



HA LONG

RESTAURANT



halong-restaurant.com

Herzlich willkommen im Ha Long Restaurant!

Inspiriert von der zeitlosen Schönheit und Harmonie der Ha-Long-Bucht, heißen wir Sie herzlich willkommen in unserer asiatischen Genusswelt.

Bei uns verschmilzt die traditionelle vietnamesische Gastfreundschaft mit der Vielfalt der asiatischen Küche und der meisterhaften Präzision der Sushi-Kunst. Jedes Gericht ist ein Zusammenspiel aus Frische, Balance und Hingabe. Lassen Sie sich von uns auf eine unvergessliche kulinarische Reise entführen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!



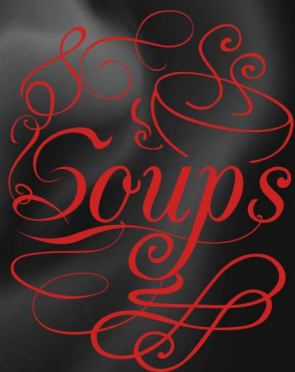
Warm & Herzlich



S U P P E N

Menü





SUPPEN



1. Súp gà Nấm Ngô - Mais-Hühnersuppe **5,50 €**

Herzhafte Brühe mit Bio-Champignons, Mais, Karotten und frischem Koriander.

2. Wan Tan Suppe ^A **5,90 €**

Herzhafte klare Brühe mit knusprig gebackenen Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse.

3. Japanische Miso-Suppe ^M

Traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Tofu und Lauchzwiebeln.

A. Mit Tofu **5,50 €**

B. Mit Lachs **6,50 €^c**

4. Súp Canh Chua ^{M24}

Würzig-säuerliche Suppe mit Zitronengras, Kirschtomaten, Koriander und asiatischem Marktgemüse.

A. Mit Tofu **4,50 €**

B. Mit Hähnchen **5,50 €**

C. Mit Garnelen **5,90 €**

D. Mit Lachs **5,90 €**

5. Súp Sữa Dừa (Kokosmilch Suppe)

Cremige Kokosmilch Suppe verfeinert mit Tomaten, Champignons und frischen Kräutern.

A. Mit Tofu **4,50 €**

B. Mit Hähnchen **5,20 €**

C. Mit Garnelen **5,90 €**

D. Mit Lachs **5,90 €**



VORSP E I S E N

Menu

VORSPEISEN & TAPAS

DAMPF & FRISCH

10. Há cảo tôm Curry (4 Stk.) ^{AM} **4,90 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung an cremiger Curry-Sauce.
11. Há cảo chay Curry (4 Stk.) ^A **4,90 €**
Gedämpfte vegetarische Curry-Teigtaschen
12. Edamame ^M **5,90 €**
Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz verfeinert
13. Edamame Special ^M **6,50 €**
Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz und scharfer Sauce.
14. Gyoza ^{ABDM} **4,90 € / 9,50 €**
Hausgemachte Teigtaschen mit Hähnchen, Garnelen & Gemüse.
5 Stk 10 Stk
15. Vegan Gyoza ^{AM} **4,90 € / 9,50 €**
Hausgemachte Teigtaschen mit Gemüsefüllung.
5 Stk 10 Stk
16. Kimchi ^{CM} **5,20 €**
Traditioneller, scharf fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art
17. Wakame Salat ^{KMA1} **5,50 €**
Seealgensalat mit geröstetem Sesam
18. Sommerrollen (Gỏi Cuốn) ^{AME11}
Frische Reispapierrollen gefüllt mit feinen Omelettstreifen, Reismudeln, Salat, Gurken und asiatischen Kräutern, serviert mit Hoisin-Dip.

- A. Mit Tofu **5,50 €**
B. Mit Hähnchen **5,50 €**
C. Mit Garnelen **6,50 €**





VORSPEISEN & TAPAS

KNUSPRIG & FRITTIERT

- 20. Yakitori Spieße** ^{MI} **5,20 €**
Gegrillte Hähnchenspieße nach japanischer Art mit Teriyaki-Sauce
- 21. Japanese Karaage** ^{AMI} **5,90 €**
Knusprig frittiertes Hähnchen nach japanischer Art, serviert mit Salat
- 22. Ebi Tempura (3 Stk.)** ^{MDAG} **5,50 €**
Knusprige Garnelen im Mantel aus grünem Jungreis, serviert mit Cocktailsauce.
- 23. Harumaki Mini** ^{AM} **5,20 €**
Knusprige vegane Mini-Frühlingsrollen mit Tofu-Gemüsefüllung
- 24. Nem Ha Long City (2 Stk.)** ^{ABDMc} **5,90 €**
Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Fleisch, Garnelen und Gemüse. Serviert mit hausgemachtem Dip.
- 25. Sweet Potato Fries** **4,90 €**
Knusprige Süßkartoffel-Pommes mit Chili-Mango-Dip
- 26. Gebackene Wan Tan** ^A **5,50 €**
Goldbraun frittierte Teigtaschen mit süßer Chili-Sauce

SPECIALS

- 27. Ha Long Tapasplatte** ^{KMACI} **19,90 €**
Eine Variation aus Karaage, Kimchi, Edamame, Ebi Tempura, Gyoza und Nem Ha Long.



Frisch & Lecker



S A L A D

Menu



SALAD MENU

30. Mango Salat ^{CDEKM}

Frische grüne Mango mit Möhren, Zwiebeln, asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Sesam.



A. Mit Tofu **7,90 €**

B. Mit gegrilltem Hähnchen **8,50 €**

C. Mit Garnelen **9,90 €**

D. Mit Lachs **9,90 €**

31. Avocado Salad ^{CDEKM}

Frische Avocado auf gemischtem Salat mit gebratenem Tofu und asiatischen Kräutern, verfeinert mit hausgemachtem Dressing.



..... **9,90 €**

32. Cuu Long Salat ^{CDEK}

Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Seetang, Kirschtomaten und frischem Koriander, verfeinert mit Teriyaki- und Sesamsauce.



..... **12,50 €**

33. Papaya Salat (Vegan) ^{CE}

Fein juliennierte grüne Papaya mit Kirschtomaten, Möhren, gerösteten Erdnüssen und Chili (scharf)



..... **10,90 €**



Zart & Aromatisch

Menu



H
A
U
P
T
G
E
R
I
C
H
T
E

HAUPTGERICHTE

NUDELSUPPEN - PHO



40. Phở Hà Nội ^{MAB}

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger Rinderknochenbrühe, verfeinert mit Zimt, Sternanis und frischen Kräutern.

- A. Mit Tofu **13,90 €**
- B. Mit Hähnchen **14,50 €**
- C. Mit Rinderfilet **14,90 €**
- D. Special: **18,50 €**
(Rindfleisch, Hähnchen & gebratenem Tofu)

41. Phở Trộn Curry (Gebratene Reisbandnudeln mit Curry-Sauce) ^{MABE}

Reisbandnudeln in einer cremigen Curry-Kokosmilch-Sauce, serviert mit frischem Salat, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen.

- A. Mit Tofu **13,90 €**
- B. Mit Hähnchen kross **14,50 €**
- C. Mit Rinderfilet **14,90 €**

RAMEN



ラーメン

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

- A. Mit Tofu **13,90 €**
- B. Mit Hähnchen **14,50 €**
- C. Karaage **15,90 €**

90. Ha Long Ramen ^{ABM}

Kräftige japanische Nudelsuppe mit Pak Choi, Ei, Sojasprossen und Mais.

91. Curry Ramen ^{ABM}

Kräftige japanische Nudelsuppe in einer aromatischen Curry-Kokosmilch-Brühe, serviert mit Pak Choi, Ei, Sojasprossen und Mais.

92. Erdnuss Ramen ^{ABEM}

Kräftige japanische Nudelsuppe in einer cremigen Erdnussbutter-Brühe, serviert mit Pak Choi, Ei, Sojasprossen und Mais.

93. Lotus Curry Ramen ^{ABM}

Kräftige japanische Nudelsuppe in einer aromatischen Curry-Kokosmilch-Brühe, serviert mit geschmorten Lotuskernen, Pak Choi, Ei und Sojasprossen.

94. Shoyu Ha Long Ramen ^{ABHKMN}



Japanische Ramen-Nudeln in einer kräftigen Shoyu-Brühe (Sojasauce-Fisch-Basis), serviert mit **gegrillten Garnelen (5. Stk)**, Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Bambussprossen und Sesam

..... **17,90 €**

HAUPTGERICHTE

GEBRATENE NUDELN (WOK & PFANNE)



Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

A. Mit Tofu	13,90 €	D. Mit Rinderfilet	16,90 €
B. Mit Hähnchen kross	14,50 €	E. Mit Garnelen	17,90 €
C. Mit Ente kross	16,90 €	F. Mit Lachs	17,90 €

43. Udon Tokyo ^{MADcEB¹}

Gebratene Udon-Nudeln mit Bio-Möhren, Zucchini, Pak Choi und Sojasprossen.

44. Phở Xào Special ^{AEM}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen in hausgemachter Spezialsauce.

45. New York Nudeln ^{AE} (Asiatische Spaghetti)

Gebratene Spaghetti mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen, frischem Koriander und asiatischen Kräutern.



46. Scharf-saure Spaghetti mit Yakitori ^A 18,90 €

Gebratene Spaghetti in einer hausgemachten scharf-sauren Sauce, serviert mit gegrillten **Hähnchenfleischspießen (Yakitori)**, dazu knackiger Mix-Salat

REISNUDELSALATE & BOWLS

47. Bún Nem Hà Nội ^{ABCM} 15,90 €

Lauwarme Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, Mix-Salat und vietnamesischer Fischeauce.

48. Bún bò Nam Bộ ^{ACEM} 15,90 €

Lauerwarmer Reisnudelsalat mit zart gebratenem Rindfleisch, frischem Salat, asiatischen Kräutern, Gurken, Sojasprossen & gerösteten Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Fischeauce-Dressing & Röstzwiebeln.

49. Bún bò xào lá lốt ^{ACEDM} 15,90 €

Lauerwarmer Reisnudelsalat mit zart gebratenen Rinderfiletstreifen und Wildbetelblättern, dazu frischer Salat, asiatische Kräuter, Sojasprossen und geröstete Erdnüsse, serviert mit hausgemachter Fischeauce



HAUPTGERICHTE

SAUCEN-SPEZIALITÄTEN (MIT DUFTREIS)

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

A. Mit Tofu **13,90 €**

B. Mit Hähnchen kross **14,50 €**

C. Mit Ente kross **16,90 €**

D. Mit Rinderfilet **16,90 €**

E. Mit Garnelen **17,90 €**

F. Mit Lachs **17,90 €**

G. Mit gegrilltem Thunfisch **17,90 €**



70. Ha Long Curry ^{DCEM14}

Hausgemachte Curry-Kokosmilch-Sauce mit Saison-Gemüse, serviert mit Duftreis.

71. Erdnuss-Sauce ^{DCEM14}

Erdnuss-Kokosmilchsauce gekocht mit Saisongemüse und Champignons, serviert mit Duftreis.

72. TAKI-Sauce ^{DCEM1}

Eine Spezialität des Hauses, serviert mit buntem Saisongemüse und Duftreis.

73. Schwarze Austernsauce (Hoi-Sin Style) ^{AM2}

Mit verschiedenem Marktgemüse im Wok geschwenkt, serviert mit Duftreis.

74. Mango Curry Special ^{DHM14} **18,90 €**

Knackiges frisches Gemüse in cremiger Mango-Curry-Kokosmilch-Sauce mit **speziell zubereiteten Garnelen**, serviert mit Duftreis.



HAUPTGERICHTE

PFANNEN-SPEZIALITÄTEN & BESONDERE GERICHTE



80. Bo Luc Lac ^{EKAcD} 20,90 €

Zarte Rinderwürfel mit knackigem Gemüse, auf einer heißen Platte serviert, dazu Duftreis

81. Scharfe Nudeln mit französischer
Entenbrust 21,90 €

Eiernudeln mit knuspriger Entenbrust, Salat, Koriander, Sesam, Erdnüssen und Röstzwiebeln in einer scharfen Sauce.

82. Rinder-Eintopf mit Pfeffer 21,90 €

Zart geschmortes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Shiitake-Pilzen, Kartoffeln, Karotten und frischen Kräutern, serviert mit Reis

83. Hausgemachte Fischbällchen mit Ananas 19,90 €

Hausgemachte Fischbällchen (aus Fischfilet, Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Dill) im Wok gewendet mit süßer Ananas, Babymais und Saisongemüse, serviert mit Duftreis.

84. Scharfe Knoblauch-Garnelen in
Buttersauce 20,90 €

Garnelen mit Chili, Knoblauch und Buttersauce, grüner Spargel, Kräuterseitlinge, Kirschtomaten und flache Bohnen. Serviert mit Duftreis

85. Vịt Xào Húng Quế 20,90 €
(Entenfleisch im Wok mit
Thai-Basilikum):

Zart gebratene Entenbruststreifen mit Thai-Basilikum, grünem Spargel, Kräuterseitlingen, flachen Bohnen und Kirschtomaten, serviert mit Duftreis.





日本食のスペシャリスト

SUSHI BAR

Menu





日本食のスペシャルリスト



SUSHI MENU

Menü 1 ACDKM

15,90 €

- 1 Stk. Nigiri Avocado
- 1 Stk. Nigiri Tofu
- 6 Stk. Maki Avocado
- 6 Stk. Maki Mango
- 6 Stk. Maki Kappa

Menü 2 ACDKM

17,90 €

- 1 Stk. Sake Nigiri
- 1 Stk. Tamago
- 6 Stk. Maki Sake
- 6 Stk. Maki Thunfisch
- 6 Stk. Maki Avocado

Menü 3 ACDKM

19,90 €

- 6 Stk. Maki Sake
- 6 Stk. Maki Thunfisch
- 8 Stk. Sake Inside-out

Menü 4 ABCDKM

26,90 €

- 2 Stk. Nigiri Sake
- 6 Stk. Maki Sake
- 8 Stk. Surimi Inside-out
- 8 Stk. Mini Tempura Sake

Menü 5 ACDKM

25,90 €

- 3 Stk. Nigiri Sake
- 8 Stk. Salmon Skin Inside-out
- 8 Stk. Sake Inside-out



SUSHI MENU

Menü 6 ABCDKM

26,90 €

- 6 Stk. Maki Hähnchen
- 6 Stk. Maki Kappa
- 8 Stk. Inside-Out Chicken
- 8 Stk. Chicken Tempura



Menü 7 ABCDKM

24,90 €

- 2 Stk. Nigiri Sake
- 2 Stk. Nigiri Hähnchen
- 2 Stk. Nigiri Butterfisch
- 2 Stk. Nigiri Flussaal
- 2 Stk. Nigiri Ebi

Menü 8 ABCDKM

31,90€

- 2 Stk. Nigiri Sake
- 2 Stk. Nigiri Maguro
- 6 Stk. Maki Sake
- 8 Stk. Mini Tempura Sake
- 8 Stk. Mini Chicken Tempura

日本食のスペシャルリスト

Ha Long Menü 9 ABCDKM

80 €

- 3 Stk. Sashimi Sake
- 2 Stk. Nigiri Sake
- 2 Stk. Nigiri Ebi
- 6 Stk. Maki Chicken
- 6 Stk. Maki Kappa
- 6 Stk. Maki Avocado
- 6 Stk. Maki Sake
- 8 Stk. Alaska Inside-Out
- 8 Stk. California Inside-Out
- 8 Stk. Dragon Rolls
- 6 Stk. Tempura Sake
- 8 Stk. Mini Tempura Avo



Berlin Menü 10 ABCDKM

100 €

- 6 Stk. Sashimi
(2 Stk. Sake, 2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Butterfish)
- 2 Stk. Nigiri Unagi (Flussaal)
- 2 Stk. Nigiri Sake
- 2 Stk. Nigiri Butterfish
- 2 Stk. Nigiri Maguro
- 6 Stk. Maki Mango
- 6 Stk. Maki Kappa
- 6 Stk. Maki Salmon Skin
- 6 Stk. Maki Chicken
- 8 Stk. Asia Rolls
- 8 Stk. Japanese Chicken
- 8 Stk. Tokyo ummantelt mit Lachs
- 6 Stk. Tempura Lachs
- 6 Stk. Tempura Thunfish
- 8 Stk. Mini Tempura Avocado



NIGIRI SUSHI (2 STK.)

- | | | |
|------|---|--------|
| S1. | Nigiri Avocado ^{CK} | 4,50 € |
| S2. | Nigiri Tamago ^{DB} : Japanisches Omelett | 4,50 € |
| S3. | Nigiri Inari ^{MKC} : Frittierte Tofutasche mit Sesam | 4,50 € |
| S4. | Nigiri Chicken | 4,90 € |
| S5. | Nigiri Sake ^C : Lachs | 5,00 € |
| S6. | Nigiri Maguro ^C : Thunfisch | 5,50 € |
| S7. | Nigiri Unagi ^{ACDM14} : Flussaal | 5,00 € |
| S8. | Nigiri Ebi ^D : Garnelen | 5,00 € |
| S9. | Nigiri Ibodai ^C : Butterfisch | 5,00 € |
| S10. | Nigiri Sake Aburi ^C : Flambierter Lachs | 5,50 € |



MAKI SUSHI (8 STK.)

- | | | |
|------|--|--------|
| S11. | Avocado | 4,50 € |
| S12. | Kappa : Gurke | 4,50 € |
| S13. | Mango | 4,50 € |
| S14. | Rucola ^G : Rucola mit Frischkäse | 4,50 € |
| S15. | Tamago ^B : Japanisches Omelett | 4,50 € |
| S16. | Chicken ^G : Hühnerfleisch mit Frischkäse | 5,00 € |
| S17. | Salmon Skin ^{CG} : Gegrillte Lachshaut mit Frischkäse | 4,90 € |
| S18. | Sake ^C : Lachs | 5,00 € |
| S19. | Maguro ^C : Thunfisch | 5,50 € |
| S20. | Ebi ^{DG} : Garnelen mit Gurke und Frischkäse | 5,00 € |
| S21. | Creamy Tuna ^{CB} :
Gekochter Thunfisch mit Mayonnaise und Schnittlauch | 5,00 € |



S22.	Hot Sake ^C	Lachs mit Chili und Schnittlauch	5,00 €
S23.	Hot Maguro ^C	Thunfisch mit Chili und Schnittlauch	5,50 €
S24.	Unagi ^{ACDM14}	Flussaal mit Gurke und Sesam	5,50 €
S25.	Sake Avocado ^C	Lachs und Avocado	5,00 €
S26.	California ^{ABCD14}	Surimi und Avocado	4,90 €
S27.	Ibodai ^{CGD}	Butterfisch mit Schnittlauch und Chili	5,00 €



INSIDE-OUT (8 STK.)

S30.	Alaska I.O. ^{CMG1}	Lachs, Avocado, Frischkäse und Tobiko	11,50 €
S31.	Tokyo I.O. ^{CMG1}	Lachs, Rucola, Frischkäse und Tobiko	11,50 €
S32.	California I.O. ^{CMK1}	Surimi, Avocado, Frischkäse und Tobiko	10,90 €
S33.	Maguro I.O. ^{CK}	Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko	12,50 €
S34.	Spicy Sake I.O. ^{ACGK}	Lachs, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke und Tobiko	11,90 €
S35.	Ebi Mama I.O. ^{DGK}	Gekochte Garnelen, Gurke, Frischkäse und Sesam	12,50 €
S36.	Crispy Ebi I.O. ^{ADGK}	Gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse und Sesam	13,50 €
S37.	Papa Tuna I.O. ^{C1}	Gekochter Thunfisch, Gurke, Mayonnaise und Sesam	12,90 €
S38.	Ha Long Chicken I.O. ^{ABK}	Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke und Sesam	11,50 €
S39.	Spicy Maguro I.O. ^{CK}	Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke und Sesam	12,90 €
S40.	Salmon Skin I.O. ^{CGK}	Gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam	11,90 €
S41.	Rucola I.O. ^{GK}	Rucola, Gurke, Frischkäse und Sesam	10,90 €

HA LONG SPECIAL ROLLS (8 STK.)



S50.	Crispy Tiger ^{ACDG}	Tempura Garnelen, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs	15,90 €
S51.	Ebi Tuna ^{ACDG}	Tempura Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambierten Thunfisch	16,90 €
S52.	Asia Roll ^{DG}	Tempura Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambierten Aal	17,90 €
S53.	Ebi Berlin ^{ACDG}	Gekochte Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambierten Butterfisch	16,90 €
S54.	Dragon Roll ^{BCG}	Lachs, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Avocado	14,90 €
S56.	Ha Long Roll ^{BCG}	Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Thunfisch	16,90 €
S57.	Japan Chicken ^{ABG4}	Knuspriges Hähnchen, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Avocado	15,90 €
S58.	Tokyo Tuna ^{BC}	Gekochtem Thunfisch, Gurke, Chili, Schnittlauch, Mayonnaise, umhüllt mit Lachs	16,90 €
S59.	Rainbow Roll ^{ACDG14}	Surimi, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Lachs	14,90 €
S60.	Long Roll ^{CB}	Gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Lachs	16,90 €

TATAKI



SERVIERT MIT COCKTAIL-, UNAGI- UND HAUSGEMACHER SAUCE

S70.	Sake Tataki ^{CM}	Dünn geschnittener, kurz angebratener Lachs	13,90 €
S71.	Maguro Tataki ^{CM}	Dünn geschnittener, kurz angebratener Thunfisch	15,90 €
S72.	Butterfisch Tataki ^{CM}	Dünn geschnittener, kurz angebratener Butterfisch	14,90 €

TATAR



SERVIERT MIT COCKTAIL-, UNAGI-SAUCE UND REIS

S80.	Sake Tatar ^C	Lachs mit Avocado	9,90 €
S81.	Maguro Tatar ^C	Thunfisch mit Avocado	11,90 €
S82.	Tatar Mix ^{CDM}	Lachs, Thunfisch und gekochte Garnelen mit Avocado	12,90 €



BOWLS



SERVIERT MIT COCKTAIL- , UNAGI-SAUCE UND EINER GROSSEN SUSHI-REISSCHALE

- | | | | |
|-------------|---------------------------|---|----------------|
| S90. | Sake Bowl ^{CM} | Lachs, Edamame, Gurke, Avocado, Seetang und Mango | 14,90 € |
| S91. | Tuna Bowl ^{CM} | Thunfisch, Edamame, Gurke, Avocado, Seetang und Mango | 15,90 € |
| S92. | Ebi Bowl ^{DMG} | 4 Stk. Ebi Tempura, Edamame, Gurke, Avocado, Seetang & Mayonnaise | 14,90 € |
| S93. | Ha Long Bowl ^C | 2 Stück Lachs, 2 Stück Butterfisch und 2 Stück Aal | 16,90 € |
| S94. | Chicken Bowl | knuspriges Hähnchen, Edamame, Gurke, Avocado, Seetang und Mango | 14,90 € |
| S95. | Veggie Bowl ^{MG} | panierter Tofu, Edamame, Gurke, Avocado, Seetang und Mayonnaise. | 13,90 € |

SASHIMI



- | | | | |
|--------------|-------------------------------|--|----------------|
| S100. | Sake Sashimi ^C | 6 Stk. Lachs | 12,50 € |
| S101. | Maguro Sashimi ^C | 6 Stk. Thunfisch | 14,50 € |
| S102. | Mutsu Sashimi ^C | 6 Stk. Butterfisch | 13,90 € |
| S103. | Sashimi Mix ^{ACDM14} | 18 Stk. bestehend aus:
3x Lachs, 3x Thunfisch, 3x Aal,
3x Garnelen, 3x Surimi und 3x Butterfisch | 33,50 € |



MINI TEMPURA (6 STK.)

KLEINE PANIERTE UND FRITTIERTE ROLLEN

S106. Mini Tempura Sake ^{ABCG}

Lachs und Frischkäse 8,90 €

S107. Mini Tempura Maguro ^{ABCG}

Thunfisch und Frischkäse 9,90 €

S108. Mini Tempura Chicken ^{ABG}

Gebackenes Hühnerfleisch
und Frischkäse 7,90 €

S109. Mini Tempura Avocado ^{ABG}

Avocado und Frischkäse 7,50 €



TEMPURA ROLL (6 STK.)

PANIERTE UND FRITTIERTE ROLLEN

S110. Tempura Veggie ^G

Avocado, Gurke, Mango und Frischkäse 9,90 €

S111. Tempura Chicken ^G

Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Avocado
und Frischkäse 10,90 €

S112. Tempura Ebi ^{BDG}

Gebackene Garnelen, Gurke, Avocado
und Frischkäse 11,90 €

S113. Hung Maguro ^{BCDG}

Thunfisch, Gurke, Avocado und Frischkäse 12,90 €

S114. Tempura Sake ^{BCG}

Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse 12,90 €

S115. Tempura Mix ^{BCDG}

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado, Gurke
und Frischkäse 13,90 €

日本食のスペシャリスト





D
E
S
S
E
R
T

Karte

NACHTISCH

90. GEBACKENE BANANE ^{AB}

Knusprig gebackene Banane, serviert mit Honig-Sauce



5,90 €

91. BANANENKUCHEN ^{AB}

Gedämpfter vietnamesischer Bananenkuchen mit cremiger Kokosmilch-Sauce

5,90 €



92. MANGOEIS MIT ERDNÜSSEN ^{ABE}

Erfrischendes Mangoeis, serviert mit gemahlenden Erdnüssen

5,50 €



93. KLEBREISBÄLLCHEN ^{ABEK}

Authentische glutinöse Reisbällchen mit einer zarten Füllung aus roter Bohnenpaste oder Sesam, verfeinert mit cremiger Kokosmilch-Sauce und bestreut mit gerösteten Erdnüssen.

5,90 €



94. MOCHI-EIS ^{AG}

Traditionelle japanische Reiskuchen-Spezialität mit einer cremigen Eiscreme-Füllung, wahlweise in den Geschmacksrichtungen Mango, Schokolade oder Kokosnuss.

5,90 €





G E T R Ä N K E

Karte



SOFTDRINK & SÄFTE

SOFTDRINKS

	0,2L	0,4L	0,33L
101. COCA COLA ¹²⁹	3,20 €	5,50 €	
102. COCA COLA ZERO ¹²⁹	3,20 €	5,50 €	
103. FANTA ¹	3,20 €	5,50 €	
104. SPRITE ¹	3,20 €	5,50 €	
105. GINGER ALE	3,20 €	5,50 €	
106. SPEZI ¹²⁹	3,20 €	5,50 €	
107. TONIC WASSER	3,20 €	5,50 €	
108. STILLES WASSER	3,00 €	5,00 €	
109. SPRUDEL WASSER	3,00 €	5,00 €	
110. PAULANER SPEZI ^{124,9}			4,90 €
111. PAULANER LIMO COLA ²			4,90 €
112. PAULANER LIMO ORANGE			4,90 €
113. PAULANER LIMO ZITRONE			4,90 €



SÄFTE & SCHORLEN

	0,2L	0,4L
300. APFELSAFT	3,20 €	4,90 €
301. APFELSCHORLE	3,20 €	4,90 €
302. MANGOSAFT	3,20 €	4,90 €
303. MANGOSCHORLE	3,20 €	4,90 €
304. ANANASSAFT	3,20 €	4,90 €
305. ANANASSCHORLE	3,20 €	4,90 €
306. MARACUJASAFT	3,20 €	4,90 €
307. MARACUJASCHORLE	3,20 €	4,90 €
308. LYCHEESAFT	3,20 €	4,90 €
309. LYCHEESCHORLE	3,20 €	4,90 €
310. ALOE VERA	3,20 €	4,90 €



LASSI & LIMONADE



LASSI

0,4L

400. MANGO LASSI ^G 6,50 €
Mango, Vollmilch, Kokosmilch, Joghurt

401. AVOCADO LASSI ^G 6,50 €
Avocado, Vollmilch, Kokosmilch, Joghurt, Zucker

402. KOKOS LASSI ^G 6,50 €
Kokosmilch, Kokossirup, Vollmilch, Joghurt

403. BERRY LASSI ^G 6,50 €
Beeren-Mix, Vollmilch, Grenadine Sirup, Joghurt, Kokosmilch

HAUSGEMACHTE LIMONADE

0,4L

500. LIMETTEN SODA 6,50 €
Frischer Limettensaft, Minze, Soda

501. CITRUS SODA 6,50 €
Frische Limetten, Orangen, Minze, Holunderblütensirup, Rohrzucker, Soda

502. LYCHEE BOMBE 6,50 €
Frischer Limettensaft, Lycheesaft, Lychee- & Beerensirup, Minze, Soda

503. VERY PINK BERRY 6,50 €
Frischer Limettensaft, Mixbeeren, Wildberry Tonic, Minze, Soda

504. ALOE VERY LYCHEE 6,50 €
Frischer Limettensaft, Aloe Vera, Lychee, Chiasamen, Grenadine Sirup

505. PASSION LIME 6,50 €
Frische Maracuja, Limettensaft, Maracujasaft, Chiasamen, Minze



BIER & SHOT

BIER

	0,33L	0,5L
200. PAULANER PILS (FASS) ^A	4,20 €	5,50 €
201. PAULANER HELL (FASS) ^A	4,20 €	5,50 €
202. PAULANER NATUR RADLER (FASS) ^A	4,20 €	5,50 €
203. PAULANER HEFE WEIZEN ^A		5,50 €
204. PAULANER HEFE WEIZEN (ALK.FREI) ^A		5,50 €
205. FÜRSTENBERG PILS (ALK.FREI) ^A	4,00 €	5,50 €



SHOT & SAKE

700. WODKA (2CL)	3,50 €
701. WHISKY (2CL)	3,50 €
702. WHITE RUM (2CL)	3,50 €
703. GIN (2CL)	3,50 €
704. HAVANA (2CL)	3,50 €
705. PITÚ CACHAÇA (2CL) ^c	3,50 €
706. SAKE (4CL) ^c	4,50 €



TEE & KAFFEE



TEE

600. JASMIN TEE ⁹ 4,70 €

601. GRÜNER TEE ⁹ 4,70 €

602. INGWER TEE 4,70 €

Frischer Ingwer, Limette & Honig

603. MINZE TEE 4,70 €

Frische Minze, Ingwer, Honig

604. ORANGEN TEE 4,70 €

Frischer Ingwer, Orangen, Minze, Honig

KAFFEE

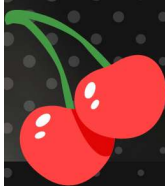
605. VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{G9} 5,50 €

Original vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch

606. VIETNAMESISCHER EISKAFFEE ^{G9} 5,50 €

Original vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch & Eiswürfeln





COCKTAILS

800. APEROL SPRITZ ¹⁵ 7,50 €

6cl Aperol, Prosecco,
Orangen, Soda

801. CAMPARI ORANGEN ²⁵ 7,50 €

6cl Campari, frische Orangen,
Eiswürfel, Orangensaft

802. WILD BERRY ²⁵ 7,90 €

8cl Wild Berry Lillet, frische Beeren,
Eiswürfel, Schwegges Wild Berrys

803. VIVE BERRY ⁵¹⁰ 7,90 €

8cl Vive Berry Lillet, Gurken,
Eiswürfel, Tonic Wasser

804. APLETINI 7,90 €

5cl Vodka, Apfelsaft,
Ahornsirup, Eiswürfel

805. MOSCOW MULE ^{A2} 7,90 €

6cl Vodka, Limettensaft,
Gurken, Ginger Beer, Eiswürfel

806. SEX ON THE BEACH ¹ 7,90 €

3cl Vodka, 3cl Pfirsichlikör,
Orangensaft, Limettensaft, Grenadine
Sirup

807. WHISKY SOUR 7,90 €

6cl Whisky, Eiweiß, Rohrzucker,
Limettensaft, Zuckersirup, Eiswürfel

808. PINA COLADA ^G 7,90 €

6cl Rum, Ananassaft, Kokossirup,
Zitronensaft, Eiswürfel

809. CAIPIRINHA 7,90 €

6cl Cachaça, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker, Soda

810. MOJITO 7,90 €

6cl Havana Rum, frischer
Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Soda



ASIA COKTAILS

811. PHO 7,90 €

6cl Gin, Zimt, Anis, Kardamom, Koriander,
Orangen, Limetten, Rohrzucker

812. HA LONG SAKURA MARTINI 7,90 €

4cl Vodka, 3cl Sake, Zitronen,
Zuckersirup, Eiswürfel, Lychee



ALKOHOLFREIE

813. COCONUT KISS ^G 7,90 €

Kokossirup, Ananassaft, Limettensaft,
Kokosmilch, Grenadine Sirup



LONGDRINKS 0,3L

814. VODKA COLA ¹²⁹ 6,50 €

4cl Vodka, Eiswürfel, Limetten, Cola

815. WHISKEY COLA ¹²⁹ 6,50 €

4cl Whisky, Eiswürfel, Limetten, Cola

816. GIN TONIC ¹⁰ 6,50 €

4cl Gin, Eiswürfel, Limetten, Tonic Wasser



URSPRUNG DES NAMENS HẠ LONG

"Der herabsteigende Drache"

Der Name „Hạ Long“ bedeutet wörtlich „herabsteigender Drache“. Einer alten vietnamesischen Legende zufolge, die über Generationen weitergegeben wurde, sandte der Jadelord (Kaiser des Himmels) eine Familie von Drachen, um den Vietnamesen im Kampf gegen eindringende Feinde zur See beizustehen. Die Drachen spien eine unzählige Fülle von kostbaren Perlen und Juwelen. Diese Juwelen verwandelten sich augenblicklich in die Tausenden von steilen Kalksteininseln und Karstfelsen, die heute die Bucht von Hạ Long bilden und eine uneinnehmbare Mauer bildeten, um die Flotten der Invasoren abzuwehren.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER (ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE)

Allergenhinweis: Die Kennzeichnung der Allergene dient Ihrer Information und Eigenverantwortung. Bitte prüfen Sie vor der Bestellung, ob die Speisen für Sie verträglich sind. Das Restaurant übernimmt keine Haftung für gesundheitliche Folgen beim Verzehr.

ALLERGENE:

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B) EIER
- C) FISCHE
- D) KREBSTIERE
- E) ERDNÜSSE
- F) SENF
- G) MILCH
- H) SCHALENFRÜCHTE
- I) SULFITE
- K/N) SESAMSAMEN
- L) SELLERIE
- M) SOJA
- P) LUPINEN
- R) WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

- 1. FARBSTOFF
- 2. KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3. ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4. GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5. GESCHWEFELT
- 6. GESCHWÄRZT
- 7. PHOSPHAT
- 8. MILCHEIWEISS
- 9. KOFFEINHALTIG
- 10. CHININHALTIG
- 11. SÜSSUNGSMITTEL
- 12. GEWACHST



halong-restaurant.com



Öffnungszeiten:

Mo - Do: 11:00 - 22:00 Uhr

Fr - So: 11:00 - 23:00 Uhr

Binzstraße 36, 13189 Berlin



030-84424213



0172 658 3687