

Choa 37

the art of asia cuisine

„Choa“ bedeutet in der mittleren Region Vietnams „wir“ –
ein Ausdruck von Gemeinschaft, Zusammenhalt und Gastfreundschaft.

Die Zahl 37 steht für unsere Herkunft aus der Provinz Nghệ An
und verleiht unserem Restaurant einen persönlichen und regionalen Bezug.

Gemeinsam stehen „Choa 37“ für das, was uns wichtig ist:
authentische Küche, gelebte Kultur und das Gefühl, willkommen zu sein.

Ob für Gourmets, Vegetarier oder Liebhaber der vietnamesischen,
japanischen und asiatischen Küche – unsere vielseitige Speisenauswahl
hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit.

Authentische Küche aus verschiedenen asiatischen Regionen,
serviert in unserer modernen und einladenden Umgebung,
macht Ihren Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis.

-Das ist Choa 37-

Guten Appetit

**Schlächterstraße 5
66740 Saarlouis**

Tel: 06831 1244 396

Öffnungszeiten:
Montag ist Ruhetag
Dienstag - Freitag: 11:00 - 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag: 12:00 - 22:00 Uhr



SUPPEN

€

V1 MISO SHIRU ^{2,A1,D,F}

Weißer Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln

6

V2 CREMIGE KOKOS SUPPE ^{1,2,3,4,D,G}

Kräftige Hühnersuppe, Hühnerfleisch, Kräutersitlinge, Cherry Tomaten, Gemüse, Koriander (leicht scharf)

7

V3 SEAFOOD SUPPE ^{1,2,3,4,B,D,N}

Jackobsmuscheln, Fisch, Garnelen, Kräuterstlinge, Cherry Tomaten, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft (leicht scharf)

9

SALATE

V10 WAKAME SALAT ^K

SEETANG SALAT

7

V11 SALMON SALAT ^{2,D,G,F,K,L}

Schottischer Lachs gegrillt, Salat der Saison, Avocado, Kresse, Kaviar, Cherry Tomaten, Soja-balsamico, Trüffelöl

12

V12 CHIRASHI SALAT ^{A1,2,B,D,K}

Sashimi Variation, gemischter Salat, Avocado, Kresse, Kaviar, Cherry Tomaten, Soja-balsamico, Trüffelöl

14

V13 MANGO SALAT ^{2,A1}

knusprig frittiertes Hähnchen, Mangostreifen, Wildkräuter-Salat, Kresse, Hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

12



VORSPEISEN €

V20 EDAMAME ^F  7
japanische grüne Bohnen, Meersalz

V21 VEGI GYOZA ^{A1,F}  7
frittierte Teigtaschen mit Gemüse-Füllung

V22 TORI KARAAGE ^{A1,C,K} 7
frittierte Freiland-Maishähnchen, Soja, Limette, Sesam-Mayonnaise

V23 FRÜHLINGSROLLE CLASSIC ^{A1,B,C,K} 8
gebacken mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch,
dazu Salat und ein Soja-Schalotten-Dip

V24 DIAMONDS ROLLS ^{A1}
Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat,
hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing, wahlweise mit....

a Paniertem Tofu ^{A1,F}  7

b gegrilltem Hähnchenbrust ² 7

c Schottischem Lachs im knusprigen Tempura-Mantel ^{A1,D} 8

d Tempura-Garnele im leichten Tempurateig ^{A1,B} 8

V25 TOFU TEMPURA ^{A1,K}  7
Tofu im knusprigen Tempura-Mantel

V26 SCAMPI TEMPURA ^{A1,B,K} 8
Tempura Großgarnelen im Tempurateig

V27 STEAMED ^{E,G,C,D} 10
Gedämpftes Ei serviert mit zartem Lachs,
aromatischen Frühlingssiebeln und einer cremigen Eischicht, Tobico



FANCY VORSPEISEN

V29 SEARED SCALLOPS ^{B,K}	12
in Butter gegrillte Jakobsmuschel, Pozu, Seetang Salat, Kaviar	
V30 SALMON ABURI-POZU ^{D,F,K}	14
flambierter Lachs, Pozu, Marinade, Kaviar	
V31 TUNA TATAKI MISO ^{D,F,K}	14
flambierter Thunfisch, Miso Sauce, Unagi Sauce	
V32 HOTATEGAI- CAMRPACCIO ^{B,F,K}	14
fein geschnittene Jackobsmuscheln, Chili, Kresse, Soju-Balsamico, Marinade, Kaviar	
V33 LACHS-CARPACCIO ^{D,F,K}	14
hauchdünne Scheiben Schottischer Lachs, Soja-Balasanico, Marinade, Kaviar, Trüffelöl	
V34 TUNA TATAR IMPERIAL ^{D,F,K}	12
Thunfisch, Kaviar, Soja, Sesamöl, Schntittlauch, Avocado, Miso Sauce	
V35 HAMACHI POZU ^{A1,D,F,K}	15
Flammierte Kingfisch ,Chili, Ponzu, Kaviar	
V36 CHOA-TAPAS ^{2,A1,C,D,F,K}	
verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter	
a Für 1 person	16
b Für 2 person	28



TEPPAN YAKI GRILL GERICHTE

€

Unsere Japanischen, Grillgerichte werden mit grüne Spargel, Kräutersitlinge, Ananas und Cherry Tomaten serviert
Als Beilage mit Guacamole und Sesamreis.

G1 TORI - SANZOKU ^{2,F,K} 20
gegrilltes Maishähnchen, Yakiniku Sauce

G2 SAKE-YAKI ^{D,F,K} 25
gegrillter Schottischer Lachs, Miso-Sake Sauce

G3 MAGURO-YAKI ^{D,F,K} 28
gegrillter Thunfisch, Miso-Sake Sauce

G4 SCAMPI-YAKI ^{B,F} 30
gegrillte Riesengarnelen, Yakiniku Sauce

G5 KAMO - YAKI ^{F,K} 24
gegrillte Barbarie Entebrustfilet, Yakiniku Sauce

G6 SURF & TURF CHOA STYLE ^{B,F,K} 32
gegrillte Roastbeef, große Riesengarnelen, Yakiniku Sauce

G7 ANAGO - YAKI ^{D,F,K} 25
gegrillter Aal, Unagi Sauce



JAPANISCHE RAMEN

€

Alle Gerichte werden mit Ramen aus dünnen Weizennudeln, Pak-Choi, Bambus, Mais, Soja-Ei, Sesam und Lauch serviert.

M1 MISO RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K}

A Tofu, Gyoza und Kimchi ^F (Vegetarisch) 🌿

17

H gegrilltem Hähnchen ^{2,F,K}

17

M2 TAN TAN MEN RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K} (leicht scharf)

H Gegrilltem Hähnchen ^{2,F,K}

17

B Roastbeefscheiben ^{2,C,F}

20

M3 SHOYU RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K}

H gegrilltem Hähnchen ^{2,F,K}

17

B Roastbeefscheiben ^{2,C,F}

20

M4 TÖNYŪ RAMEN SUPPE ^{A1,C,F,K}

H Gegrilltem Hähnchen ^{2,A1,F}

17

B Roastbeef Scheiben ^{2,C,F}

20



UDON - NUDELGERICHTE

€

Alle Gerichte werden mit traditionellen Udon - Weizennudeln und saisonalem Gemüse serviert und abgeschmeckt mit Sesam

U1 YAKI - UDON ^{1,2,3,4,A1,F,K} (leicht scharf)

Udon Nudeln in einer japanischen Sauce, mit Kimchi Salat, Pak-Choi, leicht scharf, zur Auswahl mit :

A Tofu Tempura- Mantel ^{A1,F} 	14
D frittiertes Freiland - Maishähnchen ^{A1}	15
C knuspriger Ente ^{A1}	16
G panierte Großgarnelen Tempura ^{A1,B}	17

U2 UDON KARE ^{2,A1,D,F,G,K}

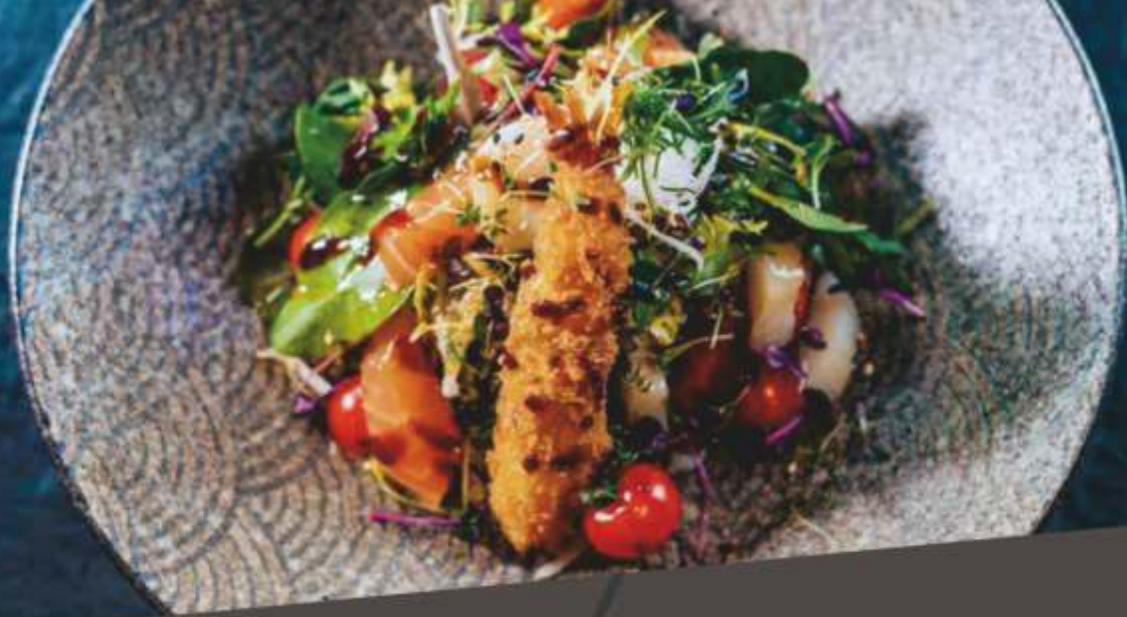
Udon Nudeln in einer roter Curry-Sauce mit cremiger Kokosmilch, zur Auswahl mit:

A Tofu Tempura- Mantel ^{A1,F} 	14
D frittiertes Freiland - Maishähnchen ^{A1}	15
C knuspriger Ente ^{A1}	16
G panierte Großgarnelen Tempura ^{A1,B}	17

U3 UDON PINATTSU ^{1,2,3,4,A1,D,F,G,K}

Udonnudeln in einer Erdnuss - Sauce mit cremiger Kokosmilch, zur Auswahl mit :

A Tofu Tempura- Mantel ^{A1,F} 	14
D frittiertes Freiland - Maishähnchen ^{A1}	15
C knuspriger Ente ^{A1}	16
G panierte Großgarnelen Tempura ^{A1,B}	17



REISGERICHTE

€

Alle Gerichte werden mit Sesamreis und saisonalem Gemüse serviert

C1 KARE SOSU ^{2,D,F,G,K}

Rote Curry Sauce mit cremiger Kokosmilch, leicht scharf, zur Auswahl mit:

A	Tofu Tempura - Mantel ^{A1,F,G} 	14
D	Frittiertes Freiland - Maishähnchen ^{A1}	15
C	Knusprige Ente ^{A1,G}	16
F	Seafood ^{B,G,D}	18
G	Panierte Großgarnlen Tempura ^{A1,B}	17

C2 YAKINIKU ^{1,2,3,4,A1,F,K}

japanische Yakiniiku sauce, leicht scharf, zur Auswahl mit:

A	Tofu Tempura- Mantel ^{A1,F} 	14
D	frittiertes Freiland - Maishähnchen ^{A1}	15
C	knuspriger Ente ^{A1}	16
G	panierte Großgarnelen Tempura ^{A1,B}	17

C3 PINATTSU ^{1,2,3,4,D,G,K}

Erdnuss - Sauce mit cremiger Kokosmilch, zur Auswahl mit:

A	Tofu Tempura- Mantel ^{A1,F} 	14
D	frittiertes Freiland - Maishähnchen ^{A1}	15
C	knuspriger Ente ^{A1}	16
G	panierte Großgarnelen Tempura ^{A1,B}	17



SUSHI NIGIRI 2 Stück €

Unsere Nigiris werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert. ^{1,2,3,4,6,A1,F,J}

S1 Sake ^{D,J}	Schottischer Lachs	6
S2 Maguro ^{D,J}	Thunfisch	6
S3 Ebi ^{B,J}	Gekochte Riesengarnelen	6
S4 Anago ^{D,J}	Aal	6
S5 Hotategai ^{B,J}	Jakobsmuschel	6
S6 Rose Sake Aburi ^{1,2,3,A1,C,D,F,K}	Flambierter Lachs, spicy Lachs Tatar, Kaviar	8
S7 Rose Maguro Abururi ^{1,2,3,A1,C,D,F,K}	Flambierter Thunfisch, spicy Thunfisch Tatar, Kaviar	8
S8 Hamachi ^{D,J}	Kingfisch	6

SUSHI MAKI 6 Stück

S11 Kappa Maki ^K	Gurke	5
S12 Avocado Maki ^K	Avocado	5
S13 Asupara Maki ^K	Grüner Spargel	5
S14 Sake Maki ^D	Schottischer Lachs	6
S15 Teka Maki ^D	Thunfisch	6
S16 Ebi Avocado Maki ^B	Gekochte Großgarnelen	6
S17 Choa Maki ^D	Schottischer Lachs, Avocado	6

URA MAKI 8 Stück

Alle Inside Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam

S21 Yasai roll vegetarisch ^{G,K}	Avocado, Gurke, Spargel	9
S22 Alaska roll ^{C,D,K}	Schottischer Lachs ,Avocado , Tobico	11
S23 Maguro Inside out rolls ^{C,D,K}	Thunfisch, Avocado, Tobico	12
S24 Ebi Inside out roll ^{B,C,K}	Panierte Garnelen, Avocado, Tobico	13
S25 Yaki - tori roll ^{2,K}	Gegrillte Hähnchen, Gurke, Avocado	11



EXTREME ROLL

€

Alle Outside Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam (8 Stück)

S30 Green roll Vegetarisch ^{1,3,6,G,K} 	Avocado ,Gurke, eingelegter Rettich, Avocado - Mantel	12
S31 Salamon roll ^{D,G,K}	Lachs, Avocado, Lachs - Mantel	13
S32 Hotate gai roll ^{4,B,G,K,N}	Garnelen im Tempura - Mantel, Avocado, Feuer Kamm Muschel - Mantel, Kaviar	16
S33 Crisy tiger roll ^{A1,B,D,G,K}	Garnelen im Tempura - Mantel umhüllt mit Avocado und Lachs	15
S34 Spider roll ^{A1,B,D,G,K}	Garnelen im Tempura - Mantel umhüllt mit Spicy Tuna Tatar, Schnittlauch, gemischt und Kaviar	16
S35 Phoenix roll ^{A1,D,G,K}	Lachs Tepura - Mantel mit Avocado, umhüllt mit Spicy Lachs Tatar, Schnittlauch gemischt und Kaviar	15
S36 Rainbow deluxe ^{A1,B,D,G,K}	Garnelen Tempura - Mantel umhüllt mit Garnelen, Thunfisch, Lachs, Avocado und darüber Kaviar	16
S37 Viper roll ^{A1,B,D,K}	Garnelen Tempura - Mantel mit Avocado, umhüllt mit gegrilltem Aal ,Unagi Sauce	17
S38 Crazy tuna roll ^{D,G,K}	Spicy Tuna Tatar gemischt mit Schnittlauch leicht scharf mit Avocado, umhüllt mit flambierten Thunfisch darüber Kaviar und Spicy Tuna Tatar	17
S39 Crazy salmon roll ^{D,G,K}	Spicy Lachs Tatar gemischt mit Schnittlauch leicht scharf mit Avoacdo, umhüllt mit flambierten Lachs darüber Kaviar und Spicy Lachs Tatar	17
S40 Tuna roll ^{D,G,K}	Thunfisch ,Avocado , flambierter Thunfisch - Mantel	15
S41 Gold-roll ^{2,G,K}	gegrilltes Hähnchen, Gurke, bedeckt mit Feuerkäse	14



SUSHI CRUNCHY ROLLS

€

Alle Crunchy Rolls beinhalten Frischkäse, Sesam und Seetang Salat. (6 Stück)

S51 Yasai Crunchy Roll ^{1,3,6,A1,C,G,K}

10

panierte Rolle mit eingelegtem Rettich, Gurke, Avocado.

S52 Sake Crunchy Roll ^{1,3,6,A1,D,G,K}

11

panierte Rolle mit Lachs, eingelegtem Rettich, Avocado.

S53 Choa Crunchy Roll ^{1,3,6,A1,D,G,K}

12

paniertere Rolle mit Lachs, Tuna, Garnelen, eingelegtem Rettich, Avocado.

S54 Tori Crunchy Roll ^{2,A1,G,K}

11

panierte Rolle mit Hähnchen, Gurken, Avocado.

Unsere Crunchy Rolls werden mit Wasabi, Ingwer, Guacamole, Sojasauce, Unagi - und Choa Sushi Mayo serviert.

SASHIMI SET

S60 Sake - maguro ^D

3 Stk Lachs , 3 Stk Thunfisch

14

S61 Sake sashimi ^D

6 Stk Schottischer Lachs, Rettich

14

S62 Maguro sashimi ^D

6 Stk Thunfish, Rettich

15

S63 Moriawase ^{D,B,N}

14 Stk gemischtes Sashimi, Kaviar

30

S64 Hamachi Sashimi

6 Stk Gelbflossenmakrele, Rettich

15

Unsere Sashimi Sets werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert. ^{1,2,3,4,6,A1,F,J}



SUSHI MENUS

€

S71 VEGGIE SET ^{A1,G,K} (Vegetarisch)

2 x Maki-rolls, 1 x Extreme Roll, 1 x Crunchy Roll

23

S72 SUSHI CHEF'S TIP ^{A1,2,B,D,G,K,N} (für eine Personen)

Sashimi , Nigiri , Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll

30

S73 CHOA SURPRISE ^{A1,2,B,D,G,K,N} (für zwei Personen)

Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll.

55

S74 OMAKASE ^{A1,B,D,G,K}

Chef's Choice ab zwei Person. 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 ein 5- Gänge- Menü serviert.Lassen Sie sich überraschen.

Wichtig :

- Für dieses Menü kostet es pro Person 68,00 und kann nur ab 2 Portionen bestellt werden.

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.



KINDER - MENÜ €

K1 Happy Kids ^{A1,K}	frittiertes Freiland - Maishähnchen, Gemüse, Reis.	10
K2 Maki Mix 18 Stk ^{D,K}	Lachs Maki, Avocado Maki, Gurke Maki .	12

DESSERT

D1 Panna Cotta ^G	Mit Erdbeer	8
D2 Mochi Eiscreme ^{A1,G}	Japanischer Reiskuchen, Gefüllt Mit versch. Eissorten	9
D3 Dorayaki CaKe ^{A1,G}	Japanischer Kuchen	8

Beilagen

Gekochter Reis	3
Udon-Nudel	5
Beilagensalat	3
Sauce	3



GETRÄNKE

€

€

Softdrinks

Cola , Cola Zero,	0,33l	3,5
Fanta	0,33l	3,5
Sprite	0,33l	3,5
Apfelsaftschorle	0,33l	3,5
Ginger Ale	0,2l	3,5
Tonic Water	0,2l	3,5

Wasser

Acqua Morelli 0,25l Medium / Naturell	3
Acqua Morelli 0,75l Medium / Naturell	7

Hausgemachte Limonade

Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Eis

Frische Maracuja Limonade	6,5
Frische Litschi Limonade	6,5
Frische Limette Limonade	6,5
Frische Raspberry Limonade	6,5
Frische Kumquat Limonade	6,5
Frische Ananas Limonade	6,5

Säfte

0,4L

Mango	4
Maracuja	4
Lychee	4
Orange	4
Banane	4

TEE

Jasmintee	6
Grüntee	6
Frische Ingwertee Minze, Limette, Honig	6
Frische Zitronengraste Ingwer, Limette, Minze, Honig, Kumquat	6
Frische Minze Ingwer, Kumquat, Honig	6

KAFFEE

Kaffee	3
Espresso	3
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4



GETRÄNKE		€			€
Aperitif		0,2L	Bier		0,33L
Sake Ale		9	Kirin - Japanisches Bier		4,5
Ginger Ale, Minze, Rohrzucker			Kirin Alkoholfrei - Japanisches Bier		4,5
Sake Rinha		9	Asahi - Japanisches Bier		4,5
Ginger Ale, Ingwer, Limette, Rohrzucker			Sapporo - Japanisches Bier		4,5
Shouchu Tonic		9	Bitburger		3,5
Aperol Spritz		7,5	Bitburger Alkoholfrei		3,5
Hugo		7,5	Karlsberg Ur-Pils		3,5
			Radler		3,5

Alkoholische Cocktails

Yuzushu Soda		8
Japanische Zitrusfrucht, Sake, Soda		
Suntory Whisky Highball		9
Whisky, Limette, Soda		
Haru Mai Tai		8
Rum, Mandelsirup, Limette, Grenadine, Orange		
Kyoto Sunrise		8
Tequila, Limette, Grenadine, Orange		

Japanischer Whiskey

	2 cl	4 cl
Suntory Whiskey The Chita 43%	6	11
Suntory Whiskey Hibiki Harmony 43%	7	13
ichiko Shochu 25%	4	7

Sake 150ml	
Ozeki Hot Sake Junmai	8
Ozeki Cold Sake Junmai	8

Umesu 100ml	
Japanischer Ume Pflaumenwein	8

Weine

Weißwein	0,2L
Schneider Riesling	7
Schneider Grauburgunder	8
Schneider Sauvignon Blanc	8
Schneider Chardonnay	8

Rotwein

Schneider Ursprung	7
Schneider Black Print	8
Cabernet Sauvignon	8

Rose

Schneider Rose	0,2L
	8