

MENU

STARTERS

1 Wasabi-Erbisen	1
2 Misosuppe ^{GF,V}	2,5
Tofu Seealgen Lauchzwiebeln	
3 Sup Coco	3,5
Hühnerstreifen Kokosmilch Cherry Tomaten Champignons	
4 Edamame	3
Gedämpfte jap. Sojabohnen Meersalz	
5 Seetang Salat ^{GF,V,+}	4,2
Eingelegte Seealgen Sesamöl	
6 Exotic Mango Salat ^N	3,9
Mango Gurke Zwiebeln Kräuter Erdnüsse	
7 Mien Salat	
Glasnudeln Wildkräutersalat Koriander Erdnüsse Limette Vinaigrette	
Garnelen	4,9
Tofu ^V	4,2
8 Ga Satay ^N	4,5
Marinierte Hähnchenspieße Erdnusssoße geröstete Erdnüsse	
9 Sommerrollen 2 Stk.	
Reispapierrollen Salat Gurken Reismudeln Hoisin-Dip	
Tempura- Garnelen	4,9
Lachs gegrillt	4,9
Hühnerbrust gegrillt	3,9
Tofu ^V	3,9
10 Nem Ran 2 Stk.	4,5
Krusprige Reispapierrollen Glasnudeln Hähnchengehacktes Kohlrabi Möhren Morcheln Eiweiß Sweetchili	
11 Ebi fry	4,9
Tempura- Garnelen	
12 Gyoza	4,5
Krusprige Teigtaschen Hühnerfleisch Gemüse Sweetchili	
13 Tempura Tofu 3 Stk.	3,9
Kruspriger Tempurateig Unagisoße Sesam	
14 Har Gow Dumplings	4,5
Gedämpfte Reismehltaschen gefüllt mit Garnelen Ingwer-Soja-Dip	
15 Siu Mai Dumplings	4,5
Schweinefleisch Ingwer	
16 Grilled shrimp 2 Stk.	6,9
Garnelenspieße	
17 Lou plate (ab 2 Personen)	p. Person 10
eine Zusammenstellung unserer beliebtesten Vorspeisen	

MAIN DISHES

30 Niyom Thai ^{GF}	
Gebratene Reisbandnudeln Lauchzwiebeln Ei Erdnüsse Sojasprossen Tamarinden-Soße	
Hühnerbrust	7,9
Rinderfilet	8,5
Garnelen	10,9
Tofu ^V	7,9
31 Bo Nam Bo ^{GF,N}	9,5
Rinderfilet Zitronengras Wildkräutersalat Reismudeln Erdnüsse Koriander Lauchzwiebeln Limetten-Vinaigrette	
32 Rice Cari ^{GF}	
Kokos Curry Wildkräutersalat geröstete Erdnüsse Sesamreis	
Gegrillte Hühnerbrust	9,5
Knusprige Entenbrust	10,5
Rindfleisch	9,5
Gegrillte Geschnetzeltes mit Lauchzwiebeln, Schalotten	
Garnelen gebraten	11,5
mit Dill, Lauchzwiebeln Schalotten	
Lachsfilet	11,5
Gegrillt mit Lauchzwiebeln, Dill	
33 LOU'S surf and turf	15,9
Gegrillte Nackensteak, gegrillte Garnelen, Wildkräutersalat, Süßkartoffel-Pommes	
33a BBQ-Pork	12,5
Gegrillte Nackensteak, Wildkräutersalat, Reisbandnudeln, Limetten-Vinaigrette	

RAMEN & SOUPS

34 Traditionelle PHO- Suppe ^{GF}	
Reisbandnudeln kräftige Brühe vom Suppenhuhn und Rind Anis Zimt Ingwer Koriander Lauchzwiebeln	
Gegrillte Hühnerbrust	7,9
Rinderfilet	8,5
Tofu ^V	7,9
35 Mien Classic	
Glasnudeln Hühnerbrühe Lauchzwiebeln Koriander	
Gegrillte Hühnerbrust	7,9
Lachs gebraten	9,5
in Cherrytomaten Dill Lauch Sesamöl	
36 Shoyu Ramen	8,9
Soja Hühnerbrühe Pak Choi Ei Sesam	
37 Shio Ramen	10,9
Miso Sprossen Hühnerbrühe Ei wahlweise mit Hähnchenfilet oder Tofu	
38 Salmon Tonkatsu	12,9
Lachshaut Pilze Pak Choi Frühlingszwiebel Ei	
39 Lou Style Spicy Miso	12,9
Hühnerbrühe Hähnchenfilet Pilze Pak Choi Frühlingszwiebel Mais & Butter	

SALADS

Knackiger Salat mit Gurken Cherry Tomaten Rucola Sprossen und Paprika Japanisches Sesam dressing	
20 Hühnerbrust gegrillt	7,9
21 Knusprige Entenbrust	8,9
22 Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill	8,9
24 Lachs gegrillt mit Dill, Lauchzwiebeln	9,9
25 Tofu pikant ^V	7,9

KIDS MENU 1 6,5

Süßkartoffel-Pommes | Chicken-Spieße | Majo

KIDS MENU 2 6,5

Eierreis | Garnelen in Tempuramantel | Süße Unagi Soße



THE FINEST ASIAN KITCHEN & SUSHIBAR

SUSHI

MAKI VEGETABLES

jeweils eine Sorte		8 Stk. 3,9
40 Kappa	Gurke	
41 Avocado	Avocado	
42 Shiitake	Pilze	
43 Tamago	Jap. Omelett	
44 Kampyou	Kürbis	
45 Takuan	Rettich	
46 Ninjin	Möhre, Frischkäse	

MAKI FISH

jeweils eine Sorte		8 Stk. 4,9
50 Sake	Lachs	
51 Tekka	Thunfisch	
52 Fry ebi	gebackene Garnelen	
53 Surimi	Krebsfleischimitat	
54 Salmonskin	Lachshaut gegrillt	
55 Anago	Salzwasseraal gegrillt	

NIGIRI

60 Flamedsalmon		3
61 Sake	Lachs	2,5
62 Avocado		2
63 Maguro	Tuna	2,5
64 Nari	Tofutasche	2
66 Caviar	Fischrogen	3,5
67 Ebi	Garnele	2,5
68 Unagi	Aal	3
69 Hotategai	Jap. Jakobsmuschel	3
60 Mix it	12 NIGIRIS nach Wahl	24

INSIDE OUT URAMAKI

jeweils eine Sorte		8 Stk. 7,9
70 California roll	Surimi Avocado Philadelphia ummantelt mit Sesam	
71 Norway roll	Lachs Avocado Gurke Philadelphia ummantelt mit Sesam	
72 Classic salmon roll	Lachs Rucola Philadelphia ummantelt mit Sesam	
74 Classic tuna roll	Thunfisch Kappa ummantelt mit Tobikko	
75 Spicy tuna roll	Scharfer Thunfischsalat mit Rucola ummantelt mit Sesam	
77 Spicy lou roll	Gek. Thunfischsalat mit Rucola ummantelt mit Chilliflocken	
78 My ebi roll	Garnele Avocado Frischkäse ummantelt mit Sesam	
79 Onion roll	Gurke Frischkäse Lachs ummantelt mit Röstzwiebeln	
80 Hot spring onion roll (Veggie)	Frittierte Frühlingzwiebeln Frischkäse ummantelt mit Sesam	
81 Pumpkin roll (Veggie)	Kürbis Frischkäse ummantelt mit Schnittlauch	

BOWLS & SASHIMI

90 Paradise bowl	Rote Beete Reis Edamame Gurke Tofu Seetangsalat Spicy-Majo	8,9
91 Salmon bowl	Lachs Edamame Gurke Seetangsalat Spicy-Majo	9,9
92 Salmon Roses 4stk.	Lachs Avocado Spicy-Majo Aalsoße	9,9
93 Sashimi deluxe	Lachs und Thunfisch	19,9
94 Sashimi	Lachs oder Tuna (1/2 Portion)	9,9

ON TOP ROLLS 8 Stk.

100 Free style roll	Kreation des Chefkochs	12,9
101 Flamed tuna	California roll mit flamed Thunfisch	13,9
102 Crunchy tiger	Garnelen in Tempuramantel Mango Avocado Philadelphia mit Feuerlachs on top	12,9
103 Ebi fancy	Gegrillte Lachshaut Kappa Mango Philadelphia mit Großgarnelen und Tobikko on top	12,9
104 Rainbow	California roll mit Avocado Lachs Tuna on Top	13,9
105 Dragon	Kappa mit gegrilltem Salzwasseraal und Aalsoße on top	13,9

HOT ROLLS 8 Stk.

200 Veggie Big Roll	Avocado Mango Kappa Philadelphia	12,9
201 Hot tuna roll	Tuna Gurke Philadelphia in Tempura frittiert spicy-majo und Aalsoße	9,9
202 Hot salmon roll	Lachs Avocado Philadelphia in Tempura frittiert mit Spicy-Majo und Aalsoße	9,9
203 LOU Big Roll	Lachs Tuna Salzwasseraal Garnelen Avocado und Philadelphia in Tempura frittiert mit Spicy-Majo und Aalsoße	13,9

SUSHI MENUS

Menu 1	8 Stk. Sake Maki 8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. Avocado Maki	9,9
Menu 2	8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. California I.O 8 Stk. Kappa Maki	12
Menu 3	8 Stk. Sake Maki 4 Stk. Sashimi 2 Stk. Sake Nigiri	13,5
Menu 3a	8 Stk. Veggie I.O 2 Stk. Avocado Nigiri 8 Stk. Kappa Maki	12
Menu 4	8 Stk. Hot salmon roll 2 Stk. Ebi Nigiri 2 Stk. Sake Nigiri 2 Stk. Avocado Nigiri	16,9
Menu 5	8 Stk. Crunchy Tiger 6 Stk. Nigiri (2 Tuna, 2 Salmon, 2 Ebi)	17,5
Menu 6 (2 Personen)	8 Stk. Free style I.O 8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Hot salmon roll 2 Stk. Nigiri 4 Stk. Sashimi mit Seetangsalat, Guacamole, Caviar & Spezialsoße	35
Menu 7 (3 Personen)	8 Stk. Maki Fisch 8 Stk. Maki Veggie 8 Stk. Norway roll 8 Stk. Free style I.O 8 Stk. Hot tuna roll 3 Stk. Nigiri 6 Stk. Sashimi Seetangsalat, Guacamole, Caviar & Spezialsoße	50

LOU

THE FINEST ASIAN KITCHEN & SUSHIBAR

DRINKS & DESSERTS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola Cola Light ^{1,4,5}	0,2 l	2,5	0,5 l	4,5
Fanta Sprite Spezi ^{1,4,5}	0,3 l	2,5	0,5 l	4,5
Bad Liebenwerda Mineralquellen classic naturel	0,25 l	2,5	0,75 l	5,9
Ginger Ale Tonic Water ^{2,3,4,7}			0,2 l	2,5
Fruchtsäfte Schorlen Apfel, Banane, Orange, Maracuja, Lychee			0,2 l	2,5

KAFFEE

Kaffe ¹				2
Espresso ¹				2
Cappuccino ^{1,6}				2,5
Latte Macchiato ^{1,6}				2,5
Vietnamesische Coffee ^{1,6}				3,5
Cafe Sua Da ^{1,6} Vietnamesischer Eiskaffee				3,5
Trinkschokolade				2,5

APERITIF

je 5,5

Mango -Maracuja Spritz Frische Mango, Maracujasirup, Minze, Lillet Blanc, Prosecco, Soda				
Aperol Spritz ^{2,3,8} Aperol, Prosecco, Orange, Soda				
Hugo Hollunderblütenlikör, Prosecco, Beeren, Minze, Limette, Soda				
Spicy Ginger ^{2,4,7} Weißwein, Ginger Ale, frische Orange				
Prosecco Mionetto DOC Treviso				

BIER/- MIXED & SAKE

Bier vom Fass				
Bitburger Pils, Benediktiner Weißbier	0,3 l	2,8	0,5 l	4,2
Köstritzer Schwarzbier			0,33 l	2,8
Radler ^{1,4}	0,3 l	2,8	0,5 l	4,2
Diesel ^{1,2,5}	0,3 l	2,8	0,5 l	4,2
Bananen- Weizen			0,5 l	4,2
Bitburger alkoholfrei			0,33 l	2,8
Benediktiner Weißbier alkoholfrei			0,5 l	4,2
Saigon Beer Vietnamesisches Bier, püffig, rezent				3,5
Asahi Japanisches Bier, mild, zart-würzig	0,33 l	3,5		
Sake (Reiswein kalt oder warm)	15 cl	3,9		

LOU TEEVARIATIONEN

Grüntee Sencha ¹				2
Japan Genmaicha ¹ Grüntee, gerösteter Vollkornreis				2
Royal Jasmine ¹ Grüntee, prachtvoll zartgrüne Jasminblätter				2
Himbeer- Minztee ¹ Weißer Tee, Himbeeren, Minzblätter				2,5
Ingwertee Frischer Ingwer, Limetten, braune Zucker, Honig				2,5
Zitronengras Frischer Zitronengras, Limetten, Minze				2,5
Orangente Frische Orange, Ingwer, Limetten				2,5
LOU Tee Zitronengras, Rosenblüten, Chrysanthemenblüten, Süßholz, Zimtstangen, Frische Limetten				3,5

SHAKES

je 3,9

Cam Xay Frischer Ingwer, sonnengereifte Melone, Orange				
Dua Xay Frische Apfel, Ananassaft, Minze, Soda				
Avo Xay ⁶ Frische Avocado, Vollmilch, gesüßte Kondensmilch				
Xoai Gelee ⁶ Fruchtiges Mangopüree, Kokoscreme, erfrischendes Kräutergelee				
Himbeer Xoai ⁶ Frische Himbeeren, fruchtiges Mangopüree, Kokoscreme				
Tao Guava Frische Apfel, lieblicher Guavensaft, Prise Zimt				

ALKOHOLISCHE SHAKES

je 4,9

LOU xay weiß Weißwein, frische Himbeeren, Minze				
LOU xay rot Rotwein, exotische Lychees, fruchtiger Pfirsich				

HOMEMADE DRINKS – alkoholfrei

je 4,2

Chanh Da Limetten, Rohrzucker, Soda				
Che Bac Ha ¹ Limetten, Grüntee, Apfelsaft, Minze				
Asia Love Limetten, Minze, Orangensaft, Ananassaft				
Lychee Mix Lychee, Minze, Limetten, Zitrone, Soda				
Maracuja Mix Aromatische Maracuja, Minze, Soda, Limetten				
Mosquito ^{2,4,7} Limetten, Minze, Tonic Water				
Nepanema ^{2,4,7} Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale				
Matcha Ice Tea				

COCKTAILS

je 5,9

Mango Nep Moi Wodka, Orange, Limetten, Rohrzucker, Mangonektar, Minze				
Vin Mojito ^{2,4,7} Wodka, Limetten, Rohrzucker, Tonic Water, Minze				
Hurricane Rum, Maracujasirup, Orange, Ananassaft, Limettensaft				
Caipirinha Cachaça, Rohrzucker, Limettensaft				
Long Island Iced Tea Vodka, Gin, Triple Sec, Rum, Tequila, Zitrone, Cola				
Sex on the beach Pfirsichlikör, Vodka, Zitrone, Orange, Grenadine				
Pina Colada Rum, Kokos, Ananas, Sahne				
Tequila Sunrise Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine				
Mai Tai Rum, Apricot Brandy, Zitrusäfte, Mandelaroma				
Plunter's Punch Jamaika Rum, Grenadine, Angostura, Zitrone, Orange				

WEIN ⁸

Pino Grigio	0,2 l	4,9	0,5 l	11,9
Chardonnay Principato	0,2 l	4,9	0,5 l	11,9
Frizzantino Perlwein	0,2 l	4,9	0,5 l	11,9
Pipoli	0,2 l	5,9	0,5 l	14,9
Lugana	0,2 l	6,9	0,5 l	18,9
Weinschorle			0,2 l	4,5
Mionetto Rosé	0,2 l	5,9	0,5 l	14,9
Merlot Mandra Rossa	0,2 l	5,9	0,5 l	14,9
Primitivo Doppio Passo	0,2 l	5,9	0,5 l	14,9
Chianti Melini	0,2 l	4,9	0,5 l	13,9

SHOTS

Jägermeister	4cl	2,9
Nep Moi	4cl	2,9
Wodka	4cl	2,9
Ramazotti	4cl	2,9
Sambucca	4cl	2,9

DESSERTS

Mango loves Sticky Rice ⁶ Klebreis, Mango, Sesam, Kokosmilch	5,9
Sesambällchen	3
Mochi	3
Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit süßer Rote-Bohnen-Paste	
Grüntee-Eis	4,9
Matcha Panna Cotta ¹	4,9