



NAMY

ASIA CUISINE

- MENU -

Wir sind NAMYASIA

Wer schmackhafte Speisen liebt, ist bei uns immer willkommen.
Höchste Gastlichkeit ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

MAN KANN KEIN GLÜCK KAUFEN,
ABER MAN KANN SUSHI KAUFEN.
WAS EIGENTLICH DAS GLEICHE IST, ODER?

WEBSITE: ??

EC-Kartenzahlung ab 40€. Nur EC-Karten möglich.

📍 Namy – Asia Cuisine
Kieferndorfer Weg 58D,
91315 Höchststadt a. d. Aisch

☎ 09193 – 50 777 99

🕒 Montag – Sonntag: 11 Uhr – 22 Uhr

📱 NAMYASIA 📷 @NAMYASIACUISINE

✉ RESTAURANT@NAMY.ASIA

Liebe Gäste, die Stäbchen gehören zum Eigentum unseres Restaurants. Mitnahme nicht erlaubt.
Dear guests, the chopsticks are property of our restaurant. Takeaway not allowed.

VORSPEISEN Starters

- 01 **CHẢ GIÒ CHAY** ^{1,6} (4 Stk.)
vegetarische Frühlingsrollen serviert mit Süß-Sauer Dip
vegetarian spring rolls served with sweet and sour dip
- a. **Mini-Frühlingsrollen** 4,90
mit Gemüsefüllung
mini spring rolls with vegetarian filling
- b. **Speziale vegetarische Frühlingsrollen** 5,90
special vegetarian spring rolls
- 02 **GYOZA** ^{1,6} (5 Stk.)
Teigtaschen serviert mit Sojasauce
Dumplings served with soy sauce (5 pcs)
- a. **Vegetarisch** veggie 5,00
- b. **Hähnchen** chicken 5,50
- 03 **NEM HÀ NỘI** ^{1,3,6} (2 Stk.) 5,90
hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit
Schweinehack, Glasnudeln, Kohlrabi, Karotten, Morcheln
und asiatischen Kräutern, serviert mit Süß-Sauer Dip
Homemade Vietnamese spring rolls filled with minced pork,
glass noodles, kohlrabi, carrots, morels and Asian herbs,
served with sweet and sour dip (2 pcs)
- 04 **GỎI CUỐN - SOMMERROLLEN** ^{1,6} (2 Stk.)
in Reispapier ummantelte Rollen gefüllt mit frischen
Salatblättern, Minze, Koriander und Reismudeln,
serviert mit Hoisin Dip, dazu:
Summer rolls covered in rice paper filled with fresh lettuce
leaves, mint, coriander and rice noodles,
served with hoisin dip (2 pcs)
- a. **Tofu** ⁶ tofu 4,90
- b. **Hähnchen** chicken 5,50
- c. **Frittierte Garnelen** ^{1,2,3} fried shrimps 6,50
- 05 **TÔM CUỘN KHOAI TÂY** ² (3 Stk.) 5,50
in einem Kartoffelnest ummantelte Riesengarnelen,
serviert mit Süß-Sauer Dip
king prawns wrapped in a potato nest,
served with sweet and sour dip (3 pcs)



VORSPEISEN *Starters*

- | | | |
|----|--|------|
| 06 | HÁ CẢO HẤP ² (3 Stk.) | 5,50 |
| | gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen
<i>steamed dumplings with prawns (3 pcs)</i> | |
| 07 | GÀ NƯỚNG LÁ CHANH (1 Stk.) | 6,50 |
| | gegrilltes Hühnerfleisch mit Limettenblättern
<i>grilled chicken with lime leaves (1 pc)</i> | |
| 08 | YAKITORI ^{1,6} (2 Stk.) | 6,90 |
| | gegrillte Hähnchenspieße
<i>grilled chicken skewers (2 pcs)</i> | |
| 09 | TÔM CHIÊN CỐM ^{1,2,3} (2 Stk.) | 6,50 |
| | panierte Riesengarnelen in Reisflocken
<i>breaded king prawns in rice flakes (2 pcs)</i> | |
| 10 | SÜSSKARTOFFELPOMMES ³ | 4,90 |
| | mit scharfer Mayonnaise
<i>Sweet potato fries with spicy mayonnaise</i> | |
| 11 | CARPACCIO A LA NAMY ⁴ (6 Stk.) | 9,50 |
| | Hauchdunn geschnittener Lachs
oder Thunfisch in Ingwersoße
<i>Thinly sliced salmon or tuna in ginger sauce (6 pcs)</i> | |

SUPPEN *Soup*

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | CANH CHUA TÔM ² | 6,90 |
| | Garnelensuppe mit Tomaten, Limettenblättern,
Galangalwurzeln, Ananas und Zitronengras, scharf
<i>Shrimp soup with tomatoes, lime leaves, galangal roots,
pineapple and lemongrass, spicy</i> | |
| 16 | MISO SUPPE ^{1,6} | 4,90 |
| | Sojabohnenpaste mit Seetang, Frühlingszwiebeln, Tofu
<i>Miso soup with soybean paste with seaweed,
spring onions, tofu</i> | |
| 17 | LACHS SUPPE ^{1,4,6} | 5,90 |
| | Sojabohnenpaste mit Seetang, Frühlingszwiebeln, Lachs
<i>Salmon soup with soybean paste with seaweed,
spring onions, salmon</i> | |



SALATE *Salads*

- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | CHICKEN SALAT ^{1,3} | 7,50 |
| | Hühnerbrustfilet in einer dünnen Knusperpanade mit
frischen Salatblättern an einem Hausdressing
<i>Chicken breast fillet in a thin crispy breading with fresh
lettuce leaves and a house dressing</i> | |
| 22 | AVOCADO SALAT frische Avocadoscheiben | 7,50 |
| | auf buntem Salat an einem Hausdressing
<i>fresh avocado slices on a colorful salad with a house dressing</i> | |
| 23 | SASHIMI SALAT ^{4,10} | 11,50 |
| | frische Fischfiletscheiben (roh) mariniert mit einer
Wasabi-Soja Sauce auf buntem Salat an einem
Hausdressing
<i>fresh fish fillet slices (raw) marinated with a wasabi-soy
sauce on a colorful salad with a house dressing</i> | |
| 24 | EDAMAME ⁶ | 5,90 |
| | grüne japanische Bohnen mit Meersalz gedämpft
<i>green Japanese beans steamed with sea salt</i> | |
| 25 | SEETANG SALAT ¹¹ hausgemachter Seetangsalat | 5,90 |
| | in Sesamöl eingelegt nach japanischer Art
<i>Homemade seaweed salad marinated in sesame oil,
Japanese style</i> | |

VORSPEISE SPEZIAL *Starter Special*

- | | | |
|----|---|-------|
| 26 | SÒ ĐIẾP NƯỚNG ¹⁴ | 9,90 |
| | gegrillte Jakobsmuschel mit hausgemachter Spezialsauce
<i>grilled scallop with homemade special sauce</i> | |
| 27 | VORSPEISEN MIX ^{1,2,3,6} | 14,00 |
| | • 3 Stk. Mini-Frühlingsrollen • 3 Stk. Gyoza
• 2 Stk. Garnelen im Kartoffelnetz
• 2 Stk. Garnelen Tempura
<i>Starter mix: 3 pcs. Mini spring rolls • 3 pcs. Gyoza
• 2 pcs. Prawns in potato net • 2 pcs. Prawn tempura</i> | |

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES



HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 31 **THAI CURRY**⁷ rote Curry Soße mit Kokosmilch, versch. Gemüse, Limettenblättern, Zitronengras, Grünbohnen und Thai Basilikum, serviert mit Reis, dazu: *red curry sauce with coconut milk, various vegetables, lime leaves, lemongrass, green beans, Thai basil and rice:*
- a. **Tofu**⁶ (vegetarisch) 12,90
tofu (vegetarian)
 - b. **Hähnchen** *chicken* 13,90
 - c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade**^{1,3} 15,90
Chicken breast in crispy breading
 - d. **Knuspriges Entenbrustfilet**¹ 16,90
Crispy duck breast fillet
- 32 **MANGO CURRY**⁷ selbstgemachte Mango-Kokos-Curry Soße mit grünen Bohnen, Zucchini, Brokkoli, Karotten, Champignons, serviert mit Reis, dazu: *Homemade mango-coconut curry sauce with green beans, zucchini, broccoli, carrots, mushrooms and rice*
- a. **Tofu**⁶ (vegetarisch) 12,90
tofu (vegetarian)
 - b. **Hähnchen** *chicken* 13,90
 - c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade**^{1,3} 15,90
Chicken breast in crispy breading
 - d. **Knuspriges Entenbrustfilet**¹ 16,90
Crispy duck breast fillet
- 33 **ERDNUSS CRÈME**⁷ selbst kreierte, herrlich cremige Erdnuss Soße mit Kokosmilch, versch. Gemüse, Grünbohnen, Reis, dazu: *Homemade, wonderfully creamy peanut sauce with coconut milk, various vegetables, green beans and rice*
- a. **Tofu**⁶ (vegetarisch) 12,90
tofu (vegetarian)
 - b. **Hähnchen** *chicken* 13,90
 - c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade**^{1,3} 15,90
Chicken breast in crispy breading
 - d. **Knuspriges Entenbrustfilet**¹ 16,90
Crispy duck breast fillet





HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 34 **TERIYAKI**^{1,6} herzhaft, würzige Teriyaki Soße, versch. Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis, dazu: hearty, spicy teriyaki sauce, various vegetables, served with fragrant jasmine rice
- a. **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 15,90
Grilled chicken breast fillet
- b. **Knusprige Ente**¹ 16,90
Crispy duck
- 35 **BÚN NEM HÀ NỘI**^{4,6} (Bowl) 15,50
Reisnudeln mit selbstgemachten, Schweinehack gefüllten Frühlingsrollen, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Sojasprossen, Salatblättern, Minze und Koriander an einer hausgemachten Limettensauce nach nordvietnamesischer Art
Rice noodles with homemade spring rolls filled with minced pork, kohlrabi, carrots, morels, bean sprouts, lettuce leaves, mint and coriander in a homemade northern Vietnamese-style lime sauce
- 36 **BÚN BÒ SÀI GÒN**^{4,5} (Bowl) 15,50
Reisnudeln mit marinierten Rinderfiletstreifen und Salatblättern, aromatisiert mit asiatischen Gewürzen an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen nach südvietnamesischer Art
Rice noodles with marinated beef fillet strips and lettuce leaves, flavored with Asian spices in a homemade lime sauce, refined with fried onions and roasted peanuts, South Vietnamese style
- 37 **BÚN THỊT NƯỚNG**^{1,4,5,6} 15,50
Reisnudeln mit gegrillten Schweinenacken in einer Zitronengrasmarinade, dazu Salat, Minze und Koriander an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und einer Hoisin Sauce on top
Rice noodles with grilled pork neck in a lemongrass marinade, with lettuce, mint and coriander in a homemade lime sauce, refined with fried onions, roasted peanuts and a hoisin sauce on top

HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 38 **GÀ NƯỚNG SỐT LẠC**⁵ 15,90
saftige Hähnchenspieße mit versch. Gemüse und Pak Choi, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, dazu Süßkartoffelpommes, wahlweise mit Erdnuss- oder Curry Soße
Juicy chicken skewers with various vegetables and pak choi, refined with fried onions and roasted peanuts, with sweet potato fries, optionally with peanut or curry sauce
- 39 **BÒ NƯỚNG THAN** 23,90
Holzgegrilltes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Süßkartoffelpommes und hausgemachter Spezialsauce
Wood-grilled beef with various vegetables, served with sweet potato fries and homemade special sauce
- 40 **CÁ HỒI NƯỚNG**⁴ 23,90
Gegrillter Lachs mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Süßkartoffelpommes und hausgemachter Spezialsauce
Grilled salmon with various vegetables, served with sweet potato fries and homemade special sauce
- 41 **BÒ XÀO RAU**^{1,6,14} gebratenes Rindfleisch 15,90
mit verschiedenem Gemüse und Austern-Sauce, serviert mit Duftreis
fried beef with various vegetables and oyster sauce, served with fragrant rice
- 42 **YAKINUDELN**¹
gebratene Nudeln mit frischem Gemüse, dazu:
- a. **Knuspriges Hühnerfleisch in Panade**^{1,3} 15,90
Crispy chicken in breading
- b. **Knusprige Ente**¹ Crispy duck 16,90





HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 43 **UDON**^{1,6,14}
gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse
und Austern-Sauce, dazu:
fried udon noodles with fresh vegetables and oyster sauce
- a. **Rindfleisch** *beef* 16,90
b. **Großgarnelen**² *king prawns* 18,90
- 44 **PHỞ SUPPE**
traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer
5 stundenlang gekochten kräftigen Brühe, abgeschmeckt
mit Sternanis, Kardemom, Ingwer, Zwiebeln. Serviert mit
Koriander und Frühlingszwiebeln, dazu:
*traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup with a strong
broth cooked for 5 hours, flavored with star anise, cardamom,
ginger and onions. Served with coriander and spring onions*
- a. **Tofu**⁴ *tofu* 13,90
b. **Hühnerfleisch** *chicken* 14,90
c. **Rindfleisch** *beef* 15,90



KINDERMENÜ

- K1 **GEBACKENES HÄHNCHEN**¹ 6,50
mit Jasminreis
Baked chicken with jasmine rice
- K2 **GEBRATENE NUDELN**^{1,6} 7,50
mit Hähnchen und Gemüse
Fried noodles with chicken and vegetables



DESSERTS

- 160 **KUGEL EIS**⁷ 2,90
Grüner Tee oder Sesam
Scoop of ice cream: Green tea or sesame
- 161 **MOCHI EIS**⁷ 5,50
japanisches Reiskucheneis mit Kokossauce
Japanese rice cake ice cream with coconut sauce
- 162 **BLACK RICE** 5,50
Schwarzer Klebreis mit Kokossauce und frischen
Mangostücken
*Black sticky rice with coconut sauce
and fresh mango pieces*
- 163 **JASMINE CRÈME BRÛLÉE** selbstgemacht 5,50
Homemade
- 164 **GEBACKENE BANANE**^{1,3,5} 5,50
mit Honig und Erdnüssen
Fried banana with honey and peanuts



EXTRAS

- REIS** *rice* 2,00
- SUSHI REIS** *sushi rice* 4,00
- SUSHI SAUCE** 1,50
- WARME SAUCE** (Thai Curry, Mango, Erdnuss, Teriyaki) 2,50
Warm sauce (Thai curry, mango, peanut, teriyaki)
- FRISCHKÄSE**⁷ *cream cheese* 0,70



NIGIRI (JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi

(1 Stk.) Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit frischem Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt.

(1 pc.) In this form of sushi, a small amount of sushi rice is formed into a narrow, finger-length roll and then topped with fresh fish or tamagoyaki (omelette).



60 **SAKE**⁴
Lachs Salmon

2,90



62 **IKA**¹⁴
Tintenfisch Squid

2,90



64 **TAKO**¹⁴
Oktopus Octopus

2,90



65 **INARI**⁶
frittierter Tofu fried tofu

2,50



66 **TAMAGO**³
Omelett Omelette

2,50



67 **KANI**²
Krebsfleisch crab meat

2,90

NIGIRI (1 STK., JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi, 1 pc.



68 **SABA**⁴
Makrele mackerel

2,90



69 **SHIMA**⁴
Seewolf sea wolf

2,90



70 **MAGURO**⁴
Thunfisch tuna

3,50



71 **EBI**²
Garnele shrimps

3,50



72 **HOTATE**¹⁴
Jakobsmuschel Scallop

3,50



73 **IKURA**⁴
Lachskaviar Salmon caviar

3,50



74 **UNAGI**⁴
Süßwasseraal freshwater eel

3,50



77 **TOBIKKO**^{Tbk}
Flugfischkaviar Flying fish caviar

3,50



78 **MUTZU**⁴
Butterfisch butterfish

3,50

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL', 8 STK.)

Bei dieser Sushiform werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.

(8 pcs.) With this form of sushi, the ingredients such as fish and vegetables are directly wrapped in the nori sheet and the rice is on the outside of the roll.



100 ALASUKA ^{4,11} **7,50**
Lachs, Gurke, Sesam
salmon, cucumber, sesame



101 SAKE KAWA ¹¹ **7,50**
gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam
fried salmon skin, cucumber, sesame



102 SAKE MANGO ⁴ **7,50**
Lachs, Mango
salmon, mango



103 PIRIKARA ^{4,Tbk} **7,90**
Thunfisch pikant, Rucola,
Thunfischrogen
Spicy tuna, rocket, tuna roe



104 UNAKYU ^{4,11} **8,90**
Aal, Gurke, Sesam
eel, cucumber, sesame



105 PHILADELPHIA ^{2,7} **8,50**
Garnelen, Rucola, Frischkäse
Shrimp, arugula, cream cheese



106 CALIFORNIA ^{2,Tbk} **8,50**
Gurke, Garnelen, Avocado,
Flugfischkaviar
Cucumber, shrimp, avocado, flying fish caviar



107 TAMAGO ^{3,11} **6,90**
Omelette, Gurke, Sesam
Omelette, cucumber, sesame



108 TEMPURA ^{1,2,3,7,11} **8,90**
frittierte Garnele, Sesam, Gurke,
Frischkäse
fried shrimp, sesame, cucumber, cream cheese

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL', 8 STK.)



109 AIKO ^{4,7} **8,90**
Räucherlachs, Apfel,
Frischkäse, Koriander
Smoked salmon, apple, cream cheese, coriander



110 SAYURI ^{7,11} **7,50**
Spargel, Rucola, Frischkäse,
schwarzer Sesam
Asparagus, rocket, cream cheese, black sesame



111 TOMOKO ¹¹ **11,50**
frittierte Ente, Sesam, Schnittlauch,
pikante Soße, Gurke
fried duck, sesame, chives, spicy sauce, cucumber



112 YOKO ^{1,3,11} **10,50**
gebackenes Hühnchen, Mango,
Gurke, Sesam
baked chicken, mango, cucumber, sesame



113 HITOMI ^{1,3,4,Tbk} **11,50**
fritt. Taschenkrebs, Avocado, Gurke,
Flugfischkaviar
fried crayfish, avocado, cucumber, flying fish caviar



114 SHISO ^{4,Tbk} **8,90**
Lachs pikant, Flugfischkaviar,
Shisoblätter, Gurke
Spicy salmon, flying fish caviar, shiso leaves, cucumber

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL', 8 STK.)



115 YASU ⁴
Lachs, Rettich, Schnittlauch, roter Shiso
Salmon, radish, chives, red shiso

7,90



116 FISCHSTÄBCHEN ^{1,3,4} (10 Stk.)
Lachs oder Thunfisch pikant,
im knusprigen Tempurateig
(10 pcs.) *Fish sticks: Spicy salmon or tuna,
in a crispy tempura batter*

9,90



117 SAKE AVOCADO ⁴
mit Lachs und Avocado
Salmon and avocado

7,90



135 NAOMI ^{1,2,3,7} (6 Stk.)
Avocado, Krebsfleisch, Frischkäse im knusprigen
Tempurateig
(6 pcs.) *Avocado, crab meat, cream cheese in a crispy
tempura batter*

9,50

HOSO MAKI (JAP. 'DÜNNER ROLLE', 6 STK.) *Jap. Thin Rolls*

sind dünne, aus einem halben Noriblatt (Algenblatt) hergestellte Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Die fertige Rolle wird in sechs gleich kleine Stücke geschnitten.
(6 pcs.) *Hoso Maki are thin rice rolls made from half a sheet of nori (seaweed) and filled with fish or vegetables. The finished roll is cut into six equally small pieces.*



81 TEKKA ⁴
Thunfisch *tuna*

4,90



82 AVOCADO
Avocado

3,90



83 SAKE ⁴
Lachs *salmon*

4,50



84 ASPURA
grüner Spargel *green asparagus*

3,90



85 SHINKO
eingelegter Rettich *pickled radish*

3,90



86 KAPPA ¹¹
Gurke, Sesam *cucumber, sesame*

3,90



87 TETSU ⁴
Thunfisch, Schnittlauch *tuna, chives*

4,90



88 MUTZU ⁴
Butterfisch *butterfish*

4,90

SASHIMI (ROHES FISCHFILET) *Raw Fish Fillet*

Sashimi ist die purste Form von Sushi und ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet, das mit einem speziellen Messer in dünne Scheiben geschnitten wird.
Sashimi is the purest form of sushi and is just raw, finely filleted, completely fresh fish. Only the best fillet is used for this form of sushi, which is cut into thin slices with a special knife



90 MAGURO⁴ Thunfisch *tuna*
 12 Stk. 24,50 | 8 Stk. 16,50 | 4 Stk. 8,50



91 SAKE⁴ Lachs *salmon*
 12 Stk. 20,50 | 8 Stk. 14,50 | 4 Stk. 7,50



92 MAGURO TO SAKE⁴
 Thunfisch, Lachs *tuna, salmon*
 12 Stk. 24,50 | 8 Stk. 16,50 | 4 Stk. 8,50



93 MORIAWASE⁴
 gemischter Fisch *mixed fish*
 12 Stk. 24,00



94 MUTZU⁴ Butterfisch *butterfish*
 12 Stk. 24,50 | 8 Stk. 16,50 | 4 Stk. 8,50

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS (10 STK.) *Special Rolls*



120 YUKIKO^{4,7} 14,90
 Aal, Lachs on Top, gebratene Lachshaut,
 Gurke, Frischkäse
*Eel, salmon on top, fried salmon skin,
 cucumber, cream cheese*



121 HAMA^{1,2,3,7,Tbk} Frittierter Taschenkrebse, 14,90
 Avocado, Gurke, Flugfischkaviar,
 flambierter Lachs, Ingwer-, Aalsoße
*Fried crab, avocado, cucumber, flying fish caviar,
 Flambéed salmon, ginger and eel sauce*



122 OCHI⁴ 14,90
 Avocado, Thunfisch,
 frischer Lachs on Top
*Avocado, tuna,
 fresh salmon on top*



123 KANI ROLLE^{1,3,4,Tbk} 14,90
 Frittiertes Krebsfleisch, Avo, Lachs
 Flugfischkaviar, pikante Soße
*Deep-fried crab meat, avo, salmon
 caviar, spicy sauce*



124.1 LUNGS ROLLE⁴ 14,90
 mit Lachs *with salmon*
124.2 LUNGS ROLLE⁴ 14,90
 Thunfisch *with tuna*



124.4 LUNGS ROLLE vegetarisch 14,90
vegetarian

124.3 LUNGS ROLLE² mit Garnelen 14,90
with shrimps



125 'NAMY'^{4,7,11,Tbk} 14,90
 Gebratener Lachs, Frischkäse, Avocado, Flugfischkaviar,
 Sesam, versch. Soßen, versch. Fisch on Top
*Fried salmon, cream cheese, avocado, flying fish caviar,
 sesame, various sauces, various fish on top*

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS (10 STK.) *Special Rolls*



126 RAINBOW ^{4,7,11} **14,90**
Mango, Avocado, Spargel, Frischkäse, Sesam, Thunfisch on Top, Ingwersoße
Mango, avocado, asparagus, cream cheese, sesame, tuna on top, ginger sauce



127 SHIZU ^{1,4,6} **14,90**
Lachstatar, Gurke, Avocado, Aalsoße, on Top flambierter Lachs
Salmon tartare, cucumber, avocado, eel sauce, salmon flambéed on top



128 YUKKI ^{1,3,4,6,7} **14,90**
Aal, Spargel, Frischkäse, Avocado on Top, pikante Mayo & Aalsoße
Eel, asparagus, cream cheese, avocado on top, spicy mayo & eel sauce



129 KOSHO ^{1,4,6} **14,90**
Thunfischtatar, Avocado, Rucola, Thunfisch on Top, Ingwer- & Aalsoße
Tuna tartare, avocado, rocket, tuna on top, ginger & eel sauce



130 KIMOKO ^{1,4,6,11} **14,90**
Gebratene Lachshaut, Rettich, Avocado, Aalsoße, Mango, Sesam, Lachs on Top
Fried salmon skin, radish, avocado, eel sauce, mango, sesame, salmon on top



131 TAZUNA ROLL ^{4,11} **14,90**
Gebratener Lachsbauch, Avocado, Sesam, pikante Soße, flambierter Thunfisch on Top
Fried salmon belly, avocado, sesame, spicy sauce, flambéed tuna on top

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS (10 STK.) *Special Rolls*



131A TRAS ROLLE ⁴ **14,90**
Gebratener Lachs, Rettich, flambierter Lachs on Top
Fried salmon, radish, flambéed salmon on top



132 AKEMI YOKO CURRY ^{1,3} **10,90**
gebackenes Hühnchen, Gurke, pikante Soße, Curry Topping
baked chicken, cucumber, spicy sauce, Curry topping



133 KIMORA YOKO CURRY ^{1,2,3} **11,90**
Frittierte Garnele, Avocado, pikante Soße
Deep fried shrimp, avocado, spicy sauce



134 HARUKO DELUXE ^{1,2,3,4} **15,90**
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke, flambierter Lachs on Top
Fried shrimp, avocado, cucumber, Flambéed salmon on top



SUSHI MIX PLATE

140	HASUKO	14,90
	4 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	
141	HYUGA	17,90
	6 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	
142	ICHIMORI	20,00
	8 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	
143	YOSHIDA	25,00
	10 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	

SUSHI - MIX VEGGIE

144	BUDDHA ^{3,11}	13,50
	4 Veggie Nigiri, 1 Tamago Ura Maki	
145	SAISHOKU ¹¹	15,00
	1 Veggie Ura Maki & Avocado Maki 6 Kappa Maki, 6 Shinko Maki	

SUSHI & SASHIMI - MIX PLATE

150	TOKYO	25,00
	4 Nigiri, 1 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	
151	OSAKA	28,00
	6 Nigiri, 1 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	
152	SAKURAJIMA	37,00
	8 Nigiri, 2 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	
153	'NAMY'	39,00
	10 Nigiri, 2 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	



SOFTDRINKS

		0,33L	0,2L	0,4L
201	COCA COLA ^{F,Ko,S}	3,30		
202	COCA COLA LIGHT F, Ko, S, Su (S1,S2,S3), Ph	3,30		
203	FANTA ^{A, F, S, St}	3,30		
204	SPRITE ^{S,Su}	3,30		
205	SPEZI ^{F, Ko, S, St}	3,30		
206	TONIC WATER ^{Ch}		2,90	4,90
207	GINGER ALE ^F		2,90	4,90
208	BITTER LEMON ^{A,Ch,S}		2,90	4,90
		0,75 L		0,25 L
209	SELTERS WASSER ^{spritzig}	5,90		2,50
210	SELTERS WASSER ^{still}	5,90		2,50

SÄFTE

		0,4 L	0,2 L
250	APFEL NATURTRÜB	4,90	2,90
251	ORANGE	4,90	2,90
252	JOHANNISBEERE	4,90	2,90
253	LITSCHI	4,90	2,90
254	MARACUJA	4,90	2,90
255	MANGO	4,90	2,90
256	ANANAS	4,90	2,90
257	GUAVE	4,90	2,90
258	CRANBERRY	4,90	2,90

BIERE

401	ZIRNDORFER LANDBIER VOM FASS ^{1b}	0,5l	3,80
402	RADLER ^{1b}	0,5l	3,80
403	KIRIN BEER ^{1b} japanisches Bier	0,33l	3,80
404	SAIGON BEER ^{1b} vietnamesisches Bier	0,33l	3,80
405	LEDERER PILS ¹	0,33l	3,80
406	TUCHER PILS ^{1b} alkoholfrei	0,5l	3,80
407	TUCHER WEIZEN HELL ¹ vom Fass	0,5l	3,80
408	TUCHER WEIZEN ¹ alkoholfrei	0,5l	3,80
409	COLA WEIZEN / RUSSEN ^{1a,Ko,F,S}	0,5l	3,80



SCHNÄPSE

420	JÄGERMEISTER	2 cl	2,50
421	CHEESE CAKE	2 cl	2,50
422	FRANGELIO	2 cl	2,50
423	SAMBUCA	2 cl	2,50
424	WILLIAMS BIRNE	2 cl	3,00
425	RAMAZZOTI	2 cl	3,50
430	FLAUMENWEIN	0,1l	3,50
431	SAKE (WARM)	0,2l	7,00

WEINE

	FL. 0,75L	GL. 0,2L
FRANCONIA ¹² Silvaner Franken, trocken weiß, Deutsche Qualitätswein, Divino Nordheim, Thüngersheim, Nordheim / Main	24,00	6,50
FRIULI ¹² Pinot Grigio D.O.C., trocken weiß, Camino Al Tagliamento (UD), Italia	24,00	6,50
ROSA DEL GOLFO ¹² Primitivo di Salento I.G.T., Italia, trocken rot	24,00	6,50
BOLLA ¹² Merlot di Trevenezie I.G.T., trocken rot, Bolla S.P.A. - Bardolino, Italia	24,00	6,50
GIUSEPPE CAMPAGNOLA ¹² Rosato Della Casa, Marano di Valpolicella, Italia	16,00	6,50 0,1l 3,50
VILLA SANDI ¹² ,il fresco' Prosecco D.O.C. Treviso Brut, Italia	30,00	



WARMER GETRÄNKE

KÄNNCHEN JASMIN TEE	3,50
KÄNNCHEN GRÜNER TEE	3,50
TASSE CAFE CREMA	2,90
ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
CAPPUCCINO ⁷	3,50
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	2,50
LATTE MACCHIATO ⁷	3,50



ZEN'S GARDEN

FRISCH AUFGEBRÜHTE TEES MIT FRISCHEN ZUTATEN

INGWERTEE mit Minzblättern, Limetten und Honig 4,00

ZITRONENGRASTEE mit Jasminkräutern und Honig 4,00

HOMEMADES

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG

211 **NAMY LOVE** 6,90
Calpis, Erdbeersirup, Limetten und Soda

212 **WILDBERRY WONDER** 6,90
Beerenmix, Johannisbeersaft, Russian Wildberry

213 **LEMON SODA** 6,90
Limetten, Zuckersirup, Soda

214 **BASIL GARDEN** 6,90
Basilikum, Apfelsaft, Limetten, Soda

215 **TROPICAL TWIST** 6,90
Maracujasirup, Maracujasaft, Guavensaft, Soda

216 **LYCHEE HEAVEN** 6,90
Litschisirup, Zitronengras, Jasmintee, Soda

217 **GINGER COOLER**^F 6,90
Orangen, Limetten, Zitronen Ingwer, Ginger Ale

APERITIFS

HUGO 8,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze

APEROL SPRITZ 8,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

LILET WILDBERRY 7,50
Lillet Blanc, Russian Wildberry

LYCHEE SPRITZ 7,50
Litschi Likör, Prosecco, Rosa Beeren

COCKTAILS

MAI TAI 11,50
Myers Rum, Old Pascas 73%, Mandelsirup, Triple Sec, Ananas- & Zitronensaft

SEX ON THE BEACH 11,50
Vodka, Pfirsichlikör, Amaretto, Maracuja- & Orangensaft

BAHAMA MAMA 11,50
Rum, Malibu, Granadine, Lemon Squash, Ananas- & Orangensaft

TEQUILA SUNRISE 11,50
Tequila, Zitronen- & Orangensaft, Grenadine

PINA COLADA 11,50
Myers Rum, Cream Of Coconut, Ananassaft, Sahne

MELON TWIST 11,50
Vodka, Passoa, Melonensirup, Maracuja- & Orangensaft

CAIPIRINHA 11,50
Cacha, Rohrzucker, Limetten

MALIBU SUNRISE 11,50
Rum, Malibu, Kokossirup, Maracuja- & Orangensaft

TOUCHDOWN 11,50
Vodka, Apricot Brandy, Lemon Squash, Maracuja- & Orangensaft

COSMOPOLITON 11,50
Vodka, Cointrea, Cranberrysirup, Zucker, Zitronensaft

MOJITO 11,50
Havana 3, Limetten, Minze Zucker, Soda

LEGURK 11,50
Gin, Holunderblütensirup, Gurke, Apfelsaft, Zitronensaft

MOSCOW MULE^F 11,50
Vodka, Limettensaft, Gurke, Minze, Ginger Beer

ZOMBIE 11,50
3 Sorten Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Pranfen- & Zitronensaft

LONG ISLAND ICE TEA^{F,Ko,S} 11,50
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cola, Zitronensaft





ALKOHOLFREIE COCKTAILS

TWISTER	8,50
Limetten, Grenadine, Maracuja- & Orangensaft, Tonic Water	
BLUE ISLAND ^F	8,50
Blue Curacao, Mandelsirup, Mango- & Maracujasaft	
MOSQUITO ^{Ch}	8,50
Limetten, Minze, Rohrzucker, Mangosirup, Tonic Water	
COCONUT KISS	8,50
Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Grenadine	
IPANEMA ^F	8,50
Limetten, Brauner Rohrzucker, Ginger Ale	
ROAD RUNNER	8,50
Lime Juice, Mangosirup, Johannisbeer- & Maracujasaft	



LONGDRINKS

GIN TONIC ^{Ch}	7,00
Gin, Tonic Water	
JACKY COLA ^{F,Ko,S}	7,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Cola	
CUBA LIBRE ^{F,Ko,S}	7,00
Havana 3, Limetten, Cola	
LYNCHBERG LEMONADE ^{S,Sr}	7,00
Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, Sprite	
VODKA	7,00
mit Lemon / Cranberry	

Vielen Dank für Ihren Besuch
& bis demnächst!

ALLERGENE		
1	Enthält Weizengluten	7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
1b	Enthält Gerstengluten	8 Enthält Cashew-Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse	10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse	11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
4b	Enthält Fischsoße	12 Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE	
A	Antioxidationsmittel (Antioxidans)
Ch	Chininhaltig
F	Farbstoff - Lebensmittelfarben
GV	Geschmacksverstärker
Ko	Koffeinhaltig
K	Konservierungsmittel
S	Säure, Säuerungsmittel
St	Stabilisator
Su	Süßungsmittel
V	Verdickungsmittel

Srm (Surimi) enthält 2,F,St,V
Tbk (Tobiko, Masago) enthält 1,4,6,F,Gv,S

Änderungen und Irrtümer vorbehalten,
Abbildung ähnlich,
Preise in Euro inkl. MwSt.

