YOSHI

YOSHI

Vorspeise

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE UND SHAKES [1,8,9,11] 0,5l

Yoshi's Sunrise 7,0
Maracuja, Mango, Limetten, Basilikum, Grenadine, Soda

Aloe Berry 7,0
Aloe Vera, Wild Berry, Limetten, Soda

Honey Passion 7,0
Maracuja, Limette, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker

Mango Lassi 0,2l 5,0
Hausgemachter Mangolassi

Ginger Cooler 7,0
Ginger, Minze, Limetten, Soda

Watermelon Chill 0,4l 7,0
Wassermelone, Minze, Gurke, Limetten, Soda

Peach Dream 7,0
Pfirsich, Jasmin Tee, Limetten, Zitronengras

Love Lychee 7,0
Lychee, Limetten, Grenadine, Soda

Very Strawberry 7,0
Erdbeer, Limetten, Soda, Minze

Chanh Da Soda 7,0
Limetten, Soda, Minze

Apple Ale 7,0
Apfel, Limetten, Ingwer, Minze, Holunder, Ginger Ale

GETRÄNKE

COCKTAILS UND LONGDRINKS [1,3,9,11]

Matjito 9
Havana, Matcha, Ginger Ale, Limetten, Minze, Rohrzucker

Yoshi's Basil Smash 9
Gin, Basil, Maracuja, Limetten

Ha Noi Mule 8,5
Reisschnaps, Ginger, Gurken

Mekhong Sour 9
Mekhong Whiskey, Mango, Limetten, Rohrzucker

Gin Tonic 8,5
Gin, Tonic Water, Salz, Limetten

Gin Berry 8,5
Gin, Wild Berry, Beeren

Moskow Mule 8,5
Wodka, Gurke, Ginger

SOFTDRINKS [1,3,9,11]

Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta	0,33l	4,9
Ginger Ale	0,2l	3,5
Aloe Vera Drink	0,4l	5,5
Gerolsteiner (Still / Sprudel)	0,25l 3,2	0,75l 7,5

SÄFTE [2,3]

Vaihinger Apfelsaft	0,2l 3,5	0,4l 5,5
Mangosaft	0,2l 3,5	0,4l 5,5
Vaihinger Maracuja	0,2l 3,5	0,4l 5,5
Lycheesaft	0,2l 3,5	0,4l 5,5

KAFFEE [9]

Kaffee Trung Nguyen 4,9
vietnamesisches Espresso serviert
in Metallfilter und Kondensmilch

Kaffee Sua Da / vietnamesischer Eiskaffee 5,9

Schwarzer Kaffee 3,9

Cappuccino 4,5

Latte Macchiato 4,5

Espresso 3,2

TEE

Jasmin Tee / Jasmintee, Süßholz 4,5

Orange-Ingwer Tee / Orange, Ingwer, Minze, Honig 5,5

Zitronengras-Limetten Tee
/ Zitronengras, Limetten, Süßholz 5,5

Minz Tee / Minze, Limetten, Honig 5,5

Yoshi's Special Tee / Pandan Blätter, Jasmintee, Longan 5,5

Chefin's Liebling 5,5
vietnamesischen Teespezialität aus Grüntee & verschiedenen
südvietnam Wildkräutern

Jujube Tee 5,5
aus getrocknete Jujuben, Logan und Kamille

APERITIF

Aperol Spritz / Aperol, Prosecco, Orange		6.9
Hugo / Prosecco, Holunder, Minze, Limetten		6.9
Lillet Wild Berry / Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry		6.9
Prosecco	0,2l Fl.	4,9
Japanischer heißer Sake	0,2l Fl.	4,9

FLASCHEN BIER

Tiger Bier	0,33l Fl.	4,9
Kirin Bier	0,33l Fl.	4,9
Heineken	0,33l Fl.	3,6
Bitburg Pilsener Alkoholfrei	0,33l Fl.	3,4
Benediktiner Weizen	0,5l Fl.	4,9
Benediktiner Hellbier	0,5l Fl.	4,9

BIER VOM FASS

Bitburg Pilsener	0,3l	3,90	0,5l	5,5
Radler / Diesel	0,3l	3,90	0,5l	5,5

SCHNAPS

Nep Moi (Reisschnaps)	0,2cc	2,9	0,4cc	4,5
Mekhong Whiskey	0,2cc	2,9	0,4cc	4,5
Wodka Three Sixty	0,2cc	2,9	0,4cc	4,5
Ramazzotti (Kräuterlikör)	0,2cc	2,9	0,4cc	4,5
Japan Hibiki	0,2cc	2,9	0,4cc	4,5

WEISSWEIN

Divino Scheurebe (halbtrocken)	0,2l Glas	6,5	0,75 Fl.	24,9
Eser Riesling (trocken)	0,2l Glas	6,5	0,75 Fl.	24,9
Lergenmüller Grauburgunder	0,2l Glas	6,5	0,75 Fl.	25,9

ROTWEIN

Lergenmüller Spätburgunder (feinherb)	0,2l Glas	6,5	0,75 Fl.	24,9
Paololeo"Millefiori"primitivo(trocken)	0,2l Glas	6,5	0,75 Fl.	24,9

ROSE' (FEINHERB)

Adelseck Spätburgunder Rose	0,2l Glas	6,9	0,75 Fl.	25,9

YOSHI VORSPEISEN

111. Yoshi's Platte F,H,I,M,O,C

Gemischte Vorspeisenplatte
serviert mit drei verschiedenen Saucen:
Sommerrollen, Frühlingsrollen, Karaage, Edamame,
gebackene Garnelen, Gyoza, mit frischem Salat.

Für 2 Personen ..... 16,90 €
Für 3 Personen ..... 22,90 €

1. **Hanois Sommer** F,H
Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat,
Reisfadennudeln, Erdnüssen, serviert mit hausgemachter
Ingwer-Limetten-Soße oder Soja-Schalotten-Soße (Vegi). Wahlweise mit
:
   a. Tofu (Vegi) I,M 6,5
   b. Hähnchen 6,9
   c. knusprigen Garnelen I 7,9

2. **Nem Di Mi** I,F,A,O 6,9
Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweine-Hack-
fleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, serviert mit
Ingwer-Limetten-Soße.

3. **Gyoza Dumpling** F,I,M 7,5
Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit
Soja-Schalotten-Soße.

4. **Karaage Chicken** (4 Stk.) F,I,M 7,9
Knusprige Hähnchenstücke nach japanischer Art,
serviert mit Sweet-Chili-Soße.

5. **Crispy Ebi** (3 Stk.) I,F 8,9
Gebackene Garnelen serviert mit frischem Salat und
Sesam-Dressing, Guacamole.

6. **Sweet Potaties** 6,9
Süßkartoffelpommes serviert mit Cocktailsoße.

7. **Mr.Bean - Edamame** 6,5
Gedämpfte grüne Bohnen serviert mit Meersalz.

8. **Koko Love** D
Sahnige Kokosmilchsuppe mit verschiedenem Gemüse und Koriander.
Wahlweise mit:
   a. Tofu M 6,9
   b. Huhn 7,5
   c. Garnelen I 8,9

9. **Tom Yam Gung** O 8,9
Thailändische sauer - scharfe - Suppe mit Garnelen,
und verschiedene Gemüse

10. **Miso Lachs Suppen** 10,9
Hausgemachte Misosuppe nach japanischer
Art mit Seetangblätter. Wahlweise mit:
   a. Tofu M 6,9
   b. Bio Lachs 9,9

11. **Mango Lotus** C,F,H 10,5
Frische Mangostreifen mit gegrillten Garnelen, Lotusstengel, gerösteten
Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen vietnamesischen Kräutern, abge-
schmeckt mit hausgemachtem Chilli-Limetten-Dressing, Möhrchen.

HAUPTSPEISEN

12. Pho Di Mi
Traditionelle beliebteste Reisbandnudeln-Suppe serviert, kräftiger Hähnchen- Rinder - Brühe, garniert mit asiatischen Kräutern.

- a. Tofu (nicht vegetarisch) M 14,9
- b. Rinderscheiben 16,9

13. Yoshi's Udon F,H,I,M,O
Gebratene Udon-Nudeln mit einer pikanten Soße nach Hausrezept, Saisongemüse, Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln und Salat,verfeinert mit Röstzwiebeln, Sesam und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

- a. Tofu M 14,9
- b. knuspriger Hähnchenkeule 16,9
- c. gebratenem Rindfleisch 17,9
- d. knuspriger Ente 19,9
- e. gegrilltem Lachs 23,9

14. Udon't Worry F,H,I,O
Gebratene Udon-Nudeln mit einer hausgemachten Pilz-Soße, Saisongemüse, Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln und Salat, verfeinert mit Röstzwiebeln, Sesam und gerösteten Erdnüssen.. Wahlweise mit

- a. Tofu M 14,9
- b. knuspriger Hähnchenkeule 16,9
- c. gebratenem Rindfleisch 17,9
- d. knuspriger Ente 19,9
- e. gegrilltem Lachs 23,9

15. Yoshi's Bulgogi F,H,I,M,O
Koreanische Soja-Glasnudeln mit Gemüse der Saison, Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

- a. Tofu M 14,9
- b. knuspriger Hähnchenkeule 16,9
- c. gebratenem Rindfleisch 17,9
- d. knuspriger Ente 19,9
- e. gegrilltem Lachs 23,9

HAUPTSPEISEN

16. Yoshi's Curry D,F,H,J

Rotes Yoshis Curry, cremig pikante Kokosmilch, Gemüse der Saison und Hokkaido-Kürbis, serviert mit Erdnüssen auf frischem Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:

- a. Tofu M 14,9
- b. knuspriger Hähnchenkeule 16,9
- c. gebratenem Rindfleisch 17,9
- d. knuspriger Ente 19,9
- e. gegrilltem Lachs 23,9

17. Yoshi's Mango F,I,H,D

Gegartes Gemüse der Saison mit frischer Mango in fruchtiger Mango-Kokos-Soße, serviert mit Erdnüssen, frischem Salat und Reisfadennudeln. Wahlweise mit:

- a. Tofu M 14,9
- b. knuspriger Hähnchenkeule 16,9
- c. knuspriger Ente 19,9
- d. gegrilltem Garnelen 21,9
- e. gegrilltem Lachs 23,9

18. Yoshi's Avocado F,I,H,D

Hausgemachte Avocado-Creme-Soße mit Kokosmilch, serviert mit Saisongemüse, Reis, Sesam, Erdnüssen und Salat. Wahlweise mit:

- a. Tofu M 14,9
- b. knuspriger Hähnchenkeule 16,9
- c. knuspriger Ente 19,9
- d. gegrilltem Garnelen 21,9
- e. gegrilltem Lachs 23,9

19. Teri Yasai B,F,H,I,M,O

Gebratenes Teriyaki Gemüse, Gemüse der Saison, serviert mit Jasminreis, grünem Spargel und Erdnüssen auf frischem Salat mit Sesam Dressing, weiße Rettich. Wahlweise mit:

- a. knuspriger Hähnchenkeule 17,9
- b. knuspriger Ente 20,9
- c. gegrillten Garnelen 22,9
- d. gegrillten Lachs 24,9
- d. kurz gegrillter Thunfisch 25,9

20. Crispy Tofu B,F,H,I,M,O 15,9

Knuspriger Tofu mit frischem saisonalem Gemüse, serviert mit frischem Salat und Reis. Wahlenweise mit:

- a. Rote Curry-Soße
- b. Mango-Kokos-Soße
- c. Avocado-Kokos-Soße
- d. Soja-Schalotten-Soße

BOWL

41. Veggie bowl B,C,F,I — 16,90€
Tempura-Tofu, Sushi-Reis, Gurke, Avocado, Edamame, Mayonnaise, serviert mit Seetangsalat und gemischtem Salat mit hausgemachtem Sesam-Dressing

42. Karaage bowl B,C,F,I — 17,90€
Knusprige KARAAGE-Hähnchenstücke, Sushi-Reis, Gurke, Avocado, Edamame und Chili-Mayonnaise, serviert mit Seetangsalat und gemischtem Salat mit hausgemachtem Sesam-Dressing

43. Salmon bowl B,C,F,I — 18,90€
Mit Sushi-Reis, Gurke, Avocado und Edamame.
Serviert mit Seetangsalat und gemischtem Salat mit hausgemachtem Sesam-Dressing.

a. mit frischem Lachs und Lachstatar mit Tobiko
b. Gegrilltem Lachs

44. Kaisen bowl B,C,F,I — 18,90€
Mit Sushi-Reis, Gurke, Avocado und Edamame.
Frischer Lachs, Thunfisch, Ebi, Unagi, Tobiko, Unagi-Soße.
Serviert mit Seetangsalat und gemischtem Salat mit hausgemachtem Sesam-Dressing.

GERICHTE KINDER

22. Mama's Boy I,D — 10,9
4 Stk. Karaage Chicken
serviert mit Cocktailsauce und Süßkartoffel-Pommes.

23. Papa's Girl F,I,M — 10,9
3 Stk. Gebackene Garnelen serviert mit Original Teriyaki-Soße, Sesam-Dressing auf frischem Salat und Sushireis.

NACHTISCH

30. Matcha Eis D — 5,9
Drei Kugeln Matcha Eis
serviert mit saisonalen
Früchten.

31. Lila Lieber — 6,9
Lila Klebreis mit Kokosmilch, serviert mit Mango Stückchen und Mango-Soße

32. Mochi Eis 2 Stk. D — 5,9
2 verschiedene Mochi Eissorten
mit Früchten

EXTRA BEILAGEN

- Reis, Reisfadennudeln, Reisbandnudeln — 3,5

Soße nach Wahl
- (Curry, Mango, Unagi, Cocktail) — 3,5
- Seetangsalat — 6,0

YOSHI
SUSHI

SUSHI
VORSPEISE

V1. Salmon Tartare B,I,M,D 11,9
Frisch hausgemachtes Lachs Tartare
mit grünem Spargel, Avocado,
Seetang salat und Tobiko

V2. Maguro Tartare B,I,M,D 12,9
Frisch hausgemachtes Thunfisch Tartare (pikant)
mit grünem Spargel, Avocado, Schnittlauch,
Tobico

V3. Wakame Yoshi Ponzu
Japanischer Seetangsalat mit Tobiko,
und hausgemachte Ponzu Soße:
a. flambiertem Lachs 10,9
b. flambiertem Hamachi 11,9

V4. Wakame Yoshi Mizo
Japanischer Seetangsalat serviert
mit Tobike und hausgemachte
Mizo Soße
a. flambiertem Butterfisch 10,9
b. flambiertemThunfisch 11,9

MAKI

BELÄGE GEROLLT
IN REIS / 8 STK.
B,C,F,I,D,M

M1. Sake – Bio Lachs 5,9
M2. Tekka – Thunfisch 6,5
M3. Ebi – gekochte Garnelen 6,5
M4. Ebi Tempura – knusprige Garnelen 7,5
M5. Salmonskin – gebackene Lachshaut 5,9
M6. Unagi - geräucherter Salzwasseraal 6,5
M7. Kappa - Gurke 5,5
M8. Avocado 5,5
M9. Mango 5,5
M10. Sake Avocado 6,9

NIGIRI

B,C,F,I,D,M

BELÄGE AUF
REISBÄLLCHEN / 2 STK.

N11. Sake – Bio Lachs 6,5
N12. Maguro – Thunfisch 6,9
N13. Ebi – Gekochte Garnelen 6,9
N14. Kani – Surimi 5,5
N15. Unagi - geräucherter Salzwasseraal 6,9
N16. Managatsuo – gegrillter Butterfisch 6,9
N17. Avocado 5,9
N18. Flambierte Hotategai 8,9
Jakobsmuscheln
N19. Salmon Rose 8,9
Spezielle Nigiri mit flambiertem Lachs und Lachstatar
N20. Tuna Rose 8,9
Spezielle Nigiri mit flambiertem Thunfisch und Thunfischtatar

INSIDE OUT

B,C,F,I

UMRUNDET MIT REIS
/ 8 STK.

U21. Alaska 11,9
Bio Lachs, Avocado, Tobico, Frischkäse.
U22. Maguro 12,5
Thunfisch, Gurke, Tobico, Frischkäse.
U23. California 10,5
Surimi, Avocado, Tobico, Frischkäse.
U24. Unagi 11,9
Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Frischkäse.
U25. Ebi 11,5
Gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Frischkäse.
U26. Ebi Tempura 13,9
Knusprige Garnelen, Avocado, Sesam, Frischkäse.
U27. Salmonskin 11,5
Gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse.
U28. Veggie 10,5
Avocado, Gurke, Mango, Sesam.
U29. Spicy Tuna 12,9
Thunfisch, spezielle Chilisauce, Schnittlauch, Gurke, Tobiko
U30. Saruman 11,9
Lachs, Mango, Apfel, Rucola, Frischkäse, Tobiko.
U31. Karaage 11,9
Karaage Chicken mit Gurke, Frischkäse.

SASHIMI

FISCHSCHEIBEN SERVIERT MIT SEETANGSALAT, PERILLA BLÄTTER WEISSEM RETTICH

B,C,F,I,D,M

S31. Sake – Bio Lachs (6 Stk.) 15,9

S32. Maguro - Thunfisch (6 Stk.) 17,9

S33. Managatsuo 16,9
kurz gegrillter Butterfisch (6 Stk.)

S34. Hamachi (6 Stk.) 17,9

S35. Ocean's Gift (12 Stk.) 29,9
Exquisite Zusammenstellung feinsten Sashimis und Sushi-Spezialitäten des Chefs

FUTO MAKI

B,C,F,I

GROSSE KNUSPRIGE ROLLE, SERVIERT MIT GUACAMOLE, COCKTAILSAUCE UND UNAGISAUCE/ 6 STK.

T45. Big Salmon Tempura 12,9
Lachs, Avocado und Frischkäse

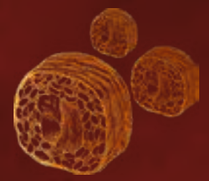
T46. Maguro Tempura 13,9
Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, Tobiko und Frischkäse

T47. Crab Tempura 12,9
Surimi, Avocado, Garnelen und Frischkäse

T48. Futo Veggie Tempura 12,9
Avocado, Gurke, Mango und Spargel

T.49 Mikusu Tempura 14,9
Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Spargel, Tobiko und Frischkäse

T50. Chicky Tempura 12,9
Karaage, Gurke und Frischkäse



MINI TEMPURA

B,C,F,I

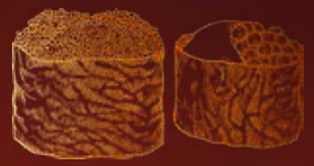
KLEINE KNUSPRIGE ROLLE MIT GUACAMOLE, COCKTAILSAUCE UND UNAGISAUCE / 8 STK.

MT41. Mini Salmon Tempura 9,9
Lachs und Frischkäse

MT42. Crispy Chiccy 9,9
Karaage und Frischkäse

MT43. Mini Veggie Tempura 9,5
Spargel und Sesam

SPECIAL ROLL



B,C,F,I,D,M

UMRUNDET MIT REIS / 8 STK.

H51. Flaming Tiger 16,9
Knusprige Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs.

H52. Yoshi's Maguro 16,9
Knusprige Spargel, Mango, Schnittlauch, Gurke, Frischkäse serviert mit Chi Mi's pikantem Thunfisch Tartare. Serviert mit Yoshi's

H53. Yoshi's Sake 16,9
Lachs, Avocado, knusprige Spargel, Schnittlauch, Frischkäse, serviert mit Chi Mi's Lachs Tartare.
Serviert mit Yoshi's

H54. Bumble Ebi 16,9
Gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Großgarnelen.

H55. Hunter Eel 16,9
Gekochte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit geräuchertem Salzwasseraal.

H56. Futo Maki (5 Stk.) 10,9
Bio Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobico.

H57. Yoshi's Veggie 15,9
Spargel, Mango, Gurke bedeckt mit Avocado

H58. Salmon Lover 16,9
knuspriger Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse bedeckt mit Lachs.

H59. Yoshi's Secret 16,9
Gebackenes Garnelen, Gurke, Mango, Frischkäse bedeckt mit flambierten Jakobsmuscheln.

SUSHI

MENU

B,C,F,I,D,M

MN1 . Mikusu Maki

(1 Person) 17,9
8 Stk. Sake Maki -
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Avocado Maki

MN2. Be Green

(1 Person) 18,9
8 Stk. Veggie I.0
8 Stk. Kappa I.0 Maki
2 Stk. Avocado Nigiri
Seetangsalat

MN3. Salmon Time

(1 Person) 20,9
8 Stk. Sake Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
4 Stk. Lachs Sashimi
Lachstatar

MN4. Fusion Set

(1 Person) 27,9
8 Stk. Alaska I.0
8 Stk. Tuna Maki
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Butterfisch Sashimi
2 Stk. Criscy Chicky

MN5. Karikari Set

(1 Person) 28,0
6 Stk. Big Tempura
4 Stk. Ebi Tempura Maki
4 Stk. Gurke Maki
2 Stk. Classic Nigiri
2 Stk. Classic Sashimi

MN6. Lover Set

(2 Personen) 54,9
8 Stk. Freestyle I.0
8 Stk. Maki
6 Stk. Big Tempura
2 Stk. Classic Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetangsalat

MN8. Three Wheeler

(3 Personen) 92,9
8 Stk. Freestyle I.0
8 Stk. Classic I.0
6 Stk. Big Tempura
8 Stk. Mini Tempura
16 Stk. Maki
6 Stk. gemischte Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetangsalat

MN9. It's Party Time

(4 Personen) 139,9
16 Stk. Freestyle Rolls
8 Stk. Classic I.0
12 Stk. Big Tempura
8 Stk. Mini Tempura
24 Stk. Maki
8 Stk. gemischte Sashimi
8 Stk. gemischte Nigiri
Seetangsalat

/ALLERGENE

a) Ei/ egg
b) Fisch/ fish
c) Schalentiere/ shellfish
d) Milch/milk
e) Sellerie / celery
f) Sesam/ sesame
g) Sulfit/ sulfite
h) Erdnüsse/ peanuts
i) Gluten/ gluten
j) Lupine/ lupine
k) Schalenfrüchte/ nuts
l) Senf/ mustard
m) Soja/ soy,
n) Weichtiere/ univalve
o) Pilze/ mushrooms

/ 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 Phenylalanin-quelle
13 = gewachst
14 = mit Nitritpökelsalz
15 = Taurin
16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerk-samkeit von
Kindern beeinflussen)

- Scharf

- Vegi

Alle unsere Speisen können Spuren von Erdnüssen und Soße erhalten! Unsere Speisen werden mit Teriyaki dekoiert (Manche Sushi Cocktails Soße)