



AMAMI

UNSERE KARTE

VORSPEISEN

1. Summer in rolls ^{3,8} 5,9 €

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

a) flambierter Lachs ⁵ b) Garnelen ² c) Tofu ⁶ d) Seitan ¹

2. Spring in rolls ^{4,5} 6,5 €

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

a) Rinderhackfleisch c) Tofu ⁶

3. Sea pocket ^{1,3,6} 6,5 €

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

a) Garnelen ⁵ b) Vegan ¹

4. Surfing dragon ¹ 6,5 €

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

a) Garnelen ^{1,2} b) Seitan ¹

5. Pearl of the Sea ^{3,6,14} 6,5 €

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} 6,5 €

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} 5,9 €

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

8. Dragon Cocktail ^{1,2,3,6} 6,5 €

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

9. Golden Sunshine ⁸ 6,5 €

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 d) Seitan ¹

10. Dudu in garden ^{2,8} 6,9 €

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

a) Garnelen ² b) Hähnchen c) Tofu ⁶ d) Seitan ¹

HAUPTSPEISEN

11. Pho Amami⁶ 14,9 €

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} 14,9 €

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

a) Rindfleisch b) Seitan¹

13. Saigon Donburi^{1,3,4,6} 15,5 €

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} 15,5 €

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} 15,9 €

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} 15,9 €

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

17. Heaven und Udon^{1,3,6} 15,9 €

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} 15,9 €

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} 20,9 €

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} 23,5 €

Lachsfilet und Großgarnelen vom Grill auf frischem Pak Choi, Baby-Möhren, grünem und weißem Spargel. Garniert mit frischem Koriander. Süßkartoffelstäbchen als Beilage.

21. Tonkins Farm⁶ 24,5 €

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} 26,5 €

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. auf Salat mit Ingwer-Fisch-Sauce.

Beilage⁵

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

24. Kinder-Bowl^{1, 3, 8, 14} 8,9 €

Knuspriges Hähnchen mit gebratenen Brokkoli, Blumenkohl und Karotten in Austernsauce. Serviert mit Jasminreis oder Süßkartoffelstäbchen.

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

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

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

GETRÄNKE

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

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

SOFTDRINKS

Still	0,25 l / 0,75 l	3 / 6,5 €
Sprudel	0,25 l / 0,75 l	3 / 6,5 €
Cola	0,2l	3,5 €
Cola Zero	0,2l	3,5 €
Tonic Water	0,2l	3,5 €
Ginger Ale	0,2l	3,5 €
Ginger Beer	0,2l	3,5 €
Bitter Lemon	0,2l	3,5 €

SÄFTE / SCHORLEN 3,9 €

Apfel Naturrüb	0,3l
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

SMOOTHIES

- Mango Tango** 5,9 €
Sonnengereifte Mango | reine Kokosmilch
- Green Detox** 5,9 €
Sellerie | Gurke | Apfel | Yuzu | Sesam | Koriander | Ingwer
- Red Beauty** 5,9 €
Erdbeerpüree | Limettensaft | Basilikumblätter | Chiasamen | Litschi
- Sumsap** 5,9 €
Mango | Orange | Ananas | Limette | Minze | Ingwer

LEMONADES

- AMAMI Cloud** 5,9 €
Holunderblüte | Frischer Limettensaft | Litschi | Soda
- Yu-Sa** 5,9 €
Yuzu | Zitronengras-Eistee | Zuckerrohr
- Blooming Green** 5,9 €
Holundersirup | frischer Limettensaft | Zuckerrohr
Hausgemachter Grüner Eistee
- Sweet N Sour** 5,9 €
Frischer Limettensaft | Minze | Zuckerrohr | Soda
- Cucumber Cooler** 5,9 €
Frischer Limettensaft | Gurke | Zuckersirup | Zuckerrohr
- Coriander Mule** 5,9 €
Koriander | Ginger-Beer | frischer Limettensaft | Mandelsirup | Soda
- Aloemi** 5,9 €
Aloe-Vera-Saft | frischer Limettensaft | Limettenblätter

Allergene

- | | | |
|-------------------|---------------|------------------------|
| 1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Sesam |
| 4 Eier | 5 Fisch | 6 Soja |
| 7 Milch | 8 Erdnüsse | 9 Nüsse/Schalenfrüchte |
| 10 Sellerie | 11 Lupine | 12 Senf |
| 13 Schwefeldioxid | 14 Weichtiere | |



AMAMI

SUSHI

MAKI (8 Stk.)

4,9 €

Sake
Lachs

Ebi
Garnelen

Kappa
Gurke

Sake avo
Lachs & Avocado

Tekka spicy
Thunfisch, Lauchzwiebel, Chilisauce

Sake cheese
Lachs & Käse

Avocado

NIGIRI (2 Stk.)

4,9 €

Sake
Lachs

Ebi
Garnelen

Unagi
Flussaal

Tamago
Omelette

Maguro spicy
Thunfisch, Lauchzwiebel, Mayo chili

Sake fire
Flambierter Lachs

Avocado

PINGPONG NIGIRI (2 Stk.)

5,9 €

PingPong Tuna
Thunfischfilet mit herzhaftem Sushi-Reis-Mix abgerundet mit würziger Sauce.

PingPong Cheese-Sake
Flambiertes Lachsfilet mit geschmolzenem Käse abgerundet mit herzhaftem Sushi-Reis-Mix sowie Amami-Mayo.

PingPong Avo
Avocado auf einem herzhaften Sushi-Reis-Mix abgerundet mit Amami-Mayo.

PANIERTE ROLLE (10 Stk.)

13,9 €

Sake rolls
Lachs, Cream Cheese, Sesam, Mayonnaise, Teriyaki, Masago.

Tempura rolls
Knusprige Garnelen, Avocado, Cream Cheese, Mayonnaise und Teriyaki. Dazu Rettich.

Amami rolls
Knuspriges Hähnchen, Sesam, Avocado, Cream Cheese, Mayonnaise & Teriyaki.

Veggie rolls
Gurken, Paprika, Avocado, Rettich, Cream Cheese, Mayonnaise & Teriyaki.

INSIDE OUT (8 Stk.)

11,9 €

Angry bird

Knuspriges Hähnchen, Avocado, Sesam & scharfe Sauce.

Golden Bird

Knuspriges Hähnchen, Mango, Sesam & scharfe Sauce.

Tempura inside out

Knusprige Garnelen, Gurken, Sesam & hausgemachte Sauce.

Veggie inside out

Spargel, Gurken, Avocado & Sesam.

Salmon inside out

Flambierter Lachs, Gurken & hausgemachte Sauce. Dazu Masago.

Tuna inside out

Frischer Thunfisch, Avocado, Sesam & scharfe Sauce.

Dazu Masago als Dip.

SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

13,9 €

Happy Fish

Lachs, Avocado, Gurken, Creme Cheese, scharfe Sauce. Garniert mit Thunfisch.

Ocean Trio

Knusprige Garnelen, Flusssaal, Mango, Avocado.

Garniert mit flambiertem Lachs.

Tuna me on

Thunfisch, Gurken, Spargel. Garniert mit Avocado & Mayo.

Aal

Garnelen, Gurken, Rettich, Spinat. Garniert mit flambiertem Flusssaal & Mayochili.

Amami Veggie

Spargel, Gurken, Avocado, Spinat, Paprika, Cream Cheese, Sesam & hausgemachte Sauce.

SASHIMI (3 Stk.)

4,9 €

Sake

Lachs

Tekka

Thunfisch

MEGA SETS (für 2-3 Personen)

1st

49,5 €

Maki (8 Stk.), Nigiri (2 Stk.), Panierte Rolls (10 Stk.), Inside out (8 Stk.), Special Rolls (8 Stk.), Sashimi (2 Stk.). Dazu Ingwer, Rettich & Coleslaw.

2nd Veggie Option (ohne Sashimi)

45 €



AMAMI

LUNCH MENÜ

12 - 16 Uhr

VORSPEISEN

Spring in rolls ^{4,5} 4,9 €
Zwei knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln & Möhren. Dazu Ingwer-Fisch-Vinaigrette.

a) Rinderhackfleisch c) Tofu⁶

Surfing dragon ¹ 4,9 €
Zwei gold-gebackene Süßkartoffel-Reibekuchen.
Dazu Ingwer-Limetten-Dip.

a) Garnelen^{1,2} b) Seitan¹

HAUPTSPEISEN

Zu jeder Hauptspeise gibt es wahlweise Suppe oder Salat.

H1 Four seasons ^{1,3,7} 10,9 €
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}

H2 Saigon Donburi ^{1,3,4,6} 10,9 €
Im Wok sautiertes Rinderfleisch, Zwiebeln, Shiitake, Spinat, Soja-sprossen, Zucchini-Möhren-Julienne, Knoblauch und Kartoffel-Nudeln. Serviert mit Reis, Salatmischung und Kimchi.
Dazu Omelette, Sesam und Mais.