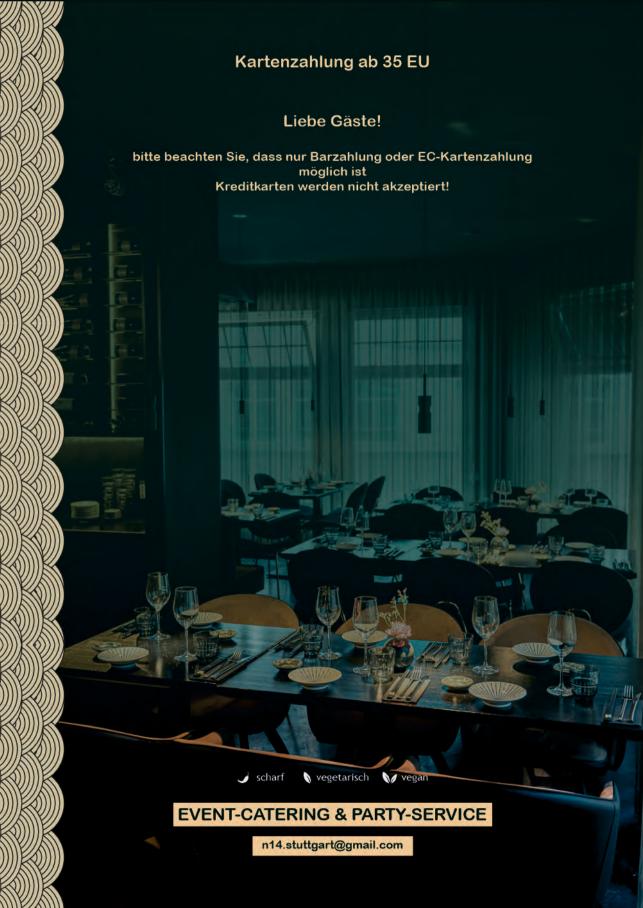
N14

THE MODERN ASIAN CUISINE











PHO SOUP (4,8,f)

Zwiebeln, Lauch, Kräutern

- Tofu 1 12,5

- Hühnerfleisch | 12,5

- Gehacktem Rindfleisch (halb rosa) | 13,5

- Rindfleisch Bruststück gegart,

Rindfleisch medium dünngeschnitten (American Brisket Poin End / Rindefilet) | 14,5

BUN CHA (2,3,13,a,d,k)

Mariniertes Schweinenacken mit Zitronengras, Reisnudeln, Limetten-Dressing

14.9

BUN NEM (2,3,13,a,d,k)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Shitake Pilze, Gemüse, serviert auf Salat, Reisnudeln, Limetten-Dressing

14,9

YAKI UDON (2,3,a,c,d,k)

Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Ei, dazu Röstzwiebeln, Kräutern, wahlweise mit

- Tofu () | 11,9

- Hühnerfleisch | 11,9

- Paniertes Hähnchenschenkel | 12,9

- Rindfleisch | 12,5

- Garnelen (b) | 12,9

- Knusprige Ente | 14,5

MITTAGS MENÜ

Mo.-Fr. Von 11:00 Bis 15:00 Uhr

LOMBOK RICE (c,d,e,j,g)

Lombok Style Sate-Erdnuss-Sauce, Salat, Reis, krossem Hähnchenschenkel

- Tofu (f) # 11,9

- Hühnerfleisch | 11,9

- Paniertes Hähnchenschenkel | 12,9

- Knusprige Ente | 14,5

CARI RICE (c,d,e,g,k)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Salat, Reis, Erdnüssen,

- Tofu (1) 11,9

- Hühnerfleisch | 11,9

- Paniertes Hähnchenschenkel | 12,9

- Garnelen (b) | 12,9

- Knusprige Ente | 14,5

LEMONGRAS BOWL (a,d,e,h)

Zitronengras und Chili gebraten mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Karotten, Serviert mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

- Tofu⁽¹⁾ / 12,5

- Hühnerbrust | 12,5

- Rindfleisch | 12,5



VEGGIE SET

12,9

SALMON LOVER SET (d.))

8 Stk. Lachs Maki 6 Stk. Salmon Crunchy Roll 14,5

PREMIUM ROLL OF THE DAY

8 Stk. Premium Sushi des Tages

17

GETRÄNKE

TROPICAL ICE TEA

5,5

LYCHEE LIME

5,5

YUZU FOU ICE TEA

Kyushu und Shikoku

5.5





VEGAN APPETIZER

EDAMAME •

Sojabohnen, Meersalz, Chilipulver 6.5

BABY SPINAT SALAT ₩ (a.f.j.2.10)

Mit Avocado, Sesam-Dressing, Trüffelöl

8

AVOCADO SASHIMI W (a.f.j.2.10)

Mit Sesam-Dressing

8

VEGGIE GYOZA ₩ (a,f,k,1,4)

japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Ponzu-Sauce



APPETIZER

COCONUT SOUP J

Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras

Tofu^(f) **№** | 8 Hühnerfleisch | 8 Garnelen^(b) | 10

GYOZA GYUNIKU (6x.1.4)

japanische Teigtaschen gefüllt mit Rind, Ponzu-Sauce

12

CHICKEN TERIYAKI (a.k)

gegrillte Hühnerspieße, Porree, Teriyaki-Sauce, Sesam

12

TEMPURA EBI (a,k,n,4)

geb. Garnelen auf Babyspinat, Dashi-Dressing, Trüffelöl

12

TUNA TATAR (d.j.k)

Thunfischtatar, gegrillte rote Zwiebel, Tobiko, Bonitoflocken

12

TAKO KARAAGE (scharf) (a.k.4)

panierte Oktopusstücke, Chili-Mayonaise-Sauce

12

MAGURO (a.d.f.j)

medium angebratenes Thunfischfilet, Wacamole, Salsa Roja, Miso-Sauce

16

YELLOWTAIL KINGFISH (0.6.)

Gelbschwanzmakrele (Bauchstück), Ponzu, Kresse, Tobiko







VIETNAMESE TOP RANKING DISHES (NEW)

PHO SOUP (4)

Traditionele Suppe der Hauptstadt Hanoi mit Reisbandnudeln, Zwiebeln, Lauch, Kräutern

Tofu[®] / 15,5
Hühnerfleisch | 16,9
Gehacktem Rindfleisch (halb rosa) | 17,9
Rindfleisch Bruststück gegart, Rindfleisch medium dünngeschnitten
(American Brisket Poin End / Rindefilet) | 18,5

BUN CHA (4.e.d)

Mariniertes Schweinenacken mit Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln, gegrillt mit Holzkohle, serviert auf Salat, Kräutern, Reisnudeln, Limetten-Dressing 18.5

BUN NEM (4,e,d)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Shitake Pilze, Gemüse, serviert auf Salat, Kräutern, Reisnudeln, Limetten-Dressing 17,9

SA OT (4,e,d)

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Karotten gebraten mit Zitronengras, Chili, Dazu Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

> Tofu[®] / 15,5 Hühnerfleisch | 16,9 Rindfleisch | 17,9

MAIN DISHES (MEAT)



BANGKOK (leicht scharf) (c,d,e,g,k)

Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Salat, Erdnüssen Wahlweise mit:

Tofu[®] / 17
Hühnerfleisch | 18
Paniertes Hähnchenschenkel | 18
Rindfleisch | 18,5
Garnelen[®] | 18,5
Knusprige Ente | 19

HONG KONG (leicht scharf) (a.b.f)

Gemüse gebraten mit Chili, Knoblauch, Shitakepilz-Sauce, Reis, Salat, Koriander Wahlweise mit:

> Tofu[®] M | 17 Hühnerfleisch | 18 Paniertes Hähnchenschenkel | 18 Rindfleisch | 18,5 Garnelen[®] | 18,5 Knusprige Ente | 19 Lachs Steak | 20

LOMBOK (leicht scharf) (c.d.e.j.g)

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Salat, Reis Wahlweise mit:

Tofu⁽⁶⁾ / 17 Hühnerfleisch | 18 Paniertes Hähnchenschenkel | 18 Rindfleisch | 18,5 Garnelen⁽⁶⁾ | 18,5 Knusprige Ente | 19

YAKI UDON (a.b.f)

Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Spiegelei, Röstzwiebeln, Koriander Wahlweise mit:

> Tofu[®] / 17 Hühnerfleisch | 18 Paniertes Hähnchenschenkel | 18 Rindfleisch | 18,5 Garnelen[®] | 18,5 Knusprige Ente | 19







MAKI 8 Stück (8,7.4)

AVOCADO ₩

Avocado

5

KAPPA W

Gurke

5

SAKE

Lache

7

TEKKA

Thunfisch

7

EBI

gekochte Tigergarnelen

8

FRY EBI

Tempura Tigergarnelen

8

ANAGO

Meeres Aal

8

HAMACHI

Kingfish







NIGIRI 2 Stück (k,f,4)

SALMON

Lachs

8

TUNA

Thunfisch

9

HAMACHI

Kingfish

9

EBI

Tigergarnele

8

TUNA TARTAR

Thunfischtatar

9

HAMACHI TARTAR

Kingfish Tatar

9

ANAGO

Meeres Aa

8

HOTATEGAI

Jakobsmuscheln flambiert

8

TORO-TORO

Tuna-Belly

12

UNI

Seeigel

12

NIGIRI MORIAWASE (10 Stk.)

Deluxe Mix Nigiri



INSIDE OUT ROLLS 8 Stück (8.g.t.j.4)

ALASKA I.O

Lachs, Avocado und Tobiko

13,5

MAGURO I.O

Tuna, Gurke, Tobiko

14.5

HOTATEGAI I.O

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

14,5

ANAGO I.O

Meer Aal, Gurke, Sesam, Avocado

14,5

EBI I.O

Grokgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

14,5

EBI TEMPURA I.O

Tempura Grokaarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

14,5

VEGGIE I.O ₩

Avocado, Gurke, Sesam, Rucola, Schnittlauch

13,5

CALIFORNIA I.O

Avocado, Surimi, Tobiko, Cream Cheese

13,5

HAMACHI I.O

Kingfisch, Gurke, Lauch

14,5







CRUNCHY FUTO MAKI 8 Stück (K.8.1.)4)

VEGGIE CRUNCHY ₩

Avocado, Gurke, Babyspargel, Miso-Sauce

16

SALMON CRUNCHY

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäs

18

TUNA CRUNCHY

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse **20**

HOTATEGAI CRUNCHY

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse 20

CRUNCHY SPECIAL

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Avocado, Frischkäse, Tobiko 20

PREMIUM ROLLS 8 Stück (6.9.1,14)

AVOCADO TOKUNI W

Avocado, Babyspargel, Rucola, Trüffelöl, Miso-Sauce

18

GYUNIKU TORYUFU

Rucola, Tempura Spargel, Avocado, flambiertes Entrecôte, Trüffelöl, Miso-Sauce

18

ANAGO TOKUNI

Lachs, Avocado, Frischkäse, Meeres Aal, Unagi-Sauce

20

EBIFURAI SALMON

Tempura Garnelen, Avocado, flambierter Lachs, Spicy-Sauce

22

TSUNA TOKUNI

Lachs, gekochte Garnelen, Avocado, Tuna Tartar, Tobiko

22

HAMACHI TOKUNI

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kingfish, Tobiko

22

KYODAI EBI TOKUNI

Aal, Riesengarnelen, Gurke, Unagi-Sauce

22

CHEF'S RECOMMENDATION

Empfehlung vom Chef

22

FUTO MAKI

Thunfisch, Lachs, Hamachi, Avocado, Gurke

16,5

SURF AND TURF ROLL

Tempura Garnelen, flam. Rindfleisch, Tempura Lauchzwiebeln, Cream Cheese, Wasacabi













SASHIMI (6.4)

SALMON (3 Stk.)

dchs

10

TUNA (3 Stk.)

Thunfisch

12

TORO-TORO (3 Stk.)

Tuna Belly (auf Anfrage)

15

HAMACHI (3 Stk.)

Kingfish

12

MORIAWASE (15 Stk.)

Deluxe Mix Sashimi





VEGAN SET FOR ONE № (für 1 Per.)

8 Stk. Maki 8 Stk. Veggie Inside Out 8 Stk. Veggie Crunchy

32

VEGAN SET FOR TWO ₩ (für 2 Per.)

Avocado Sashimi 16 Stk. Maki 4 Stk. Nigiri 8 Stk. Inside Out 8 Stk. Veggie Crunchy

65

PREMIUM TUNA NIGIRI'S SELECTION (5 Stk.)

5 versch. Nigiris vom Thunfisch (Akami, Chutoro, Otoro)







SASHIMI MORIAWASE (15 Stk.)

Deluxe Mix Sashimi

52

NIGIRI MORIAWASE (10 Stk.)

Deluxe Mix Nigiri

50

COUPLE N14 (für 2 Per.)

4 Stk. Nigiri 6 Stk. Sashimi 8 Stk. Maki 8 Stk. Premium Inside-Out 8. Stk. Crunchy Big Roll

75

CLIQUE N14 (für 4 Per.)

7 Stk. Nigiri 12 Stk. Sashimi 16 Stk. Maki 16 Stk. Premium Rolls 16 Stk. Crunchy Big Roll







DESSERT

MANGO x VANI (9)

Mango Eis, Vanile Eis, Früchte

8,5

MATCHA x VANI (9)

Grüntee Eis, Vanile Eis, Früchte

8,5

MOCHI MOCHI (9)

Mochi Eis, Mochi Kuchen

10

EXTRAS

Gemischter Salat (8)

mit Sesam-Sauce

7,5

REIS

2,5

REISNUDELN

2,5

SUSHI-REIS





SOFTDRINKS

SAN BENEDETTO

Premium Water still 0,331 **3,7** | 0,651 **6,7**

SAN BENEDETTO

Premium Water sparkling 0,331 **3,7** | 0,651 **6,7**

COCA COLA (*1) 0,2| 3,7

COCA COLA ZERO (**)
O,21 3,7

THOMAS HENRY TONIC WATER (12)

THOMAS HENRY GINGER ALE 0,21 3,7





SAFT

APFEL NATURTRÜB

JOHANNISBEER

0.251 3,7

0,2513,7

LYCHEE

SAFTSCHORLE

0,251 3,7

0,251 3,7

MARACUJA

0,251 3,7

HOMEMADE LEMONADES

TROPICAL ICE TEA

Schwarzer Tee, Mango-Maracuja-Geschmack

8

YUZU FOU ICE TEA

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku

8

LYCHEE LIME

Lychesaft, Soda, Limetten

8,5

CALAMANSI x GINGER

Calamondin-Orange mix Ingwer Limonade, Minze

8,5

REFRESHER

Russian Wildberry, Limetten, Soda

8.5



HOTDRINKS

SENCHA GRÜNTEE 3,5

JASMINTEE 3,5

INGWERTEE

mit Orange und Honig **4**

MINZTEE

mit Limette, Ingwer und Honig
4

KAFFE CREMA (11) 3,5

ESPRESSO (11)

ESPRESSO MACCHIATO (9.11) 3,5

CAPPUCCINO (9.11)

LATTE MACCHIATO (9.11) 4,2





BEER

STUTTGARTER HOFBRÄU PILSNER (A1)

0,3314

KIRIN BIER (A1)

0,3314

PAULANER HEFEWEIZEN (A1)

0,515

PAULANER HEFEWEIZEN alkoholfrei (A1)

0,515

SAKE - REISWEIN

CHOYA SAKE

japanisches alkoholhaltiges Getränk aus Reis (leicht süßlich und erinnert an Honig)

(Warm oder Kalt)

0,218,5



WHITE WINE

WEINSCHORLE 6,5

WEINGUT SPIESS

Grauburgunder QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland schöne Würzigkeit sowie Birne und Mandel Trocken am Gaumen, mit einer animierenden Säure

0,2|8 | 0,75| 28

WEINGUT KOPP, BLACK FOREST HERITAGE

Weißburgunder trocken, Baden / Deutschland Einen vollmundigen und schmelzigen Burgunder mit saftiger Aprikose, Melone und Zitrusfrucht

0,21 7,2 | 0,751 25

WEINGUT KITZER, DREISATZ

Sauvignon Blanc QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland aromatische Holunderblüten und reifen Stachelbeeren

0,21 7,2 | 0,751 25





WHITE WINE

VILLA CORDEVIGO, CA'DEL LAGO

Lugana DOC, Venetien / Italien

Der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen

0,21 **8,5 |** 0,751 **30**

VDP. WEINGUT DR. LOOSEN, EDITION L

Riesling QbA trocken, Mosel / Deutschland Ein Moselriesling mit augenehmer Säure, perfekter Balance zwischen Saftigen Pfirsich und Schiefer-Mineralität

0.751 35

VDP. WEINGUT VAN VOLXEM, 6°35*N

Weißburgunder QbA trocken, Mosel / Deutschland Weissburgunder mit reifen exotischen Früchten, zart duftenden Frühlingsblüten und feinsten Edelholznoten

0.751 39



ROSÉ

CHÂTEAU MIRAVAL

Rosé Cotes de Provence Rosé AOC, Provence Frankreich Im Duft finden sich elegante Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern

0,751 42

WEINGUT KITZER, DREISATZ ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Rheinhessen / Deutschland Animierende Duft von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, belebende Säure

0,218,5 | 0,75130





RED WINE

CLAUDIO QUARTA, IL VIGOROSO

Primitivo Appassimento IGT, Apulien | Italien Feiner Duft von roten Früchten, Rosinen und reifen Sauerkirschen, am Gaumen samtige Tannine, konzentrierte Frucht und etwas Vanille, abgerundet durch eine schmeichelnde Fruchtsüße

0,218 | 0,751 28

FORTANT DE FRANCE

Terroir d'Altitude, Malbec, Pays d'Oc | Frankreich Rotes Feuerwerk, im Duft Pflaumen mit sanfter Pfeffernote. am Gaumen lebendig, mit einem herrlichen Aromenspiel dunkler Früchte

0,21 7,5 | 0,751 26,5





SPARKLING

CA' DI PRATA, LEVATURA S

Prosecco Spumante DOC brut, Veneto | Italien Feinperlig, mit feinem Duft nach Birnen, Zitrusaromen und frischem Gebäck.

0,218,5 | 0,75129

KESSLER, HOCHGEWÄCHS CHARDONNAY BRUT

Baden-Württemberg | Deutschland Reichhaltiges und komplexe Bukett mit Noten von Pfirsichen, reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Nuss-und Mandeln

0,751 40

KESSLER, HOCHGEWÄCHS ROSÉ

Baden-Württemberg | Deutschland
Fruchtaromen von roter Johannisbeerer und Sauerkirsche
werden begleitet von subtilen Zimt- und Wachholde arome.

0,751 40





SPARKLING

RUINART BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNER

Frankreich

Geschmacksnoten von Nektarine, Zitrusfrüchten, weißen Blumen und Früchten wie Pfirsich.

0.751 140

RUINART ROSÉ, CHAMPAGNER

Frankreich

Aromen von frisch gepflückte roten Früchten kommen hier stark zum Ausdruck, eleganter und belebender Hauch von Minze und rosa Grapefruit wird verkörpen.

0,751 140





COCKTAILS

COCKTAILS VODKA

ESPRESSO MARTINI (11)

Grey Goose Vodka, Patron XO, Espresso, Zucker
13

JAPANESE SUMMER CUP

Grey Goose Vodka, Zitronengras, Yuzu, Zitrone, Ginger Ale 12

N14 MULE

Grey Goose Vodka, Zitronengras, Kokos, Limetten, Ginger Beer 11

PORN STAR MARTINI

Grey Goose Vodka, Maracuja, Limette, Maracujalikör, Champagner

Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Frag gerne bei unserem Personal nach





COCKTAILS

COCKTAILS GIN

N14 BASIL HIGHBALL

Sake, Bombay Sapphire London Dry Gin, Basilikum, Zitronen, Ginger Beer

12

BRAMBLE

Bombay Sapphire London Dry Gin, Brombeersirup, Zitrone, Brombeerlikör

13



Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Frag gerne bei unserem Personal nach!





COCKTAILS

COCKTAILS WHISKY

SHEN LONG

Suntory Toky Whisky, Karamel, Popcorn, Zitrone
13

WHISKEY SOUR

Whiskey Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Limettensaft, Angostuna Orange Bitter, Eiweiß 12

SPARKLING COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und Soda 10

HUGO

St. Germain, Minze, Limette und Prosecco

11

Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Eraa gerne bei unserem Personal nach







ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)
geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit Nitrat

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene. Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

ALLERGENE

A) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut oder Hybridstämme davon B) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse C) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse D) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse E) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse F) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse G) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose) H) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Waldnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse I) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse J) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse K) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse L) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

N) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse





Nadlerstraße 14, 70173 Stuttgart

+49 711 96891792

Öffnungszeiten: Mo – Do: 11:00 – 15:00 Uhr & 17:00 – 22:30 Uhr Fr & Sa: 11:30 - 22:30 Uhr

So: 16:00 - 22:00 Uhr

n14-stuttgart.de