

a m o



## Vorspeisen

1	<b>Nem</b>	vietnamesische Frühlingsrolle mit Fleischfüllung	<b>4,90</b>
2	<b>Mandu</b>	koreanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung	<b>3,50</b>
3	<b>Sommerrolle</b>	vietnamesische Gemüserolle in Reispapier mit Glasnudeln, Avocado, Möhrenstiften und Kräuter, dazu Zitronen-Fischsoße (mit Garnelen)	<b>4,90</b> <b>5,90</b>
5	<b>Gebackene Wan Tan</b>	frittierte Teigtasche mit Fleischfüllung	<b>4,90</b>
6	<b>Tuigim</b>	3 Tigergarnelen in Tempurateig frittiert mit Asia Salsa serviert	<b>6,90</b>
7	<b>Vorspeisenteller</b>	diverse Fingerfoods	<b>11,90</b>
8	<b>Dim Sum</b>	gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung	<b>4,90</b>
9	<b>Mini-Sashimi</b>	3 Scheiben Lachs und 3 Scheiben Tuna	<b>6,90</b>

wir kochen ohne Glutamat



## *Salate*

10	<b>Wakame Salat</b>	japanischer Algensalat	<b>3,90</b>
11	<b>Kimchi</b>	koreanischer Chinakohlsalat, scharf (Empfehlung: zusammen mit einer Hauptspeise genießen)	<b>3,90</b>
12	<b>Mango Salat</b>	mit Minze, Chili und Erdnüsse	<b>4,90</b>
13	<b>Salat Tom</b>	Gurkensalat mit Garnelen und Erdnüssen	<b>6,90</b>

## *Suppen*

20	<b>Misosuppe</b>	japanische Bohnenpasten-Suppe	<b>4,00</b>
21	<b>Wantansuppe</b>	Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch	<b>4,90</b>
22	<b>Tom Kha Gai</b>	thailändische Kokossuppe mit Hühnerfleisch	<b>4,90</b>
23	<b>Kimchisuppe</b>	mit Rindfleisch, scharf	<b>4,90</b>

wir kochen ohne Glutamat



# Hauptspeisen

## Hühnerfleisch

100	Huhn Teriyaki	Hühnerfleisch mit Teriyakisoße und Gemüse	12,50
101	Huhn Erdnuss	Hühnerbrustfilet gebacken, mit Erdnussoße und Gemüse	12,50
102	Ga sa ot	Hühnerfleisch im Wok gebraten mit Chili, Zitronengras und Gemüse, scharf	12,50
103	Huhn Gold Curry	Hühnerfleisch mit gelbem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	11,90
104	Huhn Panäng Curry	Hühnerfleisch mit Panäng Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	11,90

## Ente

110	Ente Fünf-Gewürz	knusprige Ente mit Fünf-Gewürzsoße und Wokgemüse	14,90
111	Ente Süß-Sauer	knusprige Ente mit Mango-Soße und Gemüse	14,50
112	Ente Erdnuss	knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse in Erdnussoße	16,90
113	Ente Massaman Curry	knusprige Ente mit Massaman Curry, Süßkartoffeln, Erdnüssen und Gemüse in Kokosmilch	14,90
114	Ente Teriyaki	knusprige Ente mit Teriyaki Soße und Wokgemüse	14,90

wir kochen ohne Glutamat



## *Rindfleisch*

120	<b>Bulgogi</b>	gebratenes Rindfleisch nach koreanischer Art mit Gemüse	<b>13,50</b>
121	<b>Kee mau Nua</b>	gebratenes Rindfleisch nach Thai Art mit rotem Curry, Zitronengras und Gemüse, scharf	<b>13,50</b>
122	<b>Gang Massaman Nua</b>	Rindfleisch mit Massaman Curry, Süßkartoffeln, Erdnüssen und Gemüse in Kokosmilch, scharf	<b>12,90</b>
123	<b>Gang Nua</b>	Rindfleisch mit rotem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	<b>12,90</b>
124	<b>Bo Ngu vi</b>	Rindfleisch im Wok gebraten nach vietnamesischer Art mit Fünf-Gewürze-Soße und Gemüse	<b>13,50</b>

## *Fisch und Meeresfrüchte*

130	<b>Lachs Teriyaki</b>	Lachsfilet in Teriyakisoße auf Wokgemüse	<b>15,50</b>
131	<b>Pia Rad</b>	gebackener Lachs mit rotem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	<b>15,50</b>
132	<b>Tom Curry</b>	Tiger Garnelen mit rotem Curry in Kokosmilch und Gemüse, scharf	<b>15,50</b>
133	<b>Tom xao A Nam</b>	gebratene Tiger Garnelen nach <b>amo</b> Art mit Gemüse und Cashewnüssen, pikant	<b>15,50</b>

wir kochen ohne Glutamat



## *Vegetarisch*

<b>140</b>	<b>Dolsot Bibimbap</b>		<b>11,50</b>
	koreanisches Reisgericht, diverse Gemüse und Spiegelei werden auf dem Reis angerichtet, dazu pikante Chilisauce oder Sojasauce, im heißen Steintopf serviert auch mit Garnelen, Rindfleisch oder Hühnerfleisch erhältlich ( 4,00   3,00   2,00 )		
<b>143</b>	<b>Rau xao</b>	Wokgemüse-Teller in Teriyaki-Soße	<b>10,90</b>
<b>144</b>	<b>Green Tofu</b>	Tofu und Gemüse mit grünem Curry in Kokosmilch, scharf	<b>10,90</b>
<b>145</b>	<b>Tofu Teriyaki</b>	gebratener Tofu und Gemüse in Teriyaki-Soße	<b>10,90</b>

## *etwas Süßes*

<b>150</b>	<b>Gebackene Bananen mit Honig und Erdnüssen</b>		<b>3,90</b>
<b>151</b>	<b>Gebackene Bananen mit Honig, Erdnüssen und Eis</b>		<b>4,90</b>
<b>152</b>	<b>Gebackenes Eis</b>		<b>4,50</b>

wir kochen ohne Glutamat



## ***Sushi***

### *Nigiri, handgeformte Bällchen, 2 Stück*

30	Lachs	4,50	31	Thunfisch	4,90
32	Garnelen, gekocht	3,90	33	Krebsfleisch	3,50
34	Aal	4,50	35	Tilapia	3,50
36	Tintenfisch	3,90	37	Oktopus	3,90
38	Avocado	3,00	39	Zuckerschote	3,20
40	grüner Spargel	3,00			

### *Hoso Maki, klassische Reisrolle, 8 Stück*

50	Lachs	4,90	51	Thunfisch	5,50
52	Garnelen, gekocht	3,90	53	Krebsfleisch	3,50
54	Gurke	3,00	55	Eingelegter Rettich	3,50
56	grüner Spargel	3,90	57	Avocado	3,90

wir kochen ohne Glutamat



### ***California Maki, Reisrolle insideout, 8 Stück***

70	<b>California Maki</b>	Krebsfleisch, Avocado und Mayonnaise, mit Sesam	<b>5,90</b>
71	<b>Shake California Maki</b>	Lachs, Avocado, Flugfischrogen und Mayonnaise, mit Sesam	<b>6,20</b>
72	<b>Maguro California Maki</b>	Thunfisch, Avocado, Flugfischrogen und Mayonnaise, mit Sesam	<b>6,50</b>
73	<b>Cool California Maki</b>	Spargel, Avocado, Karotten, mit Sesam	<b>5,50</b>
74	<b>Hot Maguro Maki</b>	gehackter Thunfisch mit Gurke und Spicy-Soße, mit Sesam	<b>6,90</b>
75	<b>Spicy Maguro maki</b>	gebratener Thunfisch mit Ruccola, mit Sesam	<b>7,50</b>
76	<b>Stockholm Maki</b>	gebratener Lachs mit Teriyakisoße, Ruccola und Röstzwiebeln, mit Sesam	<b>7,50</b>
77	<b>Rainbow Maki</b>	California Maki, umhüllt mit verschiedenen Fischescheiben, mit Sesam	<b>9,90</b>

### ***Bento, Sushivariationen***

96	<b>Bento 1</b>	Suppe nach Wahl, 14 Stück, diverse Auswahl von Maki und Nigiri	<b>15,90</b>
97	<b>Bento 2</b>	Suppe nach Wahl, 16 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	<b>17,90</b>
98	<b>Bento 3</b>	Suppe nach Wahl, 20 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	<b>19,90</b>
99	<b>Sushi for 2</b>	2 Suppen nach Wahl, 40 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	<b>36,90</b>
999	<b>Sushi deluxe for 2</b>	2 Suppen nach Wahl, 6 Crunchmaki, 6 Feel Good, 6 Nigiri, 8 Hosomaki (Lachs und Tuna) 8 Joymaki, 6 Pekingmaki, Sashimi und Salat (kein Außerhaus möglich)	<b>49,90</b>

wir kochen ohne Glutamat





## *Sashimi, rohe Fischscheiben*

90	Shake Sashimi, Lachs	13,90	91	Maguro Sashimi, Thunfisch	14,90
92	Shake & Maguro Sashimi	14,50	93	Sashimi Variation	17,90

## *amo's Sushi Spezialität*

78	<b>Peking Maki</b>	gebratene Ente mit Mango und Mangosoße (6 St.)	6,90
79	<b>Super veggie</b>	Salatblätter, Möhren, Gurke, Kohl und Avocado bedeckt, dazu Jogurt-Wasabi-Soße (8 St.)	6,90
80	<b>Tori Maki</b>	gebratenes Hühnerfleisch mit Salat und Teriyakicremesoße (6 St.)	6,90
81	<b>Hot Night Maki</b>	Tempuragarnelen und Gurke mit Spicy-Tuna bedeckt und Teriyakicremesoße (6 St.)	7,90
82	<b>Crispy Tofu</b>	Tofu und Lauchtempura, bedeckt mit Avocado und Teriyakicremesoße (6 St.)	6,90
83	<b>Crunch Maki</b>	große gebackene Lachsrolle, mit Frühlingszwiebeln, Masago und Haussoße, knusprig (12 St.)	12,90
84	<b>Joy Maki</b>	In Panko frittierte Tigergarnelen mit Avocado bedeckt und Haus-Soße (8 St.)	10,90
85	<b>Trave-Feuer</b>	Frittierte Tigergarnelen in Panko mit Rindfleisch bedeckt und Haus-Soße mit Lübecker Korn flambiert (8 St.)	11,50
86	<b>Deep Blue Sea</b>	Garnelen, Avocado, Gurke, Mascarpone-Wasabi-Soße, Masago, Thunfisch bedeckt (8 St.)	12,50
87	<b>Feel Good</b>	große gebackene Rolle mit Thunfisch, Mango, Avocado-Crème, Garnelen und Haussoße (12 St.)	13,90

wir kochen ohne Glutamat



## Alkoholfreie Kaltgetränke

210	Cola   Cola light   Fanta   Sprite   Spezi	0,2l 2,90		0,4l 4,50
274	Mineralwasser	0,25l 2,30		0,75l 5,50
222	Aloe Vera Saft	0,4l 4,50		

## Saft

228	Apfelsaft   Maracujasaft   Mango Rhabarbersaft   Guave	0,2l 3,00		
229	Schorle	0,2l 2,90		0,4l 4,50

## Warme Getränke

### Tee

250	Jasmin Tee	3,00
251	Grüner Tee	3,50
252	Ingwertee, aus frischem Ingwer	3,50
253	Zitronenfrüchtete	3,00
254	Dattelte	3,00

### Kaffee

256	Kaffee	2,00
257	Espresso	2,00
258	Espresso Doppio	3,50
255	Pfefferminztee, aus frischer Minze	3,00

wir kochen ohne Glutamat



## ***Biere***

290	Dithmarscher vom Fass 0,3l	3,10	295	Erdinger Weizen, hell 0,5l	3,90
291	Dithmarscher vom Fass 0,4l	3,90	295	Erdinger Weizen, alkoholfrei 0,5l	3,90
292	Singha, Thailand 0,3l	3,30	296	Alsterwasser, klein 0,3l	2,90
293	Tsingtao, China 0,3l	3,30	297	Alsterwasser, groß 0,4l	3,50
			298	Alkoholfreies Bier, 0,3l	2,90

## ***Aperitif Sprituosen***

300	Sake Reiswein, warm oder kalt 10 cl	4,90	311	Bambusschnaps 2cl	3,50
301	Pflaumenwein 5 cl	4,00	312	Rosenschnaps 2cl	3,50
264	Hugo	6,50	261	Ramazotti 5cl	3,50
265	Aperol Spritz	6,50	262	Sambuca 2cl	3,00

wir kochen ohne Glutamat



# Weine

## Rose

		0,2l	0,75l
3470	Schmetterlinge im Bauch, Kiefer, Baden	5,50	19,90

## Rotweine

		0,15l	0,75l
3480	Merlot, Canyon Road Winery, CA., USA	4,90	20,90
3500	Shiraz – Bonarda, Bodega Callia, San Juan, Argentinien	4,50	18,90

wir kochen ohne Glutamat



## *Sekt*

		<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
<b>340</b>	<b>Althäuser Sekt, trocken</b>	<b>5,50</b>	<b>18,50</b>

## *Weißweine*

		<i>0,15l</i>	<i>0,75l</i>
<b>3420</b>	<b>Grauburgunder Kabinett, Kiefer, Baden, trocken</b>	<b>4,90</b>	<b>21,90</b>
<b>3430</b>	<b>Riesling Kabinett, Regnery, Mosel, halbtrocken</b>	<b>4,90</b>	<b>21,90</b>
<b>3440</b>	<b>Sauvignon Blanc, Russbach, Rheinhessen, trocken</b>	<b>4,90</b>	<b>21,90</b>
		<i>0,2l</i>	
<b>341</b>	<b>Weinschorle</b>	<b>4,50</b>	

wir kochen ohne Glutamat

