



Panasiatisches Restaurant

Teichstr 27-79539 Lörrach

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag: 11.30 -15.00 Uhr

& 17.30 - 23.00 Uhr

Feiertag:17.00 - 22.30 Uhr

Dienstag ist geschlossen





**Amà Kitchen bedeutet Großmutter's Küche.**

**Wir vereinen die traditionellen Einflüsse aus der Chinesischen-, Japanischen-,  
Thailändischen und vietnamesischen Küche und interpretieren sie neu, damit  
Sie den vollen Frischegenuss unserer Fusion-Küche erleben können. Freuen Sie  
sich auf neue Geschmackserlebnisse, die asiatische Zutaten, Gewürze und  
Kräuter werden Ihren Körper und Geist vitalisieren. Unser reichhaltiges  
Getränkeangebot aus etablierten Cocktails und asiatischen Getränkevariationen  
bieten Ihnen eine große individuelle Auswahl.**

**„Nicht nur lecker, sondern auch gesund!“**

**Amà Kitchen means grandmother's kitchen.**

**We combine the traditional influences from Chinese, Japanese, Thai and  
Vietnamese cuisine and reinterpret them so that you can experience the full  
fresh pleasure of our fusion cuisine. Look forward to new taste experiences, the  
Asian ingredients, spices and herbs will revitalize your body and mind.**

**Our extensive selection of established cocktails and Asian drink variations offer  
you a customized choice.**

**"Not only delicious, but also healthy!"**

**Ama Kitchen Team**

*Guten Appetit*

# GETRÄNKE - DRINKS

## APERITIVS – AMA´ FUSION BAR 0,2l

**SAKURA SAKE** 11,0  
Sake, Lime, Yuzu,

**PRICKLE BERRY** <sup>1,3</sup> 9,0  
Lillet Rose, Beeren, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze

**MARTINI FIERO** 9,0  
Martini, Tonic Wasser, Blutorange Scheiben

**CAMPARI TOCCO ROSSO** 9,0  
Campari, Orangen, Holunderblütensirup



**ARUBA SPRITZ** <sup>1,3</sup> 8,0  
Rum, Pistazien Sirup, Limetten, Maracujasaft, Prosecco

**PINK BUBBLE** <sup>1,3</sup> 8,0  
Wild Russian Berry, Pink Grapefruit Likör, Prosecco

**HUGO** <sup>1,3</sup> 7,5  
Holunder Sirup, Limetten, Minze, Prosecco

**APEROL SPRITZ** <sup>1,3</sup> 7,5  
Aperol, Orange, Beeren, Prosecco

**AMA WEINSCHORLE** <sup>1,3</sup> 7,5  
Pinot Grigio, Sprite, Limetten, Minze

## MOCKTAIL

**WATERMELON BELLINI** <sup>3</sup>  
Wassermelone, Soda, Zuckersirup  
*Watermelon, Soda, Simple Syrup*

**SANGRIA** <sup>3</sup>  
Zitronen, Orange, Soda, Alkoholfreier Wein  
*Lemons, Orange, Soda, Non-Alcoholic Wine*

**BLUE LAGOON** <sup>3</sup>  
Blue Curacao sirup, Limetten, Sprite, Salz  
*Blue Curacao syrup, lime, sprite, salt*

**SUNSHINE** <sup>3</sup>  
Zitronen, Honig, Soda, Gurken  
*Lemons, honey, soda, cucumber*



## COCKTAILS

**MAI TAI** <sup>1,3</sup> 9,9  
Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orange, Minze, Grenadine Sirup  
*Rum, Triple Sec, Lime Juice, Orange, Mint, Grenadine Syrup*

**MOJITO** <sup>3</sup> 8,5  
Limetten, Rum, Brauner Zucker, Minze  
*Limes, Rum, Brown Sugar, Mint*

**LONG ISLAND ICE TEA** <sup>1,2,3,7</sup> 9,9  
Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cola  
*Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Lime Juice, Coke*



**BOMBAY** 8,9  
Gin, Limetten, Ingwer, Brauner Zucker  
*Gin, Lime, Ginger, Brown Sugar*

**SEX ON THE BEACH** <sup>1,3</sup> 9,9  
Pepino Peach, Vodka, Limetten, Grenadine Sirup, Ananassaft  
*Pepino Peach, Vodka, Lime, Grenadine Syrup, Pineapple Juice*

**MOSCOW MULE** 8,9  
Vodka, Limetten, Ginger Ale, Minze  
*Vodka, lime, ginger ale, mint*

**STRAWBERRY COLADA** <sup>1,3</sup> 9,9  
Rum, Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft  
*Rum, Strawberry Syrup, Cream, Pineapple Juice, Orange Juice*

## WASSER & SOFTTIES

**Wasser** (Still oder Classic) 0,25l 3,0  
0,75l 5,5

**Cola** <sup>1,2,3,7</sup> | **Cola Zero** <sup>1,2,6</sup> | **Spezi** <sup>1,2,3,7</sup> 0,3l 3,5  
**Blune Zitrone** <sup>3,4,7</sup> | **Blune Orange** <sup>3,4,6</sup> | 0,5l 4,9



**Bitter Lemon** <sup>8</sup> | **Ginger Ale** | **Tonic Wasser** 0,3l 3,5

## JUICE & SODA <sup>1,3,4</sup>

**Johannisbeeren** <sup>N</sup> | **Ananas** <sup>N</sup> | **Maracuja** <sup>N</sup>  
| **Apfel** <sup>S</sup> | **Orange** <sup>S</sup> | **Litschi** <sup>E</sup> | **Mango** <sup>E</sup> |  
**Saft und Schorle** 0,3l 3,5 | 0,5l 4,9  
*juice and spritzer*

(S : Säfte - N : Nektar - E : Erfrischungsgetränk)

## WEIN

Offene Wein von Markgräflerland

<b>WEISSWEIN</b>	0,1l	0,25l	0,5l
Gutedel Ötlingen Sonnhole <sup>1</sup>	3,0	6,5	12,0
Müller-Thurgau <sup>1</sup>	3,0	6,5	12,0
Weisser Burgunder Britzingen <sup>1</sup>	3,0	6,5	12,0
Grauer Burgunder Britzingen <sup>1</sup>	3,0	6,5	12,0

<b>ROTWEIN</b>	0,1l	0,25l	0,5l
Spätburgunder Weissherbst <sup>1</sup> (Rosewein)	3,0	6,5	12,0
Spätburgunder <sup>1</sup>			
Feuerbach Vogtei Rötteln <sup>1</sup>			
Attilafelsen Merdinger <sup>1</sup>			

Weinschorle <sup>1,3</sup> (Rot oder Weiss)	0,25l	5,0	
---	-------	-----	--

## WEINFLASCHEN

### ROTWEIN

Lenotti Chiaretto Di Bardolino <sup>1</sup>	24,0
JP. Chenet Cabernet- syrah <sup>1</sup>	15,0
Bordeaux Baron Philippe de Rothschild <sup>1</sup>	20,0
Cotes du Rhone M.Chapoutier <sup>1</sup>	20,0
Merlot Pays D´oc <sup>1</sup>	25,0
Chateauneuf-Du- Pate <sup>1</sup>	49,0



### WEISSWEIN

Chardonnay Cadet d´oc <sup>1</sup>	27,0
Aragosta Vermentino <sup>1</sup>	27,0
Zonin Prosecco Spumante <sup>1</sup>	25,0
Moet & Chandon <sup>1</sup>	99,0

## BIERE

### GANTER BIER

Pilz ( vom Fass) <sup>D</sup>	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Weizen helles <sup>D</sup>			0,5l	4,9
Weizen Dunkel <sup>D</sup>			0,5l	4,9
Alkoholfrei Pilz <sup>D</sup>			0,3l	3,5
Alkoholfrei Weizen <sup>D</sup>			0,5l	4,9



### ASIAN BIER

Singha Bier <sup>D</sup>	0,3l	4,2
Kirin Ichiban <sup>D</sup>	0,3l	4,2
Asahi <sup>D</sup>	0,3l	4,2

## DIGESTIFS

Ramazotti	4 cl	6,0
Vodka Absolut	4 cl	5,0
Jägermeister	4 cl	6,0
Remy martin	4 cl	6,0



## ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

<b>Lemon Eistee</b>	6,9
Grüne Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Holunderblütensirup <i>Green Tea, Lime Juice, Cane Sugar, Elderflower Syrup</i>	
<b>Pandanus Eistee</b>	6,9
Grünen Pandanus Blätter, Zitronensaft, Honig, Basilikumperlen <i>Green Pandanus Leaves, Lemon Juice, Honey, Basil Pearls</i>	
<b>Peach Eistee<sup>D</sup></b>	6,9
Pfirsich, Orangensaft, Zitronengras, Rohrzucker, Schwarze Tee <i>Peach, Orange Juice, Lemongrass, Cane Sugar, Black Tea</i>	

<b>Butterfly Pea Eistee</b>	6,9
Limettensaft, Honig, Butterfly Pea Blüten, Minze, Basilikumperlen <i>Lime Juice, Honey, Butterfly Pea Blossoms, Mint, Basil Pearls</i>	



<b>Hibiscus Eistee</b>	6,9
Artischocken, Pfirsich Sirup, Lotussamen, Rohrzucker <i>Artichokes, peach syrup, lotus seeds, cane sugar</i>	

## WARME GETRÄNKE

<b>Ingwer Tee</b>	4,5
Frische Ingwerscheiben, Zitronengras, Honig <i>Fresh ginger slices, lemongrass, honey</i>	

<b>Goji Tee</b>	4,5
Chrysanthenen Blüten, Goji-Beeren, Honig <i>Chrysanthemum Flowers, Goji Berries, Honey</i>	

<b>Limetten Tee</b>	4,5
Limetten, Jasmin-Tee, Honig <i>Limes, Jasmine Tea, Honey</i>	



<b>Ama Tee</b>	5,5
Schwarze Tee, Orangenscheiben, Pfirsich Sirup, Zimt, Honig <i>Black tea, orange slices, peach syrup, cinnamon, honey</i>	

# VORSPEISEN - APPETIZERS

## SNACKS

### V1. GEDÄMPFT

#### EDAMAME

5,0

Sojabohnen, Salz | *soybeans, salt*

#### GEMÜSE

5,0

Brokkoli, Dazu Sesamsalz, Mayo-Soße

*vegetables - Broccoli, plus sesame salt, mayo sauce*

#### BANH BAO

6,0

Gedämpfte Hefeteigtaschen mit Gemüse, dazu Sojasoße

*Steamed yeast dumplings with vegetables and soy sauce*

### V2. GYOZA <sup>D,M,L</sup> (5 Stk/ frittiert)

Teigtaschen mit Füllung | *Dumplings with filling.*

Gemüse | *vegetables*

5,5

Hühnerfleisch | *chicken*

6,5



### SPIEßE <sup>B</sup> (2 Stk / Grill)

Serviert mit Salat, Yuzu Mayo soße, Sesam.

*Served with lettuce, yuzu mayo sauce, sesame.*

### V6. Yatitori Hühnerspieß

7,0

*Yatitori chicken skewer*

### V7. Mariniertes Schweinespieß

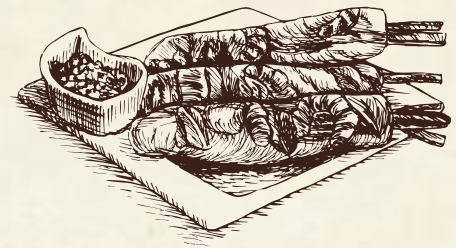
7,0

*Marinated pork skewer*

### V8. Calamaris Spieß

7,5

*Calamari skewer*



### V3. SUMMER ROLLS <sup>B,M,L,1,2</sup> (2 Stk/ Kalt)

Reispapierrollen, gefüllt mit Salatgemüse, Gurken,

Karotten, Mango, Kräuter dazu Hoisin soße.

*Rice paper rolls filled with salad vegetables,*

*cucumber, carrots, mango, herbs with hoisin sauce.*

Tofu | *tofu*

6,0

Hühnerfleisch | *chicken*

6,0

Garnelen | *shrimp*

7,0

Ente | *duck*

7,0

### V4. SPRING ROLLS <sup>A,1</sup> (2stk/ frittiert)

Reispapierrollen, gefüllt mit Glasnudeln,

Weißkohl, Eier, Karotten, dazu Fischsoße.

*Rice paper rolls filled with glass noodles,*

*white cabbage, eggs, carrots, with fish sauce.*

Hackfleisch | *minced meat*

6,0

Veggie | *vegetables*

5,5

### V5. TEMPURA <sup>D,E,1</sup> (4 Stk/ frittiert)

in Panko-Mehl, dazu Salat, Yuzu Mayonnaise.

*in panko flour, with salad, yuzu mayonnaise.*

Garnelen | *shrimp*

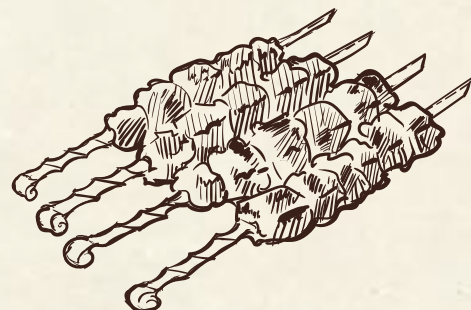
9,0

Calamaris | *calamari*

8,5

Gemüse | *vegetables*

7,0



# VORSPEISEN - APPETIZERS

## SALATE | SALADS

**V9. KIMCHI** <sup>L</sup> (Sauer-scharf) 6,0

ingelegter Chinakohl, Sesam.

*pickled Chinese cabbage, sesame.*

**V10. AVOCADO -SEETANG SALAT** <sup>L</sup> 10,0

mit Rucola, Karotten, Gemüse Salat, Sesam, Unagi Soße.

*with rocket, carrots, vegetable salad, sesame, unagi sauce.*

**V11. PAPAYA SALAT** <sup>B,C,E</sup> 13,0

Papaya streifen, Garnelen, Karotten, Sojasprossen,

Paprika, Chili, Erdnuss, Limetten-Fisch soße.

*Papaya strips, shrimp, carrots, bean sprouts, peppers, chilli, peanut, lime fish sauce*

**V12. HÜHNER SALAT** <sup>B,C</sup> 11,0

Hühnerstreifen, Zwiebeln, Gurken,

Karotten, Sojasprossen, Chili,

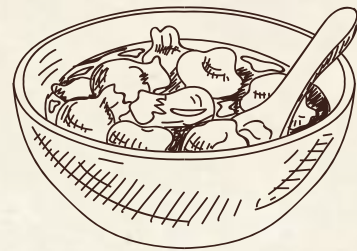
Erdnuss, Laksa Blätte, Limetten-Fisch soße

*Chicken strips, onions, cucumber, carrots, bean sprouts, chili, peanut, laksa leaves, lime fish sauce*

**V13. LACHS THUNFISCH SALAT** <sup>C,L</sup> 17,0

in Stücke, Avocado, Buntem Salat, Mayo-Chili Soße

*in pieces, avocado, mixed salad, mayo chili sauce*



## SUPPEN

**V13. MISO SUPPE** <sup>B,1,2</sup> 6,5

Dashi Brühe, Miso, Tofu, Pilze, Seetang

*Dashi broth, miso, tofu, mushrooms, seaweed*

**V14. TOM KHA GAI SUPPE** <sup>C,1,2</sup> 7,5

Kokosmilch, Hühnerfleisch, Champignons,

Pak-choi, Karotten, Sellerie

*coconut milk, chicken, mushrooms, pak choi, carrots, celery*

**V15. WANTAN SUPPE WANTAN** <sup>C,D</sup> 7,5

gefüllt mit Hackfleisch, Champignons, Saisongemüse

*filled with minced meat, mushrooms, seasonal vegetables*

**V16. PHO GA SUPPE** Klein 8,0 | groß 16,0

Hühnerbrühe, Zimt, Sternanis, Hühnerfleisch,

Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Asiatische Kräuter

*Chicken broth, cinnamon, star anise, chicken, flat rice noodles, spring onions, Asian herbs*

**V17. PHO BO SUPPE** Klein 8,0 | groß 16,0

Rinderbrühe, Zimt, Sternanis, Rindfleisch,

Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, asiatische Kräutern

*Beef broth, cinnamon, star anise, beef, flat rice noodles, spring onions, Asian herbs*

**V18. BANH CANH** <sup>M,1,2</sup> Klein 8,0 | groß 16,0

Dashi-shiitake Brühe, Udon-Nudeln (aus Weizenmehl),

mariniertes Hühnerfleisch (oder Tofu) Shitake Pilze,

Pak-choi, Zitronengras, Galangwürzen.

*Dashi-shiitake broth, udon noodles (made from wheat flour), marinated chicken (or tofu) shiitake mushrooms, Pak-choi, lemongrass, galang.*

# HAUPTSPEISEN - MAIN DISHES

## H1. MI XAO

**Gebratene Cooking Nudeln (aus Weizenmehl) oder Glasnudeln (aus Mungobohnenstärke) mit Ei, Pak-choi, Sellerie, Sojasprossen, Saisongemüse, Austern-Hoisin Soße, geröstete Zwiebeln, Erdnüssen, asiatischen Kräutern. Serviert mit Sauerkraut.**

*Fried cooking noodles (made from wheat flour) or glass noodles (made from mung bean starch) with egg, pak choi, celery, soybean sprouts, seasonal vegetables, oyster hoisin sauce, roasted onions, peanuts, asian herbs. Served with sauerkraut.*

<b>Tofu</b> <sup>A,D,M</sup>	15,0
<b>Veganes Fleisch</b> <sup>A,D</sup>	17,0
<b>Hühnerfleisch</b> <sup>A,D</sup>	16,0
<b>Rindfleisch</b> <sup>A,D</sup>	17,0
<b>Garnelen</b> <sup>A,D,E</sup>	21,0
<b>Knusprigem Hühnerfleisch</b> <sup>A,D</sup>	17,0
<b>Knusprigem Ente</b> <sup>A,D</sup>	20,0

## H2. BUN BOWL

**Lauwarme Reismudeln, Gemüsesalat, Gurken, Sojasprossen, asiatischen Kräutern, geröstete Zwiebeln, Erdnüssen, eingelegtem Sauergemüse.**

**Serviert mit Fisch-Soße.**

*Lukewarm rice noodles, vegetable salad, cucumber, soybean sprouts, Asian herbs, roasted onions, peanuts, pickled pickled vegetables. Served with fish sauce.*

<b>Tofu</b> <sup>B,C,M</sup>	15,0
<b>Veganes Fleisch</b> <sup>B,C,M</sup>	17,0
<b>Rindfleisch</b> <sup>B,C</sup>	17,0
<b>Hühnerfleisch</b> <sup>B,C</sup>	16,0
<b>Lachs</b> <sup>B,C</sup>	20,0

## H3. COM RANG

**Gebratene Jasmin Reis mit Eier, Pak-choi, Sellerie, Sojasprossen, Saisongemüse, Soja-Fisch-Soße, geröstete Zwiebeln, Erdnüssen. Serviert mit Sauerkraut.**

*Fried jasmine rice with eggs, pak choi, celery, soybean sprouts, seasonal vegetables, soy fish sauce, roasted onions, peanuts. Served with sauerkraut.*

<b>Tofu</b> <sup>A,B,M</sup>	15,0
<b>Veganes Fleisch</b> <sup>A,B</sup>	17,0
<b>Hühnerfleisch</b> <sup>A,B</sup>	16,0
<b>Rindfleisch</b> <sup>A,B</sup>	17,0
<b>Knusprigem Ente</b> <sup>A,B</sup>	20,0
<b>Knusprigem Hühnerfleisch</b> <sup>A,B</sup>	17,0
<b>Garnelen</b> <sup>A,B,E</sup>	21,0



## H4. AMA SIGNATURE CURRY

**Rotes-gelbes Kokos-Curry, Babymais, Zuckerschoten, Saisongemüse, Thai basilikum. Serviert mit Jasmin Reis.**

*Red and yellow coconut curry, baby corn, snow peas, seasonal vegetables, Thai basil. Served with jasmine rice.*

<b>Tofu   nur Gemüse</b> <sup>G,1,2</sup>	14,0
<b>Veganes Fleisch</b> <sup>G,1,2</sup>	16,0
<b>Huhn</b> <sup>G,1,2</sup>	15,0
<b>Rindfleisch</b> <sup>G,1,2</sup>	16,0
<b>Knusprigem Hühnerfleisch</b> <sup>G,D,1,2</sup>	17,0
<b>Knusprigem Ente</b> <sup>G,D,1,2</sup>	20,0
<b>Garnelen</b> <sup>G,E,1,2</sup>	21,0



## H5. NUONG

**Tamarine-Austern soße, Zuckerschoten, Pak-choi, Kräuterseitlinge Pilze, Saisongemüse, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Jamin Reis.**

*Tamarind oyster sauce, snow peas, pak choi, king oyster mushrooms, seasonal vegetables, garlic, lemongrass. Served with jamin rice.*

<b>Gegrillte Lachs</b>	22,0
<b>Gegrillte Thunfisch Steak</b>	25,0
<b>Gegrillte Calamaris</b>	20,0
<b>Gegrillte Ente</b>	23,0

## H6. SÜß-SAUER-SOÛE

**Süß-Sauer-Soße, Babymais, Zuckerschoten, Saisongemüse. Serviert mit Jasmin Reis.**

*sweet and sour sauce, baby corn, snow peas, seasonal vegetables. Served with jasmine rice.*

<b>Tofu   nur Gemüse</b> <sup>I,M,1,2</sup>	13,0
<b>Veganes Fleisch</b> <sup>I,D,1,2</sup>	16,0
<b>Hühnerfleisch</b> <sup>I,1,2</sup>	14,0
<b>Rindfleisch</b> <sup>I,1,2</sup>	16,0
<b>Knusprigem Hühnerfleisch</b> <sup>I,1,2</sup>	16,0
<b>Knusprigem Ente</b> <sup>I,1,2</sup>	19,0
<b>Garnelen</b> <sup>I,E,1,2</sup>	20,0

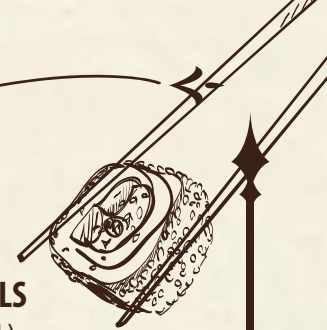
## H7. ERDNUSS COCO

**Erdnuss-Kokos-Soße, Babymais, Zuckerschoten, Saisongemüse, Serviert mit Jasminreis**

*Peanut coconut sauce, baby corn, snow peas, seasonal vegetables, served with jasmine rice*

<b>Tofu   nur Gemüse</b> <sup>I,M,1,2</sup>	13,0
<b>Veganes Fleisch</b> <sup>I,D,1,2</sup>	16,0
<b>Hühnerfleisch</b> <sup>I,1,2</sup>	14,0
<b>Rindfleisch</b> <sup>I,1,2</sup>	16,0
<b>Knusprigem Hühnerfleisch</b> <sup>I,1,2</sup>	16,0
<b>Knusprigem Ente</b> <sup>I,1,2</sup>	19,0
<b>Garnelen</b> <sup>I,E,1,2</sup>	20,0

# SUSHI



## AMA DELICACIES

Serviert mit Unagi-Soße, Sesam, Kresse (8 Stück)

*Served with unagi sauce, sesame, cress (8 pieces)*

## TEMPURA BIG ROLLS

Frittierte Sushi (8 Stück)

Serviert mit Unagi Soße, Jap. Mayonnaise, Sesam, Kresse.

*Served with unagi sauce, Jap. mayonnaise, sesame, cress.*

### S1. DRAGON FIRE <sup>CE</sup>

18,0

**Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, obendrauf Lachs.**

*Shrimp in tempura coat, mango, avocado, Philadelphia, avocado on top*

### S2. PHONIX FIRE <sup>C</sup>

19,0

**Avocado, Surimi, Eingelegter Rettich, Philadelphia, obendrauf Aal**

*Avocado, surimi, pickled radish, Philadelphia, eel on top*

### S3. SAKE FANCY <sup>C</sup>

18,0

**Lachshaut, Gurken, Avocado, Philadelphia, obendrauf Lachs**

*Salmon Skin, Cucumber, Avocado, Philadelphia, salmon on top*



### S4. ATULA EBI <sup>E</sup>

18,0

**Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia, obendrauf Garnelen.**

*Salmon skin, mango, avocado, Philadelphia, shrimp on top.*

### S5. LOVE MIX <sup>CE</sup>

19,0

**Garnelen im Tempuramantel, Spargel, Avocado, obendrauf Lachs und Thunfisch.**

*Prawns in tempura coat, asparagus, avocado, salmon and tuna on top.*

### S6. AVO COCO <sup>A</sup>

16,0

**Süßei, Gurken, Spargel, Philadelphia, obendrauf Avocado**

*Sweet egg, cucumber, asparagus, Philadelphia, avocado on top*

### S7. SALMON GREEN <sup>C</sup>

17,0

**Lachshaut, Gurken, Rettich, Philadelphia, obendrauf Avocado**

*salmon skin, cucumber, radish, Philadelphia, avocado on top*

### T1. SAKE TEMPURA <sup>C</sup>

13,0

**Lachs, Avocado, Rettich**

*Salmon, avocado, radish*

### T2. TUNA TEMPURA <sup>C</sup>

14,0

**Thunfisch, Schnittlauch, Avocado, Gurken**

*Tuna, Chives, Avocado, Cucumber*

### T3. EBI TEMPURA <sup>E</sup>

14,0

**Garnelen, Avocado, Gurken**

*Prawns, avocado, cucumber*

### T4. KANI TEMPURA <sup>C</sup>

13,0

**Surimi, Avocado, Rettich**

*Surimi, avocado, radish*

### T5. SALMONSKIN TEMPURA <sup>C</sup>

13,0

**Lachshaut, Spargel, Gurken**

*Salmon skin, asparagus, cucumber*

### T6. CHICKEN TEMPURA

13,0

**Hühnerfleisch, Gurken, Rettich**

*Chicken, Cucumbers, Radish*

### T7. ENTE TEMPURA

14,0

**Entenfleisch, Avocado, Spargel**

*Duck, avocado, asparagus*

### T8. EI TEMPURA <sup>A</sup>

13,0

**Avocado, Süßei, Rucola**

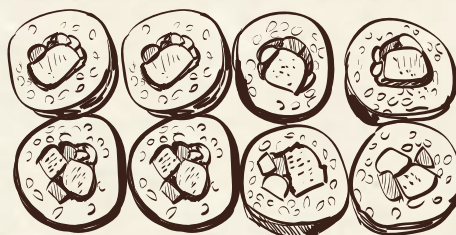
*Avocado, sweet egg, arugula*

### T9. INARI TEMPURA <sup>M</sup>

13,0

**Tofu, Mango, Gurken**

*Tofu, mango, cucumber*





## GRÜNEN REISFLOCKEN

Frittierte Sushi (8 Stück)

Serviert mit Unagi Soße, Jap. Mayonnaise, Sesam, Kresse.

*Served with unagi sauce, Jap. mayonnaise, sesame, cress.*

**G1. SAKE GRÜNEN TEMPURA** <sup>C,G</sup> 14,0

Lachs, Avocado, Rettich

*Salmon, avocado, radish*

**G2. TUNA GRÜNEN TEMPURA** <sup>C,G</sup> 15,0

Thunfisch, Schnittlauch, Avocado, Gurken

*Tuna, Chives, Avocado, Cucumber*

**G3. EBI GRÜNEN TEMPURA** <sup>E,G</sup> 15,0

Garnelen, Avocado, Gurken

*Prawns, avocado, cucumber*

**G4. KANI GRÜNEN TEMPURA** <sup>C,G</sup> 14,0

Surimi, Avocado, Rettich

*Surimi, avocado, radish*

**G5. SALMONSKIN GRÜNEN TEMPURA** <sup>C,G</sup> 14,0

Lachshaut, Spargel, Gurken

*Salmon skin, asparagus, cucumber*

**G6. CHICKEN GRÜNEN TEMPURA** <sup>G</sup> 14,0

Hühnerfleisch, Gurken, Rettich

*Chicken, Cucumbers, Radish*

**G7. ENTE GRÜNEN TEMPURA** <sup>G</sup> 15,0

Entenfleisch, Avocado, Spargel

*Duck, avocado, asparagus*

**G8. EI GRÜNEN TEMPURA** <sup>A,G</sup> 14,0

Avocado, Süßei, Rucola

*Avocado, sweet egg, arugula*

**G9. INARI GRÜNEN TEMPURA** <sup>M,G</sup> 14,0

Tofu, Mango, Gurken

*Tofu, mango, cucumber*

## SASHIMI

**X1. Tuna Sashimi** <sup>C</sup> Klein | Groß 10,0 | 20,0

**X2. Sake Sashimi** <sup>C</sup> 9,0 | 18,0

**X3. Mix Sashimi** <sup>C</sup> 12,0 | 24,0



## INSIDE-OUT ROLLS

Obendrauf Fischrogen / Sesam (8 Stück)

On top fresh roe / sesame (8 pieces)

**i1. ALASKA** <sup>C</sup> 9,0

Lachs, Avo, Philadelphia | *Salmon, avo, philadelphia,*

**i2. MAGURO** <sup>C</sup> 10,0

Thunfisch, Gurken | *Tuna, cucumber*

**i3. EBI** <sup>E</sup> 9,0

Garnelen, Avocado, Philadelphia,

*Prawns, avocado, philadelphia,*

**i4. SALMONSKIN** <sup>C</sup> 8,0

Lachshaut, Gurken, Philadelphia

*Salmon skin, cucumber, philadelphia*

**i5. CALIFORNIA** <sup>C</sup> 8,0

Surimi, Avocado, Philadelphia | *Surimi, avocado, philly*

**i6. VEGGIE** 7,5

Avo, Gurken, Philadelphia | *Avo, cucumber, philadelphia*

**i7. RUCO** 7,5

Rucola, Spargel, Rettich | *Rocket, asparagus, radish*



## MAKI (6 Stk)

**1. AVOCADO MAKI** Avocado | *avocado* 4,0

**2. KAPPA MAKI** Gurken | *cucumber* 3,5

**3. INARI MAKI** <sup>M</sup> Tofu | *tofu* 4,0

**4. TAMAGO MAKI** <sup>A</sup> Süßei | *sweets egg* 4,0

**5. ASUPRA MAKI** Spargel | *asparagus* 4,0

**6. SAKE MAKI** <sup>C</sup> Lachs | *salmon* 5,0

**7. TEKKA MAKI** <sup>C</sup> Thunfisch | *tuna* 6,0

**8. KANI MAKI** <sup>C</sup> Surimi | *surimi* 5,0

**9. EBI MAKI** <sup>E</sup> Garnelen | *prawns* 6,0



## NIGIRI (2 Stk)

**10. SAKE NIGIRI** <sup>C</sup> Lachs | *salmon* 5,0

**11. MAGURO NIGIRI** <sup>C</sup> Thunfisch | *tuna* 5,5

**12. EBI NIGIRI** <sup>E</sup> Garnelen | *prawns* 5,5

**13. HOTATEGAI NIGIRI** Jakobsmuschel | *scallop* 7,0

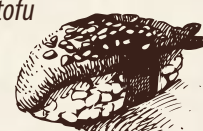
**14. TOBIKO NIGIRI** <sup>A</sup> Fischrogen | *fish roe* 5,0

**16. UNAGI NIGIRI** <sup>C</sup> Aal | *eel* 5,5

**17. TAMAGO NIGIRI** <sup>A</sup> 4,5

**18. INARI NIGIRI** <sup>M</sup> Tofutasche | *tofu* 4,5

**19. AVO NIGIRI** 4,0



# SUSHI MENÜ

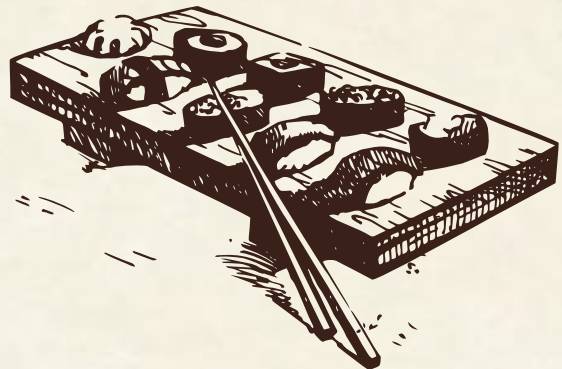
**Menu 1 (18 Stk)<sup>C</sup> 13,0**  
 6 Stk Sake Maki  
 6 Stk Kani Maki  
 6 Stk Avo Maki

**Menu 2 (16 Stk)<sup>C,E,L</sup> 17,0**  
 4 Stk Ebi I.O  
 4 Stk Sake I.O  
 4 Stk California I.O  
 4 Stk Veggie I.O

**Menu 3 (14 Stk)<sup>C,E</sup> 24,5**  
 8 Stk Thunfisch I.O | Tuna I.O  
 2 Stk Ebi Nigiri  
 4 Stk Lach Sashimi

**Menu 4 (24Stk)<sup>L</sup> 27,0**  
 8 Stk Veggie I.O  
 6 Stk Kappa Maki  
 2 Stk Avo Nigiri  
 8 Stk Veggie Tempura

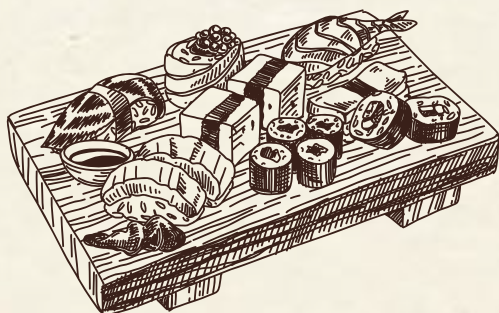
**Menu 5 (28 Stk)<sup>C,L</sup> 39,0**  
 8 Stk Lachs I.O  
 6 Stk Avo Maki  
 2 Stk Thunfisch Nigiri  
 8 Stk Chicken Tempura  
 4 Stk Lachs Sashimi



**Menu 6 (40 Stk)<sup>C</sup> 49,0**  
 8 Stk Lachs I.O  
 8 Stk Avo Maki  
 8 Stk Kani Maki  
 8 Stk Lachs Tempura  
 4 Stk Verschiedene Nigiri  
 4 Stk Sashimi

**Menu 7 (62 Stk)<sup>C,E,L</sup> 74,0**  
 8 Stk Kani I.O  
 8 Stk Sake I.O  
 6 Stk Sake Maki  
 6 Stk Kani Maki  
 6 Stk Kappa Maki  
 8 Stk Lachs Tempura  
 6 Stk Nigiri Mix  
 6 Stk Sashimi Mix  
 8 Stk Ebi Tempura

**Menu 8 Party Mix (85 Stk) 99,0**  
 Verschiedene Sushi form und zutaten.  
 Lassen Sie sich Überraschen.



# NACHTISCH

## SESAMBÄLLCHEN 6,0

**Klebreismehl, Mungbohnen, Sesam (frittiert)**

*Sticky rice flour, mung beans, sesame (fried)*

## BANANE KLEBREIS 9,0

**Gegrillte Banane gerollt mit Klebreis, Dazu Kokosmilch**

*Grilled banana rolled with sticky rice, plus coconut milk*

## MANGOCREME 7,0

**Mangopüriert mit Sahne. Dazu Früchte**

*Mango puree with cream. Plus fruits*

## BANH TROI 7,0

**Klebreismehl Bällchen mit Mungbohnen (gedämpft).**

**Dazu Kokosmilch**

*Sticky rice flour balls with mung beans (steamed).*

*Plus coconut milk*



## BEILAGEN / EXTRAS

<b>Süß Kartoffeln Pommes</b>	<b>4,0</b>
<b>Portion Jasmin Reis</b>	<b>3,0</b>
<b>Portion Gebratene Reis (mit Ei, Sojaprossen)</b>	<b>5,0</b>
<b>Portion Gebratene Nudeln (mit Ei, Sojaprossen)</b>	<b>5,0</b>
<b>Extra Soße</b>	<b>2,0</b>

**Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.**

### Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Glutenhaltiges Getreide Weizen,  
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose - H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite  
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff • 2 koffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel  
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul