



Liebe Gäste,

„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant.

Genießen Sie unsere Fusionküche,
europäisches Kochhandwerk kombiniert mit
Gerichten aus Japan, Thailand, Vietnam und
anderen asiatischen Ländern.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Citizen Long

STARTERS

SOM TAM MANGOSALAT 13

Karotte | Spitzkohl | Koriander | Chili
Erdnuss | Fischsauce

GRILLED BEEF SALAT „BUN BO XAO STYLE“ 16

Gegrilltes Rindfleisch | Reismudeln | Peperoni | Röstzwiebel
Erdnuss | Limetten-Fisch-Sauce

FRIED CHICKEN KARAAGE 12

Pollo fino | Ingwer | Knoblauch | Mango Chutney | Chili Mayo

CHICKEN GYOZA 3 STÜCK 10

Hühnchen | Kohl | Knoblauch | Zwiebeln | Dumpling Sauce

SUSHI STARTERS

INSIDEOUT ROLL RIND 6 STÜCK 18

Rinderfilet | Shrimp Tempura | Avocado | Jalapeño
Röstzwiebel | Chili Mayo | Teriyaki

INSIDEOUT ROLL LACHS 6 STÜCK 18

Lachs | Shrimp Tempura | Avocado | Crème Fraiche Ponzu

CRUNCHY ROLL LACHS 6 STÜCK 18

Gurke | Avocado | Paprika | Spargel | Karotte | Mangosauce

VEGGIE STARTERS

SOM TAM MANGOSALAT VEGAN 12

Karotte | Spitzkohl | Koriander | Chili
Erdnuss | Sojasauce

VEGAN GYOZA 3 STÜCK 10

Kohl | Karotte | Tofu | Zwiebeln | Dumpling Sauce

SUSHI VEGGIE STARTERS

INSIDEOUT VEGGIE 6 STÜCK 16

Tempura Spargel | Avocado | Paprika | Parmesan
Mangosauce | Teriyaki | Crème Fraiche Ponzu

CRUNCHY ROLL 6 STÜCK VEGAN 16

Gurke | Avocado | Paprika | Spargel | Karotte | Mangosauce

MAIN COURSE

STEAK FRITES „TERIYAKI FUSION“ 32

Bürgermeisterstück vom Rind | Teriyaki-Bratenjus | Daikonrettich
karamellierte Zwiebeln | Wasabi | Pommes Frites

ENTENBRUST „ORANGE FUSION“ 28

Tamarindenpaste | Ingwer | Chicorée
Orangenjus | Jasminreis

STICKY KOREAN CHICKEN 24

Chicorée | Schnittlauch | Karottenreduktion
Chili | Jasminreis

LACHS „MISO STYLE“ LAUWARM SERVIERT 27

Misosauce | Tempura grüner Spargel |
Affila Kresse | Jasminreis

SEELACHS „INDONESIAN GULAI STYLE“ 25

Kurkuma | Zitronengras | Galgant | Kaffirlimettenblatt | Chili
Brokkoli | Jasminreis

GEBRATENE UDONNUDELN CHICKEN 24

Chicken | Kirschtomate | Pilze | Sojasauce
Frühlingszwiebel | Erdnuss | Limette

- OPTIONAL - mit gebratenem Lachs 27

VEGGIE MAIN COURSE

FRITTIERTER TOFU „INDONESIAN GULAI STYLE“ VEGAN	21
Kurkuma Zitronengras Galgant Kaffirlimettenblatt Chili Brokkoli Jasminreis	
BLUMENKOHL „KUNG PAO STYLE“ VEGAN	21
Zucchini Paprika Kung Pao Sauce Erdnuss Karottenpürree Jasminreis	
GEBRATENE UDONNUDELN MIT TOFU VEGAN	21
Kirschtomate Pilze Sojasauce Limette Frühlingszwiebel Erdnuss	

SUSHI PLATES

VEGETARIAN SUSHI MENÜ	38
Crunchy Roll Vegan Insideout Roll Veggie 1 Nigiri Avocado 1 Nigiri Pilz	
MIXED SUSHI MENÜ	42
Crunchy Roll Lachs Insideout Roll Rind 2 Nigiri Lachs	

SIDE DISHES

RED DRAGON BLUMENKOHL VEGAN

6

Red Dragon Sauce | Sesam

KIMCHI

5

Chinakohl | Knoblauch | Chili | Fischsauce

POMMES FRITES

6

Chili-Mayo

JASMINREIS

3.5

Sesam

DESSERT

BANOFFEE

11

Bananen Espuma | Schokoladenerde | Cashew | Muskat
Meersalz | Salted Caramel Eis

MANGO STICKY RICE

11

Mango | Kokos | Klebreis | Erdnuss

TASTING MENU TO SHARE

Genießen Sie unser Tasting Menu ab 2 Personen zum Teilen.
Serviert in drei Gängen.

MEAT & FISH MENU, PER PERSON

56

SOM TAM MANGOSALAT MIT GARNELEN
CRUNCHY ROLL
LACHS „MISO STYLE“
STEAK FRITES „TERIYAKI FUSION“
BANOFFEE
MANGO STICKY RICE

VEGETARIAN MENU, PER PERSON

47

SOM TAM MANGOSALAT VEGAN
CRUNCHY ROLL
FRITTIERTER TOFU „INDONESIAN GULAI STYLE“
BLUMENKOHL „KUNG PAO STYLE“
BANOFFEE
MANGO STICKY RICE

KID'S PLATE

CHICKEN, GEMÜSE, UNAGISOSSE & JASMINREIS

12

- OPTIONAL VEGETARISCH / VEGAN

12



DRINKS

HOMEMADE LEMONADES

LIMETTE-MINZE 0,2L	4.5
LIMETTE-BEEREN 0,2L	4.5
LITSCHI-BEEREN 0,2L	4.5
INGWER-ZITRONE 0,2L	4.5

WASSER

GLAS 0,3L Still / Medium / Sprudel	3
KARAFFE 1,0L Still / Medium / Sprudel	5

ALKOHOLFREI

ORANGINA 0,2L	3.5
COCA COLA / COLA ZERO 0,2L	3.5
TONIC WATER / GINGER BEER / WILD BERRY 0,2L	3.5
APFELSAFT / JOHANNISBEERNEKTAR / SCHORLE 0,3L	3.8

APERITIF

APEROL SPRITZ / SODA	9
HUGO	9
LILLET WILD BERRY	9
BELSAZAR ROSE TONIC	9.5
BELSAZAR ROSE SODA	9.5

GIN DRINKS

GIN TONIC	10
LONDON MULE	12
GIN WILD BERRY	10

VODKA DRINKS

VODKA SODA	10
MOSCOW MULE	12
VODKA WILD BERRY	10

WHISKEY DRINKS

WHISKEY COLA	10
DUBLIN MULE	12
WHISKEY SODA	10

- ASK FOR OUR COCKTAIL MENU -

SCHAUMWEIN 0,1L

CHAMPAGNE

14

Taittinger Brut Réserve

CRÉMANT

8

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut

WEISSWEIN 0,2L

2025 HAUSWEIN SAUVIGNON BLANC

8

Markus Pfaffmann - Pfalz

2024 GRAUBURGUNDER

8.5

Lorenz & Söhne - Nahe

2024 WEISSBURGUNDER

9.0

Martin Waßmer - Baden

ROTWEIN 0,2L

2022 HAUSWEIN SPÄTBURGUNDER

8.5

Markus Pfaffmann - Pfalz

2022 MALBEC

8.5

Kaiken - Mendoza, Argentinien

ROSÉ 0,2L

2024 HAUSWEIN ROSÉ

8

Markus Pfaffmann - Pfalz

2023 ORANO ROSATO CAMPANIA IGT

8.5

Villa Raiano - Kampanien, Italien

- ASK FOR OUR WINE LIST -

BIER VOM FASS

CHIAMSEER HELL 0,5L	4.9
FÜRSTENBERG PILS 0,3L	3.8
RADLER 0,3L	3.8

FLASCHENBIER

PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB 0,5L	4.9
PAULANER NATUR RADLER 0,33L	3.8
ALKOHOLFREIES PAULANER WEISSBIER 0,5L	4.9
ALKOHOLFREIES FÜRSTENBERG PILS 0,33L	3.8

TEE & KAFFEE

INGWERTEE MIT HONIG UND LIMETTE	4.5
BIO-GRÜNTEE „NEBELTEE“	5
JASMINTEE „KAISERTRAUM“	5
ESPRESSO	3
DOPPELTER ESPRESSO	4
ESPRESSO MACCHIATO	3.5
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	4.5
TASSE KAFFEE	3.8
CAPPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO / MILCHKAFFEE	3.8

ALLERGENE LUNCH

[illegible]

ZUSATZSTOFFE

- 1.** mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 2.** mit Nitritpökelsalz
- 3.** mit Nitrat
- 4.** mit Antioxidationsmittel
- 5.** mit Geschmacksverstärker
- 6.** mit Farbstoff
- 7.** geschwefelt (außer erhitzt)
- 8.** geschwärzt
- 9.** gewachst
- 10.** Phosphat
- 11.** Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 12.** mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln
- 13.** enthält eine Phenylalaninquelle (mit Aspartam)
- 14.** genetisch verändert
- 15.** aus genetisch verändertem (z.B.) Sojaöl hergestellt
- 16.** bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt
- 17.** Formfleisch - Schinken aus Fleischteilen zusammengefügt

MONATSKARTE

STARTERS

TUNA CEVICHE	19
Yellowfin Tuna Radieschen Maracuja Koriander Limette Fischsauce	
IBERICO-SATAY GRILLSPIESS	10
Iberico Schweinenacken Honig Daikon Chili Erdnusssauce	
SHIITAKE KOHLRABI CEVICHE VEGAN	14
Shiitake-Pilz Koriander Limette Kokosmilch Maracuja Chili	
SOMMER-GLASNUDELSALAT VEGAN	12
Gegrillter Pfirsich Koriander Thai-Basilikum Karotte Cashew	

MAIN COURSE

KALBSRÜCKEN SOUS VIDE GEGART	29
Aubergine Rote Beete Nuoc-Cham-Jus Vietnamesische Chimichurri Jasminreis	
GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGS VEGAN	22
Aubergine Rote Beete vietnamesische Chimichurri vegane Pilz-Jus Jasminreis	

DESSERT

PANDAN-MANGO-PANNA-COTTA VEGAN	12
Maracujasauce Beeren Kokos Mandelcrumble	

WEIN DES MONATS 0.2L

2024 ROSÉ „LA VIE EN ROSE“ (BIO)	11
Château Roubine - Côtes de Provence, Frankreich	

Auf Anfrage erhalten Sie bei uns eine detaillierte Liste der enthaltenen allergenen Zutaten für unsere Monatskarte.