



Evertsstraße 14  
47798 Krefeld  
Tel. 02151 446 7688

Kornmarkt 17  
46483 Wesel  
Tel. 02814 426 6006

Kempener Straße 57  
52525 Heinsberg  
Tel. 02452 8604457

01. **RIGHT FROM THE SEA** <sup>B,C,M</sup> € 7,20  
 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** <sup>C,D,M</sup>  
 Suppe mit Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und frischen Koriander  
 soup with cocosmilk, cherry tomatoes und fresh cilantro  
 Hausgemachten Tofu / homemade tofu € 5,90  
 Hühnerbrust gegrillt /grilled chicken € 6,50  
 Garnelen gegrillt /grilled prawn € 7,20
03. **GEISHA ROLL** <sup>B,C,H,M,I,4</sup>  
 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 € 5,90  
 Hühnerbrust gegrillt / grilled chicken € 6,50  
 Lachsfiletstreifen / salmon pieces € 6,90  
 Tempura Garnellen / tempura prawn € 7,20
04. **SPRINGROLLS CLASSIC** <sup>C,H,I,4</sup>  
 vietnamesische Frühlingsrolle mit feingehacktem Gemüse,  
 dazu Salat, Erdnüsse und eine feine Sweet-Chili Soße  
 vietnamese springroll with chopped prawn und vegetables, added salad, peanuts und sweet chili sauces  
 Vegan € 6,50  
 Garnelen / prawns € 6,90
05. **GREAT SMOKY** <sup>H,4</sup> € 6,90  
 rauchig gegrillte Hühnerspieße mit feinem Erdnusssoße, dazu Salat und Salsa Roja Vinagrette  
 smoky grilled chicken skewers with peanuts sauces, added salad and salsa roja dressing
- 05A. **KARAAGE** <sup>1,2,4,A,I</sup> € 7,20  
 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** <sup>F,H,I,M,4</sup> € 6,50  
 Frittierte koreanische Teigtaschen mit Gemüse und Hühnfleisch, serviert mit Sesam Soja Soße  
 fried korean dumplings with vegetables and chicken, served with sesam soja sauce

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>07. PRAWNS ON CLOUDS</b> <small>C,F,4</small>        | gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und feingehacktem Garnelen, serviert mit Sesam Soja Soße<br>steamed dumplings with vegetables and chopped prawns, served with sesame soja sauce  | <b>€ 6,90</b>                                    |
| <b>08. GREEN MANGO</b> <small>H,4</small>               | grüne Mangos in Streifen geschnitten, vermischt mit Wildkräutersalat, dazu gerösteten Erdnüsse und gegrillte Hähnchenstreifen<br>green mango cut in stripe, mixed with wild herbs salad, added roasted peanuts and grilled chicken stripe   | <b>€ 8,90</b>                                    |
| <b>09. EBI TEMPTATION</b> <small>A,B,F,1,1,2,4</small>  | 3 Großgarnelen im Knusprigen Pankomantel serviert mit Wildkräutersalat, dazu Unagi Soße und Chili Mayonaise<br>3 big prawns covered with crunchy panko plour and wild herb salad, unagi soße and spicy mayo   | <b>€ 7,50</b>                                    |
| <b>10. EDAMAME</b> <small>M</small>                     | Baby Sojabohnen mit Meersalz serviert / baby soja beans served with sea salt  | <b>€ 5,90</b>                                    |
| <b>11. SEAWEEED SALAD</b> <small>B,F,N,1,2,4</small>    | Japanischer Algensalat serviert mit gereiften Avocado und Sakura Sprossen<br>japanese seaweed salad served with mellow avocado<br>flambierten Lachstreifen / flambeed salmon<br>flambierten Jakobsmuscheln / flambeed scallops  | <b>€ 9,50</b><br><b>€ 10,50</b>                  |
| <b>12. TARTARE</b> <small>A,B,F,1,2,4</small>           | Gereiften Avocado, Schnittlauch und eine leicht scharfe Spicy Mayo Soße, das ganze auf Seealgensalat und dazu Sesam Reiscracker<br>mit Alaska Lachs / with alaska salmon<br>mit GelbflossenThunfisch / with yellowfin tuna  | <b>€ 7,50</b><br><b>€ 9,50</b><br><b>€ 10,50</b> |
| <b>13. KING PRAWN MEETS QUEEN SCALLOPS</b>              | <small>A,B,F,1,1,2,4</small> Eine Kombination aus Tempura Garnelen und scharf angebratene Jakobsmuscheln, serviert mit eine leicht scharfe Spicy Mayo und Aal Soße, dazu Sakura Kresse<br>A combination between tempura prawns and seared scallops, served mit spicy mayo and eal sauce, added sakura cress | <b>€ 10,90</b>                                   |
| <b>14. TNT MIXED TAPAS</b> <small>A,B,F,1,1,2,4</small> | Kombination von verschiedenen Vorspeisen<br>combination of appetizer<br>für zwei / for two<br>für drei / for three  | <b>€ 14,90</b><br><b>€ 20,90</b>                 |

## 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.

- |  |                                 |  |                                 |
|--|---------------------------------|--|---------------------------------|
| <b>15. PHO TOFU</b> <sup>M,4</sup><br>mit würzigen Tofu / with savory tofu<br>Vorspeise / Apetizer<br>Hauptgang / Main | <b>€ 6,50</b><br><b>€ 12,50</b> | <b>16. PHO GA</b> <sup>M,4</sup><br>mit Hähnchenfleisch / with chicken<br>Vorspeise / Apetizer<br>Hauptgang / Main | <b>€ 6,90</b><br><b>€ 13,90</b> |
| <b>17. PHO BO</b> <sup>M,4</sup><br>mit Rindfleisch / with Beef<br>Vorspeise / Apetizer<br>Hauptgang / Main            | <b>€ 7,90</b><br><b>€ 14,90</b> |  |                                 |

## 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*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. TOFU</b> <sup>M</sup> / tofu       | <b>14,90</b> |
| <b>B. HÄHNCHENBRUST</b> / chicken breast | <b>17,90</b> |
| <b>C. RINDFLEISCH</b> / beef             | <b>20,90</b> |
| <b>D. GARNELEN</b> / prawn               | <b>19,90</b> |
| <b>E. ENTENBRUST</b> / duck breast       | <b>21,90</b> |

## UDONNUDELN

Hausgemachte Soße und Bonitoflocken  
*Homemade sauce and bonito flakes*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A. GEMÜSE</b> / vegetables            | <b>13,90</b> |
| <b>B. HÄHNCHENBRUST</b> / chicken breast | <b>15,90</b> |
| <b>C. RIESENGARNELEN</b> / king prawns   | <b>18,90</b> |

## HAUPTGERICHTE

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

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

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

- a) Hausgemachte Tofu / homemade tofu **€ 13,90**
- b) Hähnchenfleisch / chicken meats **€ 14,90**
- c) Rindfleisch / beef **€ 16,90**
- d) Großgarnelen / king prawns **€ 17,90**
- e) Gegrillte Ente / grilled duck **€ 18,90**

### 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 saisonal vegetables,  
served with rocket salad and salsa Roja on steamed rice and roasted peanuts

- Hausgemachte Tofu / homemade tofu **€ 13,90**
- Hähnchenfleisch / chicken meats **€ 14,90**
- Großgarnelen / king prawns **€ 17,90**
- Gegrillte Ente / grilled duck **€ 18,90**

- 20. KUH AUF DER WEIDE** <sup>F,M</sup> (einfach Saftig) **€ 19,90**  
 Rinderhüftsteak, 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. Garnished with  
 soja balsamico, homemade salsa roja and guacamole
- 21. ENTE IM BLUMEN BEET** <sup>F</sup> (Empfehlung des Chefs) **€ 20,90**  
 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
- 21B. DAS HÜHNCHEN AUS DER PFALZ** (Topseller) **€ 16,90**  
 bestes Hühnerfleischfilet gebraten mit Saisongemüse.  
 Dazu Wildkräuter Salat, Sakurasprossen,  
 abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Sesamreis  
 best chicken filet with seasonal vegetables.  
 Added wild bloom salad, Sakura Daikon,  
 garnished with Salsa Roja, served with sesame rice
- 22. GRÜNER GARTEN** <sup>F</sup> (vegan & leicht) **€ 13,90**  
 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,  
 garnished with wild herb salad and  
 with salsa roja, served with sesame rice

- 23. SEGEN DER MEERE** <sup>A,C,F,I,N</sup> € 20,90  
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** <sup>B,F</sup> (der edelste Fisch) € 22,90  
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 sesam rice, asparagus, guacamole and homemade sauces
- 25. SÜSSER LACHS** <sup>B,F</sup> (die Balance) € 20,50  
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** <sup>B,C,F</sup> (herzhaft und deftig) € 22,90  
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 <sup>A,I</sup> € 9,50

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 <sup>A,I</sup> € 9,90

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

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

## DESSERTS

### TIRAMISU € 6,50

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

### MATCHA TEA ICE CREAM € 7,50

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

### TNT DREAM € 7,50

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

### APPLELOVER € 6,90

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

---

## EXTRAS

PORTION REIS	€ 2,50	QUACAMOLE	€ 2,50
UNAGISOSSE	€ 1,90	EIERREIS <sup>A,K</sup>	€ 5,90
CHILIMAYO	€ 1,90	FRITTIERTE SÜSSKARTOFFELN	€ 5,50



## 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.*

<b>N1. ABURI MAGURO</b> Thunfisch flambiert / tuna flambe'ed	€ 6,90	<b>N6. ANAGO</b> <sup>1,2,3,4,FM</sup> Aal / eel	€ 6,90
<b>N2. ABURI SAKE</b> Lachs flambiert / salmon flambe'ed	€ 6,20	<b>N7. MAGURO</b> gelbflossen Thunfisch / yellowtail tuna	€ 6,20
<b>N3. ABURI GAI</b> Jakobsmuscheln flambiert / scallop flambe'ed	€ 7,50	<b>N8. HOTATEGAI</b> Jakobsmuscheln / scallop	€ 7,20
<b>N4. ABOKADO</b> Avocado / avocado	€ 5,20	<b>N9. EBI</b> eingelegte Garnelen / pickled prawns	€ 6,20
<b>N5. SAKE</b> Norwegischer Lachs / norway salmon	€ 5,90	<b>N10. IKURA</b> <sup>2,3</sup> Lachskaviar / salmon roe	€ 7,50



- |   |        |
|---|--------|
| <b>M21. ABOKADO</b>                           | € 5,20 |
| Avocado / avocado                             |        |
| <b>M22. SAKE</b>                              | € 5,50 |
| Lachs / salmon                                |        |
| <b>M23. EBI</b>                               | € 6,20 |
| ingelegte Garnelen / pickled prawns           |        |
| <b>M24. TEKKA</b>                             | € 5,90 |
| Thunfisch / tuna                              |        |
| <b>M25. ANAGO</b> <sup>1,2,3,4,F,M</sup>      | € 6,50 |
| Aal / eel                                     |        |
| <b>M26. FRY EBI</b> <sup>2,F,I,M</sup>        | € 6,90 |
| Frittierte Garnelen / fry shrimp              |        |
| <b>M27. KAPPA</b>                             | € 4,90 |
| Gurke / cucumber                              |        |
| <b>M28. OSHINKO</b> <sup>1,2,3,M</sup>        | € 5,20 |
| eingelgter Rettich / pickled radish           |        |
| <b>M29. SALMONSKIN</b>                        | € 5,20 |
| frittierter Lachshaut / fry salmonskin        |        |
| <b>M30. SPICY TUNA</b> <sup>1,2,4</sup>       | € 6,20 |
| scharfer Thunfisch / spicy tuna               |        |
| <b>M31. FRY SURIMI</b>                        | € 5,90 |
| frittierter Surimi / immitierter Krebsfleisch |        |

## **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** € 10,90  
Lachs, Avocado und Tobiko (Fischkaviar)  
salmon, avocado and fish roe
- U32. CALIFONIA** 1,2,3,4,1 € 10,50  
Surimi (immitierter Krebsfleisch),  
Avocado und Tobiko  
surimi (Immitated shrimps, avocado and tobiko)
- U33. MAGURO** € 11,90  
Thunfisch, Avocado und Tobiko  
tuna, avocado and tobiko
- U34. ANAGO** 1,2,3,4,F,M € 11,90  
Salzwasseraal, Gurke und Sesam  
salty sea eel, cucumber and sesame
- U35. SPICY MAGURO** 1,2,4,1 € 12,50  
scharfer Thunfisch, surimi und Sesam  
spicy tuna, surimi and sesame
- U36. HOTATEGAI** € 12,50  
Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko  
scallops, avocado and tobiko
- U37. SALMONSKIN** € 10,50  
Lachshaut gegrillt, Gurke und Sesam  
salmonskin grilled, cucumber and sesame
- U38. EBI TEMPURA** 1,2,4,1 € 11,50  
gebackene Garnelen, Avocado, Sesam  
fried tempura prawns, avocado and sesame
- U39. VEGGIE** € 10,50  
Avocado mit Gurke, Mango  
und Sesam ummantelt  
avocado with cucumber, mango and sesame
- U40. CHICKEN** € 10,90  
Crispy Chicken mit Gurke und Sesam  
crispy chicken with cucumber 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. TUNA BLOSSOM** <sup>A,B,F</sup>

€ 20,90

8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse  
8 slices of tuna on seaweed salad, avocado and Sakura Daikon

**s56. ABURI TUNA BLOSSOM** <sup>A,B,F</sup>

€ 21,90

8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse  
8 slices of tuna flambéed on Seaweed salad, avocado and Sakura Daikon

**s57. SALMON BLOSSOM** <sup>A,B,F</sup>

€ 18,90

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse  
8 slices of salmon on seaweed salad, avocado and Sakura daikon

**s58. ABURI SALMON BLOSSOM** <sup>A,B,F</sup>

€ 19,90

8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse  
8 slices of salmon on seaweed salad, avocado and Sakura daikon

**s59. TNT MORIWASE SASHIMI**

€ 24,90

4 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Thunfisch, 2 Ebi und 2 Scheiben Jakobsmuscheln, 2 Scheiben Aal auf einem Seealgen- und Gurkenbeet, Avocado und Sakura Daikon  
4 slices of salmon, 4 slices of tuna, 2 slices of ebi, 2 slices of scallops and 2 slices of eel on seaweed salad and on cucumber, avocado and sakura daikon



# SPECIAL HOMEMADE ROLL (8 ST.)

*Kombination aus Ura Maki und Spezialität des Hauses*

- H45. BURNING DYNAMITE** <sup>1,2,3,</sup> € 14,90  
Scharfer Thunfisch, Gurke und eingelegter Rettich, bedeckt mit Lachsfilet  
spicy tuna, cucumber, pickled radish, covered with salmon filet
- H46. FIRE DRAGON** <sup>1,2,3,4,M</sup> € 14,90  
Philadelphia, scharfen Surimi, Gurke bedeckt mit Aal  
philadelphia cream cheese, spicy surimi, cucumber, covered with eel
- H47. CRISPY TIGER** <sup>2,F,I,M</sup> € 15,20  
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs  
tempura prawns, mango, Philadelphia cream cheese, covered in salmon fired
- H48. SIZZLING TEMPTATION** € 14,50  
Avocado, Mango, Philadelphia und Lachsmantel  
avocado, mango, Philadelphia cream cheese covered in salmon
- H49. MAMA EBI** <sup>1,2,3,4,M</sup> € 14,90  
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** € 14,50  
Philadelphia, Mango, Lachshaut, ummantelt mit Lachsfilet, Tobiko  
Philadelphia cream cheese, mango, salmonskin, covered in salmon, tobiko
- H51. BLAZING TUNA** € 15,50  
Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch  
surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with tuna fired
- H52. FUTO MAKI** € 11,90  
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** € 15,50  
Unser Kochs Kreative Kreation  
our cooks creative creation
- H54. CHICKEN RUN** € 14,50  
Crunchy Chicken mit Gurke und Philadelphia Füllung, ummantelt mit Avocado  
Crunchy chicken with cucumber and Philadelphia filling, coated with avocado

## TEMPURA ROLLS <sup>a,b,f,i,n</sup> 8-10 GR. ST.

*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.*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>T34. TOGUCADO</b>   | € 14,50 |
| frittierter tofu, Gurke, Avocado und Philadelphia<br>fried tofu, cucumber, avocado and<br>Philadelphia cream cheese    |         |
| <b>T35. CRUNCHY VEGGIE</b>   | € 13,90 |
| Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia<br>Avocado, cucumber, asparagus<br>and Philadelphia cream cheese              |         |
| <b>T36. TUNACADO</b>   | € 16,50 |
| Thunfisch, Avocado, Philadelphia<br>tuna, avocado, Philadelphia cream cheese   |         |
| <b>T37. CRUNCHY SALMON</b>   | € 15,50 |
| Biolachs, Avocado, Philadelphia und Shisoblatt<br>organic salmon, avocado, Philadelphia cream cheese<br>and shiso leaf |         |
| <b>T38. HOTATEGAI TEMPURA</b>  | € 16,90 |
| Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia<br>scallops, avocado and Philadelphia cream cheese                               |         |
| <b>T39. CRUNCHY EBI</b>  | € 16,50 |
| Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia<br>tempura prawn, avocado and Philadelphia cream cheese                        |         |
| <b>T40. CRUNCHY CHICKEN</b>  | € 15,50 |
| Tempura Chicken, Avocado, Philadelphia   |         |



# MENU

## MAKI MIX

8 Salmon Maki / 8 Tuna Maki / 8 Avocado Maki

€ 14,50

## VEGGIE FANS

8 Veggie Inside Out / 8 Avocado Maki /  
8 Kappa Maki

€ 17,90

## SAKE TSUNAMI

8 Salmon Maki / 6 Salmon Nigiri

€ 18,90

## CRISPY ROCKET <sup>A,B,F,I,N</sup>

8 Salmon crunchy roll /  
2 Salmon, 2 Tuna Nigiri

€ 22,90

## BLAZING FIRE <sup>A,B,F,I,N</sup>

8 Crispy Tiger / 2 Salmon, 2 Tuna Nigiri

€ 22,50

## KAMASUTRA <sup>A,B,F,I,N</sup>

TnT Special Roll / Salmon Crunchy Roll/  
Kappa Maki / Seaweed salad /  
2 Salmon, 2 Tuna Nigiri

€ 42,90

## VOLCANO ERUPTION <sup>A,B,F,I,N</sup>

TnT Special Roll / Alaska Inside Out Roll/  
Sake Maki / Kappa Maki / Tuna Tempura /  
Seaweed salad / 2 Salmon, 2 Tuna Nigiri

€ 56,90





## WARME GETRÄNKE / WARM DRINKS

<b>KAFFEE</b> °	€ 3,20
<b>ESPRESSO</b> °	€ 2,90
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> °	€ 3,50
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> °	€ 3,50
<b>CAPPUCCINO</b> °	€ 3,90
<b>LATTE MACCHIATO</b> °	€ 4,90
<b>CAFE SAIGON</b> ° mit Kondensmilch	€ 4,90
<b>GRÜNER TEE</b> °	€ 3,50
<b>JASMIN TEE</b> °	€ 3,50
<b>KIRSCHBLÜTEN TEE</b>	€ 3,80
<b>INGWER TEE</b> (hausgemacht / homemade) mit frischem Ingwer, Orange, Kumquats & Honig	€ 4,50
<b>ZITRONENGRAS TEE</b> (hausgemacht / homemade) mit frischem Zitronengras, Orange, Kumquats & Honig	€ 4,50
<b>MINZ TEE</b> (hausgemacht / homemade) frische Minze, Orange, Kumquats & Honig	€ 4,50



## KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

	0,25l	0,5l
<b>COCA COLA</b> <sup>1,3,9</sup>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b> <sup>1,3,9</sup>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>FANTA</b> <sup>1,3</sup>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>SPRITE</b> <sup>2,3</sup>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>ACQUA MORELLI NATURALE ODER FRIZZANTE</b>	0,25l Fl. <b>€ 3,00</b>	0,75l Fl. <b>€ 6,90</b>
<b>GINGER ALE</b> <sup>1</sup>		0,2l Fl. <b>€ 3,40</b>
<b>BITTER LEMON</b> <sup>10</sup>		0,2l Fl. <b>€ 3,40</b>
<b>RUSSIAN WILDBERRY</b>		0,2l Fl. <b>€ 3,40</b>
<b>TONIC WATER</b>		0,2l Fl. <b>€ 3,40</b>
	0,25l	0,5l
<b>APFELSAFT TRÜB</b>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>ANANASSAFT</b>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>MANGO NEKTAR</b>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>CRANBERRY NEKTAR</b>	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>SAFTSCHORLE</b> (Apfel, Mango, Cranberry, Ananas)	<b>€ 3,20</b>	<b>€ 5,20</b>

## HAUSGEMACHTE LEMONADE / HOMEMADE LEMONADES

### MANGO SHAKE <sup>D</sup>

0,3l

0,5l

€ 5,90

pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch

### MINT LEMONADE

€ 6,90

Ananassaft, Limetten, Minze, Rohrzucker

### WILDBERRY LEMONADE

€ 6,90

Beerenmix, Limetten, Russian Wildberry, Rohrzucker

### GINGER LEMONADE <sup>1</sup>

€ 6,90

Ingwer, Limette, Minze, Rohrzucker

### LEMONGRAS LEMONADE

€ 6,90

Zitronengras, Limette, Rohrzucker

### THAI BASIL LEMONADE

€ 6,90

Basilikum, Limette, Rohrzucker & Cranberry Nektar

### APPLE LEMONADE

€ 6,90

Ingwer, Apfelsaft, Cranberry Nektar, Rohrzucker

### CHANH DA LEMONADE

€ 6,90

Kumquats, Limette, Rohrzucker

## BIER / BEER

<b>BITSBURGER VOM FASS</b>	0,3l € 3,50	0,5l € 5,20
<b>DIESEL / RADLER</b>	0,3l € 3,50	0,5l € 5,20
<b>BITSBURGER</b> (alkoholfrei)	Fl. 0,33l € 3,50	
<b>DIEBELS ALT</b>	Fl. 0,33l € 3,50	
<b>BITSBURGER WEISSBIER VOM FASS</b>	0,3l € 3,50	0,5l € 5,20
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER ODER ALKOHOLFREI</b>		0,5l € 5,20
<b>COLAWEIZEN / RADLER WEIZEN</b>	0,3l € 3,50	0,5l € 5,20
<b>TIGER BEER</b>	0,33l FL. € 4,50	
<b>KIRIN BEER</b> (Japanisches Bier)	0,33l FL. € 4,50	

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE / ALCOHOL DRINKS

	0,1l	0,25l
<b>PROSECCO</b>	<b>€ 4,20</b>	
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1,11</sup>		<b>€ 7,90</b>
<b>HUGO</b> <sup>1,11</sup>		<b>€ 7,50</b>
<b>SAKE WARM ODER KALT</b>		<b>€ 6,50</b>
<b>LILLET WILDBERRY</b>		<b>€ 7,90</b>
<b>LILLET TONIC</b> <sup>10</sup>		<b>€ 7,90</b>
<b>GIN TONIC</b> <sup>10</sup>		<b>€ 7,90</b>
<b>WODKA LEMON</b>		<b>€ 7,90</b>
<b>MOSCOW MULE</b>		<b>€ 8,50</b>
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <sup>1,3,9,11,12</sup>		<b>€ 9,50</b>
<b>MOJITO</b> <sup>11</sup>		<b>€ 8,90</b>
<b>CAIPIRINHA</b> <sup>11</sup>		<b>€ 8,90</b>
<b>WEISSWEIN</b> <sup>1,5</sup>		
Riesling	0,2L	<b>€ 6,20</b>
Grauburgunder	0,2L	<b>€ 6,90</b>
<b>ROTWEIN</b> <sup>1,5</sup>	0,2l	<b>€ 6,20</b>
<b>ROSE'</b> <sup>1,5</sup>	0,2l	<b>€ 6,50</b>
<b>WEINSCHORLE</b>	0,2l	<b>€ 5,90</b>

**WIR HABEN VERSCHIEDENEN SORTEN WEINFLASCHEN ZUR AUSWAHL. BEI BEDARF BITTE NACHFRAGEN.**

**WE OFFER DIFFERENT KINDS OF WINE BOTTLES. PLEASE ASK OUR SERVERS IF REQUIRED**

# ZUR INFO

Allergene / Zusatzstoffe / Kontakt

## TnT The Modern Asia

Website: [www.tnt-restaurant.de](http://www.tnt-restaurant.de)

 **TnT-The-Modern-Asia**

 **tnt\_the\_modern\_asia**

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,  
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,  
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,  
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin  
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a) Ei/ egg, i) Gluten/ gluten,  
b) Fisch/ fish, j) Lupine/ lupine,  
c) Schalentiere/ shellfish, k) Schalenfrüchte,  
d) Milch/milk, e) Sellerie, l) Senf/ mustard,  
f) Sesam/ sesame, m) Soja/ soy,  
g) Sulfid/ sulfite, n) Weichtiere/ univalve  
h) Erdnüsse/ peanuts, o) Pilze/ mushrooms