

STARTER



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

- | | | |
|------|---|-------|
| 8. | AVOCADO-WASABI SHRIMPS ^{B,G}
<i>Wasabi-Shrimps im halbierten Avocado mit Shiso-Kresse-Salat</i> | 10,90 |
| 9. | TERIYAKI TRUFFLE BEEF CARPACCIO ^{F,G}
<i>Rinder-Carpaccio mit Teriyaki-Sauce, Trüffel-Mayo & Wasabi-Crunches</i> | 12,90 |
| 10. | TUNA TARTAR ^{D,F,G}
<i>Thunfisch-Tartar à la Chef, mit Wasabi-Guacamole & Shiso-Kresse</i> | 13,90 |
| 11. | HAMACHI & PONZU ^{D,F,G}
<i>6 Scheiben Hamachi, Ponzu, Ingwer, Rettich, Chilli & Schnittlauch</i> | 13,90 |
| 12. | TUNA TATAKI ^{D,F,G}
<i>Flambierter Thunfisch (rare) mit Zwiebeln, Ponzu & Trüffel-Mayo</i> | 13,90 |
| 13. | MIGNON TATAKI ^{F,G}
<i>Angegrilltes Rinderfilet Mignon mit Zwiebeln, Kresse, Teriyaki & Ponzu</i> | 14,90 |
| 110. | DORADE TRUFFLE ^{B,G}
<i>6 Scheiben Dorade, Schnittlauch, Ponzu & Trüffel</i> | 12,90 |



SOUPS

- | | | |
|------|---|------|
| 14. | CLASSIC MISO ^{F,1,6} | 5,00 |
| | <i>Traditionelle japanische Suppe
mit Tofu & Seetang</i> | |
| 15. | TOM KHA GAI ^{D,1} | 5,90 |
| | + Hähnchen | |
| | + Garnelen ^B | 6,90 |
| 16. | VEGGIE SOUP ^{F,1,6} | 5,90 |
| | <i>Atemberaubende buddhistische Suppe
mit vegetarischen Maultaschen</i> | |
| 170. | PUMPKIN COCO SOUP | 4,90 |
| | <i>Kürbissuppe mit Karotten,
Ingwer & Kokos</i> | |
| 171. | LOBSTER CREAM SOUP ^B | 8,90 |
| | <i>Schäumige Hummer-Curry-Suppe
mit Garnele- & Gemüsetempura</i> | |



15



MAIN SOUPS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 17. | PHỞ BÒ ^{A,E,2,8} | 14,90 |
| | <i>Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe
mit Rind & Kräutern</i> | |
| 18. | UDON SOUP ^{D,F} | 14,90 |
| | <i>Japanische Nudelsuppe mit frischem Gemüse</i> | |
| | + Hähnchen | 16,90 |
| | + Garnelen ^B | |
| 19. | SPECIAL PRAWN SOUP ^{B,1} | 16,90 |
| | <i>Beliebte thailändische Curry-Nudelsuppe
mit Garnelen, frischem Gemüse und Minze</i> | |

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | GOMA WAKAME ^{F,K}
<i>Spezieller japanischer Algensalat mit Sesam</i> | 4,90 |
| 21. | NOODLE SALAD ^{F,K,6}
<i>Saisonaler Salat mit Chili-Sesam-Dressing</i> | |
| | + Hähnchen | 14,90 |
| | + Tofu | 12,90 |
| | + Garnelen | 16,90 |
| 22. | MANGO SALAD ^{F,H,K}
<i>Saisonaler Salat mit frischem Mango,
Cashewkernen & exotischem Mango-Dressing</i> | |
| | + Hähnchen | 15,90 |
| | + Tofu | 13,90 |
| | + Garnelen ^B | 16,90 |
| 23. | FRESH BEEF SALAD ^{D,F,H,K}
<i>Saftige, im Feuer geschwenkte Rinderstreifen
mit saisonalem Gemüse, serviert mit einem
hausgemachten, leicht-scharfen Dressing</i> | 15,90 |
| 24. | FIRE WOK VEGGIE SALAD ^{F,K}
<i>Gemischter Salat mit knackigem Wok-Gemüse,
Tofu & asiatischem Sesam-Dressing</i> | 14,90 |



POKE BOWLS



25

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

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

+ Chicken

14,90

+ Lachs ^D

16,90

+ Rind

16,90

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

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

13,90

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

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

+ Lachs Tartar

15,90

+ 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	14,90
+ Rinderstreifen	16,90
+ Entenbrust	17,90
+ Riesengarnelen ^B	17,90
+ Lachs ^D	16,90
+ Tofu ^F	13,90

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

Traditionelles, rotes Thai-Curry

mit saisonalem Gemüse & Jasmin-Duftreis

+ Hähnchenbrustfilet	14,90
+ Rinderstreifen	16,90
+ Entenbrust	17,90
+ Riesengarnelen ^B	17,90
+ Lachs ^D	16,90
+ Tofu ^F	13,90

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

Köstlicher Erdnuß-Kokos-Komposition

mit saisonalem Gemüse & Jasmin-Duftreis

+ Hähnchenbrustfilet	14,90
+ Rinderstreifen	16,90
+ Entenbrust	17,90
+ Riesengarnelen ^B	17,90
+ Lachs ^D	16,90
+ Tofu ^F	13,90



- | | | |
|-----|--|-------|
| 31. | PAD THAI ^{B,D,E,1} | 15,90 |
| | <i>Traditionell thailändisch gebr. Reismudeln mit Riesengarnelen, saftigem Hähnchen & Tofu, in köstlicher Tamarind-Sauce</i> | |
| 32. | SHIITAKE UDON ^{A,E,F,K} | 17,90 |
| | <i>Japanische Nudelspezialität, gebraten mit exotischen Shiitake-Pilzen + wahlweise mit Ente, Garnelen oder gegrilltem Lachs</i> | |
| 33. | TRUFFLE DUCK ^{A,G,1} | 17,90 |
| | <i>Butterzarte Entenbrust mit Trüffelschaum, grünen Spargel & Udonnudeln</i> | |
| 34. | HONEY-HOISIN CHICKEN ^{F,G,K,4,6} | 16,90 |
| | <i>Saftiges Hähnchen in köstlicher Honig-Hoisin-Sauce, Sesam-Gemüse & Jasmin-Duftreis</i> | |
| 35. | MEKONG BBQ ^{A,H,K,4} | 14,90 |
| | <i>Sesam-Gemüse & Jasmin-Duftreis in großartiger asiatischer BBQ-Sauce</i> | |
| | <i>+ Knuspriges Hähnchen</i> | 17,90 |
| | <i>+ Ente</i> | |
| 36. | SPICY LEMON CHICKEN ^{F,1,6} | 14,90 |
| | <i>Saftig gebratenes Hähnchen mit Gemüse & Jasmin-Duftreis, in Spicy-Zitronengras-Sauce</i> | |
| 37. | FINEST GLASS NOODLES ^{D,F,1} | 16,90 |
| | <i>Feine Glasnudeln, gebraten mit Rinderfiletstreifen, frischem Gemüse, in pikanter Teriyaki-Chili-Sauce</i> | |
| 38. | SZECHUAN BEEF ^{F,H,1} | 16,90 |
| | <i>Kulinarische Spezialität nach Szechuan-Art mit zarten Rinderfiletstreifen & Jasmin-Duftreis</i> | |
| 39. | AMERICAN GENERAL-TSO ^{B,F,1} | 15,90 |
| | <i>Kross gebackenes Hähnchen-Tempura in Chilli-Knoblauch-Sojasoße mit Paprika & Frühlingswiebeln</i> | |





- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | TERIYAKI TRUFFLE RIB-EYE & ERYNGII ^{F,K,1}
<i>Rib-Eye Steak mit Kräuter-Seitlingen, frischem Salat,
in Teriyaki-Trüffel-Sauce</i> | 26,90 |
| 41. | WHISKEY BEEF ON FIRE ^{K,L}
<i>Gebratene Rib-Eye-Würfeln mit Paprika, Zwiebeln,
in Whisky Brand und Jasmin-Duftreis</i> | 24,90 |
| 42. | BBQ TERIYAKI LAMPCHOPS ^{F,1}
<i>Lammkotelett, Five-Spices Teriyaki BBQ Sauce,
Pak-Choi & Jasmin-Duftreis</i> | 28,90 |
| 43. | MISO-GLAZED SALMON ^{D,F,1}
<i>In süßer Misopaste mariniertes Lachs-Filet,
eingelegter Ingwer, Kräuter-Seitlinge & Saison-Gemüse</i> | 22,90 |
| 44. | GRILLED SALMON ^{D,F,1}
<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Spargel, Shiitake-Pilzen,
Kräuter-Seitlingen, in Teriyaki-Ponzu</i> | 22,90 |

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

2 Stk.



57. SAKE NIGIRI ^{D,F}	4,90	64. INARI NIGIRI ^F	4,50
<i>Lachs</i>		<i>Tofutasche</i>	
58. MAGURO NIGIRI ^{D,F}	5,90	65. TORO NIGIRI ^{D,F}	10,00
<i>Thunfisch</i>		<i>Thunfischbauch</i>	
59. EBI NIGIRI ^{B,F}	4,90	66. HAMACHI NIGIRI ^{D,F}	8,00
<i>Shrimp</i>		<i>Gelbflossenmakrele</i>	
60. UNAGI NIGIRI ^{D,F}	5,90	67. TAI NIGIRI ^{D,F}	6,00
<i>Gegrillter Aal</i>		<i>Dorade</i>	
61. KANI NIGIRI ^{B,F}	4,50	68. HOTATEGAI NIGIRI ^{D,F}	6,00
<i>Krebsfleisch</i>		<i>Jakobsmuschel</i>	
62. TAMAGO NIGIRI	4,50	69. IKA NIGIRI ^{D,F}	5,00
<i>Japanisches Omelett</i>		<i>Tintenfisch</i>	
63. FLAMB. LACHS NIGIRI ^{D,F}	4,90	70. IKURA GUNKAN ^{D,F}	8,00
		<i>Lachskaviar</i>	

SASHIMI

- | | | |
|------|--------------------------------|-------|
| 71. | SAKE SASHIMI ^{D,F} | 12,90 |
| | 8 Stk. Lachs | |
| 72. | MAGURO SASHIMI ^{D,F} | 14,90 |
| | 8 Stk. Thunfisch | |
| 721. | HAMACHI SASHIMI ^{D,F} | 14,90 |
| | 8 Stk. Gelbflossenmakrele | |
| 722. | TAI SASHIMI ^{D,F} | 12,90 |
| | 8 Stk. Dorade | |
| 723. | SASHIMI MIX S ^{D,F} | 24,00 |
| | 14 Stk. vers. Sorten | |
| 724. | SASHIMI MIX L ^{D,F} | 34,00 |
| | 24 Stk. vers. Sorten | |



EXTREM INSIDE-OUTS

4 Stk. / 8 Stk.



73. PHILADELPHIA ^{D,F,G}

6,50 / 12,90

Lachs, Avocado,
Friskäse, Kresse

80. SALMON & EBI ^{B,D,F}

8,50 / 15,90

Knusprige Garnele, Gurke, Friskäse,
Lach-Mantel, Miso, & Unagisoße

74. CRUNCHY SPICY TUNA ^{D,F,K}

7,50 / 13,90

Mariniertes Thunfisch-Tartar, Avocado,
Tempura-Flocken, Trüffel-Mayo

81. DRAGON ROLL ^{A,B,D,F}

9,50 / 17,90

Knusprige Garnele, Mayo,
Unagi-Mantel & Unagi-Sauce

75. SPICY SALMON ^{D,F}

7,50 / 13,90

Lachs-Tartar, Dill,
Lachs-Karviar, Kresse

82. FUTO VEGGIE ROLL ^{D,F}

8,50 / 15,90

Tamago, Kürbis, Avocado, Tofu,
Friskäse, Sesam & Unagisoße

76. LE'S SPECIAL ROLL ^{A,D,F,G}

7,50 / 13,90

Gemüse-Tempura, Lachs,
Friskäse & Miso

83. SPICY SPIDER ROLL ^{B,F}

8,50 / 15,90

Knuspriges Krebsfleisch, Spicy-Mayo,
Chili-Pulver & Kresse

77. GOLD. SALMON TEMPURA ^{A,D,F}

6,50 / 11,90

Lachs, Dill, Friskäse, Gurke, Avocado,
in knusprigem Tempuramantel

84. ALASKA ROLL ^{B,F,K}

8,50 / 15,90

Lachs, Krefleisch, Avocado,
Friskäse & Tobiko

78. VEGGIE TEMPURA ^{A,F}

5,50 / 9,50

Avocado, Paprika, eingelegter
Rettich, in knusprigem Tempuramantel

85. RAINBOW ROLL ^{D,F,K}

8,50 / 15,90

Spargel-Tempura, Avocado,
Wasabi-Mayo & Lachs-Thunfisch-Mantel

79. BBQ ROLL ^{F,G,I}

7,50 / 13,90

Rinderfilet, Lauch, Friskäse,
Knoblauch-Chips & Teriyaki-Sauce

86. MR. ZAW'S SPECIAL ROLL ^{D,F,K}

8,50 / 15,90

Knusprige Garnele, Gurke, Friskäse,
ummantelt mit Garnele & flambiertem Lachs

SUSHI PLATES



- | | | |
|-----|---|-------|
| 87. | SAKE DELUXE PLATE ^{D,F} | 21,90 |
| | <i>4 Stk. Sake Nigiri, Sake Maki, 3 Stk. Sake Sashimi, Sake-Inside-Out</i> | |
| 88. | SAKE MAGURO DELUXE PLATE ^{D,F} | 24,90 |
| | <i>2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Maguro Nigiri, jeweils 3 Stk. Sake & Maguro Sashimi, Sake-Maguro-Inside-Out</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 DELUXE PLATE ^{B,D,F} | 25,90 |
| | <i>jeweils 1x Thunfisch, Toro, Lachs, flambierter Lachs, Hamachi, Tai, Ebi, Ikura, Unagi, Tamago, Inari, Kani</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> | |

DESSERT



97

95. MOCHI ICE

3 Mochis gefüllt mit Grüntee-, Schokolade- & Kokos-Eis

6,90

96. LAVA SOUFFLÉ

Schokoladen-Soufflé mit Lavakern & saisonalem Obst

6,90

97. COCO CREME BRULEE

Creme Brulee mit Kokos

6,90

98. ASIA-PAN

Asiatische Pancakes mit Obstfüllung & Eis

6,90

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

3,90

Hell / Kristall
0,5l

| SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI ^A

3,90

0,5l

| SAIGON BEER ^A

3,50

0,33l

| CLAUSTHALER ALKOHOLFREI ^A

2,80

0,33l

APERITIFS

| HUGO ^L

5,90

Prosecco, Holunder, Minze, Wasser

| APEROL SPRITZ ^{4,L}

5,90

Aperol, Prosecco, Orange

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 WEISSWEINCUVÉE ^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