



Wir heißen Sie herzlich Willkommen im GAO Asia Kitchen Restaurant!

Jedes asiatische Land hat seine eigenen Spezialitäten, welche Sie bei uns entdecken können. Genießen Sie das Aroma von Reis, den kräftigen Geschmack der Pho, den intensiven Geschmack vietnamesischer Saucen und andere Gerichte aus den Ländern Ost-Asiens.

Unser GAO Asia Kitchen -Team serviert Ihnen köstliche Gerichte in einer gemütlichen Atmosphäre. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit bei Ihrem Besuch in unserem Restaurant.

Brückstraße 21, 46483 Wesel

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag - 11uhr30 bis 21uhr30

Freitags bis Samstags - 11uh30 bis 22uhr

Sonntag und Feiertag - 12uhr bis 21uhr



VORSPEISE

- | | | |
|---|-------------|-------------|
| 1. POTATO CHIPS | 4,5€ | 4,9€ |
| Gebackene Pommes mit Käse und Cocktail-Soße Dip | | |
| 2. SWEET POTATO CHIPS | 4,9€ | 4,5€ |
| Gebackene Pommes mit Käse und Cocktail-Soße Dip | | |
| 3. EDAMAME | | 5,0€ |
| Junge grüne Sojabohnen, gekochte und Meersalz dip Tamarinde Soße | | |
| 4. YAKITORI 1,6,11 | | 5,9€ |
| gegrilltes Hähnchen am Spieß mit Teriyaki-Sauce und Sesam
grilled chicken on a skewer with teriyaki sauce and sesame seeds | | |
| 5. HONEY BIRD | | 5,9€ |
| 2 Hühner - Spieße mit pikanter Erdnuss - Sauce 2
chicken skewers with a spicy peanut sauce | | |
| 6. BO CHIEN | | 5,5€ |
| Frische Avocado im knusprigen Panko - Mehl, serviert mit hausgemachten Chili Mayo - Unagi Sauce
fresh avocado in crispy panko flour, served with a homemade chili mayo unagi sauce | | |

VORSPEISE

- | | |
|---|-------------|
| 7. TAKO KARAAQE | 7,5€ |
| Oktopusstücke, roh, paniert
Octopus membranaceus | |
| 8. CRISPY BABY | 6,5€ |
| Knusprig gebackene Garnelen, dazu
Cocktail - Unagi-Sauce und Sesam
crispy prawns, with Cocktail unagi
Sauce and sesame | |
| 9. SPRING ROLLS VIETNAMESE | 6,5€ |
| Knusprige Reisblätterrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse
Serviert mit süßsaurem Kumquat - Chili Dip | |
| 10. HOLY DUCK | 7,5€ |
| Wraps mit Entenstreifen, Avocado, Gurken, roten Zwiebeln und Hoisin Soße Dip | |
| 11. GOI CUON HA NOI 1,3,5,6 | |
| Frische Sommerrollen in Reispapier mit Reispnudeln, frischen Kräutern, serviert mit Fisch Soße oder Hoisin - Erdnuss - Dip, dazu:
Summer rolls in rice paper with rice noodles, fresh herbs, served with hoisin peanut dip | |
| A: Bio - Tofu 6 organic tofu | 5,5€ |
| B: Hühnerfleisch chicken | 5,9€ |
| F: Garnelen 2 prawns | 6,5€ |
| D: Rinderfilet | 6,2€ |

DUMPLING GEMACHT

12. SHU CAO ^{1,2,11}

6,5€

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Sesam Dressing
steamed dumplings with prawns, served with sesame Dressing

13. SHAO MAI

6,5€

gedämpfte Teigtaschen mit Fisch Und Garnelen, serviert mit Sesam Dressing
dumpling with Fish and prawns, served with sesame Dressing

14. DIM SUM

6,5€

Gemix hacao und shao mai

15. SLOWLY STEAMZ

5,9€

Reisdumplings mit Garnelen, serviert mit Sesam Dressing



SUPPE (für kleine)

31. SUP TOM CHUA CAY

Pikante Zitronengras - Suppe mit Kokosmilch, Tom yum Gemüse, serviert mit Koriander und Lauchzwiebeln, dazu:
lemongrass soup with vegetables, served with coriander and spring onions

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu.	5,5€	H: Lachs und Dill	6,9€
B: Hühnerfleisch chicken	5,9€	T: Lachs, Großgarnelen,	9,5€
G: Garnelen prawns.	6,5€	Jakobsmuschel und Dill	

32. PHO CLASSIC

Traditionelle Suppe der Vietnamesischen Küche mit Reisbandnudel in einer exotisch gewürzten Brühe vom Suppenhuhn und Knochen Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Frühlingszwiebeln und Koriander dazu:

A: Bio - Tofu. ⁶	5,5€
B: Hühnerfleisch	5,9€
C: Rindfleisch	6,5€

GEBACKEN TEIGTASCHEN

16. SAMOSA ^{1,6,11}

Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Teriyaki - Soja Sauce und Sesam dumplings filled with vegetables, served with teriyaki soy sauce and sesam

5,9€

17. QVOZA HÄHNCHEN

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Teriyaki-Soja-Sauce und Sesam. dumplings filled with chicken and vegetables, served with teriyaki soy sauce and sesam

6,5€

18. QVOZA ENTE

Teigtaschen gefüllt mit Ente und Gemüse, dazu Teriyaki - Soja-Sauce und Sesam dumplings filled with vegetables, served with teriyaki soy sauce and sesam

6,5€

19. MONEY BAQ

Teigbällchen mit Garnelen Dough balls with schirmps

6,5€

20. KNUSPRIQ CHICKEN WANTAN ^{1,2}

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, dazu Süß - Sauer - Sauce und Salat crispy wonton with chicken served with sweet and sour sauce and Salat

5,5€

21. POTATO WRAPPED.

Garnelen in Kartoffelhülle,dazu mit Cocktails Soße

6,5€

SALAT (für kleine)

22. KIMCHI SALAT

4,5€

23. MANGO SALAT MIT GARNELEN

6,5€

saftigen Mangostreifen, Karot tenstreifen, frischem Limettensaft, Minze, gerösteten vietnamesischen Kräutern und Mango-Dressing

24. QOMA WAKAME ¹¹

4,9€

Seetang salat mit Sesam seaweed salad with sesame seeds

25. QOMA WAKAME ¹¹

5,9€

Seetang salat mit Tobiko und Sesam seaweed salad with sesame seeds

26. HEALTHY FOOD

8,5€

Seetang Salat mit flambierter Lachs und Sesam

27. SALMON TATAR

8,5€

Lachstatar mit Avocado, Unagi Soße, Seetangsalat serviert mit vietnamesischem bánh đa (Reispapier)

28. TUNA TATAR

9,5€

Tunatatar mit Avocado, Unagi Soße, Seetangsalat serviert mit vietnamesischem bánh đa (Reispapier)

QAO TAPAS MIX

Wir sind Verschiedene für Vorspeise

29. Tapas für zwei Personen

18€

30. Tapas für zwei Personen

23€



HAUPTGERICHT

33. QAO'S HAUS CURRY

in Mildscharfe rote Curry - Kokoscreme, Gemüse und Salat, verfeinert mit Limettenblättern Basilikum, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit DuftReis in spicy red curry coconut cream, vegetables and salad, refined with lime leaves, lemongrass, roasted peanuts and fried onions, served with fragrant Rice

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl ¹ crispy chicken	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: knusprige Ente ¹ crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Lachsfilet gegrillt ⁴ grilled salmon Filet	16,9€
K: Gegrillte Ente Grilled duck	16,9€
L: Frittiertes Veggie - Huhn	14€
M: Frittiertes Veggie - EnTe	14€

34. QAO ERDNUSS-SAUCE 5

verschiedenes Gemüse mit Salat, Kokosmilch in Erdnuss-Sauce, dazu DuftReis und various vegetables with coconut milk in peanut sauce, served with rice

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl ¹ crispy chicken	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: knusprige Ente ¹ crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Barbarie-Entenbrustfilet	17,9€
L: Frittiertes Veggie - Huhn	14€
M: Frittiertes Veggie - EnTe	14€

35. QAO MANQO - SAUCE

Verschiedenes Gemüse mit Mango-Sauce, dazu DuftReis und various vegetables with mango sauce, served with rice

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu.	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl ¹ crispy chicken	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: knusprige Ente crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Lachsfilet gegrillt ⁴ grilled salmon Filet	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	17,9€
L: Frittiertes Veggie - Huhn	14€
M: Frittiertes Veggie - EnTe	14€

36. MANUSSMAN - SAUCE

verschiedenes Gemüse mit Salat, Kokosmilch in Manssaman - Curry light Nüsse dazu DuftReis und various vegetables with mango sauce, served with rice

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl ¹ crispy chicken	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: knusprige Ente ¹ crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Lachsfilet gegrillt ⁴ grilled salmon Filet	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	16,9€
L: Frittiertes Veggie - Huhn	14€
M: Frittiertes Veggie - EnTe	14€

HAUPTGERICHT

37. QAO AVOCADO SAUCE

Verschiedenes Gemüse mit Salat, Kokosmilch in Frischer Avocado, dazu DuftReis und various vegetables with coconut milk in avocado, served with rice

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl.	13,5€
E: knusprige Ente crispy duck.	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen)	12,9€
G: Lachsfilet gegrillt grilled Salmon Filet	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	17,9€

38. SÜSSSAUER

Verschiedenes Gemüse mit hausgemachten Soße dazu DuftReis

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl ¹ crispy chicken	13,5€
E: knusprige Ente crispy duck	14,9€
F: Garnelen prawns	15,9€
G: Lachsfilet ² gegrillt grilled Salmon File	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	17,9€
L: Frittiertes Veggie - Huhn	14€
M: Frittiertes Veggie - EnTe	14€

SAISON GEMÜSE

39. RAU XAO TOI

Gemüse gebraten mit Knoblauch ,Chili Paste serviert mit DuftReis, Kräutern Frühling szwiebeln und Koriander, dazu vegetables fried with garlic, chili, served with rice, herbs and spring onions and coriander

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl ¹ crispy chicken	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: knusprige Ente crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) Grilled chicken leg (boneless)	12,9€
G: Lachsfilet gegrillt grilled Salmon fillet	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	17,9€

SAISON GEMÜSE

40. XAO XA OT

mit saisonalem Gemüse, Zitronengras, hausgemachten Soße, serviert mit DuftReis, Kräutern, gerösteten Zwiebeln dazu: with seasonal vegetables, lemongrass, chili, served with rice, herbs, fried onions and coriander

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerbruststreifen chicken	12,9€
C: knusprige Hühnerfl ¹ Crispy chicken	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: knusprige Ente crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) grilled chicken leg (boneless)	12,9€
G: Lachsfilet gegrillt grilled Salmon Filet	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	16,9€

SAISON GEMÜSE

41. GOLDEN DUCK

15,9€

Knusprige Ente mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Hoisin-Sauce, Koriander, dazu DuftReis crispy duck with root vegetables, refined with hoisin sauce, coriander, served with fragrant rice

42. BO XAO DUA

15,9€

Gebratene Rindfleisch, Gemüse, Ananas, Tomaten mit hausgemachten süß Sauer und Frühlingsszwiebeln Koriander, DuftReis

43. MUC XAO

gebratenen Tintenfisch, Gemüse, Zwiebeln, Dill, mit hausgemachte Soße und DuftReis

GEGRILLT

44. QAO CHICKEN THIGH ^{1,6}

13,5€

(scharf) Gegrillte, karamellisierten Hähnchenschenkel (ohne Knochen) mit Teriyakisauce, serviert mit Gemüse, Koriander und Duftreis grilled, caramelized chicken thighs (boneless) with teriyaki sauce, served with vegetables, coriander and fragrant rice (spicy)

47. SALMON POT ^{1,4,6,11}

16,9€

Gegrilltes Lachsfilet mit Wurzelgemüse in hausgemachter Sojasauce, verfeinert mit Pfeffer und Sesam, dazu Duftreis grilled salmon fillet with root vegetables in homemade soy sauce, refined with pepper and sesame, served with fragrant rice

50. MIXED MEERES

20,9€

Im Wok gebratene Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln mit Gemüse und Vietnamesischer Sauce dazu Reis

45. QAO SHRIMP POT

16,9€

Große Garnelen (im wok geschwenkt) mit Wurzelgemüse und weißem Pfeffer, verfeinert mit Austernsauce, Koriander, dazu Duftreis big prawns (fried in a wok) with root vegetables and white pepper, refined with oyster sauce, coriander, served with fragrant rice

48. VIOLETT TUNA ^{1,4,6}

18,9€

Gegrillter Thunfisch mit Wurzelgemüse in hausgemachter Soja-Sauce, verfeinert mit Pfeffer Sauce, dazu Duftreis grilled tuna with root vegetables in homemade soy sauce, refined with pepper sauce served with fragrant rice

51. BO NŨE

15,9€

Gebraten Rindfleisch nach Vietnamesischer Vietnamesischer Art mit Salat, Zwiebeln, Kimchi Salat und Spiegelei auf einer heißen Eisengusspfanne, dazu Reis

46. QAO SPECIAL ENTE

17,9€

Gegrillt Barbarie Ente mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Tamarinden Sauce, Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis Grilled Baby Duck with root vegetables, refined with tamarind sauce served with fragrant rice

49. QAO BO BIT TET 3

18,9€

Steak Rinderfilet nach vietnamesischer Art mit Süßkartoffel oder Reis und Spiegelei, dazu Salat



NUDELN

52. Teppanyaki Udon

im Wok gebratene Udon Nudeln mit Wurzelgemüse, Salat in hausgemachter Sojasauce Udon noodles with root vegetables in homemade and Soy Sauce

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerfleisch chicken	12,9€
C: gebackenes Hühnerfl 1 Crispy chicken	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: Knusprige Ente crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) grilled chicken leg (boneless) Lachsfilet gegrillt grilled Salmon Filet	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	17,9€
L: Frittiertes Veggie - Huhn	14€
M: Frittiertes Veggie - Ente	14€

53. PADTHAI / PHO YAO ^{1,3,6}

Gebratener Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Eier und Kräuterlingen, in Tontopf mit Sojasauce, fein abgeschmeckt mit Erdnuss dazu fried rice ribbon noodles with various vegetables, eggs and soy sauce, finely seasoned with coriander

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerfleisch chicken	12,9€
C: gebackenes Hühnerfl	13,5€
D: Rindfleischstreifen Beef	15,9€
E: knusprige Ente crispy duck	14,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
H: Gegrillte Hähnchenkeule(ohne Knochen) grilled chicken leg (boneless)	12,9€
G: Lachsfilet gegrillt grilled Salmon Filet	16,9€
K: Barbarie-Entenbrustfilet	17,9€



SUPPE (Für große)

54. PHO CLASSIC

Traditionell Suppe der Vietnamesischen Küche mit Reisbahnnudeln in einer exotisch gewürzten Brühe vom Suppenhuhn und Knochen Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt, Frühlingszwiebeln und Koriander dazu:

vietnamese style rice ribbon noodle

soup with soy bean sprouts, coriander

and onions, flavored with Ginger, star anise, cardamom

A: Bio - Tofu ⁶ (mit Gemüse) 11,5€

B: gebratener Hühnerbrust 13,5€

C: Rinderbraten 15,9€

L: Frittiertes Veggie-Huhn (mit Gemüse) 14€

55. UDON SUPPE

Koreanische Suppe mit Brühe weizenudeln, Gemüse, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander
japanese soup with wheat noodles, vegetables, refined with spring onions and coriander

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu 11,5€

B: Hühnerfleisch chicken 12,9€

D: Rindfleisch beef 15,9€

L: Frittiertes Veggie - Huhn 14€

56. PHO DAC BIET

16,9€

Kräftige hausgemachte Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Rindfleischbällchen, gegrilltem Hühnerfleisch, abgeschmeckt mit frischen Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt und Koriander
Tasty homemade beef broth with rice ribbon noodles, beef, beefballs, grilled chicken, seasoned with, fresh herbs, aniseed, cinnamon and coriander

57. HOT SUPPE

15,9€

Suppe der Vietnamesischen Küche mit Vietnamesische Instantnudeln und Gebraten Rindfleisch, Spiegelei in einer Brühe vom Suppenhuhn mit Frühlingszwiebeln, Koriander



QEMIX BOWL

58. SAI QON BOWL / VIETNAMESE 4,5,6 15,9€

Gebraten Rindfleisch Pikanter Salat mit Reisnudeln,frischen exotischen Kräutern in herzhaftem Dressing, Erdnüssen,Koriander und Minze, dazu, Beef spicy salad with rice noodles, fresh exotic herbs in a hearty dressing, peanuts, coriander and mint

59. PHỞ TRỘN

Reisbandnudeln gemischt mit Salat,frischen Kräutern,Curken,Sojasprossen,Mango,Frühlingszwiebeln,Erdnüssen,abgeschmeckt Sojasauce

A: Bio - Tofu. 11,5€

B: Hühnerbruststreifen. 12,9€

60. PHO KOKOSCREME

Vietnamesische Reisbandnudeln mit Cremiger Kokos-Curry Soße,Gemüse,Serviert mit Salat, Perillablätter,gerösteten Erdnüsse und Sesam dazu:

A: Bio-Tofu 6 organic tofu 11,5€

B: Hühnerfleisch chicken 12,9€

C: gebackenes Hühnerfl. 13,5€

D: Rinderfilet Beef 15,9€

E: knusprige Ente crispy duck 14,9€

F: Garnelen 2 prawns 15,9€

H: Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) 12,9€

grilled chicken leg (boneless)

G: Lachsfilet gegrillt grilled Salmon Filet 16,9€

K: Barbarie-Entenbrustfilet 17,9€

SALAT

61. GOLDEN QARTEN

Saftigen Mangos streifen, Karotten streifen, Radieschen, rote zwiebeln, mit hausgemachte Chili - Limetten und Olivenöl mit Tomaten Unagi - Soße, Cocktail-Soße und Sesam

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerfleisch chicken	12,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
D: Rinderfilet	15,9€
G: gegrillt Lachs ⁴ salmon	16,9€
N: gegrillt Tuna	17,9€

62. AVOCADO QEMIXT

Ganze Avocado, Karotten streifen, Radieschen, rote zwiebeln mit hausgemachte Chili - Limetten und Olivenöl mit Tomaten Unagi - Soße, Cocktail - Soße und Sesam

A: Bio - Tofu ⁶ organic tofu	11,5€
B: Hühnerfleisch chicken	12,9€
F: Garnelen ² prawns	15,9€
G: gegrillt Lachs ⁴ salmon	16,9€
L: gegrillt Tuna	17,9€



BURGER

63. QAO BAO BURGER

15,9€

Gedämpftes Hefeteigbrötchen mit Rindfleisch, eingelegtem

Gemüse, Mango, Erdnüssen, roten Zwiebeln, Sesam, Koriander,

hausgemachter Sauce, dazu Kim Chi und Süßkartoffel
- Pommes steamed yeast dough roll with beef, pickled vegetables, mango, peanuts, red onions, sesame, coriander, homemade sauce, served with kim chi and sweet potato Fries

VEGAN

64. SPICY VEQQIE WOK ^{1,6} 13,5€

Vegan, Bio - Tofu und Seitan und hausgemachte würzig scharf sautiert, Sojasauce
Knoblauch, Zitronengras, Chili, dazu Duftreis vegan, tofu and seitan sautéed spicy, garlic, lemongrass, chili and vegetables, served with fragrant rice

65. VEQQIE CHICKEN 14€

frittiertes Veggie - Huhn, auf Gemüse mit Spezial - Sauce geschmort, dazu Duftreis vegan, crispy fried veggie chicken breast fillet, braised on vegetables with a special

66. CRISPY VEQQIE DUCK ^{1,6} 14€

knusprig frittiertes Veggie - Entenbrustfilet aus Seitan, auf Gemüse mit Spezial - Sauce geschmort, dazu Duftreis vegan, crispy fried veggie duck breast fillet made from seitan, braised on vegetables with a special sauce

67. QAO VEQANER 12,9€

Gebratener Tofu, Gemüse, Tomaten, Ananas mit Süßsauer Soße und Frühlingszwiebeln, Koriander, DuftReis

DESSERT

D1. CHUOI CHIEN 5,5€

Frittierte Bananen, Kokosnuss trocken, Vanille Eis

D2. KOKOSNUSS BÄLLCHEN 5,9€

Gefüllt mit Kokosnuss

D3. SESAM BÄLLCHEN 5,5€

Teigbällchen, gefüllt mit roter Bohnenpaste

D4. QAO-MANQO-DESSERT 6,9€

Reis, Mango im Pandanusblatt

KINDER GERICHTE FOR KID

68. MENÜ FÜR KID 5 8,5€

Gebackene Hähnchen mit Pommes und Ketchup oder Mayo
crispy chicken with sweet potato fries and ketchup

69. MENÜ FÜR KIDS 2 8,5€

mit Reis und 2 stk gegrillt Hühnerfleisch und Erdnüsse Soße und chicken with Reis a

BEILAUFEN SIDE DISHE

PORTION COCKTAIL - SAUCE	2€
portion cocktail sauce	
PORTION SAUCE	3€
portion sauce	
PORTION KNUSPRIQ ENTE ¹	6,5€
portion duck	
PORTION GEGRILLT ENTE	9,5€
Portion grilled duck	
PORTION REIS ³	1,9€
portion rice	
PORTION NUDELN ^{1,3}	2,5€
portion noodles	
PORTION HÄHNCHEN ^{1,3}	5,9€
portion chicken	
PORTION UNAGI-SAUCE ^{1,6}	1,9€
PORTION GARNELEN	8,5€
Portion Prawns	

SUSHI

NIQIRI

Handgeformter und kunstvoll belegter Reis (je 2 Stk)

N1. SAKE	4,9€
Lachs	
N2. MAQURO	5,5€
Thunfisch	
N3. EBI	5,9€
2 gekochte Garnelen	
N4. AVOCADO	4,5€
Avocado	
N5. SAKE	5,5€
Flambierter Lachs	
N6. MAQURO	5,9€
Flambierter tuna	



MAKI

Mit Seetang umwickelte Reisrolle (Je 6 stk)

M1. SAKE MAKI	5,5€
Lachs	
M2. SAKE AVOCADO MAKI 4	5,9€
Lachs , Avocado	
M3. TEKKA MAKI	5,9€
Thunfisch	
M4. SAKE KAPPA MAKI 4	5,9€
Lachs, Gurke	
M5. TEKKA AVO MAKI 4	6,2€
Thunfisch, Avocado	
M6. TEKKA SPICY MAKI 4	6,2€
Thunfisch, Schnittlauch	
M7. TUNA MAKI	5,2€
Gekochter	
Thunfisch, Mayo, Schnittlauch	
M8. EBI PANIERT	6,5€
Gebacken Garnelen, Avocado	

INSIDE — OUT

Mit Flugfischrogen (Tobiko) Tob-Kranken oder ummantelt

IS1. RUCOLA: Rucola, Mango, Sesam	8,5€
IS2. KAPPA: Gurken, Sesam	7,9€
IS3. CUCUMER: Gurken, Rucola, Avocado, Sesam	8,9€
IS4. AVOCADO: Avocado, Sesam	8,5€
IS5. SAKE AVO: Lachs, Avocado, FrischKäse, Sesam, Tobico	9,5€
IS6. MAQURO: Thunfisch, Gurken, Schnittlauch, Sesam, Tobico	10,5€
IS7. EBI AVO: Garnelen, Avocado, Sesam, Tobico	10,9€
IS8. RUCOLA SALMON: Lachs, Rucola, FrischKäse, Sesam, Tobico	10,9€
IS9. EBI TEMPERA: Gebackene Garnelen, Gurken, Sesam, Tobico	10,9€
IS10. ALASKA: Lachs, Gurken, FrischKäse, Sesam, Tobico	10,5€
IS11. CALIFORNIA: Surimi, Avocado, Sesam, Tobico	9,5€
IS12. MANQO: Lachs, Mango, FrischKäse, Sesam, Tobico	10,5€
IS13. QAO EBI: Gebacken Garnelen, Avocado, Sesam, Tobico	10,5€
IS14. HÜHNCHEN: Gebacken, Hühnchen, Avocado, FrischKäse, Sesam	9,9€
IS15. QAO ROLL: Krebsfleisch, Avocado, Sesam	10,5€
IS16. SALMONSKIN: Gegrillter Lachshaut, Gurke und Sesam	8,5€

MINI CRUNCHY ROLL (Jeder 8stk)

- | | |
|---|-------------|
| MC1. SALMON CRUNCHY | 7,5€ |
| Lachs, FrischKäse, meistersoße, Cocktailsoße | |
| MC2. EBI CRUNCHY | 7,5€ |
| mit Garnelen, Avocado, Frischkäse, Meistersauce und Cocktailsauce | |
| MC3. Hähnchen Crunchy Roll | 6,9€ |
| mit gebacken Hähnchen, Avocado, FrischKäse Meistersauce und Cocktailsauce | |
| MC4. SPICY TUNA | 6,9€ |
| Gekocht Tuna, Gurken, FrischKäse, Meistersauce und Cocktailsoße | |
| MC5. KAPPA AVO CRUNCHY | 6,5€ |
| Gurken, Avocado, Meistersauce | |

BIQ CRUNCHY (Jeder 10stk)

- | | |
|---|--------------|
| C1. QAO CRUNCHY ROLL | 14,9€ |
| mit Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Meistersauce und Cocktailsauce | |
| C2. TUNA CRUNCHY ROLL | 14,9€ |
| mit Thunfisch, Frischkäse, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Meistersauce und Cocktailsauce | |
| C3. CRAB CRUNCHY ROLL | 14,9€ |
| mit Krebsfleisch , Lachs, Tobiko, Avocado. Gurke, Meistersauce und Cocktailsauce | |
| C4. QAO EBI CRUNCHY | 14,9€ |
| mit Garnelen, Avocado, Frischkäse, Meistersauce und Cocktailsauce | |
| C5. HÄHNCHEN CRUNCHY ROLL. | 14,5€ |
| mit gebacken Hähnchen ,Avocado Meistersauce und Cocktailsauce | |
| C6. ENTE CRUNCHY ROLL | 14,5€ |
| mit gebacken Ente,Gurken Meistersauce und Cocktailsauce | |
| C7. VEQQIE CRUNCHY ROLL | 12,5€ |
| mit verschiedenem Gemüse, Meistersauce und Cocktailsauce | |

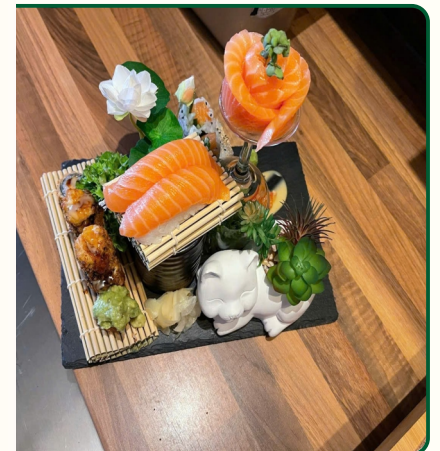
SASHIMI

- | | |
|---|--------------|
| S1. SAKE SASHIMI (8 Stück) | 16,9€ |
| mit Bio-Lachs Scheiben oder
flambierter, Seetang und Rettichbett | |
| S2. TUNA SASHIMI (8 Stück) | 17,9€ |
| mit Thunfisch Scheiben oder flambierter,
Seetang und Rettichbett | |
| S3. SASHIMI MIX (15 Stück) | 19,9€ |
| gemischte Sashimi Platte mit Seetangsalat,
Rettichbett und Sushireis | |



SUSHI PALETTE

- | | |
|--|--------------|
| Q1. QAO MENU | 20€ |
| 6Stk: Lachs Maki, 8Stk California IO, 8Stk
mini crunchy | |
| Q2. VEQQIE DINSLAKEN | 15,9€ |
| 2Stk: Nigiri, 6Stk: maki Gurken, 8Stk: Veggie roll | |
| Q3. DELUXE | 30€ |
| 2Stk: Lachs Nigiri, 8Stk: Sale IO, 8Stk Salmon
crunchy, 4Stk: sashimi | |
| Q4. VINH CITY | 13,5€ |
| 6Stk: Lachs maki, 6Stk: Tekka maki, 6Stk:
kappa maki | |
| Q5. QEMIX TUNA | 35€ |
| 2Stk: Tuna Nigiri, 8Stk: Tuna IO, 8Stk: Tuna
Crunchy, 4Stk: Sashimi | |



FLACHENBIER

ERDINGER WEIZENBIER	4,5€	0,5L
ERDINGER WEIZENBIER Alkoholfrei	4,5€	0,5L
PILSNER alkoholfrei	3,5€	0,33L
BITBURGER	3,5€	0,33L
BITBURGER	4,2€	0,5L

BIER VOM FASS

	0,3L	0,4L	0,5L
PILSNER	3,8€	4,2€	4,8€
ALSTER (RADLER BIER)	3,8€	4,2€	4,8€

SMOOTHIE

AVOCADOS	5,9€
MANQO LASSI HOMEMADE	5,9€

HOMENADE

CHANH ĐÁ VIỆT NAM Hausgemachte Limetten	5,9€
CHANH XÁ Ingwer, Zitronengras, Limetten	5,9€
CHÈ BẠC HÀ Limetten, Minze, Soda, Apfelsaft, Jasmin	5,9€
CHANH LEO Hausgemachte Frische Passionsfrucht	5,9€
ỔI CHANH Hausgemachte Limonade aus frischem, Limettensaft, Guavensaft, Minzen und Soda.	5,9€
VẢI CHANH Erfrischende Limonade aus Limettensaft, Lycheesaft, Minzen und Soda	5,9€
ĐÀO XÁ mit Zitronengras, Pfirsiche, Orange	5,9€
CHANH LEO VIETNAM Frische Passionsfrucht, hausgemachte Limetten	5,9€

IPANEMA Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	5,9€
MANQO MINT Orangensaft, Ananassaft, Mangosaft, Minze	5,9€
QÀO ALOE BERRY Limetten, Minze, Aloe Vera, Wildberry	5,9€
VIETNAM MOQUITTO Limetten, Minze, Tonic Water	5,9€
MANQO LIMONADE Mango saft, Limette, Ginger Ale	5,9€
MELODY Minze, Limetten, Ingwer, Soda, Erdbeere Sirup, Ginger Beer	5,9€



BAUER FRUCHTSÄFTE

	0,25L	0,5L
APFEL NATURTRÜB	3,50€	4,50€
ORANGENSAFT	3,50€	4,50€
ANANASSAFT	3,50€	4,50€
MANGOSAFT	3,50€	4,50€
MARACUJASAFT	3,50€	4,50€
LYCHEE - NEKTAR	3,50€	4,50€
GUAVEN-NEKTAR	3,50€	4,50€
ALOE VERASAFT	3,50€	4,50€
RHABARBERSAFT	3,50€	4,50€
KIRSCHESAFT	3,50€	4,5€
SAFTSCHOLER	3,50€	4,5€

SOFTDRINK

	0,25L	0,75L
WASSER STILL	3,5€	6,9€
WASSER MEDIUM		6,9€
	0,25L	0,5L
COCA COLA	3,5€	4,5€
COCA COLA ZERO	3,5€	4,5€
SPRITES	3,5€	4,5€
FANTA	3,5€	4,5€
SPEZI	3,5€	4,5€
GINGER ALE	3,5€	0,2L
TONIC WATER	3,5€	0,2L

WARMER TEE

TRÀ QỪNG	4,2€
Hausgemachter Ingwertee aus frischem Ingwer, Limetten, Minze und Honig.	
TRÀ CAM QỪNG	4,2€
Tee aus frischem Ingwer, Orange, Limetten und Honig.	
TRÀ XANH	3,5€
Grüntee aus Japan	
TRÀ NHÀI	3,5€
Grüntee mit Jasmin	
TRÀ XÀ QỪNG	4,5€
Frisches Zitronengras, Ingwer, mit Orange	



HOMENADE MIT ALKOHOL

VIETNAM MOJITO 6,9€

Limetten, Minze, Tonic water, Wodkas

QAO MỚI 6,9€

Liemetten, Mangonektar,
nếp mới (Reisschaps)

CUBA LIBRE 6,9€

Havanna Club, Liemetten, Coca Cola

BOMBAY CRUSHED 6,9€

Bombay Sapphire Gin,
kumquat, Liemetten

GIN TONIC 6,9€

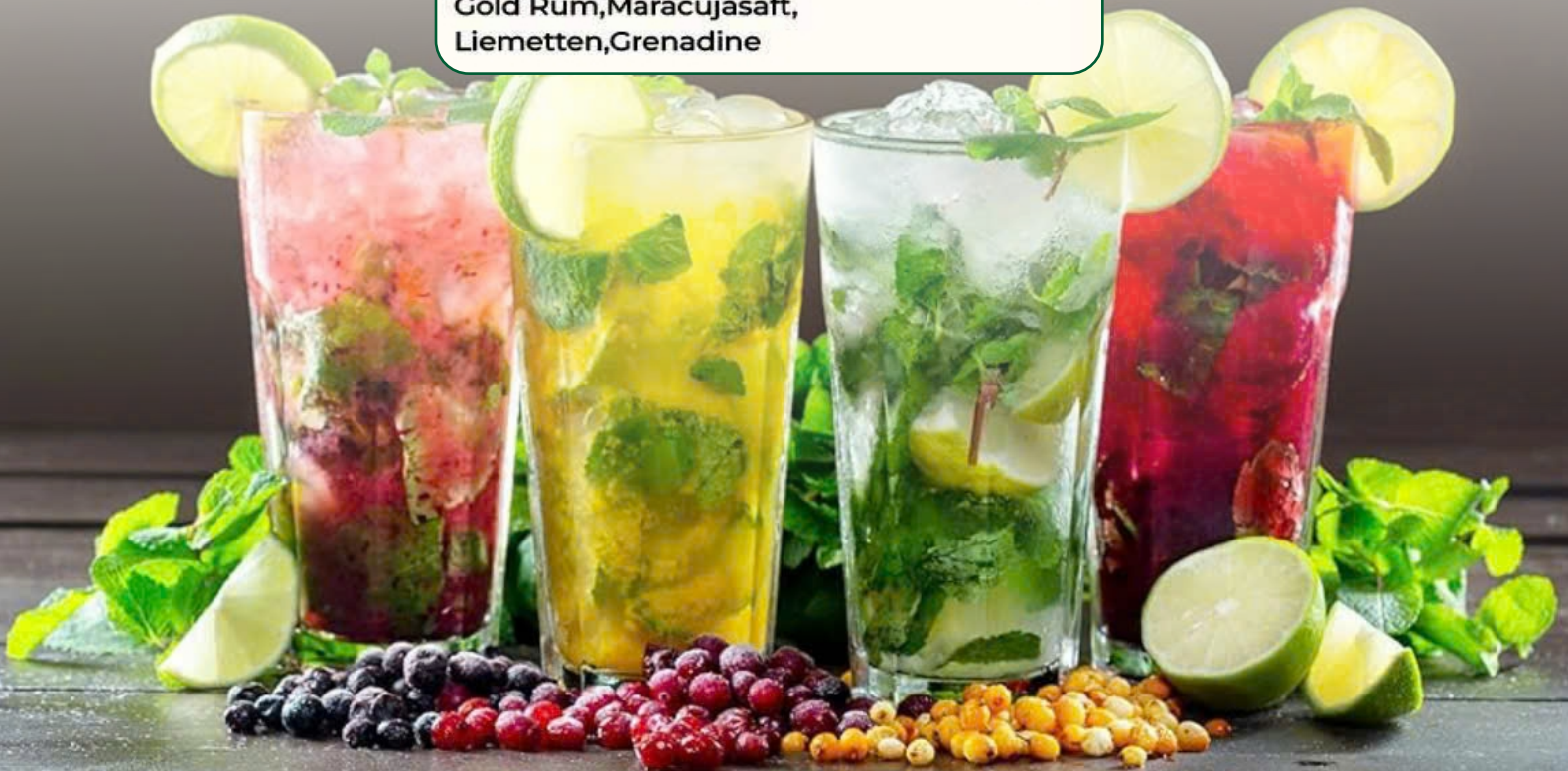
London Gin, Zitronenschale, Tonic Water

SWIMMING POOL 6,9€

Havanna Club, Kokos Sirup,
Annessaft, Blue Curacao

SONNENUNTERGANG 6,9€

Gold Rum, Maracujasaft,
Liemetten, Grenadine



LONGDRINK

CHILLED BERRY 6,9€

Lillet blanc, Wildberry, Beeren, Minze

HUQO 6,9€

Prosecco, Limetten, Minze

HolunderblütenSirup

CAMPARI OHolunderblütenSirup

CAMPARI ORANGEN 6,9€

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

SEX ON THE BEACH 6,9€

Wodka, Pfirsichlikör, Zitrone,

Grenadine, Orangensaft, Annessaft

APEROL SPRITZ F 6,9€

Aperol, Prosecco, frische Orange,

Soda, Eiswürfel

BLUTIGE CAIPIRINHA 6,9€

Cachaca, Limetten,

Grenadine, Kirschsaf

GRÜNER CAIPIRINHA 6,9€

Cachaca, Limetten,

Waldmeistersirup, Sprite

ASIATISCHE BIER

TIGER BIER 0,33L 4,2€

SINGHA BIER 0,33L 4,2€

WEINEN

0,2L 0,75L

WEISSWEINE 6,5€ 20,5€

PROSECCO 6,5€ 20,5€

CHARDONNAY 6,5€ 20,5€

TROCKEN 6,5€ 20,5€

GRAUER BURGUNDER 6,5€ 20,5€

TROCKEN

RIESLING TROCKEN 6,5€ 20,5€

ROSÉWEIN TROCKEN 6,5€ 20,5€

WEINE SCHOLER 6,5€ 20,5€



SCHNÄPSE

RUOI NEP MOI (Reisschaps)	3,9€
SAKE (Reiswein)	4,5€
WODKA	3,5€
JÄGERMEISTER	3,5€

KAFFEE

VIETNAM PHIN CA PHE	3,8€
(heiß) Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter, Kondensmilch	
CA PHE SUA DA 7	4,2€
Kalter vietnamesischer Kaffee, mit gesüßter Kondensmilch und Milchschaum.	
KAFFEE	2,9€
ESPRESSO	2,9€



ALLERGENE

- | | |
|---|---|
| 1. Enthält Weizengluten | 12. Enthält Schwefeldioxid und Sulphite |
| 2. Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse | 13. Enthält Lupinen/-Erzeugnisse |
| 3. Enthält Ei/-Erzeugnisse | 14. Enthält Weichtiere - Erzeugniss |
| 4. Enthält Fisch/-Erzeugnisse | Srm (Surimi): enthält 1, 2, 4, 6, F, Qv |
| 5. Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse | Tbk (Tobiko): enthält 1, 4, 6, F, Qv |
| 6. Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse | Alle Preise in Euro-Währung inkl. |
| 7. Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) | Bedienung und MwSt. |
| 8. Enthält Schalenfrüchte Erzeugnisse | Änderungen und Irrtümer vorbehalten. |
| 9. Enthält Sellerie/-Erzeugnisse | Abbildungenähnlich. |
| 10. Enthält Senf/-Erzeugnisse | |
| 11. Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse | |