

Mr.Trần Asia Best Food & Sushi Bar

Adresse: Peterstr 41, 26160 Bad Zwischenahn

Öffnungszeit: Montag-Freitag:

Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.
17h-22h		11h-15h		17h-22h	11h-22h	



@mrtran.asia



@mrtran.restaurant



SUPPEN / SOUPS

01. THAI NUDELN SUPPE ^{D, E, 1, 2} 5,90

Kokosmilch mit Zitronengras, Shrimpnudeln und Hühnerfleisch
Coconutmilk with lemongrass, shrimpnoodles and chicken

02. WANTAN SUPPE ^{B, M, 1, 2} 5,90

Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen Füllung, und versch. Gemüse
Dumplings with filled chicken-shrimp and vegetabels

03. PHO HANOI ^{A, D, 1, 2} 5,90

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe, verfeinert mit
frischen asiatischen Kräutern und Rindfleisch
Traditional vietnamese noodle soup with fresh asian herbs and beef

VORSPEISE / STARTERS

04. MINI FRÜHLINGSROLLE (10 Stück) ^{A, D} 5,90

Vegetarische Mini Frühlingsrolle
Vegetarian mini spring roll



05. WANTAN (6 Stück)^{A, B}

5,90

Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen Füllung

Dumplings with filled chicken-shrimp

06. EBI TEMPURA (2 Stück)^{A, B}

5,90

Zwei Großgarnelen in Tempura Mehl gebacken nach japanischer Art

Two fried prawns in tempura flour, japanese style

08. DUMPLINGS (5 Stück)^{A, B, D, 2}

5,90

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen

Dumplings filled with prawns

SALAT / SALAD

09. WAKAME^{B, I, 2}

5,90

Eingelegter Seetang, Sesam

Sesam pickled Seaweed

10. EDAMAME^D

5,90

Grüne blanchierte Sojabohnen

Green blanched soybean



11. MR. TRAN SALAT^{A, D}

8,90

Frische Salat mit knuspriger Hühnerbrustfilet , hausgemacht Dressing

Fresh Salad with crispy Chickenfilet, Homemade Dressing

12. AVOCADO SALAT^J

8,90

Avocadoscheiben mit frischen Salat , hausgemacht Dressing

Avocado slices with fresh salad, homemade Dressing

13. SURIMI SALAT

8,90

Crabfleisch mit frischen Salat, hausgemacht Dressing

Crab meat with fresh salad, homemade Dressing



HAUPTSPEISEN / MAIN DISCHES

20. HANOI THAI CURRY³

Cremige Thai Curry Soße (rot) mit Kokosmilch, Limettenblätter, Zitronengras und versch. frische Gemüse (leicht scharf)

Creamy Thai Curry Sauce (red) with coconut milk, lime leaves, lemongrass and vegetables (light hot)

21. HALONG BAY ERDNUß-CREME³

Cremige Erdnuß Soße mit Kokosmilch und versch. frische Gemüse

Creamy peanut sauce with coconut milk and vegetables

22. DA NANG SÜß-SAUER^{A, F}

Süß-sauer Soße mit frischer Obst selbst kreierte, frische Ingwer und versch. frische Gemüse

Sweet sour sauce with fresh fruit, fresh ginger and vegetables

23. SAIGON PIKANTE^{D, F}

Pikante Soße mit spezielle Soja Soße, frische Ingwer und versch. Frische Gemüse (Knoblauch, scharf)

Spicy sauce with special soy sauce, fresh ginger and vegetables (garlic, hot)



MR. TRAN SPEZIALITÄT

**ALLE HAUPTSPEISEN WERDEN MIT DUFTENDEM
JASMINREIS SERVIERT UND SIND WAHLWEISE**

**ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH JASMINE RICE AND ARE
OPTIONAL WITH**

A. VEGETARISCH <i>vegetarian</i>	11,50
B. TOFU ^D	13,50
C. NATUR HÄHNCHEN ^A <i>Natural chicken</i>	13,50
D. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUSTFILET ^A <i>Crispy chicken</i>	14,50
E. KNUSPRIGE HÄHNCHEN MIT HAUT ^A <i>Crispy skinned chicken</i>	14,50
F. KNUSPRIGE ENTEBRUSTFILET ^A <i>Crispy duck</i>	17,90
G. RINDFLEISCH <i>Beef</i>	15,90
H. RIESIGE HUMMER KRABBen ^{A, B} <i>Giant lobster crabs</i>	19,90



30. PHO HANOI^A

15,90

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern

Traditional vietnamese noodle soup with fresh asian herbs

A. TOFU^{D, E}

B. HÄNCHEN / CHICKEN

C. RINDFLEISCH / BEEF

31. BUN NAM BO^{A, G}

15,90

Traditionelle vietnamesische Reismnudeln Salat, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern, hausgemacht Soße

Traditional vietnamese ricenoodle salad with fresh asian herbs, home-made sauce

A. HÄHNCHEN / CHICKEN

B. RINDFLEISCH / BEEF

32. BUN CHA HANG MANH^{A, G}

15,90

Traditionelle vietnamesische Reismnudeln Salat mit gegrillter Schweinefleisch, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern, hausgemacht Soße

Traditional vietnamese rice noodle salad with grilled pork, fresh Asian herbs, homemade sauce



33. GRILL SALMON PLATE^B

20,90

Gegrilltes Lachsfilet, versch. frisch Gemüse, Teriyaki Soße, serviert mit Jasminreis

Grilled salmon fillet, fresh vegetables, teriyaki sauce, served with jasmine rice

34. HÄHNCHEN STEAK PLATE^A

18,90

Gegrilltes Hähnchenfilet, versch. frisch Gemüse, serviert mit Jasminreis

Grilled chicken fillet, fresh vegetables, teriyaki sauce, served with jasmine rice

35. UDON TELLER^{A, 2}

17,50

Udon Nudeln mit versch. frische Gemüse und knusprige Hähnchenbrustfilet

Udon noodles with fresh vegetables and crispy chicken breast



BEILAGEN

36. REIS / RICE	1,90
37. SUSHI REIS / SUSHI RICE	2,00
38. POMMES	3,90
39. SÜßKARTOFFEL	4,50

KINDERMENÜ

40. HAPPY KIDS	7,50
Chicken nuggets, Pommes	
41. SUSHI TIME	9,90
4 Stk Maki Gurke, 4 Stk Maki Avocado, 4 Insideout Kappa Avo	

DESSERT

50. SWEET BANANA^A	6,50
Gebackene Banana, Honig, Vanilleeis	
<i>Baked banana, honey, vanilla ice cream</i>	



51. SWEET ANANAS^A

6,50

Gebackene Ananas, Honig, Vanilleeis

Baked ananas, honey, vanilla ice cream

ALLERGENE:

*A. Glutenhaltiges Getreide Weizen B. Fisch und Krebstiere C. Eier
D. Soja E. Milch F. Schalenfrüchte G. Erdnüsse H. Sellerie I Senf
J. Sesamsamen K. Schwefeldioxid und Sulfite M. Weichtiere*

ZUSATZSTOFFE:

*1. Mit Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoff 3. Mit Antioxidationsmittel
4. Geschwefelt 5. Geschwärzt 6. Mit Phosphat 7. Mit Milcheiweiss
8. Koffeinhaltig 9. Chinninhaltig 10. Nitrat 11. Nitritökelsalz
12. Gewachst 13. Mit Taurin 14. Enthält eine Phenylalaninquelle
15. Mit Süßungsmitteln*

ALLE PREISE IN EURO INKL. MwSt



Nigiri (2 Stück)

5,50

(Belag auf Reisbällchen)

S1. Sake (Lachs)^d / *Salmon*

S2. Maguro (Thunfisch)^d / *Tuna*

S3. Ebi (gekochte Garnele)ⁿ / *cooked Shrimp*

S4. Oktopus^d / *Octopus*

S5. Tobikko (kleine Lachskaviar)^d / *small salmon caviar*

S7. Mr. Tran sake (marinierte Lachs)^d / *marinated salmon*

S8. Mr. Tran maguro (marinierte Thunfisch) / *marinated tuna*

S9. Unagi (Aal)^d / *eel*

Vegetarische Nigiri

S10. Tamago (Eierstick) / *Eggstick*

S11. Avocado



Maki (8 Stück)

5,90

Belag eingerollt in Seetangblatt, umrundet von Reis

Topping rolled into seaweed leave, surrounded by rice

S20. Sake Maki (Lachs)^d / *salmon*

S21. Teka Maki (Thunfisch)^d / *tuna*

S22. Hühner Maki (Hühnerfleisch) / *chicken*

S23. Gekocht Thunfisch Maki^d / *cooked tuna*

S24. Sake Avo Maki (Lachs, Avocado)^d / *salmon, avocado*

S25. Teka Avo Maki (Thunfisch, Avocado)^d / *tuna, avocado*

S26. California Maki (Surimi, Avocado)

S27. Surimi Maki

Vegetarische Maki

5,90

S28. Kappa Maki (Gurke)^k / *cucumber*

S29. Avocado Maki^k

S30. Mango Maki

S31. Paprika Maki

S32. Tamago Maki (Omelette)^c



Temaki(1 Stück)

7,90

S33. Vegetarische Temaki (frische Salatblätter, Gurke, Avocado) / *fresh salad leaves, cucumber, avocado*)

S34. Sake Temaki (frische Salatblätter, Lachs, Gurke, Avocado)^d / *fresh Salad leaves, salmon, cucumber, avocado*)

S35. Teka Temaki (frische Salatblätter, Thunfisch, Gurke, Avocado)^d / *fresh Salad leaves, tuna, cucumber, avocado*)

S36: Eby Temaki (frische Salatblätter, panierte Garnele, Avocado) / *fresh Salad, breade schrimp, avocado*

Inside Out Roll

Belag eingerollt in Seetangblatt, umrundet von Reis

Topping rolled into seaweed leave, surrounded by rice

a. 4 Stück: **5,90**

b. 8 Stück: **9,90**



S40. California (Krebsstick, Gurke, Fischrogen)^k / *crabstick, cucumber, fisch roe*

S41. Alaska (Lachs, Avocado, Sesam)^k / *salmon, avocado, sesame*

S42. Boston (Thunfisch, Avocado, Sesam)^k / *tuna, avocado, sesame*

S43. Torochiri (Gekocht Thunfisch, Gurken, Sesam)^{d,k} / *cooked tuna, cucumber, sesame*

S44. Hühner Insideout (Panierte Hühnerfl, Gurken, Frischkäse, Sesam)^{a,c,g} / *chicken, cucumber, cream cheese, sesame*

S45. Salmon skin Insideout^d (gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam) / *Grilled salmon skin, cucumber, seasame*

Vegetarische Inside out roll

S46. Kappa Phila (Gurke, Frischkäse, Sesam)^{g,k} / *cucumber, cream cheese, seasame*

S47. Avocado Phila (Avocado, Frischkäse, Sesam)^{g,k} / *avocado, cream cheese, seasame*

S48. Kapa Avocado Phila (Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam)^{g,k} / *Cucumber, avocado, cream cheese, seasame*

S49. Mango Kappa (Mango, Gurke, Sesam) / *mango, cucumber, seasame*



Mehlfloken Roll

Mit Mehlflöken umhüllt ganiert (kalt serviert) mit hausgemacht Soße

Coated with flour flakes (served cold) with homemade sauce

A. 4 Stück: **6,50**

B. 8 Stück: **10,90**

S50. Mehlflöken Sake Aburi^d

Gegrillter Lachshaut , Avocado / grilled salmon skin, avocado

S51. Mehlflöken Salmon^d

Marinierter Lachs, Avocado / marinated salmon, avocado

S52. Mehlflöken Tuna^d

Marinierter Thunfisch, Avocado / marinated tuna, avocado



Panierter Roll

Panierter Maki Roll (8 Stück)

6,90

S53. Panierter Roll mit Lachs / *crispy roll with salmon*

S54. Panierter Roll mit Hühnerfleisch / *crispy roll with chicken*

S55. Panierter Roll mit Avocado / *crispy roll with avocado*

Panierter Big Roll (6 Stück)

9,90

S56. Lachs Tempura

Panierter Roll mit Lachs, Avocado und Mango und Frischkäse

Crispy roll with salmon, avocado und mango, cream cheese

S57. Hühner Tempura

Panierter Roll mit Hühnerfleisch, Avocado, Mango und Frischkäse

Crispy roll with chicken, avocado, mango and cream cheese

S58. Garnelen Tempura

Panierter Roll mit Garnele, Avocado, Mango und Frischkäse

Crispy roll with shrimp, avocado, mango, cream cheese

S59. Ente Tempura

Panierter Roll mit Ente, Avocado, Mango und Frischkäse

Crispy roll with duck, avocado, mango and cream cheese



Mr. Tran Special Rolls (8 Stück)

16,90

S60. Green Valley (Outside: Avocado, Inside: Gurke, Avocado, Mango und Frischkäse) ^g / *avocado, cucumber, mango, and cream cheese*

S61. Salmon Queen (Outside: flambierter Lachs, Inside: Gurke, Avocado, Frischkäse) ^{d, g} / *flambéed salmon, cucumber, avocado, cream cheese*

S62. Tuna King (Outside: flambierter Thunfisch, Inside: Avocado, Gurke, Frischkäse) ^d / *flambéed tuna, avocado, cucumber, cream cheese*

S63. Tempura Lion (Outside: Krebsfleisch, Inside: Garnelen, Avocado, Frischkäse) ^{d, g} / *crabstick, shrimp, avocado, cream cheese*

S64. Rainbow Roll (Outside: flambierter Lachs, Aal, Thunfisch, Inside: Gurken, Avocado, Frischkäse) / *flambéed salmon, eel, tuna, cucumber, avocado, cream cheese*

S65. Dragon Roll (Outside: flambierter Aal, Inside: Gurken, Avocado, Frischkäse) / *flambéed eel, cucumber, avocado, cream cheese*

S66. Mr. Tran Roll (Outside: flambierter Lachs, Inside: gegrilltes Lachshaut, Avocado, Frischkäse) / *flambéed salmon, grilled salmon skin, avocado, cream cheese*



Sashimi Specials

S70. Sake Sashimi (Lachs)^d/ *salmon* 17,90

S71. Maguro Sashimi (Thunfisch)^d/ *tuna* 20,90

S72. Maguro Sake (Lachs, Thunfisch)^d/ *salmon, tuna* 20,90

Sushi bowl

S80. Lachs bowl 17,90

(Sashimi Lachs, frische Salat, Avocado, Seetangsalat, Masago, Noriblatt serviert mit Sushireis und hausgemacht Soße)

Sashimi salmon, fresh salad, avocado, seetang salad, Masago served with Sushi rice and homemade sauce

S81. Best of Seafood bowl 20,90

(Sashimi Lachs, Thunfisch, Frisch Salat Avocado, Seetangblatt, Masago serviert mit Sushireis und hausgemacht Soße)

Sashimi salmon, tuna, fresh salad, avocado, seetang salad, Masago served with Sushi rice and homemade Soße



Menü

S90. Salmon set ^{d, g, k, n}	31,90
2 Sake Nigiri, 8 Sake Maki, 8 Mehlfloken Sake 8 Alaska	
S91. Seafood set ^{d, g, k, n}	31,90
2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 8 Sake Maki, 8 Tuna Maki, 8 Mehlfloken Sake	
S92. Veggie Set ^{d, g, k, n}	26,90
2 Nigiri Avocado, 8 Make Gurke, 8 Maki Avocado 8 Kappa Avo Insideout	
S93. Tokyo Set ^{d, g, k, n}	30,90
2 Sake Nigiri, 2 Avocado Nigiri, 8 Sake Maki 8 Avocado Maki, 8 Alaska	
S94. Mehlfloken Set ^{d, g, k, n}	24,90
8 Panierte Sake Maki, 8 Panierte Avocado Maki 8 Mehlfloken Lachshaut	
S95. You & Me (2 Pers.) ^{d, g, k, n}	47,90
2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Eby Nigiri 8 Sake Maki, 8 Gurke Maki, 8 Alaska 8 Mehlfloken Lachshaut	
S96. Mr. Tran Family (4Pers.) ^{d, g, k, n}	75,90
2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Eby Nigiri 8 Sake Maki, 8 Avocado Maki, 8 Gurke Maki, 8 Alaska, 8 California, 6 Lachs Tempura, 8 Mehlfloken Lachs, Tempura Garnele	

Zu allen Sushigerichten bieten wir Ihnen Ingwer, Sojasauce, Wasabi
(scharfer, grüner Meerrettich) und Stäbchen gratis an



SOFTDRINKS

Limonade & Soda ^{1,2,3}	0,2l	0,4l
101./102 Cola	3,00	4,00
103./104 Cola Zero	3,00	4,00
105./106 Cola light	3,00	4,00
107./108 Fanta	3,00	4,00
109./110 Sprite	3,00	4,00
111./112 Mezzo Mix	3,00	4,00
113./114 Bitter Lemon	3,50	4,50
115./116 Ginger Ale	3,50	4,50
117./118 Tonic Wasser	3,50	4,50
119./120 Ginger Beer	3,50	4,50



Wasser ^{1,2,3}	0,25l	0,75l
121./122 Wasser ohne Kohlensäure	3,00	6,90
123./124 Wasser mit Kohlensäure	3,00	6,90
Säfte/Schorle ^{1,2,3}	0,2l	0,4l
125./126 Apfelsaft /-schorle	3,50	4,90
127./128 Rhabarber /-schorle	3,50	4,90
129./130 Mango /-schorle	3,50	4,90
131./132 Maracuja /-schorle	3,50	4,90
133./134 Orange /-schorle	3,50	4,90
135./136 Lycheesaft /-chorle	3,50	4,90
137./138 Pfirsichsaft /-chorle	3,50	4,90
139./140 Cranberry /-chorle	3,50	4,90



Café^{1,2,3}

141. Espresso	2,50
142. Café Crème	3,00
143. Cappuchino	3,90
144. Latte Machiato	3,90

Tee^{1,2,3}

145. Schwarzer Tee	3,90
146. Früchte Tee	3,90
147. Kräuter Tee	3,90
148. Fenchel Tee	3,90
149. Ingwer Tee	3,90
150. Jasmin Tee	3,90
151. Grüner Tee	3,90



Bier ^{1,2,3}	0,3l	0,5l
153. Krombacher vom Fass	3,90	5,50
154. Radler	3,90	5,50
155. Diesel	3,90	5,50
156. Krombacher Weizen Dunkel		5,50
Alkoholfrei ^{1,2,3}		0,5l
157. Krombacher Weizen Alkoholfrei		5,50
158. Krombacher Alkoholfrei		5,50
159. Vitamalz		5,50
Asia Bier ^{1,2,3}		0,33l
160. Japan Asahi Beer		4,50
161. Vietnam Hanoi Beer		4,50
162. Vietnam Saigon Beer		4,50
163. Thai Singha Beer		4,50



Homemade & Fresh ^{1,2,3}

- | | |
|---|-------------|
| 165. Hanoi Granate | 5,90 |
| <i>Granatapfel, Zitronensaft, Apfelsaft</i> | |
| 166. Hue Mango-Bongo | 5,90 |
| <i>Mangosaft, Zitronensaft, Pfirsichsaft</i> | |
| 167. Mr. Tran Limonade | 5,90 |
| <i>Maracujasaft, Limettensaft, Mangosaft</i> | |
| 168. Da nang Apfelnade | 5,90 |
| <i>Holunderblüte, Zitronensaft, Apfelsaft</i> | |
| 169. Autumn leaves | 5,90 |
| <i>Frischer Ingwer, Limette, Ginger Ale</i> | |
| 170. Exotic Love | 5,90 |
| <i>Mangosaft, Himbeerfrucht, Zitrone</i> | |
| 171. Erdbeer Limonade | 5,90 |
| <i>Cranberrysaft, Erdbeerfrucht, Limette</i> | |



Alkoholischer Cocktail ^{1,2,3}

172. Blaue Lagune

9,90

Wodka, Blue Curacao, Limette

173. Wodka Sunrise

9,90

Wodka, Grenadine, Organsensaft

174. Screw Driver

9,90

Wodka, Orangensaft

175. Caipiroska Limette

9,90

Wodka, Limette