



# MAMI DANG

vietnamese cuisine & sushi bar



## WILLKOMMEN BEI MAMI DANG

Mit viel Liebe verbinden wir die Vielfalt der vietnamesischen Küche mit kreativen Sushi-Kreationen. Frische Zutaten, hausgemachte Drinks und unsere gemütliche Atmosphäre laden dazu ein, sich wohlfühlen – ob bei einem entspannten Essen oder einem besonderen Anlass.

ZUM WOHLFÜHLEN UND GENIEBEN

---

Am Kanal 53  
14467 Potsdam

Tel.: 033 197 932 366  
Email: [info@mamidang.de](mailto:info@mamidang.de)

Mo- So: 11.30- 22-00  
[www.mamidang.de](http://www.mamidang.de)



STARTER

VORSPEISEN



## 01. EDAMAME

---

Gekochte japanische grüne 6,50  
Sojabohnenschoten.

*Cooked Japanese green soybean  
pods*



## 02. SUMMER ROLLS (4 STK.)

---

Frische Reispapierrollen mit Bio-Salat,  
Reisnudeln & Erdnüssen

Wähle: Limetten- oder Erdnusssauce  
*Fresh rolls of rice paper with bio salad,  
rice noodles & peanuts*

*Choose: lime sauce or peanut sauce*

- A TOFU *Tofu* 5,90
- B HÄHNCHENFILET *Chicken Fillet* 6,50
- C GARNELEN *Shrimp* 6,50
- D RINDERFILET *Beef Fillet* 6,50

## 03. VEGGIE MINI - SPRING ROLLS (6 STK.)

---

Frittierte vegetarische Mini- 5,90  
Frühlingsrollen gefüllt mit Bio-Salat

& Erdnüssen, Süß-Sauer-Sauce  
*Fried vegetarian mini-spring*

*rolls filled with bio vegetables &  
peanuts, sweet sour sauce*

## 04. BAKED WONTONS (6 STK.)

---

Knusprig gebackene Wan Tan 6,50

Teigtaschen gefüllt mit gehacktem  
Hühnchen & Garnelen,  
serviert mit Bio-Salat & Erdnüssen,  
Süß-Sauer-Sauce.

*Crispy baked wonton dumplings filled  
with chopped chicken & shrimp,  
served with bio salad & peanuts,  
sweet sour sauce.*



## 05. STEAMED DIM SUM (4 STK)

---

Gefüllt mit Garnelen & Hühnerfleisch, Erdnüssen, Sesam dazu Bio-Salat und scharfe Sojasauce  
*Filled with shrimps and chicken, peanut, sesame with bio salad & spicy soy sauce*

## 06. GREEN EBI TEMPURA (3STK)

---

Tempura Garnelen umwickelt mit „jungem Klebreis“, Bio-Salat, dazu Teriyaki Sauce, Erdnüsse, Sesam  
*Tempura shrimp wrapped with "young sticky rice", bio salad & teriyaki sauce, peanut, sesame.*



## 07. GYOZA (5 STK)

---

Japanische Teigtaschen gefüllt mit Fleisch  
*Japanese dumplings lled with meat or vegetables*



## 08. GRILLED CHICKEN FILLET (2 STK)

---

Gegrillte Hühner serviert mit Bio-Salat, Erdnüssen & Erdnuss Sauce  
*Grilled chicken llet served with bio salad, peanuts & peanut sauce*

## 09. SWEET POTATO FRIES

---

Frittierte Süßkartoffeln, 6,50  
serviert mit süß-Sauer-Sauce &  
Mayonnaise

*Fries sweet potatoes, served with  
sweet sour sauce & mayonnaise*

## SALAD

### 10. WAKAME SALAD F, M, 1, 3, 8

---

Japanischer Algensalat 6,00  
aus Seetang

*Japanese seaweed salad*



### 11. PAPAYA SALAD

---

Grüne Papaya mit asiatischen Kräutern,  
Karotten, Erdnüssen, frischen Chilis &  
Zitronensaft

*Green papaya with Asian herbs, carrots,  
peanuts, fresh chillies & lemon juice*

A PUR Pure	7,90
B TOFU	9,90
C GARNELEN <i>Shrimp.</i>	12,90
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	12,90

### 12. MIXED MANGO SALAD N, H

---

Bio-Salat mit frischem Mango &  
hausgemachter Dressing-Sauce

*Bio salad with fresh mango & homemade  
dressing sauce*

A PUR Pure	8,90
B GARNELEN <i>Shrimp</i>	11,90

### 13. SASHIMI SALAD F, M, 1, 3, 8

---

Bio-Salat mit verschiedenen 15,90  
Sorten Fisch. *Bio-Salat with  
different types of fishes*

# SOUP

## 14. COCONUT SOUP <sup>N</sup>

---

Suppe aus Kokosmilch,  
Zitronengras, asiatischen  
Kräutern, Champignons, Tomaten

*Soup made from coconut milk,  
lemongrass, Asian herbs,  
mushrooms, tomatoes*

- |                                  |      |
|----------------------------------|------|
| A TOFU <i>Tofu</i>               | 5,90 |
| B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>        | 5,90 |
| C GARNELEN <i>Shrimp</i>         | 6,50 |
| D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i> | 6,50 |



## 15. WONTON SOUP <sup>C, N</sup>

---

Wan Tan Teigtaschen-Suppe 6,50  
mit gehacktem Hühnchen &  
Garnelen, asiatischen Kräutern,  
frischem Gemüse & Reismudeln  
*Wonton dumpling soup  
with chopped chicken & shrimp,  
Asian herbs, fresh vegetables &  
rice noodles.*



## 16. SALMON SOUP <sup>B, N</sup>

---

Lachs-Suppe mit Ananas, 7,50  
Tomaten, Champignons,  
Lauchzwiebeln, asiatischen  
Kräutern & Reismudeln  
*Salmon soup with pineapple,  
tomatoes, mushrooms, spring  
onions, Asian herbs and rice noodles*



17. MISO SOUP <sup>B, M</sup>

---

Suppe aus Soja-Paste, Seetang  
& Frühlingszwiebeln

*Soup made from soya paste,  
seaweed & spring onions*

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| A TOFU <i>Tofu</i>              | 6,50 |
| B LACHS <i>Salmon</i>           | 7,50 |
| C JAKOBSMUSCHEL <i>Scallops</i> | 7,90 |

## SPECIAL STARTER

### 18. SAKE ABURI PONZU

---

Flambierter Lachs mit  
Ponzu-Sauce 12,90  
*Flambé salmon with ponzu sauce*

### 19. TUNA ABURI MISO

---

Flambierter Thunfisch,  
Miso-Sauce, Teriyaki Sauce 13,90  
*Flambé tuna, miso sauce,  
teriyaki sauce*



### 20. SALMON TARTAR B, F

---

Gehackter Lachs, Avocado 13,90  
*Chopped salmon, avocado*

### 21. TUNA TARTAR B, F

---

Gehackter Thunfisch,  
Spezialsauce, Gartenkresse &  
Avocado 13,90  
*Chopped tuna, special  
sauce, avocado, garden cress*



## 22. MIXED STARTER PLATE

---

### **Eine Variation aus unseren Vorspeisen:**

2 Stk. Gebackene Garnelen *Fried shrimp*

2 Stk. Gegrilltes Hühnerfilet *Grilled chicken fillet*

2 Stk. Sommerrollen *Summer rolls*

2 Stk. Gedämpfte Teigtasche gefüllt mit  
Garnelen & Huhn *Steamed dumplings filled with  
shrimp & chicken*

4 Stk. vegetarische Minifrühlingsrollen, dazu  
frischer Salat mit Erdnüssen

*Vegetarian mini spring rolls, served with fresh  
salad and peanuts*

23,00

# MAIN DISHES

---

HAUPTGERICHT



## 25. PHO BO DAC BIET <sup>M</sup>

---

Kräftige aromatische 15,90  
Rinderbrühe Nudelsuppe mit

Rindfleischstreifen, asiatischen  
Kräutern & Reisbandsnudeln

*Strong aromatic beef broth noodle  
soup with strips of beef, Asian  
herbs & rice noodles*

## 26. CHICKEN SOUP <sup>M</sup>

---

Hühnerfleisch mit Reisband- 14,90  
nudeln, Sojasprossen &

asiatischen Kräutern

*Chicken with rice noodles,  
soy sprouts & Asian herbs*



## 27. WONTON SOUP <sup>B, M</sup>

---

Klassische asiatische Wan Tan 14,90

Teigtaschen-Suppe mit gehacktem  
Hähnchen & Garnelen, asiatischen  
Kräutern, frischem Gemüse &  
Reisnudeln.

*Classic Asian wonton dumpling soup  
with chopped chicken & shrimp, Asian  
herbs, fresh vegetables & rice noodles*



## 28. SALMON SOUP <sup>B</sup>

---

Lachs-Suppe mit Ananas, 15,90

Tomaten, Champignons,  
Lauchzwiebeln, asiatischen  
Kräutern & Reisnudeln

*Salmon soup with pineapple,  
tomatoes, mushrooms, spring  
onions, Asian herbs & rice noodles*

## 29. UDON NOODLE SOUP B, M

---

mit kräftiger Hühnerbrühe,  
Kirschtomaten, Gemüse,  
Frühlingszwiebeln, Koriander  
*with rich chicken broth, cherry  
tomatoes, vegetables, spring  
onions, coriander*

A TOFU <i>Tofu</i>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	16,90
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	16,90

## 30. BUN MOC B, M

---

Fleischbällchen Suppe, Feine  
Fleischbällchen, Reismudeln,  
frischem Gemüse,  
Frühlingszwiebeln &  
asiatischen Kräutern  
*Meatball soup, Meatballs, rice  
noodles, fresh vegetables,  
spring onions & Asian herbs*

## 31. FRIED RICE A, M

---

Gebratener Reis mit Ei,  
Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln,  
Grün Bohnen, Mais, Karotten  
& Sojasprossen  
*Fried rice with egg, spring onions,  
fried onions, green beans, corn,  
carrots & soy sprouts*

A TOFU <i>Tofu</i>	13,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	14,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	15,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	15,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	16,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy chicken</i>	15,90



## 32. VIETNAM FRIED NOODLES <sup>B, M</sup>

---

Gebratene Nudeln mit Ei,  
Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln,  
dazu Mix-Bio-Salat und Erdnüsse  
*Fried noodles with egg, spring onions,  
fried onions and mixed bio  
salad & peanuts*

A TOFU <i>Tofu</i>	13,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	14,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	15,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	15,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	16,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy chicken</i>	15,90



## 33. FRIED UDON NOODLES <sup>A, M</sup>

---

Udon-Nudeln gebraten,  
Kaiserschoten, Chinakohl,  
Kräuterseitling, Soja-Balsamico  
Soße & geröstete Erdnüssen  
*Stir-fried udon noodles, snow peas,  
Chinese cabbage, king oyster  
mushrooms, soy balsamic sauce &  
roasted peanuts*

A TOFU <i>Tofu</i>	13,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	14,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	15,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	15,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	16,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy chicken</i>	15,90

### 34. GLASS NOODLES SALAD <sup>B, M</sup>

---

Vietnamesische Glasnudeln  
gemischt mit Bio-Salat,  
Erdnüssen und Limetten-  
Dressing

*Vietnamese glass noodles mixed  
with organic lettuce,  
peanuts & lime dressing*

A TOFU <i>Tofu</i>	13,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	14,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	15,90
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	15,90



### 35. SOT CA CHUA <sup>H</sup>

---

Mit Tomaten, Lauch-  
zwiebeln, Ananas, Paprika,  
frischem Gemüse in Süß-Sauer-  
Soße, dazu Reis  
*with tomatoes, spring onions,  
pineapple, bell peppers, fresh  
vegetables in sweet & sour sauce,  
served with rice*

A TOFU <i>Tofu</i>	13,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	14,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	15,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	15,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	16,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy Chicken</i>	15,90
G LACHS VOM GRILL <i>Grilled Salmon</i>	21,90
H THUNFISCH VOM GRILL <i>Grilled Tuna</i>	22,90

### 36. FRIED VEGETABLES <sup>H. M</sup>

---

Gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Sauce, Kräutern, serviert mit Mix-Bio-Salat, Erdnüssen & Reis  
*Fried vegetables with Vietnamese sauce, herbs, served with mixed bio salad, peanuts & rice*

A TOFU <i>Tofu</i>	13,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	14,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	15,90
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	15,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	16,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy Chicken</i>	15,90
G LACHS VOM GRILL <i>Grilled Salmon</i>	20,90



### 37. SOT CURRY <sup>H</sup>

---

Mild-scharfes rotes Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse, Bio-Salat, Erdnüssen & Reis  
*Mild spicy red curry with coconut milk, fresh vegetables, salad, peanuts & rice*

A TOFU <i>Tofu</i>	13,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	14,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	15,90
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	15,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	16,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy Chicken</i>	15,90
G LACHS VOM GRILL <i>Grilled Salmon</i>	20,90



### 38. TERIYAKI SPECIAL <sup>B, F</sup>

---

Mix-Bio-Salat, Reis,  
Teriyaki Sauce, Erdnüsse.  
*Mix bio salad, rice, teriyaki sauce,  
peanuts*

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| A LACHS VOM GRILL        | 20,90 |
| <i>Grilled Salmon</i>    |       |
| B THUNFISCH VOM GRILL    | 21,90 |
| <i>Grilled Tuna</i>      |       |
| C RUMPSTEAK VOM GRILL    | 21,90 |
| <i>Grilled Rumpsteak</i> |       |



### 39. BAO 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       | 15,90 |
| <i>Grilled Beef Patty</i> |       |
| B RUMPSTEAK VOM RIND      | 21,90 |
| <i>Grilled Rumpsteak</i>  |       |

### 40. CHICKEN SATÉ <sup>H, M, D</sup> (3 STK. )

---

Hühnerfleisch mit Erdnuss- 14,90  
Kokosmilch Sauce, frischem Bio-  
Salat & Reis, dazu gestoßene  
Erdnüsse  
*Chicken with peanut-coconut  
milk sauce, fresh bio salad  
& rice with peanuts*

## 41. SA OT H. M

---

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

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

A TOFU Tofu	13,90
B HÄHNCHEN Chicken	14,90
C GARNELEN Shrimp	15,90
D RINDERFILET Beef Fillet	15,90
E ENTE KROSS Crispy Duck	16,90



## 42. KOREAN STYLE FRIED NOODLE

---

A. H M

Gebratene Koreanische  
Glasnudeln mit Ei, Karotten,  
Zwiebeln, Erdnüssen,  
Lauchzwiebeln, Sojasprossen  
*Fried Korean glass noodles with  
egg, carrot, onions, spring onions,  
peanuts, soy bean sprouts*

A TOFU Tofu	13,90
B HÄHNCHEN Chicken	14,90
C GARNELEN Shrimp	15,90
D RINDER FILET Beef Fillet	15,90
E ENTE KROSS Crispy Duck	16,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS Crispy Chicken	15,90



# HOT POT



## 43. LAU THAP CAM - HOT POT

---

Feuertopf mit pikanter Brühe, dazu Rindeisch, Hühnerfleisch, Garnelen, Fleischbällchen, Rindfleischbällchen, Tofu & verschiedenes Gemüse zum Selbstgaren am Tisch serviert mit Reismudeln.

*Hot pot with spicy broth, beef, chicken, shrimp, meatballs, beef meatballs, tofu & various vegetables cook at your table served with rice noodles*

A 2 PERSONEN	70,00
B 4 PERSONEN	120,00

# ASIAN VEGAN

## 44. ENTE VEGAN

---

Gebratene Vegan-Ente mit 15,90  
dunkler Soße, Erdnüssen,  
Gemüse, Salat mit Reis.  
*Roasted vegan duck with dark  
sauce, vegetables, peanuts, salad  
with rice*

## 45. SHAOLIN SEITAN - BBQ VEGAN

---

Gebratener im Wok 15,90  
geschwenkter Seitan  
(vegetarisches Weizenfleisch) mit  
Gemüse, Erdnüssen, Salat & Reis.  
*Fried seitan (vegetarian wheat  
meat) tossed in a wok with  
vegetables, peanuts, salad & rice*

## 46. MAMI DANG BOWL (VEGAN)

---

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

# FOR KIDS

## 50. KIDS MENU

---

Süßkartoffeln Pommes mit :  
*Sweet potatoes fries with :*

- A KNUSPRIGE HÄHNCHENFILET 10,90  
*Crispy Chicken*
- B KNUSPRIGE ENTE 12,90  
*Crispy Duck*

SUSHI



# SASHIMI

PREMIUM TASTE



S1. SAKE 22.50  
Lachs *Salmon* ( 10 Stk. )

S2. MAGURO 23.50  
Thunfisch *Tuna* ( 10 Stk. )

S3. SAKE-MAGURO 23,50  
Lachs & Thunfisch *Salmon & Tuna* ( 10 Stk. )

S4. MORIAWASE SASHIMI 25.50  
Mix Plate ( 14 Stk. / klein )

S5. SAKE OR TUNA 12,50  
Lachs *Salmon* or Thunfisch *Tuna* ( 5 Stk.)

# NIGIRI 2 STK.

N1.	TAKO Oktopus <i>Octopus</i>	6,50	N6.	HOTATEGAI Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	7,50
N2.	EKA Sepia	6,50	N8.	UNAGI Aal <i>Eel</i>	8,00
N3.	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	7,00	N9.	SAKE ABURI Flambierter Lachs <i>Flambé salmon</i>	8,00
N4.	EBI Gekochte Garnelen <i>Cooked shrimp</i>	7,00	N10.	MAGURO ABURI Flambierter Thunfisch <i>Flambé tuna</i>	8,00
N5.	MAGURO Thunfisch <i>Tuna</i>	7,50			

## VEGGIE NIGIRI

N14.	TAMAGO Gesüßtes Omelette <i>Sweetened omelet</i>	6,00
N15.	INARI Tofutasche <i>Tofu pocket</i>	6,00
N16.	AVOCADO	6,00
N17.	ASPARAGUS Grüne Jung-Spargeln <i>Green asparagus</i>	6,50



## MAKI 8 STK.

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| K1. | CALIFORNIA<br>Surimi, Avocado  | 6,00 |
| K2. | SAKE<br>Lachs <i>Salmon</i>  | 6,50 |
| K3. | TEKKA<br>Thunfisch <i>Tuna</i>   | 7,00 |
| K4. | BUTTERFISCH  | 7,00 |
| K5. | SAKE AVOCADO<br>Lachs, Avocado<br><i>Salmon, Avocado</i>                                     | 7,00 |
| K6. | EBI AVOCADO<br>Gekochte Garnelen,<br>Avocado <i>Cooked shrimp,</i><br><i>Avocado</i>         | 7,00 |
| K7. | SALMON SKIN<br>Gegrillte Lachshaut,<br>Gurken <i>Grilled salmon</i><br><i>skin, cucumber</i> | 7,00 |
| K8. | EBI TEMPURA<br>Frittierte Garnele<br><i>Fried shrimp</i>                                     | 7,50 |

## VEGGIE MAKI 8 STK.

- |      |   |      |
|------|---|------|
| K9.  | KAPPA<br>Gurke <i>cucumber</i>                          | 5,50 |
| K10. | AVOCADO   | 5,50 |
| K11. | OSHINKO<br>Eingelegter Rettich<br><i>pickled radish</i> | 5,00 |
| K12. | TAMAGO<br>Gesüßtes Omelette<br><i>Sweetened omelet</i>  | 5,50 |

## GUNKAN 2 STK.

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

# TEMAKI

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| T1. | VEGGIE<br>Avocado, Gurke,<br>Rettich, Kürbis<br><i>Avocado, cucumber,<br/>radish, pumpkin</i> | 6,50 |
| T2. | CALIFORNIA<br>Surimi, Avocado   | 6,50 |
| T3. | SAKE<br>Lachs, Avocado  | 7,50 |
| T4. | SALMON SKIN<br>Lachshaut gegrillt,<br>Gurke<br><i>Salmon skin grilled,<br/>cucumber</i>       | 8,50 |
| T5. | MAGURU<br>Thunfisch, Gurke,<br>Avocado <i>Tuna,<br/>cucumber, avocado</i>                     | 8,50 |
| T6. | UNAGI<br>Aal, Gurke<br><i>Eel, cucumber</i>   | 8,50 |



INSIDE OUT 8 STK.

11. VEGGIE 11,50  
Avocado, Gurke,  
eingelegter Rettich,  
Kürbis  
*Avocado, cucumber,  
pickled radish, pumpkin*

12. KANIKAMA 11,50  
Surimi, Avocado,  
Tobiko *Mayo surimi,  
avocado, tobiko*

13. SAKE 13,50  
Lachs Avocado,  
Tobiko *Salmon,  
avocado, tobiko*

14. EBI TEMPURA 13,50  
Frittierte gebackene  
Garnelen, Avocado,  
Sesam  
*Deep-fried baked  
shrimp, avocado,  
sesame*



15. MAGURO 14,50  
Thunfisch Avocado,  
Tobiko *Tuna, avocado,  
tobiko*

16. BUTTERFISCH 14,50  
Butterfisch mit Avocado,  
Tobiko *Butterfish with  
avocado*

17. EBI 13,50  
Gekochte Garnelen,  
Avocado, Tobiko  
*Boiled shrimp, avocado,  
tobiko*

18. UNAGI 14,50  
Gurke, umwickelt  
mit Aal, Unagi Sauce  
*Cucumber, wrapped with  
eel, unagi sauce*



# MAMI DANG SPECIAL 8 STK.

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 110. | CHICKEN ROLL<br>Gebackenes Hähnchen mit Avocado, Gurke, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise & Kresse <i>Baked chicken with avocado, cucumber, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise &amp; cress</i>   | 12,90 |
| 111. | MAMI DANG ROLL<br>Spargel Tempura, umwickelt mit flambiertem Lachs, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise & Kresse <i>Asparagus tempura, wrapped with flambé salmon, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise &amp; cress</i>  | 16,90 |
| 113. | DRAGON ROLL<br>Ebi Tempura, Avocado, Gurke mit Aal umwickelt, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise, Sesam und Kresse <i>Ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese wrapped in eel, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise &amp; cress</i>                                 | 18,90 |
| 114. | CRISPY TIGER<br>Frittierte panierte Garnelen, Avocado, umwickelt mit Lachs oder Thunsch, Teriyaki Sauce, Spicy Mayonaise, Sesam und Kresse <i>Fried breaded shrimp, avocado, wrapped in salmon or tuna, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise, sesame &amp; cress</i> | 18,90 |

## SUPPEN

- |      |   |      |
|------|---|------|
| S15. | MISO SOUP <sup>M</sup><br>Bohnenpaste, Tofu & Seetang | 3,50 |
| S16. | LACHS-SUPPE <sup>M, C</sup><br>Miso-Suppe mit Lachs   | 4,00 |

# TEMPURA 5 STK.

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

## MINI TEMPURA 10 STK.

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

## FUTO TEMPURA 10 STK.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| F5. | SAKE<br>Lachs, Avocado, Gurke<br><i>Salmon, avocado, cucumber</i>                                    | 20,90 |
| F6. | VEGGIE<br>Avocado, Gurke, Rettich<br><i>Avocado, cucumber, radish</i>                                | 18,90 |
| F7. | MAGURO<br>Thunfisch, Avocado, Gurke<br><i>Tuna, avocado, cucumber</i>                                | 20,90 |
| F8. | MAMI DANG SPECIAL MIX<br>Lachs, Thunfisch, Garnelen,<br>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 *Green asparagus*  
8 Stk. Gurken Maki *Cucumber*  
8 Stk. Avocado Maki
- M2. MAKI MIX 20,90  
8 Stk. Sake Maki,  
8 Stk. Tekka Maki  
8 Stk. Gurken Maki *Cucumber*  
8 Stk. Avocado Maki
- M3. NIGIRI MIX 23,90  
8 Stk. Maguro Inside-Out, 6 Stk. Nigiri
- M4. SAKE MIX BENTO 23,90  
4 Stk. Sake Nigiri, 8 Stk. Sake Maki  
8 Stk. Sake Inside-Out
- M5. TEMPURA MIX BENTO 26,50  
4 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi, 6 Stk. Sake Tempura
- M6. MAMI DANG 35,90  
1 Miso Suppe, 2 Stk. Sashimi, 1 Stk. Nigiri  
8 Stk. Inside-Out, 8 Stk. Maki, 10 Stk. Mini  
Tempura Roll
- M7. MAMI DANG ( 2 PERSONEN ) 59,90  
2 Miso Suppen, 2 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi,  
8 Stk. Inside-Out, 10 Stk. Futo Tempura

# DESSERTS

GEBACKENE BANANE 5,90  
Gebackene Banane mit Honig & Eis  
*Baked banana with honey & ice*

SESAMBÄLLCHEN 6,50  
Klebreissesam-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 <sup>13,9</sup>	0,30L	3,50	0,50L	4,90
COLA LIGHT <sup>13,6,9</sup>	0,30L	3,50	0,50L	4,90
FANTA <sup>13</sup>	0,30L	3,50	0,50L	4,90
SPRITE <sup>2</sup>	0,30L	3,50	0,50L	4,90
SÄFTE / SCHORLE Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Mango, Lychee	0,30L	3,50	0,50L	4,90
GINGER ALE	0,30L	3,50	0,50L	4,90
TONIC WATER	0,30L	3,50	0,50L	4,90



# COFFEE & TEA

VIETNAMESISCHER ESPRESSO 4,90  
Mit Kondensmilch *With condensed milk*

CA PHE SUA DA 0,5L 6,90  
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch  
*Vietnamese Coffee with condensed milk*

---

JASMIN TEE 3,50

GRÜNER TEE 3,50  
*Green Tea*

INGWER TEE MIT HONIG 3,70  
Frischer Ingwer mit Limette & Honig  
*Fresh ginger with limes & honey*

MINZE-INGWER TEE MIT HONIG 3,70  
Frischer Ingwer mit Minze, Limette & Honig  
*Fresh ginger with mint, limes & honey*

WINTER TEE MIT HONIG 3,70  
Frischer Ingwer mit Minze, Orange,  
Limetten und Honig *Fresh ginger with  
mint, orange, limes & honey*

# HOMEMADE DRINKS

MANGO LASSI 0,30L 3,90 0,50L 5,90  
Mango Lassi, Milch, Cocos, Zucker  
*Mango lassi, milk, coconut, sugar*

KOKOS LASSI 0,30L 3,90 0,50L 5,90  
Kokosnuss Lassi, Milch, Cocos, Zucker  
*Coconut lassi, milk, coconut, sugar*

MINZ LASSI 0,30L 3,90 0,50L 5,90  
Minz & Ananas  
*Mint & pineapple*

HOMEMADE LIMONADE 0,30L 3,90 0,50L 5,90  
Limette, Minze, Rohrzucker  
*Lime, mint, cane sugar*

LYCHEE LIME 0,50L 7,50  
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda  
*Fresh limes, lychee juice, soda*

REFRESHER 0,50L 7,50  
Frische Limetten, Wildberry, Soda, Früchte  
*Fresh limes, wildberry, soda, fruits*

TRA DAO CAM SA 0,50L 7,50  
Mit Pfirsichtee, Orange und Zitronengras  
*With peach tea, orange & lemongrass*



# COCKTAILS <sup>6</sup>

GIN TONIC 7,50  
Tanqueray Gin, Tonic Water,  
Limetten *Tanqueray Gin,*  
*tonic water, limes*

MOJITO 8,90  
Havana Club Rum, Limetten,  
Minze, Rohrzucker, Soda  
*Havana Club rum, lime,*  
*mint, cane sugar, soda*

MAITAI 8,90  
Myers Rum, Havana Club  
Rum, Cointreau,  
*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.*



# ALKOHOLFREIE COCKTAILS <sup>G</sup>

ROSE LADY 7,50  
Himbeere, Litschisaft,  
Limetten, Himbeersirup,  
Soda *Raspberry, lychee juice,*  
*limes, raspberry syrup, soda*

TROPICAL KISS 7,50  
Erdbeersirup, Erdbeere,  
Orangensaft, Maracujasaft,  
Glitzer  
*Strawberry syrup, strawberry*  
*orange juice, passionfruit*  
*juice, glitter.*

## APERITIF <sup>G</sup>

APEROL SPRITZ 7,50  
Aperol, Soda, Prosecco,  
Orangen *Aperol, soda,*  
*prosecco, orange*

HUGO 7,50  
Holunderblütensirup,  
Limetten, Prosecco, Soda,  
Minze. *Elderower syrup,*  
*limes, prosecco, soda, mint.*

## SAKE <sup>G</sup>

SHO CHIKU BAI  
warm oder kalt FL. 180 ml 12,50

TOKUBESU JUNMAI  
Samtige Textur, ein sich langsam  
& fein entfaltener Geschmack FL. 720 ml 42,90

DAIGINJO MUROKA GENSHU  
kalt FL. 640 ml 46,90

DAIGINJO (IWC CHAMPION)  
FL. 720 ml 99,00



## BEER

SAIGON BEER 0,33L 3,80

WARSTEINER PILZ 0,30L 3,50

*Alkoholfrei*

KÖNIG LUDWIG HEFE 0,50L 4,50

*Alkoholfrei*

KÖNIG LUDWIG HEFE 0,50L 4,50

*Dunkel*

RADLER BEER 0,30L 3,50 0,50L 4,80

## DRAFT BEER <sup>1</sup>

WARSTEINER PILZ *vom Fass* 0,30L 3,60 0,50L 5,40

WARSTEINER HEFE *vom Fass* 0,30L 3,60 0,50L 5,40

## WEISSWEIN

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

## ROTWEIN

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	0,50L	47,00		

## ROSEWEIN

SPÄTBURGUNDER	0,20L	5,60	0,75L	33,00		
CLEEBRONNER HEUCHEL	0,20L	5,60	0,75L	33,00		

## PROCCESO

	0,10L	3,50	0,75L	23,50		
--	-------	------	-------	-------	--	--

## SCHNAPS

RUOI NEP MOI - REISSCHNAPS			0,4CL	4,90		
----------------------------	--	--	-------	------	--	--



# ALLERGENE

- A - EIER
- B - ERDNÜSSE
- C - FISCH
- D - GLUTENHALTIGES GETREIDE
- E - KREBSTIERE
- F - LUPINEN
- G - MILCH
- H - SCHALENFRÜCHTE
- I - SCHWEFEDIOXID & SULFITE
- J - SELLERIE
- K - SENF
- L - SESAMSAMEN
- M - SOJA
- N - WEICHTIERE (MOLLUSKEN)

- 1) MIT FARBSTOFF
- 2) MIT KONSERVIERUNGSTOFF
- 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5) GESCHWEFELT
- 6) GESCHWÄRZT
- 7) GEWACHST
- 8) SÜSSUNGSMITTEL
- 9) PHOSPHAT
- 10) MIT SÄUERUNGSMITTEL
- 11) COFFEINHALTIG
- 12) CHININHALTIG
- 13) TAURINHALTIG
- 14) GENETISCH VERÄNDERT

\*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.