



# Do Sushi

Japanische Restaurants & VietCuisine

# Restaurant



**Seid ihr zufrieden ?**

Wir freuen uns auf Deine 5 Sterne



# Hausgemachte aroma Getränke

## Asian Cooler

7,50

Frische Limetten, R. Zucker, Frische Minze, Ginger Ale



## Staub der Zeit

7,50

Frische Limetten, R. Zucker, Soda

## Mr. Watermelon Man

7,90

Wassermelone Sirup, Zucker Sirup, Frische Minze, Gurke,  
Frische Limette, Soda

## Strawberry Soul

7,90

Erdbeeren Sirup, Zucker Sirup, Frische Minze, Limette,  
Soda

## Ozeantraum

7,90

Blue Curacao, Zucker Sirup, Frische Minze, Frische  
Limette, Sprite, Orangensaft

## Tra Cam Dao



7,90

Hausgemachte Pfirsich Tee mit frischem Orangensaft

## Tra Chanh Leo



8,50

Hausgemachte Grün Tee mit frischem Maracujasaft,  
Zucker Sirup und tropicalische Obste



# alkoholfreie Cocktails

**Coconut Kiss** 7,90

Sahne, CocoMarc, Annanassaft, Grenadine

**Sweet Ginger** 8,50

Frischer Ingwer, Frische Limetten, Grenadine, Zitronensaft, Apfelsaft, Lycheesaft, Ginger Ale



# alkohole Cocktails

**Bossanova** 9,50

Limettensaft, Wodka, Maracujasaft, Grenadine

**Mai Tai** 11,50

4 Sorten Rum, Triple Sec, Limette, Mandelsirup, Ananas, exotische Früchte



**Pinacolada** 9,90

Coconut Sirup, Sahne, 2 Sorten Rum, Ananassaft

**Espresso Martini** 9,90

Espresso, Cointreau, Kahlua, Kaffeebohnen

**Mojito** 9,50

Frische Limetten, Rohr Zucker, Frische Minze, Havana Club, Soda

# Longdrink

**Cuba Libre** 9,50

Limetten, Havanna, Zuckersirup, Cola

**Gin Tonic** 9,50

Gin, Tonic Wasser

# Shooter/ Spirituosen

**B52** 4cl 5,9Ø

Kahlua, Baileys, Old Passco

**Alte Marille** 2cl 3,9Ø

Obstbrand aus Westerwald

**Nep moi** 2cl 2,5Ø

vietnamesischer Reiswein



## Sekt

**Aperol Spritz** 9,9Ø

Aporol, Prosecco, Soda, frischer Orangensaft

**Wild Berry Lillet** 9,9Ø

Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmischung

## japanische Wein

**Sake** Ø,15l 6,8Ø

japanischer Reiswein

**Pflaumenwein** Ø,15l 6,8Ø

japanischer Pflaumenwein



# Fassbier

	Ø,2l	Ø,3l
<b>Früh Kölsch</b>	2,6Ø	3,8Ø
<b>Radler</b>	2,6Ø	3,8Ø
<b>Diesel</b>	2,6Ø	3,8Ø

# Flaschen Bier

	Flasche	
<b>Bitburger Pils</b>	Ø,33l	3,8Ø
<b>Bitburger Pils</b> alkoholfrei	Ø,33l	3,8Ø
<b>Benediktiner Weizen</b>	Ø,5l	5,0Ø
<b>Benediktiner Weizen</b> alkoholfrei	Ø,5l	5,0Ø

# Kaltgetränke

	Ø,2l	Ø,3l
<b>Coca-Cola, Zero</b>	3,5Ø	4,5Ø
<b>Fanta, Sprite</b>	3,5Ø	4,5Ø
<b>Spezi</b>	3,5Ø	4,5Ø
		Ø,75l
<b>Acqua Morelli</b>	3,5Ø	7,9Ø

Naturell oder Sprudel

# Säfte/ Nektare

**Apfel-, Annanas-,  
Cranberry-, Orangensaft**

0,2l      0,4l  
3,50      5,50



# Schorlen

**Apfel-, Cranberry-,  
Lychees-, Mango-, Maracujaschorle**

0,2l      0,4l  
3,20      5,20



# Kaffee, Tee

<b>Kaffee Tasse</b>	3,50
<b>Espresso</b>	2,80
<b>Doppelter Espresso</b>	3,50
<b>Cappuccino</b>	3,90
<b>Jasmintee</b>	3,50
<b>Grüntee</b>	3,50
<b>Frische Minze Tee</b>	4,50
mit Honig	
<b>Frische Ingwer, Orangen, Minze Tee</b>	4,90
mit Honig	

# Weißwein

	Ø,2l	Ø,75l
<b>Jochen Grauburgunder</b>	7,90	24,50

**JENS BETTENHEIMER – Rheinhessen, Deutschland**

100% Grauburgunder

Ein Hauch von tropischen Früchten und heimischen Nüssen runden die zarte Mineralität am Gaumen ab.

<b>Riesling „Aufbruch“</b>	8,50	25,50
----------------------------	------	-------

**JAKOBY MATHY – Mosel, Deutschland**

100% Riesling trocken

Rassiger, herzhafter trockener Riesling, mit lebendiger & saftiger Frucht und viel Trinkfreude.

<b>Chardonnay DOC „Permani“</b>	7,90	24,90
---------------------------------	------	-------

**PERMANI – Friuli-Venezia, Italien**

100% Chardonnay

Ein eleganter Chardonnay. In der Nase hat man exotische Früchte wie Maracuja.

<b>CA' SCAVI LUGANA DOC</b>	29,90
-----------------------------	-------

**LOMBARDEI/VENETO, GARDASEE, ITALIEN**

100% Trebbiano di Lugana

Aromen von Zitrus, Apfel, Pfirsich, Aprikose & weißen Blüten, leicht mineralisch, frisch & saftig.

<b>Chardonnay Reserve Tiger</b>	46,90
-------------------------------------	-------

**JENS BETTENHEIMER – Rheinhessen,  
Deutschland**

100% Chardonnay

Nussig, leicht röstig und dennoch exotisch im Duft. Ausgewogen frisch, cremig und salzig.



# Rotwein

	Ø,2l	Ø,75l
<b>Primitivo Salento IGP</b>	7,90	24,50
<b>SALENTO – Apulien, Italien</b> 100% Primitivo Aromen von Kirschen, dunklen Beeren, Lorbeer, Schokolade & Tabak. Halbtrocken		
<b>Nero D'Avala „Roceno“</b>	7,90	24,50
<b>CANTINA SIBILIANA – Sizilien, Italien</b> 100% Nero D'Avola IGP Dieser klassische sizilianische Rotwein beeindruckt mit seiner Fruchtigkeit, Komplexität und Eleganz		
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>		23,90
<b>CASAL THAULERO – Abruzzen, Italien</b> 100% Montepulciano d'Abruzzo Die typische rote Rebsorte der Abruzzen. Voller Wohlgeschmack und Temperament.		



# Süppchen



## 01. Pho Bo Hanoi <sup>D</sup>

6,90

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln und Rindfleisch, in einer exotische gewürzten Brühe von Suppenhuhn und Rind, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Sojaprossen und Koriander.

## 02. Miso Suppe Tofu <sup>D</sup> ✓

4,50

Suppe aus heller Miso Brühe, japanische Seidentofu, Frühlingslauch, Seetang.

## 03. Mr. Do's Kokos Suppe <sup>J</sup>

kräftige Hühnerbrühe mit Champignons, Zitronengras, Karotten und sahniger Kokosmilch, leicht scharf. Wahlweise mit

A. Hühnerfleisch 5,90

B. Back Tiger Garnelen <sup>L</sup> 6,50

## 05. Seefood Suppe <sup>B, L</sup> <sup>J</sup>

6,90



kräftige hausgemachte Brühe mit Garnelen, Surimi, Fisch, Oktopus, Dill und Seetang, Peperoni



# Salat

## 08. Tropical Salat

Grüner Mango, Gemischter Salat, Gurke, frische Kräuter, Karotte, Rote Zwiebeln, geröstete Erdnüßen, Röstzwiebeln, dazu Apfelessig - Japanische Olivenöl.

A. Bio-Tofu <sup>D</sup> ✓ 8,90

B. Tiger Garnelen <sup>B</sup> 9,90

C. Chicken Karaage <sup>A, C</sup> 9,90



## 09. Wakame <sup>J</sup> ✓

5,90

Japanischer Seeargsalat mit Sesam

**10. Edamame** ✓ 5,90

Gedämpfte grüne Sojabohnen, gesalzen



**11. Kimchi** J 5,50

eingelegter scharfer Chinakohl nach dem Hausrezept

# Mr. Do's Tapas

**13. Chicken Karaage (4 Stk.)** A, C, D, E, J

6,50

Hausgemachte ausgebackene Maishähnchen nach japanischer Art mit Teriyaki - Soße

**15. Nem Sai Gon** B, C, J

5,90

hausgemachte knusprige frittierte Rollen mit verschiedenen Gemüse, Garnelen und Hühnerhackfleisch mit hausgemachte Süßsauer-Soße



**16. Sommerrolle (2 Stk.)**

G, J

vietnamesische Reispapierrollen mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Möhren, Sesam und hausgemachter Erdnuss-Hoisin - Soße

A. Bio-Tofu D ✓

5,90

B. Tiger Garnelen L

6,50

**17. Ha cao (4 Stk.)** A, B, J, D

6,50

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, mit hausgemachte Teriyaki - Soße



# Mr. Do's Tapas

**18. Banh Phong Tom<sup>B</sup>** 4,90

Krabchip mit Chilli - Soße

**22. Gyoza Veggie (5 Stk.)<sup>J, D</sup>** 5,50

japanische gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung

**23. Süßkartoffelpommes<sup>C</sup>** 5,90

mit Cocktails -Soße



**24. Mr. Do Tapas<sup>A, B, D, J, G</sup>** 21,90

eine Platte mit verschiedenen warmen und kalten Vorspeisen für 2 Personen

**25. Ebi Tempura (2 Stk.)<sup>A, B, C, D, E, J</sup>** 5,90

knusprige Riesengarnelen auf Salat mit Teriyaki - Soße



**26. Mini Frühlingsrollen (6 Stk.)<sup>✓</sup>** 4,90

frittierte vegetarische mini Rollen mit hausgemachte Süßsauer - Soße



**27. Wantan Tsuki** 7,50

Knusprige hausgemachte Wantan-Tasche, Meeresfrüchte, Maishähnchen, Gemüse, Süß-sauer Soße

# Do's Hauptspeise



## 31. Hanoi Red Curry A, E, J

Cremige rote Thai Curry Soße mit Kokosmilch, Limettenblätter, Zitronengras auf verschiedenen frischen Gemüsesorten, Wildkräutersalat, serviert mit duftendem Jasminreis. Wahlweise mit:



- A. Mariniertes Bio- Tofu D ✓ 14,50
- B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 16,50
- C. Knuspriges Hähnchenbrustfilet C, E 16,50
- D. Knuspriges Entebrustfilet C, E 17,50
- F. Gebratene Riesengarnelen B 18,50



## 32. Do Teriyaki BBQ A, D, J

Hausgemachte Teriyaki Soße mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Wildkräutersalat, serviert mit duftendem Jasminreis. Wahlweise mit:

- A. Mariniertes Bio- Tofu D ✓ 14,50
- B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 16,50
- E. Gebratenes Rindfleisch 17,50
- F. Gebratene Riesengarnelen L 18,50
- G. Gebratenes Lachssteak B 18,90



# Do's Nudeln

## 35. Udon Yaki A, D, J

Gebratene Weizennudeln mit Gemüse in Teriyaki – Sauce, serviert mit gemischtem Kräutersalat. Wahlweise mit:

- A. Mariniertes Bio - Tofu  14,50
- C. Knusprige Hähnchenbrustfilet <sup>C, E</sup> 16,50
- E. Gebratenes Rindfleisch 17,50
- F. Gebratene Riesengarnelen <sup>L</sup> 18,50
- G. Gebratenes Lachssteak <sup>B</sup> 18,90



## 36. Bún Hanoi D, J, G

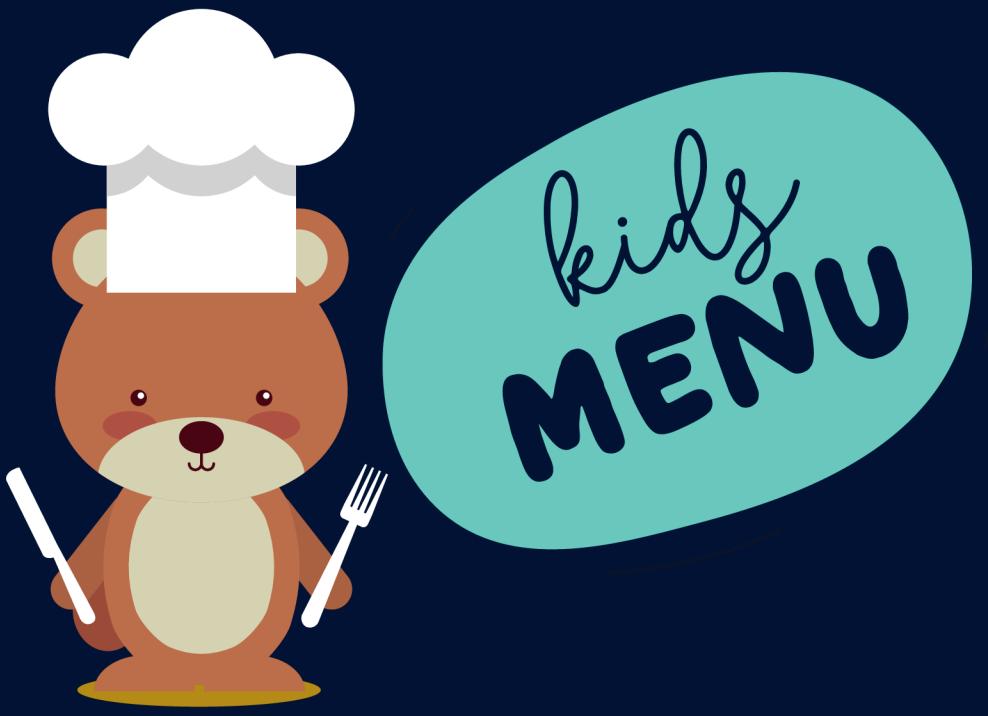
Reisnudeln, verschiedene Kräutersalat,  
Erdnüsse, Sesam, Sojaprossen, Röstzwiebel  
dazu Chilli - Limetten - Vinaigrette

- A. Mariniertes Bio- Tofu  15,90
- B. Hausgemachte Frühlingsrollen <sup>B</sup> 16,50
- E. Gebratenes Rindfleisch 17,50



## Extra Beilagen:

- Jasminreis 3,50
- Reisnudeln 3,50



## KID 1. Geflügezauber A, C, D, J

- A. Knuspriges Hähnchenbrustfilet serviert mit duftendem Jasminreis 8,50
- B. Knusprige Ente serviert mit duftendem Jasminreis 9,90

## KID 2. Bunter Garten ✓ 7,50

Gekochtes Gemüse mit Jasminreis und Soße nach Wahl

## KID 3. See Freude A, B, C, D, E, J 11,90

2 Garnelen - Spieße mit Gemüse und Teriyaki - Soße, serviert mit duftendem Jasminreis

## KID 4. Kleine Entdeckerplatte A, C, D, E, J 9,90

Mix Teller: 3 Stk. Gyoza, 3. Stk Mini Frühlingsrollen, Süßkartoffeln  
Pommes mit Cocktail - Soße



# Maki<sup>B</sup>

jeweils 8 Stk.



**51. Sake** 5,50

frischer Lachs

**52. Lado** 5,50

frischer Lachs und Avocado



**58. Avocado**<sup>J</sup> 4,50

Avocado, Sesam

**59. Kappa**<sup>J</sup> 4,50

Gurke, Sesam

**60. Mango**<sup>J</sup> 4,50

Mango, Sesam

**61. Spargel**<sup>J</sup> 4,50

panierter grüner Spargel, Sesam

**62. Tamago**<sup>C</sup> 5,00

hausgemachte japanische Omelete

**53. Tekka** 5,90

frischer Thunfisch

**55. Tunado** 5,90

frischer Thunfisch, Avocado

**56. Ebi** 5,50

gekochte Garnelen, Gurke

**57. Unagi** 5,90

gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Sesam



B, L, J

# Nigiri

Jeweils 2 Stk.



**71. Sake** 5,50

frischer Lachs

**72. Maguro** 5,90

frischer Thunfisch

**73. Ebi** 5,50

gekochte Garnelen

**75. Unagi** 5,90

gegrillter Süßwasseraal, Teriyaki - Soße, Sesam

**77. Inari** D 4,50

mariniertes Tofu, Sesam, Teriyaki-soße



**78. Tamago** C 4,90

hausgemachte japanische Omelette

**80. Tako** 5,50

gekochtes Oktopus

**81. Tuna Creme** C 6,50

**Spicy**

Inari Teigtasche mit Tuna Creme Füllung, Lollo Salat, Tobiko und japanische Mayo

**82. Corn Crabb** C 6,50

Inari Teigtasche mit Krabbenfleisch Füllung, Lollo Salat, Mais, Tobiko und japanische Mayo

# Aburi

Jeweils 2 Stk.

mit Cocktail - Teriyaki Sauce



**85. Sake** 6,50

flambierter Lachs, Lachs Tartar, Tobiko, Kräuter

**86. Maguro** 6,50

flambierter Thunfisch, Thunfisch Tartar, Tobiko, Kräuter

**87. Mutzu** 6,50

flambiertem Butterfisch, Avocado, Kräuter

# Sashimi

B, J, L



**91. Sake (6 Stk.)** 15,90

Lachsscheiben, Wakamesalat auf Rettichbett

**92. Maguro (6 Stk.)** 17,50

Thunfischscheiben, Wakamesalat auf Rettichbett

**93. Freestyle Mix (15 Stk.)** 29,90

Gemischte Sashimi mit Wakamesalat auf Rettichbett und Sushi Reis

# Uramaki I.O.

B, J

jeweils 8 Stk.

**101. Alaska Deep Sea** 11,90

frischer Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko

**102. Tuna Lava** 12,50

frischer Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko



**105. California Roll** 11,50

japanische Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam

**106. Veggie roll** ✓ 10,90

Avocado, Gurke, Rote Beete, Sesam

# Spezial Roll

A, B, C D, E, J

jeweils 8 Stk.

## 111. Salmon Queen Roll 14,5Ø

Label Rouge Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Schnittlauch, ummantelt mit Lachs, Teriyaki-Soße



## 112. Tuna Lovers 15,9Ø

Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, Gurken, ummantelt mit flambierter Thunfisch, Thunfisch Tartar, Tobiko, Cocktail - Teriyaki - Soße

## 113. Tokyo Roll 14,5Ø

Tempura Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Tobiko, Lachstartar, Butterpankoflocken, Cocktail - Soße



## 115. Unagi Salmon Roll 14,9Ø

Unagi, Frischkäse, rote Beete, Gurke, Avocado, Ummantelt mit flambiertem Lachs, Cocktail - Teriyaki - Soße

## 117. Samurai Roll A, C, E 14,9Ø

grüner Spargel Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs, Grüner Reisflocken, Cocktail-Teriyaki- Soß



## 118. Do's Sushi Special L 15,9Ø

Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse Ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Aal, Teriyaki - Soße

## 119. Spicy Tuna 14,5Ø

Gekochter Thunfisch, Gurke, Chilli, Schnittlauch Ummantelt mit Mango, Frischkäse, Mango - Soße

## 120. Spicy Mutzu 14,5Ø

Gegrillter Butterfisch, Gurke, Chilli, Schnittlauch, ummantelt mit flambierter Butterfisch, Frischkäse, Cocktail-Teriyaki-Soße

# Spezial Veggie A, D, E, J



jeweils 8 Stk.

## 121. Green Lady Killer

12,90

Grünes Spargel, Gurke, Rucola, Mango,  
Frischkäse  
Ummantelt mit Avocado, Mango - Soße



## 122. Geisha Roll

12,50

Gurke, Avocado, rote Paprika, Frischkäse  
Ummantelt mit Mango, Mango - Soße

## 123. Inari spezial Roll<sup>C</sup>

13,50

Paniertes Gemüse, rote Beete, Japanische Omelette  
Ummantelt mit Tofutaschen, Seetang Salat, Teriyaki - Soße

# Futo Maki<sup>J</sup>

jeweils 6 Stk.

## 125. Tiger Roll<sup>A, B, C, E</sup>

11,90

panierte Garnelen, Lollo Salat, Avocado,  
Gurke, Tobiko, Teriyaki - Soße

## 126. Mix Futo<sup>B</sup>

12,50

Lachs, Thunfisch , Surimi, Avocado, Gurke,  
Tobiko

## 127. Chicky Mixy Roll<sup>A, C, E</sup>

11,50

Paniertes Hähnchen, Frischkäse, Lollo Salat,  
Avocado, Gurke, Teriyaki Soße



# Big Crunchy

A, B, C, D, E, J

alle Crunchy-Sushi werden mit Cocktail - Soße, Meister - Soße serviert.

jeweils 6 Stk.

**BC1. Crispy Salmon** 12,90

frischer Lachs, Avocado, Gurke, Surimi, Schmelzkäse

**BC2. Tuna Crunchy** 12,90

gekochter Thunfisch, Schmelzkäse, Avocado, Gurke

**BC4. Buddha Crispy** ✓ 11,50

Avocado, hausgemachte Tamago, Rote Beete, Gurke

**BC5. Chicken Crispy** 12,50

gegrilltes Hähnchen, grüne Spagel, Avocado, Schmelzkäse



# Mini Crunchy

A, B, C, E, J

jeweils 8 Stk.

alle Crunchy-Sushi werden mit Cocktail - Soße, Teriyaki - Soße serviert.

**MC1. Mini sake** 7,90

frischer Lachs, Frischkäse

**MC3. Ebicado** 7,90

gekochte Garnelen, Avocado

**MC4. Kampo Mini** ✓ 7,50

Avocado, Gurke



# Do's Sushi Bento

für 1 Person

## D1. Bento for King 24,50

- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| 2 Stk. Tamago Nigiri | 8 Stk. Lachs Maki      |
| 3 Stk. Crispy Salmon | 8 Stk. California Roll |

## D2. Bento for Queen 26,90

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| 2 Stk. Lachs Nigiri  | 8 Stk. Maki Gurke        |
| 3 Stk. Crispy Salmon | 8 Stk. Salmon Queen Roll |

## D3. Bento for Veggie 23,90

- |                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| 2 Stück Inari Nigiri | 8 Stk. Veggie Roll I.O. |
| 8 Stk. Mango Maki    | 8 Stk. Kampo Mini Cran. |

Surprise Bento für ab 2 Personen

## D5. Surprise Bento (Für 2 Personen) 54,90

- |                     |                |                     |
|---------------------|----------------|---------------------|
| 4 Stk. Nigiri       | 8 Stk. In.Out. | 8 Stk. Spezial Roll |
| 8 Stk. Mini Crunchy | 16 Stk. Maki   | 3 Stk. Big Crunchy  |

## D6. Surprise Bento (Für 4 Personen) 109,90

- 4 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Futo Maki
- 8 Stk. Spezial Roll
- 4 Stk. Sashimi
- 24 Stk. Maki
- 16 Stk. Uramaki In.Out.
- 16 Stk. Mini Crunchy
- 12 Stk Big Crunchy



# Happy Ending

A, C, E



**H1. Chuoi chien** 5,50

gebackene Banane, Honig, Kokos, Eis



**H2. Lava Chocolate** 7,50

Lava Chocolate Kuchen, Eis, Obst

**H3. Dorayaki** 6,90

japanischer Pfannkuchen, Sprühsahne

**H5. Eis Eis Baby** 6,90

Eis mit Sprühsahne, Keks und Obst



**Seid ihr zufrieden ?**

Wir freuen uns auf Deine 5 Sterne

# Zur Information

Sehr geehrte Kunden,

einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können.

Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationsordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt. Bei Fragen dazu, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Alle Preisangaben Sind in EUR, inkl: MwSt.



## Allergene & Zusatzstoffe

### Allergene:

- A. Glutenhaltiges Getreide, Weizen
- B. Fisch und Krebstiere
- C. Eier
- D. Soja
- E. Milch
- F. Schalenfrüchte
- G. Erdnüsse
- H. Sellerie
- I. Senf
- J. Sesamsamen
- K. Schwefeldioxid und Sulfite
- L. Weichtiere

Veggie, Vegan möglich

leicht scharf

### Zusatzstoffe:

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Geschwefelt
- 5. Geschwärzt
- 6. Mit Phosphat
- 7. Mit Milcheiweiß
- 8. Koffeinhaltig
- 9. Chininhaltig
- 10. Nitrat
- 11. Nitritpökelsalz
- 12. Gewachst
- 13. Mit Taurin
- 14. Phenylalaninquelle
- 15. Mit Süßungsmitteln