



SPEISEKARTE

Vietnamesisch-Japanische
Fusionsküche



HERZLICH WILLKOMMEN!

Ob für Gourmets, Vegetarier, Liebhaber der vietnamesischen und Japanischen beziehungsweise asiatischen Küche, unser Vielfalt an Angebot bietet für jeden Geschmack das Passende. Unser vielfältiges Angebot wird jeden Kunden bei uns treffen. Authentische Küche aus verschiedenen asiatischen Regionen in unserer modernen Umgebung das ist MOMO Taste of Asia & Sushi

Guten Appetit

Momo Restaurant
Rheintorplatz 3
67547 Worms
Tel.: 01556 399 3999

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. - So. und Feiertage

11.00 - 14.30 Uhr

17.00 - 22.30 Uhr

ALLERGENE:
A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen (Mehl)) B. Milchprodukte C. Eierprodukte
D. Soja E. Erdnüsse F. Schalenfrüchte
G. Selerieprodukte H. Senf I. Krebstiere J. Fischprodukte K. Sesam
L. Schwefeldioxid und Sulfite M. Lupinen N. Weichtiere
(*) Gerichte können Glutamat enthalten

ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker 5. mit Schwefeldioxid (z.B. Trockenfrücht, geschälte
Äpfel und Kartoffel) 6. mit Schwarzungsmittel (oft bei schwarzen Oliven)
7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel 12. enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei
dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben) 13. gewachst (wenn die Oberfläche
von frischen Früchten derart behandelt wurde)



VORSPEISEN APPETIZERS

KLEINE SUPPEN SMALL SOUP BOWLS

- 1 KOKOS-LOVE SUPPE** ^{A,B,*} (leicht scharf) 
Aromatische Brühe aus cremiger Kokosmilch und Pak Choi, Kirschtomaten, Champignons & Kräutern.
Wahlweise mit:
Aromatic broth made from creamy coconut milk and pak choi, cherry tomatoes, mushrooms & herbs. Optional with:
- A. ZARTEM HÄHNCHEN** tender chicken 4,50
B. TOFU  4,00
- 2 GLASNUDELSUPPE** ^{A,*}
Aromatische Brühe mit Glasnudeln, Pak Choi, Champignons und frischen Kräutern. Wahlweise mit:
Aromatic broth with glass noodles, pak choi, mushrooms and fresh herbs. Optional with:
- A. ZARTEM HÄHNCHEN** tender chicken 4,50
B. TOFU  4,00
- 3 MISO SUPPE** ^{J,D}
Misopaste, Shimeji Pilze, Wakame, Lauchzwiebeln.
Wahlweise mit:
Miso paste, shimeji mushrooms, wakame seaweed, spring onions.
Optional with:
- A. FRISCHEM LACHS** fresh salmon 4,90
B. SEIDENTOFU silken tofu  4,00
- 4 WANTAN SUPPE** ^{I,A,K,*} 4,50
Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Garnelen, frischem Gemüse, Koriander und Lauch
Dumplings with chicken, shrimps, fresh vegetables, coriander and leek



leicht scharf



vegetarisch



VORSPEISEN APPETIZERS

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 5 | GYOZA ^{A,L,*} | 5,50 |
| | Teigtaschen gefüllt mit zartem Hähnchen und Gemüse, schonend gedämpft und mit unserem Dip serviert
Dumplings filled with tender chicken and vegetables, steamed and served with our dip | |
| 6 | BANH BAO ^{A,L,*} | 5,50 |
| | Gedämpfte vietnamesische Teigtasche mit Hähnchenfüllung und frischem Gemüse, nach Familienrezept
Steamed vietnamese dumpling with chicken filling and fresh vegetables, based on our family recipe | |
| 7 | FRÜHLINGSROLLEN "NEM" ^{C,L,*} (2 Stk.) | 4,50 |
| | Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse und Wildkräutersalat
Vietnamese spring rolls filled with pork, glass noodles, vegetables and wild herb salad | |
| 8 | VEGGIE FRÜHLINGSROLLEN ^{K,*} (6 Stk.)  | 4,00 |
| | Frische hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse; serviert mit MoMo Limetten-Vinaigrette
Fresh homemade spring rolls with vegetables, served with MoMo's lime vinaigrette | |
| 9 | WANTAN GEBACKEN ^{I,K} (6 Stk.) | 4,50 |
| | Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce
Baked dumplings with chicken and prawns, served with sweet sour sauce | |
| 10 | EDAMAME ^D | 4,50 |
| | Schonend gedämpfte Sojabohnen, mit Meersalz verfeinert
Gently steamed soybeans, refined with sea salt | |
| 11 | CHICKEN TERIYAKI ^{K,*} | 5,50 |
| | Zartes mariniertes Hühnerfleisch am Spieß gegrillt nach japanischer Art, würzig, saftig, aromatisch, serviert mit Teriyaki-Sauce
Tender marinated chicken skewers, grilled japanese-style - savory, juicy, and full of flavor, served with teriyaki sauce. | |
| 12 | SOMMERROLLEN ^{C,E} | |
| | Gefüllt mit knackigem Salat, süßer Mango, zarten Reisnudeln und Eier, umhüllt von feinem Reispapier. Serviert mit hausgemachtem Dip
Filled with crispy salad, sweet mango, delicate rice noodles, and egg, wrapped in soft rice paper. Served with a homemade dipping sauce. | |
| | B. MIT TOFU ^D  | 4,50 |
| | A. MIT HÜHNERFLEISCH ^{chicken} | 5,50 |
| | C. MIT GARNELEN ^I ^{prawns} | 5,90 |



SALAT SALADS

14 GOLDEN MANGO SALAT ^{E,K,*}

Traditioneller Mangostreifensalat mit Karotten, Daikon, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern, gerösteten Schalotten und Sesam, serviert mit unserem hausge. Dressing und wahlweise mit:

Traditional mango strip salad with carrots, daikon, roasted peanuts, fresh herbs, roasted shallots, sesame seeds, served with our homemade dressing, optional with:

A. TOFU ^D  **8,90**

B. ZARTEM HÄHNCHEN tender chicken **9,90**

C. RINDFLEISCH beef **10,90**

15 FRUITY DUCK ^{E,K,*} **13,90**

Mit knusprigem Entenfleisch, Orange, Wildkräutersalat, Sellerie, Erdnüssen, Sesam und hausgemachtem Dressing

With crispy duck meat, orange, wild herb salads, celery, peanuts, sesame seeds and homemade dressing

16 SEETANGSALAT ^{I,K} **6,00**

Seetangsalat mit Surimi und Sesam

Seaweed salad with surimi and sesame



17 LACHSTATAR ^{D,J,K} **8,90**

Unser Lachstartar mit Avocado ist ein Gericht, das es wirklich in sich hat: Frische Avocado und feiner Lachs sorgen für hochwertige Omega-3-Fettsäuren, mit Zitrus-, Seetang- und Sesamaroma und sanftem Wasabi, serviert mit unserer exklusiven Sauce.

Our Salmon Tartare with avocado is a dish that packs a punch: fresh avocado and premium salmon are a good source of Omega-3 fatty acids. The dish is complemented with citrus notes, seaweed and sesame aromas, and a mild touch of wasabi, served with our exclusive homemade sauce.



leicht schaft



vegetarisch

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

RAMEN A,C,D,K

JAPANISCHE SUPPEN JAPANESE SOUPS

Die Suppenbasis dieses Gerichts ist eine kräftige Hühnerknochenbrühe, die lange und sorgfältig gekocht wird. Jede Schale Ramen wird mit Ramen aus dünnen Weizennudeln, Pak Choi, Mais, Soja-Ei, Sesam und Lauch serviert.
The soup base of this dish is a hearty chicken bone broth that is cooked long and carefully. Each bowl of ramen is served with thin wheat noodles, pak choi, corn, soy egg, sesame seeds and leek.

R1. RAMEN BIFU 15,90

Mit Roastbeefscheiben
With slices of roasted beef

R2. RAMEN CHIKIN 13,90

Mit Hähnchen
With chicken

R3. RAMEN POKU 13,90

Mit Chashu-Schweinefleisch
With Chashu pork

R4. RAMEN TOFU 12,90

Mit Shoyu-Tofu
With tofu



leicht schaft



vegetarisch



HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

PHỞ^{A,4,*}

VIETNAMESISCHE REISBANDNUDELSUPPE

VIETNAMESE NOODLE SOUP

Die Suppenbasis dieses Gerichts ist eine exquisite Brühe, die 24 Stunden lang aus sorgfältig ausgewählten Rinderknochen gekocht wird. Serviert mit Reisbandnudeln, frischen Kräutern, Limette und einem Hauch von Chili.

Ein kulinarisches Meisterwerk der vietnamesischen Küche - harmonisch, aromatisch und unverwechselbar.

The soup base of this dish is an exquisite broth cooked for 24 hours from carefully selected beef bones. Served with rice noodles, fresh herbs, lime and a hint of chili. A culinary masterpiece of vietnamese cuisine - harmonious, aromatic and unmistakable.

P1. PHO BO - MIT RINDFLEISCH 13,90

With beef

P2. PHO GA - MIT ZARTEM HÄHNCHEN 12,90

With tender chicken

P3. PHO TOFU - MIT ASIATISCHEN TOFU 🌱 11,90

With asian tofu

PHỞ KOKOS^{A,B,4} (leicht scharf) 🌱

Eine einzigartige vietnamesische Suppe, die die Aromen der traditionellen Pho mit den cremigen und süßen Noten der Kokosmilch kombiniert. Sie besteht aus Reisbandnudeln gemischt mit frischen Kräutern und Gemüse. Wahlweise mit:

A unique vietnamese soup that combines the flavors of traditional pho with the creamy and sweet notes of coconut milk. It consists of rice noodles mixed with fresh herbs and vegetables. Optional with:

P4. CRUNCHY TOFU 🌱 12,90

With tofu

P5. BETRUNKENEM HUHN 14,90

With drunken chicken

P6. KNUSPRIGER ENTE 15,90

With crispy duck



leicht scharf



vegetarisch

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE SPECIALTIES



S1 HANOI GOURMET STYLE ^{A,4} (VIET STREET FOOD) 14,90

Bun Cha ist ein Nationalgericht aus Hanoi, das mit gegrilltem Schweinefleisch, Reismudeln, frischen Kräutern & einer speziellen Chili-Limetten-Sauce serviert wird. Bun Cha is a Hanoian dish, served with grilled pork, rice noodles, fresh herbs and a special chilli lime sauce

S2 COCHIN BEEF PLATE ^{A,4} 14,90

Südvietnamesisches Gericht mit Reismudeln, gemischtem Salat, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln. Serviert mit unserer speziellen Chili-Limetten-Sauce. A southern vietnamese dish served with rice noodles, mixed salad, coriander, roasted peanuts, onions and our special chill lime sauce

S3 SAIGON SPRING ROLLS ^{A,4,*} 12,90

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit lauwarmen Reismudeln, frischem Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und gerösteten Schalotten, serviert mit MoMo Limetten-Vinaigrette. Homemade crispy spring rolls with rice noodles, fresh salad, fresh herbs, roasted peanuts and roasted shallots, served with MoMo's lime vinaigrette



S5 LEMONGRASS BEEF PLATE ^{A,D,*} 21,90

Saftige Rinder-Hüftsteak-Streifen im Wok gebraten mit Zitronengras, roter Peperoni und Spargel. **Wahlweise mit Jasmin-Duftreis oder gegrillten Süßkartoffeln. Serviert auf einer heißen Platte**. Juicy strips of beef rump steak fried in Wok with lemongrass, red bell pepper and asparagus. With a choice of jasmine rice or grilled sweet potatoes. Served on a hot plate

S6 TUNA TAM NANG ^{A,K,J,*} 19,90

Leicht gegrillter Thunfisch-Bluefin, Sesam, Daikon, Salat, Gemüse in unserer Spezialsauce. **Wahlweise mit Jasmin-Duftreis oder gegrillter Süßkartoffeln**. Lightly grilled tuna bluefin, sesame, daikon, salad, vegetables in our special sauce, with a choice of jasmine rice or grilled sweet potatoes



S7 JUICY DUCK PLATE ^{A,D,*} 22,00

Knusprige halbe Ente, serviert mit gebratenem Gemüse der Saison in unserer hausge. Sauce. **Wahlweise mit Jasmin-Duftreis oder gegrillten Süßkartoffeln**. Crispy half duck served with roasted seasonal vegetables in our homemade sauce, with a choice of jasmine-scented rice or grilled sweet potatoes

S8 OCEAN CRAZY ^{A,I,*} (leicht scharf) 24,00

Riesengarnelen, Oktopus und Jakobsmuscheln mit versch. Gemüsesorten in einer pikanten Chili-Zitronen-Glasur. **Wahlweise mit Jasmin-Duftreis oder gegrillten Süßkartoffeln. Serviert auf einer heißen Platte**. King prawns, octopus and scallops with various vegetables in a spicy chilli and lemon glaze, with a choice of jasmine rice or grilled sweet potatoes. Served on a hot plate



leicht scharf



vegetarisch

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

NUDELGERICHTE

18 YAKI UDON A.D.*

Im Wok gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse der Saison, gerösteten Zwiebeln, Sesam und hausgemachter Sauce, wahlweise mit: Udon noodles fried in Wok with fresh seasonal vegetables, roasted onions, sesame seeds and homemade sauce, optional with:

A. CRUNCHY ASIAN TOFU 12,90

With tofu

B. ZARTEM HÄHNCHEN 13,90

With tender chicken

C. KNUSPRIGER ENTE 15,90

With crispy duck

D. ZARTEM RINDFLEISCH 15,90

With tender beef

E. FRISCHEN GARNELEN ¹ 15,90

With fresh prawns

19 GOURMET GLASNUDELN PFANNE A.D.*

Im Wok gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse der Saison, gerösteten Zwiebeln, Sesam und hausgemachter Sauce, wahlweise mit: Glass noodles fried in Wok with fresh seasonal vegetables, roasted onions, sesame seeds and homemade sauce, optional with:

A. CRUNCHY ASIAN TOFU 12,90

With tofu

B. ZARTEM HÄHNCHEN 13,90

With tender chicken

C. KNUSPRIGER ENTE 15,90

With crispy duck

D. ZARTEM RINDFLEISCH 15,90

With tender beef

E. FRISCHEN GARNELEN ¹ 15,90

With fresh prawns



leicht schaft



vegetarisch

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

HAUSGEMACHTE SOSSE

20 TERIYAKI-SAUCE ^{A,D,*}

Frisches Gemüse der Saison, gebraten mit Gewürzen in unserer hausgemachten Sauce (dunkle Sauce), wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables roasted with aromatic spices in our homemade sauce (dark sauce), optional with:

A. CRUNCHY ASIAN TOFU  **11,00**
With tofu

B. ZARTEM HÄHNCHEN **11,90**
With tender chicken

C. KNUSPRIGER ENTE **13,90**
With crispy duck

D. ZARTEM RINDFLEISCH **13,90**
With tender beef

E. FRISCHEN GARNELEN ^I **13,90**
With fresh prawns

F. LACHSFILET ^J **14,50**
With salmon fillet

21 GOLDEN CURRY KOKOS SAUCE ^{A,D} (leicht scharf)

Curry mit frischem Gemüse der Saison, wahlweise mit:
Curry with fresh seasonal vegetables, optional with:

A. CRUNCHY ASIAN TOFU  **11,00**
With tofu

B. ZARTEM HÄHNCHEN **11,90**
With tender chicken

C. KNUSPRIGER ENTE **13,90**
With crispy duck

D. ZARTEM RINDFLEISCH **13,90**
With tender beef

BEILAGE Nr. 20-23

Reis	+2,00
Süßkartoffelpommes	+3,90
Reisnudeln	+2,90
Extra Soße	+2,00

 leicht scharf  vegetarisch



HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

HAUSGEMACHTE SOSSE

22 ERDNUSS-SAUCE ^{A,D}

Frisches Gemüse der Saison, gebraten mit aromatischen Gewürzen in unserer Sauce, wahlweise mit:

Fresh seasonal vegetables roasted with aromatic spices in our homemade sauce, optional with:

A. CRUNCHY ASIAN TOFU  11,00

B. ZARTEM HÄHNCHEN 11,90
With tender chicken

C. KNUSPRIGER ENTE 13,90
With crispy duck

23 PFEFFER-SAUCE ^{A,D} (leicht scharf)

Frisches Gemüse der Saison, gebraten mit aromatischen Gewürzen in unserer hausgemachten Pfeffer-Sauce, wahlweise mit:

Fresh seasonal vegetables roasted with aromatic spices in our homemade pepper sauce, optional with:

A. CRUNCHY ASIAN TOFU  11,00

B. ZARTEM HÄHNCHEN 11,90
With tender chicken

C. KNUSPRIGER ENTE 13,90
With crispy duck

D. ZARTEM RINDFLEISCH 13,90
With tender beef

E. FRISCHEN GARNELEN ^I 13,90
With fresh prawns

F. LACHSFILET ^J 14,50
With salmon fillet



BEILAGE Nr. 20-23

Reis	+2,00
Süßkartoffelpommes	+3,90
Reisnudeln	+2,90
Extra Soße	+2,00



leicht scharf



vegetarisch

MOMO POKÉ BOWLS

MO-01 4,5,J,K 13,90

Mit Lachs-Tataki, Sushi-Reis, Sojabohnen, Mais, Avocado, Gurke, Radieschen, Cherry Tomaten, Seetang, serviert mit hausg. Sauce
With salmon tataki, sushi rice, soybeans, corn, avocado, cucumber, radish, cherry tomatoes, seaweed, served with homemade sauce

MO-02 4,5,J,K 14,90

Mit Thunfisch-Tataki, Sushi-Reis, Sojabohnen, Mais, Avocado, Gurke, Radieschen, Cherry Tomaten, Seetang, serviert mit hausgemachter Sauce
With tuna tataki, sushi rice, soybeans, corn, avocado, cucumber, radish, cherry tomatoes, seaweed, served with homemade sauce

MO-03 4,5,D,K 12,90

Mit Yakitori-Hähnchen, Sushi Reis, Sojabohnen, Mais, Avocado, Gurke, Radieschen, Cherry Tomaten, Seetang, serviert mit hausgemachter Sauce
With chicken Yakitori, sushi rice, soybeans, corn, avocado, cucumber, radish, cherry tomatoes, seaweed, served with homemade sauce

MO-04 4,5,I,K 12,90

Mit Surimi, Sushi Reis, Sojabohnen, Mais, Avocado, Gurke, Radieschen, Cherry Tomaten, Seetang, serviert mit hausgemachter Sauce
With surimi, sushi rice, soybeans, corn, avocado, cucumber, radish, cherry tomatoes, seaweed, served with homemade sauce

MO-05 4,5,I,K (vegetarisch) 12,50

Mit knusprigem Tofu, Sushi-Reis, Sojabohnen, Mais, Avocado, Gurke, Radieschen, Cherry Tomaten, Seetang, serviert mit hausgemachter Sauce
With crispy tofu, sushi rice, soybeans, corn, avocado, cucumber, radish, cherry tomatoes, seaweed, served with homemade sauce





ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE (SUSHI)

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. Coffein
4. Chinin, 5. Geschmacksverstärker, 6. Eier, 7. Weizen, 8. Erdnüsse 9. Soja



leicht schaft



vegetarisch



SUSHI

NIGIRI (2 Stk.)

N01. SAKE ^{4,5}	4,50
Lachs / Salmon	
N02. FLAMED SAKE ^{4,5}	4,70
Flambierter Lachs / Flamed salmon	
N03. MARUGO ^{4,5}	4,90
Thunfisch / Tuna	
N04. FLAMED MARUGO ^{4,5}	5,10
Flambierter Thunfisch / Flamed tuna	
N05. EBI ^{4,5}	4,50
Garnele / Prawn	
N06. UNAGI ^{4,5}	4,50
Aal / Eel	
N07. KANIBO ^{4,5}	4,50
Krebsfleisch / Crab meat	
N08. AVOCADO ^{4,5}	4,00
N09. TAMAGO ^{4,7,8}	4,00
Omelett	
N10. INARI ^{4,7,8}	4,00
Frittierte Tofu / Deep-fried tofu	

GUNKAN (2 Stk.)

G11. IKURA ^{4,5}	7,00
Lachskaviar / Salmon caviar	
G12. TOBIKO ^{4,5}	5,00
Kaviar / Caviar	
G13. SPICY SAKE ^{4,5} 🍣	6,00
Pikanter Lachstartar mit Avocado Spicy salmon tartare with avocado	
G14. SPICY MAGURO ^{4,5} 🍣	6,50
Pikanter Thunfischstartar mit Avocado Spicy tuna tartare with avocado	



MAKI (8 Stk.)

M21. SAKE ^{4,5}	5,00
Lachs / Salmon	
M22. TEKA ^{4,5}	5,50
Thunfisch / Tuna	
M23. SAKE AVOCADO ^{4,5}	5,50
Lachs, Avocado / Salmon, avocado	
M24. EBI ^{4,5}	5,50
Garnele, Avocado / Prawn, avocado	
M25. CALIFORNIA ^{4,5}	4,90
Krebsfleisch / Crab	
M26. UNAGI ^{4,5}	5,50
Aal / Eel	
M27. EBI FURAI ^{4,5,A}	6,00
Tempura Garnele / Tempura prawn	
M28. TEMPURA ^{4,5}	6,00
Lachs, Avocado / Salmon, avocado	

VEGGIE MAKI (8 Stk.)

M29. KAPPA ^{4,5} 🍣	4,00
Gurke / Cucumber	
M30. AVOCADO ^{4,5} 🍣	4,50
M31. TAMAGO ^{4,5,6} 🍣	4,50
Omelett & Avocado	
M32. SHINKO ^{4,5} 🍣	4,00
Eingelegter Rettich / Pickled radish	
M33. SUITO ^{4,5} 🍣	4,50
Süßkartoffel-Tempura Sweet potato tempura	
M34. MANGO 🍣	4,00

TEMPURA

BIG ROLLS (6 Stk.)

F41-F44 werden im Tempuramantel serviert.
F41-F44 are served in a tempura coating.

F41. FUTOMAKI VEGGIE ^{4,5,7} 10,90

Avocado, Gurke, Tofutaschen, japan. eingelegter Kürbis, Rettich, Sushi Mayo
Avocado, cucumber, tofu pocket, japanese pickled pumpkin, radish, sushi mayo

F42. FUTOMAKI SURIMI ^{4,5,7} 11,90

Surimi, Avocado, Gurke, japan. eingelegter Kürbis, Rettich, Käse & Sushi Mayo
Surimi, avocado, cucumber, japanese pickled pumpkin, radish, cheese & sushi mayo



F43. FUTOMAKI MIT LACHS ^{4,5,7} 12,90

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese

F44. MOMO BIG ROLLS ^{4,5,7} 13,90

Lachs, Thunfisch, Garnele, Avocado, Gurke & Frischkäse
Salmon, tuna, prawn, avocado, cucumber & cream cheese



INSIDE OUT ROLLS (8 Stk.)

U45. CALIFORNIA I.O. ^{4,5,8} 8,90

Surimi, Avocado, Gurke, Sesam
Surimi, avocado, cucumber, sesame

U46. SALMON ROLL I.O. ^{4,5,8} 9,90

Lachs, Avocado, Frischkäse & Sesam
Salmon, avocado, cream cheese & sesame

U47. TUNA I.O. ^{4,5,8} 10,90

Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam
Tuna, avocado, cucumber, sesame

U48. RÄUCHERLACHS I.O. ^{4,5,8} 10,90

Räucherlachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
Smoked salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame

U49. EBI I.O. ^{4,5,8} 9,90

Garnelen, Avocado, Gurke, Sesam
Prawn, avocado, cucumber, sesame

copyright

SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

H50. SHIRO ^{4,5,7} 11,90

Surimi (Krebsfleisch) im Tempurateig, Avocado, Frischkäse, Räucherlachs on top, Cocktails Mayo
Surimi (crab meat) in tempura, avocado, cream cheese, smoked salmon on top, cocktail mayo

H51. KAMI LACHS ^{4,5,8} 12,90

Lachstatar, Avocado, Lachs on top, Frischkäse, Röstzwiebeln, Cocktails Mayo, Teriyaki-Sauce
Salmon tartare, avocado, salmon on top, cream cheese, fried onions, cocktail mayo, teriyaki sauce

H52. CHIYO ^{4,5,7} 13,90

Marinierter Thunfisch, Avocado, Spargel, flambierter Lachs on top, Teriyaki-Sauce & Cocktails Mayo, Sesam
Marinated tuna, avocado, asparagus, flambéed salmon on top, teriyaki sauce & cocktail mayo, sesame

H53. DRAGON ROLL ^{4,5,7} 13,50

Riesengarnele im Tempuramantel, Gurke, Avocado, Frischkäse, Lachs on top, Mayo- & Teriyaki-Sauce
King prawn in tempura coating, cucumber, avocado, cream cheese, salmon on top, mayo & teriyaki sauce

H54. UNAGI SPECIAL ROLL ^{4,5,8} 13,90

Surimi (Krebsfleisch), Avocado, Gurke, gegrillter Aal on top, Unagi-Sauce
Surimi (crab meat), avocado, cucumber, grilled eel on top, unagi sauce

H55. KAORU ^{4,5,8} 14,90

Tempura-Garnele, Frischkäse, Mango, flambierter Thunfisch & Lachs on top, Trüffelmayo, Unagi-Sauce
Tempura prawn, cream cheese, mango, flambéed tuna & salmon on top, truffle mayo, unagi sauce

H56. KAYOKO ^{4,5,8} 9,90

Zartes Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Mayo- & Teriyaki-Sauce
Tender chicken, avocado, cucumber, fresh cheese, sesame, mayo & teriyaki sauce

H57. ITACHI ^{4,5,7,8} 13,90

Lachs im Tempurateig, Spargel, Mayo & Avocado on top mit Teriyaki-Sauce
Salmon in tempura batter, asparagus, mayo & avocado on top with teriyaki sauce



SPECIAL ROLLS VEGETARISCH (8 Stk.)

H60. HARUNA ^{4,5,7} 9,90

Spargel im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse,
Sesam & Teriyaki-Sauce
Asparagus wrapped in tempura, avocado, cream cheese,
sesame & teriyaki sauce

H61. JURI ^{4,5,7} 11,90

Süßkartoffel im Tempuramantel, Frischkäse, Röstzwiebeln, Mango,
Avocado on top, Sushi Mayo & Teriyaki-Sauce, Sesam
Sweet potato wrapped in tempura, cream cheese, fried onions, mango,
avocado on top, sushi mayo & teriyaki sauce,
sesame seeds

H62. TOFU ROLL ^{4,5,9} 9,90

Marinierter Tofu, Avocado, Gurke, Sesam,
Spezial- & Teriyaki-Sauce
Marinated tofu, avocado, cucumber, sesame,
special & teriyaki sauce

H63. TAMAGO ^{4,5,6} 9,90

Omelett, Avocado, Gurke & Sesam
Omelette, avocado, cucumber, sesame



SUSHI SET

70. MAKI MIX ^{4,5,8}

12,90

- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Tuna Maki
- 8 Stk. Avocado Maki



71. CALIFORNIA MIX ^{4,5,8}

14,90

- 8 Stk. California Rolls Inside Out
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Sake Maki

72. SAKE MIX ^{4,5,8}

18,90

- 8 Stk. Salmon Inside Out
- 8 Stk. Sake Maki
- 3 Stk. Sake Nigiri

73. TUNA & SAKE MIX ^{4,5,8}

15,90

- 8 Stk. Salmon Maki & Tuna Maki
- 2 Stk. Tuna Nigiri
- 2 Stk. Salmon Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri

74. TEMPURA MIX ^{4,5,7,8}

25,90

- 8 Stk. Dragon Rolls (flambiert)
- 8 Stk. Tempura Maki
- 6 Stk. Futomaki Surimi gebacken



SUSHI SET VEGETARISCH



75. VEGGIE MIX 1 ^{4,5,8}

14,90

- 8 Stk. Spargel Rolls Inside Out mit Avocado & Frischkäse / 8 asparagus Inside Out rolls with avocado and cream cheese
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Avocado Maki

76. VEGGIE MIX 2 ^{4,5,7,8}

15,90

- 6 Stk. Tempura Big Rolls vegetarisch (Avocado, Gurke, Tofutasche, japan. eingelegter Kürbis, Rettich) / 6 tempura big Rolls vegetarian (avocado, cucumber, Inari, japanese pickled pumpkin, radish)
- 8 Stk. Kappa Maki
- 2 Nigiri: Avocado, Tofu

* Wir bitten um Verständnis, dass die Sushi-Sets nicht veränderbar sind.

SUSHI SET

Für Sushi-Einsteiger sehr empfehlenswert.
Freudig stellen wir für Sie Sushi-Platten für 2 oder mehrere Personen zusammen.



BENTO XL ^{4,5,7,8} Für 2 Personen

42,90

5 Stk. Sashimi Lachs / salmon
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Ebi Furai Maki (Tempura Garnelen)
8 Stk. Inside Out California Rolls
6 Stk. Futo Maki Big Rolls Surimi gebacken
4 Stk. Nigiri (Lachs, Garnelen, Avocado, Omelett / salmon, prawns, avocado, omelette)

BENTO XXL ^{4,5,7,8} Für 3-4 Personen

59,90

3 Stk. Sashimi Lachs / salmon
2 Stk. Sashimi Thunfisch / tuna
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Ebi Furai Maki (Tempura Garnelen)
8 Stk. Inside-Out California Rolls
8 Stk. Philadelphia Rolls
6 Stk. Futo Maki Big Rolls Surimi gebacken
6 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele, Tofu, Avocado, Omelett / salmon, tuna, prawn, tofu, avocado, omelette)



SASHIMI

Sashimi wird elegant angerichtet – verfeinert mit zarten Meeresalgen, edlem Lachskaviar und kunstvoller Garnitur / Sashimi is elegantly presented – refined with delicate seaweed, premium salmon roe, and an artful garnish.

80. SAKE (5 Stk.)	Lachs/salmon	8,00
81. SAKE (10 Stk.)	Lachs/salmon	15,00
82. MAGURO (5 Stk.)	Thunfisch/tuna	10,00
83. MAGURO (10 Stk.)	Thunfisch/tuna	18,00
84. MIX		24,00
5 Stk. Lachs/ salmon		
5 Stk. Thunfisch/ tuna		
4 Stk. Hotategai		
2 Stk. Ebi		

* Wir bitten um Verständnis, dass die Sushi-Sets nicht veränderbar sind.



FOR KIDS

- | | |
|--|-------------|
| K1. CHICKEN MENU ^{A,D} | 7,90 |
| Saftig frittiertes Hähnchen, mit Reis
Juicy fried chicken, with rice | |
| K2. NEM KIDS ^{C,L,*} | 7,90 |
| Hausgemachte Frühlingsrollen, mit Reis
Homemade spring rolls with rice | |
| K3. UDON KIDS ^{A,D,*} | 7,90 |
| Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch
Fried udon noodles with chicken | |
| K3. PHO KIDS ^{A,4} | 7,90 |
| Mit Hühnerfleisch
With chicken | |

DESSERTS

- | | |
|---|-------------|
| 90. GEBACKENE BANANEN ^{A,K} | 3,90 |
| Mit Honig
Baked banana with honey | |
| 91. MATCHA EIS ^{B,K} | 5,90 |
| Mit Sahne
With whipped cream | |
| 92. BANH CAM ^{A,K} | 3,90 |
| Frittiertes Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste und
In knusprigem Sesam gewälzt
Deep-fried balls filled with sweet bean paste and rolled in
crispy sesame seeds | |
| 93. MOCHI ^{E,K} | 4,90 |
| Japanischer Reiskuchen
Japanese rice cakes | |

©copyright



GETRÄNKE DRINKS

SOFT DRINKS

0,3L

100. COCA-COLA ^{1,9}	2,90
101. COCA-COLA ZERO ^{1,9,11}	2,90
102. FANTA ¹	2,90
103. SPRITE ¹	2,90
104. SPEZI ¹	2,90
105. GINGER ALE ¹	2,90
106. TONIC ¹⁰	2,90
107. WASSER Water still / medium	2,90
108. WASSER FLASCHE ^{0,75l} Water bottle	5,90

HOMEMADE DRINKS

0,4l

117. MOMO'S ICE TEA ^{9,10}	4,20
Grüner Tee mit Zitronengras, Limonade Green tea with lemongrass, lemonade	
118. ZITRONEN-MINZE ¹⁰	4,50
Lemon - mint lemonade	
119. MARACUJA-MINZE ¹⁰	4,50
Passionfruit - mint lemonade	
120. ERDBEER-MINZE ¹⁰	4,50
Strawberry - mint lemonade	
121. COCOA	4,50
Ananassaft, Kokosmilch, Limette Pineapple juice, coconut milk, lime	
122. BERRY LOVE	4,50
Himbeeren, Erdbeeren, Limette, Preiselbeeren / Raspberries, strawberries, lime, cranberries	

SÄFTE Juices

0,3l

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.
All juices also available as spritzers.

110. ORANGENSAFT Orange	3,20
111. APFELSAFT Apple	3,20
112. ANANASSAFT Pineapple	3,20
113. MANGOSAFT Mango	3,20
114. GUAVENSAFT Guava	3,20
115. LYCHEESAFT Lychee	3,20
116. CHIA ALOE	3,20

HOMEMADE SHAKES

0,4l

123. MANGO-SHAKE ^B	6,00
124. AVOCADO-SHAKE ^B	6,00
125. BEEREN-SMOOTHIE ^B	6,00
126. BLUEBERRY CRUSH JOGHURT ^B	6,00

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich



ALKOHOLISCHE COCKTAILS

NON ALCOHOLIC

130. MOMOS COCKTAILS 6,90

Vodka, Gin, Holunder, Apfelsaft
Vodka, gin, elderberry, apple juice

131. SUMMER BREEZER 6,90

Rum, Gurkensirup, Ananas- und
Lycheesaft / Rum, cucumber syrup,
pineapple and lychee juice

132. LADY IN RED ¹⁰ 6,90

Gin, Guave, Tonic Wasser,
Himbeersirup, Preiselbeeren / Gin, guava,
tonic water, raspberry syrup, cranberries

133. FRESCH-P 6,90

Gin, Limette, Gurke, Ananassaft,
Kokosnussaft / Gin, lime, cucumber,
pineapple juice, coconut juice

134. GIN TONIC ¹⁰ 6,50

BIERE Beer

140. EICHBAUM vom Fass 0,33l 3,20

141. SAIGON BIER Flasche 0,3l 3,90

142. KIRIN Flasche 0,3l 3,90

143. HEFE Flasche 0,5l 3,90

144. RADLER Flasche 0,3l 3,20

145. ALKOHOLFREIES PILS 0,5l 3,90

146. ALKOHOLFREIES HEFE 0,5l 3,90

SCHNAPS SCHNAPPS

147. RUOU GAO 2cl 3,50

Vietnamesischer Reisschnaps
Vietnamese rice schnapps

148. PFLAUMENWEIN Plum wine 0,1l 3,50

149. SAKE 0,1l 5,50



KAFFEE COFFEE

- | | |
|---|------|
| 150. CAPPUCINO ⁹ | 3,50 |
| 151. LATTE MACCHIATO ⁹ | 3,50 |
| 152. ESPRESSO ⁹ | 2,90 |
| 153. CA PHE PHIN SUA ⁹ | 5,90 |
| Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch
Vietnamese filter coffee with sweet condensed milk | |
| 154. VIETNAMESISCHER EISKAFFEE ⁹ | 3,50 |
| 155. VIETNAMESISCHER EISKAFFEE ⁹ | 3,90 |
| Mit Kondensmilch / With condensed milk | |

TEE TEA

- | | | |
|---|-------|------|
| 156. INGWER-MINZE-LIMETTE | Tasse | 3,50 |
| Mit Honig, Minze, Limette
With honey, mint, lime | | |
| 157. ZITRONENGRA - INGWER | Tasse | 3,50 |
| Mit Limette, Minze, Ingwer, Honig
With lime, mint, ginger, honey | | |
| 158. JASMINE DRAGON PEARLS ⁹ | Kanne | 5,00 |
| Weißer Tee mit Jasminblüten, mit angenehmem, süßlichem
und blumigem Geschmack
White tea with jasmine blossoms, with a pleasant, sweet and
floral taste | | |
| 159. THAI NGUYEN TEE ⁹ | Kanne | 5,00 |
| Reiner grüner Tee aus Vietnam
Vietnamese green tea | | |

©copyright



WEINKARTE

WEISSWEIN WHITE WINE

	0,2L	1L
201. GRAUER BURGUNDER trocken	4,90	21,90
Empfehlung zu Sushi; süffiger runder Wein mit sanfter Säure Recommended with sushi--a palatable round wine with gentle acidity		
202. RIESLING halbtrocken	4,90	21,90
Empfehlung zu Sushi; fruchtig, mild, mit einer zarten Süße Recommended with sushi; fruity, mild, with a delicate sweetness		
203. MÜLLER THURGAU lieblich	4,90	21,90
Feinwürzig, leicht, süffig / Delicately spicy, light, palatable		

ROTWEIN RED WINE

	0,2L	0,75L
204. DORNFELDER trocken	4,90	21,90
Fruchtig und harmonisch / Fruity & harmonious		
205. PRIMITIVO halbtrocken	4,90	21,90

ROSE WEIN ROSE

	0,2L	0,75L
206. ROSATO halbtrocken	4,90	18,00
207. TEMPRANILLO trocken	4,90	18,00

©copyright