

AN HOUSE

The Modern Asia Fusion

Emscherstr. 13
42697 Solingen
Tel. 0212 6882 8670



VORSPEISE *Appetizer*

01) RED SEA ^{B,C,M}

Feine Meeresfrüchtesuppe mit Lachs, Riesengarnelen, Kirschtomaten, Champignons, Frühlingszwiebeln und frischem Dill

Delicately tangy soup with salmon, king prawns, tomatoes, mushrooms, spring onions and fresh dill

€ 7,20

02) DREAMY KOKOS ^{C,D,M}

Aromatische Kokosmilchsuppe mit Tomaten, Champignons, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander

Fragrant coconut soup with tomatoes, mushrooms, spring onions and fresh coriander

a. Hausgemachtem Tofu –
Homemade tofu

€ 5,90

b. Zarter Hühnerbrust –
Tender chicken breast

€ 6,50

c. Riesengarnelen – King prawns

€ 7,20

03) ROLLING SUMMER ^{B,C,H,M,I,4}

Frische Reisrollen mit Reisnudeln, Wildkräutersalat und gerösteten Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette

Fresh rice rolls with rice noodles, wild herb salad and roasted peanuts, served with homemade lime vinaigrette

a. Hausgemachtem Tofu –
Homemade tofu

€ 5,90

b. Zarter Hühnerbrust–
Tender chicken breast

€ 6,50

c. Lachsfiletstreifen– Salmon fillet strips € 6,90

d. Tempura Garnelen– Tempura prawns € 7,20

04) SPRING IN ROLLS ^{C,H,I,4}

Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit fein gehacktem Gemüse, serviert mit Salat, Erdnüssen und feiner sweet chili sauce
Crispy Vietnamese spring rolls with finely chopped vegetables, served with salad, peanuts and delicate sweet chili sauce

a. Vegan – Vegan

€ 5,90

b. Garnelen – Prawns

€ 6,90

05) PIERCING CHICKEN ^{H,4}

Rauchig gegrillte Hühnerspieße mit aromatischer Erdnusssauce, dazu Salat und Limetten-Vinaigrette

Smoky grilled chicken skewers with aromatic peanut sauce, accompanied by salad and lime vinaigrette

€ 6,90

06) KARAAGE ^{1,2,4,A,I}

Japanisches Fried Chicken mit Wildkräutersalat und feiner Sweet-Chili-Sauce

Japanese fried chicken with wild herb salad and delicate sweet chili sauce

€ 7,20

07) GYOZA ^{B,F,N,1,2,4}

Japanische vegane Teigtaschen, serviert mit Sesam-Soja Sauce und frischem Salat

Japanese vegan dumplings served with sesame-soy sauce and fresh salad

a. Crispy

Knusprig gebraten – Crispy fried

€ 5,90

b. Steamy

Sanft gedämpft – Gently steamed

€ 5,90

VORSPEISE *Appetizer*

08) MANGO GARTEN ^{H,4}

Feine grüne Mangostreifen mit Wildkräutersalat und gerösteten Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette

Delicate green mango strips with wild herb salad and roasted peanuts, served with homemade lime vinaigrette

a. Hausgemachtem Tofu – € 7,90
Homemade tofu

b. Zartem Hühnchen – € 8,90
Tender chicken

09) CRISPY GAMBAS ^{A,B,F,I,1,2,4} € 6,90

Knusprige Riesengarnelen im Panko-Mantel mit Wildkräutersalat, Unagi-Sauce und Chili-Mayonnaise

Crispy king prawns in panko crust with wild herb salad, unagi sauce and chili mayonnaise

10) EDAMAME ^M € 5,50

Zarte japanische Sojabohnen, mit Meersalz verfeinert

Tender Japanese soybeans, seasoned with sea salt

11) WAKAME SALAD ^{B,F,N,I,1,2,4}

Feiner japanischer Algensalat mit geröstetem Sesam und aromatischer Unagi-Sauce

Refined Japanese seaweed salad with roasted sesame and aromatic unagi sauce

a. Avocado – Avocado € 6,50

b. Flambiert Lachs – Flamed salmon € 8,90

12) TARTARE ^{A,B,F,I,2,4}

Reife Avocado mit leichter Spicy-Mayo-Sauce auf Seealgensalat, serviert mit knusprigen Reiscrackern

Ripe avocado with light spicy mayo on seaweed salad, served with crispy rice crackers

a. Lachs – Salmon € 9,50

b. Thunfisch – Tuna € 10,50

c. Jacob Muscheln – Scallops € 10,50

13) SÜSSKARTOFFELPOMMES € 5,90

Knusprige Süßkartoffelpommes, serviert mit unserer köstlichen japanischen Spicy-Mayonnaise

Crispy sweet potato fries served with our delicious Japanese spicy mayonnaise

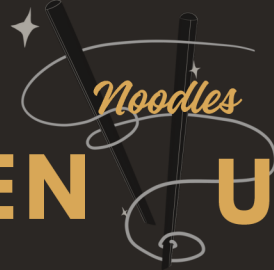
14) TAPAS MIX ^{A,B,F,I,1,2,4}

Feine Auswahl verschiedener Vorspeisen

Fine selection of assorted starters

a. Für 2 Personen – For 2 persons € 14,90

b. Für 3 Personen – For 3 persons € 20,90



PHO SUPPEN UDONNUDELN

Eine traditionelle vietnamesische Suppe, serviert in einer Schüssel mit aromatischer klarer Brühe, feinen Reisbandnudeln und wahlweise Rindfleisch, zartem Hühnerfleisch oder würzigem Tofu. Abgerundet mit Zwiebeln, Lauchringen, Koriander, Basilikum, Sojasprossen, frischen Chilischoten und weißem Pfeffer.

A traditional Vietnamese noodle soup served in a bowl of aromatic clear broth with fine rice noodles and your choice of beef, tender chicken or savory tofu. Finished with onions, spring onions, coriander, basil, bean sprouts, fresh chili and white pepper.

15) PHO TOFU ^{M,4}

Mit würzigem Tofu - with savory tofu

Vorspeise - Appetizer € 6,50

Hauptgang - Main € 12,50

16) PHO GA ^{M,4}

Mit zartem Hühnerfleisch - with tender chicken

Vorspeise - Appetizer € 6,90

Hauptgang - Main € 13,90

17) PHO BO ^{M,4}

Mit Rindfleisch - with beef € 7,90

Vorspeise - Appetizer € 14,90

Hauptgang - Main

Japanische Udon-Nudeln mit ihren dicken, weichen Strängen, gebraten in unserer geheimen schwarzen Sosse und serviert mit saisonalem Gemüse. Dazu frischer Salat und on top eine Prise knusprige Röstzwiebeln.

Japanese udon noodles with thick, chewy strands, stir-fried in our secret black sauce and served with seasonal vegetables.

Finished with fresh salad and a touch of crispy fried shallots on top..

a. Tofu - Tofu ^M € 14,90

b. Hähnchenbrust - Chicken breast € 15,90

c. Rindfleisch - Beef € 17,90

d. Garnelen - Prawn € 18,90

EXTRA

Portion Reis - Portion of rice € 2,50

Unagi-Soße - Unagi sauce € 1,90

Chili-Mayo - Chili mayonnaise € 1,90

Guacamole € 2,50

HAUPTGERICHT

Main Course

18) UMI CURRY ^{A,C,F,H}

Würzig-cremiges Kokos-Curry, verfeinert mit frischem saisonalem Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat, Salsa-Roja-Dressing, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen

Spicy and creamy coconut curry refined with fresh seasonal vegetables, served with wild herb salad, salsa roja dressing, sesame rice and roasted peanuts

a. Hausgemachtem Tofu – € 13,90
Homemade tofu

b. Hühnerbrust – Chicken breast € 14,90

c. Rindfleisch – Beef € 16,90

d. Riesengarnelen – King prawns € 17,90

e. Gegrillter Ente – Grilled duck € 18,90

19) CREAMY MANGO ^{A,C,F,H}

Fruchtig-cremiges Mango-Curry mit Kokosmilch, verfeinert mit frischem saisonalem Gemüse, serviert mit Rucolasalat, Salsa-Roja-Dressing, Jasminreis und gerösteten Erdnüssen

Fruity and creamy mango curry with coconut milk, refined with fresh seasonal vegetables, served with rocket salad, salsa roja dressing, jasmine rice and roasted peanuts

a. Hausgemachtem Tofu – € 13,90
Homemade tofu

b. Hühnerbrust – Chicken breast € 14,90

c. Riesengarnelen – King prawns € 17,90

d. Gegrillter Ente – Grilled duck € 18,90

20) SEARING BEEF ^{F,M}

€ 19,90

Zartes Rinderhüftsteak, medium gebraten, serviert mit Babymais, Karotten und Shanghai Pak Choi auf Sesamreis. Verfeinert mit Soja-Balsamico, hausgemachter Salsa Roja und Guacamole.

Tender rump steak, medium grilled, served with baby corn, carrots and Shanghai pak choi on sesame rice. Refined with soy balsamic, homemade salsa roja and guacamole.

21) FLAMING DUCK ^F

€ 20,90

Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit frischem Saisongemüse, dazu Wildkräutersalat und Sakurasprossen. Verfeinert mit Salsa Roja und serviert auf Sesamreis.

Grilled Barbary duck breast with fresh seasonal vegetables, served with wild herb salad and sakura sprouts. Refined with salsa roja and served on sesame rice.

22) SMOKY CHICKEN

€ 16,90

Zart gebratenes Hühnerfilet mit frischem Saisongemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Sakurasprossen. Abgeschmeckt mit Salsa Roja und serviert auf Sesamreis.

Tender chicken fillet, gently grilled with fresh seasonal vegetables, served with wild herb salad and sakura sprouts. Finished with salsa roja and served on sesame rice.

HAUPTGERICHT *Main Course*

23) GOLDEN TUNA ^{B,F}

€ 22,90

Kurz gegrillter Yellowfin-Thunfisch in japanischer Gewürzkruste, serviert auf Wildblütensalat und Sesamreis. Begleitet von Saisongemüse, grünem Spargel, frischer Guacamole und hausgemachten Saucen.

Lightly seared yellowfin tuna in a Japanese spice crust, served on wildflower salad and sesame rice. Accompanied by seasonal vegetables, green asparagus, fresh guacamole and homemade sauces.

24) PRIME SALMON ^{B,F}

€ 20,50

Norwegisches Lachssteak, zart gegrillt mit frischem Gemüse, verfeinert mit Soja-Balsamico-Dressing. Serviert mit Sesamreis, Guacamole und hausgemachten Saucen.

Norwegian salmon steak, gently grilled with fresh vegetables and refined with soy balsamic dressing. Served with sesame rice, guacamole and homemade sauces.

25) SURF N TURF ^{B,C,F}

€ 22,90

Gegrilltes Hühnersteak medium und Großgarnelen gebraten mit bestes Gemüse asiatischer Herkunft und Spargel, serviert mit Wildkräuter Salat, Salsa Roja und Sesamreis.

Grilled beef medium and tiger prawns with best asian vegetables and asparagus, served with wild herb salad, salsa roja and sesame rice.

26) CRISPY TOFU

€ 15,90

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft gebraten und verfeinert mit Roja Balsamico, garniert mit Wildkräutersalat und abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Sesamreis plus knusprigem Tofu und Sosse.

Best of Asian original vegetables fried with Roja Balsamico, garnished with wild herb salad and with Salsa Roja, served with sesame rice plus crispy tofu and sosse.

27) DEEP FROM THE SEA ^{A,C,F,I,N}

€ 20,90

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnele, Ebi Tempura auf lauwarmen Sesamreis, verfeinert mit einem Wildkräutersalat, Guacamole und Salsa Roja

Raw salmon, tuna, scallops, cooked freshwatershrimp, ebi tempura served with warm sesame rice, wild herb salad, guacamole and salsa roja

28) POKE BOWL ^{B,C,F,M}

Warmer Reis oder Sushi-Reis, serviert mit frischem Salat, Mango, Avocado und verfeinert mit einer cremigen Erdnuss-Sosse.

Warm rice or sushi rice served with fresh salad, mango, avocado, and finished with a creamy peanut sauce.

a. Hausgemachtem Tofu –
Homemade tofu

€ 13,90

b. Hähnchen – Chicken

€ 14,90

c. Garnelen – Shrimp

€ 17,90



Die traditionelle Ausbildung eines Sushi-Meisters dauert mindestens sieben Jahre. Schon im 9. Jahrhundert, zur Zeit des Kaisers aus der Heian-Periode – dem heutigen Kyoto –, wurde Sushi erstmals in der japanischen Literatur erwähnt.

Ursprünglich diente Sushi als Methode, Fisch und Muscheln durch Fermentation zu konservieren, wodurch sich ein angenehm säuerlicher Geschmack entwickelte. Im 18. Jahrhundert entdeckte man zufällig, wie sich leicht essigsaurer Reis und frischer Fisch geschmacklich perfekt ergänzen – die eigentliche Idee des Sushi, wie wir es heute kennen, war geboren.

Dank regionaler Einflüsse und Weiterentwicklungen entstanden im Laufe der Zeit zahlreiche Varianten und Zubereitungstechniken, die Sushi zu einer der edelsten kulinarischen Künste der Welt gemacht haben.

NIGIRI

Kleine, von Hand geformte Reis-Canapés, belegt mit frisch gegartem, mariniertem oder rohem Fisch sowie erlesenen Meeresfrüchten. Zur geschmacklichen Abrundung werden sie sanft mit grünem Meerrettich (Wasabi) bestrichen.

Hand-shaped rice canapés topped with freshly cooked, marinated or raw fish and selected seafood. Lightly brushed with green horseradish (wasabi) to enhance the flavour.

N1. ABURI MAGURO € 6,90

Thunfisch flambiert - *tuna flambeéd*

N2. ABURI SAKE € 6,20

Lachs flambiert - *salmon flambeéd*

N3. ABURI GAI € 7,50

Jakobsmuscheln flambiert -
scallop flambeéd

N4. AVOKADO € 5,20

Avocado - *avocado*

N5. SAKE € 5,90

Norwegischer Lachs -
Norwegian salmon

N6. ANAGO^{1,2,3,4,F,M} € 6,90

Aal - *eel*

N7. MAGURO € 6,20

Gelbflossen - *Thunfisch/
yellowfin tuna*

N8. HOTATEGAI € 7,20

Jakobsmuschel - *scallop*

N9. EBI € 6,20

Eingelegte Garnelen -
pickled prawns

N10. IKURA^{2,3} € 6,50

Lachskaviar - *salmon roe*

MAKI (8 STÜCK)

Maki sind handgerollte Sushi-Rollen aus duftendem Sushi-Reis, getrockneten Nori-Blättern und einer feinen Füllung aus Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüse. Ursprünglich wurden sie so gestaltet, dass man sie mühelos mit einer Hand genießen kann.

Maki are hand-rolled sushi rolls made with fragrant sushi rice, dried seaweed sheets and a delicate filling of fish, seafood or vegetables. Originally designed to be enjoyed easily with one hand.

M21. ABOKADO
Avocado - Avocado

€ 5,20

M22. SAKE
Lachs - Salmon

€ 5,50

M23. EBI
Eingelegte Garnelen - Pickled prawns

€ 6,20

M24. TEKKA
Thunfisch - Tuna

€ 5,90

M25. ANAGO^{1,2,3,4,F,M}
Aal - Eel

€ 6,50

M26. FRY EBI^{2,F,I,M}
Frittierte Garnelen -
Fried shrimp

€ 6,90

M27. KAPPA
Gurke - Cucumber

€ 4,90

M28. OSHINKO^{1,2,3,M}
Eingelegter Rettich - pickled radish

€ 5,20

M29. SALMONSKIN
Frittierte Lachshaut - Fried salmon skin

€ 5,20

M30. SPICY TUNA^{1,2,4}
Scharfer Thunfisch - Spicy tuna

€ 6,20

M31. SURIMI
Surimi - Imitatio crab meat

€ 5,90

URA MAKI (8 STÜCK)

Ura Maki („von innen gerollt“) – auch bekannt als California Roll – sind Sushirollen, bei denen der Reis außen und das Nori-Blatt innen liegt. Sie werden oft mit Sesam, Schnittlauch oder Fischkaviar dekoriert und überzeugen durch ihre feine Balance aus Geschmack und Textur.

Ura maki (“inside-out rolls”), also known as California rolls, feature rice on the outside and nori on the inside. Often garnished with sesame, chives or fish roe, they offer a perfect harmony of flavour and texture.

U31. ALASKA € 10,90

Lachs, Avocado und Tobiko (Fischkaviar) –
Salmon, avocado and fish roe

U32. CALIFORNIA^{1,2,3,4,l} € 10,50

Surimi (imitiertes Krebsfleisch),
Avocado und Tobiko –
Surimi, avocado and tobiko

U33. MAGURO € 11,90

Thunfisch, Avocado und Tobiko –
Tuna, avocado and tobiko

U34. ANAGO^{1,2,3,4,F,M} € 11,90

Salzwasseraal, Gurke und Sesam –
Salty sea eel, cucumber and sesame

U35. SPICY MAGURO^{1,2,4,l} € 12,50

Scharfer Thunfisch, Surimi und Sesam –
Spicy tuna, surimi and sesame

U36. HOTATEGAI € 12,50

Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko
Scallops, avocado and tobiko

U37. SALMONSKIN € 10,50

Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam –
Grilled Salmon skin, cucumber and sesame

U38. EBI TEMPURA^{1,2,4,l} € 11,50

Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam –
Fried tempura prawns, avocado and sesame

U39. VEGGIE € 10,50

Avocado, Gurke, Mango und Sesam –
Avocado with cucumber, mango and sesame

U40. CHICKEN € 10,90

Crispy Chicken mit Gurke und Sesam –
Crispy chicken with cucumber and sesame

SASHIMI (8 SCHEIBEN)

S55. TUNA SASHIMI ^{A,B,F} € 20,90
8 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat,
Avocado und Sakurakresse –
*8 Slices of tuna on seaweed salad, avocado
and sakura daikon*

S56. ABURI TUNA SASHIMI ^{A,B,F} € 21,90
8 Scheiben flambierter Thunfisch auf
Seetangsalat, Avocado und Sakurakresse –
*8 slices of tuna flambéed on seaweed salad,
avocado and sakura daikon*

S57. SALMON SASHIMI ^{A,B,F} € 18,90
8 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado
und Sakurakresse –
*8 slices of salmon on seaweed salad, avocado
and sakura daikon*

S58. ABURI SALMON SASHIMI ^{A,B,F} € 19,90
8 Scheiben flambierter Lachs auf Seetangsalat,
Avocado und Sakurakresse –
*8 slices of salmon flambéed on seaweed salad,
avocado and sakura daikon*

S59. AN SPECIAL SASHIMI € 24,90
4 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Thunfisch, 2 Ebi und 2 Jakobsmuscheln,
2 Scheiben Aal auf Seetang- und Gurkenbett, mit Avocado
und Sakura Daikon
*4 slices of salmon, 4 slices of tuna, 2 prawns, 2 scallops and 2 slices of
eel, served on seaweed and cucumber, with avocado and sakura
daikon*

Sashimi (jap. „sasu“ = durchstechen, „mi“ = Körper) ist die reinste Form japanischer Kochkunst. Roher oder marinierter Fisch wird so fein zubereitet, dass sich sein natürlicher Geschmack voll entfalten kann – eine Delikatesse, die weit über den europäischen Begriff von „Fischgeschmack“ hinausgeht. Nur die besten Stücke edler Fische werden verwendet, frisch gekühlt oder auf Eis serviert.

Sashimi (“sasu” meaning “to pierce” and “mi” meaning “body”) represents the pure essence of Japanese cuisine. Raw or marinated fish is prepared with precision to highlight its natural flavour. Only the finest cuts of premium fish are used, served chilled or on ice.

SPECIAL HOMEMADE ROLL (8 ST.)

Kombination aus Ura Maki und Spezialität des Hauses

H45. BURNING CROWN ^{1,2,3} € 14,90

**Scharfer Thunfisch, Gurke und eingelegter Rettich, bedeckt mit Lachsfilet -
Spicytuna, gucumber, pickledradish, covered with salmon filet**

H46. EMBER DRAGON ^{1,2,3,4,M} € 14,90

**Philadelphia, scharfen Surimi, Gurke bedeckt mit Aal
Philadelphiacream cheese, spicysurimi, cucumber, covered with eel**

H47. SMOKY TORA ^{2,F,I,M} € 15,20

**Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs
Tempuraprawns, mango, Philadelphia, cream cheese, covered in salmon fired**

H48. TROPICAL VIBE € 14,50

**Avocado, Mango, Philadelphia und Lachsmantel
Avocado, mango, Philadelphiacreamcheese covered in salmon**

H49. OCEAN SUNSET ^{1,2,3,4,M} € 14,90

**Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko
Grilledsalmonskin, mango, avocado, Philadelphia cream cheese, wrapped in tiger prawns and tobiko**

H50. SALMON FUSION € 14,50

**Philadelphia, Mango, Lachshaut, ummantelt mit Lachsfilet, Tobiko
Philadelphia cream cheese, mango, salmonskin, covered in salmon, tobiko**

H51. FIRE TUNA € 15,50

**Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch
Surimi, mango, philadelphiacream cheese, wrapped with tuna fired**

H52. GREEN CHICKEN € 14,50

**Crunchy Chicken mit Gurke und Philadelphia Füllung, ummantelt mit Avocado
Crunchy chicken with cucumber and Philadelphia filling, coated with avocado**

H53. SURPRISE ME € 15,50

**Unser Kochs Kreative Kreation
Our cooks creative creation**

TEMPURA ROLLS^{A,B,F,I,N} (8-10 GR.ST.)

Futo Maki („dicke Rolle“) sind dicke, aus einem ganzen Nori-Blatt hergestellte Reisrollen, die mit einer Kombination aus verschiedenen Zutaten gefüllt werden.), die mit einer Panade frittiert werden

Futo Maki ("thick roll") are large rice rolls made from a whole sheet of nori and filled with a combination of various ingredients, then coated in a batter and deep-fried.

T34. TOGUCADO

€ 14,50

Frittierter tofu, Gurke, Avocado und Philadelphia

Fried tofu, cucumber, avocado and Philadelphia cream cheese

T35. CRUNCHY VEGGIE

€ 13,90

Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia

Avocado, cucumber, asparagus and Philadelphia cream cheese

TEMPURA ROLLS ^{a,b,f,i,n} (8-10 GR.ST.)

T36. TUNACADO

€ 16,50

Thunfisch, Avocado, Philadelphia

Tuna, avocado, Philadelphia cream cheese

T37. CRUNCHY SALMON

€ 15,50

Biolachs, Avocado, Philadelphia und Shisoblatt

Organic salmon, avocado, Philadelphia cream cheese and shiso leaf

T38. HOTATEGAI TEMPURA

€ 16,90

Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia

Scallops, avocado and Philadelphia cream cheese

T39. CRUNCHY EBI

€ 16,50

Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia

Tempura prawn, avocado and Philadelphia cream cheese

T40. CRUNCHY CHICKEN

€ 15,50

Tempura Chicken, Avocado, Philadelphia

MENU

MAKI SET

€ 14,50

8 Salmon Maki · 8 Tuna Maki · 8 Avocado Maki

VEGGIE LOVE

€ 17,90

8 Veggie Inside Out · 8 Avocado Maki · 8 Kappa Maki

RISING SALMON

€ 18,90

8 Salmon Maki · 6 Salmon Nigiri

CRUNCHY WAVE^{A,B,F,I,N}

€ 22,90

8 Salmon Crunchy Roll · 2 Salmon Nigiri · 2 Tuna Nigiri

BLAZING TORA^{A,B,F,I,N}

€ 22,50

8 Crispy Tiger · 2 Salmon Nigiri · 2 Tuna Nigiri

KID SET

€ 15,50

8 Chicken ura maki · 4 Surimi maki · 4 Gurke maki

KAMASUTRA^{A,B,F,I,N}

€ 42,90

An Special Roll · Salmon Crunchy Roll · Kappa Maki · Seaweed Salad · 2 Salmon Nigiri · 2 Tuna Nigiri

VOLCANO ERUPTION^{A,B,F,I,N}

€ 56,90

An Special Roll · Alaska Inside Out Roll · Sake Maki · Kappa Maki · Tuna Tempura · Seaweed Salad · 2 Salmon Nigiri · 2 Tuna Nigiri



FÜR KINDER

For kids

KID MENU 1 ^{A,I}

€ 9,50

Frittierte Süßkartoffeln mit Hühnerspieß vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Mayonnaise.

Fried sweet potatoes with grilled chicken skewer or homemade chicken crispies, served with mayonnaise.

KID MENU 2 ^{A,I}

€ 9,90

Gebroter Reis mit Ei, Erbsen und Mais, dazu Hühnerspieß vom Grill oder hausgemachte Chicken-Crispies, serviert mit Mayonnaise.

Fried rice with egg, peas and corn, served with grilled chicken skewer or homemade chicken crispies, accompanied by mayonnaise.



DESSERT

Desert

TIRAMISU

€ 6,50

Hausgemachtes Tiramisu, garniert mit Waldbeeren, Kakao und Schokoladensauce

Homemade tiramisu, garnished with wild berries, cocoa and chocolate sauce

- a. Classic
- b. Matcha

CRUNCHY AMBER

€ 5,90

Knusprige Apfeltasche und zarte Sesambällchen, serviert mit Honig.

Crispy apple pastry and delicate sesame balls, served with honey.

ICY MATCHA

€ 7,50

Grüner Tee Eis mit frischen Früchten, garniert mit feiner Mangosauce

Green tea ice cream with fresh fruits, garnished with delicate mango sauce

CHEWY MOCHI

€ 6,50

Weiche, zart klebrige Mochi, serviert mit einer fruchtigen Mango-Sosse

Soft and chewy mochi, served with a fruity mango sauce.

WARME GETRÄNKE

Warm drinks

Kaffee ⁹	€ 2,90
Espresso ⁹	€ 2,50
Doppelter espresso ⁹	€ 3,50
Cappuccino ⁹	€ 3,50
Latte Macchiato ⁹	€ 4,50
Cafe Saigon ⁹	€ 4,90
mit Kondensmilch	
Matcha Latte	€ 4,90

GRÜNER TEE € 3,50

JASMIN TEE € 3,50

KIRSCHBLÜTEN TEE € 3,80

INGWER TEE € 4,50

hausgemacht - *homemade*

mit frischem Ingwer, Orange, Honig

With fresh ginger, orange, kumquats & honey

ZITRONENGRAS TEE € 4,50

hausgemacht - *homemade*

mit frischem Zitronengras, Orange, Honig

With fresh lemongrass, orange, kumquats & honey

MINZ TEE € 4,50

hausgemacht - *homemade*

frische Minze, Orange, Honig

With fresh mint, orange, kumquats & honey

KALTE GETRÄNKE

Cold drinks

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,3,9}	€ 2,90	€ 4,50
Coca Cola zero ^{1,3,9}	€ 2,90	€ 4,50
Fanta ^{1,3}	€ 2,90	€ 4,50
Sprite ^{2,3}	€ 2,90	€ 4,50
Ginger ale ¹	€ 2,90	€ 4,50
Bitter lemon ¹⁰	€ 2,90	€ 4,50
Russian wildberry	€ 2,90	€ 4,50
Tonic water	€ 2,90	€ 4,50
Apfelsaft trüb	€ 2,90	€ 4,50
Ananassaft	€ 2,90	€ 4,50
Lychee Nektar	€ 2,90	€ 4,50
Maracuja Nektar	€ 2,90	€ 4,50
Saftschorle (Apfel, Lychee, Maracuja, Ananas)	€ 2,90	€ 4,50
Acqua morelli naturale oder Frizzante ^{0,25Fl}	€ 2,90	^{0,75Fl} € 6,90

HAUSGEMACHTE LEMONADE

Homemade lemonades

	0,5l
MANGO SHAKE ^D Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch <i>Pureed mango, yogurt & coconut milk</i>	€ 6,50
MINT LEMONADE Ananassaft, Limetten, Minze, Rohrzucker <i>Pineapple juice, lime, mint, cane sugar</i>	€ 6,50
WILDBERRY LEMONADE Beerenmix, Limetten, Russian Wildberry, Rohrzucker <i>Mixed berries, lime, Russian Wildberry, cane sugar</i>	€ 6,50
GINGER LEMONADE ¹ Ingwer, Limette, Minze, Rohrzucker <i>Ginger, lime, mint, cane sugar</i>	€ 6,50
LEMONGRAS LEMONADE Zitronengras, Limette, Rohrzucker <i>Lemongrass, lime, cane sugar</i>	€ 6,50
LYCHEE LEMONADE Zucker, Lychee Nektar, Limette, Minze <i>Sugar, lychee nectar, lime, mint</i>	€ 6,50
APPLE LEMONADE Ingwer, Apfelsaft, Ginger Bier, Rohrzucker <i>Ginger, apple juice, ginger beer, cane sugar</i>	€ 6,50
ZITRUS LEMONADE Limette, Zitrone, Orange, Zucker <i>Lime, lemon, orange, sugar</i>	€ 6,50
Holunder Ginger Holunder Sirup, Ginger Ale, Minze <i>Elderflower syrup, ginger ale, mint</i>	€ 6,50

BIER *Beer*

Veltin vom Fass	0,3L € 3,50	0,5L € 5,20
Diesel / Radler	0,3L € 3,50	0,5L € 5,20
Veltin (alkoholfrei)	FL. 0,33L € 3,50	
Diebels Alt	FL. 0,33L € 3,50	
Franziskaner Weissbier oder Alkoholfrei		0,5L € 5,20
Colaweizen / Radlerweizen		0,5L € 5,20
Tiger Beer	0,3L € 4,50	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Alcohol drinks

	0,1l	0,2l
Prosecco	€ 4,20	
Aperol Spritz ^{1,11}		€ 7,90
Hugo ^{1,11}		€ 7,50
Sake warm oder kalt	€ 6,50	
Lillet Wildberry		€ 7,90
Lillet Tonic ¹⁰		€ 7,90
Gin Tonic ¹⁰		€ 7,90
Wodka Lemon		€ 7,90
Moscow Mule	0,3L	€ 8,50
Long Island ice Tea ^{1,3,9,11,12}	0,3L	€ 9,50
Mojito ¹¹	0,3L	€ 8,90
Caipirinha ¹¹	0,3L	€ 8,90
Weisswein ^{1,5}		
Riesling	0,2L	€ 6,20
Grauburgunder	0,2L	€ 6,90
Rotwein ^{1,5}		
Rose ^{1,5}	0,2L	€ 6,50
Weinschorle	0,2L	€ 5,90

ZUR INFO

Allergene/ Zusatzstoffe/ Kontakt



anhouse-sg.de



[anhouse.solingen](https://www.instagram.com/anhouse.solingen)



anhouse.solingen@gmail.com

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern,
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat,
8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln,
12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin,
16 = Tartrazin

(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit
von Kindern beeinflussen)

a) Ei/ egg,
b) Fisch/ fish,
c) Schalentiere/ shellfish,
d) Milch/milk,
e) Sellerie,
f) Sesam/ sesame,
g) Sulfid/ sulfite,
h) Erdnüsse/ peanuts,
i) Gluten/ gluten,
j) Lupine/ lupine,
k) Schalenfrüchte,
l) Senf/ mustard,
m) Soja/ soy,
n) Weichtiere/ univalve
o) Pilze/ mushrooms