

ŌKAMI



Hommage an die Heimat

Ich bin in einem kleinen Fischerdorf in der Ha Long Bay, Vietnam, aufgewachsen – einem Ort, der heute zu den 7 Naturwundern zählt. Doch in meiner Kindheit war es ein verschlafenes Dorf, umgeben von der magischen Schönheit der Bucht. Meine Tage verbrachte ich mit Freunden beim Schwimmen, Fischen und Entdecken. Unsere Familie war arm, und so kochten wir mit dem, was das Meer und die Felder uns gaben. Meine Mutter lehrte mich, aus einfachen Zutaten etwas Besonderes zu machen. Diese Erinnerungen prägen bis heute meine Art zu kochen. Auch wenn ich nun Zugang zu einer Vielzahl an Zutaten habe, bleibt mein Herz bei den frischen, einfachen Aromen meiner Kindheit. In jedem Gericht, das ich für das Okami zubereite, steckt ein Stück dieser Geschichte. Ich lade Sie ein, diese Erinnerungen mit mir zu teilen und die Traditionen meiner Heimat neu zu erleben.

Ihre Truong Thi Phuong,



Ha Long Bay

Der Legende nach schufen mächtige Drachen die Ha Long Bay, als sie herabstiegen, um Vietnam zu schützen. Mit ihren Schwänzen formten sie die markanten Kalksteinfelsen, und die Juwelen, die sie ins Meer streuten, wurden zu den vielen Inseln der Bucht. Heute zählt die „Bucht des herabsteigenden Drachens“ zu den 7 Naturwundern und ist ein Ort voller Geschichte und Mythos.

1. Wähle deine Vorspeise



oder



1. Wähle deine Hauptspeise

Lunch 1

8 Maki Lachs, 8 Gurke Maki,
2 Garnelen Nigiri

11,50 €

Lunch 2

8 Garnelen Maki, 8 Avocado Maki,
2 Garnelen Nigiri

11,90 €

Lunch 3

8 Krebsimitat Avocado Inside Out,
2 Thunfisch Nigiri

11,90 €

Lunch 4

6 Lachs Avocado Crunchy,
2 Lachs Nigiri

13,90 €

Lunch 5

6 Veggie Crunch,
8 Gurken Maki (vegetarisch)

13,90 €

Lunch 6

8 Avocado Maki, 8 Gurke Maki,
2 Avocado Nigiri (vegan)

11,90 €

Lunch 7

Gebratene Nudeln mit Gemüse
und Ei (vegetarisch)

11,50 €

Lunch 8

Gebratene Nudeln mit
Gemüse, Ei und Huhn

11,90 €

Lunch 9

Gebratene Nudeln mit Gemüse,
Ei und Entenfleisch

12,90 €

Lunch 10

Variation an Gemüse in einer pikanten
dunklen Soße, dazu Jasminreis (vegan)

10,90 €

Lunch 11

Knuspriges Hühnchen mit
ausgewähltem Gemüse in einer leicht
scharfen dunklen Soße, dazu Jasminreis

12,90 €

Lunch 12

Knusprige Ente mit verschiedenem
Gemüse in einer cremigen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis

13,90 €

Lunch 13

Tofu mit verschiedenem Gemüse in einer
cremigen leicht scharfen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis (veg)

11,90 €

Lunch 14

Knusprige Ente mit ausgewähltem
Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

13,90 €

Lunch 15

Garnelen mit ausgewähltem Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

14,50 €



Lunch

Get in touch with us!



Tripadvisor



@okami.wiesloch

Gültig Mo-Fr von 11:00 - 15:00 Uhr

Asian Tapas

CREMIG UND VOLLER WÜRZE

01.

Coco Love

Leicht scharfe, würzige Kokosmilchsuppe mit Tom Yum und Gemüse

A. mit Huhn	5,90€
F. mit Tofu	6,90€
D. mit Garnelen	7,50€

FRISCH UND LEICHT

04.

Sommerrollen

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und Koriander, mit veganem Erdnussoßen-Dip und Fischsoße

A. Mit Yakitori Huhn	6,50€
D. Mit Garnelen	6,90€
F. Mit Tofu	5,90€

07.

Wakame

Erfrischender Algensalat, mariniert in einem leichten Sesam-Soja-Dressing.

6,90€

HAUSGEMACHT NACH FAMILIENREZEPT

09.

Gebackene Wantan

Knusprig gebackene hausgemachte Teigtaschen mit einer Hühnchen-Gemüse Füllung

6,90€

13.

Gyoza

Goldbraun gebratene japanische Teigtaschen, serviert mit einem würzigen Mayo-Soja-Dip.

A. gefüllt mit saftigem Huhn	5,90€
G. gefüllt mit aromatischem Gemüse	5,50€

16.

Chicken Sate

Zarte Hähnchenspieße, auf offener Flamme gegrillt und in einer herzhaften Teriyaki-Glasur gewendet, angebraten mit Zitronengras-Knoblauch-Olivenöl, serviert mit veganer Erdnuss-Saté-Soße.

7,90€

18.

Crispy Karaage Bites

Zarte Hähnchenstücke, in einer aromatischen Soja-Ingwer-Marinade eingelegt und knusprig frittiert, serviert mit einer spritzigen Zitronenscheibe

7,90€

02.

Sup Mien

Leichte, klare Gemüsesuppe mit gekochten weichen Glasnudeln und frischem Gemüse.

5,50€

03.

Miso Suppe

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

5,90€

06.

Edamame

Frisch gedämpfte junge Sojabohnen, zart und knackig, mit einer Prise Meersalz

5,50€

08.

Go'í xoài

Mangosalat mit Riesengarnelen und frischen Kräutern in einer Limetten-Chili-Vinaigrette und garniert mit Erdnüssen

12,50€

JEDEN MORGEN FRISCH VORBEREITET

15.

Crispy Love

Leicht und luftig frittierte Garnelen im Tempura-Teig, serviert mit einem subtilen, hausgemachten Dip

8,90€

05.

Vietnamesische Frühlingsrolle

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Huhn, gehackten Morcheln und Möhren und Glasnudeln. Goldbraun knusprig gebacken serviert mit einem Nuoc-Mam-Dip.

6,90€

PERFEKT ZUM TEILEN

14.

Vorspeisenplatte

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Menü zum Teilen

für 2 Personen	26,90€
für 3 Personen	35,90€



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 – Edamame sind der perfekte Start in ein entspanntes Essen.

Vom Grill

Die folgenden traditionellen Grillgerichte werden meist zu besonderen Anlässen in Vietnam und Japan serviert.



VNI.

Muc Xao Sa

Gegrillter Tintenfisch geschwenkt im Wok mit frischem Zitronengras, verfeinert mit scharfen Chilis. Die diversen Gewürze sorgen für einen Frischekick, wie in der Heimat zubereitet. Serviert mit frischem Gemüse und Reis.

23,90€



VN3.

Tom Xa Ot*

Saftig gegrillte Riesengarnelen, im heißen Steintopf zubereitet und mariniert in einer vietnamesisch-japanischen Mischung aus erfrischendem Limettensaft, aromatischem Zitronengras, würziger Sojasauce und einem Hauch von Fischsauce, die die frische Meeresbrise mit der Tiefe des Umami vereint. Serviert auf einem Bett aus knackigem, gebratenem Gemüse, begleitet von duftendem Jasmin-Reis sowie Chili-Mayo und Teriyaki-Sauce.

28,90€



VN4.

Dragonfire Chicken

Gegrilltes Hähnchen, mariniert in einer Mischung aus Zitronengras, Koriander, Knoblauch und Sojasauce. Genießen Sie mit unseren Jasminreis und knackigem Gemüse und einer süß-sauren Chilisauce.

22,90€



G4.

Pacific Blaze

Medium gegrilltes Tunasteak ummantelt mit einer Sesam Kruste. Serviert mit frischem Wokgemüse in einer hausgemachten Unagi Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis. Zudem noch Chilli-Mayo.

26,90€

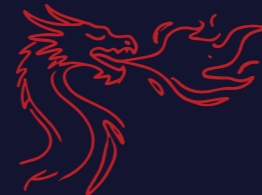


G5.

Tare Lachs

Gegrillter Lachs, mariniert in einer süß-salzigen Tare-Sauce aus Sojasauce, Mirin und Sake, serviert auf einem Bett aus gedämpftem Gemüse. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis.

24,90€



G6.

Kaiserliche Flamme

Zartes Entenbrustfilet von der Barbarie Ente, mariniert in einer hausgemachten Teriyaki-Sauce aus Sojasauce, Mirin, Sake, braunem Zucker und frisch geriebenem Ingwer. Die Ente wird auf offener Flamme gegrillt, bis die Haut knusprig und das Fleisch saftig und rosa ist. Serviert wird das Gericht auf einem Bett aus gegrilltem Pak Choi und knackigem Gemüse, begleitet von einer süß-scharfen Pflaumensauce und knusprigen Sesamkörnern, die dem Gericht eine feine Textur verleihen. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis

32,90€



G7.

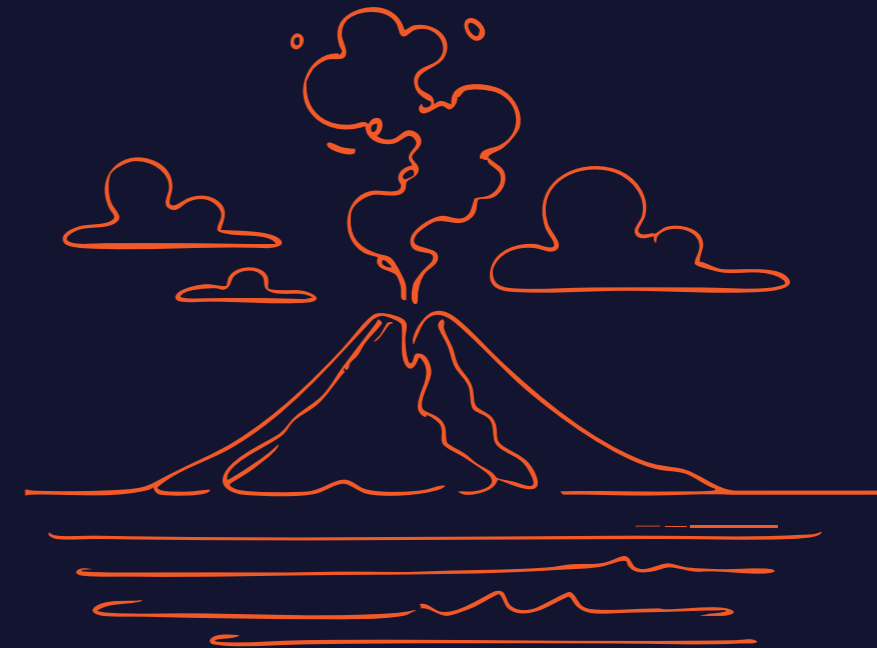
Wok-Symphonie

Würzige Wok-Kreation im heißen Steintopf zubereitet mit zartem Hühnerfleisch, saftigen Rindfleischwürfeln und gegrillten Garnelen in einer mild-süßen „Dau Mer“-Soße, verfeinert mit einem Hauch Limette und Sesam. Dazu knackiges Wok-Gemüse und duftender Jasminreis – ein aromatisches Geschmackserlebnis, das lange nachklingt.

27,90€

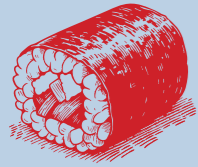
Nijjima – Ein Vulkan schenkt uns Geschmack

Vor der Küste Japans entsteht gerade eine neue Insel: Nijjima. Geboren aus schwarzer, mineralreicher Vulkanasche, reichert sie das Meerwasser an und schafft perfekte Bedingungen für eine außergewöhnliche Meereswelt. Die Vulkanasche wirkt wie ein natürlicher Dünger, lässt Plankton blühen und sorgt so für besonders aromatische und frische Fischbestände.



Sushi Selection

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

5,90€ je 8 Stk. einer Sorte

M1. Sake
Lachs

M2. Tekka
Thunfisch

M3. Fry Ebi
Rießengarnele in Tempurateigmantel

M4. Salmonskin
Knusprige Lachshaut

M5. Avocado
mit Avocado

M6. Kappa
Gurke



Special Rolls

20,90€ je 8 Stk. einer Sorte

S1. Rainbowroll
Tempura-Panko-Garnele bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Teriyaki, Chili-Mayo, Sesam

S14. Chef's freestyle
Nenn uns deine Wünsche oder lass dich vom Sushi Chef überraschen

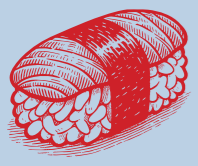
S4. Fruit Ninja
Mango, Gurke, Kürbis, Lauchzwiebel, Sesam, bedeckt mit Avocado

F1. Futo Alaska
Lachs, Thunfisch, Mango-Chili-Sauce, Spargel, Gurke, Avocado, Sesam

S9. Chihiros Reise ins Wunderland
Mango, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambierten Lachs und Trüffel-Mayo

F5. Spicy Futo
Spicy Tunatartar, Tempura Garnele, Gurke, Chili-Mayo

S10. Angry Salmon
Würziges Lachstatar, Gurke, Rettich, bedeckt mit Avocado



Nigiri

6,90€ je 2 Stk. einer Sorte

N1. Sake
Lachs

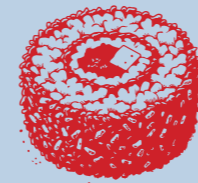
N2. Aburi Sake
Flambierter Lachs

N3. Maguro
Thunfisch

N4. Aburi Maguro
Flambierter Thunfisch

N5. Ebi
Garnelen

N7. Unagi
Aal



Crunchy Rolls 14,90€ je 6 Stk. einer Sorte

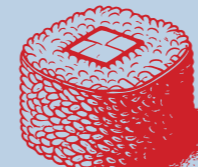
C1. Salmon Tempura Crunch
Lachs, Avocado, Gurke, Mango-Chili, Teriyaki, Schnittlauch, Sesam

C4. Ebi Crunchy
Riesengarnele, Avocado, Gurke, Trüffel-Mayo, Tobiko, Teriyaki, Sesam

C2. Tuna Tatar Roll
Thunfisch-Tatar, Frischkäse, Spargel, Gurke, Chili, Teriyaki, Sesam

C5. Tempura Chicken Crunch
Knuspriges Huhn, Avocado, Gurke, Trüffel-Mayo, Teriyaki, Sesam

C3. Veggie Crunch
Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Lauchzwiebel, Teriyaki, Sesam



Inside & Out

11,90€ je 8 Stk. einer Sorte

U1. Veggie
Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

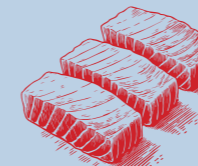
U4. Ebi Tempura
knusprige Riesengarnele, Avocado, Gurke, mit Sesam ummantelt

U2. Alaska
Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

U5. Salmon Skin
Salmon Skin, Gurke und mit Sesam ummantelt

U3. Maguro
Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

U6. California Roll
Avocado, Surimi, Gurke, Masago Fischrogen und mit Sesam ummantelt



Sashimi

22,90€ je 8 Stk. einer Sorte

Z1. Salmon Sashimi
Lachs Sashimi und Wakame

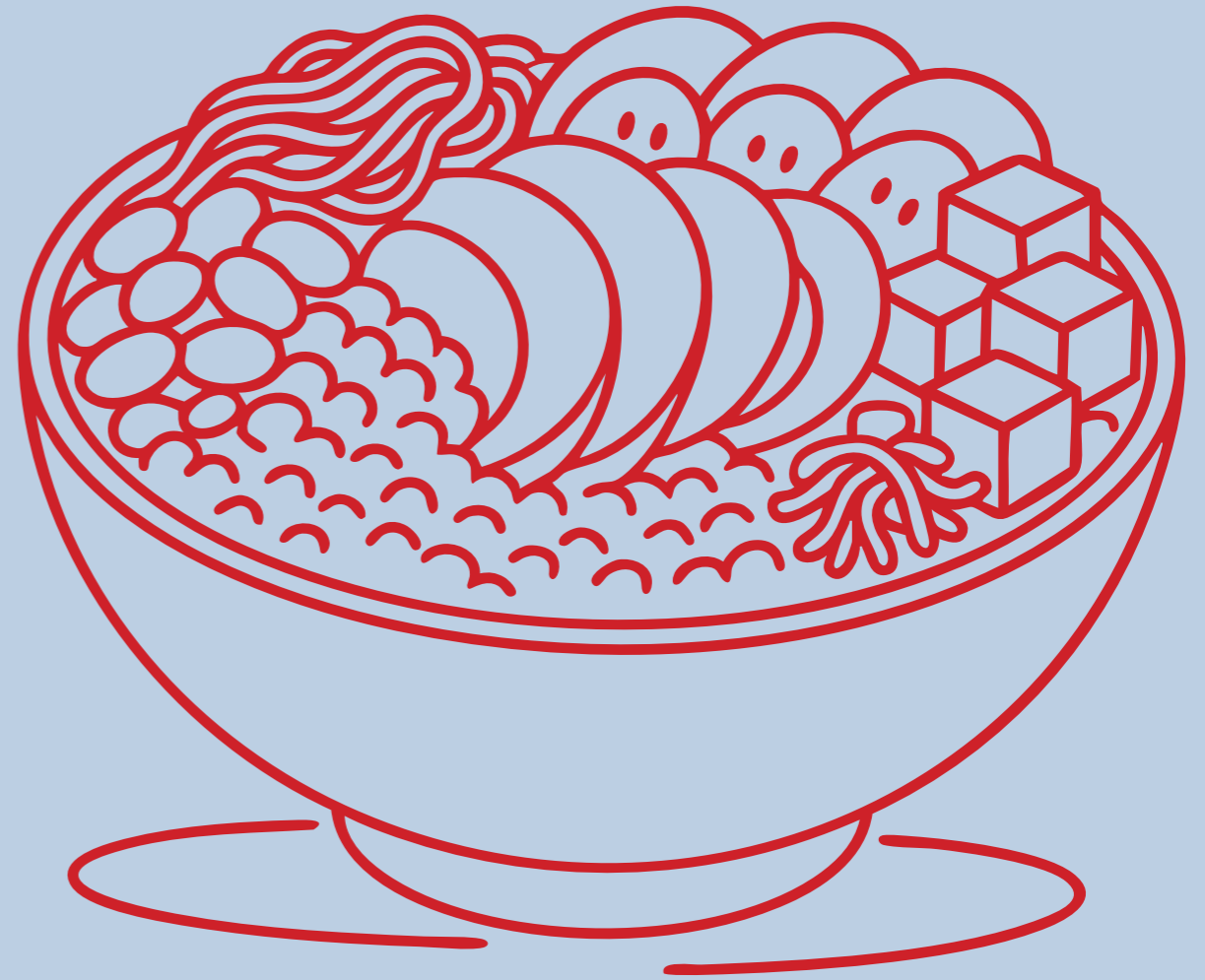
Z3. Mix Sashimi
Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame

Z2. Tuna Sashimi
Thunfisch Sashimi und Wakame

SM7. Sushiplatten

Unsere großzügigen Sushi-Platten für große Gruppen bieten eine exquisite Auswahl an Crunchy Rolls, Special Rolls, Maki Rolls, Inside-Out Rolls sowie Nigiri, Sashimi, Gunkan, Tartar, Wakame und Edamame – perfekt für gemeinsame Genussmomente. Gerne berücksichtigen wir individuelle Vorlieben; teilen Sie diese einfach unserem Servicepersonal mit

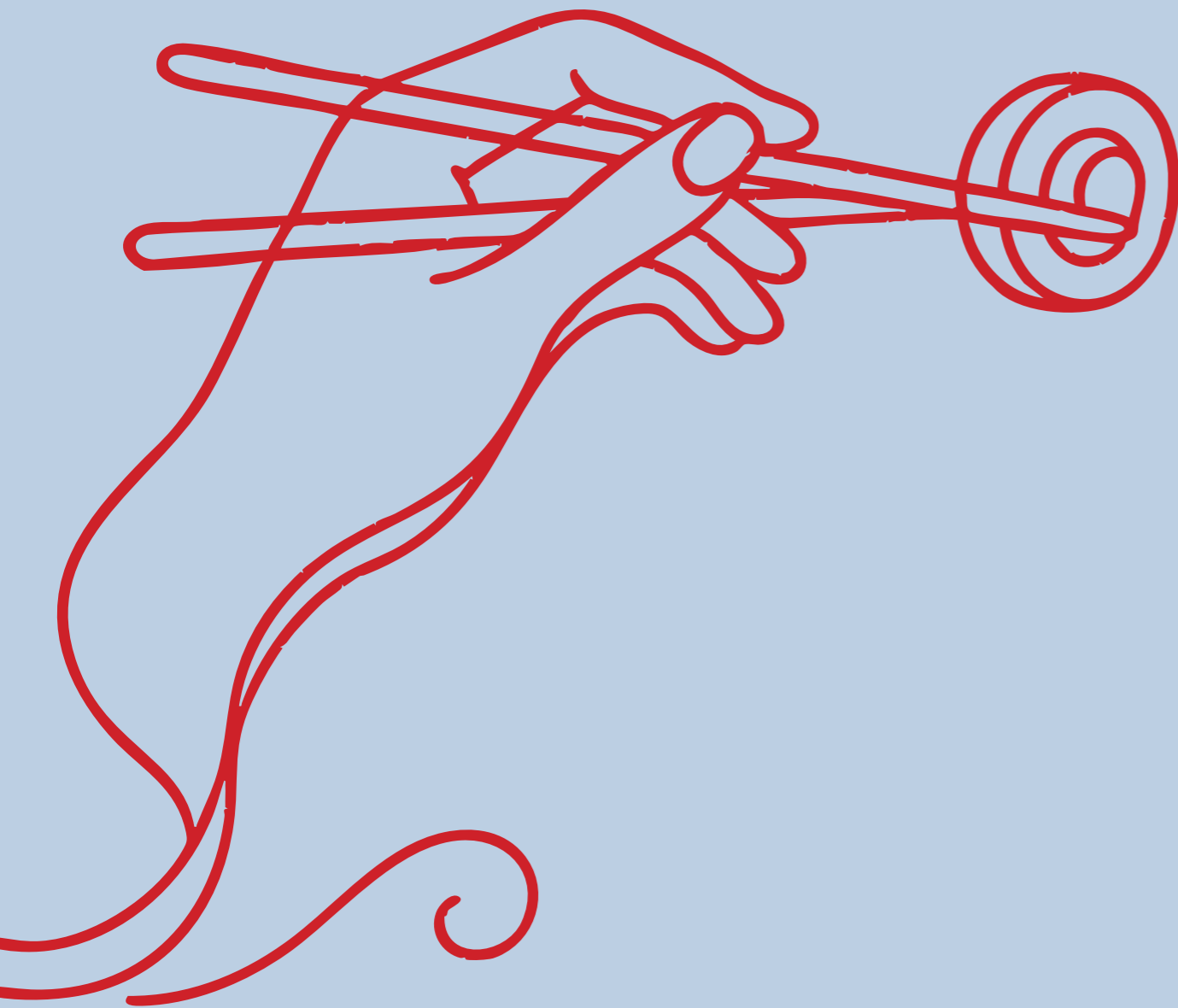
für 1-2 Personen	49€
für 2-3 Personen	80€
für 3-4 Personen	95€
für 5-6 Personen	135€



SM1. Sushi Bowl

Ein frischer Mix aus Sushireis, knackigen Edamame, cremiger Avocado, Gurke, süßer Mango und mariniertem Wakame. Verfeinert mit geröstetem Sesam und Erdnüssen – serviert mit unserer hausgemachten Soja-Soße.

A. mit Lachs	18,80€
B. mit Tuna	21,80€
C. mit Crispy Riesengarnelen	20,80€



Ramen

Ramen ist eine japanische Nudelsuppe, die mit verschiedenen Brühen – von kräftig bis leicht – und einer Vielzahl an Toppings zubereitet wird. Was sie besonders macht, sind die handgemachten, geschmeidigen Nudeln, die perfekt den Geschmack der Brühe aufnehmen und in jeder Schüssel für ein harmonisches Geschmackserlebnis sorgen. Süßer Mais, frische Frühlingszwiebeln, geröstete Noristreifen, knackige Sojasprossen, feine Bambussprossen und ein Hauch würziges Chili-Öl bilden dabei die geschmackvolle Basis all unserer Ramen-Varianten.

31.

Miso Ramen mit Chashu (Schweinebauch)

Herzhafte Misobrühe mit einem Hauch von Butter, die das Umami intensiviert. Gekrönt wird diese Bowl von einem perfekt in Miso-Sojasauce marinierten Ei und zart geschmortem Chashu – hauchdünn geschnittenem Schweinebauch, der auf der Zunge zergeht. Ein wärmendes Geschmackserlebnis mit Tiefe und Charakter.

17,90€

32.

Shoyu Ramen mit Chicken Chashu

Aromatische Hühnerbrühe auf Sojasaucenbasis, die mit ihrem tiefen, herzhaften Geschmack die Seele wärmt. Serviert mit einem halben, in Miso-Sojasauce marinierten Ei und zartem Chicken Chashu – geschmorter Hähnchenbrust, saftig und fein gewürzt. Ein echter Klassiker für Genießer.

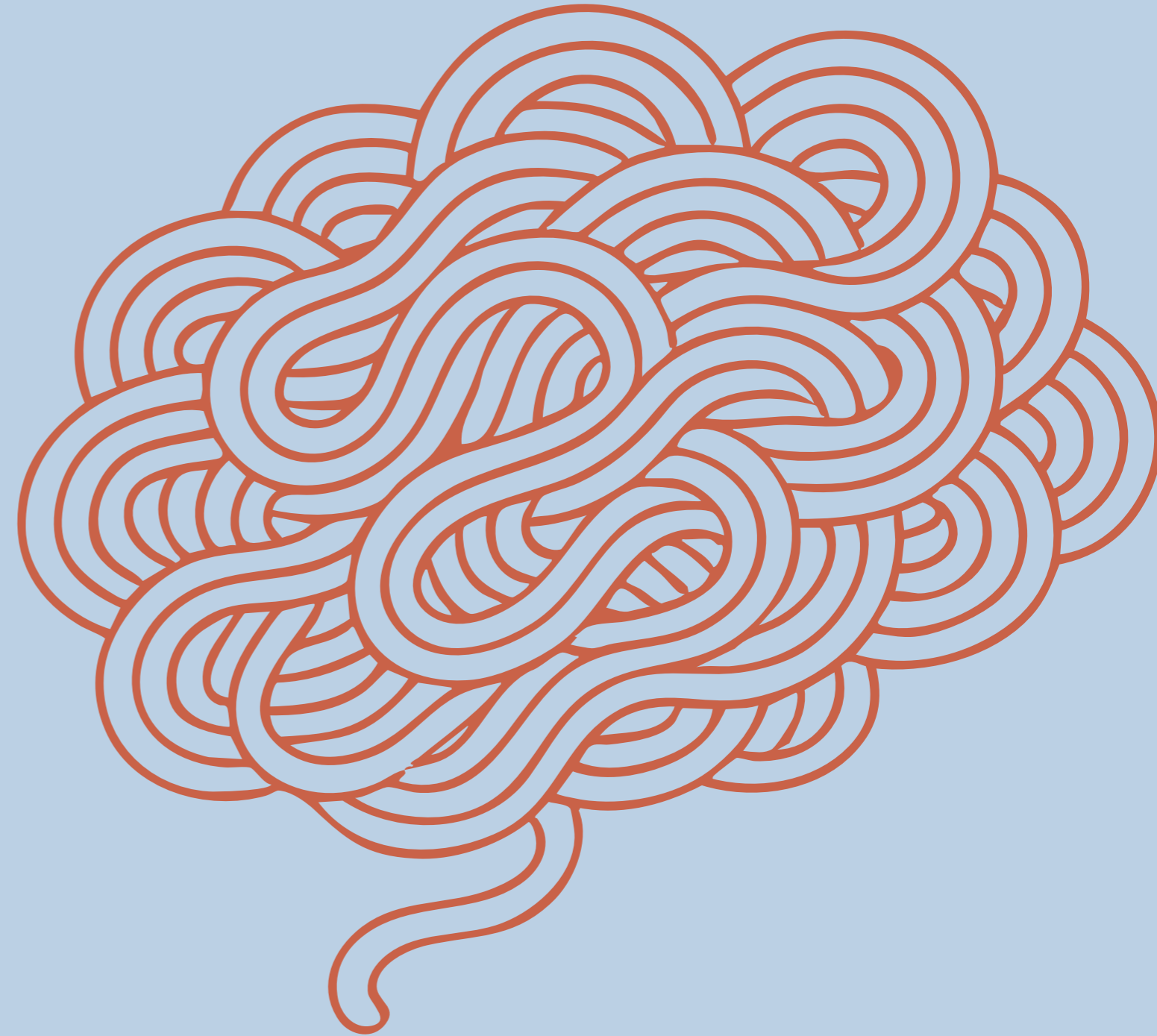
18,90€

34.

Vegan Miso Ramen mit veganem Huhn

Herzhafte, rein pflanzliche Misobrühe mit intensiver Umami-Note, die durch ihre vollmundige Tiefe begeistert. Das vegane „Huhn“ aus Seitan und Soja ist würzig mariniert und überzeugt mit einer saftigen Textur und authentischem Geschmack. Ein reichhaltiges, veganes Genusserlebnis, das Herz und Sinne gleichermaßen erwärmt.

20,90€



Ramen-Nudeln

Sie sehen schlicht aus – doch in jeder Ramen-Nudel steckt ein Stück japanischer Esskultur. Hergestellt aus Weizenmehl, Wasser und dem geheimnisvollen Kansui, einem mineralischen Wasser mit Kultstatus, bekommen die Nudeln ihre unverwechselbare Farbe und den perfekten Biss. In Japan sagt man, gute Ramen erkennt man an der Nudel – nicht an der Brühe. Und genau deshalb sind diese Nudeln mehr als nur Beilage: Sie sind das stille Highlight jeder Schüssel.

Streetfood Selection

24.

Mango Cocos Curry

Cremige Kokosmilch verleiht diesem Curry eine seidige Textur und eine milde Süße, während der Hokkaido-Kürbis mit seiner buttrigen Zartheit begeistert. Ein Hauch fruchtiges Mangopüree bringt eine exotische Note ins Spiel und harmoniert wunderbar mit der leichten Schärfe, die dem Gericht den nötigen Kick verleiht und es perfekt abrundet

A. Gebratenes Huhn	16,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

22.

Xa Gung

Knackiges Gemüse, aromatisch angebraten mit frischem Ingwer, Zitronengras und Chili. Ein intensives, fein abgestimmtes Geschmackserlebnis – serviert mit duftendem Jasminreis. (sehr scharf)

A. Gebratenes Huhn	16,90€
B. Saftiges Rindfleisch	17,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

ABSOLUTE EMPFEHLUNG

28.

Sot Lac

Frisch gebratenes Gemüse in einer cremigen, samtigen Erdnussauce, verfeinert mit exotischen Gewürzen. Die leichte Süße der Sauce trifft auf einen Hauch Kokosnuss und eine dezente Limetten-Frische – harmonisch abgerundet mit milder Schärfe.

A. Gebratenes Huhn	16,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

29.

U-Don Understand

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer leicht pikanten Sojasoße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

A. Gebratenes Huhn	16,90€
B. Saftiges Rindfleisch	17,90€
C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	25,90€
D. Gebratene Riesengarnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	17,90€

Vietnams Street Food

Stell dir vor, du schlenderst durch die belebten Straßen einer Stadt in Vietnam. Überall duften kleine Straßenstände nach frisch zubereitetem Essen, und alte Frauen, die seit Jahrzehnten nur ein Gericht perfektionieren, bereiten es mit geschickten Handgriffen zu. Hier hat jedes Gericht eine Geschichte, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die Straßenküche ist das Herz der vietnamesischen Esskultur – einfach, authentisch und voller Leben.



Vegane Specials

V1.

Zen Garden Bowl

Ein ausgewogenes Meisterwerk auf Reisbasis, garniert mit frischem Salat, knackigem, rohem Gemüse und saftigen Früchten. Ergänzt durch nährstoffreiche Edamamebohnen und verfeinert mit einer cremigen, veganen Erdnussoße, die diesem Gericht eine köstliche, nussige Tiefe verleiht.

18,50€



V3.

Mango-Curry Extravaganza

Exotisches Gemüse, veganer knuspriger Ente und Tofu in einer pikanten, cremigen Kokosmilch-Curry-Soße geschmort. Serviert mit duftendem Jasminreis.

21,90€

Sa Pa

eine malerische Region in den Bergen Nordvietnams, ist bekannt für ihre terrasierten Reisfelder und die faszinierende Kultur der ethnischen Minderheiten. Diese abgelegene Gegend verzaubert nicht nur durch ihre natürliche Schönheit, sondern auch durch die einzigartigen Aromen und Zutaten, die von den dortigen Bauern kultiviert werden.

V2.

Wok-Fusion Delight

Knuspriges veganes Huhn, im Wok gebraten und vereint mit einer Auswahl exotischer Gemüse,. Abgerundet mit einer geheimnisvollen, scharfen „8 Köstlichkeiten“-Spezialsoße, die dem Gericht eine komplexe Tiefe verleiht. Serviert auf einem Bett aus duftendem Jasminreis, der die geschmackliche Vielfalt harmonisch ergänzt

19,50€

V4.

Udon Delight

Japanische Udon Nudeln in einer würzigen leicht scharfen Gemüsesuppe mit Tofu

18,90€

Vietnamesische Limonaden



Erfrischende Eistees

27.

Whiteberry 0,4l

Weißer Tee, Brombeere, Limetten, Rohrzucker

6,90€

29.

Peachy Lychee 0,4l

Pfirsichtee, Lychee, Limetten, Rohrzucker

6,90€

28.

Morning Breeze 0,4l

Sencha Grüntee, Mango, Limetten, Rohrzucker

6,90€

30.

Limegrass Fever 0,4l

Zitronengraste, Limetten, Rohrzucker

6,90€

32.

Yuzu'r sweet 0,4l

Yuzu, Limetten, Rohrzucker

6,90€

34.

It's mint to be Hibiscus 0,4l

Hibiskusblüte, Minze, Limette, Rohrzucker

6,90€

33.

Da Chanh 0,4l

traditionell vietnamesische Limettenlimonade
aus frischen Limetten und Rohrzucker

6,90€

35.

Ginger Drunk 0,4l

Thai Basilikum, Ingwer, Rohrzucker, Limetten

6,90€

Mui Ne

Mui Ne, ein verstecktes Küstenparadies in Vietnam, vereint goldene Strände mit beeindruckenden Sanddünen. In diesem malerischen Ort treffen das ruhige Leben der Fischerdörfer auf atemberaubende Natur, wo die Sonne den Himmel in leuchtenden Farben malt. Es ist ein Ort, der zum Verweilen und Träumen einlädt.

Alkoholfreie Getränke

01.
Johannesbeerenektar/-schorle 0,4l
4,50€ / 3,90€

03.
Mangofruchtsaftgetränk/-schorle 0,4l
4,90€ / 4,50€

05.
Litschi Fruchtsaftgetränk /-schorle 0,4l
4,90€ / 4,50€

07.
Cola Zero 0,33l
3,50€

09.
Sprite 0,33l
3,50€

11.
Cola 0,33l
3,50€

Kaffee

20.
Kaffee
3,50€

22.
Cappuccino
4,50€

24.
Espresso
2,90€

26.
Ca Phe
traditionell vietnamesischer
Filterkaffee mit Kondensmilch
5,90€

02.
Apfelnektar/-schorle 0,4l
4,50€ / 3,90€

04.
Maracujanektar/-schorle 0,4l
4,90€ / 4,50€

06.
Viva con Agua 0,33l / 0,75l Laut / Leise
771 Millionen Menschen haben keinen sicheren Zugang zu sauberem Trinkwasser. Deshalb unterstützen wir Viva Con Agua, eine gemeinnützige Organisation, die sich für „Wasser für alle“ einsetzt und weltweit WASH-Projekte fördert. Diese Not haben wir ins unserer Heimat selbst erlebt und möchten als Restaurant unseren Beitrag leisten. Jeder Cent geht an Wasserprojekte in bedürftigen Ländern. Mehr Infos: www.vivaconagua.org/
3,90€ / 5,90€

08.
Fanta 0,33l
3,50€

10.
Mezzo Mix 0,33l
3,50€

21.
Milchkaffee
4,00€

23.
Latte Macchiato
4,90€

25.
Doppelter Espresso
3,20€

Warmer Tee

12.
Traditioneller vietnamesischer Jasmine Tee 0,35l
sanfter und blumig-duftender vietnamesischer Bio Tam Duong
Jasmintee 0,35l
5,90€

14.
Smoking Cinnamon 0,35l
Apfelnektar, Zimt, Limettensaft,
Orangenblütenhonig
6,90€

16.
Flower Shower 0,35l
Hibiscusblüten, frische Himbeeren, Minze
6,90€

13.
Sencha Bio Grüntee 0,35l
traditioneller belebend-frischer
Bio Sencha Grüntee 0,35l
5,90€

15.
Lime Mint Drop 0,35l
Limette, Minze,
Manuka-Honig
6,50€

17.
Ginger Heaven 0,35l
Zitronenscheiben, frische Ingwerstücke, Honig
6,90€



Ein Schluck Tradition

Ein Schluck unseres Lotus-Tees entführt Sie in die Welt fernöstlicher Rituale, wo Tee das Herzstück der Gastfreundschaft ist. Stellen Sie sich eine gedeckte Tafel im Kreise enger Freunde vor, der Duft des blumigen Tees erfüllt den Raum, Gespräche fließen ruhig und harmonisch. Jeder Schluck ist wie eine kleine Reise in eine Welt, in der Achtsamkeit und Genuss Hand in Hand gehen. Lassen Sie sich auf diese Tradition ein und erleben Sie in jeder Tasse die Seele echter Teekultur.

Rotweine

70.

Masseria Altemura Sasseo Primitivo trocken 0,2l/0,75l

Einer der besten Rotweine vom Südzipfel Italiens: präsentiert sich in der Nase mit intensiven, vollen Aromen von Pflaume und sanften Anklängen von Gewürzen, im Mund ist der Wein voll, warm und weich und zeigt sich mit einer sehr reifen Frucht.

6,90€ / 23,90€

71.

Ca' Bolani Merlot trocken 0,2l/0,75l

Fruchtige Noten von Erdbeeren und reifen Johannisbeeren, angenehm weich, abgerundet, vollmundig und nachhaltig.

6,20€ / 20,90€

72.

Cecilia Beretta Bardolino Classico Costiera DOC halbtrocken 0,2l/0,75l

Beerige Aromen mit etwas mediterranen Gewürzen, am Gaumen ist der Wein sehr gefällig und harmonisch, idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch und Vorspeisen

6,50€ / 21,90€

Weißweine

73.

Fellini Grauburgunder trocken 0,2l

Jugendlich frisches Bukett mit Nuancen von Akazienblüten und zarten Würzklängen. Passend zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Gemüse.

6,90€ / 22,90€

74.

Fellini Sauvignon Blanc trocken 0,2l

Ein typischer Sauvignon Blanc ganz nach italienischer Art - prägnant mit einer angenehmen Säure, die im mit Grapefruit-, Passionsfrucht- und Pfirsichnoten eine lebendige Duftigkeit verleiht, passend als Aperitif und zu Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch

6,90€ / 22,90€

75.

Chardonnay trocken 0,2l/0,75l

Verfeinert mit Aromen von Ananas, Birne, Quitte, Aprikose und exotischen Früchten, die sich im Abgang widerspiegeln, ein idealer Speisebegleiter

6,90€ / 22,90€

76.

Enoria Lugana trocken 0,2l/0,75l

Der Trendwein vom Gardasee: stiftet mineralisch und cremig mit seiner dosierten Säure zum weiteren Schluck an

7,90€ / 25,90€

77.

Bischofsgarten Riesling QbA halbtrocken 0,2l

Satte und ausgeglichene Frucht, typischer Weißwein für die Region in der er wächst, nämlich an der Mittelhaardt an der deutschen Weinstraße

6,50€

Rosé

78.

Wachtenburg Winzer Spätburgunder Rosé halbtrocken 0,2l

Überzeugt durch herrliche Noten nah roten Früchten und seiner elegant eingebundenen Restsüße, ebenfalls passend zu Geflügel und Lachs

5,90€

79.

Wachtenburg Winzer Portugieser Weissherbst trocken 0,2l

Besonders saftiger Weissherbst, mit erfrischenden Aromen von Kirschen, passend zu Geflügel und Lachs.

5,50€

80.

Masseria Altemura Zinzula trocken 0,75l

Weites Bouquet von eleganter Heckenrose, begleitet von angenehmen Anklängen von Amarena-Kirsche und Gewürzen, die an rosa Pfeffer und Ingwer erinnern, mit einem leichten Hauch von Kurkuma.

Gewählt zum besten Roséwein Italien 2022

29,90€

Prosecco

81.

Prosecco DOC Spumante Brut 0,1l/0,75

Hergestellt aus der Rebsorte Glera, glänzt durch feine Fruchtnoten nach grünen Äpfeln, Grapefruit sowie Fruchtschmelz im Abgang, besonders lecker als Aperitif.

5,20€ / 33,90€

82.

Prosecco Rosé DOC Spumante Brut 0,1l/0,75

Hauch von knackigem Renette Apfel, begleitet von blumigen Veilchen-Anklängen, ebenfalls ideal als Aperitif oder zu Fisch.

5,50€ / 36,90€

Biere

90. Pils vom Fass 0,3l | 0,5 l 3,20€ | 4,20€

91. Pils alkoholfrei 0,33l 3,20€

93. Hefeweizen 0,5 l 4,20€

94. Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 4,20€

95. Maisel's Weisse Dunkel 0,5 l 4,20€

96. Asahi Bier 0,33 l 4,40€

97. Saigon Bier 0,33 l 4,40€

Mit Liebe gekocht,
Ihre Familie Luong



Allergene:



Dessert



D1 Coco Passion

**Cremiger Chiasamen-Kokosmilchpudding garniert mit
Mangopüree und Früchten**

5,50€



D2 Soufflé Cheesecake

**Luftiger Käsekuchen japanischer Art garniert mit
Cheese Soufflé Karamell und Früchten, dazu eine Kugel Vanille-Eis**

6,90€



D3 Chocolate Lava Cake

Saftiger Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern, garniert mit Beeren Coulis und Früchten, dazu eine Kugel Vanille-Eis

5,90€



D4 Vietnamese Ban Ran

Vietnamesische Sesambällchen mit roter Bohnen Paste
Füllung garniert mit Früchten und Beeren Coulis

5,50€