# 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

9, <sup>50</sup> 9, <sup>50</sup> 8, <sup>00</sup> 8, <sup>00</sup> 8, <sup>00</sup>
120, <sup>0</sup> 130, <sup>0</sup> 140, <sup>0</sup> 150, <sup>0</sup>
7, <sup>90</sup> 6, <sup>90</sup> 6, <sup>90</sup>
6,90
7, <sup>90</sup> 6, <sup>90</sup>
3,60 4,30 3,50 3,60 4,30 3,60 4,30 3,60 4,50 4,50 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 KIRSCHE 0,2L	3,10
	FRITZ LIMO ORANGE 0,2L	3,10
	FRITZ LIMO ZITRONE 0,2L	
	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	
	ELEPHANT BAY GREEN TEA HONEY 0,33L	3,90
	SCHWEPPES BITTER LEMON 0,2L	3,00
	SCHWEPPES 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	
KURZ	Z 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	<b>-</b> 0.6
	ROSENBITTENSCHNAPS 2CI	5

## KALTE VORSPEISEN

A 1. E D A M A M E (Sojabohnen, wahlweise mit Meersalz oder Chiliöl)	. 6, <sup>90</sup>	• •	
A 2. WAKAME SALAT (japanischer Algensalat mit Sesam)	6,90	<b>⑤ ⑥</b> 2	
A 3. SOMMERROLLEN (GOI CUON) (zwei vietnamesische Reispapierrollen mit frischen Kräutern, Gurke, Omelette und Garnelen, dazu Hoisin Soße und Erdnuss-Topping) (solange der Vorrat reicht)	9,90	<b>8</b> • 4	
A 4. SOMMERROLLEN VEGAN (zwei vietnamesische Reispapierrollen mit frischen Kräutern, Gurke,	9,90	<b>6 6</b> 4	
Tofu und Paprika, dazu Hoisin Soße und Erdnuss-Topping) (solange der Vorrat reicht)			
Tofu und Paprika, dazu Hoisin Soße und Erdnuss-Topping)	. 7, <sup>50</sup>	• •	& & &

## WARME VORSPEISEN

	(vier	NI FRÜHLINGSROLLEN (CHA GIO) vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, wahlweise mit t Chili Soße oder vietnamesische Knoblauch Chili Vinaigrette "Nuoc Mam")	8, <sup>50</sup>		<b>8</b> 4
B 2.	<b>E B</b> (sech	S Garnelen in Tempura, dazu homemade Sojasoße)	15,90	<b>6 6 4</b>	
B 5.	МО	MO ★			
	I.	FRIED MOMO (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Kräutern, als Dip homemade Sojasoße)	10,90	<b>4</b>	
	II.	CHILI MOMO (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Kräutern, mit homemade Chiliöl)	10,90	••	<b>8 8 8</b>
В 6.	VE	GAN MOMO			
		FRIED VEGAN MOMO (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Gemüse und Kräutern, als Dip homemade Sojasoße)			
	II.	CHILI VEGAN MOMO (fünf nepalesische Dumplings/Teigtaschen mit Gemüse und Kräutern, mit homemade Chiliöl)	10,90 🕢	••	<b>&amp; &amp; &amp;</b>
	(sech	NTON s chinesische Dumplings/Teigtaschen mit Garnelen und Schweinefleisch omemade Soja-Chiliöl)	11,90	<b>880</b>	<b>4 ≥ ≥ ≥</b>

#### SUPPEN

C1. TOM YUM GOONG (traditionelle thailändische scharfe Garnelensuppe)	. 10,90	<b>B 4</b> , 5	886
C2. DUMPLING SUPPE			
I. MOMO SUPPE (Teigtaschen in einer Hühnerbrühe)	9,90	<b>A O B</b> 4	
II. MOMO SUPPE VEGAN (Vegane Teigtaschen in einer Gemüsebrühe)	9,90	<b>6 6</b> 4	
C3. WONTON SUPPE (Wontons in einer Hühnerbrühe)	9,90	<b>A B 1</b> 4	

## SUSHI & MORE

8.	NIGIRI (1 Paar)	
	A. NIGIRI TUNA	9,00
	B. NIGIRI SALMON	8,00
	C. NIGIRI SEABASS	8,00
	D. NIGIRI UNAGI KABAYAKI	9,00
	E. NIGIRI FLAMED TUNA	10,00
	F. NIGIRI FLAMED SALMON	9,00
	G. NIGIRI FLAMED SEABASS	9,00
9.	SASHIMI (6 Scheiben)	
	H. SASHIMI TUNA	25,00
	I. SASHIMI SALMON	24,00
	J. SASHIMI SEABASS	24,00

36

36

# SUSHI & MORE

3.	TATAR			
	A. TUNA		<b>D F</b> 4	833
	B. SALMON	17,00	<b>D F</b> 4	888
	C. CRISPY ROLL MIT TUNA TATAR	14,50	<b>D f</b> 4	833
	D. CRISPY ROLL MIT SALMON TATAR	13, 50	<b>D 6</b> 4	888
4.	MAKI (8 Stk.)			
	A. SALMON CRUNCH	7,50	0 0 0	
	B. TUNA CRUNCH	8,50	066	
	C. AVOCADO	6, <sup>50</sup>	•	
	D. GURKE	6,50	•	
	E. SPARGEL	7,00	•	
	F. EBI FRY	9,50	<b>0 6 6</b>	
5.	FRIED ROLLS (6 Stk.) ★			
	A. TUNA FRIED ROLL (frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Thunfisch, getopped mit Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)	14,00		
	B. SALMON FRIED ROLL (frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Lachs, getopped mit Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)	13,00	<b>•</b> • • 4	
	C. CHICKEN FRIED ROLL (frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Chicken, getopped mit Creme und Beerei der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)	13, <sup>00</sup> n	<b>4</b>	
	D. VEGGIE FRIED ROLL (frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Gurke, Paprika und Avocado, getopped m Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)	13, <sup>00</sup>	<b>4</b>	
	E. EBI FRIED ROLL  (frittierte Sushi Rolle gefüllt mit Ebi Tempura, getopped mit  Creme und Beeren der Saison, verfeinert mit homemade Teriyaki)	14,00		

## SUSHI & MORE

#### 6. URAMAKI (CLASSIC ROLLS)

A.	CHICKEN TERIYAKI (5 Stk.) (Uramaki mit paniertem Hühnchen, Avocado und Gurke, verfeinert mit Schnittlauch, Sesam und homemade Teriyaki Sauce)	13,50	<b>● ●</b> 4
В.	CALIFORNIA ROLL SALMON (8 Stk.)	14,50	<b>6 6</b> 4
C.	<b>EBICRUNCHY ROLL</b> (5 Stk.) (Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, verfeinert mit Sesam, homemade Spicy Mayo und Buttercrunch)	13,50	<b>₿ ₿ 6</b> 4
D.	SALMON CREAM ROLL (8 Stk.)	13,50	<b>•</b> • • 4
E.	TUNA CREAM ROLL (8 Stk.) (Uramaki mit Thunfisch und Frischkäse, verfeinert mit Sesam, dazu homemade Teriyaki Sauce)	14, <sup>50</sup>	<b>•</b> • • 4
F.	VEGGIE CREAM ROLL (8 Stk.)	13, <sup>50</sup>	<b>•</b> • 4

## SUSHI & MORE

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

A.	VEGAN GREEN ROLL ★ (Uramaki mit Spargel, Avocado und Gurke, als Topping japanische Shiso Blätter und homemade Sweet Miso Sauce, verfeinert mit Sesam)	14, <sup>50</sup>	<b>6 6 4</b>	
В.	SWEET VEGAN ROLL (Uramaki mit Möhren, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Paprika und homemade Sweet Miso Sauce, verfeinert mit Schnittlauch)	14, <sup>50</sup>	<b>B (1) (6)</b> 4	
C.	VEGAN ROYAL ROLL ★ (Uramaki mit Paprika, Gurke und Avocado Topping, verfeinert mit rote Zwiebel Ceviche, Vegan Mayo und homemade Sweet Miso Sauce)	14, <sup>50</sup>	<b>6 4</b>	
E.	DIDI ROLL ★ (Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Salmon homemade Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit Buttercrunch)	15, <sup>50</sup>	<b>9 8</b> 4	
F.	FLAMED TUNA ROLL ★ (Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Tuna, homemade Spicy Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit Hot Banditos/Tob	15, <sup>50</sup> piko)	<b>9 6</b> 4	<b>&amp; &amp; &amp;</b>
G.	FLAMED SALMON ROLL (Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Flamed Salmon homemade Spicy Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit Hot Banditos/Tob	15, <sup>50</sup> 1, piko)	<b>6 6</b> 4	<b>&amp; &amp; &amp;</b>
I.	DRAGON ROLL ★ (Uramaki mit Ebi Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Avocado, homemade Mayo und Teriyaki Sauce, verfeinert mit rote Zwiebel Ceviche/Tobiko)	15, <sup>50</sup>	<b>•</b> • • 4	
J.	ZEN EMPEROR ROLL ★ (Uramaki mit Ebi Tempura und grünem Spargel, als Topping Flamed Unagi Kabayaki und Camembert, verfeinert mit Schnittlauch, homemade Spicy Mayo, homemade Creamy Mustard Sauce und homemade Teriyaki Sauce)	15, <sup>50</sup>	<b>9 6 6</b> 4	
K.	ROYAL SEABASS ROLL (Uramaki mit Ebi Tempura grünem Spargel, als Topping Flamed Seabass, verfeinert mit Schnittlauch, homemade Spicy Mayo, homemade Creamy Mustard Sauce und homemade Teriyaki Sauce)	15,50	<b>1 6 6</b> 4	
L.	CHICKEN MANGO ROLL ★ (Uramaki mit paniertem Hühnchen, Avocado und Gurke, als Topping Mango, homemade Teriyaki Sauce und homemade Sweet Chili Mayo, verfeinert mit Sesam)	15, <sup>50</sup>	● ● 6 4	
M.	MANGO MANGO ROLL (Uramaki mit Mango, Gurke und Avocado, als Topping Mango, homemade Sweet Miso Sauce und homemade Sweet Chili Mayo, verfeinert mit Sesam		<b>B D &amp;</b> 4	

# SUSHI BOXES / POKE BOWLS

	II VEGAN BOX cial Uramakis (I.), 1 Maki (II.)	33,000	4
l.	VEGAN GREEN ROLL (8 Stk.)		
	SWEET VEGAN ROLL (8 Stk.)		
II.	MAKI NACH CHEFS CHOICE (8 Stk.)		
	JNCHY BOX ★ makis (I.), 1 Fried Roll (II.)	36,00	4
ı.	CHICKEN TERIYAKI ROLL (5 Stk.)		
	EBI CRUNCHY ROLL (5 Stk.)		
II.	FRIED ROLL NACH CHEFS CHOICE (6 Stk.)		
	II DIDI BOX ial Uramaki (I.), 3 Makis (II.)	34,00	4
l.	DIDI ROLL (8 Stk.)		
II.	MAKIS NACH CHEFS CHOICE (24 Stk.)		
2. POI	KE BOWLS		
Α.	TUNA POKE	18,90	<b>D &amp; 6</b> 4
	(bunte Bowl mit Sushi Reis, Thunfischwürfel, Edamame, Gurken, Avocado, Wakame, getopped mit Spicy Mayo, Teriyaki Sauce, verfeine mit Schnittlauch und Sesam)		
B.	SALMON POKE	17,90	<b>D G G</b> 4
	(bunte Bowl mit Sushi Reis, Lachswürfel, Edamame, Gurken, Avocado, Wakame, getopped mit Spicy Mayo, Teriyaki Sauce, verfeine mit Schnittlauch und Sesam)		
	VEGGIE POKE	16, <sup>90</sup>	<b>6 6</b> 4
	(bunte Bowl mit Sushi Reis, Kimchi, Edamame, Gurken, Avocado, Wakame, getopped mit Spicy Mayo, Sweet Miso Sauce, verfeinert mit Schnittlauch und Sesam)		

#### **CURRYS UND WOKS**

#### D1. RED COCO CURRY ★ 🍆 🕿 🕾

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

l.	VEGAN (Tofu und Jackfruit)	17, <sup>90</sup>	4, 5
II.	PANKO CHICKEN (paniertes Hühnchen in japanischem Pankomehl)	18,90	<b>△ ⑤ ⑥ ●</b> 4, 5
III.	ROASTBEEF (Roastbeef-Scheiben)	19,90	<b>6 4</b> , 5
IV.	LACHSSTEAK (gegrilltes Lachsfilet)	21,90	<b>G 4</b> , 5
V.	GARNELEN (gebratene Garnelen ohne Schale)	22,90	<b>6</b> 4, 5

#### D2. GREEN COCO CURRY 🔌 👟 👟

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

I.	VEGAN (Tofu und Jackfruit)	17,90	6 4, 5
II.	PANKO CHICKEN (paniertes Hühnchen in japanischem Pankomehl)	18,90	<b>● ●</b> 4, 5
III.	ROASTBEEF (Roastbeef-Scheiben)	19,90	<b>△ ⑤ ⑤ ●</b> 4, 5
IV.	LACHSSTEAK (gegrilltes Lachsfilet)	21,90	<b>● ●</b> 4, 5
٧.	GARNELEN (gebratene Garnelen ohne Schale)	22,90	<b>6 4</b> , 5

#### 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.	TOFU	18, <sup>90</sup>		1
II.	ROASTBEEF	20,90	600	<b>R 6</b> 4

#### **WOKS UND BOWLS**

(solange der Vorrat reicht)

#### 

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.

#### **D7.BUN**

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

I. EBILEMONGRASS (Garnelenspieße in einer Lemongrassmarinade)	18,90	<b>6 6 0 8</b> 4
II. ROASTBEEF LEMONGRASS (Roastbeef-Scheiben in einer Lemongrassmarinade)	17,90	<b>6 0 0</b> 4
III. CHA GIO (Frühlingsrollen mit Schweinefleisch)	16,90	<b>6 6 8</b> 4
IV. TOFU (Tofuspieße in einer Lemongrassmarinade )	15,90 Ø	<b>6 6 W</b> 4
D8. PHÔ BO (SAISONAL NOVEMBER-MÄRZ)	16,90	6 0 8

Phô ist eine traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe. 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. BAKED BANANA	8,90	<b>A G &amp;</b> 2, 4
(Bananenbällchen mit Eis und Honig, getopped mit Sesam)		
E2. SCHOKOLADEN SOUFFLÉ (mit Vanilleeis, getopped mit Sesam)	8,90	2,4
E3. MANGO MEETS CREME  (Mangopüree auf einer homemade Creme, getopped mit Sesam)	8,90	<b>6 7</b> 4

# ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

- GLUTENHALTIG
- B 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)
- **★** BELIEBTE GERICHTE
- VEGAN

- 1 KOFFEINHALTIG
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 CHININHALTIG
- 4 KONSERVIERUNGSSTOFFE
- 5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 6 GESCHWEFELT
- 7 GESCHWÄRZT
- 8 MIT PHOSPAHT
- 9 ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE
- 10 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N)
- 11 KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN
- 12 ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 13 GEWACHST
- 14 TAURINHALTIG
- 16 ENTHÄLT SOJAÖL, AUS GENTECHNISCH VERÄNDERTER SOJA HERGESTELLT