





TAIYO

FINEST SUSHI & ASIAN FUSION

 www.taiyosushi.de

 KAISERSTR.16 - 55116 MAINZ

 TAIYOSUSHI.DE

 06131-60 24 26 8

 TAIYO SUSHI RESTAURANT

TAIYO OUR STORY

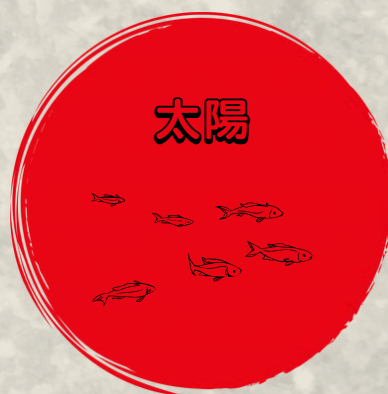
Willkommen bei Taiyo, wo der Geschmack Asiens auf Ihrer Zunge tanzt. Unser Sushi-Restaurant ist eine perfekte Kombination aus kulinarischer Qualität, erstklassigen Zutaten und asiatischer Küche. Taiyo bedeutet "Sonne" auf Englisch und repräsentiert die Wärme und Lebendigkeit, die jeder von uns zubereiteten Speise innewohnt.

Bei Taiyo glauben wir, dass herausragendes Sushi mit den besten Zutaten beginnt. Unsere Küchenchefs wählen sorgfältig die frischesten Meeresfrüchte und Gemüsesorten aus, um sicherzustellen, dass jeder Sushi-Bissen voller Geschmack und Authentizität ist. Von feinstem Sashimi bis hin zu kunstvoll gerollten Makis wird jedes Sushi-Gericht mit Präzision und Leidenschaft zubereitet.

Erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Küche, während Sie unsere Speisekarte erkunden, die eine harmonische Kombination aus traditionellen Aromen und moderner Raffinesse bietet. Egal, ob Sie ein Sushi-Liebhaber sind oder einfach nur neugierig auf ein kulinarisches Abenteuer sind, unser erfahrenes Personal wird Sie auf einer köstlichen Reise begleiten und Ihre Sinne verwöhnen.

Treten Sie ein in unsere stilvolle und einladende Atmosphäre, in der die Luft die Raffinesse und Wärme der asiatischen Kultur widerspiegelt. Tauchen Sie ein in einen Raum, in dem lebendige Aromen des Ostens auf zeitgemäßes kulinarisches Erlebnis treffen.

Egal, ob Sie ein raffiniertes kulinarisches Erlebnis, einen ungezwungenen Mittagessen mit Freunden oder einen Ort für einen besonderen Anlass suchen, Taiyo ist der perfekte Ort für Sushi-Enthusiasten und Liebhaber der asiatischen Küche. Kommen Sie zu uns und lassen Sie sich von der Kunst des Sushi verzaubern und den Geschmack Asiens auf Ihrer Zunge entfalten.



TAIYO

TAIYO

RESTAURANT

68 PHO HANG BONG HA NOI

SPEISEKARTE

前菜 **VORSPEISEN**

-
- 01 **EDAMAME** ^{VEGAN M} 5.90
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
Steam Edamame with salt.
-
- 02 **SOMMERROLLE** ^{F,H} 2Stk. 7.50
Zartes Reispapiergefüllt mit Reismudeln, Salat und Vietnamesischen
Kräutern. Dazu Chili-Limetten-Vinaigrette
the rice paper wrapper with salad, mint, and lime dipping sauce
- gegrillte Hähnchen ^H -chicken 7.50
-Tofu ^{I,M} 6.50
-Garnelen ^{I,K} -Prawns 7.90
-Rindfleisch -Beef 7.90
-
- 03 **GA XIEN** ^{F,H} 3 Stk. 7.50
Gegrillte Hühnerspieße, Kokos- Erdnuss Soße
grilled chicken skewers, coconut peanut sauce
-
- 04 **TAIYO TEMPURA** ^{F,K,I} 3 Stk. 7.50
Frittierte Garnelen mit Süßsauer Soße
Shrimp with sweet and sour sauce
-
- 05 **HA CAO** ^{K,M,F} 5 Stk. 7.50
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung
steamed prawns dumplings
-
- 06 **HOLY DUCK** ^M 8.90
Wraps mit Sushi reis- Avocado- Gurke- Salat- und Cocktailsoße
Wrapper with Sushi rice- Avocado- Cucumber- Salat- and Cocktail sauce
- Gegrillter Ente -grilled duck 8.90
-Rindfleisch -Beef 8.50
-
- 07 **YAKITORI** 2 Stk. ^{F,H} 6.90
Gegrillter Hühnerspieße nach japanischer Art
Grilled chicken skewers japanese style

-
- 08 **NEM HA HOI** ^{A,F,I,O} 4 Stk. **7.50**
 Hausgemacht Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch ,Gemüse.Dazu Limetten-Chili-Fischsauce
Spring rolls with pork, vegetables, lime dipping sauce
-
- 09 **GYOZA** ^{I,F,M} 4 Stk. **7.50**
 Gebackene Teigtasche mit Gemüse.
-
- 10 **MINI FRÜHLINGSROLLEN** 6 Stk. **6.50**
 Gebackene Teigrolle mit Gemüse
Deep fried dough roll with vegetables
-
- 11 **SÜBKARTOFFEL POMMES** **6.50**
Sweet potato fries
-
- 12 **WAKAME SALAT** ^{A,B,I,N,F} **6.50**
 Algensalat -*Seaweed Salad*
-
- 13 **NOM XOAI** ^{C,F,H} **8.90**
 Mangosalat, Gurken, Kräuter, Erdnüsse und Hausgemach Soße
Mango salad, cucumber, herbs, peanuts and homemade sauce
 -Hühnerfleisch -*Chicken*
 -Tofu
 -Garnelen -*Shrimp*
-
- 14 **TAIYO'S TAPAS** **18.90**
 Verschiedene Vorspeisen für 2 Personen (Mix oder nur vegan)
Various starters for 2 people (mix or only vegan)

スープ SUPPEN

-
- 20 **MISO** ^{B,L,M,I}
 -Tofu, Seetang, Lauch **5.50**
 -Lachs, Seetang, Lauch **6.50**
-



-
- 21 **TOM KHA GAI** ^D
 Kokosmilchsuppe mit Zitronengras diversen Thai-Kräutern, Gemüse. Wahlweise mit...
- | | | |
|------------------------|------------------|-------------|
| -Huhn | - <i>chicken</i> | 5.90 |
| -Tofu ^M | | 5.50 |
| -Garnelen ^K | - <i>shrimp</i> | 7.50 |
| -Lachs ^F | - <i>salmon</i> | 7.90 |



TAIYO TAPAS

22 **SALMON TATAR**^{A,B,C,M,F} 11.90

Lachs tatar mit Avocadowürfel,
Tomaten, Algensalat, tobiko
*Salmon tartare with avocado cubes,
tomatoes, seaweed salad*



23 **TUNA TATAR**^{B,I} 12.90

Tuna tatar mit Avocadowürfel,
Tomaten, Algensalat, tobiko
*Tuna tartare with avocado cubes,
tomatoes, seaweed salad*

HEALTHY FOOD 4.Stk A,B,C,D,F,I

Serviert mit Salat, Avocadoscheiben & Spezial Hausgemachte Soße & Sesam
Served with salad, avocado slices & special homemade sauce, tobiko & sesame

25 **LACHS ON FIRE** 11.90

Leicht angegrillte Lachsscheiben
slightly grilled salmon slices



26 **TUNA ON FIRE** 12.90

Leicht angegrillte Thunfischscheiben
slightly grilled tuna slices




27 **HEALTHY HOTATEGAI** 12.90

Leicht angegrillte Jakobsmuscheln
slightly grilled scallop slices



28 **MIX HEALTHY** 13.90

Gemischter Fischeiben und
Meeresfrüchte

 *mixed fish slices and seafood*



NIGIRI

2stk. /2pcs. B,C,F, I

30 **SAKE NIGIRI** 4.90

Lachs ◦ *Salmon*

31 **MAGURO NIGIRI** 5.50

Thunfisch ◦ *Tuna*

32 **EBI NIGIRI** 5.50

Garnellen ◦ *Pawns*

33 **WHITETUNA** 4.90

Butterfisch ◦ *Prompet*

34 **UNAGI** 5.50

Gegrillter Flussaal ◦ *cooked prawn*

35 **HOTATEGAI** 6.50

Flambierte Jakobsmuscheln ◦

Flambéed scallops

36 **OKAYAMA** 7.50

Flambierte Lachs & Aal ◦

Flambéed salmon & prawn

37 **SALMON ROSE** 7.50

Flambierter Lachs mit Lachstatar ◦

Flambeed salmon with salmon tatar

38 **TUNA ROSE** 7.90

Flambierter Tuna mit Tunatatar ◦

Flambeed tuna with tuna tatar

39 **WHITE ROSE** 8.50

Flambierter Lachs mit

Jakobsmuscheln und Tobiko on top

Flambeed salmon with scallops and tobiko on top

40 **SALMON ABURI** 6.50

Flambierter Lachs mit grünem Babyspargel

Flambeed salmon with green asparagus

41 **TUNA ABURI** 6.90

Flambierter Tuna mit grünem Babyspargel

Flambeedtuna with green asparagus

42 **CRAD GUNKAN** 6.90

Flusskrebstatar mit Gurken umwickelt

Crayfish tatar wrapped with cucumber



巻き MAKI

8stk. /8pcs. B,C,F, I



50 **SAKE MAKI** 5.50

Lachs ◦ *Salmon*

52 **SAKE AVOCADO MAKI** 5.60

Lachs & Avocado ◦

Salmon & avocado

54 **UNAGI MAKI** 6.50

Gegrillter Aal, Gurke & Sesam

Grilled eel, cucumber & sesame

56 **CALIFORNIA MAKI** 5.50

Krebsfleischimitat & Avocado

Crab meat imitation & avocado

58 **WHITE TUNA MAKI** 5.50

Gegrillter Butterfisch, Lauch

Grilled butterfish, leek

51 **TEKA MAKI** 5.90

Thunfisch ◦ *Tuna*

53 **SPICY TUNA MAKI** 6.50

Gegrillte Thunfisch, Chili

grilled Tuna, Chili

55 **EBI MAKI** 5.50

Großgarnele & Avocado

King prawns, avocado

57 **CRAD MAKI** 5.90

Krebsfleisch, Avokado

Crab meat, avocado

59 **EBI TEMPURA MAKI** 6.50

Panierte Garnelen ◦

fried prawn

裏
巻
き

INSIDE-OUT

8stk. /8pcs. A,B,C,D,F,I



60	SAKE AVOCADO I.O	9.50
	Lachs, Avocado, Tobiko & Sesam ◊ <i>Salmon, avocado, tobiko & sesame</i>	
61	MAGURO I.O	10.50
	Thunfisch, Gurke, Tobiko & Sesam ◊ <i>Tuna, cucumber, tobiko & sesame</i>	
62	EBI AVOCADO I.O	9.90
	Garnelen, Avocado, Tobiko & Sesam ◊ <i>Prawn, avocado, tobiko & sesame</i>	
63	RUCOLA SALMON I.O	9.90
	Lachs, Rucola, Frischkäse, Tobiko & Sesam <i>Salmon, arugula, cream cheese, tobiko & sesame</i>	
64	ALASKA I.O	9.50
	Lachs, Gurke, Frischkäse & Sesam <i>Salmon, cucumber, cream cheese & sesame</i>	
65	CALIFORNIA I.O	8.90
	Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko & Sesam <i>Surimi, avocado, cucumber, tobiko & sesame</i>	
66	MUTZU SPICY I.O	9.90
	Gegrillter Butterfisch, Gurke, Chili, Schnittlauch Tobiko & Sesam <i>Grilled butterfish, cucumber, chili, chives tobiko & sesame</i>	
67	EBI TEMPURA I.O	10.50
	Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko & Sesam <i>Fried prawn, avocado, cucumber, tobiko & sesame</i>	
68	MAGURO SPICY I.O	10.50
	Gegrillter Thunfisch, Gurke, Chili, Schnittlauch Tobiko & Sesam <i>Grilled tuna, cucumber, chili, chives tobiko & sesame</i>	
69	SAKE KARAGE I.O	10.50
	Panierte Lachs, Frischkäse, Gurke, Tobiko & Sesam <i>Fried salmon, cream cheese, cucumber, tobiko & sesame</i>	
70	CRAD I.O	9.90
	Krebsfleisch, Avokado, Gurke, Schnittlauch, Tobiko, Sesam <i>Crab meat, avocado, cucumber, chives, tobiko & sesame</i>	

VEGGIE CLASSIC VEGAN

Mit Sesam *with Sesame*

2stk. /2pcs. B,C,F, I

-
- 80 **AVOCADO NIGIRI** 4.50
Avocado
-
- 81 **SHITAKE NIGIRI** 4.50
Pilz ◦ *mushroom*
-
- 82 **INARI NIGIRI** 4.50
Tofu Tasche ◦ *Tofu bags*
-
- 83 **BABYSPARGEL** 4.50
Babyspargel ◦ *Baby asparagus*



B,C,F, I **8stk. /8pcs.**

-
- 85 **AVOCADO MAKI** 4.50
Avocado
-
- 86 **KAPPA MAKI** 4.50
Gurke ◦ *cucumber*
-
- 87 **INARI MAKI** 4.50
Tofu Tasche ◦ *Tofu bags*
-
- 88 **BABYSPARGEL MAKI** 4.50
Babyspargel ◦ *Baby asparagus*
-
- 89 **RUCOLA MAKI** 4.50
Rucola ◦ *arucula*
-
- 90 **SHITAKE MAKI** 4.50
Pilz ◦ *mushroom*
-
- 91 **MANGO MAKI** 4.50
Mango

8stk. /8pcs. A,B,C,D,F, I

-
- 95 **RUCOLA MANGO I.O** 8.50
Rucola, Mango, Frischkäse ◦ *arucula, mango, cream cheese*
-
- 96 **VEGGIE I.O** 8.50
Avocado, Rucola, Gurke ◦ *avocado, arucula, cucumber*
-
- 97 **AVOCADO I.O** 8.50
Avocado, Frischkäse ◦ *avocado, cream cheese*

特別 TAIYO SPEZIAL

8stk. /8pcs. A,B,C,D,F,I

100 TAIYO FRIENDSHIP SALMON 15.90

Panierte Garnelen mit Rucola, Mango, Schnittlauch obendrauf
flammierte Lachs, Lachs tatar, tobiko und Meister Soße

*Deep fried prawns with arucula, mango, chives topped flambéed
salmon, salmon tartare, tobiko and master sauce*



101 GOLDEN DUCK 16.50

Gegrillter Enter, Frischkäse, Rucola, Gurken, Schnittlauch
obendrauf Mango und Mango soße, Meister soße

*Grilled duck, cream cheese, arucula, cucumber, chives topped
mango and mango sauce, master sauce*

102 VOLCANO TUNA 16.90

Krebffleisch, Schnittlauch, Toboko, Mango, Lachs, Gurken obendrauf
flambierte Thunfisch, Tuna tatar, tobiko und Meister soße

*Crabmeat, chives, tobiko, mango, salmon, cucumber topped
flambéed tuna, tuna tartare and master sauce*



103 BLACK DRAGON 16.90

Lachs, Avocado, Gurken, Baby Spargel, frischkäse,
Schnittlauch obendrauf gegrillter Aal, Tobiko und Meister soße

*Salmon, avocado, cucumber, baby asparagus, cream cheese,
chives topped grilled eel, tobiko and master sauce*



104 GREEN TOKYO 15.90

Gekochte Garnelen, Lachs, Tobiko, Schnittlauch, Gurken,
Frischkäse obendrauf Avocado, Meister soße und Cocktail soße

*Cooked prawns, salmon, tobiko, chives, cucumber, cream
cheese topped avocado, master sauce and cocktail sauce*



105 FIRE ON BEEF 16.90

Panierte Garnelen, Mango, Lachs, Avocado, Frischkäse
obendrauf Roast Beef, Meister soße und Cocktail soße

*Deep fried prawns, mango, salmon, avocado, cream cheese
topped roast beef, master sauce and cocktail sauce*



106 RAINBOW MAINZ

Gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, Kreditsfleisch, Rucola
obendrauf Lachs, Thunfisch, Aal, Meister soße und Cocktail soße
*Grilled salmon, avocado, cream cheese, kreditsmeat, arucula
topped salmon, tuna, eel, master sauce and cocktail sauce*

16.50

107 YELLOW BUDDHA

Panierte Paprika und Lauchzwiebeln obendrauf Mango,
Schnittlauch, Mango soße und Meister soße
*Deep fried capsicum and green onions on top of mango, chives,
mango sauce and master sauce*

14.90

108 WHITE TIGER

Gegrillter Thunfisch und Lachs, Schnittlauch, Gurken, Frischkäse
obendrauf Flambierte Butterfisch, Meister soße und Avocado
*Grilled tuna and salmon, chives, cucumber, cream cheese
topped flambé butterfish, master sauce and avocado*

16.90

109 VEGAN BERLIN SPECIAL 

Paprika, Rucola, Mango, Rote Bete, Baby Spargel obendrauf
Avocado, Mango soße, Cocktail soße und Meister soße
*capsicum, arucula, mango, beetroot, baby asparagus topped
avocado, mango sauce, cocktail sauce and master sauce*

15.50

110 HOTATEGAI ON FIRE

Panierte Garnelen, Frischkäse, Gegrillter Butterfisch, Gurken,
Schnittlauch obendrauf Flambierte Jakobsmuschel, Tobiko
und Meister soße
*Deep fried prawns, cream cheese, grilled butterfish, cucumber,
chives topped flambéed scallops, tobiko and master sauce*

16.50

111 CHEF SURPRISE SPECIAL

Lassen Sie sich von unsere Sushi Meister überraschen
Let yourself be surprised by our sushi masters

15.50

麩
羅

MINI CRUNCHY

Mit Cocktail soße und Meister soße *with cocktail sauce and master sauce*

8stk. /8pcs. A,B,C,D,F,I

120 **SALMON CRUNCHY** **8.50**

Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse & Sesam

Breaded mini-rolls with salmon, cream cheese & sesame

121 **EBI AVO CRUNCHY** **8.90**

Panierte Mini-Rollen mit Garnele, Frischkäse, Avocado & Sesam

Breaded mini-rolls with shrimps, cream cheese, avocado & sesame

122 **CHICKEN CRUNCHY** **8.50**

Panierte Mini-Rollen mit mariniertes Yakitori, Gurke & Sesam

Breaded mini-rolls with marinated Yakitori, cucumber & sesame

123 **KAPPA AVO CRUNCHY** **7.50**

Panierte Mini-Rollen mit Avocado, Kappa & Sesam

Breaded mini-rolls with avocado, cucumber & sesame

124 **CRAB SPICY CRUNCHY** **8.90**

Panierte Mini-Rollen mit Krebsfleisch Tatar & Sesam

Breaded mini-rolls with crab meat tartare, & sesame

125 **SPICY TUNA CRUNCHY** **8.90**

Panierte Mini-Rollen mit gegrillter Thunfisch Spicy & Sesam

Breaded mini-rolls with grilled tuna spicy, & sesame

126 **SPICY MUTZU CRUNCHY** **8.50**

Panierte Mini-Rollen mit Butterfisch, Frischkäse,
Schnittlauch & Sesam

Breaded mini-rolls with butterfish, cream cheese, chives & sesame




麩
羅

BIG CRUNCHY

6stk. /6pcs. A,B,C,D,F,I

Mit Cocktail soße und Meister soße *with cocktail sauce and master sauce*

-
- 130 **TAIYO FRIENDSHIP CRUNCHY** **13.90**
Panierte Big-Rollen mit Lachs, Avocado, Gurken, Schnittlauch, Frischkäse & Sesam
Breaded big-rolls with salmon, avocado, cucumber, chives, cream cheese & sesame
-
- 131 **TUNA CRUNCHY** **15.90**
Panierte Big-Rollen mit Tuna , Avocado, Gurken, Schnittlauch, Frischkäse & Sesam
Breaded big-rolls with tuna, avocado, cucumber, chives, cream cheese & sesame
-
- 132 **CRAD CRUNCHY** **15.90**
Panierte Big-Rollen mit Krebsfleisch, Lachs , Avocado, Gurken, Tobiko & Sesam
Breaded big-rolls with crad meat, salmon, avocado, cucumber & sesame
-
- 133 **VEGGIE CRUNCHY** VEGAN  **12.90**
Panierte Big-Rollen mit Avocado, Gurken, Baby Spargel, rote Bete & Sesam
Breaded big-rolls with Avocado, Gurken, Baby asparagus, beetroot & sesame



SASHIMI

A,B,C,D,F,I

150 **LACHS SASHIMI** 8 Stk. 17.90

Scheiben vom Lachs Bio
Slices of salmon

151 **TUNA SASHIMI** 8 Stk. 18.90

Scheiben vom Thunfisch
Slices of tuna

152 **MIX SASHIMI** 12 Stk. 24.90

Große Platte gemischtem Fisch & Meeresfrüchten
Big plate with various types of fish & seafood



TAIYO COMBO

A,B,C,D,F,I

COMBO SALMON

16.90

- 2st Lachs Nigiri
- 8st Lachs Maki
- 8st Salmon Crunchy



COMBO TUNA

17.90

- 2st Thunfisch Nigiri
- 8st Thunfisch Maki
- 8st Spicy Tuna Crunchy

COMBO YASAI VEGGIE

15.90

- 2st Veggie Nigiri
- 8st Avocado Maki
- 8st Kappa Avo Crunchy

COMBO KOBITO

32.90

- 4st Nigiri mix
- 16st Thunfisch Maki & Lachs Maki
- 4st Califonia I.O
- 6st Salmon Crunchy



PARTY PLATTEN A,B,C,D,F, I

*Taglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefskoch's,
fantasievoll fur Sie angerichtet. Ein Erlebnis fur den Gaumen*

PLATTEN FUR 1

28.90

2st Nigiri, 8st Maki, 4st Spezial Roll, 6st Big Crunchy

PLATTEN FUR 2

58.90

4st Sashimi, 6st Nigiri, 16st Maki, 8st I.O, 8st Spezial Roll,
6st Big Crunchy

PLATTEN FUR 3

89.90

6st Sashimi, 6st Nigiri, 16st Maki, 8st I.O, 16st Spezial Roll,
8st Mini Crunchy, 6st Big Crunchy

PLATTEN FUR 4

120

6st Sashimi, 8st Nigiri, 24st Maki, 16st I.O, 24st Spezial Roll,
8st Mini Crunchy, 6st Big Crunchy



HAUPTSPEISE

200 TAIYO CURRY ^{D,F,H,M,I}

Cremiges Currygericht mit Kokosmilch und rotem Curry auf Gemüse und Wildkräutersalat, serviert mit Reis und...

Creamy curry dish with coconut milk and red curry on vegetables and wild herb salad, served with rice and...

a. Gegrillte Hähnchenbrust <i>grilled chicken breast</i>	12.90	b. Rinderbraten <i>roastbeef</i>	15.90
c. Gegrillte Ente <i>grilled duck</i>	16.90	d. Gegrillte Garnelen <i>grilled prawn</i>	15.90
e. Gegrillte Lachs <i>grilled salmon</i>	16.90	f. Tofu	11.90

201 ERDNUSS FUSION ^{D,F,H,M,I}

Cremiges Currygericht mit Kokosmilch und Erdnuss auf Gemüse und Wildkräutersalat, serviert mit Reis und...

Creamy curry dish with coconut milk and peanuts on vegetables and wild herb salad, served with rice and

a. Gegrillte Hähnchenbrust <i>grilled chicken breast</i>	12.90	b. Rinderbraten <i>roastbeef</i>	15.90
c. Gegrillte Ente <i>grilled duck</i>	16.90	d. Gegrillte Garnelen <i>grilled prawn</i>	15.90
e. Tofu	11.90		

202 TUNA WITH LOVER ^{B,F,H,I,M}

18.90

Gegrillter Thunfisch mit Spargel ummantelt von Nori Plättchen mit gebratenem saisonalem Gemüse und Jasminreis, serviert mit frischem Salat

Grilled tuna with asparagus wrapped in nori with roasted seasonal vegetables and jasmine rice, served with a fresh salad

HAUPTSPEISE

203

TAIYO TERIYAKI B,F,H,I,M

Hausgemachte Teriyaki soße auf Gemüse und Wildkräutersalat, serviert mit Reis und

Homemade teriyaki sauce on vegetables and wild herb salad, served with rice and...

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| a. Gegrillte Hähnchenbrust
<i>grilled chicken breast</i> | 12.90 | b. Rinderbraten
<i>roastbeef</i> | 15.90 |
| c. Gegrillte Ente
<i>grilled duck</i> | 16.90 | d. Gegrillte Garnelen
<i>grilled prawn</i> | 15.90 |
| e. Gegrillte Lachs
<i>grilled salmon</i> | 16.90 | f. Tofu | 11.90 |



TAIYO NUDELN

203 TAIYO UDON ^{F,H,I,M}

Gebratene Udonnudeln mit verschiedenem Gemüse, Salat, Teriyaki soße und serviert mit...

Stir fried udon noodles with various vegetables, salad, Teriyaki sauce and served with...

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| a. Gegrillte Hähnchenbrust
<i>grilled chicken breast</i> | 13.90 | b. Rinderbraten
<i>roastbeef</i> | 15.90 |
| c. Gegrillte Ente
<i>grilled duck</i> | 16.90 | d. Gegrillte Garnelen
<i>grilled prawn</i> | 15.90 |
| e. Tofu | 12.90 | | |

204 BUN BO NAM BO ^{F,H,I,E,M} **14.90**

Gebraten Rindfleisch mit Wildkräutersalat, Erdnüsse und Ingwer-Limetten Dressing, serviert mit Reissnudeln

Fried beef with wild herb salad, peanuts and ginger-lime dressing, served with rice noodles

205 BUN CHAY VEGGIE ^{F,H,I,E,M} **12.90**

Gebraten Tofu mit Wildkräutersalat, Erdnüsse und Ingwer-Limetten Dressing, serviert mit Reissnudeln

Fried Tofu with wild herb salad, peanuts and ginger-lime dressing, served with rice noodles

206 PHO SUPPEN ^{D,F,H,I}

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, in einer exotisch gewürzten Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Frühlingszwiebeln und Koriander. Serviert mit frischen Sojasprossen, Limette, Minze und...

Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles in an exotically spiced broth Chicken and beef for soup, refined with ginger, cardamom, star anise, spring onions and coriander. Served with fresh bean sprouts, lime, mint and ...

- | | |
|---|--------------|
| a. Gegrillte Hähnchenbrust
<i>grilled chicken breast</i> | 14.90 |
| b. Rinderbraten
<i>roastbeef</i> | 16.90 |
| c. Tofu ^M | 13.90 |

KID MENU

210 **CHICKEN PEANUT** ^{D,F,H,M,I} 7.90
Hühnerfleisch mit Erdnuss Soße, Gemüse und Reis, Sesam
chicken with peanuts sauce, rice, sesam

211 **SALMON & RICE** ^{B,F,H,I,M} 8.90
Gebratener Lachs , Reis, Gemüse, Sesam
stir fried salmon, veggies, rice, sesam

TAIYO DESSERTS

220 **MOCHI EIS** 5.90
japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung
japanese rice cake filled with icecream

221 **CHUOI CHIEN** 5.90
Gebackene Banane mit Honig, Nüssen
banana fritter with honey and nuts

222 **SESAM BÄLLEN** 5.90
Gebackene Sesam Bällen
baked Sesame Balls

223 **REIS- MANGO** 5.90
Im pandanusblatt, mit Reis, Mango und Kokosmilch
in the pandanus Leaf, with Rice, Mango, coconut milk

飲料

SOFTDRINKS

• 0.4l

Cola/ Fanta/ Sprite/ Schorle spritzer/
Mineralwasser water

3.90

Ginger Ale/ Bitter Lemon /Tonic

3.90

Flasche Mineral Wasser • 0.75l
bottle of water

6.50

ジュース

Säfte

• 0.4l

Orange/ Maracuja/ Ananas/ Mango/
Rhabarber / Kiba / Litschi/Apfel

3.90

*orange/ passion fruit/ pineapple/ mango/
Rhubarb / Kiba / Lychee / Apple*



TAIYO HOMEMADES



• 0.45l **6.50**

TAIYO KONICHIWA'A

Maracuja Saft, Mango Saft, Limetten, brauner Zucker, Soda.

Maracuja juice, mango juice, lime, cane sugar, soda.

ASIAN COOLE

Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale

lime, mint, cane sugar, ginger ale

TROPICA ASIA

Litschi Saft, Erdbeeren, Mango Saft, frische

Limetten, Rohrzucker, Soda.

lychee juice, strawberries, mango juice, fresh lime, cane sugar soda

ALOE BERRY

Limetten, Minze, Aloe Vera, Wildberry

lime, mint, aloe vera, wildberry

GOLDEN MANGO

Mango Püree, Kokosmilch, Mango Saft, Mango Sirup, Rohrzucker

mango puree, coconut milk, mango juice, mango syrup, cane sugar

TAIYO GEISA

Erdbeeren, Limetten, Mango Saft, Minze, Soda

strawberries, limes, mango juice, mint, soda

PINKU PINKU

fr. Orangen u. Limetten, Rhabarber Saft, brauner Zucker, Soda

orange & lime, rhubarb juice, brown sugar, soda

kein Alkohol / no alcohol



コーヒー

KAFFEE

VIETNAMESISCHER KAFFEE

4.50

mit Kondensmilch

vietnamese coffee with condensed milk

お茶

TEE

CHE HUNG GUNG

3.90

Gesunder Tee mit Ingwer, frische Minze, Zitronengras, Limetten und Honig

tea with ginger, fresh mint & honey

ALOE VERA GINGER TEE

3.90

frischer Ingwer, Aloe Vera Püree, Limetten, Kaffirblättern, Honig

fresh ginger, aloe vera puree, lime, kaffir leaves, honey

SENCHA GRÜNER JASMIN

2.90

sencha green jasmine tea

KONBAN WA TEE

3.90

Zitronengras, Orange, Limetten, Kaffirblättern, Honig

lemongrass, orange, lime, honey

LONG DRINKS

Mit Alkohol / whit alcohol

PROSECCO APEROL

6.50

Prosecco, Aperol Sprizz, Minze auf Eis

prosecco, aperol sprizz, mint on ice

HUGO

6.50

Prosecco, Limetten, Limejuice, Holundersirup, Minze

prosecco, lime, lime juice, elderflower syrup, mint

GIN TONIC

6.50

Gin, Tonic Wasser, Zitronen

gin, tonic water, lemon

WODKA LEMON

6.50

Wodka, Bitterlemon, Zitronen

Wodka, Bitterlemon, Limetten

LILLET

6.50

Lillet Blanc, Tonic Wasser, Gurken, Erdbeeren, Minze

Lillet blanche, tonic water, curcumbe

SAKE ALE

6.50

Sake, Ginger Ale, Orangenscheiben

sake, ginger ale, orange



BIER

• 0.3l

• 0.5l

BITBURGER V.F/ RADLER/ DIESEL

3.20

4.50

HEFEWEIZEN/ DUNKEL/ AF

4.50

FL TIGER/ KIRIN

• 0.3l

3.20

COCKTAILS

Mit Alkohol / whit alcohol



7.50

MOSCOW MULE

Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limetten
wodka, ginger beer, cucumber, lime

SAKE RINHA

Sake, Limetten, Ingwer, Ginger Ale, Rohrzucker
sake, lime, ginger, ginger ale, cane sugar

MAITAI MAINZ

Weißer Rum, brauner Rum, Gold Rum, Amaretto, Orangensaft,
Mandelsirup, 75 % old pascas Rum
*white rum, brown rum, gold rum, amaretto, orange
juice, almond syrup, 75% old pascas Rum 7,50 €*

MOJITO

Rum, Minze, Limetten, Zuckerrohr, Soda
rum, mint, lime, cane sugar, soda

EXOTIC NIPPON

Weißer Rum, Maracuja, Orangensaft, Zitronensaft
white rum, passion fruit, orange juice, lemon juice

PINACOLADA

weißer Rum, Ananassaft ,Cream of Coconut ,Sahne.
white rum, pineapple juice, coconut ,whipping cream

APERITIVS & DEGISTIVS

MARTINI

bianco, rosso

2.90

SAKE

japanischer Reiswein • *japanese rice wine*

3.90

NEP MOI

vietnamesischer Reiswodka • *vietnamese rice vodka*

2.90

PROSECCO

• *0.1 l*

2.90

WEINE

TROCKEN

ROT/RED

• 0.2l • 0.75l

MERLOT SPANIEN

5.90 22.50

harmonischer Merlot von sonnenverwöhnten Trauben mit Noten nach dunkler Kirsche und Pflaume

harmonious merlot of sundrenched grapes with notes of dark cherry and plum

WEISS/WHITE

• 0.2l • 0.75l

RIESLING

5.90 22.50

Schön sortentypisch und etwas floral, im Mund zitronig mit spritziger Säure

Nice variety and some floral, lemony in the mouth with sparkling acidity

CHARDONNAY

5.90 22.50

ausdrucksstarker Chardonnay mit sortentypischem Charakter und Aromen nach Pfirsich und Melone

expressive Chardonnay with varietal character and aromas of peach and melon

ROSÉ

• 0.2l • 0.75l

GENS ET PIERRES' SUD-SUD ROSÉ

5.90 22.50

Duftet nach Johannisund Himbeeren. Lebendig, spritzig und vollmundig

Fruity and distinctive with Smells of redcurrant and raspberry. Lively,



ZU INFORMATION

Sehr geehrte Kunden,

einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

ZUSATZSTOFFE ALLERGENE

1- Konservierungsstoffe

2- Farbstoffe

3- Antioxidationsmittel

4- Süßungsmittel

5- Phosphat

6- Schwefel

7 - Chinin

8 - Koffein

9 -

Geschmacksverstärker,

10- Schwefeldioxid und Sulfid

11- Phenylalalinquelle

12- Säuerungsmittel

13- Surimi

14 - Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt

VEG- Diese Gericht enthält keine Fleisch/ Fisch jedoch evtl. Ei - und/oder Milchprodukte

A) Ei

B) Fisch

C) Krebstiere

D) Milch

E) Sellerie

F) Sesam

G) Sulfit

H) Erdnüsse

i) Gluten

j) Lupine

K) Schalenfrüchte

l) Senf

M) Soja

N) Weichtiere

O) Pilze



- Scharf



- Vegan