

Modern Art of Sushi

DAY DU

Finest Asia Kitchen

## DAY DU

Ingeborg-Friebe-Platz 33  
40789 Monheim am Rhein

Mo. - Sa. von 11:00 bis 21:30 Uhr  
Feiertage von 12:30 bis 22:00 Uhr  
Sonntags Ruhetag

[www.daydu-monheim.com](http://www.daydu-monheim.com)



Day Du Monheim



@daydu.monheim

\* Wir verwenden kein Glutamat.



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

# STARTERS

- 1 **Edamame** <sup>F</sup> Vegetarisch 5.50  
Grüne Sojabohnen serviert mit Meersalz

**Sommerrollen (2 Stk.)** <sup>E,K</sup>

Reispapier-Mantel gefüllt mit Salat, Gurke, Rucola, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

- 2 Tofu <sup>F</sup> Vegetarisch 6.50  
3 Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel <sup>B</sup> 7.80  
4 Lachs gegrillt <sup>D</sup> 7.80  
5 Hähnchenbrust gegrillt 7.50  
6 Thunfisch gegrillt <sup>D</sup> 7.80  
7 Argentinisches Hüftsteak 7.80

- 8 **Seetang - Salat** <sup>K</sup> 10.80  
Mit Feuerlachs und Avocado serviert, Salsa Roja, Sakurasprossen und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing

- 9 **Wantan Chien** <sup>A,E,K</sup> 7.80  
Handgemachte Teigmantel gefüllt mit zart gebackenem Hähnchen und Garnelen, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip





- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 10 | <b>Frühlingsrolle Classic</b> <sup>A,B,E,K</sup>  | 7.50  |
|    | Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip |       |
| 11 | <b>Gegrillte Hühnerspieße</b> <sup>E,K</sup>  | 7.50  |
|    | Mit Salat, Erdnüssen und Erdnusssoße  |       |
| 12 | <b>Homemade Salmonball</b> <sup>D,E,K</sup>   | 7.80  |
|    | Mit Salat und Erdnüssen   |       |
| 13 | <b>DAY DU Tapas Mix (Für 2 Personen)</b> <sup>D,E,K</sup>   | 17.50 |
|    | Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen  |       |



# SUPPEN

## Cremige Kokos-Suppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, und sahniger Kokosmilch, Koriander und Frühlingszwiebeln

14	Huhn	6.80
15	Garnelen <sup>B</sup>	7.80
16	Fisch <sup>D</sup>	7.80

## Miso Suppe

Japanische Suppe aus weißer Miso mit Seetang serviert mit Frühlingszwiebeln

17	Tofu <sup>F</sup> Vegetarisch	5.80
18	Garnelen <sup>B</sup>	7.80
19	Biolachs <sup>D</sup>	7.80

## Pho Classic Large

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

20	Hähnchenbrust	14.80
21	Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben)	16.80
22	Tofu <sup>F</sup>	13.80



# SALATE

## Gemischter Salat <sup>E,K</sup>

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Kresse, verfeinert mit Chili-Limetten-Vinaigrette

23	Hähnchenbrust gegrillt	14.80
24	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak vom Rind	16.80
25	Knusprige Ente (Barbarie Ente)	16.80
26	Garnelen gebraten mit Schalotten, Dill <sup>B</sup>	17.80
27	Biolachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebel, Salsa Roja, Soja-Balsamico <sup>D</sup>	18.80
28	Wild-Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-Balsamico <sup>D</sup>	18.80



# NUDELN

## Udon <sup>A,F,K</sup>

Gebratene japanische Nudeln mit Pak Choi, Champignons, Brokkoli, frischen Salat und Thaikräuter, zubereitet in hausgemachter dunklen Soße

29	Hühnerbrust	15.80
30	Argentinisches Rinderhüftsteak	17.80
31	Entenbrust (Barbarie Ente)	17.80
32	Garnelen <sup>B</sup>	17.80

## Bun (Nam Bo Style) <sup>E,K</sup>

Warme Reisnudeln, Sprossen, frischen Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam

33	Würzige Hühnchenbrust gegrillt	16.80
34	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak vom Rind	17.80
35	Hausgemachter Seidentofu gebraten <sup>Vegetarisch</sup>	14.80

## Pho Kokoscreme (Hue Style) <sup>E,G,K</sup>

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

36	Knusprige Entenbrust (Barberie Ente)	17.80
37	Würzige Hühnchenrbrust gegrillt	16.80
38	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	17.80
39	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill <sup>D</sup>	19.80
40	Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill <sup>D</sup>	19.80
41	Hausgemachter Seidentofu gebraten <sup>Vegetarisch</sup>	14.80
42	Selbstgemachte Biolachsbällchen <sup>D</sup>	15.80





## MAIN DISHES

### DAY DU Curry <sup>E,G,K</sup>

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

43	mit Hühnchenbrust	15.80
44	mit Hüftsteak aus Argentinien, geschnetzelt und gegrillt	17.80
45	mit knuspriger Ente (Barbarie Ente)	17.80
46	mit Garnelen <sup>B</sup>	17.80
47	mit hausgemachtem Tofu <sup>Vegetarisch</sup>	14.80
48	mit gegrilltem Biolachs, Dill, Schalotten <sup>D</sup>	19.80



- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 49 | <b>Vit Van An <sup>K</sup></b>  | 19.50 |
|    | Ente auf Spargel, Kräuterseitling, Chinakohl, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis  |       |
| 50 | <b>Tuna à la DAY DU <sup>D,K</sup></b>  | 23.50 |
|    | Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Spargel, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Jasmin Reis   |       |
| 51 | <b>Teri Lachs <sup>D,K</sup></b>  | 23.50 |
|    | Biolachs gegrillt, Chinakohl-Teriyaki-Jus, Spargel, Wildkräuter-Salat, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesamdressing, Sakurasprossen mit Jasmin Reis |       |
| 52 | <b>Bo Tai lan <sup>K</sup></b>  | 19.50 |
|    | Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Spargel, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Jasmin Reis         |       |
| 53 | <b>Ga Nuong <sup>K</sup></b>  | 18.50 |
|    | Gegrilltes Hühnerfleisch mit Chinakohl, Spargel, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Jasmin Reis                        |       |



### **Kids Menü 1**

Frittierte Kartoffeln

54	mit Hühnchenspießen vom Grill	9.50
55	mit hausgemachten Chicken-Crispies	9.50

### **Kids Menü 2 <sup>c</sup>**

Bratreis mit Bio-Eiern

56	mit Hühnchenspieß vom Grill	9.50
57	mit hausgemachten Chicken-Crispies	9.50

## **DESSERTS**

58	<b>Ingwer-Eis</b>	6.00
59	<b>Sesam -Eis</b>	6.00
60	<b>Grüner Tee-Eis</b>	6.00
61	<b>Mochi Eiscreme</b> Japanischer Reiskuchen gefüllt mit verschiedenen Eissorten	6.00







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



SUSHI

# SUSHI

## NIGIRI

Jeweils 2 Stück

N1	<b>Aburi Maguro</b> <sup>D</sup> Feuerthunfisch	6.50	N6	<b>Anago</b> <sup>D</sup> Salzwasseraal gegrillt	6.50
N2	<b>Aburi Sake</b> <sup>D</sup> Feuerlachs	6.50	N7	<b>Maguro</b> <sup>D</sup> Thunfisch	6.00
N3	<b>Aburi Gai</b> <sup>N</sup> Feuerjacobsmuschel	6.90	N8	<b>Hotate Gai</b> <sup>N</sup> Jacobsmuschel	6.50
N4	<b>Kani</b> <sup>D</sup> Surimi*	5.50	N9	<b>Ebi</b> <sup>B</sup> Eingelegte Garnele	6.00
N5	<b>Sake</b> <sup>D</sup> Lachs	6.00			



## MAKI

Jeweils 8 Stück

M19 **Kappa**<sup>K</sup> Vegetarisch 5.00  
Gurke

M21 **Avocado**<sup>K</sup> Vegetarisch 5.50  
Avocado

M22 **Sake**<sup>D</sup> 6.00  
Lachs

M23 **Ebi**<sup>B</sup> 6.00  
Eingelegte Garnele

M24 **Tekka**<sup>D</sup> 6.00  
Thunfisch

M25 **Anago**<sup>D</sup> 6.00  
Salzwasseraal gegrillt

M26 **Fried Ebi**<sup>B</sup> 6.90  
Gebackene Garnele

M27 **Salmonskin**<sup>D</sup> 6.00  
Lachshaut gebacken



## INSIDE-OUT-ROLL

Jeweils 8 Stück

M30 **Alaska** <sup>D</sup> 12.90

Lachs, Avocado, Tobiko

M31 **Vegetarisch Spezial** <sup>K</sup> 10.90

Mango, Gurken, Avocado,  
Frischkäse, außen Sesam

Vegetarisch

M32 **California Surimi** <sup>B</sup> 12.50

Surimi\*, Avocado, Tobiko

M34 **Maguro** <sup>D</sup> 12.90

Thunfisch, Avocado, Tobiko

T35 **Ebi Tempura** <sup>B,K</sup> 13.90

Gebackene Garnelen, Gurke,  
Avocado, Frischkäse,  
außen Sesam

M36 **Hotate Gain** <sup>N</sup> 13.50

Jacobsmuschel, Avocado,  
Tobiko

M37 **Salmon Skin** <sup>D,K</sup> 12.90

Lachshaut gegrillt, Avocado,  
Gurke, Frischkäse, Sesam

M38 **Freestyle** 16.90

Nach Empfehlung des Kochs



## SASHIMI

M55 **Sashimi Tuna** <sup>D</sup> 18.00

6 Scheiben Thunfisch  
auf Seetang, Avocado  
und Sakurakresse

M56 **Tuna und Lachstatar** <sup>D</sup> 26.00

8 Scheiben Thunfisch  
auf Seetang, Avocado  
und Lachstatar

M57 **Tuna Tataki** <sup>D</sup> 20.00

5 Scheiben Thunfisch  
kurz angebraten, mit  
Salat und Lachstatar

M58 **Sashimi Salmon** <sup>D</sup> 18.00

6 Scheiben Lachs auf  
Seetang, Avocado und  
Sakurakresse

M59 **Salmon und Lachstatar** <sup>D</sup> 26.00

8 Scheiben Lachs auf  
Seetang, Avocado und  
Lachstatar

M60 **Salmon Tataki** <sup>D</sup> 20.00

5 Scheiben Lachs kurz  
angebraten, mit Salat  
und Lachstatar

M65 **Sashimi Day Du** <sup>D</sup> 29.00

3 Scheiben Lachs  
3 Scheiben Thunfisch  
4 Jakobsmuscheln auf  
Seetang, Avocado und  
Sakurakresse





## SPECIAL HOMEMADE ROLLS DAY DU STYLE

Jeweils 8 Stück

N47 **Crispy Tiger**<sup>B,G</sup> 16.90

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

M48 **Day Du Krebs**<sup>B,D,G</sup> 16.90

Surimi, Mango, Avocado,  
Frischkäse, bedeckt mit  
Feuerlachs, Daikonkresse  
und Tobiko

M50 **Sake Fancy**<sup>D,G</sup> 16.90

Frischkäse, Mango,  
Avocado, Lachshaut,  
ummantelt mit Feuerlachs

M51 **Tuna Fire**<sup>D,G</sup> 17.50

Mango, Avocado, Surimi,  
Frischkäse, ummantelt  
mit Feuerthunfisch

M53 **Fire Scallops**<sup>D,G,N</sup> 17.50

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

M54 **Day Du Roll**<sup>D,G</sup> 17.50

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



## FRIED TEMPURA ROLLS

Jeweils 12 Stück

T36 **Tuna Tempura** <sup>A,D,G</sup> 16.50  
Thunfisch, Avocado,  
Frischkäse in  
Tempurateig gebacken

T37 **Salmon Tempura** <sup>A,D,G</sup> 16.50  
Lachs, Avocado,  
Frischkäse in  
Tempurateig gebacken

T39 **Hotate Gai-Tempura** <sup>A,G,N</sup> 17.50  
Jacobsmuscheln, Avocado,  
Frischkäse in  
Tempurateig gebacken

T40 **Veget. Tempura** <sup>A,G</sup> 13.50  
Avocado, Frischkäse in  
Tempurateig gebacken

M45 **Fry Big Roll** <sup>A,D,G</sup> 18.50  
Lachs, Thunfisch, Avocado  
Frischkäse in  
Tempurateig gebacken



# MENUES

## Menü 1 <sup>D</sup>

26.90

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

## Sushi For Two <sup>D</sup>

49.90

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

## Sushi For Three <sup>D</sup>

69.90

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

## Sushi For Four <sup>D</sup>

85.90

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





# DRINKS



# DRINKS

## Biere und Sake

Bitburger	FL. 0,5L	3.50
Erdinger, Hefeweizen	FL. 0,5L	3.90
Erdinger, Dunkel	FL. 0,5L	3.90
Erdinger, Alkoholfrei	FL. 0,5L	3.90
Saigon	FL. 0,33L	3.90
Kirin	FL. 0,33L	3.90
Tiger	FL. 0,33L	3.90
Kan-Sake Warmer Reiswein	KARAFFE	6.50
Su-Sake Kalter Reiswein	KARAFFE	6.50



## Kaffee <sup>2</sup>

Espresso	2.90
Kaffee	2.90
Milchkaffee	3.20
Cappuccino	3.20

## 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 <sup>1,2</sup> , -Orange <sup>1</sup> , -Lemon	FL. 0,33L	3.50
Coca Cola <sup>1,2,3</sup> , -Zero <sup>1,2,3</sup> , -Light <sup>1,2,3</sup>	FL. 0,33L	3.50
Tonic Water <sup>4</sup> , Ginger Ale <sup>1,3,4</sup> , Bitter Lemon <sup>4</sup>	FL. 0,20L	3.50
Apollinaris (Medium)	FL. 0,25L	3.50
Apollinaris (Medium)	FL. 0,75L	7.90
VIO (Still)	FL. 0,25L	3.50
VIO (Still)	FL. 0,75L	7.90
<b>Säfte</b>		
Apfelsaft oder Apfelschorle	0,3L	3.50



## Fresh Drinks

<b>Chanh Da on Ice</b>	6.50
mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker	
<b>Mango Mint Juice</b>	6.50
Mangopüree mit frischer Orange, frischer Ananas und Minze	
<b>Cool Peach Ice Tea</b>	6.50
mit erfrischenden Pfirsichen, Orange und Zitronengras	
<b>Mango Lassi</b>	6.50
Mango-Püree, Kokosmilch	
<b>Mango-Passion Fruit Soda</b>	6.50
Mango-Maracuja Schorle mit frischen Limetten	
<b>Calpico Mango</b>	6.80
Japanische Zitrusmolke mit Limetten, Kumquats, Mango	
<b>Calpico Maracuja</b>	6.80
Japanische Zitrusmolke mit Maracuja, Limetten, Kumquats, Minze	
<b>Vodka-Mango-Calpico mit Limetten</b>	8.50
<b>Vodka Maracuja mit Kumquats</b>	8.50



# DRINKS

## Weißweine

### Riesling

mild, feinherbig

0,2L	5.50
FL. 0,75l	25.00

### Weissburgunder

trocken, wenig Säure

pass zu Sushi mit Wasabi/Sojasauce

0,2L	5.50
FL. 0,75l	25.00

## Rosé

### Rosato

trocken, abgerundet und frisch

0,2L	5.50
FL. 0,75l	23.95

## Rotweine

### Merlot

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

0,2L	5.50
FL. 0,75l	23.95



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