



happi

ASIAANTISCHE KÜCHE & SUSHI BAR

AUTHENTISCH ASIATISCHE KÜCHENPHILOSOPHIE

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den
Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer
japanisch-europäischen Kochkunst,
die wir modern interpretieren.

Hierbei legen wir höchsten Wert auf Frische und Qualität
der Zutaten. Bei der Zubereitung unserer modernen Sushis
und authentischen Gerichte schwingt eine unverwechselbare
asiatische Philosophie mit, die für ein einzigartiges
Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt.

Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit dekorativen,
liebenvollzubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen
oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri,
Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.

Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst
Du den CHAGOI-Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen
und die Vorfreude auf dein japanisches Genusserlebnis
wird noch größer.



CHAGOI

ASIANISCHE KÜCHE & SUSHI BAR



SUPPEN

1. MISO SUPPE Miso soup

Eine traditionelle japanische Suppe mit Seetang
Sojabohnenpasta, Schnittlauch. Wahlweise mit:

*Traditionelle japanische soup with seaweed, soybean
paste, spring onions. Optionally with:*

a. Bio - Tofu ^(m)	✓ organic tofu	5,5
f. Lachs ^(b)	salmon	6,5

2. ZITRONENGRASS SUPPE ^(b) Lemongrass soup

Pikante Suppe mit Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras
und Limettenblättern . Wahlweise mit

*Spicy soup with fresh vegetables, seasoned with lemongrass and
lime leaves. Optionally with:*

a. Bio - Tofu ^(m)	✓ organic tofu	5,5
c. Garnelen ^(c)	king prawns	6,5

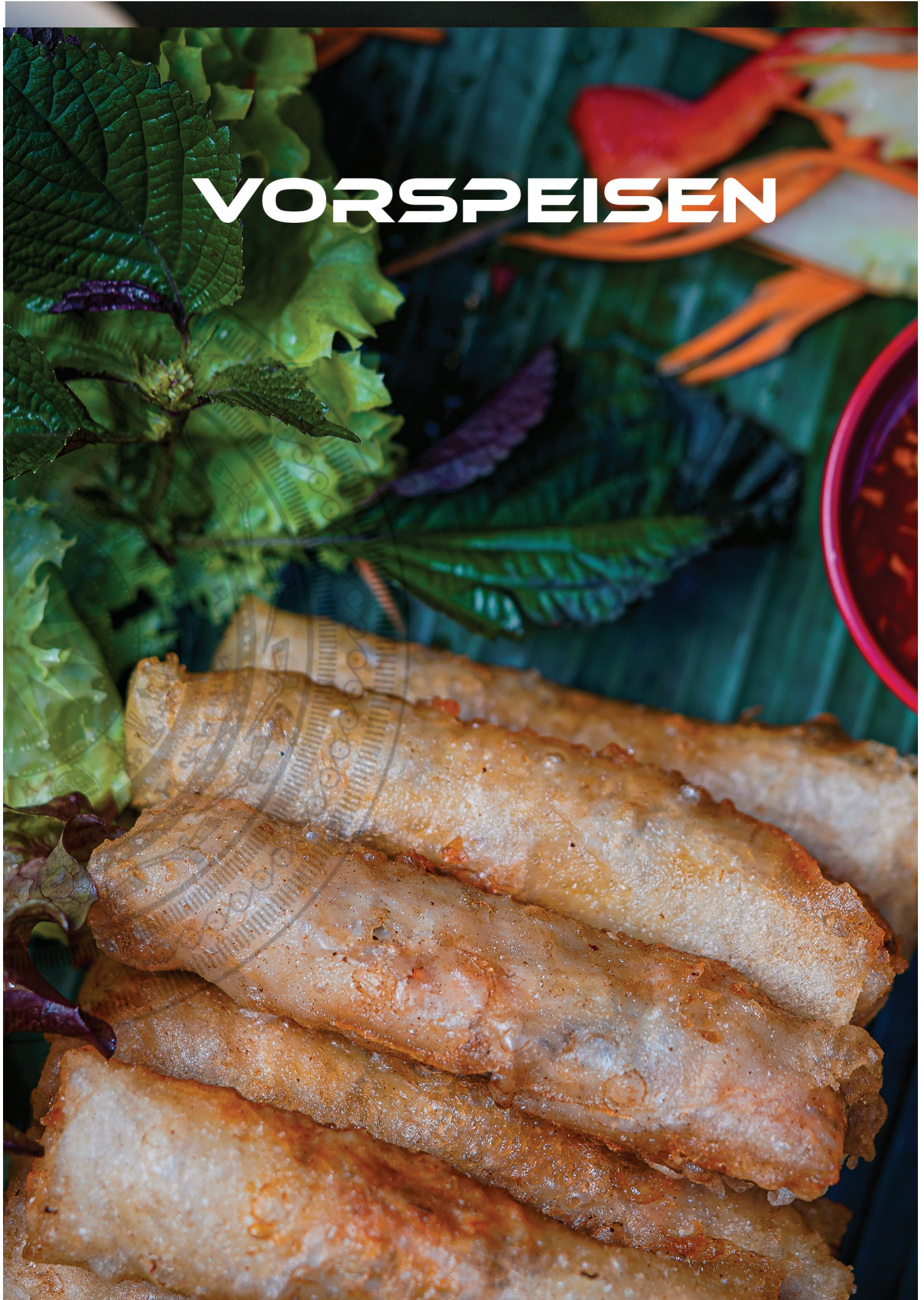
3. KOKOS SUPPE ^(b, d) Coconut soup

Kräftiger Kokos-Suppe mit Gemüse und Thai-Gewürz. Wahlweise mit:

Rich coconut soup with vegetables und Thai spices. Optionally with:

a. Bio - Tofu ^(m)	organic tofu	5,5
b. Huhn	chicken	5,9
c. Garnelen ^(c)	✓ king prawns	6,5

VORSPEISEN



VORSPEISEN

5. HANOI-FRÜELLINGSROLLEN^(a, b, c, m) spring rolls

3 st. Hausgemachte Früllingsrollen knusprig gebacken ,gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse, serviert mit Limetten-Sosse

3 pieces Homemade spring rolls-crispy friedfilled with prawns and vegetables, served with lime -sauce

a. Bio - Tofu	oganic tofu	5,5
b. Hackfleisch	ground meat	6,9

6. TOM CHIEN COM^(c, i, f, m, n, 8) Green Rice Prawn 7,9

2 st. Panierte Grossgarnelen in trockenem Klebreis mit Spezialsosse

3 pieces Breaded king prawns in dry sticky rice with

7. HÀ CÀO^(c, i, b) dumplings 6,5

4 st. Gedaempfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Sesam und hausgemachter Sosse

4 pieces Steamedd dumplings, filled with prawns and vegetables, served with sesame and homemade sauce

8. SOMMERROLLEN^(b, i, n, m, c, f, 8) summer rolls

Reispapier mit Reisnudeln, gemischten Salat, Gurke, Paprika, Sesam, Koriande und serviert mit einem Hausgemachtem Chilli-Limetten-Sosse. Wählweise mit:

Reice Paper with rice noodles, mixed salad, cucumber, paprika, sasame, coriander and served with homemade chilli-lime-sauce

a. Bio - Tofu	oganic tofu	5,9
b. gegr. Huhnerbrust	grilled chicken breast	6,5
c. Garnelen	king prawns	6,9

9. EDAMAME^(m) 5,9

gedämpfte Babysojabohnen, serviert mit Meersalz

sateamed baby soybeans, served with sea-salt

VORSPESIEN

10. YAKITORI CHICKEN^(f)

5,9

2 st. japanische Hähnchenspieße mit Spezialsosse und Sesam

2 pieces Japanese chicken skewers with special sauce and sesame

11. CHAY CAO^(i, f) veg. dumplings

5,5

4 st. Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Sesam und Spezial - Sosse

4 pieces Steamed dumplings, filled with prawns and vegetables, served with sesame and ponzu sauce

12. TOFU CHIEN COM^(i, f, m, 8) Green Rice Tofu

4 st. Panierte Bio-Tofu in trockenem Klebreis mit Spezialsosse

4 pieces Breaded organic tofu in dry sticky rice with special sauce

15. MIX TAPAS^(a, b, c, f, h, i, m)

16,9

verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem starter Menü

various small appetizers from our starter menu

SALAT

16. SEETANGSALAT ^(f)

5,9

eingelegter dünner Japanischer Algensalat mit Sesam

pickled thin Japanese seaweed salad with sesame

17. SEETANGSALAT LACHS ^(b, f)

9,5

eingelegter dünner Japanischer Algensalat mit 3st. frischem Lachs und Sesam

pickled thin Japanese seaweed salad with 3 pieces fresh salmon and sesame

18. LACHSTATAR ^(b, f, i, m, 8)

salmon tartare 10,5

Seetangsalat mit frischem Lachs, Avocado, schnittlauch und Sesam

seaweed salad with fresh salmon, avocado, chives and sesame

19. THUNFISCHTATAR ^(b, f, i, m, 8)

tuna tartare 11,5

Seetangsalat mit frischem Thunfisch, Avocado, schnittlauch und Sesam

seaweed salad with fresh tuna, avocado, chives and sesame

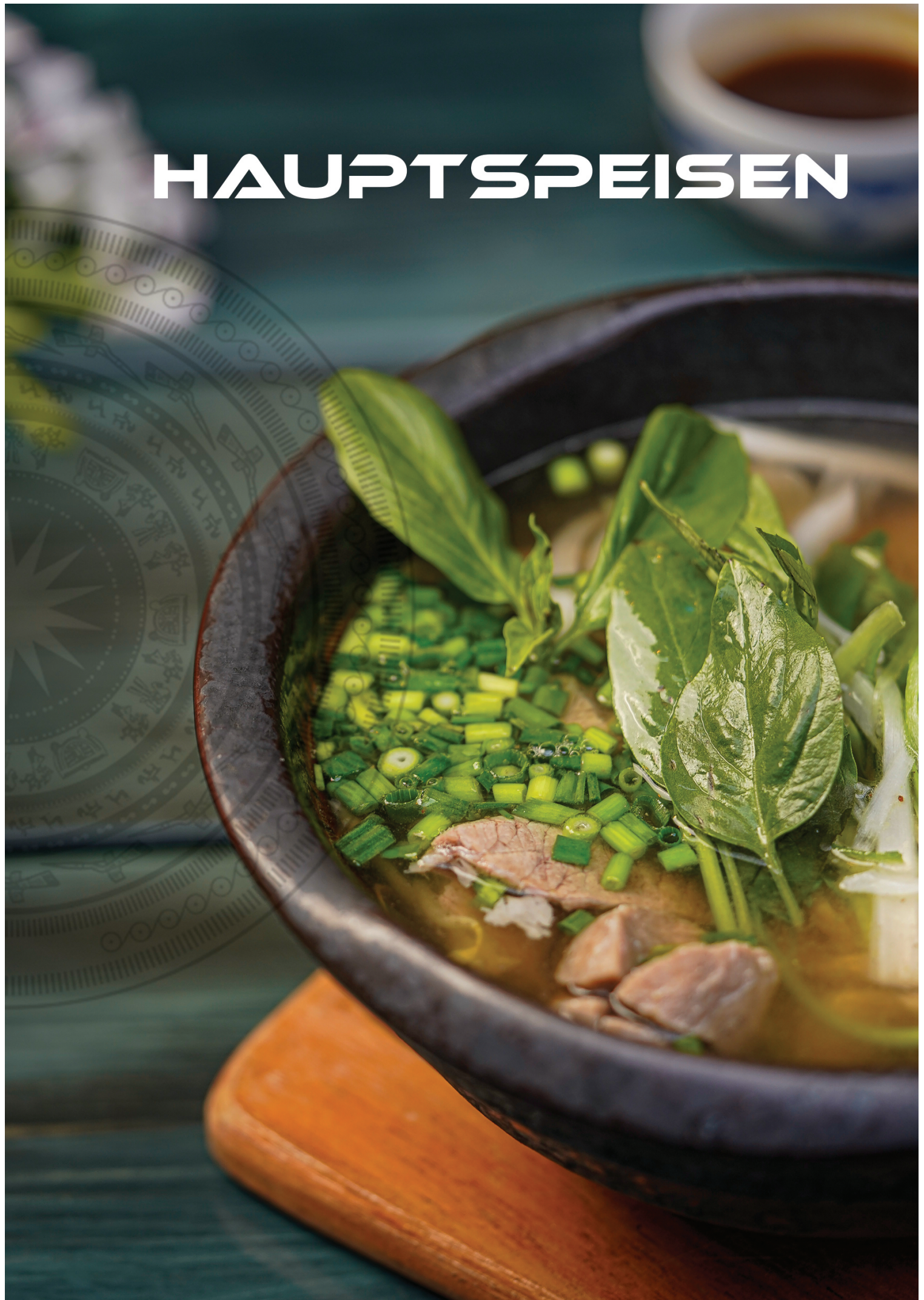
20. TUNAN CARPACCIO ^(b, f, i, m, 8)

11,5

Thunfisch getränkt in Daikon Chili-ponzu, getoppt mit leichten Avocadocreme Häbchen

tuna soaked in daikon chili ponzu, topped with light avocado cream bites

HAUPTSPEISEN



HAUPTSPEISEN

21. CHAGOI BOWL ^(f, m, b)

Eine gesunde Bowl mit Avocado, gemischtem Salat, und Gurke, garniert mit Mais, japanischen Babysojabohnen, Kimchi serviert mit Reis und dazu ein Spezial-Sosse, wählweise mit:

A healthy bowl with avocado, mixed salad and cucumber, garnished with corn, Japanese baby soybeans, kimchi served with rice and a homemade sesame dressing, optionally with:

a. Bio - Tofu 	organic tofu	15,5
b. krossem. Haehnchen	grilled chicken	17,5
c. paniert Garnelen	king prawns	18,5
f. Lachssteak	salmon steak	19,5
g. Unagi	grilled ael	19,5

22. COZY CARI ^(h, d, l, m, 8, i, f)

Gerillte Hokkaido Kürbis, Salat, Reis, serviert mit einer Curry Kokosmilch Sauce, wählweise mit:

Grilled Hokkaido pumpkin, salad, rice, served with a curry coconut milk sauce, optionally with:

a. Bio - Tofu 	organic tofu	15,5
b. krossem Haehnchen	crispy chicken	17,5
c. Garnelen	king prawns	18,5
f. Entenbrust	duck breast	19,5

23. MANILA PEANUTS ^(b, d, f, i, m, 8)

Sate Erdnuss Sauce, Gemüse der Saison, reis, Salat, Erdnuss, wählweise mit:

Sate peanut sauce, seasonal vegetables, rice, salad, peanut, optionally with:

a. Bio - Tofu 	organic tofu	15,5
b. krossem Haehnchen	crispy chicken	17,5
c. Garnelen	king prawns	18,5
f. Entenbrust	duck breast	19,5

HAUPTSPEISEN

24. HEALTHY BOY ^(h, d, f, i, m, 8) (leicht scharf)

Dunkle pikante Pilz Sauce, Knoblauch, Gemüse der Saison, Reis, wählweise mit:

Dark spicy mushroom sauce, garlic, seasonal vegetables, rice, optionally with:

a. Bio - Tofu 	organic tofu	15,5
b. krossem Haehnchen	crispy chicken	17,5
c. Garnelen	king prawns	18,5
e. Entenbrust	duck breast	19,5

25. PHO-VIET ^(m, 8)

12 Stunden lang gekochte Brühe, bestehend aus Rinder Markknochen eingelegtem Huhn, Zitronengrass, Ingwer und asiatischen Gewürzen eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln und Sojasprossen in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander, wählweise mit:

Broth cooked for 12 hours, consisting of beef marrow bones, pickled chicken,

lemongrass, ginger and asian spices a traditional soup from the Vietnamese

capital with rice noodles and soy sprouts in a strong broth, refined with spring

onions and coriander, optionally with:

a. Bio - Tofu ^(m, g, 2) 	organic tofu	15,5
b. Hühnerbrust	chicken breast	16,5
d. Roastbeef	roastbeef	17,5

26. NABEYAKI UDON ^(c, l, m, 8) (leicht scharf)

gebratene jap. Udon Nudeln mit Pilz Sauce, Gemüse, Erdnüssen, wählweise mit:

fried Japanese Udon noodles with mushroom sauce, vegetables, peanuts, optionally with:

a. Bio - Tofu 	organic tofu	15,5
b. krossem Haehnchen	crispy chicken	17,5
c. Garnelen	king prawns	18,5
d. Rindfleisch	beef stripes	18,5
f. Entenbrust	duck breast	19,5

BUN-VIET

27. BUN BO NAM BO ^(b, i, h, m, 8)

17,5

Traditionelles, leichtes Gericht aus Viet Nam mit Reismudeln, frischen Kraeuten und gemischtem Salat, Gurke, gerosteten Erdnuessen, Rostzwiebeln und Rindfleisch serviert mit hausgemachter vietnamesischer Sosse , lauwarm

Traditional, light dish from Vietnam with rice noodles, fresh herbs and mixed salad, cucumber, roasted peanuts, fried onions and beef served with homemade Vietnamese sauce, lukewarm

28. BUN NEM ^(b, i, h)

16,5

Traditionelles, leichtes Gericht aus Viet Nam mit Reismudeln, frischen Kraeuten und gemischtem Salat, Gurke, gerosteten Erdnuessen, Rostzwiebeln, Fruhlingsrollen serviert mit hausgemachter vietnamesischer Sosse , lauwarm

Traditional, light dish from Vietnam with rice noodles, fresh herbs and mixed salad, cucumber, roasted peanuts, fried onions, spring rolls served with homemade Vietnamese sauce, lukewarm

29. BUN CHA HA NOI ^(b, i, h)

17,5

mariniertes gegrilltes Schweinefleisch und hausgemachte Schweinefrickadellen vom Grill mit asiatische Kraeuter serviert mit vietnamesischen Reismudeln, gemischtem Salat, Gurke, gerosteten Erdnuessen, Rostzwiebeln, Suss-Sauer-Fischsoße; lauwarm

marinated grilled pork s and homemade grilled pork meatballs with Asian herbs served with Vietnamese rice noodles, mixed salad, cucumber, roasted peanut, fried onions, sweet and sour fish sauce, lukewarm

30. LEMONGRASS CHICKEN ^(b, i, h, m, 8)

16,5

mariniertes Huhnnerfleisch mit Zitronengras serviert mit vietnamesischen Reismudeln, gemischtem Salat, Gurke, gerosteten Erdnuessen, Rostzwiebeln, Suss-Sauer-Fischsoße; lauwarm

marinated chicken with lemongrass served with Vietnamese rice noodles, mixed salad, cucumber, roasted peanuts, fried onions, sweet and sour fish sauce; lukewarm

CHAGOI TATAKI

31. LACHS TATAKI ^(b, f. 8)

23,9

Gegrilltes Lachssteak auf dem Spargel, Wasacado, gemischten Salat serviert mit Reis, Sesam Sauce, Schnittlauch, Unagi-Soße

Grilled salmon steak on asparagus, wasacado, mixed salad served with rice, sesame sauce, chives, unagi sauce

32. TUNA TATAKI ^(b, f. 8)

24,9

Gegrilltes Thunfischsteak auf dem Spargel, Wasacado, gemischten Salat serviert mit Reis, Sesam Sauce, Schnittlauch, Unagi-Soße

Grilled tuna steak on asparagus, wasacado, mixed salad served with rice, sesame sauce, chives, unagi sauce

33. BUTTERFISCH TATAKI ^(b, f. 8)

23,9

Gegrilltes Butterfischsteak auf dem Spargel, Wasacado, gemischten Salat serviert mit Reis, Sesam Sauce, Schnittlauch Unagi-Soße

Grilled butterfish steak on asparagus, wasacado, mixed salad served with rice, sesame sauce, chive unagi sauce

FÜR KINDER

34. BOOBA ^(m)

8,5

Tempura Garnelen, Reis, Salat Teriyaki Sauce

Tempura shrimp, rice, salad teriyaki sauce

35. CRAZY CHICKEN ^(m)

8,5

knusprige Hähnchen, Reis, Salat Teriyaki Sauce

crispy chicken, rice, salad teriyaki sauce

EXTRA

Reis Sushi 2,5€

Reis 2,0€

Reisnudeln 2,0€

Schalchen Unagi Sauce 2,0€

Schalchen Sesam Sauce 2,0€

SUSHI-TIME



MAKI

jeweils 8stk. / 8 pieces each

Maki Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollt Stucke.

Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt und serviert

Maki sushi are pieces rolled with a bamboo mat (makisu).

It is usually wrapped in nori and served

M10. SÄKE^(b)

Lachs/salmon

5,9

M11. TEHHA^(b)

Thunfisch/tuna

6,5

M12. EBI TEMPURA^(i, c, l, 8)

knusprige Garnelen/crispy shrimp

6,5

M13. AVOCADO MAKI

Avocado

5,5

M14. GURKE MAKI

Gurke/Cucumber

4,9

M15. BUTTERFISCH^(b)

Lachs

5,9

NIGIRI

jeweils 2stk. / 2 pieces each

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

In Nigiri Sushi, the rice and the fish on top are pressed by hand into a small, two-finger-wide roll.

N30. SÄKE^(b)

Lachs/salmon

5,5

N32. TUNA^(b)

Thunfisch

5,9

N34. ANAGO^(b, i, 8)

gegrillter Salzwasseraal /
grilled saltwater eel

6,5

N31. SÄKE FLAMBEED^(b)

Flambierter Lachs

5,9

N33. TUNA FLAMBEED^(b)

Flambierter Thunfisch

6,5

N35. HOTATEGAI FLAMBEED^(c, n)

flammierte Jakobsmuscheln
/ flambeed scallops

6,5

N36. EBI^(c, n)

gek. Garnelen/cooked shrimp

5,9

N37. AVOCADO

avocado

4,9

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal



SASHIMI

(b, d, f, i, m, 8)

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 mit Premium Sauce

6 pcs. Sashimi is a popular way of preparing raw fish and seafood without rice in Japanese cuisine. Raw or flambéed in the house style with premium sauce

S40. LACHS SASHIMI

16,5

Lachs, Seetangsalat / *Salmon, seaweed salad*

S41. LACHS SASHIMI FLAMBÉED

17,5

Lachs flambiert, Seetangsalat / *Salmon flambéed, seaweed salad*

S42. TUNA SASHIMI

17,5

Thunfisch, Seetangsalat / *tuna, seaweed salad*

S43. TUNA SASHIMI FLAMBÉED

18,5

Thunfisch flambiert, Seetangsalat / *tuna flambéed, seaweed salad*

S44. BUTTERFISCH

16,5

Butterfisch, Seetangsalat / *butterfish, seaweed salad*

S45. ROYAL SASHIMI

35,9

3 Stk. Lachs, 3 Stk. Tuna, 3 Stk. Butterfisch, 2 Stk. flambierter Jakobsmuscheln, 2 Stk. gekochte Garnelen, Seetangsalat

3 pieces of salmon, 3 pieces of tuna, 3 pieces of butterfish, 2 pieces of flambéed scallops, 2 pieces of cooked shrimp, seaweed salad

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal



INSIDE-OUT

(b, d, f, i, m, 8)

jeweils 8 Stk. Der Reis ist außen am Nori Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert

8 pieces each. The rice is attached to the outside of the nori sheet and often very decoratively decorated with sesame or tobiko

U20. ALASKA IO ^(b, d)

Lachs, Avocado, Tobiko
salmon, avocado, tobiko

11,5

U24. VEGETARISCH IO ^(i, d)

Avocado, Gurke, Rucola, Sesam
avocado, cucumber, rocket, sesame

10,5

U21. MAGURO IO ^(b, d)

Thunfisch, Gurke, Tobiko
tuna, cucumber, tobiko

11,9

U25. EBI TEMPUR ^(i, c, n, 8, d)

Knusprige Großgarnelen, Gurke,
Philadelphia, Sesam
crispy king prawns, cucumber,
philadelphia, sesame

12,5

U22. HOTATEGAI IO ^(c, n, d)

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko
scallops, avocado, tobiko

12,5

U26. ANAGO IO ^(b, d, i, 8)

Salzwasseraal, Gurke, Avocado, Sesam
saltwater eel, cucumber, avocado, sesame

12,5

U23. CALIFORNIA IO ^(d, c, n)

Surimi, Avocado, Tobiko
surimi, avocado, tobiko

10,9

U27. SALMON SKIN ^(i, c, n, 8, d)

gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam
grilled salmon skin, cucumber, sesame

12,5



Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

RECOMMENDATION

(b,d,f,i,m,8) serviert mit Meister-Sosse

jeweils 8stk. / 8 pieces each

H50. TIGER FIRE

16,0

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

Tempura-coated prawns, avocado, Philadelphia, covered with fire-grilled

H51. SAKURA SAKE

16,0

Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Avocado, Rucola, Philadelphia bedeckt mit Lachstatar

Tempura-coated prawns, cucumber, avocado, rocket, Philadelphia covered with salmon

H52. FUTO MAHI 6 stk

16,0

Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Tobiko

Big roll filled with salmon, tuna, avocado, cucumber, chives, tobiko

H53. SAKE FANCY

16,0

gril. Lachshaut, Avocado, Gurke, Philadelphia bedeckt mit Feuerlachs

Salmon skin, avocado, cucumber, Philadelphia, covered with fire-grilled

H54. RED LINE leicht scharf

16,0

Avocado, Gurke, Schnittlauch, scharfer Thunfisch bedeckt mit Feuerthunfisch

Avocado, cucumber, chives, spicy tuna covered with fire tuna

H55. VEGAN LOVE

16,0

Avocado, Gurke, Rucola, Paprika bedeckt Avocado serviert mit Meister Sauce

Avocado, cucumber, rocket, paprika covered avocado served with master sauce

H56. BUTTERFLY

16,0

Butterfisch, Schnittlauch, Avocado, Gurke bedeckt mit gekochte Garnelen

Butterfish, chives, avocado, cucumber, covered with cooked shrimp

H57. SPEZIAL FREESTYLE

16,0

Kreation von Sushi-Meister / *Creation of Sushi Master*

H58. CHGOI RECOMMEND

19,9

Lachs, Aal, Gurke Philadelphia bedeckt mit Feuerlachs

salmon, eel, cucumber Philadelphia covered with fire salmon

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal



CHAGOI BIG ROLLS

(b,d,f,i,m,8)

jeweils 6 Stk. / 6 pieces each (b,d,f,i,m,8)

Sushi-Rolle im Tempura-Teigmantel, knusprig gebacken und
serviert mit Cream Cheese

T50. SALMON CRUNCHY

10,5

Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister Sauce
salmon, avocado, philadelphia, sesame, master sauce

T51. TUNA CRUNCHY

11,5

Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister Sauce
tuna, avocado, philadelphia, sesame, master sauce

T53. EBI CRUNCHY

11,5

knusprige Großgarnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister Sauce
crispy king prawns, avocado, philadelphia, sesame, master sauce

T54. CHICKEN CRUNCHY

10,9

gegrilltes Yakitori Hähnchen, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister Sauce
grilled yakitori chicken, avocado, philadelphia, sesame, master sauce

T55. VEG. CRUNCHY

9,9

Avocado, Gurke, Schnittlauch, Sesam, Meister-Soße
avocado, cucumber, chives, sesame, master sauce

T56. CHAGOI CRUNCHY

11,9

getoppt mit Krebseifentatar und Lauchzwiebel, Avocado, Philadelphia,
Sesam, Meister-Soße
topped with crab tartare and spring onion, avocado, philadelphia, sesame,
master sauce

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

OMAKASE

Omakase – ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: „Ich überlasse es Ihnen.“ Aus dem Japanischen makaseru – „anvertrauen“.

Beim Essen heißt das, der Koch entscheidet, was er serviert.

Omakase – is an old Japanese food tradition and means:

“I leave it up to you.” From the Japanese makaseru – “to entrust.”

When eating, this means that the chef decides what to serve.

M1. OMAKASE 1

1 Freestyle 8Stk
2 Nigiri | 1 Maki 8Stk
24,5

M2. OMAKASE 2

1 Tempura 6Stk | 2 Nigiri
2 Sashimi | 1 Maki 8Stk | Seetang
24,5

M3. OMAKASE 3

1 Kappa Maki 8Stk
2 Avo Nigiri | 1 Veg. Spezial 8Stk
22,5

M4. OMAKASE 4

1 Freestyle 8Stk
2 Crunchy Big Roll 12Stk |
1 Maki 8Stk | 2 Nigiri | 4 Sashimi | Seetang
54,0

M5. OMAKASE 5

1 Freestyle 8Stk | 1 I.O 8Stk
2 Crunchy Big Roll 12Stk | 2 Maki 16Stk
3 Nigiri | 6 Sashimi | Seetang
75,0

SWEETIE

GRUNTTEE EIS ^(c, n, d) 2 Kugeln mit frischer Früchten

6,5

MOCHI ^(d, i, 1, 4) 3 verschiedene Mochi Reiskuchen mit Schokosauce und Früchten

6,5

MANGO KOKOS PANNA-COTTA ^(d)

6,9

Kokosmilch, Mangopüree und Früchten

ÜBERRASCHUNGSDSSERT Hausgemacht Dessert des Tages

7,9

GETRÄNKE



SOFTDRINKS

RHOEN SPRUDEL
(sparkling oder still)
0,2l 2,9 | 0,75l 6,5

COCA COLA^(1, 3, 9)
COCA COLA ZERO^(1, 3, 9)
FANTA / SPRITE / SPEZI
0,2l 2,9 | 0,4l 4,5

GINGER ALE⁽¹⁾
TONIC WASSER⁽³⁾
0,25l 3,5

BAUER SÄFTE
Apfel / Johannisbeere
Maracuja / Lychee/ Guaven
Mango / Kiba / Organen
0,4l 5,2 | 0,2l 3,0

SAFTSCHOLE
0,4l 4,9

HOMEMADES

(refresh your mind)

YUZU LIMONADE
Frische Limetten, Minze,
Yuzu, Soda
6,9

PASSION LOVE
Frische Limetten, Minze,
Maracujasaft, Soda
6,9

LYCHEE BOMB
Frische Limetten, Minze,
Lycheesaft, Soda
6,9

TRA DAO CAM XA
Frische Limetten, Minze,
Organg, Lemongras,
Pfrisch Soda
6,9

REFRESHER
Frische Limetten, Minze,
Wildberry, Soda, Beerfruchte
6,9

CHAGOI EISTEE
Frische Limetten, Minze ,
Ingwer, Tee, Soda
6,9

SHAKE & LASSI

MANGOLASSI⁽⁷⁾

Joghurt Natur, Milch, Mango-Fruchtmark

natural yoghurt, milk, mango pulp

6,9

AVOCADO SHAKE⁽⁷⁾

Joghurt Natur, Milch, Avocado

natural yoghurt, milk, avocado

6,9

AVO-KOKOS SHAKE⁽⁷⁾

Joghurt Natur, Milch, Avocado, Kokosmilch

natural yoghurt, milk, avocado, coconut milk

6,9

BIER

KÖSTRITZER PILS / BENEDIKTINER HELL

vom FASS

0,3l 3,8 | 0,5l 5,2

BENEDIKTINER WEISSE

mit feiner Hilfe

0,5l 5,2

RHÖNER KELLERBIER

0,5l 5,2

RADLER / DIESEL

vom FASS

0,3l 3,5 | 0,5l 4,9

KÖSTRITZER SCHWARZE

0,5l 5,2

BENEDIKTINER WEISSE ALKOHOLFREI

vom FASS

0,5l 5,2

SAIGON / ASHAHI

0,33l 4,5

CHAGOI YUZU BIER

0,3l 4,2 | 0,5l 5,5

WEIN

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER

trocken

0,2l 6,9 | 0,75l 23,9

CHADONEY

trocken

0,2l 6,9 | 0,75l 23,9

RIESLING

trocken

0,2l 6,9 | 0,75l 23,9

OROYA-SUSHI WEIN

Vino de la Tierra de Castilla

0,2l 7,9 | 0,75l 24,9

PROSECCO

Prosecco Frizzante

0,1l 3,5 | 0,75l 22,9

ROTWEIN

DOMINA

0,2l 7,9 | 0,75l 24,9

CARBERNET SAUVIGNON

0,2l 7,9 | 0,75l 24,9

WEINSCHÖLE

0,2l | 6,0

ROSE

ROSE

Rotling Qw halbtrocken

0,2l 6,9€ | 0,75l 23,9€

SPARKLING

APEROL SPRITZ / MARACUJA / GINGE

Aperol, Prosecco, Soda, Orange / Maracuja / Ginge

7,5

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

7,5

LILLET VIVE

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze

7,5

HUGO

Prosecco, Soda, Holunder, Minze, Limette

7,5

LONGDRINKS

WHISKEY COLA

Jim Beam, Coca-Cola

8,5

CUBA LIBRE

Havana Club 3 Anos, Limette, Coca-Cola

8,5

ROKU GIN TONIC

Robu Gin, Rosmarin, Tonic Water, Limette

9,0

CHAGOI MULE

Wodka, Kalamasi, Spicy Ginge Beer, Limette, Gurke

9,0

COCKTAIL

BLUE HAWAII

Wodka, Captain Morgan White, Blue Curacao,
Zitrone, Zucker, Ananas

9,5

MAI TAI

Captain Morgan White, Captain Morgan Black
Falernum, Triple Sec, Limette, Hibiskus

9,5

SINGAPORE SLING

Gin, Chery Liqueur, Angustuna Bitter, Grenadine,
Ananas

9,5

CAIPIRINHA

Pitu, Limette, Rohrzucker

9,5

MOJITO CLASSIC / LYCHY / MANGO

Havana Club 3, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

9,5

TOKYO ICE TEA

Wodka, Captain Morgan White, Gin, Midori Zitrone,
Zucker, 7 up

9,5

ESPRESSO MARTINI

Wodka, Kalhlua, Espresso, Ube Kondensmilch

9,5

LYCHY BON BON

Wodka, Lychy Liqueur, Guave-Drachenfrucht, Zitrone
Zucker

9,5

JAPANESE SUMMER CUP

Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale

9,5

SCHNAPS

NEP MOI
viet. Reisschnaps
2cl 4,5

MEKONG
Thai-Whiskey
2cl 4,5

RAMAZOTTI
2cl 4,5

SAKE
Warm / Kalt
0,2l 6,5

UMECHU
Choya Original jap. Pflaumenwein
0,1l 4,5

JAEGERMEISTER
2cl 4,5

ALKOHLFREI COCTAILS

IPANEMA
Maracuja, Ginge, Kondensmilch, Limette, Minze
7,5

COCONUT KISS
Ananasaft, Orangensaft, Kokosmilch, Beeren
7,5

KIRSCHKUSS
Kirschsaff, Orangensaft, Zitrone, Himbeer Sirup
7,5

FRESHMAKER
Limette, Minze, Rohrzucker, Ginge Ale
7,5

CAFE & TEE

HAUSTEE

mit Limette, Ingwer,
Zitronengras, Roseblumen
Minze und Honig

5,5

JASMINEE

3,5

GRÜNTEE

3,5

INGWER TEE

mit Orange und Honig

4,5

ZITRONENGASTEE

mit Limette, Inger und Honig

4,5

MINZTEE

mit Limette, Ingwer und Honig

4,5

HEISSE SCHOKOLADE

mit Milch

4,9

CAFE CREME^(b)

3,5

ESPRESSO^(b)

2,9

CAPPUCCINO^(b, 7)

4,5

LATTE MACCHIATO^(b, 7)

4,5

DALGONA CAFE^(b, 7)

4,5

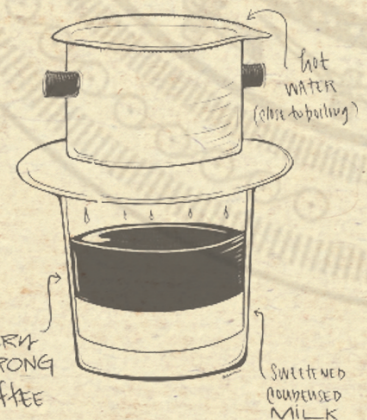
vietnamesischer CAFE^(b, 7)

mit Kondensmilch

VIETNAMESE COFFEE

♥ (cà phê sữa đá) ♥

4,9





CHAGOI

ASIAANTISCHE KÜCHE & SUSHI BAR

LIEBE GÄSTE!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

- Ihr Chagoi Team -

a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie>
f <Sesam> g <Dioxit und Sulfit> h <Erdnüsse> i <Weizengluten> j <Lupine>
k <Cashewnüsse> m <Sojabohnen> n <Weichtiere> o <Pilze>

1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig>
4 <mit Süßungsmittel> 5 <enthält eine Phenylalaninquelle>
6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig> , 8 mit <Geschmacksverstärkern>

 leicht scharf

 vegetarisch

 vegan

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. : 11 00 - 15 00 UHR
& : 17 00 - 22 00 UHR
SA. & FEIERTAG : 11 00 - 22 30 UHR
SO. : 11 30 - 22 00 UHR

EC-ZAHLUNG AB 35€

Tischreservierung unter www.chagoi-restaurant.de
oder Telefonisch 015901329991

f @chagoi-suhl

ins. @chagoisuhl