

VORSPEISEN

STARTERS

SUPPEN

SOUPS



1. SUP CAY (leicht scharf) C,E,N

Würzige Suppe mit Shiitake-Pilzen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Zitronengras und Limettenblättern
Spicy soup with shiitake mushrooms, cherry tomatoes, spring onions, lemongrass and lime leaves

1H. Huhn / Chicken	5,5 €
1L. Lachs / Salmon	6,5 €
1G. Wildfang Riesengarnelen / Giant prawns	6,9 €
1M. Muscheln / Green mussels	6,9 €
1J. Jakobsmuscheln / Scallops	6,9 €

2. SUP DUA C,E,G,N

Delikate Suppe mit cremiger Kokosmilch, Shiitake-Pilzen, Kirschtomaten und Koriander

Delicate soup with creamy coconut milk, shiitake mushrooms, cherry tomatoes and coriander

2H. Huhn / Chicken	5,5 €
2L. Lachs / Salmon	6,5 €
2G. Wildfang Riesengarnelen / Giant prawns	6,9 €
2M. Muscheln / Green mussels	6,9 €
2J. Jakobsmuscheln / Scallops	6,9 €
2T. Bio-Tofu / Organic tofu (vegan)	5,5 €



JAPANISCHE VORSPEISEN

JAPANESE STARTERS



3. EDAMAME M

4,9 €

Gedämpfte grüne Sojabohnen, serviert mit Meersalz
Steamed green soybeans served with sea salt



4. CRISPY GREENS N₂

Frittierte in Grünreis-Flocken, serviert
mit Salat und Süßsauer-Soße

*Deep fried king prawns in green rice flakes,
served with salad and sweet and sour sauce*

4R. Riesengarnelen / Prawns

6,9 €

4T. Tofu

5,9 €



5. PRAWNS ROLL STYLE N₂

5,9 €

Frittierte Garnelen nach orientalischer Art
mit Schwanzsegment in Frühlingsrollenteig

Oriental style fried shrimp with tail segment in spring roll dough



6. SMOKING SATÉ L

5,9 €

Hähnchenspieße nach japanischer Art gewürzt,
serviert mit Wildkräutersalat und Sauce

*Japanese style seasoned chicken skewers
served with wild herb salad and sauce*

7. GYOZA C,D,M,N

5,5 €

Gegrillte Teigtaschen mit Hühner- und Gemüsefüllung

Grilled dumplings with chicken & vegetable filling



8. TATAKI C,L

Tartar mit Avocado, Frühlingszwiebeln und Seetangsalat, serviert mit vietnamesischem Banh Da und Kaviar

Tartare with avocado, spring onions and seaweed salad served with Vietnamese rice crackers and caviar

8L. Lachs / Salmon

8,5 €

8U. Thunfisch / Tuna

9,5 €

KOREANISCHE VORSPEISE

KOREAN STARTER



9. KIMCHI with GRILLED CHICKEN 8,5 €

Geschnittener Chinakohl, fermentiert, leicht scharf mit gegrillter Hühnerbrust

Sliced Chinese cabbage, fermented, slightly spicy with grilled chicken breast

VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

VIETNAMESE STARTERS



11. WAN-TAN D,N 4,9 €
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch,
Garnelen und Gemüse, serviert mit Chili Süß-Sauer-Soße
*Deep fried dumplings stuffed with pork, shrimp and vegetables,
served with chili sweet and sour sauce*



10. SÜSKATOFFELN POMMES D,M 5,0 €
Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter
Mayonnaise
Sweet potato fries with homemade Mayonnaise



12. LALOT ROLLS M 6,9 €
Gegrilltes Rindfleisch gewickelt in Betelblättern
Grilled beef wrapped in betel leaves



13. NEM LUI L,N 5,9 €
Gegrillte Zitronengrasspieße aus Schweinemett
nach vietnamesischer Art mit Zitronengras, Zimt und
Pfeffer, serviert mit Kimchi und Limetten-Fisch-Dip
*Vietnamese style grilled lemongrass skewers of pork mince
with lemongrass, cinnamon, pepper served with Kimchi &
lime fish dip*



14. NEM HANOI A,D,L

Traditionelle frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Limetten-Knoblauch-Dressing und süß-saurer Sauce

Traditional deep-fried Vietnamese spring rolls filled with morels, glass noodles and vegetables, served with homemade lime garlic dressing and sweet and sour sauce

14S. Schweinefleisch / *Minced pork* 5,9 €

14V. Gemüse / *Vegetables* 5,0 €

15. GOI CUON B,C,D,N

Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Minze, Koriander und Kräutern, serviert mit hausgemachtem Limetten-Knoblauch-Dressing und Erdnussdip

Rice paper rolls filled with rice noodles, lettuce, mint, coriander and herbs, served with homemade lime garlic dressing and peanut dip

15H. Gegrillte Hühnerfleisch / *Grilled chicken* 6,9 €

15L. Frittierte Lachs / *Fried salmon* 8,9 €

15G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* 8,9 €

15E. Entenfleisch / *Duck* 7,9 €

15T. Bio-Tofu / *Organic tofu* 6,5 €



16. Bach Tuoc Nuong B,C,D,N

14,9 €

Gegrillter Oktopus mit Salat, Minze und Kräutern, serviert mit hausgemachten Soßen.

Grilled octopus with lettuce, mint and herbs, served with homemade sauces.

SUMINO'S SALATE

SUMINO'S SALADS



20. SEAWEED SALAD C,D,L,N

Algensalat mit Karotten und Gurken, serviert mit Sesamdressing und Sesamkörnern

Seaweed salad with carrots, cucumber served with sesame dressing and sesame seeds

20O. Ohne Topping / No Topping	7,9 €
20L. Feuerlachs / Flambé salmon	12,9 €
20U. Feuerthunfisch / Flambé tuna	13,9 €
20J. Jakobsmuscheln gegrillt / Grilled scallops	12,9 €

21. MIX SALAD N

Wildkräutersalat, Rucola, Radicchio, Avocado, Gurke, Kirschtomaten, Olivenöl, geröstete Erdnüsse, Sesam mit hausgemachtem Limetten-Knoblauch-Dressing

Wild herb salad, arugula, radicchio, avocado, cucumber, cherry tomatoes, olive oil, roasted peanuts, sesame seeds with homemade lime garlic dressing

21H. Gegrilltes Hähnchen / Grilled chicken	12,9 €
21R. Rinderhüftsteak / Beef rump steak	15,9 €
21G. Wildfang Riesengarnelen / Giant prawns	15,9 €





22. NOM DU DU / Green Papaya Salad ^{B,L,M,N}

Grüne Papaya Salat mit Karotten, vietnamesischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing
Green papaya salad with carrots, Vietnamese herbs and roasted peanuts, finished with homemade lime fish

22E. Knusprige Ente / *Crispy duck* **14,9 €**

22G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* **15,9 €**

23. GOLDEN MANGO SALAD ^{B,L,M,N}

Mangostreifen-Salat mit Karotten, Gurken, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und hausgemachtes Limetten-Fisch-Dressing

Green papaya salad with carrots, Vietnamese herbs and roasted peanuts, finished with homemade lime fish dressing

23E. Knusprige Ente / *Crispy duck* **13,9 €**

23G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* **14,9 €**



24. GLASNUDELN SALAT ^{(leicht scharf) B,C,N}

Gemischte Glasnudeln mit Shiitake Pilzen, Sojasprossen, Karotten, Koriander, Kräutern, gestampften Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße

Mixed glass noodles with shiitake mushrooms, bean sprouts, carrots, coriander, herbs, mashed peanuts, sesame seeds, fried onions and homemade sauce

24H. Hühnerfleisch / *Chicken* **12,9 €**

24E. Knusprige Ente / *Crispy duck* **13,9 €**

24G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* **15,9 €**

24T. Bio-Tofu / *Organic tofu* **11,9 €**



JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

JAPANESE SPECIALS



30. FLYING NOODLES D,M,N

Fliegende japanische Udon-Nudeln mit Park Choi, Mungbohnen sprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison und hausgemachter Sumino-Sauce

Flying Japanese udon noodles with park choi, mung bean sprouts, onions, seasonal vegetables, and homemade Sumino-sauce

30H. Gegrilltes Hühnerfleisch / *Grilled chicken* 19,9 €

30E. Barbarie-Entebrust / *Barbarien duck breast* 21,9 €

30G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* 23,9 €

30T. Bio-Tofu / *Organic tofu* 16,9 €

30L. Lachsteak / *Salmon steak* 24,9 €

Haus-Tipp: Die fliegenden Nudeln werden schnell kalt und sind am besten sofort zu genießen.

Note: The flying noodles get cold quickly and are best enjoyed immediately.

31. FLYING SURF'n'TURF D,M,N 29,9 €

200g Argentinisches Rib-Eye Steak gegrillt und gegrillten Black-Tiger Garnelen mit gebratenem Gemüse, Wildkräuter-salat, Süßkartoffel-Pommes und hausgemachter Sumino-Sauce, serviert auf heißem Stein

200g Argentine rib eye steak grilled and grilled black tiger shrimp with roasted vegetables, wild herb salad, sweet potato fries and homemade sumino sauce served on hot stone



32. SUMINO's ENTRECOTE D,M,N 29,9 €

350g gegrilltes Entrecote serviert mit Babymais, grünem Spargel, Shiitake Pilzen, Salat und Süßkartoffel-Pommes, serviert auf heißem Stein

250g grilled entrecote served with baby corn, green asparagus, shiitake mushrooms, salad and sweet potato fries, served on hot stone



33. SUMINO's RIB-EYE D,M,N 28,9 €

250g Argentinisches Rib-Eye Steak gegrillt mit gebratenem Babymais, Karotten, Shiitake Pilzen, Pak-Choi, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat, serviert auf heißem Stein

250g Argentine rib eye steak grilled with roasted baby corn, carrots, shiitake mushrooms, pak choi, served with sweet potato fries and salad, served on hot stone



34. Gebratene UDON ^{D,M,N}

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Park-Choi, Mungobohnensprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison und hausgemachter Sumino-Sauce.

Fried Japanese udon noodles with park choi, mung bean sprouts, onions, seasonal vegetables, and homemade Sumino-sauce

34H. Hühnerfleisch/ Chicken	16,9 €
34E. Knusprige Ente/ Crispy duck	18,9 €
34G. Riesengarnelen/ Giant prawns	19,9 €
34V. Gemüse/ Vegetables	14,9 €



35. UDON-Suppe ^{D,M,N}

Japanische Udon-Nudeln-Suppe mit Park-Choi, Mungobohnensprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison und hausgemachter Sumino-Sauce.

Japanese udon noodles soup with park choi, mung bean sprouts, onions, seasonal vegetables, and homemade Sumino-sauce

35H. Hühnerfleisch/ Chicken	16,9 €
35E. Knusprige Ente/ Crispy duck	18,9 €
35G. Riesengarnelen/ Giant prawns	19,9 €
35V. Gemüse/ Vegetables	14,9 €

36. Gebratene ENTE ^{D,M,N} 15,9 €

Gebratene Barberie Entenbrust mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, Peperoni Sumino Sojasoße serviert mit Sesamreis (l.scharf)

Roasted Barberie duck breast with onions, carrots, bell peppers, hot peppers Sumino soy sauce served with Sesame rice (hot)

37. ERDNUSS-STYLE ^{C,D,G}

Cremige Erdnuss-Soße verfeinert mit marktfrischem Salat, Sesamreis und gerösteten Cashewkernen

Creamy mango coconut milk refined with market fresh salad, sesame rice and roasted cashews

37H. Hühnefleisch / Chicken	14,9 €
37E. Barberie Entenbrust / Barberien duck breast	16,0 €
37R. Rindsfleisch / Roastbeef	15,9 €
37G. Riesengarnelen / Giant prawns	17,9 €
37L. Gegrillter Lachs / Grilled salmon	17,9 €
37T. Tofu	13,9 €

JAPANISCHE RAMEN SUPPEN

JAPANESE RAMEN SOUPS

Ramen-Nudeln bestehen aus den Grundzutaten Weizenmehl, Salz und Wasser, jedoch ohne Zusatzstoffe. Die Nudeln werden gekocht und mit einer salzigen Brühe serviert. Dazu gibt es verschiedene Varianten wie Schweinebrühe, Hühnerbrühe, Ei oder Gemüse.

Die Suppe (Brühe) wird lange gekocht und mit verschiedenen Aromastoffen wie Sojasoßenbasis (Shoyu), Sojabohnenpaste (Miso) oder Kimchi gewürzt.

Ramen noodles consists of the basic ingredients of wheat flour, salt and water but without additives. The noodles are cooked and served with a salty broth. This is accompanied by different varieties such as pork broth, chicken broth, egg or vegetables.

The soup (broth) is cooked for a long time and flavored with different flavorings such as soy sauce base (shoyu), soybean paste (miso) or kimchi.

40. SHOYU RAMEN D,M,N

Japanische Nudelsuppe auf Sojasoßenbasis, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori
Japanese noodle soup flavored with soy sauce base, chicken broth, sprouts, egg, spring onions and nori

40S. Chasu Schweinefleisch / Chasu pork	15,9 €
40H. Hühnerfleisch / Chicken	15,9 €
40Y. Gyoza Teigtaschen / Stuffed dumplings	15,9 €
40T. Vegetarische Brühe mit Tofu / Vegetable broth with tofu	14,9 €



41. KIMCHI RAMEN D,M,N

Japanische Nudelsuppe auf Kimchi-Soße, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori
Japanese noodle soup flavored with kimchi paste, chicken broth, sprouts, egg, spring onions and nori

41S. Chasu Schweinefleisch / Chasu pork	15,9 €
41H. Hühnerfleisch / Chicken	15,9 €
41Y. Gyoza Teigtaschen / Stuffed dumplings	15,9 €
41T. Vegetarische Brühe mit Tofu / Vegetable broth with tofu	14,9 €

42. MISO RAMEN D,M,N

Japanische Nudelsuppe auf Sojabohnenpaste, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori
Japanese noodle soup flavored with soybean paste, chicken broth, sprouts, egg, spring onions and nori

42S. Chasu Schweinefleisch / Chasu pork	15,9 €
42H. Hühnerfleisch / Chicken	15,9 €
42Y. Gyoza Teigtaschen / Stuffed dumplings	15,9 €
42T. Vegetarische Brühe mit Tofu / Vegetable broth with tofu	14,9 €

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE SPECIALS

50. PHO HANOI D,M,N

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen klaren Brühe mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zimt, Koriander und anderen asiatischen Gewürzen
Traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup in a strong clear broth with ginger, scallions, cinnamon, coriander and other Asian spices

50H. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i>	15,9 €
50R. Rindfleisch / <i>Beef</i>	17,9 €
50G. Garnelen / <i>Prawns</i>	18,9 €
50T. Bio-Tofu / <i>Organic tofu</i>	14,9 €
50V. Gemüse / <i>Vegetables</i>	13,9 €



51. BUN NAM BO D,M,N

Reisnudeln nach südvietnamesischer Art mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und asiatischen Kräutern, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing
South Vietnamese style rice noodles with fresh lettuce, peanuts, fried onions and Asian herbs, served with homemade lime chili dressing

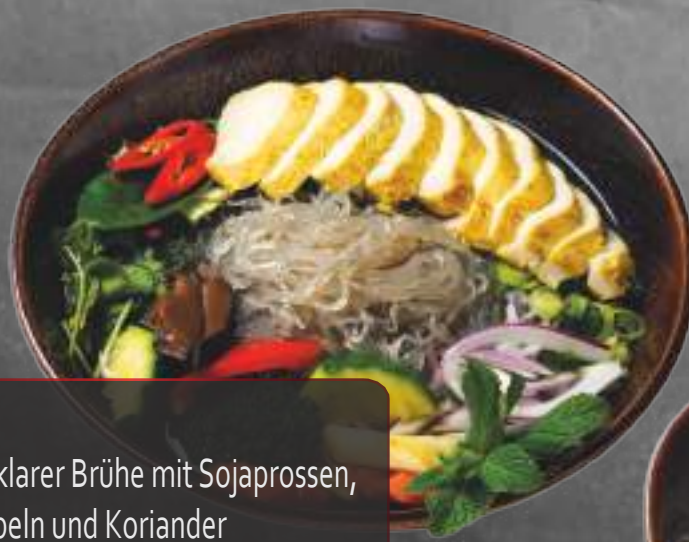
51H. Gegrillte Hühnerfleisch / <i>Grilled chicken</i>	16,9 €
51R. Gebratenes Rindfleisch / <i>Roasted beef</i>	17,9 €
51G. Garnelen / <i>Prawns</i>	18,9 €
51F. Vietnam. Frühlingsrollen / <i>Vietnamese spring rolls</i>	16,9 €
51V. Vegetar. Frühlingsrollen / <i>Vegetarian spring rolls</i>	15,9 €

52. MIEN XAO D,M,N

Gebratene Glasnudeln mit Park-Choi, Mungobohnen Sprossen, Kräutern, Frühlingszwiebeln und Koriander mit hausgemachter Soße
Fried glass noodles with park choy, mung bean sprouts, herbs, spring onions and coriander with homemade sauce

52H. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i>	14,9 €
52E. Knusprige Ente / <i>Crispy duck</i>	16,9 €
52G. Riesengarnelen / <i>Giant prawns</i>	17,9 €
52V. Gemüse / <i>Vegetables</i>	12,9 €





53. SUP MIEN D,M,N

Glasnudeln in kräftiger, klarer Brühe mit Sojaprossen, Kräutern, Frühlingzwiebeln und Koriander

Glass noodles in strong, clear broth with soybean sprouts, herbs, spring onions and coriander

53H. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i>	14,9 €
53E. Knusprige Ente / <i>Crispy duck</i>	16,9 €
53G. Riesengarnelen / <i>Giant prawns</i>	17,9 €
53V. Gemüse / <i>Vegetables</i>	12,9 €



54. FRIED RICE STYLE SEAFOOD A,B,D,N 16,9€

Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch, grüner Bohnen, Karotten, Ei und Zwiebeln

Fried rice with prawns, squid, green beans, carrots, egg and onions



55. CARI-DUA / KOKOS-CURRY B,D,G,L,N

Cremige Kokos-Curry mit Kürbis, Ananas, Babymais, Zitronengras verfeinert mit Saisonsalat, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen

Creamy coconut curry with pumpkin, pineapple, baby corn, lemon-grass finished with seasonal salad, sesame rice and roasted peanuts

55H. Hühnefleisch / <i>Chicken</i>	14,9 €
55E. Barberie Entenbrust / <i>Barberien duck breast</i>	16,0 €
55R. Rindsfleisch / <i>Roastbeef</i>	15,9 €
55G. Riesengarnelen / <i>Giant prawns</i>	17,9 €
55L. Gegrillter Lachs / <i>Grilled salmon</i>	17,9 €
55U. Gegrillter Thunfisch / <i>Grilled Tuna</i>	19,9 €
55T. Tofu	13,9 €



56. MANGO STYLE C,D,G

Cremige Mango-Kokosmilch verfeinert mit marktfrischem Salat, Sesamreis und gerösteten Cashewkernen

Creamy mango coconut milk refined with market fresh salad, sesame rice and roasted cashews

56H. Hühnefleisch / <i>Chicken</i>	14,9 €
56E. Barberie Entenbrust / <i>Barberien duck breast</i>	16,0 €
56R. Rindsfleisch / <i>Roastbeef</i>	15,9 €
56G. Riesengarnelen / <i>Giant prawns</i>	17,9 €
56L. Gegrillter Lachs / <i>Grilled salmon</i>	17,9 €
56T. Tofu	13,9 €

FÜR KINDER FOR KIDS



60. COM GA / CHICKEN & RICE D,M,N

8,9€

Japanisch gewürzte Hähnchenspieße, serviert mit Reis, Salat und Soße

Japanese spiced chicken skewers served with rice, salad and sauce



61. TOM CHIEN / CRISPY PRAWNS & POMMES D,M,N

8,9€

Frittierte Garnelen nach orientalischer Art mit Schwanzsegment in Frühlingsrollenteig, Süßkartoffelpommes und hausgemachter Mayonnaise

Oriental style fried shrimp with tail segment in spring roll batter with sweet potato fries and homemade mayonnaise



62. COM GA CHIEN/ FRIED CHICKEN & RICE D,M,N

8,9€

Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit Reis, Salat und Soße

Breaded chicken cutlet skewers served with rice, salad and sauce

DESSERTS



N1. COCONUT BALLS (3 Stk.) 5,9€

Japanischer Reiskuchen mit Mungobohnenfüllung,
umhüllt von Kokosnussflocken
Japanese rice cake with mung bean filling coated with coconut flakes



N2. CRISPY BANANA ROLLS (3 Stk.) 5,9€

Knusprige Reismehllullen mit Bananenfüllung
Crispy rice flour rolls with banana filling



N3. MOCHI 5,5€

Japanischer Reiskuchen mit roter Bohnen
Japanese rice cake with red bean



N5. SESAM BALLS (3 Stk.) 4,9€

Frittierte Reismehlbällchen mit Mungobohnenfüllung,
umhüllt von weißem Sesam.
Deep fried rice flour balls with mung bean filling coated with white sesame seeds



N4. MOCHI-EIS 5,5€

Japanischer Klebreiskuchen mit Eisfüllung nach Wahl
Japanese sticky rice cake with ice cream filling of your choice

N4-B. Erdbeere / *Strawberry*

N4-G. Grüntee / *Matcha*

N4-K. Kokosnuss / *Coconut*

N4-M. Mango

N4-S. Schwarzer Sesam / *Black sesame*

N4-X. Cool Mix / *Mixed cream*



N6. DORAYAKI 4,9€

Japanische Waffeln mit einer Füllung aus süßen roten
Bohnen
Japanese waffles with a filling of sweet red beans

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVE

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch
- D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
- E. Krebstiere
- F. Lupinen
- G. Milch einschließlich Lactose
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid und Sulfite
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesamsamen
- M. Soja
- N. Weichtiere (Mollusken)

ERLÄUTERUNG DER ZUSATZSTOFFE

EXPLANATION OF ADDITIVES

1. mit Konservierungsstoff / with preservatives
2. mit Geschmacksverstärker / contains flavour enhancer
3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
4. mit Farbstoff / contains artificial colours
5. mit Phosphat / contains phosphate
6. mit Süßungsmittel / contains artificial sweeteners
7. koffeinhaltig / contains caffeine
8. chininhaltig / contains quinine
9. geschwärzt / blackened
10. enthält Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine