

# STARTERS

## **KING KING ROLLS** 2Stk / Pcs

Reispapier-Mantel gefüllt mit frischem Salat, Erdnüssen, Reismudeln, Sojasprossen und vegan Soße  
*Ricepaper rolls filled with soy sprouts, salad, rice noodles, peanuts and vegan sauce*

1 Garnelen in knusprigem Tempura-Mantel <sup>5/9/10</sup> **5,90**

*Prawns with crispy Tempura* <sup>2/9</sup>

2 Feuerbiolachs **5,90**

*Bio Fire-Salmon* <sup>3/10</sup>

3 Knusprige Hühnerbrust **5,90**

*Chicken Breast crispy* <sup>3/10</sup>

4 Gegrilltes Rindfleisch **5,90**

*Beef grilled*

6 Tofu **5,50**

<sup>2/7</sup>

7 **WAKAME SALAT / SEAWEED SALAD** **9,90**

Mit Feuerbiolachs und Avocado serviert, dazu Guacamole, Shiso Purple und Soja Balsamico Sesam Dressing, Salsa Roja, Sakurasprossen

*With bio fire-salmon and avocado, guacamole, salsa roja, sakura sprouts, shiso purple and soy balsamico sesame dressing*

<sup>3/10</sup>

8 **WANTAN FRIED** 8Stk / Pcs **8,90**

Handgemachter Teigmantel gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip 1-3  
*Handmade fried Wantan Dumplings filled with served with salad, peanuts and soy-spring onions-dip*

<sup>5/10</sup>

9 **FRÜHLINGSROLLE KNUSPRIG** 6Stk / Pcs **8,50**

## **SPRINGROLLS CRISPY**

Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch dazu Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip

*Baked with fine prawns, crab meat, salad, peanuts and soy-spring onions-dip*

- 9a NEM HÀ NỘI 2Stk / Pcs** <sup>3/9/10</sup> **6,90**  
 Knusprige frittierte, hausgemachte Reispapierrollen mit Schweinefleischfüllung, Morcheln, Glasnudeln, Koriander, Zwiebeln, Pfeffer und Gemüse  
*Crispy fried, homemade rice paper rolls with pork, morles, glass noodles, coriander, onions, pfeffer and vegetables*
- 10 GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE 2Stk / Pcs** <sup>3/9/10</sup> **7,90**  
**CHICHKEN SKEWER**  
 Serviert mit Salat und Erdnüssen  
*Served with salad and peanuts*
- 10a HAKAO** **6,50**  
 Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Spezial-Soße  
*Steamed dumplings with shrimps and special sauce*
- 10b VEGGIE HAKAO** **6,50**  
 Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und Spezial-Soße  
*Steamed dumplings with vegetables and special sauce*
- KING KING TAPAS MIX**  
 Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen  
*Variety of different small warm and cold starters*
- 11 Für zwei Personen** <sup>3/5/7/10</sup> **15,90**  
*For two people*
- 12 Für drei Personen** <sup>3/5/7/10</sup> **19,90**  
*For three people*
- 13 EDAMAME** **6,90**  
 Gekochte japanische Sojabohnen verfeinert mit Salz  
*Cooked japanese soy beans tasted with salt*
- 13a KHOAI LANG CHIÊN** **7,90**  
 Frittierte Süßkartoffelstäbchen mit Süß-Sauer-Soße oder Mayonaise  
*Fried sweet potato sticks with sweet sauce or mayonnaise*
- 30b TEMPURA SALAT** <sup>5/7</sup> **10,90**  
 Wildkräutersalat raffiniert verfeinert mit Salsa Roja, knusprigen Großgarnelen und frischem Avocado in Tempuramantel  
*Wild herb salad rafiniert refined with Salsa Roja, crunchy. prawns and fresh avocado in tempura coat*

# SOUP

- 14a MISO SOUP** **5,90**  
Japanische Sojabohnenpaste mit Seetang, Lauchzwiebeln und Tofu  
*Japanese soybean paste with seaweed, spring onions and Tofu*

## **KOKOS SUPPE / CREAMY COCOUT SOUP**

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Okra und sahniger Kokosmilch  
*Chicken broth with mushrooms, okra and creamy coconut milk*

- 14** Huhn / Chicken <sup>3/6</sup> **6,50**
- 15** Garnelen / Praws <sup>5/6</sup> **6,90**

## **CANH CHUA - SAUERSUPPE**

Kräftiger Fischfond, Cherrytomaten, Dill, Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft  
*Fish stock, cherry tomatoes, dill, spring onions, tasted with a dash of lime juice*

- 17** Huhn / Chicken <sup>3/12</sup> **6,50**
- 18** Garnelen / Prawns <sup>5/12</sup> **6,90**
- 19** Lachs / Salmon <sup>2/12</sup> **6,90**

## **PHỞ HÀ NỘI**

Original Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, abgeschmeckt mit Frühlingszwiebeln und Koriander  
*Original Vietnamese Soup with rice noodles, strong chicken - beef broth, tasted with spring onions, coriander*

- 20 Phở Gà:** Hühnerbrust / Chicken Breast <sup>3/4/12</sup> **14,90**
- 21 Phở Bò:** Rindfleisch / Beef <sup>3/4/12</sup> **14,90**
- 22 Phở Tofu** **13,90**

## **WANTAN SUPPE - DUMPLINGS SOUP**

Kräftige Hühnerbouillon&Garnelen mit handmade Teigtaschen, mit asiatischen Vollkornnudeln und Koriander, abgeschmeckt mit einem Schuss Sesamöl  
*chicken boullion & prawn with handmade dumplings, with Asian wholemeal noodles and coriander, tasted with a dash of sesame oil*

- 25** Mittel / Tall <sup>3/4/10</sup> **11,90**
- 25a** Groß / Large <sup>3/4/10</sup> **14,50**

# Salate

## FRISCHER SALAT

Knackige Salarico, Radicchio, Salat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachter vegan Soße

*Fresh salarico, radicchio, salad, rucola, cherry tomatoes, sprouts, wasted peanuts, sesame, olive oil, shiso purple, with homemade vegan sauce*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 26  | Gegrillte Hühnerbrust / <i>Chicken breast grilled</i> <sup>3/12</sup> | 11,50 |
| 27  | Hüftsteak vom Rind geschnetzelt / <i>Beef Steak</i> <sup>4/12</sup>   | 11,90 |
| 28  | Garnelen gebraten / <i>Prawns fried</i> <sup>5/12/10</sup>            | 13,90 |
| 29  | Biolachs gegrillt / <i>Salmon grilled</i> <sup>2/12</sup>             | 14,90 |
| 30  | Thunfisch Medium gegrillt / <i>Tuna grilled</i> <sup>2/12</sup>       | 17,90 |
| 30A | Ente (mit Reis) / <i>Duck (with rice)</i> <sup>12</sup>               | 14,90 |

## KING KING MANGO SALAT

Gegrillter Fisch mit Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

*Fish grilled with spring onions and dill, mango, rocket and roasted peanuts*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 31  | Gerillter Thunfisch / <i>Tuna grilled</i> <sup>2/9/12</sup> | 17,90 |
| 31A | Gegrilltem Lachs / <i>Salmon grilled</i> <sup>2/9/12</sup>  | 14,90 |

## PAPAYA SALAT

Grüne Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter, Koriander abgeschmeckt mit vegan Soße

*Green papaya, sugar snaps, tomatoes, roasted sesame, peanuts, fresh herbs, coriander tasted with vegan sauce*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 32 | Garnelen / <i>Prawns</i> <sup>5/9/12</sup> | 14,90 |
|    | <sup>3/9/12</sup>                          |       |
| 33 | Hähnchenbrust / <i>Chicken Breast</i>      | 13,90 |
|    | <sup>9/12</sup>                            |       |
| 34 | Entenbrust / <i>Crispy Duck Breast</i>     | 14,90 |

# REISNUDELN

## BÚN TRỘN

Warme Reisnudeln mit Koriander, Shiso-Rot und vegan Soße,  
Erdnüssen, Sesam, Tomaten-Salsa und Wildkräutersalat

*Warm Rice noodles with sprouts - wild herb salad, coriander, shiso-red  
and vegan sauce, tomato-salsa, tasted with roasted peanuts and sesame*

- 40 Bún Gà:** Gegrillte Hühnerbrust <sup>3/9/12</sup> **13,90**  
*Chicken Breast grilled*
- 40B Bún Gà Xù:** Knusprige Hühnerbrust <sup>3/9/12/10</sup> **13,90**  
*Chicken Breast crispy*
- 41 Bún Bò:** Hüftsteak vom Rind geschnetzelt <sup>4/9/12</sup> **13,90**  
*Beef Steak*
- 42 Bún Vịt:** Knusprige Entenbrust <sup>9/12/10</sup> **15,90**  
*Crispy Duck Breast*
- 43 Bún Tôm:** Scharf gebratene Garnelen <sup>5/9/12</sup> **14,90**  
*Prawns fried*
- 44 Bún cá:** Thunfisch Medium gegrillt <sup>2/9/12</sup> **17,50**  
*Tuna grilled*
- 45 Bún cá:** Biolachs gerillt <sup>2/9/12</sup> **16,90**  
*Salmon grilled*
- 46 Bún Đậu:** Bio-Tofu gebraten <sup>9/12</sup> **12,90**  
*Tofu fried*
- 47 Bún nem:** Knusprige Teigrollen, gefüllt mit Glasnudeln, <sup>3/9/12</sup> **12,90**  
Schweinehackfleisch und Gemüse  
*Crispy pastry rolls filled with glass noodles, pork and  
vegetables*

## REISBANDNUDELN

### KING KING KOKOSCREME SAUCE

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Reisbandnudeln, mit Tomaten-Salsa, Wildkräuter-Salat, Koriander, geröstete Erdnüsse und Sesam

*Creamy coconut-curry-sauce with rice-ribbon-noodles, wild-herbs-salad, coriander, roasted peanuts and sesame*

50	Gerillte Hühnerbrust / <i>Chicken Breast grilled</i>	<sup>3/7/9/12</sup>	13,50
50B	Knusprige Hühnerbrust / <i>Chicken Breast crispy</i>	<sup>3/7/9/12/10</sup>	14,50
51	Hüftsteak vom Rind geschnetzelt / <i>Beef Steak</i>	<sup>4/7/9/12</sup>	14,50
52	Knusprige Entenbrust / <i>Duck Breast crispy</i>	<sup>7/9/12/10</sup>	15,90
53	Gebratene Garnelen / <i>Prawns fried</i>	<sup>5/7/9/12</sup>	14,90
54	Thunfisch Medium gegrillt / <i>Tuna grilled</i>	<sup>2/7/9/12</sup>	17,90
55	Biolachs gegrillt / <i>Salmon grilled</i>	<sup>2/7/9/12</sup>	16,90
56	Bio-Tofu gegrillt / <i>Bio Tofu grilled</i>	<sup>7/9/12</sup>	12,90

## REISGERICHT

### KING KING CURRY SAUCE

Kokos-Curry und Champignons, verschiedenem Gemüse, Koriander, einem Wildkräuter-Salat, Erdnüssen, serviert mit Reis

*creamy coconut-curry-sauce and mushrooms, vegetables, coriander, sprouts-wild-herbs-salad, roasted peanuts, served with rice*

60	Gebratene Hühnerbrust / <i>Chicken Breast grilled</i>		13,50
60B	Knusprige Hühnerbrust / <i>Chicken Breast crispy</i>	<sup>3/6/7/9/12</sup>	14,50
61	Rind gegrillt / <i>Beef Steak</i>	<sup>3/6/7/9/12</sup>	13,50
62	Knusprige Entenbrust / <i>Duck Breast crispy</i>	<sup>4/6/7/9/12</sup>	15,90
63	Gegrillte Garnelen / <i>Prawns grilled</i>	<sup>6/7/9/12</sup>	14,50
65	Gegrillter Lachs / <i>Grilled Salmon</i>	<sup>5/6/7/9/12</sup>	16,50
66	Tofu gebraten / <i>Tofu fried</i>	<sup>2/6/7/9/12</sup>	12,50

## RICE DISHES

### KING KING MANGO SAUCE

Cremige Mangosauce mit verschiedenem Gemüse, Wildkräuter-Salat  
verfeinert mit Koriander, serviert mit Reis

*Creamy mango sauce with vegetables, wild-herbs-salad, coriander,  
served with rice*

<b>70</b>	Gegrillte Hühnerbrust / <i>Chicken Breast grilled</i> <sup>3/7/9/12</sup>	<b>13,50</b>
<b>70B</b>	Knusprige Hühnerbrust / <i>Chicken Breast crispy</i> <sup>3/7/9/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>71</b>	Hüftsteak vom Rind geschnetzelt / <i>Beef Steak</i> <sup>4/7/9/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>72</b>	Knusprige Entenbrust / <i>Duck Breast crispy</i> <sup>7/9/12</sup>	<b>15,90</b>
<b>73</b>	Gebratene Garnelen / <i>Prawns fried</i> <sup>5/7/9/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>74</b>	Thunfisch Medium gegrillt / <i>Tuna grilled</i> <sup>2/7/9/12</sup>	<b>17,90</b>
<b>75</b>	Biolachs gegrillt Bio / <i>Salmon grilled</i> <sup>2/7/9/12</sup>	<b>16,90</b>
<b>76</b>	Tofu gebraten / <i>Tofu fried</i> <sup>7/9/12</sup>	<b>12,90</b>

### KING KING ERDNUSS SAUCE

Cremige Erdnusssauce mit verschiedenem Gemüse, Wildkräuter-Salat,  
verfeinert mit Koriander, serviert mit Reis

*Creamy peanuts sauce with vegetables, wild-herbs-salad, coriander,  
served with rice*

<b>80</b>	Gegrillt Hühnerbrust / <i>Chicken Breast grilled</i> <sup>3/7/9/12</sup>	<b>13,90</b>
<b>80B</b>	Knusprige Hühnerbrust / <i>Chicken Breast crispy</i> <sup>3/7/9/12/10</sup>	<b>14,50</b>
<b>81</b>	Hüftsteak vom Rind geschnetzelt / <i>Beef Steak</i> <sup>4/7/9/12</sup>	<b>13,50</b>
<b>82</b>	Knusprige Entenbrust / <i>Duck Breast crispy</i> <sup>7/9/12/10</sup>	<b>15,90</b>
<b>83</b>	Gebratene Garnelen / <i>Prawns fried</i> <sup>5/7/9/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>84</b>	Thunfisch Medium gegrillt / <i>Tuna grilled</i> <sup>2/7/9/12</sup>	<b>17,90</b>
<b>85</b>	Biolachs gegrillt / <i>Bio Salmon grilled</i> <sup>2/7/9/12</sup>	<b>16,90</b>
<b>86</b>	Tofu gebraten / <i>Tofu fried</i> <sup>7/9/12</sup>	<b>12,90</b>

# GEBRATENE GERICHTE

## PHỞ XÀO

Gebratene Reisbandnudeln mit Chinakohl, Pak-choi, Zwiebeln, Koriander, Sojasprossen und frischem Gemüse

*Fried rice noodle with chinese cabbage, pak-choi, onions, coriander, soy sprouts and fresh vegetables*

<b>90</b>	Hühnerfleisch / <i>Chicken breast</i> <sup>3/7/12</sup>	<b>13,90</b>
<b>90B</b>	Gebackenes Hühnerfleisch / <i>Fried chicken</i> <sup>3/7/12/10</sup>	<b>14,50</b>
<b>91</b>	Rindfleisch / <i>Beef</i> <sup>4/7/12</sup>	<b>13,90</b>
<b>92</b>	Enten / <i>Duck</i> <sup>7/12/10</sup>	<b>15,90</b>
<b>93</b>	Garnelen / <i>Prawns</i> <sup>5/7/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>96</b>	Tofu <sup>7/12</sup>	<b>13,50</b>

## JAPANISCHE UDON NUDELN

Gebratene Udon Nudeln mit Chinakohl, Pak-Choi, Zwiebeln, Koriander, Sojasprossen und frischem Gemüse

*Fried Udon noodle with chinese cabbage, pak-choi, coriander, onions, soy sprouts and fresh vegetables*

<b>100</b>	Gebratenes Hühnerfleisch / <i>Chicken breast</i> <sup>3/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>100B</b>	Gebackenes Hühnerfleisch / <i>Fried Chicken</i> <sup>3/12/10</sup>	<b>14,50</b>
<b>101</b>	Rindfleisch / <i>Beef</i> <sup>4/12</sup>	<b>13,90</b>
<b>102</b>	Enten / <i>Duck</i> <sup>12</sup>	<b>15,90</b>
<b>103</b>	Garnelen / <i>Prawns</i> <sup>5/12</sup>	<b>13,90</b>
<b>106</b>	Tofu <sup>12</sup>	<b>12,90</b>



## **RAU XÀO CAY TỎI**

Würzig scharf im heißem Wok geschwenkt mit Knoblauch, Chinakohl, Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, Zucchini, rotem Paprika, Broccoli, Pak-Choi serviert mit Reis

*Spicy broth in hot Wok panned with garlic, chinese cabbage, lemongrass, chilli, green beans, zucchini, red pepper, broccoli, pak-choi served with rice*

<b>110</b>	Hühnerfleisch / <i>Chicken breast</i> <sup>3/7/12</sup>	<b>13,90</b>
<b>111</b>	Rindfleisch / <i>Beef</i> <sup>4/7/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>112</b>	Enten / <i>Duck</i> <sup>7/12</sup>	<b>15,90</b>
<b>113</b>	Garnelen / <i>Prawns</i> <sup>5/7/12</sup>	<b>14,50</b>
<b>114</b>	Thunfisch / <i>Tuna</i> <sup>2/7/12</sup>	<b>17,90</b>
<b>115</b>	Lachs / <i>Salmon</i> <sup>2/7/12</sup>	<b>16,90</b>
<b>116</b>	Tofu <sup>7/12</sup>	<b>13,50</b>

## **KING KING VEGAN**



### **130 VEGAN HÄHNCHEN** **13,90**

Gebratenes Hähnchen veganisiert mit Gemüse und vegan Soße, serviert mit Reis

*Fried vegan chicken with vegetables and vegan sauce, served with rice*

### **131 VEGANE ENTE** **13,90**

Gebratene Ente veganisiert mit Knoblauch, Chili, gebratenem Gemüse und vegan Soße, serviert mit Reis

*Fried vegan duck with garlic, chilli, fried vegetables and vegan sauce, served with rice*

**132 CÔM CHAY****12,90**

Gebackenes Tofu mit gedämpftem Gemüse und Teryaki Soße, serviert mit Reis

*Fried tofu with vegetables and teryaki sauce, served with rice*

**133 VEGANE RIND****13,90**

Gebratene Rind veganisiert mit Knoblauch, Chili, gebratenem Gemüse und vegan Soße, serviert mit Reis

vegan beef with garlic, chilli, fried vegetables and vegan sauce, served with rice

**134 VEGANE GARNELEN****13,90**

Gebratene Garnelen veganisiert mit Knoblauch, Chili, gebratenem Gemüse und vegan Soße, serviert mit Reis

vegan prawn with garlic, chilli, fried vegetables and vegan sauce, served with rice

**135 VEGANER FISCH.****12,90**

Gegrillter Fisch veganisiert mit Knoblauch, Chili, gebratenem Gemüse und vegan Soße, serviert mit Reis

vegan fish with garlic, chilli, fried vegetables and vegan sauce, served with rice

9

**136 BÚN NEM CHAY****12,90**

Warme Reismudeln mit knusprigen Teigrollen gefüllt mit Glasnudeln, Tofu, Zwiebeln, Kräuter und Gemüse serviert mit Koriander, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Dressing, Erdnüssen, Sesam, Tomaten-Salsa und Wildkräutersalat

*Warm Rice noodles with crispy pastry rolls filled with glass noodles, tofu, onions and vegetables, served with coriander, shiso-red and chili-ginger-lime-vinaigrette, tomato-salsa, tasted with roasted peanuts, sesame and sprouts - wild herb salad*

## KINDER MENÜ KIDS MENU

**108 KNUSPRIGES HUHN/ CRISPY CHICKEN** <sup>3/7/9</sup> **9,50**

Knusprige Hühnerbrust mit Pommes, serviert mit süßer Sauce  
*Crispy chicken breast with pommes, served with sweet sauce*

**109 HÜHNERSPIESSE / CHICKEN SKEWER** <sup>3/7/9</sup> **9,50**

Hühnerspiesse mit gebratenen Kartoffelstücken, serviert mit süßer Sauce  
*Chicken skewer with fried potato pieces, served with sweet sauce*

## DESSERTS

**MOCHI EIS / 3 St** **6,50**

keine Japanische Eiskugel ,die von einem klebrigen Reisteig umhüllt mit  
verschiedene Fruchtigen geschnackt

**GEBACKENE BANANEN MIT HONIG** **5,90**

## Extra

Duftreis / Nudeln / Soßen / Gedämpfte / Diverse **2,00**  
*Fragrant rice / Noodles / Sauces / Steamed / Various sauces*

## SASHIMI

Mit Sakura Kresse, Guacamole, Sesam Dressing, serviert mit Reis  
*With sakura cress, guacamole, sesame dressing, served with rice*

- S1 Sashimi Mix** **7,90**  
Lachs, Thunfisch, Großgarnele  
*Salmon, tuna, big prawns*
- S2 Lachs Sashimi** **14,90**  
Lachs  
*Salmon*
- S3 Tuna Sashimi** **14,90**  
Thunfisch  
*Tuna*
- S4 Lachs - Tuna Sashimi** **19,90**  
Lachs und Thunfisch  
*Salmon and tuna*
- S5 Grilled Tuna** **16,90**  
Kurz gegrillter Thunfisch, hauchdünn geschnitten in  
Gewürzkruste mit einer hausgemachten Teriyaki  
*Quick grilled crispy tuna, thin sliced with homemade teriyaki  
jussauce*

Bitte beachten: Alle unsere hausgemachten Sushi Rolls können folgende Allergene beinhalten: Sesamöl,  
glutenhaltiges Getreide, Soja und Fisch!

*Please notice: All our homemade sushi rolls may contain sesame, sesame oil, gluten cereals, soy and fish!*

# SUSHI

## NIGIRI (2 Stk.)

<b>N1</b>	<b>Avocado</b> 	<b>5,00</b>	<b>N5</b>	<b>Sake</b> Lachs <i>Salmon</i>	<b>6,50</b>
<b>N2</b>	<b>Kani</b> Surimi	<b>4,00</b>	<b>N6</b>	<b>Anago</b> Aal gegrillt <i>Eel grilled</i>	<b>6,90</b>
<b>N3</b>	<b>Ebi</b> Eingelegte Garnele <i>Prawns</i>	<b>6,90</b>	<b>N7</b>	<b>Aburi Maguro</b> Feuerthunfisch <i>Fire Tuna</i>	<b>6,90</b>
<b>N4</b>	<b>Maguro</b> Thunfisch <i>Tuna</i>	<b>6,50</b>	<b>N8</b>	<b>Aburi Sake</b> Feuerlachs <i>Fire salmon</i>	<b>6,90</b>

---

## MAKI (8 Stk.)

<b>M20</b>	<b>Kappa</b> 	<b>6,50</b>	<b>M26</b>	<b>Fried Ebi</b> Gebackene Garnele <i>Baked Prawns</i>	<b>6,90</b>
<b>M21</b>	<b>Avocado</b> 	<b>6,50</b>	<b>M26A</b>	<b>Chicken</b> Knusprige Hühnerbrust <i>Crispy chicken</i>	<b>6,50</b>
<b>M22</b>	<b>Sake</b> Lachs <i>Salmon</i>	<b>6,90</b>	<b>M27</b>	<b>Rettich</b> 	<b>5,90</b>
<b>M23</b>	<b>Ebi</b> Eingelegte Garnelen <i>Prawns</i>	<b>6,90</b>	<b>M28</b>	<b>Sake Avocado</b> Lachs, Avocado <i>Salmon, Avocado</i>	<b>6,90</b>
<b>M24</b>	<b>Tekka</b> <b>6,50</b> Thunfisch <i>Tuna</i>	<b>6,90</b>	<b>M29</b>	<b>Salmonskin</b>  <i>Gegrillte Lachshaut</i> <i>Grilled salmon</i>	
<b>M25</b>	<b>Anago</b> Aal gegrillt <i>Eel grilled</i>	<b>6,90</b>			

Bitte beachten: Alle unsere hausgemachten Sushi Rolls können folgende Allergene beinhalten: Sesamöl, glutenhaltiges Getreide, Soja und Fisch!

Please notice: All our homemade sushi rolls may contain sesame, sesame oil, gluten cereals, soy and fish!

## INSIDE OUT ROLLS (10 Stk.)

- M30 Alaska** 12,50  
Lachs, Avocado, Tobiko, Philadelphia  
*Salmon, avocado, tobiko, philadelphia*
- M31 Knusprige Avocado**  11,90  
Außen mit hauchdünn geschnittener Gurke und Sesam  
*Crispy avocado with thin sliced cucumber and sesame*
- M32 California Surimi** 11,90  
Surimi, Avocado, Tobiko, Philadelphia
- M33 Salmon Skin** 11,90  
Gegrillte Lachshaut , Gurke, Sesamöl, Philadelphia  
*Grilled salmonskin ,cucumber, sesame, philadelphia*
- M34 Maguro** 12,90  
Thunfisch, Gurke, Tobiko, Philadelphia  
*Tuna, cucumber, tobiko, philadelphia*
- M35 Ebi Tempura** 12,90  
Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia außen mit Sesam  
*Fried prawns, avocado, philadelphia sesame*
- M35A Crispy Chicken** 12,90  
Knusprige Hühnerbrust, Avocado, Philadelphia außen mit Sesam  
*Crispy Chicken, avocado, philadelphia, sesame*
- M36 Crispy Tiger 1** 15,90  
Garnelen mit Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia,  
bedeckt mit Feuer Lachs  
*Prawns coated in tempura, mango, avocado, philadelphia, covered  
with fire-salmon*
- M37 Crispy Tiger 2** 14,50  
Frittierte Großgarnelen, Avocado, Philadelphia bedeckt mit Lachs  
*Fried big prawns, avocado, philadelphia covered with salmon*
- M38 Tunacado** 15,90  
Gegrillter Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel  
*Grilled tuna, cucumber, avocado, philadelphia fried in tempura*
- M39 Mama Ebi** 14,50  
Knusprige Avocado, Philadelphia, bedeckt mit gekochten Großgarnelen  
*Crispy avocado, philadelphia covered with big prawns*

## SPECIAL HOMEMADE ROLLS

### KING KING STYLE

- M48 King King Krebs** 10Stk. **15,50**  
Surimi, Mango, Avocado, Daikokresse, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs  
*Surimi, mango, daiko cress, philadelphia, covered with salmon*
- M49 Mama Ebi** 10Stk. **15,50**  
Avocado, Philadelphia, Lachs, Daikokresse, bedeckt mit Großgarnelen  
*Avocado, philadelphia, salmon, daiko cress, covered with prawns*
- M50 Sake Fancy** 10Stk. **14,50**  
Mango, Avocado, Philadelphia, Lachshaut ummantelt mit Feuerlachs  
*Mango, avocado, philadelphia, salmonskin covered with salmon*
- M51 Tuna Fire** 10Stk. **14,90**  
Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch  
*Crab, mango, avocado, philadelphia, covered with fire-tuna*
- M52 Freestyle** 10Stk. **13,90**  
Nach Empfehlung des Kochs  
*Recommandation of the chef's*
- M53 Futo Maki** 10Stk. **14,90**  
10 Big-Rolls gefüllt mit Lachs, Avocado, Thunfisch, Fischrogen, Philadelphia und Gurken  
*10 Big-Rolls filled with Salmon, avocado, tuna, fish roe, philadelphia and cucumber*
- T35 Crunchy Vegi** 12Stk. **15,90**  
Mango, Rettich, Avocado, Gurke im knusprigen Tempuramantel  
*Mango, radish, avocado, cucumber coated with crispy tempura*
- T36 Tuna Tempura** 12Stk. **16,50**  
Thunfisch, Philadelphia, Avocado, in Tempurateig gebacken  
*Tuna, philadelphia, avocado, fried in tempura dough*
- T37 Salmon Tempura** 12Stk. **16,50**  
Avocado, Lachs, Philadelphia in Tempurateig gebacken  
*Avocado, salmon, philadelphia fried in tempura dough*
- T38 Crunchy King King** 12Stk. **16,90**  
Lachs, Avocado, Thunfisch, Philadelphia, in Tempurateig gebacken  
*Salmon, avocado, tuna, philadelphia, fried in tempura dough*
- T39 Crunchy Chicken** 12Stk. **15,90**  
Knusprige Hühnerbrust, Avocado, Philadelphia in Tempurateig  
*Crispy chicken, avocado, philadelphia fried in tempura dough*

# SUSHI MENÜ

<b>M1 Menü 1</b> Sake Maki 8 <i>Stk.</i> Tekka Maki 8 <i>Stk.</i> Avocado Maki 8 <i>Stk.</i>	<b>15,90</b>	<b>M8 Menü 8</b> Ebi Tempura I.O 10 <i>Stk.</i> Salmonskin Maki 8 <i>Stk.</i> Nigiri 2 <i>Stk.</i>	<b>16,90</b>
<b>M2 Menü 2</b> Sake Avocado Maki 8 <i>Stk.</i> Sake Maki 8 <i>Stk.</i> Sake Nigiri 3 <i>Stk.</i>	<b>15,50</b>	<b>M10 Menü 10</b> Salmon Tempura 10 <i>Stk.</i> Nigiri 6 <i>Stk.</i>	<b>18,90</b>
<b>M3 Menü 3</b> Sake Maki 8 <i>Stk.</i> Nigiri 6 <i>Stk.</i>	<b>15,50</b>	<b>M12 Menü 12</b> Salmon Inside Out 10 <i>Stk.</i> Geb. Garnele Maki 8 <i>Stk.</i> Nigiri 4 <i>Stk.</i>	<b>18,90</b>
<b>M4 Menü 4</b> Sake Inside Out 10 <i>Stk.</i> Tekka Maki 8 <i>Stk.</i> Nigiri 4 <i>Stk.</i>	<b>18,90</b>	<b>M13 Menü 13</b> Seafood Bowl: Gekochte Garnele, frischer roher Lachs, Thunfisch, Ebi Tempura und Tamago auf warmen Sesamreis, abgeschmeckt mit Guacamole, Salsa Roja und einem frischen Salat	<b>18,90</b>
<b>M5 Menü 5</b> Crispy Tiger 10 <i>Stk.</i> Salmonskin Maki 8 <i>Stk.</i> Nigiri 4 <i>Stk.</i>	<b>18,90</b>		
<b>M6 Menü 6</b> Salmon Tempura 10 <i>Stk.</i> Tekka Maki 8 <i>Stk.</i> Nigiri 3 <i>Stk.</i>	<b>18,90</b>	<b>M14 Menü 14</b>  Inside Out mit Gurke und Avocado 10 <i>Stk.</i> Avocado Maki 8 <i>Stk.</i> Gurke Maki 8 <i>Stk.</i>	<b>16,90</b>
<b>M7 Menü 7</b> California Inside Out 10 <i>Stk.</i> Avocado Maki 8 <i>Stk.</i> Nigiri 6 <i>Stk.</i>	<b>18,90</b>	<b>M16 Menü 16</b>  Avocado Maki 8 <i>Stk.</i> Kappa Maki 8 <i>Stk.</i> Rettich Maki 8 <i>Stk.</i>	<b>14,90</b>

Bitte beachten: Alle unsere hausgemachten Sushi Rolls können folgende Allergene beinhalten: Sesamöl, glutenhaltiges Getreide, Soja und Fisch!

Please notice: All our homemade sushi rolls may contain sesame, sesame oil, gluten cereals, soy and fish!



- M17** **Sushi For Two** **39,90**  
Sushiplatte für zwei Personen  
1 Grilled Sliced Tuna  
Salmon Tempura Roll *10 Stk.*  
Crispy Tiger 2 *10 Stk.*  
6 Nigiri  
mit Seetangsalat
- M18** **Sushi For Three** **59,90**  
Sushiplatte für drei Personen  
Salmon Tempura Roll *10 Stk.*  
Crispy Tiger 2 *10 Stk.*  
Lachs Inside Out Roll *10 Stk.*  
1 Grilled Sliced Tuna  
6 Nigiri  
mit Seetangsalat
- M19** **Sushi For Four** **75,90**  
Sushiplatte für vier Personen  
1 Grilled Sliced Tuna  
Salmon Tempura Roll *10 Stk.*  
Crispy Tiger 2 *10 Stk.*  
Lachs Inside Out Roll *10 Stk.*  
Chicken Inside Out Roll *10 Stk.*  
6 Nigiri  
mit Seetangsalat

Bitte beachten: Alle unsere hausgemachten Sushi Rolls können folgende Allergene beinhalten: Sesamöl, glutenhaltiges Getreide, Soja und Fisch!

*Please notice: All our homemade sushi rolls may contain sesame, sesame oil, gluten cereals, soy and fish!*

# GETRÄNKE

## DRINKS



### SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Coca Cola / Coca Cola Light <sup>b/j/k</sup>	2,50	4,50
Fanta / Sprite / Spezi <sup>b/j/k</sup>	2,50	4,50
Fritz Kola / Cola Zero	Fl. 0,33l	3,20
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	Fl. 0,2l	2,80
Wasser Medium	2,50	3,80
Wasser Naturell	2,50	3,80
Mineralwasser Medium	Fl. 0,75l	6,00
Mineralwasser Naturell	Fl. 0,75l	6,00

### SÄFTE



Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,2l	2,50
Mangosaft / Mangosaftschorle		
Maracujasaft / Maracujasaftschorle	0,4l	4,50
Orangensaft		

### FRESH DRINKS



Frisch gepresster Orangensaft	0,4l	6,00
Apfel Eistee	0,4l	6,00
frische Apfelstücke mit Grüntee, braunem Zucker		
<i>fresh apple pieces with green tea, brown sugar</i>		
Fresh Apple	0,4l	6,00
Frische Apfel, frische gepresster Orangensaft, Karotten und Ingwer		
<i>fresh apple, fresh pressed orange juice, carrots and ginger</i>		
Fresh Mix	0,4l	6,00
frisch gepresster Orangensaft, Karotten		
<i>fresh pressed orange juice, carrots</i>		

## HOMEMADE DRINKS



<b>King King Shake</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,80</b>
Apfel, frische Minze, Ingwer, Grüntee und Zucker <i>apple, fresh mint, ginger, green tea, sugar</i>		
<b>Maracuja - Ananas Shake</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,80</b>
Maracujasaft mit frischem Ananas und Zucker <i>passion fruit with fresh pineapple and sugar</i>		
<b>Mango Minze</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,80</b>
FrISChe Ananas, Mangosaft, Maracujasaft, Mango Pulp und Minze <i>fresh pineapple, mango juice, passion fruit juice, mango pulp and mint</i>		
<b>Mango Lassi</b>	<b>0,4l.</b>	<b>5,80</b>
mit Milch, Kokosmilch, Mangosaft, Mango Pulp <i>with milk, coconut milk, mango fruit, mango pulp</i>		
<b>Limetten Soda</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,80</b>
mit frischen Limetten, braunem Zucker, Minze <i>with fresh lime, brown sugar and mint</i>		
<b>Mango Calpico ( MilchBasis )</b>	<b>0,4l</b>	<b>6,20</b>
mit frischen Limetten , Mangosaft , Calpico <i>with fresh lime, mango juice, calpico</i>		
<b>Maracuja Calpico ( MilchBasis )</b>	<b>0,4l</b>	<b>6,20</b>
mit frischen Limeten, Maracujasaft, Calpico <i>with fresh lime, passion fruit, calpico</i>		

## TEE - CAFFEE



<b>Bio Grüner Tee / Bio Green Tea</b>	<b>3,90</b>
<b>Bio Jasmin Tee / Bio Jasmine Tea</b>	<b>3,90</b>
<b>Ingwer Tee</b> mit frischem Ingwer, Limette, Minze und Honig <i>fresh ginger, lime, mint and honey</i>	<b>4,20</b>
<b>King King Tee</b> mit sieben frischen Kräutern nach Art des Hauses <i>with seven fresh herbs type of house</i>	<b>4,20</b>
<b>Minze Tee</b> mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Limetten und Honig <i>fresh mint, ginger, lime and honey</i>	<b>4,20</b>
<b>Orange Tee</b> mit frische Orange, Ingwer, ung Honig <i>with fresh orange, ginger and honey</i>	<b>4,20</b>
<b>Vietnamesicher Kaffee</b> Original Vietnamesischer Kaffer mit Kondensmilch <i>Original Vietnamese coffee with condensed milk</i>	<b>4,50</b>
<b>Vietnamesicher Eiskaffee</b> Original Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch <i>Original Vietnamese ice coffee with condensed milk</i>	<b>4,90</b>

## BIER



<b>Warsteiner vom Fass</b>	<b>0,31</b>	<b>3,50</b>
	<b>0,51</b>	<b>4,80</b>
<b>Radler / Diesel</b>	<b>0,31</b>	<b>3,50</b>
	<b>0,51</b>	<b>4,80</b>
<b>Hefeweizen Franziskaner Alkoholfrei</b>	<b>Fl. 0,51</b>	<b>4,50</b>
<b>Hefeweizen Hell / Dunkel / Kristall</b>	<b>Fl. 0,51</b>	<b>4,50</b>
<b>Heniken</b>	<b>Fl. 0,41</b>	<b>4,50</b>
<b>Asahi ( Japan )</b>	<b>Fl. 0,331</b>	<b>4,50</b>
<b>Kirin ( Japan )</b>		
<b>Tiger Beer ( Singapur )</b>		

## WEIßWEINE

### Grauburgunder (Trocken)

Weingut Borell-Diel, Pfalz, Deutschland

Jugendlich frisch, mit melonig-cremigem Duft

und welchem Mundgefühl präsentiert sich dieser Grauburgunder

0,2l 6,20

Fl. 0,75l 23,00

### Riesling (Trocken)

Weingut Sinß, Rheingau, Deutschland

Frische & Eleganz gepaart mit einer feinen Pfirsichnote

zeichnen diese Riesling aus

0,2l 7,50

Fl. 0,75l 24,00

### Sauvignon Blanc Hase (Trocken)

Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen, Deutschland

Knackige Stachelbeeraromen und eine feine Reife prägen diesen

Die Sauvignon

0,2l 7,20

Fl. 0,75l 25,00

### Chardonay (Trocken)

0,2l 6,20

Fl. 0,75l 23,00

## ROSÉWEIN

### Cuvée Rosé (Trocken)

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

0,2l 6,20

Fl. 0,75l 24,00

### Arbaude Rosé (Trocken)

Cinsault, Grenache Noir, Syrah

Dezent Fruchtig, mit sommerlicher Fische sowie einer

sehr ansprechenden, harmonischen Art macht dieser Roséwein

0,2l 7,50

Fl. 0,75l 26,00

## ROTWEIN

### Château Haut-Dambert, Bordeaux, Frankreich

Cabernet Sauvignon, Merlot

Ein Typischer Bordeaux mit Aromen von Beeren und etwas

Zedernholz, gepaart mit einer angenehmen Säure und dezenten

Tanninen

0,2l 7,20

Fl. 0,75l 26,00

## CRÉMANT

### 1851 Brut Blanc

Ein feinperliger Crémant, der durch seine Frische

und Eleganz überzeugt

0,375l 20,00

### 1851 Brut Rosé

Ein nach roten Beeren schmeckender und Eleganz

prickelnder Crémant von der Loire

Fl. 0,75l 40,00

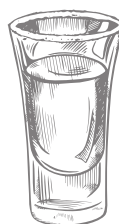


## COCKTAIL

<b>Aperol spritz</b> <span style="float: right;"><b>6,90</b></span>	<b>Wild Berry</b> <span style="float: right;"><b>6,90</b></span>
<i>Aperol, Prosecco, Sprudel Wasser, Eiswürfel</i>	Wild Berry & Lillet, frischem Beeren, Schweppes
<b>Maracuja spritz.</b> <span style="float: right;"><b>6,90</b></span>	<b>Vodka Sauce</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>
<i>Aperol, Maracuja saft, Prosecco, Sprudel Wasser</i>	Vodka, Zucker Sirup, Zitronensaft
<b>Gin Tonic</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>	<b>Whisky Sauce</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>
<i>Gin, Eiwürfel, Schweppes Dry Tonic</i>	Whisky, Zucker Sirup, Zitronensaft
<b>Pina Colada</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>	<b>Moskow Mule</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>
Zitronensaft , Kokossirup, Schlagobers , Rum, Ananassaft	Wodka, Limettensaft, Gurkenscheiben, Schweppes Ginger Beer, Eiswürfel
<b>Vive Berry</b> <span style="float: right;"><b>6,90</b></span>	<b>Caiprinha</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>
<i>Tonic Water &amp; Lillet, Gurke</i>	Cachaca, Limetten, Rohrzucker, soda
<b>Queen Bee</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>	<b>Mojito</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>
<i>Honig, Gin, Orangensaft</i>	Barcadi , Frische Minze, Limette, Rohrzucker
<b>Whisky Cola</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>	<b>Strawbeery Kiss</b> <span style="float: right;"><b>6,90</b></span>
<b>Sex on the Beach</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>	Kokossirup, Erdbeersirup Sahne, Ananassaft (Alf)
<i>PfirsichLikör, Orangensaft Zitronen, Grenadine</i>	
<b>Lady Orange</b> <span style="float: right;"><b>6,90</b></span>	<b>Mango / Maracuja</b> <span style="float: right;"><b>7,90</b></span>
Himbeerirup, Ananssaft, Orangensaft(Alf)	<b>Vodka Calpico</b>

### SCHNAPS/ SHOTS/ SAKE

<b>264. Vodka</b>	<b>0,2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>266 Reisschnaps</b>	<b>0,2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>267 Whisky</b>	<b>0,2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>268 Borgmann</b>	<b>0,2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>250 Sake(warm/kalt)</b>	<b>Karaffe</b>	<b>5,80</b>



# KING KING

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allgemeine Informationen  
Zusatzstoffe Getränke :

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| a) mit Phosphat         | h) chininhaltig          |
| b) mit Farbstoff        | i) koffeinhaltig         |
| c) Konservierungsstoff  | j) mit Süßungsmitteln    |
| d) Antioxidationsmittel | k) enthält Phenylalanin  |
| e) geschwefelt          | l) Zuckeraustauschstoffe |
| f) geschwärzt           | m) mit Taurin            |
| g) gewachst             | n) Stabilisatoren E445   |

Allergen Kennzeichnung von Lebensmitteln:

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) Eier / Eierzeugnisse     | 7) Sesamsamen               |
| 2) Fischerzeugnisse         | 8) Schwefeldioxid           |
| 3) Hühnerfleischerzeugnisse | 9) Erdnüsse                 |
| 4) Rindfleischerzeugnisse   | 10) Glutenhaltiges Getreide |
| 5) Garnelenstiere           | 11) Senf                    |
| 6) Milchzeuge / Laktose     | 12) Sojabojenen             |

---

Labeling of additives and general information Additives Food and  
beverages:

- |                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| a) with phosphate | h) contains quinine       |
| b) with dye       | i) contains caffeine      |
| c) preservative   | j) with sweeteners        |
| d) Antioxidant    | k) contains phenylalanine |
| e) sulfurized     | l) Sugar substitutes      |
| f) blackened      | m) with taurine           |
| g) waxed          | n) Stabilizers E445       |

Allergen labeling of contracts:

- |                |                                |
|----------------|--------------------------------|
| 1) egg         | 7) sesame                      |
| 2) fish        | 8) sulfur dioxide              |
| 3) chicken     | 9) peanuts                     |
| 4) beef        | 10) cereals, containing gluten |
| 5) crustaceans | 11) mustard                    |
| 6) milk        | 12) soy                        |