WILLKOMMEN
BEI FUKUDO

ASIATISCHE KÜCHE.
FRISCH. MODERN. BESONDERS.

Willkommen bei Fukudo.
Entdecken Sie die Vielfalt der asiatischen Küche –
von traditionellen vietnamesischen Spezialitäten
bis hin zu modern interpretiertem Sushi.

Frische Zutaten, ausgewählte Aromen und viel Liebe
zum Detail machen jedes Gericht zu einem
besonderen Erlebnis.



SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

VORSPEISEN



1. SOMMERROLLEN

Frische Reispapierrollen mit Reisnudeln,
frischem salat und hausgemachter Soße

a. Tofu	5
b. Hähnchen	5,9
c. Garnelen	6,9



2. TOM CHIEN XU (3 Stk.)

Knusprige gebackene Garnelen auf Salat serviert mit Deluxe-Sauce

6,5

3. WAN TAN CHIEN (4 Stk.)

Wan-Tan-Teigblätter gefüllt mit Hackfleisch von Schwein,
Garnelen, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu Haussauce

6,9



4. VIETNAMESE SPRING ROLLS

Knusprige Frühlingsrollen mit Schweinefleisch,
Glasnudeln, Gemüse, dazu Wildkräutersalat

6,2

5. GA XIEN

Gegrillte Hähnchenspieße mit Salat und Erdnusssauce

7,9

6. KOKOS SUPPE

Cremige Kokosmilchsuppe mit Cherrytomaten,
Okra, Champignons und Koriander

a. Tofu	5
b. Huhn	5,9
c. Lachs	6,5
d. Garnelen	6,9



7. WAN TAN SUPPE

Wan-Tan-Suppe mit Schweinehackfleischfüllung,
Gemüse, Koriander

6,9



8. MISO SUPPE

Japanische Misosuppe mit Wakame, Shiitake, frischen Frühlingszwiebeln und Koriander

a. Tofu	5,9
b. Meeresfrüchte	6,5

9. EDAMAME

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

5,9

10. WAKAME SALAT

Japanischer Seetangsalat

6,9

11. SALAT NHIET DOI

Saisonsalat mit Garnelen, frischen Kräuter, Mandel, Röstzwiebeln und Passionsfrucht-Dressing

8,9

12. MANGO SALAT

Mangostreifen-Salat mit Garnelen, Limetten, Minze und Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Fischsauce

8,9

13. GEGRILLED SEAFOOD

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat mit Spezial-Sauce

10,9



14. FEUER OCEAN

Seetangsalat, Guacamole, mit flambiertem Fisch

a. LACHS	10,9
b. TUNA	11,9

15. TARTAR – PONZU

Fein gehackter Fisch mit Avocado, Frühlingszwiebeln, LimeYen, Yuzu-Sauce

a. LACHS	10,9
b. TUNA	11,9

REIS HAUPTGERICHTE



31. CURRY STYLE

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit marktfrischem Gemüse,
Ananas, Kürbis, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Sesamreis

a. Hähnchen	13,9
b. Knusprige Ente	14,9
c. Garnelen	15,9
d. Gegrillter Lachs	16,9



32. ERDNÜSSE STYLE

Saisonales Gemüsse in cremiger Erdnusssauce,
dazu Wildkräutersalat und Reis

a. Hähnchen	13,9
b. Knusprige Ente	14,9



33. MANGO STYLE

Fruchtige Mango-Sauce mit markkrischem
Gemüse, Ananas, Kürbis, gerösteten Erdnüssen
serviert mit Sesamreis

a. Hähnchen	13,9
b. Knusprige Ente	14,9



VEGETARISCH STYLE



40. VEGIE SALAT

Widkräutersalat ,Rucola, Cherrytomaten,
Paprika, Sesam, Erdnüsse, Olivenöl,
grüne Bohnen, Mozzarella, Tofu
und serviert mit Sesam-Dressing

a. Knuspriger Tofu	13,9
b. Gegrillte vegane Ente	15,9

41. VEGIE GARDEN

Marktfrisches Gemüse mit Ananas, Kürbis,
und Erdnüssen, dazu Wildkräutersalat und Sesamreis

Sauce nach Wahl:
Kokos-Curry, Erdnuss oder Mango

a. Knuspriger Tofu	13,9
b. Gegrillte vegane Ente	15,9





42. TAMARINDER STYLE

Saisonales Gemüse in fruchtig-würziger
Tamarindensauce, serviert mit Reis

a. Knuspriger Tofu	13,9
b. Gegrillte veganer Ente	15,9

NUDELN



BÚN – Reisfadennudeln

Dünne, runde Nudeln aus Reismehl – leicht und besonders fein im Geschmack.

50. BUN GA

Reisnudeln mit gegrilltem Hähnchenfleisch,
Wildkräutersalat, Kräuter, Röstzwiebeln, Haussauce

14,9

51. BUN NEM

Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, Salat, Zitronengras,
Erdnüssen, Röstzwiebeln, dazu Haussauce

13,9

52 . BUN TRON

Reinudeln in Erdnüss- soße, salat, Kräuter und Röstzwiebeln

a. Hühnerfleisch	14,90€
b. Rinderhüftsteak	15,90€

PHỞ – Reisbandnudeln

Flache, breite Nudeln aus Reismehl – weich, zart und typisch vietnamesisch.



53. PHO HA NOI (SUPPE)

Das Nationalgericht Vietnams: eine traditionelle Suppe mit Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

a . Hühnerfleisch	13,9
b . Rinderhüftsteak	14,9

54. PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße

a. Tofu	13,9
b. Hühnerfleisch	14,9
c. Rindfleisch	15,9
d. Garnelen	16,9



UDON – Weizennudeln

Dicke japanische Nudeln aus Weizenmehl – weich, elastisch und angenehm bissfest.

55. YAKI UDON

Gebratene Udon-nudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln und Hausgemachte soße

a. Tofu	13,9
b. Hühnerfleisch	14,9
c. Ente	15,9
d. Garnelen	16,9
e. Lachs	17,9



56. UDON – CURRY

Uldon nudeln mit Kokos-Curry-Soße und verschiedenem Gemüse, Erdnüsse

a. Tofu	13,9
b. Hühnerfleisch	14,9
c. Ente	15,9
d. Garnelen	16,9
e. Lachs	17,9



DELICACIES



BESONDERE SPEZIALITÄTEN & KÖSTLICHKEITEN

60. TERIYAKI- SALMON

Gegrilltes Lachsfilet mit saisonalem Gemüse , Ingwer
verfeinert und hausgemachter Teriyaki-Sauce,
und Sesamreis

18,9

61. BRO- STEAK

Garnelenspieß auf 250 g. Medium gegrilltem argentinischem
Rib-Eye-Steak, Whiskysauce serviert mit Süsskartoffeln

26,9

62. PINEAPPLE BOWL

Rinderfleisch mit Zitronengras, Chili, Ananas, Babymais,
Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln,
serviert in der frischen Ananas (scharf)

19,8

63. TUNA STEAK

Gegrilltes Thunfischsteak mit grünem Spargel
und Salat, Teriyaki-Sauce, Sesamreis

24,9

64. COCO – BRUTENTE

Barbarie-Entenbrustfilet mit frischem Saisongemüse
und hausgemachter Sauce, Sesamreis

18,9

65. BLUE- OCEAN

Gegrillte Riesengarnelen, Oktopus und Jakobsmuscheln
mit Grillgemüse und Kräuterseitlingen
dazu Tamarindensauce und Sesamreis

25,9

KID´S MENU

(NUR FÜR KINDER)

70. CHICKEN MINI BOWL

Reis, gebratenem Hähnchen und Sauce

7,9

71. KINDER-SUPPE

Reisbandnudelsuppe, Hähnchenfleisch und Koriander

6,9

EXTRAS

Reis
2,5

Nudeln
2,5

Pommes
4,9

Soße
2,5

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wende dich bitte an unser Personal.

Food allergies and intolerances: Please ask a member of staff if you require information on the ingredients in the food we serve.

SUSHI



寿司 SUSHI

NIGIRI (2 Stk.)

Handgeformter Sushi-Reis,
belegt mit frischem Fisch
oder anderen ausgewählten Zutaten.



N1. Sake
Bio-Lachs5,5

N2. Tuna
Thunfisch
5,5

N3. Feuer Sake
Flambierter Lachs
5,9

N4. Feuer Tuna
Flambierter Thunfisch
5,9

N5. Jakobsmuscheln
Flambiert
5,9

N6. Ebi
Gekochte Garnelen
5,2

N7. Ikura
Red Tobiko
5,2

N8. Avocado
4,2

N9. Spargel
3,9

MAKI (8 Stk.)

Sushi-Reis und verschiedene Füllungen,
in Nori-Algen gerollt und in kleine Stücke geschnitten.



M10. Gurke
4,2

M11. Mango
4,2

M12. Spargel
4,2

M13. Avocado
4,9

M14. Sake
5,9

M15. Spicy Salmon
5,9

M16. Tuna
Thunfisch
5,9

M17. Spicy Tuna
5,9

M18. Fry Ebi
Gebratene Garnelen4,2

M19. Salmon Skin
Gebackene Lachshaut
4,9

M20. Kani
Surimi
4

Inside-Out



Sushi-Rollen mit Reis außen und Nori-Algen innen,
gefüllt mit verschiedenen Zutaten
und oft mit Sesam oder Fischrogen verfeinert.

U21. Salmon Alaska I.O
Lachs, Avocado, Frischkäse und Tobiko
9,9

U22. MAGURO I.O
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko
10,9

U23. Salmon Alaska I.O
Scharfer Lachs, Avocado, Frischkäse,
Tobiko
9,9

U24. MAGURO I.O
Scharfer Thunfisch, Avocado,
Frischkäse, Tobiko
10,9

U25. Ebi Tempura I.O
Gebackene Garnelen, Avocado, Rucolasalat, Frischkäse, Sesam
10,9

U26. CHICKEN KARAAGE
Gebackenes Hühnchen, Rucola salat, Gurke , Frischkäse, Sesam
10,9

U27. SALMOMSKIN I.O.
Gebackene Lachshaut, Gurke, Rucola, Frischkäse, Sesam
11,90

U28. VEGGIE I.O
Spargel, Avocado, Guker, Paprika, Mozzarela, Sesam
8,9

U29. Aubergine Fry I.O.
Gebratene Aubergine, Zucchini, Mozzarella, Rucola, Sesam
8,9

SPECIAL DELUXE ROLL

(8 Stk.)



H30. KIWA TEMPTATION
Spicy Lachs, Gebackene Avocado,
mango, Frischkäse, umwickelt mit Thunfisch
13,9

H31. Dragon ABURI Fire
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse,
umwickelt mit flambiertem Lachs
13,9

H32.FAN SAKE
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado,
Frischkäse, Gurke, umwickelt mit Lachs
13,9

H33. KiWA Tuna
Gehackter Thunfisch, Mango, Avocado,
Frischkäse, Gurke, umwickelt mit Garnelen
12,9

H34. Phonix Fire
Gebackne Ganerlen, Mango, Avocado,
Frischkäse, umwickelt mit Thunfisch
12,9

H35. FUTO MAKI
6 Stück Big Rolls, gefüllt mit Lachs,
Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke .
13,9

H36. HIGHLIGHT AVOCADO
Tempura-Garnelen, Gurke, Rucola,
Frischkäse, umwickelt mit Avocado
12,9

H37 Salmon Sky
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Avocado,
Frischkäse, umwickelt mit Ganerlen
11,9

SASHIMI

Fein geschnittene Scheiben von frischem, rohem Fisch – pur und ohne Reis serviert.

S30. SALMON SASHIMI (5 Stk.)
Lachs auf seetag salat, Tobiko
13,9

S31 ABURI SALMOM (5 Stk.)
Flambiert lachs, seetag salat,
Tobiko, Guacamole
14,9

S32. TUNA SASHIMI (5 Stk.)
Thunfisch auf seetag salat,
Tobiko
14,9

S33. ABURI TUNA (5 Stk.)
Flambiert thunfisch, seetag salat,
Guacamole, Tobiko
15,9

S35. MIX SASHIMI
Lachs, Thunfisch, Butterfisch,
Jacob muscheln, Seetag salat
22,9



CRUNCHY ROLL (8 Stk.)

Knusprig panierte und frittierte Sushi-Rollen mit verschiedenen Füllungen,
verfeinert mit aromatischen Saucen.

R50. SALMON TEMPURA
Lachs , Avocado, Frischkäse, serviert Guacamole, Spezialsoße
12,9

R51. TUNA TEMPURA
Thunfisch, Avocado, Frischkäse , serviert mit Guacamole, Spezialsoße
12,9

R52. Garnelen TEMPURA
Jacobmuscheln, Avocado, Frischkäse, Guacamole, soße
12,9

R53. VEGGIE TEMPURA
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Guacamole
10,9



R54. CHICKEN TEMPURA
Hühnchen, Avocado, Mango, Paprika, Frischkäse, Guacamole
12,5

R55. SPECIAL TEMPURA (10stk)
Gebackene Garnelen, Lachs, Jacobmuscheln, Avocado, Mango, Frischkäse, Guacamole
15,9

SUSHI-MENÜ

Menü 1. Salmon Love

2 stk. Nigiri Lachs
8 stk. Maki Lachs
8 stk. Inside-out Lachs

16,9

Menü 2. SOUL VEGIE

4 stk. Gurke Maki
4 stk. Avocado Maki
8 stk. Inside-Out Veggie
8 stk. Crunchy Veggie

19,9

Menü 4. Enjoy For One

2 stk. Nigiri (Lachs & Thunfisch)
8 stk. Gurke Maki
8 stk. Salmon Crunchy

16,9

Menü 5. CLUB TOWN (2 Per.)

4 stk. Nigiri
8 stk. Maki
8 stk. Special I.O
8 stk. Crunchy
Lachs und Butterfish,
Tuna Sashimi, seetangsalat,
guacamole

44,5

Menü 6. SUMO DELUXE (4-5 Per.)

6 stk. Nigiri
16 stk. Maki
16 stk. Special I.O
16 stk. Alaska i.o
16 stk. Crunchy
Mix sashimi, setagsalat, Guacamole
(Der Freestyle- Mix von Sushi-Meister)

89,9



NACHTISCH

MOCHI EIS

Japanisches Eis Mochi, Creme, Schokolade

6,9

Flan

Hausgemachter Kuchen, Eier, Milch,
Brauner Zucker, Obst

6,9

Mango-Eis

Mangopüree, Eiscreme, Kokosstreifen

6,5

Avocado-Eis

Avocadopüree, Vanilleeis, Kokos streifen

6,5

KAFFEE

Klassischer Kaffee
3,2

Espresso einfach
2,9

Milchkaffee
3,9

Doppelter Espresso
4,2

Cappuccino
4,1

Latte Macchiato
3,6

ASIA KAFFEE

Phin-Kaffee
5,2

Caphe Den Da
4,2

Caphe Sua Da
4,2

Kokoskaffee
4,5

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen
wende dich bitte an unser Personal.

Food allergies and intolerances: Please ask a
member of staff if you require information on the
ingredients in the food we serve.

GETRÄNKE



APERITIF

101. PASSION SPRITZ
Maracuja, Lilet, Prosecco,
Limetten, Minzeblate
7,9

102. RED BERRY
Sark Rosa, Himbeeren,
Prosecco, Gurke
7,9

103. Hugo
Limetten, Lilet, Hulonder Sirup,
Minzeblate, Prosecco, Soda
6,9

104. ERDBEERE SPRITZ
Erdbeere, Lilet, Prosecco,
Limetten, Minzeblate, Soda
7,5

105. APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco,
Orange, Soda
6,9

HAUSGEMACHTER EISTEE

120. KUMQUAT - INGWER
Frische Limetten mit Grüner Tee, Ingwer, Lime
5,5

121. MANGO-ZITRONEN
Zitronen, Jasmintee, Mangosaft, Minze
5,9

122. PFIRSICH – ZITRONENGRAS
Schwarzer Tee , Zitronengras , Pfirsich, Orangen
5,9

123. PINEAPPLE- GOLD
Frische Limetten, Rohzucker, Minze , Ananas, Maracuja
5,5

124.MARACUJA - GUAVE
Jasmintee, Limetten, Guavensaft, Passionsfruchtsirup
5,9

125.ERDBEERE – LIMETTEN
Grüntee, Erdbeere, Limetten, Minze
5,9

SOFT DRINK

Cola, Fanta, Ginger Ale, Spezi, Sprite
0,4l
4,2

Wasser (mit/ohne Kohlensäure)
0,4l/ 0,75l
3,4/ 5,9

LASSI

Avocado-Lassi
5,5

Mango-Lassi
5,5

SAFT & SCHORLE

Apfel, Mango, Lychee, Orange,
Guave, Maracuja, Banane, Kiba
0,4l
4,9

WARME TEES

Kanne
Grünem Tee, Jasmintee,
Schwarzer Tee, Genmaicha-Tee
4,2

Tasse
Ingwertee
Minzetee
Zimt-Pfirsich-Tee
4,2

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

130. Strawberry Caipi
Frische Limetten und Minze,
Erdbeere, Rohrzucker ,Ginger Ale
6,9

131. Kokosnuss-Kiss
Cocos, Erdbeere sirup, Sahne,
Cocos und Ananas saft
6,9

132. Melon-Cucumber
Frische Wassermelone und Lime,
Minze, Gurkenstücke, soda
6,5

134. MARACUJA -Lemon
Passionsfrucht, Lime, Minze,
Ginger ale
6,9

135. Grapfruit -Lime
Frische Grapefruit, Limetten, Minze,
Rohzucker, Tonic Water
6,9

136. Tropical- Coconut
Cocos sirup, Sahne, Cocos
und Ananas saft
6,9

LONGDRINK

CUBA LIBRE
Cola, Havana Rum, Limetten
6,9

GIN TONIC
Gin, Tonic, Limetten
6,9

GINGER- SKY
Whisky, Ginger Ale, Zitronen
7,5

ASIA FLAVOURS

Junmai Ginjo Sake
Reiswein (Warm/Kalt)
0,1l
6,9

Ruou Nep Moi
4cl
4,9

CLASSIC COCKTAILS

140. Caipirinha
Limetten, Pitu, Ginger ale,
Minze, Rohrzucker
7,0

141. Pinke- sky Mojito
Bacardi Rum, Simple syrup,
Guave saft und Frischer Raspberry
7,9

142. Mint Strawberry Mojito
Erdbeere, Lime, Minze,
Rohrzucker, Soda
7,9

143. Maitai
Blutorange syrup, Lime , Mandelsirup,
Bacadirum 73%, Rohrzucker, Orangensaft
7,9

144. Piña Colada
Kokos, Sahne, Rum,
Ananas syrup, Ananas saft
7,9

SPIRITUOSEN

Ramazzotti
2cl/4cl
3,2/ 6,5

MARTINI
2cl/4cl
3,2/ 6

Wishky (30% vol)
2cl/4cl
3,9/ 6,5

Havana rum (37% vol)
2cl/4cl
3,2/ 6

BIER VOM FASS

Paulaner Premium Pils
0,3l/ 0,5l
3,5/ 5,2

Paulaner Hefe-Weißbier hell
0,3l/ 0,5l
3,5/ 5,2

Radler (Bier + Sprite)
0,3l/ 0,5l
3,2/ 5,2

Diesel (Bier + Cola)
0,3l/ 0,5l
3,5/ 5,5

FLASCHENBIER

Paulaner Hell alkoholfrei
0,5l
4,7

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei
0,5l
4,7

Paulaner Hefe-Weißbier dunkel
0,5l
4,7

BANANENWEIZEN
Hefe-Weißbier + Bananensaft
0,5l
4,7

Kirin Ichiban
0,33l
4,2

SAI GON
0,33l
4,2

ROSÉWEIN

BR Pinot Noir Rosé
Landwein trocken
0,2l/ 0,75l
6,5/ 21,90

WEIßWEIN

Markus Molitor
Riesling 1/2 trocken
0,2l/ 0,75l
6,5/ 21,90

Müller-Thurgau trocken
0,2l/ 0,75l
6,5/ 21,90

Sauvignon Blanc
0,2l/ 0,75l
6,5/ 21,90

WEINSCHORLE
weißewein oder Rotwein
0,2l
5,9

Chardonnay
0,2l/ 0,75l
6,9/ 22,90

Pinot Grigio
0,2l/ 0,75l
6,9/ 22,90

ROTWEIN

Chianti Classico
0,2l/ 0,75l
6,9/ 22,9

Merlot
0,2l/ 0,75l
6,5/ 21,9

Dornfelder
0,2l/ 0,75l
6,5/ 21,9

BORDEAUX
0,2l/ 0,75l
6,9/ 22,9

SCHAUMWEIN

Prosecco scavi - DOCG
0,2l/ 0,75l
6,5/ 22,9

FUKUDO

フクド ASIA CUISINE & SUSHI



FUKUDO-RESTAURANT.DE
INFO@FUKUDO-RESTAURANT.DE
+49 3496 309 9776

ÖFFNUNGSZEITEN

| MO.–FR. | 11–22 UHR
| SA.–SO. | 11–23 UHR