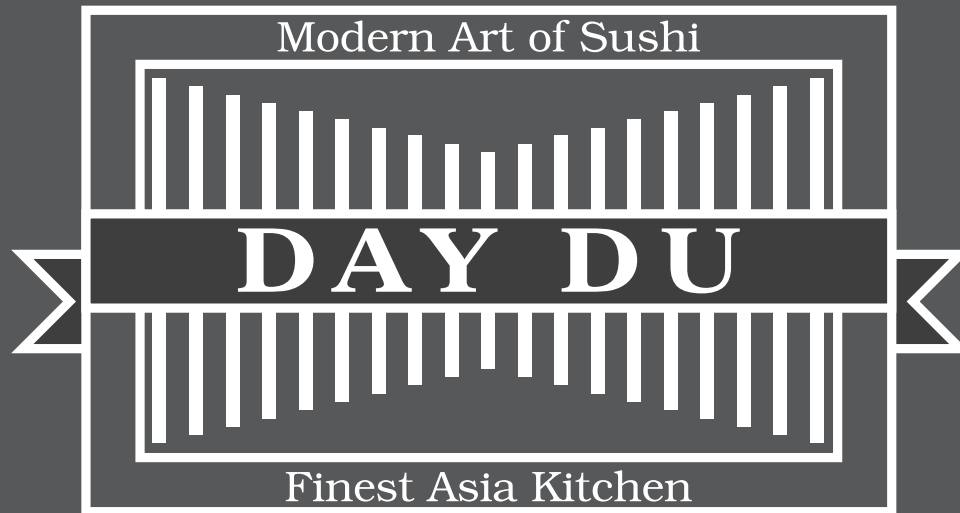


Kleinmarschierstraße 74
52062 Aachen

Mo. - Fr. von 11:00 bis 15:00 Uhr & 17:00-22:00 Uhr
Sa. & an Feiertagen von 12:00 bis 22:00 Uhr
So. von 15:00-22:00 Uhr

Tel.: 0241-99792692 www.day-du.de



Herzlich Willkommen!

Ob Hochzeit, Firmenjubiläum, Geburtstag, Weihnachtsfeier, Taufe, Kommunion & Konfirmation oder auch einfach ein netter Abend unter Freunden
Anlässe zum Feiern gibt es viele.

Egal, ob Sie für eine ganz kleine Runde oder eine große Gesellschaft planen...
Wir freuen uns sehr auf Ihre Anfrage.

* Wir verwenden kein Glutamat. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DRINKS



Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

DRINKS

Biere und Sake

| | | |
|------------------------------------|---------------|------|
| Bitburger vom Fass ^A | 0,30L | 3.50 |
| | 0,40L | 4.20 |
| Erdinger, Hefeweizen ^A | FL. 0,5L | 5.50 |
| Erdinger, Dunkel ^A | FL. 0,5L | 5.50 |
| Erdinger, Alkoholfrei ^A | FL. 0,5L | 5.50 |
| Saigon | FL. 0,33L | 4.50 |
| Kirin | FL. 0,33L | 4.50 |
| Tiger | FL. 0,33L | 4.50 |
| Sake Warmer Reiswein | KARAFFE 0,25L | 6.50 |
| Sake Kalter Reiswein | KARAFFE 0,25L | 6.50 |
| Shots | | |
| Jägermeister, Nep Moi, Wodka | 2 CL | 3.60 |



Kaffee ²

| | Tasse |
|------------------|-------|
| Espresso | 2.90 |
| Kaffee | 2.90 |
| Milchkaffee | 3.90 |
| Capuccino | 3.90 |
| Latte Macchiatto | 4.50 |

Tee

| | Tasse |
|---|-------|
| Sencha Grüner Bio-Tee | 3.60 |
| Jasmin | 3.60 |
| Ingwer mit frischem Ingwer und Limette, Minze, Honig und Kumquats | 4.80 |
| Zitronengras mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats | 4.80 |
| Minze mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Limette, Kumquats und Honig | 4.80 |



Cool Drinks

Fritz Kola ^{1,2}, -Orange¹, -Lemon FL. 0,33L 3.50

Coca Cola ^{1,2,3}, -Zero ^{1,2,3}, -Light ^{1,2,3}, Sprite FL. 0,33L 3.50

Eistee 0,3l 3.50

Tonic Water ⁴, Ginger Ale ^{1,3,4}, Bitter Lemon ⁴ FL. 0,20L 3.50

Apollinaris (Medium) FL. 0,25L 2.90

Apollinaris (Medium) FL. 0,75L 7.50

VIO (Still) FL. 0,25L 2.90

VIO (Still) FL. 0,75L 7.50

Säfte

Apfelsaft oder Apfelschorle 0,3L 3.70

Mango 0,3L 3.70
Fruchtsaftgetränk oder Mangoschorle

Maracuja 0,3L 3.70
Fruchtsaftgetränk oder Maracujaschorle



Fresh Drinks

0,45L

Chanh Da on Ice

5.90

mit frischen Limetten, Minze, Kumquats und braunem Zucker

Mango-Minz-Saft

5.90

Mangopüree mit Kumquats, frischer Ananas und Minze

Mango-Kokos-Lassi

5.90

Mangopüree, Kokoscreme

Day Du Spezial

6.50

mit frischen Limetten, Minze, Ingwer, Basilikum, Kumquats, Mineralwasser

Gingerly

6.50

mit frischen Limetten, Ingwer, Ginger Ale und braunem Zucker

Calpico Mango

5.90

mit Calpico, Mango, Limetten, Kumquats und Minze

Calpico Maracuja

5.90

mit Calpico, Maracuya, Limetten, Kumquats und Minze

Vodka-Mango-Calpico

6.90

mit Vodka, Calpico, Mango, Limetten, Kumquats und Minze

Vodk-Maracuja-Calpico

6.90

mit Vodka, Calpico, Maracuya, Limetten, Kumquats und Minze



WEINE

Weißweine

Riesling

mild, feinherb

0,1l 3.90

0,2l 6.90

Fl. 0,75l 23.50

Sauvignon Blanc

Trocken, passend zu Gerichten mit Kokosmilch

0,1l 3.90

0,2l 6.90

Fl. 0,75l 23.50

Weissburgunder, trocken

wenig Restsäure,

passt zu Sushi mit Wasabi/Sojasauce

0,1l 3.90

0,2l 6.90

Fl. 0,75l 22.50

Weissweinschorle

0,2l 5.90

Rosé

Rosato, trocken

abgerundet und frisch

0,1l 3.90

0,2l 6.90

Fl. 0,75l 23.50

Rotweine

Merlot

trocken, Geschmack nach reifen Früchten,
mit leichtem Hauch von Vanille

0,1l 3.90

0,2l 6.90

Fl. 0,75l 23.50



Sekt & Champagner

| | | |
|-------------|-----------|-------|
| Sekt | 0,1l | 3.50 |
| | 0,2l | 6.50 |
| | Fl. 0,75l | 21.50 |

Spirituosen

| | | |
|-------------------------------------|------|---------|
| Remy Martin Cognac | 2cl | Flasche |
| | 4.50 | 70.00 |
| Chivas Regal Whiskey | 4.70 | 85.00 |
| Jack Daniels Whiskey | 4.20 | 65.00 |
| Jägermeister Kräuterlikör | 4.20 | 65.00 |

Zusatzstoffe:

- 1= Farbstoffe
- 2= koffeinhaltig
- 3= Konservierungsstoffe
- 4= chininhaltig

Allergenen:

- A = Glutenhaltiges Getreide
(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)
- B =Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C =Eier und Eierzeugnisse
- D =Fisch und Fischerzeugnisse
- E =Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F =Soja und Sojaerzeugnisse
- G =Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H =Schalenfrüchte,

- I =Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J =Senf und Senferzeugnisse
- K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L =Schwefeldioxid und Sulfit
- M =Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- N =Weichtiere



SUPPEN & STARTERS

Cremige Kokos-Suppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons und sahniger Kokosmilch

| | | |
|---|-----------------------|------|
| 1 | Huhn | 6.50 |
| 2 | Garnelen ^B | 7.50 |
| 3 | Biolachs ^D | 7.90 |

Canh Chua (Lang Thuong Style)^D

Kräftiger Rindfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

| | | |
|---|-----------------------|------|
| 4 | Huhn | 6.50 |
| 5 | Garnelen ^B | 7.50 |
| 6 | Biolachs ^D | 6.90 |

Miso Shiru^A

Eine würzige Misosuppe mit Frühlingszwiebeln und Seetang

| | | |
|----|-----------------------|------|
| 40 | Tofu ^F | 5.50 |
| 41 | Biolachs ^D | 6.90 |

Sommerrollen (2 Stk.)^E

Reispapier-Mantel gefüllt mit Rucola, Minze, Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

| | | |
|----|--|------|
| 7 | Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel ^B | 6.90 |
| 8 | Lachs gegrillt ^D | 7.90 |
| 9 | Hähnchenbrust gegrillt | 6.90 |
| 10 | Thunfisch gegrillt ^D | 7.90 |
| 11 | Tofu ^F | 6.90 |
| 12 | Argentinisches Hüftsteak | 7.90 |



| | | |
|------|--|-------|
| 101 | Edamame ^F Sojabohnen in Schote | 5.90 |
| 13a. | Seetang - Salat ^K mit Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing | 7.90 |
| 13b. | mit Feuerlachs-Sashimi (3 Stk.) | 11.90 |
| 14 | Wantan Chien ^{A, E} (6 Stk.) Handgemachte Teigmantel gefüllt mit zart gebackenem Rind- und Schweinefleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip | 6.90 |
| 15a | Frühlingsrolle Classic ^{A, B, E, F} (6 Stk.) Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip | 6.90 |
| 15b | Frühlingsrolle Vegetarisch ^{A, F} (6 Stk.) Gebacken mit Gemüsefüllung, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip | 5.90 |
| 16 | Gegrillte Hühnerspieße ^E (2 Stk.) Mit Salat und Erdnüssen | 7.90 |
| 17 | Homemade Salmonball ^{D, E} (3 Stk.) Mit Salat und Erdnüssen | 8.90 |
| 18 | DAY DU Tapas Mix (Für 2 Personen) Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen | 18.50 |
| 19 | DAY DU Tapas Mix (Für 3 Personen) Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen | 26.90 |



SALATE (HAUPTGERICHT)

Gemischter Salat ^{E, K}

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

| | | |
|----|---|-------|
| 20 | Tofu ^F | 14.50 |
| 21 | Hähnchenbrust gegrillt | 15.50 |
| 22 | Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak | 16.90 |
| 23 | Knusprige Ente | 16.90 |
| 24 | Garnelen gebraten mit Schalotten, Dill ^B | 17.90 |
| 25 | Biolachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebel, Salsa Roja, Soja-Balsamico ^D | 18.90 |
| 26 | Wild-Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-Balsamico ^D | 18.90 |



Nom Du Du (Lang Thuong Style) ^{E, K}

Grüne vietnamesische Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter, Kohlrabi, abgeschmeckt mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette

| | | |
|----|-----------------------|-------|
| 28 | Garnelen ^B | 19.50 |
| 29 | Hähnchenbrust | 18.90 |

DAY DU Ananas ^E

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

| | | |
|----|-----------------------|-------|
| 38 | Garnelen ^B | 22.90 |
| 39 | Lachs ^D | 22.90 |

DAY DU Mango ^E

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

| | | |
|----|------------------------|-------|
| 47 | Thunfisch ^D | 22.90 |
| 48 | Lachs ^D | 22.90 |



SUPPEN (HAUPTGERICHT)

Pho Classic Large ^A

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

| | | |
|----|---|-------|
| 30 | mit Tofu ^F | 13.90 |
| 31 | Hähnchenbrust | 15.50 |
| 32 | Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben) | 16.50 |
| 33 | Garnelen ^B | 16.90 |

Udon Suppe ^{A, K}

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Udon-nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Pak Choy, Frühlingszwiebeln und Koriander

| | | |
|----|---|-------|
| 34 | Hähnchenbrust | 15.50 |
| 35 | Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben) | 15.90 |
| 36 | Garnelen ^B | 15.90 |
| 37 | Biolachs ^D | 17.90 |

Mien (Classic) ^{A, K}

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, Sesamöl ^{D, K} | 16.50 |
| 43 | Tofu mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^{K, F} | 14.50 |
| 44 | Garnelen ^B | 15.90 |



My Sui Cao ^{A, K}

Kräftige Rinder- und Schweinebouillon mit handgemachten Teigta-
schen, die mit Rind- und Schweinefleisch gefüllt sind. Serviert mit
vietnamesischen Vollkornnudeln und Koriander, abgeschmeckt mit
einem Schuss Sesamöl.

51 Normal 14.50

NUDELN (HAUPTGERICHT)

Bun (Nam Bo Style) ^{E, K, D}

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

| | | |
|----|--|-------|
| 60 | Knusprige Entenbrust | 20.50 |
| 61 | Würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19.90 |
| 63 | Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak | 20.50 |
| 64 | Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D | 22.90 |
| 65 | Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D | 22.50 |
| 66 | Hausgemachter Seidentofu gebraten ^F | 16.90 |
| 68 | Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D | 19.80 |
| 69 | Garnelen ^B | 19.90 |



Pho Kokoscreme (Hue Style) ^{E, K}

Cremige Kokos-Curry-Sahnesauce, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Thai-Kräuter serviert auf vietnamesischen Reisbandnudeln. Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

a. Teriyaki, b. Erdnuss-Sauce oder **c. Mango-Sauce** wählen.

| | | |
|----|--|-------|
| 70 | Knusprige Entenbrust | 21.90 |
| 71 | Würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19.90 |
| 73 | Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak | 21.90 |
| 74 | Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D | 22.90 |
| 75 | Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D | 22.50 |
| 76 | Hausgemachter Seidentofu gebraten ^F | 17.50 |
| 78 | Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D | 19.90 |
| 79 | Garnelen ^B | 19.90 |

Udon Kokoscreme (Hue Style) ^{E, K, A}

Cremige Kokos-Curry-Sahnesauce, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Thai-Kräuter serviert auf japanischen Udonnudeln. Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

a. Teriyaki, b. Erdnuss-Sauce oder **c. Mango-Sauce** wählen.

| | | |
|----|--|-------|
| 80 | Knusprige Entenbrust | 21.90 |
| 81 | Würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19.90 |
| 83 | Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak | 21.90 |
| 84 | Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D | 22.90 |
| 85 | Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D | 22.50 |
| 86 | Hausgemachter Seidentofu gebraten ^F | 17.90 |
| 88 | Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D | 20.90 |
| 89 | Garnelen ^B | 20.90 |



MAIN DISHES

DAY DU Curry ^E

Cremige Kokos-Curry-Sahnesauce, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Thai-Kräuter serviert mit Jasmin-Reis.

Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

a. Teriyaki, b. Erdnuss-Sauce oder **c. Mango-Sauce** wählen.

| | | |
|------|---|-------|
| 92 | mit Hühnchenbrust | 18.50 |
| 93 | mit würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19.50 |
| 112 | mit Hüftsteak aus Argentinien, geschnetzelt und gegrillt | 20.90 |
| 122 | mit knuspriger Ente | 20.90 |
| 142 | mit Garnelen ^B | 21.90 |
| 148 | mit hausgemachtem Tofu ^F | 16.90 |
| 153 | mit gegrilltem Biolachs, Dill, Schalotten ^D | 21.90 |
| | | |
| 113 | Vit Van An | 23.90 |
| | Ente auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis | |
| | | |
| 128 | Tuna à la DAY DU ^D | 25.50 |
| | Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |
| | | |
| 129 | Teri Lachs ^{D, K} | 24.90 |
| | Biolachs gegrillt, Chinakohl-Teriyaki-Jus, Wildkräuter-Salat, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesamdressing, Sakurasprossen mit Reis | |



- | | | |
|-----|---|-------|
| 131 | Bo Tai lan ^F Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | 23.90 |
| 135 | Ga Nuong ^F Hühnerfleisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | 22.90 |

KINDERGERICHTE

Kids Menü 1

Frittierte Kartoffeln

- | | | |
|----|---|------|
| 90 | mit Hühnchenspieß vom Grill ^A | 8.90 |
| 91 | mit hausgemachten Chicken-Crispies ^A | 8.90 |

Kids Menü 2 ^C

Bratreis mit Bio-Eiern

- | | | |
|----|---|------|
| 95 | mit Hühnchenspieß vom Grill ^A | 8.90 |
| 96 | mit hausgemachten Chicken-Crispies ^A | 8.90 |





Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

SUSHI

SUSHI

NIGIRI

Jeweils 2 Stück

| | | | | | |
|----|--|------|----|--|------|
| N1 | Aburi Maguro^D Feuerthunfisch | 6.90 | N6 | Anago^D Salzwasseraal gegrillt | 6.50 |
| N2 | Aburi Sake^D Feuerlachs | 6.90 | N7 | Maguro^D Thunfisch | 6.50 |
| N3 | Aburi Gai^N Feuerjacobsmuschel | 6.90 | N8 | Hotate Gai^N Jacobsmuschel | 6.50 |
| N4 | Kani^D Surimi* | 6.20 | N9 | Ebi^B Eingelegte Garnele | 6.50 |
| N5 | Sake^D Lachs | 6.90 | | | |



MAKI

Jeweils 8 Stück

| | | | | | |
|------|--|------|-----|--|------|
| M21a | Avocado Avocado | 5.90 | M24 | Tekka^D Thunfisch | 6.50 |
| M21b | Kappa Gurke | 5.90 | M25 | Anago^D Salzwasseraal gegrillt | 6.50 |
| M21c | Mango Mango | 5.90 | M26 | Fried Ebi^{B, A} Gebackene Garnele | 7.50 |
| M22 | Sake^D Lachs | 6.50 | M29 | Salmonskin^D Lachshaut gebacken | 6.50 |
| M23 | Ebi^B Eingelegte Garnele | 6.50 | | | |



INSIDE-OUT-ROLL

Jeweils 8 Stück

| | | | | | |
|-----|---|-------|-----|---|-------|
| M30 | Alaska ^D | 14.50 | T35 | Ebi Tempura ^{B, K} | 14.50 |
| | Lachs, Avocado, Tobiko | | | Gebackene Garnelen, Avocado, außen Sesam | |
| M31 | Vegetarisch Spezial ^K | 13.90 | M36 | Hotate Gai ^N | 14.50 |
| | Mango, Gurken, Avocado, außen Sesam | | | Jacobsmuschel, Avocado, Tobiko | |
| M32 | California Surimi ^D | 14.50 | M37 | Salmon Skin ^{D, K} | 14.50 |
| | Surimi*, Avocado, Tobiko | | | Lachshaut gegrillt, Sesam | |
| M34 | Maguro ^D | 14.50 | M38 | Freestyle | 17.90 |
| | Thunfisch, Avocado, Tobiko | | | Nach Empfehlung des Kochs | |



SASHIMI

M55 **Sashimi Tuna** ^D 25.50
10 Scheiben Thunfisch
auf Seetang, Avocado
und Sakurakresse

M56 **Tuna Fire und Lachstatar** ^D 26.90
8 Scheiben Feuertuna
auf Seetang, Avocado
und Lachstatar

M59 **Tuna Tataki** ^D 26.90
10 Scheiben Thunfisch
kurz angebraten,
mit Salat und Lachstatar

M57 **Sashimi Salmon** ^D 25.90
10 Scheiben Lachs
auf Seetang, Avocado
und Sakurakresse

M58 **Sashimi Salmon Abuki** ^D 26.90
8 Scheiben Feuerlachs
auf Seetang, Avocado
und Lachstatar

M60 **Salmon Tataki** ^D 26.90
10 Scheiben Lachs
kurz angebraten,
mit Salat und Lachstatar

M65 **Sashimi Day Du** ^D 26.90
3 Scheiben Lachs
3 Scheiben Thunfisch
4 Jakobsmuscheln auf
Seetang, Avocado und
Sakurakresse



SPECIAL HOMEMADE ROLLS DAY DU STYLE

Jeweils 8 Stück

N47 **Crispy Tiger**^{B, G} 17.90

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

M48 **Day Du Krebs**^{B, D, G} 17.90

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

M50 **Sake Fancy**^{D, G} 17.90

Frischkäse, Mango,
Avocado, Lachshaut,
ummantelt mit Feuerlachs

M51 **Tuna Fire**^{D, G} 18.90

Mango, Avocado, Surimi*,
Frischkäse, ummantelt
mit Feuerthunfisch

M53 **Fire Scallops**^{D, G, N} 18.90

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

M54 **Day Du Roll**^{D, G} 18.90

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



FRIED TEMPURA ROLLS

T36 **Tuna Tempura** ^{D, G} 16.90
Thunfisch, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T37 **Salmon Tempura** ^{D, G} 16.90
Lachs, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T39 **Hotate Gai-Tempura** ^{G, N} 16.90
Jacobsmuscheln, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T40 **Veget. Tempura** ^G 15.50
Avocado, Frischkäse in
Tempurateig gebacken

M45 **Fry Big Roll** ^{D, G} 18.90
Lachs, Thunfisch, Avocado
Frischkäse in
Tempurateig gebacken



MENUES

| | |
|---|-------|
| Menü 12 ^D | 33.90 |
| Day Du Homemade Roll (Ebi-Tempura, Avocado, außen bedeckt mit Feuerlachs) / 6 Nigiri | |
| Sushi For Two ^D | 55.90 |
| Day Du Spezial- Rainbow / Salmon Tempura Roll Seetangsalat mit Feuerlachs / 6 Nigiri | |
| Sushi For Three ^D | 79.90 |
| Day Du Spezial-Rainbow / Tuna Tempura Roll / Lachs Inside-Out Seetangsalat mit Feuerlachs / 9 Nigiri | |
| Sushi For Four ^D | 94.90 |
| 2x Day Du Spezial-Rainbow / Scallops Tempura Roll / Ebi Tempura Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs / 12 Nigiri | |

DESSERTS

| | |
|--------------------------------------|------|
| Ingwer-Mango-Eis ^G | 5,90 |
| Sesam-Eis ^{G,K} | 5,90 |
| Grüner Tee-Eis ^G | 5,90 |
| Gebackene Banane ^A | 5,90 |
| Mochi ^A | 5,90 |



Modern Art of Sushi

DAY DU

Finest Asia Kitchen