



# DRAGONBIRDS KITCHEN AND BAR

## HERKUNFT

Der in Vietnam vorkommende Grüne Pfau (*Pavo muticus*, engl. dragonbird) ist ein Sinnbild für Schönheit, Reichtum, Liebe, der Seele und des Friedens.

## GESUND

Die vietnamesische Küche gilt als eine der Gesundesten des asiatischen Kontinentes. Reis, die berühmte Fischsauce nuoc mam und eine Vielfalt an duften- den Kräutern charakterisieren die ausgewogene Küche. Auf eine frische und vitamin- reiche Zubereitung legt auch das DRAGONBIRDS besonderen Wert.

## KULTURELL

Auch Vietnams multikulturelle Einflüsse – besonders aus China und Frankreich – prägen die Küche durch außergewöhnlich kreative Zusammenstellungen. Wie die Kultur selbst, einerseits mit seinen Traditionen tief verwurzelt und anderer- seits der Fortschritt aufgeschlossen, verbindet auch des DRAGONBIRDS authentische Rezepte mit modernster Kochkunst.

## EXOTISCH

Gerade für diesen kulinarischen Reichtum steht symbolisch der Pfau, beglückt über die wunderbar bunte Vielfalt der vietnamesischen Lebensart. So werden auch in asiatischen Mythen dem faszinierenden Vogel mit den hundert Augen magische Kräfte zugeschrieben. Und wer weiß, vielleicht hinterlässt der kräftige Flügelschlag beim Würzen einen Hauch seiner sagenhaften Exotik – in der DRAGONBIRDS Küche.

Genießen Sie – in vollen Zügen! Ihr DRAGONBIRDS-Team





## MITTAGSTISCH

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert

### 01 Sushi Mix / 9.00

2 Lachs Nigiri (Sake), 2 Thunfisch Nigiri (Maguro), 1 Ura Maki (6 Stück)

### 02 Veggie Sushi / 8.50

1 Ura Maki (6 Stück), 4 Nigiri

VEGIE

### 03 Grüezi Bowl / 11.00

Reisnudelschale, Nem, Salat, Erdnüsse, Kräutern, vietnamesische Fischsauce-Vinaigrette

### 04 Beef Jakarta / 19.00

Rosa gegrillter Rinderfilet, Erdnuss-Butter, Home Made Kokos-Mango Sauce, Ein Hauch Curry

### 05 Wildkräuter Curry / 9.00

Zartes Hähnchenbrustfilet, cremiger Kokos-Mango-Curry, Salat, Reis

### 06 Lunch Bento / 15.00

Gemischte Lunchbox, Lachsfilet oder mit knuspriger Ente  
Ura Maki (3 Stück), Salat und Reis

### 868 DRAGONBIRDS Lunch Menü / 9.00

Wöchentlicher Wechsel





## VORSPEISEN

### 08 Gyoza / 5.00

Gebratene Hähnchen-Gemüse Teigtaschen, Ponzu

### 09 Veggie Gyoza / 5.00

Gebratene Teigtaschen, Gemüsefüllung

### 10 Ebibura / 6.50

Garnelen Tempura, Ponzu Sauce

### 11 Edamame / 5.00

Gedämpfte japanische Sojabohnen,  
Knoblauchbutter, Meersalz

### 12 Fancy Edamame / 5.50

Gedämpfte japanische Sojabohnen, Soja-Chili-Ponzu

### 13 Agedashi Tofu / 5.00

Frietierter Tofu, Ponzu Sauce

### 14 Yaki Tori / 6.00

Hähnchenspieße, Sesam, Teriyaki Sauce

### 15 Nem / 5.00



Vietnamesische Frühlingsrollen, Fleisch, Garnelen,  
Salat, Kräuter, Fischsauce-Vinaigrette

### 16 Nem Re / 5.50

Kleine Südvietnamesische Frühlingsrollen,  
Garnelen, Gemüse, Fischsauce-Vinaigrette

### 600 Dumplings / 6.00

Gedämpfte Teigtaschen, Garnelen, Hähnchenfilet,  
Ingwer, Soja Sauce





## SUPPEN

**18 Miso** / 4.00 

Sojabohnensuppe, Silken Tofustücke, Seetang, Sprossen, Frühlingszwiebel

**19 Shifudo** / 6.00

Miso Brühe, Meeresfrüchte, Lachs, Seetang, Frühlingszwiebel

**20 Ebi Tami** / 6.00

Garnelen, Tom Yam, Gemüse, Limette, Koriander

## SALATE

**21 Kim Chi** / 5.50 

Koreanischer Scharf-Eingelegter Kohl, Ingwer

**22 Hiyashi Wakame** / 6.50 

Seetang, Bunte Salat, Sesam, Ponzu Sauce

**23 Abokado** / 7.00 



Frische Avocado, Sesam, Blattsalat der Saison, Hausdressing

**24 Sashimi Salat** / 13.00

Roher Fisch, Avocado, Bunte Salat, Wasabi-Soja-Vinaigrette

**25 Kiko** / 9.00

Mango, Garnelen, Bunte Salat, Hausdressing





## LET'S START

**26 Acadashi / 6.00** 

Gegrillte Avocado, Ponzu-Sauce

**27 Valentina / 9.50**

Feiner Thunfisch Carpaccio, Sesam, Rucola,  
Granatapfel, Ingwer-Soja Sauce,

**28 Starry Night / 8.50**

Feiner Lachs Carpaccio, Ingwer-Soja Sauce, Sesam

**29 Peggy Gou / 6.00**

Gebackener Tintenfisch, Pikanter Majonnaise

**30 Ebininniku / 7.50**

Garnelen, Knoblauch-Soja-Ponzu Sauce

**31 Asupayaki / 6.50** 

2 Grüne Spargel Spieße, Tempurateig,  
Teriyaki Sauce

**32 Sake Yaki / 7.00**

2 Lachs Spieße, Teriyaki Sauce

**33 Smoky Saté / 6.00**

Hühnerspieße Gegrillt, Butter-Erdnussauce

**303 Crispy Pocket / 6.50**

Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel, Majo Creme Sauce





## DRAGONBIRDS SIGNATURES

### 35 Ramen Tofu / 14.00

Japanische Nudeln, Dashi Brühe, Seetang, Ei,  
Shitake Pilze, Pak Choi, Tofu

VEGIE

### 36 Ramen Tori / 15.00

Japanische Nudeln, Dashi Brühe, Seetang, Ei, Zwiebel,  
Shitake Pilze, Pak Choi, Tofu

### 37 Pho Ga / 13.00

Vietnamesische Nudelsuppe, Brühe, Hähnchenfilet,  
Frühlingszwiebel, Kräuter

### 38 Pho Bo / 15.00

Vietnamesische Nudelsuppe, Brühe, Rinderfleisch,  
Frühlingszwiebel, Kräuter

## KOKONATTSU AND MANGO

### 39 Koko Chicken / 13.50

Gegrilltes Hähnchenfilet, Home Made Kokos-Mango Sauce,  
Gemüse, Ein Hauch Curry

### 40 Kokobert Duck / 16.50

Gegrillte Ente, Home Made Kokos-Mango Sauce,  
Gemüse, Ein Hauch Curry

### 41 Veggie Mango / 12.50

Gemüse, Home Made Kokos-Mango Sauce, Tofu,  
Ein Hauch Curry

VEGIE

### 42 Mankok Prawns / 18.00

Gegrillte Garnelen Gemüse, Home Made Kokos-Mango Sauce,  
Gemüse, Ein Hauch Curry



## HAVE A SASHIMI

**43 Sake / 13.50**

Lachs

**44 Maguro / 16.00**

Thunfisch

**45 Sake Maguro / 15.00**

Thunfisch, Lachs

## DRAGON BOWL

**46 Avocado Don / 11.50** 

Sushi Reisschale, Avocado, Mais, Wasabi,  
Seetang, Noristreifen

**47 Sake Don / 15.00**

Sushi Reisschale, Lachs Sashimi, Wasabi, Avocado,  
Seetang, Noristreifen, Tamago

**48 Tekka Don / 18.00**



Sushi Reisschale, Sashimi Thunfisch, Wasabi, Avocado,  
Seetang, Noristreifen

**49 Unadon / 20.00**

Sushi Reisschale, Gegrillter Aal, Avocado,  
Seetang, Noristreifen

**50 Moriawase Don / 16.00**

Sushi Reisschale, Sashimi Variante, Wasabi, Avocado,  
Seetang, Noristreifen, Tamago





## HAUPTSPEISEN

### LET'S GET FUSED

**90 Mio Bio / 12.50** 

Gebratene bunte Gemüse, Tofu

**91 Tori Udon / 14.00**

Gebratene japanische Weizennudeln, Gemüse, Hähnchenfilet

**92 Sake Udon / 17.00**

Gebratene japanische Weizennudeln, Gemüse, Gegrillter Lachs

**93 Bun Bò / 15.00**

Reisnudel, Rinderfilet, Zitronengras, Kräuter, Erdnüsse, vietnamesische Fischaucen-Vinaigrette

**94 Shaking Beef / 18.00**

Rinderfilet-Würfeln, Gemüse, Tomaten, Zwiebeln

**95 Tamarind Prawns / 21.00**

Gebratene Riesen Garnelen, Gemüse, Tamarindensauce

**96 Tori Babekyu / 15.00**

Hähnchen Filet vom Grill, Gemüse Spieße, Erdnuss Sauce vietnamesische Fischaucen-Vinaigrette

**97 Steak on Rice / 26.00**

180g Rinderfilet, Pak Choi, Jasmin Reis

**98 Fresh Tako / 16.00**

Tintenfisch vom Grill, Gemüse Spieße, Yakniku Sauce

**99 Sake Teriyaki / 18.00**

Lachsfilet vom Grill, Gemüse Spieße, Erdnuss Sauce







## NIGIRI

2 Stück

**51 Avokado** / 4.00 

Avocado

**52 Asupara** / 4.00 

Spargel

**53 Sake** / 6.00

Lachs

**54 Maguro** / 7.00

Thunfisch

**55 Umi Kami** / 5.00

Seewolf

**56 Ikura** / 7.00

Lachskaviar

**57 Ebi** / 5.50



Garnelen

**58 Hotsämon** / 7.00

Flambierter Lachs, Spargel, Chili-Mayo,  
Unagi Sauce

**59 Hottuna** / 8.00

Flambierter Thunfisch, Avocado, Chili-Mayo,  
Unagi Sauce





## HOSOMAKI

**60 Abokado** / 4.00 

Avocado

**61 Kappa** / 3.50 

Gurken, Sesam

**62 Masupara** / 4.50 

Mango, Spargel

**63 Sake** / 5.00

Lachs

**64 Tekka** / 6.00

Thunfisch

**65 Kazumi** / 6.00

Thunfisch, Lachs, Ingwer, Schnittlauch, Chili





## URA MAKI

Inside Out Sushi, California Rolls

### 66 Sachiko / 7.00

Lachs, Mango, Gurken, Ingwer, Shiso

### 67 Michiko / 6.50

Gebratene Lachshaut, Philly-Cheese, Gurke, Sesam

### 68 Firihada / 7.00

Pikanter Thunfisch, Chili Sauce, Chili

### 69 Philadelphia / 7.00

Garnele, Rucola, Philly-Cheese

### 70 California / 7,00

Garnelen, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar

### 71 Tempura / 7.50

Frittierte Garnelen, Sesam

### 72 Aimi / 7.00

Räucherlachs, Apfel, Philly-Cheese,  
Koriander, Unagi Sauce

### 73 Sayuri / 7.00

Spargel, Philly-Cheese, Rucola,  
Schwarzer Sesam



### 74 Kiaria / 7.00

Aubergine-Tempura, Sesam-Sauce





## SPECIAL HOME MADE ROLLS

### 75 Kayo / 7.50

Philly-Cheese, Krebsfleisch, Avocado,  
Paniert, Tonkatsu Sauce (6 Stück)

### 76 Asuka / 9.00

Avocado, Spargel-Tempura  
Philly-Cheese, Sesam



### 77 Emiko / 10.00

Ente im knusprigen Tempurateig, Sesam,  
Schnittlauch Chilisauce

### 78 Torikiri / 10,00

Mariniertes Hühnchen, Avocado,  
Erdnussauce on Top

### 79 Yoko / 9.00

Gebackenes Hühnchen, Mangostreifen,  
Gurke, Sesam, Unagi Sauce

### 80 Hitomi / 10.00

Frittierter Taschenkrebs, Avocado, Gurke,  
Flugfischkaviar

### 81 Yukiko / 14.00

Aal, Gebratene Lachshaut, Gurke, Philly-Cheese,  
Lachs, Lachs- Kaviar on Top, Unagi Sauce

### 82 Momo / 13.00

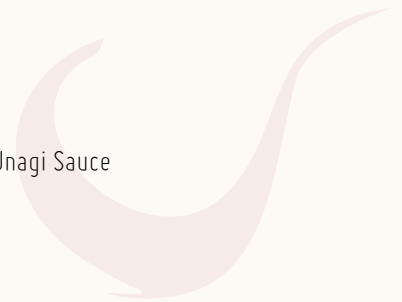
Lachstatar, Mango, Gurken, Pikante Sauce,  
Flambierter Lachs on Top, Tobikko, Chili-Mayo, Unagi Sauce

### 83 Midori / 14.00

Thunfischtatar, Spargel, Avocado, Pikante Sauce,  
Flambierter Thunfisch on Top, Flugfischkaviar, Chili-Mayo, Unagi Sauce

### 84 Ebicado / 13.00

Panierte Riesengarnele, Salat, Avocado on Top,





## CRUNCHY ROLLS

### 85 Daiki / 13.00

Lachs, Garnelen, Avocado, Gurke, Philly-Cheese, Tobikko, Chili-Mayo, Unagi Sauce

### 86 Murakami / 8.50

Avocado, Mango, Rote Beete, Philly-Cheese, Guacamole, Blattsalat on Top



### 87 Mononoke / 13.00

Garnelen, Surimi, Rucola, Avocado, Philly-Cheese, grüne Reisflocken, Teriyaki-Sauce, Blattsalat on Top

## SUSHI MIX

### LOVE TO SHARE

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

### 88 Dragonbirds / 10.00

4 Nigiri  
1 Ura Maki (6 Stück)

### 89 Tokyo / 18.00

4 Nigiri  
1 Ura Maki (6 Stück)  
Sashimi

### 168 Sakura / 13.00

Hosomaki (Je 6 Stück) Tekka, Avocado, Uramaki, Sake, Gurke, Sesam

### 188 Kyoto / 37.00

6 Nigiri  
2 Special Homemade Rolls (8 Stück)  
6 Scheiben Flambierter Sashimi

### 800 Shibuya / 12.00

4 Nigiri  
Tamagomaki (6 Stück)  
Avocado Hosomaki (6 Stück)





## BE SWEET

**101 Summo Espresso / 5.00**

Grüntee Ice Cream, Espresso

**102 Crème Brûlée / 4.00**

Crème Brûlée, Kokos Sorbet, Kokosflocken


**103 Macha Eis / 2.00**

**104 Sesam Eis / 2.00**

**105 Mochi Eis / 6.00**

**808 Kokokyo / 6.00**

Frische Mango, Kokos-Tapioka Sauce





## ALKOHOLISCHE GERTRÄNKE

### Aperitifs

**Aperol Spritz** 6.50

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

**Hugo** 7.00

Prosecco, Holunderblütensirup,  
Limette, Minze, Soda

**Lillet Wildberry** 7.50

Lillet, Wild Berry, Limette, Soda

**Marito** 7.50

Marito Verde, Basilikum, Prosecco,  
Zitronenscheibe, Tonic Water, Soda

**Kyoko (Alkoholfrei)** 7.00

Maracuja, Maracuja Passion Fruit, Minze,  
Pink Grapefruit, Soda

**Saké** 0,05l

Ozeki Tokubetu Junmai 5.00

## SCHAUMWEINE

### Scavi & Ray Prosecco

0,75l Flasche / 25.00

Spumante

### Moët & Chandon

0,75l Flasche / 100.00

Rosé Imperial





## OFFENE / FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN

0,1l / 0,2l / 0,75l Flasche

#### Riesling

3.50 / 7.00 / 24.00

Zehnmorgen Kreuznacher Riesling (DE)

#### Grauburgunder

3.50 / 7.00 / 24.00

Köhler Grauburgunder TR Pfandturm (DE)

#### Chardonnay

3.50 / 7.00 / 24.00

Chardonnay Pfaffmann (DE)

#### Sauvignon Blanc

3.50 / 7.00 / 24.00

Pfaffmann Sauvignon Blanc (DE)

#### Lugana

4.50 / 9.00 / 33.00

Cà Maiol-Lombardei (IT)

#### Rosé

3.50 / 7.00 / 24.00

Cabernet Sauvignon,  
Mulderbosch — Stellenbosch (ZAF)







## OFFENE / FLASCHENWEINE

### ROTWEIN

0,1l / 0,2l / 0,75l Flasche

#### Merlot

3.50 / 7.00 / 24.00

Lergenmüller Merlot (DE)

#### Primitivo

3.50 / 7.00 / 24.00

Puglia Primitivo Quietum Appassimento (IT)

#### Carbernet Sauvignon Merlot

4.50 / 9.00 / 33.00

Boschendal-Franschhoek (ZAF)





## **FLASCHENWEINE WEISSWEIN**

### **Chardonnay 1685**

0,75l Flasche / 33.00

Boschendal-Franschhoek (ZAF)

### **Weißburgunder**

0,75l Flasche / 39.00

Dönnhoff-Nahe (DE)

### **Grauburgunder**

0,75l Flasche / 28.00

Fridrich Becker-Pfalz (DE)

### **Earthgarden Sauvignon Blanc**

0,75l Flasche / 39.00

Villa Maria-Marlborough (NZL)





## FLASCHENWEINE

### ROTWEIN

#### Merlot

0,75l Flasche / 39.00

Collavini – Friaul (IT)

#### Ripasso Valpolicella

0,75l Flasche / 33.00

Corte Giara-Venetien (IT)

#### Tignanello

0,75l Flasche / 200.00

Antinori Tignanello – Toskana (IT)

#### Pinot Noir

0,75l Flasche / 60.00

Villa Maria – Marlborough, Reserve (NZL)

#### Insoglio Del Cinghiale

0,75l Flasche / 50.00

Biserno – Toskana (IT)

#### Montepulciano

4.50 / 9.00 / 33.00

Farnese – Abruzzen (IT)





## GIN AND TONIC

### Gin<sup>3</sup>

0,04l / 8.00

Roku Gin

Ferdinad's Gin

Gin Sul

Tonka Gin

Monkey 47 Dry Gin

Jinzu

0,04l / 7.00

Tanqueray Ten

The Duke Munich Dry Gin

Hendrick's Gin

### Tonic Water

0,2l / 3.50 / 3.50 / 4.50

Goldberg / Thomas Hendry / Fever Tree





## **HARD WATER**

2cl

### **Grappa**

Nonino Chardonnay / 4.00

Bric Del Gaian / 8.00

Grappa Di Sassicaia / 8.00

### **Whisky and Cognac**

Chivas Regal Extra 18 / 5.00

Chivas Regal Royal Salute 21 / 9.00

Hennessy V.S.O.P / 4.00

Hennessy Xo / 8.00

### **Wodka and Rum**

Kauffmann Vodka Soft / 5.00

Don Papa / 4.00

Ron Zacapa Xo / 8.00

Ron Zacapa Royal / 16.00

### **Japan Whisky**

Nikka Yoichi / 7.00

Suntory Hibiki Harmony / 7.00

Suntory Hibiki 21 Jahre / 50.00

### **Liquors**

Ramazotti 4cl / 5.00





## HOT

### KAFFE (LAVAZZA)


Kaffee <sup>1</sup>	3.00
Kaffee Latte <sup>1,7</sup>	3.50
Espresso <sup>1</sup>	2.50
Espresso Macchiato <sup>1,7</sup>	3.00
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	4.00
Cappuccino <sup>1,7</sup>	3.50
Latte Macchiato <sup>1,7</sup>	4.50

### TEA

Tokyo Winter (HOME MADE)	5.00
Minze, Orange, Ingwer, Honig, Zimt	

### COLD

Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,3l 3.00
Coca Cola Zero <sup>1,2,4</sup>	3.00
Fanta, Sprite <sup>1,5</sup>	3.00
Spezi <sup>1,2,5</sup>	3.00
Fever Tree Ginger Beer <sup>1</sup>	4.50



## **SÄFTE** / 0,2l / 0,4l

3.50 / 5.00

Apfelsaft (NATUR TRÜB)

Orangensaft

Maracujanektar

Ananassaft

Lychee Saft

Mangonektar

Guavennektar

Pink Grapefruit

Johannisbeernektar

## **SCHORLE**

0,2l / 0,4l / 3.00 / 4.50

## **MINERALWASSER**

0,75l / 1,00l / 6.50 / 8.00

## **ERFRISCHENDES DETOX-WASSER**

0,5l / 1,00l / 4.00 / 7.00

Tafelwasser, wählbar mit

Minze-Orangen



Zitronen-Ingwer

Blaubeeren-Oragnen

Gurken-Zitronen

Erdbeeren-Zitronen

Limette-Minze





## HOMEMADE DRINKS

**Dragonbirds Ice Tea** 6.50

Home Made Grünertee, Honig, Orange, Ingwer,  
Minze, Limette, Soda, Eiswürfel

**Berry Lovers** 6.50

Erdbeerpüree, Limette, Minze, Eiswürfel

**Ginger Cooler** 6.00

Ginger Ale, Orange, Ingwer, Minze, Soda, Eiswürfel

**Lemon Soda** 6.50

Limette, Zitronen, Brauner Zucker,  
Minze, Soda, Eiswürfel

## LONGDRINKS AND COCKTAILS

**Mekong Sour** 9.00

Mekong Whisky, Limettensaft, Maracuja,  
Orange, Brauner Zucker, Soda, Eis

**Saigon Mule** <sup>1,3,4</sup> 10.00

Ketel One Wodka, Nepmoj, Limette, Gurke,  
Fever Tree Ginger Beer, Eis

**Mekong Maitai** 9.00

Weißer Und Brauner Rum, Mekong, Mandel,  
Triple Sec, Ananas, Eis

**Pina Colada** 9.00

Weißer Und Brauner Rum, Kokoscreme, Milch, Ananas







## BIER

Neumarkter Lammsbräu Höchste Bio-Qualität

Pils <sup>6</sup> 3.50

Alkoholfreies Pils <sup>6</sup> 3.50

Asahi 4.50

0,5l

Helles Bier 4.00

Weißer <sup>7</sup> 4.50

Weißer Leicht <sup>7</sup> 4.50

Weißer Alkoholfrei <sup>7</sup> 4.50

Radler Mönchshof <sup>1,5</sup> 4.00





## Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Koffein
- 3 Chininhaltig
- 4 Enthält eine Phenylalaninequelle  
mit Süßungsmitteln
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Gerstenmalz
- 7 Hefe
- 8 mit Konservierungsstoff
- 9 mit Phosphat
- 10 geschwefelt
- 11 Geschmacksverstärker

Alle Homemade Drinks enthalten  
Konservierungsstoffe & Farbstoffe

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung.

