

HUYDO  
FUSION  
MODERN  
ASIAN  
KITCHEN



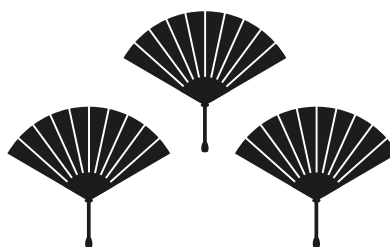
 huydo\_fusion



# HUYDO DRINKS

## APERITIF

	ltn.	€
Aperol Spritz	0,2	7,50
Aperol Maracuja	0,2	7,50
Hugo	0,2	7,50
Lillet Peach	0,2	7,50
Lillet Wild Berry	0,2	7,50
Gin Tonic	0,4	8,00
Japanischer Sake	0,1	7,00
Ricard	0,02	4,90
Martini (Bianco / Rosso)	0,05	5,90



## PROSECCO

Prosecco Rosé brut	0,1	7,00
Prosecco Rosé brut	0,75	35,00

## CHAMPAGNER

Champagne Gosset Grande Réserve	0,75	80,00
Champagne Gosset Grande Rosé	0,75	100,00
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75	135,00

## WEINE OFFEN

€

### WEISS

Riesling Markus Molitor trocken	0,1	4,00
Riesling Markus Molitor fruchtig	0,1	4,00
Grauburgunder Ollinger-Gelz	0,1	5,00

### ROSÉ

Spätburgunder Blees-Ferber	0,1	4,00
----------------------------	-----	------

### ROT

Primitivo Due Palme trocken	0,1	4,00
-----------------------------	-----	------

## BIERE

Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,25	3,00
Licorne Black vom Fass	0,25	3,00
Gründels Fresh / Alkoholfrei	0,33	3,00
Karlsberg Weizen Hell	0,5	5,00
Karlsberg Weizen Alkoholfrei	0,5	5,00

## WASSER

Aqua Morelli (Medium / Natur)	0,25	3,00
Aqua Morelli (Medium / Natur)	0,75	7,50

## SOFT

Coca-Cola <sub>1,3</sub>	0,25	3,00
Coca-Cola Zero <sub>1,3,6,9</sub>	0,25	3,00
Fanta <sub>1,3</sub>	0,25	3,00
Sprite <sub>2</sub>	0,25	3,00
Spezi <sub>1,3,9</sub>	0,25	3,00
Apfelschorle	0,25	3,00
Schweppes	0,25	3,00

[ Bitter Lemon<sub>3</sub> / Tonic Water<sub>10</sub> ]

[ Ginger Beer<sub>1</sub> / White Berry<sub>1,10</sub> ]

# HUYDO DRINKS

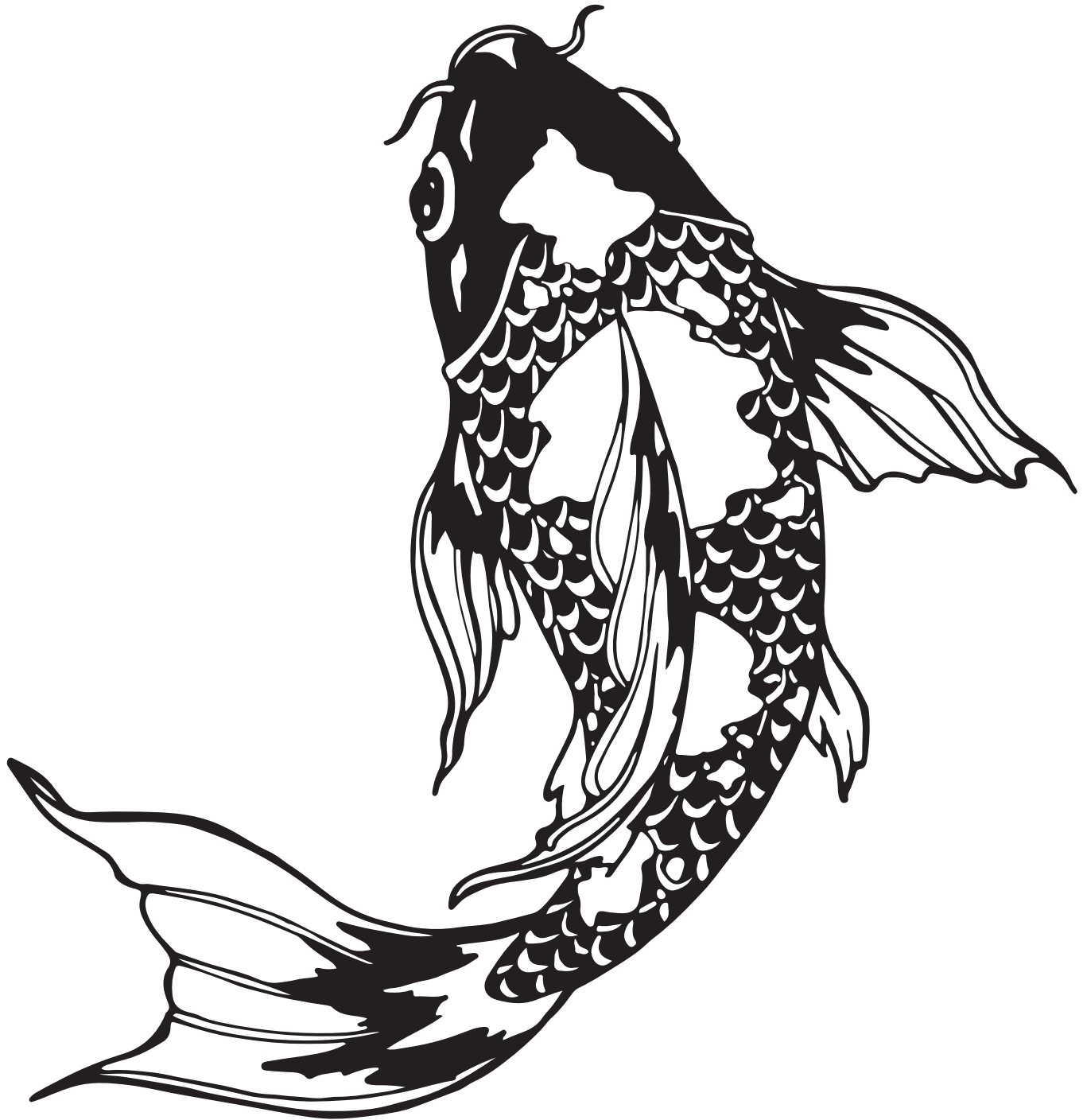
## HOMADE SPECIALS // NON ALCOHOLIC €

Huydo Eistee	0,4	6,00
Wildberry Lemonade Beerenmix, Limetten, Wildberry & Rohrzucker	0,4	7,00
Ginger Lemonade Ingwer, Ginger Beer & Limetten	0,4	7,00
Thai Basil Lemonade Basilikum, Cranberry & Limetten	0,4	7,00
Đá Chanh. Lemonade Rohrzucker, frischen Limetten, Kumquats & Granatapfel	0,4	7,00

## HOT

Espresso <sub>g</sub>	2,70
Espresso doppelt <sub>g</sub>	4,00
Kaffee <sub>g</sub>	2,90
Jasmintee mit Jasminblüten	3,50
Kamillentee	3,00
Schwarzer Tee	3,00
Lemongras Tee frisches Zitronengras, Limetten, Ingwer & Honig	5,00
Ginger Tea frischer Ingwer, Limetten & Honig	5,00
Mint Tea frische Minze, Kumquats, Ingwer & Honig	5,00

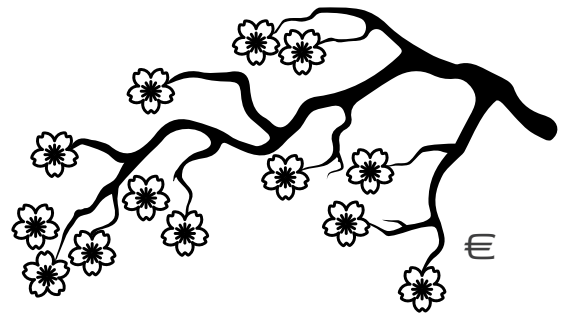
HUYDO  
**SPEISEN**



# HUYDO VORSPEISEN

	€
1. EDAMAME gedämpfte Sojabohnen	6.00
2. WAKAME SALAT mit Lachs	9.00
mit Avocado	7.00
3. CRUNCHY VEGIE NEM <sub>a</sub> vegetarische Frühlingsrollen (5 Stk.)	6.00
4. CRUNCHY ROLLS NEM <sub>a</sub> vietnamesische Frühlingsrollen (3 Stk.)	7.00
5. EBI - TEMPURA <sub>a,h</sub> panierte Garnele (3 Stk.)	7.00
6. SUMMER ROLLS mit Hähnchen	7.00
mit Rindfleisch	8.00
mit Garnelen	8.00
mit Lachs	8.00
mit Tofu & Avocado	7.00





7. COCO-KISS SUPPE <sub>a,d,h,g</sub>  
Gemüse-Variation  
mit Lachs & Garnelen 9.00  
mit Hähnchen 7.00
8. PHỞ <sup>2</sup>xs <sub>a,b</sub>  
vietnamesische Reisbandnudel Suppe  
mit Rindfleisch 8.00  
mit Hühnchen 8.00  
mit Tofu 8.00
9. DUMPLINGS HÁ CẢO <sub>a,g</sub> 8.00  
traditionell gedämpfte Teigtaschen  
gefüllt mit Garnelen, serviert mit  
dunkler Sesam Sauce [4 Stk.]
10. SAISON SALAT <sub>a,d</sub>  
Mango, Avocado & hausgemachtes Dressing  
mit gegrilltem Lachs 15.00  
mit paniertem Hähnchen 12.00
11. JAPANISCHES TATAKI <sub>d,f,k</sub>  
Carpaccio mit Ponzu Sauce  
mit flambiertem Lachs 15.00  
mit flambiertem Thunfisch 16.00
12. RINDERCARPACCIO 16.00  
nach HUYDO-ART

# HUYDO

## HAUPTSPEISE

€

<b>20. YAKI-UDON</b> <sub>a,f,g,k</sub>	
Japanische Nudeln mit Saison Gemüse	
mit paniertem Hähnchen	15.00
mit Garnelen	18.00
<b>21. PHỞ xl</b> <sub>a,b</sub>	
vietnamesische Reisbandnudel Suppe	
mit Rindfleisch	15.00
mit Hähnchen	15.00
mit Tofu	15.00
<b>22. SWEET DREAM MANGO</b> <sub>a,d,f,s,c</sub>	
Jasminreis, Saison Gemüse, Wildkräutersalat	
in cremiger Kokos-Mango-Sauce	
mit paniertem Hähnchen <sub>a</sub>	17.00
mit Barbarie-Ente	22.00
mit Garnelen <sub>a,h</sub>	22.00
mit Tofu	16.00
<b>23. CREAMY CURRY</b> <sub>a,d,f,s,c</sub>	
Jasminreis, Saison Gemüse, Wildkräutersalat	
in cremiger Kokos-Curry-Sauce	
mit paniertem Hähnchen <sub>a</sub>	17.00
mit Barbarie-Ente	22.00
mit Garnelen <sub>a,h</sub>	22.00
mit Tofu	16.00



# HUYDO HAUPTSPEISE



## 30. HUYDO SPECIAL a,c,f

Saison Gemüse, Wildkräutersalat  
in würziger Dunkler-Special-Sauce  
Beilage: Nudeln „Smooke“

€

mit paniertem Hähnchen <small>a</small>	21.00
mit gegrilltem Lachs <small>h</small>	24.00
mit Tempura Big Tiger-Garnelen <small>a,h</small>	26.00
mit Barbarie-Entenbrust	26.00
mit Thunfischsteak im Sesammantel <small>d,k</small>	34.00
mit Rinderfilet (ca. 200-250g)	34.00

## Surf'n'Turf

mit Rinderfiletspitzen (ca. 200-250g)	34.00
+ Riesen-Garnelen	[+ 2.00 je Stück]



## KIDS

40. Chicken Nuggets mit Pommes <small>a</small>	8.00
41. Paniertes Hähnchen mit Jasminreis <small>a</small>	10.00

# HUYDO SUSHI

## NIGIRI 2 Stück



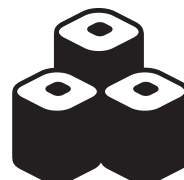
€

50.	AVOCADO NIGIRI	Avocado	5.00
51.	IBODAI NIGIRI	₍ Butterfisch ₍	6.00
52.	SAKE NIGIRI	Lachs ₍	6.00
53.	MAGURO NIGIRI	Thunfisch ₍	7.00
54.	EBI NIGIRI	Garnelen ₒ	6.00
55.	UNAGI NIGIRI	Flussaal	6.00



## MAKI 8 Stück

60.	AVOCADO MAKI	Avocado	4.50
61.	KAPPA MAKI	Gurke	4.50
62.	SAKE MAKI	Lachs ₍	5.50
63.	TEKKA MAKI	Thunfisch ₍	6.00
64.	EBI MAKI	Garnelen ₒ	5.50





## INSIDE OUT 8 Stück

€

70.CALI   Avocado, Krebs, Gurke & Sesam <sub>a,b,k</sub>	7.00
71.PHILLY   Lachs, Avocado & Frischkäse <sub>d,g</sub>	9.00
72.SPICY SALMON   Lachs & Avocado <sub>d</sub>	9.00
73.SPICY TUNA   Thunfisch & Avocado <sub>d</sub>	9.00
74.EBI TEN   Tempura Garnelen & Avocado <sub>a,h</sub>	9.00
75.UNAGI BBQ   BBQ Aal & Avocado <sub>a,d</sub>	9.00
76.TORI   Hähnchen & Avocado <sub>a</sub>	8.00

## SASHIMI 3 Stück

80.SALMON   Lachs	7.00
81.TUNA   Thunfisch	8.00
82.IBODAI   Butterfisch	8.00
83.UNAGI   Aal	8.00



# HUYDO SUSHI

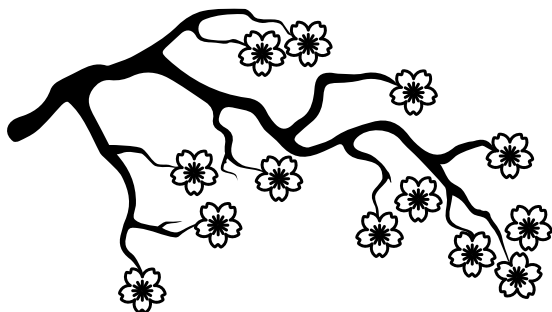
€

## TEMPURA ROLLS 10 Stück

90. HAPPY SALMON<sub>a,b,d,f,g,j</sub> 15.00  
Lachs, Krebsfleisch, Avocado , Frischkäse  
& Teriyaki-Wasabi Sauce
91. HAPPY TUNA<sub>a,b,d,f,g,j</sub> 15.00  
Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado  
& Spicy-Teriyaki Sauce
92. HAPPY EBI<sub>a,b,d,g,f</sub> 15.00  
Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse  
& Snow-Teriyaki Sauce
93. HAPPY VEGGI<sub>g</sub> 15.00  
Avocado, Gurke, grüner Spargel, Rettich  
& Frischkäse
94. HAPPY CHICKEN<sub>a, f,</sub> 15.00  
Hähnchen, Avocado & Snow-Teriyaki Sauce

## SPECIAL ROLLS 8 Stück

100. SON-GOKU ROLL<sub>a,d,c,1</sub> 15.00  
Spicy Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado & Gurke  
Outside: TNT Sauce - Spicy Sauce
101. BATMAN ROLL<sub>a,d,c,1</sub> 15.00  
Spicy Lachs, Krebsfleisch, Avocado & Gurke  
Outside: TNT Sauce - Spicy Sauce



€

102. SPIDER ROLL <sub>a,b,c,d,g,i,1</sub> 15.00

Spicy Lachs, Krebsfleisch, Avocado & Frischkäse

Outside: Garnele, Snow Sauce, Teriyaki Sauce & Tobiko

103. HUYDO ROLL <sub>a,b,d,c,1</sub> 15.00

Tempura Garnelen, Avocado, Krebsfleisch, Gurke &

Frischkäse. Outside: Spicy Thunfisch, Wasabi Sauce,

Teriyaki Sauce & Tobiko

104. NARUTO ROLL <sub>a,b,d,c,g,1</sub> 15.00

Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado, Gurke &

Frischkäse. Outside: Snow Sauce, Teriyaki Sauce,

Spicy Sauce & Tobiko

105. TOKIO ROLL <sub>a,b,c,d</sub> 15.00

Tempura Garnelen, Krebsfleisch, Gurke & Avocado

Outside: Lachs, Snow Sauce & Teriyaki Sauce

106. YAKUZA ROLL <sub>a,b</sub> 15.00

Tempura Garnelen, Krebsfleisch, Avocado & Gurke

Outside: Tempura Crunchy & Teriyaki Sauce

107. PIKA ROLL <sub>a,c,k</sub> 15.00

Rettich, Avocado, Gurke & grüner Spargel

Outside: Avocado & Sesam

# HUYDO MENU

€

M1. SALMON LOVE 24.00

8 x Sake Maki <sub>d</sub>  
4 x Sake Nigiri <sub>d</sub>  
4 x Sake Sashimi <sub>d</sub>

M2. TUNA LOVE 27.00

8 x Maguro Maki <sub>d</sub>  
4 x Maguro Nigiri <sub>d</sub>  
4 x Maguro Sashimi <sub>d</sub>

M3. VEGGI LOVE 20.00

8 x Inside Out - Rettich & Grüner Spargel <sub>g</sub>  
8 x Gurken Maki  
8 x Avocado Maki  
2 x Avocado Nigiri

M4. SURPRISE // for Two 55.00

2 x Nigiri <sub>d</sub>  
2 x Sashimi <sub>d</sub>  
8 x Special Roll <sub>a,b,f,h</sub>  
8 x Inside - Outside <sub>a,b,f,h</sub>  
8 x Maki <sub>a,b,f,h</sub>  
10 x Tempura Roll <sub>a,b,f,h</sub>



# HUYDO DESSERT

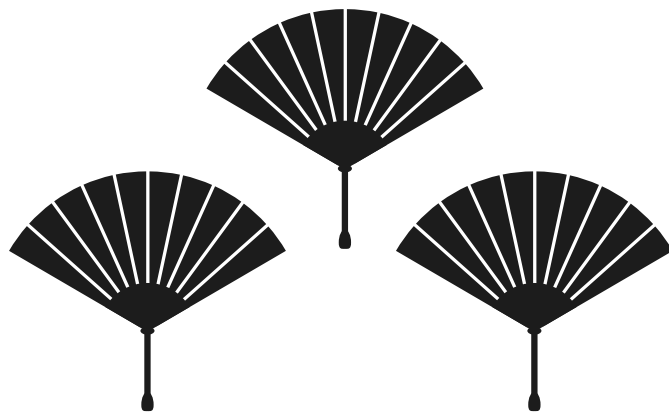
€

PANNA COTTA<sub>g,f</sub> 7.00  
Mango-Maracuja

MOCHI-EIS<sub>e,k</sub> 7.00  
Matcha Tee | Mango | Caramel

SCHOKO-SOUFFLÉ 8.00  
Vanilleeis<sub>g</sub>

HUYDO SPECIAL<sub>g</sub> 12.00  
Schwarzer Pandan-Klebreis  
verfeinert mit Kokoscreme & Mango



# HUYDO DRINKS // FLASCHEN

## WEISS

€

Rotschiefer 0,75 31,00

Weinmanufaktur Van Volxem  
Wiltigen - Saar

Feines Aroma, elegante Struktur, animierende würzig-fruchtige Mineralität. Die herrlich aromatische Frucht von Aprikose und Weinbergpfirsich gepaart mit einer erfrischenden Säure ist mundwässernd und erfrischend.

Pinot Grigio DOC 0,75 29,00

St. Michael  
St. Eppan | Südtirol

Strohgelb mit leichtem grünem Schimmer in Einklang mit fruchtgeprägtem Aroma nach Birne und Apfel. Das Mundgefühl besticht durch Weichheit, Raffinesse und Eleganz. Dieser klassische Pinot Grigio begeistert mit Frische und schönem Säurespiel und einem angenehmen, langen Nachhall. Rebsorte: Grauburgunder

Chardonnay \*\*\* SL 0,75 34,00

Alexander Laible  
Durbach | Baden

Intensives, funkelndes Strohgelb. Sehr klare und intensive Nase, dazu Ananas, etwas Banane, unterlegt mit würziger aber sehr klarer Mineralität. Am Gaumen cremig, breitet sich im Verlauf sehr gut aus, schöne gelbe Fruchtnoten, im hinteren Bereich sehr guter Druck, langer Nachhall. Ausbau im Stahl.



Lugana I Frati DOC 0,75 31,00  
Cà dei Frati  
Sirmione | Gardasee

Rebsorte Lugana oder auch Turbiana genannt, feine Aromen von Aprikosen und Mandeln, mit frischer Säure und elegantem Abgang. Eleganter Wein, der durch perfekte Ausgewogenheit zwischen Frucht, Säure und Frische besticht.

Pinot Grigio Jerman 0,75 42,00  
Friaul Italien

13% Feine Nase mit Grapefruit, Melone und Lindenblüte, am Gaumen klar, frische Säure verleiht Spannung, mineralische Noten.

Sauvignon blanc Winkl 0,75 48,00  
Cantina Terlan, Terlan  
Südtirol

im Bukett zeigen sich Aromen von Birnen, Mandarinen und anderen Zitrusfrüchten. Feine Noten von Aprikosen, etwas Ananas und Granny Smith Äpfel gesellen sich dazu. Am Gaumen setzt sich das fruchtige Schauspiel fort, untermalt von einer moderaten Fruchtsäure und feiner Mineralität. Ein wirklich erstklassiger Wein, der mit Schmelz und guter Ausgewogenheit begeistert.

Chardonnay St. Valentin DOC 0,75 65,00  
St. Michael  
St. Eppan | Südtirol

Intensives, funkelndes Strohgelb. Sehr klare und intensive Nase, satt nach Ananas, etwas Banane, unterlegt mit feinem Haselnusston, einladend. Am Gaumen cremig, breitet sich im Verlauf sehr gut aus, schöne gelbe Fruchtnoten, im hinteren Bereich sehr guter Druck, langer Nachhall. Einer der besten im Barrique gereiften Weine Italiens!

# ROSÉ

€

Rosa dei Frati Lugana DOC 0,75 31,00

Cà dei Frati

Sirmione | Gardasee

Brillantes Lachsrosé, zarter, erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Ein perfekter Rosé der mit Frische und Eleganz begeistert. Am Gaumen rote Früchte und milde mediterrane Kräuter. Cuvée-Rebsorten: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

AIX rosé 0,75 34,00

Domaine Saint Aix

Jouques en Provence | Provence

Dieser Rosé ist ein mittlerweile zu einem Klassiker der Provence aufgestiegen und Maison Saint AIX erzeugt mit diesem überragenden Exemplar so etwas wie den Botschafter dieses sehr beliebten Weinstils. Die Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah duftet herrlich sommerlich frisch nach Erdbeeren, Himbeeren und roten Kirschen. Die Rotweintrrauben werden teilweise mit der „méthode saignée“ verarbeitet, wobei der Saft nach wenigen Stunden von der Maische abgezogen wird. Das erklärt die saftig fruchtige Konzentration am Gaumen mit feinem Säurespiel und rotbeerigem Nachklang. Auch diese feine, mineralische Frische macht diesen Rosé so unglaublich attraktiv.

Ott Clos Mireille rosé 0,75 70,00

Cru Classé AC Domaines Ott

La Londe Les Maures | Provence

Die Domaines Ott produziert einige der besten Rosés aus der Provence. Der bekannteste Wein von Domaines Ott ist sicherlich der „Clos Mireille Rosé“. Im Glas ein zartes Lachsrosa; in der Nase eine faszinierende Mineralik, Duft nach frischen Erdbeere, Johannisbeere aber auch Mandarine, Pfirsich, Mango, unterlegt von einer feinen Kräuterwürze, Noten von Wildblumen. Die feinen Nuancen von Erdbeere, Johannisbeere und Kirschen passen perfekt zur eleganten Würze. Beeindruckende Finesse, mit viel Ausdruck und Schliff. Einer der großen Rosés der Provence.

# ROT

Primitivo di Manduria „San Gaetano“

Due Palme

0,75

29,00

San Marco | Apulien

Ein samtiger, eleganter Rotwein aus der Rebsorte Primitivo. In der Nase zeigt der dichte, rubinrote Wein ein komplexes Bouquet mit Noten von roten Beeren, intensive Kirscharomatik, frisch gepflückte Pflaumen, leichte Gewürznoten und dunkle Schokolade sowie feine Vanille Noten vom Holz. Der Primitivo di Manduria zeichnet sich gleichermaßen durch Eleganz und Weichheit aus.

AN/2

0,75

45,00

Anima Negra

Felanitx

Autochthoner Inselwein; Kultwein aus Mallorca. Tiefgründige Frucht, schwarzbeerig und viel Kirsche. 13 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Der AN/2 zeigt Aromen von Brombeere, Zimt, Vanille, Schokolade und etwas Teer. Straffe Tanninstruktur; langanhaltender Abgang.

Barbera d'Alba Superiore

0,75

48,00

G. D. Vajra

Barolo | Piemont

Granatrote Farbe, harmonische Nase mit Primäraromen roter, reifer Kirschen und feiner Gewürze. Wunderbare dichte Struktur, sehr seidig und harmonisch elegant. Im Geschmack reichhaltig und komplex. Dieser typische Barbera lebt von seiner Quirligkeit und Raffinesse ganz in der Tradition dieses fantastischen Weingutes aus Barolo.

## Amarone Pietro dal Cero Della Valpolicella Sirmione | Gardasee

0,75

100,00

Ausnahme-Amarone mit intensivem, facettenreichem Rubinrot. Das expressive Bukett erinnert an Kirschlikör, Pflaumen Confit, Tabak und Kakao, mit einem ätherischen Oberton nach Sternanis. Am Gaumen verschmelzen kirschig-fruchtige und schokoladige Noten zu einem betörenden extraktsüßen Stoff, in den aparte Gewürznuancen eingewebt sind. Das Flaggschiff Amarone Pietro Dal Cero von Ca dei Frati ist eine gleichermaßen mächtige wie feingliedrige Komposition.

\*Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



## Allergene

1 = mit Farbstoffen

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmitteln

12 = enthält eine Phenylalaninquelle

13 = gewachst

14 = mit Nitritpökelsalz

15 = Taurin

16 = Tartrazin

a = Glutenhaltiges Getreide

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fische

e = Erdnüsse

f = Sojabohnen

g = Milch

h = Schalenfrüchten

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesamen

l = Schwefeldioxid & Sulfite

m = Lupinen

n = Weichtiere