

# STARTERS

SOMMEROLLEN Zwei Sommerrollen mit frischem Salat in Reispapier ummantel	t,
Erdnüsse und dazu hausgemachter Soja-Schalotten Dip 1. Gegrillte Hühnerbrust 2. Garnelen in knusprigem Tempura Mantel A.4 3. knusprig gebackener Seidentofu F	7,5 8,5 7,5
<b>7. KIM – MARIJANE</b> Glassnudeln, Karotten eingewickelt in Special Algenblätter, Knusprig gebraten mit Sosse	7
<b>8. SPRINGROLL CLASSIC</b> A,B Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, serviert mit Süßsauer-Dip	8,5
<b>9. EBILOVE ^</b> 3 Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel mit Avocado Dip und Salat	9
<b>10.EDAMAME</b>	7
<b>11. GYOZA VEGGIE</b> Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse	7
<b>12. GYOZA CHICKEN</b> <sup>A, B, F</sup> Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch	8
13. BABY SPINACH Babyspinat in Sesam-Soße und Trüffle Öl	7
14. KARAGE CHICKEN Gebackene japanische Hühnerfleisch	8
<b>15. CRUNCHY OCTUPUS</b> Gebackener Oktopus im Teigmantel	
<b>16. TOFU CRAZY</b> <sup>A,B,D</sup> Tofu in Klebreisflocken - Panade gebacken mit Avocado Dip & garniert mit Salat	7
<b>17. PORTOBELLO KARAGE</b> Portobello-Pilze in gebackenem Tempurateigmantel, Limettenzeste Sauce: Trüffel Mayo	8
<b>18. CHICKEN SKEWERS</b> Gegrillte Hühnerspieße garniert mit Salat, Erdnüssen, verfeinert mit Teriyaki- Soße und serviert mit Sweet – Chili Dip	8,5
19. SEAWEED SALAD Seetang Salat	7
MIX TAPAS A, B, C, E, F	
20. FÜR 2 PERSONEN	20

**25** 

21. FÜR 3 PERONEN

## SOUPS

#### PHO GOOD FEELING LARGE

Orignal vietnamesische Traditionssuppe aus kräftiger Hühner- & Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, garniert mit Minze, Limette und Sojasprossen

31. mit Hühnerbrust	13,9
32. mit Entrecôte (Rind)	16,9

## SALADS

#### **NOM DU DU**

Papaya – Salat mit grüner Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, Erdnüssen und frischen Krautern mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

9	
R1. mit gegrillter Hühnerbrust	14,9
R2. mit gegrillten Garnelen <sup>B</sup>	16,9
R3. mit gegrilltem Entrecôte (Rind)	16,9

#### **NOM XOAI**

Mango – Salat mit grüner Mango, Paprika, Karotte, Erdnuss und frischen Kräutern in hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

X1. mit gegrillte Hühnerbrust	14,9
X2. mit gegrillten Garnelen <sup>B</sup>	16,9
X3. mit gegrilltem Entrecôte (Rind)	16,9

### MIXED SALAD D,K

Knackiger Salat, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten und Paprika in hausgemachter Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, Olivenöl und verfeinert mit Salsa-Soja-Koriander, Erdnüssen, Sesam und Teriyaki-Soße

60. mit gegrillter Huhnerbrust	16,9
61. mit gegrillter Entrecôte (Rind) (medium)	19,9
62. mit knuspriger Entenbrust	18,9
63. mit gegrillten Garnelen , Dill und roten Zwiebeln $^{\mathtt{B}}$	17,9
64. mit gegrilltem Lachs (medium) mit Dill, rote Zwiebeln <sup>D</sup>	18,9
65 mit gehackenem Seidentofu F	14 9

## NOODLES

### THE SOUTHERN BUN

Lauwarme Reisnudeln in Soja-Schalotten-Soße mit Wildkräutersalat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit Salsa-Roja-Koriander, Erdnüssen, Sesam

70. mit Knusprigem Hähnchen	16,9
71. mit gegrilltem Entrecôte (Rind) (medium)	19,9
72. mit knuspriger Entenbrust	18,9
73. mit gegrilltem Garnelen, Dill und rote Zwiebeln $^{\rm B}$	17,9
74. mit gegrilltem Lachs (medium) mit Dill, rote Zwiebeln $^{\scriptscriptstyle \mathrm{D}}$	18,9
75. mit gebackenem Seidentofu 🕝 🥪	14,9



PREMIUM COCOCREAM mit reis als beilage
Cremige Kokos-Curry Soße mit Champignons, Kürbis, Ananas
Dazu Wildkräutersalat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette
verfeinert mit Salsa-Roja-Koriander, Erdnüssen und Sesame

80. mit knusprigem Hähnchen	17,9
81. mit gegrilltem Entrecôte (Rind) (medium)	20,9
82. mit knuspriger Entenbrust	19,9
83. mit gegrillten Garnelen, Dill und roten Zwiebeln <sup>B</sup>	18,9
84. mit gegrilltem Lachs (medium) mit Dill, rote Zwiebeln <sup>D</sup>	19,9
85. mit gebackenem Seidentofu <sup>F</sup>	16,9
<b>TERIYAKI LOVE</b> mit reis als beilage Hausgemachte Teriyaki-Soja-Soße mit Chinakohl, Zuckerschot Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Pakchoi und Reis, verfeinert mit Salsa-Roja-Koriander, Sesam und Teriyaki-Soße	en,
90. mit Knusprige Hähnchen	19,9
91. mit gegrilltem Entrecôte (Rind) (medium)	22,9
92. mit knuspriger Entenbrust	22,9
94. mit gegrilltem Lachs (medium) mit Dill, rote Zwiebeln <sup>D</sup>	22,9
<b>HEALTHY WOK</b> mit reis als beilage Zwiebeln, Kräuterseitlinge Pakchoi, Chinakohl und Reis und Du pikante Pilz-Soße	ınkle
100. mit knusprigem Hähnchen	19,9
101. mit gegrilltem Entrecôte (Rind) (medium)	22,9
102. mit knuspriger Entenbrust	22,9
104. mit gegrilltem Lachs (medium) mit Dill, rote Zwiebeln <sup>D</sup>	22,9
UDON'T WORRY Gebraten japanische Nuldeln, Dunkle pikante Pilz-Sauce, Chink Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Pakchoi	akohl,
110. Knusprige Hähnchen	19,9

111. mit gegrilltem Entrecôte (Rind) (medium)

114. mit gegrilltem Lachs (medium) mit Dill, rote Zwiebeln  $^{\scriptscriptstyle \mathrm{D}}$ 

112. mit knuspriger Entenbrust

116. mit gebackenem Seidentofu <sup>F</sup>

22,9

22,9

22,9

16,9

# **120.MAGURO POWER**Gegrilltes Thunfisch Steak auf gemischten Salat serviert mit Reis, Guacamole, Salsa, Sesam-Soße, Miso-Soße und Erdnüssen

**121.CHILLI LEMONGRASS CHICKEN** E.D **15.5**Mariniertes Hühnnerfleisch mit Lemongrass und Chilli serviert mit Reisnudeln, Salat, Limette, Chili-Soße, Erdnüssen, Röstzwiebeln

## KIDS

K1. BABY SHARK Hausgemachte Chicken-Crispies mit gebratenen reis, verfeinert mit Teriyaki-Soße	10,5
<b>K2. BABY TEMPURA</b> Garnelen im Tempura Mantel, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce	10,5
K3. CRAZY CHICKEN	8,5

## DESSERT

<b>D1. YOAKE EIS</b> Zwei kugeln Eis mit frischem Obst und Mangopüree  Auswahl Eissorten (Grüntee I Sesam )	9
<b>D2. YOAKE CHOCO</b> Schokoküchlein mit einer Kugel Eis Auswahl Eissorten (Grüntee I Sesam )	9
D3. YOAKE MOCHI	8.5

## SUSHI

### NIGIRI

(Jeweils 2 Stk.) Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der darauf liegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

NI. SAKE D Lachs	6
N2. MAGURO <sup>D</sup>	6
Thunfisch	<b>.</b> .
<b>N3.</b> ANAGO <sup>B,K</sup> Salzwasseraal	6.5
N4. EBI <sup>B</sup> Garnelen	5.5
N5. ABURI SAKE D	6.5
Feuerlachs	e =
<b>N6. ABURI MAGURO</b> <sup>D</sup> Feuerthunfisch	6.5
N7. ABURI GAI D, K Jakobsmuschel	6.5
N8. GUNGKANG SPICY TUNA <sup>D</sup>	6.5
Tuna   Lauchzwiebeln  N9. GUNGKANG SPICY SAKE D	6
Lachs   Lauchzwiebeln	

### MAKI

Avocado

(Jeweils 8 Stk.) Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

M21. SAKE D Lachs	6.5
<b>M22. TEKKA</b> <sup>D</sup> Thunfisch	7
M23. ANAGO <sup>K, N</sup> Salzwasseraal	7
M24. EBI <sup>B</sup> Garnelen	6
M25. FRY EBI <sup>B</sup> Gebackene Garnelen	7.5
M26. SALMON SKIN D.K Lachshaut	6.5
<b>M27. KAPPA <i>⊗</i></b> <i>Gurke</i>	6
M28. AVOCADO €	6

### INSIDE OUT

(Jeweils 8 Stk.) Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.

U31. ALASKA <sup>A, D</sup> Lachs   Avocado   Tobiko	12.5
<b>U32. MAGURO</b> <sup>A. D</sup> Thunfisch   Avocado   Tobiko	12.5
U33. ANAGO <sup>B</sup> Salzwasseraal   Gurke   Sesame	12.5
U34. EBI <sup>A,B,K</sup> Garnelen   Avocado	11.5
U35. FRY EBI <sup>A, B, K</sup> Gebackene Garnelen   Gurke   Philadelphia	13.5
U36. SALMONSKIN D,A,G,K Lachshaut   Gurke   Sesam I Philadelphia	11.5
U37. CALIFORNIA <sup>I,A,B</sup> Surimi (Krebsfleischersatz)   Avocado   Tobiko   Mayonnaise	11
U38. HOTATEGAI <sup>B</sup> Jakobsmuschel   Avocado   Tobiko	12
U39. FREESTYLE Nach Empfehlung des Kochs	14
U40. VEGGIE Gurke   Avocado   Pucola   Sesam   Philadelphia	11.5
U41. VEGGIE TWO gebackene Avocado   Sesam	11

### ASHIMI

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses mit Premium Soße im Yoake Style.

<b>S1. SASHIMI SALMON</b> <sup>D, K</sup> 8 Scheiben Lachs   Sakurakresse   Kaviar	19.9
<b>S2.ABURI SALMON</b> <sup>D</sup> 8 Scheiben Feuerlachs   Sakurakresse   Kaviar	20.9
<b>S3. SCALLOP ABURI</b> <sup>B,D</sup> 10 Scheiben Feuerjakobsmuscheln   Sakurakresse   Babyspinat   Kaviar	17.9
<b>S4. SASHIMI TUNA</b> <sup>D</sup> 8 Scheiben Thunfisch   Sakurakresse   Fischeier	20.9
<b>S5. ABURITUNA</b> <sup>D, K</sup> 8 Scheiben Feuerthunfisch   Sakurakresse	21.9
<b>S6. SEAFOOD FANCY</b> <sup>B, D, K</sup> 3 Scheiben Thunfisch   3 Scheiben Lachs   3 Stk. Jakobmuscheln I Kaviar I Sakurakresse	24,9

### PREMIUM HOMEMADE ROLLS

Feuerthunfisch / Mango

Jeweils 8 Stück Premium Rolle & Premium Soße	
<b>H1. TIGER ELLY A, B, D, G, K</b> Fry Ebi Garnelen   Avocado   Mango I Philadelphia I Feuerlachs	<b>17.5</b> ummantel
<b>H2. GRAND LINE <sup>G</sup></b> gebackene Avocado   Mango   Philadelphia   Lachs ummantel	<b>16.9</b> Tobiko
H3. OROCHI EBI <sup>B, D, K</sup> Lachshaut   Avocado   Philadelphia   Großgarnelen ummantel	<b>17.5</b> Tobiko
H4. SASUKE ON FIRE A.D.G.K Philadelphia   Lachshaut   Avocado Feuerlachs ummantel	17.5
H5. TUNA FIRE A.D.G.K Gebackener Surimi (Krebsfleischerssatz)   Philadelphia   Avocad	17.5

#### H6. ENTRECÔTE ON DREAM 18.5 Philadelphia | Rucola | gebacken Grüner Spargel | Avocado Feuerentrecôte (Rind) | Kaviar H7. ENJOY THE COOL 17.5

Gebackene Frühlingszwiebeln | panierte Paprika | Lachsummantelt | Miso Soße | Unagi Soße

### TEMPURA ROLLS

Jeweils 10 Stück Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach Yoake Art.

<b>TI. TUNA TEMPURA</b> Thunfisch   Avocado   Philadelphia	18.5
<b>T2. SALMON TEMPURA</b> Lachs   Avocado Philadelphia	17.5
<b>T3. HOTATEGAI TEMPURA</b> Jakobsmuscheln   Avocado   Philadelphia	18.5
<b>T4. CRUNCHY VEGGIE</b> Gurke   Avocado   Philadelphia	17,5
<b>T5 TIGER TEMPURA</b> Garnelen   Avocado   Philadelphia	17.5

### OMAKASE

Zusammengestellte Gerichte nach Yoake special.

OMAKASE I B, D, K	22.5
1x Premium Roll   2x Nigiri   3 Sashimi   Seetang salat	
OMAKASE 2 A, B, C, D, G, K	23.5
1x Premium Roll   1x Maki   3 Sashimi   Seetang salat	
OMAKASE 3 A, B, C, G, K	25.5
1x Tempura Roll   3 Sashimi   2 Nigiri   Seetang Salat	
OMAKASE 4 (FOR 2 PEOPLE) A, B, D, G, K	<b>53</b>
1x Tempura Roll   1x Premium Roll   2 Maki   4 Sashimi   2 Nigiri   Seetang Salat	
OMAKASE 5 (FOR 3 PEOPLE) A,B,D,G,N	<b>72</b>
1x Tempura Roll   1x Freestyle Roll   1x Premium roll   1x Maki   6 Sashimi   3 Nigiri   Seetang salat	

### COOL DRINKS

WASSER STILL   MEDIUM	0.7L	7
COCA COLA 1,3,9,11	<b>0.2</b> L	3.9
COCA COLA ZERO 1,3,9,11	<b>0.2</b> L	3.9
FANTA 1,3,9,11	<b>0.2</b> L	3.9
<b>SPRITE</b> 1, 3, 9, 11	<b>0.2</b> L	3.9
<b>MEZZO MIX</b> 1, 3, 9, 11	<b>0.2</b> L	3.9
GINGER ALE 1,3,10	<b>0.2</b> L	3.9
BITTER LEMON 1, 3, 10	<b>0.2</b> L	3.9
ORANGINA ROUGE	0.25L	3.9
ORANGINA ORIGINAL	<b>0.2</b> L	3.9
RED BULL	0.25L	4.2
RED BULL SUGARFREE	0.25L	4.2
RED BULL RED	<b>0.25</b> L	4.2
EISTEE, SCHORLEN		
UND LIMOS		
VIO APFELSCHORLE	<b>0.3L</b>	4.3
VIO JOHANNISBEERSCHORLE	<b>0.3</b> L	4.3
VIO RHABARBERSCHORLE	<b>0.3</b> L	4.3
VIO LIMO ZITRONE & LIMETTE	<b>0.3</b> L	4.3
VIO LIMO ORANGE	<b>0.3</b> L	4.3
HOMEMADE		
LY-LY-LYCHEE		6.8
Frische Limette, Litschi, Soda, Grenadine		<b>U.O</b>
GINGER MINT		6.8
Frische Limette, Ginger Beer, Minze, Soda		
PINK BERRY		6.8
Frische Limette, Wildberry, Soda, frisches Obs	t	
CHANH DA ICE TEA		6.8
Mit frischen Limetten, Minze und braunem Z	ucker	
COOL PEACH ICE TEA		<b>6.8</b>
Mit erfrischenden Pfirsichen, Orange und Ziti	ronengras	

### COFFEE

Rendreso		9.9
ESPRESSO DODDIO		2.2
ESPRESSO DOPPIO		3.6
KAFFE CREMA		<b>3.4</b>
CAPPUCCINO		3.6
LATE MACCHIATO		3.8
TEE		
TEE		
FRISCHER MINZ-INGWER TEE		3.8
ZITRONENGRAS TEE		<b>3.8</b>
APERITIF		
YOAKE SPRITZ	<b>0.2</b> L	<b>7.8</b>
APEROL SPRITZ	<b>0.2</b> L	<b>7.8</b>
HUGO	0.2L	7.8
KÖNIGSPILSENER VOM FASS	0.33L	4.
KÖNIGSPILSENER VOM FASS	0.5L	5.1
BENEDIKTINER WEISSBIER HEFE	0.5L	5.1
NATURTRÜB	U.JL	0.1
	0.51	
BENEDIKTINER WEISSBIER HEFE	0.5L	5
ALKF.	2 227	
BITBURGER PILS AKF 0,0%	<b>0.33</b> L	4.8
COCKTAILS		
OLD FASHIONED		12.8
Markers Mark Whiskey, Angostura Bitters, Zuc.	kersirup	12.0
<b>WHISKEY SOUR</b> Markers Mark Whiskey, Zitronensaft, Zuckersir	up	12.8
GIN BASIL SMASH		13.6
Bombay Saphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	o, Soda	
GINFIZZ		13.6
Bombay Saphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	o, Soda	
		10.0
YOAKE SOULS  Doku Cin Dosmarin frische Limetten Tonic W	ator	12.6
Roku Gin, Rosmarin, frische Limetten, Tonic W	ater	
Roku Gin, Rosmarin, frische Limetten, Tonic W NAGOYA		12.6
Roku Gin, Rosmarin, frische Limetten, Tonic W		12.6

## EXTRAS

- Jasmine Reis	3.5
- Sushi Reis	4.5
- Reisnudeln	2.5
- Reisbandnudeln	2.5
- Knusprigem Hähnchen	6.5
- Gegrilltem HühnerBrust	6
- Rind	7.5
- Entenbrust	7.5
- Garnelen	7
- Lachs	8
- Tofu	6
- Süß-Sauer-Dip	2.5
- Soja-Schalloten-Dip	2.5
- Chilli-Ingwer-Limetten-Dip	2.5
- Teriyaki Dip	2.5
- Trüffle Mayoneise	3.5
- Cooktail Dip	2.5
- Seasam Dip	3.5
- Miso Soße	3.5
- Beilage Salat	6.5
- Ketchup Dip	2.5

### **ALLERGIE & ADDITIVES**

A. Glutenhaltiges Weizenmehl sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - **D.** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **E.** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
  - I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
    - J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
    - L. Schwefeldioxid und Sulphite
    - M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### **ADDITIVES**

- 1. MIT FARBSTOFF
- 2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5. GESCHWEFELT
- 6. GESCHWÄRZT
- 7. MIT PHOSPHAT

- 8. MIT MILCHEIWEISS
- 9. KOFFEINHALTIG
- 10. CHININHALTIG
- 11. MIT SÜSSUNGSMITTEL



WIR AKZEPTIEREN

CASH EC-KARTE KREDIT KARTE FIND MORE ABOUT US!

