



Schlächterstraße 5
66740 Saarlouis

Tel: 06831 1244 396



Ob für Gourmets, Vegetarier, Liebhaber der vietnamesischen und Japanischen beziehungsweise asiatischen Küche, unser Vielfalt an Angebot bietet für jeden Geschmack das passende. Unser vielfältiges Angebot wird jeden Kunden bei uns treffen. Authentische Küche aus verschiedenen asiatischen Regionen in unserer modernen Umgebung
das ist Choa 37

Guten Appetit

Zusatzstoffe: 1. mit Konservierungstoff, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A. glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme)
B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte(einschließlich Laktose),
H Schalenfrüchte, (1 Mandel, 2 Hasel- nuss, 3 Wallnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss,6 Paranuss, 7 Pistazie,
8 Macadamianuss, 9 Queenslandnuss) I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L, M Lupinen, N Weichtiere.

SUPPEN

- V1 MISHO SHIRU VEGETARISCH** ^{2,D,F} 5,00€
Weiße miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln
- V2 CREMIGE KOKOS-SUPPE** (*leicht scharf*) ^{2,G} 6,00€
Kräftige Hühner-Suppe, Hühnerbrustfleisch, Champignons, Cherrytomaten
- V3 SEAFOOD-SUPPE** (*leicht scharf*) ^{2,D} 7,00€
Jakobsmuscheln, Fisch, Garnelen mit Cherrytomaten, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft..

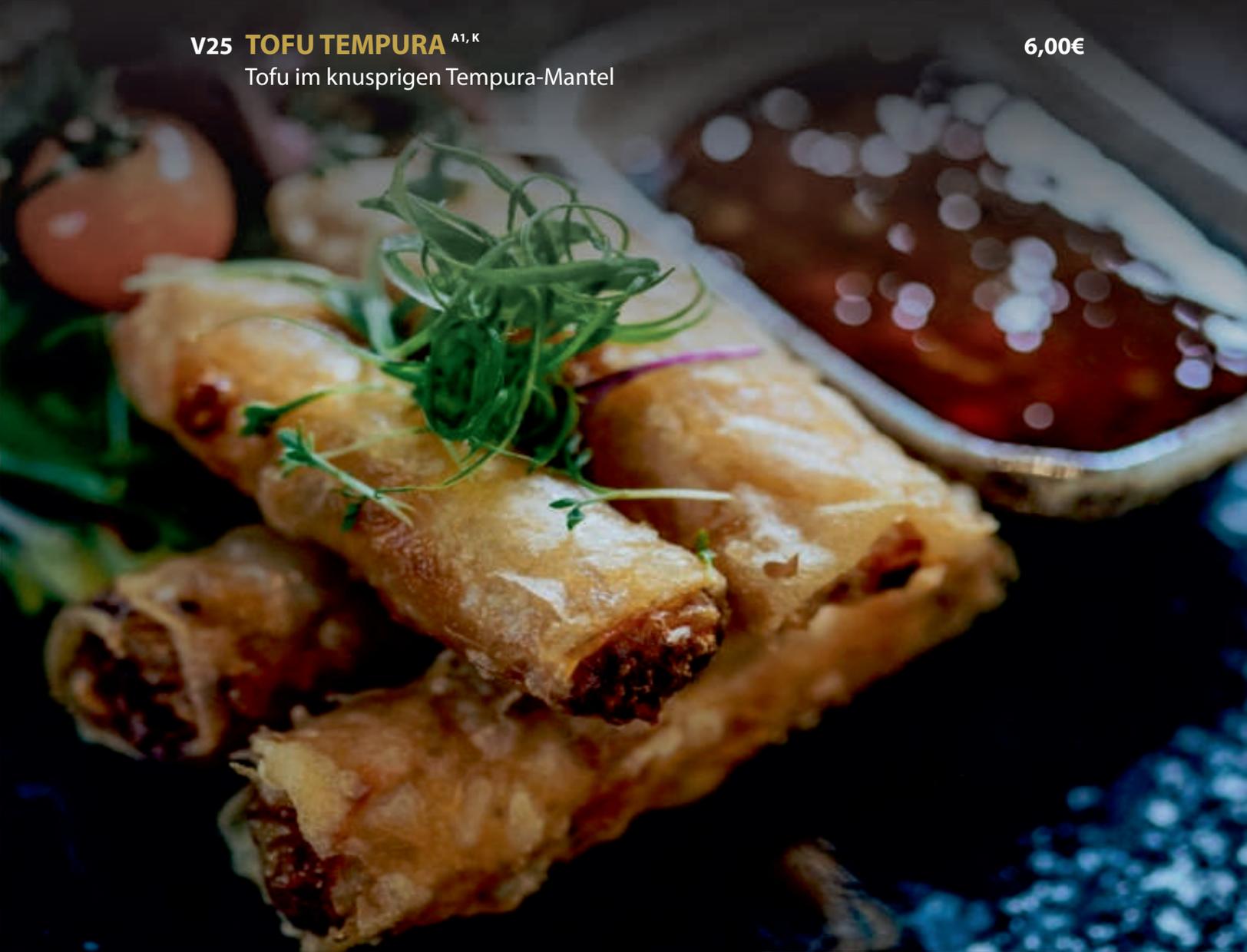
SALATE

- V10 WAKAME SALAT** ^K 5,00€
Seetang Salat
- V11 SALMON SALAT** ^{D,K} 10,00€
Schottischer Lachs gegrillt, Salat der Saison, Avocado, Kresse, Caviar, Soju-Balsamico, Trüffelöl
- V12 CHIRASHI SALAT** ^{B,D,K} 12,00€
Sashimi Variation, gemischter Salat, Avocado, Kresse, Caviar, Miso-vinaigrette, Trüffelöl
- V13 MANGO SALAT** ^{2,A1} 10,00€
Knusprig frittiertes Hähnchen, Mangostreifen, Wildkräuter-Salat, Kresse, hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.



STARTERS

- V20 EDEMAME** ^F 5,00€
Japanische grüne Bohnen, Meersalz
- V21 VEGI GYOZA** ^{A1,F} 6,00€
Frittierte Teigtaschen mit Gemüse-Füllung, ponzu
- V22 FLYING CHICKEN** ^{A1,C,K} 6,00€
Frittiertes Freiland-Maishähnchen, Soja, Limette, Teri-Mayonnaise
- V23 FRÜHLINGSROLLE CLASSIC** ^{A1,B,C,K} 7,00€
Gebacken mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat und einem Soja- Schalotten-Dip
- V24 DIAMONDS ROLLS** ^{A1}
- Sommerrollen gefüllt mit Wildkräuter-Salat, Minze, Koriander hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing, wahlweise mit
- a. paniertem Tofu ^F 6,00€
 - b. Hähnchenbrust gegrillt ²⁻ 6,00€
 - c. Schottischem Lachs im knusprigen Tempura-Mantel ^D 7,00€
 - d. Tempura Garnelen in leichtem Tempurateig ^B 7,00€
- V25 TOFU TEMPURA** ^{A1,K} 6,00€
Tofu im knusprigen Tempura-Mantel



STARTERS

- V26 SCAMPI TEMPURA** ^{A1,B,K} 7,00€
Tempura Garnelen in leichtem Tempurateig
- V27 SEARED SCALLOPS** ^{B,K} 9,00€
Gegrillte Jakobsmuschel, Ponzu, kaviar
- V28 CHA LA LOT** ^{2, A1} 7,00€
Gegrilltes Rindfleisch in wilden Betelblättern
mit Wildkräuter-Salat und hausgemachter Soße
- V29 MIXED STARTER** ^{2,A1,C,F,K} 14,00€
verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter

FANCY VORSPEISEN

- V30 SALMON ABURI-PONZU** ^{D,F,K} 10,00€
Flambierter Lachs, Ponzu, Marinade, Kaviar
- V31 TUNA TATAKI MISO** ^{D,F,K} 11,00€
Flambierter thunfisch, Miso sauce, Unagi Sause
- V32 HOTATEGAI-CARPACCIO** ^{B,F,K} 11,00€
Jakobsmuscheln, Chili, Kresse, Soju-Balsamico, Marinade, Kaviar



TEPPAN YAKI GRILL

Dazu Guacamole-Grün Spargel-Sesamreis

- | | |
|--|--------|
| G1 TORI-YAKI ^{2,F,K} | 16,00€ |
| Gegrilltes Hähnchen, Teriyaki-Sesam Sauce | |
| G2 SAKE-YAKI 200g ^{D,F,K} | 20,00€ |
| Gegrillter schottischer Lachs, Miso-Sake Sauce | |
| G3 MAGURO-YAKI 200g ^{D,F,K} | 22,00€ |
| Gegrillter Thunfisch, Miso-Sake Sauce | |
| G4 SCAMPI-YAKI ^{B,F,K} | 28,00€ |
| Gegrillte Riesengarnelen, Miso-sake Sauce | |
| G5 KAMO-YAKI ^{F,K} | 19,00€ |
| Gegrillte Barbarie-Entenbrustfilet, Teriyaki-Sesam Sauce | |
| G6 SURF & TURF CHOA STYLE ^{B,F,K} | 28,00€ |
| Gegrilltes Roastbeefscheiben, Groß Riesengarnelen, und Teriyaki-Sesam Sauce | |
| G7 ANAGO-YAKI ^{D,F,K} | 22,00€ |
| Gegrilltes Aal, Sesamreis, Unagi Sauce | |
| G8 BEEF-YAKI ^{2,A1} | 18,00€ |
| Gegrilltes Rindfleisch in wilden Betelblättern, Yakiniku-Sauce | |



NUDELN GERICHTE

M1 PHO HA NOI

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Koriander, Lauchzwiebeln
Wahlweise mit:

- a. Mit Tofu 11,00€
- b. Mit Gegrillte Roatsbeefscheiben 13,00€

M2 YAKI UDON-NUDELN ^{A1,F,K}

Gebratene Yaki-udon-nudeln, pak choi

- a. Mit Tofu Tempura 11,00€
- c. Mit Knuspriger Ente 14,00€
- d. Mit Knusprig frittiertes Hähnchen 12,00€

M3 SOYU RAMEN SUPPE

Japanese Nudel-Suppe, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Sesamöl

- a. Mit Gyoza, Tofu ^{A1,F} 12,00€
- b. Roastbeefscheiben, Soja-Eier ^{2,C,F} 15,00€



HAUPTGERICHTE

C1 CURRY-SAUCE

Cremige Kokos-milch, rotes Curry, Zitronengras, Thai-Kräuter, dazu Sesamreis. Wahlweise mit:

- a. Mit Tofu im Tempura-Mantel ^{A1,F,G} 11,00€
- c. Mit Knuspriger Ente ^{A1,G} 14,00€
- f. Mit Seafood ^{B,D,G} 14,00€

C2 YAKINIKU-SAUCE

Dunkle Yakiniiku-Sauce, Gemüse, dazu Sesamreis
Wahlweise mit:

- a. Mit Tofu im Tempura-Mantel ^{A1,F} 11,00€
- b. Mit Hühnerfleisch 11,00€
- c. Mit Knuspriger Ente ^{A1} 14,00€
- d. Mit Frittiertes Freiland-Maishähnchen ^{A1} 12,00€

C3 ERDNUSS-SAUCE

Erdnuss-Kokos-Soße mit Wildkräutersalat, Gemüse, dazu Sesamreis. Wahlweise mit: _

- a. Mit Tofu im Tempura-Mantel ^{A1,F} 11,00€
- d. Mit Frittiertes Freiland-Maishähnchen ^{A1} 12,00€
- g. Tempura Garnelen in leichtem Tempurateig ^{A1,B,F} 14,00€



BEILAGEN

Gekochter Reis 2,00€ | Udon nudeln 4,00€ | Beilagensalat 2,00€ | Sauce 2,00€



Sushi

spezial



NIGIRI 2 Stk

Bitte teilen Sie unserem Kellner mit,
wenn Sie keinen Wasabi essen möchten.

| | | |
|----|--|-------|
| S1 | Sake ^{D,J} Schottischer Lachs | 5,00€ |
| S2 | Maguro ^{D,J} Thunfisch | 6,00€ |
| S3 | Ebi ^{B,J} Großgarnelen | 6,00€ |
| S4 | Anago ^{D,J} Aal | 6,00€ |
| S5 | Hotategai ^{B,J} Jakobsmuschel | 6,00€ |
| S6 | Rose Sake Aburi ^{D,J} Feuerlachs | 7,00€ |
| S7 | Rose Maguro Aburi ^{D,J} Feuerthunfisch | 8,00€ |

MAKI 6 Stk

| | | |
|-----|---|-------|
| S11 | Kappa Maki Gurke ^K | 4,00€ |
| S12 | Avocado Maki Avocado ^K | 4,00€ |
| S13 | Asupara Maki Spagel ^K | 5,00€ |
| S14 | Sake Maki Schottischer Lach ^D | 5,00€ |
| S15 | Teka Maki Thunfisch ^D | 5,00€ |
| S16 | Ebi Avocado Maki Großgarnele, Avocado ^B | 6,00€ |
| S17 | Choa Maki Schottischer Lachs, Avocado ^D | 6,00€ |



URA MAKI 8 Stk

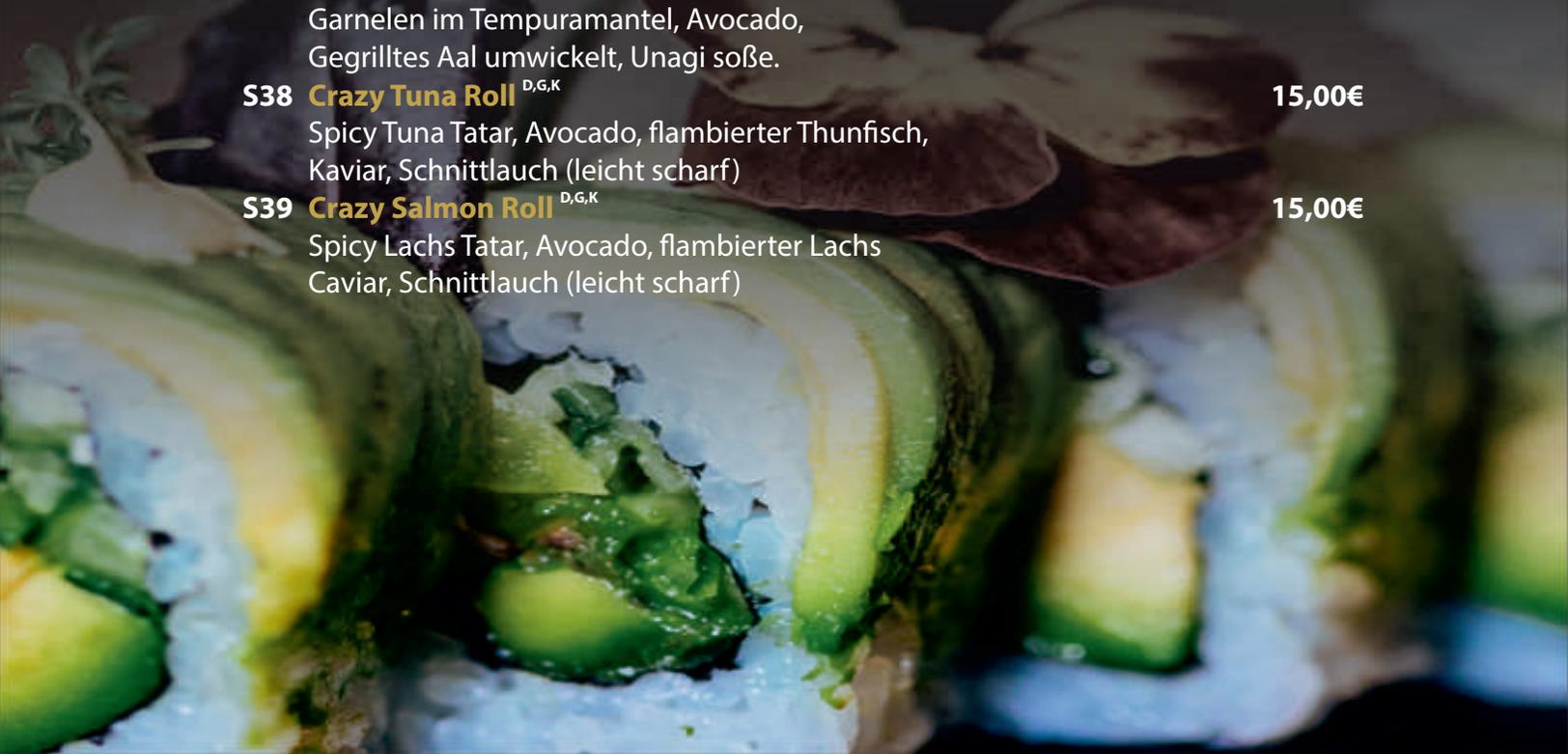
alle Ura Maki beinhalten frischkäse und sesam

- S21 Yasai Roll vegetarisch** ^{G,K} 8,00€
Avocado, Gurke, Spargel
- S22 Alaska Roll** ^{C,D,K} 9,00€
Schottischer Lachs, Avocado, Tobico
- S23 Maguro Inside out rolls** ^{C,D,K} 10,00€
Thunfisch, Avocado, Tobico
- S24 Ebi Inside out rolls** ^{B,C,K} 11,00€
Panierte Garnelen, Avocado, tobiko
- S25 Yaki-Tori Roll** ^{2,K} 9,00€
Gegrilltes Hähnchen, Gurke

EXTREME ROLL 8 Stk

alle extreme rolls beinhalten frischkäse und sesam

- S30 Green Roll vegetarisch** ^{G,K} 10,00€
Avocado, Gurke, Rettich
- S31 Salmon Roll** ^{D,G,K} 11,00€
Schottischer Lachs, Avocado, Lachs-Mantel
- S32 Hotate Gain Roll** ^{B,G,K} 12,00€
Avocado, Feuer Jakobsmuschel - Mantel
- S33 Crispy Tiger Roll** ^{B,D,G,K} 12,00€
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs
- S34 Spider Roll** ^{B,D,G,K} 14,00€
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Spicy Tuna Tatar
Kaviar, Schnittlauch (leicht scharf)
- S35 Phoenix Roll** ^{A1,D,G,K} 13,00€
Lachs Tempura, Avocado, Spicy Lachs Tatar, Kaviar
Schnittlauch (leicht scharf)
- S36 Rainbow Deluxe** ^{A1,B,D,G,K} 14,00€
Ebi Tempura, Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Avocado, Kaviar
- S37 Viper Roll** ^{A1,B,D,K} 15,00€
Garnelen im Tempuramantel, Avocado,
Gegrilltes Aal umwickelt, Unagi soße.
- S38 Crazy Tuna Roll** ^{D,G,K} 15,00€
Spicy Tuna Tatar, Avocado, flambierter Thunfisch,
Kaviar, Schnittlauch (leicht scharf)
- S39 Crazy Salmon Roll** ^{D,G,K} 15,00€
Spicy Lachs Tatar, Avocado, flambierter Lachs
Caviar, Schnittlauch (leicht scharf)



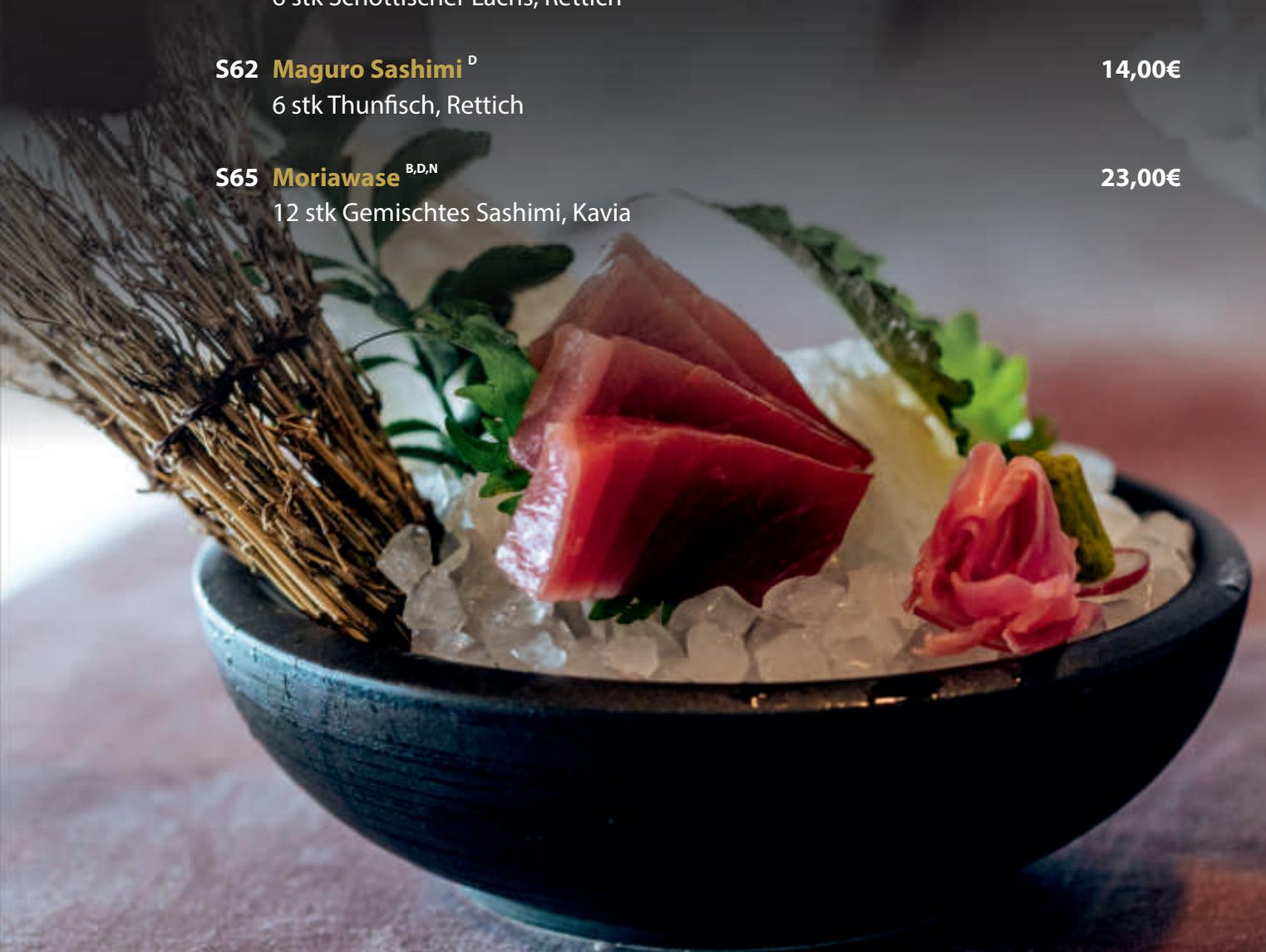
FRIED TEMPURA ROLL 6 Stk

alle tempura rolls beinhalten frischkäse und sesam

- S51 Yasai Crunchy Roll** ^{A1,G,K} **8,00€**
Panierte Rolle mit Schinko, Gurken, Avocado
- S52 Sake Crunchy Roll** ^{A1,D,G,K} **9,00€**
Panierte Rolle mit Lachs, Schinko, Avocado
- S53 Choa Crunchy Roll** ^{A1,B,D,G,K} **10,00€**
Panierte Rolle mit Lachs, Tuna, Weißfisch, Schinko, Avocado
- S54 Tori Crunchy Roll** ^{2,A1,G,K} **9,00€**
Panierte Rolle mit Hähnchen, Gurken, Avocado

SASHIMI

- S60 Sake-Maguro Sashimi** ^D **12,00€**
3 stk Lachs, 3 stk thunfisch
- S61 Sake Sashimi** ^D **12,00€**
6 stk Schottischer Lachs, Rettich
- S62 Maguro Sashimi** ^D **14,00€**
6 stk Thunfisch, Rettich
- S65 Moriawase** ^{B,D,N} **23,00€**
12 stk Gemischtes Sashimi, Kavia



SUSHI MENUS

S71 VEGI SET **vegetarisch** ^{A1,G,K} **17,00€**
6 Stk maki, 8 Stk I.O roll, 6 Stk crunchy roll,

S72 SUSHI CHEF'S TIP Für 1 Person ^{A1,B,D,G,K} **25,00€**
Sashimi, Nigiri, Maki Eoll, Extreme Roll, Crunchy Roll

S73 SUSHI SURPRISE Für 2 Person ^{A1,B,D,G,K} **45,00€**
Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Rxtreme Roll, Crunchy Roll

S74 OMAKASE ^{A1,B,D,G,K} Pro Person | **55,00€**

Chef's Choice - ab zwei Personen.

Omakase bedeutet so viel wie "Ich werde es Ihnen überlassen".

Die Auswahl trifft für Sie unser Sushi-Chef.

Lehnen Sie sich bequem zurück und lassen

Sie sich von einer exklusiven Auswahl an Sushi-Kreationen überraschen.

Es wird Ihnen zum Menü eine Vor- und Nachspeise serviert,

gern auch nach Ihren Wünschen.



KINDER MENÜ

- K1 HAPPY KIDS** ^{A1,K} 7,00€
Frittiertes freiland-maishähnchen, Gemüse, Reis
- K2 MAKI MIX 18 Stk** ^{D,K} 10,00€
Lachs Maki, Avocado Maki, gurker Maki

DESSERT

- D1 Panna Cotta** ^G 7,00€
mit Erdbeer
- D2 Mochi Eiscreme** ^{A1,G} 8,00€
Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten
- D3 Dorayaki Cake** ^{A1,G} 7,00€
Japanischer Kuchen

