

Pa  *Nui*

S I G N A T U R E



Unsere Handschrift – unsere Signature

Jedes unserer Gerichte trägt unsere persönliche Handschrift und wird so zubereitet, wie wir es für Sie kreiert haben. Deshalb bitten wir um Verständnis, dass Änderungen nur begrenzt möglich sind.

Vegetarisch? Sprechen Sie uns gerne an – wenn möglich, bereiten wir Ihr Gericht gerne vegetarisch zu.

Unsere Desserts wechseln regelmäßig und werden stets frisch zubereitet.

Schön, dass Sie bei uns sind. Genießen Sie unsere Küche, wie wir sie lieben.

Notre cuisine – notre Signature

Chaque plat porte notre signature et reflète notre façon de cuisiner. Afin d'en préserver le goût et l'authenticité, les modifications ne sont possibles que dans certaines limites.

Végétarien ? N'hésitez pas à nous demander – lorsque cela est possible, nous adaptons volontiers votre plat.

Nos desserts changent régulièrement et sont toujours préparés frais.

Merci d'être parmi nous. Savourez notre cuisine telle que nous l'aimons.

SUPPE

01. TOM YAM

Zitronengrassuppe mit weiße Buna-Shimeji-Pilze...

A) Hähnchenfleisch	7,00 €
C) Garnelen	8,00 €
F) Tofu	6,00 €
H) Rotbarschfilet	8,00 €

02. TOM KHA

Kokossuppe mit weiße Buna-Shimeji-Pilze...

A) Hähnchenfleisch	7,00 €
C) Garnelen	8,00 €
F) Tofu	6,00 €
H) Rotbarschfilet	8,00 €



NACHTISCH · DESSERTS

- Unsere Desserts werden frisch zubereitet und wechseln regelmäßig. Fragen Sie uns gerne nach der aktuellen Auswahl.

- Nos desserts sont préparés frais et varient régulièrement. Demandez-nous la sélection du moment.



03. Gỏi Cuốn

Vietnamesische Sommerrolle

- Zwei frische Reispapierrollen, gefüllt mit saftigen Garnelen, feinen Reissnudeln, knackigem Gemüse und frischen asiatischen Kräutern. Leicht, frisch und aromatisch, serviert mit unserer hausgemachten traditionellen vietnamesischen Sauce – fein würzig, leicht nussig und harmonisch abgestimmt.
- Deux rouleaux de printemps frais en feuille de riz, garnis de crevettes savoureuses, de fines nouilles de riz, de légumes croquants et d'herbes asiatiques fraîches. Légers, frais et parfumés, servis avec notre sauce vietnamienne traditionnelle faite maison délicatement relevée, légèrement aux notes de noix et harmonieusement équilibrée.

11,00 € 2 Stück

F) Tofu 10,00 €
Tofu



04. SUSHI STANGE

Nui Signature

- Mit Frischkäse, knackig draußen, saftig innen, mit hausgemachter Soße.
- Avec fromage frais, croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur, notre sauce maison.

Füllung wählbar | Garniture au choix:

- Lachs Tartar (Tartare de saumon)
- Spicy Tuna (Thon épicé)

9,00 €



05.

GYOZA

FRITTIERTE GYOZA

- Vier knusprige Gyoza, gefüllt mit feinem Fleisch und Gemüse. Verfeinert mit unserer hausgemachten Mayonnaise-Senf-Knoblauch-Soße. Ein harmonisches Zusammenspiel aus würzig, leicht süßlich und frisch.

- Quatre gyoza croustillants, farcis de viande et de légumes fins. Raffinés avec notre sauce maison à la mayonnaise, moutarde et ail. Un équilibre parfait entre saveurs, légèrement sucré, relevé et frais.

6,50 €

06.

TEMPURA GARNELEN

TEMPURA CREVETTES

- Vier knusprige Tempura Garnelen in goldener Panade, verfeinert mit unserer hausgemachten Mayonnaise-Senf-Knoblauch-Soße. Ein harmonisches Zusammenspiel aus würzig, leicht süßlich und frisch.

- Quatre crevettes tempura croustillantes en panure dorée, raffinées avec notre sauce maison à la mayonnaise, moutarde et ail. Un équilibre parfait entre saveurs, légèrement sucré, relevé et frais.

9,50 €

07.

QUẦY

VIETNAMESISCHES KNUSPERGEBÄCK
PÂTE FRITE VIETNAMIENNE

GOLDBRAUN • LUFTIG • HERRLICH KNUSPRIG
DORÉ • LÉGER • DÉLICIEUSEMENT CROUSTILLANT

Deutsch

Außen wunderbar goldbraun und knusprig, innen weich und luftig – ein traditioneller vietnamesischer Begleiter, den man einfach pur zwischendurch genießen oder in delikate Suppen und Saucen eintauchen kann.

Besonders köstlich als Beilage zu Curry-Gerichten, Phở, Bún Chả, Bún Bò Xào, Mi Trộn und vielen weiteren Speisen. Quây nimmt die aromatische Brühe oder Sauce wunderbar auf und bleibt dabei angenehm bissfest – einfach, traditionell und immer ein Genuss.

Français

Sauté au wok, avec des pousses de soja croquantes, des œufs, des oignons nouveaux et des cacahuètes grillées.

Notre sauce maison Pad Thai marie délicatement le sucré, l'acidité et une légère note épicée pour un goût typiquement thaïlandais.

Particulièrement délicieux en accompagnement de plats au curry, Phở, Bún Chả, Bún Bò Xào, Mi Trộn et bien d'autres. Le Quây absorbe merveilleusement le bouillon ou la sauce tout en restant agréablement croquant – simple, traditionnel et toujours un plaisir.

PASST PERFEKT ZU / S'ACCORDE PARFAITEMENT AVEC :



Curry-Gerichte
Plats au curry



Phở



Bún Chả



Bún Bò Xào



Mi Trộn



1 Stück
2,50 €
1 pièce

08. NUI CRISPY SUSHI PEARLS

Nui Signature

- Knusprige Pani-Puri-Kugel, gefüllt mit Sushi-Reis, cremiger Avocado und unserer hausgemachten Signature-Sauce. Außen herrlich crispy, innen frisch und saftig.

Füllung wählbar | Garniture au choix:

- Lachs Tartar (Tartare de saumon)
- Spicy Tuna (Thon épicé)

- Sphère croustillante façon Pani Puri, garnie de riz à sushi, d'avocat crémeux et de notre sauce Signature maison. Croustillante à l'extérieur, fraîche et fondante à l'intérieur.

Garniture au choix:

- Tartare de saumon
- Spicy Tuna

4,00 € 1 Stück



09. CRISPY SUSHI SANDWICH

NUI SIGNATURE

Außen goldbraun und herrlich knusprig, innen wunderbar saftig und cremig. Feiner Sushi-Reis, frische Avocado, Frischkäse und unsere hausgemachte Soße – perfekt ausbalanciert für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Extérieur doré et croustillant, intérieur tendre et crémeux. Riz à sushi, avocat frais, fromage frais et notre sauce maison – un équilibre parfait pour une expérience gustative unique.

FLEISCHAUSWAHL AU CHOIX



LACHS
SAUMON

oder
ou



KNUSPRIGES HÄHNCHEN
POULET CROUSTILLANT

15,00 €
/ 2 Stück
2 pièces



*Sushi
mit einem
besonderen
Twist*

10. MIX FINGERFOOD

Kleine Köstlichkeiten – Grosser Genuss

■ Eine feine Auswahl unserer asiatischen Spezialitäten: frittierte Frühlingsrolle mit Garnelen, Tempura-Garnele, knuspriger Wonton und Gyoza. Serviert mit einer hausgemachten süß-sauren Chili-Soße. Ein harmonisches Zusammenspiel aus würzig, leicht süßlich und frisch.

■ Une délicieuse sélection de nos spécialités asiatiques : rouleau de printemps frit aux crevettes, crevette tempura croustillante, wonton doré et gyoza. Servi avec une sauce chili douce et légèrement relevée, faite maison. Un équilibre parfait entre saveurs, légèrement sucré, relevé et frais.

17,00 €



11.

Chả Giò

Vietnamesische Frühlingsrolle
Rouleau de printemps vietnamien



Knusprig gebackene Frühlingsrolle mit einer feinen Füllung aus Hähnchenfleisch, Gemüse und asiatischen Kräutern. Goldbraun, knusprig und aromatisch – innen saftig und würzig. Serviert mit hausgemachter Nuoc-Cham-Sauce.



Rouleau de printemps croustillant garni de poulet, de légumes et d'herbes asiatiques. Doré et croustillant, avec une farce savoureuse et parfumée. Servi avec notre sauce Nuoc-Cham maison.

10,00 € 2 Stücke

Vegetarisch

10,00 € 2 Stücke

Hausgemachte

Knusprig
Frisch
Authentisch
Vietnamesisch



12.

Frittierte Wantan

Wontons frits

Gefüllt mit Garnelen.
Serviert mit frischem Salat
und hausgemachter Sauce.

Farci de crevettes.
Servi avec une salade
fraîche et une sauce maison.



9.00 € 4 Stücke

13. **Kleine Vorspeisen** **Petites Entrées**

Edamame

6.00 €

Gedämpfte Sojabohnen
mit Meersalz.

*Fèves de soja vapeur
au sel marin.*

Seetangsalat

8.00 €

Feiner Seetangsalat
mit Sesam.

Salade d'algues au sésame.

Kimchi-Salat

8.00 €

Fermentierter Chinakohl,
würzig und leicht scharf.

*Chou chinois fermenté,
épicé et légèrement piquant.*



14. **GỎI NGÓ SEN XOÀI** **Petites Entrées**

Knackiger Lotus-Stängel-Salat
mit Mango, roten Schalotten,
frischen Kräutern, Schneepilze und
gerösteten Erdnüssen.

.....
Salade croquante de tiges de lotus à
la mangue, aux échalotes rouges,
aux herbes fraîches, aux
champignons des



12.00 €

15.

LARB PED

Thailändischer Barbarie-Entensalat

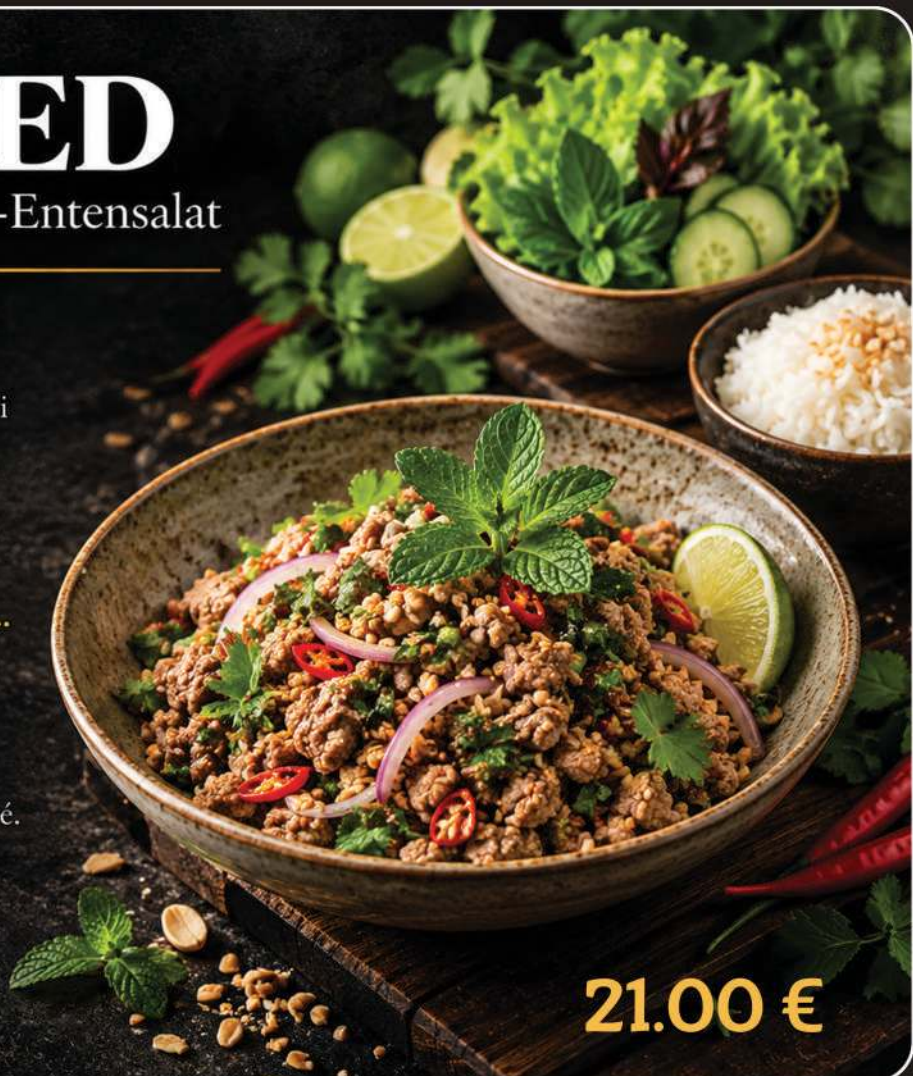
Fein gehackte Barbarie-Ente mit frischen Kräutern, Schalotten und geröstetem Reis. Limette und Chili verleihen eine spritzige Frische und feine Schärfe.

Dazu Jasminreis und eine separate Schale frischer Salat.

Salade thaïlandaise de canard de Barbarie

Canard de Barbarie finement haché, herbes fraîches, échalotes et riz torréfié. Le citron vert et le piment apportent fraîcheur et une délicate note relevée.

Servi avec du riz jasmin et un bol de salade fraîche à part.



21.00 €

16.

PAD KAPAU

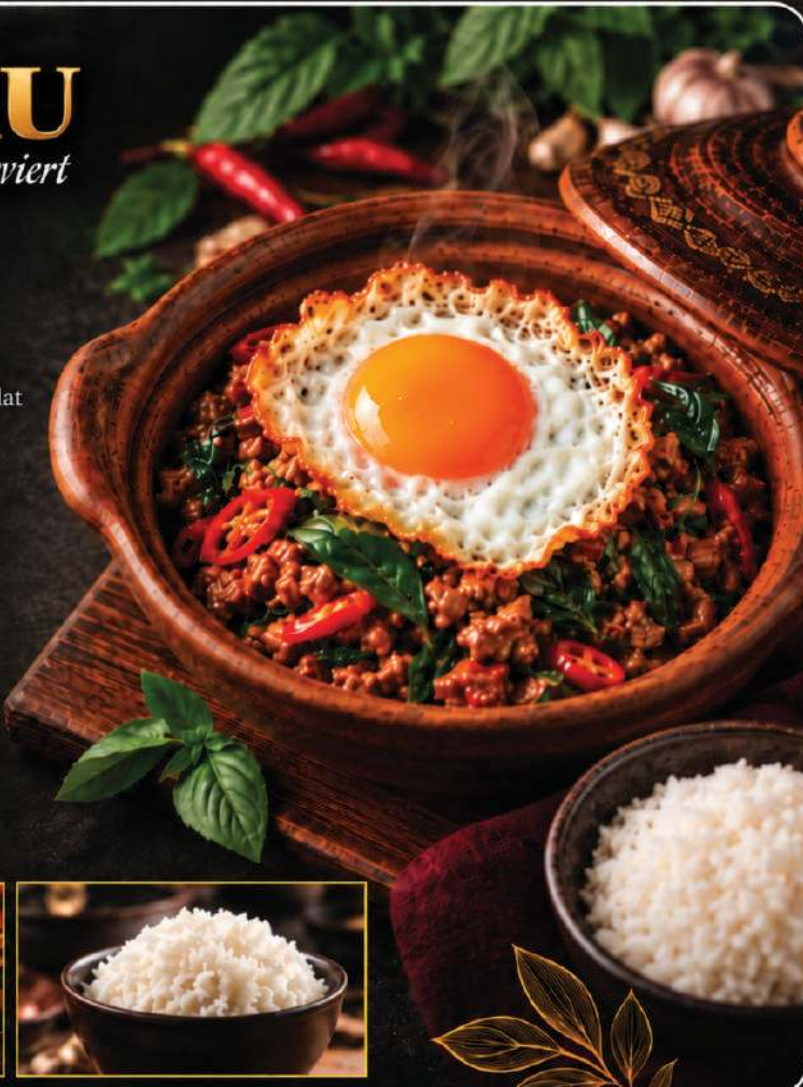
Original Thai Style · im Tontopf serviert

Aromatisch gebratenes Fleisch nach thailändischer Art mit Knoblauch, Chili, Thai-Basilikum und einer kräftig-würzigen Sauce. Heiß im Tontopf serviert und mit einem knusprig gebratenen Spiegelei gekrönt. Dazu duftender Jasminreis.

Viande sautée selon la recette thaïlandaise avec ail, piment, basilic thaï et une sauce intensément parfumée. Servie bien chaude dans un pot en terre cuite, accompagnée d'un œuf au plat croustillant et de riz jasmin parfumé.

Fleisch nach Wahl:

- | | | |
|----|---|---------|
| A) | Gehacktes Hähnchenfleisch
<i>Viande de poulet hachée</i> | 18,00 € |
| B) | Gehacktes Rindfleisch
<i>Viande de bœuf hachée</i> | 21,00 € |
| C) | Garnelen
<i>Crevettes</i> | 21,00 € |
| E) | Gehackte Barbarie-Ente
<i>Canard de Barbarie haché</i> | 21,00 € |
| F) | Tofu
<i>Tofu</i> | 18,00 € |
| G) | Knuspriger Schweinebauch
<i>Poitrine de porc croustillante</i> | 21,00 € |



17.

GAENG PHET

Rotes Thai-Curry

- ❑ Aromatisches rotes Thai-Curry in cremiger Kokosmilch, verfeinert mit Thai-Auberginen, knackigen Thai-Bohnen, Kaffir-Limettenblättern und frischem Thai-Basilikum. Cremig, würzig und angenehm pikant – voller authentischer thailändischer Aromen. Serviert mit duftendem Jasminreis.
- ❑ Curry rouge thaïlandais parfumé au lait de coco onctueux, accompagné d'aubergines thaïes, haricots thaïs croquants, feuilles de combava et basilic thaï. Crémeux, savoureux et agréablement relevé, aux arômes authentiques de la cuisine thaïlandaise. Servi avec du riz jasmin parfumé.

Fleisch nach Wahl:

A)	Hähnchenfleisch	18,00 €
	<i>Viande de poulet</i>	
B)	Rindfleisch	21,00 €
	<i>Viande de bœuf</i>	
C)	Garnelen	21,00 €
	<i>Viande de boeuf</i>	
D)	Barbarie-Ente	21,00 €
	<i>Canard de Barbarie</i>	
F)	Tofu	18,00 €
	<i>Tofu</i>	
G)	Knuspriger Schweinbauch	21,00 €
	<i>Poitrine de porc croustillante</i>	
H)	Rotbarschfilet	21,00 €
	<i>Filet de sébaste</i>	



18.

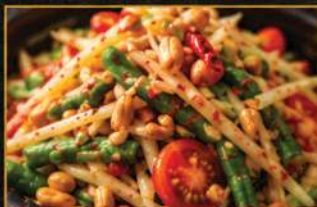
SOMTAM THAI

THAILÄNDISCHER PAPAYA-SALAT

Traditioneller thailändischer Papaya-Salat frisch, würzig und aromatisch. Fein gehobelte, grüne Papaya trifft auf knackige Thai Bohnen, saftige Tomaten und wird in einem authentischen Dressing aus Limettensaft, Palmzucker und Fischsauce zubereitet. Verfeinert mit Knoblauch, frischer Chili und gerösteten Erdnussstücken für ein harmonisches Spiel aus leicht Schärfe, Säure und Süße.

Salade traditionnelle thaïlandaise de papaye fraîche, épicée et aromatique. De la papaye verte finement râpée, accompagnée de haricots longs thaïlandais croquants et de tomates juteuses, le tout assaisonné d'une sauce authentique à base de jus de citron vert, de sucre de palme et de sauce de poisson. Rehaussée d'ail, de piment frais et d'éclats de cacahuètes grillées pour un équilibre harmonieux entre une légère touche épicée, l'acidité et la douceur.

18,00 €



19.

YAMTIM CAI

THAILÄNDISCHER HÜHNERFÜßEN SALAT

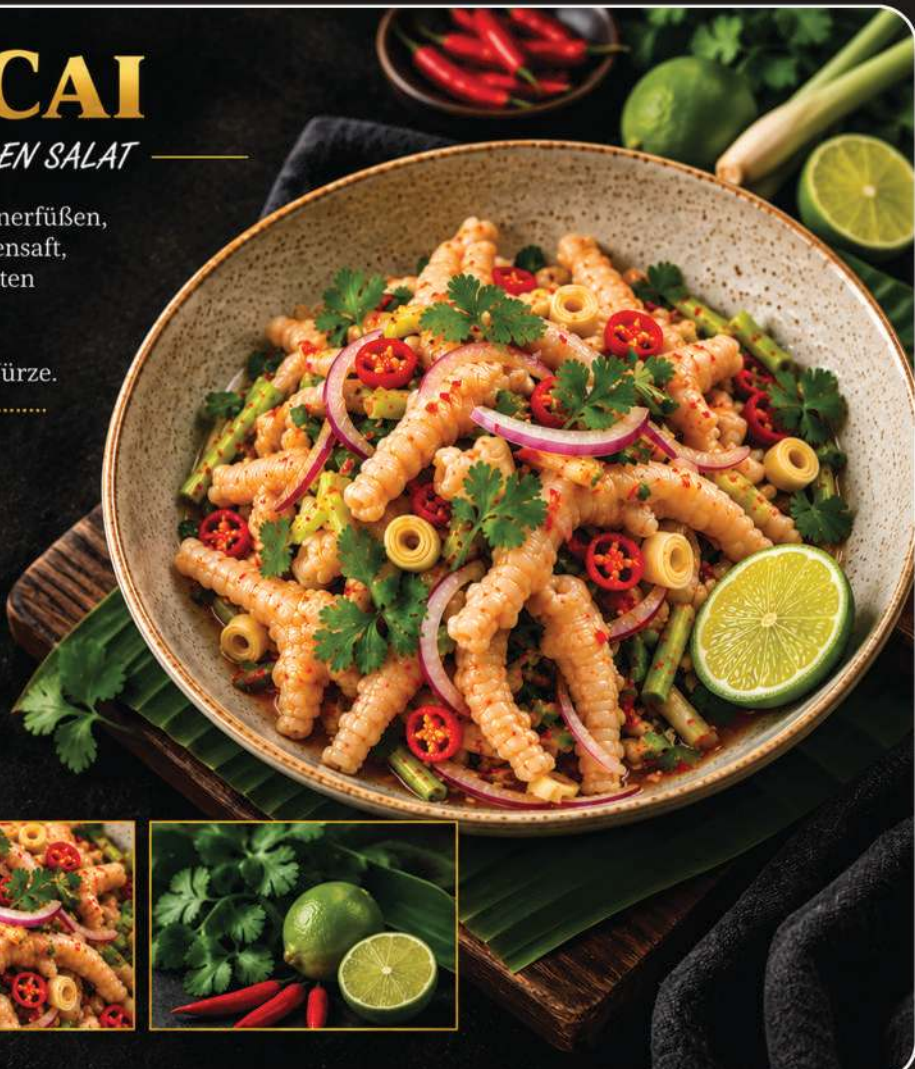
Original thailändischer Salat mit zarten Hühnerfüßen, verfeinert mit frischem Zitronengras, Limettensaft, Koriander, roten Zwiebeln, Sellerie, Chilischoten und einem Hauch Fischeauce.

Ein harmonisch-scharfes Gericht mit erfrischender Säure und aromatischer Würze.

Salade thaïlandaise authentique à base de pattes de poulet tendres, préparée avec de la citronnelle fraîche, du jus de citron vert, de la coriandre des oignons rouges, du céleri, du piment et une touche de sauce de poisson.

Un plat équilibré, relevé, à la fois acidulé, épicé et parfumé.

19,00 €



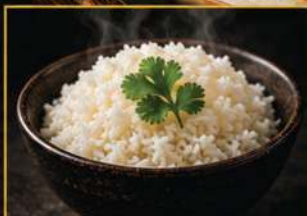
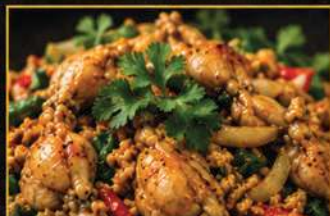
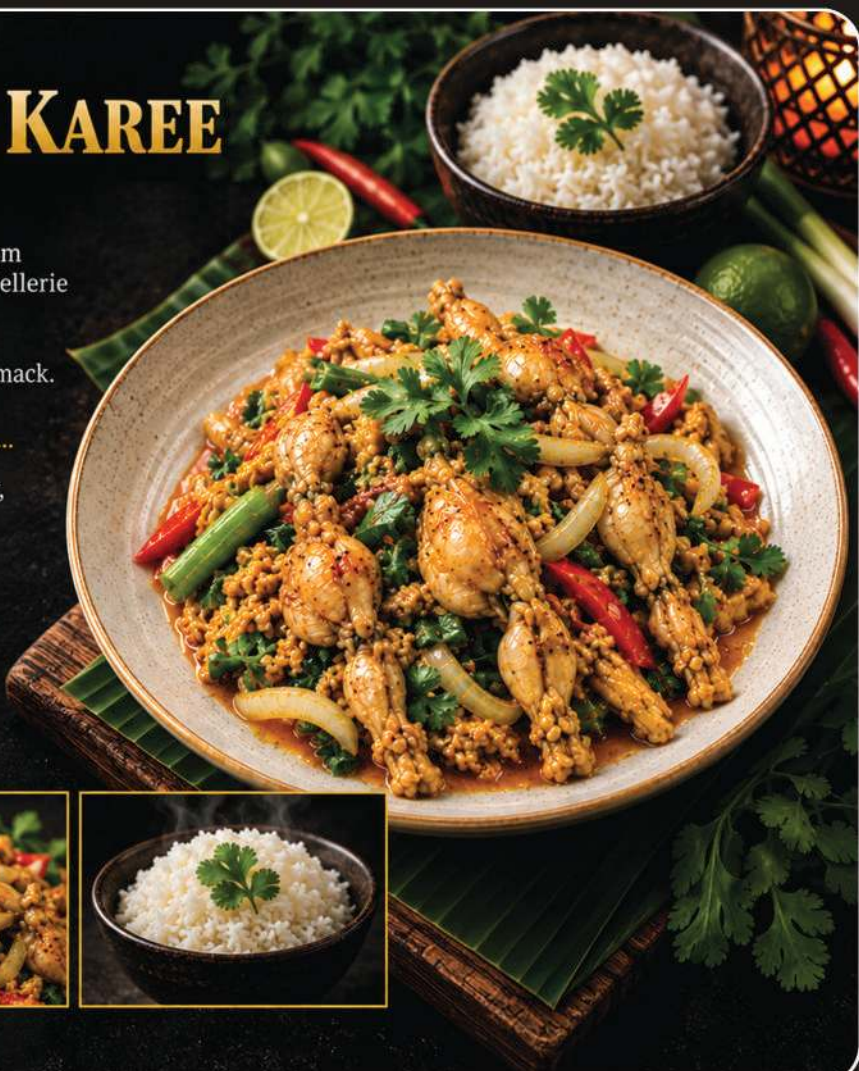
20.

KOB PAD PONG KAREE

☐ Zartes Froschfleisch, gebraten mit aromatischem Currypulver, Ei, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sellerie und Paprika, verfeinert mit Sahne. Fein abgeschmeckt und leicht scharf ein beliebtes Thai-Gericht mit intensivem Geschmack. Beilage mit Jasminreis.

☐ Délicieuses cuisses de grenouille sautées au curry, avec œuf, oignons, oignons nouveaux, céleri et poivrons, affinées avec de la crème. Délicatement assaisonné et légèrement épicé un plat thaïlandais populaire au goût intense.

22,00 €



21. YUM PLA KROB

THAILÄNDISCHER HÜHNERFÜSSEN SALAT

- Knusprig gebratenes Rotbarschfilet auf einem frischen Mango-Zitronengras-Salat mit roten Zwiebeln, Koriander und einem Thai-Limetten-Dressing.

Frisch, aromatisch, leicht pikant – eine perfekte Balance aus Frische, Säure und feinen Kräutern.

Serviert mit duftendem Jasminreis.

- Filet de rouget croustillant sur une salade fraîche de mangue et citronnelle, oignons rouges, coriandre et vinaigrette thaï au citron vert.

Un plat frais, parfumé et légèrement relevé, mariant agréablement fraîcheur, acidité et herbes aromatiques.

Servi avec du riz jasmin parfumé.

21,00 €



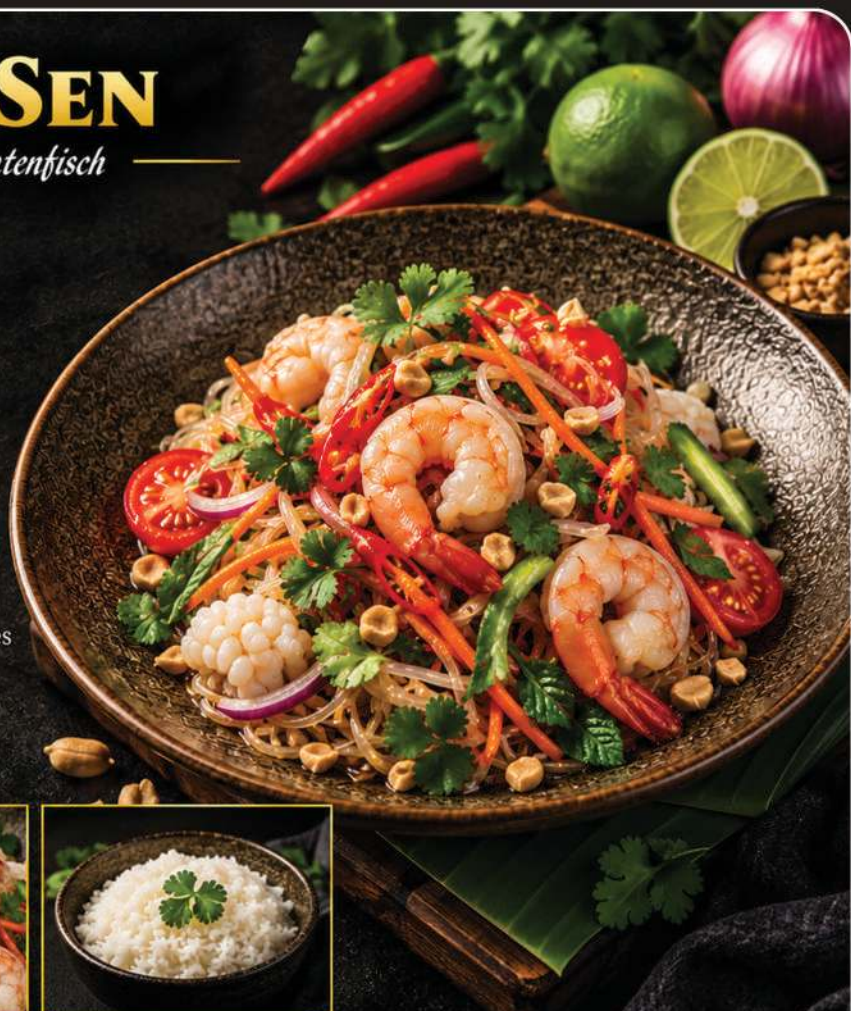
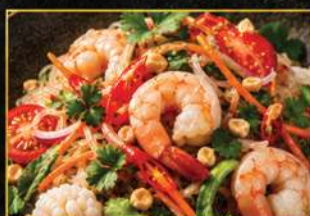
22. YUM WUN SEN

Glasnudel-Salat mit Garnelen und Tintenfisch

- Feiner thailändischer Salat mit Glasnudeln aus Süßkartoffelstärke, Garnelen, Tintenfisch, Sellerie, Peperoni, roten Zwiebeln, Koriander, Minze und gerösteten Erdnussstücken. Frisch, leicht pikant und angenehm süß-säuerlich, mit feinen Kräuteraromen und einer harmonischen thailändischen Würze.

- Salade thaïlandaise raffinée aux vermicelles de patate douce, crevettes, calamars, céleri, piment, oignons rouges, coriandre, menthe et cacahuètes grillées. Fraîche, légèrement relevée et délicatement aigre-douce, aux notes aromatiques d'herbes fraîches et aux saveurs thaïlandaises harmonieusement équilibrées.

21,00 €



23.

PAD THAI

ผัดไทย

THAILANDS WOK-KLASSIKER
LE GRAND CLASSIQUE THAÏ

Deutsch

Im Wok frisch gebraten, mit knackigen Sojasprossen, Ei, Frühlingszwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Unsere hausgemachte Pad-Thai-Sauce verbindet feine Süße, eine angenehme Säure und eine leicht würzige Note zu diesem typisch thailändischen Geschmack. Saftig, aromatisch und mit unverwechselbarem Wok-Aroma – ein echter Genuss.

Français

Sauté au wok, avec des pousses de soja croquantes, des œufs, des oignons nouveaux et des cacahuètes grillées. Notre sauce maison Pad Thaï marie délicatement le sucré, l'acidité et une légère note épicée pour un goût typiquement thaïlandais. Tendre, parfumé et plein de saveurs – un véritable plaisir.

NUDELN WÄHLBAR CHOIX DES NOUILLES



REISNUDELN
NOUILLES DE RIZ

oder
ou



HAUSGEMACHTE EIERNUDELN
NOUILLES AUX ŒUFS
MAISON

Fleisch nach Wahl:

- | | |
|---|---------|
| A) Hähnchenfleisch
<i>Viande de poulet</i> | 18,00 € |
| C) Garnelen
<i>Viande de bœuf</i> | 21,00 € |
| F) Tofu
<i>Tofu</i> | 18,00 € |



24.

GUNG OB WOON SEN

กึ่งอบวุ้นเส้น

Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit Garnelen

TRADITIONELL THAILÄNDISCH

Deutsch

Saftige Garnelen und zarte Glasnudeln aus Süßkartoffeln, langsam im Tontopf gegart, damit sie das volle Aroma der würzigen Sauce aufnehmen. Verfeinert mit frischem Sellerie, Knoblauch und aromatischen Gewürzen und harmonisch abgeschmeckt mit einer feinen Rotweinsoße. Herzhaft-würzig, leicht süßlich und wunderbar aromatisch – ein traditioneller thailändischer Genuss.

Français

Crevettes juteuses et vermicelles de patate douce délicatement mijotés en cocotte afin de s'imprégner de toutes les saveurs de la sauce. Parfumés au céleri frais, à l'ail et aux épices aromatiques, puis délicatement relevés d'une fine sauce au vin rouge. Une saveur généreuse, légèrement douce et intensément parfumée – une spécialité thaïlandaise traditionnelle.



Authentic
Thai Taste

22,00 €

25.

LARB

Larb Gai 18.00 €

Würziger thailändischer Salat mit gehacktem Hähnchen, Limette, Kräutern und geröstetem Reis. Dazu frisches Gemüse und Jasminreis.

Salade thaïlandaise de poulet haché, citron vert, herbes fraîches et riz grillé. Servie avec des légumes frais et du riz au jasmin.

Larb Nua 21.00 €

Würziger thailändischer Salat mit gehacktem Rindfleisch, Limette, Kräutern und geröstetem Reis. Dazu frisches Gemüse und Jasminreis.

Salade thaïlandaise de bœuf haché, citron vert, herbes fraîches et riz grillé. Servie avec des légumes frais et du riz au jasmin.

26.

GAENG MASSAMAN

Curry massaman thai

DEUTSCH

Sanft geschmortes Massaman-Curry in cremiger Kokossoße, mit Kartoffeln, Zwiebeln und warmen Gewürzen. Geröstete Erdnüsse geben feinen Biss. Dazu duftender Jasminreis.

FRANÇAIS

Curry massaman mijoté dans une sauce onctueuse au lait de coco, avec pommes de terre, oignons et épices douces. Les cacahuètes grillées apportent une touche croquante. Servi avec du riz jasmin parfumé.

Fleisch nach Wahl:

A) Hähnchenfleisch Viande de poulet	18,00 €	F) Tofu	18,00 €
B) Rindfleisch Viande de bœuf	21,00 €	G) Knuspriger Schweinbauch Poitrine de porc croustillante	21,00 €
C) Garnelen Viande de crevette	21,00 €	H) Rotbarschfilet Filet de barbot	21,00 €
D) Barbarie-Ente Canard de Barbarie	21,00 €		

27. Pad Khi Mao

Thailändische Wok-Spezialität

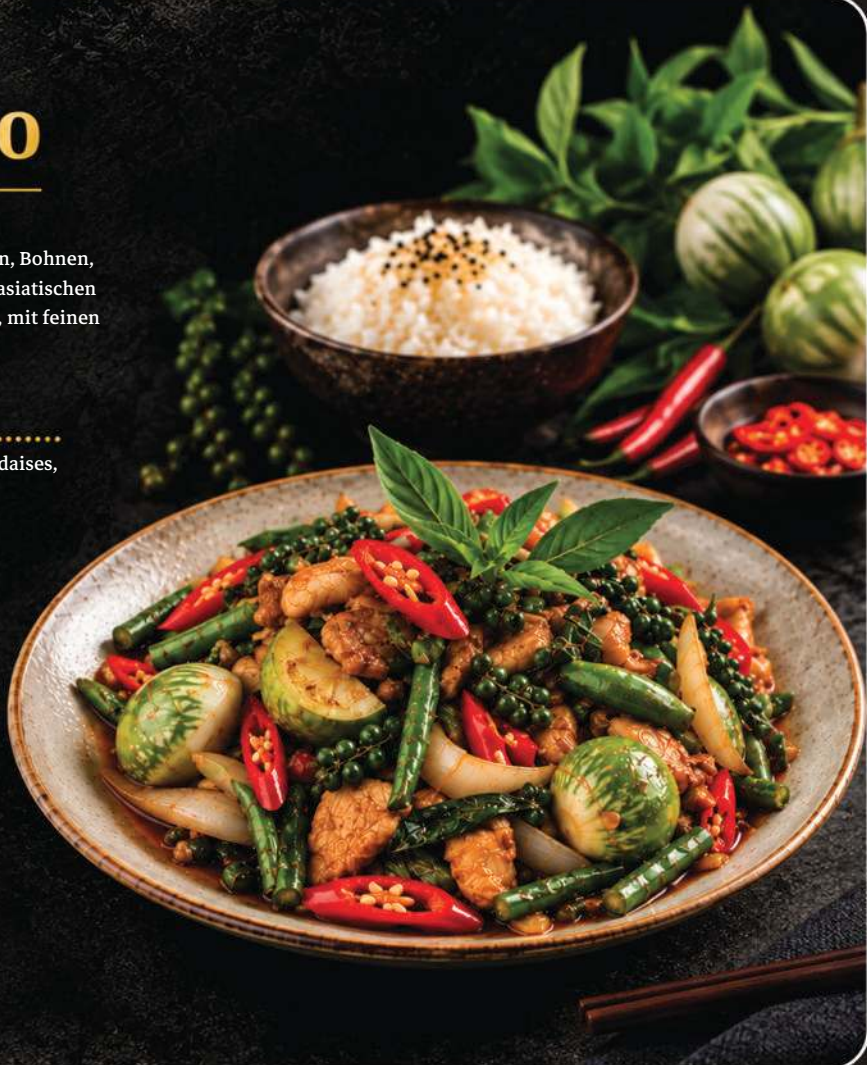
Aromatisch im Wok zubereitet mit thailändischen Auberginen, Bohnen, Zwiebeln, Peperoni, frischen grünen Pfeffer, Knoblauch und asiatischen Kräutern. Kräftig-würzig, angenehm pikant und leicht scharf, mit feinen Röstaromen und einer harmonischen thailändischen Würze.

Serviert mit duftendem Jasminreis. Fleisch nach Wahl.

Préparé aromatiquement au wok avec des aubergines thaïlandaises, des haricots, des oignons, des piments, du poivre vert frais, de l'ail et des herbes asiatiques. Savoureux et épicé, agréablement relevé et légèrement piquant, avec de délicates notes grillées et un assaisonnement thaïlandais harmonieux. Servi avec du riz jasmin parfumé. Viande au choix.

Fleisch nach Wahl:

A)	Hähnchenfleisch Viande de poulet	18,00 €
B)	Rindfleisch Viande de bœuf	21,00 €
C)	Garnelen Viande de boeuf	21,00 €
D)	Barbarie-Ente Canard de Barbarie	21,00 €
F)	Tofu Tofu	18,00 €
G)	Knuspriger Schweinbauch Poitrine de porc croustillante	21,00 €
H)	Rotbarschfilet Filet de sébaste	21,00 €



28. Mì Tròn

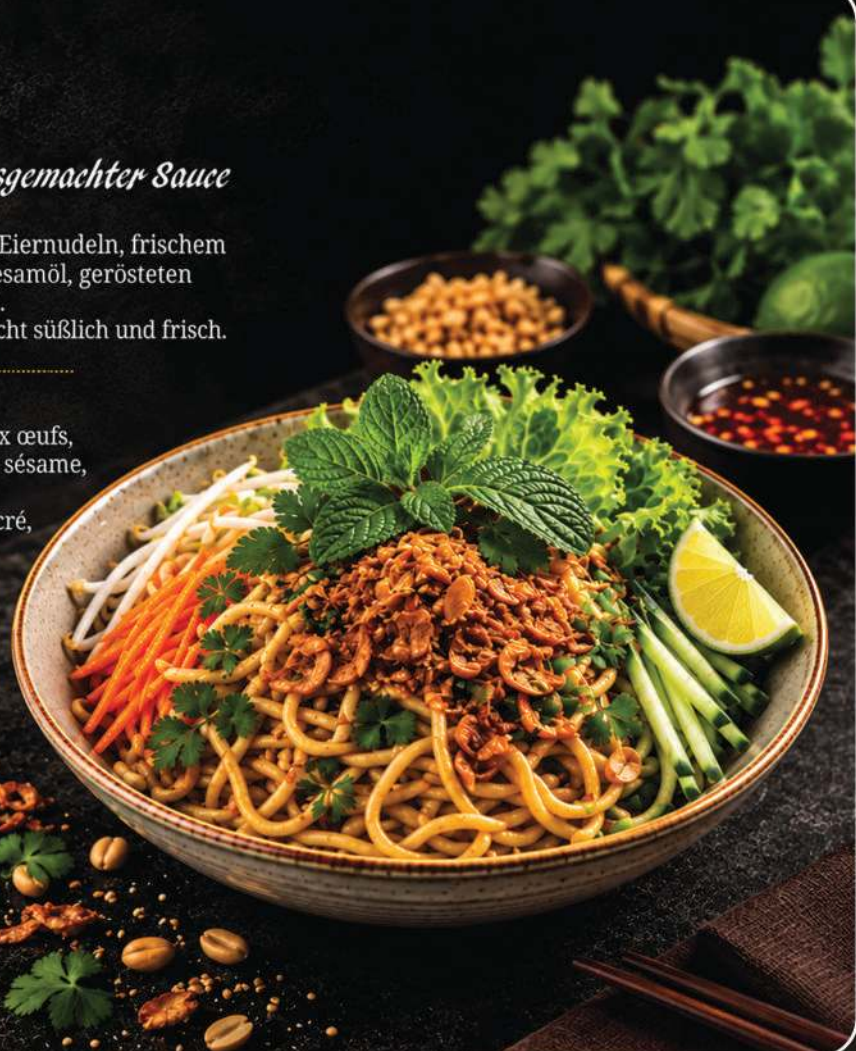
Vietnamesische Eiernudeln mit hausgemachter Sauce

Traditionelle vietnamesische Mì Tròn mit feinen Eiernudeln, frischem Gemüse, hausgemachter Sauce, aromatischem Sesamöl, gerösteten Erdnussstücken und knusprigem Schweinebauch. Ein harmonisches Zusammenspiel aus würzig, leicht süßlich und frisch.

Mì Tròn aux nouilles aux œufs
Plat vietnamien traditionnel avec des nouilles aux œufs, des légumes frais, une sauce maison, de l'huile de sésame, des cacahuètes grillées et du porc croustillant. Un équilibre parfait entre saveurs, légèrement sucré, relevé et frais.

Fleisch nach Wahl:

A)	Hähnchenfleisch Viande de poulet	18,00 €
B)	Rindfleisch Viande de boeuf	21,00 €
C)	Garnelen Viande de boeuf	21,00 €
F)	Tofu Tofu	18,00 €
G)	Knuspriger Schweinbauch Poitrine de porc croustillante	21,00 €



29. BÚN CHẢ

Gegrilltes Schweinefleisch mit Reismudeln und frischem Salat

Traditionelles vietnamesisches Gericht mit zart gegrilltem Schweinefleisch, serviert mit feinen Reismudeln, frischem Salat, asiatischen Kräutern und einer hausgemachten, leicht süßlich-sauren Fischeauce. Aromatisch, frisch, würzig und perfekt ausgewogen – ein authentischer Geschmack aus Vietnam.

Spécialité vietnamienne traditionnelle avec du porc grillé tendre, servi avec des fines nouilles de riz, une salade fraîche, des herbes asiatiques et une sauce nuoc-mâm maison, légèrement sucrée et acidulée. Un plat parfumé, frais et savoureux, le goût authentique du Vietnam.

19,00 €



30. BÚN BÒ XÀO

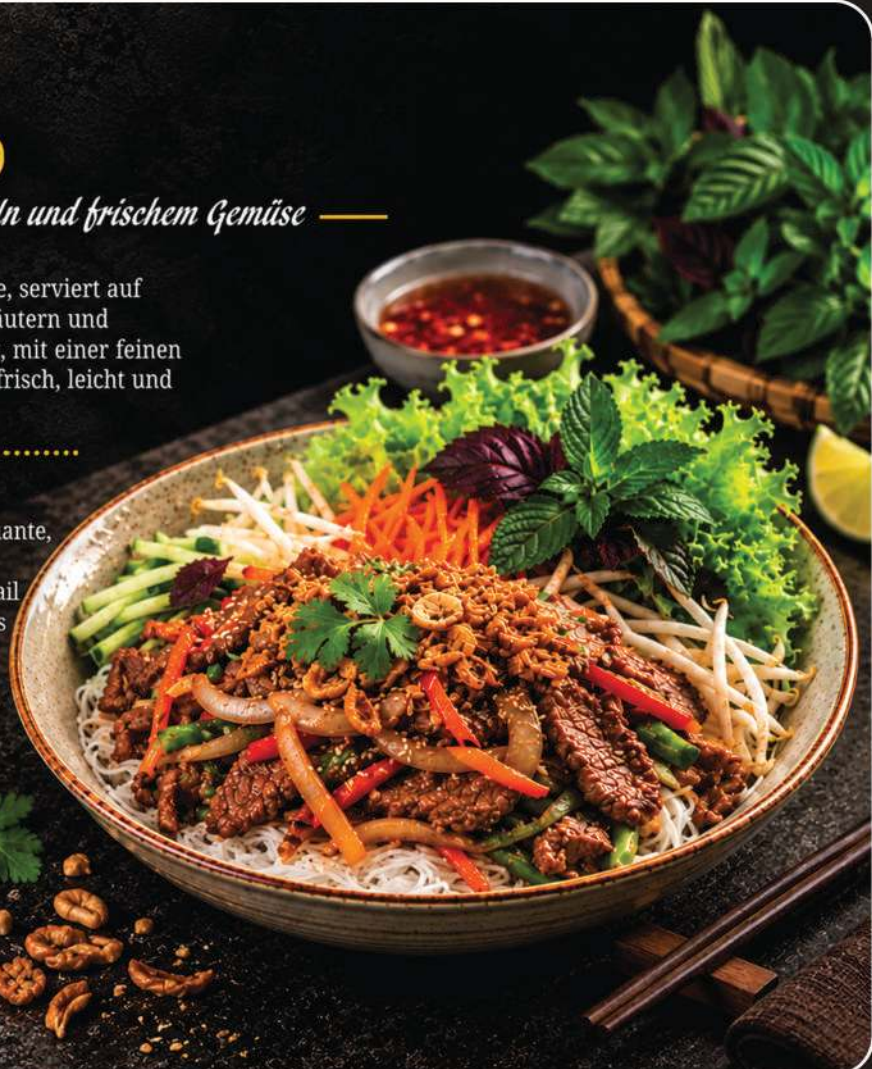
Gebratenes Rindfleisch mit Reismudeln und frischem Gemüse

Zart gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, serviert auf feinen Reismudeln, knackigem Salat, frischen Kräutern und hausgemachter Sauce. Aromatisch, leicht würzig, mit einer feinen Note von Knoblauch und gerösteten Zwiebeln – frisch, leicht und voller vietnamesischer Aromen.

Émincé de bœuf sauté avec des légumes frais, servi sur de fines nouilles de riz, une salade croquante, des herbes aromatiques et une sauce maison. Savoureux, légèrement relevé, avec une touche d'ail et d'échalotes grillées frais, léger et plein de saveurs vietnamiennes.

21,00 €

F) Tofu 18,00 €
Tofu



31.

Phở Bò

Traditionelle vietnamesische Reissnudelsuppe



Aromatische, traditionelle Rindfleischsuppe mit klarer, langsam gekochter Brühe, feinen Gewürzen und frischen Kräutern. Serviert mit Reissnudeln oder Eiernudeln – nach Wahl. Dazu frischer Salat, Kräuter, Limette und Chili. Ein authentischer Geschmack Vietnams – leicht, aromatisch und wohltuend.



Soupe vietnamienne traditionnelle au bœuf

Avec un bouillon clair mijoté, des épices et des herbes fraîches. Servie avec des nouilles de riz ou des nouilles aux œufs – au choix. Accompagnée de salade fraîche, d'herbes aromatiques, de citron vert et de piment. Une saveur authentique du Vietnam – légère, parfumée et réconfortante.

Nudeln nach Wahl



Reissnudeln



Eiernudeln

Fleisch nach Wahl:

A) Hähnchenfleisch

Viande de poulet

B) Rindfleisch

Viande de bœuf

F) Tofu

Tofu

18,00 €

19,00 €

18,00 €



32.

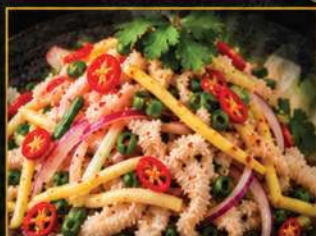
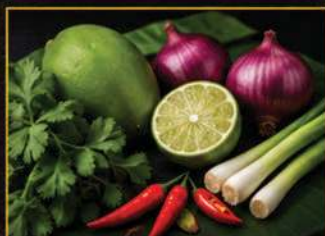
KALBSMAGEN-SALAT

Mui Signature

■ Fein geschnittener Kalbsmagen mit reifen Mangostreifen, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Peperoni, verfeinert mit einer aromatischen Tamarinden-Dressing. Ein erfrischender, leicht scharfer Salat mit typisch thailändischem Geschmack.

■ Tripes de veau finement coupées avec des lamelles de mangue mûre, des oignons rouges, des oignons nouveaux et du piment, assaisonnées d'une vinaigrette de tamarin parfumée. Une salade rafraîchissante, légèrement épicée, au goût typiquement thaïlandais.

20,00 €



33.

Udon-Nudeln mit Chili-Kräutern

Wok-angebratene Udon-Nudeln mit Chili-Kräutern, leicht scharf, frische Gemüse, in einer aromatischen Sauce. Fleisch nach Wahl.



Leicht scharf
Légèrement épicé

Fleisch nach Wahl:

A)	Hähnchenfleisch Viande de poulet	18,00 €
B)	Rindfleisch Viande de bœuf	21,00 €
C)	Garnelen Crevettes	21,00 €
D)	Barbarie-Ente Canard de Barbarie	21,00 €
F)	Tofu Tofu	18,00 €
G)	Knuspriger Schweinbauch Poitrine de porc croustillante	21,00 €
H)	Rotbarschfilet Filet de sébaste	21,00 €

Nouilles Udon aux piments et herbes

Nouilles udon sautées au wok avec des piments et des herbes, légèrement épicées, des légumes frais, dans une sauce savoureuse. Viande au choix.



Authentic
Asian Taste

LAAB TOFU 34.

Thailändischer Tofusalat

Fein zerbröselter Tofu mit frischen Kräutern, Schalotten und geröstetem Reis. Limette und Chili sorgen für spritzige Frische und eine feine Schärfe. Dazu Jasminreis und eine separate Schale mit frischem Salat.

Salade thaïlandaise au tofu

Tofu finement émietté, herbes fraîches, échalotes et riz torréfié. Le citron vert et le piment apportent une fraîcheur vive et une délicate note relevée. Servi avec du riz jasmin et un bol de salade fraîche à part.



18,00 €

40. MAKI 1,7,8

- | | |
|---------------------|-----------------|
| A) Lachs | 5,00 € / 6 stk. |
| B) Garnelen | 5,50 € / 6 stk. |
| C) Krebsfleisch | 5,00 € / 6 stk. |
| D) Tuna | 5,50 € / 6 stk. |
| E) Garnelen Tempura | 5,50 € / 6 stk. |
| F) Vegetarisch | 4,00 € / 6 stk. |



41. FUTU MAKI 1,7,8

dicke Reisrollen gefüllt mit Avocado, Fischrogen, Gurken, Frischkäse, Sesam

- | | |
|---------------------|-----------------|
| A) Lachs | 7,50 € / 6 stk. |
| B) Garnelen | 8,00 € / 6 stk. |
| C) Krebsfleisch | 7,50 € / 6 stk. |
| D) Tuna | 8,00 € / 6 stk. |
| E) Garnelen Tempura | 8,50 € / 6 stk. |
| F) Vegetarisch | 7,00 € / 6 stk. |
| G) Hähnchenfleisch | 7,50 € / 6 stk. |



42. INSIDE-OUT 1,7,8

Sushirollen bei denen der Reis außen am Nori-Blatt ist mit Avocado, Fischrogen, Frischkäse, Sesam

- | | |
|---------------------|-----------------|
| A) Lachs | 8,50 € / 8 stk. |
| B) Garnelen | 9,50 € / 8 stk. |
| C) Krebsfleisch | 8,50 € / 8 stk. |
| D) Tuna | 9,50 € / 8 stk. |
| E) Garnelen Tempura | 9,50 € / 8 stk. |
| F) Vegetarisch | 8,00 € / 8 stk. |
| G) Hähnchenfleisch | 8,50 € / 8 stk. |



43. CRUNCHY ^{1,7,8}

Knusprige Sushirollen mit Avocado, Fischrogen, Gurken, Frischkäse, Sesam

- | | |
|---------------------|-----------------|
| A) Lachs | 8,00 € / 6 Stk. |
| B) Garnelen | 8,50 € / 6 Stk. |
| C) Krebsfleisch | 8,00 € / 6 Stk. |
| D) Tuna | 8,50 € / 6 Stk. |
| E) Garnelen Tempura | 8,50 € / 6 Stk. |
| F) Vegetarisch | 7,50 € / 6 Stk. |
| G) Hähnchenfleisch | 8,00 € / 6 Stk. |



44. NIGIRI

Reishäppchen belegt mit rohem Fisch

- | | |
|----------------------|-----------------|
| A) Lachs | 6,00 € / 2 Stk. |
| B) Garnelen | 6,50 € / 2 Stk. |
| C) Krebsfleisch | 6,00 € / 2 Stk. |
| D) Tuna | 7,00 € / 2 Stk. |
| G) Flambierter Lachs | 7,00 € / 2 Stk. |



45. SASHIMI

- | | |
|-------------------|----------------------|
| Lachs | 8,00 € / 5 Scheiben |
| Tuna | 10,00 € / 5 Scheiben |
| Mix Sashimi | 19,00 € |
| Lachs 4 Scheiben | |
| Tuna 4 Scheiben | |
| Garnelen 4 Stücke | |



46. SPECIAL 1,7,8

Inside-Out-Rollen gefüllt mit Avocado, Fischrogen, Frischkäse, Tempura Surimi, umrollt von rohem Fisch (Große Rolle)

- | | |
|--------------------------|------------------|
| A) Lachs | 15,00 € / 8 Stk. |
| B) Garnelen | 18,00 € / 8 Stk. |
| D) Tuna | 18,00 € / 8 Stk. |
| G) Lachs, Tuna, Garnelen | 18,00 € / 8 Stk. |
| H) Flambierter Lachs | 18,00 € / 8 Stk. |



48. NUI SIGNATURE 1,7,8

Lachs, Thunfisch, Tempura Garnelen, Avocado und Frischkäse

- | | |
|------------|---------|
| A) 6 Stk. | 11,00 € |
| B) 12 Stk. | 19,00 € |

49. MINI CRUNCHY 1,7,8

Knusprige Sushirollen mit Avocado, Frischkäse

- | | |
|---------------------|-----------------|
| A) Lachs | 6,00 € / 4 Stk. |
| B) Garnelen | 6,50 € / 4 Stk. |
| C) Krebsfleisch | 6,00 € / 4 Stk. |
| D) Tuna | 6,50 € / 4 Stk. |
| E) Garnelen Tempura | 6,50 € / 4 Stk. |
| F) Vegetarisch | 5,00 € / 4 Stk. |
| G) Hähnchenfleisch | 6,00 € / 4 Stk. |



SUSHI MENÜ



50. Lachs Bento ^{1,7,8}

8 stk. Inside Out Lachs,
8 stk. Maki Lachs

12,00 €

51. MAKI LIEBHABER ^{1,7,8}

8 stk. Maki Lachs,
8 stk. Maki Tuna,
8 stk. Maki Surimi

13,00 €



52. SWEET BENTO ^{1,7,8}

8 stk. Inside Out Lachs,
6 stk. Futo Tuna

15,50 €

53. FUTO LIEBHABER ^{1,7,8}

6 stk. Futo Tuna,
6 stk. Futo Lachs

14,50 €



54. TOKYO BENTO ^{1,7,8}

8 stk. Inside Out Lachs,
6 stk. Crunchy Garnelen,
2 stk. Nigiri Garnelen,
2 stk. Nigiri Lachs

18,50 €

SUSHI MENÜ

55. CRUNCHY LIEBHABER ^{1,7,8}

6 stk. Crunchy Lachs,
6 stk. Crunchy Garnelen,

14,00 €



56. OSAKA BENTO ^{1,7,8}

10 stk. Inside Out Tempura Garnelen,
6 stk. Futo Maki Lachs

17,50 €



57. DELUXE BENTO ^{1,7,8}

10 stk. Inside Out Tempura Garnelen,
5 stk. Flambierter Lachs

19,00 €



58. BENTO FOR 2 ^{1,7,8}

8 stk. Inside Out Lachs, 8 stk. Maki Lac,
6 stk. Crunchy Lachs, 6 stk. Crunchy
Garnelen, 6 stk. Futo Tuna, 6 stk. Futo
Garnelen, 4 stk Nigiri Lachs,
4 stk. Nigiri Garnelen

49,50 €

59. SUMO BENTO ^{1,7,8}

10 stk. Inside Out umrollt mit Lachs,
5 stk. Flambierter Lachs

22,00 €



60. SURPRIS BENTO

A) 1 Person

36,00 €

B) 2 Person

70,00 €

61. VEGETARISCHE BENTO

A) Inside out,
CRUNCHY und Maki

15,00 €

62. VEGETARISCHE SPECIAL 25,00 €

63. VEGETARISCHE BENTO FOR 2 45,00 €

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

NATÜRLICH • FRISCH • BESONDERS

LIMETTENEISTEE

Erfrischender Eistee mit frischer Limette und feiner Süße.

0,5 l

6,00 €

ORANGENEISTEE

Fruchtiger Eistee mit sonniger Orange.

0,5 l

6,00 €

MINZEISTEE

Aromatischer Eistee mit frischer Minze.

0,5 l

6,00 €

MANGO - LASSI

Cremiger Joghurt-Drink mit sonnengereifter Mango.

0,5 l

6,00 €

MINZ - LASSI

Erfrischender Joghurt-Drink mit feiner Minze.

0,5 l

6,00 €

LYCHE LIME

Exotische Litschi mit frischer Limette – leicht und erfrischend.

0,5 l

7,00 €

LIMETTEN SODA

Spritzige Limettenlimonade mit frischer Limette.

0,5 l

6,50 €

MATCHA LATTE

Feinherber Matcha mit cremiger Milch und leichter Süße.

0,5 l

5,60 €



ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

KÜHL · ERFRISCHEND · LECKER

*Einfach
genießen*

	MENGE	PREIS
COCA COLA	0,25 FL	3,00 €
COCA COLA ZERO	0,25 FL	3,00 €
FANTA	0,25 FL	3,00 €
SPRITE	0,25 FL	3,00 €
MEZZO MIX	0,25 FL	3,00 €
WASSER	0,25 FL	2,50 €
VIO WASSER MEDIUM	0,25 FL	2,50 €
VIO WASSER NATURELL	0,75 FL	6,00 €
VIO WASSER MEDIUM	0,75 FL	6,00 €

SÄFTE

ORANGENSAFT	0,2 FL	3,00 €
APFELSAFT	0,2 FL	3,00 €
ORANGINA ROT	0,25 FL	4,00 €
ORANGINA ORANGE	0,25 FL	4,00 €



Teinacher GENUSS LIMONADE

NATÜRLICH · FRUCHTIG · REGIONAL

*Erfrischung
mit Geschmack*



Rhabarber – Mirabelle

Fruchtig, leicht
säuerlich und
erfrischend.

0,33 l

4,00 €

Apfel Schorle

Natürlich und
fein prickelnd.

0,33 l

4,00 €

Mango – Maracuja – Orange

Exotisch und
fruchtig.

0,33 l

4,00 €

Johannisbeer – Holunder

Aromatisch
und intensiv.

0,33 l

4,00 €

WEINE & SEKT

*Gute
Gespräche
Besondere
Momente*



WEISSWEIN

Je nach Saison bieten wir Ihnen wechselnde, sorgfältig ausgewählte Weißweine unserer Weinhändler an.

TROCKEN Harmonisch, frisch und elegant
LIEBLICH Feinfruchtig und mild

MENGE

0,1 L

PREIS

4,50 €

Flasche 0,75 l

21,00 €



ROTWEIN

Je nach Saison bieten wir Ihnen wechselnde, ausgewählte Rotweine unserer Weinhändler an.

TROCKEN Kräftig, vollmundig und charaktervoll
LIEBLICH Samtig und fruchtig

0,1 L

4,50 €

Flasche 0,75 l

22,00 €



ROSÉWEIN

Ein frischer, fruchtiger Roséwein – je nach Empfehlung unseres Weinhändlers.

0,1 L

4,50 €

Flasche 0,75 l

22,00 €



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda und Orange.
Der erfrischende Klassiker.

0,2 l

8,00 €



SEKT / PROSECCO

Sektglas

0,1 l

6,00 €

Sektflasche

0,75 l

18,00 €



*Guter Wein
Gute Zeit*

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

GUTER GESCHMACK • IN GESELLSCHAFT • EINFACH SCHÖN



BIER

KARLSBERG

MENGE

PREIS

0,3 FL

3,00 €

HEFEWEIZEN

KARLSBERG

0,5 FL

5,50 €

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

KARLSBERG

0,5 FL

5,50 €

ALKOHOLFREIES BIER

KARLSBERG

0,3 FL

3,00 €

MALZBIER

KARLSBERG

0,3 FL

4,00 €

RADLER

KARLSBERG

0,3 FL

3,00 €

RADLER ALKOHOLFREI

KARLSBERG

0,3 FL

3,00 €

FRESH ALKOHOLFREI

KARLSBERG

0,3 FL

3,50 €

GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI

KARLSBERG

0,3 FL

3,50 €

BIER
KARLSBERG

0,5 FL

4,50 €



HEISSE GETRÄNKE

AROMATISCH • WOHLTUEND • GENUSSVOLL



Wärme
in jeder
Tasse ♡

KAFFEE	3,00 €
CAPPUCINO	4,50 €
LATTE MACCHIATO	4,50 €
MILCH KAFFEE	4,50 €
ESPRESSO	2,50 €
HEISSE MILCH	3,50 €
HEISSE CACAO	3,50 €
Tee	3,50 €



Liebe Gäste,
bei Allergien oder Unverträglichkeiten
fragen Sie bitte unser Team
nach der Allergen- und Zusatzstofftabelle.



S I G N A T U R E

Pa  Nui

SIGNATURE