JAPANISCHE & VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

LINA

MENÜ


VORSPEISEN
Rezept zum Verlieben
WWW.LINA-RESTAURANT.DE

VORSPEISEN

1. SOMMERLIEBE

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



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

a. Hühnerfleisch | 5,50
b. Garnelen | 6,50
c. Rind | 5,90
d. Bio-Tofu | 5,50

2. FRÜHLINGSGEFÜHLE | 6,50

(1,3,6,5)



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

3. MINI-RÖLLCHEN | 5,90



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

4. EDAMAME | 5,50



Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz.

4a. AVOSTICKS | 5,90



4 Stk. frittierte Avocado Sticks im Manko Mantel, serviert mit cremiger Mayo und Sesam

5. DUMPLINGS | 6,90

(2,3,6)



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

6. WANTAN | 6,90

(1,4)



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

7. GYOZA | 6,90

(1,6)



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

7a. VEGGIE GYOZA | 6,90

8. SATÉ-SPIESSE | 7,90

(1,8)



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

8a. CHICKEN KARAAGE | 6,90



Knusprig frittiertes Hühnchen mit cremiger Mayo-Dip

9. NETZFRÜHLINGSROLLEN | 6,90 (3,6)

4 in Teignetz gehüllte Garnelen mit Dip



10. SÜSSKARTOFFEL-POMMES | 4,90 (1,7)

Gebackene Süßkartoffeln mit Mayonnaise-Dip.



10a. Pommes Frites | 3,90

11. BABA GUMP SHRIMPS | 8,50 (1,2,3)

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



12. SALMON TATAR | 11,50 (5)

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



13. TUNA TATAR 12,50

(5)



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

14. EBI TATAR | 11,50

(2)



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

15. MEKONG'S SCHÄTZE | 8,90

(2,6)



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

16. LINA'S VORSPEISEN-MIX | 17,90

(1,2,3,6,8)



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

16A. LINA'S VEGGIE VORSPEISEN MIX | 16,90

KLEINE SUPPEN

17. COCO-LOVE-SUPPE (2,7)

Pikante Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Zitronengras & Koriander.



a. Hühnchen | 6,50
b. Garnelen | 6,90
c. Tofu | 5,50

18. WAN-TAN-SUPPE | 6,50 (1,6)

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



19. HERBSTREGEN-SUPPE

Glasnudelsuppe, mit Gemüse in einer kräftigen Hühnerbrühe. Dazu frische Kräuter.

a. Hühnchen | 6,50
b. Garnelen | 6,90
c. Tofu | 5,50

20. SAUER-SCHARF-SUPPE | 5,90 (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 | 6,50
b. Tofu | 5,50

SALATE

(2,3,6,8)

22. DUFT DER GRÜNEN PAPAYA

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

a. Huhn | 7,50
b. Rind | 7,90
c. Garnelen | 8,50
d. Tofu | 6,90



(1,5,6)

23. JADE-GARTEN

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

a. Huhn | 7,50
b. Rind | 7,90
c. Garnelen | 8,50
d. Tofu | 6,90



(2,3,6,8)

24. MANGO-TANGO

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

a. Huhn | 7,50
b. Rind | 7,90
c. Garnelen | 7,50
d. Tofu | 6,90



(3)

26. WAKAME-SALAT | 5,90

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 | 14,90
b. Pho Ga mit Hähnchenbrust | 13,90
c. Pho Chay mit Bio-Tofu & Gemüse (hausgemachte Gemüsebrühe) | 13,90
d. Pho Bo & Ga mit Rind & Hähnchen | 15,90
e. Pho mit Ente kross | 16,90

28. GROßE WAN-TAN-SUPPE | 13,90



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

28a. GROSSE HERBSTREGENSUPPE mit Huhn | 13,90

(1,6)



Glasnudelsuppe mit Gemüse in einer kräftigen Hühnerbrühe. Dazu frische Kräuter.

NUDELGERICHTE

29. GOOD MORNING, VIETNAM! | 14,90 (6)

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



29a. mit gebratenem Tofu | 12,90

30. FRÜHLING IN HANOI | 14,90 (1,6)

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



31. SAIGON'S SOMMER | 16,90 (1,3,8)

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

31a. mit gebackenem Hähnchenfilet | 14,90



32. HUE'S HERBST | 14,90

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

32a. WINTER IN DA NANG | 13,90

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



33. MIE-NUDELN AUS HONGKONG

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



Gebratene Eiernudeln mit Gemüse der Saison, Karotten, Pak Choi, Sojasprossen, Erdnüsse & Röstzwiebeln. Dazu Kimchi.

a. Huhn | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. Lachs | 17,90

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 | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. Lachs | 17,90

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 | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. Lachs | 17,90

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 | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. Lachs | 17,90

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 | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. gegrilltes Lachsfilet | 17,90

38. ERDNUSS

(1,2,5,7,8)

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



a. Huhn | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. gegrilltes Lachsfilet | 17,90

39. MANGO CURRY

(1,2,5,7,8)

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



a. Huhn | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. gegrilltes Lachsfilet | 17,90

40. PILZSAUCE

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

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

a. Huhn | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. gegrilltes Lachsfilet | 17,90



41. SÜSS-SAUER

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

(1,2,5,8)

a. Huhn | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. gegrilltes Lachsfilet | 17,90



44. EIERREIS

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

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

a. Huhn | 13,90
b. Rind | 14,90
c. Garnelen | 15,90
d. Bio-Tofu | 12,90
e. paniertes Hähnchenfilet | 14,90
f. Ente kross | 16,90
g. gegrilltes Lachsfilet | 17,90



GRILL- & BBQ-SPEZIALITÄTEN

Eden



45. COLUMBUS GESPRÄCHE MIT DER BARBARIE-ENTE | 21,90

(6,8,10)



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.

46. BUDDHAS'S SURF & TURF | 25,90

(2,3,6,8,10)



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

46a. FERNOST | 21,90



(2,7,9)

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

47. IM HERZEN DER SEE | 17,90

(2,3,6,8,10)



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

48. DIE MYTHEN AUS DEM MEER | 24,90

(5,10)

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



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. 34,00 | für 3 Pers. 48,00 -

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 oder PANIERTES HÄHNCHENFILET

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

COCO CURRY

Hühnchen in Kokos-Curry mit Gemüse der Saison.

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

NACHSPEISE

Lasst Euch überraschen!

50a. als vegetarisches Menü (mit Tofu & Seitan)
2 Personen 34,00 und für 3 Personen 48,00 .

BOWLS

werden kalt serviert

51. LOTUS BOWL | 12,90

(3,4)

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



52. DUCK BOWL | 16,90

(1,6,8,10)

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



52a. CHICKEN BOWL | 14,90

(1,6,8,10)

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

53. SAMURAI BOWL | 14,90

(3,4,5)



Frische Lachsstreifen mit Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat & Gurke, Serviert mit Premium Sushi-Reis, Sesam, Gartenkresse & Meistersauce

54. TIGER BOWL | 14,90

(2,3,4)



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

55. OCEAN BOWL | 15,90

(2,3,4,5)

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



56. MYTHOS BOWL | 16,90

(5,10)

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



57. DRAGON BOWL | 19,90

,4,5)

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.



58. SUPER BOWL | 22,90

,5)

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.



FÜR KINDER

Aromen der Jugend

59. POKÉMON | 9,90

(1,8)

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



60. NARUTO | 9,90

(6,8)

Knusprige Hähnchen Karaage mit Pommes Frites &
Dip. Capri-Sun als Getränk.



61. ONE PIECE | 9,90

(1,2,3)

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



62. DETEKTIV CONAN | 12,90

(1,5,6)

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




SUSHI
Mondfest
WWW.LINA-RESTAURANT.DE

MAKI ROLL

(2,3,4,5,14)

ES WERDEN JEWEILS 6 STÜCK MAKI SERVIERT.



63. TEKKA | 5,50
Mit Thunfisch.



64. SAKE | 4,50
Mit Lachs.



65. SAKE AVOCADO | 5,50
Mit Lachs und Avocado.



66. SAKE KAPPA | 5,50
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.

75. SALMON SKIN MAKI | 4,50
Mit Lachshaut.

76. UNAGI MAKI | 5,90
Mit Süsswasser-Aal.



NIGIRI

(2,3,4,5,14)



77. SAKE | 4,50
Mit Lachs.



78. MAGURO | 5,50
Mit Thunfisch.



79. WHITE TUNA | 5,50
Mit Butterfisch.



80. EBI | 4,50
Mit Großgarnelen.



82. KANI KAMA BOKO | 3,90
Mit Surimi.



84. UNAGI | 5,50
Mit Süßwasser-Aal.



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 | 8,50
Mit Surimi, Fischrogen, Avocado, Mayonnaise & Sesam.



88. SAKE | 8,90
Mit Lachs, Fischrogen, Avocado, Mayonnaise & Sesam.



89. MAGURO | 9,90
Mit Thunfisch, Fischrogen, Avocado, Mayonnaise & Sesam.



90. EBI | 8,90
Mit Garnele, Avocado, Fischrogen, Mayonnaise & Sesam.



91. SALMON SKIN | 8,50
Mit gegrillter Lachshaut, Fischrogen, Avocado, Mayonnaise & Sesam.



92. CHICKEN | 8,50
Mit Hähnchenbrustfilet, Fischrogen, Avocado, Mayonnaise & Sesam.



93. VEGGIE | 8,50
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 | 19,90 | 9 STÜCK

Mit Lachs.



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

Mit Lachs flambiert.



101. TUNA AND SALMON SASHIMI | 21,90 | 10 STÜCK

Mit Lachs & Thunfisch.



102. SMALL MIX SASHIMI | 19,90 | 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 | 10,90
Mit Thunfisch, Lachs, Surimi, Avocado & Masago.



109A. SPICY TUNA TEMPURA | 8,90
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 | 13,90
Mit Thunfisch, bedeckt mit Thunfisch Tatar, Gurke, Sesam, Lauch, Maisflocken & Meister-Sauce.

111. CRUNCHY SALMON | 12,90
mit Lachs, bedeckt mit Lachs Tatar, Gurke, Sesam, Lauch, Maisflocken & Meister-Sauce.

112. CRUNCHY EBI | 12,90
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 | 11,90

Mit Lachs im Tempurateig, Gurke, Masago & Kresse.





115. TOKYO DRIFT | 11,90

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

116. LAST SAMURAI | 12,90

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





117. PACIFIC RIM | 13,90

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

118. SALMON RUCOLA ROLL | 13,90

Mit Lachs gebraten, Rucola, Lachsummantelung, Spicy Mayo & Unagi-Sauce

118A. SALMON MANGO ROLL | 13,90

Mit Lachs gebraten, Avocado, Mangoummantelung, Spicy Mayo & Unagi-Sauce



119. TITANIC | 12,90

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.





121. GODZILLA | 13,90

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

122. KING KONG | 9,90

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



ES WERDEN JEWEILS 8 STÜCK SUSHI SERVIERT.

SIGNATURE SPECIAL ROLLS

(2,3,4,5,14)



123. CHICKEN DANCE | 13,90

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

124. BRUCE LEE | 11,90

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 | 10,90

Mit grünem Spargel, Mayonnaise, umhüllt mit Avocado.

128. TNT ROLL | 14,90

mit Ebi-Tempura, Gurke, Avocado, umhüllt mit Unagi.



129. AQUAMAN PIZZA | 13,90

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

SUSHI SETS



130. MAKI SET | ES BEGANN IN TOKIO | 13,90 | 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 | 11,90 | 18 ST.

1 AVOCADO MAKI
1 KAPPA MAKI
1 1 O-SHINKO MAKI





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

2 SAKE NIGIRI
2 EBI NIGIRI
2 MAGURO NIGIRI

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

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



136a. EBI SET | 24,90 | 24 ST.

4 ST. EBI NIGIRI
1 EBI MAKI
1 EBI INSIDE-OUT
1 CRUNCHY EBI

136B. CHICKEN SET | | 20,90 | 20 ST.

1 CHICKEN MAKI
1 CHICKEN INSIDE-OUT
1 CRUNCHY CHICKEN



137. POSEIDON SET |
DAS SCHICKSAL DER DRACHENTÖCHTER |
14,90 | 16 ST.

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

138. WATERWORLD SET | BAMBUSREGEN | 17,90 | 18 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 | 25,90 | 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 | 21,90 | 28 ST.

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



141. LINA DELUXE SET FÜR 2 | DRACHENSPIELE | 53,90 | 49 ST.

2x MISO-SUPPE (VORSPEISE)

8 STK. SASHIMI-MIX
6 STK. NIGIRI-MIX
2 MAKI-MIX
1 INSIDE-OUT CALIFORNIA
1 SALMON TEMPURA
1 SPECIAL ROLL



142. LINA DELUXE SET FÜR 4 PERS. | DER WELTENSAMMLER | 84,90 | 78 ST.

4x MISO-SUPPE (VORSPEISE)

12 ST. SASHIMI MIX
8 ST. NIGIRI-MIX
3 MAKI-MIX
1 SPECIAL ROLL
1 SALMON TEMPURA
1 INSIDE-OUT ROLL
(CHEF'S CHOICE)



DESSERTS

Liebe zum Dessert

143. GEBACKENE BANANE | 5,90 (1,3,4,7)



Gebackene Banane mit Honig & Vanilleeis.

143a. GEBACKENE APFELRINGE | 5,90

Gebackene Apfelringe mit Honig & Vanilleeis.

144. SESAMBÄLLCHEN | 5,90 (1,3,4,7)



Frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste & knusp
Sesam.

145. MOCHI-EIS | 6,90 (1,3,4,7)



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

146. MOCHI-REISKUCHEN | 5,90 (1,3,4)

3 verschiedene Sorten japanische Klebereiskuchen mit Pandanblättern.

147. HAPPY VANILLA | 5,90 (1,3,4,7,8)



3 Kugeln Vanille Eis mit Früchten

147a. KUCHEN DES TAGES | 3,90

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



147b. BANH FLAN| 4,90

Vietnamesischer Karamellpudding

BEILAGEN

148. PORTION REIS | 1,90

149. PORTION REISBANDNUDELN | 2,90

149a. PORTION EIERNUDELN | 4,90

150. SAUCEN: CURRY | ERDNUSS | MANGO | SATÉ | HOISIN | CHOP SUEY | 2,00 (6,7,8)

151. SUSHI REIS | 2,50

152. UNAGI SAUCE | 1,50 (5)

153. SPICY MAYO | 1,50 (7)

154. MAYONAISE | 1,50 (7)

155. INGWER | 2,50

156. WASABI | 1,90

157. KIMCHI | 4,50

158. GEDÄMPFTES GEMÜSE | 4,90

159. GERGRILLTES LACHSFILET | 7,90 (5)

160. 2 Stk. GROSSGARNELENSPIESSE | 7,90 (2)

161. KNUSPRIGES HÄHNCHENFILET | 6,90 (1)

162. ENTE KROSS | 7,90 (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 Lina-Team LINA

GETRÄNKE



WWW.LINA-RESTAURANT.DE

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
163. COLA	2,90	3,90
164. COLA ZERO	2,90	3,90
165. FANTA	2,90	3,90
166. SPRITE	2,90	3,90
167. MEZZO MIX	3,50	4,50
168. SCHWEPPES TONIC WATER	3,50	4,50
169. SCHWEPPES GINGER ALE	3,50	4,50
170. SAFT	3,90	4,90

Apfelsaft trüb | Ananas | Orange | Mango | Maracuja | Johannisbeere | Lychee | Kirsche | Banane | KiBa

171. SAFTSCHORLE	3,50	4,50

Apfelsaft trüb | Ananas | Orange | Mango | Maracuja | Johannisbeere | Lychee | Kirsche | Banane | KiBa

	0,25l	0,75l
172. GEROLSTEINER SPRUDEL	2,90	5,50
173. GEROLSTEINER MEDIUM	2,90	5,50
174. GEROLSTEINER STILL	2,90	5,50



LINA HOMEMADES

alkoholfrei | 0,5l

175. CHANH DA | 5,90

Frischer Limettensaft mit Minze, Rohrzucker & Soda.

176. XA DA | 5,90

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

177. TRA DA | 5,90

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

178. ALOE VERA | 5,90

Frische Limetten, Aloe Vera Saft, Minze & Soda.

179. SPICY GINGER | 5,90

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

180. LITCHEE ON ICE | 5,90

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

181. LOST BERRIES | 5,90

Beerenmix, Minze, Limettensaft, Soda.

182. TROPICAL ISLAND | 5,90

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

183. EXOTIC PEACH | 5,90

Frisch aufgebrühter Zitronengrastee mit Pfirsichnote, Minze, Soda & Eiswürfel.

184. YUZU | 5,90

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

185. PURPLE RAIN | 5,90

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

186. IPANEMA | 5,90

Schweppes Ginger Ale, Limetten & Rohrzucker.

187. VIRGIN MOJITO | 5,90

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

188. MANGO LASSI | 5,90

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

189. SOMMERBRIESE | 5,90

Smoothie aus frischer Ananas, Ananassaft & Minze.

TEE

190. JASMIN TEE | 3,90

191. GRÜNER TEE | 3,90

192. HERBSTLAUB | 4,50
Frischer Ingwertee mit Orangenscheibe, Minze & Honig, Zitrone

193. ZEN GARTEN | 4,50
Belebender Tee aus Zitronengras, Orange, Zitrone & Honig, Minze

194. EAST EDEN | 4,50
Frischer Pfefferminztee mit Limetten, Ingwer, Zitronengras & Honig, Orange

195. ROSENGARTEN | 4,50
Liebliche getrocknete Rosenknospen, sanft & blumig im Nachhall.

196. GOLDBLUME | 4,50
Getrocknete Ringelblumen aus leuchtend
gelben Blütenblättern mit Gojibeeren (sanfter Tee).

197. SCHETTERLINGSBLÜTE | 4,50
Anchan, naturbelassene blaue Blüten aus der Schmetterlings-Erbse mit Gojibeeren (sanfter Tee).

KAFFEE

198. KAFFEE | 3,90

199. ESPRESSO | 3,50

200. CAPPUCCINO | 4,50

201. VIETNAMESISCHER KAFFEE | 4,50 (6)
Aromatischer vietnamesischer Mocca, schwarz oder mit karamellisierter Milch.

202. VIETNAMESISCHER EISKAFFEE | 5,90 (6)
Eine einzigartige Kombination aus aufgebrühten Kaffee, Kondensmilch & Eiswürfeln.

SPIRITUOSEN

230. SAKE | 5,50 0,2l
(Warmer Japanischer Reiswein serviert in Sake-Karaffe)

230a. NEP MOI (Vietnamesischer Reisschnaps) | 4,50 4cl

231. JOHNNIE WALKER RED LABEL | 4,50 4cl

232. JÄGERMEISTER / RAMAZOTTI | 4,50 4cl

233. BOMBAY SAPPHIRE GIN | 4,50 4cl

234. WODKA ABSOLUT | 4,50 4cl

235. TEQUILA SIERRA SILVER | 4,50 4cl

BIERE

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
203. KÖNIG PILSENER	**3,90**	**5,50**
204. RADLER (Bier mit Sprite)	**3,90**	**5,50**
205. BENEDIKTINER hell	**3,90**	**5,50**
206. BENEDIKTINER Weissbier naturtrüb	**3,90**	**5,50**

Aus der Flasche	0,5 l
207. KÖSTRITZER Schwarzbier	**4,90**
208. BITBURGER 0,0% Alkoholfrei	**4,90**
209. BENEDIKTINER Weissbier Dunkel	**4,90**
210. BENEDIKTINER Weissbier Alkoholfrei	**4,90**

Aus der Flasche	0,33 l
213. TIGER BIER (aus Singapur)	**4,90**
214. SAIGON BIER (aus Vietnam)	**4,90**
214a. Benediktiner Hell Alkoholfrei	**4,50**

APERITIF & LONGDRINKS

215. APEROL SPRITZ | 7,90
Prosecco, Aperol Spritz, Orange & Soda

215a. LYCHEE SPRITZ | 7,90
Prosecco, Aperol Spritz, Lycheesaft & Soda

215b. MARACUJA SPRITZ | 7,90
Prosecco, Aperol Spritz, Maracujasaft & Soda

216. CAMPARI ORANGE | 7,90
Prosecco, Campari, Orange & Soda

217. HUGO | 7,90
Prosecco, Holundersirup, Limetten & Minze

218. LILLET BERRY | 7,90
Lillet Berry, Wild Berry, Minze, Beeren

219. GIN TONIC | 7,90
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

220. WISKEY COLA | 7,90
Johnnie Walker Red Label, Cola

221. CUBA LIBRE | 7,90
Havana Club, Cola, Limetten

COCKTAILS

222. MOJITO | 7,90

Havana Club, Limetten, Minze, Soda

223. MOSCOW MULE | 7,90

Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

224. CAIPIRINHA | 7,90

Cachaca (Pitù), Rohrzucker, Limettensaft & Limetten

225. MAI TAI | 7,90

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

226. PINA COLADA | 7,90 (6)

Rum, Kokosnussirup, Ananassaft, Schlagsahne

227. TEQUILA SUNRISE | 7,90

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

228. ABSOLUT MANGO | 7,90

Wodka, frische Mangostreifen, Mangosaft & Eiswürfel

228a. ABSOLUT LYCHEE | 7,90

Wodka, Lycheefrüchte, Lycheesaft & Eiswürfel

228b. ABSOLUT MARACUJA | 7,90

Wodka, Maracujafrucht, Maracuja-Nektar & Eiswürfel

WEINE

Weißwein

	0,2l Glas	0,75l Flasche
236. RIESLING feinherb | RHEINGAU Riesling mit riesigem Trinkfluss, im Geschmack ein Charmeur.	**6,50**	**25,90**
237. GRAUBURGUNDER trocken | SÜDPFALZ Birne, Mandelblüte, frische Melone, gepaart mit leichter Nussigkeit. Stoffig und sehr harmonisch.	**6,50**	**25,90**
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.	**6,50**	**25,90**
239. CHARDONNAY trocken | RHôNE Weich und voller Harmonie, dezentes Aroma, Toast, Vanille, Limette und etwas Mango, sanfte und reife Fruchtigkeit.	**6,50**	**25,90**
240. WEINSCHORLE	**5,90**	
241. PROSECCO | "Prosecco DOC Frizzante "MASCHIO de Cavaliere" Intensive Aromen von kandierten Früchten und süßlich duftenden Blumen.	**6,50**	**25,90**
242. SEKT | Bernard-Massard Traditon Jahrgangssekt trocken Ein erfrischener und spritziger Sekt aus dem Anbaugebiet Mosel, dessen Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.	**6,50**	**25,90**

WEINE

Rosé

	0,2l Glas	0,75l Flasche
243. AUDIMAX feinherb | Südpfalz Unverfälscht mit schöner Mineralität.	**6,50**	**25,90**

Rotwein

244. MERLOT trocken | RHôNE Ein fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.	**6,50**	**25,90**
245. CABERNET SAUVIGNON trocken | RHôNE Reichhaltiges Fruchtspiel, reife Beeren, eine feine Komposition mit einem langen Finale.	**6,50**	**25,90**
246. SPÄTBURGUNDER trocken | WÜRTTEMBERG Ein Klassiker par excellence, Erdbeere und Nelke. Der Geschmack fruchtig-weich und wärmend.	**6,50**	**25,90**

LINA

Lina Restaurant
Hönower Chaussee 59
15366 Neuenhagen

Öffnungszeiten:
Mo bis Do 11:30-22:00 Uhr
Fr 11:30-23:00 Uhr
Sa 12:00-23:00 Uhr
So 12:00-22:00 Uhr

Telefon: +49 3342 4242652
Email: info@lina-restaurant.de
www.lina-restaurant.de