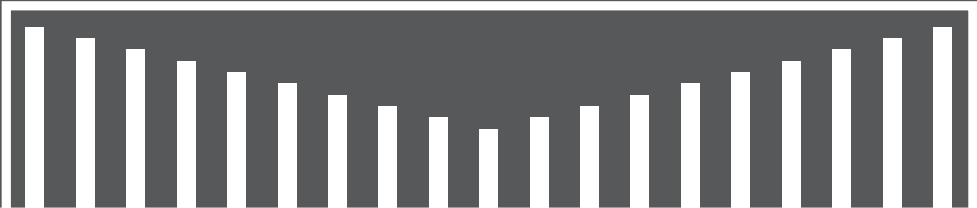


Modern Art of Sushi



DAY DU



Finest Asia Kitchen

DAY DU

Am Markt 21-23
56727 Mayen

Tel.: 02651-7040801

Mo. - Fr. von 12:00 bis 15:00 Uhr
und von 17:00 bis 22:00 Uhr
Sa., So. & Feiertage von 13:00 bis 22:00 Uhr

www.daydu-mayen.de
Instagram: [daydu.mayen](https://www.instagram.com/daydu.mayen)

*Wir verwenden kein Glutamat.



Payment: Cash, EC
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

STARTERS

Sommerrollen (2 Stk.)^E

Reispapier-Mantel gefüllt mit Sojasprossen, Minze, Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

7	Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel ^B	7,80
8	Lachs gegrillt ^D	8,80
9	Hähnchenbrust gegrillt	7,80
10	Thunfisch gegrillt ^D	8,80
12	Argentinisches Hüftsteak	8,80
12a	Tofu	7,80
12b	Mango & Avocado	7,80
11	Edamame^F Japanische grüne Sojabohnenschoten	6,90
13	Seetang - Salat^K Mit Feuerlachs und Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing	12,80
14	Wantan Chien^{A,E} Handgemachte Teigmantel gefüllt mit zart gebackenem Rind- und Schweinefleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip	7,80
43	Frühlingsrolle Vegetarisch (6 Stk.)	7,80



15	Frühlingsrolle Classic ^{A,B,E} Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip	7,80
16	Gegrillte Hühnerspieße ^E Mit Salat und Erdnüssen	7,80
17	Homemade Salmonball ^{D,E} Mit Salat und Erdnüssen	7,80
18	DAY DU Tapas Mix (Für 2 Personen) Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen	19,50
19	DAY DU Tapas Mix (Für 3 Personen) Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen	28,80
20a	Gyoza Vegetarisch (6 Stk.) Teigtaschen mit Gemüse	7,80
20b	Gyoza Seafood (6 Stk.) Teigtaschen mit Fisch und Garnelen	7,80
20c	Gyoza mit Huhn (6Stk.) Teigtaschen mit Huhn	7,80



SUPPEN

Cremige Kokos-Suppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Koriander, Okra und sahniger Kokosmilch

1	Huhn	6,80
2	Garnelen ^B	7,80
3	Fisch ^D	7,80

Canh Chua (Lang Thuong Style)^D

Kräftiger Fischfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingzwiebeln, Koriander und Dill, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

4	Huhn	6,80
5	Garnelen ^B	7,80
6	Biolachs ^D	8,80

Pho Classic Large

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingzwiebeln und Koriander

30	Hähnchenbrust	12,90
31	Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben)	14,90



Mien (Classic)

Ausgewählte Glasnudeln aus 100% Tapiowurzel ohne Zusatzstoffe. Serviert mit einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon, Schalotten und Koriander.

- | | | |
|----|--|-------|
| 42 | Biolachs gebraten mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^{D;K} | 18,80 |
| 43 | Garnelen mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^K | 18,80 |



SALATE

Gemischter Salat ^{E,K}

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit Chilli-Limetten-Vinaigrette

21	Hähnchenbrust gegrillt	16,90
22	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18,80
23	Knusprige Ente	18,80
24	Garnelen gebraten mit Schalotten, Dill ^B	18,80
25	Biolachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebel, Salsa Roja, Soja-Balsamico ^D	19,90
26	Wild-Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-Balsamico ^D	19,90



DAY DU Ananas ^E

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

37	Garnelen ^B	20,90
38	Lachs ^D	28,50

DAY DU Mango ^E

Schalotten und Dill auf Mago, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

47	Thunfisch ^D	28,50
48	Lachs ^D	28,50



NUDELN

Bun (Nam Bo Style) ^{E,K}

Warme Reismnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

60	Knusprige Entenbrust	18,90
61	Würzige Hünchenbrust gegrillt	18,90
63	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18,90
64	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	21,80
65	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21,80
66	Hausgemachter Seidentofu gebraten	16,80
68	Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D	18,90
69	Garnelen ^D	19,90

Pho Kokoscreme (Hue Style) ^{E,K}

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

70	Knusprige Entenbrust	18,80
71	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	18,80
73	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18,80
74	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	21,80
75	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21,80
76	Hausgemachter Seidentofu gebraten	15,80
78	Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D	18,80



NUDELN

Udon ^E

Gebatene japanische Nudeln mit Pak Choi, Champignons, Wildkräuter-Salat, Erdnüsse und Koriander zubereitet in hausgemachter dunklen Soße

79	Hühnerbrust	17,80
80	Argentinisches Rinderhüftsteak	18,80
81	Entenbrust (Barberie Ente)	18,80
82	Garnelen ^B	19,80

MAIN DISHES

DAY DU Curry ^E

Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

92	mit Hühnchenbrust	18,80
93	mit würziger Hühnchenbrust, gegrillt	18,80
112	mit Hüftsteak aus Argentinien, geschnetzelt, gegrillt	19,80
122	mit knuspriger Ente	18,80
142	mit Garnelen ^B	19,80
148	mit hausgemachtem Tofu	15,80
153	mit gegrilltem Biolachs, Dill, Schalotten ^D	21,80



- | | | |
|-----|---|-------|
| 113 | Vit Van An | 21,90 |
| | Ente auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl, Koriander, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis | |
| 128 | Tuna à la DAY DU ^D | 27,50 |
| | Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |
| 129 | Teri Lachs ^{D,K} | 27,50 |
| | Biolachs gegrillt, Chinakohl-Teriyaki-Jus, Wildkräuter-Salat, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesamdressing, Sakurasprossen mit Reis | |
| 131 | Bo Tai Lan | 25,50 |
| | Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |
| 135 | Ga Nuung | 20,90 |
| | Hühnerfleisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |



Kids Menü 1

Frittierte Kartoffeln

- | | | |
|----|------------------------------------|------|
| 90 | mit Hühnchenspießen vom Grill | 8,50 |
| 91 | mit hausgemachten Chicken-Crispies | 8,50 |

Kids Menü 2 ^c

Bratreis mit Bio-Eiern

- | | | |
|----|------------------------------------|------|
| 95 | mit Hühnchenspieß vom Grill | 8,50 |
| 96 | mit hausgemachten Chicken-Crispies | 8,50 |

DESSERTS

Ingwer-Mango-Eis (3 Kugeln) 6,50

Sesam Eis (3 Kugeln) 6,50

Grüner Tee-Eis (3 Kugeln) 6,50

Mochi-Eis (3 Stück) 6.50

Schoko, Vanille oder Mango





Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

SUSHI

SUSHI

NIGIRI

Jeweils 2 Stück

N1	Aburi Maguro^D Feuerthunfisch	6,90	N6	Anago^D Salzwasseraal gegrillt	6,50
N2	Abrui Sake^D Feuerlachs	6,90	N7	Maguro^D Thunfisch	6,50
N3	Aburi Gai^N Feuerjacobsmuschel	6,90	N8	Hotate Gai^N Jacobsmuschel	6,50
N4	Kani^D Surimi*	6,00	N9	Ebi^B Eingelegte Garnele	6,50
N5	Sake^D Lachs	6,50			



MAKI

Jeweils 8 Stück

M21	Avocado Avocado	5,00	M25	Anago^D Salzwasseraal gegrillt	6,50
M22	Sake^D Lachs	6,50	M26	Fried Ebi^B Gebackene Garnele	6,50
M23	Ebi^B Eingelegte Garnele	6,50	M27	Kappa Gurke	5,00
M24	Tekka^D Thunfisch	6,50	M29	Salmonskin^D Lachshaut gebacken	6,50



INSIDE-OUT-ROLL

Jeweils 8 Stück

M30 **Alaska**^D 12,50
Lachs, Avocado, Tobiko

M31 **Vegetarisch Spezial**^K 11,50
Mango, Gurken, Avocado,
Frischkäse, außen Sesam

M32 **California Surimi** 12,50
Surimi*, Avocado, Tobiko

M34 **Maguro**^D 12,50
Thunfisch, Avocado, Tobiko

T35 **Ebi Tempura**^{B,K} 12,50
Gebackene Garnelen, Avocado,
Frischkäse, außen Sesam

M36 **Hotate Gai**^N 12,50
Jacobsmuschel, Avocado,
Tobiko

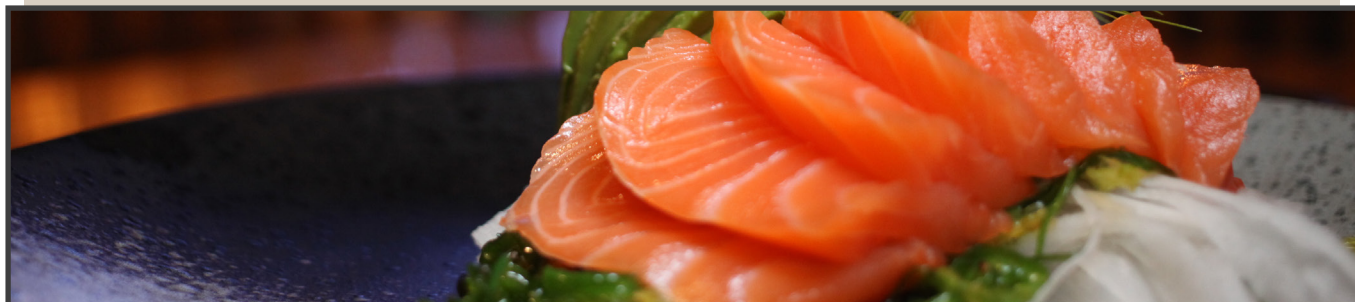
M37 **Salmon Skin**^{D,K} 12,50
Lachshaut gegrillt, Sesam

M38 **Freestyle** 17,50
Nach Empfehlungen des Kochs



SASHIMI

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| M55 | Sashimi Tuna ^D | 27,50 | M58 | Sashimi Salmon Abuki ^D | 28,50 |
| | 10 Scheiben Thunfisch
auf Seetang, Avocado
und Sakurakresse | | | 8 Scheiben Feuerlachs
auf Seetang, Avocado
und Lachstatar | |
| M56 | Tuna Fire und Lachstatar ^D | 28,50 | M60 | Salmon Tataki ^D | 28,50 |
| | 8 Scheiben Feuertuna
auf Seetang, Avocado
und Lachstatar | | | 10 Scheiben Lachs
kurz angebraten,
mit Salat und Lachstatar | |
| M59 | Tuna Tataki ^D | 28,00 | M61 | Sashimi Day Du ^D | 28,50 |
| | 10 Scheiben Thunfisch
kurz angebraten,
mit Salat und Lachstatar | | | 3 Scheiben Lachs
3 Scheiben Thunfisch
4 Jacobsmuscheln auf
Seetang, Avocado und
Sakurakresse | |
| M57 | Sashimi Salmon ^D | 27,50 | | | |
| | 10 Scheiben Lachs
auf Seetang, Avocado
und Sakurakresse | | | | |



SPECIAL HOMEMADE ROLLS DAY DU STYLE

Jeweils 8 Stück

N47 **Crispy Tiger**^{B,G} 17,50

Garnelen im Tempura-
mantel, Mango, Avocado,
Frischkäse, bedeckt mit
Feuerlachs

M48 **Day Du Krebs**^{B,D,G} 17,50

Surimi*, Mago, Avocado,
Frischkäse, bedeckt mit
Feuerlachs, Daikonkresse
und Tobiko

M50 **Sake Fancy**^{D,G} 17,50

Frischkäse, Mango,
Avocado, Lachshaut,
ummantelt mit Feuerlachs

M51 **Tuna Fire**^{D,G} 17,50

Mango, Avocado, Surimi*,
Frischkäse, ummantelt
mit Feuerthunfisch

M53 **Fire Scallops**^{D,G,N} 17,50

Gebackene Garnelen,
Avocado, gurken,
Frischkäse, ummantelt
mit Feuerjakobsmuscheln

M54 **Day Du Roll**^{D,G} 17,50

Gegrillter Lachs, Avocado,
Frischkäse, außen bedeckt
mit Aal, Daikonkresse,
Teriyaki-Sauce



FRIED TEMPURA ROLLS

T36 **Tuna Tempura** ^{D,G} 17,50
Thunfisch, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T37 **Salmon Tempura** ^{D,G} 17,50
Lachs, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T39 **Hotate Gai-Tempura** ^{G,N} 17,50
Jacobsmuscheln, Avocado,
Frischkäse in
Tempurateig gebacken

T40 **Veget. Tempura** ^G 15,50
Avocado, Frischkäse in
Tempurateig gebacken

M45 **Fry Big Roll** ^{D,G} 18,50
Lachs, Thunfisch, Avocado
Frischkäse in
Tempurateig gebacken



MENUES

Menü 12 ^D

28,50

Day Du Homemade Roll (Ebi-Tempura, Avocado
außen bedeckt mit Feuerlachs) / 6 Nigiri

Sushi For Two ^D

52,50

Day Du Spezial- Rainbow / Salmon Tempura Roll
Seetangsalat mit Feuerlachs / 6 Nigiri

Sushi For Three ^D

66,50

Day Du Spezial-Rainbow / Tuna Tempura Roll / Lachs Inside-Out
Seetangsalat mit Feuerlachs / 8 Nigiri

Sushi For Four ^D

86,50

2x Day Du Spezial-Rainbow / Scallops Tempura Roll /
Ebi Tempura Roll / Seetangsalat mit Feuerlachs / 10 Nigiri



DRINKS



Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

DRINKS

Biere und Sake

Bitburger vom Fass	0,30L	3,50
	0,50L	5,00
Erdinger, Hefeweizen	FL. 0,5L	4,90
Erdinger, Dunkel	FL. 0,5L	4,90
Erdinger, Alkoholfrei	FL. 0,5L	4,90
Benediktiner, Hefeweizen	FL. 0,5L	4,90
Benediktiner, Dunkel	FL. 0,5L	4,90
Benediktiner, Alkoholfrei	FL. 0,5L	4,90
Kirin	FL. 0,33L	4,50
Tiger	FL. 0,33L	4,50
Kan-Sake Warmer Reiswein	KARAFFE	6,50
Su-Sake Kalter Reiswein	KARAFFE	6,50

Shots

Jägermeister, Nep Moi, Wodka	4 CL	3,60
------------------------------	------	------



Kaffee²

Bio Milch von Brodowin-Ökodorf, Bio-Rohrzucker,
Gebäck von Bäcker Braun

Espresso	3,00
Kaffee	3.00

Tee

Sencha Grüner Bio-Tee	3,60
---------------------------------	------

Jasmin	3,60
---------------	------

Ingwer mit frischem Ingwer und Limette, Minze, Honig und Kumquats	4,80
---	------

Zitronengras mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats	4,80
--	------

Minze mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Kumquats und Honig	4,80
---	------



Cool Drinks

Fritz Kola ^{1,2} , -Orange ¹ , -Lemon	FL. 0,33L	3,50
Coca Cola ^{1,2,3} , -Zero ^{1,2,3} , -Light ^{1,2,3} , Fanta ¹ , Sprite	0,3L	3,20
	0,5L	4,20
Gerolsteiner (Medium)	FL. 0,25L	2,90
Gerolsteiner (Medium)	FL. 0,75L	7,20
Gerolsteiner (Still)	FL. 0,25L	2,90
Gerolsteiner (Still)	FL. 0,75L	7,20

Säfte

Apfelsaft oder Apfelschorle	0,3L	4,50
selbstgepresste Äpfel vom Obsthof Neue	0,5L	5,20
Mango	0,3L	4,50
Fruchtsaftgetränk oder Mangoschorle	0,5L	5,20
Maracuja	0,3L	4,50
Fruchtsaftgetränk oder Maracujaschorle	0,5L	5,20



Fresh Drinks

Chan Da on Ice 7,50
mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker

Mango-Minz-Saft 7,50
Mangopüree mit frischer Orange, frischer Ananas und Minze

Cool Peach Ice Tea 7,50
mit erfrischenden Pfirsichen, Orange und Zitronengras

Mango-Kokos-Lassi 7,50
Mangopüree, Kokoscreme

Mango-Passion Fruit Soda 7,50
Mango-Maracuja Schorle mit frischen Limetten

Calpico Mango 7,50
Limetten, Kumquats, Mango

Calpico Maracuja 7,50
Maracuja, Limetten, Kumquats, Minze

Vodka-Mango-Calpico mit Limetten 7,50

Vodka Maracuja mit Kumquats 7,50

Cocktails

Lillet Wild Berry ^{L,1} 8,50
Lillet, Wildberrysaft, Beeren

Sex on the Beach ^L 8,50
Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft und Pfirsichsirup

Mojito ^L 8,50
Rum, Limette, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker



WEINE

Weißweine

Riesling

mild, feinherb

0,2l 7,20
Fl. 0,75L 28,00

Sauvignon Blanc

trocken, passend zu Gerichten mit Kokosmilch

0,2l 7,20
Fl. 0,75L 28,00

Weissburgunder, trocken

wenig Restsäure,
passt zu Sushi mit Wasabi/Sojasauce

0,2l 7,20
Fl. 0,75L 28,00

Rosé

Rosato, trocken

abgerundet und frisch

0,2l 7,20
Fl. 0,75L 28,00

Rotweine

Merlot

trocken, Geschmack nach reifen Früchten,
mit leichtem Hauch von Vanille

0,2l 7,20
Fl. 0,75L 28,00



Zusatzstoffe:

- 1= Farbstoffe
- 2= koffeinhaltig
- 3= Konservierungsstoffe
- 4= chininhaltig

Allergenen:

- A = Glutenhaltiges Getreide
(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)
- B =Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C =Eier und Eierzeugnisse
- D =Fisch und Fischerzeugnisse
- E =Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F =Soja und Sojaerzeugnisse
- G =Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H =Schalenfrüchte,

- I =Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J =Senf und Senferzeugnisse
- K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L =Schwefeldioxid und Sulfite
- M =Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- N =Weichtiere



Modern Art of Sushi

DAY DU

Finest Asia Kitchen