

DragonBirds

Sushi-Grill & Asian Cuisine

HERKUNFT

Der in Vietnam vorkommende Grüne Pfau (Pavo muticus, engl. dragonbird) ist ein Sinnbild für Schönheit, Reichtum, Liebe, der Seele und des Friedens.

GESUND

Die vietnamesische Küche gilt als eine der Gesündesten des asiatischen Kontinentes. Reis, die berühmte Fischsauce nuoc mam und eine Vielfalt an duftenden Kräutern charakterisieren die ausgewogene Küche. Auf eine frische und vitaminreiche Zubereitung legt auch das DRAGONBIRDS besonderen Wert.

KULTURELL

Auch Vietnams multikulturelle Einflüsse - besonders aus China und Frankreich - prägen die Küche durch außergewöhnlich kreative Zusammenstellungen. Wie die Kultur selbst, einerseits mit seinen Traditionen tief verwurzelt und andererseits der Fortschritt aufgeschlossen, verbindet auch des DRAGONBIRDS authentische Rezepte mit modernster Kochkunst.

EXOTISCH

Gerade für diesen kulinarischen Reichtum steht symbolisch der Pfau, beglückt über die wunderbar bunte Vielfalt der vietnamesischen Lebensart. So werden auch in asiatischen Mythen dem faszinierenden Vogel mit den hundert Augen magische Kräfte zugeschrieben. Und wer weiß, vielleicht hinterlässt der kräftige Flügelschlag beim Würzen einen Hauch seiner sagenhaften Exotik - in der DRAGONBIRDS Küche.

Genießen Sie - in vollen Zügen!
Ihr DRAGONBIRDS-Team

WIR KOCHEN GLUTAMATFREI!

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Bei Fragen zu enthaltenden Allergenen und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Öffnungszeiten / Opening Hours

Montag bis Sonntag: 11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
All dishes possible for take-away

<http://www.dragonbirds.de/>
<https://www.facebook.com/dragonbirds.restaurant/>
https://www.instagram.com/dragonbirds_team/



DragonBirds Mittagskarte

Gültig von Montag bis Samstag 11.30 - 14.30 Uhr (nicht an Sonn- und Feiertagen)

Mit wechselnden kleinen Vorspeisen, lassen Sie sich überraschen

Gegrillter Lachs auf buntem Salat	8.90 €
Gegrillter Tuna (White) auf buntem Salat	8.90
Gebackenes Huhn nach „Japanischer Art“ mit Reis	7.90
Gebratene Ente in Tamarindensauce und Gemüse mit Reis	8.90
Gebratenes Rind mit Gemüse auf knusprigen Reisbandnudeln	8.90
Hühnerfleischspieße auf buntem Salat	7.90

Gebratene Udon Nudeln

Tofu	7.90 €
Hähnchen (chicken)	8.90
Rindfleisch (beef)	8.90
Barbarie Ente (duck)	9.90
Meeresfrüchte (seafood)	9.90
Garnelen (shrimps)	9.90

Curry mit Reis

Tofu	6.90 €
Hähnchen (chicken)	7.90
Rindfleisch (beef)	8.90
Barbarie Ente (duck)	9.90
Meeresfrüchte (seafood)	9.90
Garnelen (shrimps)	9.90

Mango-Kokos mit Reis

Tofu	6.90 €
Hähnchen (chicken)	7.90
Rindfleisch (beef)	8.90
Barbarie Ente (duck)	9.90
Meeresfrüchte (seafood)	9.90
Garnelen (shrimps)	9.90

Sushi

Sushi Mix 1 8 Stck. Maki, 8 Stk. Inside Out	6.90 €
Sushi Mix 2 8 Stck. Maki, 4 Stk. Extreme Roll	7.90
Sushi Mix 3 8 Stck. Extreme Roll	7.90
Sushi Mix 4 6 Stck. Crunchy Roll	8.90



SUPPEN (Soups)

101. **Miso Suppe** ^(f,h,a) 3,50 €
würzige Sojasuppe mit Seetang, Seiden-Tofu und Lauchzwiebeln
Seaweed, tofu and onions
102. **Miso-Meeresfrüchte Suppe** ^(a,b,d,f,h) 5,50
Seetang, Garnelen, 3 verschiedene Fischarten, Oktopus, Tofu
Seaweed, shrimps, 3 kind of fish, octopus and tofu
103. **Tom Kha Suppe** ^(a,b,f,d,h,n) 5,50
Thai - Suppe mit Garnelen, Mais, Pilzen, Cherrytomaten, Lauch und Koriander
Shrimps, mushrooms, tofu, onions, tomatoes and seaweed
104. **Lotuswurzel - Seafood Suppe** ^(f,h,a,b) 5,50
Meeresfrüchte mit Cherrytomaten, Austernpilzen und Zuckererbsen,
gekrönt mit verschiedenen Kräutern
3 kind of fish, shrimps, mushrooms, tofu, corn, onions, zucchini and tomatoes
105. **Gyoza Suppe** ^(f,h,a,d) 4,50
mit japanischen Teigtaschen mit Hähnchenfleisch gefüllt, Simeji-Pilze, Tofu
und Kräutern on Top
dumplings stuffed with chicken, mushrooms, tofu, onions, tomatoes





SALATE (Salads)

201. **Avocado Salat** ^(k,c)
grüner Salat mit Avocado und Sesam
green salad with avocado and sesame 6,50 €
202. **Mango Salat** ^(e)
Mango, rote Zwiebeln, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und Koriander
mango, onions, peanuts, roasted onions and cilantro 6,90
203. **Kimchi Salat** ^(f,h,a,k,d)
Pikant eingelegter Chinakohl mit Möhren und Lauch nach koreanischer Art
spicy pickled cabbage with carrots and leek in Korean-Style 5,50
204. **Wakame Salat** ^(f,h,a,d,k)
eingelegter Algensalat mit Sesam
seaweed salad 5,90
205. **Oktopus Salat** ^(f,h,a,d,n,b)
gekochter Oktopus auf frischem buntem Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Koriander und Körnerdressing
cooked octopus on lettuce with tomatoes, paprika, cilantro and dressing 10,50
206. **Garnelen Salat mit Seetang** ^(f,h,a,d,n,b)
eingelegte Garnelen auf buntem Salat mit Chili-Limetten-Dressing
shrimps on lettuce 9,50





VORSPEISEN (Starters)

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 301. | Yaki Tori Spieße ^(a)
Drei japanische Hähnchenspieße eingelegt in Teriyakisauce
<i>3 skewered chicken in teriyaki</i> | 4,50 € |
| 302. | Gyoza ^(f,h,a,d)
Vier jap. Hähnchen-Teigtaschen paniert, serviert mit Salat
<i>4 pieces of fried stuffed dumplings with chicken</i> | 4,50 |
| 303. | DragonBirds Rolle ^(f,a,h,d,n,b)
zwei traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Glasnudeln
<i>2 traditional springrolls, filled with pork, carrots, morels, onions, salad and ricenoodles</i> | 5,50 |
| 304. | Nem De Chien ^(f,a,h,d,n,b)
vier kleine Frühlingsrollen nach Südvietnamesischer Art, gefüllt mit Garnelen und Gemüse
<i>small springsroll a la southvietnam, filled with shrimps and vegetables</i> | 4,50 |
| 305. | Sate Gai ^(e)
3 Hühnerspieße mit Erdnusssoße
<i>3 chicken breast skewers with peanut sauce</i> | 5,50 € |
| 306. | Ebininiku ^(e,g,n)
Garnelen gebraten in Sake-Knoblauchsoße serviert mit frischem Salat
<i>shrimps fried in sake-garlic sauce served with salad</i> | 5,90 |
| 307. | Edamame ^(g)
gedämpfte japanischen Bohnen mit Knoblauchbutter verfeinert mit Meersalz
<i>salted beans dressed in garlic butter</i> | 5,50 |
| 308. | Dim Sum ^(f,a,g,d,h)
verschiedenen Teigtaschen
<i>various kind of dumplings</i> | 5,90 |
| 309. | Tori Kaarage ^(f,a,g,d,h)
4 gebackene Hühnchen nach Japanischer Art
<i>4 backed chicken japanese style</i> | 5,90 |



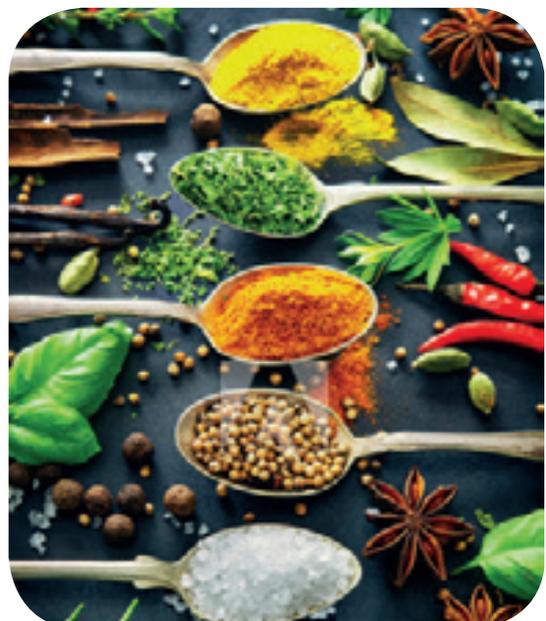


HAUPTSPEISEN (Main course)

401. **Bo Xao Sa Ot** ^(f,a,h,d) 13,90 €
im Wok scharf angebratenes Rindfleisch, mit frischem Saisongemüse und Zitronengras, serviert mit Reis
fried beef with vegetables and lemongrass, served with rice
402. **Bun Xao Hai San - Hanoi Art** ^(b,d,h,i) 14,90
im Wok gebratene Reismudeln mit Fisch a la Hanoistyle, serviert mit vietnamesischer Fischsoße
fried rice noodles with fish - a la Hanoi style, served with fishsauce
403. **Bun Bo Nam Bo** ^(f,a,h,d,e,i) 13,90
gebratenes Rindfleisch serviert auf Reismudeln, Erdnüssen, Sellerie, Koriander und gerösteten Zwiebeln, serviert mit vietnamesischer Fischsoße
fried beef with celery on ricenoodles, refined with peanuts, cilantro and roasted onions
404. **Tamarinde Scampi** ^(f,a,h,b,d,n) 16,90
gebratene Garnelen in Tamarindensoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
fried shrimps with vegetables, served with rice
405. **Fresh Garden** ^(f,h,a,d) 11,50
Saisongemüse und Tofu gebraten im Wok, serviert mit Reis
fried vegetables and tofu, served with rice
406. **Shaking Beef** ^(f,a,h,d) 17,90
argentinisches Rindfleisch in Würfel geschnitten, mit jungem Gemüse angebraten im Wok, serviert mit Reis
beef cubes fried with vegetable, served with rice
407. **Pineapple Chicken** ^(f,a,h,d) 15,90
gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas und Gemüse, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reis
fried chicken with pineapple and vegetables, served with peanut sauce and rice
408. **Niku Moriawase** ^(f,a,h,d) 18,90
3 verschiedene Fleischsorten (Hähnchen, Rindfleisch und Barbarie Ente) angebraten mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
3 kind of meat (chicken, beef, duck) fried with vegetables, served with rice

Beilagen / side dishes

- gebratene Udon Nudeln 4,00 €
fried Udon noodles
- Reis / rice 2,00
- Süßkartoffel patty 2,50
sweet potatoes patty





Pan Curry (f,h,a,d,g)

Rotes Curry mit frischem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:
Red curry with vegetables, served with rice, optional with:

409.	Tofu / tofu	11,50 €
410.	Gemüse / vegetables	10,90
411.	Hühnerfleisch / chicken	12,90
412.	Rindfleisch / beef	13,90
413.	Barbarie Ente / duck	16,50
414.	Meeresfrüchte / seafood	14,90

Mango-Kokos Stew (f,h,a,d,g)

Mango-Kokossoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:
mango cocos sauce with vegetables, served with rice, optional with:

415.	Tofu / tofu	11,50 €
416.	Gemüse / vegetables	10,90
417.	Hühnerfleisch / chicken	12,90
418.	Rindfleisch / beef	13,90
419.	Barbarie Ente / duck	16,50
420.	Meeresfrüchte / seafood	14,90



Ramen (f,h,a,d,c,b)

Japanische Ramennudeln in Dashi-Brühe neu interpretiert, mit Seetang, Rindfleischbällchen, Ei, Zwiebeln, japanischen Pilzen und Pak Choi, verfeinert mit Bonito-Flocken, wahlweise mit:
japanese noodles in cocoon's dashi-broth with seaweed, eggs, and vegetables, optional with:

421.	Tofu / tofu	10,90 €
422.	Hühnerbrust / chicken	12,90
423.	Barbarie Ente / duck	15,50
424.	Argentinisches Rib-Eye / argentina Rib-Eye	16,50
425.	Meeresfrüchte / seafood	14,90

Pho (f,h,a,d)

Traditionelle Fünf Kräuter Brühe mit Reisbandnudeln, garniert mit frischem Koriander, Thai Basilikum und Sojasprossen, wahlweise mit:
Traditional vietnamese ricenoodles in 5 herbs broth, refined with fresh cilantro, Thai basil and bean sprouts, optional with:

426.	Tofu / tofu	11,50 €
427.	Hühnerfleisch / chicken	12,90
428.	Rindfleisch / beef	13,90
429.	Lachs / salmon	14,90
430.	Argentinisches Rib-Eye / argentina Rib-Eye	16,50

Fried Udon (f,h,a,d,g,n)

Japanische Weizennudeln angebraten im Wok mit jungem Gemüse, wahlweise mit:
Japanese wheat noodles fried in wok with vegetables, optional with:

431.	Tofu / tofu	12,90 €
432.	Hähnchenfleisch / chicken	13,90
433.	Rindfleisch / beef	14,90
434.	Meeresfrüchte / seafood	13,90
435.	Garnelen / shrimps	15,90

Don (f,h,a,d)

Lauwarmer Sushireis in einer grossen Schale zubereitet mit lila Zwiebeln, Paprika, Spinat, Zucchini, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Tofu mit Caviar on Top, abgerundet mit hausgemachter DragonBirds Soße wahlweise mit:
japanese rice bowl with different vegetables and topping, served with DragonBirds sauce-topping, optional with:



441.	Sake Don 8 Stück roher Lachs / 8 pieces of raw salmon	12,90 €
442.	Tekka Don 8 Stück Thunfisch / 8 pieces of raw tuna	13,90
444.	Una Don in Unagi eingelegter Aal / pickled eel in unagi	15,90
445.	Hi Ga Wa Ri Don 3 Stück Garnelen, 3 Stück Chicken Yaki-Tori-Spieße / 3 pieces shrimps, 3 pieces Yaki skewers	14,90

Grill

serviert mit frischem Salat, knackigen Reisbandnudeln und Süßkartoffel Patty,
(gefüllt mit Süßkartoffeln, Speisekartoffeln und Speckstückchen), optional mit Reis
served with salad, fried noodles and sweet potato patty, optional with rice:

- | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 501. | Grilled Chicken <small>(f,h,a,d,g,e)</small>
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Pak Choi und Erdnussoße
<i>grilled chicken breast with pak choi and peanut sauce</i> | 14,90 € |
| 502. | Grilled Beef <small>(f,h,a,d,g)</small>
gegrilltes Rib-Eye Steak auf Gemüsespießen
<i>grilled Rib-Eye steak on vegetable skewers</i> | 21,90 |
| 503. | Grilled Scampi <small>(f,h,a,d,b,n)</small>
gegrillte Garnelen mit angebratenem jungem Gemüse
<i>grilled king shrimps with fried vegetables</i> | 19,90 |
| 504. | Grilled Sake <small>(f,h,a,d,b,n)</small>
gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse
<i>grilled salmon filet on salat</i> | 16,90 |
| 505. | Grilled Tuna-Red <small>(f,h,a,d,g)</small>
gegrilltes Roter Thunfischfilet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen
<i>grilled red tuna stuffed with fisheggs, served on vegetable</i> | 18,90 |
| 506. | Grilled Tuna-White <small>(f,h,a,d,g)</small>
gegrilltes weißes Thunfischfilet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen
<i>grilled white tuna stuffed with fishegg, served on vegetable</i> | 17,90 |
| 507. | Grilled Duck <small>(f,h,a,d,g)</small>
gegrillte französische Barbarie Ente auf gebratenem jungem Gemüse in Tamarindensoße (mild, süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb)
<i>grilled duck on fresh vegetables in tamarinde sauce (sweet-sour-flavour)</i> | 16,90 |



DragonBirds Grillplatte - für 2 Personen (f,h,a,d,n,b,g,e)

Verschiedenen Grill Platten, serviert mit Süßkartoffel Patty oder Reis auf frischem Salat, Kimchi und knusprigen Reisbandnudeln

Various grilled plates, served with sweet potatoes patty or rice on fresh salad, kimchi and crispy noodle

- | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 508. | Steaks
gegrilltes Rinderfilet, Rib-Eye, Entenbrustfilet und Hühnerbrustfilet
abgerundet mit Hausgemachter Soße
grilled beef filet, Rib-Eye, duck and chicken rounded with housemade sauce | 48,00 € |
| 509. | Seafood
gegrilltes Lachsfilet, Thunfischfilet, Jakobsmuscheln, Garnelen
und Oktopus in Maracuja-Soße
grilled salmon, tuna, scallops, shrimps and octopus with passion fruit sauce | 46,00 |
| 510. | Chef Mix
2 gegrillte King Garnelen, Oktopus, Rib-Eye Steak, Lachsfilet, Tunfischfilet,
Hähnchenbrustfilet, Entenbrustfilet und Jakobsmuscheln
mit verschiedenen DragonBird´s Soßen
grilled king shrimps, octopus, Rib-Eye steak, salmon, chicken breast, duck,
scallops with different sauce | 52,00 |



Nigiri | 1 Stück (f,h,a,d,n,b,c)

Reishäppchen mit Fisch- oder Gemüseauflage
rice morsel with fish or vegetables on top

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Sake
Lachs / salmon | 2,50 € | 9. Hotate
Jakobsmuschel / scallop | 2,70 |
| 2. Maguro
Thunfisch / tuna | 2,80 | 10. Mutzu
Butterfisch / butterfish | 2,40 |
| 3. Ebi
Garnelen / shrimps | 2,70 | 11. Kani
Surimi | 2,80 |
| 4. Suzuki
Wolfsbarsch / sea bass | 2,80 | Vegetarisch | |
| 5. Tako
Oktopus / octopus | 2,80 | 12. Tamago
Jap. Süßeiomelett / japanese omelette | 2,00 € |
| 6. Unagi
eingelegter Aal / eel | 2,80 | 13. Avocado | 2,00 |
| 7. Ikura
Lachskaviar, mit Gurke umwickelt
salmon caviar, wrapped in cucumber | 2,80 | 14. Kampyo
Kürbis / pumpkin | 2,00 |
| 8. Tai
Tilapia / tilapia | 2,70 | 15. Asupara
grüner Spargel / green asparagus | 2,00 |

Nigiri Tatar I 2 Stück (f,h,a,d,n,b)

Verschiedene Tatar umwickelt mit Fisch oder Gemüse a la Japanstyle
Nigiri tatar, wrapped in fish or vegetable a la japanese style

111. **Tuna Tatar** 6,50 €
gehackter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
chopped tuna, avocado, chives, wrapped in flambéed tuna
112. **Salmon Tatar** 5,90
gehackter Lachs, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Lachs
chopped salmon, avocado, chives, wrapped in flambéed salmon
113. **Ebi Tatar** 5,90
gehackte Garnele, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado
chopped shrimps, avocado, chives, wrapped in avocado



Maki (1 Rolle I 8 Stück) (f,h,a,d,n,b,c)

Kleine Sushirollen mit Fisch oder Gemüse, mit Noriblättern umwickelt
Small rolls with fish or vegetables, wrapped in seaweed

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20. California Maki 3,10 €
Surimi, Avocado / surimi, avocado | Vegetarisch |
| 21. Sake Maki 3,20
Lachs / salmon | 29. Avocado Maki 2,90 €
Avocado |
| 22. Spicy Sake Maki 3,30
scharfes Lachstatar, Schnittlauch
spicy salmon tatar, chives | 30. Kappa Maki 2,70
Gurke, Sesam / cucumber, sesame |
| 23. Sake Avocado Maki 3,50
Lachs, Avocado / salmon, avocado | 31. Kampyo Maki 2,70
eingelegter Kürbis / pickled pumpkin |
| 24. Tekka Maki 3,70
Thunfisch / tuna | 32. Rucola Maki 2,70
Rucola, Frischkäse / arugula, cream cheese |
| 25. Spicy Tuna Maki 3,80
scharfes Thunfischstatar, Schnittlauch
spicy tuna tatar, chives | 33. Asupara Maki 2,80
grüner Spargel, Sesam / asparagus, sesame |
| 26. Ebi Maki 3,70
Garnelen / shrimps | 34. Tamago Maki 2,80
jap. Süßeiomelett, Sesam
jap. omelette, sesame |
| 27. Spicy Ebi Maki 3,80
scharfes Garnelentatar
spicy shrimps tatar, chives | 35. Vegi Futo Maki I 6 Stück 5,90
grüner Spargel, Avocado, Gurke,
eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis
und Rucola
asparagus, avocado, cucumber, pickled
pumpkin, pickled radish and arugula |
| 28. Ebi Avo Maki 3,80
Garnelen, Avocado / shrimps, avocado | |

Inside Out Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,g,k)

Große Sushirollen, umwickelt mit Reis

big rolls, wrapped in rice with

Verschiedene Fisch Füllungen - Kaviar on Top

filled with different kind of fish - fishegg on top

Fleisch und Gemüse Füllungen - Sesam on Top

filled with meat or vegetables - sesame on top

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 40. | California I.O.
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
surimi, avocado, cucumber, cream cheese, fishegg | 6,00 € |
| 41. | Sake I.O.
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
salmon, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 7,00 |
| 42. | Spicy Sake I.O.
scharfes Lachs Tatar, Gurke und Kaviar
spicy salmon tatar, cucumber and fishegg | 8,00 |
| 43. | Salmon Roll
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
salmon, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with salmon | 9,00 |
| 44. | Sake Tempura Roll
panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, mit Lachs umwickelt
fried salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon | 8,50 |
| 45. | Tuna I.O.
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
tuna, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 8,00 |
| 46. | Spicy Tuna I.O.
scharfes Thunfisch Tatar, Gurke, Frischkäse und Kaviar
spicy tuna tatar, cucumber, cream cheese and fishegg | 8,00 |
| 47. | Tuna Roll
Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Thunfisch umwickelt
cucumber, avocado, cream cheese, wrapped with tuna | 10,00 |
| 48. | Tuna Tempura Roll
panierter Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Kaviar
fried tuna, cucumber, cream cheese and fishegg | 9,00 |
| 49. | Ebi I.O.
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
shrimps, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 8,00 |
| 50. | Spicy Ebi I.O.
Schafe Garnelen, Gurke, Frischkäse und Kaviar
Breaded shrimps, cucumber, cream cheese and fishegg | 8,00 |
| 51. | Ebi Tempura I.O.
panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse und Kaviar
fried shrimps, avocado, cream cheese and fishegg | 9,00 |
| 52. | Yasai I.O. (vegetarisch)
Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam
avocado, cucumber, radish, cream cheese and sesame | 6,00 |
| 53. | Yaki Tori Roll
japanisches Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam
japanese chicken yaki tori, cucumber, cream cheese and sesame | 8,50 |

Sashimi I 8 Stück (f,h,a,d,n,b)

Roher Fisch / raw fish

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| 55. | Sake Sashimi
Lachs / salmon | 10,90 € |
| 56. | Tuna Sashimi
Thunfisch / tuna | 12,90 |
| 57. | Sake & Tuna Sashimi
Lachs und Thunfisch / salmon and tuna | 12,00 |
| 58. | Moriawase Sashimi
gemischtes Sashimi / mixed seafood | 17,50 |

Crunchy Roll I 6-7 Stück (f,h,a,d,n,b,g,k)

Panierte Rollen / breaded rolls

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60. | DragonBirds Special Roll
panierte Garnelen, Lachs, Kaviar, Avocado, Gurken, Frischkäse
fried shrimps, salmon, fishegg, avocado, cucumber, fishegg | 11,50 € |
| 61. | Crazy Tuna
Thunfisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
tuna, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 11,50 |
| 62. | Yasai Crunchy Roll (vegetarisch)
japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
japanese tofu, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 9,50 |
| 63. | Yaki Tori Crunchy
japanisches Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
yaki tori chicken, radish, pumpkin, cucumber, avocado, fishegg | 10,50 |
| 64. | Com Salmon
Avocado, Lachs Rolle in grüner Reisflocken-Panade
avocado, salmon wrapped in fried green rice flakes | 12,50 |
| 65. | Com Ebi
Garnelen, Rucola, Avocado Rolle in grüner Reisflocken-Panade
shrimps, arugula, avocado wrapped in fried green rice flakes | 12,50 |

Extreme Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Große Rollen, umwickelt mit Fisch oder Gemüse

big rolls wrapped with salmon or vegetable

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 71. | Dragon Roll
frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Schnittlauch und Frischkäse, umwickelt mit Aal
breaded shrimps, avocado, cucumber, chives and cream cheese, wrapped with eel | 14,50 € |
| 72. | Tiger Roll
frittierte Garnele, Mango und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
breaded shrimps, mango and cream cheese, wrapped with salmon | 11,50 |
| 73. | Surf & Turf Roll
Butterkrabbe, Rinderfilet, grüner Spargel und Frischkäse, mit Avocado umwickelt
soft-shell crab, beef, asparagus, cream cheese, wrapped with avocado | 17,00 |

Extreme Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Große Rollen, unwickelt mit Fisch oder Gemüse

big rolls wrapped with salmon or vegetable

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 74. | Sunshine Roll (vegetarisch)
grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat und Frischkäse, mit jap. Omelett unwickelt
asparagus, mango, avocado, salad and cream cheese, wrapped in japanese omelette | 8,50 |
| 75. | Smoky Salmon (scharf)
scharfes Lachstatar, Avocado, Dill, mit flambiertem Lachs unwickelt
spicy salmon tatar, avocado, dill, wrapped with flambeed salmon | 9,50 |
| 76. | Smoky Tuna (scharf)
scharfes Thunfischtatar, Gurke, mit flambiertem Thunfisch unwickelt
spicy tuna tatar, cucumber, wrapped with flambeed tuna | 10,50 |
| 77. | Spider Roll
Butterkrabbe, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse mit Sesam
soft-shell crab, asparagus, avocado, cream cheese with sesame | 13,50 |
| 78. | Rainbow Roll
Surimi, Avocado, Frischkäse, mit Lachs, Thunfisch und weißem Fisch unwickelt
surimi, avocado, cream cheese, wrapped with salmon, tuna and white fish | 8,70 |
| 79. | Green Roll (vegetarisch)
panierter Spargel, Avocado, Gurken und Frischkäse, mit Spinat unwickelt
breaded asparagus, avocado, cucumber and cream cheese, with spinach on top | 8,70 |
| 80. | Wild Snow Roll
panierte Garnelen, Avocado und Frischkäse, mit Butterfisch unwickelt
breaded shrimps, avocado and cream cheese, wrapped with pomfret | 11,90 |
| 81. | Bamboo Roll
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mango, mit Avocado unwickelt
grilled chicken, cucumber and mango, wrapped with avocado | 11,90 |
| 82. | Skin on Skin
Lachshaut, Gurke und Avocado, unwickelt mit Lachs
crispy salmon skin, cucumber and avocado, wrapped with salmon | 10,70 |

Sushi Menü (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Die Menüs werden von unseren Küchenchefs für Sie zusammengestellt, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen

the menus are put together by our chefs

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 91. | Nigiri Set
8 verschiedene Nigiri / 8 different nigiri | 14,90 € |
| 92. | Premium Set
4 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Lachs Maki, 1 Rolle Ebi Tempura I.O.
4 different nigiri, 1 roll salmon maki, 1 roll ebi tempura i.o. | 17,90 |
| 93. | Sake Set
2 Lachs Nigiri, 1 Rolle Lachs Maki, 1 Rolle Sake I.O., 4 Sake Sashimi
2 salmon nigiri, 1 roll salmon maki, 1 roll sake i.o, 4 sake sashimi | 16,90 |
| 94. | Tuna Set
2 Thunfisch Nigiri, 1 Rolle Thunfisch Maki, 1 Rolle Tuna I.O., 4 Thunfisch Sashimi
2 tuna nigiri, 1 roll tuna maki, 1 roll tuna i.o, 4 tuna sashimi | 17,90 |

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 95. | Vegi Set
4 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Gurke Maki, 1 Rolle Yasai I.O.
4 different nigiri, 1 roll cucumber maki, 1 roll yasai i.o. | 14,90 |
| 96. | Sushi Master Tip
4 Sashimi mix, 2 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 I.O. Roll, 1 Crunchy Roll
4 sashimi mix, 2 nigiri, 1 maki roll, 1 i.o roll, 1 crunchy roll | 23,90 |
| 97. | Special Plate for 2
Sashimi mix, 1 Rolle Sake Maki, 1 Rolle Tekka Maki, 7 verschiedene Nigiri,
1 Crunchy Rolle, 1 Smoky Salmon Roll
sashimi mix, 1 roll sake maki, 1 roll tekka maki, 7 different nigiri,
1 crunchy roll, 1 smoky salmon roll | 39,90 |
| 98. | Deluxe Plate for 2
Sashimi mix, 4 Stk Thunfisch Maki, 4 Stk Lachs Maki, 4 Stk Avocado Maki,
4 Stk Gurke Maki, 4 verschieden Nigiri, 3 verschieden Tatar Nigiri,
1 Crunchy Roll, 1 Skin on Skin Roll, 1 Smoky Tuna Roll
sashimi mix, 4 pieces of salmon maki, 4 pieces of tuna maki, 4 pieces avocado maki,
4 pieces cucumber maki, 3 different tatare nigiri, 4 different nigiri, 1 crunchy roll,
1 skin on skin roll, 1 smoky tuna roll | 54,90 |



- | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 601. | Kokos-Zitronengras Panna Cotta cocos-lemongrass panna cotta | 5,00 € |
| 602. | Grüntee Eis / greentea icecream | 5,00 |
| 603. | Mochi Eis / Japanese icecream with different flavors | 8,00 |
| 605. | Mango Joghurt Creme / mango yogurt cream | 5,00 |
| 606. | Dessert dream
Überraschungplatte a la Dragonbirds / surprise plate á la Dragonbirds | 17,00 |



Aperitif

800.	Aperol Spritz ^(1,2,10,13) frische Orangen, Aperol, Prosecco, Soda	6,00 €
801.	Aperol Maracuja ^(1,2,10,13) frische Orangen, Aperol, Prosecco, frische Maracuja, Soda	6,00
802.	Hugo ^(1,5,11) Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda	6,00
803.	Lillet Wild Berry ^(1,3,5) Lillet, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	6,00
804.	Lillet Maracuja ^(1,3,5) Lillet, Beeren, Limetten, frische Maracuja, Russian Wild Berry	6,00

Coffee ⁽³⁾

810.	Cafe Crema	2,60 €
811.	Espresso	2,00
812.	Espresso Doppio	3,20
813.	Cappuccino	2,70



Hot Drinks

820.	Jasmin Tee	3,40 €
821.	Sencha Tee	3,80
822.	Hot Lemon Ingwer, Honig, Zitrone, Minze	4,10
823.	Hanoi Sense Jasmintee, Zitronengrass, Limette, Honig	4,10
824.	Tokyo Winter Sencha, Orange, Ingwer, Zimt, Honig	4,10

DragonBirds non alcoholic

840.	Homemade Iced Tea ^(1,11)	6,50 €
841.	Wild Berry ^(11,14) Weißer Rohrzucker, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	6,50
842.	Passion Dream ^(1,3,11) Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda	6,50
843.	Ginger Cooler ⁽¹⁾ Brauner Zucker, Orangen, Ingwer, Limetten, Ginger Ale	6,50
844.	Detox Delight ^(1,11) Aloe Vera, Ananas, Gurke, Ananassaft, Soda	6,50
845.	Virgin Colada ^(3,8) Kokossirup, Kokosraspel, Kokosmilch, Ananassaft, Maracujasaft	6,50

Säfte

830.	Apfel	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,60 €
831.	Orange	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
832.	Guave ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
833.	Maracuja ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
834.	Lychee ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
835.	Ananas ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
836.	Johannisbeere ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
837.	Mango ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
838.	Saftschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60

Softdrinks

940.	Coca Cola	0,33 l	3,30 €
941.	Cola Light	0,33 l	3,30
942.	Fanta	0,33 l	3,30
943.	Mezzo Mix	0,33 l	3,30
944.	Sprite	0,33 l	3,30
945.	Ginger Beer (Schweppes)	0,20 l	3,00
946.	Tonic Water (Thomas Henry)	0,20 l	3,00
947.	Ginger Ale (Thomas Henry)	0,20 l	3,00
948.	Bio Kristall Still / Medium	0,33 l	3,00
949.	Bio Kristall Still / Medium	0,75 l	5,10

Cocktails

850.	Pina Colada Weißer Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Kokosraspel, Ananassaft, Maracujasaft	7,50
851.	Caipirinha Limetten, brauner Zucker, Cachaca	7,50
852.	Mojito Limetten, Minze, Zucker, Havana, Soda	7,50
853.	Whiskey Sour Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	7,50
854.	Moscow Mule Vodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer	7,50
855.	Gin Tonic Verschiedene Gins zur Auswahl	7,50



Digestif & Liköre (2 cl)

860.	Baileys Irish Cream ^(1,8,9,11)	3,10 €
861.	Sambuca	3,10
862.	Remy Martin V.S.O.P. ^(1,5)	3,10
863.	Nep Moi ^(1,5)	3,10

Whiskys (2 cl)

870.	Jack Daniel´s Tennessee ⁽¹⁾	4,50 €
871.	Maker´s Mark ⁽¹⁾	4,50
872.	Glenmorangie 10 ⁽¹⁾	4,50
873.	Ardbeg 10 ⁽¹⁾	4,50
874.	Laphroaig 10 ⁽¹⁾	4,50
875.	Chivas 12 ⁽¹⁾	4,50

Bitters (2 cl)

880.	Averna	2,90 €
881.	Ramazzotti	2,90
882.	Jägermeister	2,90

Rum (2 cl)

890.	Havana Club 7 ⁽¹⁾	3,50 €
891.	Ron Zacapa Solera 23 ⁽¹⁾	3,50
892.	Myer´s Rum ⁽¹⁾	3,50

Biere (Bio) ^(a)

Neumarkter Lammsbräu Höchste Bio-Qualität,
die Achtung vor Mensch und Natur sowie ökologisches und nachhaltiges Wirtschaften

920	Edelhell vom Fass	0,5 l	3,20 €
921	Weißer vom Fass	0,5 l	3,40
922	Dunkel	0,5 l	3,40
923	Leichte Weiße	0,5 l	3,40
924	Weißer Alkoholfrei	0,5 l	3,40
925	Edel Pils	0,3 l	3,10
926	Alkoholfrei	0,3 l	3,20
927	Colaweizen	0,5 l	3,50
928	Russen	0,5 l	3,60
929	Radler	0,5 l	3,50
930	Diesel	0,5 l	3,40
931	Saigon Bier	0,3 l	3,60
932	Kirin Bier	0,3 l	3,60
932	Asahi Bier	0,3 l	3,60

Schaumweine

900.	Prosecco	0,1 l	3,70 €
901.	Champagner Moët & Chandon Imperial Brut	0,75 l	72,00

Weine ⁽⁵⁾

WEISS

910.	Chardonnay / Italien Weißweincuvee mit intensivem Bukett, Aromen von Brioche und Nüssen, getrocknete Ananas und Holz	0,2 l	6,20 €	Flasche	23,00 €
911.	Lugana / Italien Schlanker, nach exotischen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten duftender, eleganter Weißwein	0,2 l	6,80	Flasche	26,00
912.	Müller Thurgau / Deutschland Fruchtig, ein Hauch von Honig, frische Säure, lebendige Art	0,2 l	6,00	Flasche	22,00

ROSÉ

913.	Bisanzio, Rosa Die Frati / Italien DOP Cerasulo d' Abruzzo Aromen von Brombeere, Erdbeeren und Schwarzkirschen. Rundum harmonisch mit fruchtigen und blumigen Anklängen	0,2 l	6,20	Flasche	24,00
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------	---------	-------

ROT

914.	Merlot / Italien BIO-zertifiziert, harmonisches Zusammenspiel aus roten Früchten	0,2 l	6,50	Flasche	29,00
915.	Primitivo / Italien Note von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, fein würzig, sehr weich	0,2 l	6,20	Flasche	26,00



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe / Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Gemacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst, 14 Säuerungsmittel, 15 enthält eine Phenylalalinquelle, 16 Stabilisatoren, 17 Taurin

Deklarationspflichtige Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld. Änderungen und Fehler vorbehalten.

Layout & Druck: settele gastro-kommunikation, www.settele-gastro.de

