

Ha Linh

Asia Küche & Sushi Bar



Bahnhofstr. 185 - 59759 Arnsberg

Tel. 02932 495 67 76

Mo.-Do. 11.30 - 15.00 Uhr
& 17.00 - 22.00 Uhr

Fr.,Sa.,So. & Feiertag 11.30 - 22.30 Uhr



STARTER SUPPEN

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. | Sauer Scharf Suppe | 4,5€ |
| 2. | Tom Yum Suppe | |
| | A. Bio - Tofu ^{D,B,M} | 5,0€ |
| | B. Hühnerfleisch ^{D,B} | 5,5€ |
| | C. Garnelen (3 Stk.) ^{C,D,B} | 6,0€ |
| 3. | Tom Kha Suppe | |
| | A. Bio - Tofu ^{D,B,M} | 5,0€ |
| | B. Hühnerfleisch ^{D,B} | 5,5€ |
| | C. Garnelen (3 Stk.) ^{C,D,B} | 6,0€ |
| 4. | Miso - Suppen | |
| | Seetang, Miso-Paste, Lauch, Zwiebeln | |
| | A. japanischer Tofu ^{H,M} | 5,0€ |
| | B. Bio - Lachs ^{H,M} | 6,0€ |
| 5. | Wantan - Suppe ^{C,FB} | 5,0€ |
| | Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Morcheln
Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Hühnerbrühe,
Pak Choi , Lauchzwiebeln und Koriander | |

FINGER FOOD

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 8. | Vegetarische Frühlingsrollen (6 Stk.) | 5,0€ |
| 9. | Chicken Nugget (8 Stk.) | 6,0€ |
| 10. | Sommerrollen (2 Stk) | |
| | Reispapier mit Salatmix , Gurke, Koriander
und Reisnudeln serviert mit Hoisin-Soße | |
| | A . Bio - Tofu ^M | 5,0€ |
| | B . Hühnerfleisch | 5,5€ |
| | C . Garnelen ^C | 6,0€ |

FINGER FOOD

- 11. Vietnamesische Frühlingsrollen**^{C,A,B} **5,5€**
Frittiertes Reispapier mit Hackfleisch, Garnelen, Ei, Glasnudeln, Karotten, Morcheln, Weißkohl, Zwiebeln serviert mit Fisch-Limetten Soße
- 12. Gebackene Wantan** (5 Stk.)^C **5,5€**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Morcheln, Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Salatmix und Süß-Sauer-Soße
- 13. Ga Sate** (2 Stk.)^H **6,5€**
gegrillte Hühnerspieß mit Salatmix und Erdnussoße
- 14. Tom Chien Xu** (3 Stk.)^{C,F} **8,5€**
Garnelen in Tempura , Salatmix , Guacamole, Tomaten Salsa , Sesam serviert mit Cocktail-Unagi Soße
- 15. Chicken Yakitori** (3 Stk.)^F **7,5€**
Japanisch gegrilltes Hähnchen, Salatmix , Guacamole, Tomaten Salsa serviert mit Sesam-Unagi Soße
- 16. Bo chien xu** (4 Stk.)^F **6,0€**
Avocado in Tempura, Salatmix , Guacamole, Tomaten Salsa , Sesam serviert mit Cocktail-Unagi Soße
- 17. Edamame** ^M **5,5€**
Japanische Babysojabohnen blanchiert, Meersalz und Soja-Schalotten Soße
- 18. Hakao** (4 Stk.)^{M,C} **5,5€**
Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Soja-Schalotten Soße

SALATE

20. **Wakame Salat** (vegan) ^F **5,0€**
Seetangsalat ,Wildkräutersalat und Sesam Soße
22. **Mien Salat** (vegan) ^H **6,5€**
Glasnudeln, Salatmix ,Gurke, Cherrytomaten,
Zwiebeln,Zuckererbsen, Koriander, Erdnüssen,
Röstzwiebeln und Süß-Sauer-Soße
23. **Mango tango Salat** ^H **7,0€**
frische Mango, Salatmix, Koriander, Erdnüsse,
Röstzwiebeln, Krabbenchips und Mango Soße
24. **Gurken Salat** (leicht scharf) **5,0€**
frische Gurke, Cherrytomaten, Krabbenchips
und Süß-Sauer-Scharf Soße
25. **Salmon Salat** ^{F,B} **11,5€**
gegrillter Bio - Lachs, Salatmix, Guacamole,
Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße
26. **Tuna Salat** ^{F,B} **12,5€**
gegrillter Thunfisch, Salatmix, Guacamole, Tomaten
Salsa und Sesam-Unagi Soße
27. **Seafood Salat** ^F **14,5€**
gegrillter 2xLachs, 2xThunfisch, 2xButterfisch , Salat mix,
Guacamole, Tomaten Salsa und Sesam-Unagi Soße

HAUPTSPEISEN & NUDELN BOWL

30. Pho Ha Noi

Vietnamesische Reisbandnudeln in kräftiger, klarer Brühe, mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Koriander und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M

11,5€

B. Hähnchenbrust

12,0€

C. Rindfleisch

13,5€

31. Bun Bo Nam Bo ^{H,B}

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Salatmix, Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert mit Fisch-Limetten Soße

14,0€

32. Bun Nem ^{H,B}

Reisnudeln mit gebackenen, hausgemachten Frühlingsrollen Salatmix, Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln serviert Fisch-Limetten Soße

13,0€

33. Udon Xao

gebratene Japanische Udon Nudeln mit Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Zuckererbsen, Paprika

Koriander, Zwiebeln, Salatmix, Gurke, eingelegtem

Rettich und Karotten, Röstzwiebeln und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M

13,0€

B. Hähnchenbrust

14,5€

C. Hühner Kross^l

15,5€

D. Rindfleisch

15,0€

E. Garnelen ^C

15,0€

F. Ente kross^l

16,5€

G. gegrillter Lachs^B

16,5€

H. Hähnchenkeule Kross^l

14,5€



HAUPTSPEISEN & NUDELN BOWL



34. Ha Linh Curry (leicht scharf) ^{M,D}

rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	13,0€	E. Garnelen ^C	15,0€
B. Hähnchenbrust	14,5€	F. Ente kross ^l	16,5€
C. Hühner Kross ^l	15,5€	G. gegrillter Lachs ^B	16,5€
D. Rindfleisch	15,0€	H. Hähnchenkeule Kross ^l	14,5€

35. Ha Linh Erdnuss ^{H,M,D}

Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	13,0€	E. Garnelen ^C	15,0€
B. Hähnchenbrust	14,5€	F. Ente kross ^l	16,5€
C. Hühner Kross ^l	15,5€	G. gegrillter Lachs ^B	16,5€
D. Rindfleisch	15,0€	H. Hähnchenkeule Kross ^l	14,5€

36. Ha Linh Mango-Curry ^{M,D}

Mango-Curry-Kokosmilch Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, frischer Mango serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	13,0€	E. Garnelen ^C	15,0€
B. Hähnchenbrust	14,5€	F. Ente kross ^l	16,5€
C. Hühner Kross ^l	15,5€	G. gegrillter Lachs ^B	16,5€
D. Rindfleisch	15,0€	H. Hähnchenkeule Kross ^l	14,5€



HAUPTSPEISEN & NUDELN BOWL

37. Ha Linh Wok

Hausgemachte Dunkel-Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	13,0€	E. Garnelen ^C	15,0€
B. Hähnchenbrust	14,5€	F. Ente kross ^l	16,5€
C. Hühner Kross ^l	15,5€	G. gegrillter Lachs ^B	16,5€
D. Rindfleisch	15,0€	H. Hähnchenkeule Kross ^l	14,5€

38. Ha Linh Special Wok (leicht scharf)^{2,I,M}

Austern-Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi, Knoblauch, Chili, serviert mit Reis und einer Zutat nach Wahl

A. Bio - Tofu ^M	13,0€	E. Garnelen ^C	15,0€
B. Hähnchenbrust	14,5€	F. Ente kross ^l	16,5€
C. Hühner Kross ^l	15,5€	G. gegrillter Lachs ^B	16,5€
D. Rindfleisch	15,0€	H. Hähnchenkeule Kross ^l	14,5€

39. Pho Xao

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse & Koriander

A. Bio - Tofu ^M	13,0€	E. Garnelen ^C	15,0€
B. Hähnchenbrust	14,5€	F. Ente kross ^l	16,5€
C. Hühner Kross ^l	15,5€	G. gegrillter Lachs ^B	16,5€
D. Rindfleisch	15,0€	H. Hähnchenkeule Kross ^l	14,5€

40. My Xao

Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse

A. Tofu ^M	12,5€	E. Garnelen ^C	15,0€
B. geb. Hähnchen	14,5€	F. Ente kross ^l	16,5€
C. Hühner Kross ^l	15,5€	H. Hähnchenkeule Kross ^l	14,5€
D. Rindfleisch	15,0€		

VEGANE HAUPTGERICHTE



- 41. Living Udon** ^I **13,5€**
gebratene japanische Udon Nudeln mit Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Zuckererbsen, Paprika, Koriander, Zwiebeln, Salatmix, Gurke, eingelegtem Rettich und Karotten, Röstzwiebeln serviert mit gegrilltem Seitan
- 42. Buddha Curry** ^{M,D} **13,5€**
Rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 43. Shaolin Erdnuss** ^{H,M,D} **13,5€**
Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 44. Mango-Curry Living** ^{M,D} **13,5€**
Mango-Curry-Kokosmilch Sauce mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel, Hokkaido Kürbis , frischer Mango serviert mit Reis und gegrilltem Seitan
- 45. Vegan Wok Mekong Style** ^M **13,5€**
Hausgemachte Dunkel-Sauce mit gebratenem Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckererbsen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Pak Choi serviert mit Reis und gegrilltem Seitan

TERIYAKI SPECIALS

Japanische Grillgerichte mit saisonalem Gemüse,
Teriyaki Sauce & Duftreis serviert

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------|-------|
| 60. | Tofu Teriyaki gegrillter Tofu | 11,5€ |
| 61. | Chicken Teriyaki
knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet | 14,5€ |
| 62. | Sake Teriyaki zart gegrilltes Lachfilet | 16,5€ |
| 63. | Duck Teriyaki knusprige gebackene Entenbrust | 15,5€ |



DESSERTS

- 51. Ha Linh Eis ^H** **5,5€**
Vanilleeis, Mangocreme, frische Mango, Erdnüsse
- 52. Ha Linh Bällchen ^F** **5,0€**
4 Stk. Sesambällchen, Erdbeersirup und Obst

HA LINH SPECIAL BOWL

- B1: Seafood Bowl ^{C,B,F}** **18,50€**
mit rohem Lachs, Thunfisch, Butterfisch , Garnelen
in Tempura, gekochte Garnelen, Fischrogen, Sushi Reis,
Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa
und Sesam-Unagi Sauce
- B2: Lachs-Tatar bowl ^{C,B,F} (leicht scharf)** **15,5€**
Roher Lachs mit leicht scharfer Würze, Garnelen
in Tempura, Fischrogen, Lauch Zwiebeln, Sushi Reis,
Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa
und Sesam-Unagi Sauce
- B3: Tuna-Tatar Bowl ^{C,B,F}(leicht scharf)** **16,5€**
Roher Thunfisch mit leicht scharfer Würze , Garnelen
im Tempura, Fischrogen, Lauch Zwiebeln, Sushi Reis,
Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa
und Sesam-Unagi Sauce
- B4: Hühner Kross Bowl ^{C,B,F}** **16,5€**
Hühner Kross mit leicht scharfer Würze , Garnelen
im Tempura, Fischrogen, Lauch Zwiebeln, Sushi Reis,
Wildkräutersalat, Guacamole, Tomaten Salsa
und Sesam-Unagi Sauce

FÜR KINDER

- 500. Mama's Son ^H** 7,0€
2 Hühnerspieße mit Erdnüssesoße, Guacamole
und Reis oder Süßkartoffelpommes
- 501. Papa Ha Linh** 7,0€
3 Chicken Yakitori mit Unagi Soße,
Guacamole und Reis oder Süßkartoffelpommes

SASHIMI 5 Stück

Von unserem täglich frisch gelieferten Fisch verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich das beste vom Filet. Werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam serviert


- S1. Lachs ^B** 11,0€
schottischer Label Rouge Lachs
- S2. Thunfisch ^B** 13,0€
Gelbflossen-Thunfisch
- S3. Japanischer Mutsu** 9,0€
weißer Butterfisch
- S4. Flambierter Lachs ^B** 10,0€
kurz flambierter Lachs, japanischer Chilipfeffer und Olivenöl
- S5. Flambierter Thunfisch ^B** 12,0€
kurz flambierter Butterfisch, japanischer
Chilipfeffer und Olivenöl
- S6. Flambierter white Tuna ^B** 10,0€
kurz flambierter Butterfisch, japanischer Chilipfeffer
und Olivenöl
- S7. Moriawase ^{B,C} (18 Stück)** 30,0€
Bio - Lachs, Gelbflossen-Thunfisch,
Butterfisch, gekochten Garnelen



NIGIRI 2 Stück

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|
| N1. Sake Nigiri ^B
mit Bio Lachs | 4,5€ |
| N2. Maguro Nigiri ^B
mit Gelbflossen-Thunfisch | 5,5€ |
| N3. Ebi Nigiri ^C
mit gekochte Garnele | 5,5€ |
| N4. Mutsu Nigiri
mit weißem Butterfisch | 4,5€ |
| N5. Unagi Nigiri ^B
mit gegrilltem Süßwasseraal | 5,5€ |
| N6. Tamago Nigiri (veggie) ^A
mit japanisches Omelett | 4,0€ |
| N7. Inari Nigiri (vegan) ^M
mit japanischem Tofu | 4,0€ |
| N8. Avocado Nigiri (vegan)
mit spanischer Avocado | 4,0€ |

MAKI 8 Stück

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| M1. Sake maki ^B Bio - Lachs | 4,5€ |
| M2. Sake Avocado maki ^B Bio Lachs und Avocado | 5,0€ |
| M3. Tekka Kappa maki ^B
Gelbflossen-Thunfisch und Gurke | 5,5€ |
| M4. Tekka maki ^B Gelbflossen-Thunfisch | 5,5€ |
| M5. Tuna maki ^B gekochter Thunfisch | 5,0€ |
| M6. Mutsu maki
weißer Butterfisch und Lauchzwiebeln | 4,5€ |
| M7. Ebi maki ^C gekochte Garnelen | 6,5€ |
| M8. Ebi Avocado maki
gekochte Garnelen und Avocado | 5,5€ |
| M9. Salmonskin maki ^{B,F}
gegrillter Lachshaut und Sesam | 4,5€ |
| M10. Unagi maki ^{C,F}
gegrillter Süßwasseraal und Sesam | 5,5€ |
| M11. Avocado ^F (vegan) 
Avocado und Sesam | 4,0€ |
| M12. Kappa ^F (vegan) 
Gurke und Sesam | 4,0€ |
| M13. Paprika ^F (vegan) 
Paprika und Sesam | 4,0€ |
| M14. Osinko ^F (vegan) 
eingelegter Rettich und Sesam | 4,0€ |
| M15. Kampyo ^F (vegan) 
eingelegtem Kürbis und Sesam | 4,0€ |
| M16. Tamago ^{F,A} (veggie)
japanisches Omelett und Sesam | 4,0€ |
| M17. Chicken
gegrillte Hühnerfleisch und Sesam | 5,0€ |

INSIDE-OUT-ROLLS (8 Stück)

- A1. Sake Avocado Inside -Out Roll** ^{F,B} **9,0€**
mit Bio-Lachs,Avocado , Fischrogen und Sesam
- A2. Maguro Inside -Out Roll** ^{F,B} **9,5€**
mit Gelbflossen-Thunfisch,Gurken, Fischrogen und Sesam
- A3. California Inside-Out Roll** ^{F,B} **9,0€**
mit Krebsfleischimitat ,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A4. Mutzu Inside-Out Roll** ^{F,B} **9,0€**
mit weißem Butterfisch, Gurke, Lauchzwiebeln,
Fischrogen und Sesam
- A5. Ebi Avocado Inside-Out Roll** ^{F,C} **10,5€**
mit gekochten Garnelen,Avocado,Fischrogen und Sesam
- A6. Ebi Tempura Inside-Out Roll** ^{F,C,D} **10,5€**
mit Garnelen im Tempuramantel, Gurken,
Frischkäse, Sesam
- A7. Salmon Skin Inside-Out Roll** ^{F,B,D} **9,0€**
mit gerillter Lachshaut,Gurken ,Frischkäse und Sesam
- A8. Tuna Inside-Out Roll** ^{F,B} **9,5€**
mit gekochtem Thunfisch,Gurke,
Lauchzwiebeln und Sesam
- A9. Unagi Inside-Out Roll** ^{F,B} **9,5€**
mit gegrilltem Süßwasseraal,Gurke,Sesam
- A10. Tamago Avo Inside-Out Roll** ^{F,A} **8,0€**
mit japanischem Omlett, Avocado und Sesam
- A11. Veggie Inside-Out Roll (vegetarisch)** **8,0€**
mit Avocado,Gurken,eingelegtem Rettich,
Frischkäse und Sesam ^{F,D}
- A12. Vegan Inside-Out Roll (vegan)**  **8,0€**
mit eingelegtem Kürbis,japanischem Tofu, Sesam

TEMPURA BIG-ROLL (6 Stück)

Alle unsere Tempura Big-Roll werden mit Tomaten-Salsa ,
Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam serviert .

- T1: Sake Tempura Big-Roll** ^{F,B,D} **11,0€**
Tempura Roll mit Lachs, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T2 : Tuna Tempura Big-Roll** ^{F,B,D} **12,0€**
Tempura Roll mit Thunfisch, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T3 : Ebi Tempura Big-Roll** ^{F,C,D} **12,0€**
Tempura Roll mit gekochten Garnelen, Avocado,
Gurke, Frischkäse und Sesam - Unagi Sauce
- T4 : California Tempura Big-Roll** ^{F,D} **11,0€**
Tempura Roll mit Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T5 : Mutzu tempura big-roll** ^F **11,0€**
Tempura Roll mit weißem Butterfisch, Gurke, Avocado,
Lauchzwiebeln, Chilisoße und Sesam-Unagi Sauce
- T6: Vegetarisch Tempura Big-Roll** ^{F,A,D} **10,0€**
Tempura Roll mit Avocado, Gurke, Omlett,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T7: Vegan Tempura Big-Roll** ^{F,M}  **10,0€**
Tempura Roll mit japanischem Tofu, eingelegtem Kürbis,
Gurke, Avocado, eingelegtem Rettich und veganer Sesam Sauce
- T8: Special Tempura Big-Roll** ^{F,C,D} **13,0€**
Tempura Roll mit Lachs, gekochten Garnelen, Süßwasseraal
grünem Spargel, Gurke, Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce
- T9: Hühner Tempura Big Roll** ^{F,D} **11,0€**
Tempura Roll mit Hühnerkross, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam-Unagi Sauce

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

Alle unsere Specialrollen werden mit Tomaten Salsa, Guacamole, Wildkräuter Salat, und Sesam serviert .

- H1: Crispy Tiger Roll** ^{C,D} **12,5€**
mit flambiertem Garnelen im Tempura , Gurke , Frischkäse umwickelt flambierter Lachs und Cocktail-Unagi Sauce
- H2: Salmon Mix Roll** ^{C,D,B} **12,5€**
mit gegrilltem Süßwasseraal, Lachshaut, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Lachs und Cocktail- Unagi Sauce
- H3: Tunacado Roll** ^{B,D} **13,5€**
mit Avocado in Tempura, Gurke, Frischkäse umwickelt mit flambiertem Thunfisch und Sesam - Unagi Sauce
- H4: Rainbow Roll** ^{C,D,B} **13,5€**
mit gekochten Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse umwickelt mit 3 verschiedenen Fischarten und Cocktails-Unagi Sauce
- H5: Ha Linh Roll** ^{F,D} **12,5€**
mit Krebsfleischimitat in Tempura, Gurke, Frischkäse umwickelt mit flambierter Butterfisch und Sesam-Unagi Sauce
- H6: Dragon Roll** ^{C,D} **12,5€**
mit Garnelen in Tempura, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado und Cocktail-Unagi Sauce

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

- H7: Tuna Tatar Roll** (leicht scharf) ^{B,D,F} **13,5€**
mit Avocado, Gurke, Frischkäse ummantelt mit Thunfischtatar, Fischrogen, Lauchzwiebeln und Sesam-Unagi Sauce
- H8: Lachs Tatar roll** (leicht scharf) ^{B,F} **13,0€**
mit Bio-Lachs, Gurke, Avocado ummantelt mit Lachstatar, Fischrogen, Lauchzwiebeln und Sesam-Unagi Sauce
- H9: Black Tiger Roll** ^{D,B} **13,5€**
mit Garnelen in Tempura , Gurke, Frischkäse umwickelt mit Reispapier, Süßwasseraal, Fischrogen und Cocktails- Unagi Sauce
- H10: Vegan Living Roll** ^{M,F}  **11,5€**
mit Avocado und in Tempura, Gurke umwickelt mit Reispapier, japanischem Tofu und veganer Sesam Sauce
- H11: Vegan Best Friend Roll** ^{M,F}  **11,5€**
mit eingelegtem Rettich, eingelegtem Kürbis, japanischem Tofu , Gurke umwickelt mit Avocado und veganer Sesam Sauce
- H12: Seafood Futo maki** (5 Stk. Big Roll) ^{D,C,B} **12,5€**
mit Garnelen in Tempura, Lachs, Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Fischrogen und Cocktail-Unagi Sauce

HA LINH SPECIAL SET

Alle unsere Ha Linh Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam serviert .

Mixed maki ^B **13,0€**

- 8 Stk. : Avocado maki
- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : Thunfisch maki

Love Salmon ^B **15,0€**

- 8 Stk. : Lachs maki
- 2 Stk. : Lachs nigiri
- 4 Stk. : Lachs sashimi

Vegan Set **16,0€**

- 8 Stk. : Avocado maki
- 8 Stk. : Gurke maki
- 6 Stk. : Vegan Tempura big-roll

Ocean Driver ^B **19,0€**

- 2 Stk. : Thunfisch nigiri
- 4 Stk. : kurz gegrillte Butterfisch Sashimi
- 6 Stk. : Lachs Tempura big-roll

Deep Blue Ocean ^B **21,0€**

- 8 Stk. : Lachs maki
- 8 Stk. : California Inside-out
- 4 Stk. : 2 Lachs nigiri, 2 Thunfisch nigiri



HA LINH SPECIAL SET

Alle unsere Ha Linh Special Set werden mit Tomaten-Salsa, Guacamole, Wildkräutersalat und Sesam serviert .

Love Platte (2 Personen) ^B

42,0€

8 Stk. : Lachs maki

8 Stk. : Gurke maki

8 Stk. : Rainbow Roll

6 Stk. : Lachs Tempura Big-Roll

4 Stk. : Thunfisch nigiri, Butterfisch nigiri

4 Stk. : Lachs sashimi

Ha Linh Family (3-4 Personen) ^B

72,0€

8 Stk. : Thunfisch maki

8 Stk. : Lachs maki

8 Stk. : Avocado maki

8 Stk. : Lachs Avocado Inside-out

8 Stk. : California Inside-out

8 Stk. : Crispy Tiger Roll

6 Stk. : Ebi Tempura Big-Roll

6 Stk. : Nigiri : 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Butterfisch

4 Stk. : Thunfisch sashimi

HEISSER TEE

100. Jasmin Tee	3,5€
101. Grüner Tee	3,5€
102. Zitronengras Tee Zitronengras , Ingwer und Honig	3,5€
103. Pfefferminz Tee frischer Pfefferminz , Ingwer und Honig	3,5€
104. Orangen Ingwer Tee frischer Orange, Ingwer und Honig	3,5€
105. Ingwer Limetten Tea frischer Ingwer, Minze, Limetten und Honig	3,5€

SPECIAL KAFFEE

110. Vietnamesischer Kaffee ^D vietnamesischer Kaffee und Kondensmilch	3,5€
111. Ca phe sua da (kalt) ^D vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch und Eiswürfel	4,5€

SOFT DRINKS

200. Wasser Still	0,25l Fl.	2,8€
201. Wasser Still	0,75l Fl.	5,8€
202. Wasser mit Kohlensäure	0,25l Fl.	2,8€
203. Wasser mit Kohlensäure	0,75l Fl.	5,8€
204. Coca-Cola ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
205. Coca-Cola light ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
206. Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
207. Fanta ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
208. Sprite ^{1,2,3,5}	0,2l Fl.	2,8€
209. Ginger Ale	0,2l Fl.	2,8€
210. Bitterlemon	0,2l Fl.	2,8€





SAFT

220. Orangensaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
221. Orangensaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
222. Apfelsaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
223. Apfelsaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
224. Mangosaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
225. Mangosaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
226. Lycheesaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
227. Lycheesaft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
228. Maracuja Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
229. Maracuja Saft Schorle	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
230. Aloe vera Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
231. Erdbeeren Saft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€
232. Kokossaft	0,2L 2,8€	0,4L 3,8€

CU THOC LASSI

233. Mango Lassi ^D	5,5€
Mango-Pulp, Kokos-Milch, Joghurt	
234. Avocado Lassi ^D	5,5€
frischer Avocado, Kokos-Milch, Joghurt	
235. Orangensaft	5,5€
frisch gepresst	

SPECIAL LEMONADE

240. Chanh Da	4,5€
frische Limetten, brauner Zucker ,Soda	
241. Lychee Lime	4,5€
frische Limetten, Lycheesaft, Soda, brauner Zucker	
242. Maracuja Lime	4,5€
frische Limetten, Maracuja Saft, Soda, brauner Zucker	
243. Erdbeeren Lime	4,5€
frische Limetten, Erdbeeren Saft, Soda, brauner Zucker	

COCKTAIL

250. Mojito	7,5€
Wodka, Limette, brauner Zucker, Minze, Soda	
251. Aperol Spritz	7,5€
Prosecco, Soda, Aperol, frische Orange	
252. Gin Tonic	7,5€
Bombay Gin, Tonic Water, Limetten	
253. Mango Lua moi	7,5€
Mangosaft, Orangensaft, Reisschnaps	
254. Green Hugo	7,5€
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda	

WEISS WEIN

300. Chardonnay (trocken)	0,2l	5,2€
	0,75l	17,5€
302. Riesling (trocken)	0,2l	5,8€
	0,75l	18,9€
304. Grauburgunder (trocken)	0,2l	5,8€
	0,75l	18,9€
306. Sauvignon blanc (trocken)	0,2l	6,2€
	0,75l	20,9€
308. Weißweinschorle	0,2l	4,9€

ROT WEIN

310. Merlot (trocken)	0,2l	5,8€	0,75l	18,9€
311. Merlot (Lieblich)	0,2l	5,8€	0,75l	18,9€
312. Bordeaux(trocken)	0,2l	6,2€	0,75l	20,9€



ROSE

313. Spätburgunder Rose 0,2l 6,2€ 0,75l 20,9€

SEKT

314. Scavi & Ray Prosecco 0,2l 6,2€ 0,75l 21,9€

SHOTS

320. Nep moi 2cl. 3,2€

Klebreisschnaps

321. Wodka Absolut 2cl. 3,2€

322. Jägermeister 2cl 3,2€

SAKE

323. Sake-Reiswein 6cl. 5,5€

BIERE

400. Veltins vom Fass 0,33l 2,8€

0,5l 3,5€

401. Tiger Bier 0,33l FI 3,5€

402. Kirin Bier 0,33l FI 3,5€

403. Malzbier 0,33l FI 3,5€

404. Erdinger Hefeweizen 0,5l FI 3,5€

405. Erdinger alkoholfrei 0,5l FI 3,5€

406. Radler (mit Sprite) 0,3l 2,8€

0,4l 3,5€

408. Veltins alkoholfrei 0,33l FI 3,5€

Zusatzstoffe: 1.koffeinhaltig, 2.mit Farbstoffen, 3. mit Konservierungsstoffen
4. mit Kohlensäure, 5.enthält eine Phenylalaninquelle,

Allergene: A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen,
G. Schwefeldioxid und Sulfite, H.Erdnüsse, I.glutenhaltiges Weizen, J. Lupinen,
K. Schalenfrüchte, L.Senf, M. Soja, N. Weichtiere