

YOKO

VIETNAMESISCHE & JAPANISCHE
CUISINE



Mittagstisch

Von Dienstag bis Freitag, außer an Feiertagen: 11.30 – 15.00 Uhr
Alle Sushi-Menüs mit **Miso Shiru** oder **Gyosa Yasai** als Vorspeise

M30 **KAZUKI**^{AD} 15,50€
6 Tekka Maki
6 Sake Maki
8 gemischte vegetarische Rolls

M31 **NORIKO**^{A,B,D} 16,50€
4 Nigiri
6 gemischte Maki
6 Fuji San Rolls

M32 **MINAKE**^{A,D,N} 17,00€
2 Nigiri Sushi
4 Inside Out
6 gemischte Maki
8 Sake Rolls

M33 **VEGGIE**^D 14,50€
6 Maki Avocado, Gurke
8 Veggie Inside Out
2 Nigiri Avocado, Inari

M34 **CHIRASHI SUSHI MIX** 16,90€
Große Reisschale mit gemischtem Fisch
oder Aal und Gemüse

M35 **CHIRASHI SUSHI FIRE**^D 18,00€
Große Reisschale mit flambiertem Thunfisch,
Zwiebeln, Aal und Lachskaviar

M36 **VEGGIE LUNCH** 14,50€
2 Inari Nigiri, 6 Avocado Maki,
6 Kappa Maki, 6 Kürbis Maki

M37 **YOKO LUNCH** 16,50€
2 Sake Nigiri,
6 Avocado Maki,
8 Spicy-Rolls

M38 **SPECIAL LUNCH** 17,00€
2 Ebi Nigiri,
6 Kappa Maki,
8 Sake Rolls,
4 California Inside Out



Mittagstisch

Von Dienstag bis Freitag, außer an Feiertagen: 11.30 – 15.00 Uhr
Alle Menüs mit **Hühnerfleischsuppe** oder **Mini-Frühlingsrolle** als Vorspeise

M1	Cơm rang gá Nướng Gebr. Reis mit Chicken Yaki, Ei und frischem Gemüse ^{1,6C}	12,50€
M3	Cơm rang Rau Gebratener Reis mit Ei, und frischem Gemüse ^{1,6C}	11,00€
M4	Frische hausgemachte Eiernudeln mit Chicken Yaki und frischem Gemüse ^{1C}	12,50€
M5	Frische hausgemachte Eiernudeln mit frischem Gemüse ^{1C}	11,00€
M7	Bún Bò Nam Bộ Reissfadennudeln mit kurzgebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern und Nước mắm Sauce ^{A,D,E}	12,50€
M8	Cà ri Đò Gebratenes Hühnerfleisch mit rotem Curry, Peperoni, Auberginen, grüne Bohnen, Zitronengras und Kokosmilch	12,50€
M9	Gà sốt xoài Gebratenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Paprika, Basilikum in Kokosnussmilch in Mango-Sauce	12,50€
M10	Gà sốt lạc Gebratenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Paprika, Basilikum in Kokosnussmilch und Curry-Erdnusssauce ^{E,G}	12,50€
M11	Chicken Yaki Hühnerfleisch gebacken nach „japanischer Art“ mit Gemüse und Spezial-Pfeffer-Sauce ²	12,50€
M14	Vịt Xào Rau knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse	13,50€
M15	Vịt cà ri Đò knusprige Ente mit rotem Thai-Curry, Peperoni, Auberginen, grünen Bohnen, Zitronengras und Kokosmilch ^G	13,50€
M16	Vịt Sot Lạc knusprige Ente, mit grünen Bohnen, Pak Choi, Sojasprosen, Karotten und Lauchzwiebeln ^F	13,50€
M18	Đậu hũ cà ri mit Auberginen, Tofu, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und Kokosmilch ^{G,F}	11,00€
M19	Đậu hũ sốt lạc Tofu mit grünen Bohnen, Paprika, Basilikum in Kokosnussmilch und Erdnusssauce ^{E,G,F}	11,00€
M21	Vịt xốt chua ngọt knusprige Ente mit Ananas süß-sauer Sauce	13,50€
M22	Gà xốt chua ngọt paniertes Hühnerfleisch mit Ananas süß-sauer Sauce	12,50€

Vorspeisen

01. **Canh Chua Tôm – Suppe mit Garnelen** Geschmackvolle, pikante Garnelensuppe mit Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, Sojakeimen, vietnamesischen Kräutern und Tamarinde ^{D,N,R} **7,90€**
02. **Canh Chua Gà** Hähnchensuppe mit Kokosmilch ^{C,G} **6,90€**
03. **Canh Chua Hải Sản** Pikante Suppe mit Fisch, Meeresfrüchten, vietnamesischen Kräutern, Zitronengras, Chili und asiatischem Gemüse ^{B,D,R} **8,50€**
04. **Súp Miến** Glasnudelsuppe mit Tofu und Gemüse **5,50€**
07. **Edamame** Sojabohnen Snack **6,50€**
08. **Krabbenchips** **4,50€**
20. **Thịt Heo Nướng** Saftig gegrilltes, mariniertes Schweinefleisch auf Kimchi und „Nước Mắm Sauce“ **5,90€**
22. **Gỏi Cuốn Chay** (vegetarisch) Beliebte frische Sommerrollen mit Reismudeln, Tofu und asiatischen Kräutern ^{A,F} **5,20€**
23. **Gỏi Cuốn Tôm Thịt** Beliebte frische Sommerrollen mit Reismudeln, Garnelen, Schweinefleisch und asiatischen Kräutern ^{B,D} **7,20€**
24. **Chả Giò Thịt** Vietnamesische Frühlingsrollen: frittierte, gefüllte Reispapierrollen mit Schweinefleisch, Karotten, Morcheln und Glasnudeln, dazu „Nước Mắm Sauce“ zum Dippen ^{A,D} **5,90€**
25. **Chả Giò Chay** (vegetarisch) Vietnamesische Frühlingsrollen: frittierte, gefüllte Reispapierrollen mit Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Lauchzwiebeln, dazu „Nước Mắm Sauce“ zum Dippen ^{A,D} **5,20€**



22. **Gỏi Cuốn Chay**

Vorspeisen

- 
200. **Miso Shiru**
Miso-Suppe mit Seetang, Tofuwürfeln und Frühlingszwiebeln^F 4,90€
201. **Miso Shiru Salmon**
Miso-Suppe mit Seetang, Lachs und Frühlingszwiebeln^D 5,90€
202. **Gà Saté**
Hähnchenspieße 5,90€
203. **Kimchi**
Eingelegter Chinakohl in scharfer Sauce 4,90€
204. **Seetang Salat**
Würzige Seetang-Algen, Rettich und Sesam^K 4,90€
206. **Há Cảo**
Gefüllte Teigtaschen aus Reismehl mit Garnelen und Schweinefleisch 5,90€
207. **Ebi Tempura**
Frittierte Garnele mit Chili-Chicken-Sauce^B 5,90€
208. **Gyosa Yasai**
Gedämpfte Gemüseteigtaschen oder Hühnerfleichteigtaschen 5,90€
209. **Ebi Shumai**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und gehacktem Schweinefleisch 5,90€

Salate

- 
10. **Gemischter Salat** Gurken, Tomaten, Sojasprossen, Möhren und Paprika mit Sesam-Sauce 5,20€
13. **Gỏi Bò Dünne** Rindersteakstreifen mit Salat, Zitronengras, Erdnüssen, Chili und vietnamesischen Kräutern^E 7,90€
15. **Gỏi Xoài** Aromatischer Salat mit Mango, Garnelen, Chili, Basilikum und Poligonum^{B,D,E} 9,50€
16. **Gỏi Gà** Knackiger Salat mit Hähnchenfleisch, Basilikum, Minze, Chili, Zwiebeln und Erdnüssen^E 7,20€
17. **Yoko Spezial-Vorspeise für 2 Personen**
Eine Platte mit verschiedenen Vorspeisen, Grill-Spezialitäten, Kimchi, Reissnudeln und drei verschiedenen Sauce^{B,D,N} 20,00€

Spezialitäten des Hauses

- SP 1 **Drachenfeuer** Hühner-, Rind- und Entenfleisch, Krabben und verschiedenes Gemüse, scharf **19,90€**
- SP 2 **Rind und Zwiebeln** Rindfleisch mit Sellerie, Paprika, Champignons und Zwiebeln, scharf **19,90€**
- SP 3 **Huhn Szechuan-Art** Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, und Barbecue-Soße, scharf **19,90€**
- SP 4 **Mapo Tofu** Hummerkrabben mit Tofu und gemischtem Gemüse **19,90€**
- SP 5 **Acht Kostbarkeiten** verschiedene Fleischsorten mit Garnelen und Gemüse, scharf **19,90€**
- SP 6 **Babao Ente** knusprige Ente mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse, scharf **19,90€**
- SP 7 **Drache des Kaisers** Hühnerfleisch mit Garnelen und Gemüse in süß-sauer-Soße **19,90€**
- SP 8 **Pet Pat Gang** Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen mit Gemüse in rotem Curry, scharf **19,90€**



SP 5 **Acht Kostbarkeiten**

Cơm và Mì

Reis und Nudeln

30. **Cơm Rang Gà** Gebratener Reis mit Chicken Yaki und frischem Gemüse^C **14,90€**
- 31.a **Yaki Udon Tofu** Gebratene japanische Udon Nudeln mit frischem Gemüse und Tofu **14,90€**
- 31.b **Yaki Udon Chicken** Gebratene japanische Udon Nudeln mit frischem Gemüse und Chicken **15,90€**
- 31.c **Yaki Udon Ente** Gebratene japanische Udon Nudeln mit frischem Gemüse und Ente **17,90€**
32. **Phở Xào Thập Cẩm** Gebratene Bandnudeln mit Garnelen, Rindfleisch, Hühnerfleisch, langen Bohnen, Champignons, Pak Choi, Sojakeimen, Karotten und Schnittlauch^{A,B} **17,90€**
33. **Miến Xào Thập Cẩm** Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Rindfleisch, Hühnerfleisch, langen Bohnen, Champignons, Pak Choi, Sojakeimen, Karotten und Schnittlauch^{A,B} **17,90€**
34. **Gebratene Nudeln mit Chicken** und Gemüse^C **16,90€**
35. **Bánh Canh Tôm** Udon-Nudeln mit Garnelen, frischem Gemüse und Kräutern in Curry-Erdnuss-Sauce^C **16,90€**
36. **Gebratener Reis oder Nudeln** mit Gemüse^C **12,90€**
37. **Gebratener Reis oder Nudeln mit Ente** und Gemüse^C **17,90€**



Phở

Reisbandnudelsuppe

Jeder, der Vietnam jemals besucht hat, wird sich an die fabelhaft schmeckenden Suppen und Nudelspezialitäten mit besonderer Freude erinnern. Sie sind von höchster Qualität mit wundervollen Gewürzen zubereitet, die jeden Gaumen verwöhnen, Nudelsuppe mit verschiedenen Fleischsorten und besonderen vietnamesischen Gewürzen als Beilagen wie Sojakeimen, Koriander und Basilikum.

- 40. **Phở Bò** Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern ^{A,D} **15,90€**
- 41. **Phở Bò Đặc Biệt** Reisbandnudelsuppe mit dem Besten aus verschiedenen Fleischsorten (Hähnchen, Rindfleisch und Garnelen) ^{A,B,D} **17,90€**
- 43. **Udon Hải Sản** mit Meeresfrüchten in einem Fleischfond mit Pak Choi, Sojasprossen und frischen Kräutern **17,90€**
- 45. **Bún Cá** Geschmacksvolle pikante Reismudelsuppe mit Lachs, Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, Sojasprossen und vietnamesischen Kräutern ^{A,D} **17,90€**
- 46. **Bún Tôm** Garnelen mit Tomaten, Pilze und vietnamesischen Kräutern **17,90€**



Bún

Reisfadennudeln

Um Reisgerichte zu diversifizieren, verwendet man in Vietnam öfters Reisfadennudeln zu verschiedenen Fleisch- und Gemüsegerichten. Reisfadennudeln sind sehr beliebt, gesund und besonders fettarm.

Reisfadennudeln werden lauwarm in einer großen Schale mit eingelegtem Kimchi oder Karotten-Kohlrabi-Rettich-Salat, Fleisch und/oder Frühlingsrollen, vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen serviert. Natürlich darf dazu das Limetten-Dressing (Nuoc Mam-Dressing) zum Abschmecken nicht fehlen!

50. **Bún Chả Giò** Reisfadennudeln mit vietnamesischer Frühlingsrollen und „Nước Mắm Sauce“ ^{A,DE,H} **16,50€**
51. **Bún thịt nướng Chả Giò** Reisfadennudeln mit Frühlingsrollen, gegrilltem Rind- & Schweinefleisch) und „Nước Mắm Sauce“ ^{A,DE,H} **20,50€**
52. **Bún Bò Nam Bò** Reisfadennudeln mit kurzgebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern und „Nước Mắm Sauce“ ^{A,DE,H} **20,50€**
53. **Chả cá Lã Vọng** gegrillter Lachs mit Dill, Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Pfefferkörnern und „Nước Mắm Sauce“. Serviert mit Reisfadennudeln ^{A,DE,H} **20,50€**
54. **Bún Chả** Reisfadennudeln mit gegrilltem Schweinebauch und gegrilltem Hackfleisch, verschiedene vietnamesische Kräuter **20,50€**



Gà

Hähnchen

wahlweise mit Jasminreis oder Nudeln

60. **Gà Xào Sả Ớt** Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili, Pak Choi und frischem Gemüse **15,50€**
61. **Gà Cà ri Đỏ** gebratenes Hühnerfleisch mit rotem Curry, Peperoni, Auberginen, grünen Bohnen, Zitronengras und Kokosmilch **15,50€**
62. **Gà sốt Lạc** Gebratenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Paprika, Basilikum in Kokosmilch und Curry-Erdnussauce^{EG} **15,50€**
63. **Chicken Yaki Auster** Hühnerfleisch, gebacken nach japanischer Art mit Gemüse, Knoblauch und Austernsauce **15,50€**
64. **Chicken Yaki Pfeffer** Hühnerfleisch, gebacken nach japanischer Art mit Gemüse, Knoblauch und Spezial-Pfeffersauce **15,50€**
66. **Gà sốt chua ngọt** Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas und süß-sauer-Sauce **15,50€**



BÒ

Rindfleisch

wahlweise mit Jasminreis oder Nudeln

70. **Bò Cà ri Đỏ** Rinderhüftsteak mit rotem Curry, Peperoni, Auberginen, grünen Bohnen, Zitronengras und Kokosmilch ^C **17,90€**
71. **Bò Sốt Tiêu Đen** Rinderhüftsteak mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Pfeffersauce ¹ **22,90€**
72. **Bò Sốt Đậu Bắp** Rinderhüftsteak mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses ¹ **22,90€**
73. **Bò Xào Sả Ớt** Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Pak Choi und frischem Gemüse **20,90€**
74. **Bò Nướng Sốt Tỏi** Beef-Steak, gegrillt mit Gemüse, Knoblauch und Basilikum **22,90€**
75. **Yoko und mehr** Beef-Steak und Großgarnelenspieß, gegrillt mit Thai Spargel, Zucchini, Paprika und Spezial-Pfeffer-Sauce ^B **22,90€**
76. **Bò Nướng Mỡ Lai** Beef-Steak medium gegrillt, mit Pak Choi und Spezial YOKO-Sauce ^B **22,90€**



Vit

Ente

wahlweise mit Jasminreis oder Nudeln

- 90. **Vịt Xào Rau** knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse ¹ **17,90€**
- 91. **Vịt Cà Ri Đỏ** knusprige Ente mit rotem Curry, Peperoni, Auberginen, grünen Bohnen, Zitronengras und Kokosmilch ^o **17,90€**
- 92. **Vịt Xào Mỡ Lai** knusprige Ente, mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial YOKO-Sauce ^B **17,90€**
- 93. **Vịt Sốt Dầu Bếp** knusprige Ente, mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses **17,90€**
- 94. **Vịt Sốt Tiêu** knusprige Ente, mit Pfeffersauce, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Spargel **17,90€**
- 95. **Vịt Sốt Chua Ngọt** knusprige Ente, mit Ananas und süß-sauer-Sauce **17,90€**



Cá và hải sản – Xào

Fisch & Meeresfrüchte – gebraten

wahlweise mit Jasminreis oder Nudeln

80. **Tôm Xào Rau** Gebratene Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse^B **18,90€**
81. **Tôm Xào Xả Ớt** Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras, Chili, Pak Choi und frischem Gemüse^B **18,90€**
82. **Tôm Cà Ri Đỏ** Gebratene Riesengarnelen mit rotem Curry, Peperoni, Auberginen, grünen Bohnen, Zitronengras und Kokosmilch^{B,G} **18,90€**
83. **Tôm Sốt Đầu Bếp** Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial Barbecue-Suace nach Art des Hauses^B **18,90€**
84. **Tôm Sốt Xoài** Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Pak Choi und Spezial Mango-Sauce^B **18,90€**
85. **Mực Xào Sả Ớt** Gebratener Tintenfisch mit Zitronengras, Chili, Pak Choi und frischem Gemüse^D **18,90€**
86. **Mực Sốt Tiêu** Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial Pfeffersauce^D **18,90€**
87. **Mực Xào Mà Lại** Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial YOKO-Sauce^{B,D} **18,90€**
88. **Đổ Biển Sốt Tiêu** Meeresfrüchteplatte mit Lachs, Riesengarnelen, Tintenfisch und Grünschalmuscheln mit Pfeffer-Sauce^{B,D} **22,90€**
89. **yoko BBQ** Meeresfrüchte aus Lachs, Riesengarnelen, Tintenfisch und Grünschalmuscheln in Spezial BBQ-Sauce **22,90€**



Cá và hải sản – Nướng

Fisch & Meeresfrüchte – gegrillt

wahlweise mit Jasminreis oder Nudeln

- | | | |
|------|--|--------|
| 119. | Tôm Nướng Sốt Soài
Gegrillte King Prawns mit Spargel, Gemüse und Mango-Sauce ^B | 19,90€ |
| 120. | Tôm Nướng Sốt Tỏi
Gegrillte King Prawns mit Pak Choi, Gemüse und Knoblauch-Sauce ^B | 19,90€ |
| 121. | YOKO Gegrillte King Prawns mit Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Spargel und YOKO-Spezial-Pfeffersauce (enthält Schweinefleisch) | 22,90€ |
| 122. | Cá Hồi Sốt Chua Ngọt Gegrillter Lachs mit Spinat, Spargel, Gemüse, Ananas und Süß-Sauer-Sauce | 19,90€ |
| 123. | Cá Hồi Nướng Sốt Dầu hào
Gegrillter Lachs mit Spinat, Spargel und Austernsauce ^D | 19,90€ |
| 125. | Cá Ngừ Nướng Sốt BBQ
Gegrillter Thunfisch mit Gemüse und BBQ-Sauce nach Art des Hauses ^D | 19,90€ |
| 126. | Cá Ngừ Nướng Sốt Mà Lài
Gegrillter Thunfisch mit Gemüse und Spezial YOKO-Sauce | 19,90€ |
| 127. | Cá Ngừ Nướng Sốt Nhật Bản
Gegrillter Thunfisch mit Gemüse und Teriyaki-Sauce ^D | 19,90€ |
| 128. | Tôm Sốt Chua Ngọt
Gegrillte Garnelen mit Spargel, Gemüse, Ananas und Süß-Sauer-Sauce ^D | 19,90€ |



Món ăn Chay

vegetarische Gerichte

wahlweise mit Jasminreis oder Nudeln

151. **Miến Xào Chay** Gebratene Glasnudeln mit grünen Bohnen, Pak Choi, Sojasprossen, Karotten und Lauchzwiebeln **14,90€**
152. **Đậu Hũ Cà Ri** Tofu mit Curry, Auberginen, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und Kokosmilch^{G,F} **14,90€**
153. **Đậu Hũ Sốt Lắc** Tofu mit grünen Bohnen, Paprika, Basilikum in Kokosmilch und Erdnussauce^{E,G,F} **14,90€**
154. **Đậu Hũ Sốt Mà Lại** Tofu mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial YOKO-Sauce (enthält Shrimps)^{B,F} **14,90€**

Menüs

5-Gänge-Menüs – ab 2 Personen – 36,-€ / p.P.

wahlweise mit Jasminreis oder Nudeln

140. 1.Gang: **Canh chua Gà** Hühnerfleisch-Suppe mit Kokosmilch
2. Gang: **Sommerrolle**
3. Gang: **Gebratenes Rindfleisch**
mit Zwiebeln, Paprika, Pak Choi und Spezial-Barbecue
4. Gang: **Lachs gegrillt** mit Gemüse und Teryaki-Sauce
oder **knusprige Ente** mit Spezial YOKO-Sauce
5. Gang: **Dessert** Mochi Eis oder gebackene Banane mit Vanille Eis^{C,G,F}
141. 1.Gang: **Súp Miến** Glasnudelsuppe mit Tofu und Gemüse
2. Gang: **Ebi Shumai** gedampfte Teigtaschen
mit Garnelen und gehacktem Schweinefleisch
3. Gang: **King Prawns** gegrillte Risengarnelen mit Pak Choi
4. Gang: **knusprige Ente** mit rotem Curry, Zitronengras und Kokosmilch
oder **Gebratenes Rind** mit Zitronengras, Chili,
Pak Choi und frischem Gemüse
5. Gang: **Dessert** Mochi Eis oder gebackene Banane mit Vanille Eis^{B,C,G,F}

Desserts

- | | | |
|------|--|-------|
| 160. | Chuối Chiên gebackene Banane | 5,20€ |
| 161. | Chuối Chiên Với Kem Gebackene Banane mit Vanille-Eis | 6,20€ |
| 162. | Japanisches Mochi-Eis „green Tea“ gefülltes Reisdessert (2St.) | 6,90€ |
| 163. | Japanisches Mochi-Eis „Mango“ gefülltes Reisdessert (2St.) | 6,90€ |
| 164. | Jap. Mochi-Eis „Strawberry Cheesecake“ gefülltes Reisdessert (2St.) | 6,90€ |
| 165. | Japanisches Mochi-Eis „Coconut“ gefülltes Reisdessert (2St.) | 6,90€ |
| 166. | Japanisches Mochi-Eis „Cheese Cake“ gefülltes Reisdessert (2St.) | 6,90€ |
| 167. | Gebackenes Eis mit Sahne | 6,90€ |
| 168. | Bananen-Split Gespaltene Banane mit Erdbeer-, Schoko- & Vanilleeis | 6,90€ |
| 169. | Gemischtes Eis mit Sahne | 6,50€ |
| 170. | Gemischtes Eis mit Obst | 8,50€ |
| 173. | Mango-Eis 1/2 Mango, gefüllt mit Mago-Sorbeteis | 7,90€ |
| 174. | Orange-Eis ganze Orange, gefüllt mit Orangen-Eiscreme | 7,90€ |
| 175. | Zitrone-Eis ganze Zitrone, gefüllt mit Zitronen-Eiscreme | 7,50€ |
| 176. | Kokos-Eis 1/2 Kokosnuss, gefüllt mit Kokosnuss-Eiscreme | 7,50€ |



Sushi Platten

P1

Sushi Veggie

1x Avocado Nigiri, 1x Tofu Nigiri,
6x Maki Gurke, 6x Veggie Tempura



14,90€

P2

Crispy Rocket

2x Nigiri Lachs, 6x Maki Avocado,
6x Alaska Crunchy



18,90€

P3

Sushi for One

1x Nigiri Lachs, 1x Nigiri Thunfisch,
6x Maki Lachs, 8x California Inside Out



19,90€

P4

Brücke – for Two

2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Thunfisch, 2x Nigiri Ebi,
6x Maki Lachs, 6x Kapa Maki,
8x California Inside Out, 6x Alaska Crunchy



39,50 €

P5

YOKO Brücke – for Three

2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Thunfisch,
2x Nigiri Ebi, 6x Maki Lachs, 6x Maki Gurken,
8x California Inside Out, 8x Tiger Rolls,
12x Alaska Crunchy, 6x Sashimi Mix



69,50€

P6

YOKO Segelschiff – for More

2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Thunfisch,
2x Nigiri Ebi, 2x Nigiri Aal,
6x Maki Lachs, 6x Maki Thunfisch,
6x Maki Gurke, 8x Tiger Rolls,
8x California Inside Out,
6x Alaska Crunchy, 6x Tuna Crunchy,
6x Ebi Crunchy, 8x Sashimi-Mix



109,50€

Nigiri

2 Stück

N1	Inagi – Tofutasche	4,90€
N2	Avocado – Avocado	4,90€
N3	Unagi – gegrillter Aal	6,90€
N4	Ebi – Garnelen	5,90€
N5	Sake – Lachs	5,90€
N6	Maguro – Thunfisch	6,90€
N7	Sake Tataki – Lachs, flambiert	6,90€
N8	Maguro Tataki – Thunfisch, flambiert	7,40€
N9	Nigiri Tai – Brasse	5,90€



N5 **Sake**

Maki

6 Stück

M1	Kampyo – Reisrolle mit Kürbis	5,20€
M2	Kappa – Reisrolle mit Gurke	5,20€
M3	Avocado – Reisrolle mit Avocado	5,20€
M4	Ebi Rucola – Reisrolle mit Garnelen und Rucola	6,90€
M5	Sake – Reisrolle mit Lachs	6,20€
M6	Tekka – Reisrolle mit Thunfisch	6,50€
M7	Hot Tuna – gekochter Thunfisch, Mayo Chili, Lauch	6,20€
M8	Kani – Reisrolle mit Surimi und Avocado	5,50€
M9	Sake Avocado – Reisrolle mit Lachs und Avocado	6,20€



M3 **Avocado**

Uramaki - inside out

8 Stück

U1	Alaska Reisrolle mit Avocado, Lachs und Fischrogen	9,90€
U2	Tuna Kappa Reisrolle mit Thunfisch, Gurke und Fischrogen	10,90€
U3	California Reisrolle mit Surimi, Avocado, Fischrogen und Sesam	9,90€
U4	Tempura Lachs Reisrolle mit Tempura Lachs, Avocado und Sesam	10,90€
U5	Chicken-Gurken Rolls Reisrolle mit frittiertem Chicken, Gurke mit Sesam	9,90€
U6	Ebi Rolls Reisrolle mit frittierter Garnele, Gurke mit Sesam	9,90€
U7	Osaka Reisrolle mit gekochtem Thunfisch, Gurke umwickelt mit Röstzwiebel	9,90€
U8	Rucola Reisrolle mit Rucola, Gurke, Avocado und Philadelphia	9,20€
U9	Avocado Reisrolle mit Avocado, Gurke und Philadelphia, Sesam	9,20€



U3 **California**

Uramaki Special Roll

8 Stück

- | | | |
|-----|--|--------|
| U10 | Tiger Roll
Reisrolle mit Mango, Gurke, frittierte Garnelen, ummantelt, Lachs flambiert | 16,90€ |
| U11 | Dragon Roll
Reisrolle mit Mango, Gurke, und frittierter Garnele, ummantelt, Aal | 16,90€ |
| U12 | Phönix Rolls
Reisrolle mit Mango, Gurke, Rucola, umwickelt, Thunfisch flambiert | 16,50€ |
| U13 | Drei Farben
Reisrolle mit Surimi, Avocado, umwickelt, mit Thunfisch, Lachs und Avocado | 16,90€ |
| U14 | Tazuna Roll
Reisrolle mit Lachs, Gurke, Avocado, umwickelt | 16,50€ |
| U15 | Veggie Spezial
Reisrolle mit Gurke, Avocado, Tofutasche und Avocado, ummantelt | 15,90€ |
| U16 | Love Roll
Reisrolle mit Tempura, Gurke, Mango, Erdbeere und Honig, umwickelt | 16,90€ |



U10 **Tiger Roll**

Crunchy Roll

6 Stück

- | | | |
|-----|---|--------|
| CR1 | Alaska Crunchy
Reisrolle mit Avocado, Gurke und Lachs | 9,90€ |
| CR2 | Tuna Crunchy
Reisrolle mit Thunfisch, Gurke und Avocado | 10,90€ |
| CR3 | Spicy Salmon Crunchy
Reisrolle mit Lachs, Avocado, Gurke, leicht scharf | 9,90€ |
| CR4 | Chicken Crunchy
Reisrolle mit frittiertem Hähnchen und Gurke | 9,90€ |
| CR5 | Ebi Crunchy
Reisrolle mit frittierter Garnele, Avocado und Gurke | 10,90€ |
| CR6 | Veggie Crunchy
Reisrolle mit Avocado, Gurke und Kürbis | 8,90€ |



CR5 **Ebi Crunchy**

Sashimi

8 Stück

- | | | |
|----|---|--------|
| S1 | Sake – Lachs | 20,90€ |
| S2 | Maguro – Thunfisch | 22,90€ |
| S3 | Sashimi Mix – verschiedene Fischarten, mit Lachs und Thunfisch | 23,90€ |



S3 Sashimi Mix

Futomaki

6 Stück

- | | | |
|----|--|-------|
| F1 | Sumo Futo Maki
mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Kürbis, Fischrogen und Frischkäse | 9,90€ |
| F2 | Sumo Futo Tori
knuspriges Hühnerfleisch, Gurke, Sesam und Frischkäse | 9,90€ |
| F3 | Sumo Futo Veggie
Avocado, Gurke, Kürbis und Frischkäse | 8,50€ |



F1 Sumo Futo Maki

hausgemachte Getränke

alkoholfrei

- | | | |
|----|--|-------|
| G1 | YOKO Eistee
aus schwarzem Tee gekocht, Zitronen-Geschmack | 6,90€ |
| G2 | Melone Eistee
aus grünem Tee gekocht, Wassermelonen-Geschmack | 6,90€ |
| G3 | Red Geisha
Limetten, Wild Berry, Sodawasser mit Beeren | 6,90€ |
| G4 | Ginger Breeze
Vietnamesische Kräuter in Eis
mit Ginger und Zitronengras | 6,90€ |
| G5 | Frische Gurken Saftschorle
Gurken, Limette, Frische Minze | 6,90€ |
| G6 | Maralover
Frische Passionsfrucht, Sodawasser | 6,90€ |
| G7 | Limetten Drink
Frische Limette, brauner Zucker und Minze | 6,90€ |
| G8 | Lychee Land
Lycheesaft, Limette, Soda | 6,90€ |



Summer Breeze

Fruchtsaft mit geraspeltem Eis
und frischer Minze

- | | | | |
|-----|--|------|-------|
| G11 | Mango – Summer Breeze ^{1,2,3,4} | 0,5l | 6,90€ |
| G12 | Lychee – Summer Breeze ^{1,2,3,4} | 0,5l | 6,90€ |
| G13 | Guave – Summer Breeze ^{1,2,3,4} | 0,5l | 6,90€ |



Getränke

alkoholfrei

G21	Stilles Wasser (Teinacher)	0,25l	3,20€	0,75l	6,50€
G22	Sprudel (Mineralwasser)	0,25l	3,20€	0,75l	6,50€
G23	Coca Cola ^{1,2,3,4,5}	0,2l	3,20€	0,4l	4,00€
G24	Coca Cola light ^{1,2,3,4,5}	0,2l	3,20€	0,4l	4,00€
G25	Fanta ^{1,2,3,4,5}	0,2l	3,20€	0,4l	4,00€
G26	Sprite ^{1,2,3,4,5}	0,2l	3,20€	0,4l	4,00€
G27	Mezzo-Mix ^{1,2,3,4,5}	0,2l	3,20€	0,4l	4,00€
G28	Orangina rot	0,25l	3,90€	0,25l	3,90€
G29	Orangina gelb	0,25l	3,90€	0,25l	3,90€
G30	Bitter Lemon	0,2l	3,90€	0,2l	3,90€
G31	Tonic Water	0,2l	3,90€	0,2l	3,90€
G32	Ginger Ale	0,2l	3,90€	0,2l	3,90€



Säfte

alkoholfrei

G41	Lychee	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€
G42	Mango	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€
G43	Guave	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€
G44	Apfelsaft	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€
G45	Orangensaft	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€
G46	Johannisbeersaft	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€
G47	Maracujasaft	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€
G48	Saftschorle	0,2l	3,50€	0,4l	4,90€

warme Getränke

G51	Vietnamesischer Grüner Tee		4,20€
G52	Chinesischer Jasmin Tee		4,20€
G53	Frischer Minztee		4,20€
G54	Frischer Ingwertee		4,20€
G55	Zen YOKO Tee		5,00€
	Wertvoller & gesunder Tee – erfrischend & vitalisierend aus der asiatischen Heilkräuter-Medizin.		
	Mit Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Chrysanthenblüten und Asteraee-Wurzel.		
G56	Kaffee ^{TI}		3,50€
G57	Espresso ^{TI}		3,00€
G58	Double Espresso ^{TI}		4,90€
G59	Vietnamesischer Kaffee ^{TI}	4,90€	
G60	Vietnamesischer Eis-Kaffee ^{TI}	6,90€	

Biere

G61	Karlsberg Ur-Pils	0,3l	3,30€	0,5l	4,90€
G62	Radler / Panaché	0,3l	3,30€	0,5l	4,90€
G63	Cola-Bier / Gespritztes	0,3l	3,30€	0,5l	4,90€
G64	Picon Bier			0,3l	4,50€
G65	Flasche Franziskaner Weizen hell / dunkel / alkoholfrei			0,5l	5,20€
G66	Flasche Karlsberg Ur-Pils			0,33l	3,50€
G67	Flasche Gründelsh Fresh alkoholfrei			0,33l	3,50€
G68	Flasche Gründels alkoholfrei			0,33l	3,50€
G71	Flasche Saigon Bier			0,33l	4,50€
G72	Flasche Kirin Bier			0,33l	4,50€
G73	Flasche Asahi Bier			0,33l	4,50€
G74	Flasche Singha Bier			0,33l	4,50€



Cocktails

alkoholfrei

- | | | | |
|------|--|---|-------|
| G301 | Cindarella Ananas, Orangensaft, Sahne, Coconut cream, Grenadine ^{1,2} |  | 7,90€ |
| G302 | CraciCoconut Mango, Guave, Maracuja, Coconut cream ² | | 7,90€ |
| G303 | Fruit Punch Zitroine, Orangensaft, Ananas, Mango, Maracujasirup, Grenadine ^{1,2} | | 7,90€ |
| G304 | Orangenwelt Orangen, Maracujasaft, Sahne, Mandelsirup | | 7,90€ |
| G305 | Pinacoco Ananassaft, Coconut cream, Sahne | | 7,90€ |
| G306 | Tennis-Drink Ananas, Banane, Orange, Maracujasaft, Mangosirup | | 7,90€ |

Cocktails

mit alkohol

- | | | | |
|------|---|---|--------|
| G401 | Planters Punch Orange, Zitronensaft, brauner Rum, Grandine ^{1,2} |  | 9,90€ |
| G402 | Caipirinha Limette, Limettensirup, Zuckersirup, Cachaca Rum | | 9,90€ |
| G403 | Sex on the Beach Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberry Juice ^{1,2} | | 9,90€ |
| G404 | Blue Jeans Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Grapefruitsaft ² | | 9,90€ |
| G405 | Pina Colada Ananassaft, Coconut cream, Sahne, white Rum ^{1,2} | | 9,90€ |
| G406 | Maitai Limette, brauner Rum, Cointreau, Captain Morgan, Mandelsirup, Limettensirup ² | | 10,50€ |
| G407 | Phuket Coco Coconut cream, Mangosirup, brauner Rum, Captain Morgan | | 9,90€ |
| G408 | Suzi Wong Southern Comfort, white Rum, Cherry Brandy, Zitronensaft, Kirschsaf, Ananassaft | | 10,50€ |
| G409 | Hattori Hanzo Limettensaft, brauner Rum, Pflaumenwein, Maracujasaft und Wasabi | | 10,50€ |
| G410 | Shanghai Disaronno, Zitronensaft, Zuckersirup, Ingwerscheiben, Ginger Ale ^{2,7} | | 9,90€ |
| G411 | Tiger an Dragon Gin, Minzblätter, Lime Juice Cordial, Limettenscheiben, Ingwer und Sodawasser | | 9,90€ |
| G412 | Mojito Limette, Rohrzucker, Minzblätter, white Rum und Midori Melon | | 10,50€ |

offene Weine

Weißwein

	0,1l	0,2l	0,5l
G101 Grauer Burgunder, trocken D.Q. – VJ Strahlend gelb. Fruchtaromen von Birne und Pfirsich mit pikanter Säure.	3,40€	6,20€	14,00€
G102 Grauer Burgunder Spätlese – Petgen Trocken, edel, ausdrucksstarker, voller Körper. Überzeugt durch Leichtigkeit.	3,40€	6,20€	14,00€
G103 Pinot Blanc - Gisselbrecht Der Pinot Blanc ist rund und delikat, mit sortentypischen Aromen.	3,40€	6,20€	14,00€



Rosé

	0,1l	0,2l	0,5l
G111 Chateau Mentone Côte de Provence Expressive Aromen von roten Früchten, Frische und mineralisches Finale.	3,40€	6,20€	14,00€
G112 Chateau de Gairard Rosé – Bio Trockener Riesling aus hoch reifen Trauben von mind. 30-jährigen Reben.	3,40€	6,20€	14,00€



Rotwein

	0,1l	0,2l	0,5l
G121 Beaujolais Parcellaire – AB Kräftige rubinrote Farbe. Intensive, blumige Aromen mit fruchtigem Charakter.	3,40€	6,20€	14,00€
G122 Rocca Bastia Primitivo IGP Intensiver Duft nach Kirschen, Brombeeren und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kräftig und gleichzeitig balanciert.	3,40€	6,20€	14,00€
G131 Weinschorle	2,80€	5,20€	11,00€



Jinro Soju

Koreanischer Reiswein

G201 Jinro Erdbeer	0,35l	12,50€
G202 Jinro Pfirsich	0,35l	12,50€
G203 Jinro Pflaume	0,35l	12,50€
G204 Jinro Grapefruit	0,35l	12,50€
G205 Jinro Traube	0,35l	12,50€



Aperitifs

und Longdrinks

G501	Hugo's st.Germain Likör, Prosecco, Soda, Limette und Minze		7,50€
G502	Aperol Spritz		7,50€
G503	Lillet Wild Berry		7,50€
G504	Melone Spritz		7,50€
G505	Pinker Spritzer mit Beerenmix		7,50€
			
G511	Crémant	0,1l	4,50€
G512	Crémant Aperol	0,1l	6,00€
G513	Campari Orange	0,1l	5,50€
G514	Campari Soda	0,1l	5,50€
G515	Gin Tonic	0,1l	5,50€

Spirituosen

G521	Martini weiß/rot/dry	5cl	4,00€
G522	Ramazotti	5cl	4,00€
G523	Pflaumenwein (warm oder kalt)	5cl	4,00€
G524	Sake (japanischer Reiswein)	5cl	4,00€
G525	Ricard	4cl	4,00€
G531	Reisschnaps	2cl	4,50€
G532	Vodka	2cl	4,00€
G533	Tequilla	2cl	4,00€
G534	Fernet Branca	2cl	4,00€
G535	Williams Birne	2cl	4,00€
G536	Johnnie Walker	2cl	4,00€
G537	Chivas Regal	2cl	4,00€
G538	Scotch	2cl	4,00€
G539	Remy Martin	2cl	4,00€
G540	Gin	2cl	4,00€
G541	Bailey's	4cl	4,50€

YOKO

VIETNAMESISCHE & JAPANISCHE
CUISINE

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoff, 2=Farbstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Süßungsmittel (Saccharin), 5=Süßungsmittel (Cyclamat), 6=Süßungsmittel (Aspartam), 7=Süßungsmittel (Acesulfam), 8=Phosphat, 9=geschwefelt, 10=chininhaltig, 11=koffeinhaltig, 12=mit Geschmacksverstärker, 13=geschwärzt, 14=gewachst, 15=gentechnisch verändert / **Allergene:** A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier von Geflügel, D=Fisch, F=Soja, G=Milch von Säugetieren (incl. Laktose), H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupine, N=Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische (und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse) / Alle Preisangaben verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.