

# 1900



## REISEN. GENIESSEN. ERINNERN

“1900“ ist nicht nur ein Name – es ist eine Reise zurück in die goldene Zeit Asiens.

Eine Zeit, in der Essen mehr war als ein Gericht: Es war Wärme, Gemeinschaft und das stille Gefühl, dazuzugehören.

Mit jedem Teller, jedem Duft und jeder Note unserer asiatischen Küche möchten wir dieses Gefühl neu erwecken – modern interpretiert, aber tief verwurzelt in Tradition. Von vietnamesischer Vielfalt bis zu japanischer Präzision und thailändischer Herzlichkeit – jedes Detail erzählt ein Stück unserer Geschichte. Wir kochen nicht nur Essen.

Wir servieren Erinnerungen, Momente und ein Lebensgefühl, das Sie bei uns spüren sollen – ganz wie damals, im “Asia 1900“.

## INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Eier
3. Milch
4. Erdnüsse
5. Sesam
6. Senf
7. Sellerie
8. Fisch
9. Krebstiere
10. Weichtiere
11. Bohnen
12. Sulfite
13. Lupin

Liebe Gäste, bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen in unseren Speisen und Getränken hilft euch unser Team gerne weiter. Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Zutaten findet ihr außerdem im Aushang unseres Hauses.



# 1900



## KALTEN VORSPEISE

### MANGO TANGO (4,5)

**Fruchtiger Mangosalat mit Mix-salat, Cherry Tomaten, Koriander, Gerösteten Erdnüssen und hausgemachte Mango-Dressing**

Mango salad with cherry tomatoes, coriander, roasted peanuts am home made mango dressing

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Vegetarisch                 | 5,50 |
| Gebackene Ente / baked duck | 7,90 |

### GOI CUON (1,4)

**Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Mango, Salat, Kräuter**

Rice paper rolls filled with rice noodles, mango, salad, herbs

|              |      |
|--------------|------|
| Tofu (vegan) | 5,90 |
| Schrimps     | 6,90 |

### AVOCADO SALAT (VEGAN) (5)

**Salat, frischer Avocado, cherry Tomaten, Goma-Sesamen Dressing**

Salad, fresh avocado, cherry tomatoes, goma sesame dressing

### WAKAME (VEGAN) (5)

**Ein exotischer Seetangsalat mit geröstetern Sesam und Limetten-Chili-Dressing**

An exotic seaweed salad with roasted sesame

### GREEN PAPAYA (5)

**Grüne vietnamesische Papaya mit cherry tomaten, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräuter abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette**

Vietnamese green papaya with cherry tomatoes, roasted peanuts, fresh herbs flavored with homemade lime vinaigrette

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Vegetarische                | 6,90 |
| Gebackene Ente / baked duck | 8,90 |
| Garnelen                    | 9,90 |

### TARTARE (1,5,8)

**Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce**

Tartare with avocado, spring onions, served with Ponzu sauce

|          |       |
|----------|-------|
| Lachs    | 9,90  |
| Thunfish | 10,90 |



# 1900



## WARME VORSPEISE

|  |       |
|--|-------|
| <b>EDAMMAME (VEGAN) (11)</b>   | 5,90  |
| <b>Junge japanische Bohnen mit Meersalz verfeinert</b><br>Young Japanese beans refined with sea salt   |       |
| <b>VIETNAMESE SPRING ROLLS "NEM" (1,11)</b>  | 5,90  |
| <b>Gebackene Frühlingsrollen mit Tofu, Glasnudeln und Gemüsefüllung mit Kräutersalat</b><br>Vietnamese spring rolls with tofu, glass noodles and vegetables with wild herb salad |       |
| <b>GYOZA VEGGIE (11)</b>   | 5,90  |
| <b>Teitaschen mit Gemüsefüllung (vegetarisch)</b><br>dumplings with vegetable filling  |       |
| <b>KHOAILANG CHIEN (2)</b>   | 5,90  |
| <b>Gold gebackene Süßkartoffelpommes. Serviert mit einer hausgemachten Mayosoße</b><br>Golden baked sweet potato fries.served with a homemade maydo dip                          |       |
| <b>KOKOS LOVE SOUP</b>   |       |
| <b>Warme Suppe mit cremiger Kokosmilch, Champignon &amp; Koriander</b><br>Soup with creamy coconut milk, mushrooms & coriander   |       |
| <b>Tofu</b>  | 5,50  |
| <b>Hähnchen</b>  | 5,90  |
| <b>MISO SOUP (VEGAN)</b>   | 5,90  |
| <b>Eine klare japanische Suppe mit Seetang, Tofu, Lauchzwiebeln</b><br>a clear soup with tofu, spring onions   |       |
| <b>GREEN CRISPY(VEGAN) (1)</b>   | 5,90  |
| <b>Seidiger Tofu ummantelt von Reisflocken</b><br>silky tofu coated in crispy green rice flakes  |       |
| <b>AUBERGINEN(VEGAN) (1,5)</b>   | 6,90  |
| <b>Gegrillte Auberginen mit Salat, gerösteten Erdnüssen &amp; Sesam</b><br>grilled eggplant with salad, roasted peanuts & sesame   |       |
| <b>CRISPY CHICKEN (1)</b>  | 7,50  |
| <b>Knusprige gebackene Hähnchenbrust im Paniermehl mit hausgemachter Eelsoße</b><br>Crispy baked chicken breast in panko breadcrumbs with homemade eel sauce                     |       |
| <b>TERIYAKI-LACHS (1,5)</b>  | 10,90 |
| <b>Gegrilltes Lachsfilet auf Kräutersalat, Avocado, Sesam</b><br>grilled salmon filet on herb salad, avocado, sesame   |       |



# 1900

## MAIN COURSE

### PHO

**Die beliebte Nudelsuppe der Vietnamesen aus Rinderbrühe, Reisbandnudeln, frühlingzwiebeln und frische Kräuter**

The popular Vietnamese noodle soup made with beef broth, rice noodles, spring onions, and fresh herbs

|      |       |
|------|-------|
| Tofu | 13,90 |
| Rind | 14,90 |

### BUN (4,5)

**Traditionale Reisnudeln mit gemischtem Salat, geröstete Erdnuss und Röstzwiebeln. Dazu eine Limetten-Chili- Dressing**

Traditional rice noodles with mixed salad, roasted peanuts, and crispy fried onions, served with a lime-chili dressing

|                |       |
|----------------|-------|
| Tofu           | 13,90 |
| Hähnchenbrust  | 14,50 |
| Rindehüftsteak | 14,90 |
| Gebackene Ente | 14,90 |

### KOKOS-CURRY

**Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Basilikum**

Creamy coconut curry sauce with fresh market vegetables and basil

|                |       |
|----------------|-------|
| Tofu           | 13,90 |
| Hähnchenbrust  | 14,50 |
| Rindehüftsteak | 14,90 |
| Gebackene Ente | 14,90 |
| Garnelen       | 15,90 |
| Grille Lachs   | 18,90 |

### UDON-LOVER (1,5)

**gebratene japanische Udon-Nudeln mit Sojabohnen und Gemüse der Saisons in Yakiniku Sauce**

Fried Japanese udon noodles with soybeans and seasonal vegetables in yakiniku sauce

|                |       |
|----------------|-------|
| Tofu           | 13,90 |
| Hähnchenbrust  | 14,50 |
| Rindehüftsteak | 14,90 |
| Gebackene Ente | 14,90 |

### WOKY (1,5)

**Im Wok geschwenkte Saisongemüse mit Zitronengras, Chili & hausgemachte Soße**

Seasonal vegetables tossed in a wok with lemongrass, chili & homemade sauce

|                |       |
|----------------|-------|
| Tofu           | 13,90 |
| Hähnchenbrust  | 14,50 |
| Rindehüftsteak | 14,90 |
| Garnellen      | 15,90 |

### PADTHAI (1,2,4)

**Gebraten Reisbahnnudeln mit Pakchoi, Sojasprossen, Erdnüssen & Röstzwiebeln**

Fried Rice Noodles with Bok Choy, Bean Sprouts, Peanuts & Crispy Fried Onions

|                |       |
|----------------|-------|
| Tofu           | 13,90 |
| Hähnchenbrust  | 14,50 |
| Rindehüftsteak | 14,90 |
| Garnellen      | 15,90 |

# 1900



## 1900 DELICACIES

### SALMON LOVER <sup>(1,5)</sup>

18,90

**C.a 180g medium gegrillte Lachsfilet aus Norwegen, gegrillte Spargel, Seitlingspilze, Süßkartoffelscheiben, gedämpfte Brokkoli**

Approx. 180 g medium-grilled Norwegian salmon fillet with grilled asparagus, oyster mushrooms, sweet potato slices, and steamed broccoli

### DUCKY STYLE <sup>(1,5)</sup>

20,90

**C.a 230g medium gegrillte Barbarie Ente mit gegrillte Spargel, Seitlingspilze, Süßkartoffelscheiben, gedämpfte Brokkoli**

Approx. 230 g medium-grilled Barbarie duck breast with grilled asparagus, oyster mushrooms, sweet potato slices, and steamed broccoli

### DRYING BEEF <sup>(1,5)</sup>

23,90

**C.a 200g medium gegrillte Entrecote aus Argentinien.**

**Serviert mit gegrillte Spargel, Seitlingpilze, Süßkartoffelscheiben, gedämpfte Brokkoli**

Approx. 200 g medium-grilled Argentine entrecôte steak, served with grilled asparagus, oyster mushrooms, sweet potato slices, and steamed broccoli



# 1900



## SUSHI

### MAKI (8 STÜCK) (8,9,10,2,5,6)

|                |      |
|----------------|------|
| M1.Lachs       | 5,50 |
| M2.Thunfish    | 5,90 |
| M3.Ebi Tempura | 5,90 |
| M4. Spargel    | 5,50 |
| M5. Gurke      | 5,00 |
| M6. Avocado    | 5,00 |
| M7. Rettich    | 5,00 |

### SASHIMI (6 STÜCK) (1,5)

Serviert mit seetangsalat und ponzu soße

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Lachs                    | 13,00 |
| Tuna                     | 15,00 |
| Mix Lachs 3stk - Tuna 14 | 14,00 |

### SPECIAL ROLL: (8 STÜCK) (1,2,5,8,9,10)

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| <b>S1. Dragon Roll</b>           | 14,90 |
| Basis: Sake Roll                 |       |
| Topping Flamierte Aal            |       |
| <b>S2. Hol Salmon</b>            | 13,90 |
| Basis: Tekka Roll                |       |
| Topping flambierte Lachs         |       |
| <b>S3. Hol Tuna</b>              | 15,90 |
| Basis: California Roll           |       |
| Topping Flambierte Tuna          |       |
| <b>S4. Beef Truffe</b>           | 15,90 |
| Basis: Tempura Tiger Roll        |       |
| Topping flambierte Rinderentrecó |       |
| <b>S5. Budha Rolls</b>           | 13,90 |
| Basis Veggie Roll                |       |
| Topping: Avocado, Guacamole      |       |

### INSIDE OUT (8 STÜCK) (1,2,5,6,8,9,10)

|  |       |
|--|-------|
| <b>I1. Sake Roll</b>                                   | 9,90  |
| Lachs ,Avocado , Gurke, Sesam , Tobico                 |       |
| <b>I2. Tekka Roll</b>                                  | 9,90  |
| Thunfisch, Avo, Gurke,Sesam, Tobico                    |       |
| <b>I3. California Roll</b>                             | 9,90  |
| Surimi, Avocado , Sesam, Gurke Tobico                  |       |
| <b>I4. Tempura-Tiger Roll</b>                          | 10,90 |
| Tempura Garnelen, Avocado , Gurken ,<br>Sesam , Tobico |       |
| <b>I5. Veggie Roll</b>                                 | 8,50  |
| Spargel, Gurke, Avocado, Süßkartoffeln,<br>Sesam       |       |

### NIGIRI (2 STÜCK) (8,9,10)

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>N1. Lachs</b>            | 5,00 |
| <b>N2. Tuna</b>             | 5,50 |
| <b>N3. Unagi</b>            | 5,50 |
| <b>N4. Avocado</b>          | 4,50 |
| <b>N5. Flambierte Lachs</b> | 5,50 |
| <b>N6. Flambierte Tuna</b>  | 6,00 |

### CRUNCHY ROLL: (6 STÜCK) (1,2,5,8,9)

Serviert mit Guacamole

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| <b>C1. Crunchy Vegie</b>       | 7,00 |
| ( Avo, Süßkatoffeln, Rettich ) |      |
| <b>C2. Crunchy Salmon</b>      | 7,50 |
| ( Avo, Lachs, Rettich )        |      |
| <b>C3. Crunchy Ebi</b>         | 7,90 |
| ( Avo, Garnelen, Rettich )     |      |
| <b>C4.Crunchy Tuna</b>         | 8,00 |
| ( Avo, Thunfish, Rettich )     |      |



# 1900



## BENTO (1,2,5,6,8,9,10)

|                            |       |                               |       |
|----------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| <b>B1. Maki-Mix</b>        | 14,90 | <b>B6. Blazing Love</b>       | 20,90 |
| 8 Maki Lachs               |       | 6 Crunchy Lachs               |       |
| 8 maki tuna                |       | 6 Crunchy Ebi                 |       |
| 8 Maki Avocado             |       | 2 Nigiri Lachs                |       |
| <b>B2. Salmon Love Set</b> | 14,90 | <b>B7. Gift of Love</b>       | 49,90 |
| 8 Maki Lachs,              |       | ( epf. Für 2 deine Nachwahl ) |       |
| 4 Nigiri Lachs             |       | 8 Special                     |       |
| <b>B3. Tuna Love Set</b>   | 15,90 | 2x 8 Maki                     |       |
| 8 Maki Tuna                |       | 6 Crunchny                    |       |
| 4 Nigiri Tuna              |       | 4 Nigiri                      |       |
| <b>B4. Vegan Lover</b>     | 15,90 | <b>B8. Perfect Stranger</b>   | 64,90 |
| 8 Maki Avocado             |       | ( epf. für 3 ihre Nachwahl )  |       |
| 6 Crunchy Vegie            |       | 8 Insign Out                  |       |
| 2 Nigiri Avocado           |       | 8 Speical                     |       |
| <b>B5. Cali Set</b>        | 18,90 | 2x 8 Maki                     |       |
| 8 Sake Roll                |       | 6 Nigiri                      |       |
| 2 Nigiri Lachs             |       | 2x 6 Crunchy                  |       |
| 2 Nigiri Tuna              |       |                               |       |

## EXTRA

|                    |      |
|--------------------|------|
| <b>Reis</b>        | 2,50 |
| <b>Reis Nudeln</b> | 2,50 |
| <b>Udon Nudeln</b> | 2,50 |

## DESSERT

|   |      |
|---|------|
| <b>Mochi Eis</b>                                      | 5,90 |
| Japanische Eiskugel mit creamiger<br>Mango, Himbeeren |      |
| <b>Kem Trung</b>                                      | 5,90 |
| Hausgemachte Panna Cotta aus<br>creamiger Kokosmilch  |      |



# 1900



## GETRÄNKE

### SPRITZ ( MIT ALKOHOL)

|   |      |
|---|------|
| <b>Aperol Spritz</b>                    | 6,90 |
| Aperol, Prosecco, Soda                  |      |
| <b>HUGO</b>                             | 6,90 |
| Minze, Limetten, Holunder Sirup, Soda   |      |
| <b>LILLET WILD BERRY</b>                | 6,90 |
| Lillet, Wild Berry Schweppes, Himbeeren |      |

### COOKTAILS

|  |      |
|--|------|
| <b>Gin Basil Smesh</b>                                     | 8,90 |
| Gin, Basilikum, frische Limetten Saft, Simple Sirup        |      |
| <b>Pink Velvet (alkoholfrei)</b>                           | 8,90 |
| Orangensaft, Kokos, Limettensaft, Grenladinesirup          |      |
| <b>Green Mirage (alkoholfrei)</b>                          | 8,90 |
| Apfelsaft, Maracujasaft, Limettensaft, Bluecuracaosirup    |      |
| <b>Cloudy Tropic (alkoholfrei)</b>                         | 8,90 |
| Ananassaft, Lycheesaft, Limettensaft, Kokossirup           |      |
| <b>Vietnamese Espresso Martini</b>                         | 8,90 |
| Vietnamese Espresso, Vodka, Kaffeelique                    |      |
| <b>Mystery</b>   | 8,90 |
| Rum, Blucuracao, Grenadinsirup, Limettensaft, Maracujasaft |      |

### HOMEMADE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Da Chanh</b>  | 5,50      |
| Klassisch Limolade mit Soda, Limettensaft, Rohr Zucker           |           |
| <b>Tra Da</b>  | 5,50      |
| Frische aufgebrühter Jasmin Eis Tee mit Limettensaft             |           |
| <b>Red River</b>   | 5,50      |
| Frische Himbeeren, Basilikumsamen, Limettensaft; Hibikus ICE Tea |           |
| <b>Matcha Lychee</b>   | 5,50      |
| Matcha, Eis, Lycheesaft  |           |
| <b>Säfte pur oder Als Schorler 0,2l / 0,4l 3.3 / 4.3</b>         | 3,30/4,30 |
| Apfelsaft, Maracujasaft, Ananassaft, Rhabarbersaft               |           |
| <b>Wasser 0,2l / 0,5l</b>  | 2,70/5,20 |
| <b>Cola /Cola Zero 0,2l</b>                                      | 3,30      |

### BIER

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>Tiger Bier fl. 0,33l</b>          | 4,70 |
| <b>Alkoholfrei Pilsner fl. 0,33l</b> | 4,70 |



# 1900



## TEE

|   |      |
|---|------|
| <b>Tra Chanh</b>  | 5,20 |
| Limettensaft mit frischem Ingver, Zitronengrass und Agavendicksaft  |      |
| <b>Tra Bong</b>   | 5,20 |
| Bio-Rossenknospen mit Limettensaft, Hibiskustee, Gojibeeren und Agavendicksaft  |      |
| <b>Tra Cam</b>  | 5,20 |
| Orangentee mit getrockneter Mango, Gojibeeren, Limettensaft und Agavendicksaft  |      |
| <b>Jasmintee</b>  | 5,20 |
| Mit dem feinen Aroma junger Jasminblüten. Goldgelb und belebend   |      |
| <b>Olong Tee</b>  | 5,20 |
| Ein geschmackserlebnis zwischen grünen und schwarzen Tee mit gefiltertem Wasser entfaltet<br>sich ideal die zart, süße und blumige Note |      |

## SHAKE

|   |      |
|---|------|
| <b>The Hulk</b>   | 5,90 |
| Frische Spinat, Banane, Ananassaft, Limettensaft & Matcha         |      |
| <b>Detox Green</b>  | 5,90 |
| Frische grüne Apfel, Ingver, Avocado, Minze, Limetten, Ananassaft |      |
| <b>Creamy Gold</b>  | 5,90 |
| Mango und Kokos   |      |
| <b>Energizing Delta</b>   | 5,90 |
| Frische Himbeeren, Maracujasaft & Limettensaft                    |      |

## CAFÉ

|  |      |
|--|------|
| <b>Vietnamesische CAFE</b>   | 4,90 |
| Mit gezuckert Kondenmilch. Aromantisch und creamig zugleich. Typisch vietnamesisch                               |      |
| <b>Vietnamesische Eis CAFE</b>   | 5,20 |
| Der klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern<br>Ein großes Glas Espresso mit gezuckert Kondenmilch & Eiswürfel |      |



# 1900



## WEISSWEIN

**Riesling-** Aus einem Guss 0,2l 5,90

**Lukas Kesselring, Pfalz 0,75l** 21,00

Duft nach Orangen, einem Tüpfel Mandarine und Pfirsich  
Im Mund perfekt ausbalanciert zwischen Frucht & eleganter Frische

**Grauburgunder- Aus einem Guss 0,2l** 5,90

**Lukas Kesselring Pfalz 0,75l** 21,00

Wunderschöner Duft nach Birne und Pfirsich. Fülle am Gaumen  
Mit einer zarten Mandelnote- voll und ganz auf der eleganten Linie  
sich ideal die zart, süße und blumige Note

## ROTWEIN

**Cabernet Sauvignon & Merlot – Aus einem Guss 0,2l** 6,00

**LUKAS KESSELRING, PFALZ 0,75L** 21,00

Duft nach Orangen, einem Tüpfel Mandarine und Pfirsich  
Im Mund perfekt ausbalanciert zwischen Frucht & eleganter Frische

**RIOJA,, LAR DE SOTOMAYOR,, -AUS EINEM GUSS 0,2L** 6,50

**BODEGAS DE JARAUTA, RIOJA 0,72L** 21,00

Am Gaumen großartiges Zusammenspiel aus Johannis und Brombeeren  
Am Gaumen Pflaumen & eine harmonische Würzigkeit

