

JAPANISCHE & VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



MENÜ

VORSPEISEN

Rezept zum Verlieben

WWW.LINA-RESTAURANT.DE

VORSPEISEN

1. SOMMERLIEBE

2 frische, handgerollte vietnamesische Reispapierrollen, gefüllt mit Reisfadennudeln, saisonalen Kräutern, Salat, frischem Koriander, Erdnüssen & Erdnuss-Dip.

- a. Hühnerfleisch | 4,90
- b. Garnelen | 4,90
- c. Rind | 4,90
- d. Ente | 5,50
- e. Bio-Tofu | 4,90 



(1,2,3,5,6,8)

2. FRÜHLINGSGEFÜHLE | 4,90

2 goldgebackene Reispapierrollen mit Rindertatar, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Kräutern, dazu Limetten-Fisch-Dressing.



(1,3,6)

3. MINI-RÖLLCHEN | 4,90

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



4. EDAMAME | 4,90

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz.



5. DUMPLINGS | 5,50

(2,3,6)

4 traditionell im Bambuskorb gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen. Dazu gerösteter Sesam & lieblicher Soja-Dip.



6. WANTAN | 5,50

(1,4)

5 handgeformte, gebackene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung & Süß-Sauer-Dip.



7. GYOZA | 5,50

(1,6)

4 frittierte japanische Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Gemüse. Dazu ein lieblicher Soja-Dip.



8. SATÉ-SPIESSE | 6,50

(1,8)

2 Hähnchenspieße vom Grill, serviert auf Salatbett & Erdnuss-Dip.



9. YAKITORI-SPIESSE | 5,50

(3,6)

2 Hühnerspieße mariniert nach japanischer Art serviert auf Salatbett.



10. SÜSSKARTOFFEL-POMMES | 4,50

(1,7)

Gebackene Süßkartoffeln mit Mayonnaise-Dip.



11. BABA GUMP SHRIMPS | 7,50

(1,2,3)

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



12. SALMON TATAR | 9,90

(5)

Dünn geschnittener Lachstatar im Sesam-Mantel mit Avocado-Würfeln & Meister-Sauce.



13. TUNA TATAR 10,90

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



(5)

14. EBI TATAR | 9,90

Tatar aus Garnelen & Avocado, serviert mit Fischrogen & Meister-Sauce.



(2)

15. MEKONG'S SCHÄTZE | 6,90

3 Jakobsmuscheln vom Grill in karamellisierte Soja-Reduktion & Wasabi-Creme. Garniert mit Lauch Pesto & frischem Koriander.



(2,6)

16. LINA'S VORSPEISEN-MIX | 15,90

Mit Sorgfalt ausgewählter Vorspeisen-Mix aus unserem Starter-Menü.



(1,2,3,6,8)

KLEINE SUPPEN

17. COCO-LOVE-SUPPE

(2,7)

Pikante Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Zitronengras & Koriander.

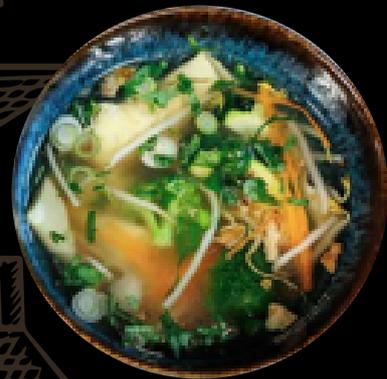
- a. Hähnchen | 5,50
- b. Garnelen | 5,90
- c. Tofu | 5,50 



18. WAN-TAN-SUPPE | 5,50

(1,6)

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



19. HERBSTREGEN-SUPPE | 5,50

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

20. SAUER-SCHARF-SUPPE | 5,50

(4)

Pikante Suppe in Kombination aus sauren & scharfen Aromen mit Hähnchenstreifen, Morcheln & Frühlingszwiebeln.



21. MISO-SUPPE

(1,5,6)

Wakame (Braunalge) mit Sojabohnenpaste, Seetang & Frühlingszwiebeln.

- a. Lachs | 5,90
- b. Tofu | 4,90 



SALATE

22. DUFT DER GRÜNEN PAPAYA 🌶️

(2,3,6,8)

Pikanter Salat mit grüner Papaya-Julienne, traditionell angerichtet mit Minze, Karotten, Koriander & Erdnüssen in pikanter Limetten-Vinaigrette.

- a. Huhn | 6,90
- b. Rind | 6,90
- c. Garnelen | 6,90
- d. Tofu | 6,50 🌿



23. JADE-GARTEN 🌶️

(1,5,6)

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Zitronengras, Ingwer-Limetten-Dressing & asiatischen Kräutern.

- a. Huhn | 6,90
- b. Rind | 6,90
- c. Garnelen | 6,90
- d. Tofu | 6,50 🌿



24. MANGO-TANGO 🌶️

(2,3,6,8)

Frische Mangostreifen gemischt mit Gartensalat, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Koriander, abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Vinaigrette.

- a. Huhn | 6,90
- b. Rind | 6,90
- c. Garnelen | 6,90
- d. Tofu | 6,50 🌿



25. SAKURA GARTEN | 6,50 🌶️

(3,8)

Gemischter Salat mit Avocado, Mango, Cherry-Tomaten, Erdnüssen, Sesamsoße & asiatischen Kräutern.

26. WAKAME-SALAT | 4,90 🌿

(3)

Eingelegter Seetang mit Sesamöl & Sesam.



HAUPTGERICHTE

Aromen der Welt

WWW.LINA-RESTAURANT.DE

SUPPEN

27. PHO

(6)

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

Serviert mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen & vietnamesischen Kräutern.

- a. Pho Bo mit Rindfleisch | 12,90
- b. Pho Ga mit Hähnchenbrust | 11,90 
- c. Pho Chay mit Bio-Tofu & Gemüse (hausgemachte Gemüsebrühe) | 11,50
- d. Pho Bo & Ga mit Rind & Hähnchen | 14,90



28. WAN-TAN-SUPPE | 11,90

(1,6)

Gefüllte Teigtaschen in einer herzhaften Brühe und serviert mit weichen Eiernudeln. Dazu Frühlingszwiebeln & frische Kräuter.



NUDELGERICHTE

29. GOOD MORNING, VIETNAM! | 12,90 🌶️

Mariniertes & im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Reismudeln, frischem Salat, Erdnüssen, Kräutern & Limettendressing.



30. FRÜHLING IN HANOI | 12,90 🌶️

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



31. SAIGON'S SOMMER | 12,90

Gebackene Entenbrustfilet auf lauwarmen Reismudeln. Dazu frischer Salat, abgeschmeckt mit mild-süß-säuerlicher Tamarinden-Sauce & Erdnüssen.

(1,3,8)

32. HUE'S HERBST | 12,90 🌶️

Gebratenes Rinderfilet mit Zitronengras, Paprika, Erdnüssen, frischem Salat & Koriander. Serviert mit lauwarmen Reismudeln & Ingwer-Limetten-Dressing.



33. WINTER IN DA NANG | 11,90 🌶️

Mariniertes Hühnerbrustfilet auf Reismudeln mit frischem Salat und gerösteten Erdnüssen, serviert mit einem Chili-Limetten-Dressing.



34. GLASNUDELN AUS SEOUL

(1,2,3,5,6,8,10)

Im Wok geschwenkte Glasnudeln mit Pak Choi, Gemüse der Saison, Sojasprossen, Erdnüsse & Röstzwiebeln. Dazu Kimchi.

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. Meeresfrüchte | 13,50



35. UDON AUS TOKIO

(1,2,3,5,6,8,10)

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

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. Meeresfrüchte | 13,50



36. PAD THAI AUS BANGOK

(1,2,3,5,6,8,10)

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

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. Meeresfrüchte | 13,50



REISGERICHTE

37. COCO CURRY

(1,2,5,7,8,10)

Goldenes Curry mit cremiger Kokosmilch und Zitronengrasnote, serviert mit versch. Gemüse, Duftreis & frischem Salat.

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. gegrilltes Lachsfilet | 12,90



38. ERDNUSS

(1,2,5,7,8)

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

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. Paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. Gegrilltes Lachsfilet | 12,90



39. MANGO CURRY

(1,2,5,7,8)

Fruchtige Mango-Curry-Paste mit Gemüse der Saison, serviert mit Reis & frischem Salat.

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. gegrilltes Lachsfilet | 12,90



40. SATÉ-SAUCE

Traditionelle Sauce bestehend aus Erdnüssen, Tamarinde und Kokosnussextrakten, Sojasprossen, serviert mit gedämpftem Gemüse, Reis & Kimchi.

(1,2,3,5,6,8,10)

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Tintenfisch | 13,90
- d. Bio-Tofu & Seitan | 11,90 
- e. paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50



41. RAU XAO-WOK

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

(1,2,5,6,8,10)

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. gegrilltes Lachsfilet | 12,90
- h. Meeresfrüchte | 13,90



42. SÜSS-SAUER

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

(1,2,5,8)

- a. Huhn | 11,90
- b. Garnelen | 12,90
- c. Bio-Tofu | 11,90 
- d. Paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- e. Ente kross | 13,50



43. EIERREIS

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

(1,2,3,5,6,8,10)

- a. Huhn | 11,90
- b. Rind | 12,90
- c. Garnelen | 12,90
- d. Bio-Tofu | 11,90 
- e. Paniertes Hähnchenfilet | 12,90
- f. Ente kross | 13,50
- g. Gegrilltes Lachsfilet | 12,90
- h. Meeresfrüchte | 13,90



GRILL- & BBQ-SPEZIALITÄTEN

Eden

44. KONFUZIUS BBQ | 12,90

Marinierte Schweinebauchscheiben vom Grill, serviert auf lauwarmen Reismudeln & frischem Salat. Dazu Chili-Limetten-Dressing.



(3,8)

45. COLUMBUS GESPRÄCHE MIT DER BARBARIE-ENTE | 19,90

Medium gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet mit Thaibasilikum-Pesto, gebettet auf sautiertem Pak-Choi, Edamame, grünem Spargel, Zuckerbohnen, Baby-Karotten, Cherry-Tomaten, Blumenkohl & Brokkoli.

Abgeschmeckt in einer Mekong-Whisky-Sauce. Begleitet von Süßkartoffelstäbchen & Dip.



(6,8,10)

46. BUDDHAS'S SURF & TURF | 23,90

Großgarnelenspieß auf medium gegrilltem Entrecote-Steak in herzhafter Mekong-Wein-Sauce, begleitet von sautiertem Spargel, Edamame, Pak-Choi, Kaiserschoten & Baby-Karotten. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen.



(2,3,6,8,10)

46a. FERNOST | 19,90

Medium gegrilltes Entrecote-Steak in herzhafter Mekong-Wein-Sauce, begleitet von sautiertem Spargel, Edamame Bohnen, Pak-Choi, Kaiserschoten & Baby Karotten. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen.



(2,7,9)

47. IM HERZEN DER SEE | 12,90

Gegrilltes Lachsfilet mit knackig gebratenem Gemüse in Teriyaki-Soße, serviert mit Jasminreis & Kimchi.



(2,3,6,8,10)

48. DIE MYTHEN AUS DEM MEER | 19,90

Gegrilltes Lachsfilet & Garnelenspieß mit Spargel, Pak-Choi, Edamame, Cherry Tomaten & Baby-Möhren. Verfeinert mit einer würzigen BBQ-Sauce und Süßkartoffelstäbchen mit Dip.



(5,10)

49. DER GESANG DER DORADE | 19,90

Knusprige, ganze Dorade in Limetten-Ingwer-Marinade. Serviert mit sautiertem Grünspargel, Pak-Choi, Zucchini, Kaiserschoten, Brokkoli & Dill.

Serviert in herzhafter BBQ-Sauce & Süßkartoffelstäbchen mit Dip.



(5,6,8,10)

50. LINA'S FAMILIEN-DINNER

Love's Kitchen

(1,3,6,7,8)

Für die Familie hat LINA liebevoll ein Menü kreiert. Das Menü wird traditionell als Familienplatte serviert und enthält neben dem Appetizer und Suppe ein Hauptgericht inkl. Beilage. Zur Abrundung folgt zum Abschluss ein LINA Überraschungsdessert.

„Gutes Essen schmeckt eben besser, wenn man es teilt.“

- Für 2 Pers. 29,50 | für 3 Pers. 39,00 -

FRÜHLINGSGEFÜHLE

Goldgebackene Reispapierrollen mit Rindertatar, Morcheln, Möhren, Kräutern & Glasnudeln.

WAN-TAN SUPPE

Teigtaschensuppe mit Garnelen- & Hühnerfleischmischung in herzhafter Kräuterbrühe.

MANGO TANGO

Medium im Wok geschwenkte Rinderstreifen mit frischer Mango, Rucola, Mix- Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander, abgeschmeckt mit Chili-Limetten Dressing.

ENTE KROSS & PANIERTES HÄHNCHENFILET

Knusprig gebackene Entenbrust & paniertes Hähnchenfilet in 5-Schätze-Würzung.

COCO CURRY

Hähnchen in Kokos-Curry mit Gemüse der Saison.

BEILAGEN: Jasminreis, Kimchi, Limetten-Fisch-Vinaigrette, Wasabi Crème

NACHSPEISE

Lasst Euch überraschen!

Wahlweise auch als vegetarisches Menü (mit Tofu & Seitan) möglich.

BOWLS

werden kalt serviert

51. LOTUS BOWL | 10,90

Tofu mit japanischem Omelett, eingelegtem Rettich, Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat & Gurke. Serviert mit Premium Sushi-Reis, Gartenkresse, Sesam & Meister-Sauce.



(3,4)

52. DUCK BOWL | 13,90

Knuspriges Entenbrustfilet serviert mit Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat & Gurke. Abgeschmeckt mit Premium Sushi-Reis, Sesam, Gartenkresse & Meister-Sauce.



(6,8,10)

53. SAMURAI BOWL | 12,90

Großgarnelenspieß auf medium gegrilltem Entrecote-Steak in herzhafter Mekong-Wein-Sauce, begleitet von sautiertem Spargel, Edamame Bohnen, Pak- Choi, Kaiserschoten & Baby-Karotten. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen.



(3,4,5)

54. TIGER BOWL | 12,90

Flambierte Garnelen mit Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat & Gurke. Serviert mit Premium Sushi-Reis, Kresse, Sesam & Meister-Sauce.



(2,3,4)

55. OCEAN BOWL | 13,90

Lachs, Thunfisch & Garnelen serviert mit japanischem Omelette, Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat und Gurke. Abgerundet mit Premium Sushi- Reis, Gartenkresse, Sesam & Meister-Sauce.

(2,3,4,5)



56. MYTHOS BOWL | 14,90

Flambierter Lachs, Thunfisch & Garnelen mit Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat und Gurke. Serviert mit Premium Sushi-Reis, Gartenkresse, Sesam & Meister-Sauce.

(5,10)



57. DRAGON BOWL | 17,90

Special Bowl aus Sashimi-Fisch-Mix (10 Stk.). Serviert mit Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat, Shiso Blättern & Gurke. Dazu Premium Sushi-Reis, Gartenkresse & Meister-Sauce.

(1,2,3,4,5)



58. SUPER BOWL | 19,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Sashimi-Fisch-Mix (8 Stk.), bestehend aus Lachs, Thunfisch & Butterfisch. Serviert mit Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat, Shiso Blättern & Gurke. Dazu Premium Sushi-Reis, Gartenkresse & Meister-Sauce.

(1,2,3,4,5)



FÜR KINDER

Aromen der Jugend

59. POKÉMON | 7,90

2 Hähnchenspieße, Süßkartoffelpommes mit Dip & Beilagen Salat.
Dazu als Getränk Capri-Sun.



(1,8)

60. NARUTO | 7,90

Gebratene Hähnchenstreifen in süßlicher Hoisin-Sauce mit Brokkoli, Blumenkohl & Möhren. Serviert mit Süßkartoffelpommes & Capri-Sun als Getränk.



(6,8)

61. ONE PIECE | 8,90

3 Tempura Garnelen (frittiert) mit Avocado, Sushi-Reis & Meister-Sauce.
Dazu als Getränk Capri-Sun.



(1,2,3)

62. DETEKTIV CONAN | 9,90

6 Stk. frittierte Sake Maki
6 Stk. frittierte Avocado Maki
2 stk. Tamago Nigiri (Eieromlette)
1x Getränk Capri-Sun.



(1,5,6)

SUSHI

Mondfest

WWW.LINA-RESTAURANT.DE

MAKI ROLL

(2,3,4,5,14)



63. TEKKA | 4,90
Mit Thunfisch.



64. SAKE | 4,50
Mit Lachs.



65. SAKE AVOCADO | 4,90
Mit Lachs und Avocado.



66. SAKE KAPPA | 4,90
Mit Lachs und Gurke.



67. EBI | 4,50
Mit Großgarnele.



68. EBI AVOCADO | 4,90
Mit Großgarnele und Avocado.



69. CALIFORNIA | 4,50
Mit Surimi & Avocado.



70. CHICKEN | 4,50
Mit Hühnerbrustfilet.



71. KAPPA | 4,50
Mit Gurke.



72. AVOCADO | 4,50
Mit Avocado.



73. O-SHINKO | 4,50
Mit eingelegtem
Meerrettich.



74. TAMAGO | 4,50
Mit japanischem
Omelett.

ES WERDEN JEWEILS 6 STÜCK MAKI SERVIERT.

NIGIRI



(2,3,4,5,14)



75. SAKE | 4,50

Mit Lachs.



76. MAGURO | 5,50

Mit Thunfisch.



77. WHITE TUNA | 5,50

Mit Butterfisch.



78. EBI | 4,50

Mit Großgarnelen.



79. TAMAGO | 3,90

Mit gesüßtem Omelett.



80. KANI KAMA BOKO | 3,90

Mit Surimi.



81. SABA | 4,50

Mit marinierter Makrele.



82. UNAGI | 5,50

Mit Süßwasser-Aal.



83. IKA | 4,50

Mit Tintenfisch.



84. TAKO | 4,50

Mit Oktopus.



85. AVOCADO | 3,90

Mit Avocado.



86. INARI | 3,90

Süßliche Tofutaschen.

ES WERDEN JEWEILS 2 STÜCK NIGIRI SERVIERT.

INSIDE-OUT ROLL

(2,3,4,5,14)



87. CALIFORNIA | 7,90

Mit Surimi,
Fischrogen,
Avocado,
Mayonnaise &
Sesam.



88. SAKE | 8,50

Mit Lachs,
Fischrogen,
Avocado,
Mayonnaise &
Sesam.



89. MAGURO | 9,90

Mit Thunfisch,
Fischrogen,
Avocado,
Mayonnaise &
Sesam.



90. EBI | 8,50

Mit Garnele,
Avocado,
Fischrogen,
Mayonnaise &
Sesam.



91. SALMON SKIN | 7,90

Mit gegrillter
Lachshaut,
Fischrogen, Avocado,
Mayonnaise &
Sesam.



92. CHICKEN | 8,50

Mit
Hähnchenbrustfilet,
Fischrogen,
Avocado,
Mayonnaise &
Sesam.



93. VEGGIE | 7,90

Mit Avocado, Gurke, eingelegter
Rettich, Mayonnaise & Sesam.

ES WERDEN JEWEILS 8 STÜCK SUSHI SERVIERT.

TEMAKI

(2,3,4,5,14)



94. TEMAKI CALIFORNIA | 4,90

mit Surimi, Gurke, Avocado, Fischrogen, Kresse & Spicy Mayo.

95. TEMAKI SAKE | 5,90

mit Lachs, Gurke, Avocado, Fischrogen, Kresse & Spicy Mayo.

96. TEMAKI FISH MIX | 7,90

mit Lachs, Thunfisch, Surimi, Gurke, Avocado, Fischrogen, Kresse & Spicy Mayo.

SASHIMI

(2,3,4,5,14)



97. TUNA SASHIMI | 22,00 | 9 STÜCK

Mit Thunfisch.

98. TUNA ON FIRE SASHIMI | 24,00 | 9 STÜCK

Mit Thunfisch flambiert.





**99. SALMON SASHIMI | 18,00 |
9 STÜCK**

Mit Lachs.

**100. SALMON ON FIRE SASHIMI |
22,00 | 9 STÜCK**

Mit Lachs flambiert.



**101. TUNA AND SALMON SASHIMI |
20,00 | 10 STÜCK**

Mit Lachs flambiert.

**102. SMALL MIX SASHIMI | 18,00 |
12 STÜCK**

Fisch Mix (Chef's Choice)



**103. LINA'S DELUXE SASHIMI |
30,00 | 18 STÜCK**

Fisch Mix aus dem Ozean (Chef's Choice)

TEMPURA

Frittiertes Sushi

(1,2,3,4,5,14)



104. TUNA TEMPURA | 8,90

Mit Thunfisch,
Avocado & Masago.



105. SALMON TEMPURA | 8,50

Mit Lachs, Avocado &
Masago.



106. EBI TEMPURA | 8,50

Mit panierten
Garnelen, Avocado &
Masago.



107. CHICKEN TEMPURA | 8,50

Mit
Hähnchenbrustfilet,
Avocado & Masago.



108. VEGGIE TEMPURA | 7,90

Mit Avocado,
eingelegtem Rettich &
Gurke.



109. LINA'S SPECIAL TEMPURA | 9,90

Mit Thunfisch, Lachs,
Surimi, Avocado &
Masago.

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

CRUNCHY ROLL

wird kalt serviert

(2,3,4,5,14)



110. CRUNCHY TUNA | 11,90

Mit Thunfisch, bedeckt mit
Thunfisch Tatar, Gurke,
Sesam, Lauch, Maisflocken &
Meister-Sauce.



111. CRUNCHY SALMON | 10,90

mit Lachs, bedeckt mit Lachs
Tatar, Gurke, Sesam, Lauch,
Maisflocken & Meister-Sauce.



112. CRUNCHY EBI | 10,90

Mit Garnelen, bedeckt mit
Garnelen Tatar, Gurke, Sesam,
Maisflocken & Meister-Sauce.

ES WERDEN JEWEILS 8 STÜCK SUSHI SERVIERT.

SIGNATURE SPECIAL ROLLS

(2,3,4,5,14)



113. ALASKA | 14,90

Mit Lachs, Lachshaut, Ebi Tempura, Tamago, Masago, Sesam, Chili-Mayonnaise & Unagi-Sauce.

114. BIG IN JAPAN | 9,90

Mit Lachs im Tempurateig, Gurke, Masago & Kresse.



115. TOKYO DRIFT | 10,90

Mit Lachshaut, Gurke, Unagi-Sauce & Garnelen Umhüllung.

116. LAST SAMURAI | 12,90

Mit Ebi Tempura, Gurke, Masago, Kresse, Mayo, Unagi & Sesam.



117. PACIFIC RIM | 12,90

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

118. MOBY DICK | 8,90

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



119. TITANIC | 10,90

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

120. RAINBOW | 14,90

mit Ebi Tempura, Avocado, Lachs, Avocado & Unagi Ummantelung, Spicy Mayo & Unagi-Sauce.



ES WERDEN JEWEILS 8 STÜCK SUSHI SERVIERT.

SIGNATURE SPECIAL ROLLS

121. GODZILLA | 13,90

Mit Surimi, Avocado, Lachstatar, Ummantelung, Maisflocken, Spicy Mayo & Unagi-Sauce.



122. KING KONG | 7,90

mit Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Masago, Spicy Mayo & Unagi-Sauce.



123. CHICKEN DANCE | 13,90

Mit paniertem Hähnchenfilet, Avocado & Garnelen-Ummantelung, Spicy Mayo & Unagi-Sauce.



124. BRUCE LEE | 10,90

Hähnchenbrustfilet, Gurke, ummantelt mit Avocado & Spicy Mayo.



125. JACKIE CHAN | 12,90

Veggie-Tempura mit Lachs-Ummantelung, Gurke, Kresse, Sesam, Kräuter (flambiert) & Spicy Mayo.



126. SHAOLIN | 10,90

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



127. DIE GEISHA | 9,90

Mit grünem Spargel, Mayonnaise, umhüllt mit Avocado.



128. YELLOW FLOWERS | 8,90

mit grünem Spargel, Mayonnaise, im Ei-Mantel.



129. AQUAMAN PIZZA | 12,00

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



SUSHI SETS

130. MAKI SET | ES BEGANN IN TOKIO | 10,90 | 18 ST.

1 SAKE MAKI
1 KAPPA MAKI
1 TEKKA MAKI



131. MAKI SPECIAL SET | IM AUFTRAG DES KÖNIGS | 13,90 | 18 ST.

1 SAKE-AVOCADO MAKI
1 EBI-AVOCADO MAKI
1 CALIFORNIA MAKI

132. VEGGIE MAKI SET | MOND ÜBER DEN REISFELDERN | 9,90 | 18 ST.

1 AVOCADO MAKI
1 KAPPA MAKI
11 O-SHINKO MAKI



133. NIGIRI-SET | DIE DREI REICHE | 10,90 | 6 ST.

2 SAKE NIGIRI
2 EBI NIGIRI
2 MAGURO NIGIRI

**134. NIGIRI INFERNO SET (FLAMBIERT) |
DIE FLUT DES FEUERS | 13,90 | 8 ST.**

4 SAKE NIGIRI
4 EBI NIGIRI



**135. NIGIRI OCEAN SET |
OZEANOPÄDIE | 16,90 | 8 ST.**

1 SAKE NIGIRI
1 MAGURO NIGIRI
1 IZUMIDAI NIGIRI
1 INAGI NIGIRI
1 EBI NIGIRI
1 BUTTERFISCH NIGIRI
1 UNAGI NIGIRI
1 SABA NIGIRI

**136. SALMON SET |
DAS FLÜSTERN DER SEE |
20,90 | 24 ST.**

4 ST. SAKE NIGIRI
1 SAKE MAKI
1 SAKE INSIDE-OUT
1 SAKE CRUNCHY ROLL



**137. POSEIDON SET |
DAS SCHICKSAL DER
DRACHENTÖCHTER |
12,90 | 16 ST.**

2 ST. SAKE NIGIRI
2 ST. EBI NIGIRI
1 SAKE MAKI
1 KAPPA MAKI

138. WATERWORLD SET | BAMBUSREGEN

| 15,90 | 16 ST.

- 1 ST. SAKE NIGIRI
- 1 ST. MAGURO NIGIRI
- 1 ST. IZUMIDAI NIGIRI
- 1 ST. TAMAGO NIGIRI
- 1 SAKE MAKI
- 1 CALIFORNIA INSIDE-OUT



139. DEEP BLUE SEA SET |

DIE WEISHEIT DER

SAMURAI | 22,00 | 24 ST.

- 6 STK. SASHIMI-MIX
- 1 STK. MAGURO NIGIRI
- 1 STK. SAKE NIGIRI
- 1 STK. EBI NIGIRI
- 1 STK. SURIMI NIGIRI
- 1 CALIFORNIA INSIDE-OUT
- 1 SAKE MAKI



140. VEGGIE SET | DAS VERSPRECHEN DER ROSENFRAUEN | 18,00 | 26 ST.

- 2 ST. AVOCADO NIGIRI
- 2 ST. INNAGI NIGIRI
- 2 ST. TAMAGO NIGIRI
- 1 KAPPA MAKI
- 1 O-SHINKO MAKI
- 1 VEGGIE TEMPURA ROLL



141. LINA DELUXE SET FÜR 2 | DRACHENSPIELE | 49,00 | 49 ST.

2x MISO-SUPPE (VORSPEISE)

8 STK. SASHIMI-MIX

6 STK. NIGIRI-MIX

2 MAKI-MIX

1 INSIDE-OUT CALIFORNIA

1 SAKE CRUNCHY ROLL

1 SPECIAL ROLL



142. LINA DELUXE SET FÜR 4 PERS. | DER WELTSAMMLER | 81,00 | 78 ST.

4x MISO-SUPPE (VORSPEISE)

12 ST. SASHIMI MIX

8 ST. NIGIRI-MIX

3 MAKI-MIX

1 SPECIAL ROLL

1 SAKE CRUNCHY ROLL

1 INSIDE-OUT ROLL

(CHEF'S CHOICE)



DESSERTS

Liebe zum Dessert

143. GEBACKENE BANANE | 4,90

Gebackene Banane mit Honig & Vanilleeis.



(1,3,4,7)

144. SESAMBÄLLCHEN | 4,90

Frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste & knusprigem Sesam.



(1,3,4,7)

145. MOCHI-EIS | 5,90

3 verschiedene Sorten japanische Eiscreme, umhüllt von einem zarten Teig aus Reismehl.



(1,3,4,7)

146. MOCHI-REISKUCHEN | 4,90

3 verschiedene Sorten japanische Klebereiskuchen mit Pandanblättern.



(1,3,4)

147. KUCHEN DES TAGES | 3,90

Immer anders aber immer gut!
Informieren Sie sich gerne bei unserem Team.



(1,3,4,7,8)



BEILAGEN

148. PORTION REIS | 1,00

149. PORTION REISBANDNUDELN | 1,50

**150. SAUCEN: CURRY | ERDNUSS | MANGO |
SATÉ | HOISIN | 1,00**

(6,7,8)

151. SUSHI REIS | 2,00

152. UNAGI SAUCE | 1,00

(5)

153. SPICY MAYO | 1,00

(7)

154. MAYONAISE | 1,00

(7)

155. INGWER | 1,00

156. WASABI | 1,00

157. KIMCHI | 2,00

158. GEDÄMPFTES GEMÜSE | 3,00

159. GERGRILLTES LACHSFILET | 5,00

(5)

160. GROSSGARNELENSPIESS | 6,00

(2)

161. KNUSPRIGES HÄHNCHENFILET | 5,00

(1)

162. ENTE KROSS | 6,00

(1)

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Sesam
4. Eier
5. Fisch
6. Soja
7. Milch
8. Erdnüsse
9. Nüsse/Schalenfrüchte Sellerie
10. Lupinen
11. Senf
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Weichtiere

!!!! Gerichte auf Wunsch auch scharf.

!!!! Alle Gerichte ohne Zusatzstoffe/ Geschmacksverstärker.

Ihr Lind-Team



GETRÄNKE



WWW.LINA-RESTAURANT.DE

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
163. COLA	2,50	3,90
164. COLA ZERO	2,50	3,90
165. FANTA	2,50	3,90
166. SPRITE	2,50	3,90
167. MEZZO MIX	2,50	3,90
168. SCHWEPPE'S TONIC WATER	2,50	3,90
169. SCHWEPPE'S GINGER ALE	2,50	3,90
170. SAFT	2,50	3,90
Apfelsaft trüb Ananas Orange Mango Maracuja Johannisbeere Lychee Kirsche Banane KiBa		
171. SAFTSCHORLE	2,50	3,90
Apfelsaft trüb Ananas Orange Mango Maracuja Johannisbeere Lychee Kirsche Banane KiBa		
	0,25 l	0,75 l
172. GEROLSTEINER SPRUDEL	2,50	4,90
173. GEROLSTEINER MEDIUM	2,50	4,90
174. GEROLSTEINER STILL	2,50	4,90



LINA HOMEMADES

alkoholfrei | 0,5l

175. CHANH DA | 4,90

Frischer Limettensaft mit Minze, Rohrzucker & Soda.

176. XA DA | 4,90

Aufgebrühter Zitronengras-Eistee, Himbeere, Rohrzucker, Eiswürfel & Soda.

177. TRA DA | 4,90

Frisch aufgebrühter Grüntee auf Eis mit Ingwer, Rohrzucker & Limetten.

178. ALOE VERA | 4,90

Frische Limetten, Aloe Vera Saft, Minze & Soda.

179. SPICY GINGER | 4,90

Frische Limette, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda.

180. LITCHEE ON ICE | 4,90

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

181. LOST BERRIES | 4,90

Beerenmix, Minze, Limettensaft, Soda.



182. TROPICAL ISLAND | 4,90

Eistee aus Passionsfrucht, Maracuja-Nektar, Limetten, Minze & Soda.

183. WINTERMELONE | 4,90

Wintermelonen-Tee Limonade, Limetten, Minze & Soda.

184. YUZU | 4,90

Yakult (Milchgetränk), Limette, Himbeeren, Minze & Rohrzucker.

185. PURPLE RAIN | 4,90

Chiasamen, Gojibeeren, Schmetterlingsblütentee, Limette, Minze & Soda.

186. IPANEMA | 4,90

Schweppes Ginger Ale, Limetten & Rohrzucker.

187. VIRGIN MOJITO | 4,90

Schweppes Tonic Water, Limettensaft, Limetten, Minzblätter & Eiswürfel.

188. MANGO LASSI | 4,90

Mango, Kokosmilch, Sahne, Kondensmilch, Rohrzucker & Eiswürfel.

189. SOMMERBRIESE | 4,90

Smoothie aus frischer Ananas, Ananassaft & Minze.



TEE

190. JASMIN TEE | 3,00

191. GRÜNER TEE | 3,00

192. HERBSTLAUB | 3,50

Frischer Ingwertee mit Orangenscheibe, Minze & Honig.

193. ZEN GARTEN | 3,50

Belebender Tee aus Zitronengras, Orange, Zitrone & Honig.

194. EAST EDEN | 3,50

Frischer Pfefferminztee mit Limetten, Ingwer, Zitronengras & Honig.

196. GOLDBLUME | 3,50

Getrocknete Ringelblumen aus leuchtend gelben Blütenblättern mit Gojibeeren (sanfter Tee).

195. ROSENGARTEN | 3,50

Liebliche getrocknete Rosenknospen, sanft & blumig im Nachhall.

197. SCHETTERLINGSBLÜTE | 3,50

Anchan, naturbelassene blaue Blüten aus der Schmetterlings-Erbse mit Gojibeeren (sanfter Tee).



KAFFEE

198. KAFFEE | 2,90

199. ESPRESSO | 2,50

200. CAPPUCCINO | 3,50

201. VIETNAMESESISCHER KAFFEE | 3,50

Aromatischer vietnamesischer Mocca, schwarz oder mit karamellisierter Milch.

(6)

202. VIETNAMESESISCHER EISKAFFEE | 4,90

Eine einzigartige Kombination aus aufgebrühten Kaffee, Kondensmilch & Eiswürfeln.

(6)

SPIRITUOSEN

229. SAKE | 4,90

(Warmer Japanischer Reiswein serviert in Sake-Karaffe)

0,2l

230. NEP MOI (Vietnamesischer Reisschnaps) | 3,90

4cl

231. JOHNNIE WALKER RED LABEL | 3,90

4cl

232. JÄGERMEISTER / RAMAZOTTI | 3,90

4cl

233. BOMBAY SAPPHIRE GIN | 3,90

4cl

234. WODKA ABSOLUT | 3,90

4cl

235. TEQUILA SIERRA SILVER | 3,90

4cl

BIERE

Vom Fass

0,3 l

0,5 l

203. KÖNIG PILSENER

3,50

4,70

204. RADLER (Bier mit Sprite)

3,50

4,70

205. BENEDIKTINER hell

3,50

4,70

206. BENEDIKTINER Weissbier naturtrüb

3,50

4,70

Aus der Flasche

0,5 l

207. KÖSTRITZER Schwarzbier

4,70

208. BITBURGER 0,0% Alkoholfrei

4,70

209. BENEDIKTINER Weissbier Dunkel

4,90

210. BENEDIKTINER Weissbier Alkoholfrei

4,90

Aus der Flasche

0,33 l

211. BITBURGER Helles Lagerbier glutenfrei

3,50

212. BITBURGER Pils 0,0% Alkoholfrei

3,50

213. TIGER BIER (aus Singapur)

3,90

214. SAIGON BIER (aus Vietnam)

3,90

APERITIF & LONGDRINKS

215. APEROL SPRITZ | 6,90

Prosecco, Aperol Spritz, Orange & Soda

216. CAMPARI SPRITZ | 6,90

Prosecco, Campari, Orange & Soda

217. HUGO | 6,90

Prosecco, Holundersirup, Limetten & Minze

218. NEGRONI | 6,90

Campari, Gin, Süsser Wermut & Orange

219. GIN TONIC | 6,90

Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

220. WISKEY COLA | 6,90

Johnnie Walker Red Label, Cola

221. CUBA LIBRE | 6,90

Havana Club, Cola, Limetten

COCKTAILS

222. MOJITO | 6,90

Havana Club, Limetten, Minze, Soda

223. MOSCOW MULE | 6,90

Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

224. CAIPIRINHA | 6,90

Cachaca (Pitù), Rohrzucker, Limettensaft & Limetten

225. MAI TAI | 6,90

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

226. PINA COLADA | 6,90

Rum, Kokosnussirup, Ananassaft, Schlagsahne

227. TEQUILA SUNRISE | 6,90

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

228. COSMOPOLITAN | 6,90

Cranberrysaft, Wodka, Cointreau, Limettensaft

(6)

WEINE

Weißwein

	0,2l Glas	0,75l Flasche
236. RIESLING feinherb RHEINGAU Riesling mit riesigem Trinkfluss, im Geschmack ein Charmeur.	5,50	22,00
237. GRAUBURGUNDER trocken SÜDPFALZ Birne, Mandelblüte, frische Melone, gepaart mit leichter Nussigkeit. Stoffig und sehr harmonisch.	5,90	22,00
238. SCHEUREBE feinherb WÜRTTEMBERG Großes Kino in der asiatischen Küche – ist eine Umkehr noch möglich? Auf der Zunge Grapefruit, Minze, Cassis, gepaart mit einer schönen Restsüße.	5,50	21,00
239. CHARDONNAY trocken RHÔNE Weich und voller Harmonie, dezentes Aroma, Toast, Vanille, Limette und etwas Mango, sanfte und reife Fruchtigkeit.	5,50	22,00
240. WEINSCHORLE	4,90	
241. PROSECCO "Prosecco DOC Frizzante "MASCHIO de Cavaliere" Intensive Aromen von kandierten Früchten und süßlich duftenden Blumen.	5,90	22,00
242. SEKT Bernard-Massard Traditon Jahrgangssekt trocken Ein erfrischender und spritziger Sekt aus dem Anbaugebiet Mosel, dessen Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.	5,50	22,00

WEINE

Rosé

0,2l
Glas

0,75l
Flasche

5,70

22,00

243. AUDIMAX feinherb | Südpfalz

Unverfälscht mit schöner Mineralität.

Rotwein

5,90

22,00

244. MERLOT trocken | RHÔNE

Ein fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.

5,90

22,00

245. CABERNET SAUVIGNON trocken | RHÔNE

Reichhaltiges Fruchtspiel, reife Beeren, eine feine Komposition mit einem langen Finale.

5,90

22,00

246. SPÄTBURGUNDER trocken | WÜRTEMBERG

Ein Klassiker par excellence, Erdbeere und Nelke. Der Geschmack fruchtig-weich und wärmend.



Lina Restaurant
Hönowe Chaussee 59
15366 Neuenhagen

WWW.LINA-RESTAURANT.DE