

HERZLICH WILLKOMMEN!

BUI sushi meets vietnam

In Vietnam ist Essen mehr als reine Nahrungsaufnahme.
Essen ist Medizin für Körper und Geist.
Essen ist Interaktion mit anderen Menschen.
Essen ist Kultur.

Die vietnamesische Küche wurde aufgrund der Landesgeschichte schon seit vielen hundert Jahren von anderen Kulturkreisen beeinflusst. So finden sich neben „klassischen" chinesischen Zutaten auch viele Einflüsse aus der mediterranen Küche Frankreichs sowie anderen Kulturkreisen. Bekannt ist die vietnamesische Küche vor allem für kräftige Suppen und herzhafte Fleisch- sowie Fisch-Speisen, reich an frischen Kräutern und Gewürzen – arm an Kohlehydraten. Dies macht vietnamesische Gerichte äußerst gesund und bekömmlich.

Besonders stolz sind wir auch auf unser hausgemachtes, hochwertiges Kaiten-Sushi. Wir haben uns von den besten Sushi-Köchen weltweit inspirieren lassen, hierzu reiste Restaurant-Inhaber, Chefkoch sowie Sushi-Koch
Tuong Linh Bui
bis nach Singapur – immer auf der Suche nach neuen Kreationen und Ideen.

Gelernt vom japanischen Sushi-Meister, verfeinert mit vietnamesischer Disziplin und angerichtet mit viel Liebe. Sie werden von unserem Sushi begeistert sein!

Alle Speisen werden von uns selbstverständlich frisch zubereitet.

Die für unsere Speisen benötigten Zutaten werden überwiegend regional bezogen.
Unser Motto: Frisch – Regional – Authentisch.

Nun wünschen wir Ihnen Guten Appetit und erholsame Stunden mit Familie und Freunden!

Ihr Tuong Linh Bui mit Team

BUI
sushi meets vietnam



Drinks

KALT | COLD	**Mineralwasser** *still oder mit Kohlensäure* **Mineral water** *| still or sparkling*	*0,2l* *0,4l*	**2 €** **3,5 €**
	Flasche Mineralwasser *still oder mit Kohlensäure* **bottle water** *| still or sparkling*	*0,75l*	**5 €**
	Kokoswasser [8] *| Coconut water*	*0,2l* *0,4l*	**3 €** **4,5 €**
	CocaCola [1,8,9], **Zero** [1,8,9], **Fanta** [1,3,8], **Sprite** [8], **Spezi** [1,8,9]	*0,2l* *0,4l*	**2,5 €** **4 €**
NEKTAR | NECTAR	**Maracuja** [3] **| Lychee** [3] **| Mango** *| passion fruit | lyche | mango*	*0,2l* *0,4l*	**3,5 €** **5 €**
SÄFTE | JUICE	**Apfel-, Johannisbeersaft** *| apple juice, orange juice*	*0,2l* *0,4l*	**3,5 €** **5 €**
	Saftschorle *| juice spritzer*	*0,2l* *0,4l*	**3 €** **4,5 €**
EISTEE | ICED TEA	**AriZona Iced Tea** [3,8,9] *Grüntee, Pfirsich oder Zitrone* *| green, peach or lemon*	*0,5l*	**3,6 €**
HEISS | HOT	**Cà phê** [j,9] *vietnamesischer Espresso* *| vietnamese Espresso*		**4 €**
	Tee in der Kanne [9] *fragen Sie nach unseren aktuellen Teesorten* **Tea served in pot** *| please ask for our current tea varieties*	**0,25l**	**3,5 €**

SPECIAL | DRINKS	**Hugo** [h]	**0,2l**	**6 €**
	Aperol Spritz [h]	**0,2l**	**6 €**
	Aperol Maracuja Spritz [h,3]	**0,2l**	**6 €**
	Prosecco [h] *Casa Gheller, Italien | Italy,* *Venetien | Veneto, Glera, trocken | dry*	**0,1l**	**4 €**

BIER | BEER

Fürstenberg Pils	*0,33l*	**3,6 €**
Hefeweizen	*0,33l*	**3,6 €**
Alkoholfreies Bier	*0,33l*	**3,5 €**
Tsingtao *chinesisches Bier | Chinese beer*	*0,33l*	**3,6 €**
Singa Lager *thailändisches Bier | Thai beer*	*0,33l*	**4 €**
Asahi *japanisches Bier | Japanese beer*	*0,33l*	**4 €**
Saigon *vietnamesisches Bier | Vietnamese beer*	*0,33l*	**4 €**

REISWEIN | RICE WINE

Sake *japanischer Reiswein | Japanese rice wine*	*0,3l*	**8,5 €**

WEISS | WHITE

Herrengut	*0,2l*	**5 €**
St. Martiner Schloß Ludwigshöhe *Grauer Burgunder, trocken* *Lagenwein*	*0,75l*	**17 €**

ROT | RED

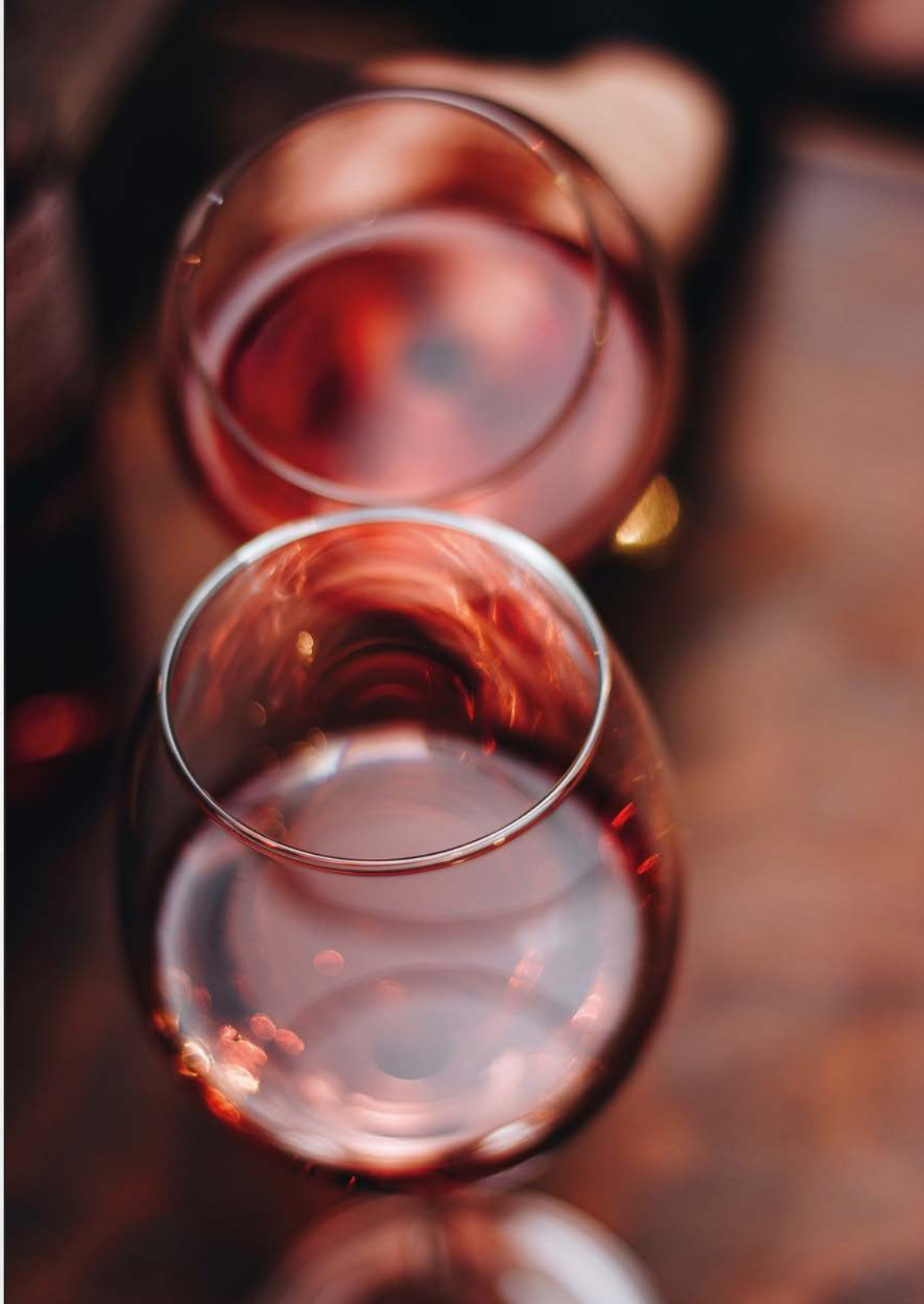
Weingut Mayerle *Geradstettener Lichtenberg* *Trollinger mit Lemberger, feinherb* *Deutscher Qualitätswein*	*0,2l*	**5 €**
Weinkellerei Bodegas Alconde	*0,2l*	**5 €**
Navarra, Spanien *Merlot & Cabernet Sauvignon*	*0,75l*	**17 €**

ROSÉ | ROSÉ

Weingut Mayerle	*0,2l*	**5 €**
Geradstettener Lichtenberg *Rosé, feinherb* *Deutscher Qualitätswein*	*0,75l*	**17€**

WEINSCHORLE | SPRITZER

	0,2l	**4 €**





Starter
Vietnam

1. Sommerrolle 2 Stk. c,d,b gluten free **5 €**
Nem gỏi cuốn b,c,d
Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Garnelen, Eiern, Reisfadennudeln, Salat, Schweinebauchstreifen und frischen Kräutern
| Fresh-made rice paper wrapping with shrimps, eggs, rice noodles, salad, pork belly slices and fresh herbs

2. Hausgemachte Frühlingsrollen 2 Stk. gluten free **5 €**
| Nem rán c,d
gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse, Mu-Err-Pilze und gemischtem Hackfleisch
*| Homemade deep-fried rice paper wrapping with minced pork, rice noodles Mu Err mushrooms, and vegetables**

3. Hausgemachte Meeresfrüchterollen 2 Stk. **5 €**
Nem hải sản a,b,d
| Homemade deep-fried rice paper wrapping with seafood

7. Mini-Frühlingsrollen 6 Stk. **4 €**
Chả giò mini vegan a,i,m
| Deep-fried mini spring rolls

8. Vietnamesische Teigtaschen 3 Stk. **4 €**
| Vằn thắn a,b,d,m
Hausgemachte vietnamesische Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen
| Homemade Vietnamese dumplings filled with chicken and prawns

13. BUIs Hochzeitssuppe **5,5 €**
Súp thập cẩm b,c,d gluten free
*Hausgemachte vietnamesische Suppe mit Hackfleisch, Ei, Garnelen und Gemüse**
*| Homemade Vietnamese soup with ground meat, egg, shrimp, and vegetables**

18. Gegrilltes Schweinehackfleisch in Pfefferblättern **4 €**
Chả lá lốt c,d gluten free
| Minced pork roll

Dazu reichen wir passende: *Chickensoße, Soja Dip, hausgemachte Limetten-Fischsoße oder Chilisoße*
| Served with: *chicken sauce, soy dip, homemade lime fish sauce, or chili sauce*

Japan

6. Ebi Tempura 2 Stk. a,b **4 €**
Japanische Garnelen
| Deep-fried japanese prawns

9. Gyoza 2 Stk. vegan a,i,m **3,5 €**
Japanische Teigtaschen
| Japanese dumplings

11. Miso Suppe mit Tofu a,d,i **4 €**
| Japanese miso soup with tofu

12. Miso Suppe Lachs a,d,i **5 €**
mit gegrilltem Lachs
| Japanese miso soup with grilled salmon

14. Wakame vegan a,m **4 €**
Algensalat
| Seaweed salad

15. Tintenfischsalat a,g,i,m **4 €**
japanischer Art
| Squid salad japanese style

16. Karaage a **5 €**
frittiertes Hühnerfleisch nach japanischer Art
| Fried chicken japanese style

17. Edamame vegan i gluten free **4 €**
Gekochte Sojabohnen
| Cooked soybeans

10. Gemischter Salatteller a,c,i,m **6 €**
mit Sesamdressing
| Mixed salad plate with sesame dressing

Dazu reichen wir passende: *Chickensoße, Soja Dip, hausgemachte Limetten-Fischsoße oder Chilisoße*
| Served with: *chicken sauce, soy dip, homemade lime fish sauce, or chili sauce*



Phở ist das Nationalgericht Vietnams.
Leicht bekömmlich, reich an Eiweiß
und arm an Kohlehydraten.
| Phở is the national dish of Vietnam.
Easily digestible, rich in protein
and low in carbohydrates.

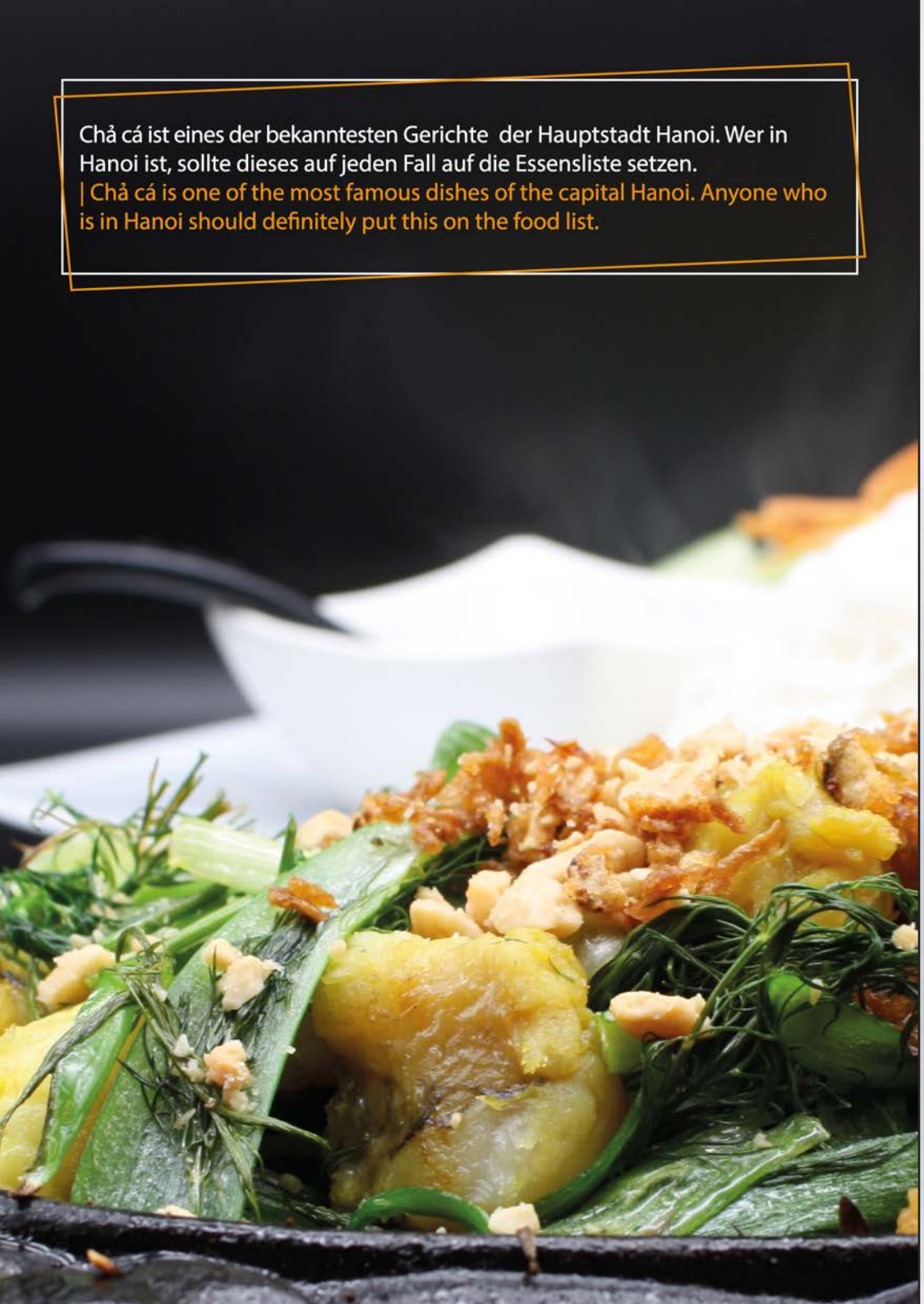
Phở

V1. Nationalsuppe mit gekochtem Rind | *Phở bò* d,i — gluten free **15 €**
Vietnamesische Nationalsuppe mit Reisbandnudeln, gekochtem
Rindfleisch in spezieller hausgemachter Rinderbrühe und frischen Kräutern
| Vietnamese special homemade soup with rice noodles,
cooked beef in special beef broth and fresh herbs

V3. Nationalsuppe mit gebr. Rind | *Phở bò tái lăn* d,g,i — gluten free **15 €**
Vietnamesische Nationalsuppe mit Reisbandnudeln, würzig gebratenem
Rindfleisch in spezieller hausgemachter Rinderbrühe und frischen Kräutern
| Vietnamese special homemade soup with rice noodles,
pan fried beef in special beef broth and fresh herbs

V4. Nationalsuppe mit Hühnerfleisch | *Phở gà* d,i — gluten free **14 €**
Vietnamesische Nationalsuppe mit Reisbandnudeln, gekochtem
Hühnerfleisch in spezieller hausgemachter Hühnerbrühe und frischen Kräutern
| Vietnamese special homemade soup with rice noodles,
cooked chicken in special chicken broth and fresh herbs





Chả cá ist eines der bekanntesten Gerichte der Hauptstadt Hanoi. Wer in Hanoi ist, sollte dieses auf jeden Fall auf die Essensliste setzen.
| Chả cá is one of the most famous dishes of the capital Hanoi. Anyone who is in Hanoi should definitely put this on the food list.

Rice noodle



V8. Reisfadennudel gluten free **14 €**
Nem Lá Lốt
Bún nem chả lá lốt [c,d]
Vietnamesische Reisfadennudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, gegrilltem Schweinehackfleisch in Pfefferblättern und serviert mit würziger, hausgemachter Limetten-Fischsoße
| Rice vermicelli with homemade deep-fried springrolls, minced pork rolled in pepper leaves, served with lime fishsauce

V9. Reisnudelsalat mit Rind **14 €**
Bún bò nam bộ [d,e,i] gluten free possible
Lauwarmer Reisfadennudelsalat mit zarten Streifen vom Rinderhüftsteak, garniert mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln, Erdnüssen und in würziger, hausgemachter Limetten-Fischsoße
| Lukewarm rice vermicelli salad with tender sliced beef steak in homemade special dressings, garnished with fresh herbs and peanuts

V32. Gemischter Salat mit Lachs [a,c,d,i,m] **11 €**
Gemischter Salat mit Reisfadennudeln garniert mit frischem rohem Lachs in Sesamdressing
| Mixed salad with rice stick noodles topped with fresh raw salmon in sesame dressing

V31. Gegrillter Seeteufel **18 €**
Chả cá hà nội [a,d] gluten free possible
Gegrillter Seeteufel mit Lauchzwiebeln und Dill auf heißer Teppanyaki-Platte, serviert mit Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Reisfadennudeln dazu reichen wir hausgemachte Limetten-Fischsoße
| Grilled monkfish with spring onions and dill on hot teppanyaki platter, served with salad, fried onions, peanuts, rice vermicelli and homemade lime fish sauce

Chicken

V13. Maishähnchen Erdnusssoße **14 €**
Gà chiên Sốt Lạc [a,e]
Gebackenes Maishähnchen von der Keule ohne Knochen auf frischem Gemüse in Erdnusssoße, serviert mit Duftreis*
| Deep-fried boneless corn chicken leg on fresh vegetables in peanut sauce, served with fragrant rice*

V14. Maishähnchen Tamarin **14 €**
Gà chiên sốt me [a,d]
Gebackenes Maishähnchen von der Keule ohne Knochen auf frischem Gemüse in Tamarinsoße, serviert mit Duftreis*
| Deep-fried boneless corn chicken leg on fresh vegetables in tamarin sauce served with fragrant rice*

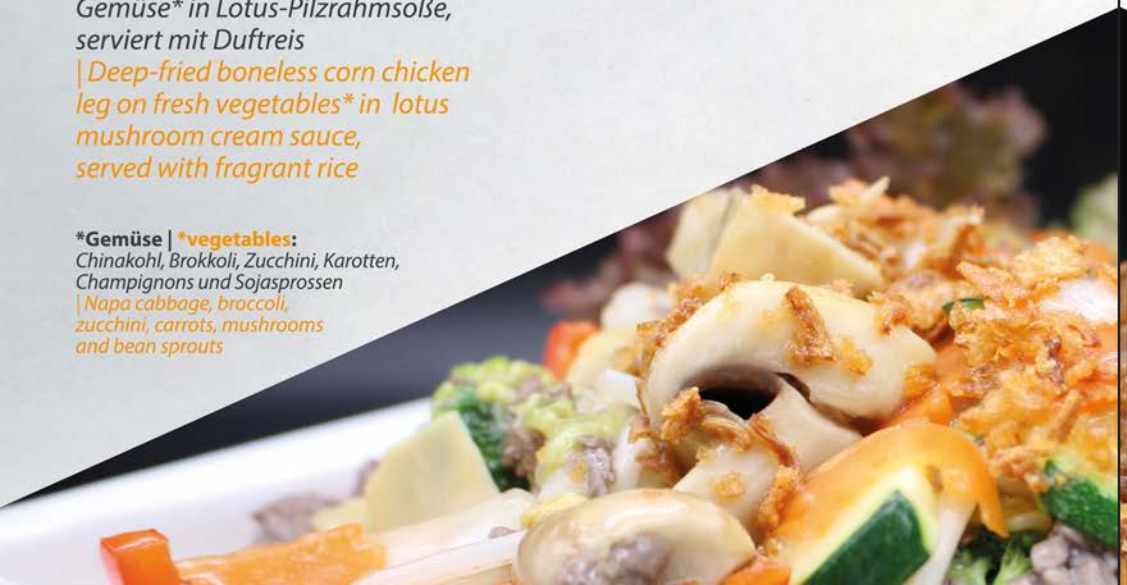
V15. Maishähnchen Lotus-Pilzrahm **14 €**
Gà sốt nấm hạt sen [a,d,j,l,f]
Gebackenes Maishähnchen von der Keule ohne Knochen auf frischem Gemüse in Lotus-Pilzrahmsoße, serviert mit Duftreis*
| Deep-fried boneless corn chicken leg on fresh vegetables in lotus mushroom cream sauce, served with fragrant rice*

V27. Maishähnchen Curry **14 €**
Gà chiên sốt curry [a,d,j]
Gebackenes Maishähnchen von der Keule ohne Knochen auf frischem Gemüse in vietnamesischer Curry-soße serviert mit Duftreis, leicht scharf*
| Deep-fried boneless corn chicken leg on fresh vegetables in vietnamese curry sauce, served with fragrant rice, slightly spicy*

V28. Gebr. Maishähnchenbrust **14 €**
Cơm đĩa gà xào [d,g] gluten free
Gebratene Maishähnchenbrust (natur) mit frischem Gemüse, serviert mit Duftreis*
| Boneless corn chicken breast on fresh vegetables, served with fragrant rice*

V30. Nudelpfanne mit Maishähnchenbrust **14 €**
| Mì xào [a,d,g]
*Vietnamesiche Nudelpfanne mit Maishähnchenbrust (natur) und frischem Gemüse**
*| Stir fried noodles with corn chicken (nature) and fresh vegetables**

***Gemüse | *vegetables:**
Chinakohl, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Champignons und Sojasprossen
| Napa cabbage, broccoli, zucchini, carrots, mushrooms and bean sprouts



Duck

V17. Gebackene Ente Curry **14 €**
Vịt chiên giòn sốt curry [a,d,j]
Knusprig gebackene Ente auf frischem Gemüse in vietnamesischer Currysoße, serviert mit Duftreis, leicht scharf*
| Crispy deep-fried duck with fresh vegetables in vietnamese curry sauce, served with fragrant rice, slightly spicy*

V18. Ente Tamarin **14 €**
Vịt sốt me [a,d]
Knusprig gebackene Ente auf frischem Gemüse in Tamarinsoße, serviert mit Duftreis*
| Crispy deep-fried duck in tamarin and ginger sauce with mixed vegetables, served with fragrant rice*

V19. Gebackene Ente **14 €**
Cơm vịt chiên [a,d,g]
Knusprig gebackene Ente auf frischem Gemüse, serviert mit Duftreis*
| Crispy deep-fried duck on fresh vegetables, served with fragrant rice*

V29. Gebackene Ente in Erdnusssoße **14 €**
Vịt chiên Sốt Lạc [a,e]
Knusprige Ente auf frischem Gemüse in Erdnusssoße, serviert mit Duftreis*
| Crispy deep-fried duck on fresh vegetables in peanut sauce, served with fragrant rice*

Beef

V11. Gebr. Reisbandnudeln **15 €**
Phở xào bò [a,d,g] gluten free possible
*Gebratene Reisbandnudeln mit zartem Rindfleisch und frischem Gemüse**
*| Fried rice ribbon noodles with tender beef and fresh vegetables**

V12. Nudelpfanne Rind **15 €**
Mỳ xào bò [a,d,g]
*Vietnamesische Nudelpfanne mit zartem Rindfleisch und Gemüse**
*| Vietnamese stire fried noodles with tender beef and vegetables**

V20. Gebratenes Rindfleisch **15 €**
Cơm đĩa bò xào rau [d,g]
Zart gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch, nach vietname-sischer Art, serviert mit Duftreis*
| Pan fried tender beef with vegetables and garlic, Vietnamese style, served with fragrant rice*



Meatless

V22. Curry Wok-Gemüse **12 €**
Cơm chay đậu hủ curry [a,d,j]
Frisches Wok-Gemüse und gebratenem Tofu in Currysoße mit Duftreis, leicht scharf*
| Fresh wok vegetables and fried tofu in curry sauce with fragrant rice, slightly spicy*

V23. Wok-Gemüse **12 €**
gluten free
Cơm rau xào thập cẩm [d]
Frisches Wok-Gemüse mit Duftreis*
| Fresh wok vegetables with fragrant rice*

Fish

V24. Lachs in Currysoße **16 €**
Cá hồi om curry [a,d,j]
Lachs in Currysoße mit verschiedenem Gemüse und Zitronengras, serviert mit Duftreis, leicht scharf*
| Salmon in curry sauce with mixed vegetables and lemongrass, served with fragrant rice, slightly spicy*

V25. Lachs in Austern-Ingwersoße **16 €**
Cá hồi om gừng [a,d,g]
Gegrilltes Lachsfilet in Austern-Ingwersoße mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis*
| Grilled salmon fillet slices in oyster-ginger sauce with mixed vegetables, served with fragrant rice*

V26. Riesengarnelen in Tamarin-Ingwersoße **16 €**
Tôm sốt Me [b,d]
Riesengarnelen in Tamarin-Ingwersoße mit Gemüse, serviert mit Duftreis*
| King prawns in tamarin sauce with vegetables served with fragrant rice*

V33. Lachsfrikadelle in Curry **14 €**
Cá viên sốt curry [a,c,d,j]
Hausgemachte Lachsfrikadelle in vietnamesischer Currysoße mit frischem Gemüse, serviert mit Duftreis, leicht scharf*
| Homemade salmon meatball in vietnamese curry sauce with fresh vegetables, served with fragrant rice, slightly spicy*

***Gemüse | *vegetables:**
Chinakohl, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Champignons und Sojasprossen
| Napa cabbage, broccoli, zucchini, carrots, mushrooms and bean sprouts





Sushi

Avocado-Lachs-Liebhaber Platte für 2 Personen [a,b,c,d,f,i,m] **35 €**

8 Avocado Ura-Maki
8 Avocado Maki
8 paniert mit Lachs & Avocado
8 Philadelphia Ura-Maki
2 Gunkan-Maki mit mariniertem Lachs

Avocado Salmon Lover Platter for 2 People [a,b,c,d,f,i,m] **35 €**

8 Avocado Ura-Maki
8 Avocado Maki
8 Breaded with salmon & avocado
8 Philadelphia Ura-Maki
2 Gunkan-Maki with marinated salmon

Mango-Cado-Platte [a,c,d,f,i] **26 €**

8 Mango-Cado Rolle
8 Mango-Shake-Ura-Maki
10 Salmon Futo-Maki

Zu all unseren Sushi-Gerichten reichen wir Sojasoße, Ingwer, Wasabi sowie Stäbchen.
| We serve soy sauce, ginger, wasabi, and chopsticks with all of our sushi dishes.

Unsere Sushi-Gerichte werden immer frisch zubereitet. Daher kann es bei hohem Bestellaufkommen zu längeren Wartezeiten kommen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Our sushi dishes are always freshly prepared. Therefore, there may be longer waiting times in case of high order volume.

Thank you for your understanding.

Deep-Fried

8 Stk. | 8 Pc.

P1. Paniert mit Lachs a,c,d,f,i **11 €**
Lachs, Avocado, Mayonnaise
| Salmon, avocado, mayonnaise

P2. Paniert mit Thunfisch a,d,i,j **11 €**
Thunfisch, Avocado, Rucola und Frischkäse
| Tuna, avocado, rocket and cream cheese

P3. Paniert mit Surimi a,b,c,d,f,i **9,5 €**
Surimi, Avocado, Mayonnaise
| Surimi, avocado, mayonnaise

P4. Paniert mit Kürbis vegan a,i **9,5 €**
Eingelegter Kürbis, Rettich und Avocado
| Pickled pumpkin, radish and avocado

Halbe Portion *4 Stk.* *6 €*
| Half a portion *4 Pcs.*



Ura-Maki

8 Stk. | 8 Pc.

UM1. California Rolls a,b,c,d,f,i,m **9,5 €**
gefüllt mit Avocado, Gurke, Surimi, Mayonnaise im Fischrogen- und Sesammantel
| filled with avocado, cucumber, surimi, mayonnaise in a fish roe and sesame coat



UM2. Shake Ura-Maki a,b,c,d,f,i **11 €**
gefüllt mit Avocado, Gurke, Surimi, Mayonnaise mit frischem Lachs garniert
| filled with avocado, cucumber, surimi, mayonnaise, garnished with fresh salmon

UM3. Maguro Ura-Maki a,b,c,d,f,i **11 €**
gefüllt mit Avocado, Gurke, Surimi, Mayonnaise, mit frischem Thunfisch garniert
| filled with avocado, cucumber, surimi, mayonnaise, garnished with fresh tuna

UM4. Avocado Ura-Maki a,b,c,f,i **11 €**
gefüllt mit Avocado, Gurke, Surimi, Mayonnaise, mit Avocado garniert
| filled with avocado, cucumber, surimi, mayonnaise, garnished with avocado

UM5. Negitoro Ura-Maki d **11 €**
gefüllt mit frischem mariniertem Thunfisch, Zwiebeln und Rucola, scharf
| filled with fresh marinated tuna, onions and rocket, spicy

UM6. Philadelphia Ura-Maki c,d,f,i,m **11 €**
gefüllt mit frischem Lachs, Avocado, Mayonnaise im Sesammantel
| filled with fresh salmon, avocado, mayonnaise in sesame coat

UM7. Unagi Ura-Maki a,d,i **10 €**
gefüllt mit gegrilltem Aal und Rucola im Sesammantel garniert mit Unagi-Soße
| Sushi roll filled with grilled eel and rocket in sesame coat garnished with unagi sauce

UM8. Ebi Ura-Maki a,c,f,i **10 €**
gefüllt mit japanischen Garnelen im Tempuramantel (leicht scharf)
| filled with prawns in Japanese tempura (slightly spicy)

UM9. Singapur Ura-Maki a,c,d,f,i,m **10 €**
gefüllt mit gekochtem Thunfisch in Kräutersoße und Rucola im Sesammantel garniert mit Unagi-Soße
| filled with cooked tuna in herb sauce and rocket in sesame coat garnished with unagi sauce

UM10. Tunaroll Ura-Maki d **11 €**
gefüllt mit frischem Thunfisch, Gurken und im Fischrogenmantel
| filled with fresh tuna, cucumber and fish roe

UM11. Mango-Shake Ura-Maki a,c,d,f,i **11 €**
gefüllt mit frischem Lachs, Mango, Frischkäse, Schnittlauch und Mayonnaise
| filled with fresh salmon, mango, chives and mayonnaise

Japanese Food

S3. Tari Karaage Udon [a,d,i] **14 €**
Japanische Nudelsuppe mit frittiertem Hähnchen und Schnittlauch
| Japanese noodle soup with fried chicken and fresh herbs

S4. Ebi Furrai Udon [a,b,d,i] **14 €**
Japanische Nudelsuppe mit frittierten Garnelen und Schnittlauch
| Japanese noodle soup with fried prawns and fresh herbs



Maki 8 Stk. | 8 Pc.

MK1. Kappa Maki vegan gluten free **4 €**
mit Gurke | with cucumber

MK2. Kampyo Maki vegan [a,i] **4 €**
mit Kürbis | with pumpkin

MK3. Shinkou Maki vegan [h] **4 €**
mit eingelegtem Rettich
| with pickled radish

MK4. Avocado Maki vegan gluten free **4 €**

MK5. Shake Maki [d] gluten free **6 €**
gefüllt mit frischem Lachs
| filled with fresh salmon

MK6. Tekka Maki [d] gluten free **7 €**
gefüllt mit frischem Thunfischfilet
| filled with fresh tuna fillet

MK7. Vegane Futo-Maki [a,h,i] **8 €**
große Sushi-Rolle gefüllt mit eingelegtem Kürbis, Rettich, Gurke und Avocado
| large sushi roll filled with pickled pumpkin, radish, cucumber and avocado

MK8. Mango Maki vegan gluten free **5 €**

MK9. Mango-Cado-Rolle [j] **8 €**
gefüllt mit frischem Mango, Avocado und Frischkäse
| filled with fresh mango, avocado, and cream cheese



Futo-Maki special 8 Stk. | 8 Pc.

FM1. Salmon Futo-Maki [a,c,d,f,i,j] **12 €**
große Sushi-Rolle gefüllt mit frischem Lachs, Tobiko, Mango, Avocado und Schnittlauch-Frischkäse, garniert mit pikanter Soße
| large sushi roll filled with fresh salmon, tobiko, mango, avocado and cream cheese with chive, garnished with a spicy sauce

FM2. Ebi Futo-Maki [a,c,d,f,i,j] **11 €**
große Sushi-Rolle gefüllt Ebi Tempura, Frischkäse und Avocado, Fischrogen, garniert mit pikanter Soße
| large sushi roll filled Ebi tempura, cream cheese and avocado, fish roe, garnished with spicy sauce

FM3. Karai Futo-Maki [a,c,d,f,i] **12 €**
große Sushi-Rolle gefüllt mit mariniertem rohem Thunfisch und Rucola, garniert mit pikanter Soße (scharf)
| large sushi roll filled with marinated raw tuna and rocket, topped with a spicy sauce (hot).



Gunkan-Maki 2 Stk. | 2 Pc.

G2. Tobiko [d] **5 €**
mit Fliegenfisch-Rogen
| with fly fish roe

G3. Negitoro [d] **5 €**
frisch marinierter Thunfisch mit Zwiebeln, scharf
| freshly marinated tuna with onions, spicy

G5. Karai salmon [c,d,f,i] **5 €**
frisch marinierter Lachs mit Zwiebeln scharf und Kräutern
| fresh marinated salmon with onions and herbs, spicy





Nigiri 2 Stk. | 2 Pc.

N1. Shake Nigiri [d] gluten free **4,5 €**
Lachs | Salmon

N2. Maguro Nigiri [d] gluten free **4,5 €**
Thunfisch | Tuna

N3. Ebi Nigiri [b] gluten free **4,5 €**
Garnelen | Shrimp

N6. Tai Nigiri [d] gluten free **4,5 €**
Dorade | Sea bream

N9. Mutsu Nigiri [d] gluten free **4,5 €**
Butterfisch | Gunnel

N11. Hotategai Nigiri [g] gluten free **4,5 €**
Jakobsmuschel | Scallop

N12. Unagi Nigiri [a,d,i] **4,5 €**
gegrillter Süßwasseraal
| grilled freshwater eel

N13. Inari Nigiri vegan [a,i] **4 €**
mit eingelegtem Tofu
| with pickled tofu

N14. Avocado Nigiri vegan gluten free **4 €**

N15. Sepia Nigiri [g] gluten free **4 €**



Sushi Platter

Sushi „Ko“ [a,b,c,d,f,i,m] bestseller **37 €**
8 Nigiri (verschiedene Fischkreationen), 8 California Ura Maki, 8 panierte Sushi mit Surimi, Avocado und Mayonnaise, 4 japanische Garnelen, 2 Gyoza mit Gemüsefüllung
| 8 Nigiri (various fish creations), 8 California Ura Maki, 8 deep-fried sushi with surimi, avocado and mayonnaise, 4 Japanese shrimps, 2 gyoza with vegetable filling

Sushi „Bo“ für 1 Person [a,b,c,d,f,i,m] **14,5 €**
4 Nigiri (Thunfisch, 2 x Lachs, Garnele), 8 California Ura Maki
| 4 Nigiri (tuna, 2 x salmon, shrimp), 8 California Ura Maki

Sushi „Dai“ für 2 Personen **27 €**
[a,b,c,d,f,i,m]
6 Nigiri (verschiedene Fischkreationen), 16 California Ura Maki und Algensalat
| 6 Nigiri (different fish creations), 16 California Ura Maki and seaweed salad

Bento Box für 2 Personen **35 €**
[a,b,c,d,f,i,m]
2 Miso Suppen mit Tofu, 16 Ura-Maki (8 California Rolls garniert mit Fischrogen, und 8 California Rolls garniert mit Sesam), 4 panierte Garnelen nach japanischer Art, 5 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele), Algensalat und Tori
| 2 miso soups with tofu,16 ura-maki (8 California Rolls garnished with fries, and 8 California Rolls garnished with sesame seeds), 4 Japanese-style deep-fried prawns, 4 nigiri (salmon, tuna, shrimp), seaweed salad and tori

Sashimi [a,d,m] **15 €**
Auserwählte Fischkreationen der Saison, Algensalat und Tori
| Selected fish creations of the season, seaweed salad and tori





Starter vegan

7. Mini-Frühlingsrollen 4 €
***Chả giò mini* 6 Stk.** [a,i,m]
| Deep-fried mini spring rolls

9. Gyoza 2 Stk. [a,i,m] 3,5 €
Japanische Teigtaschen
| Japanese dumplings

14. Wakame [a,m] 4 €
Algensalat
| Seaweed salad

17. Edamame [i] gluten free 4 €
Gekochte Sojabohnen
| Cooked soybeans

VG1. Vegane Sommerrollen 5€
***Nem gỏi cuốn chay* 2 Stk.** [a,i]
Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisfadennudeln, Salat, eingelegtem Tofu und frischen Kräutern
| Fresh-made rice paper wrapping with rice vermicelli, salad, pickled tofu and fresh herbs

VG3. Vegane Suppe [a,f,i,m] 5,5 €
Japanische Teigtaschen in hausgemachter Gemüsebrühe mit frischem Schnittlauch
| Japanese dumplings in homemade vegetable broth with fresh herbs

Vietnamese Food vegan

VG2. Wok-Gemüse in Erdnusssoße | *Cơm chay Sốt Lạc* [e] 12 €
Frisches Wok-Gemüse in Erdnusssoße serviert mit Duftreis, leicht scharf*
| Fresh wok vegetables in peanut sauce with fragrant rice, slightly spicy*

VG4. Reisnudelsalat Tofu 13 €
Bún đậu [a,e,i]
Lauwarmer Reisnudelsalat mit eingelegtem Tofu in hausgemachter Soße aus Sojabohnen, mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln
| Lukewarm rice vermicelli salad with pickled tofu in homemade soybean sauce, with fresh herbs, peanuts and fried onions

VG8. Reis mit Tofu 14 €
Cơm chay đậu [a,i]
Eingelegter Tofu mit frischem Gemüse in hausgemachter Sojasoße, serviert mit Duftreis*
| Marinated tofu with fresh vegetables in homemade soy sauce, served with fragrant rice*

VG5. Gebr. Reisbandnudeln mit Tofu | *Phở xào chay* [a,i] 14 €
Gebratene Reisbandnudeln mit eingelegtem Tofu, frischem Gemüse in hausgemachter Sojasoße garniert mit Röstzwiebeln*
| Fried rice noodles with pickled tofu, fresh vegetables in homemade soy sauce and fried onions*

***Gemüse | *vegetables:**
Chinakohl, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Champignons und Sojasprossen
| Napa cabbage, broccoli, zucchini, carrots, mushrooms and bean sprouts



Unsere Sushi-Gerichte werden immer frisch zubereitet. Daher kann es bei hohem Bestellaufkommen zu längeren Wartezeiten kommen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Our sushi dishes are always freshly prepared. Therefore, there may be longer waiting times in case of high order volume.

Thank you for your understanding.

Zu all unseren Sushi-Gerichten reichen wir Sojasoße, Ingwer, Wasabi sowie Stäbchen.
| We serve soy sauce, ginger, wasabi, and chopsticks with all of our sushi dishes.



Sushi vegan

Vegane Platte 1 [a,i,m] **14 €**
Ura-Maki (8 Stück) gefüllt mit Gurken und Avocado im Sesammantel, 2 Inari Nigiri (Tofu) 2 Avocado Nigiri und Algensalat
| Ura-Maki (8 pcs.) filled with cucumber and avocado in a sesame clove, 2 Inari Nigiri (tofu), 2 Avocado Nigiri and seaweed salad

Vegane Platte 2 [a,i,m] **19 €**
Ura-Maki (8 Stück) gefüllt mit Gurken und Avocado im Sesammantel, panierte Sushi (8 Stück) gefüllt mit eingelegtem Rettich, Kürbis und Avocado, 4 Inari Nigiri (Tofu) und Algensalat
| Ura-Maki (8 pcs.) filled with cucumber and avocado in a sesame clove, deep-fried sushi (8 pcs.) filled with pickled radish, pumpkin and avocado, 4 Inari Nigiri (tofu) and seaweed salad

Vegan Platte 3 [a,i,m] **36 €**
8 Vegan Ura-Maki gefüllt mit Avocado und Gurken im Sesammantel, 8 Avocado Ura-Maki, 8 paniertes Sushi mit eingelegtem Kürbis Rettich und Avocado, 8 Avocado Maki, 2x Avocado Nigiri, und dazu Algensalat
| 8 vegan ura-maki filled with avocado and cucumber, coated in sesame seeds, 8 avocado ura-maki, 8 breaded sushi rolls with pickled pumpkin, radish, and avocado, 8 avocado maki, 2 avocado nigiri, and a side of seaweed salad

VG6. Sushi Soymaki [a,i,m] **8 €**
gefüllt mit eingelegtem Rettich, Kürbis, Avocado, Algensalat in Sojablättern
| Stuffed with pickled radish, pumpkin, avocado, seaweed salad in soya leaves

VG7. Vegan Ura-Maki [m] gluten free **8 €**
gefüllt mit Avocado, Gurken im Sesammantel
| Filled with avocado, cucumbers in sesame clod

MK1. Kappa Maki gluten free **4 €**
mit Gurke | with cucumber

MK2. Kampyo Maki [a,i] **4 €**
mit Kürbis | with pumpkin

MK3. Shinkou Maki [h] **4 €**
mit eingelegtem Rettich
| with pickled radish

MK4. Avocado Maki gluten free **4 €**

MK7. Vegane Futo-Maki [a,h,i] **8 €**
große Sushi-Rolle gefüllt mit eingelegtem Kürbis, Rettich und Avocado
| big sushi roll filled with pickled pumpkin, radish, cucumber and avocado

MK8. Mango Maki gluten free **5 €**

N13. Inari Nigiri 2 Stk. [a,i] **4 €**
mit eingelegtem Tofu
| with pickled tofu

N14. Avocado Nigiri gluten free **4 €**

P4. Paniertes Sushi [a,i] **4 Stk. 6 €** / **8 Stk. 9,5 €**
mit eingelegtem Kürbis, Rettich und Avocado
| Breaded Sushi with pickled pumpkin, radish and avocado



Dessert

Goma Ball 3 Stk. vegan *a,m* **4 €**
Sesambällchen mit roter Bohnenfüllung
| Sesame balls with red bean filling

Mochi 2 Stk. vegan *i,1* gluten free **4 €**
Süßes japanisches Reisküchlein Grüntee, Kokos, Mango oder Schoko
| Sweet Japanese rice cake green tea, coconut, mango or chocolate

Japanisches Eis *a,j,m* **4 €**
Grüntee oder schwarzer Sesam
| Japanese Ice cream
Greentea or black sesame

Bananenrolle *a* **4 €**
Teigrolle gefüllt mit Banane, garniert mit Honig
| Banana roll
Dough roll filled with banana, topped with honey

Avocadopudding *j* **4 €**
Hausgemachter Avocadopudding mit Kokossoße
| Homemade avocado pudding with coconut sauce

Bananenbällchen vegan *a,i* **4 €**
Gebackene Bananenbällchen serviert mit Agavensirup
| Baked banana served with agave syrup

Wir empfehlen hierzu
For this we recommend

Cà Phê **4 €**
vietnamesischer Espresso
| vietnamese Espresso

@buisushimeetsvietnam
#buisushimeetsvietnam

Alle Speisen auch zum Mitnehmen! **All dishes also for take away!**



Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff (alternativ konserviert)
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwärzt
(6) gewachst
(7) mit Phosphat
(8) mit Süßungsmitteln
(9) koffeinhaltig
(10) chininhaltig
(11) taurinhaltig

Allergene:
(a) glutenhaltiges Getreide
(b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
(c) Eier und Eiererzeugnisse
(d) Fisch und Fischerzeugnisse
(e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
(f) Senf und Senferzeugnisse
(g) Weichtiere
(h) Schwefeldioxid und Sulfite
(i) Soja und Sojaerzeugnisse
(j) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
(k) Schalenfrüchte
(l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
(m) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
(n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Additives:
(1) with colouring
(2) with preservative (alternatively preserved)
(3) with antioxidant
(4) with flavour enhancer
(5) blackened
(6) waxed
(7) with phosphate
(8) with sweeteners
(9) contains caffeine
(10) contains quinine
(11) contains taurine

Allergens:
(a) Cereals containing gluten
(b) Crustaceans and crustacean products
(c) Eggs and egg products
(d) Fish and fish products
(e) Peanuts and peanut products
(f) Mustard and mustard products
(g) Molluscs
(h) Sulphur dioxide and sulphites
(i) Soy and soy products
(j) Milk and milk products (including lactose)
(k) Nuts
(l) Celery and celery products
(m) Sesame seeds and sesame seed products
(n) Lupin and lupin products

Marktplatz 7
73614 Schorndorf

07181 9 375 385
essen@bui-schorndorf.de

BUI

sushi meets vietnam

