

VORSPEISEN

1	Misosuppe ^{GF, V}	4
	Tofu Seealgen Lauchzwiebeln	
1a	Miso Salmon	5
	Lachs Seealgen Lauchzwiebel	
2	Glasnudelsuppe ^{GF, V}	
	Klare Hühnerboullon Gemüse Lauchzwiebel	
	Hähnchenstreifen	6,5
	Garnelen	8,5
3	Sup Coco ^{1,2}	
	Hühnerstreifen Kokosmilch Cherry Tomaten Champignons Koriander	
	Hähnchenstreifen	5,9
	Garnelen	7,9
4	Edamame	5
	Gedämpfte jap. Sojabohnen Kristallsalz	
5	Seetangsalat ^{GF, V, V+}	
	Eingelegte Seealgen Sesamöl Unagisoße	
	Avocado ^V	7,5
	Lachs (flambiert)	11,5
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	7,9
	Marinierte Hähnchenspieße Erdnusssoße geröstete Erdnüsse	
9	Sommerrollen	
	Reispapierrollen Salat Gurken Reismudeln Hoisin-Dip	
	Tempura Garnelen	7,9
	Lachs	7,9
	Hühnerbrust gegrillt	6,9
	Tofu ^V	6,9
10	Nem Ran (hausgemacht)	5,9
	Knusprige Reispapierrollen Glasnudeln Gehacktes Möhren Eiweiß Limetten-Vinaigrette	
11	Eby Fry	8,9
	Tempura-Garnelen Spicy-Majo Unagi-Soße	
12	Gyoza ^{1,3,5}	5,9
	Knusprige Teigtaschen Hühnerfleisch Gemüse Spicy-Majo Unagi-Soße	
13	Tempura Tofu ^{1,3}	5,9
	Knuspriger Tempuratófu Erdnusssoße	
14	Har Gow Dumplings ^{1,3,5}	5,9
	Gedämpfte Reismehltaschen gefüllt mit Garnelen Spicy-Majo Unagi-Soße	
15	Siu Mai Dumplings ^{1,3,5}	5,9
	Garnelen Spicy-Majo Unagi-Soße	
16	Grilled Shrimp ^{1,3,5}	8,5
	2 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	12,5
21	Knusprige Entenbrust	14,5
22	Garnelen gegrillt	14,5
24	Lachs gegrillt	15,5
25	Tofu Tempura ^V	12,5

HAUPTSPEISEN

27	Tonkin Wok ^{1,3}	
	Wok-Gemüse Babymaiskolben Lotusblüten Pak Choi pikante Knoblauchsoße Sesamreis	
	Hühnerbrust/Tofu ^V	15,5
	Knusprige Entenbrust	17,5
	Großgarnelen	17,5
	Lachs gegrillt	18,5
	Thunfisch	19,5
28	Bun Nem (hausgemacht)	14,5
	Knusprige Reispapierrollen Salat Reismudeln Limetten-Vinaigrette Mango	
29	Udon-yaki ^{1,2,12}	
	Gebratene Udonnudeln Gemüse Sellerie Shiitake geröstete Zwiebeln Koriander Sesam-Teriyaki-Soße	
	Hühnerbrust/Tofu ^V	14,5
	Knusprige Entenbrust	16,5
	Garnelen gegrillt	16,5
	Lachs gegrillt	17,5
30	Niyom Thai (lauwarm) ^{GF, 1,3}	
	Reisbandnudeln Erdnüsse Salat Tamarinden-Soße	
	Hühnerbrust/Tofu ^V	14,5
	Knusprige Entenbrust	16,5
	Roastbeef	16,5
	Garnelen gegrillt	16,5
31	Bo Nam Bo ^{GF, N, 1,3}	16,5
	Roastbeef Zitronengras Salat Reismudeln Erdnüsse Koriander Zwiebeln geröstet Limetten-Vinaigrette Mango	
32	Rice Cari ^{GF, 5}	
	Kokos Curry Salat vers. Gemüse geröstete Erdnüsse Sesamreis	
	Gegrillte Hühnerbrust/Tofu ^V	15,5
	Knusprige Entenbrust	16,5
	Roastbeef	16,5
	Garnelen gegrillt	16,5
	Lachs gegrillt	17,5
33	LOU's surf and turf	25,5
	Gegrilltes Nackensteak gegrillte Riesengarnelen Salat Süßkartoffel-Pommes	
33a	BBQ-Pork ^{1,3}	17,5
	Gegrilltes Nackensteak Salat Reismudeln 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	14,5
	Miso Sprossen Hühnerbrühe Ei wahlweise mit Hähnchenfilet oder Tofu Frühlingszwiebel	
39	LOU Style Spicy Miso ^{1,5}	15,5
	Hühnerbrühe Hähnchenfilet Pilze Pak Choi Frühlingszwiebel Mais & Butter	

MENÜS FÜR KINDER

KIDS MENU 1 ^{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

8 STK
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	flammet 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	16,9
91	Salmon Rice Bowl	Lachs Edamame Avocado Seetangsalat Spicy-Majo	17,9
92	Unagi Rice Bowl	gegrillter jap. Aal Tamago Seetang Rettich Unagi-Soße Spicy-Majo	17,9

SASHIMI

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

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	16,9
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	10,5
201	Hot tuna roll ⁵	Tuna Avocado Frischkäse in Tempura frittiert Unagi- & hausgem. Soße	12,5
202	Hot salmon roll ⁵	Lachs Avocado Philadelphia in Tempura frittiert Unagi- & hausgem. Soße	11,5
203	LOU Big roll ⁵	Lachs Tuna Salzwasseraal Garnelen Avocado und Frischkäse in Tempura frittiert mit Unagi- & hausgem. Soße	13,5

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 5 Stk. Sashimi 4 Stk. Sake Nigiri	22,9
Menu 3a	8 Stk. Veggie I.O 2 Stk. Avocado Nigiri 8 Stk. Kappa Maki	16,9
Menu 4 ⁵	8 Stk. Hot salmon roll 2 Stk. Ebi Nigiri 2 Stk. Sake Nigiri 2 Stk. Avocado Nigiri Unagi- & hausgem. Soßen	23,9
Menu 5 ⁵	8 Stk. Crunchy Tiger 6 Stk. Nigiri (2 Tuna, 2 Salmon, 2 Ebi) hausgem. Soße	24,9
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	50
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	70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola Cola Light ^{1,4,5}	0,3 3,0	0,5 4,9
Fanta Sprite Spezi ^{1,4,5}	0,3 3,0	0,5 4,9
Bad Liebenwerda Mineralquellen classic naturell	0,25 2,5	0,75 5,9
Ginger Ale Tonic Water ^{2,3,4,7}		0,2 3,0
Fruchtsäfte Schorlen	0,2 3,0	0,4 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}	4,5
Mit Kondensmilch	
Ca Phe Sua Da ^{1,6}	6,5
Vietnamesischer Eiskaffee	

APERITIF

Mango-Maracuja Spritz	je 7,9
Frische Mango Maracujasirup Minze Lillet Blanc Secco Soda	
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 3,2	0,5 5,2	
Köstritzer Schwarzbier		0,33 4,2	
Radler ^{1,4}	0,3 3,2	0,5 5,2	
Diesel ^{1,2,5}	0,3 3,2	0,5 5,2	
Bananen-Weizen		0,5 5,2	
Bitburger alkoholfrei		0,33 4,2	
Benediktiner Weißbier alkoholfrei		0,5 5,2	
Saigon Beer		0,33 4,9	
Vietnamesisches Bier, süffig, rezent			
Asahi		0,33 4,9	
Japanisches Bier, mild, zart-würzig			
Sake (Reiswein kalt oder warm)	10 cl	5,9	

WEIN

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

LOU TEEVARIATIONEN

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

SHAKES

ohne alkohol

Cam Xay	je 7,9
Frischer Ingwer sonnengereifte Melone Orange	
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	je 7,9
Weißwein frische Beeren Minze	
LOU xay rot	
Rotwein exotische Lychees fruchtiger Pfirsich	

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

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

SHOTS

4 cl

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

DESSERTS

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