

DRINKS



Öffnungszeiten:

Mo.-Sa.: 11.30 - 22.00 Uhr

So. & Feiertage: 16:00 - 22:00 Uhr

Tel.: 02251-9291899

info@seven-euskirchen.de

www.seven-euskirchen.de

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

DRINKS

Biere

	0,30L	0,40L
Bitburger Pils vom Fass ^A	3,30€	4,30€
Peters Kölsch vom Fass ^A	3,30€	4,30€
Radler	3,30€	4,30€
Benediktiner, Hefeweizen ^A		0,50L 5,00€
Benediktiner, Dunkel ^A		0,50L 5,00€
Benediktiner, Alkoholfrei ^A		0,50L 5,00€

Asiatische Biere & alkoholische Getränke

	0,33L
Saigon	4,50€
Kirin	4,50€
Tiger	4,50€
Sake Warm jap. Reiswein	KARAFFE 6,50€
Sake Kalt jap. Reiswein	KARAFFE 6,50€
Shots	2 cl Jägermeister, Lúa Moi, Wodka 2,50€
Johnnie Walker, Ramazzotti	3,00€

Kaffee ²

	Tasse
Espresso	3,00€
Kaffee	3,00€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Vietnamesischer Kaffee (warm)	4,00€
Vietnamesischer Kaffee (kalt) mit süßem Kondensmilch und Eiswürfel	4,50€

Tee

Tasse

Jasmin	3,00€
Sencha Grüner Tee	3,50€
Ingwer mit frischem Ingwer und Limette, Minze, Honig und Kumquats	4,00€
Zitronengras mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats	4,00€
Minze mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Limette, Kumquats und Honig	4,00€

Cool Drinks

0,30L 0,50L

Coca Cola ^{1,2,3}	2,90€	4,20€
Cola Zero ^{1,2,3}	2,90€	4,20€
Cola Light ^{1,2,3}	2,90€	4,20€
Sprite	2,90€	4,20€
Eistee	2,90€	4,20€

Säfte

0,30L 0,50L

Apfelsaft oder Apfelschorle	3,50€	4,80€
Mangosaft oder Mangoschorle	3,50€	5,20€
Maracujasaft oder Maracujaschorle	3,50€	5,20€
Lycheesaft oder Lycheeschorle	3,50€	5,20€

Schweppes

	0,20L FL.
Tonic Water ⁴	3,00€
Ginger Ale ^{1,3,4}	3,00€
Bitter Lemon ⁴	3,00€

Wasser

	FL. 0,25L	FL. 0,75L
Selters (Medium)	3,00€	6,50€
Selters (Naturell)	3,00€	6,50€

Fresh Drinks

Chanh Da on Ice mit frischen Limetten, Minze, Kumquats und braunem Zucker	5,50€
Mango-Minz-Saft Mangopüree mit Kumquats, frischer Ananas und Minze	6,00€
Mango-Kokos-Lassi Mangopüree, Kokoscreme	6,00€
Calpico Mango mit Calpico, Mango, Limetten, Kumquats und Minze	7,50€
Calpico Maracuja mit Calpico, Maracuya, Limetten, Kumquats und Minze	7,50€
Vodka-Mango-Calpico mit Vodka, Calpico, Mango, Limetten, Kumquats und Minze	7,50€
Vodka-Maracuja-Calpico mit Vodka, Calpico, Maracuya, Limetten, Kumquats und Minze	7,50€

Offene Weine

0,20L

Weissburgunder (Weißwein)

6,50€

trocken, wenig Restsäure, passt zu Sushi mit Wasabi/Sojasauce

Primitivo (Rotwein)

6,50€

halbtrocken, mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten

Riesling

6,50€

mild, feinherb

Weissweinschorle

6,50€

Flaschenweine

0,75L

Rosato (Rosé)

27,00€

trocken, abgerundet und frisch

Sauvignon Blanc

27,00€

Trocken, passend zu Gerichten mit Kokosmilch

Merlot

27,00€

trocken, Geschmack nach reifen Früchten, mit leichtem Hauch von Vanille

SEVEN

VIETNAMESISCHES SUSHI RESTAURANT

VORSPEISEN & STARTERS

- | | | |
|----|---|--------|
| 1 | Edamame ^F
Japanische grüne Sojabohnenschoten | 5.50€ |
| 2 | Wakame Salat ^F
würziger Seealgensalat | 5.50€ |
| 3 | Sake Wakame ^K
Mit Feuerlachs und Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dessing | 10.80€ |
| 4 | Wantan gebacken ^{A, E}
Handgemachte Teigmantel gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip | 7.90€ |
| 5 | Mini Frühlingsrolle vegetarisch ^{A, F} (6 Stk.)
Gebacken mit Gemüsefüllung, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip | 5.50€ |
| 6 | Frühlingsrolle Classic ^{A, B, E, F} (6 Stk.)
Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip | 7.50€ |
| 7 | Gegrillte Hühnerspieße ^E
Mit Salat und Erdnüssen | 7.50€ |
| 8 | Chicken Gyoza ^A (5 Stk.)
Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch | 7.50€ |
| 9 | Yasai Gyoza ^A (5 Stk.)
Teigtaschen gefüllt mit Gemüsefüllung | 7.50€ |
| 10 | Tapas Mix (Für 2 Personen)
Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen | 19.00€ |
| 11 | Tapas Mix (Für 3 Personen) | 28.00€ |

SEVEN

SUPPEN

Miso Suppe

Sojabohnensuppe mit Frühlingszwiebeln und Seetang

15	Tofu ^F	5.80€
16	Lachs ^D	6.80€

Cremige Kokos Suppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Koriander, Okra und sahniger Kokosmilch

20	Tofu ^F	5.80€
21	Huhn	6.80€
22	Garnelen ^B	7.50€
23	Lachs ^D	7.50€

Canh Chua ^D

Kräftiger Rindfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

26	Huhn	6.80€
27	Garnelen ^B	8.50€
28	Lachs ^D	8.50€

SUMMERROLLS

Sommerrollen (2 Stk.) ^E

Reispapier-Mantel gefüllt mit Rucola, Salat, Gurke, Erdnüssen und hausgemachten Chili-Limetten-Dressing

30	Mango & Avocado	6.90€
31	Tofu ^F	6.90€
32	Hähnchenbrust gegrillt	7.50€
33	Rinderhüftsteak	7.80€
35	Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel ^B	7.80€
36	Lachs ^D gegrillt	8.00€
37	Thunfisch gegrillt ^D	8.00€

PHO

Pho Hanoi Classic Large

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisband- Nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

38	Tofu	12.00€
39	Hühnchenbrust	13.50€
40	Rind (Argentinisches Hüftsteak)	15.50€

Pho Kokoscreme (Hue Style) ^{E,K}

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

41	Seidentofu gebraten	15.50€
42	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	15.80€
43	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.80€
44	Knusprige Entenbrust	19.00€
45	Black Tiger Garnelen ^D	19.50€
46	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	22.50€
47	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21.50€
48	Hühnerfleisch	15.00€

SALATE

Gemischter Salat ^{E,K}

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit Chilli-Limetten-Vinaigrette

51	Tofu	14.00€
52	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	14.80€
53	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.00€
54	Knusprige Ente	18.50€
55	Garnelen gebraten mit Schalotten, Dill ^B	18.50€
56	Lachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebel, Salsa Roja, Soja-Balsamico ^D	18.80€
57	Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-Balsamico ^D	19.80€

Seven Mango

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

68	Lachs ^D	22.00€
69	Thunfisch ^D	23.00€

NUDELN

Bun (Nam Bo Style) ^{E,K}

Warme Reismnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

61	Seidentofu gebraten ^F	15.50€
62	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	15.80€
63	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.80€
64	Knusprige Entenbrust	18.50€
65	Black Tiger Garnelen ^D	18.50€
66	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	20.80€
67	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	21.80€

Gebratene Udon Nudeln

mit Pak Choi, Champignons, Wildkräuter-Salat, Erdnüsse und Koriander zubereitet in hausgemachter dunklen Soße

71	Seidentofu gebraten ^F	15.00€
72	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	16.00€
73	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18.00€
74	Knusprige Entenbrust	19.00€
75	Black Tiger Garnelen ^D	19.80€
76	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21.80€
77	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	22.80€
78	Hühnerfleisch	15.80€

Udon Kokoscreme ^{E,K}

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf japanischen Udonnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

81	Seidentofu gebraten ^F	15.00€
82	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	16.00€
83	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18.00€
84	Knusprige Entenbrust	19.80€
85	Black Tiger Garnelen	19.80€
86	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21.80€
87	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	22.80€
88	Hühnerfleisch	15.50€

SEVEN

CURRY SPEZIALITÄTEN

Rotes Curry

Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

91	Seidentofu gebraten ^F	14.50€
92	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	15.50€
93	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.00€
94	Knusprige Entenbrust	18.80€
95	Black Tiger Garnelen	19.00€
96	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21.80€
97	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	22.80€
98	Hühnerfleisch	15.00€

Erdnuss Curry

Cremige Kokosmilch mit Erdnusscreme, Curry, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

101	Seidentofu gebraten ^F	14.50€
102	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	15.50€
103	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.00€
104	Knusprige Entenbrust	18.80€
105	Black Tiger Garnelen	19.00€
106	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21.80€
107	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	22.80€
108	Hühnerfleisch	15.00€

FÜR KINDER

Kids Menü 1

Frittierte Kartoffeln

121	mit Hühnchenspießen vom Grill	8.50€
122	mit hausgemachten Chicken-Crispy	8.50€

Kids Menü 2

Bratreis mit Bio Eiern

124	mit Hühnchenspießen vom Grill	8.50€
125	mit hausgemachten Chicken-Crispy	8.50€

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- | | | |
|-----|---|--------|
| 112 | Ga Nuong | 16.80€ |
| | Hühnerfleischfilet gegrillt mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |
| 113 | Bo Nuong | 20.00€ |
| | Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiserschoten- Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja- Balsamico-Dressing mit Reis | |
| 114 | Vit Van An | 21.00€ |
| | Ente auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl, Koriander, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis | |
| 115 | Tom Nuong | 21.00€ |
| | Riesengarnelen auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl, Koriander, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis | |
| 116 | Teri Lachs ^{D, K} | 25.00€ |
| | Lachs gegrillt, Chinakohl-Teriyaki-Jus, Wildkräuter-Salat, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesamdressing, Sakurasprossen mit Reis | |
| 117 | Tuna Yellowfin ^D | 26.00€ |
| | Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salso Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |
| 119 | Hotate Spezial ^D | 26.00€ |
| | Gegrillter Jakobsmuscheln mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salso Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |

DESSERT

- | | |
|--|-------|
| Sesam-Eis ^{G, K} | 6.50€ |
| Grüner Tee-Eis ^G | 6.50€ |
| Gebackene Banane mit Vanille Eis ^A | 7.00€ |
| Mochi ^A | 7.00€ |

SEVEN

VIETNAMESISCHES SUSHI RESTAURANT

SUSHI

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

SUSHI

Nigiri jeweils 2 Stück

N1	Avocado	5.00€
N2	Sake ^D Lachs	6.00€
N3	Aburi Sake ^D Feuerlachs	6.50€
N4	Maguro ^D Thunfisch	5.50€
N5	Aburi Maguro ^D Feuerthunfisch	6.50€
N6	Hotate Gai ^N Jacobsmuschel	7.00€
N7	Aburi Gai ^N Feuerjakobsmuschel	7.50€
N8	Unagi ^D Süßwasseraal gegrillt	6.50€
N9	Ebi ^B Eingelegte Garnele	6.50€
N10	Tobikko Sake ^B Tobikko mit Lachs	9.50€

MAKI

jeweils 8 Stück

M11	Kappa Maki Gurke	5.00€
M12	Avo Maki Avocado	5.50€
M13	Mango Maki Mango	5.50€
M14	Sake Maki ^D Lachs	6.00€
M15	Hawaii Maki ^D Lachs, Avocado	6.50€
M16	Spicy Salmon Lachs, Chili	6.00€
M17	Tekka Maki ^D Thunfisch	6.50€
M18	Spicy Tuna Maki Thunfisch, scharf	6.80€
M19	Ebi ^B Eingelegte Garnele	6.50€
M20	Avo Ebi ^B Eingelegte Garnele, Avocado	6.80€
M21	Fried Ebi ^B Gebackene Garnele	6.80€

M22	Unagi ^D Süßwasseraal gegrillt	6.50€
M23	Salmonskin ^D Lachshaut gebacken	5.50€
M24	Tori Maki Hähnchen gebacken	5.50€

INSIDE OUT ROLL

mit Sesam oder mit Tobikko 8 Stück

U31	Kappaphila Gurke, Frischkäse, Sesam ^G	11.00€
U32	Abophila Avocado, Frischkäse, Sesam ^G	11.00€
U33	Okinawa Mango, Frischkäse, Rucola, Sesam ^G	11.00€
U34	Greenmix Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam ^G	11.50€
U35	California Kani Surimi * Avocado, Frischkäse, Tobikko ^G	12.00€
U36	Alaska Roll Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobikko ^G	13.50€
U37	Spicy Salmon Lachs, Gurke, Sesam, scharf ^G	13.50€
U38	Mango Dream Lachs, Frischkäse, Mango, Tobikko ^G	13.80€
U39	Salmon Ruco Lachs, Frischkäse, Gurke, Rucola, Tobikko ^G	13.50€
U40	Maguro ^D Thunfisch, Avocado, Tobikko ^G	14.50€
U41	Ebi Tempura ^{G, K} Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam	14.00€
U42	Hotate Gai ^N Jakobsmuschel, Avocado, Tobikko	15.50€
U43	Salmon Skin ^{D, K} Lachshaut gegrillt, Sesam	12.00€
U44	Freestyle Nach Empfehlung des Kochs	14.50€

SASHIMI

S50	Sashimi Tuna Fire ^D 8 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	22.50€
S51	Tuna Fire und Lachstatar ^D 8 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Lachstatar	26.50€
S52	Sashimi Salmon Aburi ^D 8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	21.50€
S53	Sashimi Salmon Aburi und Lachstatar ^D 8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	25.50€
S54	Sashimi Moriawase ^D 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 2 Jakobsmuscheln auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	26.80€
S55	Tuna und Lachstatar ^D 6 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Lachstatar	23.50€
S56	Sashimi Salmon und Lachstatar ^D 6 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	22.50€

SEVEN

Zusatzstoffe:

1= Farbstoffe 2= koffeinhaltig 3= Konservierungsstoffe 4= chininhaltig

Allergenen:

A = Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)

B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Soja und Sojaerzeugnisse G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte, I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse J = Senf und Senferzeugnisse

K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupine sowie Erzeugnisse daraus N = Weichtiere. ALLE PREISE in € inkl. MwSt. und Bedienung.

SPEZIAL HOMEMADE ROLLS 8 Stück

A60	Avocado Spezial ^G Mango, Gurke mit Frischkäse & Rucola, mit Avocadomantel	14.50€
A61	Mango Spezial ^G Avocado, Gurke mit Frischkäse & Rucola, mit Mangomantel	14.50€
A62	Crispy Tiger ^{B, G} Garnelen im Tempura- mantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs	18.00€
A63	Seven Fire ^{B, G} Garnelen im Tempura-mantel, Mango, Gurke, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerthunfisch	18.50€
A64	Rainbow ^{B, D, G} Surimi *, Mango, Gurke, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Lachs & Thunfisch, Daikonkresse und Tobiko	18.50€
A65	Sake Fancy ^{D, G} Frischkäse, Mango, Avocado, Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs	16.50€
A66	Salmon Fire ^{D, G} Mango, Avocado, Surimi *, Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs	17.50€
A67	Tuna Fire ^{D, G} Mango, Avocado, Surimi *, Frischkäse, ummantelt mit Feuerthunfisch	17.50€
A68	Fire Scallops ^{D, G, N} Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Feuerjakobsmuscheln	18.50€
A69	Unagi Rainbow ^{D, G} Gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Aal, Daikonkresse, Teriyaki-Sauce	18.50€
F1	Futo Fish ^B (5 große Stücke) Ebitempura, Lachs, Mango, Avocado, Frischkäse	14.00€
F2	Veggi Futo ^G (5 große Stücke) Mango, Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse	12.00€

FRIED TEMPURA ROLLS

6 Stk. 10 Stk.

T73	Tuna Tempura ^{D, G} Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	10.00€	17.50€
T74	Salmon Tempura ^{D, G} Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	9.50€	17.00€
T75	Hotate Gai-Tempura ^{G, N} Jacobsmuscheln, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	11.00€	18.50€
T76	Avocado Tempura ^G Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	8.50€	15.50€
T77	Fry Big Roll ^{D, G} Lachs, Thunfisch, Avocado Frischkäse in Tempurateig gebacken	10.00€	17.50€
T78	Ebi Tempura ^G Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	9.50€	17.00€
T79	Chicken Tempura ^G Hühnerfleisch paniert mit Frischkäse und Avocado in Tempurateig gebacken	8.50€	15.50€

SUSHI DONBURI

Reis Bowls mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam ^{H, K, F, C}

D80	Sake Don ^D Mit Lachs und Tobiko auf Sushi Reis	20.00€
D81	Tekka Don ^D Mit Thunfisch und Tobiko auf Sushi Reis	22.00€
D82	Sake Tekka Don ^D Mit Lachs, Thunfisch und Tobiko auf Sushi Reis	21.00€
D83	Chirashi Don ^D Verschiedene Fischarten und Tobiko auf Sushi Reis	24.00€
D84	Unagi Don ^D Gegrillter Flussaal, Schnittlauch auf Sushi Reis	25.00€
D85	Tori Don ^A Paniertes Hähnchen auf Sushi Reis	17.50€
D86	Ebi Tempura Don ^A Panierte Garnelen auf Sushi Reis	20.00€
D87	Tofu Don ^A Tofu auf Sushi Reis	16.80€

SUSHI KOMBINATION

Menü1	Yasai Set ^D Greenmix Inside Out, Maki Gurke, Maki Avocado	15.80€
Menü2	Maki Set ^D 24 Stück Maki : Lachs, Thunfisch, Avocado	15.00€
Menü3	Tokyo ^D California Tobiko, 8 Maki Lachs, 2 Nigiri	17.50€
Menü4	Kyoto ^D 6 Stk. Salmon Tempura Roll, 8 Maki Lachs, 2 Nigiri	18.50€
Menü5	Sakura ^D 6 Stk. Thunfisch Tempura Roll, 8 Kappa Maki, 2 Nigiri	18.50€
Menü6	Nara ^D 8 Alaska Tobiko, 8 Lachsmaki, 8 Thunfischmaki	19.50€
Menü7	Kuro ^D 8 Stk. Alaska, 6 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Unagi, Feuerthunfisch	22.50€
Menü8	Hokkaido ^D Homemade Roll (Ebi-Tempura, Avocado außen bedeckt mit Feuerlachs) / 4 Nigiri	25.50€
Menü9	Seven ^D Homemade Roll (Ebi-Tempura, Avocado außen bedeckt mit Feuerlachs) / 4 Nigiri / 8 Stk. Maki / Wakame Salat Beilage	28.50€
	Sushi For Two ^D Spezial- Rainbow Roll / Salmon Tempura Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs / 4 Nigiri / 8 Stk. Maki	48.50€
	Sushi For Three ^D Spezial-Rainbow Roll / Tuna Tempura Roll / Lachs Inside-Out Seetangsalat mit Feuerlachs / 6 Nigiri / 16 Stk. Maki	66.00€
	Sushi For Four ^D 2x Homemade Roll / Salmon Tempura Roll / Ebi Tempura Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs / 8 Nigiri / 24 Stk. Maki	88.00€

SEVEN

MITTAGSKARTE

(Montag – Freitag : 11.30 – 15.00 Uhr)

Rotes Curry

Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

W1 Tofu Curry	11.50€
W2 Hühnerfleisch Curry	11.90€
W3 Hühnerfleischfilet Curry	12.90€
W4 Ente Curry	13.80€
W5 Rindfleisch	12.90€

Pho Hanoi Classic Large

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisband-Nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

B5 Tofu ^F	11.00€
B6 Hühnchenbrust	11.50€
B7 Rindfleisch	12.50€

Bun (Nam Bo Style) ^{E,K}

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

B8 Tofu ^F	11.00€
B9 Hühnchenbrust	11.90€
B10 Rindfleisch	12.50€
B11 Frühlingsrollen 6 Stk.	11.50€

Donburi ^{H,K,F,G}

Reis Bows mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam

B12 Tofu ^F auf Sushi Reis	11.90€
B13 Paniertes Hähnchen auf Sushi Reis	12.90€

SEVEN

MITTAGSKARTE SUSHI (Montag – Freitag : 11.30 – 15.00 Uhr)

S2	12.00€
Greenmix Inside Out, Maki Gurke, Maki Avocado	
S3 ^D	12.00€
24 Stück Maki : Lachs, Thunfisch, Avocado	
S4 ^D	13.50€
California Tobiko, Maki Lachs, 2 Nigiri	
S5 ^D	14.50€
4 Alaska Tobiko, 4 California Tobikko, 4 Lachsmaki, 4 Thunfischmaki, 4 Gurkemaki, 4 Avocadomaki	
S6 ^D	13.80€
6 Stk. Salmon Tempura Roll, Maki Gurke, 2 Nigiri	
S7 Avocado Tempura ^G	11.50€
Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	
S8 Salmon Tempura ^{D, G}	12.50€
Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	
S9 Tuna Tempura ^{D, G}	13.50€
Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	
S10 ^{D, G}	13.80€
6 Thunfisch Tempura, 8 California Maki, 2 Nigiri	