



BATHO
SINCE 1938



Willkommen im Batho Restaurant!

Inspiziert von herzlichen Erinnerungen und dem schönen Gefühl von Familie, möchten wir sie gern nicht nur als Gäste sondern als Freunde im Batho Restaurant begrüßen. Bei uns finden Sie einen guten Mix aus Trend und Tradition: ob Fleisch, Tofu oder andere Alternativen, auf Wunsch servieren wir Ihnen das was Ihr Herz begehrt. Neben herzhaften Speisen finden Sie ebenso leichte Kost; unsere Esskultur basiert auf einer gesunden Balance für Körper und Geist.

Unsere Küche

Jedes unserer Gerichte ist liebevoll zubereitet und aus selektierten & frischen Zutaten hergestellt. Authentische Spezialitäten der vietnamesischen Küche ergänzen die japanische Sushi-Kunst bis aufs Ganze. Die Qualität unserer Speisen ist von höchster Priorität und bedeutet für uns: Pflanzlich, aber wohlschmeckend - unverfälscht & voller Passion.



- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 60. Vegan Tom kha Suppe | | 5,5 |
| Bio-Tofu, Champignon, Cherry Tomaten, Kokosmilch, Koriander, Thai-Basilikum | | |
| 61. Vegan Wantan Suppe ^f | | 5,5 |
| Hausgemachte Wantan (gefüllt mit Bio-tofu, Karotten, Morcheln, Zwiebeln) Pakchoi, Brokkoli, Sesam oil | | |
| 62. Ha Kao (4 Stk.) ^f | | 5,5 |
| Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit veganer Tofu-, Frühlingszwiebel-, Gemüsefüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce. | | |
| 63. Vegan Gyoza (4 Stk.) ^f | | 5,5 |
| Gebackene Teigtaschen (gefüllt mit Gemüse). Serviert mit Süßsauer Soße | | |
| 64. Vegan Sommer Roll (2 Stk.) ^{f, h} | | 5,5 |
| Frische Reispapierrollen gefüllt mit Bio-tofu, Reismudeln, Salat-Mix, Kräutern und Hoisin-Erdnuss-Dip | | |
| 65. Edamame | | 5,9 |
| Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz und Salzkorn | | |
| 66. Vegan Mango Tango ^{b, h, f} (Schaft) | | 6,5 |
| Bio-Tofu, aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingssalat aus frischer Mango, Lotusstielen, frischen Kräutern und Erdnüssen. Verfeinert mit einem Limettendressing. | | |
| 67. Vegan Mien Salat | | 6,5 |
| Glasnudelsalat, Bio Tofu mit frischen vietnamesischer Kräuter, Brokkoli, Paprika, Champignon, Zucchini, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit Limetten-Dressing | | |
| 68. Pagoda Pho | | 11,9 |
| Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Pak-Choi, Champignon, Seitan, Tofu, Sojasprossen, Zwiebeln in 5 Kräuter Brühe. Verfeinert mit frischem Koriander, Kräutern, Limette, Chili und herzhafter Hoisin-Soße. | | |
| 69. No need beef | | 11,9 |
| Reismudeln mit gebratenem Seitan, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen, frischem gemischten Salat u. hausgemachtem veganen Limetten-Dressing | | |
| 70. Vegan Chigyo Udon ^m | | 10,9 |
| Gebratener frischer Udon mit Bio-tofu, Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Mix-salat. | | |
| 71. Budda Bowl ^{h, f, k} (Veggie) | | |
| Bio-tofu mit Mix-salat , Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Baby-sojabohne, Paprika, Mango-julienne, Frühlingszwiebeln, Erdnuss-soße und Sushi-Reis | | |
| A. Vegan-Hähnchenfleisch Imitat | 10,9 | |
| B. Vegan-Ente Imitat | | 12,9 |
| 72. Shaolin Bowl ^f (Veggie) | | 10,5 |
| Zarter Bio-tofu und Seitan mit Kartoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kürbis in vegan Curry-kokos Creame. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander und Basilikum | | |
| 73. Seitan Living (Veggie) | | 11,5 |
| Gegrillte Seitanspieße begleitet von im Wok sautierte Kartoffeln, Süßkartoffeln Brokkoli, Paprika, frittiertem Kürbis in veganer Erdnuss-Kokos-Soße. Serviert mit Sesam-Reis und gemischtem Salat. Garniert mit Koriander | | |
| 74. Vegan Wok Chili Thai (Schaft) | | 10,9 |
| Zarter Bio-Tofu im Wok sautierter Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in vegan hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Sesam-Reis und Mix-salat | | |
| 75. Vegan Wok Mekong Styel (Schaft) | | 11,9 |
| Zarter vegetarisches Rindfleisch im Wok sautierter Brokkoli, Zucchini, Pak-Choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in vegan hausgemacht Soße aus Chili, Zitronengras, serviert mit Sesam-Reis und Mix Salat | | |



VORSPEISE

1. Tom Kha Gai Suppe

Kokosmilch-suppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignon, Cherry Tomaten, Koriander und Basilikum.

- A. Hähnchen 5,5
- B. Garnelen^c 5,9

2. Wantan Suppe^{c, f}

Hausgemachte Teigtaschen (aus Hühnchen und Garnelen) mit Pak-choi, Brokkoli, Sesamol

5,5

3. Miso Tofu Suppe

Miso-paste, seetang, japanische Bio-tofu, Frühlingszwiebeln.

4,9

4. Miso Lachs Suppe^b

Miso-paste, seetang, Bio-Lachs, Frühlingszwiebeln.

5,9

5. Edamame

Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz

5,5

6. Summer Rolls (2 Stk.)^h

FrISChe Reispapierrollen mit Reismudeln, Mix-salat, Gurke, Koriander. Hoisin-Erdnuss-Dip

- A. Hühnerfleisch 4,9
- B. Garnelen^c 5,5
- C. Surimi^d 5,5

7. Spring Rolls (2 Stk.)^b

Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch. Serviert mit vietnamesischer Soße.

5,5

8. Spring Rolls Veggi (2 Stk.)^{a, h, k}

Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit verschiedenem Gemüse. Serviert mit vietnamesischer Soße.

5,5

9. Hakao (4 stk.)^{c, m, f}

Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce.

5,9

10. Wantan (5 Stk.)^{c, i}

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, gehackter Garnelen, Morcheln, Zwiebeln, Karotten. Serviert mit Süß-sauer-soße

5,5

11. Yakitori (3 Stk.)^f

Japanische gegrillte Hähnchen, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Sesam Soße

6,5

12. Ebi Tempura (3 Stk.)^{a, c, i}

Garnelen im Tempura, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Cocktail Soße

6,9

13. Mango Tango^{m, b, h} (Scharf)

Aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlings-salat aus frischer Mango, Lotus Stängeln, frISChe Kräuter und Erdnüssen. Verfeinert mit einer Fisch-Limetten-Dressing.

- A. Tofu 5,5
- B. Hühnerfleisch 5,9
- C. Garnelen^c 6,5

14. Mien Salad

Glasnudelsalat mit frISChe vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit hausgemachten Soße.

- A. Tofu 5,5
- B. Hühnerfleisch 5,9
- C. Garnelen^c 6,5

15. Tempura Tofu

Gebackener Seidentofu im Tempura mit einem Dip aus Chili-Mayo

5,5

16. Sate-Chicken (2 Stk.)^{h, f}

Gegrillte Hühnerbruste im Spiesen. Serviert mit Erdnuss-soße

6,5

17. Gyoza (4 Stk.)

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Süßsauer Soße

5,5

18. Tempura Avocado (3 Stk.)

Avocado im Tempura, Salat Mix, Salsa, Sesam. serviert mit Cocktail-Unagi-Soße

4,5

BEILAGE

- Reis 2,5
- Sushi Reis 2,5
- Süßkartoffel Pommes 4,0





20. Tapas Combo 1

19,90

2 Frühlingsrollen, 1 Saté Chicken, 2 Shrimp Tempura, 2 Sommerrollen (Chicken), 4 Hakao, 1 überraschende Dessert

21. Tapas Combo 2

29,90

3 Yakitori, 3 Frühlingsrollen, 3 grilled salmon Skewer, 1 Tempura Tofu, 1 Edamame, 3 Gyoza, 1 überraschende Dessert.



HAUPTSPEISE

Noodle Bowl

29. Bun Lover ^{h, b, f} 13,9

Reisnudeln mit Rinderfleisch und Rinderbällchen schärfe Saté-Brühe. Serviert mit Sojaprossen, Koriander, Lauchzwiebeln und verschiedenen asiatische Kräuter

30. Pho Lover

Original Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Koriander und..

- A. Tofu 11,9
- B. Hühnerfleisch 13,5
- C. Rindfleisch 14,0

31. Shifudo Udon Soup ^f (scharf) 13,9

Frischer Udon mit medium Lachs, Butterfisch, gekochte Garnelen und Eier in leicht scharfer Sate-Brühe. Serviert mit Pakchoi, Cherry-Tomaten, Sojasprossen Koriander und Lauchzwiebeln.

32. Fisch Noodle Soup ^{h, k} (scharf) 13,9

Medium Lachs (6 Stk.) Reisnudel, Tomaten, Pak-Choi, Sojaprossen, Zwiebeln, in schärfe Saté-Brühe. Serviert mit Dill und verschiedenen asiatische Kräuter

33. Bun Bo Nam Bo ^{h, b, f} 14,9

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, frischen Mix-salat. Serviert mit Fisch-limetten-soße.

34. Bun Cha Nuong ^{h, b, f} 13,9

Warm Reisnudel-Schale mit frischem Kräutersalat, Minze, Koriander, vietnamesischem Coleslaw und würzig gegrilltem Schweinefleisch in Zitronengras-Honig-Marinade. Dazu Limetten-Ingwer Vinaigrette, Röstzwiebeln und Erdnüsse.

35. Chigyo Udon

Gebratener frischer Udon mit Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Eier, Mix-salat.

- A. Hühnerfleisch 11,9
- B. Rindfleisch 12,9
- C. Garnelen 12,9





36. Batho Bowl ^{h, f, k}

Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingszwiebeln, mit Sesam-Soße und Sushi-Reis

- | | |
|--------------------------------|------|
| A. Tofu | 9,9 |
| B. Knusprige Hühnerfleisch | 11,9 |
| C. gegrillte Garnelen (6 Stk.) | 11,9 |
| D. Medium gegrillte Lachs | 11,9 |
| E. Yakitori (3 Stk.) | 10,9 |

37. Sinatal Mekong ^f

Wok sautiertem Kartoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Erdnuss kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Thai Basilikum.

- | | |
|--------------------------------|------|
| A. Tofu ^f | 9,9 |
| B. Hühnerfleisch | 10,9 |
| C. Knusprige Hühnerfl. | 12,9 |
| D. Knusprige Ente ^a | 14,9 |

38. King Mekong ^f (scharf)

Wok sautiertem Kartoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander

- | | |
|------------------------|------|
| A. Tofu | 9,9 |
| B. Hühnerfleisch | 10,9 |
| C. Knusprige Hühnerfl. | 12,9 |
| D. Knusprige Ente | 14,9 |
| E. Garnelen | 13,9 |

39. Wok Chilli Thai ^{b, f} (scharf)

Wok sautierte Brokkoli, Chili, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat

- | | |
|------------------------|------|
| A. Hühnerfleisch | 9,9 |
| B. Knusprige Hühnerfl. | 12,9 |
| C. Knusprige Ente | 14,9 |
| D. Garnelen | 13,9 |
| E. Rindfleisch | 12,9 |
| F. gegrillte Lachs | 13,9 |

40. BATHO Guriru ^f

Grill-Gerichte mit Rotbete, Rettich, Pakchoi, Zucchini, Champignon, Brokkoli, Chili, Cherry Tomaten, Grünspargel, Zuckererbsen. Serviert mit hausgemachte BBQ-Honig-Soß. Süßkartoffel-pommes als Beilage

- | | |
|--------------------------------|------|
| A. Lachs (150g) | 16,9 |
| B. Gegrillte Garnelen (6 Stk.) | 15,5 |

41. BATHO-Family Burger (oder Veggi) ^f

Gegrillte Rinderpatty (oder Tofu-patty) (ca. 150g) auf gedämpften Banh Bao (Baoxi - asiantische Hefebrötchen) mit vietnamesischen Coleslaw, frische Koriander und Mango Julienne. Verfeinert mit würziger Soja-BBQ-Soße. Knusprige Süßkartoffel als Beilage

- | | |
|----------------|------|
| A. Rinderpatty | 13,9 |
| B. Tofu-patty | 12,9 |



SUSHI

SASHIMI (6 Stk.)

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder Flambiert nach Art des Hauses plus Premium Soße nach BATHO Art.

Von unserem täglich frisch gelieferten Fisch, verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich das Beste vom Filet. Dieses wird mit Guacamole, Salsa Roja, Rettich, Daikon-Kresse und Salat serviert.

S1. Lachs Sashimi	Schottischer Label Rouge Lachs	12,9
S2. Thunfisch Sashimi	Gelbflossen-Thunfisch	14,5
S3. Mutsu Sashimi	Weißer Butterfisch	11,9
S4. Maguro Sashimi	flambierter Gelbflossen- Thunfisch, & Unagi-Sesam Soße	13,9
S5. Mutzu Aburi Sashimi	Kurz gegrillter weißer Butterfisch	13,9
S7. Sake & Tuna Sashimi	Lachs und Thunfisch	14,9
S8. BATHO SASHIMI	3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Butterfisch 2 Stk. gekochte Garnelen	19,9



NIGIRI (2 Stk.)

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N1. Sake	Schottischer Label Rouge Lachs	4,9
N2. Maguro	Gelbflossen-Thunfisch	5,5
N3. Ebi	Gekochte Garnelen	5,5
N4. Mutsu	Weißer Butterfisch	4,5
N5. Unagi	Gegrillter Süßwasseraal	5,5
N6. Maguro Aburi	Flambierter Thunfisch	5,5
N7. Sake Aburi	Flambierter Lachs	5,5
N8. Mutsu Aburi	Flambierter weißer Butterfisch	5,5
N9. Gung Kang Tobiko	Flugfisch Roggen	4,5
N10. Tamago	Japanisches Omelette	4,9
N11. Avocado	Avocado	4,5
N12. Inari	Japanische Tofu, Sesam	4,5





INSIDE-OUT-ROLLS (8 Stk.)

A1. Alaska	Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko.	10,9
A2. Maguro	Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko	11,9
A3. Spicy Tuna	Thunfisch, Gurke, Chili, Lauchzwiebel, Tobiko	11,9
A4. California Roll	Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko	10,9
A5. Philadelphia Roll	Flambierter Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko	11,9
A6. Yakitori Roll	Japanisches Hähnchen, Avocado, Gurke, Sesam	10,9
A7. Ebi Avocado	Gekochte Garnelen, Avocado und Sesam	11,9
A8. Ebi Tempura	Garnelen in Tempura, Gurke, Frischkäse, Sesam	11,9
A9. Salmon Skin	Gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam	10,5
A10. Unagi Roll	Gegrillte SüßwasserAal, Gurke, Frischkäse, Sesam	10,9
A11. Vegi Roll	Avocado, Gurke, gelber Rettich, Sesam	9,9
A12. Vegan Roll	Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Sesam	9,9
A13. Tamago Avo	Japanisches Omelette, Avocado, Sesam	9,9
A14. Peanut Avocado Cream	Frischkäse, Avocado, Erdnüsse, Sesam	9,9



MAKI (8 Stk.)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

M1. Sake	Schottland Lachs	4,9
M2. Sake Avocado	Lachs und Avocado	5,5
M3. Spicy Sake	Lachs, Chili, Lauchzwiebeln	5,5
M4. Tekka	Gelbflossen-Thunfisch	5,5
M5. Tekka Kappa	Gelbflossen-Thunfisch und Gurke	5,5
M6. Spicy Tuna	Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln	5,5
M7. Mutsu	Weißer Butterfisch	4,9
M8. Ebi	Gekochte Garnele	5,5
M9. Fly Ebi	Garnele in Tempura	5,5
M10. Salmon Skin	Lachshaut	4,5
M11. California	Surimi, Avocado	4,9
M12. Unagi	Gegrillte SüßwasserAal, Gurke	5,5
M13. Avocado	Avocado	4,5
M14. Peanut Avocado	Erdnüsse und Avocado	4,5
M15. Kappa	Gurke	4,5
M16. Spargel	Grüner Spargel	4,5
M17. Oshinko	Pickled radish	4,5
M18. Tamago	Japanese omelet	4,5
M19. Inagi	Japanese tofu	4,5

SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach BATHO Art.



H1. BATHO Special Roll	13,9
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs	
H2. Salmon on Fire Roll	13,5
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs	
H3. Tuna on Fire Roll	13,9
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Feuerthunfisch	
H4. Tokyo by Night	13,9
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Philadelphia und bedeckt mit Lachs	
H5. Wild Snow	13,9
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuer Butterfisch	
H6. Mami Ebi	13,5
Knusprige Avocado, Gurke, Grüner Spargel ,Philadelphia und bedeckt mit Gekochte Garnelen	
H7. Dragon	13,9
Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Gegrillte SüßwasserAal	
H8. Rainbow	13,9
Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch	
H9. Futo Maki (6 Stk.)	10,9
Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia	
H10. Green Roll (veggie)	11,9
Grüner Spargel im Tempuramantel, Gurke und bedeckt mit Avocado	
H11. Budda (veggie)	11,9
Avocado, Gurke, Gelb Rettich und bedeckt mit Japanisches Tofu	
H12. Mango Roll (veggie)	11,9
Grüner Spargel, Avocado, Gurke und bedeckt mit Mango	
H13. Fress Style Roll	12,9
Nach Empfehlung von Sushi Meister	



TEMPURA BIG ROLLS (6 Stk.)

Alle unsere Tempura Rolls werden mit Salsa Roja, Guacamole, Rettich, Daikon-Kresse, Salat, Sesamsauce und Unagi Sauce serviert. (Auf Wunsch auch mit Cocktail Sauce).

T1. Lachs Tempura	Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	11,9
T2. Tuna Tempura	Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	12,5
T3. Ebi Tempura	Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	12,5
T4. Mutzu Tempura	Butterfisch, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel	10,9
T5. Vegi Tempura	Omelett, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel	9,9
T6. Vegan Tempura	Spargel, Rettich, Avocado, Gurke, Tempuramantel	9,9
T7. Batho Spezial Tempura	Lachs, Garnelen, gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel.	12,9
T8. California Tempura	Krebsfleischschimitat, Avocado, Frischkäse, Tempuramantel	12,9
T9. Yakitoki Tempura	Japanisches Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel	12,9

SUSHI SETS

Alle Sushi Sets werden mit Salat, Salsa Roja, Guacamole, Rettich und Daikon-Kresse serviert.

Mixed Maki Set	8 St. Lachs Maki	8 St. Tekka Maki	8 St. Avocado Maki	13,5
Salmon Lover Set	8 St. Lachs Maki,	2 St. Lachs Nigiri,	4 St. Lachs Sashimi	15,5
Tuna Lieber Set	8 St. Tekka Maki,	2 St. Maguro Nigiri,	4 St. Thunfisch Sashimi	16,9
BATHO Set	8 St. Lachs Maki, 8 St. California IO, 2 St. Tuna Sashimi, 2 St. Lachs Sashimi			17,5
Ocean Driver Set	6 St. Tempura Salmon, 2 St. Tuna Nigiri, 4 St. Kurz gegrillter Butterfisch Sashimi			18,9
Deep Blue Ocean	Lachs, Thunfisch, Feuer Butterfisch, Tempura Garnelen, Gekochte Garnelen, serviert mit Sushi Reis, Wildkräuter Salat, Guacamole, Sesam-cocktail-unagi Sauce.			16,9
Nigiri's Lover Set	2 St. Lachs Nigiri, 2 St. Maguro Nigiri, 2 St. Mutsu Nigiri, 2 St. Ebi Nigiri			17,9
Take me to Tokyo	8 St. Tokyo by Night,	2 St. Salmon Nigiri,	4 St. Lachs Sashimi	19,5
Vegan Set 1	8 St. Kappa Maki	8 St. Spargel Maki	6 St. Vegan Tempura	13,9
Vegan Set 2	8 St. Avocado Maki	8 St. Kappa Maki	6 St. Vega I.O	13,9
Love Platte (für 2 Personen)	8 St. Lachs Maki 6 St. Lachs Tempura 2 St. Lachs Nigiri	8 St. Kappa maki 4 St. Sashimi Mix 2 St. Maguro Nigiri	8 St. Frees tyle Roll	48,0
Batho Family (für 3 Personen)	8 St. Lachs Maki 8 St. Alaska I.O 9 St. Sashimi Mix 2 St. Lachs Nigiri	8 St. Avocado Maki 8 St. BATHO Special Roll 6 St. Tuna Tempura 2 St. Maguro Nigiri	8 St. Kappa Maki 2 St. Mutsu Nigiri	69,0

EXTRA: Unagisoße 1,5

Ingwer 2,0

Cocktails-Soße 1,5

DESSERT

- 80. Chia-Exotic** 5,5
Chiasamen-Pudding in Kokoscreme und exotischen Saisonfrüchte
- 81. Black Mountain** 5,5
Schwarzer Klebreis mit Mango-Kokosnusscreme und exotischen Saisonfrüchte
- 82. Banana de Coco** 5,5
Klebreiskuchen mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokoscreme und serviert mit Früchten der Saison.

GETRÄNKE

SOFT DRINK

Softdrinks

- Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero 0,33l 3,5
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Bier 0,33l 3,9

Water

- Still/ Sprudel 0,25l 2,9
0,75l 5,9

Juice

- Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsche, Mango, Lychee, Ananas 3,9



BIER

- . **Batho-Bier** vom Fass 0,3l 3,9
0,5l 4,9
- . **Warsteiner** vom Fass 0,3l 3,9
0,5l 4,9
- . **Erdinger** Hefeweizen 0,5l 4,9
. **Erdinger** alkoholfrei 0,5l 4,9
- . **Saigon Bier** 0,33l 4,5
. **Asahi Bier** 0,33l 4,5
- . **Kirin Ichiban** 0,33l 4,5
. **Tiger Bier** 0,33l 4,5





COFFEE

Black oder Brown Coffee	Aromatischer vietnamesischer Mocca aus dem Hochland, Schwarz oder mit karamellisierter Milch	4,5
Sua Da Sai Gon	Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	5,5
Cocoffe	Vietnamesischer Kaffee mit Coconut Sirup	5,5



SMOOTHIES 0,3l

Creamy Gold	Honigmango, Kokosmilch	5,5
Green Piece	Avocado, Kokosmilch, Matcha	5,5
Cocobay	Frisches Kokosfleisch, Kokosmilch, Kokossirup	5,5
Roots Booster	Süßkartoffel, Kokosmilch, Ananassaft	5,5

ICETEА / LEMONADE

Blauwunder Ice tea	Blaue Anchan Blüten Tee, Maracuja, Frisch Limettensaft	5,5
Chanh da	Frische Limette, Minze, Brauner Zucker	5,5
Ingwer Limonade	Frischer Ingwer, Minze, Kumquat	5,5
Ananas Limonade	Frische Ananas, Minze, Ananassoße, Limette	5,5
Lychee Ice Tea	Grüner Tee, frischer Ingwer, Lychee Saft, Minze	5,5

TEE

Botanical Garden	Frisch Ingwer, Orange, Minze, Kumquat (Schale)	4,5
Winter Warmth	Frisch Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter, (Schale) Agavendicksaft	4,5
Grüner Tee	Grüner Tee aus Vietnam (Kann)	4,5
Chrysanthemum Tee	Chrysanthemenblütentee, refeiniert mit grünen Sencha Teeblättern	4,5
Rose Tee	Oolong Tee, verfeinert mit dem Aroma junger Rosenknospen	4,5



COCKTAILS

Black Eye	Vietnamesisch Klebreis-vodka, Kahlua, karamellisiert Milch	7,9
Hanoi Mule	Vietnamesisch Klebreis-vodka, Kumquat, frisch Ingwer, Ginger Beer	7,9
Toki Minto	Japan. Whisky, Peachtree, Minze, Ginger Ale	7,9
BaTho Sour	Eiweiß, Agustura bitter, Hausgemacht Gin (mit Anis, Zimt, Kardamom eingeweicht)	8,5
Gurin Passion	White Rum, Matcha, Passionsfrucht,	7,9
Green Hugo	Minze, Shiso, Matcha, Holunder, Sparkling Wein	7,5
Mojito	Minze, White Rum, Rohrzucker, Mineralwasser	7,5
Gin Tonic	Gin, Tonic Water, Limette	7,5
Aperol Spritz	Aperol, Orangensaft, Prosecco	6,9
Apfel Gin	Gin, Honig, Limette, Apfelsaft	6,9

COCKTAILS Alkoholfrei

Sunshine	Mangosaft, Maracujasaft, Limettensaft, Mandelsirup	6,5
Blue Sky	Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft, Sahne	6,5
Kiba Sahne	Bananesaft, Kirschsaff, Sahne, Kokosmilch	6,5
Mojito Mango	Mangosaft, Minze, Ingwer, Sprudelwasser	6,5





WINE

Rotwein : QbA, **Oberkircher, Spätburgunder**,
trocken, Aus Baden, Deutschland.

Aromen an schwarze Johannisbeere, mit einem Anklang von grünem und roten Pfeffer

5,4 - 0,2l 19,9 - 0,75l

Rotwein: **Fortant de France, Merlot**,
trocken, aus Pays d'Oc, Frankreich.

Wein mit Vitalität, Frische und Klarheit, Das Aroma ist duftig bis exotisch

5,4 - 0,2l 19,9 - 0,75l

Weißwein: **Achkarrer, Sauvignon Blanc, Weissburgunder**,
trocken, Aus Baden, Deutschland

Aromen von Pfirsich, Mirabelle, grünem Apfel und Brennessel - Mit erfrischender Säure

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Weißwein: QbA, **Diehl, Grauer Burgunder**,
trocken, Aus Pfalz, Deutschland.

Grüne Äpfel und Aromen von Pfirsich und Mirabelle, Im Geschmack zeigt er sich sehr lebendig und erfrischend mit einer ausgewogenen Säure.

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Weißwein: **Vereinigte Hospitien, Riesling**,
halbtrocken , Aus Mosel, Deutschland

Aromen von reifen Pfirsichen, zarte Süße und mild abgestimmte Fruchtsäure, Fein blumige Noten, elegant und lang im Finale

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Rosewein QbA: **Vollmer, Portugieser Pinot Noir Rosé**,
Aus Pfalz, Deutschland

Leichte Erdbeeraromen und feine florale Anklänge, frisch und fruchtig mit elegantem Finale

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Sekt: **Scavi & Ray Prosecco Frizzante**, trocken - Aus Italien

Langanhaltendes Bouquet von Aprikosen und reifen Früchten. Am Gaumen würzig, rassig und elegant Harmonisch trocken

5,9 - 0,2l flasche

Yamato-Shizuku, Aus Japan, Warm

Leichter und knuspriger Ton. Feiner und frischer Duft. Sanfter aber schlanker Körper

6,5 - 100ml 17,9 - 300ml Flasche

SHOT

2 cl: 3,9

4 cl: 6,0

- Nep Moi
- Baileys
- Jägermeister
- Ginseng Wein
- Sambuca

- Malibu Kokoslikör
- MatchaVodkashots ab 4 Personen
- Ingwer Vodkashots ab 4 Personen

- a) Ei -
- b) Fisch -
- c) Krebstiere -
- d) Milch -
- h) Erdnüsse -
- e) Sellerie -
- f) Sesam -
- k) Schalenfrüchte -
- m) Soja -
- n) Weichtiere