



onoDESSERTs

-  **POWERPUFF** 7,90
Mix aus drei japanischen Reiskuchen (Omochis) mit Eiscremefüllung
-  **SESAME STREET** 6,90
Sesam Bällchen mit diverser Füllung und Bananen Eiscreme
- ICE AND FIRE** 8,90
Lava-Schokoladentörtchen mit Mango-Maracuja-Sorbet
- LARA CROFFLE** 6,90
Die Hochzeit von Croissant und Waffeln, mit Berry-Joghurteis
- DESSERTWEIN** 8,60
Sauvignon Blanc "Sweetheart" QbA
Oliver Zeter, Pfalz

ohneREIS

-  **ROTES MEER** 8,60
Rote Misosuppe mit Granatapfel Essence, gegrilltem bio Tofu & Rosa Gari
-  **DEEP SEA** 7,60
Kräftige Wakamesuppe mit Akamiso, Kumquat & gegrilltem Tofu
- CEASAR GOES ASIA** 14,90
Romana Bionda Mix mit hausgemachtem Caesar-Kaffir-Dressing, Passionsfrucht Hähnchenbrust & Parmigiano
- CLOUDY EGGDROP** 9,90
Große Suppe aus fermentierter Sojabohnenbrühe, geschlagenem Ei, gegrilltem Tofu, verfeinert mit Tomatenbrunoise und Wakame
- # B.O.F - BÚN BÒ** 17,90
Mariniertes Roastbeef mit Zitronengras, Ananas-Ponzu-Dressing und Sesame-Crunch. Auf Reismudel serviert.

(Optional mit gegrilltem Planted Beef aus pflanzlichem Eiweiß)

onoBOWLS

BOWLS werden mit REIS & DIVERSEN frischen, eingelegten Spezialitäten & Beilagensalate serviert

- 1. COCO JAMBOO** 16,90
Maishänchenfilet von HAVELLAND geschwenkt in Kokosmilch-Reduktion (Gaeng Daeng Curry +1,0)
-  **2. VEGGIE MEDLEY** 15,90
Vegetarisch - Avocado ögi-cut von EatMe mit oregano Süßkartoffel Fritten
- 3. CORNY COW** 17,90
Geschwenktes Black Angus Beef von FRICKE in hausgekochter Teriyaki Soße
- 4. CRUNCHY SAKE** 18,90
Gegrilltes Lachsfilet von den Färöer Inseln & Süßkartoffel Fritten
- 5. SILKY KIMONO** 18,60
Gebeizte sashimi-grade Rouge Lachswürfel aus Schottland, mariniert in Mirin-Ingwer (optional feuer frei - Flambiert mit Teriyaki +1,5€)
-  **6. TROPICAL ISLAND** 16,60
Gegrilltes frisches Tofu aus Brandenburg in hauseigener Red Velvet Essence
- 8. BEEFING MANGO** 16,80
FRICKE Rindfleisch in Tamarinde, knackigem Minty-Flugmango und knusprigen air-fried Schalotten und Erdnüssen geschwenkt.








Alle Bowls können mit VEGANEM Fleisch 100% Gemüse anstelle von normalem Fleisch zubereitet werden. Bitte wenden Sie sich an den Service für weitere Informationen

L'HÉRITAGE PHỞ

Gegrillter Casia-Zimt, schwarzer Kadamom und Sternanis beflügelt die langsam geschmorte Brühe über Nacht, bereichert mit Schnitten aus der Beinscheibe, Hochrippe, Schaufelbug und Brust, entsteht Vietnams berühmteste, klare aber tiefgründige Reisband nudelsuppe. Eine Reise der Geschmäcke, Aromen & Sensorik die den Gaumen erobert.

- Phở truyền thống - Simmering 3-Parts** 16,80
Phở tái lăn - mit EXTRA Aioli Sautéed Filet Cut 18,80

onoTAPAs

-  **SOFTSHELL CRISPS ASMR (6)** 8,50
gemische homemade Mandu Gyoza mit ASMR Tofu & Kimchi Füllung
- KRAKEN VOLCANO (3)** 7,50
japanische air-fried Teigkugeln mit Pulpo, Kraut Füllung & Kumquat Toppings (Upgrade auf 5 Bällchen für nur 2€)
-  **GOLDEN GLOBES (3)** 5,50
Kichererbsenbällchen gefüllt mit Sesam-Tropical-Salsa & Minze (Upgrade auf 5 Bällchen für nur 2€)
-  **JULIUS IN DA HOUSE (3)** 4,90
Gefüllte Bällchen mit homemade Ceasar, Granatapfel, Percorino Romano & Passionfruchtsaft (Upgrade auf 5 Bällchen für nur 2€)
-  **PLANET EARTH (3)** 5,90
Indische Kichererbsenbällchen mit Calamansi-Guacamole Füllung (Upgrade auf 5 Bällchen für nur 2€)
-
- SHARING IS CARING** 19,90
Alle Bällchen, Fries und Takoyaki oder in VEGAN mit Gyoza ASMR (+1€)
-
-  **RAINBOW TREES** 5,90
Rote Beete Sommerrollen mit in Blumen eingelegten Reismudeln, Mango Minze & Dark Peanut Dip
mit Tofu +1,10
mit Garnelen +1,80
-  **BURN BABY BURN** 6,00
Gegrillte junge Sojabohnen aus Japan mit geröstetem Sesam & Fleur de Sel
-  **HOT & STEAMY** 5,50
Junge Sojabohnen, gedämpft mit französischem Meersalz & koreanischen Chilliflocken
- NOT FRENCH FRIES** 7,90
Homemade Süßkartoffeln mit Oregano Gewürzmischung, serviert mit Spicy Mayo (extra mit Calamansi Guacamole Dip +3,50€)

onoDRINK

SOFTDRINK 3,50

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

WATERLOGIC WASSER 0,33 2,50
0,75 5,50

SAFT-SCHORLE 4,90

Apfel, Maracuja, Ananas

FRISCHER TEE 4,90

Minze, Ingwer, Orange, Grapefruit, Honig

TAIWANESISCHER TEE 4,90

Sorten zur Auswahl: Oolong, Jasmin, Zimt

YUZU KUMQUAT FUSION TEE 5,90

BIER - HEINEKEN 0,0% 3,90

GUDE 3,90

Ein helles, milde-extrahiertes Pils, süffig und kräftig im Geschmack

ESTRELLA GALICIA 3,50

Ein Bier aus Coruna/Spanien. Ein frisches, angenehm herbes Bier mit dezenter Maissüße.

RADLER 4,90

Mischgetränk aus Bier und Limonade zu gleichen Teilen

DIESEL 4,90

Eine Mischung aus Bier und Cola

onoCOCKTAIL

Signature Cocktails

You R my MUSE 9.80

Vodka & Tequila, TH Spicy, Butterfly Brew Berries & RoseMayy

Please WAKE me up then 9,80
F*ck me up

Cognac & Cointreau mit Robusta-Phin-Brew (hausgemahlene Kaffeebohnen, frisch gemahlen).

Go HARD or go HOME 9,80

Rum & Cachaça, Lime & Mint, Cane Crystal Rim & Fresh Cane Juice!

Gin Tonic Assemble 9,80

Roku / Tanqueray Gin, Fevertree/TH Tonic

onoAPÉRITIF

MARY RÔSE 8,90

Belsazar Rosé Vermouth, TH Dry Tonic, Grapefruit, Flambé Rosmarin

HUGO BOSS 8,00

Holunderblüten, Prosecco, Soda Limette & Minze

LILA LILLET 8,90

Lillet, Russian Wild Berry, Butterfly Pea Cold Brew

OG APEROL 9,00

Aperol, Soda, Prosecco & Orange (optional extra Maracuja Shot +0,5€)

PIMM'S PIQUANT 8,90

Pimm's, Spicy Ginger Ale, Orange, Limette, Gurke & Minze

onoSPEZIAL

MÍA 7,90

FRISCH GEPRESSTER BIO ROHRSAFT

DÛA 7,90

FRISCHE KOKONUSS JUNGE KOKOSNUSS

onoHOMEMADE

Alle untenstehenden Getränke können heiß oder kalt serviert werden.

CRAZY CALAMANSI 5,90

Exotische Zitrusfrucht mit Butterfly Tee

MINTY REFRESHER 5,90

Limetten-Minze-Gurken-Agavendicksaft

PEAPINA ICE-TEA 5,90

Pfirsich-Ananas-Cold-Brew-Tee

onoKAFFEE

- frisch gemahlen - Hauseigene Plantage aus Lâm Đòng, Vietnam

SỮA ĐÁ 5,00

Doppio als OG vietnamesischer Eiskaffee und Kondensmilch (optional mit Kokosmilch +1,0€)

VIETPRESSO 4,00

Vietnamesischer 'Phin'-Kaffee aus Robusta-Bohnen, mittlere Röstung, mit buttrigem Geschmack und Noten von dunkler Zartbitterschokolade (optional mit Kondensmilch +0,5€) mit Kokosmilch +1,0€)