

JAPANISCHE & VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



MENÜ

VORWORT

HERZLICH WILLKOMMEN!

Unser Restaurant ist ein Familienbetrieb. Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail üben wir anspruchsvolle Kochkünste aus.

Unsere Küche bietet neben japanischen Speisen auch eine Vielfalt an Fusionengerichten und besonderen Spezialitäten aus dem fernöstlichen Vietnam.

Wir sind sehr stolz auf die verschiedenen Einflüsse unserer Küche und möchten unsere Liebe für einzigartige Genussmomente mit unseren Gästen teilen.

Bei der Zubereitung vom traditionellen Sushi und Sashimi folgen wir der unverwechselbaren asiatischen Philosophie. Es erwarten Sie authentische asiatische Speisen auf einem hohen Niveau.

ZUSATZSTOFFE KENNEN WIR NICHT

Unsere sorgfältig ausgewählten Speisen erfüllen einen hohen Anspruch an Frische. Darüber hinaus wird jedes Gericht für Sie optischüberaus ansprechend hergerichtet.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt, lassen Sie es sich schmecken und beehren Sie uns bald wieder. Wir freuen uns auf Sie!



The image is a vertical collage of three food dishes. The top dish is a salad with green and purple leafy vegetables and skewers of grilled meat. The middle dish shows four dumplings arranged on a large green leaf. The bottom dish is a bowl of white rice noodles topped with shredded chicken, fresh herbs, and a small portion of red leafy vegetables. The entire image is framed by a thin gold border with decorative corner motifs.

VORSPEISEN

WWW.LINA-RESTAURANT.DE

VORSPEISEN

01. SOMMERLIEBE (B,C,F)

FrISChe, handgerollte vietnamesische Reispapierrollen, gefüllt mit Reisfadennudeln, saisonalen Kräutern, Salat, frischem Koriander, Erdnüssen & Dip.

a. Huhn

4,50

b. Garnelen

4,90

c. Tofu 🌱

4,50

02. FRÜHLINGSGEFÜHLE (A)

4,90

2 goldgebackene Reispapierrollen mit Rindertartar, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Kräutern, dazu Limetten-Fischsauce zum Dippen.

03. MINI-RÖLLCHEN 🌱

4,50

6 Mini-Frühlingsrollen mit vegetarischer Füllung & Süß-Sauer-Dip.

04. EDAMAME 🌱

4,50

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz.

05. HOI AN'S SCHÄTZE (A,F)

4,90

Traditionell im Bambuskorb gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen. Dazu gerösteter Sesamöl & ein lieblicher Soja-Dip.

06. WANTAN (A)

4,90

Handgeformte, gebackene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung & Süß-Sauer-Dip.

07. GYOZA (A)

4,90

4 frittierte japanische Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen & Gemüse.

08. SATÉ-SPIESSE (C)

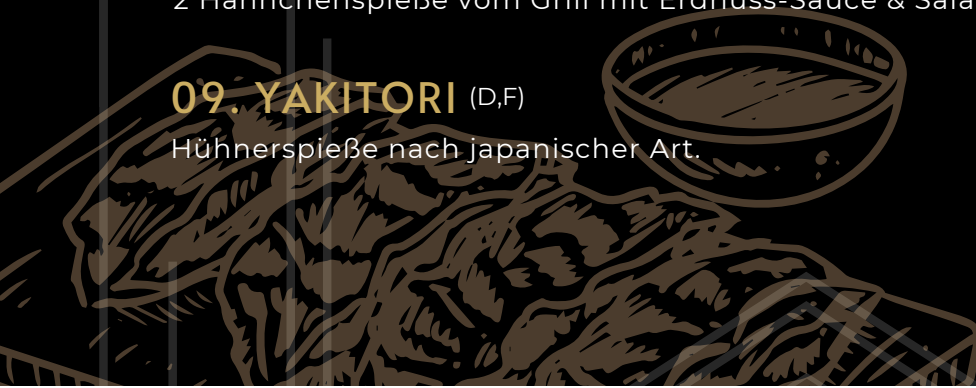
5,90

2 Hähnchenspieße vom Grill mit Erdnuss-Sauce & Salat.

09. YAKITORI (D,F)

4,90

Hühnerspieße nach japanischer Art.



10. SÜSSKARTOFFEL-POMMES (A)

Gebackene Süßkartoffeln mit Mayonnaise-Dip.

3,90

11. BABA GUMP SHRIMP (A,F)

3 in Panko-Panade frittierte Garnelen mit Spicy-Mayo-Dip & Salat.

6,90

12. SALMON TARTARE (F)

Dünn geschnittener Lachstartar im Sesam-Mantel, Avocadowürfel & Tataki-Sauce.

9,50

13. TUNA TARTARE (F)

Tatar vom Thunfisch, Avocado, serviert mit Masago & Meister-Sauce.

10,50

14. EBI TARTARE (A,F)

Tatar mit Garnelen, Avocado, Tomatenwürfeln, Lauchzwiebeln mit Masago.

9,50

15. WAN TAN SUPPE (A)

Teigtaschensuppe mit Garnelen- & Hühnerfleischmischung in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit Möhren, Brokkoli, Pilzen & frischem Koriander.

4,90

16. FRÜHLINGSREGEN-SUPPE

Glasnudelsuppe mit Hühnerstreifen & Gemüse in einer kräftigen Hühnerbrühe, dazu frische Kräuter.

4,90

17. COCO LOVE-SUPPE (E)

Pikante Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Zitronengras & Koriander.

a. Hühnerfleisch

4,90

b. Garnelen

5,50

c. Tofu 

4,50

18. MISOSHIRU-SUPPE

Kräftige Brühe mit Wakame (Braunalge), Sojabohnenpaste, Seetang & Frühlingszwiebeln.

4,50

19. LINA'S VORSPEISEN-MIX (A,B,C,F)

Verschiedene Vorspeisen aus unserem Starter-Menü.

14,90



SALATE

20. DUFT DER GRÜNEN PAPAYA 🌶️ (C,F)

6,50

Grüner Papayasalat mit Garnelen, traditionell angerichtet mit frischer Mango, Minze, Karotten, Koriander & Erdnüssen in pikanter Limetten-Vinaigrette.

21. JADE GARTEN 🌶️ (C,F)

Wildkräuter-Salat mit Glasnudeln, Gemüse, Erdnüssen, Zitronengras, Chili-Limetten-Dressing & asiatischen Kräutern.

a. Huhn

5,90

b. Garnelen

6,50

c. Tofu 🌱

5,50

22. MANGO TANGO 🌶️ (C,F)

Mango mit Rucola, Salat, gerösteten Erdnüssen & Koriander, abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Dressing.

a. Huhn

5,90

b. Garnelen

6,50

c. Tofu 🌱

5,50

23. SAKURA GARTEN 🌶️ (C,F)

5,90

Gemischter Salat mit Avocado, Mango, Cherrytomaten, Sesamsoße & asiatischen Kräutern.

24. WAKAME 🌱 (F)

3,90

Eingelegter Seetang mit Sesamöl & Sesam.



JAPANESE

HAUPTGERICHTE

WWW.LINA-RESTAURANT.DE



BOWLS

25. LOTUS BOWL (C,F)

Japanisches Omelett, Imari, O-Shinko, Edamame, Avocado, Wakame, Gurke, Premium Sushi-Reis & Gartenkresse.

9,90

26. SAMURAI BOWL (F)

Lachs, Tamago, Edamame, Avocado, Wakame, Gurke, Premium Sushi-Reis, Sesam & Gartenkresse.

11,90

27. TIGER BOWL (F)

Garnelen vom Grill, Edamame, Avocado, Wakame, Gurke, Premium Sushi-Reis & Kresse.

11,90

28. OCEAN BOWL (F)

Lachs, Thunfisch, Garnelen, japanisches Omelette, Edamame, Avocado, Wakame, Gurke, Premium Sushi-Reis & Gartenkresse.

13,90

29. MYTHOS BOWL (F)

Flambierter Lachs & Thunfisch & Garnelen, dazu Edamame, Avocado, Wakame, Gurke, Premium Sushi-Reis & Gartenkresse.

13,90

SUPPEN

30. PHO (D)

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und für die volle Entfaltung des Aromas 24 Stunden ausgekocht.

Serviert mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen & vietnamesischen Kräutern.

a. Pho Bo mit Rindfleisch

b. Pho Ga mit Hähnchenbrust

c. Pho Chay mit Bio-Tofu & Gemüse in hausgemachter Gemüsebrühe 

11,90

10,90

9,90

NUDELGERICHTE

31. GOOD MORNING, VIETNAM!



(C,F)

10,90

Mariniertes & im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen & Kräutern

32. SOMMER IN HANOI



(A,C,F)

10,90

Reisfadennudelsalat mit handgerollten, knusprigen Reispapierrollen aus Hackfleisch, frischem Salat, Koriander, Limettendressing & Röstzwiebeln.

33. MISS SAIGON



(C,F)

10,90

Gebratenes Rinderfilet mit Zitronengras, Chili, Erdnüssen, frischem Salat, Koriander, Austernsauce & Reisnudeln.

34. DA NANG AT NIGHT



(C,F)

10,90

Gebratenes, mariniertes Hühnerbrustfilet auf Reisnudeln mit Salat und gerösteten Erdnüssen, serviert mit einem Chili-Limetten-Dressing.

35. UDON

(C)

Japanische Udon-Nudeln, gebraten mit Pak Choi, versch. Gemüse & hausgemachter Sauce. Serviert mit Salat & Koriander.

a. Huhn

b. Rind

c. Garnelen

d. Bio-Tofu



10,90

11,90

11,90

9,90

36. PAD THAI

(B,C)

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Gemüse der Saison, Sojasprossen, Erdnüssen & Röstzwiebeln.

a. Huhn

b. Rind

c. Garnelen

d. Bio-Tofu

e. paniertes Hähnchenfilet

f. Ente kross

10,90

11,90

11,90

10,50

11,90

12,50



REISGERICHTE

37. COCO CURRY (C,E)

Rotes & gelbes Kokosmilch-Curry, serviert mit versch. Gemüse, Duftreis & frischem Salat.

Serviert mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen & vietnamesischen Kräutern.

a. Huhn	10,90
b. Rind	11,90
c. Garnelen	11,90
d. Bio-Tofu 	10,50
e. paniertes Hähnchenfilet	11,90
f. Ente kross	12,50
g. gegrilltes Lachsfilet	12,50

38. RAU XAO-WOK (C,D)

Verschiedenes, saisonales Gemüse im Wok geschwenkt mit einer Austernsauce, Sojasprossen, serviert mit Reis & frischem Salat.

a. Huhn	10,90
b. Rind	11,90
c. Garnelen	11,90
d. Bio-Tofu 	10,50
e. paniertes Hähnchenfilet	11,90
f. Ente kross	12,50
g. gegrilltes Lachsfilet	12,50

39. ERDNUSS (C,E)

Cremige, hausgemachte Erdnuss-Kokossauce mit gedämpftem Gemüse, frischem Salat & Duftreis.

a. Huhn	10,90
b. Rind	11,90
c. Garnelen	11,90
d. Bio-Tofu 	10,50
e. paniertes Hähnchenfilet	11,90
f. Ente kross	12,50
g. gegrilltes Lachsfilet	12,50

40. SÜSS-SAUER (C)

Hausgemachte Süß-Sauer-Sauce mit fruchtiger Ananas, Tomaten, frischem Salat & Duftreis.

- a. Huhn
- b. Bio-Tofu 
- c. Paniertes Hähnchenfilet
- d. Ente kross

10,90

10,50

11,90

12,50

41. EIERREIS (B,C,D)

Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Sojasprossen, Lauchzwiebeln & Ei.

- a. Huhn
- b. Rind
- c. Garnelen
- d. Bio-Tofu 
- e. paniertes Hähnchenfilet
- f. Ente kross
- g. gegrilltes Lachsfilet

10,90

11,90

11,90

10,50

11,90

12,50

12,50



SPEZIALITÄTEN

42. MEKONG DELTA (A)

12,90

Gegrilltes Lachsfilet mit knackig gebratenem Gemüse in Teriyaki-Sauce, dazu frischer Salat & Reis.

43. VINPEARL (C,D)

11,90

Sautiertes Rindfleisch, fruchtig mit frischer Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, vietnamesischen Kräutern & Duftreis.

44. HALONG

12,90

Zarte, marinierte Rinderwürfel mit verschiedenen Kräutern, Gurke und roten Zwiebeln. Dazu frischer Salat, hausgemachtes Limettendressing & Reis.

45. HUE

12,90

Gebratenes Rindfleisch mit Pak Choi, Knoblauch, Ingwer, serviert mit vietnamesischen Kräutern, Salat & Duftreis.

46. SAPA

10,90

Im Wok geschwenkte Seitan-Streifen & Bio-Tofu mit verschiedenem Gemüse, Zitronengras und Knoblauch, serviert mit Salat, Kräutern & Jasminreis.



FÜR KINDER

47. POKEMON (A,C,F)

7,90

2 Hühnerspieße mit Erdnusssauce, Süßkartoffelpommes mit Dip & Beilagensalat. Dazu als Getränk Capri-Sonne.

48. DRAGON BALL (A,F)

8,90

3 Tempura-Garnelen mit Dip, Sushi-Reis und Guacamole. Dazu als Getränk Capri-Sun.

49. KARATE KID (A,B,F)

8,90

1 Sake Maki frittiert, 1 Avocado Maki frittiert, 2 Stück Tamago Nigiri. Dazu als Getränk Capri-Sun.



JAPANESE
SUSHI

WWW.LINA-RESTAURANT.DE



MAKI ROLL

ES WERDEN JEWEILS 6 STÜCK MAKI SERVIERT.

50. TEKKA MAKI

mit Thunfisch

4,90

51. SAKE MAKI

mit Lachs

4,50

52. SAKE-AVOCADO MAKI

mit Lachs & Avocado

4,90

53. SAKE-KAPPA MAKI

mit Lachs & Gurke

4,90

54. EBI MAKI

mit Großgarnele

4,50

55. EBI-AVOCADO MAKI

mit Großgarnele & Avocado

4,90

56. CALIFORNIA MAKI

mit Surimi & Avocado

4,50

57. CHICKEN MAKI

mit Hähnchenbrustfilet

4,50

58. KAPPA MAKI

mit Gurke

4,00

59. AVOCADO MAKI

mit Avocado

4,00

60. O-SHINKO MAKI

mit eingelegtem Meerrettich

4,00

61. TAMAGO MAKI (B)

mit japanischem Omelett

4,00



NIGIRI



ES WERDEN JEWEILS 2 STÜCK NIGIRI SERVIERT.

62. SAKE NIGIRI

mit Lachs

4,50

63. MAGURO NIGIRI

mit Thunfisch

5,50

64. WHITE TUNA NIGIRI

mit Butterfisch

4,50

65. EBI NIGIRI

mit Großgarnele

4,50

66. TAMAGO NIGIRI ^(B)

gesüßtes Omelett

3,90

67. KANI KAMA BOKO NIGIRI

mit Surimi

3,90

68. SABA NIGIRI

mit marinierter Makrele

4,50

69. UNAGI NIGIRI

mit Süßwasser-Aal

5,50

70. IKA NIGIRI

mit Tintenfisch

4,50

71. TAKO NIGIRI ^(J)

mit Oktopus

4,50

72. AVOCADO NIGIRI

mit Avocado

3,90

73. INARI NIGIRI

mit süße Tofutaschen

3,90

INSIDE-OUT

- | | |
|---|------|
| 74. CALIFORNIA I-O (F) | 7,90 |
| mit Surimi, Avocado, Masago, Mayonnaise, Fischrogen & Sesam | |
| 75. SAKE I-O (F) | 8,50 |
| mit Lachs, Avocado, Masago, Mayonnaise, Fischrogen & Sesam | |
| 76. MAGURO I-O (F) | 8,90 |
| mit Thunfisch, Avocado, Masago, Mayonnaise, Fischrogen & Sesam | |
| 77. EBI I-O (F) | 8,50 |
| mit Garnele, Avocado, Masago, Mayonnaise, Fischrogen & Sesam | |
| 78. SALMON SKIN I-O (F) | 7,90 |
| mit gegrillter Lachshaut, Avocado, Masago, Mayonnaise, Fischrogen & Sesam | |
| 79. CHICKEN I-O (F) | 8,50 |
| mit Hähnchenbrustfilet, Avocado, Masago, Mayonnaise, Fischrogen & Sesam | |
| 80. VEGGIE I-O (F) | 7,90 |
| mit Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich, Masago, Mayonnaise & Sesam | |





TEMAKI

81. TEMAKI CALIFORNIA (B,F)

4,90

mit Surimi, Gurke, Avocado, Masago, Kresse & Spicy Mayo

82. TEMAKI SAKE (B,F)

5,90

mit Lachs, Gurke, Avocado, Masago, Kresse & Spicy Mayo

83. TEMAKI FISH MIX (B,F)

6,90

mit Lachs, Thunfisch, Surimi, Gurke, Avocado, Masago, Kresse & Spicy Mayo



SASHIMI

84. TUNA SASHIMI

mit Thunfisch

9 STÜCK 22,00

85. TUNA ON FIRE SASHIMI

mit Thunfisch flambiert

9 STÜCK 24,00

86. SALMON SASHIMI

mit Lachs

9 STÜCK 18,00

87. SALMON ON FIRE SASHIMI

mit Lachs

9 STÜCK 22,00

88. TUNA & SALMON SASHIMI

mit Thunfisch & Lachs

10 STÜCK 20,00

89. SMALL MIX SUSHI MORIAWASE

Fisch-Mix (Chef's Choice)

12 STÜCK 18,00

90. LINA'S DELUXE SASHIMI

Fisch-Mix aus dem Ozean (Chef's Choice)

18 STÜCK 28,00



TEMPURA ROLL

ES WERDEN 6 STÜCK TEMPURA SUSHI
MIT EINER UNAGI & SPICY MAYO-SAUCE SERVIERT.

- | | |
|---|------|
| 91. TUNA TEMPURA (B,F) | 8,90 |
| mit Thunfisch, Avocado, Masago | |
| 92. SALMON TEMPURA (B,F) | 8,50 |
| mit Lachs, Avocado, Masago | |
| 93. EBI TEMPURA (B,F) | 8,50 |
| mit panierten Garnelen, Avocado, Masago | |
| 94. CHICKEN TEMPURA (B,F) | 8,50 |
| mit Hähnchenbrustfilet, Avocado, Masago | |
| 95. VEGGIE TEMPURA (B,F) | 7,90 |
| mit Avocado, O-Shinko, Gurke | |
| 96. LINA'S SPECIAL TEMPURA (B,F) | 9,90 |
| mit Thunfisch, Lachs, Surimi, Avocado, Masago | |

CRUNCHY ROLL

ES WERDEN JEWEILS 8 STÜCK SUSHI SERVIERT.

- | | |
|--|-------|
| 97. CRUNCHY TUNA (A,F) | 10,90 |
| mit Chili-Mayonnaise, Thunfisch, Gurke, Sesam, Lauch & Maisflocken | |
| 98. CRUNCHY SALMON (A,F) | 9,90 |
| mit Chili-Mayonnaise, Lachs, Gurke, Sesam, Lauch & Maisflocken | |
| 99. CRUNCHY EBI (A,F) | 10,90 |
| mit Garnelen, Gurke, Maisflocken, Mayonnaise & Unagi-Sauce | |

SPECIAL ROLL



ES WERDEN JEWEILS 8 STÜCK SUSHI SERVIERT.

100. TOKYO DRIFT (A)

13,90

mit Lachs, Lachshaut, Ebi Tempura, Tamaro, Masago, Sesam, Chili-Mayonnaise & Unagi-Sauce

101. BIG IN JAPAN (A)

8,90

mit Lachs in Tempurateig, Gurke, Masago & Kresse

102. LOST IN PARADISE

10,90

mit Lachshaut, Gurke, Unagi-Sauce & Garnelen-Umhüllung

103. LAST SAMURAI (B,E)

10,90

mit Ebi Tempura, Gurke, Masago, Kresse, Mayo, Unagi & Sesam

104. PACIFIC RIM

11,90

mit knusprigen Großgarnelen & Gurke, ummantelt mit Lachs & Spicy Mayo-Sauce

105. MOBY DICK (B)

8,90

mit Butterfisch, Fischrogen, umhüllt mit japanischem Omelett & Unagi-Sauce

106. DRAGON

10,90

mit Avocado, Gurke, ummantelt mit Süßwasser-Aal, Spicy Mayo & Unagi-Sauce

107. FREE WILLY

mit Süßwasser-Aal, Gurke, ummantelt mit Avocado, Spicy Mayo & Unagi-Sauce

10,90

108. BRUCE LEE

mit Hähnchenbrustfilet, Gurke, ummantelt mit Avocado & Spicy Mayo-Sauce

10,90

109. SHAOLIN (A)

mit Veggie-Tempura, Gurke, Kresse, Sesam, flambierten Kräutern & Spicy Mayo-Sauce

11,90

110. GREEN GARDEN (A)

mit Veggie-Tempura, Gurke, Kresse, Sesam, Spicy Mayo, umwickelt mit Avocado

10,90

111. DIE GEISHA

mit grünem Spargel & Mayonnaise, umhüllt mit Avocado

9,90

112. YELLOW FLOWERS

mit grünem Spargel & Mayonnaise im Ei-Mantel

8,90

113. ATLANTIS PIZZA (4 STÜCK)

mit frittiertem Sushi-Reis, Lachs, Garnele, Fischrogen, Gurke, Chilimayonnaise, Sesam & Lauch

12,00



SUSHI SETS

ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE NACH LINA ART.

114. MAKI SET (F)

8,90

1 SAKE MAKI
1 TEKKA MAKI
1 KAPPA MAKI

115. VEGGIE MAKI SET (F)

8,90

1 AVOCADO MAKI
1 KAPPA MAKI
1 O-SHINKO MAKI

116. NIGIRI SET (F)

9,90

2. Stk. SAKE NIGIRI
2 Stk. EBI NIGIRI
2. Stk. MAGURO NIGIRI

117. NIGIRI INFERNO SET (FLAMBIERT) (F)

11,90

4 Stk. SAKE Nigiri
4 Stk. EBI Nigiri



118. SALMON SET (F)

18,90

4 Stk. SAKE Nigiri
1 SAKE MAKI
1 SAKE Inside-Out
1 Sake Crunchy Roll

119. POSEIDON SET (F)

12,90

2 Stk. SAKE Nigiri
2 Stk. EBI Nigiri
1 SAKE Maki
1 KAPPA Maki

120. WATERWORLD SET (F)

14,90

1 Stk. SAKE Nigiri
1 Stk. MAGURO Nigiri
1 Stk. IZUMIDAI Nigiri
1 Stk. TAMAGO Nigiri
1 SAKE Maki
1 CALIFORNIA Inside-Out

121. DEEP BLUE SEA SET (F)

22,00

6 Stk. SASHIMI
1 Stk. MAGURO Nigiri
1 Stk. SAKE Nigiri
1 Stk. EBI & SURIMI Nigiri
1 CALIFORNIA Inside-Out
1 SAKE MAKI



122. VEGGIE SET (B,F)

15,90

2 Stk. AVOCADO Nigiri
2 Stk. INAGI Nigiri
2 Stk. TAMAGO Nigiri
1 VEGGIE Crunchy Roll
1 KAPPA Maki
1 O-SHINKO Maki

123. LINA DELUXE SET FÜR 2 (F)

47,00

8 Stk. SASHIMI
6 Stk. NIGIRI
2 MAKI
1 CALIFORNIA Inside-Out
1 SAKE Crunchy Roll
1 PAGODA Special Roll

124. LINA DELUXE SET FÜR 4 (F)

79,00

12 Stk. SASHIMI
8 Stk. NIGIRI
3 MAKI
1 PAGODA Special Roll
1 SAKE Crunchy Roll
1 SALMON SKIN Inside-Out Roll
CALIFORNIA Inside-Out Roll



BEILAGEN

130. PORTION REIS	1,00
131. PORTION REISBANDNUDELN	1,50
132. ERDNUSS-SAUCE	1,00
133. SUSHI-REIS	1,00
134. UNAGI-SAUCE	1,00
135. SPICY MAYO	1,00
136. MAYONNAISE	1,00
137. INGWER	1,00
138. WASABI	1,00

!!!ALLE GERICHTE AUF WUNSCH AUCH SCHARF

!!!ALLE GERICHTE OHNE ZUSATZSTOFFE & GESCHMACKSVERSTÄRKER

Allergene:

(A) Gluten, (B) Eier, (C) Erdnüsse, (D) Sojabohnen, (E) Milch, (F) Sellerie, (G) Sesam, (H) Senf, (I) Lupinen, (J) Weichtiere



DESSERTS

125. GEBACKENE BANANE

4,90

Gebackene Bananen mit Honig & Vanilleeis.

126. SESAMBÄLLCHEN

4,90

Frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste & knusprigem Sesam

127. MOCHIS-EIS

5,90

3 Sorten cremiges Eis, umhüllt mit einem zarten Teig aus Reismehl

128. MOCHI REISKUCHEN

4,90

3 Stk. japanische Klebreiskuchen mit Pandanblättern & Kokosraspel.

129. KUCHEN DES TAGES

3,90

Immer anders, immer gut. Infomieren Sie sich gerne bei unserem Team.



GETRÄNKE



WWW.LINA-RESTAURANT.DE

SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
139. COLA	2,50	3,90
140. COLA LIGHT	2,50	3,90
141. FANTA	2,50	3,90
142. SPRITE	2,50	3,90
143. MEZZO MIX	2,50	3,90
144. SCHWEPPE'S GINGER ALE	2,50	
145. SCHWEPPE'S TONIC WATER	2,50	
146. SAFT	2,50	3,90
Apfelsaft naturtrüb Ananas Orange Mango Maracuja Johannisbeere Lychee		
147. SAFTSCHORLE	2,50	3,90
Apfelsaft naturtrüb Ananas Orange Mango Maracuja Johannisbeere Lychee		
	0,25l	0,75l
148. GEROLSTEINER SPRUDEL	2,50	4,90
149. GEROLSTEINER NATURELL	2,50	4,90

HOMEMADES

ALKOHOLFREI | 0,5L

150. CHANH DA

Frisher Limettensaft mit Minze, Rohrzucker & Soda

4,50

151. XA DA

Zitronengras-Eistee mit Himbeeren, Rohrzucker, Eiswürfeln & Soda

4,50

152. TRA DA

Frish aufgebrühter Grüntee auf Eis mit Ingwer, Rohrzucker & Limetten

4,50

153. ALOE VERA

Frische Limetten, Aloe Vera Saft, Minze & Soda

4,50

154. SPICY GINGER

Frische Limetten, Aloe Vera Saft, Ingwer, Minze & Soda

4,50

155. LITCHEE ON ICE

Litschi-Eistee mit Schwarztee, Litschi, Limettensaft, Minze & Soda

4,50

156. LOST BERRIES

Beerenmix, Minze, Limettensaft, Soda

4,50

157. MANGO LASSI (E)

Mango, Kokosmilch, Sahne, Kondensmilch, Rohrzucker & Eiswürfel

4,50

158. SOMMERBRISE

Smoothie aus frischer Ananas, Ananassaft & Minze

4,50

TEE

159. JASMINTEE 2,90

160. GRÜNER TEE 2,90

161. HERBSTLAUB 3,50

Frischer Ingwertee mit Orangenscheibe, Minze & Honig

162. ZEN GARTEN 3,50

Belebender Tee aus Zitronengras, Orange, Zitrone & Honig

163. EAST OF EDEN 3,50

Frischer Pfefferminztee mit Limetten, Ingwer, Zitronengras & Honig

164. ROSENGARTEN 3,50

Liebliche Rosenknospen

KAFFEE

165. KAFFEE 2,50

166. ESPRESSO 2,20

167. CAPPUCINO 2,90

168. LATTE MACCHIATO 3,50

169. VIETNAMESISCHER KAFFEE (E) 2,90

Aromatischer vietnamesischer Mocca, schwarz oder mit karamellisierten Milch

170. VIETNAMESISCHER EISKAFFEE (E) 4,50

Eine einzigartige Kombination aus aufgebrühtem Kaffee, Kondensmilch & Eiswürfeln

BIERE

	0,3L	0,5L
171. KÖNIG PILSENER (VOM FASS)	3,20	4,70
172. RADLER (BIER MIT SPRITE)	3,20	4,70
173. BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB (VOM FASS)	3,20	4,70
174. BENEDIKTINER HELL		0,5L FL. 4,50
175. BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI		4,50
176. KÖSTRITZER SCHWARZBIER		0,33L FL. 3,70
177. TIGER BIER (AUS SINGAPUR)		3,70
178. SAIGON BIER (AUS VIETNAM)		3,70



LONGDRINKS

179. APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol Spritz, Orange

6,50

180. HUGO

Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze

6,50

181. GIN TONIC

Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

6,50

182. WHISKEY COLA

Johnny Walker Red Label, Cola

6,50

183. CUBA LIBRE

Havana Club, Cola, Limetten

6,50

COCKTAILS

184. MOJITO

Havana Club, Limetten, Minze, Soda

6,90

185. MOSCOW MULE

Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

6,90

186. MAI TAI

Havana Club, Brauner Rum, Ananassaft, Orangensaft, Limette, Mandelsirup

6,90

187. PINA COLADA (E)

Rum, Kokossirup, Ananassaft, Schlagsahne

6,90

188. SWIMMING POOL (E)

Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

6,90

189. TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

6,90

SPIRITUOSEN

190. SAKE 0,2L	4,90
Japanischer Reiswein	
191. NEP MOI (4CL)	3,90
Vietnamesischer Reisschnaps	
192. JOHNNIE WALKER RED LABEL (4CL)	3,90
193. JÄGERMEISTER (4CL)	3,90
194. BOMBAY SAPPHIRE GIN (4 CL)	3,90
195. WODKA ABSOLUT (4 CL)	3,90
196. SIERRA TEQUILA SILVER	3,90

WEINE

WEISS	0,2L Glas	0,75L FL.
197. RIESLING FEINHERB (RHEINGAU)	5,50	21,00
Feinherber Riesling mit riesigem Trinkfluss, im Geschmack ein Charmeur.		
198. GRAUBURGUNDER (SÜDPFALZ)	5,90	22,00
Trockener Weißwein mit Aromen von Birne, Mandelblüte, frische Melone, gepaart mit leichter Nussigkeit. Stoffig und sehr harmonisch.		
199. SCHEUREBE (WÜRTTEMBERG)	5,20	20,00
Feinherber Weißwein, auf der Zunge Aromen von Grapefruit, Minze, Cassis, gepaart mit einer schönen Restsüße.		

WEISS

0,2L Glas

0,75L FL.

200. CHARDONNAY (RHONE)

5,50

21,00

Trockener Weißwein, weich und voller Harmonie. Dezent Aroma von Toast, Vanille, Limette und etwas Mango, sanfte und reife Fruchtigkeit.

201. WEINSCHORLE

4,70

202. PROSECCO DOC FRIZZANTE

5,90

22,00

"MASCHIO DI CAVALIERE"

Intensive Aromen von kandierten Früchten und süßlich duftenden Blumen.

ROSÉ

0,2L Glas

0,75L FL.

203. AUDIMAX (SÜDPFALZ)

5,50

21,00

Feinherber Roséwein, unverfälscht mit schöner Mineralität.

ROT

0,2L Glas

0,75L FL.

204. MERLOT (RHONE)

5,50

21,00

Fülliger, trockener Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.

205. CABERNET SAUVIGNON (RHONE)

5,50

21,00

Trockener Rotwein mit reichhaltigem Fruchtspiel aus reifen Beeren. Eine feine Komposition mit einem langen Finale.

206. SPÄTBURGUNDER (WÜRTTEMBERG)

5,90

22,00

Ein trockener Klassiker par excellence, mit Aromen von Erdbeeren und Nelken. Der Geschmack fruchtig-weich und wärmend.





Lina Restaurant
Hönower Chaussee 59
15366 Neuenhagen

WWW.LINA-RESTAURANT.DE