



**JUNGFERNSTIEG 19,
39340 HALDENSLEBEN**



CÁ GỖ

Die Geschichte hinter unserem Namen

„Cá Gõ“ – der Holzfisch – ist ein altes Symbol aus Nghệ An, im Herzen Vietnams. Der Legende nach lebte dort einst ein junger Gelehrter in großer Armut. Für seine Mahlzeiten hatte er oft nicht mehr als Reis und etwas Fischsauce. Doch statt den Mut zu verlieren, schnitzte er sich einen Fisch aus Holz, legte ihn neben seinen Teller und stellte sich vor, ein vollständiges Essen vor sich zu haben. So wurde der Holzfisch zu einem Symbol für Hoffnung, Bescheidenheit und den Willen, niemals aufzugeben.

Für uns ist „Cá Gõ“ mehr als ein Name. Es ist eine Lebenseinstellung: weiterzumachen, auch wenn es schwer wird, dankbar zu bleiben, auch wenn der Anfang klein ist, und daran zu glauben, dass aus einfachen Dingen etwas Schönes entstehen kann. Mit unserem Restaurant möchten wir genau diesen Geist weitertragen – durch gutes Essen, Wärme und echte Gemeinschaft.

Möge jeder Gast, der bei uns Platz nimmt, nicht nur gutes Essen genießen, sondern auch ein kleines Stück dieser Geschichte mit nach Hause nehmen.

Cá Gõ – eine Erinnerung daran, dass Beharrlichkeit, Wärme und Gemeinschaft oft die schönsten Zutaten des Lebens sind.



The Story Behind Our Name

“Cá Gõ” – the wooden fish – is an old symbol from Nghệ An, in the heart of Vietnam. According to legend, a young scholar once lived there in great poverty. For his meals, he often had nothing more than rice and a little fish sauce. But instead of losing hope, he carved a fish out of wood, placed it beside his plate, and imagined having a full meal in front of him. Over time, the wooden fish became a symbol of hope, humility, and the will to never give up.

For us, “Cá Gõ” is more than just a name. It is a mindset: to keep going, even when things get difficult; to remain grateful, even when the beginning is small; and to believe that something beautiful can grow from the simplest things. With our restaurant, we want to carry this spirit forward – through good food, a welcoming atmosphere, and a genuine feeling of connection.

May every guest who joins us not only enjoy good food, but also take home a small piece of this story.

Cá Gõ is a beautiful reminder that the virtues of perseverance, warmth, and locality are what make life's journey truly meaningful.



GETRÄNKE



HOMEMADE DRINKS

SA DA

5,90 €

Hausgemachter Eistee aus Zitronengras, grünem Tee, Limettensaft & braunem Zucker
Homemade iced tea with lemongrass, green tea, lime juice & brown sugar

CHANH DA

5,90 €

Hausgemachte Limettenlimonade mit Minze und braunem Zucker
Homemade lime lemonade with fresh mint and brown sugar

ALOE KING

5,90 €

Aloe-Vera-Erfrischung mit frischen Limetten, Soda und Minze
Refreshing aloe vera drink with fresh lime, soda and mint

LYCHEE LIME

5,90 €

Fruchtige Lychee-Limonade mit frischer Limette, Soda und Minze
Fruity lychee lemonade with fresh lime, soda and mint

MANGO KOKOS-LASSI

5,90 €

Cremiges Lassi aus Mangopüree, Kokosmilch und Joghurt
Creamy lassi with mango purée, coconut milk and yogurt

FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

KLEIN (0,2L)

3,00 €

GROSS (0,4L)

4,90 €

Apfelsaft | Apfelschorle

Maracujasaft | Maracujaschorle

Lycheesaft | Lycheeschorle

Kirschsaft | Kirschschorle

Bananensaft

KIBA

Mischung aus Bananensaft und Kirschsaft

Blend of banana juice and cherry juice

0,2L | 0,4L

3,50 € | 5,20 €

SOFT DRINKS

KLEIN (0,2L)

3,00 €

GROSS (0,4L)

4,90 €

Coca Cola ^(1,10) | Coca Zero ^(1,8,9,10) | Fanta ^(1,2)

Sprite ⁽²⁾ | Spezi ^(1,10) | Ginger Ale ⁽¹⁾ | Tonic Water ⁽¹¹⁾

WASSER

Still | 0,2L

3,00 €

Still | 0,75L Flasche

6,90 €

Medium | 0,2L

3,00 €

Medium | 0,75L Flasche

6,90 €

TEE & KAFFEE

MINZEE

4,50 €

Frischer Pfefferminztee mit Ingwer, Limette und Honig

Fresh peppermint tea with ginger, lime and honey

ZITRONENGRAS TEE

4,50 €

Aromatischer Zitronengraste mit frischem Ingwer, Minze, Limette und Honig

Aromatic lemongrass tea with fresh ginger, mint, lime and honey

INGWER TEE

4,50 €

Frischer Ingwertee mit Minze, Limette und Honig

Fresh ginger tea with mint, lime and honey

VIETNAMESISCHER KAFFEE

5,00 €

^(g, 10)

Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch

Traditional Vietnamese coffee with sweetened condensed milk

GETRÄNKE



BIER

KROMBACHER VOM FASS

0,3L	3,90 €
0,5L	5,00 €

RADLER

0,3L	3,90 €
0,5L	5,00 €

WEIN

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER

Trocken 0,2L	5,50 €
Trocken 0,75L Flasche	23,50 €

RIESLING (I)

Trocken 0,2L	5,50 €
Trocken 0,75L Flasche	23,50 €

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER (I)

Trocken 0,2L	5,50 €
Trocken 0,75L Flasche	23,50 €

MERLOT (I)

Trocken 0,2L	5,50 €
Trocken 0,75L Flasche	23,50 €

ROSÉ (I)

0,2L	5,50 €
0,75L Flasche	23,50 €

PROSECCO (I,5)

0,2L	5,50 €
0,75L Flasche	23,50 €

ERDINGER (a) 4,50 € HEFEWEIZEN (0,5L Flasche)

ERDINGER WEIZEN (a) 4,50 € ALKOHOLFREI (0,5L Flasche)

SAIGON (0,33L Flasche) 4,50 €

SHOTS

JÄGERMEISTER (2CL) 4,50 €

NEP MOI (2CL) 4,50 €

LONG DRINKS

APEROL SPRITZ 6,50 €

CAMPARI SPRITZ (I,I) 6,50 €

GIN TONIC (II) 6,50 €

CAMPARI ORANGE (I) 6,50 €



VORSPEISEN



1. SAISON WILDKRÄUTER-SALAT ^(f)

Wildkräutersalat mit saisonalen Früchten, Kernen und Honig-Senf-Dressing

Wild herb salad with seasonal fruits, seeds and honey mustard dressing

a. Hähnchen / Chicken **8,50 €**

b. Garnelen / Shrimps ^(b,j) **9,50 €**

c. Tofu / Tofu ^(t) **5,50 €**

2. EDAMAME ^(f) **5,50 €**

Gegarte grüne Sojabohnenschoten

Steamed green soybeans

3. VIETNAM FRÜHLINGSROLLEN **6,50 €**

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce

Crispy homemade spring rolls served with sweet and sour sauce

4. HACAO ^(a,b,i,j,k) **5,50 €**

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Sesam und Honig Senfdressing

Steamed shrimp dumplings served with sesame and honey-mustard dressing

5. SOMMERROLLEN

Frische Sommerrollen mit Wildkräutersalat, Reisnudeln, Gurken und Erdnüssen

Fresh summer rolls with wild herb salad, rice noodles, cucumber and peanuts

a. Hähnchen - serviert mit Limetten -Fischsauce ^(d,e) **5,50 €**

Chicken - served with lime fish sauce

b. Tempura Garnelen - serviert mit Limetten-Fischsauce ^(a,b,d,e) **6,50 €**

Tempura Shrimps - served with lime fish sauce

c. Tempura Avocado - serviert mit Erdnuss-Sauce ^(a,e) **5,50 €**

Tempura Avocado - served with peanut sauce

d. Tofu - serviert mit Erdnuss-Sauce ^(e,f) **5,50 €**

Tofu - served with peanut sauce

6. TOM KHA KUNG **5,90 €**

Cremige Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Paprikaöl, Koriander & aromatischen Gewürzen

Creamy coconut milk soup with king prawns, paprika oil, coriander & aromatic spices

7. POMMES ⁽²⁾ **5,50 €**

Knusprige Pommes Frites, serviert mit Mayonnaise und Ketchup

Crispy French fries served with mayonnaise and ketchup

8. MINI FRÜHLINGSROLLEN ^(a,c) **5,50 €**

Veggie Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Eier, serviert mit Süß-Sauer-Sauce

Vegetarian spring rolls filled with vegetables and egg, served with sweet and sour sauce

9. LITTLE CRUNCH (KIDS MENÜ) ^(a,c,2) **7,90 €**

Kleine knusprige Hähnchenstücke mit Pommes Frites, serviert mit Mayonnaise und Ketchup

Crispy chicken bites served with French fries, mayonnaise and ketchup

10. GYOZA

6 frittierte Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce

6 fried dumplings with sweet and sour sauce

a. Hähnchen / Chicken **6,50 €**

b. Veggie ^(a) **5,90 €**





HAUPTSPEISEN



11. OPACARI

Gegrillter Bio-Kürbis mit Zitronengras, serviert mit Wildkräutersalat & Reis in milder roter Curry-Sauce

Grilled organic pumpkin with lemongrass, served with wild herb salad & rice in a mild red curry sauce

- a. Paniertes Hähnchen / Breaded Chicken (a,c) **13,90 €**
- b. Lachs / Salmon (d) **19,90 €**
- c. Barbarie Ente / Barbary Duck **19,90 €**
- d. Große Garnelen / King Prawns (b) **14,50 €**
- e. Tofu / Tofu (f) **12,90 €**
- f. Gemüse / Vegetables **10,90 €**

12. OMAMANGO

Saisonales Gemüse mit Wildkräutersalat und Reis in Mango-Kokos-Sauce

Seasonal vegetables with wild herb salad and rice in a mango coconut sauce

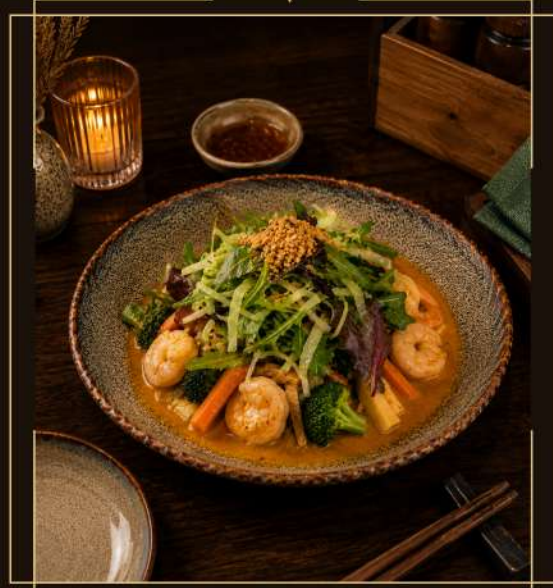
- a. Paniertes Hähnchen / Breaded Chicken (a,c) **13,90 €**
- b. Lachs / Salmon (d) **19,90 €**
- c. Barbarie Ente / Barbary Duck **19,90 €**
- d. Große Garnelen / King Prawns (b) **14,50 €**
- e. Tofu / Tofu (f) **12,90 €**
- f. Gemüse / Vegetables **10,90 €**

13. CA GO ERDNUSS

Saisonales Gemüse mit Wildkräutersalat und Reis in einer cremigen Erdnuss-Sauce

Seasonal vegetables with wild herb salad and rice in a creamy peanut sauce

- a. Paniertes Hähnchen / Breaded Chicken (a,c) **13,90 €**
- e. Tofu / Tofu **12,90 €**



14. CA GO SPEZIAL

Wok Gemüse mit Wildkräutersalat, Reis in einer Spezial-CaGo-Sauce

Wok-fried vegetables with wild herb salad and rice in our special Ca Go sauce

- a. Paniertes Hähnchen / Breaded Chicken (a,c) **13,90 €**
- b. Lachs / Salmon (d) **20,50 €**
- c. Barbarie Ente / Barbary Duck **20,50 €**
- d. Große Garnelen / King Prawns (b) **14,90 €**
- e. Tofu / Tofu (f) **12,90 €**
- f. Rindfleisch / Beef **15,50 €**

15. UDON IN TOKYO

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, Wildkräutersalat und Nüssen in hausgemachter japanischer Sauce

Stir-fried Japanese udon noodles with seasonal vegetables, wild herb salad and nuts in a homemade Japanese sauce

- a. Paniertes Hähnchen / Breaded Chicken (a,c) **13,90 €**
- b. Lachs / Salmon (d) **19,90 €**
- c. Barbarie Ente / Barbary Duck **19,90 €**
- d. Große Garnelen / King Prawns (b) **14,50 €**
- e. Tofu / Tofu (f) **12,90 €**
- f. Gemüse / Vegetables **10,90 €**

16. BUN NEM HA NOI

14,90 €

Drei frittierte Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Wildkräutersalat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Limetten-Fischsauce

Three fried spring rolls with rice noodles, wild herb salad, peanuts and crispy onions, served with lime fish sauce

HAUPTSPEISEN



17. BUN BO NAM BO ^(e) 15,90 €

Mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln und Zitronengras auf Reismudeln mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Salat

Marinated beef with onions and lemongrass on rice noodles, topped with peanuts, crispy onions & salad

18. TOM COM ^(b) 16,90 €

Gebackene Großgarnelen mit Wok-Gemüse, Reis und Wildkräutersalat, serviert mit fruchtiger Mango-Sauce

Crispy king prawns with wok-fried vegetables, rice & wild herb salad, served with a fruity mango sauce

19. BUDDHAS FOOD ^(f) 13,90 €

Gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse, Reis und Wildkräutersalat in einer aromatischen Zwiebel-Sauce

Fried tofu with seasonal vegetables, rice and wild herb salad in an aromatic onion sauce



20. CA GO PHO ⁽⁴⁾

Kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln und frischen asiatischen Kräutern

Traditional beef broth with rice noodles, spring onions, red onions, and fresh Asian herbs

- a. Hühnerbrust / Chicken Breast 13,90 €
- b. Rindfleisch / Beef 15,50 €
- c. Tofu / Tofu ^(f) 11,90 €

21. TERIYAKI MAGURO

Kurz gegrilltes Thunfisch- oder Lachs-Steak mit Wok-Gemüse, Reis und Teriyaki-Sauce

Lightly grilled tuna or salmon steak with wok vegetables, rice and teriyaki sauce

- a. Thunfisch-Steak / Tuna Steak ^(a,d,f) 21,90 €
- b. Lachs-Steak / Salmon Steak ^(d) 21,90 €



22. GOLDEN MARACUJA

Wok Gemüse mit Wildkräutersalat, Reis in einer Maracuja Sauce

Wok-fried vegetables with wild herb salad and rice in our maracuja sauce

- a. Gegrillter Lachs / Grilled Salmon ^(d) 20,50 €
- b. Große Garnelen / King Prawns ^(b) 14,90 €

23. CA GO SCHNITZEL ^(a,c) 14,90 €

Vietnamesisches Landschwein-Schnitzel mit Wok-Gemüse, Wildkräutersalat und Reis oder Pommes, serviert mit einer hausgemachten Pflaumen-Bratensauce

Vietnamese country-style pork schnitzel with wok-fried vegetables, wild herb salad and rice or fries, served with a homemade plum gravy

SUSHI



SUSHI VORSPEISEN

V1. LACHS TARTAR ^(b,d) 10,50 € SALMON TARTARE

Zerkleinerter Lachs mit Schnittlauch, Krabbenchips, Tobico und Spezial-Sauce

Finely chopped salmon with chives, prawn crackers, tobico and special sauce

V2. TUNA TARTAR ^(b,d) 11,90 € TUNA TARTARE

Zerkleinerter Thunfisch mit Schnittlauch, Krabbenchips, Tobico und Spezial-Sauce

Finely chopped tuna with chives, prawn crackers, tobico and special sauce

V3. SEETANG SALAT ^(f,k,l,2,4) 5,90 € SEAWEED SALAD

Seetangsalat mit Avocado

Seaweed salad with avocado

V4. SUSHI SALAT ^(a,c,d,f,j) 12,90 € SUSHI SALAD

Lachs, Thunfisch, Butterfisch und Wildkräutersalat, serviert mit Honig-Senf-Dressing und Mayo-Teriyaki-Sauce

Salmon, tuna, butterfish and wild herb salad, served with honey mustard dressing and mayo teriyaki sauce

V5. HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN HOMEMADE FISH FINGERS

Knusprige Fischstäbchen, serviert mit Seetangsalat und japanischer Mayonnaise.

Crispy fish fingers served with seaweed salad and Japanese mayonnaise

a. Lachs / Salmon ^(a,c,d,f,k) 10,90 €

b. Thunfisch / Tuna ^(a,c,d,f,k) 11,90 €



NIGIRI 2 STK. / 2PCS.

N1. LACHS ^(d) 5,20 € SALMON

N2. THUNFISCH ^(d) 5,90 € TUNA

N3. EBI ^(b) 4,90 €

Gekochte Garnelen

Cooked shrimp

N4. HOTATEGAI ⁽ⁿ⁾ 5,90 €

Flammierte Jakobsmuscheln

Seared scallops

N5. ANAGO ^(d) 5,90 €

Gegrillter Süßwasseraal

Grilled freshwater eel

N6. AVOCADO 4,50 €

N7. KANI ^(b,d) 4,50 €

Krebsfleisch

Crab meat

SUSHI



MAKI

8 STK / 8 PCS



M10. SAKE ^(d)

Lachs / Salmon

5,90 €

M11. TEKA ^(d)

Thunfisch / Tuna

6,20 €

M12. SALMONSKIN ^(d)

Gebackener Lachs mit Haut

Baked salmon skin

5,90 €

M13. ANAGO ^(d)

Gegrillter Süßwasseraal

Grilled freshwater eel

6,20 €



M14. EBI TEMPURA ^(a,b)

Tempura Garnelen

Tempura prawns

6,50 €

M15. AVOCADO

4,90 €

M16. KAPA

Gurke / Cucumber

4,50 €

M17. BUTTERFISCH ^(d)

5,50 €

M18. MANGO

4,50 €

SASHIMI

S20. SAKE SASHIMI ^(d,f,k)

7 STK. / 7 PCS.

Lachs-Sashimi mit Seetangsalat

Salmon sashimi with seaweed salad

16,90 €

S21. TUNA SASHIMI ^(d,f,k)

7 STK. / 7 PCS.

Thunfisch-Sashimi mit Seetangsalat

Tuna sashimi with seaweed salad

21,90 €

S22. ANAGO SASHIMI ^(d,f,k)

9 STK. / 9 PCS.

Süßwasseraal-Sashimi mit Seetangsalat

Freshwater eel sashimi with seaweed salad

21,90 €

S23. BUTTERFISCH

SASHIMI ^(d,f,k)

7 STK. / 7 PCS.

Butterfisch-Sashimi mit Seetangsalat

Butterfish sashimi with seaweed salad

15,90 €

S24. CAGO MORIAWASE ^(b,d,f,k,n)

SASHIMI

15 STK. / 15 PCS.

Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Garnelen und Butterfisch mit Seetangsalat

Salmon, tuna, scallops, prawns and butterfish served with seaweed salad

31,90 €

SUSHI



INSDIE-OUT

8 STK. / 8 PCS.

U30. ALASKA I.O. (d)

11,50 €

Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, avocado, tobiko

U31. MAGURO I.O. (d)

12,90 €

Thunfisch, Avocado, Tobiko
Tuna, avocado, tobiko

U32. HOTATEGAI I.O. (d,n)

12,90 €

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko
Scallops, avocado, tobiko

U33. SALMON SKIN I.O. (d,g,k)

11,50 €

Gebackene Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam
Crispy salmon skin, cucumber, avocado, cream cheese and sesame

U34. VEGGIE I.O. (k)

10,50 €

Avocado, Gurke, Mango und Sesame
Avocado, cucumber, mango and sesame

U35. EBI I.O. (b,k)

11,50 €

Gekochte Garnelen, Gurke, Avocado und Sesam
Cooked prawns, cucumber, avocado and sesame

U36. EBI TEMPURA I.O. (a,b,g,k)

12,90 €

Knusprige Tempura-Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam
Crispy tempura prawns, cucumber, avocado, cream cheese and sesame

U37. KANI IONIA I.O. (a,d)

11,50 €

Knuspriges Surimi, Avocado und Tobiko
Crispy surimi, avocado and tobiko

U38. CHICKEN I.O. (a,k)

12,90 €

Knuspriges Hähnchen, Avocado, Gurke und Sesam
Crispy chicken, avocado, cucumber and sesame

U39. BUTTERFISCH I.O. (d,k)

11,50 €

Gegrillter Butterfisch, Avocado und Sesam
Grilled butterfish, avocado and sesame



SUSHI



CAGO SPEZIAL ROLL

8 STK. / 8 PCS.

H40. DRAGON ROLL (a,b,d,g) 13,90 €

Tempura-Garnelen, Avocado, Mango und Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs und Spezial-Sauce

Tempura prawns, avocado, mango and cream cheese, topped with seared salmon and special sauce

H41. SALMON-ANAGO ROLL (a,d,f,g) 14,90 €

Knusprige Lachshaut, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit gegrilltem Süßwasseraal und Unagi-Sauce

Crispy salmon skin, cucumber and cream cheese, topped with grilled freshwater eel and unagi sauce

H42. SPEZIAL VEGGIE (a,g) 12,90 €

Tempura-Spargel, Mango, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit Tempura-Avocado, Avocado-Creme und Spezial-Sauce

Tempura asparagus, mango, cucumber and cream cheese, topped with tempura avocado, avocado cream and special sauce

H43. SPEZIAL MAGURO (a,d,g) 14,90 €

Tempura-Avocado, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch und Spezial-Sauce

Tempura avocado, cucumber and cream cheese, topped with seared tuna and special sauce



H44. SAKE FANCY ROLL (b,d) 15,50 €

Lachs, gekochte Garnelen, Surimi und Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs und Spezial-Sauce

Salmon, cooked prawns, surimi and avocado, topped with seared salmon and special sauce

H45. FREESTYLE (a,b,c,d,f,g,k,n) 15,50 €

Kreation und Empfehlung des Sushi-Meisters

Chef's selection and signature sushi creation

H46. FUTO MAKI (d) 14,90 €

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke und Tobiko

Salmon, tuna, avocado, cucumber and tobiko

H47. RAINBOW ROLL (d,g) 15,90 €

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch

Salmon, tuna, butterfish, cucumber and cream cheese, topped with seared tuna

H48. RUBY ROLL (a,c,d,g,k) 14,90 €

Tempura-Lachs, Frischkäse und Avocado, ummantelt mit verschiedenen Fischarten, Sesam und Mayonnaise

Tempura salmon, cream cheese and avocado, topped with assorted fish, sesame and mayonnaise

SUSHI



TEMPURA BIG ROLLS

8 STK. / 8 PCS.



T50. SALMON TEMPURA (a,d,g) 14,90 €

Lachs, Avocado und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Salmon, avocado and cream cheese in a crispy tempura coating

T51. TUNA TEMPURA (a,d,g) 15,50 €

Thunfisch, Avocado und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Tuna, avocado and cream cheese in a crispy tempura coating

T52. VEGGIE TEMPURA (a,g) 12,90 €

Avocado, Gurke, Mango und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Avocado, cucumber, mango and cream cheese in a crispy tempura coating

T53. CA GO TEMPURA (a,d,g) 15,90 €

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Gurke und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Salmon, tuna, butterfish, cucumber and cream cheese in a crispy tempura coating

T54. HOTATEGAI TEMPURA 15,50 €

Jakobsmuscheln, Avocado und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Scallops, avocado and cream cheese in a crispy tempura coating

T55. BUTTERFISCH TEMPURA (a,d,g)

13,90 €

Butterfisch, Avocado und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Butterfish, avocado and cream cheese in a crispy tempura coating

T56. EBI TEMPURA BIG ROLLS (a,b,g)

14,90 €

Butterfisch, Avocado und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Butterfish, avocado and cream cheese in a crispy tempura coating

T57. CHICKEN TEMPURA (g) 14,90 €

Knuspriges Hähnchen, Avocado, Gurke und Frischkäse im knusprigen Tempura-Mantel

Crispy chicken, avocado, cucumber and cream cheese in a crispy tempura coating



SUSHI



SUSHI SETS

SET 1. MIX MAKI ^(d)

13,90 €

- 8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs. Avocado Maki
- 8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs. Salmon Maki
- 8 Stk. Thunfisch Maki / 8 pcs. Tuna Maki

SET 2. LIEBLINGS SALMON ^(d) SALMON LOVER

22,90 €

- 8 Stk. Alaska I.O / 8 pcs. Alaska Inside-Out Roll
- 8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs. Salmon Maki
- 2 Stk. Lachs Nigiri / 2 pcs. Salmon Nigiri
- 2 Stk. Lachs Sashimi / 2 pcs. Salmon Sashimi

SET 3. LIEBLINGS TUNA ^(d) TUNA LOVER

24,90 €

- 8 Stk. Maguro I.O / 8 pcs. Maguro Inside-Out Roll
- 8 Stk. Tuna Maki / 8 pcs. Tuna Maki
- 2 Stk. Tuna Nigiri / 2 pcs. Tuna Nigiri
- 2 Stk. Tuna Sashimi / 2 pcs. Tuna Sashimi

SET 4. DRAGON SET ^(a,b,d,f,g,k)

26,90 €

- 8 Stk. Dragon Roll / 8 pcs. Dragon Roll
- 8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs. Avocado Maki
- 2 Stk. Lachs Sashimi / 2 pcs. Salmon Sashimi
- 2 Stk. Butterfisch Sashimi / 2 pcs. Butterfish Sashimi
- Seetangsalat / Seaweed Salad

SET 5. RAINBOW SET ^(a,b,d,g,n)

30,90 €

- 8 Stk. Rainbow Roll / 8 pcs. Rainbow Roll
- 8 Stk. Tempura Lachs Maki / 8 pcs. Tempura Salmon Maki
- 8 Stk. Avocado Maki
- 2 Stk. Nigiri / 2 pcs. Nigiri
- 2 Stk. Sashimi / 2 pcs. Sashimi

SET 6. VEGGIE SET ^(a,k)

19,90 €

- 8 Stk. Veggi I.O / 8 pcs. Veggie Inside-Out Roll
- 8 Stk. Tempura Avocado Maki / 8 pcs. Tempura Avocado Maki
- 8 Stk. Gurke Maki / 8 pcs. Cucumber Maki
- 2 Stk. Avocado Nigiri / 2 pcs. Avocado Nigiri

SET 7. TEMPURA VEGGIE SET

19,90 €

- 8 Stk. Veggie Tempura Roll / 8 pcs. Veggie Tempura Roll
- 8 Stk. Gurken Maki / 8 pcs. Cucumber Maki
- 8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs. Avocado Maki
- 8 Stk. Mango Maki / 8 pcs. Mango Maki

SET 8. LOVE SET ^(a,b,d,g,n)

37,90 €

- 8 Stk. Freestyle / 8 pcs. Freestyle Roll
- 8 Stk. Tempura Roll / 8 pcs. Tempura Roll
- 2 Stk. Nigiri / 2 pcs. Nigiri
- 8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs. Avocado Maki
- 2 Stk. Sashimi / 2 pcs. Sashimi

SET 9. OCEAN DRIVER SET ^(a,b,c,d,f,g,k,n)

25,90 €

- 8 Stk. Lachs Tempura / 8 pcs. Salmon Tempura Roll
- 8 Stk. Avo Maki / 8 pcs. Avocado Maki
- 2 Stk. Nigiri / 2 pcs. Nigiri
- 2 Stk. Sashimi / 2 pcs. Sashimi

SET 10. NIGIRI LOVE SET ^(b,d,n)

20,90 €

- 8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs. Salmon Maki
- 1 Stk. Lachs Nigiri / 1 pcs. Salmon Nigiri
- 1 Stk. Tuna Nigiri / 1 pcs. Tuna Nigiri
- 1 Stk. Garnelen Nigiri / 1 pcs. Shrimp Nigiri
- 1 Stk. Anago Nigiri / 1 pcs. Anago Nigiri
- 1 Stk. Hotategai Nigiri / 1 pcs. Scallop Nigiri
- 2 Stk. Sashimi / 2 pcs. Sashimi

SET 11. CA GO SET ^(a,b,d,f,g,k,n)

65,90 €

- 8 Stk. Freestyle / 8 pcs. Freestyle Roll
- 8 Stk. Tuna Tempura Roll / 8 pcs. Tuna Tempura Roll
- 8 Stk. Alaska I.O / 8 pcs. Alaska Inside-Out Roll
- 8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs. Avocado Maki
- 8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs. Salmon Maki
- 8 Stk. Tuna Maki / 8 pcs. Tuna Maki
- 4 Stk. Nigiri / 4 pcs. Nigiri
- 6 Stk. Sashimi / 6 pcs. Sashimi
- Seetangsalat / Seaweed Salad

DESSERTS



D1. GEBACKENE BANANEN ^(a,g,k) 7,90 €

FRIED BANANAS

Serviert mit Sesam-Eis und frischen Beeren

Served with sesame ice cream and fresh berries

D2. SESAMBÄLLCHEN ^(e,g,k) 7,90 €

SESAME BALLS

Mit Matcha-Eis, Erdnüssen und frischen Beeren

Served with matcha ice cream, peanuts and fresh berries

D3. EIS ^(g,k) 5,90 €

ICECREAM

Je eine Kugel Matcha-Eis und Sesam-Eis, serviert mit frischen Beeren

Matcha and sesame ice cream, served with fresh berries



EXTRAS

PORTION REIS 1,00 €

PORTION RICE

PORTION REISBANDNUDELN 1,50 €

PORTION RICE NOODLES

SCHÄLCHEN UNAGI SAUCE ^(a,f) 2,00 €

SMALL BOWL OF UNAGI SAUCE



ALLERGENE / ALLERGENS

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

GERMAN

a Glutenhaltiges Getreide

b Krebstiere

c Eier

d Fisch

e Erdnüsse

f Sojabohnen

g Milch / Laktose

h Schalenfrüchte

i Sellerie

j Senf

k Sesam

l Schwefeldioxid und Sulfite

m Lupinen

n Weichtiere

ENGLISH

a Gluten-containing cereals

b Crustaceans

c Eggs

d Fish

e Peanuts

f Soybeans

g Milk / Lactose

h Tree nuts

i Celery

j Mustard

k Sesame

l Sulphur dioxide and sulphites

m Lupins

n Molluscs

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 mit Phosphat, 13 mit Säuerungsmittel, 14 mit Stabilisator.

1 contains colouring agents, 2 contains preservatives, 3 contains antioxidants, 4 contains flavour enhancers, 5 sulphured, 6 blackened, 7 waxed, 8 contains sweeteners, 9 contains a source of phenylalanine, 10 contains caffeine, 11 contains quinine, 12 contains phosphates, 13 contains acidifiers, 14 contains stabilisers.



Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir hoffen, dass Sie bei Cá Gõ nicht nur gutes Essen, sondern auch ein Stück vietnamesische Gastfreundschaft erleben durften.

BIS BALD!