



Phamily
ASIAN KITCHEN

menu

Asian Food



SOUP | SUPPEN

1. Miso Wan A.F.G.N 5.50 €

Japanische Suppe aus Dashibrühe -
Sojabohnenpaste - Seidentofu - Seetang

2. Seafood Miso A.B.D.F.G 7.50 €

Meeresfrüchte mit Dashibrühe - Sojabohnenpaste -
Seidentofu - Seetang

3. Wantan Suppe A.E.F.G.N 6.50 €

Teigstaschen mit Fleischfüllung

4. Cremige Kokos Suppe A.B

Mit Zitronengras Kaffirblätter -
Kokosmilch und Austernpilze

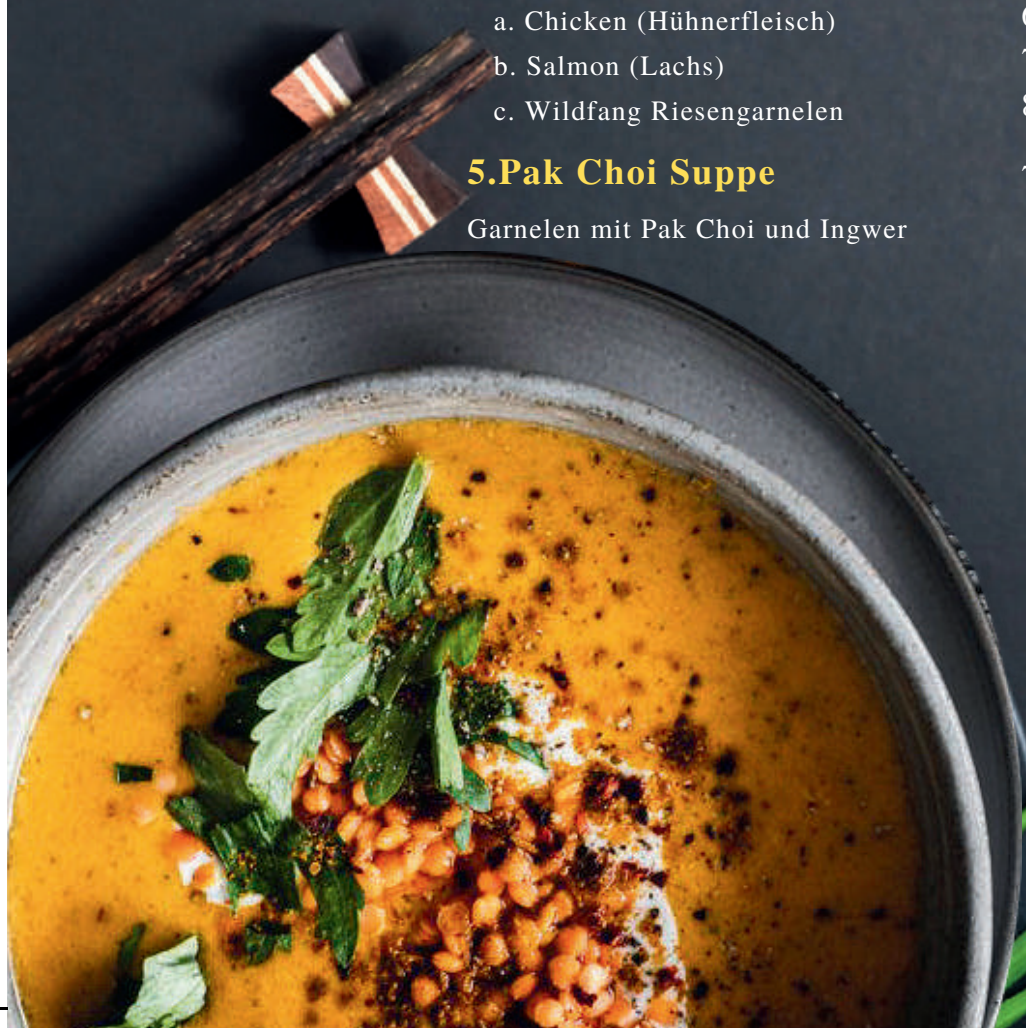
a. Chicken (Hühnerfleisch) 6.50 €

b. Salmon (Lachs) 7.50 €

c. Wildfang Riesengarnelen 8.50 €

5. Pak Choi Suppe 7.50 €

Garnelen mit Pak Choi und Ingwer



Phamily
ASIAN KITCHEN

6. Bun Bo Hue

16.90 €

Bun Bo Hue ist eine beliebte vietnamesische **Rindfleischsuppe** und wird mit Reismudeln und allerlei Kräutern angerichtet. Das Gericht wird wegen seiner einzigartigen Mischung aus scharf-sauerem und herzhaft-intensiven Umami-Aromen sehr geschätzt. HUE ist eine **Kaiserstadt**, die mit dem Kochstil des früheren königlichen Hofes assoziiert wird.

PHO'

Kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern. Fein abgeschmeckt mit Zimt, Anis, Ingwer und Chili

07. **Rindfleisch** E klein 7.90 € groß 15.90 €

08. **Hühnerfleisch** E klein 7.50 € groß 14.90 €

09. **Seiden Tofu** D.F klein 7.50 € groß 14.90 €

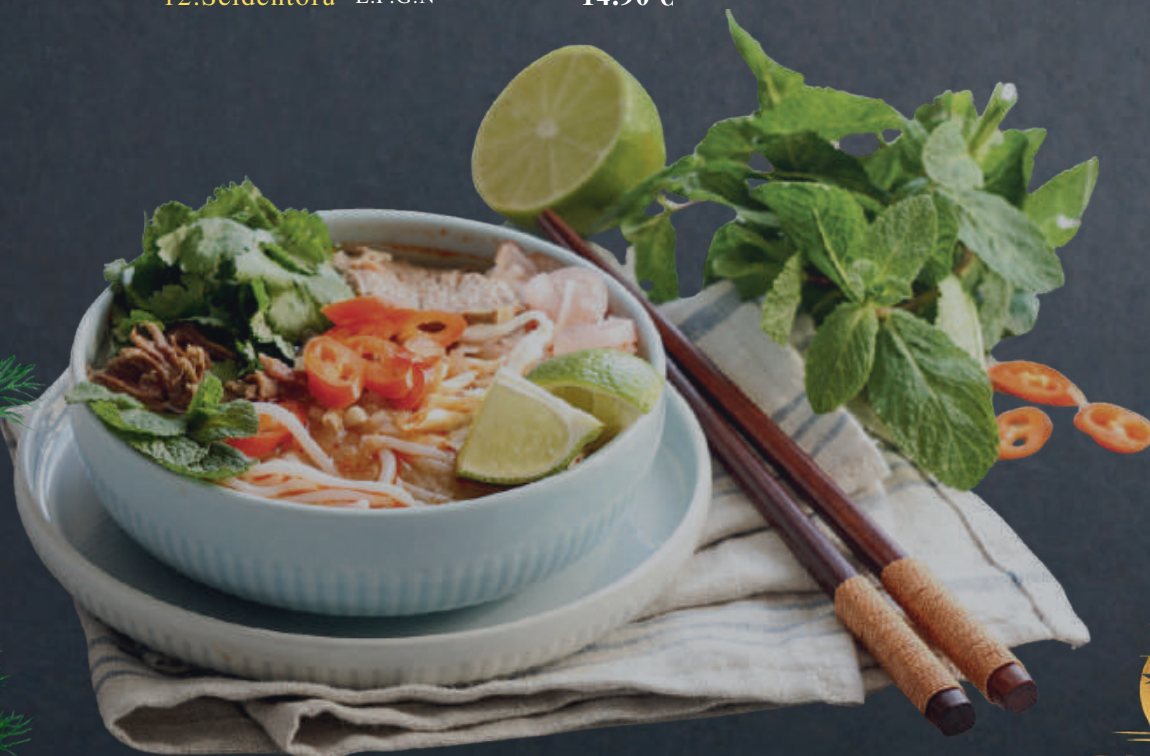
Udon Nudelsuppen (Groß)

Udon ist eine japanische Nudelsorte aus Weizenmehl. Die Suppe wird mit Dashibrühe und frischen Kräutern zubereitet.

10. **HAI-SAN** A.B.F.G.N Meeresfrüchte 16.90 €

11. **Thap Cam** -verschiedenes FLEISCH- A.B.E.G 15.90 €

12. **Seidentofu*** E.F.G.N 14.90 €





VORSPEISEN

13.Crispy Wantan A.G.N 7.50 €

Wantan Teigtaschen mit Fleischfüllung

14.Edamame 5.50 €

Japanische Sojabohnen mit Meersalz
oder Chilli Salz

15.Gyoza A.B 6.50 €

Teigtaschen mit Fleischfüllung

16.Bao Bao A.B.D 6.90 €

Dampfnudeln mit knuspriger Ente und Salat

17.Flambee Jakobsmuschel A.C.D.F.G.N 9.90 €

Glasnudeln mit Lauchzwiebeln, Sesam und
flambierten Jakobsmuscheln

18.Yaki Tori 3 Stk. A.F.G.N 8.50 €

Special Hühnerspieße mit Wildkräutersalat,
Teriyakisauce und Sesam

19.Crispy Tofu Sticks A.F.G.N 7.50 €



Phamily
ASIAN KITCHEN

20. Tom Chien Com D.E.F.G.N 8.90 €

Crispy Garnelen in Reisflocken mit hausgemachter Mangosauce

21. Bo La Lot A.E.F.G.N 8.50 €

In Wildbetelblätter umwickeltes Rinderhack mit Zitronengras, serviert auf Reismudeln

22. Muc Chien Gion A.B.F.G.N 8.50 €

Crispy Calamari, Kaffirblätter und Tempurateig

23. Cha Gio Thit A.F.G.N 7.50 €

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Moreheln, Karotten und Zwiebeln, serviert auf „Nuoc Mam“ -

24. Cha Gio Chay A.F.G.N 6.50 €

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Tofu und Gemüsefüllung

25. Ga Sate 3 Stk. A.E.F.G 8.50 €

Gegrillte Saté-Spieße vom Huhn auf Salat, dazu Erdnuß-Sauce





GOI CUON / SOMMERROLLEN

Sommenrollen werden aus Reispapier gewickelt mit Kräutern, Salat, Gurken, Reismudeln, gerösteten Erdnüssen und Sesam zubereitet. Serviert mit Hoisin Sauce.

27. Tom	A.B.E.F.G.N	(gekochte Garnelen)	7.90 €
28. Bo Nuong	A.E.G.N	(Rinderhüftsteak)	7.50 €
29. Ga Nuong	A.E.G.N	(Hühnerbrustfilet)	7.50 €
30. Vit Gion	A.E.G.N	(krusprige Ente)	8.50 €
31. Bio Tofu	E.F.G.N	(gebratener Tofu)	6.90 €
32. Salmon Avo	D.E.G.N	(rohe Lachs-Avocado)	8.50 €



GOI / SALATE

33. Wakame Salat	F		5.90 €
Seealgensalat mit erlesenem Sesam			
34. Mango Duck	D		8.90 €
Mango-Ente-Salat mit Koriander und Zwiebeln			
35. Beef Salad	D.E		8.90 €
Rindfleischsalat mit Kräutern und Peperoni			
36. Goi Mien Tom Thit	B.D		9.90 €
Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerfleisch und frischen Kräutern			



Phamily
ASIAN KITCHEN

GEDÄMPFTE DUMPLINGS

37. Ha Cao B.F.N 7.50 €

Reismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung

38. Xiu' Mai A.B.F.N 7.50 €

Teigtaschen mit Fleisch und Garnelenfüllung

39. Wantan Hap A.B.F.N 6.50 €

Hausgemacht Wantan mit Fleisch und Garnelenfüllung

40. Gyoza A.B 6.50 €

Teigtaschen mit Gemüsefüllung

41. PHAMILY-VORSPEISEN-PLATTE

/ ab 2 Personen / pro Person 15.90 €

- Ente Mango Salat
- Sommerrollen
- Bo La Lot - Rindfleisch in Wildbetelblätter
- Hühnerspieße
- Edamame - japanische Bohnen mit Meersalz
- Frühlingsrollen
- Crispy Wantan





BUN BOWLS (GROSSE NUDELSCHALE, LAUWARM)

Reisnudelbowl mit Topping nach Wahl, Salat, Gurken, Erdnüssen, frischen Kräutern und Röstzwiebeln. Serviert mit hausgemachter Fisch-Sauce zum Dippen.

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| 42. Bun Ga | A.E.F.G.N (gegrilltes Hühnerfleisch) | 15.50 € |
| 43. Bun Bo | A.E.F.G.N (Rinderhüftsteak) | 16.90 € |
| 44. Bun La Lot | A.E.F.G
(Rindfleisch umwickelt in Wildbetelblätter) | 16.90 € |
| 45. Bun Vit | A.E.F.G.N (knusprige Ente) | 17.50 € |
| 46. Bun Tom Nuong | D.E.F.G.N
(gegrillte Riesengarnelen) | 20.90 € |
| 47. Bun Chay Tofu | | 15.90 € |

VEGAN / WOKS

- | | | |
|------------------------------|--|--|
| 48. Tofu Ca Ri | D.F
Marktgemüse mit Tofu in rotem Curry und Kokosmilch | |
| 49. Tofu Sa Ot | F
Marktgemüse mit Tofu, Zitronengras und Peperoni | |
| 50. Tofu Xao Thap Cam | F
Tofu in Soja mit Marktgemüse | |
| 51. Pak Choi Xao Toi | F
Pak Choi in Soja mit Marktgemüse | |
| 52. Mien Xao Tofu | F.G.N
Gebratener Tofu und Glasnudeln mit Gemüse in Soja-Sauce | |





NUDELN / FUSIONKITCHEN

BANH CANH XAO B.D.E.F Udon Nudeln mit gebratenem Gemüse und Pak Choi

53.Rindfleisch

17.50 €

54.Hühnerfleisch

16.50 €

55.Garnelen

19.90 €

56.Vit Quay

knusprige Ente mit Reisbandnudeln

19.90 €



57.Crispy Chicken

knusprige Hähnchenkeule mit Reisbandnudeln

17.90 €

58.Chicken Udon Cari

Udon Nudeln mit Hühnerfleisch in Curry

16.90 €



Phamily
ASIA KITCHEN



HAUPTGEBIRGEN



BO / RINDERHÜFTSTEAKS

18.90 €

59.Bo Ca Ri D.G

Rinderhüftsteaks mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und frischem Marktgemüse

60.Bo La Que D

Rinderhüftsteaks mit Thai Basilikum und frischem Marktgemüse

61.Bo Pak Choi D

Rinderhüftsteaks mit Ingwerstreifen und Pak Choi (Senfkohl)

62.Bo Xa Ot D.N

Rinderhüftsteaks mit Zitronengras, Peperoni und frischem Marktgemüse

63.Bo Chien Sot Me D.N

Crispy Rinderhüftsteaks mit Tamarind-Süßsauer-Sauce und frischem Gemüse, Sesam

CA / FISCH

20.90 €

64.Dorade D

Ganze, knusprige Dorade mit Ingwerstreifen, Pak Choi (Senfkohl) und Gemüse

65.Ca Hoi Nuong D.F

Gegrilltes Wildlachsfilet mit Teriyaki Sauce, Marktgemüse und Sesam

66.Ca Hoi Ca Ri D.G

Gegrilltes Wildlachsfilet mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse

67.Dorade D.N

Gegrillte Dorade mit Tamarind-Süßsauer-Sauce und frischem Gemüse, Sesam



HAUPTGEBIRGEN

TOM / GARNELEN

23.90 €

68. Tom Ca Ri B.D

Garnelen mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse

69. Tom La Que B.D

Garnelen mit Thai Basilikum und Gemüse

70. Tom Sot Me B.D

Garnelen mit Tamarind-Süßsauer-Sauce und frischem Gemüse, Sesam

71. Tom Sa Ot B.D.N

Garnelen mit Zitronengras, Peperoni und frischem Gemüse



HAUPTSPESIEN

VIT / ENTE

19.90 €

72. Vit Ca Ri A.D.G

Knusprige Ente mit Marktgemüse in roter Currysauce

73. Vit La Que A

Knusprige Ente mit Marktgemüse und Thai Basilikum

74. Vit Sot Lac A

Knusprige Ente mit Erdnuss-Sauce und frischem Marktgemüse

75. Vit PakChoi A

Knusprige Ente mit Pakchoi und Austernpilze

76. Vit Kokos Mango A

Knusprige Ente mit Mango, Kokosmilch Creme und Marktgemüse

77. Vit Xao Gung A

Knusprige Ente mit Ingwerstreifen und Marktgemüse



Phamily
ASIAN KITCHEN

HAUPTGEBIRGEN



GA / HÜHNCHEN

16.50 €

78.Ga Ca Ri A.D.G

Hühnerfleisch mit Kokosmilch und Marktgemüse in roter Currysauce

79.Ga La Que A

Hühnerfleisch mit Thai Basilikum und Marktgemüse

80.Ga Xa Ot D.N

Hühnerfleisch mit Zitronengras, Peperoni und Marktgemüse

81.Ga Sot Lac D.N

Knusprige Hähnchenkeule mit Erdnuss-Sauce und Marktgemüse

82.Ga Mango Kokos D.N

Knusprige Hähnchenkeule mit Mangocreme, Kokosmilch und Marktgemüse

83.Ga Sot Me D.N

Knusprige Hähnchenkeule mit Tamarind-Süßsauer-Sauce, Sesam und Gemüse



Phamily
ASIAN KITCHEN

FUSION KITCHEN

84. Tuna Teriyaki D.G 21.90 €

Thunfischfilet - kurz gegrillt - auf Wildkräutersalat, Reis und Teriyaki Sauce

85. Beef Tower A.F.G.N 27.00 €

Medium gegrilltes, argentinisches Rinderfilet (200g) mit Avocadotatar, serviert auf Wildkräutersalat und Teryaki Sauce

86. Maguro O Yarng A.D.F.G.N 21.90 €

Gewürztes Thunfischsteak Sesam /gegrillte / in rotem Thai Curry Sambal Gemüse und Reis

87. Jumbo Black Tiger A.B.C.F.G.N 25.00€

(Garnelen - Jakobsmuscheln)

Gegrillt mit Röstpfeffer und Curry Sambal Sauce, serviert mit Gemüse-Reis

88. Surf and Turf A.C.F.G.N 28.00 €

Argentinisches Rindsfilet /gegrillte Black Tiger Garnelen mit Röstpfeffer und Curry Sambal Sauce, Gemüse

89. Ente Teriyaki A.F.G.N 20.90 €

Zartrosa gegrillte Barbarie Ente mit Lauchzwiebeln und Shitaki Pilze mit Ente Teriyaki Sauce

90. Black Tiger Garnelen A.C.B.F.G.N 20.90 €

Gegrillte Riesengarnelen im Tontopf mit Glasnudeln und Gemüse auf hausgemachter Spezial-Krabben-Sauce



DIE LEICHTE KÜCHE JAPANS

91. Avocado Tatar

9.90 €

Gehackte Avocado, Tomaten und Wildkräutersalat

92. Sashimi Salada A.D.F.G.N

12.90 €

Thunfisch-Lachs-Avocado in Würfel mit Miso Sauce, Sesam

93. Maguro Tatar A.D.F.G.N

12.90 €

Fein gehackter Thunfisch mit Fliegenfischrogen, Frühlingszwiebeln, Sesam und Avocado Tatar

94. Salmon Tatar A.D.F.G.N

11.90 €

Gehackter Wildlachs, Frühlingszwiebeln, Sesam, Chili, Avocado Tatar

95. Carpaccio Beef A.F.G.N

11.90 €

Carpaccio vom Rind, dazu Avocado Tatar mit Wasabi

96. Tuna Tataki A.D.F.G.N

11.90 €

Kurz gegrilltes Thunfischfilet mit Bonito, Sesam, feinem Schnittlauch, Tomaten, in Soja Sauce

97. Salmon Tataki A.D.F.G.N

11.90 €

Kurz gegrillter Wildlachs mit Bonito, feinem Schnittlauch, Tomaten, Sesam, in Soja Sauce





TEPPANYAKI (OHNE SUSHI REIS)

98.Salmon Yaki 5 Stk. D.F.N 14.90 €

Kurz gegrilltes Lachsfilet mit Wildkräutersalat, dazu Teriyaki Sauce und Sesam

99.Tuna Yaki 5 Stk D.F.N 15.90 €

Kurz gegrilltes Thunfischfilet mit Wildkräutersalat, dazu Teriyaki Sauce und Sesam

100.Hotategai Yaki 6 StkD.F.N 15.90 €

Kurz gegrilltes Jakobsmuschel mit Zitronengras, Wildkräutersalat, dazu Teriyaki Sauce und Sesam

101.Matsu Yaki 5 Stk. D.F.N 14.90 €

Gegrillter Butterfisch mit Wildkräutersalat, dazu Teriyaki Sauce und Sesam



MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr

M1.Ga Xao La Que 9.90 €

Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Thai Basilikum, leicht scharf

M2.Ga Ca-Ri 9.90 €

Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch

M3.Ga Sa Ot 9.90 €

Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Gemüse und Zitronengras, leicht scharf

M4.Ga Sot Lac 10.50 €

Knusprige Hähnchenkeule mit Erdnüssen und Gemüse

M5.Vit Ca-Ri 12.90 €

Knusprige Ente mit Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch

M6.Vit Soja 12.90 €

Knusprige Ente mit Gemüse in Soja-Sauce

M7.Vit Sot Lac 12.90 €

Knusprige Ente mit Gemüse in Kokos-Erdnuss-Sauce, leicht scharf

M8.Bo Xao Pak Choi 10.90 €

Rindfleisch gebraten mit Pak Choi und Knoblauch in Austernsauce

M9.Bo Sa Ot 10.90 €

Rindfleisch mit Zitronengras, Peperoni und Gemüse

M10.Bo La Que 10.90 €

Rindfleisch mit Thai Basilikum und Gemüse

M11.Bun Ga Nuong (lauwarmes Gericht) 10.90 €

Nudelschale mit gegrilltem Hühnerfleisch, Salat, Gurken, Erdnüssen
Röstzwiebeln und Kräutern

M12.Bun Bo (lauwarmes Gericht) 10.90 €

Nudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Salat, Gurken, Erdnüssen
Röstzwiebeln und Kräuter

M13.Com Rang Ga 9.90 €

Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse

M14.Mi Xao Ga 9.90 €

Eiernudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse

M15.Udon Nudeln mit Rindfleisch 10.50 €

Dicke Weizennudeln gebraten mit Rindfleisch, Gemüse & Röstzwiebeln



MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr

07.PHO' B klein 7.90 € groß 15.90 €

Kräftige Rindbrühe mit Reisbandnudeln, feinstem Rindfleisch und frischen Kräutern. Abgeschmeckt mit Zimt, Anis, Ingwer und Chili.

08.Hühnerfleisch E klein 7.50 € groß 14.90 €

09.Seiden Tofu D.F klein 7.50 € groß 14.90 €

UDON NUDELSUPPEN (Groß)

Udon ist eine japanische Nudelsorte aus Weizenmehl. Die Suppe wird mit Dashibrühe und frischen Kräutern zubereitet.

10.Hai-San Meeresfrüchte A.B.F.G.N 16.90 €

11.Thap Cam A.B.E.G 15.90 €
verschiedenes FLEISCH

12.Seidentofu* E.F.G.N 14.90 €

VEGETARISCH

M16.Tofu Ca-Ri 9.90 €

Wok-Gemüse, Tofu in rotem Curry und Kokosmilch, scharf

M17.Bun Tofu (lauwarmes Gericht) 9.90 €

Nudelschale mit gebratenem Tofu, Salat, Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern



Phamily
ASIAN KITCHEN

SUSHI



CRUNCHY SUSHI ROLLS (6 STK.)

- Classic Mini Rolls -
Frittierte Rolle mit Unagi Sauce und Majonnaise

102.Sake Crunchy A.D.F.G.N 7.50 €

Lachs, Avocado

103.Kami Roll Crunchy A.B.F.G.N 7.50 €

Surimi, Avocado

104.Ebi Crunchy A.B.F.G.N 7.50 €

Gekochte Garnelen, Avocado, Cream cheese

105.Spicy Salmon Crunch A.D.F.G.N 7.90 €

Lachs, Lauch, Chili, Sesam

299.Salomon I.O Crunchy 8 Stck 10.90 €

Lachs, Avocado, Cream cheese

300.Tiger Tempura Crunchy I.O 8 stck 11.90 €

Garnelen, Avocado, Gurken, Cream cheese

BIG CRUNCHY SUSHI ROLLS 2.0 (5 STK.)

- Large Rolls / Große Rolle -

106.Chicken Crunch A.F.G.N 8.90 €

Marinierter Yakitori, Gurke, Sesam

107.Salmon Crunchy D.F.G.N 9.90 €

Lachs, Avocado, Mango, Cream cheese

108.Tuna Crunchy D.F.G.N 10.90 €

Thunfisch, Avocado, Babyspargel, Cream cheese, Tobiko

109.Tempel Crunchy' A.B.F.G.N 10.90 €

Lachs-Thunfisch-Garnelen, Avocado, Babyspargel, Cream cheese,

110.Monk's Crunchy F.G.N 9.90 €

Mixed Vegetable, Cream cheese, Sesam



Phamily
ASIAN KITCHEN

SUSHI



INSIDE OUT ROLLS (8 STK.)

Fischfüllung: umwickelt mit Fischrogen und Sesam

Gemüsefüllung: umwickelt mit Sesam

- | | |
|--|--------|
| 111.Kamo Rolls A.G.N | 7.50 € |
| Ente mit Gurken, Sesam | |
| 112.California Rolls A.B.C.D | 7.50 € |
| Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko | |
| 113.Salmon Cream D | 8.90 € |
| Lachs, Avocado, Cream Cheese, Tobiko | |
| 114.Atlantic Rolls D.G.F.N | 8.90 € |
| Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Sesam | |
| 115.Spicy-Tuna I.O D.G.F | 9.50 € |
| Thunfisch, Lauchzwiebel, Gurke, würzige Chili-Sauce, Tobiko | |
| 116.Spicy-Salmon I.O D.G.F | 9.50 € |
| Lachs, Avocado, Lauchzwiebel, würzige Chili-Sauce, Tobiko | |
| 117.Blacks Tiger Tempura A.B.C.G.N | 8.90 € |
| Garnelen Tempura, Cream cheese, Avocado, Mango, Tobiko und Sesam | |
| 118.Rucola Rolls I.O F.G.N | 7.50 € |
| Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, umwickelt mit Rucola | |
| 119.Avo. Creams I.O F.G.N | 7.50 € |
| Avocado, Cream Cheese, Sesam | |
| 120.Kappa Creams I.O F.G.N | 6.50 € |
| Gurken, Cream Cheese, Sesam | |
| 121.Mango Cream I.O F.G.N | 6.90 € |
| Frische Mango, Cream Cheese, Sesam | |

BIG FUTON ROLLS (8 STK.)

- | | |
|---|---------|
| 122.Futon Mixed A.B.D.G.N | 10.90 € |
| Surimi, Avocado, Gurke, Rettich, Lachs Thunfisch, Tobiko, Rucola, Sesam | |
| 123.Veggie Futon D.F.G.N | 10.90 € |
| Avocado, Gurke, Rettich, Mango, Tamago, Kampyo, Cream Cheese, Sesam | |



Phamily
ASIAN KITCHEN

SUSHI

NEW STYLE INSIDE OUT RAINBOW

ROLLS (8 STK.)

Alle Specialrolls verfeinert mit Unagi Sauce, Sesam, Rettich, Kresse-Salat, unwickelt mit Fisch-Gemüse

124.Moon Moon A.B.F.G.N 10.90 €

Surimi, Avocado, Gurke, Rucola, Cream Cheese, unwickelt mit Lachs

125.Tiger & Salmon Rolls A.B.D.F.G 11.90 €

Garnelen, Mango, Avocado, Cream Cheese, unwickelt mit Lachs

126.Red & Pink's A.B.F.G.N 11.90 €

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Gurke, Majonnaise, Tobiko, unwickelt mit Lachs-Thunfisch

127.Moon Light A.B.D.F.G.N 12.90 €

Surimi, Avocado, Mango, Gurke, Majonnaise, unwickelt mit Butterfisch-Lachs-Thunfisch

128.White Lotus A.B.D.G.N 11.90 €

Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Cream Cheese, unwickelt mit Avocado-Lachs

129.Salmon-Tatar Rolls A.B.D.G.N 12.90 €

Avocado, Lachs, Chili, Schnittlauch, Cream Cheese, Rucola, unwickelt Lachstatar

131.Salmon & Rucola A.D.G.N 9.90 €

Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, unwickelt mit Rucola

132.Shaolin Monk's Rolls F.G.N 10.90 €

Mango, Rucola, Gurke, Cream Cheese, unwickelt mit Avocad





FLAMBÉED SUSHI (8 STK.)

Umwickelt mit flambiertem Fisch, verfeinert mit Cocktail-Unagi Sauce, Sesam, Rettich und Kresse

133.Flambéed Salmon A.D.F.G.N 12.90 €

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Cream Cheese, flambierter Lachs

134.Vulcano Tuna A.D.F.G.N 12.90 €

Surimi, Avocado, Cream Cheese, flambierter Thunfisch mit Tobiko Topping

135.Fireworks, Tuna-Salmon A.B.F.G.N 13.50 €

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Cream Cheese, Tobiko, flambierter Tuna-Lachs

136.Craw Daddy A.B.D.F.G.N 12.90 €

Surimi, Avocado, Mango, Gurke, Majonnaise, umwickelt mit Butterfisch-Lachs-Thunfisch

137.Matsu A.D.F.G.N 12.90 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Cream Cheese, flambierter Butterfisch

138.Salmon Tatar Flambé A.B.D.G.N 13.50 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, gehacktes Lachstatar, Chili Sauce und Schnittlauch

SUSHI

MAKI-SUSHI (6 STK.)

In Nori gerollt, gefüllt mit Reis, Fisch oder Gemüse

139. Avocado	5.50 €
140. Oskinko	4.90 €
Marinierter Rettich	
141. Kappa	4.50 €
Gurken, Sesam	
142. Kampyo	4.00 €
ingelegter Kürbis	
145. Sake Maki <small>D</small>	5.90 €
Lachs	
146. Tekka Maki <small>D</small>	6.50 €
Thunfisch	
147. Ebi Maki <small>B</small>	5.50 €
Gekochte Garnele	
148. Sake Avo. Maki <small>D</small>	6.50 €
Avocado, Lachs	
149. Matsu Maki <small>D</small>	5.90 €
Butterfisch	
150. Unagi Maki <small>D</small>	6.50 €
Gegrillter Aal, Gurke, Teriyaki	
152. Surimi Maki <small>B</small>	3.90 €
Krabbenfleisch	

SUSHI

NIGIRI (2 STK.)

Reis

155.Sake D	6.50 €
Lachs	
156.Maguro D	6.90 €
Thunfisch	
157.Ebi B	6.50 €
Garnelen	
158.Ika R	5.00 €
Tintenfisch	
159.Tako R	5.00 €
Gekochter Octopus	
160.Hotategai R	7.50 €
Jacobsmuschel	
161.Surimi A.B.C	5.00 €
Krabbensfleisch	
162.Tobiko D	7.50 €
Fischrogen	
163.Unagi D	7.50 €
Gegrillter Flusaal	
164.Matsu D	7.00 €
Butterfisch	





SUSHI

NEW STYLE NIGIRI (2STCK)

Reis -Fisch

165.Matsu Flambeed D	9.00 €
flambiertem Butterfisch	
166.Salmon Flambeed D	8.50 €
flambiertem Lachs	
167.Tuna Flambeed B	8.90 €
flambiertem Thunfisch	
168.Aal Flambeed R	8.90 €
flambiertem Aal Unagi-Spargel	
169.Aburi Spicy Salmon Tatar R	9.50 €
Lachstatar und umwickelt Lachs	
170.Aburi Spicy Tuna Tatar D	9.50 €
Tunatatar gehackt umwickelt Tuna	



SUSHI

SASHIMI

In der japanische Küche stellt Sashimi die purste Form von Sushi dar, Hierbei werden die Fisch und Meeresfrüchte je nach Geschmack angeboten, roh und ohne Reis.

171.Salmon Sashimi A.D.F.N 8 Stk. 16.90 €

Lachs- auf Wakame Salat, dazu
Wildkräutersalat

172.Tuna Sashimi A.D.F.N 8 Stk. 17.90 €

Lachs- auf Wakame Salat, dazu
Wildkräutersalat

173.Salmon-Tuna Sashimi A.D.F.N 8 Stk. 19.90 €

Lachs- auf Wakame Salat, dazu
Wildkräutersalat

174.Deluxe Sashimi A.B:D.F.N.R 24.90 €

Fisch-Meeresfrüchte auf Wakame Salat, dazu
Wildkräutersalat



SUSHI



DON BURI „Japanische Reisschale“

Sushi Reis mit Fisch oder Fleisch und Gemüse, Salat, Sesam, verfeinert mit Wildkräutersalat mit Cocktails-Unagi Sauce

175.Chicken Don A.F.M.N.O

14.90 €

Mariniertes Yakitori Chicken

176.Sake Don A.D.F.N.O

15.90 €

Rohes Lachsfilet, Tobiko

177.Sake Yaki Don A.C.D.F.M

16.90 €

Flambiertes Lachsfilet

178.Maguro Yaki Don A.C.D.F.M.N.O

17.90 €

Flambiertes Thunfischfilet



ALLERGENE: A= glutenhaltiges Getreide; 13= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H= Schalenfrüchte; L= Sellerie; Mr: Senf; N= Sesamsamen; O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R= Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Sorbit, 10=Milcheiweis 11= koffeinhaltig 12= chininhaltig

Vegan **Scharf**



DESSERT

- 180.Crispy Banana** G.N 6.90 €
Banane mit Vanille Eis
- 181.Sticky Rice Mango** G.N 8.50 €
Frische Mango mit Klebreis an süßer Kokoscreme
- 182.Eis Sorbet** 7.90 €
Schwarzer Sesam, Macha Grüntee, Vanille, Mango
- 183.Mochi Eis** 1.G.N 7.90 €
Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eis
- 184.Kokos-Panna-Cotta** G.N 5.90 €
Mit Ingwer-Karamell-Kokoscreme
- 185.Ingwer Crème Brûlée** 6.50 €
- 186.Kokosbällchen mit Kokosraspel** G.N 6.50 €



APERITIF

Hugo

Prosecco, Holunder, Minze, Limette

6.90 €

Hugo Berry

Prosecco, Holunder, Minze, Mix Berry, Minze

7.50 €

Aperol 1

mit Prosecco, Soda

6.90 €

Aperol 1

mit Weißwein, Soda

6.90 €

Ramazotti Rosato 1.12

mit Russian Wildberry

6.90 €

Ramarotti Rosato 1

mit Prosecco, Basilikum

6.90 €

Prickle Berry 1.3

Lillet Rose, Gurke, Erbeere, Berry, Minze

7.50 €

Campari Soda 1.12

7.90 €

Campari Orange 1.12

7.90 €

LONGDRINKS

Gin Tonic Water Bombay 12

8.90 €

Gin Tonic Water Hendrick 12

10.90 €

Vodka Soda oder mit Red Bull 1.11.12

8.90 €

Cuba Libre 1.12

8.90 €

SOFTDRINKS

Coca Cola	1.9.11.15	0.33Fl.	3.80 €
Cola Light	1.9.11.15	0.33Fl.	3.80 €
Fanta	1.3	0.33Fl.	3.80 €
Sprite		0.33Fl.	3.80 €
Mezzo Mix	1.9	0.33Fl.	3.80 €
Ginger Ale	1	0.2Fl.	3.50 €
Bitter Lemon	3.10	0.2Fl.	3.50 €
Tonic Water	10	0.2Fl.	3.50 €
Ginger Beer	1	0.2Fl.	3.50 €
Wild Berry	1.10	0.2Fl.	3.50 €
Tafelwasser		0.5Fl.	3.50 €
VIO Apollinaris Medium		0.25Fl.	2.80 €
VIO Apollinaris Medium		0.75Fl.	7.50 €
VIO Apollinaris Still		0.25Fl.	2.80 €
VIO Apollinaris Still		0.75Fl.	7.50 €




FRESH DETOX WATER

Mixed Berries-Cucumber-Ginge	5.50 €
Berry-Lychee-Minze-Kokos	5.50 €
Coconut-Minzer-Ginger	5.50 €
Pineapple-Strawberry-Ginger	5.50 €

FRESH LEMONADE

Chanh Da (Frische Limette, Minze, Zucker)	5.50 €
Ginger Limetten, Hachia	5.50 €
Ginger Limonade	5.50 €
Strawberry Mint	5.50 €
Pineapple (Ananas) Ginge	5.50 €



SAFT-SCHORLE

Apfel Trüb 3	0.2 l.	2.80 €
Orangensaft	0.2 l.	2.50 €
Maracuja 3	0.2 l.	2.80 €
Ananas	0.2 l.	2.80 €
Johannisbeere 1.9	0.2 l.	2.80 €
Mango	0.2 l.	2.80 €
Lychee	0.2 l.	2.80 €
Saft-Schorle (Wahlweise)	0.4 l.	4.50 €





BIER

König Ludwig Hell	<i>0.5 l.</i>	4.90 €
König Ludwig WB Hell	<i>0.5 l.</i>	4.90 €
König Ludwig WB Dunkel	<i>0.5 l.</i>	4.90 €
König Ludwig WB Alkoholfrei	<i>0.5 l.</i>	4.90 €
Wartsteiner Pils	<i>0.33 l.</i>	4.50 €
Gösser Natur Radler	<i>0.5 l.</i>	4.50 €

ASIA BIER

Saigon Bier	<i>0.33 l.</i>	4.90 €
Kirin Bier Japan	<i>0.33 l.</i>	4.90 €

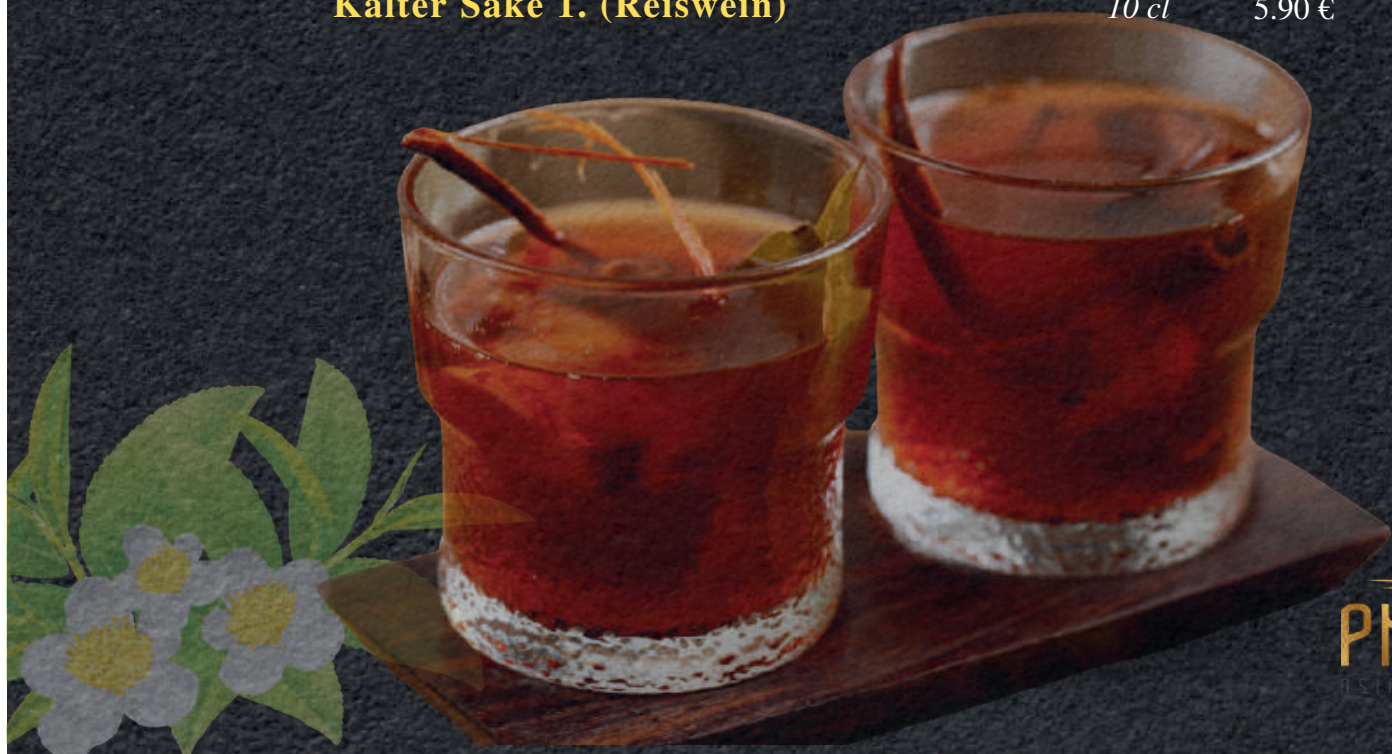


WARME GETRÄNKE

Espresso	11	2.20 €
Espresso Doppio	11	4.00 €
Café Crema	11.G	2.80 €
Cappucino	11.G	3.50 €
Latte Machiato	11.G	4.90 €
Vietnamesischer Filter Kaffee	11	4.50 €
mit Kondensmilch	11.G	4.50 €

TEA

Jasmin Tee	11	4.00 €
Grüner Tee	11	4.00 €
Ingwer Minze		4.50 €
Rosen blüten		4.50 €
Fresh Minze		4.50 €
Hot Lemongras, Minze		4.90 €
Warmer Sake 1. (Reiswein)	10 cl	5.90 €
Kalter Sake 1. (Reiswein)	10 cl	5.90 €





CAIPI-MOJITO

Caipirinha

Cachaca, Brauner Zucker, Limette

7.90 €

Caipi Berry 1.11

Cachaca, Brauner Zucker, Berry, Limette

8.50 €

Mojito

Havana Rum, Limetten, Zucker, Minze, Soda

8.90 €

Strawberry Mojito

Havana Rum, Limetten, Erdbeere, Zucker, Minze, Soda

8.90 €

Lemon Grass

Frische Limetten, Wodka, Kaffir-Limettenblätter, brauner Zucker, Lemongrass

9.90 €

Very Berry

Malibu, Havana Club Rum, Lime Juice, Strawberries, Raspberries, Basil leaves

8.90 €

Empress Lavender Lemonade

Empress 1908 Gin, Homestyle Lemonade, Lavender Honey Syrup, Lavender Sprig

8.90 €



Phamily

COCKTAILS

Maitai 1.3.11 9.90 €

Myer's Rum, Captain Morgan, Limettensaft, Ananas, Mandelsirup

White Lotu G.1.3 8.90 €

Lychee, Wodka, Ananassaft,

Mangostino 1.3.11 9.50 €

Myer's Rum, Bourbon Whisky, Zitronensaft, Ananassaft, Cherry Brandy, Kokosnuß Sirup, Grenadine

Bahama Mama 1.3.11 9.90 €

Brauner Rum, Malibu, Kahlúa, Ananassaft

Zombie 10.90 €

Mixed Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Mangosaft, Maracujasirup

Malibu Sunset 1.3.11 9.90 €

Malibu Rum, Grenadine, Ananassaft, Minze

Moscow Mule 9.90 €

Wodka, Gingerbeer, frische Minze, Limettensaft

Hanoi Mule 1.3 9.90 €

Nep Moi, Thomas Henry Spicy, Ginger, Limettensaft

Cucumber Basil Smas 8.90 €

Gin Tonic Water, Limettensaft, Basilikum, Gurke

SOURS

Midori Gin 1.10.11 8.90 €

Gin, Midori, Zitronensaft, Zuckersirup, Maracujasaft

Aperol Sour 1.2.9.10 8.90 €

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup

Whiskey Sour 3.11 8.90 €

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Maracujasaft



MOCKTAILS

Avocado Lassi 2.8.G 7.90 €

Avocado, Joghurt, Rohrzucker

Mango Lasi 2.8.9.G 7.90 €

Frische Mango, Joghurt, Rohrzucker

Siam 7.90 €

Frische Banane, Orangensaft, Kokossirup, Maracujasirup

East Wind 2.G 7.90 €

Lychees, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne

Virgin Mijito' 7.90 €

Minze, Limetten, Zucker, Soda

Strawberry Kiss 7.90 €

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine Sirup, Sahne

Passion Fruit 7.90 €

Passion Fruit, brauner Zucker, Limette, Minze

Fresh Berry-Mint 3 7.90 €



Phamily
RESTAURANT & BAR



DEGESTIF

Balleys Irish Cream 1.11

4 cl
5.90 €

Sambuca Molinari

4.50 €

Hennessy V.S.O.P 1.9

6.90 €

Remy Martin V.S.O.P

6.90 €

Nep Moi (Klebreis Schnaps)

4.50 €

Williamsbirne 1.8

4.50 €

Haselnuss 1.8

4.50 €

Himbeer 1.8

4.50 €

Wodka

4.50 €



Weißwein

0.2l

PIN:OX Cuvée – Weingut Nett

6.90 €

Pfalz- Quitte- weiße Johannisbeere-geschmeidige
Säure- trocken

Raw like Sushi Chardonnay- Chateau

7.90 €

Schembs

Rheinessen- Apfel- Birne- cremig- trocken

Moscado- gelber & roter Muskateller-

7.50 €

Chateau Schembs

Rheinessen- blumige Noten- Holunderblüte-
fruchtig- trocken

Blauschiefer Riesling- Markus Molitor

7.50 €

Mosel- zitrische Noten - mineralisch- Pfirsich-
trocken



Phamily
ASIA & MICHEN

Schaumweine

Prosecco Valdo Extra Dry Spumante	0.11	0.21	0.75l	5.90 €
Valdo Cuvée Di Boj Prosecco Superiore DOCG Brut				32 €
Caves de Marsigny Crémant de Bourgogne Rosé Brut				38 €
Laurent Perrier La Cuvée – Champagner				90 €

Rotweine

„LIFILI“ Primitivo Salento IGP, a6mani	6.90 €	25 €
Apulien- rote Früchte- reife Kirsche- intensive Nase- trocken		
SUSUMANIELLO Rosso- Masca del Tacco		30 €
Apulien- fruchtige Nase- rote Früchte- dunkle Beeren- trocken		

Rose

Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto 2022	6.90 €
Dai vigneti collinari a sud del Lago di Garda, bulgarian trade question tino dallo charme spigliato e dalla nitida trasparenza rosata. Servire a 8 - 10C	

Schorle

Weinschorle- Grüner Veltliner Weingut Schmid	0.25l	5.90 €
Österreich		



WEINEMPFEHLUNG

Fl

WEINGUT WITTMANN - Weisser Burgunder 2022

38.00 €

Fein duftig nach saftigem Pfirsich, Quitten und gelber Birne elegant und erfrischend fein auf dem Gaumensaftig, elegant und erfrischend.

BERHANRD OTT - Grüner Veltliner "Am Berg" 2022

38.00 €

Saftig rund nach Mirabellen, Honigmelone und Heuwiese, auf dem Gaumen mit schönem Trinkfluss.

GUT HERMANNENBERG - Riesling "Just Riesling" 2022

38.00 €

Provence pur! Trocken und elegant, duftiges Bouquet nach saftig, reifen, roten Beeren wie Johannisbeeren und Erdbeeren.

I Frati Lugana DOC- Ca dei Frati

42.00 €

Lombardei- Quitte- Mandelnote- zart- floral- trocken

Kaitui Sauvignon Blanc- Markus Schneider

39.00 €

Pfalz- exotische fruchte- Stachelbeere- fruchtig- trocken

ROSE

CHATEAU SAINT ROCH - Le Rosé 2022

32.90 €

Provence pur! Trocken und elegant, duftiges Bouquet nach saftig, reifen, roten Beeren wie Johannisbeeren und Erdbeeren.

ROTWEIN

WEINGUT LETH - Zweigelt Klassik 2020

29.90 €

Samtig weich mit fruchtig, beerigen Noten nach Weichselkirsche und reifen Brombeeren.



WHISKY

Maker's Mark 1

4 cl

4.90 €

Bourbon Whiskey 1.8

5.90 €

Chivas Regal 18 Jahre 1

6.90 €

Glenmorangie 10 Jahre 1

6.90 €

BITTERS

Averna

4 cl

4.50 €

Ramazzotti 1

4.50 €

Fernet Branca 1

4.50 €

Jägermeister

4.50 €

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos'

4 cl

4.90 €

Myer's Rum

4.90 €

ALLERGENE: A= glutenhaltiges Getreide; 13= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H= Schalenfrüchte; L= Sellerie; Mr= Senf; N= Sesamsamen; O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr= Lupinen; R= Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Sorbit, 10= Milcheiweiß 11= koffeinhaltig 12= chininhaltig

Vegan **Scharf**



Phamily
FAMILY RESTAURANT

A top-down view of various spices and garlic on a dark, textured surface. The scene includes whole and broken garlic bulbs, a star anise, and several types of seeds and peppercorns scattered across the frame. Two small white bowls on the left contain black peppercorns and light-colored seeds. The central text 'Thank you!' is written in a white, elegant cursive font.

Thank you!