

**VIET ★
CHECKPOINT**
— VIET KITCHEN SUSHI BAR —

**ZIMMERSTRASSE 23
10969 BERLIN**

VIET ★ CHECKPOINT

— VIET KITCHEN SUSHI BAR —

Willkommen in unserem vietnamesischen Vintage-Restaurant in Berlin-Mitte, wo der Charme des alten Hanoi lebendig wird. Umgeben von Vintage-Dekorationen, die sorgfältig ausgewählt wurden, um die Geschichte und Kultur Vietnams widerzuspiegeln, laden wir Sie ein, in eine Welt voll nostalgischer Eleganz einzutauchen. Hier, wo jedes Detail von der Vergangenheit erzählt, bieten wir eine Speisekarte, die die Vielfalt der vietnamesischen Küche mit einem Schwerpunkt auf kunstvoll zubereitetem Sushi ehrt. Erleben Sie mit uns eine kulinarische Reise in eine Zeit, in der Tradition und Geschmack in perfekter Harmonie stehen. Herzlich willkommen zu einem unvergesslichen Erlebnis in unserem vietnamesischen Vintage-Restaurant.

Welcome to our Vietnamese vintage restaurant in the middle Berlin, where the charm of old Hanoi comes to life. Surrounded by vintage decorations carefully selected to reflect the history and culture of Vietnam, we invite you to immerse yourself in a world full of nostalgic elegance. Here, where every detail tells of the past, we offer a menu that honors the variety of Vietnamese cuisine with a focus on artfully prepared sushi. Experience with us a culinary journey into a time where tradition and taste are in perfect harmony. Welcome to an unforgettable experience in our Vietnamese vintage restaurant.

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 11:22 Uhr

Sa./So. 12:22 Uhr

Tel: 030 92363464

Mail: vietcheckpoints@gmail.com

<https://vietcheckpoint.de/>

<https://www.instagram.com/vietcheckpoint>

<https://www.facebook.com/vietcheckpoint>

ZUSATZSTOFFE:

1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoffe, 3. Koffein/ Teein, 4. chininhaltig, 5. Süßungsmittel
6. Antioxidationsmittel, 7. Geschmacksverstärker,
8. Phenylalaninquelle, 9. Stabilisator, 10. Phosphat, 11. geschwärzt, 12. geschwefelt,
13. Säuerungsmittel, 14. mit Milcheiweiß, 15. gewachst,
16. mit Nitropökelsatz, 17. Taurin, 18. Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENE:

- a. enthält Alkohol, b. glutenhaltiges Getreide, c. Krebstiere oder Weichtiere, d. Ei,
g. Schwefeldioxid und Sulfite, e. Fisch, f. Lupine, g. Soja,
h. Milch (Laktose), i. Schalenfrüchte, j. Sellerie, k. Senf, l. Sesam, m. Sulfid, n. Schalentiere
o. Pilze, p. Tofu

VORSPEISEN

****Viet Checkpoint Tapas für 4**** b,c,d,e,f,g,i,q,r 22,90€

****Viet Checkpoint Tapas for 4**** b,c,d,e,f,g,i,q,r

ein Festmahl für vier Personen mit Crunchy Wantan, Süßkartoffel-Pommes, Yakitori-Spießen, Edamame und Nem Chien

A feast for four with crunchy wontons, sweet potato fries, yakitori skewers, edamame and nem chien

****Viet Checkpoint Tapas für 6**** b,c,d,e,f,g,i,q,r 41,90€

****Viet Checkpoint Tapas for 6**** b,c,d,e,f,g,i,q,r

Upgrade auf den ultimativen Leckerbissen für sechs Personen mit Crunchy Wantan, Süßkartoffel-Pommes, Gyoza, Mangosalat, Edamame, Kimchi, Ebi Tempura und Sommerrolle

Upgrade to the ultimate treat for six with crunchy wontons, sweet potato fries, gyoza, mango salad, edamame, kimchi, ebi tempura and summer roll

Sup Sua Dua (Kokosmilchsuppe) b,c,g

****Sua Dua Soup (Coconut Milk Soup)**** b,c,g

Cremige Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Tomaten, Zitronengras und Koriander

Creamy coconut milk soup with mushrooms, tomatoes, lemongrass and coriander

A Tofu	tofu	5,40€
B Huhn	chicken	5,40€
C Garnelen	shrimp	6,00€



Miso-Suppe ^g

Traditionelle japanische Miso-Suppe mit Tofu und Seetang

Traditional Japanese miso soup with tofu and seaweed

A Tofu	tofu	4,50€
B Lachs	salmon	5,80€
C Meeresfrüchte	seafood	6,80€



Wantan-Suppe b,c,d,e,f,g,i,q,r 4,90€

Klassische Wan-Tan-Suppe

Classic wonton soup

Gyoza b,c,d,e,g,i,q,r 5,50€

5 Stück japanische Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse

5 pieces of Japanese dumplings filled with meat or vegetables

Yakitori Chicken Teriyaki ^{f,g,i} 5,00€

3 Hähnchenspieße mit Teriyaki-Sauce

3 chicken skewers with teriyaki sauce

Ebi Tempura b,c,t,q,i 6,00€

3 Stück Garnelen im japanischen Teigmantel

3 pieces of shrimp in Japanese batter

Grünes Bio-Edamame mit Meersalz ^g 5,00€

****Organic green edamame with sea salt**** ^g

Japanischer Name für Bohnen

Japanese name for beans

VORSPEISEN | STARTERS

Kimchi-Salat ^{1,2,6,13} 4,50€

Erleben Sie den würzigen Genuss von fermentiertem Gemüse nach koreanischer Art!

Experience the spicy pleasure of Korean-style fermented vegetables!

Nem Chien/Frühlingsrolle (2 Stück) ^{b,c,d,r} 5,90€

Genießen Sie unsere hausgemachten Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Eiern, Morcheln und Kräutern.

Enjoy our homemade spring rolls filled with minced meat, glass noodles, eggs, morels and herbs.



Mangosalat ^{v,l}

Genießen Sie unseren frischen Mangosalat mit Karotten, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und einer Auswahl an hausgemachtem Dressing:

Enjoy our fresh mango salad with carrots, Vietnamese herbs, peanuts and a selection of homemade dressing:

A Tofu	tofu	7,20€
B Rindfleisch	beef	8,20€
C Garnelen	shrimp	8,40€

(Sommerrolle)!

Du willst den Sommer fühlen? Hol dir die Goi Cuon selbstgemacht mit Reisnudeln, knackiger Gurke, frischem Salat, knusprigen Erdnüssen und einer Hoisin-Erdnusssauce. Wähle zwischen:

Do you want to feel the summer? Get the goi cuon (summer roll)!

Homemade with rice noodles, crunchy cucumber, fresh lettuce, crunchy peanuts and a hoisin peanut sauce. Choose between:

A Tofu	tofu	5,50€
B Huhn	chicken	5,50€
C Garnelen	shrimp	6,10€

Wantan Gebacken 5,50€

Try the baked wontons for

Diese knusprigen Teigtaschen sind gefüllt mit saftigem Hühnerfleisch und köstlichen Garnelen.

These crispy dumplings are filled with juicy chicken and delicious shrimp.

Süßkartoffelpommes für 6,50€

treat yourself to the sweet potato fries

Für die Süßkartoffelfans: gönne dir die.

For the sweet potato fans:



REISGERICHTE | RICE DISHES

Checkpoint Com Chien/Fried Rice

köstliche Kreation aus gekochtem Reis, Eiern und knackigem Gemüse

delicious creation made from boiled rice, eggs and crunchy vegetables

A	Tofu	<i>tofu</i>	13,90€
B	Huhn	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rindfleisch	<i>beef</i>	15,50€
D	Tiger Garnelen	<i>tiger prawns</i>	16,40€
E	Knuspriges Huhn	<i>crispy chicken</i>	15,50€
F	Knusprige Ente	<i>crispy duck</i>	16,40€
G	Seitan Ente	<i>seitan duck</i>	16,40€
H	Seitan Huhn	<i>seitan chicken</i>	16,40€

(Rotes Curry) mit Reis!

Frisches knackiges Gemüse, gewürzt mit roter Curry-Paste, Kokosmilch und Basilikum. Tauche ein in die perfekte Harmonie von Gewürzen und cremiger Kokosnuss, serviert mit duftendem Jasminreis und wahlweise:

Fresh crunchy vegetables seasoned with red curry paste, coconut milk and basil.

Immerse yourself in the perfect harmony of spices and creamy coconut, served with fragrant jasmine rice and optionally:

A	Tofu	<i>tofu</i>	12,90€
B	Huhn	<i>chicken</i>	12,90€
C	Rindfleisch	<i>beef</i>	14,50€
D	Tiger Garnelen	<i>tiger prawns</i>	15,40€
E	Knuspriges Huhn	<i>crispy chicken</i>	14,50€
F	Knusprige Ente	<i>crispy duck</i>	15,40€
G	Seitan Ente	<i>seitan duck</i>	15,40€
H	Seitan Huhn	<i>seitan chicken</i>	15,40€

Sot Lac (Erdnuss) mit Reis b,c,e,f,g,r,l

Erdnusssauce aus cremiger Erdnussbutter, Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und anderen aromatischen Gewürzen

Peanut sauce made of creamy peanut butter, soy sauce, garlic, ginger and other aromatic spices

A	Tofu	<i>tofu</i>	12,90€
B	Huhn	<i>chicken</i>	12,90€
C	Rindfleisch	<i>beef</i>	14,50€
D	Tiger Garnelen	<i>tiger prawns</i>	15,40€
E	Knuspriges Huhn	<i>crispy chicken</i>	14,50€
F	Knusprige Ente	<i>crispy duck</i>	15,40€
G	Seitan Ente	<i>seitan duck</i>	15,40€
H	Seitan Huhn	<i>seitan chicken</i>	15,40€

GRILL GERICHTE | GRILLED DISHES

Gegrilltes Lemonhähnchen 15,50€

Saftiges Hähnchenfilet mit buntem Gemüse und einer hausgemachten Soße, serviert mit duftendem Jasminreis

Juicy chicken fillet with colorful vegetables and a homemade sauce, served with fragrant jasmine rice

- A Mangosoße**
- B Currysoße**
- C Teriyakisoße**

Com Ca Hoi ^{e,l} 18,50€

Ein gegrilltes Lachsfilet mit knackigem Gemüse und einer köstlichen hausgemachten Soße, serviert mit duftendem Jasminreis. Und als Bonus:

Wähle deine Lieblingssoße, ob

A grilled salmon fillet with crunchy vegetables and a delicious homemade sauce, served with fragrant jasmine rice. And as a bonus, choose your favorite sauce, whether

- A Mangosoße**
- B Currysoße**
- C Erdnusssoße oder Teriyakisoße**



(BUN) REISNUDEL-GERICHTE | (BUN) RICENODDLE-DISHES

Bun Bo Nam Bo ^{g,f,l} 14,90€

Bun Bo Nam Bo - Ein Teller voller Glück! Reisnudelsalat mit zartem Rindfleisch, knackigen Kräutern, knusprigen Erdnüssen und frischen Sojasprossen in unserem unwiderstehlichen Hausdressing

Ricenoodle salad with beef, herbs, peanuts and bean sprouts with a homemade dressing

Bun Cha Old Town ^{g,f,l} 14,90€

Bun Cha Old Town - Ein Festmahl! Reisnudelsalat mit Ofen gegrilltem Schweinefleisch und knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen, serviert mit karamellisierter Fischsauce!

Ricenoodle salad with oven-grilled pork and fried vietn. Springsrolls with caramelized fish sauce

Bun Xao Sa Ót ^{c,f,g,l}

Hier kommt der Geschmack! Reisnudelsalat mit Hühnerbrustfilet, Zitronengras, Chili und Knoblauch in einer hausgemachten Sauce!

Ricenoodle salad with chicken breast fillet and lemongrass, chili and garlic in a homemade sauce

A Rind	beef	14,50€
B Hausgemachter Tofu	homemade tofu	12,00€
C Garnelen	shrimp	15,50€
D Huhn	chicken	13,00€

Udon Tron ^{b,c,d,f,g,l}

Ein Genuss! Udon-Nudeln in einer Tamarinden-Ingwersoße mit frischem Salat, Kräutern, Koriander und Erdnüssen!

Udon noodles in a tamarind-ginger sauce with fresh lettuce, herbs, coriander, peanuts.

A Tofu	tofu	13,90€
B Huhn	chicken	13,90€
C Rindfleisch	beef	15,50€
D Tiger Garnelen	tiger prawns	16,40€
E Knuspriges Huhn	crispy chicken	15,50€
F Knusprige Ente	crispy duck	16,40€
G Seitan Ente	seitan duck	16,40€
H Seitan Huhn	seitan chicken	16,40€



SUPPEN - SOUPS | THE SOUP - SOUPS

Pho Authentic

Aromatische vietnamesische Nudelsuppe, die mit köstlicher Rinderbrühe zubereitet wird.

Aromatic Vietnamese noodle soup made with delicious beef broth.

A	Tofu	tofu	12,50€
B	Huhn	chicken	13,50€
C	Rind	beef	14,50€

Wantan-Nudel Suppe 14,50€

Tauche ein in eine köstliche Brühe voller Eiernudeln, handgemachter Wantan-Teigtaschen und würzigem Chashu-Fleisch, mit knackigem Gemüse und Frühlingszwiebeln verfeinert. Ein Gaumenschmaus!

Dive into a delicious broth full of egg noodles, handmade wonton dumplings and spicy chashu meat, refined with crunchy vegetables and spring onions. A culinary delight!

Checkpoint Udon Soup

Tauche ein in den köstlichen Ozean aus herzhafter Suppe und dicken Udon-Nudeln. Die Brühe, eine Mischung aus Dashi, Fischbasis und Sojasauce, wird mit frischem Ingwer und Knoblauch veredelt. Abgerundet wird das Ganze mit frischem Gemüse und gehackten Frühlingszwiebeln.

Dive into the delicious ocean of hearty soup and thick udon noodles. The broth, a mixture of dashi, fish base and soy sauce, is refined with fresh ginger and garlic. The whole thing is rounded off with fresh vegetables and chopped spring onions.

A	Schwein	pig	14,40€
B	Huhn	chicken	13,90€
C	Lachs	salmon	18,50€
D	Tofu	tofu	13,00€
E	Rind	beef	15,40€

Checkpoint Ramen Soup

Checkpoint Ramen Soup

Eine dampfende Schüssel Nudelsuppe mit zarten, elastischen Ramen- Nudeln und einer reichhaltigen Brühe, die stundenlang köchelt, um einen tiefen, komplexen Geschmack zu entfalten. Als Topping gibt es Pak Choi, Mais, und Morcheln, garniert mit einem halben eingelegten frittierten Ei.

A steaming bowl of noodle soup with tender, springy ramen noodles and a rich broth that simmers for hours to reveal deep, complex flavor. The topping is pak choy, corn, and morels, garnished with half a pickled fried egg.

Schwein für	Pork for	15,90€
Huhn für	chicken for	14,90€



SIGNATURE DISHES | SIGNATURE DISHES

Beef Luc Lac ¹ 22,90€

Zart mariniertes Black Angus - Rindfleisch in Würfel geschnitten und in würziger hausgemachter Soße gebraten, serviert auf einer heißen Platte mit knackigem Gemüse und Süßkartoffelpommes.

Tenderly marinated Black Angus beef cut into cubes and fried in a spicy homemade sauce, served on a hot platter with crunchy vegetables and sweet potato fries.

Entenbrust à la Française ^a 22,90€

Zartheit trifft auf Rotwein, begleitet von einer Soße aus aromatischen Tomaten und Zwiebeln, serviert auf einer heißen Platte. Dazu gibt es knackiges Junggemüse und Reis. Ein Gaumenschmaus

Delicacy meets red wine, accompanied by a sauce of aromatic tomatoes and onions, served on a hot plate. There are also crunchy young vegetables and rice. A culinary delight

Mi Bay ^{b,d,2} 22,90€

Ein himmlischer Gaumenschmaus aus knusprigem Gemüse, zartem Chashu Hühner- und Schweinefleisch sowie einem eingelegten Ei - eine Geschmacksexplosion der besonderen Art

A heavenly culinary delight made from crispy vegetables, tender Chashu chicken and pork as well as a pickled egg - a special kind of taste explosion

Fliegender Lachs-Sashimi für ^{c,e,i,n} 37,90€

Flying salmon sashimi for ^{c,e,i,n}

Schwebende Lachs-Sashimi-Streifen, begleitet von Sushi-Reis, Nori-Algenblättern, eingelegtem Rettich, Gurke, Avocado und verschiedenen Sushi-Zutaten für dein eigenes Meisterwerk. Schnapp dir die Stäbchen und leg los!

Floating salmon sashimi strips accompanied by sushi rice, nori seaweed sheets, pickled radish, cucumber, avocado and assorted sushi ingredients for your own masterpiece. Grab your chopsticks and get started!



DESSERT

Franz. Crème Brûlée flambiert 6,50€

French Crème Brûlée flambé

Crème brûlée ist eine Süßigkeit aus Eigelb, Sahne und Zucker, die in der französischen Küche als Dessert serviert wird. Das Besondere an der Creme ist die Karamellkruste.

Crème brûlée is a sweet made from egg yolks, cream and sugar, served as a dessert in French cuisine. The special thing about the cream is the caramel crust.

Apfelstrudel mit Vanille Soße 7,50€

Apple strudel with vanilla sauce

Locker luftiger Blätterteig mit vielen saftigen Apfelwürfeln, dazu leckere Vanillesoße und 1 Kugel Vanille Eis

Loosely airy puff pastry with many juicy apple weds, with delicious vanilla sauce and 1 scoop of vanilla ice cream

Mochi Eis (2 Stk.) 6,50€

Mochi ice cream (2 pcs.)

2 Stück japanische Reiskuchen mit Eiscremefüllung

2 pieces of Japanese rice cake with ice cream filling

Eis Becher ^{f.i} 7,50€

3 Kugel Eis mit Sahne und Früchte

3 scoops of ice cream with cream and fruits

Checkpoint Sweet Rolls. 6,50€

Süßkartoffeln, gehüllt in knusprigen Frühlingsrollen, serviert mit Vanilleeis und Kokossoße!

Sweet potatoes wrapped in crispy spring rolls, served with vanilla ice cream and coconut sauce!



VIETNAMESE COFFEE

Ca Phe Sua Da (Cold)	6,50€
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch und Crushed Ice <i>Vietnamese Espresso with condensed milk and crushed ice</i>	
Bac Siu Cot Dua (Cold)	6,50€
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch <i>Vietnamese Espresso with condensed milk and crushed ice</i>	
Caphe Phin (Hot)	5,90€
Vietnamese Espresso with condensed milk <i>Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch</i>	

TEE | TEA

Jasmin Tee	3,20€
Grün Tee	3,20€
Ingwer Limetten	4,20€
Ingwer Minze	4,20€
Ingwer Orange	4,20€
Tra Detox Tea	small 5,50€ big 9,50€
(Roter Apfel, Gojibeeren, getrocknete Litchi)	



SOFTDRINKS

Wasser Sprudel/still	0,25l	2,90€	0,75l	6,90€
<i>sparkling/ still water</i>				
Coca-Cola	0,33l	3,30€	0,4l	3,90€
Coca-Cola Light	0,3l	3,30€	0,4l	3,90€
Coca-Cola Zero	0,3l	3,30€	0,4l	3,90€
Fanta	0,3l	3,30€	0,4l	3,90€
Sprite	0,3l	3,30€	0,4l	3,90€
Ginger Ale	0,3l	3,30€	0,4l	3,90€

SAFT-NEKTARSCHORLE

Apfel/Mango/Litschi/Erdbeer/Maracuja	0,3l	3,30€
	0,4l	3,90€

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Fassbier	0,3l	3,70€	0,5l	4,90€
Erdinger Weizen		Flasche	0,5l	4,50€
Erdinger (alkoholfrei)		Flasche	0,5l	4,50€
Tiger Bier		Flasche	0,33l	4,50€
Saigon Bier		Flasche	0,33l	4,50€
Diesel	0,3l	3,40€	0,5l	4,60€
Alster	0,3l	3,40€	0,5l	4,60€
Radler	0,3l	3,40€	0,5l	4,60€



ROTWEINE:

Carbernet Sauvignon . .	Glas 0,2l	5,90€	Flasche 0,75l	23,00€
Merlot.	Glas 0,2l	5,90€	Flasche 0,75l	23,00€
Bordeaux.	Glas 0,2l	5,90€	Flasche 0,75l	23,00€

WEISSWEINE:

Chardonnay.	Glas 0,2l	5,90€	Flasche 0,75l	23,00€
Sauvignon Blanc	Glas 0,2l	5,90€	Flasche 0,75l	23,00€
Pinot Grigio.	Glas 0,2l	6,50€	Flasche 0,75l	27,00€

ROSEWEINE:

Rosé.	Glas 0,2l	5,90€	Flasche 0,75l	23,00€
---------------	-----------	-------	---------------	--------

SEKT:

Prosecco	Glas 0,2l	6,90€	Flasche 0,75l	30,00€
--------------------	-----------	-------	---------------	--------



COCKTAILS 8,5€

Uncle Ho

Lemon, Crushed Ice, Ginger Beer, jägermeister

Lenins Lemonade

Vietn. Vodka, Lime, Zuckersirup

Pho Tiny

Vodka, Lemon, Ingwer Likör, Koriander Sirup

Red Star

Vodka, Himbeer Likör, Cranberry, Lemon

Saigon Mojito

White Rum, Lemon, Mango

Lychee Sake Fizz

Sake, Lychee Sirup, Lemon, Soda

Banh Mi Sour

Bourbon, Lemon, Ingwerlikör, Zuckersirup, Salt

Cocunut Lemongras Margarita

White Rum, Lime Juice, Zitronengrassirup

The Viet Coffee

Coffee Likör, Vodka, Coffee



LONG DRINKS 6,9€

Campari Orange

Campari, Orangensaft, Soda, Tonic

Gin Tonic Bombay Sapphire

Jägermeister Redbull

Aperol Spritz

Absolut Vodka Cranberry/Orange

Absolut Vodka Cranberry/Orange

Bacardi

Cola, Soda

Absolut Vodka Redbull/Zitrone

Jack Daniels Cola

Cuba Libre



SHOTS

Kamikaze	4cl	5,00€
Vodka, Sekt, Limetten		
B52	4cl	5,00€
Grand Marnier, Kahlua, Baileys		
Tequila Sunrise	4cl	5,00€
Grenadine, Orange Juice		
Blow Jobs	4cl	5,00€
Kahlua, Baileys, Sahne		
Flying Hirsch	4cl	5,00€
Jägermeister, Red Bull		

LIKÖR

Baileys Irish Cream	4cl	5,00€
Cognac / Brandy		
Remy Martin VSOP	4cl	5,00€
Hennesy VSOP	4cl	5,00€
Whiskey / Gin / Vodka		
Chivas 18	4cl	6,50€
Bombay Sapphire Gin	4cl	5,00€
Henricks Gin	4cl	5,00€
Absolut Vodka	4cl	5,00€
Nep Moi (Vietn. Vodka)	4cl	5,00€



MOCKTAILS ALKOHOLFREI 6,9€

Fresh Lemon	0,4l	6,90€
Frisch gepresste Zitronen, Rohrzucker, Holundersirup und Soda <i>Freshly pressed lemons, cane sugar, elder syrup and soda</i>		
Blue Hawaii	0,4l	6,90€
Der Blue Hawaii ist ein tropischer Mocktail aus Kokoscreme, Ananassaft und Blue Curaçao <i>The Blue Hawaii is a tropical mocktail made with coconut cream, pineapple juice and Blue Curaçao</i>		
Tra Dao Cam Sa	0,4l	6,90€
Frischer Orangen-Zitronengras-Pfirsich-Tee auf Eis <i>Fresh Orange Lemongras Peach Tea on Ice</i>		
Saigon Morning	0,4l	6,90€
Frischer Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichnektar, Cranberrysirup und Soda <i>Fresh Orange Juice, Cranberry Juice, peach nectar, cranberry syrup and soda</i>		
Orange Limo	0,4l	6,90€
Frisch gepresste Zitronen mit Minze, Rohrzucker und Soda <i>Freshly pressed Lemons with mint, cane sugar and soda</i>		
Red River	0,4l	6,90€
Frische Zitronen, Minze, Beeren, Beerensirup und Soda <i>Fresh lemons, mint, berries, berry syrup and soda</i>		
Mango Lassi	0,4l	5,80€
Gesundes Joghurtgetränk mit Mangogeschmack <i>Healthy yoghurt drink with mango flavor</i>		



SUSHI BOWLS

Alle Bowls sind mit Sushi Reis, Salat,
Mais, Wakame, Edamame, Gurke und Avocado.

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| B1 | Grilled Salmon Teriyaki Bowl ^{e,f,l} | 17,50€ |
| | gegrilltes Lachsfilet | |
| B2 | Grilled Tuna Teriyaki Bowl ^{e,f,l} | 18,50€ |
| | gegrilltes Thunfischfilet | |
| B3 | Sake Bowl ^{e,f,l} | 16,50€ |
| | rohes Lachsfilet | |
| B4 | Maguro Bowl ^{e,f,l} | 17,50€ |
| | rohes Thunfischfilet | |
| B5 | Grilled Chicken Bowl ^{e,f,l} | 16,00€ |
| | gegrilltes Hühnerbrustfilet | |
| B6 | Tofu Bowl ^{f,l,p} | 15,50€ |
| | hausgemachter Tofu | |



NORI TACOS

ALLE NORI TAPAS WIRD MIT SUSHI REIS, FISCHROGGEN, FRISCHKÄSE UND SESAM ZUBEREITET

1 Stk. 8€----2 Stk. 14,50€-----3 Stk. 19,50€

n1 Spicy Salmon ^e

Atlantic salmon marinated in signature spicy mix

n2 Salmon, Tuna Nori Tacos ^e

Atlantic salmon, pacific Tuna, Gurke, Avo, Spicy Mayo

n3 Chicken Nori Tacos

Marinierte Hühnebrust, Tamago, Avo, Edamame

n4 Ebi Tempura Nori Tacos ^{b,c}

Garnelen in Teigmantel, Avo, Wakame

n5 Ebi Dynamite ^{b,c,e}

Garnelen in Teigmantel, Spicy Tuna, Avo, Edamame

n6 Unagi Nori Tacos Hot Spicy ^{c,e}

gegrillter Aal, Lachstatar, Gurke, Jalapeños

n7 Mr. Crab Nori Tacos ^{b,c,d,e}

Soft Shell Krabbe, Wakame, Avo, Garnelen-Tatar

n8 Mango Paradise

Atlantic Salmon, Mango, Avocado, Surimi



MAKI (6 STK.)

Auf Wunsch frittieren wir die Makis im jap. Teig, wir bitten um 1,50€ Aufpreis
If requested, we can deep-fry the makis in Japanese dough, we ask for an additional charge of €1.50

m1 Sake Maki ^e	4,60€
Lachs	
m2 Sake Avo Maki ^e	4,80€
Lachs, Avocado	
m3 Tekka Maki ^e	4,80€
Thunfisch	
m4 Tekka Avo Maki ^e	5,00€
Thunfisch, Avocado	
m5 Spicy Tuna Maki ^e	5,00€
Thunfisch Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln	
m6 Ebi Maki ^c	5,00€
Grossgamelen	
m7 Ebi Avo Maki ^c	5,20€
Grossgamelen, Avocado	
m8 Spicy Ebi Maki ^c	5,00€
Grossgamelen-Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln	
m9 Fried Ebi Maki ^c	5,50€
gebackene Gamelen	
m10 California Maki ^c	4,60€
Krebsfleischimitat, Avocado	
m11 Unagi Maki ^{g,l}	5,00€
gegrillter Aal, Gurke, Sesam	
m12 Butterfisch Maki ^e	5,00€
gegrillter Butterfisch	



SUSHI INSIDE OUT KLASSIK (8 STK.)

a1	California I.O. ^{c,e,h,i,2}	7,90€
	Krebsfleischimitat, Frischkäse, Avocado, Gurke, Tobiko	
a2	Maguro I.O. ^{e,h,i,2}	8,50€
	Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko	
a3	Sake I.O. ^{e,h,i,2}	8,50€
	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko, Sesam	
a4	Ebi I.O. ^{c,h,2}	8,90€
	Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko	
a5	Spicy Tuna I.O. ^{e,2}	8,90€
	Thunfisch-Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Tobiko	
a6	Unagi I.O. ^{b,e,h,q,g,i}	8,90€
	Gegrillter Aal, Frischkäse, Gurke, Sesam, Unagi-Soße	
a7	Ebi Tempura I.O. ^{b,h,g,i}	9,50€
	gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam	
a8	Chicken Tempura I.O. ^{b,q,h,g,i,2}	8,90€
	gebackene Hühnerbrust, Frischkäse, Gurke, Sesam, Unagi-Soße	

SUSHI EXTREME ROLLS (8 STK.)

b1	Fire Dragon Extreme ^{B,c,d,h,g,i}	13,50€
	Garnelen in Tempuramantel, Frischkäse, Avocado, Feuer Aal-Mantel	
b2	Fire Tiger Extreme ^{B,c,d,h,g,i}	12,90€
	Garnelen in Tempuramantel, Frischkäse, Avocado, Feuer Lachs-Mantel	
b3	Ebi Tempura Green Extreme ^{b,c,d,h,g,i}	12,50€
	Garnelen in Tempuramantel, Frischkäse, Avocado Mantel, Sesam	
b4	Rainbow Extreme ^{c,e,h,i,2}	12,50€
	Surimi, Gurke, Avocado, Frischkäse ummantelt mit Lachs, Thunfisch und Butterfisch	
b5	Sake Extreme ^{e,h,i}	12,00€
	Lachs, Avocado, Frischkäse und Lachs-Mantel	
b6	Tuna Extreme ^{e,h,i}	12,90€
	Thunfisch, Avocado, Frischkäse und Thunfisch-Mantel	
b7	Chicken Extreme ^{b,g,h,i}	12,50€
	gegrillter Hähnchenbrustfilet, Avocado, Frischkäse ummantelt mit Tamago	
b8	Sake Tuna Asparagus Extreme ^{b,d,e,g,h,i}	12,90€
	Grünpargel in Teigmantel mit Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Lachs und Thunfisch	
b9	White Dragon ^{e,h,i}	12,50€
	gegrillter Butterfisch, Avocado, Mango, Frischkäse und Feuer Butterfisch-Mantel	

CRUNCHY BIG ROLLS (6 STK.)

im jap. Teig gebacken

c1	Chicken Crunchy ^{b,d,g,l}	7,00€
	Panierte Mini-Rolle mit mariniertem Hähnchenbrust, Gurke	
c2	Salmon Crunchy ^{b,d,e,g,h,l}	7,00€
	Panierte Mini-Rolle mit Lachs und Frischkäse	
c3	Ebi Avo Crunchy ^{b,d,c,g,h,l}	7,50€
	Panierte Mini-Rolle mit Garnelen, Frischkäse, Avocado	
c4	Spicy Ebi Crunchy ^{b,d,c,g,h,l}	7,50€
	Panierte Mini-Rolle mit Garnelen-Tatar, Frühlingszwiebeln, Gurke	
c5	Spicy Tuna Crunchy ^{b,d,c,g,h,l}	7,50€
	Panierte Mini-Rolle mit Thunfisch-Tatar, Frühlingszwiebeln, Gurke	
c6	White Fisch Crunchy ^{b,d,c,g,h,l}	7,50€
	Panierte Mini-Rolle mit Butterfisch, Frühlingszwiebeln, Gurke	
c7	Big Salmon Avo Crunchy ^{b,d,c,g,h,l}	10,90€
	Panierte Big Roll mit Lachs, Avocado, Frischkäse	
c8	Big Ebi Tempura Crunchy ^{b,d,c,g,h,l}	11,90€
	Panierte Big Roll mit Garnelen in Teigmantel, Avocado, Gurke, Frischkäse	
c9	Big Chicken Crunchy ^{b,d,g,h,l}	10,90€
	Panierte Big Roll mit marinierter Hähnchenbrust, Gurke, Avocado, Frischkäse	
c10	Big Tuna Crunchy ^{b,d,e,g,h,l}	10,90€
	Panierte Big Roll mit Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse	
c11	Big Checkpoint Crunchy ^{b,d,e,g,h,l}	11,90€
	Panierte Big Roll mit flambierten Aal, Butterfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln	
c12	Big Deluxe Crunchy ^{b,d,c,e,g,h,l}	13,90€
	Panierte Big Roll mit Ebi Tempura, Lachs, Aal, Gurke, Avo, Frischkäse	
c13	Big Mr. Crab Crunchy ^{b,d,c,g,h,l}	15,50€
	Panierte Big Roll mit Soft-Shell Krabbe in Teigmantel, Avocado, Frischkäse	



NIGIRI (2 STK.)

Auf Wunsch machen wir auch flambierte, wir bitten um 0,50€ Aufpreis

On request we can also make flambeed ones,
we ask for an additional charge of €0.50

Sake Nigiri ^e	4,60€
Lachs	
Maguro Nigiri ^e	4,80€
Thunfisch	
Kani Nigiri ^c	4,20€
Krebsfleischimitat	
Ebi Nigiri ^{c,n}	4,80€
Garnelen	
Butterfisch Nigiri ^e	4,60€
gegrillter Butterfisch	
Unagi Nigiri ^{e,g,l}	4,80€
gegrillter Aal	
Hotategai Nigiri ^c	4,80€
Jakobsmuschel	

SASHIMI (6 STK.)

s1 Salmon Sashimi ^e	14,90€
Lachs	
s2 Tuna Sashimi ^e	17,90€
Thunfisch	
s3 Salmon & Tuna Sashimi ^e	16,50€
Lachs, Thunfisch	
s4 Sashimi Mix (20 Stk.) ^{c,e,n}	39,90€
große Platte mit gemischtem Fisch und Meeresfrüchten	



VIET CHECKPOINT SUSHI MENU

vs1	Checkpoint Salmon on fire	15,00€
	8 Sake I.O., 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri	
vs2	Checkpoint Salmon Sea.	18,00€
	6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 4 Sake I.O., 3 Stk. Sashimi Lachs	
vs3	Checkpoint Friends ^{4,2}	28,00€
	8 Sake I.O., 8 Spicy Tuna I.O. 6 Sake Maki, 6 White Fish Crunchy, 2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri	
vs4	Checkpoint Friends Extreme ^{4,2}	35,00€
	8 Fire Dragon I.O. Extreme, 8 Rainbow I.O. Extreme 6 Sake Avo Maki, 6 Big Salmon Avo Crunchy, 2 Sake Nigiri, 2 Hotategai Nigiri	
vs6	Checkpoint Pacific ^{4,2}	28,00€
	12 Maki (Sake, Tekka), 8 Avo Tempura Maki, 4 Nigiri (Unagi, White Tuna, Sake, Tuna), 8 I.O. (Lachs, Avo Mantel), 4 Cali I.O.	
Vs8	East Sea Deluxe ^{4,2}	37,00€
	6 Sake Avo Maki, 6 White Fish Avo Maki 4 Alaska Roll, 4 Maguro Roll, 4 Nigiri (Sake, Tuna, Unagi, White Tuna) 8 Tuna Kappa Tempura, Salmon Tuna Nori Tacos, Ebi Tempura Nori Tacos	
Vs9	Titanic Business ^{4,4}	65,00€
	Edamame, 4 Ebi Tempura, Wakame Avo Salat 6 Sake Maki, 6 Tuna Maki, 6 Avo Maki 4 Spicy Tuna I.O., 4 Fire Tiger Extreme I.O., 4 Maguro I.O. 4 Unagi Salmon I.O., 4 Cali I.O., 4 Sake I.O. 6 C1. Chicken Crunchy, 5 Nigiri (Sake, Unagi, White Fish, Hotategai)	
Vs10	Titanic Gold Class	80,00€
	Kimchi, Yakitori Hähnchen, Edamame, 4 Ebi Tempura, Wakame Avo Salat, 6 Sake Maki, 6 Tuna Maki 6 m12. frittierte White Fish Maki 4 b3, 4 b4, 4 b7, 4b8, 4b9, 4a3 6 Futomaki Big Rolls ebi,salmon,avo, 6 C1. Chicken Crunchy 8 Nigiri Sake, Tuna, Unagi, White Fish,Hotategai,surimi,avo,green Spargel	
Vs11	Titanic First Class ^{4,4}	105,00€
	Gyoza, Kimchi, Edamame, Wakame Avo Salat, Ebi Tempura 6 Maki (Tuna, Avo), 6 Maki (Sake, Avo), 6 Maki (White Fish, Avo frittiert) 6 Mr. Crab c13, 6 Futomaki Big Rolls c11 8 Fire Dragon Extreme, 8 Rainbow I.O., 8 Spicy Tuna I.O. 12 Sashimi mixed 10 Nigiri (Hotategai, Sake, Tuna, Unagi, White Fish flambiert)	

VEGGIE SUSHI

Veggie Sushi Menü

Green Lady 14,00€

6 Avo Maki, 8 Green Roll I.O., 3 Nigiri (Avo, Inari, Green Spargel)

Veggie Delight ^{4,2} 22,50€

12 Maki (Gurke, Shinko), 8 Green Roll I.O.

8 Avo Maki Tempura, 4 Nigiri (Avo, Inari, Green Spargel)

Zen Veggie ^{4,4} 40,00€

16 Maki (Gurke, Green Spargel, Avo, Mango), 8 Green Roll I.O., 8 My Way I.O.

6 Crispy Green, 8 Avo Maki Tempura, 4 Nigiri (Avo, Inari, Green Spargel)

Avo Maki (6 Stk.) 4,60€

Green Spargel Maki (6 Stk.) 4,60€

Kappa Maki (6 Stk.) 4,20€

Mango Maki (6 Stk.) 4,20€

Shinko Maki (6 Stk.) 4,20€

**Alle Makis können für 1 € Aufpreis im
knusprigen Teig frittiert werden**

Spargel, Avo I.O. (8 Stk.) 7,90€

Shinko, Rucola I.O. (8 Stk.) 6,00€

Frischkäse, Gurke, Avo I.O. (8 Stk.) 7,50€

Avo Nigiri 4,00€

Spargel Nigiri 4,00€



BENTO MENU

Serviert Mit Miso Suppe

Bento Box A 17,90€

6 Stk. Maki Lachs, Avo
4 Stk. Nigiri (2 Lachs, 2 Garnelen)
8 Stk. Veggie Maki Tempura
Wakame Avo Salat

Bento Box B 17,90€

6 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Sake I.O.
2 Stk. Ebi Tempura
2 Stk. Gyoza Chicken
Wakame Avo Salat

Bento Box C 17,90€

6 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Maki Lachs Tempura
2 Stk. Ebi Tempura
2 Stk. Gyoza
Wakame Avo Salat



