



VEGAN

- | | |
|--|--------------|
| V1. EDAMAME^M | 5,50 |
| gekochte grüne Sojabohnen mit Flockensalz | |
| <i>cooked green soybeans with flake salt</i> | |
| V2. ERDTON ZEN KIMBAP^{J,M} | 5,50 |
| Reisnudelrollen mit Thai Basilikum, Tofu, Avocado, Sellerie, | |
| serviert mit süß-sauer Soße | |
| <i>rice noodle rolls with Thai basil, tofu, avocado, celery, served with sweet and sour sauce</i> | |
| V3. VEGAN SOMMERROLLEN^{B,M} | 5,50 |
| Mango, Tofu und Rotkohl, serviert mit Erdnuss Soße | |
| <i>mango, tofu, and red cabbage served with peanut sauce</i> | |
| V4. TOFUSTREIFEN^P | 5,50 |
| Tofustreifen in Reisflocken mit Himbeer-Chili Dip | |
| <i>tofu strips coated in rice flakes with raspberry-chili dip</i> | |
| V5. VEGAN FRÜHLINGSROLLEN^M | 5,50 |
| Mungbohnen, Pilze & asiatischer Koriander mit süß-sauer Soße | |
| <i>spring rolls with mung beans, mushrooms & Asian coriander, served with sweet and sour sauce</i> | |
| V6. WANTAN^{D,M} | 5,50 |
| gefüllte Teigtaschen mit Schnittlauch and Champignons mit süß-sauer Soße | |
| <i>dumplings filled with chives and mushrooms, served with sweet and sour sauce</i> | |
| V7. VEGAN UDON^{D,M,B} | 11,90 |
| gebratener frischer Udon mit Bio-tofu, Tomaten, Pakchoi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Mix-salat | |
| <i>stir-fried fresh udon noodles with organic tofu, tomatoes, bok choy, carrots, bean sprouts, onions, cilantro, mixed salad</i> | |
| V8. BUN NEM CHAY^{D,M,B} | 11,90 |



Reisnudeln mit gebackenen Frühlingsrollen mit Tofu, Pilzen, Morcheln, Glasnudeln. Dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und vegane Fischsauce

rice noodles with fried spring rolls filled with tofu, mushrooms, morel mushrooms, glass noodles. Served with peanuts, fried shallots, cilantro, vegan fish sauce

V9. BUN LA LOT CHAY^{D,M,B}

11,90

Reisnudeln mit gegrillten Tofu im Betelblättermantel, serviert mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, vegane Fischsauce, Röstzwiebeln und Erdnüssen

rice noodles with grilled tofu wrapped in betel leaves, served with fresh lettuce, Vietnamese herbs, vegan fish sauce, soy and lime dressing, roasted onions and peanuts

V10. COM KHO TO^{D,M} - Erdton Zen Spezialität

13,90

würzig gefüllter Tofu, sanft geschmort im Tontopf mit einer traditionellen Gewürzmischung und Seitan. Beilage dazu Reis und gedämpftem Gemüse

spicy stuffed tofu, gently braised in a clay pot with a traditional spice blend and seitan. Served with rice and steamed vegetables as a side dish.



VORSPEISE

01. SOMMERROLLEN^B (2 STK.)

frische Reispapierrollen mit Reismudeln, Mix-Salat, Gurke, Koriander.
Hoisin-Erdnuss-Dip

A. Hühnerfleisch	5,50
B. Garnelen ^E	5,90
C. Tofu	5,50

*fresh rice paper rolls with rice noodles, mixed salad, cucumber, and
coriander. Hoisin Peanut Dip*

<i>A. Chicken</i>	<i>5,50</i>
<i>B. Shrimp^E</i>	<i>5,90</i>
<i>C. Tofu</i>	<i>5,50</i>

02. TOM KHA GAI SUPPE

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignon, Cherry
Tomaten, Koriander und Basilikum

A. Hähnchen	5,50
B. Garnelen ^E	5,90
C. Tofu	5,50

*coconut milk soup with lemongrass, lime leaves, mushrooms, cherry
tomatoes, coriander, and basil*

<i>A. Chicken</i>	<i>5,50</i>
<i>B. Shrimp^E</i>	<i>5,90</i>
<i>C. Tofu</i>	<i>5,50</i>

03. MISO SUPPE

traditionelle japanische Suppe aus Dashi (Fisch- oder Seetang Brühe) und
Miso-Paste

A. Tofu	5,50
B. Lachs ^C	5,90



traditional Japanese soup made from dashi (fish or seaweed stock) and miso paste

A. Tofu 5,50

B. Salmon 5,90

04. WANTAN^E (5 STK.) 5,50

gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, gehackter Garnelen, Karotten, Morcheln, Zwiebeln. Serviert mit Süß-sauer-soße

fried dumplings filled with chicken, chopped shrimp, carrots, morel mushrooms, onions. Served with sweet and sour sauce

05. FRÜHLINGSROLLEN^C (2 STK.) 5,50

frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch. Serviert mit vietnamesischer Soße

fried homemade spring rolls with pork. Served with Vietnamese dipping sauce

06. YAKITORI^L (3 STK.) 5,50

japanische gegrillte Hähnchen, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Sesam Soße

japanese grilled chicken, mixed salad, avocado cream, cherry tomatoes, unagi-sesame sauce

07. HAKAU^{C,M} (4 STK.) 5,50

gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Soße

steamed glutinous rice flour dumplings filled with shrimp, served with homemade soy-honey sauce

08. MIEN SALAT^{B,L}

Glasnudelsalat mit frischen vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander, serviert mit hausgemachten Soße

glass noodle salad with fresh Vietnamese herbs, cherry tomatoes, peanuts, sesame seeds, and cilantro, served with homemade sauce

A. Tofu 5,50

B. Hühnerfleisch – Chicken 5,90

C. Garnelen^E - Shrimp 6,50



09. SATE-CHICKEN^{B,L} (2 STK.)

5,50

gegrillte Hühnerbrüste im Spiesen, serviert mit Erdnuss-soße

grilled chicken breast skewers, served with peanut sauce

010. TOM CHIEN COM^{D,E} (2 STK.)

5,50

frittierte Garnelen, umwickelt mit Klebreisflocken, serviert mit Süß-sauer Soße

fried shrimp coated in sticky rice flakes, served with sweet and sour sauce

011. TAPAS MIX

19,90

2 Frühlingsrollen, 1 Saté Chicken, 2 Sommerrollen (Chicken), 4 Hakao,
1 überraschende Dessert

2 spring rolls, 1 Satay Chicken skewer, 2 summer rolls (Chicken), 4 Hakao dumplings, 1 surprise dessert

012. TAPAS MIX PARTY

24,90

2 Frühlingsrollen, 2 Saté Chicken, 2 Sommerrollen (Chicken), 4 Hakao, 2 Tom chien com, 1 überraschende Dessert

2 spring rolls, 2 Satay Chicken skewers, 2 summer rolls (Chicken), 4 Hakao, 2 Tom chien com, 1 surprise dessert

Beilage

Jasminreis – *jasmine rice* 2,0

Reisnudeln – *rice noodles* 2,5

Pommes Frites – *french fries* 3,5

Süßkartoffeln – *sweet potatoes* 3,5



HAUPTSPEISE – SUPPENGERICHTE

11. PHO SUPPE

authentische vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Koriander, Ingwer, Zwiebeln

authentic Vietnamese rice noodle soup in a rich clear broth with cinnamon, Asian spices, cilantro, ginger, onions

A. Tofu	12,90
B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>	13,90
C. Rindfleisch - <i>Beef</i>	14,90

12. UDON SUPPE^D

Udon Nudeln in veganer Gemüsebrühe mit Pakchoi, Sojasprossen, frischem Koriander und Lauchzwiebeln

Udon noodles in vegan vegetable broth with bok choy, soy sprouts, fresh cilantro, and green onions

A. Tofu	13,90
B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>	14,90
C. Rindfleisch - <i>Beef</i>	15,90

13. RAMEN SUPPE^{A,D,M}

japanische Nudelsuppe mit 1/2 Ei, Champignons, Pakchoi, Paprikapulver, Miso, Soja-Sauce

japanese-style ramen noodles with 1/2 egg, mushrooms, bok choy, paprika powder, miso, and soy sauce

A. Tofu	13,90
B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>	14,90
C. Rindfleisch - <i>Beef</i>	15,90



HAUPTSPESISE – REISNUDELN

21. BUN BO NAM BO ^{B,C,D,M}

13,90

Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Zitronengras, Sojasprossen, Salat und würzigem Dip aus hausgemachter Fischsoße und Limette. Verfeinert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und Kräutern.

rice noodles with grilled beef, lemongrass, mung beans, salad, served with a spicy homemade fish sauce and lime. Refined with roasted onions, peanuts and herbs

22. BUN CHA HANOI ^{C,D,L}

13,90

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, gegrilltes Hackfleisch, Möhren, Salat, Sesam & frischen asiatischen Kräutern, dazu hausgemachte Limetten-Fisch-Soße.

rice noodles with grilled pork, grilled minced meat, carrots, salad, sesame & fresh Asian herbs, with homemade lime fish sauce

23. BUN NEM ^{C,D,L}

12,90

Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, Salat, Sesam, Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräuter. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fisch-Soße.

rice noodles with homemade spring rolls, salad, sesame, peanut, fried onions, Vietnam. herbs. Served with homemade lime fish sauce

24. BUN BO LA LOT ^{C,D}

13,90

Reisnudelsalat mit zartem Rindfleisch in Betelblätter, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern & Chili-Limetten-Dressing

rice noodle salad with tender beef wrapped in betel leaves, peanuts, fried shallots, herbs & chili-lime dressing

25. PAD THAI ^{A,B,M}

gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Tofu, Lauchzwiebeln, Tamarindensaft, Soja-Sprossen und Koriander

stir-fried rice vermicelli noodles with chicken, egg, bell peppers, roasted peanuts, tofu, scallions, tamarind juice, soy sprouts, and cilantro

A. Hähnchen – *Chicken* **12,90**

B. Rindfleisch – *Beef* **13,90**

C. Garnelen^E – *Shrimp^E* **14,50**



D. Tofu (vegan) 12,90

26. MI HOANH THANH XA XIU^{A,D} 13,90

Eiernudeln mit Schweinefleischklößchen und Char Siu in unserer hausgemachten Schweinebrühe

egg noodles with pork dumplings and char siu in our home made pork broth

27. UDON TRON^{B,D,L}

japanische Udon-Nudeln mit Salat und einer hausgemachten Sauce. Garniert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesamsamen und frischen Kräutern.

japanese udon noodles, salad and homemade sauce. Topped with fried onions, peanuts, sesame seeds and fresh herbs.

A. Tofu 13,90

B. Hühnerfleisch – *Chicken* 14,90

C. Rindfleisch – *Beef* 15,90

D. Entekross – *Crispy duck* 16,90

E. Garnelen^E – *Shrimp^E* 16,90

28. UDON XAO^{A,B,D,L}

gebratene Udon-Nudeln im Wok mit knackigen Sojasprossen und Ei, Koriander, Pak Choi, Sesam, Erdnüssen, asiatischen Kräutern und Frühlingszwiebeln.

fried flat rice noodles in a wok, tossed with crunchy soybean sprouts and egg, coriander, sesame, peanut, asian herbs & spring onions.

A. Tofu 13,90

B. Hühnerfleisch – *Chicken* 14,90

C. Rindfleisch – *Beef* 15,90

D. Entekross – *Crispy duck* 16,90

E. Garnelen^E – *Shrimp^E* 16,90

29. BUN THANG^{A,D,E} – Erdton Zen Spezialität 14,90

Reisnudeln in Brühe mit Ei, Hühnerbruststreifen, vietnamesische Wurststreifen, getrocknete Garnelen, Shiitake Pilzen, Koriander und Frühlingszwiebeln

rice noodles in broth with egg, chicken breast strips, vietnamese sausage strips, dried shrimps, shiitake mushrooms, coriander and spring onions



HAUPTSPESIJE - REISGERICHTE

31. COM CARRY DO^P

Thai-Kokos-Curry in Rot mit frischem Basilikum, einer Vielzahl von Gemüsesorten und duftendem Jasminreis

Red Thai coconut curry with basil, mixed vegetables, and jasmine rice

A. Tofu	11,90
B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>	12,90
C. Rindfleisch – <i>Beef</i>	13,90
D. Entekross – <i>Crispy duck</i>	14,90
E. Garnelen ^E – <i>Shrimp^E</i>	14,90
F. Lachs ^C – <i>Salmon^C</i>	15,90
G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>	12,90
H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>	13,90
I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>	13,90

32. COM XOAI VANG^D

Cremige Mango-Kokos-Soße mit Gemüse und Jasminreis

Creamy mango coconut sauce with vegetables and jasmine rice

A. Tofu	11,90
B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>	12,90
C. Rindfleisch – <i>Beef</i>	13,90
D. Entekross – <i>Crispy duck</i>	14,90
E. Garnelen ^E – <i>Shrimp^E</i>	14,90
F. Lachs ^C – <i>Salmon^C</i>	15,90
G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>	12,90
H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>	13,90
I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>	13,90

33. COM SOT LAC^{B,D}

Erdnuss-Kokosmilchsauce gekocht mit Gemüse und Jasminreis

Peanut coconut milk sauce cooked with vegetables and jasmine rice



A. Tofu	11,90
B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>	12,90
C. Rindfleisch – <i>Beef</i>	13,90
D. Entekross – <i>Crispy duck</i>	14,90
E. Garnelen ^E – <i>Shrimp^E</i>	14,90
F. Lachs ^C – <i>Salmon^C</i>	15,90
G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>	12,90
H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>	13,90
I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>	13,90

34. COM SOT TERIYAKI^P

hausgemachte Teriyakisauce gekocht mit Gemüse und Jasminreis

homemade teriyaki sauce cooked with vegetables and jasmine rice

A. Tofu	11,90
B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>	12,90
C. Rindfleisch – <i>Beef</i>	13,90
D. Entekross – <i>Crispy duck</i>	14,90
E. Garnelen ^E – <i>Shrimp^E</i>	14,90
F. Lachs ^C – <i>Salmon^C</i>	15,90
G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>	12,90
H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>	13,90
I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>	13,90

35. COM XAO SA OT^P

hausgemachte Chili-Knoblauch-Sauce, Zitronengras gekocht mit Gemüse und Jasminreis

homemade chili garlic sauce infused with lemongrass cooked with vegetables and jasmine rice

A. Tofu	11,90
B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>	12,90
C. Rindfleisch – <i>Beef</i>	13,90
D. Entekross – <i>Crispy duck</i>	14,90
E. Garnelen ^E – <i>Shrimp^E</i>	14,90



F. Lachs ^C – <i>Salmon^C</i>	15,90
G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>	12,90
H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>	13,90
I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>	13,90
36. COM CA HOI NUONG^D	17,90
frischer Lachs vom Grill mit Reis und gebratenem Gemüse <i>grilled fresh salmon with rice and sautéed vegetables</i>	
37. COM THIT KHO TAU^D	13,90
karamellisiertes Schweinefleisch und Eier gekocht mit Jasminreis und Gemüse <i>caramelized pork and eggs cooked with jasmine rice and vegetables</i>	



DESSERT

- D1. TARTUFO^{D,G} 5,50**
Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce
vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce
- D2. MOCHI^{A,B,D,M,G}**
2 Klebreisküchlein mit süßer Füllung, dazu Sahne und Schoko Soße
2 sticky rice cakes with sweet filling, served with cream and chocolate sauce
- A. Mango 5,50
B. Matcha 5,50
- D3. XOIXOAI^{D,G,L} 5,50**
Klebreis mit frischen Mangos in Kokoscreme Sauce und geröstetem Sesam
sticky rice with fresh mangoes in coconut cream sauce and toasted sesame seeds



SUSHI menu

Wir verwenden nur das beste Filet von unserem täglich frisch gelieferten Fisch für unser Sashimi. Dies wird mit Guacamole, Salsa Roja, Rettich, Daikon-Kresse und Salat serviert.

SASHIMI

S1. LACHS SASHIMI ^C (6 STK)	11,90
S2. THUNFISCH SASHIMI ^C (6 STK)	13,50
S3. ERDTON ZEN SASHIMI SET ^C (3 STK. LACHS, 3 STK. THUNFISCH)	11,90

NIGIRI (2 STÜCK)

N1. SAKE (LACHS) ^C - <i>Salmon^C</i>	4,2
N2. MAGURO (THUNFISCH) ^C - <i>Tuna^C</i>	4,5
N3. TAMAGO (EI) ^B - <i>Egg^B</i>	4,0
N4. AVOCADO ^L	4,0
N5. UNAGI (GEGRILLTER SÜSSWASSER AAL) ^N	4,5
N6. EBI (GARNELEN) - Shrimp ^E	4,2
N7. INARI (TOFUTASCHEN) ^{L,M}	4,0

INSIDE-OUT-ROLLS (8 STÜCK)

11a. VEGI ROLL^L	7,5
Avocado, Gurke, gelber Rettich, Sesam <i>avocado, cucumber, yellow radish, sesame</i>	
12a. TAMAGO AVO^{A,L}	8,5
Japanisches Omelette, Avocado, Sesam <i>japanese Omelette, avocado, sesame</i>	
13a. CALIFORNIA ROLL^E	9,5
Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko <i>surimi, avocado, cream cheese, tobiko</i>	
14a. ALASKA^C	8,5
Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko	



salmon, avocado, cream cheese, Tobiko

15a. MAGURO^C

9,5

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko

tuna, cucumber, cream cheese, tobiko

16a. YAKITORI ROLL^L

8,5

Japanisches Hähnchen, Avocado, Gurke, Sesam

japanese grilled chicken, avocado, cucumber, sesame

MAKI (8 STÜCK)

M1. SAKE (SALMON)^C - *Salmon^C*

4,2

M2. AVOCADO

4,0

M3. TEKKA (THUNFISCH)^C - *Tuna^C*

4,5

M4. EBI (GARNELEN)^E - *Shrimp^E*

4,0

M5. GURKE – *Cucumber*

4,0

M6. SAKE^C UND AVOCADO - *Salmon^C and avocado*

4,0

M7. KÜRBIS UND SESAM – *Pumpkin and sesame*

4,0

M8. OSHINKO (gelbe Rettich, Sesam) – *Yellow radish, Sesame*

4,0

PANIERTE ROLLE (6 STK.)

P1. SAKE AVO ROLL^C

8,5

Lachs, Avocado, Frischkäse, Fischrogen

salmon, avocado, cream cheese, fish roe

P2. TUNA ROLL^C

9,5

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Fischrogen

tuna, cucumber, cream cheese, fish roe

P3. VEGGIE ROLL^L

7,5

Avocado, Gurke, Sesam

avocado, cucumber, sesame

P4. CALIFORNIA ROLL^{E,L}

9,5

Krebsfleisch-Imitat, Avocado, Sesam

surimi, avocado, sesame



SUSHI SETS

S1. VEGGIE SPECIALS 15,50

4 Nigiri (Inari, Tamago), 8 Veggie Roll, 8 Maki (Avocado)

S2. TUNA MENÜ^c 14,50

3 Maguro Nigiri, 6 Tekka Maki, 4 Tuna rolls

S3. YOKIKOTO^c 17,50

4 Nigiri Sake, 6 Sake Maki, 8 Sake Avocado Roll

S4. SPECIAL MENÜ FÜR 2 PERS.^{A,C,D,L} 32,50

4 Nigiri (Tamago, Sake), 12 Maki (Kappa, Tekka), 6 California Roll, 6 Yakitori Roll, 8 panierte Sake Avo I.O.

S5. LOST IN TRANSLATION^{C,D,L} 15,90

Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, Sushireis, marinierte rote Zwiebeln, Sesam & Poké Sauce

salmon, green soybeans, avocado, snow pea, sushi rice, marinated red onions and Poké sauce

S6. BEAUTIFUL NIGHTMARE^{A,C,D} 17,90

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Tamago, Avocado, Shiitake, Zuckerschoten, Forellenrogen, Kresse & Sushireis

salmon, tuna, shrimp, egg, avocado, black mushroom, snow pea, fish roe, peppergrass and sushi rice



GETRÄNKE

40. SOFTDRINK

401.	Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (0,2l/ 0,4l)	2,90/ 4,20
402.	Ginger Ale, Tonic Water (0,2l/ 0,4l)	2,90/ 4,20
403.	Stilles Wasser (0,2l/0,4l)	2,90/ 4,20
404.	Mineralwasser (0,2l/ 0,4l)	2,90/ 4,20
405.	Obstsäfte bzw. Nektar (0,2l/ 0,4l) (Kirsch, Banane, Mango, Ananas, Maracuja, Kiba)	2,90/ 3,90

41. BIER

411.	Warsteiner (Fass) (0,3l/ 0,5l)	4,20/4,90
412.	Flaschenbier	4,20
413.	König Ludwig Weißbier	4,20
414.	Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	4,20
415.	Warsteiner Alkoholfrei	4,90
416.	Schwarzbier Köstritzer	4,20
417.	Erdinger Alkoholfrei	4,90
418.	Saigon Bier	4,20
419.	Tiger Bier	4,20

42. COFFEE

421.	Blue latte ^g	4,50
422.	Butterfly pea coffee latte ^g - Erdton Zen Special	4,90
423.	Ca phe phin	3,90
424.	Vietnamesischer Eiscafé ^g	4,90
425.	Capuccino ^g	4,50
426.	Milchkaffee ^g	4,50
427.	Heiße Schokolade ^g	4,50
428.	Espresso	2,50
429.	Doppelter Espresso	3,50
4210.	Americano	3,90
4211.	Geschmacksrichtungen – additional flavors (Amaretto ² , Vanille, Caramel oder Sahne)	0,80

43. ICED TEA / LEMONADE

431. Butterfly pea lemonade	5,90
------------------------------------	-------------

Orangenmarmelade, Limettensaft, Schmetterling Blauer Tee, Mineralwasser



orange jam, lime juice, butterfly pea tea, sparkling water

432. Nuoc chanh da **5,50**

Frische gepresster Limettensaft mit Rohrzucker, Minze und Soda

fresh squeezed lime juice with raw sugar, mint and soda

433. Tra xanh da **5,50**

Frische gepresster Limettensaft mit Rohrzucker, Minze und Grüntee

fresh squeezed lime juice with raw sugar, mint and green tea

434. Oranger Zen **5,90**

hausgemachte Erfrischung mit Limettensaft, Maracujasaft, Orangen und Minze

homemade drink with fresh squeezed lime juice, passion fruit juice, orange and mint

44. SMOOTHIES

441. Mango Lassi **5,50**

Mangosaft und Kokosmilch

mango juice and coconut milk

442. Young power **5,50**

Spinat, Banane, Ananassaft, Matcha & Limettensaft

spinat, banana, pineapple juice, matcha and lime juice

443. Green detox **5,50**

Grüner Apfel, Ingwer, Avocado, Minze & Weizengras

green apple, ginger, avocado, mint and wheat grass

45. TEE

451. Tra Xanh **4,20**

hochwertiger vietnamesischer grüner Tee

high-quality Vietnamese green tea

452. Tra Nhai **4,20**

Gedämpft mit Jasminblüten

damped with jasmine flowers

453. Erdton Zen Luxustee **5,50**



Chrysanthemen-Tee mit fünf Aromen (rote Datteln, Jasminknospe, Rose, Longan, Goji-Beeren)

Chrysanthemum tea with five flavors (red dates, jasmine bud, rose, longan, goji berries)

454. Tropical Tea **4,50**

Ingwer, Limettensaft, Zitronengras & Agavendicksaft

ginger, lime juice, lemon grass, agaven

455. Rose Garden **4,50**

Hibiskus Tee, Bio-Rosenknospen, Limetten, Gojibeeren & Agavendicksaft

hibiscus tea, rose, lime, goji berries, agaven

Cocktails

Für Veganer nutzen wir Fee Foam, die Alternative zu Eiweiß in Cocktails und zu 100% vegan

46. APERITIF

461. ERDTON SPRITZ **6,90**

Aperol, Zitronensaft, Orangenbaumbitter, Dry Tonic

Aperol, lemon juice, orange bitter, dry tonic

462. LILLET WILDBERRY **6,90**

Lillet Blanc, Wildberry

463. HUGO **6,90**

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limetten

Prosecco, elder sirup, soda, mint, lime

47. LONGDRINKS

471. GIN TONIC **6,90**

472. WHISKY COLA **6,90**

473. WHISKY REDBULL **6,90**

474. HAVANA COLA **6,90**

475. CAMPARI ORANGENSAFT **6,90**

476. WODKA LEMON **6,90**



48+49. CLASSIC

481. ESPRESSO MARTINI¹¹ 9,90

Espresso, Vodka, Coffee Liqueur

482. GIN BASIL SMASH 9,90

Gin, Basilikum, Zitronensaft

Gin, basil, lemon juice

483. CAIPRINHA^{2,9} 8,50

Cachaca, Limetten, brauner Zucker

Cachaca, lime, brown raw sugar

484. MOJITO^{2,9} 8,50

Havana Rum 3J., Limetten, Limettensaft, frische Minze, brauner Zucker, Mineralwasser

Havana Rum 3J., lime, lime juice, fresh mint, brown sugar, soda

485. MAI TAI CLASSIC² 9,90

Captain Morgan 73%, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft, Limetten, Orangensaft

Captain Morgan 73%, dark rum, apricot brandy, orgeat syrup, sugar syrup, lime juice, lime, orange juice

486. ZOMBIE² 9,90

Captain Morgan 73%, weißer Rum, Apricot Brandy, Limettensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Zimt Sirup, Grapefruitsaft

Captain Morgan 73%, light rum, apricot brandy, lime juice, grenadine, ananas juice, orange juice, cinnamon syrup, grapefruit juice

487. PINA COLADA^{2,9,10} 8,90

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

light rum, coconut syrup, coconut cream, pineapple juice

488. MALIBU BEACH² 8,90

Havana Rum 3 J., Malibu, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

Havana Rum 3 J., Malibu, passion fruit syrup, lemon juice, orange juice, pineapple juice

489. B52² 7,50

Kaffeeликör, Baileys, Triple Sec



coffee liqueur, Baileys, Triple Sec

490. SINGAPORE SLING² 9,90

Grenadine, Benedectine D.O.M, Triple Sec, Cherry Brandy, Gin, Ananassaft, Limettensaft

Grenadine, Benedectine D.O.M, Triple Sec, Cherry Brandy, Gin, pineapple juice, lime juice

491. WHISKEY SOUR⁶ 9,90

Whiskey, Limettensaft, Angostura Bitter, Zuckersirup

Whiskey, lime juice, Angostura Bitter, sugar syrup

492. BRAMBLE 8,50

Gin, Zitronensaft, Zucker, Creme de Mure

Gin, lime juice, sugar, Creme de Mure

493. VESPER MARTINI 9,90

Gin, Vodka, Lillet Blanc

494. SEX ON THE BEACH 8,50

Vodka, Pfirschkör, Cranberrysaft, Orangensaft

Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice

50. ERDTON ZEN SPECIALS

501. LIMERENCE 7,90

Sake, Lavendel, Minze & Limettensaft

sake, lavender, mint & lime juice

502. BLUE FASHIONED 9,90

Whiskey, Zuckersirup, Schmetterling Blauer Tee

whiskey, sugar syrup, butterfly pea tea

503. VIETNAM MULE 8,90

Vietnamesischer Wodka, Ingwer, Limette, Gurke und Soda

Vietnamese vodka, ginger, lime, cucumber and soda

504. ERDTON ZEN SUNRISE 8,50

Tequila, Cranberrysaft, Orangensaft

Tequila, cranberry juice, orange juice



505. ERDON ZEN SUNSET

9,90

Hennesy V.S., Limettensaft, Zimtsirup, Soda

Hennesy V.S., lime juice, cinnamon syrup, soda

506. SHISO SOUR VEGAN SPECIAL

9,90

Gin, Limettensaft, Himbeersirup, Shiso, Veganer Eierschaum

Gin, lime juice, raspberry syrup, shiso, vegan egg foam

51. ALKOHOLFREIE COCKTAILS/ MOCKTAILS

511. MOSKITO²

6,90

Limetten, Limettensaft, frische Minze, brauner Zucker, Mineralwasser

Optional: mit Schmetterling Blauer Tee

Limes, lime juice, fresh mint, brown sugar, mineral water

Optional: with butterfly blue tea

512. CITRUS MAGIC

6,90

Grapefruitsaft, Mineralwasser, Schmetterling Blauer Tee

grapefruit juice, mineral water, butterfly blue tea

513. ERDBEER KUSS²

6,90

Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft

strawberry syrup, cream, pineapple juice

514. BLOODY PALOMA

6,90

Wassermelone, Grapefruitsaft, Sprite

watermelon, grapefruit juice, sprite

515. SAN FRANCISCO²

6,90

Ananassaft, Grenadine, Maracujasaft, Orange, Orangensaft, Zitronensaft

pineapple juice, grenadine, passion fruit juice, orange, orange juice, lemon juice

60. WEIN

61. ROTWEINE

611. Chianti (trocken)

5,90

612. Merlot (trocken)

5,90

613. Lambrusco (lieblich)

5,90

62. WEISSWEINE



621. Chardonnay (trocken)	5,90
622. Pinot Grigio (trocken)	5,90
623. Weissweinschorle	
5,90	

63. FLASCHENWEINE

Merlot, Chianti, Chardonnay, Pinot Grigio (0,75l)	19,90
---	-------

64. SEKT (0,1l)

641. Prosecco	4,90
642. Sekt (trocken)	4,10
643. Sekt (halbtrocken)	4,10

65. BITTERE/ HALBBITTERE (4 CL)

651. Ramazotti	4,50
652. Fernet Branca	4,50
653. Jägermeister	4,50

66. LIKÖRE (4 CL)

661. Amaretto	4,90
662. Sambuca	4,90
663. Cointreau	4,90
664. Southern Comfort	4,90
665. Baileys	4,90
666. Batida de Coco	4,90
667. Ruou Nep Moi	4,90
668. Sake	4,90

67. WHISKY (4 CL)

671. Johnnie Walker (Scotch) ²	5,90
672. Chivas Regal (Scotch) ²	5,90
673. Ballantine's (Scotch) ²	5,90
674. Jack Daniel's (Bourbon) ²	5,90
675. Jim Beam (Bourbon) ²	5,90
676. Tullamore Dew (Irish) ²	5,90
677. Glenfiddich (single malt – Scotch) ²	6,50
678. Jim Beam Black Label ²	5,90

68. COGNAC/ GIN/ WEINBRAND (4 CL)

681. Hennessy	5,50
---------------	------



682.	Remy Martin	5,50
683.	Metaxa 7 Sterne	4,90
684.	Jacobi	3,90

69. WODKA/ RUM/ TEQUILA (4 CL)

691.	Absolut	4,90
692.	Bacardi	4,90
693.	Havana Club 7 Jahre	5,90
694.	Sierra Gold Tequila	5,90



ALLERGENE:

A – Ei, B – Nüsse, C – Fisch, D- Glutenhaltiges Getreide, E – Krebstiere, F- Lupine, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, I - Schwefeloxide & Sulfit, J – Sellerie, K – Senf, L – Sesam, M- Sojabohnen, N – Weichtiere

A- egg, B- Nuts, C- fish, D- gluten-containing cereal, E- crustaceans, F- lupine, G- milk or lactose, H- peel fruits, I - sulfur oxides & sulphites, J- celery, K- mustard, L- sesame, M- soy, N- molluscs)

ZUSATZSTOFFE:

1- mit Konservierungsstoffen ,2- mit Farbstoff,3-mit Antioxidationsmitteln 4-mit Geschmacksverstärker,5-geschwefelt ,6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat,9- mit Süßungsmitteln,10- enthält Phenylalaninquelle ,11-enthält Koffein,12-enthält Chinin ,13-enthält Alkohol,14-enthält Taurin,15-enthält Milcheiweiß

(1- with added preservatives,2- with artificial colors,3- with antioxidants 4-with added flavors,5- sulfurized,6- blackened,7- waxed 8-with phosphate 9-with sweetener 10- contains phennylalanine 11- contains coffeine,12- contains quinine 13-contains alcohol,14- contains taurine ,15-contains milks protein)



Sushi Menu Special

Sushi Menu Wood (vegan)

12,50 €

8 Oshinko Maki

8 Avokado Maki

4 Veggie Special

Sushi Menu Buddha (vegan)

8 Cucumber Maki

2 Avocado Nigiri

8 Veggie Crunchy

8 Kampyo Maki

Sushi Menu Water

13,50 €

8 Salmon Maki

8 California Maki

8 Salmon Avocado Maki

Sushi Menu Earth

18,90 €

8 Sake Avocado Maki

8 California Maki

4 Crispy Tiger

Sushi Menu Metal

18,90 €

8 Salmon Maki

8 Salmon Avocado Inside-Out

5 Large Breaded Salmon Rolls





MITTAGSMENU

(von 11 Uhr bis 16 Uhr)

BUTTERFLY PEA LEMONADE



4,50€

SET 1. NOM XOAI TOM

11,90€



Salat mit Garnelen und frischen Mangostreifen, eingelegtem Kraut, Tomaten, frischen Chilis, gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern. Dazu wird Jasminreis serviert

*salad with shrimp and fresh mango strips, pickled cabbage, tomatoes, fresh chilies, roasted peanuts, and fresh herbs.
Served with jasmine rice*

SET 2. COM DAU PHU CHIEN GION SOT TERIYAKI

9,90€

gegrillter Tofu mit Jasminreis, dazu frischer Salat, geröstete Zwiebeln und Erdnüsse, serviert in einer Teriyaki Soße

fried tofu with jasmine rice, accompanied by fresh salad, roasted onions, peanuts, and served with teriyaki sauce



SET 3. COM DUI GA CHIEN GION SOT CURRY DO

9,90€



gebratenes Hühnerkeulenviertel mit Jasminreis, dazu frischer Salat, geröstete Zwiebeln und Erdnüsse, serviert in einer roten Curry Soße

fried chicken leg quarter with jasmine rice, accompanied by fresh salad, roasted onions, peanuts, and served with red curry sauce

SET 4. GA CHIEN GION SOT XOAI VANG

10,90€

gebratener Hühnerkeulenviertel mit Jasminreis, dazu frischer Salat, geröstete Zwiebeln und Erdnüsse, serviert in einer Mango-Kokos-Soße

fried chicken quarter leg with jasmine rice, accompanied by fresh salad, roasted onions, and peanuts, served with a mango coconut sauce

