



+84

kitchen



MENU



WILLKOMMEN BEI +84

+84 steht für Genuss ohne Grenzen.

Der Name trägt die internationale Vorwahl Vietnams – unsere Küche aber erzählt weit mehr als nur eine einzige Geschichte.

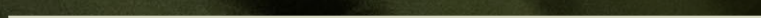
Bei uns treffen asiatische Klassiker auf moderne Fusion-Küche, feine Sushi-Kreationen auf aromatische Bowls, frische Zutaten auf kreative Ideen. Inspiriert von verschiedenen asiatischen Küchen entsteht so eine vielseitige Auswahl, die Tradition und Moderne miteinander verbindet.

Wir glauben daran, dass gutes Essen nicht kompliziert sein muss – sondern frisch, hochwertig und mit Gefühl zubereitet. Genau deshalb legen wir besonderen Wert auf ausgewogene Aromen, sorgfältig ausgewählte Zutaten und eine Atmosphäre, in der man gerne zusammenkommt.

Ob Sushi-Abend, vietnamesische Lieblingsgerichte oder neue Geschmackskombinationen zum Teilen und Entdecken – bei +84 geht es um Vielfalt, Genuss und gemeinsame Momente am Tisch.

Schön, dass Sie da sind.

Ihr +84 Team





01.

EDAMAME

Sojabohnen, Meersalz, Chilipulver

6.5



02.

SOM TAM ^{A,B,K} • scharf (NEW)

Fein abgestimmter Salat aus frischer grüner Papaya mit Limettensaft, Fischsauce, Chili, Tomaten und gerösteten Erdnüssen – knackig und angenehm leicht.


9.5



03.

BABY SPINAT SALAT ^{A,B,K} (NEW)

• mit Avocado, Sesam-Dressing, Trüffelöl

5.9 


• mit Garnelen ¹⁴

8.9

04.

MANGO SALAD ^{B,D,E,F,K,P} (NEW)

Mango, Gurke, Karotten, Kräuter, Erdnüsse, Limetten-Sauce

• Tofu ^F 6.9 

• Hühnerbrust 7.9

• Garnelen ^{B,14} 8.9



APPETIZER

05. FISH TARTAR D,F,J,K

Fein gewürfelter Fisch-Tatar auf cremiger Avocado, veredelt mit Tobiko und unserer hausgemachten Meister-Sauce.

- Lachs 9.9
- Thunfisch 11



06. WANTAN LEAF A,D,14

4 Stk. geb. Wantan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse,
dazu Süß-Sauer-Dip

5

07. LA LOT BETEL LEAVES (NEW) A,C,D,E,K,P

saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter,
auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt,
dazu Limetten-Dressing


7.9





08. NEM HA NOI • 2 Stk. **(NEW)** ^{4,C,D,E,K,P}
hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit
Schweinenackeln, Gemüse, dazu Limetten-Dressing
7.9



09. VEGGIE GYOZA • 4 Stk. ^{1,A,K} 
japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse,
dazu Ponzu-Sauce
6.9



10. COCONUT SOUP **(NEW)** ^{1,3,4,8,K}
Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras
Tofu ^F **6.9** Hühnerfleisch **7.9** Garnelen ^{B,14} **8.9**



11. HA CAO • 4 Stk. ^{A,D,F,K}
hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
6.9



12. NEM CHAY **(NEW)** 
Frühlingsrollen gefüllt Gemüse
6.9



13.

SEETANG SALAT ^{D,F,G,J,K,N}

wahlweise mit:

- Lachs Sashimi **10**
- Thunfisch Sashimi **11.5**
- Jakobsmuscheln **12**

(Auf Wunsch auch kurz gegrillt!)



14.

WOW CHICKEN ^{A,C,G,K}

Korean Style (NEW)

Knusprig frittierte Hähnchenbrust,
Cheddar-Käsepulver, Spicy-Mayonnaise, Sesam

7.5


15. ALMOND COATED PRAWNS *(NEW)* ^{A,B,C,G,H,1,14}

Riesengarnelen mit Tempuramantel,
serviert mit Cheese Mayo

11.9

16. SOMMER ROLLE

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat,
Gurken, Erdnüssen, Reismudeln, serviert mit
einer leichten Limetten-Fischsauce,
wahlweise mit:

- Tofu ^F 5.9 
- Tempura Garnelen ^A 7.9
- gegrillte Hühnerbrust 6.9

17. SWEET POTATO FRIES *(NEW)*

Süßkartoffelpommes serviert mit
Cheese-Mayo

6.9

18. TAKO KARAAGE ^{A,D} *(NEW)*

Knusprig frittiertes Oktopus serviert mit cremiger Mayo

9.9

19. MIX TAPAS

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Appetizer-Menü

regulär | 20 | vegan | 19




SPECIALTIES



20. VIETNAMESE NOODLES **(NEW)** A,B,D,E,F,G,P

Gebratene Nudeln und Gemüse in Shitakepilz-Sauce,
wahlweise mit:

- Tofu **13.9** 
- Hähnchen **15.5**
- paniertes Hähnchenbrustfilet **16**
- Rindfleisch **16.5**
- Garnelen ¹⁴ **17.5**
- Ente **18.9**



21. BO LA LOT ^{4,A,C,D,E,K,P}

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter, auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt. Dazu Reismudelsalat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräuter und Limetten-Dressing.

17.5



22. SIZZLING BEEF • leicht scharf (NEW) ^{4,A,C,D,E,K,P}

BÒ NÉ - ist ein großartiges Beispiel für vietnamesische & französische Fusionsküche.

Mariniertes Rindfleisch in heißer Pfanne, Spiegelei, hausgemachte Pastete, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Sesam, dazu Brötchen oder Reis.

18

23. PHO SOUP ^{4,D,F}

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi mit Reisbandnudeln,
Zwiebeln und ausgewählten Kräutern
– klar im Geschmack, aromatisch und angenehm wohltuend.
Wahlweise mit:

• Tofu ^F 13.9

• Hühnerfleisch 14.5


• Rindfleisch (*American Brisket Poin End / Bruststück* gegart,
medium dünn geschnitten) 15.5





24. PAD THAI • leicht scharf ^{4,B,D,E,F,K,P}

Gebratene Reisbandnudeln mit Tamarindensauce, Karotten, Erdnüssen, Sojasprossen, wahlweise mit:

- Tofu **14.5** 
- Garnelen ¹⁴ **18.5**
- Hähnchen **15.5**
- Rindfleisch **17.5**
- paniertes Hähnchenbrustfilet **16**
- knusprige Ente **20**



25. BUN NEM ^{4,C,D,E,K,P}

Hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln, Shiitake Pilzen, Gemüse, serviert auf Salat, Röstzwiebeln, Kräutern, Erdnüssen, Reisnudeln, Limetten-Dressing

16



26. SA OT • leicht scharf ^{4,B,D,E,F,K,P}

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Karotten gebraten mit Zitronengras, Chili, dazu Reismudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

- Tofu **13.9** • Hühnerfleisch **15.5**
- paniertes Hähnchenbrustfilet **16**
- Rindfleisch **15.5** • knusprige Ente **18.5**



27. BUN CHA (NEW) ^{4,C,D,E,K,P} VIETNAMESISCHE GRILL DELIKATESSE

Zart gegrilltes Schweinefleisch trifft auf leichte Reismudeln, frische Kräuter und hausgemachte Pickles, abgerundet mit einer ausgewogenen süß-sauren Nuoc-Mam-Sauce

15.9



28. NASI GORENG ¹⁴

Nasi Goreng ist das wohl bekannteste indonesische Reisgericht. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen und Mais, Erbsen, Karotten, dazu ein Spiegelei, Röstzwiebeln und Curry Pulver

17.9



29. HOI AN GARLIC BUTTER PRAWNS ¹⁴

GARNELEN IN KNOBLAUCH-BUTTER-SAUCE

Saftig gebratene Garnelen in einer intensiven Knoblauch-Butter, verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit knusprigem Baguette.

18

MAINS



30. BANGKOK • leicht scharf A,B,D,E,F,G,P

Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Salat, Erdnüssen,
wahlweise mit:

- Tofu ^F 13.9 
- Hühnerfleisch 15.5
- paniertes Hähnchenbrustfilet 16
- Rindfleisch 16.5
- Garnelen ^{B,14} 18
- knusprige Ente 18.5
- Lachs 19

31. LOMBOK A,B,D,E,F,G,P


Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Salat, Reis. Wahlweise mit:

- Tofu ^F 13.9 
- Hühnerfleisch 15.5
- paniertes Hähnchenbrustfilet 16
- Rindfleisch 16.5
- Garnelen ^{B,14} 18
- knusprige Ente 18.5



32. SAIGON • leicht scharf A,B,D,E,F,K,P


Gemüse gebraten mit Chili, Knoblauch, Shitakepilz-Sauce, Reis, Salat, Koriander, Erdnüssen. Wahlweise mit:

- Tofu ^F 13.9 
- Hühnerfleisch 15.5
- paniertes Hähnchenbrustfilet 16
- Rindfleisch 16.5
- Garnelen ^{B,14} 18
- knusprige Ente 18.5



33. YAKI UDON A,B,C,D,E,F,G,P

Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Spiegelei, Röstzwiebeln, Koriander. Wahlweise mit:

- Tofu ^F 14 
- Hühnerfleisch 15.5
- paniertes Hähnchenbrustfilet 16
- Rindfleisch 16.5
- Garnelen ^{B,14} 18
- knusprige Ente 19



34. SALMON STEAK ON FRY PAN A,D,K

Lachssteak gegrillt auf einer gusseisernen Platte, verschiedenes Gemüse, gebraten mit Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Reis.

19

35. MAGURO POWER A,D,F,K


Thunfischsteak, serviert mit
gemischtem Salat, Reis,
Guacamole, Salsa
und Sesam Sauce

18.5



36. MAMA MANGO

Reisbandnudeln, serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison, Erdnüssen und einer
Mango-Kokos-Sauce, wahlweise mit:

- Tofu ^F 13.9 
- Hühnerfleisch 15.5
- paniertes Hähnchenbrustfilet 16
- Rindfleisch 16.5
- Garnelen ^{B,14} 17.9
- Barbarie Ente 18.9
- Lachssteak 19

FOR KIDS

37. BABY SHARK ^A

3 Stk. Garnelen Tempura, Teriyaki Sauce, Reis

9

38. COCOMELON ^{C,F,E}

Bratreis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch

9

39. BOOBA

Gegrillter Lachs, Teriyaki-Sauce, Reis

10

DESSERT

MANGO STICKY RICE

Gedämpfter Klebreis, Kokosmilch, reife Mango

8.9

PANNA COTTA

Wahlweise: Wildbeeren oder Mangopüree

6.5

BANANA TIME

Knusprige Banane mit Vanilleeis, Honig und frischem Obst

7

SUSHI SELECTION





8 STK. ^{K,F,4}

MAKI

M1.	AVOCADO	Avocado 🌿	6
M2.	KAPPA	Gurke 🌿	6
M3.	SAKE	Lachs	6.5
M4.	TEKKA	Thunfisch	6.9
M5.	EBI ^{B,14}	gekochte Tigergarnelen	7.5
M6.	FRY EBI	Tempura Tigergarnelen	7.5
M7.	ANAGO	Gegrillter Aal	7.5
M8.	CHICKEN	Hähnchen	6.9
M9.	INARI MAKI	süßer frittierter Tofu 🌿	6

NIGIRI

JEWELLS 2 STK. ^{K,F,4}

N11.	SALMON	6.5
	Lachs	
N12.	TUNA	7
	Thunfisch	
N13.	EBI	6.5
	Tigergarnele	
N14.	ANAGO	7
	gegrillter Aal	
N15.	HOTATEGAI	8
	Jakobsmuscheln flambiert	



INSIDE OUT

8 STK. ^{K,F,4}

i20. ALASKA I.O.

12.5

Lachs, Avocado und Tobiko

i21. MAGURO I.O.

13

Tuna, Gurke, Tobiko

i22. HOTATEGAI I.O.

13

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

i23. ANAGO I.O.

13

gegrillter Aal, Gurke

i24. EBI I.O. ^{B,14}

13

Großgarnelen, Gurke, Sesam,
Cream Cheese

i25. EBI TEMPURA I.O.

13

Tempura Großgarnelen, Gurke,
Sesam, Cream Cheese

i26. VEGGIE I.O.

11.5

Avocado, Gurke, Sesam, Rucola



i27. CHICKEN I.O.

12.5

Avocado, Hähnchen, Cream
Cheese, Sesam

i29. SALMON SKIN I.O.

12.5

gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam,
Cream Cheese

i28. INARI I.O.

11.9

Avocado, mit süßem frittiertem
Tofu, Sesam, Unagi Sauce

CRUNCHY FUTO MAKI

8 STK. K,F,G,J,4

T30. VEGGIE CRUNCHY 15.5

Avocado, Gurke, Babyspargel, Miso-Sauce

T31. SALMON CRUNCHY 16.5

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Unagi-Sauce

T32. TUNA CRUNCHY 16.5

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse, Spicy-Mayonnaise

T33. HOTATEGAI CRUNCHY ^{1,C,G} 16.9

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Cheese-Sauce

T34. CRUNCHY SPECIAL 16.9

Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko

T35. EBI CRUNCHY ^{B,14} 16.5

Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Spicy-Mayonnaise

T36. CHICKEN CRUNCHY 15.9

Tempura Chicken, Gurke, Frischkäse, Mayo-Käse Sauce



PREMIUM ROLL

8 STK. K,F,G,J,4

P46. FUTO MAKI

Lachs, Thunfisch, Avocado,
Gurke, Tobiko

16.9

P43. SURF AND TURF ROLL

Tempura Garnelen, flambiertes
Rindfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese

16.9



P40. AVOCADO TOKUNI

Avocado, Rucola, Gurke, Trüffelöl, Miso-Sauce

15

P41. GYUNIKU TORYUFU

Rucola, Tempura Spargel, flambiertes Entrecôte,
Trüffelöl, Miso-Sauce

16.5

P48. BUDDHA ROLL

Gurke, Rucola, Avocado,
umwickelt mit eingelegtem Tofu,
Teriyaki-Soße, Sesam, vegane
scharfe Mayonnaise

16.9

P42. EBIFURAI SALMON

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, flambierter
Lachs, Cream Cheese

15.9

P44. CHEF'S RECOMMENDATION 1.C.G

Empfehlung vom Chef

16.9

P45. DELUXE SALMON

Lachs, Avocado, Gurke, Rucola, Meister Sauce,
Lachs Tartar

16.9

P47. TUNA SAMBA

Thunfisch, Avocado, Gurke, Thunfisch Tartar,
Tobiko

16.9



SASHIMI

S50. SALMON • 3 Stk.

8.9

Lachs

S51. TUNA • 3 Stk.

9.9

Thunfisch

S52. JAKOBSMUSCHELN

12

S53. MORIAWASE • 15 Stk.

42

Deluxe Mix Sashimi



OMAKASE

OMAKASE 1

25

- 8 Stk. Premium Roll
- 2 Nigiri
- 8 Stk. Maki

OMAKASE 2

26.5

- 8 Stk. Crunchy Roll
- 3 Sashimi
- 8 Stk. Maki


OMAKASE 3

28.5

- 8 Stk. Premium Roll
- 6 Nigiri

VEGAN SET FOR ONE


23

(FÜR 1 PERS.) 

- 8 Stk. Maki
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 8 Stk. Veggie Crunchy

VEGAN SET FOR TWO

45

(FÜR 2 PERS.) 

- Avocado Sashimi
- 16 Stk. Maki
- 4 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Inside Out
- 8 Stk. Veggie Crunchy

COUPLE

54

(FÜR 2 PERS.)

- 4 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Sashimi
- 8 Stk. Maki
- 8 Stk. Premium Inside-Out
- 8 Stk. Crunchy Big Roll

CLIQUE

100

(FÜR 4 PERS.)

- 6 Stk. Nigiri
- 10 Stk. Sashimi
- 8 Stk. Maki
- 16 Stk. Premium Rolls
- 16 Stk. Crunchy Rolls



EXTRAS

REIS	2
SUSHI REIS	2
REISNUDELN	2
REISBANDNUDELN	2
GEMISCHTER SALAT	6
CREAM CHEESE	2.5
UNAGI SAUCE	2
SESAM SAUCE	2

DRI NKS





BERRY FIZZY ^G

Limette, Beeren, Calpico, Orange, Soda

0.45l | 7



REFRESHER

Limette, Wildbeeren, Orange, Soda

0.45l | 7

MANGO MELLOW ^G

Mango, Calpico, Limette, Minze, Soda

0.45l | 7



LIEBECHEE

Limette, Lychee, Granatapfel, Soda

0.45l | 7





HO MIE

EMBER GINGER

Ingwer, Limette, Thomas Henry
Ginger Beer, Minze

7

RIO DE MARACUJÁ

Limette, Maracuja, Himbeer,
Minze, Soda

7

+84 ICED TEE

Saisonaler Eistee. Fragen Sie
unser Service-Team nach der
aktuellen Kreation.

7

MA DE

SÄFT

MARACUJA	0.2l	3.5	0.5l	6
APFEL		3.5		6
JOHANNISBEERE		3.5		6
LYCHEE		3.5		6
SAFTSCHORLE		3		5.5

SOFTDRINKS

ACQUA PANNA • <i>still / sparkling</i>	0.25l	2.8	0.75l	6.5
COCA COLA COCA COLA ZERO	0.25l	3	0.5l	5.5
FANTA SPRITE SPEZI	0.25l	3	0.5l	5.5
TONIC WATER GINGER ALE	0.2l	3		

WARM

KAFFEE				3
ESPRESSO				2.5
CAPUCCHINO				3.5
LATTE MACCHIATO				4
ESPRESSO MACCHIATO				3
SENCHA GRÜNER TEE				4.9
JASMINTEE				4.9
INGWER TEE				4.9
ZITRONENGRASSTEE				4.9
MINZTEE				4.9

VIETNAMESE COFFEE

VIETNAMESISCHER KAFFEE

6.5



APERITIF

APEROL SPRITZ	7.5
HUGO	7.5
LILLET BERRY	7.5
LYCHEE SPRITZ	7.5

BIERE

MECKATZER WEISSGOLD • vom Fass	0.33l	3.8	0.5l	5
RADLER	0.33l	3.8	0.5l	5
MECKATZER HEFEWEIZEN			0.5l	5
MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI			0.5l	5
SAIGON BIER	0.33l	4		

SPIRITUOSEN

NEP MOI • vietnamesischer Reisschnaps	2cl	4
RAMAZZOTTI	4cl	7
SAMBUCA	2cl	4
TOKI	4cl	8
HENNESSY	4cl	8
JÄGERMEISTER	2cl	4

COCKTAILS

HANOI MULE

Nepmoi Wodka, Ginger, Ginger Beer, Limette

11

PORNSTAR MARTINI

9 Miles Body Wodka, Limette, Vanille, Maracuja, Sekt

11

YUZU WHISKY SOUR

Toki Whisky, Yuzu, Limette, Simple Sirup

11

+84 CAPHIN MARTINI

Vanille Wodka, vietnamesischer Kaffee, Kahlua, Kokossirup

11

JAPANESE SUMMERCUP

Roku Gin, Limette, Yuzu, Ginger Ale

11

BORACAY

Bacardi, Kalamansi, Maracuja, Kokosmilch, Limette,

Edelsirup

11

MANGO MOJITO

Havana Rum, Mango, Minze, Limette, Brauner Zucker, Soda

11

GIN TONIC

Gin auf Wunsch: Roku, Hendricks, Bombay

11



ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig
- 13) mit Nitrat
- 14) Garnelen/Fischerzeugnisse mit
zugewetztem Trinkwasser

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene. Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

- a) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- b) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- h) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,
H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- i) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

A close-up photograph of a green leaf, showing its veins and texture, set against a dark background. The leaf is positioned in the upper half of the frame, with its tip pointing downwards.

SCAN HERE
TO VIEW OUR ENGLISH
MENU



www.84kitchen-kempton.de





