



# 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 GENIEßEN

---

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*



1

## 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* 7,00

B HÄHNCHENFILET *Chicken Fillet* 7,00

C GARNELEN *Shrimp* 7,50

D RINDERFILET *Beef Fillet* 7,50



2

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

---

Frittierte vegetarische Mini- 6,50  
Frühlingsrollen gefüllt mit Bio-Salat &

Erdnüssen, Süß-Sauer-Sauce

*Fried vegetarian mini-spring  
rolls filled with bio vegetables &  
peanuts, sweet sour sauce*

3



## 04. BAKED WONTONS (6 STK.)

---

Knusprig hausgemachte 6,90  
Teigtaschen gefüllt mit gehacktem

Hähnchen & 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 & scharfe Sojasauce  
*Filled with shrimp, chicken, peanut, sesame with bio salad & spicy soy sauce*

5



## 06. GREEN EBI TEMPURA (3 STK.)

---

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

6



## 07. GYOZA (5 STK.)

---

Japanische Teigtaschen gefüllt mit Fleisch  
*Japanese dumplings filled with meat*

## 08. GRILLED CHICKEN FILLET (2 STK.)

---

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

8



## 09. SWEET POTATO FRIES

---

Frittierte Süßkartoffeln, serviert mit süß-Sauer-Sauce & Mayonnaise  
*Fries sweet potatoes, served with sweet sour sauce & mayonnaise*

# SALAD

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

---

Japanischer Algensalat  
aus Seetang

*Japanese seaweed salad*

6,50



10

## 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* 8,00
- B TOFU 9,90
- C GARNELEN *Shrimp*. 12,90
- D RINDERFILET *Beef Fillet* 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 *Shrimp* 11,90



12

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

---

Bio-Salat mit verschiedenen  
Sorten Fisch

*Bio-Salat with different types  
of fishes*

15,90

# 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>	7,00
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	7,00
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	7,50
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	7,50



14

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

---

Hausgemachte Wan Tan 6,90

Teigtaschen-Suppe

mit gehacktem Hähnchen &  
Garnelen, asiatischen Kräutern,  
frischem Gemüse & Reismudeln

*Handmade 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>	6,90
B LACHS <i>Salmon</i>	7,50
C JAKOBSMUSCHEL <i>Scallops</i>	7,90



15

# SPECIAL STARTER

## 18. SAKE ABURI PONZU

---

Flambierter Lachs mit  
Ponzu & Unagi Sauce  
*Flambé salmon with ponzu &  
unagi sauce*

12,90

## 19. TUNA ABURI MISO

---

Flambierter Thunfisch,  
mit Miso & Unagi Sauce  
*Flambé tuna with miso & unagi  
sauce*

13,90



19

## 20. SALMON TARTAR <sup>B. F</sup>

---

Gehackter Lachs mit  
Spezialsauce, Gartenkresse &  
Avocado  
*Chopped salmon with special sauce,  
garden cress & avocado*

13,90



20

## 21. TUNA TARTAR <sup>B. F</sup>

---

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

13,90



## 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 & peanuts*

23,00

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

---

Traditionelle vietnamesische Rinderbrühe mit Rindfleischstreifen, asiatischen Kräutern & Reisbandsnudeln  
*Homemade vietnamese aromatic beef broth noodle soup with strips of beef, Asian herbs & rice noodles*



25

## 26. CHICKEN SOUP

---

Hühnerfleisch mit Reisbandsnudeln, Sojasprossen & asiatischen Kräutern  
*Chicken with rice noodles, soy sprouts & Asian herbs*

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

---

Klassische asiatische Wan Tan 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*

27



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

---

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

## 29. UDON NOODLE SOUP <sup>B, M</sup>

---

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 |

# MAIN DISHES

HAUPTGERICHT



### 30. BUN MOC <sup>B, M</sup>

32

Hausgemachte Fleischbällchen, 15,90  
Reisnudeln, frischem Gemüse,  
Frühlingszwiebeln &  
asiatischen Kräutern  
*Homemade Meatballs, rice  
noodles, fresh vegetables,  
spring onions & Asian herbs*



### 31. FRIED RICE <sup>A, M</sup>

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

A TOFU <i>Tofu</i>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	16,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	17,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy chicken</i>	16,90



31

### 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>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	16,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	17,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy chicken</i>	16,90

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

Udon-Nudeln gebraten mit  
Kaiserschoten, Chinakohl, Soja-  
Balsamico Soße & geröstete  
Erdnüssen

*Stir-fried udon noodles, snow peas,  
Chinese cabbage, soy balsamic sauce  
& roasted peanuts*

A TOFU <i>Tofu</i>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	16,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	17,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy chicken</i>	16,90



32



35

### 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>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	16,90

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

Mit Tomaten, Lauchzwiebeln,  
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>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	16,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	17,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy Chicken</i>	16,90
G LACHS VOM GRILL <i>Grilled Salmon</i>	20,90
H THUNFISCH VOM GRILL <i>Grilled Tuna</i>	21,90

## 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>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	16,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	17,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy Chicken</i>	16,90
G LACHS VOM GRILL <i>Grilled Salmon</i>	20,90



36



37

## 37. MAMI DANG 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>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDERFILET <i>Beef Fillet</i>	16,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	17,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy Chicken</i>	16,90
G LACHS VOM GRILL <i>Grilled Salmon</i>	20,90

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

---

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

- A LACHS VOM GRILL 20,90  
*Grilled Salmon*
- B THUNFISCH VOM GRILL 21,90  
*Grilled Tuna*
- C RUMPSTEAK VOM GRILL 21,90  
*Grilled Rumpsteak*

### 39. MAMI DANG 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 16,90  
*Grilled Beef Patty*
- B RUMPSTEAK VOM RIND 21,90  
*Grilled Rumpsteak*



39

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

---

Hühnerfleisch mit Erdnuss- 15,90  
Kokosmilch Sauce, frischem Bio-  
Salat & Reis, dazu gestoßene  
Erdnüsse  
*Chicken with peanut-coconut  
milk sauce, fresh bio salad, peanuts,  
served with rice*



41

### 41. SA OT <sup>H, M</sup>

---

Traditionelles vietnamesisches  
Gericht mit Zitronengras,  
Karotten, Chili, Zwiebeln,  
Erdnüssen, Lauchzwiebeln,  
Sojasprossen, Limettensauce im  
Reisnudeln serviert  
*Traditional vietnamese dish  
with lemongrass, carrots, chili,  
onions, leek onions, peanuts,  
soybean sprouts, lime sauce served  
in rice noodles*

- A TOFU *Tofu* 14,90
- B HÄHNCHEN *Chicken* 15,90
- C GARNELEN *Shrimp* 17,90
- D RINDERFILET *Beef Fillet* 16,90
- E ENTE KROSS *Crispy Duck* 17,90

## 42. KOREAN STYLE FRIED NOODLE <sup>A, H M</sup>

---

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 <i>Tofu</i>	14,90
B HÄHNCHEN <i>Chicken</i>	15,90
C GARNELEN <i>Shrimp</i>	17,90
D RINDER FILET <i>Beef Fillet</i>	16,90
E ENTE KROSS <i>Crispy Duck</i>	17,90
F HÄHNCHEN FILET KROSS <i>Crispy Chicken</i>	16,90

# HOT POT

## FEUERTOPF



## 43. LAU THAP CAM - HOT POT

---

Feuertopf mit pikanter Brühe, dazu Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen, Fleischbällchen, Rindfleischbällchen, Tofu & verschiedenes Gemüse zum Selbstgaren am Tisch serviert mit Reisnudeln

*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  
dunkler Soße, Erdnüssen,  
Gemüse, Salat & Reis. 15,90  
*Roasted vegan duck with dark  
sauce, vegetables, peanuts, salad  
with rice*

## 45. SHAOLIN SEITAN - BBQ VEGAN

---

im Wok geschwenkter Seitan 15,90  
(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 oder Jasminreis mit  
wahlweise mit Ketschup, Majo,- oder Süß  
sauer Sauce  
*Sweet potato fries or jasmine rice, optionally  
with ketchup, mayonnaise or sweet & sour  
sauce*

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

# SUSHI

SAO



# 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.	IKA 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<br><i>Cooked shrimp, Avocado</i>             | 7,00 |
| K7. | SALMON SKIN<br>Gegrillte Lachshaut,<br>Gurken<br><i>Grilled salmon<br/>skin, cucumber</i> | 7,00 |
| K8. | EBI TEMPURA<br>Frittierte Garnele<br><i>Fried shrimp</i>                                  | 7,50 |

## VEGAN 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 Fish roe                                 | 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 1 STK.

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



## INSIDE OUT 8 STK.

V1. VEGGIE 11,50

Avocado, Gurke,  
eingelegter Rettich,  
Kürbis  
*Avocado, cucumber,  
pickled radish, pumpkin*

V2. KANIKAMA 11,50

Surimi, Avocado,  
Tobiko Mayo  
*Surimi, avocado, tobiko*

V3. SAKE 13,50

Lachs Avocado,  
Tobiko  
*Salmon, avocado, tobiko*

V4. EBI TEMPURA 13,50

Frittierte gebackene  
Garnelen, Avocado,  
Sesam  
*Deep-fried baked  
shrimp, avocado,  
sesame*



V5. MAGURO 14,50

Thunfisch Avocado,  
Tobiko  
*Tuna, avocado, tobiko*

V6. BUTTERFISCH 14,50

Butterfisch mit Avocado,  
Tobiko  
*Butterfish with avocado*

V7. EBI 13,50

Gekochte Garnelen,  
Avocado, Tobiko  
*Boiled shrimp, avocado,  
tobiko*

V8. UNAGI 14,50

Gurke, umwickelt  
mit Aal, Unagi Sauce  
*Cucumber, wrapped with  
eel, unagi sauce*



## MAMI DANG SPECIAL ROLL 8 STK.

- V10. CHICKEN ROLL 12,90  
Gebackenes Hähnchen mit Avocado, Gurke, Unagi Sauce, Spicy Mayonaise & Kresse *Baked chicken with avocado, cucumber, unagi sauce, spicy mayonnaise & cress*
- V11. MAMI DANG ROLL 16,90  
Spargel Tempura, umwickelt mit flambiertem Lachs, Unagi Sauce, Spicy Mayonaise & Kresse *Asparagus tempura, wrapped with flambé salmon, unagi sauce, spicy mayonnaise & cress*
- V13. DRAGON ROLL 18,90  
Ebi Tempura, Avocado, Gurke mit Aal umwickelt, Unagi Sauce, Spicy Mayonaise, Sesam und Kresse *Ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese wrapped in eel, unagi sauce, spicy mayonnaise & garden cress*
- V14. CRISPY TIGER 18,90  
Frittierte panierte Garnelen, Avocado, umwickelt mit Lachs oder Thunfisch, Unagi Sauce, Spicy Mayonaise, Sesam & Kresse *Fried breaded shrimp, avocado, wrapped in salmon or tuna, unagi sauce, spicy mayonnaise, sesame & garden cress*

## TEMPURA ROLL 5 STK.

- F1. VEGGIE TEMPURA ROLL 11,90  
Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis mit Unagi Sauce *Avocado, cucumber, radish, pumpkin with unagi sauce*
- F2. SAKE TEMPURA ROLL 12,90  
Lachs, Avocado mit Unagi Sauce *Salmon, avocado with unagi sauce*
- F3. MAGURO TEMPURA ROLL 12,90  
Roher Thunfisch, Avocado mit Unagi Sauce *Raw tuna, avocado with unagi sauce*
- F4. GEKOCHTE MAGURO TEMPURA ROLL 12,90  
Gekochter Thunfisch, Avocado mit Unagi Soße *Boiled tuna, avocado with unagi sauce*

## FUTO TEMPURA 10 STK.

- F5. SAKE 20,90  
Lachs, Avocado, Gurke mit Unagi Sauce  
*Salmon, avocado, cucumber with unagi sauce*
- F6. VEGGIE 18,90  
Avocado, Gurke, Rettich & Kürbis  
mit Unagi Sauce  
*Avocado, cucumber, radish & pumpkin  
with unagi sauce*
- F7. MAGURO 20,90  
Thunfisch, Avocado, Gurke mit Unagi Sauce  
*Tuna, avocado, cucumber with unagi sauce*
- F8. MAMI DANG SPECIAL MIX 20,90  
Lachs, Thunfisch, Garnelen,  
Avocado mit Unagi Sauce  
*Salmon, tuna, shrimp, avocado with unagi sauce*

## MINI TEMPURA 10 STK.

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



# SUSHI SET

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| M1. | VEGGIE MIX<br>1 Stk. Avocado Nigiri, 1 Stk. Tamago Nigiri<br>1 Stk. Grüner Spargel Nigiri <i>Green asparagus</i><br>8 Stk. Gurken Maki <i>Cucumber</i><br>8 Stk. Avocado Maki | 16,90 |
| M2. | MAKI MIX<br>8 Stk. Sake Maki,<br>8 Stk. Tekka Maki<br>8 Stk. Gurken Maki <i>Cucumber</i><br>8 Stk. Avocado Maki   | 20,90 |
| M3. | NIGIRI MIX<br>8 Stk. Maguro Inside-Out, 6 Stk. Nigiri   | 23,90 |
| M4. | SAKE MIX BENTO<br>4 Stk. Sake Nigiri, 8 Stk. Sake Maki<br>8 Stk. Sake Inside-Out  | 23,90 |
| M5. | TEMPURA MIX BENTO<br>4 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi, 6 Stk. Sake Tempura   | 26,50 |
| M6. | MAMI DANG<br>1 Miso Suppe, 2 Stk. Sashimi, 1 Stk. Nigiri<br>8 Stk. Inside-Out, 8 Stk. Maki, 10 Stk. Mini<br>Tempura Roll  | 35,90 |
| M7. | MAMI DANG ( 2 PERSONEN )<br>2 Miso Suppen, 2 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi,<br>8 Stk. Inside-Out, 10 Stk. Futo Tempura  | 59,90 |



# DESSERTS

## NACHTISCH

GEBACKENE BANANE 6,50  
Gebackene Banane mit Honig & Eis  
*Baked banana with honey & ice cream*

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	3,90	0,50L	5,20
COLA LIGHT <sup>13,6,9</sup>	0,30L	3,90	0,50L	5,20
FANTA <sup>13</sup>	0,30L	3,90	0,50L	5,20
SPRITE <sup>2</sup>	0,30L	3,90	0,50L	5,20
SÄFTE / SCHORLE Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Mango, Lychee	0,30L	3,90	0,50L	5,20
GINGER ALE	0,20L	3,90		
TONIC WATER	0,20L	3,90		



# COFFEE & HOT TEA

VIETNAMESISCHER ESPRESSO 5,50  
mit Kondensmilch  
*With condensed milk*

CA PHE SUA DA 6,50  
Vietnamesischer Kaffee mit  
Eiswürfel & Kondensmilch  
*Vietnamese Ice Coffee with condensed milk*

---

JASMIN TEE 3,50

GRÜNER TEE 3,50  
*Green Tea*

INGWER TEE MIT HONIG 4,60  
Frischer Ingwer mit Honig  
*Fresh ginger with honey*

MINZE-INGWER TEE MIT HONIG 4,60  
Frischer Ingwer mit Minze & Honig  
*Fresh ginger with mint & honey*

MAMI DANG TEE MIT HONIG 4,90  
Frischer Ingwer mit Minze, Orange,  
Limetten und Honig *Fresh ginger with  
mint, orange, limes & honey*



# HOMEMADE DRINKS

MANGO LASSI Mango Lassi, Milch, Cocos, Zucker <i>Mango lassi, milk, coconut, sugar</i>	0,30L	3,90	0,50L	6,90
KOKOS LASSI Kokosnuss Lassi, Milch, Cocos, Zucker <i>Coconut lassi, milk, coconut, sugar</i>	0,30L	3,90	0,50L	6,90
MINZ LASSI Minz & Ananas <i>Mint &amp; pineapple</i>	0,30L	3,90	0,50L	6,90
HOMEMADE LIMONADE Limette, Minze, Rohrzucker <i>Lime, mint, cane sugar</i>	0,30L	3,90	0,50L	6,90
LYCHEE LIME Frische Limetten, Lycheesaft, Soda <i>Fresh limes, lychee juice, soda</i>			0,50L	7,50
REFRESHER Frische Limetten, Wildberry, Soda, Früchte <i>Fresh limes, wildberry, soda, fruits</i>			0,50L	7,50
PEACH LEMONGRASS Mit Pfirsichtee, Orange und Zitronengras <i>With peach tea, orange &amp; lemongrass</i>			0,50L	7,50
GOLDEN PASSION Mit frische Maracuja & Passionsfrucht <i>With fresh maracuja &amp; passionfruit</i>			0,50L	7,50



# 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.

*Elderflower syrup,  
limes, prosecco, soda, mint*



## BEER

SAIGON BEER 0,33L 4,30

WARSTEINER PILS 0,30L 3,50

*Alkoholfrei*

KÖNIG LUDWIG HEFE 0,50L 5,00

*Alkoholfrei*

KÖNIG LUDWIG HEFE 0,50L 5,00

*Dunkel*

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

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

WARSTEINER PILS *vom Fass* 0,30L 3,90 0,50L 5,40

WARSTEINER HEFE *vom Fass* 0,30L 3,90 0,50L 5,40



## WEISSWEIN | TROCKEN

CHARDONNAY	0,20L	7,00	0,75L	23,00
GRAUBURGUNDER	0,20L	7,00	0,75L	23,00
SAUVIGNON BLANC	0,20L	7,00	0,75L	23,00
GRÜNER VELTLINER	0,20L	8,00	0,75L	27,00
RIESLING	0,20L	8,00	0,75L	27,00

## ROTWEIN | TROCKEN

MERLOT	0,20L	7,00	0,75L	23,00
SPÄTBURGUNDER	0,20L	7,00	0,75L	25,00
PRIMITIVO LARINUM	0,20L	7,00	0,75L	23,00
NERO D'AVOLA	0,20L	8,00	0,75L	27,00

## ROSEWEIN

SPÄTBURGUNDER	0,20L	7,00	0,75L	33,00
CLEEBRONNER HEUCHEL	0,20L	9,00	0,75L	33,00

## PROSECCO

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

## SCHNAPS

REISSCHNAPS	4CL	6,00
-------------	-----	------

## SAKE

SHO CHIKU BAI warm oder kalt	180ML	13,90
---------------------------------	-------	-------



# 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.