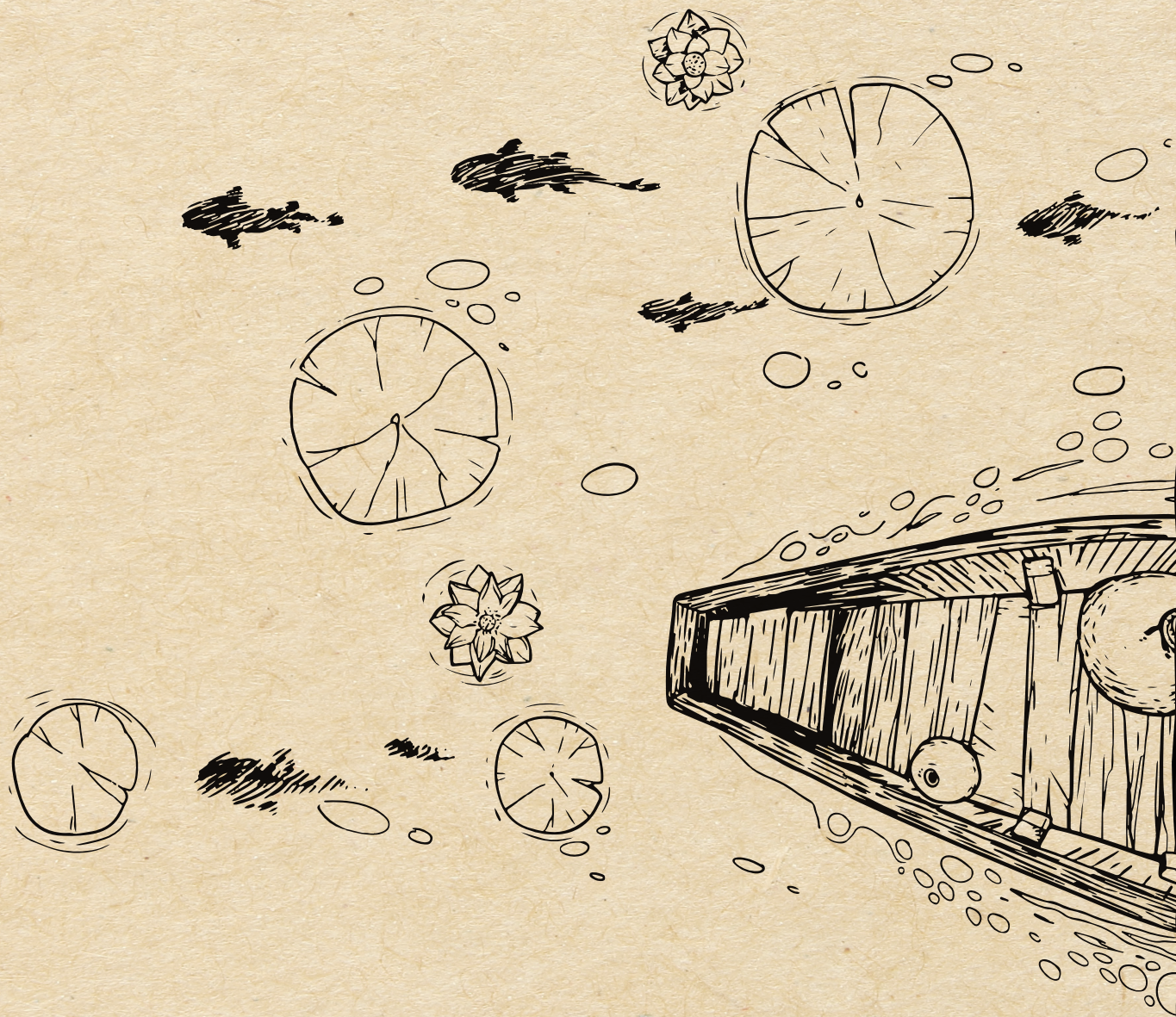




gin
koi

SEAFOOD BAR

DIE GESCHICHTE

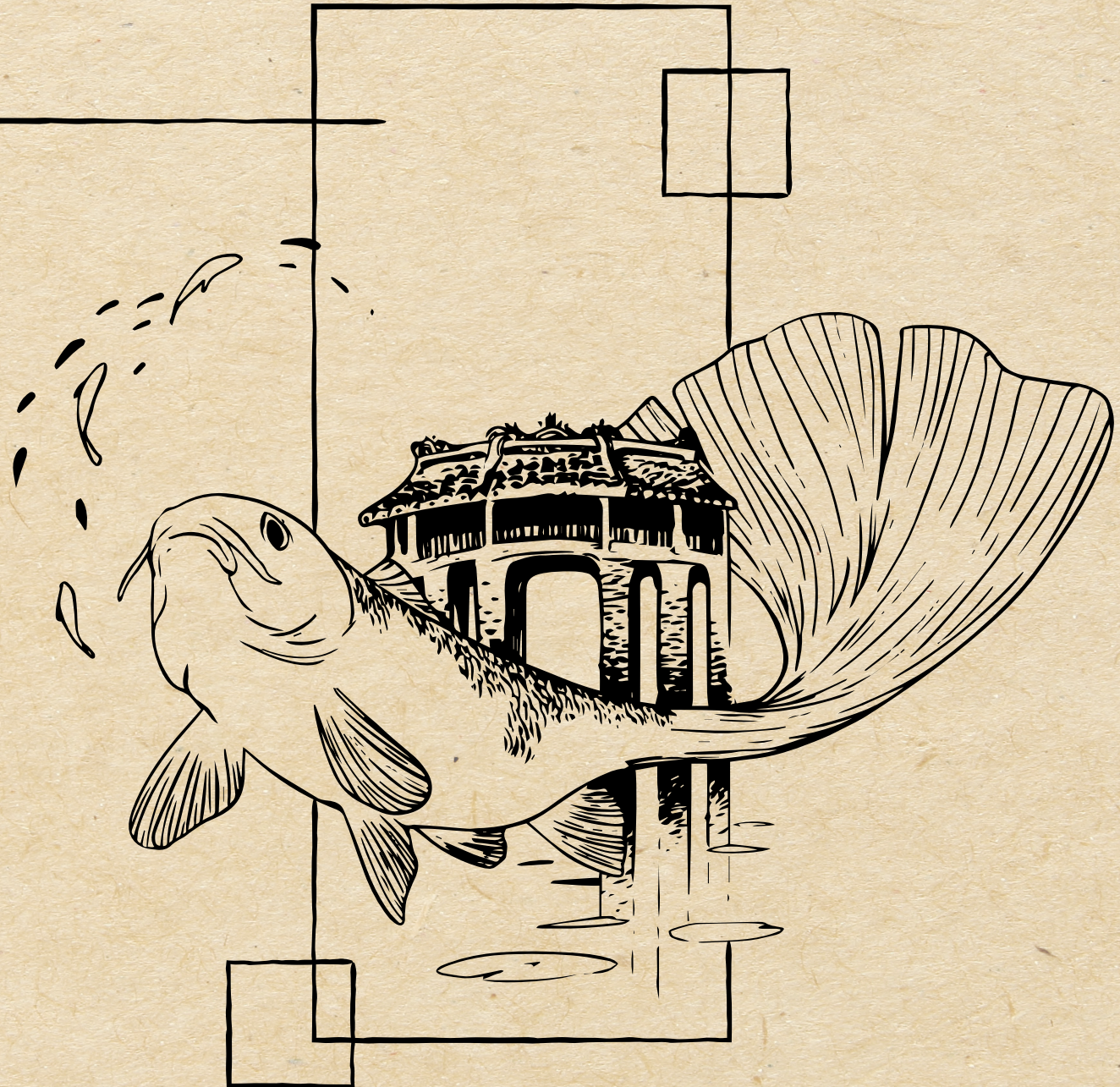
Zuhause ist nicht der Ort, an dem du lebst. Zuhause ist, wo dein Herz zur Ruhe kommt.

Hoi An ist eine Altstadt voller Liebe und Frieden, wo farbenfrohe Laternen in der Nacht erstrahlen. Die romantische Laternenstadt ist bekannt für ihr Wahrzeichen - die japanische Brücke Chua Cau, welche die Verbindung zwischen Japan und Vietnam darstellt.

Während des 16. Jahrhunderts wurde der Hafen unter den Nguyen-Herrschern stark ausgebaut und wurde so bald zu einem attraktiven, internationalen Handelsplatz. Immer mehr japanische Händler siedelten sich hier an, die Stadt wuchs stetig, Hoi An wurde zum Schmelztiegel zweier Kulturen, die gemeinsam in Harmonie und Frieden lebten.

Ginkois Philosophie verkörpert zwei wichtige Punkte für Hoi An - Hoffnung & Freundschaft. Mit innerer Verbundenheit, welche Vietnam und Japan zusammen wachsen ließ, möchten auch wir Ihnen entgegen kommen.

Willkommen im Ginkoi!





VORSPEISEN

V1. EDAMAME (VEGETARISCH)

Blanchierte junge Sojabohnen - Meersalz - Sesam 5.5

oder mit Spicy-Soja-Soße 6

V2. OYSTER - HAU TUOI (AB 2 STK.)

Frische Austern aus Irland auf Eis 4

V3. MANGO SALAD - NOM XOAI

Aromatische Mangostreifen - Paprika - Gurken -
Geröstete Erdnüsse - Koriander 7.9

V5. SALMON ROLL - GOI CUON CA

Frischer Lachs - Salat - Reismudeln - Gurke - Mango und Kräuter in Reispapier
gerollt - Limetten-Fischsauce als Dip 7.9

V6. TOFU ROLL - GOI CUON DAU

Gebratener Tofu - Salat - Reismudeln - Gurke - Mango und
Kräuter in Reispapier gerollt - Hoisinsoße 7.9

V7. OCTOPUS SALAD - NOM BACH TUOC

Gegrillter Oktopus - Zwiebeln - Tomaten - Avocado - Babyspinat -
frisches Chili - Miso Dressing 14.9

V8. SOUP MISO - SUP RONG BIEN

Seidentofu - Seetang - Zwiebeln - Misobrüh 6

V9. SOUP TOM KHA GAI - SUP COT DUA

Hähnchenfleisch - Champignons - cremige Kokosmilch -
Aubergine - Koriander 6

V10. FISH PORRIDGE - CHAO CA

Reissuppe - Kabeljaufilet - Pfeffer - Dill 6

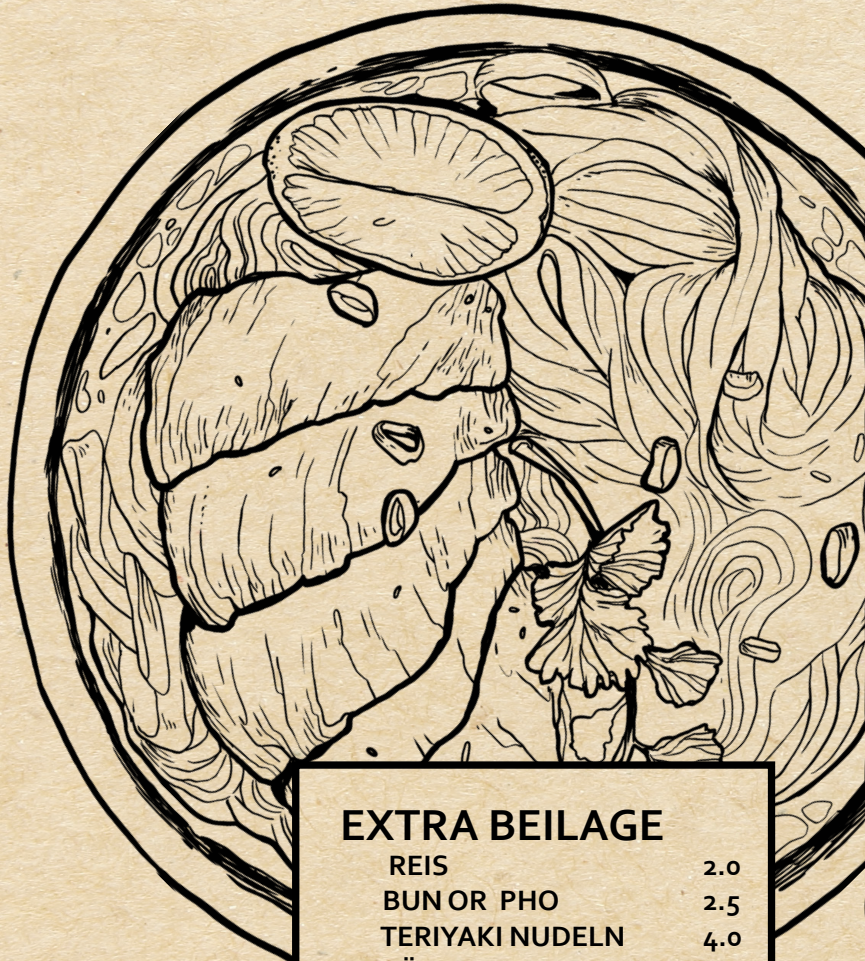
- | | |
|--|------|
| T1. GYOZA - SUI CAO RAN
gegrillte Teigtaschen - Gemüsefüllung - Sesamsoße | 7.9 |
| T2. TEMPURA KRAKEN - MUC CHIEN
knuspriger kleiner Tintenfisch - hausgemachte scharfe Zitronengrasssoße | 8.9 |
| T3. TEMPURA COD - CA TUYET GION
knusprige Maistortilla - Kabeljaufilet im Weizenmantel - Guacamole - Limette - Koriander | 7.9 |
| T4. TEMURA SHRIMP TACOS - TOM CHIEN
2 knusprige Riesengarnelen - Mangosalsa - Chilis Mayo - Koriander | 9.9 |
| T5. OCTU CHEESE - BACH TUOC HAM
zarter Oktopus - Hummersoße - Käse | 7.9 |
| T6. TROPICAL DUCK
knusprige Entescheiben - Mango Soße | 7.9 |
| T7. LA LOT BITES
vietnamesische Betelblätter - Hackfleisch - Kräuter - Limette - Erdnüsse | 7.9 |
| T8. BANH XEO HAI SAN
vietnamesische Reispfannkuchen - Meeresfrüchte - Sojasprossen - Salat - kräuter - Limettenfischsoße | 9.9 |
| T9. NEM RAN
hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen - Glasnudeln - Hackfleisch - Garnelen - Sojasprossen - Ei - Gemüse - Limetten-Fischsauce | 7.9 |
| T10. GINKOI BEEF - BO XAO NHO
Rinderfilet - Wok Gemüse - Pikante Soße - Cashewkerne | 7.9 |
| T11. LEMON FRIED CKICKEN - GA CHIEN MAM
knusprige Hühnerlimetten - Zitronengras - Fischsoße - Honigknoblauch - Zwiebeln | 10.9 |
| T12. BONG CAI XANH XAO TOI (VEGAN)
gerösteter blanchierter Brokkoli - Knoblauch | 7.9 |
| T13. DAU CHIEN COM (VEGAN)
knuspriger Tofu - junger Reis - Erdnussbutter -Soße | 7.9 |
| T14. YELLOW TUNA TATAKI (VEGAN)
6 Flambierter Thunfisch - Sesam - Mangosalsa - Ponzu Soße | 13.9 |



TAPAS
AN CHOI

HAUPT MENÜ

MON DAC BIET



EXTRA BEILAGE

REIS	2.0
BUN OR PHO	2.5
TERIYAKI NUDELN	4.0
SÜSSKARTOFFEL	5.5

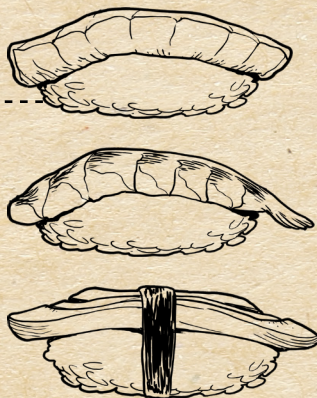
EXTRA SOSSE

TERIYAKI	2.5
TRÜFFELMAYO	3.0
ERDNÜSSOÛE	2.5
HONIGSOJA	2.5

- M1. SPRING GAMBAS - MY SOT KEM** 18.9
Ramennudeln - cremige Käsesoße - Riesen Black Tiger Garnelen - Trüffel - Babyspinat
- M2. SUMMER MASSAMAN - SOT KEM DUA**
Kartoffeln - Karotten - Zwiebeln - cremige Kokossoße - Koriander - leicht scharf süß - Reis beilage
- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| A. Tofu 12.9 | B. gegrilltes Hähnchen 13.9 |
| C. gegrillter Lachs 15.9 | D. knusprige Ente 17.9 |
- M3. AUTUMNTERI - SOT DAU NGOT**
Pakchoi - Cherrytomaten - Kräuterseitlinge - Edemame - Mais - Guacamole - Teriyakisoße - Reis - Koriander - Frühlingszwiebeln
- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| A. gegrilltes Hähnchen 13.9 | B. gegrillter Lachs 15.9 |
|------------------------------------|---------------------------------|
- M4. WINTER STONE - SOT MAN**
Zucchini - Brokkoli - Pilze - Cashewnüsse - Kimchi - Honigsojasoße - Basilikum - Reis beilage
- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| A. Panko Tofu 12.9 | B. Bulgogi Rinderfilet 15.9 |
| C. Grillte Barberie Ente 18.9 | |
- M5. USHI STEAK - NUONG MIENG**
Zucker Schotten - Kräuterseitlinge - Trüffel teriyakisoße - Mangosalat - Süßkartoffelpommes
- | | |
|---|--|
| a. gegrilltes Tofusteak 14.9 | |
| b. gegrilltes Ribeyesteak aus Argentinien 24.9 | |
- M6. PHO BO HANOI** 14.9
Vietnamesische Nudelsuppe - Rinderbrühe (10 Stunden gekocht) - Reisbandnudeln - Medium Rinderfilet - gekochtes Rinderfilet - Kräuter - Zwiebeln - Limette
- M7. CREAMY RAMEN - MY NHAT**
Ramennudeln - Spinat - Chiliöl - Sojasprossen - Pilze - Sojamilch - 10 Stunden Daishibrühe
- | | |
|---|--|
| a. gegrilltes Schweinefleisch 14.9 | |
| b. Bulgogi Rinderfilet 15.9 | |
- M8. OSAKA UDON - BANH CANH** 16.9
Udonnudeln - Rinderfleisch - Mais - Garnelen - Oktopus - Gyoza - Lauchzwiebeln - spicy Misobrühe
- M9. BUN**
warmer Reismudelsalat - Limettenfischsoße - Röstzwiebeln - Erdnüsse - Salat- kräuter
- | | |
|--|--|
| a. Thit nuong (gegrilltes Schweinefleisch) 15.0 | |
| b. gegrillter Lachs 16.0 | |
| c. Tofu 12.9 | |

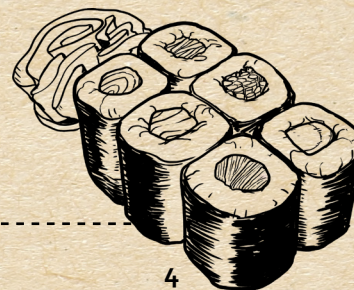
NIGIRI 1 STK.

- | | |
|--|------|
| 30. NIGIRI AVOCADO | 2.5 |
| 31. NIGIRI LACHS | 3.0 |
| 32. NIGIRI TUNA | 3.5 |
| 33. NIGIRI FLAMBIERTER LACHS | 3.5 |
| 34. MIXED NIGIRI 5 Stk. | 15.0 |
| Ebi Nigiri-Tuna Nigiri- Lachs Nigiri-Loup de Mer nigiri - Flambierte Lachs | |



MAKI CLASSIC 8 STK.

- | | |
|------------------|-----|
| 40. MAKI GURKE | 4 |
| 41. MAKI AVOCADO | 5 |
| 42. MAKI LACHS | 5.5 |
| 43. MAKI TUNA | 6 |



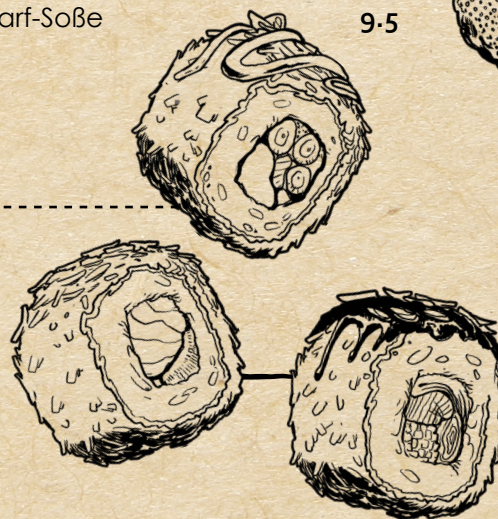
INSIDE OUT ROLL 8 STK.

- | | | |
|---------------------------|--|-----|
| 47. CALI VEGGIE | Avocado - Gurke - Mango - Sesam Topping | 7.5 |
| 48. CALI CHICKEN CHEESE | Panko Hähnchen - Avocado - Käse Topping - Teriyaki Soße | 8.0 |
| 49. CALI SHAKE | Lachs - Avocado - Gurke - Sesam Topping | 8.5 |
| 50. CALI EBI | Tempura Garnelen - Avocado - Gurke - Sesam Topping | 9.0 |
| 51. CALI TUNA | Thunfisch - Avocado - Gurke - Sesam Topping | 9.0 |
| 52. CALI LACHSTATAR | Lachstatar - Frischkäse - Schnittlauch | 9.0 |
| 53. CALI SPICY TUNA TATAR | Thunfischstatar - Frischkäse - Schnittlauch- Scharf-Soße | 9.5 |



CRUNCHY ROLLS - CUON CHIEN

- | | |
|---|------|
| 55. CRUNCHY MANGO | 10.5 |
| Mango - Avocado - Gurke - Frischkäse - Teriyaki-Mayo-Soße | |
| 56. CRUNCHY SHAKE | 16.9 |
| Crunchy Mango Rolls - 5 flambiertes Lachs Sashimi - Wakame Salat- Frischkäse - Teriyaki sosse - Trüffel Mayo Soße | |
| 57. CRUNCHY TUNA | 18.9 |
| Crunchy Mango Rolls - 5 flambiertes Tuna Sashimi - Wakame Salat - Frischkäse - Teriyakisosse - Trüffel Mayo-Soße | |



SUSHI
寿司

THIT CATUOI

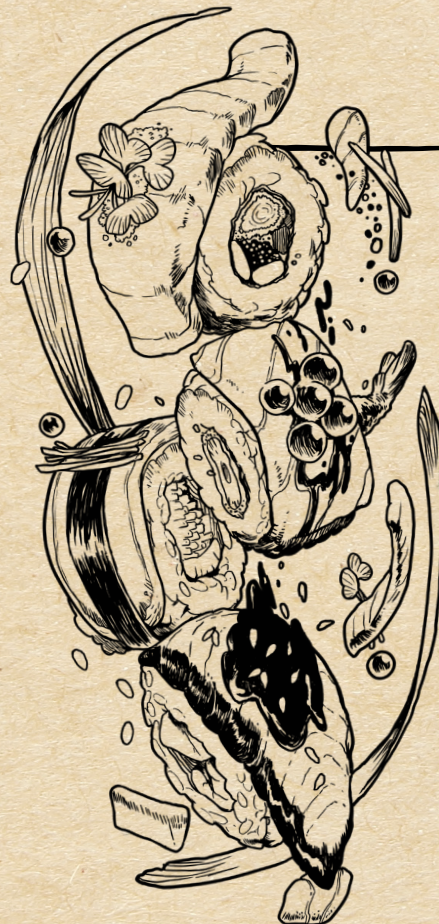
PURE SASHIMI

LOUP DE MER SASHIMI AN DER GRÄTE	22.0
60. LACHS SAHIMI (8STK)	14.5
61. TUNA SASHIMI (8 STK)	18.5
62. MIXED SASHIMI (CHEF CHOICE)	22.0
3 Lachs Sashimi - 3 Thunfisch Sashimi - 2 loup de mer - 2 Austern Tobbiko	



QUAN DAC BIET -8 STK.

SPECIAL FANTASY ROLLS



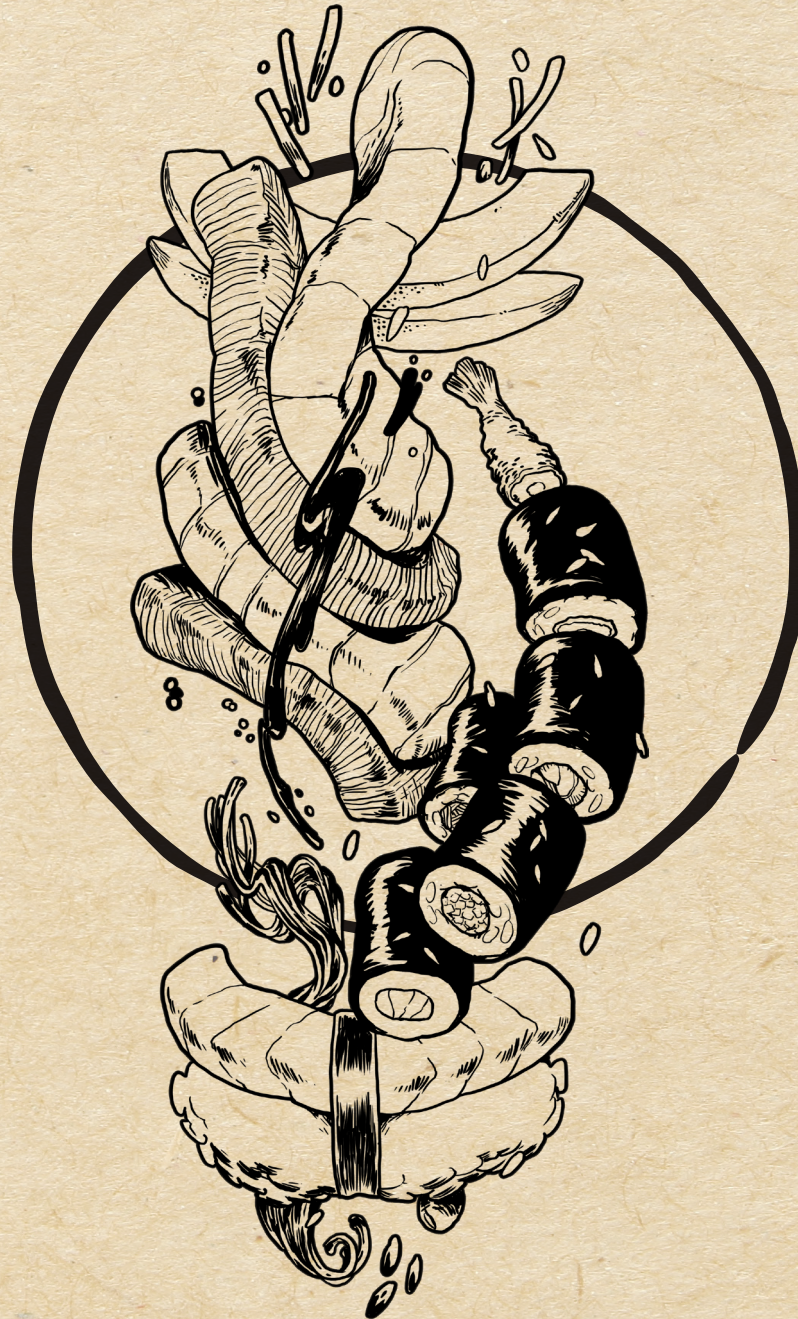
66. GREEN KOI- CA XANH	11.5
Mango - Avocado - Gurke - Mandeln on top - Mango Soße	
67. ORANGE KOI - CA VANG	13.9
Lachs - Avocado - Gurke - Frischkäse - Honig-Teriyaki-Mayo-Soße - flambierter Lachs - Fischrogen on top	
68. EBI KOI - TOM DAC BIET	13.9
Tempura Garnelen - Avocado - Frischkäse - Honig-Teriyaki-Mayo Soße- Lachs Sashimi - Knusprige Reis on top	
69. RED KOI - CA ĐỎ	15.9
Thunfisch - Avocado - Gurke - Frischkäse-Soße - Trüffel Teriyakisoße - Rogula on top	
70. BLACK KOI - CA ĐEN	16.9
Tempura Crabstick - frisch Käse - Avocado - Flambierte Thunfisch on top - Steak Pfeffer - Schnittlauch - Teriyaki Soße - Mayonnaise Soße	
71. WHITE KOI - CA TRANG	16.9
Tempura Crabstick - Avocado - flambierter Loup de Mer on top - Trüffelmayosoße	
72. MIXED AQUA - BE CA	35.0
Orange Koi - Red Koi - White Koi	

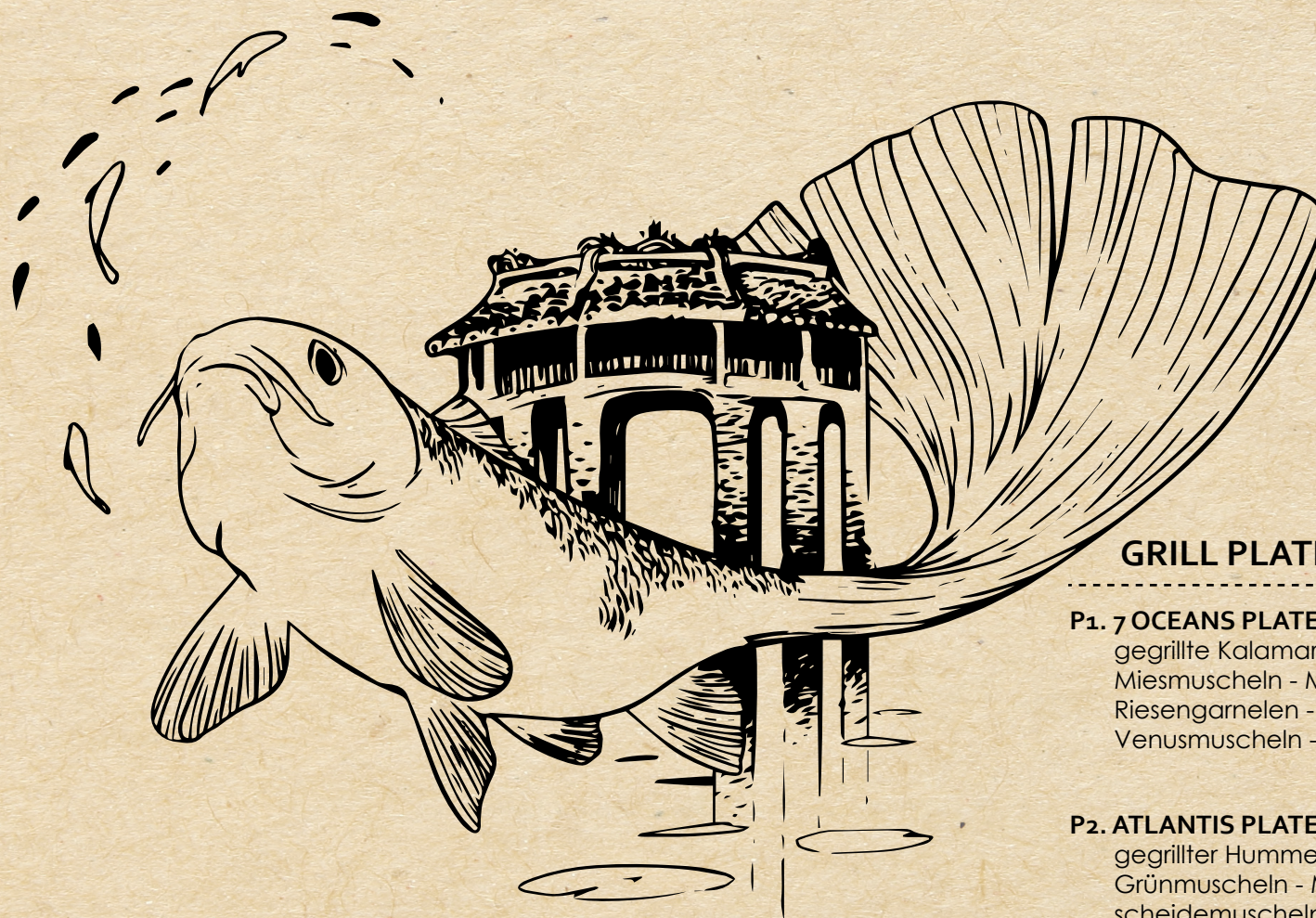
MENÜS & PLATTEN

- | | |
|--|-------------|
| 73. GIN MAKI (16 STK.) | 11.0 |
| 4 Maki Lachs - 4 Maki Tuna - 4 Maki Avocado - 4 Maki Gurke | |
| 74. GIN ONLY SHAKE (16 STK.) | 20.5 |
| 8 Cali Lachs Tatar - 3 Salmon Rolls - 2 Nigiri Lachs- 3 Sashimi Lachs | |
| 75. GIN ONLY TUNA (20 STK.) | 24.5 |
| 8 Cali Tuna - 8 Maki Tuna - 2 Nigiri Tuna - 2 Sashimi Tuna | |
| 76. BENTO PLATTE VEGAN (18 STK.) | 14.5 |
| 8 Cali Veggie - 4 Maki Gurke - 4 Maki Avocado - 1 Nigiri Avocado
- 1 Nigiri Tofu | |
| 77. BENTO PLATTE 2 (17 STK.) | 22.5 |
| 8 Crunchy Mango - 4 Cali Lachs - 3 Nigiri Lachs, Tuna, Ebi - 2
Sashimi Lachs, Tuna | |
| 78. BENTO PLATTE 3 (20 STK.) | 32.9 |
| 8 Orange Koi - - 2 Nigiri Lachs - 2 Nigiri Tuna - 2 Tempura Garnelen
- 6 Sashimi Mix | |
| 79. BENTO LUXURY (23 STK.) | 35.9 |
| 8 Cali Lachs Tatar - 2 Nigiri flambierter Lachs - 2 Nigiri Tuna - 2
Unaki - 9 Sashimi Mix | |
| 80. BENTO PLATTE FOR TWO (42 STK.) | 49.0 |
| 4 Cali Tuna - 4 Red Koi - 4 Orange Koi - 4 Cali Lachs - 4 Maki
Avocado - 4 Maki Gurke - 4 Maki Tuna - 2 Nigiri Lachs - 2 Nigiri
Tuna - 6 mix Sashimi | |

KINDER MENÜ

- | | |
|--|------------|
| • GEBRATENE REISBANDNUDELN MIT HÄHNCHEN | 8.5 |
| • LEMON CHICKEN MIT SÜßKARTOFFELPOMMES | 8.5 |





GRILL PLATE

P1. 7 OCEANS PLATE

39

gegrillte Kalamari - Grünmuscheln -
Miesmuscheln - Meerscheidemuscheln -
Riesengarnelen - gegrillter Lachs -
Venusmuscheln - Reisbeilage

P2. ATLANTIS PLATE

89

gegrillter Hummer - gegrillte Kalamari -
Grünmuscheln - Miesmuscheln - Meer-
scheidemuscheln - Riesengarnelen - gegrill-
ter Lachs - Venusmuscheln - Jakobsmus-
cheln - Reisbeilage

SOÛE NACH WAHL

A. HUMMERSOÛE

B. TAMARINDENSOÛE