



ME
NU

SONDER

#asianfoodlover

TAPAS

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 30. MISO SOUP ⁶ 🌿
mit Wakame, Tofu und
Frühlingszwiebeln
<i>with wakame, tofu and spring
onions</i> | 3,5 € | 38. TOMOKOROSHI ^{6,7} 🌿
gegrillter Maiskolben mit
Butter- Sojasauce
<i>grilled corn with butter soy
sauce</i> | 5,0 € |
| 32. COCONUT SOUP ⁷ 🌶️
Kokosmilch- Suppe mit
Hähnchen, Gemüse,
abgeschmeckt mit
Zitronengras, Kräutern
<i>Coconut soup with chicken,
vegetables, seasoned with
lemongrass, herbs</i> | 4,5 € | 39. MINI SPRING ROLLS ¹ 🌿
vegetarische Frühlingsrollen mit
Süß- Chili- Sauce
<i>vegan spring rolls with sweet
chili dips</i> | 4,5 € |
| 33. SUP MIEN TOFU ⁶ 🌿
Glasnudelsuppe mit Tofu,
Saisongemüse und Koriander
<i>Glass noodle soup with tofu,
vegetables and coriander</i> | 4,5 € | 40. GYOZA 🌿
gebratene vegetarische
Teigtaschen
<i>fried dumplings fillies with
vegetables</i> | 5,0 € |
| 34. KIMCHI 🌿
scharf eingelegter Chinakohl
<i>spicy pickled Kim Chi
vegetables</i> | 4,5 € | 41. TOFU GREEN TEMPURA ⁶ 🌿
Seidentofu ummantelt von
Crispy Rice Flakes
<i>Tofu with Crispy Rice Flakes</i> | 5,0 € |
| 35. GOMA WAKAME ¹¹ 🌿
Seetang Salat mit Sesamöl
<i>seaweed salad with sesam oil</i> | 5,0 € | 42. JAPANESE FRIES 🌿
Pommes mit Trüffelöl
<i>Fries with truffle oil</i> | 5,0 € |
| 36. EDAMAME ⁶ 🌿
Sojabohnen mit Yukari Gewürz
<i>soybeans with yukari seasoning</i> | 5,0 € | 43. FRIED BAO ⁷ 🌿
panierte Bao Burger mit
Bohnenfüllung
<i>fried bun filled with bean paste</i> | 4,0 € |
| 37. JAGAIMO SALAD ⁷ 🌿
Kartoffelsalat mit Zwiebeln,
Babyspinat und Trüffel-Mayo-
Sauce
<i>potato salad with onions, baby
spinach and truffle mayo sauce</i> | 5,0 € | 44. CRISPY EBI ¹
Garnelen Tempura, Cocktail
Sauce
<i>Shrimps tempura, cocktail sauce</i> | 5,0 € |
| | | 45. CHICKEN KARAAGE ^{1,6}
jap. Frittierte Hähnchen
<i>japanese chicken nuggets</i> | 5,5 € |



SONØR

#asianfoodlover

HAUPTGERICHT- MAIN DISH

RED CURRY ^{1,7}

Saisongemüse, Kokosmilch und Zitronengras in Curry- Sauce, serviert mit Koriander und Duftreis. Wählbar mit:

vegetables, coconut cream und lemongrass in curry sauce, served with coriander and rice. Optional with:

60. Tofu 9,5 €
61. knuspriges Hähnchen 10,5 €

PEANUT LOVER ^{1,5,7}

Saisongemüse in Kokos-Erdnuss-Sauce, serviert mit Koriander und Duftreis. Wählbar mit:

vegetables in coconut peanut sauce, served with coriander and rice. Optional with:

62. Tofu 9,5 €
63. knuspriges Hähnchen 10,5 €

64. YAKINIKU BOWL ^{6,11} 11,0 €

mariniertes Rind, Kimchi, Daikon, Goma- Wakame, serviert mit Duftreis
marinated beef, kimchi, radish, seaweed salad, served with rice

PHO SUPPE

Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Brühe , verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander. Wählbar mit:

Rice noodle soup of chicken broth, served with spring onions and coriander. Optional with:

65. Tofu 9,5 €
66. Hähnchen 9,5 €
67. Rinderfleisch 10,5 €

68. CHICKEN TERIYAKI ^{6,11} 10,5 €

Hähnchenkeule mit Teriyaki- Sauce, dazu Aubergine, Paprika, serviert mit Duftreis

Chicken with Teriyaki sauce, aubergine, bell pepper, served with rice

SPICY LEMON GRASS ^{6,11}

pikantes Wokgericht mit Saisongemüse und Zitronengras, serviert mit Duftreis. Wählbar mit:
Spicy wok dish with seasonal vegetables and lemongrass. Optional with:

69. Tofu 9,5 €
70. Hähnchen 10,5 €

71. JAVA CURRY ¹ 10,5 €

Knusprige Hähnchenkeule in jap. Java- Curry- Sauce, Kartoffel und Paprika, serviert mit Duftreis
crispy chicken in japanese curry sauce, potato and bell pepper, served with rice

SPICY BASIL ⁶

pikantes Wokgericht mit Saisongemüse und Basilikum, serviert mit Duftreis. Wählbar mit:
Spicy wok dish with seasonal vegetables and basil, served with rice. Optional with:

72. Hähnchen 10,5 €
73. Garnelen 11,5 €

CREAMY UDON ⁷

Udon Nudeln mit cremiger Sauce, dazu Babyspinat, Rucola. Wählbar mit:
Udon noodle with cream sauce, baby spinach, arugula. Optional with:

74. Garnelen 11,5 €
75. Lachs 12,0 €



SONØR

#asianfoodlover

VEGAN

90. SESAM UDON ^{6,11} 11,0 €

Udon- Nudeln, gebraten mit Tofu und Paprika in Sesam- Sauce, verfeinert mit Koriander
Udon noodle with tofu and bell pepper in sesame sauce and coriander

91. BUN VEGAN ⁶ 11,0 €

Reisnudeln mit buntem Salat, Seitan & Tofu, verfeinert mit Zitronengras, Röstzwiebeln, Soja- Dressing
rice noodles with salad, seitan & tofu, lemongrass, fried onions and homemade soja- dressing

92. KHO VEGAN ⁶ 11,5 €

Aubergine, Karotte, Wildbrokkoli, Prinzessbohnen mit Seitan & Tofu, serviert mit Basilikum und Duftreis.
Aubergine, carrot, wild broccoli, string beans with seitan & tofu, served with basil and rice

93. XAO VEGAN ⁶ 11,0 €

Wokgericht mit Saisongemüse, Pilz, Seitan & Tofu, serviert mit Duftreis.
Wok dish with seasonal vegetables, mushroom, seitan & tofu, served with rice

BEILAGE- SIDE DISH

REIS 2,0 €
Rice

KARTOFFELNPÜREE 2,0 €
Mashed potatoes

POMMES 2,0 €
Fries

NACHTISCH- DESSERT

MOCHI EIS 5,0 €
Mochi ice cream

MATCHA EIS⁷ 5,0 €
Matcha ice cream

CHEESE CAKE⁷ 5,0 €
Cheese Cake

GETRÄNKE- DRINK

TEE

Jasmin Tee 2,5 €
Zitronengras Tee 3,0 €
RosenblütenTee 3,0 €

SOFTDRINK - 0,33 L

Wasser 2,5 €
Fritz Cola ^{20,21} 3,5 €
Fritz Cola Orange ²¹ 3,5 €
Fritz Cola Zero ^{20,21} 3,5 €
Fritz Cola Holunder 3,5 €

HOMEMADE DRINK - 0,3 L

Homemade Limonade 5,5 €
Calpico Soda 4,0 €
Mango Lassi ²⁵ 5,5 €

COCKTAIL - 0,3 L

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda) 7,0 €
Gin Tonic ²³ (Gin, Tonic Wasser) 7,0 €
Mojito (Limette Saft, Zucker, Minze, Rum) 7,0 €
Cuba Libre (Rum, Cola, Limette) 7,0 €
Whiskey Cola ^{20,21} 7,0 €
Hugo ²¹ (Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Prosecco) 7,0 €
Sake Ginger (Sake, Ginger Bier) 7,0 €
Homemade Aperitif (Orange, Grapefruit, Zitrone, Calpico, Yuzu, Heidelbeeren, Prosecco) 7,0 €

BIER- 0,33 L

Tiger Bier (Wasser, GERSTENMALZ, Reis, Hopfen, 5% vol.) 3,5 €
BRLO Helles Bier (Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe, 5% vol.) 3,5 €

Zusatzstoffe

A Antioxidationsmittel(Antioxidans)
B Backtriebmittel
C Komplexbildner
Cf Koffein
F Farbstoff - Lebensmittelfarben
Fb Festigungsmittel
FS Farbstabilisator
G Geliermittel
GV Geschmacksverstärker
K Konservierungsmittel
M Mehlbehandlungsmittel
Min Mineralstoff
S Säure, Säuerungsmittel
SR Säureregulator
SM Schaummittel
SV Schaumverhüter
SS Schmelzsalz
St Stabilisator
Su Süßungsmittel
TG Treibgas, Schutzgas
Tr Trägerstoff, Füllstoff Trennmittel
Ü Überzugsmittel
V Verdickungsmittel
Vit Vitaminwirksamer Stoff
W Feuchthaltemittel

Allergene

1 Glutenhaltiges Getreide
2 Krebstiere
3 Eier und Geflügel
4 Fisch
5 Erdnüsse
6 Sojabohnen
7 Milch
8 Schalenfrüchte
9 Sellerie
10 Senf
11 Sesamsamen
12 Schwefeldioxid und Sulfite
13 Lupinen
14 Weichtiere
20 Koffein
21 Farbstoff
22 enthält Sulfite
23 Chininhaltig
24 Süßungsmittel
25 Milcheiweiß