
Starters

Sommerrollen (2 Stk.) E

Reispapier-Mantel gefüllt mit Sojasprossen, Minze, Salat, Erdnüssen und hausgemachten Chili-Limetten-Dressing

7 Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel B
€6.80

8 Lachs gegrillt D
€7.80

9 Hähnchenbrust gegrillt
€6.80

10 Thunfisch gegrillt D
€7.80

11 Edamame F
€5.90

Japanische grüne Sojabohnenschoten

13 Seetang – Salat K
€10.80

Mit Feuerlachs und Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dessing

14 Wantan Chien A, E
€6.80

Handgemachte Teigmantel gefüllt mit zart gebackenem Rind- und Schweinefleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip

15 Frühlingsrolle Classic A, B, E
€6.80

Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip

16 Gegrillte Hühnerspieße E
€6.80

Mit Salat und Erdnüssen

17 Homemade Salmonball D, E
€7.80

Mit Salat und Erdnüssen

18 DAY DU Tapas Mix (Für 2 Personen)
€18.50

Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen

19 DAY DU Tapas Mix (Für 3 Personen)
€26.80

Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen

Suppen

Cremige Kokos-Suppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Koriander, Okra und sahniger Kokosmilch

1 Huhn
€5.80

2 GarnelenB
€6.80

6 BiolachsD
€6.80

Pho Classic Large

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisband- nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfei- nert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

30 Hähnchenbrust
€12.90

31 Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben)
€14.90

32 Tofu
€11.90

Mien (Classic)

Ausgewählte Glasnudeln aus 100% Topicowurzel ohne Zusatzstoffe. Serviert mit einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon, Schalotten und Koriander.

42 Biolachs gebraten mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamölb;K
€16.50

43 Tofu mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauc, Sesamölk
€12.90

Salate

Gemischter Salate, K

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit Chilli-Limetten-Vinaigrette

21 Hähnchenbrust gegrillt
€14.50

22 Geschnetzelttes Argentinisches Hüftsteak
€16.80

23 Knusprige Ente
€16.80

24 Garnelen gebraten mit Schalotten, DillB
€16.80

25 Biolachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebel, Salsa Roja, Soja-BalsamicD

€17.90

26 Wild-Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-BalsamicoD

€17.90

DAY DU Ananase

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

37 GarnelenB

€20.90

38 LachsD

€28.50

DAY DU MangoE

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

47 ThunfischD

€28.50

48 LachsD

€28.50

Nudeln

Bun (Nam Bo Style)E, K

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

60 Knusprige Entenbrust

€17.80

61 Würzige Hühnchenbrust gegrillt

€17.80

63 Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak

€17.80

64 Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und DillD

€20.80

65 Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und DillD

€19.80

66 Hausgemachter Seidentodu gebraten

€13.80

68 Selbstgemachte BiolachsbällchenD

€17.80

69 GarnelenD

€17.80

Pho Kokoscreme (Hue Style)E, K

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

70 Knusprige Entenbrust

€17.80

71 Würzige Hühnchenbrust gegrillt

€17.80

73 Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak

€17.80

74 Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill

€20.80

75 Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill

€19.80

76 Hausgemachter Seidentofu gebraten

€13.80

78 Selbstgemachte Biolachsbällchen

€17.80

Udone

Gebratene japanische Nudeln mit Pak Choi, Champignons, Wildkräuter-Salat, Erdnüsse und Koriander zubereitet in hausgemachter dunklen Soße

79 Hühnerbrust

€14.80

80 Argentinisches Rinderhüftsteak

€16.50

81 Entenbrust (Barberie Ente)

€16.50

82 Garnelen

€16.50

Main Dishes

DAY DU CurryE

Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

92 mit Hühnchenbrust

€16.80

112 mit Hüftsteak aus Argentinien, geschnetzelt und gegrillt

€17.80

122 mit knuspriger Ente

€17.80

142 mit Garnelen

€19.80

148 mit hausgemachtem Tofu

€13.80

153 mit gegrilltem Biolachs, Dill, Schalottend
€20.80

113 Vit Van An
€19.90

Ente auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl, Koriander, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis

128 Tuna a la DAY DU
€25.50

Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis

129 Teri LachsD, K
€25.50

Biolachs gegrillt, Chinakohl-Teriyaki-Jus, Wildkräuter-Salat, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesamdressing, Sakurasprossen mit Reis

131 Bo Tai Lan
€22.50

Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis

135 Ga Nuung
€19.90

Hühnerfleisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis

Kids Menü 1

Frittierte Kartoffeln

90 mit Hühnchenspießen vom Grill
€8.50

91 mit hausgemachten Chicken-Crispies
€8.50

Kids Menü 2c

Bratreis mit Bio-Eiern

95 mit Hühnchenspieß vom Grill
€8.50

96 mit hausgemachten Chicken-Crispies
€8.50

Desserts

Ingwer-Mango-Eis
€6.50

Sesam Eis
€6.50

Grüner Tee-Eis
€6.50

Sushi

Nigri

Jeweils 2 Stück

N1 Aburi MaguroD
€5.90

Feuerthunfisch

N2 Aburi SakeD
€5.90

Feuerlachs

N3 Aburi GaiN
€5.90

Feuerjacobsmuschel

N4 KaniD
€5.00

Surimi*

N5 SakeD
€5.50

Lachs

N6 AnagoD
€5.50

Salzwasseraal gegrillt

N7 MaguroD
€5.50

Thunfisch

N8 Hotate GaiN
€5.50

Jacobsmuschel

N9 EbiB
€5.50

Eingelegte Gernele

Maki

Jeweils 8 Stück

M21 Avocado
€5.00

Avocado

M22 SakeD

€5.50

Lachs

M23 EbiB

€5.50

Eingelegte Garnele

M24 TekkaD

€5.50

Thunfisch

M25 AnagoD

€5.50

Salzwasseraal gegrillt

M26 Fried EbiB

€6.50

Gebackene Garnele

M27 Kappa

€4.50

Gurke

M29 SalmonskinD

€5.50

Inside-Out-Roll

Jeweils 8 Stück

M30 AlaskaD

€11.50

Lachs, Avocado, Tobiko

M31 Vegetarisch SpezialK

€10.50

Mango, Gurken, Avocado, Frischkäse, außen Sesam

M32 California Surimi

€11.50

Surimi*, Avocado, Tobiko

M34 MaguroD

€11.50

Thunfisch,, Avocado, Tobiko

T35 Ebi TempuraB, K

€11.50

Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, außen Sesam

M36 Hotate Gain

€11.50

Jacobsmuschel, Avocado, Tobiko

M37 Salmon Skin, K
€11.50

Lachshaut gegrillt, Sesam

M38 Freestyle
€16.50

Nach Empfehlung des Kochs

Sashimi

M55 Sashimi Tuna
€25.50

10 Scheiben Thunfisch
auf Seetang, Avocado
und Sakurakresse

M56 Tuna Fire und Lachstatar
€26.50

8 Scheiben Feuertuna
auf Seetang, Avocado
und Lachstatar

M59 Tuna Tataki
€26.00

10 Scheiben Thunfisch
kurz angebraten,
mit Salat und Lachstatar

M57 Sashimi Salmon
€25.50

10 Scheiben Lachs
auf Seetang, Avocado und Sakurakresse

M58 Sashimi Salmon Abuki
€26.50

8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar

M60 Salmon Tataki
€26.00

10 Scheiben Lachs
kurz angebraten,
mit Salat und Lachstatar

M61 Sashimi Day Du
€26.00

3 Scheiben Lachs

3 Scheiben Thunfisch 4 Jacobsmuscheln auf Seetang, Avocado und Sakurakresse

Special Homemade Rolls Day Du Style

Jeweils 8 Stück

N47 Crispy TigerB, G

€16.50

Garnelen im Tempura- mantel, Mango, Avocado, Frischkäse,bedeckt mit Feuerlachs

M48 Day Du KrebsB, D, G

€16.50

Surimi*, Mago, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs, Daikonkresse und Tobiko

M50 Sake FancyD, G

€16.50

Frischkäse, Mango,

Avocado, Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs

M51 Tuna FireD, G

€17.50

Mango, Avocado, Surimi*, Frischkäse, ummantelt

mit Feuerthunfisch

M53 Fire ScallopsD, G, N

€16.50

Gebackene Garnelen, Avocado, gurken, Frischkäse, ummantelt mit Feuerjakobsmuscheln

M54 Day Du RollD, G

€16.50

Gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Aal, Daikonkresse, Teriyaki-Sauce

Fried Tempura Rolls

T36 Tuna TempuraD, G

€15.50

Thunfisch, Avocado,

Frischkäse in Tempurateig gebacken

T37 Salmon TempuraD, G

€15.50

Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken

T39 Hotate Gai-TempuraG, N

€15.50

Jacobsmuscheln, Avocado, Frischkäse in

Tempurateig gebacken

T40 Veget. TempuraG

€13.50

Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken

13,50

M45 Fry Big Roll, G

€17.50

Lachs, Thunfisch, Avocado Frischkäse in Tempurateig gebacken

Menus

Menü 12D

€26.50

Day Du Homemade Roll (Ebi-Tempura, Avocado außen bedeckt mit Feuerlachs) / 6 Nigiri

Sushi For TwoD

€48.50

Day Du Spezial- Rainbow / Salmon Tempura Roll Seetangsalat mit Feuerlachs / 6 Nigiri

Sushi For ThreeD

€62.50

Day Du Spezial-Rainbow / Tuna Tempura Roll / Lachs Inside-Out Seetangsalat mit Feuerlachs / 8 Nigiri

Sushi For FourD

€82.50

2x Day Du Spezial-Rainbow / Scallops Tempura Roll /

Ebi Tempura Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs / 10 Nigiri