

VORSPEISEN

V1.	MISO-SUPPE ^{L,B} Sojabohne, Seetang und Zwiebeln mit Tofu	6,50€
V2.	KOKOSCREME - SUPPE ^{F,A} Kokoscreme, Gemüse, Kräuter, wahlweise mit: T. Tofu (vegan) H. Hühnerfleisch G. Garnelen	6,90€ 6,00€ 6,90€
V3.	TOM YUM GOONG - SUPPE ^A Kokoscreme, Hühnerbrühe, Ingwer, Gemüse H. Hühnerfleisch G. Garnelen	7,20€ 6,90€
V4.	VEGAN - FRÜHLINGSROLLEN (6 Stk.) ^A Frittierte Rollen mit Gemüse - Füllung	7,20€ 3,90€
V5.	TOM CHIEN COM (2 Stk.) ^{A,C,I} Garnelen Black Tiger, umwickelt mit knusprigen Klebreisflocken, dazu hausgemachten Dip	7,90€
V6.	ENTE - MANGO SALAT ^{A,I,N} Frische Mango, Karotten, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Ente	12,50€
V7.	SALMON TATAKI - LACHS ^{A,G,D} leicht gegrillter Lachs, Salat	11,90€
V8.	TUNA TATAR ^{B,N,L} frischer Thunfisch mit speziellen Soßen gewürzt, Salat, Avocado	12,90€
VG.	VORSPEISE - SET / GROSSE PLATTE Klebreisflocken - Garnelen, Mango Salat, Sommerrollen, Wantan	27,90€

HAUPTSPEISE

40. COM YAMMY SAUCE

Gemüse des Saisons in hausgemachten speziellen Saucen/Reis

A.	Knusprige Ente ^A	16,90€
B.	Gebackenes Hühnerbrust ^A	15,90€
C.	Gebackenes Lachsfilet ^F	18,90€
D.	Garnelen - Tempura (5 Stk.) ^{A,C}	17,90€
H.	Hühnerfleisch	13,90€
T.	Tofu (vegan) ^A	12,90€

26. BARBECUE COM

Gemüse des Saisons in Soja-Barbecue Ingwer-Sauce/ mit Reis serviert

B.	Gebackenes Hühnerbrust ^A	15,90€
D.	Garnelen - Tempura (5 Stk.) ^{A,C}	17,90€

41. COM XAO OT SAUCE

Gemüse des Saisons in Zitronengras-Chili Sauce/Reis

G.	Garnelen (6 Stk.) ^C	18,90€
H.	Hühnerfleisch	13,90€
R.	Steakhüfte vom Rind	16,90€
T.	Tofu (vegan) ^A	12,90€

42. TERIYAKY SAUCE

Gemüse des Saisons in Teri-Sauce/Reis

A.	Knusprige Ente ^A	16,90€
B.	Gebackenes Hühnerbrust ^A	15,90€
C.	Gebackenes Lachsfilet ^F	18,90€
D.	Garnelen - Tempura (5 Stk.) ^{A,C}	17,90€

HAUPTSPEISE

43. SÜSS - SAUER SAUCE

Gemüse nach Saison in köstlichen Süß-Sauer Soße/Reis

A.	Gebackene Ente ^A	16,90€
B.	Knuspriges Hühnerbrust ^A	15,90€
C.	Gebackenes Lachsfilet ^F	18,90€
D.	Garnelen - Tempura (5 Stk.) ^{A,C}	17,90€

44. UDON XAO

Udon-Nudeln mit verschiedenen Gemüse in speziellen Soße

A.	Knusprige Ente ^A	16,90€
B.	Gebackenes Hühnerbrust ^A	15,90€
D.	Garnelen - Tempura (5 Stk.) ^{A,C}	17,90€
G.	Garnelen (6 Stk.) ^C	18,90€
H.	Hühnerfleisch	13,90€
R.	Steakhüfte vom Rind	16,90€
T.	Tofu (vegan)	12,90€

45. MIEN XAO

Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse gebraten

A.	Knusprige Ente ^A	16,90€
B.	Gebackenes Hühnerbrust ^A	15,90€
D.	Garnelen - Tempura (5 Stk.) ^{A,C}	17,90€
G.	Garnelen (6 Stk.) ^C	18,90€
H.	Hühnerfleisch	13,90€
R.	Steakhüfte vom Rind	16,90€
T.	Tofu (vegan)	12,90€

YAMMY EMPFEHLUNG/SPECIALS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50. | BO XAO HANH | 18,90€ |
| | Steakhüfte vom Rind medium gebraten
mit Zwiebeln, Gemüse und Yammy Sauce gebraten,
serviert mit Reis auf der Heiplatte | |
| 51. | BO XAO DUA | 18,90€ |
| | Steakhüfte vom Rind aus dem Wok
mit Zitronengras, Chili, Ananas, verschiedene Gemüse,
serviert mit Reis und frischen Ananas | |
| 52. | BO TAI LAC ^A | 18,90€ |
| | Steakhüfte vom Rind aus dem Wok ,
mit Rotwein-Sauce, verschiedene Gemüse,
serviert mit Reis und auf der Heiplatte | |
| 53. | TACHI TERI SAKE LACHS ^{A,B,C} | 21,90€ |
| | gegrillter Lachs mit 3 Garnelen, serviert mit Teriyaki Sauce | |
| 54. | TAMA - GARNELEN TEMPURA ^{A,B,C} | 18,90€ |
| | 5 Garnelen Tempura in Tamarinden Sauce, auf der Heiplatte | |
| 55. | SALMON TAMA ^{B,C,A} | 21,90€ |
| | gegrillter Lachs mit 3 Garnelen in Tamarinden Sauce | |
| 56. | TOM KHO TO ^{C,A} | 20,90€ |
| | Garnelen mit verschiedenen Gemüse in speziellen Sauce | |

NIGIRI SUSHI (2 Stk.)

S1.	LACHS	5,90€
S2.	THUNFISCH	5,90€
S3.	EBI Garnele	5,90€
S4.	UNAGI Flusssaal	5,90€
S5.	INARI Frittierte Tofu	5,50€
S6.	AVOCADO	5,50€
S7.	SURIMI Krebsfleischimitat	5,90€
S8.	TAMAGO Japanisches Omelett	5,50€

NORI MAKI (6 Stk.)

100.	LACHS	
101.	LACHS AVOCADO	5,90€
100A.	GEGRILLTER LACHS Mit gegrilltem Lachs, Sesam	5,90€
102.	THUNFISCH	5,90€
102A.	SPICY THUNFISCH Mit gegrilltem Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Chili	5,90€
103.	EBI AVOCADO	5,90€
104.	HÄHNCHEN Mit gebackenem Hähnchen	5,90€
105.	CALIFORNIA Surimi, Avocado	5,90€
106.	UNAGI	5,90€
107.	GURKE	5,50€
108.	AVOCADO	5,50€
109.	MANGO	5,50€
110.	GRÜNER SPARGEL	5,50€
111.	OSHINKO	5,50€
112.	TAMAGO Japanisches Omelett	5,50€

INSIDE-OUT/SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

- | | | |
|-------|--|--------|
| 120. | SAKE ROLL | 10,90€ |
| | Lachs, Avocado, Frischkäse, Fischrogen, Sesam | |
| 121A. | SALMON ROLL | 10,90€ |
| | Gegrillter Lachs, Gurke, Sesam | |
| 121B. | THUNFISCH ROLL | 11,90€ |
| | Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Fischrogen, Sesam | |
| 122A. | SPICY THUNFISCH ROLL | 11,90€ |
| | Gegrillter Thunfisch, Lauch, Gurke | |
| 123. | DRAGON ROLL LACHS | 16,90€ |
| | Ebi Tempura, Gurke, Mango, Frischkäse, umhüllt mit Lachs | |
| 124. | CHICKEN KATSU | 10,90€ |
| | Gebackenes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| 125. | RED DRAGON ROLL | 10,90€ |
| | California, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Thunfisch | |
| 126. | UNAGI ROLL | 10,90€ |
| | Unagi, Mango, Gurke, Sesam | |
| 127. | VEGETARISCHE ROLL | 9,50€ |
| | Avocado, Mango, Gurke, Sesam | |
| 128. | GREEN DRAGON ROLL | 16,90€ |
| | Ebi, Gurke, Mango, Frischkäse, umhüllt mit Avocado | |
| 129. | GRÜNER SPARGEL ROLL | 9,50€ |
| | Grüner Spargel, Avocado, Frischkäse, Sesam | |
| 130. | HOISIN-ERDNUSS SPINAT ROLL | 9,50€ |
| | Spinat, Frischkäse | |

TEMPURA URAMAKI ROLLS (8 Stk.)

Große Big Rolle / 8 Stk.

Alle Tempura Uramaki Rolls werden mit Frischkäse, Unagi-Soße und Cocktailsaße serviert.

- | | | |
|------|----------------------------------|--------|
| 131. | LACHS TEMPURA ROLL | 10,90€ |
| 132. | THUNFISCH TEMPURA ROLL | 11,90€ |
| 133. | VEGETARISCHE TEMPURA ROLL | 9,90€ |
| | Avocado, Gurke, Mango | |
| 134. | SPICY TEMPURA ROLL | 9,90€ |
| | Gurke, Avocado | |

SASHIMI (4 Stk.)

SM1.	LACHS	13,90€
SM2.	THUNFISCH	14,90€

FUTO MAKI

Große Sushi-Rollen

F1.	KANI MAKI	10,90€
	Surimi, Gurke, Oshinko, Tamago, Frischkäse	
F2.	LACHS MAKI	10,90€
	Lachs, Avocado, Gurke, Tamago, Frischkäse	
F3.	THUNFISCH MAKI	11,90€
	Thunfisch, Gurke, Oshinko, Frischkäse	
F4.	EBI TEMPURA MAKI	10,90€
	Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Frischkäse	
F5.	VEGETARISCH MAKI	9,50€
	Gurke, Tamago, Inari, Avocado, Frischkäse	

MINI TEMPURA ROLLS (6 Stk.)

Gebackene Mini Rolle ... 6 Stk.

Alle Mini Tempura Rolls werden mit Frischkäse, Unagi-Soße und Cocktailsaße serviert.

140.	LACHS	8,50€
140A.	GEGRILLTER LACHS	8,50€
141.	LACHS AVOCADO	8,50€
142.	THUNFISCH	8,50€
142A.	SPICY THUNFISCH	8,50€
143.	EBI AVOCADO	8,50€
144.	HÄHNCHEN	8,50€
145.	CALIFORNIA	8,50€
146.	UNAGI	8,50€
147.	GURKE	7,50€
148.	AVOCADO	7,50€
149.	MANGO	7,50€
150.	GRÜNER SPARGEL	7,50€
151.	OSHINKO	7,50€
152.	TAMAGO	7,50€

TEMPURA ROLLS (6 Stk.)

panierte Rolle mit Unagisauce, Cocktailsauce, Sesam

160.	BIG ROLL (6 Stk.)	10,50€
	mit Avocado, Gurke, Mango, Inari, Frischkäse	
161.	LACHS	11,90€
	mit Avocado, Gurke, Mango, Inari, Frischkäse	
161A.	SALMON	11,90€
	mit gegrillter Lachs, Gurke, Avocado	
162.	THUNFISCH	12,50€
	Lauch, Gurke, Chili, Frischkäse	
162A.	SPICY TUNA	12,50€
	Lauch, Gurke, Chilisauce, gegrilltem Thunfisch	
163.	YAMMY	13,90€
	Avocado, Frischkäse, Aal, Lachs, Garnele	
164.	CHICKEN HÄHNCHEN (GEBACKEN)	9,50€
	Frischkäse, Gurke, Avocado	
165.	CALIFORNIA	11,90€
	Surimi, Avocado, Frischkäse	
166.	UNAGI	11,90€
	Süßwasseraal, Gurke, Avocado	

REIS BOWL

Alle Reis Bowls werden mit Sushireis, Salat, Gurke, Edamame, Mango, Sesamglasur, Avocado, Unagi-Soße und Sesam-Soße serviert.

B1.	KNUSPRIGER TOFU	14,90€
B2.	GEBACKENES HÄHNCHEN	15,90€
B3.	GEBACKENE GARNELEN (5 STK.)	16,90€
B4.	LACHS	18,90€
B5.	THUNFISCH	18,90€
B6.	GEGRILLTER LACHS	19,50€
B7.	ENTE	16,90€

SUSHI-MENÜ

MENÜ 1 15,99€
Nori Maki: 1 Sake, 1 Tekka, 1 California

MENÜ 2 25,90€
1 Lachs Inside-Out, 1 Maki Thunfisch,
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch

MENÜ 3 24,90€
3 Maki: Gurke, Avo, Mango
2 Nigiri Tamago, 2 Nigiri Inari

MENÜ 4 23,90€
1 Maki Hähnchen, 1 Panierte Hähnchen Roll
1 Inside-Out Hähnchen

MENÜ 5 20,00€
1 Maki Lachs, 1 Maki Thunfisch
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch

MENÜ 6 (gegrillten 24 Stk.) 25,50€
1 Sake Maki, gegrillter Lachs
1 Sake Tekka, gegrillter Thunfisch
1 Mini Tempura, gegrillter Lachs
1 Tempura, gegrillter Thunfisch

MENÜ 7 (für 3 Pers.) 65,90€
3 Maki: Lachs, Surimi, Thunfisch
1 Inside-Out: California
1 Inside-Out: Unagi
1 Panierte Hähnchen Roll
4 Nigiri: Lachs, Ebi, Thunfisch, Tamago

MENÜ 8 (für 4 Pers.) 89,90€
6 Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Aal (Unagi)
Maki - 6 Stück: 1 Lachs-Avocado-Maki,
1 Futo-Maki mit Surimi, 1 Gurken-Maki
Inside-Out - 2 Rollen: 1 Dragon Roll Lachs, 1 Thunfisch-Inside-Out
Tempura - 2 Rollen: 1 Lachs-Tempura-Uramaki, 1 Tempura-Thunfisch-Roll
Sashimi - 4 Stück: 2 Lachs, 2 Thunfisch

COCKTAILS

- | | | |
|------|---|-------|
| 231. | MIDORI - SOUR | 7,90€ |
| | Midori, Zitronensaft, O-Saft | |
| 232. | BOURBON - SOUR | 7,90€ |
| | Bourbon - Whiskey, Zitronensaft, O-Saft | |
| 233. | TEQUILA SUNRISE | 7,90€ |
| | Tequila, Grenadine, O-Saft | |
| 234. | BULLEIT B - MULE | 7,90€ |
| | Whiskey Bourbon, Zitronen, Spicy Ginger | |

MATCHA

- | | | |
|------|-----------------------------|-------|
| 239. | MATCHA LATTE | 5,50€ |
| 240. | MATCHA HAFER-LATTE | 5,50€ |
| 241. | ERDBEER-MATCHA-LATTE | 5,50€ |
| 242. | MATCHA-MANGO | 5,50€ |

YAMMY DESSERT

- | | | |
|------|--|-------|
| 301. | KOKOSEIS IN EINER KOKOSNUS | 7,60€ |
| | Kokosraspeln, Fructose, Lactose, Milchproteine, Kokospulver | |
| 302. | MOCHI (3 Stück) | 6,00€ |
| | Reiskuchen mit verschiedene Füllungen
zur Auswahl Matcha, Sesam, Taro | |
| 303. | MOCHI - EISPLATTE (2 Stück) | 6,00€ |
| | Reiskuchen, gefüllt mit Eis, mit saisonalen Früchten zur Auswahl
Matcha, Kokosnuss, Schokolade, Erdbeer, Mango, Vanille | |
| 304. | GEBACKENE BANANEN | 6,90€ |
| | mit Honig | |
| 305. | BANANE IM KLEBREIS | 6,50€ |
| | Banane ummantelt im Klebreis mit schwarzen Bohnen,
gedämpft mit Kokosmilch und Erdnüsse verfeinert | |

HOMEMADE GETRÄNKE

200. **MARACUJA - CRUSH** 6,00€
Maracuja Saft, Maracuja, Soda oder stilles Wasser
201. **VINPEARL - EISTEE** 6,00€
Schwarzer Tee, Limettensaft, Orange, Limetten, Minze
202. **CUCUMBER - CRUSH** 6,00€
Gurke, Minze, Rohrzucker, Limetten, Soda ad. stilles Wasser
203. **KUMQUAT - CRUSH** 6,00€
Kumquat, Rohrzucker, Ingwer, Zitronengras, Soda oder stilles Wasser
204. **YAMMY LIMONADE** 0,5L 4,90€ 1L 6,00€
wahlweise mit Himbeer, Erdbeer, Blaubeer
205. **YAMMY EISTEE (SCHWARZER TEE)** 0,5L 4,90€ 1L 6,00€
wahlweise mit Himbeer, Erdbeer, Blaubeer

VIETNAM'S KAFFEE

206. **CAFÉ TRUNG NGUYEN (SCHWARZ)** 4,00€
Aromatischer Filterkaffee mit einer Schokonote
207. **CAFÉ SUA** 5,20€
Filterkaffee mit Kondensmilch
208. **CAFÉ SUA DA** 5,20€
Filterkaffee mit Kondensmilch und Eiswürfeln
209. **CAFÉ SUA DUA** 6,00€
Kokos-Kaffee mit eiskaltem Kokosmilch, Eis
210. **BAC XIU** 6,00€
Filterkaffee, Vollmilch, Kondensmilch, Eiswürfeln

COCKTAILS

220.	MOJITO Rum, Rohrzucker, Limetten, Soda, Minze	7,90€
221.	CAIPIRINHA Bacardi, Rohrzucker, Limetten, Soda	7,90€
222.	MOSCOW MULE Vodka, Gurke, Minze, Spicy Ginger	7,90€
223.	LONDON MULE London Gin, Limetten, Minze, Spicy Ginger	7,90€
224.	PINA COLADA Rum, Kokosirup, Sahne, Ananas-Saft	7,90€
225.	CRAZY TOKIO Gin, Vodka, Midori, Sake, Gurke, Zitrone, Ginger Ale	7,90€
226.	SEX ON THE BEACH Vodka, Cointreau, Peach Tree, O-Saft, Cranberrysaft	7,90€
227.	LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, O-Saft, Cola	7,90€
228.	SWIMMING POOL Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokosirup, Sahne, Ananassaft	7,90€
229.	MINT JULEP Whiskey, Minze, Rohrzucker, Soda	7,90€
230.	GIN DAISY Gin, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	7,90€

ERGÄNZUNG / KORREKTUR

ZUR ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

Diese Ergänzung gilt zusätzlich zu unserer Speisekarte.

Zur Klarstellung unserer Allergen Kennzeichnung gilt:

A - Weizen / glutenhaltiges Getreide

B - Fisch

C - Krebstiere

D - Schwefeldioxid und Sulfite

E - Sellerie

F - Milch und Laktose

G - Sesamsamen

H - Schalenfrüchte

I - Eier

J - Lupinen

Hinweis zu H:

Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien oder Macadamianüsse werden in unseren aktuellen Gerichten nicht als Zutat verwendet.

ZUSATZSTOFFE:

1 - koffeinhaltig

2 - mit Farbstoff

3 - mit Konservierungsstoff

4 - mit Süßungsmittel

5 - chininhaltig

6 - mit Geschmacksverstärker

Eine vollständige schriftliche Allergen- und Zusatzstoffliste liegt für unsere Gäste bereit. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung an.

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte mit anderen Allergenen in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.