



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

SUPPEN ~ SALATE ~ VORSPEISEN

SUPPEN

01. MISO SUPPE (S,D)

Miso | Tofu | Seetang | Lauchzwiebeln 5.9

02. MISO LACHS (S,D)

Miso | Lachs | Seetang | Lauchzwiebeln 6.9

03. TOM KHA GAI - SCHARF (G,D,I)

Kokosmilchsuppe mit Huhn
| Gemüse | Pilze | Koriander 6.9

04. TOM YAM GUNG - SCHARF (D)

Fischfond | Garnelen | Pilze | Koriander 7.9

05. GLASNUDELN PAK CHOI

Glasnudeln | Frühlingszwiebel | Ingwer |
Röstzwiebeln 5.9

06. GLASNUDELSUPPE (G,I)

Glasnudeln | Huhn | Morscheln |
Koriander 6.9

07. MEERESFRÜCHTEN SUPPE - SCHARF (D)

Fischfond mit Fisch | Garnelen |
Jakobmuschel | Lachs 8.9

SALATE

10. WAKAME GOMA (A,J)

Bunter Seetang | Sesamdressing 6.9

11. RINDFLEISCH SALAT- SCHARF (B,J,I)

Rindfleisch | Glasnudeln
| Salat | Sellerie | Sesam 8.9

12. PAPAYA SALAT- EXTRASCHARF (B,D,E)

Grüner Papayastreifen |
Garnelen | Koriander |
Erdnüsse 9.9

13. MANGO SALAT - SCHARF (B,D)

Mangostreifen | rote Zwiebeln |
Koriander | knusprige Ente |
Röstzwiebeln 8.9

14. KOHLRABI SALAT

Eingelegter Kohlrabi | Karotten | Kräuter
| Erdnüsse 6.9

015. NOM TOM (D,E,H,I)

Eingelegter Kohlrabi | Karotten |
Garnele | Koriander | Cashewnüsse 9.9

DUMPLINGS | BAO BUNS | GEDÄMPFT | HAUSSOSSE

20. Xiu Mai mit Garnelen (B,G) 7.9

21. Ha Cao mit Garnelen (B,G) 7.9

22. Gyoza Hähnchen (G,S) 7.9

23. Gyoza Vegetarisch (G,S) 6.9

24. Gyoza Tofu (G,S) 6.9

25. Dumplings Mix (B,G,S) 9

26. Bao Buns | Salat |
Yakitori 9

| 2 Speisse (G,B,S)

27. Bao Buns | Salat | Ente | 2
Stück (G,S) 9

28. Bao Buns | Salat | Tofu |
Avocado | 2 Stück (G,S) 7.9



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

30. BANH XEO SCHÖN ZUM TEILEN (M,D,B,S)

Knusprig und dünn in der Pfanne geschwenktes Pancake mit Garnelen | Sojasprossen | Lauchzwiebeln | dazu verschiedene Kräuter | Salat | Fischsoße 14.9

VIETNAMESISCHE SOMMERROLLEN

Mit Reisnudeln | Gurke | Mango | Minze | Topping | Hoisin

- 31. Garnelen (G,B,E) 7,9
- 32. Huhn (G,E) 6,9
- 33. Lachs, Avocado (G,D,E) 8,9
- 34. Tofu, Avocado (G,S,E) 6,9

35. EBI KUSHI - SCHARF (B)

Gegrillte Garnelenspieße | Chili-Zitronengras | Chili-Limetten-Dip 9.9

36. TOM COM (G,B)

Garnelen-Tempura | Grünreis Mantel | Chili-Limetten-Dip 8.9

37. EBI FURAI (G,B)

Garnelen-Tempura | Panko Mantel | Trüffelmayonnaise 9.9

38. FRÜHLINGSROLLEN (A,B, I, H)

Gemischtes Hackfleisch | Morscheln | Karotten | Glasnudeln | Shitakepilzen | Fischsoße 7.9

39. HARU MAKI (A,H)

Vegetarische Frühlingsrollen 7.5

40. BO LA LOT (S,I)

Mariniertes Rinderhack in Betelblätter gerollt und angebraten auf Reissnudeln und Fischsoße 8.9

41. SOFTSHELL CRAB (G,B)

Butterkrebis | Tempura Mantel | Frühlingzwiebeln | Mayonaise chili 10.9

42. MR. JAKOB (I,E)

Gegrillte Jakobsmuscheln | Frühlingzwiebeln | Erdnüsse 12.9

43. WANTAN FURAI (D,B,I)

Knusprige Teigtaschen | gefüllt mit Garnelen | Huhnesfleisch | Süßsauersoße 7.9

44. SATE-SPIESSE (D,E)

Hähnchenspieße | Erdnuss-Dip 7.9

45. EDAMAME (S)

Gekochte jap. Sojabohne | Meersalz 5.9

46. SPICY EDAMAME - SCHARF (S,J)

Jap. Sojabohne in Butte | Knoblauch | Chilipulver geschwenkt 6.9

47. LOVE SHARING-FÜR 2 PERSONEN (D,I,S,E)

Hähnchenspieße | Frühlingsrollen | Sate- Spieße | Wantan Furai | Tom Com | Bo La Lot | Summerroll Huhn | Papaya Salat | Mango Salat Erdnuss-Dip 23.9



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi
Warme Hauptgerichte

RINDFLEISCHPFANNE

50. BEEF WITH BLACK BEAN (I)

Rindfleisch | Schwarze Bohnen
| Glasnudeln | Gemüse | Bratensoße
| Reis | Pikant 16.9

51. BEEF PEANUT (I,E)

Rindfleisch | Wokemüse
| Erdnussoße | Reis 16.9

52. TAMARIND (I)

Crispy Rindstreifen | Spargel |
Zuckeererbsen | Zucchini |
Tamarinde-Soße | Reis 16.9

53. BASIL BEEF (I)

Rindfleisch | Saisongemüse | Peperoni
| Thai Basilikum | Reis 16.9

54. BO LUC LAC (I)

Shaking Beef | Paprika |
Zwiebeln | Pfeffersoße |
Reis | Pikant 16.9

HÄHNCHEN

60. SAUTÉ CHICKEN (I,G,E)

Hähnchenbrustfilet gegrillt |
Wokgemüse | Erdnussoße | Reis 15.9

61. CORN CHICKEN CURRY (I,A,G)

Maishähnchenfilet gegrillt | Gemüse
| Rotes Thaicurry | Reis | Scharf 17.9

62. HOT CHICKEN (D)

Hähnchenbrustfilet gegrillt | Spargel |
Zuckeererbsen | Junger Mais |
Getrocknete Chili | Lauchzwiebeln | Reis 15.9

63. LEMONGRAS CHICKEN (D)

Hähnchenbrustfilet gegrillt | Zitronengras
| Chili | Gemüse | Reis | Pikant 15.9

64. COCONUT MILK CHICKEN (I,G)

Knuspriger Hähnchenschenkel |
Gemüse | Kokosmilchsoße | Reis 16.9

65. MANGO CHICKEN (I,G)

Maishähnchenfilet gegrillt | Gemüse
| Mangosoße | Reis 16.9

66. CASHEW CHICKEN (E, H)

Hähnchenfleisch | Gemüse |
Cashew | Bratensoße | Reis 15.9

ENTE

70. SAUTÉ DUCK (I,E)

Knusprige Ente | Wokgemüse | Erdnuss-
Soße | Reis 22.9

71. BLACK PEARL DUCK (S,I)

Knusprige Ente | Schwarze Bohnen
| Glasnudel | Gemüse | Bratensoße
| Reis 18.9

72. MANGO DUCK (I,A)

Knusprige Ente | Gemüse | Mangosoße
| Reis 18.9

73. GLORY DUCK (I,A)

Knusprige Ente | Aubergine | Karotten |
Brokkoli | Süßkartoffeln | Rotes
Thaicurry | Reis | scharf 18.9



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

Warme Hauptgerichte

74. PAKCHOI DUCK (I)

Knusprige Ente | Pakchoi | Ingwer |
Reis 18.9

75. HAPPY DUCK

Knusprige Ente | Wokgemüse |
Austernsoße | Reis 18.9

76. SPICY DUCK (I)

Knusprige Ente | Wokgemüse
| Pfeffersoße | Reis | Pikant 18.9

FROM THE OCEAN

80. LEMONGRAS PRAWNS (D,B)

Gebratene Garnelen | Zitronengras
| Chili | Reis | Pikant 18.9

81. CURRY PRAWNS (D,B)

Garnelen | Gemüse | Rotes Thaicurry |
Reis | Scharf 18.9

82. BASIL PRAWNS (D,B)

Gebratene Garnelen | Saisongemüse
| Peperoni | Thai Basilikum | Reis 18.9

83. MUC DAU DEN (D,S)

Tintenfisch | Schwarze Bohnen |
Glasnudeln | Gemüse | Bratensoße |
Reis | Pikant 18.9

84. MUC CHUA NGOT (D)

Tintenfisch | Gemüse | Süß-Sauer
- Scharfsoße | Reis | Pikant 18.9

FROM THE OCEAN

85. BLACK BEAST (D)

Seeteufel | Schwarze Bohnen |
Glasnudeln | Gemüse | Bratensoße |
Reis | Pikant 18.9

86. SEA BEAST OYSTERS (D)

Seeteufel | Wokgemüse | Austernsoße
| Reis 18.9

87. MONKFISH BASIL (D)

Seeteufel | Saisongemüse | Peperoni
| Thai Basilikum | Reis 18.9

88. SALMON TERRIYAKI (D,S)

Gegrillter Lachs | Gemüse |
Terriyakisoße | Reis 22.9

89. MISO SAKE (D,S)

Lachs in Misomarinade gebacken |
Spargel | Miso soße | Reis 22.9

90. TAKOYAKI (I,S)

Gegrillter Oktopus | Saisongemüse |
Terriyakisoße | Reis 18.9

91. MISO BLACK COD (D,S)

Black Cod Miso maniert gebackener
Spargel | Yuzu Miso | Reis 23.9

92. GRILLED SUZUKI (D)

Wolfsbarschfilet | Pakchoi | Pilze |
Glasnudeln | Schwarze Bohnen | Reis 22.9

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

Warme Hauptgerichte

BOWLS

Reisnudelschale | Salat | Asia Kräuter |
Erdnüsse | Fischsoße

100. BUN BO NAM BO (E,D)

Rindfleisch kurz in heißem Wok
geschwenkt | Limetten | Fischsoße |
Rötschwiebel 16.9

101. BUN BO LA LOT (E,D)

Rindfleischhack in Betelblätter
gerollt und gebraten 16.9

102. BUN CHA GIO (E,D)

Frühlingsrollen 16.9

103. BUN TOM (B, E, D)

Garnelen in heißem Wok 17.9

Allergene

A = Eier | B = Krebstiere | M = Milch | D = Fisch |
E = Erdnüsse | S = Soja | G = Glutenhaltiges |
H = Schalenfrüchte | I = Weichtiere | S = Sesam
K = Sellerie

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff | 2. mit
Konservierungstoff |
3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit
Milcheiweiß | 5. Koffeinhaltig | 6.
chininhaltig | 7. mit Süßungs- mittel

SPEZIALITÄT DES HAUSES

104. PHO BO (D)

Reisbandnudeln | Fleischbrühe |
Rindfleisch | Kräuter 17.9

105. PHO GA (D)

Reisbandnudeln | Fleischbrühe | Hähnchen
| Kräuter 16.9

106. PHO XAO (G,D,E,A)

Reisbandnudeln | Garnelen | Karotten
| Zuckererbsen | Koriander | Erdnüsse
| Tamarinde-Soße 16.9

107. HÜFTSTEAK 200G (I)

Spargel | Pilze | Grüne Pfeffersoße 23.9

RAMEN

108. GYU RAMEN (A,G,H)

Ramen | Fleischbrühe | Soja | Pakchoi |
Ei | Seetang | Rindfleisch 16.9

109. EBI RAMEN (A,G,H,B,D)

Ramen | Fischbrühe | Soja | Pakchoi | Ei |
Seetang | Garnelen 17.9

Sehr geehrte Gäste,

Bitte unterrichten Sie unser

Servicepersonal in Falle möglicher

Lebensmittelallergien oder

Unverträglichkeit einzelner Zutaten.

Vielen Dank!

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

Warme Hauptgerichte

SPEZIALITÄT DES HAUSES

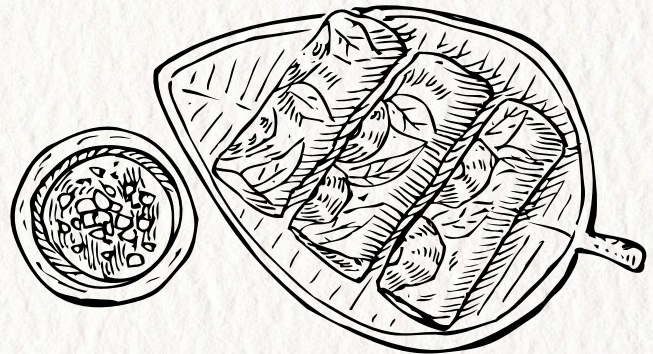
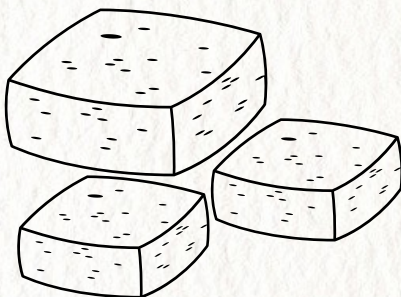
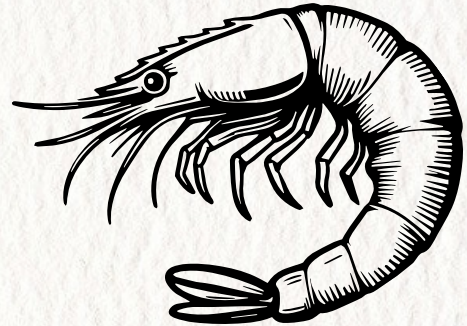
Zum Selbstrollen

22.90

Reispapier (5 St.) | Reismudeln | Salat | verschiedene Kräuter | Sojaprossen | Gurken | Erdnüsse | Hoisin Sosse

- mit gerillten Garnelen (C, D, L, K, B, E, M)
- mit Knusprige Ente (C, D, L, K, B, E, M)
- mit Tofu (Vegetarisch) (S)

mit gebratenen Tofu und Zitronengrass, Avo, Mangostreifer



Allergene

A = Eier | B = Krebstiere | M = Milch | D = Fisch | E = Erdnüsse | S = Soja | G = Glutenhaltiges | H = Schalenfrüchte | I = Weichtiere | S = Sesam | K = Sellerie

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Milcheiweiß | 5. Koffeinhaltig | 6. chininhaltig | 7. mit Süßungsmittel

Sehr geehrte Gäste,

Bitte unterrichten Sie unser

Servicepersonal in Falle möglicher

Lebensmittelallergien oder

Unverträglichkeit einzelner Zutaten.

Vielen Dank!

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

Warme Hauptgerichte

UNSERE EMPFEHLUNG

200. GEGRILLTE DORADE (D)

mit Zitronengras und Reis 22.9

201. GEGRILLTER WOLFSBARSCH FILET (D)

mit Pfeffer-Limetten-Glasur und Reis 22.9

202. LAMM KOTELETTS GEGRILLTER (D)

mit Zitronengras, dazu Reis 22.9

203. GEGRILLTER SPARE RIBS LEMONGRAS (D)

mit Reismudeln 22.9

204. HAPPY TOGETHER (M, S)

2 Riesen Blacktiger-Garnelen | 2 Jakobsmuschel | Tintenfisch | Gegrillt | Kräuterseitlinge | Spargel | Frühlingszwiebeln | Curry 22.9

FÜR UNSEREN VEGETARIER UND VEGANER

210. LEMONGRAS TOFU (S)

Tofu | Zitronengras | Chili | Wok | Reis 15.9

211. BUDDHA'S MEAL (S)

Tofu | Pakchoi | Pilze | Wok | Reis 15.9

212. BLACK TOFU (D,S)

Tofu | Schwarze Bohnen | Glasnudeln | Wok | Reis 15.9

213. KIMONO PAKCHOI (M)

Pakchoi | Pilze | Trüffelcremesoße | Reis 15.9

214. WOKGEMÜSE (D)

Gebratenes Gemüse in Austernsosse | Reis 13.9

215. RAU MUONG XAO TOI (F)

Vietnamesischer Wasserspinat geschwenkt mit Knoblauch, Reis 13.9



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

Dessert

230. FRIED BANANA (M)

Gebackene Banane | Vanille Eis 6.9

231. BANANA DE COCO (M,E)

Banane | Kokosmilch | Erdnüsse 6.9

232. BANANA IN THE BLANKET (M)

Banane im Teigmantel | Vanille Eis |
Früchte 8.5

233. COCO DUA (D,G)

Kokosbällchen gefüllt mit
karamelisierten kokosstreifen
Vanille Eis, Früchte 8.5

234. MOCHI EIS 2 STÜCK

Wählbar mit Schoko | Erdbeer |
Käsekuchen | Kokos | Mango | Matcha 5

235. DESSERT MIX (M)

Banane in the Blancket | Coco Dua |
3 Kugeln Eis 16.9

236. COCO PANNA COTTA (M) 10



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

Sushi ~ Appetizers ~ Zungenkitzler

Japanesese Appetizers:

S01. Ceviche – scharf (D,H)

Lachs | Jakobsmuschel | Avocado |
Limettensaft | Zwiebeln | Dill | Kresse |
Togarashi | Granatapfel 17,9

S02. Lachs Carpaccio (D,S,G)

Lachs | Rote Zwiebeln | Dill | Kresse |
Olivenöl | Hausponzu 17,9

S03. Wolfsbarsch Carpaccio- pikant (D,S,G)

Wolfsbarsch | Lauch | Kresse |
Togarashi | Olivenöl | Hausponzu 18,9

S04. Tuna Tataki (D,S,G)

Kurzgegrilltes Thunfischfilet | Lauch
| Daikon | Pfeffer | Hausponzu 18,9

S54. Tuna Guacamole Butzu - pikant (D,S)

Grob gehackter Thunfisch |
Avocado | rote Zwiebeln | Togarashi |
Misovinaigrette 18,9

S06. Lachs Sashimi

Scheiben vom Lachsfilet 18,9

S07. Maguro Sashimi

Scheiben vom Thunfischfilet 20

S08. Sashimi Moriawase

Rohe Fischvariation 35

Sushimenüs:

S10. Omakase - für zwei Personen

Bunte Überraschung aus Nigiri | Maki |
I.O. | Specials | Age 60

S11. Old Fashion Omakase

7 Nigiri Sushi | 6 Stück Maki | Miso Suppe 29

S12. Kleines Lachs Menü

2 Sake Nigiri | 6 Sake Maki | 8 Philly Rolls 22

S13. Kleines Thunfisch Menü

2 Maguro Nigiri | 6 Tekka Maki | 8
Spicy Tuna Roll 20

S14. Favourite Choice

4 Yakeru Maguro | 6 Sake Avo Maki | 3 Big
Age Sake | 1 Nigiri Mutzu | 1 Nigiri Sake |
1 Nigiri Maguro 24

S15. Crunchy Set

8 Yakeru Sake | 3 Big Age Sake | 6 Mini
Crunchy Tuna 23

S16. The Green Mile

8 Yasai Furai Spezial | 6 Kappa Maki, 6
Avo Maki 18

S17. Crunchy Veggie Set

6 Mini Crunchy Abokado | 6 Big Age
Veggie | 8 Yasai Furai Special 20



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

OUT BUT STILL IN

NIGIRI SUSHI - REIS MIT TOPPING (1 STÜCK)

S20. SAKE

Lachs 3.5

S21. SAKE ABURI

Geflämmter Lachs | Mayo |
Lauch 3.9

S22. MAGURO

Thunfisch 3.9

S23. SUZUKI

Wolfsbarsch | Misovinaigrette | Sesam
| Lauch 3.9

S24. SABA

Makrele | Ingwer | Lauch 3

S25. SABA ABURI

Geflämmter Makrele | Meersalz |
Zitrone | Lauch 3.5

S26. MUTZU

Butterfisch | Lauch | Sesam 3.5

S27. MUTZU ABURI

Geflämmter Butterfisch |
Misovinaigrette | Lauch |
Togarashi 3.9

S28. BURI

Gelbschwanzmakrele | Yuzukosho |
Lauch 4.2

S29. HOTATEGAI

Jakobsmuschel | Meersalz | Zitrone 4.5

S30. HOTATEGAI ABURI

Geflämmter Jakobsmuschel |
Meersalz | Zitrone 4.7

S31. UNAGI

Gegrillter Flussaal | Nitsume 5

S32. EBI

Kurzgekochte Blacktigergarnelen 3.5

S33. IKURA

Lachskaviar 4.5

S34. TAMAGO

Süßes jap. Omelette 3

S35. INARI

Süße Tofutasche 2.5



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

HOSO-MAKI-SUSHI (6 STÜCK)

S40. SAKE MAKI

Lachs 6

S41. SAKE ABOCADO MAKI

Lachs | Avocado 6.5

S42. TEKKA MAKI

Thunfisch 6.9

S43. SPICY TEKKA MAKI

Thunfisch | Spicy Mayonnaise | Lauch 6.9

S44. SPICY SAKE MAKI

Lachs | Spicy Mayonnaise | Lauch 6.5

S45. TAMAGURO MAKI

Thunfisch | Lauch | Süßem Ei | 4 Stück 7.5

S46. BURI TEKKA MAKI

Gelbschwanz | Thunfisch | Lauch | Oshinko | 4 Stück 7.5

S47. CALIFORNIA MAKI

Echtes Krebsfleisch | Avocado | Mayonnaise 5.9

S48. EBI MAKI

Garnelen | Mayonnaise | Sansho Pfeffer 6

S49. EBI ABOCADO MAKI

Garnelen | Avocado | Mayonnaise 6.2

S50. UNAGI MAKI (D,S,G)

Gegrillter Flussaal | Nitsume | 8.5

S51. SABA SHISO MAKI

Makrele | Shiso | Ingwer | Sesam 5.5

S52. TAMAGO MAKI

Süßes jap. Omelette | Shiso 5

S53. ABOCADO MAKI

Avocado | Sesam 5

S54. KAPPA MAKI

Gurke | Sesam 4.5

S55. OSHINKO MAKI (1, D, J)

Eingelegter Rettich | Shiso | Sesam 4.5

S56. KAMPYO MAKI (S, J)

Süßer Kürbissstreifen | Sessam 4.5



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

URA-MAKI-SUSHI (8 STÜCK)

S60. CALIFORNIA ROLL

Echtes Krebsfleisch | Avocado | Gurke
und Tobiko 10.9

S61. SPICY TUNA ROLL

Thunfisch | Spicy Mayonnaise | Gurke
| Kresse | Sesam 12.9

S62. PHILLY ROLL

Mayonnaise | Gurke | Kresse | Sesam 12

S63. EBI FURAI ROLL

Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse |
Tobiko 12.9

S64. SOFTSHELL CRAB ROLL

Butterkreb Tempura | Spicy
Mayonnaise | Lauch | Tobiko 14.9

S65. TOKIO ROLL

Thunfisch | Lauch | Ei | Shiso 12.9

S66. YASAI FURAI ROLL

Lauch-Paprika Tempura | Gurke |
Kampyo | Sesam 8.5

S67. YASAI MIX ROLL

Gurke | Avocado | Oshinko | Kampyo |
Shiso | Sesam 8.9

S68. SASHIMI FUTO ROLL

Garnelen | Lachs | Thunfisch |
Gelbschwanz Makrele | Ei | Shiso |
Avocado | Gurke | Oshinko | Kampyo
| Lauch | Tobiko | 5 Stück 16.9

AGE-CRUNCHY-ROLLS (6 STÜCK)

S70. MINI CRUNCHY CRAB

Echtes Krebsfleisch | Lauch |
Mayonnaise 6.5

S71. MINI CRUNCHY TUNA

Thunfisch | Lauch | Spicy Mayonnaise 7.5

S72. MINI CRUNCHY SAKE

Lachs | Shiso | Creamcheese 5.5

S73. MINI CRUNCHY ABOCADO

Avocado | Shiso 5.5

S74. BIG AGE SAKE

Lachs | Avocado | Gurke | Ei |
Creamcheese 9.5

S75. BIG AGE CRAB

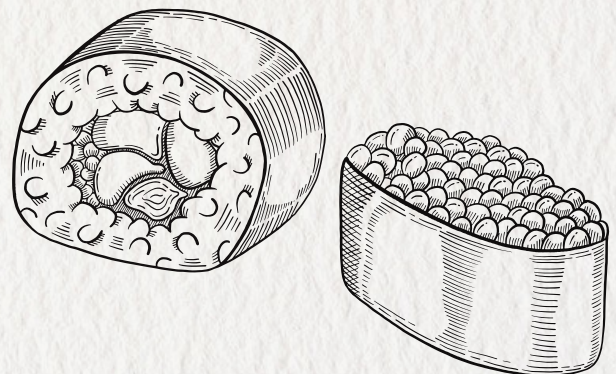
Echtes Krebsfleisch | Flussaal
| Avocado | Mayonnaise 9.5

S76. BIG AGE EBI

Garnele | Shiso | Avocado, Flussaal |
Creamcheese 9.5

S77. BIG AGE VEGGIE

Avocado | Gurke | Oshinko | Kampyo |
Shiso | Ei | Sessam 8.5



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

HAVY'S HIGHLIGHTS (8 STÜCK)

S80. YAKERU SAKE

Lauch-Paprika-Tempura | Gurke |
Creamcheese | Flamb Lachs 13.5

S81. YAKERU MAGURO

Lachs | Avocado | Creamcheese |
Flamb | Thunfisch 12.9

S82. KOBASHI EBI

Garnelen | Avocado | Creamcheese
| Chili | Flamb | Thunfisch 15.9

S83. EBI FURAI UNAGI

Garnelen Tempura | Avocado |
Flussaal Topping | Spicy Mayo 16.9

S84. DRAGON ROLL

Garnelen Tempura | Avocado
Topping | Spicy Mayonnaise 14.5

S85. OKINAWA ROLL

Thunfisch | Lauch | Gurke | Ei
| Shiso | Jakobsmuschel 16.9

S86. CREAMY ROLL

Lachs | Avocado | Ei | Creamcheese
| Flambierter Butterfisch 15.9

S87. JAKOB ROLL

Echtes Krebsfleisch | Gurke | Avocado
| Flamb. Lachs und Jakobsmuschel 16.9

S88. YASAI FURAI SPEZIAL

Lauch-Paprika-Tempura | Gurke
| Kampyo | Avocado Topping 11.9

CRISPY RICE MIT TOPPING (3 STÜCK)

S90. CRAB CRISPY RICE

Echtes Krebsfleisch | Lauch |
Mayonnaise 7.5

S91. TUNA CRISPY RICE

Thunfisch | Lauch | Spicy Mayonnaise |
Shiso | Tobiko 8.5

S92. SALMON CRISPY RICE

Lachstatar | Shiso | Creamcheese |
Tobiko 7.5

S93. ABOCADO CRISPY RICE

Avocadocreame | Creamcheese
| Shiso | Rote Zwiebeln 6.5

S94. VULCANO CRISPY RICE

Lachstatar | Krebsfleisch | Jakobsmuschel
| Lauch | Shiso | Chili | Tobiko | Flambiert 9.5

HaVy Asian Fusion & Sushi



**Sehr geehrte Gäste,
Bitte unterrichten Sie unser
Servicepersonal in Falle möglicher
Lebensmittelallergien oder
Unverträglichkeit einzelner Zutaten.
Vielen Dank!**

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

APERITIF

G01. HUGO 0.2L

Holundersirup | Prosecco | Limette
| Minze | Soda 8.5

G02. CAMPARI SODA ODER ORANGE

Campari | Sodawasser oder
Orangensaft 6.5

G03. APEROL SPRITZ (1) 9,5

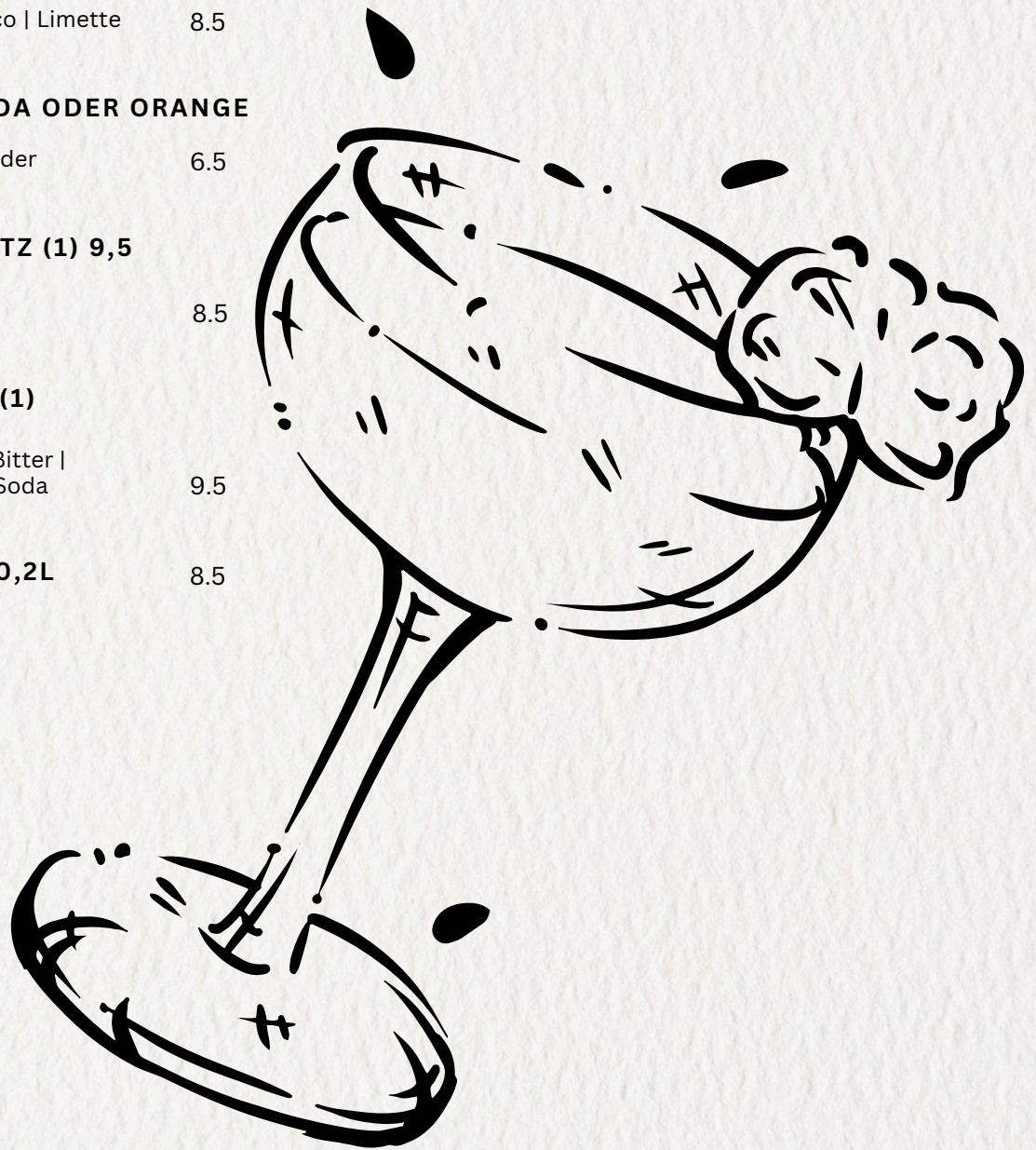
Aperol | Crément | Soda 8.5

G04. SAKE SPRITZ (1)

Sake | Yuzu | Angustora Bitter |
Zuckersirup | Crément | Soda 9.5

G05. Weinschorle 0,2L

8.5



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

COCKTAILS (mit Alkohol)

300. MOJITO

Weisser Rum | Limetten | Limettensaft
| Minze | Rohrzucker | Soda 10.9

301. JAPANESE WHISKY SOUR (1,7)

Santory | Frischer Zitronensaft |
Zuckersirup 12.9

302. SHISO GIN (7)

Roku Gin | Frischer Zitronensaft |
Zuckersirup | Soda | Shiso 11.9

303. MOSCOW MULE (3)

Wodka | Ginger Beer |
Limetten 9.5

304. TOKIO MULE (3)

Roku Gin | Ginger Beer |
Gurke 11.5

305. OLD FASHIONED (1)

Nikka | Zucker | Angostura Bitter
| Orangenzeste 12.9

315. MAI TAI

Verschiedene Rumsorten |
Cointreau | Mandelsirup | Limetten |
Ananas- & Orangensaft 9.5

316. LITSCHI MOJITO

Rum | Limette | Litschisaft | Minze
| Soda 8.5

317. GIN BEE

Dry Gin | Honig | Minze |
Soda 8.5

308. SPICY HAKU (7)

Haku Wodka | Jalapenos | Ingwer |
Gurke | Zuckersirup | Limettensaft 11.9

309. TOM COLLINS (7)

Gin | Frischer Zitronensaft | Zuckersirup |
Zitronenzeste | Rosmarin | Soda 10.9

310. GIN TONIC (6)

Roku Gin | Gurke | Tonic
Water 11.5

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

318. FRESH LEMON

Limette | Chiasamen | Brauner Zucker |
Soda 7.5

319. BERRY SODA

Erdbeerpüree | Limette | Erdbeersirup |
Minze | Soda 7.5

311. NOJITO

Limettensaft | Gurke | Minze |
Rohrzucker | Ginger Beer 8.9

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

DRINKS

Bier

Paulaner Hell vom Fass 0.5l	4.9
Paulaner Weissbier vom Fass 0.5l	4.9
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei 0,5l	4.9
Paulaner Weissbier Dunkel vom Flasche 0.5l	4.9
Hacker Pschorr Hell Naturtrüb Alkoholfrei 0.5l	4.9
Hacker Pschorr Münchner Dunkel 0.5l	4.9
Kirin 0.33l	4.5
Radler 0.5l	4.9



Softdrinks

Tafelwasser	0.4l	4.2
Adelholzener (still)	0.75l	6.5
Adelholzener (sprudel)	0.75l	6.5
Cola (1, 5)	0.33l	3.5
Cola Light (1, 5)	0.33l	3.5
Sprite (3)	0.33l	3.5
Fanta (3)	0.33l	3.5
Paulaner Spezi	0.4l	4.2
Ginger Ale Schweppes	0.2l	3.5
Ginger Beer	0.2l	3.5
Tonic water	0.2l	3.5

SÄFTE/NEKTAR

0.4l 4.9

Mango- | Apfel- | Orangen- |
Litschi- | Guave- |
Johannisbeeren- | Maracuja- |
Weintrauben

SCHORLE

0.4l 4.5

Mango- | Apfel- | Litschi- | Guave- |
Maracuja-

WINE

Weißweine Flasche 0.75l

Ö | Chardonnay Reserve QUW Münzenrieder, Burgenland 32

Feine Röstaromen und tropische Früchte. Saftig und elegant am Gaumen mit einem süßlichen Kern und gut eingebundener Säure.

D | Gelber Muskateller trocken QbA Bassermann-Jordan, Pfalz 34

Intensive Fruchtnoten von Grapefruit, Cassis und Litschi, dazu getrocknete Gräser und Kräuter. Gut definierte Struktur, dabei sehr elegant.

I | Gavi di Gavi DOCG Villa Broglia, Piemont 36

Strahlendes, helles Strohgelb, duftige typische Nase von weißen und gelben Früchten, wie Äpfel, Birne und Aprikose, auch florale Aromen von Jasmin und Maiglöckchen, am Gaumen belebende Säure.

I | Weissburgunder DOC , Berg' Schreckbichl, Südtirol 42

Hellgelb mit grünen Reflexen. Feiner Duft nach frischem Apfel und Birne. Am Gaumen präsentiert er sich mit frischer Säurestruktur und salzig-mineralischem Abgang.

F | ,Per Aspera' AOP Chablis 50

Im Glas klares, brillantes Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase sommerlich-floraler Duft mit Aromen von gelben Früchten. Am Gaumen mineralisch-salzig mit Anklängen von Pfirsich, Birne und angenehmer Säure.

F | ,Les Baronnes' AOC Sancerre Blanc 58

Kräftiges Strohgelb, pikantes, üppiges Bouquet von grüner Paprika, Stachelbeere, Brennessel und Limonenzesten, feine Mineralik, etwas Exotik, wie Kiwi und Galiamelone, knackige, frische Säure.

D | Rießling , Faß 68' trocken QbA Bio 0.2l | 0.75l 6.9 | 32

Im Duft Zitrus, Grapefruit und feine Wildkräuter. Tiefgründige gelbe Rießlingfrucht, getragen von einer festen, fast salzigen Kalksteinmineralik

F | Sauvignon Blanc IGP Tariquet, Gascogne 0.2l | 0.75l 7.9 | 39

Herrlicher Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und Apfel, am Gaumen gelbe Früchte, elegantes Fruchtspiel mit exotischen Anklängen, weicher Fluß und cremige Textur, frisches, animierendes Finale.

WINE

I | Lugana DOC , Arco die Giovi' Sartori, Venetien

0.2l | 0.75l
7.9 | 28

Klares, strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen, ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und etwas Pfirsich, am Gaumen frische Frucht, mit lebendiger, saftiger Säure, harmonisches, anhaltendes Finish.

Rose'

I | Bardolino DOC Classico Chiaretto ,Corte Olivi' (Corvina, Rondinella, Monilara) Lenotti, Venetien

0.2l | 0.75l
6.9 | 22

Helles Rubinrot, frischer blumiger Duft nach Kirschblüten und Himbeeren. Im Geschmack trocken, mit Aromen von Kirschen, leichten Tanninen und milder Säure.

I | Roma DOC Rosé (Montepulciano, Syrah) 0,75l Poggio Le Volpi, Latium

0.2l | 0.75l
7.9 | 32

Strahlendes Lachsrosa. In der Nase Wilderdbeeren, Wassermelone. Dazu Nuancen von Rosen und Wildkräutern. Am Gaumen saftig-fruchtig, mit eleganter Frische und fruchtigem Nachhall.

WINE

Rotweine

- I | ‚Li Filitti‘ Primitivo di Mandura DOP Riserva Masca del Tacco, Apulien 39**
0.75l
Tiefes Rot, in der Nase Aromen von Pflaumen, schwarze Johannisbeere, Schokolade, Kaffee, Kakao. Am Gaumen gut strukturierte Tannine, gut eingebundene Säure, mit langanhaltendem Finish.
- D | Ursprung Rotwein Cuvée Trocken QbA (Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser) Schneider, Pfalz 32**
0.75l
Üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Paprika, Pfeffer, Graphit, Kakao, Minze. Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse. Kraftvoll und lang anhaltender Abgang.
- I | Aglianico Campi Taurasini DOC ‚Eremo San Quirico‘ Nativ, Kampanien 49**
0.75l
Kräftiges, tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen roten Früchten wie Brombeere, Erdbeere, Kirsche und Würznoten, dezente Röstaromatik. Am Gaumen konzentriert mit langem Abgang.
- I | Amarone della Valpolicella Riserva DOGG ‚I Saltari‘ 79**
(Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina) Sartori, Venetien 0.75l
Tiefes, kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, charakteristisches Bukett von getrockneten roten Früchten, Gewürzkräutern, Anklänge von Marzipan, schwarzem Pfeffer, Takak und Schokolade. Rotwein der Königsklasse mit kraftvollem Körper und üppigem Finale.
- I | Merlot-Primitivo Tarantino IGT, Luce del Sole‘ Botter, Venetien 0.2l | 0.75l**
6.5 | 26
Sattes Rubinrot, dunkle, reife Aromen von Kirschen, Brombeere und Cassis, feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer, am Gaumen kräftig mit weichen Tanninen und einer angenehmen Säure.
- Ö | Zweigelt Heideboden QUW Münzenrieder, Burgenland 0.2l | 0.75l**
6.9 | 24
Intensives Rubinrot, im Bukett sortentypische Noten von Sauerkirsche, Pflaume, würzige Anklänge von weißem Pfeffer, dunkle Schokolade. Am Gaumen ausbalancierte Säure, samtige Tannine, langes Finish.
- I | Montepulciano DOC Terra d’Aligi, Abruzzen 0.2l | 0.75l**
7.9 | 28
Tiefe, leuchtendes Rubinrot, deutliches Aroma nach roten Früchten, florale Anklänge und Würznoten, gute Tanninstruktur bei voller Frucht und ausgewogener Säure am Gaumen, lang anhaltendes Finale.

JAPANESE SPIRITS AND WINE

Santory Whisky

Nikka from the Barrel (1)	7	13.9
Hibiki 12 years (1)	9	17.9
Yamazaki 12 years (1)	12	20
Toki (1) 6.0 11.0	6	11
Roku Gin	7	13.9
Nikka Coffey Gin	7	13.9
KI NO Tea Gin	8.5	16

2cl 4cl Schaumwein

F | Crément Excellence Brut 0.1l | 0.75l
blanc Bouvet Ladubay, Loire 4.9 | 32

Goldgelb im Glas. In der Nase schöne Hefe-Aromen und etwas Pfirsich. Die feine Perlage im Mund bringt Noten von gelben Früchten und Brioche. Am Gaumen spürbar spritzige Säure,angenehmer Nachhall.

Sake

Junmai Shu warm	150 ml	8.9
Junmai Shu kalt	150 ml	8.9
Umeshu Japanischer Pflaumenwein	5cl	4.9

F | Crément Excellence Brut 5.9 | 39
Rosé Bouvet Ladubay, Loire

Feine Frucht mit Anklängen von roten Beeren und einem Hauch Zitrusfrüchte, dezente Vanillebrioche im Hintergrund. Am Gaumen klar frisch mit satter Himbeerfrucht, feine Mineralik im Finale.

Champagner 0.75l

Möet & Chandon Champagner Brut ,Imperial‘	85
Champagner Brut Ruinart	100



SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

SPIRITUOSEN

BITTER (2cl)

FERNET BRANCA	5,5
RAMAZOTTI	5,5
MARTINI BIANCO	5,5
MARTINI ROSSO	5,5
JÄGERMEISTER	5,5

COGNAC (2cl)

HENNESSY XO	11.9
-------------	------

GIN (2cl)

BOMBAY GIN	5,5
THE DUKE MUNICH	5,5



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

WARME GETRÄNKE

Teekännchen

Ama Cha | 5.9 pro Person

Buddha Amacha ist koffeinfrei, sehr süß im Geschmack und besitzt gleichzeitig eine erfrischende Anisnote.

Donbukashi | 6.9 pro Person

Volle milde Teedelikatesse, mit tiefer grüner Farbe und weich in der Tasse

Genmaicha | 5.9 pro Person

Japanischer Grünteezubereitung mit Braunreispufer und Röstarom

Hoji Cha | 6,9 pro Person

Japanischer Grüner Tee, der geröstet wird und dadurch einen großen Teil seines Koffeingehalts verliert

TEE TASSE

Eilles Jasmin Tee	3.5
Eilles Kamillenblüten	3.5
Eilles Kräutergarten	3.5
Honig Ingwer Zitronen	4.9
Minze Zitronengras	4.9

KAFFEE

Kaffee	3.5
Cappuccino	4
Espresso	3
Latte Macchiato	4.5

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.