



JAPANISCHE FUSIONSKÜCHE



LUNCH MENÜ

Unseren Mittagsangebot sind Von
Montag - Freitag 11 Uhr - 15 Uhr [Außer Feiertagen]

GETRÄNKE

- LIMETTEN EISTEE 4,5€
- MARACUJA, MANGO EISTEE 4,5€
- PFIRSICH, HIBIKUS EISTEE 4,5€
- MINZI-COLA, MELONE 4,5€

WARME GETRÄNKE

- AYAME WINTER 4,5€
Zitronengras, Ingwer,
Limetten, Agaven Sirup
- AUTUMM KYOTO 4,5€
Orange ,Ingwer, Minze ,Aga-
ven Sirup

VORSPEISE

- GYOSA HUH 3,0€
- GYOSA VEGETARISCH 3,0€
- MISO SUPPE
MIT SEIDENTOFU 3,5€

HAUPTSPEISE

- B1. YAKI SOBA ^{A, D, L, M}
Japanische Nudelpfanne mit Saison
Gemüse, Ei, und spezial Würzsauce
- a. Tofu *vegan* 10,0€
 - b. Huhn 12,5€
 - c. Crispy Chicken 13,5€
 - d. Ente 14,5€
- B2. YAKI - UDON ^{L, M, D}
Japanischer Weizen Nudeln gebraten
mit frischem Saison Gemüse
- a. Tofu *vegan* 10,0€
 - b. Huhn 12,5€
 - c. Crispy Chicken 13,5€
 - d. Ente 14,5€
- B3. TERIYAKI DONBURI ^{10, M, D, L, A}
Reisschale mit frischem Saison Gemüse
und Teriyaki Sauce
- a. Tofu *vegan* 10,0€
 - b. Huhn 12,5€
 - c. Crispy Chicken 13,5€
 - d. Ente 14,5€
- B4. KEANG - KARI ^{D, G, M}
Thai Curry mit Kokosmilch, Basilikum,
frischem Gemüse und Reis
- a. Tofu *vegan* 10,0€
 - b. Huhn 12,5€
 - c. Crispy Chicken 13,5€
 - d. Ente 14,5€

LUNCH MENÜ

HAUPTSPEISE

- B5. YAKINIKU BLACK PEPPER ^{D, L} 
Jap. Schwarze Pfeffersauce, Knoblauch Öl,
Saisongemüse und dazu Reis
- a. Tofu *vegan* 10,0€
 - b. Huhn 12,5€
 - c. Crispy Chicken 13,5€
 - d. Ente 14,5€
- B6. BOWL ´S TERIYAKI ^{10, D, L} 13,9€
Marinierte Hähnchenspieße, Avocado, Salat,
Mais, Gurken, rote Zwiebeln, Möhren und
Teriyaki Sauce dazu Sushireis
- B7. BOWL ´S KARAAGE ^{A, D} 13,9€
Knusprige Hähnchenstücke Avocado, Mais,
Gurke, Edamame und Teriyaki-Mayo Sauce,
dazu Sushireis
- B8. BOWL ´S VEGGIE ^{L, M}  12,9€
Tofu , Avocado, Mais, Gurke, Edamame und
Sesamdressing ,dazu Sushireis
- B9. COMBO 1 ^{L, D, C} 19,9€
Sushi-Platte für 1 Person
Ausgewählte Sushi-Spezialitäten vom Sushi-Chef
- B10. TOKYO LUNCHBOX ^{D, L, M, 10} 15,9€
2 Stk.Gyosa Vegetarisch, 2st.Gyosa Huhn,
Edamame Bohnen,Mais, Crispy Chicken dazu
Sesam Reis
- B11. OSAKA LUNCHBOX ^{D, L, M, 10} 15,9€
3 Stk.Teriyaki Spieße, 3st.Garnelen Tempura, Mix
Salat, Brokkoli, dazu Sesam Reis
- B12. KYOTO LUNCHBOX ^{D, L, M, 10} 15,9€
Lachsfilet, Knusprige Hähnchen Stücke,
Seealgensalat dazu Sesam Reis



DRINKS

// AYAME



APERITIFS

- APEROL GRAPEFRUIT^{1,5,8} 5CL - 7,5€
Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco, Soda
- LILLET WILDBERRY¹ 5CL - 7,5€
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren Mix
- CRANBERRY CAMPARI SPRITZ 5CL - 7,5€
Campari, Cranberry Saft, Soda
- SARTI ROSA SPRITZ¹ 5CL - 7,5€
Sarti Rosa, Prosecco, Soda
- PROSECCO 0,1l - 3,9€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- GEROLSTEINER NATURELL 0,25L-3,5€ / 0,75L-6,9€
- GEROLSTEINER SPRUDEL 0,25L-3,5€ / 0,75L-6,9€
- FRITZ - COLA^{1,4,2} 3,9€
- FRITZ - COLA SUPER ZERO^{1,4,2} 3,9€
- FRITZ - LIMO ORANGE^{1,4} 3,9€
- FRITZ - LIMO BIO APFELSCHORLE^{1,4} 3,9€
- FRITZ BIO LIMONADE ANANAS
UND LIMETTEN^{1,4} 3,9€

SCHNAPS 0,3CL - 3,5€

- ROKU GIN 3CL - 3,5€
- DRY GIN 3CL - 3,5€
- WODKA ABSOLUT 3CL - 3,5€
- TEQUILA GOLD 3CL - 3,5€
- HAVANA WHITE RUM 3CL - 3,5€
- JAP.WHISKY 3CL - 3,5€
- JAP. SAKE -REISWEIN 150ML - 5,9€





HAUSGEMACHTE EISTEE / LIMONADE



- **PASSION TROPICAL** 6,9€
Maracuja-Mango Eistee
- **OO LONG-PFIBIKUS** 6,9€
Pfirsich-Hibiskus Eistee
- **ALOE LAZY** 6,9€
Lychee, Aloe Vera, Limetten
- **AYAME DREAM** 6,9€
Kumquat, Limetten, Rohrzucker, Gingle Ale
- **RED VELVET** 6,9€
Cranberry Saft, Limette, Minze, Beeren-Mix, Soda
- **PINKY LADY** 6,9€
Erdbeeren, Limetten, Orange Saft, Pfirsich Sirup

HAUS GEMACHTE EISTEE

TEE/TEE
KÄNNCHEN

/ WÄRME GETRÄNKE

- G1. **AYAME WINTER** 6,5€
Zitronengras, Ingwer, Limetten, Kumquat-Puree, Agaven
- G2. **AUTUMN KYOTO** 6,5€
Orange, Ingwer, Limetten, Minze, Agaven
- G3. **TRA CAM QUE HOA HONG KÄNNCHEN** 6,5€
Orange, Zimt, Rosenknospe
- G4. **TRA CUC TAO DO KI KÄNNCHEN** 6,5€
Kamille, Jujube, Datteln, Goji Beeren
- G5. **TRA TU HOA KÄNNCHEN** 6,5€
Essbarenblüten, Rosen, Kamille, Jasmin



BIER



- **KÖNIG PILSENER** VOM FASS 0,3L-3,9€ / 0,5L-4,9€
- **BENEDIKTINER HEFEWEIZEN** VOM FASS 0,3L-3,9€ / 0,5L-4,9€
- **BITBURGER ALKOHOLFREIES PILS** FLASCHE 0,5L-4,9€
- **BENEDIKTINER HEFEWEIZEN** ALKOHOLFREI FLASCHE 0,5L-4,9€
- **RADLER / DIESEL** VOM FASS 0,3L-3,9€ / 0,5L-4,9€
- **KÖSTRITZER SCHWARZBIER** FLASCHE 0,5L-4,9€
- **KIRIN ICHIBAN** FLASCHE 0,33L-3,9€
Japanische Bier

KAFFEE

- KAFFEE CREMA 3,9€
- LATTE MACCHIATO 4,5€
- CAPPUCCINO 4,5€
- ESPRESSO 3,5€
- DOPPELTER ESPRESSO 3,9€
- MATCHA LATTE WARM/KALT "BESTSELLER" 7,5€
Jap.Grüntee Pulve, Milch, Kondensmilch
- STRAWBERRY MATCHA LATTE KALT 7,5€
Jap. Grüntee Pulve, Erdbeeren, Milch, Kondensmilch
- KOKOS KAFFEE KALT "BESTSELLER" 7,5€
Viet-Kaffee mit Kokosmilch, Kondensmilch, Kokosraspeln
- SALZ KAFFEE KALT 7,5€
Viet-Kaffee mit Kondensmilch, geschlagene Sahne, Salz
- CA PHE TRUNG WARM "BESTSELLER" 7,5€
Viet-Kaffee mit geschlagenem Eigelb
- VIET-FILTERKAFFEE WARM/KALT 4,9€
Viet-Kaffee mit Kondensmilch



/ ALKOHOLFREIE

COCKTAIL

- COCONUT KISS 8,9€
Kokos Sirup, Ananassaft, Sahne
- IPANEMA 8,9€
Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
- CINDERELLA 8,9€
Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft, Orangensaft
- SWEET DAY MOJITO 8,9€
Limetten, Minze, Erdbeeren, Rohrzucker, Soda
- BLUE SEA MOJITO 8,9€
Limetten, Minze, Blue Curacao, Rohrzucker, Soda



COCKTAIL

/ LONGDRINKS

- PINA COLADA 9,8€
weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme
- MOJITO 9,8€
weißer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Soda
- MAI TAI 11,5€
Dark Rum, White Rum, Cointreau, Limetten, Ananassaft
- LONG ISLAND ICED TEA 11,5€
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limetten, Cola
- TEQUILA SUNRISE 11,5€
Tequila Gold, Orange, Limetten, Grenadine
- ZOMBIE 11,5€
Rum, Cointreau, Orangensaft, Ananassaft, Limetten
- CUBA LIBRE 9,8€
Limetten, Dark Rum, Cola
- ZORROO 9,8€
Tequila, Cointreau, Blue Curacao, Tonic Water
- WILD BERRY ABSOLUT 9,8€
Wodka, Schweppes Wild Berry
- HIBIKI PEACHES 9,8€
Jap.Whisky, Pfirsich Likör, Limetten, Orangensaft
- GIN TONIC 9,8€
Dry Gin, Tonic Water
- SHINJUKU DISTRICT 9,8€
Jap.Whisky, Grenadine, Limetten, Ginger Ale
- CHI-CHI STRAWBERRY 9,8€
Wodka, Erdbeer, Kokossirup, Ananassaft
- FRUITY PUNCH 9,8€
Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruit, Grenadine
- GREEN POISON 9,8€
Tequila, Blue Curacao, Limetten, Maracujasaft, Kokossirup
- BLUE HAWAII 9,8€
Weißer Rum, Cointreau, Blue Curacao, Sahne
- COSMOPOLITAN 9,8€
Wodka, Cointreau, Cranberry, Limetten
- PORNSTAR MARTINI 9,8€
Wodka, Ananassaft, Limetten, Vanillesirup, Prosecco
- ESPRESSO MARTINI 9,8 €
Wodka, KaffeeLikör, Espresso



WEIN

// AYAME



WEISSWEIN

- GRAUBURGUNDER "GANZ IN WEISS"
Weingut Hammel, Pfalz, Qualitätswein - Trocken
0,2l 7,9€ Fl. 0,75l 27,0€
- RIESLING "LAUBENHEIMER
KARTHÄUSER" - GOLD AWC VIENNA
Weingut Adelseck, Nahe, Qualitätswein - Feinherb
0,2l 7,9€ Fl. 0,75l 27,0€



ROSÉWEIN

- SPÄTBURGUNDER
Weingut Adelseck, Nahe, Qualitätswein - Feinherb
0,2l 7,9€ Fl. 0,75l 27,0€

ROTWEIN

- SAINT MONT "LES VIEILLES
VIGNE" FRANCE
Plaimont Terroirs Pyrenées, AOP - Trocken
0,2l 8,9€ Fl. 0,75l 29,0€
- TEMPRANILLO RESERVA ESPANA
Bodega Zinio, Rioja, DOCa - Trocken
0,2l 8,9€ Fl. 0,75l 29,0€

FOOD

AYAME SOUP /

SALAT 



SUPPE

V1. MISO SHIRO ^{L, M}

Miso Suppe mit

- a. Tofu, Algen und frühlingzwiebeln 5,5€
- b. Lachs, Algen und Frühlingzwiebeln 6,5€

V2. DUMPLING SUPPE ^{A, D}

Klarerpilz Brühe mit Shitakepilze, Kräuterseitlinge und Pakchoi

- a. Garnelen 6,5€
- b. Vegetarisch 5,5€
- c. Huhn 5,9€

V3. TOM KHA SUPPE ^{D, G}

Kokosmilch, Thai Basilikum, Zitronengras und Thai-Ingwer

- a. Garnelen 6,5€
- b. Vegetarisch 5,5€
- c. Huhn 5,9€

AYAME TAPAS

V4. SAKE SASHIMI ^{5st.} 10,0€

Lachs Sashimi ,Tobikko, Ponzu Dressing.

V5. TUNA SASHIMI ^{5st.} 12,0€

Thunfisch Sashimi, Tobikko, Ponzu Dressing.

V6. CRISPY GARNELEN ^{5st. A,D,G} 6,5€

Mit Sweetchilli, Jap.Mayonnaise

V7. GOMA WAKAME ^{1,L} 6,5€

Japanische Art

Seealegensalat mit Sesam

V8. SHAO MAI ^{5ST. D,L,M,C} 6,9€

Gedämpfte Chinesische Teigtaschen mit Meeresfrüchte Füllung, Kozakaze Sesam Dressing

TAPAS

SNACKS



- V9. EDAMAME BEANS ^{M, L} 6,5€
gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
- V10. HARUMAKI ^{D, L 5st.} 6,9€
Frühlingsrolle mit Garnelenfüllung und Sweet Chilisauce
- V11. SAMOSA ^{D, L 5st.} 5,5€
grüne vegetarische Teigtasche mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce
- V12. SUMMER ROLLS ^{D, L, 10, 1}
Reispapierrolle mit frischem Salat und Kräuter dazu dunkle würzige Soße
- a. gebackene Garnelen 6,5€
b. Tofu (Vegan) 5,5€
c. knusprige Hähnchen 6,0€
- V13. TORI KARAAGE ^{A, D, L} 7,5€
Hähnchenfleisch aus der Keule, gebacken im Tempurateig mit Sweet Chili und Chili Mayonnaise
- V14. TERIYAKI SPIESSE ^{1, 10, L 4st.} 6,5€
marinierte und gegrillte Hähnchenspieße nach japanische Art
- V15. LACHS TATAKI ^{1, 10, L} 12,9€
Geflämmtes Lachsfilet, Ponzu Dressing, Tobikko, Shisokresse
- V16. TUNA TATAKI ^{1, 10, L} 13,9€
Geflämmtes Thunfisch, Ponzu Dressing, Tobikko, ShisoKresse
- V17. HA CAO ^{A, D, L 5st.} 6,9€
Gedämpfte Tapioka Teigtaschen mit Meeresfrüchten, Kozakaze Sesam Dressing
- V18. GYOSA MARUMATSU ^{D, L, M 4 STÜCK}
Teigtaschen mit Füllung, Teriyakisoße
- a. Vegetarisch 5,5€
b. Huhn 5,9€
- V19. CHAR SIU BUNS ^{B, D, M 3 STÜCK} 6,5€
Hefeteigtaschen gefüllt mit Hoisin Hühnerfleisch und Gemüse
- V20. „PLATE TO SHARE“
- GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTEN
zusammengestellt von unserem Chefkoch.
- Mix Tapas Platte für 2 Personen 19,9€
Mix Tapas Platte für 4 Personen 35,9€

AYAME CHEF'S CHOICE



10. KOREAN FRIED CHICKEN 🍗 18,9€

Knusprig gebackene Hähnchenstücke mit Korea Chilisauce, dazu Reis und Crispyseetang

11. CREME "A LA PARIS" SAUCE A, D, L, 10

BESTSELLER

Pfannen Gemüse, Würzige Kräuter Creme Sauce, dazu Reis serviert

a. Crispy Chicken 17,9€

b. Knusprige Ente 18,9€

12. WALDPILZ CREME SAUCE A, D, L, 10

Cremige Pilzsoße mit Sahne verfeinert, Pfannen Gemüse dazu Reis serviert

a. Crispy Chicken 17,9€

b. Knusprige Ente 18,9€

13. BULGOGI BEEF

KOREAN BBQ 10, D, L 18,9€

Rindfleisch gebraten nach Koreanische art, Zwiebeln, Shiitake, Kräuterseitlinge, dazu Reis mit Crispy Seetang



HAUPTSPEISEN

20. TERIYAKI 10, M, D, A, L

Japanische Dunkler würzigen Sauce mit frischen Gemüse, dazu Reis

a. Tofu *vegan* 12,9€

b. Crispy Chicken 14,9€

c. Knusprige Ente 16,9€

d. Roastbeef 16,9€

21. YAKINIKU 10, M, D, A, L

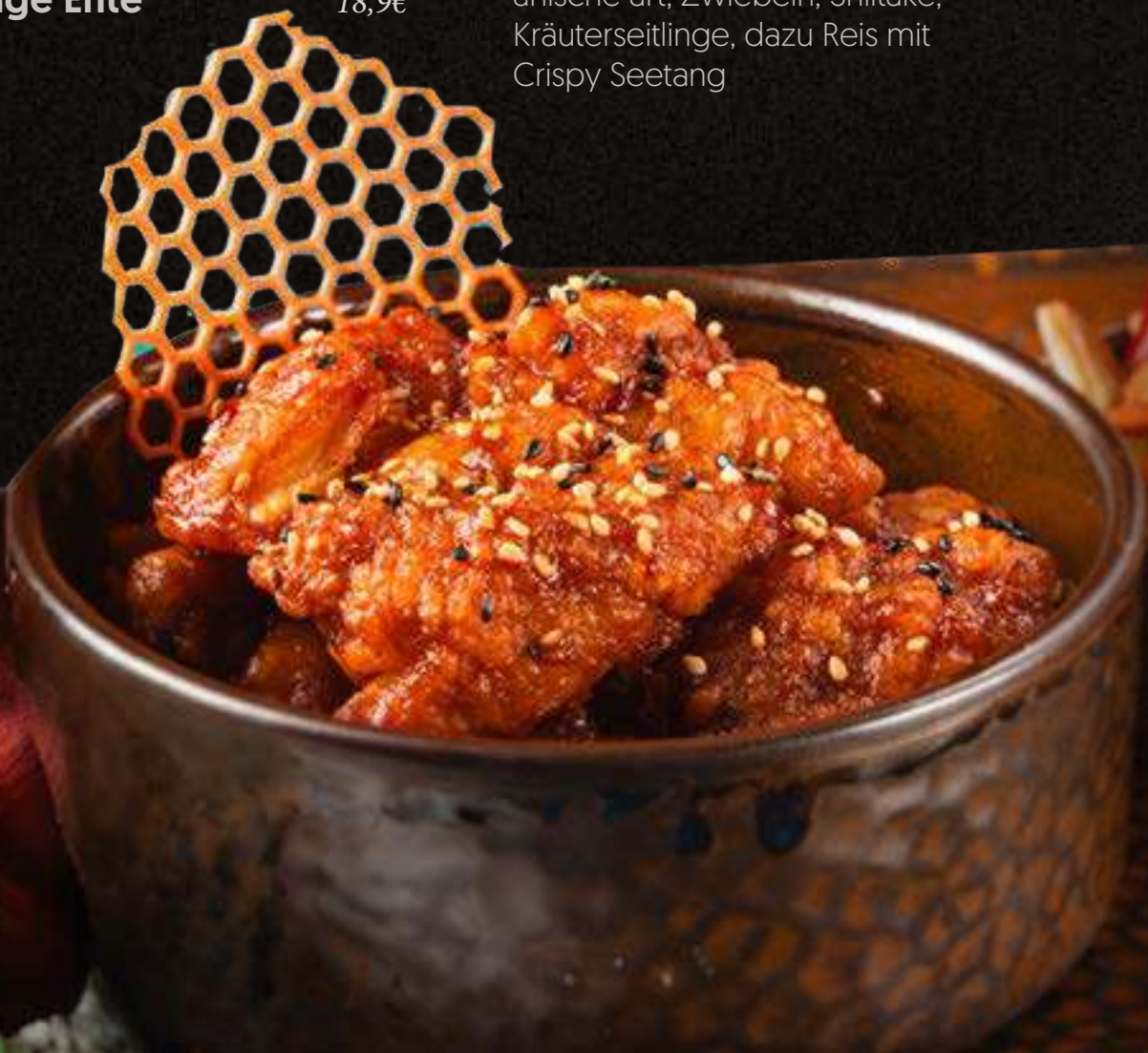
Jap. schwarze Pfeffersauce, Knoblauchöl, gebraten mit frischem Saison Gemüse, dazu Reis

a. Tofu *vegan* 12,9€

b. Crispy Chicken 14,9€

c. Knusprige Ente 16,9€

d. Roastbeef 16,9€



22. KAENG KARI ^{D, G, M}

cremige Gelbe-Thai-Curry Sauce mit
frischem Saison Gemüse, Thai-Basilikum,
dazu Reis

- | | |
|-----------------------------|-------|
| a. Tofu <i>vegan</i> | 12,9€ |
| b. Crispy Chicken | 14,9€ |
| c. Knusprige Ente | 16,9€ |
| d. Roastbeef | 16,9€ |

23. SPICY GOCHUJANG ^{10, M, D, A, L}

Scharfer Chilli Paste Sauce mit frischem
Gemüse , dazu Reis

- | | |
|-----------------------------|-------|
| a. Tofu <i>vegan</i> | 12,9€ |
| b. Crispy Chicken | 14,9€ |
| c. Knusprige Ente | 16,9€ |
| d. Roastbeef | 16,9€ |

24. YAKI SOBA ^{A, D, L, M}

Japanische Nudelpfanne mit Ei, frischem
Saisongemüse mit unser spezialwürzsauce
verfeinert

- | | |
|-----------------------------|-------|
| a. Tofu <i>vegan</i> | 12,9€ |
| b. Crispy Chicken | 14,9€ |
| c. Knusprige Ente | 16,9€ |
| d. Roastbeef | 16,9€ |

25. YAKI UDON ^{A, D, L, M}

Jap. dicke Weizennudeln gebraten mit frischem
Saisongemüse mit unser spezialwürzesauce
verfeinert

- | | |
|-----------------------------|-------|
| a. Tofu <i>vegan</i> | 12,9€ |
| b. Crispy Chicken | 14,9€ |
| c. Knusprige Ente | 16,9€ |
| d. Roastbeef | 16,9€ |

[Bitte wählen Sie Ihre Beilagen und
Saucen separat zum Fleisch dazu]

YAKINIKU SPEZIALITÄTEN VOM GRILL



30. RINDER ENTRECÔTE CA. 250G 24,9€
Saftig gegrillte, Rib-Eye SteakMedium

31. RINDER ENTRECÔTE “
BAYOU BLAST” CA. 250G 24,9€
Saftig gegrillte Rib-Eye Steak mit würzigen
KräutermantelMedium

32. SALMON ON FIRE ^c CA. 230G 22,9€
Gegrillte Schottische Lachsfilet, ohne Haut
Medium

33. „YELLOW FIN“SESAM TUNA ^L 23,9€
Gegrillte Thunfisch Filet im Sesamkruste Medi-
um, Sashimi Quality

34. SMOKY'S GRILL CHICKEN ^L 17,9€
Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit würzigen
Kräutermantel

35. SOU-VIDE „BABARIE DUCK“ 18,9€
Rosa Gebratene Babarie-Entenbrustfilet



HAUPTSPEISEN

BEILAGEN

40. POMMES FRITES 5,-€
41. TRÜFFELÖL PARMESAN POMMES 6,9€
42. KARTOFFEL RÖSTI 5,9€
43. SWEET POTATO 6,9€
44. REIS MIT/OHNE SEETANG 5,-€
45. BUTTER PFANNEN GEMÜSE 5,-€
46. KLEINE BEILAGEN SALAT 5,-€



SAUCEN /DIP

48. KETCHUP / MAYONNAISE 1,-€
49. TRÜFELLMAYONAISE 3,5€
50. A LA PARIS "CREME SAUCE 3,-€
51. TERIYAKI SAUCE 3,-€
52. JAP.BLACK PEPPER SAUC 3,-€
53. WALDPILZ CREME SAUCE 3,-€



NUDELN

60. MISO DASHI RAMEN ^{A, L, M}
Hühnerbrühe mit Miso-Basis, Spinat Algen, Pilze, Ei, Frühlach
- a. Tofu** *vegan* 12,9€
- b. Hähnchenbrustfilet** 15,9€
- c. Roastbeef** 16,9€
- d. Babarie Entenbrust** 16,9€
61. SHOYU RAMEN ^{A, L, M, D}
Hühnerbrühe mit Sojasoße Basis Spinat , Pilze, Ei, Frühlach
- a. Tofu** *vegan* 12,9€
- b. Hähnchenbrustfilet** 15,9€
- c. Roastbeef** 16,9€
- d. Babarie Entenbrust** 16,9€
62. TAN TAN RAMEN ^{A, B, L, M, D}
Hühnerbrühe mit Erdnuss-Sesam Paste, Toban Djan Chilli, Spinat, Pilze, Ei, Frühlach
- a. Tofu** *vegan* 12,9€
- b. Hähnchenbrustfilet** 15,9€
- c. Roastbeef** 16,9€
- d. Babarie Entenbrust** 16,9€
63. KITSUNE UDON ^{L, M, A}
Kräftige Pilzbrühe, Spinat, Pilze ,Algen, Ei, Frühlach
- a. Tofu** *vegan* 12,9€
- b. Hähnchenbrustfilet** 15,9€
- c. Roastbeef** 16,9€
- d. Babarie Entenbrust** 16,9€
64. KOKOS UDON ^{M, D, G}
Udon Nudeln im Kokosmilch, frischem Sai-songemüse
- a. Tofu** *vegan* 12,9€
- b. Hähnchenbrustfilet** 15,9€
- c. Roastbeef** 16,9€
- d. Babarie Entenbrust** 16,9€



BOWLS

AYAME



BOWLS

[UNSER GESUNDE BOWL'S WERDEN MIT WARMER SUSHIREIS SERVIERT]



70. SAKE BOWL´S ^{A, D, L} 16,5€
Frische Lachsfilet, Edamame, Salat, Avocado,
Gurke, Mais, Tobikko, Ponzu Dressing

71. TUNA BOWL´S ^{A, D, L} 17,5€
Frische Thunfischfilet, Edamame, Salat, Avocado,
Gurke, Mais, Tobikko, Ponzu Dressing

72. KARAAGE BOWL´S ^{A, D, L} 16,5€
Knusprige Hähnchenstücke, Salat, Avocado,
Gurke, Mais, Edamame, Jap. mayonaise, Teriyaki
Sauce

73. TERIYAKI BOWL´S ^{L, M, D} 16,5€
Marinierte Hähnchen-Spieße, Salat, Avocado,
Gurke, Mais, Edamame, Teriyaki Sauce

74. VEGGIE BOWL´S ^{L, M, D} 15,9€
Frittierter Tofutaschen, Avocado, Gurken, Mais,
Algensalat, Reisflakes, Sesamdressing

75. SATSUMAIMO BOWL´S ^{H, L, M, D} 15,9€
Süßkartoffel-Pommes, Avocado, Gurke, Mais,
Brokkoli, Edamame, Pinien-, Kürbiskerne, Ses-
am-Dressing

76. SAKE - YAKI BOWL´S ^{10, L, M} 17,9€
Gegrillte Lachsfilet, Salat, Avocado, Gurke, Man-
go, Edamame, Tobikko, Teriyaki Sauce

77. TUNA - YAKI BOWL´S ^{10, L, M} 18,9€
Gegrillte Thunfischfilet, Salat, Avocado, Gurke
, Mango, Edamame, Tobikko, Teriyaki Sauce

SUSHI

AYAME



CRUNCHY ROLL'S

S50. NORWAY´S CRUNCH 10, A, D, L

Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

5 STK. - 8,9€/ 10 STK. - 15,9€

S51. YELLOW TAIL´S CRUNCH 10, A, D, L

Thunfisch, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

5 STK. - 9,5€/ 10 STK. - 16,5€

S52. EBISURI 10, A, D, L, N

Krebsfleisch, gekochte Garnelen, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

5 STK. - 8,9€/ 10 STK. - 15,9€

S53. TOFU SAN 10, A, D, L

Frittierter Tofu mit Avocado, Gurke & Sesam-Dressing

5 STK. - 8,9€/ 10 STK. - 15,9€

S54. CRISPY CHICKEN 10, A, D, L

Knusprigen Hähnchen, Gurken, Avocado, Mango, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

5 STK. - 8,9€/ 10 STK. - 15,9€



SUSHI

EMPFEHLUNG



C1. COMBO 1 24,9€

Ayame Sushi Platte für 1 Person
Ausgewählte Sushi-Spezialitäten vom
Sushi-Chef.

C2. COMBO 2 54,9€

Ayame Sushi & More für 2 Personen
2x Miso Suppe mit Tofu
Ausgewählte Sushi-Spezialitäten vom
Sushi-Chef.

C3. COMBO 3 69,9€

Ayame Sushi & More für 3 Personen
9 Stk. Gyoza Mix
Mit ausgewählten Sushi-Spezialitäten vom
Sushi-Chef

C4. COMBO 4 99,9€

Ayame Sushi & More für 4 Personen
Kleine Mix Tapas für 4 Pers.
Mit ausgewählten Sushi-Spezialitäten vom
Sushi-Chef

C5. COMBO 5 129,9€

Ayame Sushi & More für 5–6 Personen
Große Mix Tapas Platte
The All-in-One Mega Sushi und Sashimi
Spezialitäten vom Sushi-Chef

DESSERT

D1. MATCHA-CREME MOUSSE ^{A, D, G} 8,9€
Mit Biskuit, Dessert Sauce und Früchten

D2. MOCHI EISCREME ^{G, D} 8,9€
3 Stk. Mochi-Eis in Verschiedene Geschmack, mit Sahne und
Früchten

D3. LAVA CAKE´S ^{A, G, D} 8,9€
Warme Schokoladen Kuchen mit Vanille Eis,
Sahne und Früchten

D4. EYE CATCHER 2 PERS. ^{A, G, D} 18,9€
Überraschungs-Dessertplatte für 2 Personen





ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL.
MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch
- D. Glutenhaltiges Getreide
Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel
- E. Krebstiere
- F. Lupinen
- G. Milch einschließlich Laktose
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid und Sulfite
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesamsamen
- M. Sojabohnen
- N. Weichtiere Mollusken
- *Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, mit Farbstoff, Glutamat,
- Krabbenextrakt, Aroma, Eiweiß, Soja Protein, Eigelb, Salz, Zucker

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1. mit Farbstoff
- 2. Koffeinhaltig
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. Säuerungsmittel
- 5. mit Konservierungsmittel
- 6. mit Süßstoff
- 7. enthält eine Phenylalaninquelle
- 8. chininhaltig
- 9. Stabilisatoren
- 10. Geschmacksverstärkung
- 11. Taurin
- Scharf