawns, avocado, cucumber, surimi, cream cheese
- 74. Crunchy Salmon Aburi Roll ^{1,4,C}** **9.50€**
 gegrillter Lachs , cream cheese
grilled salmon, cream cheese
- 75 Crunchy Chicken Roll ^{1,4 D, L}** **9.50€**
 Paniert Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese
 Crispy chicken , avocado, cucumber, cream cheese

Sushi Inside Out (8 St./8.psc)

- 80. California ^{1,4,* ,L,G}** **8.50€**
 Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam
Surimi, avocado, fish eggs , sesame
- 81. SAKE I.O ^{1,4,C,L}** **9.00€**
 Lachs, Avocado , Fischrogen, Sesam
salmon, avocado, fish eggs, sesame
- 82 Sake Abburi ^{1,4,C,L}** **9.50€**
 gegrillte Lachs , Avocado, Cream Cheese, Frischrogen und Sesam
grilled salmon, avocado, cream cheese, fish eggs, sesame
- 83. Maguro ^{1,4,C,L}** **9.50€**
 Thunfisch, Avocado, Fischrogen, Sesam
tuna, avocado , fish eggs, sesame
- 84. Hot Spicy Tuna ^{1,4,C,L}** **10.00€**
 gehackter Thunfisch, Chili, Gurke, Schnittlauch, Fischrogen, Sesam
spicy tuna, chili, cucumber, chives, fish eggs, sesame
- 85. Mutsu Negi^{1,4,C,L}** **8.50€**
 Butterfisch, Gurke, Schnittlauch , Fischrogen, Sesam
white tuna , cucumber , chives , fish eggs, sesame

- 86. Ebi 1,4,E,L.** **9.00€**
 Garnelen, Avocado mit Fischrogen, Sesam
prawns, avocado, fish eggs, sesame
- 87 Hot Spicy Ebi 1,4,E,L** **9.20€**
 gekochte Garnelen, Avocado, Chili, Mayo., Schnittlauch ,Fischrogen, Sesam
spicy prawns, avocado, chili, mayo. , chives, fish eggs, sesame
- 88 Unagi 1,4,C,L.** **10.00€**
 Avocado , Aal, Fischrogen , sesam
avocado, eel , fish eggs, sesame
- 89. Ebi Tempura 1,4,D,E,L** **9.50€**
 panierte Garnelen, Gurke, Fischrogen , Sesam
crispy prawns, cucumber, fish eggs, sesame
- 90. Salmon Skin 1,4,C,L** **8.50€**
 gegrillte Lachshaut, Avocado, Fischrogen , Sesam
grilled salmon skin, avocado, fish eggs, sesame
- 91. Salmon Tempura I.O. 1,4,C,L.** **9.50€**
 Panierter Lachs, Gurke, Creamcheese, Fischrogen , Sesam
crispy salmon, cucumber, cream cheese, fish eggs, sesame
- 92 Veggie I.O. 1,4,L.** **8.00€**
 Rettich, Gurke, Avocado, Sesam
radish, cucumber, avocado, sesame
- 93. Kappa I.O. 1,4,L.** **8.00€**
 Gurke, Cream Cheese, Sesam
cucumber, cream cheese, sesame
- 94. Avocadol.O.1,4,A,L.** **8.00€**
 Avocado, Cream Cheese, Sesam
avocado, cream cheese, sesame
- 95. Chicken Tempura I.O. 1,4 D, L.** **9.00€**
 Panierte Hühnerfleisch, Gurke, Cream Cheese , Fischrogen, sesam
crispy chicken , cucumber, cream cheese, fish eggs, sesame

Homey's Grill

Gegrillt auf frischem Salat , Seetang salat , Salsa , guacamole und serviert mit Reis oder Reismudeln (Süß - Sauer -Soße oder Teriyaki-Soße)

grilled with salad, seetang , salsa , guacamole and served with rice or rice noodles (sweet- chili- sauce or teriyaki sauce

100. Lachsfilet ^{1,4,C} <i>salmon</i>	16.00€
101 Thunfisch Medium ^{1,4,C} <i>tuna</i>	16.00€
102 Großgarnelen ^{1,4,E} <i>prawns</i>	16.00€

Sushi Maki (8 St./8 psc)

110. Sake ^{1,4,C} Lachs - <i>Salmon</i>	4.80€
111. Sake Avocado ^{1,4,C} Lachs, Avocado - <i>salmon , avo.</i>	5.20€
112. Teka ^{1,4,C} Thunfisch - <i>tuna</i>	5.20€
113. Teka Avocado ^{1,4,C} Thunfisch , Avocado - <i>tuna , avo.</i>	5.50€
114 Mutsu Neg ^{1,4,C} Butterfisch, Schnittlauch ,Chili <i>white tuna, chives , chili</i>	5.00€
115. Spicy Teka ^{1,4,C} gehackter Thunfisch, Chili, Schnittlauch <i>spicy tuna , chili, chives</i>	5.50€
116 Ebi ^{1,4,E} gekochte Garnele - <i>shrimp</i>	4.80€
117 Ebi Avocado ^{1,4,E} Garnele, Avocado - <i>shrimp, avo.</i>	5.00€
118 Unagi ^{1,4,C,L} Aal , Sesam - <i>eel , sesame.</i>	5.00€
119 California ^{1,4,* ,L} Surimi, Avocado, Sesam.	4.50€
120. Salmon skin ^{1,4,C,L} Lachshaut gegrillt, Sesam - <i>grilled salmon skin, sesame</i>	4.50€

121 Avocado ^{1,4,L} Avocado, Sesam	4.20€
122. Kappa ^{1,4,L} Gurke, Sesam - <i>cucumber , sesame</i>	4.20€
123. Oshinko ^{1,4,L} Rettich, Sesam - <i>radish , sesame</i>	4.20€
124. Grünspargel ^{1,4.} asparagus	4.50€
125 Chicken ^{1,4 D, L} Paniert Hühnerfleisch , Sesam.	4.80 €
126. Hot Spicy Sake ^{1,4,C.} Lachs, Schnittlauch, Chili - <i>Salmon, chives , chili</i>	5.50€
127 Salmon Aburi ^{1,4,C.} gerillte Lachs ,Schnittlauch - <i>grilled salmon, chives</i>	4.80€

Sushi Menü

M1. SAKE MENÜ 8x Sake Maki, 8x Crunchy Salmon Roll , 3xSake Nigiri,	16.00€
M2. TUNA MENÜ. 8xMaki, 8xCrunchy Tuna, 3x Maguro Nigiri	17.00€
M3. CRISPY MENÜ. 4x crispy Tuna, 4x Crispy Salmon, 4x Crispy Ebi, 4x crispy salmon aburi	16.50€
M4. CLASSIC MENÜ. 8x Cali I.O., 8x Sake Maki, 4x Nigiri (Sake, Maguro, Ebi, Mutsu)	16.00€
M5. VEGAN MENÜ. 3x Inari Nigiri , 8x Avocado Maki, 8x Crispy veggie	15.50€
M6. VEGAN SPEZIAL MENÜ. 4x Inari Roll, 4x Avocado Roll, 8x Crunchy Veggie Roll, 2x Avocado Nigiri	17.00€
M7. Love Place für 2 Personen 8x Sake Maki, 8x Kappa Maki, 8x New York Roll ,8x California I.O, 8x Crunchy Salmon Roll, 4x Nigiri (Sake, Maguro, Ebi,Mutsu)	41.00€
M8. Homey Family für bis zu 4 Personen. 8xSake Maki, 8x Avocado Maki, 8x Cali Maki ,4x Salmon crispy, 4x Tuna Crispy , 8x New York Roll ,4x Cali I.O, 4x Avo.I.O,8x Crunchy Salmon Roll, 8xCrunchy Tuna Roll,8x Nigiri (2xSake,2x Maguro, 2xEbi,2xMutsu)	73.00€

Suppen

200. Canh SỮa DỪa^{1,4,M,G}

Cremige Kokosmilchsuppe mit frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras & verfeinert mit Basilikum

Creamy coconut milk soup with fresh mushrooms, tomatoes, lemongrass & garnished with basil

H) Huhn / chicken 5.50€

G) Garnelen^E / shrimp 5.50€

T) Tofu ^M  Vegan 5.50€


201. SÚP VẦn THẮn^{1,4,D}

Wantan-Suppe mit gefüllten Teigtaschen , mit fischem Gemüse , mit Röstzwiebeln & Koriander

homemade dumplings soup filled with fresh vegetables , roasted onion & coriander

H) Huhn / chicken 5.50€

G) Garnelen^E / shrimp 5.50€

T) Tofu ^M  Vegan 5.50€

202 SÚP RAU ^{1,2,4,m} - vegan 5.50€

Gemüsesuppe aus weichem Tofu , Pak Choi , frischem Gemüse & Koriander.

Freshly light soup with soft Tofu, bok choy and fresh vegetables & coriander.

203 SÚP MIẾn GÀ ^{1,2,4,m} 5.50€

gewürzreichem Hühnerfond mit Glasnudeln & frischem Gemüse..

flavourful chicken broth with glass noodles & fresh vegetables.

Vorspeisen - Starters.

210 . Đậu Luộc ^{4,m.} (Edamame) . **5.50€**

gekochte und gesalzen japanische Bohnen.

salty boiled japanese soybeans

211 GỎI CUỐN ^{1,4,b,m.} (2.st. / 2.psc)

Sommerrollen mit frischem Salat , frischen Kräutern , Erdnüsse ,Reisnudeln & mit Hoisin-Soße.

Summet rolls , rice noodles, fresh salad , peanut, fresh herbs , peanut ,rice noodles & with hoisin sauce

H) Huhn / chicken **5.50€**

G) Garnelen^E / shrimp **5.50€**

T) Tofu ^M  Vegan **5.50€**

A) Avocado  Vegan. **5.50€**

212 Vằn Thẩn Chiên ^{1,4,d,m} (5 St. / 5. psc)

gebackene Blätterteigtaschen gefüllt mit Gemüse und Lauchzwiebeln & mit Süß-Sauer-Soße.

baked puff pastry pockets filled with vegetables and spring onions & with sweet and sour sauce

H) Huhn / chicken **5.50€**

G) Garnelen^E / shrimp **5.50€**

T) Tofu ^M  Vegan **5.50€**

213. Nem Hà Nội ^{1,4,d,m,a.}(2.st /2.psc) **5.50€**

Frühlingsrolle mit Karotten, Hühnerfleisch, Eier ,Morcheln, Glasnudeln & mit Limetten - Chili- Soße

Gold backed rice rolls filled with chicken meat, egg ,morels, glass noodles, carrots & served with lime-chili-sauce

214. Nem Chay ^{1,4,M}(2 Stk.)  vegan **5.50€**

Gold-gebackene Frühlingsrollen mit gehacktem Tofu, Shiitake Pilzen ,grüner Bohne , Morcheln, Glasnudeln , frischem Gemüse & mit Süß-Sauer-Soße.

spring rolls filled with chopped tofu, shiitake, morels, peas, glass noodles and fresh vegetables & with sweet and sour sauce

- 215 .Bánh Bao** 1,2,4,a,m. **6.00€**
 Hausgemachte gedämpfte Hefeteigklöße mit einer zarten, würzigen
 Schweinefleisch-Pilz-Füllung & Ei
*Homemade, steamed yeast dough dumplings with a delicate, aromatic pork and
 mushroom filling & egg*
- 216 Bánh Bao Chay** 1,4  **vegan** **6.00€**
 gedämpfte Hefeteigkloß gefüllt mit Morcheln, Karotten & Erbsen.
Yeast dough dumplings filled with morels, carrots & peas.
- 217 Tôm Cuộn Khoai Tây** 1,2,4,d,e **(3st).** **6.00€**
 frittierte Garnelen mit Kartoffelstreifen & mit Süß -Sauer -Soße
Fried prawns wrapped with potato strips & with sweet and sour sauce
- 218 Gà Sa Tế** 1,2,4,b. **6.00€**
 Marinierte Hühnchenspieße & mit Erdnüssen Soße
Chicken skewers refined with peanuts sauce
- 219 Há Cảo Hấp** 1,4,D,M**(5 St.).**
 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse, Pilze & mit Soja-Soße.
steamed dumplings with vegetables, mushrooms & with soy sauce
- G) Garnelen^E / shrimp** **6.00€**
- T) Tofu ^M  Vegan** **6.00€**

Salat

220. Gỏi Xoài Ngô Sen ^{1,4,b,m,l}

Mango Salat , Lotusstielen, Sojasprossen , Erdnüssen ,Sesam,Koriander & mit Tom-Yum-Soße


Mango salad , lotus stalks, bean sprouts , coriander , peanuts, sesame & with tom yum sauce


H) Huhn / chicken 8.50€

G) Garnelen^E / shrimp 8.50€

T) Tofu ^M  Vegan 8.50€

221. Gỏi Miến^{1,4,B,D,L}

Glasnudelsalat mit frischen Kräutern ,Erdnüsse , Koriander, Röstzwiebeln & mit Limetten-Chili-Soße oder Soja Sauce 

Glass noodle salad with fresh herbs , peanut , coriander,roasted onions & with limetten-chili-sauce or Soja sauce 

H) Huhn / chicken 8.50€

G) Garnelen^E / shrimp 8.50€

T) Tofu ^M  Vegan 8.50€

Hauptgerichte

230 .Canh Vằn Thẩn 1,2,4,m,l

Wan-Tan-Nudeln Suppe mit frischem Gemüse, mit gefüllten Teigtaschen ,
frischen Kräutern, Koriander & Sesamöl.

*Homemade dumplings roodles soup filled with fresh vegetables , fresh herbs, coriander
& sesame seed oil.*

H) Huhn / chicken 11.50€

G) Garnelen^E / shrimp 11.50€

T) Tofu ^M  Vegan 11.50€

Reisbandnudeln - rice noodles

231.Phở - Suppe 1,2,4,M

kräftige Suppe mit Reisbandnudeln , Koriander, Sternanis, Zimt,
Gewürznelken, geröstetem Ingwer & Lauchzwiebeln

*Pho soup with rice noodles, coriander, star anise, cinnamon, cloves,
green onions, ginger*

H) Huhn / chicken 11.50€

R) Rind / beef 11.50€

T) Tofu ^M  Vegan 11.50€

H&R) Huhn &Rind / chicken , beef. 12.00€

232. Phở Bò Trộn 1,4,b,m. 11.50€

Gebratenes Rindfleisch , versch. Gemüse mit Reisbandnudeln auf
Sojasoße , Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen & Koriander

*Roasted beef with vegetables on rice noodles, roasted onions, Lemongrass, peanuts and
coriander*

233. Phở Xào 1,2,4,a,m.

Gebratene Reisbandnudeln , Sojasprossen, Chinakohl, Röstzwiebeln , Pak Choi ,
Koriander & mit Sojasoße

Fried rice noodles , bean sprouts , napa cabbage ,bok choy ,coriander & soy sauce

E). Knusprige Ente / crispy duck 13.50€

H). Huhn / chicken 11.50€

K.H). Knusprige Hähnchen / crispy chicken 12.50€

G). Garnelen^E/ shrimp 12.50€

R). Rind / beef 12.50€

T). Tofu ^M , Seitan  Vegan 11.50€

V.H). Knusprige vegane Hähnchen/ crispy vegan chicken  Vegan. 12.50€



V.E). Knusprige vegane Ente^M / crispy vegan duck  Vegan 13.50€

Glasnudeln - glass noodles

234 Miến Xào 1,4,d, M

Gebratene Glasnudeln , mit frischem Gemüse ,
Sojasprossen ,Paprika ,Chinakohl, Möhren & Pilze, Röstzwiebeln , Koriander
& mit Sojasoße

*fried glass noodles,with fresh vegetables ,paprika, napa cabbage , paprika , carrot ,
mushrooms & with soy sauce*



E). Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	13.50€
H). Huhn / <i>chicken</i>	11.50€
K.H). Knusprige Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	12.50€
G). Garnelen^E / <i>shrimp</i>	12.50€
R). Rind / <i>beef</i>	12.50€
T). Tofu ^M , Seitan  <i>Vegan</i>	11.50€
V.H). Knusprige vegane Hähnchen/ <i>crispy vegan chicken</i>  <i>Vegan.</i>	12.50€
V.E). Knusprige vegane Ente^M / <i>crispy vegan duck</i>  <i>Vegan</i>	13.50€

Udon Nudeln

235 Udon Xào 1,4 D,M

Gebratene japanische Udon Nudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Gemüse
der Saison , Koriander & mit Sojasoße

*Fried Japanese udon noodles with bean sprouts, , onions, vegetables of the
season ,coriander & with Soy sauce*

E). Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	13.50€
H). Huhn / <i>chicken</i>	11.50€
K.H). Knusprige Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	12.50€
G). Garnelen^E / <i>shrimp</i>	12.50€
R). Rind / <i>beef</i>	12.50€
T). Tofu ^M , Seitan  <i>Vegan</i>	11.50€
V.H). Knusprige vegane Hähnchen/ <i>crispy vegan chicken</i>  <i>Vegan.</i>	12.50€
V.E). Knusprige vegane Ente^M / <i>crispy vegan duck</i>  <i>Vegan</i>	13.50€

Reisnudeln

236. Bún Nam Bộ 1,4,B,d ,M.

Reisnudelsalat , Zitronengras , Sojasprossen, Karotte , Chili, Röstzwiebeln und Erdnüssen, Koriander & mit Limetten -Chili-Soße

rice noodles salad, lemon grass ,chili , carrot ,bean sprouts ,roasted peanuts and onions, coriander & with limetten -chili-sauce

H) Huhn / chicken 12.00€

R). Rind / beef 12.50€

T). Tofu ^M , Seitan  Vegan 11.50€

237 Bún Nem Hà Nội 1,4,b,m,a,d. 11.50€

Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch ,Glasnudeln,Reisnudeln, frischem Salat , frischen Kräutern, Röstzwiebeln , Erdnüssen & mit Limetten-Chili-Soße.

spring rolls filled with chicken meat topped, rice noodles, fresh salad ,fresh herbs , roasted onions , peanut & with lemon-chili-sauce.

238 Bún Nem Chay vegan 11.50€

Frühlingsrollen mit gehacktem Tofu, Shiitake Pilzen, Morcheln, Glasnudeln , frischem Gemüse & Kräutern, geröstete Erdnüssen und

Röstzwiebeln,Reisnudeln , veganen Dressing

spring rolls filled with tofu topped, rice noodles, fresh salad ,fresh herbs , roasted onions , peanut & with vegan -sauce

Homey's Soße

240 Đậu Phụ Xào Sả Ớt. 1,2,4,m,j **vegan** **12.50€**

Gebratener Tofu mit Zitronengras, Seitan, Chili, Pak Choi, Sellerie, frischen Koriander, frischem Gemüse & mit Jasminreis und mit Sojasoße

Fried tofu with lemongrass, seitan, pak choi, chili, apium, fresh vegetables & with Jasmine rice and soy sauce

241 Đậu Nấm 1,2,4,b,m. **vegan** **13.00€**

Gebratener Tofu mit Champignons, Chili, Seitan, Morcheln, Austernpilzen, grünen Pfeffer, Cashew-Nüssen, Tomaten, frischen Kräutern & mit Jasminreis und mit Sojasoße

Fried Tofu with mushrooms, seitan, chili, morels, oyster mushrooms, cashew nuts, tomatoes, fresh herbs & with jasmine rice and soy sauce

242. Bò Xào Sả Ớt 1,2,4,m,j **13.00€**

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Ingwer, Chili, Sellerie, frischen Koriander, frischem Gemüse, mit Jasminreis und mit Sojasoße

Pan-fried beef with lemongrass, chilli, ginger, chili, apium, fresh vegetables & with jasmine rice. And soy sauce

243 Tôm Xào gừng Hành 1,2,4,e,m,j. **16.00€**

Gebratene Riesengarnelen, Ingwer, Sellerie, Zwiebeln, frischen Koriander, Paprika, grünen Pfeffer und frischem Gemüse & mit Sojasoße und mit Jasminreis

.Fried King prawns, ginger, apium, spring onions and fresh vegetables & served with caramelized soy sauce and rice




244 Cá Xào Cần Hành 1,2,4,6,m,j. **16.00€**

Gebratenes Lachsfilet mit Sellerie, Peperoni, Ingwer, Zwiebeln, frischen Koriander, frischem Gemüse & mit Sojasoße und mit Jasminreis.

Roasted salmon filet with fresh vegetables, hot peppers, ginger & with rice and soy sauce

250 Rotes Curry 1,2,4,d,m




Kokosmilch , Koriander, Rotes Curry mit frischem Gemüse & mit Jasminreis
Coconut milk, coriander , rotes curry with fresh vegetables & with jamine rice

E). Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	13.50€
H). Huhn / <i>chicken</i>	11.50€
K.H). Knusprige Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	12.50€
T). Tofu ^M , Seitan  Vegan	11.50€
V.H). Knusprige vegane Hähnchen/ <i>crispy vegan chicken</i>  Vegan.	12.50€
V.E). Knusprige vegane Ente^M / <i>crispy vegan duck</i>  Vegan	13.50€

251 Erdnüsse- Soße 1,2,4,d,b

Kokosmilch in Erdnusssoße ,frischen Koriander , frischem Gemüse & mit Jasminreis




Coconut milk in peanut sauce , fresh vegetables & with jasmine rice

E). Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	13.50€
H). Huhn / <i>chicken</i>	11.50€
K.H). Knusprige Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	12.50€
T). Tofu ^M , Seitan  Vegan	11.50€
V.H). Knusprige vegane Hähnchen/ <i>crispy vegan chicken</i>  Vegan.	12.50€
V.E). Knusprige vegane Ente^M / <i>crispy vegan duck</i>  Vegan	13.50€

252 Mango-Soße 1,2,4,d,m,l

Kokosmilch ,frischen Koriander, Mango-Soße mit frischem Gemüse & mit Jasminreis

coconut milk ,mango-sauce with fresh vegetables & with jasmine rice

E). Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	13.50€
H). Huhn / <i>chicken</i>	11.50€
K.H). Knusprige Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	12.50€
T). Tofu ^M , Seitan  Vegan	11.50€
V.H). Knusprige vegane Hähnchen/ <i>crispy vegan chicken</i>  Vegan.	12.50€
V.E). Knusprige vegane Ente^M / <i>crispy vegan duck</i>  Vegan	13.50€

Homey's Special

(auf heißer Eisenplatte)

260 Bò Nướng 1,2,4,m.🌶️

17.00€

Gegrillter Rumpsteak, Zucchini, Karotten, Paprika, grünen Pfeffer, grünen Bohnen ,mit Sojasoße und Jasmin Reis

Grilled rump steak , zucchini, green beans, paprika , carrots, pepper ,with jasmine rice and soy sauce

261 Cá Hồi Nướng 1,2,4,c,m.🌶️

17.00€

Gegrilltes Lachsfilet , Zucchini, Karotten, Paprika, grünen Pfeffer , grünen Bohnen & mit Jasminreis and Sojasoße

Grilled salmon , zucchini, green beans, paprika , carrots, pepper & with soy sauce and jasmine rice

262 Tôm Nướng 1,2,4,e,m.🌶️

17.00€

Gegrillte Riesengarnelenspieße , Zucchini, Karotten und grünen Bohnen & mit Sojasoße und Jasminreis

Grilled shrip skewers with zucchini, green beans , barbeque sace , jasmine rice and soy sauce

263. Vịt Xào Húng Quế 1,2,4,d,m,j🌶️

15.00€

Knusprige Ente mit gebratenem verschiedenen Gemüse, Koriander, Basilikum ,Sellerie , Zwiebeln ,Sojasoße & mit Jasminreis

Crispy duck roasted with diverse vegetables ,basil,apium ,onions ,soy sauce & with jasmine rice

264 . Gà Nướng Sả Tế 1,2,4 ,m🌶️

14.50€

Hühnerbrust in einer hausgemachten Marinade gegrillt , frisches

Saisongemüse , Koriander frischen Kräutern , Sojasoße & mit Jasminreis.

Grilled marinated chicken with rice on fresh seasonal vegetables, fresh herbs , with soy sauce sauce & with jasmine rice

Kindergerichte

270 Khoai Tây Gà Chiên 1,2,4,d

Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Pommes und Ketchup
Baked chicken breast with fries and ketchup .

Klein./ small

8.00€

Gross./ big

12.00€

271 Mì Xào Rau Gà Chiên 1,2,4,a,d,m.

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und gebackenem Hühnerbrustfilet.
Fried noodles and egg, vegetables & with baked chicken breast.

Klein./ small

8.00€

Gross./ big

12.00€

Beilage

273 Reis / Reismudeln/ Reisbahnudeln / Glasnudeln.

2.00€

274. Udon Nudeln/ Pommes

3,00€

275 . Extra Soße.

0,50€

276 Extra Rotes -, Erdnüsse-, Mango Soße.

2,50€

277 . Extra Knusprige Hähnchen.

4,90€

278. Extra Knusprige Ente.

5,90 €

279. Extra Leitungswasser.

1,00 €

Nachtsch

280 Chuối Rán 1,4 B,L,G

5.50€

Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Klebreis und Mehl, Kokosmilch, mit Erdnüssen und Sesam garniert.

Crispy baked banana, wrapped in Sticky rice and flour, coconut milk, garnished with peanuts and sesame

281. Chuối Hấp 1,4,B,D,L.

5.50€

Gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokosmilch und Erdnüssen
.Banana, slightly warmed and wrapped with Sticky rice with coconut milk and peanuts.

282 Mochi Eis. 1,4,D,A(2.st)

6.00€

japanischer Reiskuchen gefüllten mit Saison Eis & Früchten.

(2.pcs). Japanese rice cake filled with seasonal ice cream & fruits.

283 . Bánh Rán 1.4,A,I.

6,50€

4 Sesambällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste und 1 Mochi Eis

4 sesame balls filled with sweet bean paste and 1 mochi ice cream

GETRÄNKE - SOFTDRINKS

Fl. 0,25 l / Fl. 0,75 l

300. Mineralwasser Spreequell still. 2.90€/6.20€

301. Mineralwasser Speequell sprudel. 2.90€/6.20€

0,2l / 0,4l

302. Cola ^{2,5}. 2,90€/4,60€

303. Cola Light ^{2,5,8,14}. 2,90€/4,60€

304. Fanta ^{3,5}. 2,90€/4,60€

305. Sprite. 2,90€/4,60€

306. Spezi ^{2,3,5} 2,90€/4,60€

307. Ginger Ale ². 3.20€/4.90€

307. Bitter Lemon ^{2,7}. 3.20€/4.90€

309. Tonic ⁷. 3.20€/4.90€

FRUCHTSÄFTE - FRUIT JUICES

Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

0,2l /0,4l

310. Orangensaft - Orangen juice	3.50€/5.20€
311. Apfelsaft - Apple juice	3.50€/5.20€
312. Maracujasaft - Passion fruit juice	3.50€/5.20€
313. Kirschsft - Cherry juice	3.50€/5.20€
314. Bananen Nektar - Banana nectar	3.50€/5.20€
315. Ananassaft - Pineapple juice	3.50€/5.20€
316. Lychee- Fruchtsaftgetränk.	3.50€/5.20€
317. Guave- Fruchtsaftgetränk.	3.50€/5.20€
318. Mango- Fruchtsaftgetränk.	3.50€/5.20€

Homey's Tee - Homey's Hot Tea

Eine köstliche Teereise durch Vietnam
A delicious tea journey through Vietnam.

320. Trà Nhài – Jasmin tee – Jasmine tea.

3,80€

Aus besonders fein geschnittenen Blättern.
Made from finely chopped jasmine leaves.

321. Trà Xanh – Grüner Tee – Green tea.

3,80€

Mild, feinfruchtig und ausgeglichen.
A mild, fruity and balanced green tea.

322. Trà Bạc Hà

3,90€

Frischer Pfefferminztee mit Ingwer erfrischend im
Geschmack , Honig
Fresh peppermint tea with ginger refreshing in tast , honey.



323. Trà gừng – Ingwertee – Ginger tea.

3,90€

Frischem Ingwer , Limetten mit Honig.
Fresh ginger , lime with honey.

324. Trà Cam gừng

4,20€

Frischem Ingwer, Orange, minze & Honig.
Fresh ginger, oranges, mint & honey.

325. Trà Chanh Sả

4,20€

Zitronengrasteetee mit frischem Limetten, Ingwer & Honig.
lemongrass tea with ginger, fresh lime & honey.

Homey's Kaffee - Homey's coffee

- 330. Cà Phê Sữa 2.** **4.50€**
Vietnamesischer Kaffee Kräftiger Kaffee mit einem Schuss Kondensmilch.
Strong coffee with a measure of condensed milk.
- 331. Cà Phê Sữa Đá 2.** **4,80€**
Vietnamesischer Kaffee auf Eis Kaffee mit einem Schuss Kondensmilch.
Vietnamese coffee served over Ice Coffee served on ice with a measure of condensed milk.
- 332. Espresso.** **3.00€**
Kräftig, dunkel gerösteter Kaffee.
Strong, dark roasted coffee.
- 333. Kaffee.** **3.20€**
Der klassische Kaffee.
The classic coffee.
- 334. Cappuccino.** **4.00€**
Besteht aus Espresso und heiß aufgeschäumter Milch.
Consist of hot espresso and steamed milk.
- 345. Latte Macchiato.** **4,50€**
Eine Kombination aus heißer Milch mit einem kräftigen Schuss Espresso.
A combination of hot milk and a strong shot Espresso.

LASSI - SHAKES

- 346. Mango Lassi - Mango Shake.** **5.50€**
Mango, Kokosmilch , Joghurt .
Mango, coconut milk, yogurt .
- 347. Erdbeer Lassi - Strawberry Shake** **5.50€**
Erdbeere, Kokosmilch, Joghurt.
Strawberry, coconut milk, yogurt.
- 348. Avocado Lassi - Avocado Shake.** **5.50€**
Avocado, Vollmilch, Kondensmilch,
Avocado, whole milk, condensed milk.

Homey's hausgemachte Getränke Eistee-

Homey's Homemade Drinks Iced tea

0,4l

350. Chanh Đá **5.20€**

Eislimonade mit frischen Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale & Soda
ice lemonade with fresh limes, mint, cane sugar, Ginger ale & Soda

351. Chanh Sả Đá. **5.20€**

Eislimonade mit frischem Zitronengras, Limetten, Minze, Rohrzucker & Soda
ice lemonade with fresh lemongrass, limes, mint & cane sugar

352. Trà Xanh Limo **5.20€**

Eislimonade mit frischem grünem Tee, Holundersirup, Limette, Chia & Soda
ice lemonade with fresh green Tea, elderberry syrup, lime, Chia Soda

353. Erdbeer Limo **5.20€**

Eislimonade mit frischer Erdbeere, Erdbeersirup, Limette, Chia & Soda
ice lemonade with fresh Strawberry, Strawberry syrup, lime, Chia & soda

354. Koriander Limo **5.20€**

Eislimonade mit frischem Koriander, Mandelsirup, Limettensaft und Ginger Beer
ice lemonade with fresh coriander, almond syrup, lime juice & Ginger Beer

355. Lychee Limo **5.20€**

Eislimonade mit frischer Litschi, Limette, Litschisaft, Chia & Soda
ice lemonade with fresh Lychee, lime, lychee juice, Chia & soda

356. Sweet Limo. **5.20€**

Eislimonade mit Frischem grünem Tee, Holundersirup, Erdbeersirup, Limette, Chia & Soda
ice lemonade with fresh green Tea, elderberry syrup, Strawberry syrup, lime, Chia & Soda.

BIERE - BEERS.

0,3l/0,5l

360. Warsteiner vom Fass 3,90€/5.50€

361. König Ludwig Hefeweizen vom Fass. 3,90€/5.50€

362. Radler/ Alster/ Krefelder Bier. 3,90€/5.50€

0,5l

363. Warsteiner Alkoholfrei 5.50€

364. König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei. 5.50€

365. König Ludwig Hefeweizen Kristall 5.50€

366. König Ludwig Hefeweizen Dunkel 5.50€

0,33l

367. Saigon Bier 4.60€

368. Tiger Bier 4.60€

369. Asahi Beer Japan 4.60€

Alkoholisch Cocktails - Alcoholic cocktails

370. Mojito

7.20€

Limette, Minze, Rohrzucker, Havana Club, Soda
lime, mint, cane sugar, Havana Club, Soda

371. Moscow Mule

7.60€

Gurke, Minze, Limetten sirup, Vodka, Ginger Beer,
cucumber, mint, lime syrup, Vodka, Ginger Beer

372. Gin Tonic

7.20€

Limetten, Gin, Tonic Wasser
fresh lime, Gin, Tonic Water

373. Sex on the beach

7,90€

Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Limetten sirup, Orangensaft , Ananassaft
Vodka, peach liqueur, grenadine, lime, orange juice, pineapple juice

374. Pina Colada

7.90€

Havana Clup, Kokosnusssirup, Ananassaft, Limetten , Sahne
Havana Clup, coconut syrup, pineapple juice, lime, cream

375. Caipirinha

7.90€

Cachaça, Limette, Rohrzucker , Lychee saft , Soda
Cachaça, lime, cane sugar , lychee juice , Soda

376. Long island iced tea

8.20€

Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Pfirsichlikör, Cola, Limetten
Vodka, gin, Tequila, triple sec, peach liqueur, cola, lime

377. Maitai

8.20€

Pampero, Havana Club, Orangensaft, Ananassaft, Dark rum 73%
Pampero, havana club, orange juice, pineapple juice, dark rum 73%



Alkoholfreie Cocktails - Virgin cocktails

380. Coconut Kiss (alkoholfrei)

7.20€

cocktail mit Kokossirup, Grenadine, Sahne & Ananassaft
cocktail with coconut syrup, grenadine, cream & pineapple juice

381. Little Princess (alkoholfrei)

7.20€

frische Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale & Honigmelonen Sirup
fresh lime, mint, pineapple juice, ginger ale & monin melone syrup

Sparkling Cocktails

382. Aperol Spritz

7.20€

Sekt auf Eis, Aperol, Orange & Soda
prosecco on ice, aperol, orange & Soda

383. Hugo.

7.20€

Prosecco, Minzblätter, Holunderblütensirup & Soda
sparkling wine, fresh mint, elderflower syrup & Soda



Longdrinks

390. Gordon's Gin Tonic	7.20 €
391. Hendrick's Gin Tonic	7,90€
392. Bacardi Cola	7.20 €
393. Havana Cola	7.20€
394. Jim Beam Cola	7.20 €
395. Jack Daniel's Cola	7,50 €
396. Cuba Libre Havana Club, Limetten, Cola	7.20€
397. Tequila Sunrise Tequila, Limetten, Grenadine, Orangensaft	7,90€
398. Oberförster Jägermeister, Limettensaft, Maracujasaft	7,90€



Weißwein/ White wine

GI.0,2L/ FI.1L

400. Riesling.

5,90 €/25,90€

Fruchtig, frisch am Gaumen, feintönig, feine Säure
Fruity, fresh on the palate, delicate, fine acidity

401. Chardonnay

5,90€/25,90€

Trocken, mild, feine Würze, Anklänge an gelbes Steinobst
Dry, mild, fine spice, hints of yellow stone fruit

402. Grauer Burgunder.

5,90€/25,90€

Am Gaumen saftig, fruchtig, zarte Bitternoten
Juicy, fruity, delicate bitter notes on the palate

403. Sauvignon.

5,90/25,90€

Leicht und frisch, dezente Anklänge an Tropenfrüchte
Light and fresh, subtle hints of tropical fruits

404. Weinschorle

5,90€

Rotwein/ Red wine

405. Merlot

5,90€/25,90€

Fruchtig, weich, zarte Pflaumenwürze, mundfüllend & gut eingebundene Säure
Fruity, soft, delicate plum flavor, mouth-filling & well-integrated acidity

406. Cabernet Sauvignon

5,90€/25,90€

Seidige Tanninen, Johannisbeer & Kirschnoten, feine Würze.
Silky tannins, curant & cherry notes, fine spice.

Rosé

407. Rosé

5,90€/25,90€

Sanft , frisch, angenehm blumig & fruchtig.
Soft, fresh, pleasantly flowery & fruity.

Whiskey

	2cl
410. Jim Beam I.	2.90€
411. Jack daniel's I.	3.50€
412. Chivas Regal 12 Years.	3.80€
413. Chivas Regal 18 Years.	5.20€
414. Hennessy V.S.	3.90€

Wodka

	4cl
415. Gorbatschow I.	4.20€
416. Absolut I.	4.20€
417. Moskovskaya I.	4.20€
418. Sake - Japanischer Reiswein I.	4.20€
419. Nếp Mới - Vietnamesischer Reisschnaps I.	4.20€

Cognac, Spirituosen & mehr.

2cl

420. Jägermeister I.	2.90€
421. Ramazzotti I.	2.90€
422. Fernet Branca I.	2.90€
423. Gordon's Gin I.	3.00€
424. Hendrick's Gin I.	4.50€
425. Havana Club 3 Jahre I.	3.00€
426. Havana Club 7 Jahre I.	4.20€
427. Bacardi Superior I.	3.00€

Alle Preise in Euro , inkl. MwSt.

Gerichte können Glutamat enthalten:

Auf Wunsch kann manche Gericht auch glutamatafrei zubereitet werden

Zusatzstoffe:

1.mit Farbstoff,2.coffeinhaltig ,3. mit Antioxdtionsmittel ,4.

Säuerungsmittel ,5.mit Konservierungsmittel,6.mit Süßstoff,7.enhält eine Phenylalaninquelle, 8.chininhaltig ,9.Stabilisatoren ,10.aufgeschäumt mit Stickoxydul,8.Taurin, 12.enhält Sulfite

Allergien

A Eier , B Erdnüsse , C Fisch , D Glutenhaltiges Getreide , E Krebstiere , F Lupinen , G Milch einschließlich Lactose , H Schalenfrüchte , I Schwefeldioxid & Sulfite , J Sellerie , K Senf , L Sesamsamen , M Soja , N Weichtiere

All prices in euros, inclusive of VAT

Dishes can contain glutamate:

Upon request, some dish can also be prepared glutamate-free

Additives:

1. with coloring, 2. containing caffeine, 3. with antioxidants, 4. Acidifier, 5. with preservative, 6. with sweetener, 7. contains a source of phenylalanine, 8. contains quinine, 9. stabilizers, 10. foamed with nitrogen oxide, 8. taurine, 12. contains sulfites

Allergies

A eggs, B peanuts, C fish, D cereals containing gluten, E crustaceans, F lupins, G milk including lactose, H nuts, I sulfur dioxide & sulfites, J celery, K mustard, L sesame seeds, M soy, N molluscs

