LINO

ASIA RESTAURANT



VORSPEISEN

VORSPEISEN

01. **SOMMERROLLEN** [f,n]
a. Hühnerfleisch [n,f,b,i] 6,20
b. Garnelen [n,f,b,i] 7,50
c. Tofu [n,f,b] 5,90

02. **SPRINGROLLS** [a,b,c,m] *4 Stk.* 6,90
knusprige Rollen mit Gemüse und Garnelen

03. **EDAMAME** [m] 5,90
gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz

04. **CRISPY BABIES** [b,f,i] 7,20
knusprige Garnelen mit Salat

05. **CHICKEN DIMSUM** [f,h,i] 6,90
frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch,
serviert mit Süß-Sauersoße

06. **VEGAN DIMSUM** [f,h,i] 6,20
frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse,
serviert mit Süß-Sauersoße

19. **CHICKEN SATE** 6,50
Sate Hühnerspieße

07. **MIXED TAPAS** *für 2 Personen* [a,b,c,f,g,l,h] 17,50
versch. kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü

09. **BUDDHA FRÜHLINGROLLEN** 6,20
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Tofu, Gemüse,
Glasnudeln, Taro mit Süß-Sauer Soße

SUPPEN

08. **MISO SOUP**
traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste,
Seetang, Frühlingszwiebeln; wahlweise mit:
a. Bio-Lachs **7,90**
b. Bio-Tofu **6,90**

10. **SAUER-SCHARF SUPPE** a,i **4,50**

11. **TOM-KHA SUPPE** d,b
Kokosmilchsuppe mit roten Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Koriander und ...
a. Hühnerfleisch **6,20**
b. Garnelen **7,50**
c. Tofu **5,90**

SALATE

15. **SEETANG SALAT** m,f,1,8 **6,20**

16. **HEALTHY SOULFOOD** f,m,1,3,8
grüner Seetangsalat,Sesam-Dressing,Terayakisoße.Wahlweise mit:
a. flambiertem Scottland-Wildlachs **9,50**
b. flambiertem Thunfisch **10,50**
c. flambiertem Jakobsmuscheln **10,90**

17. **MANGOSALAT** b,i,n,m,8
Mango, Gartensalat, asiatische Gewürze und Erdnüsse. Wahlweise mit:
a. Tofu **6,50**
b. gegrillter Hühnerbrust **7,20**
c. Garnelen **7,90**

18. **GLAS-NUDELN SALAT**
mit Erdnüssen, roten Zwieben und vielen Kräutern, dazu Lino Dressing und:
a. Hühnerfleisch **7,20**
b. Garnelen **7,90**
c. Tofu **6,50**



HAUPTGERICHTE

HAUPTGERICHTE

20. **LINO CURRY** 8,h,d
Verschiedenes Gemüse
mit Kokos-Curry- Sauce,
serviert mit Reis und ...
a. Ente Kross 15,50
b. Gebackene Hühnerbrust 13,50
c. Garnelen 15,90
d. Hühnerfleisch 11,20
e. Tofu 11,20

21. **ERDNUSSSAUCE** 8,h,d
Verschiedenes Gemüse mit Kokosmilch
in Erdnusssauce, serviert mit
Reis und ...
a. Ente Kross 15,50
b. Gebackene Hühnerbrust 13,50
c. Garnelen 15,90
d. Hühnerfleisch 11,20

22. **FLYING NOODLES** 8,h,d
Fliegende Nudeln mit frischem Salat,
Gemüse, Curry-Sauce. Wahlweise mit:
a. Ente Kross 16,50
b. Saté Hühnerspieße 13,90
c. Tempura Garnelen 16,90

23. **SHAKING BEEF** f,h,i 16,20
medium geschwenktes Rindfleisch
mit hochwertigem Gemüse in
Hoisin-Sauce.
Dazu Wildkräutersalat und Sesamreis

24. **LINO DELUXE** i,m,h
mit Austernsauce gebratenes
Gemüse, serviert mit
Wildkräutersalat, Erdnüssen und
Reis. Wahlweise mit:
a. Ente Kross 16,50
b. Bio Lachs 18,50
c. Thunfisch 18,90

26. **RAU XAO** 5,1
gebratenes Wokgemüse mit
Knoblauch und pikanter Sauce.
Dazu Wildkräutersalat, Koriander
und Reis, wahlweise mit:
a. Ente kross 15,50
b. geb. Hähnchen 13,50
c. Tofu 11,20

HAUPTGERICHTE

25. **BUN NEM CHAY** 15,50
Hausgemachte Frühlingrollen gefüllt mit Tofu, Gemüse, Glasnudeln, Karotten, Reisnudeln, serviert auf gemischtem Salat, Röstzwiebeln und Limette Soße.

27. **MANGO SAUCE** 8,h,d
Verschiedenes Gemüse mit Kokos – Mango Sauce, serviert mit Reis und
a. Ente Kross 15,50
b. Gebackene Hühnerbrust 13,50
c. Garnelen 15,90
d. Hühnerfleisch 11,20

28. **MY XAO**
Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse
a. Ente Kross 15,50
b. geb. Hühnerbrust 13,50
c. Garnelen 15,90
d. Hühnerfleisch 11,20
e. Tofu 10,90

29. **MIEN XAO**
Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen, Morcheln, Röstzwiebeln und:
a. Ente Kross 15,50
b. geb. Hühnerbrust 13,50
c. Garnelen 15,90
d. Hühnerfleisch 11,20
e. Tofu 10,90

SPECIAL

33. **LINO DREIERLEI** 18,90
Gebratenes Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen,
serviert mit Wokgemüse und Koriander mit dazu Reis

34. **BÚN BÒ NAM BO** 13,50
Warme Reisnudeln mit Rindfleisch, Wildkräutersalat, Gurken,
Erdnüssen, Röstzwiebeln und Spezial Soße

BOWLS

COLOR OF ASIA BOWL 12,90
Edamame, Avocado, Gurke, Paprika, Tofu, Seetangsalat,
serviert mit Reis & Sesam-Dressing

HEATHY SALMON BOWL 14,90
Gurken, Avocado, Tobiko, Seetangsalat, Mango, Edamame, Bio-Lachs,
serviert mit Reis & Teriyaki-Soße

TERIYAKI CHICKEN BOWL 13,5
Gurken, Avocado, Seetangsalat, Edamame,
Chicken Teriyaki, serviert mit Reis & Teriyaki Soße





FOR KIDS

30. **MAMA´S SON** i,m,f **7,90**
2 Saté Hühnerspieße mit Pommes

31. **PAPA´S DAUGHTER** i,8,f,b,n,m **7,90**
Hühnchen Nugget mit Pommes und Ketchup

32. **PARENT' CHILD** **7,50**
4 Yakitori Spieße, serviert mit Reis und Teriyaki Sauce

EXTRAS

PORTION REIS	2,00
PORTION GEBRATENE NUDELN	4,50
PORTION POMMES	4,00

DESSERTS

35.	**SESAMBÄLLCHEN** mit Früchten der Saison und Sauce	5,90
36.	**MOCHI EIS** *2 Stk.*	5,90
37.	**MATCHA EIS** *2 Stk.*	5,90



SUSHI



MAKI b,d,f,i,m,8 8 STK.

40. **SAKE** b — 4,90
Scottland Bio Lachs

41. **TEKKA** b — 5,30
Thunfisch

42. **EBI** c,n — 6,20
gek. Garnelen

43. **EBI TEMPURA** i,c,n,8 — 6,90
gebackene Garnelen

44. **UNAGI** b,h,i — 6,90
gegr. Süßwasseraal

45. **AVOCADO** — 4,20

46. **KAPPA** — 4,20
Gurke

47. **CALIFORNIA** b,c,n — 4,70
Krebsfleischimitat

48. **SAKE AVO** b — 5,50
Lachs und Avocado



NIGIRI b,d,f,i,m,8 2 STK.

50. **SAKE** [b] 4,90
Scottland Bio Lachs

51. **TEKKA** [b] 5,30
Thunfisch

52. **EBI** [c,n] 6,20
gek. Garnelen

54. **UNAGI** [b,i,h] 6,90
gegr. Süßwasseraal

55. **AVOCADO** 4,20

57. **CALIFORNIA** [b,c,n] 4,90
Krebsfleischimitat

58. **HOTATEGAI** 7,00
Jakobsmuscheln



INSIDE OUT b,d,f,i,m,8 8 STK.

60. **SAKE I.O** b,d 10,50
Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen

61. **MAGURO I.O** b,d 11,50
Thunfisch, Gurke, Sesam, Fischrogen

63. **UNAGI I.O** b,d,i,8 12,50
Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Sesam, Fischrogen

64. **EBI TEMPURA I.O** i,c,n,8,d 12,20
Garnele Tempura, Gurke, Sesam, Fischrogen

65. **HOTATEGAI I.O** c,n,d 12,50
Jakobsmuscheln, Avocado, Sesam, Fischrogen

66. **CALIFORNIA I.O** d,c,m 10,50
Krebsfleischimitat, Avocado, Sesam, Fischrogen

67. **VEGGIE I.O** d,i 9,50
Avocado, Gurke, Mango, Sesam



SPECIAL ROLLS

b,d,f,i,m,8 **8 STK.**

70. **DRAGON FIRE** 15,50
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

71. **TUNACADO** 15,50
Avocado im Tempuramantel, Philadelphia, Guacamole ummantelt mit Feuerthunfisch

72. **ALASKA I-O** 15,50
Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam, bedeckt mit Feuerlachs

73. **SHIROMI** 15,50
Garnelen im Tempuramantel, Butterfisch kurz gegrillt, Avocado, Philadelphia, Guacamole

74. **FUTO MAKI** *(5 Stk.)* 10,50
Big Roll gefüllt mit Bio-Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken, Tobico

75. **FREESTYLE ROLLS** 15,50
Nach Empfehlung des Kochs



TEMPURA ROLLS b,d,f,i,m,8 — 8 STK.

80. **SAKE TEMPURA ROLL** 1,10 — 11,90
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia

81. **MAGURO TEMPURA ROLL** 1,10 — 12,90
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia

82. **UNAGI TEMPURA ROLL** 1,10 — 13,50
Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Philadelphia

83. **VEGGIE TEMPURA ROLL** 1,10 — 10,50
Avocado, Gurke, Spargel, Philadelphia, Mango

84. **LINO TEMPURA ROLL** 1,10 — 14,50
Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia





SASHIMI

b,d,f,i,m,8 **6 STK.**

90. **SAKE SASHIMI** 17,50
Lachs, Seetangsalat

91. **MAGUROSASHIMI** 18,90
Thunfisch, Seetangsalat

92. **MUTSU SASHIMI** 17,90
Flambierter Butterfisch,
Seetangsalat

93. **LINO SASHIMI** *13 Stk.* 23,50
Lachs, Thunfisch, Garnelen
Butterfisch, Jakobsmuscheln

SUSHI SETS b,c,f,i

100. **COLOR OF MAKI SET** *24 Stk.* 11,90
8 Stk. Sake Maki,
8 Stk. Maguro Maki
8 Stk. Avocado Maki

101. **CALI CALI SET** *20 Stk.* 16,50
8 Stk. Cali I.O,
8 Stk. Sake Maki,
2 Stk. Maguro Sashimi,
2 Stk. Butterfisch Sashimi

102. **UNAGI LOVER SET** *18 Stk.* 18,90
8 Stk. Unagi Tempura Roll
8 Stk. Unagi Maki,
2 Stk. Unagi Nigiri
Seetangsalat, Guacamole

103. **KING SALMON SET** *13 Stk.* 16,50
8 Stk. Sake I.O,
2 Stk. Sake Nigiri,
3 Stk. Sake Sashimi

104. **VEGAN SET** *18 Stk.* 15,50
8 Stk. Kappa Maki,
2 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Vegetarisch I.O
Seetangsalat

105. **DEEP BLUE OCEAN** 18,90
Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln,
Butterfisch,Tempura Garnelen,
gekochte Garnelen,
serviert mit Sushireis,
Wildkräutersalat,
Unagi - Sauce, Wasacado - Dip,
Sesam - Dressing

106. **OCEAN DRIVER** *14 Stk.* 18,50
8 Stk. Tempura Salmon,
2 Stk. Tuna Nigiri,
4 Stk. Butterfisch Sashimi (flambiert)

107. **GIFT OF LOVE** *für 2 Personen* 43,50
8 Stk. Free Style I.O,
8 Stk. Tempura Salmon,
8 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Nigiri,
4 Stk. Sashimi,
Seetang Salat

108. **LINO PARTY** *für 4 Personen* 89,50
8 Stk. Sake Tempura
8 Stk. Maguro Tempura
8 Stk. Free Style Inside-Out
8 Stk. Sake Inside-Out
8 Stk. Veggie Inside-Out
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Ebi Tempura Maki
8 Stk. Avocado Maki, 5 Stk. Futo Maki
6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi

SUSHI SETS b,c,f,i

109. **NIGIRI LOVER SET** *14 Stk.* **22,50**
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
8 Stk. Free style Rolls

110. **VEGGIE LOVER** *19 Stk.* **16,50**
8 Stk. VEGGIE Tempurarolls
8 Stk.Paprika Maki
2 Stk.Inari Nigiri



GETRÄNKE



HOMEMADE LEMONADES

LYCHEE DETOX Frische Limetten, Lycheesaft, Soda	*0,5l* 6,50
SPICY GINGER Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer	*0,5l* 6,50
FRÜCHTE BERRY Frische Früchte mit Soda und Limetten	*0,5l* 6,50
GURKENSCHÖN Frische Gurke, Limetten, Holunder, Minze, Soda	*0,5l* 6,50
APFEL-MINZ LIMONADE	*0,5l* 6,50
MANGO LASSI	*0,5l* 7,50
YELLOW PASSION Maracujasaft, Ingwer, Limetten & Soda	*0,5l* 6,50
TROPICAL ICED TEA Jasmin Tee, frisches Obst, Limette, Maracuja	*0,5l* 7,50

SAFT

APFELSAFT	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50
KIRSCHNEKTAR	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50
BANANENSAFT	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50
MANGONEKTAR	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50
MARACUJASAFT	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50
RHABARBERSAFT	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50
KIBA	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50
SAFTSCHORLE	*0,2l* 3,50	*0,4l* 4,50

SOFTDRINKS

WASSER LICHTENAUER Sprudel / Still	*0,25l* 3,20	*0,4l* 3,90
WASSER MORELLI Sprudel / Still		*0,75l* 7,50
COCA COLA [1,6], COCA COLA LIGHT [1,4,5,6], FANTA, SPRITE	*0,25l* 3,50	*0,4l* 4,50
LICHTENAUER Gingerale, Tonic	*0,25l* 3,20	*0,4l* 4,20



WARME GETRÄNKE

FRISCHER INGWER TEE mit Limette und Honig	5,50
FRISCHER MINZ TEE mit frischer Minze und Honig	5,50
FRISCHER INGWER-MINZE TEE mit Limette und Honig	5,90
FRISCHER ZITRONENGRAS TEE mit Ingwer, Zitronengras, Limetten und Honig	5,90
JASMINTEE	4,50
KAFFEE	4,50
ESPRESSO	3,50
VIETNAMESISCHER KAFFEE	6,50

HOMEMADE ALCOHOLIC

MOJITO 7,50
mit Rum, Limette, brauner Zucker, Matchapulver, frischer Minze und Soda

G - MULE 7,50
Vodka, Beeren, Ginger Beer

MANGO SOUR 7,50
Four Roses Bourbon Whiskey, Mangosaft, Zitrone, Limette

APEROL SPRITZ 7,50
Aperol, Sparkling Wine, Soda, Orangenscheibe

BOMBAY PEACH 7,50
Bombay Saphire, Tonic Water, Limetten, Pfirsch

VERY BERRY 7,50
Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange

HUGO *0,25l* 7,50
Sekt, Limetten, Holundersirup, Minzstange



BIERE m

WARSTEINER VOM FASS	*0,3l*	4,20
WARSTEINER VOM FASS	*0,5l*	4,90
RADLER [4]	*0,33l*	4,20
RADLER [4]	*0,5l*	4,90
SAIGON BIER [4]	*0,33l*	4,50
KÖNIG LUDWIG Kristall, Dunkel, Hell, Alkoholfrei	*0,5l (Fl.)*	4,90

WEINE

CABERNET SAUVIGNON	*0,2l*	4,90	*0,75l*	18,20
CHARDONNAY	*0,2l*	4,90	*0,75l*	23,90
RIESLING	*0,2l*	4,90	*0,75l*	19,20
MERLOT	*0,2l*	4,90	*0,75l*	19,20
ROSÉ	*0,2l*	4,90	*0,75l*	19,50
WEISSWEINSCHORLE			*0,2l*	4,90
NEP MOI			*2cl*	2,50
SAKE *warm*			*0,2l*	6,50



LINO

ASIA RESTAURANT

KARL-MARX-STRASSE 18
15732 SCHULZENDORF

+49 33762 466 854

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - DO. VON 12^{00} BIS 21^{30} UHR

FR. - SO. VON 12^{00} BIS 22^{00} UHR

---

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