MENU

Gao Haus

Tel.: +49 30 98313968
Stargarder Str. 14, Ecke Pappelallee,
10437 Berlin-Prenzlauer Berg
gaohaus.restaurant@gmail.com









GAO-HAUS RESTAURANT

Asiatische Vielfalt mit vietnamesischer Seele.

HERZLICH WILLKOMMEN

ÜBER UNS

Herzlich willkommen im GAO-HAUS in Berlin – Ihrem Ort für frisch zubereitetes Sushi, asiatische Spezialitäten und die vielfältigen Aromen Vietnams. Sushi ist das Herzstück unserer Küche, ergänzt durch leichte Vorspeisen, wohltuende Suppen und aromatische Hauptgerichte.

Für unsere Gerichte verwenden wir frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten und legen besonderen Wert auf Qualität und Geschmack. Unsere erfahrenen Sushi-Köche bereiten jede Kreation mit handwerklichem Können und viel Liebe zum Detail zu – von der harmonischen Kombination der Zutaten bis zum liebevollen Anrichten. Duftende Kräuter und feine Gewürze prägen zugleich unsere vietnamesischen Spezialitäten.

Ob entspannte Mittagspause, gemütlicher Abend zu zweit oder gesellige Zeit mit Familie und Freunden – genießen Sie bei uns gutes Essen und herzliche Gastfreundschaft. Entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse oder freuen Sie sich auf Ihre vertrauten Lieblingsgerichte.

Wir freuen uns darauf, Sie im GAO-HAUS willkommen zu heißen.

Wir freuen uns,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

VORSPEISEN

GOI CUON – SOMMERROLLEN (2 STK.) [B,D,E,F]



Der vietnamesische Frische-Klassiker: Reispapier-Rollen, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke und frischen Kräutern. Serviert mit traditioneller Fischsauce oder cremiger Erdnusssauce.
Wahlweise mit: Hähnchen | Garnelen | Lachs | Tofu | Avocado

5,90 €



CHA GIO – FRÜHLINGSROLLEN (2 STK.) [A,C,D]

Knusprig frittierte Rollen, gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Salat, Gurke, frischen Kräutern und traditioneller Fischsauce [D] oder veganer Sauce.
Wahlweise mit: Hähnchen | Veggie

5,90 €

GOI TRON – VIETNAMESISCHE SALATE [B,D,E,F]



Erfrischende, hausgemachte Salate mit asiatischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und einem traditionellen Dressing.

GOI XOAI: Fruchtige Mango mit knackigen Sojasprossen, wahlweise mit **Garnelen oder Tofu**.
GOI BO: Herzhafter Salat mit zartem Rindfleisch, knackiger Gurke und Zwiebeln.

7,90 €

CHA LA LOT (4 STK.) [D] 5,90 €

Gewürztes Hackfleisch, eingewickelt in aromatische Wildbetelblätter und saftig gegrillt.

TOM CHIEN XU (3 STK.) [1,3,A,B,C] 6,90 €

Knusprig in Panko-Paniermehl panierte Großgarnelen, serviert mit Mayonnaise.

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

HA CAO (4 STK.) [A,B,F]

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit feinen Garnelen, serviert mit Sojasauce.
5,90 €

VIETNAM PHO (KLEIN) [4,D,F]

Traditionelle, kräftige Brühe mit Reisbandnudeln, frischen Kräutern und Zwiebeln.
Wahlweise:
Hähnchen | Rind | Tofu [F] & Gemüse
7,90 €

EDAMAME [F]

Gedämpfte Sojabohnen mit Salz.
5,50 €

WAKAME-SALAT [K]

Seetangsalat mit Avocado und Sesam.
5,50 €

TUNA WAKAME [D,F,K]

Flambierter Thunfisch auf Seetangsalat mit hausgemachter Soße.
7,90 €

SALMON WAKAME [D,F,K]

Flambierter Lachs auf Seetangsalat mit hausgemachter Soße.
7,50 €

TUNA-TATAR [A,C,D,G,K]

Gewürfelter Thunfisch mit Avocado auf Seetangsalat, serviert mit gegrilltem Reispapier.
8,50 €

LACHS-TATAR [A,C,D,G,K]

Gewürfelter Lachs mit Avocado auf Seetangsalat, serviert mit gegrilltem Reispapier.
8,00 €





Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

SUPPEN

Von aromatischer Phở-Brühe über cremige Tom-Kha-Suppe bis hin zu feinem Miso – unsere Suppen laden Sie ein, die Vielfalt asiatischer Aromen zu entdecken. Ein wohltuender, genussvoller Auftakt zu Ihrem Menü im GAO-HAUS.



TOM-KHA-SUPPE [B]

Aromatische thailändische Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Cherrytomaten und Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, Galgant, Limettenblättern und frischem Koriander.

- **Tofu** **4,50 €**
- **Hähnchen** **4,50 €**
- **Garnelen** **5,00 €**



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.



MISO-SUPPE [B,M]

Japanische Suppe auf Basis von Sojabohnenpaste mit Seetang, zartem japanischem Seidentofu und frischen Lauchzwiebeln.

4,00 €



MISO-SUPPE MIT LACHS [B,M]

Japanische Suppe auf Basis von Sojabohnenpaste mit Lachs, Seetang, zartem japanischem Seidentofu und frischen Lauchzwiebeln.

5,00 €

GAO-HAUS-SUPPE [A,B,C]

Aromatische vietnamesische Phở-Brühe mit Strohpilzen, Zucchini und zarten Garnelen-Dumplings, verfeinert mit einem pochierten Eigelb.

5,00 €



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

Genießen Sie im GAO-HAUS die Vielfalt vietnamesischer und asiatischer Hauptgerichte. Entdecken Sie aromatische Reis- und Nudelgerichte mit feinen Gewürzen und harmonisch abgestimmten Saucen und finden Sie neue Lieblingsgerichte



BUN TRON

Lauwarmer Reisnudelsalat

Eine erfrischende Schale mit feinen Reisnudeln, knackigem Salat, frischen asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit einem traditionellen Limetten-Fisch-Dressing oder veganem Dressing.



BUN BO NAM BO D,E

Mit zartem, im Wok geschwenktem Rindfleisch und Zitronengras.

15,90 €



BUN CHA LA LOT D,E — 15,90 €

Mit würzigem Hackfleisch, eingewickelt in aromatische Wildbetelblätter und gegrillt.



BUN CHA GIO D,E — 14,90 €

Mit knusprig gebackenen, hausgemachten Hähnchen-Frühlingsrollen.

BUN CHA GIO CHAY E — 14,90 €

Mit knusprig gebackenen vegetarischen Frühlingsrollen.

BUN CHAY E,F — 14,90 €

Mit goldbraun gebackenem Tofu.

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

REISGERICHTE



COM CARI – VIETNAMESISCHES CURRY MIT REIS [4,A,B,D,F,G]

Cremiges, mild-pikantes Kokos-Curry mit frischem Saisongemüse, Zitronengras und asiatischen Kräutern, serviert mit duftendem Jasminreis.

- **Hähnchen** 14,90 €
- **Rindfleisch** 15,90 €
- **Garnelen** 15,90 €
- **Ente** 16,90 €
- **Lachsfilet** 16,90 €
- **Tofu** 14,90 €

COM SA OT – ZITRONENGRAS-CHILI-SAUCE MIT REIS [4,A,B,D,F]

Knackiges, im Wok pfannengebratenes Saisongemüse in einer würzigen, geschmacksintensiven Zitronengras-Chili-Sauce, serviert mit duftendem Jasminreis.

- **Hähnchen** 14,90 €
- **Rindfleisch** 15,90 €
- **Garnelen** 15,90 €
- **Ente** 16,90 €
- **Lachsfilet** 16,90 €
- **Tofu** 14,90 €

COM YAKI – YAKI-STYLE MIT REIS [4,A,B,D,F]

Knackiges Saisongemüse aus dem Wok in unserer leicht scharfen, hausgemachten Yaki-Sauce, serviert mit duftendem Jasminreis.

- **Hähnchen** 14,90 €
- **Rindfleisch** 15,90 €
- **Garnelen** 15,90 €
- **Ente** 16,90 €
- **Lachsfilet** 16,90 €
- **Tofu** 14,90 €

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Gebratener Reis

COM RANG



Aromatisch gebratener Reis mit Ei, Edamame, Mais, Karotten und Sojasprossen, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln. Dazu frische Gurke sowie eingelegter Kohlrabi und eingelegte Karotten für eine angenehm frische Note. [4,A,B,C,E,F]

- **Hähnchen** 14,90 €
- **Rindfleisch** 15,90 €
- **Garnelen** 15,90 €
- **Ente** 16,90 €
- **Lachsfilet** 16,90 €
- **Tofu** 14,90 €

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

WEITERE REISGERICHTE

Genießen Sie im GAO-HAUS Rindfleisch in Pfeffersauce oder knuspriges Hähnchen mit Erdnusssauce und Jasminreis.



COM BO XAO NAM [4,A,F]

Zarte Rindfleischstreifen, bei hoher Hitze im Wok scharf angebraten, mit knackiger Paprika, Pilzen und aromatischen Zwiebeln in einer kräftigen, hausgemachten schwarzen Pfeffersauce. Serviert mit duftendem Jasminreis.

15,90 €



COM SOT LAC [A,E,F]

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet auf knackigem Saisongemüse, überzogen mit unserer hausgemachten cremigen Erdnusssoße, serviert mit duftendem Jasminreis.

(Tofu) **15,90 €**

(Tofu) **14,90 €**

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

PHO



PHO – TRADITIONELLE REISBANDNUDELSUPPE [4,D,F]

Eine große Schale unserer traditionellen, kräftigen Brühe mit Reisbandnudeln, frischen asiatischen Kräutern und Frühlingszwiebeln:

· Hähnchen	**13,50 €**
· Rindfleisch	**13,90 €**
· Tofu & Gemüse	**13,50 €**

PHO XAO – GEBRATENE REISBANDNUDELN [4,A,B,C,E,F]

Pfannengebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse, Ei, Röstzwiebeln, Erdnüssen und asiatischen Kräutern:

· Hähnchen	**14,90 €**
· Rindfleisch	**15,90 €**
· Garnelen	**15,90 €**
· Ente	**16,90 €**
· Tofu	**14,90 €**



UDON XAO – GEBRATENE UDON-NUDELN [4,A,B,C,E,F]

Pfannengebratene, dicke Udon-Nudeln mit frischem Saisongemüse in einer leicht scharfen Yaki-Soße, verfeinert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und Kräutern.

· Hähnchen	**14,90 €**
· Rindfleisch	**15,90 €**
· Garnelen	**15,90 €**
· Ente	**16,90 €**
· Lachsfilet	**16,90 €**
· Tofu	**14,90 €**

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

BEILAGEN

REIS / NUDELN EXTRA	**2,90 €**	**HÄHNCHEN / TOFU EXTRA [F]**	**5,90 €**
DIP-SOßE EXTRA	**1,50 €**	**RIND / GARNELEN EXTRA [B]**	**6,90 €**
WARME SOSSE EXTRA	**2,90 €**	**ENTE / LACHS EXTRA [D]**	**7,90 €**
GEMÜSE EXTRA	**4,90 €**		

KINDER-MENÜ

Für unsere Kinder unter 12 Jahren

COM GA CHIEN [A,C] **8,90 €**

Knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Reis.

UDON CA HOI [A,C,D,F] **11,90 €**

Gebratene Udon-Nudeln mit Ei und gegrilltem Lachsfilet in Teriyaki-Soße.

GA KHOAI CHIEN [1,2,3,A,C] **8,90 €**

Knusprige Hähnchen-Nuggets, serviert mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise.



NACHSPEISEN

GEBRATENE BANANE DELUXE [A,E,G] **6,50 €**

Knusprig frittierte Banane, serviert mit cremigem Vanilleeis, frischer Schlagsahne, aromatischem Honig und gerösteten, gehackten Erdnüssen.

CHE XOAI [G] **4,90 €**

Erfrischende, fruchtige Mango-Süßspeise mit cremiger Kokosmilch.

MOCHI [F] **5,90 €**

Weiche Klebreiskuchen mit Bohnenfüllung, dazu Mango-Kokosmilch.

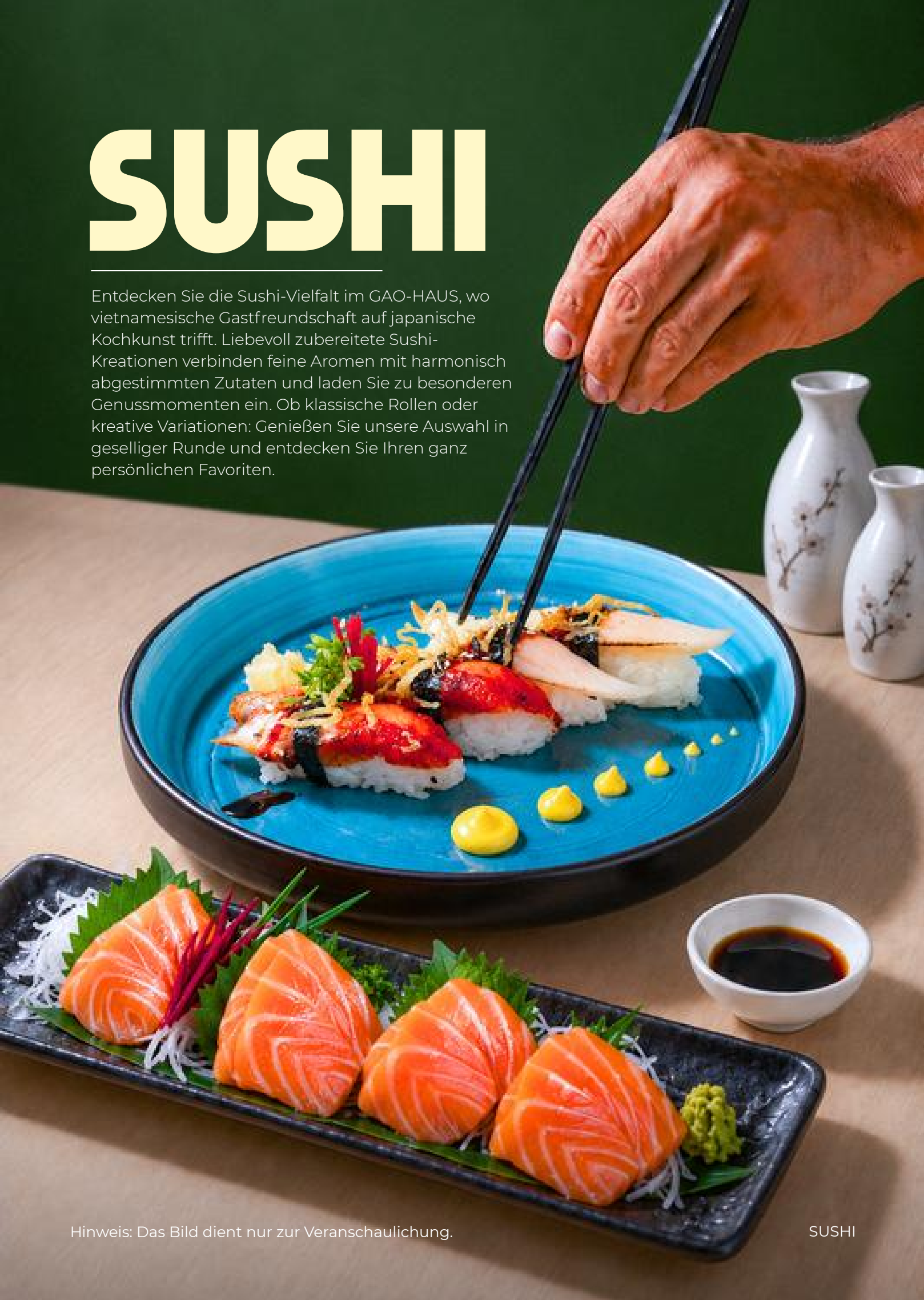


Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

SUSHI

Entdecken Sie die Sushi-Vielfalt im GAO-HAUS, wo vietnamesische Gastfreundschaft auf japanische Kochkunst trifft. Liebevoll zubereitete Sushi-Kreationen verbinden feine Aromen mit harmonisch abgestimmten Zutaten und laden Sie zu besonderen Genussmomenten ein. Ob klassische Rollen oder kreative Variationen: Genießen Sie unsere Auswahl in geselliger Runde und entdecken Sie Ihren ganz persönlichen Favoriten.



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.



(8 STK.) MAKI ROLLS

M1. SAKE [D] **5,50 €**
Frischer Lachs.

M2. MAGURO [D] **6,00 €**
Frischer Thunfisch.

M3. EBI [B] **6,00 €**
Gekochte Garnelen.

M4. ANAGO [4,A,D,F] **6,50 €**
Aal mit Unagi-Sauce.



M5. SALMON SKIN [A,D] **5,50 €**
Knusprige Lachshaut.

M6. CRISPY SURIMI [1,A,D] **5,50 €**
Frittiertes Surimi.

M7. KAPPA **4,90 €**
Gurke.

M8. AVOCADO **5,50 €**
Avocado.



M9. MANGO **5,00 €**
Mango.

M10. SAKE AVOCADO [D] **6,00 €**
Lachs und Avocado

M11. INARI [F] **5,50 €**
Gewürzte Tofu-Tasche

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

NIGIRI (2 STK.)

N9. AVOCADO
Avocado.
5,00 €

N10. SALMON [D]
Frischer Lachs.
5,50 €

N11. MAGURO [D]
Frischer Thunfisch.
6,00 €

N12. EBI [B]
Gekochte Garnelen.
5,50 €

N13. ANAGO [4,A,D,F]
Aal mit Unagi-Sauce.
6,00 €

N14. SAKKARA [D]
Flambierter Butterfisch.
5,50 €

N15. ABURI SAKE [D]
Flambierter Lachs.
6,00 €

N16. ABURI MAGURO [D]
Flambierter Thunfisch.
6,00 €



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

SPECIAL ROLLS (8 STK.)

H40. TIGERFURAI [A,B,D,G,F] **13,90 €**

Tempura-Garnelen, Avocado, Mango und Frischkäse, überdeckt mit flambiertem Lachs. Serviert mit hausgemachter Soße.

H41. WHITEFURAI [A,B,D,G,F] **13,50 €**

Tempura-Garnelen, Avocado und Frischkäse, überdeckt mit flambiertem Butterfisch. Serviert mit hausgemachter Soße.

H42. FUTO BIG MAKI [1,A,D,G] **12,90 €**

Avocado, Thunfisch, Lachs, Surimi, Gurke, Butterfisch, Frischkäse und Tobiko.

H43. SAKE FANCY [A,D,G,F] **12,90 €**

Tempura-Avocado, Babyspargel und Frischkäse, überdeckt mit Lachs-Sashimi. Serviert mit hausgemachter Soße.

H44. MEERAAL [A,D,G,F] **13,90 €**

Tempura-Lachsflocken, Gurke und Frischkäse, überdeckt mit gegrilltem Aal. Serviert mit hausgemachter Soße.

H45. GAO HAUS VEGGIE [A,F] **11,90 €**

Tempura-Spargel, Mango und Gurke, überdeckt mit Avocado, Tofu und Reispapier.





H46. EBI MAMA [A,B,G,F] **13,90 €**

Tempura-Garnelen, Gurke und Frischkäse, überdeckt mit gekochtem Tiger-Ebi und Reispapier, serviert mit hausgemachter Soße.

H47. RAINBOW [A,B,D,G,F] **13,90 €**

Tempura-Garnelen, Avocado und Frischkäse, überdeckt mit flambiertem Lachs, Thunfisch und Butterfisch. Serviert mit hausgemachter Soße.

H48. GREEN MANGO ROLL [A,B,G] **13,90 €**

Knusprige Tempura-Garnele, Gurke, Mango und Frischkäse, umhüllt von frischer Avocado.

H49. CHEF'S SURPRISE **13,50 €**
[1,4,A,B,C,D,F,G,K,N]

Empfehlung des Chefs

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

SASHIMI

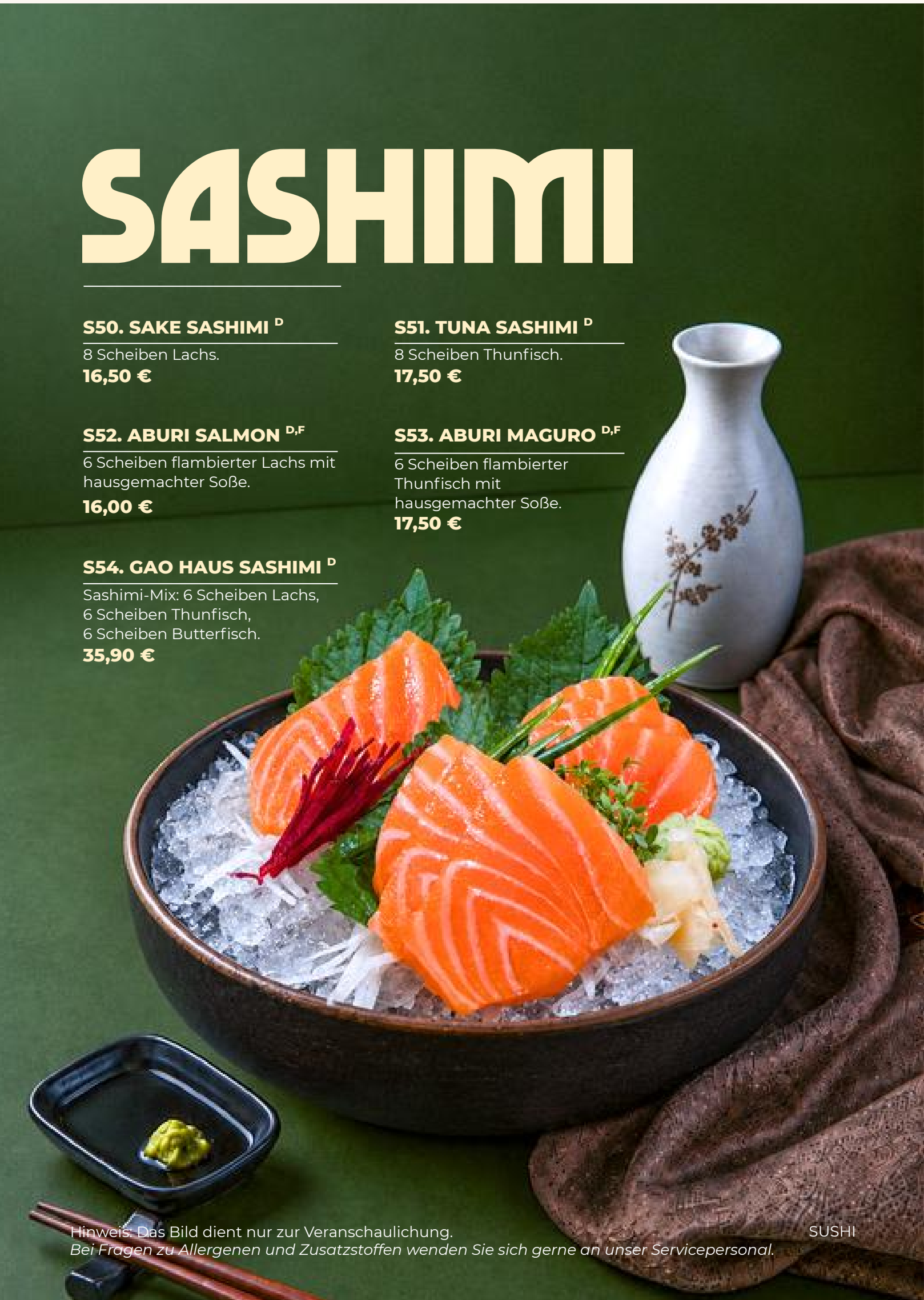
S50. SAKE SASHIMI [D]
8 Scheiben Lachs.
16,50 €

S51. TUNA SASHIMI [D]
8 Scheiben Thunfisch.
17,50 €

S52. ABURI SALMON [D,F]
6 Scheiben flambierter Lachs mit hausgemachter Soße.
16,00 €

S53. ABURI MAGURO [D,F]
6 Scheiben flambierter Thunfisch mit hausgemachter Soße.
17,50 €

S54. GAO HAUS SASHIMI [D]
Sashimi-Mix: 6 Scheiben Lachs,
6 Scheiben Thunfisch,
6 Scheiben Butterfisch.
35,90 €



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

BOWLS



SASHIMI-MIX-BOWL C,D,F,K

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Wakame, Edamame, Mango, Onsen-Ei, Sesam, Frühlingszwiebeln, Ponzu-Soße und hausgemachte Gao-Haus-Soße.

22,90 €



LACHS-BOWL C,D,F,K 17,90 €

Frischer Lachs, Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Wakame, Edamame, Mango, Onsen-Ei, Sesam, Frühlingszwiebeln, Teriyaki-Soße und hausgemachte Gao-Haus-Soße.

THUNFISCH-BOWL C,D,F,K 18,90 €

Frischer Thunfisch, Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Wakame, Edamame, Mango, Onsen-Ei, Sesam, Frühlingszwiebeln, Ponzu-Soße und hausgemachte Gao-Haus-Soße.

GAO-HAUS-BOWL – FLAMBIERTER LACHS C,D,F,K 18,90 €

Flambierter Lachs, Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Wakame, Edamame, Onsen-Ei, Tobiko, Sesam, Frühlingszwiebeln, Unagi-Soße und hausgemachte Gao-Haus-Soße.

VEGETARISCHE BOWL F,K 15,90 €

Tofu, Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Wakame, Edamame, Mango, Karotten, Mais, Sesam, Frühlingszwiebeln und hausgemachte Gao-Haus-Soße.



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

INSIDE-OUT ROLLS
(8 STK.)

U20. ALASKA ROLL [1,D,G] **10,50 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko.

U21. CALIFORNIA ROLL [1,A,D,G] **10,00 €**
Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko.

U22. MAGURO ROLL [1,A,D,G] **11,50 €**
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko.

U23. ANAGO ROLL [4,A,D,F,K] **11,90 €**
Aal, Gurke, Sesam.

U24. EBI TEMPURA [A,B,K] **10,90 €**
Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam.

U25. SALMON SKIN [D,K] **10,00 €**
Knusprige Lachshaut.

U26. CHICKI CHICKI [K] **9,90 €**
Hähnchen, Gurke, Sesam.

U27. SPICY TUNA [1,D,K] **11,90 €**
Marinierter Thunfisch, Avocado, Tobiko, Sesamöl.

U28. AVOCADO TEMPURA [A,G,K] **10,50 €**
Avocado und Frischkäse, umhüllt von knusprigem Panko.

U29. VEGGIE [A,K] **9,90 €**
Tempura-Avocado, Gurke, Mango, Sesam.

U30. VEGAN [K] **9,50 €**
Gurke, Avocado, Sesam.

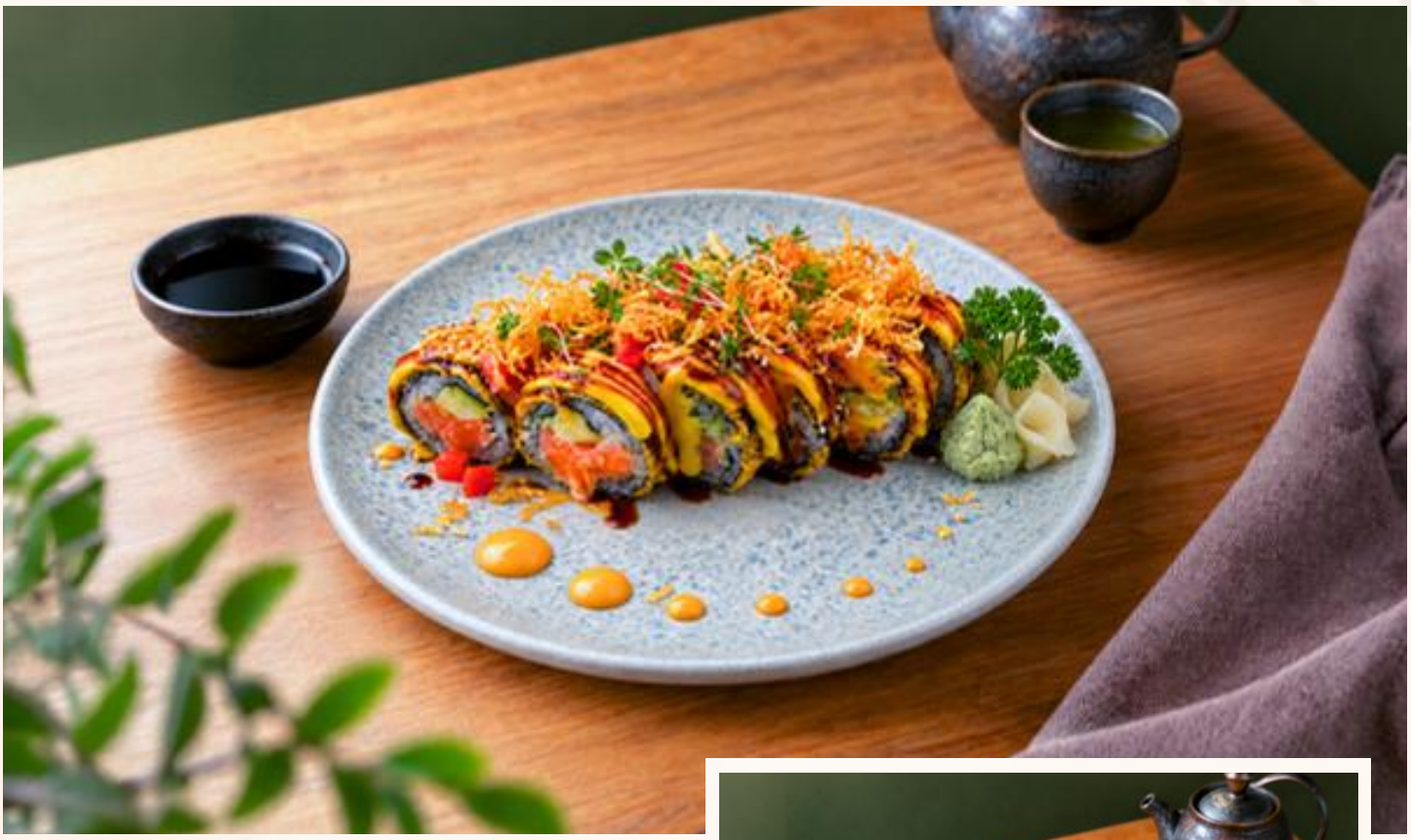
U31. TEMAKI SAKE [D,G] **11,50 €**
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse und Tobiko.

U32. TEMAKI TEKKA [D,G] **11,50 €**
Thunfisch, Gurke, Paprika, Frischkäse und Tobiko.



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

TEMPURA ROLLS (10 STK.)





T30. SALMON TEMPURA [A,C,D,G,F] **11,90 €**

Gebackene Tempura-Rolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Kresse und hausgemachter Soße.

T31. TUNA TEMPURA [A,C,D,G,F] **12,50 €**

Gebackene Tempura-Rolle mit Thunfisch, Avocado und Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Kresse und hausgemachter Soße.

T32. FRY EBI TEMPURA [A,B,C,G,F] **11,50 €**

Gebackene Tempura-Rolle mit Tempura-Garnelen und Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Kresse und hausgemachter Soße.

T33. CHICKEN TEMPURA [A,C,F,G] **10,90 €**

Gebackene Tempura-Rolle mit Hähnchen, Avocado und Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Kresse und hausgemachter Soße.

T34. VEGGIE TEMPURA [A,C,F,G] **11,00 €**

Gebackene Tempura-Rolle mit Gurke, grünem Spargel, Avocado und Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Kresse und hausgemachter Soße.

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

SUSHI-MENÜS

1. MAKI MIX [D] **13,50 €**

8 Stk. Lachs-Maki, 8 Stk. Thunfisch-Maki
8 Stk. Avocado-Maki.

2. NIGIRI MIX [B,D] **14,90 €**

1 Stk. Sake, 1 Stk. Maguro, 1 Stk. Ebi,
1 Stk. Butterfisch, 1 Stk. Unagi, 1 Stk. Avocado.

3. SAKE MORIAWASE [D] **14,90 €**

2 Stk. Lachs-Nigiri, 8 Stk. Lachs-Maki,
4 Stk. Lachs-Sashimi.

4. GAO STYLE [A,B,D,F,G] **17,90 €**

2 Stk. Lachs-Nigiri, 2 Stk. Ebi-Nigiri,
8 Stk. Tigerfurai.

5. VEGGIE [K] **18,90 €**

8 Stk. Gurken-Maki, 8 Stk. Avocado-Maki
8 Stk. I.O. Avocado, 2 Stk. Avocado-Nigiri
Wakame-Salat.

6. FREESTYLE **19,90 €**

1 Portion – Lassen Sie sich überraschen!

7. FRÜHLINGSPLATTE GAO [A2,B,D,G,K] **(FÜR 2 PERSONEN)** **45,50 €**

2 gemischte Salate, 8 Stk. I.O. Chicki,
8 Stk. I.O. California, 8 Stk. I.O. Ebi Tempura,
10 Stk. Lachs-Tempura.

8. KYODAI [1,4,A,B,C,D,F,G,K] **(FÜR 2 PERSONEN)** **54,50 €**

10 Stk. Lachs-Tempura, 8 Stk. Chef's Surprise
8 Stk. Lachs-Maki, 8 Stk. Kappa-Maki
8 Stk. Alaska Roll, 4 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi.

9. MORIAWASE SUSHI (FÜR 3 PERSONEN) [1,4,A,B,D,F,G,K] **99,00 €**

10 Stk. Lachs-Tempura
10 Stk. Thunfisch-Tempura
5 Stk. Futomaki, 32 Stk. Maki
8 Stk. Chef's Surprise, 8 Stk. Alaska
8 Stk. Vegan Roll, 8 Stk. Sashimi, 8 Stk. Nigiri.





Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

GETRÄNKE

Entdecken Sie die Getränkevielfalt im GAO-HAUS. Ob fruchtig und erfrischend oder wohltuend und aromatisch – unsere Auswahl bietet die passende Begleitung zu Ihren Lieblingsgerichten und lädt zum entspannten Genießen ein. Lassen Sie den Alltag für einen Moment hinter sich und genießen Sie mit jedem Schluck eine kleine Auszeit bei uns.



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

HAUSGEMACHTE EISTEES & LIMONADEN (0,4L)

HANOI CLASSIC [11,15] **5,90 €**
Jasmin-Eistee mit frischer Limette.

SAIGON SOMMER [5,11,15] **6,50 €**
Fruchtiger Eistee mit Orange, Kumquat und gesalzener Trockenpflaume.

HUE HERITAGE [11,15] **6,90 €**
Feiner Eistee mit süßer Litschi und Chiasamen.

DANANG VIBE [1,3,11] **6,50 €**
Spritzige Limonade mit frisch zerstoßenen Erdbeeren.

MEKONG RIVER [3,11] **6,90 €**
Limonade mit fruchtig-säuerlicher Passionsfrucht.

SAPA MIST [1,3,11] **5,90 €**
Ingwer-Limonade mit frischer Limette.



KAFFEE & TEE

ESPRESSO [15] **3,00 €**
DOPPELTER ESPRESSO [15] **4,50 €**
KAFFEE [15] **3,50 €**
CAPPUCCINO [15,G] **4,50 €**
LATTE MACCHIATO [15,G] **4,50 €**
VIETNAMESISCHER KAFFEE [15,G] **5,50 €**
Heiß oder auf Eis, mit gesüßter Kondensmilch.
JASMINTEE [15] **5,50 €**
GRÜNER TEE [15] **5,50 €**
INGWER-ORANGEN-TEE **5,50 €**
MINZTEE **5,50 €**
ZITRONENGRASTEE **5,50 €**



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

SELTERS MINERALWASSER 0,25L (MEDIUM / STILL)	3,50 €
SELTERS MINERALWASSER 0,75L (MEDIUM / STILL)	6,90 €
THOMAS HENRY TONIC WATER 0,2L [3,14]	3,50 €
THOMAS HENRY GINGER ALE 0,2L [1]	3,50 €



SÄFTE & SCHORLEN

	0,2L	0,4L
APFELSAFT	3,50 €	4,90 €
ORANGENSAFT	3,50 €	4,90 €
MARACUJA-NEKTAR	3,50 €	4,90 €
APFELSCHORLE	3,50 €	4,90 €
ORANGENSCHORLE	3,50 €	4,90 €
MARACUJASCHORLE	3,50 €	4,90 €



SOFTDRINKS (0,2L)

COLA [1,8,15]	3,50 €
COLA ZERO [1,9,10,15]	3,50 €
SPRITE [3]	3,50 €
FANTA [1,3]	3,50 €



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

BIERE

	0,3L	0,5L
RADEBERGER PILSNER VOM FASS [A1]	**3,50 €**	**4,90 €**
RADLER [A1]	**3,50 €**	**4,90 €**

FLASCHENBIER

RADEBERGER PILSNER ALKOHOLFREI (0,33L) [A1]	**3,50 €**
TUCHER WEIZEN ALKOHOLFREI (0,5L) [A2]	**4,90 €**
TUCHER WEIZEN HELL (0,5L) [A2]	**4,90 €**
SAIGON BIER (0,33L) [A1]	**4,50 €**
TIGER (0,33L) [A1]	**3,90 €**





Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

WEINE

WEISSWEINE [5]

	0,1L	0,2L	0,75L
RIESLING [L]	**4,50 €**	**7,50 €**	**28,00 €**

„JAKOB JUNG“ VDP. Gutswein – Rheingau, Deutschland
Trocken | Knackige Säure, Pfirsich, Johannisbeere

CHARDONNAY & WEIßBURGUNDER [L]	**4,90 €**	**7,90 €**	**29,00 €**

„Dr. KOEHLER“ Gutswein – Rheinhessen, Deutschland
Trocken | Fruchtige Frische, dezente Würze, ausgewogen

GRAUBURGUNDER [L]	**4,90 €**	**7,90 €**	**29,00 €**

„vom Kalkstein“ / Neiss – Pfalz, Deutschland
Trocken | Feinwürzig, Walnuss, reifer Apfel, Quitte

SAUVIGNON BLANC [L]	**3,90 €**	**6,90 €**	**27,00 €**

„La Petite Perrière“ – Loire, Frankreich
Trocken | Fruchtig, Melone, feine Mineralität

WEINSCHORLE [L]		**6,90 €**	





ROTWEINE [5]

	0,1L	0,2L	0,75L
RIOJA CRIANZA [L]	**4,50 €**	**7,50 €**	**28,00 €**

Tempranillo DO – Rioja, Spanien
Trocken | Rote & schwarze Früchte, dezente Holzwürze, vollmundig

CÔTES DU RHÔNE [L]	**4,50 €**	**7,50 €**	**28,00 €**

„Les Terrasses de l’Eridian“ /
Les Alexandrins AOC – Rhônetal, Frankreich
Trocken | Reife rote Früchte, fein gewürzt, elegant

ROSÉWEINE [5]

	0,1L	0,2L	0,75L
ROSÉ JOKER [L]	**4,50 €**	**7,50 €**	**28,00 €**

„JAKOB JUNG“ VDP. Gutswein – Rheingau, Deutschland
Feinherb | Fruchtbetonte Aromatik, klare Struktur, erfrischend

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

APERITIF (0,2L)

HUGO [1,5]	**7,50 €**
APEROL SPRITZ [1,14,L]	**7,50 €**
LILLET WILD BERRY [1,3,L]	**7,50 €**
CAMPARI SPRITZ [1,5,L]	**7,50 €**
CAMPARI ORANGE [1,5]	**7,50 €**
LITSCHI SPRITZ [5,L]	**7,50 €**
PROSECCO [5,L] **(0,1L)**	**4,00 €**
PROSECCO [5,L] **(0,75L)**	**27,00 €**





LONGDRINKS

MOSCOW MULE	**7,90 €**
HANOI MULE	**8,50 €**
VODKA CHANH DA	**7,50 €**

GIN TONIC [3,14]

Mit Thomas Henry, Gin nach Wahl:

• Bombay	**8,50 €**
• Tanqueray	**8,50 €**
• Hendrick's	**8,90 €**
• Monkey 47	**9,50 €**

DIGESTIF (2CL)

SAKE (warm oder kalt)	**5,50 €**
VODKA NEP MOI	**6,00 €**

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Gao Haus

ALLERGENE:

a - Glutenhaltiges Getreide,
a1 - Glutenhaltiges Getreide – Gerste,
a2 - Glutenhaltiges Getreide – Weizen,
b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
d - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
f - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
g - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h - Schalenfrüchte, k - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
l - Schwefeldioxid und Sulfite,
n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff,
3. mit Antioxidationsmittel,
4. mit Geschmacksverstärker,
5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst,
8. mit Phosphat, 9. mit Süßungsmittel,
10. enthält eine Phenylalaninquelle,
11. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n),
12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken,
13. unter Schutzatmosphäre verpackt,
14. chininhaltig, 15. koffeinhaltig

