

## VORSPEISEN

### NEM SONG

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

Tofu + Soja-Schalotten-Dip <sup>1</sup>	4.80
2 Stück Huhn	5.50
Roastbeef	6.80
Garnele	6.80

### SPICY EDAMAME<sup>1</sup>

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

7.90

### HOMEMADE DUMPLINGS<sup>1</sup>

5 Stück

Traditionell gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und frischem Spinat

9.00

## SALATE

### NOM DUDU

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

Tofu	6.20
Huhn	6.80
Roastbeef	7.80
Pur	8.20

### 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

10.00

### WAKAME<sup>1</sup>

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

8.00

## 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

6.90 | 10.90

### PHO GA mit Hähnchenbrust

7.90 | 12.90

### PHO BO mit Rindfleisch

8.90 | 13.90

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

16.90

## FISCH

Alle unsere Fischgerichte werden mit peruanischer Salsa Roja, Sesam, Guacamole aus israelischen „Hass“-Avocados Lauch, Sesam-Dressing<sup>1</sup> und Unagi-Sauce<sup>1</sup> auf Sesamreis serviert.

### DUDULICIOUS SALMON<sup>1</sup>

gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, verfeinert mit Wildkräutersalat

18.90

### OCEANS BEST<sup>1</sup>

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

21.00

### MAGURO POWER<sup>1</sup>

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

27.00

## 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

15.90

### OX NOODLES<sup>1</sup>

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

17.90

### KAI LAN FILET<sup>1</sup>

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

29.90

## 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

12.90

### TOFU NOODLES vegan

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

12.90

## HIDS

### RICE 4 KIDS

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

7.00

## BEILAGEN

### SESAMREIS

3.00

### JAPANISCHER SUSHIREIS

4.00

### TOMATEN-ZWIEBEL-SALAT

4.00

### PAPAYASALAT

6.00

### GUACAMOLE

4.00

### EINGELEGTER INGWER

3.00

### UNAGI-SAUCE<sup>1</sup>

3.00

### SESAM-SAUCE<sup>1</sup>

3.00

### MISO-SAUCE<sup>1</sup>

3.00

## DESSERT

### MATCHA ICECREAM

mit Beeren der Saison und gerösteten Mandelsplittern

8.00

### COCO NOIR 31

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

10.00

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 | 16.90

Alle unsere DUDU Special Rolls werden mit Salsa Roja, Guacamole, Daikon-Kresse, Sesam, Lauch, Sesam-Dressing<sup>1</sup> und Unagi-Sauce<sup>1</sup> 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 <sup>1</sup>	4.20
ASPARAGUS   grüner Spargel   saisonal	4.20
TAMAGO   japanisches Omelett   süß	4.20
WHITE TUNA   Butterfisch	6.00
SALMON   Lachs	6.00
TUNA   Gelbflossen-Thunfisch	7.00
KINGFISH   japanische Königsmakrele	7.00
UNAGI   gegrillter japanischer Süßwasseraal <sup>1</sup>	7.00
RED SNAPPER   japanischer Red Snapper aus der Familie der Meerbrassen	7.00
PRAWNS   aus kontrollierter Zucht	7.00

## MAHI

6 Stück

AVOCADO   israelische „Hass“-Avocado	4.40
GURKE   frische Gartengurke aus der Region	4.40
SALMON   Lachs	6.00
SALMON / AVOCADO   Lachs, israelische „Hass“-Avocado	7.00
TUNA   Gelbflossen-Thunfisch	8.00
TUNA / GURKE   Gelbflossen-Thunfisch, Gartengurke	8.00
PRAWNS   Garnelen aus kontrollierter Zucht	8.00
MAKI MIX   je 6 Stück – Lachs, Thunfisch und Avocado	17.90

## INSIDE OUT ROLLS

8 Stück

Die Inside-Out-Rolls werden mit echten Flugfischrogen und geröstetem Sesam ummantelt<sup>2</sup>

DUDU'S VEGIS   Knusprige israelische „Hass“-Avocados im Tempuramantel, hauchdünnen Gartengurkenscheiben	12.00
SALMON / AVOCADO <sup>2</sup>   Lachs, israelische „Hass“-Avocado	13.00
TUNA / GURKE <sup>2</sup>   Gelbflossen-Thunfisch, Gartengurke	14.00
PRAWNS <sup>2</sup>   Garnelen, israelische „Hass“-Avocado	14.00

## SASHIMI

5 Stück

Für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich die besten Stücke des täglich frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung.

SALMON   Lachs aus Schottland, Label Rouge	11.00
TUNA   Gelbflossen-Thunfisch	15.00
KINGFISH   japanische Königsmakrele	15.00
RED SNAPPER   japanischer Red Snapper aus der Familie der Meerbrassen	16.00
GRILLED TUNA <sup>1</sup>   gegrillter Thunfisch, Sesamsauce, Avocado	16.00
GRILLED WHITE TUNA <sup>1</sup>   gegrillter Butterfisch, Misosauce, Avocado	14.00

## CLIQUE<sup>1</sup>

für 4 | 101.00

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

## BROTHERS & SISTERS

für 2 | 58.00

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

MAKI | Lachs Avocado

SASHIMI | das beste aus dem Ozean

CRUNCHY DuDU | Thunfisch, Lachs, Avocado, Gartengurke gebacken im knusprigen Tempuramantel

TEL AVIV ROLLS | gerillter Thunfisch, Gartengurke und grüner Spargel

Alle unserer Sushiplatten werden mit Salsa Roja, Guacamole, Daikon-Kresse, Sesam, Lauch, Sesam-Dressing<sup>1</sup> und Unagi-Sauce<sup>1</sup> serviert.

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