

HUYDO
FUSION
MODERN
ASIAN
KITCHEN



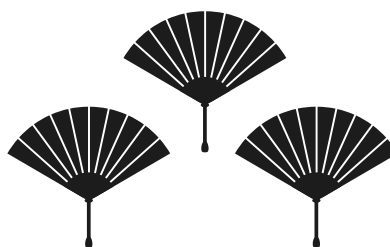
 huydo_fusion



HUYDO DRINKS

APERITIF

	ltn.	€
Aperol Spritz	0,2	7,50
Aperol Maracuja	0,2	7,50
Hugo	0,2	7,50
Lillet Peach	0,2	7,50
Lillet Wild Berry	0,2	7,50
Gin Tonic	0,4	8,00
Japanischer Sake	0,1	7,00
Ricard	0,02	4,90
Martini (Bianco / Rosso)	0,05	5,90



PROSECCO

Prosecco Rosé brut	0,1	6,00
Prosecco Rosé brut	0,75	35,00

CHAMPAGNER

Champagne Gosset Grande Réserve	0,75	75,00
Champagne Gosset Grande Rosé	0,75	90,00
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75	135,00

WEINE OFFEN

€

WEISS

Riesling Markus Molitor trocken	0,1	4,00
Riesling Markus Molitor fruchtig	0,1	4,00
Grauburgunder Ollinger-Gelz	0,1	5,00

ROSÉ

Spätburgunder Blees-Ferber	0,1	4,00
----------------------------	-----	------

ROT

Primitivo Due Palme trocken	0,1	4,00
-----------------------------	-----	------

BIERE

Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,25	3,00
Licorne Black vom Fass	0,25	3,00
Gründels Fresh / Alkoholfrei	0,33	3,00
Karlsberg Weizen Hell	0,5	5,00
Karlsberg Weizen Alkoholfrei	0,5	5,00

WASSER

Aqua Morelli (Medium / Natur)	0,25	3,00
Aqua Morelli (Medium / Natur)	0,75	7,50

SOFT

Coca-Cola _{1,3}	0,25	3,00
Coca-Cola Zero _{1,3,6,9}	0,25	3,00
Fanta _{1,3}	0,25	3,00
Sprite ₂	0,25	3,00
Spezi _{1,3,9}	0,25	3,00
Apfelschorle	0,25	3,00
Schweppes	0,25	3,00

[Bitter Lemon₃ / Tonic Water₁₀]

[Ginger Beer₁ / White Berry_{1,10}]

HUYDO DRINKS

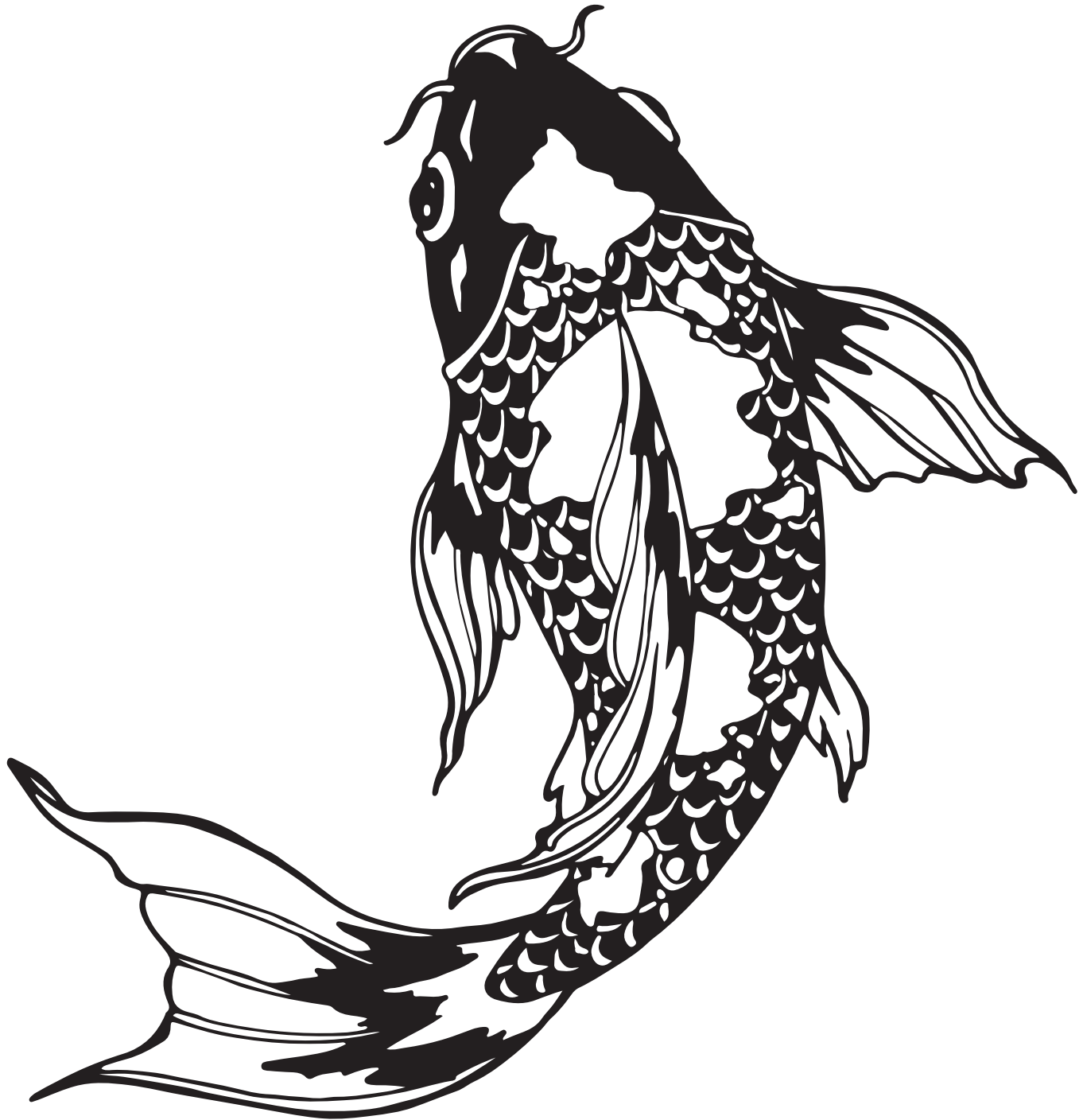
HOMADE SPECIALS // NON ALCOHOLIC €

Huydo Eistee	0,4	6,00
Mango Lassi	0,4	7,00
Wildberry Lemonade Beerenmix, Limetten, Wildberry & Rohrzucker	0,4	7,00
Ginger Lemonade Ingwer, Ginger Beer & Limetten	0,4	7,00
Thai Basil Lemonade Basilikum, Cranberry & Limetten	0,4	7,00
Đá Chanh. Lemonade Rohrzucker, frischen Limetten, Kumquats & Granatapfel	0,4	7,00

HOT

Espresso _g	2,70
Espresso doppelt _g	4,00
Kaffee _g	2,90
Jasmintee mit Jasminblüten	3,50
Kamillentee	3,00
Schwarzer Tee	3,00
Lemongras Tee frisches Zitronengras, Limetten, Ingwer & Honig	5,00
Ginger Tea frischer Ingwer, Limetten & Honig	5,00
Mint Tea frische Minze, Kumquats, Ingwer & Honig	5,00

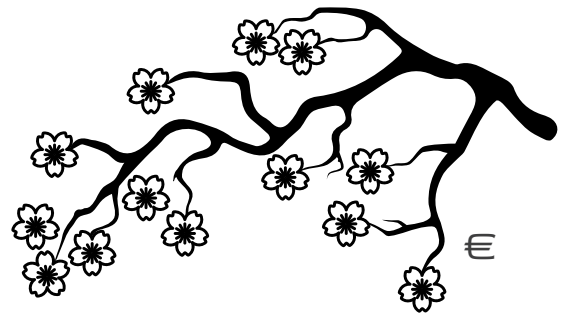
HUYDO
SPEISEN



HUYDO VORSPEISEN

	€
1. EDAMAME gedämpfte Sojabohnen	5.00
2. WAKAME SALAT mit Lachs	9.00
mit Avocado	7.00
3. CRUNCHY VEGIE NEM _a vegetarische Frühlingsrollen (5 Stk.)	5.00
4. CRUNCHY ROLLS NEM _a vietnamesische Frühlingsrollen (3 Stk.)	6.00
5. EBI - TEMPURA _{a,h} panierte Garnele (3 Stk.)	7.00
6. SPRING ROLLS mit Hähnchen	7.00
mit Rindfleisch	8.00
mit Garnelen	8.00
mit Lachs	8.00
mit Tofu & Avocado	7.00





7. COCO-KISS SUPPE _{a,d,h,g}
Gemüse-Variation
mit Lachs & Garnelen 9.00
mit Hähnchen 6.00
8. PHỞ ²xs _{a,b}
vietnamesische Reisbandnudel Suppe
mit Rindfleisch 8.00
mit Hühnchen 8.00
mit Tofu 8.00
9. DUMPLINGS HÁ CẢO _{a,g} 8.00
traditionell gedämpfte Teigtaschen
gefüllt mit Garnelen, serviert mit
dunkler Sesam Sauce [4 Stk.]
10. SAISON SALAT _{a,d}
Mango, Avocado & hausgemachtes Dressing
mit gegrilltem Lachs 15.00
mit paniertem Hähnchen 12.00
11. JAPANISCHES TATAKI _{d,f,k}
Carpaccio mit Ponzu Sauce
mit flambiertem Lachs 14.00
mit flambiertem Thunfisch 16.00
12. RINDERCARPACCIO 18.00
nach HUYDO-ART

HUYDO

HAUPTSPEISE

€

20. YAKI-UDON _{a,f,g,k}	
Japanische Nudeln mit Saison Gemüse	
mit paniertem Hähnchen	14.00
mit Garnelen	17.00
21. PHỞ xl _{a,b}	
vietnamesische Reisbandnudel Suppe	
mit Rindfleisch	15.00
mit Hähnchen	15.00
mit Tofu	15.00
22. SWEET DREAM MANGO _{a,d,f,s,c}	
Jasminreis, Saison Gemüse, Wildkräutersalat	
in cremiger Kokos-Mango-Sauce	
mit paniertem Hähnchen _a	16.00
mit Barbarie-Ente	22.00
mit Garnelen _{a,h}	22.00
mit Tofu	16.00
23. CREAMY CURRY _{a,d,f,s,c}	
Jasminreis, Saison Gemüse, Wildkräutersalat	
in cremiger Kokos-Curry-Sauce	
mit paniertem Hähnchen _a	16.00
mit Barbarie-Ente	22.00
mit Garnelen _{a,h}	22.00
mit Tofu	16.00

HUYDO HAUPTSPEISE SPECIAL

30. FLYING RAMEN NOODLES a,c,f

Saison Gemüse, Wildkräutersalat
in würziger Black-Pepper-Special-Sauce



€

mit paniertem Hähnchen <small>a</small>	23.00
mit gegrilltem Lachs <small>h</small>	26.00
mit Tempura Big Tiger-Garnelen <small>a,h</small>	28.00
mit Barbarie-Entenbrust	28.00
mit Thunfischsteak im Sesammantel <small>d,k</small>	36.00
mit argentinischem Rinderfilet (ca. 200-250g)	36.00



KIDS

40. Chicken Nuggets mit Pommes <small>a</small>	9.00
41. Paniertes Hähnchen mit Jasminreis <small>a</small>	11.00

HUYDO SUSHI

NIGIRI 2 Stück



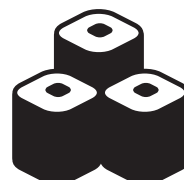
€

50.	AVOCADO NIGIRI	Avocado	5.00
51.	IBODAI NIGIRI	₪ Butterfisch ₪	6.00
52.	SAKE NIGIRI	Lachs ₪	6.00
53.	MAGURO NIGIRI	Thunfisch ₪	7.00
54.	EBI NIGIRI	Garnelen ₪	6.00
55.	UNAGI NIGIRI	Flussaal	6.00



MAKI 8 Stück

60.	AVOCADO MAKI	Avocado	4.50
61.	KAPPA MAKI	Gurke	4.50
62.	OSINKI MAKI	Rettich	4.50
63.	SAKE MAKI	Lachs ₪	5.50
64.	TEKKA MAKI	Thunfisch ₪	6.00
65.	EBI MAKI	Garnelen ₪	5.50





INSIDE OUT 8 Stück

€

70.CALI Avocado, Krebs, Gurke & Sesam _{a,b,k}	7.00
71.PHILLY Lachs, Avocado & Frischkäse _{d,g}	9.00
72.SPICY SALMON Lachs & Avocado _d	9.00
73.SPICY TUNA Thunfisch & Avocado _d	9.00
74.EBI TEN Tempura Garnelen & Avocado _{a,h}	9.00
75.UNAGI BBQ BBQ Aal & Avocado _{a,d}	6.00

SASHIMI 3 Stück

80.SALMON Lachs	7.00
81.TUNA Thunfisch	8.00
82.IBODAI Butterfisch	8.00
83.UNAGI Aal	8.00



HUYDO SUSHI

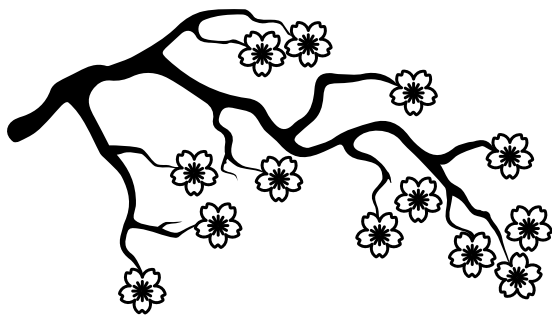
€

TEMPURA ROLLS 10 Stück

90. HAPPY SALMON_{a,b,d,f,g,j} 15.00
Lachs, Krebsfleisch, Avocado , Frischkäse
& Teriyaki-Wasabi Sauce
91. HAPPY TUNA_{a,b,d,f,g,j} 15.00
Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado
& Spicy-Teriyaki Sauce
92. HAPPY EBI_{a,b,d,g,f} 15.00
Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse
& Snow-Teriyaki Sauce
92. HAPPY VEGGI_g 15.00
Avocado, Gurke, grüner Spargel, Rettich
& Frischkäse

SPECIAL ROLLS 8 Stück

100. SON-GOKU ROLL_{a,d,c,1} 15.00
Spicy Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado & Gurke
Outside: TNT Sauce - Spicy Sauce
101. BATMAN ROLL_{a,d,c,1} 15.00
Spicy Lachs, Krebsfleisch, Avocado & Gurke
Outside: TNT Sauce - Spicy Sauce



€

102. SPIDER ROLL _{a,b,c,d,g,i,1} 15.00
Spicy Lachs, Krebsfleisch, Avocado & Frischkäse
Outside: Garnele, Snow Sauce, Teriyaki Sauce & Tobiko
103. HUYDO ROLL _{a,b,d,c,1} 15.00
Tempura Garnelen, Avocado, Krebsfleisch, Gurke &
Frischkäse. Outside: Spicy Thunfisch, Wasabi Sauce,
Teriyaki Sauce & Tobiko
104. NARUTO ROLL _{a,b,d,c,g,1} 15.00
Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado, Gurke &
Frischkäse. Outside: Snow Sauce, Teriyaki Sauce,
Spicy Sauce & Tobiko
105. TOKIO ROLL _{a,b,c,d} 15.00
Tempura Garnelen, Krebsfleisch, Gurke & Avocado
Outside: Lachs, Snow Sauce & Teriyaki Sauce
106. YAKUZA ROLL _{a,b} 15.00
Tempura Garnelen, Krebsfleisch, Avocado & Gurke
Outside: Tempura Crunchy & Teriyaki Sauce
107. PIKA ROLL _{a,c,k} 15.00
Rettich, Avocado, Gurke & grüner Spargel
Outside: Avocado & Sesam

HUYDO MENU

€

M1. SALMON LOVE 22.00

8 x Sake Maki _d
5 x Sake Nigiri _d
4 x Sake Sashimi _d

M2. TUNA LOVE 26.00

6 x Maguro Maki _d
5 x Maguro Nigiri _d
4 x Maguro Sashimi _d

M3. VEGGI LOVE 20.00

8 x Inside Out - Rettich & Grüner Spargel _g
8 x Gurken Maki
8 x Avocado Maki
2 x Avocado Nigiri

M4. SURPRISE // for Two 55.00

2 x Nigiri _d
2 x Sashimi _d
8 x Special Roll _{a,b,f,h}
8 x Inside - Outside _{a,b,f,h}
12 x Maki _{a,b,f,h}
10 x Tempura Roll _{a,b,f,h}



HUYDO DESSERT

€

PANNA COTTA

7.00

Maracuja

MOCHI-EIS

7.00

Matcha Tee | Mango | Caramel

SCHOKO-SOUFFLÉ

8.00

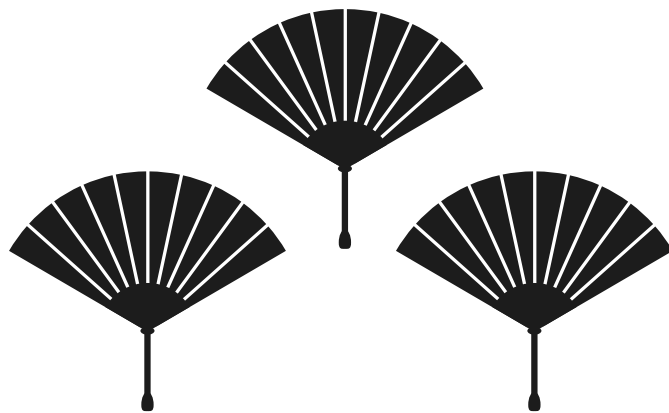
Vanilleeis

HUYDO SPECIAL

10.00

Schwarzer Pandan-Klebreis

verfeinert mit Kokoscreme & Mango



HUYDO DRINKS // FLASCHEN

WEISS

€

Rotschiefer 0,75 31,00

Weinmanufaktur Van Volxem

Wiltigen - Saar

Feines Aroma, elegante Struktur, animierende würzig-fruchtige Mineralität. Die herrlich aromatische Frucht von Aprikose und Weinbergpfirsich gepaart mit einer erfrischenden Säure ist mundwässernd und erfrischend.

Pinot Grigio DOC 0,75 29,00

St. Michael

St. Eppan | Südtirol

Strohgelb mit leichtem grünem Schimmer in Einklang mit fruchtgeprägtem Aroma nach Birne und Apfel. Das Mundgefühl besticht durch Weichheit, Raffinesse und Eleganz. Dieser klassische Pinot Grigio begeistert mit Frische und schönem Säurespiel und einem angenehmen, langen Nachhall. Rebsorte: Grauburgunder

Chardonnay *** SL 0,75 34,00

Alexander Laible

Durbach | Baden

Intensives, funkelndes Strohgelb. Sehr klare und intensive Nase, dazu Ananas, etwas Banane, unterlegt mit würziger aber sehr klarer Mineralität. Am Gaumen cremig, breitet sich im Verlauf sehr gut aus, schöne gelbe Fruchtnoten, im hinteren Bereich sehr guter Druck, langer Nachhall. Ausbau im Stahl.

Lugana I Frati DOC Cà dei Frati Sirmione Gardasee	0,75	31,00
<p>Rebsorte Lugana oder auch Turbiana genannt, feine Aromen von Aprikosen und Mandeln, mit frischer Säure und elegantem Abgang. Eleganter Wein, der durch perfekte Ausgewogenheit zwischen Frucht, Säure und Frische besticht.</p>		
Pinot Grigio Jerman Friaul Italien	0,75	42,00
<p>13% Feine Nase mit Grapefruit, Melone und Lindenblüte, am Gaumen klar, frische Säure verleiht Spannung, mineralische Noten.</p>		
Sauvignon blanc Winkl Cantina Terlan, Terlan Südtirol	0,75	48,00
<p>im Bukett zeigen sich Aromen von Birnen, Mandarinen und anderen Zitrusfrüchten. Feine Noten von Aprikosen, etwas Ananas und Granny Smith Äpfel gesellen sich dazu. Am Gaumen setzt sich das fruchtige Schauspiel fort, untermalt von einer moderaten Fruchtsäure und feiner Mineralität. Ein wirklich erstklassiger Wein, der mit Schmelz und guter Ausgewogenheit begeistert.</p>		
Chardonnay St. Valentin DOC St. Michael St. Eppan Südtirol	0,75	65,00
<p>Intensives, funkelndes Strohgelb. Sehr klare und intensive Nase, satt nach Ananas, etwas Banane, unterlegt mit feinem Haselnusston, einladend. Am Gaumen cremig, breitet sich im Verlauf sehr gut aus, schöne gelbe Fruchtnoten, im hinteren Bereich sehr guter Druck, langer Nachhall. Einer der besten im Barrique gereiften Weine Italiens!</p>		

ROSÉ

€

Rosa dei Frati Lugana DOC 0,75 31,00

Cà dei Frati

Sirmione | Gardasee

Brillantes Lachsrosé, zarter, erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Ein perfekter Rosé der mit Frische und Eleganz begeistert. Am Gaumen rote Früchte und milde mediterrane Kräuter. Cuvée-Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

AIX rosé 0,75 34,00

Domaine Saint Aix

Jouques en Provence | Provence

Dieser Rosé ist ein mittlerweile zu einem Klassiker der Provence aufgestiegen und Maison Saint AIX erzeugt mit diesem überragenden Exemplar so etwas wie den Botschafter dieses sehr beliebten Weinstils. Die Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah duftet herrlich sommerlich frisch nach Erdbeeren, Himbeeren und roten Kirschen. Die Rotweintrrauben werden teilweise mit der „méthode saignée“ verarbeitet, wobei der Saft nach wenigen Stunden von der Maische abgezogen wird. Das erklärt die saftig fruchtige Konzentration am Gaumen mit feinem Säurespiel und rotbeerigem Nachklang. Auch diese feine, mineralische Frische macht diesen Rosé so unglaublich attraktiv.

Ott Clos Mireille rosé 0,75 70,00

Cru Classé AC Domaines Ott

La Londe Les Maures | Provence

Die Domaines Ott produziert einige der besten Rosés aus der Provence. Der bekannteste Wein von Domaines Ott ist sicherlich der „Clos Mireille Rosé“. Im Glas ein zartes Lachsrosa; in der Nase eine faszinierende Mineralik, Duft nach frischen Erdbeere, Johannisbeere aber auch Mandarine, Pfirsich, Mango, unterlegt von einer feinen Kräuterwürze, Noten von Wildblumen. Die feinen Nuancen von Erdbeere, Johannisbeere und Kirschen passen perfekt zur eleganten Würze. Beeindruckende Finesse, mit viel Ausdruck und Schliff. Einer der großen Rosés der Provence.

ROT

Primitivo di Manduria „San Gaetano“

Due Palme 0,75 27,00

San Marco | Apulien

Ein samtiger, eleganter Rotwein aus der Rebsorte Primitivo. In der Nase zeigt der dichte, rubinrote Wein ein komplexes Bouquet mit Noten von roten Beeren, intensive Kirscharomatik, frisch gepflückte Pflaumen, leichte Gewürznoten und dunkle Schokolade sowie feine Vanille Noten vom Holz. Der Primitivo di Manduria zeichnet sich gleichermaßen durch Eleganz und Weichheit aus.

AN/2 0,75 45,00

Anima Negra

Felanitx

Autochthoner Inselwein; Kultwein aus Mallorca. Tiefgründige Frucht, schwarzbeerig und viel Kirsche. 13 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Der AN/2 zeigt Aromen von Brombeere, Zimt, Vanille, Schokolade und etwas Teer. Straffe Tanninstruktur, langanhaltender Abgang.

Barbera d'Alba Superiore 0,75 48,00

G. D. Vajra

Barolo | Piemont

Granatrote Farbe, harmonische Nase mit Primäraromen roter, reifer Kirschen und feiner Gewürze. Wunderbare dichte Struktur, sehr seidig und harmonisch elegant. Im Geschmack reichhaltig und komplex. Dieser typische Barbera lebt von seiner Quirligkeit und Raffinesse ganz in der Tradition dieses fantastischen Weingutes aus Barolo.

ROT

€

Amarone Pietro dal Cero Della Valpolicella Sirmione | Gardasee

0,75

85,00

Ausnahme-Amarone mit intensivem, facettenreichem Rubinrot. Das expressive Bukett erinnert an Kirschlikör, Pflaumen Confit, Tabak und Kakao, mit einem ätherischen Oberton nach Sternanis. Am Gaumen verschmelzen kirschtig-fruchtige und schokoladige Noten zu einem betörenden extraktsüßen Stoff, in den aparte Gewürznuancen eingewebt sind. Das Flaggschiff Amarone Pietro Dal Cero von Ca dei Frati ist eine gleichermaßen mächtige wie feingliedrige Komposition.

*Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Allergene

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin

- a = Glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fische
- e = Erdnüsse
- f = Sojabohnen
- g = Milch
- h = Schalenfrüchten
- i = Sellerie
- j = Senf
- k = Sesamen
- l = Schwefeldioxid & Sulfite
- m = Lupinen
- n = Weichtiere