

Mr.Trần Asia Best Food & Sushi Bar

Adresse: Peterstr 41, 26160 Bad Zwischenahn



04403 9838822

Öffnungszeiten: 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} 4.90

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

02. WANTAN SUPPE ^{B, M, 1, 2} 4.90

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

03. PHO HANOI ^{A, D, 1, 2} 4.90

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} 4.90

Vegetarische Mini Frühlingsrolle
Vegetarian mini spring roll

05. WANTAN (6 Stück) ^{A, B} 4.90

Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen Füllung
Dumplings with filled chicken-shrimp

06. EBI TEMPURA (2 Stück) ^{A, B} 4.90

Zwei Großgarnelen in Tempura Mehl gebacken nach japanischer Art
Two fried prawns in tempura flour, japanese style



07. GOI CUON^{B, C, D}

4.90

Reispapier Roll mit frischen Salat, Avocado und asiatische Kräuter

Ricepaper Roll with fresh Salat, avocado and asian herbs

A. TOFU

B. HÜHNERFLEISCH-GARNELEN / CHICKEN-PRAWN

08. DUMPLINGS (5 Stück)^{A, B, D, 2}

4.90

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen

Dumplings filles with prawns

SALAT / SALAD

09. WAKAME^{B, J, 2}

4.90

Eingelegter Seetang, Sesam

Sesam pickled Seaweed

10. EDAMAME^D

4.90

Grüne blanchierte Sojabohnen

Green blanched soybean

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

6.90

Frische Salat mit knuspriger Hühnerbrustfilet ,hausgemacht Dressing

Fresh Salad with crispy Chickenfilet, Homemade Dressing

12. AVOCADO SALAT^J

6.90

Avocadoscheiben mit frischen Salat , hausgemacht Dressing

Avocado slices with fresh salad, homemade Dressing

13. CRAB SALAT

6.90

Crabfleisch mit frischen Salat, hausgemacht Dressing

Crab meat with fresh salad, homemade Dressing



HAUPTSPEISEN / MAIN DISCHES

20. HANOI THAI CURRY ³

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-CREME ³

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)



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> | 8.90 |
| B. TOFU^D | 9.90 |
| C. NATUR HÄHNCHEN^A
<i>Natural chicken</i> | 9.90 |
| D. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUSTFILET^A
<i>Crispy chicken</i> | 10.90 |
| E. KNUSPRIGE HÄHNCHEN MIT HAUT^A
<i>Crispy skinned chicken</i> | 11.90 |
| F. KNUSPRIGE ENTEBRUSTFILET^A
<i>Crispy duck</i> | 14.90 |
| G. RINDFLEISCH
<i>Beef</i> | 12.90 |
| H. RIESIGE HUMMER KRABBen^{A, B}
<i>Giant lobster crabs</i> | 15.90 |



MR. TRAN SPEZIALITÄT

30. PHO HANOI^A

12.90

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}

12.90

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

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

A. HÄNCHEN / CHICKEN

B. RINDFLEISCH / BEEF

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

12.90

Traditionelle vietnamesische Reisnudeln 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

17.90

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

15.90

Gegrilltes Hähnchenfilet, versch. frisch Gemüse, serviert mit Jasminreis

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

35. UDON TELLER ^{A,2}

15.90

Gebratener Udon Nudeln mit versch. frische Gemüse und knusprige Hähnchenbrustfilet

Fried udon noodles with fresh vegetables and crispy chicken breast

BEILAGEN

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



KINDERMENÜ

40. HAPPY KIDS

6.90

Chicken nuggets, Pommes, zzl. 0,2 Getränk (nach Wahl)

41. SUSHI TIME

7.90

4 Stk Maki Gurke, 4 Stk Maki Avocado, 4 Insideout Kappa Avo

DESSERT

50. SWEET BANANA^A

5.50

Gebackene Banana, Honig, Vanilleeis

Baked banana, honey, vanilla ice cream

51. SWEET ANANAS^A

5.50

Gebackene Ananas, Honig, Vanilleeis

Baked ananas, honey, vanilla ice cream

52. HOA QUA DAM^{D, E}

5.50

Gemischte frische Obst, serviert mit Natur jogurt

Mixed fresh fruit, served with natural yogurt



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)

4,50

(Belag auf Reisbällchen)

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

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

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

S4. Oktopus^d / *Octopus*

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

S6. Ikura (große Lachkaviar^d) / *large 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)

4,90

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

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

S29. Avocado Maki^k

S30. Mango Maki

S31. Paprika Maki

S32. Tamago Maki (Omelette)^c

Temaki

4,90

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: 4,50

B. 8 Stück: 7,90

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

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

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

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

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

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

Vegetarische Inside out roll

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

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

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

S49. Mango Kappa (Mango, Gurke, Rucola) / *mango, cucumber, arugula*



Crunchy roll

Mit Mehlflöken umhüllt ganiert (kalt serviert) mit hausgemacht Soße
Coated with flour flakes (served cold) with homemade sauce

A. 4 Stück: 4,90

B. 8 Stück: 8,90

S50. Crunchy Sake Aburi ^d

Gegrillter Lachshaut, Avocado / grilled salmon skin, avocado

S51. Crunchy Salmon ^d

Marinierter Lachs, Avocado / marinated salmon, avocado

S52. Crunchy Tuna ^d

Marinierter Thunfisch, Gurke / marinated tuna, avocado



Mr. Tran Roll

Maki Roll (8 Stück)

5,90

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*

Big Roll (6 Stück)

7,90

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)

12,90

- 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, Friskkäse)^{d, g} / *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* 13,90
- S71. Maguro Sashimi** (Thunfisch)^d/ *tuna* 16,90
- S72. Maguro Sake** (Lachs, Thunfisch)^d/ *salmon, tuna* 16,90

Sushi bowl

- S80. Lachs bowl** 13,90
(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** 16,90
(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} 25,90
2 Sake Nigiri, 8 Sake Maki, 8 Crunchy Sake
8 Alaska
- S91. Seafood set** ^{d, g, k, n} 26,90
2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 8 Sake Maki,
8 Tuna Maki, 8 Crunchy Sake
- S92. Veggie Set** ^{d, g, k, n} 21,90
2 Nigiri Avocado, 8 Make Gurke, 8 Maki Avocado
8 Kappa Avo Insideout
- S93. Tokyo Set** ^{d, g, k, n} 25,90
2 Sake Nigiri, 2 Avocado Nigiri, 8 Sake Maki
8 Avocado Maki, 8 Alaska
- S94. Crunchy Set** ^{d, g, k, n} 19,90
8 Panierte Sake Maki, 8 Panierte Avocado Maki
8 Crunchy Lachshaut
- S95. You & Me (2 Pers.)** ^{d, g, k, n} 39,90
2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Eby Nigiri
8 Sake Maki, 8 Gurke Maki, 8 Alaska
8 Crunchy Lachshaut
- S96. Mr. Tran Family (4Pers.)** ^{d, g, k, n} 59,90
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 Crunchy Lachs

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



SOFTDRINKS

Limonade & Soda

	0,2l	0,4l
101./102 Cola	2,50	3,50
103./104 Cola Zero	2,50	3,50
105./106 Cola light	2,50	3,50
107./108 Fanta	2,50	3,50
109./110 Sprite	2,50	3,50
111./112 Mezzo Mix	2,50	3,50
113./114 Bitter Lemon	2,90	3,90
115./116 Ginger Ale	2,90	3,90
117./118 Tonic Wasser	2,90	3,90
119./120 Ginger Beer	2,90	3,90
Wasser	0,25l	0,75l
121./122 Wasser ohne Kohlensäure	2,50	6,00
123./124 Wasser mit Kohlensäure	2,50	6,00



Säfte/Schorle

	0,2l	0,4l
125./126 Apfelsaft /-schorle	2,90	3,90
127./128 Rhabarber /-schorle	2,90	3,90
129./130 Mango /-schorle	2,90	3,90
131./132 Maracuja /-schorle	2,90	3,90
133./134 Orange /-schorle	2,90	3,90
135./136 Lycheesaft /-chorle	2,90	3,90
137./138 Pfirsichsaft /-chorle	2,90	3,90
139./140 Cranberry /-chorle	2,90	3,90



Café

- | | |
|----------------------------|------|
| 141. Espresso | 2,20 |
| 142. Café Crème | 2,50 |
| 143. Cappuchino | 3,50 |
| 144. Latte Machiato | 3,50 |

Tee

- | | |
|--|------|
| 145. Schwarzer Tee | 2,50 |
| 146. Früchte Tee | 2,50 |
| 147. Kräuter Tee | 2,50 |
| 148. Fenchel Tee | 2,50 |
| 149. Ingwer Tee | 2,50 |
| 150. Jasmin Tee | 2,50 |
| 151. Grüner Tee | 2,50 |
| 152. Vietnam. Kännchen Grüner Tee | 4,50 |



Bier

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
153. Krombacher vom Fass	<i>2,90</i>	<i>4,50</i>
154. Radler	<i>2,90</i>	<i>4,50</i>
155. Diesel	<i>2,90</i>	<i>4,50</i>
156. Krombacher Weizen Dunkel		<i>4,50</i>

Alkoholfrei

		<i>0,5l</i>
157. Krombacher Weizen Alkoholfrei		<i>4,50</i>
158. Krombacher Alkoholfrei		<i>4,50</i>
159. Vitamalz		<i>4,50</i>

Asia Bier

		<i>0,33l</i>
160. Japan Asahi Beer		<i>3,50</i>
161. Vietnam Hanoi Beer		<i>3,50</i>
162. Vietnam Saigon Beer		<i>3,50</i>
163. Thai Singha Beer		<i>3,50</i>



Homemade & Fresh

- 165. Hanoi Granate** 4,90
Granatpappel, Zitronensaft, Apfelsaft
- 166. Hue Mango-Bongo** 4,90
Mangosaft, Zitronensaft, Pfirsichsaft
- 167. Mr. Tran Limonade** 4,90
Maracujasaft, Limettensaft, Mangosaft
- 168. Da nang Apfelnade** 4,90
Holunderblütte, Zitronensaft, Apfelsaft
- 169. Autumn leaves** 4,90
Frischer Ingwer, Limette, Ginger Ale
- 170. Exotic Love** 4,90
Mangosaft, Himbeerfrucht, Zitrone
- 171. Erdbeer Limonade** 4,90
Cranberrysaft, Erdbeerfrucht, Limette



Alkoholischer Cocktail

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 172. Blaue Lagune | 6,90 |
| <i>Wodka, Blue Curacao, Limette</i> | |
| 173. Wodka Sunrise | 6,90 |
| <i>Wodka, Grenadine, Organsensaft</i> | |
| 174. Screw Driver | 6,90 |
| <i>Wodka, Orangensaft</i> | |
| 175. Caipiroska Limette | 6,90 |
| <i>Wodka, Limette</i> | |