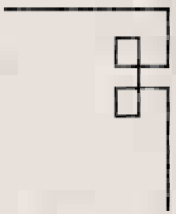
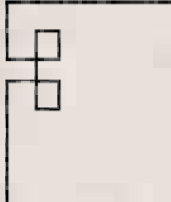


VORSPEISEN

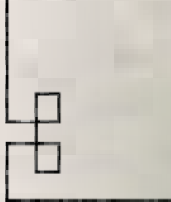


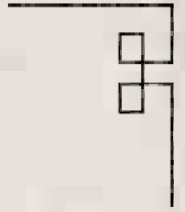
01. **EDAMAME**^M 6,00 €
 Gekochte japanische grüne Sojabohnenschoten.
Cooked Japanese green soybean pods.
02. **SOMMERROLLEN** (4 Stk.) **SUMMER ROLLS** (4 pcs)^{FHC}
 Frische Reispapierrollen mit Bio-Salat, Reismudeln & Erdnüssen
 Wähle: Limetten-Sauce oder Erdnussauce.
Fresh rolls of rice paper with bio salad, rice noodles & peanuts
Choose: lime sauce or peanut sauce.
- A. TOFU** / TOFU 5,50 €
B. HÄHNCHENFILET / CHICKEN FILLET 6,00 €
C. GARNELEN / SHRIMP 6,00 €
D. RINDERFILET / BEEF FILLET 6,00 €

- 
03. **VEGGIE MINI-FRÜHLINGSROLLEN** (6 Stk.)
VEGGIE MINI-SPRING ROLLS (6 pcs)^{M,H} 5,00 €
Frittierte vegetarische Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Bio-Salat und Erdnüssen, süß-Sauer-Sauce.
Fried vegetarian mini-spring rolls filled with bio vegetables and peanuts, sweet sour sauce.
04. **GEBACKENE WAN TAN** (6 Stk.) 6,00 €
BAKED WONTONS (6 pcs)^{C,H}
Knusprig gebackene Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnchen und Garnelen, serviert mit Bio-Salat und Erdnüssen, süß-Sauer-Sauce.
Crispy baked wonton dumplings filled with chopped chicken & shrimp, served with bio salad and peanuts, sweet sour sauce.
05. **GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN** (4 Stk.) 6,00 €
STEAMED DIM SUM (4 pcs)^{C,FH}
Gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, Erdnüssen, Sesam dazu Bio-Salat und scharfe Sojasauce.
Filled with shrimp and chicken, peanut, sesame with bio salad and spicy soy sauce.
06. **GREEN EBI TEMPURA**^{H,C} 7,00 €
Tempura Garnelen umwickelt mit „Jungem Klebreis“, Bio-Salat, dazu Teriyaki Sauce, Erdnüsse, Sesam.
Tempura shrimp wrapped with „Young sticky rice“, bio salad and teriyaki sauce, peanut, sesame.
07. **GYOZA**^{B,H} 6,50 €
5 Stück japanische Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse
5 pieces of Japanese dumplings filled with meat or vegetables
08. **GEGRILLTES HÜHNERFILET** (2 Stück) 8,00 €
GRILLED CHICKEN FILET (2 pcs)^H
Gegrillte Hühner serviert mit Bio-Salat, Erdnüsse und Erdnuss Sauce.
Grilled chicken fillet served with bio salad, peanuts and peanut sauce
09. **SÜSSKARTOFFEL-POMMES** 6,00 €
SWEET POTATO FRIES
Frittierte Süsskartoffel, serviert mit süß-Sauer-Sauce und Mayonaise
Fries sweet potatoes, served with sweet sour sauce and Mayonaise
- 



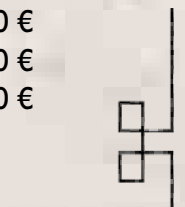
SALATE - SALADS

- 10. WAKAME SALAT** ^{FM, 13,8} 6,00 €
Japanischer Algensalat aus Seetang / *Japanese seaweed salad*
- 11. PAPAYA SALAT / PAPAYA SALAD**
Grüne Papaya mit asiatischen Kräutern, Karotten, Erdnüssen, frischen Chilis und Zitronensaft
Green papaya with Asian herbs, carrots, peanuts, fresh chillies and lemon juice
- | | |
|-------------------------------------|---------|
| A. PUR / PURE | 7,90 € |
| B. TOFU / TOFU | 9,90 € |
| C. GARNELEN / SHRIMP | 12,90 € |
| D. RINDERFILET / BEEF FILLET | 12,90 € |
- 12. GEMISCHTER MANGO SALAT**
MIXED MANGO SALAD ^{N,H}
Bio-Salat mit frischem Mango und hausgemachter Dressing-Sauce
Bio salad with fresh mango and homemade dressing sauce
- | | |
|-----------------------------|---------|
| A. PUR / PURE | 8,90 € |
| B. GARNELEN / SHRIMP | 11,90 € |
- 13. SASHIMI SALAT / SASHIMI SALAD** ^{H,B} 15,90 €
Bio-Salat mit verschiedenen Sorten Fisch
Bio-Salat with different types of fishes
- 
- 



SUPPEN - SOUPS

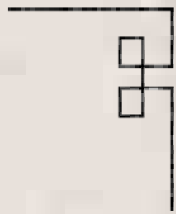
14. **KOKOS-SUPPE / COCONUT SOUP** ^N
Suppe aus Kokosmilch, Zitronengras, asiatischen Kräutern, Champignons, Tomaten
Soup made from coconut milk, lemongrass, Asian herbs, mushrooms, tomatoes.
A. TOFU / TOFU 5,90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN 5,90 €
C. GARNELEN / SHRIMP 6,50 €
D. RINDERFILET / BEEF FILLET 6,50 €
15. **WAN TAN SUPPE / WONTON SOUP** ^{C,N} 6,50 €
Wan Tan Teigtaschen-Suppe mit gehacktem Hühnchen und Garnelen, asiatischen Kräutern, frischem Gemüse und Reisnudeln
Wonton dumpling soup with chopped chicken & shrimp, Asian herbs, fresh vegetables and rice noodles.
16. **LACHS-SUPPE / SALMON SOUP** ^{B,M} 7,50 €
Lachs-Suppe mit Ananas, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, asiatischen Kräutern und Reisnudeln
Salmon soup with pineapple, tomatoes, mushrooms, spring onions, Asian herbs and rice noodles.
17. **MISO-SUPPE** ^{B,M}
Suppe aus Soja-Paste, Seetang und Frühlingszwiebeln
Soup made from soy paste, seaweed and spring onions.
A. TOFU / TOFU 6,50 €
B. LACHS / SALMON 7,50 €
C. JAKOBSMUSCHELN / SCALLOPS 7,90 €



SPECIALS STARTERS

18. **SAKE ABURI PONZU** ^B 11,90 €
Flambierter Lachs mit Ponzu-Sauce / *Flamed salmon with ponzu sauce*
19. **TUNA ABURI MISO** ^B 12,90 €
Flambierter Thunfisch, Miso-Sauce, Teriyaki Sauce
Flambé tuna, miso sauce, teriyaki sauce
20. **LACHS TARTAR / SALMON TARTARE** ^{B,I,F} 13,90 €
Gehackter Lachs, Avocado
Chopped salmon, avocado
21. **TUNA TARTAR / TUNA TARTARE** ^{B,I,F} 13,90 €
Gehackter Thunfisch, Spezi­alsauce, Gurke, Gartenkresse
Chopped tuna, special sauce, cucumber, garden cress.
22. **GEMISCHTE VORSPEISEN-PLATTE** 23,00 €
Eine Variation aus unseren Vorspeisen:
2 Stk. gebackene Garnelen
2 Stk. gegrilltes Hühnerfilet
2 Stk. Sommerrollen
2 Stk. gedämpfte Teigtasche gefüllt mit Garnelen und Huhn­fleisch
4 Stk. vegetarische Minifrühlingsrollen dazu frischer Salat mit Erdnüssen





HAUPTGANG

23. **ENTE VEGAN** 15,90 €
Gebratene Vegan-Ente mit dunkler Soße, Erdnüssen, Gemüse, Salat mit Reis
Roasted vegan duck with dark sauce, vegetables, peanuts, salad with rice
24. **SHAOLIN SEITAN BBQ VEGAN** 15,90 €
Gebratener im Wok geschwenkter Seitan (vegetarisches Weizenfleisch) mit Gemüse, Erdnüssen, Salat und Reis
Fried seitan (vegetarian wheat meat) tossed in a wok with vegetables, peanuts, salad and rice
25. **PHO BO DAC BIET ^M** 15,90 €
Kräftige aromatische Rinderbrühe Nudelsuppe mit Rindfleischstreifen, asiatischen Kräutern und Reisbandnudeln
Strong aromatic beef broth noodle soup with strips of beef, Asian herbs and rice noodles.
26. **HÜHNERSUPPE / CHICKEN SOUP ^M** 14,90 €
Hühnerfleisch mit Reisbandnudeln, Sojakeimlingen und asiatischen Kräutern
Chicken with rice noodle, soy seedlings and Asian herbs.
27. **WAN TAN SUPPE / WONTON SOUP ^{M.B}** 14,90 €
Klassische asiatische Wan Tan Teigtaschen-Suppe mit gehacktem Hühnchen & Garnelen, asiatischen Kräutern, frischem Gemüse und Reisnudeln
Classic Asian wonton dumpling soup with chopped chicken & shrimp, Asian herbs, fresh vegetables and rice noodles.
28. **LACHS-SUPPE / SALMON SOUP ^B** 15,90 €
Lachs-Suppe mit Ananas, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, asiatischen Kräutern und Reisnudeln
Salmon soup with pineapple, tomatoes, mushrooms, spring onions, Asian herbs and rice noodles.
29. **VIETNAM NUDELN GEBRATEN / VIETNAM FRIED NOODLES ^{A,M,I}**
Gebratene Nudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln dazu Mix-Bio-Salat und Erdnüsse
Fried noodles with egg, spring onions, fried onions and mixed bio salad and peanuts.
- A. TOFU / TOFU** 14,90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN 15,90 €
C. RINDERFILET / BEEF FILLET 15,90 €
- 

HAUPTGANG

30. **GLASNUDELN-SALAT** ^{A,M}
Koreanische Glasnudeln gemischt mit Bio-Salat, Erdnüssen und Limetten-Dressing
Korean glass noodles mixed with organic lettuce, peanuts and lime dressing.
A. TOFU / TOFU 13,90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN 14,90 €
C. GARNELEN / SHRIMP 15,90 €
D. RINDERFILET / BEEF FILLET 15,90 €
31. **GEMÜSE GEBRATEN / FRIED VEGETABLES** ^{H,M}
Gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Sauce, Kräutern, serviert mit Mix-Bio-Salat, Erdnüssen und Reis
Fried vegetables with Vietnamese sauce, herbs, served with mixed bio salad, peanuts and rice.
A. TOFU / TOFU 14,90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN 15,90 €
C. GARNELEN / SHRIMP 16,90 €
D. RINDERFILET / BEEF FILLET 15,90 €
E. ENTE KROSS / CRISPY DUCK 16,90 €
F. LACHS VOM GRILL / GRILLED SALMON 20,90 €
32. **SOT CURRY** ^H
mild-scharfes rotes Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse, Bio-Salat, Erdnüssen und Reis
mild spicy red curry with coconut milk, fresh vegetables, salad, peanuts and rice.
A. TOFU / TOFU 13,90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN 14,90 €
C. RINDERFILET / BEEF FILLET 14,90 €
D. ENTE KROSS / CRISPY DUCK 16,90 €
E. LACHS VOM GRILL / GRILLED SALMON 19,90 €
33. **TERIYAKI SPECIAL** ^{B,F,I}
Mix-Bio-Salat, Reis, Teriyaki Sauce, Erdnüsse
Mix bio salad, rice, teriyaki sauce, peanuts.
A. LACHS VOM GRILL / GRILLED SALMON 19,90 €
B. THUNFISCH VOM GRILL / GRILLED TUNA 20,90 €
C. ENTEN BRUSTFILET / DUCK BREAST FILLET 19,90 €
D. RUMPSTEAK VOM GRILL / GRILLED RUMP STEAK 21,90 €

34. **BAO BURGER - ASIAN BURGER**

Gedämpfte Bao Brötchen Burger mit Mango, Karotten, Koriander, Mayonnaise serviert mit Süßkartoffel-Pommes

Steamed bao burger with mango, carrot, coriander, mayonnaise served with sweet potato fries.

A. RINDFLEISCH-PATTY, GEGRILLT / BEEF PATTY, GRILLED

15,90 €

B. RUMPSTEAK VOM RIND, GEGRILLT / BEEF RUMSTEAK, GRILLED

21,90 €

35. **CHICKEN SATÉ** ^{H,M,D}

14,90 €

3 Stück Hühnerfleisch mit Erdnuss-Kokosmilch Sauce, frischem Bio-Salat und Reis, dazu gestoßene Erdnüsse

3 pieces of chicken with peanut-coconut milk sauce, fresh bio salad and rice with peanuts.

36. **SA OT** ^{H,M}

Gebratenes Gericht mit Zitronengras, Karotten, Chili, Zwiebeln, Erdnüssen, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Limettensauce im Reismudeln serviert

Fried dish with lemongrass, carrots, chilli, onions, leek onions, peanuts, soybean sprouts, lime sauce served in rice noodles.

A. TOFU / TOFU

14,90 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN

15,90 €

C. RINDERFILET / BEEF FILLET

16,90 €

37. **KOREAN STYLE FRIED NOODLE** ^{A,H,M}

Gebratene Koreanische Glasnudeln mit Ei, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen, Lauchzwiebeln, Sojasprossen

Fried Korean glass noodles with egg, carrot, onion spring onions, peanuts, bean sprouts.

A. TOFU / TOFU

14,90 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN

15,90 €

C. RINDERFILET / BEEF FILLET

16,90 €

ASIAN VEGAN

39. **MAMI DANG BOWL (Vegan)** ^{FM}

Bio-Salat, Avocado, Gurke, Mais, Kirschtomaten, gebratener Tofu, vegane Sauce

Organic lettuce, avocado, cucumber, corn, cherry tomatoes, fried tofu, vegan sauce

A. REIS / RICE

14,90 €

B. REISNUDELN / RICE NOODLES

14,90 €

C. GLASNUDELN / GLASS NOODLES

14,90 €

KINDER MENU / KIDS MENU

40. **KINDER MENÜ / KIDS MENU**

Süßkartoffeln Pommes mit / *Sweet potatoes fries with*

A. KNUSPRIGE HÄHNCHENFILET / CRISPY CHICKEN FILLET 10,90 €

B. KNUSPRIGE ENTE / CRISPY DUCK

12,90 €



- N6. **HOTATEGAI** 7,50 €
Jakobsmuscheln / *Scallops*
- N7. **HAMACHI** 8,00 €
Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*
- N8. **UNAGI** 8,00 €
Aal / *Eel*
- N9. **SAKE ABURI** 8,00 €
Flambierter Lachs / *flambéed salmon*
- N10. **MAGURO ABURI** 8,00 €
Flambierter Thunfisch / *flambéed tuna*

VEGGIE NIGIRI (2 STÜCK)

- N14. **TAMAGO** 6,00 €
Gesüßtes Omelette / *sweetened omelet*
- N15. **INARI** 6,00 €
Süße Tofutasche / *sweet tofu bag*
- N16. **AVOCADO** 6,00 €
Avocado
- N17. **ASPARAGUS** 6,50 €
Grüne Jung-Spargeln / *green asparagus*



MAKI (8 STÜCK)



- | | | | |
|-----|---|--------|--|
| K1. | CALIFORNIA | 6,00 € | |
| | Surimi, Avocado | | |
| K2. | SAKE | 6,50 € | K6. EBI AVOCADO 7,00 € |
| | Lachs / <i>salmon</i> | | Gekochte Garnelen, Avocado |
| | | | <i>cooked shrimp, avocado</i> |
| K3. | TEKKA | 7,00 € | K7. SALMON SKIN 7,00 € |
| | Thunfisch / <i>tuna</i> | | Gegrillte Lachshaut, Gurken, |
| | | | <i>grilled salmon skin, cucumber</i> |
| K4. | BUTTERFISCH | 7,00 € | |
| K5. | SAKE AVOCADO | 7,00 € | K8. EBI TEMPURA 7,50 € |
| | Lachs, Avocado / <i>salmon, avocado</i> | | Frittierte Garnele / <i>fried shrimp</i> |

VEGGIE MAKI (8 STÜCK)

- | | | |
|------|--|--------|
| K9. | KAPPA | 5,50 € |
| | Gurke / <i>cucumber</i> | |
| K10. | AVOCADO | 5,50 € |
| | Avocado | |
| K11. | OSHINKO | 5,00 € |
| | Eingelegeter Rettich / <i>pickled radish</i> | |
| K12. | TAMAGO | 5,50 € |
| | Gesüßtes Omelette / <i>sweetened omelet</i> | |

GUNKAN (2 STÜCK)

- | | | |
|-----|---|--------|
| G1. | TOBIKO
Fischrogen / roe | 6,00 € |
| G2. | SAKE TARTAR
Gehackter Lachs / <i>Chopped salmon</i> | 7,50 € |
| G3. | MAGURO TARTAR
Gehackter Thunfisch / <i>Chopped tuna</i> | 8,00 € |



TEMAKI

- | | | |
|-----|---|--------|
| T1. | VEGGIE
Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis
<i>Avocado, cucumber, Radish, pumpkin</i> | 6,50 € |
| T2. | CALIFORNIA
Surimi, Avocado / <i>surimi, avocado</i> | 6,50 € |
| T3. | SAKE
Lachs, Avocado / <i>salmon, avocado</i> | 7,50 € |
| T4. | SALMON SKIN
Lachshaut gegrillt, Gurke
<i>salmon skin grilled, cucumber</i> | 8,50 € |
| T5. | MAGURO
Thunfisch, Gurke, Avocado
<i>tuna, cucumber, avocado</i> | 8,50 € |
| T6. | UNAGI
Aal, Gurke / <i>eel, cucumber</i> | 8,50 € |

INSIDE-OUT

(8 STÜCK)



- | | | |
|-----|--|---------|
| 11. | VEGGIE
Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Kürbis
<i>Avocado, cucumber, pickled radish, pumpkin</i> | 11,50 € |
| 12. | KANIKAMA
Surimi, Avocado, Tobiko / Mayo Surimi, avocado, tobiko | 11,50 € |
| 13. | SAKE
Lachs, Avocado, Tobiko / Salmon, avocado, tobiko | 13,50 € |
| 14. | EBI TEMPURA
Frittierte gebackene Garnelen, Avocado, Sesam
<i>Deep-fried baked shrimp, avocado, sesame</i> | 13,50 € |
| 15. | MAGURO
Thunfisch, Avocado, Tobiko / tuna, avocado, tobiko | 14,50 € |
| 16. | BUTTERFISCH
Butterfisch mit Avocado, Tobiko
<i>Butterfish with avocado, tobiko</i> | 14,50 € |
| 17. | EBI
Gekochte Garnelen, Avocado, Tobiko
<i>Boiled shrimp, avocado, tobiko</i> | 13,50 € |
| 18. | UNAGI
Gurke, umwickelt mit Aal, Unagi Sauce
<i>Cucumber, wrapped with eel, unagi sauce</i> | 14,50 € |

MAMI SPECIAL CLASSIC

(8 STÜCK)

- i10. **CHICKEN ROLL** 12,90 €
Gebackenes Hähnchen mit Avocado, Gurke, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise und Kresse
Baked chicken with avocado, cucumber, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise and cress.
- i11. **MAMI DANG ROLL** 16,90 €
Spargel Tempura, umwickelt mit flambiertem Lachs, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise und Kresse
asparagus tempura, wrapped with flambé salmon, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise and cress.
- i13. **DRAGON ROLL** 18,90 €
Ebi Tempura, Avocado, Gurke mit Aal umwickelt, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise, sesam und Kresse
Ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese wrapped in eel, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise and cress.
- i14. **CRISPY TIGER** 18,90 €
Frittierte panierte Garnelen, Avocado, umwickelt mit Lachs oder Thunfisch, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise, sesam und Kresse
Fried breaded shrimp, avocado, wrapped in salmon or tuna, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise, sesame and cress..

TEMPURA

(5 STÜCK)

mit Teriyaki Sauce und Spicy Mayonaise / teriyaki sauce and spicy mayonaise

- | | | |
|-----|--|---------|
| F1. | VEGGIE TEMPURA ROLL
Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis
<i>Avocado, cucumber, radish, pumpkin</i> | 11,90 € |
| F2. | SAKE TEMPURA ROLL
Lachs, Avocado
<i>Salmon, avocado</i> | 12,90 € |
| F3. | MAGURO TEMPURA ROLL
Roher Thunfisch, Avocado
<i>Raw tuna, avocado</i> | 12,90 € |
| F4. | GEKOCHTE MAGURO TEMPURA ROLL
Gekochter Thunfisch, Avocado
<i>Boiled tuna, avocado</i> | 12,90 € |



MINI-TEMPURA

(10 STÜCK)

mit Teriyaki Sauce und Mayonaise / teriyaki sauce and mayonaise

F9.	KAPPA	7,00 €
F10.	AVOCADO	7,00 €
F11.	SAKE	9,00 €
F12.	MAGURO	9,50 €
F13.	BUTTERFISCH	9,50 €

FUTO TEMPURA

(10 STÜCK)

mit Teriyaki Sauce und Mayonaise / teriyaki sauce and mayonaise

F5.	SAKE Lachs, Avocado, Gurke <i>Salmon, avocado, cucumber</i>	20,90 €
F6.	VEGGIE Avocado, Gurke, Rettich <i>Avocado, cucumber, radish</i>	18,90 €
F7.	MAGURO Thunfisch, Avocado, Gurke <i>Tuna, avocado, cucumber</i>	20,90 €
F8.	MAMI DANG SPECIAL MIX Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado <i>Salmon, tuna, shrimp, avocado</i>	20,90 €

SUSHI SET

- M1. **VEGGIE MIX** 16,90 €
1 Stk. Avocado Nigiri, 1 Stk. Tamago Nigiri, 1 Stk. Grüner Spargel Nigiri,
8 Stk. Gurken Maki, 8 Stk. Avocado Maki
*1 pcs. avocado nigiri, tamago nigiri, green asparagus nigiri,
8 pcs. cucumber maki, 8 pcs. avocado maki.*
- M2. **MAKI MIX** 20,90 €
8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tekka Maki, 8 Stk. Gurken Maki,
8 Stk. Avocado Maki
*8 pcs. sake maki, 8 pcs. tekka maki, 8 pcs. cucumber maki,
8 pcs. avocado maki.*
- M3. **NIGIRI MIX** 23,90 €
8 Stk. Maguro Inside-Out, 6 Stk. Nigiri
8 pcs. maguro inside-out, 6 pcs. nigiri
- M4. **SAKE MIX BENTO** 23,90 €
4 Stk. Sake Nigiri, 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Sake Inside-Out
4 pcs. sake nigiri, 8 pcs. sake maki, 8 pcs. sake inside-out.
- M5. **TEMPURA MIX BENTO** 26,50 €
4 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi, 6 Stk. Sake Tempura
4 pcs. nigiri, 2 pcs. sashimi, 6 pcs. sake tempura
- M6. **MAMI DANG (FÜR 1 PERSONEN)** 35,90 €
1 Miso Suppe, 1 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi,
8 Stk. Inside-Out, 8 Stk. Maki, 10 Stk. Mini Tempura Roll
*1 miso soup, 1 pcs. nigiri, 2 pcs. sashimi, 8 pcs. inside-out, 8 pcs. maki,
10 pcs. mini tempura roll*
- M7. **MAMI DANG (FÜR 2 PERSONEN)** 59,90 €
2 Miso Suppen, 2 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi, 8 Stk. Inside-Out,
10 Stk. Futo Tempura
*2 miso soups, 2 pcs. nigiri, 2 pcs. sashimi, 8 pcs. inside-out,
10 pcs. futo tempura*



DESSERTS

GEBACKENE BANANE

5,90 €

Gebackene Banane mit Honig und Eis.
Baked banana with honey and ice.

SESAMBÄLLCHEN

6,50 €

Klebreisseseam-Kuchen mit süßem rotem Bohnenmus.
Sticky rice cake with sweet red bean puree.

COCO MANGO

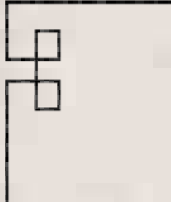
6,50 €

Hausgemachter Mango-Pudding mit cremiger Kokosnuss-Sauce.
Homemade mango pudding with creamy coconut sauce.

MATCHA MOCHI

7,00 €

Grüntee Eis serviert mit japanischem Klebreiskuchen.
Green tea ice cream served with Japanese sticky rice cake.



SOFTDRINKS

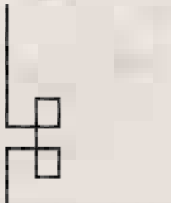
FLASCHE WASSER prickelnd / still		0,75L / 7,00 €
WASSER prickelnd / still	0,30L / 3,50 €	0,50L / 4,90 €
COLA ^{1,3,9}	0,30L / 3,50 €	0,50L / 4,90 €
COLA LIGHT ^{1,3,6,9}	0,30L / 3,50 €	0,50L / 4,90 €
FANTA ^{1,3}	0,30L / 3,50 €	0,50L / 4,90 €
SPRITE ²	0,30L / 3,50 €	0,50L / 4,90 €
SÄFTE/ SCHORLE APFEL, ORANGE, ANANAS, MARACUJA, MANGO, LYCHEE	0,30L / 3,50 €	0,50L / 4,90 €

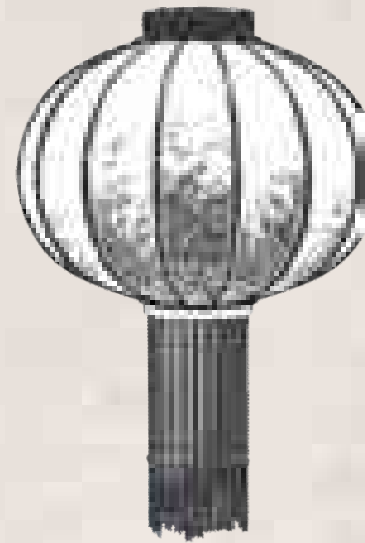
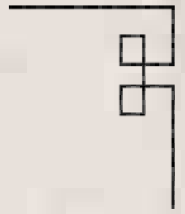
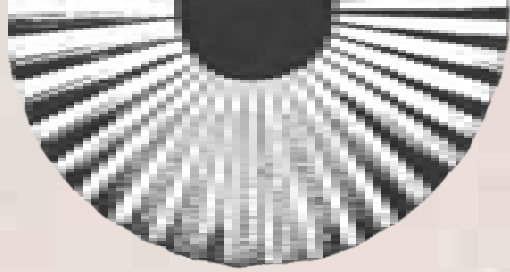
ASIATISCHER KAFFEE

VIETNAMESISCHER ESPRESSO ⁹ mit Kondensmilch / with condensed milk	4,90 €
--	--------

TEE

JASMINTEE	3,50 €
GRÜNER TEE	3,50 €
INGWERTEE MIT HONIG	3,70 €
MINZE-INGWERTEE MIT HONIG	3,70 €
WINTER TEE MIT HONIG Frischer Ingwer mit Minze, Orange, Limetten und Honig. <i>Fresh ginger with mint, orange, limes and honey</i>	3,70 €





GETRÄNKE

EXOTISCHE SHAKES HAUSGEMACHTE LIMONADE

MANGO LASSI

Mango Lassi, Milch, Cocos, Zucker.
Mango lassi, milk, coconut, sugar.

0,30L / 3,90 €

0,50L / 5,90 €

KOKOS LASSI

Kokosnuss Lassi, Milch, Cocos, Zucker.
Coconut lassi, milk, coconut, sugar.

0,30L / 3,90 €

0,50L / 5,90 €

MINZ LASSI

Minz und Ananas / *Mint and pineapple*

0,30L / 3,90 €

0,50L / 5,90 €

HOMEMADE LIMONADE

Limette, Minze, Rohrzucker.
Lime, mint, cane sugar

0,30L / 3,90 €

0,5L / 5,90 €

LYCHEE LIME

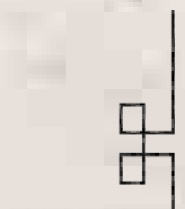
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda
Fresh Limes, Lychee Juice, Soda

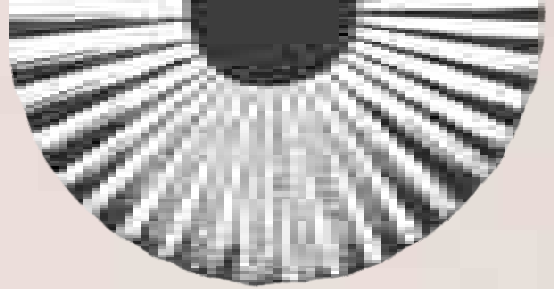
7,50 €

REFRESHER

Frische Limetten, Wildberry, Soda,
Früchte Fresh Limes, Wildberry, Soda, Fruits

7,50 €





COCKTAILS^G

GIN TONIC

7,50 €

Tanqueray Gin, Tonic Water, Limetten
Tanqueray Gin, Tonic Water, Limetten.

MOJITO

8,90 €

Havana Club Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda.
Havana Club Rum, lime, mint, cane sugar, soda

MAI TAI

8,90 €

Myers Rum, Havana Club Rum, Cointreau, Ananassaft, Mandelsirup,
Limettensaft
*Myers Rum, Havana Club Rum, Cointreau, pineapple juice, almond syrup, lime
juice*

MOSCOW MULE

8,90 €

Absolut Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke.
Absolut Vodka, ginger beer, lime juice, cucumber

BIER^I

SAIGON BIER

0,33L / 3,80 €

PILZ

0,30L / 3,50 €

alkoholfrei

KÖNIG LUDWIG HEFE

0,50L / 4,50 €

alkoholfrei

KÖNIG LUDWIG HEFE

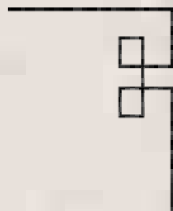
0,50L / 4,50 €

dunkel

RADLER BIER

0,30L / 3,50 €

0,50L / 4,80 €



APERITIF^G

APEROL SPRITZ

7,50 €

Aperol, Soda, Prosecco, Orangen
Aperol, soda, prosecco, oranges

HUGO

7,50 €

Holunderblütensirup, Limetten, Prosecco, Soda, Minze
Elderflower syrup, limes, prosecco, soda, mint

SAKE^G

SHO CHIKU BAI

Fl. 180ml - 12,50 €

(warm oder kalt)

TOKUBESU JUNMAI

Fl. 720ml - 42,90 €

Samtige Textur, ein sich langsam und fein entfaltender Geschmack

DAIGINJO MUROKA GENSHU

Fl. 640ml 46,90 €

kalt

DAINGO (IWC CHAMPION)

Fl. 720ml 99,00 €

DRAFT BEER^I

PILZ

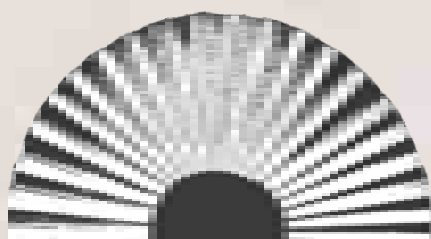
0,30L / 3,60 €

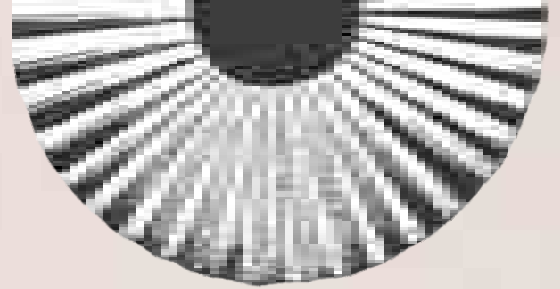
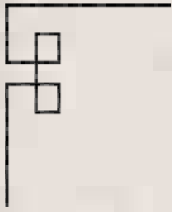
0,50L / 5,40€

HEFE

0,30L / 3,60 €

0,50L / 5,40€

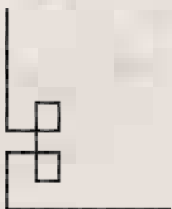


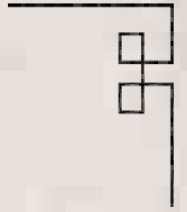


WEIN

WEISS WEIN

	Glas	Flasche
CHARDONNAY	0,20L / 5,60 €	0,75L / 23,00 €
GRAUBURGUNDER	0,20L / 5,80 €	0,75L / 28,00 €
SAUVIGNON BLANC SAUVIGNON BLANC	0,20L / 6,00 €	0,75L / 25,00 € 1,00L / 20,00 €
GRÜNER VELTLINER	0,20L / 7,60 €	
RIESLING	0,20L / 7,60 €	0,75L / 27,00 €
LUGANA		0,75L / 33,00 €



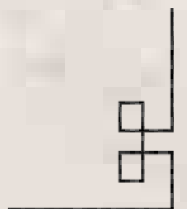
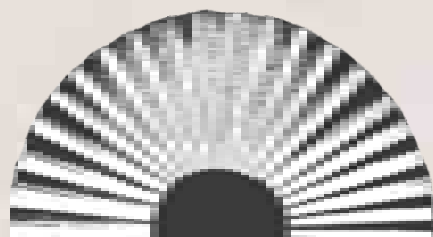


ROT WEIN

	Glas	Flasche
MERLOT	0,20L / 5,60 €	0,75L / 25,00 €
SPÄTBURGUNDER	0,20L / 5,80 €	0,75L / 25,00 €
PRIMITIVO LARINUM	0,20L / 6,00 €	0,75L / 27,00 €
NERO D'AVOLA	0,20L / 6,00 €	0,75L / 27,00 €
NEBBIOLO DOC	0,20L / 6,50 €	0,75L / 47,00 €

ROSE WEIN

	Glas	Flasche
SPÄTBURGUNDER	0,20L / 5,60 €	0,75L / 33,00 €
CLEEBRONNER HEUCHEL	0,20L / 5,60 €	0,75L / 33,00 €



www.mamidang.de

AM KANAL 53, 14467 POTSDAM

Mo. – So.: 11.30 – 22.00 Uhr
everyday: 11.30 – 22.00 Uhr

