



KAMI
KITCHEN



SUPPEN

1. **Miso Suppe** *Miso Soup*
Eine traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Sojabohnenpaste. Wahlweise mit:
Traditional Japanese soup with seaweed, soybean paste, spring onions.
Optionally with:
- | | | | |
|----|-----------------------|--------------|---|
| a. | Bio-Tofu ^M | organic tofu | 6 |
| f. | Lachs ^B | salmon | 7 |
2. **Zitronengras Suppe** *Lemon grass soup* ^B
Pikante Suppe mit Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern. Wahlweise mit:
Spicy soup with fresh vegetables, seasoned with lemongrass and lime leaves. Optionally with:
- | | | | |
|----|-----------------------|-------------|-----|
| b. | Huhn | chicken | 6,5 |
| c. | Garnelen ^C | king prawns | 7 |
3. **Kokos Suppe** *Coconut soup* ^{B,D}
Kräftiger Kokos -Suppe mit Gemüse und Thai-Gewürz. Wahlweise mit:
Rich coconut soup with vegetables and Thai spices.
Optionally with:
- | | | | |
|----|-----------------------|--------------|-----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 6 |
| b. | Huhn | chicken | 6,5 |
| c. | Garnelen ^C | king prawns | 7 |

VORSPEISEN

4. **Süßkartoffelpommes** *Sweet potato fries* 6,5
5. **Frühlingsrollen** *Spring Rolls* ^{o1} 7
 Hausgemachte Frühlingsrollen knusprig gebacken, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Limetten-Soße.
Homemade spring rolls - crispy fried - filled with prawns and vegetables, served with lime sauce.
6. **Ebi Tempura** *Ocean-Tiger* ^{o1} 7
 Gebackene Garnelen im Teigmantel, serviert mit dunkler Sauce und Sesam.
Prawns in crispy tempura-batter, served with dark sauce and sesame.
7. **Gyoza** ¹ 7
 Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Süß-Sauer-Soße
Japanese baked dumplings, filled with vegetables, served with sweet-sauce
8. **Sommerrollen** *Summer Roll* ^B
 Reispapier mit Salat, Gurke, Mango, Sesam, Röstzwiebeln und serviert mit einem hausgemachtem Chilli-Limetten-Soße. Wahlweise mit:
Rice paper with salad, cucumber, mango, roasted onions, sesame and served with homemade chilli-lime-sauce:
- a. Bio-Tofu ^M *organic tofu* 6
 - b. gegr. Hühnerfleisch *grilled chicken* 6,5
 - c. Garnelen ^C *prawns* 7
9. **Edamame** 6
 Gedämpfte Babysojabohnen und Meersalz serviert
Steamed baby soybeans, served with sea-salt
10. **Ha-Cao** *Dumplings* ^{o1,F} 7
 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Sesam und hausgemachter Soße
Steamed dumplings, filled with prawns and vegetables, served with sesame and homemade sauce
11. **Chicken Karaage** ¹ 7
 Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert, frittiert mit hausgemachter Soße serviert
Chicken pieces marinated according to Japanese recipe, deep-fried and served with homemade sauce

VORSPEISEN

12. **Chay-Cao Dumpling** ^{F,I} 7
 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse,
 serviert mit Sesam und dunkler-Soße
*Steamed dumplings, filled with vegetables,
 served with sesame and homemade sauce*
13. **Asupara Kushi** ^I 7,5
 Grüner Spargel in Tempurateig
Green asparagus in Tempura dough
14. **Mr. Tako** 16
 Oktopus gegrillt, Sesam
Grilled octopus, sesame
15. **Gemischte Vorspeisen Platte**
Mixed Tapas Platter ^{C,M}
 Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, bestehend aus:
 Sommerrollen (Bio-Tofu), Frühlingsrollen,
 Tempura Garnelen und Ha-Cao (Dumplings)
*A selection of our appetizers, including: Summer rolls
 (organic tofu), spring rolls, tempura prawns and dumplings*
 Für 2 Personen *for 2 people* 17,5
 Je weiteren Person *every further people* 8,5
16. **Hühnersalat** *Chicken salad* ^B 11
 Leichter Salat mit fruchtigen Mangostreifen
 und gegrillter Hühnerbrust. Serviert mit
 hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
*Light salad with fresh mango stripes and grilled chicken breast
 and served with homemade chilli-lime-dressing*
17. **Wakamesalat** *Seaweed Salat* 6,5
18. **Tuna Tatar** ^{B,I} 14
 Thunfischwürfel, marinierte Avocado
Marinated tuna dices, avocado
19. **Laca** ^{B,I} 12
 Lachs-Carpaccio, Ingwer, Sojasauce,
 Sesam, Schnittlauch
Salmon Carpaccio, ginger, soy sauce, sesame, chives
20. **Tuca** ^{B,I} 13
 Thunfisch-Carpaccio, Ingwer,
 Sojasauce, Sesam, Schnittlauch
Tuna Carpaccio, ginger, soy sauce, sesame, chives

SALAT-BOWLS

Alle Salat-Bowls werden mit hochwertigen Salat-Mix und Reis serviert.

31. **Kami Bowl** ^F
 Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Mais, eingelegter Rettich und Sesam-Dressing.
 Wahlweise mit:
Avocado, cucumber, baby soybeans, mango, corn, pickled radish und sesam-dressing.
 Optionally with:
- | | | | |
|----|--------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio-Tofu ^M | organic tofu | 17 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 18 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | 22 |
32. **Teriyaki Bowl** ^{I,F,M}
 Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Mais, eingelegter Rettich und Teriyaki-Dressing.
 Wahlweise mit:
avocado, cucumber, baby soybeans mango, corn, pickled radish und Teriyaki-dressing.
 Optionally with:
- | | | | |
|----|--------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio-Tofu ^M | organic tofu | 17 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 18 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | 22 |
33. **Golden Bowl** ^{A,F,D}
 Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Mais, eingelegter Rettich und Mango-Dressing.
 Wahlweise mit:
avocado, cucumber, baby soybeans, mango, corn, pickled radish, rice und mango-dressing.
 Optionally with:
- | | | | |
|----|--------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio-Tofu ^M | organic tofu | 17 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 18 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | 22 |
34. **Dragon Bowl** ^{A,F,M} 23
 Lachs, Thunfisch, Avocado, Mais, Gurke, Edamame, eingelegter Rettich, Nori, Furikake und hausgemachte Soße
Salmon, tuna, avocado, corn, cucumber, baby soybeans, pickled radish, nori, furikake and homemade sauce

HAUPTSPEISEN

41. **Hanoi Curry**^D
 Frisches Gemüse der Saison in cremiger Kokos-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis.
 Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables in creamy coconut-curry-sauce. Served with sesame-rice. Optionally with:
- | | | | |
|----|-----------------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 16 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 17 |
| c. | gegr. Riesengarnelen ^O | grilled king prawns | 19 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled barbarie duck | 21 |
42. **Manila Peanuts**^{D,F,H}
 Frisches Gemüse der Saison in cremiger Erdnuss-Kokos-Soße, serviert mit Sesam Reis und gröstesten Erdnüssen. Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables in creamy peanuts-coconut-sauce, served with sesame-rice and roasted peanuts. Optionally with:
- | | | | |
|----|---------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 16 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 17 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled Barbarie duck | 21 |
43. **Mango Curry**^{D,F}
 Frisches Gemüse der Saison in Mango-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables in creamy mango-curry-sauce, served with sesame-rice. Optionally with:
- | | | | |
|----|-----------------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 16 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 17 |
| c. | gegr. Riesengarnelen ^O | grilled king prawns | 19 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled Barbarie duck | 21 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | 22 |
44. **Kami Style**^{B,N}
 Frisches Gemüse der Saison in würziger dunkler-Soße geschwenkt. Serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables stir fry in a wok with soja-sauce. Served with sesame-rice. Optionally with:
- | | | | |
|----|----------------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 16 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 17 |
| d. | gegr. Rinderfleisch ^O | grilled beef | 18 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled Barbarie duck | 21 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | 22 |
45. **Tuna Steak** 25
 Kurz gegrilltes Thunfisch-Steak mit Zuckererbsen, Salat, Sesam-Reis in hausgemachter Soße
Briefly grilled tuna steak with sugar peas, salad, sesame rice in homemade sauce

NUDELN-GERICHTE

51. **Pho-Vietnam** ^{B,I}
 Traditionalsuppe Nudelsuppe mit Reisbandnudeln in Rinderbrühe und asiatischen Kräutern. Chilli und Limetten zum Abschmecken. Wahlweise mit:
Traditionally cooked with rice-noodles in rich beef-broth and with asian herbs, chilli and limes on the side. Optionally with:
- | | | | |
|----|-----------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 16 |
| b. | gegr. Huhnerbrust | grilled chicken breast | 17 |
| d. | gegr. Rinderfleisch | grilled beef stripes | 18 |
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | 19 |
52. **Viet-Bun** ^{B,I,H}
 Traditionelles, leichtes Gericht aus Vietnam mit Reisnudeln, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Salat, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing. Wahlweise in Zitronengras marinerte und gegrillte:
Traditional light rice noodle dish from Vietnam with fresh herbs, roasted onions, peanuts and salad. Served with homemade chili-lime dressing. Optionally with lemongrass marinated and grilled:
- | | | | |
|----|------------------------------|------------------------|------|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 16 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 17 |
| d. | gegr. Rinderfleisch | grilled beef stripes | 18 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled Barbarie-duck | 21 |
| g. | Frühlingsrollen ^o | spring rolls | 17,5 |
53. **Udon Wok** ^I
 Japanische Udon-Nudeln mit frischem Gemüse der Saison, Sesam. Wahlweise mit:
Japanesse udon-noodles with fresh vegetables, sesame. Optionally with:
- | | | | |
|----|----------------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | 16 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | 17 |
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | 19 |
| d. | gegr. Rinderfleisch ^o | grilled beef stripes | 18 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled Barbarie-duck | 21 |
54. **Phuket Bowl**
 Reisnudeln mit Pak-choi, Kräutern in Zitronengras-Brühe. Wahlweise mit:
Rice noodles with pak choi, herbs in lemongrass broth. Optionally with:
- | | | | |
|----|----------------------|---------------------|----|
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | 19 |
| f. | Lachs ^B | salmon | 22 |

壽司

SUSHI MENU



MAKI je 8 Stk./pcs.

Maki - kleine Sushi-Rolle, außen mit Noriblatt umhüllt.
Maki - A small sushi-roll wrapped in Nori.

M11.	Kappa Gurke / <i>cucumber</i>	5
M12.	Avocado Avocado / <i>avocado</i>	5,2
M13.	Taku Eingelegter Rettich / <i>pickled radish</i>	5,2
M14.	Sake ^B Lachs / <i>salmon</i>	6
M15.	Salmonskin ^B Gebackene Lachshaut / <i>baked salmon skin</i>	6
M16.	Tekka ^B Thunfisch / <i>tuna</i>	6,5
M17.	Bute ^B Butterfisch	6,2
M18.	Fry Ebi ^C gebackene Garnelen / <i>baked tempura prawns</i>	7



NIGIRI Je 2 Stk./pcs.

Nigiri - Kleine, schmale Sushireis-Bällchen, verschieden belegt.
Nigiri - small sushi-roll balls with various kind of fisch on top.

N30.	Sake ^B Lachs / <i>salmon</i>	5,7
N31.	Aburo Sake ^B Lachs flambiert / <i>flambeed salmon</i>	6,2
N32.	Maguro ^B Thunfisch / <i>tuna</i>	6,2
N33.	Aburo Maguro ^B Thunfisch flambiert / <i>flambeed tuna</i>	6,7
N34.	Ebi ^C Garnelen / <i>prawns</i>	6,2
N35.	Unagi ^B gegr. Meeraal / <i>grilled conger eel</i>	6,9
N36.	Hotategai ^N Jacobsmuscheln / <i>scallops</i>	6,9
N37.	Bute ^B Butterfisch	6
N38.	Avo Avocado	5,2



INSIDE OUT je 8 Stk./pcs.

Inside-Out-Rolle, Sushireis befindet sich außen und umhüllt das Noriblatt mit der Füllung.

Inside-Out-roll, sushi rice wrapped on the outside, filling inside covered with nori.

- | | | |
|------|--|------|
| U21. | California ^B | 11,5 |
| | Surimi, Avocado und Tobiko
<i>surimi, avocado and tobiko</i> | |
| U22. | Alaska ^B | 12,5 |
| | Lachs, Avocado und Tobiko
<i>salmon, avocado and tobiko</i> | |
| U23. | Maguro ^B | 13,5 |
| | Thunfisch, Gurke und Tobiko
<i>tuna, cucumber and tobiko</i> | |
| U24. | Anago ^B | 13,5 |
| | Salzwasseraal, Gurke, garniert mit Sesam
<i>grilled saltwater eel, cucumber, garnished with sesame</i> | |
| U25. | Hotategai ^N | 13,5 |
| | Jakobsmuschel, Avocado, garniert mit Tobiko
<i>Scallops, avocado, garnished with tobiko</i> | |
| U26. | Salmon Skin ^B | 11,5 |
| | Gegrillte Lachshaut, Gurke, garniert mit Sesam
<i>Grilled salmonskin, cucumber, garnished with sesame</i> | |
| U27. | Ebi Tempura ^{FC} | 13,5 |
| | Gebackene Garnelen im Tempura-Teigmantel,
Avocado, garniert mit Sesam
<i>Crispy tempura-prawns, avocado, garnished with sesame</i> | |
| U28. | Veggie | 11,5 |
| | Avocado, Mango, Gurke, garniert mit Sesam
<i>Avocado, mango, cucumber, garnished with sesame</i> | |



刺身

SASHIMI

Sashimi ist die purste Form von Sushi. Wir verwenden für die Zubereitung des Sushimis ausschließlich fein filet.

Garniert mit allem Zutaten

Sashimi is the purest form of sushi. We use for the preparation of sushimi, only finely fillet. Garnished with all ingredients

- | | | |
|------|--|-----|
| S45. | Alaska ^B | 8,5 |
| | 3 Scheiben Lachs
<i>3 slices of salmon</i> | |
| S46. | Red Star ^B | 9,5 |
| | 3 Scheiben Thunfisch
<i>3 slices of tuna</i> | |
| S47. | Frozen Pearl ^B | 9 |
| | 3 Butterfisch
<i>3 butterfish</i> | |
| S49. | The Royal ^{B,N} | 30 |
| | 3 Lachs, 3 Tuna, 3 Butterfisch, 2 Jakobsmuschel
<i>3 salmon, 3 tuna, 3 butterfish, 2 scallops</i> | |

天ぷら

TEMPURA SUSHI

je 6 Stk./pcs.

Sushi-rolle im Tempura-Teigmantel, knusprig gebacken.

Crunchy fried sushi-rolls in tempura batter.



- | | | |
|------|--|------|
| T51. | Salmon Tempura ^{B,D,I} | 11,5 |
| | Lachs, Avocado und Frischkäse
<i>salmon, avocado and cream cheese</i> | |
| T52. | Tuna Tempura ^{B,D,I} | 12 |
| | Thunfisch, Avocado und Frischkäse
<i>tuna, avocado und cream cheese</i> | |
| T53. | Deluxe Tempura ^{N,D,I} | 12 |
| | Jakobsmuscheln, Avocado und Frischkäse
<i>Scallops, avocado und cream cheese</i> | |
| T54. | Vegi Tempura ^I | 11 |
| | Avocado, Gurke, Schnittlauch
<i>Avocado, cucumber, chives</i> | |
| T55. | Tiger Tempura ^{C,D,I} | 12 |
| | Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse
<i>Prawns, avocado, cucumber, cream cheese</i> | |

SPECIAL HOMEMADE

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten - harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren Sushi-Meistern.

Garniert mit hausgemachter Spezial-Soße

Special sushi creations with selected ingredients - well-combined and recommended by our sushi-master.

Special rolls are garnished with our homemade sauce



- H61. **Captain Tiger** ^{C,B,D,I,M} 16,5
 Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs
Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with salmon flambéed
- H62. **Phoenix Fire** ^{C,B,D,I,M} 16,5
 Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfish
Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with tuna flambéed
- H63. **Sizzling Temptation** ^D 16,5
 Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia im Lachsmantel
avocado, mango, cucumber, cream cheese and covered with salmon
- H64. **Atula Ebi** ^{C,B,D,I} 16,5
 Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt
Grilled salmon skin, mango, avocado, cream cheese and wrapped with prawns

SPECIAL HOMEMADE

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten - harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren Sushi-Meistern.

Garniert mit hausgemachter Spezial-Soße

Special sushi creations with selected ingredients -

well-combined and recommended by our sushi-master.

Special rolls are garnished with our homemade sauce

- H65. **Sake Fancy** ^{B,D,I} 16,5
 Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado,
 bedeckt mit Feuerlachs
*salmon skin, cream cheese, mango, avocado and
 covered with salmon flambéed*
- H66. **Futo Maki** ^{B,D} 14,5
 6 Stk Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch,
 Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia,
 Schnittlauch und Tobiko
*6 big rolls filled with salmon, tuna, mango,
 avocado, cucumber, asparagus and tobiko*
- H67. **Special Veggie** 15,5
 Avocado, Gurke, Rucola mit Avocado umwickelt
avocado, cucumber, arugula and covered with avocado
- H68. **Tatar Salmon** ^{B,F,A,D} 17,5
 Mango, Gurke, Rucola und Philadelphia, veredelt mit
 Lachs-Tatar, Avocado, Sesam und spezieller Sauce
*Mango, cucumber, rocket and Philadelphia,
 refined with salmon tartare, avocado,
 sesame and special sauce*
- H69. **Special Freestyle** 16,5
 Kreative Kreation unserer Sushi Chefs
Our sushi cook's creative creation



SUSHI MENÜS

Sushi-Sets von unseren Sushi-Meistern zusammengestellt.

Sushi-sets created by our sushi-chefs

- | | | |
|-----|---|-----|
| M1. | Menü 1 ^{Veggie}
1 Homemade Roll, 1 Maki ,
2 Nigiri, Seetangsalat | 23 |
| M2. | Menü 2 ^{Veggie} ^{LF}
1 Tempura Roll, 1 Inside Out Roll,
2 Nigiri, Seetangsalat | 23 |
| M3. | Menü 3 ^{B,I,F}
1 Tempura Roll, 1 Maki, 2 Nigiri,
2 Sashimi, Seetangsalat | 27 |
| M4. | Menü 4 ^B
1 Spezial Roll, 2 Nigiri,
2 Sashimi, Seetangsalat | 27 |
| M5. | Menü 5 ^{B,I,F} (für 2 Personen)
1 Special Roll
2 Tempura Roll
1 Maki
4 Sashimi
2 Nigiri
Seetang-Salat | 52 |
| M6. | Menü 6 ^{B,I,F} (für 3 Personen)
1 Special Roll, 2 Tempura Roll,
1 Inside Out Roll, 2 Maki
6 Sashimi, 3 Nigiri
Seetang-Salat | 75 |
| M8. | Menü 8 ^{B,I,F} (für 4 Personen)
2 Special Roll, 3 Tempura Roll,
1 Inside Out Roll, 1 Maki,
8 Sashimi, 4 Nigiri,
Seetang-Salat | 100 |



子供自ず

FÜR KINDER

61. **Booba** ^{C,IM} 11
 Tempura Garnelen, Reis oder Süßkartoffelpommes,
 Teriyaki Sauce
Tempura prawns, rice or sweet potato fries, teriyaki sauce
62. **Baby Chicken** ^{LM} 11
 knusprige Hähnchen, Reis oder
 Süßkartoffelpommes, Teriyaki Sauce
crispy chicken, rice or sweet potato fries, teriyaki sauce

甘味

DESSERT

- Mochi Eis** ^D 2 Stk./pcs. 6,5
 Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung und Früchten
Japanese rice cakes with ice cream filling and fruits
- Sesambällchen** ^{FI} 3 Stk./pcs. 6,5
 Hausgemachte Sesambällchen, gefüllt mit
 roter Bohnenpaste, serviert mit Schokosauce
*Homemade sesame balls filled with red bean paste,
 served with chocolate sauce*
- Kimochi** 3 Stk./pcs. 6,5
 3 verschiedene Mochi Reiskuchen mit
 Schokosauce und Früchten
3 different mochi rice cakes with chocolate sauce and fruits
- Mango Sago** 7
 Mango, Tapioka, Kokosmilch
Mango, tapioca, coconut milk

お寿司

EXTRA

- Reis** 2
- Sushi Reis** 2,5
- Reisnudeln** 2
- Teriyaki Sauce** 2
- Sesam Sauce** 2

APERITIFS

Lillet Berry

Lillet Blanc, Wildberry, Minze
Lillet blanc, wildberry, mint

7

Lillet Tonic

Lillet Blanc, Tonic Water, Minze
Lillet Blanc, tonic water, mint

7

Hugo

Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minze
Prosecco, lime, elderberry syrup, mint

7

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange

7

Yuzu Spritz

Yuzusaft, Prosecco, Limette
Yuzu juice, prosecco, lime

8

HAUSGEMACHTE FRUCHTSAFTLIMONADE

Ginger

Maracuja Saft, Limette, Ingwer
Passion fruit juice, lime, fresh ginger

0,5l 7,5

Lemongrass

Apfelsaft, Cranberry, Limette, Zitronengras
Apple juice, cranberry, lime, lemongrass

0,5l 7,5

Lychee Love

Limettenscheiben, Lycheesaft, Ingwer
Lime, lychee juice, ginger

0,5l 7,5

Mint Lime

Maracujasaft, Cranberrysaft, Limette, Minze
Passion fruit juice, cranberry juice, lime, mint

0,5l 7,5

Pink-Berry

Limette, Wildberry, Früchte
Lime, wildberry, fruit

0,5l 7,5

Kami Calpico

Calpico, Limette, Früchte
Calpico, lime, fruit

0,5l 7,5

LASSI

Mango ^D

Joghurt natur, Milch, Mango-Fruchtmark
Natural yoghurt, milk, mango pulp

4,5

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{2,3}

0,25l 3,5 0,4l 4,8

Fanta Orange ^{3,4}

0,25l 3,5 0,4l 4,8

Sprite ⁴

0,25l 3,5 0,4l 4,8

Coca Cola Zero ^{2,3,5}

0,25l 3,5 0,4l 4,8

Spezi ^{2,3,4}

0,25l 3,5 0,4l 4,8

Ginger Ale ³ Thomas Henry

Fl.0,2l 3,6

Tonic Water Thomas Henry

Fl.0,2l 3,6

Bitter Lemon ¹

Fl.0,2l 3,6

Mineralwasser

Still, Kohlensäure
Still, sparkling

Fl.0,25l 3,2 Fl.0,75l 7

FRUCHTSAFT *Fruit Juice*

Apfelsaft *Apple juice*

0,25l 4,2

Maracujanektar *Passion fruit nectar*

0,25l 4,2

Litschinektar *Lychee nectar*

0,25l 4,2

Cranberrynektar *Cranberry nectar*

0,25l 4,2

Johannisbeernektar *Currant nectar*

0,25l 4,2

Saftschorle *juice spritzer*

0,4l 4,6

TEE & KAFFEE Tea & Coffee

Espresso ²	2,5
Kaffee ² <i>Coffee</i>	2,9
Jasmin Tee mit Honig <i>Jasmin tea with honey</i>	3,5
Grüner Tee mit Honig <i>Green tea with honey</i>	3,5
Frischer Ingwer Tee Frische Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh ginger tea with fresh ginger slices & honey</i>	3,9
Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh peppermint & ginger tea with fresh mint, ginger slices & honey</i>	3,9

BIER - BEER

Pils Bitburger vom Fass	0,3l	3,8	0,5l	5,6
Radler	0,3l	3,8	0,5l	5,2
Benediktiner Weißbier ¹			Fl. 0,5l	5,2
Alkoholfreies Bitburger			Fl. 0,33l	3,8
Alkoholfreies Benediktiner Weißbier			Fl. 0,5l	5,2
Kirin			Fl. 0,33l	4
Asahi Bier			Fl. 0,33l	4
Tiger Bier			Fl. 0,33l	4

SPIRITUOSEN Spirits 4cl

Roku Gin	6
Hendrick 's	7

WEINE - WINE ^a

WEISS

Glas 0,2l Fl. 0,75l

Rivaner

6 21

Hothum Bio/Vegan, Rheinhessen, feinherb
fruchtig, weich, reifer Apfel, sehr angenehm

Riesling

7 24

Peters, Mosel, feinherb
fruchtbetont, saftig, Weinbergspfirsich, Zitrus

Grauburgunder

7 24

Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, trocken
fruchtig, sehr ausgewogen, mittlere Säure

Sauvignon Blanc

7 24

Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, trocken
exotische Früchte, Zitrus, lebendig und knackig

Lugana

9 33

Antiche Terre, Italien / Veneto, trocken
frisch, florale und tropische Aromen, leicht mineralisch

ROSÉ

Glas 0,2l Fl. 0,75l

Spätburgunder

7 24

Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, Rosé, trocken
knackig, frisch, fruchtig

Peters

7 24

Mosel, Rosé, feinherb
leicht, frisch, Erdbeeren

ROT

Glas 0,2l Fl. 0,75l

Monastrell

7 24

Seda, Spanien/Utiel Requena, trocken
schwarze Früchte, Mokka, weiche Tannine, kraftvoll

Primitivo

7 28

Conte di Campiano, Italien/Apulien, trocken
voller Körper, mild, harmonisch, weiche Tanine

Weinschorle

5

Sake

Karaffe/carafe 5

Japanischer Reiswein / *Japanese rice wine*

PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

	Glas 0,1l	Flasche
YBY Premium Sparkling Crystal	4,5	25
Bepin Eto Prosecco	5,5	35
Hothum Bio/Vegan Chardonnay Crémant		35
Baron Fuente Champagner		75
YBY Premium Sparkling alkoholfrei		22

LONGDRINKS & COCKTAIL

Japansu Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale <i>Roku gin, yuzu, lime, ginger ale</i>	0,4l	11,5
Kami Gin Hendrick's Gin, Tonic Water, Ingwer, Limetten <i>Hendrick 's Gin, tonic water, ginger, lime</i>	0,4l	11,5
Cosmopolitan Ketel One Vodka, Triple Sec, Cranberry, Limetten <i>Ketel One Vodka, triple sec, cranberry, lime</i>	0,4l	11,5
Bourbon Lychee Bulleit Bourbon, Karamell, Yuzu, Limette <i>Bulleit bourbon, caramel, yuzu and lime</i>	0,4l	11,5
Lotus Blossom Haku Wodka, Kwai Feh, Lycheesaft, Limette <i>Haku Vodka, Kwai Feh, lychee juice, lime</i>	0,4l	11,5



Königsstraße 45
48143 Münster

info@kami-kitchen.de
www.kami-kitchen.de

Öffnungszeiten

Mo. : Ruhetag
Di. - Do. : 11³⁰ – 22⁰⁰ Uhr
Fr. - Sa. & Feiertag: 11³⁰ – 23⁰⁰ Uhr
So. : 11³⁰ – 22⁰⁰ Uhr

Küchenschluss

Di. - Do. : 21³⁰ Uhr
Fr. - So., Feiertag: 22⁰⁰ Uhr

Zur Information - For Information

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärkern
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Nitritpökelsalz
15. mit Taurin
16. mit Tartrazin
(kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

- a) Ei /egg
- b) Fisch / fish
- c) Schalentiere / shellfish
- d) Milch / milk
- e) Sellerie / celery
- f) Sesam / sesame
- g) Sulfit / sulfite
- h) Erdnüsse / peanuts
- i) Gluten / gluten
- j) Lupine / lupine
- k) Schalenfrüchte / peel fruits
- l) Senf / mustard
- m) Soja / soy
- n) Weichtiere / univalve
- o) Pilze / mushrooms