



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

MONATSKARTE

STARTERS

SOM TAM SPARGELSALAT 14

Weißer Spargel | Erdbeere | Spitzkohl | Koriander | Chili
Erdnuss | Fischsauce

-OPTIONAL- auch als veganer Som Tam Spargelsalat

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 16

Fermentierte Erdbeeren | Tomate | Chili
Sichuan Pfeffer | Basilikum

GEGRILLTE GARNELEN 3 STK. 14

Rote Beete | Weißer Spargel | Trüffelmayo | veganes Dashi

TEMPURA 62-GRAD EIGELB 12

Weißer Spargel | Rote Beete

MAIN COURSE

LAMMKARREE AN KRÄUTERKRUSTE SOUS VIDE GEGART 29

Süßkartoffelpüree | Weißer Spargel | Rotweinjus | Jasminreis

TEMPURA SELLERIE AN MISO-VELOUTE 22

Weißer Spargel | Teriyaki | grüner Salat | Sesam

DESSERT

ERDBEEREN AN KOKOSSCHAUM 12

Meringue | Weisse Schokolade | Joghurt

WEIN DES MONATS 0.2L

2023 KREUZNACHER RIESLING KABINETT FEINHERB (BIO) 11

Weingut In den Zehn Morgen - Nahe

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

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

STEAK FRITES „TERIYAKI FUSION“	32
Entrecôte vom Rind Teriyaki-Bratenjus Daikonrettich karamellierte Zwiebeln Wasabi Pommes Frites	
ENTENBRUST „ORANGE FUSION“	28
Tamarindenpaste Ingwer Chicorée Orangenjus Jasminreis	
STICKY KOREAN CHICKEN	24
Chicorée Schnittlauch Karottenreduktion Chili Jasminreis	
LACHS „MISO STYLE“ LAUWARM SERVIERT	27
Misosauce Tempura grüner Spargel Affila Kresse Jasminreis	
SEELACHS „INDONESIAN GULAI STYLE“	25
Kurkuma Zitronengras Galgant Kaffirlimettenblatt Chili Brokkoli Jasminreis	
GEBRATENE UDONNUDELN CHICKEN	24
Chicken Kirschtomate Pilze Sojasauce Frühlingszwiebel Erdnuss Limette	
- OPTIONAL - mit gebratenem Lachs	27

VEGGIE MAIN COURSE

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

SUSHI PLATES

- VEGETARIAN SUSHI MENÜ** 38
Crunchy Roll Vegan
Insideout Roll Veggie
1 Nigiri Avocado
1 Nigiri Pilz
- MIXED SUSHI MENÜ** 42
Crunchy Roll Lachs
Insideout Roll Rind
2 Nigiri Lachs

SIDE DISHES

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

DESSERT

BANOFFEE	11
Bananen Espuma Schokoladenerde Cashew Muskat Meersalz Salted Caramel Eis	
MANGO STICKY RICE	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“
STEAK FRITES „TERIYAKI FUSION“
BANOFFEE
MANGO STICKY RICE

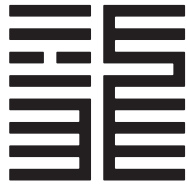
VEGETARIAN MENU, PER PERSON 47

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

LIMETTE-MINZE 0,2L	4.5
LIMETTE-BEEREN 0,2L	4.5
LITSCHI-BEEREN 0,2L	4.5
INGWER-ZITRONE 0,2L	4.5

WASSER

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

ALKOHOLFREI

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

APERITIF

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

GIN DRINKS

GIN TONIC	10
LONDON MULE	12
GIN WILD BERRY	10

VODKA DRINKS

VODKA SODA	10
MOSCOW MULE	12
VODKA WILD BERRY	10

WHISKEY DRINKS

WHISKEY COLA	10
DUBLIN MULE	12
WHISKEY SODA	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

CHIEMSEER HELL 0,5L	4.9
FÜRSTENBERG PILS 0,3L	3.8
RADLER 0,3L	3.8

FLASCHENBIER

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

TEE & KAFFEE

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