

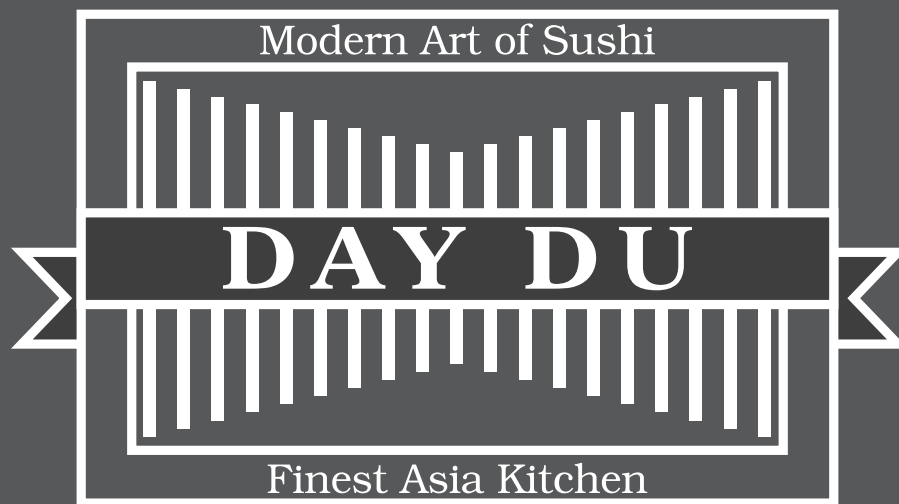


Kleinmarschierstraße 74
52062 Aachen

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

Enthaltene 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 Sulfite
M = Lupine sowie Erzeugnisse daraus
N = Weichtiere

Zusatzstoffe:

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

Alle Preise in € inkl. MwSt.

DRINKS



Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.
* Wir verwenden kein Glutamat. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DRINKS

Biere und Sake

Bitburger vom Fass ^A	0,30L	4.10
	0,40L	4.80
Bitburger Alkoholfrei ^A	FL. 0,5L	5.80
Erdinger, Hefeweizen ^A	FL. 0,5L	5.80
Erdinger, Dunkel ^A	FL. 0,5L	5.80
Erdinger, Alkoholfrei ^A	FL. 0,5L	5.80
Saigon	FL. 0,33L	4.90
Kirin	FL. 0,33L	4.90
Tiger	FL. 0,33L	4.90
Sake Warmer Reiswein	KARAFFE 0,25l	6.90
Sake Kalter Reiswein	KARAFFE 0,25l	6.90

Shots

Jägermeister, Nep Moi, Wodka	2 CL	4.00
------------------------------	------	------



Kaffee ²

Espresso

Kaffee

Kaffee Latte

Cappuccino

Latte Macchiatto

Tasse

2.90

3.20

4.20

3.90

4.50

Tee

Sencha

Grüner Tee

Jasmin

Ingwer

mit frischem Ingwer und Limette, Minze, Honig und Kumquats

Zitronengras

mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats

Minze

mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Kumquats und Honig

Tasse

3.90

3.90

4.90

4.90

4.90



Cool Drinks

Fritz Kola ^{1,2} , -Orange ¹ , -Lemon	FL. 0,33L	3.90
Coca Cola ^{1,2,3} , -Zero ^{1,2,3} , -Light ^{1,2,3} , Sprite	FL. 0,33L	3.90
Eistee	0,3l	3.90
Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ^{1,3,4} , Bitter Lemon ⁴	FL. 0,20L	3.90
Apollinaris (Medium)	FL. 0,25L	3.50
Apollinaris (Medium)	FL. 0,75L	8.50
VIO (Still)	FL. 0,25L	3.50
VIO (Still)	FL. 0,75L	8.50

Säfte

Apfelsaft oder Apfelschorle	0,3L	4.50
Mango Fruchtsaftgetränk oder Mangoschorle	0,3L	4.50
Maracuja Fruchtsaftgetränk oder Maracujaschorle	0,3L	4.50



Homemade Fresh Drinks

(alkoholfrei, frisch hausgemacht)

0,45L

Chanh Da on Ice

6.90

mit frischen Limetten, Minze, braunem Zucker und Kumquats

Mango-Minz-Saft

6.90

Mangopüree, Kumquats, frischer Ananas und Minze

Mango-Kokos-Lassi

6.90

Mangopüree, Kokoscreme, Minze und Joghurt

Day Du Spezial

6.90

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

Gingerly

6.90

mit frischem Limetten, Ingwer, Ginger Ale und Kumquats

Fresh Mango

6.90

mit Mango, Limetten, Kumquats und Minze

Fresh Maracuja

6.90

mit Maracuja, Limetten, Kumquats und Minze



Longdrinks

0,2L

Aperol Spritz

6.90

Sekt, Aperol, Orange und Soda

Limoncello Spritz

6.90

Sekt, Limoncello, Zitrone und Soda

Hugo Spritz

6.90

Sekt, Holundersirup, Minze, Limette und Soda

Lillet Wildberry

6.90

Lillet Blanc, Schweppes, Wild Berry und Beeren

Gin & Tonic

6.90

Gin, Eis und Tonic Water

Jacky Cola

6.90

Jack Daniels, Cola

Vodka-Mango mit Limetten

0,45L 7.50

mit Vodka, Mango, Limetten, Kumquats und Minze

Vodka-Maracuja mit Kumquats

0,45L 7.50

mit Vodka, Maracuja, Limetten, Kumquats und Minze



Cocktails

0,3L

Piña Colada

7.90

Malibu, Kokosmilch, Ananassaft

Mojito

7.90

Bacardi Carta Blanca, Limette, Minze, Zucker, Soda

Caipirinha

7.90

Cachaça (auch möglich mit Vodka/Rum), Limette, Zucker

Cuba Libre

7.90

Bacardi Carta Blanca, Limette, Cola

Malibu Sunset

7.90

Malibu Original, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

Tequila Sunrise

7.90

Tequila, Orangensaft, Grenadine

Blue Lagoon

7.90

Vodka, Curaçao, Limettensaft, Sprite

Long Island Ice Tea

7.90

Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Simple Sirup, Limettensaft, Cola

Virgin Mojito (alkoholfrei)

7.90

Limette, Minze, Zucker, Ginger Ale



WEINE

Weißweine

Riesling

mild, feinherb

0,1l	3.90
0,2l	7.50
Fl. 0,75l	23.50

Sauvignon Blanc

Trocken, passend zu Gerichten mit Kokosmilch

0,1l	3.90
0,2l	7.50
Fl. 0,75l	23.50

Weissburgunder

Trocken, wenig Restsäure,
passt zu Sushi mit Wasabi/Sojasauce

0,1l	3.90
0,2l	7.50
Fl. 0,75l	23.50

Weissweinschorle

0,2l	6.50
------	------

Rosé

Rosato, trocken

abgerundet und frisch

0,1l	3.90
0,2l	7.50
Fl. 0,75l	23.50

Rotweine

Merlot

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

0,1l	3.90
0,2l	7.50
Fl. 0,75l	23.50



Sekt & Champagner

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

Spirituosen

	2cl	Fl. 0,75
Remy Martin	6.50	90.00
Cognac		
Chivas Regal 12 Jahre	5.50	75.00
Whiskey		
Jack Daniels	4.20	65.00
Whiskey		
Jägermeister	4.20	65.00
Kräuterlikör		



SUPPEN & STARTERS

Cremige Kokos-Suppe ^G

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Zuckerschotten, Frühlingsschneepflanzen, Koriander, Dill, Cherrytomaten, Limettensaft und sahniger Kokosmilch

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

Canh Chua (Lang Thuong Style) ^D

Kräftiger Rindfond mit Champignons, Zuckerschotten, Frühlingsschneepflanzen, Koriander, Dill, Cherrytomaten und Limettensaft

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

Miso Shiru ^A

Eine würzige Miso-Suppe mit Frühlingsschneepflanzen und Seetang

46	Tofu ^F	5.50
47	Biolachs ^D	6.90

Sommerrollen (2 Stk.) ^{E,K}

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

7	Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel ^{B,A}	6.90
8	Lachs gegrillt ^D	7.90
9	Hähnchenbrust gegrillt ^G	6.90
10	Thunfisch gegrillt ^D	7.90
11	Tofu ^F	6.90
12	Argentinisches Hühnersteak	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	Feuerlachs - Seetang - Salat ^K mit Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing, Feuerlachs-Sashimi ^D (3 Stk.)	11.90
14a	Wantan Chien ^{A, E, K} (6 Stk.) Handgemachte Teigmantel gefüllt mit zart gebackenem Rind- und Schweinefleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen und Sweet Chili Soße	6.90
14b	Gyoza Vegan (6 Stk.) ^{A, E, K} Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Sweet Chili Soße	6.90
15a	Frühlingsrolle Classic ^{A, B, E, F, K} (6 Stk.) Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und Sweet Chili Soße	6.90
15b	Frühlingsrolle Vegetarisch ^{A, F, E, K} (6 Stk.) Gebacken mit Gemüsefüllung, dazu Salat, Erdnüsse und Sweet Chili Soße	5.90
16	Gegrillte Hühnerspieße ^{E, K, G} (2 Stk.) Mit Salat und Erdnüssen, dazu Sweet Chili Soße	7.90
17	Homemade Salmonball ^{D, E, K} (3 Stk.) mit Salat, Erdnüsse und Sweet Chili Soße	8.90
18a/b	DAY DU Tapas Mix ^{A, B, D, E, F, C, K} / Mix VEGAN ^{A, F, E, K} (Für 2 Personen) Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen	18.50
19a/b	DAY DU Tapas Mix ^{A, B, D, E, F, C, K} / Mix VEGAN ^{A, F, E, K} (Für 3 Personen) Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen	26.90



Garniert mit hausgemachter Mayosoße^C, Aalsoße^{F,G},
Olivenöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam^K

SALATE (HAUPTGERICHTE)

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	15.50
21	Hähnchenbrust gegrillt ^G	16.50
22	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.90
23	Knusprige Ente ^A	17.90
24	Garnelen gebraten mit Schalotten, Dill ^B	18.90
25	Biolachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebel, Salsa Roja, Soja-Balsamico ^D	19.90
26	Wild-Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-Balsamico ^D	20.90



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

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

28	Garnelen ^B	20.50
29	Hähnchenbrust ^G	19.90

DAY DU Ananas ^{E, K}

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

38	Garnelen ^B	Garniert mit hausgemachter Mayosoße ^C , Aalsoße ^{F, G} ,	23.90
39	Lachs ^D	Olivöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam ^K	23.90

DAY DU Mango ^{E, K}

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

48	Thunfisch ^D	Garniert mit hausgemachter Mayosoße ^C , Aalsoße ^{F, G} ,	24.90
49	Lachs ^D	Olivöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam ^K	23.90



SUPPEN (HAUPTGERICHTE)

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	Tofu ^F	14.90
31	Hähnchenbrust ^G	16.50
32	Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben)	17.50
33	Garnelen ^B	17.90

My Sui Cao ^{A, K}

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

55	Normal	15.50
----	--------	-------



Mien (Classic) ^{A, K}

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

50	Tofu mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^{K, F}	14.90
51	Hähnchenbrust ^G	16.50
52	Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben)	16.90
53	Garnelen ^B	16.90
54	Biolachs gebraten mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^{D, K}	18.90

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

40	Tofu ^F	14.90
41	Hähnchenbrust ^G	16.50
42	Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben)	16.90
43	Garnelen ^B	16.90
44	Biolachs ^D	18.90



Garniert mit hausgemachter Mayosoße^G, Aalsoße^{E,G},
Olivenöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam^K

NUDELN (HAUPTGERICHT)

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

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

60	Tofu ^F	17.90
61	Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronengrass ^G	20.90
62	Würzige Hähnchenbrust gegrillt ^G	21.90
63	Knusprige Ente ^A	22.90
64	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	22.90
65	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	23.90
66	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23.50
67	Selbstgemachte Biolachsbällchen ^{D,C}	22.90
68	Garnelen ^B	23.50



Garniert mit hausgemachter Mayosoße^C, Aalsoße^{E,G},
Olivenöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam^K

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

Cremige Kokos-Curry-Sauce, 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	Tofu ^F	17.90
71	Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronengrass ^G	20.90
72	Würzige Hähnchenbrust gegrillt ^G	21.90
73	Knusprige Ente ^A	22.90
74	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	22.90
75	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	23.90
76	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23.50
77	Selbstgemachte Biolachsbällchen ^{D,C}	22.90
78	Garnelen ^B	23.50

Garniert mit hausgemachter Mayosoße^C, Aalsoße^{E,G},
Olivenöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam^K

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

Cremige Kokos-Curry-Sauce, 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	Tofu ^F	17.90
81	Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronengrass ^G	20.90
82	Würzige Hähnchenbrust gegrillt ^G	21.90
83	Knusprige Ente ^A	22.90
84	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	22.90
85	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	23.90
86	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23.50
87	Selbstgemachte Biolachsbällchen ^{D,C}	22.90
88	Garnelen ^B	23.50



Garniert mit hausgemachter Mayosoße^C, Aalsoße^{F,G},
Olivenöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam^K

MAIN DISHES

DAY DU Curry^{E,C}

Cremige Kokos-Curry-Sauce, 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.

90	Tofu ^F	17.90
91	Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronengrass ^G	20.90
92	Würzige Hähnchenbrust gegrillt ^G	21.90
93	Knusprige Ente ^A	22.90
94	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	22.90
95	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	23.90
96	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23.50
97	Selbstgemachte Biolachsbällchen ^{D,C}	22.90
98	Garnelen ^B	23.50



Garniert mit hausgemachter Mayosoße^C, Aalsoße^{F,G},
Olivenöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam^K

111	Ga Nuong ^{F,K}	23.90
	Hühnerfleisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis	
113	Vit Van An ^{A,K}	24.90
	Ente mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis	
114	Bo Tai lan ^{F,K}	24.90
	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis	
115	Tuna à la DAY DU ^{D,K}	26.50
	Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis	
116	Teri Lachs ^{D,K}	25.90
	Biolachs gegrillt mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis	



Garniert mit hausgemachter Mayosoße^C, Aalsoße^{E,G},
Olivenöl, Tomaten, Avocado, Zwiebeln und Sesam^K

NEU

Udon DAY DU Spezial^{E,K,A,C}

mit Pakchoy, Karotten, Sellerie, Sojasprossen, Zwiebeln,
Frühlingszwiebeln, Kaiserschoten-Soja,
abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing,
serviert auf japanischen Udonnudeln.

122	Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronengrass ^G	25.90
123	Würzige Hähnchenbrust gegrillt ^G	25.90
124	Knusprige Ente ^A	26.90
125	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	26.90
126	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	28.90
127	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	27.90
129	Garnelen ^B	28.90



KINDERGERICHTE

Kids Menü 1 ^A

Frittierte Kartoffeln

104	mit Hühnchenspieß grill ^{A,G}	9.50
105	mit hausgemachten panierten Chicken-Crispies ^A	9.50

Kids Menü 2

Bratreis mit Bio-Eiern

106	mit Hühnchenspieß grill ^{A,C}	9.50
107	mit hausgemachten panierten Chicken-Crispies ^{A,C}	9.50





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

SUSHI

SUSHI

Mit hausgemachte Mayosoße, Aalsoße, Olivenöl,
Tomaten, Avocado und Sesam garniert.

NIGIRI^{K,F}

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			



Mit hausgemachte Mayosoße, Aalsoße, Olivenöl,
Tomaten, Avocado und Sesam garniert.

MAKI ^{F,K}

Jeweils 8 Stück

M21a	Avocado Avocado	6.50	M24	Tekka ^D Thunfisch	6.90
M21b	Kappa Gurke	6.50	M25	Anago ^D Salzwasseraal gegrillt	6.90
M21c	Okura Okra	6.50	M26	Fried Ebi ^{B, A} Gebackene Garnele	7.90
M22	Sake ^D Lachs	6.90	M29	Salmonskin ^D Lachshaut gebacken	6.90
M23	Ebi ^B Eingelegte Garnele	6.90			



Mit hausgemachte Mayosoße, Aalsoße, Olivenöl,
Tomaten, Avocado und Sesam garniert.

INSIDE-OUT-ROLL ^{F,K}

Jeweils 8 Stück

M30 **Alaska** ^{D,K} 14.90
Lachs, Avocado, Tobiko

M31 **Vegetarisch Spezial** ^K 14.90
Mango, Gurken, Avocado,
außen Sesam

M32 **California Surimi** ^{D,K} 14.90
Surimi*, Avocado, Tobiko

M34 **Maguro** ^{D,K} 14.90
Thunfisch, Avocado, Tobiko

T35 **Ebi Tempura** ^{B,K,A} 14.90
Gebackene Garnelen,
Avocado, außen Sesam

M36 **Hotate Gai** ^{N,K} 14.90
Jacobsmuschel, Avocado,
Tobiko

M37 **Salmon Skin** ^{D,K} 14.90
Lachshaut gegrillt, Sesam

M38 **Freestyle** ^{A,K} 18.50
Nach Empfehlung des Kochs



Mit hausgemachte Mayosoße, Aalsoße, Olivenöl,
Tomaten, Avocado und Sesam garniert.

SASHIMI ^{F,K}

M55	Sashimi Tuna ^{D,K} 10 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	27.50	M58	Sashimi Salmon Abuki ^{D,K} 8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	28.90
M56	Tuna Fire und Lachstatar ^{D,K} 8 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Lachstatar	27.90	M60	Salmon Tataki ^{D,K} 10 Scheiben Lachs kurz angebraten, mit Salat und Lachstatar	29.90
M59	Tuna Tataki ^{D,K} 10 Scheiben Thunfisch kurz angebraten, mit Salat und Lachstatar	29.90	M65	Sashimi Day Du ^{D,K} 3 Scheiben Lachs 3 Scheiben Thunfisch 4 Jakobsmuscheln auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	29.90
M57	Sashimi Salmon ^{D,K} 10 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	27.90			



Mit hausgemachte Mayosoße, Aalsoße, Olivenöl,
Tomaten, Avocado und Sesam garniert.

SPECIAL HOMEMADE ROLLS DAY DU STYLE ^{F,K}

Jeweils 8 Stück

N47 **Crispy Tiger** ^{B, G, A} 18.50

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

M48 **Day Du Krebs** ^{B, D, G, K} 18.50

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

M50 **Sake Fancy** ^{D, G, K} 18.50

Frischkäse, Mango,
Avocado, Lachshaut,
ummantelt mit Feuerlachs

M51 **Tuna Fire** ^{D, G, K} 19.50

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

M53 **Fire Scallops** ^{D, G, N, K} 19.50

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

M54 **Day Du Roll** ^{D, G, K} 19.50

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



Mit hausgemachte Mayosoße, Aalsoße, Olivenöl,
Tomaten, Avocado und Sesam garniert.

FRIED TEMPURA ROLLS ^{F,K}

T36 **Tuna Tempura** ^{D, G, A} 17.50
Thunfisch, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T37 **Salmon Tempura** ^{D, G, A} 17.50
Lachs, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T39 **Hotate Gai-Tempura** ^{G, N, A} 17.50
Jacobsmuscheln, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T40 **Veget. Tempura** ^{G, A} 16.50
Avocado, Frischkäse in
Tempurateig gebacken

M45 **Fry Big Roll** ^{D, G, A} 19.50
Lachs, Thunfisch, Avocado
Frischkäse in
Tempurateig gebacken



Mit hausgemachte Mayosoße, Aalsoße, Olivenöl,
Tomaten, Avocado und Sesam garniert.

MENÜS ^{F,K}

Menü 12 ^{D,A,K} 35.50

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

Sushi For Two ^{D,A,K} 66.00

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

Sushi For Three ^{D,A,K} 96.00

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

Sushi For Four ^{D,A,K} 120,00

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
Mochi-Eis ^G 2 Stk. Mochi-Eis (Kokos, Grüner Tee oder Mango)	5,90
Mochi ^A 3 Stk. Reiskuchen gefüllt mit Sesam, Erdnuss und Adzukibohnen	5,90
Gebackene Banane ^{A,K}	5,90



EXTRAS

Portion Reis	2,00
Extra-Soße	2,00



Modern Art of Sushi

DAY DU

Finest Asia Kitchen