Lunar

FUSION KITCHEN & BAR

MENU

VORSPEISEN

Vorspeisen

01 Mangosalat (b,e,f,h)
Grüne Mango mit verschiedenen Kräutern, Erdnuss und Dressing
Wahlweise mit:
Tofu 7,90 €
Hühnerfleisch 8,90 €
Garnelen 9,90 €

---

02 Goma Wakame (j) 6,50 €
Seetangsalat

---

03 Gyoza (a) 6,90 €
4 Stück | Japanische Teigtaschen mit Huhn, Gemüsefüllung und Dip

---

04 Süßkartoffelpommes(a,c,g,12) 6,50 €

---

05 Edamame (f) 6,50 €
Japanische Sojabohnen mit Meersalz

---

06 Chicken Yakitori (1,4,f) 6,90 €
3 Stück | Hühnerspieße nach japanischer Art

---

07 Vietnamesische Sommerrollen (b,c) 6,50 €
2 Stück | wahlweise mit Huhn, Garnele, vegetarisch

---

08 Bubba Gump (a,b,g) 7,90 €
3 Stück | Knusprige Riesengarnelen ummantelt mit grüner Reis-Panade + Dip

SUPPEN
Suppen

09 Miso Suppe (b,d,i,l)
Sojabrühe mit Seetang und Frühlingszwiebeln, wahlweise verfeinert mit:
Lachs 7,90 €
Tofu 6,90 €

---

10 Tom Yam Kung Suppe (b,i,l) 6,90 €
Garnelen-Suppe mit Kokosmilch und Gemüse

---

11 Tom Kha Gai Suppe (i,l) 6,90 €
Hühnerfleisch-Suppe mit Zitronengras und frischen Champignons

VIETNAMESISCHE Bun-Reisnudeln

(lauwarme Gerichte)

B1	**Bun Bo Xa** (d,e,h) Geschwenktes Rindfleisch mit Zitronengras, Kräutern, Gurken, Salat, Erdnüsse und Soße	17,90 €
B2	**Bun Ga Xa** (d,e,h) Geschwenktes Hähnchen mit Zitronengras, Kräutern, Gurken, Salat, Erdnüsse und Soße	16,90 €
B3	**Bun Tofu** (d,e,h,f) Frischer Tofu mit Kräutern, Gurken, Salat, Erdnüsse und Soße	16,90 €
B4	**Bun Vit** (a,d,e,h) Knusprige Ente mit Kräutern, Gurken, Salat, Erdnüsse und Soße	18,90 €

CURRY
mit Reis als Beilage

RED CURRY KOKOS

Mit verschiedenem Gemüse in Kokosmilch, hausgemachte scharfe Rote-Curry-Soße, Basilikum und Thai Kräutern

R1	Hühnerfleisch (g,e,i)	16,90 €
R2	Rindfleisch (g,e,i)	17,90 €
R3	Gebackenes Hähnchen (g,e,i,a)	17,90 €
R4	Knusprige Ente (g,e,i,a)	18,90 €
R5	Garnelen (g,i,a,e,b)	18,90 €
R6	Frischer Tofu (a,i,f,h,e) (vegan)	16,90 €
R7	Lachs (d,e,g,i)	19,90 €
R8	Nur Gemüse (i,e) (vegan)	13,90 €

YELLOW KOKOS SPECIAL

Mit verschiedenem Gemüse in Kokosmilch, Sahne, hausgemachte Gelbe-Curry-Soße, Basilikum und Thai Kräutern

Y1	Hühnerfleisch (g,i,m)	16,90 €
Y2	Rindfleisch (g,i,m)	17,90 €
Y3	Gebackenes Hähnchen (a,g,i,m)	17,90 €
Y4	Knusprige Ente (a,g,i,m)	18,90 €
Y5	Garnelen (b,g,i,m)	18,90 €
Y6	Frischer Tofu (e,f,g,m)	16,90 €
Y7	Lachs (d,e,g,i)	19,90 €
Y8	Nur Gemüse (g,i,m)	13,90 €

SPECIAL DISHES

Speziell angerichtet
+ Reis als Beilage

S1 Acht-Kostbarkeiten
(12,b,d,f,i,a)

Knusprige Ente, gebackenes Hähnchen, Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter Spezial-Soße

24,90 €

WEITERE SPEZIALITÄTEN
mit Reis + Gemüse als Beilage

Gebratenes Hähnchen je 16,90 €

20 Mit Süß-Sauer-Soße + Ananas (i)

21 Kung Pao mit Cashew-Nüssen (12,a,f,h)

22 Nach Szechuan Art, Knoblauch (12,a,f)

23 Erdnuss-Soße (a,e,g)

Knusprige Ente je 18,90 €

50 Mit Süß-Sauer-Soße + Ananas (a,i)

51 Kung Pao mit Cashew-Nüssen (12,a,f,h)

52 Nach Szechuan Art, Knoblauch (12,f,a)

53 Erdnuss-Soße (a,e,g)

Gebratenes Rindfleisch je 17,90 €

30 Mit Süß-Sauer-Soße + Ananas (i)

31 Kung Pao mit Cashew-Nüssen (12,a,f,h)

32 Nach Szechuan Art, Knoblauch (12,a,f)

Gebratene Garnelen je 18,90 €

60 Mit Süß-Sauer-Soße + Ananas (b,j)

61 Kung Pao mit Cashew-Nüssen (12,a,b,f,h)

62 Nach Szechuan Art, Knoblauch (12,a,b,f)

Gebackenes Hähnchen je 17,90 €

40 Mit Süß-Sauer-Soße + Ananas (a,i)

41 Kung Pao mit Cashew-Nüssen (12,a,f,h)

42 Nach Szechuan Art, Knoblauch (12,f,a)

43 Erdnuss-Soße (a,e,g)

UNSERE SOSSEN ERKLÄRT:

Kung Pao: Auf Basis von Sojasoße

Szechuan: Knoblauch-Soße, scharf

Poke Bowl´s

Trendiges, lauwarmes Gericht in einer Schüssel mit Sushi-Reis, frischem Gemüse und hausgemachter Sauce, verfeinert mit:

70	**Sake Poke Bowl** (d) mit rohem Lachs	**15,90 €**
71	**Aburi Sake Bowl** (d) mit flambierten Lachs	**16,90 €**
72	**Aburi Tuna Bowl** (b,d) mit flambiertem Thunfisch	**17,90 €**
73	**Yakitori Bowl** (1,4,f) mit marinierten Hühnerspieße	**15,90 €**
74	**Tuna Bowl** (b,d) mit rohem Thunfisch	**16,90 €**
75	**Veggie Bowl** mit Tofu	**14,90 €**

LUNAR UDON TELLER

Japanische Udon

Nudeln im Wok geschwenkt mit Salat, Gemüse der Saison, serviert mit Cashew Kerne und Sprossen

80	**mit Hühnerfleisch** (12, a, b, c, d, f, i)	**16,90 €**
81	**mit Rindfleisch** (12, a, b, c, d, f, i)	**17,90 €**
82	**mit Knuspriger Ente** (12, a, b, c, d, f, i)	**18,90 €**
83	**mit Garnelen** (12, a, b, c, d, f, i)	**18,90 €**
84	**mit Tofu** (12, a, b, c, d, f, i)	**16,90 €**
85	**mit Lachs** (12, a, b, c, d, f, i)	**19,90 €**

PHO-NUDELSUPPE

Pho-Nudelsuppe

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe, Gewürz-Brühe mit Reisbandnudeln, garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen.

90	Pho Bo mit Rindfleisch (1,4,6)	**17,90 €**
91	Pho Ga mit Hähnchenfleisch (1,4,6)	**16,90 €**
92	Pho Dau mit Tofu (1,4,6)	**16,90 €**

VEGETARISCHE GERICHTE

mit Reis + Gemüse als Beilage

wahlweise mit Tofu +3 € Aufpreis

V1	Gebratenes Gemüse in Sojasoße (12,f)	13,90 €
V2	Kung Pao Mit Cashew-Nüssen (12,a,f,h)	13,90 €
V3	Nach Szechuan Art, Knoblauch (12,a,f,)	13,90 €
V4	Mit süß-sauer-Soße und Ananas (i)	13,90 €
V5	Mit Erdnuss-Soße (a,e,g)	13,90 €

SUSHI
Menu Sushi Lunar

NIGIRI (2 Stück) (b,d,f)

Handgeformter Sushi-Reis, kunstvoll belegt mit:

101	**Sake**	Lachs	**5,90 €**
102	**Maguro**	Thunfisch	**6,20 €**
103	**Ebi**	Garnelen	**6,20 €**
104	**Avocado**	Avocado	**5,20 €**
105	**Inari**	Japanische Tofutasche	**5,40 €**

ABURI NIGIRI (2 Stück) (b,d)

110	**Sake Aburi**	flambierter Lachs, Avocado	**8,90 €**
111	**Maguro Aburi**	flambierter Thunfisch, Avocado	**8,90 €**

MAKI (6 Stück) (b,d,f,j,i)

Traditionelle Maki-Rolle, in Nori-Algenblättern eingerollt, gefüllt mit perfekt zubereitetem Sushi-Reis.

130	**Sake**	Lachs	**7,20 €**
131	**Sake Avo**	Lachs, Avocado	**7,90 €**
132	**Tekka**	Thunfisch	**8,20 €**
133	**Ebi**	Garnelen	**8,20 €**
134	**Kani Special**	Flusskrebs, Avocado	**8,20 €**
135	**California Surimi**	Avocado	**7,20 €**
136	**Maki Avocado**	Avocado	**6,00 €**
137	**Maki Kappa**	Gurke	**6,00 €**
138	**Maki Mango**	Mango	**6,20 €**

INSIDE OUT (6 Stück) (b,d,f,j,i)

Mit Reis umhüllte Sushi-Rolle, bei der das Nori-Blatt innen verborgen ist und der Reis außen die Rolle umschließt, verfeinert mit **Tobiko** (Fischroggen) oder **Sesam:**

140	**Sake**	Lachs, Avocado, Frischkäse	**12,90 €**
141	**Maguro**	Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse	**14,90 €**
142	**Kari Special**	Flusskrebs, Avocado, Gurke, Frischkäse	**12,90 €**
143	**Ebi**	Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse	**13,90 €**
144	**California**	Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse	**12,90 €**
145	**Veggie**	Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse	**11,90 €**

AVOCADO TOP GREENROLLS (8 Stück) (b,d)

Inside-Out-Rolle, umhüllt mit frischer Avocado:

147	**Lachs Tempura**	Lachs, Frischkäse	**16,90 €**
148	**Ebi Tempura**	Garnelen, Frischkäse	**18,90 €**

SPECIAL BIG ROLLS (6 Stück) (b,d,f,j,l)

Lassen Sie sich von einem etwas anderen Sushi in einer fein abgestimmten Kombination überraschen:

150 Spicy Tataki Aburi — 20,90 €
Spicy Thunfisch, Gurke, Frischkäse, flambierter Thunfisch, Unagi-Soße, Tobiko

151 Tiger Roll — 20,90 €
Black Tiger Garnele, Avocado, Frischkäse, Lachsmantel, Tobiko

152 Tuna Roll — 21,90 €
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Thunfischmantel, Tobiko

153 Alaska Roll — 20,90 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachsmantel

154 Salmon Rösti Aburi — 24,90 €
Großgarnelen Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse, flambierter Lachs, Unagi-Soße, Tobiko

155 Lunar Futo Roll — 10,90 €
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke

156 Veggie Futo Roll — 9,90 €
Verschiedene vegetarische Füllungen

CRUNCHY BIG ROLLS (6 Stück) (b,c,d,f,j,i)

Knusprige Rolls mit Frischkäse, Mayonnaise / Unagi-Soße und Sesam:

160 Sake Crunchy — **15,90 €**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

161 Maguro Crunchy — **17,90 €**
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse

162 Ebi Crunchy — **18,90 €**
Black Tiger Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse

163 California Crunchy — **17,90 €**
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse

164 Lunar Crunchy — **17,90 €**
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse

165 Veggie Crunchy — **14,90 €**
Verschiedenes Gemüse, Frischkäse

CRISPY SMALL ROLLS (8 Stück) (b,c,d,f,j,i)

Knusprige Rolls mit Frischkäse, Mayonnaise / Unagi-Soße und Sesam:

166 Sake Crispy — **10,90 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse

167 Maguro Crispy — **11,90 €**
Thunfisch, Avocado, Frischkäse

168 Ebi Crispy — **11,90 €**
Black Tiger Garnele, Avocado, Frischkäse

169 Avocado Crispy — **7,90 €**
Acovado, Frischkäse

SASHIMI

180	**Salmon Sashimi**	Lachsfilet 6 Stk.	**14,90 €**
181	**Maguro Sashimi**	Thunfischfilet 6 Stk.	**16,90 €**
182	**Maguro-Sake Sashimi**	Lachsfilet 3 Stk., Thunfischfilets 3 Stk.	**15,90 €**

SUSHI

Sushi Set For You

(b,c,d,e,f,j,i)

190 **Sake Set** 16 Stk. **18,90 €**
2 Sake Nigiri, 6 Sake Maki, 8 Sake Inside Out

191 **Sake Maguro Set** 16 Stk. **16,90 €**
1 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 6 Sake Maki, 6 Tekka Maki

192 **Sake Crunchy Set** 14 Stk. **23,90 €**
2 Sake Nigiri, 6 Sake Maki, 6 Sake Crunchy Rolls

193 **Maguro Crunchy Set** 14 Stk. **24,90 €**
2 Maguro Nigiri, 6 Tekka Maki, 6 Maguro Crunchy Roll

194 **Veggie Set** 20 Stk. **18,90 €**
6 Mango Maki, 6 Gurke Maki, 8 Veggie Inside Out

195 **Veggie Crunchy Set** 18 Stk. **21,90 €**
1 Avocado Nigiri, 1 Inari Nigiri,
8 Avocado-Crispy-Roll, 8 Veggie Inside Out

SUSHI

Sushi Platte

(b,d,e,f,j,i)

für 2 Personen & More

200 **Aburi Nigiri Platte** **55,00 €**
1 Sake Nigiri, 1 Sake Aburi, 1 Maguro, 1 Maguro Aburi,
2 Ebi Nigiri, 4 Smoke Salmon Roll, 4 Spicy Tataki, 6 Big Roll

201 **Sashimi Special Platte** **68,00 €**
6 Lachs Sashimi, 6 Thunfisch Sashimi, 6 Mango Maki, 6 Avocado Maki,
6 Big Crunchy Roll, 5 Lunar Futo Roll, 8 Lachs Tempura-Green Roll

202 **Aburi Luxury Platte** **79,00 €**
2 Sake Aburi, 8 Salmon Aburi Roll, 2 Maguro Aburi, 8 Spicy Tataki Aburi Roll,
2 Ebi Nigiri, 8 Ebi Tiger Roll, 6 Salmon Rösti Aburi Roll

DESSERT
Dessert

D1	**Gebackene Bananen + Eis** [a,e] Mit Erdnüssen, Honig und Vanille-Eis	**6,50 €**
D2	**Mochi Eis** [a,e,j] 3 Stück | Traditioneller japanischer Reiskuchen	**6,50 €**

Genießen Sie unsere Auswahl an Kaffee und köstlichen Kuchen*. Perfekt für eine entspannte Pause oder ein geselliges Beisammensein.

Verleihen Sie Ihrem Tag eine süße Note!

*Nur solange der Vorrat reicht

ALLERGENE Zusatzstoffe

ALLERGENE:

a) Weizen, Gerste, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Nüsse, i) Sellerie, j) Sesam, k) Sulfite, l) Weichtiere, m) Sahne

ZUSATZSTOFFE:

1) Farbstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Süßungsmittel, 4) Säuerungsmittel, 5) koffeinhaltig, 6) chininhaltig, 7) erhöhter Koffeingehalt 32 mg/100 ml, 8) Konservierungsstoffe, 9) enthält eine Phenylalaninquelle, 10) enthält Taurin, 11) enthält Phosphat, 12) mit Geschmacksverstärkern, 13) Nitritpökelsalz, 14) geschwärzt, 15) Rauch

#follow us

https://www.facebook.com/LunarNuertingen

@lunar_nuertingen

@lunar_nt

Alle Preise dieser Karte sind in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Bedienungen werden bezahlt, freuen sich aber bestimmt über ein Trinkgeld. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.