

KLEINE SUPPE

1. **THAI KOKOSMILCH SUPPE** ^(G)
Mit Kaffirblättern, Tomaten, Pilzen und Zitronengras.
Wahlweise mit:
Tofu ^(S) 6,5
Hähnchen 6,9
Garnelen ^(B) 7,9
2. **WANTAN-SUPPE** ^(K,B) 7,9
Klare Hühnerbrühe mit hausgemachten Wantan (Hähnchen & Garnelen), Gemüse, Pilze, Koriander und Sesamöl

SALAT

5. **PAPAYASALAT** (scharf) ^(D,E) 10,5
Grüner Papaya mit Karotten, Cherrytomaten, Thai-Fisch-Sauce, gemischten Kräutern und Erdnüssen.
6. **MANGOSALAT** (leicht scharf) ^(D,E,K)
Grüne Mango, Gurke, Paprika, Karotten, Sojasprossen, Limetten-Fisch-Sauce, frische Kräuter, Erdnüsse.
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 7,5
Hühnerbrust 7,9
Garnelen ^(B) 8,5
7. **BABY-SPINAT-SALAT** ^(K) 6,5
Frischer Babyspinat mit Trüffelöl, Kirschtomaten, Avocado und Sesam
- Mit Tempura Garnelen ^(B) 9,9

SPEZIALITÄT vom GRILL

10. **SATÈ-HÄHNCHENSPIEßE** ^(D,E,K,A,G) (2 Stk.) 7,5
Marinierte Hähnchenbrust mit Kaffirlimettenblättern, Kurkuma und Zitronengras, über Holzkohle gegrillt, serviert mit Erdnuss-Dip
11. **SCHWEINESPIEßE** 8,5
nach **HUE-ART** ^(D,E,K,A,G) (2 Stk.)
Mariniertes Schweinefleisch nach traditioneller Hue-Rezeptur, serviert mit Erdnuss-Dip oder Limetten-Dressing
12. **RINDFLEISCHROLLEN** ^(D,E,K) (4 Stk.) 7,9
Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter, auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt, dazu Limetten-Dressing
13. **GEGRILLTE GARNELENSPIEßE** ^(B,D,K) 8,9
(leicht scharf) (3 Stk.)
marinierte Garnelen, gegrillt, serviert mit Zitronen-Pfeffer-Salz
14. **GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELÖL** (2 Stk.) ^(D,E,F,N,K) 9,5
Zart gegrillte Jakobsmuscheln, verfeinert mit aromatischem Frühlingszwiebelöl.

TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

Eine Auswahl klassischer vietnamesischer Appetizer – frisch, aromatisch und perfekt zum Teilen

15. **GOI CUON** ^(D,E,K,G)
Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Erdnuss-Dip oder süß-saurer Fischsauce
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 6,5
Hühnerbrust ^(B) 6,9
Garnelen 7,5
16. **NEM RAN** ^(D,E,C,A) 7,5
(Vietnamesische Frühlingsrolle)
Knusprig fritierte Rollen mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Zwiebeln und Karotten. Serviert mit süß-saurer Knoblauch-Chili-Fischsauce und gerösteten Erdnüssen.
17. **GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN** 6,5
(vegetarisch) ^(F,K,A) (4 Stk.)
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit frischem Gemüse, serviert mit PonzuSauce, Sesam
18. **GEBRATENER TOFU mit FRÜHLINGSZWIEBELÖL** ^(D,E,F,N)(vegetarisch) 7,5
Knusprig gebratene Tofu, verfeinert mit aromatischem Frühlingszwiebelöl
19. **WANTAN GEBACKEN** ^(A,B,D) (5 Stk.) 6,9
Goldbraun gebackene Teigtaschen mit einer feinen Füllung aus Ganerlen und Hähnchenfleisch, dazu Süß-Sauer-Dip
20. **KUSPRIG FRITTIERTES HÄHNCHEN** ^(A,G) 6,9
Knusprig panierte Hähnchenbrust in kleinen Stücken, serviert mit Cheese-Sauce

VORSPEISEN AUS DEM MEER

21. **SEETANGSALAT** ^(K) 6,5
Frischer Algensalat, leicht gewürzt mit Sesam
Wahlweise mit:
Flambierter Lachs ^(D) 10,5
Flambierter Thunfisch ^(D) 11,5
Flambierter Jakobsmuscheln ^(N) 11,5
22. **FISCH CEVICHE** ^(D,K,N)
Frischer roher Fisch, mariniert in Limettensaft mit Kräuter, Chili, rote Zwiebeln, Mango
Lachs 10,5
Thunfisch 11,5
Jakobsmuscheln 11,5
23. **FISCH-TATAR-BAGUETTE** ^(D,A,N)
Rohem Fisch-Tatar, Avocado, Yuzu, Tobiko, knuspriges Baguettzscheibe
Lachs 10,5
Thunfisch 11,5
24. **MAGURO** ^(D,K) 11,5
Thunfischfilet kurz angebraten, serviert mit Wakamole und Kresse.

HAUPTSPEISEN

GROßE SUPPEN

25. **PHO HA NOI** ^(D) (Traditionelle)
nordvietnamesische Reisbandnudelsuppe mit 12 Stunden Rinderknochenbrühe, steranis, Kardamon, Koriander, Frühlingszwiebeln
Tofu ^(F) 14,5
Hühnerbrust 15,9
Rindfleisch 16,5
26. **WANTAN SUPPE** ^(A,B,D,K) 15,9
Leichte Brühe mit Wantan-Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Eiernudeln, Frühlingszwiebeln, Gemüse, Champignon, Karotten

NUDELN GERICHT

30. **PADTHAI** ^(C,D,E,F,K)
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sprossen, Karotten, Pakchoi, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 13,9
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 15,9
Hähnchenkross ^(A) 15,9
Garnelen ^(B) 16,9
Entekross ^(A) 16,9
31. **GEBRATENE UDON-NUDELN** ^(C,D,E,F,K,N)
Udon-Nudeln gebraten mit Gemüse, Ei, Austern-Knoblauch-ChiliSauce, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander.
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 13,9
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 15,9
Hähnchenkross ^(A) 15,9
Garnelen ^(B) 16,9
Entekross ^(A) 16,9
32. **BUN NAM BO** ^(D,E,S,K) (Chili-Lemongras)
Zitronengras, Chili, Knoblauch gebraten mit Zwiebeln, Karotten, Lauch. Serviert mit Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Dressing.
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 13,9
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 15,9
Hähnchenkross ^(A) 15,9
Garnelen ^(B) 16,9
Entekross ^(A) 16,9
Lachssteak ^(D) 19,9
33. **BUN NEM** ^(A,C,D,E) 16,5
hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinehack und Gemüse, serviert auf Reisnudelsalat mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Dressing

REISGERICHT

35. **THAI CURRY - CHIANGMAI** ^(D,E,G)
Aromatische Thai-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis, Basilikum, serviert im Tontopf für extra Aroma.
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 13,9
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 15,9
Hähnchenkross ^(A) 15,9
Garnelen ^(B) 16,9
Entekross ^(A) 16,9

REISGERICHT

36. **ERDNUSS-SAUCE** ^(D,E,G)
Verschiedene Gemüse in cremiger Erdnuss-Kokos-Sauce im Tontopf, serviert mit Reis.
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 13,9
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 15,9
Hähnchenkross ^(A) 15,9
Garnelen ^(B) 16,9
Entekross ^(A) 16,9
37. **HOI AN** ^(A,D,E,K,F)
Gemüse gebraten mit aromatischer Austern-Knoblauch-Chili-Sauce, frischer Koriander, Reis.
Wahlweise mit:
Tofu ^(F) 13,9
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 15,9
Hähnchenkross ^(A) 15,9
Garnelen ^(B) 16,9
Entekross ^(A) 16,9
38. **COM RANG-VIETNAMESISCHER GEBRATENER REIS** ^(B,C,D,E,K) 15,9
Gebratener Reis mit Erbsen, Karotten, Mais, Garnelen, Hähnchenfleisch und Rindfleisch, dazu geröstete Zwiebeln, süß-sauer-Dip

SPEZIALITÄTEN AUS DER GUSSEISENPFANNE-NAM AN

40. **LACHSSTEAK** ^(A,D,E,F,K,N) 19,5
Gegrillter Lachssteak mit gebratenem Gemüse in grüner Pfeffersauce, serviert heiß in der gusseisernen Pfanne mit Reis.
41. **BO LUC LAC-TRADITIONELLES VIETNAMESISCHES RINDFLEISCHGERICHT** ^(A,D,E,F,K,N) 19,5
Zartes Rindfleisch in vietnamesischer grüner Pfeffersauce, mit Gemüse und Spiegelei, serviert mit duftendem Reis. In der heißen Gusseisenpfanne.

KINDERGERICHT

45. **KID 1** ^(D,C) 9,9
Mild gewürzter gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hähnchenfleisch
46. **KID 2** ^(A,B) 9,9
Kross fritierte Garnelen, serviert mit Reis, Teriyaki-Sauce und Wacamole

ALLERGENE

A – Weizen C – Eier E – Erdnüsse G – Milch
B – Krebstiere D – Fisch F – Soja K – Sesam

SUSHI

MAKI

(8 Stk.) (A,B,D,F,G,K,N)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt

M1.	SAKE MAKI	Lachs Maki	4,9
M2.	TEKKA MAKI	Thunfisch Maki ^(I,C,N,8)	5,2
M3.	EBI TEMPURA MAKI	gebackene Garnelen Maki ^(B)	6,2
M4.	SALMONSKIN MAKI	gebackene Lachshaut ^(B,8,I)	4,9
M5.	ANAGO MAKI	gegrillter Salzwasseraal ^(C,N)	5,2
M6.	EBI MAKI	gekochte Garnelen	5,5
M7.	AVOCADO MAKI	Avocado	4,5
M8.	SAKE AVOCADO MAKI	Lachs, Avocado	4,9
M9.	KAPPA MAKI	Gurke	4,5
M10.	INARI MAKI	süß fritierter Tof	4,5
M11.	TORI MAKI	Tempura Chicken	4,9

NIGIRI

(2 Stk.) (A,B,D,F,G,K,N)

Sushi aus handgeformtem Reis mit einer Scheibe Fisch
oder Meeresfrüchten darauf.

N11.	SAKE NIGIRI	Lachs	4,9
N12.	TUNA NIGIRI	Thunfisch	5,2
N13.	EBI NIGIRI	Gekochte Garnelen	5,5
N14.	KANI NIGIRI	Krebsfleischmitat ^(B,C,N)	4,5
N15.	ANAGO NIGIRI	gegrillter Salzwasseraal ^(B,8,I)	5,2
N16.	HOTATEGAI NIGIRI	^(C,N,D) Flambierte Jakobsmuscheln	7,2
N17.	SAKE FLAMBEED	flambierte Lachs ^(B)	5,5
N18.	TUNA FLAMBEED	flambierte Thunfisch ^(B)	5,9
N19.	INARI NIGIRI	Tofutasche ^(A,F)	4,5
N20.	AVOCADO NIGIRI	Avocaodo	4,5
N21.	LACHSTATAR		4,9
N22.	TUNATATAR		4,9
N23.	SASHIMI MORIAWASE (10 Stk.)	NIGIRI - Variation aus frischem Fisch	25,5

SASHIMI

(A,B,D,F,G,K,N)

Für alle, die den reinen Geschmack des Meeres schätzen.
Fein geschnittene Auswahl an frischem Sashimi – ein klassisches
Erlebnis japanischer Handwerkskunst und purer Meeresfrische

S30.	SALMON SASHIMI (3 Stk.)	Lachs Sashimi, Seetangsalat	8,5
S31.	TUNA SASHIMI (3 Stk.)	Thunfisch , Seetangsalat	9,5
S32.	HOTATEGAI SASHIMI (4 Stk.)	Jakobsmuscheln, Seetangsalat	9,5
S33.	EBI SASHIMI (3 Stk.)	Tigergarnelen , Seetangsalat	9,5
S34.	SASHIMI MORIAWASE (15 Stk.)	Sashimi-Variation aus frischem Fisch	38

INSIDE OUT ROLL

(8 Stk.) (A,B,D,F,G,K,N)

Außen fein gewürzter Sushireis, innen Nori,
gefüllt mit ausgewählten Zutaten wie frischem Fisch,
Avocado oder Gemüse.

U40.	ALASKA INSIDE-OUT	Lachs , Avocado , Tobiko	10,9
U41.	MAGURO INSIDE-OUT	Thunfisch , Gurke, Tobiko	11,9
U42.	HOTATEGAI INSIDE-OUT	Jakobsmuscheln , Avocado, Tobiko	11,9
U43.	ANAGO INSIDE-OUT	Salzwasseraal, Gurke , Sesam	11,9
U44.	EBI INSIDE OUT	Gekochte Garnelen , Avocado, Sesam	11,9
U45.	CALIFORNIA INSIDE-OUT	Krebfleischimitat, Mayonaise, Frishkäse , Avocado , Tobiko	9,5
U46.	SALMONSKIN INSIDE-OUT	Gebacken Lachshaut, Gurke, Sesam	9,5
U47.	EBI TEMPURA INSIDE-OUT	Gebacken Garnelen , Gurke, Frischkäse, Sesam	12,5
U48.	CHICKEN TEMPURA INSIDE-OUT	Gebacken Hühnerbrustfilet , Avocado, Sesam	9,5
U49.	VEGGIE INSIDE -OUT	Avocado , Gurke, Rucola , Sesam	8,9
U50.	INARI INSIDE-OUT	Tofu süß eingelegt, Mango, Avocado, Sesam	8,9

NAM AN PREMIUM ROLLS

(8 Stk.) (A,B,D,F,G,K,N)

P51.	VEGAN FANS	Gurke, Avocado und Rucola fein gerollt und mit dünnen Avocadoscheiben umhüllt. Verfeinert mit Trüffelöl und Sesamsoße nach NamAnRezept.	13,9
P52.	YUBA MISO	Mango, Gurke und Avocado werden in feine japanische Tofuhaut (Yuba) gerollt. Serviert mit einer Miso-Soße.	13,9
P53.	VULKAN ROLL	Lachs, Thunfisch und Gurke fein gerollt und mit gekochten Garnelen umhüllt. Mit der hausgemachten Cheesemayo-Soße überzogen, leicht abgeflämmt und mit Tobiko und frischer Kresse verfeinert	15,9
P54.	OCEAN HEAT	Knusprige Fischhaut, Gurke und Surimi werden mit frischem Thunfisch gerollt, mit scharfer Sriracha-Soße überzogen und leicht abgeflämmt. Verfeinert mit süßer Unagi-Soße und geröstetem Sesam.	15,9
P55.	TROPICAL DRAGON	Knusprige Garnelen, gegrillter Aal und Mango fein gerollt mit cremigem Frischkäse. Außen mit Avocado umhüllt, mit warmer Cheesemayo-Soße überzogen und mit Tobiko verfeinert.	15,9
P56.	SALMON SKIN TUNA FLAME	Knusprige Lachshaut, Gurke und cremiger Frischkäse fein gerollt, mit frischem Thunfisch belegt. Mit Chili-MayoSoße überzogen und leicht abgeflämmt	15,9
P57.	UNAGI FLAME	Gegrillter Aal, Gurke und knusprige Garnelen fein gerollt, mit leicht abgeflämtem Lachs und cremiger Cheesemayo überzogen. Mit Katsuobushi-Flocken garniert.	16,5

P58.	SURF AND TURF	Knusprige Garnelen, Frischkäse, Schnittlauch und Gurke fein gerollt, bedeckt mit Rindfleisch, leicht abgeflämmt, verfeinert mit Trüffelöl und hausgemachter Miso-Soße.	16,5
P59.	NAM AN ROLL	Tempura-Garnelen, Frischkäse und Avocado werden fein gerollt, mit Lachs umhüllt und leicht abgeflämmt. Serviert mit cremiger Mayo-AnisSoße, süß-herzhafter Unagi-Soße.	16,5
P60.	OCEAN BLOSSOM	Knusprige Tempura-Garnelen, Thunfisch, Lachs und Frischkäse fein gerollt, mit frischer Jakobsmuscheln belegt. Mit Mayonnaise, Tobiko, und Trüffelöl garniert.	17,5
P61.	CHEF ´S CHOICE	Eine kulinarische Überraschung vom SushiMeister – eine kreative und inspirierende Kombination aus den frischesten Zutaten des Tages.	17,5

TEMPURA BIG ROLL

(6 Stk.) (A,C,F,J,K,4)

Große Futo-Maki Rolle knusprig fritiert und
verschiedene Füllungen

T65.	SALMON CRUNCHY	Lachs, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel, Sesam, Chessy-Mayonaise-Sauce	12,9
T66.	TUNA CRUNCHY	Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel, Sesam, Spicy-Mayonaise-Sauce	13,5
T67.	EBI CRUNCHY	Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel, Sesam, Unagi-Sauce	12,9
T68.	VEGGIE CRUNCHY	Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Cream Cheese, Tempuramantel, Sesam,Trüffelöl, Miso-Sauce	11,9
T69.	HOTATEGAI CRUNCHY	Jakobsmuscheln, Cream-Chesse, Avocado, Tempuramantel, Wacamole, Sesam, Unagi-Sauce, Chessemayo , Truffleöl	13,5
T70.	TORI CRUNCHY	Chicken Tempura, Frishkäse, Gurke, Wakamole, Yakitori-Sauce	11,9
T71.	EBI TEMPURA CRUNCHY	Gebackene Garnelen, Avocado , Gurke , Cream-Cheese, Tempuramantel, Mayonaise-Sauce	13,5
T72.	CRUNCHY SPECIAL	Lachs, Tuna, Jakobsmuscheln, Gurke, Frishkäse, Wacamole , Chesse-Mayonaise-Sauce	14,5

NACHTISCH

	KARAMELISIERTE BANANE IM KNUSPERMANTEL	Reife Banane im goldbraun gebackenen Teigmantel, verfeinert mit Kokosraspeln, Karamellsauce, Vanilleeis oder Matchaeis und knackigen Erdnüssen	7,5
	CREME BRULEE – KLASSISCHE FRANZÖSISCHE VANILLECREME	Samtige Vanillecreme mit Bourbon-Vanille, vollendet mit einer hauschdünnen, karamellisierten Zuckerschicht. Früchte der Saison.	6,5
	ASIATISCHE MATCHA-VANILLE- EISKOMPOSITION	Erlesenes Matcha-Eis und cremiges Vanilleeis, begleitet von zartem Grüntee-Mochi und einer feinen Auswahl frischer Früchte	6,9
	MANGO-VANILLE-EISKOMPOSITION	Tropisches Mango-Eis und cremiges Vanilleeis, serviert mit frischer Mango, Mango-Sauce und zartem Mochi.	6,9

NAM AN SUSHI SET

SUSHI SET 1 (Für 1 Per.)	25 22
8 Stk. Inside-Out 8 Stk. Maki 2 Stk. Nigiri Seetang salat VEGETARISCHE VARIANTE	18
SUSHI SET 2 (Für 1 Per.)	32 27,5
6 Stk. Tempura Big Roll 8 Stk. Maki 4 Stk. Nigiri Seetangsalat VEGATARISCHE VARIANTE	23
SUSHI SET 3 (Für 1 Per.)	29 25
8 Stk. Premium Roll 8 Stk. Maki 3 Stk. Sashimi Seetangsalat VEGETARISCHE VARIANTE	21
SUSHI SET 4 (Für 2 Per.)	62 53
6 Stk. Tempura Big Roll 8 Stk. Premium Roll 8 Stk. Maki 4 Stk. Nigiri 6 Stk. Sashimi Seetangsalat VEGETARISCHE VARIANTE	45
SUSHI SET 5 (für 3 Per.)	98 84
12 Stk. Tempura Big Roll 8 Stk. Premium Roll 8 Stk. Inside-Out-Roll 16 Stk. Maki 6 Stk. Nigiri 6 Stk. Sashimi Seetangsalat	
SUSHI SET 6 (für 4 Per.)	126 110
18 Stk. Tempura Big Roll 8 Stk. Premium Roll 16 Stk. Inside-Out-Roll 16 Stk. Maki 8 Stk. Nigiri 6 Stk. Sashimi Seetangsalat	

