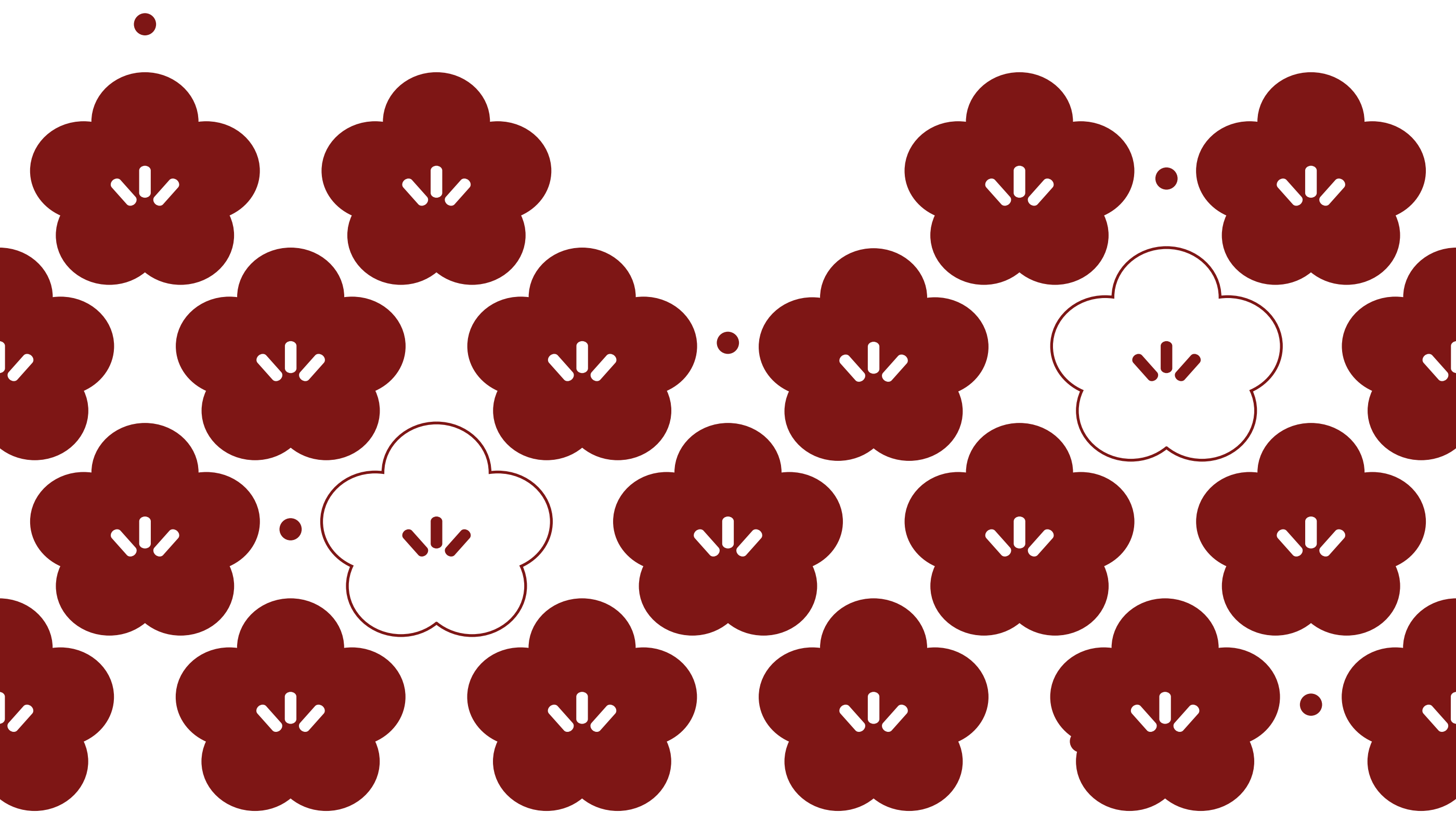
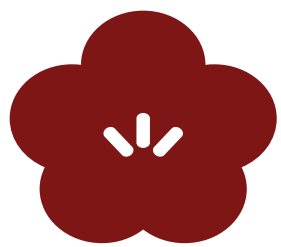


HĀNĀMI

the taste of asia.





starters

small plates

- 01 **SAY MY NEM** 6.9
2 frittierte Frühlingsrollen, Glasnudeln, Morcheln, Schweine- und Garnelenhack, Chili, hausg. Limettensauce, Frühlingszwiebeln
🌱 *vegan möglich*
- 02 **HOT GIRL SUMMER**
2 Sommerrollen, Reismudeln, Salat, Hoisin-Sauce, Mango, Gurke, Koriander, wahlweise mit:

+ Tofu 🌱 5.5
+ Garnelen 6.5
- 03 **AUBER YOU** 🌱 6.5
gegrillte Miso Aubergine, Teriyaki Soße
- 04 **YOU 'DA MAME** 🌱
+ gesalzenes Edamame 4.9
+ scharfe Miso Edamame 5.5
- 05 **YAMMY** 5.0
knusprig frittierte Süßkartoffeln, Garnelen, hausg. Chili-Limetten-Sauce
- 06 **BUN IN A MILLION** 6.0
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** 🌱 7.0
frittierte Avocado und Birnen, Himbeer-Chilli-Dip
- 09 **BATA SCALLOPS** 9.5
2 gegrillte Jakobsmuscheln, Frühlingszwiebeln, Erdnuss, Spargel, Teriyaki-Sauce
- 10 **MIDORI EBI** 7.9
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

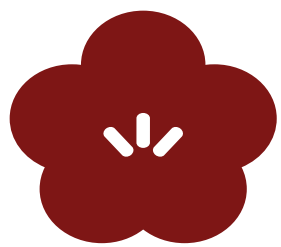
+ Ente 16.9
- 13 **DU DU** 8.9
Papaya, gebratenes Rindfleisch in Marinade, Erdnuss, Chilli-Limetten-Sauce
- 14 **MANGO TANGO** 8.9
Mangostreifen, Erdnuss, gegrillte Hähnchenbrust, hausgemachte Limettensauce
- 15 **SASHIMI ROLLIN'** 16.9
Wildsalat, Gurke, Cherry Tomaten, frittierte Lotuswurzel, Baby Mais,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

yakitori

- 19 **TOFULLY FINE** 🌱 5.5
frittierte Tofu-Spieße, Teriyaki Sauce, Frühlingszwiebel, Sesam
- 20 **SHROOMS** 🌱 7.0
verschiedene Pilze-Spieß, Teriyaki Sauce
- 21 **CHICKS OVER PRICKS** 7.5
gegrillte Hähnchenspieße, Frühlingszwiebel, Teriyaki Sauce



mains

rice noodles

- 22

BEEN THERE BUN THAT
Lauwarmes Gericht mit gedämpften Reisnudeln, frischen Mangostreifen und Buntem-Salat, garniert mit frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln. Dazu gibt es eine hausgemachte Limetten-Chili-Vinaigrette. Am besten mit:

+ Classic veggie (Tofu)

13.9

+ Vegane Frühlingsrollen

13.9

+ Frühlingsrollen

14.9

+ Hähnchen

15.9

+ Mariniertem Rindfleisch

16.9
- 23

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

+ Tofu

11.9

+ Rind (Groß)

14.9

+ franz. Barberie Ente (medium gegrillt)

18.9
- 24

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

+ Tofu

14.9

+ Rindfleisch

16.9

+ Garnelen

18.9

+ frittierte Ente

18.9
- 25

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

+ Tofu

14.9

+ Rindfleisch

16.9

+ Garnelen

18.9

+ frittierte Ente

18.9

rice

- 26

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

+ Tofu

14.9

+ Hähnchen

15.9

+ Rindfleisch

16.9

+ Garnelen

18.9

+ Lachs

18.9

+ frittierte Ente

18.9
- 27

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

+ Tofu

14.9

+ Hähnchen

15.9

+ Rindfleisch

16.9

+ Garnelen

18.9

+ Lachs

18.9

+ frittierte Ente

18.9
- 28

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

+ Tofu

14.9

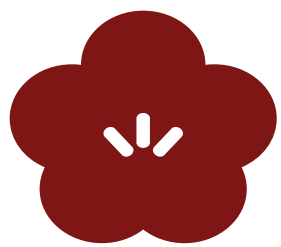
+ Lachs

17.9
- 29

CHICKS ON FIRE
Mariniertes Chicken, Chili, Zitronengras, saisonales-Gemüse, serviert mit Reis

vegan möglich

14.9

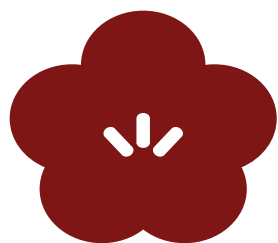


m a i n s

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 🌱 **16.9**
 - + mariniertem Rindfleisch **16.9**
- 31 **NO DUCKING WAY** **21.9**
Medium gegrillte französische Barbarie Ente, Brokkoli, grüner Spargel, Pilze, Karotten, Sushi Reis, Teriyaki Sauce
- 32 **SAL(O)MON** **20.9**
Gegrillter Lachs, grüner Spargel, Pilz, Karotten, Sushi Reis, Teriyaki Sauce
- 33 **SIDE CHICK** **17.9**
Gegrillte Hähnchenbrust, Mangostreifen, Brokkoli, Pilz, Paprika, Zucchini, Mango-Curry-Sauce
- 34 **MEAT YOU THERE** **21.9**
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** **17.9**
Gegrilltes Viktoriabarschfilet in Kurkuma und Galgant mariniert mit Olivenöl, Chili, Lauchzwiebeln und frischem Dill. Dazu gedampfte Reismudeln, Erdnuss, frischer Salat und hausgemachte Chili-Limetten-Sauce, ohne heißpfanne

- 37 **BUN CHA CHA** **17.9**
Gegrilltes Schweinebauch in Knoblauch und Schalotten mariniert, serviert mit gedämpften Reismudeln, frischem Salat und hausg. Chili-Limetten-Sauce.
- 38 **HANAMI BUN-DLE** **29.9**
Ein Mix aus gegrilltem Schweinefleisch in Knoblauch und Schalotte mariniert, Frühlingsrollen und in Lotblättern eingewickeltes Schweinehack. Serviert mit gedämpften Reismudeln, frischem Salat und hausg. Chili-Limetten-Sauce auf einer Platte **für 2 Personen**
- 39 **TOO HOT TO HANDLI** **29**
*** **Pro Person** 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

tatar

- 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

maki (8 pcs.)

- 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

nigiri (2 pcs.)

- 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

aburi (2 pcs.)

- 61

NASU 

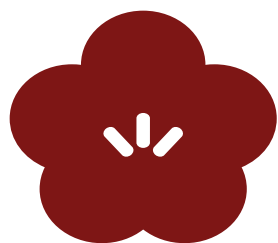
5.9
- flambierte Aubergine, Teriyaki, Frühlingszwiebeln
- 62
- MUSHROOM 
- 5.9
- flambierte King-Austern-Pilze, Teriyaki, Frühlingszwiebeln
- 63
- SAKE
- 6.9
- flambierter Lachs, roter Tobikko
- 64
- TUNA
- 7.9
- flambierter Thunfisch, schwarzer Tobikko
- 65
- HAMACHI
- 8.9
- flambierter Kingfish, schwarzer Tobikko

sashimi (5 pcs.)

- 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** 15.4
Lachs, Avocado, Sesam
- 71 **TUNA CALI** 16.4
Thunfisch, Avocado, Tobikko
- 72 **HAMACHI CALI** 16.4
Kingfish, Avocado, Röstzwiebeln
- 73 **EBI TEMPURA** 15.4
knusprige Black Tiger Garnelen, Avocado, Sesam
- 74 **VEGAN ROLL**  14.4
Avocado, Gurke, Sesam, veganer Frischkäse, Mango

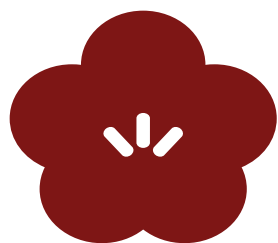
specials (8 pcs.)

- 75 **SALMON SAYS** 17.9
knusprige Lachshaut, Gurke, Avocado, Kaviar, hausgemachte Chilli-Mayo-Sauce, Sesam
- 76 **SALMON CLAUS** 17.9
Lachstatar, Gurken, Frischkäse, Chilli-Mayo-Sauce, Kaviar
- 77 **TUNA ME ON** 18.9
Thunfischstatar, Kimchi-Chilli-Sauce, Kaviar, grüne Reisflocken Avocado, Mango, Frischkäse
- 78 **HAMACHI LOVE U** 19.9
Kingfish, Tempura Black Tiger, Lachs, Thunfisch, Kaviar, Frischkäse, Avocado, Sesam
- 79 **KEEP IT SHRIMPLE** 18.9
Räucherlachs, Tempura Black Tiger, Tobikko, Frischkäse, Avocado
- 80 **LEAF OF FAITH**  17.9
Romanasalat, Edemame, Mayo-Trüffelöl, Tomaten, Avocado, grüner Spargel, Gurken, Sesam

- 81 **IN MY HANAMI (12)** 19.9
Kingfish, Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam, Mayo-Teriyaki-Chilli-Sauce [frittiert]
- 82 **ASPARAG-ASS (12)**  19.9
grüner Spargel, Avocado, Karotten, veganer Frischkäse, frittierte 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 (52 + 2 Tatar)** 99
+ **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

Knusprig gebackene Banane mit Sesam Eis

6.9
- 89

WAY TOO MOCHI

Mochi Eis mit Matcha Eis

6.9
- 90

NEVER THE (SE)SAME

Sesam Bällchen mit roter Bohnen Paste und Vanille Eis

6.9
- 91

IN LOVE WITH THE COCO

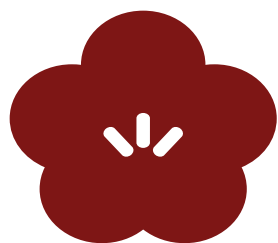
Hausgemachte Teigbällchen, gefüllt mit süßer Kokosnuss

6.9
- 92

MATCH(A) MADE IN HEAVEN

Espresso, Matcha Eis, Sahne, Kahlua

6.9



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

6.5
- Ananas, Rohrzucker, Himbeere, Minze
- 107

MILKY WAY

7.9
- Milch, Zitrone, Kondensmilch, Eis

sparkling

- 108

APEROL SPRITZ

8.5
- Orange, Aqua, Aperol, Prosecco
- 109

MARACUJA SPRITZ

8.5
- Orange, Aqua, Aperol, Maracuja, Minze, Prosecco
- 111

WHITE BERRY LILLET

8.5
- Lillet, White Peach, frische Beeren
- 112

LYCHEE-SECCO

8.5
- Prosecco, Litschi, Holunder, frische Himbeere
- 113

PURPLE RAIN

8.5
- Gin, Champagner, Zitronen, Lavendel

cocktails

- 114

SALTED CARAMEL ESPRESSO

11.9
- Vodka, Karamel, Kahlua, Salz, Espresso
- 115

GRAPEFRUIT 4 U

10.5
- Rum, Pomelo, Erdbeerpüree, Zitrone, Redbull
- 116

SAKE BOMB

10.5
- Sake, Vodka, Aperol, Zitrone, Zuckersirup
- 117

RAIN-BOO

10.5
- Vodka, Grenadine, Orange, Blue Curacao, Limetten
- 118

KEEP YOUR GIN UP

10.5
- Gin, Tonic Water, Lavendel, Zitrone
- 119

RUM-THING ABOUT U

10.5
- Sake, Rum, Limetten, Lavendel, Erdbeere, Minze, Aqua
- 120

VIOLET GARDEN

10.5
- Vodka, Sake, Butterfly Pea Tea, Pfirsich, Aqua, Yuzu
- 121

BLOODY MULE

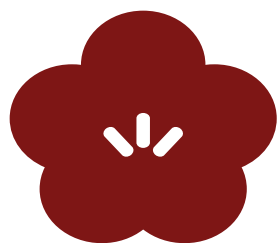
10.5
- Gin, Zitronen, Ginger Beer, Blutorange

sake

- 122

SAKE

6.5
- 0.2 l / warm / kalt



drinks

beer

123	TIGER 0.33 l	4.9
124	SAIGON 0.33 l	4.9
125	HEFEWEIZEN 0.5 l hell / dunkel	5.9
126	WEIZENBIER 0.5 l alkoholfrei	5.9
127	BITBURGER + 0.33 l / vom Fass + 0.5 l / vom Fass	4.2 4.7
128	ALSTERWASSER + 0.33 l + 0.5 l	3.9 4.5

tea

129	JASMINE TEA	4.5
130	DETOX Ingwer, Orange, frische Minze	4.9
131	STAY HEALTHY Zitronengrass, Orange	4.9
132	STAY HAPPY Zitronen, Minze	4.9
133	TEA POT FOR 2	4.9

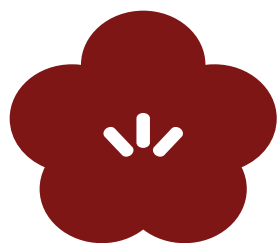
coffee

134	CA PHE VIETNAM vietn. Kaffee, Kondensmilch	5.0
135	EGG COFFE VIETNAM luftige Bio-Eigelb-Creme, Honig, Zucker, vietnamesischer Kaffee	7.9
136	CA PHE SUA DA Vietn. Eiskaffee, Kondensmilch	5.5
137	COFFEE	3.5
138	ESPRESSO	2.9
139	CAPPUCCINO	3.9
140	LATTE MACCHIATO	4.9

141	MATCHA LATTE	4.9
143	DALGONA COFFEE	5.6

refreshing

144	SOFTS Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix + 0.2 l + 0.4 l	 3.2 4.2
145	WATER still / Sprudel + 0.2 l + 0.4 l + 0.75 l	 2.5 3.5 5.9
146	JUICE Mango / Apfel / Maracuja / Ananas / Lychee + 0.2 l + 0.4 l	 3.5 4.5
147	SPARKLING JUICE Mango / Apfel / Maracuja / Ananas / Lychee + 0.2 l + 0.4 l	 3.2 4.2



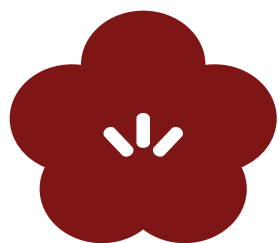
sparkling & wine

sparkling

	0.1 l	0.75 l
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

white

	0.2 l	0.75 l
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