



VORSPEISEN

1	Misosuppe ^{GF, V}	3,5
	Tofu Seealgen Lauchzwiebeln	
2	Miso Salmon	4,5
	Lachs Seealgen Lauchzwiebel	
3	Sup Coco ^{1,2}	4,5
	Hühnerstreifen Kokosmilch Cherry Tomaten Champignons Koriander	
	Hähnchenstreifen	4,5
	Garnelen	7,5
4	Edamame	5
	Gedämpfte jap. Sojabohnen Kristallsalz	
5	Seetangsalat ^{GF, V, V+}	
	Eingelegte Seealgen Sesamöl Unagisoße	
	Avocado ^V	7,5
	Lachs (flambiert)	11,5
	Tuna (flambiert)	12,5
6	Exotic Mango Salat ^N	
	Mango Gurke Zwiebeln Kräuter Erdnüsse Limetten-Vinaigrette	
	Hähnchenstreifen oder Tofu	7,9
	Großgarnelen (gedämpft)	9,9
7	Mien Salat	
	Glasnudeln Salat Koriander Erdnüsse Limetten-Vinaigrette	
	Garnelen	7,9
	Tofu ^V	6,9
8	Ga Satay ^N	7,5
	Marinierte Hähnchenspieße Erdnusssoße geröstete Erdnüsse	
9	Sommerrollen	
	Reispapierrollen Salat Gurken Reisnudeln Hoisin-Dip	
	Tempura Garnelen	7,5
	Lachs	7,5
	Hühnerbrust gegrillt	6,5
	Tofu ^V	6,5
10	Nem Ran (hausgemacht)	5,5
	Knusprige Reispapierrollen Glasnudeln Gehacktes Möhren Eiweiß Limetten-Vinaigrette	
11	Eby Fry	8,5
	Tempura-Garnelen Spicy-Majo Unagi-Soße	
12	Gyoza ^{1,3,5}	5,5
	Knusprige Teigtaschen Hühnerfleisch Gemüse Spicy-Majo Unagi-Soße	
13	Tempura Tofu ^{1,3}	5,5
	Knuspriger Tempuratofu Erdnusssoße	
14	Har Gow Dumplings ^{1,3,5}	5,5
	Gedämpfte Reismehltaschen gefüllt mit Garnelen Spicy-Majo Unagi-Soße	
15	Siu Mai Dumplings ^{1,3,5}	5,5
	Garnelen Spicy-Majo Unagi-Soße	
16	Grilled Shrimp ^{1,3,5}	8,5
	Garnelenspieße Spicy-Majo Unagi-Soße	
17	LOU Plate (ab 2 Personen) ^{1,3,5}	14 p.P.
	eine Zusammenstellung unserer beliebtesten Vorspeisen	

SALATE^{1,3}

	Knackiger Salat (nach Saison) Chilli-Joghurt	
20	Hühnerbrust gegrillt	10,5
21	Knusprige Entenbrust	12,5
22	Garnelen gegrillt	13,5
24	Lachs gegrillt	14,5
25	Tofu Tempura ^V	10,5

HAUPTSPEISEN

28	Bun Nem (hausgemacht)	12,5
	Knusprige Reispapierrollen Salat Reisnudeln Limetten-Vinaigrette Mango	
29	Udonyaki ^{1,2,12}	
	Gebratene Udonnudeln Gemüse Sellerie Shiitake geröstete Zwiebeln Koriander Sesam-Teriyaki-Soße	
	Hühnerbrust/Tofu ^V	13,5
	Knusprige Entenbrust	14,5
	Garnelen gegrillt	15,5
	Lachs gegrillt	16,5
30	Niyom Thai (lauwarm) ^{GF, 1,3}	
	Reisbandnudeln Erdnüsse Salat Tamarinden-Soße	
	Hühnerbrust/Tofu ^V	13,5
	Knusprige Entenbrust	14,5
	Roastbeef	14,5
	Garnelen gegrillt	15,5
31	Bo Nam Bo ^{GF, N, 1,3}	15,5
	Roastbeef Zitronengras Salat Reisnudeln Erdnüsse Koriander Zwiebeln geröstet Limetten-Vinaigrette Mango	
32	Rice Cari ^{GF, 5}	
	Kokos Curry Salat vers. Gemüse geröstete Erdnüsse Sesamreis	
	Gegrillte Hühnerbrust/Tofu ^V	13,5
	Knusprige Entenbrust	14,5
	Roastbeef	14,5
	Garnelen gegrillt	15,5
	Lachs gegrillt	16,5
33	LOU's surf and turf	24,5
	Gegrilltes Nackensteak gegrillte Riesengarnelen Salat Süßkartoffel-Pommes	
33a	BBQ-Pork ^{1,3}	16,5
	Gegrilltes Nackensteak Salat Reisnudeln Limetten-Vinaigrette Erdnüsse Röstzwiebeln	

RAMEN & SUPPEN

34	Traditionelle PHO-Suppe ^{GF}	
	Reisbandnudeln kräftige Brühe vom Suppenhuhn und Rind Anis Zimt Ingwer Koriander Lauchzwiebeln Sojasprossen	
	Hühnerbrust	12,5
	Roastbeef	12,5
	Tofu ^V	12,5
36	Shoyu Ramen	12,5
	Soja Hühnerbrühe Pak Choi Ei Sesam Frühlingszwiebel	
37	Shio Ramen	12,5
	Miso Sprossen Hühnerbrühe Ei wahlweise mit Hähnchenfilet oder Tofu Frühlingszwiebel	
39	LOU Style Spicy Miso ^{1,5}	14,5
	Hühnerbrühe Hähnchenfilet Pilze Pak Choi Frühlingszwiebel Mais & Butter	

MENÜS FÜR KINDER

KIDS MENU ^{1,3}	9,5
Süßkartoffel-Pommes Chicken-Spieße Majo	
KIDS MENU ^{2,1,3}	9,5
Eierreis Garnelen in Tempuramantel Süße Unagi Soße	

Extra Soßen aller Art +1

Zum Mitnehmen +1



MAKI GEMÜSE

8STK

4,2

jeweils eine Sorte

40 Kappa	Gurke	
41 Avocado	Avocado	
42 Shiitake	Pilze	
43 Tamago	jap. Omelette	
44 Kampyou	Kürbis	
45 Takuan	Rettich	
46 Ninjin	Möhre Frischkäse	

MAKI FISCH

8 STK

jeweils eine Sorte

50 Sake	Lachs	4,9
51 Tekka	Thunfisch	5,5
52 Fry ebi	gebackene Garnelen	5,5
53 Surimi	Krebsfleischimitat	4,5
54 Salmonskin	Lachshaut gegrillt	4,5
55 Anago	Salzwasseraal gegrillt	5,5

NIGIRI

1 STK

60 Flamed salmon	flambierter Lachs	3
61 Sake	Lachs	2,5
62 Avocado	Avocado	2
63 Maguro	Thunfisch	3
64 Nari	Tofutasche	2
65 Mutsu	weißer Butterfisch	3
66 Ikura	Caviar mit Lachs umwickelt	4,5
67 Ebi	Garnele	3
68 Unagi	Aal	3
69 Hotategai	jap. Jakobsmuschel	3
83 Beef Nigiri	flamed Roastbeef + Trüffel	4,5
84 Hamachi	Gelbschwanzmakrele	3
85 Tako	Oktopus	3
82 Mix it	12 NIGIRIS nach Wahl	26

INSIDE OUT URAMAKI

8 STK

70 California roll ⁵	Surimi Avocado Frischkäse ummantelt mit Sesam	9,9
71 Norway roll ⁵	Lachs Avocado Gurke Frischkäse ummantelt mit Sesam	10,9
72 Classic salmon roll ⁵	Lachs Rucola Frischkäse ummantelt mit Sesam	9,9
74 Classic tuna roll	Thunfisch Kappa ummantelt mit Tobikko	10,9
77 Spicy LOU roll	Thunfisch gekocht Rucola ummantelt mit Chilliflocken	10,9
78 My ebi roll ⁵	Garnelen in Tempuramantel Avocado Frischkäse ummantelt mit Sesam	10,9
79 Onion roll (Veggie) ⁵	Mango Avocado Gurke Frischkäse ummantelt mit Röstzwiebeln	9,9
80 Hot spring onion roll (Veggie) ⁵	Avocado Frittierte Frühlingszwiebeln Frischkäse ummantelt mit Sesam	9,9
81 Pumpkin roll (Veggie) ⁵	Kürbis Rettich Frischkäse ummantelt mit Schnittlauch	9,9

BOWLS

90 Paradise Rice Bowl	Rote Beete Reis Edamame Avocado Tofu Seetangsalat Spicy-Majo	14,9
91 Salmon Rice Bowl	Lachs Edamame Avocado Seetangsalat Unagi-Soße Spicy-Majo	15,9

SASHIMI

93 Sashimi deluxe - 12 Stk.	vers. Fischarten und Meerestiere	21,9
94 Sashimi - 5 Stk.	Lachs oder Tuna	11,9 12,9

ON TOP ROLLS

8 STK

100 Free style roll	Kreation des Chefkochs	16,9
101 Flamed tuna	California roll mit flamed Thunfisch on top	16,9
102 Crunchy tiger ⁵	Garnelen in Tempuramantel Mango Avocado Frischkäse mit Feuerlachs on top hausgem. Soßen	15,9
103 Eby fancy ⁵	Gegrillte Lachshaut Kappa Mango Frischkäse mit Großgarnelen und Tobikko on top Unagi-Soße	16,9
104 Rainbow	California roll mit Avocado Lachs Tuna on top	16,9
105 Dragon	California roll mit Aal Tobikko Tuna On Top Unagi-Soße	16,9
106 Beef truffle	Garnelen in Tempuramantel Avocado Trüffel Roastbeef und Tobiko on top Unagi-Soße	18,9

HOT ROLLS

5 STK

200 Veggie Big roll ⁵	Avocado Takuan Ninjin Kappa Frischkäse hausgem. Soßen	9,5
201 Hot tuna roll ⁵	Tuna Avocado Frischkäse in Tempura frittiert Unagi- & hausgem. Soße	11,5
202 Hot salmon roll ⁵	Lachs Avocado Philadelphia in Tempura frittiert Unagi- & hausgem. Soße	10,5
203 LOU Big roll ⁵	Lachs Tuna Salzwasseraal Garnelen Avocado und Frischkäse in Tempura frittiert mit Unagi- & hausgem. Soße	12,5

SUSHI MENUS

Menu 1	8 Stk. Sake Maki 8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. Avocado Maki	12,9
Menu 2	8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. California I.O 8 Stk. Kappa Maki	16,9
Menu 3	8 Stk. Sake Maki 4 Stk. Sashimi 4 Stk. Sake Nigiri	19,9
Menu 3a	8 Stk. Veggie I.O 2 Stk. Avocado Nigiri 8 Stk. Kappa Maki	15,9
Menu 4 ⁵	8 Stk. Hot salmon roll 2 Stk. Ebi Nigiri 2 Stk. Sake Nigiri 2 Stk. Avocado Nigiri Unagi- & hausgem. Soßen	19,9
Menu 5 ⁵	8 Stk. Crunchy Tiger 6 Stk. Nigiri (2 Tuna, 2 Salmon, 2 Ebi) hausgem. Soßen	19,9
Menu 6 (2 Personen) ⁵	8 Stk. Free style I.O 8 Stk. Maki Veggie 8 Stk. Hot salmon roll 8 Stk. Maki Fish 4 Stk. Nigiri 4 Stk. Sashimi mit Seetangsalat Unagi- & hausgem. Soßen	48
Menu 6a (Veggie für 2 Personen) ⁵	16 Stk. Maki Veggie 8 Stk. Free style Veggie 8 Stk. Veggie Big Roll 6 Stk. Nigiris Seetangsalat hausgemachte Soßen	42
Menu 7 (3 Personen) ⁵	8 Stk. Maki Fisch 8 Stk. Maki Veggie 8 Stk. Norway roll 8 Stk. Free style I.O 8 Stk. Hot tuna roll 6 Stk. Nigiri 6 Stk. Sashimi Seetangsalat Unagi- & hausgem. Soßen	68



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola Cola Light ^{1,4,5}	0,3 l	3,0	0,5 l	4,9
Fanta Sprite Spezi ^{1,4,5}	0,3 l	3,0	0,5 l	4,9
Bad Liebenwerda Mineralquellen classic naturell	0,25 l	2,5	0,75 l	5,9
Ginger Ale Tonic Water ^{2,3,4,7}			0,2 l	3,0
Fruchtsäfte Schorlen	0,2 l	3,0	0,4 l	5,0
Apfel Banane Orange Maracuja Lychee Mango Guave				

KAFFEE

Kaffee ¹	2,5
Espresso ¹	2,5
Cappuccino ^{1,6}	3,5
Latte Macchiato ^{1,6}	4,5
Vietnamese Coffee ^{1,6} Mit Kondensmilch	4,5
Ca Phe Sua Da ^{1,6} Vietnamesischer Eiskaffee	6,5

APERITIF

Mango-Maracuja Spritz Frische Mango Maracujasirup Minze Lillet Blanc Secco Soda	je 7,9
Aperol Spritz ^{2,3,8} Aperol Secco Orange Soda	
Hugo Holunderblütenlikör Secco Beeren Minze Limette Soda	
Spicy Ginger ^{2,4,7} Weisswein Ginger Ale frische Orange	

BIER-/MIXED & SAKE

Bier vom Fass				
Bitburger Pils, Benediktiner Weißbier	0,3 l	3,2	0,5 l	5,2
Köstritzer Schwarzbier			0,33 l	4,2
Radler ^{1,4}	0,3 l	3,2	0,5 l	5,2
Diesel ^{1,2,5}	0,3 l	3,2	0,5 l	5,2
Bananen-Weizen			0,5 l	5,2
Bitburger alkoholfrei			0,33 l	4,2
Benediktiner Weißbier alkoholfrei			0,5 l	5,2
Saigon Beer			0,33 l	4,9
Vietnamesisches Bier, süffig, rezent				
Asahi			0,33 l	4,9
Japanisches Bier, mild, zart-würzig				
Sake (Reiswein kalt oder warm)	10 cl			5,9

WEIN

Pino Grigio	0,2 l	6,9	0,5 l	13,9
Chardonnay Principato	0,2 l	6,9	0,5 l	13,9
Frizzantino Perlwein	0,2 l	6,9	0,5 l	13,9
Lugana	0,2 l	7,9	0,5 l	17,9
Weinschorle	0,2 l	5,5		
Merlot Mandra Rossa	0,2 l	6,9	0,5 l	13,9
Primitivo Doppio Passo	0,2 l	7,9	0,5 l	17,9

LOU TEEVARIATIONEN

Grüntee Sencha ¹	3
Royal Jasmine ¹ Grüntee prachtvoll zartgrüne Jasminblätter	3
Himbeer-Minztee ¹ Weißer Tee Himbeeren Minzblätter	3,5
Ingwertee Frischer Ingwer Limetten brauner Zucker Honig	3,5
Zitronengras Frisches Zitronengras Limetten Minze	3,5
Orangentee Frische Orange Ingwer Limetten	3,5
LOU Tee Zitronengras Rosenblüten Süßholz Zimtstangen frische Limetten	4

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Farbstoff, 5 = Milchprodukte, 12 = Phosphat ||| GF = glutenfrei, V = veggie, V+ = vegan, N = Nuss

SHAKES

ohne alkohol

Cam Xay Frischer Ingwer sonnengereifte Melone Orange	je 7,9
Dua Xay Frische Äpfel Ananassaft Minze Soda	
Avo Xay ⁶ Frische Avocado Vollmilch gesüßte Kondensmilch	
Xoai Gelee ⁶ Fruchtiges Mangopüree Kokoscreme erfrischendes Kräutergelee	
Himbeer Xoai ⁶ Frische Himbeeren fruchtiges Mangopüree Kokoscreme	
Tao Guava Frische Äpfel lieblicher Guavensaft Prise Zimt	

SHAKES

mit alkohol

LOU xay weiß Weißwein frische Beeren Minze	je 7,9
LOU xay rot Rotwein exotische Lychees fruchtiger Pflirsich	

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Chanh Da Limetten brauner Zucker Soda	0,4 l je 6,9
Che Bac Ha ¹ Limetten Grüntee Apfelsaft Minze	
Asia Love Minze Limetten Orangensaft Ananassaft	
Lychee Mix Minze Limetten brauner Zucker Zitrone Soda	
Maracuja Mix Minze Limetten brauner Zucker Soda	
Mosquito ^{2,4,7} Minze Limetten brauner Zucker Tonic Water	
Nepanema ^{2,4,7} Limetten brauner Zucker Ginger Ale	
Matcha Ice Tea Matcha Tee Limetten brauner Zucker	

COCKTAILS

mit Alkohol

Mango Nep Moi Reisschnaps Orange Limetten brauner Zucker Mangonektar Minze	0,3 l 7,9
Vin Mojito ^{2,4,7} Wodka Limetten brauner Zucker Tonic Water Minze	7,9
Hurricane Rum Maracujasirup Orange Ananassaft Limettensaft	6,9
Caipirinha Cachaça brauner Zucker Limettensaft	6,9
Long Island Ice Tea Vodka Gin Triple Sec Rum Tequila Zitrone Cola	6,9
Sex on the beach Pflirsichlikör Vodka Zitrone Orange Grenadine	6,9
Pina Colada Rum Kokos Ananas Sahne	6,9
Tequila Sunrise Tequila Orange Zitrone Grenadine	6,9
Mai Tai Rum Apricot Brandy Zitrusfrüchte Mandelaroma	6,9
Plunter's Punch Jamaika Rum Grenadine Angostura Zitrone Orange	6,9

SHOTS

4 cl

Jägermeister Nep Moi Wodka Ramazotti Sambucca	je 2,9
---	--------

DESSERTS

Sesambällchen	5,9
Mochi Eis Japanischer Reiskuchen mit Füllung	5,9
Grüntee-Eis	5,9
Matcha Panna Cotta ¹ , hausgemacht	5,9

VORSPEISEN

- 2 Glasnudelsuppe**
Klare Hühnerboullon | Gemüse | Lauchzwiebel
- | | |
|--|-----|
| Hähnchenstreifen | 5,5 |
| Garnelen | 7,5 |
| 7a Oktopus Salat ^{GF, V} | 7,9 |
- Cherrytomaten | Zitronengras | Limetten | Minze | Thaisoße



HAUPTSPEISEN

- 27 Tonkin Wok** ^{1,3}
Wok-Gemüse | Babymaiskolben | Lotusblüten | Pak Choi |
pikante Knoblauchsoße | Sesamreis
- | | |
|--------------------------------------|------|
| Hühnerbrust/Tofu ^V | 13,5 |
| Knusprige Entenbrust | 14,5 |
| Großgarnelen | 15,5 |
| Lachs gegrillt | 16,5 |
| Thunfisch gegrillt | 18,5 |

BOWLS

- 92 Unagi Rice Bowl** 19,9
gegrillter jap. Aal | Tamago | Seetang | Rettich | Avocado



SASHIMI

- 94 Sashimi - 5 Stk.**
in Ponzu Sojasoße Citrus
- | | |
|-------------------------------|------|
| Lachs oder Butterfisch | 11,9 |
| Tuna oder Hamachi | 12,9 |