

The logo features the word "amanoi" in a lowercase, rounded, golden font. Below it, the text "by H&T" is written in a smaller, simpler golden font. The entire logo is framed by a thick, golden, curved swoosh that starts on the left and ends on the right, tapering at both ends. The background is a dark blue with a repeating pattern of light blue concentric circles.

amanoi
by H&T



WARM SPEISEN

VORSPEISEN

1. Pho ^{N,J,B}

Eine traditionelle vietnam. Reisbandnudelsuppe, in einer kräftigen Rinderbrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, vietnamesischem Basilikum und frischen Sojasprossen.

a. Pho Bo Chin

Argentinisches Roastbeef

klein 9,50 | b. groß 16,00

b. Pho Bo Xao

Mariniertes arg. Rinderhüftsteak im Wok geschwenkt

klein 9,50 | b. groß 16,00

c. Pho Ga

mit Hähnchenbrust

a. klein 9,00 | b. groß 15,50

2. Sup Hoanh Thanh ^{O,C,B,M,F}

Hausgemachte Teigtaschensuppe, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch, Garnelen und Shiitake Pilzen mit Pak Choi und Röstzwiebeln.

9,00

3. Sup Ca ^B

Fischsuppe mit einem Mix aus Lachs und Buttermakrele, angereichert mit Cherry-Tomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, zubereitet in einer leicht säuerlich-scharfen Brühe.

8,00

4. Gyoza ^{5 Stk.}

Japanische Teigtaschen - Gedämpfte & knusprig gebratene Teigtasche, gefüllt mit Gemüse & Hühnerfleisch.

8,00

5. Goi Mien Ga ^{A,B,H,FI}

Glasnudelsalat mit frittiertem Hähnchenbrustfilet, frischen Kräutern, Erdnüssen, Sesam und einer hausgemachten Spezialsoße.

12,00

6. Goi Du Du ^{A,B,FI,C}

Grüner Papaya Salat mit Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Sesam und einer hausgemachte Spezialsoße. Wahlweise mit:

a. knusprige Garnelen

in grünem Reismantel ^o

13,00

b. gegrilltes Rindfleisch

15,00

VORSPEISEN

7. **Nem Ran** 2 Stk. C.I.B

Frit. Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Basilikum und verschiedenem Gemüse
8,50

8. **Nem Cuon** 2 Stk. A.H.M.C

Handgerollte vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Reissnudeln, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Gurke, Avocado, Mango, Spezialsoße & Saisonsalat

- a. Bio Tofu 8,40
- b. Hähnchenbrust 9,00
- c. Garnelen 9,40
- d. Entenbrustfilet 9,40
- e. Rinderhüftsteak 9,50

HAUPTSPEISEN

9. **Bun Bo Nam Bo** B.F.H

Mariniertes Rinderhüftsteak mi frischem Saisonsalat, Kräutern, Reissnudeln und Erdnüssen, verfeinert mit einem hausgemachten Fisch-Limetten Dressing
15,90

10. **Udon Xao** A.C.I

Im Wok geschwenkte Udon Nudeln mit exotischem Gemüse und Kräuterseitlingen in Tamarindensoße oder cremig pikanter Soße, serviert mit frischem Saisonsalat.
Wahlweise mit:

- a. **frittiertem Hühnerbrustfilet** † 15,90
- b. **knusp. Garnelen** in grünem Reismantel ° 18,00
- c. **knusprige Entenbrust** 16,90

11. **Sot Ca Ri** °

Cremige Kokosmilch-Sahnesoße, zubereitet mit rotem Curry, Brokkoli, Aubergine und Hokkaido-Kürbis, serviert mit Reis und frischem Saisonsalat. Wahlweise mit:

- a. **frit. Hühnerbrustfilet** † 17,90
- b. **Garnelen** ° 19,90
- c. **knusprige Entenbrust** 18,90

HAUPTSPEISEN

12. Sot Teriyaki ^{FLM}

Teriyakisoße mit gegrillten Zuckererbsen, Kräuterseitlinge, Spargel und Sesam, serviert mit Reis. Wahlweise mit:

- a. **frittiertem Hühnerbrustfilet** ^I 18,90
- b. **Hähnchenspieße vom Grill** 18,90
- c. **Garnelen** ^c 20,90
- d. **knusprige Entenbrust** 19,50

13. Uc Vit Quay

Knusprige Entenbrust in Tamarindensoße oder cremig pikante Soße mit exotischem Wokgemüse, serviert mit frischem Saisonsalat. Wahlweise mit:

- a. **gebratenem Reis**
- b. **gebratenen Reisbandnudeln**
17,90

14. Tom Chien Xu ^{ALC}

Frittierte Garnelen im Tempura Mantel mit Knoblauch und Pfeffer, serviert mit Süßkartoffel Crispys. Wahlweise mit:

- a. **Tamarindensoße**
- b. **cremig pikante Soße**
29,90

15. Ca Hoi Xot Pho Mai ^B

Gegrilltes schottisches Lachsfilet ca. 250g, abgeschmeckt mit Knoblauch, Käse, Dill und Lauchzwiebeln mit gebratenen Reisbandnudeln. Wahlweise mit:

- a. **Tamarindensoße**
- b. **cremig pikante Soße**
29,90

16. Bo Luc Lac auf heißer Platte serviert ^A

Argentinisches Roastbeef nach vietnamesischer Art ca. 300g, mit Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Exotic-Pfeffer-Soße, serviert mit gebr. Reisbandnudeln.
32,00

17. Ca Luc Lac auf heißer Platte serviert ^{A,B}

3 Sorten marinierter Fisch (Lachs, Buttermakrele, Thunfisch) nach vietnamesischer Art mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Knoblauch, Kurkuma, exotische Pfeffersoße, serviert mit gebratenen Glasnudeln
32,00

18. Thit Bo Nuong ^{NI}

Argentinisches Roastbeef, gegrillt nach vietnamesischer Art ca. 300g, serviert mit gebratenen Reisnudeln. Wahlweise mit:

- a. **hausgemachte Pfeffersoße**
- b. **cremig pikante Soße**
29,90

VEGETARISCH

20. Udon Xao Dau Phu ^{A,M}

Gebatene Udon Nudeln mit Bio-Tofu, exotischem Gemüse und hausgemachter Soße.

12,50

21. Cari Dau Phu ^{M,I}

Bio-Tofu mit cremiger Kokosmilch, rotem Curry, Sahne, Aubergine, Bambus, Hokkaido-Kürbis, serviert mit Kräutersalat und Erdnüssen, serviert mit Reis.

14,50

BEILAGEN

30. Süßkartoffel Crispys 5,00

31. Gebatene Udon Nudeln 6,00

32. Gebatene Reisbandnudeln 6,00

KINDERGERICHTE

K1. Frittiertes Hühnerbrustfilet ^{I,A}

mit Süßkartoffel Crispys & jap. Mayo.

10,00

K2. Gebatene Udon Nudeln

mit frittiertem Hühnerbrustfilet und Gemüse.

10,00

K3. Gebratener Reis

Reis im Wok geschwenkt mit Hühnerfleisch und Gemüse.

10,00

DESSERT

40. Matcha Eis

6,90

41. Mochi Eis

6,90

42. Sesambällchen ^F

6,90



SUSHIKARTE

SUSHI VORSPEISEN

Miso Suppe ^M

Sojabohnenpastensuppe mit Tofu,
Algen und Lauchzwiebeln.

5,50

Sake Aburi ^B

4 Scheiben flambierter Lachs,
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und Salat.

13,00

Wakame Salat ⁴

Marinierter Algensalat mit
Avocadoscheiben, Krebsfleisch
& Sesam.

7,00

Mutzu Aburi ^{B,15}

4 Scheiben flambierte Buttermakrele,
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und Salat.

13,00

Ebi Furai ^{C1}

3 knusprig frittierte Garnelen mit Salat
und Spezialsoße.

11,00

Maguro Aburi ^B

4 Scheiben flambierter Thunfisch,
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und Salat.

14,90

MINI - TEMPURA ROLL ^{6 STK.}

Alle Rollen mit Sesam (auf Wunsch auch ohne) Lauchzwiebeln und Salat mit hausgemachter Soße

Sake ^B
Lachs

8,50

Maguro Spicy ^B 9,00
scharfer Thunfisch

Mutzu ^B 8,00
Butterfisch

Yasai ^B 7,50
Gemüse

NIGIRI 2 STK.

Reishäppchen mit rohen Fischescheiben

Sake ^B Lachs 6,00

Maguro ^B Thunfisch 6,50

ABURI NIGIRI

2 Stk.

Reishäppchen mit flambierten Fischescheiben

Sake Aburi ^B Flambierter Lachs 6,50

Maguro Aburi ^B Flambierter Thunfisch 7,00

MAKI 6 STK.

Reisrollen im Algenblatt mit Füllung

Sake ^B Lachs 6,50

Tekka ^B Thunfisch 7,00

Avocado Hass-Avocado 5,50

Kappa Gurke 5,50

SASHIMI

8 Scheiben roher Fisch, serviert mit Sushireis und Salat, Avocado & Sakurakresse.

Sake ^B Lachs	25,00	Maguro ^B Thunfisch	27,00
--------------------------------	-------	--------------------------------------	-------



URA MAKI

8 STK.

Inside Out Rolls

Tori Teriyaki ²

Hähnchen Teriyaki mit Salat, Gurke,
Spezialsoße & Tenkasu

12,90

Sake Onion ^B

Innen: mit Lachs, Frischkäse,
Rucola, Avocado, Mangostreifen

Außen: 4 Stk. mit Fischrogen,
4 Stk. mit geröstete Zwiebeln
& Spezialsoße

15,00

Midori ²

Innen: mit Krebsfleischersatz,
Avocado, Gurke, Spicy-Unagisoße

Außen: 4 Stk. mit Wakame &
4 Stk. mit Avocado & Tenkasu,
getoppt mit Spezialsoße

15,00

Maguro Aburi Roll ^B

Innen: mit Thunfisch Tempura,
Avocado, Frischkäse, Gurke,
Cocktail Soße,

Außen: Tenkasu, Spezialsoße
15,50

Tiger Roll

Innen: mit Gurke, Avocado,
Mango, Kürbis, Rettich

Außen: Mango, Avocado,
Spezialsoße und Tenkasu,
serviert mit Salat

16,00

Red Green Roll ^B

Innen: mariniertes Flusskrebbsfleisch,
Avocado, Lauchzwiebeln, Gurke

Außen: 4 Stk. mit Fischrogen, 4 Stk.
mit Avocado

16,00

Red Sake ^B

Innen: mariniertes Flusskrebbsfleisch,
Avocado, Gurke

Außen: flambierter Lachs
und Thunfisch, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und Spezialsoße
22,00

Maguro Onion ^B

Innen: Thunfisch, Frischkäse, Rucola,
Lauchzwiebeln, Gurke, Avocado

Außen: 4 Stk. mit Fischrogen,
4 Stk. mit geröstete Zwiebeln
& Spezialsoße

16,00

Saigon City ^B

Innen: In Teriyakisoße mariniertes
Rinderfilet, Frischkäse, Gurke,
Avocado

Außen: flambiertes Roastbeef,
Lauchzwiebeln und Spezialsoße

22,00

TEMPURA ROLL 6 STK.

Alle Rollen mit Sesam (auf Wunsch auch ohne)
Lauchzwiebeln und Salat mit hausgemachter Soße

Sake ^B

Knusprig frittierte Rolle mit
Lachs, Frischkäse, Gurke &
Avocado
11,50

Maguro ^B

Knusprig frittierte Rolle mit
Thunfisch Tempura, Frischkäse,
Avocado & Gurke
11,50

Maguro Spicy ^B 🌶️

Knusprig frittierte Rolle mit
mariniertem Thunfisch & Gurke
12,50

Mutzu ^B

Knusprig frittierte Rolle mit
Buttermakrele, Frischkäse,
Gurke & Avocado
11,00

Tori Teriyaki ^B

Knusprig frittierte Rolle mit
Hähnchen Teriyaki, Frischkäse,
Gurke & Avocado
11,00

Yasai ^I

Knusprig frittierte Rolle mit
versch. Gemüse
10,50

KOMBINATION

Kombi 1 ^{19 Stk.}

3 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Sake Maki
4 Stk. Sake Inside Out
6 Stk. Sake Tempura
28,00

Kombi 2 ^{30 Stk. B,1,C,15}

je 2 Stk. Lachs Nigiri, Thunfisch Nigiri
je 6 Stk. Avocado Maki, Sake Maki
8 Stk. Sake Onion I.O.
6 Stk. Sake Tempura
49,00

Kombi 3 ^{56 Stk. B,C,15}

je 2 Stk. Lachs Nigiri, Thunfisch Nigiri
je 6 Stk. Tekka Maki, Lachs Maki,
Gurke Maki, Avocado Maki
je 8 Stk. Maguro Aburi Roll I.O.,
Red Sake I.O.
je 6 Stk. Sake Tempura, Maguro
Spicy Tempura
98,00



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ⁹	2,00
Espresso double ⁹	3,80
Espresso Macchiato ⁹	2,40
Tasse Kaffee ⁹	2,80
Latte Macchiato ⁹	3,80
Cappuccino ⁹	3,40
Milchkaffee ⁹	3,80
Heisse Schokolade	3,80
Genmaicha Gerösteter Reis & grüner Tee	4,00
Jasmin Tee	4,00
Ingwer Tee mit frischem Ingwer, Minze, Orange, Limette, Honig	4,50
Zitronengras Tee mit frischem Zitronengras, Minze, Orange, Limette, Honig	4,50

ERFRISCHUNG

ohne Alkohol

Aloe Vera Drink Aloe Vera Nektar mit Agaven-Honig & Limettensaft	6,00
Zitronengras Eistee Zitronengras mit Limettensaft, Rohrzuckersirup & Minze	6,50
Chanh Da Orangen, Limetten, Rohrzuckersirup, Wasser	6,90
Passion Fruit Lady Passionsfruchtsirup, Ginger Ale, Limettensaft	6,90
Florida Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine	6,90
Melone Dream Cranberry-, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Melonensirup	6,90

SHAKES

Mangolassi ⁸ Mangomark, Mangosaft, Joghurt, Rohrzuckersirup	7,50
Apfel Minzshake Grüner Apfel, Minze, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Guavensaft	7,50

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,3,4}, Fanta ^{1,3},
Sprite, Coca-Cola Zero ^{1,3,11}

0,33/3,90

Mineralwasser,
Stilles Wasser

Fl. 0,25/2,60 - Fl. 0,75/6,90

Tonic Water,
Bitter Lemon, Ginger Ale

Fl. 0,2/3,50

SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft

0,2/3,50

Apfelsaftschorle,
Maracuja-Schorle

0,33/3,90

BIER VOM FASS

Allgäuer Büble
Bayrisch Hell ⁶,
Heineken ⁶,
Radler ⁶

Fl. 0,3l 3,90 - 0,5l 4,60

Allgäuer Büble
Edel-weissbier ⁶,
Allgäuer Büble
Edel-weissbier
Alkoholfrei ⁶

0,5l 4,60

Heineken 0,0%

Fl. 0,33l 3,20

Radler 0,0%

0,5l 4,60

Tiger Bier

Fl. 0,33l 3,90

APERITIF

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Minze,
Soda auf Eis
7,50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda auf Eis
7,50

Solero Smash

Belsazar White, Wodka,
Maracujasaft, Zitronensaft
7,50

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda auf Eis
8,00

Lillet Berry

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Eis
7,50

Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke,
Erdbeeren, Minze, Eis
7,50

Lillet Spritz

Lillet Blanc, Mineralwasser,
Prosecco, Orange, Eis
7,50

Lillet Rosé Tonic

Lillet Rosé, Tonic Water, Limette, Eis
7,00

SOURS

Aperol Sour

Aperol, Orangen, Zitronensaft,
Limettensaft, Rohrzuckersirup,
Fee Foam auf Eis
7,50

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Limettensaft, Rohrzuckersirup,
Fee Foam auf Eis
8,00

Lavendel Sour

Gin, Lavendelsirup, Zitronensaft,
Limettensaft, Rohrzuckersirup,
Fee Foam auf Eis
8,50

Hibiskus Sour

Gin, Hibiskussirup, Zitronensaft,
Limettensaft, Apfelsaft naturtrüb,
Rohrzuckersirup, Fee Foam auf Eis
8,00

Vodka Sour

Vodka, Zitronensaft, Limettensaft,
Rohrzuckersirup, Fee Foam auf Eis
8,00

COCKTAILS

Amanoï Dream

Vodka, Malibu, Ananassaft,
Cranberrysaft, Mandelsirup
9,00

June Bug

Weißer Rum, Malibu, Melonenlikör,
Bananenlikör, Ananassaft,
Rohrzuckersirup
10,00

Blackberry Caipiroska

Vodka, Jam, Limettensaft,
Himbeersirup, Soda
8,50

Clover Club

Gin, weißer Wermut, Himbeersirup,
Himbeer Püree, Zitronensaft,
Fee Foam
9,00

Jungle Juice

Weißer Rum, weißer Wermut,
Cointreau, Cranberrysaft,
Ananassaft, Orangensaft,
Limettensaft, Rohrzuckersirup
9,50

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso
Caramelsirup
8,00

Watermelon Man

Vodka, Wassermelonenlikör,
Orangensaft, Zitronensaft,
Grenadine
8,00

Japanese Slipper

Tequila Silver, Melonenlikör,
Limettensaft, Ananassaft, Rohrzuckersirup
8,50

Passion Fruit Margarita

Tequila, Cointreau, Maracuja Püree,
Maracujasaft, Limettensaft,
Agavendicksaft
9,00

Mai Tai

Weißer Rum, brauner Rum,
Cointreau, Limettensaft,
Ananassaft, Mandelsirup
10,00

“Gin and Jam”

Gin, Himbeerpüree, Limettensaft,
Himbeersirup, Tonic Water
8,50

LONGDRINKS

Moscow Mule

Three Sixty, Ginger Beer, Zitronensaft
und Gurke auf Eis
8,00

Dark & Stormy

Havana Club 7 Jahre, Ginger Beer,
Limettensaft auf Eis
8,50

Skinny Bitch

Three Sixty, Limettensaft und
Soda auf Eis
7,50

Cuba Libre

Havana Club 7 Jahre,
Limettensaft, Cola auf Eis
8,00

Yuzu Mule

Bombay Sapphire, Ginger Beer,
Yuzu, Limettensaft auf Eis
9,00

SPIRITUOSEN

4 cl

Johnny Walker Black 12 Jahre

5,90

Jameson Irish Whiskey

4,90

Marker's Mark Bourbon

4,50

Jägermeister

4,90

Ramazzotti

4,90

Bailey's

5,90

KR / 23 Berlin

4,90

TEQUILA

4 cl

Jose Cuervo Especial Tequila Gold

5,20

Jose Cuervo Especial Tequila Silver

5,20

RUM

4 cl

Ron Barcelo Gran Anejo

5,90

Ron Barcelo Imperial

6,90

GIN

4cl

Monkey 47 Dry

6,50

↳ Puerto de Indias Strawberry

5,20

Mermaid

6,50

The Duke

5,20

Hendrick's

6,50

The Botanist

6,50

↳ Gin Sul

5,50

Sears

5,20

COGNAC & BRANDY

4cl

↳ Hennessy VS

6,50

↳ Carlos Solera Gran Reserva Brandy

6,50

VODKA

4cl

↳ Belvedere

5,90

Absolut

4,90

PROSECCO

Scavi & Ray Prosecco ⁵

0,2l 6,00 - Fl. 0,75l 21,00

SAKE

Sake warm oder kalt

10 cl 5,50

OFFENE WEINE

ROTWEIN

Cal y Canto Tinto trocken ⁵

Kastilien, Spanien, Weingut Bodegasd Milagro -
Tempranilli / Merlot / Syrah

0,2l 6,00

Cabernet Sauvignon, Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

Merlot Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

Rio De Toro V.d.M. lieblich ⁵

Spanien

0,2l 6,00

WEISSWEIN

Bacchus Over-Hilbersheimer

Mönchpforte, Q.b.A. lieblich ⁵

Weingut Dorwagen, Rheinhessen, Deutschland

0,2l 6,00

Eichstetter Riesling Q.b.A. trocken ⁵

Weingut Friedrich Kiefer, Baden, Deutschland

0,2l 6,50

Chardonnay Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

ROSÉ

Cabernet Rosé Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,00

FLASCHENWEINE

ROTWEIN

Red Stuff - Rotwein-Cuvée trocken ⁵
Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland -
Cabernet Sauvignon, Regent, Spätburgunder
0,75l 25,50

Malbec trocken ⁵
Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien
0,75l 29,00

ROSÉ

Pudelwohl, Rosé Q.b.A. trocken ⁵
Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland
0,75l 25,50

WEISSWEIN

Spiess Riesling Q.b.A. trocken ⁵
Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland
0,75l 29,00

Pudelwohl, Grau-, Weißburgunder
Q.b.A. trocken ⁵
Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland
0,75l 25,50

Sauvignon Blanc, Aimery trocken ⁵
Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich
0,75l 23,00

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

Alle Angaben ohne Gewähr.

Allergene

a. Eier, b. Fisch, c. Krebstiere, d. Milch, e. Sellerie, f. Sesamsamen, g. Schwefeldioxid,
h. Erdnüsse, i. Gluten, j. Lupinen, k. Schalenfrüchte, l. Senf, m. Sojabohnen, n. Weichtiere, o. Pilze

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat,
8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln,
12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin,
16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)h