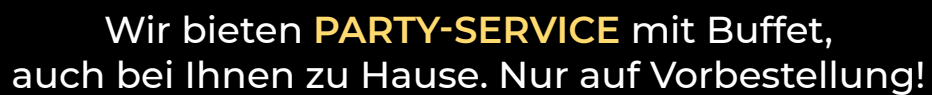


— RESTAURANT —
Sushi Bar & Asian Fusion

 Mo – So: 11:30 – 22:00 Uhr
Dienstag: Ruhetag



www.ayo-restaurant.de



Suppen

-
- 1 MISO SUPPE⁶**
 Sojabohnenpaste in Dashi-Brühe mit Seetang, Lauch, dazu:
 A. cremiger Tofu⁶ **5,50**
 B. Lachs³ **6,50**
-
- 2 SUP MIEN GA** **6,50**
 Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Champignons, Morcheln und Koriander
-
- 3 SUP WANTAN^{1,4}** **6,50**
 Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch, Koriander und Lauch
-
- 4 SUP GA SUA DUA** **6,50**
 Hühnerfleisch mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras, Koriander
-
- 5 SUP TOM⁴ (scharf)** **6,50**
 Garnelen mit Zitronengras, Tomaten, Champignons und Koriander
-
- 6 LACHSSUPPE³** **6,50**
 Tom-Yam-Brühe mit Champignons, Tomaten und Lachs (scharf)
-
- 7 SAUER-SCHARF-SUPPE² (Peking-Suppe)** **6,00**
-



Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 10 | EDAMAME ⁶ junge Sojabohnen, gedämpft und gesalzen | 7,00 |
| 11 | YAKITORI (3 Stk.)
Bratspießhähnchen mit Yakitori-Sauce | 7,00 |
| 12 | CHICKEN SATE ⁵ (2 Stk.) mit Erdnuss-Sauce | 7,50 |
| 13 | CHA GIO DAC BIET ⁴ (2 Stk.)
Knusprige Frühlingsrolle mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse | 6,50 |
| 14 | CHA GIO CHAY ¹ (6 Stk.)
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse | 6,00 |
| 15 | WAN TAN CHIEN ^{1,4} (6 Stk.) Gebratene Teigtaschen
gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse | 7,50 |
| 16 | TOM TEMPURA ^{1,4} (2 Stk.)
Knusprige Tempura Garnelen mit Süßsauer Sauce | 6,00 |
| 17 | GOI CUON – SOMMERROLLE
Frischer Salat, Reisfadennudeln, asiatische Kräuter, umwickelt mit
Reispapier, dazu Hoisin-Sauce oder hausgemachte Limetten-Sauce: | |
| | A. Tofu (2 Stk.) ⁶ | 6,00 |
| | B. Hühnerfleisch (2 Stk.) | 6,00 |
| | G. Garnelen Tempura (2 Stk.) ⁴ | 6,50 |
| 18 | GYOZA ¹ (5 Stk.)
beliebte japanische gebratene Teigtaschen mit Sauce | |
| | A. Vegetarisch | 7,00 |
| | B. Garnelen ⁴ | 7,00 |
| 19 | DIEM SAM ⁴ (Ha Cao) 6 Stk.
gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Salat | 8,00 |
| 20 | SÜSSKARTOFFEL-POMMES ² mit Mayonnaise | 7,00 |



Salate

-
- | | |
|--|-------------|
| 25 SEETANG SALAT⁹ | 6,50 |
| Seetang auf frischem Salatbett, garniert mit Sesam | |

-
- | | |
|--|-------------|
| 26 GOI MIEN GA | 7,50 |
| Glasnudeln mit Hühnerfleisch, frischem Salat und Koriander | |

-
- | | |
|---|-------------|
| 27 GOI BO (scharf) | 8,50 |
| Würzig mariniertes Rindfleisch mit frischem Salat, Chili, Basilikum | |

-
- | | |
|--|--------------|
| 28 MANGO-SALAT⁵ | |
| frische Mangofrüchte mit Salat, Tomaten, Avocado, Kräutern, Erdnüssen, Sesam, Chili-Limetten-Dressing, dazu: | |
| A. Tofu⁶ | 9,90 |
| B. Gegrillte Hühnerbrust | 10,50 |
| C. Ente kross¹ | 13,50 |
| D. Gegrilltes Rindfleisch | 13,50 |
| E. Großgarnelen Tempura² | 13,50 |
| F. Gegrillter Lachs³ | 14,50 |
| H. Gegrillter Thunfisch³ | 15,90 |

-
- | | |
|--|-------------|
| 29 KIM CHI SALAT koreanische Gewürze, Chili | 6,50 |
|--|-------------|





Feine Vietnamesische Gerichte

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 30 | PHO BO | 14,90 |
| | Kräftige Rindersuppe mit zartem Rindfleisch, Reisbandnudeln, fein abgeschmeckt mit aromatischem Anis, Kardamom, Zimt, Frühlingszwiebeln und vietnamesischem Basilikum | |
| 31 | PHO GA | 13,90 |
| | Kräftige Hühnersuppe mit feinem Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, fein abgeschmeckt mit aromatischem Ingwer, Anis, Kardamom, Zimt, Frühlingszwiebeln und Koriander | |
| 32 | TOKYO UDON-NUDELSUPPE ^{a,c,d,1,2,4} | 15,90 |
| | Dicke Weizennudelsuppe mit Pakchoi, Ebi, Surimi, Tamago, Seetang und Lauchzwiebeln | |
| 33 | BUN CA HOI ³ | 17,90 |
| | Reinudelsuppe mit geschnittenen frischen Lachsfilets, Tomaten, Dill, Pakchoi, Kräutern | |
| 34 | PHO XAO DAC BIET ⁴ | 15,50 |
| | Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch und frischem Gemüse, verfeinert mit Koriander | |
| 35 | PHO XAO | |
| | Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, verfeinert mit Koriander, dazu: | |
| | A. Hühnerfleisch | 12,90 |
| | B. knuspriges Tempura Hühnerfleisch ¹ | 13,90 |
| | D. Tofu ⁶ | 12,50 |
| | E. Ente kross ¹ | 15,90 |
| | F. Lachs ³ | 16,90 |
| 36 | MIEN XAO BO | 14,50 |
| | Gebratene Glasnudeln mit zartem Rindfleisch, frischem Gemüse, fein abgeschmeckt mit Koriander | |



Feine Vietnamesische Gerichte

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 37 | PHO TRON pikant
Geschmacksvolle Reisbandnudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert im Tontopf, dazu: | |
| | A. Tofu ⁶ (veg.) | 12,50 |
| | B. Hühnerfleisch | 12,90 |
| | C. gebackene Hühnerbrust ¹ | 13,90 |
| | D. Rindfleisch | 13,90 |
| | E. Garnelen ⁴ | 14,90 |
| | F. Lachsfilet ³ | 16,90 |
| | G. Ente kross ¹ | 15,90 |
| 38 | BUN CHA HA NOI ³
Reisfadennudeln auf frischem Salat mit gegrilltem Schweinebauch, verfeinert mit asiatischen Kräutern und hausgemachtem Limettendressing | 16,90 |
| 39 | BUN BO NAM BO ³
Zartes Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln und Reisfadennudeln auf einem Salatbett, dazu Spezialdressing, fein abgeschmeckt mit vietnamesischem Basilikum (leicht scharf) | 15,90 |
| 40 | BUN CHA GIO ^{3,4}
Reisfadennudeln auf frischem Salat mit hausgemachten Frühlingsrollen (Garnelen, Hackfleisch) verfeinert mit vietnamesischem Melisse, Koriander, Minze, dazu hausgemachtes Limettendressing | 15,90 |
| 41 | BUN TOM AYO ^{4,6}
Riesen Garnelen mit Chili, Knoblauch und Reisfadennudeln auf frischem Salat in hausgemachter Soja-Limetten Sauce, fein abgeschmeckt mit Koriander | 16,90 |
| 42 | CHA CA LA VONG ^{3,5}
Reisnudelschale mit marinierten Fischstücken, gemischtem Salat, Erdnüssen, asiatischen Kräutern und Limettendressing | 18,90 |



Empfehlung des Hauses

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 50 | GA XAO SA OT ¹⁰ | 12,90 |
| | Gebratene Hähnchenbrust mit Chilischotten, Zitronengras, Zwiebeln und frischem Gemüse (scharf), dazu Koriander, serviert mit Jasminreis | |
| 51 | BO XAO PAK CHOI | 14,90 |
| | Gebratenes Pak Choi mit zartem Rindfleisch, Champignons, Ingwer, Knoblauch, Schalotten, serviert mit Jasminreis | |
| 52 | SAIGON ENTE ^{1,4} Ente kross mit Riesen Garnelen, Chili, Knoblauch und Schalotten, dazu Saisongemüse in Spezial Hoisin-Sauce (leicht scharf), serviert mit Jasminreis | 17,90 |
| 53 | CA HOI SOT CAM ³ | 18,90 |
| | Lachsfilet mit Orangen, Ingwer, Chili und Koriander mariniert, dazu frisches Gemüse (leicht scharf), serviert mit Jasminreis | |
| 54 | AYO TOM WASABI ^{1,4,7} | 17,90 |
| | Riesengarnelen Tempura (5 Stk.) mit cremiger Kokos-Wasabi-Soße und frischem Gemüse, serviert mit Jasminreis | |
| 55 | COM CHIEN ² Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse, verfeinert mit Röstzwiebeln, dazu: | |
| | A. Hühnerfleisch | 10,90 |
| | B. knuspriges Tempura Hühnerfleisch ¹ | 11,90 |
| | D. Tofu ⁶ | 10,90 |
| | E. Ente kross ¹ | 15,90 |
| | F. Hähnchenschenkel kross gebacken ¹ (ohne Knochen) | 13,90 |
| 56 | UDON WOK ¹ Japanische Nudeln mit saisonalem Gemüse und Spezial-Brühe, dazu: | |
| | A. Hühnerfleisch | 11,90 |
| | B. Lachs ³ | 15,90 |
| | C. Ebi Tempura ^{2,4} | 15,90 |
| | D. Tofu ⁶ | 11,90 |



Ayo Wok & Grill

.....

60 ANGRY BIRD (scharf) **15,90**
gebratene Hähnchenbrust mit Peperoni, Zitronengras, Zwiebeln und
frischem Gemüse, dazu Jasminreis

.....

61 LUCKY DUCKY¹ Knusprig gegrillte Ente **17,90**
mit Gemüse und Kanton-Sauce, dazu Jasminreis

.....

62 VIRGIN MONK^{1,6} (vegetarisch) **13,90**
Tempura Tofu mit gebratenem Gemüse, dazu Jasminreis

.....

63 FROM SALMON WITH LOVE **18,90**
Gegrillter Lachs mit Wok-Gemüse, Teriyaki Sauce,
Sesam, dazu Jasminreis

.....

64 PRAWN TERI⁴ **18,90**
gegrillte Garnelen mit Pakchoi, Gemüse und Ayo-Spezialsoße

.....

65 TUNA TERI³ **20,90**
gegrillter Thunfisch mit Pakchoi, Gemüse und Ayo-Spezialsoße





Aya Spezial

- 70 MON SOT XOAI**
Fruchtige Mango Sauce mit fein gehackter Chilischoten, Limetten, frischem Gemüse (leicht scharf), serviert mit Jasminreis, dazu:
- | | |
|--|-------|
| A. Hühnerfleisch | 12,90 |
| B. kn. Tempura Hühnerfleisch ¹ | 13,50 |
| C. Rindfleisch | 14,90 |
| D. Tofu ⁶ | 12,90 |
| E. Ente kross ¹ | 16,90 |
| F. Hähnchenschenkel kross gebacken ¹ (ohne Knochen) | 15,90 |
- 71 MON CARY DO ⁷** Rote Curry-Sauce mit Kokosmilch, Zitronengras, Champignons, Bambus, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen, Auberginen, Broccoli (leicht scharf), serviert mit Jasminreis, dazu:
- | | |
|--|-------|
| A. Hühnerfleisch | 12,90 |
| B. knuspriges Tempura Hühnerfleisch ¹ | 13,50 |
| C. Rindfleisch | 14,90 |
| D. Tofu ⁶ | 12,90 |
| E. Ente kross ¹ | 16,90 |
| G. Garnelen ⁴ | 16,90 |
| H. Lachs ⁴ | 16,90 |
| F. Hähnchenschenkel kross gebacken ¹ (ohne Knochen) | 15,90 |
- 72 MON SOT LAC ⁵** Cremige Erdnuss-Saté Sauce mit Kokosmilch und frischem Gemüse (leicht scharf), serviert mit Jasminreis, dazu:
- | | |
|--|-------|
| A. Hühnerfleisch | 12,90 |
| B. knuspriges Tempura Hühnerfleisch ¹ | 13,50 |
| C. Rindfleisch | 14,90 |
| D. Tofu ⁶ | 12,90 |
| E. Ente kross ¹ | 16,90 |
| F. Hähnchenschenkel kross gebacken ¹ (ohne Knochen) | 15,90 |



Bamboo Poke Bowls

.....

80	SAKE DON ^{a,c,d,3}	20,90
	roher Lachs, Lachsrogen, hausgemachte Spezial Soße, Salat, Mango und Reis	

.....

81	FINE BOWL ³	22,90
	mit Lachs, Thunfisch und Cocktailsoße mit Salat, Seetang, Mango und Reis	

.....

82	CHICKEN BOWL ⁶	18,90
	mit Yaki Tori, Salat, Seetang, Mango, Reis und Spezial Soße	

.....

83	BUDDHA BOWL ⁶	18,90
	mit Tofu, Mango, Salat, Seetang, Teriyaki Soße und Reis	





Desserts

90 **GEBACKENE BANANE** ^{1,9} 5,00
mit Honig und Sesam

91 **GEBACKENE ANANAS** ^{1,9} 5,00
mit Honig und Sesam

92 **MOCHI** 2 Stück gefüllte Reiskuchen 4,50

93 **EISCREME** ⁷ (1 Kugel) Erdbeere / Vanille / Schoko 2,00

Beilagen

95 **EXTRA BEILAGE**

A. Portion Udon-Nudeln ¹	4,00
B. Portion Jasminreis	3,00
C. Portion eingelegter Ingwer	1,00
D. Erdnuss-Soße ⁵	2,00
F. Soja-Soße ⁶	1,00





Sushi

Für die Zubereitung von Sushi verwenden wir stets nur frische, qualitative Zutaten. Unsere Sushi-Kreationen werden traditionell mit Hand in mundgerechten Portionen geformt und serviert.

Nigiri

(2 Stk.)

100	SAKE ³ Lachs	5,20
101	MAGURO ³ Thunfisch	6,40
102	KANI KAMA BOKO ^{a,c,d} Surimi	4,90
103	UNAGI ³ Flussaal	7,50
104	MUTZU ³ Butterfisch	5,20
105	EBI ⁴ gek. Riesengarnele	5,40
106	HOTATEGAI ¹⁰ Jacobsmuscheln	6,50
107	IKA ¹⁰ Tintenfisch	6,20
108	SALMON SKIN ³ gegrillte Lachshaut	5,00
109	AVOCADO Avocado	4,80
110	SHIITAKE Jap. Pilze	4,80
111	INARI ⁶ Jap. Tofutasche	4,80
112	TAMAGO ² Japanische Eieromelette	4,80

Nigiri Gunkan

mit Seetang (2 Stk.)

120	TOBIKO RED ^{a,c,d,3} Fischrogen	5,40
121	IKURA ^{a,c,d,3} Lachskaviar	7,50





Maki

Im Seetangblatt eingerollter Sushireis mit Füllung nach Wahl (6 Stk.)

130	SAKE ³ Lachs	4,80	141	CALIFORNIA SPEZIAL ^{2,4,7}	5,20
131	SAKE AVOCADO ³ Lachs, Avocado	4,90		echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch	
132	TEKKA ³ Thunfisch	5,50	142	SALMON SKIN ^{3,9}	4,80
133	TEKKA AVOCADO ³ Thunfisch, Avocado	5,80		gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam	
134	MUTZU AVOCADO ³ Butterfisch, Avocado	4,80	143	UNAGI ^{3,9}	6,20
135	EBI AVOCADO ^{3,4} gekochte Riesengarnele, Avocado	5,20		Flussaal, Gurke, Sesam	
136	EBI AVO NEGI ^{3,4} gekochte Riesengarnele, Avocado, Lauch	5,30	144	TOBIKO WASABI ^{a,c,d,3}	5,20
137	SPICY SAKE ³ Lachs, Chili, Lauch	4,90		Fischrogen, Wasabi	
138	SPICY TEKKA ³ roher Thunfisch, Chili, Lauch	5,30	145	IKURA ^{a,c,d,3} Lachskaviar	7,20
139	SPICY TUNA ^{2,3,7} gek. Thunfisch, Mayo, Chili, Lauch	5,20	146	AVOCADO ⁹ Avocado, Sesam	4,30
140	CALIFORNIA ^{a,c,d} Surimi, Avocado	4,60	147	KAPPA ⁹ Gurke, Sesam	4,30
			148	OSHINKO ⁹ Rettich, Sesam	4,30
			149	SHIITAKE ⁹ Pilze, Sesam	4,30
			150	KAMPYO Kürbis	4,30
			151	TAMAGO ^{2,9} Ei, Sesam	4,30
			152	RUCOLA ^{7,9} Rucola, Frischkäse, Sesam	4,30
			153	CHICKEN	4,80
				gebratenes Hühnerfleisch	



Futo

(A: 5 Stk. | B: 10 Stk.)

- | | |
|--|---------------------|
| 160 FUTO 4³ | 7,50 14,00 |
| versch. Fisch- & Gemüsesorten | |
| 161 FUTO VEGAN | 7,50 14,00 |
| verschiedenes Gemüse | |
| 162 EBI TEMPURA FUTO^{1,2,4,7} | 8,50 16,00 |
| panierte Riesengarnele, Mayo, Gurke, Avocado | |
| 163 SAKE TEMPURA FUTO^{2,3,7} | 8,50 16,00 |
| panierter Lachs, Mayo, Gurke, Avocado | |
| 164 TUNA TEMPURA FUTO^{1,2,3,7} | 9,00 17,00 |
| Avocado, Thunfisch, Gurke, Philadelphia | |
| 165 ALRLEBEN KREBS FUTO^{4,7} | 9,00 17,00 |
| Avocado, echtes Krebsfleisch, Philadelphia | |
| 166 TORI TEMPURA FUTO^{1,2,6,9} | 7,50 14,00 |
| Hühnerfilet, Gurken, Avocado, Sesam, Unagi-Sauce | |





Inside Out

mit Fischrogen oder Sesam ummantelt (8 Stk.)

170	SAKE I-O ^{a,c,d,3} Lachs, Avocado, Fischrogen	9,90
171	MAGURO I-O ^{a,c,d,3} Thunfisch, Gurke, Fischrogen	10,50
172	SPICY TEKKA I-O ^{a,c,d,3} gehackter Thunfisch, Chili, Lauch, Fischrogen	10,50
173	MUTZU AVOCADO I-O ^{a,c,d,3} Butterfisch, Avo, Fischrogen	10,00
174	EBI NEGI I-O ^{a,c,d,3,4,7} gek. Riesengarnele, Avocado, Mayo, Lauch, Fischrogen	10,50
175	CALIFORNIA I-O ^{a,c,d,3} Surimi, Avocado, Fischrogen	9,50
176	CALIFORNIA SPEZIAL ^{a,c,d,3,7} echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch, Fischrogen	10,50
177	SPICY SAKE I-O ^{3,9} Lachs, Gurke, Spicy-Sauce, Lauch, Sesam	10,00
178	SPICY TUNA I-O ^{2,3,7,9} gekochter Thunfisch, Gurke, Mayo, Lauch, Chili, Sesam	10,50
179	SALMON SKIN I-O ^{3,9} gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam	9,50
180	PHILADELPHIA ROLL ^{2,3,9} Lachs, Frischkäse, Avo, Sesam	10,50
181	UNAGI I-O ^{3,9} Flusssaal, Gurke, Sesam	13,90
182	RUCOLA LACHS I-O ^{3,7,9} Lachs, Rucola, Frischkäse, Sesam	10,50
183	TERIYAKI I-O ^{2,7,9} paniertes Hühnerfleisch, Gurke, Mayo, Sesam	10,00
184	SALMON TEMPURA I-O ^{2,3,7,9} panierter Lachs, Gurke, Mayo, Sesam	11,90
185	RUCOLA I-O ^{2,9} Rucola, Frischkäse, Sesam	9,50
186	YASAI I-O ⁹ gemischtes Gemüse, Sesam	9,50
187	AVOCADO I-O ^{2,9} Avocado, Frischkäse, Sesam	9,00
188	TAMAGO I-O ^{2,9} Eier, Avocado, Sesam	9,00
189	EBI TEMPURA I-O ^{1,2,4,9} panierte Riesengarnelen, Avo	11,50



Temaki

Seetang-Tütchen gefüllt mit Sushireis

190	SAKE AVOCADO ³ Lachs, Avocado, Tobiko	5,50
191	UNAGI KAPPA ^{3,9} Flussaal, Gurke, Sesam	7,50
192	MAGURO KAPPA ^{a,c,d,3} Thunfisch, Gurke, Tobiko	6,50
193	CRAB AVOCADO ⁴	6,50
194	SALMON SKIN gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam	5,50
195	VEGGIE ⁹ gemischtes Gemüse, Sesam	5,50
196	EBI TEMPURA ^{1,2,4,9} panierte Riesengarnelen, Gurke, Mayo, Sesam	6,50

Ayo Spezial Roll

(A: 4 Stk. | B: 8 Stk.)

200	SAKURA ^{3,7} Lachs, Cream Cheese, Avo, Gurke, Mango, umhüllt mit Lachs	9,50 18,00
201	SUMO ^{3,7,10} (pikant) Jakobsmuscheln, Avo, Mango, Cream Cheese, umhüllt mit Lachs und Thunfisch, serviert mit Ayo-Sauce	10,00 19,00
202	FIRE TUNA ^{3,7} Rucola, frische Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit geflammtem Thunfisch	10,50 20,00
203	DRAGON ROLL ^{3,4,7} panierte Garnele, Gurke, Avocado und Cream Cheese umhüllt mit gegrilltem Flussaal	11,50 22,00
204	HOTATEGAI ROLL ^{a,c,d,2,3,4,7,10} Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch und Avocado umwickelt mit Jakobsmuscheln und Fischrogen	10,50 20,00
205	DRAGON FIRE ^{1,3,4,7} Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs	9,90 18,00
206	PHOENIX FIRE ^{1,3,4,7} Knusprige Garnelen, Mango, Avocado und Philadelphia im Feuerthunfischmantel	10,90 19,90





Tempura Rolls

große panierte Rolle mit hausg. Spezialsoßen (A: 5 Stk. | B: 10 Stk.)

210	SALMON CRUNCH ^{1,3,7}	9,00 17,00
	Lachs, Avo, Gurke, Lauch, Frischkäse	
211	FUJI EBI CRUNCH ^{1,2,4,7}	9,50 18,00
	Riesengarnele, Gurke, Lauch, Avocado, Mayo	
212	CRAB CRUNCH ^{1,2,4,7}	9,50 18,00
	echtes Krebsfleisch, Avo, Mayo, Lauch, Gurke	
213	KANI CRUNCH ^{a,c,d,1,2,3,7}	9,00 17,00
	Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko, Mayo	
214	SPICY TEKKA CRUNCH ^{1,3}	10,50 20,00
	gehackter Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili	
215	SALMON SKIN CRUNCH ^{a,c,d,3}	9,50 18,00
	gegrillte Lachshaut, Gurke, Surimi	
216	TORI CRUNCH ¹	9,00 17,00
	frittiertes Hähnchen, Gurke, Avocado	
217	SPICY MUTZU CRUNCH ^{1,3}	9,00 17,00
	Butterfisch, Avocado, Gurke, Chili, Lauch	
218	ATLANTIC CRUNCH ^{1,2,3,7}	9,00 17,00
	gekochter Thunfisch, Lauch, Chili, Mayo	
219	VEGA CRUNCH ^{1,9}	9,00 17,00
	Avocado, Rucola, Gurke, Sesam	

Mini Tempura Rolls

220	LACHS MINI ROLL ^{4,7}	8 Stk. 7,50
	Lachs, Avo, Frischkäse, Lauch	
221	TUNA MINI ROLL ^{3,4,7}	8 Stk. 8,50
	gekochter Thunfisch, Avo, Lauch, Chili, Mayo	
222	EBI MINI ROLL ^{2,7}	8 Stk. 8,50
	gekochte Garnelen, Avo, Lauch, Chili, Frischkäse	



Sashimi

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 230 | SAKE SASHIMI ³ (6 Stk.)
Rohe Lachsscheiben mit frischem Salat und Sushireis serviert | 20,90 |
| 231 | MAGURO SASHIMI ³ (6 Stk.)
Rohe Thunfischscheiben mit fr. Salat und Sushireis serviert | 22,90 |
| 232 | SAKE MAGURO SASHIMI ³ (6 Stk.)
Rohe Lachs- und Thunfischscheiben mit fr. Salat und Sushireis serviert | 21,90 |

Ayo Special Set

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 240 | YOU ROCK PLATE ^{a,c,d,1,2,3,4,7,9,10}
8 Nigiri (2x Sake, 2x Tuna, 2x Ebi, 2x Unagi), 6 Kappa Maki,
6 Sake Avo Maki, 8 California I-O, 8 Fried Salmon I-O,
8 große St. Salmon Skin Crunch, 4 Salmon Hot | 58,90 |
| 241 | WE ROLL PLATE ^{a,c,d,1,2,3,4,7,9,10}
12 Nigiri (3x Sake, 3x Maguro, 3x Ebi, 3x Ika), 6 Avocado Maki,
6 Sake Maki, 6 Ebi Avo Maki, 6 Salmon Skn Maki, 8 Sake I-O,
8 California I-O, 8 Fuji Ebi Crunch, 4x Rainbow | 70,90 |

Sushi Menüs

-
- | | | |
|-----------|---|--------------|
| S1 | SUSHI 1 ³
2 Maki: Sake, Kappa,
2 Nigiri: 1 Sake, 1 Maguro | 12,50 |
|-----------|---|--------------|



-
- | | | |
|-----------|--|--------------|
| S2 | SUSHI 2 ³
3 Maki: Sake, Maguro, Avocado | 12,90 |
|-----------|--|--------------|



Sushi Menüs

S3 SUSHI 3 ^{2,6} Vegan **12,90**
2 Maki: Avocado, Kappa
4 Nigiri: Inari, Tamago



S4 SUSHI 4 ^{a,c,d,3,9} **14,90**
2 Maki: Sake, Kappa
1 California I-O



S5 SUSHI 5 ^{a,c,d,3,9} **15,90**
4 Nigiri: Sake, Maguro
1 Inside Out: California



S6 SUSHI 6 ⁹ Vegan **14,50**
2 Maki: Avocado, Kampyo
1 Inside Out: Veggie



S7 SUSHI 7 ^{a,c,d,3,7,9} **18,90**
2 Maki: Sake, Avocado,
2 Nigiri: Sake
1 Inside Out: Alaska



S8 SUSHI 8 ^{a,c,d,3,9} **20,90**
2 Maki: Maguro, Kappa
2 Nigiri: Maguro
1 Inside Out: Maguro



S9 SUSHI 9 ^{1,2,3,4,9} **22,90**
2 Frittierte Maki: Sake, Ebi
1 Frittierte Big Roll: YOKOHAMA



S10 SUSHI 10 ^{a,c,d,1,2,3,4,7,9} **58,90**
für 3 Personen
2 Maki: Avocado, Kappa
10 Nigiri: 1 Sake, 1 Maguro,
2 Ika, 2 Ebi, 2 Unagi, 2 Hotategai,
1 Alaska I-O
1 Frittierte Big Roll: TOKYO ROLL
1 Spezial Sushi Rolls: TIGER ROLL





Biere vom Fass

250	Warsteiner	0,3l	3,90
251	Warsteiner	0,5l	5,90
252	König Ludwig Weißbier	0,3l	3,90
253	König Ludwig Weißbier	0,5l	5,90
254	Alster	0,3l	3,50
255	Alster	0,5l	5,50



Flaschenbiere

256	Weihenstephener Kristall Weißbier	Fl. 0,5l	4,90
257	Weihenstephener Hefeweißbier	Fl. 0,5l	4,90
258	Weihenstephener Hefeweißbier dunkel	Fl. 0,5l	4,90
259	Weihenstephener Hefeweißbier alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,90
260	Beck's Pils	Fl. 0,33l	3,50



Asiatische Biere

265	Saigon Bier	Fl. 0,33l	4,90
266	Tiger Bier	Fl. 0,33l	4,90



Warme Getränke

270	Kaffee ^b	3,00
271	Espresso ^b	2,50
272	Cappuccino ^{7,b}	3,50
273	Vietnamesischer Kaffee ^b	5,00
274	Grüner Tee (Kännchen)	5,50
275	Jasmintee (Kännchen)	5,50
276	Kamillentee (Kännchen)	5,50
277	Frischer Minztee mit Honig	4,50
278	Frischer Ingwertee mit Honig	4,50
279	Ayo Special Tee mit Honig	5,00





Alkoholfreie Getränke

280	Mineralwasser Sprudel	Gl. 0,2l	3,00
281	Mineralwasser Sprudel	Fl. 0,75l	7,00
282	Naturell Mineralwasser	Gl. 0,2l	3,00
283	Naturell Mineralwasser	Fl. 0,75l	7,00
284	Apfelsaft	0,2l	3,50
285	Orangensaft	0,2l	3,50
286	Lychee Saft	0,2l	3,50
287	Mangonektar	0,2l	3,50
288	Maracujanektar	0,2l	3,50
289	Sauerkirschnektar	0,2l	3,50
290	Säfte und Saftschorle	0,4l	4,90
291	Coca Cola ^{a,b}	0,2l	3,50
292	Cola Light ^{a,b,f}	0,2l	3,50
293	Fanta ^{a,c}	0,2l	3,50
294	Sprite ^c	0,2l	3,50
295	Cola, Fanta, Sprite...	0,4l	4,90
296	Tonic Water	0,2l	3,50
297	Schwepps Ginger Ale	0,2l	3,50
298	KiBa (Banane & Sauerkirsche)	0,2l	3,50



Lassi & Soda Drinks

300	Mango Lassi ⁷	0,3l	4,50
301	Erdbeer Lassi ⁷	0,3l	5,50
302	Avocado Lassi ⁷	0,3l	5,50
303	Lychee Fantasy Soda		7,00
	Litschisirup, Erdbeersirup, Aloeverasaft, Soda, Litschi, Blaubeeren, Minze, Eis		
304	Lime Crush Soda		6,00
	Limette, Limettensirup, Maracujasirup, brauner Zucker, Minze, Soda, Eis		
305	Velvet Sunset		6,00
	Jasmintee, Pfirsichsirup, Orangensirup, Erdbeersirup, Eis		
306	Tropical Breeze		6,00
	Jasmintee, Maracuja, Orangensirup, Kumquatsirup, Eis		
307	Peach Paradise		6,00
	Pfirsichtee, Apfelsaft, Limettensirup, Orangensirup, Kumquatsirup		
308	Mango Melody		6,00
	Jasmintee, Mangosaft, Mangosirup, Ananassirup, Eis		





Aperitifs

310	Martini Bianco, Rosso, Dry	5cl	5,90
311	Campari	5cl	5,90
312	Aperol	5cl	5,90
313	Sherry Medium Dry	5cl	5,90



Asiatische Schnäpse

330	Mau Tai Hirseschnaps	2cl	4,50
331	Ruou Nep Moi Reisschnaps	2cl	3,90
332	Pflaumenwein	5cl	3,90
333	Sake – Reiswein	15cl	6,90



Int. Schaumweine (Spumante)

320	Prosecco Spumant Brut	0,1l	4,90
------------	--------------------------	------	-------------

ALLERGENE:

- 1 glutenhaltig
- 2 Ei/-Erzeugnisse
- 3 Fisch/-Erzeugnisse
- 4 Krebstiere/-Erzeugnisse
- 5 Erdnuss/-Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Senf/-Erzeugnisse
- 9 Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 10 Weichtiere/-Erzeugnisse
- 11 Sellerie
- 12 Schalenfrüchte/ Nüsse

ZUSATZSTOFFE:

- a mit Farbstoff
- b koffeinhaltig
- c mit Antioxidationsmittel
- d Konservierungsstoff
- e Süßungsmittel

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Abbildungen ähnlich. Alle Preise in Euro
inkl. MwSt.





Offene Weine

WEISSWEIN

340 Chardonnay	0,2l	5,50
341 Riesling	0,2l	5,50
342 Grauburgunder	0,2l	5,50
	0,5l	15,00

ROTWEIN

344 Merlot	0,2l	5,50
345 Bordeaux AOC	0,2l	5,50

ROSÉWEIN

348 Saint Laurand Rosé	0,2l	5,50
-------------------------------	------	-------------

WEINSCHORLE

350 Weinschorle	0,2l	4,90
------------------------	------	-------------



Cocktails

355 Caipirinha	7,90
Limette, brauner Zucker, Cachaca	
356 Caipiroska	7,90
Limette, brauner Zucker, Wodka	
357 Mojito	7,90
Limette, Minze, brauner Zucker, Mineralwasser, brauner Rum	
358 Pina Colada	7,90
Kokosmilch, Ananassaft, Sahne, Eis, brauner Rum	
359 Ayo Cocktail	7,90
Sake, Ananas, Mangosaft, Grenadine, Eis	

Flaschenweine

WEISSWEIN 0,75L FLASCHE

371 Chardonnay	25,00
372 Riesling QbA, trocken	25,00

ROTWEIN 0,75L FLASCHE

375 Merlot, trocken	25,00
----------------------------	--------------



*Bon
Appetit!*

