

Vorspeise

1	Nem	vietnamesische Frühlingsrolle	5,90
2	Mandu	koreanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung	4,50
3	Sommerrolle	vietnamesische Gemüserolle in Reispapier, Glasnudel, Avocado, Möhrenstift und Kräuter mit Zitronen-Fischsauce (mit Garnelen)	4,90 5,90
5	Gebackene Wan Tan	Teigtasche mit Fleischfüllung, frittiert	5,90
6	Tuigim	3 Tigergarnelen in Tempurateig frittiert mit asia Salsa serviert	7,90
7	Vorspeisenteller	diverse Fingerfoods	12,90
8	Dim Sum	gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung	4,90
9	Mini-Sashimi	3 Scheiben Lachs und 3 Scheiben Tuna	7,90

Salat

10	Wakame Salat	japanischer Algensalat	4,90
11	Kimchi	koreanischer Chinakohlsalat, scharf (Empfehlung: Zusammen mit einer Hauptspeise genießen)	4,90
12	Mango Salat	mit Minze, Chili und Erdnüsse	5,50
13	Salat Tom	Gurkensalat mit Garnelen und Erdnüssen	7,90

Suppen

20	Misosuppe	japanische Bohnenpaste-Suppe	4,50
21	Wantansuppe	Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch	5,50
22	Tom Kha Gai	thailändische Kokossuppe mit Hühnerfleisch	5,50
23	Kimchisuppe	Kimchisuppe mit Rindfleisch, scharf	5,50

Hauptspeisen

Hühnerfleisch

100	Huhn Teriyaki	Hühnerfleisch mit Teriyakisoße und Gemüse	12,90
101	Huhn Erdnuss	Hühnerbrustfilet gebacken, mit Erdnusssoße und Gemüse dazu frische Salatbeilage	12,90
102	Ga sa ot	Hühnerfleisch im Wok gebraten mit Chili, Zitronengras und Gemüse, scharf	12,90
103	Huhn Gold Curry	Hühnerfleisch mit gelbem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	12,50
104	Huhn Panäng Curry	Hühnerfleisch mit Panäng Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	12,50

Ente

110	Ente Fünf-Gewürz	knusprige Ente mit Fünf-Gewürzsoße und Wokgemüse	15,50
111	Ente Süß-Sauer	knusprige Ente mit Mango-Soße und Gemüse	15,50
112	Ente Erdnuss	knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse in Erdnusssoße	16,90
113	Ente Massaman Curry	knusprige Ente mit Massaman Curry, Süßkartoffeln und Gemüse in Kokosmilch	15,50
114	Ente Teriyaki	knusprige Ente mit Teriyaki Soße und Wokgemüse	15,50

Rindfleisch

120	Bulgogi	gebratenes Rindfleisch nach koreanischer Art mit Gemüse	13,90
121	Kee mau Nua	gebratenes Rindfleisch Thai Art mit rotem Curry, Zitronengras & Gemüse, scharf	13,90
122	Gang Massaman Nua	Rindfleisch mit Massaman Curry, Süßkartoffeln & Gemüse in Kokosmilch, scharf	13,50
123	Gang Nua	Rindfleisch mit rotem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	13,50
124	Bo Ngu vi	Rindfleisch im Wok gebraten nach viet. Art mit Fünf-Gewürze-Soße & Gemüse	13,90

Fisch und Meeresfrüchte

130	Lachs Teriyaki	Lachsfilet in Teriyakisoße auf Wokgemüse	15,90
131	Pia Rad	gebackener Lachs mit rotem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	15,90
132	Tom Curry	Tiger Garnelen mit rotem Curry in Kokosmilch und Gemüse, scharf	15,90
133	Tom xao A Nam	gebratene Tiger Garnelen nach amo Art mit Gemüse und Cashewnüsse, pikant	15,90

Vegetarisch

140	Dolsot Bibimbap, amo's Spezialität		11,50
	koreanisches Reisgericht, diverse Gemüse und Spiegelei werden auf dem Reis eingerichtet, dazu pikante Chilisauce oder Sojasauce, im heißen Steintopf serviert auch mit Garnelen, Rindfleisch oder Hühnerfleisch erhältlich (4,00 3,00 2,00)		
143	Rau xao	Wokgemüse-Teller in Teriyaki-Soße	11,90
144	Green Tofu	Tofu und Gemüse mit grünem Curry in Kokosmilch, scharf	11,90
145	Tofu Teriyaki	gebratener Tofu und Gemüse in Teriyaki-Soße	11,90

California Maki, Reisrolle insideout, 8 Stück

70	California Maki	Krebsfleisch, Avocado und Mayonnaise	6,20
71	Shake California Maki	Lachs, Avocado, Flugfischrogen und Mayonnaise	6,50
72	Maguro California Maki	Thunfisch, Avocado, Flugfischrogen und Mayonnaise	6,90
73	Cool California Maki	Spargel, Avocado, Karotten	5,90
74	Hot Maguro Maki	gehackter Thunfisch mit Gurke und Spicy-Soße	6,90
75	Spicy Maguro maki	gebratener Thunfisch mit Ruccola	7,50
76	Stockholm Maki	gebratener Lachs mit Teriyakisoße, Ruccola und Röstzwiebeln	7,50
77	Rainbow Maki	California Maki, umhüllt mit verschiedenen Fischescheiben	10,90

amo's Spezialität

78	Peking Maki	gebratene Ente mit Mango und Mangosoße (6 St.)	7,50
79	Super veggie	Salat, Möhren, Gurke, Kohl und Avocado bedeckt, dazu Jogurt-Wasabi-Soße (8 St.)	6,90
80	Tori Maki	gebratenes Hühnerfleisch mit Salat und Teriyakicremesoße (6 St.)	7,50
81	Hot Night Maki	Tempuragarnelen und Gurke mit Spicy-Tuna bedeckt und Teriyakicremesoße (6 St.)	9,90
82	Crispy Tofu Maki	Tofu und Lauchtempura, bedeckt mit Avocado und Teriyakicremesoße (6 St.)	7,50
83	Crunch Maki	gebackene Lachsrolle, mit Frühlingzwiebeln, Masago und Haussoße (12 St.)	12,90
84	Joy Maki	In Panko frittierte Tigergarnelen mit Avocado bedeckt und Haus-Soße (8 St.)	11,50
85	Trave-Feuer	Tigergarnelen in Panko mit Rindfleisch bedeckt, mit Lübecker Korn flambiert (8 St.)	11,90
86	Deep Blue Sea	Garnelen, Avocado, Gurke, Mascarpone-Wasabi-Soße, Thunfisch bedeckt (8 St.)	12,90
87	Feel Good	gebackene Rolle mit Thunfisch, Mango, Avocado-Crème, Garnelen (12 St.)	13,90

Sashimi rohe Fischescheiben

90	Shake Sashimi, Lachs	14,50	91	Maguro Sashimi, Thunfisch	15,90
92	Shake & Maguro Sashimi	14,90	93	Sashimi Variation	18,90

Nigiri Sushi, handgeformte Bällchen, 2 Stück

30	Lachs	4,90	31	Thunfisch	5,50
32	Garnelen, gekocht	4,50	33	Krebsfleisch	3,50
34	Aal	4,90	35	Tilapia	3,50
36	Tintenfisch	4,50	37	Oktopus	4,50
38	Avocado	3,00	39	Zuckerschote	3,20
40	grüner Spargel	3,50			

wir kochen ohne Glutamat



Hoso Maki, klassische Reisrolle, 8 Stück

50	Lachs	5,50	51	Thunfisch	5,90
52	Garnelen, gekocht	4,90	53	Krebsfleisch	3,90
54	Gurke	3,00	55	Eingelegter Rettich	3,50
56	grüner Spargel	4,50	57	Avocado	3,90

Bento, Sushivariationen

96	Bento 1	Suppe nach Wahl, 14 Stück, diverse Auswahl von Maki und Nigiri	15,90
97	Bento 2	Suppe nach Wahl, 16 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	17,90
98	Bento 3	Suppe nach Wahl, 20 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	19,90
99	Sushi for 2	2 Suppe nach Wahl, 40 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	36,90
999	Sushi deluxe for 2	2 Tom Kha Gai Suppe, 6 Crunchmaki, 6 Feel Good, 6 Nigiri 8 Hosomaki (Lachs und Tuna), 8 Joymaki, 6 Pekingmaki, Sashimi und Salat (kein Außerhaus möglich)	49,90

etwas Süßes

150	Gebackene Bananen mit Honig und Erdnüssen	3,90
151	Gebackene Bananen mit Honig, Erdnüssen und Eis	4,90
152	Gebackenes Eis	4,50

Alkoholfreie Kaltgetränke

210	Cola Cola light Fanta Sprite Spezi	0,2l 2,90		0,4l 4,50
216	Mineralwasser	0,25l 2,30		0,75l 5,50
221	Aloe Vera Saft	0,4l 4,50		

Saft

222	Apfelsaft Maracujasaft Mango Rhabarbersaft Guave	0,2l 3,00		
229	Schorle	0,2l 2,90		0,4l 4,50

Warme Getränke

<i>Tee</i>			<i>Kaffee</i>		
240	Jasmintee	3,00	246	Kaffee	2,00
241	Grüner Tee	3,50	247	Espresso	2,00
242	Ingwertee, aus frischem Ingwer	3,00	248	Espresso Doppio	3,50
243	Zitronenfrüchtetee	3,00			
244	Datteltee	3,00			
245	Pfefferminztee, aus frischer Minze	3,00			

wir kochen ohne Glutamat



Biere

290	Dithmarscher vom Fass 0,3l	3,50	297	Singha, Thailand 0,3l	3,30
291	Dithmarscher vom Fass 0,4l	4,50	298	Tsingtao, China 0,3l	3,30
292	Erdinger Weizen, hell 0,5l	4,50	295	Alsterwasser, klein 0,3l	2,90
293	Erdinger Weizen, alkoholfrei 0,5l	4,50	296	Alsterwasser, groß 0,4l	3,50
294	König Pilsner, alkoholfrei 0,33l	2,90			

Aperitif Spirituosen

300	Sake Reiswein, warm oder kalt 10 cl	4,90	311	Bambusschnaps 2cl	3,50
301	Pflaumwein 5 cl	4,00	312	Rosenschnaps 2cl	3,50
264	Hugo	5,90	261	Ramazzotti 5cl	3,50
265	Aperol Spritz	5,90	262	Sambuca 2cl	3,00

Weine

Rose

3470	Schmetterlinge im Bauch, Kiefer, Baden	0,2l 5,50	0,75l 22,90
------	--	--------------	----------------

Rotweine

3480	Merlot, Canyon Road Winery, CA., USA	0,15l 4,90	0,75l 23,90
3500	Shiraz – Bonarda, Bodega Callia, San Juan, Argentinien	4,90	22,90

Sekt

340	Althäuser Sekt, trocken	0,2l 5,50	0,75l 19,90
-----	-------------------------	--------------	----------------

Weißweine

3420	Grauburgunder Kabinett, Kiefer, Baden, trocken	0,15l 4,90	0,75l 23,90
3430	Riesling Kabinett, Regnery, Mosel, halbtrocken	4,90	23,90
3440	Sauvignon Blanc, Russbach, Rheinhessen, trocken	4,90	23,90
341	Weinschorle	0,2l 4,50	

wir kochen ohne Glutamat

