

AMANOI DELUXE APERITIF

Berry Bloom^(A,B,M)

7,9

Lillet Rosé, Gurke, Russian Wild Berry, Limetten,
Beeren, Prosecco, Minze

Passion Glow^(A,B,D)

7,9

Maracuja, Lillet Blanc, Limetten,
Beeren, Prosecco, Minze

Velvet Rose^(A,B)

7,9

Hendrick's Gin, Gurke, Schlehenlikör, Limetten,
Beeren, Tonic, Prosecco, Minze

Island Pearl^(A,B,D)

7,9

Myers's Rum, Pistaziensirup, Limetten, Maracujasaft,
Beeren, Prosecco, Minze

Lotus Blink^(A,B,D)

7,9

Crème de Pamplemousse, Russian Wild Berry, Limetten,
Beeren, Prosecco, Minze

Hugo^(A,B,D)

7,5

Minze, Holunder Sirup, Limetten,
Beeren, Prosecco

Aperol Spritz^(A,B)

7,5

WARM VORSPEISE

Kokos Delight

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherrytomaten, Champignons und Okra
(Soup with creamy coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms and okra)

1	Huhn ^(4,7) Chicken	6,5
2	Garnelen ^(2,4,7) Prawns	7,5
3	Lachs ^(4,7) Salmon	7,5

Taste the Sour

Suppe mit Cherrytomaten, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft
(Soup with cherry tomatoes, dill, okra and spring onions, seasoned with a dash of lime juice)

4	Huhn Chicken	6,5
5	Garnelen ^(2,4) Prawns	7,5
6	Lachs ⁽⁴⁾ Salmon	7,5

Mozza Beef Roll ^(A,B,M)

Zarte Rindfleisch-Rollen, gefüllt mit cremigem Mozzarella, verfeinert mit aromatischer Unagi-Sauce, Sesam und einem frischen Salat
(Tender beef rolls filled with creamy mozzarella, refined with aromatic unagi sauce, sesame, and a fresh salad)

9,9

Twister Shrimp ^(1,2,3,6)

3 knusprig frittierte Garnelen im feinen Kartoffelmantel, serviert mit frischem Salat und einer süß-sauren Sauce
(3 crispy fried prawns in a delicate potato coating, served with fresh salad and sweet-sour sauce)

8,9

Ebi Crunch ^(1,2,3,6)

3 Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Spezialsoße
(3 prawns in tempura batter, served with salad and special sauce)

8,9

Gyoza Chicken ^(1,3,6,11)

Teigtaschen mit Hühnerfleisch mit Gemüsefüllung
(Dumplings with chicken and vegetable filling)

7,9

Gyoza Veggie ^(1,6,11)

Teigtaschen mit Gemüsefüllung
(Dumplings with vegetable filling)

7,9

Nem ^(1,3,11)

Vietnamesische Frühlingssrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüsefüllung, serviert mit Wildkräutersalat
(Vietnamese spring rolls with pork, glass noodles and vegetables, served with wild herb salad)

7,9

Edamame ⁽⁶⁾

Gedämpfte Sojabohnen
(Steamed soybeans)

6,9

Hotate Crystal ^(1,2,4,6,11,14)

Drei gegrillte Jakobsmuscheln, serviert mit einer besonderen hausgemachten Sauce und einem frischen Salat
(Three grilled scallops, served with a special homemade sauce and a fresh salad)

12,9

Grilled Seafood ^(1,2,4,6,11,14)

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße
(Grilled king prawns and scallops served with salad and special sauce)

13,9

Spicy Tintenfisch ^(1,11,14)

Tintenfisch in Tempura-Teig mit Limettenblättern und Meersalz
(Crispy fried squid with lime leaves and sea salt)

9,9

WARM VORSPEISE

- 17 **Papaya Tako** ^(4,5,11,14) 14,9
Grüne vietnamesische Papaya mit gegrilltem Oktopus-Tentakel, geröstetem Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette
(Vietnam green papaya with grilled octopus tentacle, roasted sesame, peanuts, fresh herbs, flavored with homemade lime vinaigrette)
- 18 **Grilled Duck - Mango-Salad** ^(4,5,11) 14,9
Mangostreifen Salat mit Ente, Limetten und Schalotten
(Mango salad with duck, lime and shallots)
- Amanoi Tapas Mix1** ^(1,3,4,5,6,11,14)
Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü
(Various appetizers from our starters)

- 19 **Für Zwei Personen (pro Person)** ^(4A,5,6,7,11) 10,9
Portion for two
- 20 **Für drei Personen (pro Person)** ^(4,5,7,11) 10,9
Portion for three

WARME HAUPTGERICHTE

Coconut-Curry

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas auf Sesamreis
(Creamy coconut curry sauce with fresh market vegetables, pumpkin, pineapple and served with rice)

- 30 **Tofu** ^(4A,5,6,7,11) 14,9
Tofu
- 31 **Huhn** ^(4,5,7,11) 15,9
Chicken
- 32 **Knusprige Hühnerfleisch** ^(4,5,6,7,11) 16,9
Crispy chicken
- 33 **Rinderhüftsteak** ^(4,5,7,11) 17,9
Juicy roast beef
- 34 **Barbarie Entenbrust** ^(4,5,7,11) 19,9
Barbarien duck breast
- 35 **Garnelen** ^(2,4,5,7,11) 19,9
Prawns
- 36 **Lachs gegrillt** ^(4,5,7,11) 20,9
Grilled salmon

Pure Greens (Salat)

Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachtem Sesam Dressing
(Fresh salarico, radicchio, wild herb salad, arugula, avocado, cherry tomatoes, roasted sesame, peanuts, olive oil, refined with homemade sesame dressing)

- 40 **Tofu** ^(4A,5,6,7,11) 14,9
Tofu
- 41 **Huhn** ^(4,5,7,11) 15,9
Chicken
- 42 **Knusprige Hühnerfleisch** ^(4,5,6,7,11) 16,9
Crispy chicken
- 43 **Rinderhüftsteak** ^(4,5,7,11) 17,9
Juicy roast beef
- 44 **Barbarie Entenbrust** ^(4,5,7,11) 19,9
Barbarien duck breast
- 45 **Garnelen** ^(2,4,5,7,11) 19,9
Prawns
- 46 **Lachs gegrillt** ^(4,5,7,11) 20,9
Grilled salmon

VEGETARISCH STYLE

- 50 **Tamarinde Tofu** ^(1A,4A,5,6,11) **14,9**
Bestes verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu
(Best various seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu)
- 51 **Spicy Tofu** ^(1A,4A,5,6,11) **14,9**
Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu, leicht scharf
(Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, slightly spicy)
- 52 **Snow Fungus** ^(1A,4A,5,6,11) **15,9**
Weißer Fungus, Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße
(White fungus, tofu and vegetables in soy-sesame sauce)

UDON STYLE

Udon

Udon-Nudeln gebraten mit Pak Choi, marktfrischem Gemüse und scharfer Spezialsoße
(Fried udon noodles with pak choi, fresh market vegetables and spicy special sauce)

- | | |
|---|------|
| 60 Tofu ^(1A,4A,6,11) | 14,9 |
| Tofu | |
| 61 Huhn ^(1,4,5,7,11) | 15,9 |
| Chicken | |
| 63 Rinderhüftsteak ^(1,4,5,7,11) | 17,9 |
| Juicy roast beef | |
| 65 Garnelen ^(1,2,4,5,7,11) | 19,9 |
| Prawns | |

- 66 **Pho Viet** ^(1,4,6) **16,9**
(Rinderhüftsteak) Das Nationalgericht der Vietnamesen schlechthin, welches auch als 24h Suppe weltberühmt ist
(Juicy roast beef) Pho is a traditional soup of Vietnamese cuisine, popular street food in Vietnam and served worldwide)

Kids Menüs

- 68 **Kids Teri** ^(1,3,6,9) **9,9**
Japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes
(Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fries)
- 69 **Kids Ebi** ^(1,2,3,6,11) **10,9**
3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Reis
(3 tempura prawns with teriyaki sauce and rice)

AMANOI DELUXE

Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach Amanoi Style
Special specialties and delicacies in Amanoi style

- 71 **Tuna Steak** ^(1,4,6,11) 27,9
250g kurz gegrillter Thunfischsteak, serviert mit Spargel, Babykarotten, gegrillter Süßkartoffel und Deluxe Sauce
(250g grilled tuna steak served with asparagus, baby carrots, grilled sweet potato and deluxe sauce)
- 72 **Lachs Steak** ^(1,4,6,11) 26,9
250g kurz gegrillter Thunfischsteak, serviert mit Spargel, Babykarotten, gegrillter Süßkartoffel und Deluxe Sauce
(250g grilled tuna steak served with asparagus, baby carrots, grilled sweet potato and deluxe sauce)
- 73 **Beef Steak** ^(1,2,6,11) 26,9
250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak, begleitet von angebratenem Gemüse, Whisky Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln
(250g medium Argentina rib-eye steak, served with wok-tossed vegetables, whisky sauce and grilled sweet potato)
- 74 **King's Ocean** ^(1,2,4,6,11,14) 28,9
Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit Grillgemüse, Kräuterseitlinge, serviert mit Tamarinde-Sauce
(Grilled giant prawns, scallops and octopus tentacle with grilled vegetables and king oyster mushrooms, served with tamarind sauce)
- 75 **Deep Sea** ^(1,2,4,9,11,14) 25,9
Gebratene Jakobsmuscheln, Riesengarnelen mit markfrischem Gemüse, Chili und Spezialsauce, scharf
(Wok-tossed giant prawns and scallops with fresh chili, celery, asparagus, baby corn, snow peas, cherry tomatoes and seasonal vegetables, served with steamed rice, spicy)
- 76 **Prime Duck** ^(1,4,6,11) 22,9
Gegrillte weibliche Barbarie-Entenbrust mit markfrischem Gemüse in Deluxe Sauce
(Grilled female barbarian duck breast with market fresh vegetables in deluxe sauce)
- 77 **Tropical Kokos** ^(2,5,7,11) 22,9
Gebratene Riesengarnelen mit markfrischem Gemüse, Baby-Mais in Curry-Soße
(Grilled giant prawn with fresh market vegetables, baby corn, creamy coconut sauce)
- 78 **Fire Pepper Beef** ^(1,4,6,11) 23,9
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffer-Sauce, leicht scharf
(Roasted beef steak with vegetables, shallots, chili in red pepper sauce, slightly spicy)
- 79 **Pine Spice Beef** ^(1,6,9,11) 22,9
Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, scharf
(Wok-tossed juicy beef with lemongrass, chili, pineapple, celery, baby corn, asparagus, snow peas, cherry tomatoes, fresh hot peppers, basil leaves and seasonal vegetables, spicy)

VORSPEISEN

V1	Ponzu Bliss ^(1,4,6,11) ½ gegrillte Avocado gefüllt mit Ponzu-Sauce und flambiertem Teriyaki-Lachs (½ grilled avocado filled with ponzu sauce and flambéed teriyaki salmon)	12,9
V2	Seetang Salat ^(4,11) Seetang Salat	5,9
V3	Feuerlachs ^(1A,4A,5,6,11) Flambéed salmon	12,9
V4	Feuerthunfisch Flambéed tuna	13,9
	Tartare Love ^(4,11) Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu-Sauce und vietnamesischem Reiskuchen (Tartare with avocado, spring onions, served with ponzu sauce and Vietnamese rice cake)	
V5	Lachs Salmon	11,9
V6	Thunfisch Tuna	12,9
V7	Best Ocean ^(1,2,4,5,11,14) Frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, Ebi-Tempura, verfeinert mit Wildblüten-Rucola-Salat und Sushi-Reis (Fresh raw salmon, tuna, scallops, cooked prawns, ebi tempura, refined with wildflower arugula salad and sushi rice)	19,9

MAKI (8 STÜCK)

M10	Avocado ⁽¹⁾ Avocado	5,2
M11	Kappa ⁽¹⁾ Gurke (Cucumber)	5,0
M12	Sake ⁽⁴⁾ Lachs (Salmon)	5,9
M13	Tekka ⁽⁴⁾ Thunfisch (Tuna)	6,9
M14	Tekka ⁽²⁾ Eingelegte Garnelen (Pickled prawns)	6,9
M15	Fry Ebi ^(1,2,4) Gebackene Garnelen (Fried prawns)	7,9
M16	Anago ^(1,4,6) Gegrillter Salzwasseraal (Grilled sea-water eel)	7,5
M17	Salmonskin ^(1,4) Gebackene Lachshaut (Grilled salmon skin)	6,5
M18	Kani ^(1,2,4,6) Surimi	5,9
M19	Tatar Tuna ⁽⁴⁾ Thunfisch, Lauchzwiebeln mit pikanter Sauce (Tuna, spring onions and spicy sauce)	6,9

NIGIRI (2 STÜCK)

N20 Aburi Sake ^(1,4,6,11)	6,9
Flambierter Lachs (Salmon flambé)	
N21 Aburi Maguro ^(1,4,6,11)	7,9
Flambierter Thunfisch (Tuna flambé)	
N22 Sake ⁽⁴⁾	6,5
Lachs (Organic salmon)	
N23 Maguro ⁽⁴⁾	7,5
Thunfisch (Tuna)	
N24 Anago ^(1,4,6)	6,9
Gegrillter Salzwasseraal (Grilled sea-water eel)	
N25 Ebi ⁽²⁾	6,9
Eingelegte Garnelen (Pickled prawns)	
N26 Avocado (vegan) ⁽¹⁾	5,5
Avocado	
N27 Spargel (vegan) ⁽¹⁾	5,5
Spargel (Asparagus)	
N28 Ikura ⁽⁴⁾	8,5
Lachskaviar (Salmon caviar)	
N29 Special ^(2,4,11)	8,5
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs (Our sushi cook's creative creation)	

SASHIMI

S30 Sashimi Tuna (8 Stück) ^(4,11)	20,9
Thunfisch auf Seetangsalat, Lachskaviar und Sakura Kresse (Tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon)	
S31 Sashimi Sake (8 Stück) ^(4,11)	19,9
Lachs auf Seetangsalat, Lachskaviar und Sakura Kresse (Salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon)	
S32 Aburi Tuna (8 Stück) ^(1,4,6,11)	21,9
Thunfisch flambiert auf Seetangsalat, Lachskaviar und Sakura Kresse (Tuna flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon)	
S33 Aburi Sake (8 Stück) ^(1,4,6,11)	20,9
Lachs flambiert auf Seetangsalat, Lachskaviar und Sakura Kresse (Salmon flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon)	
S34 Amanoï Luxury Ocean ^(1,4,6,11)	23,9
3 Lachs, 2 Thunfisch, 3 gegrillter Butterfisch, 2 Jakobsmuscheln auf Seetangsalat, Lachskaviar und Sakura Kresse (3 salmon, 2 tuna, 3 grilled butterfish, 2 scallops on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon)	

INSIDE-OUT ROLL (8 STÜCK)

- U40 Alaska** ⁽⁴⁾ 9,9
Lachs, Avocado und Tobiko
(Salmon, avocado and tobiko)
- U41 California** ⁽⁴⁾ 9,5
Surimi, Avocado und Tobiko
(Surimi, avocado and tobiko)
- U42 Maguro** ^(3,4,7) 9,9
Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko
(Tuna, cucumber, philadelphia cream cheese and tobiko)
- U43 Karaage** ^(1,3,7,11) 9,5
Gebackenes japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Mayonnaise und Sesam
(Japanese fried chicken, cucumber, mango, mayonnaise and sesame)
- U44 Ebi Tempura** ^(1,2,6,7,11) 9,9
Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia und Sesam
(Fried king prawns, avocado, philadelphia cream cheese and sesame)
- U45 Salmonskin** ^(1,7,11) 9,5
Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia und Sesam
(Grilled salmon skin, cucumber, philadelphia cream cheese and sesame)
- U46 Anago** ^(1,4,6) 10,9
Gegrillter Salzwasser-Aal, Gurke, Philadelphia und Sesam
(Grilled sea-water eel, cucumber, philadelphia cream cheese and sesame)
- U47 Spicy Salmon** ⁽⁴⁾ 9,9
Pikanter Lachs, Mango, Dill und Tobiko
(Spicy salmon, mango, dill and tobiko)
- U48 Veggie** ⁽¹¹⁾ 9,5
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam
(Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and sesame)
- U49 Aubergine** ^(1,11) 9,5
Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam
(Tempura aubergine, mozzarella, arugula and sesame)

TEMPURA ROLL (10 STÜCK)

- T50 Crispy Salmon** ^(1,3,4,6,7) 15,5
Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße
(Salmon, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce)
- T51 Crispy Tuna** ^(1,3,4,6,7) 15,9
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße
(Tuna, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce)
- T52 Crispy Hotategai** ^(1,3,4,6,7,14) 16,9
Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße
(Scallops, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce)
- T53 Crispy Ebi** ^(1,3,4,6,7) 15,9
Garnelen, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße
(Prawns, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce)
- T54 Crispy Veggie** ^(1,3,6,7) 14,9
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Philadelphia
(Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and philadelphia cream cheese)
- T55 Amanoï Big Rolls** ^(1,2,3,4,6,7) 18,9
Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal, Avocado und Philadelphia
(Salmon, tuna, tiger prawns, sea-water eel, avocado and philadelphia cream cheese)

AMANOI DELUXE SUSHI

- H60 Sanfte Flamme** ^(1,2,3,4,7,11) 15,5
 Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, salzgeröstetes Pulver Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs
 (Tempura prawns, mango, avocado, salt-toasted powder philadelphia cream cheese, covered with salmon flambé)
- H61 Serenity Roll** ^(1,2,3,4,7,11) 15,5
 Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, salzgeröstetes Pulver Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch
 (Tempura prawns, mango, avocado, salt-toasted powder philadelphia cream cheese, covered with tuna flambé)
- H62 Yely Ebi** ^(1,2,4,7) 15,5
 Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia, mit Großgarnelen umwickelt
 (Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in tiger prawns)
- H63 Yely Sake** ^(1,4,6,7,11) 14,9
 Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs
 (Salmon skin, philadelphia cream cheese, mango, avocado, covered with salmon flambé)
- H64 Futo Maki** ⁽⁴⁾ 12,9
 6 Stück Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko
 (6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobiko)
- H65 Tempting Golden Crunch** ^(1,4,7) 14,9
 Avocado im Tempuramantel, Mango, Feige, Philadelphia im Lachsmantel
 (Tempura avocado, mango, fig, philadelphia cream cheese covered with salmon)
- H66 Anago & Salmon Symphony** ^(1,4,6,7) 15,5
 Knuspriger Aal, Gurke, Rucola, Ingwer, Philadelphia, bedeckt mit Lachs und Lachskaviar
 (Crispy eel, cucumber, arugula, ginger, philadelphia cream cheese, covered with salmon and salmon caviar)
- H67 Flamed Salmon Lover** ^(1,4,6,7,11) 13,9
 Pikanter Lachstatar, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko
 (Spicy salmon tartare, mango, cucumber, philadelphia cream cheese, covered with salmon flambé and tobiko)
- H68 Avocado Crown Roll** ^(1,2,7) 15,5
 Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella, mit Avocado umwickelt
 (Tempura prawns, cucumber, arugula, mozzarella, wrapped with avocado)
- H69 Sizzling Tofu Veggie** ^(1,3,6,7) 13,5
 Tofu im Tempuramantel, Gurke, Rucola, salzgeröstetes Pulver und mit Mango umwickelt
 (Tempura tofu, cucumber, arugula, salt-toasted powder, wrapped with mango)
- H70 Crispy Aubergine Delight** ^(1,11) 13,5
 Aubergine im Tempuramantel, Gurke, Paprika, mit Avocado umwickelt
 (Tempura aubergine, cucumber, paprika, wrapped with avocado)
- H71 Buddha Veggie** ^(1,7,11) 13,5
 Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit salzgeröstetem Pulver und Seetangsalat
 (Fig, tempura asparagus, cucumber, philadelphia cream cheese, covered with salt-toasted powder & seaweed salad)
- H78 Special Veggie** ^(1,7,11) 14,9
 Kreative Kreation unserer Sushi Chefs
 (Our sushi cook's creative creation)
- H79 Special Freestyle** ^(1,2,4,7) 16,9
 Kreative Kreation unserer Sushi Chefs
 (Our sushi cook's creative creation)

MENÜS

- M1 Maki Set** 16,5
8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki
- M2 Umi Set** 18,5
8 Stk. California Inside Out
8 Stk. Tatar Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki
- M3 Crispy Ocean Set** 25,9
10 Stk. Salmon Tempura
2 Salmon Nigiri
2 Tuna Nigiri
2 Tiger Prawns Nigiri
- M4 Fuji Harmony Set** 22,9
8 Stk. Alaska Inside Out
2 Tiger Prawns Nigiri
2 Tuna Nigiri
3 Sashimi Butterfish
- M5 Crispy Tiger** 25,9
8 Stk. Dragon Fire
2 Tuna Nigiri
2 Tiger Prawns Nigiri
2 Sashimi Lachs, Seetang
- M6 Salmon Heaven Set** 22,9
8 Stk. Alaska Inside Out
8 Stk. Lachs Maki
2 Nigiri Lachs
2 Sashimi Lachs
- M7 Two Hearts Set (Für 2 Personen)** 49,9
10 Stk. Tempura
8 Stk. Special Freestyle
8 Stk. Maki
4 Stk. Nigiri
(Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar)
- M8 Love In Full Bloom (Für 3 Personen)** 69,9
10 Stk. Tempura
8 Stk. Special Freestyle
8 Stk. I.O Inside Out
16 Stk. Maki
6 Stk. Nigiri
(Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar)

AMANOI – COCKTAILS

Pink Cloud

Erdbeere, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft

7,9

Minty Lime

Limetten, brauner Zucker, Minze, Holunder Sirup, Ginger Ale

7,9

Mr. Palm

Limetten, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Blue Curacao

7,9

CLASSIC COCKTAILS

Zombie

Lassen Sie sich von uns überraschen!

9,9

Mai Tai

9,9

Mojito

Limetten, Bacardi Rum, brauner Zucker, Minze

8,9

Classic Caipirinha

Limetten, brauner Zucker, Pitu

9,9

Strawberry Caipi

Pitu, Limettensaft, frische Strawberry, Vodka Smoothie

9,9

ASIA FLAVOURS & LONG DRINKS

Gin Tonic Gordon

8,9

Sake Reiswein (4 cl)

(warm oder kalt)

6,5

Mekong Whisky (4 cl)

6,5

Reisschnaps (4 cl)

6,5

WASSER

Wasser Acqua Morelli (0,25l)

3,5

Non-Sparkling/Sparkling (0,75l)

6,9

SOFTIES

	0,3L	0,4L
Bitter Lemon	3,9	
Ginger Ale	3,9	
Tonic Water	3,9	
Pepsi-Cola / Pepsi Light Zucker / Spezi / Sprite / Fanta	3,9	4,9

DIGESTIFS & BITTER

Martini Bianco / Rosso	7,5
Ramazotti (4 cl)	7,5
Tequila Silber / Gold	7,5

TEE & COFFEE

Ingwer Minze Tee (mit Honig)	4,9
Lemongrass Tee	4,9
Espresso	2,9
Kaffee Crème	2,9
Cappuccino	3,5

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Ingwer Minze	6,9
Strawberry Minze	6,9
Passion Fruit Minze	7,9
Kumquat Ingwer	7,9
Lychee Lime	7,9
Pfirsich Eistee	7,9

FRUCHTSAFT & SODA

0,3L 0,4L

Lychee, Mango, Johannisbeer, Ananas, Maracuja,
Apfel, Orange, Guave

Nektar und Schorle

4,2 5,2

BIERE

Helles (0,5l)

5,5

Weizen (0,5l)

5,5

Alkoholfreies Weizenbier (0,5l)

5,5

Kirin Ichiban (fl. 0,33l)

4,9

OFFENE WEISSWEINE

0,1L 0,2L

Weingut Leitz, Rudesheim

Riesling 1-2 Dry QbA, trocken

3,9 7,9

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn / Wagram

Grüner Veltliner "Am Berg", trocken

4,9 8,9

Famiglia Olivini, Desenzano del Garda

Lugana DOC, trocken

4,9 8,9

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

Chardonnay Pfalz QbA, trocken

4,9 8,9

OFFENE ROTWEINE

0,1L 0,2L

Offene Rotweine

Rioja "La Vendimia", trocken

4,5 8,9

Cantina Riff, Progetto Lageder

Riff Rosso Cabernet & Merlot delle Dolomiti IGT, trocken

4,5 8,9

Masseria Li Veli, Cellino San Marco

"Primonero" Primitivo & Negroamaro

4,5 8,9

ROSÉ

0,1L 0,2L

Weingut M. & G. Fusser, Niederkirchen

"Saku" - Rosé von Spätburgunder

3,9 7,9

SCHAUMWEINE

Cantina Colli del Soligo, Pieve di Soligo Treviso

Prosecco Soligo Frizzante DOC Treviso	29,9
Prosecco Soligo Spumante di Valdobbiadene Brut DOCG	33,9

FLASCHENWEINE WEISS (0,75L)

Deutschland

Weingut Fritz Haag, Brauneberg Riesling Brauneberg "Tradition", feinherb	39,9
Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen Weißburgunder QW, trocken	39,9
Weingut Knipser, Laumersheim Chardonnay & Weißburgunder "Liebestück", QW, trocken	36,9
Grauburgunder QW, trocken	36,9

Österreich

Weingut Manfred Tement, Berghausen Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide", DAC	39,9
---	------

Italien

Tenutae Lageder, Margreid Chardonnay DOC "Löwengang"	79,9
Tenuta Meroni, Buttrio Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali	45,9

Frankreich

Domaine Tinel Blondelet, Pouilly-sur-Loire Pouilly Fumé "L'Arêt Buffetaffe", AOC, trocken	45,9
---	------

FLASCHENWEINE ROSÉ

Cà dei Frati, Sirmione (0,75l)
Cà dei Frati, Sirmione

32,0

FLASCHENWEINE ROT

Deutschland (0,75l)

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt Black Print Cuvée	44,9
--	------

Italien

Weingut Alois Lageder, Margreid Weingut Alois Lageder, Margreid	39,9
---	------

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE

1. **Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse**
1a. Weizen | 1b. Gerste
2. **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
3. **Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse**
4. **Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)**
4a Vegane Fischsauce für Vegan und Vegetarisch
5. **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
6. **Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
7. **Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)**
8. **Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**
9. **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
10. **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
11. **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
12. **Schwefeldioxid und Sulfite**
13. **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
14. **Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

ALLERGENE

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Süßungsmitteln
- E. Enthält Phenylalaninquelle
- F. Coffeinhaltig
- G. Chininhaltig