	VORSPEISEN		10.	BÚN Traditionelles vietnamesisches Gericht mit	
01.	FRÜHLINGSROLLEN ¹³ (5 Stück) Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit süßer Chilisauce SOMMERROLLEN (2 Stück)	€ 6,00		Reisnudeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Li- metten-Fischsauce und a) knusprigen Frühlingsrollen ¹³ b) Tofu c) Rindfleisch d) Garnelen und Lachs	€ 12,00 € 12,00 € 13,00 € 15,00
02.	Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat und Reisnudeln, serviert mit Erdnuss Sauce ⁶ a) Tofu b) Hähnchen c) Tempura Garnelen ¹ d) Avocado e) Lachs und Avocado f) Gekochte Garnelen und Avocado	€ 5,00 € 5,00 € 6,00 € 5,00 € 6,50 € 6,50		PHÖ XÀO ² Gebratene Reisbandnudeln mit feinem Zitronengras, Knoblauch, pikantem Gemüses, Sojasprossen, Erdnüssen und a) Tofu b) Rindfleisch c) Garnelen NÖM GÄ	€ 12,00 € 13,00 € 15,00
03.	FRY EBI 1 (3 Stück) Knusprige Tempura Garnelen, serviert mit süßer Chilisauce	€ 7,00		Vietnamesischer Hühner Salat mit Gurken, Karotten, roten Zwiebeln, Sojasprossen, Cashewnüssen und Limetten-Fischsauce	
04.	GYOZA ^{1,7,13} (6 Stück) Knusprige japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse	€ 4,50		HAUPTGERICHTE (Serviert mit Gemüse der Salson und Reis)	
05.	MINI FRÜHLINGSROLLEN ^{1,7,13} (6 Stück) Vegetarische Mini Frühlingsrollen, gefüllt mit verschiedenem Gemüse	€ 4,00	12. 13.	KOKOS CURRY ^{2,6} Cremiges mildes Curry verfeinert mit Zitrone MANGO CURRY ^{2,6}	engras
06. 07.	EDAMAME Baby Sojabohnen serviert mit Meersalz WAKAME SALAT ^{1,13,A}	€ 5,00		Mango-Creme verfeinert mit Kokosmilch THAI CURRY 2-6 Scharfes rotes Curry verfeinert mit Kokosmil	ch
٠,,	Seetang Salat serviert mit Sesam-Dressing a) Pur b) Avocado	€ 4,50 € 5,50	15.	ERDNUSS SAUCE 6 Cremige Erdnuss Sauce verfeinert mit Koko:	
08.	MIXED TAPAS Gemischte Vorspeisenplatte	€ 14,00	16. 17.	SÜß SAUER SAUCE SÜß-Sauer Sauce verfeinert mit Ingwer und A GREEN GARDEN	Ananas
	VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTE	ΕN	''.	Frisches Gemüse der Saison, gebraten in ei gemachten japan. Sauce ^{1,2,13,D}	ner haus-
09.	PHÖ ^{2-D} Traditionelle vietnamesische Fleischbrühensuppe mit Reisbandnudeln, feinen asiatischen Kräutern und a) Tofu b) Gemüse c) Rindfleisch d) Hähnchenbrustfilet	€ 12,00 € 11,00 € 13,00 € 12,00		Hauptgerichte wahlweise mit a) Tofu b) Hähnchenbrustfilet c) Paniertes Hähnchenbrustfilet ¹ d) Entenbrustfilet e) Garnelen f) Rinderbraten g) Lachssteak	€ 11,00 € 11,00 € 11,00 € 13,00 € 15,00 € 12,00 € 15,00

D1. GRÜNTEE MOCHI 13 (2 Stück) B1. SALMON POKÉ BOWL € 4.50 Reiskuchen mit Grüntee Geschmack

D2. SCHOKO MOCHI 13 (2 Stück) € 4,50 Reiskuchen mit Schokoladen Geschmack D3. SESAM BÄLLCHEN (3 Stück) € 4,50 Frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste, im knusprigem Sesammantel

DESSERT

BEILAGEN

GETRÄNKE

SUSHI REIS

GEMÜSE

RINDFLEISCH

EXTRA SAUCE

EXTRA INGWER

LIEFERGEBÜHR

EXTRA SOJA SAUCE

MEZZO MIX AJ, FANTA A

MANGO LASSI 6 0.31 - hausgemacht

COLA AJ, COLA ZERO AHJ, COLA LIGHT AHJ,

FUZE TEA PFIRSICH J, FUZE TEA ZITRONE J 0,41

VIO WASSER STILL, VIO WASSER SPRUDEL

SÜßKARTOFFEL POMMES

KNUSPRIGES HÄHNCHEN

REIS

ENTE

- 0,51

- 11

		P
€ 4,50		
€ 3,00		
€ 3,50	G1.	L
€ 3,50		
€ 7,00	G2.	Т
€ 6,00	G3.	G
€ 6,50	G4.	G
€ 2,50	G5	G

€ 2,00

€ 2.00

€ 2,00

	N1.
€4.00	N2.
€ 4,00	N3.
	N4.
€ 2,50	N5.
€ 3.50	N6.

LACHS

THUNFISCH

GARNELEN

AVOCADO

WHITE TULIP

scheiben

SALZWASSERAAL

FLAMBIERTER LACHS

€ 3,50 N7. TOFU € 2,50 € 2.50

POKÉ BOWL

Lachs, Avocado, Gurken, Edamame, Wakame, Karotten B2. SPICY TUNA POKÉ BOWL € 15,00 Thunfisch Avocado, Mango, Wakame, Peperoni

B3. VEGGIE TOFU POKÉ BOWL €13,00 Avocado, Gurke, Edamame, Karotten, Paprika, Mango, Wakame

GUNKAN

€ 14.00

ACHSTATAR € 6,50 THUNFISCHTATAR € 7,00 € 6,00 GEKOCHTER LACHS GEKOCHTER THUNFISCH € 6,00 G5. GEHACKTE GARNELEN UND SURIMI € 6.50

NIGIRI

Frischkäse, ummantelt in feinen Gurken-

MO DI - FR

€ 4,00

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,00

€ 5,00

€ 4,50

€ 4,00

€ 5.00

FACEBOOK

INSTAGRAM

WEB

Ruhetag 11:30 - 14:30, 17:00 - 21:30 17:00 - 21:30 SO u. Feiertage 12:00 - 14:30, 17:00 - 21:00

BABENHÄUSER STR. 21

facebook.com/LeAsianCuisine

www.le-asiancuisine.de

63533 MAINHAUSEN

06182 8984717

06182 8984718

le.asiancusine

MITTAGSANGEBOT

Gebratener Reis oder gebratene± Eiernudeln mit Gemüse und Hühnerbrustfilet 3 Mini Frühlingsrollen

€ 10,00

Lieferservice auf Anfrage

	MAKI (6 Stück)		19.	TUNA CRUNCH Gekochter Thunfisch, Avocado, Paprika und Röstzwiebeln	€ 10,50	H7.	DRAGON ROLL Frittierte Garnelen, Gurken und Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Tobiko	€ 13,50		Gekochter Lachs, Avocado, Salat, Minze und Frischkäse Frittierte Garnelen, Avocado, Salat, Minze		CRISPY BOX	8 Stk. Salmon Tempura 2 Stk. Lachs Nigiri 2 Stk. Thunfisch Nigiri	€ 18,00
M1.	GURKE	€ 3,50	I10.	SALMON CRUNCH	€ 10,50					und Frischkäse 6			2 J.K. Humsch Night	
M2.	AVOCADO	€ 4,00		Gekochter Lachs, Avocado, Paprika und Röstzwiebeln			TEMPURA ROLLS (8 Stück ummantelt mit Pankomehl paniert)					SALMON	6 Stk. Lachs Maki	€ 14,00
мз.	LACHS	€ 4,50	I11.	BUDDHA ROLLS	€ 10,00			544.00		SASHIMI (6 Scheiben Lauf Anfrage auch flambiert möglic	hd.	CLASSIC	6 Stk. Lachs Nigiri	
M4.	THUNFISCH	€ 5,00		Avocado, eingelegter Kürbis, Rettich, Gur- ken, veganer Frischkäse, ummantelt mit Tofu		П.	VEGGIE TEMPURA ¹ Avocado, Gurke und Spargel	€ 11,00				SALMON	6 Stk. Lachs Spring Roll	€ 18,50
M5.	TEMPURA GARNELEN 1	€ 6,00		und Teriyaki Sauce		T2.	TUNA TEMPURA 1.6	€ 13,50		SALMON SASHIMI	€ 14,00	LOVE 6	4 Stk. Sake Rucola I.O.	(000,000,000)
M6.	LACHS AVOCADO	€ 4,50	I12.	PEACEFUL BONSAI	€10,00		Thunfisch, Avocado und Frischkäse		S2.	ABURI SALMON Flambierter Lachs serviert mit Unagi Sauce,	€ 15,00		4 Stk. Lachs Nigiri	
M7.	GEHACKTE GARNELEN UND SURIMI	€ 5,00		Tomaten, Gurken, veganer Frischkäse, Koriander, Minze, rote Beete Sushi-Reis, gar-		T3.	SALMON TEMPURA 1.6 Lachs. Avocado und Frischkäse	€ 12,50		Röstzwiebeln, fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch			3 Stk. Lachs Maki	
M8.	GEKOCHTER THUNFISCH	€ 4,00		niert mit Röstzwiebeln und Chili Sauce		T4.		€ 12,50	S3.	TUNA SASHIMI	€ 15.00	TUNA	6 Stk. Thunfisch Spring Roll	€22,00
M9.	GEKOCHTER LACHS	€ 4,50	I13.	VEGGIE DELUXE Spargel, Avocado, Gurke, Paprika, umman-	€ 11,00	d 200	Frittierte Garnelen, Avocado und Frischkäse		55. S4.	ABURITUNA	€ 16,00	LOVE 7	4 Stk. Tuna Deluxe I.O.	10
M10.	MANGO RUCOLA	€ 4,00		telt mit Avocado und Schnittlauch		T5.	AVOCADO TEMPURA 1.6 Avocado und veganer Frischkäse	€ 11,00	54.	Flambierter Thunfisch serviert mit Unagi	C 10,00		4 Stk. Thunfisch Nigiri	
	mit veganem Frischkäse 6		I14.	CHICKEN ROLL	€ 10,00		Avocado und veganer mischkase			Sauce, Röstzwiebeln, fein gehacktem Ing- wer und Schnittlauch			3. Stk. Thunfisch Maki	
	INSIDE OUT			Frittiertes Hähnchen, Gurke, Avocado und Mayonnaise, ummantelt mit Röstzwiebeln und Unagi Sauce			SPRING ROLLS SUSHI (6 Stück ummantelt mit Reispapier)			SUSHI MENÜS	en)	TEMPURA LOVE 1.6	6 Stk. Garnelen Spring Roll 6 Stk. Tempura Garnelen Maki	€ 22,00
I1.	CALIFORNIA 6 Surimi, Avocado, Gurke und Mayonnaise,	€ 9,00		HOMEMADE SPECIAL ROLLS		R1.	Gurke, Salat, Minze und veg. Frischkäse 6	€ 4,50					8 Stk. Ebi Tempura	
	garniert mit Sesam			(8 Stück)		R2.	Avocado, Salat, Minze und veg. Frischkäse 6	€ 5,00	MAKI		€ 13,50	HAPPY	6 Stk. Thunfisch Maki	€ 23,00
12.	SAKE TOBIKO ⁶	€ 11,00	H1.	TEMPURA SALMON ROLL 1.6	€ 12,00	R3.	Lachs, Avocado, Salat, Minze und Frischkäse ⁶	€ 6,00		3 Stk. Thunfisch Maki 3 Stk. Avocado Maki		SUSHI BOX 6	6 Stk. Lachs Maki	
	Lachs, Avocado und Frischkäse, garniert mit Tobiko			Frittierte Garnelen, Mango, Avocado, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit Lachsschei-		R4.	Thunfisch, Avocado, Salat, Minze u. Frischkäse 6	€ 6,50		3 Stk. Gurke Maki			4 Stk. Lachs Nigiri 6 Stk. Garnelen Spring Roll	
13.	SAKE RUCOLA 6	€ 10,50		ben		R5.	Großgarnelen, Avocado, Salat, Minze und Frischkäse ⁶	€ 6,50		3 Stk. Gekochte Garnelen Maki			4 Stk. Cali Avo	
	Lachs, Avocado und Frischkäse, ummantelt mit Rucola		H2.	HOT & SPICY TUNA ROLL Thunfisch Tatar und Gurke, ummantelt mit	€ 12,00	P4	Mango, Salat, Minze und veg. Frischkäse 6	€ 4.50		3. Stk. Gek. Thunfisch Maki				
14.		€ 12.00		Avocado, serviert mit Spicy Mayo 1.10,12,13,A			Gehackte Garnelen, Surimi, Avocado, Salat,			3 Stk. Gek. Lachs Maki		CALI DREAM 6	4 Stk. California I.O.	€ 25,00
	Thunfisch, Avocado, Gurke, ummantelt mit feinen Thunfischscheiben und Sesam	- /-/	Н3.	MANGO RUCOLA ROLL	€ 11,00		Minze und Frischkäse 6	2 0,00	VEGG	IE MIX 1.6 8 Stk. Veggie Tempura 6 Stk. Avocado Maki	€ 14,50		4 Stk. Ebi New Style I.O. 4 Stk. Philadelphia I.O.	
15.	PHILADELPHIA 6	€ 10.50		Lachs, Mango, Frischkäse und Rucola, um- mantelt mit Mango und Chili Flocken		R8.	Gekochter Thunfisch, Avocado, Salat, Minze	€ 6,50		6 Stk. Gurke Spring Roll			4 Stk. Hot & Spicy Tuna Roll	
15.	Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam und	€ 10,30	H4.	RAINBOW DELUXE ROLL 6	€ 13,00		und Frischkäse 6		GOLD	DEN 6 Stk. Avocado Maki	€ 20.00		4 Stk. Sake Rucola I.O.	
	Rote Bete Sushi Reis			Gegrillter Aal, Surimi, Avocado, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit Großgarnelen,			Gerichte werden teilweise mit Spicy Mayo 1,8012,114, Unagi 1,114 und Se	sam serviert.	FORES	/ C/L A4 D L A4 L:	20200100	вох то	4 Stk. Salmon Tempura	€ 45.00
16.	EBI NEW STYLE Gehackte Garnelen und Surimi, Avocado	€ 12,00		Thunfisch, Lachs und Avocado		ALLERO		200	, OKE	4 Stk. Peaceful Bonsai		SHARE 1.6	4 Stk. Hot & Spicy Tuna Roll	€ 45,00
	und Gurke, garniert mit lila Kartoffelchips		H5.	SPICY UNAGI SALMON ROLL	€ 13,50	1.1.	Gerste B. Nüsse B. Mit Konservie- G. C	Geschwärzt Gewachst Mit Süßungs-		4 Stk. Buddha Roll			4 Stk. Sake Rucola I.O.	
17.	CALI AVO ⁶ Avocado und veganer Frischkäse, garniert	€ 9,50		Salzwasseraal, Avocado und Frischkäse, um- mantelt mit flambierten Lachs, garniert mit		3. I	Crebstiere 10. Eier C. Mit Anti- ichwefeldioxi- 11. Lupinen oxidationsmittel I. M	nittel Mit Phosphat		1 Stk. Tofu Nigiri	6.15.00		4 Stk. Ebi New Style I.O.	
	mit Sesam			Tobiko		5.	iellerie 13. Soja verstärker K. C	Coffeinhaltig Chininhaltig		OCEAN 1 2 Stk. Lachs Sashimi ushi Reis 2 Stk. Thunfisch Sashimi	€ 15,00		4 Stk. Rainbow Deluxe Roll	
18.	VEGGIE DREAM	€ 9,50	H6.	VULCANO ROLL 1.6 Frittierte Garnelen, Avocado und Frisch-	€ 13,50		Ailch und 14 Weichtiere E. Geschwefelt aktose		mit su	2 Stk. Gekochte Garnelen			6 Stk. Lachs Maki 6 Stk. Gurke Maki	
	Avocado, Gurke, Mango und Rucola, um- mantelt mit Sesam			käse, ummantelt mit flambierten Thunfisch- tatar, Pfeffer und lila Kartoffelchips		Trotz so andere	rgfältiger Herstellung können neben den gekennzeichneten Zutaten - Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.	Spuren		2 Stk. Tempura Garnelen			6 Stk. Avocado Maki	
i				tatar, Frener und IIIa Kartoπeicnips										