



EST 2026

HANOMI



VIET THAI
SUSHI



EST 2026

HANOMI



VIET THAI
SUSHI



LICH WILLKOMMEN

Wie schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Kochen ist für uns mehr als nur ein Handwerk es ist unsere Leidenschaft. Mit viel Erfahrung und einem Herz für gutes Essen bereiten wir für Sie frische Gerichte zu, die mit Liebe ausgewählt und voller Hingabe gekocht werden.

Wir wünschen Ihnen von Herzen eine genussvolle Zeit bei uns fühlen Sie sich wohl und willkommen wie bei guten Freunden.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

0941-59981688

WWW.HANOMI.DE

täglich von 11:30
bis 17:00 Uhr

MITTAGSMENÜS

Alle Mittagsangebote inklusive gratis Frühlingsrollen

CURRY



Thai-Curry wird mit einer hausgemachten Kokos-Curry-Sauce und frischem Gemüse zubereitet.
Wählen Sie auf Wunsch gegrilltes Fleisch Ihrer Wahl dazu.
Serviert mit duftendem Jasminreis ein harmonisches Zusammenspiel aus milder Schärfe, exotischen Gewürzen und cremiger Kokosmilch.
Ein Klassiker der thailändischen Küche frisch, aromatisch und authentisch.

- | | |
|---------------------------------|---------|
| 811. TOFU ^{g d l e f} | 9,00 € |
| 812. RIND ^{g d l e} | 13,00 € |
| 813. ENTE ^{g d l e} | 13,00 € |
| 814. CHICKEN ^{g d l e} | 10,00 € |

VIETNAMESISCH

Bún Trộn
Vietnamesische Reisnudel-Bowl
Ein frisches und aromatisches vietnamesisches Gericht:
Kalt servierte Reisnudeln werden mit knackigem Gemüse, frischen Kräutern wie Minze und Koriander sowie gerösteten Erdnüssen und Sesam kombiniert.
Abgerundet mit einer würzig-süß-sauren Fischsauce (Nuoc Cham) und einer Soja-Zwiebel-Sauce – leicht, ausgewogen und authentisch.

- | | |
|---|---------|
| 821. Gegrillte Hühnerbrust ^{delf} | 12,00 € |
| 822. Gebackene Tofu ^{delf} | 11,50 € |
| 823. Gegrilltes Rindfleisch ^{delf} | 13,90 € |

EIERNUDELN

Aromatisch gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse, verfeinert mit Sojasauce und asiatischen Gewürzen.
Wahlweise mit:

- | | |
|---|---------|
| 826 Gebackene Tofu ^{acf} | 9,00 € |
| 827 Gegrillte Hühnerbrust ^{acf} | 10,50 € |
| 828 Gegrilltes Rindfleisch ^{acf} | 13,00 € |

THAILÄNDISCH



KHAO PHAD BAI KRAPAO
Gebratener Reis mit Thai-Basilikum (Bai Krapao)
Ein aromatischer thailändischer Klassiker: Duftender Jasminreis wird im Wok mit frischem Gemüse, Chili, Knoblauch und würzigem Thai-Basilikum gebraten.
Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Sesam und herzhafter Sojasauce – intensiv, frisch und typisch Thai.
(Auf Wunsch auch mild erhältlich)

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 831. TOFU ^{elf} | 9,50 € |
| 832. RIND ^{elf} | 13,50 € |
| 833. CHICKEN ^{elf} | 11,50 € |
| 834. ENTE ^{elf} | 15,00 € |
| 835. GARNELEN ^{belf} | 15,00 € |



Scharf



Vegetarisch

täglich von 11:30
bis 17:00 Uhr

MITTAGSMENÜS

Alle Mittagsangebote inklusive gratis Frühlingsrollen

PHAD THAI

Ein Klassiker der thailändischen Küche:
Reisbandnudeln werden im Wok mit Ei, frischem
Gemüse, Sojasprossen, Erdnüssen und Sesam
gebraten. Verfeinert mit einer aromatischen Sauce aus
Tamarinde, Fischsauce und einem Hauch Limette –
perfekt abgestimmt zwischen süß, sauer und
herzhaft. Ein beliebtes Streetfood-Gericht aus Thailand
– frisch, leicht und unglaublich lecker.
(Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich)

841	TOFU ^{cdelf}		9,50 €
842	CHICKEN ^{cdelf}		11,50 €
843	GARNELEN ^{bcdelf}		14,50 €

TOM YAM

GROSSE TOM YAM SUPPE MIT REIS

Eine weltberühmte, aromatische Thai-Suppe mit
einer ausgewogenen Mischung aus Schärfe und
Säure. Verfeinert mit Zitronengras, Galgant,
Kaffir-Limettenblättern, frischem Chili und
Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Koriander.
Wahlweise mit

851	GEMÜSE ^f		8,00 €
852	HUHN ^f		9,50 €
853	GARNELEN ^{bf}		10,00 €
854	Seafood ^{bdf}		10,50 €

TOM KHA

GROSSE KOKOS-SUPPE MIT REIS

Cremige, mild-würzige Thai-Suppe auf Basis von
Kokosmilch, verfeinert mit Zitronengras, Galgant,
Limettenblättern, frischem Gemüse und Sellerie.

861	GEMÜSE ^{fgi}		8,00 €
862	HUHN ^{fgi}		9,50 €
863	GARNELEN ^{bfgi}		10,00 €
864	Seafood ^{bdfgi}		10,50 €

SUSHI

871 **Sushi Veggie**  14.50 €
12 Stk Veggie Maki, 8 Stk Veggie
Inside Out ^{alg}

872 **Plant Power**  17.00 €
2 Stk Veggie Nigiri, 12 Stk Veggie Maki,
6 Stk Veggie Crunchy Roll ^{ag}

873 **Maki Mix** 13.90 €
6 Stk Sake Maki, 6 Stk Tuna Maki, 6
Stk Avocado Maki ^{ag}

874 **Sushi Ume** 17.90 €
6 Stk Maki, 8 Stk Inside Out,
6 Stk Crunchy Roll ^{ag}

875 **Sushi Matsui** 17.90 €
6 Stk Avocado Maki, 8 Stk Maguro
Inside Out, 6 Stk Ebi Tempura Crunchy
Roll ^{abcdg}



Scharf



Vegetarisch

VORSPEISEN

GYOZA 4 STÜCK

1 Gebratene Hähnchen-Gemüse-Teigtaschen mit Salat und Soja-Zwiebel-Sauce ^{a fl 4} **5.50 €**

2 Gebratene Ente-Gemüse-Teigtaschen mit Salat und Soja-Zwiebel-Sauce ^{a fl 4} **6.00 €**

3 Gebratene Rindfleisch-Gemüse-Teigtaschen mit Salat und Soja-Zwiebel-Sauce ^{a fl 4} **6.50 €**

4 Gebratene Garnelen-Gemüse-Teigtaschen mit Salat und Soja-Zwiebel-Sauce ^{a b fl 4} **6.50 €**

5 Vegetarische GYOZA  **5.00 €**

4 Stück gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, Salat und Soja-Zwiebel-Sauce ^{a fl 4}

6 TEMPURA KUNG **7.50 €**

Sweet & Spicy Shrimp Tempura mit Salat und cremiger Chili-Mayo-Sauce ^{a b c l}

7 HAPPY BOHNE  **5.00 €**

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Knoblauchbutter und Meersalz ^{f g}

8 NEM RE **7.50 €**

3 kleine südvietnamesische Nest-Frühlingsrollen mit Garnelen, Gemüse und Fischsauce-Vinaigrette ^{a b c d}

9 THAI SATÉ KAI **6.90 €**

Gegrillte Hühnerspieße mit Salat und Butter-Erdnussauce ^{e g 4}

10 DUMPLINGS **6.90 €**

4 Stück gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch, Salat und Ingwer-Soja-Sauce ^{a b c f 4}

11 HA CAO **7.90 €**

4 Stück gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, Salat und Ingwer-Soja-Sauce ^{a b c f}

12 VEGETARISCHE MINI FRÜHLINGSROLLEN  **4.50 €**

5 Stück vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Sauce ^a

13 TOFU  **5.90 €**

Gebackene Tofu-Tempura mit Salat, Erdnuss, Sesam und hausgemachter Sauce ^{e fl 4}

SOMMERROLLE & SUPPEN

Sommerrolle

SUMMERROLLEN MIT FRISCHEN SALAT UND
AVOCADO IN REISPAPIER UMMANTELT UND DAZU
HAUSGEMachten SOJA-ZWIEBELN SOSSE

14a Frittierte Garnelen^b	5.90 €
14b Gegrillte Hühnerbrust	5.50 €
14c Gegrillter Lachs^d	5.90 €
14d Gebackene Tofu^f 	5.00 €
15 Set für 2 Personen	20.90 €

Hühnerspieße gegrillt, Summerroll mit frittierte Garnelen,
vegetarische Gyoza, Nem Re, Vegetarische Mini-Frühlingsrollen ^{abdfi}

Suppen

WÄRMENDE SUPPEN MIT FEIN ABGESTIMMTEN
AROMEN – LEICHT, AUSGEWOGEN UND WOHLTUEND

16 Tom Yam Gung	8.50 €
Scharf-saure Thai-Suppe mit Garnelen, Kokos, Gemüse, Tomate, Limette und Kräutern ^{bdg4}	
17 Tom Kha Kai	6.50 €
Cremige Kokosmilch-Suppe mit Hühnerbrust, Champignons, Thai- Kräutern und Koriander ^{dg4}	
18 Miso Suppe 	5.00 €
Japanische Sojabohnensuppe mit Silken-Tofu, Seetang, Sprossen und Frühlingszwiebeln ^{f4}	



SALATE & RAMEN

Salate

SALAT DER SAISON, RUCOLA, PAPRIKA,
GURKE, SPINAT, CHERRYTOMATEN IN
HAUSGEMACHTER PASSIONFRUCHTSAUCE,
OLIVERÖL, ERDNÜSSEN, SESAM

19a Chicken	14,50 €
Salat mit gegrillter Hühnerbrust ^{el}	
19b Lachs	16,00 €
Salat mit gegrilltem Lachs ^{del}	
19c Garnelen	15,50 €
Salat mit Garnelen ^{bel}	
19d Tofu 	13,50 €
Salat mit gebackenem Tofu ^{efl}	
20 Mori Fresh 	12,50 €
Salat der Saison mit Rucola, Paprika, Gurke, Spinat, Cherrytomaten und Avocado, verfeinert mit Soja-Zwiebel-Sauce, Sesamsauce, Erdnüssen und Sesam ^{efl4}	
21 Kimchi 	5,00 €
Koreanisch scharf eingelegter Kohl mit Ingwer ^{dm}	
22 Wakame 	5,50 €
Wakame-Seetangsalat mit buntem Salat und Sesam ^l	
23 Oktopus Salat	11,90 €
Gemischter Salat mit Oktopusstücke, Sesam Dressing	

Ramen

JAPANISCHE RAMENNUDELN MIT DASHI-
BRÜHE, EI, SEETANG, SHIITAKE-PILZEN,
PAK CHOI, MAIS, MU-ERR-PILZEN, SPARGEL
UND LAUCHZWIEBELN MISOPASTE, SOJASAUCE,
DASHI

30 Gegrillte Hühnerbrust ^{acdf4}	14,50 €
31 Gegrilltes Rindfleisch ^{acdf4}	15,50 €
32 Knusprige Ente ^{acdf4}	15,90 €
33 Gebackene Tofu ^{acdf4} 	13,90 €

THAI CURRY & VOM GRILL

Thai Curry

HAUSGEMACHTES CURRY MIT KOKOSMILCH, FRISCHEM GEMÜSE UND FEIN ABGESTIMMTEN GEWÜRZEN, SERVIERT MIT DUFTENDEM JASMINREIS SOWIE ERDNÜSSEN UND SESAM

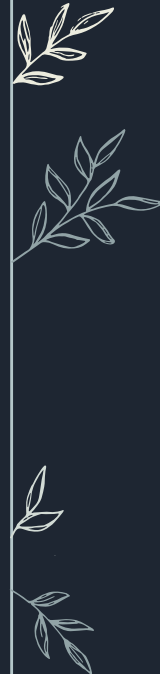
41 Rotes Curry Tofu 	13.50 €
Hausgemachtes rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Tofu ^{de f g l 4}	
42 Rotes Curry Rind	16.50 €
Hausgemachtes rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Rindfleisch ^{d e g l 4}	
43 Rotes Curry Hähnchen	15.50 €
Hausgemachtes rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Hähnchenfleisch ^{d e g l 4}	
44 Rotes Curry Ente	18.00 €
Hausgemachtes rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und knuspriger Ente ^{d e g l 4}	
45 Rotes Curry Garnelen	18.50 €
Hausgemachtes rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Garnelen ^{b d e g l 4}	
46 Rotes Curry Lachs	18.50 €
Hausgemachtes rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Lachs ^{d e g l 4}	

Vom Grill

SERVIERT MIT GEGRILTEM GEMÜSE, KNUSPRIGEN NUDELN, HAUSGEMACHTE SAUCE, KIMCHI, SALAT & JASMINREIS

51 Hühnerbrustfilet	18.00 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter ^{a e f}	
52 Gegrilltes Rindfleisch	21.00 €
Gegrilltes Rindfleisch mit Kräuterbutter ^{a b f l}	
53 Gegrillter Lachs	22.00 €
Gegrillter Lachs mit Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{a d f g 4}	
54 Gegrillter Thunfisch	25.00 €
Gegrillter Thunfisch mit Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{a d f g 4}	
55 Gegrillte Riesengarnelen	21.00 €
Gegrillte Riesengarnelen mit Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{a d f g 4}	
56 Mixplatte	20.50 €
Gegrilltes Rindfleisch & gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter ^{a b f l}	
57 Meeresfrüchte	P. PERSON 33.50 €

Hanomis beste Grillplatte, serviert ab 2 Personen
Unsere beste Auswahl vom Grill: zarter Lachs, saftiger Thunfisch und Garnelen, verfeinert mit frischen Kräutern, Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter. Ideal zum Teilen und Genießen



Phad Thai



KLASSISCHES THAILÄNDISCHES STREETFOOD: REISBANDNUDELN
AUS DEM WOK MIT EI, GEMÜSE,
ERDNÜSSEN, SESAM UND SOJASPROSSEN, VERFEINERT MIT
TAMARINDE, FISCHSAUCE UND LIMETTE

60 Tofu



Phad Thai mit Tofu cdefl4

13.00 €

61 Chicken

Phad Thai mit Hühnerfleisch cdefl4

15.00 €

62 Ente

Phad Thai mit Ente cdefl4

18.50 €

63 Garnelen

Phad Thai mit Garnelen, Dill, roten Zwiebeln und
Kräuterbutter bcdefgl4

19.00 €

64 Gegrillter Lachs

Phad Thai mit gegrilltem Lachs, Dill, roten Zwiebeln
und Kräuterbutter cdefgl4

19.00 €



Khao Phad Bai Krapao

GEBRATENER REIS MIT THAI-BASILIKUM (BAI KRAPAO)
DUFTENDER JASMINREIS AUS DEM WOK MIT FRISCHEM GEMÜSE, CHILI,
KNOBLAUCH
UND WÜRZIGEM THAI-BASILIKUM, VERFEINERT MIT SOJASAUCE,
ERDNÜSSEN UND SESAM
(AUF WUNSCH AUCH MILD ERHÄLTlich)

65 Chicken

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch aefl4

16.00 €

66 Rind

Gebratener Reis mit Rindfleisch aefl4

18.00 €

67 Gegrillter Lachs

Gebratener Reis mit gegrilltem Lachs, roten Zwiebeln
und Kräuterbutter adefgl4

19.00 €

68 Ente

Gebratener Reis mit Ente aefl4

18.50 €

69 Garnelen

Gebratener Reis mit Garnelen, roten Zwiebeln und
Kräuterbutter abefgl4

19.00 €

70 Tofu

Gebratener Reis mit Tofu

13.90 €

GROSSE TOM YAM & TOM KHA

Große Tom Yam Suppe

EINE WELTBERÜHMTE, AROMATISCHE THAI-SUPPE MIT EINER AUSGEWOGENEN MISCHUNG AUS SCHÄRFE UND SÄURE. VERFEINERT MIT ZITRONENGRAS, GALGANT, KAFFIR-LIMETTENBLÄTTERN, FRISCHEM CHILI UND LIMETTENSAFT, FRÜHLINGSZWIEBELN UND KORIANDER. WAHLWEISE MIT GARNELEN(TOM YAM GUNG), HUHN (TOM YAM GAI) ODER TOFU - FÜR EIN AUTHENTISCHES GESCHMACKSERLEBNIS DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE

71 Tom Yam Seafood ^{d4}

16.50 €

72 Tom Yam Garnelen ^{bf4}

16.00 €

Tom Kha

GROSSE KOKOS-SUPPE MIT REIS
CREMIGE, MILD-WÜRZIGE THAI-SUPPE AUF BASIS VON KOKOSMILCH,
VERFEINERT MIT ZITRONENGRAS,
GALGANT, LIMETTENBLÄTTERN UND FRISCHEM GEMÜSE, SELLERIE.
SERVIERT MIT DUFTENDEM JASMINREIS,
WAHLWEISE MIT HUHN, GARNELEN ODER TOFU.

73 Tom Kha Seafood ^{bdfgi4}

16.50 €

74 Tom Kha Garnelen ^{bfgi4}

16.00 €



BUN TRON NUDELN BOWL

LAUWARME REISNUDELN IN SOJA-ZWIEBEL-SAUCE MIT
WILDKRÄUTERSALAT
IN CHILI-KNOBLAUCH-LIMETTEN-VINAIGRETTE,
ERDNÜSSEN, SESAM, VIETNAMEISCHER FISCHSAUCE-
VINAIGRETTE UND TERIYAKI-SAUCE

- | | |
|--|----------------|
| 81 Gegrillte Hühnerbrust
Bún Trộn mit gegrillter Hühnerbrust <small>ade fl 4</small> | 14.50 € |
| 82 Gegrilltes Rindfleisch
Bún Trộn mit gegrilltem Rindfleisch <small>ade fl 4</small> | 15.50 € |
| 83 Knusprige Ente
Bún Trộn mit knuspriger Ente <small>ade fl 4</small> | 15.90 € |
| 84 Gegrillte Garnelen
Bún Trộn mit gegrillten Garnelen, Dill,
roten Zwiebeln und Kräuterbutter <small>ab def gl 4</small> | 16.90 € |
| 85 Gegrillter Lachs
Bún Trộn mit gegrilltem Lachs, Dill,
roten Zwiebeln und Kräuterbutter <small>ade fl 4</small> | 16.90 € |
| 86 Gebackene Tofu 
Bún Trộn mit gebackenem Tofu <small>ade fl 4</small> | 13.50 € |

Pho Curry

VIETNAMEISISCHE REISBANDNUDELN MIT WILDKRÄUTERSALAT IN
CHILI-KNOBLAUCH-LIMETTEN-VINAIGRETTE,
CHAMPIGNONS, KAROTTEN UND ZUCCHINI IN KOKOS-CURRY,
VERFEINERT MIT ERDNÜSSEN, SESAM, TERIYAKI-SAUCE UND
VIETNAMEISCHER FISCHSAUCE-VINAIGRETTE

- | | |
|--|----------------|
| 90 Frittiertes Hühnchen
Pho-Curry mit frittiertem Hühnchen <small>ade fl 4</small> | 14.50 € |
| 91 Gegrilltes Rindfleisch
Pho-Curry mit gegrilltem Rindfleisch <small>ade fl 4</small> | 15.50 € |
| 92 Knusprige Ente
Pho-Curry mit knuspriger Ente <small>ade fl 4</small> | 15.90 € |
| 93 Gegrillte Garnelen
Pho-Curry mit gegrillten Garnelen, Dill,
roten Zwiebeln und Kräuterbutter <small>ab def gl 4</small> | 16.90 € |
| 94 Gegrillter Lachs
Pho-Curry mit gegrilltem Lachs, Dill,
roten Zwiebeln und Kräuterbutter <small>ade fl 4</small> | 16.90 € |
| 95 Gebackene Tofu 
Pho-Curry mit gebackenem Tofu <small>ade fl 4</small> | 13.50 € |
| 96 Veganes Hühnchen aus Kräuterseitlingen und Tofu 
Pho-Curry mit veganem Hühnchen und Tofu | 16.50 € |

UDON & SHIITAKE-PILZE SAUCE

Udon

JAPANISCHE UDONNUDELN MIT SAISONALEM GEMÜSE,
ERDNÜSSEN, RÖSTZWIEBELN,
SPIEGELEI UND PILZ-SAUCE

101 Frittiertes Hühnchen	15.50 €
Udon mit frittiertem Hühnchen ^{acef4}	
102 Gegrilltes Rindfleisch	15.90 €
Udon mit gegrilltem Rindfleisch ^{acef4}	
103 Knusprige Ente	16.90 €
Udon mit knuspriger Ente ^{acef4}	
104 Gegrillte Garnelen	17.90 €
Udon mit gegrillten Garnelen, Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{abcefg4}	
105 Gegrillter Lachs	17.90 €
Udon mit gegrilltem Lachs, Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{cdefgl4}	
106 Gebackene Tofu ✓	13.90 €
Udon mit gebackenem Tofu ^{acef4}	
107 Veganes Hühnchen aus Kräuterseitlingen und Tofu ✓	16.50 €
Udon mit veganem Hühnchen und Tofu	

Shiitake-Pilze Sauce

HAUSGEMACHTE SHIITAKE-PILZE-SAUCE MIT FRISCHEM GEMÜSE,
DUFTENDEM JASMINREIS, FRÜHLINGSZWIEBELN UND KORIANDER

110 Frittiertes Hühnchen ^{af4}	19.90 €
111 Gegrilltes Rindfleisch ^{af4}	20.90 €
112 Knusprige Ente ^{af4}	20.90 €
113 Gegrillte Garnelen mit Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{abfg4}	20.90 €
114 Gegrillter Lachs mit Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{abfg4}	21.90 €
115 Gegrillter Thunfisch mit Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{adfg4}	22.90 €
116 Gebackene Tofu ^{af4} ✓	18.90 €
117. Veganes Hühnchen aus Kräuterseitlingen und Tofu ✓	16.50 €



Mangosauce

CREMIGE MANGOSAUCE MIT GEMÜSE, SALAT,
MANGOSCHEIBEN, ERDNUSS UND SESAM, SERVIERT
MIT JASMINREIS

121	Gebratene Hühnerbrust ^{af4}	16.50 €
122	Knusprige Ente ^{af4}	18.90 €
123	Gegrilltes Rindfleisch	19.90 €
124	Gegrillte Garnelen, Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{cdefgl4}	19.90 €
125	Gegrillter Lachs Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{cdefgl4}	19.90 €
126	Gegrillter Thunfisch, Dill, roten Zwiebeln und Kräuterbutter ^{cdefgl4}	20.90 €
127	Gebackene Tofu 	14.90 €

Poke Bowl

SUSHI-REISSCHALE MIT MAIS, AVOCADO,
EDAMAME (JAPANISCHE BOHNEN),
SEETANGSALAT, GURKE, MANGO, PAPRIKA,
SESAM UND RÖSTZWIEBELN

B1	Salmon Bowl	12.90 €
	Lachs mit Chili-Mayo ^{dle4}	
B2	Tuna Bowl	13.50 €
	Thunfisch mit Wasabi-Teriyaki-Sauce ^{dfe4}	
B3	Emily Salmon Bowl	12.90 €
	Flambierter Lachs mit Sriracha-Mayonnaise und Kabayaki-Sauce ^{cdfe4}	
B4	Hanomi Bowl	13.50 €
	Frittierte Garnelen und Lachs mit Sriracha-Mayonnaise und hausgemachter Sojasauce ^{bcdfe4}	
B5	Vegan Bowl 	12.90 €
	Gebackener Tofu mit Sesam-Dressing ^{f4}	

Vietnamesisch

LEICHT, AROMATISCH UND AUSGEWOGEN –
TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE KÜCHE
MIT FRISCHEN KRÄUTERN, KLAREN BRÜHEN
UND FEIN ABGESTIMMTEN AROMEN.

131 Pho Ga

13.00 €

Vietnamesische Nudelsuppe mit Brühe,
gegrillter Hühnerbrust,
frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln ^{ad4}

132 Pho Bo

14.00 €

Vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch,
Brühe,
frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln ^{ad4}

133 Gemüse

12.00 €

Gekochtes Gemüse mit Erdnuss und Sesam,
serviert mit Jasminreis und hausgemachter
Sauce ^{del4}

134 Bò Kho

17.90 €

Vietnamesisches Rinderschmorgericht mit
Salat, Fünf-Gewürze-Mischung,
Koriander, Frühlingszwiebeln, Sesam und
Erdnüssen, ^{el4}
wahlweise mit:

a) Jasminreis

b) Reismudeln

c) Reisbandnudeln

135 Veganes Pilz-Tofu Gericht

17.50 €

Mu-Err-Pilze, Shiitake, Kräuterseitlinge und Champignons
mit Frischem Saisongemüse
und Tofu, schonend vegan zubereitet-aromatisch und
leicht. Serviert mit Jasminreis



SUSHI



NIGIRI 2 STÜCK

N1 Sake	Lachs ^d	5.00 €
N2 Maguro	Thunfisch ^d	5.50 €
N3 Unagi	Gegrillter Aal ^d	5.90 €
N4 Ebi	Gekochte Garnelen ^b	5.50 €
N5 Ikura	Lachskaviar ^d	5.90 €
N6 Surimi	Surimi ^{a,d}	4.50 €
N7 Avocado	Avocado 	4.50 €
N8 Lachstatar	Lachstatar, Gurke	5.90 €
N9 Thunfischtatar	Thunfischtatar, Gurke	6.50 €
N10 Spagel	Spagel 	5.00 €
N11 Rettich	Rettich 	4.50 €

MAKI 6 STÜCK



M1 Sake	Lachs ^d	5.00 €
M2 Tuna	Thunfisch ^d	5.50 €
M3 Unagi	Aal ^d	6.00 €
M4 Ebi	Gekochte Garnelen ^b	5.50 €
M5 Fried Ebi	Gebackene Garnelen ^{a,b}	5.90 €
M6 Kappa	Gurke 	4.50 €
M7 Daikon	Rettich 	4.50 €
M8 Avocado		4.50 €
M9 Spargel		5.00 €
M10 Mango		4.50 €
M11 California	Surimi ^{a,d}	4.50 €
M12 Lachs Avocado ^d		6.50 €
M13 Tekka Avocado	Thunfisch Avocado ^d	6.90 €
M14 Lachs Gurke ^d		6.50 €
M15 Lachshaut	Lachshaut, Sesam	5.50 €
M16 Spicy Tuna	Gekochter Thunfisch, Chili-Mayo	6.00 €

SASHIMI



S1 Lachs Sashimi Lachs 15.00 €

8 Scheiben Lachs^d

S2 Thunfisch Sashimi 16.50 €

8 Scheiben Thunfisch^d

S3 Sashimi Mix 18.00 €

4 Scheiben Lachs^d , 4 Scheiben Thunfisch^d

Okotopus, Garnelen

INSIDE OUT 8 STK.

E1 Sake

9.50 €

Lachs^d, Avocado, Sesam^l, Rettich

E2 Maguro

10.00 €

Thunfisch^d, Avocado, Tobiko^d, Mayo^c, Frischkäse^g

Gurke

9.50 €

E3 California

Surimi^{ad}, Avocado, Mango, Sesam^l, Mayo^c,

Frischkäse^g

9.50 €

E4 Salmon

Avocado, Gurke, Lachs^d, Tobiko^d, Mayo^c,

Frischkäse^g

9.90 €

E5 Tekka

Avocado, Thunfisch, Rettig, Mayo

E6 Hiraki

9.50 €

Gebacken Lachshaut, Gurke, Sesam, Mayo

E7 Veggie

8.00 €

Gurke, Paprika, Rucola, Rettig, Babyspinat, Sesam,

Sesam Sauce

E8 Avocado Tempura

8.50 €

Avocado Tempura, Babyspinat ,Sesam,

Sesam Sauce

E9 Spagel Tempura

8.50 €

Gebratener Spagel, Rettig, Gurke ,Babyspinat, Sesam, Sesam

Sauce

E10 Green Roll

8.50 €

Grüner Spagel, Gurke, Rucola, Babyspinat,

Avocado, Sesam Sauce

E11 Salmon Ruby Roll

9.90 €

Avocado, Babyspinat, Sesam^l ,Frischkäse^g,

Sesam Sauce

E12 Tuna Crimson Roll

10.50 €

Sushi-Reis mit Rote-Bete-Saft, Thunfisch, Avocado, Gurke,

Sesam, Mayo, Unagi Sauce

SPEZIAL ROLL 8 STK

P1 TORIKIRI

13.50 €

Knuspriges Hähnchenfleisch, Paprika, Gurke mit Avocado on Top, Chili-Mayo, Teriyakisauce^{abcg}

P2 KRAB ROLL

13.00 €

Softshell Krabbe, Chili-Mayo, Avocado, Gurke mit Lachs abgeflämmt on Top, Unagi Soße^{abcg}

P3 YOKOTO

14.00 €

Pikanter Lachs, Gurke, Avocado mit Gurke on Top, Chili-Mayo, Unagi Soße^{abcg}

P4 KOBOTO

14.00 €

Pikanter Thunfisch, Avocado, Gurke mit Avocado on Top, Chili-Mayo, Unagi Soße^{abcg}

P5 MURAMI

15.50 €

Gebratener Lachs & Thunfisch, Gurke, Avocado mit Flugfischkaviar on Top, Chili-Mayo,

Unagi Soße^{abcg}

P6 KAYOO

13.90 €

Frittierte Taschenkrebs, Avocado, Gurke, Flugfischkaviar, Chili-Mayo, Unagi Soße^{abcg}

P7 AHIRUKO

13.50 €

Ente im knusprigen Tempurateig, Chilisauce, Avocado, Schnittlauch, Sesam, Chili-Mayo, Teriyakisauce^{abcg}

P8. Gyu Tataki Roll

14.90 €

Avocado, gebackener Spagel, Rucola, Rindfleisch abgeflämmt, Röstzwiebeln, Mayo, Unagi Soße^{abcg}

P9 Dragon Roll

13.50 €

Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke mit Feuerlachs umwickelt, Chili-Mayo, Unagi Soße^{abcg}

P10 Golden Roll

14.90 €

Thunfisch, Avocado, gebackene Garnelen mit Aal umwickelt, Chili-Mayo, Unagi Soße^{abcg}

P11 Maguro Deluxe

14.00 €

Gekochter Thunfisch, Gurke mit Frühlingszwiebeln umwickelt, Chili-Mayo, Unagi Soße^{abcg}

P12 Green Roll

11.50 €

Grüner Spagel, Gurke, Rucola, Babyspinat mit Avocado umwickelt, Sesamsauce^{abcg}

CRUNCHY ROLLS

6 STÜCK



- | | | |
|------------------------------|--|---------|
| C1 Sake Tempura | Lachs, Avocado, Gurke, Philly-Cheese, Chili-Mayo, Teriyaki-Sauce ^{acd} _g | 9.90 € |
| C2 Tuna Tempura | Thunfisch, Avocado, Gurke, Philly-Cheese, Chili-Mayo, Teriyaki-Sauce ^{acd} _g | 10.50 € |
| C3 Ebi Tempura | Gebackene Garnelen, Avocado, Rucola, Philly-Cheese, Chili-Mayo, Teriyaki-Sauce ^{abc} _g | 9.90 € |
| C4 Golden Tempura | Lachs, gebackene Garnelen, Avocado, Philly-Cheese, Chili-Mayo, Unagi-Sauce ^{abcd} _g | 10.90 € |
| C5 Chicken Tempura | Mariniertes Hähnchen Tempura, Avocado, Gurke, Philly-Cheese, Teriyaki-Sauce ^a _g | 9.90 € |
| C6 California Tempura | Surimi, Gurke, Mango, Philly-Cheese, Chili-Mayo, Teriyaki-Sauce ^{acd} _g | 9.50 € |
| C7 Hanomi Roll | Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Philly-Cheese, Chili-Mayo, Unagi-Sauce ^{acd} _g | 10.90 € |
| ✓ C8 Veggie Tempura | Avocado, Gurke, Spargel, Philly-Cheese, Sesam-Sauce ^{ag} _l | 9.00 € |
| ✓ C9 Emiko Roll | Paprika, Rettich, Gurke, Rucola, Philly-Cheese, Sesam-Sauce ^g _l | 9.00 € |

HANOMI SET

K1 Maki Mix 15.00 €

6 Stk Sake Maki, 6 Stk Tuna Maki, 6 Stk Avocado
Maki ^d

K2 Tokyo Fusion 26.50 €

2 Stk Ebi Nigiri, 6 Stk Sake Maki, 8 Stk California
Inside Out, 3 Stk Lachs Sashimi, Mayo ^{abcdl}

K3 Rainbow 28.00 €

2 Stk Nigiri, 6 Stk Maki, 8 Stk Inside Out, 3 Stk
Thunfisch Sashimi, Mayo ^{abcdg}

K4 Sora Mix 44.50 €

12 Stk Maki, 8 Stk Inside Out,
4 Stk Nigiri, 6 Stk Crunchy Roll, Mayo, Teriyaki
Sauce ^{acd}

K5 Veggie Menu 31.00 €

2 Stk Avocado Nigiri, 6 Stk Avocado Maki, 6 Stk
Kappa Maki,
8 Stk Green Roll, 6 Stk Veggie Tempura, Sesam-
Sauce ^{al}



TO SHARE

K6 Trio Fresh Mix 64.50 €

6 Stk Nigiri, 12 Stk Maki, 16 Stk Inside-out, 12 Stk
Crunchy Roll, Mayo, Terayaki Sauce ^{abcdl}

K7 Triple Fusion Set 81.50 €

Maguro Nigiri, Avocado Nigiri, Ebi Nigiri, Tuna Maki,
Mango Maki, Maguro Inside Out, Salmon Inside Out,
Tuna Tempura, Chicken Tempura, 3 Lachs Sashimi, 3
Thunfisch Sashimi, Mayo, Teriyaki Sauce ^{abcd}

K8 Royal Lotus (4 Personen) 124.00 €

Tekka Inside Out, California Inside Out, Salmon Inside
Out, Green Roll, Sake Nigiri, Maguro Nigiri, Avocado
Nigiri, Surimi Nigiri, Sake Maki, Kappa Maki, Spargel
Maki, Unagi Maki, Sake Tempura, Ebi Tempura,
California Tempura, Emiko Roll,
4 Lachs Sashimi, 4 Thunfisch Sashimi, Mayo, Teriyaki
Sauce, Sesam Sauce ^{abcdlg}

K9 Mega Mix (5 Personen) 149.50 €

Lachs Avocado Maki, Tekka Avocado Maki, Kappa
Maki, Ebi Maki, Daikon Maki, Sake Nigiri, Maguro Nigiri,
Unagi Nigiri, Avocado Nigiri, Tobiko Nigiri, Sake Inside
Out, California Inside Out, Golden Roll, Spargel
Tempura, Golden Tempura, Sake Tempura, California
Tempura, Veggie Tempura, 5 Lachs Sashimi, 5
Thunfisch Sashimi, Mayo, Teriyaki Sauce, Unagi Sauce,
Sesam Sauce ^{abcdlg}



DESSERTS

D1 MOCHI EIS

2 Stk japanische Reiskuchen mit
Eiscremefüllung ^{ag}

6.00€

D2 MATCHA EIS

Japanisches Grüntee-Eis mit
Obst ^g

6.00€

D3 BANANA STREET SNACK

Knusprige Banane mit Kokosmilch und
schwarzem Sesam ^{lg}

7.50€

D4 KHAO NIEW MAMUANG (FÜR 2 PERSONEN)

Klebereis mit Mango, Kokosmilch, Sesam
und Palmzucker ^{lg}

10.50€



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi	0.3l	3.50€
Sprite ¹²⁹¹¹¹²	0.5l	5.00€
Ginger Beer	0.2l	4.00€

REFRESHING DETOX

Tafelwasser , wählbar mit:	0.5l	4.50€
Minze-Orange, Zitrone-Gurke	1l	8.00€

MINERAL WATER

BIOKRISTALL MINERALWASSER	0,75l	7.00€
<i>Still / Medium</i>		

COCKTAILS & LONGDRINKS

Crystal Mule	10.50€
Three Sixty Vodka Black, Nepmoi, Limette, Gurke, Ginger Beer, Eis	
Harmony Silk Mule	12.50€
Hibiki Harmony, Three Sixty Vodka Black, Nepmoi, Limette, Gurke, Ginger Beer, Eis	
Piña Colada	9.00€
Weißer und brauner Rum, Kokoscreme, Milch, Ananas ⁹	
Sex on the Beach	9.90€
Wodka, Orangensaft, Peach Schnapps, Cranberrysaft, Orange	
MOJITO	9.00€
Weiß Rum, Limetten, Minze, Brauner Zucker	
BEEREN MOJITO	9.50€
Himbeeren, Grenadinesirup, Brauner Rum, Ginger Bier, Limetten, Minze	

KAFFEE & TEE

Schwarzer Kaffee	3.00€
Espresso	3.00€
Espresso Macchiato ⁹	3.50€
Doppelter Espresso	4.50€
Cappuccino ⁹	4.00€
Latte Macchiato ⁹	5.00€
Winter Warm Cup	6.00€

Jasmintee, Ingwer, Zimt, Honig, Minze, Orange

BEVERAGES

Aperol Spritz	Prosecco, Soda, Orange ^{1m}	7.50€
Lillet Wild Berry	Limette, Soda, Minze ^{1m}	7.00€
Pink Bellini	Martini, Maracuja, White Peach, Pink Grapefruit, Minze, Soda ^{1m}	8.00€
Hugo	Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Soda ^{1m}	7.00€
Marito	Marito Verde, Basilikum, Prosecco, Zitronenscheibe, Tonic Water, Soda ^{1m10}	8.00€
Maracuja-Mango Spritz	Aperol, Prosecco, Mango, Maracuja, Orange, Soda, Minze, Eiswürfel	8.00€
Lychee Spritz	Prosecco, Lycheesaft, Grenadine, Minze, Soda, Eiswürfel	8.00€
Mango Sunshine Lillet	Lillet, Mango, Himbeeren Sirup, Soda, Eiswürfel	8.00€

BIER

Radler	0.5l	4.50€
Asahi	0.3l	4.50€
Pils / Alkoholfreier Pils ^{aa}	0.3l	4.00€
Helles Bier ^a	0.5l	4.50€
Weißer / Weißer Leicht / Weißer Alkoholfrei ^{aaa}	0.5l	5.00€
Saigon	0.3l	4.50€
Chang	0.3l	4.50€

GETRÄNKE

SÄFTE & SCHORLE

Apfel-Maracuja-Mango-Lychee-Johannisbeer-
Orangensaft [™] 0,4l / 5.50€

Apfel-Maracuja-Mango-Lychee-Johannisbeer-
Orangenschorle [™] 0,4l / 4.50€

HOMEMADE

CITRUS FRESH ICE TEA 6.50€
Hausgemachter Grüner Tee, Pfirsich, Honig, Orange, Limette, Minze,
Soda, Eiswürfel

Tra Chanh – Eistee Zitronen 6.50€
Grüner Tee, Limetten, Minze, Brauner Zucker, Soda, Eiswürfel

Mango Ice Tea 7.00€
Limetten, Saisonaler Tee, Mango, Soda, Minze, Eiswürfel

Lychee Ice Tea 7.50€
Limetten, Saisonaler Tee, Lychee, Brauner Zucker, Soda, Minze,
Eiswürfel

Vietnamesischer Pfirsichtee 7.50€
Grüner Tee, Pfirsich, Orange, Zitronengras

Chanh Da - Lemon Soda 8.00€
Limette, Zitronen, brauner Zucker, Minze, Soda, Eiswürfel

GINGER COOLER 6.50€
Limetten, Minze, Ginger Bier, Brauner Zucker, Soda, Eiswürfel

Mango Limonade 7.00€
Mangosaft, Limetten, Minze, Soda, Eiswürfel

Lychee Limonade 7.00€
Lycheesaft, Limetten, Minze, Soda, Eiswürfel

Beerenmix Limonade 7.00€
Beeren, Johannisbeersaft, Limetten, Minze, Soda, Eiswürfel

CHAMPAGNER & PROSECCO

Scavi & Ray 0.75l Flasche 25.00€

Prosecco Spumante [™]

Moët & Chandon 0.75l Flasche 90.00€

Champagner Rosé Impérial [™]

GIN & TONIC

GIN 0.04l 8.00€

ROKU GIN

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN

GIN SUL

GIN GOLD

MONKEY 47 DRY GIN

ILLUSIONIST DRY GIN

THE DUKE MUNICH DRY GIN

HENDRICK'S GIN

TANQUERAY TEN 7.00€

TONIC WATER 0.2l 3.50€

Fever Tree



GETRÄNKE

WHITE WINE

0.1l / 0.2l / 0.75l

RIESLING	3.50€ / 7.00€ / 24.00€
Dr. Loosen Riesling (DE) ^m	
CHARDONNAY	3.50€ / 7.00€ / 24.00€
Dark Horse Chardonnay California (USA) ^m	
LUGANA	4.50€ / 9.00€ / 33.00€
Cà Maiol – Lombardei (IT) ^m	
GRAUBURGUNDER	24.00€
Hammel & Cie Grauburgunder (DE) ^m	
SAUVIGNON BLANC	24.00€
Bimmerle Sauvignon Blanc (DE) ^m	
WEIßBURGUNDER	33.00€
Wassmer Weißburgunder (DE) ^m	
BOURGOGNE BLANC	39.00€
Louis Jadot Bourgogne Chardonnay (FR) ^m	
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC	42.00€
Cloudy Bay – Classic Marlborough Sauvignon Blanc (NZL) ^m	

RED WINE

0.1l / 0.2l / 0.75l 4.50€ / 9.00€ / 33.00€

MERLOT

Evitis Pilandro Merlot (IT) ^m

SCHEIBLHOFFER 3.50€ / 7.00€ / 24.00€

Scheiblhofer Lovely Merlot (AT) ^m

0.75 Flasche

SUPERIORE DOC 39.00€

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore DOC (IT) ^m

SASSOPIANO MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC (IT) ^m 33.00€

HARD LIQUOR

2cl

GRAPPA

NONINO CHARDONNAY	8.00€
MARZADRO LE DICIOTTO LUNE	14.00€
BONOLLO GRAPPA OF AMARONE	15.00€

WHISKY & COGNAC

CHIVAS REGAL 18 YEARS	8.00€
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 YEARS	10.00€
HENNESSY V.S.O.P	5.00€
HENNESSY XO	10.00€

WODKA & RUM

DON PAPA	5.00€
RON ZACAPA XO	10.00€
THREE SIXTY VODKA	6.00€

JAPAN WHISKY

NIKKA WHISKY	8.00€
SUNTORY HIBIKI HARMONY	8.00€

LIQUORS

4cl

RAMAZZOTTI ¹

5.00€



Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) mit Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) Nitropökelsalz, 15) Taurin, 16) Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fische und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln), i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k) Senf und Senferzeugnisse, l) Sesam und Sesamerzeugnisse, m) Schwefeldioxid und Sulphite, n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o) Weichtier und Weichtiererzeugnisse

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen sehr gerne bei Fragen zur Verfügung, oder helfen Ihnen bei der Auswahl Ihres Gerichtes. Wenn Sie eine Allergie oder Intoleranz haben, teilen Sie dies unserem Personal bitte mit / Produkte können Abbildung abweichen.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.



Mit Leidenschaft gekocht für unsere Gäste.

Chef & Inhaber:
Van Sy le

Engelburgergasse 18
93047 Regensburg
Tel: 0941 59981688

