

## EAT VEGGIE, EAT HAPPY

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kim999!

Wir verwöhnen Sie gerne mit veganen und vegetarischen Köstlichkeiten, denn hier erwartet Sie traditionelle vietnamesische Küche. Lassen Sie sich von der asiatischen Esskultur inspirieren.

Der Name unseres Restaurants Kim999 setzt sich zusammen aus dem Element Kim, was Gold bedeutet und eines der traditionellen fünf Elemente ist: Wasser (Thuy), Erde (Tho), Feuer (Hoa), Holz (Moc) und Gold (Kim), sowie der Zahl 999, welche die Unendlichkeit symbolisiert.

Wir hoffen, Sie genießen Ihren Besuch bei uns und freuen uns sehr über Ihre Kommentare, Bilder und Verlinkungen bei Social Media.  
Facebook: @kim999 Instagram: @kim999bln

Ihr Kim999 Team

Genießen Sie ohne Glutamat

Dear guests,

welcome to Kim999! We like to spoil you with vegan and vegetarian delicacies, because here you can expect traditional Vietnamese cuisine. Be inspired by the Asian food culture. The name of our restaurant Kim999 is composed of the element Kim, which means gold and is one of the traditional five elements: water (Thuy), earth (Tho), fire (Hoa), wood (Moc) and gold (Kim), as well as the number 999, which symbolizes infinity.

We hope you enjoy your visit with us and are very happy about your comments, pictures and Linking with social media.

Facebook: @kim999 Instagram: @kim999bln

Your Kim999 Team

Enjoy without glutamate

## VORSPEISEN

### 1. Goi cuon | €5,50

F, Wh, E, N  
1,13,15

Frische Sommerrolle (2 Stück) gefüllt mit Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern, Tofu und Sesam dazu Hoisin Erdnuss-Dip



### 2. Nem chien | €5,90

2 Stück knuspriges Reispapier gefüllt mit gehacktem Tofu, Glasnudeln, Gemüse, Shiitake-Pilzen und Morcheln dazu Süß-Chili-Sauce



### 3. Wantan chien | €5,50

F, Wh  
13,15

knusprige Teigtaschen gefüllt mit Tofu, buntem Gemüse und Morcheln dazu Süß-Chili-Sauce

### 4. Ha Cao Chien | €4,90

F, Wh, N  
15

gebackene vegane Gyoza dazu Teriyaki Soße

### 5. Edamame | €4,90

F,15

junge Edamame Sojabohnen mit Meersalz

### 6. Beyond Chicken Bites | €6,50

knusprige vegan Teigtaschen (2 Stück) gefüllt mit vegan Hühnerfleisch, Tofu, Morchel, Shiitake Pilze, Kichererbsen dazu Süß-Chili-Sauce

### 7. Xien Sate | €6,50

F, Wh, E, N  
1,13,15

vegane Hühnerspieße mit Erdnusssauce

## SUPPE 100% VEGAN

### 20. Canh Chua | €4,90

F, L  
2,4,13,15

Süß-sauer Suppe mit zartem Tofu, frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras und -blättern und Kräutern

### 21. Sup Sua Dua | €5,50

F  
2,4,13,15

Kokosmilchsuppe mit Tofu, Tomaten, frischen Champignons, Zwiebeln, Zitronengras und Limettenblättern und Koriander

### 22. Canh Cai | €5,50

leichte Gemüsesuppe mit vegane Hühnchen, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Koriander, Ingwer, Sesamöl und Röstzwiebel

## SALAT

### 30. Nom du du | €7,90

F, Wh, H, E, N  
2, 4, 13, 15

grüner Papayasalat, Karotten, gebraten Austern-Seitling, Kräutern, Tofu und Sesam-Reiscracker Erdnüsse dazu unsere hausgemachte Dressing

### 31. Nom xoai

F, Wh, H, E, N  
2, 4, 13, 15

Mangosalat, Gurken, Paprika, Lotus Streifen, gebraten Austern-Seitling, Erdnüsse und hausgemachte Soße

Mit Option

a. Tofu | €6,90

b. vegan Hähnchen | €7,90

c. vegan Ente | €8,90



### 32. Kim Chi Salat scharf | €4,50

ingelegter Chinakohl, Sesam

## STARTERS

### 1. Goi cuon | €5,50 F, Wh, E, N 1,13,15

Fresh summer roll (2 pieces) filled with rice noodles, fresh salad, herbs, tofu and sesame seeds served with hoisin peanut dip



### 2. Nem chien | €5,90

2 pieces of crispy rice paper filled with chopped tofu, glass noodles, vegetables, shiitake mushrooms and morels served with sweet chili sauce



### 3. Wantan chien | €5,50 F, Wh 13,15

crispy dumplings filled with tofu, colorful vegetables and morels, served with sweet chili sauce

### 4. Ha Cao Chien | €4,90 F, Wh, N 15

deep-fried vegan gyoza with teriyaki sauce

### 5. Edamame | €4,90 F,15

edamame soybeans with sea salt

### 6. Beyond Chicken Bites | €6,50

crispy vegan dumplings (2 pieces) filled with vegan chicken, tofu, morel, shiitake mushrooms, chickpeas served with sweet chili sauce

### 7. Xien Sate | €6,50 F, Wh, E, N 1,13,15

vegan chicken skewers with peanut sauce

## SOUP

### 20. Canh Chua | €4,90 F, L 2,4,13,15

Sweet and sour soup with tender tofu, fresh mushrooms, tomatoes, onions, lemongrass and herbs

### 21. Sup Sua Dua | €5,50 F 2,4,13,15

Coconut milk soup with tofu, tomatoes, fresh mushrooms, onions, lemongrass, lime leaves and coriander

### 22. Canh Cai | €5,50

Light vegetable soup with vegan chicken, shiitake mushrooms, morels, coriander, ginger, sesame oil and fried onion

## SALAD

### 30. Nom du du | €7,90 F, Wh, H, E, N 2, 4, 13, 15

green papaya salad, carrots, stir-fry oyster and king oyster, herbs, tofu and sesame rice crackers peanuts with our homemade dressing

### 31. Nom xoai F, Wh, H, E, N 2, 4, 13, 15

Mango salad, cucumber, bell peppers, lotus strips, stir-fry oyster and king oyster, peanuts and homemade sauce

Option

- a. tofu | €6,90
- b. vegan chicken | €7,90
- c. vegan duck | €8,90



### 32. Kim Chi Salat spicy | €4,50

pickled Chinese cabbage, sesame seeds

## NUDELN GERICHT

### 40. Pho | €11,90

F

traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe aus einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Champignons, verfeinert mit frischen Kräutern und Sojasprossen.



### 41 Bun Sai Gon Sa Ot

F, Wh, H, E, N

2, 4, 13, 15

Reisnudeln auf einem bunten Salat, frischen Kräutern, Zitronengras, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln dazu unser hausgemachtes Dressing

Option:

a. Tofu | €9,90

b. vegan Hähnchen | €13,90



### 42. Bun Nem | €13,90

F, Wh, H, E, N

2, 4, 13, 15

Reisnudeln mit veganem Frühlingsrolle, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln dazu unser hausgemachtes Dressing



### 43. Bun La Lot | €12,90

F, Wh, H, E, N, 2, 4, 13,

Tofu in Betelblättern, Reissfadennudeln, Salat, Kräutern, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln dazu unser hausgemachtes Dressing

## NUDELN GERICHT

### 44. Kim Nudeln | €9,90

F, Wh, H, E, N

2, 4, 13, 15

Reisbandnudel mit würziger, gebratener Tofu, frischem Salat, Tamarinden-Ingwer-Soße, Kräutern, Erdnüssen und Sesam



### 45. My Quang | €12,90

Wh,E

traditionell, pikante Reisbandnudelsuppe mit zartem Tofu, und verschiedenen Pilzen, Kokosmilch, Zitronengras, Minze, Erdnüssen und Sesam-Reis-Crackern.

### 46. Pho Curry

F, Wh, H, E, N, L,Oa

2,4,13,16

selbstgemachtes Curry aus Gewürzen, Nudeln, Kokosmilch, Erbsen & Hafer Milch, Kürbis mit frischem Gemüse

Option:

a. Tofu | €9,90

b. vegan Hähnchen | €12,90

b. vegan Ente | €13,90

### 47. My Wantan | €10,50

Suppe mit vegan Wan Tan, Nudeln, Gemüse, Austern-Seitling, Koriander, Ingwer, Sesamöl und Röstzwiebel

### 48. Pho Chua | €12,90

F

die Reisbandnudelsuppe aus einer kräftigen Gemüsebrühe mit vegan Hähnchen, Tamarind, Champignons, verfeinert mit frischen Kräutern und Sojasprossen

## NOODLES DISH

### 40. Pho | €11,90

F

traditional vietnamese rice ribbon noodle soup made from a strong vegetable broth with tofu, mushrooms, refined with fresh herbs and bean sprouts.



### 41 Bun Sai Gon Sa Ot

F, Wh, H, E, N

2, 4, 13, 15

rice noodles on a colorful salad, fresh herbs, lemongrass, refined with peanuts, fried onions and our homemade dressing

Option:

**a. tofu | €9,90**

**b. vegan chicken | €13,90**



### 42. Bun Nem | €13,90

F, Wh, H, E, N

2, 4, 13, 15

rice noodles with vegan spring roll, salad, fresh herbs, peanuts, fried onions and our homemade dressing



### 43. Bun La Lot | €12,90

F, Wh, H, E, N, 2, 4, 13,

tofu in betel leaves, rice vermicelli, lettuce, herbs, fresh herbs, peanuts, fried onions and our homemade dressing

## NOODLES DISH

### 44. Kim Nudeln | €9,90

F, Wh, H, E, N

2, 4, 13, 15

rice ribbon noodles with spicy stir-fry tofu, fresh salad, tamarind-ginger sauce, herbs, peanuts and sesame seeds



### 45. My Quang | €12,90

Wh, E

traditional, spicy rice ribbon noodle soup with tender tofu and various mushrooms, coconut milk, lemongrass, mint, peanuts and sesame rice crackers.

### 46. Pho Curry

F, Wh, H, E, N, L, Oa

2, 4, 13, 16

Homemade curry made from spices, noodles, coconut milk, peas & oat milk, pumpkin with fresh vegetables

Option:

**a. tofu | €9,90**

**b. vegan chicken | €12,90**

**b. vegan duck | €13,90**

### 47. My Wantan | €10,50

Soup with vegan wonton, noodles, vegetables, oyster mushrooms, coriander, ginger, sesame oil and fried onion

### 48. Pho Chua | €12,90

F

the rice ribbon noodle soup made from a hearty vegetable broth with vegan chicken, tamarind and mushrooms, refined with fresh herbs and bean sprouts

## REIS GERICHT

### 60. Curry Mekong Delta

selbstgemachtes Curry aus Gewürzen, Reis, Kokosmilch, Erbsen & Hafer Milch, Kürbis, Erdnüsse mit frischem Gemüse und:

**a. Tofu | €9,90**

**b. vegan Hähnchen | €12,90**

**c. vegan Ente | €13,90**

F, L, Oa - 15

F, H, N, L, Oa - 2,4,13,16

F, H, N, L, Oa - 2,4,13,17



60c. hausgemachte Curry mit vegan Ente

### 61. Dau sot nam | €12,90

Ca, F, H, N  
15

Tofu mit Champignons, Shiitake Pilze, Morcheln, Cashewnüsse, Kräuterseitling Pilze, Austern Pilze verfeinert mit Kräutern und Ingwer

### 62. Rau xao

gebratene Saisongemüse und ausgewählten vietnamesischen Kräutern

**a. Tofu | €9,90**

**b. vegan Hähnchen | €12,90**

**c. vegan Ente | €13,90**

F, L - 15

F, H, N, G, L - 2,4,13,16

F, H, N, G, L - 2,4,13,17

## SPEZIALITÄT

### 63. Com tron | €14,90

F, Wh, N  
1, 13, 15

Vietnamesisches Reisbowl-Gericht mit scharfen & karamellisiertem Tofu, Austernpilzen und buntem Gemüse



### 64. Ca Kho Ram | €14,90

F, Wh, N  
1, 13, 15

Traditioneller geschmorter Tofu, Auberginen und Champignons in Tontopf mit authentischer Gewürzmischung, scharf verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, serviert mit frischem Salat und Reis

### 65. Kho Ngu Vi | €15,50

F, H, N, Ca  
15

im Tontopf geschmorter Tofu mariniert mit fünf Gewürzpulver, vegane Hähnchen, Shiitake Pilz, buntes Gemüse and Reis



### 66. Erdnuss Mekong Delta

selbstgemachtes Erdnusssoße aus Gewürzen, Reis, Kokosmilch, Shiitake Pilze, Morcheln Pilz, Cashewnüsse, frischem Gemüse

**a. Tofu | €11,90**

**b. vegan Hähnchen | €12,90**

**c. vegan Ente | €13,90**

F, L - 15

F, H, N, G, L - 2,4,13,16

F, H, N, G, L - 2,4,13,17

### 67. Mango Mekong Delta

hausgemachte Mangossoße aus Gewürzen, Reis, Kokosmilch, Mango, Ananas, Röstzwiebeln und frischem Gemüse.

**a. Tofu | €12,90**

**b. vegan Hähnchen | €13,90**

**c. vegan Entel | €14,90**

F, L - 15

F, H, N, G, L - 2,4,13,16

F, H, N, G, L - 2,4,13,17

## RICE DISH

### 60. Curry Mekong Delta

Homemade curry made from spices, rice, coconut milk, peas & oat milk, pumpkin, peanuts with fresh vegetables

- a. **tofu** | €9,90
- b. **vegan chicken** | €12,90
- c. **vegan duck** | €13,90

F, L, Oa - 15  
F, H, N, L, Oa - 2,4,13,16  
F, H, N, L, Oa - 2,4,13,17



60c. home Curry with vegan duck

### 61. Dau sot nam | €12,90

Ca, F, H, N  
15

tofu with mushrooms, shiitake mushrooms, morels, cashew nuts, king oyster mushrooms, oyster mushrooms refined with herbs and ginger

### 62. Rau xao

stir-fried seasonal vegetables, shiitake mushrooms, king oyster mushrooms and selected vietnamese herbs

- a. **tofu** | €9,90
- b. **vegan chicken** | €12,90
- c. **vegan duck** | €13,90

F, L - 15  
F, H, N, G, L - 2,4,13,16  
F, H, N, G, L - 2,4,13,17

## SPECIALTIES

### 63. Com tron | €14,90

F, Wh, N  
1, 13, 15

vietnamese rice bowl dish with spicy & caramelized tofu, oyster mushrooms and colourful vegetables



### 64. Ca Kho Ram | €14,90

F, Wh, N  
1, 13, 15

traditional braised tofu, eggplants and mushrooms in a clay pot with an authentic spice mix, seasoned with Vietnamese herbs, served with fresh salad and rice

### 65. Kho Ngu Vi | €15,50

F, H, N, Ca  
15

clay pot braised tofu marinated with five spice powder, vegan chicken, shiitake mushroom, colorful vegetables and rice



### 66. Peanut Mekong Delta

homemade peanut sauce made from spices, rice, coconut milk, shiitake mushrooms, morel mushrooms, cashew nuts, fresh vegetables

- a. **tofu** | €11,90
- b. **vegan chicken** | €12,90
- c. **vegan duck** | €13,90

F, L - 15  
F, H, N, G, L - 2,4,13,16  
F, H, N, G, L - 2,4,13,17

### 67. Mango Mekong Delta

homemade mango sauce made from spices, rice, coconut milk, mango, pineapple, fried onions and fresh vegetables.

- a. **tofu** | €12,90
- b. **vegan chicken** | €13,90
- c. **vegan duck** | €14,90

F, L - 15  
F, H, N, G, L - 2,4,13,16  
F, H, N, G, L - 2,4,13,17

## SUSHI

S1: Seetang Salat | €4,50

S2: Miso Suppe | €4,90

Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln



## NIGIRI (2 STK)



S10 Sake Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>  
vegan Lachs

S11 Tekka Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>

S12. Inari-Tofu Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>  
Inari - Tofu

S13 Avocado Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>

## MAKI (6 STK)



S20 Sake Maki | €4,00

vegan Lachs

<sup>Wh, N</sup>  
1,13,14

S21 Avocado Maki | €4,00

<sup>Wh, N</sup>  
1,13,14



S22 Kappa Maki | €4,00

Kappa Maki - Gurken, Sesam

<sup>Wh, N</sup>  
1,13,14

S23 Inari Maki | €4,00

Inari Tofu Maki

<sup>Wh, N</sup>  
1,13,14

S24 Spargel Maki | €4,00 <sup>Wh, N</sup>

1,13,14



## SUSHI

S1: Seaweed salad | €4,50

S2: Miso soup | €4,90  
tofu, seaweed, spring onions



## NIGIRI (2 STK)



S10 Sake Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>  
vegan salmon

S11 Tekka Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>  
vegan tuna

S12. Inari-Tofu Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>  
Inari - Tofu

S13 Avocado Nigiri | €3,60 <sup>Wh, N</sup>

## MAKI (6 STK)



S20 Sake Maki | €4,00 <sup>Wh, N</sup>  
vegan salmon <sup>1,13,14</sup>

S21 Avocado Maki | €4,00 <sup>Wh, N</sup>  
<sup>1,13,14</sup>



S22 Kappa Maki | €4,00 <sup>Wh, N</sup>  
Cucumbers, Sesam <sup>1,13,14</sup>

S23 Inari Maki | €4,00 <sup>Wh, N</sup>  
Inari Tofu Maki <sup>1,13,14</sup>

S24 Spargel Maki | €4,00 <sup>Wh, N</sup>  
Asparagus <sup>1,13,14</sup>

## INSIDE-OUT (8 STK)

S30 inside-out Roll Alaska Wh, N  
1,13,14  
€9,90

vegan Lachs, Avocado, Gurken umwickelt

S31: inside-out Roll Spargel Wh, N  
€9,90

Spargel, Avocado, Gurken

S32: Futo Kräuterseitling Wh, N  
€11,50

Kräuterseitling, Avocado, Gurken, Spargel,  
vegan Lachs

## SPEZIALITÄTEN (8 STK)

S40 Dragon Roll | €13,50 Wh, N  
1,13,14

innen: vegan Lachs, Avocado, Gurken  
außen: Sesam, Avocado umwickelt

Topping: Trüffelcreme

S41 Little Buddha Roll | €13,50 Wh, N  
1,13,14

innen: vegan Hähnchen, Avocado, Gurken  
außen: Tofu, Sesam umwickelt

Topping: Seetang

S42 Rainbow Roll | €12,90 Wh, N  
1,13,14

innen: Spargel, Avocado, Gurken  
außen: vegan Lachs, vegan Thunfisch,  
Tofu umwickelt

S43 Sakura Tempura | €12,90 Wh, N  
1,13,14

Spargel, Avocado, Gurken

Topping: Avocado, Tomaten

S44 Bali Tempura | €13,50 Wh, N  
1,13,14

Avocado, vegan Hühnerfleisch, Spargel

Topping: Seetang

## TEMPURA ROLL (12 STK)

€15,50

Big Tempura, gebacken in  
Tempura-Umhüllung mit  
Sweet Sauce, Sesam und  
Panko Mehl

S50 Lachs Tempura | Wh, N  
1,13,14

vegan Lachs mit Avocado, Gurken

S51 Tofu Tempura | Wh, N, F  
15

Tofu, Avocado, Gurken, Paprika

S52 vegan Hähnchen Roll | Wh, N, F

vegan Hähnchen, Avocado, Gurken



S53. Kim Sushi Bowl | €12,90

Sushi Bowl mit Reis, Salat, Mais, Sojabohnen, Avocado,  
Tomaten, vegan Lachs, Seetang Salat dazu Teriyaki &  
Mayonnaise Soße



Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

## INSIDE-OUT (8 STK)

S30 inside-out Roll Alaska Wh, N  
1,13,14  
€9,90

vegan salmon, avocado, cucumber wrapped

S31: inside-out Roll Spargel Wh, N  
€9,90

Asparagus, avocado, cucumber

S32: Futo Kräuterseitling Wh, N  
€11,50

King oyster mushroom, avocado, cucumber, asparagus, vegan salmon

## SPEZIALITÄTEN (8 STK)

S40 Dragon Roll | €13,50 Wh, N  
1,13,14

Inside: vegan salmon, avocado, cucumber  
outside: sesame seeds, avocado wrapped

Topping: truffle cream

S41 Little Buddha Roll | €13,50 Wh, N  
1,13,14

inside: vegan chicken, avocado, cucumber  
outside: tofu, wrapped in sesame seeds

Topping: seaweed

S42 Rainbow Roll | €12,90 Wh, N  
1,13,14

inside: asparagus, avocado, cucumber  
outside: vegan salmon, vegan tuna, wrapped tofu

S43 Sakura Tempura | €12,90 Wh, N  
1,13,14

Asparagus, avocado, cucumber

Topping: avocado, tomatoes

S44 Bali Tempura | €13,50 Wh, N  
1,13,14

Avocado, vegan chicken, asparagus

Topping: seaweed

## TEMPURA ROLL (12 STK)

€15,50

Big tempura, deep-fried in tempura coating with sweet sauce, sesame seeds and panko flour

S50 Salmon Tempura| Wh, N  
1,13,14

vegan salmon with avocado, cucumber

S51 Tofu Tempura| Wh, N, F  
15

tofu, avocado, cucumber, peppers

S52 vegan chicken Roll| Wh, N, F

vegan chicken, avocado, cucumber



S53. Kim Sushi Bowl | €12,90

Sushi bowl with rice, lettuce, corn, soybeans, avocado, tomatoes, vegan salmon, seaweed salad with teriyaki & mayonnaise sauce



Let us know if you have any allergies

Let us know if you have any allergies

# SUSHI KOMPOSITION

## Menü 1 | Touch me €10,90

Wh, N  
1,13,14

6 Stk Avocado Maki, 6 Stk Gurken Maki,  
6 Stk Sake Maki

## Menü 2 | Only you €10,90

Wh, N

6 Stk Spargel Maki, 6 Stk Gurken Maki, 6  
Stk Inari Maki

## Menü 3 | 4U €15,50

Wh, N  
1,13,14

8 Stk inside-out Lachs Avocado, Gurken mit  
Sesam umwickelt, 2 Stk Nigiri vegan Lachs,  
6 Stk Avocado Maki

## Menü 4 | Autumn Day €21,90

Wh, N  
1,13,14

1 Miso Suppe, 6 Stk Sake Maki, 8 Stk inside-  
out Roll Spargel, 6 Stk vegan Hähnchen Roll  
Tempura

# KIM SUSHI

## T1 From Sarah with love 33,90€

1 Edamame  
2 Stk Nigiri: vegan Lachs und vegan Thunfisch Wh, N  
6 Stk Avocado Maki 1,13,14  
6 Stk Kappa Maki  
4 Stk inside-out Alaska Roll  
4 Stk Spezialität Roll (Innen: Spargel,  
Avocado, Shiitake. Außen: Sesam, Tofu  
umwickelt)  
6 Stk vegan Tofu Tempura Roll  
2 Stk Mochi Reiskuchen



## T2 | Simon day €44,90

Wh, N  
1,13,14

2 Miso Suppe  
6 Stk Sake Maki  
6 Stk Avocado Maki  
8 Stk insideout- Roll Spargel  
8 Stk Spezialität Roll (innen: vegan  
Hähnchen, Avocado, Gurken. Außen: vegan  
Lachs, vegan Thunfisch, Tofu.  
6 Stk vegan Lachs Tempura Roll  
2 Stk Mochi Reiskuchen



## T3 | You own my heart 68,00€

Wh, N  
1,13,14

1 Edamame  
2 Miso Soup  
2 Stk vegan Lachs Nigiri  
2 Stk Tekka Nigiri  
2 Stk Inari Tofu Nigiri  
6 Stk Sake Maki  
6 Stk Avocado Maki  
6 Stk Kappa Maki  
6 Stk Spargel Maki  
8 Stk Inside-out Alaska  
8 Stk Spezialität Rainbow Roll  
8 Stk vegan Hähnchen Tempura  
4 Stk Mochi Reiskuchen

# SUSHI KOMPOSITION

Menü 1 | Touch me €10,90 Wh, N  
1,13,14

6 pcs avocado maki, 6 pcs cucumber maki,  
6 pcs sake maki

Menü 2 | Only you €10,90 Wh, N

6 pcs asparagus maki, 6 pcs cucumber  
maki, 6 pcs inari maki

Menü 3 | 4U €15,50 Wh, N  
1,13,14

8 pcs inside-out salmon avocado, cucumber  
wrapped with sesame, 2 pcs nigiri vegan  
salmon, 6 pcs avocado maki

Menü 4 | Autumn Day €21,90 Wh, N  
1,13,14

1 miso soup, 6 pcs sake maki, 8 pcs inside-  
out roll asparagus, 6 pcs vegan chicken roll  
tempura

# KIM SUSHI

T1 From Sarah with love 33,90€

1 edamame  
2 pieces nigiri: vegan salmon and vegan tuna Wh, N  
6 pieces avocado maki 1,13,14  
6 pcs Kappa Maki  
4 pcs inside-out Alaska Roll  
4 pcs specialty roll (inside: asparagus,  
avocado, shiitake, outside: sesame, tofu  
wrapped)  
6 pcs vegan tofu tempura roll  
2 pcs Mochi rice cakes



T2 | Simon day €44,90 Wh, N  
1,13,14

2 miso soup  
6 pcs sake maki  
6 pieces avocado maki  
8 pcs insideout- Roll asparagus  
8 pcs specialty roll (inside: vegan  
chicken, avocado, cucumber. Outside:  
vegan salmon, vegan tuna, tofu.  
6 pcs vegan salmon tempura roll  
2 pcs Mochi rice cakes



T3 | You own my heart 68,00€ Wh, N  
1,13,14

1 edamame  
2 Miso Soup  
2 vegan salmon nigiri  
2 pcs Tekka Nigiri  
2 pcs Inari Tofu Nigiri  
6 pcs Sake Maki  
6 pcs Avocado Maki  
6 pcs Kappa Maki  
6 pcs Asparagus Maki  
8 pcs Inside-out Alaska  
8 pcs speciality Rainbow Roll  
8 pcs vegan Chicken Tempura  
4 pcs Mochi rice cake

Let us know if you have any allergies

Let us know if you have any allergies

## NACHTISCH/DESSERT

### 80. Chuoi nep 6,50€ E

frittierte Banane in Klebreis umwickelt verfeinert mit Kokosmilch, Erdnüsse, Mandel

*deep-fried banana wrapped in sticky rice refined with coconut milk, peanuts, almonds*

### 81. Xoai nep 6,50€ E

frittierte Mango in Klebreis umwickelt verfeinert mit Kokosmilch, Erdnüsse, Mandel

*deep-fried mango wrapped in sticky rice refined with coconut milk, peanuts, almonds*

### 82. Che hoa qua 6,50€

tropisches Obst mit süßer Suppe, Kokosmilch

*tropical fruit with sweet soup, coconut milk*



81. Xoai nep

## FRISCHE SÄFTE

Frische Limettensaft 4,90€

Frische Orangensaft 5,90€

## HOMEMADE DRINKS

Ingwer Tamarind 5,90€

Ingwer, Tamarind mit Eiswürfel, Erdnüsse

Chia Aloe Vera 5,90€

Aloe Vera mit Limetten, Chia

Zitronengras Limetten Eistee 5,90€

Kim Mango Eistee 5,90€

Mangosaft, Organgen, Ginger Ale, Limetten

## SOFT DRINKS

Stillwasser + Kohler Wasser  
0,20l 2,50€ 0,75l 5,90€

Cola, Cola zero, Ginger Ale <sup>1,2,3,5,6,7</sup>  
0,20l 2,50€ 0,4l 3,90€

Apfelsaft, Ananassaft  
0,20l 2,50€ 0,4l 3,90€

## LASSI

Mango Lassi: 4,90€  
Mango, Kokosmilch, Erbsen Milch,  
Mango Saft mit Zucker

Avocado Lassi: 4,90€  
Avocado, Erbsen Milch mit Zucker

## WARMER TEE

Grüner Tee / Green tea 2,90€  
Jasmin Tee / Jasmine tea 2,90€

Ingwer Tee / Ginger tea 3,50€  
frische Ingwer mit Honig

Minze Tee / Mint tea 3,50€  
frische Minze und Ingwer

Zitronengras Tee / Lemongras tea 3,50€

Zimttee / Cinnamon tea 3,50€  
Zimtstange, Orange, Honig l

## Kaffee

Espresso 2,20€  
Kaffee 2,50€  
Cappuccino 3,00€  
Latte Macchiato 3,00€

Vietnamese Kaffee 3,50€

Cot dua 4,90€  
Vietnamese Eis-Kaffee mit  
Kokosmilch, Erbsen Milch und  
Eiswürfel

## Bier

Saigon Bier 0,33l 4,90€  
Tiger Bier 0,33l 3,50€

Weihenstephan Hefeweizen 0,5L 4,90€  
Weihenstephan Kristalweizen 0,5L 4,90€

Weihenstephan alkoholfrei 0,5L 4,90€

## SIGNATURE COCKTAILS

€7,90

### Himalayan Highball

A cocktail that pays homage to the majestic Himalayan mountains

*Vodka , Safron Syrup, Ume Tea , Lime, Tonic*

### Bali Dream

refers to the experience of feeling relaxed, inspired, and transported to the idyllic and serene ambiance of Bali

*Gin, Yuzu, Mint, Lime, Soda Water*

### Zen Garden Spritz

A cocktail designed to evoke a sense of peace and serenity

*Gin, Gurken Saft, Honig, Prosecco, Ginger Beer*

### Koi Kiss

Named after the vibrant and graceful koi fish, a symbol of good luck and perseverance

*Whisky, Aperol, Yuzu Syrup, Lime, Bitters*

### Bamboo Breeze

Evoking a sense of tranquility and coolness, like a gentle breeze through a bamboo forest

*Weis Rum, Pandan Syrup, Mango Puree, Coconut Milk*

### Sakura Tree (Non Alcoholic)

6,90€

A reference to cherry blossoms, a symbol to the start of Spring Season

*Cherry Blossom Syrup, Yuzu, Lime, Soda Water*

### Inpanema (Non Alcoholic) 6,90€

*Mint, Sugar, Lime, Ginger Ale*

## CLASSIC COCKTAILS - LONG DRINKS

### Gin Tonic /

### Espresso

Gordons - Tanqueray - Monkey 47 - Bombay

7€                      8€                      11€                      9€

### Old Fashioned

7,90€

*Bourbon Whisky, Simple Syrup, Bitters*

### Negroni

7,90€

*Martini Rosso, Campari, Gin*

### WHISKY SOUR

7,90€

*Whisky, Bitter, Lime*

### Classic Mojito / Classic Caipirinha

7,90€

*Rum or Cachaca, Brauner Zucker, Lime soda Water*

### Margarita

7,90€

*Tequila Blanco und Tequila Reposado, Lime, Cointreau, Salt*

### Kiev Mule / London Mule 7,90€

*Gin oder Wodka, Lime, Ginger Beer*

### Spritz (Aperol / Campari / Hugo)

7,90€

*Aperol or Campari or St Germain, Prosecco, Soda Water*

### Espresso Martini

7,90€

*Espresso, Kahlua, Wodka, Sugar*



## Weine im Glas

0.2L

Weinmann - Sauvignon Blanc	5.50€
Monte Pietroso - Primitivo	5.50€
Hammer Pfalz Weise Brocken - Rose	5.50€
Prosecco	5,50€
Grauerburgunder	5,90€

## Weine in Bottle

0,75L

Markus Pfafmann 2021 - Riesling (Semi Dry, Apricot, Smooth)	23.00€
Château L'Ermite" Dune Gris du Gris Rosé 2022 (Dry, Red Fruits, Citrusy)	24.00€
Domaine De La Baume 2020 - Syrah (Dry, Red Berries, Full Bodied )	25.00€
Stefan Meyer Löss Lehm 2022 - Grauerburgunder ( Dry, Green Apple, Balanced)	26.00€

## SPIRITS

### Gin (40 ML)

Gordons	4.00€
Tanqueray	5.00€
Bombay	6.00€
Monkey 47	10.00€

### Whisky (40ml)

Jameson	4.00€
Jim Beam	4.00€

### Vodka(40ml)

Smirnoff	4.00€
Absolute	4.00€
Finlandia	4.00€

### Amaro / Liqueurs (40ml)

Martini Rosso	4.00€
Averna	5.00€
Baileys	5.00€
Campari	6.00€

### Tequila(40ml)

Jose Cuervo Silver	4.00€
--------------------	-------

## **Allergene**

- A Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- Wh Weizen
- Ry Roggen
- Ba Gerste
- Oa Hafer
- Sp Dinkel
- Ka Kamut
- C Enthält Ei/-Erzeugnisse
- D Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- E Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- F Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- G Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- H Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- Al Mandeln
- Ha Haselnüsse
- Wa Walnüsse
- Ca Cashewnüsse
- Pe Pekannüsse
- Br Brasilianische Nüsse
- Pi Pistazien
- Ma Macadamianuss
- Qu Queensland Nüsse
- L Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- M Enthält Senf/-Erzeugnisse
- N Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- O Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- P Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- R Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

## **Zusatzstoffe**

- 1 Mit Farbstoff
- 1.1 Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 2.1 Mit Nitritpökelsalz
- 2.2 Mit Nitrat
- 2.3 Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 Mit Antioxidationsmitte
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Sulfite
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 Mit Phosphat
- 9 Mit Süßungsmittel(n)
- 9.1 Enthält Phenylalanin 9.2 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 10 Enthält Koffein
- 11 Enthält Chinin
- 12 Gentechnisch verändert
- 13 Enthält Säuerungsmittel
- 14 Enthält Stabilisatoren
- 15 Enthält Eiweiß
- 15.1 Enthält Milcheiweiß
- 15.2 Enthält Stärke
- 15.3 Enthält Eiweiß