



## Herzlich Willkommen im Mr. Lian

Mr. Lian verfolgt das Ziel, den selbst interpretierten Stil der europäisch asiatischen Kochkunst zum Ausdruck zu bringen. Neben der Qualität und Frische unserer Zutaten liegt außerdem die Präsentation der Gerichte im Fokus, denn unsere Leidenschaft für die asiatische Küche spiegelt sich in unserer Dynamik und Kreativität wider.

Konnten wir Sie von uns überzeugen? Dann freuen wir uns immer über eine 5-Sterne Bewertung auf einer der zahlreichen Online-Bewertungsplattformen wie TripAdvisor, Google, Yelp oder Facebook. Ansonsten zögern Sie nicht, unser Serviceteam direkt anzusprechen oder uns per E-Mail zu kontaktieren. Gemeinsam werden wir eine Lösung für Ihr Anliegen finden.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen befinden sich auf der letzten Seite der Speisekarte.

Welcome to Mr. Lian's

Mr. Lian serves a fusion of the European and Asian Cuisine in a new interpreted style. Among the quality and freshness of our ingredients we focus on the presentation of our dishes since our passion for the Asian kitchen is reflected through our dynamics and creativity.

Did you enjoy your visit? If so, we always appreciate a 5 star review on one of the various rating platforms like TripAdvisor, Google, Yelp or Facebook. Otherwise, don't hesitate to directly approach our service team or contact us via mail. Together we will find a solution for your concern.

You can find information about allergens and additives on the last menu page.

**Küchenschluss 30 Min. vor Schließung**

# VORSPEISEN | STARTERS

01. **CATCH THE FISH** <sup>13</sup> € 6,90  
Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Cherry Tomaten, Champignons,  
Lauchzwiebeln und Dill  
Soup with salmon, tiger prawns, cherry tomatoes, mushrooms, spring onions and dill
02. **COCO LOVE** <sup>6</sup>  
Suppe mit Kokosmilch, Cherry Tomaten,  
Champignons, Koriander und:  
Soup with coconut milk, cherry tomatoes,  
mushrooms & coriander and:  
a. Tofu € 5,20  
b. Hähnchen | Chicken € 5,90  
c. Riesengarnelen | Tiger Prawns € 6,60
03. **ALMOST NUDE**  
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat,  
Reisnudeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit  
einer leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette <sup>2</sup> und:  
Vietnamese summer rolls filled with salad, rice noodles and roasted peanuts,  
served with a light homemade lime-vinaigrette <sup>2</sup> and:  
a. Tofu € 5,20  
b. Hähnchen | chicken € 5,90  
c. Tempura Garnelen <sup>1</sup> | Tempura Prawns <sup>1</sup> € 6,60
04. **SPRING ROLLS** <sup>13</sup>  
Vietnamesische Frühlingsrollen, serviert mit süßer Chilisauce  
Vietnamese spring rolls, served with sweet chili sauce  
a. mit Gemüse Mix | with mix vegetables € 5,60  
b. mit Garnelen | with prawns € 6,60

## VORSPEISEN | STARTERS

05. **EDAMAME**  
Baby Sojabohnen, serviert mit Meersalz  
Baby soy beans, served with sea salt
- a. gekocht | cooked € 5,90
  - b. gebraten mit hausgemachter Sojasoße € 6,50  
stir fried with homemade soy sauce
06. **WAKAME** <sup>1,13,A</sup>  
Seetang Salat mit Sesam. Wahlweise mit:  
Seaweed salad with sesame. Optionally with:
- a. Jakobsmuscheln | Scallops € 10,50
  - b. Lachs | Salmon € 9,50
  - c. Avocado € 8,00
07. **TARTARE** <sup>1,7,13,A</sup>  
Tatar mit Avocado in einer hausgemachten scharfen Sauce,  
serviert mit vietnamesischem Sesam Reis-Cracker und:  
Tartare with avocado in a homemade spicy sauce,  
served with Vietnamese sesame rice cracker and:
- a. Lachs | Salmon € 8,90
  - b. Thunfisch | Tuna € 9,90
08. **SEAFOOD ISLAND** <sup>1,13</sup> € 10,50  
Eine Kombination aus knusprigen Tempura Garnelen und  
gegrillten Jakobsmuscheln, serviert mit Wildkräutersalat  
A combination of crunchy tempura prawns and grilled scallops, served with wild herb salad
09. **SMOKY SATE** € 5,90  
Würzige Hühnerspieße serviert mit Erdnuss Sauce <sup>6</sup>  
Savory chicken skewers served with peanut sauce <sup>6</sup>

# VORSPEISEN | STARTERS

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 10. | <b>PRAWNS IN SILK</b> <sup>1,7,10</sup><br>Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse,<br>serviert mit Sesam Sojasauce<br>Dumplings made from rice flour filled with chopped prawns and vegetables,<br>served with sesame soy sauce   | € 5,90  |
| 11. | <b>CREW LOVE TAPAS</b> <sup>c</sup><br>Verschiedene Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü<br>Different appetizers from our appetizer menu  |         |
|     | a. Für zwei Personen   for two persons  | € 15,00 |
|     | b. Für drei Personen   for three persons  | € 19,90 |
|     | c. vegetarisch (Edamame, Tofu-Sommerrolle, Veggie Springrolls)<br>vegetarian (edamame, tofu summer roll, veggie spring rolls)   | € 13,00 |
| 17. | <b>MANGO LOVER</b><br>Mango Salat mit Erdnüssen und Koriander, serviert mit einer<br>leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette <sup>2</sup> und<br>Mango salad with peanuts and cilantro, served with<br>a light homemade lime-vinaigrette <sup>2</sup> and |         |
|     | a. zartem Hähnchen   tender chicken   | € 12,50 |
|     | b. würzigem Tofu   savory tofu  | € 11,90 |
| 18. | <b>GYOZA</b><br>serviert mit süßer Chilisoße<br>served with sweet chili sauce   |         |
|     | a. Gemüse Mix   vegetables mix  | € 5,60  |
|     | b. Huhn   chicken   | € 6,60  |
| 19. | <b>TEMPURA GARNELEN</b> (3 Stk.   3 pcs.)<br>serviert mit süßer Chilisoße und Salat<br>served with sweet chili sauce and salad  | € 7,50  |



# PHỞ SUPPE | PHỞ SOUP

Phở ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Fleischbrühe <sup>2,D</sup> Reisbandnudeln und wahlweise feine Scheiben Rindfleisch, zartes Hähnchen oder würzigen Tofu. Garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Basilikum und weißem Pfeffer.

Phở is a traditional soup from the Vietnamese Cuisine. Traditionally served in a bowl containing a strong clear meat broth <sup>2,D</sup>, thin rice noodles and optional with thinly sliced beef, tender chicken or savory tofu. Finished with spring onions, cilantro, soybean sprouts, basil and white pepper.

## 12. PHỞ ĐẬU PHỤ

Mit würzigem Tofu

With savory tofu

a. Vorspeise | Appetizer

€ 5,60

b. Hauptgang | Main

€ 13,90

## 13. PHỞ GÀ

Mit zartem Hähnchen

With tender chicken

a. Vorspeise | Appetizer

€ 6,20

b. Hauptgang | Main

€ 14,90

## 14. PHỞ BÒ

Mit feinen Rindfleischscheiben

With thinly sliced beef

a. Vorspeise | Appetizer

€ 6,90

b. Hauptgang | Main

€ 15,90

# HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

15. **WILDKRÄUTER CURRY** <sup>2,6</sup>

Cremiger Kokos-Curry verfeinert mit Zitronengras und Thai Ingwer, an Wildkräutersalat, Salsa Roja, Kürbis in Würfel und Erdnuss, serviert mit Sesam Reis und

*Creamy coconut curry, refined with lemongrass and Thai ginger, served with wild herb salad, salsa roja, pumpkin cubes, roasted peanuts and sesame rice*

- a. Tofu € 13,90
- b. Hähnchen | chicken € 14,90
- c. Rind | beef € 18,90
- d. Großgarnelen | tiger prawns € 19,90
- e. Ente | duck € 19,90
- f. Lachs | salmon € 20,90

16. **MAMA MANGO** <sup>2,6</sup>

Mango-Creme verfeinert mit Kokosmilch, an Wildkräuter-salat, Salsa Roja, Kürbis in Würfel und Erdnuss, serviert mit Sesam Reis

*Mango-cream refined with coconut milk, served with wild herb salad, salsa roja, pumpkin cubes, roasted peanuts and sesame rice*

- a. Tofu € 13,90
- b. Hähnchen | chicken € 14,90
- c. Rind | beef € 18,90
- d. Großgarnelen | tiger prawns € 19,90
- e. Ente | duck € 19,90
- f. Lachs | salmon € 20,90

# HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Folgende Gerichte beinhalten frisches Gemüse der Saison, gebraten in einer hausgemachten japanischen Gewürzsauce<sup>1,2,13,D</sup>; an Wildkräutersalat und Salsa Roja; serviert mit Sesam Reis

The following meals include fresh seasonal vegetables, fried in a homemade Japanese seasoning sauce<sup>1,2,13,D</sup>; with wild herb salad, salsa roja; served with sesame rice

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 20. | <b>BEEF DELUXE</b><br>Gegrillter gewürfelter Rindfleisch<br>Grilled diced beef cubes                                    | € 22,90 |
| 21. | <b>KAMO TEMPTATION</b><br>Gegrillte Ente<br>Grilled duck  | € 22,90 |
| 22. | <b>GREEN GARDEN VEGAN</b><br>Gebratenes Gemüse<br>Stir fried vegetables   | € 14,90 |
| 25. | <b>MAGURO POWER</b><br>Gegrillter Thunfisch<br>Grilled tuna   | € 24,90 |
| 26. | <b>SWEET SALMON</b><br>Gegrillter Lachs<br>Grilled salmon   | € 22,90 |
| 27. | <b>SURF AND TURF</b><br>Gegrillter gewürfelter Rindfleisch und Großgarnelen<br>Grilled diced beef cubes and king prawns | € 24,90 |

# HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Folgende Gerichte werden mit marktfrischem Gemüse in einer hausgemachten japanischen Soße geschwenkt, mit Wildkräutersalat und Salsa Roja verfeinert und mit Sesam-Reis serviert

Following dishes are served with a homemade Japanese dark sauce and seasonal vegetables, salsa roja, wild herb salad and sesame rice.

28. **CHICKEN LOVER** <sup>FE</sup> € 19,90  
in Sojasoße gebratene Hühnerbrust mit  
Gemüse der Saison, Salat und Reis  
chicken breast fried in soy sauce served with seasonal vegetables, salad and sesame rice
29. **FLYING NOODLES** <sup>A,A1,17,10,15,7,D,E</sup>  
„fliegende“ Weizen Nudeln mit Gemüse der Saison,  
Salat und hausgemachter Erdnuss-Sesam-Kokos-Soße.  
Wahlweise mit:  
„Flying“ wheat noodles with seasonal vegetables, salad and homemade  
peanut-sesame-coconut sauce. Optionally with:
- a. Tofu € 16,90
  - b. Hähnchen | chicken € 17,90
  - c. Rind | beef € 19,90
  - d. Großgarnelen | tiger prawns € 20,90
  - e. Ente | duck € 20,90
30. **BUN BO NAM BO** <sup>A,A1,17,10,15,7,D,E</sup> € 17,90  
Gebratenes mariniertes Rindfleisch, Reisnudeln, Salat,  
Wildkräutersalat und hausgemachte Limetten-Vinaigrette  
Stir fried beef, rice vermicelli, wild herb salad and  
homemade lime-vinaigrette

# HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

31. **BUN NEM "OBAMA"** A,A1,17,10,15,7,D,E € 17,90  
Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Reisnudeln, Salat,  
Wildkräutersalat und hausgemachte Limetten-Vinaigrette  
Spring rolls filled with minced pork, rice vermicelli,  
wild herb salad and homemade lime-vinaigrette
32. **GA XAO SA OT** A,A1,17,10,15,7,D,E € 16,90  
Gebratenes Hühnerfleisch in Zitronengras mariniert, Reisnudeln,  
Salat, Wildkräutersalat und hausgemachte Limetten-Vinaigrette  
Stir fried chicken marinated in lemongrass, rice vermicelli,  
wild herb salad and homemade lime-vinaigrette
33. **SOT LAC GA XU** A,A1,17,10,15,7,8,D,E € 15,90  
Knusprig gebackenes Hähnchen mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Zucchini,  
Erbsen, Pilze) in cremiger Erdnuss-Curry Sauce, serviert mit Reis und Salat  
Crispy baked chicken with vegetables (broccoli, bell pepper, zucchini, peas, mushrooms)  
in creamy peanut-curry sauce, served with rice and salad
36. **YAKI UDON NOODLES**  
Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Eier,  
Gemüse der Saison, Röstzwiebeln und  
Stir fried Japanese udon noodles with eggs, seasonal vegetables, fried onions and
- a. Tofu € 15,90
  - b. Hähnchen | chicken € 16,90
  - c. Rind | beef € 19,90
  - d. Garnelen | prawns € 20,90
  - e. Ente | duck € 20,90
  - f. Lachs | salmon € 21,90

# HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

## 37. **SALAT TRON**

Salat mit japanischen Schälerbsen, Avocado, Mais, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Sesamdressing sowie einer leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette und salad with Japanese peas, avocado, corn, roasted onions and peanuts, served with sesame dressing and a light homemade lime vinaigrette and

- a. Tofu € 12,90
- b. Hähnchen | chicken € 14,90
- c. Rind | beef € 15,90
- d. gekochte Großgarnelen | cooked king prawns € 16,90
- e. gegrillter Lachs | grilled salmon € 16,90

## 38. **BUN NEM CHAY**

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Reisnudeln, Salat, Wildkräutersalat und Sesamdressing

Spring rolls filled with vegetables, rice vermicelli, wild herb salad and sesame dressing

€ 15,90

## 39. **RICE ON FIRE**

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse der Saison, Röstzwiebeln und

Fried egg rice with various seasonal vegetables, roasted onions and

- a. Tofu € 14,90
- b. Hähnchen | chicken € 16,90
- c. Rind | beef € 18,90
- d. Großgarnelen | king prawns € 19,90
- e. Ente | duck € 18,90

# NIGIRI

2 Stk | 2 Pcs



N1.	<b>ABURO MAGURO</b> flambierte Thunfisch flambeed tuna	€ 7,90	N7.	<b>MAGURO</b> Thunfisch tuna	€ 6,90
N2.	<b>ABURI SAKE</b> flambierte Lachs flambeed salmon	€ 6,90	N8.	<b>HOTATEGAI</b> Jakobsmuscheln scallops	€ 6,90
N3.	<b>ABURI GAI *</b> Flambierte Jakobsmuscheln Seared scallops	€ 7,90	N9.	<b>EBI</b> eingelegte Garnelen pickled prawns	€ 6,50
N4.	<b>KANI</b> Surimi Surimi	€ 5,50	N10.	<b>IKURA</b> Lachskaviar salmon roe	€ 7,90
N5.	<b>SAKE</b> Lachs salmon	€ 5,90	N11.	<b>AVOCADO</b> Avocado	€ 6,50
N6.	<b>ANAGO *</b> gegrillter Salzwasseraal grilled salty sea eel	€ 7,50	N12.	<b>BUTTERFISCH</b> white tuna	€ 5,90
			N13.	<b>ABURI BUTTERFISCH</b> Flambierter Butterfisch flambeed white tuna	€ 6,90



M21. <b>AVOCADO</b>	€ 5,90	M27. <b>KAPPA</b>	€ 5,50
M22. <b>SAKE</b>	€ 6,50	Gurke	
Lachs		Cucumber	
Salmon		M28. <b>SALMON SKIN</b> *	€ 6,50
M23. <b>EBI</b> <sup>c</sup>	€ 6,90	Gegrillter Lachshaut	
Eingelegte Garnelen		grilled salmon skin	
Pickled prawns		M29. <b>TORI</b>	€ 5,90
M24. <b>TEKKA</b>	€ 6,90	Panko Hähnchenbrust	
Thunfisch		Panko chicken breast	
Tuna		M30. <b>MANGO</b>	€ 5,50
M25. <b>ANAGO</b>	€ 7,90	M31. <b>BUTTERFISCH</b>	€ 6,50
Salzwasseraal		White tuna	
saltwater eel		M32. <b>OSHINKO</b>	€ 5,90
M26. <b>FRY EBI</b> * <sup>1</sup>	€ 7,90	ingelegter Rettich	
Tempura Garnelen		pickled radish	
Tempura king prawns			

# INSIDE OUT - ROLLS

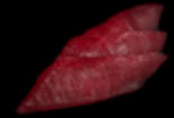
8 Stk | 8 pcs



- |      |  |         |      |   |         |
|------|--|---------|------|---|---------|
| U31. | <b>ALASKA</b><br>Lachs, Avocado, Tobiko<br>Salmon, avocado, fish roe               | € 10,90 | U37. | <b>SALMON SKIN *</b><br>Gegrillte Lachshaut,<br>Gurke und Sesam<br>Grilled salmon skin,<br>cucumber and sesame  | € 10,90 |
| U32. | <b>CALIFORNIA</b><br>Surimi, Avocado, Tobiko<br>Surimi, avocado, fish roe          | € 9,90  | U38. | <b>EBI TEMPURA *1</b><br>Tempura Garnelen, Avocado, Sesam<br>Fried prawns, avocado, sesame  | € 13,90 |
| U33. | <b>MAGURO</b><br>Thunfisch, Avocado, Tobiko<br>Tuna, avocado, fish roe             | € 11,90 | U39. | <b>VEGGIE</b><br>Tempura Avocado, Gurke,<br>Mango, Sesam<br>Tempura avocado, cucumber,<br>mango, sesame   | € 9,90  |
| U34. | <b>ANAGO *</b><br>Salzwasseraal, Gurke, Sesam<br>Saltwater eel, cucumber, sesame   | € 12,90 | U40. | <b>CHICKEN</b><br>Crunchy Chicken, Gurke, Philadelphia,<br>Spicy Mayo, Unagi Soße, Sesam<br>Crunchy chicken, cucumber, Philadelphia,<br>spicy mayo, unagi sauce, sesame | € 10,90 |
| U35. | <b>BUTTERFISCH</b><br>Butterfisch, Gurke, Tobiko<br>Butterfish, cucumber, fish roe | € 10,90 |      |   |         |
| U36. | <b>HOTATEGAI</b><br>Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko<br>Scallops, avocado, fish roe | € 11,90 |      |   |         |

# SASHIMI

8 Scheiben | 8 slices



- S55. **SASHIMI TUNA** € 24,90  
Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat  
Yellowfin tuna on seaweed salad
- S56. **ABURI TUNA \*** € 25,90  
Flambierter Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat  
Seared yellowfin tuna on seaweed salad
- S57. **SASHIMI SALMON** € 21,90  
Norwegischer Lachs auf Seetang Salat  
Norwegian salmon on seaweed salad
- S58. **ABURI SALMON \*** € 22,90  
Flambierter norwegischer Lachs auf Seetang Salat  
Seared Norwegian salmon on seaweed salad
- S59. **SASHIMI BUTTERFISCH** € 21,90  
Butterfisch auf Seetang Salat  
Butterfish on seaweed salad
- S60. **ABURI BUTTERFISCH \*** € 22,90  
Flambierter Butterfisch auf Seetang Salat  
Seared butterfish on seaweed salad
- S61. **LOVING SASHIMI**  
3 Stk. Lachs + 3 Stk. Thunfisch + 3 Stk. Butterfisch + 2 Stk. Jakobsmuscheln  
3 pcs. salmon + 3 pcs. tuna + 3 pcs. butterfish + 2 pcs. scallops
- a. Original € 35,90  
b. Aburi flambiert | seared € 36,90



H47 - CRISPY TIGER

# SPECIAL HOMEMADE ROLLS

	<i>4 Stk./pcs.</i>	<i>8 Stk./pcs.</i>
H45. <b>AVOCADO RAINBOW</b> Füllung: Mango, Spargel, Gurke, Philadelphia Mantel: Avocado, Reispapier Inside: Mango, asparagus, cucumber, cream cheese Outside: avocado, rice paper	€ 8,50	€ 15,90
H46. <b>HAMACHI</b> Füllung: Surimi, Gurke, Philadelphia Mantel: Butterfisch Inside: Surimi, cucumber, cream cheese Outside: white tuna	€ 9,00	€ 16,90
H47. <b>CRISPY TIGER</b> Füllung: Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia Mantel: Feuerlachs Inside: Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese Outside: flambeed salmon	€ 9,00	€ 16,90
H48. <b>SIZZLING TEMPTATION</b> Füllung: Avocado, Mango, Philadelphia Mantel: Lachsscheiben Inside: Avocado, mango, philadelphia Outside: salmon slices	€ 8,50	€ 15,90

# SPECIAL HOMEMADE ROLLS

	4 Stk./pcs.	8 Stk./pcs.
H49. <b>MAMA EBI</b> * <sup>6</sup>	€ 9,50	€ 17,90
<b>Füllung:</b> Gegrillte Lachshaut, Mango und Philadelphia <b>Mantel:</b> Reispapier und Garnelen Inside: Grilled salmon skin, mango and cream cheese Outside: rice paper and king prawns		
H50. <b>SAKE FANCY</b> * <sup>6</sup>	€ 8,50	€ 15,90
<b>Füllung:</b> Gegrillte Lachshaut, Mango und Philadelphia, <b>Mantel:</b> Lachs Inside: Grilled salmon skin, mango and cream cheese Outside: salmon		
H51. <b>BLAZING TUNA</b> * <sup>6</sup>	€ 9,50	€ 17,90
<b>Füllung:</b> Surimi, Mango, Philadelphia <b>Mantel:</b> flambierten Thunfischscheiben Inside: Surimi, mango, cream cheese, Outside: flambeed tuna		
H52. <b>FUTO MAKI</b> <sup>6</sup> 6 Stk./pcs.		€ 14,90
Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia und Tobiko Salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, cream cheese and fish roe		
H53. <b>FREESTYLE</b>	€ 9,50	€ 17,90
Kreative Kreation unseres Sushi Chefs Our sushi cook's creative creation		



T37 - CRUNCHY SALMON

# TEMPURA ROLLS

	5 Stk./pcs.	10 Stk./pcs.
T34. <b>CRUNCHY BUTTERFISCH * 1</b> Butterfisch, Avocado, Philadelphia White tuna, avocado, cream cheese	€ 9,90	€ 17,90
T35. <b>CRUNCHY VEGGIE * 1</b> Avocado, Gurke und Spargel Avocado, cucumber and asparagus	€ 7,90	€ 14,90
T36. <b>TUNACADO * 1,6</b> Thunfisch, Avocado, Philadelphia Tuna, avocado, cream cheese	€ 10,50	€ 18,90
T37. <b>CRUNCHY SALMON * 1,6</b> Lachs, Avocado, Philadelphia Salmon, avocado, cream cheese	€ 9,90	€ 17,90
T38. <b>HOTATEGAI TEMPURA * 1,6</b> Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia Scallops, avocado, philadelphia cream cheese	€ 10,50	€ 18,90
T39. <b>DOUBLE CRUNCH * 1,6</b> Tempura Garnelen, Avocado und Philadelphia Tempura king prawns, avocado and cream cheese	€ 10,50	€ 18,90
T40. <b>CRUNCHY CHICKEN</b> frittierte Hähnchenbrust, Gurke und Philadelphia deep fried chicken breast, cucumber, cream cheese	€ 9,90	€ 17,90

# SUSHI MENUS

## MAKI MIX

€ 15,90

8 Stk. Lachs Maki | 8 pcs. salmon maki

8 Stk. Thunfisch Maki | 8 pcs. tuna maki

8 Stk. Avocado Maki | 8 pcs. avocado maki

## VEGGIE MIX

€ 16,50

10 Stk. Crunchy Veggie \* | 10 pcs. Crunchy Veggie

8 Stk. Avocado Maki | 8 pcs. avocado maki

## SAKE TSUNAMI

€ 19,90

8 Stk. Lachs Maki | 8 pcs. salmon maki

6 Stk. Lachs Nigiri | 6 pcs. salmon nigiri

## CRISPY ROCKET

€ 22,90

10 Stk. Crunchy Salmon \* | 10 pcs. Crunchy Salmon

2 Stk. Lachs Nigiri | 2 pcs. salmon nigiri

2 Stk. Thunfisch Nigiri | 2 pcs. tuna nigiri

## BLAZING LOVE

€ 22,90

8 Stk. Crispy Tiger \* | 8 pcs. Crispy Tiger

2 Stk. Lachs Nigiri | 2 pcs. salmon nigiri

2 Stk. Thunfisch Nigiri | 2 pcs. tuna nigiri

## BEST OCEAN

€ 22,90

2 Stk. Lachs Sashimi | 2 pcs. salmon sashimi

2 Stk. Thunfisch Sashimi | 2 pcs. tuna sashimi

2 Stk. Jakobsmuscheln | 2 pcs. scallops

2 Stk. Gekochte Garnelen | 2 pcs. cooked prawns

2 Stk. Tempura Garnelen \*\* | 2 pcs. tempura king prawns \*\*

Sushi Reis | Sushi rice

# SUSHI MENUS

## NIGIRI PARADIES

€ 32,90

2 Stk. Lachs | 2 Stk. Thunfisch | 2 Stk. Jakobsmuscheln | 2 Stk. Aal | 2 Stk. Butterfisch  
2 pcs. salmon | 2 pcs. tuna | 2 pcs. scallops | 2 pcs. eel | 2 pcs. white tuna

## SALMON SET

€ 23,90

8 Stk. Lachs Maki | 8 pcs. salmon maki  
3 Stk. Lachs Sashimi | 3 pcs. salmon sashimi  
4 Stk. Lachs Nigiri | 4 pcs. salmon nigiri

## TUNA SET

€ 27,90

8 Stk. Thunfisch Maki | 8 pcs. tuna maki  
3 Stk. Thunfisch Sashimi | 3 pcs. tuna sashimi  
4 Stk. Thunfisch Nigiri | 4 pcs. tuna nigiri

## SPECIAL BOWL

€ 17,90

2 Stk. Lachs Sashimi | 2 pcs. salmon sashimi  
2 Stk. Salzwasseraal | 2 pcs. salt water eel  
Salat in Sesamdressing | Salad in sesame dressing  
Edamame, Avocado | Edamame, Avocado  
Sushi Reis | Sushi rice

## EBI ON FIRE SET *(für 2 Personen | for 2 people)*

€ 46,90

10 Stk. Double Crunch | 10 pcs. Double Crunch  
8 Stk. Crispy Tiger | 8 pcs. Crispy Tiger  
8 Stk. Fry Ebi Maki | 8 pcs. Fry Ebi Maki  
4 Stk. Ebi Nigiri | 4 pcs. Ebi Nigiri

## GREEN LOVER SET *(für 2 Personen | for 2 people)*

€ 42,90

10 Stk. Crunchy Veggie \* | 10 pcs. Crunchy Veggie  
8 Stk. Avocado Rainbow | 8 pcs. avocado rainbow  
8 Stk. Gurke Maki | 8 pcs. cucumber maki  
4 Stk. Avocado Nigiri | 4 pcs. avocado nigiri

# SUSHI MENUS

<b>KAMASUTRA</b> <i>(für 2 Personen   for 2 persons)</i>	€ 44,90
10 Stk. Crunchy Salmon *   10 pcs. Crunchy Salmon *	
8 Stk. Freestyle   8 pcs. Freestyle	
8 Stk. Gurke Maki   8 pcs. cucumber maki	
2 Stk. Lachs Nigiri   2 pcs. salmon nigiri	
2 Stk. Thunfisch Nigiri   2 pcs. tuna nigiri	
<b>ROBU INVASION</b> <i>(für 3 Personen   for 3 persons)</i>	€ 60,90
10 Stk. Tunacado *   10 pcs. Tunacado *	
8 Stk. Freestyle   8 pcs. Freestyle	
8 Stk. Alaska   8 pcs. Alaska	
8 Stk. Lachs Maki   8 pcs. salmon maki	
8 Stk. Gurke Maki   8 pcs. cucumber maki	
3 Stk. Lachs Nigiri   3 pcs. salmon nigiri	
3 Stk. Thunfisch Nigiri   3 pcs. tuna nigiri	
3 Stk. Lachs Sashimi   3 pcs. salmon sashimi	

# KIDS MEALS

<b>CHILDHOOD 1</b> <sup>1</sup>	€ 8,90
Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Süßer Chilisauce Sweet potatoes fries with homemade chicken-crispies, served with Sweet Chili Sauce	
<b>CHILDHOOD 2</b> <sup>1,10,13</sup>	€ 8,90
Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Sauce Stir fried rice with chicken skewers, served with peanut sauce	

**DESSERT**

**MOCHI** € 6,50

2 Stk. Mochi, garniert mit Schokosauce und Früchten

2 pieces of mochi, topped with chocolate sauce and fruit

**SWEET MANGO** € 6,50

2 Kugeln Mango Eis, garniert mit Schokosauce und Mangoscheiben

2 scoops of mango ice cream, garnished with chocolate sauce and mango

**MATCHA TEA** € 6,50

2 Kugeln Grüntee Eis, garniert mit Mangosauce und versch. Früchten

2 scoops of green tea ice cream, garnished with mango sauce and fruits

**TIRAMISU** <sup>1,6,10</sup> € 6,90

Hausgemachtes Tiramisu, garniert mit Kakao und Schokoladensauce

Homemade tiramisu, garnished with cacao and chocolate sauce

**SCHOKO SOUFFLÉ** € 6,50

Mini Schokotörtchen mit warmer Schokofüllung, serviert mit Früchten

Mini chocolate cake with warm chocolate filling, served with fruits

**SESAMREIS** | Sesame Rice € 2,50

**SUSHI REIS** | Sushi Rice € 4,50

**SÜSSKARTOFFEL POMMES** | Sweet Potatoes Fries € 4,90

**GEBRATENER EIERREIS** <sup>13</sup> | Fried Egg Rice <sup>13</sup> € 4,50

**GEKOCHTE REISNUDELN** | Cooked Rice Noodles € 3,00

**KARTOFFELN NUDELN** | Potatoes Noodles € 3,50

**UNAGI SAUCE** <sup>1,13,A</sup> € 1,00

**SPICY MAYO** <sup>1,10,12,13,A</sup> € 1,00

**SWEET CHILI SAUCE** € 1,00

**INGWER** | Ginger € 1,00

**WASABI** | Wasabi € 1,00

**ERDNUSS SAUCE** <sup>6</sup> | Peanut Sauce <sup>6</sup> € 1,50

**TEMPURA GARNELE** <sup>1</sup> | Tempura King Prawn <sup>1</sup> € 2,50

**SIDE DISHES**

<b>KAFFEE</b>   Coffee	€ 3,50
<b>MILCH KAFFEE</b>   Milk Coffee	€ 3,90
<b>ESPRESSO</b> <sup>J</sup>	€ 2,80
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>J</sup>   Double Espresso	€ 3,90
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>J</sup>   Espresso Macchiato	€ 3,50
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>J</sup>	€ 3,90
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>J</sup>	€ 4,50
<b>CAFE SAIGON</b> <sup>J</sup> mit Kondensmilch   with condensed milk	€ 4,50
<b>HOT CHOCOLATE</b>	€ 4,50

<b>SCHWARZER TEE</b> <sup>J</sup>   Black Tea	€ 2,80
<b>GRÜNER TEE</b> <sup>J</sup>   Green Tea	€ 2,80
<b>JASMIN TEE</b> <sup>J</sup>   Jasmin Tea	€ 2,80
<b>GINGER TEA</b>	€ 3,90
mit frischem Ingwer, Oranger, Zitrone, Minze, Honig with fresh ginger, oranger, lemon, mint and honey	
<b>LEMONGRASS TEA</b>	€ 3,90
mit frischem Zitronengras, Orange, Zitrone, Minze, Honig with fresh lemongrass, orange, lemon, mint and honey	
<b>MINT TEE</b>   Mint Tea	€ 3,90
mit frischer Minze, Orange, Zitrone, Honig with fresh mint, orange, lemon, honey	
<b>HEISSE WASSER</b> <i>in Tasse</i>	€ 1,00
Hot water in cup	

**KAFFEE | COFFEE**

**TEE | TEA**



THAI BASIL LEMONADE

**MANGO SHAKE** <sup>6</sup>

0,3l € 4,90

Mangopüree, Joghurt und Kokosmilch

Mango puree, yoghurt and coconut milk

**MINT LEMONADE**

Frische Minze, Limetten, Rohrzucker und Ananassaft

Fresh mint, limes, cane sugar and pineapple juice

**GINGER LEMONADE**

0,5l € 6,50

Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker und Ginger B.

Fresh ginger, limes, cane sugar and ginger b.

**LEMONGRASS LEMONADE**

0,5l € 6,50

Frischer Zitronengras, Limetten, Rohrzucker und Zitronengraswasser

Fresh lemongrass, limes, cane sugar and lemon grass water

**THAI BASIL LEMONADE**

0,5l € 6,50

Frischer Thai Basilikum, Limetten, Rohrzucker und Cranberrysaft

Fresh thai basil, limes, cane sugar and cranberry juice

**APPLE LEMONADE**

0,5l € 6,50

Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Apfelsaft und Cranberrysaft

Fresh ginger, limes, cane sugar, apple and cranberry juice

**CHANH DA LEMONADE**

0,5l € 6,50

Kumquat, Limetten und Rohrzucker

Kumquats, limes and cane sugar

**LYCHEE FOREST**

0,5l € 6,50

Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft

Fresh mint, limes, cane sugar, lychee juice

**GOLDEN DREAM**

0,5l € 6,50

Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Mangosaft

Fresh ginger, limes, cane sugar, mango juice

**DRAGONS PASSION**

0,5l € 6,50

Frische Maracuja, Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft und Orangensaft

Fresh passion fruit, limes, cane sugar, passion fruit juice and orange juice

## SOFTDRINKS

**ACQUA MORELLI** Still oder Sprudel | still or sparkling  
 0,20l € 3,00  
 0,75l € 6,50

**COCA COLA** <sup>A,J</sup>  
 0,33l € 3,50  
 0,50l € 4,90

**COCA COLA LIGHT** <sup>A,H,J</sup>  
 0,33l € 3,50  
 0,50l € 4,90

**FANTA** <sup>A,C</sup>  
 0,33l € 3,50  
 0,50l € 4,90

**SPRITE**  
 0,33l € 3,50  
 0,50l € 4,90

**SCHWEPPE GINGER ALE** <sup>K</sup>  
 0,20l € 2,80

**SCHWEPPE BITTER LEMON** <sup>A</sup>  
 0,20l € 2,80

**SCHWEPPE RUSSIAN WILDBERRY**  
 0,20l € 2,80

**SAFT** | Juice  
 0,25l € 3,20

Apfel | Cranberry | Mango | Ananas <sup>C</sup> |  
 0,50l € 4,50

Lychee | Maracuja | Orange

Apple | cranberry | mango | pineapple <sup>C</sup> |

lychee | passion fruit | orange

**SAFTSCHORLE** | Sparkling Juice  
 0,25l € 3,20

Apfel | Cranberry | Mango | Ananas <sup>C</sup> |  
 0,50l € 4,50

Lychee | Maracuja | Orange

Apple | cranberry | mango | pineapple <sup>C</sup> |

lychee | passion fruit | orange

## JUICES

<b>KARLSBERG URPILS</b> vom Fass   on tap	0,30l € 3,50 0,50l € 4,90
<b>KARLSBERG URPILS</b> <sup>1,1,1</sup> alkoholfrei   non-alcoholic	0,30l € 3,50
<b>KARLSBERG HEFEWEIZEN</b> <sup>1,1,1</sup> hell   dunkel	0,50l € 4,90
<b>KÖNIG LUDWID HEFEWEIZEN</b> <sup>1,1,1</sup>	0,50l € 4,90
<b>KÖNIG LUDWID HEFEWEIZEN</b> <sup>1,1,1</sup> alkoholfrei   non-alcoholic	0,50l € 4,90
<b>TIGER BIER</b> <sup>1,1</sup>	0,33l € 4,50
<b>ROSE</b>	0,2l € 6,90
<b>NAEGELE RIESLING</b> trocken   dry	0,2l € 6,90
<b>HAUSMARKE METZGER ROT</b> trocken   dry	0,2l € 6,90
<b>PROSECCO</b> trocken   dry	0,1l € 3,90
<b>SAKE</b> warm oder kalt   warm or cold	€ 5,90
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>A,K</sup>	€ 6,90
<b>HUGO</b> <sup>4</sup>	€ 6,90
<b>GIN TONIC</b> <sup>K</sup>	€ 8,50
<b>MOSCOW MULE</b>	€ 8,50
<b>LITTLET WILDBERRY</b> <sup>4</sup>	€ 6,90
<b>LILLET TONIC</b> <sup>4</sup>	€ 6,90
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	€ 8,90
<b>MOJITO</b>	€ 8,50
<b>CAIPIRINHA</b>	€ 8,50
<b>JACKY COLA</b> <sup>A,J</sup>	€ 8,50
<b>WHISKY SOUR</b>	€ 6,90
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	€ 6,90
<b>COSMOPOLITAN</b>	€ 6,90
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	€ 8,50
<b>PINA COLADA</b>	€ 8,50
<b>BLUE ISLAND</b>	€ 8,90

**BIER**

**WINE**

**COCKTAIL**

# INFORMATION



## MR. LIAN

Am Schillerplatz 9  
67655 Kaiserslautern

☎ 0631 75 000 130

✉ [mrlianschillerplatz@gmail.com](mailto:mrlianschillerplatz@gmail.com)

🌐 [www.mrlian.lieblingsasiate.de](http://www.mrlian.lieblingsasiate.de)

📘 [www.facebook.com/MrLianKaiserslautern](https://www.facebook.com/MrLianKaiserslautern)

📷 [mrlian.kaiserslautern](https://www.instagram.com/mrlian.kaiserslautern)

\* serviert mit Spicy Mayo <sup>1,10,12,13,A</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup>, Sesam | \* served with Spicy Mayo <sup>1,10,12,13,A</sup>, Unagi Sauce <sup>1,13,A</sup>, sesame

### ALLERGENE | ALLERGENS

1. Weizen | Wheat
- 1.1. Gerste | Barley
2. Fisch | Fish
3. Krebstiere | Crustaceans
4. Schwefeldioxide und Sulfite | Sulphur dioxide and sulphites
5. Sellerie | Celery
6. Milch und Laktose | Milk and lactose
7. Sesamsamen | Sesame seeds
8. Nüsse | Nuts
9. Erdnüsse | Peanuts
10. Eier | Eggs
11. Lupinen | Lupin
12. Senf | Mustard
13. Soja | Soy
14. Weichtiere | Molluscs

### ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- A. Mit Farbstoff | With colour
- B. Mit Konservierungsstoff |  
With preservative
- C. Mit Antioxidationsmittel |  
With antioxidant
- D. Mit Geschmacksverstärker |  
With flavour enhancer
- E. Geschwefelt | Sulfured
- F. Geschwärzt | Blackened
- G. Gewachst | Waxed
- H. Mit Süßungsmittel |  
With artificial sweetener
- I. Mit Phosphat | With phosphate
- J. Koffeinhaltig | Caffeinated
- K. Chininhaltig | Containing quinine

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Despite carefully preparing our dishes, we cannot rule out the possibility that an ingredient might be transferred among food items.