



FUSION KITCHEN & BAR

SPEISEKARTE



STARTERS

1. SUMMER ROLLS

Zwei Sommerrollen mit frischem Salat, Erdnüsse und Minze in Reispapier gerollt, und dazu hausgemachte Soja-Schalotten Dip, wahlweise mit..

GEBACKENER SEIDEN TOFU ^F 	5.5
GEGRILLTE HÜHNERBRUST	6
TEMPURA GARNELEN ^{A,4}	7

2. EDAMAME

Grüne Sojabohnen gedämpft im Meersalz

CLASSIC	5
SPICY	6

3. SEAWEED SALAD

^{A,D,F,K,I}



9

Seetangsalat mit purple Shisoblätter & 3 Stk. Feuerlach

4. EBI BABY ^{A,4}

6.9

3 Stk. Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel mit Avocado Dip & Salat

5. GYOZA VEGGIE ^{A,B,F}



6.5

japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Soja-Schalotten Dip

6. HA CAO ^{A,B,K}

6

4 Stk. Gedämpfte Teigtaschen mit Ganelen serviert mit Sesame-dressing

7. SPRINGROLL CLASSIC ^{A,B}

6.5

5 Stk. Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, serviert mit Süßsauer-Dip

8. TOFU CRAZY ^{A,F}



6.5

Tofu in Klebreisflocken - Panade gebacken mit Avocado Dip & garniert mit Salat

9. SALMON BALLS ^{A, B, D}

8

Gegrillte Bällchen mit Dill und rote Zwiebeln gefüllt mit feingehacktem Lachs und Garnelen

10. MIXED TAPAS ^{A, B, C, E,F} (FÜR 2 PERSONEN) **15.9**

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starters Menü

HAUPTSPEISEN

COZY CARI

Cremiger Kokos-Curry mit Champignon, Kürbis, mit Salat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette und Reis, verfeinert mit Salsa-Roja-Korriander, Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße

20. TOFU ^F 	13
21. KROSSEM HÄHNCHEN	15
22. BARBARIE ENTE	17
23. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	16
24. GEGRILLTER ROASTED BEEF	17
25. GARNELEN ^B	16

HEALTHY WOK

Dunkle pikante pilz Sauce, Koblach, Gemüse der Saison, Reis, Erdnuss, Wahweise mit

30. TOFU ^F 	15
31. KROSSEM HÄHNCHEN	17
32. BARBARIE ENTE	20
33. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	19
34. GEGRILLTER ROASTED BEEF	20
35. GARNELEN ^B	19

GREEN GARDEN

Pak-choi, Knoblauch, Dunkle pikante Pilz-Sauce, Reis, Kräuterseitlinge

40. TOFU ^F 	15.5
41. KROSSEM HÄHNCHEN	17.5
42. BARBARIE ENTE	20.5
43. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	19.5
44. GEGRILLTER ROASTBEEF	20.5
45. GARNELEN ^B	19.5

NOODLES

Lauwarme Reismudeln in Soja-Schalotten-Soße mit Salat in Chili-Ingwer-Limetten- Vinaigrette, verfeinert mit Salsa-Roja-Korriander, Erdnüsse, Sesame

50. TOFU ^F 	13
51. KROSSEM HÄHNCHEN	15
52. BARBARIE ENTE	17
53. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	16
54. GEGRILLTER ROASTBEEF	17
55. GARNELEN ^B	16





SALADS

NOM XOAI

Grüne Mango, Paprika, Karotte, Erdnüsse, Frischer Kräuter
in hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

- X1. GEGRILLTE HÜHNERBRUST** 11
X2. GARNELEN 13

MIXED SALAD ^{D,K}

Knackiger Salarico, Radicchio, Salat, Rucola, Cherrytomaten
und Paprika in hausgemachter Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette,
Olivenöl und verfeinert mit Salsa-Roja-Korriander, Erdnüsse,
Sesame und Teriyaki-Soße

- 60. TOFU^F**  12
61. KROSSEM HÄHNCHEN 14
62. BARBARIE ENTE 16
63. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM) 15
64. GEGRILLTER ROASTED BEEF 16
65. GARNELEN ^B 15

NABEYAKI UDON

Gebratene Jap. Udonnudeln Pilz Sauce, Gemüse, Eednüssen
wahlweise mit

- 70. TOFU ^F**  12
71. KROSSEM HÄHNCHEN 14
72. BARBARIE ENTE 16
73. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM) 15
74. GEGRILLTER ROASRBEEF 16
75. GARNELEN ^B 15

MAGURO POWER 22

Gegrilltes Thunfischsteak auf dem gemischten Salat,
serviert mit Reis, Guacamole, Salsa, Sesam sauce, Erdnuss

PHO SOUPS

Kräftige Hühner- & Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, verfeinert mit
Frühlingszwiebeln und Koriander, ganiert mit Minze, Limette und
Soßasprossen

- GESCHNETZELTE HÜHNERBRUST** 12
GEGRILLTER ROASRBEEF 14
BARBARIE ENTE 15

K I D S

BOOBA 9

Tempura Garnelen, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce

BABY SHARK 10

Knusprige hähnchen, Reis, Teriyaki Sauce

SUSHI

MAKI

(Jeweils 8 Stk.) Maki Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

M1. SAKE ^D	4.5
Lachs	
M2. TUNA ^D	5
Thunfisch	
M3. EBI TEMPURA ^{B, K}	5.5
knusprige Garnelen	
M4. EBI ^B	5
Gekochte Garnelen	
M5. SALMONSKIN ^{D, K}	5
Lachshaut	
M6. ANAGO ^{K, N}	5.5
Salzwasseraal	
M7. KAPPA 	4
Gurke	
M8. AVOCADO 	4
Avocado	
M9. ORINGE 	4.5
Kräuterseitlinge, Sesam	

SASHIMI

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses und Premium Soße nach YORI Art.

S1. SASHIMI SALMON ^{D, K}	15
8 Scheiben Lachs Sakurakresse Tobiko	
S2. SASHIMI TUNA ^D	17
8 Scheiben Feuerthunfisch Sakurakresse Tobiko	
S3. SASHIMI MOWARIASE ^{B, D}	25
3 Stk Lachs 3 Stk Thunfisch 3 Stk Tiger Garnelen 3 Stk Jakobsmuschel Tobiko	
S4. ABURI SALMON ^{D, K}	16
8 Scheiben Feuerlachs Sakurakresse Tobiko	
S5. ABURI TUNA ^{D, K}	18
8 Scheiben Feuerthunfisch Sakurakresse Tobiko	





NIGIRI

(Jeweils 2 Stk.) Beim Nigiri Sushi wird der Reis und der darausfliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N1. SAKE ^D	4
Lachs	
N2. TUNA ^D	5
Thunfisch	
N3. EBI ^B	5.5
Gekochte Garnelen	
N4. HOTATEGAI ^N	5
Jakobmuschel	
N5. ANAGO ^{K,N}	5.5
Salzwasseraal	
N6. SAKE ABURI ^{D, K}	5
Feuerlachs	
N7. TUNA ABURI ^{D, K}	5.5
Feuerthunfisch	
N8. GAI ABURI ^{D, K}	6
Feuerjakobsmuschel	
N9. GUNGKANG SPICY TUNA ^D	6
Scharfer Thunfisch Lauchzwiebel	
N10. GUNGKANG SPICY SAKE ^D	5.5
Scharfer Lachs / Lauchzwiebel	

INSIDE OUT

(Jeweils 8 Stk.) Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.

U21. ALASKA I.O. ^{A, D} **8.5**
Bio-Lachs, Avocado, Tobiko

U22. MAGURO I.O. ^{A, D} **9**
Thunfisch, Avocado, Tobiko

U23. HOTAEGAI I.O. ^B **9.5**
Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko

U24. ANAGO I.O. ^{A, D, K} **9.5**
JSalzwasseraal, Avocado, Schnittlauch, Sesam

U25. CALIFORNIA'S I.O. ^{1, A, B} **8**
Surimi, Avocado, Tobiko

U26. SALMONSKIN I.O. ^{D, A, G, K} **9**
Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Sesame

U27. FRY EBI ^{A, B, K} **9**
knusprige Garnelen, Gurke, Sesame

U28. VEGGIE I.O. ^{A, } **8**
Gurke, Avocado, Kräuterseitlinge und Sesame



YORI PREMIUM ROLL

Jeweils 8 Stk.

Premium Rolle und Premium Soße nach Yori Art.

H1. TIGER LYLY (BEST SELLER) ^{A, B, D, G, K} 14

Fry Ebi Garnelen | Mango | Avocado | Philadelphia |
bedeckt mit Feuerlachs | Unagi Soße & Cocktail Soße

H2. GEISHA DELIGHTS ^G 15

Philadelphia | Rucola | gebacken Grüner Spargel | Avocado
bedeckt mit Feuerentrecôte (Rind) | Miso Soße | Unagi Soße

H3. TUNA LOUNGE ^{A, D, G, K} 15

Gebackener Surimi (Krebsfleischersatz) | Mango | Philadelphia | Avocado
bedeckt mit Feuerthunfisch | Unagi Soße | Cocktail Soße

H4. MAIKO NO.199 ^{A, D, G, K} 14

Philadelphia | Mango | Lachshaut | Avocado | bedeckt mit Feuerlachs

H5. YORI AMAI ^{B, D, K} 15

Shrimp Tempura | Avocado | Gurke | bedeckt mit Aal | Unagi Soße.

H6. RED LIGHT (THE BEST) ^{D, K} 14

Gebacken Frühlingszwiebel | gebacken Da Lat Paprika
bedeckt mit Bio-Lachs | Miso Soße | Unagi Soße

H7. FREESTYLE 13.5

Nach Empfehlung des Kochs



TEMPURA ROLLS

Jeweils 10 Stück Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach YORI Art.

T1. TUNA TEMPURA ^{A, D, G, K} **12**
Thunfisch | Avocado Philadelphia

T2. SALMON TEMPURA ^{A, D, G, K} **11**
Lachs | Avocado | Philadelphia

T3. HOTATEGAI TEMPURA ^{A, D, G, K} **13**
Jakobsmuscheln | Avocado Philadelphia

T4. CRUNCHY VEGGIE ^{A, G, K}  **10**
Gurke | Avocado | Kräuterseitlinge | Spargel | Philadelphia

T5. BIG DADDY ^{A, B, D, G, K, N} **15**
Lachs | Thunfisch | Salzwasseraal | Garnelen | Avocado | Philadelphia

OMAKASE

OMAKASE 1 ^{B, D, K} **18**
2 Maki | 2 Nigiri | 3 Sashimi | Seetang salat

OMAKASE 2 ^{A, B, C, D, G, K} **24**
1x Premium Roll | 1 x Maki | 3 Sashimi | Seetang salat

OMAKASE 3 ^{A, B, D, G, K} **25**
Jakobsmuscheln | Avocado Philadelphia

OMAKASE 4 (FOR 2 PEOPLE) ^{A, B, D, G, K} **49**
1x Tempura Roll | 1x Premium Roll | 2 Maki | 4 Sashimi | 2 Nigiri | Seetang Salat

OMAKASE 5 (FOR 3 PEOPLE) ^{A, B, D, G, N} **65**
1 Tempura Roll | 1 Freestyle Roll | 1 Premium Roll
1 Maki | 6 Sashimi | 3 Nigiri | Seetang salat

DESSERT

- D1. YORI EIS** ^{1, 2, G}  **7**
Zwei Kugeln Eis mit Frischem Obst und Mangopüree
- D2. AMAI CHOCO** ^{1, 2, F, G}  **8**
1 Schokoküchlein mit einer Kugel Eis
Auswahl Eissorte (Grüntee | Sesam)
- D3. YORI MOCHI** ^{1, 2, F, G}  **6.5**
verschiedene Eissorten Matcha, Vanille & Sesam gehüllt in Reiskuchen

EXTRAS

- JASMINE REIS**  **3**
- SUSHI REIS**  **4**
- RIND** **7**
- ENTENBRUST** **7**
- GARNELEN** ^B **6**
- LACHS** ^D **7**
- THUNFISCH** **8**
- TOFU**  **5**
- JAKOBSMUSCHELN** **7**
- BEILAGENSALAT** ^D  **5**
- SÜSS-SAUER-DIP**  **2**
- SOJA-SCHALOTTEN-DIP** ^{A, F}  **2**
- CHILI-LIMETTEN-INGWER-DIP** **2**
- SESAM-SAUCE-DIP**  **3**
- MISO-SAUCE-DIP**  **3**
- TERIYAKI-DIP** ^{A, F}  **2,5**
- COCKTAIL-DIP** ^{C, F, J}  **2,5**
- KUGEL SESAM-EIS** ^{F, G}  **3**
- KUGEL GRÜNTEE-EIS** ^{F, G}  **3**

DRINKS

SOFTDRINKS

COLA/COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SPEZI ^{1,3,9,11}	0,4L	4
SCHWEPES-TONIC WATER, -WILD BERRY, -GINGER ALE, -BITTER LEMON ^{1,3,10}	0,4L	4.2
APFEL, MANGO, MARACUJA, JOHANNISBEERE, LITSCHI	0,4L	4.2
ACQUA MORELLI FRIZZANTE	0.25L	2.9
Mineralwasser mit Kohlensäure	0.75L	6.5
ACQUA MORELLI NATURALLE	0.25L	2.9
stilles Mineralwasser	0.75L	6.5

HOMEMADE

CHANH DA ICE TEA 0,5L	5.8
Mit frischen Limetten, Minze und Braunen Zucker	
MANGO MINT JUICE 0,5L	6
Mangosaft, Frischer Orangensaft, frische Ananas und Minze	
COOL PEACH ICED TEA 0,5L	5.8
Mit erfrischenden Pfirsichen, Orange und Zitronengras	
SWEET RED SMOOTHIE ^G 0,5L	6
Erdbeere, Joghurt, Rohrzucker, Schlagsahne	



DRINKS

BEER & ALCOHOL

ERDINGER URWEISSE ^A 0,5L	4
ERDINGER WEISSBIER DUNKEL ^A 0,5L	4
ERDINGER ALKOHOLFREI ^A 0,5L	4
RUSS'N 0,5L	4
COLA-WEISSBIER URWEISSE 0,5L	4
SAIGON ^A 0,33L Vietnamesisches Bier	4
CHOYA SAKE KARAFFE Warmer Japanischer Reiswein	6

COCKTAILS

FOREVER DRUNK ^{4,11}	7
Frischen Gurke und Minze, Wodka, Midori (japan. Melon Liquör), Limettensaft, Apfelsirup, Ginger Beer	
DOWNSIDE UP ^{4,11}	8
Gefrorene Mixed Berries, Roku Gin, Sake, Zitronensaft, Kirschsirup, Shiso purple Kresse	
DANCING NIPPLE ¹¹	8
Frischen Limetten, Whisky, Rohrzucke, Martini Rosse, Litschisaft, Orangenschale	

MOCKTAILS

VIRGIN ROCKSTAR ¹¹	6.5
Limettensaft, Kokosmilch, braunen Zucker, Ginger Beer	
BAMBI BOOST ^{4,11}	6.9
Beeren, Limettensaft, Pfirsich-Sirup, Maracujasaft, Ginger Ale	
HONEST KID ¹¹	6
Frischen Kumquat und Minze, Orangensaft, Zuckersirup, Mangosaft	

TEA

SENCHA TEA Grüner Tea	3.5
JASMIN TEA Jasminblüten Tee	3.5
GINGER TEA Mit frischen Inwer, Minze, Kumquat, Honig und Zitronengras	4
LEMONGRASS TEA Mit frischen Zitronengras, Ingwer, Minze, Kumquat und Honig	4
MINT TEA Mit frischer Pfefferminze, Ingwer und Honig	4

COFFEE

ESPRESSO ⁹	2.2
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	2.2
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	4.4
CAPPUCINO ^{9,G}	2.8
MILCHKAFFEE ^{9,G}	3.2
LATTE MACCHIATO ^{9,G}	3.5
CAFE PHIN ⁹ Vietnamesischer Filterkaffee	3.9
CAFE SUA DA ⁹ Vietnamesischer Eiskaffee	5

ALLERGIE & ADDITIVES

- A. Glutenhaltiges Weizenmehl sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphite
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ADDITIVES

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1. MIT FARBSTOFF | 2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFF | |
| 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | |
| 5. GESCHWEFELT | 6. GESCHWÄRZT | 7. MIT PHOSPHAT |
| 8. MIT MILCHEIWEISS | 9. KOFFEINHALTIG | |
| 10. CHININHALTIG | 11. MIT SÜSSUNGSMITTEL | 12. GEWACHST |

