




SAIKYO

asian fusion restaurant

SUPPEN | SOUPS

O1. Miso Soup ^M

Sojabohnenpaste mit Seetang, Lauchzwiebeln
Soybean paste with seaweed and spring onions

A. Tofu ^M 

5,9


B. Lachs ^C | Salmon ^C

6,9

O2. Tom Kha Soup

Zitronengras und Limettenblätter, serviert mit Pilzen, Cherry Tomaten,
Kokosmilch, Koriander und einer Zutat deiner Wahl

*Lemongrass and lime leaves, served with mushrooms, cherry tomatoes,
coconut milk, coriander, and an ingredient of your choice:*

A. Tofu ^M 

5,9

C. Garnelen ^E | Prawns ^E

6,9

B. Hühnerfleisch | Chicken

6,5

O3. Ca Hoi Soup ^C

Lachs, Champignons, Tomaten, Zucchini, Koriander
Salmon, mushrooms, tomatoes, zucchini and coriander

6,9

O4. Wantan Soup ^{D,E,L}

Hausgemachte Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch, Pak Choi, Champignons, Sesamöl
Homemade dumplings with prawns and chicken, served with pak choy, mushrooms and sesame oil

6,5

SALATE | SALADS

O8. Wakame ^L


Algensalat mit Sesam
Seaweed salad with sesame

6,5

O9. Mango Salat ^{C,B}

Fruchtiger Mango Salat, verfeinert mit hausgemachter Limetten-Sauce,
Erdnüsse, Röstzwiebeln, Karotten und einer Zutat deiner Wahl:

Fruity mango salad refined with homemade lime dressing, peanuts, fried onions, carrots and an ingredient of your choice:

A. Tofu ^M 

6,5

C. Garnelen ^E | Prawns ^E

7,9


B. Hühnerfleisch | Chicken

6,9

O10. Papaya Salat ^{B,C,H}

Papaya Salat verfeinert mit hausgemachter Limetten-Sauce,
Erdnüsse, Röstzwiebeln, Karotten und einer Zutat deiner Wahl:

Papaya salad with homemade lime dressing, peanuts, fried onions and carrots and an ingredient of your choice:

A. Tofu ^M 

6,5

C. Garnelen ^E | Prawns ^E

7,9

B. Hühnerfleisch | Chicken

6,9

O11. Kimchi Salat

Eingelegter Chinakohl nach Koreanischer Art mit Karotten, leicht scharf
Korean-style fermented Chinese cabbage with carrots, slightly spicy

6,0



FINGER FOOD

15. Goi Cuon | *Summer rolls* (2 Stk.) ^{B,L,N}

Reispapierrolle mit Reisnudeln, verschiedenen Kräutern, frischem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse und einer Zutat deiner Wahl:

Rice paper roll with rice noodles, fresh herbs, salad, fried onions, peanuts and an ingredient of your choice:

- | | |
|--|-----|
| A. Tofu ^M  | 5,5 |
| B. Hühnerfleisch <i>Chicken</i> | 5,9 |
| C. Garnelen ^E <i>Prawns</i> ^E | 6,9 |
| D. Lachs ^C <i>Salmon</i> ^C | 6,9 |

16. Mini-Frühlingsrollen | *Mini spring rolls* (6 Stk.) ^{M,D}

Vegetarische Füllung mit Süß-Sauer-Soße
Vegetarian filling served with sweet and sour sauce

5,5

17. Spring Rolls | *Spring rolls* ^{E,L,C,N}

Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Möhren, Weißkohl, dazu Süß-Sauer-Soße
Spring rolls with prawns and chicken, glass noodles, morel mushrooms, carrots and cabbage served with sweet and sour sauce

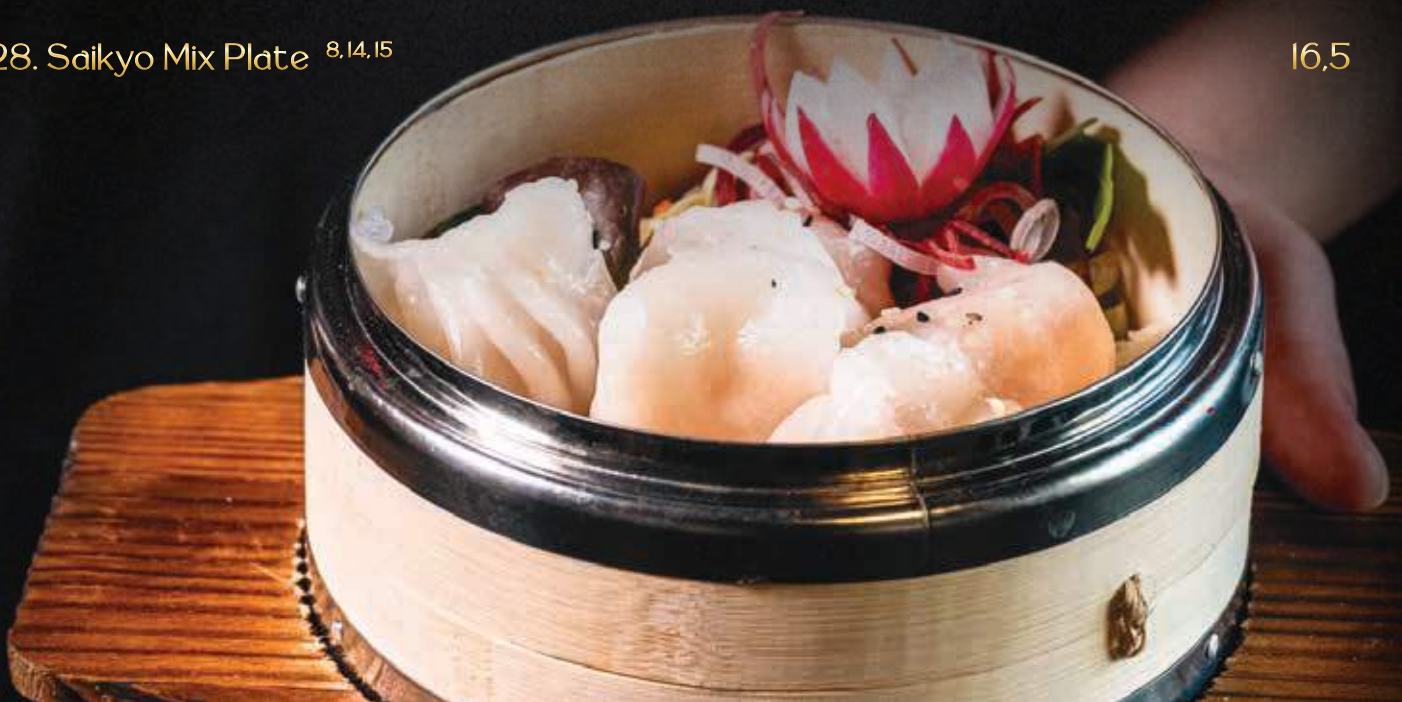
6,5

18. Ebi Tempura (3 Stk.) ^{E,L,D}

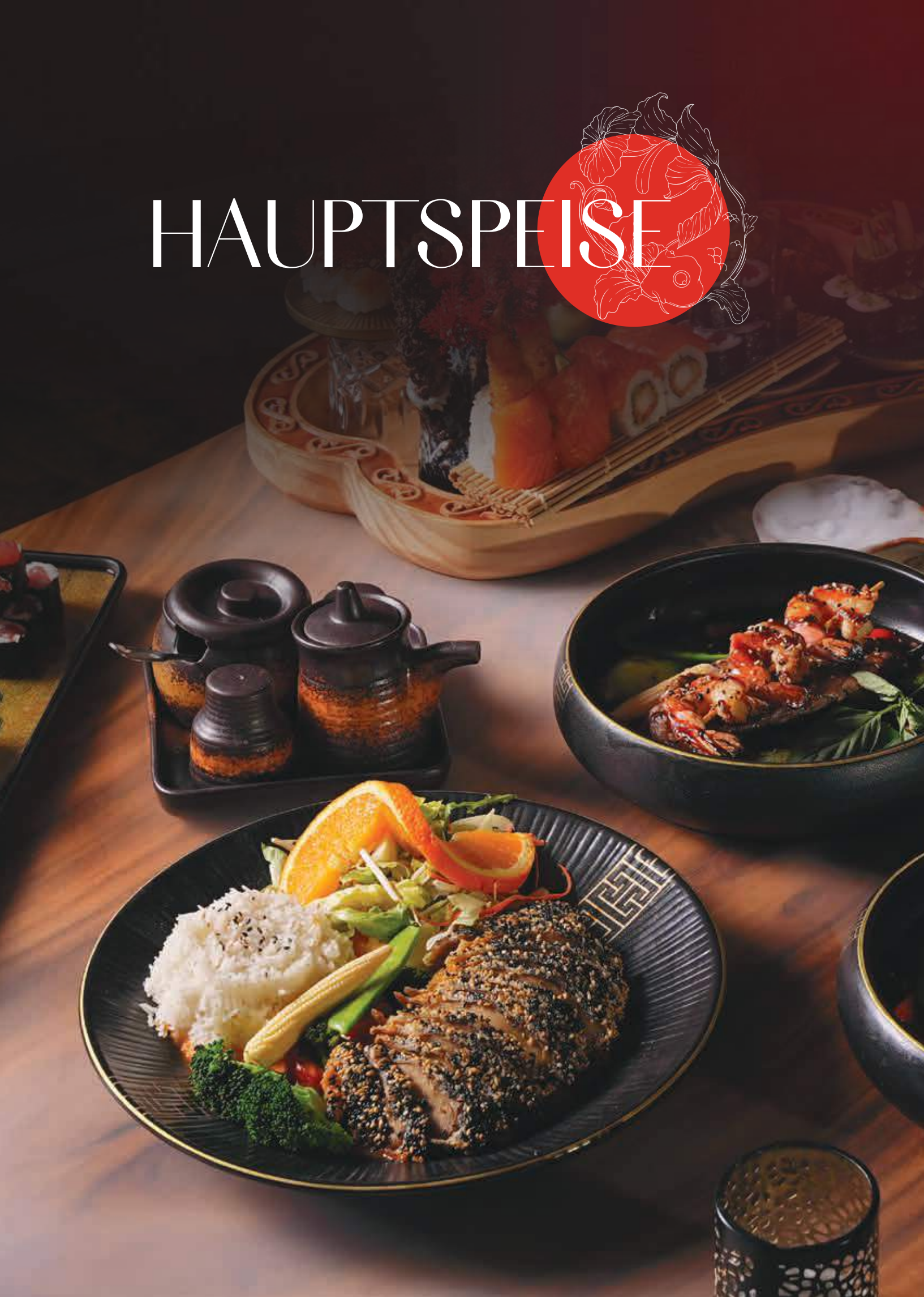
Gebackene Riesengarnelen im knusprigen Teigmantel mit Süß-Sauer-Soße
Deep-fried king prawns in a crispy batter served with sweet and sour sauce

6,9

- 19. Green Prawns (2 Stk.)** ^{E,L,D} 6,5
 Riesengarnelen ummantelt mit grünen Reisflocken, serviert mit Kimchi & Süß-Sauer-Soße
King prawns coated with green rice flakes, served with kimchi and sweet and sour sauce
- 20. Wantan Chien (5 Stk.)** ^{D,E,A,C,N} 6,5
 Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, Süß-Sauer-Soße
Crispy dumplings filled with chicken and prawns served with sweet and sour sauce
- 21. Saté Spieße | Saté Skewers (2 Stk.)** ^B 6,5
 Gegrillte Hühnerspieße serviert mit Erdnuss-Soße
Grilled chicken skewers served with peanut sauce
- 22. Ha Cao (4 Stk.)** ^{D,E,L,M} 6,5
 Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Garnelen - Soja Soße
Steamed rice dumplings filled with prawns - served with soy sauce
- 23. Yakitori (3 Stk.)** ^{D,L,M} 6,5
 Gegrillte Hühnerspieße nach japanischer Art mit unagi soße
Japanese-style grilled chicken skewers with unagi sauce
- 24. Veggje Mandu (4 Stk.)** ^{D,L,M} 6,5
 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer süßen Sojasauce
Fried dumplings filled with vegetables served with sweet soy sauce
- 25. Edamame** [🌿] 5,9
 Japanische Bohnen mit Himalaya-Salz
Japanese soybeans with Himalayan salt
- 26. Sweet Potato** ^L 5,5
 Süßkartoffel Pommes mit Mayonnaise
Sweet potato fries with mayonnaise
- 27. Saikyo Veggje Mix Plate** ^{9,8,17} [🌿] 16,5
- 28. Saikyo Mix Plate** ^{8,14,15} 16,5



HAUPTSPEISE





BOWLS

32. Bun Bo Nam Bo ^{B,C,M,D,N}

15,5

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, frischem Salat und hausgemachter Sauce, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander
Rice noodles with stir-fried beef, lemongrass, fresh salad and homemade sauce, peanuts, fried onions, spring onions and coriander

33. Bun Ga Sa ^{B,C,M,D,N}

14,5

Reisnudeln mit gebratenem Hühnerfleisch, Zitronengras, frischem Salat und hausgemachter Sauce, dazu Erdnüsse, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander
Rice noodles with stir-fried chicken, lemongrass, fresh salad and homemade sauce, served with peanuts, fried onions, spring onions and coriander

34. Bun Nem ^{B,C,D,E,N}

14,5

Reisnudeln mit Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch & Gemüse, dazu frischer Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander und hausgemachte Soße
Rice noodles with spring rolls filled with minced meat and vegetables, served with fresh salad, peanuts, fried onions, spring onions, coriander and homemade sauce

35. Bun Chay ^{B,M}

14,5

Reisnudeln mit Tofu, Seitan, Zitronengras, Salat und hausgemachter Sauce, Koriander, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Erdnüsse
Rice noodles with tofu, seitan, lemongrass, salad and homemade sauce, coriander, spring onions, fried onions and peanuts

36. Bun Ca Lachs Nuong ^{B,C,M}

16,9

Reisnudeln mit gegrilltem Lachs, frischem Salat und hausgemachter Sauce, Koriander, Erdnüsse, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln
Rice noodles with grilled salmon, fresh salad and homemade sauce, coriander, peanuts, spring onions and fried onions






37. Pho Lover ^M

Wer schon einmal in Vietnam war, kommt um dieses landestypische Gericht nicht drum herum. Pho ist eine traditionelle Reissnudelsuppe der vietnamesischen Küche. In der Liste der "World's 50 Most Delicious Foods" von "CNN GO" steht dieses Gericht sogar auf Platz 28. Diese Suppe schmeckt sehr speziell, was vor allem an den Kräutern liegt. Diese werden zum Schluss frisch gehackt zusammen mit Koriander auf die Suppe gestreut. *If you have ever been to Vietnam, you cannot miss this traditional dish. Pho is a traditional Vietnamese rice noodle soup. In CNN GO's list of the "World's 50 Most Delicious Foods", this dish even ranks number 28. The soup has a very unique flavour mainly due to the herbs, which are freshly chopped and sprinkled on top together with coriander at the end*

Reisbandnudeln in einer hausgemachten Brühe mit verschiedenen Kräutern, Koriander, Lauchzwiebeln und einer Zutat deiner Wahl:

Flat rice noodles in homemade broth with herbs, coriander, spring onions and your choice of ingredient:

- A. Rindfleisch ^D | Beef ^D
- B. Hühnerfleisch | Chicken
- C. Tofu 

14,5
13,5
13,5

38. Deep Gold Beef ^{B,L,M,D}


Scharf gebratene Rinderspitzen und Pak Choi mit Mango, Kräutern, Koriander, Möhren, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Fisch-Mango-Dressing auf Jasminreis (lauwarmes Gericht) *Spicy stir-fried beef strips and pak choy with mango, herbs, coriander, carrots, bean sprouts, fried onions, peanuts and fish-mango dressing on jasmine rice (served slightly warm)*

15,5

39. Pad Thai ^{B.M.A.D.L}

Reisbandnudeln gebraten in Tamarinde Soße mit Pak Choi, saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander, Lauchzwiebeln und einer Zutat deiner Wahl:

Stir-fried flat rice noodles in tamarind sauce with pak choy, seasonal vegetables, fried onions, peanuts, coriander, spring onions and your choice of ingredient:

A. Tofu 	13,5
B. Gebratenes Hühnerfleisch <i>Stir-fried chicken</i>	13,5
C. Gegrillte Hühnerbrust <i>Grilled chicken breast</i>	14,9
D. Knuspriges Hühnerfilet ^D <i>Crispy chicken fillet ^D</i>	14,9
E. Rindfleisch ^{M,D} <i>Beef ^{M,D}</i>	15,9
F. Garnelen ^E <i>Prawns ^E</i>	17,9
G. Knusprige Ente ^D <i>Crispy Duck ^D</i>	17,9
H. Lachsfilet ^C <i>Salmon fillet ^C</i>	18,9

40. Yaki Udon ^{B.M}

Udon-Nudeln gebraten mit Pak Choi, saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, Koriander, Lauchzwiebeln dazu mit Eier oder ohne Eier und einer Zutat deiner Wahl:


Stir-fried udon noodles with pak choy, seasonal vegetables, fried onions, coriander, spring onions, with or without egg and your choice of ingredient:

B. Gebratenes Hühnerfleisch <i>Stir-fried chicken</i>	13,5
C. Gegrillte Hühnerbrust <i>Grilled chicken breast</i>	14,9
D. Knuspriges Hühnerfilet ^D <i>Crispy chicken fillet ^D</i>	14,9
E. Rindfleisch ^{M,D} <i>Beef ^{M,D}</i>	15,9
F. Garnelen ^E <i>Prawns ^E</i>	17,9
G. Knusprige Ente ^D <i>Crispy Duck ^D</i>	17,9
H. Lachsfilet ^C <i>Salmon fillet ^C</i>	18,9

41. Gebratener Eierreis ^A | *Egg fried rice ^A*

Gebratener Eierreis mit Gemüse: Karotten, Pak Choi, Bohnen, Sojasprossen und Eier, serviert mit Salat, Koriander, Röstzwiebeln und einer Zutat deiner Wahl:

Egg fried rice with vegetables: carrots, pak choy, beans, bean sprouts and egg, served with salad, coriander, fried onions and an ingredient of your choice:

A. Tofu 	13,5
B. Gebratenes Hühnerfleisch <i>Stir-fried chicken</i>	13,5
C. Gegrillte Hühnerbrust <i>Grilled chicken breast</i>	14,9
D. Knuspriges Hühnerfilet ^D <i>Crispy chicken fillet ^D</i>	14,9
E. Rindfleisch ^{M,D} <i>Beef ^{M,D}</i>	15,9
F. Garnelen ^E <i>Prawns ^E</i>	17,9
G. Knusprige Ente ^D <i>Crispy Duck ^D</i>	17,9
H. Lachsfilet ^C <i>Salmon fillet ^C</i>	18,9



42. Crimson Thai Curry ^B 🍛

Jasminreis mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Süßkartoffeln, Kürbis, Kokosmilch, in einer leicht scharfen Curry-Soße, serviert mit Salat und einer Zutat deiner Wahl:

Jasmine rice with zucchini, bell peppers, broccoli, sweet potatoes, pumpkin and coconut milk in a mildly spicy curry sauce, served with salad and an ingredient of your choice:

B. Gebratenes Hühnerfleisch <i>Stir-fried chicken</i>	13,5
C. Gegrillte Hühnerbrust <i>Grilled chicken breast</i>	14,9
D. Knuspriges Hühnerfilet ^D <i>Crispy chicken fillet ^D</i>	14,9
E. Rindfleisch ^{M,D} <i>Beef ^{M,D}</i>	15,9
F. Garnelen ^E <i>Prawns ^E</i>	17,9
G. Knusprige Ente ^D <i>Crispy Duck ^D</i>	17,9
H. Lachsfilet ^C <i>Salmon fillet ^C</i>	18,9

43. Peanut Sauce ^{B,L}

Jasminreis mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Süßkartoffeln, Kürbis, Kokosmilch, in Erdnuss-Soße, serviert mit Salat und einer Zutat deiner Wahl:

Jasmine rice with zucchini, bell peppers, broccoli, sweet potatoes, pumpkin and coconut milk in peanut sauce, served with salad and your choice of ingredient:

B. Gebratenes Hühnerfleisch <i>Stir-fried chicken</i>	13,5
C. Gegrillte Hühnerbrust <i>Grilled chicken breast</i>	14,9
D. Knuspriges Hühnerfilet ^D <i>Crispy chicken fillet ^D</i>	14,9
E. Rindfleisch ^{M,D} <i>Beef ^{M,D}</i>	15,9
F. Garnelen ^E <i>Prawns ^E</i>	17,9
G. Knusprige Ente ^D <i>Crispy Duck ^D</i>	17,9
H. Lachsfilet ^C <i>Salmon fillet ^C</i>	18,9

44. Mango Tango Sauce ^{L,N}

Jasminreis mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Mango, Karotten, Pilze, Kokosmilch, in Mango-Soße, serviert mit Salat und einer Zutat deiner Wahl:

Jasmine rice with zucchini, bell peppers, broccoli, mango, carrots, mushrooms and coconut milk in mango sauce, served with salad and your choice of ingredient:

A. Tofu 🌱	13,5
B. Gebratenes Hühnerfleisch <i>Stir-fried chicken</i>	13,5
C. Gegrillte Hühnerbrust <i>Grilled chicken breast</i>	14,9
D. Knuspriges Hühnerfilet ^D <i>Crispy chicken fillet ^D</i>	14,9
E. Rindfleisch ^{M,D} <i>Beef ^{M,D}</i>	15,9
F. Garnelen ^E <i>Prawns ^E</i>	17,9
G. Knusprige Ente ^D <i>Crispy Duck ^D</i>	17,9
H. Lachsfilet ^C <i>Salmon fillet ^C</i>	18,9



45. Knobli Sauce ^{M,D,L,N} 🌶️

Jasminreis mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Pak Choi, Knoblauch, Chili und in einer scharfen Knoblauch-Soße, serviert mit Salat und einer Zutat deiner Wahl:

Jasmine rice with zucchini, bell peppers, broccoli, pak choy, garlic and chili

in a spicy garlic sauce, served with salad and your choice of ingredient:

A. Tofu 🌱	13,5	E. Rindfleisch ^{M,D} Beef ^{M,D}	15,9
B. Gebratenes Hühnerfleisch <i>Stir-fried chicken</i>	13,5	F. Garnelen ^E Prawns ^E	17,9
C. Gegrillte Hühnerbrust <i>Grilled chicken breast</i>	14,9	G. Knusprige Ente ^D <i>Crispy Duck</i> ^D	17,9
D. Knuspriges Hühnerfilet ^D <i>Crispy chicken fillet</i> ^D	14,9	H. Lachsfilet ^C <i>Salmon fillet</i> ^C	18,9

46. Phở trộn bò ^{B,M,D,L}

15,9

Im Wok gebratenes Gemüse mit Rindfleisch auf gedämpften Reisbandnudeln in BBQ Soße, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander

Wok-fried vegetables with beef on steamed flat rice noodles in BBQ sauce,

refined with peanuts, fried onions, spring onions and coriander

47. Kids Menü ^{D,N,L,M}

9,9

A. Hühnerstreifen in lieblicher Honig-Hoisin-Soße mit saisonalem Gemüse, serviert mit Süßkartoffel Sticks oder Jasminreis (auch als Hauptspeise möglich)

Chicken strips in sweet honey hoisin sauce with seasonal vegetables,

served with sweet potato sticks or jasmine rice (can also be ordered as a main dish)

B. Selbstgemachte Süßkartoffelsticks mit goldbraunen Hähnchenstreifen, dazu Ketchup oder Mayonnaise

Homemade sweet potato sticks with golden chicken strips, served with ketchup or mayonnaise

SAIKYO SIGNATURE

52. Vit Phap - Tonkin's Roast Duck ^{M,D,L,N}

23,9

Medium gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet in Mekong-Whiskey-Sauce mit Thai-Basilikum-Pesto, Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten, Edamame, Möhren und Spargel, serviert mit Süßkartoffeln oder Jasminreis
Medium grilled Barbary duck breast in Mekong whiskey sauce with Thai basil pesto, broccoli, pak choi, cherry tomatoes, edamame, carrots and asparagus, served with sweet potatoes or jasmine rice

53. Ca Lachs Nuong - Fish Bowl ^{C,M,D,L,N}

23,9

Geräuchertes Grill-Lachsfilet in Soja- und BBQ-Soße mit Möhren, Brokkoli, Kaiserschoten, Pak Choi, Cherrytomaten, Edamame und Spargel, serviert mit Kimchi und Jasminreis oder Süßkartoffeln
Grilled smoked salmon fillet in soy and BBQ sauce with carrots, broccoli, snow peas, pak choi, cherry tomatoes, edamame and asparagus, served with kimchi and jasmine rice or sweet potatoes

54. Tom Nuong - Saikyo ^{E,M,D,C}

24,9

Gegrillte Großgarnelen in BBQ Whiskey Soße mit sautiertem Spargel, Möhren, Kaiserschoten, Pak Choi und Brokkoli, dazu Cherrytomaten, Edamame in aromatischer BBQ-Soße, serviert mit Süßkartoffeln oder Jasminreis
Grilled king prawns in BBQ whiskey sauce with sautéed asparagus, carrots, snow peas, pak choi and broccoli, with cherry tomatoes and edamame in aromatic BBQ sauce, served with sweet potatoes or jasmine rice





55. Saikyo Surf & Turf E.M.D.L.C.N

27,9

Garnelenspieße auf gegrilltem Rinder-Entrecôte (medium oder durchgegart, 130g) mit sautiertem Gemüse in BBQ-Soße, serviert mit Süßkartoffeln oder Jasminreis
Prawn skewers on grilled beef entrecôte (medium or well done, 130g) with sautéed vegetables in BBQ sauce, served with sweet potatoes or jasmine rice

56. Ca Thu Nuong - Tuna Grill B.C.M

24,9

Medium gegrillter Thunfisch mit sautiertem Gemüse (Spargel, Möhren, Cherrytomaten, Brokkoli, Edamame) in Soja-, Knoblauch- und BBQ-Soße, serviert mit Süßkartoffeln oder Jasminreis
Medium grilled tuna with sautéed vegetables (asparagus, carrots, cherry tomatoes, broccoli, edamame) in soy garlic BBQ sauce, served with sweet potatoes or jasmine rice

57. Muc Saté ^{N.M.D.L.C}

17,9

Gewürzte Calamari mit Pfeffer-Koriander-Marinade begleitet von Möhren, Kaiserschoten, Pak Choi, Zucchini und Shiitake-Pilzen, serviert mit Saté-Soße, Kimchi und Jasminreis im traditionellen Tontopf
Seasoned calamari with pepper and coriander marinade served with carrots, snow peas, pak choi, zucchini and shiitake mushrooms, served with satay sauce, kimchi and jasmine rice in a traditional clay pot

58. Deep Sea Dragon ^{E.C.D.L.M.N}

25,9

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Riesengarnelen, marktfrischem Gemüse und Spezial Soße, serviert mit Jasminreis oder Süßkartoffel
Grilled scallops with king prawns, fresh market vegetables and special sauce, served with jasmine rice or sweet potatoes

59. Avocado Butterfisch ^{C.D.L.M.N}

21,9

Gegrillter Butterfisch mit Gemüse, Avocado, Austernpilzen, grünem Spargel, Kaiserschoten und Spezial Soße, serviert mit Jasminreis oder Süßkartoffel
Grilled butterfish with vegetables, avocado, oyster mushrooms, green asparagus, snow peas and special sauce, served with jasmine rice or sweet potatoes

60. Dragon Deluxe BBQ ^{C.D}

26,9

Gegrilltes Lachsfilet und Garnelen Spieß mit Avocado Salat, Tomaten, Möhren, Spargel, Pak Choi, Bohnen, Süßkartoffel oder Jasminreis mit BBQ-Sauce
Grilled salmon fillet and prawn skewer with avocado salad, tomatoes, carrots, asparagus, pak choi, beans, sweet potato or jasmine rice with BBQ sauce



SAIKYO VEGAN SAUCE DELUXE

65. Pho Xao Chay ^{B,L,M,D}

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Koriander, serviert mit einer Zutat deiner Wahl:
Stir-fried flat rice noodles with fresh vegetables, garlic, spring onions, fried onions, roasted peanuts and coriander, served with your choice of ingredient:

A. Tofu

13,9

B. Vegane Ente | *vegan duck*

16,9

66. Udon Xao Chay ^{B,L,M,D}

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Sesam, Erdnüssen, Salat und Vegansoße, Koriander, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln
Stir-fried udon noodles with fresh vegetables, sesame, peanuts, salad and vegan sauce, coriander, spring onions and fried onions

A. Tofu

13,9

B. Vegane Ente | *vegan duck*

16,9

67. Pho Tron Chay ^{B,L,M,D}

Im Wok gebratenes Gemüse auf gedämpften Reisbandnudeln in Sojasauce, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander
Wok-fried vegetables on steamed flat rice noodles in soy sauce, refined with peanuts, fried onions, spring onions and coriander

A. Tofu

13,9

B. Vegane Ente | *vegan duck*

16,9

68. Cai Xao Toi - Saikyo Veggje Pot ^{L,D,M}

Gemüsetopf mit Bio-Tofu, Seitan, Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, Möhren, Kaiserschoten und Knoblauch, verfeinert mit Sesamöl und Tofu-Sojasoße, serviert im heißen Reispot
Vegetable pot with organic tofu, seitan, pak choi, shiitake mushrooms, broccoli, carrots, snow peas and garlic, refined with sesame oil and tofu soy sauce, served in a hot rice pot

14,5



69. Chay Sate - Shaolin Bowl ^{L,D,M}

Vegetarische Saté gewürzt mit Pfeffer-Koriander-Marinade, begleitet von Möhren, Kaiserschoten, Pak Choi, Zucchini und Shiitake-Pilzen, serviert mit Saté-Soße, Kimchi, Jasminreis im traditionellen Tontopf
Vegetarian satay seasoned with pepper and coriander marinade served with carrots, snow peas, pak choy, zucchini and shiitake mushrooms, served with satay sauce, kimchi and jasmine rice in a traditional clay pot

70. Peanut Vegan ^{B,L}

Gebratenes Saisongemüse in einer köstlich hausgemachten veganen Erdnuss-Soße
Stir-fried seasonal vegetables in a delicious homemade vegan peanut sauce

71. Curry Chay ^{L,C,N,D}

Gebratenes Saisongemüse in einer köstlich hausgemachten veganen Curry-Soße
Stir-fried seasonal vegetables in a delicious homemade vegan curry sauce

A. Tofu ^M **13,9** B. Vegane Ente ^D | *vegan duck* **16,9** C. Veganes Hühnerfilet ^D | *vegan chicken fillet* **14,9**

72. Vegan Sauce ^M

Jasminreis mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Pak Choi, Bohnen, Pilze, Karotten und einer Zutat deiner Wahl:
Jasmine rice with zucchini, bell peppers, broccoli, pak choy, beans, mushrooms, carrots and your choice of ingredient:

A. Tofu ^M **13,9** C. Vegan Hühnerfleisch ^D | *vegan chicken* **14,9**
B. Vegan Fisch ^D | *vegan fish* **14,9** D. Vegan Ente ^{D,H} | *vegan duck* **16,9**



SUSHI





NIGIRI (2 Stk.)

100. Sake Nigiri ^C Lachs <i>Salmon</i>	5,4	104. Butterfisch Nigiri ^C gegrillter Butterfisch <i>Grilled butterfish</i>	5,4
101. Maguro Nigiri ^C Thunfisch <i>Tuna</i>	5,6	105. Tako Nigiri ^N gekochter Oktopus <i>Cooked octopus</i>	5,6
102. Kani Nigiri ^E Krebsfleischimitat <i>Crab Stick</i>	5,2	106. Unagi Nigiri ^{C,L,M,D} gegrillter Aal <i>Grilled eel</i>	5,6
103. Ebi Nigiri ^N Großgarnele <i>King Prawn</i>	5,4	107. Hotategai Nigiri ^N Jakobsmuschel <i>Scallop</i>	5,6

SASHIMI

S1. Salmon Sashimi (6 Stk.) ^C Lachs <i>Salmon</i>	11,9
S2. Tuna Sashimi (6 Stk.) ^C Thunfisch <i>Tuna</i>	13,9
S3. Salmon & Tuna Sashimi (6 Stk.) ^C Lachs, Thunfisch <i>Salmon, Tuna</i>	12,9
S4. Sashimi Mix (20 Stk.) ^{C,E,N} Große Platte mit gemischtem Fisch und Meeresfrüchten <i>Large platter with mixed fish and seafood</i>	24,0

MAKI (8 Stk.)

200. Sake Maki ^C	5,6	207. Spicy Ebi Maki ^{N,A} 🌶️	6,0
Lachs Salmon		Große Garnelen-Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Chili Soße <i>King prawn tartare, cucumber, spring onions, chili sauce</i>	
201. Sake Avo Maki ^C	5,8	208. California Maki ^E	5,6
Lachs, Avocado Salmon, avocado		Krebsfleischimitat, Avocado <i>Crab stick, avocado</i>	
202. Tekka Maki ^C	5,8	209. Unagi Maki ^{LM}	6,0
Thunfisch Tuna		Gegrillter Aal, Gurke, Sesam <i>Grilled eel, cucumber, sesame</i>	
203. Tekka Avo Maki ^C	6,0	210. Tsuna Negi Maki ^{C,A}	5,8
Thunfisch, Avocado Tuna, avocado		Gekochter Thunfisch, Frühlingszwiebeln <i>Cooked tuna, spring onions</i>	
204. Spicy Tuna Maki ^C 🌶️	6,0	211. Fly Ebi Maki ^{DLN}	6,0
Thunfisch-Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Chili Soße <i>Tuna tartare, cucumber, spring onions, chili sauce</i>		Gebackene Garnele <i>Fried prawn</i>	
205. Ebi Maki ^N	6,0	212. Gegrillter Butterfisch Maki ^C	6,0
Großgarnele <i>King Prawn</i>		Gegrillter Butterfisch <i>Grilled butterfish</i>	
206. Ebi Avo Maki ^N	6,0		
Großgarnele, Avocado <i>King prawn, avocado</i>			



TEMAKI (1 Stk.)

Mit Unagi Soße und Cocktail Soße | *With unagi sauce and cocktail sauce*

- 220. Salmon Temaki** C.G.L.M.A 6,0
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam
Salmon, cucumber, avocado, cream cheese, sesame
- 221. Tuna Temaki** C.G.L.M.A 6,5
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam
Tuna, cucumber, avocado, cream cheese, sesame
- 222. Kani Temaki** E.G.L.M.A 6,0
Krebsfleischimitat, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam
Crab stick, cucumber, avocado, cream cheese, sesame
- 223. Saikyo Temaki** C.D.G.L.M.A 6,5
Aal, Gurke, Frischkäse, Sesam
Eel, cucumber, cream cheese, sesame

FUTO MAKI (5 Stk.)

- F1. Big Tokyo** C.G.M.A.1 8,9
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Tobiko
Salmon, tuna, avocado, cucumber, mango, cream cheese, tobiko
- F2. Big Yokohama** D.G.N.A.1 8,9
Panierte Garnele, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Breaded prawn, cucumber, avocado, cream cheese, tobiko
- F3. Big Saikyo Special** C.G.L.N.A 13,9
5 Riesengarnelen, Lachs, Avocado, Mango, Gurken, Frischkäse, Tobiko, Sesam
5 king prawns, salmon, avocado, mango, cucumber, cream cheese, tobiko, sesame
- F4. Big Futo Veggie** 🌿 8,9
Gurke, Avocado, Spargel, Mango
Cucumber, avocado, asparagus, mango





INSIDE-OUT ROLLS (8 Stk.)

U1. California I.O. C.E.G.L.1

8,9

Krebsfleischimitat, Frischkäse, Avocado, Gurke, Tobiko
Crab stick, cream cheese, avocado, cucumber, tobiko

U2. Tsuna Negi I.O. C.K.L.A.1

9,5

Gekochter Thunfisch, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Gurke, Sesam
Cooked tuna, cream cheese, spring onions, mayonnaise, cucumber, sesame

U3. Maguro I.O. C.G.L.1

9,9

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko

U4. Sake I.O. C.G.L.1

9,5

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko, Sesam
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko, sesame

U5. Ebi I.O. G.N.1

9,9

Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Prawn, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko

U6. Spicy Tuna I.O. C.A.M.1 🌶️

9,9

Thunfisch-Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Tobiko, Chili soße
Tuna tartare, cucumber, spring onions, tobiko, chili sauce

U7. Spicy Ebi I.O. ^{L,N,A,1} 🍣	9,9
Garnelen-Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Tobiko, Sesam <i>Prawn tartare, cucumber, spring onions, tobiko, sesame</i>	
U8. Hotategai I.O. ^{G,L,N}	9,9
Jakobsmuscheln, Gurke, Frischkäse, Tobiko <i>Scallops, cucumber, cream cheese, tobiko</i>	
U9. Unagi I.O. ^{C,D,G,I,L,M,1}	9,9
Salzwasser-Aal, Frischkäse, Gurke, Sesam, Unagi-Soße <i>Saltwater eel, cream cheese, cucumber, sesame, unagi sauce</i>	
U10. Ebi Tempura ^{D,G,L,N,M}	9,9
Gebackene Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam <i>Tempura prawn, avocado, cucumber, cream cheese, sesame</i>	
U11. Chicken I.O. ^{D,G,I,L,M,1}	9,9
Gebackenes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke, Sesam, Unagi-Soße <i>Fried chicken, cream cheese, cucumber, sesame, unagi sauce</i>	
U12. Rucola I.O. ^{MD} 🌿	8,9
Rucola, Gurke <i>Arugula, cucumber</i>	

SPECIAL HOMEMADES (8 Stk.)

Z1. Crispy Tiger ^{C,D,G,N,A,1}	13,9
Garnele im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, Feuerlachs <i>Tempura prawn, mango, avocado, cream cheese, seared salmon</i>	
Z2. Sizzling ^{C,D,G,L,A,1}	12,9
Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse ummantelt mit Lachs <i>Tempura avocado, mango, cream cheese, wrapped with salmon</i>	
Z3. Saikyo Green ^{D,G,K,L,M,N,A,1}	13,5
Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse, obendrauf Avocado, Sesam <i>Tempura prawn, cucumber, cream cheese, topped with avocado, sesame</i>	
Z4. Rainbow Roll ^{C,E,G,M,A,1}	13,5
Surimi, Gurke, Avocado, Sesam, Frischkäse ummantelt mit Lachs & Thunfisch <i>Surimi, cucumber, avocado, sesame, cream cheese wrapped with salmon and tuna</i>	
Z5. Tuna Fancy ^{C,G,K,L,M,A,1}	13,9
Thunfisch, Avocado, Frischkäse ummantelt mit Thunfisch, Sesam <i>Tuna, avocado, cream cheese wrapped with tuna, sesame</i>	

Z6. Tamako Roll A.C.G.L.M 13,5

Lachs, Avocado, Frischkäse umwickelt mit jap. Omelett & Sesam
Salmon, avocado, cream cheese wrapped with Japanese omelette and sesame

Z7. Dragon Roll C.G.K.L.M.A.1 13,5

Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam, Feuerlachs, Aal | *Salmon, avocado, cream cheese, sesame, seared salmon, eel*

Z8. Kuru Maguro C.D.G.K.L.M.A.1 13,9

Garnele im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, Feuer-Thunfisch
Tempura prawn, mango, avocado, cream cheese, seared fire tuna

Z9. White Tiger C.D.G.K.L.M.A.1 13,9

Gegrillter Butterfisch, Avocado, Mango, Frischkäse, Feuer-Butterfisch
Grilled butterfish, avocado, mango, cream cheese, seared butterfish

Z10. Ebi on the Mountain C.G.K.L.M.A.1 14,5

Aal, scharfer Lachs, Gurke, Frischkäse, Zitronenschale, ummantelt mit Ebi, Tatar Avocado
Eel, spicy salmon, cucumber, cream cheese, lemon zest, wrapped with prawn and avocado tartare

Z11. Alaska Roll A.C.G.K 🌶️ 14,5

Gekochter Thunfisch, Lauch, Mayonnaise, scharf, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Gurke, Avocado Tatar
Cooked tuna, leek, mayonnaise, spicy, mango, cream cheese, wrapped with cucumber and avocado tartare

Z12. Aburisasi White Salmon Roll C.G.A 14,5

Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs und Butterfisch, Avocado Tatar
Salmon, cucumber, avocado, cream cheese wrapped with flamed salmon and butterfish, avocado tartare

Z13. Rucola Veggje Roll L.M 🌿 13,9

Kampyo, Rucola, Gurke, Mango, ummantelt mit Avocado und Sesam
Kampyo, arugula, cucumber, mango wrapped with avocado and sesame



SAIKYO CRUNCHY

Mit Unagi Soße und Cocktail Soße | *With unagi sauce and cocktail sauce*

R100. Chicken Crunchy (8 Stk) ^{D,L,M} 7,0

Panierte Mini-Rolle mit mariniertem Hühnerfleisch, Gurke | *Breaded mini roll with marinated chicken and cucumber*

R101. Salmon Crunchy (8 Stk) ^{C,D,G,L,M} 7,0

Panierte Mini-Rolle mit Lachs, Frischkäse | *Breaded mini roll with salmon and cream cheese*

R102. Ebi Avocado Crunchy (8 Stk) ^{D,G,L,M,N} 7,5

Panierte Mini-Rolle mit Garnelen, Frischkäse, Avocado | *Breaded mini roll with prawns, cream cheese and avocado*

R103. Spicy Ebi Crunchy (8 Stk) ^{D,G,L,M,N} 🌶️ 7,5

Panierte Mini-Rolle mit Garnelen-Tatar, Frühlingszwiebeln, Gurke
Breaded mini roll with prawn tartare, spring onions and cucumber

R104. Spicy Tuna Crunchy (8 Stk) ^{C,D,G,L,M} 🌶️ 7,5

Panierte Mini-Rolle mit Thunfisch-Tatar, Frühlingszwiebeln, Gurke
Breaded mini roll with tuna tartare, spring onions and cucumber

R105. Big Salmon Avo Crunchy (6 Stk.) ^{C,D,G,L,M} 9,5

Panierte Rollen mit Lachs, Avocado, Frischkäse | *Breaded roll with salmon, avocado and cream cheese*

R106. Big Ebi Tempura Crunchy (6 Stk.) ^{D,G,L,M,N} 9,5

Panierte Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse | *Tempura prawn, avocado, cucumber and cream cheese*

R107. Big Chicken Crunchy (6 Stk.) ^{D,G,L,M} 9,5

Mariniertes Hühnerfleisch mit Gurke, Avocado, Frischkäse | *Marinated chicken with cucumber, avocado and cream cheese*

R108. Big Tuna Crunchy (6 Stk.) ^{C,D,G,L,M} 9,5

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse | *Tuna, avocado, cucumber and cream cheese*

R109. Big Salmon Tuna Crunchy (6 Stk.) ^{C,D,G,L,M} 10,5

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse | *Salmon, tuna, avocado, cucumber and cream cheese*

R110. Big Fuji Roll (6 Stk.) ^A 9,5

Tatar Garnelen, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayo | *Prawn tartare, avocado, cucumber, spring onions and mayonnaise*



STEAK ROLL (8 Stk.)

mit Wildkräutersalat, Guacamole, Salsa, Crunchy Soße & Teriyakisoße
with wild herbs salad, guacamole, salsa, crunchy sauce & teriyaki sauce

160. Sake Steak Roll ^{C,GL} 18,0

Innen: paniertes Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Frischkäse

Außen: 6 Stk. angebratene Lachssteaks, Sesam

Inside: breaded asparagus, avocado, cucumber, cream cheese

Outside: 6 pieces of pan-seared salmon steaks, sesame

161. Maguro Steak Roll ^{C,GL} 19,5

Innen: paniertes Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Frischkäse

Außen: 6 Stk. angebratene Thunfischsteaks, Sesam

Inside: breaded asparagus, avocado, cucumber, cream cheese

Outside: 6 pieces of pan-seared tuna steaks, sesame

162. Hotategai Steak Roll ^{C,GL} 19,5

Innen: paniertes Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Frischkäse

Außen: 6 Stk. angebratene Jakobsmuscheln Steaks, Sesam

Inside: breaded asparagus, avocado, cucumber, cream cheese

Outside: 6 pieces of pan-seared scallops steaks, sesame

163. White Tuna Steak Roll ^{C,GL} 19,5

Innen: Paniertes grüner Spargel, Avocado, Gurke, Frischkäse

Außen: 6 Stk. angebratenes Butterfischsteak, Sesam

Inside: Breaded green asparagus, avocado, cucumber, cream cheese

Outside: 6 pieces of pan-seared butterfish steak, sesame

SAIKYO TAPAS (2 Stk.)

T1. Aburo Maguro ^{CLM} 5,9

Flambierter Thunfisch mit grünem Babyspargel

Flamed tuna with green baby asparagus

T5. Salmon Rose ^{CLM} 6,9

Flambierter Lachs mit Lachs-Tatar

Flamed salmon with salmon tartare

T2. Aburo Sake ^{CLM} 6,5

Flambierter Lachs mit grünem Babyspargel

Flamed salmon with green baby asparagus

T6. Tuna Rose ^{CLM} 7,5

Flambierter Thunfisch mit Thunfischtatar

Flamed tuna with tuna tartare

T3. Tuna Tatar ^{CLM} 5,5

Thunfisch-Tatar mit Gurke umwickelt

Tuna tartare wrapped with cucumber

T7. Rose Ikura ^{CLM} 5,9

Flambierter Lachs mit Kaviar

Flamed salmon with caviar

T4. Sake Tatar ^{CLM} 6,5

Lachs-Tatar mit Gurke umwickelt

Salmon tartare wrapped with cucumber

BOWLS – Japanische Reisschale | *Japanese rice bowl*

Mit Unagi Soße und Special Mayo Soße | *With unagi sauce and Special Mayo sauce*

- B1. Sake Bowl** ^{C,K,L,M} 13,5
Rohes Lachsfilet, gemischter Salat, Gurke, Rettich, Mango, Sesam
Raw salmon fillet, mixed salad, cucumber, radish, mango, sesame
- B2. Sake Yaki Bowl** ^{A,C,K,L,M} 14,9
Spiegelei, leicht flambiertes Lachsfilet, gemischter Salat, Gurke, Rettich, Mango, Sesam
Fried egg, lightly flamed salmon fillet, mixed salad, cucumber, radish, mango, sesame
- B3. Maguro Bowl** ^{A,C,K,L,M} 14,5
Rohes Thunfischfilet, gemischter Salat, Gurke, Rettich, Mango, Sesam
Raw tuna fillet, mixed salad, cucumber, radish, mango, sesame
- B4. Maguro Yaki Bowl** ^{A,C,K,L,M} 15,5
Spiegelei, leicht flambiertes Thunfischfilet, gemischter Salat, Gurke, Rettich, Mango, Sesam
Fried egg, lightly flamed tuna fillet, mixed salad, cucumber, radish, mango, sesame
- B5. Yakitori Bowl** ^{D,L,M} 12,9
Mariniertes Hühnerfleisch, gemischter Salat, Gurke, Mango, Sesam
Marinated chicken, mixed salad, cucumber, mango, sesame
- B6. Best Ocean Bowl** ^{C,D,L,M} 15,5
Verschiedene rohe Fischarten, gemischter Salat, Gurke, Rettich, Mango, Sesam
Various raw fish, mixed salad, cucumber, radish, mango, sesame
- B7. Veggie Bowl** ^{D,L,M}  11,9
Verschiedene Gemüse Tempura, gemischter Salat, Gurke, Rettich, Mango, Sesam
Vegetable tempura, mixed salad, cucumber, radish, mango, sesame
- B8. Tofu Tempura Bowl** ^{D,L,M} 11,5
Panierter Tofu, gemischter Salat, Gurke, Rettich, Mango, Sesam
Breaded tofu, mixed salad, cucumber, radish, mango, sesame
- B9. Crispy Chicken Bowl** ^{D,L} 13,9
Gebackenes Hühnerfilet, gemischter Salat, Gurke, Mango, Rettich, Sesam
Crispy chicken fillet, mixed salad, cucumber, mango, radish, sesame

VEGGIE MAKI (8 Stk.)

C80. Avocado Maki ^{P,M}	5,0	C84. Inari Maki	5,0
		Tofutasche Tofu pocket	
C81. Kappa Maki	4,5	C85. Babyspargel Maki	5,0
Gurke Cucumber		Baby asparagus	
C82. Tamago Maki ^A	5,0	C86. Mango Maki	5,0
Japanisches Omelett Japanese omelette			
C83. Kampyo Maki ^M	5,0		
Kürbisstreifen Pumpkin strips			

VEGGIE SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

Mit Unagi Soße | With unagi sauce

C92. Avocado Roll ^L	10,9	C95 Big Buddha (6 Stk.) ^{D,L}	8,9
Mango, Gurke, Kampyo, obendrauf Avocado und Sesam <i>Mango, cucumber, kampyo, topped with avocado and sesame</i>		Panierte Big-Roll gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Sesam <i>Breaded big roll filled with mixed vegetables and sesame</i>	
C93. Inari Roll ^{L,M}	9,9	C96. Crunchy Veggie Roll ^{D,L}	6,9
Avocado, Gurke, Kampyo, obendrauf Inari & Sesam <i>Avocado, cucumber, kampyo, topped with inari and sesame</i>		Panierte Mini-Roll gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Sesam <i>Breaded mini roll filled with mixed vegetables and sesame</i>	
C94. Veggie I.O. Roll ^L	8,9		
Avocado, Gurke, Mango, Kampyo, obendrauf Sesam <i>Avocado, cucumber, mango, kampyo, topped with sesame</i>			

VEGGIE NIGIRI (2 Stk.)

N10. Avocado Nigiri	5,0	N14. Inari Nigiri ^M	5,0
		Tofutasche Tofu pocket	
N11. Kappa Nigiri ^L	5,0	N15. Babyspargel Nigiri	5,0
Gurke Cucumber		Baby asparagus	
N12. Tamago Nigiri ^A	5,0	N16. Mango Nigiri	5,0
Japanisches Omelett Japanese omelette			
N13. Kampyo Nigiri	5,0		
Kürbisstreifen Pumpkin strips			

SAIKYO PLATES



Plate 1:
Salmon Menu 20,5
(26 Stk.) | (26 Pcs) ^{C,D,G,L,M,1,A}

- 8 Stk. Lachs I.O. | 8 Pcs. Salmon
- 2 Stk. Sake Nigiri
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Salmon Crunchy

Plate 2:
Tuna Menu 21,5
(26 Stk.) | (26 Pcs) ^{C,D,G,L,M,1,A}

- 8 Stk. Maguro I.O.
- 2 Maguro Nigiri
- 8 Stk. Tekka Maki
- 8 Stk. Tuna Crunchy


21,5



Plate 3:
Maki Mix 12,9
(24 Stk.) | (24 Pcs) ^{C,D,G,L,M}

- 8 Stk. Tekka Maki
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Kappa Maki

12,9

Plate 3A:
Veggie (20 Stk.) | (20 Pcs) ^{LM}  20,0

- 8 Stk. Veggie I.O.
- 8 Stk. Avocado Maki
- 4 Stk. Inari Nigiri





Plate 4:

Nigiri Mix (6 Stk.) | (6 Pcs) ^{C,D,G,L,M} 12,9

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri

Plate 5:

Crispy Rocket
(12 Stk.) | (12 Pcs) ^{C,D,G,L,M,1,A,E} 13,9

- 8 Stk. Salmon Crunchy Roll
- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Kani Nigiri

Plate 6:

Blazing Love
(12 Stk.) | (12 Pcs) ^{C,D,G,L,M,1,A} 18,5

- 8 Stk. Crispy Tiger
- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Aburo Sake



Plate 7:

Kamasutra (38 Stk.) - für 2 Pers.

(38 Pcs.) - for 2 people C,D,G,L,M,1,7,A,EN 39,9

- 8 Stk. Batu Special Roll
- 6 Stk. Crunchy Roll
- 2 Stk. Ebi Tempura
- 6 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Sake Maki



Plate 8:

Robu Invasion (48 Stk.) - für 3 Pers. | (48 Pcs.) - for 3 people

C,D,G,L,M,1,7,A,EN

60,9

- 8 Stk. Batu Special Roll
- 3 Stk. Tatar I.O.
- 3 Stk. Ebi Tempura
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Kappa Maki
- 12 Stk. Crunchy Roll
- 6 Stk. Nigiri





Plate 9:

Saikyo Special Plate (60 Stk.) - für 4 Pers. | (60 Pcs.) - for 4 people C.D.G.L.M.I.A.EN 81,9

- 8 Stk. Batu Special Roll
- 8 Stk. Sake I.O.
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Nigiri
- 12 Stk. Crunchy Roll
- 4 Stk. Ebi Tempura
- 4 Stk. Tatar

Plate 10:



Saikyo Special Plate On Top (96 Stk.) - für 6 Pers. | (96 Pcs.) - for 6 people C.D.G.L.M.I.A.EN 125,9

- 2 Stk. Tuna Rose
- 2 Stk. Salmon Rose
- 2 Stk. Crayfish Rose
- 18 Stk. Crunchy Roll
- 24 Stk. Maki
- 6 Stk. Ebi Tempura
- 6 Stk. Sashimi
- 16 Stk. Special Roll
- 8 Stk. Sake I.O.
- 12 Stk. Nigiri





DESSERT

- | | |
|--|-----|
| 80. Gebackene Banane <i>Fried banana</i> ^{A,D,L}  | 5,5 |
| 81. Mochi Eis <i>Mochi ice cream</i> ^G | 6,5 |
| 82. Sesam Bällchen <i>Sesame balls</i> ^{D,L}  | 5,5 |
| 83. Gebackene Ananas <i>Fried pineapple</i> ^{A,D,L}  | 5,5 |
| 84. Cream Brûlée <i>Crème brûlée</i> ^{G,A} | 6,0 |

GETRÄNKE



SAIKYO HOMEMADES 0,4L

Lime Limetten & Minze, Brauner Zucker <i>Lime & mint, brown sugar</i>	6,5	Saikyo Mix Grenadine sirup, Ananas, Orange, Limettensaft <i>Grenadine syrup, pineapple, orange, lime juice</i>	6,5
Sunshine Maracuja Püree, Soda, frische Maracuja <i>Passion fruit purée, soda, fresh maracuja</i>	6,5	Coconut Kids ^G Ananas, Limettensaft, Kokossirup, Sahne <i>Pineapple, lime juice, coconut syrup, cream</i>	6,5
Good friend Maracuja, Cranberry, Litschi, Limetten, Himbeeren sirup <i>Passion fruit, cranberry, lychee, lime, raspberry syrup</i>	7,0	Mango Lassi ^G Mango Püree, Joghurt, Zucker <i>Mango purée, yogurt, sugar</i>	6,5
White Coco ^G Kokossirup, Litschi, Kokosmilch, Limettensaft <i>Coconut syrup, lychee, coconut milk, lime juice</i>	7,0	Avocado Lassi ^G Avocado, Kokosmilch, Kondensmilch <i>Avocado, coconut milk, condensed milk</i>	7,0

DETOX GETRÄNK | *DETOX DRINK*

Energie Wasser <i>Energy water</i> Frische Limetten, Gurke, Soda, Holundersirup <i>Fresh lime, cucumber, soda, elderflower syrup</i>	5,5
Die Fettverbrennung <i>Fat Burner</i> Frischer Apfel, Zimt, Orange, Ingwer, Grenadine sirup <i>Fresh apple, cinnamon, orange, ginger, grenadine syrup</i>	6,0



	0,3L	0,4L	0,75L
WASSER (still sprudel) <i>Water (still sparkling)</i>	3,2	4,3	6,8
Säfte / Schorle <i>Juices / Juice spritzers</i>	3,2	4,3	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Apfel <i>Apple</i> ◦ Maracuja <i>Passion fruit</i> ◦ Mango ◦ Litschi <i>Lychee</i> ◦ Johannisbeeren <i>Blackcurrant</i> ◦ Ananas <i>Pineapple</i> ◦ Orange 			
SOFTDRINK	3,2	4,3	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Cola ◦ Cola Zero ◦ Fanta ◦ Sprite ◦ Ginger Ale 			

TEA & COFFEE

Special Tea	4,5	Espresso	3,0
Rosensirup, Maracuja, Chiasamen, Limetten <i>Rose syrup, passion fruit, chia seeds, lime</i>		Cappuccino ^G	3,5
Jasmin oder Grüntee	4,0	Vietnamese Coffee ^G	4,0
<i>Jasmine tea or green tea</i>		Mit Kondensmilch <i>with condensed milk</i>	
Ingwer oder Minze Tee	4,5	Việt Nam Iced coffee ^G	4,5
<i>Ginger tea or mint tea</i>		Mit Kondensmilch und Eiswürfel <i>with condensed milk and ice</i>	

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,8}	7,0	Saikyo Special ^{1, 13}	7,5
Hugo ¹	7,0	Aperol, Maracuja, Sprite, Prosecco <i>Aperol, passion fruit, sprite, prosecco</i>	
Lillet Wild Berry ^{1,4,13}	7,5	Saikyo Spritz	7,5
		Litschi, Vodka, Limettensaft, Maracujasaft, Prosecco <i>Lychee, vodka, lime juice, passion fruit juice, prosecco</i>	

COCKTAILS

Cuba Libre

Rum club, Limetten, Cola
Rum, lime, cola

7,5

Whisky Cola

Bourbon whisky, Cola, Eiswürfel
Bourbon whisky, cola, ice cube

7,5

Gin Tonic

Bombay Gin, Tonic Wasser
Bombay gin, tonic water

8,0

Mojito

Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze
Rum, cane sugar, lime, mint

8,5

My Ex Sour

japanischer Melonenlikör, Limetten, Zuckersirup, Eiweiß (optional)
Japanese melon liqueur, lime, sugar syrup, egg white (optional)

8,5

Saikyo Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Yuzu, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiß (optional)
Bourbon whiskey, yuzu, lemon, sugar syrup, egg white (optional)

8,9

Bramble

Gin, Brombeerlikör, Zitrone, Zuckersirup, Limettensaft
Gin, blackberry liqueur, lemon, sugar syrup, lime

8,5

Pina Colada

Rum, Limettensaft, Ananassaft, Sahne
Rum, pineapple juice, lime, cream

8,5

Pornstar Martini

Maracuja, Wodka, Vanille sirup, Limettensaft, Zuckersirup
Vodka, passion fruit, vanilla syrup, lime, sugar syrup

8,5



WEIN

	0,2L	Fl.:
Rotwein (trocken) <i>Red wine (dry)</i>	6,0	25,0
Bottle: ◦ Primitivo ◦ Merlot		
Weißwein (trocken) <i>White wine (dry)</i>	6,0	23,0
Bottle: ◦ Pinot Grigio ◦ Chardonnay ◦ Riesling ◦ Grauburgunder		
Weinschorle <i>Wine Spritzer</i>	5,0	

BIER VOM FASS | DRAFT BEER

	0,3L	0,5L
Hürner Hell ^D	4,0	5,0
TU Hefeweizen Hell ^D	4,0	5,0
Zirndorfer Kellerbier ^D <i>Zirndorfer cellar beer ^D</i>	4,0	5,0
Radler / Russ ^D <i>Beer with lemonade / wheat beer with lemonade ^D</i>	4,0	5,0

FLASCHENBIER | FLASCHENBIER

TU Alk frei Hefe ^D	4,5
TU Kristallweizen ^D	4,5
Lederer Pils ^D <i>Lederer non-alcoholic pilsner ^D</i>	4,5
Tucher Hefeweizen Alk.frei ^D <i>Tucher non-alcoholic wheat beer ^D</i>	4,5

ASIA BIER | ASIA BEER

Saigon Bier ^D <i>Saigon beer ^D</i>	4,0
Tiger Bier ^D <i>Tiger beer ^D</i>	4,0
Singha Bier ^D <i>Singha beer ^D</i>	4,0

SCHNAPS | SHOT



Sake warm	6,0
Schnaps 2cc (Vodka, Reischnaps, Tequila)	3,0
Shot 2cl (vodka, rice schnapps, tequila)	

Allergene | *Allergens*

A Eier <i>Eggs</i>	H Schalenfrüchte (Nüsse) <i>Tree nuts</i>
B Erdnüsse <i>Peanuts</i>	I Schwefeldioxid & Sulfite <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
C Fisch <i>Fish</i>	J Sellerie <i>Celery</i>
D Gluten <i>Gluten</i>	K Senf <i>Mustard</i>
E Krebstiere <i>Crustaceans</i>	L Sesam <i>Sesame</i>
F Lupinen <i>Lupins</i>	M Soja <i>Soy</i>
G Laktose <i>Lactose</i>	N Weichtiere <i>Molluscs</i>

Zusatzstoffe | *Additives*

1. Farbstoffe | *Colouring*
2. Koffeinhaltig | *Contains caffeine*
3. Antioxidationsmittel | *Antioxidants*
4. Säuerungsmittel | *Acidity regulator*
5. Konservierungsstoffe | *Preservatives*
6. Süßstoffe | *Sweeteners*
7. Phenylalaninquelle
Source of phenylalanine
8. chininhaltig | *Contains quinine*
9. Stabilisatoren | *Stabilizers*
10. Stickoxydul | *Nitrous oxide*
11. Taurin | *Taurine*
12. Geschmacksverstärker | *Flavour enhancers*
13. Phosphat | *Phosphate*
14. Schwärzungsmittel | *Blackening agents*
15. Kokosextrakt | *Coconut extract*
16. Milcheiweiß | *Milk protein*
17. Sulfite | *Sulfites*

 Vegane | *Vegan*  Scharf | *Spicy*

Bei Fragen über Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal | Alle Preise in Euro € inkl.
If you have any questions about allergens or additives, please contact our staff | All prices are in Euro € including VAT

