

Warme Vorspeisen

1. MADAME MAI MIX ^(A,i,m,f,b,g) 17€

(für 2 Personen)

2 Stk. Hähnchen Sommerrolle

2 Stk. Hähnchen Gyoza

2 Stk. Tempura Garnelen

4 Stk. Minifrühlingrolle

2. MINI FRÜHLINGSROLLE ⁽ⁱ⁾ 6,5€

(6 Stk.) 

Vegetarisch, mit Süß-Chili-Dip

4. GYOZA ^(f) 6,5€

(5 Stk.)

Gebratene Teigtaschen aus Weizenmehl gefüllt mit Gemüse und Hühnerfleisch, serviert mit Süß-Chili-Dip

5. TEMPURA EBI ^(A,b,i) 6,5€

(3 Stk.)

Garnelen im Tempura, mit Süß-Chili-Dip

6. FRÜHLINGSROLLE ^(A) 6,5€

Knusprig frittierte Frühlingssrolle, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Karotten und Gemüse, serviert mit Süß-Chili-Dip

7. EDAMAME ^(f) 6,5€

Vegatarisch gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

8. HÄHNCHENSPIEßE ^(f,k) 6,5€

Knusprig frittiertes Hähnchen, serviert mit Teryaki Sauce und Sesam

Suppen

31. KOKOSSUPPE ^(g) 7€

Rotcurry Cream, Kokosmilch, frisches Gemüse

A. Bio-Tofu ^(f)

B. Hähnchenbrust

32. HÜHNERSUPPE ^(A) 7€

Japanische Udon Nudeln, Hühnerfleisch mit Hähnchenbrühe, frischem Gemüse



Kalte Vorspeisen



3. SOMMERROLLE ^(e,f) 7,5€

Reisnudeln, Salat, Gurke, Mango, in Reispapier gerollt, serviert mit gerösteten Erdnüssen, Hoisin- und Erdnuss-Soße. wahlweise mit:

- A. Bio Tofu ^(f)
- M. gebackenem Hähnchen ^(A)
- S. gebackener Garnelen ^(A,b)
- D. gegrillter Ente

9. TARTARE ^(A,d,m,f) 11,5€

Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce, vietnamesischem Reiskuchen und Kaviar, Wahlweise mit:

- A. Lachs ^(d)
- B. Thunfisch ^(d)

10. SASHIMI ^(A,b,d)

Serviert mit Avocado, Seetangsalat, Wahlweise mit:

- A. (6 Stk.) Lachs ^(d) 13,5€
- B. (6 Stk.) Thunfisch ^(d) 14,5€
- C. (3 Stk.) Lachs, (3 Stk.) Thunfisch, (3 Stk.) Garnelen ^(b,d) 19,5€



Salate

11. MADAME SALAT ^(k)

Frischer Salat, Rucola, Tomaten, Sesam, Balsamico Dressing

- B. gegrilltes Hähnchen 14€
- S. Tempura Garnelen ^(A,b) 15€
- D. Barbarie-Entebrust (Medium) 17€

12. AVOCADO SALAT ^(f) 7,5€

Saisonaler Salat, Avocado, Tomaten, Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Dressing

13. SEETANGSALAT ^(A,d,f,m) 7,5€

Mit Avocado, hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:

- B. flambiertem Lachs ^(d) +4€
- S. flambiertem Thunfisch ^(d) +4€
- D. geräuchertem Lachs ^(d) +4€



Nigiri

(2 Stk.)

Thunfisch

N1. MAGURO NIGIRI ^(d) _____ 7€

Thunfisch

N2. ABURI MAGURO NIGIRI _____ 7€

flambierter Thunfisch ^(a,d,f,m)

Lachs

N3. SALMON NIGIRI ^(d) _____ 6€

Lachs

N4. ABURI SALMON NIGIRI _____ 6€

flambierter Lachs ^(a,d,f,m)

N5. ABURI GUNKAN NIGIRI _____ 8€

pikanter Lachs ^(a,d,f,m)

Sontige

N6. EBI NIGIRI NIGIRI ^(b) _____ 6€

gekochte Garnelen

N7. AVOCADO NIGIRI _____ 5€

Avocado 

N8. KANI NIGIRI ^(a,b,d,f,m) _____ 5€

Surimi



Maki

(8 Stk.)

Lachs

M10. SALMON MAKI ^(d) _____ 6€

Lachs

M11. AVO SALMON MAKI ^(d) _____ 8€

Avocado & Lachs

Thunfisch

M12. TUNA MAKI ^(d) _____ 7€

Thunfisch

M13. SPICY TUNA MAKI ^(a,d) _____ 7€

Thunfisch, Schnittlauch, Chili Soße

M14. AVO TEKKA MAKI ^(d) _____ 8€

Avocado & Thunfisch

Sontige

M15. CHICKEN MAKI ^(a) _____ 6€

Tempura Chicken

M16. EBI MAKI ^(a,b) _____ 6€

Tempura Garnelen

Vegie Maki

M17. MANGO MAKI  _____ 5€

M18. AVOCADO MAKI  _____ 5€

M19. GURKE MAKI  _____ 5€



Inside-Out Rolls

(8 Stk.)

Lachs

U20. SMOKE SALMON ROLL 11,5€

Schottischer Räucherlachs, Rucola, Philadelphia, geröstete Zwiebeln ^(d,g)

U21. SALMON AVO ROLL ^(d,g) 11,5€

Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko

U22. SPICY SALMON ROLL 11,5€

pikanter Lachs, Avocado, Gurken, Schnittlauch, serviert mit Spicy Mayonnaise ^(a,c,d,g,i,m)

Thunfisch

U23. TUNA ROLL 11,5€

Thunfisch, Gurke, Philadelphia, geröstete Zwiebeln ^(d,g)

Sontige

U24. CHICKEN ROLL ^(a,g) 11,5€

knuspriges Hähnchen, Gurken, Philadelphia, umrollt mit gerösteten Zwiebeln und Teriyaki Soße

U25. EBI ROLL ^(a,b,c,g,k) 11,5€

gebackene Black Tiger Garnelen, Gurken, Philadelphia, Sesam, serviert mit Spicy Mayonnaise

U26. ENTE ROLL ^(m) 11,5€

gegrillte Ente, Mango, Philadelphia, umrollt mit geröstete Zwiebeln, Serviert mit Teriyaki Soße

U27. CALIFORNIA ROLL ^(b,c,m) 11,5€

Avocado, Surimi, Philadelphia, Sesam

Vegie

U28. NARUTO ROLL ^(b,c,m) 10€

Avocado, Philadelphia, Sesam

U29. GREEN CREAM ROLL ^(m) 10€

Gurken, Philadelphia, Schnittlauch



Spezialitäten

(8 Stk.) (A,b,c,d,m,f)

Mai 50. **SAMURAI TUNA ROLL** 16€

Black Tiger Garnelen im Tempuramantel, Mango, Gurken, Philadelphia, ummaltelt mit Thunfisch, Spicy Mayonnaise Soße

Mai 51. **CRISPY TIGER ROLL** 16€

Black Tiger Ganelen im Tempuralmantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs, Mayo-Teriyaki Soße

Mai 52. **SIZZLING TEMPTATION ROLL** 16€

Avocado, Mango, Gurken, Philadelphia, ummaltelt mit Lachs, serviert mit Teriyaki Soße

Mai 53. **SMOKY SALMON ROLL** 16€

Schottischer Räucherlachs, Mango, Mozzarella mit Avocado umwickelt

Mai 54. **DOUBLE FISCH CRUNCHY ROLL** 16€

Lachs, Gurken, Mango, Avocado, Philadelphia, mit Thunfisch und geröstete Zwiebeln ummantelt

Mai 55. **YAKI-TORI SPECIAL ROLL** 16€

Hähnchen im Tempura, Gurken, Philadelphia bedeckt mit Käse, serviert mit Teriyaki Soße

Mai 56. **SPICY SALMON CHICKEN ROLL** 16€

Knusprige Hähnchenbrust, Avocado, Gurken, Philadelphia, umrollt mit geröteten Zwiebeln und scharfem Lachs-Tarta, Spicy Mayonnaise

Mai 57. **DUCK ROYAL ROLL** 16€

Gegrillt Ente, Gurke, Mango, Mozzarella mit Lachs umwickeln, serviert mit Teriyaki Soße

Mai 58. **THE PRIME AVOCADO** 16€

Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella mit Avocado umwickelt, serviert mit Spicy Mayonnaise

Mai 59. **AVOCADO RAINBOW** 15€

Gurken, Avocado, Mango ummantelt mit Avocado und Sesam, serviert mit Teriyaki Soße



Tempura Rolls

Gebacken Sushi im Tempuramantel mit Teriyaki-Mayonnaise Soße und Sesam (A,b,c,d,m,f)

5 Stk. 10 Stk.

T30. CRUNCHY MADAME MAI ROLL

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Philadelphia

8,5€ 16€

T31. CRUNCHY TUNA ROLL

Thunfisch, Avocado, Philadelphia

8,5€ 16€

T32. CRUNCHY SALMON ROLL

Lachs, Avocado, Philadelphia

8,5€ 16€

T33. CRUNCHY EBI ROLL

Surimi, Black Tiger Garnelen, Avocado, Philadelphia

8,5€ 16€

T34. CRUNCHY CHICKEN ROLL

Frittiertes Hühnerfleisch, Avocado, Gurken, Philadelphia

8,5€ 16€

T35. CRUNCHY VEGGIE ROLL

Avocado, Gurken, Mango, mit Teriyaki Soße

8,5€ 15€



Sushi Menü

Menü 1. **BE VEGIE** ^(g,a,d,i,f) 20€

3 Stk. Nigiri Avocado
10 Stk. Crunchy Veggie Roll

Menü 2. **LIVING VEGIE** ^(i,f) 18€

8 Stk. Naruto I.O.
8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki

Menü 3. **LACHS SET** ^(b) 20€

3 Stk. Salmon Nigiri
3 Stk. Lachs Sashimi
8 Stk. Salmon Maki

Menü 4. **THUNFISCH SET** ^(b) 22€

3 Stk. Thunfisch Nigiri
3 Stk. Thunfisch Sashimi
8 Stk. Thunfisch Maki

Menü 5. **CRISPY ROCKET** ^(a,d,f,i,b) 27€

2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
10 Stk. Crunchy Salmon Roll

Menü 6. **BLAZING LOVE** ^(a,d,f) 27€

2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
10 Stk. Crispy Tiger



Menü 7. **LOVING MOUNTAIN** ^(a,d,f) 48€

(für 2 Personen)

3 Stk. Lachs Sashimi	8 Stk. Chicken I.O.
3 Stk. gekochte Ebi	8 Stk. Fry Ebi Maki
5 Stk. Crunchy Salmon Roll	8 Stk. Gurken Maki
5 Stk. Crunchy Tuna Roll	

Menü 8. **CRISPY LOVE** ^(a,b,c,d,m,f) 89€

(für 3 Personen)

6 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi)	8 Stk. Naturo I.O.
8 Stk. Crispy Tiger	10 Stk. Crunchy Salmon Roll
8 Stk. Chicken Maki	10 Stk. Crunchy Tuna Roll
8 Stk. Fry Ebi Maki	Seetangsalat

Menü 9. **FAMILY SET** ^(a,b,c,d,m,f) 113€

(für 4 Personen)

8 Stk. Thunfisch I.O.	8 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi, Avocado)
8 Stk. Avocado Rainbow	9 Sashimi Mix (Lachs, Thunfisch, Black Tiger Garnelen)
8 Stk. Salmon Maki	10 Stk. Crunchy Salmon
8 Stk. Avocado Maki	10 Stk. Crunchy Hähnchen
8 Stk. Fly Ebi Maki	Seetangsalat

Hauptgerichte

40. TEPPAN-YAKI (GRILL)

Frisches Gemüse, Tomaten-Avocados-Salsa serviert mit Pommesfritt, verfeinert mit Teriyaki Soße und Sesam, wahlweise mit:

- | | |
|---|-----|
| B. Tori-Yaki ^(10,m,f) | 20€ |
| Gegrilltes Hähnchen, hausgemachte Soße | |
| D. Kamo-Yaki ^(m,f) | 25€ |
| Gegrilltes Barbarie-Entebrustfilet, hausgemachte Soße | |
| L. Sake-Yaki ^(f) | 25€ |
| Gegrillter Lachs | |
| T. Tuna-Yaki ^(f) | 28€ |
| Gegrillter Thunfisch (Medium) | |

41. UDON CURRY SOUP ^(d,0,6) (leicht scharf)

Japanische Nudeln, Kokosmilch, Curry, Gemüse, Sesam, Schnittlauch, wahlweise mit:

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| A. Bio-Tofu ^(f) | 16€ |
| B. Hähnchenbrust | 16€ |
| C. Rindfleisch | 18€ |
| D. Barbarie-Ente (Medium) | 20€ |

42. UDON IM WOK ^(d,0,6)

Gebratene japanische Nudeln, Gemüse, Bio Eier, geröstete Zwiebeln, wahlweise mit:

- | | |
|---|-----|
| A. Bio-Tofu ^(f) | 16€ |
| B. Hähnchenbrust | 16€ |
| M. Tempura Hähnchen ⁽ⁱ⁾ | 17€ |
| C. Rindfleisch | 18€ |
| S. Tempura Garnelen ⁽ⁱ⁾ | 19€ |
| D. Barbarie-Ente (Medium) | 20€ |



43. KOKOS CURRY ^(d,0,6) (leicht scharf)

Roter Curry, Kokosmilch, frisches Gemüse, wahlweise mit:

- | | |
|---|-----|
| A. Bio-Tofu ^(f) | 15€ |
| B. Hähnchenbrust | 16€ |
| C. Rindfleisch | 18€ |
| D. Barbarie-Ente (Medium) | 20€ |
| M. Tempura Hähnchen ⁽ⁱ⁾ | 17€ |





44. **GEBRATENE NUDELN** ^(m) 15€

Gebratene Nudeln im Wok, Hähnchen, Bio Eier, Gemüse, geröstete Zwiebeln



46. **GEBRATNER REIS** ^(m,a) 15€

Gebratener Duftreis im Wok, mit gebratenem Hähnchen, Bio Eier, frischem Gemüse, gerösteten Zwiebeln

47. **ERDNUSS SOÙE** ^(d,0,h)

Hausgemachte cremige Erdnuss Soùe ,frisches Gemüse, serviert mit Duftreis, wahlweise mit:

- | | |
|--|-----|
| M. knusprige Hähnchenbrust ⁽ⁱ⁾ | 17€ |
| S. Tempura Garnelen ⁽ⁱ⁾ | 19€ |
| D. Barbarie-Ente (Medium) | 20€ |



48. **CASHEW HÄHNCHEN** ^(h) 17€

Gebratenes Hähnchen im Wok, frisches Gemüse, Cashew Nüsse mit hausgemachter Soùe aus Chefkoch, serviert mit Duftreis

49. **ZWIEBELN RINDFLEISCH** 18€

Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons mit hausgemachter Soùe aus Chefkoch, serviert mit Duftreis



Kids Menü

70. PANDA ROLL

10€

8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Chicken Maki

71. CHICKEN STAR

10€

2 Stk. Hühnerspieße, Pommes,
serviert mit Ketchup

Desserts

91. VANILLEEIS ^(1,d)

7€

2 Kugel Vanilleeis mit Sahne und Erdbeer Soße

92. MOCHI EIS ^(1,d)

7€

2 Stk. japanisches Reiskuchen-Eis mit Sahne
und Erdbeer Soße

Extra Beilagen

80. Duftreis 2,5€

81. Erdnuss Soße ^(h,d) 2€

82. Curry Soße ^(d) 2€

83. Mango Soße ^(d) 2€

84. Sushi Reis mit Sesam 3€

85. Pommes 4€

Zusatzstoffe

1-mit Farbstoffe, 2-mit Konservierungsstoffe, 3-Chininhaltig,
4-mit Süßungsmittel, 5-Antioxidationsmittel, 6-Gerstenmalz, 7-Hefe, 8-Koffeinhaltig,
9-Sulfite, 10-mit Geschmacksverstärker

Allergene

A-Ei B-Fisch, C-Schalentiere, D-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
E-Sellerie, F-Sesamsamen, G-Schwefeldioxid und Sulfite, H-Erdnüsse, I-glutenhaltiges Getreide, J-Lupinen,
L-Senf, M-Soja, N-Weichtiere, O-Pilz

Unsere Soßen enthalten Soja

Softdrinks

101. Coca Cola	1,5,6	0,4L	4,5€
102. Cola Zero	1,5,6	0,4L	4,5€
103. Fanta		0,4L	4,5€
104. Sprite	1,5	0,4L	4,5€
105. Mezzo Mix	1,5	0,4L	4,5€
106. Ginger Ale	1	0,4L	4,5€
107. Wasser	(naturell/medium)	0,25L	2,5€
	(Flasche) 0,75L		6,9€

Aperitif

401. Hugo	G	6,9€
402. Aperol Spritz	G	6,9€
403. Lillet Rose Tonic	3,G	6,9€
404. Sarti Spritz		6,9€

Säfte & Schorlen

201. Mangosaft Schorle	0,4L	4,5€
202. Erdbeerensaft Schorle	0,4L	4,5€
203. Maracujasaft Schorle	0,4L	4,5€
204. Granatapfel Schorle	0,4L	4,5€
205. Apfelsaft Schorle	0,4L	4,5€

Bier

501. Bitburger Pils	0,3L	3,2€
	0,5L	4,9€
502. Bitburger Radler ^{1,5}	0,3L	3,2€
503. Alkoholfreies Bier	(Flasche) 0,33L	3,2€
504. Benediktiner Weizen	(Flasche) 0,5L	4,9€
505. Alkoholfreies Weizen	(Flasche) 0,5L	4,9€

Tee

301. Jasmin Grüner Tee	(Kanne) 0,5L	4,5€
302. Sa Gung Tee	4 (Kanne) 0,5L	4,5€
Ingwer, Zitronengras, Grüner Tee und Honig, frisch zubereitet		
303. Madame Mai Tee	4 (Kanne) 0,5L	4,5€
Ingwer, Minze, Grüner Tee und Honig, frisch zubereitet		

Cocktails

(mit Alkohol)

601. Osaka Geisha	1,3,4	8,5€
Vodka, Erdbeer-Liqueur, Butterfly-Pea Blumen und Ginger-Beer		
602. Tokyo Time		8,5€
Vodka, Limetten, Butterfly-Pea Blumen und Ginger-Beer		
603. Sapporo Mojito	1,3,4	8,5€
Rum, Limette, brauner Zucker, Soda		
604. Kyoto Temple	1,4,10	8,5€
Gin, Orangensaft, Soda Granatapfel		

Kaffee

304. Kaffee	2,9€
305. Espresso	2,9€

Homemade Specials

ohne Kohlensäure - (kein Alkohol)

700. **Eistee** ^{1,4,10} (no alkohol) 6€

Wahlweise mit

A. Mango

B. Erdbeere

C. Maracuja

D. Granatapfel

mit Kohlensäure - (kein Alkohol)

711. **Love Potion** ^{1,4} 6€

Ginger Ale, Apfelsaft Limetten, Granatapfel Syrup

712. **Ginger Cooler** ^{1,4} 6€

Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Ginger Ale, Gurke Sirup und Soda

713. **Deep Ocean** ^{1,4} 6€

Blue Curacao Sirup, Sprite, Soda, Minze

714. **Maracuja on Ice** ^{1,4,10} 6€

Maracujasaft, Gurke Sirup, Minze, Soda

715. **Lemonade Soda** ^{4,10} 6€

frische Limette, Minze, Zucker, Butterfly-Pea Blumen



Wein

Rose

	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
801. Philipp Kuhn Philipp's Rose Vegan Pfalz	7,9€	22,9€
802. Rose di Primitivo IGP Salento Tramari Cantine San Marzano	7,5€	20,1€

Weißwein

	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
901. Sauvignon Blanc Weingut Karl May Bio Rheinhessen	7,5€	20,1€
902. Lugana Classic Veronesi Campagnola DOC Italien	7,9€	22,9€
903. Chardonnay DOC Delle Venezie	7,9€	22,9€