

AUTHENTISCH ASIATISCHE KÜCHENPHILOSOPHIE

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den
Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer
japanisch-europäischen Kochkunst,
die wir modern interpretieren.

Hierbei legen wir höchsten Wert auf Frische und Qualität
der Zutaten. Bei der Zubereitung unserer modernen
Sushis und authentischen Gerichte schwingt eine
unverwechselbare asiatische Philosophie mit,
die für ein einzigartiges
Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt.

Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit
dekorativen, liebevollzubereiteten und traditionellen Su-
shi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki,
Nigiri, Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.

Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants
kannst Du den 2AM-Küchenprofis bei der Zubereitung
zuschauen und die Vorfreude auf dein japanisches
Genusserlebnis wird noch größer.



THE FINEST
ASIA KITCHEN



VORSPEISEN

1. FRESH ROLLS

Salat und Reispapier

- Tofu 🌿 - 6
- Hühnerbrust - 6
- Garnelen - 6.5

2. SPICY EDAMAME 🌿

mit Meersalz und Chilipulver

6.5

3. HA NOI ROLLS hausgemacht
mit Schweinehackfleisch, Garnelen und Gemüse
6.5

4. FRÜHLINGSROLLE Hausgemacht 🌿
mit Gemüse 🌿

6

5. GRÜNER SEETANG SALAT 🌿

6.5

6. DUMPLINGS

mit Garnelen

6

7. GYOZA

gedämpfte japanische Teigtaschen, wahlweise mit:

- Veggie 🌿 - 6
- Rinderfleisch - 6

8. CRISPY MUSHROOM 🌿

panierte Portobello Pilz

7.5

9. CHICKEN KARAAGE

panierte Hähnchenstücke

7

10. CEVICHE

Sellerie, Kräuter, Ponzu, Yuzu

- Tintenfisch - 9
- Butterfisch - 9

11. BLACK TIGER

panierte Garnelen

8

VORSPEISEN

12. PINK TATAR

Lachstatar, Avocado, Seetang

9

13. SPICY SOUR TATAR

Tunatatar, Avocado, Seetang

10

14. TAKO KARAAGE

panierte Oktopusstücke

9

15. RED CRABS

Mayo Surimi, Krabbenchips, Tobiko

7

16. GREEN DELIGHT

Baby Spinat mit Sesam-Dressing, Trüffelöl

- paniert Avocado 🌿 - 8
- Lachs - 8
- Tuna - 9

17. HEALTHY SOUP

Gemüse in einer Brühe und Kräuter

5

18. THAI FAVOURITE

klare Suppen mit Thai Geschmack

- Tofu 🌿 - 6.5
- Meeresfrüchte - 9

19. MIXTAPAS

verschiedene Vorspeisen unseres Menüs (Veggie möglich)

- Für 2 - 20
- Für 3 - 28



MAIN DISHES



HAUPTSPEISE

21. **GOLDEN HOUR** 🍷

gegrillte Hokkaido Kürbis serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Sauce, Duftreis und gemischter Salat, wahlweise mit:

- Tofu 🌿 - 15
- krossem Hähnchenkeule - 18
 - Garnelen - 19
- Barbarie Ente - 20
 - Lachs - 21

22. **MAMA MANGO**

einer Mango-Kokosmilch-Sauce serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison und Reisbandnudeln, wahlweise mit:

- Tofu 🌿 - 15
- krossem Hähnchenkeule - 18
 - Garnelen - 19
- Barbarie Ente - 20
 - Lachs - 21

23. **2AM SOUL** 🍷🍷

Chilli-Knoblauch-Sauce, Gemüse der Saison, gemischter Salat und Duftreis, wahlweise mit:

- Tofu - 15
- krossem Hähnchenkeule - 18
 - Meeresfrüchte - 20
- Barbarie Ente - 20
 - Lachs - 21

24. **GREEN GARDEN** 🍷

Dunkle Pilz-Sauce, Gemüse der Saison, gemischter Salat und Duftreis, wahlweise mit:

- Tofu 🌿 - 15
- krossem Hähnchenkeule - 18
 - Garnelen - 19
- Barbarie Ente - 20
 - Lachs - 21

25. **CREAMY PEANUT** 🍷

Sate-Erdnuss-Sauce serviert mit gemischter Salat, Gemüse der Saison und Duftreis, wahlweise mit:

- Tofu 🌿 - 15
- krossem Hähnchenkeule - 18
 - Barbarie Ente - 20

HAUPTSPEISE

26. ROYAL TUNA

Thunfischsteak kurz gegrillt,
serviert mit gemischtem Salat, Duftreis

25

27. BEEF JUNKIE

Rinderfleisch gebraten, Shoyu Ei,
Lauchzwiebel, Karotten, Duftreis oder Reisnudeln

19

28. UNAGI DON

Salzwasseraal, Avocado, Ingwer, Duftreis

22

29. LEMONGRAS CHICKEN

Hühnerfleisch gebraten mit Zitronengras,
serviert mit Duftreis oder Reisnudeln,
gemischtem Salat, Limetten-Dressing

17

30. PHO HA NOI

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche
mit Reisbandnudeln, Lauch, Koriander, wahlweise mit:

- Tofu - 15
- Hühnerbrust - 15
- Rinderfleisch - 17

31. BUN NEM

Hausgemachte Frühlingssrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch,
Garnelen, Glasnudeln, Shiitake Pilze, Gemüse, serviert auf Salat,
Kräutern, Reisnudeln, Limetten-Dressing

17

32. YAKI UDON 🍣

gebraten jap. Udonnudeln mit Shitakepilz-Sauce
und Gemüse, wahlweise mit:

- Tofu 🌿 - 15
- krossem Hähnchenkeule - 18
 - Garnelen - 19
 - Rinderfleisch - 19
 - Barbarie Ente - 20

33. RAMEN

Klare Soyu-Ramenbrühe mit Hähnchen,
Shoyu Ei, Lauchzwiebeln

18

SUSHI TIME



MAKI 8 Stk.

M1.	LACHS Lachs	6
M2.	TUNA Tuna	6.5
M3.	EBI TEMPURA Tempura Garnelen	7
M4.	BUTTERFISCH Butterfisch u. Schnittlauch	6.5
M5.	BABY SPAGEL 🌿 Baby Spagel u. Philadelphia	5
M6.	GURKE 🌿 Gurke u. Philadelphia	5
M7.	AVOCADO 🌿 Avocado u. Philadelphia	5

NIGIRI 2 Stk.

N11.	LACHS	5.5
N12.	THUNFISCH	6
N13.	EBI	6
N14.	ANAGO	6.5
N15.	LACHS GUNKAN	6
N16.	TUNA GUNKAN	6.5
N17.	ABURI LACHS (flambiert)	6
N18.	ABURI TUNA (flambiert)	6.5
N19.	GURKE SHISO 🌿	5
N20.	JAKOBSMUSCHELN	7



INSIDE OUT 8 Stk.

U21. **CALI CALI**

Kanikama, Avocado, Tobiko, Sesam Soße
12

U22. **ALASKA**

Lachs, Avocado, Tobiko, Mayotrüffel
12

U23. **PINK TATAR ROLLS**

Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam Soße
12

U24. **MAGURO I.O**

Tuna, Gurke, Sesam Soße
12.5

U25. **EBI TEMPURA I.O**

Ebi Tempura, Gurke, Sesam, Mayotrüffel
12.5

U26. **VEGGIE I.O**

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,
Baby Spargel, Miso Soße
11.5

U27. **UNAGI I.O**

Aal, Avocado, Gurke, Unagi Soße
12.5

U28. **HOTATEGAI I.O**

Jacobsmuscheln, Avocado, Sesam Soße
12.5

TEMPURA 8 Stk.

T31. **LACHS**

Lachs, Avocado, Philadelphia
16

T32. **TUNA**

Thunfisch, Avocado, Philadelphia
17

T33. **GARNELEN TEMPURA**

Garnelen, Avocado, Philadelphia
17

T34. **VEGGIE**

Avocado, Gurke, Schnittlauch, Spargel
16

T35. **SPECIAL TEMPURA**

Surimi, Avocado, Gurke, Lachstatar
20

SASHIMI 5 Stk.

S41.	LACHS	13
S42.	THUNFISCH	15
S43.	BUTTERFISCH	13
S44.	MIXED SASHIMI (10 Stk.)	25

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal.



SPECIAL 8 Stk.

je 15.5

F51. **SAKE SUPREME**

Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke, Rucola,
Philadenphia, Tobiko, Sesam Soße

F52. **NEKOJITA**

Mayo Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia,
Lachs, Tobiko, Sesam Soße

F53. **MARILYN MONROE**

Tempura Garnelen, Avocado, Rucola, Philadelphia,
flambierter Lachs , Unagi Soße und Mayotrüffel

F54. **UMAMI**

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Philadelphia,
flambierte Jacobsmuscheln, Sesam, Mayotrüffel

F55. **TONY MONTANA**

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Philadelphia,
Salzwasseraal, Sesam, Miso Soße

F56. **LADY IN RED**

Lachs, Gurke, Avocado, Tuna, Tobiko, Mayotrüffel, Unagi Soße

F57. **SPICY TUNA**

Tunatatar, Gurke, Rucola, Tuna, Sesam, Unagi Soße

F58. **NOBU TASTY**

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado,
Tobiko, Mayotrüffel , Unagi Soße

F59. **VEGAN PRESENT**

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,
Babypargel, Shiso, Miso Sauce

OMAKASE

Omakase – ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: „Ich überlasse es Ihnen.“ Aus dem Japanischen makaseru – „anvertrauen“.
Beim Essen heißt das, der Koch entscheidet, was er serviert.

61. OMAKASE 1

8 Special, 8 Maki, 3 SSM

25

62. OMAKASE 2

8 Tempura, 2 Nigiri, 3 SSM

28

63. OMAKASE 3

8 Tempura, 8 Maki, 3 SSM

28

64. OMAKASE 4 (für 2)

8 Maki, 8 Special, 8 Tempura, 2 Nigiri, 4 SSM

58

65. OMAKASE 5 (für 3)

16 Maki, 8 Insideout, 8 Special,

8 Tempura, 3 Nigiri, 6 SSM

80

EXTRA

EXTRAREIS	2
SUSHI REIS	2.5
REISBANDNUDELN	2.5
SCHÄLCHEN UNAGI SAUCE	2
SCHÄLCHEN SESAM SAUCE	2



SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI Sparkling or non Sparkling
0,25l 3 | 0,75l 7

**COCA COLA, COCA COLA ZERO,
MEZZO MIX,**
0,33l 4

SPRITE
0,5l 5

TONIC WATER 1,3,7,12 , **GINGER ALE** 1,7
3

SAFT

**APFELSAFT NATURTRÜB, MARACUJASAFT,
MANGOSAFT, JOHANNISBEERSAFT,
LYCHEESAFT**
0,5l 6

SAFTSCHORLE
0,5l 5

HOMEMADE LEMONADES

je 7

LYCHEE LIME (Refresh Your Mind)
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda

SPICY GINGER
Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda

REFRESHER
Frische Limetten, Wildberry, Soda, Beeren

IPANEMA
Frische Limetten, Maracujasaft, frische Orange, Minze

WARM

KAFFEE
2.9
ESPRESSO
2.5
CAPPUCHINO
3.5
LATTE MACHIATO
4
ESPRESSO MACHIATO
3

SENSA GRÜNTEE
3.5
JASMINTEE
3.5
INGWERTEE
4
ZITRONENGRASSTEE
4
MINZTEE
4

DESSERT

GRÜNTEE EIS 4
ÜBERRASCHUNGSDSSERT 7

BIER

FÜRSTENBERG PILS vom Fass
0,33l 4 | 0,5l 5

RADLER
0,33l 4 | 0,5l 5

PAULANER HEFE
5

PAULANER HEFE ALKOHOLFREI < 0,5% vol
5

COCKTAILS

JE 12

JAPANESE SUMMER CUP
Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale

MOSCOW MULE
9 Mile Vodka, Kalamansi, Ginger Beer

GIN TONIC
Hendrick´s Gin, Thomas Henry Tonic,
Rosmarin, Limetten

SHENLONG
Monkey Shoulder, Bulleit Bourbon, Karamell, Yuzu, Zitrone

PORNSTAR
9 Miles Body, Limettensaft, Maracuja, Vanille, Prosecco

WHISKEY SOUR
Japanese Whiskey, Limettensaft

SAKE 0,2l

CHOYA SAKE
(warm oder kalt)
7.5

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER

Weingut Stefan Winter zartfruchtig & frisch
0,2l 5 | 0,75l 23.5

SAUVINON BLANC DREISATZ

QbA trocken, aromatische Holunderblüten
und reife Stachelbeeren
0,2l 5 | 0,75l 23.5

RIESLING halb trocken

0,75l 23.5

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO

„Prodigio Del Sole“ - vollmundig, seidig, Vanille
0,2l 6.5 | 0,75l 23.5

MERLOT

0,2l 6.5 | 0,75l 23.5

ROSÉ

STEITZ ROSÉ

Weingut Steitz
frisch & spitzig mit rotfruchtigem Aroma und blumigen Akzenten
0,2l 6 | 0,75l 26

WEINSCHORLE

WEISSWEIN
5

ROSE
6

SPARKLING WEIN 0,3l

JE 7

VERY BERRY ⁸

Lillet Blanc, Wildberry, Minzstange

LILLET VIVE ⁸

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minzstange

HUGO ⁸

Kessler Sekt, Limetten, Holundersirup, Minzstange

APEROL SPRITZ ^{1,8}

Kessler Sekt, Orangen-Minzstange

SEKT

KESSLER BRUT
0,1l 4.5 | 0,75l 33

KESSLER BRUT ROSE
0,75l 33

ALLERGIENEN & ZUSATZSTOFFEN

VORSPEISEN

01. Erdnüsse
 - Tofu: Erdnüsse, Sojabohnen
 - Hühnerbrust: Fisch, Konservierungsstoff
 - Garnelen: Krebstiere, Weizen, Fisch
02. Sesamsamen
03. Weizen, Eier, Garnelen, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmackverstärker
04. Weizen, Soja, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
05. Weizen, Sesamsamen
06. Weizen, Soja, Sesamsamen
07. Weizen, Soja, Sesamsamen, geschwefelt, gewachst
 - Veggie
 - Rinderfleisch: Konservierungsstoff
08. Weizen, Konservierungsstoff
09. Weizen, Fisch, Erdnüsse, Soja, Sellerie
10. Weizen, Fisch, Erdnüsse, Soja, Sellerie
 - Tintenfisch
 - Butterfisch
11. Weizen, Krebstiere
12. Fisch, Weizen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker
13. Fisch, Weizen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker
14. Weizen, Soja, Weichtiere, Konservierungsstoff
15. Weizen, Soja, Weichtiere, Konservierungsstoff, Phosphat
16. Sesamsamen, Soja, Farbstoff
 - panierte Avocado: Weizen
 - Lachs: Fisch
 - Tuna: Fisch
17. Schalenfrüchte, Sellerie, Geschmackverstärker
18. Konservierungsstoff, Geschmackverstärker, geschwefelt, gewachst
 - Tofu: Soja
 - Meeresfrüchte: Fisch

HAUPTSPEISEN

21. Weizen, Erdnüssen, Milch, Sesamsamen, Farbstoff, Konservierungsstoff
 - Tofu: Soja
 - krossem Hähnchenkeule: Konservierungsstoff, Phosphat
 - Garnelen: Krebstiere
 - Barbarie Ente: Phosphat
 - Lachs: Fisch, geschwärz
22. Weizen, Erdnüssen, Milch, Sesamsamen, Farbstoff, Konservierungsstoff, geschwefelt, Süßungsmittel
 - Tofu: Soja
 - krossem Hähnchenkeule: Weizen, Konservierungsstoff, Phosphat
 - Garnelen: Krebstiere
 - Barbarie Ente: Phosphat
 - Lachs: Fisch, geschwärz

ALLERGIENEN & ZUSATZSTOFFEN

23. Weizen, Erdnüssen, Soja, Weichtiere, Sesamsamen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker 🍷

- Tofu: Soja

- krossem Hähnchenkeule: Konservierungsstoff, Phosphat

- Garnelen: Krebstiere

- Barbarie Ente: Phosphat

- Lachs: Fisch, geschwärtz

24. Erdnüssen, Soja, Weichtiere, Sesamsamen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker 🍷

- Tofu: Soja

- krossem Hähnchenkeule: Weizen, Konservierungsstoff, Phosphat

- Garnelen: Krebstiere

- Barbarie Ente: Phosphat

- Lachs: Fisch, geschwärtz

25. Weizen, Erdnüssen, Sesamsamen, Konservierungsstoff, Farbstoff 🍷

- Tofu: Soja

- krossem Hähnchenkeule: Weizen, Konservierungsstoff, Phosphat

- Barbarie Ente: Phosphat

26. Weizen, Fisch, Erdnüssen, Sesamsamen, Soja, geschwärtz

27. Weizen, Fisch, Erdnüssen, Sesamsamen, Soja, Konservierungsstoff, Phosphat

28. Weizen, Fisch, Sesamsamen, Soja, Konservierungsstoff, Phosphat

29. Weizen, Fisch, Erdnüssen, Sesamsamen, Soja, Konservierungsstoff, Phosphat

30. Konservierungsstoff, Phosphat, Geschmackverstärker
- Tofu: Soja

- Hühnerbrust: Weizen, Konservierungsstoff, Phosphat,

- Rinderfleisch: Phosphat, Geschmackverstärker

31. Weizen, Garnelen, Eier, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmackverstärker

32. Weizen, Erdnüssen, Soja, Konservierungsstoff 🍷

- Tofu: Soja

- krossem Hähnchenkeule: Weizen, Konservierungsstoff, Phosphat

- Garnelen: Krebstiere

- Rinderfleisch: Phosphat, Geschmackverstärker

- Barbarie Ente: Phosphat

33. Weizen, Soja, Konservierungsstoff, geschwefelt

ALLERGIENEN & ZUSATZSTOFFEN

SUSHI

Meister Sauce:

- + Sesam, Honig, Senf, E262, E415
- + Soja, Weizen, E150a
- + Ei, Soja, Sesam, Honig, E260, E330, E415
- + Ingwer: E260, E330, E202, E621, E951, E954, E955
- + Wasabi: Senf, E330, E300, E102, E133
- + Tempuramantel: Weizenmehl, Glucose
- + Salsa, Wacamole: E260, E330, E415, E621, E202

GETRÄNKE

- Coca Cola ^{1,8,10,11},
- Coca Cola Zero ^{1,8,9,10,11},
- Mezzo Mix ^{1,7,8,10,11}, Sprite ^{7,8,10,11}
- Apfelsaft Naturtrüb: Konservierungsstoff
- Maracujasaft, Mangosaft, Johannisbeersaft,
Saftschorle: Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
- Lycheesaft: Konservierungsstoff
- Kaffee, Espresso: coffeinhaltig
- Cappuchino, Latte Machiato: coffeinhaltig, Milch
- Fürstenberg Pils, Radler, Paulaner Hefe,
Paulaner Hefe alkoholfrei < 0,5% vol: Alkohol, Weizen
- Very Berry, Lillet Vive, Hugo: Süßungsmittel
- Aperol Spritz: Süßungsmittel, Farbstoff



ÖFFNUNGSZEITEN:

Di. - Do.: 11.00 - 22.00 Uhr

Fr.: 11.00 - 23.00 Uhr

Sa.: 11.30 - 23.00 Uhr

So.: 11.30 - 22.00 Uhr

Montag ist Ruhetag



@2am restaurant



@2am_restaurant

EC-Karte Bezahlung ab 45€