

# SEVEN

VIETNAMESESISCHES SUSHI RESTAURANT

## *Speisekarte*



**Tel.: 02251 92 91 899 - 01522 776 8888**

**Berliner Straße 16  
53879 Euskirchen**

**Täglich öffnen:  
12:00 - 22:00 Uhr**

**[www.seven-euskirchen.de](http://www.seven-euskirchen.de)  
[info@seven-euskirchen.de](mailto:info@seven-euskirchen.de)**

## Mittagskarte

(Montag – Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr)

### Rotes Curry <sup>E,K,G</sup>

Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Zitronengras, Champignons, Zuckrerbsen, Zucchini, Erdnüsse und Sesam, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

W1	Tofu gebraten <sup>F</sup>	12,50€
W2	Hühnerfleisch Curry	13,00€
W3	Würzige Hähnchenbrust Curry gegrillt	13,50€
W4	Knusprige Ente Curry <sup>A</sup>	14,50€
W5	Rindfleisch gegrillt	14,50€

### Pho Hanoi Classic Large <sup>A</sup>

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

B5	Tofu <sup>F</sup>	12,00€
B6	Hähnchenbrust	12,50€
B7	Rindfleisch gegrillt	14,00€

### Bun (Nam Bo Style) <sup>E,K,A</sup>

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

B8	Tofu <sup>F</sup>	12,00€
B9	Hähnchenbrust gegrillt	13,50€
B10	Rindfleisch	14,50€
B11	Frühlingsrollen <sup>A</sup> (6 Stk.)	12,50€

### Gebratene Udon Nudeln <sup>E,K,A</sup>

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

B14	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	14,00€
B15	Black Tiger Garnelen <sup>B</sup>	15,00€
B16	Knusprige Ente <sup>A</sup>	15,00€



## Mittagskarte-Sushi

(Montag – Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr)

S1	<b>Mango Maki Set:</b> <sup>H,A,G</sup> 8 Stk. Mango Maki Gurke, 8 Stk. Mango Maki Avocado	13,00€
S2	<b>Greenmix: 8 Stk. Inside Out</b> <sup>H,A,G</sup> 8 Stk. Maki Gurke, 8 Stk. Maki Avocado	15,00€
S3	<b>24 Stück Maki:</b> <sup>D,K,A</sup> Lachs, Thunfisch, Avocado	14,00€
S4	<b>California,</b> <sup>B,D,G</sup> Tobiko, Maki Lachs, 2 Nigiri Lachs	16,00€
S5	<b>8 Stk. Alaska,</b> <sup>G,A,D</sup> 8 Stk. Thunfisch Maki, 8 Stk. Maki Gurke	17,00€
S6	<b>6 Stk. Salmon Tempura Roll,</b> <sup>A,D,G,K</sup> Maki Gurke, 2 Nigiri Lachs	16,00€
S7	<b>Avocado Tempura</b> <sup>A,G</sup> (10 Stk.) - Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	13,00€
S8	<b>Salmon Tempura</b> <sup>A,D,G,K</sup> (10 Stk.) - Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	14,50€
S9	<b>Tuna Tempura</b> <sup>A,D,G,K</sup> (10 Stk.) - Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	15,00€
S10	<b>6 Thunfisch Tempura,</b> <sup>A,D,G,K</sup> 8 California Maki, 2 Nigiri Lachs	16,00€
	<b>Donburi</b> <sup>H,K,FA</sup> Reis Bowls mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam	
B12	<b>Tofu</b> <sup>F</sup> auf Sushi Reis	13,00€
B13	<b>Paniertes Hähnchen</b> <sup>A,H</sup> auf Sushi Reis	14,00€

## Drinks

### Biere

Bitburger Pils vom Fass <sup>A</sup>

Bitburger Pils, alkoholfrei <sup>A</sup>

Peters Kölsch vom Fass <sup>A</sup>

Radler

Benediktiner Hefeweizen <sup>A</sup>

Benediktiner Dunkel <sup>A</sup>

Benediktiner, alkoholfrei <sup>A</sup>



0,3 L

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

0,4 L

4,50 €

4,50 €

4,50 €

0,5 L 5,00 €

0,5 L 5,00 €

0,5 L 5,00 €

### Asiatische Biere & alkoholische Getränke <sup>A</sup>

Saigon

0,33 L

4,50 €

Kirin / Asahi

0,33 L

4,50 €

Tiger

0,33 L

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 €

Wodka

2 cl

2,50 €

Johnnie Walker

2 cl

3,00 €

Ramazzotti

2 cl

3,00 €

### Kaffee <sup>2</sup>

Espresso

Tasse

3,00 €

Kaffee

3,00 €

Cappuccino <sup>G</sup>

3,50 €

Latte Macchiato <sup>G</sup>

4,00 €

Vietnamesischer Kaffee <sup>G</sup>

4,00 €

(warm) mit süßer Kondensmilch

Vietnamesischer Kaffee <sup>G</sup> (kalt)

5,00 €

mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln



## Drinks

### Schweppes

	0,2 L Fl.
Tonic Water <sup>4</sup>	3,00 €
Ginger Ale <sup>1,4,3</sup>	3,00 €
Bitter Lemon <sup>4</sup>	3,00 €

### Wasser

	0,25 L Fl.	0,75 L Fl.
Selters (Medium Mineralwasser)	3,00 €	7,00 €
Selters (Naturell Mineralwasser)	3,00 €	7,00 €

### Tee

Jasmin  
Sencha Grüner Tee  
Ingwer

mit frischem Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats

### Zitronengras

mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats

### Minze

mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Limette, Kumquats und Honig



### Tasse

3,50 €  
3,50 €  
4,50 €

### Softdrinks

	0,3 L	0,5 L
Coca-Cola <sup>1,2,3</sup>	3,00 €	4,50 €
Cola Zero <sup>1,2,3</sup>	3,00 €	4,50 €
Fanta	3,00 €	4,50 €
Sprite	3,00 €	4,50 €
Eistee	3,00 €	4,50 €

## Drinks

### Säfte/ Schorle

	0,3 L	0,5 L
Apfelsaft	3,50 €	5,50 €
Apfelschorle	3,50 €	5,50 €
Mangosaft	3,50 €	5,50 €
Mangoschorle	3,50 €	5,50 €
Maracujasaft	3,50 €	5,50 €
Maracujaschorle	3,50 €	5,50 €
Alovera	3,50 €	5,50 €

### Homemade Drinks Alkoholfrei

**Chanh Da on Ice** 7,00 €  
mit frischen Limetten, Minze,  
Kumquats und braunem Zucker

**Mango-Minz-Saft** 8,00 €  
Mangopüree mit Kumquats,  
Mangosaft und Minze

**Mango-Kokos-Lassi** <sup>G</sup> 8,00 €  
Mangopüree, Kokoscreme,  
Milch, Joghurt, Mangosaft

**Cool Peach Ice Tea** 8,00 €  
Cranberrysaft, Orangensaft  
und Pfirsichsirup

**Matcha** <sup>G</sup> 8,00 €  
mit Milch, Joghurt



## Drinks

### Cocktails mit Alkohol

<b>Aperol Spritz</b> <sup>L,1,U</sup>	10,00 €
Prosecco, Aperol, Orange, Soda	
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>L,1</sup>	8,50 €
Lillet, Wildberrysaft, Beeren	
<b>Vodka Maracuja</b> <sup>A</sup>	8,50 €
Tequila, Maracujasaft, Limetten und Grenadinesirup	
<b>Vodka Capico Mango</b> <sup>A</sup>	8,50 €
Tequila, Mango, Kumquats, Limetten und Grenadinesirup	
<b>Mojito</b> <sup>L</sup>	8,50 €
Rum, Kumquats, Limette, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker	

### Offene Weine

<b>Grauburgunder - trocken</b>	0,2 L	6,50 €
<b>Riesling - halbtrocken</b>	6,50 €	
<b>Weinschorle</b>	6,50 €	
<b>Rosato (Rosé) - trocken</b>	6,50 €	
<b>Primitivo - halbtrocken</b>	6,50 €	



### Flaschenweine

<b>SIEGBERT BIMMERLE Grauburgunder - trocken</b>	0,75 L	35,00 €
<b>BADEN Sauvignon Blanc - trocken</b>	27,00 €	
<b>OETINGER Riesling - trocken</b>	27,00 €	
<b>PRIMITIVO SALENTO Rosato (Rosé) - halbtrocken</b>	27,00 €	
<b>LA BAUMESAINT-PAUL Merlot - trocken</b>	27,00 €	
<b>LES CARDINAUX Rot Wein - trocken</b>	40,00 €	
<b>PRIMITIVO MARINA Rot Wein - trocken</b>	27,00 €	



## Vorspeisen & Starters

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 1  | <b>Edamame</b> <sup>F</sup><br>Japanische grüne Sojabohnenschoten  | 6,00 €  |
| 2  | <b>Wakame Salat</b> <sup>F,K</sup><br>würziger Seetangsalat  | 6,00 €  |
| 3  | <b>Sake Wakame</b> <sup>F,K</sup><br>Mit Feuerlachs und Avocado serviert,<br>dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen,<br>Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing         | 11,00 € |
| 4  | <b>Wantan gebacken (6 Stk.)</b> <sup>A,E,F</sup><br>Handgemachte Teigmäntel gefüllt mit Hühnerfleisch,<br>Garnelen, serviert mit Salat, Erdnüssen<br>und einem Soja-Schalotten-Dip | 8,00 €  |
| 5  | <b>Mini Frühlingsrolle vegetarisch (6 Stk.)</b> <sup>A,E,F,K</sup><br>Gebacken mit Gemüsefüllung,<br>dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip                            | 6,00 €  |
| 6  | <b>Frühlingsrolle Classic (6 Stk.)</b> <sup>A,B,E,F,K</sup><br>Gebacken mit feingehackten Garnelen,<br>Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse<br>und einem Soja-Schalotten-Dip         | 8,00 €  |
| 7  | <b>Gegrillte Hühnerspieße</b> <sup>E,K</sup><br>Mit Salat und Erdnüssen  | 8,00 €  |
| 8  | <b>Chicken Gyoza (5 Stk.)</b> <sup>A,E,K</sup><br>Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch  | 8,00 €  |
| 9  | <b>Yasai Gyoza (5 Stk.)</b> <sup>A,E,K</sup><br>Teigtaschen gefüllt mit Gemüsefüllung  | 8,00 €  |
| 10 | <b>Tapas Mix (Für 2 Personen)</b> <sup>A,B,E,F,K</sup><br>Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen   | 22,00 € |
| 11 | <b>Tapas Mix (Für 3 Personen)</b> <sup>A,B,E,F,K</sup><br>Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen   | 32,00 € |
| 12 | <b>Small Starters Mix</b> <sup>A,B,E,F,K</sup><br>2 Ebi-Tempura, 2 Frühlingsrolle Classic,<br>2 gegrillte Hühnerspieße, 2 Chicken Gyoza  | 16,00 € |



## Suppen

### Cremige Kokos Suppe

Kräftige Hühner- und Rinderbrühe mit Champignons, Koriander, Ingwer, Dill  
Zucchini, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und sahniger Kokosmilch

20	<b>Tofu</b> <sup>F</sup>	5,50 €
21	<b>Huhn</b>	7,00 €
22	<b>Garnelen</b> <sup>B</sup>	8,00 €
23	<b>Lachs</b> <sup>D</sup>	8,00 €

### Miso Suppe

Herzhaft-würzige Suppe aus fermentierter Sojabohnenpaste, Lauchzwiebeln

24	<b>Tofu</b> <sup>F</sup>	5,50 €
25	<b>Lachs</b> <sup>D</sup>	8,00 €

### Canh Chua<sup>D</sup>

Kräftige Hühner- und Rinderbrühe mit Champignons, Koriander,  
Ingwer, Dill, Zucchini, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten,  
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

26	<b>Huhn</b>	7,00 €
27	<b>Garnelen</b> <sup>B</sup>	8,00 €
28	<b>Lachs</b> <sup>D</sup>	8,00 €

## Summerrolls

### Sommerrollen (2 Stk.)<sup>E,K</sup>

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

30	<b>Mango &amp; Avocado</b> <sup>H</sup>	7,00€
31	<b>Tofu</b> <sup>F</sup>	7,00€
32	<b>Hähnchenbrust gegrillt</b>	7,50€
33	<b>Rinderhüftsteak</b>	8,00€
35	<b>Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel</b> <sup>A,B</sup>	8,00€
36	<b>Lachs gegrillt</b> <sup>D</sup>	10,00€
37	<b>Thunfisch gegrillt</b> <sup>D</sup>	11,00€



VIETNAMESISCHES SUSHI RESTAURANT

## Pho Hanoi

### Pho Hanoi Classic Large <sup>A</sup>

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

38	<b>Tofu</b>	14,00€
39	<b>Hähnchenbrust</b>	15,00€
40	<b>Rind (Argentinisches Hüftsteak)</b>	17,00€

## Mango Kokos Milch <sup>A,E,K</sup>

Cremige Mango-kokos-milch Soße auf Jasmin-Reis, Ananas, Zucchini, Champignons, Zuckererbsen, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Olivenöl, Zwiebeln, Koriander und Sesam, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

41	<b>Seidentofu gebraten</b>	15,50€
42	<b>Würzige Hähnchenbrust gegrillt</b>	18,00€
42V	<b>Hähnchen VEGAN <sup>A</sup></b>	17,50€
43	<b>Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak</b>	19,50€
44	<b>Knusprige Entenbrust <sup>A</sup></b>	19,50€
44V	<b>Ente VEGAN <sup>A</sup></b>	17,50€
45	<b>Black Tiger Garnelen <sup>B</sup></b>	19,50€
46	<b>Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill <sup>D</sup></b>	23,00€
47	<b>Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill <sup>D</sup></b>	24,00€
48	<b>Hühnerfleisch</b>	16,50€

## Salate

### Gemischter Salat <sup>E,K,F</sup>

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, Soja-Balsamico verfeinert mit Chili-Limetten-Vinaigrette, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

51	<b>Seidentofu gebraten</b>	15,50€
52	<b>Würzige Hähnchenbrust gegrillt</b>	17,00€
52V	<b>Hähnchen VEGAN <sup>A</sup></b>	17,00€
53	<b>Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak</b>	18,50€
54	<b>Knusprige Entenbrust <sup>A</sup></b>	18,50€
54V	<b>Ente VEGAN <sup>A</sup></b>	17,00€
55	<b>Black Tiger Garnelen <sup>B</sup></b>	18,50€
56	<b>Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill <sup>D</sup></b>	21,00€
57	<b>Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill <sup>D</sup></b>	22,00€

### Seven Mango <sup>E,K</sup>

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

69	<b>Lachs <sup>D</sup></b>	22,00€
70	<b>Thunfisch <sup>D</sup></b>	23,00€

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.

Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

## Nudeln

### Bun (Nam Bo Style) <sup>A,E,K</sup>

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Olivenöl, Zwiebeln, Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

61	<b>Seidentofu gebraten</b> <sup>F</sup>	15,50€
62	<b>Würzige Hähnchenbrust gegrillt</b>	18,00€
62V	<b>Hähnchen VEGAN</b> <sup>A</sup>	17,00€
63	<b>Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak</b>	19,00€
64	<b>Knusprige Entenbrust</b> <sup>A</sup>	19,00€
64V	<b>Ente VEGAN</b> <sup>A</sup>	17,00€
65	<b>Black Tiger Garnelen</b> <sup>B</sup>	19,00€
66	<b>Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill</b> <sup>D</sup>	22,00€
67	<b>Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill</b> <sup>D</sup>	23,00€
68	<b>Frühlingsrolle (6 Stk.)</b> <sup>A</sup>	16,00€

### Gebratene Udon Nudeln <sup>A,E,K</sup>

Mit Pak Choi, Champignons, Wildkräuter-Salat, Erdnüsse, Paprika Chinakohl Olivenöl, Zwiebeln, und Koriander zubereitet in hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

71	<b>Seidentofu gebraten</b> <sup>F</sup>	15,50€
72	<b>Würzige Hähnchenbrust gegrillt</b>	18,00€
72V	<b>Hähnchen VEGAN</b> <sup>A</sup>	17,50€
73	<b>Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak</b>	19,50€
74	<b>Knusprige Entenbrust</b> <sup>A</sup>	19,50€
74V	<b>Ente VEGAN</b> <sup>A</sup>	17,50€
75	<b>Black Tiger Garnelen</b> <sup>B</sup>	19,50€
76	<b>Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill</b> <sup>D</sup>	23,00€
77	<b>Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill</b> <sup>D</sup>	24,00€
78	<b>Hühnerfleisch</b>	16,50€

### Udon Kokoscreme <sup>A,E,K</sup>

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf japanischen Udonnudeln, Ananas, Paprika, Champignons, Zucchini, Zuckererbsen, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

81	<b>Seidentofu gebraten</b> <sup>F</sup>	15,50€
82	<b>Würzige Hähnchenbrust gegrillt</b>	18,00€
82V	<b>Hähnchen VEGAN</b> <sup>A</sup>	17,50€
83	<b>Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak</b>	19,50€
84	<b>Knusprige Entenbrust</b> <sup>A</sup>	19,50€
84V	<b>Ente VEGAN</b> <sup>A</sup>	17,50€
85	<b>Black Tiger Garnelen</b> <sup>B</sup>	19,50€
86	<b>Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill</b> <sup>D</sup>	23,00€
87	<b>Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill</b> <sup>D</sup>	24,00€
88	<b>Hühnerfleisch</b>	16,50€

## Curry Spezialitäten

### Rotes Curry <sup>E,K,G</sup>

Jasmin-Reis, Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Paprika, Champignons, Zucchini, Zuckererbsen, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, Erdnüsse und Sesam, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

91	<b>Seidentofu gebraten</b>	15,50€
92	<b>Würzige Hähnchenbrust gegrillt</b>	18,00€
92V	<b>Hähnchen VEGAN <sup>A</sup></b>	17,50€
93	<b>Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak</b>	19,50€
94	<b>Knusprige Entenbrust <sup>A</sup></b>	19,50€
94V	<b>Ente VEGAN <sup>A</sup></b>	17,50€
95	<b>Black Tiger Garnelen <sup>B</sup></b>	19,50€
96	<b>Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill <sup>D</sup></b>	23,00€
97	<b>Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill <sup>D</sup></b>	24,00€
98	<b>Hühnerfleisch</b>	16,50€

### Erdnuss Curry <sup>E,K,G</sup>

Jasmin-Reis, Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Paprika, Champignons, Zucchini, Zuckererbsen, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, Erdnüsse und Sesam, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

101	<b>Seidentofu gebraten <sup>F</sup></b>	15,50€
102	<b>Würzige Hähnchenbrust gegrillt</b>	18,00€
102V	<b>Hähnchen VEGAN <sup>A</sup></b>	17,50€
103	<b>Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak</b>	19,50€
104	<b>Knusprige Entenbrust <sup>A</sup></b>	19,50€
104V	<b>Ente VEGAN <sup>A</sup></b>	17,50€
105	<b>Black Tiger Garnelen <sup>B</sup></b>	19,50€
106	<b>Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill <sup>D</sup></b>	23,00€
107	<b>Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill <sup>D</sup></b>	24,00€
108	<b>Hühnerfleisch</b>	16,50€

## Für Kinder

### Kids Menü 1

Frittierte Kartoffeln <sup>K</sup>

121	<b>mit Hähnchenspießen vom Grill</b>	10,00€
122	<b>mit hausgemachten Chicken-Crispy <sup>A</sup></b>	10,00€

### Kids Menü 2

Bratreis mit Bio Eiern <sup>C,K</sup>

124	<b>mit Hähnchenspießen vom Grill</b>	11,00€
125	<b>mit hausgemachten Chicken-Crispy <sup>A</sup></b>	11,00€



## Spezialitäten Des Hauses

- 112 Ga Nuong** <sup>F,K,A</sup> **20,00€**  
Hühnerfleischfilet gegrillt mit Jasmin-Reis, Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße
- 113 Bo Nuong** <sup>F,K</sup> **23,00€**  
Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Jasmin-Reis, Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße
- 114 Vit Van An** <sup>A,F,K</sup> **23,00€**  
Knusprige Ente auf Soja-Balsamico-Soße, mit Jasmin-Reis, Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Koriander, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße
- 115 Tom Nuong** <sup>B,F,K</sup> **23,00€**  
Riesengarnelen auf Soja-Balsamico-Soße, mit Jasmin Reis, Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Dill, Zwiebeln, Koriander, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße
- 116 Teri Lachs** <sup>D,F,K</sup> **26,00€**  
Gegrilltes Lachs auf Soja-Balsamico-Soße und Jasmin Reis Salsa Roja, mit Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Wildkräuter-Salat, Dill, Zwiebeln, Sakurasprossen, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße
- 117 Tuna Yellowfin** <sup>D,F,K</sup> **27,00€**  
Gegrillter Thunfisch auf Soja-Balsamico-Soße und Jasmin Reis Salsa Roja, mit Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Dill, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße
- 119 Hotate Spezial** <sup>F,N,K</sup> **29,00€**  
Gegrillter Jakobsmuscheln auf Soja-Balsamico-Soße und Jasmin Reis Salsa Roja, mit Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Dill, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

## Dessert

Sesam-Eis <sup>G,K</sup>	6,00€
Grüner Tee-Eis <sup>G</sup>	6,00€
Gebackene Banane <sup>A</sup>	6,00€
Gebackene Ananas (3 Stk.) <sup>A</sup>	6,00€
Mochi Mango (2 Stk.) <sup>A</sup>	6,00€
Mochi Erdbeere (2 Stk.) <sup>A</sup>	6,00€
Sesambällchen (3 Stk.) <sup>A</sup>	6,00€





# *Sushi*



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

# SEVEN

VIETNAMESESISCHES SUSHI RESTAURANT

## Nigiri <sup>K</sup>

(jeweils 2 Stück)

N1	Avocado	5,50€
N2	Sake <sup>D</sup> (Lachs)	6,50€
N3	Aburi Sake <sup>D</sup> (Feuerlachs)	7,00€
N4	Maguro <sup>D</sup> (Thunfisch)	7,00€
N5	Aburi Maguro <sup>D</sup> (Feuerthunfisch)	7,50€
N6	Hotate Gai <sup>N</sup> (Jacobsmuschel)	7,50€
N7	Aburi Gai <sup>N</sup> (Feuerjacobsmuschel)	8,00€
N8	Unagi <sup>D</sup> (Süßwasseraal gegrillt)	7,50€
N9	Ebi <sup>B</sup> (Eingelegte Garnele)	7,50€
N10	Tobikko Sake <sup>B</sup> (Tobikko mit Lachs)	9,50€

## Maki <sup>K</sup>

(jeweils 8 Stück)

M11	Kappa Maki (Gurke)	5,50€
M12	Avo Maki (Avocado)	5,50€
M13	Mango Maki (Mango)	5,50€
M14	Sake Maki <sup>D</sup> (Lachs)	6,50€
M15	Hawaii Maki <sup>D</sup> (Lachs, Avocado)	6,50€
M16	Spicy Salmon <sup>D</sup> (Lachs, Chili)	6,50€
M17	Tekka Maki <sup>D</sup> (Thunfisch)	7,00€
M18	Ebi <sup>B</sup> (Eingelegte Garnele)	7,00€
M19	Fried Ebi <sup>A,B</sup> (Gebackene Garnele)	7,00€
M20	Unagi <sup>C</sup> (Süßwasseraal gegrillt)	7,00€
M21	Salmonskin <sup>D</sup> (Lachshaut gebacken)	6,00€
M22	Kami Surimi <sup>A,B</sup> (Krebsfleischimitat)	6,00€

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



## *Inside Out Roll* <sup>K</sup>

(jeweils 8 Stück)

U29	Gurke - Gurke, Frischkäse, Sesam <sup>G,K</sup>	11,50€
U30	Mango - Mango, Frischkäse, Sesam <sup>G,K</sup>	11,50€
U31	Avophila - Avocado, Frischkäse, Sesam <sup>G,K</sup>	11,50€
U32	Greenmix - Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam <sup>G,K</sup>	11,50€
U33	California Kani Surimi - Avocado, Frischkäse, Tobikko <sup>G,K,D</sup>	12,00€
U34	Alaska Roll - Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobikko <sup>G,K,D</sup>	14,50€
U35	Spicy Salmon - Lachs, Gurke, Sesam, scharf <sup>G,K,D</sup>	14,50€
U36	Mango Dream - Lachs, Frischkäse, Mango, Tobikko <sup>G,K,D</sup>	14,50€
U37	Maguro - Thunfisch, Avocado, Tobikko <sup>G,D</sup>	15,00€
U38	Ebi Tempura - Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam <sup>A,B,G,K</sup>	14,50€
U39	Hotate Gai - Jakobsmuschel, Avocado, Tobikko <sup>N,K</sup>	16,00€
U40	Salmon Skin - Lachshaut gegrillt, Sesam, Gurke <sup>D,K</sup>	13,50€
U41	Freestyle - Nach Empfehlung des Kochs <sup>A,B,D,G,K</sup>	16,00€



## Sashimi <sup>K</sup>

<b>S50</b>	<b>Sashimi Tuna Fire</b> <sup>D,K</sup> - 5 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	<b>19,00€</b>
<b>S51</b>	<b>Tuna Fire und Lachstatar</b> <sup>D,K</sup> - 8 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Lachstatar	<b>28,00€</b>
<b>S52</b>	<b>Sashimi Salmon Aburi</b> <sup>D,K</sup> - 5 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	<b>18,00€</b>
<b>S53</b>	<b>Sashimi Salmon Aburi und Lachstatar</b> <sup>D,K</sup> - 8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	<b>27,00€</b>
<b>S54</b>	<b>Sashimi Moriawase</b> <sup>D,K,N</sup> - 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 2 Jacobsmuscheln auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	<b>28,00€</b>
<b>S55</b>	<b>Tuna und Lachstatar</b> <sup>D,K</sup> - 6 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Lachstatar	<b>25,00€</b>
<b>S56</b>	<b>Sashimi Salmon und Lachstatar</b> <sup>D,K</sup> - 6 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	<b>24,00€</b>



# Spezial Homemade Rolls

(jeweils 8 Stück)

<b>A60</b>	<b>Avocado Spezial</b> <sup>G</sup> - Mango, Gurke mit Frischkäse & Rucola, mit Avocadomantel	<b>16,00€</b>
<b>A61</b>	<b>Crispy Tiger</b> <sup>A,B,G,D</sup> - Garnelen im Tempura-Mantel, Mango, Avocado, Frischkäse, Gurke, bedeckt mit Feuerlachs	<b>18,50€</b>
<b>A62</b>	<b>Seven Fire</b> <sup>A,B,G,D,K</sup> - Garnelen im Tempura-Mantel, Mango, Gurke, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerthunfisch	<b>19,00€</b>
<b>A63</b>	<b>Rainbow</b> <sup>D,B,G,K</sup> - Surimi, Mango, Gurke, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Lachs & Thunfisch	<b>18,00€</b>
<b>A64</b>	<b>Sake Fancy</b> <sup>D,G,K</sup> - Frischkäse, Mango, Avocado, Lachshaut, Gurke, ummantelt mit Feuerlachs	<b>18,00€</b>
<b>A65</b>	<b>Salmon Fire</b> <sup>D,G,K</sup> - Mango, Avocado, Surimi, Frischkäse, Gurke, ummantelt mit Feuerlachs	<b>18,00€</b>
<b>A66</b>	<b>Fire Scallops</b> <sup>A,D,G,N,K</sup> - Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Feuerjakobsmuscheln	<b>19,00€</b>
<b>A67</b>	<b>Unagi Rainbow</b> <sup>D,G,K</sup> - Gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Aal	<b>19,00€</b>
<b>F1</b>	<b>Futo Fish (5 große Stücke)</b> <sup>B,D,A,G,K</sup> - Ebitempura, Lachs, Mango, Avocado, Frischkäse	<b>14,00€</b>
<b>F2</b>	<b>Veggie Futo</b> <sup>G</sup> (5 große Stücke) - Mango, Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse	<b>12,00€</b>



## Fried Tempura Rolls

		(6 Stück)	(10 Stück)
T73	<b>Tuna Tempura</b> <sup>A,D,G</sup> - Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	11,00€	18,50€
T74	<b>Salmon Tempura</b> <sup>A,D,G,K</sup> - Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	10,00€	18,00€
T75	<b>Hotate Gai-Tempura</b> <sup>A,G,N,K</sup> - Jacobsmuscheln, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	11,00€	19,00€
T76	<b>Avocado Tempura</b> <sup>A,G,K</sup> - Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	8,50€	16,50€
T77	<b>Fry Big Roll</b> <sup>A,G,D</sup> - Lachs, Thunfisch, Avocado Frischkäse in Tempurateig gebacken	10,00€	18,50€
T78	<b>Ebi Tempura</b> <sup>A,G,K</sup> - Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	10,00€	18,00€
T79	<b>Chicken Tempura</b> <sup>A,G,K</sup> - Hühnerfleisch paniert mit Frischkäse und Avocado in Tempurateig gebacken	9,00€	17,00€

## Sushi Donburi

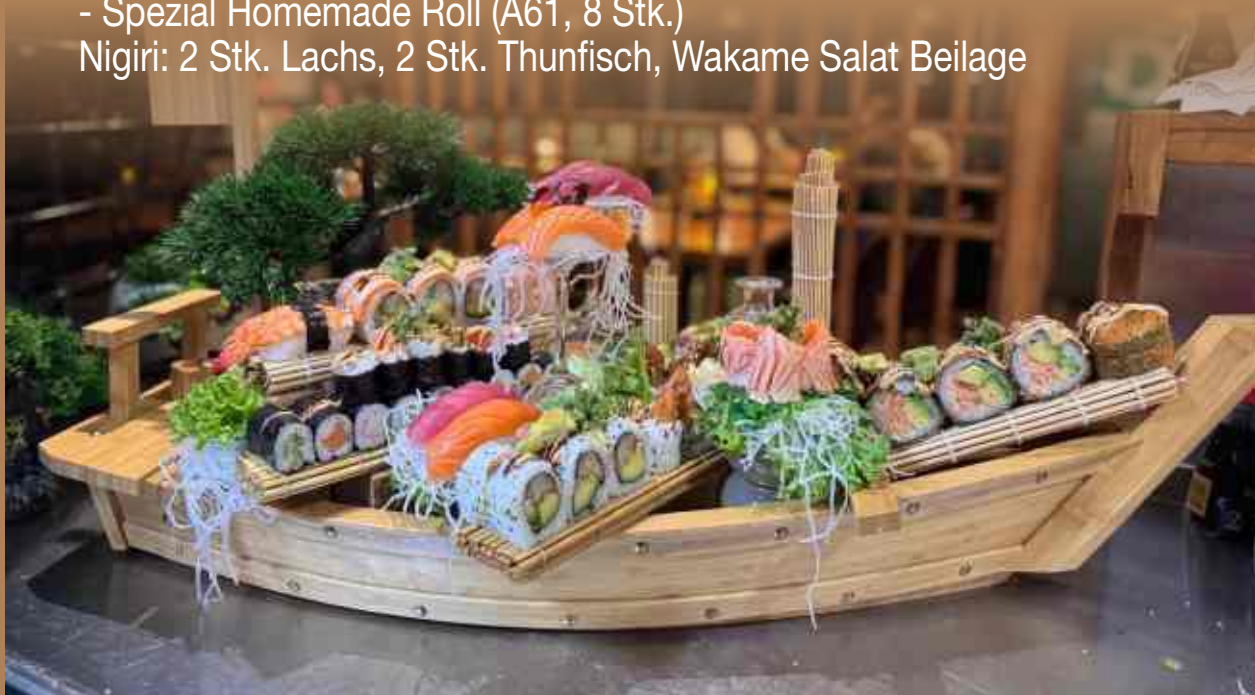
Reis Bowls mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam<sup>H,K,F,C</sup>

D80	<b>Sake Don</b> <sup>D</sup> - Reis Bowls mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam / Mit Lachs und Tobiko auf Sushi Reis	24,00€
D81	<b>Tekka Don</b> <sup>D</sup> - Mit Thunfisch und Tobiko auf Sushi Reis	25,00€
D82	<b>Sake Tekka Don</b> <sup>D</sup> - Mit Lachs, Thunfisch und Tobiko auf Sushi Reis	24,00€
D83	<b>Chirashi Don</b> <sup>D</sup> - Verschiedene Fischarten und Tobiko auf Sushi Reis	26,00€
D84	<b>Unagi Don</b> <sup>D</sup> - Gegrillter Flusssaal, Schnittlauch auf Sushi Reis	26,00€
D85	<b>Tori Don</b> <sup>A,G</sup> - Paniertes Hähnchen auf Sushi Reis	20,00€
D86	<b>Ebi Tempura Don</b> <sup>A</sup> - Panierte Garnelen auf Sushi Reis	22,00€
D87	<b>Tofu Don</b> <sup>A,F</sup> - Tofu auf Sushi Reis	19,00€



## Sushi Kombination

Menü1	<b>Yasai Set</b> <sup>D,H,K</sup> - Greenmix 8 Stk. Inside Out, 8 Stk. Maki Gurke, 8 Stk. Maki Avocado	17,00€
Menü2	<b>Maki Set</b> <sup>D,K</sup> - 24 Stück Maki: 8 Stk. Lachs, 8 Stk. Thunfisch, 8 Stk. Avocado	17,00€
Menü3	<b>Tokyo</b> <sup>B,D,C,K</sup> - 8 Stk. California, Tobiko, 8 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Nigiri Lachs	19,00€
Menü4	<b>Kyoto</b> <sup>A,D,K</sup> - 6 Stk. Salmon Tempura Roll, 8 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Nigiri Lachs	20,00€
Menü5	<b>Sakura</b> <sup>A,D,K</sup> - 6 Stk. Thunfisch Tempura Roll, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Nigiri Lachs	20,00€
Menü6	<b>Nara</b> <sup>D,C,K</sup> - 8 Stk. Alaska Tobiko, 8 Stk. Lachsmaki, 8 Stk. Thunfischmaki	21,00€
Menü7	<b>Kuro</b> <sup>B,D,K,H</sup> - 8 Stk. Alaska, Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Garnelen	30,00€
Menü8	<b>Hokkaido</b> <sup>A,B,D,K,H</sup> - Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch	28,00€
Menü9	<b>Seven</b> <sup>A,D,K,H</sup> - Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch, Wakame Salat Beilage	30,00€



<b>Sushi For Two</b> <sup>A,B,D,K,H</sup> - Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) / 10 Stk. Salmon Tempura Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs (2 Stk. Sashimi Lachs) / 2 Stk. Nigiri Lachs / 2 Stk. Nigiri Thunfisch / 8 Stk. Maki Gurke	<b>55,00€</b>
<b>Sushi For Three</b> <sup>A,B,D,K,H</sup> - Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) / 10 Stk. Tuna Tempura Roll / 8 Stk. Lachs Inside-Out / Seetangsalat mit Feuerlachs (3 Stk. Sashimi Lachs) / 6 Stk. Nigiri / 16 Stk. Maki	<b>79,00€</b>
<b>Sushi For Four</b> <sup>A,B,D,K,H</sup> - 2x Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk. / A67, 8 Stk.) / 10 Stk. Salmon Tempura Roll / 8 Stk. Ebi Inside-Out Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs (4 Stk. Sashimi Lachs) / 8 Nigiri / 24 Stk. Maki	<b>105,00€</b>



#### **Zusatzstoffe:**

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

#### **Allergenen:**

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen- und Kartoffelmehl) 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.