

Mittagstisch Okami Restaurant

Montag bis Samstag: 11:30–17:00 (außer Sonntag und Feiertage)

Mittag

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Frühlingsrollen ^A knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept mit Hühnfüllung | 5,90€ |
| 2. | Pho ^{A F} traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, wahlweise mit:
b. Hühnchen 13,5€ d. Tofu 12,5€ e. Rindfleisch 14,5€ | |
| 3. | Mango-Curry ^F Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, knackigem Salat, serviert mit Duftreis | 12,90€ |
| 4. | Ente kross ^F gebraten in Erdnuss Sauce ^E mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis | 14,90€ |
| 5. | Ente kross ^F gebraten in Soja Sauce ^A mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis | 14,90€ |
| 6. | Würzige gebratene Streifen von Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, knackigem Salat und Limetten Dip ^D , Erdnuss ^F , Koriander, serviert mit Duftreis | 12,90€ |

Mittag Sushi

- | | | |
|-----|--|-------|
| 7. | 4 Lachs Inside-Out, 8 Mini Crunchy roll Lachs, 4 Lachs Maki, 4 Avocado Maki | 13,5€ |
| 8. | 4 Tuna Maki, 4 Gurken Maki, 4 Tuna Inside-Out, 8 Mini Crunchy roll Lachs | 13,5€ |
| 9. | 4 Avocado Maki, 4 Gurken Maki, 4 Veggi Inside-Out, 8 Mini Crunchy roll Veggi | 13,5€ |
| 10. | 4 Lachs Maki, 4 Avocado Maki, 4 Tuna Maki, 4 Gurken Maki, 8 Mini Crunchy roll Lachs | 13,5€ |
| 11. | 4 Lachs Inside-Out - 4 Thunfisch Inside-Out, 8 Avocado Maki, 1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Tuna | 13,5€ |
| 12. | 4 Lachs Special roll, 6 Crunchy roll Lachs, 4 Lachs Maki, 4 Avocado Maki | 15,8€ |

Okami Sushi Menu vom Haus

M1: Maki Mix (B)	16,9€
8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki, 8 Thunfisch Maki	
M2. Chicken Menu (IF)	26,9€
8 Chicken Maki, 8 Chicken Inside Out, 6 Crunchy Chicken	
M3. Sakenu (B I)	24,5€
2 Sake Nigiri, 8 Sake Maki, 8 Sake Inside Out	
M4 Gold Best Friend (BF), Vip	35,9€
2 gold Nigiri, 8 Spezial Crispy Tiger, 6 Crunchy Salmon.	
M5: Wowy (B C)	33,5€
2 Nigiri, 8 Lachs Maki, 8 Special My King, 4 Lachs Sashimi	
M6: Ricky star (B C)	30,5€
4 Nigiri, 8 Maki Gurke, 8 Inside-Out Lachs, 6 Crunchy Sake	
M7: Veggie Platte für 2 Pers. (M)	38,5€
4 Nigiri Veggie, 8 Avocado Maki, 8 Gurke Maki, 8 Mango Maki, 6 Crunchy Veggie	
M8. Okami 1 (für 2 Personen) (B C I)	45,9€
6 Nigiri, 8 Avocado Maki, 6 Crunchy Sake, 8 Tuna Inside Out	
M9: Okami 2 (für 2 Personen) (B C I)	55,9€
6 Nigiri, 8 Lachs Maki, 8 Gurke Maki, 8 Special My King, 6 Crunchy Salmon Crispy, 4 Lachs Sashimi	
M10. Best Of Okami (für 3 Personen) (B C M)	79,9€
5 Nigiri, 8 Sake Maki, 8 Avocado Maki, 8 Sake Tuna Inside Out, 8 Spezial Crispy Tiger, 6 Crunchy Sake, 4 Sake und 4 Maguro Sashimi	

DESSERT

- | | |
|--|------|
| 600. Mochi Eis ^{AD} 3Stk | 5,9€ |
| Japanischer Klebreiskuchen mit Kokos, Matcha und Mango | |
| <hr/> | |
| 601. Matcha ^{AD} Aisu-Sweet Matcha Ice Cream | 6,9€ |
| Sencha Grüntee-Eiscreme, Karamell-Topping, 3 Matcha-Eiskugeln | |
| <hr/> | |
| 602. Mango ^{AD} Aisu-Sweet Mango Ice Cream | 6,9€ |
| Sencha Grüntee-Eiscreme, Karamell-Topping, 3 Matcha-Eiskugeln | |
| <hr/> | |
| 603. Sesam ballflachen ^{FD11} (mit ein Kugel eis) | 6,9€ |
| 4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste & Honig | |
| <hr/> | |
| 604. Gebackene Banane ^{11 F} | 6,5€ |
| Gold gebackene Bananenstücke, verfeinert mit Honig und mit ein Kugel Eis | |

OKAMI-SUSHI

Unser Sushimeister rollt jede Sushi-Kreation frisch per Hand, mit den besten Zutaten und viel Liebe zum Detail. Wähle einfach deine Sushi aus der Liste – unser Chef stellt dein persönliches Sushi-Erlebnis zusammen.

MAKI 8 STK

Maki Rollen sind der Klassiker schlichtweg und die bekannteste Form des Sushis. Ummantelt von einem leichten Noriblatt mit einer dünnen Reisschicht und einer Füllung nach Wahl ist sie ein Genuss für den simplen, schlichten Geschmack.

50. Kappa mit Gurke	5,2 €
51. Avocado	5,3 €
52. Mango	5,3 €
53. Sake mit Lachs B	6,2 €
54. Tekka mit ThunfischB	6,3 €
55. Ebi Tempura Garnelen C I	6,9 €
56. Chicken Maki mit Hühnechen	6,5 €

NIGIRI 2 STK

Nigiri ist traditionelles Sushi in seiner reinsten Form: Handgeformter Reis, belegt mit einer frischen Scheibe Fisch. Einfach, pur und ein perfektes Zusammenspiel von Textur und Geschmack.

60. Sake Lachs B	6,2 €
61. Gold-Aburo Sake B	7,5 €
<i>Lachs flambiert mit Gold</i>	
62. Maguro Thunfisch B	6,5 €
63 Gold- Aburo Maguro B	7,9 €
<i>Thunfisch flambiert mit Gold</i>	
64. Ebi gekochte Garnele C	6,5 €
65. Unagi Aal N	7,2 €
66. Avocado vegan	5,9 €
67. Inari Tofu Taschen 11 M	5,9 €
68. Surimi Krebs C	5,9 €
69. Tako Oktopus N	6,5 €

GUNKAN 2 STK

Gunkan bedeutet wörtlich Kriegsschiff und ist eine Form von Nigiri Sushi. Die bootförmigen, ovalen Reis-Rollen werden von Hand geformt und in einen Streifen Noriblatt gewickelt, um Platz zu schaffen, der hier im Rezept mit Topping gefüllt wird – mit selbstgemachtem.

70. Gunkan TakoN D	7,9 €
<i>Oktopus mit Avocado und Schnittlauch, Sesam, Mayonnaise N L G</i>	
71. Gunkan Tobiko B	6,2 €
<i>Lachsrogen</i>	
72. Gunkan Sake B F D	6,9 €
<i>pikanter Lachstatar mit Avocado und Schnittlauch, Sesam, Mayonnaise</i>	
73. Gunkan Tuna B F D	6,9 €
<i>pikanter Thunfischstatar mit Avocado, Schnittlauch, Sesam, Mayonnaise</i>	
74. Inari Boat Veggie 11 M D F	6,5 €
<i>Tofutasche mit Avocado, Gurke, Sesam, Mayonnaise</i>	
75. Seetang Grüner Algensalat 11	5,5 €

INSIDE OUT 8 STK

Inside Outs sind große Rollen, welche aussen aus Reis bestehen und innen mit dem Inhalt deiner Wahl gefüllt sind. Verfeinert wird die Rolle durch die gleichmäßige Wälzung in knusprig geröstetem Sesam oder Tobiko.

80. Alaska B N F	10,5 €
<i>Lachs, Avocado, Sesam & Tobiko</i>	
81. Maguro B N F	10,9 €
<i>Thunfisch, Avocado, Sesam & Tobiko</i>	
82. Ebi Tempura C F I D N	10,5 €
<i>Knusprige Garnele, Avocado, Frischkäse , Sesam& Tobiko</i>	
83. CaliforniaF D C N	9,5 €
<i>Surimi, Avocado, Frischkäse, Sesam & Tobiko</i>	
84. Tori-Tori D F I	10,5 €
<i>Tempura Hähnchenstreifen, Gurken , Frischkäse, Sesam</i>	
85. Hot Tuna Mariniertes Thunfischtatar , Lauch, Sesam & Tobiko B F M charf	11,5 €
86. Hot Lachs Mariniertes Lachstatar , Lauch, Sesam & Tobiko B F M charf	11,5 €
87. Rucola Sake B D	10,5 €
<i>Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse, mit Rucola</i>	
88. Okami Veggi F	9,5 €
<i>Avocado, Gurke, Mango, veganer Frischkäse, Sesam</i>	

FUTO MAKI 6 STK

Futo Maki Rollen sind der Klassiker schlichtweg und die bekannteste Form des Sushis. Ummantelt von einem leichten Noriblatt mit einer dickeren Reisschicht, welche verschiedenen Zutaten umhüllt. Besonders hier wählen wir frittierte Fischzutaten in Kombination mit unseren Gewürzen und Saucen. Die perfekte Wahl für Gäste, die rohen Fisch nicht vertragen.

90. Sake B D I	9,5 €
-----------------------	--------------

Lachs Tempura, Avocado, Gurken, Frischkäse

91. Tuna B D I	9,5 €
-----------------------	--------------

Thunfisch Tempura, Avocado, Gurken, Frischkäse

92. Ebi CDI	9,9 €
--------------------	--------------

Knusprige Garnele, Avocado, Gurken, Frischkäse

SPRING ROLL MAKI 6 STK

Diese Kategorie der Sushis sind eigenhändig von uns kreiert. Ummantelt von einem leichten Reispapier mit einer dünnen Reisschicht, mit Fischkäse, Rucola und einer Füllung nach Wahl ist sie ein Genuss für den simplen, frischen Geschmack.

P110. Lachs Avocado B D	10,50 €
--------------------------------	----------------

P111. Thunfisch Avocado B D	10,90 €
------------------------------------	----------------

P132. Mango mit Avocado D	9,90 €
----------------------------------	---------------

P113. Ebi Avocado C I D	10,90 €
--------------------------------	----------------

CRUNCHY - TEMPURA - ROLLE 6 STK

Crunchy steht für knusprig gebackene Rollen – eine seltene, warme Variante von Sushi. Mithilfe einer geheimen Technik wird die Rolle in einen Teig gehüllt, in Pankomehl gewälzt und goldbraun frittiert. Alle Rollen mit UnagiM Sauce und Salat Dekor

C200. Crunchy Sake B D I Lachs, Avocado, Philadelphia	10,5 €
C201. Crunchy Tuna B D I Thunfisch, Avocado, Philadelphia	11,5 €
C202. Crunchy Ebi C I D mit Garnelen, Avocado, Mango, Philadelphia	10,5 €
C203. Crunchy Tori I D Hähnchen, Gurke, Avocado, Philadelphia	10,5 €
C204. Crunchy Ente C D I Ente, avocado, Philadelphia	12,5 €
C205. Crunchy Veggie I Avocado, Gurken, Mango, veganer Frischkäse	10,5 €

SASHIMI 4 STK ODER 8 STK

Sashimi ist eine japanische Spezialität, die aus rohen Fischescheiben besteht. Es ist eine bekannte Delikatesse und wird wegen seiner einzigartigen Geschmackskomposition sehr geschätzt, die nur durch den frischesten Fisch erzielt werden kann.

S120. Sashimi Tuna B M	11,9€/ 20,9€
<i>Thunfisch Scheiben auf Seetang Salat, Avocado, mit Okami Sauce</i>	
S121. Sashimi Salmon B M	10,9€/19,9€
<i>Lachs Scheiben auf Seetang Salat, Avocado, mit Okami Sauce</i>	
S122. Okami Mix B M 20 tk	36 €
<i>Lachs. Thunfisch. Garnelen auf Seetang Salat, Avocado, mit Okami Sauce</i>	

SPECIAL SUSHI ROLLS

Diese Kategorie der Sushis sind eigenhändig von uns kreiert. Diese Rolle ist von außen ummantelt von einer dickeren Schicht Reis mit dem Nori innen, welche verschiedenen Zutaten umhüllt. Bei der Auswahl der Zusammensetzungen wurden verschiedene, zueinander harmonisierende Zutaten ausgewählt, um ein atemberaubendes Geschmackserlebnis zu sichern. Um das Zusammenspiel aus frischen Soßen, Gemüse und Fisch zu verfeinern, bedeckt unser Sushi Chef die Rolle mit einem passenden Überzug und verfestigt diese mit einer Bambusmatte. Serviert wird unsere Specialrolle dann in einzelnen kleineren Stückchen um jede Geschmacksnote in der Rolle langsam genießen zu können.

H156.Crispy Tiger RollC D N	15,9 €
<i>Garnele Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse bedeckt mit Feuerlachs – Gold,Tobiko</i>	
H157. Lachs Roll B D N F	15,9 €
<i>Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse, bedeckt mit Lachs,Tobiko</i>	
H158.Tuna Roll B D N F	17,5 €
<i>Tuna, Avocado, Gurken, Frischkäse, Rucola, bedeckt mit Feuerthunfisch- Gold, Tobiko</i>	
H159. Midori Roll B F M charf	15,5 €
<i>Lachstatar, Avocado, Sesam, bedeck mit Lachs, Tobiko</i>	
H160. Momo Roll B F M charf	16,5 €
<i>Thunfischtatar, Avocado, Sesam, bedeck mit Thunfisch, Tobiko</i>	
H161. Yukiko Roll B M D	17,5 €
<i>Aal, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem-Gold Lachs, Tobiko</i>	
H162. Krebs Sky Roll C N D	15,9 €
<i>Krebsfleisch, Avocado, Gurken, Frischkäse , Tobiko, bedeck mit Thunfisch</i>	
H163. My King Roll I D	14,5 €
<i>Gemüse Tempura, Frischkäse bedeckt mit Avocado</i>	
H164.Veggie Roll D M	14,5 €
<i>Avocado, Gurken, Frischkäse, bedeckt mit süßem Tofu</i>	

SUSHI BOWL - GLÜCKSSCHALE

B180.Sake Bowl B M F 11 **17,9 €**

mit Lachs-Gill, Mango, Avocado, Edamamebohnen, Gurken und japanischem Reis, Sesam, Wakame-japanischem Algensalat dazu Teriyaki soße

B181.Tuna Bowl B M F 11 **18,9 €**

mit Thunfisch-Grill, Mango, Avocado, Edamamebohnen, Gurken und japanischem Reis, Sesam, Wakame-japanischem Algensalat dazu Teriyaki soße

B182.Chicken Tempura Bowl I M 11 **16,9 €**

mit Hähnchen Grill, Mango, Edamamebohnen, Avocado, Gurken, Paprika und japanischem Reis, Sesam, Wakame-japanischem Algensalat dazu Teriyaki soße

B183.Vegan Bowl M I F 11 **15,9 €**

mit Algensalat, Tofu-Tempura, Mango, Edamamebohnen, Avocado, Gurken, Paprika und japanischem Reis, Wakame-japanischem Algensalat dazu Sesam Dressing oder Mango soße

LEMONADE

Hausgemacht · 0,5 l

400. Okami Limonade	6,9€
Jasmin Tee, Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	
401. Ginger Lemonade	6,9€
Frische Minze, Maracujasaft, Limetten, Ingwer, Soda	
402. Lychee Lemonade	6,9€
Lycheesaft, Curacao, Limetten, Minze, Soda	
403. Basil Lemonade	6,9€
Thai Basilikum, Minze, Limetten, Cranberrysaft, Soda	
404. Lemon Grass Lemonade	6,9€
Lemon Grass, Minze, Limetten, Maracujasaft, Soda	
405. Mint Lemonade	6,9€
Minze, Limetten, Maracuja-Cranberrysaft, Soda	

LASSIS & SHAKES

406. Mango Lassi ^D	6,5€
Mangopüree, Mangonektar, Naturjoghurt, Kokosmilch	
407. Avocado Lassi ^D	6,9€
Avocado Bio, Naturjoghurt, Kokosmilch und Basilikumsamen	
408. Taro Kokosmilch Ice Latte	6,5€
Taro, Kokosmilch	
409. Kokos - Limette ^D	6,5€
Limetten, Natur-Joghurt, Kokosmilch	
410. Apfel-Minze	6,5€
Apfelsaft, Apfel-Fruchtstücke, frische Minze	
411. Ananas-Minze	6,5€
Ananassaft, Ananas-Frucht, frische Minze	

KAFFEE

412. Vietnamesischer Kaffee	5,9€
Vietnamesischer Kaffee Cà Phê – frisch gebrüht im kleinen Filter, mit oder ohne Kondensmilch	
413. Vietnamesischer Eiskaffee	5,9€
414. Black Kaffee – Black Coffee	3,5€
415. Milchkaffee – Milk Coffee	3,9€
416. Cappuccino	3,9€
417. Espresso	3,5€
418. Latte Macchiato	4,5€

TEE & EISTEES

Tee · Eistees

420. Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee Mit Honig	4,9€
421. Frischer Ingwer-Limetten Bio Tee	4,9€
422. Rosen Tee Mit Rosenknospen	4,9€
423. Frischer Zitronengras & Limetten Tee	4,9€
424. Jasmin-/Grüner-/Schwarzer Tee	3,9€
425. Mango-Maracuja Eistee	6,5€
426. Rhabarber Eistee	6,5€
427. Cranberry Eistee	6,5€
428. Jasmin Eistee	6,5€
429. Lychee Curacao Eistee	6,5€

SOFTDRINKS

1 · 7 · 8 · 10 · 11

210. Wasser still oder Mineralwasser 0,2 l / 0,4 l / 0,75 l	3,5€ / 4,5€ / 7,5€
211. Cola / Coca-Cola Light / Fanta / Sprite / Spezi 0,2 l / 0,4 l	3,5€ / 4,5€
212. Schweppes Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€
215-225. Ananassaft / Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€
216-226. Apfelsaft / Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€
217-227. Mango-Nektar / Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€
218-228. Maracuja-Nektar / Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€
219-229. Litschi-Nektar / Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€
220-230. Cranberry / Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€
221-231. Rhabarbersaft / Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,9€ / 4,9€

BIER

340-355. Krombacher Pils vom Fass 0,3 l / 0,5 l	4,5€ / 5,5€
341. Krombacher Pils alkoholfrei 0,3 l	4,5€
332-352. Radler / Diesel 0,3 l / 0,5 l	4,5€ / 5,5€
333. Singha Bier (Thailand) 0,33 l	4,9€
334. Kirin Japanisches Bier 0,33 l	4,9€
335. Saigon Bier (Vietnam) 0,33 l	4,9€
336. Tiger Bier (Singapur) 0,33 l	4,9€
336-356. Krombacher Weizen / alkoholfrei 0,5 l	5,5€
337. Kopfüber Bier / Upside Down Beer 0,5 l <i>Asien-Bier mit Sprite, Ananas, Mango, Litschi, Maracuja, Cranberrysaft ...</i>	7,5€

COCKTAILS

382. Mojito	10,5€
Rum · Minze · Limetten	
383. Japanese Slipper	10,9€
Wodka · Cointreau · Limetten · Lycheesaft · Melone · Grenadine	
384. Whiskey Sour	8,5€
Whiskey · Limetten	
385. Lychee Curacao Wine	9,5€
Lycheesaft · Weißwein · Limetten · Curacao	
386. Wild Berry-Smash	8,9€
Wodka · Wildberry · Limetten · Himbeere · Beeren · Basilikum	
387. Espresso Martini	10,9€
Espresso · Vodka · Kahlua	
388. Cantarito Tequila	10,5€
Tequila · Tonic Water · Orangensaft · Limette	
389. Long Island Ice Tea	10,5€
Tequila · Wodka · Rum · Gin · Cola	
390. Singapore Sling	10,5€
Gin · Sherry Brandy · Grenadine · Limettensaft · Fernet Branca	

APERITIF & LONGDRINKS

390. Hugo · 0,4 l	7,5€
Prosecco · Holunderblütensirup · Limette · Minze	
391. Aperol Spritz · 0,4 l	7,9€
Orange · Prosecco · Aperol · frische Maracuja / Himbeere	
392. Campari Orange · 0,4 l	7,9€
Campari · Orangensaft	
394. Absolut Vodka Red Bull · 0,3 l	6,5€
Eiswürfel · Vodka · Red Bull	
395. Cuba Libre · 0,3 l	6,9€
Bio-Limette · Rum · Cola · Eiswürfel	
396. Jim Beam Cola · 0,2 l	6,5€
Cola · Eiswürfel · Bio-Limette · Jim Beam	
397. Gin Tonic	7,9€
Bombay Sapphire Gin · Schweppes Tonic	
398. Wodka Lemon	7,9€
Wodka · Schweppes Bitter Lemon	

WEIN

Rotwein · Weißwein

500. Doppio Passo / Primitivo di Manduria 2021 DOC · trocken 0,2 l / 0,75 l · Aromen von Pflaume und sanften Gewürznoten; voll, warm und weich.	6,50€ / 24,50€
501. Ruffino / Chianti 1877 DOCG 2023 · 13,0 % vol. 0,2 l / 0,75 l · Rubinrot mit Veilchen, Pflaume und Süßkirsche; vollmundig und ausgewogen.	6,90€ / 24,90€
502. Château Bel Air de Perigal 2018 / Bordeaux AOC · 13,5 % vol. 0,2 l / 0,75 l · Kirsche, Cassis und Mokka, würzig, frisch und delikat.	6,50€ / 21,50€
503. Groh / Grauburgunder 2024 QbA · trocken · 12,5 % vol. 0,2 l / 0,75 l · Birne, Quitte, Apfel und Zitrus; passend zu Fisch, hellem Fleisch und Gemüse.	6,50€ / 23,90€
504. Elena Walch / Chardonnay 2024 DOC · trocken · 13,0 % vol. 0,2 l / 0,75 l · Ananas, Birne, Quitte, Aprikose und exotische Früchte.	8,90€ / 33,90€
505. Cipriano / Lugana 2024 DOC · 12,5 % vol. 0,2 l / 0,75 l · Fruchtig und geschmeidig; ideal zu leichten Vorspeisen, hellem Fleisch oder Fisch.	8,50€ / 32,90€
506. Markus Molitor / Blauschiefer Riesling 2023 QbA · 7,9 % vol. 0,2 l / 0,75 l · Grüne Äpfel, Limetten, mineralische Nuancen und feine Würze.	7,90€ / 28,90€

ROSÉ, JAPANISCHE WEINE & PROSECCO

507. Mirabeau / X Rosé 2024 Coteaux d'Aix-en-Provence AOP · **6,50€ / 24,90€**
13,0 % vol.

0,2 l / 0,75 l · Rote Beeren, Rosenblüten und Kräuter der Provence, mit Himbeer- und Kirschnoten.

508. Choya Sake **5,90€**

0,1 l · Sanftes, wohlriechendes Aroma mit ausgewogenem Säuregehalt und Geschmack.

509. Choya Pflaumenwein **7,90€**

0,1 l · Aromatischer japanischer Wein, abgerundet durch die Süße der Pflaume.

600. Prosecco DOC Ruggeri Brut · 11,0 % vol. **5,50€ / 29,90€**

0,1 l / 0,75 l · Glera mit feinen Noten grüner Äpfel und Grapefruit.

601. Prosecco Rosé DOC Ruggeri Brut · 11,5 % vol. **5,50€ / 29,90€**

0,1 l / 0,75 l · Knackiger Apfel und florale Veilchennoten; ideal als Aperitif oder zu Fisch.

SPIRITUOSEN

Reisschnaps – „Nep Moi“ 2 cl · Vietnamesische Variante aus Klebreis, in der Sonne fermentiert.	3,90€
Bambusschnaps 2 cl · Holzig-süßer Geschmack mit sanftem Abgang.	3,90€
Mekong (Thai Whiskey) · 35 %	4,50€
Martini · 4 cl	4,90€
Malteser · 40 %	3,70€
Sambuca · 40 %	3,90€
Baileys Irish Cream · 17 % · 4 cl	4,50€
Ramazzotti · 30 %	3,70€
Jägermeister · 35 %	3,70€
Fernet Branca · 35 %	3,70€

SUPPE

1. Miso Suppe

Eine traditionelle japanische Suppe mit
Sojabohnenpaste , Seetang, Frühlingszwiebeln dazu:

a.Tofu ^M	5,5€
b.Lachs ^B	6,5€

2. Kokos -Love Supe

Kräftige Kokos - Suppe mit frischen Tomaten, Champignons, asiatischen Gewürzen, dazu:

a. mit Tofu ^M	5,9€
b. mit Huhn	6,9€
c. mit Garnelen ^C	7,2€

3. Wantan Suppe

6,5€

Hausgemachte Hühnchen-Wantan-Teigtaschen, Pak Choi, frisches Gemüse, asiatische Gewürze

Salat

6. Seetangsalat^{M, F, B, I}

7,9€

Seetang Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-Balasamico-Sesam-Dressing

7. Mango Shrimps^{C, H} Salat

10,5€

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische Kräuter, Garnelen, Erdnüsse und Limetten-Chili-Dressing

8. Grüner Papaya^{O, H} Salat(scharf)

8,9€

Knackige Papayastreife, Gartensalat, Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüsse und Limetten-Chili-Dressing

9. Avocado Salat.^F

8,9€

Avocado, Gurke, Gartensalat, frische Kräuter, Sesam-Dressing

Vorspeise

11. **Agedashi Tofu** ^{M,F} 7,5€
frittierter Japanischen Tofu mit Teriyaki sauce und Soja- Ingwer
-
12. **Yakitori Chicken Skewes** ^M 7,5€
2 gegrillte Hühnchenspieße mit Teriyaki sauce und frischem Salat
-
13. **Gyoza** ^F
Japanische Teigtaschen für jeden Geschmack,
a. Vegetarisch 6,5€
b. mit Huhn 6,9€
-
14. **Edamame** ^M 6,5€
Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

Edamame Kleine grüne Wunder aus Japan. Diese jungen Sojabohnen sind nicht nur ein gesunder Snack, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis. Mit einem Hauch von Meersalz bestreut, bringen sie die Frische des Feldes direkt auf den Tisch. Einfach, nährstoffreich und unwiderstehlich – Eda - name sind der perfekte Start in ein entspanntes Essen.
-
15. **WanTan gebackene** 6,9€
Knusprig gebackene hausgemachte Teigtaschen mit einer Hähnchen - Gemüse Füllung und frischem Salat, serviert mit Süße-Sauer-Chili- Soße¹¹
-
16. **Frühlingsrollen** ^A
Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, asiatische Gemüsemischung, serviert mit Limetten- Kräuter-Dip^{oo} und Süße-Sauer-Chili- Soße¹¹, dazu:
a. Vegetarisch 5,5€
b. mit Huhn 6,9€
c. mit Garnelen^c 6,9€

Okami

FINE SUSHI & ASIAN CUISINE

18. **Sommerrollen** ^{F,M} 6,9€
Frischer Salat, grüne Gurke, rote Paprika, Sesam und Reismudeln, eingewickelt im Reispapier, serviert mit Limetten-Kräuter-Dip⁰⁰ und Sesam Dressing^F sauce, dazu:
- a. Tofu- Avocado^M 6,9€
 - b. Hühnchen 6,9€
 - c. Garnelen ^C 7,2€
-
19. **Rock Shrimps** ^{C,M} 7,9€
3 gebackene Garnelen in knusprigem Tempuramantel auf Salat, dazu Teriyaki sauce
-
20. **Indochina Dumplings** ^{C,M} 5 stk
Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit einer dunkel Sojasauce, gefüllter mit Gemüse,dazu:
- a. mit Tofu 5,9€
 - b. Mit Garnelen 6,9€
-
21. **Okami TaTar** ^{B,M,D,F 11}
Lachswürfel oder Thunfischwürfel mit fein zerhackter Avocado, Tobiko in einer hausgemachten Ingwer Soja sauce, dazu Wakame Salat
- a, Lachswürfel^B 9,5€
 - b, Thunfischwürfel ^B 10,5€
-
22. **Okami -Tapas Sharing is Caring** ^{M,F,H,C}
Verschieden kleine Vorspeisen aus unserem Menü zum Teilen. ab 2 Person.
Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle, Ebi Tempura und Indochina Dumplings, WanTan gebackene
- Für 2 Personen 15,9€
Je weitere 7,5€

Hauptspeisen

(Erdnuss sauce, Mango-Currysauce, Saigon-Curry.)

Beilagen: Reis, Nudeln, Udonnudeln

23. Hanoi Pho^{O,P}

Pho – authentische Rezeptur nach Familientradition! Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack und die kulturelle Bedeutung der Pho-Suppe, nach unserem geschätzten Familienrezept, das über Generationen weitergegeben wurde. Unsere ausgewählten Zutaten vereinen Gewürze, Gemüse und Fleisch zu einer köstlichen, wärmenden Suppe. Zwölf Stunden auf kleiner Flamme gekocht, verbinden sich Geschmack und Aromen zu einem einzigartigen Erlebnis. Probieren Sie unsere Pho-Suppe und genießen Sie vietnamesische Familientradition. Mit Udon-Nudeln oder Reisbandnudeln, dazu:

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| a. mit Tofu ^M | 14,9€ |
| b. mit dünn geschnittenem Hühnchen | 15,9€ |
| c. mit dünn geschnittenem Rindfleisch | 16,9€ |
-

24. RAMEN^{A,B}

Ramen (japanisch ラーメン) ist eine der bekanntesten und vielseitigsten Nudelsuppen der japanischen Küche – in Japan ein echtes kulinarisches Kult- und Nationalgericht.

- | | |
|--------------------|-------|
| a. mit Hühnchen | 16,9€ |
| b. mit Rindfleisch | 17,9€ |
-

25. Nudeln gebraten^{A,P}

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:

- | | |
|---|-------|
| a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M | 15,9€ |
| b. mit knusprigem Hühnchen ^I | 16,9€ |
| c. mit Tofu Tempura ^M | 15,9€ |
| d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras | 18,9€ |
| e. mit knuspriger Ente ^I | 17,9€ |
| f. Würzig gebratenes Rindfleisch | 17,9€ |

26. Reis gebraten^{A,P}

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:

a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M	15,9€
b. mit knusprigem Hühnchen ^I	16,9€
c. mit Tofu Tempura ^{M,I}	15,9€
d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras	18,9€
e. mit knuspriger Ente ^I	17,9€
f. Würzig gebratenes Rindfleisch	17,9€

27. Mekong - Pho Xao^{A,P}

Gebratene Reissfadennudeln mit Gemüse und Ei, dazu:

a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M	16,9€
b. mit knusprigem Hühnchen ^I	17,9€
c. mit Tofu Tempura ^{M,I}	16,9€
d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras	18,9€
e. mit knuspriger Ente ^I	18,9€
f. Würzig gebratenes Rindfleisch	17,9€

28. Yaki Japanische Udon^{M,F}

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer Soja sauce mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander, dazu:

a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M	16,9€
b. mit knuspriges Hühnchen ^I	17,9€
c. mit Tofu Tempura ^{M,I}	16,9€
d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras	18,9€
e. mit knusprige Ente ^I	18,9€
f. Würzig gebratenes Rindfleisch	17,9€

29. Saigon Curry (leicht scharf)^O

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat, Basilikum und Duftreis, dazu:

a. mit Huhn	15,9€
b. mit knusprigem Hühnchen ^I	16,9€
c. mit Tofu Tempura ^{M,I}	15,9€
d. mit großen Garnelen ^C	18,5€
e. mit knuspriger Ente ^I	18,5€
f. mit gegrillter Ente	18,9€

30. Mango-Curry^O

Cremige Kokos-Mango-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat und Duftreis, dazu:

a. mit Huhn	15,9€
b. mit knusprigem Hühnchen ^I	16,9€
c. mit Tofu Tempura ^{M,I}	15,9€
d. mit großen Garnelen ^C	18,5€
e. mit knuspriger Ente ^I	18,5€
f. mit gegrillter Ente	18,9€

31. Phnom Penh Peanuts^{D,H}

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Sauce mit frischem Salat und Duftreis, dazu:

a. mit Huhn	15,9€
b. mit knusprigem Hühnchen ^I	16,9€
c. mit Tofu Tempura ^{M,I}	15,9€
d. mit großen Garnelen ^C	18,5€
e. mit knuspriger Ente ^I	18,5€
f. mit gegrillter Ente	18,9€

32. Vientiane Style^{M,F,O}

Saisongemüse in dunkler Sojasauce, Avocadomus, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

a. mit Huhn	15,9€
b. mit knusprigem Hühnchen	16,9€
c. mit Tofu Tempura ^{M,I}	15,9€
d. mit Medium-Rind ^C	17,5€
e. mit knuspriger Ente	18,5€
f. mit gegrillter Ente	18,9€
g. mit gegrilltem Lachs ^B und 3 Stück Garnelen	19,9€
h. mit gegrilltem Thunfisch ^B und 3 Stück Garnelen	21,9€

33. Mekong Lemon Grass (lauwarm)^{O,M}

Vietnamesische Spezialität: Reismudeln mit Zitronengras, dazu knackiger Salat mit hausgemachter Spezial-Sauce (Knoblauch-Chili-Limetten-Vinaigrette):

a. mit Huhn	16,5€
b. mit Rind	17,5€
d. mit Ente	17,9€
e. Mix-Teller	18,9€

Knusprige Reispapierrollen mit Huhnfüllung, gegrillte Lá-Lót-Betelblattrollen mit Rindfüllung, Tofu.



34. FLYING SINGAPORE^{D,H,F}

„Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse und Erdnuss-Kräuter-Sauce, dazu:

a. mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	16,50€
b. mit knusprigen Garnelen ^{I,C}	17,90€
c. mit knuspriger Ente ^I	18,90€
d. mit Tofu ^{M,I}	16,50€

Vegane Specials

Die frischen Aromen der vietnamesischen Küche

Die vietnamesische Küche ist bekannt für ihre frischen Kräuter, die den Gerichten einen einzigartigen Geschmack und ein besonderes Aroma verleihen. Zitronengras, Basilikum und Koriander gehören zu den beliebtesten Zutaten traditioneller vietnamesischer Rezepte. Zitronengras hat einen duftenden, zitrusartigen Geschmack und verleiht Suppen, Salaten und Currys Tiefe. Basilikum bringt eine feine Süße, Koriander eine helle, würzige Note. Zusammen sorgen diese Kräuter für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

V1. Totoros' Journey^H 16,9€

Buddha Bowl auf Reis-Basis, serviert mit Salat, verschiedenem Gemüse und Obst mit veganer Erdnuss-Sauce.

V2. Hidden Leaf Village^M 18,90€

Im Wok gebratene vegane Ente und Tofu mit verschiedenen exotischen Gemüsesorten. Abgerundet mit scharfer dunkler Spezial-Sauce und gekochtem Jasminreis.

V3. Uchiha's Revenge^{M,I} 19,90€

Verschiedenes exotisches Gemüse mit veganer Ente und Tofu in einer pikanten, cremigen Mango-Curry-Sauce, serviert mit Jasminreis.

V4. U-Don Understand^{M,F} 17,90€

Japanische Udon-Nudeln mit veganen Garnelen, angebraten in leicht scharfer Sojasauce mit Gemüse, Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

V5. Pho xao^{M,H} 17,9€

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Koriander und gebratener veganer Ente mit Erdnüssen.



Kindermen (bis 14 Jahre)

Kind 1	4 Avo-Maki, 4 Gurken-Maki, 4 Mini-Frühlingsrollen	8,9€
Kind 2	4 Avo-Maki, 4 Lachs-Maki, 4 Mini-Frühlingsrollen	8,9€
Kind 3	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Huhn	8,9€
Kind 4	Gebratener Reis mit Gemüse und Huhn	8,9€

Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitäten

Allergene / Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen / with colorants
- 2 = mit Konservierungsstoffen / with preservatives
- 3 = mit Antioxidationsmittel / with antioxidant
- 4 = mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancers
- 5 = geschwefelt / sulphuretted
- 6 = geschwärzt / blackened
- 7 = mit Phosphat / with phosphate
- 8 = mit Milcheiweiß / with milk protein
- 9 = koffeinhaltig / with caffeine
- 10 = chininhaltig / with quinine
- 11 = mit Süßungsmitteln / with sweeteners
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle / contains a phenylalanine source
- 13 = gewachst / waxed
- 14 = mit Nitritpökelsalz / with nitrite curing salt
- 15 = mit Taurin / with taurine
- 16 = Tartrazin / with tartrazine

A. Eier / eggs

B. Fisch / fish

C. Schalentiere / shellfish

D. Milch / milk

E. Sellerie / celery

F. Sesam / sesame

G. Sulfit / sulfite

H. Erdnüsse / peanuts

I. Gluten / gluten

J. Lupine / lupine

K. Schalenfrüchte / nuts

L. Senf / mustard

M. Soja / soy

N. Weichtiere / molluscs

O. Fischsoße / fish sauce

P. Hühnerbrühe / chicken broth