

## VORSPEISEN

### NEM SONG

Frische, handgerollte vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Reisfadennudeln, saisonalen Kräutern, frischer Koriander und Salsa Roja

Tofu + Soja-Schalotten-Dip <sup>1</sup>	9.00
2 Stück Huhn	10.00
Roastbeef	10.00
Garnele	11.00
Crispy Tiger Prawns	16.90

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

Japanische Soja-Babybohnen mit Dudu's Soja-Schalotten-Dip

9.00

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

5 Stück

Traditionell gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Spinat, Koriander

12.00

## SALATE

### NOM DUDU

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

Tofu	9.00
Huhn	10.00
Roastbeef	10.00
Pur	10.00

### 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

16.00

mit Crispy Tiger Prawns 25.90

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

Seetang-Salat mit Sesamsauce, roter Bete

9.00

## 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  
9.90 | 15.90

**PHO GA** mit Hähnchenbrust  
10.90 | 17.90

**PHO BO** mit Rindfleisch  
12.90 | 19.90

**PHO TAI** mit gesmashedtem Rinderfilet  
23.90

**SPICY MONK PHO** mit zartem Rinderfilet, Pak Choi, Dudu's geröstete Chilipaste und Soja-Schalotten-Dip  
26.90

## 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

26.90

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

frischer Lachs, Thunfisch, japanische Königsmakrele, Garnele und Avocado im Tempuramantel, verfeinert mit Wildkräutersalat

29.90

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

kurz gegrillter Thunfisch in einem japanischen Gewürzmantel, verfeinert mit Wildkräutersalat

34.90

### MAMA Avinoodles

Mama's hausgemachte Fischblällchen auf warmen Reisfadennudeln, frischer Wildkräutersalat, Gurke, Tomate, geröstete Nüsse, Sesam, Koriander, verfeinert mit einer chili-limetten Vinaigrette

24.90

## FLEISCH

### HOKKAIDO CURRY

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

21.90

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

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

23.90

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

zart gegrilltes chilenisches Rinderfilet auf Sa-Pa Gemüse, verfeinert mit Tamarinde-Miso Sauce, dazu Guacamole, Salsa und Wildkräutersalat

39.90

## VEGI

### DUDU'S VEGI CURRY vegan

Dudu's hausgemachte grüne Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, grüne Bohnen, Brokkoli, Kichererbsen, Karotten, verfeinert mit frischem Basilikum, Wildkräutersalat, Koriander und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

23.90

### TOFU NOODLES vegan

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

19.90

### HIDS<sup>\*</sup>

#### RICE/NOODLES 4 KIDS

Reis, Phobrühe, Hähnchenbrust

9.00

#### SALMON TATATKI KIDS

gegrilltes Lachsfilet, Reis, Teriyaki-Sauce

16.90

#### AVIS FAV

Crispy Salmon Maki

10.00

## BEILAGEN

### SESAMREIS

4.00

### JAPANISCHER SUSHIREIS

6.00

### TOMATEN-ZWIEBEL-SALAT

8.00

### PAPAYASALAT

8.00

### GUACAMOLE

6.00

### EINGELEGTER INGWER

4.00

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

4.00

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

4.00

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

4.00

### DUDU'S SPICY MAYO

4.00

## DESSERT

### MATCHA ICECREAM

mit Beeren der Saison und gerösteten Mandelsplittern

9.00

### I'M IN LOVE THE COCO

Schokopannacotta  
Maracuja | Himbeere | Kokosflocken | Mango

12.00

### COCO NOIR 31

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

12.00

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. | \*bis 12 Jahre

## DUDU'S SPECIAL ROLLS

8 Stück | 19.90

Alle unsere DUDU Special Rolls werden mit Salsa Roja, Guacamole, Daikon, 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

### TURF ROLL

Roastbeef, Crispy Avocado, DUDU's Spicy Majo

### MY SON'S FAV

Knusprig gebackene Garnelen im Tempuramantel, Lachs und Gartengurke

### MY SISTERS ROLL

Süßwasseraal, Frühlingszwiebeln, Gartengurke und Avocado

### RED SNAPPER ROLL

Japanischer Red Snapper, Avocado und Gartengurke

### MAMA EBI

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

### NAMS FAV

Crispy Avocado, flambierter Lachs, Spicy Aioli, Lauch

## NIGIRI

2 Stück

AVOCADO   israelische „Hass“-Avocado <sup>1</sup>	6.00
ASPARAGUS   grüner Spargel   saisonal	6.00
TAMAGO   japanisches Omelett   süß	6.00
WHITE TUNA   Butterfisch	8.00
SALMON   Lachs	8.00
TUNA   Gelbflossen-Thunfisch	9.00
KINGFISH   japanische Königsmakrele	9.00
UNAGI   gegrillter japanischer Süßwasseraal <sup>1</sup>	9.00
RED SNAPPER   japanischer Red Snapper aus der Familie der Meerbrassen	9.00
PRAWNS   aus kontrollierter Zucht	9.00

## MAHI

6 Stück

GURKE   frische Gartengurke aus der Region	6.00
AVOCADO   israelische „Hass“-Avocado	7.00
SALMON   Lachs	9.00
SALMON / AVOCADO   Lachs, israelische „Hass“-Avocado	10.00
TUNA   Gelbflossen Thunfisch	11.00
TUNA / GURKE   Gelbflossen-Thunfisch, Gartengurke	11.00
PRAWNS   Garnelen aus kontrollierter Zucht	11.00
MAKI Mix   je 6 Stück – Lachs, Thunfisch und Avocado	23.00

## 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	15.00
SALMON / AVOCADO <sup>2</sup>   Lachs, israelische „Hass“-Avocado	17.00
TUNA / GURKE <sup>2</sup>   Gelbflossen-Thunfisch, Gartengurke	17.00
PRAWNS <sup>2</sup>   Garnelen, israelische „Hass“-Avocado	17.00
DUDU'S SPICY TUNA   scharf marinierter Thunfisch, Avocado	21.00

## 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	15.00
TUNA   Gelbflossen-Thunfisch	19.00
TORRO   Thunfischbauch - auf Anfrage -	**
KINGFISH   japanische Königsmakrele	19.00
RED SNAPPER   japanischer Red Snapper aus der Familie der Meerbrassen	19.00
GRILLED TUNA <sup>1</sup>   gegrillter Thunfisch, Sesamsauce, Avocado	20.00
GRILLED WHITE TUNA <sup>1</sup>   gegrillter Butterfisch, Misosauce, Avocado	17.00
DUDU'S Ceviche   Ceviche von weißem Fisch	27.00
DUDU'S TUNA CARPACCIO   Chef Style	38.00

## CLIQUE<sup>1</sup>

für 4 | 119.00

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 | 68.00

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.

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. \*\*TAGESPREIS