




Nam Chi Restaurant



Telefonnummer: 0334 34129935
Mobil & WhatsApp: 01525 8640966
www.namchi-restaurant.de



Hauptstraße 24
15378 Herzfelde bei Berlin



Öffnungszeiten:
Täglich 11:00 Uhr - 22:00 Uhr

A1. Bún Nem Sài Gòn ^b 12,90€

Hausgemachte, gebackene Frühlingsrollen -
Reispapierrollen mit einer Hackfleischfüllung,
Röstzwiebeln, vielen Kräutern, serviert mit Reismudelsalat,
Limetten Soße und Erdnüssen
*homemade, baked spring rolls - rice paper rolls filled
with minced meat, many herbs, roasted onions served
with rice noodle salad, lime sauce, peanuts*

A2. Bún Bò Nam Bộ ^a 13,90€

Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, roten Zwiebeln,
Paprika, Lauchzwiebeln, Reismudelsalat, Erdnüssen,
Röstzwiebeln und Limetten Soße
*roasted beef with garlic, red onions, peppers, spring onions,
rice noodle salad, peanuts, roasted onions and lime sauce*

A3. Bún Chả Nướng ^b 13,90€

Besonderes, traditionelles Schweinebauchgericht -
Schweinebauch mit einer hausgemachten Marinade,
Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern, Salat und
Limetten Soße, dazu servieren wir Reismudeln.
*special, traditional pork belly dish - pork belly
with a homemade marinade, roasted onions, peanuts,
herbs, lettuce and limes, we serve rice noodles with it.*

A4. Bun Nem Chay Hue ^b (vegetarisch) 10,90€

(10 Stück) vegetarische Frühlingsrollen auf Reismudeln,
serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern,
Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer Soße
*(10 pcs.) vegetarian spring rolls on rice noodles, served with
salad, peanuts, vietnamese herbs, roasted onions and
chili-lime-ginger sauce*

A5. Vit Quay (Honigente) 15,90€

Ente kross mit frischem Gemüse, Pak Choi und
Knoblauch in hausgemachter Soße auf heißer Platte,
serviert mit Duftreis und Sesam.
*crispy duck with fresh vegetables, pak choy and
garlic in homemade sauce on a hot plate,
served with fragrant rice and sesame*





A6. Vit Hung Que ^b 15,90€

Ente kross mit Pak Choi, frischem Gemüse, Basilikum in hausgemachter Soße auf heißer Platte, serviert mit Duftreis und Sesam
crispy duck with pak choi, fresh vegetables, basil in housemade sauce on a hot plate, served with fragrant rice and sesame.

A7. Tom Ca Nong ^{c,e,i} 15,90€

Garnelen und Lachs mit Pak Choi, frischem Gemüse, und pikanter Soße auf heißer Platte, serviert mit Duftreis und Sesam
shrimp and salmon with pak choi, fresh vegetables, and spicy sauce on a hot plate, served with fragrant rice and sesame

A8. Nam Chi Grill ^b

Mit Teriyakisoße, gebratenem Gemüse auf heißer Platte, serviert mit Duftreis und Sesam
with teriyaki sauce, fried vegetables on a hot plate, served with fragrant rice and sesame

A. Ente Kross / *crispy duck* 15,90€

B. Garnelen vom Grill / *grilled shrimp* ^c 17,90€

C. Lachsfilet vom Grill / *grilled salmon filets* ^c 17,90€

D. Rindfleisch vom Grill / *grilled beef* 21,90€

E. Lachsfilet mit Garnelen vom Grill / 23,90€

grilled salmon filet and shrimp

A9. Extras / *Extra*

A. Reis / *rice* 2,00€

B. Reisnudeln / *rice noodles* 2,00€

C. Reisbandnudein / *flat rice noodles* 2,00€

D. Soße / *sauce* 1,50€

E. gebratener Eierreis / *fried egg rice* 4,20€

F. gebratene Reisbandnudeln / *fried flat rice noodles* 4,20€

H. gebackenes Hühnerfleisch / *baked chicken* 5,20€

I. Ente Kross / *crispy duck* 6,50€



VORSPEISEN Starters

- 1. Sommerrollen (2 Stk.)**
Frische Sommerrollen mit Reispapier, Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen und Soße
fresh summer rolls with rice paper, rice noodles, salad, herbs, peanuts and sauce
A. mit Tofu / tofu ^m 4,90€
B. mit Hühnerfleisch / chicken 5,90€
C. mit Garnelen / shrimp ^c 6,20€
- 2. Há Cao Tôm ^{e,m,b}** 5,90€
4 gedämpfte Teigtäschchen mit Garnelenfüllung, serviert mit Salat, Erdnüssen und Sojasoße
4 steamed dumplings filled with shrimp, served with salad, peanuts and soy sauce
- 3. Nem chiên Sài Gòn ^{e,m,b}** 5,90€
2 Frühlingsrollen mit gehacktem Fleisch gefüllt, serviert mit Gemüse, Glasnudeln, Salat und Limettensoße,
2 spring rolls filled with minced meat, served with vegetables, glass noodles, salad and lime sauce
- 4. Wantan chiên (6 Stk.) ^{e,m,b}** 6,50€
Gebackene Wan Tan - knusprige Teigtäschchen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße
baked Wan Tan - crispy dumplings stuffed with shrimp and chicken, served with salad and sweet-sour-sauce
- 5. Tom Chien Com (2 Stk.) ^c** 6,90€
Riesengarnelen in grünem Klebreis, knusprig gebacken
crispy backed giant shrimp in green sticky rice
- 6. Edamame** 5,20€
Gegarte Sojabohnen Schoten - beliebter, gesunder Kneipensnack aus Japan
cooked soybeans pods - popular, healthy snack from Japan



VORSPEISEN Starters



- 7. Ca Chien ^{c,l} 6,90€**
Paniertes Lachs mit Sesam serviert mit kleinem Beilagensalat und Teriyaki-Soße
breaded salmon with sesame, served with a small salad and teriyaki sauce
- 8. Chicken BBQ ^b 6,90€**
2 Spieße Hühnerbrust gegrillt mit Erdnuss-Soße und Salat
2 skewers of grilled chicken breast with peanut sauce and salads
- 9. Papaya Salat ^b 6,90€**
Würziger, gesunder grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Kräutern und Garnelen
spicy, healthy green papaya salad, with peanuts, herbs and shrimp
- 9a Sauer-Scharf-Suppe (scharf) 4,90€**
Suppe mit Ei, Gemüse, mit Hühnerfleisch
soup with egg, vegetables, with chicken
- 10. Wan Tan Suppe / Wan Tan soup ^e 5,50€**
Hausgemachte pikante Wan Tan Suppe mit feinem Gemüse, Garnelen und Hühnerfleisch gefüllt, sowie mit verschiedenen Kräutern
homemade spicy Wan Tan soup filled with fine vegetables, shrimp and chicken, as well filled different herbs
- 11. Glasnudelsuppe / glass noodle soup ^{g,m}**
mit Gemüse, Glasnudeln und asiatischen Kräutern mit
with vegetables, glass noodles and Asian herbs with
- A. Tofu / tofu ^m 4,90€**
- B. Hühnerfleisch / chicken 5,50€**
- C. Garnelen / shrimp ^e 5,90€**

VORSPEISEN Starters

- 12. Kokossuppe / coconut soup** ^g
Kokosmilch, Zitronengras, asiatische Kräuter,
Gemüse, Champignons & Tomaten mit
*coconut milk, lemongrass, Asian herbs, vegetable,
mushrooms & tomatoes with*
- A. Tofu / tofu** ^m **4,90€**
- B. Hühnerfleisch / chicken** **5,50€**
- C. Garnelen / shrimp** ^e **5,90€**
- 13. Miso Suppe / Miso soup**
Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln und
soy bean paste, seaweed, spring onions and
- A. Tofu / tofu** ^d **4,90€**
- B. Lachs / salmon** **5,90€**
- 14. Banh Bao Hap** **8,50€**
Hausgemachter, frisch gedämpfter Hefekloß,
gefüllt mit Schweinefleisch, Salat, Erdnüssen,
Röstzwiebeln, Morcheln und Gemüse, Hoisin Soße
*Homemade, freshly steamed yeast dumpling, filled with pork,
salad, peanuts, fried onions, morels and vegetables, hoisin sauce*
- 15. Glasnudelsalat / glassnoodle salad** ^b
Frischer Salat und Glasnudeln, Limetten Soße,
Erdnüssen und asiatische Kräuter mit
*fresh salad and glass noodles, lime sauce,
peanuts and Asian herbs with*
- A. Tofu / tofu** ^m **4,50€**
- B. Hühnerfleisch / chicken** **5,50€**
- C. Garnelen / shrimp** ^e **5,90€**
- 16. Nem Chay** ^b **4,90€**
6 Stück Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt,
serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße
*6 pieces mini spring rolls stuffed with vegetables,
served with salad and sweet-sour-sauce*



VORSPEISEN Starters

- 17. Nộm Xoài^b**
Frischer grüner Mangosalat mit Erdnüssen,
Soße und Kräutern mit
fresh green mango salad with peanuts, sauce and herbs with
- A. Bio-Tofu / bio tofu^c** 5,90€
B. Rindfleisch / beef 6,90€
C. Garnelen / shrimps^m 6,90€
D. Saitan / saitan 6,90€
- 18. Sweet Potatoes** 4,90€
Süßkartoffel im Teigmantel mit Unagi-Soße
sweet potato in batter and unagi sauce
- 19. Tuna Tathaki** 6,90€
Thunfisch, Avocado, Mayonnaise, Sesam, Lauchzwiebeln
tuna, avocado, mayonnaise, sesame, spring onions
- 20. Seetangsalat** 4,90 €
Seealgen verfeinert mit Sesamöl/ seaweed refined with sesame oil
- 21. Salmon Tathaki** 6,90 €
Lachs, Avocado, Mayonnaise, Sesam, Lauchzwiebeln
salmon, avocado, mayonnaise, sesame, spring onions.
- 22. Nam Chi BBQ Teller^{b,g,m}** 19,00€
2 Rollen Ente kross mit Salat, 2 Hühnerbrustspieße gegrillt
4 Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse
2 Frühlingsrollen mit Hackfleisch gefüllt,
*2 rolls of duck crispy with salad, 2 skewer of chicken breast grilled,
4 mini spring rolls with vegetables ,
2 spring rolls filled with minced meat*



GROSSE SUPPE - Big Soups

(Große Schale)

- 23. Pho Bo Tai** **13,90€**
Berühmte traditionelle Suppe mit Rindfleisch,
Reisbandnudeln und vielen Kräutern
*famous traditional soup with cooked beef, rice noodles
and various herbs*
- 24. Pho Ga** **12,90€**
Berühmte traditionelle Suppe mit gekochter
Hühnerbrust, Reisbandnudeln und vielen Kräutern
*famous traditional soup with cooked chicken breast,
rice noodles and various herbs*
- 25. Wantan Suppe / Wan Tan soups** **12,90€**
Hausgemachte pikante Suppe mit feinem Gemüse der
Saison und klassischen Wan Tan, mit Garnelen und
gegrilltem Hühnerfleisch gefüllt, verfeinert mit Kräutern
*homemade spicy soup with fine seasonal vegetables and wonton,
filled with shrimp and grilled stuffed chicken, refined with herbs*
- 26. Gemüsesuppe / vegetable soup**
mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Chinakohl,
Glasnudeln und asiatischen Kräutern mit
*with broccoli, zucchini, carrots, chinese cabbage,
glass noodles and Asian herbs with*
- A. Tofu / tofu** **10,90€**
B. Hühnerfleisch / chicken **12,90€**
C. Saitan / saitan **12,90€**
- 27. Udon Nudeln / Udon noodles**
Udon Nudeln mit Tomaten, Zucchini, Brokkoli,
Karotten, Bambus und Asian Kräutern mit
*Udon noodles, tomatoes, zucchini, broccoli, carrots,
bamboo and asian herbs with*
- A. Argentina Rinder / Argentine beef** **13,90€**
B. Garnelen / shrimp **13,90€**
- 28. Pho Bò Gà** **13,90€**
Rindfleisch gekocht mit Hühnerfleisch,
Reisbandnudeln und asiatischen Kräutern
beef cooked with chicken, rice noodle and Asian herbs









HAUPTGERICHTE

30. Curry Soße / *curry sauce* ^{b,m}

Currysoße mit Kokosnussmilch, verschiedenem frischen Gemüse, Salat, Erdnüssen und Reis

curry sauce with coconut milk, various fresh vegetables, salad, peanuts and rice

A. Tofu / *tofu* ^m 11,90€

B. Hühnerfleisch / *chicken* 12,90€

C. Argentina Rinderfleisch / *Argentine beef* 13,90€

D. Ente Kross / *crispy duck* 14,90€

E. Hähnchen gebacken / *chicken baked* 13,90€

F. Garnelen / *shrimp* 17,90€

G. Lachsfilet vom Grill / *grilled salmon filet* ^c 17,90€

31. Mango Soße / *mango sauce* ^b

Mangosoße mit Kokosnussmilch, verschiedenem frischen Gemüse, Salat, Erdnüssen und Reis

mango sauce with coconut milk, various fresh vegetables, salad, peanut and rice

A. Gebackener Tofu / *tofu* ^m 11,90€

B. Ente Kross / *crispy duck* 14,90€

C. Hähnchen gebacken / *chicken baked* 13,90€

D. Garnelen / *shrimp* 17,90€

E. Lachsfilet vom Grill / *grilled salmon filet* ^c 17,90€

HAUPTGERICHTE

32. Erdnuss Soße / peanut sauce ^b

Erdnusssoße mit Kokosnussmilch, verschiedenem frischen Gemüse, Salat, Erdnüssen und Reis

peanut sauce with coconut milk, various fresh vegetables, salad, peanuts and rice

A. Tofu / <i>tofu</i> ^m	11,90€
B. Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	12,90€
C. Argentina Rinderfleisch / <i>Argentine beef</i>	13,90€
D. Ente Kross / <i>crispy duck</i>	14,90€
E. Hähnchen gebacken / <i>chicken baked</i>	13,90€
F. Lachsfilet vom Grill / <i>grilled salmon filet</i> ^c	17,90€

33. Süß-Sauer-Soße / sweet-sour sauce ^b

Süß-Sauer-Soße mit Ananas, Tomaten, Bambus, Paprika, verschiedenem frischem Gemüse, Salat, Reis und

sweet and sour sauce with pineapple, tomatoes, bamboo, bell pepper, various fresh vegetables, salad, rice and

A. Tofu / <i>tofu</i> ^m	11,90€
B. Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	12,90€
C. Ente Kross / <i>crispy duck</i>	14,90€
D. Hähnchen gebacken / <i>chicken baked</i>	13,90€
E. Lachsfilet vom Grill / <i>grilled salmon filet</i> ^c	17,90€





HAUPTGERICHTE

34. Nom Xoài^b

Frischer Mangosalat mit Erdnüssen,
Soße und Kräutern mit

fresh mango salad with peanuts, sauce and herbs

- A. Tofu** / *tofu*^m 11,90€
- B. Hühnerfleisch** / *chicken* 12,90€
- C. Rindfleisch** / *beef* 13,90€
- D. Saitan** / *saitan* 13,90€
- E. Garnelen** / *shrimp* 13,90€

35. Glasnudelsalat / *glass noodle salad*^b

mit Glasnudeln, frischem Salat, Erdnüssen,
asiatischen Kräutern und Limettendressing mit

*with glass noodles, fresh salad, peanuts,
Asian herbs and lime dressing with*

- A. Tofu** / *tofu*^m 11,90€
- B. Hühnerfleisch** / *chicken* 12,90€
- C. Garnelen** / *shrimp* 13,90€
- D. Rindfleisch** / *beef* 13,90€



36. Lemongrass Chili^b

Gebratener Gemüse-Mix aus Zitronengras, Karotten,
Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chili, Reisnudeln, Erdnüssen,
Bio-Salat und Limetten Soße mit

*fried vegetables mix made of lemongrass, carrots,
onions, spring onions, chili, rice noodles, peanuts,
organic salad and lime sauce with*

- A. Tofu** / *tofu*^m 11,90€
- B. Hühnerfleisch** / *chicken* 12,90€
- C. Argentina Rinderfleisch** / *Argentine beef* 13,90€
- D. Garnelen groß** / *big shrimps* 17,90€

HAUPTGERICHTE

37. **Gebratener Reis** / *fried rice* ^{a,b}

Gebratener Reis mit Eiern, Maiskörnern, Gemüse,
Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Erdnüsse & Röstzwiebeln mit
*fried rice with eggs, corn grains, vegetables, soy
sprouts, spring onions, peanuts and roasted onions with*

A. Hühnerfleisch / *chicken* **12,90€**

B. Garnelen / *shrimp* **13,90€**

C. Ente Kross / *crispy duck* **14,90€**

D. Gebackenes Hähnchen / *baked chicken* **13,90€**

38. **Gebratene Reisbandnudeln** / *fried rice noodles* ^{a,b}

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Karotten,
Zucchini, Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln,
Sojasprossen, Erdnüsse und Röstzwiebeln
*fried rice noodles with egg, carrots, zucchini, china-cabbage,
pak-choi, spring onions, soya sprouts, peanuts & roasted onions*

A. Hühnerfleisch / *chicken* **12,90€**

B. Argentina Rinderfleisch / *Argentine beef* **13,90€**

C. Ente Kross / *crispy duck* **14,90€**

D. Gebackenes Hühnchen / *baked chicken* **13,90€**

39. **Gebratene Udon Nudeln** / *fried Udon noodles* ^{a,b}

Gebratene Udon Nudeln mit Eiern, Karotten, Zucchini,
Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen,
Erdnüsse und Röstzwiebeln mit
*fried Udon noodles with egg, carrots, zucchini,
china-cabbage, pak-choi, spring onions, soya sprouts,
peanuts and roasted onions with*

A. Hühnerfleisch / *chicken* **12,90€**

B. Argentina Rind / *Argentine beef* **13,90€**

C. Ente Kross / *crispy duck* **14,90€**

D. Gebackenes Hühnchen / *baked chicken* **13,90€**





HAUPTGERICHTE

40. **Gebratene Glasnudeln** / *fried glass noodles* ^{a,b}

Gebratene Glasnudeln mit Eiern, Karotten, Zucchini, Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Erdnüsse und Röstzwiebeln mit

fried Udon noodles with egg, carrots, zucchini, china-cabbage, pak-choi, spring onions, soya sprouts, peanuts and roasted onions with

- | | |
|--|---------------|
| A. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 12,90€ |
| B. Argentina Rind / <i>argentine beef</i> | 13,90€ |
| C. Ente Kross / <i>crispy duck</i> | 14,90€ |
| D. Gebackenes Hähnchen / <i>baked chicken</i> | 13,90€ |

41. **Rau Xao** ^b (gebratenes Gemüse)

Gebratenes Gemüse mit Hoisin Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis

fried vegetables with hoisin sauce, garlic, Asian herbs, salad and peanuts, with rice

- | | |
|---|---------------|
| A. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 12,90€ |
| B. Gebackenes Hähnchen / <i>baked chicken</i> | 13,90€ |
| C. Argentina Rind / <i>Argentine beef</i> | 13,90€ |
| D. Ente Kross / <i>crispy duck</i> | 14,90€ |
| E. Lachsfilet vom Grill / <i>grilled salmon filet</i> ^c | 17,90€ |
| F. Garnelen vom Grill / <i>prawns grilled</i> ^c | 17,90€ |



VEGETARISCHE GERICHTE

- 42. Shaolin Seitan BBQ xào rau** ^{b,m} **14,90€**
Gebratener, im Wok geschwenkter Seitan (vegetarisches Weizenfleisch) mit Ingwer, Zitronengras, Marinade, diverssem Gemüse, Salat & Erdnüsse, serviert mit Reis
roasted wok panned seitan (vegetarian wheat meat) with ginger, lemongrass, marinade, various vegetables, salad and peanuts, served with rice
- 43. Baby Buddha** ^{b,m} **14,90€**
Shaolin Seitan Spieße mit Gemüse gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse, Erdnusssoße, Salat, Erdnüsse und Reis
Shaolin seitan skewers grilled with vegetables, served with roasted vegetables, peanut sauce, salad, peanuts and rice
- 49. Tofu Rau Xào** ^b **12,90€**
Gebratenes Gemüse mit dunkler Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
roasted vegetables with dark sauce, garlic, Asian herbs, salad and peanuts, with rice

KINDER MENÜ

- 60. BBQ chicken mit Erdnüssen** **7,90€**
2 Spieße Hühnerbrust gegrillt mit Erdnusssoße und Reis
2 skewer of grilled chicken breast with peanut sauce and rice
- 61. Gebacken Hühnerfleisch mit Pommes** **7,90€**
Baked chicken with fries
- 62. Ga chien xu** **7,90€**
Hähnchenfleisch im Teigmantel mit Erdnusssoße und Reis
chicken in dough coat with peanut sauce and rice
- 64. Khoai tây chiên** **4,90€**
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise
french fries with ketchup and mayonnaise



DEUTSCHE KÜCHE

Beilage nach Wunsch: Kartoffelecken oder Pommes mit Salat
optional side dish: potato wedges or fried with salad

- | | |
|--|----------------|
| D1. M Schnitzel | 12,90€ |
| mit Champignons in Rahmsoße
<i>with mushrooms in cream sauce</i> | |
| D2. XL Schnitzel | 15,90€ |
| mit Champignons in Rahmsoße
<i>with mushrooms in cream sauce</i> | |
| D3. M Schnitzel | 12,90€ |
| mit Pfifferlingen in Rahmsoße
<i>with chanterelles in cream sauce</i> | |
| D4. XL Schnitzel | 15,90€ |
| mit Pfifferlingen in Rahmsoße
<i>with chanterelles in cream sauce</i> | |
| D5. Rumpsteak (250g) | 25.90 € |
| mit Champignons in Rahmsoße
<i>with mushrooms in cream sauce</i> | |
| D6. Rumpsteak (250g) | 25,90 € |
| mit Pfifferlingen in Rahmsoße
<i>with chanterelles in cream sauce</i> | |



BOWL

Sushireis mit Brokkoli, Zucchini, Seetang, Edamame,
Rettich, Karotte, Avocado in einer Bowl
mit Unagi- sowie CocktailsöÙe und Sesam, mit:

*sushi rice with broccoli, zucchini, seaweed, edamame, radish, carrot, avocado in
a bowl with unagi- and cocktail sauce and sesame:*

200. mit Tofu / <i>tofu</i>	10,50€
201. mit japan. Omelett / <i>Japan. omelet</i>	11,90€
202. mit Lachs / <i>salmon</i>	14,90€
203. mit Thunfisch / <i>tuna</i>	15,90€
204. mit geb. Hühnerfleisch / <i>baked chicken</i>	13,90€
205. mit geb. Garnelen / <i>baked shrimp</i>	14,90€
206. mit Ente kross / <i>crispy duck</i>	14,90€
207. mit Aal / <i>eel</i>	15,90€





DESSERT

- 65. Dua Chien** ^{b,m} **5,50€**
Gebackene Ananas mit Honig, Vanilleeis
und Schokoladensoße
*baked pineapple with honey, vanilla ice cream
and chocolate sauce*
- 66. Chuoi Chien** ^{b,m} **5,50€**
Gebackene Banane mit Honig, Vanilleeis
und Schokoladensoße
*baked banana with honey, vanilla ice cream
and chocolate sauce*
- 67. Matcha Eis** ^{b,m} **5,90€**
3 Kugeln Grüntee Eis mit Nüssen und Sahne
3 scoops of green tea ice cream with nuts and whipped cream
- 68. Happy Vanilla** ^{b,m} **4,90€**
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße
3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce
- 69. Sesambällchen** **5,50€**
4 frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste
in knusprigem Sesam gewälzt
*4 fried dough balls filled with sweet bean paste rolles
in crispy sesame*
- 70. Mochi Eis** **6,50€**
Eis serviert mit japanischem Klebreiskuchen
ice cream served with Japanese sticky rice cake
- 71. Nam Chi Dessert (Creme Püree)** **5,90€**

NIGIRI (2 Stk.)

S0.	Tamago (vegetarisch) jap. Omelett (<i>vegetarian</i>) <i>Japan. omlete</i>	3,90€
S1.	Avocado (vegetarisch) (<i>vegetarian</i>) <i>avocado</i>	3,90€
S2.	Sake on Fire flambiertem Lachs <i>flambéed salmon</i>	5,20€
S3.	Maguro on Fire flambiertem Thunfisch <i>flambéed tuna</i>	5,50€
S4.	Surimi* Krebsfleischimitat <i>crab meat imitation</i>	3,90€
S6.	Sake ° Lachs <i>salmon</i>	4,50€
S7.	Maguro Thunfisch <i>tuna</i>	5,20€
S8.	Ebi ° gekochte Garnelen <i>cooked shrimp</i>	4,90€
S9.	Unagi ° gegrillter Aal, Unagisoße <i>grilled eel, unagisauce</i>	5,50€



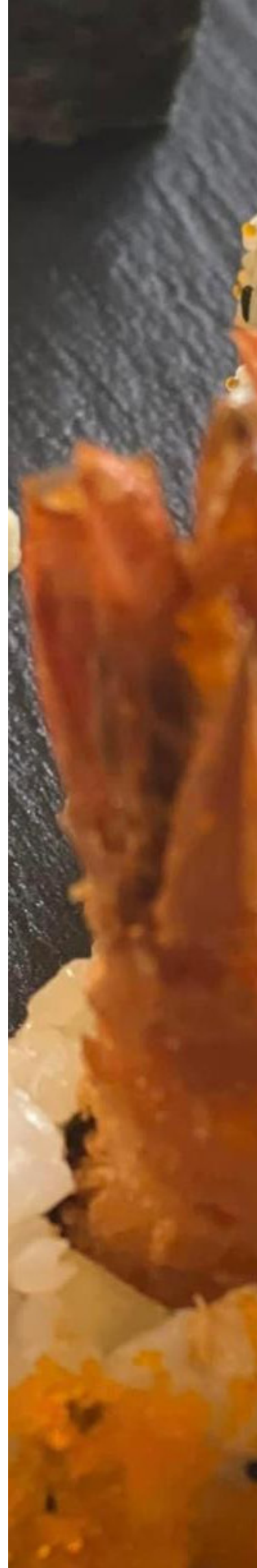
MAKI (6 Stk.)

- S10. Kappa^K** (vegetarisch) Gurke, Sesam / **4,50€**
(vegetarian) cucumber, sesame
- S11. Oshinko^K** (vegetarisch) **4,50€**
eingelegter Rettich, Sesam
(vegetarian) pickled radish, sesame
- S12. Kampyo^K** (vegetarisch) **4,50€**
Kürbis, Sesam *(vegetarian) pumpkin, sesame*
- S13. Avocado^K** (vegetarisch) **4,50€**
Avocado, Sesam
(vegetarian) avocado, sesame
- S14. Tamago^{A,L}** (vegetarisch) **4,50€**
jap. Omelett, Sesam
(vegetarian) Japan. omelette, sesame
- S15. Shiitake** (vegetarisch) jap. Pilze / **4,50€**
(vegetarian) Japan. mushrooms
- S16. Chicken Maki^G** **5,20€**
gegrilltes Hühnerfleisch / *grilled chicken*
- S17. Sake^C** Lachs / *salmon* **4,80€**
- S18. Sake Avocado^C** Lachs, Avocado / *salmon, avocado* **5,20€**
- S19. Kama** echtes Krebsfleisch / *real crab meat* **5,90€**
- S20. Tekka^C** Thunfisch / *tuna* **5,20€**
- S21. Tuna^C** gekochter Thunfisch, Frühlingszwiebeln, **5,50€**
Masago, Mayonnaise /
cooked tuna, spring onions, masago, mayonnaise
- S22. California Surimi*** Avocado / *avocado* **5,00€**
- S23. Ebi^E** gekochte Garnelen / *cooked shrimp* **5,20€**
- S24. Ebi Avocado^E** gekochte Garnelen, Avocado / **5,50€**
cooked shrimp, avocado
- S25. Unagi^{I,N}** gegrillter Aal, Sesam, Unagisoße / **6,20€**
grilled eel, sesame, unagi sauce



INSIDE-OUT (8 Stk.)

- S26. Tuna ^c (8 Stk.) 9,90€**
Thunfisch gekocht, Frühlingszwiebeln,
Masago, Mayonnaise
tuna, spring onions, masago, mayonnaise
- S27. Vegetarisch ^{G,I} 8,50€**
Gurke, Avocado, Kürbis, Rettich, Frischkäse, Sesam
cucumber, avocado, pumpkin, radish, fresh cheese, sesame
- S28. Tamago Avocado 7,50€**
Jap. Omlett, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
Japan. omelette, avocado, cucumber, cream cheese, sesame
- S29. Chicken Roll ^{G,L} 8,20€**
Gegrilltes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, Sesam
grilled chicken, cucumber, cream cheese, sesame
- S30. California ^L 7,90€**
Surimi*, Avocado, Mayonnaise, Sesam, Masago
surimi, avocado, mayonnaise, sesame, masago
- S31. Sake Avocado 9,20€**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Masago
salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame, masago
- S32. Salmon skin 7,50€**
Gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam, Masago
grilled salmon skin, avocado, cucumber, sesame, masago
- S33. Tuna ^c 9,20€**
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Sesam, Masago
tuna, cucumber, cream cheese, sesame, masago
- S34. Ebi Avocado 9,20€**
Garnelen, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Sesam, Masago
shrimp, avocado, cucumber, mayonnaise, sesame, masago



INSIDE-OUT (8 Stk.)

- S35. Unagi** ^{L,N} **9,20€**
Gegrillter Aal, Gurke, Sesam, Masago
grilled eel, cucumber, sesame, masago
- S36. Kama** **9,50€**
Gekochter Flusskrebs mit Mango, Avocado,
Sesam, Masago, Mayonnaise
*cooked crayfish with mango, avocado,
sesame, masago, mayonnaise*
- S37. Ebi Tempura** ^{D,E,L} **10,50€**
Panierte Garnelco, Gurke, Avocado, Sesam, Masago
breaded shrimp, cucumber, avocado, sesame, mango
- S38. Salmon Tempura** ^{C,L} **9,20€**
Paniertes Lachs, Gurke, Avocado, Sesam,
Masago, Mayonnaise
*breaded salmon, cucumber, avocado, sesame,
masago, mayonnaise*

TEMPURA (6 Stück)

- S41. Crispy Buddha Roll** 8,50€
Gurke, Avocado, Kürbis, Rettich, Frischkäse, Sesam
cucumber, avocado, pumpkin, radish. cream cheese, sesame
- S42. Crispy Salmon Roll** 9,50€
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch, Chili,
salmon, avocado, cucumber, cream cheese, leek, chili
- S43. Crispy Tuna Roll** 9,50€
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch, Chili
tuna, avocado, cucumber, cream cheese, leek, chili
- S44. Crispy Shrimp Roll** 9,50€
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch, Chili
shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, leek, chili
- S45. Crispy Chicken Roll** 9,50€
Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch
chicken, avocado, cucumber, cream cheese, leek
- S46. Crispy Kama Roll** 9,50€
Gekochter Flusskrebs, Mango, Avocado, Frischkäse
cooked crayfish, mango, avocado, cream cheese
- S47. Dragon Roll ^N (10 Stk.)** 14,90€
Surimi, Avocado, Gurke mit Aal
surimi, avocado, cucumber with eel

SASHIMI (8 Stück)

- S48. Sake ^C Lachs** 17,90€
salmon
- S49. Maguro ^C Thunfisch** 17,90€
tuna
- S50. Moriavase ^C Lachs, Thunfisch** 17,90€
salmon, tuna



NAM CHI SPECIAL

- N1. Avocado Special Roll** 11,90€
Mit Avocado, Kürbis, Gurke, Käse, umhüllt mit Avocado
With avocado, pumpkin, cucumber, cheese, wrapped with avocado
- N2. Green Wave Roll** 12,90€
Mit Lachs, Avocado, Philadelphia umhüllt Gurke
With salmon, avocado, Philadelphia wrapped cucumber
- N3. Salmon Special** 15,90€
Mit Lachs, Avocado, Käse, umhüllt mit Lachs
With salmon, avocado, cheese, wrapped with salmon
- N4. Philadelphia Roll** 15,90€
Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs
Salmon skin, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in salmon
- N5. Rainbowl Roll** 15,90€
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs und Thunfisch
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon and tuna
- N6. Black Dragon Roll** 15,90€
Mit Lachshaut, Gurke, Unagi Soße und umhüllt mit Aal
With salmon skin, cucumber, unagi sauce and wrapped with eel
- N7. Red Dragon Roll** 16,90€
Mit Ebi Tempura, Avocado, Philadelphia, umhüllt mit Thunfisch
With Ebi Tempura, Avocado, Philadelphia wrapped with tuna
- N8. Flusskrebs Special Roll** 15,90€
Mit Flusskrebstatar, Avocado, Gurke, umhüllt mit Lachs flambiertem
With crayfish tartar, avocado, cucumber, wrapped with salmon flambéed
- N9. Lachs Subway Roll** 15,90€
Gekocht Lachs, Avocado, Gurke, Käse, umhüllt mit Lachs flambiertem
Cooked salmon, avocado, cucumber, cheese, wrapped with salmon flambéed

SUSHI MENÜ

Menü 1 (vegetarisch)	10,50€
6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Shinko Maki	
Menü 2 (vegetarisch)	11,90€
6 Stk. Vegetarisches I-O, 6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki	
Menü 3 (vegetarisch)	13,90€
6 Stk. Crispy Buddha Roll, 6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki	
Menü 4	9,50€
6 Stk. Sake Maki, 3 Stk. Nigiri: Sake, Maguro, Ebi	
Menü 5	11,50€
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Tekka Maki	
Menü 6	11,90€
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Tekka Maki, 2 Stk. Nigiri: Sake, Maguro	
Menü 7	12,50€
8 Stk. Sake Avocado I-O, 3 Stk. Sake Nigiri	
Menü 8	16,90€
6 Stk. Crispy Salmon Roll, 8 Stk. California I-O, 2 Stk. Sake Nigiri	



SUSHI MENÜ

Menü 9 22,90€

- 8 Stk. California I-O,
- 6 Stk. Sake Maki,
- 6 Stk. Tekka Maki,
- 2 Stk. Sake Nigiri,
- 2 Stk. Maguro Nigiri

Menü 10 34,00€

- 6 Stk. Crispy Salmon Roll,
- 8 Stk. California I-O,
- 6 Stk. Sake Maki,
- 6 Stk. Tekka Maki,
- 6 Stk. Kappa Maki,
- 2 Stk. Sake Nigiri,
- 2 Stk. Maguro Nigiri

Menü 11 39,90€

- 2 Stk. Sake Nigiri,
- 4 Stk. Sashimi Lachs,
- 6 Stk. Maki Sake,
- 8 Stk. Sake Avocado I.O,
- 6 Stk. Crispy Salmon Roll

Menü 12 58,00€

- 8 Stk. California I-O,
- 8 Stk. Ebi Tempura I-O,
- 6 Stk. Sake Maki,
- 6 Stk. Avocado Maki,
- 8 Stk. Sake Avocado I-O,
- 6 Stk. Crispy Salmon Roll,
- 6 Stk. Crispy Chicken Roll,
- 1 Stk. Sake Nigiri,
- 1 Stk. Thunfisch Nigiri,
- 1 Stk. Unagi Nigiri,
- 1 Stk. Avocado Nigiri



Getränke



TEE

78. **Kumquat Sa** 3,90€
Zitronengras, Kumquat, Honig / *Lemongrass, kumquat, honey*
79. **Kumquat Gung** 3,90€
Ingwer, Kumquat, Honig / *Ginger, kumquat, honey*
80. **Jasmin Tee** *Jasmine tea* 3,50€
81. **Grüner Tee** *green tea* 3,50€
82. **Ingwer Tee** *ginger tea* 3,50€
Frischer Ingwer mit Honig
fresh ginger with honey
83. **Pfefferminz-Ingwer Tee** *peppermint-ginger tea* 3,90€
Frischer Ingwer, Pfefferminze mit Honig
fresh ginger, peppermint with honey
84. **Zitronengras-Limetten Tee** *lemongrass-lime tea* 3,90€
Frisches Zitronengras mit Honig
fresh lemongrass with honey
85. **Orange Winter Tee** *orange winter tea* 3,90€
Frische Orange, Ingwer mit Honig
fresh orange, ginger with honey

KAFFEE

86. **Milchkaffee** 3,50€
87. **Kaffee** 2,50€
88. **Espresso** 2,50€
89. **Cappuccino** 3,50€
90. **Latte Macchiato** 3,50€
91. **Ca Phe Sua Nong** ^{g,2} 4,90€
Vietnamesischer Espresso -
aromatisch & cremig mit Kondensmilch
Vietnamese espresso - aromatic & creamy with condensed milk
92. **Ca phe Sua Da** ^{g,2} 5,90€
Vietnamesischer Eiskaffee - traditionell zubereitet
mit süßer Kondensmilch geschaked mit Eiswürfeln
*Vietnamese iced coffee - traditionally prepared with
sweet condensed milk shaken with ice cubes*
93. **Double Espresso** 3,50€

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

	0,2L	0,4L
100. Coca Cola ^{1,2,3,4}	2,90€	4,20€
101. Coca Cola light ^{1,2,3,4,7,8}	2,90€	4,20€
102. Fanta ^{1,3,4,9}	2,90€	4,20€
103. Sprite ^{1,3,4,9}	2,90€	4,20€
104. Spezi ^{1,2,3,4,9}	2,90€	4,20€
105. Wasser mit Kohlensäure	2,90€	4,20€
106. Wasser ohne Kohlensäure	2,90€	4,20€
107. Apfelsaft / <i>apple juice</i>	3,20€	4,50€
108. Orangensaft / <i>orange juice</i>	3,20€	4,50€
109. Cranberrysaft / <i>cranberry juice</i>	3,20€	4,50€
110. Mangosaft / <i>mango juice</i>	3,20€	4,50€
111. Ananassaft / <i>pineapple juice</i>	3,20€	4,50€
112. Maracujasaft / <i>passion fruit</i>	3,20€	4,50€
113. Kiba/cherry-banana juice	3,20€	4,50€
114. Apfelschorle / <i>apple spritzer</i>	3,20€	4,50€
115. Lycheesaft / <i>lychee juice</i>	3,20€	4,50€
116. Ginger Ale	2,70€	4,20€
117. Tonic Wasser	2,70€	4,20€
118. Wasser still	Flasche 0,75l	6,50€
119. Wasser mit Kohlensäure	Flasche 0,75l	6,50€



GETRÄNKE HOMEMADE

- I 20. Golden Girls (Mango Lassi)** 6,20€
Kokosmilch, Milch, Mangopulp, Zucker.
coconut milk, milk, mango pulp, sugar
- I 21. Ginger Limo** 6,20€
mit Ingwer, Limetten und Rohrzuckersirup
with ginger and limes and cane sugar syrup
- I 22. Thai Basilikum Limo** 6,20€
Thai Basilikum, Limetten, Cranberrysaft,
Rohrzucker, Soda
Thai basil, limes, cranberry juice, cane sugar, soda
- I 23. Apfel Limo** 6,20€
Limetten, Rohrzucker, Apfelsaft, Soda
limes, cane sugar, apple juice, soda
- I 24. Ananas Limo** 6,20€
Minze, Limetten, Rohrzucker, Ananassaft
mint, limes, cane sugar, pineapple juice
- I 25. Lemongrass Limo** 6,20€
Limetten, Rohrzucker, Zitronengrass, Soda
limes, cane sugar, lemon grass, soda
- I 26. Lychee Limo** 6,20€
Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft, Soda
limes, cane sugar, lychee juice, soda
- I 27. Maracuja Limo** 6,20€
Limetten, Maracujasaft, Rohrzucker, Soda
limes, passion fruit juice, cane sugar, soda
- I 28. Summer Breeze (Lassi/Shake)** 6,20€
Ananassaft, Minze, Kokosmilch, Zucker
pineapple juice, mint, coconut milk, sugar
- I 29. Himbeere Limo** 6,20€
Himbeere, Limette, Zucker, Zitronengras
raspberry, limes, sugar, lemon grass
- I 30. Nam Chi Eistee (mit Milch oder Limetten)** 6,20€
Nam Chi Ictea (with milk or limes)
- I 31. Avocado Lassi (mit frischer Avocado,** 6,50€
Milch, Kondensmilch, Zucker, Eis)
with fresh avocado, milk, condensed milk, sugar, ice cream



BIER ^D

	0,3L	0,5L
I 40. Radeberger Pilsner (vom Fass)	3,90€	5,50€
I 41. Radeberger alkoholfrei	0,33L	3,90€
I 42. Märkischer Landmann (dunkel)		5,50€
I 43. Schöffehofer Weizen Hefe		5,50€
I 44. Schöffehofer Weizen Kristall		5,50€
I 45. Schöffehofer Weizen alkoholfrei		5,50€
I 46. Tiger Bier	0,33L	4,50€
I 47. Saigon Bier	0,33L	4,50€

WEINE ^{1,2}


	0,2L	Fl.
I 50. Rose	4,90€	18,00€
I 51. Riesling trocken	4,90€	18,00€
I 52. Rotwein	4,90€	18,00€
I 53. Chardonnay	4,90€	18,00€
I 54. Prosecco trocken	4,90€	18,00€
I 55. Sake warm oder kalt	4,90€	18,00€



COCKTAILS OHNE ALKOHOL

- 
- 158. Kokos Kiss** **6,90€**
Sahne, Kokossirup, Maracujasaft, Ananassaft, Erdbeersirup
Cream, coconut syrup, passion fruit juice, pineapple juice, strawberry syrup
- 159. Exotic Love** **6,90€**
Mangosaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Kirschsafft, Ginger Ale
Mango juice, apple juice, passion fruit juice, cherry juice, ginger ale
- 160. Vitamin Punsch** **6,90€**
Maracuja, Ananas, Mandelsirup, Grenadine, Orangensaft und Minze
passion fruit, pineapple, almond syrup, grenadine, orange juice, mint
- 161. Koriander Mule** **6,90€**
Limetten, Koriander, Mandelsirup, Ingwer Limonade und Zuckerrohr
lime, coriander, almond syrup, ginger lemonade, sugar cane

LONG DRINKS

- 
- 170. Cuba Libre** **7,50€**
Havana Club, Cola, Limetten, Eiswürfel
Havana Club, cola, lime, ice cubes
- 171. Jim Beam Cola** **7,50€**
Jim Beam, Limetten, Cola, Eiswürfel
Jim Beam, limes, cola, ice cubes

SHIRITUOSEN

- 180. Nep Moi (Vodka Viet Nam)** **4cl 5,90€**
- 181. Jägermeister** **4cl 5,90€**
- 182. William-Christ-Birne** **4cl 5,90€**
- 183. Jim Beam Whiskey** **4cl 5,90€**
- 184. Sambuca** **2cl 3,20€**

COCKTAILS MIT ALKOHOL

- 190. Aperol Spritz** 7,50€
Aperol, Prosecco, Orange, Minze und Soda
Aperol, prosecco, orange, mint and soda
- 191. Hugo** 7,50€
Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter
& Limettensaft
Prosecco, elderflower syrup, mint leaves & lime juice
- 192. Moskow Mule** 7,50€
Wodka, Ginger Beer, Gurke
vodka, ginger beer, cucumber
- 193. Mai Tai** 8,20€
Havana Club, Brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup,
Orangensaft, Ananassaft
*Havana Club, dark rum, Triple Sec, lime syrup, almond syrup,
lime juice, orange juice, pineapple juice*
- 194. Caipirinha** 7,50€
Limette, brauner Zucker, Havana Club Rum
lime, brown sugar, Havana Club
- 195. Mojito** 7,50€
Havana Club, Minze, Limetten, Sprite,
brauner Zucker, Soda
Havana Club, mint, lime, Sprite, brown sugar, soda
- 196. Lillet Wild Berry** 7,50€
Lillet blanc, Wild Berry
Lillet Blanc, wild berry
- 197. Gin Tonic** 7,50€
Bombay Sapphire Gin, Tonic, Zitrone
Bombay Sapphire Gin, tonic, lemon
- 198. Nam Chi Charming** 8,20€
Wodka, Maracujasaft, Limette, Grenadinensirup,
Vanillesirup
vodka, passion fruit juice, lime, grenadine syrup, vanilla syrup
- 199. Nam Chi Luxury** 8,20€
Wodka, Melone, Ananassaft, Limette, Kokosnuss Sirup
vodka, melon, pineapple juice, lime, coconut syrup
- 200. Golden Colada** 8,20€
Golden Rum, Kokos, Annanasaft, Kokosryrup
golden rum, coconut, pineapple juice, coconut syrup



Die 14 Hauptallergene

A - Eier alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß....und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E332 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

B - Erdnüsse alle Erdnussorten....und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

C - Fisch alle Fischarten....und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

D - Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme.... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Gruben, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

E - Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi....und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

F - Lupinen alle Lupinensorten....und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

G - Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferdund Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme fraiche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kehr, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein (ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H - Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse....und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

I - Schwefeldioxid & Sulfite E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, gestrocknetes Gemüse und Trockenobst

J - Sellerie alle Selleriesorten....und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

K - Senf alle Sesamsamen....und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam) Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

M - Soja alle Sorten von Sojabohnen....und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaweiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojaprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

N - Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtiere z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Miles-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschneckenund Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

„Wir kochen glutamatfrei“

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig - 2. mit Antioxidationsmitteln - 3. mit Farbstoffen - 4. Säuerungsmittel - 5. Konservierungstoffe - 6. mit Süßstoffen - 7. chininhaltig - 9. Stabilisatoren