



# SPEISEKARTE

*HaVy Asian Fusion & Sushi*

## MITTAGSKARTE

( nur von Diens. bis Frei.)

### GEBRATENER REIS

M1. Hähnchen	10
M2. Ente	12.9
M3. Tofu	10

### GEBRATENE NUDELN

M4. Hähnchen	10
M5. Ente	12.9
M6. Tofu	10

### BOWLS

mit Reisnudeln | Salat | Fischsoße  
Kräuter | Erdnüsse

M7. Hähnchen	10
M8. Ente	12.9
M9. Rind	10
M10. Tofu	10
M11. Fisch	12.9

### DUFTREISGERICHTE

M12. Hähnchen Ingwer	10
Hähnchenbrust   Wokgemüse   Ingwer	
M13. Rindfleisch Zitronengras	10
Rinfleisch   Wokgemüse   Zitronengras   Chili   Reis	
M14. Erdnuss Tofu	10
Tofu   Gemüse   Erdnusssoße   Ernüsse   Reis	

### THAI CURRY | GEMÜSE | DUFTREIS

M15. Hähnchen	10
M16. Ente	12.9
M17. Garnelen	12.9
M18. Tofu	10

### NUDELN

M19. Nudelsuppe mit Rindfleisch	10
M20. Nudelsuppe mit Ente	12.9
M21. Gebratener Udon mit Garnelen   Gemüse	12.9
M22. Gebratener Udon mit Rind   Gemüse   Chili	12.9

### SUSHI-SETS MIT MISO SUPPE

MS1. Kleines Lachs Menü 2 Sake Nigiri   6 Sake Maki   4 Philly Rolls	14.9
MS2. Crunchy Set 8 Yakeru Sake   3 Big Age Sake   3 Mini Crunchy Tuna	14.9
MS3. The Green Mile Yasai Furai Spezial   6 Kappa Maki   6 Avocado Maki	14.9

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.





# 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 PAKCHOI

Glasnudeln | Frühlingszwiebel | Ingwer |  
Röstzwiebeln 5.9

#### 06. GLASNUDELSUPPE (G,I)

Glasnudeln | Huhn | Morscheln |  
Koriander 6.9

### SALATE

#### 10. WAKAME GOMA (A,J)

Bunter Seetang | Sesamdressing 6.9

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

Rindfleisch | Glasnudeln  
|Salat|Sellerie| S e sam 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

#### 15. NOM TOM (D,E,H,I)

Eingelegter Rettich | Karotten |  
Garnele | Koriander | Cashewnüsse 9.9

### DUMPLINGS | BAO BUNS | GEDÄMPFT | HAUSSOSSE

20. Xiu Mai mit Garnelen 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 2 Stück 9

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*

## VIETNAMESISCHE SOMMERROLLEN

Mit Reismudeln | Gurke | Mango | Minze |  
Topping | Hoisin

31. Garnelen (G,B,E) 7,9

32. Huhn (G,E) 6,9

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 | Wasabimayonnaise 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 Reismudeln  
und Fischsoße 8.9

## 41. SOFTSHELL CRAB (G,B)

Butterkrebis | Tempura Mantel |  
Frühlingszwiebeln | Mayonaise chili 10.9

## 42. MR. JAKOB (I,E)

Gegrillte Jakobsmuscheln |  
Frühlingszwiebeln | Erdnüsse 14.9

## 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. Sojabohnen 5.9  
| Meersalz

## 46. SPICY EDAMAME – SCHARF (S,J)

Jap. Sojabohnen in Butter | 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 18.9

### 51. BEEF PEANUT (I,E)

Rindfleisch | Wokemüse  
| Erdnussoße | Reis 18.9

### 52. TAMARIND (I)

Crispy Rindstreifen | Spargel |  
Zuckererbsen | Zucchini |  
Tamarinde-Soße | Reis 18.9

### 53. BASIL BEEF (I)

Rindfleisch | Saisongemüse | Peperoni  
| Thai Basilikum | Reis 18.9

### 54. BO LUC LAC (I)

Shaking Beef | Paprika |  
Zwiebeln | Pfeffersoße |  
Reis | Pikant 18.9

## 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 |  
Zuckererbsen | 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 17.9

### 66. CASHEW CHICKEN (E, H)

Hähnchenbrustfilet | Gemüse  
| Cashew | Bratensoße | Reis 15.9

## ENTE

### 70. SAUTÉ DUCK (I,E)

Knusprige Ente | Wokgemüse | Erdnuss-  
Soße | Reis 20.9

### 71. BLACK PEARL DUCK (S,I)

Knusprige Ente | Schwarze Bohnen  
| Glasnudel | Gemüse | Bratensoße  
| Reis 20.9

### 72. MANGO DUCK (I,A)

Knusprige Ente | Gemüse | Mangosoße  
| Reis 20.9

### 73. GLORY DUCK (I,A)

Knusprige Ente | Aubergine | Karotten |  
Brokkoli | Süßkartoffeln | Rotes  
Thaicurry | Reis | scharf 20.9





# SPEISEKARTE

*HaVy Asian Fusion & Sushi*

*Warme Hauptgerichte*

## 74. PAKCHOI DUCK (I)

Knusprige Ente | Pakchoi | Ingwer |  
Reis 20.9

## 75. HAPPY DUCK

Knusprige Ente | Wokgemüse |  
Austernsoße | Reis 20.9

## 76. SPICY DUCK (I)

Knusprige Ente | Wokgemüse  
| Pfeffersoße | Reis | Pikant 20.9

## FROM THE OCEAN

### 80. LEMONGRAS PRAWNS (D,B)

Gebatene Garnelen | Zitronengras  
| Chili | Reis | Pikant 18.9

### 81. CURRY PRAWNS (D,B)

Garnelen | Gemüse | Rotes Thai Curry |  
Reis | Scharf 18.9

### 82. BASIL PRAWNS (D,B)

Gebatene 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. HAPPY TOGETHER (M, S)

2 Blaukegel-Garnelen |  
2 Jakobsmuschel | Tintenfisch |  
Gegrillter Oktopus |  
Kräuterseitlinge | Spargel  
| Frühlingszwiebeln | Teriyaki-soße 25.9

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

**Sehr geehrte Gäste,**

**Bitte unterrichten Sie unser**

**Servicepersonal in Falle möglicher**

**Lebensmittelallergien oder**

**Unverträglichkeit einzelner Zutaten. Vielen Dank!**

### 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)

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

### HAVY'S BESONDERE CURRY

Gebratenes Gemüse in pikanter Soja-Curry-soße  
mit Kräutern, Basilikum, dazu wahlweise

107. Hähnchenbrustfilet 16.9

108. Ente 20.9

109. Rindfleisch 18.9

110. Garnelen 18.9

### RAMEN

#### 111. GYU RAMEN (A,G,H)

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

#### 112. EBI RAMEN (A,G,H,B,D)

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.





# SPEISEKARTE

HaVy Asian Fusion & Sushi

## SPEZIALITÄT DES HAUSES

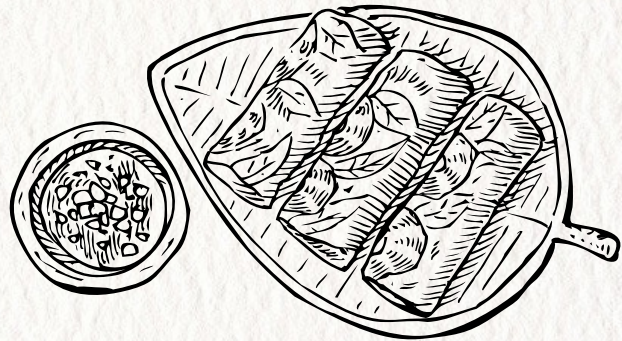
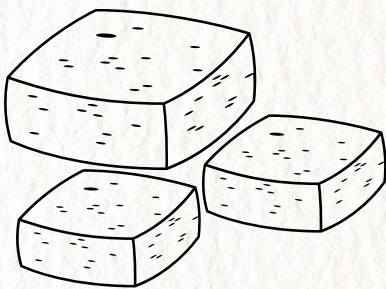
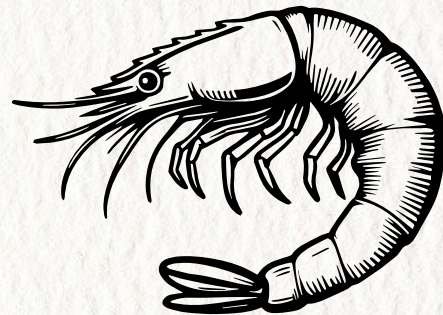
### Zum Selbstrollen

22.90

Reispapier (5 St. ) | Reisnudeln | 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*

## FÜR UNSEREN VEGETARIER UND VEGANER

**210. LEMONGRAS TOFU (S)** 15.9

Tofu | Zitronengras | Chili | Wok | Reis

**211. BUDDHA'S MEAL (S)** 15.9

Tofu | Pakchoi | Pilze | Wok | Reis

**212. BLACK TOFU (D,S)** 15.9

Tofu | Schwarze Bohnen | Glasnudeln |  
Wok | Reis

**214. WOKGEMÜSE (D)** 13.9

Gebratenes Gemüse in Austernsosse |  
Reis



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

### **234. MOCHI EIS 2 STÜCK**

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

### **235. DESSERT MIX (M)**

Banane in the Blancket  
| 3 Kugeln Eis 16.9

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.





# SPEISEKARTE

*HaVy Asian Fusion & Sushi*

## *Sushi ~ Appetizers ~ Zungenkitzler*

### **Japanesese Appetizers:**

#### **S01. Ceviche – pikant (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. Tuna Tataki (D,S,G)**

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

#### **S04. Tuna Guacamole Butzu - pikant (D,S)**

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

#### **S05. Lachs Sashimi**

Scheiben vom Lachsfilet 19,9

#### **S06. Maguro Sashimi**

Scheiben vom Thunfischfilet 21,9

#### **S07. Sashimi Moriwase**

Rohe Fischvariation 35

#### **Crispy Rice With Topping (3 Stück)**

Frittiertes Sushireis, Frischkäse, Shiso,  
Mayonnaise und Topping

**S90.** Echtes Krefbleisch 10,9

**S91.** pikante Thunfisch 10,9

**S92.** Lachstatar 9,9

**S93.** Avocadocreame 7,9

**S94.** Lachstatar, echtes Krefbleisch,  
Jacobmuschel 12,9

### **Sushimenüs:**

#### **S10. Omakase - für zwei Personen**

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

#### **S11. Old Fashion Omakase**

7 Nigiri Sushi | 6 Stück Maki | Miso Suppe 25

#### **S12. Kleines Lachs Menü**

2 Sake Nigiri | 6 Sake Maki | 8 Philly Rolls 23

#### **S13. Kleines Thunfisch Menü**

2 Maguro Nigiri | 6 Tekka Maki | 8  
Spicy Tuna Roll 24,9

#### **S14. Favourite Choice**

4 Yakeru Maguro | 6 Sake Avo Maki | 3 Big  
Age Sake | 1 Nigiri Mutzu | 1 Nigiri Sake |  
1 Nigiri Maguro 24,9

#### **S15. Crunchy Set**

8 Yakeru Sake | 3 Big Age Sake | 6 Mini  
Crunchy Tuna 24

#### **S16. The Green Mile**

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

#### **S17. Crunchy Veggie Set**

6 Mini Crunchy Abokado | 3 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

Geflämmt Lachs | Mayo |  
Lauch 3.9

### S22. MAGURO

Thunfisch 3.9

### S23. SABA

Makrele | Ingwer | Lauch 3

### S24. SABA ABURI

Geflämmt Makrele | Meersalz |  
Zitrone | Lauch 3.5

### S25. MUTZU

Butterfisch | Lauch | Sesam 3.5

### S26. MUTZU ABURI

Geflämmt Butterfisch |  
Misovinaigrette | Lauch |  
Togarashi 3.9

### S27. BURI

Gelbschwanzmakrele | Yuzukosho |  
Lauch 4.2

### S28. HOTATEGAI

Jakobsmuschel | Meersalz | Zitrone 4.5

### S29. HOTATEGAI ABURI

Geflämmt Jakobsmuschel |  
Meersalz | Zitrone 4.7

### S30. UNAGI

Gegrillter Flussaal | Nitsume 5

### S31. EBI

Kurzgekochte Blacktigergarnelen 3.5

### S32. AMAEBI

Tiefseegarnelen 4

### S33. IKURA

Lachskaviar 4.5

### S34. TAMAGO

Süßes jap. Omelette 3

### S35. AVOCADO

Avocado 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 6

### S49. EBI ABOCADO MAKI

Garnelen | Avocado | Mayonnaise 6.2

### S50. UNAGI MAKI (D,S,G)

Gegrillter Flusssaal | 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 Kürbisstreifen | 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

Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse | Tobiko 12

### S63. EBI FURAI ROLL

Garnelen Tempura | Avocado | 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 6.5

### S73. MINI CRUNCHY ABOCADO

Avocado | Shiso 5.5

### S74. BIG AGE SAKE

Lachs | Avocado | Gurke | Ei | Creamcheese 10.5

### S75. BIG AGE CRAB

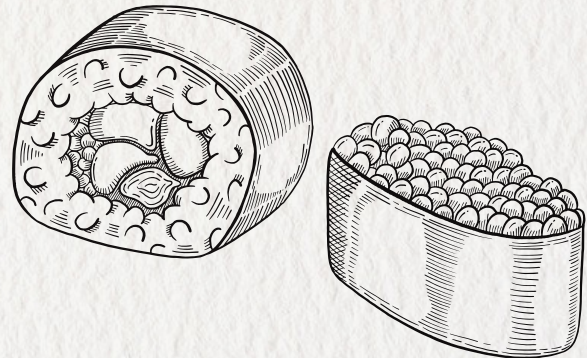
Echtes Krebsfleisch | Flussaal | Avocado | Mayonnaise 10.5

### S76. BIG AGE EBI

Garnele | Shiso | Avocado, Flussaal | Creamcheese 10.5

### 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 15.9

### 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 | Acocado Topping 11.9

## DONBURI (REISSCHALE)

### D1. SALMON DONBURI

Lachs | Ikura | eingelegte Rettich | Shiso  
| Lauch | Sushireis | Ricebowlsauce 19.9

### D2. TUNA DONBURI

Thunfisch | Avocado | Lauch | Shiso |  
Rote Zwiebeln | Sushireis | Togarashi |  
Ricebowlsauce 21.9

### D3. UNAGI DONBURI

gegrillter Flussaal | Lauch | Sesam  
Sushireis | Ricebowlsauce 25.9

### D4. MORIAWASE DONBURI

verschiedene frische Fische | Ikura |  
Lauch | Shiso | Ingwer | Sushireis  
Ricebowlsauce 25.9

### ABURI DONBURI

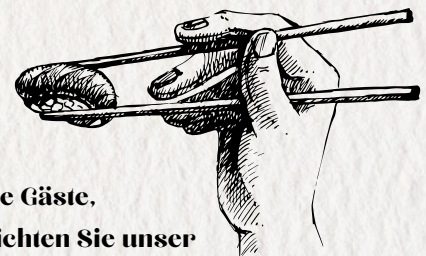
Gemüse | Shiso | Mayonnaise | Sushireis |  
Ricebowlsauce | dazu wahlweise

D5. flambierter Lachs 21.9

D6. flambierte Thunfisch 23.9

### D7. VEGGIE DONBURI

Avocado | eingelegter Rettich | Kürbisstreifen  
| süßes jap. Omelett | Lauch | Shiso | Sesam  
Sushireis | Ricebowlsauce 14.9



**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*

## APERITIF

### G01. HUGO 0.2L

Holundersirup | Prosecco | Limette 8.5  
| Minze | Soda

### G02. CAMPARI SODA ODER ORANGE

Campari | Sodawasser oder 6.5  
Orangensaft

### G03. APEROL SPRITZ (1) 9,5

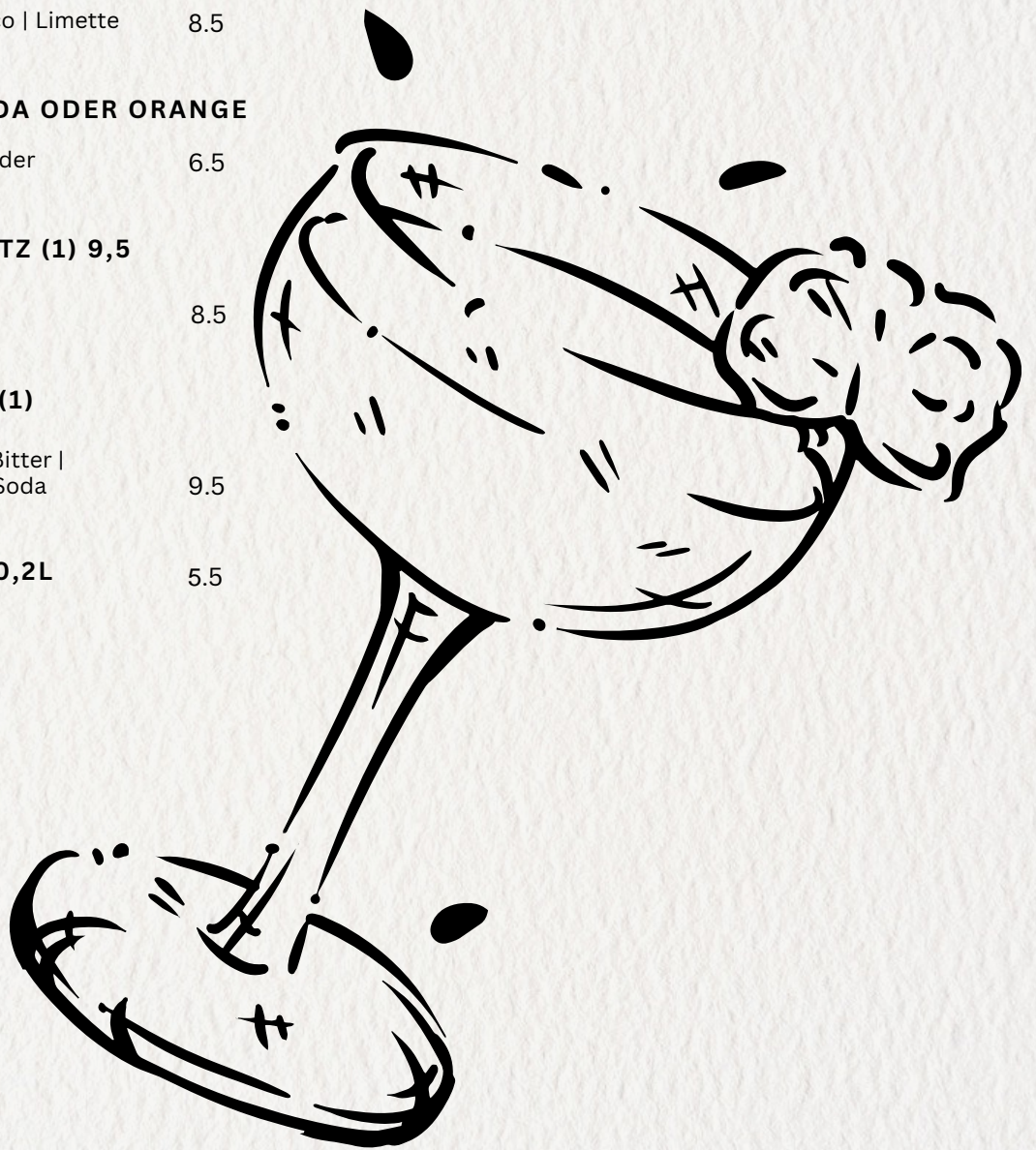
Aperol | Crément | Soda 8.5

### G04. SAKE SPRITZ (1)

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

### G05. Weinschorle 0,2L

5.5



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

### 306. MAI TAI

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

### 307. LITSCHI MOJITO

Rum | Limette | Litschisaft | Minze  
| Soda 8.5

### 308. GIN BEE

Dry Gin | Honig | Minze |  
Soda 8.5

### 309. TOM COLLINS (7)

Gin | Frischer Zitronensaft | Zuckersirup |  
Zitronenzeste | 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 Givi' 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 0.75l 32**

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, Abruzzes 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

	2cl	4cl
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

### 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 Braunreispufler 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.