

Pan-Nam



SPEISEN & GETRÄNKE

Genießen Sie den Geschmack unserer exquisiten vietnamesischen und japanischen Gerichte, bei denen jeder Bissen eine köstliche Geschichte erzählt.



Ramen Noodle

Sushi

Pho

Bahnhofstraße 35A, 21224 Rosengarten



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir laden Sie herzlich in unser gemütliches und modernes Ambiente ein. Lehnen Sie sich zurück und lassen sich von der Atmosphäre und dem Essen berieseln. Sei es für den Feierabenddrink, ein romantisches Dinner oder den entspannten Mittagslunch mit Arbeitskollegen - ein Essen bei Pan-Nam Restaurant ist geeignet für jeden Anlass und zu jeder Tageszeit.

Unsere große Bandbreite von Gerichten lässt jeden Feinschmecker kulinarisch nach Südostasien versetzen.

Um das zu ermöglichen, werden ausschließlich gesunde und frische Zutaten benutzt und zu verschiedenen asiatischen Aromen und Gewürzen verarbeitet. Es sind die kleinen Details, die uns ausmachen und dem Kunden im Gedächtnis bleiben, weshalb wir beim Anrichten und Präsentieren der Gerichte viel Wert auf das Auge legen - das Auge isst ja bekanntlich mit.

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Servicepersonal beraten, um das passende Gericht für ihr Pan-Nam Restaurant - Erlebnis zufinden.



•GETRÄNKE•



HAUSGEMACHTE LIMONADEN



Pan-Nam Virgin

7,00

Frische Ananas & Maracuja mit Grüntee und frischer Minze & Limette, auf Eis.

Berry Berry

7,00

Erdbeer - Smoothie, Limette
Sprite, Yakult Milk, Topping frische Minze, auf Eis.

Berry Lychee (Neu)

7,00

Lycheefruchtfleisch, Yakult Milk, dazu Schweppes Wild Berry, Topping Limettenscheiben, Minze & Eis.

Cucumber Ricky (Neu)

6,00

frische Gurke, Gurkensirup & Limettensaft, Topping Limettenscheiben dazu Sprudelwasser, Topping Minze & Eis.

Coriander Style

6,00

Frischer Koriander, Limette, Holundersirup mit hausgemachter Ingwerlimonade, auf Eis.

Strawberry to Heaven

6,00

frische Orangen mit Mangoschorle, dazu Hausgemachtes Erdbeerpüree, Topping Minze & Eis.

Sahara

5,00

Rhabarber mit frischen Orangen & Limetten mit Rohrzucker, auf Eis.

Pomegranate Spritz (Neu)

7,00

Granatapfelkerne, Granatapfelsaft, Alkoholfrei Sekt dazu Sprudelwasser, Topping Minze & Eis

Mango Dream (Shake)

6,00

Mango frisch, Yoghurt, Kondensmilch Kokossirup.



SOFTGETRÄNKE



0,2L 0,4L

Coca Cola ^{1,3}	2,60	3,90
Coca Zero ^{1,3}	2,60	3,90
Fanta ^{1,3}	2,60	3,90
Sprite	2,60	3,90
Spezi	2,60	3,90
Ginger Ale / Schweppes ³	2,60	3,90
Tonic Water / Schweppes	2,60	3,90
Bitter Lemon / Schweppes ³	2,60	3,90
Mineralwasser Vio	2,60	3,90
Wasserflasche 0,75l	6,00	

0,2L 0,4L

SAFT

Orangensaft	3,00	4,50
Apfelsaft	3,00	4,50
Bananennectar	3,00	4,50
Kirschnectar	3,00	4,50
Ananassaft	3,00	4,50
Mangonektar	3,00	4,50
Lycheenektar	3,00	4,50
Maracujanektar	3,00	4,50
Rhabarbernectar	3,00	4,50
Kiba	3,00	4,50



APERITIF



Prosecco 0,1l 3,00

Aperol Spritz 7,00

Hugo 7,00





BIER

Krombacher Pils (vom Fass) ^{a3}	0,3l	3,70
	0,4l	4,70
Krombacher (alkoholfrei) ^{a3}	0,33l	4,50
Hefeweizen Hell ^{a3}	0,5l	5,50
Hefeweizen AKF (alkoholfrei) ^{a1,a3}	0,5l	5,50
Saigon Bier (Vietnam) ^{a3}	0,33l	4,50
Tiger Bier (Vietnam) ^{a3}	0,33l	4,50
Ashahi (Japan) ^{a3}	0,33l	4,50



TEE

Winter Romance	5,50
Ingwertee mit Limettenblätter, Zitronengras, Orangen- & Limettenscheiben und Minze	
Sencha Awake Hot R	5,50
Mischung aus drei Grünteesorten	
Jasmine Flawless	5,50
Grüntee verfeinert mit Jasminblüten	
Aloe Vera Tee	5,50
frischer Ingwer, Limettenblätter, Aloe Vera und Limetten	



KAFFEE

Caphê Phin	4,50
traditioneller kräftiger Trung Nguyen Kaffee, schwarz oder mit Kondensmilch	
Caphê Sua Da ^g	5,50
vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	
Kaffee Creame ^g	3,20
Espresso	2,80
Capuccino ^g	3,50

WEISS WEINE

Vereinigte Hospitien Riesling QbA Weißwein halbtrocken 0,2l **7,00** 0,75l **26,00**

Vereinigte Hospitien Riesling. Aromen von reifen Pfirsichen, zarte Süße und mild abgestimmte Fruchtsäure. Fein blumige Noten, elegant und lang im Finale.

Claus Jacob Weißburgunder Vulkanfelsen Weißwein trocken 0,2l **6,50** 0,75l **24,00**

Baden ist das Burgunderparadies Deutschlands. Die Landschaft, besonders um den Kaiserstuhl, ist durch ihre vulkanische Herkunft geprägt. Die tiefgründigen vulkanischen Böden bilden, in Kombination mit dem außergewöhnlich warmen und sonnigen Klima, ideale Wachstumsbedingungen für Weißburgunder. Die Aromatik des Weißburgunder vom Bötzinger Vulkanfelsen ist geprägt von gelben Früchten, einer feinen Würze, gepaart mit mineralischen Noten.

Los Pagos Chardonnay Weißwein trocken 0,2l **7,00** 0,75l **26,00**

Los Pagos Chardonnay stammt aus dem Valle Central im Andenstaat Chile. Der trockene Weißwein passt zu Vorspeisen, Fischspezialitäten und hellem Fleisch.

ROSÉ

Ca' Ernesto Valdadige Rosato DOC Roséwein trocken 0,2l **6,50** 0,75l **24,00**

Der Rosato vom Weingut Ca' Ernesto Valdadige aus Italien ist ein trockener Roséwein mit einer frischen Note von roten Früchten. Einfach lecker.

ROT WEINE

Käfer Merlot Rotwein IGT italienischer Landwein 0,2l **6,50** 0,75l **24,00**

Weingenuss Merlot: Der Rotwein von Käfer ist erstklassig. Er wurde von Weinkennern exklusiv für Feinkost Käfer ausgesucht. Der Rotwein hat eine dezente Johannisbeernote und schmeckt daher etwas fruchtig. Er kann zu jeder guten Küche und zu allen Gelegenheiten serviert werden. Besonders gut passt er allerdings zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten.

D'Arry's Original Shiraz Rotwein trocken 0,2l **6,50** 0,75l **24,00**

Zu Ehren von Francis »d'Arry« Osborn benannter Wein, der zu gleichen Teilen aus Shiraz & Grenache vinifiziert wurde. 20 Monate in Eichenholzfässern. Wie bei d'Arenberg üblich, wurden die Trauben mit Füßen gepresst. Shiraz liefert Struktur, erdige und würzige Noten sowie reichlich dunkle Frucht, während Grenache rote Frucht, weiche Tannine & Charme beisteuert.



COCKTAILS



LONGDRINKS

Da Nang Mule 9,90

Vollkornreis-Wodka mit
Limetten, Gurken & Ginger Beer

Addicted Watermelon 9,90

Wodka, Melonenlikör, Grenadine,
Zitronen- & Orangensaft

Caipirinha Clasic 8,90

Rum, brauner Zucker,
Limetten & Cachaca (Pitù), Tonic

Gin Tonic 8,90

Thomas Henry Tonic &
Bombay Gin

Strawberry Caipi 8,90

Limette, Rohrzucker,
Lime Juice, Erdbeere,
Erdbeersirup, Cachaca, Tonic

Pina Colada 9,90

weißer Rum, Kokosmilch,
Ananassaft, Schlagsahne & Eis

Swimming Pool 9,90

Sahne, Wodka, Blue Curaçao
Kokossirup, Ananassaft & Eis

Mama 8,90

Malibu, Maracujasaft & Eis

STARTER



1. Pan-Nam Fried-Chicken (4Stk)	^{1,2,4,c,l}	6,00
Zarte Hähnchenfilet mit hausgemachter Sweet & Spicy-Sauce, Frühlingzwiebeln und Sesam.		
2. Sommerrollen (2Stk)	^{1,2,3,4,8,a1,f,c,l}	
Frischer Salat, Reisnudeln asiatischen Kräutern und Mango in dünnem Reisteig gewickelt, dazu Hoisin-Dip		
+ Tofu	^f	5,90
+ Garnelen	^b	8,00
+ Rohe Lachs	^d	8,00
+ Entefilet		6,50
3. Nem Ran (2 Stk)	^{b,d}	
Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit Garnelen, Hähnchenhackfleisch, Glasnudeln, Morseln, Karotten und....		
4.Gyoza-Chicken (4Stk)	^{1,4,a1,f,l}	
frittierte Teigtaschen mit Hähnchen dazu Teriyaki-Dip.		
5.Tôm Chiên Cốm (2Stk)	^{1,2,3,4,8,c,a1,b,l}	
Zwei Riesengarnelen knusprig gebacken in Reisflocken dazu Cocktails-Dip		
6.Yakitori Spieße (3Stk)	^{1,l}	
gegrillte Hähnchenkeule Spieße dazu Teriyaki-Dip		
7.Avocado Sticks für (3Stk)	^{1,2,3,4,a1,c,l}	
Gebackene Avocadosticks in Tempuramantel dazu Cocktail-Dip		
8.Wantan Chien (4Stk)	^{a1,b}	
Gebackene Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch dazu Süßchili-Dip.		
9. Bò Lá Lốt (5Stk)	^d	
Rinderhackfleisch in Betelblätte		
10. Vorspeise-Platte ab 2 Person	^{1,2,3,4,8,c,a1,f,b,l}	p.P.8,50
Wantan, Nem, Yakitori-Spieß, Sommerrollen, Bo La Lot mit gerösteten Erdnuss, Zwiebeln & dazu verschiedenen Dips.		



SUPPE



10

10 - Miso-Shiru ^f

Edamame, Shii Take, Seetang
Frühlingszwiebeln, Tofu

5,00

11 - Glasnudeln Suppe ^b

Suppe mit Hühnerfleisch, Garnelen
Champignon, Tomaten, Zitronengras-
blätte

8,00

12 - Coco-Miso ^{b,f,g,d}

Thai Curry-Kokos mit Tofu, Garnelen,
Champignons, Broccoli, Pak Choy,
Frühlingszwiebeln.

8,00

13 - Wantan-Suppe ^{a1,b}

eine zarte Brühe mit feinem Gemüse der
Saison, verschiedenen Kräutern und
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen.

7,00

SALAT



21

20 - Edamame

Japanische Bohnen mit Meersalz.

5,00

21 - Lachs-Avocado-Salat ^{k,d}

Rohe Lachstatar auf Avocado
Salat und Wasabi.

10,00

22 - Algen-Salat (Goma Wakame) ^l

Algen, Sesam, mariniert mit Sesamöl.

5,50

23 - Mango Salat ^{1,2,f,e}

frische Mangostreifen, Salatmix,
Sojasprossen Erdnüssen & Koriandern,

+ Tofu ^f

7,00

+ Rindfleisch

8,00

+ Garnelen ^b

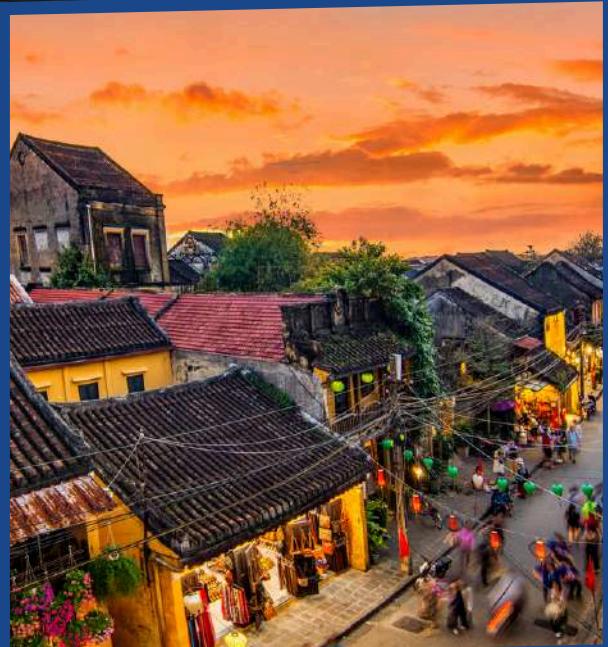
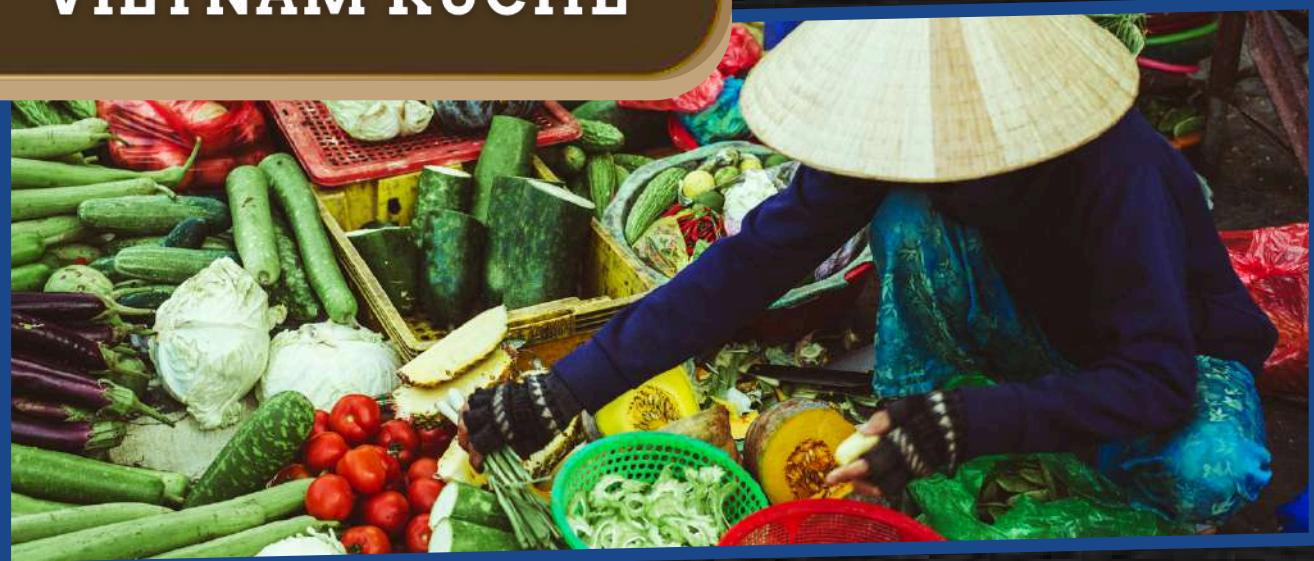
9,00



20



VIETNAM KÜCHE



Tradition PHỞ

30. PHỞ

traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, Koriander, frischen Kräutern,
dazu:

- + Tofu f 12,90
- + Hähnchenfilet 13,90
- + Rindfleischfilet 14,90
- + Phở Đặc Biệt (Rind, Huhn & hausgemachte Fleischkloßchen) 15,90



Lauwarm-Gerichte

31. Miến Trộn Thịt Gà e,d

Hühnerflesich, Glasnudeln, Salat, vietnamesische Kräutern
Röstzwiebeln, Erdnuss mit hausgemachten Limetten-Chili-Dip. 12,90

32. Bún e,d

Reisnudeln mit knackigem Salat und frischen Kräutern,
serviert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und dazu einen
hausgemachten Limetten-Chili-Dip.

Dazu:

- + Tofu f 12,90
- + gebratene Rinderfilet 14,90
- + Bò Lá Lốt (Rinderhackfleisch in Betelblätter) 14,90
- + Nem (vietnamesische Frühlingsrolle) 13,90



33.Teriyaki-Sauce

1,4,f,l

Gerichte werden mit Duftreis serviert.

mit frischem Gemüse der Saison in Hausgemachte Teriyaki-Sauce, gekrönt mit Frühlingszwiebeln & Sesam

+ Tofu ^f	11,90
+ Hähnchenstreifen	12,90
+ Knusprige Hähnchenfilet ^{a1,c}	13,90
+ Rinderfilet	14,90
+ Knuspriges Entenfilet ^{a1}	16,90
+ Garnelen ^b	18,90
+ Gegrilltem Lachsfilet ^d	17,90



34.Kokoscurry-Sauce

2,g,d

Gerichte werden mit Duftreis serviert.

mit frischem Gemüse der Saison in roter Curry Kokosmilch-Sauce mit einer leicht süßlich scharfen Note, gekrönt mit Frühlingszwiebeln

+ Tofu ^f	11,90
+ Hähnchenstreifen	12,90
+ Knusprige Hähnchenfilet ^{a1,c}	13,90
+ Rinderfilet	14,90
+ Knuspriges Entenfilet ^{a1}	16,90
+ Garnelen ^b	18,90
+ Gegrilltem Lachsfilet ^d	17,90



35.Mangos-Sauce

1,2,3,g

Gerichte werden mit Duftreis serviert.

mit frischem Gemüse der Saison in Mango-Sauce, gekrönt mit Frühlingszwiebeln und Sesam

+ Tofu ^f	11,90
+ Hähnchenstreifen	12,90
+ Knusprige Hähnchenfilet ^{a1,c}	13,90
+ Rinderfilet	14,90
+ Knuspriges Entenfilet ^{a1}	16,90
+ Garnelen ^b	18,90

36. Erdnuss-Sauce

e,d,l

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.

mit frischem Gemüse der Saison
in Erdnuss-Sauce, gekrönt mit
Frühlingszwiebeln und Sesam

+ Tofu ^f	11,90
+ Hähnchenstreifen	12,90
+ Knusprige Hähnchenfilet ^{a1,c}	13,90
+ Rinderfilet	14,90
+ Knuspriges Entenfilet ^{a1}	16,90



37. Zitronengras

d,l

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.

mit frischem Gemüse der Saison
mit frischem Zitronengras,
gekrönt mit Frühlingszwiebeln
und Sesam

+ Tofu ^f	11,90
+ Hähnchenstreifen	12,90
+ Rinderfilet	14,90
+ Garnelen ^b	18,90



Nudeln aus dem WOK

39. Phở Xào ^f

Reisbandudeln mit
Gemüse, verschiedenen
Sprossen & Röstzwiebeln
dazu frischen Salat

+ Knusprige Hähnchenfilet ^{a1,c}	13,90
+ Rinderfilet	14,90
+ Knuspriges Entenfilet ^{a1}	16,90
+ Garnelen ^b	18,90



40. UDON Xào ^{a1,f,e}

Udon Nudeln mit
Gemüse, verschiedenen
Sprossen & Erdnüsse
dazu frischen Salat

+ Tofu ^f	11,90
+ Knusprige Hähnchenfilet ^{a1,c}	13,90
+ Knuspriges Entenfilet ^{a1}	16,90
+ Garnelen ^b	18,90

RAMEN

JAPAN NOODLE SOUP



41. MISO RAMEN a1,c,d,f,l

mit fermentierter Sojabohnenpaste dazu Pak Choy, Seetang, Sojasprossen, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Weiches Ei.

Topping:

+ Veggies (Vegetarisch)	12,00
+ Tofu (Vegetarisch) ^f	13,00
+ Hähnchen-Hashu	15,00
+ Schwein-Hashu	15,00
+ marieniertem BBQ Beef	17,00



42. SHOYU RAMEN a1,c,d,f,l

Mit Sojasauce Basis dazu Pak Choy, Seetang, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Weiches Ei, Zuckerschotten.

Topping:

+ Veggies (Vegetarisch)	12,00
+ Tofu (Vegetarisch) ^f	13,00
+ Hähnchen-Hashu	15,00
+ Schwein-Hashu	15,00
+ marieniertem BBQ Beef	17,00



43. TANTANMEN RAMEN (SCHARF) a1,c,d,f,l,e

mit Scharfer Chilli und Sesambrühe dazu Pak Choy, Seetang, Sojasprossen, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Ei.

Topping:

+ Veggies (Vegetarisch) ^f	12,00
+ Tofu (Vegetarisch) ^f	13,00
+ Hähnchen-Hashu	15,00
+ Schwein-Hashu	15,00
+ marieniertem Rinderhackfleisch	16,00
+ Garnelen ^b	17,00



44. THAI CURRY RAMEN (LEICHT SCHARF) 2,g,c,d,f,l

Curry-Kokosmilch brühe dazu Pak Choy, Seetang, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Weiches Ei, Zuckerschotten, Basilikum.

Topping:

+ Veggies (Vegetarisch)	12,00
+ Tofu (Vegetarisch) ^f	13,00
+ Hähnchen-Hashu	15,00
+ marieniertem Rinderhackfleisch	16,00
+ Garnelen ^b	17,00





SUSHI REIS BOWLS

B1 - Yakitori Teriyaki Bowl 1,4,f,l**13,00**

Hähnchen Teriyaki, Saisonaler Salat, Avocado, Edamame, Mais, Tomaten, Mangowürfel, Sesam, mit Teriyaki-Sauce.

B2 - Lachs Avocado Bowl 1,2,4,c,l,d**15,00**

Lachs, Saisonaler Salat, Wakame, Avocado, Edamame, Mais, Tomaten, Mangowürfel, Masago, Sesam, Cocktail-Mayo.

B3 - Tuna Bowl 1,4,a1,f,d,l**17,00**

Thunfisch, Saisonaler Salat, Wakame, Avocado, Edamame, Mais, Tomaten, Mangowürfel, Masago, Sesam, Unagi-Sauce.

B4 - Vegetarisch Bowl 1,2,4,f,c,l**13,00**

Tofu, Avocado, Wakame, Edamame, Mais, Gurke, Mangowürfel, Paprika, saisonaler Salat, Cocktail-Mayo.

B5 - Osaka Chaos Bowl 1,4,c,b,f,d,l**21,00**

Lachs, Thunfisch, Garnele, Tamago, Avocado, Zuckeschotten, Masago, saisonaler Salat, Granatapfelkern dazu Poké Sauce.

Kinder Menü

- Gebratene Eiernudeln mit Hähnchenstreifen und Gemüse.^c

8,00 €

- Duftreis mit Knusprige Hähnchenfilet dazu Teriyaki-Soße.^{1,4,a1,f,l}





SUSHI

2 Stück

N1	- Sake ^d	- Lachs	4,50
N2	- Maguro ^d	- Thunfisch	5,20
N3	- Unagi ^o	- gegrillter Aal	5,20
N4	- Surimi ^b	- Krebfleisch	3,90
N5	- Ebi ^b	- gekochte Garnelen	4,90
N6	- Tamago ^{c,l}	- japanisches Omelett, Sesam	3,90
N7	- Inari ^f	- japanische Tofutaschen	3,90
N8	- Avocado	- Avocado	4,20
N9	- Kappa	- Gurken	3,90
N10	- Sake Avo ^d	- flambierter Lachs, Avocado	5,90
N11	- Maguro Avo ^d	- flambierter Thunfisch, Avocado	6,90

NIGIRI

6 Stück

M1	- Sake ^d	- Lachs	5,50
M2	- Tekka ^d	- Thunfisch	6,90
M3	- Unagi ^o	- gegrillter Aal	6,90
M4	- Surimi Avo ^b	- Krebsfleisch Avocado	4,50
M5	- Ebi Avo ^b	- gekochte Garnelen, Avocado	5,90
M6	- Maguro Spezial ^d	- Thunfischtatar, Chilisauce, Lauch	6,50
M7	- Tuna ^{1,2,3,4,8,c,d}	- gekochter Thunfisch, Mayo	5,90
M8	- Tamago ^{c,l}	- japanisches Omelett, Sesam	4,20
M9	- Inari ^f	- japanische Tofutaschen	4,20
M10	- Avocado ^l	- Avocado, Sesam	4,20
M11	- Kappa ^l	- Gurke, Sesam	3,90
M12	- Oshinko ^l	- eingelegter Rettich, Sesam	3,50
M13	- Mango	- Mango	3,90

MAKI



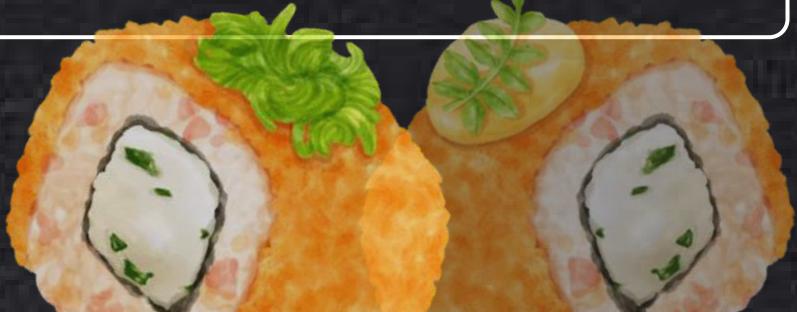
SUSHI

8 Stück

INSIDE OUT

i1 - Sake I.O.	^{1,4,f,d,l}	7,90
Lachs, Avocado, Sesam, Masago	^{1,4,f,d}	
i2 - Maguro I.O.	^{1,4,f,d}	8,90
Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago.		
i3 - California I.O.	^{1,2,3,4,8,c,f,b,g,l}	7,60
Surimi, Avocado, Mayo, Sesam, Masago.		
i4 - Tiger I.O.	^{1,4,f,b,d,l}	8,50
Gekochte Garnelen, Avocado,		
Sesam, Masago		
i5 - Osaka I.O.	^{1,2,3,4,8,c,d,g,l}	8,50
Gekochter Thunfisch, Mayo, Gurke, Sesam		
i6 - Ebi Tempura I.O.	^{1,4,a1,f,b,g,l}	9,50
Knusprige Garnelen, Gurke, Cream Cheese		
Unagi-Sauce, Masago, Sesam		
i7 - Sake Tempura I.O.	^{1,4,a1,f,d,g,o,l}	8,50
Lachs-Tempura, Avocado, Gurke, Cream		
Cheese, Unagi-Sauce, Sesam		
i8 - Teriyaki Chicken I.O.	^{1,4,f,g,l}	7,90
Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Cream		
Cheese, Sesam		
i9 - Tamago I.O.	^{c,g,l}	7,50
Japanisches Omelett, Avocado, Gurke,		
Cream Cheese, Sesam		
i10 - Veggie I.O.	^{g,l}	7,50
Avocado, Gurkenstreifen, Paprika,		
Rucola, Cream Cheese, Sesam		

darm





SUSHI

8 Stück

SPEZIAL ROLLS

R1 - Pan-Nam Special Roll	<small>1,4,a1,c,d,f,g,l,o</small>	14,00
Ebi Tempura, Avocado & Frischkäse umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Sesam & Unagi-Sauce		
R2 - Crazy Pan-Nam Roll	<small>1,2,3,4,8,a1,b,c,f,g,l</small>	15,00
Ebi Tempura, Avocado, Gurke & Mayo umwickelt mit Aal, Avocado, Sesam & Unagi-Sauce		
R3 - Hamburger Chicks	<small>1,4,a1,c,g,e,f,l</small>	13,00
Chicken-Teriyaki, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado, Erdnüsse, Sesam & Unagi-Sauce Erdnüsse		
R4 - Salmon Special	<small>1,2,3,4,8,a1,c,d,f,g,l</small>	13,00
Lachstatar, Avocado, Gurke, Mayo umwickelt mit Reisflocken, Sesam On Top & Unagi-Sauce		
R5 - Dragon Roll	<small>1,2,3,4,8,a1,c,d,g,l</small>	15,00
Lachs Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit flambeiertem Lachs, Sesam & Chili-Mayo-Sauce		
R6 - Rainbow Roll	<small>1,4,a1,b,c,d,f,g,o,l</small>	15,00
Tempura-Surimi, Avocado, Frischkäse umwickelt mit Lachs, Aal, Avocado, Sesam & Unagi-Sauce		
R7 - Raging Tsunami	<small>1,2,3,4,8,m,a1,c,d,l,f</small>	13,00
Gekochter Thunfisch, Gurke, Avocado, Röstzwiebeln umwickelt mit Reisflocken, Sesam & Cocktail-Sauce		
R8 - Veggie Special	<small>1,2,3,l</small>	12,00
Gurke, Avocado, Rettich, Paprika umwickelt mit Avocado, Sesam & Mango-Sauce		



SUSHI

6 Stück

CRUNCHY SUSHI

C1 - Salmon	^{d,g,l}	8,00
Lachs, Frischkäse, Avocado, Rucola, Sesam		
C2 - Tuna	^{d,g,l}	9,00
Thunfischtatar, Frischkäse, Avocado, Sesam		
C3 - Chicken-Teriyaki	^{1,2,3,4,8,c,l}	7,00
Chicken, Avocado, Gurke, Mayo, Sesam		
C4 - Fuji	^{1,2,3,4,8,c,b,l}	9,00
Garnelen, Gurke, Avocado, Mayo, Sesam		
C5 - Veggie		7,00
Gurke, Avocado, Rettich, Mango, Sesam		
C6 - DUCK	^{1,2,3,4,8,c,l}	8,00
Ente, Avocado, Gurke, Mayo, Sesam		
C7 - Salmon Mini	^{1,2,3,4,8,m,a1,d,f,c,l}	6,50
C8 - Tuna Mini	^{1,2,3,4,8,m,a1,d,f,c,l}	5,00
C9 - Chicken Mini	^{1,2,3,4,8,m,a1,f,c,l}	4,50
C10 - Veggie Mini	^{1,2,3,4,8,m,c,f,l}	

SASHIMI



S1 - Sake Sashimi 4Stk.	^d	10,00
S2 - Maguro Sashimi 4Stk.	^d	13,00

BENTO

SUSHI

U1 - CLASSIC Bento	<small>1,2,3,4,8,m,a1,b,d,f,c,e,l</small>	14,00
1 Mix Salat, 2 Nigiri (Sake, Maguro) 6 Sake Maki, 6 Maguro Maki.		
U2 - Maki Veggie Love	<small>1,2,3,4,8,m,a1,c,f,e,g,l</small>	13,00
1 Mix Salat, 6 Avocado, 6 Kappa, 6 Mango, 6 Oshinko		
U3 - Veggie Bento	<small>1,2,3,4,8,m,a1,c,f,e,g,l</small>	18,00
1 Mix Salat, 1 Tamago Nigiri, 1 Avo Nigiri, 3 Kappa Maki, 3 Avo Maki, 8 Veggie I.O., 6 Veggie Crunchy		
U4 - Osaka Bento	<small>1,2,3,4,8,m,a1,c,d,f,e,l</small>	16,00
1 Mix Salat, 2 Sake Nigiri 6 Sake Maki, 8 Sake I.O.		
U5 - Full House	<small>1,2,3,4,8,m,a1,c,d,f,g,e,l</small>	17,00
1 Mix Salat, 2 Sake Nigiri 6 Kappa Maki, 6 Sake Maki 6 Salmon Crunchy		
U6 - Captain Solo	<small>1,2,3,4,8,m,a1,c,d,f,g,e,l</small>	21,00
1 Mix Salat, 1 Sake Nigiri, 1 Tuna Nigiri 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 4 Sake I.O., 6 Salmon Crunchy		
U7 - Crunchy Love	<small>1,2,3,4,8,m,a1,c,d,f,g,e,l</small>	17,00
1 Mix Salat, 6 Salmon Mini, 6 Avo mini Crunchy, 6 Teriyaki Chicken Crunchy.		
U8 - Ebi Love	<small>1,2,3,4,8,m,a1,b,c,d,f,g,e,l</small>	19,00
1 Mix Salat, 2 Ebi Nigiri, 6 Ebi Tempura Maki, 6 Fuji Crunchy Rolls.		



BENTO

U9 - Alaska Bento	<small>1,2,3,4,8,m,a1,b,c,d,f,g,e,l</small>	25,00
1 Mix Salat, 2 Nigiri (Lachs, Ebi)		
6 Sake Maki, 4 Sake I.O,		
4 California I.O, 6 Fuji Crunchy Rolls		
U10 - Oishi Bento	<small>1,2,3,4,8,m,a1,b,c,d,f,g,e,l</small>	27,00
1 Mix Salat, 2 Sake Nigiri		
3 Avo Maki, 3 Sake Maki		
8 Crazy Oishi Roll		
6 Salmon Crunchy		
U11 - Bento for 2	<small>1,2,3,4,8,m,a1,b,c,d,f,g,e,o,l</small>	46,00
2 Mix Salat, 2 Sake Nigiri,		
2 Maguro Nigiri, 6 Sake Maki,		
6 Avocado Maki, 4 California I.O.		
8 Oishi Special Rolls		
4 Sake Sashimi, 6 Salmon Crunchy		
U12 - Tango for 2	<small>1,2,3,4,8,m,a1,b,c,d,f,g,e,l</small>	36,00
2 Mix Salat, 8 Sake Tempura I.O.		
6 Salmon Crunchy, 8 Ebi Tempura I.O.		
8 Dragon Roll.		
U13 - Party Bento (4 Pers.)	<small>1,2,3,4,8,m,a1,b,c,d,f,g,e,l</small>	99,00
4 Mix Salat,		
6 Nigiri-Mix, 1 Sake-Blume		
6 Sake Maki, 6 Kappa Maki,		
6 Avocado Maki, 6 Tekka Maki,		
8 Sake i.O,		
8 California i.O		
8 Crazy Oishi Roll		
6 Fuji Crunchy		
6 Salmon Crunchy		
4 Maguro Sashimi		

SUSHI





DESSERT

Mochi 1,2,g

Klebreisbällchen mit süßer Füllung, topping
Mangosauce & Bunte Crispies

6

BANH RAN - KLEBREISKUCHEN a1,l

frittierte Klebreiskuchen in knuspriger
Teighülle mit süßer Füllung & Sesam

6

Gebackene Banane mit Eis a1,g,e

Bananenstückchen umhüllt von Tempura Teigt
mit Honig und gehackten Erdnüssen

7

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel,
9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz,
12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENKENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen],
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse,
d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen],
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Restaurant
und
einen guten Appetit.**

Ihr Pan-Nam Restaurant Team

★★★★★
REVIEW US!



