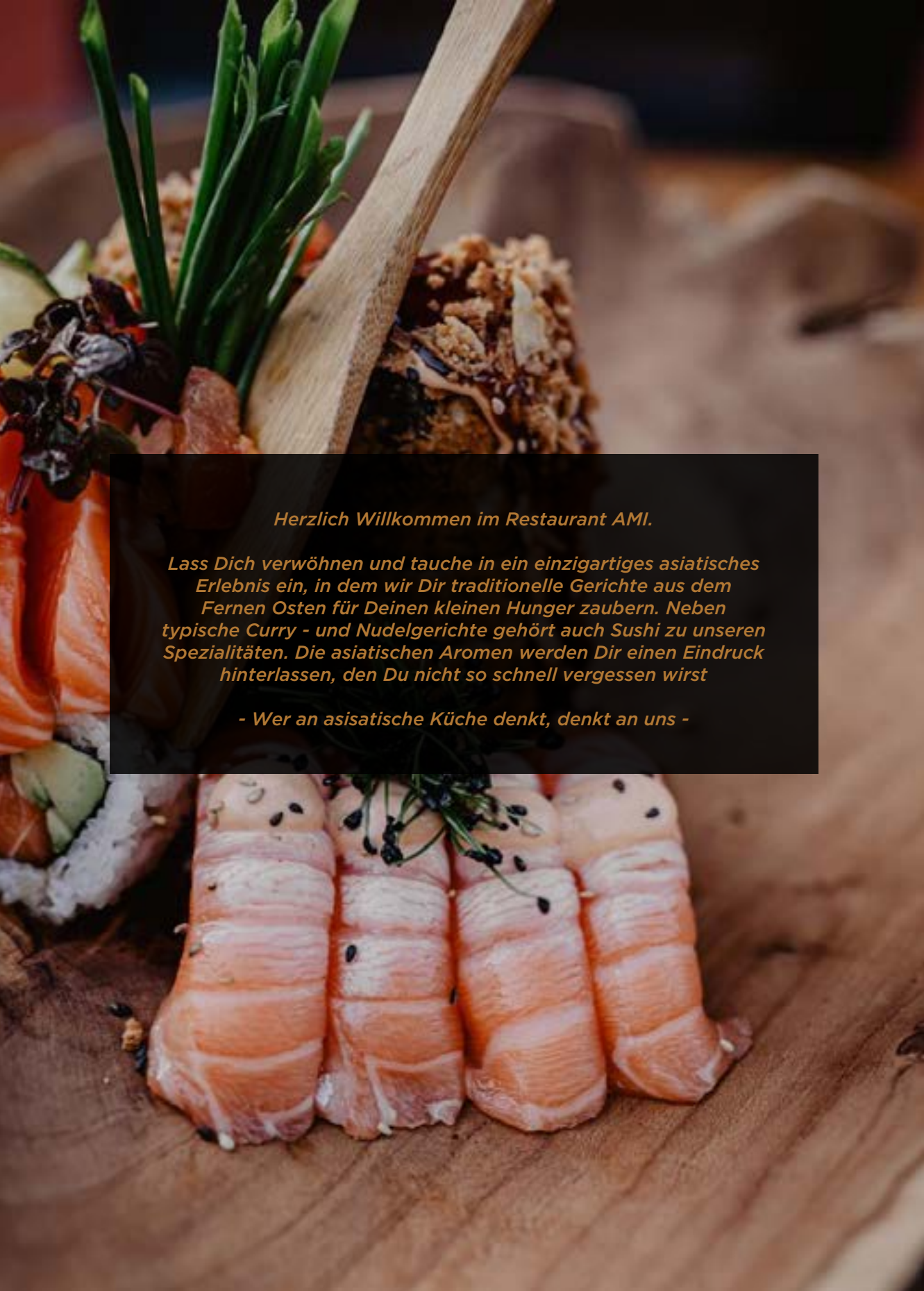




SUSHI & ASIAN FUSION





Herzlich Willkommen im Restaurant AMI.

Lass Dich verwöhnen und tauche in ein einzigartiges asiatisches Erlebnis ein, in dem wir Dir traditionelle Gerichte aus dem Fernen Osten für Deinen kleinen Hunger zaubern. Neben typische Curry - und Nudelgerichte gehört auch Sushi zu unseren Spezialitäten. Die asiatischen Aromen werden Dir einen Eindruck hinterlassen, den Du nicht so schnell vergessen wirst

- Wer an asiatische Küche denkt, denkt an uns -

SOUPS

SUPPEN

1. MISO SOUP ^{D, F}

Sojasuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln.

Auswahl mit:

Soybean soup with tofu, spring onion.


Optional with:

- a. Seetang | Seaweed 3,9
- b. Lachs | Salmon 4,9

2. COCO'S LOVE SOUP ^G

Kokosmilch-Suppe mit Zitronengras, Champignon, Sojasprossen, Limettenblätter, Koriander und Basilikum. Auswahl mit:

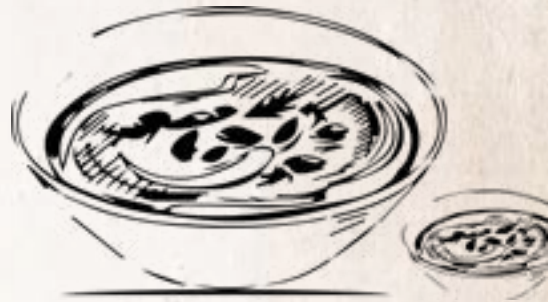
Coconut milk soup with lemongrass, mushrooms, soybean sprouts, lime leaves, coriander and basil. Optional with:

- a. Bio Tofu  4,9
- b. Hühnchen | Chicken 4,9
- c. Garnelen | Prawns 5,5

3. WANTAN SOUP ^{A, K} 4,9

Hausgemachte Teigtaschen-Suppe mit Pak Choi, Sojasprossen, Zwiebeln, Champignon & Sesamöl


Homemade dumpling soup with pak choy, soybean sprouts, onions, mushrooms & sesame oil



04. LEMON RIVER (leicht scharf) ^{B, M}

Zitronengras -Suppe mit Tom Yam Paste, Champignons, Sojasprossen, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln und Koriander. Auswahl mit:

Lemongrass soup with tom yam paste, mushrooms, soybean sprouts, tomatoes, spring onions and coriander. Optional with:

- a. Bio Tofu  4,9
- b. Hühnchen | Chicken 4,9
- c. Garnelen | Prawns 5,5
- d. Lachs | Salmon 5,9



VORSPEISEN

05. EDAMAME ^F  4,9

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
Steamed green soybeans with sea salt

06. DIMSUM (4 PCS) ^{G, H, K, A} 4,9

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen.
Dazu hausgemachter Soße
Steamed dumplings filled with prawns. Served with homemade sauce

07. SUMMER ROLLS (2 PCS) ^{A, E, F, G, K}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Kräutern. Serviert mit Hoisin oder Erdnuss Dip. Auswahl mit:
Vietnamese summer rolls filled with rice noodles, salad, herbs. Served with hoisin or peanut dip. Optional with:

a. **Bio Tofu & Avocado**  5,5

b. **Hühnchen | Chicken** 5,5

c. **Garnelen | Prawns** 5,9

08. MINI VEGGIE SPRING ROLLS (6 PCS) ^{A, I, H}  4,9

Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse. Dazu Süß-Sauer-Soße
Fried spring rolls with vegetables & sweet chili sauce

09. VIETNAMESE SPRING ROLLS (2PCS) ^{A, I, J} 5,9

Frittierte Reispapierrollen mit gemischtem Hackfleisch, Glasnudeln, Gemüse. Serviert mit Salat und Süß-Chili-Sauce
Fried rice paper rolls with mixed minced meat, glass noodles, vegetables. Served with salad and sweet chilli sauce

10. AMI'S SATE (2 PCS) ^{E, G} 5,5

Hausgemachte gegrillte Hähnchenspieße auf Salat.
Serviert mit Erdnuss-Soße
Homemade grilled chicken skewers on salad. Served with peanut sauce



11. CRUNCHY WANTAN (4 pcs) A,H 4,9

Hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Hähnchen
und Süß-Sauer-Soße

Homemade fried dumplings with chicken, Served with sweet sour dip

12. GYOZA (4 PCS) K, A 5,5

Gebratene japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen,
Gemüse und AMIs Unagi-Soße

Fried japanese dumplings filled with chicken, vegetables and AMI's unagi sauce

13. KARAAGE (4 PCS) K, A 5,0

Frittierte Hähnchenstücke mit Teriyaki-Soße und Sesam

Fried chicken pieces with teriyaki sauce and sesame

14. YAKITORI (2 PCS) A, F, K 5,5

Gegrillte marinierte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße und Sesam

Grilled marinated chicken skewers with teriyaki sauce and sesame seeds

15. AVOCADO DREAM (3 PCS) C, G, K, F, A 6,5

Gebackene Avocado auf Salat mit AMIs Unagi-Mayo Soße

Baked avocado on a salad with AMI's Unagi-Mayo sauce

16. SWEET POTATO FRIES A, C, G 4,9

Frittierte Süßkartoffel-Pommes mit AMIs Mayo-Soße

Fried sweet potatoes with Ami's Mayosauce

17. EBI TEMPURA (3 PCS) A, C, G, F, K 5,0

Knusprige panierte Garnelen. Serviert mit Salat und
Unagi & AMIs Mayo-Soße

Crispy deep-fried prawns. Served on salad with Unagi & AMI's Mayo sauce

18. AMI'S PLATE FOR 2 14,9

Unsere Vorspeisen Überraschungsplatte für 2 Personen inkl. 2 Soßen

Our surprise appetizer plate for 2 person incl. 2 dips



SALATE

SALADS

19. SEETANG SALAT ^{A, K, F} 4,9

Eingelegter Algensalat mit Sesam
Pickled seaweed salad with sesame seeds

20. KIMCHI SALAT (SCHARF) ^K 4,9

Eingelegter Chinakohl, Möhren & Lauch
Spicy pickled Chinese cabbage, carrots and leeks

22. MANGO SALAT ^{A, E, O} 7,5

Frische Mango-Streifen mit Garnelen, Karotten, Sojaprossen,
Erdnüssen und frische Kräuter
*Fresh mango strips with prawns, peanuts, coriander, homemade lime
vinaigrette,*

23. DEEP OCEAN SALAT ^{A, C, F, G, K} 12,9

Lachs, Thunfisch, gekochte Garnelen, Butterfisch, Tempura
Garnelen auf Wildkräutersalat mit hausgemachtem Dressing
*Salmon, tuna, cooked prawns, butterfish, tempura prawns on wild herb
salad with homemade dressing*

POKE

BOWLS

24. POKE BOWL ^{A, E, F, H, K}

Sushi Reis Bowl mit Wildkräutersalat, Edamame, Seetang Salat,
Gurken, Avocado, Cherry Tomaten, Erdnüsse mit AMI's Unagi & Mayo
Soße. Auswahl mit:

*Sushi rice bowl with wild herb salad, edamame, seaweed salad, cucumber,
avocado, cherry tomatoes, peanuts with AMI's unagi & mayo sauce.
Optionally with:*

- a. Bio Tofu  11,9
- b. gebackenes Hähnchen | Crispy chicken 12,9
- c. Lachs | Salmon 13,9
- d. Tempura Garnelen | Tempura prawns 13,9



HAUPTGERICHTE


MAIN COURSES

25. AMI'S CURRY ^{F, G, N, K} (LEICHT SCHARF)

Rotes Curry mit Zitronengras, Kokosmilch, frischen Gemüse und Thai Basilikum. Serviert mit Wildkräutersalat und Jasmin Reis oder Reisbandnudeln. Auswahl mit:

Red curry with lemongrass, coconut milk, fresh vegetables and Thai basil.


Served with wild herb salad and jasmine rice or rice noodles. Optional with:

a. Bio Tofu 	10,9
b. Hähnchen Chicken	11,9
c. gebackene Hähnchen Crispy chicken	12,5
d. knusprige Ente Crispy duck	13,9
e. Großgarnelen Prawns	13,9
f. Gegrillter Lachs Grilled salmon	14,9

26. OMA'S MANGO CURRY ^{F, G, N, K}

Cremige Mango Curry- Soße mit verschiedenem Gemüse. Serviert mit Wildkräutersalat und Jasmin Reis oder Reisbandnudeln. Auswahl mit:


Creamy mango curry sauce with mixed vegetables. Served with wild herb salad and jasmine rice or flat rice noodles. Optional with:

a. Bio Tofu 	10,9
b. Gebackenes Hähnchen Crispy chicken	12,5
c. Knusprige Ente Crispy duck	13,9
d. Großgarnelen Prawns	13,9
e. Gegrillter Lachs Grilled salmon	14,9

27. TASTY PEANUT ^{E, G, K}

Cremige Erdnuss-Sauce aus Kokosmilch und gemahlene Erdnüssen mit frischem Saison Gemüse. Serviert mit Wildkräutersalat und Jasmin Reis oder Reisbandnudeln. Auswahl mit:

Creamy peanut sauce combined by coconut milk and roasted and grounded peanut with fresh seasonal vegetables. Served with wild herb salad, jasmine rice or rice noodles

a. Bio Tofu 	10,9
b. Gebacken Hähnchen Crispy chicken	12,5
c. Knusprige Ente Crispy duck	13,9
d. Großgarnelen Prawns	13,9



28. TERIYAKI SPEZIAL ^{B, K, A}

Japanischer Stil mit saisonalen Gemüsen in Teriyaki-Soße, Sesam & Jasmin Reis. Auswahl mit:

Japanese style with seasonal vegetables in teriyaki sauce, sesame & jasmine rice.

Selection with:

a. gegrillter Bio-Tofu 	11,9
b. Gebackene Hähnchen Crispy chicken	12,9
c. Rinderfleisch Beef	13,9
d. Knusprige Ente Crispy duck	13,9
e. Großgarnelen Prawns	13,9
f. Gegrillter Lachs Grilled salmon	14,9

29. GOLDEN REIS ^{C, D, F, A}

Gebratener Duftreis mit Bio-Ei, frischen Gemüsen & Röstzwiebeln.

Auswahl mit:

Fried fragrant rice with organic egg, fresh vegetables & fried onions. Selection with:

a. gegrillter Bio-Tofu 	11,9
b. Gebackene Hähnchen Crispy chicken	12,9
c. Rinderfleisch Beef	13,9
d. Knusprige Ente Crispy duck	13,9
f. Großgarnelen Prawns	13,9

30. PHO HA NOI ^{H, D}

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln und Sojakeimen in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander & Ingwer. Auswahl mit:


Traditional soup of the Vietnamese capital with flat rice noodles and soy sprouts in a strong broth, refined with spring onions, coriander & ginger. Selection with:

a. Bio Tofu	10,9
b. Hühnerbrust Chicken breast	11,9
c. Rindfleisch Beef	12,9

31. UDON WOK SPEZIAL ^{A, B, C, E, K}


Gebratene dicke Udon-Nudeln mit verschiedenen Gemüsen, Bio-Ei und hausgemachte Austern-Soße. Auswahl mit:

Fried thick udon noodles with various vegetables, organic egg and homemade oyster sauce. Selection with:

a. gegrillter Bio-Tofu 	11,5
b. gebackene Hähnchen Crispy chicken	12,5
c. Rinderfleisch Beef	13,5
d. Knusprige Ente Crispy duck	13,9
e. Großgarnelen Prawns	13,9

32. BAY NOODLES ^{A,C,E,F,H}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Bio-Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Erdnüsse und frischen Kräutern. Auswahl mit:
Fried Vietnamese rice noodles with organic egg, pakchoi, bean sprouts, peanuts and fresh herbs. Optional with:

a. Gegrillter Bio-Tofu 	11,5
b. Gebackene Hähnchen Crispy chicken	12,9
c. Rinderfleisch Beef	13,9
d. Knusprige Ente Crispy duck	13,9
f. Großgarnelen Prawns	13,9

33. BUN BO NAM BO ^{A,D,E,F,H,J} 12,5

Gebratene Rindfleischstreifen auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen. Serviert mit hausgemachter Soße
Stir-fried beef strips on warm rice noodles with wild herb salad, fresh herbs, roasted onions, peanuts. Served with homemade sauce

34. BUN NEM ^{A,E,H,K,O} 12,5

Knusprige gebackene Frühlingrollen mit Reisnudeln, Wildkräutersalat, Erdnüsse, gerösteten Zwiebeln und hausgemachter Soße
Crispy spring rolls with rice noodles, wild herb salad, peanuts, roasted onions and homemade sauce

KINDER MENU

nur bis 14 Jahre alt

35. PHO LOVER ^{H,D} 5,9

Kleine Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrust
Small flat rice noodles soup with chicken

36. CHICKEN LOVER ^{A,C,G} 5,9

Gebackenes Hühnerfleisch mit Süßkartoffel-Pommes. Dazu Mayo Dip
Fried chicken with sweet potatoe fries and mayo dip



SUSHI



MAKI (8 PCS)

- | | |
|--|---|
| 40. Sake ^D 3,9
Lachs | 50. Unagi ^{D, F, K} 4,9
gegrillter japanischer Süßwasseraal |
| 41. Sake Avo ^D 3,9
Lachs & Avocado | 51. Avocado ^K Avocado & Sesam [🌿] 3,6 |
| 42. California ^D 3,9
Surimi & Avocado | 52. Kappa ^K Gurke & Sesam [🌿] 3,3 |
| 43. Tekka ^D 4,3
Thunfish | 53. Tamago ^{C, K} [🌿] 3,6
japanische Omelette & Sesam |
| 44. Tekka Spicy ^D ^{🌶️} 4,6
pikantes Thunfish Tatar | 54. Kampyo ^K [🌿] 3,3
Kürbisstreifen & Sesam |
| 45. Tuna ^{D, C, G} 3,9
gekochter Thunfish, Mayonnaise & Lauchzwiebeln | 55. Oshinko ^K [🌿] 3,3
marinierter Rettich & Sesam |
| 46. Ebi ^o 4,0
gekochte Garnelen | 56. Rucolla ^K [🌿] 3,6
Rucola, Philadelphia & Sesam |
| 47. Ebi Avo ^o 4,3
gekochte Garnelen & Avocado | 57. Aspura ^{K, G} [🌿] 3,8
Babypargel mit Mayonnaise & Sesam |
| 48. Butterfish ^D 4,2
Butterfish & Masago | |
| 49. Salmonskin ^{D, K} 4,5
gegrillter Lachshaut, Unagi Soße & Sesam | |

SPEZIAL MAKI (8 PCS)

- 58. Sake Rucola** ^D 4,8
Lachs, Rucola & Philadelphia
Salmon, Rocket & Philadelphia
- 59. Kani** ^{B, C, G} 5,5
Krebsfleisch, Tamago, Lauchzwiebeln & Mayonnaise
real crab meat, tamago, spring onions & mayonnaise
- 60. Unagi Kappa** ^{D, F, K} 5,5
gegrillter japanischer Süßwasseraal, Gurke, Sesam & Unagi Soße
grilled Japanese freshwater eel, cucumber, sesame & unagi sauce



NIGIRI (2 PCS)

- | | |
|--|--|
| 61. Sake ^D Lachs 4,4 | 70. Avocado ^K Avocado & Sesam  3,9 |
| 62. Maguro ^D Thunfisch 4,8 | 71. Tamago ^{C, K}  3,9
japanische Omelette & Sesam |
| 63. Ebi ^O gekochte Garnelen 4,6 | 72. Inari ^{F, K} Tofu Tasche & Sesam  3,9 |
| 64. Mutsu ^D Butterfisch 4,2 | 73. Oshinko ^{K, L, 11}  3,9
marinierter Rettich & Sesam |
| 65. Ika ^P Tintenfisch 4,2 | 74. BabySpargel ^K  4,2
Babyspargel & Sesam |
| 66. Tako ^Q gekochte Oktopus 4,4 | |
| 67. Unagi ^{D, F, K} 5,2
gegrillter japanischer Süßwasseraal &
Unagi Soße | |
| 68. Hotategai ^{N, F, K} 5,8
flambierter Jakobsmuscheln & Unagi Soße | |



AMI 'S SUSHI TAPAS

- 75. Salmon Aburi** ^{A, C, D, F, G, K} (2 pcs) 6,5
 flambierter Lachs mit grünem Babyspargel
Flambéed salmon with green baby asparagus
- 76. Tuna Aburi** ^{A, C, D, F, G, K} (2 pcs) 6,9
 flambierter Thunfisch mit grünem Babyspargel
Flambéed tuna with green baby asparagus
- 77. Gurkan Kani** ^{B, C, G, F}  (2 pcs) 6,9
 Krebsfleisch, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Chilli und Gurke
 umgewickelt
real crab meat, spring onions, mayonnaise, chilli and cucumber wrapped
- 78. Gurkan Mix** ^{B, C, G, F}  (2 pcs) 6,9
 pikantes Lachs-Thunfisch Tatar, Lauchzwiebeln und Gurke umwickelt
Wrapped in spicy salmon and tuna tartare, spring onions and cucumber
- 79. Sake Tatar** ^{D, F, G} 10,9
 Lachs Tatar auf Avocado, Seetangsalat
Salmon tartare on avocado, seaweed salad
- 80a. Sake Tataki** (6 pcs) ^{D, F, G, K} 11,9
 leicht angegrillte Lachsscheiben, Seetangsalat
 & Avocado – Tomaten Soße
Slightly grilled salmon slices, seaweed salad & avocado – tomato sauce
- 80b. Tuna Tataki** (6 pcs) ^{D, F, G, K} 12,9
 leicht angegrillte Thunfischscheiben, Seetangsalat &
 Avocado – Tomaten Soße
lightly grilled tuna slices, seaweed salad & avocado – tomato sauce

INSIDE OUT (8 PCS)

81. Sake I.O ^{D, K} 7,5
Lachs, Avocado & Tobico

82. Sake Phila I.O ^{D, G, K} 7,5
Lachs, Gurke, Philadelphia & Tobico

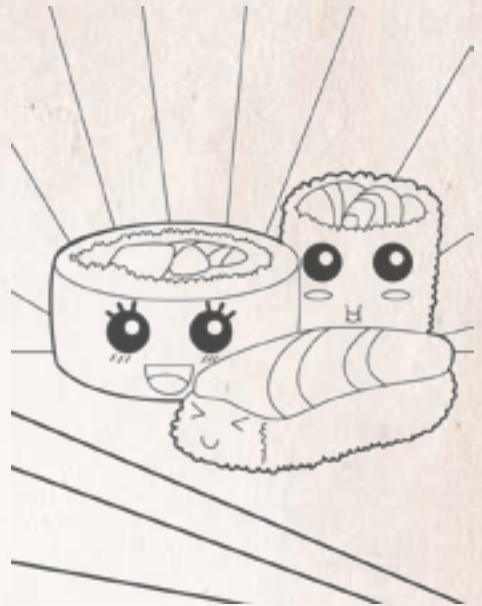
83. California I.O ^{A, B, C, D} 6,9
Surimi, Avocado & Tobico

84. Maguro I.O ^{D, K} 8,5
Thunfisch, Avocado & Tobico

85. Spicy Tuna I.O ^{D, K}  8,5
pikantes Thunfisch-Tatar, Gurke & Tobico

86. Ami Tori I.O ^{A, G, F, K} 7,9
gebacken Hähnchenbrust, Gurke, Sesam & Unagi-Soße

87. Ebi I.Oi ^{O, K} 8,5
gekochte Garnelen, Avocado & Tobico



88. Salmon Skin I.O ^{D, F, K} 7,9
gegrillter Lachshaut, Gurke, Sesam & Unagi-Soße

89. Kani spezial I.O ^{B, K} 8,5
Krebsfleisch, Avocado, Gurke & Tobico

90. Sake Rucolla I.O ^{D, K, G} 7,9
Lachs, Rucolla, Philadelphia & Sesam

91. Tuna I.O ^{C, D, G, K} 7,5
gekochte Thunfisch, Mayonnaise, Gurke & Sesam

92. Rucolla I.O ^{G, K}  6,9
Rucola, Gurke, Philadelphia & Sesam

93. Veggie I.O ^K  6,9
Avocado, Gurke, Kampyo & Sesam

AMI'S SPEZIAL ROLLS

INSIDE OUT (8PCS)

mit 2 verschiedenen hausgemachten Soßen nach Amis Art
with 2 different sauces according to Ami style

94. AMI's Roll A, D, G, K, O 12,9

Ebi Tempura, Avocado, Mango, Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Lachs & Avocado – Tomaten Soße

Ebi Tempura, avocado, mango, Philadelphia, coated with flambéed salmon & avocado – tomato sauce

95. Blue Tunacado A, D, G, K, O 13,9

Avocado-Babyspargel im Tempuramantel, Philadelphia ummantelt mit flambiertem Thunfisch

Avocado baby asparagus wrapped in tempura, Philadelphia coated with flambéed tuna

96. Mama Tamago A, C, D, G, K 12,5

Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia umwickelt mit japanischem Omelett

Salmon, avocado, cucumber, Philadelphia wrapped in Japanese omelette

97. Rainbow Hokkaido B, D, G, K 13,5

Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Philadelphia, Tobiko ummantelt mit verschiedenen Auflagen vom Fisch

Real crab meat, avocado, cucumber, Philadelphia, tobiko encased with different layers of fish

98. Dragon Fuji A, G, K, O 12,5

Ebi Tempura, Gurke, Mango, Philadelphia ummantelt mit Avocado

Ebi tempura, cucumber, mango, Philadelphia coated with avocado

99. Geisha Amida A, G, K, O, D 14,9

Ebi tempura, Gurke, Rucolla, Philadelphia, Tobiko ummantelt mit Aal

Ebi tempura, cucumber, rocket, Philadelphia, tobiko coated with eel

100. King Tiger D, G, K 12,5

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Mango, Philadelphia, Sesam ummantelt mit Lachs

Grilled salmon skin, cucumber, mango, Philadelphia, sesame coated with salmon

101. Shibuya Ochi D, G, K, O 12,9

Gekochter Thunfisch, Chilimayo, Gurke, Röstzwiebel ummantelt mit Garlenen

Cooked tuna, chili mayo, cucumber, fried onions coated with shrimp

102. ThuThu's Vegan A, K 12,9

Babyspargel im Tempura, Süßkartoffeln, Gurke ummantelt mit Avocado

Baby asparagus in tempura, sweet potatoes, cucumber coated with avocado

103. Freestyle Roll 14,9

Lassen Sie sich von unserem Sushi Meister überraschen

Let our sushi master surprise you

FUTO MAKI (5 PCS)

104. Sumo Futo Maki ^{K, D, G} 9,5

Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Kürbis, Philadelphia & Tobico
Salmon, tuna, cucumber, avocado, pumpkin, Philadelphia & Tobico

105. Veggie Futo Maki ^{K, C, G} 8,9

Gurke, Avocado, jap. Omlett, Kürbis & Sesam
Cucumber, avocado, Japanese omelette, pumpkin and sesame



SASHIMI

Für unser Sashimi werden die frischesten Fische aus seinem Ursprung verwendet.

The freshest fish from its origin are used for our sashimi.

111. Sake Sashimi ^D (5 Stk.) 9,9

Norwegischer Lachs auf Seetang Salat
Norwegian salmon on seaweed salad

112. Maguro Sashimi ^D (5 Stk.) 10,9

Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat
Yellowfin Tuna on Seaweed Salad

113. Sake Maguro Sashimi ^D (je 3 Stk.) 11,5

Lachs & Thunfisch auf Seetang Salat
Salmon & Tuna on Seaweed Salad

114. Mix Sashimi (je 2 Stk.) ^D 14,9



Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ebi auf Seetang Salat
Salmon, tuna, butterfish, ebi on seaweed salad

115. Deluxe Sashimi ^{B, D, N, O, P, Q} 26,9

große Platte mit gemischten Fischen & Meeresfrüchten
large platter of mixed fish & seafood

AMI'S MINI BAKED ROLLS (8 PGS)

Mit 2 verschiedenen hausgemachten Soßen nach AMI's Art
With 2 different homemade sauces according to AMI's style

- 120. Sake** ^{A, D, G, K} 5,9
Lachs & Philadelphia
Salmon & Philadelphia
- 121. Ebi Avo** ^{O, K, G, A} 5,8
gekochte Garnelen & Avocado
cooked prawns & avocado
- 122. Tekka Spicy** ^{A, D, G, K}  5,9
pikanter Thunfisch & Lauchzwiebeln
spicy tuna & spring onions
- 123. Chicken** ^{A, G, K} 5,9
gegrilltes Hähnchen & Philadelphia
grilled chicken & Philadelphia
- 124. Veggie** ^{A, G, K}  5,5
Gurke & Avocado
Cucumber & Avocado

AMI'S CRUNCHY BIG ROLLS

8 Stk. mit 2 verschiedenen hausgemachten Soße nach Ami
Art & Avocado – Tomaten Soße
8 pieces with 2 different homemade sauces according to Ami
style & avocado – tomato sauce

- 125. Ami's Crunchy** ^{A, D, G, K} 12,9
Lachs, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Philadelphia & Sesam
Salmon, avocado, cucumber, spring onions, Philadelphia & sesame seeds
- 126. Tuna Crunchy** ^{A, D, G, K} 12,5
gekochte Thunfisch, Gurke, Philadelphia & Sesam
cooked tuna, cucumber, Philadelphia & sesame seeds
- 127. Tokyo Crunchy** ^{A, O, G, K} 12,9
gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia & Sesam
cooked prawns, avocado, cucumber, Philadelphia & sesame seeds
- 128. Yaki Crunchy** ^{A, G, K} 12,9
gegrilltes Hähnchen, Gurke, Philadelphia & Sesam
grilled chicken, Cucumber, Philadelphia & Sesame
- 129. Veggie Crunchy** ^{A, C, G, K}  11,9
Avocado, Gurke, jap. Omlett, Kürbis & Sesam
Avocado, cucumber, Japanese omelette, pumpkin and sesame

Welcome

MENU SUSHI SET

M1. SAKE DELUXE ^{D, K} 13,9

8 Stk. Lachs Avo Maki
8 Stk. Lachs I.O
2 Stk. Lachs Nigiri

M2. MAKI MIX ^{D, K} 11,9

8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Kappa Maki

M3. SHAMOJI ^{A, B, D, G, K} 15,5

8 Stk. Lachs Maki
4 Stk. California I.O
8 Stk. Sake Mini Baked Roll
3 Stk Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi)

M4. NIGIRI's OCEAN ^{D, K, O, F} 11,9

6 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Tamago, 1 Ika, 1 Unagi)

M5. VEGGIE GREEN ^{A, K, C, F, G} 12,9

8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Veggie Mini Baked Roll
3 Stk. Nigiri (Avocado, Tamago, Inari)

M6. BEST FRIENDS ^{A, B, D, G, K, F} 38,9

(für 2 Personen)
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. California Maki
8 Stk. AMI's Roll
8 Stk. AMI's Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)

M7. FANCY SORA ^{A, B, D, G, K, F, O} 59,9

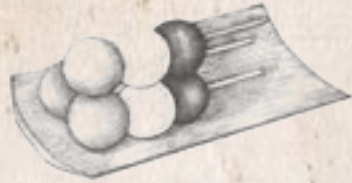
(für 3 Personen)
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. California I.O
8 Stk. Blue Tunacado Roll
8 Stk. Freestyle Roll
8 Stk. Tuna Crunchy Roll
6 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi)
3 Stk. Sake Sashimi auf Seetang Salat

M8. AMI's BONSAI ^{A, B, D, G, K, F} 79,9

(für 4 Personen)
2 Stk. Salmon Aburi, 2St. Tuna Aburi, 2St. Gurkan Kani, 2St. Ebi Tempura
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. California Maki
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. California I.O
8 Stk. Sake I.O
8 Stk. Geisha Amida
8 Stk. Freestyle Roll
8 Stk. AMI's Crunchy Roll
4 Stk. Sake Sashimi auf Seetang Salat



NACHTISCH



- 200. MOCHI ICE CREAM** ^G 4,9
2 verschiedene Sorten japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung
2 different types of Japanese rice cakes with ice cream filling
- 201. SWEET BANANA** ^{A, G, K} 4,9
3 Stk. gebackene Bananen mit Honig
3 pcs. baked bananas with honey
- 202. SESAME BALLS** ^{K, F} 4,9
Klebrige Reismehlbällchen gefüllt mit süßer Mungbohnenpaste
Glutinous rice balls filled with sweet mung bean paste
- 203. MATCHA ICE CREAM** ^G 4,9
3 Kugel Grüntee Eis
3 scoops of green tea ice cream

BEILAGEN EXTRA

- 300. Reis** 2,0
- 301. Reismnudeln/ Reisbandnudeln** 2,0
- 302. Süßkartoffel-Pommes** 4,0
- 303. Avocado-Tomaten-Sauce** 2,0
- 304. Erdnuss-/Hoisin-/Süß-Sauer Sauce** 1,0
- 305. Unagi-/Coctail-Sauce** 1,0
- 306. Ingwer/Wasabi** 1,0

GETRÄNKE



FRESH HOMEMADE

SODA LEMON 4,9

frischer Limettensaft, Rohrzucker, Soda
fresh lime juice, sugar, soda water

ICED GREEN TEA 4,9

Grüner Tee, Apfelsaft, Holundersirup und frische Minze
green tea, apple juice, elder syrup and mint

GINGER LIME LIMONADE 4,9

Ingwer, Limette und Soda
ginger, lime and soda water

MANGO LASSI 4,9

Mangopulp, Milch & Joghurt
mango puree, milk & yogurt

AVOCADO LASSI 4,9

Avocado, Milch, Kondensmilch
avocado, milk, condensed milk

HOT TEAS

GREEN TEA 3,5

JASMIN TEA 3,5

Jasmin Tee, Rosenblüten & Honig
jasmin tea, rose blossom & honey

GINGER TEA 3,5

frischen Ingwerstreifen, Limette & Honig
fresh ginger, lime & honey

AMI TEA 4,0

frische Minze, Ingwerstreifen, Limette & Honig
fresh mint, ginger, lime & honey

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Gl. 0,2l	Gl. 0,4l
Cola/ Zero ^{1,4,5}	2,5	4,0
Sprite ^{1,4,5}	2,5	4,0
Apfelsaft	2,5	4,5
Ananassaft	2,5	4,5
Maracujasaft	2,5	4,5
Schorlen	2,5	4,5
Mineral Wasser/ Still	Fl. 0,25l 2,9	Fl. 0,75l 5,5
Tonic Water ^{4,8}	Fl. 0,2l 2,9	
Ginger Ale ^{4,8}	2,9	

APERITIF & COCKTAILS

APEROL SPRITZ ²	6,9
<i>Prosecco, Aperol, Orangenscheibe</i> <i>prosecco, aperol, orange slices</i>	
MOSCOW MULE ²	7,5
<i>Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke</i> <i>vodka, ginger beer, lime, cucumber</i>	
GIN TONIC ^{7,8,9}	7,5
<i>Gin, Tonic Water, Limette</i> <i>gin, tonic water, lime</i>	
MOJITO ^{1,3,7}	7,5
<i>Havana, Limette, Rohrzucker, Soda und Minze</i> <i>havana, lime, cane sugar, soda and mint</i>	
HUGO ³	6,9
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze</i> <i>prosecco, elderflower sirup, soda, mint</i>	
CUBA LIBRE ^{1,4}	7,5
<i>Rum, Cola, Limette</i> <i>rum, cola, lime</i>	





FLASCHENBIERE

Sapporo	0,33 l	3,9
Warsteiner		3,9
Warsteiner Alkoholfrei		3,9
König Ludwig Weizen Hel	0,5 l	4,5
König Ludwig Weizen Alkoholfrei ..		4,5

WEISSWEINE

Kiefer Grauburgunder ^L	Gl. 0,2 l	6,5	Fl. 0,75 l	24
trocken, frisch, leichter Süße von Birne und Mandel				
Sonnenhof Gutswein Riesling ^L	Gl. 0,2 l	6,5	Fl. 0,75 l	24
trocken, feinfruchtige Aromen				
Domaine Tariquet Sauvignon Blanc ^L	Gl. 0,2 l	6,0	Fl. 0,75 l	23
trocken, mineralisch frisches und fruchtiges Bouquet				
Weinschorle ^L			Gl. 0,2 l	4,9
Prosecco			Gl. 0,1 l	3,5



ROTWEINE

Merlot Inwinectus Pays d'Oc ^L	0,2 l	5,5	Fl. 0,75 l	20
geschmeidig, samtig				
Rodriguez Sanzo T-Sanzo 3 Tempranillos ^L	0,2 l	5,9	Fl. 0,75 l	20,5
trocken, feinfruchtig				

JAPANISCHE GETRÄNKE

Sake	0,1L	4,0
-------------------	------	------------

KAFFEE


Vietnamesischer Kaffee 3,5


Vietnamesischer Eiskaffee 4,5

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL. MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

A – Getreide (glutenhaltig)
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fische
E – Erdnüsse
F – Sojabohnen
G – Milch
H – Schalenfrüchte
I – Sellerie
J – Senf
K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxid und Sulphite

M – Lupinen
N – Weichtiere
O – Garnelen
P – Tintenfisch
Q – Oktopus

 vegetarisch
Bei Vegan wenden Sie
sich bitte an unsere
Mitarbeiter.

 Scharf

.....

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

1.Farbstoff,
2.Konservierungsstoff,
3.Süßstoff, 4.Koffeinhaltig,
5.Säuerungsmittel,
6.Stabilisator,
7.Antioxidationsmittel,
8.Chininhaltig,

9.Taurin,
10.Geschmacksverstärker,
11.Enthält eine
Phenylalaninquelle



AMI RESTAURANT

Kaiserstraße 54 - 44135 Dortmund

0231 9504 9997