



**DRINK  
&  
DESSERT**

**Asian Fusion Cuisine**

---



**Y a m a** *Restaurant*

**Asian Fusion Cuisine**

## LIEBE GÄSTE

Willkommen im Menü für Getränke & Desserts des Asia Fusion Restaurants – ein Ort, an dem jeder Moment es wert ist, genossen zu werden.

Hier ist alles darauf ausgerichtet, dass Sie sich entspannen und wohlfühlen. Ob Sie sich zurücklehnen und eine erfrischende Eisteetasse nach dem Essen genießen möchten oder einen verführerischen Cocktail als krönenden Abschluss des Tages bevorzugen – wir haben die perfekten Optionen, um Ihnen zu helfen, sich zu entspannen und zu erfrischen. Dazu bieten wir köstliche Desserts, von süß bis leicht, die alle sorgfältig zubereitet werden, um Sie auf eine besondere emotionale Reise zu entführen.

Lassen Sie uns jeden Moment für Sie in diesem gemütlichen und inspirierenden Ambiente betreuen.



+49 4152 8779922



Scannen Sie hier für mehr Informationen



WEBSITE



INSTAGRAM



FACEBOOK PAGE

## HOMEMADE DRINKS

Signature Drinks – kunstvoll komponiert, inspiriert von fernöstlicher Eleganz.  
Jede Komposition ein Gleichgewicht aus Aromen, Textur und Emotion.  
Handgemacht mit Sorgfalt – exklusiv für Yama.



### PASSION BLOOM

1,2,6,12

Erfrischender  
Jasmin Tee mit  
Maracuja- und  
Limettensaft.

**5,90**



### PURPLE SUNSET

1,2,6,12

Blumiger  
Anchan-Tee mit  
Litschi- und  
Limettensaft.

**6,50**



### LIME REFRESH

1,2,6,12

Simple-sirup,  
Limettensaft,  
Minze.

**5,90**



### MANGO COLADA

d,1,2,6,12

Cremiger  
Mango-Drink  
mit Sahne und  
Kokos-Sirup.

**5,90**



### SKYLINE FIZZ

1,2,6,12

Erfrischender  
Drink mit Blue  
Curaçao und  
Orangensaft.

**5,90**



### CIELITO

1,2,6,12

Spritzigeru Drink  
mit Blue Curaçao,  
Ginger Ale, Bitter  
Lemon und Tonic.

**5,90**



### TROPICAL BREEZE

1,2,6,12

Tropischer  
Drink mit  
Ananas, Minze,  
Limettensaft.

**5,90**



### SPRING BLOSSOM

1,2,6,12

Erfrischender  
Genuss mit  
Limettensaft,  
hausgemachter  
Berry-Jam, Minze.

**5,90**

## HOMEMADE DRINKS

Mit Leidenschaft und Respekt für natürliche Zutaten entstehen bei Yama hausgemachte Kreationen, die Authentizität und Genuss auf einzigartige Weise verbinden. Jeder Schluck ein Moment purer Sorgfalt.



### PEAR HAMONY

1,2,6,12

Frischer Drink mit Limettensaft, Birnensaft und hausgemachtem Minze-Sirup.

**5,90**



### SCARLET EDEN

1,2,6,12

Fruchtiger Drink mit Ananassaft, Granatapfelsaft, und Minze.

**5,90**



### YUZU CHILL

1,2,6,12

Spritziger Drink mit Yuzu-Sirup, Honig.

**6,50**



### MINTED ROSE

1,2,6,12

Blumiger Drink mit Rosen-Sirup, hausgemachtem Minze-Sirup und Limettensaft.

**5,90**



### WHISPERS OF LAVENDER

1,2,6,12

Eleganter Genuss mit Lavendel-Sirup, Anchan-Tee und Limettensaft.

**5,90**



### MANGO LASSI

d,6

Cremiger Joghurt-Drink mit süßer Mango.

**5,90**

---

**Y a m a**  
*Restaurant*

# ALKOHOL GALLERY

---



“Ein guter Cocktail erzählt eine Geschichte – von Handwerkskunst, von Leidenschaft und von dem perfekten Zusammenspiel einzelner Nuancen.

Bei Yama verbinden wir traditionelle Mixtechniken mit modernen Ideen, um Drinks zu schaffen, die nicht nur schmecken, sondern berühren.”

- Yama Team

## COCKTAIL

Unsere Cocktails vereinen fernöstliche Aromen und moderne Mixkunst – kreativ, vielschichtig und immer mit einem Hauch von Yama.



**CITRUS  
LOVE** <sup>1,2,6,10</sup>

Der perfekten Kombination aus Yuzu Gin, Soda und Limettensaft.

**8,90**



**LAVENDER  
DREAM** <sup>1,2,6,12</sup>

Eine blumige Kombination aus den Kräuternoten des Blossom Gin, Limettensaft und Anchan Tee.

**8,90**



**CITRUS  
ELIXIR** <sup>1,2,6,12</sup>

Yuzu Gin, Italicus und Sweet Vermouth vereint einen erfrischend sauren, blumigen Geschmack.

**9,50**



**MOJITO** <sup>1,2,6,12</sup>

Rum, Minze und Limettensaft – eine harmonische Mischung aus süßen und sauren Noten, die Frische schaffen.

**7,90**



**CAIPIRINHA** <sup>1,2,6,12</sup>

Der Süße von Cachaça, der leichten Säure von Limettensaft und der spritzigen Note von Ginger Ale.

**8,90**



**STRAWBINHA** <sup>1,2,6,12</sup>

Der fruchtige Erdbeersirup und Cachaça vereinen sich mit Ginger Ale zu einer erfrischenden Mischung.

**8,90**



**MARAINHA** <sup>1,2,6,12</sup>

Das auffällige Aroma der Maracuja, Cachaça und Ginger Ale, entfaltet einen erfrischenden und faszinierenden Geschmack.

**8,90**



**PEACHY  
BREEZE** <sup>1,2,6,12</sup>

Vodka, Birnensaft, Holunderblüten kreieren einen harmonischen, fruchtigen Geschmack.

**7,90**

## COCKTAIL

Umeshu ist ein traditioneller japanischer Likör aus eingelegten Pflaumen. Er schmeckt fruchtig, süß und leicht säuerlich.



### FRUITY UME

1,2,6,12

Umeshu, Gin und frische Früchte verschmelzen zu einer einzigartig erfrischenden Mischung.

**8,90**



### CHOYA MULE

1,2,6,12

Umeshu und Ginger Beer verbinden sich zu einem ausgewogenen Geschmackserlebnis.

**8,90**



### ESPRESSO FUSION

1,2,6,10

Espresso, Kaffeelikör und Wodka verschmelzen zu einem intensiven, entspannten Genuss.

**9,50**



### BLUE HAWAII

d,1,2,6,12

Vodka, Ananassaft, Kokos und Blue Curacao ergeben einen tropischen, süßen und cremigen Geschmack.

**8,90**



### BIKINI BOTTOM

1,2,6,12

Malibu, Kokos, Orangensaft und Melonenlikör – leicht, tropische Aromen, die perfekte Wahl für entspannte Momente wie am Strand.

**9,50**



# SPRIZZ

Frisch, erfrischend und sprudelnd einladend, ein Schluck genügt, um das erfrischende Gefühl durch alle Sinne zu spüren. Egal ob Sommer oder Winter, jeder Schluck Sprizz bringt Entspannung, Energie und einen Hauch frischer Luft für Ihre Seele.



## SUMMER VIBE

1,2,6,12

Passionsfrucht, Minze, Ginger Ale und Lillet Blanc – frisch, erfrischend mit einem Hauch von Duft.

7,50



## PINACOLADA

d,1,2,6,12

Bacardi, Sahne und Kokos – eine süße, cremige Mischung mit tropischen Aromen.

7,50



## APEROL SPARK

1,2,11,12

Ein spritziger Mix aus Aperol, Prosecco und Ginger Ale – leicht, lebendig und perfekt für entspannte Momente.

7,50



## HAMANI FIZZ

1,2,11,12

Erdbeersirup, Blossom Gin und Tonic – süß, zart und erfrischend.

7,50



## LILLET BERRY

2,6,12

Beerenmarmelade, Lillet Blanc und Tonic – eine süße, zarte Mischung mit erfrischem Fruchtgeschmack.

7,50



## SPRINGTIME SPRITZ

1,2,6,12

Holunderblüten, Minze, Prosecco und Soda – eine erfrischende Mischung, die die spritzige Leichtigkeit und den feinen Geschmack von Prosecco mit blumigen Noten vereint.

7,50

---

**Y a m a**  
*Restaurant*

**COFFEE  
&  
TEA**

---



Bei Yama verbinden wir die Essenz asiatischer Küche mit innovativen Ideen – traditionell verwurzelt, modern inspiriert.

## TEA

Jede Tasse Tee ist eine entspannende Reise für die Sinne, von feinstem Grüntee bis hin zu schwarzem Tee und den frischen Aromen aus Früchten und getrockneten Blumen. Lassen Sie sich von uns in eine ruhige Atmosphäre entführen, in der Sie die Ruhe im hektischen Alltag wiederfinden können.



### INGWER<sup>1,2</sup> HONIG TEE

frische Ingwer, Minze und Honig fördert Entspannung und wärmt den Körper.

**3,80**



### YUZU<sup>1,2,6</sup> HONIG TEE

Yuzu Honig Jam und Zitrone bieten einen erfrischend süß-sauren Geschmack, der Entspannung fördert.

**4,00**



### RYOKU CHA<sup>1,2</sup>

Grün Tee in Teekanne. Ein erfrischender Geschmack, der Entspannung fördert und die Gesundheit stärkt.

**4,00**



### JASUMIN CHA<sup>1,2</sup>

Jasmin Tee in Teekanne. Ein erfrischender Geschmack, der Entspannung fördert und die Gesundheit stärkt.

**4,00**



### GENMAI CHA<sup>1,2,f</sup>

Der charakteristische Geschmack von Gerösteter Reis, Grün tee, Sesam sorgt für Wärme, Wohlbefinden und Entspannung.

**4,00**



### GOJI KAMILLE TEE<sup>1,2</sup>

Eine erfrischende Mischung aus Kamille, Goji und Apfel für Entspannung und Frische.

**7,00**



### FRUITY ROSE TEE<sup>1,2</sup>

Schwarzer Tee, Rosenblüten, Früchte und Zimt: Eine warme, fruchtige Mischung mit einer dezenten Zimtnote.

**7,00**

<b>KAFFEE</b> <sup>10</sup>	<b>3,20</b>
<b>KAFFEE AU LAIT (MIT MILK)</b> <sup>10,d</sup>	<b>3,20</b>
<b>KAFFEE MIT KAKAO</b> <sup>10</sup>	<b>3,20</b>
<b>ESPRESSO</b> <sup>10</sup>	<b>2,60</b>
<b>DOPPELTE ESPRESSO</b> <sup>10</sup>	<b>3,90</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>d,10</sup>	<b>2,90</b>
<b>KAKAOTRAUM</b> <sup>10</sup>	<b>3,50</b>
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>d,10</sup>	<b>3,50</b>
<b>CAPPUCHINO MIT KAKAO</b> <sup>d,10</sup>	<b>3,50</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>d,10</sup>	<b>3,90</b>



## TYPE OF COFFEE

Bei Yama verbinden wir diese Tradition mit einem modernen Geschmackserlebnis. Bereits beim ersten Schluck spüren Sie das Besondere: ein verführerischer Duft, ein vollmundiger Körper, ein langer, sanfter Nachhall mit feiner Bitternote.

Unsere dunkel gerösteten Arabica-Bohnen entfalten unter dem Druck der Espressomaschine ihr volles Aroma – intensiv, elegant und unwiderstehlich bis zum letzten Tropfen.

Erleben Sie Kaffee in seiner schönsten Form – duftend, stilvoll und unvergesslich.



## SOFT DRINK

<b>COCA COLA/ FANTA/ SPRITE/ COLA ZERO</b> <sup>2,5,6,12</sup>	<b>0,3L</b>	<b>3,50</b>
<b>PAULANERSPEZI</b> <sup>2,5,6,12</sup>	<b>0,3L</b>	<b>3,50</b>
<b>GINGER ALE/ TONIC WATER</b> <sup>1,11,12</sup>	<b>0,2L</b>	<b>3.20</b>

<b>SÄFTE</b> <sup>2,6,12</sup>	<b>0,3L</b>	<b>3,50</b>
Apfel/ Johannisbeere/ Lychee/ Mango/ Rhabarber/ Birne/ Maracuja/ Granatapfel/ Ananas		

*(Säft auch als Schorle möglich)*

<b>WASSER</b>	<b>0,2L</b>	<b>2,80</b>
(Naturell/ Sprudel)	<b>0,8L</b>	<b>7,50</b>

## WINE

<b>SAKE JUNMAI</b>	<b>0,15L</b>	<b>8,50</b>
--------------------	--------------	-------------

– ein rein aus Reis, Wasser und Hefe gebrauter Sake Japans, kalt vergoren.

Seidig weich, dezent duftend, trocken, fruchtig und elegant im Geschmack – mit einer angenehmen Tiefe und Fülle.

Ein Meisterwerk vollendeter Handwerkskunst, serviert gut gekühlt.



<b>RIESLING</b> <sup>12,g</sup>	<b>0,20L</b>	<b>5,90</b>
Trocken		
Liebling		
<b>PINOT GRIGIO</b> <sup>12,g</sup>	<b>0,20L</b>	<b>5,90</b>
<b>MERLOT</b> <sup>12,g</sup>	<b>0,20L</b>	<b>5,90</b>
<b>PRIMITIVO</b> <sup>12,g</sup>	<b>0,20L</b>	<b>5,90</b>
<b>ROSE PINOT NOIR</b> <sup>12,g</sup>	<b>0,20L</b>	<b>5,90</b>
<b>WEINSCHORLE</b> <sup>12,g</sup>	<b>0,20L</b>	<b>4,90</b>

## BEER

<b>JAPANISCHES BIER</b>	<b>0,30L</b>	<b>4,90</b>
<b>PILS</b>	<b>0,30L</b>	<b>3,80</b>
Krombacher		
Radler		
Bier Alkoholfrei		
<b>HEFEWEIZEN</b>	<b>0,50L</b>	<b>5,50</b>
<b>HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</b>	<b>0,50L</b>	<b>5,50</b>

---

Yama  
*Restaurant*

**DESSERT  
GALLERY**





## **JASMINE CREAM DELIGHT** <sup>6,d</sup>

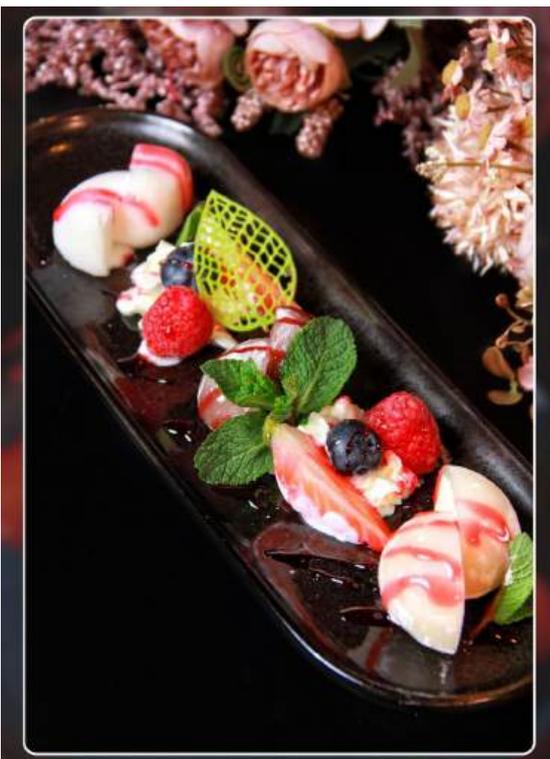
**5,50**

– zart, floral, einzigartig.

Unsere hausgemachte Jasmincreme vereint die seidige Fülle von frischer Sahne mit dem feinen, blumigen Duft von echtem Jasmin und der cremigen Süße von hochwertiger weißer Schokolade.

Sanft gekühlt, schmilzt sie cremig auf der Zunge – ein zarter Hauch fernöstlicher Eleganz.

Vollendet wird das Dessert mit einem intensiv-fruchtigen Birnenspiegel, der Tiefe und Kontrast schenkt. Ein einzigartiges Pudding-Erlebnis – subtil, edel und überraschend anders.



## **JAPANESE MOCHI** <sup>4,6,d</sup>

**5,50**

– eine zarte Harmonie aus Tradition und Genuss.

In feinem Reismehlteig umhüllt, verbirgt sich ein cremiger Eiskern, der sanft auf der Zunge schmilzt.

Die dezente Süße, die weiche Textur und die aromatische Vielfalt machen dieses Dessert zu einer sinnlichen Reise durch die japanische Patisserie.

Ein kunstvolles Spiel zwischen Kälte, Zartheit und Eleganz.



**COFFEE CREAM TREAT** 6,10,d

**5,50**

- die Liaison zwischen Pudding und Eiscreme.

Unsere hauseigene Kreation vereint die sanfte Seidigkeit von Pudding mit der zarten Festigkeit von Eiscreme. Ein intensiver Hauch von frisch gebrühtem Kaffee trifft auf die Bitterkeit edelster Zartbitterschokolade, während der buttrige Keksboden einen unvergleichlichen Kontrast bietet.

Jede Löffelfüllung ist ein Moment des Genusses, der den Gaumen mit einer tieferen, vollmundigen Aromenvielfalt umhüllt.

**ZESTY LYCHEE FUSION** 6,d

**5,50**

- ein erfrischendes Spiel aus Zitrus und Exotik.

Zitroneneis, eiskalt und zart schmelzend, trifft auf eine geheimnisvolle Lychee-Sauce - nach einer exklusiven Rezeptur des Hauses.

Die fein-säuerliche Frische der Zitrone verbindet sich mit der floralen Süße der exotischen Frucht zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.





NEW

## VELVET CARMEL <sup>a,d,6</sup>

5,50

Aromatisch – cremig – fein süß.  
Ein samtiger Pudding aus frischer  
Milch und Eiern, langsam gegart bis  
zur perfekten Konsistenz.

Darüber: eine hausgemachte  
Karamellsauce, leicht herb und  
elegant schmelzend bei jedem  
Löffel. Ein klassisches Dessert –  
schlicht, aber voller Charakter.

Perfekt in Kombination mit  
frischen Früchten der Saison.

*\*Nicht enthalten: Gelatine*

## BANANA-MATCHA CLOUD <sup>d,6</sup>

5,50

Ein cremiger Bananenpudding  
mit feiner Süße und  
vollmundigem Fruchtroma  
trifft auf eine besondere  
Matcha-Sauce – herb, grün,  
charakterstark.

Das Zusammenspiel aus  
tropischer Sanftheit und  
japanischer Tiefe überrascht mit  
Balance und Eleganz.

Hausgemacht, harmonisch,  
ungewöhnlich – ein Dessert für  
Entdecker.

NEW



NEW

## MANGO STICKY RICE <sup>f.k.6</sup>

7,50

—tropisch, cremig, duftend.

Sonnengelbe Mangoscheiben, reif und vollmundig süß, treffen auf warmen, duftenden Klebreis mit zarter Kokosnote.

Der cremige Kokosguss umhüllt jedes Reiskorn und bringt eine feine Balance zwischen Süße, Frische und Textur.

Ein ikonisches Dessert aus Südostasien – exotisch, harmonisch und einfach unvergesslich.



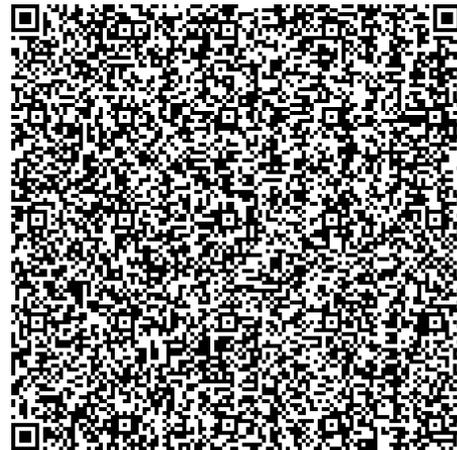
**VIELEN DANK**  
dass Sie unsere Getränke genießen und unsere Leidenschaft unterstützen. Ihre Zufriedenheit hat für uns oberste Priorität – deshalb arbeiten wir täglich daran, noch besser zu werden.

**Auf ein baldiges Wiedersehen.**

**WIR FREUEN UNS  
ÜBER IHR FEEDBACK**



1. QR Code Scannen
2. Bewertung abgeben
3. Fertig



---

a: Eier - b: Fisch - c: Krebstiere - d: Milk- e: Sellerie - f: Sesam -  
g: Schwefeldioxid und Sulfide - h: Erdnüsse - i: Gluten - j: Lupine-  
k: Schalenfrücht - l: Senf - m: Soja - n: Weichtiere - v: Vegetarian

1) Konservierungsmittel - 2) Farbstoff - 3) Antioxidationsmittel -  
4) Geschmacksverstärker - 5) Phosphat - 6) Süßungsmittel(n) - 7) Enthält  
eine Phenylalaninquelle - 8) Geschwefelt - 9) Gewachst - 10) Koffeinhaltig -  
11) Chininhaltig - 12) Säuerungsmittel

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

**Mo., Mi. - Sa. | 11:30 - 22:00**

**So. | 12:30 - 21:30**

**Di. | Ruhetag**

### **MITTAGESSEN**

**Mo. - Sa. | 11.30 - 15:30**