



OMAMI

VIETNAMESSISCHE CUISINE & **SUSHI BAR**

HERZLICH WILLKOMMEN





OMAMI
VIETNAMESISCHE CUISINE & **SUSHI BAR**

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer japanisch-europäischen Kochkunst, die wir modern interpretieren.

Hierbei legen wir höchsten Wert auf Frische und Qualität der Zutaten. Bei der Zubereitung unserer modernen Sushis und authentischen Gerichte schwingt eine unverwechselbare asiatische Philosophie mit, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt. Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit dekorativen, liebevoll zubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri, Insight-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters. Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst Du den Anami-Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen und die Vorfreude auf Dein japanisches Genusserlebnis wird noch größer.

VORSPEISEN




1. Peking Suppe 3,90
Leicht scharf hausgemacht
2. Vit Hoisin^{a,k} 5,90
gebackten Ente und Salat mit Hoisinsauce
3. Coco love
Suppe mit Kokosmilch, Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Koriander und wahlweise mit:

a)	Tofu ^m	4,90
b)	Hühnerfleisch	4,90
c)	Garnelen ^c	5,50
4. Almost Nudetho (2 Stk.)
Vietnamesische Sommerrollen mit Salat, Reismudeln,
serviert mit einer hausgemachter Dressing. Wahlweise mit:

a)	Tofu ^m .	4,50
b)	Hühnerfleisch	4,90
c)	Garnelen ^c	5,50
5. Spingrolls^{i,f} (4 Stk.) 4,90
Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse,
serviert mit hausgemachter Sauce.
6. Tempura Shrimps^c (3 Stk.) 5,50
Frittierte Garnelen serviert mit hausgemachter Sauce
7. Fried Sate^f 4,90
Gebratenes Hühnerfleisch hausgemachter Sauce
8. Gyoza^{f,i} (4 Stk.) 4,90
Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung.
9. Minifrühlingsrollen Vegetarisch^{f,i} (6 Stk.) 3,50
10. Kimchi (Scharf) 4,50
Eingelegte hausgemachter Chinakohl, Frühlingszwiebeln, Karotten und Koreanische Gewürze.
11. Edamame^m 4,90
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz.
12. Wantan^{c,f,i} (5 Stk) 4,90
gebackten hausgemachte Wantan



- 
13. Wantan Suppe ^{c,f,i} 4,90
 kräftige Hühnersuppe mit Wantan Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garlenen, Saisongemüse, Pk-Choi, Sesamöl und vietnamesischen Kräutern
14. Ha Cao ^{c,f,i} 4,90
 Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen
15. Yakitori ^{a,i,m} 4,90
 2 Stk Hähnchenspieße mit Spezialsauce
16. Lachs Suppe ^{b,f,m} 4,90
 Feine Sojabohnenbrühe mit Lachswürfeln, Seetang
17. Wakame - Seetang Salat 4,00
 Seetang Salat mit wahlweise mit

- a) Lachs^b 8,80
 b) Thunfisch^b 9,50

18. Sweet Potato ^{a,f} 4,90
 Süßkartoffelpomes mit Spezialsauce

19. Mix Love Tapas
 Vorspeise Menü serviert mit Salat und hausgemachter Sauce.
 wahlweise mit:

- Für 2 Personen aus Vorspeisen Nr.4,5,6 12,50
 Für 2 Personen aus Vorspeisen Nr 5,6,7 12,50
 Für 3 Personen aus Vorspeisen Nr 4,5,6 17,50
 Für 3 Personen aus Vorspeisen Nr 5,6,7 17,00

20. Tatar
 mit Seetangsalat, Lauchzwiebeln, Sushireis und hausgemachte Sauce

- a) Lachs^b 7,90
 b) Thunfisch^b 8,90



HAUPTGERICHT



30. OMAMI PHO^{m, Q}

Traditionelle 5 Kräutern-Brühe mit Reisbandnudeln und Sojabohnen.
Verfeinert mit frischen Kräutern Chilisoße & Limette.

	Groß	Klein
a) Medium Roastbeef Streifen.	12,90	6,90
b) Gekochten Hühnerstreifen	11,90	6,50
c) Tofu ^m	10,60	5,90

31. Süß Sauer Soße

Gemüse, serviert mit Sesam reis Salat und hausgemachter Sauce.

Wahlweise mit:

d) Ente	15,90
e) Garnelen ^c	16,90
f) Hühnerfleisch paniert	13,90
g) Lachs ^{b, f} (medium oder durch)	17,90

32. Wildkräuter Curry

Cremiges Kokos Curry oder Erdnusssauce verfeinert mit Basilikum und Saison Gemüse,
serviert mit Sesam Reis^f, Salat und hausgemachter Sauce.

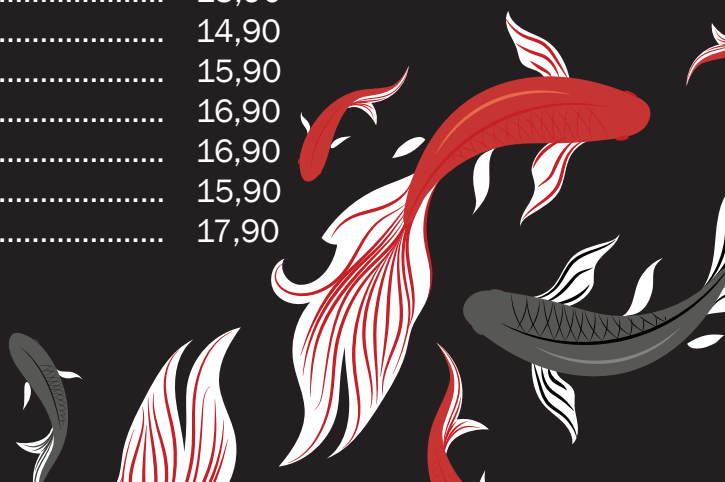
Wahlweise mit:

a) Tofu ^m	11,50
b) Hühnerfleisch	12,50
c) Rindfleisch (medium oder durch).....	14,90
d) Ente	15,90
e) Garnelen ^c	16,90
f) Hühnerfleisch paniert	13,90
g) Lachs ^{b, f} (medium oder durch)	17,50

33. Mama Power

mit frischem Saison Gemüse, serviert mit Sesam Reis^f,
Salat und hausgemachter Sauce. Wahlweise mit:

a) Tofu ^m	13,90
b) Hühnerfleisch	14,90
c) Rindfleisch (medium oder durch)	15,90
d) Ente	16,90
e) Garnelen ^c	16,90
f) Hühnerfleisch paniert	15,90
g) Lachs ^{b, f} (medium oder durch)	17,90



34. Golden Rice

Gebratener Kurkuma Reis mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Ei^R, Röstzwiebeln, serviert und hausgemachter Sauce.

Wahlweise mit:

a)	Tofu ^m	11,90
b)	Hühnerfleisch	13,00
c)	Rindfleisch (medium oder durch)	14,50
d)	Ente	15,50
e)	Garnelen ^c	16,50
f)	Hühnerfleisch paniert	14,50
g)	Lachs ^{b,f} (medium oder durch)	16,50



35. Golden Noodles

Gebratene Nudeln oder Udon Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Ei^R, Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

a)	Tofu ^m	11,50
b)	Hühnerfleisch	13,00
c)	Rindfleisch (medium oder durch)	14,50
d)	Ente	15,50
e)	Garnelen ^c	16,50
f)	Hühnerfleisch paniert	14,50
g)	Lachs ^{b,f} (medium oder durch)	16,50

36. Salat

Alle mit gegrillte Zwiebeln, Champignon Zucchini und hausgemachter Sauce.

Wahlweise mit:

a)	Tofu ^m	11,50
b)	Hühnerfleisch	12,90
c)	Rindfleisch (medium oder durch)	13,90
d)	Ente.....	14,90
e)	Garnelen ^c	15,90
f)	Hühnerfleisch paniert	16,90
g)	Lachs ^{b,f} (medium oder durch)	18,90



37. Grill Spezialitäten aus der Gusseisenplatt

mit Knoblauch, Saison Gemüse dazu serviert mit Salat, Reis oder Pommes und hausgemachter Sauce.

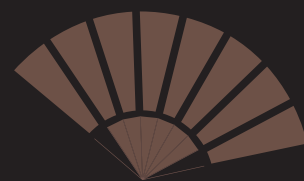
Wahlweise mit:

a)	Steak (medium oder durch)	19,50
b)	Lachs ^b (medium oder durch)	20,90
c)	Ente	18,90
d)	Großgarnelen ^c (mit Schale und Kopf).....	22,90
d)	Großgarnelen ^c und Steak (medium oder durch)	22,50
	(mit Schale und Kopf)	



38. Asiatische Spezialitäten auf der Gusseisenplatte
mit Knoblauch, Saison Gemüse dazu serviert mit Sesam Reis und hausgemachte Sauce.
Wahlweise mit:

a)	Tofu ^m	14,90
b)	Hühnerfleisch	15,90
c)	Rindfleisch (medium oder durch)	16,90
d)	Ente	17,90
e)	Garnelen ^c	18,90
f)	Rindfleisch, Hühnerfleisch und Garnelen ^c	19,90



39. Nudel Bowl^{f,h} (scharf)

würziges, mariniertes Rindfleisch gebraten mit Chili und Zitronengras auf frischem Salat, exotischen Kräutern und Reissnudeln, abgeschmeckt mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, dazu Ingwer-Limetten-Dressing

Wahlweise mit:

a)	gebratenen Beef	12,90
b)	gebratenen Hühnerfleisch.....	11,90

(wahlweise Reisbandnudeln oder Glasnudeln)

40. Poke Bowl^{b,f,h}

Alle Reisschalen werden mit 3 verschiedenen hausgemachten Sauce, Salat, Edamame, Gurken, Avocado, roten Zwiebeln, Seetang, Lauchzwiebeln, Sesam und fein geschnittenen Seealgen zubereitet.

a)	Salmon Poke Bowl – Reisschale mit rohen Lachswürfeln	13,90
b)	Spicy Tuna Poke Bowl ^b (scharf)	14,90
	Reisschale mit rohem und scharfen Thunfischtatar	
c)	Chicken Poke Bowl – Reisschale mit Chicken Tempura	12,90
d)	Duck Poke Bowl – Reisschale mit gebackten Entewürfeln	14,90
e)	Lachs Thunfisch Poke Bowl ^b – Reisschale mit Lachs und Thunfisch	15,90

41. Donburi^{b,f,h}

Alle Großen japanischen Reisschalen werden mit 3 verschiedenen hausgemachten Sauce, Kaiserschoten, Mixsalat, Edamame, Gurken, Mango, Seetang und Sesam zubereitet

a.	Sake Don ^b - mit rohem Lachsfilet und Sesam	13,90
b.	Sake Yaki Don ^{Q,b} – mit Spiegelei, leicht flambiertem Lachsfilet und Sesam	14,90
c.	Maguro Don ^b – mit rohem Thunfischfilet und Sesam	14,90
d.	Maguro Yaki Don – mit Spiegelei, leicht flambiertem Thunfischfilet und Sesam	15,90
e.	Veggie Don ^F - mit verschiedenem Gemüse Tempura und Sesam.....	12,90





SASHIMI

Alle Sashimis werden mit Seetangsalat und Avocado serviert (Rohe Fischscheiben)

S1.	Salmon ^b - 6 Stk Lachs	14,90
S2.	Aburi Salmon ^b - 6Stk flambierter Lachs	15,90
S3.	Maguro ^b - 6 Stk Thunfisch	15,90
S4.	Aburi Tuna ^b - 6 Stk flambierter Thunfisch	16,90
S5.	Sashimi Mixb ^b - 9 Stk Lachs, Thunfisch und Butter Fisch	17,90
S6.	Aburi Sashimi Mix ^{b,c} 11 Stk flambierten Lachs, Thunfisch, Butter Fisch und Garnelen ...	18,90

PANIERTE MINI ROLL 8 Stk.

Mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam

P1.	Sake Roll ^{b,d}	6,90
	Lachs & Cream Cheese	
P2.	Ebi Roll ^c	6,90
	Garnele mit Mayo & Lauchzwiebeln ^{c,d}	
P3.	Kani Roll ^c (scharf)	6,90
	Echtes Krebsfleisch, Avocado & Mayo ^{c,d}	
P4.	Spicy Tuna ^b	6,90
	Thunfisch, Lauchzwiebeln & Spicy Sauce	
P5.	Omami mini Roll	6,90
	Hühnchenfilet & Cream Cheese ^d	
P6.	Mini veggie Roll	6,50
	Gurke & Avocado	
P7.	Mozarella	6,50
	Mozarella ^a und Rucola	



PANIERTE BIG ROLL

Mit 2 haugemachten verschiedene Sauce & Sesam

10 STÜCK

- | | | |
|--|-------|-------|
| P10. Omami Roll ^b | | 14,50 |
| Lachs, Gurke, Avocado & Cream Cheese ^{b,d} | | |
| P11. Fuji San Roll | | 14,90 |
| Ebi, Gurke, Avocado, Mayo & Chili | | |
| P12. Tsuna Roll ^b | | 14,90 |
| gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayo & Chili ^{b,d} | | |
| P13. Omami Tori Roll | | 14,90 |
| Hähnchenfilet, Gurke & Cream Cheese ^d | | |
| P14. Veggie Roll. | | 14,50 |
| Gurke, Avocado und Mango | | |

OMAMI SPEZIAL ROLL

Mit 2 verschiedenen hausgemacht Spezial Sauce und Sesam

8 STÜCK

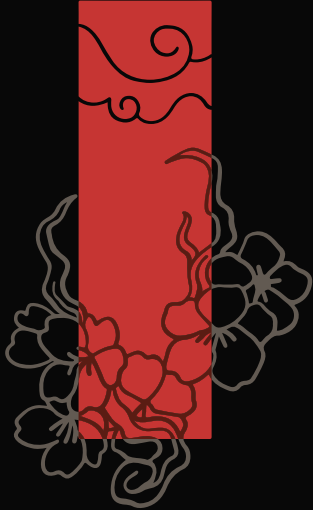
- | | | |
|--|-------|-------|
| 01. Dragon Fire ^{b,c,d} | | 14,50 |
| Ebi Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, ummantelt flambierter Lachs | | |
| 02. Green Mount ^{b,d} | | 14,50 |
| Lachs, Gurke, Frischkäse, ummantelt Avocado | | |
| 03. Fire Tuna ^{a,b,d} | | 14,50 |
| Gekochte Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Mayo, ummantelt Röstzwiebeln | | |
| 04. Red Dragon ^{b,c,d} | | 15,90 |
| Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse, ummantelt Flusssaal | | |
| 05. Hawaii Roll ^b | | 14,90 |
| Lachs, Avocado, Chili, Lauchzwiebeln, ummantelt flambierter Lachs | | |
| 06. Rainbow ^{b,d} | | 14,90 |
| Avocado, Gurke, Spagel, Frischkäse, ummantelt verschiedenen Fisch | | |
| 07. Hiroshima ^{b,c,d} | | 15,50 |
| Ebi Tempura, Rucola, Frischkäse, ummantelt flambierter Lachs | | |
| 08. BAP Xitrum ^{b,d} | | 14,50 |
| Gebackene Spageln, Avocado, Mango, Frischkäse, ummantelt flambierter Butterfisch | | |
| 09. DAU Xitrum ^{b,d} | | 14,90 |
| Spicy Thunfisch, Gurke, Frischkäse, ummantelt Rucola | | |
| 010. Salmon Princess ^{b,d} | | 14,50 |
| Spezial Lachshaut, Gurke, Frischkäse, ummantelt Lachs und Thunfisch | | |
| 011. Omami Spezial | | 15,50 |
| Überraschung von Sushi-Chef | | |

INSIDE OUT

mit Flugfischrogen ummantelt

8 STÜCK

1. Omami Spezial I.O.^b 12,90
Gebackene Lachsbauch und Gurke mit Spezialsauce
2. Sake I.O.^b 12,50
Lachs, Avocado
3. Sake Phila^{b,d} 12,50
Lachs, Gurke, Philadelphia
4. Tori I.O.^f 12,50
Hähnchenbrust, Gurke, Sesam, Unagi Sauce
5. Maguro I.O.^b 12,90
Thunfisch, Gurke
6. Maguro I.O. Spicy^b 12,90
Thunfisch, Gurke, Chili, Lauchzwiebeln
7. Ebi I.O.^c 12,50
Garnele, Avocado
8. Ebi Rucola I.O.^{c,d} 12,50
Garnelen, Rucola & Philadelphia
9. California I.O.^c 11,90
Surimi, Avocado
10. Salmonskin I.O.^{b,f} 12,90
Lachshaut, Gurke, Sesam & Unagi Sauce
11. Kani Spezial I.O.^c 12,90
echtes Krebsfleisch, Avocado
12. Vegi I.O. 11,90
Spargel, Gurke, Avocado, Sesam^f
13. Avocado Tempura I.O.^d 11,90
Gebackenen Avocado, Gurke, Mango und Frischkäse



NIGIRI

handgeformt & kunstvoll belegter Reis

2 STÜCK

- N1. Sake ^b - Lachs 5,50
- N2. Maguro ^b - Thunfisch 5,90
- N3. Managatuso ^b - Butterfisch 5,50
- N4. Ebi ^c - Garnele..... 5,50
- N5. Hotategai^c - Jakobsmuschel 5,90
- N6. Amaebi ^c - Süßwasser Garnele 5,50
- N7. Tobiko ^b - Fischrogen 5,50
- N8. Ikura ^b - Lachskaviar 5,50
- N9. Unagi ^b - Flussaal 6,90
- N10. Paprika - Paprika 4,90
- N11. Mini Spargel 4,90
- N12. Avocado 4,90
- N13. Maguro Asupara ^b 6,90
mit flambiertem Thunfisch & Spargel
- N14. Sake Asupara ^b 6,50
mit flambiertem Lachs & Spargel





MAKI

mit Seetang umwickelte Reisrolle.

6 STÜCK



- M1. Spezial Maki ^f 5,50
Gebackene Lachsbauch, Sesam & Spezial Sauce
- M2. Sakeb^b - Lachs 5,50
- M3. Sake Avo^b - Lachs & Avocado 5,50
- M4. Sake Kappa^b - Lachs & Gurke 5,50
- M5. Maguro^b - Thunfisch 5,50
- M6. Tekka Avo^b - Thunfisch & Avocado 5,50
- M7. Tekka Spicy^b 5,50
Thunfisch mit Lauchzwiebeln & Spicy Sauce
- M8. Tuna Roll^b 5,50
gekochter Thunfisch mit Mayonnaise, Chilli & Lauchzwiebeln
- M9. Ebi Avocado^c - Garnele & Avocado 5,50
- M10. Ebi Rucola^c - Garnele & Rucola 5,50
- M11. Madagastuso Spicy^b 5,50
Butterfisch mit Lauchzwiebeln & Spicy Sauce
- M12. California^c - Surimi & Avocado 5,50
- M13. Kani Spezial ^{c,d} 5,50
echte Krebsfleisch, Mayonnaise & Avocado
- M14. Salmon Skin^{b,f} 5,50
gegrillte Lachshaut, Sesam & Unagi Sauce
- M15. Ikura^b - Lachskaviar 5,50
- M16. Unagikappa^{b,f} 5,50
Flussaal, Gurke, Sesam & Unagi Sauce
- M17. Tori^f 5,50
Hähnchenfilet, Sesam & Unagi Sauce





Mango mit Sesam

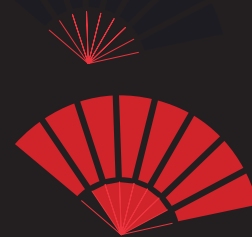
- M18. Avocado^f 4,90
Avocado mit Sesam
- M19. Kappa^f 4,90
Gurke mit Sesam
- M21. Rucola^{f d} 4,90
Rucola mit Frischkäse
- M22. Paprika^f 4,90
Paprika mit Sesam
- M23. Inari^f 4,90
Gegrillten Tofu
- M24. Aspura^d 4,90
Spagel mit Frischkäse

FUTO BIG ROLL MAKI

- 100. Futo Vegi Big Roll^m 7,50
verschiedenes Gemüse
- 101. Futo Big Roll Fisch^{m,b} 8,50
Verschiedenen Fische & Tobiko

5 STÜCK

OMAMI SUSHI SET



Menü 1.	Mix Maki ^b	12,90
-	6 Stk Sake Maki	
-	6 Stk Thunfisch Maki	
-	6 Stk Avocado	
Menü 2.	Veggie Maki	11,90
-	6 Stk Avocado	
-	6 Stk Kappa	
-	6 Stk Mango	
Menü 3.	Love Salmon ^b	13,90
-	6 Stk Sake Maki	
-	2 Stk Lachs Nigiri	
-	3 Scheiben Lachs Sashimi	
Menü 4.	Ocean	19,90
-	10 Stk Omami Roll	
-	6 Stk Kappa	
-	6 Stk California Maki	
-	2 Stk Maguro Nigiri	
Menü 5.	Veggie Mix	18,90
-	10 Stk Veggie Roll	
-	6 Stk Avo Maki	
-	8 Stk Veggie I.O	
Menü 6.	Buddha	18,90
-	8 Stk Mini Veggie Roll	
-	6 Stk Kappa	
-	6 Stk Tofu Maki	
-	2 Stk Avocado Nigiri	
Menü 7.	I.O Heart	26,90
-	8Stk Sake I.O	
-	8Stk Tori I.O	
-	8Stk California I.O	



Menü 8. Rainbowl Nigiri ^b 17,90
- 2 Stk Lachs Nigiri
- 2 Stk Thunfisch Nigiri
- 2 Stk Ebi Nigiri
- 2 Stk Managatuso

Menü 9. Mini Roll Mix 17,90
- 8 Stk Sake Roll
- 8 Stk Mozzarella
- 8 Stk Ebi Roll

Menü 10. 2. PM ^b (für 2 Personen) 38,90
- 10 Stk Omami Roll
- 6 Stk Lachs Maki
- 6 Stk Avocado Maki
- 8 Stk Fire Tuna
- 4 Stk verschiedenen Nigiri
- 3 Scheiben Sashimi

Menü 11. Omami Set..... 38,90
- 8 Stk Omami Tori Roll
- 8 Stk Sake Roll
- 4 Dragon Fire
- 6 Stk Avocado Maki
- 8 Stk Sake Philla
- 2 Stk Nigiri

Menü 12. 3.PM ^b (für 3 Personen)..... 58,90
- 10 Stk Omami Roll
- 8 Stk Mini Veggie Roll
- 8 Stk Sake I.O
- 8 Stk California I.O
- 4 Stk Dragon Fire
- 6 Stk Lachs Maki
- 6 Stk Kappa
- 3 Stk Nigiri
- 3 Stk Sashimi

Menü 13. Surprise
Empfehlung vom Sushimeister, Überraschungsmenü für ab 3 Personen.
Jeden Person mit 25,00€





DESSERT

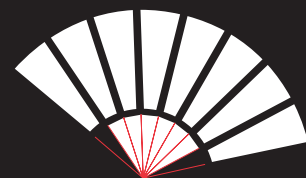
- 300.** Sweet Banana^d 5,90
Gebackene Banane mit Honig und Kokos ummantelt, serviert Vanilleeis
- 301.** Mochi Eis^d 5,90
3 verschiedenen Sorten japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung
- 302.** Panna Cotta^d 6,50
- 303** Schokolava 6,50

TEE UND KAFFEE

- Grüner Tee 3,20
- Jasmin Tee 3,20
- Ingwer Tee 4,30
- Vietnamesischen Kaffee^{d,4,7} 4,50
(mit Kondensmilch / Ohne Milch)



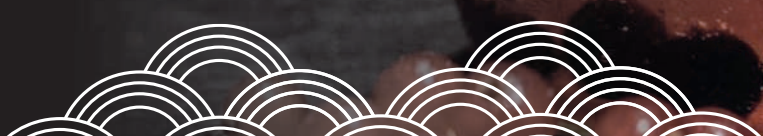
HOMEMADE LIMONADE



Chanh Da	5,50
Limettenwürfeln, Minze, Zuckersirup, Soda	
Homed Iced Tea	5,50
hausgemachten Kumquat, Limetten, Zuckersirup	
Thai Basil Lemonade	5,50
Cranberry, Thai Basilikum, Limetten, Soda	
Mango Lassi.	5,50
Mangomus, Sahne, Joghurt, Kokosmilch, Milch	
Yuzu Limolade.	5,50
Limetten, Yuzuzitronentee, Braunzuckersirup, Aloeverasaft, Mineral Wasser	
Fresh Lemongras	5,50
Limetten, Zitronengas, Nep Moi, Aloevera, Zuckersirup	
Berry Lemolade	5,50
Limetten, Mixen Himbeeren und Erdbeeren, Zuckersirup, Soda.	
Maracuja Lemolade	5,50
Limetten, Maracujasaft, Zuckersirup, Soda	
TRA DAO CAM SA.....	5,50
Orangen, Zitronengas, Tee, Pfirsich	

COCKTAILS

SAKE GIN	7,90
MOJITO	7,90
Havana Club, frische Limetten, Minze, brauner Zucker & Soda	
CAIPIRINHA	7,90
Cachaça, frische Limetten & brauner Zucker	
LYCHEE-MARTINI	7,90
Bombay Sapphire, Litschi, Ingwer & Koriande	
Gin Tonic	7,90
Ginsnap, Tonic Water	
Aperol Spritz	7,90



SOFTGETRÄNKE

Mineral Wasser	0,3L	2,50
	0,75 L.....	6,00
Still Wasser	0,3L	2,50
	0,75L	6,00
Cola ^{1,4,7} / Zero / Fanta ¹ / Sprite	0,3L.....	2,80
	0,5L.....	4,30
Apfelsaft	0,2L.....	2,50
Apfelschorle	0,3L	2,80
	0,5L	4,30
Orangesaft ¹	0,2L	2,80
Orangesaftschorle ¹	0,5L.....	4,30
Maracujasaft ¹	0,3L.....	2,80
Maracujaschorle ¹	0,5L	4,30
Litschisaft ¹	0,3L	2,80
Litschisaftschorle	0,5L	4,30
Ananassaft	0,2L	2,80
Ananasschorle	0,5L	4,30
Cranberrysaft	0,2L	2,80
Cranberryschorle	0,5L	4,30



BIERE

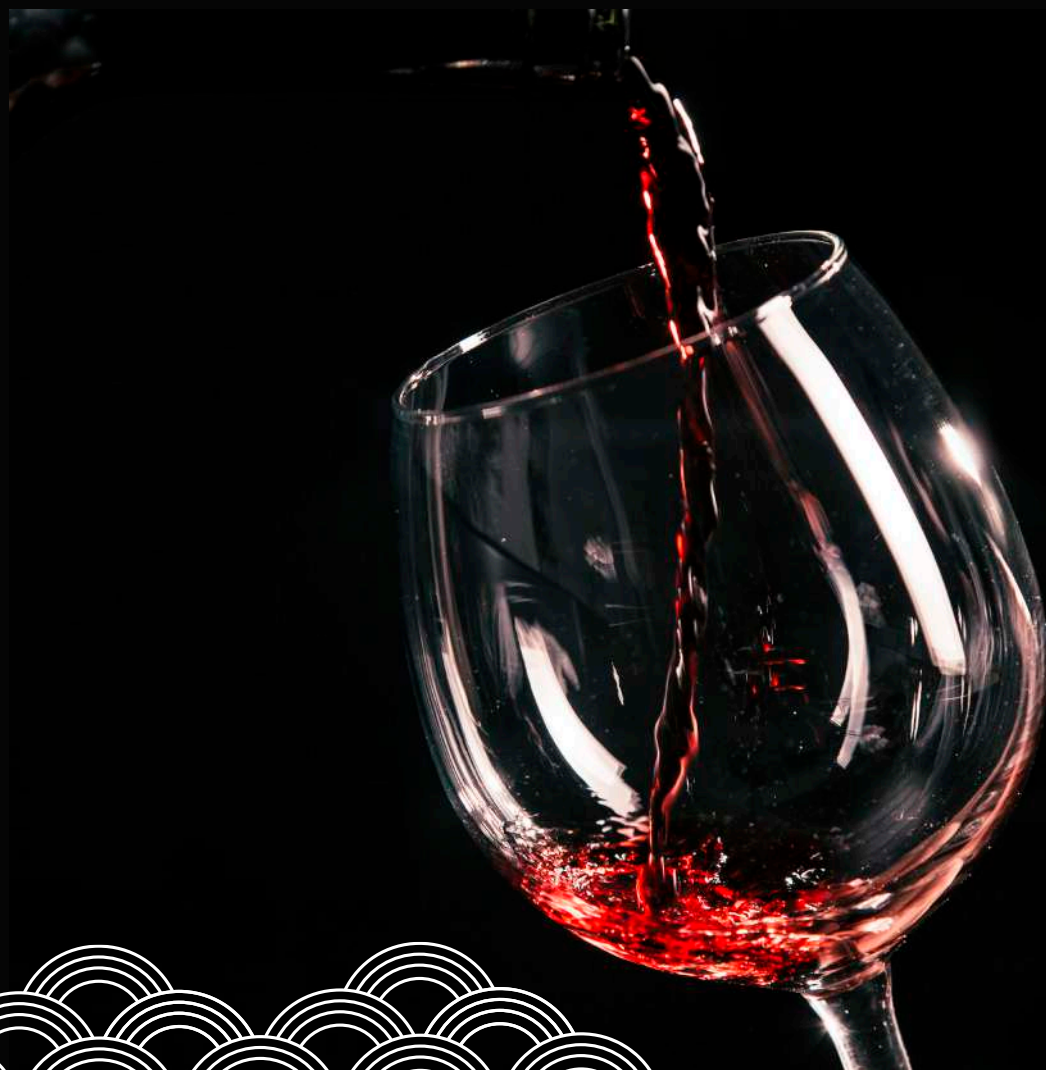
Karlsberg Urpils vom Fass.....	0,3L.....	2,90	0,5L	4,50
Karlsberg Klassik	0,3L	2,90	0,5L	4,50
Karlsberg Radler	0,3L.....	2,90	0,5L.....	4,50
Kalsberg Weizen Hell oder Dunkel	0,5L	4,50		
Karlsberg Alkoholfrei	0,5L	4,50		
Asahi.....	0,33L.....	4,50		
Tiger	0,33L	4,50		

WEIN

Weißwein	0,2L.	0,75L
RIESLING (trocken) ^p Feinherb, Qualitätswein JWG Johannisberger Weinvertrieb KG	6,50	23,90
GRAUBURGUNDER VOM KALKSTEIN (trocken) ^p Qualitätswein Weingut Ludi Neiss	6,50	23,90
WEIßBURGUNDER (trocken) ^p	6,50	23,90
WEIßWEINSCHORLE ^p	6,50	

Rotwein

MERLOT ^p Aimery-Sieur d'Arques Vin de Pays d'Oc	6,50	23,90
RAIZA CRIANZA ^p Denominación de Origen	6,50	23,90
Primitivo ^p	6,50	23,90



Liebe Gäste

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

IHR OMAMI-TEAM

a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie> f <Sesam>
g <Dioxit und Sul> h <Erdnüsse> i <Weizengluten> j <Lupine> k <Cashewnüsse>
m <Sojabohnen> n <Weichtiere> o <Gestegluten> P <Suflite> Q <Ei>

1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig> 4 <mit Süßungsmittel>
5 <enthält eine Phenylalaninquelle> 6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig> ,
8 mit <Geschmacksverstärkern>



**VERSCHENKEN SIE FREUDE MIT
UNSEREM GUTSCHEIN**