

## 711 Maori - Asiatisch, Burger, Sushi, Poulet

### VORSPEISEN UND SALATE

<b>100 Edamame</b>	7.20
Warme japanische Sojabohnen in der Schale mit Meersalz	
<b>101 Sweet Potatoes Fries</b>	10.50
1 Portion Süsskartoffel Fries	
<b>102 Mini-Frühlingsrollen (5 Stück)</b>	10.50
Serviert mit Sweet-Chili-Sauce	
<b>103 Goma Wakame</b>	12.70
Algensalat mit Sesam, Asian-Dressing, Karotten & Salat	
<b>104 Sweet Potatoe Soupe</b>	12.70
Neuseeländische, geröstete Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch, Zwiebeln und Ahornsirup	
<b>105 Gyoza Vegetable 5 Stk.</b>	12.70
Gebratene, japanische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Dipsauce	
<b>106 Gyoza Chicken 5 Stk</b>	12.70
Gebratene, japanische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Dipsauce	
<b>107 Thunfischtartar</b>	21.50
Handgeschnittenes, pikantes Thunfischtatar mit Avocado, Sesam, Frühlingszwiebeln und gerösteter Brotscheibe mit Basilikum-Pesto	
<b>108 Chicken Caesar Salad</b>	25.30
Grillierte Pouletstreifen auf Romanosalat mit gerösteten Brotcroutons, gehobeltem Parmesan, Speck und Caesar-Dressing.	
<b>109 Lahaina Garden</b>	24.80
Mixed Leaf Salad mit Tofuwürfel an rassisger Tamarindensauce, rohen Karotten, Randenwürfel, Mango, Ananas, Edamame, Rettich und Granatapfelkerne.	

### POKE UND SUSHI

<b>110 Hula Chicken</b>	25.80
Pouletstreifen an Teriyakimarinade, rohe Karotten, Randenwürfel, Avocado, Edamame, Broccoli, Curry-Cashews & Paprika-Topping. Angerichtet auf Sushi Reis	
<b>111 Traditional Ahi</b>	31.50
Roher, gewürfelter Thunfisch an Spicy Shoyu Marinade mit Wakame, rotem Ingwer, Mango, Avocado, Edamame, Salat-Gurken & Paprika-Topping. Angerichtet auf Sushi Reis	
<b>112 Hawaiian Sunrise</b>	27.90
Roher, gewürfelter Lachs mit roten Zwiebeln, Wakame, Randen, Avocado, Rettich, Granatapfelkerne und Wasabi-Topping. Angerichtet auf Sushi Reis	
<b>113 Spicy Shrimps</b>	28.90
Gebratene Crevetten mit Knoblauch-Chili-Flakes, Avocado, Wakame, Edamame, Granatapfelkerne, Sushi-Ingwer & Mango Topping. Angerichtet auf Sushi Reis	
<b>114 Black Dragon Stk.</b>	17.50
Spicy Thunfischtartar, Gurke, Sesam-Öl, Frühlingszwiebel und Paprika-Topping	
<b>115 Uromaki Thonmousse Stk.</b>	15.50
Thonmousse, Gurke, Sesam	
<b>116 California Roll Stk.</b>	15.50
Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko	
<b>117 Hawaiian Roll Stk.</b>	17.50
Frittierte Crevetten, Mayonnaise, Avocado, Wasabi-Tobiko	
<b>118 Veggie Roll Stk.</b>	15.50
Falafel, Gurke, Sweet Patatoes, Frischkäse, Tortilla-Crunchy	

<b>119 Kappa Maki (Gurke) 6 Stk.</b>	8.90
<b>120 Oshinko Maki (Rettich) 6 Stk.</b>	8.90
<b>121 Avos Maki (Avocado) 6 Stk.</b>	9.90
<b>122 Shake Maki (Lachs) 6 Stk.</b>	9.90
<b>123 Tekka Maki (Thunfisch) 6 Stk.</b>	11.00

### HAWAIIAN FUSION

<b>124 Maori Burger</b>	28.50
180g Beef Patty, Farmer-Burger-Bun, Cheddar Cheese, Tomaten, Speck und Maori-Mayo Serviert mit Pommes Frites	
<b>125 NOBEEF Burger (HOMEMADE MAORI PATTY)</b>	25.30
Veggie-Burger aus Kichererbsen, Mais & Erbsen Serviert im Burger Bun mit Cheddar Cheese, Tomaten, Gurke und Maori-Mayo. Serviert mit Pommes Frites	
<b>126 Big Wave Burger</b>	28.90
180g Beef Patty, Farmer-Burger-Bun, gebratene Ananas, Cheddar Cheese, Tomaten, Maori-Mayo. Serviert mit Pommes Frites	
<b>127 Sweet and Sour Chicken</b>	26.90
Tempura- Fried Chicken, serviert an hawaiianischer Sweet & Sour-Sauce, Ananas, Peperoni und Jasminreis	
<b>128 Maori's white Coconut Chicken</b>	27.50
Hausgemachte Kokosnussuppe mit Zitronengras, Asia-Gemüse, Ananaswürfel & Koriander Serviert mit Jasminreis	
<b>129 Maori's white Coconut Shrimps</b>	28.90
Hausgemachte Kokosnussuppe mit Zitronengras, Asia-Gemüse, Ananaswürfel & Koriander Serviert mit Jasminreis	
<b>130 Maori's white Coconut Vegetables</b>	25.50
Hausgemachte Kokosnussuppe mit Zitronengras, Asia-Gemüse, Ananaswürfel & Koriander Serviert mit Jasminreis	
<b>131 Singapore Noodles (Reisnudeln)</b>	27.90
Gebratene, Wai-Wai-Nudeln mit Pouletbruststreifen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili, Karotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen und Curry	
<b>132 Pad Thai</b>	24.80
Gebratene Reisnudeln mit Tofuwürfeln, Asia-Gemüse, Sojasprossen & Tamarinden-Sauce. Garniert mit Limetten und gehackten Erdnüssen	
<b>133 Hawaiianisches Erdnusscurry Chicken</b>	27.50
Secret Curry-Sauce mit Asia-Gemüse, Ananas und Kokos Serviert mit Jasminreis	
<b>134 Hawaiianisches Erdnusscurry Shrimps</b>	28.90
Secret Curry-Sauce mit Asia-Gemüse, Ananas und Kokos Serviert mit Jasminreis	
<b>135 Hawaiianisches Erdnusscurry Vegetables</b>	25.50
Secret Curry-Sauce mit Asia-Gemüse, Ananas und Kokos Serviert mit Jasminreis	
<b>136 Teriyaki Chicken</b>	28.90
Sautierte Pouletbruststreifen aus dem Wok an Teriyaki-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Broccoli und Jasminreis.	
<b>137 Teriyaki Vegetables</b>	26.90
Sautiertes Asia-Gemüse aus dem Wok an Teriyaki-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Broccoli und Jasminreis.	

### SPECIAL DISHES

<b>138 Wasabi Pea crusted Ahi</b>	46.50
Kurz grillierter Thunfisch mit Wasabi-Pistazien Kruste. Angerichtet auf Wokgemüse mit Soja-Ingwer Sauce und Jasminreis.	

## 7 | Maori - Asiatisch, Burger, Sushi, Poulet

<b>139</b>	<b>Glazed Salmon</b> Mit Miso-Soja mariniertes Lachsfilet vom Grill, serviert mit Süsskartoffel Fries und Wokgemüse.	<b>41.90</b>
------------	---	--------------

### **SOFTGETRÄNKE**

---

<b>142</b>	<b>Homemade Ice Tea 500ml</b>	<b>4.90</b>
<b>143</b>	<b>Coca Cola 450ml</b>	<b>4.50</b>
<b>144</b>	<b>Cola Zero 450ml</b>	<b>4.50</b>
<b>145</b>	<b>Shorle 500ml</b>	<b>4.50</b>
<b>146</b>	<b>Valser mit Kohlensäure 500ml</b>	<b>4.50</b>
<b>147</b>	<b>Valser Nature 500ml</b>	<b>4.50</b>

### **BIER**

---

<b>148</b>	<b>Hawaii - Kona Longboard 355ml</b>	<b>6.50</b>
<b>149</b>	<b>Hawaii - Kona Big Wave 355ml</b>	<b>6.50</b>