

Alle unsere Gerichte
werden erst bei Bestellung zubereitet,
weshalb es zu längeren Wartezeiten führen kann.
Wir bitten Sie dafür vielmals um Verständnis.

Kartenzahlung ab 25,00 €

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.



STARTER

 Lotus Plate^{1,5,4} Springrolls, 2 Tempura Garnelen, 2 Wantan und Edamame serviert mit einer Dip Kombination, bestehend aus einer hausgemachten Erdnusssoße und Chilli-Limetten-Dip. 	12,90
2. Summer Rolls (2 Stück) A:Garnele ⁵ B:Ente ⁴ C:Huhn D:Tofu E: Lachs	6,90
Reisfadennudeln, frischem Gemüse und verschiedenen Kräutern,	6,50
eingewickelt in einem Reispapierblatt, dazu Chilli-Limetten-Dip.	5,90
	5,50
	6,90
3. Wantan ^{4,5} (6 Stück) Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit einem Süß-Sauer-Dip.	7,50
4. Veggie Springrolls ⁴ (2 Stück)	5,90
Hausgemachte Frühlingsrollen, gefühlt mit verschiedenem Gemüse, Glasnudeln, serviert mit einem Chilli-Limetten-/ oder Süβ-Sauer Dip.	
5. Springrolls ^{1,4,5} (2 Stück) Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit feingehacktem Hühnerfleisch, Garnelen, frisches Gemüse und Glasnudeln, serviert mit einem Chilli-Limetten-Dip.	6,50
6. Gyoza (4Stück) A:Garnele ⁵ B:Huhn C:Tofu	6,90
Japanische Teigtaschen mit einer Füllung ihrer Wahl,	5,90
serviert mit einer auf Soja basierendem Soße.	4,90
7. Edamame: Salty / Hot Spicy	5,90
Gedämpfte japanische Bohnen, abgeschmeckt mit Meeressalz oder im Wok mit einer Chilli Gewürzmischung geschwenkt.	
8. Veggie mini Rolls ⁴ (6 Stück)	5,50
Vegetarische Mini-Rollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit einem Süβ-Sauer-Dip.	
9. Avocado Fries: Soße nach Wahl Avocado Fritten mit einem Avocado-Dip.	5,90
10. Tempura Prawns ^{1,4,5}	7,90
Gold gebackene Garnelen, ummantelt in Tempuraflocken,	
serviert mit einem Süss-Sauer-Dip	



SMALL SOUPS

20. Cocos Soup ⁷ Feine Kokosmilchsuppe, verfeinert mit frischem Gemüße, Champions und zarten Hühnerbrust.	5,90
21. Bun Bo Hue Soup Mit Zitronengrass abgeschmeckte Schweineknochensuppe, verfeinert mit frischem Gemüse und zartem Rinderfleisch.	6,50
22. Glasnoodle Soup Fein abgeschmeckte Hühnerbrühe, mit Glasnudeln, frischem Gemüse, Pilzen, mit zartem Hühnerbrustfilet und Frühlingszwiebeln.	5,90
23. Pho ¹³ A: Rind B: Huhn Traditionelle vietnamesische Reisbandnudel-Suppe mit Koriander und Frühlingszwiebeln in einer 5-Stunden gekochten Hühnerbrühe oder Rinderbrühe.	6,50
24. Miso Soup Eine traditionell japanische Suppe mit Tofuwürfeln, Wakame (Seetang) und Frühlingzwiebeln.	5,50
SALADS	
30. Fresh Papaya Salad ^{2,5,13} Junge grüne Papaya, Garnelen (3 Stk.), vietnamesische Kräuter, abgeschmeckt mit einem Limetten-Dressing und gerösteten Erdnüssen.	7,90
31. Wakame Salad ¹² Seealgensalat verfeinert mit Sesam.	5,90
32. Tofu Salad ¹³ Knackiges frisches Gemüse und verschiedene Salatsorten mit gebackenem Tofu und einem Limetten-Dressing.	7,50
34. Lotus Chicken Salad Knackiges frisches Gemüse und Salat mit 2 gegrillten Hühnchenspieße, mit Röstzwiebeln und einem Limetten-Chilli Dressing abgeschmeckt.	8,90
35. Beef Salad Knackiges frisches Gemüse und Salat mit mariniertem Rindfleisch, abgeschmeckt mit einem hausgemachten Dip.	9,50
36. Grilled Prawns Salad ^{5,13} Frische Gemüse und Salat mit 4 gegrillten Tiger-Garnelen, abgeschmeckt mit einem hausgemachten Dip.	10,50



RICE DISHES

Alle Gerichte werden mit Jasminduftreis serviert und einer hausgemachten Soße Ihrer Wahl

A: Oyster B: Hoisin	C: Thai Red Curry D: Peanut	
40. Peking Duck ⁴ <i>Knusprig gebackene Ente, mit ge serviert mit einer hausgemachten</i>	• •	16,50
41. Beef Wok Im wok-geschwenkte zarte Rinde serviert mit einer hausgemachten		15,50
42. Chicken Wok Saftig gegrilltes Hühnchenfilet m serviert mit einer Soße Ihrer Wa		15,50
	llte (4 Stk.) Black Tiger-Garnelen e, serviert mit einer hausgemachten Soße Ihrer Wahl.	19,50
Al	NOODLE DISHES le Gerichte werden basierend auf Udonnudeln serviert	
A: Oyster B: Hoisin	Abgeschmeckt mit einer hausgemachten Soße C: Thai Red Curry D: Peanut	
50. Duck Noodle ^{1,4,13} Knusprig gebackene Entenstreife serviert mit einer hausgemachten	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	17,50
51. Beef Noodle ^{1,4,13} <i>Medium gebratenes Rindfleisch, serviert mit einer hausgemachten</i>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	17,50
, , , ,	im Wok geschwenkte Eiernudeln, alen Gemüse, serviert mit einer hausgemachten Soβe ihrer Wahl.	16,50
	er Garnelen (4 Stk.) mit gebratenen Eiernudeln Gemüse serviert mit einer hausgemachten Soße Ihrer Wahl.	21,50



VEGAN/VEGGIE

61. Red Curry Tofu ⁷ Gebackener Tofu mit knackigem Gemüse in einer cremigen roten Cocos-Curry-Soße, serviert mit Jasminduftreis.	14,50
62. Mekong Tofu (Oyster) Gebackener Tofu mit marktfrischem Gemüse, Zuckererbsen, Pak Choy, Glasnudeln im heißen Wok geschwenkt, serviert mit Jasminduftreis.	14,50
63. Peanut Tofu ² Gebackene Tofu mit frischem Gemüse, eingekocht in einer cremigen Erdnusssoße, serviert mit Jasminduftreis.	14,50
64. Nguyen Grünspargel, Pilze, Zuckererbsen, Brokkoli und Zucchini, Pak Choi aufwändig gedämpft und verfeinert mit einer hausgemachten Soße und dazu Jasminduftreis.	14,50
65. Bun Nem Chay (Veggie) ^{2,13} Reisfadennudeln mit hausgemachten, vegetarischen Frühlingsrollen, frischem Salat abgeschmeckt mit vietnamesichen Kräutern, und Limetten-Dressing (lauwarm).	13,50
66. Tofu Noodle Im heißen Wok geschwänkte Eiernudeln mit Tofu, mit gedämpftem marktfrischem Gemüse. serviert mit einer hausgemachten Soße Ihrer Wahl.	14,50
67. Grilled Tofu Skewer Gegrillter Tofuspieß, anschließend gegrillt (3 Stk.) mit gedämpften frischen Saisonalen Gemüse, verfeinert mit eiener Hausgemachten Soße und dazu Jasminduftreis.	14,90



TRADITIONAL LOTUS PALACE

70. Pho Ga (Big Bowl) ^{13,16,17}			15,90
Traditionelle vietnamesische Reisbandn	udel-Sunne mit Hül	nnerfleisch	13,30
Koriander und Frühlingszwiebeln in ein	* *	•	
71 DI D (D) 1 1/13/16/17			15.00
71. Pho Bo (Big bowl) ^{13,16,17}	1.1.0		15,90
Traditionelle vietnamesische Reisbandn			
Koriander und Frühlingszwiebeln in ein	er 3-siunaen gekoc	nien Kinaerbrune.	
72. Bun Bo Hue (Big Bowl)			15,90
Traditionelle vietnamesische Reisfadenn	nudel-Suppe mit Rin	derstreifen,	
Koriander und Frühlingszwiebeln in ein	er 5-Stunden gekoo	hten Zitronengrasbrühe.	
73. Hot Beef Hanoi			14,90
Im Wok geschwenktes gebratenes Rindfl	leisch mit Lauch.		,> 0
Zwiebeln, Paprika, Saisongemüse, Zitro		nduftreis (scharf).	
74. Bun Nem ²			14,90
Knusprig gebackene Frühlingsrollen, fr			
und dazu Reisfadennudeln abgeschmeck	t mit vietnamesisch	en Kräutern,	
und Limetten-Dressing (lauwarm).			
75. Bun Cha, La Lot			17,90
Eine Wahl aus gegrilltes Schweinebauch	n fein geschnitten o	der	,
gehacktes Schweinefleisch in Pfefferblät			
dazu Reisfadennudeln und frischem Sald		it vietnamesischen Kräutern,	
gerösteten Erdnüssen und Limetten -Dre	essing (lauwarm).		
76. Pho Xao			14,90
Im Wok geschwenkte Reisbandnudel mit	marktfrischem Gei	niiRe	14,50
verfeinert mit Sojasprossen. Dazu zartes			
77. Bun Bo Nam Bo^{2,13}			17,90
Mariniertes Rindfleisch, frisches Salat,			
gerösteten Erdnüsse und abgeschmeckt	mit einem Limetten	-Dressing.	
	BEIL	AGE	
100. Gegrilltes Gemüße	5,90	104. Thai Curry Soße	3,00
101. Gebratene Eiernudel, Gemüße	5,50 5,00	105. Hoisin Soße 106. Peanut Soße	3,00
102. Gedämpftes Gemüße103. Oyster Soße	5,90 3,00	106. Peanut Sobe 107. Jasminduftreis	3,00 2,90
103. Oysici sobe	3,00	107. Jasiiiiidulueis	2,90



LOTUS SPECIAL

80. Grill Salmon ³ Saftig gegrilltes Lachsfilet, dazu gedämpfte Grünspargel, Zuckererbsen und frischem Gemüse, abgeschmeckt mit einer Teriyaki-Soße, Avocado-Cubes als Topping.	21,90
81. Seafood Plate ^{3,5,14} Feinstes Lachsfilet, Jakobsmuscheln am Spieß (3 Stk.), saftige Black Tiger Garnelen (2 Stk.) über einem Lavasteingrill zubereitet, serviert mit gedämpftem Vital Gemüse und einer hausgemachten Soße.	27,90
83. Lotus Grilled Plate ⁵ Auf Lavastein gegrillte Hühnchenfilet und Entrecôte Spieß, dazu wird gedämpfte Vitalgemüse und eine hausgemachte Soße serviert.	21,90
84. Lotus Tuna ^{3,12} Saftig medium gegrilltes Thunfischfilet, passend dazu gedämpfter Grünspargel, Zuckererbsen und marktfrisches Gemüse, abgeschmeckt mit einer Teriyaki-Soße, Avocado-Cubes als Topping.	25,90
85. Black Tiger Grill ⁵ Auf Lavastein gegrillte Black Tiger Garnelen (5. Stk.). Dazu aufwändig gedämpften Zuckererbsen und marktfrischem Gemüse, serviert mit einer hausgemachten Soße.	22,90
86. Lotus Salmon Bowl Frisches Salat mit Lachswürfel, Avocado-Cubes, Sojasprossen und einer selbstgemachten Sojasoße.	10,50
KIDS MENU	
90. Kids Menu 1 ^{1,4} Im Wok geschwenkte Eiernudeln mit Gemüße, passend dazu eine hausgemachte Springroll. Serviert mit einer Süß Sauer Soße oder Limetten Dip.	6,90

91. Kids Menu 2^{1,4,5} 6,90

Im Wok geschwenkte Eiernudeln mit Gemüße, passend dazu eine Tempura Garnerle. Serviert mit einer Süß Sauer Soße.

92. Kids Menu 3^{1,5} 6,90

Im Wok geschwenkte Eiernudeln mit Gemüße, dazu 4 mini veggie Rollen. Passend dazu eine Süß Sauer Soße



LOTUS SUSHI SELECTION

CLASSIC NIGIRI (2 Stück)

200. Sake Nigiri ³ Lachs	5,90	204. Ebi Nigiri ⁵ Garnele	6,90
201. Tuna Nigiri ³ <i>Thunfisch</i>	5,90	205. Tako Nigiri ¹⁴ Oktopus	5,50
202. Kani Nigiri ⁵ <i>Krabbenfleisch</i>	5,90	206. Kasai Nigiri ³ <i>Flambierter Lachs</i>	6,50
203. Tobiko Nigiri ³ Rogen vom fliegenden Fisch	5,90		

CLASSIC MAKI (8 Stück)

210. Kappa Maki Gurke	4,90	216. Asupara Maki <i>Grüner Spargel</i>	4,90
211. Sake Maki ³ Lachs	5,50	217. Ebi Maki ⁵ <i>Garnele</i>	6,50
212. Shinko Maki Rettich	4,90	218. Surimi Maki ⁵ <i>Krabbenfleisch</i>	4,90
213. Avocado Maki Avocado	4,90	219. Tori Maki Gegrilltes Hühnchenfilet	5,50
214. Rucola Maki Rucola	4,90	220. Komo Maki⁴ Gebackene Entenbrust	5,90
215. Tuna Maki ³ Thunfisch	5,50		



LOTUS SUSHI SELECTION

INSIDE-OUT MAKI (8Stück)

230. California ^{5,12} Krabbenfleisch, Avocado, Sesam	6,20	236.Ebi-Philadelphia ^{5,7,12} Garnele, Avocado, Frischkäse, Sesam	8,20
231. Alaska ^{3,12} Lachs, Avocado, Sesam	6,50	237. Salmon-Philadelphia ^{3,7,12} <i>Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam</i>	7,20
232. Kappa-Philadelphia ^{7,12} <i>Gurken, Frischkäse, Sesam</i>	6,20	238. Sayuri^{7,12} Grüner Spargel, Rucola, Frischkäse, Sesam	6,90
233. Avocado-Philadelphia ¹² <i>Avocado, Frischkäse, Sesam</i>	6,20	239. Tori ^{7,12} Gegrilltes Hähnchenfilet, Gurke, homemade Mayo, Sesam	7,20
234.Hawaii ^{3,12} <i>Thunfisch, Avocado, Sesam</i>	7,20	240. Komo ^{4,7,12} Gebackene Entenbrust, homemade Mayo, Sesam	7,90
235. Tobiko ³ <i>Lachs, Avocado, fliegender-Fisch-Rogen</i>	8,20		

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

251. Ebi Tempura ^{5,12} Garnelen Tempura, Avocado, Sesam	8,90	254. Salmonskinbogen ^{3,7} <i>Rucola, Frischkäse, Avocado flambierter Lachs</i>	9,90
252. Sake Bogen ^{3,7} <i>Avocado, Frischkäse, flambierter Lachs</i>	8,90	255. Hota Tega ^{12,14} gegrillte Jakobsmuschel, Avocado, Rucola Sesam	9,50
253. Rainbow ^{3,5} <i>Krabbenfleisch, Avocado, Lachs, Thunfisch, Avocado ummantelt</i>	9,50	256. Veggi Lungs ⁷ Grüner Spargel, Rucola, Frischkäse ummantelt mit Avocado	8,90



LOTUS SUSHI SELECTION

CRUNCHY TEMPURA ROLLS

257. Salmon Tempura ^{3,4,7}	11,90	259. Gamai Tempura ^{4,7}	11,90
Gegrillter Lachs, Avocado, Spargel,		Gegrilltes Hünchenfilet, Avocado, Sparge	l
Frischkäse in einer knusprigen Tempuramantel		Frischkäse in einer knusprigen Tempuramantel	
258. Tomcang Tempura ^{4,5,7} Auf Lavastein gegrillte Garnelen, Avoc Spargel, Frischkäse in einer knuspriger Tempuramantel		260. Buddha Tempura ^{4,7} Gedämpfter Spargel, Avocado, Gurken, Rucola, Frischkäse, in einer knusprigen Tempuramantel	11,90

SASHIMI

270. Sashimi Salmon ^{3,12}	19,90
8 Scheiben Lachs auf Wakame, Avocado und Sakurakresse	
271. Sashimi Tuna ^{3,12}	22,90
8 Scheiben Thunfisch auf Wakame, Avocado und Sakurakresse	
272. Sahimi Mix ^{3,12}	26,90
6 Scheiben Thunfisch, 6 Scheiben Lachs auf Wakame, Avocado und Sakurakresse	



LOTUS SUHSI COMBO

281. MAKI TRIOLOGY ³ 8 Avocado Maki 8 Sake Maki 8 Tuna Maki	12,90	282. CLASSIC MAKI SET ³ 2 Nigiri (Salmon, Tuna) 4 Kappa Maki 4 Sake Maki 4 Shinko Maki 4 Tuna Maki	13,90
283. MAKI ALL STAR ³ 8 Sake Maki 8 Tuna Maki 4 Kappa Maki 4 Avocado Maki	13,50	284. HAWAII SET ^{3,5,12} 3 Nigiri (Salmon, Tuna, Garnele) 4 Kappa Maki 4 Avocado Maki 4 California Rolls 4 Tobiko Rolls (Lachs Avocado)	17,50
285. VEGGIE LOVER ⁷ 4 Shinko Maki (Rettich) 4 Kappa Maki (Gurke) 8 Asupara Maki (Spargel) 8 Avocado Philadelphia	13,50	286. VEGGIE LOVER 2 ⁷ 4 Shinko Maki (Rettich) 4 Kappa Maki (Gurke) 8 Avocado Maki 8 Avocado Philadelphia	12,90
287. FIVE GUYS NIGIRI ^{3,5} 5 Nigiri (Ihrer Wahl) 4 Salmon Philadelphia 4 Tobiko (Lachs, Avocado)	18,50	288. SALMON TUNA FUSION ^{3,5} 4 Sake Maki 4 Tuna Maki 4 Salmon Philadelphia 4 Tuna Philadelphia	15,50
289. CO LINH ^{3,5} 3 Nigiri (Salmon, Tuna, Garnele) 8 Lachs Maki 8 Tuna Maki	13,90		
290. AMATERASU ^{3,5,7} 2 Kasai Nigiri (flambierter Lachs) 8 Sake Bogen 8 Salmonskinbogen kleines Sashimi (flambiert) 8 Rainbow	34,90	291. LOTUS PALACE (3-4 Pers.) ^{3,7,12} 59,90 Salmon Tempura Buddha Tempura 6 Nigri (Ihrer Wahl) kleines Sashimi (Salmon, Tuna) Wakame (Seetangsalat) 4 Salmon Philadelphia 4 Avocado Philadelphia 4 Avocado Maki 4 Kappa Maki	



Allergene

- 1. Eier/- Erzeugnisse
- 2. Erdnüsse/- Erzeugnisse
- 3. Fisch/- Erzeugnisse
- 4. Glutenhaltiges Getreide/- Erzeugnisse
- 5. Krebstiere/- Erzeugnisse
- 6. Geschmacksverstärker
- 7. Milch/- Erzeugnisse
- 8. Schalenfrüchte/- Erzeugnisse
- 9. Schwefeldioxid/Sulfite
- 10. Sellerie/- Erzeugnisse
- 11. Senf/- Erzeugnisse
- 12. Sesam/- Erzeugnisse
- 13. Soja/- Erzeugnisse
- 14. Weichtiere/- Erzeugnisse
- 15. Getreide Produkte
- 16. Zimt
- 17. Ingwer

Zusatzstoffe

- A. Mit Farbstoff
- B. Mit Konservierungsstoff
- C. Mit Antioxidationsmittel
- D. Geschwefelt
- E. Geschwärzt
- F. Gewachst
- G. Mit Phosphat
- H. Mit Milcheiweiß
- I. Mit Süßungsmittel(n)
- J. Enthält eine Phenylalaninquelle
- K. Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- L. Chininhaltig
- M. Coffeinhaltig
- N. Mit Nitritpökelsalz

