

## SUPPEN / SOUPS

---

- 1. Miso Suppe** Tofu, Seetang, Lauch in Sojabohnenbrühe<sup>4,6</sup> . . . . . **4,00**  
Tofu, seaweed, leek in soy broth
- 2. Gyoza Suppe** gebratene Teigtaschen, Lauch in Sojabohnenbrühe<sup>1,4,6</sup> . . . . . **5,50**  
fried gyoza, leek in soy broth
- 3. Tom Kha Gai** Hühnerfleisch, Champignons, Cherrytomaten Kokosmilchfond<sup>7</sup> . . . . . **5,50**  
Chicken, mushrooms, cherry tomatoes served in coconut milk
- 4. Canh Chua Vietnam** . . . . . **6,90**  
Lachsbällchen mit Dill, Garnele, Cherrytomaten, Sojasprossen im kräftigen Fischfond, leicht sauer-scharf<sup>4</sup>  
Salmon balls with dill, shrimp, cherry tomatoes, lotus stems, bean sprouts in a strong fish stock

## VORSPEISEN / STARTERS

---

- 11. Vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stück)** . . . . . **5,90**  
hausgemachte Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Garnelen, Chili-Knoblauch-Limetten Vinaigrette  
homemade spring rolls with chicken, prawns, chili-garlic-lime vinaigrette<sup>1</sup>
- 12. Yaki Gyoza (5 Stück)** . . . . . **5,50**  
gebratene Teigtaschen, Unagi Dip, Sesam, wahlweise mit<sup>1,6</sup> | fried dumplings, unagi dip, sesame, with  
**h) Hühnerfleisch | chicken**  
**v) vegetarisch | vegetarian**
- 13. Hot Edamame** . . . . . **4,50**  
gekochte Sojabohnen in Chilisalz, leicht scharf<sup>6</sup> | cooked soybeans topped with chily salt, slightly spicy
- 14. Ebi Tempura (2 Stück)** . . . . . **5,50**  
Garnelen in Teigmantel gebacken, garniert mit Salat und Cocktailsauce<sup>1,2,3,7</sup>  
Crispy prawns, served with salad and cocktail sauce
- 15. Summer Rolls (2 Stück)** . . . . . **5,90**  
vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, Gurke, Minze und Salat, serviert mit unserer hauseigenen  
Chili-Knoblauch-Limetten Vinaigrette, geröstetem Sesam (kalt)<sup>4</sup>  
Vietnamese summer rolls with rice noodles, cucumber, mint and salad, served with our homemade  
chili-garlic-lime vinaigrette, topped with sesame (cold)  
**h) Hühnerfleisch | chicken** **r) Rindfleisch | beef**  
**s) hausgemachter Seidentofu | tofu** **g) Garnelen | prawns**
- 16. Tori Karaage 4 Stk.** . . . . . **6,00**  
Frittiertes Hähnchenfleisch aus dem Schenkel nach japanischer Art
- 17. Hühnerspieße (2 Stück)** . . . . . **5,90**  
Gegrillte Hühnerspieße in Erdnuss Sauce<sup>7</sup> | Grilled chicken skewers in peanut sauce
- 18. Fingerfood Roulette (für zwei Personen)** . . . . . **18,00**  
Eine Mischung ausgewählter Vorspeisen<sup>1,4,6</sup> | A mix of selected appetizers

## SALATE / SALADS

---

<b>21. Wakame</b> . . . . .	<b>4,00</b>
grüner Algensalat, Sesam <sup>A,C,H</sup>   green seaweed salad, sesame	
<b>22. Beef salad</b> . . . . .	<b>6,50</b>
blanchiertes Rindfleisch, Gurke, Sellerie, rote Zwiebeln in hausgemachten Chili-Limetten abgerundet mit gerösteten Erdnüssen, Sesam, Koriander beef, celery, cucumber, celery, red onions in homemade chili lime topped with roasted peanuts, sesame, coriander	
<b>23. Som Tam</b>	
Grüne Papayastreifen, Mango, Cherrytomaten, frische Minze, Erdnüsse, abgeschmeckt mit Chili-Knoblauch-Limetten Vinaigrette Green papaya strips, mango, cherry tomatoes, fresh mint, peanuts, seasoned with chili-garlic-lime vinaigrette	
<b>h) Hühnerfleisch   chicken</b> . . . . .	<b>6,50</b>
<b>r) Rindfleisch   beef</b> . . . . .	<b>7,50</b>
<b>s) Hummerkrabben   king prawns</b> . . . . .	<b>8,50</b>

## SPEZIALGERICHTE / SPECIALS

---

### 31. Special Salad

Knackiger Salarico, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Gurke, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Soja-Balsamico Vinaigrette und Sweetchili Dressing, geröstete Sesam und Cashewkerne <sup>6</sup>

Salarico, radicchio, iceberg lettuce, arugula, cucumber, olive oil, refined with homemade soy balsamic vinaigrette and sweetchili dressing, roasted sesame and cashews

<b>h) gebratenes Hühnerbrustfilet   fried chicken breast fillet strips</b> . . . . .	<b>12,50</b>
<b>r) medium gegrilltes Rinderhüftsteak   grilled beef steak (medium)</b> . . . . .	<b>14,50</b>
<b>l) medium gegrillter Lachs   grilled salmon (medium)</b> . . . . .	<b>14,50</b>
<b>g) gegrillte Hummerkrabben   grilled king prawns</b> . . . . .	<b>16,50</b>

### 32. Bun Nam Bo

warme Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Koriander, in Chili-Knoblauch-limetten-Dressing, abgerundet mit gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln, Sesam <sup>4,11</sup>

rice noodles, wild herb salad, coriander, in chili-garlic-lime dressing, topped with roasted peanuts and onions, sesame

<b>s) hausgemachter Seidentofu   tofu</b> . . . . .	<b>11,50</b>
<b>r) medium gegrilltes Rinderhüftsteak   grilled beef steak (medium)</b> . . . . .	<b>14,50</b>
<b>l) medium gegrillter Lachs   grilled salmon (medium)</b> . . . . .	<b>14,50</b>
<b>t) medium gegrillter Thunfisch   grilled tuna (medium)</b> . . . . .	<b>18,50</b>

### 33. Pho-Kokos-Creme

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Thai Basilikum, geröstete Erdnüsse <sup>4,7</sup>

Creamy coconut curry sauce on rice noodles, wild herb salad, thai basilikum, roasted peanuts

<b>s) hausgemachter Seidentofu   tofu</b> . . . . .	<b>11,50</b>
<b>h) gebratenes Hühnerbrustfilet   fried chicken breast fillet strips</b> . . . . .	<b>12,50</b>
<b>e) knusprige Entenbrust   crispy duck</b> . . . . .	<b>14,50</b>
<b>g) gegrillte Hummerkrabben   grilled king prawns</b> . . . . .	<b>16,50</b>

### 34. Mango-Curry-Kokos-Creme

Cremige Mango-Kokos-Curry-Sauce mit Saisongemüse, Reis <sup>4,7</sup>

Creamy mango coconut curry sauce with seasonal vegetables, rice

<b>s) hausgemachter Seidentofu   tofu</b> . . . . .	<b>11,50</b>
<b>h) gebratenes Hühnerbrustfilet   fried chicken breast fillet strips</b> . . . . .	<b>12,50</b>
<b>e) knusprige Entenbrust   crispy duck</b> . . . . .	<b>14,50</b>

## VOM GRILL / GRILLED

---

Serviert mit blanchiertem Gemüse, Reis, Teriyaki Sauce, Sesam

Served with blanched vegetables, rice, teriyaki sauce, sesame

<b>41. Beef</b>	medium gegrilltes Rinderhüftsteak <sup>1,6</sup> . . . . .	<b>16,50</b>
	medium grilled beef steak	
<b>42. Salmon</b>	medium gegrilltes Lachsfilet <sup>1,4,6</sup> . . . . .	<b>15,50</b>
	medium grilled salmon	
<b>43. Ibodai</b>	gegrillte Buttermakrele <sup>1,4,6</sup> . . . . .	<b>15,50</b>
	grilled butterfish	
<b>44. Ebi</b>	gegrillte Hummerkrabben <sup>1,2,6</sup> . . . . .	<b>17,50</b>
	grilled king prawns	
<b>45. Tuna</b>	medium gegrilltes Thunfischsteak <sup>1,4,6</sup> . . . . .	<b>18,50</b>
	medium grilled tuna steak	
<b>46. Mix Seefood</b>	gegrilltes Lachsfilet, gegrillte Buttermakrele und Hummerkrabben <sup>1,4,6</sup> . . . . .	<b>20,50</b>
	grilled tuna salmon, butterfish, king prawns	

## AUS DEM WOK / CLASSIC WOK

---

Frisches Saisongemüse im Wok gebraten, Jasminduftreis

Fresh seasonal vegetables cooked in wok, rice

<b>51. Spicy Tofu</b>	scharfer Tofu - mit Zitronengrass, roten Chilischoten, scharf <sup>6</sup> . . . . .	<b>11,50</b>
	spicy tofu - with lemongrass, red chili peppers, spicy	
<b>52. Spicy Chicken</b>	scharfes Huhn - mit Zitronengras, roten Chilischoten, scharf <sup>6</sup> . . . . .	<b>13,50</b>
	spicy chicken - with lemongrass, red chili peppers, spicy	
<b>53. Pepper Beef</b>	scharfes Rind - in Knoblauch in Pfeffersauce, scharf <sup>6</sup> . . . . .	<b>15,50</b>
	spicy beef - with garlic in pepper sauce, hot	
<b>54. Sweet Chicken</b>	süßes Huhn - mit Ananas in süßsaurer Sauce <sup>4</sup> . . . . .	<b>12,50</b>
	tender chicken - with pineapple in sweet and sour sauce	
<b>55. Sweet Duck</b>	süße Ente - mit Ananas in süßsaurer Sauce <sup>4</sup> . . . . .	<b>14,50</b>
	crispy duck - with pineapple in sweet and sour sauce	
<b>56. Peanut Chicken</b>	Erdnuß Huhn - in hausgemachter Erdnuss Sauce <sup>4,7</sup> . . . . .	<b>13,50</b>
	tender chicken - in homemade peanut sauce	
<b>57. Peanut Duck</b>	Erdnuß Ente - in hausgemachter Erdnuss Sauce <sup>4,7</sup> . . . . .	<b>15,50</b>
	crispy duck - in homemade peanut sauce	

## RAMEN NUDELSUPPEN / RAMEN NOODLE SOUPS

---

61. **Original japanische Ramen in kräftigem Misopastenfond, mit Bambus, Lauch und Sojasprossen** <sup>1,4,6</sup>  
Original Japanese ramen in misopaste broth, with bamboo, leek and soy sprouts
- s) hausgemachter Seidentofu | tofu . . . . . 11,50
- h) Teriyaki Hühnchen | teriyaki chicken . . . . . 12,50

## SOJA RAMEN / SOYBEAN RAMEN

---

62. **Original japanische Ramen in einer hausgemachten Sojamarinade, mit Lauch und blanchierten Sojasprossen** <sup>1,6</sup>  
Original Japanese ramen in a homemade soy marinade, with leek and blanched bean sprouts
- s) hausgemachter Seidentofu | tofu . . . . . 11,50
- h) Teriyaki Hühnchen | teriyaki chicken . . . . . 12,50
- e) knusprige Ente | crispy duck . . . . . 14,50

## KIDS MENU

---

63. **Frittierte Hühnerbällchen** mit Reis, Mayo . . . . . 5,5  
Fried chicken balls with rice, mayo
64. **Teriyaki Hühnchen** mit Pommes, Mayo <sup>1,6</sup> . . . . . 7,5  
Teriyaki chicken with french fries, mayo

## DESSERT

---

71. **Gebackenes Vanilleeis** mit Früchten der Saison, Schokosauce <sup>1</sup> . . . . . 5,50  
Baked vanilla ice cream with seasonal fruits, chocolate sauce
72. **Banh Chuoi Nuong** . . . . . 4,50  
vietnamesischer Bananenkuchen in Kokosmilchsauce, Erdnüsse, Sesam <sup>11</sup>  
vietnamese banana cake in coconut milk sauce, peanuts, sesame
73. **Verschiedene Eissorten** Portion . . . . . 3,50  
Grüntee, Mango, Sesam, Vanille, Salted Caramel  
various ice cream portion  
green tea, mango, sesame, vanilla, salted caramel

## SASHIMI

---

Serviert mit Algensalat, Rettich, Sashimi Sauce

Served with wakame, radish, sashimi sauce

91. Salmon 7 Stk.	fein geschnittener Lachs <sup>4,6</sup> . . . . .	14,90
	Salmon slices	
92. Tuna 7 Stk.	fein geschnittener Thunfisch <sup>4,6</sup> . . . . .	16,90
	Tuna slices	
93. Salmon Tuna 7 Stk.	fein geschnittener Lachs, Thunfisch <sup>4,6</sup> . . . . .	15,90
	Salmon, Tuna slices	
94. Sashimi Moriavase 15 Stk.	gemischte Fischplatte a la Sushi Chef . . . . .	25,90
	Mixed Fish slices	

Sashimi können auf Wunsch dünner geschnitten werden (mehr Scheiben).

Sashimi can be cut thinner by request (more slices).

Beachten Sie bitte unseren Tagesfisch

Please see our „catch of the day“

## CARPACCIO

---

In Ponzu Sauce, Kresse

In Ponzu sauce, cress

95. Sake 7 Stk.	dünn geschnittener Lachs <sup>4,6</sup> . . . . .	10,90
	thinly cut salmon slices	
96. Tuna 7 Stk.	dünn geschnittener Thunfisch <sup>4,6</sup> . . . . .	12,90
	thinly cut tuna slices	
97. Beef 7 Stk.	dünn geschnittener Rindfleisch <sup>6</sup> . . . . .	12,90
	thinly cut beef slices	

## NIGIRI 2 STK.

---

101. Sake *	Lachs <sup>4</sup> . . . . .	4,50
	Sake	
102. Maguro *	Thunfisch <sup>4</sup> . . . . .	5,00
	Tuna	
103. Ebi	Gekochte Großgarnele <sup>2</sup> . . . . .	5,00
	cooked shrimp	
104. Ibodai	Butterfisch <sup>4</sup> . . . . .	4,50
	butterfish	
105. Unagi	Süßwasseraal <sup>4,6</sup> . . . . .	5,50
	eel	
106. Hotate *	Jakobsmuscheln <sup>8</sup> . . . . .	5,50
	scallop	
107. Tai	Dorade <sup>4</sup> . . . . .	4,50
	gilthead	
108. Tako	Oktopus <sup>8</sup> . . . . .	4,50
	octopus	
109. Ika	Tintenfisch <sup>8</sup> . . . . .	4,50
	squid	
110. Ikura	Lachskaviar <sup>4</sup> . . . . .	6,00
	caviar	
111. Tuna Tatar	scharf mariniertes Thunfisch <sup>4,11</sup> . . . . .	6,00
	Spicy tuna	
112. Avocado	Avocado . . . . .	3,50
	avocado	
113. Tamago	Omelette <sup>3</sup> . . . . .	3,50
	omelette	
114. Inari	Gesüßter Tofu <sup>A,H</sup> . . . . .	3,50
	tofu	
115. Asparagus	grüner Spargel . . . . .	3,50
	asparagus	

\* als Aburi (flambiert) Aufpreis 0,50

\* as aburi (flamed) additional charge 0,50

## MAKI 6 STK.

---

<b>121. Sake</b>	Lachs <sup>4</sup> . . . . .	<b>3,50</b>
	Sake	
<b>122. Tekka</b>	Thunfisch <sup>4</sup> . . . . .	<b>4,00</b>
	Tuna	
<b>123. Ebi</b>	gekochte Großgarnele <sup>2</sup> . . . . .	<b>4,00</b>
	cooked schrimp	
<b>124. California</b>	Surimi, Avocado <sup>2,4</sup> . . . . .	<b>3,50</b>
	Surimi, avocado	
<b>125. Spicy Tuna</b>	marinierter Thunfischtatar <sup>4,11</sup> . . . . .	<b>4,00</b>
	Spicy tuna	
<b>126. Tuna Crème</b>	Thunfischcreme <sup>3,4,7</sup> . . . . .	<b>4,00</b>
	Tuna creme	
<b>127. Kappa</b>	Gurke . . . . .	<b>3,20</b>
	cucumber	
<b>128. Avocado</b>	Avocado . . . . .	<b>3,20</b>
	avocado	
<b>129. Paprika</b>	Paprika, Frischkäse <sup>7</sup> . . . . .	<b>3,20</b>
	Paprika, cream cheese	
<b>130. Oshinko Maki</b>	eingelegter Rettich <sup>A,H</sup> . . . . .	<b>3,20</b>
	radish	
<b>131. Tamago</b>	Omelette <sup>3</sup> . . . . .	<b>3,50</b>
	omelette	



## INSIDE-OUT ROLL 4 STK.

---

<b>151. Sake Avocado</b>	Lachs, Avocado, Tobiko, Sesam <sup>4,11</sup> . . . . .	<b>4,50</b>
	sake, Avocado, Tobiko, sesame	
<b>152. California</b>	Surimi, Avocado, Tobiko, sesam <sup>2,4</sup> . . . . .	<b>4,50</b>
	Surimi, avocado, tobiko, sesame	
<b>153. Sake Sun</b>	Lachs, Mango, Frischkäse, Sesam <sup>4,7</sup> . . . . .	<b>4,50</b>
	Sake, mango, cream cheese, sesame	
<b>154. Maguro</b>	Thunfisch, Avocado, Tobiko, Sesam <sup>4</sup> . . . . .	<b>5,00</b>
	Tuna, avocado, sesame	
<b>155. Tuna Crème</b>	Thunfisch Crème, Avocado, Sesam <sup>3,4,7</sup> . . . . .	<b>5,00</b>
	Tuna creme, avocado, sesame	
<b>156. Spicy Tuna</b>	scharf marinierter Thunfischtatar, Avocado, Sesam <sup>4,11</sup> . . . . .	<b>5,00</b>
	spicy marinated tuna tatare, avocado, sesame	
<b>157. Philly Avo</b>	Avocado, Frischkäse, Sesam <sup>7,11</sup> . . . . .	<b>4,50</b>
	Avocado, cream cheese, sesame	
<b>158. Philly Paprika</b>	Paprika, Frischkäse, Sesam <sup>7,11</sup> . . . . .	<b>4,50</b>
	Paprika, cream cheese, sesame	

## VEGAN SPECIAL

---

<b>161. Popeye's Vegan 8 Stk.</b>	Spinat, Avocado, Mango, veganer Frischkäse, Sesam <sup>9,11</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	Spinach, avocado, mango, vegan cream cheese, sesame	
<b>162. Philly Inside-Out</b>	Avocado, Spargel, veganer Frischkäse, Sesam <sup>9,11</sup> . . . . .	<b>9,00</b>
	asparagus, avocado, vegan cream cheese, sesame	
<b>163. nam's Vegan 8 Stk.</b>	Gebackenes Gemüse, ummantelt mit süßem Tofu, Sesam, Speziialsauce <sup>1,6,9,A,H</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	Fried vegetables wrapped in sweet tofu, sesame, special sauce	
<b>164. Rucola Dream</b>	Rucola, Avocado, Veganer Frischkäse, Sesam <sup>9</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	Rucola, avocado, vegan cream cheese, sesame	

## SPECIAL ROLLS

---

<b>171. Nam's Special 8 Stk.</b> . . . . .	<b>12,50</b>
Inside-Out Rolle mit Gemüse Tempura, umhüllt mit Lachs-Carpaccio, Kresse, Sesam, Spezial-Sauce <sup>1,4,6</sup> Inside-out roll, filled with vegetables tempura, wrapped with salmon carpaccio, cress, sesame, special sauce	
<b>172. King Ebi 8 Stk.</b> . . . . .	<b>13,50</b>
Knusprige Garnelen, Gurke, Lauch, Frischkäse, mit frischen Mangotopping <sup>1,2,7</sup> Fried shrimps, cucumber, leek, cream cheese with fresh mango topping	
<b>173. Salmon Skin Queen 8 Stk.</b> . . . . .	<b>13,50</b>
gegrillter Lachsbauch, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs, Lauch, Cocktail, Sesam, Unagi Sauce <sup>4,6</sup> grilled salmon skin, cucumber, cream cheese, wrapped with flamed salmon, cocktail, sesame, unagi sauce	
<b>174. Chicken Teriyaki 8 Stk.</b> . . . . .	<b>12,50</b>
Teriyaki Hühnchen, Gemüse Tempura, Cocktail, Teriyaki Sauce <sup>6,3,7</sup> teriyaki chicken, vegetables tempura, cocktail, teriyaki sauce	
<b>175. Smoked Salmon 8 Stk.</b> . . . . .	<b>12,50</b>
Spinat, Avocado, Mango, Frischkäse, umhüllt mit geräuchertem Lachs <sup>4,7</sup> Spinach, avocado, mango, cream cheese, wrapped with smoked salmon	
<b>176. Sake Rucola 4 Stk.</b> . . . . .	<b>7,00</b>
Lachs, Rucola, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Lachs Carpaccio <sup>4,7</sup> Salmon, arugula, avocado, cream cheese, wrapped with Salmon carpaccio	
<b>177. Sake Aburi 4 Stk.</b> . . . . .	<b>7,00</b>
Gurke, Avocado, umhüllt mit Lachs Carpaccio, flambiert, Tobiko, Sesam, Unagi Sauce <sup>4,6,11</sup> Cucumber, avocado, wrapped with flamed salmon carpaccio, tobiko, sesame, Unagi Sauce	
<b>178. Kani Fire 4 Stk.</b> . . . . .	<b>7,50</b>
Surimi, Frischkäse, Avocado, umhüllt mit flambierten Lachs, Sesam, Unagi Sauce <sup>2,4,7</sup> Surimi, cream cheese, avocado, wrapped with flamed salmon, sesame, unagi sauce	
<b>179. Ebi Salmon 4 Stk.</b> . . . . .	<b>7,00</b>
Knusprige Garnele, Gurke, Schnittlauch, umhüllt mit Lachs Carpaccio, Sesam, Unagi Sauce <sup>1,2,6,11</sup> Crunchy prawn, cucumber, wrapped with salmon carpaccio, sesame, unagi sauce	
<b>180. Ebi Tuna 4 Stk.</b> . . . . .	<b>7,50</b>
Knusprige Garnele, Gurke, Lauch umhüllt mit Thunfisch Carpaccio, Sesam, Unagi Sauce <sup>1,2,6,11</sup> Crunchy prawn, cucumber, leek, wrapped with tuna carpaccio, sesame, unagi sauce	
<b>181. Unagi Dragon 4 Stk.</b> . . . . .	<b>7,50</b>
Knusprige Garnele, Gurke, umhüllt mit gegrilltem, Aal, Sesam, Unagi Sauce <sup>1,2,6,11</sup> Crunchy prawn, cucumber, wrapped with grilled eel, sesame, unagi sauce	
<b>182. Hot &amp; Spicy Tuna</b> . . . . .	<b>7,00</b>
scharf marinierter Thunfischtatar, avocado, Sesam <sup>4,11</sup> spicy marinated tuna tatare, avocado, sesame	

## BAKED ROLLS 6 STK.

---

In einer knusprigen Panade gebacken

Baked in a crunchy breadcrumb coating

<b>191. Baked Salmon</b>	Lachs, Avocado, Mango, Frischkäse, Sesam, Unagi Sauce <sup>1,4,6,11</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	Salmon, avocado, mango, cream cheese, sesame, unagi sauce	
<b>192. Baked Tuna Creme</b>	Tuna Crème, Avocado, Sesam, Cocktail, Unagi Sauce <sup>1,3,4,6,7,11</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	Tuna crème, avocado, sesame, cocktail, unagi sauce	
<b>193. Baked Ebi</b>	gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Cocktail, Unagi Sauce <sup>1,2,3,4,6,7,11</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	cooked prawns, avocado, sesame, cocktail, unagi sauce	
<b>194. Baked Tori</b>	Teriyaki Hühnchen, Gurke, Sesam, Cocktail, Unagi Sauce <sup>1,3,6,7,11</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	Teriyaki chicken, cucumber, sesame, cocktail, unagi sauce	
<b>195. Baked Spicy Tuna</b>	Scharf marinierter Thunfischtatar, Gurke, Sesam, Unagi Sauce <sup>1,3,4,11</sup> . . . . .	<b>9,50</b>
	spicy marinated tuna tartare, cucumber, sesame, unagi sauce	
<b>196. Baked Veggie</b>	Avocado, Paprika, Gurke, Rettich, Tofu, Sesam, Unagi Sauce <sup>1,3,11</sup> . . . . .	<b>8,50</b>
	Avocado, paprika, cucumber, radish, tofu, sesame, unagi sauce	

## SUSHI MENUS

---

<b>201. Little Buddha (vegan).</b> . . . . .		<b>13,50</b>
	2 Nigiri Avocado   6 Maki: Gurke, Spargel   8 Inside-Out: Popeye's Vegan <sup>9</sup>	
	2 Nigiri avocado   6 maki: cucumber, asparagus   8 Inside-Out, Popeye's Vegan	
<b>202. Vegeta</b> . . . . .		<b>15,50</b>
	2 Nigiri: Ei   6 Maki: Gurke, Rettich   4 Inside-Out: Rucola Dream   6 Baked Roll: Avocado, Ei <sup>1,3,6,9</sup>	
	2 Nigiri: egg   6 maki: cucumber, radish   4 Inside-Out: Rucola Dream   6 Baked Roll: Avocado omelette	
<b>203. Hildener Platte</b> . . . . .		<b>16,50</b>
	4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Dorade, Garnele   6 Maki: California   8 Inside-Out: Lachs Avocado <sup>2,3,4</sup>	
	4 Nigiri: salmon, tuna, gilthead, prawns   6 Maki: California   8 Inside-Out: salmon avocado	
<b>204. nam Sushi Surprise pro Person.</b> . . . . .		<b>22,00</b>
	Kreation des Sushi Chef	
	Creation of the sushi chef	
<b>205. Sushi for two</b> . . . . .		<b>42,00</b>
	6 Sashimi des Tages   4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnele   6 Maki: Lachs, Avocado	
	4 Inside-Out: California   8 Spezialrolle: nam's Special, 6 Baked Tori	
	6 Sashimi of the Day   4 Nigiri: Salmon, Tuna, Butterfish, Shrimp   6 Maki: Salmon, Avocado	
	4 Inside-Out: California   8 Special Rolls: nam's Special   6 Baked Tori	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Cola, Cola Light, Zero, Fanta, Sprite	0,2l . . . . .	2,50
Haaner Quelle	0,25l / 0,75l . . . . .	2,30 / 6,00
Bergische Waldquelle still	0,25l / 0,75l . . . . .	2,30 / 6,00
Proviant Bio	0,33l . . . . .	3,50
Zitrone-Ingwer / Kirsch & Granatapfel / Maracuja & Orange		
Bitter Lemon	0,2l . . . . .	2,60
Ginger Ale	0,2l . . . . .	2,60

## SÄFTE/ NEKTAR

---

Orangensaft	0,2l . . . . .	2,60
Apfelsaft / Ananassaft / Maracuja	0,2l . . . . .	2,60
Ananassaft	0,2l . . . . .	2,60
Maracuja	0,2l . . . . .	2,60
Als Schorle	0,2l . . . . .	2,40

## NAM SORGT FÜR ERFRISCHUNG...

---

Nam Eistee hausgemacht	0,3l . . . . .	2,80
Tra Dao Cam Xa	0,3l . . . . .	3,50
Eistee Pfirsich mit Zitronengras, Orange		
Soda Lemon	0,3l . . . . .	3,20
Brauner Zucker, frische Limette, Ginger Ale, Minze		
Nuoc Da Chanh	0,4l . . . . .	4,50
Frischer Limettensaft, brauner Zuckersirup, Orange, Zitronengras		
Mango Lassi	0,2l . . . . .	4,00

## BIERE

---

Warsteiner Pils (vom Fass)	0,3l . . . . .	2,60
Frankenheim Alt (vom Fass)	0,3l . . . . .	2,60
König Ludwig Weizen	0,5l . . . . .	4,50
Tiger Singapur	0,33l . . . . .	3,50
Singha Thailand	0,33l . . . . .	3,50
Kirin Japan Bier	0,33l . . . . .	3,50
Warsteiner alkoholfrei	0,33l . . . . .	2,60
König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0,5l . . . . .	4,50

## TEE

---

<b>Jasmin Tee</b> .....	<b>3,00</b>
Chung Hao – einer der feinsten Jasmintees Chinas	
<b>Bio Sencha</b> .....	<b>3,00</b>
Grüner Tee aus Japan – leicht, mild, mit einer Spur von Süße	
<b>Minze Tee</b> .....	<b>3,50</b>
Frische Minzblätter für die warme Seele	
<b>Ingwertee Tee</b> .....	<b>3,50</b>
Frischer Ingwer, serviert mit Orange, Honig und Minze	
<b>Zitronengras Tee</b> .....	<b>3,50</b>
Frisches Zitronengras, mit Limette, Honig und Minze	

## CAFÉ

---

<b>Kaffee</b> .....	<b>2,20</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>2,00</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>2,80</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>3,20</b>
<b>Milchkaffee</b> .....	<b>3,20</b>

## COCKTAILS

---

<b>Tequila Sunrise</b>	.....	<b>7,00</b>
Zitronensaft, Gredanine, Orangensaft, Ananassaft, Tequila		
<b>Caiprina</b>	.....	<b>7,00</b>
Frische Limetten, Rohrzucker, Cachaca		
<b>Mojitho</b>	.....	<b>8,00</b>
Havana Rum, Limetten, Minze, Soda		
<b>Long Island Icetea</b>	.....	<b>10,50</b>
Tequila, Cachaca, Rum, Triplesec, Cola, Lemon Squash		
<b>Pina Colada</b>	.....	<b>8,00</b>
Kokossirup, Ananassaft, Weisser Rum, Sahne		
<b>Che Che</b>	.....	<b>8,00</b>
Kokossirup, Vodka, Ananassaft		
<b>Nam Spezial</b>	.....	<b>14,50</b>
Der Stärkste, den wir im Haus haben		

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

---

<b>Ipanema</b>	.....	<b>5,50</b>
Limejuice, Maracujasaft, frische Limetten, Ginger Ale, Rohrzucker		
<b>Hawai Coco</b>	.....	<b>6,50</b>
Kokossirup, Ananassaft, Grenadine		
<b>Virgin Swimming Pool</b>	.....	<b>6,50</b>
Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Blue Curacao		
<b>Virgin Colada</b>	.....	<b>6,50</b>
Kokossirup, Ananassaft, Sahne		
<b>Citrus Lemon</b>	.....	<b>6,50</b>
Zitronensaft, frische Orangen und Zitrone, Minze, Rohrzucker, Soda		

## APERITIF

---

<b>Martini</b>	5cl. . . . .	3,50
<b>Bianco/ Extra Dry/ Rosso/ Fiero</b>		
<b>Aperol</b>	5cl. . . . .	3,50
<b>Campari</b>	5cl. . . . .	3,50
<b>Perno</b>	5cl. . . . .	3,50
<b>Hugo</b>	20cl . . . . .	6,50
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Sekt, Soda		
<b>Aperol Spritz</b>	20cl . . . . .	6,50
Aperol, Sekt, Soda, Orange, Minze		
<b>Martini Fiero e Tonic</b>	20cl . . . . .	6,50
Martini Fiero, Indian Tonic Water		
<b>Hot Barbara</b>	20cl . . . . .	6,50
Rhabarbersaft, Rhabarbersirup, Sekt		
<b>Ramazotti Rosato e Tonic</b>	20cl . . . . .	6,50
Ramazotti, Indian Tonicwater		

## DIGESTIF

---

<b>Ameretto Di Sanno</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Averna</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Jägermeister</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Ramazotti</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Ramazotti Rosato</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Baileys</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Kahlua</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Husch Husch dein Sommertraum</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Sambuca</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Malteser Kreuz Aquavit</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Grappa</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Ramazotti</b>	4cl. . . . .	4,00
<b>Fernet Branca</b>	4cl. . . . .	4,00

## ASIATISCH

---

Choya Sake (warm)	8cl. . . . .	4,50
Gekkeikan Sake (kalt)	4cl. . . . .	4,50
Pflaumenwein	10cl. . . . .	3,00
Mei Kwei Lu – Rosenschnaps	2cl. . . . .	2,80
Kao Liang – Reisschnaps	2cl. . . . .	2,80
Chu Yeh Ching – Bambusschnaps	2cl. . . . .	2,80

## GIN

---

Tanqueray London Dry Gin	4cl. . . . .	4,50
Tanqueray Lovage Dry Gin	4cl. . . . .	6,50
Bombay Sapphire	4cl. . . . .	5,00
Bombay East	4cl. . . . .	6,50
Basfor Rose Gin	4cl. . . . .	7,00
Brooklyn Gin	4cl. . . . .	7,00
Daisy Gin	4cl. . . . .	8,50
Gin Pitsch Düsseldorf	4cl. . . . .	6,00
Hendricks Gin	4cl. . . . .	8,50
Monkey Gin 47	4cl. . . . .	7,00
Siegfried Gin	4cl. . . . .	7,00
Jinzu Gin Sake	4cl. . . . .	9,50
Gin Sul	4cl. . . . .	8,50
London No.1 Gin	4cl. . . . .	7,00

## COGNAC

---

Martell Fine	4cl. . . . .	5,50
Remy Martin VSOP	4cl. . . . .	7,50

## SAKE

---

Choya Sake (warm)	8cl. . . . .	5,50
Gekkeikan Sake (kalt)	4cl. . . . .	4,50



## WHISKY

---

Jim Beam	4cl. . . . .	4,00
Jack Daniel's	4cl. . . . .	4,00
Johnnie Walker Red	4cl. . . . .	4,00
Johnnie Walker Black	4cl. . . . .	5,00
Dewar's 12 Year	4cl. . . . .	6,00
Aberlour 12 Year	4cl. . . . .	6,00
Chivas Regal 12 Year	4cl. . . . .	6,00
Chivas Regal 18 Year	4cl. . . . .	8,00
Bulleit Bourbon	4cl. . . . .	6,00
Glenfiddich 12 Year	4cl. . . . .	6,00
Glenfiddich Proj XX	4cl. . . . .	8,00
Hibiki Japanese Harmony	4cl. . . . .	8,00
Jameson Irischer Whisky	4cl. . . . .	6,50
Taliskar 10 Year	4cl. . . . .	7,00

## VODKA

---

Absolut Vodka	4cl. . . . .	4,00
Smirnoff	4cl. . . . .	4,00
42 Below	4cl. . . . .	5,00
Grey Goose Original	4cl. . . . .	6,00
Crystal Head	4cl. . . . .	6,00
Ciroc Vodka	4cl. . . . .	6,00

## RUM

---

Barcadi Carta Blanca	4cl. . . . .	4,00
Barcadi Carta Oro	4cl. . . . .	5,00
Barcadi Carta Negra	4cl. . . . .	5,00
Barcadi Cuartro	4cl. . . . .	4,00
Barcadi Ocho	4cl. . . . .	6,00
Havana Club 3 Anos	4cl. . . . .	4,00
Havana Club 7 Anos	4cl. . . . .	5,00
Havana Club Pacto Novio	4cl. . . . .	7,00
Meyer Rum	4cl. . . . .	4,00

### **Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen**

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse
- 9 Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

### **LMIV - Allergene**

- A Mit Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam
- F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

### **Zusatzstoffe**

- H Enthält Farbstoff
- I Enthält Konservierungsstoff
- S Enthält Sulfite
- O Enthält Antioxidationsmittel