THE DRAGON´S

Japanese & Vietnamese Cuisine

SUSHI, BOWL, RAMEN & MORE

Wielandstrasse 61
60318 Frankfurt am Main
069 989 59985

thedragonrestaurant.de
thedragon's Restaurant
thedragon's Restaurant

So. -Do.: 11:00 - 23:00
Fr. - Sa.: 11:00 - 00:00
info.thedragon2024@gmail.com

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

SPEISEKARTE

SUPPE

V1. Miso Suppe [13,14]
Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Frühlingszwiebeln
A. Tofu 5.9€
B. Lachs 6.9€

V2. Tom Kha Gai [E,I]
Suppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch, wahlweise mit:
A. Tofu 5.9€
B. Hühnerfleisch 6.5€
C. Garnelen 6.9€

V21. Tom Yam [E,I]
Suppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern, wahlweise mit:
A. Tofu 5.9€
B. Hühnerfleisch 6.5€
C. Garnelen 6.9€

V3. Gyoza Suppe [A, E, I, K] 7.5€
Mit japanischen Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Paprika, Karotten, Zucchini und Kräutern on top
A. Veggie 6.9€
B. Hähnchen 7.5€

SALATE [A,E,I,K]

V4. Avocado Salat [D,E,F] 14.9€
Grüner Salat mit Avocado und Sesamsoße
A. Tofu 15.9€
B. Gegrilltes Hähnchenfleisch 16.9€
C. Rindfleisch 17.9€
D. Garnelen 18.9€
E. Gegrillter Lachs 22.9€
F. Panierte Hähnchenbrust 17.9€

V5. Mango Salat [G,L,F] 14.9€
Mango, rote Zwiebeln, Gurken, Erdnüsse, Karotten, geröstete Zwiebeln und Koriander & hausgemachtes Dressing
A. Tofu 15.9€
B. Hähnchen 16.9€
C. Rindfleisch 17.9€
D. Garnelen 18.9€
E. Gegrillter Lachs 22.9€
F. Panierte Hähnchenbrust 17.9€

V6. Wakame Salat [F] 6.9€
Eingelegter Algensalat mit Sesam

V7. Kimchi Salat [K] 6.9€
Pikant eingelegter Chinakohl mit Möhren und Lauch nach koreanischer Art

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

VORSPEISEN

V8. Yakitori [B,K] (2 Stk.) — **7.9€**
Spieße, japanische Hähnchenspieße, eingelegt in Teriyakisauce

V9. Tempura Ebi [A,B,I] (2 Stk.) — **8.9€**
knusprig frittierte Garnelen im Teigmantel

V10. Edamame [I] — **6.9€**
Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz

V11. Sate Gai [E] (2 Stk.) — **8.9€**
Hähnchenspieße mit Erdnusssoße

V12. Dimsum [A] (4 Stk.) — **7.9€**
Verschiedene Teigtaschen mit Garnelen- & Hühnerfüllung

V13. Nem De Chien [A,G,I,K] (4 Stk.) — **7.9€**
kleine Frühlingsrollen nach südvietnamesischer Art, gefüllt mit Garnelen und Gemüse

V14. Frühlingsrolle [A,G,I,K] (2 Stk.)
traditionelle vietnamesische Frühlingsrolle gefüllt mit Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln und süßlicher Fischsauce
A. Vegetarisch — **6.9€**
B. Hähnchenfleisch & Garnelen — **7.9€**

V15. Goi Cuon (2 Stk.) / Sommerrolle [B]
Reispapierrollen mit frischen Kräutern, Reisnudeln, Eisbergsalat, Koriander, Karotten, Gurken, Minze mit Hoisinsauce
A. Tofu — **6.9€**
B. Hähnchen — **7.5€**
C. Garnelen — **7.9€**

V17. Gyoza (4 Stk.) [A]
Frittierte japanische Dumplings mit Gemüse
A. Veggie — **7.5€**
B. Hähnchen — **7.9€**

V18. Lachs-Rucola-Salat — **16.9€**
5 Stk Rucola mit Lachs gerollt, flambiert, hausgemachtes Dressing

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

NIGIRI/2 STÜCK

1.	**Sake** [D,I,K] *Lachs*	7.5€
2.	**Tuna** [D,L,K] *Thunfisch*	7.9€
3.	**Ebi** [B,I,K] *Garnelen*	7.5€
5.	**Tako** [D,L,K] *Oktopus*	7.5€
6.	**Unagi** [D,L,K] *eingelegter Aal*	7.5€
7.	**Ikura** [D,L,K] *Lachskaviar, mit Gurke umwickelt*	8.5€
8.	**Mutzu** [D,L,K] *Butterfisch*	5.5€
9.	**Hotate** [D,L,K] *Jakobsmuschel*	7.9€
11.	**Tamago** [F,L,K] *Jap. Süßes Omelett hausgemacht*	6.9€
12.	**Avocado** [L,K]	5.9€
13.	**Kampyo** [L,K] *Kürbis*	5.9€
14.	**Asupara** [L,K] *grüner Spargel*	5.9€

TATAR/2 STÜCK [F,H,A,D,N,B]

Verschiedene Tatar umwickelt mit Fisch oder Gemüse a la Japanstyle

15. **Tuna Tatar** — 16.9€
gehackter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Thunfisch

16. **Salmon Tatar** — 15.9€
gehackter Lachs, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Lachs

17. **Ebi Tatar** — 15.9€
gehackte Garnele, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

MAKI
(1 ROLLE / 8 STÜCK) F,H,A,D,N,B,C

20.	**California Maki** *Surimi, Avocado*	6.5€
21.	**Sake Maki** *Lachs*	6.9€
22.	**Spicy Sake Maki** *scharfes Lachstatar, Schnittlauch*	6.9€
23.	**Sake Avocado Maki** *Lachs, Avocado*	7.5€
24.	**Tekka Maki** *Thunfisch*	7.9€
25.	**Spicy Tuna Maki** *scharfes Thunfischtatar, Schnittlauch*	7.9€
26.	**Ebi Maki** *Garnelen*	7.5€
27.	**Spicy Ebi Maki** *scharfes Garnelentatar*	7.5€
28.	**Ebi Avo Maki** *Garnelen, Avocado*	7.9€
29.	**Avocado Maki**	6.9€
30.	**Kappa Maki** *Gurke, Sesam*	5.9€
31.	**Kampyo Maki** *eingelegter Kürbis*	5.9€
32.	**Rucola Maki** *Rucola, Frischkäse*	6.9€
33.	**Asupara Maki** *grüner Spargel, Sesami*	6.9€
34.	**Tamago Maki** *jap. Süßes Omelett, Sesam*	6.9€
35.	**Vegi Futo Maki/6 Stück** *grüner Spargel, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis und Rucola*	11.9€

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

INSIDE OUT ROLL F,H,A,D,B,G,K

Große Sushirollen, umwickelt mit Reis
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar

		4 Stk.	8Stk.
39.	**The Dragon's Chicken Special** *Panierte Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse und Sesam.*	11.9€	19.9€
40.	**California I.O** D,E,L,K *Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar*	8.9€	16.9€
41.	**Sake I.O** D,E,L,K *Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar*	8.9€	16.9€
43.	**Salmon Roll** D,E,L,K *Lachs, Avocado, mit Gurke, Frischkäse, mit Lachs umwickelt*	8.9€	17.9€
45.	**Tuna I.O** D,E,L,K *Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar*	9.5€	18.9€
47.	**Tuna Roll** D,E,L,K *Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Thunfisch umwickelt*	9.5€	18.9€
48.	**Tuna Tempura Roll** D,E,L,K *Panierter Thunfisch, Gurke, Frischkäse – ummantelt mit Thunfisch*	9.5€	18.9€
49.	**Ebi I.O** A,B,E,I,K *Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar*	8.9€	16.9€
50.	**Ebi Tempura I.O** A,B,E,I,K *panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse und Kaviar*	9.5€	18.9€
51.	**Masai I.O** E,U,K *Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam*	8.9€	15.9€
52.	**Yaki Tori Roll** L,K *Hähnchen Japanisch, Gurke, Frischkäse und Sesam*	11.9€	19.9€
53.	**The Dragon's Tuna Special** *Gekochter Thunfisch mit Gurken, Mayonnaise, Lauchzwiebeln und Sesam, ummantelt mit rohem Thunfisch und flambiert.*	8.9€	16.9€
54.	**Spicy Thunfish** *Thunfisch mit Gurken, Fischrogen, Lauchzwiebeln, Sesam*	9.5€	17.9€

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

SASHIMI

55. **Sake Sashimi (6 Stück)** [D,I] *Lachs* — **17.9€**
56. **Tuna Sashimi (6 Stück)** [D,I] *Thunfisch* — **19.9€**
57. **Sake & Tuna Sashimi** [D,I] *Lachs und Thunfisch (12 Stück)* — **34.9€**
58. **Moriawase Sashimi** [B,D,I] — **57.9€**
    Bunte Mischung aus verschiedenen Rohfischen:
    3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Butterfisch, 3 Stk. Tako-Surimi,
    3 Stk. Süßwassergarnelen und 3 Stk. Tamago.

CRUNCHY ROLL

Panierte Rollen

		5 Stk.	10 Stk.
60.	**The Dragon's** [A,B,D,E,L,K] *panierte Garnelen, Lachs, Kaviar, Avocado, Gurken, Frischkäse*	**10.9€**	**18.9€**
61.	**Crazy Tuna** [A,D,E,L,K] *Thunfisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Schmelzkäse*	**10.9€**	**18.9€**
62.	**Ebi Crunchy Roll** [A,B,E,L,K] *panierte Garnelen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Schmelzkäse*	**10.9€**	**18.9€**
63.	**Yasai Crunchy Roll** [A,B,E,L,K] *japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse*	**9.9€**	**16.9€**
64.	**Yaki Tori Crunchy** [A,E,L,K] *japanisches Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Schmelzkäse*	**10.9€**	**19.9€**
65.	**Four Season Roll** [A,E,L,K] *Rindfilet, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Schmelzkäse*	**10.9€**	**20.9€**
66.	**Com Salmon** [A,E,L,K] *Avocado, Rucola, Lachs Rolle in grüner Reisflocken-Panade, Schmelzkäse*	**10.9€**	**20.9€**
67.	**Com Ebi** [A,E,L,K] *Garnelen, Rucola, Avocado Rolle in grüner Reisflocken-Panade, Schmelzkäse*	**10.9€**	**20.9€**
68.	**Com Bo** [A,E,L,K] *Argentinisches Rinderfilet, Avocado und Schmelzkäse, umwickelt mit Reisflocken-Panade, Schmelzkäse*	**11.9€**	**21.9€**
69.	**Hähnchenbrust Crunchy (Halal)** *Gegrillte Hähnchenbrust (Halal) mit Gurken, Avocado und Frischkäse*	**10.9€**	**19.9€**

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

EXTREME ROLL / 8 STÜCK

Große Rollen, umwickelt mit Fisch oder Gemüse

70. Gold Dragon — **21.9€**
Frittierte Garnele, Gurke, Spargel, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Käse

71. Dragon Roll — **21.9€**
frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Schnittlauch und Frischkäse umwickelt mit Aal

72. Tiger Roll — **21.9€**
frittierte Garnele, Mango und Frischkäse, mit Lachs umwickelt

73. Surf & Turf Roll — **24.9€**
Butterkrabbe, Rinderfilet, grüner Spargel und Frischkäse, mit Avocado umwickelt

74. Sunshine Roll — **18.9€**
grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat und Frischkäse, mit jap. Omelett umwickelt

75. Smoky Salmon (scharf) — **18.9€**
scharfes Lachstatar, Avocado, Dill, mit flambiertem Lachs umwickelt

76. Smoky Tuna (scharf) — **19.9€**
scharfes Thunfischtatar, Gurke, mit flambiertem Thunfisch umwickelt

77. Spider Roll — **21.9€**
Butterkrabbe, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse mit Sesam

78. Captain Roll — **21.9€**
Panierter Lachs, Gurke, umwickelt mit flambiertem Lachs

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

EXTREME ROLL / 8 STÜCK

Große Rollen, umwickelt mit Fisch oder Gemüse

79. Rainbow Roll — **19.9€**
Panierter Surimi, Avocado, Frischkäse, mit Lachs, Thunfisch und weißen Fisch umwickelt

80. Green Roll — **18.9€**
Surimi, panierten Spargel, Avocado, Gurken und Frischkäse, mit Spinat umwickelt und mit Avocado ummantelt

82. Wild Snow Roll — **19.9€**
panierte Garnelen, Avocado und Frischkäse, mit Avocado umwickelt

83. Bamboo Roll — **19.9€**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mango, mit Avocado umwickelt

85. Skin on Skin — **19.9€**
Lachshaut, Gurke und Avocado, mit Lachs umwickelt

86. Chef's Special — **21.9€**
Lachshaut, Gurke und Avocado, mit fein flambiertem Rinderfilet umwickelt

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

SUSHI MENÜ F,H,A,D,N,B,C,G,K

Die Menüs werden von unseren Küchenchefs für Sie zusammengestellt,
lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen

91. The Dragon Set **34.9€**
4 California, 5 The Dragon Crunchy, 4 Maki Lachs, 2 Sake Nigiri

92. Sake Set **42.9€**
4 Stück Sashimi, 2 Lachs Nigiri, 1 Rolle Lachs Maki,
1 Rolle Skin on Skin, 1 Crunchy roll

93. Tuna Set **44.9€**
4 Stück Sashimi, 2 Thunfisch Nigiri, 1 Rolle Thunfisch Maki,
1 Rolle Tuna I.O, 1 Crunchy roll

94. Vegi Set **29.9€**
2 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Gurke Maki, 1 Rolle Yasai I.O,
1 Yasai Crunchy

95. Sushi Master Tip **45.9€**
kleiner Sashimi Mix, 1 Maki Rolle, 1 Sake Aburi, 1 Tuna Aburi,
1 Rolle Skin on Skin, 1 Crunchy roll

96. Crunchy Set **39.9€**
8 Stk Lachs-Maki Crunchy, 8 Stk Tuna-Maki Crunchy,
8 Stk Avocado-Maki Crunchy, 8 Stk Kappa-Gurken-Maki Crunchy

S1. The Dragon's Special for 2 Personen **96.9€**
2 Miso Suppe, Sashimi Mix, 4 Stück Sake Maki,
4 Stück Tekka Maki, 4 Stück Avocado Maki, 4 Stück Gurke Maki,
3 verschiedene Tatar Nigiri, 2 verschiedene Nigiri,1 Crunchy Rolle,
8 Stück Smoky Tuna Rolle, 8 Stück Skin on Skin Rolle

S2. Best The Dragon's Deluxe for 2 Personen **97.9€**
2 Miso Suppe, Sashimi Mix, 1 Rolle Tekka Maki, 1 Rolle Sake Maki,
1 Sake Aburi, 1 Tuna Aburi, 1 Skin on Skin Rolle, 1 Special Rolle
(Rinderfilet, Avocado und Frischkäse umwickelt mit Aal),
4 verschiedene Nigiri, 1 Crunchy Rolle

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

POKE BOWL

Reis serviert mit Avocado, Mais, Gurke, Kimchi, gemischtem Salat, Mango, Sesam, Edamame (jap. Bohnen), Cherrytomaten mit hausgemachter Soße, Wakame-Salat, wahlweise mit Soße [D,E,L,K]

A. Teriyaki
B. Erdnuss
C. Mango
D. Meeresfrüchte Soße
E. Hausgemachter Sesamsoße

B1. **Veggie Bowl** [A,I,G,K] — **15.9€**
Tofu-Lover Bowl, Frittierter Tofu, Mango, mit veganer Sesam-Sauce

B2. **Salmon Bowl** [D,I,G,K] — **18.9€**
A. Frisches Lachs-Sashimi oder flambierter
B. Frittierter Lachs [A]
C. Mariniertes Lachs-Tatar (leicht scharf) [F]

B3. **Tuna Bowl** [D,I,G,K] — **19.9€**
A. Frisches Thunfisch-Sashimi oder flambierter
B. Frittierter Thunfisch [A]
C. Mariniertes Thunfisch-Tatar (leicht scharf) [F]

B4. **Shrimp Bowl** [D,I,G,K] — **19.9€**
A. Frittierte Garnelen [A]
B. Mariniertes Garnelen-Tatar (leicht scharf) [F]
C. Gekochte Garnelen

B5. **Chicken Bowl** [A,D,K] — **17.9€**
Gegrilltes Hähnchen
A. Gegrillte Hähnchenbrust
B. Paniertes Hähnchen
C. Gegrillte Hähnchenbrust (Halal)

B7. **The Dragon's Bowl** [K] — **18.9€**
Gebratenes Rindfleisch mit Lauchzwiebeln, Paprika & Zwiebeln

B8. **Unagi Bowl** [D,K] — **19.9€**
Gegrillter Süßwasseraal, Lauchzwiebeln

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

HAUPTGERICHT

Alle Gerichte (W1-W6) werden mit frisch angebratenem Gemüse der Saison und Jasminreis serviert. Hinzu kommt die Beilage (A-F) Deiner Wahl.

W1. **Rote Thai-Curry-Sauce** [D,E,K]
Kokosmilchsauce mit roter Curry-Paste
W2. **Fruchtige Mango-Sauce** [E,K]
W3. **Cremige Erdnuss-Sauce** [E,G,K]
W4. **The Dragon' Sauce** [A,C,D,I,K]
mit hausgemachter Teriyaki-Sauce

A.	**Vegetarisch** [I]	**14.9€**
A1.	**Vegetarisch mit Tofu**	**15.9€**
B.	**Hühnerfleisch**	**16.9€**
C.	**Panierte Hähnchenbrust** [A]	**17.9€**
D.	**Panierte Ente** [A]	**21.9€**
E.	**Rindfleisch**	**17.9€**
F.	**Garnelen** [B]	**18.9€**
H.	**Gegrillter Lachs**	**22.9€**
K.	**Gegrillte Hähnchenbrust (Halal)**	**17.9€**

NUDELGERICHTE

W7. **Udon Suppe** [A,I]
Rinderbrühe, jap. Gewürze & dicke Nudeln, frische Kräuter, Kaiserschoten, Pak Choi, Pilze, mariniertes Ei, Lauchzwiebeln, Sesam

A.	**Vegetarisch**	**14.9€**
A1.	**Vegetarisch mit Tofu**	**15.9€**
B.	**Gegrill Hähnchen Brustfilet**	**17.9€**
C.	**Rindersteakstreifen**	**18.9€**
D.	**Garnelen** [B]	**18.9€**
K.	**Gegrillte Hähnchenbrust (Halal)**	**17.9€**

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

NUDELGERICHTE

W8. Ramen Suppe
Rinderbrühe, jap. Gewürze & dünne Nudeln, frische Kräuter, Pilze, Pak Choi, Kaiserschoten, Lauchzwiebeln, mariniertes Ei

A.	Vegetarisch ohne Tofu	14.9€
A1.	Vegetarisch mit Tofu	15.9€
B.	Gegrill Hähnchenbrustfilet	17.9€
C.	Rindersteakstreifen	18.9€
D.	Garnelen [B]	18.9€
K.	Gegrillte Hähnchenbrust (Halal)	17.9€

W9. Gebraten Udon Nudeln [A]
Dicke japanische Nudeln, saisonales Gemüse, Röstzwiebeln, in hausgemachter Sauce

A.	Vegetarisch	14.9€
A1.	Vegetarisch mit Tofu	15.9€
B.	Hühnerfleisch	16.9€
C.	Panierte Hähnchenbrust [A]	17.9€
D.	Rindfleisch	17.9€
E.	Garnelen [B]	18.9€
F.	Knusprige Ente	21.9€
H.	Gegrillter Lachs	22.9€
K.	Gegrillte Hähnchenbrust (Halal)	17.9€

W10. Gebratene Ramen-Nudeln [A,K]
Dünne japanische Nudeln, saisonales Gemüse, getrocknete Zwiebeln, in hausgemachter Sauce

A.	Vegetarisch	14.9€
A1.	Vegetarisch mit Tofu	15.9€
B.	Hühnerfleisch	16.9€
C.	Panierte Hähnchenbrust [A]	17.9€
D.	Rindfleisch	17.9€
E.	Garnelen [B]	18.9€
F.	Knusprige Ente	21.9€
H.	Gegrillter Lachs	22.9€
K.	Gegrillte Hähnchenbrust (Halal)	17.9€

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

VIETNAMESISCH SPEZIALITÄT

W20. Phở Hà Nội
Traditionelle Suppe mit Reisbandnudeln, herzhafter Brühe, Zwiebeln, Koriander
A. Vegetarisch ohne Tofu [I] — 14.9€
A1. Vegetarisch mit Tofu [I] — 15.9€
B. Gegrilltes Hähnchenfleisch — 17.9€
C. Rindersteakstreifen — 18.9€

W21. Bún Nem [B,D,F,I]
Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse, Glasnudeln, Morcheln & Fleischfüllung (Huhn & Garnelen) werden gereicht zu Reisnudeln, getrocknete Zwiebeln, Erdnüssen, frischem Salat & einer süßlichen Fischsauce
A. Vegetarisch mit Tofu [I] — 15.9€
B. Hähnchen & Garnelen — 17.9€

W22. Bún Bò Nam Bộ
Gebratenes Rindfleisch mit Reisnudeln, frischem Salat, gerösteten Zwiebeln & Erdnüssen
A. Tofu [I] — 15.9€
B. Rind — 17.9€

W23. Bún Bò lá Lốt (8 Stk) — 18.9€
Reisnudel mit Rindfleisch gerollt, getrocknete Zwiebeln, Erdnüssen, in La-lot Blätter mit Limetten Fischsauce

W24. Bún Đậu — 15.9€
Reisnudeln mit Tofu und Fischsauce dazu Salat, frische Kräuter, Gurke, Karotten und getrocknete Zwiebeln, Erdnüssen

W26. Shaking Beef / Bo Luc Lac [F,A,D,G] — 19.9€
in Würfel geschnittenes argentinisches Rindfleisch, mit jungem Gemüse im Wok gebraten, serviert mit Reis

W25. Pineapple Chicken [A, H, D] — 19.9€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Ananas und Gemüse, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reis.

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

VEGAN SPEZIALITÄT

W27. Pho Vegan
Traditionelle Suppe der Vietnamesischen Küche
mit Reisbandnudeln, Brühe, Zwiebeln, Koriander wahlweise mit Pilze.

A. Tofu	15.9€
B. Vegan Hühnerfleisch	16.9€
C. Vegan Rindfleisch	17.9€

W28. The Dragon Vegan Teriyaki
Reisbandnudeln, saisonales Gemüse, mit Teriyaki-Soße mit Auswahl:

A. Tofu	15.9€
B. Vegan Hühnerfleisch	16.9€
C. Vegan Rindfleisch	17.9€

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

THE DRAGON SPEZIALITÄT

Reis mit Saisonalem Gemüse, dazu Kimchi & Avocado Salat mit Cherrytomaten in Spezialität The Dragon's Sauce.
Salat und Reis. Von Barometer ausgeschlossen

101.	Gegrilltes Chicken	18.9€
102.	Argentina Beef	22.9€
103.	Großgarnelen	21.9€
104.	Gegrilltes Ente	22.9€
105.	Gegrilltes Lachs	22.9€
106.	Gegrilltes Tuna	24.9€

NACHSPEISEN

N1. **Mochi-Eis (2 Stk.)** [E,I,N] — 6.9€
Japanisches Eis mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen z.B. Mango, Kokos, Matcha,...

N2. **Mochi (2 Stk.)** *Jap. Reiskuchen (Kokos, Matcha, Taro, Mango)* — 5.9€

N3. **Chuối Chiên (2 Stk.)** *Gebackene Banane mit Honig* — 6.9€

N4. **Sesam Bällchen** — 6.9€
Frittierte Teigbällchen, gefüllt mit Bohnenpaste

BEILAGEN

300.	Jasmin Reis	3.5€
301.	Sushi Reis	4.0€
302.	Extra Soße *Erdnuss, Curry, Mango, Süß-Sauer*	3.5€
303.	Scharfe Mayonnaise, Teriyaki Sauce	2.0€

Allergien:
Sollten Sie Lebensmittelallergien haben, so sprechen Sie uns bitte direkt an. Gerne beraten wir Sie bei der richtigen Gerichtewahl und informieren unsere Köche, um das Risiko zu minimieren.

A. glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7Hybridstämme) **B.** Krebstiere **C.** Eier **D.** Fisch **E.** Erdnüsse **F.** Soja **G.** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) **H.** Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamia - nuss, 9 Queenslandnuss) **I.** Sellerie **J.** Senf **K.** Sesamsamen **L.** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l **M.** Lupinen **N.** Weichtiere

Zusatzstoffe:
1. mit Farbstoff **2.** mit Konservierungsstoff **3.** mit Antioxidationsmittel **4.** mit Geschmacksverstärker **5.** geschwärzt **6.** mit Phosphat **7.** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) **8.** koffeinhaltig **9.** chininhaltig **10.** mit Süßungsmittel **11.** gewachst **12.** mit Säuerungsmittel **13.** enthält eine Phenylalaninquelle **14.** Stabilisatoren

Weitere Hinweise:
Bei den abgebildeten Gerichten handelt es sich lediglich um Beispielbilder. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen und Fehler vorbehalten.

THE DRAGON'S
Japanese & Vietnamese Cuisine

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade

201.	Chanh Da - Zitronenlimonade [9]	5.9€
202.	Limetten-Minze Limonade [9]	5.9€
203.	Maracuja-Granatapfel Limonade	6.9€
204.	Maracuja Exotic mit frischen Maracujas	6.9€

Hausgemachter Eistee

208.	The Dragon's Eistee	5.9€
209.	Pfirsich Black Eistee	6.9€
210.	Mango Black Eistee	6.9€

Tee Kanne

211.	Grüntee	5.5€
212.	Jasmintee	5.5€

Tee Time

213.	Frischer Ingwertee mit Honig	5.5€
214.	Frischer Zitronentee mit Honig	5.5€
215.	Frischer Minztee mit Honig	5.5€

Kaffee

216.	Kaffee [8]	3.5€
217.	Espresso [8]	3.5€
218.	Doppelter Espresso [8]	4.9€
219.	Cappuccino [E,8]	4.5€
220.	Matcha Latte	5.5€

Vietnamese Coffee

221. Ca Phe Den Da (Vietnam Style) 5.9€
Vietnamesischer schwarzer Eiskaffee, serviert mit traditionellem Kaffeefilter

222. Ca Phe Sua Da (Vietnamese Style) 6.9€
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch, serviert mit traditionellem Kaffeefilter

223. Caffe Nau Lac (Vietnamese Style) 6.9€

Softdrinks

225.	Selters Mineralwasser	*0,25l*	3.7€	*0,75l*	7.5€
226.	Schweppes Tonic Water	*0,2l*			3.7€
227.	Schweppes Ginger Ale	*0,2l*			3.7€
228.	Schweppes Bitter Lemon	*0,2l*			3.7€
229.	7UP / Mirinda	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.5€
230.	Pepsi Cola / Pepsi Cola Zero	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.5€
305.	Apfel oder Apfelschorle	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.9€
306.	Orangensaft oder Orangenschorle	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.9€
307.	Maracuja oder -schorle	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.9€
308.	Ananassaft	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.5€
309.	Schwip Schwap Orange	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.5€
310.	Schwip Schwap Cola & Orange	*0,2l*	3.7€	*0,4l*	5.5€

Bier [A]

326.	Schöfferhofer Weizen Naturtrüb			*0,5l*	6.5€
327.	Binding Römer Pils vom Fass	*0,33l*	5.9€	*0,5l*	6.5€
328.	Claushaler *akoholfrei*	*0,33l*	5.9€		
329.	Schöfferhofer Hefeweizen *alkoholfrei*	*0,5l*	6.5€		

Fizzy

331.	Possmann Apfelwein Pur/Sauer	*0,25l*	4.5€	*0,5l*	5.9€
332.	Weißweinschorle	*0,2l*	8.5€		

Prickelndes

338. Hugo 8.9€
Sekt mit Soda, frischen Minzblättern, Limettenscheiben

339. Aperol Spritz 8.9€
Prosecco mit Soda, Aperolund Orangenscheiben

Long Drinks

340.	Bacardi Rum Cola	11.9€
341.	Jack Daniel's Cola	11.9€
342.	Bombay Gin Tonic/Lemon	11.9€
343.	Vodka Lemon/Cola	11.5€
344.	Osborne Veterano mit Cola	11.5€

Cognac, Whiskey & Whisky

345.	Hennessy VSOP - Frankreich */40,0 Vol.%*	*4 cl*	9.5€
346.	Hibiki Japanese Harmony Whisky */43,0 Vol.%*	*4 cl*	13.9€
348.	Chivas Regal 12 Years - Schottland */40,0 Vol.%*	*4 cl*	8.9€
349.	Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky 40%	*4 cl*	8.5€
350.	Johnnie Walker Black Label *70 Vol.%*	*4 cl*	9.5€

Spirituosen

350.	Bacardi 8 Años - Karibik / *40,0 Vol.%*	*4 cl*	7.5€
351.	Bombay Gin	*4 cl*	7.5€
352.	Absolut Wodka	*4 cl*	6.5€
353.	Aperol [2,3]	*4 cl*	5.5€
354.	Tequila	*4 cl*	6.5€
355.	Pepino Peach	*4 cl*	4.5€
356.	Campari *25,0 Vol.%*	*4 cl*	6.5€
357.	Martini Bianco / *Martini Rosso 14,4 Vol.%*	*4 cl*	6.5€
358.	Osborne Veterano	*4 cl*	7.5€
359.	Ramazzotti	*4 cl*	7.5€
360.	Baileys Irish Cream	*4 cl*	7.5€

Japanisches Bier

362.	Asahi	5.9€

Japanischer Wein

363.	Sake (heiß oder kalt)	*0,2l*	6.5€
364.	Choya Japanischer Pflaumenwein	*0,2l*	6.5€

Cocktails

370. **Mai Tai** [2,6,8,10] — 13.5€
Bacardi Carta Blanca & Bacardi Cuatro, Rum (73 %), Apricot-Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Ananassaft

371. **Long Island Ice Tea** [1,2,6,8,10] — 13.5€
Bacardi, Vodka, Bombay Sapphire, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola

372. **Touchdown** — 12.0€
Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracuja, Zitronensaft

373. **Sex on the Beach** [2,6,8] — 12.0€
Vodka, Pepino Peach, Cranberrysirup

374. **Tequila Sunrise** — 11.0€
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

375. **Mojito** — 12.0€
Bacardi, Limette, Minzblätter, brauner Zucker, Soda

376. **Caipirinha** *Cachaça, Limette, brauner Zucker* — 12.0€

Non-Alcoholics

380. Sportsmans **7.9€**
Zitrusfrüchte, brauner Zucker, Zitronensaft, Cranberry & Maracujasaft

381. Lemon Squash [2,6,8] **7.9€**
Limette, Zitronensaft, brauner Zucker, Limettensaft, Sprite

Prosecco

0,1l **4.5€** *0,2l* **8.5€**

Weißweine

390. Villa de Moreschi Lugana DOC – Italien *0,2l* **9.9€** *0,5l* **34.9€**
Duftet einladend nach Blüten, grünen Birnen, Pfirsich und gelbem Apfel. Im Geschmack tänzelt er förmlich auf der Zunge – äußerst weich, filigran und charmant.

391. Diehl Grauburgunder – Deutschland *0,2l* **8.9€** *0,75l* **32.9€**
Klassischer Grauburgunder mit anregenden Aromen von frischen Apfeln und Stachelbeeren.

392. Bruno Andreu Aromatic Chardonnay – Frankreich *0,2l* **8.5€** *Flasche* **29.9€**
Geschmackserlebnisse von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Ananas und Banane. Der Nachgeschmack ist beeindruckend lang und angenehm.

393. Weingut Weinmann Riesling – Rheinhessen, Deutschland *0,2l* **8.5€**
Zarte, frische Süße, fein unterstützt durch lebendige Säure.

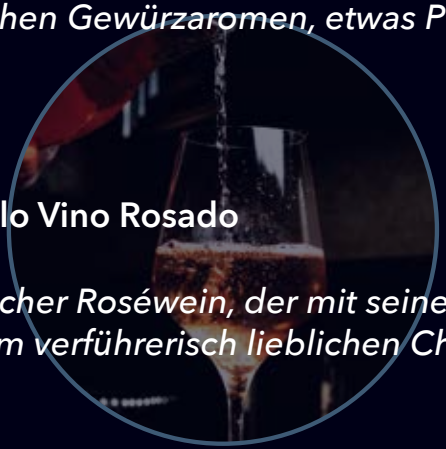
Rotweine

397. Spätburgunder Keth – Weingut Keth (BIO) *0,2l* **8.5€** *0,75l* **32.9€**
Deutschland / Pfalz
Aroma überzeugt mit dunklen Früchten und Beeren und lässt den Holzfassausbau nur erahnen.

398. Primitivo Puglia 40 - Italien *0,2l* **8.9€** *0,75l* **32.9€**
Geschmack samtig-weich, kraftvoll und harmonisch mit einem langen Finale.

399. Cabernet Sauvignon Aromatic *0,2l* **8.9€** *0,75l* **34.9€**
Eine klare und tiefe Granatfarbe. Die Aromen in der Nase sind geprägt von süßem Pfeffer, Vanille und schwarzen Johannisbeeren.

400. Shiraz "Portrait" *0,2l* **8.5€** *0,75l* **34.9€**
Australien
Soft-samtiges Tannin; ausladende Aromen von Kirschen, Rosinen, Zimt; Noten von süßlichen Gewürzaromen, etwas Pfeffer



Rosé

404. Tempranillo Vino Rosado *0,2l* **8.5€** *0,75l* **29.9€**
Spanien
Ein spanischer Roséwein, der mit seiner Fruchtigkeit und seinem verführerisch lieblichen Charakter begeistert.

Schaumwein / sparkling wine

405. Nacré Crémant de Limoux Rosé Grande Cuvée Languedoc *0,75l* **59.0€**
Feine, lang anhaltende Perlage. Im Mund sehr frisch, mineralisch und sehr trocken. Neben fruchtigen Aromen wie Himbeere und Johannisbeere kommen auch mineralische Noten zur Geltung. Zusätzliche Aromen nach Brioche und Butter

406. Philippe Raguenot Crémant de Bordeaux Blanc *0,75l* **59.0€**
Hellgoldene Farbe mit einer dezenten Perlage. In der Nase kraftvoll mit Aromen nach Apfel, Vanille, Nüssen, etwas Hefe und reifen Früchten. Am Gaumen elegant und fruchtig, aber auch sehr kraftvoll. Der Körper ist mittelgewichtig und von reifer Struktur. Frisch und lebhaft, aber auch sehr harmonisch.

THE DRAGON´S
Japanese & Vietnamese Cuisine

You don't understand German? No problem!
Scan this QR Code to get to our international Menü in ll different languages.

English | *Español* | *Italiano* | *Nederlands* | 日本語 | 中文 |
Русский | *Français* | *Polski* | *Português* | *Dansk*

SCAN ME

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen oder zu Dir nach Hause geliefert.
Einfach via Telefon ***069 989 59985***
vorbestellen

The Dragon's Restaurant ON SOCIAL MEDIA
#thedragon's Restaurant
Dir hat es bei uns gefallen? Dann folge uns auf Social Media oder
hinterlasse uns eine positive Bewertung auf Google, Facebook und Co.