

a m o



Vorspeisen

1	Nem	vietnamesische Frühlingsrolle mit Fleischfüllung	6,90
2	Mandu	koreanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung	5,90
3	Sommerrolle	vietn. Gemüserolle in Reispapier mit Glasnudeln, Avocado, Möhrenstiften und Kräutern, dazu Zitronen-Fischsoße (mit Garnelen)	5,90 6,90
5	Gebackene Wan Tan	frittierte Teigtasche mit Fleischfüllung	6,90
6	Tuigim	3 Tigergarnelen in Tempurateig frittiert mit Asia-Salsa serviert	9,50
7	Vorspeisenteller	diverse Fingerfoods	14,50
8	Dim Sum	gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung	5,90
9	Mini-Sashimi	3 Scheiben Lachs und 3 Scheiben Tuna	8,90

Salate

10	Wakame Salat	japanischer Algensalat	5,50
11	Kimchi	koreanischer Chinakohlsalat, scharf (Empfehlung: zusammen mit einer Hauptspeise genießen)	5,90
12	Mango Salat	mit Minze, Chili und Erdnüssen	6,50
13	Salat Tom	Gurkensalat mit Garnelen und Erdnüssen	9,50

Suppen

20	Misosuppe	japanische Bohnenpaste-Suppe	5,90
21	Wantansuppe	Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch	6,90
22	Tom Kha Gai	thailändische Kokossuppe mit Hühnerfleisch	6,90
23	Kimchisuppe	mit Rindfleisch, scharf	6,90



Hauptspeisen

Hühnerfleisch

100	Huhn Teriyaki	Hühnerfleisch mit Teriyaki-Soße und Gemüse	14,90
101	Huhn Erdnuss	Hühnerbrustfilet gebacken, mit Erdnussoße und Gemüse	14,90
102	Ga sa ot	Hühnerfleisch im Wok gebraten mit Chili, Zitronengras und Gemüse, scharf	14,90
103	Huhn Gold Curry	Hühnerfleisch mit gelbem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	14,90
104	Huhn Panäng Curry	Hühnerfleisch mit Panäng Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	14,90
105	Huhn Süß-Sauer	Hühnerbrustfilet gebacken, mit süß-sauer soße und Gemüse	14,90

Ente

110	Ente Fünf-Gewürz	knusprige Ente mit Fünf-Gewürze-Soße und Wokgemüse	17,90
111	Ente Süß-Sauer	knusprige Ente mit Mangosose und Gemüse	17,90
112	Ente Erdnuss	knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse in Erdnussoße	18,50
113	Ente Massaman Curry	knusprige Ente mit Massaman Curry, Süßkartoffeln, Erdnüssen und Gemüse in Kokosmilch	17,90
114	Ente Teriyaki	knusprige Ente mit Teriyaki-Soße und Wokgemüse	17,90

Rindfleisch

120	Bulgogi	gebratenes Rindfleisch nach koreanischer Art mit Gemüse	15,90
121	Kee mau Nua	gebratenes Rindfleisch nach Thai-Art mit rotem Curry, Zitronengras und Gemüse, scharf	15,90
122	Gang Massaman Nua	Rindfleisch mit Massaman Curry, Süßkartoffeln, Erdnüssen und Gemüse in Kokosmilch, scharf	15,90
123	Gang Nua	Rindfleisch mit rotem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	15,90
124	Bo Ngu vi	Rindfleisch im Wok gebraten nach vietnamesischer Art mit Fünf-Gewürze-Soße und Gemüse	15,90
805	Rind Orange-Ingwer	Rindfleisch mit Orange-Ingwer-Soße und Gemüse	15,90



Fisch und Meeresfrüchte

130	Lachs Teriyaki	Lachsfilet in Teriyaki-Soße auf Wokgemüse	18,90
131	Pia Rad	gebackener Lachs mit rotem Curry und Gemüse in Kokosmilch, scharf	18,90
132	Tom Curry	Tiger Garnelen mit rotem Curry in Kokosmilch und Gemüse, scharf	18,90
133	Tom xao A Nam	gebratene Tiger Garnelen nach amo Art mit Gemüse und Cashewnüssen, pikant	18,90
804	Muc Xao Sa Ot	gebratene Baby-Tintenfisch mit Zitronengras, Chili und Gemüse nach vitenamesischer Art, Scharf	18,90

Vegetarisch

140	Dolsot Bibimbap		13,90
		koreanisches Reisgericht, diverse Gemüse und Spiegelei werden auf dem Reis angerichtet, dazu pikante Chilisauce oder Sojasauce, im heißen Steintopf serviert auch mit Garnelen, Rindfleisch, Hühnerfleisch oder Tofu erhältlich (4,00 3,00 2,00 1,00)	
143	Rau xao	Wokgemüse-Teller in Teriyaki-Soße	13,90
144	Green Tofu	Tofu und Gemüse mit grünem Curry in Kokosmilch, scharf	14,50
145	Tofu Teriyaki	gebratener Tofu und Gemüse in Teriyaki-Soße	14,50

Nudeln

807	Pho Bo	vitnamesischer Nudel-Suppe mit Rindfleisch und Gemüse	14,90
666	Gan Chao Niu He	Bratnudeln mit Rindfleisch und Gemüse nach Hongkong Art	14,90

etwas Süßes

150	Gebackene Bananen mit Honig und Erdnüssen		4,90
151	Gebackene Bananen mit Honig, Erdnüssen und Eis		5,90
152	Gebackenes Eis		4,90



Sushi

Nigiri, handgeformte Bällchen, 2 Stück

30	Lachs	5,50	31	Thunfisch	5,90
32	Garnelen, gekocht	4,90	33	Krebsfleisch	3,90
34	Aal	5,50	35	Tilapia	3,90
36	Tintenfisch	4,90	37	Oktopus	4,90
38	Avocado	3,50	39	Zuckerschote	3,90
40	grüner Spargel	3,90			

Hoso Maki, klassische Reisrolle, 8 Stück

50	Lachs	5,90	51	Thunfisch	6,50
52	Garnelen, gekocht	5,50	53	Krebsfleisch	5,50
54	Gurke	4,50	55	Eingelegter Rettich	4,90
56	grüner Spargel	4,90	57	Avocado	4,90

California Maki, Reisrolle insideout, 8 Stück

70	California Maki	Krebsfleisch, Avocado und Mayonnaise, mit Sesam	6,90
71	Shake California Maki	Lachs, Avocado, Flugfischrogen und Mayonnaise, mit Sesam	7,20
72	Maguro California Maki	Thunfisch, Avocado, Flugfischrogen und Mayonnaise, mit Sesam	7,50
73	Cool California Maki	Spargel, Avocado, Möhren, mit Sesam	6,50
74	Hot Maguro Maki	gehackter Thunfisch mit Gurke und Spicy-Soße, mit Sesam	7,50
75	Spicy Maguro maki	gebratener Thunfisch mit Ruccola, mit Sesam	7,90
76	Stockholm Maki	gebratener Lachs mit Teriyaki-Soße, Ruccola und Röstzwiebeln, mit Sesam	7,90
77	Rainbow Maki	California Maki, umhüllt mit verschiedenen Fischeiben, mit Sesam	11,50

wir kochen ohne Glutamat



Bento, Sushivariationen

96	Bento 1	Suppe nach Wahl, 14 Stück, diverse Auswahl von Maki und Nigiri	16,90
97	Bento 2	Suppe nach Wahl, 16 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	19,90
98	Bento 3	Suppe nach Wahl, 20 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	21,90
99	Sushi for 2	2 Suppen nach Wahl, 40 Stück, diverse Auswahl von Maki, Nigiri und Sashimi	45,90
999	Sushi deluxe for 2	2 Suppen nach Wahl, 6 Crunchmaki, 6 Feel Good, 6 Nigiri, 8 Hosomaki (Lachs und Tuna) 8 Joymaki, 6 Pekingmaki, Sashimi und Wakame Salat	59,90

Sashimi, rohe Fischscheiben

90	Shake Sashimi , Lachs	16,90	91	Maguro Sashimi , Thunfisch	18,90
92	Shake & Maguro Sashimi	17,50	93	Sashimi Variation	20,90

amo's Sushi Spezialität

78	Peking Maki (6 St.) gebratene Ente mit Mango und Mangosoße	7,90
79	Super veggie (8 St.) Salatblätter, Möhren, Gurke, Kohl und Avocado bedeckt, dazu Jogurt-Wasabi-Soße	7,50
80	Tori Maki (6 St.) gebratenes Hühnerfleisch mit Salat und Teriyakicremesoße	7,90
81	Hot Night Maki (6 St.) Tempuragarnelen und Gurke mit Spicy-Tuna bedeckt und Teriyakicremesoße	10,50
82	Crispy Tofu (6 St.) Tofu- und Lauchtempura, bedeckt mit Avocado und Teriyakicremesoße	7,90
83	Crunch Maki (12 St.) große gebackene Lachsrolle, mit Frühlingszwiebeln, Masago und Haussoße, knusprig	13,90
84	Joy Maki (8 St.) in Panko frittierte Tigergarnelen mit Avocado bedeckt und Haussoße	12,50
85	Trave-Feuer (8 St.) Frittierte Tigergarnelen in Panko mit Rindfleisch bedeckt & Haussoße mit Lübecker Korn flambiert	12,90
86	Deep Blue Sea (8 St.) Garnelen, Avocado, Gurke, Mascarpone-Wasabi-Soße, Masago, Thunfisch bedeckt	13,50
87	Feel Good (12 St.) große gebackene Rolle mit Thunfisch, Mango, Avocado-Crème, Garnelen und Haussoße	14,90

wir kochen ohne Glutamat



Alkoholfreie Kaltgetränke

210	Cola Cola light Fanta Sprite Spezi	0,3l 3,50		0,4l 4,50
274	Mineralwasser	0,25l 3,20		0,75l 5,80
222	Aloe Vera Saft			0,4l 4,80

Saft

228	Apfelsaft Maracujasaft Mango Rhabarbersaft	0,3l 3,90		
229	Schorle	0,3l 3,50		0,4l 4,50

Warme Getränke

Tee

250	Jasmin Tee	3,50
251	Grüner Tee	3,50
252	Ingwertee, aus frischem Ingwer	3,50
253	Zitronenfrüchtetee	3,50
254	Dattelte	3,50
255	Pfefferminztee, aus frischer Minze	3,50

Kaffee

256	Kaffee	2,50
257	Espresso	2,50
258	Espresso Doppio	3,90

Biere

290	Dithmarscher vom Fass 0,3l	3,90	295	Erdinger Weizen, hell 0,5l	4,50
291	Dithmarscher vom Fass 0,4l	4,50	295	Erdinger Weizen, alk.-frei 0,5l	4,50
292	Singha, Thailand 0,3l	3,90	296	Alsterwasser, klein 0,3l	3,90
293	Tsingtao, China 0,3l	3,90	297	Alsterwasser, groß 0,4l	4,50
299	Chang, Thailand 0,3l	3,90	298	Alkoholfreies Bier, 0,3l	3,50



Aperitif Sprituosen

300	Sake warm/kalt 10 cl	4,90	311	Bambusschnaps 2cl	3,50
301	Pflaumenwein 5 cl	4,00	312	Rosenschnaps 2cl	3,50
261	Ramazzotti 5cl	3,50	262	Sambuca 2cl	3,00
264	Hugo	6,50	265	Aperol Spritz	6,50

Weine

Rose

			0,15l	0,75l
3470	Schmetterlinge im Bauch, Kiefer, Baden	5,50		24,90

Rotweine

			0,15l	0,75l
3480	Merlot, Canyon Road Winery, CA., USA	5,50		24,90
3500	Shiraz – Bonarda, Bodega Callia, San Juan, Argentinien	5,50		24,90

Sekt

			0,2l	0,75l
340	Althäuser Sekt, trocken	5,50		22,90

Weißweine

			0,15l	0,75l
3420	Grauburgunder Kabinett, Kiefer, Baden, trocken	5,50		24,90
3430	Riesling Kabinett, Regnery, Mosel, halbtrocken	5,50		24,90
3440	Sauvignon Blanc, Russbach, Rheinhessen, trocken	5,50		24,90

			0,2l	
341	Weinschorle	4,90		

wir kochen ohne Glutamat



Liebe Gäste,

aufgrund von extremen Warenpreiserhöhungen
mussten wir leider unsere Preise dementsprechend
anpassen. Wir bitten um Verständnis und danken
Ihnen für Ihre Unterstützung.

Ihr AMO Team

