

**DIDI**

**ASIAN FUSION**



## ***Willkommen bei DIDI,***

---

*DIDI [Nepali: große Schwester] nimmt Dich mit auf eine sinnliche Reise durch die kulinarische Vielfalt Asiens. Es ist ihr eine Herzensangelegenheit mit Dir die Fusion der asiatischen Esskulturen zu teilen.*

*Entdecke exotische Frische, erlebe authentische Gerichte und genieße liebevoll angerichtete Variationen bei DIDI.*

*Gerne helfen wir Dir bei der individuellen Auswahl und Erläuterung der Speisen. Sprich uns gerne an :)*

---



# GETRÄNKE

## APERITIF

SAKE GINGER SPRITZ .....	9,50
SAKE WARM/COLD 8CL .....	9,50
APEROL SPRITZ .....	8,00
LILLET WILDBERRY .....	8,00
CAMPARI SPRITZ .....	8,00
PROSECCO SCAVY RAY 0,2L .....	9,00

## CHAMPAGNER

MOET CHANDON BRUT 0,75L .....	120,00
MOET CHANDON ROSÉ 0,75L .....	130,00
MOET CHANDON ICE IMPERIAL 0,75L .....	140,00
MOET CHANDON ICE IMPERIAL (ROSÉ) 0,75L .....	150,00

## WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER TROCKEN 0,2L .....	7,90
WEISSBURGUNDER TROCKEN 0,2L .....	6,90
SILVANER FEINHERB 0,2L .....	6,90

## ROSÉWEIN

DORNFELDER ROSÉ TROCKEN 0,2L .....	6,90
------------------------------------	------

## ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN 0,2L .....	7,90
DORNFELDER HALBTROCKEN 0,2L .....	6,90

## BIERE

KÖNIG PILS VOM FASS 0,3L .....	3,60
KÖNIG PILS VOM FASS 0,4L .....	4,30
KÖNIG PILS ALKOHOLFREI 0,33L .....	3,50
RADLER 0,3L .....	3,60
RADLER 0,4L .....	4,30
ALSTER 0,3L .....	3,60
ALSTER 0,4L .....	4,30
DIEBELS ALT 0,33L .....	3,60
BENEDIKTINER 0,5L .....	5,00
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI 0,33L .....	4,50
KIRIN BIER (JAPAN) 0,33L .....	4,00

# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

FRITZ KOLA 0,2L .....	3,10
FRITZ KOLA (ZUCKERFREI) 0,2L .....	3,10
FRITZ MISCH MASCH 0,2L .....	3,10
FRITZ APFEL KIRSCH 0,2L .....	3,10
FRITZ LIMO ORANGE 0,2L .....	3,10
FRITZ LIMO ZITRONE 0,2L .....	3,10
FRITZ SPRITZ BIO-APFELSCHORLE 0,2L .....	3,10
FRITZ SPRITZ BIO-RHABARBERSCHORLE 0,2L .....	3,10
ELEPHANT BAY PEACH 0,33L .....	3,90
ELEPHANT BAY LEMON 0,33L .....	3,90
ELEPHANT BAY POMEGRANATE 0,33L .....	3,90
ELEPHANT BAY GREEN TEA HONEY 0,33L .....	3,90
SCHWEPPE BITTER LEMON 0,2L .....	3,00
SCHWEPPE GINGER ALE 0,2L .....	3,00
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO 0,75L .....	6,50
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO 0,25L .....	2,80
STILLES WASSER ACQUA PANNA 0,75L .....	6,50
STILLES WASSER ACQUA PANNA 0,25L .....	2,80










## KURZ UND GUT

RAMAZZOTTI AUF EIS UND ZITRONE 4CL .....	6,50
PRINZ ALTE MARILLE 2CL .....	6,00
CHU YEH CHING CHIEW BAMBUSSCHNAPS 2CL .....	5,00
CHU YEH CHING CHIEW ROSENBLÜTENSCHNAPS 2CL .....	5,00

## KALTE VORSPEISEN

- A1. EDAMAME** ..... 5,90     
(Sojabohnen in Meersalz)
- A2. WAKAME SALAT** ..... 5,90     
(japanischer Algensalat mit Sesam)
- A3. SOMMERROLLEN (GOI CUON)** ..... 6,90    
(zwei vietnamesische Reispapierrollen mit frischen Kräutern, Gurke, Omelette und Garnelen, dazu Hoisin Soße und Erdnuss-Topping)  
(solange der Vorrat reicht)
- A4. SOMMERROLLEN VEGAN** ..... 6,50     
(zwei vietnamesische Reispapierrollen mit frischen Kräutern, Gurke, Tofu und Paprika, dazu Hoisin Soße und Erdnuss-Topping)  
(solange der Vorrat reicht)
- A5. KIMCHI SALAT** ..... 5,90        
(traditioneller koreanischer scharfer Kohlsalat)
- A6. SILKEN TOFU** ..... 7,50        
(cremiger Seiden-Tofu mit Soja-Chiliöl, Knoblauch und Schnittlauch)

## WARME VORSPEISEN

- B1. MINI FRÜHLINGSROLLEN (CHA GIO)** ..... 6,90   
 (vier vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, wahlweise mit Sweet Chili Soße oder vietnamesische Knoblauch Chili Vinaigrette "Nuoc Mam")
- B2. EBI TEMPURA** ..... 13,90   
 (sechs Garnelen in Tempura, dazu homemade Sojasoße)
- B3. MIXED TEMPURA** ..... 10,90   
 (drei Garnelen und verschiedene Gemüsesorten in Tempura, dazu homemade Sojasoße)
- B4. VEGAN TEMPURA** ..... 8,90   
 (verschiedene Gemüsesorten in Tempura, dazu homemade Sojasoße)
- B5. MOMO ★**
- I. FRIED MOMO** ..... 7,90   
 (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Kräutern, als Dip homemade Sojasoße)
- II. CHILI MOMO** ..... 7,90   
 (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Kräutern, mit homemade Chiliöl)
- B6. VEGAN MOMO**
- I. FRIED VEGAN MOMO** ..... 7,90   
 (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Gemüse und Kräutern, als Dip homemade Sojasoße)
- II. CHILI VEGAN MOMO** ..... 7,90   
 (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Gemüse und Kräutern, mit homemade Chiliöl)
- B7. WONTON** ..... 7,90   
 (sechs chinesische Dumplings/Teigtaschen mit Garnelen und Schweinefleisch mit homemade Soja-Chiliöl)

# SUPPEN

- C1. TOM YUM GOONG** ..... 9,<sup>90</sup>   
(traditionelle thailändische scharfe Garnelensuppe)
- C2. DUMPLING SUPPE**
- I. MOMO SUPPE ..... 8,<sup>90</sup>   
(Teigtaschen in einer Hühnerbrühe)
- II. MOMO SUPPE VEGAN ..... 8,<sup>90</sup>   
(Vegane Teigtaschen in einer Gemüsebrühe)
- C3. WONTON SUPPE** ..... 8,<sup>90</sup>   
(Wontons in einer Hühnerbrühe)

# SUSHI & MORE

## 3. TATAR

A. TUNA .....	14,00	● ●
B. SALMON .....	13,00	● ●
C. CRISPY RICE MIT TUNA .....	9,00	● ●
C. CRISPY RICE MIT SALMON .....	8,00	● ●

## 4. MAKI (8 Stk.)

A. SALMON CRUNCH .....	7,00	● ● ●
B. TUNA CRUNCH .....	8,00	● ● ●
C. AVOCADO .....	5,00	✔ ●
D. GURKE .....	5,00	✔ ●
E. SPARGEL .....	5,00	✔ ●

## 5. FRIED ROLLS (6 Stk.) ★

A. TUNA FRIED ROLL .....	12,50	● ● ●
<small>(frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Thunfisch, getopped mit Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)</small>		
B. SALMON FRIED ROLL .....	11,50	● ● ●
<small>(frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Lachs, getopped mit Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)</small>		
C. CHICKEN FRIED ROLL .....	11,50	● ●
<small>(frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Chicken, getopped mit Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)</small>		
D. VEGGIE FRIED ROLL .....	10,50	✔ ● ●
<small>(frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Spargel, getopped mit Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)</small>		



# SUSHI & MORE

## 6. URAMAKI (CLASSIC ROLLS)

- A. CHICKEN TERIYAKI (5 Stk.) ..... 10,<sup>50</sup> 

(Uramaki mit paniertem Hühnchen, Avocado und Gurke, verfeinert mit Schnittlauch, Kimchi-Sesam und homemade Teriyaki Soße)
- B. CALIFORNIA ROLL SALMON (8 Stk.) ..... 11,<sup>50</sup> 



(Uramaki mit Lachs, Creme, Avocado und Gurke, verfeinert mit Sesam/Tobiko)
- C. EBI CRUNCHY ROLL (5 Stk.) ..... 10,<sup>50</sup> 



(Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, verfeinert mit Sesam, homemade Spicy Mayo und Buttercrunch)
- D. SALMON ROLL (8 Stk.) ..... 11,<sup>50</sup> 



(Uramaki mit Lachs, Gurke und Avocado, verfeinert mit Kimchi-Sesam)
- E. TUNA ROLL (8 Stk.) ..... 12,<sup>50</sup> 


(Uramaki mit Thunfisch, Gurke und Avocado, verfeinert mit Kimchi-Sesam)



## 7. URAMAKI (SPECIAL ROLLS) (8 Stk.)



- A. VEGAN GREEN ROLL ★ ..... 11,<sup>50</sup>  


(Uramaki mit Spargel, Avocado und Gurke, als Topping japanische Shiso Blätter und homemade Sweet Miso Sauce, verfeinert mit Kimchi-Sesam)
- B. SWEET VEGAN ROLL ..... 12,<sup>50</sup>  

(Uramaki mit Yamagobo, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Paprika und homemade Sweet Miso Sauce, verfeinert mit Schnittlauch)
- C. VEGAN ROYAL ROLL ★ ..... 12,<sup>50</sup>  

(Uramaki mit Paprika, Gurke und Avocado Topping, verfeinert mit rote Zwiebel Ceviche, Vegan Mayo und homemade Sweet Miso Sauce)
- E. DIDI ROLL ★ ..... 13,<sup>50</sup> 

(Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Salmon, homemade Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit Buttercrunch)
- F. FLAMED TUNA ROLL ★ ..... 13,<sup>50</sup>  

(Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Tuna, homemade Spicy Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit Hot Banditos/Tobiko)
- G. FLAMED SALMON ROLL ..... 13,<sup>50</sup>  

(Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Salmon, homemade Spicy Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit Hot Banditos/Tobiko)
- I. DRAGON ROLL ★ ..... 13,<sup>50</sup> 

(Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Avocado, homemade Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit rote Zwiebel Ceviche/Tobiko)

Unsere Gerichte werden mit verschiedenen Toppings verziert, unter anderem Sesamkerne und Schnittlauch, bei Unverträglichkeiten melde es bitte unseren Servicekräften.

## SUSHI BOXES

**1B. MINI VEGAN BOX** ..... 28,<sup>00</sup>   
2 Special Uramakis (I.), 1 Maki (II.)

- I. VEGAN GREEN ROLL (8 Stk.)  
SWEET VEGAN ROLL (8 Stk.)
- II. MAKI NACH CHEFS CHOICE (8 Stk.)

**1C. CRUNCHY BOX** ★ ..... 28,<sup>00</sup>  
2 Uramakis (I.), 1 Fried Roll (II.)

- I. CHICKEN TERIYAKI ROLL (5 Stk.)  
EBI CRUNCHY ROLL (5 Stk.)
- II. FRIED ROLL NACH CHEFS CHOICE (6 Stk.)


**1E. MINI DIDI BOX** ..... 28,<sup>00</sup>  
1 Special Uramaki (I.), 2 Makis (II.)

- I. DIDI ROLL (8 Stk.)
- II. MAKIS NACH CHEFS CHOICE (16 Stk.)

# CURRYS UND WOKS


## D1. RED COCO CURRY ★

Rotes scharfes Thai Curry gewonnen aus getrockneten roten Chilis, Zitronengras, Kreuzkümmelsamen, Charlotten und Galgantwurzel (Thai-Ingwer), mit Kokosmilch und Gemüse, dazu Reis und wahlweise mit:

I. VEGAN ..... (Tofu und Jackfruit)	14, <sup>90</sup> 	F 7
II. PANKO CHICKEN ..... (paniertes Hähnchen in japanischem Pankomehl)	15, <sup>90</sup>	A F G J 7
III. ROASTBEEF ..... (Roastbeef-Scheiben)	17, <sup>90</sup>	F G J 7
IV. LACHSSTEAK ..... (gegrilltes Lachsfilet)	18, <sup>90</sup>	F G J 7
V. GARNELEN ..... (gebratene Garnelen ohne Schale)	19, <sup>90</sup>	F G J 7

## D2. GREEN COCO CURRY

Grünes scharfes Thai Curry gewonnen aus frischen grünen Chilis, Zitronengras, geriebene Limonenschale, Knoblauch, Charlotten, geröstete Koriandersamen, Korianderwurzeln und Galgantwurzel (Thai-Ingwer), mit Kokosmilch und Gemüse, dazu Reis und wahlweise mit:

I. VEGAN ..... (Tofu und Jackfruit)	14, <sup>90</sup> 	F 7
II. PANKO CHICKEN ..... (paniertes Hähnchen in japanischem Pankomehl)	16, <sup>90</sup>	F G J 7
III. ROASTBEEF ..... (Roastbeef-Scheiben)	17, <sup>90</sup>	A F G J 7
IV. LACHSSTEAK ..... (gegrilltes Lachsfilet)	18, <sup>90</sup>	F G J 7
V. GARNELEN ..... (gebratene Garnelen ohne Schale)	19, <sup>90</sup>	F G J 7

## D3. HOLY THAI BASIL WOK

Eines der gängigsten Wokgerichte in Thailand, mit frischem Thai-Basilikum und Gemüse in einer homemade süß-würzigen dunklen Soße, dazu Reis und wahlweise mit:

I. VEGAN ..... (Tofu und Morcheln)	15, <sup>90</sup> 	F M
II. ROASTBEEF ..... (Roastbeef, Spiegelei und Morcheln)	17, <sup>90</sup>	F J R K

# WOKS UND BOWLS

## D4. PORK BULGOGI (FEUERFLEISCH) ..... 18,<sup>90</sup> F G J R 7

Bulgogi ist ein koreanisches Festtagsgericht mit Schweinenackenfleisch in einer scharfen koreanischen Marinade serviert auf einer heißen Gusspfanne, dazu Kimchi, Salatblätter und Reis. In Korea wird das Fleisch und die restlichen Zutaten in das Salatblatt eingerollt und mit den Fingern als komplettes Bündel verzehrt.

## D5. CANTONESE FRIED RICE ..... 17,<sup>90</sup> B C F G 7

Das beliebteste gebratene Reisgericht aus der Region Guangzhou China, mit Garnelen, chinesischer Wurst, Zwiebeln, Eiern, Mais und Prinzessbohnen, dazu homemade Sojasoße zum verfeinern. (Wir legen viel Wert auf authentische Gerichte. Daher bitten wir um Verständnis, dass es dieses Gericht nicht in veganer Version gibt)

## D6. PAK CHOI ..... 13,<sup>90</sup> F C

(chinesisches Kohlgemüse in Knoblauch und Sojasoße, dazu Reis, wahlweise mit Spiegelei \*2,<sup>00</sup>)

## D7. BUN

Vietnamesische lauwarmer Reismüsl mit Gurken, Salatstreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Schnittlauch, serviert mit einer vietnamesischen Knoblauch-Chili Vinaigrette "Nuoc Mam".

- I. EBI LEMONGRASS ..... 17,<sup>90</sup> B E J N  
(Garnelenspieße in einer Lemongrassmarinade)
- II. ROASTBEEF LEMONGRASS ..... 16,<sup>90</sup> E J N  
(Roastbeef-Scheiben in einer Lemongrassmarinade)
- III. CHA GIO ..... 15,<sup>90</sup> E J N  
(Frühlingsrollen mit Schweinefleisch)
- IV. TOFU ..... 14,<sup>90</sup>  F E M  
(Tofuspieße in einer Lemongrassmarinade)

## D8. PHÔ BO (SAISONAL NOVEMBER-MÄRZ) ..... 16,<sup>90</sup> F J R

(solange der Vorrat reicht)

Phô ist eine traditionelle vietnamesische Reismüslsuppe. Sie wird in Vietnam schon morgens zum Frühstück verzehrt, um gut und gestärkt in den Tag zu starten. Die Basis ist eine kräftige Rindfleischbrühe, welche über mehrere Stunden gekocht und mit Ingwer, Sternanis und Zimt verfeinert wird. Abgerundet wird die Brühe mit Roastbeefscheiben, Rindfleischbällchen, Hoisinsoße, Siracha Soße, Thai Basilikum und Koriander. Ein absoluter Tipp für einen Bad-Hangover :)

## DESSERTS

- E1. GEBACKENE BANANENSTREIFEN** ..... 8,<sup>90</sup>   
(mit Honig und Eis)
- E2. SCHOKOLADEN SOUFFLÉ** ..... 8,<sup>90</sup>   
(mit Vanilleeis)
- E3. MANGO MEETS CREME** ..... 8,<sup>90</sup>   
(Mangopüree auf einer homemade Creme)

# ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

- Ⓐ GLUTENHALTIG
- Ⓑ KREBSTIERE
- Ⓒ EIER/EIERERZEUGNISSE
- Ⓓ FISCH/FISCHERZEUGNISSE
- Ⓔ ERDNÜSSE/ERDNUSSERZEUGNISSE
- Ⓕ SOJA/SOJAERZEUGNISSE
- Ⓖ MILCH/MILCHERZEUGNISSE
- Ⓗ SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)
- Ⓙ SELLERIE/SELLERIEERZEUGNISSE
- Ⓚ SENF/SENFERZEUGNISSE
- Ⓛ SESAMSAMEN
- Ⓜ SCHWEFELDIOXID/SULFIDE
- Ⓝ LUPINEN
- Ⓟ WEICHTIERE (SCHNECKEN, MUSCHELN, KALMARE, AUSTERN)

- ① FARBSTOFF
- ② KOFFEINHALTIG
- ③ CHININHALTIG
- ④ ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE
- ⑤ MIT SÜSSUNGSMITTEL
- ⑥ ANTIOXIDATIONSMITTEL
- ⑦ KONSERVIERUNGSMITTEL

- 🌱 VEGAN