



ŌKAMI

TALES OF HANOI



Lunch

Get in touch with us!



Tripadvisor

@okami.bensheim

Gültig von 11:00 - 15:00 Uhr

1. Wähle deine Vorspeise



oder



1. Wähle deine Hauptspeise

Lunch 1

8 Maki Lachs, 8 Gurke Maki,
2 Garnelen Nigiri

13,50 €

Lunch 2

8 Garnelen Maki, 8 Avocado Maki,
2 Garnelen Nigiri

13,90 €

Lunch 3

8 Krebsimitat Avocado Inside Out,
2 Thunfisch Nigiri

13,90 €

Lunch 4

6 Lachs Avocado Crunchy,
2 Lachs Nigiri

15,90 €

Lunch 5

6 Veggie Crunch,
8 Gurken Maki (vegetarisch)

15,90 €

Lunch 6

8 Avocado Maki, 8 Gurke Maki,
2 Avocado Nigiri (vegan)

13,90 €

Lunch 7

Gebratene Nudeln mit Gemüse
und Ei (vegetarisch)

13,50 €

Lunch 8

Gebratene Nudeln mit
Gemüse, Ei und Huhn

13,90 €

Lunch 9

Gebratene Nudeln mit Gemüse,
Ei und Entenfleisch

14,90 €

Lunch 10

Variation an Gemüse in einer pikanten
dunklen Soße, dazu Jasminreis (vegan)

12,90 €

Lunch 11

Knuspriges Hühnchen mit
ausgewähltem Gemüse in einer leicht
scharfen dunklen Soße, dazu Jasminreis

14,90 €

Lunch 12

Knusprige Ente mit verschiedenem
Gemüse in einer cremigen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis

15,90 €

Lunch 13

Tofu mit verschiedenem Gemüse in einer
cremigen leicht scharfen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis (veg)

13,90 €

Lunch 14

Knusprige Ente mit ausgewähltem
Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

15,90 €

Lunch 15

Garnelen mit ausgewähltem Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

16,50 €

Hommage an die Heimat

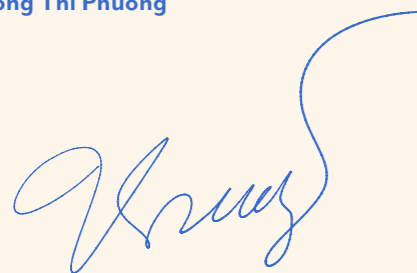
Ich bin in einem kleinen Fischerdorf in der Ha Long Bay, Vietnam, aufgewachsen – einem Ort, der heute zu den 7 Naturwundern zählt. Doch in meiner Kindheit war es ein verschlafenes Dorf, umgeben von der magischen Schönheit der Bucht. Unsere Familie war arm, und so kochten wir mit dem, was das Meer und die Felder uns gaben. Meine Mutter lehrte mich, aus einfachen Zutaten etwas Besonderes zu machen. Jede Zutat verdient Respekt. Diese Grundsätze trage ich bis heute in mir.

Die vietnamesische Küche lebt von Balance: süß, sauer, salzig, scharf und umami in Harmonie. Wir rösten unsere Gewürze selbst, bereiten unsere Brühen über Stunden zu und fermentieren nach alten Familienrezepten. Dass wir auch Sushi anbieten, ist kein Widerspruch – es ist eine Verbeugung vor der asiatischen Tradition der Perfektion im Einfachen: Wenige Zutaten, höchste Qualität, ehrliches Handwerk.

Heute führe ich das Okami gemeinsam mit meinem Mann und unseren beiden Töchtern. Was meine Mutter einst mir weitergab, gebe ich nun an sie weiter. Wenn wir gemeinsam in der Küche stehen, schließt sich ein Kreis.

Ich lade Sie ein, diese Erinnerungen mit uns zu teilen.

Ihre Truong Thi Phuong



CREMIG UND VOLLER WÜRZE

01.

Coco Love

Leicht scharfe, würzige Kokosmilchsuppe mit Tom Yum und Gemüse

A. mit Huhn	7,90€
F. mit Tofu	7,90€
D. mit Garnelen	8,90€

02.

Sup Mien

Leichte, klare Gemüsesuppe mit gekochten weichen Glasnudeln und frischem Gemüse

A. mit Huhn	5,50€
F. mit Tofu	4,90€
D. mit Garnelen	6,90€

03.

Miso Suppe

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

6,90€

FRISCH UND LEICHT

04.

Sommerrollen

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und Koriander, mit veganem Erdnussoßen-Dip und Fischsoße

A. Mit Yakitori Huhn	8,90€
D. Mit Garnelen	9,90€
F. Mit Tofu	7,90€

05.

Vietnamesische Frühlingsrolle

Gefüllte gebackene Reispapierrollen, mit gehackten Morcheln, Möhren und Glasnudeln. Goldbraun knusprig gebacken serviert mit einem Nuoc-Mam-Dip.

A. Mit Hühnchen- und Garnelenfüllung	8,50€
F. Mit Tofu	7,50€

06.

Edamame

Junge Sojabohnen, sanft gedämpft und mit feinem Meersalz bestreut. Dieses Superfood ist leicht, nährstoffreich und ideal zum Teilen und der perfekte Auftakt für ein entspanntes, gesundes Essen.

6,50€

07.

Wakame

Erfrischender Algensalat, mariniert in einem leichten Sesam-Soja-Dressing.

7,90€

08.

Go'i xoài

Mangosalat mit Riesengarnelen und frischen Kräutern in einer Limetten-Chili-Vinaigrette und garniert mit Erdnüssen

13,90€

HAUSGEMACHT NACH FAMILIENREZEPT

09.

Gebackene Wantan

Knusprig gebackene hausgemachte Teigtaschen mit einer Hühnchen- und Garnelenfüllung.

8,90€

12.

Dumplings

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

8,90€

13.

Gyoza

Goldbraun gebratene japanische Teigtaschen, serviert mit einem würzigen Mayo-Soja-Dip.

A. gefüllt mit saftigem Huhn	7,90€
G. gefüllt mit aromatischem Gemüse	7,90€

PERFEKT ZUM TEILEN

14.

Vorspeisenplatte

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Menü zum Teilen

für 2 Personen	26,90€
für 3 Personen	38,90€

JEDEN MORGEN FRISCH VORBEREITET

15.

Crispy Love

Leicht und luftig frittierte Rießengarnelen im Tempura-Teig, serviert mit einem subtilen, hausgemachten Dip

9,50€

16.

Chicken Sate

Zarte Hähnchenspieße, in einer herzhaften Teriyaki-Glasur gewendet, angebraten mit Zitronengras-Knoblauch-Olivenöl, serviert mit veganer Erdnuss-Saté-Soße.

8,90€

SUPER AUTHENTISCH

18.

Crispy Karaage Bites

Zarte Hähnchenstücke, in einer aromatischen Soja-Ingwer-Marinade eingelegt und knusprig frittiert, serviert mit einer spritzigen Zitronenscheibe

8,90€

Vorspeisen



Zutaten

- Rinderhack oder fein gehacktes Rindfleisch
- Schalotte, fein gehackt
- Knoblauchzehen, gehackt
- Fischsauce
- Zucker
- schwarzer Pfeffer
- Sesamöl

- Optional:
fein gehacktes Zitronengras oder geröstete Erdnüsse

- Betelblätter (Lá Lot)
- Öl zum Braten
- Limettenspalten
- Nuoc Cham (Dip-Sauce)

19.

Bò Lá Lốt

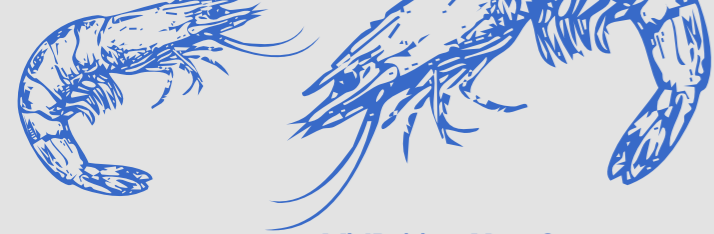
Rinderhack eingewickelt in Betelblätter

„Bò Lá Lot war immer das Gericht, das ich machte, wenn ich wollte, dass sich jemand wirklich willkommen fühlt. Der Duft der warmen Betelblätter erinnert mich an die Abende im Innenhof meiner Kindheit, an denen Gäste spontan blieben und das Haus plötzlich voller Stimmen war. Jede Rolle ist für mich wie ein kleines Geschenk – schnell gemacht, aber mit Hingabe gewickelt. Bis heute bereite ich dieses Gericht so zu, als würde gleich jemand an unsere Tür klopfen.“

9,90€

KÒ LÒ LÒ BÒ





VN1. Muc Xao Sa

Gegrillter Tintenfisch geschwenkt im Wok mit frischem Zitronengras, verfeinert mit scharfen Chilis. Die diversen Gewürze sorgen für einen Frischekick, wie in der Heimat zubereitet. Serviert mit frischem Gemüse und Reis.

23,90€

VN2. Bo Xao Toi

Im heißen Wok geschwenktes, zartes Rindfleisch, verfeinert mit intensivem Knoblauch und einer würzig-milden Sojasauce. Serviert mit knackigem Wok-Gemüse und duftendem Jasminreis – ein ehrlicher, aromatischer Klassiker aus der vietnamesischen Küche, der Lust auf mehr macht.

21,90€

VN3. Tom Xa Ot*

Saftig gegrillte Riesengarnelen, mariniert in einer vietnamesisch-japanischen Mischung aus erfrischendem Limettensaft, aromatischem Zitronengras, würziger Sojasauce und einem Hauch von Fischsauce, die die frische Meeresbrise mit der Tiefe des Umami vereint. Serviert auf einem Bett aus knackigem, gebratenem Gemüse, begleitet von duftendem Jasmin-Reis sowie Chili-Mayo und Teriyaki-Sauce.

24,90€

ABSOLUTER FAVORIT

VN4. Dragonfire Chicken

Gegrilltes Hähnchen, mariniert in einer Mischung aus Zitronengras, Koriander, Knoblauch und Sojasauce. Genießen Sie mit unseren Jasminreis und knackigem Gemüse und einer süß-sauren Chilisauce.

19,90€

G4. Tuna Turner

Medium gegrilltes Tunasteak ummantelt mit einer Sesam Kruste. Serviert mit frischem Wokgemüse in einer hausgemachten Unagi Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis. Zudem noch Chilli-Mayo.

34,90€

G5. Salmon Lovers

Gegrillter Lachs, mariniert in einer süß-salzigen Tare-Sauce aus Sojasauce, Mirin und Sake, serviert auf einem Bett aus gedämpftem Gemüse. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis.

31,90€

GEHEIMTIPP

G6. Kaiserliche Flamme

Zartes Entenbrustfilet von der Barbarie Ente, mariniert in einer hausgemachten Teriyaki-Sauce aus Sojasauce, Mirin, Sake, braunem Zucker und frisch geriebenem Ingwer. Die Ente wird auf offener Flamme gegrillt, bis das Fleisch saftig und rosa ist. Serviert wird das Gericht auf einem Bett aus gegrilltem Pak Choi und knackigem Gemüse, begleitet von einer süß-scharfen Pflaumensauce und knusprigen Sesamkörnern, die dem Gericht eine feine Textur verleihen. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes und Jasminreis

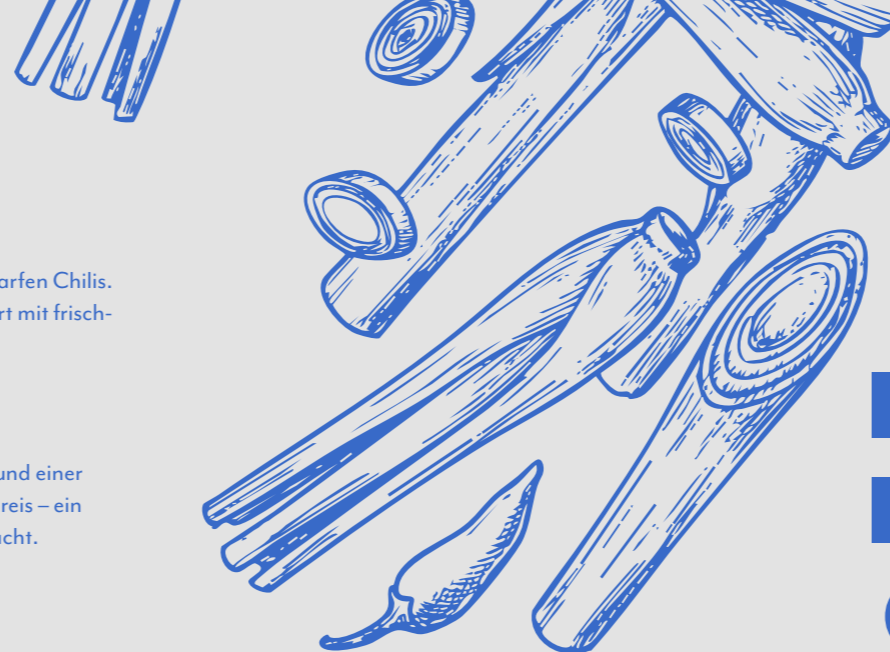
36,90€

G7. Wok-Symphonie

Würzige Wok-Kreation mit zartem Hühnerfleisch, saftigen Rindfleischwürfeln und gegrillten Garnelen in einer mild-süßen „Dau Mer“-Soße, verfeinert mit einem Hauch Limette und Sesam. Dazu knackiges Wok-Gemüse und duftender Jasminreis – ein aromatisches Geschmackserlebnis, das lange nachklingt.

24,90€

*unsere Garnelen sind mit Wasser zuzesetzt



Vom Grill



Zutaten

- Garnelen, geschält
- Tintenfisch, in Ringen
- Lachsfilet, in Stücken
- Karotten
- Pak Choi
- Brokkoli
- Frühlingszwiebeln
- Knoblauch, gehackt
- Ingwer, gehackt

- Hoisin-Sauce
- Sojasauce
- Sesamöl
- Chili
- Limette
- Reissessig
- Honig

- Jasminreis
- Sesam
- Koriander

G8.

Ocean Harmony

Knusprige Garnelen, zarter Tintenfisch und saftige Lachsstücke vereinen sich zu einem harmonischen Meeresgenuss. Serviert mit knackigem Wok-Gemüse und duftendem Jasminreis. Abgerundet wird das Gericht von unserer hausgemachten Hoisin-Garlic-Glaze – einer feinen Komposition aus Hoisin, geröstetem Knoblauch, leichter Chili-Schärfe und einem Hauch Limette.

27,90€

Ocean Harmony



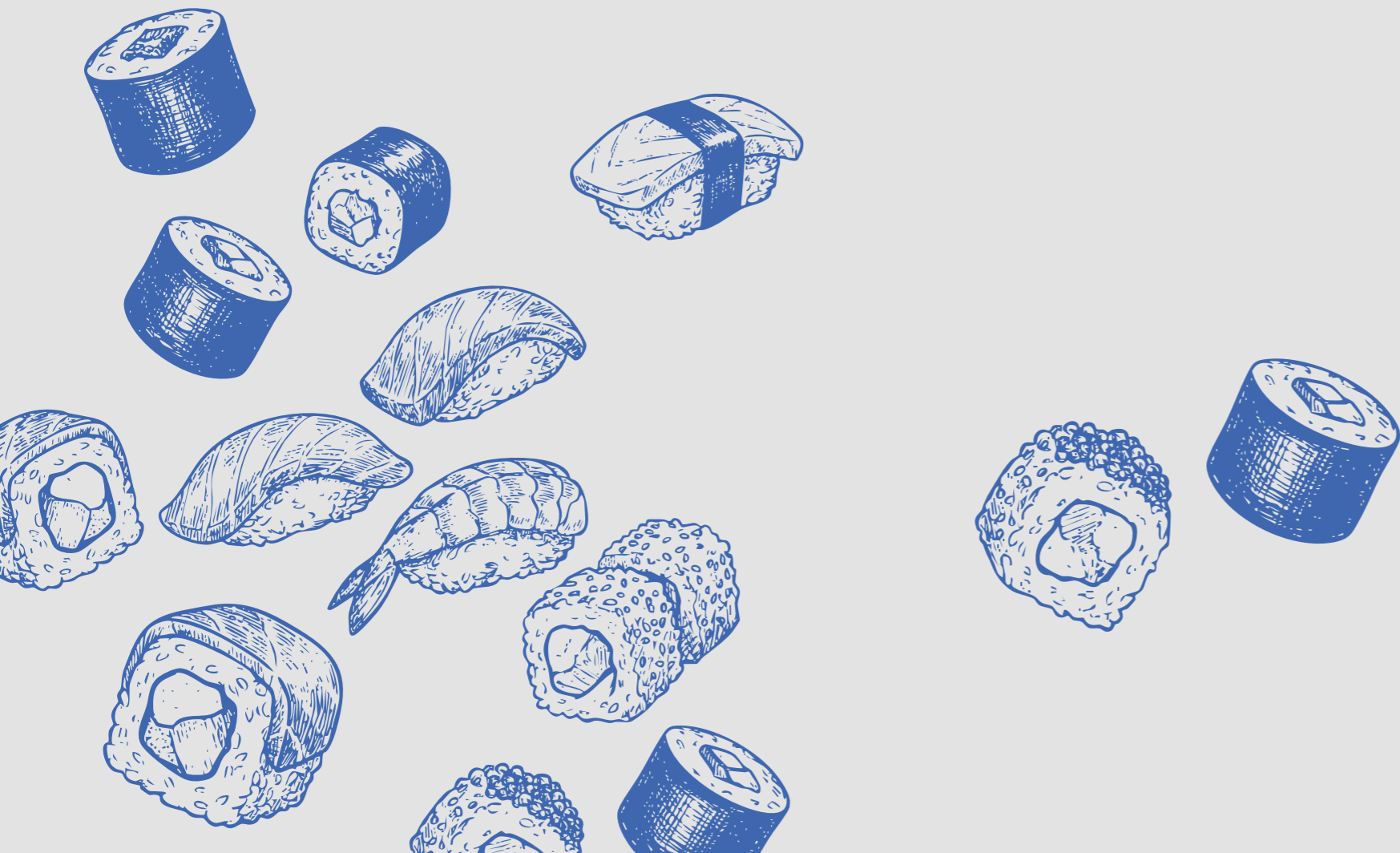
Sushi selection

Sushi, die Kunst der Reduktion

Was einst in Japan als einfache Methode zur Haltbarmachung von Fisch begann, hat sich über Jahrhunderte zu einer der reinsten Ausdrucksformen kulinarischer Kunst entwickelt. Damals diente fermentierter Reis allein der Konservierung – heute ist er das Herzstück eines jeden Bisses.

Unser Sushi-Meister formt jedes einzelne Stück von Hand: zart gesäuerter Reis, perfekt temperiert, trifft auf erlesenen Fisch und feinste Meeresfrüchte. Es ist das Zusammenspiel von Textur und Schmelz, von Frische und Tiefe, das Sushi so unvergleichlich macht. Jeder Handgriff folgt einer Tradition, die Respekt vor dem Produkt lehrt – und das Beste aus ihm hervorholt.

Weniger ist hier mehr. Und genau das schmeckt man.





6,90€ je 8 Stk. einer Sorte

Maki

M1. Sake
Lachs

M3. Fry Ebi
Riesengarnele in Tempurateigmantel

M5. Avocado
mit Avocado

M2. Tekka
Thunfisch

M4. Salmonskin
Knusprige Lachshaut

M6. Kappa
Gurke

Crunchy Rolls

C1. Salmon Tempura Crunch
Lachs, Avocado, Gurke, Mango-Chili, Teriyaki, Schnittlauch, Sesam

C2. Tuna Tatar Roll
Thunfisch-Tatar, Frischkäse, Spargel, Gurke, Chili, Teriyaki, Sesam

C3. Veggie Crunch
Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Lauchzwiebel, Teriyaki, Sesam

C4. Ebi Crunchy
Riesengarnele, Avocado, Gurke, Trüffel-Mayo, Tobiko, Teriyaki, Sesam

C5. Tempura Chicken Crunch
Knuspriges Huhn, Avocado, Gurke, Trüffel-Mayo, Teriyaki, Sesam



17,90€ je 10 Stk. einer Sorte



20,90€ je 8 Stk. einer Sorte

Special

S1. Rainbowroll
Tempura-Panko-Garnele bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Teriyaki, Chili-Mayo, Sesam

S4. Fruit Ninja
Mango, Gurke, Paprika, Lauchzwiebel, Sesam, bedeckt mit Avocado

S9. Chihiros Reise ins Wunderland
Mango, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambierten Lachs und Trüffel-Mayo

S10. Angry Salmon
Würziges Lachstatar, Gurke, Rettich, bedeckt mit Avocado

S14. Chef's freestyle
Nenn uns deine Wünsche oder lass dich vom Sushi Chef überraschen

F1. Futo Alaska
Lachs, Thunfisch, Mango-Chili-Sauce, Spargel, Gurke, Avocado, Sesam

F5. Spicy Futo
Spicy Tunatatar, Tempura Garnele, Gurke, Chili-Mayo

Inside & Out

U1. Veggie
Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

U2. Alaska
Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

U3. Maguro
Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

U4. Ebi Tempura
knusprige Riesengarnele, Avocado, Gurke, mit Sesam ummantelt

U5. Salmon Skin
Salmon Skin, Gurke und mit Sesam ummantelt

U6. California Roll
Avocado, Surimi, Gurke, Masago Fischrogen und mit Sesam ummantelt



12,90€ je 8 Stk. einer Sorte



6,90€ je 2 Stk. einer Sorte

Nigiri

N1. Sake
Lachs

N3. Maguro
Thunfisch

N5. Ebi
Garnelen

N2. Aburi Sake
Flambierter Lachs

N4. Aburi Maguro
Flambierter Thunfisch

N7. Unagi
Aal

Sashimi

Z1. Salmon Sashimi
Lachs Sashimi und Wakame

Z2. Tuna Sashimi
Thunfisch Sashimi und Wakame

Z3. Mix Sashimi
Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame



21,90€ je 8 Stk. einer Sorte

Sushiplatten

Unsere großzügigen Sushi-Platten für große Gruppen bieten eine exquisite Auswahl an Crunchy Rolls, Special Rolls, Maki Rolls, Inside-Out Rolls sowie Nigiri, Sashimi, Gunkan, Tartar, Wakame und Edamame – perfekt für gemeinsame Genussmomente. Gerne berücksichtigen wir individuelle Vorlieben; teilen Sie diese einfach unserem Servicepersonal mit

P1.

Asian United | Für 5-6 Personen

16 Tempura, 16 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 8 Nigiri,
2 Sashimi, 2 Tartar, 2 Temaki, Wakame
135€

P2.

Yonko Platte | Für 3-4 Personen

16 Tempura, 8 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 6 Nigiri,
2 Sashimi, 1 Tartar, 1 Temaki, Wakame
95€

P3.

Asia Fiesta | Für 2-3 Personen

8 Tempura, 8 Specials, 8 Maki, 1 Temaki, 16 In & Out,
4 Nigiri, 1 Sashimi, 1 Tatar, Wakame
81€

P4.

Luke, ich bin dein Food | Für 1-2 Personen

8 Tempura, 8 Inside Out, 16 Maki, 4 Nigiri, 2 Sashimi
49€

P5.

Greedy for Nigiri | Für 1 Person

12 gemischte Nigiri, Wakame
35€

P6.

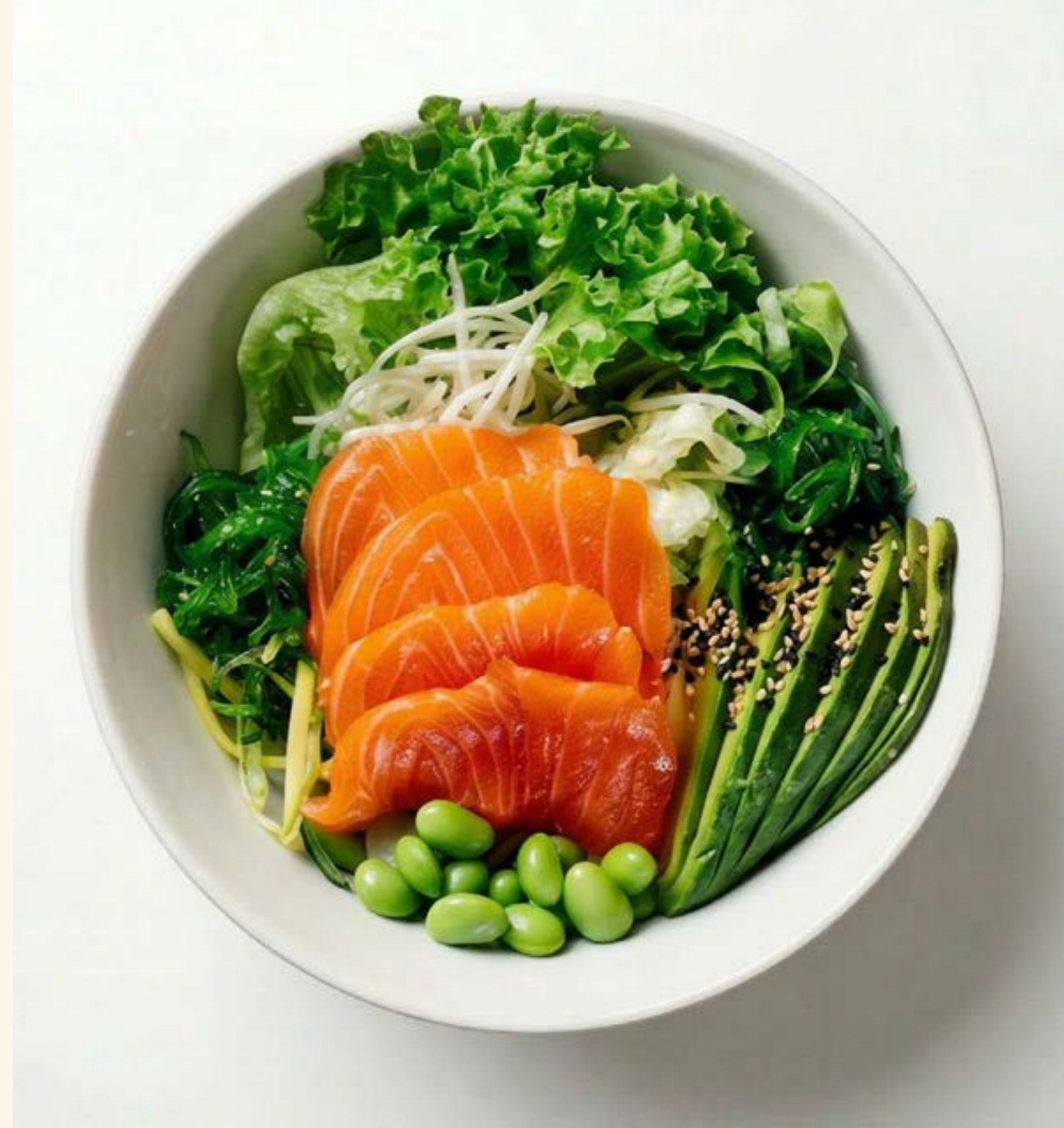
Die 4 Elemente | Für 1 Person

32 Maki, 4 Nigiri
29€

P7.

Sagen tut yoda, vegan du bekommst | Für 1 Person

16 Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri (alles Vegan)
| mit Fisch +2,50€
23€



SM1. Sushi Bowl

Ein frischer Mix aus Sushireis, knackigen Edamame, cremiger Avocado, Gurke, süßer Mango und mariniertem Wakame. Verfeinert mit geröstetem Sesam und serviert mit unserer hausgemachten Soja-Soße.

A. mit Lachs	17,90€
B. mit Tuna	18,90€
C. mit Crispy Riesengarnelen	20,90€



Ramen ist eine japanische Nudelsuppe, die mit verschiedenen Brühen – von kräftig bis leicht – und einer Vielzahl an Toppings zubereitet wird. Was sie besonders macht, sind die handgemachten, geschmeidigen Nudeln, die perfekt den Geschmack der Brühe aufnehmen und in jeder Schüssel für ein harmonisches Geschmackserlebnis sorgen. Süßer Mais, frische Frühlingszwiebeln, geröstete Noristreifen, knackige Sojasprossen, feine Bambussprossen und ein Hauch würziges Chili-Öl bilden dabei die geschmackvolle Basis all unserer Ramen-Varianten.

Sie sehen schlicht aus – doch in jeder Ramen-Nudel steckt ein Stück japanischer Esskultur. Hergestellt aus Weizenmehl, Wasser und dem geheimnisvollen Kansui, einem mineralischen Wasser mit Kultstatus, bekommen die Nudeln ihre unverwechselbare Farbe und den perfekten Biss. In Japan sagt man, gute Ramen erkennt man an der Nudel – nicht an der Brühe. Und genau deshalb sind diese Nudeln mehr als nur Beilage: Sie sind das stille Highlight jeder Schüssel.

31.

Miso Ramen mit Chashu (Schweinebauch)

Herzhaftes Misobrühe mit einem Hauch von Butter, die das Umami intensiviert. Gekrönt wird diese Bowl von einem perfekt in Miso-Sojasauce marinierten Ei und zart geschmortem Chashu – hauchdünn geschnittenem Schweinebauch, der auf der Zunge zergeht. Ein wärmendes Geschmackserlebnis mit Tiefe und Charakter.

18,90€

32.

Shoyu Ramen mit Chicken Chashu

Aromatische Hühnerbrühe auf Sojasaucenbasis, die mit ihrem tiefen, herzhaften Geschmack die Seele wärmt. Serviert mit einem halben, in Miso-Sojasauce marinierten Ei und zartem Chicken Chashu – geschmorter Hähnchenbrust, saftig und fein gewürzt. Ein echter Klassiker für Genießer.

17,90€

34.

Vegan Miso Ramen mit veganem Huhn

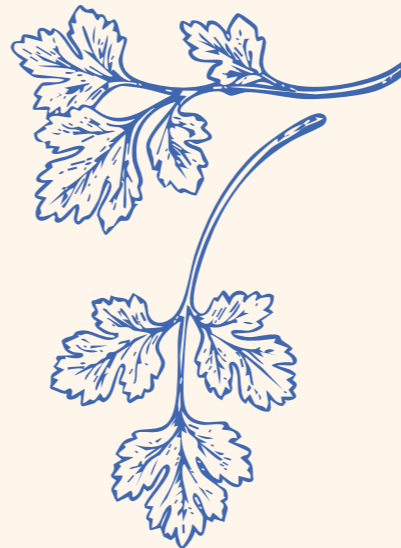
Herzhaftes, rein pflanzliches Misobrühe mit intensiver Umami-Note, die durch ihre vollmundige Tiefe begeistert. Das vegane „Huhn“ aus Seitan und Soja ist würzig mariniert und überzeugt mit einer saftigen Textur und authentischem Geschmack. Ein reichhaltiges, veganes Genusserlebnis, das Herz und Sinne gleichermaßen erwärmt.

20,90€



Ramen-Nudeln





Hauptspeisen



24.

Mango Cocos Curry

Cremige Kokosmilch verleiht diesem Curry eine seidige Textur und eine milde Süße, während der Hokkaido-Kürbis mit seiner buttrigen Zartheit begeistert. Ein Hauch fruchtiges Mangopüree bringt eine exotische Note ins Spiel und harmoniert wunderbar mit der leichten Schärfe, die dem Gericht den nötigen Kick verleiht und es perfekt abrundet

A. Gebratenes Huhn

17,90€

C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern

26,90€

D. Gebratene Riesengarnelen

22,90€

H. Knuspriges Huhn

18,90€

BELIEBT BEI UNSEREN STAMMGÄSTEN

22.

Xa Gung

Knackiges Gemüse, aromatisch angebraten mit frischem Ingwer, Zitronengras und Chili. Ein intensives, fein abgestimmtes Geschmackserlebnis – serviert mit duftendem Jasminreis. (sehr scharf)

A. Gebratenes Huhn

17,90€

B. Saftiges Rindfleisch

19,90€

C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern

26,90€

D. Gebratene Riesengarnelen

22,90€

H. Knuspriges Huhn

18,90€

ABSOLUTE EMPFEHLUNG

28.

Sot Lac

Frisch gebratenes Gemüse in einer cremigen, samtigen Erdnussauce, verfeinert mit exotischen Gewürzen. Die leichte Süße der Sauce trifft auf einen Hauch Kokosnuss und eine dezente Limetten-Frische – harmonisch abgerundet mit milder Schärfe.

A. Gebratenes Huhn

17,90€

C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern

26,90€

D. Gebratene Riesengarnelen

22,90€

H. Knuspriges Huhn

18,90€

29.

U-Don Understand

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer leicht pikanten Sojasoße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

A. Gebratenes Huhn

17,90€

B. Saftiges Rindfleisch

19,90€

C. Knusprige Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern

26,90€

D. Gebratene Riesengarnelen

22,90€

H. Knuspriges Huhn

18,90€





Stell dir vor, du schlenderst durch die belebten Straßen einer Stadt in Vietnam. Überall duften kleine Straßenstände nach frisch zubereitetem Essen, und alte Frauen, die seit Jahrzehnten nur ein Gericht perfektionieren, bereiten es mit geschickten Handgriffen zu. Hier hat jedes Gericht eine Geschichte, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die Straßenküche ist das Herz der vietnamesischen Esskultur – einfach, authentisch und voller Leben.

UNSER KLASSIKER

20.

Pho Hanoi

Unsere Pho-Suppe wird nach einem über Generationen überlieferten Familienrezept zwölf Stunden lang gekocht. Frische Zutaten und aromatische Gewürze machen sie zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

A. Huhn	20,90€
B. Rind	21,90€
F. Tofu	19,90€

21.

Bun Viet Nam

Reisnudelsalat mit dünnem Bun garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Nuoc Mam (kalte Speise, scharf)

G. mit Cha Gio (vietnamesische Frühlingsrollen)	20,90€
B. mit Bo La Lot (Rinderhack eingerollt in Lá-Lot-Blättern) → Jeden Tag frisch zubereitet.	22,90€

25.

Pho Xao

Gebratene leicht scharfe Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Koriander und Erdnüssen.

A. Geschnitztes Huhn	17,90€
B. Rind	19,90€
C. Ente	26,90€
D. Garnelen	22,90€
H. Knuspriges Huhn	18,90€

Vietnams Street Food



Vegane Specials

VI.

Zen Garden Bowl

Ein ausgewogenes Meisterwerk auf Reisbasis, garniert mit frischem Salat, knackigem, rohem Gemüse und saftigen Früchten. Ergänzt durch nährstoffreiche Edamamebohnen und verfeinert mit einer cremigen, veganen Erdnussoße, die diesem Gericht eine köstliche, nussige Tiefe verleiht.

18,90€

V2.

Wok-Fusion Delight

Knuspriges veganes Huhn, im Wok gebraten und vereint mit einer Auswahl exotischer Gemüse,. Abgerundet mit einer geheimnisvollen, scharfen „8 Köstlichkeiten“-Spezialsoße, die dem Gericht eine komplexe Tiefe verleiht. Serviert auf einem Bett aus duftendem Jasminreis, der die geschmackliche Vielfalt harmonisch ergänzt

18,90€

V3.

Mango-Curry Extravaganza

Exotisches Gemüse, veganer knuspriger Ente und Tofu in einer pikanten, cremigen Kokosmilch-Curry-Soße geschmort. Serviert mit duftendem Jasminreis.

22,90€

V4.

Udon Delight

Japanische Udon Nudeln in einer würzigen leicht scharfen Gemüsesuppe mit Tofu

21,90€



Erfrischende Eistees

27.

Whiteberry 0,4l

Weißer Tee, Brombeere, Limetten, Rohrzucker

6,90€

28.

Morning Breeze 0,4l

Sencha Grüntee, Mango, Limetten, Rohrzucker

6,90€

29.

Peachy Lychee 0,4l

Pfirsichtee, Lychee, Limetten, Rohrzucker

6,90€

30.

Limegrass Fever 0,4l

Zitronengrasteer, Limetten, Rohrzucker

6,90€

Vietnamesische Limonaden

32.

Yuzu'r sweet 0,4l

Yuzu, Limetten, Rohrzucker

6,90€

33.

Da Chanh 0,4l

traditionell vietnamesische Limettenlimonade aus frischen Limetten und Rohrzucker

6,90€

34.

It's mint to be Hibiscus 0,4l

Hibiskusblüte, Minze, Limette, Rohrzucker

6,90€

35.

Ginger Drunk 0,4l

Thai Basilikum, Ingwer, Rohrzucker, Limetten

6,90€

Homemade Drinks



Alkoholfreie Getränke

01.

Johannesbeerenektar/-schorle 0,4l
4,50€ / 4,00€

03.

Mangofruchtsaftgetränk/-schorle 0,4l
4,50€ / 4,00€

05.

Litschi Fruchtsaftgetränk /-schorle 0,4l
4,50€ / 4,00€

07.

Cola Zero 0,33l
3,80€

09.

Sprite 0,33l
3,80€

11.

Cola 0,33l
3,80€

02.

Apfelnektar/-schorle 0,4l
4,50€ / 4,00€

04.

Maracujanektar/-schorle 0,4l
4,50€ / 4,00€

06.

Viva con Agua 0,33l / 0,75l Laut / Leise
771 Millionen Menschen haben keinen sicheren Zugang zu sauberem Trinkwasser. Deshalb unterstützen wir Viva Con Agua, eine gemeinnützige Organisation, die sich für „Wasser für alle“ einsetzt und weltweit WASH-Projekte fördert. Diese Not haben wir ins unserer Heimat selbst erlebt und möchten als Restaurant unseren Beitrag leisten. Jeder Cent geht an Wasserprojekte in bedürftigen Ländern. Mehr Infos: www.vivaconagua.org/
3,90€ / 6,90€

08.

Fanta 0,33l
3,80€

10.

Mezzo Mix 0,33l
3,80€

Warmer Tee

12.

Traditioneller vietnamesischer Jasmine Tee 0,35l
sanfter und blumig-duftender vietnamesischer Bio Tam Duong Jasmin Tee
4,90€

14.

Smoking Cinnamon 0,35l
Apfelnektar, Zimt, Limettensaft, Orangenblütenhonig
7,90€

16.

Flower Shower 0,35l
Hibiscusblüten, frische Himbeeren, Minze
7,90€

13.

Sencha Bio Grüntee 0,35l
traditioneller belebend-frischer Bio Sencha Grüntee 0,35l
4,90€

15.

Lime Mint Drop 0,35l
Limette, Minze, Manuka-Honig
7,90€

17.

Ginger Heaven 0,35l
Zitronenscheiben, frische Ingwerstücke, Honig
7,90€

Kaffee

20.

Kaffee
3,50€

22.

Cappuccino
4,50€

24.

Espresso
2,90€

26.

Ca Phe
traditionell vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch
6,90€

21.

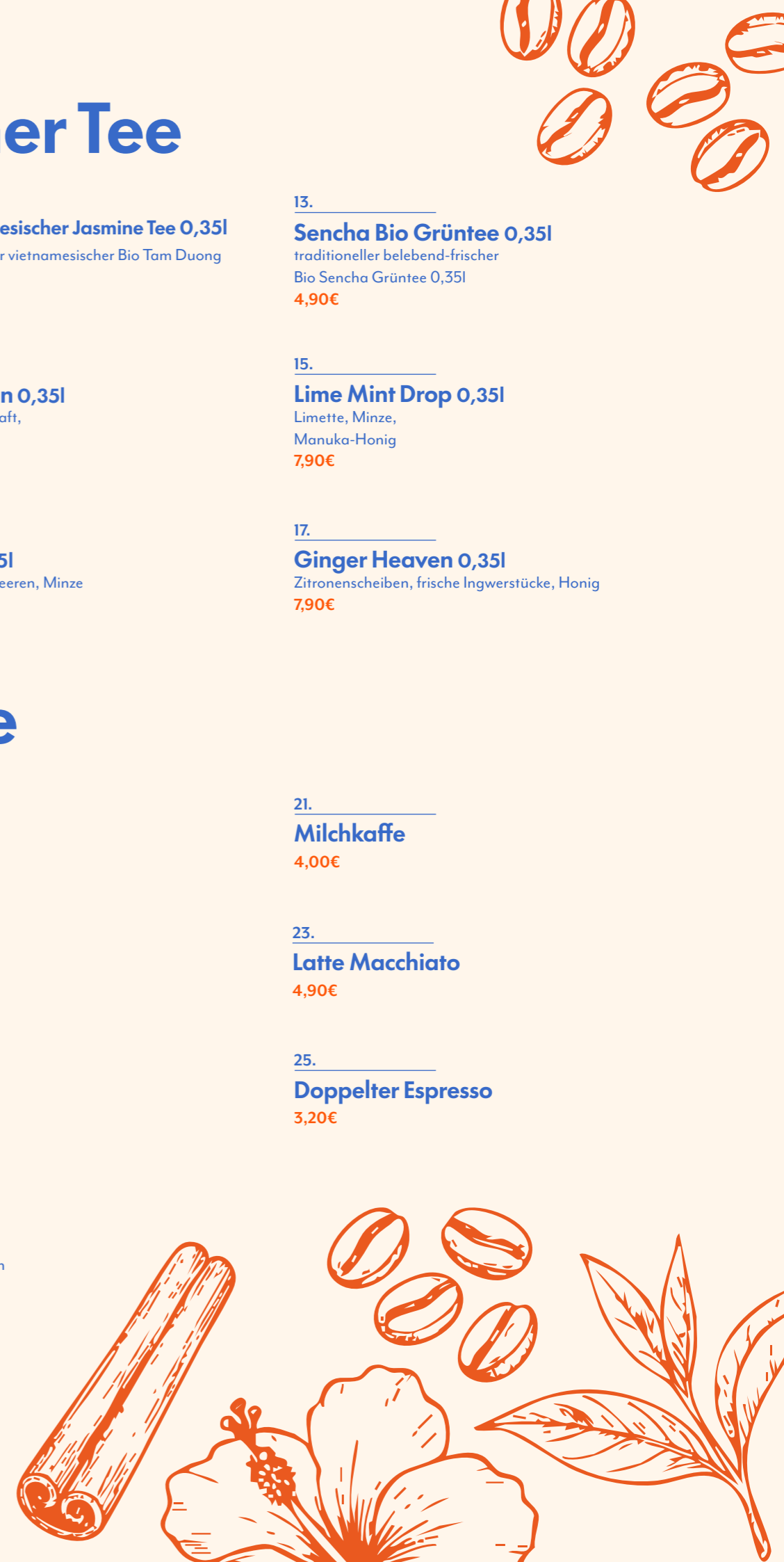
Milchkaffee
4,00€

23.

Latte Macchiato
4,90€

25.

Doppelter Espresso
3,20€



Rotweine

70.

Primitivo trocken 0,2l/0,75l

Einer der besten Rotweine vom Südzipfel Italiens: präsentiert sich in der Nase mit intensiven, vollen Aromen von Pflaume und sanften Anklängen von Gewürzen, im Mund ist der Wein voll, warm und weich und zeigt sich mit einer sehr reifen Frucht.

6,90€ / 23,50€

71.

Merlot trocken 0,2l/0,75l

Fruchtige Noten von Erdbeeren und reifen Johannisbeeren, angenehm weich, abgerundet, vollmundig und nachhaltig.

6,20€ / 20,90€

72.

Bardolino halbtrocken 0,2l/0,75l

Beerige Aromen mit etwas mediterranen Gewürzen, am Gaumen ist der Wein sehr gefällig und harmonisch, idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch und Vorspeisen

6,50€ / 21,50€

Weißweine

73.

Grauburgunder trocken 0,2l

Jugendlich frisches Bukett mit Nuancen von Akazienblüten und zarten Gewürzklängen. Passend zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Gemüse.

6,90€ / 22,90€

74.

Sauvignon Blanc trocken 0,2l

Ein typischer Sauvignon Blanc ganz nach italienischer Art - prägnant mit einer angenehmen Säure, die im mit Grapefruit-, Passionsfrucht- und Pfirsichnoten eine lebendige Duftigkeit verleiht, passend als Aperitif und zu Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch

6,90€ / 22,90€

75.

Chardonnay trocken 0,2l/0,75l

Verfeinert mit Aromen von Ananas, Birne, Quitte, Aprikose und exotischen Früchten, die sich im Abgang widerspiegeln, ein idealer Speisebegleiter

6,90€ / 22,90€

76.

Lugana trocken 0,2l/0,75l

Der Trendwein vom Gardasee: stiftet mineralisch und cremig mit seiner dosierten Säure zum weiteren Schluck an

7,90€ / 25,90€

77.

Riesling halbtrocken 0,2l

Satte und ausgeglichene Frucht, typischer Weißwein für die Region in der er wächst, nämlich an der Mittelhaardt an der deutschen Weinstraße

6,50€



Rosé

78.

Spätburgunder halbtrocken 0,2l

Überzeugt durch herrliche Noten nah roten Früchten und seiner elegant eingebundenen Restsüße, ebenfalls passend zu Geflügel und Lachs

5,90€

79.

Portugieser lieblich 0,2l

Besonders saftiger Weissherbst, mit erfrischenden Aromen von Kirschen, passend zu Geflügel und Lachs.

5,50€

Prosecco

81.

Prosecco DOC Spumante Brut 0,1l/0,75l

Hergestellt aus der Rebsorte Glera, glänzt durch feine Fruchtnoten nach grünen Äpfeln, Grapefruit sowie Fruchtschmelz im Abgang, besonders lecker als Aperitif.

5,50€ / 33,90€

82.

Prosecco Rosé DOC Spumante Brut 0,1l/0,75l

Hauch von knackigem Renette Apfel, begleitet von blumigen Veilchen-Anklängen, ebenfalls ideal als Aperitif oder zu Fisch.

5,90€ / 36,50€



Biere

90. Pils vom Fass 0,3l | 0,5 l

3,90€ | 4,90€

91. Pils alkoholfrei 0,33l

3,90€

93. Hefeweizen 0,5 l

4,90€

94. Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l

4,90€

95. Maisel's Weisse Dunkel 0,5 l

4,90€

96. Asahi Bier 0,33 l

4,50€

97. Saigon Bier 0,33 l

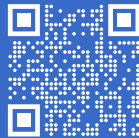
4,50€



Mit Liebe gekocht,
Ihre Familie Luong



Allergene:





Alkoholische Getränke



Eine Nacht in Tokyo

Willkommen zu einem Abenteuer, das sich in flüssiger Form entfaltet. Diese Karte ist Ihre Eintrittskarte für eine Nacht in Tokyo, an der Seite Ihres kühnen Freundes Takeshi.

Von den ersten Schlucken an entführt Sie dieser Cocktail-Atlas zu unbekannt Höhen, wo Klassiker in einem neuen Licht erstrahlen, bereichert durch exotische Zutaten und asiatische Raffinesse.

Takeshi, stets lächelnd, führt Sie durch die lebendigen Straßen, in verborgene Bars und über Dachterrassen mit atemberaubenden Ausblicken. Während Sie mit ihm durch die Nacht ziehen, werden Sie mit einer Auswahl von Getränken konfrontiert, die traditionelle Rezepte mit gewagten, innovativen Twists vermischen.

Es ist nicht nur die Magie der Mixologie, die Sie hier finden, sondern auch eine Reise für die Sinne. Lassen Sie sich von Takeshi durch eine Stadt führen, die in jedem Glas zum Leben erweckt wird, und entdecken Sie eine Welt, in der das Altbewährte aufregend neu interpretiert wird.

Bereiten Sie sich darauf vor, überrascht, erfreut und verzaubert zu werden. Ihre Reise beginnt jetzt.

Aperitif



Die Rooftop-Bar auf einem Tokioter Wolkenkratzer bot einen unvergleichlichen Blick auf die Stadt. Als ich auf die Terrasse trat, erstreckten sich die hellen Lichter von Tokio vor mir. Es herrschte eine elegante Atmosphäre mit gedämpftem Licht und Lounge-Musik. Ich schlürfte einen teuren Cocktail und genoss die Aussicht. Im Laufe des Abends wurde die Energie mit lebhaften Gesprächen und stilvollen Einheimischen und Touristen immer lebendiger.

40. Royal Sakura

Wohlriechend warmer Lavendel sorgt für
einen blumigen Geschmack.

Rosésekt, Lavendelsirup, Limettensaft

8,50 €/0,3 l

41. Ginger Crush

Frisch gecrushter Ingwer harmoniert in diesem
Drink hervorragend mit unserem Sake.

Sake, Ingwer, Limettensaft, Ginger Ale

10,90 €/0,5 l

42. Sake Basil Smash

Basil Smash mit Gin kennt jeder, aber unser Sake Basil Smash
gibt dem ganzen nochmal eine ganz neue Bedeutung!

Sake, Limettensaft, Zuckersirup, Thai Basilikum

8,90 €/0,25 l

Classics



Ich traf mich mit einem alten Freund, Takeshi, in Ginza zu einem Vorglücken in einer Undergroundbar. Der kleine, schwach beleuchtete Raum war mit traditionellen japanischen Gegenständen dekoriert, und der Geruch von frischem Fisch erfüllte die Luft. Wir aßen Nigiri-Sushi, die vom Chefkoch frisch zubereitet wurden, mit Thunfisch, der mir auf der Zunge zerging. Wir tranken erstklassigen Sake, und als wir unser Essen beendeten, füllte sich die Bar mit Einheimischen, die sich auf eine lange Nacht vorbereiten wollten. Wir verließen das Lokal mit einem zufriedenen Gefühl und voller Vorfreude auf den Rest des Abends.

43. Thai Basil Smash

Thai Basilikum kam einst von Asien nach Europa und begeistert seither mit pfeffriger Würze und harmonischer Süße auch in Ihrem Trinkglas.

Roku Craft Gin, Thai Basilikum, Limettensaft, Zuckersirup

11,90 €/0,3 l

44. Tokyo Sour

Der Toki Whiskey verleiht diesem Oldtimer ein buttrig weiches Aroma und einen rein-frischen Abgang.

Toki Japanese Blended Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweißpulver

12,90 €/0,3 l

45. Osaka Mule

Ein abgewandelter Klassiker für alle
Moscow Mule Lover.

Sake, Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Koriander, Yuzu le Fruit

12,90 €/0,5 l

Bartender's Choice



Takeshi und ich beschlossen, eine örtliche Karaoke-Bar aufzusuchen, ein beliebter Zeitvertreib in Japan. Wir betraten eine kleine, schwach beleuchtete Bar mit einer Karaoke-Maschine in der Ecke. Die Karaoke-Kultur in Japan ist insofern einzigartig, als es nicht darum geht, wie gut man singen kann, sondern eher darum, sich auszutoben und mit Freunden eine gute Zeit zu haben. In dem privaten Raum suchten wir uns abwechselnd Lieder aus und sangen dazu. Es war eine einzigartige und authentische japanische Erfahrung, die uns glücklich und gestärkt zurückließ.

46. Samurai Showdown

Die japanische Kirschblüte ist einer der wichtigsten Symbole Japans und der Star dieser blumigen Kreation.

Haku Vodka, Kizakura Nigori Sakura Sake, Rosensirup, Limettensaft

12,50 € / 0,35 l

47. Phoenix

Frischer gehts wohl kaum, doch Achtung dieser Cocktail hat es in sich.
Wir fordern Dich heraus, traust du dich?

Vodka, Zuckersirup, Limettensaft, Chilli, Zitronengras, Limettenblätter

12,50 € / 0,25 l

48. Pandan Smash

Die süd-ostasiatische Pandanpflanze überzeugt mit ihrem nussig-vanilleartigem Geschmack nicht nur in Süßpeisen, sondern auch in unserem exotischem Pandan Smash.

Haku Vodka, Pandan, Kokosnussmilch, Zuckersirup, Limettensaft

12,90 € / 0,35 l

Exotics



Takeshi und ich spazierten durch Ginza, Tokios berühmtes Viertel mit seinen Neonlichtern und edlen Geschäften. Die Straßen waren voll von Menschen, und die Energie der Stadt war spürbar. Die Mischung aus modernen und traditionellen japanischen Elementen schuf eine einzigartige Atmosphäre, in der wir uns lebendig fühlten. Wir hielten an einer kleinen Bar, um etwas zu trinken, und während wir an unseren Getränken nippten, konnten wir nicht anders, als die lebhaften Straßen von Ginza zu genießen. Die Ginza ist ein Muss für jeden Tokio-Besucher und ein perfektes Beispiel für die Mischung aus Moderne und Tradition in Japan.

49. Geisha Spirit

Dieser exotische Cocktail kombiniert die cremige Verführung von Kokosnussmilch, die intensive Frische von Guavensaft, die tropische Süße von Maracuja.

Ein Genuss, der Sie direkt in die Ferne entführt.

Haku Vodka, Kokosnussmilch, Guavennektar, Passion le Fruit, Limettensaft

11,90 €/0,3 l

50. Mandarine Sour

Der Ursprung unserer liebsten Herbstzitrusfrucht wird im Südwesten von China vermutet; von dort aus bahnte sie sich ihren Weg vereint mit frischer Ingwer direkt in unseren Gin Sour.

Roku Craft Gin, Mandarine, Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup

12,50 €/0,35 l

51. Soaring Dragon

In Deckung! Ming River Sichuan Baijiu versetzt dieser süßen Kreation den letzten Pepp.

Ming River Baijiu, Kokosnusssirup, Maracujanektar, Ananasnektar, Limettensaft

10,50 €/0,4 l

Spirits



Im Anschluss stießen Takeshi und ich auf einen vibrierenden Nachtclub, der versteckt in einer Seitenstraße Ginza's lag. Der Bass der Musik dröhnte bis auf die Straße und versprach eine aufregende Nacht. Als wir eintraten, wurden wir von einer Menge tanzender Menschen und pulsierenden Lichtern begrüßt. Nach einigen Tanzrunden ließen wir uns auf den Lounge-Sofas nieder und genossen unsere Drinks, während wir der Menge zusahen.

Whiskey

*„Eines Tages werden Spirituosen, die in Japan hergestellt werden,
die ganze Welt begeistern“*

- House of Suntory

Die Yamazaki Destillerie wurde 1923 von Suntorys Gründer Shinjiro Torii erbaut
und ist damit die erste und älteste Malt Whiskey Destillerie Japans.

Sie liegt an der Mündung der Flüsse Katsura, Uji, und Kizu und bietet ein einzigartiges nebliges Klima
und eines der weichsten Wasser Japans. Die unterschiedlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeit
in dieser Region schaffen ideale Bedingungen für die Reifung in Fässern,
bekannt als die charakteristische „Suntory Reifung“

Die Whiskey des Hause Suntoey vermitteln die Fusion zwischen den zarten Kräften
der japanischen Natur und der Leidenschaft und Perfektion der besten japanischen Handwerker.

Jeder Whiskey ist verfügbar als:
Neat/on the rocks

52. Toki Japanese Blended Whiskey

Aroma: Basilikum, grüner Apfel, Honig.

Geschmacksnote: Grapefruit, grüne Trauben, Minze, Thymian.

8,90 €/4 cl

53. The Chita Japanese Single Grain Whiskey

Aroma: Crème Brûlée, Kardamom, Rosenblätter.

Geschmacksnote: Honig, Minze, reife tropische Früchte Kokos und florale Noten im Abgang.

11,50 €/4 cl

54. Hibiki Harmony Japanese Blended Whiskey

Aroma: Lychee, ein Hauch Rosmarin, Reife Holznoten, Sandelholz.

Geschmacksnote: Honig, kandierte Orangenschale, weiße Schokolade.

14,00 €/4 cl

55. Yamazaki Distillers Reserve Japanese Single Malt Whiskey

Aroma: Erdbeeren, Kirschen, Mizunara (japanische Eiche).

Geschmacksnote: Himbeeren, weiße Pfirsiche, ein Hauch von Kokosnuss.

15,90 €/4 cl

UNSER TIPP

Genießen Sie Ihren Favoriten auch als Highball
wahlweise mit Thomas Henry Sodawasser oder Thomas Henry Ginger Ale. (+2.90€)

Gin

Denkt man an japanische Spirituosen dann wahrscheinlich an Sake und auch Whiskey, eher weniger an Gin. Ein Fehler, wie wir denken. Durch seinen unverwechselbaren fernöstlichen Charakter wird er bereits in vielen Bars weltweit geschätzt.

Japanische Brennereien konzentrieren sich auf die einzigartigen lokalen Zutaten in den Botanicals mit der sie die Wacholderbasis anreichern.

**Jeder Gin ist verfügbar als:
Neat/on the rocks**

56. Roku Japanese Craft Gin

Botanicals: Sakura, Sencha Tee, Yuzuschale, Koriander, Sanshō Pfeffer.

7,90 €/4 cl

57. Jinzu Gin

Botanicals: Wachholder, Koriander, Sakura, Yuzu, Angelikawurzel.

10,50 €/4 cl

58. Etsu Gin

Botanicals: Sanshō Pfeffer, Yuzu, grüne Bitterorangenschale, Süßholz, geheime Teemischung.

11,50 €/4 cl

PERFEKTE KOMBINATION

Kombinieren Sie einen ausgewählten Gins mit Thomas Henry Tonic, für eine harmonische Fusion aus tart-bitteren Chinarindennoten und fruchtig-süßen Zitrusaromen. (+2.90 €)

Vodka

Entdecken Sie die verborgenen Schätze Japans mit unserer exklusiven Auswahl an japanischem Vodka. Hergestellt mit unvergleichlicher Präzision und Respekt vor der Tradition, überzeugen diese Spirituosen durch ihre Reinheit, Glätte und subtilen Geschmacksnuancen.

Ob aus reinem Quellwasser oder gereiftem Reis gebrannt, jeder Schluck ist eine Hommage an die Handwerkskunst und das Kulturerbe Japans. Erleben Sie einen Hauch von Japan in jedem Glas und lassen Sie sich von der Vielfalt und Einzigartigkeit unserer japanischen Vodka-Auswahl begeistern.

**Jeder Vodka ist verfügbar als:
Neat/on the rocks**

UNSERE EMPFEHLUNG

**Genießen Sie Ihren Favoriten auch als Highball
wahlweise mit Thomas Henry Sodawasser oder Ginger Beer. (+2.90 €)**

59. Eiko Vodka

Aus dem Japanischen übersetzt bedeutet dieser auf der Hokkaido Insel hergestellter Vodka „Ruhm“ und macht seinem Namen alle Ehre. Mit milden & sanften Wasser angefertigt und vierfach durch Sand sowie Kohle gefiltert. Im Endergebnis: ein klarer Vodka
In der Nase zeichnet sich dieser Premium Vodka durch seine frische, klare Aromatik aus, die eine dezente Süße zeigt. Am Gaumen dann sehr weich und vollmundig.

8,90 €/4 cl

60. Haku Vodka

Der Name Haku steht für den Ursprung und das Handwerk dieses hochwertigen japanischen Vodkas. „Haku“ oder auch „Hakumai“ (白米) zu Deutsch „japanischer weißer Reis“
- Der Ursprung der Flüssigkeit.

Um den klaren, reinen und strahlenden Wodka höchster Qualität herzustellen, wird er sorgfältig durch Bambuskohle gefiltert. So entsteht der milde, runde, leicht süßliche unvergleichliche Geschmack, der ihn auszeichnet.

7,90 €/4 cl

Japanische Weine



Nach dem pulsierenden Rhythmus des Nachtclubs suchten Takeshi und ich Ruhe in einer gemütlichen Sake-Bar. Dort klang unser Abend mit sanftem Sake und stummen Gesten der Zufriedenheit aus. Im Schein der gedämpften Laternen ließen wir die Erlebnisse des Tages Revue passieren.

61. Choya Sake

Sanftes, aber wohlriechendes Aroma mit ausgewogenem Säuregehalt
und Geschmack.

5,90 €/0,1l

62. Kizakura Nigori Sakura Sake

Der Geschmack des rosanen Reisweines wird verfeinert mit dem süßen
Geschmack von Sakurablüten.

12,90 €/0,1l

63. Choya Pflaumenwein

Ein aromatischer chinesischer Wein, der durch die Süße der
Pflaume hervorragend abgerundet wird.

8,90 €/0,1l

Schnäppse



Takeshi und ich fanden einen belebten Ramen-Laden und bestellten unsere Schüsseln. Die Nudeln waren perfekt gekocht, und die Brühe war reichhaltig und geschmackvoll. Man bot uns einen Schuss Reisschnapps an, er war kühl und mild und bot einen letzten Moment der Entspannung, bevor wir uns auf den Heimweg machten. Die Ramen und der Schnapps waren der perfekte Abschluss eines unterhaltsamen Abends in Ginza, und wir waren dankbar für die Gelegenheit, Tokios einzigartige Kultur und Küche kennen zu lernen.

64. Reisschnaps „Nep Moi“

Unser Vietnamesische Variante wird aus Klebreis „Nep“
hergestellt und in der Sonne fermentiert.

3,90 €/2 cl

65. Bambusschnaps

Der holzig, süße Geschmack des Schnapps ist ein sanfter Abgang zu den verschiedenen Gewürzen der vietnamesischen Küche.

3,90 €/2 cl

66. Ming River Sichuan Baijiu

Baijiu schmeckt für jeden anders und für viele sonderbar. Wir sind überzeugt:
Mit seinem außergewöhnlichen Charakter aus fermentierter Ananas und Kokosnuss
verspricht er ein enormes Potenzial für den exotischen Gaumen.

3,90 €/2 cl

Dessert



D1 Coco Passion

**Cremiger Chiasamen-Kokosmilchpudding garniert mit
Mangopüree und Früchten**

6,90€



D2 Soufflé Cheesecake

**Luftiger Käsekuchen japanischer Art garniert mit
Cheese Soufflé Karamell und Früchten, dazu eine Kugel Vanille-Eis**

7,50€



D3 Chocolate Lava Cake

Saftiger Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern, garniert mit Beeren Coulis und Früchten, dazu eine Kugel Vanille-Eis

6,90€



D4 Vietnamese Ban Ran

Vietnamesische Sesambällchen mit roter Bohnen Paste
Füllung garniert mit Früchten und Beeren Coulis

5,90€