



PANASIATISCHES RESTAURANT

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

Teichstr. 27
79539 Lörrach
+49(0)7621 1696 399
www.amakitchen.de

Montag - Sonntag: 11.30 -15.00 Uhr
& 17.30 - 23.00 Uhr
Feiertag: 17.00 - 22.30 Uhr
Dienstag ist geschlossen

Cocktails - Aperitifs

ama´ fusion bar

0,25l

MAI TAI ^{1,3}

10,5

Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orange Juice,
Pineapple juice, Minze, Grenadine Sirup
*Rum, Triple Sec, Lime Juice, Orange Juice,
Pineapple juice, Mint, Grenadine Syrup*

MOJITO ³

9,0

Rum, Limettensaft, Brauner Zucker, Minze
Rum, Lime Juice, Brown Sugar, Mint

LONG ISLAND ICE TEA ^{1,2,3,7}

10,5

Wodka, Rum, Gin, Tequila,
Cointreau, Limettensaft, Cola
*Vodka, Rum, Gin, Tequila,
Cointreau, Lime Juice, Coke*

STRAWBERRY BASIL MULE

10,5

Wodka, Frische Erdbeeren, Limettensaft,
Balisikum, Ginger Beer
*Vodka, Fresh Strawberries, Lime juice,
Balisicum, Ginger Beer*

PINACOLADA

9,5

Malibu, Kokosmilch, Limettensaft, Ananassaft,
Orangensaft, Buttery Pea Blüten
*Malibu, coconut milk, lime juice, pineapple juice,
orange juice, buttery pea blossoms*

PRICKLE BERRY ^{1,3}

9,5

Lillet Rose, Prosecco, Himbeeren,
Wild Russian Berry

SAPPHIRE

9,5

Prosecco, Bombay, Limetten, Tonic Wasser

ARUBA SPRITZ

11,0

Rum, Prosecco, Pistazien Sirup, Limetten,
frische Maracujafrucht, Minze

PINK BUBBLE

8,5

Prosecco, Pink Grapefruit Sirup,
Wild Russian Berry

HUGO

8,0

Prosecco, Holunderblüten Sirup,
Limetten, Minze, Soda

APEROL SPRITZ

8,0

Prosecco, Aperol, Orangeschreiben, Soda



ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE

Limonade

LEMON EISTEE

7,5

Grüne Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Goji-Beeren, Holunderblütensirup
Green Tea, Lime Juice, Cane Sugar, Goji Berries, Elderflower Syrup

LYCHEE ROSE EISTEE

7,5

Frische Lychee Frucht, Rose, Honey, Oolong Tee, Basilikumperlen,
Fresh lychee fruit, rose, honey, oolong tea, basil pearls,

PEACH EISTEE

8,0

Pfirsich Sirup, Orangen, Zitronengras, Schwarze Tee
Peach Syrup, Orange, Lemongrass, Black Tea

BUTTERFLY PEA EISTEE

7,0

Limettensaft, Honig, Buttery Pea Blüten, Basilikumperlen
Lime Juice, Honey, Buttery Pea Blossoms, Basil Pearls

TROPICAL EISTEE

7,5

Oolong Tee, Orange, Maracuja, Ananas, Erdbeere, Honig
Oolong tea, orange, passion fruit, pineapple, strawberry, honey

Mocktails

PASSIONATE DADDY³

7,5

Frische Maracujafrucht, Lycheesaft, Kokos Sirup, Minze, Soda
Fresh passion fruit, Lychee juice, Coconut, Mint, Soda

YUZU FRESH³

7,5

Yuzu, Limetten, Minze, Soda
Yuzu, Lime, Mint, Soda

SANGRIA³

7,5

Alkoholfreier Wein, Zitronen, Orange, Apfel, Soda
Non-Alcoholic Wine, Lemons, Orange, Apple, Soda



Offene Wein

Offene Wein von Weingut SOMMERHALTER

WEISSWEIN - White wine	1/4L	1/2L
HEIMAT GUTEDEL ¹	7,9	14,9
WEISSBURGUNDER ¹	7,9	14,9
GRAUBURGUNDER ¹	7,9	14,9
CHARDONNAY	7,9	14,9

ROTWEIN - Red wine	1/4L	1/2L
FEUERBACH SPÄTBURGUNDER ¹	7,9	14,9
PINOT NOIR ¹ (ALTE REBEN)	7,9	14,9
PINOT NOIR ROSÉ ¹	7,9	14,9
WEINSCHORLE ¹ (Rot oder Wein)	1/4L	4,8

FLASCH - Bottle

WEISSWEIN - White wine		
ZONIC CHARDONNAY FRIULI ¹	0,75L	19,9
ZENATO PINOT GRIGIO	0,75L	27,9
ZONIN LUGANA	0,75L	38,9

ROTWEIN - Red wine		
SOMMERHALTER SPÄTBURGUNDER	0,75L	42,90 €
ALTE REBEN (2018)		
ZONIN MERLOT ¹	0,75L	19,90 €
MARMOROSSO-VALPOLICELLA RIPASSO	0,75L	27,90 €
CONTESSA CAROLA PRIMITIVO	0,75L	30,90 €

SEKT

DOPPIO PASSO ASOLO POSECCO	0,75L	27,90 €
VALDO PROSECCO TREVISO	0,75L	27,90 €
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER	0,75L	89,00 €

ASIATISCHER WEIN - Asian wine	5cl	10cl
PFLAUMENWEIN ¹ Peach wine	2,90 €	4,90 €
SAKE ¹	3,90 €	6,90 €

Japanischer Reiswein kalt oder warm.

Japanese rice wine cold or hot.

Biere

GANTER BIER

Pilz (vom Fass) ^D	0,3l	3,9	0,5l	5,5
Weizen helles (vom Fass) ^D	0,3l	3,9	0,5l	5,5
Radler (süß oder sauer)	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Weizen Dunkel ^D			0,5l	5,5
Alkoholfrei Pilz ^D			0,3l	3,9
Alkoholfrei Weizen ^D			0,5l	5,5

ASIAN BIER

Singha Bier ^D	0,3l	4,9
Kirin Ichiban ^D	0,3l	4,9
Asahi ^D	0,3l	4,9

Digestifs

Averna	4 cl	4,0
Ramazotti	4 cl	5,0
Vodka Absolut	4 cl	4,5
Gin Gordons	4 cl	5,0
Whiskez Jack Daniels	4 cl	5,5
Jägermeister	4 cl	5,0
Remy martin V.S.O.P	4 cl	7,0
Nep moi (Reis-brandy von Vietnam)	4 cl	4,0
Bambus Schnaps (von China)	4 cl	6,0



Wasser & Softties

Wasser (Still oder Classic)	0,25l	3,5
	0,75l	6,0
Cola ^{1,2,3,7} Cola Zero ^{1,2,6} Spezi ^{1,2,3,7}	0,2l	3,5
Blune Zitrone ^{3,4,7} Blune Orange ^{3,4,6}	0,4l	4,9
Bitter Lemon ⁸ Ginger Ale	0,2l	3,5
Tonic Wasser	0,4l	4,9

Juice & Soda^{1,3,4}

Johannisbeeren^N | **Ananas**^N | **Maracuja**^N
Apfel^S | **Orange**^S | **Litschi**^E | **Mango**^E

Saft und Schorle 0,2l 3,5 | 0,4l 4,9
juice and spritzer
(S : Säfte - N : Nektar - E: Erfrischungsgetränk)

Warme Getränke

INGWER TEE 4,5
Frische Ingwerscheiben, Zitronenblätter, Zitronengras Sirup
Fresh ginger slices, Lemon Leaves, Lemongrass syrup

GOJI TEE 4,5
Chrysanthemen Blüten, Goji-Beeren, Jujube, Honig
Chrysanthemum Flowers, Goji Berries, Jujube, Honey

LIMETTEN TEE 4,5
Limetten, Jasmin -Grüne Tee , Honig
Limes, Jasmine Green Tea, Honey

YUZU TEE 5,5
Zitrusfrucht / Citrus fruit

AMA TEE 5,5
Rosenblüten, Jasminblüten, Chrysanthemenblüten, Honig,
Rose petals, jasmine petals, chrysanthemum petals, honey,

Kaffee

Wir bieten auch koffeinfreien Kaffee an

ESPRESSO	2,2
ESPRESSO MACCHIATO	3,0
KAFFEE	2,5
KAFFEE Koffeinfreien	3,0
CAPPUCCINO	3,0
LATTE MACCHIATO	4,0
VIETNAMESISCHER KAFFEE	4,0





Vorspeisen - Appetizers Snacks

V1. GEDÄMPFT

EDAMAME 🌱

5,5

Sojabohnen, Salz | soybeans, salt

BANH BAO

6,5

Gedämpfte Hefeteigtaschen
mit Hühn, Gemüse dazu Sojasoße

Steamed dumplings with chicken, vegetables and soy sauce

BANH CUON

8,0

Gedämpfte Reisrollen mit Garnelen.

Dazu spezielle hausgemachte Soße

Steamed rice rolls with shrimps. Plus special homemade sauce

V2. GYOZA ^{D,M,L} (5 Stk/ frittiert)

Teigtaschen mit Füllung | Dumplings with filling.

Gemüse | vegetables 🌱

6,0

Hühnerfleisch | chicken

7,0

V3. SUMMER ROLLS ^{B,M,L,1,2} (2 Stk/ Kalt)

Reispapierrollen, gefüllt mit Salatgemüse, Gurken,
Reisnudeln, Karotten, Mango, Kräutern dazu Hoisin soße.

Rice paper rolls filled with salad vegetables, cucumber,
rice noodles, carrots, mango, herbs with hoisin sauce.

Tofu | tofu 🌱

6,5

Hühnerfleisch | chicken

6,5

Garnelen | shrimp

7,5

V4. SPRING ROLLS ^{A,1} (2stk/ frittiert)

Reispapierrollen, gefüllt mit Glasnudeln,
Weißkohl, Eier, Karotten,

Rice paper rolls filled with glass noodles,
white cabbage, eggs, carrots,

HackFleisch, Fisch Soße

6,5

minced meat, fisch sauce

Veggie, Chili Süß Sauer Soße 🌱

6,0

vegetables, Chili Sweet Sour Sauce

V5. TEMPURA ^{D,E,1}

im Tempuramantel mit Panko Paniermehl,
dazu Salat, Chili Mayo Soße

in tempura coating with panko breadcrumbs,
salad, chili mayonnaise.

Garnelen | shrimp

9,5

Calamaris | calamari

9,0

Gemüse | vegetables

7,5



Salate | salads

V9. KIMCHI ^L (Sauer-scharf) 🌿🌶️ **6,0**
 eingelegter Chinakohl, Karotten, Lauchzwiebeln, Sesam.
pickled Chinese cabbage, carrots, spring onions, sesame.

V10. AVOCADO -SEETANG SALAT ^L 🌿 **11,0**
 Rucola, Gurken, Mango, Wakame salat,
 obendrauf Avocado, Unagi Soße, Sesam
*Rocket, cucumber, mango, wakame salad,
 topped with avocado, unagi sauce, sesame*

V12. PAPAYA SALAT ^{B,C,E} 🌿 **14,0**
 Papaya streifen, Garnelen, Karotten, Sojasprossen, Chili,
 Paprika, Erdnuss, Limetten-Fisch soße. Dazu „BÁNH ĐÀ“
*Papaya strips, shrimp, carrots, bean sprouts,
 peppers, chilli, peanut, lime fish sauce. Plus „bánh đa“*

V13. HÜHNER SALAT ^{B,C} **12,0**
 Mariniertes Hühnerstreifen, Mango, Gurken,
 Karotten, Sojasprossen, Chili, Erdnuss,
 Limetten-Fisch soße. Dazu „BÁNH ĐÀ“
*Chicken strips, mango, cucumber, carrots, bean sprouts,
 chili, peanut, lime fish sauce. Plus „bánh đa“*

V14. LACHS THUNFISCH SALAT ^{C,L} **18,5**
 in Buntem Salat, Wakame Salat, Avocado, Sesam Soße,
 obendrauf flambiert Lach & Thunfisch, Unagi Soße, Sesam
*Colorful salad, wakame salad, avocado, sesame sauce,
 topped with flambéed salmon and tuna, unagi sauce, sesame*

Suppen

V15. MISO SUPPE ^{B,1,2} 🌿 **Klein 7,0 | groß 13,0**
 Dashi Brühe, Miso, Tofu, Pilze, Seetang, Frühlingszwiebeln
Dashi broth, miso, tofu, mushrooms, seaweed, spring onions

V16. TOM KHA GAI SUPPE ^{6,1,2} **Klein 8,0 | groß 15,0**
 Kokosmilch, Hühnerfleisch, Champignons,
 Pak-choi, Karotten, Frühlingszwiebeln
Coconut milk, chicken, mushrooms, pak choi, carrots, spring onions

V17. SEAFOOD SUPPE ^{C,D,E,i} **Klein 8,5 | groß 16,0**
 Lach, Muschel, Garnelen, Tomyum, Champignon,
 Limettenblätter, Tomaten, Frühlingszwiebeln
*Salmon, mussels, prawns, Tom Yum, mushrooms,
 lime leaves, spring onions, tomatoes*

V18. PHO GA SUPPE **Klein 9,0 | groß 17,5**
 Hühnerbrühe, Zimt, Sternanis, mariniertes
 Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln,
 Sojasprossen, asiatische Kräutern
*Chicken broth, cinnamon, star anise, marinated chicken,
 flat rice noodles, spring onions, sprouts, Asian herbs*

V19. PHO BO SUPPE **Klein 9,0 | groß 17,5**
 Rinderbrühe, Zimt, Sternanis, Rindfleisch, Reisbandnudeln,
 Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, asiatische Kräutern
*Beef broth, cinnamon, star anise, beef, flat rice noodles,
 spring onions, sprouts, Asian herbs*

V20. BANH CANH ^{M,1,2} **Klein 9,0 | groß 17,5**
 Dashi-shiitake Brühe, Udon-Nudeln (aus Weizenmehl),
 mariniertes Hühnerfleisch oder Tofu, Shitake Pilze, Pak-choi,
 Frühlingszwiebeln, asiatische Kräuter
*Dashi-shiitake broth, udon noodles (made from wheat flour),
 marinated chicken (or tofu), shitake mushrooms,
 pak-choi, spring onions, Asian herbs*



Hauptspeisen - Main dishes

H1. MI XAO

Gebratene Reisbandnudeln (aus Reismehl) oder Udonnudeln (aus Weizenmehl)
mit Ei, Pak-choi, Sojasprossen, Saisongemüse, Austern-Hoisin Soße,
obendrauf geröstete Zwiebeln, Erdnüssen. Serviert mit Kimchi
*Fried rice noodles (made from rice flour) or udon noodles (made from wheat flour)
with egg, pak choi, bean sprouts, seasonal vegetables, oyster hoisin sauce,
top with roasted onions, peanuts. Served with kimchi*

Tofu nur Gemüse ^{A,D,M}	Tofu / only vegetables	16,0
Vegane Fleisch ^{A,D}	Vegan meat	18,0
Hähnchenbrust ^{A,D}	Chicken	16,0
Rindfleisch ^{A,D}	Beef	18,0
Garnelen ^{A,D,E}	Shrimp	21,0
Meeresfrüchte ^{N,C}	seafood	21,0
Knusprigem Hähnchenbrust ^{A,D}	Crispy chicken breast	18,0
Knuspriger Ente ^{A,D}	Crispy duck	21,0

H2. BUN BOWL

Lauwarme Reisnudeln, Wildkräutersalat, Gurken, Sojasprossen, Mango, Karotten,
asiatischen Kräutern, gebratener Knoblauch und Zitronengras, obendrauf
geröstete Zwiebeln, Erdnüssen. Serviert mit hausgemachte Fisch-Soße oder Sojasoße
*Lukewarm rice noodles, wild herb salad, cucumber, soy sprouts, mango, carrots,
Asian herbs, fried garlic and lemongrass, topped with roasted onions, peanuts.
Served with homemade fish sauce or soy sauce*

Tofu ^{B,C,M}		16,0
Vegane Fleisch ^{B,C,M}	Vegan meat	18,0
Rindfleisch ^{B,C}	Beef	18,0
Hähnchenbrust ^{B,C}	Chicken	16,0
Lachs ^{B,C}	Salmon	21,0

H3. COM RANG

Gebratene Jasmin Reis mit Eier, Pak-choi, Sojasprossen, Geschnittenes Saisongemüse,
Zucker Mais, Soja-Fisch-Soße, obendrauf geröstete Zwiebeln, Erdnüssen. Serviert mit Kimchi
*Fried jasmine rice with eggs, pak-choi, bean sprouts, chopped seasonal vegetables,
sugar corn soy fish sauce, topped with roasted onions, peanuts. Served with kimchi*

Tofu nur Gemüse ^{A,B,M}	Tofu / only vegetables	16,0
Vegane Fleisch ^{A,B}	Vegan meat	18,0
Hähnchenbrust ^{A,B}		16,0
Rindfleisch ^{A,B}		17,0
Knuspriger Ente ^{A,B}		21,0
Knusprigem Hähnchenbrust ^{A,B}		18,0
Garnelen ^{A,B,E}	Shrimp	21,0
Meeresfrüchte ^{A,B,C,E}	seafood	21,0



Hauptspeisen - Main dishes

H4. AMA SIGNATURE CURRY

Rotes-gelbes Kokos-Curry, Saisongemüse, Thai Basilikum.

Serviert mit Jasmin Reis, Wildkräutersalat

Red-yellow coconut curry, seasonal vegetables, thai basil.

served with jasmine rice, wild herb salad

Tofu nur Gemüse ^{G,1,2}	Tofu / only vegetables 	16,0
Vegane Fleisch ^{G,D,1,2}	vegan meat 	18,0
Hähnchenbrust ^{G,1,2}	chicken	16,0
Rindfleisch ^{G,1,2}	Beef	18,0
Knusprigem Hähnchenbust ^{G,D,1,2}	Crispy chicken breast	18,0
Knuspriger Ente ^{G,D,1,2}	Crispy duck	20,0
Garnelen ^{G,E,1,2}	Shrimp	21,0
Meeresfrüchte ^{N,C}	seafood	21,0

H5. NUONG

Hausgemacht Teriyaki Soße, gegrilltes Saisongemüse, Kräuterseitlinge Pilze,

Knoblauch, Spragel. Serviert mit Süß Kartoffeln

Homemade teriyaki sauce, grilled seasonal vegetables, oyster mushrooms,

garlic, asparagus. Served with sweet potatoes.

Gegrilltem Lachs ^C	Grilled Salmon	24,0
Gegrilltem Thunfisch Steak ^C	Grilled tuna steak	26,0
Gegrillten Calamaris ^C	Grilled calamari	22,0
Gegrillter Ente	Grilled duck	25,0

H6. SÜß-SAUER-SOßE

Süß saure Soße mit Ananas, Saisongemüse,

Serviert mit Jasmin Reis, Wildkräutersalat

Sweet and sour sauce with pineapple, seasonal vegetables,

served with jasmine rice, wild herb salad

Tofu nur Gemüse ^{I,M,1,2}	Tofu / only vegetables 	15,0
Vegane Fleisch ^{I,D,1,2}	vegan meat 	17,0
Hähnchenbrust ^{I,1,2}	Chicken	15,0
Rindfleisch ^{I,1,2}	Beef	17,0
Knusprigem Hähnchenbust ^{I,1,2}	Crispy chicken breast	17,0
Knuspriger Ente ^{I,1,2}	Crispy duck	20,0
Garnelen ^{G,E,1,2}	Shrimp	21,0



Hauptspeisen - Main dishes

H7. ERDNUSS COCO

Erdnuss-Kokos-Soße, Saisongemüse, obendrauf Erdnüssen.

Serviert mit Jasmin Reis, Wildkräutersalat

Peanut-coconut sauce, seasonal vegetables, peanuts on top.

Served with jasmine rice, wild herb salad

Tofu nur Gemüse ^{1,M,1,2}	Tofu / only vegetables	15,0
Vegane Fleisch ^{1,D,1,2}	vegan meat	17,0
Hähnchenbrust ^{1,1,2}	Chicken	15,0
Rindfleisch ^{1,1,2}	Beef	17,0
Knusprigem Hähnchenbrust ^{1,1,2}	Crispy chicken	18,0
Knuspriger Ente ^{1,1,2}	Crispy duck	20,0
Garnelen ^{6,E,1,2}	Shrimp	21,0

H8. KUNG PAO

Hausgemachte Spezialsauc mit Hosin, Austern, Soja, Chilipaste, Knoblauch,

Gebratene Saisongemüse. Serviert mit Jasmin Reis, Wildkräutersalat

Homemade special sauce with hosin, oysters, soy, chili paste, garlic, fried seasonal vegetables.

Served with jasmine rice, wild herb salad

Tofu nur Gemüse ^{6,M,1,2}	Tofu / only vegetables	15,0
Vegane Fleisch ^{6,D,1,2}	Vegan meat	17,0
Hähnchenbrust ^{6,1,2}	Chicken	15,0
Rindfleisch ^{6,1,2}	Beef	17,0
Knusprigem Hähnchenbrust ^{6,D,1,2}	Crispy chicken breast	18,0
Knuspriger Ente ^{6,D,1,2}	Crispy duck	20,0
Garnelen ^{6,E,1,2}	Shrimp	21,0

H9. TERIYAKI

Reis, Wildkräutersalat, Salatgemüse, Edamame, Zucker Mais,

Hausgemacht Salat Dressing, obendrauf teriyaki soße

Rice, wild herb salad, salad vegetables, edamame, sugar corn,

homemade salad dressing, topped with teriyaki sauce

Gegrilltem Hähnchenbrust ^{D,1,2}	Grilled chicken	17,0
Gegrilltem Lachs ^{C,1,2}	Grilled salmon	21,0
Gebratenem Rindfleisch ^{1,2}	Grilled beef	17,0
Kruspriger Ente ^{D,1,2}	Crispy duck	20,0
Knusprigem Tofu ^{M,1,2}	Crispy tofu	15,0
Veggie Fleisch ^{D,1,2}	vegan meat	17,0



Ama Delicacies

(8 Stück / 8 pieces)

- S1. **DRAGON FIRE** ^{CE} 19,0
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, obendrauf Lach, Mango Chili Soße, Mango
Tempura-coated prawns, avocado, Philadelphia, topped with salmon, mango chili sauce, mango
- S2. **PHONIX FIRE** ^C 21,0
Thunfisch, Gurken, Mango, Philadelphia, obendrauf Aal, Unagi Soße, Seetang -Snack
Tuna, cucumber, mango, Philadelphia, topped with eel, unagi sauce, seaweed snack
- S3. **SAKE FANCY** ^C 19,0
Lachshaut, Gurken, Avocado, Philadelphia,
obendrauf Flambiert Thunfisch, Unagi Soße, Röstzwiebeln
Salmon skin, cucumber, avocado, Philadelphia, topped with flambéed tuna, unagi sauce, fried onions
- S4. **ATULA CHICKEN** ^E 19,0
Hühnchen im Tempuramantel, Gurken, Schnittlauch, Philadelphia,
obendrauf Avocado, Teriyaki Soße, Grünen Reisflocken
Tempura-coated chicken, cucumber, chives, Philadelphia, topped with avocado, teriyaki sauce, green rice flakes
- S5. **LOVE MIX** ^{CE} 20,0
Surimi, Avocado, Philadelphia, obendrauf Garnelen, Mango Chili Soße, Katsuobushi
Surimi, avocado, Philadelphia, top with shrimp, mango chili sauce, katsuobushi
- S6. **AVO COCO** ^A 18,00
Süßei, Spargel, Mango, Philadelphia, obendrauf Gurken, Mango Chili Soße, Seetang-Snack
Sweet egg, asparagus, mango, avocado, Philadelphia, top with cucumber, mango chili sauce, seaweed snack
- S7. **ALL VEGAN**  17,00
Rucola, Gurken, Mango, Spargel, Schnittlauch,
obendrauf Tofu, Mango Chili Soße, Grünen Reisflocken
Rocket, cucumber, mango, asparagus, top with tofu, mango chili sauce, green rice flakes



Tempura big rolls

Frittierte Sushi - Hot (8 Stk) / Fried Sushi - Hot (8 pcs)

Sushi big roll im Tempuramantel mit Panko Paniermehl. Serviert mit Unagi Soße, Chili Mayo Soße, Philadelphia, Sesam
Sushi big roll in tempura coating with panko breadcrumbs. Served with unagi sauce, chili Mayo sauce, Philadelphia, sesame

T1.	SAKE TEMPURA [€] Lachs, Gurken, Avocado salmon, cucumber, avocado	15,0
T2.	TUNA TEMPURA [€] Thunfisch, Schnittlauch, Mango, Gurken tuna, chives, cucumber, mango	16,0
T3.	EBI TEMPURA [€] Garnelen, Avocado, Mango prawns, avocado, mango	15,0
T4.	KANI TEMPURA [€] Surimi, Avocado, Gurken surimi, avocado, cucumber	14,0
T5.	SALMONSKIN TEMPURA [€] Lachshaut, Spargel, Gurken salmon skin, asparagus, cucumber	15,0
T6.	CHICKEN TEMPURA Hühnereisch, Gurken, Spargel chicken, Cucumbers, asparagus	15,0
T7.	EI TEMPURA ^A Avocado, Süßei, Rucola avocado, sweet egg, arugula	15,0
T8.	INARI TEMPURA ^M Tofu, Mango, Gurken Tofu, mango, cucumber	14,0
T9.	AMA TEMPURA [€] Lach, Thunfisch, Surimi, Avocado, Mango Salmon, tuna, surimi, avocado, mango	18,0



Grünen Reisflocken

Frittierte Sushi - Hot (8 Stk) / Fried Sushi - Hot (8 pcs)

Sushi big roll im Tempuramantel mit Grünen Reissocken. Serviert mit Unagi Soße, Chili Mayo Soße, Philadelphia, Sesam
Sushi big roll in tempura coating with green rice balls. Served with unagi sauce, chili Mayo sauce, Philadelphia, sesame

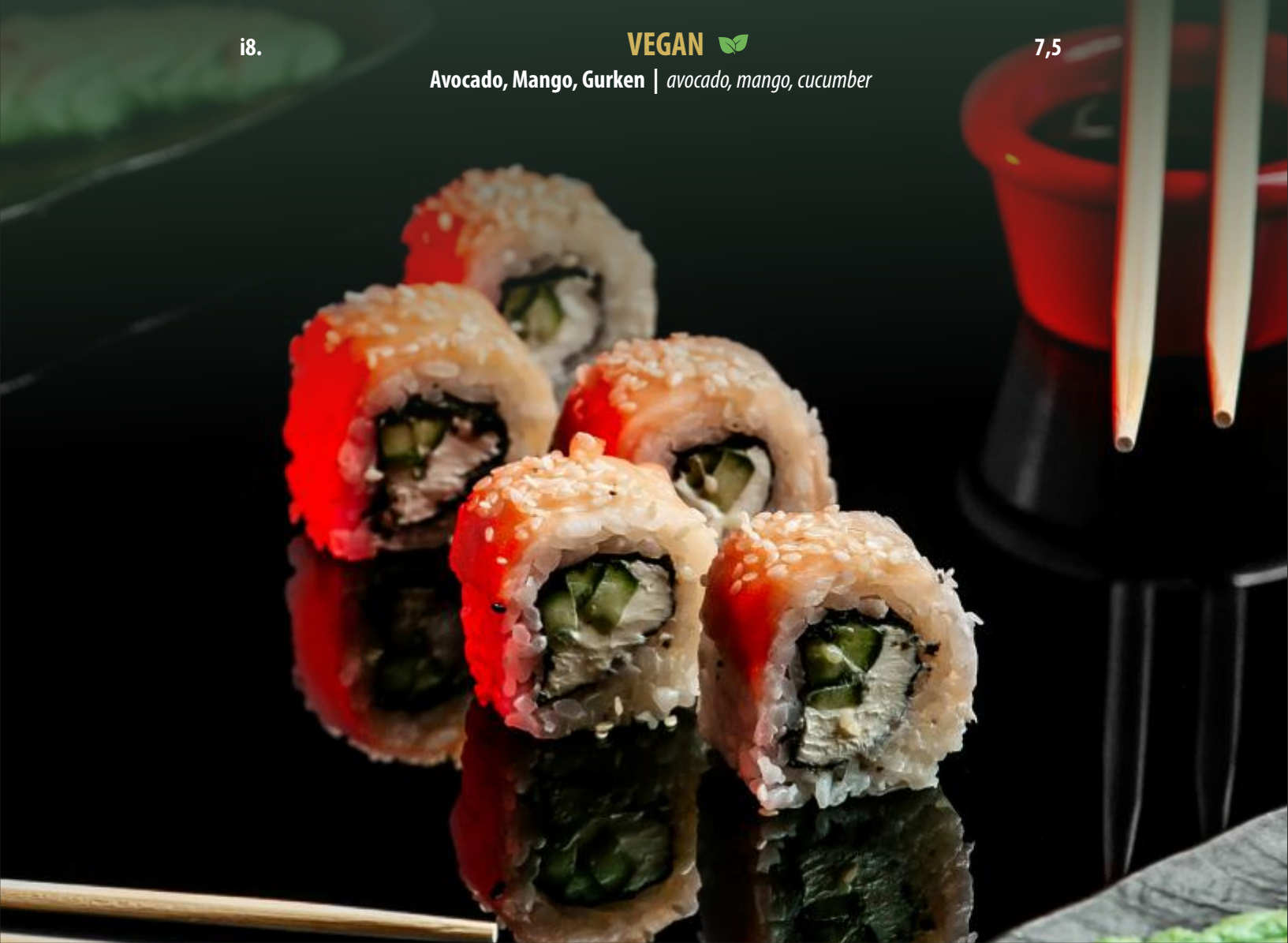
G1.	SAKE GRÜNEN TEMPURA [Ⓒ] Lachs, Gurken, Avocado <i>Salmon, cucumber, Avocado</i>	16,0
G2.	TUNA GRÜNEN TEMPURA [Ⓒ] Thunfisch, Schnittlauch, Mango, Gurken <i>Tuna, Chives, Cucumber, Mango</i>	17,0
G3.	EBI GRÜNEN TEMPURA [Ⓑ] Garnelen, Avocado, Mango <i>Prawns, avocado, mango</i>	16,0
G4.	KANI GRÜNEN TEMPURA [Ⓒ] Surimi, Avocado, Gurken <i>Surimi, avocado, cucumber</i>	15,0
G5.	SALMONSKIN GRÜNEN TEMPURA [Ⓒ] Lachshaut, Spargel, Gurken <i>Salmon skin, asparagus, cucumber</i>	16,0
G6.	CHICKEN GRÜNEN TEMPURA Hühnereisch, Gurken, Spargel <i>Chicken, Cucumbers, asparagus</i>	16,0
G7.	EI TEMPURA [Ⓐ] Süßei, Avocado, Rucola <i>sweet egg, avocado, arugula</i>	15,0
G8.	INARI GRÜNEN TEMPURA [Ⓜ] Tofu, Mango, Gurken <i>Tofu, mango, cucumber</i>	15,0
G9.	AMA GRÜNEN TEMPURA [Ⓒ] Lach, Thunfisch, Surimi, Avocado, Mango <i>Salmon, tuna, surimi, avocado, mango</i>	19,0



Inside-Out Rolls

Obendrauf Fischrogen / Sesam (8 Stück) | on top fresh roe / sesame (8 pieces)

- | | | |
|-----|---|------|
| i1. | ALASKA [Ⓒ] | 9,0 |
| | Lachs, Avocado, Philadelphia <i>salmon, avocado, philadelphia</i> | |
| i2. | MAGURO [Ⓒ] | 10,0 |
| | Thunfisch, Gurken, Philadelphia <i>tuna, cucumber, philadelphia</i> | |
| i3. | EBI [Ⓔ] | 9,0 |
| | Garnelen, Avocado, Philadelphia <i>prawns, avocado, philadelphia</i> | |
| i4. | UNAGI [Ⓒ] | 10,0 |
| | Aal, Avocado, Philadelphia, <i>eel, avocado, philadelphia,</i> | |
| i5. | SALMONSKIN ^{Ⓒ,Ⓓ} | 8,0 |
| | Lachshaut, Mango, Philadelphia <i>salmon skin, mango, philadelphia</i> | |
| i6. | CALIFORNIA [Ⓒ] | 8,0 |
| | Surimi, Avocado, Philadelphia <i>surimi, avocado, philadelphia</i> | |
| i7. | VEGGIE  | 7,5 |
| | Tofu, Mango, Philadelphia <i>tofu, mango, philadelphia</i> | |
| i8. | VEGAN  | 7,5 |
| | Avocado, Mango, Gurken <i>avocado, mango, cucumber</i> | |



Sashimi

		Klein	Groß
X1.	Tuna Sashimi ^c	11,0	22,0
X2.	Sake Sashimi ^c	10,0	20,0
X3.	Mix Sashimi ^c	13,0	26,0
X4.	Ama Sashimi ^c		27,0

Flambiert Thunfisch, Lachs, Aal, Sesam, obendrauf Teriyaki Soße, Fischrogen

Flambéed tuna, salmon, eel, sesame, topped with teriyaki sauce, fish roe

Maki

(6 Stk)

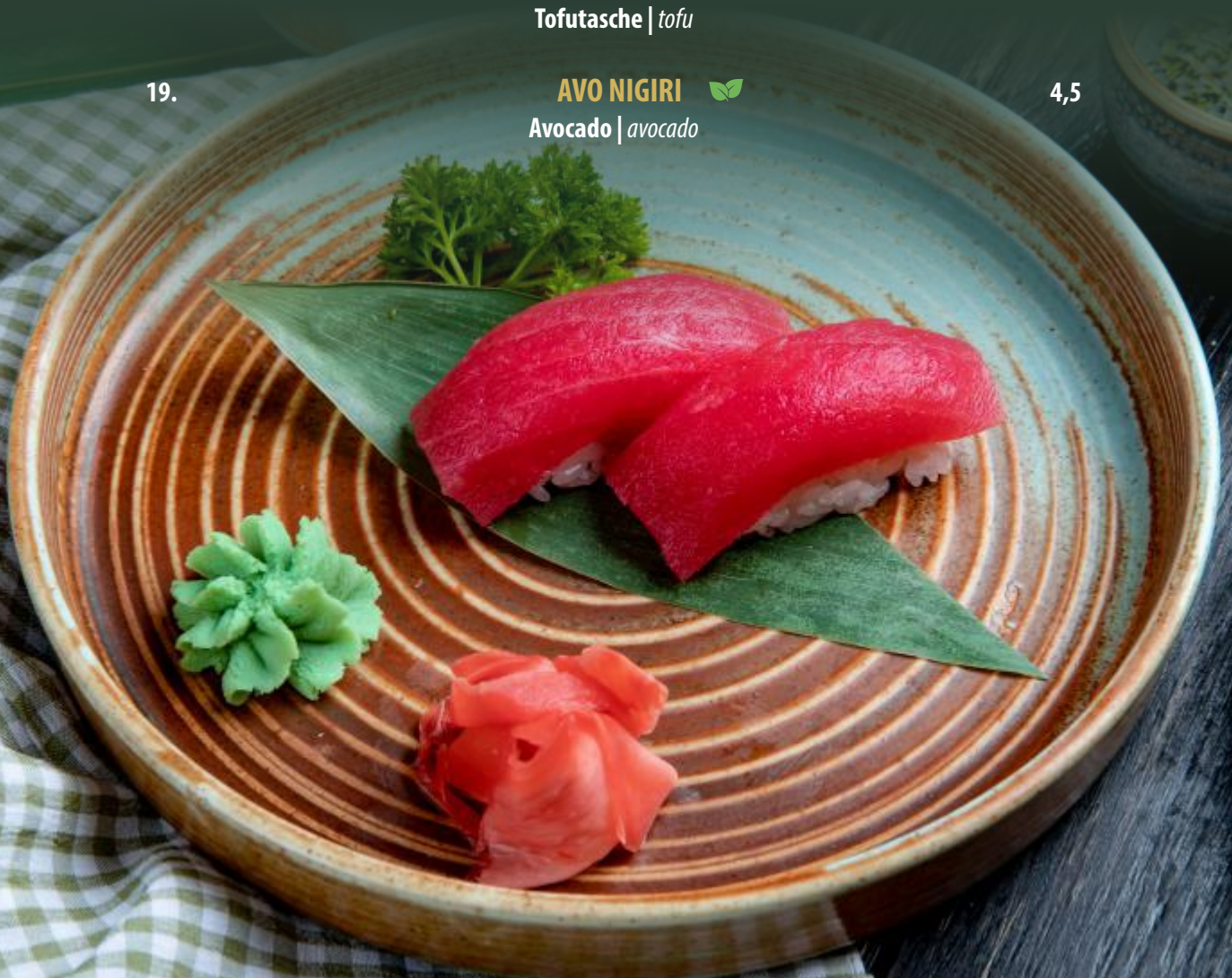
M1.	AVOCADO MAKI 	4,5	M7.	SAKE MAKI ^c	5,5
	Avocado avocado			Lachs salmon	
M2.	KAPPA MAKI 	4,0	M8.	TEKKA MAKI ^c	6,5
	Gurken cucumber			Thunfisch tuna	
M3.	INARI MAKI ^m 	4,5	M9.	KANI MAKI ^c	5,5
	Tofu tofu			Surimi surimi	
M4.	TAMAGO MAKI ^a	4,5	M10.	EBI MAKI ^e	6,5
	Süßei sweets egg			Garnelen prawns	
M5.	ASUPRA MAKI 	4,5	M11.	UNAGI MAKI ^e	5,5
	Spargel asparagus			Aal eel	
M6.	MANGO MAKI 	4,5			
	Mango Mango				



Nigiri

(2 Stk)

- | | | |
|-----|--|-----|
| 10. | SAKE NIGIRI ^c
Lachs <i>salmon</i> | 5,5 |
| 11. | MAGURO NIGIRI ^c
Thunfisch <i>tuna</i> | 6,0 |
| 12. | EBI NIGIRI ^e
Garnelen <i>prawns</i> | 6,0 |
| 13. | HOTATEGAI NIGIRI
Jakobsmuschel <i>scallop</i> | 7,5 |
| 14. | TOBIKO NIGIRI ^a
Fischrogen <i>fish roe</i> | 5,5 |
| 16. | UNAGI NIGIRI ^c
Aal <i>eel</i> | 6,0 |
| 17. | TAMAGO NIGIRI ^a
Süßei <i>sweet egg</i> | 5,0 |
| 18. | INARI NIGIRI ^m 
Tofutasche <i>tofu</i> | 5,0 |
| 19. | AVO NIGIRI 
Avocado <i>avocado</i> | 4,5 |



SUSHI MENÜ

MENU 1	(18 Stk) ^C 6 Stk Sake Maki 6 Stk Kani Maki 6 Stk Avo Maki	14,5	MENU 7	(28 Stk) ^{C,L} 8 Stk Sake I.O 6 Stk Avo Maki 2 Stk Tuna Nigiri 8 Stk Chicken Tempura 4 Stk Lachs Sashimi	43,0
MENU 2	(16 Stk) ^{C,E,L} 4 Stk Ebi I.O 4 Stk Sake I.O 4 Stk California I.O 4 Stk Veggie I.O	19,0	MENU 8	(40 Stk) ^C 8 Stk Sake I.O 8 Stk Avo Maki 8 Stk Kani Maki 8 Stk Lachs Tempura 4 Stk Nigiri Mix 4 Stk Sashimi	54,0
MENU 3	(14 Stk) ^{C,E} 8 Stk Tuna I.O 2 Stk Ebi Nigiri 4 Stk Lach Sashimi	26,0	MENU 9	(62 Stk) ^{C,E,L} 8 Stk Kani I.O 8 Stk Sake I.O 6 Stk Sake Maki 6 Stk Kani Maki 6 Stk Kappa Maki 8 Stk Sake Tempura 6 Stk Nigiri Mix 6 Stk Sashimi Mix 8 Stk Ebi Tempura	79,0
MENU 4	(18 Stk) ^{C,E} 8 Stk Ebi Tempura 6 Stk Avocado Maki 4 Stk Unagi Nigiri	29,0			
MENU 5	(24 Stk) ^L  8 Stk Veggie I.O 6 Stk Kappa Maki 2 Stk Avocado Nigiri 8 Stk Veggie Tempura	29,0			
MENU 6	(24 Stk) ^{C,L} 6 Stk Sake Maki 8 Stk California I.O 8 Stk Sake Tempura 2 Stk Ebi Nigiri	32,0	MENU 10	Party Mix (85 Stk) Verschiedene Sushi form und zutaten. Lassen Sie sich Überraschen.	109,0



Nachtisch

XOI XOAI

9,9

Mango mit Klebreis in Kokosmilch

Mango with sticky rice in coconut milk

KOKOS-PANNA-COTTA

7,9

mit Mochi-Eis

with mochi ice

CHUOI CHIEN

7,9

Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen dazu Vanilleeis

Baked banana with honey, peanuts with vanilla ice cream

MANGOCREME

7,5

Mangopüriert mit Kokosmilch. Dazu Früchte

Mango puree with cocos milk. Plus fruits

MOCHI EIS

7,5

Mochi Eissorten gemischt. Dazu Früchte

Mochi ice cream mixed with fruits



Beilagen / Extras

Süß Kartoffeln Pommes

4,5

Protion Jasmin Reis

3,0

Protion Gebratene Reis (mit Ei, Sojaprossen)

5,5

Protion Gebratene Nudeln (mit Ei, Sojaprossen)

5,5

Extra Soße

2,0

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