

VORSPEISEN

NEM SONG

Frische, handgerollte vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Reisfadennudeln, saisonalen Kräutern, Gemüse, frischer Koriander und Salsa Roja - kalt serviert -

Tofu + Soja-Schalotten-Dip ¹	4.20
2 Stück Huhn	4.90
Roastbeef	5.40
Garnele	5.90

SPICY EDAMAME¹

Japanische Soja-Babybohnen mit Chili, geräucher-tem Meersalz und unserem hausgemachten Soja-Schalotten-Dip

6.20

HOMEMADE DUMPLINGS¹

5 Stück

Traditionell gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und frischem Spinat

8.00

SALATE

NOM DUDU

grüner Papayasalat traditionell angerichtet mit frischer Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen, in einer pikanten Sesamöl-Chili-Zitronen-Vinaigrette

Tofu	5.40
Huhn	5.80
Roastbeef	6.80
Pur	6.80

SANTA CHI

gebackener Hokkaidokürbis auf frischem grünen Salat mit knackigem grünen Apfel, Filetscheiben von Orangen und Kräutern aus der Region, in einem Apfel-Zitronen Dressing

8.20

WAKAME¹

Seetang-Salat mit Sesamsauce, roter Bete, verfeinert mit geröstetem Sesam

6.20

SUPPEN

PHO

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und für die volle Entfaltung des Aromas 24 Stunden ausgekocht und anschließend mit Frühlingszwiebeln, Koriander, vietnamesischem Basilikum, frischen Sprossen und weißem Pfeffer serviert.

PHO CHAY vegan

hausgemachte Gemüsebrühe mit würzigem Tofu und Sesamöl verfeinert

5.80 | 9.50

PHO GA mit Hähnchenbrust

5.90 | 9.80

PHO BO mit Rindfleisch

6.20 | 10.50

PHO OX mit zartem Fleisch von der Kuh (vom Rind), Sa-Pa Lag Gemüse und Tamari

13.90

FISCH

Alle unsere Fischgerichte werden mit peruanischer Salsa Roja, Sesam, Guacamole aus israelischen „Hass“-Avocados Lauch, Sesam-Dressing¹ und Unagi-Sauce¹ auf Sesamreis serviert.

DUDULICIOUS SALMON¹

gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, verfeinert mit Wildkräutersalat

15.90

OCEANS BEST¹

frischer Lachs, Thunfisch, japanische Königsmakrele, gekochte Garnele, Avocado Sticks im Tempuramantel, Baby Sojabohnen, verfeinert mit Wildkräutersalat

17.90

MAGURO POWER¹

kurz gegrillter Thunfisch in einem knusprigen japanischen Gewürzmantel, verfeinert mit Wildkräutersalat

22.90

FLEISCH

HOKKAIDO CURRY

zarte Zitrus-Hähnchenbrust mit DUDU's hausgemachter Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, frischem Wildkräutersalat, Kefir-Blättern, vietnamesischem Basilikum, Koriander und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

12.90

OX NOODLES¹

Medium gegrilltes Roastbeef auf Vollkornnudeln, verfeinert mit frischem Rucola, Sesam und einem Wildkräutersalat in einem Soja - Schalotten - Dressing

14.90

KAI LAN FILET¹

zart gegrilltes chilenisches Rinderfilet auf israelischen „Hass“-Avocados, raffiniert verfeinert mit Sa- Pa Gemüse, dazu Tamarinde-Miso Sauce mit Naturreis

26.90

VEGI

HOKKAIDO VEGI CURRY vegan

würziger Tofu in DUDU's hausgemachter Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, frischem Wildkräutersalat, Kefir-Blättern, vietnamesischem Basilikum, Koriander und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

10.90

TOFU NOODLES vegan

würziger Tofu auf Vollkornnudeln, knackigem Rucola, frischem Wildkräutersalat und Sesam in einem Soja-Schalotten-Dressing

10.90

KIDS

RICE 4 KIDS

Schälchen Reis in feiner Hühnerbrühe mit zarten Hähnchenbruststreifen oder wahlweise vegetarisch mit Tofu

4.80

BEILAGEN

SESAMREIS	2.00
JAPANISCHER SUSHIREIS	2.50
TOMATEN-ZWIEBEL-SALAT	3.00
PAPAYASALAT	4.00
GUACAMOLE	3.00
EINGELEGTER INGWER	2.00
UNAGI-SAUCE ¹	2.00
SESAM-SAUCE ¹	2.00
MISO-SAUCE ¹	3.00
TAMARIND-SOYA-SAUCE	3.00

DESSERT

MATCHA ICECREAM

mit Blaubeeren und gerösteten Mandelsplittern

6.00

COCO NOIR 31

schwarzer Klebreis raffiniert mit Ingwer und Kokos. Dazu Thaimangos und Blaubeeren

7.00

1) Saucen können Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten. Saucen enthalten Gluten. Wir bieten auch Gluten-freie Alternativen an | 2) Farbstoff | 3) Koffein | 4) Süßstoff
Der übermäßige Verzehr von rohem Butterfisch ist bei Empfindlichkeit zu vermeiden.

DUDU'S SPECIAL ROLLS

8 Stück | 13.90

Alle unsere DUDU Special Rolls werden mit Salsa Roja, Guacamole, Daikon-Kresse, Sesam, Lauch, Sesam-Dressing¹ und Unagi-Sauce¹ serviert

CRUNCHY DuDu

Thunfisch, Lachs, Avocado, Gartengurke gebacken im knusprigen Tempuramantel

CRUNCHY DuDu 31

Thunfisch, Garnele, Avocado, Okra, roter Pfeffer, Sesam, Tobiko, Gartengurke gebacken im knusprigen Tempuramantel

CRUNCHY VEGI 31

Avocado, Okra, rote Beete, Gartengurke, grüner Spargel und roter Pfeffer gebacken im knusprigen Tempuramantel

TEL AVIV

Gegrillter Thunfisch, Gartengurke, Avocado und grüner Spargel

MY SON'S FAV

Knusprig gebackene Garnelen im Tempuramantel, Lachs und Gartengurke

MY SISTERS ROLL

Sü.wasseraal, Frühlingszwiebeln, Gartengurke und Avocado

RED SNAPPER ROLL

Japanischer Red Snapper, Avocado und Gartengurke

MAMA EBI

Knusprig gebackene israelische „Hass“-Avocados im Tempuramantel, gekochte Garnelen

NIGIRI

2 Stück

AVOCADO israelische „Hass“-Avocado ¹	3.80
ASPARAGUS grüner Spargel saisonal	3.80
TAMAGO japanisches Omelett süß	4.20
WHITE TUNA Butterfisch	4.80
SALMON Lachs	5.40
TUNA Gelbflossen-Thunfisch	5.80
KINGFISH japanische Königsmakrele	5.80
UNAGI gegrillter japanischer Süßwasseraal ¹	5.80
RED SNAPPER japanischer Red Snapper aus der Familie der Meerbrassen	5.80
PRAWNS aus kontrollierter Zucht	6.20

MAKI

6 Stück

AVOCADO israelische „Hass“-Avocado	3.60
GURKE frische Gartengurke aus der Region	3.60
SALMON Lachs	5.00
SALMON / AVOCADO Lachs, israelische „Hass“-Avocado	5.80
TUNA Gelbflossen Thunfisch	5.50
TUNA / GURKE Gelbflossen-Thunfisch, Gartengurke	6.00
PRAWNS Garnelen aus kontrollierter Zucht	6.60
MAKI MIX je 6 Stück – Lachs, Thunfisch und Avocado	13.90

INSIDE OUT ROLLS

8 Stück

Die Inside-Out-Rolls werden mit echten Flugfischrogen und geröstetem Sesam ummantelt²

DuDu's VEGIS Knusprige israelische „Hass“-Avocados im Tempuramantel, hauchdünnen Gartengurkenscheiben	11.00
SALMON / AVOCADO ² Lachs, israelische „Hass“-Avocado	11.00
TUNA / GURKE ² Gelbflossen-Thunfisch, Gartengurke	11.00
PRAWNS ² Garnelen, israelische „Hass“-Avocado	12.00

SASHIMI

5 Stück

Für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich die besten Stücke des täglich frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung. Es wird mit Shiso Blättern und Daikon Kresse serviert.

SALMON Lachs aus Schottland, Label Rouge	9.80
TUNA Gelbflossen-Thunfisch	12.00
KINGFISH japanische Königsmakrele	12.00
RED SNAPPER japanischer Red Snapper aus der Familie der Meerbrassen	13.00
GRILLED TUNA ¹ gegrillter Thunfisch, Sesamsauce, Avocado	14.00
GRILLED WHITE TUNA ¹ gegrillter Butterfisch, Misosauce, Avocado	12.00

CLIQUE¹

für 4 | 85.00

NIGIRI | Thunfisch, Lachs, japanische Königsmakrele, Red Snapper, Garnele und japanischer Süßwasseraal

MAKI | Thunfisch, Avocado

SASHIMI | gegrillter weißer Butterfisch, Misosauce

CRUNCHY DuDu 31 | Thunfisch, Okra, roter Pfeffer, Avocado, Tobiko, Gartengurke und Sesam

MY SON'S FAV | Garnele, Lachs und Gartengurke

MY SISTER'S ROLL | Süßwasseraal, Frühlingszwiebeln, Gartengurke und Avocado

INSIDE OUT SALMON | Lachs, Avocado und Tobiko

Alle unserer Sushiplatten werden mit Salsa Roja, Guacamole, Daikon-Kresse, Sesam, Lauch, Sesam-Dressing¹ und Unagi-Sauce¹ serviert.

BROTHERS & SISTERS

für 2 | 47.00

NIGIRI

Thunfisch, Lachs, japanische Königsmakrele, Red Snapper und Garnele

MAKI

Lachs, Avocado

SASHIMI

das beste aus dem Ozean

CRUNCHY DuDu 31

Thunfisch, Okra, roter Pfeffer, Avocado, Tobiko, Gartengurke und Sesam

TEL AVIV ROLLS

gerillter Thunfisch, Gartengurke und grüner Spargel

¹) Saucen können Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten. Saucen enthalten Gluten. Wir bieten auch Gluten-freie Alternativen an | ²) Farbstoff | ³) Koffein | ⁴) Süßstoff
Der übermäßige Verzehr von rohem Butterfisch ist bei Empfindlichkeit zu vermeiden.