



AMAMI

UNSERE KARTE

VORSPEISEN

1. Summer in rolls ^{3, 8} 6,5 €

Zwei Sommerrollen gefüllt mit frischem Salat & Reisnudeln.
Dazu Soja-Erdnuss-Dip.

a) flambierter Lachs ⁵ b) Garnelen ² c) Tofu / Seitan ^{1, 6}

2. Spring in rolls ^{4, 5} 6,9 €

Zwei knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln & Möhren. Dazu Ingwer-Fisch-Vinaigrette.

a) Rinderhackfleisch c) Tofu ⁶

3. Sea pocket ^{1, 3, 6} 6,9 €

vier Lieblich würzig gedämpfte Teigtaschen. Serviert mit Kimchi und Soja-Dip.

a) Garnelen ⁵ b) Vegan ¹

4. Surfing dragon ¹ 6,9 €

Zwei gold-gebackene Süsskartoffel-Reibekuchen.
Dazu Ingwer-Limetten-Dip.

a) Garnelen ^{1, 2} b) Seitan ¹

5. Pearl of the Sea ^{3, 6, 14} 6,9 €

Drei gegrillte Jakobsmuscheln in einer karamellisierten Soja-Reduktion, verfeinert mit Wasabi-Crème. Abgerundet mit einer Garnitur aus Lauchpesto und frischem Koriander.

6. Wantan soup ^{1, 3} 6,9 €

Teigtaschensuppe in herzhafter 5-Kräuterbrühe. Verfeinert mit Brokkoli, Blumenkohl, Enoki-Pilz, Sesamöl, Pak-Choi & frischem Koriander.

a) Garnelen-Hähnchen-Mischung ^{1, 2} b) Vegan ¹

7. Midori Salat ^{1, 3} 6,5 €

Frischer Spinatsalat mit knuspriger Aubergine, Avocado und Cherrytomaten in lieblichem Sesam-Dressing.

8. Dragon Cocktail ^{1, 2, 3, 6} 6,9 €

Frischer Salat mit zwei knusprigen Garnelen, Avocado, Tomaten, Koriander, Gurken und Sesam. Verfeinert mit Wasabi-Mayo und Unagi-Sauce.

9. Golden Sunshine ⁸ 6,9 €

Mango-Salat aus saftigen Mango-Julienne und Cherrytomaten, Minzblätter in lieblicher Tamarinden-Vinaigrette, abgerundet mit gehackten Erdnüssen und Koriander.

a) Garnelen ² b) Hähnchen c) Tofu ⁶

10. Dudu in garden ^{2, 8} 7,5 €

Erfrischender Salat mit grünen Papaya-Julienne, Cherrytomaten, Möhren, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit Tamarinden-Vinaigrette.

a) Garnelen ² b) Hähnchen c) Tofu / Seitan ^{1, 6}

HAUPTSPEISEN

11. Pho Amami⁶ 15,9 €

Traditionelle 5-Kräuter-Brühe serviert mit Sojasprossen auf gedämpften Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander und Frühlingszwiebeln.

a) Rindfleisch b) Hähnchen c) Tofu / Seitan^{1,6}

12. Bao-Burger^{1,3,4,6} 15,9 €

Gegrilltes Rindfleisch- oder Seitanpatty mit Mango-Coleslaw, frischer Koriander- & Eiercreme und hausgemachter Sauce im gedämpften Bao-Brötchen. Kimchi & Süßkartoffelstäbchen als Beilage.

a) Rindfleisch b) Seitan¹

13. Saigon Donburi^{1,3,4,6} 16,5 €

Im Wok sautiertes Rinderfleisch, Zwiebeln, Shiitake, Spinat, Sojasprossen, Zucchini-Möhren-Julienne, Knoblauch und Kartoffel-Nudeln. Serviert mit Reis, Salatmischung und Kimchi. Dazu Omelette, Sesam und Mais.

14. A dance with a Samurai^{1,6,8,14} 16,5 €

Im Wok geschwenkte Möhren, Babymais, Blumenkohl, Shiitake, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer, frischer Koriander & Knoblauch auf Reisbandnudeln. Übergossen mit herzhafter Austernsauce & gerösteten Erdnüssen.

a) Rindfleisch b) Hähnchen c) Tofu / Seitan^{1,6}

15. Four seasons^{1,3,7} 16,9 €

Kokos-Curry-Creme mit eingekochtem Bio-Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffeln, Bio-Möhren, Ingwer und Zitronengras. Serviert mit Jasminreis. Garniert mit frischem Koriander.

a) Hähnchen b) Knusprige Hähnchenkeule c) Knusprige Ente
d) Gegrillter Lachs⁵ f) Tofu / Seitan^{1,6}

16. Sarkana Pot^{1,6} 16,9 €

Im Wok sautierte Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen-Zucchini, Paprika, Ingwer und Knoblauch in karamellisierter Sojasauce. Garniert mit frischem Koriander.

a) Gegrilltes Lachsfilet⁵ b) Tofu⁶

17. Heaven und Udon^{1,3,6} 16,9 €

Im Wok geschwenkte Udonnudeln in aromatischer BBQ-Sauce. Dazu Pak Choi, Kaiserschoten, Sellerie, Möhren & Knoblauch. Verfeinert mit frischem Koriander & reinem Sesamöl.

a) Rindfleisch b) Meeresfrüchte⁵ c) Tofu / Seitan^{1,6}

18. Angry Bowl^{1,3,8,14} 16,9 €

Scharf angebratene Möhren, Blumenkohl, Shiitake, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika und Knoblauch. Übergossen mit Satésauce. Serviert mit Kimchi & Jasmin-Langkornreis im traditionellen Tontopf. Garniert mit frischem Koriander.

a) Garnelen-Calamari² b) Tofu / Seitan^{1,6}

19. Mura Bowl^{3,6} 22,9 €

Schwarzer Vollkornreis mit gedämpftem Spargel, Pak Choi, Karotten, Babymais und Avocado-Salatmischung im traditionellen Tontopf. Garniert mit frischem Koriander.

a) Knusprige Maishähnchenkeule b) Gegrillter Lachs & Garnelen^{2,5}

20. Magnificent Asia ^{1, 2, 3, 5, 6} **24,5 €**
 Lachsfilet und Großgarnelen vom Grill auf frischem Salat, verfeinert mit lieblicher Sesam-Crème. Dazu gebratene Pak Choi, Baby-Möhren, grüner und weißer Spargel. Garniert mit frischem Koriander. Süßkartoffelstäbchen als Beilage.

21. Tonkins Farm ⁶ **25,9 €**
 Medium gegrilltes Barberie-Entenfilet mit Thaibasilikum-Pesto. Serviert auf sautiertem Brokkoli, Cherrytomaten, Zuckerschoten, Babymais, Pak Choi, Möhren in Hoisin-Rotwein-Sauce. Begleitet von Süßkartoffelstäbchen. Garniert mit frischen Basilikumblättern.

22. Surf N Turf ^{2, 4, 6} **27,9 €**
 Großgarnelenspieß auf 200g-medium gegrilltem Rind-Entrecote. Begleitet von sautiertem Spargel, Babymöhren, Zuckerschoten & Pak Choi in Mekong-Whisky-Sauce. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen.

23. AMAMI FAMILY (opt. auch vegan) **2/3 Pers. 30/45 €**

Für die Familie hat das Amami liebevoll ein Menü kreiert. Das Menü wird als Familienplatte serviert und enthält neben dem Appetizer und Suppe ein Hauptgericht inkl. Beilage. Zur Ab-
 rundung folgt zum Abschluss ein Überraschungsdessert.

Spring in Rolls ^{3, 8}
 Gold-gebackene Rollen mit Rindertartar, Shiitake-Pilzen & Glasnudeln.

Wantan soup ^{1, 2}
 Teigtaschensuppe mit Hühnchen-Garnelen-Füllung in herzhafter Kräuterbrühe. Garniert mit frischem Koriander.

Four Season ^{1, 3, 7}
 Knusprig gebackenes Hähnchenfilet in 5 Schätze-Würzung. Hühnchen in Kokos-Curry, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Ingwer & Zitronengras (verschiedene Variationen von der Wochenkarte).

Beilage ⁵
 Jasminreis, Kimchi, Limetten-Fisch-Vinaigrette, Wasabi-Crème, Mango-Chili-Crème. NACHSPEISE: Lasst euch überraschen.

24. Kinder-Bowl ^{1, 3, 8, 14} **10,9 €**
 Knusprige Hähnchen mit gebratenen Brokkoli, Blumenkohl und Karotten in Austersauce. Serviert mit Jasminreis.

BEILAGEN

Jasminreis	3,5 €	Bao-Brötchen ¹	3,5 €
Reisbandnudeln	3,5 €	Vietnamesisches Kimchi ⁵	4,5 €
Udonnudeln ¹	3,9 €	Gedämpftes Gemüse	4,9 €
Curry-Sauce	3,9 €	Süßkartoffelstäbchen ¹	4,9 €
Seitan-Würfel ¹	4,9 €	Gold-gebackener Tofu (2 Stk.) ⁶	4,5 €
Großgarnelenspieß ²	7 €	Gegrilltes Lachsfilet (2 Stk.) ⁵	12 €
Curry-Sauce	3,9 €	Knuspriges Hühner-/Entenfilet ¹	8 €

DESSERT

Cheesy Passion⁷ 6,9 €
Süßsauer betonter Maracuja-Cheesecake mit Vanille und Kokos.

Chiamee 6,5 €
Chiapudding mit süßer Kokoscreme und Früchten.

Sticky Noir⁸ 6,9 €
Schwarzer Klebreis mit süßen Früchten und Kokossauce.

Banana Loaf⁷ 6,9 €
Warmer, karamellierter Bananenkuchen mit Toppings.

GETRÄNKE

Hot-Cà phê⁷ 4 €
Aromatischer Vietnamesischer Schwarz-Kaffee mit karamellierter Kondensmilch.

Brownie Coffee⁷ 5,9 €
Aromatischer Vietnamesischer Eiskaffee mit karamellierter Kondensmilch.

SOFTDRINKS

Still	0,3l / 0,75l	3,2 / 6,9 €
Sprudel	0,3l / 0,75l	3,2 / 6,9 €
Cola	0,2l	3,9 €
Cola Zero	0,2l	3,9 €
Tonic Water	0,2l	3,9 €
Ginger Ale	0,2l	3,9 €
Ginger Beer	0,2l	3,9 €
Bitter Lemon	0,2l	3,9 €

SÄFTE / SCHORLEN 3,9 €

Banane	0,3l
Kirsche	0,3l
Maracuja	0,3l
Mango	0,3l
O-saft	0,3l
Ananas	0,3l
Cranberry	0,3l
KiBa	0,3l

SÄFTE - Frisch gepresst 5,9 €

Orangensaft	0,3l
-------------	------

HEISSER TEE

Fall Winter 5,5 €
Frischer Ingwer | Orange | Minze | Yuzu-Honig

Vinh Winter 5,5 €
Frischer Ingwer | Zitronengras | Limette | Limettenblatt | Honig

Zen 5,5 €
Goji-Beeren | Ume-Pflaume | Süßholz | Oolong-Perlen

SMOOTHIES

Taste Saigon 6,9 €

Ananas | Mango | Passionsfrucht | Minze | Chili | Mandelmilch | Honig

Green Detox 6,9 €

Sellerie | Gurke | Apfel | Yuzu | sesam | Koriander | Ingwer

Lao Cai 6,9 €

Avocado | Banane | Spinat | Limette | Kokoswasser

Sumsap 6,9 €

Mango | Orange | Ananas | Limette | Minze | Ingwer

LEMONADES

AMAMI Cloud 6,5 €

Holunderblüte | Frischer Limettensaft | Litschi | Soda

Sweet N Sour 6,5 €

Frischer Limettensaft | Minze | Zuckerrohr | Soda

Hibiscus Bloom 6,5 €

Frischer Limettensaft | Hibiskus | Zuckerrohr | Soda

Cucumber Cooler 6,5 €

Frischer Limettensaft | Gurke | Zuckersirup | Zuckerrohr

Coriander Mule 6,5 €

Koriander | Ginger-Beer | frischer Limettensaft | Mandelsirup | Soda

Yu-Sa 6,5 €

Yuzu | Zitronengras | Zuckerrohr

Blooming Green 6,5 €

Holundersirup | frischer Limettensaft | Zuckerrohr | Grüner Tee

Aloemi 5,9 €

Aloe-Vera-Saft | frischer Limettensaft | Limettenblätter

Allergene

1 Gluten

4 Eier

7 Milch

10 Sellerie

13 Schwefeldioxid

2 Krebstiere

5 Fisch

8 Erdnüsse

11 Lupine

14 Weichtiere

3 Sesam

6 Soja

9 Nüsse/Schalenfrüchte

12 Senf