

YAMA
ASIA FUSION CUISINE



SPEISEKARTE

Zahlung mit Kreditkarte, EC-Karte oder Barzahlung möglich

Alle Preise sind in Euro



Herzlich willkommen im Asia Fusion Restaurant, einem Ort,
an dem die Aromen Asiens auf kreative Weise neu interpretiert werden.
Bei uns bedeutet Fusion nicht nur das Zusammenführen von verschiedenen
kulinarischen Elementen, sondern auch, die Seele der asiatischen
Küche zu bewahren und sie mit modernen,
kreativen Akzenten zu bereichern.

Genießen Sie unsere einzigartigen Sushi Fusion, köstliche Bowls,
aromatische Ramen, herzhafte Reisgerichte und außergewöhnliche
Starter – jedes Gericht wurde mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet,
um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Unser gemütliches Ambiente und der professionelle und engagierte
Service sorgen dafür, dass jeder Besuch bei uns zu einem
besonderen Moment wird.
Tauchen Sie ein in die Welt der Asia Fusion Cuisine und lassen Sie sich
von uns auf eine kulinarische Reise entführen!



VORSPEISE

Speisen, die gut zum Trinken passen

1. TIGER MENTAI ^(m,b) | 8,9
Gegrillte Garnelen mit Mentai-Sauce



2. WASABI TIGER ^(m,b,d) | 8,5
Gebratene Garnelen mit cremiger
Wasabimayonnaise

3. NASU CAMEL ^(f) | 7,9

Gebratene Aubergine mit flambierter Miso-Sauce, Sesam,
Frühlingszwiebeln dazu als Topping Bonitoflocken



4. HONEY MOON ^(b,n,m) | 8,5
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Unagi-Sauce,
Spargel und Kaviar (Tobiko)



5. CEVICHE ^(i,b,m,e,f)

Roher Fisch mit Rote Zwiebeln, Avocado,
Koriander in Ceviche-Sauce

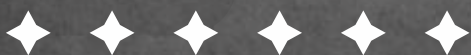
- A. THUNFISCH | 11,0
B. BERNSTEINMAKRELE | 12,0
C. LACHS | 10,0
D. JAKOBSMUSCHELN | 12,0



6. TARWASA ^(i,c,b,m)

Roher Fisch mit Zwiebeln vermischt in Kaviar,
Trüffel-Cocktailsoße auf einer halben,
frischen Avocado serviert mit einer Wasabi-Sauce

- A. THUNFISCH | 11,0
B. BERNSTEINMAKRELE | 12,0
C. LACHS | 11,0
D. JAKOBSMUSCHELN | 12,0





7. CRUNCHY BITES ^(b,v,d) (2 Stk.)

Roher Fisch mit Zwiebeln vermischt und serviert auf knuspriger Lachshaut, Fruchtsoße und Frischkäse

A. THUNFISCH | 6,0

B. BERNSTEINMAKRELE | 6,5

C. LACHS | 6,0

D. JAKOBSMUSCHELN | 6,5



^(i,b,g)

8. TAKOYAKI (4 Stk.) | 8,5

Frittierte Teigbällchen gefüllt mit Oktopusstücken und serviert mit Takoyaki-Sauce, Mayonnaise und Bonitoflocken



9. BAO BUN BURGER ^(c,f)

Gedämpfte Reismehlbrötchen mit Zwiebel, Peperoni, Koriander und Trüffelmayonnaise

A. WEICHSCHALENKRABBE | 8,5

B. FRITTIERTER FISCH | 7,5

C. GEGRILLTES HÄHNCHENFLEISCH | 7,5



10. FIRE SHRIMP ^(m,b,d,v) | 9,5

Tigergarnelen-Tempura, mit würzige Butter-sauce, Chili und Käsepulver

11. YAKITORI ^(f,m) (5 Stk.) | 8,5

Hähnchenspieße gegrillt mit Honig-Sojasauce und Sesamkörner

VORSPEISE

Speisen, die gut zum Trinken passen

12. TATAKI^(a,f,k) | 10,5

Scharf angebratener Thunfisch in Ponzu-Sauce mit Frühlingszwiebel und Ikura (Lachskaviar)



13. GYOZA^(f,m) (4 stück) | 7,5

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse



14. CHICKEN KARAAGE^(a,d) | 9,5

Krosses Hähnchenfleisch in Sake-Sojasoße mariniert serviert mit Japanischer Mayonaise und ein Stück Zitrone

15. POMCHEESE^(d,2,i) | 5,5

Frittierte Süßkartoffelpommes mit Käsepulver und serviert Käsesoße





SALAT / SALAD

20. EDAMAME ^(m,v) | 5,5

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz verfeinert

A. CHILIÖL-SOJASAUCE | +2,5

B. WASABI UND KNOBLAUCH
VERFEINERT | +0,5



21. KANI SALAT ^(c,m,f,12) | 8,5

Surimi (Krabben-Imitat) mit Gurke,
Mango und Sesamkörner in einem cremig,
würzigen Mayonnaise-Dressing



22. TOFU PONZU ^(f,m,b,12) | 8,5

Knackiges Salat mit knusprigen Tofuwürfel,
Ponzu-Sauce und mit Bonitoflocken garniert



23. WAKAME SALAD ^(f,m) | 6,5

Eingelegter Seetangsalat mit Avocado und Sesamkörner

SUPPE / SOUP



24. GYOZA SUPPE ^(m,f) | 7,5

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
in einer Hühnerbrühe und Frühlingszwiebel



25. MISO SUPPE ^(i,m)

Misobrühe mit Wakame,
Frühlingszwiebel

A. TOFU | 5,5

B. LACHS | 6,9



26. SHOYU SUPPE ^(i,m,b) | 5,5

Klare, Sojasoßenbrühe

A. LACHS | +2,5

B. GARNELEN | +3,0

Auf Wunsch können anstelle von Schweinebauch,
Hühnerfleisch oder Tofu serviert werden



27. MISO RAMEN ^(i,c,a,m,f) | 14,9

Kräftige Brühe mit Chashu (Schweinebauch),
Narutomaki, Ei, Mais, Sojasprossen,
Bambus und Frühlingszwiebel



28. TONKOTSU RAMEN ^(i,c,a,m,f) | 14,9

Reichhaltige, cremige Brühe mit Chashu
(Schweinebauch), Ei, Mais, Sojasprossen,
Narutomaki Bambus und Frühlingszwiebel

MAIN COURSE

HAUPTGERICHT



29. SHOYU RAMEN ^(i,c,m,f) | 14,9

Leichte Sojasoßenbrühe mit Chashu (Schweinebauch),
Narutomaki, Ei, Sojasprossen, Bambus,
Frühlingszwiebel und Pakchoi



30. SHOYU UDON ^(i,c,m,f) | 15,9

Leichte Sojasoßenbrühe mit Chashu (Schweinebauch),
Narutomaki, Ei, Sojasprossen, Bambus,
Pakchoi und Frühlingszwiebel

MAIN COURSE /



98. TERIYAKI ^(b,c,n)

Frisches Gemüse in spezieller Teriyaki-Sauce
serviert mit Wasabi-Kartoffelpüree oder Süßkartoffelpommes

C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST | 15,9

D. BARBARIE-ENTE oder
KROSS GEBACKENE ENTE | 18,9

E. RINDSTEAK | 18,9

F. LACHSSTEAK | 18,9

99. YAMA FUSION ^(b,c,n)

Grüner Spagel, Zucchini, Brocoli in Ingwer-Pfeffer Sauce
serviert mit Wasabi-Kartoffelpüree oder Süßkartoffelpommes

B. GARNELEN | 18,9

C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST | 15,9

D. BARBARIE-ENTE ODER KROSS GEBACKENE ENTE | 18,9

E. RINDSTEAK | 18,9

F. LACHSSTEAK | 18,9

31. YAKI UDON ^(i,b,h,g)

Japanische Udonnudeln in Shitake-Pilz-Sauce
mit frischen Gemüse und Röstzwiebeln

A. TOFU | 13,9

B. GARNELEN | 18,9

C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST | 15,9

D. BARBARIE-ENTE oder
KROSS GEBACKENE ENTE | 18,9

E. RINDSTEAK | 18,9

F. LACHSSTEAK | 18,9



HAUPTGERICHT



33. YAMA CARI ^(k,h,d)

Cremige gelbe Curry-Kokosmilchsoße
mit gegrilltem Hokkaidokürbis,
Süßkartoffelwürfel und Wildkräutersalat
dazu Jasmin Duftreis

A. TOFU | 13,9

B. GARNELEN | 18,9

C. GEBRATENE HÄHNCHENBRUST | 14,9

D. BARBARIE-ENTE oder
KROSS GEBACKENE ENTE | 18,9

E. RINDSTEAK | 18,9

F. LACHSSTEAK | 18,9

32. YAMA ROYAL ^(i,a,b,h,m,n)

Frisches Gemüse in einer speziellen Soja-Sauce
serviert mit Wildkräutersalat und Jasmin Duftreis

A. TOFU | 13,9

B. GARNELEN | 18,9

C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST | 15,9

D. BARBARIE-ENTE oder
KROSS GEBACKENE ENTE | 18,9

E. RINDSTEAK | 18,9

F. LACHSSTEAK | 18,9



BEILAGEN

200. JASMIN REIS | 2,5

201. SÜßKARTOFFELNPOMMES | 3,5

202. WASABI-KARTOFFELPRÜREE | 3,5

203. EXTRA SAUCE | 2,5

204. MIX SALAT | 3,9

YAMA POKE BOWL

Wildblumensalat auf warmen Sushireis mit Unagi-Sauce,
Tomatensalat, Avocado, Karotten und Edamame
(Ingwer, Wasabi, Wakamesalat kommen beim rohen Fisch dazu)

34. CHICKEN DON^(c,m) | 14,9
Gegrillte Hähnchenspieße

35. GRILLED SAKE DON^(c,m) | 15,9
Gegrillter Lachs

36. SALMON TARTA DON^(c,m,l) | 16,9
Roher Lachs

37. EBI TEMPURA DON^(c,m) | 15,9
Tempuragarnelen

38. SEAFOOD DON^(c,m,l) | 19,9
Chef's Choice (mit rohen Fisch)







SUSHI



MENÜ

NIGIRI FREE STYLE

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison
Alles serviert mit 2 Stücken



39. NIGIRI SPECIAL ^(d,f,a1) 6 Stk. | 19,0
Chef's choice



40. MAGURO ^(d) | 6,5
Bluefin Tuna (Thunfisch)

41. HOTATE ⁽ⁿ⁾ | 6,5
Jackobsmuschel

42. HAMACHI ^(d) | 6,5
Bernsteinmakrele



43. EBI ^(c) | 6,5
Tigergarnelen



44. SAKE ^(c) | 6,5
Lachs



45. UNAGI ^(d,f,a1) | 6,5
gegrillter Aal (ohne Wachtelei)



47. NIGIRI AVOCADO ^(a,f,a1) | 5,9

46. NIGIRI SPARGEL ^(k) | 5,9



SASHIMI

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison

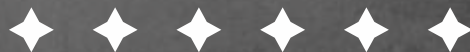
16. MAGURO ^(a,a1,d,f,l) 8 Stk. | 16,9
Bluefin Tuna (Thunfisch)

17. HAMACHI ^(a,a1,d,f,l) 8 Stk. | 17,9
Bernsteinmakrele

18. SAKE ^(a,a1,d,f,l) 8 Stk. | 14,9
Lachs

19. SASHIMI MIX ^(a,a1,b,d,f,l) 12 Stk. | 22,5
3 Lachs, 3 Ebi, 3 Thunfisch, 3 Bernsteinmakrele





48. AVOCADO MAKI ^(g,k) | 5,5
Avocado

49. KAPPA MAKI ^(g,k) | 5,5
Gurke

50. SPARGEL MAKI ^(g,k) | 5,5
Grüner Spargel

51. SHINKO MAKI ^(a,a1,f) | 5,3
eingelegter Rettich

52. SAKE MAKI ^(d) | 6,9
Salmon

53. TEKKA MAKI ^(d) | 6,9
Thunfisch

54. CALIFORNIA MAKI ^(d) | 5,9
Avocado, Surimi

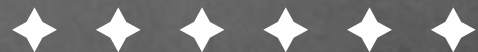
55. EBI MAKI ^(b) | 6,9
gekochte Garnelen mit Gurke

56. UNAGI MAKI ^(1,a,d,f) | 6,9
Gegrillter Aal



SUSHI MAKI

Alle Maki werden in einer Reisrolle mit Seetang umwickelt
Es werden jeweils 6 Stück serviert



INSIDE OUT

57. INSIDE OUT NACH WAHL | 8 Stk.

A. ALASKA ^(b,d) | 11,5

Lachs, Avocado, Tobiko

B. MAGURO ^(b,d) | 11,5

Thunfisch, Avocado, Tobiko

C. VEGGIE ^(i,d) | 9,5

Avocado, Gurke, Spargel

D. CALIFORNIA ^(i,d) | 11,5

Avocado, Surimi, Frischkäse, Tobiko

F. CHORI SITA ^(b,c,d,n) | 11,5

gekochter Lachs, Gurke, Mayonnaise, Tobiko



60. SEA FOOD FRUIT ^(a,a1,f,g,i,b)

Lachs mit Avocado bedeckt mit roten Garnelen, gelben Seetangblätter und Fruchtsoße

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5



58. ALMOND ROLL ^(d,e,a,a1)

Thunfisch, Frischkäse und Avocado bedeckt mit Mandelblättchen

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5



61. DELUXE ROLL ^(d,e,a1)

Rindersteak mit eingelegter Rettich bedeckt mit Rindersteak, Frischkäse und Mandelblättchen

8 Stk. | 15,0



59. PHOENIX ROLL ^(d,b,a,a1)

Gebratener Lachsbauch und eingelegter Rettich bedeckt mit gelben Seetangblätter, roten Garnelen, japanischer Mayonnaise und Käsepulver

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5

62. DRAGON ROLL ^(o,k,g,f,a1)

Garnelen Tempura, Avocado und japanischer Mayonnaise bedeckt mit Flambierter Lachs, Mango-Sauce und Ikura (Lachskaviar)

4 Stk. | 8,0 - 8 Stk. | 15,0





63. RED KING ROLL (o,f,k,g,a,a1)

Garnelen Tempura, eingelegter Rettich und Avocado bedeckt mit Thunfisch, Frischkäse und Fruchtsoße

4 Stk. | 8,0 - 8 Stk. | 15,0



66. SPICY TUNA ROLL (d,g,a1,f,k)

Thunfisch, Gurke, bedeckt mit japanischer Mayonnaise, gebackene Fadennudeln und japanischen Chilipulver

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5



64. TIGER ROLL (d,g,f,k,a1)

Avocado Tempura mit Mango bedeckt mit einem vom Chef gewählten Fischmantel und Frischkäse

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5



67. YAMA ROLL (d,g,a1,f,k,j)

Weichschalenkrabbe mit Gurke bedeckt mit Lachs, Japanischen Mayonaise und Reisperlen

4 Stk. | 15,0



65. BLACK DRAGON ROLL (d,f,k,g,j,a1)

Gebratener Lachsbauch, eingelegter Rettich und Avocado bedeckt mit gegrillten Aal, Frischkäse, Wasabipulver und Kimchi-Sesamkörner

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5



68. SPICY HAMACHI ROLL (d,g,a1,f,k)

Bernsteinmakrele mit Avocado bedeckt mit Hamachi, Trüffelmayonnaise und japanischen Chilipulver

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5

INSIDE OUT



69. SEA FOOD CULTURE ^(d,a1,f,k,g,j)

Spargel, Avocado und Mango bedeckt mit Lachs,
Frischkäse und Bonitoflocke

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5



70. BBQ ROLL ^(a,c,k)

Hähnchenspieße mit Gurke bedeckt mit
einer Spezialsoße und gebackene Fadennudeln

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5



71. PRAWN TIGER ^(a,b,k)

Gekochte Garnelen mit Gurke bedeckt mit Avocado,
Trüffelmayonnaise und Reisperlen

4 Stk. | 7,0 - 8 Stk. | 13,5





72. FRUIT PARADISE ROLL ^(g,k,l,11)
 Avocado und Gurke bedeckt mit Frischkäse,
 Fruchtsoße und Kimchi-Sesamkörner
 4 Stk. | 6,0 - 8 Stk. | 11,5



74. VEGAN ROLL ^(d,f,i)
 Avocado-Tempura bedeckt mit Gurke
 und Frischkäse
 4 Stk. | 6,0 - 8 Stk. | 11,5



73. AVOCADO TRUFFLE ROLL ^(a1,f,g,k)
 Avocado und Spargel bedeckt mit Avocado
 und Mayonnaise-Trüffelsauce Reisperle
 4 Stk. | 6,0 - 8 Stk. | 11,5



75. GARDEN ROLL ^(g,k,l,11)
 Spargel, eingelegter Rettich und Mango
 bedeckt mit gelben Seetangblätter, Frischkäse
 und Fruchtsoße
 4 Stk. | 6,0 - 8 Stk. | 11,5

VEGETARIAN ROLL



TEMPURA ROLL

Es werden jeweils 6 Stück serviert.
Alle Gerichte werden im Tempuramantel frittiert und
mit Spezialsoße und Sesamkörner garniert

76. SALMON TEMPURA ^(g,k,d) | 12,5
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

77. VEGGIE TEMPURA ^(g,k,l,11) | 11,5
Avocado, Gurke, Mango, Spagel, Frischkäse

78. MAGURO TEMPURA ^(g,k,d) | 12,5
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse

79. EBI TEMPURA ^(g,k,d) | 13,5
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse

80. HAMACHI TEMPURA ^(g,k,d) | 13,5
Bernsteinmarkrele, Avocado, Gurke, Frischkäse

85. YAMA TEMPURA ^(g,k,l,11) | 13,5
Hähnenspieße, Gurke, Avocado, Frischkäse





81. MINI SPICY TUNA^(k,d) 8 Stk. | 11,5
Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Thunfischtatar
und Frühlingszwiebeln

82. MINI SPICY SALMON^(k,d) 8 Stk. | 11,5
Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Lachstatar
und Frühlingszwiebeln

83. MINI SPICY EBI^(k,d) 8 Stk. | 11,5
Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Rotgarnelentatar
und Frühlingszwiebeln

84. MINI SPICY HAMACHI^(k,d) 8 Stk. | 11,5
Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Bernsteinmarkrelentatar
und Frühlingszwiebeln

SUSHI COMBO

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison

95. MENÜ 1: **SURPRISE PLATE FOR ONE** (16 Stk.) 25,0

4 Stk. Inside-Out | 1 Stk. Nigiri | 4 Stk. Sashimi | 4 Stk. Mini Tempura | 3 Stk. Maki

96. MENÜ 2: **SURPRISE PLATE FOR TWO** (30 Stk.) 48,0

8 Stk. Inside-Out | 2 Stk. Nigiri | 6 Stk. Sashimi | 8 Stk. Mini Tempura | 6 Stk. Maki

97. MENÜ 3: **VEGAN SET** (26 Stk.) ^(g,k,l,11) 42,0

6 Stk. Maki Grüner Spargel | 6 Stk. Maki Gurke | 2 Stk. Nigiri Avocado |
8 Stk. Inside Out Vegan | 4 Stk. Fruit Garden Roll

98. MENÜ 4: **SALMON SET** (16 Stk.) ^(a,a1,f,g) 28,0

6 Stk. Maki Lachs | 4 Stk. Salmon Inside-Out | 2 Stk. Nigiri Lachs |
4 Stk. Sashimi Lachs



99. MENÜ 5: **TUNA LOVE SET** (20 Stk.)^(d,g,k,a1,f,c,a) 38,0

4 Stk. Thunfisch Nigiri | 8 Stk. Thunfisch Mini Spicy Tempura |
6 Stk. Thunfisch Maki | 2 Stk. Thunfisch Sashimi

100. MENÜ 6: **OCEAN DRIVER SET** (42 Stk.)^(d,g,a1) 80,0

12 Stk. Inside-Out | 12 Stk. Maki Lachs + Cali | 4 Stk. Nigiri mix |
6 Stk. Sashimi mix | 8 Stk. Mini Tempura

101. MENÜ 7: **PARTY TIME SET** (66 Stk.)^(d,a1,f,k,g) 120,0

6 Stk. Sashimi | 6 Stk. Tempura | 8 Stk. Mini Tempura | 24 Stk. Special Maki |
16 Stk. Inside-Out | 6 Stk. Nigiri





HOMEMADE

LIME REFRESH ^(1,2,6,12) | 5,9
Simple-Sirup, Limettensaft, Minze, wasser

YUZU CHILL ^(1,2,6,12) | 6,5
Yuzu-Sirup, Honig, Soda

WHISPERS OF LAVENDER ^(1,2,6,12) | 5,9
Lavendelsirup, Anchan Tee, Limettensaf, Soda

PEAR HARMONY ^(1,2,6,12) | 5,9
Limettensaft, Birnensaft, hausgemachtes Minz-Sirup soda

SPRING BLOSSOM^(1,2,6,12) | 5,9
Limette, hausgemacht Berry-Jam, Minze, Soda

PURPLE SUNSET^(1,2,6,12) | 6,5
Limettensaft, Lycheesaft, Anchan Tee, Soda

MINSTED ROSE ELIXIR^(1,2,6,12) | 5,9
Rosen Sirup, Minze-Sirup- Homemade, Limettensaft, Soda

ANANAS^(1,2,6,12) | 5,9
Fresh Ananas, Ananas-Sirup, Minze, Limettensaft, Soda





COCKTAIL

MOJITO ^(1,2,6,12) | 7,9

Rum, Limettensaft, Minze, Simple-Sirup, Soda

LAVENDER DREAM ^(1,2,6,12) | 8,9

Lavende-Sirup, Blossom Gin, Limettensaft, Anchan Tee, Soda

CITRUS ELIXIR ^(1,2,6,12) | 9,5

Yuzu Gin, Italicus, Sweet Vermouth

PEACHY BREEZE ^(1,2,6,12) | 7,9

Vodka, Birnensaft, Limettensaft, Holunderblüten-Sirup, Soda

ESPRESSO FUSION ^(1,2,6,10) | 9,5

Vodka, Kaffee-Likör, Espresso, Simple-Sirup

CITRUS LOVE ^(1,2,6,10) | 8,9

Yuzu Gin, Yuzu-Sirup, Limettensaft, Soda

SPRIZZ

APEROL SPARK^(1,2,11,12) | 7,5
Aperol, Prosecco, Soda

HAMANI FIZZ^(1,2,11,12) | 7,5
Erdbeere Sirup, Blossom Gin, Tonic

SPRINGTIME SPRITZ^(1,2,6,12) | 7,5
Holunderblüte-sirup, Minz, Prosecco, Soda

LILLET BERRY^(2,6,12) | 7,5
Berry Yam, Lillet Blanc, Tonic

SUMMER VIBE^(1,2,6,12) | 7,5
Maracuja Sirup, Minz, Ginger Ale, Lillet Blanc



BEER

JAPANISCHER BIER
0,3L | 4,9

PILS	PILS
KROMBACHER	RADLER
0,3L 3,8	0,3L 3,8

BIER ALKOHOLFREI
0,3L | 3,8

HEFEWEIZEN
0,5L | 5,5

HEFEWEIZEN
ALKOHOLFREI
0,5L | 5,5

WINE

SAKE JUNMAI
Trocken,fruchtig,elegant geschmack,
wird gekühlt serviert.
0,15L | 8,5

RIESLING^(12,g) (trocken)
0,2L | 5,9

RIESLING^(12,g) (Liebling)
0,2L | 5,9

PINOT GRIGIO^(12,g)
0,2L | 5,9

MERLOT^(12,g)
0,2L | 5,9

PRIMITIVO^(12,g)
0,2L | 5,9

ROSE PINOT NOIR^(12,g)
0,2L | 5,9

WEINSCHORLE^(12,g)
0,2L | 4,9

SEKT^(12,g)
0,15L | 4,0

SOFT DRINK

COCA COLA/ FANTA/
SPRITE/ COLA ZERO^(2,5,6,12)

0,3L | 3,5

PAULANERSPEZI^(2,5,6,12)

0,3L | 3,5

GINGER ALE/ TONIC WATER^(1,11,12)

0,2L | 3,2

SÄFTE^(2,6,12)

Apfel / Johannisbeere / Lychee / Mango / Rhabarber / Birne
Maracuja / Granatapfel / Ananas
(Säft auch als Schorle möglich)

0,3L | 3,5

WASSER

(Naturell/ Sprudel)

0,2L | 2,8 - 0,8L | 7,5

COFFEE & TEA

KAFFEE⁽¹⁰⁾

3,2

ESPRESSO MACCHIATO^(10,d)

2,9

YUZU HONIG TEE^(1,2,6)

Yuzu Honig Jam, Zitrone

4,0

KAFFEE au lait^(10,d)

mit Milch

3,2

CAPPUCCINO^(10, d)

3,5

INGWER TEE⁽⁶⁾

Frische Ingwer, Minz, leicht süß

3,8

KAFFEE^(10,d)

mit Kakao

3,2

CAPPUCCINO^(10, d)

mit Kakao

3,5

GENMAI CHA^(1,2,f)

Sesame, Grün tee, Natur reis

4,0

ESPRESSO⁽¹⁰⁾

2,6

LATTE MACCHIATO^(10, d)

3,9

RYOKU CHA^(1,2)

Grün Tee in Teekanne

4,0

DOPPELTER ESPRESSO⁽¹⁰⁾

3,9

KAKAOTRAUM^(d)

3,5

JASUMIN CHA^(1,2)

Jasmin Tee

4,0

Vielen Dank,

dass Sie sich Zeit genommen haben,
unsere asiatische Fusionsküche zu entdecken.
Mit viel Hingabe verbinden wir traditionelle Aromen
mit modernen Ideen – für ein kulinarisches Erlebnis,
das überrascht und begeistert.

Ihre Rückmeldung ist uns eine große Hilfe – scannen Sie gerne
den QR-Code und teilen Sie Ihre Eindrücke mit uns.
Auf ein baldiges Wiedersehen

WIR FREUEN UNS
ÜBER IHRE BEWERTUNG!



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



a: Eier / eggs - b: Fisch / fish - c: Krebstiere / crustaceans - d: Milch / milk
e: Sellerie / celery - f: Sesam / sesame - g: Schwefeldioxid und Sulfide / sulphites
h: Erdnüsse / peanuts - i: Gluten / gluten - j: Lupine / lupin - k: Schalenfrücht / tree nuts
l: Senf / mustard - m: Soja / soya - n: Weichtiere / molluscs - V: Vegetarian

1) Konservierungsmittel / Preservative - 2) Farbstoff / Dye - 3) Antioxidationsmittel / antioxidants
4) Geschmacksverstärker / Flavor - 5) Phosphat / Phosphate - 6) Süßungsmittel(n) / Sweetener(s)
7) enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine - 8) geschwefelt / sulphurated
9) Gewachst / Waxed - 10) koffeinhaltig / caffeinated - 11) chininhaltig / quinine-containing - 12) Säuerungsmittel

Bergedorfer Str. 49, 21502 Geesthacht

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo, Mi. - Sam. | 11:30 bis 22:00
So. | 12:30 bis 21:30
Di. | Ist Ruhetag

04152 877 9922

yamageesthacht@gmail.com