

# DragonBirds

## Sushi-Grill & Asian Cuisine

### HERKUNFT

Der in Vietnam vorkommende Grüne Pfau (Pavo muticus, engl. dragonbird) ist ein Sinnbild für Schönheit, Reichtum, Liebe, der Seele und des Friedens.

### GESUND

Die vietnamesische Küche gilt als eine der Gesundesten des asiatischen Kontinentes. Reis, die berühmte Fischsauce nuoc mam und eine Vielfalt an duftenden Kräutern charakterisieren die ausgewogene Küche. Auf eine frische und vitaminreiche Zubereitung legt auch das DRAGONBIRDS besonderen Wert.

### KULTURELL

Auch Vietnams multikulturelle Einflüsse - besonders aus China und Frankreich - prägen die Küche durch außergewöhnlich kreative Zusammenstellungen. Wie die Kultur selbst, einerseits mit seinen Traditionen tief verwurzelt und andererseits der Fortschritt aufgeschlossen, verbindet auch des DRAGONBIRDS authentische Rezepte mit modernster Kochkunst.

### EXOTISCH

Gerade für diesen kulinarischen Reichtum steht symbolisch der Pfau, beglückt über die wunderbar bunte Vielfalt der vietnamesischen Lebensart. So werden auch in asiatischen Mythen dem faszinierenden Vogel mit den hundert Augen magische Kräfte zugeschrieben. Und wer weiß, vielleicht hinterlässt der kräftige Flügelschlag beim Würzen einen Hauch seiner sagenhaften Exotik - in der DRAGONBIRDS Küche.

Genießen Sie - in vollen Zügen!  
Ihr DRAGONBIRDS-Team

### WIR KOCHEN GLUTAMATFREI!

#### ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Bei Fragen zu enthaltenden Allergenen und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

### Öffnungszeiten / Opening Hours

Montag bis Sonntag: 11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen  
**All dishes possible for take-away**

<http://www.dragonbirds.de/>  
<https://www.facebook.com/dragonbirds.restaurant/>  
[https://www.instagram.com/dragonbirds\\_team/](https://www.instagram.com/dragonbirds_team/)







# DragonBirds Mittagskarte

Gültig von Montag bis Samstag 11.30 - 14.30 Uhr (nicht an Sonn- und Feiertagen)

**Mit wechselnden kleinen Vorspeisen, lassen Sie sich überraschen**

<b>Gegrillter</b> Lachs auf buntem Salat	8.90 €
<b>Gegrillter</b> Tuna (White) auf buntem Salat	8.90
<b>Gebackenes Huhn nach „Japanischer Art“</b> mit Reis	7.90
<b>Gebratene Ente</b> in Tamarindensauce und Gemüse mit Reis	8.90
<b>Gebratenes Rind</b> mit Gemüse auf knusprigen Reisbandnudeln	8.90
<b>Hühnerfleischspieße</b> auf buntem Salat	7.90

## Gebratene Udon Nudeln

<b>Tofu</b>	7.90 €
<b>Hähnchen</b> (chicken)	8.90
<b>Rindfleisch</b> (beef)	8.90
<b>Barbarie Ente</b> (duck)	9.90
<b>Meeresfrüchte</b> (seafood)	9.90
<b>Garnelen</b> (shrimps)	9.90

## Curry mit Reis

<b>Tofu</b>	6.90 €
<b>Hähnchen</b> (chicken)	7.90
<b>Rindfleisch</b> (beef)	8.90
<b>Barbarie Ente</b> (duck)	9.90
<b>Meeresfrüchte</b> (seafood)	9.90
<b>Garnelen</b> (shrimps)	9.90

## Mango-Kokos mit Reis

<b>Tofu</b>	6.90 €
<b>Hähnchen</b> (chicken)	7.90
<b>Rindfleisch</b> (beef)	8.90
<b>Barbarie Ente</b> (duck)	9.90
<b>Meeresfrüchte</b> (seafood)	9.90
<b>Garnelen</b> (shrimps)	9.90

## Sushi

<b>Sushi Mix 1</b> 8 Stck. Maki, 8 Stk. Inside Out	6.90 €
<b>Sushi Mix 2</b> 8 Stck. Maki, 4 Stk. Extreme Roll	7.90
<b>Sushi Mix 3</b> 8 Stck. Extreme Roll	7.90
<b>Sushi Mix 4</b> 6 Stck. Crunchy Roll	8.90





## SUPPEN (Soups)

101. **Miso Suppe** <sup>(f,h,a)</sup> 3,50 €  
würzige Sojasuppe mit Seetang, Seiden-Tofu und Lauchzwiebeln  
*Seaweed, tofu and onions*
102. **Miso-Meeresfrüchte Suppe** <sup>(a,b,d,f,h)</sup> 5,50  
Seetang, Garnelen, 3 verschiedene Fischarten, Oktopus, Tofu  
*Seaweed, shrimps, 3 kind of fish, octopus and tofu*
103. **Tom Kha Suppe** <sup>(a,b,f,d,h,n)</sup> 5,50  
Thai - Suppe mit Garnelen, Mais, Pilzen, Cherrytomaten, Lauch und Koriander  
*Shrimps, mushrooms, tofu, onions, tomatoes and seaweed*
104. **Lotuswurzel - Seafood Suppe** <sup>(f,h,a,b)</sup> 5,50  
Meeresfrüchte mit Cherrytomaten, Austernpilzen und Zuckerkornen,  
gekrönt mit verschiedenen Kräutern  
*3 kind of fish, shrimps, mushrooms, tofu, corn, onions, zucchini and tomatoes*
105. **Gyoza Suppe** <sup>(f,h,a,d)</sup> 4,50  
mit japanischen Teigtaschen mit Hähnchenfleisch gefüllt, Simeji-Pilze, Tofu  
und Kräutern on Top  
*dumplings stuffed with chicken, mushrooms, tofu, onions, tomatoes*







## SALATE (Salads)

201. **Avocado Salat** <sup>(k,c)</sup>  
grüner Salat mit Avocado und Sesam  
**green salad with avocado and sesame** 6,50 €
202. **Mango Salat** <sup>(e)</sup>  
Mango, rote Zwiebeln, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und Koriander  
**mango, onions, peanuts, roasted onions and cilantro** 6,90
203. **Kimchi Salat** <sup>(f,h,a,k,d)</sup>  
Pikant eingelegter Chinakohl mit Möhren und Lauch nach koreanischer Art  
**spicy pickled cabbage with carrots and leek in Korean-Style** 5,50
204. **Wakame Salat** <sup>(f,h,a,d,k)</sup>  
eingelegter Algensalat mit Sesam  
**seaweed salad** 5,90
205. **Oktopus Salat** <sup>(f,h,a,d,n,b)</sup>  
gekochter Oktopus auf frischem buntem Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Koriander und Körnerdressing  
**cooked octopus on lettuce with tomatoes, paprika, cilantro and dressing** 10,50
206. **Garnelen Salat mit Seetang** <sup>(f,h,a,d,n,b)</sup>  
eingelegte Garnelen auf buntem Salat mit Chili-Limetten-Dressing  
**shrimps on lettuce** 9,50





## VORSPEISEN (Starters)

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 301. | <b>Yaki Tori Spieße</b> <sup>(a)</sup><br>Drei japanische Hähnchenspieße eingelegt in Teriyakisauce<br><i>3 skewered chicken in teriyaki</i>   | 4,50 € |
| 302. | <b>Gyoza</b> <sup>(f,h,a,d)</sup><br>Vier jap. Hähnchen-Teigtaschen paniert, serviert mit Salat<br><i>4 pieces of fried stuffed dumplings with chicken</i>   | 4,50   |
| 303. | <b>DragonBirds Rolle</b> <sup>(f,a,h,d,n,b)</sup><br>zwei traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Glasnudeln<br><i>2 traditional springrolls, filled with pork, carrots, morels, onions, salad and ricenoodles</i> | 5,50   |
| 304. | <b>Nem De Chien</b> <sup>(f,a,h,d,n,b)</sup><br>vier kleine Frühlingsrollen nach Südvietnamesischer Art, gefüllt mit Garnelen und Gemüse<br><i>small springsroll a la southvietnam, filled with shrimps and vegetables</i>   | 4,50   |
| 305. | <b>Sate Gai</b> <sup>(e)</sup><br>3 Hühnerspieße mit Erdnusssoße<br><i>3 chicken breast skewers with peanut sauce</i>  | 5,50 € |
| 306. | <b>Ebininiku</b> <sup>(e,g,n)</sup><br>Garnelen gebraten in Sake-Knoblauchsoße serviert mit frischem Salat<br><i>shrimps fried in sake-garlic sauce served with salad</i>  | 5,90   |
| 307. | <b>Edamame</b> <sup>(g)</sup><br>gedämpfte japanischen Bohnen mit Knoblauchbutter verfeinert mit Meersalz<br><i>salted beans dressed in garlic butter</i>  | 5,50   |
| 308. | <b>Dim Sum</b> <sup>(f,a,g,d,h)</sup><br>verschiedenen Teigtaschen<br><i>various kind of dumplings</i>   | 5,90   |
| 309. | <b>Tori Kaarage</b> <sup>(f,a,g,d,h)</sup><br>4 gebackene Hühnchen nach Japanischer Art<br><i>4 backed chicken japanese style</i>  | 5,90   |







## HAUPTSPEISEN (Main course)

401. **Bo Xao Sa Ot** <sup>(f,a,h,d)</sup> 13,90 €  
im Wok scharf angebratenes Rindfleisch, mit frischem Saisongemüse und Zitronengras, serviert mit Reis  
*fried beef with vegetables and lemongrass, served with rice*
402. **Bun Xao Hai San - Hanoi Art** <sup>(b,d,h,i)</sup> 14,90  
im Wok gebratene Reismudeln mit Fisch a la Hanoistyle, serviert mit vietnamesischer Fischsoße  
*fried rice noodles with fish - a la Hanoi style, served with fishsauce*
403. **Bun Bo Nam Bo** <sup>(f,a,h,d,e,i)</sup> 13,90  
gebratenes Rindfleisch serviert auf Reismudeln, Erdnüssen, Sellerie, Koriander und gerösteten Zwiebeln, serviert mit vietnamesischer Fischsoße  
*fried beef with celery on ricenoodles, refined with peanuts, cilantro and roasted onions*
404. **Tamarinde Scampi** <sup>(f,a,h,b,d,n)</sup> 16,90  
gebratene Garnelen in Tamarindensoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis  
*fried shrimps with vegetables, served with rice*
405. **Fresh Garden** <sup>(f,h,a,d)</sup> 11,50  
Saisongemüse und Tofu gebraten im Wok, serviert mit Reis  
*fried vegetables and tofu, served with rice*
406. **Shaking Beef** <sup>(f,a,h,d)</sup> 17,90  
argentinisches Rindfleisch in Würfel geschnitten, mit jungem Gemüse angebraten im Wok, serviert mit Reis  
*beef cubes fried with vegetable, served with rice*
407. **Pineapple Chicken** <sup>(f,a,h,d)</sup> 15,90  
gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas und Gemüse, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reis  
*fried chicken with pineapple and vegetables, served with peanut sauce and rice*
408. **Niku Moriawase** <sup>(f,a,h,d)</sup> 18,90  
3 verschiedene Fleischsorten (Hähnchen, Rindfleisch und Barbarie Ente) angebraten mit jungem Gemüse, serviert mit Reis  
*3 kind of meat (chicken, beef, duck) fried with vegetables, served with rice*

### Beilagen / side dishes

- gebratene Udon Nudeln 4,00 €  
*fried Udon noodles*
- Reis / rice 2,00
- Süßkartoffel patty 2,50  
*sweet potatoes patty*





## Pan Curry (f,h,a,d,g)

Rotes Curry mit frischem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:  
**Red curry with vegetables, served with rice, optional with:**

409.	Tofu / <b>tofu</b>	11,50 €
410.	Gemüse / <b>vegetables</b>	10,90
411.	Hühnerfleisch / <b>chicken</b>	12,90
412.	Rindfleisch / <b>beef</b>	13,90
413.	Barbarie Ente / <b>duck</b>	16,50
414.	Meeresfrüchte / <b>seafood</b>	14,90

## Mango-Kokos Stew (f,h,a,d,g)

Mango-Kokossoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:  
**mango cocos sauce with vegetables, served with rice, optional with:**

415.	Tofu / <b>tofu</b>	11,50 €
416.	Gemüse / <b>vegetables</b>	10,90
417.	Hühnerfleisch / <b>chicken</b>	12,90
418.	Rindfleisch / <b>beef</b>	13,90
419.	Barbarie Ente / <b>duck</b>	16,50
420.	Meeresfrüchte / <b>seafood</b>	14,90





## Ramen (f,h,a,d,c,b)

Japanische Ramennudeln in Dashi-Brühe neu interpretiert, mit Seetang, Rindfleischbällchen, Ei, Zwiebeln, japanischen Pilzen und Pak Choi, verfeinert mit Bonito-Flocken, wahlweise mit:  
japanese noodles in cocoon's dashi-broth with seaweed, eggs, and vegetables, optional with:

421.	Tofu / <b>tofu</b>	10,90 €
422.	Hühnerbrust / <b>chicken</b>	12,90
423.	Barbarie Ente / <b>duck</b>	15,50
424.	Argentinisches Rib-Eye / <b>argentina Rib-Eye</b>	16,50
425.	Meeresfrüchte / <b>seafood</b>	14,90

## Pho (f,h,a,d)

Traditionelle Fünf Kräuter Brühe mit Reisbandnudeln, garniert mit frischem Koriander, Thai Basilikum und Sojasprossen, wahlweise mit:  
Traditional vietnamese ricenoodles in 5 herbs broth, refined with fresh cilantro, Thai basil and bean sprouts, optional with:

426.	Tofu / <b>tofu</b>	11,50 €
427.	Hühnerfleisch / <b>chicken</b>	12,90
428.	Rindfleisch / <b>beef</b>	13,90
429.	Lachs / <b>salmon</b>	14,90
430.	Argentinisches Rib-Eye / <b>argentina Rib-Eye</b>	16,50

## Fried Udon (f,h,a,d,g,n)

Japanische Weizennudeln angebraten im Wok mit jungem Gemüse, wahlweise mit:  
Japanese wheat noodles fried in wok with vegetables, optional with:

431.	Tofu / <b>tofu</b>	12,90 €
432.	Hähnchenfleisch / <b>chicken</b>	13,90
433.	Rindfleisch / <b>beef</b>	14,90
434.	Meeresfrüchte / <b>seafood</b>	13,90
435.	Garnelen / <b>shrimps</b>	15,90

## Don (f,h,a,d)

Lauwarmer Sushireis in einer grossen Schale zubereitet mit lila Zwiebeln, Paprika, Spinat, Zucchini, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Tofu mit Caviar on Top, abgerundet mit hausgemachter DragonBirds Soße wahlweise mit:  
japanese rice bowl with different vegetables and topping, served with DragonBirds sauce-topping, optional with:



441.	<b>Sake Don</b> 8 Stück roher Lachs / <b>8 pieces of raw salmon</b>	12,90 €
442.	<b>Tekka Don</b> 8 Stück Thunfisch / <b>8 pieces of raw tuna</b>	13,90
444.	<b>Una Don</b> in Unagi eingelegter Aal / <b>pickled eel in unagi</b>	15,90
445.	<b>Hi Ga Wa Ri Don</b> 3 Stück Garnelen, 3 Stück Chicken Yaki-Tori-Spieße / <b>3 pieces shrimps, 3 pieces Yaki skewers</b>	14,90

## Grill

serviert mit frischem Salat, knackigen Reisbandnudeln und Süßkartoffel Patty,  
(gefüllt mit Süßkartoffeln, Speisekartoffeln und Speckstückchen), optional mit Reis  
*served with salad, fried noodles and sweet potato patty, optional with rice:*

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 501. | <b>Grilled Chicken</b> <small>(f,h,a,d,g,e)</small><br>gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Pak Choi und Erdnussoße<br><i>grilled chicken breast with pak choi and peanut sauce</i>  | 14,90 € |
| 502. | <b>Grilled Beef</b> <small>(f,h,a,d,g)</small><br>gegrilltes Rib-Eye Steak auf Gemüsespießen<br><i>grilled Rib-Eye steak on vegetable skewers</i>   | 21,90   |
| 503. | <b>Grilled Scampi</b> <small>(f,h,a,d,b,n)</small><br>gegrillte Garnelen mit angebratenem jungem Gemüse<br><i>grilled king shrimps with fried vegetables</i>  | 19,90   |
| 504. | <b>Grilled Sake</b> <small>(f,h,a,d,b,n)</small><br>gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse<br><i>grilled salmon filet on salat</i>  | 16,90   |
| 505. | <b>Grilled Tuna-Red</b> <small>(f,h,a,d,g)</small><br>gegrilltes Roter Thunfischfilet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen<br><i>grilled red tuna stuffed with fisheggs, served on vegetable</i>   | 18,90   |
| 506. | <b>Grilled Tuna-White</b> <small>(f,h,a,d,g)</small><br>gegrilltes weißes Thunfischfilet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen<br><i>grilled white tuna stuffed with fishegg, served on vegetable</i>   | 17,90   |
| 507. | <b>Grilled Duck</b> <small>(f,h,a,d,g)</small><br>gegrillte französische Barbarie Ente auf gebratenem jungem Gemüse in Tamarindensoße (mild, süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb)<br><i>grilled duck on fresh vegetables in tamarinde sauce (sweet-sour-flavour)</i> | 16,90   |





## DragonBirds Grillplatte - für 2 Personen (f,h,a,d,n,b,g,e)

Verschiedenen Grill Platten, serviert mit Süßkartoffel Patty oder Reis auf frischem Salat, Kimchi und knusprigen Reisbandnudeln

Various grilled plates, served with sweet potatoes patty or rice on fresh salad, kimchi and crispy noodle

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 508. | <b>Steaks</b><br>gegrilltes Rinderfilet, Rib-Eye, Entenbrustfilet und Hühnerbrustfilet<br>abgerundet mit Hausgemachter Soße<br>grilled beef filet, Rib-Eye, duck and chicken rounded with housemade sauce  | 48,00 € |
| 509. | <b>Seafood</b><br>gegrilltes Lachsfilet, Thunfischfilet, Jakobsmuscheln, Garnelen<br>und Oktopus in Maracuja-Soße<br>grilled salmon, tuna, scallops, shrimps and octopus with passion fruit sauce  | 46,00   |
| 510. | <b>Chef Mix</b><br>2 gegrillte King Garnelen, Oktopus, Rib-Eye Steak, Lachsfilet, Tunfischfilet,<br>Hähnchenbrustfilet, Entenbrustfilet und Jakobsmuscheln<br>mit verschiedenen DragonBird´s Soßen<br>grilled king shrimps, octopus, Rib-Eye steak, salmon, chicken breast, duck,<br>scallops with different sauce | 52,00   |



## Nigiri | 1 Stück (f,h,a,d,n,b,c)

Reishäppchen mit Fisch- oder Gemüseauflage  
rice morsel with fish or vegetables on top

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| 1. <b>Sake</b><br>Lachs / salmon  | 2,50 € | 9. <b>Hotate</b><br>Jakobsmuschel / scallop                | 2,70   |
| 2. <b>Maguro</b><br>Thunfisch / tuna  | 2,80   | 10. <b>Mutzu</b><br>Butterfisch / butterfish               | 2,40   |
| 3. <b>Ebi</b><br>Garnelen / shrimps   | 2,70   | 11. <b>Kani</b><br>Surimi                                  | 2,80   |
| 4. <b>Suzuki</b><br>Wolfsbarsch / sea bass  | 2,80   |  |        |
| 5. <b>Tako</b><br>Oktopus / octopus   | 2,80   |  |        |
| 6. <b>Unagi</b><br>eingelegter Aal / eel  | 2,80   |  |        |
| 7. <b>Ikura</b><br>Lachskaviar, mit Gurke umwickelt<br>salmon caviar, wrapped in cucumber | 2,80   |  |        |
| 8. <b>Tai</b><br>Tilapia / tilapia  | 2,70   |  |        |
|   |        | <b>Vegetarisch</b>   |        |
|   |        | 12. <b>Tamago</b><br>Jap. Süßeiomelett / japanese omelette | 2,00 € |
|   |        | 13. <b>Avocado</b>   | 2,00   |
|   |        | 14. <b>Kampyo</b><br>Kürbis / pumpkin                      | 2,00   |
|   |        | 15. <b>Asupara</b><br>grüner Spargel / green asparagus     | 2,00   |

## Nigiri Tatar I 2 Stück (f,h,a,d,n,b)

Verschiedene Tatar umwickelt mit Fisch oder Gemüse a la Japanstyle  
Nigiri tatar, wrapped in fish or vegetable a la japanese style

111. **Tuna Tatar** 6,50 €  
gehackter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Thunfisch  
chopped tuna, avocado, chives, wrapped in flambeed tuna
112. **Salmon Tatar** 5,90  
gehackter Lachs, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Lachs  
chopped salmon, avocado, chives, wrapped in flambeed salmon
113. **Ebi Tatar** 5,90  
gehackte Garnele, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado  
chopped shrimps, avocado, chives, wrapped in avocado



## Maki (1 Rolle I 8 Stück) (f,h,a,d,n,b,c)

Kleine Sushirollen mit Fisch oder Gemüse, mit Noriblättern umwickelt  
Small rolls with fish or vegetables, wrapped in seaweed

- |   |  |
|---|--|
| 20. <b>California Maki</b> 3,10 €<br>Surimi, Avocado / surimi, avocado                                | <b>Vegetarisch</b>   |
| 21. <b>Sake Maki</b> 3,20<br>Lachs / salmon   | 29. <b>Avocado Maki</b> 2,90 €<br>Avocado  |
| 22. <b>Spicy Sake Maki</b> 3,30<br>scharfes Lachstatar, Schnittlauch<br>spicy salmon tatar, chives    | 30. <b>Kappa Maki</b> 2,70<br>Gurke, Sesam / cucumber, sesame  |
| 23. <b>Sake Avocado Maki</b> 3,50<br>Lachs, Avocado / salmon, avocado                                 | 31. <b>Kampyo Maki</b> 2,70<br>eingelegter Kürbis / pickled pumpkin  |
| 24. <b>Tekka Maki</b> 3,70<br>Thunfisch / tuna  | 32. <b>Rucola Maki</b> 2,70<br>Rucola, Frischkäse / arugula, cream cheese  |
| 25. <b>Spicy Tuna Maki</b> 3,80<br>scharfes Thunfischstatar, Schnittlauch<br>spicy tuna tatar, chives | 33. <b>Asupara Maki</b> 2,80<br>grüner Spargel, Sesam / asparagus, sesame  |
| 26. <b>Ebi Maki</b> 3,70<br>Garnelen / shrimps  | 34. <b>Tamago Maki</b> 2,80<br>jap. Süßeiomelett, Sesam<br>jap. omelette, sesame   |
| 27. <b>Spicy Ebi Maki</b> 3,80<br>scharfes Garnelentatar<br>spicy shrimps tatar, chives               | 35. <b>Vegi Futo Maki I 6 Stück</b> 5,90<br>grüner Spargel, Avocado, Gurke,<br>eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis<br>und Rucola<br>asparagus, avocado, cucumber, pickled<br>pumpkin, pickled radish and arugula |
| 28. <b>Ebi Avo Maki</b> 3,80<br>Garnelen, Avocado / shrimps, avocado                                  |  |



## Inside Out Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,g,k)

**Große Sushirollen, unwickelt mit Reis**

big rolls, wrapped in rice with

**Verschiedene Fisch Füllungen - Kaviar on Top**

filled with different kind of fish - fishegg on top

**Fleisch und Gemüse Füllungen - Sesam on Top**

filled with meat or vegetables - sesame on top

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 40. | <b>California I.O.</b><br>Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar<br>surimi, avocado, cucumber, cream cheese, fishegg                        | 6,00 € |
| 41. | <b>Sake I.O.</b><br>Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar<br>salmon, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg                            | 7,00   |
| 42. | <b>Spicy Sake I.O.</b><br>scharfes Lachs Tatar, Gurke und Kaviar<br>spicy salmon tatar, cucumber and fishegg                                       | 8,00   |
| 43. | <b>Salmon Roll</b><br>Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, mit Lachs unwickelt<br>salmon, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with salmon | 9,00   |
| 44. | <b>Sake Tempura Roll</b><br>panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, mit Lachs unwickelt<br>fried salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon   | 8,50   |
| 45. | <b>Tuna I.O.</b><br>Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar<br>tuna, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg                          | 8,00   |
| 46. | <b>Spicy Tuna I.O.</b><br>scharfes Thunfisch Tatar, Gurke, Frischkäse und Kaviar<br>spicy tuna tatar, cucumber, cream cheese and fishegg           | 8,00   |
| 47. | <b>Tuna Roll</b><br>Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Thunfisch unwickelt<br>cucumber, avocado, cream cheese, wrapped with tuna                      | 10,00  |
| 48. | <b>Tuna Tempura Roll</b><br>panierter Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Kaviar<br>fried tuna, cucumber, cream cheese and fishegg                    | 9,00   |
| 49. | <b>Ebi I.O.</b><br>Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar<br>shrimps, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg                         | 8,00   |
| 50. | <b>Spicy Ebi I.O.</b><br>Schafe Garnelen, Gurke, Frischkäse und Kaviar<br>Breaded shrimps, cucumber, cream cheese and fishegg                      | 8,00   |
| 51. | <b>Ebi Tempura I.O.</b><br>panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse und Kaviar<br>fried shrimps, avocado, cream cheese and fishegg                   | 9,00   |
| 52. | <b>Yasai I.O.</b> (vegetarisch)<br>Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam<br>avocado, cucumber, radish, cream cheese and sesame             | 6,00   |
| 53. | <b>Yaki Tori Roll</b><br>japanisches Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam<br>japanese chicken yaki tori, cucumber, cream cheese and sesame        | 8,50   |

## Sashimi I 8 Stück (f,h,a,d,n,b)

Roher Fisch / **raw fish**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 55. | <b>Sake Sashimi</b><br>Lachs / <b>salmon</b>                                   | 10,90 € |
| 56. | <b>Tuna Sashimi</b><br>Thunfisch / <b>tuna</b>                                 | 12,90   |
| 57. | <b>Sake &amp; Tuna Sashimi</b><br>Lachs und Thunfisch / <b>salmon and tuna</b> | 12,00   |
| 58. | <b>Moriawase Sashimi</b><br>gemischtes Sashimi / <b>mixed seafood</b>          | 17,50   |

## Crunchy Roll I 6-7 Stück (f,h,a,d,n,b,g,k)

Panierte Rollen / **breaded rolls**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 60. | <b>DragonBirds Special Roll</b><br>panierte Garnelen, Lachs, Kaviar, Avocado, Gurken, Frischkäse<br><b>fried shrimps, salmon, fishegg, avocado, cucumber, fishegg</b>               | 11,50 € |
| 61. | <b>Crazy Tuna</b><br>Thunfisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse<br><b>tuna, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese</b>                       | 11,50   |
| 62. | <b>Yasai Crunchy Roll</b> (vegetarisch)<br>japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse<br><b>japanese tofu, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese</b> | 9,50    |
| 63. | <b>Yaki Tori Crunchy</b><br>japanisches Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse<br><b>yaki tori chicken, radish, pumpkin, cucumber, avocado, fishegg</b>             | 10,50   |
| 64. | <b>Com Salmon</b><br>Avocado, Lachs Rolle in grüner Reisflocken-Panade<br><b>avocado, salmon wrapped in fried green rice flakes</b>   | 12,50   |
| 65. | <b>Com Ebi</b><br>Garnelen, Rucola, Avocado Rolle in grüner Reisflocken-Panade<br><b>shrimps, arugula, avocado wrapped in fried green rice flakes</b>                               | 12,50   |

## Extreme Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Große Rollen, umwickelt mit Fisch oder Gemüse

**big rolls wrapped with salmon or vegetable**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 71. | <b>Dragon Roll</b><br>frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Schnittlauch und Frischkäse, umwickelt mit Aal<br><b>breaded shrimps, avocado, cucumber, chives and cream cheese, wrapped with eel</b> | 14,50 € |
| 72. | <b>Tiger Roll</b><br>frittierte Garnele, Mango und Frischkäse, mit Lachs umwickelt<br><b>breaded shrimps, mango and cream cheese, wrapped with salmon</b>  | 11,50   |
| 73. | <b>Surf &amp; Turf Roll</b><br>Butterkrabbe, Rinderfilet, grüner Spargel und Frischkäse, mit Avocado umwickelt<br><b>soft-shell crab, beef, asparagus, cream cheese, wrapped with avocado</b>    | 17,00   |



## Extreme Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Große Rollen, unwickelt mit Fisch oder Gemüse

**big rolls wrapped with salmon or vegetable**

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 74. | <b>Sunshine Roll</b> (vegetarisch)<br>grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat und Frischkäse, mit jap. Omelett unwickelt<br><b>asparagus, mango, avocado, salad and cream cheese, wrapped in japanese omelette</b> | 8,50  |
| 75. | <b>Smoky Salmon</b> (scharf)<br>scharfes Lachstatar, Avocado, Dill, mit flambiertem Lachs unwickelt<br><b>spicy salmon tatar, avocado, dill, wrapped with flambeed salmon</b>                                    | 9,50  |
| 76. | <b>Smoky Tuna</b> (scharf)<br>scharfes Thunfischtatar, Gurke, mit flambiertem Thunfisch unwickelt<br><b>spicy tuna tatar, cucumber, wrapped with flambeed tuna</b>   | 10,50 |
| 77. | <b>Spider Roll</b><br>Butterkrabbe, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse mit Sesam<br><b>soft-shell crab, asparagus, avocado, cream cheese with sesame</b>  | 13,50 |
| 78. | <b>Rainbow Roll</b><br>Surimi, Avocado, Frischkäse, mit Lachs, Thunfisch und weißem Fisch unwickelt<br><b>surimi, avocado, cream cheese, wrapped with salmon, tuna and white fish</b>                            | 8,70  |
| 79. | <b>Green Roll</b> (vegetarisch)<br>panierter Spargel, Avocado, Gurken und Frischkäse, mit Spinat unwickelt<br><b>breaded asparagus, avocado, cucumber and cream cheese, with spinach on top</b>                  | 8,70  |
| 80. | <b>Wild Snow Roll</b><br>panierte Garnelen, Avocado und Frischkäse, mit Butterfisch unwickelt<br><b>breaded shrimps, avocado and cream cheese, wrapped with pomfret</b>  | 11,90 |
| 81. | <b>Bamboo Roll</b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mango, mit Avocado unwickelt<br><b>grilled chicken, cucumber and mango, wrapped with avocado</b>  | 11,90 |
| 82. | <b>Skin on Skin</b><br>Lachshaut, Gurke und Avocado, unwickelt mit Lachs<br><b>crispy salmon skin, cucumber and avocado, wrapped with salmon</b>   | 10,70 |

## Sushi Menü (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Die Menüs werden von unseren Küchenchefs für Sie zusammengestellt, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen

**the menus are put together by our chefs**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 91. | <b>Nigiri Set</b><br>8 verschiedene Nigiri / <b>8 different nigiri</b>   | 14,90 € |
| 92. | <b>Premium Set</b><br>4 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Lachs Maki, 1 Rolle Ebi Tempura I.O.<br><b>4 different nigiri, 1 roll salmon maki, 1 roll ebi tempura i.o.</b>              | 17,90   |
| 93. | <b>Sake Set</b><br>2 Lachs Nigiri, 1 Rolle Lachs Maki, 1 Rolle Sake I.O., 4 Sake Sashimi<br><b>2 salmon nigiri, 1 roll salmon maki, 1 roll sake i.o, 4 sake sashimi</b>          | 16,90   |
| 94. | <b>Tuna Set</b><br>2 Thunfisch Nigiri, 1 Rolle Thunfisch Maki, 1 Rolle Tuna I.O., 4 Thunfisch Sashimi<br><b>2 tuna nigiri, 1 roll tuna maki, 1 roll tuna i.o, 4 tuna sashimi</b> | 17,90   |

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 95. | <b>Vegi Set</b><br>4 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Gurke Maki, 1 Rolle Yasai I.O.<br>4 different nigiri, 1 roll cucumber maki, 1 roll yasai i.o.   | 14,90 |
| 96. | <b>Sushi Master Tip</b><br>4 Sashimi mix, 2 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 I.O. Roll, 1 Crunchy Roll<br>4 sashimi mix, 2 nigiri, 1 maki roll, 1 i.o roll, 1 crunchy roll   | 23,90 |
| 97. | <b>Special Plate for 2</b><br>Sashimi mix, 1 Rolle Sake Maki, 1 Rolle Tekka Maki, 7 verschiedene Nigiri,<br>1 Crunchy Rolle, 1 Smoky Salmon Roll<br>sashimi mix, 1 roll sake maki, 1 roll tekka maki, 7 different nigiri,<br>1 crunchy roll, 1 smoky salmon roll  | 39,90 |
| 98. | <b>Deluxe Plate for 2</b><br>Sashimi mix, 4 Stk Thunfisch Maki, 4 Stk Lachs Maki, 4 Stk Avocado Maki,<br>4 Stk Gurke Maki, 4 verschieden Nigiri, 3 verschieden Tatar Nigiri,<br>1 Crunchy Roll, 1 Skin on Skin Roll, 1 Smoky Tuna Roll<br>sashimi mix, 4 pieces of salmon maki, 4 pieces of tuna maki, 4 pieces avocado maki,<br>4 pieces cucumber maki, 3 different tatare nigiri, 4 different nigiri, 1 crunchy roll,<br>1 skin on skin roll, 1 smoky tuna roll | 54,90 |



- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 601. | <b>Kokos-Zitronengras Panna Cotta</b> cocos-lemongrass panna cotta                            | 5,00 € |
| 602. | <b>Grüntee Eis</b> / greentea icecream  | 5,00   |
| 603. | <b>Mochi Eis</b> / Japanese icecream with different flavors                                   | 8,00   |
| 605. | <b>Mango Joghurt Creme</b> / mango yogurt cream   | 5,00   |
| 606. | <b>Dessert dream</b><br>Überraschungplatte a la Dragonbirds / surprise plate á la Dragonbirds | 17,00  |





## Aperitif

800.	<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,2,10,13)</sup> frische Orangen, Aperol, Prosecco, Soda	6,00 €
801.	<b>Aperol Maracuja</b> <sup>(1,2,10,13)</sup> frische Orangen, Aperol, Prosecco, frische Maracuja, Soda	6,00
802.	<b>Hugo</b> <sup>(1,5,11)</sup> Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda	6,00
803.	<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>(1,3,5)</sup> Lillet, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	6,00
804.	<b>Lillet Maracuja</b> <sup>(1,3,5)</sup> Lillet, Beeren, Limetten, frische Maracuja, Russian Wild Berry	6,00

## Coffee <sup>(3)</sup>

810.	<b>Cafe Crema</b>	2,60 €
811.	<b>Espresso</b>	2,00
812.	<b>Espresso Doppio</b>	3,20
813.	<b>Cappuccino</b>	2,70



## Hot Drinks

820.	<b>Jasmin Tee</b>	3,40 €
821.	<b>Sencha Tee</b>	3,80
822.	<b>Hot Lemon</b> Ingwer, Honig, Zitrone, Minze	4,10
823.	<b>Hanoi Sense</b> Jasmintee, Zitronengrass, Limette, Honig	4,10
824.	<b>Tokyo Winter</b> Sencha, Orange, Ingwer, Zimt, Honig	4,10

## DragonBirds non alcoholic

840.	<b>Homemade Iced Tea</b> <sup>(1,11)</sup>	6,50 €
841.	<b>Wild Berry</b> <sup>(11,14)</sup> Weißer Rohrzucker, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	6,50
842.	<b>Passion Dream</b> <sup>(1,3,11)</sup> Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda	6,50
843.	<b>Ginger Cooler</b> <sup>(1)</sup> Brauner Zucker, Orangen, Ingwer, Limetten, Ginger Ale	6,50
844.	<b>Detox Delight</b> <sup>(1,11)</sup> Aloe Vera, Ananas, Gurke, Ananassaft, Soda	6,50
845.	<b>Virgin Colada</b> <sup>(3,8)</sup> Kokossirup, Kokosraspel, Kokosmilch, Ananassaft, Maracujasaft	6,50

## Säfte

830.	<b>Apfel</b>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,60 €
831.	<b>Orange</b>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
832.	<b>Guave</b> <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
833.	<b>Maracuja</b> <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
834.	<b>Lychee</b> <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
835.	<b>Ananas</b> <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
836.	<b>Johannisbeere</b> <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
837.	<b>Mango</b> <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
838.	<b>Saftschorle</b>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60

## Softdrinks

940.	<b>Coca Cola</b>	0,33 l	3,30 €
941.	<b>Cola Light</b>	0,33 l	3,30
942.	<b>Fanta</b>	0,33 l	3,30
943.	<b>Mezzo Mix</b>	0,33 l	3,30
944.	<b>Sprite</b>	0,33 l	3,30
945.	<b>Ginger Beer</b> (Schweppes)	0,20 l	3,00
946.	<b>Tonic Water</b> (Thomas Henry)	0,20 l	3,00
947.	<b>Ginger Ale</b> (Thomas Henry)	0,20 l	3,00
948.	<b>Bio Kristall Still / Medium</b>	0,33 l	3,00
949.	<b>Bio Kristall Still / Medium</b>	0,75 l	5,10



## Cocktails

850.	<b>Pina Colada</b> Weißer Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Kokosraspel, Ananassaft, Maracujasaft	7,50
851.	<b>Caipirinha</b> Limetten, brauner Zucker, Cachaca	7,50
852.	<b>Mojito</b> Limetten, Minze, Zucker, Havana, Soda	7,50
853.	<b>Whiskey Sour</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	7,50
854.	<b>Moscow Mule</b> Vodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer	7,50
855.	<b>Gin Tonic</b> Verschiedene Gins zur Auswahl	7,50



## Digestif & Liköre (2 cl)

860.	<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>(1,8,9,11)</sup>	3,10 €
861.	<b>Sambuca</b>	3,10
862.	<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> <sup>(1,5)</sup>	3,10
863.	<b>Nep Moi</b> <sup>(1,5)</sup>	3,10

## Whiskys (2 cl)

870.	Jack Daniel´s Tennessee <sup>(1)</sup>	4,50 €
871.	Maker´s Mark <sup>(1)</sup>	4,50
872.	Glenmorangie 10 <sup>(1)</sup>	4,50
873.	Ardbeg 10 <sup>(1)</sup>	4,50
874.	Laphroaig 10 <sup>(1)</sup>	4,50
875.	Chivas 12 <sup>(1)</sup>	4,50

## Bitters (2 cl)

880.	Averna	2,90 €
881.	Ramazzotti	2,90
882.	Jägermeister	2,90

## Rum (2 cl)

890.	Havana Club 7 <sup>(1)</sup>	3,50 €
891.	Ron Zacapa Solera 23 <sup>(1)</sup>	3,50
892.	Myer´s Rum <sup>(1)</sup>	3,50

## Biere (Bio) <sup>(a)</sup>

Neumarkter Lammsbräu Höchste Bio-Qualität,  
die Achtung vor Mensch und Natur sowie ökologisches und nachhaltiges Wirtschaften

920	Edelhell vom Fass	0,5 l	3,20 €
921	Weißer vom Fass	0,5 l	3,40
922	Dunkel	0,5 l	3,40
923	Leichte Weiße	0,5 l	3,40
924	Weißer Alkoholfrei	0,5 l	3,40
925	Edel Pils	0,3 l	3,10
926	Alkoholfrei	0,3 l	3,20
927	Colaweizen	0,5 l	3,50
928	Russen	0,5 l	3,60
929	Radler	0,5 l	3,50
930	Diesel	0,5 l	3,40
931	Saigon Bier	0,3 l	3,60
932	Kirin Bier	0,3 l	3,60
932	Asahi Bier	0,3 l	3,60



## Schaumweine

900.	<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,70 €
901.	<b>Champagner Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b>	0,75 l	72,00

## Weine <sup>(5)</sup>

### WEISS

910.	<b>Chardonnay</b> / Italien Weißweincuvee mit intensivem Bukett, Aromen von Brioche und Nüssen, getrocknete Ananas und Holz	0,2 l	6,20 €	Flasche	23,00 €
911.	<b>Lugana</b> / Italien Schlanker, nach exotischen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten duftender, eleganter Weißwein	0,2 l	6,80	Flasche	26,00
912.	<b>Müller Thurgau</b> / Deutschland Fruchtig, ein Hauch von Honig, frische Säure, lebendige Art	0,2 l	6,00	Flasche	22,00

### ROSÉ

913.	<b>Bisanzio, Rosa Die Frati</b> / Italien DOP Cerasulo d' Abruzzo Aromen von Brombeere, Erdbeeren und Schwarzkirschen. Rundum harmonisch mit fruchtigen und blumigen Anklängen	0,2 l	6,20	Flasche	24,00
------	---	-------	------	---------	-------

### ROT

914.	<b>Merlot</b> / Italien BIO-zertifiziert, harmonisches Zusammenspiel aus roten Früchten	0,2 l	6,50	Flasche	29,00
915.	<b>Primitivo</b> / Italien Note von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, fein würzig, sehr weich	0,2 l	6,20	Flasche	26,00



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe / Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Gemacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst, 14 Säuerungsmittel, 15 enthält eine Phenylalalinquelle, 16 Stabilisatoren, 17 Taurin

Deklarationspflichtige Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld. Änderungen und Fehler vorbehalten.

Layout & Druck: settele gastro-kommunikation, [www.settele-gastro.de](http://www.settele-gastro.de)

