



Seckenheimer Straße 95
68165 Mannheim

Öffnungszeiten

Mo. - Sa.: 11:00 - 22:30

So. & Feiertag: 12:00 - 22:00

 Suvi Restaurant

EC Karte ab 15€ | Kreditkarte ab 45€

MITTAGSKARTE / LUNCH MENU

Monday to Friday: 11.00 - 14.00 Uhr

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr

- A1. **GA GION** **9,90**
Knusprig Hähnchen auf cremiger
Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse & Wildkräutersalat,
serviert mit Jasmin Duftreis
Crispy fried chicken on a creamy coconut curry sauce
with vegetables & wild herbs salad,
served with jasmine rice
- A2. **TEAM CA** **10,90**
Seelachsfilet im Tempura-Mantel zu hausgemachter
Hoisinsauce mit Gemüse & Wildkräutersalat,
serviert mit Jasmin Duftreis
Pollack fillet in a tempura coat with homemade
Hoisin sauce with vegetables & wild herbs salad,
served with jasmine rice
- A3. **PHO LOVES VIETNAM** **11,90**
Traditionelle vietnamesische Reisbanudelsuppe
mit zart geschnittenem Steakfleisch in einer kräftigen
Rinderbrühe & frischen Kräutern
Traditional Vietnamese flat rice noodle soup
with delicately cut steak in a strong beef broth & fresh herbs
- A4. **SEASON GREEN** **10,90**
Frisches Gemüse in cremiger Kokos-Curry-Sauce
& Wildkräutersalat serviert mit Jasmin Duftreis
Fresh vegetables in a creamy coconut curry sauce
& wild herbs salad served with jasmine rice
- A5. **PHO SAIGON** **10,90**
Reisnudeln mit Hähnchenfleisch in cremiger
Kokos-Curry-Sauce & Salat
Rice noodle with chicken in a creamy coconut curry sauce & salad

SUVI BENTO 1 ^{a,c,d,k} **11,90**

• Zart geschnittene Hähnchenbrust
in cremiger Kokos-Curry-Sauce &
Jasmin Duftreis

Delicately sliced chicken breast in a creamy
coconut curry sauce & jasmine rice

- 6 St. Maki Sushi / 6 pcs. Maki sushi
- Salat der Saison / seasonal salad

SUVI BENTO 2 ^{a,d,k} **11,90**

• Gegrillter Lachs mit Teriyaki Sauce
& Jasmin Duftreis

Grilled salmon with teriyaki sauce & jasmine rice

- 6 St. Maki Sushi / 6 pcs. Maki Sushi
- Salat der Saison / Seasonal salad

SUVI BENTO 3 ^{a,d,k} **11,90**

• Chicken Tempura mit Mango Sauce
& Jasmin Duftreis

Chicken with mango sauce & jasmine rice

- 6 St. Maki Sushi / 6 pcs. Maki sushi
- Salat der Saison / seasonal salad

SUVI BENTO 4 ^{a,c,d} **11,90**

• Knusprige Ente mit Mango Sauce
& Yaki Ramen

Crispy duck with mango sauce & yaki ramen

- 6 St. Maki Sushi / 6 pcs. Maki Sushi
- Salat der Saison / Seasonal salad

SUVI SUSHI 1 ^{a,d,g,k} **11,90**

- 6 St. Philly Maki
- 2 St. Nigiri Maguro
- Salat der Saison / seasonal salad

SUVI SUSHI 2 ^{a,d,k} **11,90**

- 12 St. Hoso Maki
- 2 St. Nigiri Sake
- Salat der Saison / seasonal salad

SUVI SUSHI 3 ^{a,d,g,k} **12,90**

- 4 St. Kamikaze Rolls
- 6 St. Avocado Maki
- Salat der Saison / seasonal salad

SUVI SUSHI 4 ^{a,d,g} **12,90**

- 4 St. Geisha Rolls
- 3 St. Sashimi Tuna
- Salat der Saison / seasonal salad

MITTAGSKARTE / LUNCH MENU

Montag bis Freitag: 11.00 - 14.00 Uhr

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr

SUPPEN / SOUPS

01. **MISO SHIRU BOWL** 4,90
Miso Suppe mit Frühlingszwiebeln,
Seidentofu & Wakame
Miso soup with spring onions, silk tofu & wakame
02. **SUP CHUA CAY**
Kokosuppe aus kräftiger Hühnerbouillon mit frischen Cherry-
tomaten, Champignons, Kokosmilch & ...
*Coconut soup made of strong chicken stock with fresh cherry tomatoes,
mushrooms, coconut milk & ...*
a.Huhn - chicken **4,90** b.Garnelen - prawns **5,90**
c.Lachs - salmon **5,90**
03. **BANH CANH UDON** ^{a,b}
Nudelsuppe aus kräftiger Hühnerbouillon,
Hühnerfleisch, Garnelen & frischen Kräutern
Noodle soup made of strong chicken stock, chicken, shrimp & fresh herbs
Kleine Portion / Small portion **6,90**
Große Portion / Big portion **15,90**
04. **PHO HANOI LOVE** ^{a,b}
Vietnams berühmteste Reisbanudelsuppe
Fein geschnittene Hühnerfiletstreifen in einer
kräftigen Hühnerbouillon mit frischen Kräutern
*Vietnam's most famous rice noodle soup. Finely sliced chicken filet strips
in a strong chicken broth with fresh herbs*
Kleine Portion / Small portion **6,90**
Große Portion / Big portion **14,90**
05. **PHO LOVE VIETNAMS** ^{a,b}
Reisbanudelsuppe mit geschnittenen
Steakfleischscheiben in einer kräftigen
Rinderbrühe mit frischen Kräutern
*Rice noodle soup with sliced beef slices in a strong
beef broth with fresh herbs*
Kleine Portion / Small portion **6,90**
Große Portion / Big portion **14,90**





- | | | |
|-----|---|-------|
| 10. | SUMMER IN ROLLS <small>a,e,k (2 St. / 2 pcs.)</small> | |
| | Sommerrollen mit Salat, Avocado, frischen Kräutern, serviert mit Hoisin Sauce & eingerollt mit: | |
| | Summer rolls with lettuce, avocado, fresh herbs, served with Hoisin sauces & rolled up with: | |
| | a. gegrillter Hühnerbrust / grilled chicken | 5,90 |
| | b. Rinderhüftsteak / sirloin steak | 5,90 |
| | c. Tempura-Garnelen ^b / Tempura-prawns | 6,90 |
| | d. gegrilltem Lachs ^d / grilled salmon | 6,90 |
| | e. gegrilltem Thunfisch ^d / grilled tuna | 7,50 |
| 11. | SPRING IN ROLLS <small>a,c (2 St. / 2 pcs.)</small> | 5,90 |
| | Vietnamesische Frühlingssrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln & Mu-Err Pilzen | |
| | Vietnamese spring rolls, filled with chicken meat, glass noodles & Mu-Err mushrooms | |
| 12. | EDAMAME | 5,50 |
| | Frisch gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz | |
| | Freshly steamed soybeans with sea salt | |
| 13. | EBI TEMPTATION | 6,90 |
| | 3 Tempura-Garnelen auf Salat mit Spezial Sauce | |
| | 3 tempura prawns on salad with special sauce | |
| 14. | KARAAGE <small>(3 St./pcs.)</small> | 6,50 |
| | 3 Tempura-Hähnchen auf Salat | |
| | 3 tempura chicken on salad | |
| 15. | SUVI FOREVER LOVE <small>a,k</small> | |
| | Gemischte Vorspeisenplatte / Mixed starter plate | |
| | a. Für 2 Personen / for 2 | 15,50 |
| | b. Für 3 Personen / for 3 | 21,90 |
| 16. | ENDLESS LOVE TRADITIONAL <small>a,g (5 St. / 5 pcs.)</small> | 6,50 |
| | Japanische Teigtaschen mit Fleisch & Gemüse, mit Wasabi Sauce | |
| | Japanese dumplings with meat & vegetables with wasabi sauce | |
| 17. | YAKITORI <small>(2 St./pcs.)</small> | 6,50 |
| | Gegrillte Hähnchenspieße auf frischem Salat mit Hoisin Sauce | |
| | Grilled chicken skewers on fresh salad with hoisin sauce | |

SALATE / SALADS

20. **ASIAN BEEF CARPACCIO** 14,90
 Feines Rinderfilet mit Ponzu Sauce und frischen Kräutern
 Fine beef fillet with ponzu sauce and fresh herbs
21. **TARTAR**
 Tartar mit Avocado und Lauchzwiebeln
 Tartare with avocado and spring onions
 a. Gewürzter Lachs / seasoned salmon 10,90
 b. Gewürzter Thunfisch ^b / seasoned tuna 12,90
22. **SUVI MANGO** ^{e,k}
 Frisch gegrillter Fisch mit Schalotten
 auf Flugmango eingebettet mit Dill & Rucola
 Freshly grilled fish with shallots embedded in
 flight mango with dill & arugula
 a. gegrillte Jakobsmuscheln / grilled scallops 19,90
 b. gegrillter Lachs ^b / grilled salmon 20,90
 c. gegrillter Thunfisch ^b / grilled tuna 20,90
23. **CHUKA SALAD** ^{f,k,e} 5,90
 Seetang Salat mit Sesam & Teriyaki Sauce
 Seaweed salad with sesame & teriyaki sauce
24. **SUVI SALAD MIX** ^{a,e,k}
 Wildkräutersalat mit Avocado und Sesamdressing
 Wild herb salad with avocado and sesame dressing
 a. Maishähnchenbrust / corn fed chicken breast 9,90
 b. Flambierter Lachs ^d / flambeed salmon 9,90
 b. Flambierter Thunfisch ^d / flambeed tuna 10,90
 12,90
25. **MAGURO TATAKI** ^{a,d,f,k}
 Flambierter Thunfisch mit Seetangsalat &
 Zwiebeln mit Ponzu Sauce
 Flambéed tuna with seaweed salad & onions with ponzu sauce
26. **SAKE TATAKI** ^{a,d,f,k} 10,90
 Flambierter Lachs mit Seetangsalat &
 Zwiebeln mit Ponzu Sauce
 Flambéed salmon with seaweed salad & onions with ponzu sauce



30. **BUN LOVE HANOI** ^{a,e,k}
 Konjaknudeln (kohlenhydratarme Nudeln) mit frischem Sojasprossensalat,
 Shiso Purple Melisse, Kräutern, Sesam, Cashews &
 Konjakknoodles (low-carbohydrate noodles) with fresh bean sprouts salad,
 Shiso Purple lemon balm, herbs, sesame, cashews &
- a. Bun Nem - Vietnamesische Frühlingsrollen / Vietnamese spring rolls **16,90**
 - b. Bun Bo Nam Bo - Rindfleisch
 finely sliced grilled sirloin steak **17,90**
 - c. gegrillte Barbarie Entenbrust (medium)
 grilled barbarie duck breast (medium) **19,90**
31. **FLYING NOODLES SINGAPORE** ^{a,e,g,k}
 Nudeln mit Saison Gemüse in cremiger Kokos-Mango-Sauce
 mit Koriander, Sesam, Cashews & ...
 Pasta with wild herbs mix in creamy coconut mango sauce
 with coriander, sesame, cashews & ...
- a. gegrillte Maishähnchenbrust / grilled corn fed chicken breast **20,90**
 - b. Rinderhüftsteakstreifen / sirloin steak **20,90**
 - c. gegrillte Barbarie Entenbrust / grilled barbarie duck breast **22,90**
 - d. Riesengarnelen ^b / king prawns **22,90**
 - e. gegrilltem Lachs (medium) ^d / grilled salmon **22,90**
 - f. gegrilltem Thunfisch (medium) ^d / grilled tuna **23,90**
32. **YAKI UDON**
 Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Gemüse in einer
 hausgemachten Teriyaki-Sauce mit Salat & Sesam
 Fried Japanese udon noodles with vegetables in a homemade teriyaki sauce with lettuce & sesame
- a. Maishähnchenbrust / grilled corn fed chicken breast **16,90**
 - b. Rindfleisch / beef **16,90**



HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

40. **CHICKEN LITTLE** a,g,k,e **16,90**
Maishähnchenbrust in cremiger Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse & Wildkräutersalat, serviert mit Jasmin Duftreis
Corn chicken breast in creamy coconut curry sauce with vegetables & wild herbs salad, served with jasmine rice
41. **DEEP GOLD BEEF** a,g,k,e **16,90**
Geschnetzeltes Rinderhüftsteak in cremiger Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse & Wildkräutersalat, serviert mit Jasmin Duftreis
Sliced sirloin steak in creamy coconut curry sauce with vegetables & wild herbs salad, served with jasmine rice
42. **ANGRY SCAMPI** a,b,g,k,e **19,90**
Riesengarnelen in cremiger Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse & Wildkräutersalat, serviert mit Jasmin Duftreis.
King prawns in creamy coconut curry sauce with vegetables & wild herbs salad, served with jasmine rice
43. **DUCK IN PYJAMAS** a,g,k,e **19,90**
Gegrillte Barbarie Entenbrust (medium) auf cremiger Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse & Wildkräutersalat, serviert mit Jasmin Duftreis.
Grilled Barbarie duck breast (medium) in creamy coconut curry sauce with vegetables & wild herbs salad, served with jasmine rice
44. **SWEET SALMON** **19,90**
Gegrillter Lachs (medium) auf cremiger Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse & Wildkräutersalat, serviert mit Jasmin Duftreis
Grilled salmon (medium) in creamy coconut-curry sauce with vegetables & wild herbs salad, served with jasmine rice
45. **IBUDAI ROYAL** **19,90**
Gegrillter Butterfisch auf cremiger Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse & Wildkräutersalat, serviert mit Jasmin Duftreis
Grilled butterfish in creamy coconut curry sauce with Vegetables & wild herbs salad, served with jasmine rice

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 50. | <p>DRAGON'S BBQ <small>a,b,k,f,n,e</small></p> <p>Gegrillte Jakobsmuscheln mit Saison Gemüse & Wildkräutersalat, Röstzwiebeln, serviert mit Jasmin Duftreis</p> <p><small>Grilled scallops with seasonal vegetables and wild herbs salad, fried onions, served with jasmine rice</small></p> | 22,90 |
| 51. | <p>SALMON IT ON <small>a,d,k,f,e</small></p> <p>Gegrillter Lachs <small>(medium)</small> mit Saison Gemüse & Wildkräutersalat, Röstzwiebeln, serviert mit Jasmin Duftreis</p> <p><small>Grilled salmon with seasonal vegetables and wild herbs salad, fried onions, served with jasmine rice</small></p> | 20,90 |
| 52. | <p>TUNA ME ON <small>a,d,k,f,e</small></p> <p>Gegrillter Thunfisch <small>(medium)</small> mit Saison Gemüse & Wildkräutersalat, Röstzwiebeln, serviert mit Jasmin Duftreis</p> <p><small>Grilled tuna with seasonal vegetables and wild herbs salad, fried onions, served with jasmine rice</small></p> | 22,90 |
| 53. | <p>EVE'S FAVORITE <small>a,b,f,e</small></p> <p>Gegrillte Königsgarnelen mit Saison Gemüse & Wildkräutersalat, Röstzwiebeln, serviert mit Jasmin Duftreis</p> <p><small>Grilled king prawns with seasonal vegetables and wild herbs salad, fried onions, served with jasmine rice</small></p> | 22,90 |
| 54. | <p>TERIYAKI IBUDAI</p> <p>Gegrillter Butterfisch mit Saison Gemüse & Wildkräutersalat, Röstzwiebeln, serviert mit Jasmin Duftreis</p> <p><small>Grilled butterfish with seasonal vegetables and wild herbs salad, fried onions, served with jasmine rice</small></p> | 20,90 |
| 55. | <p>DUCKS FAIRY TASTE</p> <p>Gegrillte Barbarie Ente <small>(medium)</small> mit Saison Gemüse & Wildkräutersalat, Röstzwiebeln, serviert mit Jasmin Duftreis</p> <p><small>Grilled Barbarie duck medium with seasonal vegetables and wild herbs salad, fried onions, served with jasmine rice</small></p> | 20,90 |

NIGIRI (2 ST. / 2 PCS.)

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis mit der H& zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt & mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelette belegt.

N1.	SAKE NIGIRI ^{a,d}	6,50	N8.	HOTATE NIGIRI ^{a,b}	7,90
	Lachs / salmon			Jakobsmuscheln / scallops	
N2.	MAGURO NIGIRI ^{a,d}	7,50	N9.	HOKKIGAI NIGIRI ^{a,d}	6,90
	Thunfisch / tuna			Kanadische Muscheln / Canadian shells	
N3.	EBI NIGIRI ^{a,b}	6,50	N10.	SAKE TORO NIGIRI ^{a,d}	6,90
	Garnelen / prawns			Lachsbauch / salmon belly	
N5.	UNAGI NIGIRI ^a	7,90	N11.	IKA NIGIRI ^a	5,90
	BBQ Aal / bbq eel			Tintenfisch / squid	
N6.	IBODAI NIGIRI ^{a,d}	6,90	N12.	TAMAGO NIGIRI ^{a,c}	5,90
	Butterfisch / butterfish			Jap. Omelette / Japanese Omelette	
N7.	HAMACHI NIGIRI ^{a,d}	6,90	N13.	AVOCADO NIGIRI	5,90
	Gelbschwanzmakrele / amberjack			Avocado / avocado	





- S1. **SAKE SASHIMI** ^d - Lachs / salmon 6,90
- S2. **MAGURO SASHIMI** ^d - Thunfisch / tuna 7,90
- S3. **EBI SASHIMI** ^b - Garnelen / prawns 7,50
- S5. **UNAGI SASHIMI** - BBQ Aal / bbq eel 8,90
- S6. **IBODAI SASHIMI** ^d - Butterfisch / butter fish 7,50
- S7. **HAMACHI SASHIMI** ^d - Gelbschwanzmakrelen / amberjack 7,50
- S8. **HOTATEGAI SASHIMI** ^b - Jakobsmuscheln / scallops 8,90
- S9. **HOKKIGAI SASHIMI** - Kanadische Muscheln / Canadian shell 7,50
- S10. **SAKE TORO SASHIMI** ^d - Lachsbauch / salmon belly 7,50
- S11. **IKA SASHIMI** - Tintenfisch / squid 6,50
- S12. **TAMAGO SASHIMI** ^c - Japanisches Omelett / Japanese Omelette 6,50
- S13. **AVOCADO SASHIMI** - Avocado / avocado 6,50



- M1. **SAKE MAKI** ^{a,d} - Lachs / salmon 5,50
- M2. **MAGURO MAKI** ^{a,d} - Thunfisch / tuna 5,90
- M3. **EBI MAKI** ^{a,b} - Garnelen / prawns 5,50
- M4. **TAMAGO MAKI** ^{a,c} - Jap. Omelette / Japanese Omelette 4,50
- M5. **AVOCADO MAKI** ^a - Avocado / avocado 4,90
- M6. **KAPPA MAKI** ^a - Gurke / cucumber 4,90
- M7. **OSINKO MAKI** ^a - Rettich / radish 4,90

SASHIMI (3 ST. / 3 PCS.)

HOSO MAKI (6 ST. / 6 PCS.)

URA MAKI-INSIDE OUT (6 ST. / 6 PCS.)

- | | | | | | |
|-----|---|--------------|------|---|--------------|
| U1. | PHILLY MAKI ^{d,g,i,a}
Lachs, Avocado & Frischkäse
Salmon, avocado & cream cheese | 8,90 | U6. | UNAGI MAKI ^a
BBQ Aal & Avocado
BBQ eel & avocado | 10,90 |
| U2. | MANGURO TO AVOCADO ^{a,d,g,i}
Thunfisch, Avocado & Frischkäse
Tuna, avocado & cream cheese | 9,90 | U7. | CALIFORNIA MAKI ^{a,b,k}
Avocado, Krabbencream, Gurke & Sesam
Avocado, crab cream, cucumber & sesame | 7,90 |
| U3. | SPICY SAKE MAKI ^{a,d,c}
Scharfer Lachs & Avocado
Spicy salmon & avocado | 9,50 | U8. | EBI TARTAR MAKI
Scharfe Garnelen & Avocado
Spicy prawns & avocado | 9,90 |
| U4. | SPICY MAGURO MAKI ^{a,d,c}
Scharfer Thunfisch & Avocado
Spicy tuna & avocado | 10,50 | U9. | KARAAGE MAKI
Knuspriges Hühnerfleisch & Avocado
Crispy chicken & avocado | 9,90 |
| U5. | EBI TEN MAKI ^{a,b}
Tempura Garnelen & Avocado
Tempura prawns & avocado | 8,90 | U10. | TUNAKO MAKI
Gekochter Thunfisch & Avocado
Cooked tuna & avocado | 9,90 |



- | | | |
|-----|---|-------|
| F1. | RAINBOW ROLL ^{a,b,c}
Inside: Krabbencream, Gurke & Avocado
Outside: Lachs, Thunfisch, Avocado & Butterfisch
Inside: Crab cream, cucumber & avocado
Outside: Salmon, tuna, avocado & butterfish | 16,90 |
| F2. | DRAGON ROLL ^{a,b}
Inside: Krabbencream, scharfer Lachs, grüner Spargel, Avocado & Rucola
Outside: Thunfisch mit Teriyaki Sauce
Inside: Crab cream, spicy salmon, green asparagus, avocado & arugula
Outside: Tuna with Teriyaki sauce | 17,90 |
| F3. | SUNSHINE ROLL ^{a,b,c,d}
Inside: Krabbencream, Tempura Garnelen, Gurke & Avocado
Outside: Lachs mit Snow Sauce & Teriyaki Sauce
Inside: Crab cream, tempura prawns, cucumber & avocado
Outside: Salmon with snow sauce & teriyaki sauce | 16,90 |
| F4. | G. SUSHI ROLL ^{a,d,k}
Inside: Krabbencream, scharfer Thunfisch, Avocado & Gurke
Outside: BBQ Aal, Avocado & Sesam mit Teriyaki Sauce
Inside: Crab cream, spicy tuna, avocado & cucumber
Outside: BBQ eel, avocado, sesame with teriyaki sauce | 16,90 |
| F5. | NINJA ROLL ^{a,b}
Inside: Krabbencream, Tempura Garnelen, Avocado & Gurke
Outside: Mit Tempuramehl & Teriyaki Sauce
Inside: Crab cream, tempura prawns, cucumber & avocado
Outside: Topped with tempura flour & teriyaki sauce | 14,90 |
| F6. | SUVI VEGGIE ROLL ^{a,c,k}
Inside: Tamago, Oshinko, Avocado, Gurke, grüner Spargel
Outside: Avocado & Sesam
Inside: Tamago, oshinko, avocado, cucumber, green asparagus
Outside: Avocado & sesame | 17,90 |

FUSION ROLL (8 ST. / 8 PCS.)

FUSION ROLL (8 ST. / 8 PCS.)

F62. **ROCK' N' ROLL**

17,90

Inside: Chicken Tempura, Rucola, grüner Spargel & Avocado

Outside: Flambiertes Rinderhüftsteak & scharfe Sauce

Inside: Chicken tempura, arugula, green asparagus & avocado

Outside: Flambéed beef steak & spicy sauce

F63. **MACHIKO ROLL**

17,90

Inside: Scharfer Thunfisch, Avocado, Gurke & Krabbencreme

Outside: Lachs, Tempura-Zwiebeln, Schnittlauch, Snow & Teriyaki Sauce

Inside: Spicy tuna, avocado, cucumber & crab cream

Outside: Salmon, tempura onion, chives, snow & teriyaki sauce

F64. **BULGOGI ROLL**

17,90

Inside: Bulgogi Rindfleisch, Gurke, eingelegter Rettich & Spinat

Outside: Crispy Tempura Onion, Sesam & scharfe Sauce

Inside: Bulgogi beef, cucumber, pickled radish & spinach

Outside: Tempura onion, sesame & spicy sauce

F65. **ZEN ROLL**

17,90

Inside: Avocado, Gurke, Süßkartoffel, grüner Spargel

Outside: Süßkartoffelchips, Tempura

Inside: Avocado, cucumber, sweet potato, green asparagus

Outside: Sweet potato chips, tempura





- F7. **KAMIKAZE ROLL** ^{a,c,d,1} **15,90**
 Inside: Scharfer Thunfisch, Krabbencream, Avocado & Gurke
 Outside: TNT Sauce, Spicy Sauce, Tempura & Tobiko
 Inside: Spicy tuna, crab cream, avocado & cucumber
 Outside: TNT sauce, spicy sauce, tempura & tobiko
- F8. **VOLCANO ROLL** ^{a,c,d,1} **14,90**
 Inside: Scharfer Lachs, Krabbencream, Avocado & Gurke
 Outside: TNT Sauce, Spicy Sauce, Tempura, Schnittlauch & Tobiko
 Inside: Spicy salmon, crab cream, avocado & cucumber
 Outside: TNT sauce, spicy sauce, tempura, chives & tobiko
- F9. **GEISHA ROLL** ^{a,b,c,d,g,i,1} **16,90**
 Inside: Scharfer Lachs, Avocado, Krabbencream, Gurke & Frischkäse
 Outside: Garnelen, Snow Sauce, Teriyaki Sauce, Tobiko & Schnittlauch
 Inside: Spicy salmon, avocado, crab cream, cucumber & cream cheese
 Outside: Prawns, snow sauce, teriyaki sauce, tobiko & chives

- F10. **SUVI STYLE ROLL** ^{a,b,c,d,1} **17,90**
 Inside: Tempura Garnelen, Avocado, Krabbencream, Gurke & Frischkäse
 Outside: Scharfer Thunfisch, Wasabi Sauce & Teriyaki Sauce, Tempura & Tobiko
 Inside: Tempura prawns, avocado, crab cream, cucumber & cream cheese
 Outside: Spicy tuna, wasabi sauce & teriyaki sauce, tempura & tobiko
- F11. **FRENCH KISS ROLL** ^{a,c,d,g,i,1} **16,90**
 Inside: Lachs, Thunfisch, Avocado, Krabbencream, Gurke & Frischkäse
 Outside: Snow Sauce, Teriyaki Sauce, Spicy Sauce & Tobiko
 Inside: Salmon, tuna, avocado, crab cream, cucumber & cream cheese
 Outside: Snow sauce, teriyaki sauce, spicy sauce & tobiko
- F12. **MURASAKI ROLL** **18,90**
 Inside: Tempura Garnelen, Avocado Garnelencreme, Spinat
 Outside: TnT Sauce, Spicy Sauce, Tempura & Tobiko
 Inside: Tempura prawns, avocado, prawn cream, spinach
 Outside: TnT sauce, spicy sauce, tempura & tobiko
- F14. **ROLL THE DICE** **16,90**
 Let our Sushi-Master surprise you

ROLL ABURI (8 ST. / 8 PCS.)

TEMPURA ROLL (10 ST.)

- T1. **GANGNAM STYLE ROLL** ^{a,b,d,g,i}
 Inside: Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Garnelencreme & Frischkäse
 Outside: Snow & Teriyaki Sauce, Tempura Raspeln & Tobiko
 Inside: Tempura prawns, avocado, mango, prawn cream & cream cheese
 Outside: Snow & teriyaki sauce, tempura rasps & tobiko
- T2. **SEOUL TO SOUL ROLL** ^{a,b,c,d}
 Inside: Thunfisch, Avocado, Mango & Krabbencream
 Outside: Tempura Raspeln mit Tobiko, Spicy Sauce & Teriyaki Sauce
 Inside: Tuna, avocado, mango & crab cream
 Outside: Tempura rasps with Tobiko, Spicy Sauce & Teriyaki Sauce
- T3. **SNOW MOUNTAIN ROLL** ^{a,c,d,g,i}
 Inside: Scharf gewürzter Lachs, Avocado, Krabbencream, Mango & Frischkäse
 Outside: Tempura Raspeln mit Wasabi Sauce, Teriyaki Sauce & Tobiko
 Inside: Spicy salmon, avocado, crab cream, mango & cream cheese
 Outside: Tempura rasps with Wasabi sauce, Teriyaki sauce & Tobiko
- T4. **CRUNCHY PANTHER**
 Inside: Tempura Gemüse, Avocado, Mango, Frischkäse
 Outside: Suvi & Teriyaki Sauce, Süßkartoffelchips
 Inside: Tempura vegetables, avocado, mango, cream cheese
 Outside: Suvi & Teriyaki sauce, sweet potato chips

16,90

16,50

16,50

16,90



GUNKAN (2 ST.)



- G1. **ABURI SAKE GUNKAN** ^{d,a} **6,50**
 Flambierter Lachs mit Teriyaki Sauce & Schnittlauch
 Flambéed salmon with Teriyaki sauce & chives
- G2. **ABURI MAGURO GUNKAN** ^{d,a} **6,90**
 Flambierter Thunfisch mit Teriyaki Sauce & Schnittlauch
 Flambéed tuna with teriyaki sauce & chives
- G3. **IKURA GUNKAN** ^{d,a} **6,50**
 Lachskaviar / salmon caviar
- G4. **TOBIKO GUNKAN** ^{d,a} **5,90**
 Tobiko / tobiko

SALMON LOVE ^{a,d} **24,90**

6 St. / pcs. Sake Maki,
5 St. / pcs. Sake Nigiri,
4 St. / pcs. Sake Sashimi

TUNA LOVE ^{a,d} **29,90**

6 St. / pcs. Maguro Maki,
5 St. / pcs. Maguro Nigiri,
4 St. / pcs. Maguro Sashimi

SASHIMI SET ^d **34,90**

15 St. / pcs. Sashimi Mix

FOREREVER ALONE **29,90**

6 St. / pcs. Maki,
5 St. / pcs. Tempura Roll,
1 St. / pcs. Nigiri,
8 St. / pcs. Fusion Roll

TWO IN LOVE **59,90**

2 St. / pcs. Nigiri, 2 Sashimi,
8 St. / pcs. Fusion Roll,
6 St. / pcs. Uramaki,
12 St. / pcs. Maki
10 St. / pcs. Tempura Roll

SUVI FAMILIY SUSHI SET ^{a,b,c,d,g,i,k} **99,90**

4 Chuka Salat,
6 St. / pcs. Philly Maki,
6 St. / pcs. Maguro Avocado Maki,
6 St. / pcs. Avocado Maki,
6 St. / pcs. Maguro Maki,
6 St. / pcs. Nigiri, 6 St. Sashimi,
8 St. / pcs. Fusion Roll,
8 St. / pcs. Roll the Dice,
10 St. / pcs. Tempura Roll,
2 Desserts

EXTRA

REIS	2,00€
SPICY-MAYO	1,50€
TERIYAKI	1,50€

SUVI SUSHI



VEGETARISCH / VEGETARIAN

- V1. **MISO SHIRU BOWL** ^a **3,90**
 Miso Suppe mit Frühlingszwiebeln,
 Seidentofu & Wakame
 Miso soup with spring onions, silk tofu & Wakame
- V5. **PAGODA ROLLS** ^{a,e,f,k} **4,50**
 Sommerrollen mit Salat, Gurke,
 frischen Kräutern & Tofu eingewickelt in
 Reispapier, serviert mit einer
 frisch gemachten Spezial Sauce
 Summer rolls with salad, cucumber,
 fresh herbs & tofu wrapped in rice paper,
 served with a fresh made special sauce
- V6. **FLYING NOODLES** ^{a,e,k,g}
 „Singapore Art“ Nudeln
 mit Saison Gemüse in cremiger
 Kokos-Mango-Sauce
 "Singapore style" noodles
 with seasonal vegetables in creamy
 coconut mango sauce
- a.Saison Gemüse **14,90**
 Seasonal vegetables
- b.Tofu / tofu **14,90**
- c.Sojaweizen Hühnerfleisch **16,90**
 Soy wheat chicken
- d.Sojaweizen Rindfleisch **16,90**
 Soy wheat beef
- e.Sojaweizen Entenbrust **17,90**
 Soy wheat duck
- V7. **PAGODA FOUNTAIN** ^{a,e}
 Konjak (Kohlenhydratarmer Nudeln) mit frischem
 Sprossen Salat, Shiso Purple Melisse,
 Kräutern, gerösteten Zwiebeln
 & Erdnüssen
 Konjac (Kohlenhydratarmer Nudeln) with fresh sprouts of
 lettuce, Shiso Purple lemon balm, herbs, roasted
 onions & peanuts
- a.Tofu / tofu **15,90**
- b.Sojaweizen Rinderfilet **14,90**
 Soy wheat beef fillet
- V8. **GOLD BOWL** **11,90**
 Cremige Kokos-Curry Sauce mit
 Gemüse & Wildkräutersalat serviert
 mit Jasmin Duftreis
 Creamy coconut curry sauce with vegetable &
 wild herb salad served with jasmine rice
- a.Saison Gemüse **14,90**
 Seasonal vegetables
- b.Tofu / tofu **14,90**
- c.Sojaweizen Hühnerfleisch **16,90**
 Soy wheat chicken
- d.Sojaweizen Rinderfilet **16,90**
 Soy wheat beef fillet
- e.Sojaweizen Entenbrust **17,90**
 Soy wheat duck breast
- V9. **GOLDEN BOWL** ^{a,e,g,f,k} **11,90**
 Tofu in cremiger Kokos-Curry-Sauce,
 Gemüse & Wildkräutersalat, serviert
 mit Jasmin Duftreis
 Tofu in creamy coconut curry sauce, vegetables &
 wild herbs salad, served with jasmine rice
- V10. **SEASONS GREEN** ^{a,e,g,f,k} **11,90**
 Frisches Gemüse in cremiger
 Kokos-Curry Sauce & Wildkräutersalat,
 serviert mit Jasmin Duftreis
 Fresh vegetables in creamy coconut curry sauce
 & wild herbs salad, served with jasmine rice
- V11. **ANGKOR WAT'S PAN** ^{a,e,g,f,k} **11,90**
 Sojaweizen Rinderfilet mit
 Zitronengras, Chilli & Gemüse,
 Serviert mit Jasmin Duftreis
 Soy wheat beef fillet with
 lemongrass, chili & vegetables,
 served with jasmine rice

KINDER MENÜ / KIDS MENU

MINI SUVI 1

6,90

2 gegrillte Hähnchenspieße
mit Süß-Sauer Sauce & gebratenem Reis
2 grilled chicken skewers with sweet & sour sauce & fried rice

MINI SUVI 2

6,90

Knusprige Hähnchenbrust mit Kartoffelecken
Crunchy chicken breast with potato wedges

NACHTISCH / DESSERTS

SESAMBÄLLCHEN

4,90

mit süßer Rote Bohnenpaste & Schokosauce
with sweet red bean paste & chocolate sauce

MATCHA-GRÜNER TEE EIS

5,50

mit Früchte & Schokosauce
with fruits & chocolate sauce

GRÜNTEE MOCHI EIS (2 ST.)

5,50

Green tea mochi ice cream

MANGO MOCHI EIS (2 ST.)

5,50

Mango mochi ice cream

MANGO INGWER CREME BRULEE

5,90

Mango Ginger creme bruléé

KOKOS-PANNA COTTA MARACUJA

6,50

Coconut-Panna Cotta passion fruit



SOFT DRINKS

ACQUA MORELLI STILLES WASSER still water	0,25L 3,00	0,75L 6,90
ACQUA MORELLI MINERALWASSER carbonated water	0,25L 3,00	0,75L 6,90
COLA ^{1,3,9} / COLA LIGHT ^{1,3,6,9} / FANTA ^{1,3} / SPRITE ²	0,25L 3,20	0,5L 5,80
ALOE VERA		0,25L 3,50
FRUCHTSAFTGETRÄNK - FRUIT JUICE DRINK	0,25L 3,70	0,5L 6,50
Mango / Maracuja / Apfel / Lychee		
ALS SCHORLE	0,25L 3,20	0,5L 5,90
TONIC WATER ¹⁰ / BITTER LEMON ³ / GINGER ALE ¹ / HIBISKUS		0,2L 3,50



DA CHANH 5,90

mit Rohrzucker, frischen Limetten,
Kumquats & Granatapfel

with cane sugar, fresh limes, kumquats & pomegranate

THAI BASIL LEMONADE 6,50

Thai Basilikum, Cranberry,
Limetten, selbstgemachter Sirup

Thai basil, cranberry, limes, homemade syrup

GINGER LEMONADE 6,50

Ingwer, Ginger Beer, Limetten,
selbstgemachter Sirup

Ginger, ginger beer, limes, homemade syrup

WILDBERRY LEMONADE 6,90

Beerenmix, Limetten, Russian Wildberry
& Rohrzucker

Mixed berries, limes, Russian wildberry
& cane sugar

MANGO JOGHURT LASSI 6,90

mit Mangosaft, Mangofruchtfleisch,
Joghurt & einem Schuss Kokosmilch

with mango juice, mango meat,
yogurt & a dash of coconut milk

AVOCADO JOGHURT LASSI 6,90

mit frischen grünen Avocados, Joghurt,
Kokosmilch & Kondensmilch

with fresh green avocados, yoghurt,
coconut milk & condensed milk

CALPICO MANGO / MARACUJA CALPICO 6,90

mit frischen Limetten, Kumquats &
Granatepfel, auch mit Alkohol möglich

(Absolut Vodka +2€ Extra)

with fresh limes, kumquats & pomegranate also
available with alcohol (absolut vodka +2€ extra)



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE
HOMEMADE DRINKS 450ML

TEE / TEA

SENCHA - Bio Grüntee	3,50
JASMINE - mit Jasminblüten	3,50
LEMONGRASS TEA	4,00
Frisches Zitronengras, Limetten, Ingwer & Honig Fresh lemongrass, limes, ginger & honey	
GINGER TEA	4,50
Frischer Ingwer, Limetten & Honig Fresh ginger, limes & honey	
MINT TEA	4,50
Frische Minze, Kumquats, Ingwer & Honig Fresh mint, kumquats, ginger & honey	
YUZU TEA (Zitronen Tee)	4,20

KAFFEE / COFFEE

CAPPUCCINO °	3,50
MILCHKAFFEE °	3,50
LATTE MACCHIATO °	3,80
ESPRESSO °	2,50
DOPPEL ESPRESSO °	4,50
VIETNAMESISCHER KAFFEE ° mit Kondensmilch	4,50
KAFFEE CREME °	3,20

FLASCHENBIERE / BEER

PAULANER MÜNCHNER HELL	0,5L 5,20
PAULANER HEFE Weißben / Alkoholfrei	0,5L 5,20
PAULANER ZWICKL	0,4L 4,80
FÜRSTENBERG PILSENER	0,33L 3,50
KIRIN - mild	0,33L 4,50
ASAHI - bitter	0,33L 4,50
SAIGON - herb	0,33L 4,50
KANN SAKE - warmer japanischer Reiswein	4,80
MASU SAKE - kalter japanischer Reiswein	4,80

APERITIF & COCKTAILS

NEP MOI (Asiatischer Vodka)	4CL 6,80
APEROL SPRITZ	0,2L 7,90
CAMPARI SPRITZ	0,2L 7,90
HENDRICKS TONIC	4CL 10,50
MONKEYS 47 TONIC	4CL 10,50
JINZU GIN MIT HIBISKUS TONIC (Japanischer Gin)	4CL 10,50
GREY GOOSE (Lemon, Tonic, Hibiskus)	4CL 10,50
MOJITO (Havanna Rum)	4CL 8,90
MOSCOW MULE (Grey Goose)	4CL 12,00
LILLET WILDBERRY	4CL 7,90
HUGO	4CL 7,90



EDELBRÄNDE

PROVIS ANSELMANN - ERBEN (Pfalz)
MIRABELLE 42%

2CL **4,80**

4CL **9,00**

SCHATTENMORELLE - SAUERKIRSCH 45%

2CL **5,00**

4CL **9,50**

FEINER ALTER WILLIAMS CHRIST BIRNE 42%

2CL **5,50**

4CL **10,50**

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a - Glutenhaltiges Getreide
b - Krebstiere
c - Eier
d - Fische
e - Erdnüsse
f - Sojabohnen
g - Milch

h - Schalenfrüchte
i - Sellerie
j - Senf
k - Sesamen
l - Schwefeldioxid & Sulfite
m - Lupinen
n - Weichtiere