

VORSPEISEN

Sommerrollen, 2 Stück

Wildkräuter, Salat und Erdnüsse, gerollt in Reispapier,
mit hausgemachtem rotem Soja-Sauce-Dressing, mit

Garnelen in knusprigem Tempura-Mantel
gebratenem Rindfleisch
Hühnchenbrust gegrillt
Bio-Tofu

Klassische Frühlingsrolle

gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Salat und Erdnüssen,
mit hausgemachten Chilli-Limetten-Dressing

Fried Wantan

handgemachte Wantan mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit
Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Chilli-Limetten-Dressing

Ga Sate

gegrillte Hühnchenspieße auf Salatbett mit Erdnuss-Sauce

Banh Tom, 2 Stück

Süßkartoffel-Puffer nach vietnamesischer Art mit Garnelen und Salat

Zchaca Tapas Mix

vielfältige Selektion aus unseren Vorspeisen

für 2 Personen

für 3 Personen

SUPPEN

Pho Classic

Kräftige, klare Brühe mit Suppenhuhn oder Rind, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander

große Schüssel

kleine Schüssel

Tom Yam Suppe

kräftiger Fischfond mit Cherrytomaten, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras, Galgantwurzel und Zitronenblatt

Lachs

Garnelen

Cremige Kokos-Suppe

kräftige Hühnerbrühe mit Zwiebeln, Champignons, Cherrytomaten und cremiger Kokosmilch

Huhn

Garnelen

Kabeljau

SALATE

Gemischter Salat

Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Limetten-Chili-Sauce

Gemischter Salat mit Garnelen

Nom du du

Salat aus grüner Papaya, Karotten und Rindfleisch, verfeinert mit Wildkräutern, Erdnüssen und Chili-Limetten-Dressing

Zchaca Salat

besondere Kreation nach Art des Hauses mit wechselnden frischen Zutaten

HAUPTGÄNGE

NUDELN

Bun Nam Bo

Reisnudeln mit Salat, garniert mit Nüssen, gerösteten Zwiebeln, Limetten-Chilli-Sauce, mit

Thunfisch medium mit Dill und Schalotten

Kabeljau gegrillt mit Dill und Schalotten

mariniertes Roastbeef

Tofu

Spicy Udon Yaki

gebratene Udon-Nudeln mit pikanter Soja-Curry-Sauce und Gemüse, dazu

gebratenes Maishähnchen

gebratenes Roastbeef

gebratene Ente

HUHN

mit Reis oder Reisbandnudeln

Mango Curry

gegrilltes Maishähnchen mit Curry-Sauce und frischer Mango, Ananas, Salat, Wildkäutern und gerösteten Erdnüssen

Hähnchenfilet in Tempura

knusprig gebackenes Maishähnchen mit Süß-Sauer-Sauce, Ananas, Paprika und Karotten

Spicy Basil

gegrilltes Maishähnchen mit Knoblauch, Chilli, Basilikum, Soja-Sauce und Gemüse

Rotes Curry

gegrilltes Maishähnchen in cremigem roten Curry mit Gemüse

ENTE

mit Reis oder Reisbandnudeln

Ente in rotem Curry

knusprig gebackene Ente in cremigem rotem Curry und Gemüse

Ente in Spicy Curry

knusprig gebackene Ente mit Knoblauch, Chili, Spicy Curry, Soja-Sauce und Gemüse

RIND

mit Reis oder Reisbandnudeln

Rindfleisch in rotem Curry

gewürfeltes, gebratenes Roastbeef in roter Curry-Sauce mit Gemüse

Bo Luc Lac

gewürfeltes mariniertes Roastbeef mit pikanter Soja-Chili-Sauce und saisonalem Gemüse auf buntem Salat

FISCH & GARNELE

mit Reis oder Reisbandnudeln

Tomaten-Ragout nach Familienrezept

gegrillter Kabeljau in Tomatensauce, Dill, Zwiebeln, Ananas
serviert mit Reis und Salat

Kabeljau Curry

gebratener Kabeljau in cremiger roter Curry-Sauce mit Gemüse

Garnelen Mango Curry

Garnelen in Curry-Sauce, frischer Mango, Ananas, Salat,
Wildkäutern, gerösteten Erdnüssen

VEGETARISCH

mit Reis oder Reisbandnudeln

Tofu in rotem Curry

gebratener Tofu in rotem Curry mit Gemüse

Ragout a la Tofu

gebratener Tofu auf Tomatensauce, Zwiebeln, Ananas
serviert mit Reis und Salat

Tofu Umami

gebratener Tofu mit Gemüse und vollmundiger Soja-Sauce

ZCHACA GRILL

Alaska

Lachs gegrillt, Wildkräuter, gegrilltes Gemüse, Sakurasprossen und hausgemachtes Dressing, serviert mit Reis

Kuh auf der Weide

medium gegrilltes Roastbeef mit Sesam & Chili, gegrilltes Gemüse mit Koriander, mit hausgemachtem Dressing, serviert mit Reis

Zchaca Grill

gegrillter Oktopus, Garnelen und Jacobsmuschel mit Pilzen, asiatischem Gemüse, sowie spezieller Zchaca-Sauce, serviert mit Reis

Zchaca-Platte

Besondere Kreation ausgewählter Grill-Spezialitäten, serviert ab 2 Personen



SUSHI

Sashimi (6 Stück)

Variation von rohem Lachs, Thunfisch und Großgarnele

Seafood Bowl

verschiedener roher Fisch, Garnelen im Tempuramantel mit Kräutersalat, Tomaten und Avocado, wahlweise mit Lachs oder Thunfisch

Gemüse Tempura

Avocado, Tofu, Süßkartoffel und verschiedenen Gemüse im Tempura

Seafood Tempura

gebackener Lachs, Tintenfisch und Garnele mit Avocado

NIGIRI

2 Stück

Avocado

vegan

Sake

Lachs

Sake Aburi

flambierter Lachs

Ibodai

Butterfisch

Maguro

Thunfisch

Maguro Aburi

flambierter Thunfisch

Ebi

gekochte Garnele

Hotate

Jakobsmuscheln flambiert

Unagi

Salzwasseraal

MAKI

6 Stück

Kappa Maki vegan

Maki mit Gurke

Shinko Maki vegan

eingelegter Rettich

Avocado Maki vegan

Maki mit Avocado

Sake Maki

Lachs

Tekka Maki

Thunfisch

Ebi Avocado Maki

gekochte Garnelen, Avocado

Salmonskin

Lachshaut gebraten

Lachs Avocado Maki

Lachs und Avocado

INSIDE OUT

8 Stück

Zen Garden

Oshinko, Gurke, Paprika, Avocado

Spargel Avocado

Spargel, Avocado, Sesam

California Uramaki

Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam

Sake Avocado

Lachs, Avocado, Tobiko

Thunfisch Avocado

Thunfisch, Avocado, Tobiko

Spicy Tuna Uramaki

Thunfisch, Chili-Mayo, Gurke, Avocado

Ebi Tempura IO

Garnelen im Tempura, Avocado und Tobiko

Futo Maki 5 Stück

Riese großen Sushirollen mit verschiedenen Zutaten

GUNGAN

2 Stück

Tobiko

Flugfischrogen

Ikura

Lachsrogen

SUSHI DER BESONDEREN ART

Zchaca-Rollen, serviert mit Sakura-Kresse und Sesam-Dressing (8 Stück)

Zchaca Special

Surimi, Avocado, Mango, bedeckt mit Feuerlachs

Ebi in Salmon

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, bedeckt mit Lachsdeckt mit Lachs

Ebi in Thuna

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, bedeckt mit Thunfisch

Drachen der Nacht

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, bedeckt mit Unagi

Blue Ocean Fire

Butterfisch, Chilisauce, Oshinko, Schnittlauch, mit flambierten Blauflossen-Thunfisch

Flambierte Hotategai

gebackene Garnelen, Avocado, Gurke mit Feuerjakobsmuscheln

Ebi Special Familienrezept

Avocado, Lachsflocken, umhüllt mit gekochten Großgarnelen

Golden Veggie

Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Gemüse im Tempuramantel

Goldene Futo

Lachs, Thunfisch, Avocado, Tobiko in knusprigen Tempuramantel

Drachen der Nacht

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, bedeckt mit Unagi

Blue Ocean Fire

Butterfisch, Chilisauce, Oshinko, Schnittlauch, mit flambierten Blauflossen-Thunfisch

Flambierte Hotategai

gebackene Garnelen, Avocado, Gurke mit Feuerjakobsmuscheln

SUSHI PLATTEN

Maki Mix, je 6 Stück

Lachs, Thunfisch, Avocado

Sushi Platte, für 2 Personen

Facettenreiche Auswahl unserer Sushikreationen
mit Sashimi, Maki, Nigiri, Sushi-Rolls und mehr

Sushi Platte, für 4 Personen

Facettenreiche Auswahl unserer Sushikreationen
mit Sashimi, Maki, Nigiri, Sushi-Rolls und mehr

DESSERT

Gebackene Banane

serviert mit Obst und Honig

Eis und Frucht

verschiedene Eissorten serviert mit saisonalen Früchten

Mochi Eis

Japanisches Eiskonfekt umhüllt von zartem Reismehlteig

GETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Cappuccino

Latte Macchiatto

Caffe Sua

Espresso mit Kondensmilch, Erdnüssen

Caffe Sua Da

Kaffee mit Eis, Kondensmilch, Erdnuss

Caffe Phin

serviert mit traditionellem vietnamesischem
Kaffeefilter, mit Kondensmilch

TEE

Sencha

Grüner Tee

Jasmin

Tee mit Jasminknospen

Ingwer

frischer Ingwer, Honig

Limetten-Zitronengras-Tee

Zitronengras mit Limetten, Ingwer, Honig

Minze

frische Pfefferminze

KALTGETRÄNKE

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Bionade

Holunder, Kräuter

Thomas Henry

Tonic Wasser, Bitter Lemon, Ginger Ale

Mineralwasser

Classic, Still

Fruchtsaft oder Saftschorle

Apfel, Ananas, Kirsch, Orange, Mango, Rhabarber, Johannisbeere

SPECIALS

Chanh Da

frischer Zitronensaft, Kumquats mit braunem Zucker

Mango Lassi

Shake aus Mango, Kokosmilch, Sahne

Sinh To Dua (Ananas Lassi)

Ananassaft, Kokosmilch und Zucker

Sinh To Dua Bac Ha

Ananassaft mit frischer Pfefferminze und Zucker

BIER VOM FASS

Ur-Krostitzer

feinherbes Pils vom Fass

Radler

Zitronenlimonade und Bier

Schöffelhofer

Hefeweizen vom Fass

FLASCHENBIERE

Ur-Krostitzer Schwarzbier

malzige Note mit intensivem Röstaroma

Ur-Krostitzer alkoholfrei

alkoholfreies Pils in der Flasche

Schöffelhofer Dunkel

Dunkles Hefeweizen aus der Flasche

Schöffelhofer Alkoholfrei

Alkoholfreies Hefeweizen aus der Flasche

Kirin Ichiban

Japanisches Bier in der Flasche

Tiger

Bier aus Singapur in der Flasche

PROSECCO

Zonin Spumante brut

Glanzklar mit frischen, gelblichen Reflexen. Angenehm trocken, frisch, harmonisch, spritzig

Rosé Cecilia B extra dry

Zarte Fruchtaromen von Erdbeere mit floralen Anklängen und feiner Perlage

LONGDRINKS

Gin Tonic

wahlweise mit Long Horn, Hendricks oder Tanqueray Gin

Mojito

APERITIFS

Lillet Berry

Lillet Vive

Hugo

Aperol Spritz

WHISKEY

Whiskey

Sake

OFFENE WEINE

WEISS

Tesch Riesling

trocken, klar, frisch, feinwürziges Aroma von grünem Apfel, saftige Frucht

Nahe, Weingut Tesch, Qualitätswein

Zimmerlin Weißburgunder

trocken, duftiges, weiniges Aroma, eleganter Körper, angenehme Säure

Baden, Weingut Rudolf Zimmerlin

Chardonnay

trocken, goldgelbe Farbe, weich mit filigraner Säure, erfrischend und rund

Südfrankreich, Domaine de Purthie

ROSÉ

Côteaux d' Aix en Provence

trocken, lachsfarbener Rosé, erfrischend mit angenehmen Fruchttönen

Frankreich, Louis Brignoles

ROT

Cabernet Sauvignon

trocken, dunkle Früchte, harmonisch, kräftig, weiches Tannin

Frankreich, Vin de Pays d' Oc, Maison Lavelle

Merlot delle Venezie IGT

trocken, gefällige Fruchtigkeit, weich

Italien, Gino Brisotto Selezione del Dottore

FLASCHENWEINE

WEISS

Müller-Thurgau

trocken, traubig mit leichter Struktur, reife Äpfel, Walnüsse und Birne, harmonisch und mild

Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg, Qualitätswein

Speiseempfehlung: Garnelen, tropische Früchte

Bacchus

halbtrocken, Goldgelb, etwas Muskat, reife Stachelbeeren, Holunder und Honig, schönes Süße-Säure-Spiel, mineralisch

Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg, Qualitätswein

Speiseempfehlung: scharfe Gerichte & Speisen mit Kokos

Asia Cuveé

halbtrocken, eleganter Muskat- und Rosenduft, verführerisch und exotisch, viel Schmelz mit langem Finale

Niederösterreich, Weingut Mayer am Pfarrplatz

Speiseempfehlung: süß-saure Speisen, weißer Fisch

Gavi di Gavi

trocken, klassischer Gavi mit Aromen von reifen Äpfeln, Limetten und Blüten, am Gaumen sehr ausgewogen mit viel Eleganz, sehr harmonisch
Italien, Piemont, Fontanafredda

Speiseempfehlung: Geflügelgerichte, grünes Gemüse

Lugana

trocken, sehr feinfruchtig, vielschichtig, zarter Blütenduft, etwas Streuobst, am Gaumen saftig, lang struktuiertes Finale mit guter Mineralität
Italien, Veneto, Ottella

Speiseempfehlung: Krustentiere, Früchte, Kürbis

WEISS

Moscato d' Asti

süß, superfruchtiges Trinkvergnügen mit viel traubigen und fruchtigen Aromen, gut gekühlt umspielt die galante Süße die Zunge

Italien, Piemont, Fontanafredda

Speiseempfehlung: scharfe Kokosgerichte, Süßspeisen

Grauburgunder „Löb“

trocken, charaktervoll, mit einem Bukett von Hölunderblüten, am Gaumen Aromen von Honigmelone und Birne, cremig zart

Pfalz, Villa Hochdoerfer

Speiseempfehlung: Fisch und Geflügel, Pilze und Süßspeisen

Riesling vom roten Schiefer

unheimlich elegant, feine Mineralik, sehr reintonig

Mosel, Weingut Paulinshof

Speiseempfehlung: zu Geflügel und Schalentieren, scharfe Gerichte

Proschwitz Elbling Q.b.A.

trocken, anregender Duft nach Mandarinen und Orangen, feine Mineralität, komplexe Frucht, spannungsvoll

Sachsen, Weingut Schloß Proschwitz, Prinz zur Lippe

Speiseempfehlung: Geflügelgerichte, grünes Gemüse

Riesling „Muschelkalk“

trocken, harmonisch, saftig nach Pfirsicharomen, Limonen und Minze, sehr komplex

Saale-Unstrut, Weingut Pawis

Speiseempfehlung: Vegetarische und scharfe Gerichte, fetthaltiger Fisch (Lachs, Thunfisch)

ROT

Hills View Shiraz

trocken, dicht und konzentriert, Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Maulbeeren und schwarzen Oliven, wunderbar eingebundene Tannine, komplex

Australien, Mc Larenavale, Weingut Simon Hackett

Speiseempfehlung: Rind, dunkle Suppen, gebackene Ente

Primitivo Salento

trocken, italienischer Charme mit verschwenderischer Aromatik von reifen Beeren, Rumtopf und Trockenpflaumen

Italien, Apulien, Itynera

Speiseempfehlung: Rind, Gerichte mit roten Früchten

Tempranillo Crianza

trocken, majestätischer Rotwein ausgebaut in amerikanischer Eiche, Anklänge von Schwarzkirschen und Bourbon-Vanille, kraftvoll und doch hochelegant

Spanien, Rioja, Ramon Bilbao

Speiseempfehlung: Hartkäse, Salziges, kräftiges Sushi

Somerbosch Merlot

trocken, weiche Frucht, Bukett von roten Johannisbeeren, samtig

Somerbosch Wines, Stellenbosch Südafrika

Speiseempfehlung: Kalb-, Lamm- und Rindfleisch

ROSÉ

Garnacha Rosado

trocken, großartig ausbalanciert mit viel Schmelz, etwas Limette, Minze und reifen Erdbeeren, verführerisch

Spanien, Rioja, Ramon Bilbao

Speiseempfehlung: vegetarisches Sushi, Paprika, Salziges

Werkstück Dornfelder Rosé

halbtrocken, puristischer Rosé, geradlinig, in der Nase pure Eleganz, Himbeeren und etwas Mandarine, frische und finessenreiche Bittermandelnote, sehr schmackhaft

Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg, Qualitätswein

Speiseempfehlung: Lachs, Mariniertes, Säurebetontes

Domaine Horgulus Rosé

trocken, lebendige Frucht von reifen Obst, delikat und spannend

Südfrankreich, La Vie en Rosé

Speiseempfehlung: Aperitif, magerer Fisch und Schalentiere, zu Vorspeisen und Snacks

PROSECCO

Zonin Spumante brut

Glanzklar mit frischen, gelblichen Reflexen. Angenehm trocken, frisch, harmonisch, spritzig

Rosé Cecilia B extra dry

Zarte Fruchtaromen von Erdbeere mit floralen Anklängen und feiner Perlage

PROSECCO

Moët Chandon Brut Imperial

Dieser Klassiker erinnert an opulente Birnen, weißen Pfirsichen und Apfel. Die Perlage ist erfrischend und lässt Zitrusfrüchte und Stachelbeere anklingen

Moët Chandon Ice Imperial

Frisch auf Eiswürfeln serviert, intensives Aroma von tropischen Früchten und heimischen Beeren