



TASTE • CRAFT • GRACE



LUITPOLDSTRASSE 20, 91781 WEISSENBURG, BAYERN

091.419.976.070

TAMVI.RESTAURANT@GMAIL.COM

MITTAGSKARTE - Lunch Menu

11.30 - 15:00 UHR, Mo-Fr ausser Samstags, Sonntags und Feiertage
11.30am - 3pm, Mon-Fri excluding Saturdays, Sundays and public holidays

SUSHI

- | | | | | | |
|-----|--|--------|--------|---|--------|
| T1. | 8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki | 12,50€ | T2. | 8 Stk. gegrillter Lachs Maki ^B
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki ^F | 13,50€ |
| T3. | Kross gebratene Tempura Rolls mit Butterfisch oder Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Salsa Roja und Sesam Dressing ^{B,F} | | 13,50€ | | |
| T4. | 8 Stk. Inside Out California
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Lachs Nigiri ^{1,2,4,B,C} | 13,90€ | T5. | 8 Stk. Inside Out Alaska
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Tuna Nigiri ^B | 14,50€ |

WARME GERICHTE

- | | | | | | |
|--|--------------------------|--------|--|-------------------------|--------|
| T6. | Frühlingsrollen | 6,50€ | T9. | Hühnerbrust | 12,90€ |
| knusprige Reispapierrollen nach Omals Rezept mit Huhnfüllung ^A | | | würzige gebratene Streifen von Hühnerbrustfilet mit Zitronengras , knackigem Salat und Limetten Dip ^O , Erdnuss ^H Koriander, serviert mit Duftreis | | |
| T7. | Hanoi Pho ^{O,P} | | T10. | Mango - Curry | 12,90€ |
| traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, wahlweise mit: | | | Hühnerbrustfilet
mit frischem Gemüse, knackigem Salat, serviert mit Duftreis | | |
| a. | Tofu <i>tofu</i> | 11,50€ | T11. | Ente kross ^I | 14,00€ |
| b. | Huhn <i>chicken</i> | 13,00€ | gebraten in Erdnuss Sauce ^{D,H} mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis | | |
| c. | Rind <i>beef</i> | 14,00€ | T12. | Ente kross ^I | 14,00€ |
| T8. | Tofu ^{M,O} | 11,90€ | gebraten in Soja Sauce ^{M,O} mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis | | |
| mit frischem Saisongemüse, Ingwer, Knoblauch, Soja Sauce , serviert mit Duftreis | | | | | |

VORSPEISEN - Starters

KLEINE SUPPEN - Small soups

1. MISO SUPPE - Miso Soup

Eine traditionelle Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, dazu:

a traditional japanese soup with soybean paste, seaweed, spring onions and:

- | | | |
|-----------------------|--------|-------|
| a. Tofu ^M | tofu | 6,90€ |
| b. Lachs ^B | salmon | 7,50€ |



2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup ^O

Kräftige Kokos-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, asiatischen Gewürzen mit:

strong coconut broth with fresh mushrooms, tomatoes, asian herbs with:

- | | | |
|--------------------------|---------|-------|
| a. Tofu ^M | tofu | 6,90€ |
| b. Huhn ^M | chicken | 7,50€ |
| c. Garnelen ^C | prawns | 7,90€ |
| d. Lachs ^B | salmon | 7,50€ |



3. ZITRONENGRAS SUPPE - Lemon Grass Soup ^{O,P}

Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft, dazu:

Spicy lemon grass, fresh vegetables, Tom Yam paste, lemon leaves, lime juice and :

- | | | |
|--------------------------|---------|-------|
| a. Huhn ^M | chicken | 6,90€ |
| b. Garnelen ^C | sprawns | 7,90€ |

RECOMMENDED

FINGER FOOD



4. SOMMERROLLEN ^{M, F} (4 Stk.)

Frischer Salat, grüne Gurke, Sesam und Reismnudeln, eingewickelt im Reisapapier, serviert mit einem leichten Limetten-Kräuter-Dip ^o, dazu:
Fresh salad, cucumber, sesame and rice noodles, wrapped in rice paper, served with a light Lime-Herb-Dip, and:

a. Tofu ^M	tofu	6,50€
b. Huhn	chicken	6,90€
c. Garnelen ^C	prawns	7,90€
d. Lachs	salmon	6,90€

5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls ^A **RECOMMENDED**

Knusprige Reisapapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Limettem-Kräuter-Dip ^o und Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:
Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Lime-Herb-Dip ^o Sweet-Sour-Chili-Sauce and:

a. Vegetarisch (6 Stk.)	vegie	6,50€
b. Huhn (3 Stk.)	chicken	6,90€
c. Garnelen (4 Stk.)	prawns	6,90€



6. EDAMAME ^M 5,90€

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert
Green baby soybeans, cooked and served with sea salt

RECOMMENDED

7. YAKITORI CHICKEN SKEWERS ^M 7,50€

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße ^{D, H} und frischem Salat
2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad

8. EBI TEMPURA ^{C, I}

7,50€

5 große gebackene Garnelen in knusprigem Tempura Teigmantel auf Salat, dazu Wasacado-Dip

5 big crispy prawns within tempura pastry crust and Wasacado Dip



9. INDOCHINA DUMPLINGS ^{F, I}

RECOMMENDED

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit einer dunklen Sojasauce ^F, gefüllt mit Gemüse, dazu:

Steamed asian dumplings, served with a dark soy sauce, filled with vegetables and:

a. Tofu ^M (6 Stk.)

tofu

5,90€

b. Garnelen ^C (5 Stk.)

prawns

6,90€

90. GYOZA ^{F, I}

Japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

Japanese dumplings for every taste and:

a. Vegetarisch (6 Stk.)

veggie

5,90€

b. Huhn (5 Stk.)

chicken

6,90€

10. MIX TAPAS

RECOMMENDED

Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle ^{M, F}, Ebi Tempura ^{C, I} und Indochina Dumplings ^{M, F}

A mix of our appetizers: Summer Rolls, Spring Rolls, Crispy Prawns, Indochia Dumplings

für 2 Personen
je weitere
Person

*for 2 people with
every further
person (each)*

16,90€
+7,50€



SALATE - Salads



12. MANGO MIX

10,50€

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing und gegrilltes Hühnerfleisch
Crunchy mango stripes, garden salad, fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and grilled chicken pieces

13. SOMMER SALAT

O, H, M

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen, Sojasprossen und Limetten-Ingwer Dressing, dazu:

Glass noodles, herb salad, peanuts, bean sprouts and lime ginger dressing, with :

a. Tofu ^M

tofu

9,90€

b. Huhn

chicken

10,90€

15. TATAR AVOCADO

F, L, M

RECOMMENDED

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi & Sojasauce, dazu:

Minced avocado, spring onions, served with spicy wasabi & soy sauce and :

a. rohem Lachs ^B

raw salmon

9,50€

b. rohem Thunfisch ^B

raw tuna

10,50€

16. SEETANGSALAT

B, F, M

7,90€

Seetang Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-BalsamicoSesam-Dressing

Seaweed, flamed salmon, fresh ginger, chili oil and Soy-Balsamico-Sesame-Dressing



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

1, H, D, N, B, F

18. GEBRATENE UDON-NUDELN

Gebratene Japanische Udon Nudeln, Sprosse, Lauch, Karotten, dazu Röstzwiebeln wahlweise mit ...

Stir-fried Japanese udon noodles with bean sprouts, leeks, and carrots, finished with crispy fried onions, optionally with ...

a. Tofu	tofu	13,50€
b. Huhn	chicken	15,50€
c. Knuspringer Huhn	crispy chicken	16,50€
d. Knuspringer Ente	crispy duck	17,50€

RECOMMENDED



19. TOKYO SURF AND TURF ^{M, D} 20,90€

Feines Rindersteak (200 g), 1 Spieß mit 3 Garnelen, serviert mit Süßkartoffeln und einer aromatischen Teriyaki-Limetten-Sauce und frischem Salat

Tender Beef Steak (200g), 1 skewer with 3 shrimp, served with sweet potatoes, a flavorful teriyaki-lime sauce, and fresh salad



20. PHO HANOI SUPPE ^{O, P}

RECOMMENDED

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche!

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen ^F

A classic noodles soup from Vietnamese cuisine!

Rice band noodles soup with strong aromatic chicken broth, spring onions, coriander, soybean sprouts



- | | | |
|-----------------------------|----------------|---------------|
| a. Tofu ^M | <i>tofu</i> | 14,50€ |
| b. Huhn | <i>chicken</i> | 16,50€ |
| c. Rind | <i>beef</i> | 17,50€ |



21. BANGKOK TOM YAM ^{O, P}

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Galgantwurzel, Tamarinde, dazu:

Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle soup with lemon grass, aromatic ginger, tamarind and :

- | | | |
|---|----------------|---------------|
| a. Lachs ^M | <i>salmon</i> | 16,50€ |
| b. Meeresfrüchten ^{B, C, N} | <i>seafood</i> | 17,50€ |

22. SAIGON CURRY ^o (leicht scharf)

RECOMMENDED

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat, frischen Kräutern, Duftreis, dazu:

slightly spicy creamy Coconut-Curry-Sauce with vegetables, fresh salads, fresh herbs, rice and :

a. Tofu ^M	<i>tofu</i>	13,50€
b. Huhn	<i>chicken</i>	15,50€
c. Knuspriger Entel ^l	<i>crispy duck</i>	17,50€
d. Gegrillter Ente	<i>grilled duck</i>	17,90€
e. Großen Garnelen ^c	<i>big prawns</i>	17,90€
f. Lachs ^c	<i>grilled salmon</i>	17,50€
g. Knuspriger Huhn	<i>crispy chicken</i>	16,50€



23. MEKONG LEMON GRASS ^{o, M}

Reisfadennudeln mit Zitronengras, dazu knackiger Salat mit einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

Rice noodles with lemon grass, crunchy salads, Lime-Herb-Dressing and :

a. Huhn	<i>chicken beef</i>	15,50€
b. Rind	<i>duck</i>	16,50€
c. Gegrillter Ente	<i>grilled</i>	17,90€
d. Gegrillten Garnelen	<i>prawns</i>	18,90€



24. PNOM PENH PEANUTS

D, F, H

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Soße mit frischem Salat und Duftreis, dazu:

Crunchy Wok vegetables in creamy Peanut Sauce with fresh salads, served with rice and :



a. Tofu ^M	<i>tofu</i>	13,50€
b. Huhn	<i>chicken</i>	15,50€
c. knuspriger Ente ^l	<i>crispy duck</i>	17,50€
d. gegrillter Ente	<i>grilled duck</i>	17,90€
e. knuspriger Huhn	<i>crispy chicken</i>	16,50€

25. VIENTIANE SOY

F, M, O, 4

Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce

Avocadomus, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce, avocado puree, served with sesame rice and :



a. Tofu ^M	<i>tofu</i>	13,50€
b. Medium-Rind	<i>medium beef</i>	16,50€
c. knuspriger Ente ^l	<i>crispy duck</i>	17,50€
d. gegrillter Ente	<i>grilled duck</i>	17,90€

26. PHUKET FISH

B, F, M, O, 4

RECOMMENDED

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem Saisongemüse, Pak Choi, grünem Spargel in dunkler Sojasauce

und Reis, dazu: *Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce, avocado puree, served with sesame rice*

a. gegrilltem Lachs ^B	<i>grilled salmon</i>	18,90€
b. gegrilltem Thunfisch ^B	<i>grilled tuna</i>	19,90€
c. gegrilltem Butterfisch ^B	<i>grilled butter fish</i>	17,90€
d. gegrillten Garnelen	<i>grilled prawns</i>	19,90€



27. FLYING SINGAPORE

D, H, F

RECOMMENDED

“Fliegende” Nudeln¹ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße, dazu:

Flying Noodles¹ with fresh salad, steamed vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:

a. Tofu ^M	<i>tofu</i>	15,00€
b. knuspriger Huhn	<i>crispy chicken</i>	16,50€
c. knuspriger Ente ¹	<i>crispy duck</i>	18,90€
d. gegrillten Garnelen	<i>grilled prawns</i>	17,90€



28. GEBRATENE NUDELN^{A, P} - Fried Noodles

RECOMMENDED

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh Salad-Mayo and :

- | | | |
|--|-----------------------|--------|
| a. Hühnerbrust - Würzig gebraten mit Zitronengras ^M | | 15,90€ |
| <i>Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass</i> | | |
| b. Rindfleisch - Würzig gebratene mit Zitronengras ^M | | 16,90€ |
| <i>Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass</i> | | |
| c. knusprige Ente ^l | <i>crispy duck</i> | 17,90€ |
| d. gegrillter Ente ^l | <i>grilled duck</i> | 17,90€ |
| e. Tofu | <i>tofu</i> | 14,00€ |
| g. knuspriger Huhn | <i>crispy chicken</i> | 16,90€ |



29. GEBRATENER REIS^{A, P} - Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh Salad and Mayo and :

- | | | |
|--|-----------------------|--------|
| a. Hühnerbrust - Würzig gebraten mit Zitronengras ^M | | 15,90€ |
| <i>Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass</i> | | |
| b. Rindfleisch - Würzig gebratene mit Zitronengras ^M | | 16,90€ |
| <i>Chicken Breast – Spicy stir-fried with lemongrass</i> | | |
| c. knusprige Ente ^l | <i>crispy duck</i> | 17,90€ |
| d. gegrillter Ente ^l | <i>grilled duck</i> | 17,90€ |
| e. Tofu | <i>tofu</i> | 14,00€ |
| g. knuspriger Huhn | <i>crispy chicken</i> | 16,90€ |



KINDERTELLER - KID'S MEAL

39. PFANNENUDELN - Wok Noodle ^{A, P}

mit Ei und Gemüse, dazu: *with egg and vegetables and:*

a. vegetarisch

vegie

7,90€

b. Huhn

chicken

8,90€

40. PFANNENREIS - Wok Rice ^{A, P}

mit Ei und Gemüse, dazu: *with egg and vegetables and::*

a. vegetarisch

vegie

7,90€

b. Huhn

chicken

8,90€

41. YUMMY CHICKEN POPS

9,90€

Knusprige Chicken Pops, Pommes oder Süßkartoffelpommes, Dip
Crispy chicken pops, fries or sweet potato fries, dip

a. Pommes

fries

b. Süß pommes

sweet potato fries

42. MAGIC DUCK AND FRIES

10,50€

Knusprige Ente, Pommes oder Süßkartoffelpommes, Dip
Crispy duck, fries or sweet potato fries, dip

a. Pommes

fries

b. Süß pommes

sweet potato fries



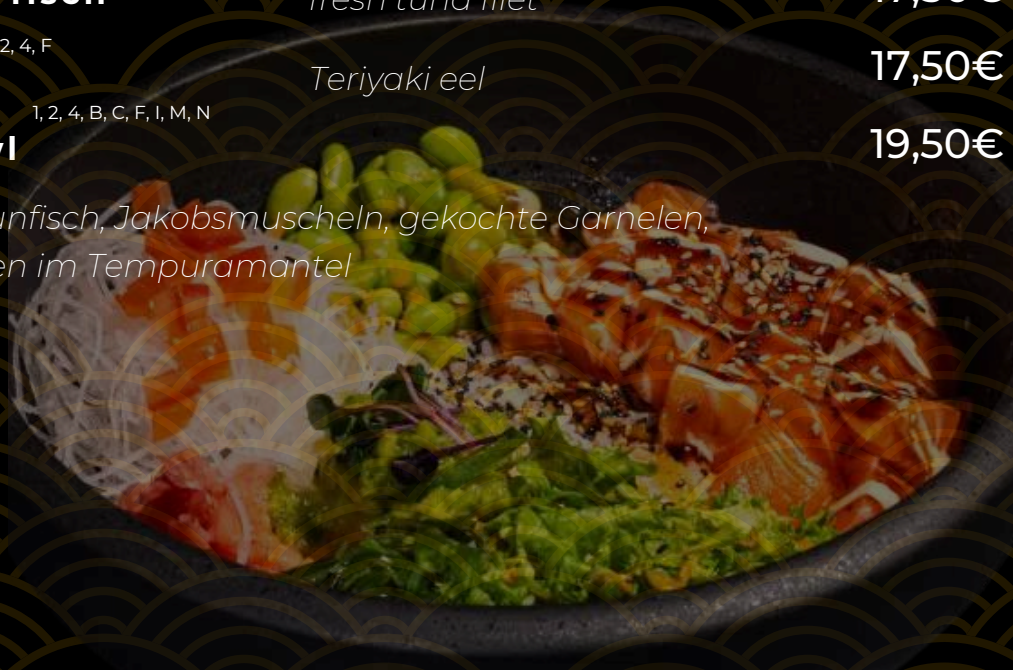
DONBURI - Sushi Bowls

GLÜCKSSCHALE - Lucky Bowl

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat, Edamame-japanischen jungen Sojabohnen, Gemüse, Avocado, Sesam, dazu:

Mix rice bowl with japanese rice, Daikon-pickled radish, Wakame-japanese algae salad, Edamame-japanese young soy bean, vegetables, avocado, sesame and:

D1. knuspriger Tofu	^{M, F} <i>fried tofu</i>	14,90€
D2. Teriyaki Huhn	^F <i>Teriyaki chicken</i>	15,50€
D3. frischer Lachs	^{B, F} <i>fresh salmon</i>	16,50€
D4. frischer Thun fisch	^{B, F} <i>fresh tuna filet</i>	17,50€
D5. Teriyaki Aal	^{1, 2, 4, F} <i>Teriyaki eel</i>	17,50€
D6. Sea Food Bowl	^{1, 2, 4, B, C, F, I, M, N} <i>frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel</i>	19,50€



SUSHI KARTE



SUSHI MIX

M1. MAK MIX B, F, M

17,30€

8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki



M2. SAKE TSUNAMI

19,00€

8 Stk. Sake Maki
6 Stk. Sake Nigiri

M3. CRISPY ROCKET B, I, F, M

22,90€

8 Stk. Sake Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri



M4. BLAZING LOVE B, I, F, M

22,90€

8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri



M5. KAMASUTRA

B, I, F, M

RECOMMENDED

51,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

- 4 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Freestyle Special Roll
- 8 Stk. Salmon Crunchy Roll
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Sake Maki
- Algensalat/ Seaweed salad

M6. ROBU INVASION

B, I, F, M

61,00€

für 3 Pers. / for 3 persons

- 6 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Tuna Tempura
- 8 Stk. Freestyle Special Roll
- 8 Stk. Alaska Roll
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Tuna Maki
- Algensalat / Seaweed salad



M7. LOVER PLATTE

B, I, F, M

58,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

- 8 Stk. Sashimi Lachs
- 8 Stk. Butterfisch Tempura
- 8 Stk. California Roll
- 8 Stk. Tuna Maki
- 8 Stk. Kappa Maki
- Algensalat / Seaweed salad

M8. VEGIE PLATTE

I, F, M

38,90€

für 2 Pers. / for 2 persons

- 8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
- 16 Stk. Veggie Maki Mix
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 8 Stk. Veggie Inside Out Roll
- Algensalat / Seaweed salad

TEMPURA ROLLS ^{I, F}

Alle Crunchy Rollen werden mit Sakurakresse, Guacamola, Wakame Salat ^M

Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

All Crunchy Rolls are served with Sakura daikon, Guacamola, Wakame salad ^M,

Unagi-Mayo-Sauce

C35. CRUNCHY VEGI ^{A, I, F}

Avocado, Gurke, Spargel

Avocado, cucumber, asparagus

14,50€

C36. TUNACADO ^{A, B, I, F}

Thunfisch, Avocado, Philadelphia

Tuna, avocado, philadelphia cream cheese

16,50€

C37. ABURISALMON ^{A, B, I, F}

Lachs, Avocado, Philadelphia

Salmon, avocado, philadelphia

16,50€

C39. BUTTERFISCH TEMPURA ^{A, N, I, F}

Butterfisch, Avocado, Philadelphia

Butter fish, avocado, philadelphia

15,50€

C38. HOTATEGITEMPURA ^{A, N, I, F}

Jakobsmuscheln, Avocado,

Philadelphia

Scallops, avocado, philadelphia

17,90€

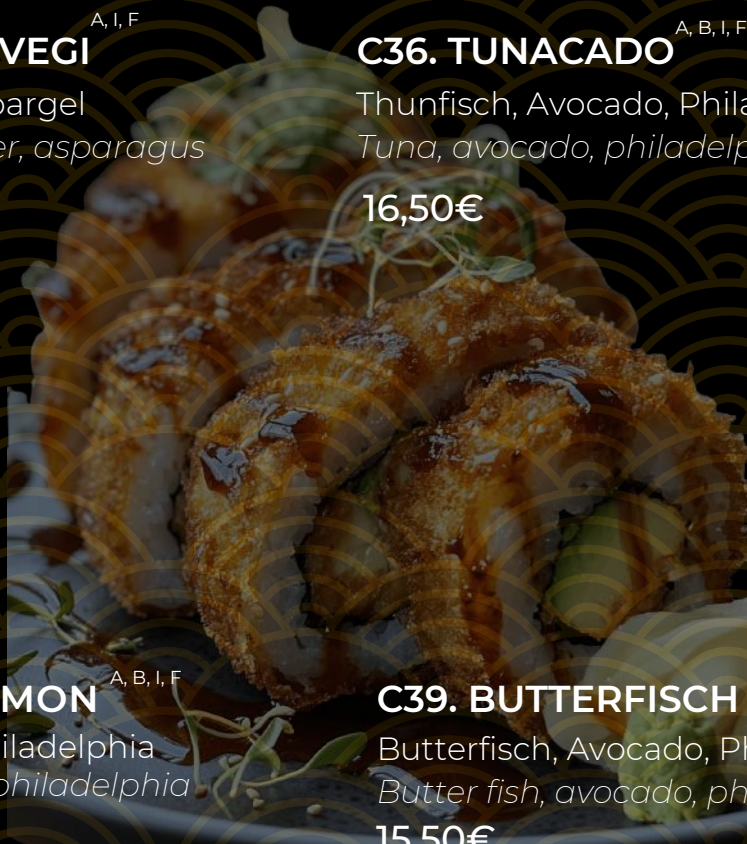
C40. CHICKENTEMPURA ^{A, N, I, F}

Hähnchen, Avocado, Gurke, Philadelphia

Chicken, avocado, cucumber, philadelphia

16,50€

RECOMMENDED



SASHIMI

D55. SASHIMI TUNA^B

8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat

8 tuna slices on seaweed salad

19,50€

D56. ABURI TUNA^{A, B}

RECOMMENDED

8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat

8 tuna slices flamed on seaweed salad

20,50€

D57. SASHIMI SALMON^B

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat

8 salmon slices on seaweed salad

17,50€

D58. ABURI SALMON^{A, B}

8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat

8 salmon slices flamed on seaweed salad

18,50€



NIGIRI - 2 STK

A1. ABURI MAGURO^B

Thunfisch flambiert *flambéed tuna*

6,20€



A2. ABURI SAKE^B

Lachs flambiert *flambéed salmon*

5,90€



A3. ABURI GAI^B

Jakobsmuscheln flambiert *flambéed scallops*

6,50€



A4. KANI^{1, 2, 4}

Surimi *Surimi*

4,90€



A5. SAKE^B

Lachs *Salmon*

RECOMMENDED

5,50€



A6. ANAGO^{1, 2, 4}

Salzwasseraal gegrillt *grilled sea eel*

6,20€



A7. MAGURO^B

Thunfisch *tuna*

5,90€



A8. HOOTATEGAI^N

Jakobsmuscheln *scallops*

6,20€



A9. EBI^C

eingelegte Garnelen *pickled prawns*

5,50€



MAKI - 8 STK



M21. AVOCADO
Avocado

5,00€

M22. SAKE^B
Lachs *salmon*

5,90€

M23. EBI^C
eingelegte Garnelen *pickled prawns*

5,90€



M24. TEKKA^B
Thunfisch *tuna*

RECOMMENDED

5,90€

M25. ANAGO^{1, 2, 4}
Salzwasseraal gegrillt *grilled sea eel*

6,30€



M26. FRIED EBI^I
gebackene Garnelen *fried king prawns*

7,00€

M27. KAPPA
Gurke *cucumber*

4,90€



M28. SALMON SKIN^B
Lachshaut gebacken *grilled salmon skin*

5,90€

M29. MANGO
Mango

5,00€

INSIDE OUT ROLLS - 8 STK

B29. VEGGIE ^{E, I} 10,90€

Gurke, Avocado, Mango, Sesam
cucumber, avocado, mango, sesame

B30. CHICKEN ^{B, F} 11,50€

Hähnchen, Gurke, Sesam
chicken, cucumber, sesame

B31. ALASKA ^{B, F} **RECOMMENDED** 11,50€

Lachs, Avocado, Sesam
salmon, avocado, sesame

B32. CALIFORNIA ^{B, C, F, 1, 2, 4} 11,00€

Surimi, Avocado, Sesam
Surimi, Avocado, Sesam

B33. MAGURO ^{B, F} 11,90€

Thunfisch, Avocado, Sesam
tuna, avocado, sesame

B34. ANAGO ^{1, 2, 4, F} 12,50€

Salzwasseraal, Gurke, Sesam
sea eel, cucumber, sesame

B35. HOTATEGAI ^{N, F, I} **RECOMMENDED** 13,50€

Jakomuscheln, Avocado im
Tempuramantel, Sesam
scallops, avocado in Tempura coat, sesame

B36. SALMON SKIN ^F 11,50€

Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam
grilled salmon skin, cucumber, sesame

B37. EBI TEMPURA ^{F, I} 11,50€

Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam
fried prawns, avocado, sesame



SPEZIAL ROLLS

D47. CRISPY TIGER

B, I, F

16,90€

Garnelen im Tempuramatel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt im Feuerlachs
prawns wrapped in tempura coat, mango, avocado, philadelphia with flamed salmon on top



RECOMMENDED

D48. SIZZLING TEMPTATION

B, I, F

16,90€

Avocado im Tempuramatel, Mango, Gurke, Philadelphia, Lachsmantel
avocado wrapped in tempura coat, cucumber, philadelphia, mango with salmon on top

D49. MAMA EBI

B, C, F

16,90€

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt, Sesam
grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia wrapped in tiger prawns, sesam



D50. SAKE FANCY

B, F

16,50€

Philadelphia, Mango, Lachshaut, Avocado umwickelt mit Lachs, Sesam
philadelphia, mango, salmon skin, wrapped in salmon, sesame

D51. BALZING TUNA

17,50€

Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam
surimi, mango, philadelphia, avocado, wrapped in flamed tuna and sesame

surimi, mango, philadelphia, avocado, wrapped in flamed tuna and sesame

D52. FUTO NIJI

B, F

17,50€

5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Sesam
5 pcs. filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, sesame

DESSERTS

31. MANGO AISU-SWEETMANGOICE CREAM ^{A, D} 6,90€

Hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben

Home-made mango ice cream with mango slices

RECOMMENDED

32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAMA ^{A, D} 6,90€

Matcha-Eiskugeln *Match*

tea ice cream balls

33. SESAMBÄLLCHEN ^{F, I} - Sesame Balls 6,90€

hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste & Honig

home-made sesame balls filled with bean paste & honig

34. GEBACKENE BANANE ^{F, I} - Fried Banana 6,90€

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig

home-made fried banana with honig

35. MOCHI EIS ^F 6,90€

Verschiedene Geschmacksrichtungen:

Mango - Black Sesam - Matcha mit Karamell-Sauce & Sesam

with these flavors: Mango - Black Sesam - Matcha with caramel sauce and sesame



GETRÄNKE



GETRÄNKE DRINKS

MANGOKOKOS

Mangosaft, Orangrsaft, Johannisbeersaft, Kokossirup

Mango juice, orange juice, blackcurrant juice, coconut syrup

BERRY PUNCH

Frische Limettenscheiben, frische Erdbeer, Erdbeersirup, Rohzucker, Minze, Soda

Fresh lime slices, fresh strawberries, strawberry syrup, cane sugar, mint, soda water

PASSIONBERRY BREEZE

Minze, Limettenscheiben, Maracuja-Cranberry-Saft, Rohzucker, Soda

Mint, lime slices, passion fruit-cranberry juice, cane sugar, soda water

TOKYO YUZU

Frische Limettenscheiben, frische Mandarine, Minze, Yuzu-Sirup, Rohzucker, Soda

Fresh lime slices, fresh mandarins, mint, yuzu syrup, cane sugar, soda water

GINGER COLLER

Frische Ingeschreiben, Limettescheiben, Ginger Alle, Rohzucker, Minze, Soda

Fresh ginger slices, lime slices, ginger ale, cane sugar, mint, soda water

DA CHANH

Frische Limettescheibe, Minze, Rohzucker, Soda

Fresh lime slices, mint, cane sugar, soda water

HOMEMADE LEMONADE

6,90€



GETRÄNKE DRINKS

LASSIS

6,90€

Hausgemacht 0,4L

Frische Mangolassi

Mango, Mangosaft, Mangopüree, Kondensmilch, Kokosmilch

Mango, mango juice, mango purée, condensed milk, coconut milk

Frische Avocadolassi

Avocado, Kokosmilch, Milch, Kondensmilch

Avocado, coconut milk, milk, condensed milk

MATCHA

MATCHA LATTE

5,00€

Matcha-Pulver, Milch, Rohrzucker

Matcha powder, milk, cane sugar

STRAWBERRY LATTE

5,90€

Matcha-Pulver, Milch, Erdbeerpüree oder Erdbeersirup,

Rohrzucker

*Matcha powder, milk, strawberry purée or strawberry
syrup, cane sugar*



GETRÄNKE DRINKS

Flasche (0,5L) 4,00€

Gutmann Hefeweizen

Gutmann Hefeweizen

alkoholfrei

Pils alkoholfrei



BIER

Vom Fass (0,5L) 4,00€

Helles Lager

Mischbier 4,20€

Radler (süß / sauer)

Diesel (Cola Bier)

Cola Weizen

Russen (Weizen Limo)

Imported Flasche (0,33L)

Singha Beer

Saigon Beer

GETRÄNKE DRINKS

LONGDRINK

6,90€

GIN TONIC

Gin, Tonic Water, Limette
gin, tonic water, lime

WHISKEY COLA

Daniel's Whiskey, Cola
Daniel's whiskey, cola

APEROL SPRITZ

Orangenscheibe, Aperol, Prosecco,
Soda
*Orange slice, Aperol, Prosecco, soda
water*

LILLET WILD BERRY

frische Himbeeren, Lillet, Wild Berry, Eis
*fresh raspberries, Lillet, Wild Berry
mixer, ice*

HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda,
Minze, Limettenscheiben
*elderflower syrup, Prosecco, soda water,
mint, lime slices*

GETRÄNKE DRINKS

COCKTAIL
7,50€

PINA COLADA

weißer Rum, Sahne, Kokosmilch, Kokossirup,
Ananassaft, Eiswürfel

*white rum, cream, coconut milk, coconut
syrup, pineapple juice, ice cubes*

BLUE SKY

weißer Rum, Wodka, Sahne, Kokosmilch,
Blue Curaçao, Ananassaft, Eiswürfel

*white rum, vodka, cream, coconut milk,
blue curaçao, pineapple juice, ice cubes*

MANGO ABSCHLUSS

Sprite, Wodka, Mangosaft, Limette, Soda

*Sprite, vodka, mango juice, lime, soda
water*

HANOI MOJITO

Reisschnaps, Wodka, Limette, Minze,
Zucker, Mojito-Sirup, Soda

*rice liquor, vodka, lime, mint, sugar,
mojito syrup, soda water*

SOLERO COCKTAILS

Maracujasaft, Orangensaft, Limette,
Vanillesirup

*passion fruit juice, orange juice, lime,
vanilla syrup*

GETRÄNKE DRINKS

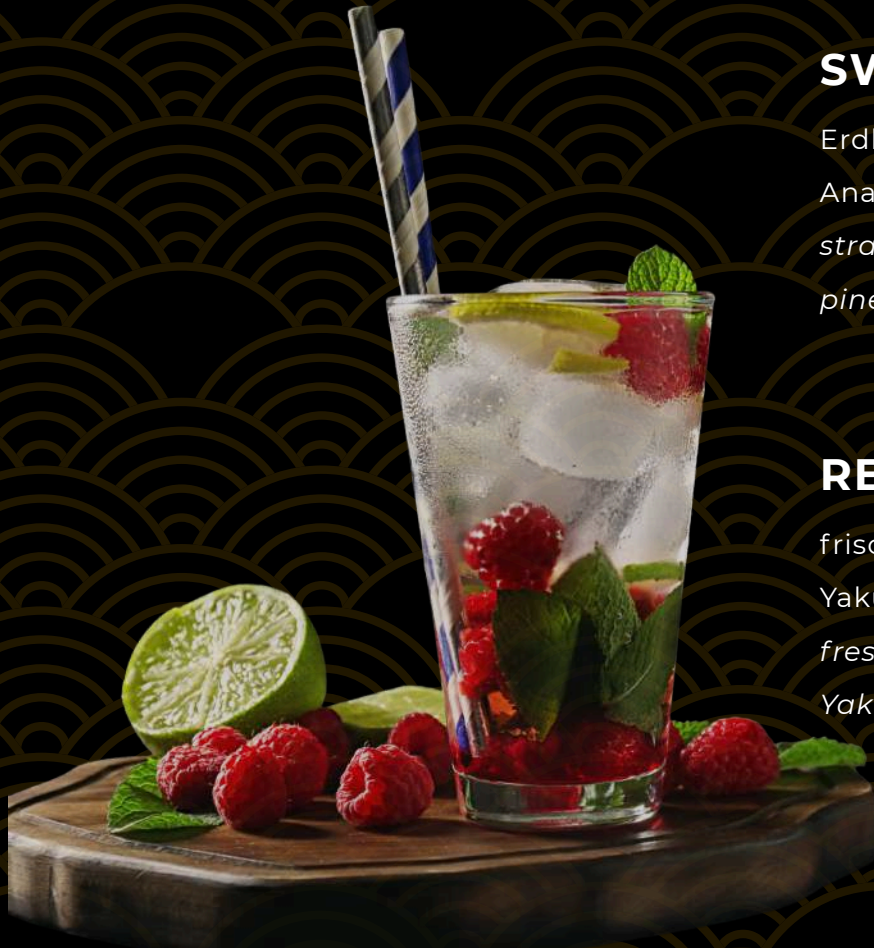
ALKOHOLFREIE COCKTAILS

6,90€

RASPBERRY MOJITO

frische Himbeeren, Limette, Soda, Rohrzucker, Mojito-Sirup

fresh raspberries, lime, soda water, cane sugar, mojito syrup



SWEETHEART

Erdbeersirup, Kokosmilch, Sahne,
Ananassaft
*strawberry syrup, coconut milk, cream,
pineapple juice*

RED DRAGON

frische Erdbeeren, Erdbeersirup, Sprite,
Yakult
*fresh strawberries, strawberry syrup, Sprite,
Yakult*

GETRÄNKE

DRINKS

WEINE

Weisswein	0,1L	0,25L	Flasche
1. Bacchus – fruchtig	4,5€	6,9€	19,9€
2. Silvaner – trocken	4,5€	6,9€	19,9€
3. Riesling	4,5€	6,9€	19,9€
4. Weinschorle	3,5€	5,0€	

Rotwein / Rotling / Rosé

1. Merlot - trocken	4,5€	6,9€	19,9€
2. Primitivo	4,5€	6,9€	19,9€
3. Rotling	4,5€	6,9€	19,9€
4. Rosé	4,5€	6,9€	19,9€

1. wodka	4. Bacardi	SPIRITUOSEN 0,2CL 3,9€	
2. Jack Daniels	5. Ramazotti		
3. Havana Club	6. Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps)		

GETRÄNKE DRINKS

FRUCHTSÄFTE SCHORLE

0.2 ML 3,30€

0.4 ML 4,30€

*Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber / Maracuja / Mango / Lychee / Cranberry
Orange / Apple / Pineapple / Rhubarb / Passion fruit / Mango / Lychee / Cranberry*

SOFTDRINKS

0.2 ML 3,30€

0.4 ML 4,30€

*Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi / Tonic Water /
Ginger Ale / Bitter Lemon
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi / Tonic water /
Ginger ale / Bitter lemon*



GETRÄNKE DRINKS

TEE

4,00€

INGWERTEE LIMETTE

Ginger Tea with Lime

4,00€

MINZE UND INGWER

Mint and Ginger Tea

4,00€

ZITRONENGRASS LIMETTE

Lemongrass Tea with Lime

4,00€

CHAIZIM ORANGE

Chai Tea with Orange

3,50€

JASMINTEE / GRÜNER TEE / SCHWARZER TEE

Jasmine Tea / Green Tea / Black Tea

KAFFEE

ESPRESSO

2,90€

SCHWARZER KAFFEE

3,50€

Black Coffee

MILCHKAFFEE

3,90€

Milk Coffee

CAPPUCINO

3,90€

LATTE MACCHIATO

3,90€



Allergene / Zusatzstoffe

Allergenic additives

Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitäten

Experience the authentic asian cuisine with a variety of home-made specials

*1 = mit Farbstoffen/with colorants, 2 = mit Konservierungsstoffen/with preservatives,
3 = mit Antioxidationsmittel/with antioxidant, 4 = mit Geschmacksverstärkern/with flavor enhancers,
5 = geschwefelt/sulphuretted, 6 = geschwärzt/blackened, 7 = mit Phosphat/with phosphate,
8 = mit Milcheiweiß/with milk protein, 9 = koffeinhaltig/with caffeine, 10 = chininhaltig/with quinine,
11 = mit Süßungsmitteln/with sweeteners, 12 = enthält eine Phenylalanniquelle/contains a phenylalanni source,
13 = gewachst/waxed, 14 = mit Nitritpökelsalz/with Nitrite curing salt, 15 = mit Taurin/with taurine,
16 = Tartrazin/with tartrazine*

A. Eier/eggs

B. Fisch/fish

C. Schalentiere / shellfish

D. Milch/milk

E. Sellerie/celery

F. Sesam/sesame

G. Sulfit/sulfite

H. Erdnüsse/peanuts

I. Gluten/gluten

J. Lupine/lupine

K. Schalenfrüchte / nuts

L. Senf/mustard

M. Soja/soy

N. Weichtiere / molluscS

O. Fischsoße / fish sauce

P. Hühnerbrühe / chicken broth