



STARTER

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 1. | EDAMAME ^{F,6}
<i>Vitaminreiche jap. grüne Sojabohnen mit Meersalz</i> | 3,90 |
| 2. | VEGGIE TEMPURA ^{A,11}
<i>Knusprig gebackenes Gemüse nach Tempura-Art</i> | 4,50 |
| 3. | VIETNAM. SOMMERROLLE
<i>mit Mango-Avocado</i> ^{E,5}
<i>mit Garnelen & Hähnchen</i> ^{B,E,5} | 4,90
5,90 |
| 4. | NEM ^{1,3}
<i>Vietnam. Hähnchen-Frühlingsrollen, mit Salat und hausgem. Sauce</i> | 5,50 |
| 5. | PANGSIT ^{G,1}
<i>Knusprige Maultaschen mit Frischkäse & Spicy-Mayo-Dip</i> | 5,50 |
| 6. | CRISPY PRAWN TEMPURA ^{A,B,G,K}
<i>Knusprig gebackene Garnelen mit Salat & Spicy-Mayo-Dip</i> | 6,90 |
| 7. | CHICKEN YAKITORI ^{F,K}
<i>Japanische Hähnchen-Spieße mit Salat & Teriyaki-Sauce</i> | 4,90 |
| 99. | JAPANESE GYOZA ^{A,6}
<i>Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Gemüse</i> | 5,90 |

- 8. AVOCADO-WASABI SHRIMPS ^{B,G} 10,90
Wasabi-Shrimps im halbierten Avocado mit Shiso-Kresse-Salat
- 9. TERIYAKI TRUFFLE BEEF CARPACCIO ^{F,G} 12,90
Rinder-Carpaccio mit Teriyaki-Sauce, Trüffel-Mayo & Wasabi-Crunches
- 10. TUNA TARTAR ^{D,F,G} 13,90
Thunfisch-Tartar à la Chef, mit Wasabi-Guacamole & Shiso-Kresse
- 11. SALMON TARTAR ^{D,F,G} 12,90
Lachs-Tartar mit Sesam und Shiso-Kresse
- 12. TUNA TATAKI ^{D,F,G} 13,90
Flambierter Thunfisch (rare) mit Zwiebeln, Ponzu & Trüffel-Mayo
- 13. MIGNON TATAKI ^{F,G} 14,90
Angegrilltes Rinderfilet Mignon mit Zwiebeln, Kresse, Teriyaki & Ponzu



SOUPS

14. CLASSIC MISO ^{F,1,6} 4,50
*Traditionelle japanische Suppe
mit Tofu & Seetang*
15. TOM KHA GAI ^{D,1} 4,90
+ Hähnchen 4,90
+ Garnelen ^B 5,90
16. VEGGIE SOUP ^{F,1,6} 4,90
*Atemberaubende buddhistische Suppe
mit vegetarischen Maultaschen*



15



MAIN SOUPS

17. PHỞ BÒ ^{A,E,2,8} 13,50
*Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe
mit Rind & Kräutern*
18. UDON SOUP ^{D,F} 12,90
Japanische Nudelsuppe mit frischem Gemüse
+ Hähnchen 14,90
+ Garnelen ^B
19. SPECIAL PRAWN SOUP ^{B,1} 14,90
*Beliebte thailändische Curry-Nudelsuppe
mit Garnelen, frischem Gemüse und Minze*

SALADS

20. **GOMA WAKAME** ^{F,K} 4,90
Spezieller japanischer Algensalat mit Sesam
21. **NOODLE SALAD** ^{F,K,6} 13,90
Saisonaler Salat mit Chili-Sesam-Dressing
+ Hähnchen 11,90
+ Tofu 15,90
+ Garnelen
22. **MANGO SALAD** ^{F,H,K} 14,90
Saisonaler Salat mit frischem Mango,
Cashewkernen & exotischem Mango-Dressing
+ Hähnchen 12,90
+ Tofu 15,90
+ Garnelen ^B
23. **FRESH BEEF SALAD** ^{D,F,H,K} 13,90
Saftige, im Feuer geschwenkte Rinderstreifen
mit saisonalem Gemüse, serviert mit einem
hausgemachten, leicht-scharfen Dressing
24. **FIRE WOK VEGGIE SALAD** ^{F,K} 12,90
Gemischter Salat mit knackigem Wok-Gemüse,
Tofu & asiatischem Sesam-Dressing





25

POKE BOWLS

25. TERIYAKI BOWL ^{D,F,K,6}

*Japanische Reisschale mit Salat, Edamamekernen,
Avocado & Sesam-Teriyaki-Dressing*

+ Chicken

12,90

+ Lachs ^D

14,90

+ Rind

14,90

26. VEGGIE BOWL ^{F,K,6}

*Reisschale mit Salat, Avocado, Edamamekernen,
Mango, Gemüse & Sesam-Dressing*

12,90

27. TARTAR BOWL ^{D,F,G,K,1,6}

Reisschale mit frischem Tartar, Salat, Ponzu & Teriyaki-Sauce

+ Lachs Tartar

14,90

+ Tuna Tartar

16,90

LE'S CUISINE

CURRY SPECIALS

28. THAI MANGO CURRY ^{G,1,6}

Aromatisches Thai-Mango-Curry
mit saisonalem Gemüse & Jasmin-Duftreis

+ Hähnchenbrustfilet	12,90
+ Rinderstreifen	13,90
+ Entenbrust	15,90
+ Riesengarnelen ^B	15,90
+ Lachs ^D	15,90
+ Tofu ^F	11,90

29. DELICIOUS RED ^{G,1,6}

Traditionelles, rotes Thai-Curry
mit saisonalem Gemüse & Jasmin-Duftreis

+ Hähnchenbrustfilet	12,90
+ Rinderstreifen	13,90
+ Entenbrust	15,90
+ Riesengarnelen ^B	15,90
+ Lachs ^D	15,90
+ Tofu ^F	11,90

30. PEANUT & COCO ^{E,G,1,6}

Köstlicher Erdnuß-Kokos-Komposition
mit saisonalem Gemüse & Jasmin-Duftreis

+ Hähnchenbrustfilet	12,90
+ Rinderstreifen	13,90
+ Entenbrust	15,90
+ Riesengarnelen ^B	15,90
+ Lachs ^D	15,90
+ Tofu ^F	11,90



- | | | |
|-----|--|-------|
| 31. | PAD THAI ^{B,D,E,1} | 13,90 |
| | <i>Traditionell thailändisch gebr. Reismudeln mit Riesengarnelen, saftigem Hähnchen & Tofu, in köstlicher Tamarind-Sauce</i> | |
| 32. | SHIITAKE UDON ^{A,E,F,K} | 15,90 |
| | <i>Japanische Nudelspezialität, gebraten mit exotischen Shiitake-Pilzen + wahlweise mit Ente, Garnelen oder gegrilltem Lachs</i> | |
| 33. | TRUFFLE DUCK ^{A,G,1} | 16,90 |
| | <i>Butterzarte Entenbrust mit Trüffelschaum, grünen Spargel & Udonnudeln</i> | |
| 34. | HONEY-HOISIN CHICKEN ^{F,G,K,4,6} | 14,90 |
| | <i>Saftiges Hähnchen in köstlicher Honig-Hoisin-Sauce, Sesam-Gemüse & Jasmin-Duftreis</i> | |
| 35. | MEKONG BBQ ^{A,H,K,4} | 13,90 |
| | <i>Sesam-Gemüse & Jasmin-Duftreis in großartiger asiatischer BBQ-Sauce + Knuspriges Hähnchen</i> | 15,90 |
| | <i>+ Ente</i> | |
| 36. | SPICY LEMON CHICKEN ^{F,1,6} | 12,90 |
| | <i>Saftig gebratenes Hähnchen mit Gemüse & Jasmin-Duftreis, in Spicy-Zitronengras-Sauce</i> | |
| 37. | FINEST GLASS NOODLES ^{D,F,1} | 14,90 |
| | <i>Feine Glasnudeln, gebraten mit Rinderfiletstreifen, frischem Gemüse, in pikanter Teriyaki-Chili-Sauce</i> | |
| 38. | SZECHUAN BEEF ^{F,H,1} | 15,90 |
| | <i>Kulinarische Spezialität nach Szechuan-Art mit zarten Rinderfiletstreifen & Jasmin-Duftreis</i> | |
| 39. | HOT CHILI PEPPER WILDCATCH ^{B,F,1} | 15,90 |
| | <i>Scharfe Pfeffergarnelen aus Wildfang mit Jasmin-Duftreis</i> | |



LE'S CUISINE GRILL SPECIALS



- | | | |
|--|--|-------|
| | <p>40. TERIYAKI TRUFFLE RIB-EYE & ERYNGII ^{F,K,1}
 <i>Rib-Eye Steak mit Kräuter-Seitlingen, frischem Salat,
 in Teriyaki-Trüffel-Sauce</i></p> | 24,90 |
| | <p>41. WHISKEY BEEF ON FIRE ^{K,L}
 <i>Gebatene Rib-Eye-Würfeln mit Paprika, Zwiebeln,
 in Whisky Brand und Jasmin-Duftreis</i></p> | 22,90 |
| | <p>42. BBQ TERIYAKI LAMPCHOPS ^{F,1}
 <i>Lammkotelett, Five-Spices Teriyaki BBQ Sauce,
 Pak-Choi & Jasmin-Duftreis</i></p> | 27,90 |
| | <p>43. MISO-GLAZED BLACK COD ^{D,F,1}
 <i>In süßer Misopaste mariniertes Kabeljau-Filet,
 eingelegter Ingwer, Kräuter-Seitlinge & Baby-Spinat</i></p> | 24,90 |
| | <p>44. GRILLED SALMON ^{D,F,1}
 <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Spargel, Shiitake-Pilzen,
 Kräuter-Seitlingen, in Teriyaki-Ponzu</i></p> | 21,90 |

LE'S CUISINE SUSHI



MAKI



		6 Stk.
	50. SAKE MAKI ^{D,F}	4,50
	<i>Lachs</i>	
	51. SAKE AVOCADO MAKI ^{D,F}	5,50
	<i>Lachs, Avocado</i>	
	52. TEKKA MAKI ^{D,F}	5,50
	<i>Thunfisch</i>	
	53. AVOCADO MAKI ^F	3,50
	54. KAPPA MAKI ^F	3,50
	<i>Gurke</i>	
	55. OSHINKO MAKI ^{F,1}	3,50
	<i>Eingelegter Rettich</i>	
	56. KANPYO MAKI ^{F,1}	3,50
	<i>Süß-gekochter Kürbis</i>	

NIGIRI



57.	SAKE NIGIRI ^{D,F}	2 Stk.
	<i>Lachs</i>	4,90
58.	MAGURO NIGIRI ^{D,F}	5,90
	<i>Thunfisch</i>	
59.	EBI NIGIRI ^{B,F}	4,90
	<i>Shrimp</i>	
60.	UNAGI NIGIRI ^{D,F}	5,90
	<i>Gegrillter Aal</i>	
61.	KANI NIGIRI ^{B,F}	4,50
	<i>Krebsfleisch</i>	
62.	TAMAGO NIGIRI	4,50
	<i>Japanisches Omelett</i>	
63.	FLAMB. LACHS NIGIRI ^{D,F}	4,90
64.	INARI NIGIRI ^F	4,50
	<i>Tofutasche</i>	



GUNKAN

- | | |
|---|--------|
| 65. MAGUROTARTAR GUNKAN ^{D,F} | 2 Stk. |
| <i>Gehackter Thunfisch,
Schnittlauch, Ponzu</i> | 5,90 |
| 66. SAKE TARTAR GUNKAN ^{D,F} | 5,50 |
| <i>Gehackter Lachs,
Schnittlauch, Ponzu</i> | |
| 67. MAGURO GUNKAN ^{D,F} | 5,50 |
| <i>Gekochter Thunfisch,
Spicy-Mayo</i> | |
| 68. SAKE GUNKAN ^{D,F} | 4,90 |
| <i>Gekochter Lachs,
Spicy-Mayo</i> | |
| 69. IKURA GUNKAN ^{D,F} | 5,90 |
| <i>Lachs-Kaviar</i> | |
| 70. TOBIKO GUNKAN ^{D,F} | 5,50 |
| <i>Fischrogen</i> | |



SASHIMI

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| 71. SAKE SASHIMI ^{D,F} | 12,90 |
| <i>Lachs</i> | |
| 72. MAGURO SASHIMI ^{D,F} | 14,90 |
| <i>Thunfisch</i> | |

EXTREM INSIDE-OUTS



- | | | | |
|--|---------------------|---|---|
| <p>73. PHILADELPHIA ^{D,F,G}
<i>Lachs, Avocado,
Frischkäse, Kresse</i></p> | <p>7,50 / 13,90</p> | <p>80. SALMON & EBI ^{B,D,F}
<i>Knusprige Garnele,
Lachsmantel & Kresse</i></p> | <p>4 Stk. / 8 Stk.
8,50 / 15,90</p> |
| <p>74. SPICY TUNA ^{D,F,K}
<i>Thunfisch-Tartar, Sesam,
Tobiko, Spicy-Mayo</i></p> | <p>8,50 / 15,90</p> | <p>81. DRAGON ROLL ^{A,B,D,F}
<i>Knusprige Garnele, Mayo,
Unagi-Mantel & Unagi-Sauce</i></p> | <p>9,50 / 17,90</p> |
| <p>75. SPICY SALMON ^{D,F}
<i>Lachs-Tartar, Dill,
Lachs-Karviar, Kresse</i></p> | <p>7,50 / 13,90</p> | <p>82. CHICKEN TERIYAKI ROLL ^{D,F}
<i>Saftiges Hähnchen, Salat,
Avocado, Teriyaki-Sauce</i></p> | <p>8,50 / 15,90</p> |
| <p>76. BAKED SALMON ^{A,D,F,G}
<i>Lachs, Dill, Frischkäse,
in knusprigem Tempuramantel</i></p> | <p>8,50 / 15,90</p> | <p>83. SPICY SPIDER ROLL ^{B,F}
<i>Knuspriges Krebsfleisch, Spicy-Mayo,
Chili-Pulver & Kresse</i></p> | <p>8,50 / 15,90</p> |
| <p>77. GOLDEN TEMPURA ^{A,D,F}
<i>Lachs, Gurke, Avocado,
in knusprigem Tempuramantel</i></p> | <p>8,50 / 14,90</p> | <p>84. SURIMI INSIDE-OUT ^{B,F,K}
<i>Krebfleisch, Avocado,
Tobiko, Sesam, Mayo</i></p> | <p>6,50 / 12,90</p> |
| <p>78. VEGGIE TEMPURA ^{A,F}
<i>Avocado, Paprika, eingelegter
Rettich, in knusprigem Tempuramantel</i></p> | <p>7,50 / 13,90</p> | <p>85. SAKE INSIDE-OUT ^{D,F,K}
<i>Lachs, Avocado, Tobiko,
Sesam, Mayo, Kresse</i></p> | <p>7,50 / 14,90</p> |
| <p>79. BBQ ROLL ^{F,G,I}
<i>Rinderfilet, Lauch, Frischkäse,
Knoblauch-Chips & Teriyaki-Sauce</i></p> | <p>8,50 / 15,90</p> | <p>86. MAGURO INSIDE-OUT ^{D,F,K}
<i>Thunfisch, Avocado, Tobiko,
Sesam, Mayo, Kresse</i></p> | <p>8,50 / 15,90</p> |



SUSHI PLATES

- | | | |
|-----|---|-------|
| 87. | DELUXE PLATE ^{D,F} | 16,90 |
| | <i>2x Thunfisch Nigiris, 2 Lachs Nigiris, 3x Thunfisch Makis, 3x Lachs Makis, 4x Inside Out Roll</i> | |
| 88. | MIX SASHIMI PLATE ^{D,F} | 16,90 |
| | <i>6x Thunfisch Sashimi, 6x Lachs Sashimi</i> | |
| 89. | MIX PREMIUM PLATE ^{B,D,F} | 21,90 |
| | <i>2x Lachs Nigiris, 2x Thunfisch Nigiris, 2x Ebi Nigiris, 2x Lachs Makis, 2x Thunfisch Makis, 4x Inside-Outs</i> | |
| 90. | MIX NIGIRI PLATE ^{B,D,F} | 23,90 |
| | <i>jeweils 1x Thunfisch, Lachs, Ebi, Ikura, Unagi, Tamago, Flambierter Lachs, Inari, Tobiko, Kani Nigiris, Maguro Gunkan, Sake Gunkan</i> | |
| 91. | MAKI & ROLL MIX PLATE ^{D,F} | 16,90 |
| | <i>3x Lachs Makis, 3x Thunfisch Makis, 3x Gurke Makis, 3x Avocado Makis, 4x Inside-Outs</i> | |
| 92. | VEGGIE PLATE ^{C,F} | 15,90 |
| | <i>2x Tamago Nigiris, 2x Inari Nigiris, 6x Veggie Makis, 4x Veggie Inside-Outs</i> | |
| 93. | MIX PLATE FOR TWO ^{D,F} | 49,90 |
| | <i>12x Nigiris, 18x Maki Mix, 8x Inside-Out Mix</i> | |
| 94. | LE CUISINE VIP PLATE ^{D,F} | 85,00 |
| | <i>16x Nigiris, 18x Maki Mix, 18x Inside-Out Mix, 4x Gunkan, 10x Sashimi</i> | |



97

DESSERT

- | | |
|---|------|
| 95. WAFFLE DREAMS | 6,90 |
| <i>Belgische Waffeln mit saisonalem Obst, Vanille-Eis & Sahne</i> | |
| 96. LAVA SOUFFLÉ | 6,90 |
| <i>Schokoladen-Soufflé mit Lavakern & saisonalem Obst</i> | |
| 97. COCO CREME BRULEE | 6,90 |
| <i>Crème Brûlée mit Kokos</i> | |
| 98. ASIA-PAN | 6,90 |
| <i>Asiatische Pancakes mit Obstfüllung & Eis</i> | |

HOMEMADES

LIME LIMONADE 4,50

Hausgemachte Limetten-Minze Limonade
0,5l

KUMQUAT LIMONADE 4,50

Hausgemachte Kumquat-Limonade
0,5l

MARACUJA LIMONADE 4,50

Hausgemachte Maracuja-Limonade
0,5l

MANGO-SCHORLE 4,50

Mango-Schorle mit Minze
0,5l

LYCHEE-SCHORLE 4,50

Lychee-Schorle mit Minze
0,5l

SOFTDRINKS

PEPSI^{4,7} / PEPSI MAX^{4,6,7,10} / MIRINDA^{3,4} / 7-UP

0,2l 2,20

SELTERS

Classic / Natural

0,25l 2,20

0,75l 5,50

SÄFTE

Apfel / Orange / Maracuja / -Schorle

0,2l 2,40





BIER

RADEBERGER PILS VOM FASS ^A

0,3l	2,80
0,5l	3,90

RADLER ^A

0,3l	2,80
0,5l	3,90

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ^A

Hell / Kristall
0,5l

3,90

SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI ^A

0,5l

3,90

SAIGON BEER ^A

0,33l

3,50

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI ^A

0,33l

2,80

APERITIFS

HUGO ^L

Prosecco, Holunder, Minze, Wasser

5,90

APEROL SPRITZ ^{4,L}

Aperol, Prosecco, Orange

5,90

PROSECCO

MIONETTO DOC TREVISO EXTRA DRY ^L

0,1l	4,90
FL 0,75l	29,90

TEE

GRÜNER TEE	3,00
JASMIN TEE	3,00
INGWER-TEE	3,00
FRISCHER MINZTEE MIT HONIG	3,00
LIMETTEN-ZITRONENGRAS TEE	3,00

KAFFEE

ESPRESSO ⁷	2,00
KAFFEE ⁷	2,50
CAPPUCCINO ^{7,G}	2,90
LATTE MACCHIATO ^{7,G}	2,90
CAPHE PHIN ^{7,G}	3,50

*Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch
Warm oder kalt*



WEISSWEIN

DACHSBERG RIESLING SPÄTLESE ^L

Weingut Herke, Rheingau, trocken 0,2l - 6,90

Empfohlen zu Gerichten: 6, 10, 11, 30, 34, 83-86 FL 0,75l - 23,90

GRAUBURGUNDER ^L

Neef Emmich, Rheinhessen, trocken 0,2l - 6,50

Empfohlen zu Gerichten: 13, 17, 23, 27, 37 FL 0,75l - 22,90

SCHEUREBE ^L

Neef Emmich, Rheinhessen, trocken 0,2l - 6,90

Empfohlen zu Gerichten: 3, 22, 50-56, 80 FL 0,75l - 21,90

JEAN BORELL WEISSWEINCUVÉÉ ^L

Sauvignon Blanc & Weißburgunder, 0,2l - 7,50

Borell Diehl, Pfalz, trocken FL 0,75l - 22,90

Empfohlen zu Gerichten: 24, 26, 32, 43, 57-60

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER ^L

Peth Wetz, Rheinhessen, trocken 0,2l - 6,50

Empfohlen zu Gerichten: 9, 12, 31, 35, 44 FL 0,75l - 22,00

ROSÉ

ROSÉ ^L

Neef Emmich, Rheinhessen, feinherb 0,2l - 6,30

Empfohlen zu Gerichten: 28, 36, 39, 74 FL 0,75l - 21,90

ROTWEIN

LA CROISADE CARBENET SYRAH ^L

Vin de Pays d'Oc, Languedoc, Frankreich, trocken 0,2l - 6,90

Empfohlen zu Gerichten: 38, 40, 41, 42, 78, 79 FL 0,75l - 23,90

ZOLLA PRIMITIVO DI MANDURIA ^L

Vigneti del Salento s.r.l. Manduria, Apulien, Italien 0,2l - € 7,90

Empfohlen zu Gerichten: 38, 40, 41, 42, 78, 79 FL 0,75l - 28,90