

CAYTRE

LUNCH & DINNER RESTAURANT

VOR SPEISEN

01. EDAMAME 4.5
Gedämpfte Edamame mit Meersalz
Steamed edamame with sea salt

02. SOMMERROLLEN 1,2,4,6,11 5
Zwei Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern serviert mit ein Limetten Dressing und Tofu oder Topping Ihrer Wahl.
Two summer rolls filled with rice noodles, lettuce and fresh herbs served with a lime dressing with tofu or a topping of your choice.
TOFU | TOFU
GARNELEN | SHRIMPS

03. FRÜHLINGSROLLEN 1,2,4,6,11 5.9
Zwei knusprig frittierte Rollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Garnelen, Ei, Hackfleisch, frischen Kräutern und Limetten Dressing.
Two crispy deep fried rice paper rolls filled with rice noodles, shrimp, egg, minced meat, fresh herbs and lime dressing.
TOFU | TOFU
HACKFLEISCH | MINCED MEAT

04. CRISPY EBI 1,2,3,4 6.9
Drei in Panko Mehl frittierte Garnelen, serviert mit einer Chilli Mayonnaise.
Three shrimps fried in panko flour, served with a chili mayonnaise.

05. CHICKEN TERIYAKI 3,11 6.9
Hühnchenstreifen gegrillt und mariniert mit einer Teriyaki Sauce, welche mit frischen Lauchzwiebeln verfeinert wird.
Chicken strips grilled and marinated with a teriyaki sauce, which is refined with fresh spring onions.

06. PORK TERIYAKI 3,11 6
Schweinefleischstreifen gegrillt und mariniert mit einer Teriyaki Sauce, welche mit frischen Lauchzwiebeln verfeinert wird.
Strips of pork grilled and marinated with a teriyaki sauce that is finished with fresh spring onions.

07. GYOZA 1,3 6.5
Drei handgemachte Gyoza gefüllt mit Hackfleisch, welche dann anschließend angebraten werden.
Three handmade gyoza filled with minced meat, which are then fried.

08. KIMCHI 4.5
fermentiertes Gemüse (scharf)
Fermented vegetables (spicy)

SALATE

11. MANGO NOM 4,1 8.5
Mango Salat mit Limetten Dressing, Kräutern und Erdnüssen.
Mango salad with lime dressing, vietnamese herbs and peanuts

12. SESAM AND ME 3,10,11 6
Baby Spinat mit einem Sesam Dressing und gerösteten Sesam.
Baby spinach with a sesame dressing and toasted sesame seeds

13. MARACUJA HEAVEN 3 6
Salat mit Maracuja Dressing verfeinert mit Granatapfel und Feta.
salad with passion fruit dressing refined with pomegranate and feta cheese.

SUPPEN

15. PUMPKIN SOUP 1,7 5.5
Kürbis Suppe mit Croûtons.
Pumpkin soup with croutons.

16. MISO SOUP 6,b 4.5
Suppe mit kleinen Tofustücken, Wakame und Frühlingszwiebeln.
Soup with small pieces of tofu, wakame and spring onions.

17. KOKOS CHICKEN SOUP 5.5
Kokos Suppe mit chicken und frischen Kräutern
Coconut soup with chicken and fresh herbs

HAUPTSPEISEN

21. PHO ⁴

Herzhafte Suppe bestehend aus Hühner / Rinderknochenbrühe, Sternanis, Zimt, Kardamom, Ingwer und frischen Kräutern.

Hearty soup consisting of chicken / beef bone broth, star anise, cinnamon, cardamom, ginger and fresh herbs.

RIND | BEEF

14

HÜHNCHEN | CHICKEN

13

22. BUN CHA HAI PHONG ^{4,11}

14.5

Gegrilltes Schweinebauch mit Reisnudeln und Salat verfeinert mit einem Limetten Dressing.

Grilled pork belly with rice noodles and salad finished with a lime dressing.

23. BUN NEM ⁴

13.5

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Salat, vietnamesische Kräuter und einem Limetten Dressing.

Rice noodles with springrolls, lettuce, Vietnamese herbs and a lime dressing.

24. KOKOS CURRY ¹

Knuspriges Filet mit Saisonalem Gemüse in einer Kokos Curry Sauce, welche mit Reis serviert wird.

Crispy fillet with seasonal vegetables in a coconut curry sauce, which is served with rice.

HÜHNCHEN | CHICKEN

15

ENTE | DUCK

16

25. JAPANESE FRIED RICE ³

12

Reispfanne nach Japanischer Art, mit fein gehackten Karotten, Ei und Garnelen

Japanese fried rice with carrots, egg and Shrimps.

26. TIME FOR WOK ^{4,5,11}

13

In Wok geschwenktes Rindfleisch mit Saisonalem Gemüse, serviert mit Reis und Kräutern.

Beef stir-fried with seasonal vegetables, served with rice and herbs.

27. UDON XAO

Udon Nudeln geschwenkt in einer Pfanne mit einer süß-sauer Sauce und Pak Choi und Paprika.

Udon noodles tossed in a pan with a sweet and sour sauce and pak choi and bell peppers.

HÜHNCHEN | CHICKEN

14

GARNELEN | SHRIMPS

15

28. ORANGE DREAM ^{1,3,4,6,7,11}

17

Gegrilltes Lachsfilet mit Reis und frischem Gemüse, dazu eine aromatische Orangen Sauce

Grilled salmon fillet with rice and fresh vegetables, served with an aromatic orange sauce

29. UDON ³

15

Udon Nudel Suppe serviert mit saisonalen Gemüse und dünn geschnitten Rindfleisch

Udon noodle soup served with seasonal vegetables and thinly sliced beef

30. BUN BO NAM BO ^{1,4,5,11}

14

In der Pfanne angeschwitztes Rindfleisch serviert mit Reisnudeln, Sprossen, Salat und vietnamesische Kräuter.

Verfeinert wird alles mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und würzigem Dressing.

Pan-fried beef served with rice noodles, sprouts, salad and Vietnamese herbs.

Everything is refined with peanuts, fried onions and a spicy dressing.

CAYTRE`S SPECIAL

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Seit vielen Jahren ist es bei der Familie Pham eine Art „Tradition“ geworden, Samstag mit der Familie, als auch Freunden zusammen zu kommen und gemeinsam zu essen. Das miteinander essen verbindet die Familie und jeder hat Zeit über seine Erlebnisse zu erzählen. Erlebe auch DU ein unvergessliches Abendessen mit deinen liebsten !

For many years, it has become a kind of "tradition" for the Pham family to get together on Saturdays with family, as well as friends and eat together. Eating together unites the family and everyone has time to share their experiences. You can also experience an unforgettable dinner with your loved ones!

PHAM`s SATURDAY 1,2,3,4,11

p.P. 30

PHAM`s SATURDAY VEGGI

p.P. 25

Ein Vietnamesischer Hot Pot besteht aus einem köchelnden Topf mit selbst gemachter Brühe in der Mitte des Tisches, in dem verschiedene Zutaten wie Fleisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Tofu und Nudeln gekocht werden.

A vietnamese hot pot consists of a simmering pot of homemade broth in the middle of the table, in which various ingredients such as meat, seafood, vegetables, tofu and noodles are cooked.

SHABU SHABU 1,2,3,4,11

p.P. 35

SHABU SHABU VEGGI

p.P. 30

Ein Japanischer Hot Pot hat die Besonderheit, dass hauchdünne Fleischscheiben in der Brühe gekocht werden und anschließend in verschiedenen Saucen zu dippen. Die Brühe ist leicht süßlich und wird auch mit Fleisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Tofu und Nudeln serviert.

A Japanese hot pot has the distinction of cooking paper-thin slices of meat in the broth and then then dipped in various sauces. The broth is slightly sweet and is also served with flesich, seafood, vegetables, tofu and noodles.

VIET DINNER 1,3,5,6,11

p.P. 24

VIET DINNER VEGGI

p.P. 20

Ein Vietnamesisches Abendessen besteht aus Reis welches mit mehreren kleinen Gerichten auch „Tappas“ genannt. Die Gerichte sind verteilt auf dem Tisch und es wird sich alles geteilt. Das Viet Dinner beinhaltet eine Suppe, Edamame, Omelett, Beef Wok und Gyoza.

A Vietnamese dinner consists of rice which is served with several small dishes also called "tappas". The dishes are spread out on the table and everything is shared. The Viet dinner includes soup, edamame, omelet, beef wok and gyoza.

HAUPTSPEISEN(VEGGI)

31. PHO ⁴ 12.5
Suppe bestehend aus Pilzbrühe , Sternanis, Zimt, Kardamom, Ingwer und frischen Kräutern.
Hearty soup consisting of mushroom broth, star anise, cinnamon, cardamom, ginger and fresh herbs.
32. BUN BO NAM BO ^{1,4,5,11} 12
In der Pfanne angeschwitztes vegetarisches Rindfleisch und Tofu, serviert mit Reismudeln, Sprossen, Salat und vietnamesische Kräuter.
Verfeinert wird alles mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und würzigem Dressing.
Pan-fried vegetarian beef and tofu serves with rice noodles, sprouts, salad and Vietnamese herbs. Everything is refined with peanuts, fried onions and a spicy dressing.
33. KOKOS CURRY ¹ 12.5
Tofu mit Saisonalen Gemüse in einer Kokos Curry Sauce, welche mit Reis serviert wird.
Tofu with seasonal vegetables in a coconut curry sauce, which is served with rice.
34. JAPANESE FRIED RICE ³ 12
Reispfanne nach Japanischer Art, mit fein gehackten Karotten , Ei , Erbsen und vegetarischen Hühnchen
Japanese fried rice with carrots , egg , beans and vegetarian chicken.
35. UDON XAO ^{1,3} 12.5
Udon Nudeln geschwenkt in einer Pfanne mit einer süß-sauer Sauce , Pak Choi , Paprika und vegetarischen Hühnchen.
Udon noodles tossed in a pan with a sweet and sour sauce , pak choi , bell peppers and vegetarian chicken.
36. UDON ^{1,3} 12.5
Udon Nudel Suppe serviert mit saisonalen Gemüse und Tofu
Udon noodle soup served with seasonal vegetables and Tofu

MAKI(6 stk.)

EBI [Garnelen | Shrimps]

TEKKA [Thunfisch | Tuna]

SURIMI [Krebs | Crab]

SAKE [Lachs | Salmon]

UNAGI [Aal | Eel]

5	KAPPA [Gurke Cucumber]	4
5.5	AVOCADO	4.5
4.7	EI	4
5	TOFU	4
6		

INSIDE OUT ROLLS(8 stk.)

SAKE I-O

Lachs | Avocado | Frischkäse | Fischrogen
Salmon | Avocado | Cream cheese | Fish roe

SAKE SPICY I-O

Lachs | Avocado | Mayonnaise | Schnittlauch | Sesam
Salmon | Avocado | Mayonnaise | Chives | Sesame

TEKKA I-O

Thunfisch | Gurke | Frischkäse | Sesam
Tuna | Cucumber | Cream Cheese | Sesame

TEKKA SPICY I-O

Thunfisch | Schnittlauch | Gurke | Mayonnaise | Chili | Sesam
Tuna | Chives | Cucumber | Mayonnaise | Chili | Sesame

EBI I-O

Garnelen | Avocado | Mayonnaise | Schnittlauch | Sesam
Shrimp | Avocado | Mayonnaise | Chives | Sesame seeds

8.5	EBI SPICY I- O	9.5
	Garnelen Gurke Mayonnaise Frischkäse Schnittlauch Sesam Shrimps Cucumber Mayonnaise Cream cheese Chives Sesame seeds	
8.5	CHICKEN I-O	8.5
	Knuspriges Hähnchen Avocado Frischkäse Sesam Crispy chicken avocado cream cheese sesame seeds	
9	CALIFORNIA I-O	8.5
	Surimi Avocado Frischkäse Fischrogen Surimi Avocado Cream cheese Fish roe	
9.5	UNAGI I-O	9
	Aal Avocado Mayonnaise Schnittlauch Sesam Eel Avocado Mayonnaise Chives Sesame seeds	
9	VEGGI I-O	7
	Verschiedene Gemüse Tofu Frischkäse Sesam Assorted vegetables tofu cream cheese sesame seeds	

TEMPURA ROLLS

SALMON TEMPURA ROLL

Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse
Salmon | Avocado | Cucumber | cream cheese

CHICKEN TEMPURA ROLL

Knuspriges Hähnchen | Avocado | Gurke | Frischkäse
Crispy chicken | Avocado | Cucumber | cream cheese

TUNA TEMPURA ROLL

Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Mayonnaise | Schnittlauch
Tuna | Avocado | cream cheese | mayonnaise | chives

EBI TEMPURA ROLL

Garnelen | Avocado | Gurke | Frischkäse |
Shrimps | Avocado | Cucumber | Cream cheese

VEGAN TEMPURA ROLL

Verschiedene Gemüse | Tofu
different vegetables | tofu

9.5

8.5

8.5

8

7

NIGIRI(2stk.)

EBI

TEKKA

FIRE TEKKA [flambierter Thunfisch | flambeed tuna]

SAKE

FIRE SAKE [flambierter Lachs | Flambéed salmon]

5.3	SURIMI	4.5
6	TOFU	4
6.2	AVOCADO	5
5.3	OMELETT	4
5.5		

WEIßWEIN

Riesling „Bio“

Floral | Zitrus

Hemer | Worms/Rheinhausen

5.5 | 0,2L

Grauburgunder „QBA“

Würzig | reife gelbe Frucht

Friedrich Kiefer | Kaiserstuhl/Baden

6 | 0,2L

Sauvignon Blanc „Terrorist QBA“

Emil Bauer | Landau/Pfalz

29 | 0,75L

Grauburgunder

Groh | Bechtheim/Rheinhausen

30 | 0,75L

Lugana „DOC“

Scavi & Ray | Veneto/Italien

28 | 0,75L

Chardonnay

Robert Mondavi | Kalifornien/USA

32 | 0,75L

ROTWEIN

Bordeaux „Château Landonnet Rouge“

Vignobles Jaubert | Bordeaux/Frankreich

7.5 | 0,2L

Merlot „forget the question“

Emil Bauer | Landau/Pfalz

30 | 0,75L

Primitivo „LIFILL“

A6Mani / Apulien/Italien

24 | 0,75L

Syrah „DOC“

Conte di Campiano | Sizilien/Italien

32 | 0,75L

Isola dei Nuraghi Rosso

Conte di Campiano | Sizilien/Italien

34 | 0,75L

DESSERT

MOCHI EIS 7	5
Eis, umhüllt von einem zarten Teig auf Reismehlbasis Ice cream coated with a delicate dough based on rice flour.	
MATCHA EIS 7	4
Grüntee Eis mit Puderzucker und Obst. Green tea ice cream with powdered sugar and fruit.	
DRAGON EGG 1,3,11	6
Drei Frittierte Sesambällchen mit einer Mango Sauce Three fried sesame balls with mango sauce	
MANGO PUDDING	5.5
Zwei kleine Klebreispudding aus Mango und Kokos Two small mango and coconut sticky rice puddings	

ALLGERNEN UND ZUSATZSTOFFE

- | | |
|---|---|
| (1) enthält glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten | (a) Farbstoffe / colorant |
| (2) Krebstiere / crustaceans | (b) Konservierungstoffe / preservatives |
| (3) Eier / eggs | (c) Antioxidationsmittel / antioxidants |
| (4) Fische / Fish | (d) Geschwefelt / sulphurized |
| (5) Erdnüsse / peanuts | (e) Geschwärzt / blackened |
| (6) Soja / soy | (f) Chininhaltig / contains quinine |
| (7) Milch / milk | (g) Süßungsmittel / sweetener |
| (8) Schalenfrüchte / nuts | (h) Koffeinhaltig / containing caffeine |
| (9) Sellerie / celery | |
| (10) Senf / mustard | |
| (11) Sesamsamen / sesame seeds | |
| (12) Weichtiere / molluscs | |
| (13) Sulfite / sulfites | |

CAYTRE`S SPECIAL DRINKS

SUNTORY OLD FASHIONED

Suntory Whiskey | Muskatnuss

11

AGAVONI

Reposado Tequilla | Kaffee Infusionierter Campari | Vermouth

12

YUZU GIMLET

Roku Gin | Yuzu Honig | Agave | Limette

9

HAI PHONG MULE

Reisvodka | Limetten | Gurke | Gingerbeer

7

LYCHEE MARTINI

Vodka | Kwai Feh | Limette

9

BLACK LYCHEE

Schwarztee | Lychee | Chia Samen

4.9

PANDAN REFRESHER

Pandan | Ingwer | Jasmin Tee | Chia Samen

4.9

RASPBERRY MOSKITO

Himbeere | Limette | Minze

5.5

EXOTICAL COCONUT

Mango | Kokosnuss | Limette

4.5

VEGAN LASSI

Mango | Kokosmilch

5.5

GETRÄNKE

APERITIF

APEROL SPRITZ [Aperol Prosecco Soda]	6.5
HUGO [Holunder Likör Prosecco Soda]	6.5
LILLET WILD BERRY [Lillet Wild Berry]	6.5

TEE (Tasse)

INGWERTEE [Ingwer Minze Zitrone Honig]	3.9
MINZ TEE [Minze Orange Agave]	3.9
JASMIN TEE	3.5
THAI SCHWARZTEE	3.5
GRÜN TEE	3.5

KAFFEE (Tasse)

VIETNAMESISCHER CA PHE	3.5
VIETNAMESISCHER EIS-CA PHE	4.5
ESPRESSO	2.5
AMERICANO	3
CAPPUCCINO	3.5
LATTE MACCHIATO	3.9

SOFTDRINKS (0,2l)

COCA COLA	3.5
COCA COLA ZERO	3.5
FANTA	3.5
SPRITE	3.5
TONIC WATER	3.7
GINGERALE	3.7
GINGERBEER	3.7
BITTER LEMON	3.7

SAFT (0,2)

APFELSAFT	3.9
ORANGENSAFT	3.9
MANGOSAFT	4
LYCHEESAFT	4

BIER

TIGER BIER VOM FASS [0.33 0.5]	4 6
WARSTEINER PILSENER [0.33 0.5]	4.5 5.5
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN HELL [0.5]	5.5
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN DUNKEL [0.5]	5.5
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI [0.5]	5.5

WASSER

TAUNUSQUELLE STILL [0.25 0.75]	3 6
TAUNUSQUELLE SPRUDEL [0.25 0.75]	3 6