

## HANOI CANTINE - MENU

### TAPAS

- 1. FOUR SEASON ROLL**  
Sommerrolle / Wildsalat / Reismnudeln / Kräuter / Erdnuss-Hoisin-Soße / Sesam  
Avocado & Mango 5,5 €  
Hühnerfiletstreifen & Mango 6,5 €  
Black Tiger Garnelen & Avocado 7,5 €
- 2. EDAMAME & Himalaya Salz** 5,5 €
- 3. SEEALGENSALAT** mit Sesamdressing 5,5 €
- 4. KIMCHI** / pikanter eingelegter Chinakohlsalat 5,5 €
- 5. GEMÜSE TEMPURA** mit Sweet-Mayo 6,5 €
- 6. YAKITORI** (2 Stk.)  
Hühnerspieße / Salat / Erdnüsse / Teriyakisauce 6,5 €
- 7. FRÜHLINGSROLLEN** (2 Stk.) mit Süßsauer Sauce  
Vegetarisch 5,5 €  
Hühnerfleisch 5,5 €
- 8. KOREAN FRIED CHICKEN** (4 Stk.) 6,5 €  
Hähnchenflügel / Lauch / Röstzwiebeln / Sesam / Sweet Chili Dip
- 9. WANTAN HOLY BASIL** (4 Stk.) 5,5 €  
Teigtaschen frittiert / Hühnerfleisch / Süßsauer Sauce / Sesam
- 10. GYOZA** (4 Stk.)  
Salat / Soja-Limonen-Dressing / Sesam  
Vegetarisch 5,5 €  
Hühnerfleisch 5,5 €
- 11. SKIN-ON FRIES**  
Sweet-Mayo 6,0 €  
Kimchi 7,5 €  
Beef 8,5 €
- 12. GARNELEN TEMPURA** (4 Stk.) mit Salat / Sweet-Mayo 8,5 €
- 13. TAPAS MIX** (auch Vegetarisch) 12,0 €
- 14. PAPAYA SALAD**  
Grüne Papaya / Karotten / Paprika / Sojasprossen / Limetten Vinaigrette / Erdnüsse  
Seidentofu 6,9 €  
Black Tiger Garnelen 8,5 €
- 15. MANGO SALAD**  
Mango / Karotten / Gurke / Sojasprossen / Kräutern / Limetten Vinaigrette / Erdnüsse  
Seidentofu 6,5 €  
Wok-sautierte Beefspitzen 8,0 €

## HANOI CANTINE - MENU

### SOUPS

- 17. RED FIRE** Tom-Yum Suppe mit Gemüse, Lauch und Koriander  
Lachs 6,0 €  
Tofu 5,5 €
- 18. MISO SUPPE** Fermentierter Sojabohnen mit Seealgenflocken und Lauch  
Lachs 5,5 €  
Tofu 5,0 €
- 19. WANTANSUPPE** 6,0 €  
Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch in einer Hühnerbrühe

### SOUPS WITH BENEFIT

- 20. HANOI CLASSIC PHO**  
Reisbandnudeln / Sojaprossen / Lauchzwiebel / Koriander
- Seidentofu & Saisongemüse (Gemüsebrühe) 13,0 €  
Hühnerfiletscheiben 13,0 €  
Geschnetzeltes Rinderhüftsteak 14,0 €
- 21. MISO RAMEN SOUP**  
Spitzkohl / Miso / Mais / Ei / Sesam / Lauch
- Seidentofu 14,0 €  
Entenseitan (vegane Ente) 16,9 €  
Knuspriges Hühnerfilet 15,0 €  
Knusprige Entenscheiben 16,9 €
- 22. CURRY RAMEN SOUP**  
Spitzkohl / Mais / Curry / Kokosmilch / Ei / Sesam / Lauch
- Seidentofu 14,0 €  
Entenseitan (vegane Ente) 16,9 €  
Knuspriges Hühnerfilet 15,0 €  
Knusprige Entenscheiben 16,9 €
- 23. PEANUT RAMEN SOUP** (pikant)  
Spitzkohl / Mais / Erdnuss / Chili / Kokosmilch / Ei / Sesam / Lauch
- Seidentofu 14,0 €  
Entenseitan (vegane Ente) 16,9 €  
Knuspriges Hühnerfilet 15,0 €  
Knusprige Entenscheiben 16,9 €

## HANOI CANTINE - MENU

### HAUPTSPEISE

#### 24. UDON FRY (pikant)

Udon-Nudeln / Saisongemüse / Shiitake / Sesam / Röstzwiebeln / Koriander

Seidentofu	12,0 €
Knuspriges Hühnerfilet	13,5 €
Knusprige Entenseitan (vegane Ente)	15,0 €
Knusprige Ente	15,0 €
Gegrilltes Lachsfilet	16,9 €

#### 25. SAPA HIGHLAND (pikant)

Saisongemüse / Erdnuss / Chili / Kokosmilch / Reis / Sesam

Knusprige Ente	15,5 €
Knusprige Entenseitan (vegane Ente)	15,5 €
Gegrilltes Lachsfilet	16,9 €

#### 26. DAILY WORKERS

Wildsalat / Erdnuss / Röstzwiebeln / Kräuter/ Reismudeln / Limettendressing  
Sesam (**optimal mit Soja-Limonen-Dressing**)

Wok-sautierte Seidentofu	12,0 €
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	12,0 €
Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch	12,0 €
Wok-Sautierte Beefspitzen	13,5 €

#### 27. MASALA RIVER (pikant)

Indisches Masala Curry / Kokosmilch / Saisongemüse / Koriander / Reis / Sesam

Seidentofu	12,0 €
Hühnerbruststreifen	13,0 €
Knusprige Ente	15,5 €

#### 28. THE SPICY FELLOW (pikant)

Rotes Curry / Kokosmilch / Saisongemüse / Cashew / Reis / Sesam

Seidentofu	12,0 €
Hühnerbruststreifen	13,0 €
Knusprige Ente	15,5 €
Gegrilltes Lachsfilet	16,9 €

## HANOI CANTINE - MENU

### SUSHI

#### **NIGIRI SUSHI** (2 Stk.)

<b>200. AVOCADO</b>	Avocadoscheiben	4,0 €
<b>201. TAMAGO</b>	japanische Omelette	4,0 €
<b>202. MANGO</b>	Mangostreifen	4,0 €
<b>203. INARI</b>	Tofutasche	4,0 €
<b>204. KANI</b>	Krebsfleischimitat	4,0 €
<b>205. SAKE</b>	Lachs	5,0 €
<b>206. MAGURO</b>	Thunfisch	6,0 €
<b>207. EBI</b>	gekochte Garnele	5,0 €
<b>208. UNAGI</b>	Süßwasseraal	5,0 €
<b>209. SPICY TUNA</b>	pikanter mariniertes Tunatatar / Lauch /	5,5 €

#### **SPECIAL NIGIRI SUSHI** (2 Stk.) flambiert und mit Cocktail- und Unagisoße

<b>210. FIRE SAKE</b>	Lachs / Lauch / Tobiko	6,5 €
<b>211. FIRE TUNA</b>	Thunfisch / Lauch / Tobiko	6,5 €
<b>212. EBI FRY</b>	knusprige Garnelen	6,9 €

#### **MAKI SUSHI** – vegetarisch (6 Stk.) mit Sesam

<b>300. AVOCADO</b>	Avocado	4,5 €
<b>301. KAPPA</b>	Gurke	4,0 €
<b>302. TAMAGO</b>	japanische Omelette	4,5 €
<b>303. OSHINKO</b>	eingelegter Rettich	4,5 €
<b>304. MANGO</b>	Mangostreifen	4,5 €
<b>305. RUCOLA</b>	Rucola mit Frischkäse	4,5 €
<b>306. KANPYO</b>	gekochte Kürbissstreifen	4,5 €
<b>307. TOFU</b>	gekochte Tofu	4,0 €

#### **MAKI SUSHI** (6 Stk.)

<b>308. SAKE</b>	Lachs	5,0 €
<b>309. TEKKA</b>	Thunfisch	6,0 €
<b>310. SPICY EBI</b>	gekochte Garnele / Chili / Lauch	5,0 €
<b>311. UNAGI KAPPA</b>	Süßwasseraal / Gurke	6,0 €
<b>312. EBI AVOCADO</b>	gekochte Garnele / Avocado	5,0 €
<b>313. TSUNA</b>	gekochter mariniertes Thunfisch / Lauch	5,0 €
<b>314. CALIFORNIA</b>	Krebsfleischimitat / Avocado	5,0 €
<b>315. SAKE AVOCADO</b>	Lachs / Avocado	5,0 €
<b>316. FIRE SAKE</b>	pikanter mariniertes gekochter Lachs / Lauch	5,0 €
<b>317. SPICY TUNA</b>	pikantes mariniertes Tunatatar / Lauch	6,0 €

## HANOI CANTINE - MENU

### **INSIDE OUT ROLLS (8 STK.)**

*von innen gerollte Reisrolle, verziert mit Fischrogen oder Sesam,*

- 400. TAMAGO** **8,5 €**  
*japanische Omelette / Avocado / Gurke / Sesam*
- 401. MANGO** **9,5 €**  
*Mangostreifen / Avocado Tempura / Rucola / Sesam*
- 402. RUCOLA** **8,5 €**  
*Rucola / Gurke / Avocado / Frischkäse / Sesam*
- 403. CALIFONIA** **8,5 €**  
*Krebsfleischimitat / jap. Mayo / Avocado / Tobiko*
- 404. SAKE** **9,5 €**  
*Lachs / Avocado / Gurke / Tobiko*
- 405. MAGURO** **10,9 €**  
*Thunfisch / Avocado / Gurke / Tobiko*
- 406. EBI FRY CRUNCHY** **10,5 €**  
*Ebi Tempura / Avocado / Frischkäse / Cocktailsoße / Unagisoße / Klebreisflocken*
- 407. SPICY TUNA** **10,9 €**  
*pikantes mariniertes Tunatatar / Lauch / Gurke / Sesam /*
- 408. SPICY EBI** **9,5 €**  
*gekochte Garnelen / Cocktailsoße / Lauch / Gurke / Avocado / Tobiko*
- 409. TORI** **8,5 €**  
*Hühnerstreifen Tempura / Gurke / Cocktailsoße / Unagisoße / Röstzwiebel*
- 410. SPICY SAKE** **8,5 €**  
*pikanter marinierter gekochter Lachs / Lauch / Gurke / Avocado / Sesam*

### **SPECIAL ROLLS (8 Stk.)**

- 411. ROYAL TIGER** **16,9 €**  
*pikanter marinierter gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke, Lauch,  
umwickelt mit flambierter Lachs und Thunfisch, Unagisoße*
- 412. RAINBOW ROLL** **15,9 €**  
*Krebsfleischimitat, Frischkäse, Avocado, Gurke,  
umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Süßwasseraal, Avocadostreifen*
- 413. GREEN LOTUS** **15,9 €**  
*Ebi Fry, Gurke, Frischkäse,  
umwickelt mit Avocadoscheiben, Unagisoße, Sesam*
- 414. BLACK SAMURAI** **16,9 €**  
*Lachs, Gurke, Frischkäse,  
umwickelt mit gegrillten Süßwasseraal, Unagisoße Tobiko*
- 415. KAMIKAZE** **14,9 €**  
*Rucola, Mangostreifen, Frischkäse  
umwickelt mit Räucherlachs, Unagi und Cocktailsoße,*
- 416. ROCK 'n ROLL** **14,9 €**  
*Lauch & Paprika Tempura, Frischkäse  
umwickelt Tofu, Unagi und Cocktailsoße*

## HANOI CANTINE - MENU

### **CRISPY ROLLS** (6.Stk)

*Knusprig frittierte Rolle mit Cocktail, Unagisoße und Sesam*

**500. GREEN GARDEN** **8,9 €**  
*verschied. Gemüse, Frischkäse*

**501. SAKE TEMPURA** **8,9 €**  
*Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch*

**502. MAGURO TEMPURA** **9,5 €**  
*Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch*

**503. TIGER TEMPURA** **8,9 €**  
*gekochte Garnelen, Avocado, Lauch*

**504. HANOI TEMPURA** **8,9 €**  
*pikanter mariniertes gekochter Thunfisch, Gurke, Lauch*

**505. TORI TEMPURA** **8,9 €**  
*Hühnerstreifen, Gurke, Avocado*

### **DON BURI**

*Japanische Don Buri mit Sushireis, Salatmix mit Sesamdressing, Avocadotatar, Tamagowürfel, geröstete Noristreifen, Sesam und Unagisoße.*

**506.** *Marinierte gekochte Lachsflocken (pikant) oder* **14,0 €**  
*Marinierte gekochte Thunfischflocken (pikant)*

**507.** *Sashimi Don Buri (4 Lachsscheiben und 4 Thunfischscheiben)* **16,0 €**

### **SASHIMI**

*Rohe Fische Scheiben serviert mit Algensalat*

**508. SAKE SASHIMI** (6 Stk.) **14,0 €**  
*6 Scheiben Lachs mit Algensalat*

**509. MAGURO SASHIMI** (6 Stk.) **18,0 €**  
*6 Scheiben Thunfisch mit Algensalat*

### **TATAR & TATAKI**

**510. LACHS TATAR** **8,5 €**  
*Lachs / Avocado / Trüffelöl / Lauch / Tobiko*

**511. TUNA TATAR** **10,0 €**  
*Thunfisch / Avocado / Trüffelöl / Lauch / Tobiko*

**512. TATAKI SAKE** (4 Stk.) **10,0 €**  
*Flambierter Lachsscheiben / eingelegter roter Zwiebel / Ponzu / CocktailsöÙe / Lauch*

**513. TATAKI TUNA** (4 Stk.) **12,0 €**  
*Flambierter Thunfischscheiben / eingelegter roter Zwiebel / Ponzu / CocktailsöÙe / Lauch*

## HANOI CANTINE - MENU

### *SUSHI MENÜ*

- 701. MENÜ 1 - VEGGIE (15 Stk.)** **17,00 €**  
1 Tamaro Nigiri,  
1 Inari Nigiri,  
1 Avocado Nigiri,  
1 Gurke Maki,  
1 Green Garden
- 702. MENÜ 2 - SAKE (15 Stk.)** **19,00 €**  
3 Lachs Nigiri  
1 Lachs-Avocado Maki  
1 Sake Tempura
- 703. MENÜ 3 - MAGURO (15 Stk.)** **20,00 €**  
3 Thunfisch Nigiri  
1 Thunfisch-Gurke Maki  
1 Hanoi Tempura
- 704. MENÜ 4 - PLATTE FÜR 2 PERSONEN (36 Stk.)** **35,00 €**  
4 Nigiri,  
1 Lachs-Avocado Maki,  
1 Thunfisch-Gurke Maki  
1 Ebi-Avocado Maki,  
1 California Inside-Out,  
1 Sake Tempura,
- 705. MENÜ 5 - PLATTE FÜR 3 PERSONEN (44 Stk.)** **54,00 €**  
6 Nigiri,  
1 Lachs-Avocado Maki,  
1 Thunfisch-Gurke Maki,  
1 California Maki,  
1 Ebi Fry Inside-Out,  
1 Sake Tempura,  
1 Green Garden
- 706. MENÜ 6 - PLATTE FÜR 4 PERSONEN (68 Stk.)** **80,00€**  
8 Nigiri ,  
1 Lachs Maki,  
1 Thunfisch-Gurke Maki,  
1 California Maki,  
1 Avocado Maki,  
1 Ebi Fry Inside-Out,  
1 Sake Inside-Out, 1 Royal Tiger Roll  
1 Sake Tempura, 1 Green Garden,

## HANOI CANTINE - MENU

### GETRÄNKE

#### SOFTDRINKS

	0,2 L	0,4 L
<b>Cola</b>	2,8 €	4,5 €
<b>Cola Zero</b>	2,8 €	4,5 €
<b>Fanta</b>	2,8 €	4,5 €
<b>Sprite</b>	2,8 €	4,5 €

<b>Acqua Morelli Still</b>	0,25 L	3,0 €	0,75 L	7,5 €
<b>Acqua Morelli Frizzante</b>	0,25 L	3,0 €	0,75 L	7,5 €

<b>Elephant Bay Ice Tea</b>	0,33 L	4,0 €
<i>Peach</i>		

<b>Säfte</b>	0,3 L	3,8 €	0,4 L	4,5 €
--------------	-------	-------	-------	-------

*Mango, Lychee, Apfel, Maracuja, Ananas*

<b>Saftschorle</b>	0,3 L	3,5 €	0,4 L	4,2 €
--------------------	-------	-------	-------	-------

*Mango, Lychee, Apfel, Maracuja, Ananas*

#### BEER

<b>Heineken vom Fass</b>	0,3 L	4,5 €	0,5 L	5,5 €
<b>Tiger Bier</b>	0,33 L	4,5 €		
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 L	4,5 €		
<b>Erdinger Hefeweizen</b>	0,5 L	5,0 €		
<b>Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,5 L	5,0 €		
<b>Gösser Radler</b>	0,5 L	5,0 €		

#### SPECIAL TEAS

**Tasse 0,35 L**

<b>MORNING SUN</b>				4,9 €
--------------------	--	--	--	-------

*Harmonische Teemischung aus Kardamon, Ingwer, Limetten und Orangenscheiben, abgeschmeckt mit Rohrzucker*

<b>GINGER LIME</b>				4,9 €
--------------------	--	--	--	-------

*Ingwertee mit Minzblätter, Limetten und Kandiszucker*

<b>HANOI SPECIAL 'S</b>				4,9 €
-------------------------	--	--	--	-------

*Gesunder Kräutertee aus Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter verfeinert mit Süßholz*

<b>LIME - LEMONGRASS</b>				4,9 €
--------------------------	--	--	--	-------

*Sanfter Oolong Tee mit frischem Ingwer, Zitronengras, Minze, Limettenblätter*

<b>APPLE SPICE</b>				4,9 €
--------------------	--	--	--	-------

*Würziger Kräutertee aus Zimt, Apfel und Orangen*



## HANOI CANTINE - MENU

### FRESH & HOMEMADE

#### **GOOD MORNING HANOI**

*Sehr aromatischer vietnamesischer Kaffee aus dem Hochland  
Trung Nguyen mit gezuckerter Kondensmilch*

**CAFE SUA (HOT)**

4,5 €

**CAFE DA (COLD)**

5,5 €

### NON ALKOHOLIC

#### **SUMMER CALL**

*Süß-Sauer-Tamarind, Ananassaft, Ingwer, Sesam und Erdnüssen*

5,9 €

#### **MEKONG DELTA**

*Pfirsich-Zitronengras-Eistee mit Limettensaft und Rohrzucker*

5,9 €

#### **PINEAPPLE SUNRISE**

*Ananaslimonade mit Limettensaft, Rohrzucker, Erdbeersirup und Soda*

5,9 €

#### **WILD 'N SWEET**

*Beerenlimonade mit Limetten, Chiasamen und Soda*

5,9 €

#### **EXOTIC LOVE**

*Limetten-Himbeer-Eistee mit Rohrzucker und Soda*

5,9 €

#### **MANGO PASSION**

*Mango-Kokos Smoothie*

5,9 €

#### **MANGO ICETEA**

*Mango, Grüntee, Limetten und Minze*

5,9 €

#### **LIME ICETEA**

*Eistee aus Limetten, Grüntee und Rohrzucker*

5,9 €

### WITH ALKOHOLIC

#### **HUGO**

*Limetten, Minze, Holunder, Prosecco und Soda*

7,0 €

#### **APEROL SPRITZ**

*Orange, Aperol, Prosecco und Soda*

7,0 €

#### **GIN TONIC ROSE**

*Bombay Sapphire, Tonic und Rosenwasser*

8,5 €

#### **HIMBEER MOJITO**

*Tanqueray, Himbeeren, Heidelbeeren und Tonicwasser*

8,5 €

#### **WEST LAKE**

*Reisvodka, Ginger Beer, Limetten und Gurke*

8,5 €

#### **TURTEL TOWER**

*Grand Marnier, Jack Daniel's, frisch gepresstem Limettensaft und Ginger Beer*

8,5 €

#### **LIME MOJITO**

*Limetten, Golden Rum, Rohrzucker, Soda und Minze*

8,5 €

## HANOI CANTINE - MENU

### OFFENE WEINE

<b>WEISSWEIN</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,75 L</b>
<b>RIESLING</b> <i>Peter &amp; Peter, Mosel, Deutschland</i>	<b>6,0 €</b>	<b>21,0 €</b>
<b>BREZZA, CUVÉE</b> <i>Lungarotti, Umbrien, Italien</i>	<b>7,0 €</b>	<b>24,0 €</b>
<b>CHARDONNAY</b> <i>Guillaume Aurele, Frankreich</i>	<b>6,0 €</b>	<b>21,0 €</b>
<b>SAUVIGNON BLANC, TROCKEN</b> <i>Guillaume Aurele, Frankreich</i>	<b>6,0 €</b>	<b>21,0 €</b>
<b>ROSÉWEIN</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,75 L</b>
<b>ROSÉ, CUVÉE</b> <i>Cep du Soleil, Cinsault-Syrah, Pays D'OC, Frankreich</i>	<b>6,0 €</b>	<b>15,0 € (0,5L)</b>
<b>ROSÉ, CUVÉE</b> <i>La Vieille Ferme, Rhône, Frankreich</i>	<b>6,0 €</b>	<b>21,0 €</b>
<b>ROTWEIN</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,75 L</b>
<b>ROTWEIN, CUVÉE</b> <i>La Vieille Ferme, Rhône, Frankreich</i>	<b>6,0 €</b>	<b>21,0 €</b>
<b>ROUGE, CUVÉE</b> <i>Cep du Soleil, Carignan-Syrah, Pays D'OC, Frankreich</i>	<b>6,0 €</b>	<b>15,0 € (0,5L)</b>

## HANOI CANTINE - MENU

### FLASCHENWEINE

<b>WEISSWEIN</b>		<b>0,75 L</b>
<b>RIESLING „GEHEIMRAT J“ 2013</b> <i>Weingut Wegener, Rheingau, Deutschland</i>		<b>59,0 €</b>
<b>MUSCADET 2020</b> <i>Sauvion Du Cléray, Loiretal, Frankreich</i>		<b>27,0 €</b>
<b>GRAUER BURGUNDER 2021</b> <i>Siegbert Bimmerle, Baden, Deutschland</i>		<b>36,0 €</b>
<b>LUGANA „SAN BENEDETTO“ 2021</b> <i>Zenato, Veneto, Italien</i>		<b>32,0 €</b>
<b>LUGANA „OASI MANTELLINA“ 2021</b> <i>Allgrini, Lombardia, Italien</i>		<b>35,0 €</b>
<b>CHARDONNAY 2019</b> <i>Louis Jadot, Burgund, Frankreich</i>		<b>49,0 €</b>
<b>MERSAULT 2018</b> <i>Louis Jadot, Burgund, Frankreich</i>		<b>110,0 €</b>
<b>ROTWEIN</b>		<b>0,75 L</b>
<b>SANGIOVESE „IL ROSSO DI CASANOVA“ 2017</b> <i>La Spinetta, Toscana, Italien</i>		<b>39,0 €</b>
<b>RIOJA „GRAN RESERVA“ 2015</b> <i>Baron De Ley, Rioja, Spanien</i>		<b>48,0 €</b>
<b>BORDEAUX 2020</b> <i>Château Bréjou, Bordeaux, Frankreich</i>		<b>29,0 €</b>
<b>MOUTON CADET 2020</b> <i>Baron Philippe De Rothschild, Bordeaux, Frankreich</i>		<b>26,0 €</b>
<b>ROSÉWEIN</b>		
<b>DOMAINE TARIQUET ROSE 2022</b> <i>Côtes de Gascogne, Frankreich</i>		<b>28,0 €</b>
<b>CHAMPAGNER</b>		
<b>Laurent Perrier La Cuvée Brut</b>	<b>0,75 L</b>	<b>80,0 €</b>
<b>Möet Chandon Brut Imperial</b>	<b>0,75 L</b>	<b>100,0 €</b>
<b>Möet Chandon Rosé Imperial</b>	<b>0,75 L</b>	<b>110,0 €</b>