



Evertsstraße 14 | 47798 Krefeld
Tel. 02151 446 7688

Kornmarkt 17 | 46483 Wesel
Tel. 02814 426 6006

01. **RIGHT FROM THE SEA** ^{B,C,M} € 5,9
 Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Cherry Tomaten, Champignons,
 Frühlingszwiebeln und grünen Dill
 soup with salmon, king prawn, cherry tomatoes, mushrooms, spring onions and green dill
02. **SCRAPPY COCO** ^{C,D,M}
 Suppe mit Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und frischen Koriander
 soup with cocosmilk, cherry tomatoes und fresh cilantro
 Hausgemachten Tofu / homemade tofu € 4,9
 Hühnerbrust gegrillt /grilled chicken € 5,6
 Garnelen gegrillt /grilled prawn € 6,2
03. **GEISHA ROLL** ^{B,C,H,M,I,4}
 Reisnudeln, Wildkräutersalat mit gerösteten Erdnüssen eingerollt in durchsichtigen
 Reispapier, serviert mit unsere hausgemachten Limetten-Vinaigrette
 ricenudel, wild herbs salad with roasted peanuts wrapped with almost naked ricepaper
 served with our homemade lime-dressing
 hausgemachten Tofu / homemade tofu € 4,9
 Hühnerbrust gegrillt / grilled chicken € 5,2
 Lachsfiletstreifen / salmon pieces € 5,9
 Tempura Garnellen / tempura prawn € 6,2
04. **SPRINGROLLS CLASSIC** ^{C,H,I,4} € 5,6
 vietnamesische Frühlingssrolle mit feingehacktem Garnelen und Gemüse,
 dazu Salat, Erdnüsse und eine feine Sweet-Chili Soße
 vietnamese springroll with chopped prawn und vegetables,
 added salad, peanuts und a sweet chili sauces
05. **GREAT SMOKY** ^{H,4} € 5,9
 rauchig gegrillte Hühnerspieße mit feinem Erdnusssoße,
 dazu Salat und Salsa Roja Vinaigrette
 smoky grilled chicken skewers with peanuts sauces,added salad and salsa roja dressing
- 05A. **KARAAGE** ^{1,2,4,A,I} € 5,9
 Gebackenes Hähnchenfleisch auf japanische Art,
 serviert mit Wildkräutersalat, Süß-Chili-Soße
 Japanese fried chicken, served with wild herb salad, sweet-spicy-sauce
06. **YAKI MANDU** ^{F,H,I,M,4} € 5,9
 Frittierte koreanische Teigtaschen mit Gemüse und Hühnfleisch,
 serviert mit Sesam Soja Soße
 fried korean dumplings with vegetables and chicken,served with sesam soja sauce

- | | | |
|---|---|--|
| 07. PRAWNS ON CLOUDS <small>C,F,4</small> | gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und feingehacktem Garnelen, serviert mit Sesam Soja Soße
steamed dumplings with vegetables and chopped prawns, served with sesame soja sauce | € 5,9 |
| 08. GREEN MANGO <small>H,4</small> | grüne Mangos in Streifen geschnitten, vermischt mit Wildkräutersalat, dazu gerösteten Erdnüsse und gegrillte Hähnchenstreifen
green mango cut in stripe, mixed with wild herbs salad, added roasted peanuts und grilled chicken stripe | € 7,9 |
| 09. EBI TEMPTATION <small>A,B,F,1,1,2,4</small> | 3 Großgarnelen im Knusprigen Pankomantel serviert mit Wildkräutersalat, dazu Unagi Soße und Chili Mayonaise
3 big prawns covered with crunchy panko plour and wild herb salad, unagi soße and spicy mayo | € 6,5 |
| 10. EDAMAME <small>M</small> | Baby Sojabohnen mit Meersalz serviert / baby soja beans served with sea salt | € 4,9 |
| 11. SEAWEED SALAD <small>B,F,N,1,2,4</small> | Japanischer Algensalat serviert mit gereiften Avocado und Sakura Sprossen
japanese seaweed salad served with mellow avocado
flambierten Lachstreifen / flambeed salmon
flambierten Jakobsmuscheln / flambeed scallops | € 6,9

€ 8,5
€ 9,5 |
| 12. TARTARE <small>A,B,F,1,2,4</small> | Gereiften Avocado, Schnittlauch und eine leicht scharfe Spicey Mayo Soße, das ganze auf Seealgensalat und dazu Sesam Reiscracker
mit Alaska Lachs / with alaska salmon
mit GelbflossenThunfisch / with yellowfin tuna | € 7,2

€ 8,5
€ 9,5 |
| 13. KING PRAWN MEETS QUEEN SCALLOPS | <small>A,B,F,1,1,2,4</small> Eine Kombination aus Tempura Garnelen und scharf angebratene Jakobsmuscheln, serviert mit eine leicht scharfe Spicey Mayo und Aal Soße, dazu Sakura Kresse
A combination between tempura prawns and seared scallops, served mit spicey mayo and eal sauce, added sakura cress | € 9,5 |
| 14. TNT MIXED TAPAS <small>A,B,F,1,1,2,4</small> | Kombination von verschiedenen Vorspeisen
combination of appertizer
für zwei / for two
für drei / for three |

€ 13,5
€ 18,5 |

PHO SUPPEN

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe, Reisbandnudeln und traditionellerweise feine Scheiben Rindfleisch, zartes Hähnchenfleisch oder würzigen Tofu. Weitere Zutaten sind Zwiebeln und Lauchringe, Koriander, Basilikum, Sojasprossen, frischen Chilischoten und weißer Pfeffer.

- | | | |
|--------------------------------------|---------------|--|
| 15. PHO TOFU ^{M,4} | | |
| mit würzigen Tofu / with savory tofu | | |
| Vorspeise / Apetizer | € 4,9 | |
| Hauptgang / Main | € 9,9 | |
| | | |
| 16. PHO GA ^{M,4} | | |
| mit Hähnchenfleisch / with chicken | | |
| Vorspeise / Apetizer | € 5,5 | |
| Hauptgang / Main | € 11,9 | |
| | | |
| 17. PHO BO ^{M,4} | | |
| mit Rindfleisch / with Beef | | |
| Vorspeise / Apetizer | € 5,9 | |
| Hauptgang / Main | € 12,9 | |

FLYING NOODLES

Schwebende Kartoffelnudeln mit Wildkräutersalat, dazu asiatisches und saisonales Gemüse und eine hausgemachte Mango-Curry-Soße

Hovering noodles made of potatoes with homemade mango curry sauce, asian and seasonal vegetables and wild herb salad

- | | |
|--|-------------|
| A. TOFU / tofu | 13,9 |
| B. HÄHNCHENBRUSTFILET / chicken breast fillet | 15,9 |
| C. RINDFLEISCH / beef | 18,5 |
| D. ENTENBRUST / duck breast | 18,9 |
| E. GARNELEN / prawn | 18,9 |

HAUPTGERICHTE

18. OMA`S CURRY A,C,F,H

würzig-cremiger Kokos-Curry, verfeinert mit frischem Koriander und Saisongemüse, serviert mit einem Wildkräutersalat und Salsa Roja Dressing auf Sesamreis und gerösteten Erdnüsse

spicy-creamy coconut curry, refined with fresh cilantro und seasonal vegetables, served with wild herb salad and salsa roja dressing on sesam rice and roasted peanuts

- a) Hausgemachte Tofu / homemade tofu **€ 10,5**
- b) Hähnchenfleisch / chicken meats **€ 11,5**
- c) Rindfleisch / beef **€ 12,9**
- d) Großgarnelen / king prawns **€ 14,9**
- e) Gegrillte Ente / grilled duck **€ 14,9**

19. COCO MANGO A,C,F,H

fruchtiger Mango Creme mit Kokosmilch, verfeinert mit frischem Saisongemüse, serviert mit einem Rucola Salat und Salsa Roja Dressing auf gekochtem Reis und geröstete Erdnüsse

fruity mango creme with coconut milk, refined with fresh seasonal vegetables, served with rocket salat and salsa Roja on steamed rice and roasted peanuts

- Hausgemachte Tofu / homemade tofu **€ 10,5**
- Hähnchenfleisch / chicken meats **€ 11,5**
- Rindfleisch / beef **€ 12,9**
- Großgarnelen / king prawns **€ 14,9**
- Gegrillte Ente / grilled duck **€ 14,9**

20. **KUH AUF DER WEIDE** ^{F,M} € 17,9
 Rinderfilestücke, Medium gebraten mit Babymais und Karotten und Shanghai Pak Choi serviert mit Sesamreis.
 Garniert mit Soja Balsamico, hausgemachtem Soße und Guacamole
 Beef medium grilled with baby corn, carrots and shanghai pak choi served with sesame rice. Garned with soja Balsamico, homemade salsa roja and guacamole
21. **ENTE IM BLUMEN BEET** ^F € 17,9
 Gegrillte Barbarie Entebrust mit Saisongemüse.
 Dazu Wildkräuter Salat, Sakurasprossen, abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Sesamreis
 grilled Duck with seasonal vegetables. Added wild bloom salad, Sakura Daikon, garned with Salsa Roja, served with sesame rice
22. **GRÜNER GARTEN** ^F € 12,5
 bestes Gemüse Asiatischer Herkunft gebraten und verfeinert mit Roja Balsamico, garniert mit Wildkräutersalat und abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Sesamreis
 best of asians original vegetables fried with roja balsamico, garned with wild herb salad and with salsa roja, served with sesame rice

- 23. SEGEN DER MEERE** ^{A,C,F,I,N} € 18,9
frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,
gekochte Garnele, Ebi Tempura auf lauwarmen Sesamreis,
verfeinert mit einem Wildkräutersalat,
Guacamole und Salsa Roja
raw salmon, tuna, scallops, cooked freshwater shrimp, ebi tempura served
with warm sesame rice, wild herb salad, guacamole and salsa roja
- 24. THUNFISCH AN LAND** ^{B,F} € 19,9
Yellowfin-Thunfisch in einer japanischen Gewürzkruste kurz gegrillt,
auf einem Wildblüten Salat und Sesamreis, serviert mit Saisongemüse
und Spargel, frischer Guacamole und Hausgemachten Soßen
japanese spice seared yellowfintuna with wildflower bloom
salad and sesame rice, asparagus, guacamole and homemade sauces
- 25. SÜSSER LACHS** ^{B,F} € 18,5
Norwegischer Lachssteak gegrillt mit Gemüse, in Soja Balsamico Dressing,
serviert mit Sesamreis, Guacamole und Hausgemachten Soßen
grilled norway salmon steak with vegetables, in soja balsamico dressing,
served with sesame rice, guacamole and homemade sauces
- 26. STEAK TRIFFT AUF MEERESFRÜCHTE** ^{B,C,F} € 19,9
gegrilltes Hüftsteaks medium und Großgarnelen gebraten mit bestes
Gemüse asiatischer Herkunft und Spargel,
serviert mit Wildkräuter Salat, Salsa Roja und Sesamreis.
grilled beef medium and tiger prawns with best asian vegetables and asparagus,
served with wild herb salad, salsa roja and sesame rice

FÜR KINDER / FOR KIDS

CHILDHOOD 1 ^{A,I} € 8,5

frittierte Süßkartoffeln mit Hühnerspieß vom Grill oder hausgemachten Chicken-crispies serviert mit Mayonaise

fried sweet potatoes with chicken skewers or homemade chicken-crispies served with mayonnaise

CHILDHOOD 2 ^{A,I} € 7,9

Bratreis mit Eiern, Erbsen und Mais, dazu Hühnerspieße vom Grill oder hausgemachten Chicken-crispies, serviert mit Mayonaise

fried rice with eggs, baby beans and mais, served with chicken skewers or homemade chicken-crispies served with mayonnaise

DESSERTS

TIRAMISU € 5,9

hausgemachtes Tiramisu garniert mit Waldbeeren, Kakao und Schokoladen-Soße
homemade Tiramisu garned with wild berries, cacao and chocolate sauce

MATCHA TEA ICE CREAM € 6,2

Grüntee Eis mit versch. Früchte, garniert mit Mangosoße
green tea ice cream with different fruit, garned with mango pulp

TNT DREAM € 6,2

Stracciatella Eis mit Chilipulver, serviert mit Sesambällchen, garniert mit Orangen und Schokoladen-Soße
stracciatella ice cream with chili powder, served with sesame ball, garned with orange and chocolate sause

APPLELOVER € 5,9

Apfelteigtasche serviert mit versch. Früchte, Honig und Zimt
Appledumpling served with different fruits, honey and cinnamon

EXTRAS

SALSA ROJA DRESSING	€ 1,5	QUACAMOLE	€ 2,0
PORTION REIS	€ 2,0	EIERREIS ^{A,K}	€ 4,0
SUSHI SOSSEN	€ 1,0	FRITTIERTE SÜSSKARTOFFELN	€ 3,8

SUSHI

Alles über Sushi Die traditionelle Ausbildung eines Sushi-Meisters dauert mindestens sieben Jahre. Schon im 9. Jahrhundert zur Zeit des Kaisers aus Heiyanko, dem heutigen Kyoto, wurden Sushi in der japanischen Literatur erwähnt. Damals war Sushi lediglich eine Konservierungstechnik, Fisch und Muscheln zu pökeln, bis sich ein angenehm säuerlicher Geschmack entwickelte. Im 18. Jahrhundert entdeckte man per Zufall, wie hervorragend sich leicht essig-gesäuerter Reis und Fisch geschmacklich ergänzen – die eigentliche Idee für Sushi, wie wir es heute kennen, war geboren. Den regionalen Entwicklungen verdanken wir, dass es heute mehrere Zubereitungstechniken für Sushi gibt.



NIGIRI (2 ST.)

sind kleine, mit der Hand geformte Reis Canapés, belegt mit frischem gegartem, mariniertem oder rohem Fisch und verschiedenen Meeresprodukten. Um den Geschmack abzurunden, werden die Sushi-Canapés leicht mit grünem Meerrettich (Wasabi) bestrichen.

- | | |
|--|--------------|
| N1. ABURI MAGURO | € 5,9 |
| Thunfisch flambiert / tuna flambe'ed | |
| N2. ABURI SAKE | € 5,5 |
| Lachs flambiert / salmon flambe'ed | |
| N3. ABURI GAI | € 6,5 |
| Jakobsmuscheln flambiert / scallop flambe'ed | |
| N4. ABOKADO | € 4,2 |
| Avocado / avocado | |
| N5. SAKE | € 4,9 |
| Norwegischer Lachs / norway salmon | |
| N6. ANAGO ^{1,2,3,4,F,M} | € 5,5 |
| Aal / eel | |
| N7. MAGURO | € 5,2 |
| gelbflossen Thunfisch / yellowtail tuna | |
| N8. HOTATEGAI | € 5,9 |
| Jakobsmuscheln / scallop | |
| N9. EBI | € 5,2 |
| ingelegte Garnelen / pickled prawns | |
| N10. IKURA ^{2,3} | € 6,5 |
| Lachskaviar / salmon roe | |



- M21. ABOKADO** € 4,2
Avocado / avocado
- M22. SAKE** € 4,5
Lachs / salmon
- M23. EBI** € 5,2
eingelegte Garnelen / pickled prawns
- M24. TEKKA** € 4,9
Thunfisch / tuna
- M25. ANAGO** ^{1,2,3,4,F,M} € 5,5
Aal / eel
- M26. FRY EBI** ^{2,F,I,M} € 5,9
Frittierte Garnelen / fry shrimp
- M27. KAPPA** ^{3,5} € 3,9
Gurke / cucumber
- M28. OSHINKO** ^{1,2,3,M} € 4,2
eingelgter Rettich / pickled radish
- M29. SALMONSKIN** € 4,5
frittierter Lachshaut / fry salmonskin
- M30. SPICY TUNA** ^{1,2,4} € 5,2
scharfer Thunfisch / spicy tuna

MAKI (8 ST.)

*Maki sind biss große Sushi Rollen.
Diese Rollen bestehen aus Sushi-Reis,
getrockneten Seetang-Blättern und
einer Füllung, die aus Fisch,
Meeresfrüchten oder Gemüse besteht.
Diese Sushi wurden speziell für
japanische Glücksspieler entwickelt,
da man sie bequem mit einer
Hand essen kann.*



- U31. ALASKA** € 9,5
Lachs, Avocado und Tobiko (Fischkaviar)
salmon, avocado and fish roe
- U32. CALIFONIA** ^{1,2,3,4,1} € 9,0
Surimi (imitierter Krebsfleisch),
Avocado und Tobiko
surimi (Immitated shrimps, avocado and tobiko)
- U33. MAGURO** € 9,9
Thunfisch, Avocado und Tobiko
tuna, avocado and tobiko
- U34. ANAGO** ^{1,2,3,4,F,M} € 10,5
Salzwasseraal, Gurke und Sesam
salty sea eel, cucumber and sesame
- U35. SPICY MAGURO** ^{1,2,4,1} € 10,5
scharfer Thunfisch, surimi und Sesam
spicy tuna, surimi and sesame
- U36. HOTATEGAI** € 10,9
Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko
scallops, avocado and tobiko
- U37. SALMONSKIN** € 9,0
Lachshaut gegrillt, Gurke und Sesam
salmonskin grilled, cucumber and sesame
- U38. EBI TEMPURA** ^{1,2,4,1} € 9,9
gebackene Garnelen, Avocado, Sesam
fried tempura prawns, avocado and sesame
- U39. VEGGIE** € 9,5
Avocado mit Gurke, Mango
und Sesam ummantelt
avocado with cucumber, mango and sesame

URA MAKI (8 ST.)

*Ura Maki („von innen gerollt“), auch California Roll genannt,
bei denen der Reis außen am Nori-Blatt
angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen,
Schnittlauch oder kleinen, farbigen Fischeiern verziert wird.
Ura-Maki gehören nicht zu den traditionellen Maki und haben
ihren Ursprung vermutlich unter japanischstämmigen
Amerikanern an der Pazifikküste der USA.*



SASHIMI (8 SCHEIBEN)

Sashimi („sasu für „durchstechen“ und mi für „Körper“) ist ein kulinarisches Phänomen. Roher oder marinierter Fisch, der so zubereitet wird, dass sich ein Eigengeschmack entwickelt, der weit entfernt von dem liegt, was man sich als Europäer zunächst als Fischgeschmack vorstellt. Nur die besten Teile von Edelfischen können verwendet werden. Der Fisch wird gekühlt oder auf Eis serviert.

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| s55. SASHIMI TUNA ^{A,B,F} | € 17,9 | s58. ABURI SALMON ^{A,B,F} | € 16,9 |
| 8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse
8 slices of tuna on seaweed salad , avocado and Sakura Daikon | | 8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse
8 slices of salmon on seaweed salad, avocado and Sakura daikon | |
| s56. ABURI TUNA ^{A,B,F} | € 18,9 | s59. TNT MORIWASE SASHIMI | € 22,9 |
| 8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse
8 slices of tuna flambéed on Seaweed salad, avocado and Sakura Daikon | | 4 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Thunfisch, 2 Ebi und 2 Scheiben Jakobsmuscheln, auf einem Gurkenbeet, Avocado und Sakura Daikon
4 slices of salmon, 4 slices of tuna, 2 ebi and 2 slices scallops on gucumber, avocado and sakura daikon | |
| s57. SASHIMI SALMON ^{A,B,F} | € 15,9 | | |
| 8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse
8 slices of salmon on seaweed salad, avocado and Sakura daikon | | | |



SPECIAL HOMEMADE ROLL (8 ST.)

Kombination aus Ura Maki und Spezialität des Hauses

- H45. BURNING DYNAMITE** ^{1,2,3} € 13,5
Scharfer Thunfisch, Gurke
und eingelegter Rettich,
bedeckt mit Lachsfilet
spicy tuna, cucumber, pickled radish,
covered with salmon filet
- H46. FIRE DRAGON** ^{1,2,3,4,M} € 13,5
Philadelphia, scharfen Surimi,
Gurke bedeckt mit Aal
philadelphia cream cheese, spicy surimi,
cucumber, covered with eel
- H47. CRISPY TIGER** ^{2,F,I,M} € 13,9
Garnelen im Tempuramantel,
Mango, Avocado, Philadelphia,
bedeckt mit Feuerlachs
tempura prawns, mango, Philadelphia
cream cheese, covered in salmon fired
- H48. SIZZLING TEMPTATION** € 12,9
Avocado, Mango, Philadelphia
und Lachsmantel
avocado, mango, Philadelphia cream cheese
covered in salmon
- H49. MAMA EBI** ^{1,2,3,4,M} € 13,5
Gegrillte Lachshaut, Mango,
Avocado, Philadelphia mit
Großgarnelen umwickelt und Tobiko
grilled salmonskin, mango, avocado,
Philadelphia cream cheese, wrapped in
tiger prawns and tobiko
- H50. FREAKY SAKE** € 12,9
Philadelphia, Mango, Lachshaut,
ummantelt mit Lachsfilet, Tobiko
Philadelphia cream cheese, mango, salmonskin,
covered in salmon, tobiko
- H51. BLAZING TUNA** € 13,9
Surimi, Mango, Philadelphia,
ummantelt mit Feuerthunfisch
surimi, mango, philadelphia cream cheese
wrapped with tuna fired
- H52. FUTO MAKI** € 9,9
5 Stück gefüllt mit Lachs. Thunfisch,
Mango, Avocado, Gurken und Tobiko
5 pieces filled with salmon, tuna, mango,
avocado, cucumber and tobiko
- H53. SURPRISE ME** € 13,9
Unser Kochs Kreative Kreation
our cooks creative creation

TEMPURA ROLLS

(8-10 GROSSE ST.) A,B,F,I,N

Futo Maki („dicke Rolle“) sind dicke, aus einem ganzen Nori-Blatt hergestellte Reisrollen, die mit einer Kombination aus verschiedenen Zutaten gefüllt werden.), die mit einer Panade frittiert werden.

- T35. CRUNCHY VEGGIE** € 11,5
Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia
Avocado, cucumber, asparagus
and Philadelphia cream cheese
- T36. TUNACADO** € 14,5
Thunfisch, Avocado, Philadelphia
tuna, avocado, Philadelphia cream cheese
- T37. CRUNCHY SALMON** € 13,5
Biolachs, Avocado, Philadelphia und Shisoblatt
organic salmon, avocado, Philadelphia cream cheese
and shiso leaf
- T38. HOTATEGAI TEMPURA** € 14,9
Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia
scallops, avocado and Philadelphia cream cheese
- T39. CRUNCHY EBI** € 14,9
Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia
tempura prawn, avocado and Philadelphia cream cheese



MENU

MAKI MIX

€ 11,5

8 pcs Salmon Maki / 8 pcs Tuna Maki / 8 pcs Avocado Maki

SAKE TSUNAMI

€ 16,5

8 pcs Salmon Maki / 6 pcs Salmon Nigiri

CRISPY ROCKET A,B,F,I,N

€ 19,5

8 pcs Salmon crunchy roll / 4 pcs Nigiri

BLAZING FIRE A,B,F,I,N

€ 20,5

8 pcs Crispy Tiger / 4 pcs Nigiri

KAMASUTRA A,B,F,I,N

€ 39,0

TnT Special Roll / Salmon Crunchy Roll/Kappa Maki /
Seaweed salad / 4 pcs Nigiri

VOLCANO ERUPTION A,B,F,I,N

€ 52,0

TnT Special Roll / Alaska Inside Out Roll/Sake Maki /
Kappa Maki / Tuna Tempura / Seaweed salad / 6 pcs Nigiri

