

DRINKS



Öffnungszeiten:

Mo.-Sa.: 12.00 - 22.00 Uhr

So. & Feiertage: 13:00 - 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€
Bitburger Pils, Alkoholfrei ^A	3,30€	
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

Saigon	0,33L	4,50€
Kirin / Asahi	0,33L	4,50€
Tiger	0,33L	4,50€
Sake Warm jap. Reiswein	KARAFFE	6,50€
Sake Kalt jap. Reiswein	KARAFFE	6,50€
Jägermeister	2 cl	2,50€
Lúa Moi	2 cl	2,50€
Vodka	2 cl	2,50€
Johnnie Walker	2 cl	3,00€
Ramazotti	2 cl	3,00€

Kaffee ²

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

Schweppes

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

Wasser

	FL. 0,25L	FL. 0,75L
Selters (Medium Mineralwasser)	3,00€	6,90€
Selters (Naturell Mineralwasser)	3,00€	6,90€

Fresh Drinks

Chanh Da on Ice mit frischen Limetten, Minze, Kumquats und braunem Zucker	6,00€
Mango-Minz-Saft Mangopüree mit Kumquats, frischer Ananas, Joghurt und Minze	7,50€
Mango-Kokos-Lassi Mangopüree, Kokoscreme, Milch, Joghurt, Mangosaft	7,50€

Cocktails

Aperol Spritz ^{L,1,U} Prosecco, Aperol, Orange, Soda	8,00€
Lillet Wild Berry ^{L,1} Lillet, Wildberrysaft, Beeren	8,00€
Passion Fruit Paloma ^{L,3} Tequila, Maracujasaft, Limetten und Grenadinesirup	8,00€
Sex on the Beach ^L Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft und Pfirsichsirup	8,00€
Mojito ^L Rum, Limette, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker	8,00€



Offene Weine

0,20L

Grauburgunder
trocken

6,50€

Riesling
trocken

6,50€

Weissweinschorle

6,50€

Rosato (Rosé)
trocken

6,50€

Primitivo
halbtrocken

6,50€

Flaschenweine

0,75L

Sauvignon Blanc
trocken

27,00€

Riesling
trocken

27,00€

Rosato (Rosé)
trocken

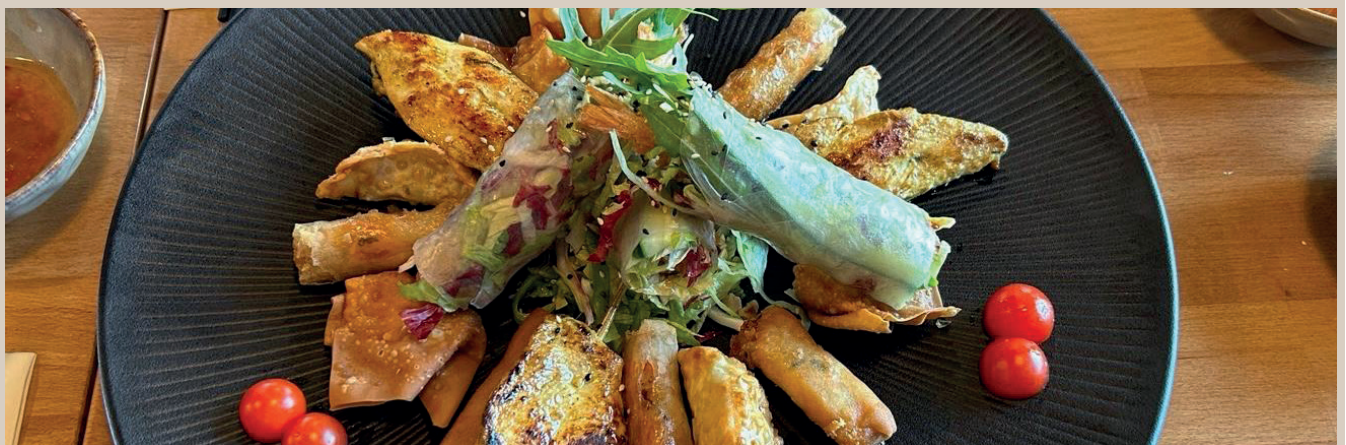
27,00€

Merlot
trocken

27,00€

VORSPEISEN & STARTERS

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



SUPPEN

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,K}

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

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



PHO

Pho Hanoi Classic Large ^A

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

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

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

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

41	Seidentofu gebraten ^F	15.50€
42	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	17.00€
43	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.80€
44	Knusprige Entenbrust ^A	19.00€
45	Black Tiger Garnelen ^B	19.50€
46	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21.50€
47	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	22.50€
48	Hühnerfleisch	15.00€

SALATE

Gemischter Salat ^{E,K}

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

51	Tofu ^F	14.00€
52	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	16.80€
53	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.00€
54	Knusprige Ente ^A	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 ^{E,K}

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

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

NUDELN

Bun (Nam Bo Style) ^{A,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	17.00€
63	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.80€
64	Knusprige Entenbrust ^A	18.50€
65	Black Tiger Garnelen ^B	18.50€
66	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	20.80€
67	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	21.80€
68	Frühlingsrolle ^A 6 Stk.	14.80€

Gebratene Udon Nudeln ^{A,E,K}

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

71	Seidentofu gebraten ^F	15.00€
72	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	17.50€
73	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18.50€
74	Knusprige Entenbrust ^A	19.00€
75	Black Tiger Garnelen ^B	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 ^{A,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	17.50€
83	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18.50€
84	Knusprige Entenbrust ^A	19.80€
85	Black Tiger Garnelen ^B	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 ^{E,K,G}

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	17.00€
93	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.50€
94	Knusprige Entenbrust ^A	18.80€
95	Black Tiger Garnelen ^B	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 ^{E,K,G}

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

101	Seidentofu gebraten ^F	15.00€
102	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	17.00€
103	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.50€
104	Knusprige Entenbrust ^A	18.80€
105	Black Tiger Garnelen ^B	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	15.50€

FÜR KINDER

Kids Menü 1

Frittierte Kartoffeln ^K

121	mit Hühnchenspießen vom Grill	9.50€
122	mit hausgemachten Chicken-Crispy ^A	9.50€

Kids Menü 2

Bratreis mit Bio Eiern ^{G,K}

124	mit Hühnchenspießen vom Grill	9.50€
125	mit hausgemachten Chicken-Crispy ^A	9.50€

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- | | | |
|---|--|--------|
| 112 | Ga Nuong ^{F,K} | 18.80€ |
| Hühnerfleischfilet gegrillt mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | | |
| 113 | Bo Nuong ^{F,K} | 20.00€ |
| Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiserschoten- Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja- Balsamico-Dressing mit Reis | | |
| 114 | Vit Van An ^{A,F,,K} | 21.00€ |
| Knusprige Ente auf Soja-Balsamico-Soße, mit Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl, Koriander, dazu Jasmin Reis | | |
| 115 | Tom Nuong ^{B,F,K} | 21.00€ |
| Riesengarnelen auf Soja-Balsamico-Soße, mit Kaiserschoten, Kräuterseitling, Dill, Zwiebeln, Chinakohl, Koriander, dazu Jasmin Reis | | |
| 116 | Teri Lachs ^{D, F, K} | 25.00€ |
| Gegrilltes Lachs auf Soja-Balsamico-Soße und Salsa Roja, mit Chinakohl, Wildkräuter-Salat, Dill, Zwiebeln, Sakurasprossen dazu Reis | | |
| 117 | Tuna Yellowfin ^{D,F,K} | 26.00€ |
| Gegrillter Thunfisch auf Soja-Balsamico-Soße und Salsa Roja, mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Dill, Zwiebeln, dazu Reis | | |
| 119 | Hotate Spezial ^{F,N,K} | 26.00€ |
| Gegrillter Jakobsmuscheln auf Soja-Balsamico-Soße und Salsa Roja, mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Dill, Zwiebeln und Reis | | |

DESSERT

- | | |
|--|-------|
| Sesam-Eis ^{G,K} | 6.50€ |
| Grüner Tee-Eis ^G | 6.50€ |
| Gebackene Banane mit Mochi ^A | 7.50€ |
| Mochi Mango ^A | 7.50€ |
| Mochi Erdbeere ^A | 7.50€ |
| Mochi Kakao ^A | 7.50€ |

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^K

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	6.50€
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^K

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 ^D Lachs, Chili	6.00€
M17	Tekka Maki ^D Thunfisch	6.50€
M18	Ebi ^B Eingelegte Garnele	6.50€
M19	Fried Ebi ^{A,B} Gebackene Garnele	6.80€
M20	Unagi ^C Süßwasseraal gegrillt	6,50€
M21	Salmonskin ^D Lachshaut gebacken	5,50€
M22	Kami Surimi ^{A,B} Krebsfleischimitat	5,50€



INSIDE OUT ROLL^K

8 Stück

U31	Abophila	Avocado, Frischkäse, Sesam ^{G,K}	11.00€
U32	Greenmix	Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam ^{G, K}	11.50€
U33	California Kani Surimi*	Avocado, Frischkäse, Tobikko ^{G, D,K}	12.00€
U34	Alaska Roll	Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobikko ^{D,G,K}	13.50€
U35	Spicy Salmon	Lachs, Gurke, Sesam, scharf ^{D,G,K}	13.50€
U36	Mango Dream	Lachs, Frischkäse, Mango, Tobikko ^{D,G,K}	13.80€
U37	Maguro ^D	Thunfisch, Avocado, Tobikko ^{D,G}	14.50€
U38	Ebi Tempura ^{A,B,,G,K}	Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam	14.00€
U39	Hotate Gai ^{N,K}	Jakobsmuschel, Avocado, Tobikko	15.50€
U40	Salmon Skin ^{D, K}	Lachshaut gegrillt, Sesam, Gurke	12.00€
U41	Freestyle	Nach Empfehlung des Kochs	15.00€



SASHIMI^K

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



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

SEVEN

FRIED TEMPURA ROLLS

6 Stk. 10 Stk.

T73	Tuna Tempura ^{A, D, G} Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	10.00€	17.50€
T74	Salmon Tempura ^{A, D, G, K} Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	9.50€	17.00€
T75	Hotate Gai-Tempura ^{A, G, N, K} Jacobsmuscheln, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	11.00€	18.50€
T76	Avocado Tempura ^{A, G, K} Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	8.50€	15.50€
T77	Fry Big Roll ^{A, D, G} Lachs, Thunfisch, Avocado Frischkäse in Tempurateig gebacken	10.00€	17.50€
T78	Ebi Tempura ^{A, G, K} Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	9.50€	17.00€
T79	Chicken Tempura ^{A, G, K} 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, G} Paniertes Hähnchen auf Sushi Reis	17.50€
D86	Ebi Tempura Don ^A Panierte Garnelen auf Sushi Reis	20.00€
D87	Tofu Don ^{A, F} Tofu auf Sushi Reis	16.80€

SUSHI KOMBINATION ^{B,D}

Menü1	Yasai Set ^{D, H,K} Greenmix Inside Out, Maki Gurke, Maki Avocado	15.80€
Menü2	Maki Set ^{D,K} 24 Stück Maki : Lachs, Thunfisch, Avocado	15.00€
Menü3	Tokyo ^{B,D,C,K} California Tobiko, 8 Maki Lachs, 2 Nigiri Lachs	17.50€
Menü4	Kyoto ^{A,D,K} 6 Stk. Salmon Tempura Roll, 8 Maki Lachs, 2 Nigiri Lachs	18.50€
Menü5	Sakura ^{A,D,K} 6 Stk. Thunfisch Tempura Roll, 8 Kappa Maki, 2 Nigiri	18.50€
Menü6	Nara ^{D,C,K} 8 Alaska Tobiko, 8 Lachsmaki, 8 Thunfischmaki	19.50€
Menü7	Kuro ^{B,D,K,H} 8 Stk. Alaska, 6 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen,	25.50€
Menü8	Hokkaido ^{A,B,D,K,H} Spezial Homemade Roll (Ebi-Tempura, Avocado, Gurke und Mango außen bedeckt mit Feuerlachs) / 4 Nigiri	25.50€
Menü9	Seven ^{A,D,K,H} Spezial Homemade Roll (Ebi-Tempura, Avocado, Gurke und Mango außen bedeckt mit Feuerlachs) / 4 Nigiri / 8 Stk. Maki / Wakame Salat Beilage	28.50€
	Sushi For Two ^{A,B,D,K,H} Spezial Homemade Roll / 10 Stk. Salmon Tempura Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs / 4 Nigiri / 8 Stk. Maki	48.50€
	Sushi For Three ^{A,B,D,K,H} Spezial Homemade Roll / 10 Stk. Tuna Tempura Roll / Lachs Inside-Out / Seetangsalat mit Feuerlachs / 6 Nigiri / 16 Stk. Maki	66.00€
	Sushi For Four ^{A,B,D,K,H} 2x Spezial Homemade Roll / 10 Stk. Salmon Tempura Roll / Ebi Inside-Out Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs / 8 Nigiri / 24 Stk. Maki	88.00€

SEVEN

MITTAGSKARTE

(Montag – Freitag : 12.00 – 15.00 Uhr)

Rotes Curry ^{E,K,G}

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

W1 Tofu Curry gebraten ^F	11.50€
W2 Hühnerfleisch Curry	11.90€
W3 Würzige Hühnchenbrust Curry gegrillt	12.90€
W4 Knusprige Ente Curry ^A	13.80€
W5 Rindfleisch gegrillt	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 gegrillt	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 gegrillt	12.90€
B10 Rindfleisch	12.90€
B11 Frühlingsrollen ^A 6 Stk.	11.50€

Donburi ^{H,K,F}

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

B12 Tofu ^F auf Sushi Reis	11.90€
B13 Paniertes Hähnchen ^{A,H} auf Sushi Reis	12.90€

Gebratene Udon Nudeln ^{E,K}

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

B14 Würzige Hühnchenbrust gegrillt	12.90€
B15 Black Tiger Garnelen ^B	13.90€

SEVEN

MITTAGSKARTE SUSHI (Montag – Freitag : 12.00 – 15.00 Uhr)

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