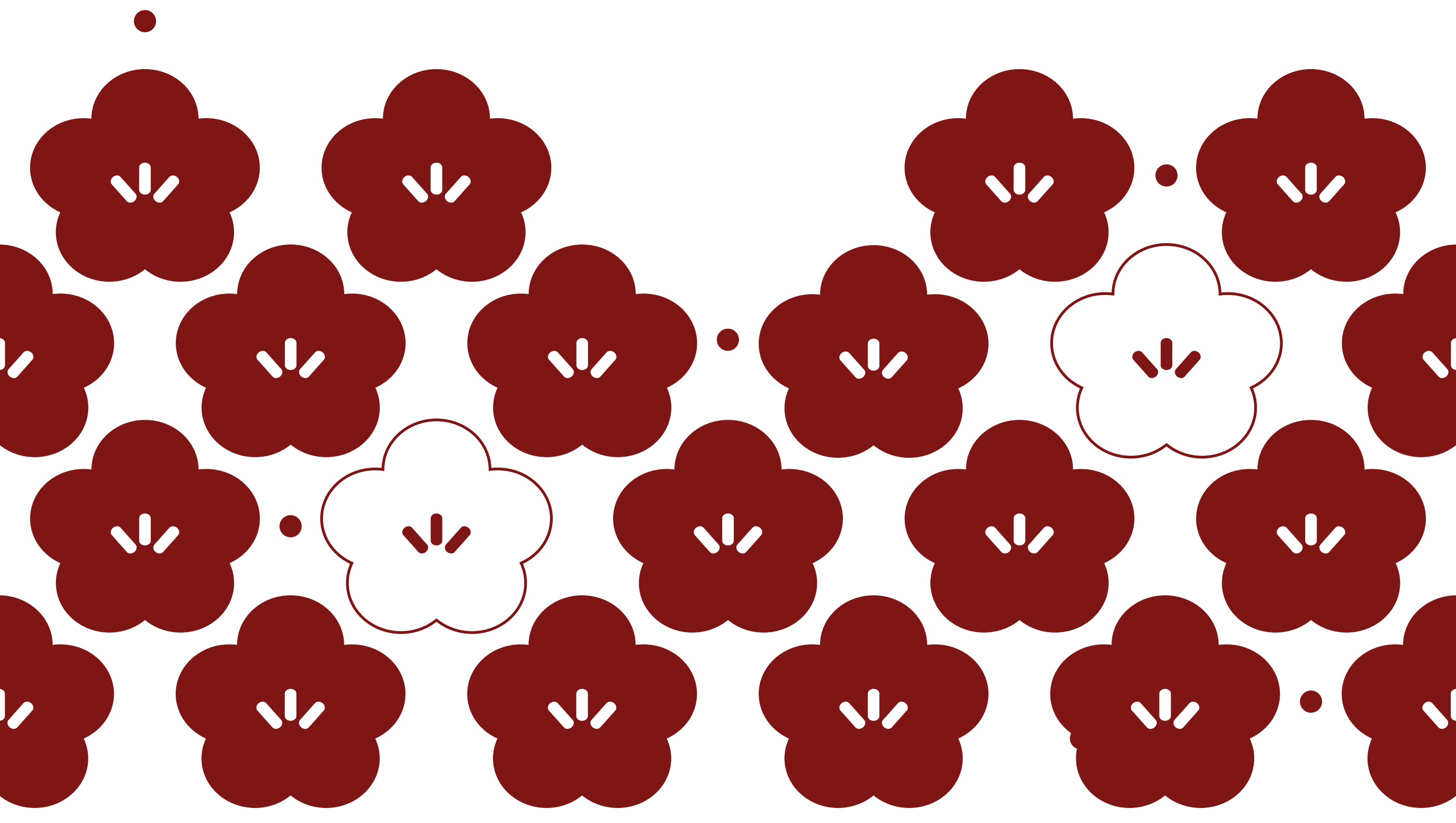
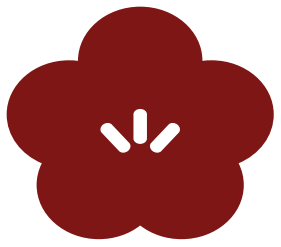


HĀNĀMI

the taste of asia.





starters

small plates

- 01 **SAY MY NEM** 6.5
2 frittierte Frühlingsrollen, Glasnudeln, Morcheln, Schweine- und Garnelenhack, Chili, hausg. Limettensauce, Frühlingszwiebeln
🌱 *vegan möglich*
- 02 **HOT GIRL SUMMER**
2 Sommerrollen, Reismnudeln, Salat, Hoisin-Sauce, Mango, Gurke, Koriander, wahlweise mit:

+ Tofu 🌱 5.5
+ Garnelen 5.9
- 03 **AUBER YOU** 🌱 6.5
gegrillte Miso Aubergine, Teriyaki Soße
- 04 **YOU 'DA MAME** 🌱 4.9
+ gesalzene Edamame
+ scharfe Miso Edamame
- 05 **YAMMY** 4.9
knusprig frittierte Süßkartoffeln, Garnelen, hausg. Chili-Limetten-Sauce
- 06 **BUN IN A MILLION** 5.5
knusprig frittierte Dumplings, Garnelen Füllung, Teriyaki-Mayo-Sauce
🌱 *vegan möglich*
- 07 **CRAZY A-BAO YOU** 🌱 6.5
3 frittierte Teigtaschen, Gemüsefüllung
- 08 **PEARS FOR AVO-R** 🌱 6.9
frittierte Avocado und Birnen, Himbeer-Chilli-Dip
- 09 **BATA SCALLOPS** 8.9
2 gegrillte Jakobsmuscheln, Frühlingszwiebeln, Erdnuss, Spargel, Teriyaki-Sauce
- 10 **MIDORI EBI** 6.9
2 gegrillte Gambas mit grünem Reismantel, Chili-Mayo-Sauce
- 11 **HANAMI MIX** 🌸 19.9
Best of 6 small plates
vegan oder non-vegan möglich

greens

- 12 **SAY W(H)AFU?** 🌱 7.9
Wildsalat, Gurke, Cherry Tomaten, frittierte Lotuswurzel, Baby Mais, hausgemachte Oliven-Trüffel-Vinaigrette-Sauce

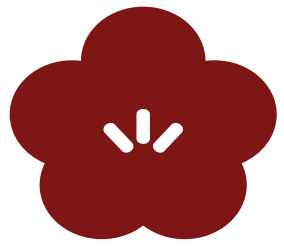
+ Ente 16.9
- 13 **DU DU** 8.9
Papaya, gebratenes Rindfleisch in Marinade, Erdnuss, Chilli-Limetten-Sauce
- 14 **MANGO TANGO** 8.9
Mangostreifen, Erdnuss, gegrillte Hähnchenbrust, hausgemachte Limettensauce
- 15 **SASHIMI ROLLIN'** 16.9
Wildsalat, Gurke, Cherry Tomaten, frittierte Lotuswurzel, Baby Mais, Sashimi Mix, hausgemachte Oliven-Trüffel-Senf-Sauce

soups

- 16 **MISO SO MUCH** 🌱 6.5
Miso, Seidentofu, Frühlingslauch, Seetang
- 17 **COUCOU** 6.5
Kokos Curry Suppe, Hähnchen, Zitronengras, Gemüse
🌱 *vegan möglich*
- 18 **GOT THAT YUM** 6.5
Tom Yam Gung Suppe, Champignon, Brokkoli, Karotten, Zitronengras

yakitori

- 19 **TOFULLY FINE** 🌱 5.5
frittierte Tofu-Spieße, Teriyaki Sauce, Frühlingszwiebel, Sesam
- 20 **SHROOMS** 🌱 7
verschiedene Pilz-Spieße, Teriyaki Sauce
- 21 **CHICKS OVER PRICKS** 7
gegrillte Hähnchenspieße, Frühlingszwiebel, Teriyaki Sauce



mains

rice noodles


22 **BEEN THERE BUN THAT**
Lauwarmes Gericht mit gedämpften Reismudeln, frischen Mangostreifen und buntem Salat, verfeinert mit frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln. Dazu gibt es hausgemachte Limette-Chili-Vinaigrette. Wahlweise mit:

- + Classic veggie  12.9
- + Frühlingsrollen ( möglich) 13.9
- + Hähnchen 14.9
- + mariniertem Rindfleisch 14.9

23 **FALLING PHO YOU**
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander. Wahlweise mit:

- + Tofu  9.9
- + Rindfleisch 10.9
- + franz. Barberie Ente 18.9
(medium gegrillt)

24 **PHO' REAL**
Reisbandnudel gebraten mit Ei, Soja, Karotten, Erdnüsse und Röstzwiebeln in hausg. Chilli-Tamarind-Sauce. Wahlweise mit:

- + Tofu  13.9
- + Rindfleisch 14.9
- + Garnelen 16.9
- + frittierte Ente 17.9

25 **UDON' EVEN KNOW**
Udonnudeln gebraten mit Ei, Soja, Karotten, Erdnüsse und Röstzwiebeln in einer hausg. Chilli-Teriyaki-Sauce. Wahlweise mit:

- + Tofu  13.9
- + Rindfleisch 14.9
- + Garnelen 16.9
- + frittierte Ente 17.9


rice

26 **CARRI YOU HOME**
Hausgemachte rote Thai-Curry-Sauce mit saisonales Gemüse und grünem Spargel serviert mit Jasmin Reis. Wahlweise mit:

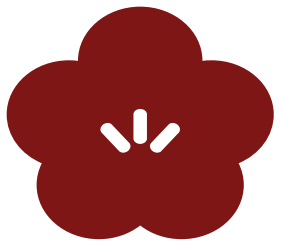
- + Tofu  13.9
- + Hähnchen 14.9
- + Rindfleisch 14.9
- + Garnelen 16.9
- + Lachs 16.9
- + frittierte Ente 16.9

27 **NUTS 'BOUT YOU**
Hausgemachte Erdnuss-Sauce mit saisonalem Gemüse, serviert mit Jasmin Reis. Wahlweise mit:

- + Tofu  13.9
- + Hähnchen 14.9
- + Rindfleisch 14.9
- + Garnelen 16.9
- + Lachs 16.9
- + frittierte Ente 16.9

28 **VEGANG**  13.9
Sushi-Reis-Bowl mit Tofu, Avocado, Mais, Kidney Bohnen, Mango, Salat, Teriyaki Sauce und Sesam on top

29 **CHICKS ON FIRE** 13.9
Mariniertes Chicken, Chili, Zitronengras, saisonales Gemüse, serviert mit Reis
 *vegan möglich*



mains

special cuisine

30 IT'S A-BAO TIME

Vietnamesischer Burger mit Bao Buns, Salat, Gurken, Tomatenscheiben, Süßkartoffel Pommes. Wahlweise mit:

+ Classic Vegan  15.9

+ Taro-Patty  15.9

+ mariniertem Rindfleisch 15.9

31 NO DUCKING WAY 19.9

Medium gegrillte französische Barbarie Ente, Brokkoli, grüner Spargel, Pilze, Karotten, Sushi Reis, Teriyaki Sauce

32 SAL(O)MON 18.9

Gegrillter Lachs, grüner Spargel, Pilze, Karotten, Sushi Reis, Teriyaki Sauce

33 SIDE CHICK 16.9

Gegrillte Hähnchenbrust, Mangostreifen, Brokkoli, Pilz, Paprika, Zucchini, Mango-Curry-Sauce

34 MEAT YOU THERE 19.9

200g Rindersteak, Garnelenspieß, hausgemachte Chilli-Soja-Tomaten-Sauce, saisonales Gemüse, Bao Buns, Spiegelei, serviert auf einer Heißplatte

35 I DON'T CAR-RI 18.9

Japanischer Curry, Katsu Chicken, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Jasmin Reis

36 CATFISH 16.9

Gegrilltes Viktoriabarschfilet in Kurkuma und Galgant mariniert, serviert in einer heißen Pfanne mit Olivenöl, Chili, Lauchzwiebeln und frischem Dill. Dazu gedämpfte Reismudeln, Erdnuss, frischer Salat und hausgemachte Chili-Limetten-Sauce.

37 BUN CHA CHA 15.9

Gegrilltes Schweinefleisch in Knoblauch und Schalotten mariniert, serviert mit gedämpften Reismudeln, frischem Salat und hausg. Chili-Limetten-Sauce.

38 HANAMI BUN-DLE 27.9

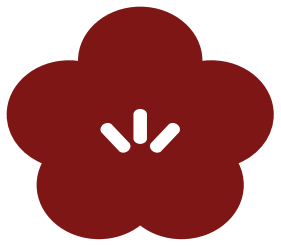
Ein Mix aus gegrilltem Schweinefleisch in Knoblauch und Schalotte mariniert, Frühlingsrollen und in Lotblättern eingewickelt Schweinehack. Serviert mit gedämpften Reismudeln, frischem Salat und hausg. Chili-Limetten-Sauce auf einer Platte **für 2 Personen**

39 TOO HOT TO HANDLE 29 ab 2 Personen

Hotpot mit einer herzhaften Zitronengras-Tomaten-Tom Yam- Brühe. Wahlweise aus:

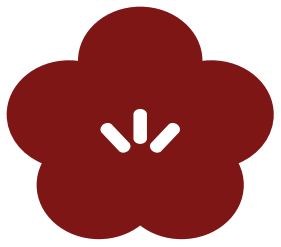
+ Classic [Rindfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen und frisches Gemüse]

+ Vegan [verschiedene Pilze, Soja-Fleisch, Gemüse] 




sushi

<i>tatar</i>	40 HANAMI TATAR 🍀 16.9 Lachs, Thunfisch, Kingfish, Oktopus, Kaviar, knusprige grüne Reisflocken, Meerestraube, hausg. Kimchi-Ponzu-Chilli-Sauce	
	41 SALMON LIKE YOU 12.9 Lachs, roter Tobikko, hausg. Chilli-Mayo-Sauce, Sesam Reis Cracker	
	42 HAMACHI 14.9 Kingfish, schwarzer Tobikko, Jalapeños, hausg. Ponzu-Chilli-Sauce, Oliven-Trüffelöl	
	43 IN THE PULP-LINE 12.9 Pulpo, Orange, hausg. Ponzu-Chilli-Trüffelöl-Sauce	
	44 OPPOR-TUNA-TY 14.9 Flambierter Thunfisch, hausg. Ponzu-Mango-Sauce, Sesam	
<i>maki (8 pcs.)</i>	45 KAPPA 🌿 4.9	
	46 AVOCADO 🌿 5.9	
	47 ASPARAGUS 🌿 5.9	
	48 OSHINKO 🌿 5.9	
	49 SAKE 6.9	
	50 TUNA 7.9	
	51 HAMACHI 8.9	
	52 EBI 6.9	
53 UNAGI 7.9		
<i>nigiri (2 pcs.)</i>	54 TOMATO 🌿 4.9	
	55 AVOCADO 🌿 4.9	
	56 SAKE 5.9	
	57 TUNA 6.9	
	58 HAMACHI 7.9	
	59 EBI 5.9	
60 UNAGI 6.9		
<i>aburi (2 pcs.)</i>	61 NASU 🌿 5.9 flambierte Aubergine, Teriyaki, Frühlingszwiebeln	
	62 MUSHROOM 🌿 5.9 flambierte King-Austern-Pilze, Teriyaki, Frühlingszwiebeln	
	63 SAKE 6.9 flambierter Lachs, roter Tobikko	
	64 TUNA 7.9 flambierter Thunfisch, schwarzer Tobikko	
	65 HAMACHI 8.9 flambierter Kingfish, schwarzer Tobikko	
<i>sashimi (5 pcs.)</i>	66 SAKE 9.9	
	67 TUNA 11.9	
	68 HAMACHI 12.9	
	69 HANAMI MIX 🍀 39.9 Lachs, Thunfish, Kingfish, Pulpo, Black Tiger Garnelen, Kaviar	





sushi

inside out (8 pcs.)



- 70 **SAKE CALI** 12.9
Lachs, Avocado, Sesam
- 71 **TUNA CALI** 13.9
Thunfisch, Avocado, Tobikko
- 72 **HAMACHI CALI** 14.9
Kingfish, Avocado, Röstzwiebeln
- 73 **EBI TEMPURA** 13.9
knusprige Black Tiger Garnelen,
Avocado, Sesam
- 74 **VEGAN ROLL**  11.9
Avocado, Gurke, Sesam, veganer
Frischkäse, Mango

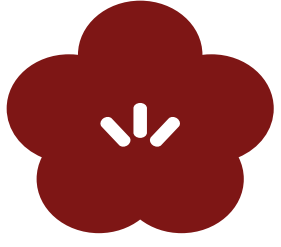
specials (8 pcs.)

- 75 **SALMON SAYS** 15.9
knusprige Lachshaut, Gurke,
Avocado, Kaviar, hausgemachte
Chilli-Mayo-Sauce, Sesam
- 76 **SALMON CLAUS** 15.9
Lachstatar, Gurken, Frischkäse,
Chilli-Mayo-Sauce, Kaviar
- 77 **TUNA ME ON** 16.9
Thunfischstatar, Kimchi-Chilli-
Sauce, Kaviar, grüne Reisflocken
Avocado, Mango, Frischkäse
- 78 **HAMACHI LOVE U** 18.9
Kingfish, Tempura Black Tiger,
Lachs, Thunfisch, Kaviar,
Frischkäse, Avocado, Sesam
- 79 **KEEP IT SHRIMPLE** 16.9
Räucherlachs, Tempura Black
Tiger, Tobikko, Frischkäse,
Avocado
- 80 **LEAF OF FAITH**  15.9
Romanasalat, Edemame, Mayo-
Trüffelöl, Tomaten, Avocado,
grüner Spargel, Gurken, Sesam

- 81 **IN MY HANAMI (12)** 18.9
Kingfish, Lachs, Thunfisch,
Avocado, Frischkäse, Sesam,
Mayo-Teriyaki-Chilli-Sauce
[frittiert]
- 82 **ASPARAG-ASS (12)**  17.9
grüner Spargel, Avocado,
Karotten, veganer Frischkäse,
frittierter Tofu, vegane Mayo-
Trüffelöl-Sauce [frittiert]

sets

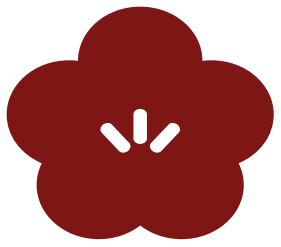
- 83 **SOY-MATE (22)**  19
+ **MAKI** Avocado / Kappa /
Asparagus / Oshinko
+ **NIGIRI** Tomato / Avocado
+ **ROLLS** Vegan Roll
- 84 **GREEN O'CLOCK (26)**  29
+ **ROLLS** Leaf Of Faith / Asparag-ass
+ **MAKI** Kappa / Avocado / Oshinko
+ **ABURI NIGIRI** Nasu
+ **NIGIRI** Tomato
- 85 **QUICK SASH-SION (38)** 49
+ **SASHIMI** Sake / Tuna / Pulpo
+ **ROLLS** Asparag-ass / Sake Cali
/ Tuna Me On
+ **MAKI** Ebi / Avocado / Oshinko
+ **NIGIRI** Unagi
+ **ABURI NIGIRI** Mushrooms
- 86 **MR. RICE GUY (46)** 79
+ **SASHIMI** Sake / Tuna / Hamachi
+ **ROLLS** In My Hanami / Salmon
Claus / Ebi Tempura / Leaf of Faith
+ **MAKI** Tuna / Avocado
+ **NIGIRI** Avocado / Sake
+ **ABURINIGIRI** Tuna / Mushrooms
- 87 **HANAMI'S LEGA-SEA** 99
(52 + 2 Tatar)
+ **TATAR** Hanami / Oppor-tuna-ty
+ **ROLLS** In My Hanami / Vegan
Roll / Tuna Me On / Asparag-ass / Ebi
Tempura / Salmon Says / Hamachi Cali
+ **MAKI** Sake / Unagi / Kappa
+ **NIGIRI** Sake / Tomato
+ **ABURI NIGIRI** Hamachi / Nasu



dessert

sweets

- | | | |
|----|--|-----|
| 88 | YELLOW FEVER | 6.9 |
| | Knusprig gebackene Banane mit Sesam Eis
🌿 <i>vegan möglich</i> | |
| 89 | WAY TOO MOCHI | 6.9 |
| | Mochi Eis mit Matcha Eis | |
| 90 | NEVER THE (SE)SAME | 6.9 |
| | Sesam Bällchen mit roter Bohnen Paste und Vanille Eis
🌿 <i>vegan möglich</i> | |
| 91 | IN LOVE WITH THE COCO | 6.9 |
| | Hausgemachte Teigbällchen, gefüllt mit süßer Kokosnuss
🌿 <i>vegan möglich</i> | |
| 92 | MATCH(A) MADE IN HEAVEN | 6.9 |
| | Espresso, Matcha Eis, Sahne, Kahlua
🌿 <i>vegan möglich</i> | |
-



drinks

homemades

- 100 **SUMMER LOVE** 5.9
Mango, Maracuja, Limetten, Minze
- 101 **HONEYMOON PHASE** 5.9
Holunder, Grenadine, Limette
- 102 **FRESH OFF THE BOAT** 5.9
Honigmelone, Butterfly Pea Tea, frische Orange, frische Gurke, frische Limetten
- 103 **ONCE UPON A LIME** 5.9
Limetten, Minze, Rohrzucker
- 104 **PLS BE (JAS)MINE** 5.9
Zitrone, Zucker, Jasmin tee, Aqua
- 105 **PEACH PLEASE** 5.9
Pfirsichtee, frische Orange, frische Zitronengras, frische Zitronen, frische Minze
- 106 **PINE TO MY APPLE** 5.9
Ananas, Rohrzucker, Himbeere, Minze
- 107 **MILKY WAY** 5.9
Milch, Zitrone, Kondensmilch, Eis

apéritif

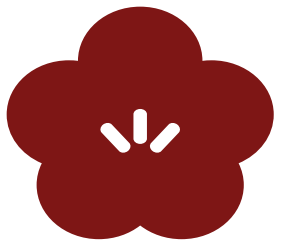
- 108 **APEROL SPRITZ** 7.9
Orange, Aqua, Aperol, Prosecco
- 109 **MARACUJA SPRITZ** 7.9
Orange, Aqua, Aperol, Maracuja, Minze, Prosecco
- 110 **SUGAR BABE** 7.9
Rosé, Zuckerwatte
- 111 **WHITE BERRY LILLET** 7.9
Lillet, White Peach, frische Beeren
- 112 **LYCHEE-SECCO** 7.9
Prosecco, Litschi, Holunder, frische Himbeere
- 113 **PURPLE RAIN** 7.9
Gin, Champagner, Zitronen, Lavendel

cocktails


- 114 **SALTED CARAMEL ESPRESSO** 9.9
Vodka, Karamel, Kahlua, Salz, Espresso
- 115 **GRAPEFRUIT 4 U** 9.9
Rum, Pomelo, Erdbeerpüree, Zitrone, Redbull
- 116 **SAKE BOMB** 9.9
Sake, Vodka, Aperol, Zitrone, Zuckersirup
- 117 **RAIN-BOO** 9.9
Vodka, Grenadine, Orange, Blue Curacao, Limetten, Maracuja
- 118 **KEEP YOUR GIN UP** 9.9
Gin, Tonic Water, Lavendel, Zitrone
- 119 **RUM-THING ABOUT U** 9.9
Sake, Rum, Limetten, Lavendel, Erdbeere, Minze, Aqua
- 120 **VIOLET GARDEN** 9.9
Vodka, Sake, Butterfly Pea Tea, Pfirsich, Aqua, Yuzu
- 121 **BLOODY MULE** 9.9
Gin, Zitronen, Ginger Beer, Blutorange

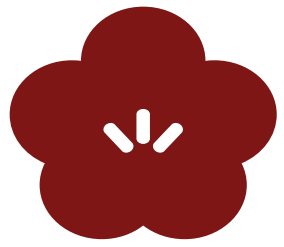
sake

- 122 **SAKE** 6.5
0.2 l / warm / kalt



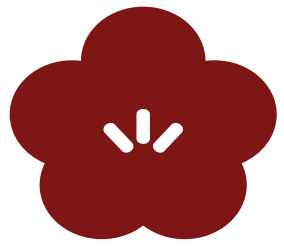
drinks

<i>beer</i>	123 TIGER 0.33 l	4.5	140 LATTE MACCHIATO BIO	4.9	
	124 SAIGON 0.33 l	4.5	141 MATCHA LATTE	4.9	
	125 HEFEWEIZEN 0.5 l hell / dunkel	5.9	142 DALGONA MATCHA ❄️	5.5	
	126 WEIZENBIER 0.5 l alkoholfrei	5.9	143 DALGONA COFFEE ❄️	5.5	
	127 BITBURGER + 0.33 l / vom Fass + 0.5 l / vom Fass	3.9 4.5	 MILCHALTERNATIVE +0.5 Hafermilch		
<i>tea</i>	128 ALSTERWASSER + 0.33 l + 0.5 l	3.9 4.5	<i>refreshing</i>	144 SOFTS Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix + 0.2 l + 0.4 l	3.2 4.2
	129 JASMINE TEA	4.5		145 WATER still / Sprudel + 0.2 l + 0.4 l + 0.75 l	2.5 3.5 5.9
	130 DETOX Ingwer, Orange, frische Minze	4.9		146 JUICE Mango / Apfel / Maracuja / Ananas / Lychee + 0.2 l + 0.4 l	3.5 4.5
	131 STAY HEALTHY Zitronengrass, Orange	4.9		147 SPARKLING JUICE Mango / Apfel / Maracuja / Ananas / Lychee + 0.2 l + 0.4 l	3.2 4.2
<i>coffee</i>	132 STAY HAPPY Zitronen, Minze	4.9			
	133 TEA POT FOR 2	7.9			
	134 CA PHE VIETNAM vietn. Kaffee, Kondensmilch	4.5			
	135 EGG COFFE VIETNAM luftige Bio-Eigelb-Creme, Honig, Zucker, vietnamesischer Kaffee	6.9			
	136 CA PHE SUA DA ❄️ Vietn. Eiskaffee, Kondensmilch	4.9			
137 COFFEE BIO	3.5				
138 ESPRESSO BIO	2.9				
139 CAPPUCCINO BIO	3.9				



sparkling & wine

	0.1 l	0.75 l
<i>sparkling</i>		
CHAMPAGNER ‚DEUTZ‘ BRUT CLASSIC [CHAMPAGNE, FRANKREICH] Pfirsichnoten / Brioche / klassisch und filigran		89
CRÉMANT DE BOURGOGNE ‚PAUL DELANE‘ ROSÉ BRUT [BURGUND, FRANKREICH] Erdbeeraromen / allerfeinste Perlage / finessenreich		39
PROSECCO ‚MAURIZIO B MARTINO‘ [VENEZIEN, ITALIEN] Apfel- und Blütennoten / anhaltendes Prickeln	4.5	23
<hr/>		
	0.2 l	0.75 l
<i>white</i>		
GRAUBURGUNDER ‚TONMERGEL‘ [RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND] fruchtig-frisch / cremig / langer Nachhall	7	25
RIESLING JAKOB SCHNEIDER ‚SCHIEFER‘ [NAHE, DEUTSCHLAND] Schiefernase / zitronige Frische / vielschichtig	7.5	26
CHARDONNAY ‚FAT BASTARD‘ [RHÔNE, FRANKREICH] Banane & Melone / ein Hauch Vanille / leichter Schmelz	6.5	24
SAUVIGNON BLANC ‚OLD COACH ROAD‘ [NELSON, NEUSEELAND] expressiver Duft / Stachelbeere und Holunderblüte / knackig	8	27
RIESLING ‚PALAIS‘ [MOSEL, DEUTSCHLAND] Weinbergpfirsich / fruchtig und floral / lebhafter Nachhall		29
WEIßBURGUNDER ‚EDITION R‘ [NAHE, DEUTSCHLAND] Zitrusfrüchte / weiße Blüten / subtile Säure und Cremigkeit		34
SANCERRE FRANCK MILLET [LOIRE, FRANKREICH] ungemein fein nuancierter Duft / hocheleganter Genuss!		49
LUGANA FELICIANA ‚FELUGAN‘ [LOMBARDEI, ITALIEN] verführerischer Duft / Birne und Lychee / voll und cremig		36



sparkling & wine

	0.2 l	0.75 l
rosé		
ROSÉ ,D'UNE NUIT' [RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND] Johannisbeer- und Erdbeerduft / weiche Frucht	7	25
PROVENCE ROSÉ ,L'OPALINE' [PROVENCE, FRANKREICH] Rote Waldfrüchte / erfrischend zitrisch / quicklebendig		32

	0.2 l	0.75 l
red		
MERLOT ,LE CONFIDENTIEL' [LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKREICH] dunkle Kirscharomen / leichte Würzigkeit / spannungsreich	6.5	24
PRIMITIVO DEL SALENTO ,RUDIAE' [APULIEN, ITALIEN] Kirsche und Schokolade / kraftvoll und sanftmütig	7.5	26
CABERNET SAUVIGNON ,COLECCIÓN' [COLCHAGUA, CHILE] Cassis- und Paprikaaromen / getrocknete Pflaumen / weich und voll	7	25
SPÄTBURGUNDER ,VOM KALKSTEIN' [PFALZ, DEUTSCHLAND] Walderdbeeren und Kakao / polarisierend und dennoch elegant		26
RIOJA ECOLÓGICA ,LAR DE SOTOMAYOR' [RIOJA, SPANIEN] viel dunkle Frucht / anschmiegsam und herzhaft zugleich Bio		24
SYRAH ,TAMBOERSKLOOF' [STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA] dunkles Steinobst / noble und dicht gewobene Tannine		32
