

ICHIVĀN

FINEST EASTERN KITCHEN

EST. 2019

ICHIVÄN

Mittagsspecial

ICHIVAN Pho Ga 7 €

Traditionelle ICHIVAN Hühnerbrühe serviert mit Reisbandnudeln
Hühnchenfleisch mariniert in Limettenblätter, Kräuter und 100% Liebe

- Die Perfekte Suppe für den Winter
- Als Power Gainer für die Mittagspause
- Perfekt nach der Arbeit
- Mit Frischem Kräutern

Auch to Go !

Ruhlsdorferstraße 95B, 14513 Teltow

03328 444 32 78

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet
Wir kochen mit hochwertigen Zutaten
100% ohne Geschmacksverstärker

Große Suppen

88. ICHIVÄN Canh Cha Ca 15€^{KR, GL, FI, 1, 2}

Reisnudeln auf geschnetzelter Lachsbällchen
8/12 Black Tiger flambiert, Sojasprossen
Vietkräuter, serviert mit unserer Fischbrühe

89. ICHIVÄN Pho Bo 14€^{GL, SC}

Argentinisches Hüftsteak auf Reisbandnudel in
Rinderknochenbrühe, 1 ganzes Huhn darinn 12 Stunden
gekocht serviert mit Vietkräuter

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet
Wir kochen mit hochwertigen Zutaten
100% ohne Geschmacksverstärker

ICHIVÄN Salate



90. King Tuna 14€ (leicht scharf) ^{ER, FI, SE, 1, 2}

Frisch flambierter Gelbflossen Tuna (BIO)
medium rare auf Gurke, Avocado, Cherry Tomaten
Mango und Salat verfeinert mit Soja-Limetten-Dressing

91. Norway Vikings 12€ ^{FI, SE, 1, 2}

Frisch flambierter Lachs Filet medium auf Gurke
Avocado, Cherry Tomaten, Mango und Salat
verfeinert mit Soja-Tamarind-Limettensoße

Fragen Sie gerne unser Personal nach Empfehlung

Kleine Suppen

81. Canh Chua ^{SJ, 1, 2, KR, FI}

Pikante Zitronengrassuppe mit Cherry Tomaten
Kräuterseitlinge, Kaiserschoten, Sojasprossen
und Kräuter

t Tofu 5€

l Frischem Lachs 6€

82. Sup CoCo ^{SJ, MI, KR, 2}

Kokosmilchsuppe mit Vietkräuter
Cherry Tomaten, Kräuterseitling und Kaiserschoten

h Huhn 5€

t Tofu 5€

ICHIVÄN TAPAS

83. Tom Cóm 3€ ^{KR, GL, SE, SJ, 1, 2}

8/12 Black Tiger Spieß umhüllt mit
krossem Reis, serviert mit Unagisoße

84. Yakitori 3€ ^{SJ, SC, SE, 1}

Hühnerschenkelspieß nach Mr. ICHIVÄN's Rezept
Mariniert und 2 Tage lang eingelegt

85. Edamame 5€ ^{SJ}

Japanische Sojabohnen gekocht mit Salz

86. Queens Kimchi 4€ (leicht Scharf)

Chinakohl, Apfel, Frühlingszwiebel 3 Tage lang in
Chilli eingelegt mit Sesam

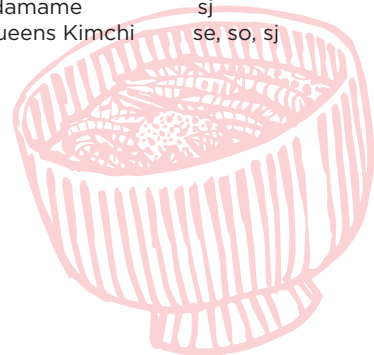
87. Tapas for my Family 25€

4 Stk Yakitori ^{sj, sc, se, 1}

4 Stk Tom Com ^{kr, gl, se, sj, 1, 2}

Edamame ^{sj}

Queens Kimchi ^{se, so, sj}



Fisch & Garnelen

61. Dón ICHIVÄN´S Sake SJ, SC, 1, 6, Fi 17€

Frischer Lachs medium auf scharf angebratenen Chinakohl, Kaiserschoten Kräuterseitling, Sojasprossen in Soja-Tamarind-Soße serviert mit Reis

62. Tuna on Fire (Mittel scharf) SJ, SC 1, 6, Fi 18€

Bio Gelbflossen Tuna medium auf scharf angebratenen Chinakohl, Kräuterseitling Kaiserschoten, Sojasprossen in Chilli-Sojasoße serviert mit Reis

63. Lemongrass on Black Tiger (scharf) 16€ SJ, SC, 1, 6, KR

8/12 Black Tiger, Kaiserschoten, Kräuterseitling Chinakohl, Sojasprossen scharf angebraten in Chilli, Zitronengras serviert mit Reis

64. Bun Cha Ca SJ, 1, 6, FI, ER 14€

Lachsbällchen in Dill mit Reismudel, Kräuter Salat, Limetten-Dressing und Erdnüsse



Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet
Wir kochen mit hochwertigen Zutaten
100% ohne Geschmacksverstärker

Ente & Hühnchen

68. Lemongras on Duck (Scharf) SJ, SC, 1, 6, GL 15€

Krosse Ente auf Kräuterseitling, Kaiserschoten
Chinakohl gebraten in Chilli, Zitronengras
serviert mit Reis

69. Curry loves Duck (leicht scharf) SJ, SC, 1, MI, GL 14€

Krosse Ente auf rote Kokoscurry, Süßkartoffel
Brokkoli, Kaiserschoten, Kräuter
serviert mit Reis und Salat

70. Curry loves Chicken (leicht scharf) SJ, SC, 1, MI, GL 13€

Krosse Hühnchenschenkel (ohne Knochen)
auf rote Kokoscurry, Süßkartoffel
Brokkoli, Kaiserschoten, Kräuter
serviert mit Reis

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet
Wir kochen mit hochwertigen Zutaten
100% ohne Geschmacksverstärker

TOFU Gerichte

65. Buddha´s Curry (leicht scharf) SJ, mi, 1, 2 12€

Tofu in Roter Kokos Curry, Süßkartoffel
Brokkoli, Kaiserschoten serviert
mit Reis, Kräuter und Salat

66. Pho Tron Tofu ER, SJ, SC, 1, 6 12€

Tofu auf Reisbandnudel, Kaiserschoten Chinakohl
Sojasprossen, Erdnüsse gemixt mit
Soja-Tamarind-Soße, Kräuter und Salat



RIND Gericht

67. Burning Beef Noodle (Scharf) SJ, ER SC, 1, 6 15€

Geschnetzelttes Hüftsteak auf Reisbandnudel
Chinakohl, Kaiserschoten, Erdnüsse, Sojasprossen in
Chilli-Soja-Soße gemixt und Salat

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet
Wir kochen mit hochwertigen Zutaten
100% ohne Geschmacksverstärker

一番

SUSHI KARTE

NIGIRI

2 STK

1. Krebsfleischtatar • 5€ KR, MI, 1, 2
Krebsfleisch, Lauch, Zitronengras
2. Thunfischsalat • 5€ FI, MI, 2
Thunfisch, Mayo, Limettensaft, Chilli
3. Lá Chanh • 5€ KR, WE
Oktopus, 8/12 Black Tiger, Limettensaft
4. Sake • 5€ FI
Frischer Lachs
5. Maguro • 5€ FI
Frischer BIO Thunfisch
6. Hotate Gai • 5€ WE
Jakobsmuschel

HOSO MAKI

6 STK

7. Krebsfleisch Avocado • 5€ KR, MI, 1, 2
8. Krebsfleisch Gurke • 5€ KR, MI, 1, 2
9. Tekka AVO (BIO Thunfisch, Avocado) • 4€ FI
10. Sake AVO (Lachs, Avocado) • 4€ FI
11. Feuer Sake (Lachshaut) • 4€ FI
12. Avocado Maki (Avocado, Sesam) • 3€ SE 🌱
13. Kappa Maki (Gurke, Sesam) • 3€ SE 🌱
14. Sake Maki (Lachs) • 5€ FI
15. Tekka Maki (BIO Thunfisch) • 5€ FI

INSIDE -OUT - ROLL

8 STK

40. Dragon Tail 16€ KR, SJ, FI, MI, GL, 1, 2
8/12 Black Tiger, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuer Lachs, Unagisoße und Mangosoße
41. Indian Ocean 16,50€ FI, SJ, 2
8/12 Black Tiger, Avocado bedeckt mit BIO Thunfisch
42. Cujic´s Deliziös 16€ FI, 2
Lachs, Avocado, Lauch, Chilli bedeckt mit Feuerlachs
43. Veggi Love 10€ MI, SJ, SE
Avocado, Mango, bedeckt mit Sesam
44. Creamy by Neuendorff 13€ FI, SE, MI, 2
Lachs, Avocado, Mayo, Mango ummantelt mit Masago
45. ICHIVÄN Spécial 16,50€ FI, MI
Lachsbauch, Avocado bedeckt mit Feuerlachs und Unagisoße
46. Mr. ICHIVÄN´s Gourmet 16€ KR, FI
8/12 Black Tiger, Oktopus, Limettensaft ummantelt mit Lachs und Dill
47. Christian Engel´s Gourmet 16€ WE, FI, MI, 1
Jakobsmuschel, Mango, Philadelphia, Avocado ummantelt mit Feuer Lachs, Mangosoße und Unagisoße

Fragen Sie gerne unser Personal nach Empfehlungen

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet
Wir kochen mit hochwertigen Zutaten
100% ohne Geschmacksverstärker

一番

SUSHI KARTE

GEBACKENE ROLLE

51. Crunchy Vegi 7€_{GL, SE, MI, SJ, SC}

Gurke, Avocado
Mayo, Sesam, Unagisoße

52. Crunchy Tuna 8€_{FI, MI, SE, SJ, GL, 6}

Bio Thunfisch, Avocado,
Mayo, Sesam, Unagisoße

53. Crunchy Yakitori 7€_{SE, GL, MI, SJ, 6}

Hausgemachte Yakitori, Avocado
Mayo, Sesam, Unagisoße

54. Crunchy Sake 7€_{FI, SJ, MI, SE, GL, 6}

Lachs, Avocado, Mayo
Lauch, Sesam, Unagisoße

55. Crunchy Hotate 8€_{WE, SJ, SE, 6}

Jakobsmuschel, Chilli, Avocado
Sesam, Unagisoße, Mayo

56. Crunchy Tiger 8€_{KR, SJ, SE, 6}

8/12 Black Tiger, Avocado
Sesam, Unagisoße, Mayo

ICHIVÄN Menü

700. Sake Menü 11€_{FI}

12 STK Sake Maki
2 STK Sake Nigiri

701. Tekka Menü 12€_{FI}

12 STK Tekka Maki
2 STK Tekka Nigiri

702. Gourmet Menü 28€_{FI, KR, MI, SJ, SC, GL, WE}

8 STK Dragon Tail
8 STK Christian Engel's Gourmet



Fragen Sie gerne unser Personal nach Empfehlungen

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet
Wir kochen mit hochwertigen Zutaten
100% ohne Geschmacksverstärker



COCKTAILS

8€ Mojito 0,4 11

Havana Club 3Y, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

8€ Lychee on Ice 0,4 1

Nep Moi, Erdbeersirup, Lycheesaft, Kokosmilch

9€ Japanese Lemonade 0,4

Tanqueray London Dry Gin, Cherry Blossom, Thai Basilikum
Zitronengras, Soda

9€ Hai Duong Mule 0,4

Absolute Vodka, Spicy Ginger, Gurke, Zitronengras

SOFTDRINKS

• 2,5€ Fritz Kola 0,2 9, 1, 2

• 2,5€ Fritz Kola Zuckerfrei 0,2 9, 1, 2

• 2,5€ Wasser 0,25 [still/ prickelnd]

• 6€ Wasser 0,75 [still/ prickelnd]

• 5€ Chanh Da Limette, Soda, Rohrzucker

• 2,5€ Cherry Blossom

SÄFTE

	0,25	0,4
Apfelsaft	• 2,8€	• 4,2€
Mangonektar	• 2,8€	• 4,2€
Lycheenektar	• 2,8€	• 4,2€
Saftschorle	• 2,5€	• 4€

FÜR DEN WINTER • 3,5€ 🍃

Orange-Ingwer-Tee

Apfel-Ingwer-Tee

Limetten-Zitronengras-Ingwer-Tee

COFFEE

• 2,2€ Tasse Kaffee 9

• 2,8€ Cappucino 9, MI

• 3,2€ Latte Macchiato 9, MI

• 2,2€ Espresso 9

• 3,2€ Doppelter Espresso 9

• 4,5€ Hai Duong Eiskaffee 9, MI

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

• 4€ Warsteiner Vom Fass 0,4

• 4,5€ König Ludwig Weizen (Fass) 0,5

• 4€ König Ludwig Weizen Alk.frei 0,5

• 6€ Aperol Spritz 1,2,3,9,10

• 3€ Nep Moi

• 3€ Bambusschnapps

OFFENE WEINE • 5€

0,2l

Primitivo Salento (rot) 5, SO

Grillo (weis) 5,1, SO

Bardolino Chiaretto (rose) 5, 1, SO