



Liebe Gäste,

„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant.

Genießen Sie unsere Fusionküche,  
europäisches Kochhandwerk kombiniert mit  
Gerichten aus Japan, Thailand, Vietnam und  
anderen asiatischen Ländern.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Citizen Long



# SEASONAL MENU

## STARTERS

<b>TAQUITO PORK BELLY</b>	11
geschmorter Schweinebauch   Avocado   Peperoni   Koriander	
<b>TAQUITO MUSHROOM</b>	10
Champignon   Avocado     Koriander   Peperoni   rote Zwiebel	
<b>TUNA TATAKI</b>	17
kurzgebratener Tunfisch   Trüffel-Ponzu   Zwiebel   Koriander	
<b>INSIDEOUT TUNA SUSHI ROLL</b>	20
Shrimp Tempura   Avocado   Ponzu-Cream	

## MAIN COURSE

<b>STEAK FRITES „TERIYAKI FUSION“</b>	28
Entrecôte vom Rind   Teriyaki-Bratenjus Daikonrettich karamellierte Zwiebeln   Wasabi   Pommes Frites	
<b>ROSA IBERICO KARREE SOUS VIDE GEGART</b>	25
Ananas   Gurke   Knoblauch   Kaffirlimettenblatt Palmzucker   Bratenjus   Pommes Frites	
<b>FENCHEL AN MISOMARINADE</b>	20
Champignon   Kokos-Velouté   Shimeji-Pilz Schnittlauch   Trüffelmayo   Pommes Frites	

## DESSERT

<b>WARM APPLE CRUMBLE</b>	9
Ingwer   Sesam   Minze	

Auf Anfrage erhalten Sie bei uns eine detaillierte Liste der enthaltenen allergenen Zutaten für unsere Saisonkarte.

## STARTERS

**SOM TAM MANGOSALAT MIT GARNELEN** 15

Garnele | Karotte | Spitzkohl | Koriander | Chili  
Erdnuss | Fischsauce

**GRILLED BEEF SALAT „BUN BO XAO STYLE“** 16

Gegrilltes Rindfleisch | Reismudeln | Peperoni | Röstzwiebel  
Erdnuss | Limetten-Fisch-Sauce

**FRIED CHICKEN KARAAGE** 12

Pollo fino | Ingwer | Knoblauch | Mango Chutney | Chili Mayo

**CHICKEN GYOZA 3 STÜCK** 10

Hähnchen | Kohl | Knoblauch | Zwiebeln | Dumpling Sauce

## SUSHI STARTERS

**INSIDEOUT ROLL RIND 6 STÜCK** 18

Rinderfilet | Shrimp Tempura | Avocado | Jalapeño  
Röstzwiebel | Chili Mayo | Teriyaki

**INSIDEOUT ROLL LACHS 6 STÜCK** 18

Lachs | Shrimp Tempura | Avocado | Crème Fraiche Ponzu

**CRUNCHY ROLL LACHS 6 STÜCK** 18

Gurke | Avocado | Paprika | Spargel | Karotte | Mangosauce

## VEGGIE STARTERS

**SOM TAM MANGOSALAT** VEGAN 12

Karotte | Spitzkohl | Koriander | Chili  
Erdnuss | Sojasauce

**VEGAN GYOZA** 3 STÜCK 10

Kohl | Karotte | Tofu | Zwiebeln | Dumpling Sauce

## SUSHI VEGGIE STARTERS

**INSIDEOUT VEGGIE** 6 STÜCK 16

Tempura Spargel | Avocado | Paprika | Parmesan  
Mangosauce | Teriyaki | Crème Fraiche Ponzu

**CRUNCHY ROLL** 6 STÜCK VEGAN 16

Gurke | Avocado | Paprika | Spargel | Karotte | Mangosauce

## MAIN COURSE

<b>BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM RIND</b>	32
Sambal Oelek   gepickelter Pak Choi Limettenblatt-Bratenjus   Jasminreis	
<b>ENTENBRUST „ORANGE FUSION“</b>	28
Tamarindenpaste   Ingwer   Chicorée Orangenjus   Jasminreis	
<b>STICKY KOREAN CHICKEN</b>	24
Chicorée   Schnittlauch   Karottenreduktion Chili   Jasminreis	
<b>LACHS „MISO STYLE“ LAUWARM SERVIERT</b>	27
Misosauce   Tempura grüner Spargel   Affila Kresse   Jasminreis	
<b>SEELACHS „INDONESIAN GULAI STYLE“</b>	25
Kurkuma   Zitronengras   Galgant   Kaffirlimettenblatt   Chili Brokkoli   Jasminreis	
<b>GEBRATENE UDONNUDELN CHICKEN</b>	24
Chicken   Kirschtomate   Pilze   Sojasauce Frühlingszwiebel   Erdnuss   Limette	
- OPTIONAL - mit gebratenem Lachs	27

## VEGGIE MAIN COURSE

<b>FRITTIERTER TOFU „INDONESIAN GULAI STYLE“ VEGAN</b>	21
Kurkuma   Zitronengras   Galgant   Kaffirlimettenblatt   Chili Brokkoli   Jasminreis	
<b>BLUMENKOHL „KUNG PAO STYLE“ VEGAN</b>	21
Zucchini   Paprika   Kung Pao Sauce   Erdnuss Karottenpürree   Jasminreis	
<b>GEBRATENE UDONNUDELN MIT TOFU VEGAN</b>	21
Kirschtomate   Pilze   Sojasauce   Limette Frühlingszwiebel   Erdnuss	

## SUSHI PLATES

<b>VEGETARIAN SUSHI MENÜ</b>	38
Crunchy Roll Vegan Insideout Roll Veggie 1 Nigiri Avocado 1 Nigiri Pilz	
<b>MIXED SUSHI MENÜ</b>	42
Crunchy Roll Lachs Insideout Roll Rind 2 Nigiri Lachs	

## SIDE DISHES

<b>RED DRAGON BLUMENKOHL</b> VEGAN	6
Red Dragon Sauce   Sesam	
<b>KIMCHI</b>	5
Chinakohl   Knoblauch   Chili   Fischsauce	
<b>EINGELEGTER PAK CHOI</b> VEGAN	5
Essig   Chili	
<b>JASMINREIS</b>	3.5
Sesam	

## DESSERT

<b>BANOFFEE</b>	11
Bananen Espuma   Schokoladenerde   Cashew   Muskat Meersalz   Salted Caramel Eis	
<b>MANGO STICKY RICE</b>	11
Mango   Kokos   Klebreis   Erdnuss	

## TASTING MENU TO SHARE

Genießen Sie unser Tasting Menu ab 2 Personen zum Teilen.  
Serviert in drei Gängen.

### **MEAT & FISH MENU, PER PERSON** 56

SOM TAM MANGOSALAT MIT GARNELEN  
CRUNCHY ROLL  
LACHS „MISO STYLE“  
BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM RIND  
BANOFFEE  
MANGO STICKY RICE

### **VEGETARIAN MENU, PER PERSON** 47

SOM TAM MANGOSALAT VEGAN  
CRUNCHY ROLL  
FRITTIERTER TOFU „INDONESIAN GULAI STYLE“  
BLUMENKOHL „KUNG PAO STYLE“  
BANOFFEE  
MANGO STICKY RICE

## KID'S PLATE

**CHICKEN, GEMÜSE, UNAGISOSSE & JASMINREIS** 12

**- OPTIONAL VEGETARISCH / VEGAN** 12



## DRINKS

### HOMEMADE LEMONADES

<b>LIMETTE-MINZE</b> 0,2L	4.5
<b>LIMETTE-BEEREN</b> 0,2L	4.5
<b>LITSCHI-BEEREN</b> 0,2L	4.5
<b>INGWER-ZITRONE</b> 0,2L	4.5

### WASSER

<b>GLAS</b> 0,3L Still / Medium / Sprudel	3
<b>KARAFFE</b> 1,0L Still / Medium / Sprudel	5

### ALKOHOLFREI

<b>ORANGINA</b> 0,2L	3.5
<b>COCA COLA / COLA ZERO</b> 0,2L	3.5
<b>TONIC WATER / GINGER BEER / WILD BERRY</b> 0,2L	3.5
<b>APFELSAFT / JOHANNISBEERNEKTAR / SCHORLE</b> 0,3L	3.8

## **APERITIF**

<b>APEROL SPRITZ / SODA</b>	9
<b>HUGO</b>	9
<b>LILLET WILD BERRY</b>	9
<b>BELSAZAR ROSE TONIC</b>	9.5
<b>BELSAZAR ROSE SODA</b>	9.5

## **GIN DRINKS**

<b>GIN TONIC</b>	10
<b>LONDON MULE</b>	12
<b>GIN WILD BERRY</b>	10

## **VODKA DRINKS**

<b>VODKA SODA</b>	10
<b>MOSCOW MULE</b>	12
<b>VODKA WILD BERRY</b>	10

## **WHISKEY DRINKS**

<b>WHISKEY COLA</b>	10
<b>DUBLIN MULE</b>	12
<b>WHISKEY SODA</b>	10

- ASK FOR OUR COCKTAIL MENU -

## **SCHAUMWEIN** 0,1L

**CHAMPAGNE** 14

Taittinger Brut Réserve

**CRÉMANT** 8

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut

## **WEISSWEIN** 0,2L

**2025 HAUSWEIN SAUVIGNON BLANC** 8

Markus Pfaffmann - Pfalz

**2024 GRAUBURGUNDER** 8.5

Lorenz & Söhne - Nahe

**2024 WEISSBURGUNDER** 9.0

Martin Waßmer - Baden

## **ROTWEIN** 0,2L

**2022 HAUSWEIN SPÄTBURGUNDER** 8.5

Markus Pfaffmann - Pfalz

**2022 MALBEC** 8.5

Kaiken - Mendoza, Argentinien

## **ROSÉ** 0,2L

**2024 HAUSWEIN ROSÉ** 8

Markus Pfaffmann - Pfalz

**2023 ORANO ROSATO CAMPANIA IGT** 8.5

Villa Raiano - Kampanien, Italien

- ASK FOR OUR WINE LIST -

## **BIER VOM FASS**

<b>CHIEMSEER HELL</b> 0,5L	4.9
<b>FÜRSTENBERG PILS</b> 0,3L	3.8
<b>RADLER</b> 0,3L	3.8

## **FLASCHENBIER**

<b>PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB</b> 0,5L	4.9
<b>PAULANER NATUR RADLER</b> 0,33L	3.8
<b>ALKOHOLFREIES PAULANER WEISSBIER</b> 0,5L	4.9
<b>ALKOHOLFREIES FÜRSTENBERG PILS</b> 0,33L	3.8

## **TEE & KAFFEE**

<b>INGWERTEE MIT HONIG UND LIMETTE</b>	4.5
<b>BIO-GRÜNTEE „NEBELTEE“</b>	5
<b>JASMINTEE „KAISERTRAUM“</b>	5
<b>ESPRESSO</b>	3
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	4
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	3.5
<b>DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO</b>	4.5
<b>TASSE KAFFEE</b>	3.8
<b>CAPPUCCINO</b>	4
<b>LATTE MACCHIATO / MILCHKAFFEE</b>	3.8



## ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoff oder konserviert
2. mit Nitritpökelsalz
3. mit Nitrat
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Geschmacksverstärker
6. mit Farbstoff
7. geschwefelt (außer erhitzt)
8. geschwärzt
9. gewachst
10. Phosphat
11. Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
12. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln
13. enthält eine Phenylalaninquelle (mit Aspartam)
14. genetisch verändert
15. aus genetisch verändertem (z.B.) Sojaöl hergestellt
16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt
17. Formfleisch - Schinken aus Fleischteilen zusammengefügt