

The background of the entire image is a dark, atmospheric photograph of a Japanese garden. In the upper left, delicate pink cherry blossoms hang from a branch. To their left, a portion of a traditional stone lantern with vertical slats is visible. The background features a dark, textured rock face with a waterfall cascading down. In the lower left, a dark, wet stone sits near some green foliage. The overall lighting is warm and golden, creating a tranquil and elegant mood.

AKARI

vietnamese & japanese cuisine



Speisekarte



06421/99 288 99



0176 34 655 899



akari.marburg@gmail.com



www.akarimarburg.de



Steinweg 1, 35037 Marburg



Mo., Mi. & Do.: 11:30 - 15:00 Uhr | 17:00 - 22:00 Uhr

Dienstag: geschlossen

Freitag: 11:30 - 15:00 Uhr | 17:00 - 22:30 Uhr

Sa. & So.: 12:00 - 22:30 Uhr



AKARI.MARBURG



Vorspeisen

Suppen

1. **SUP MISO** ^{M,4,I}

Japanische Suppe mit grüner Brühe – Misopaste und Seetang, Frühlingszwiebeln

- mit Bio-Tofu ^M  **4,90€**
- mit Lachs ^B **5,90€**

2. **SUP WANTAN** ^{M,4,I} **6,50€**

Suppe mit hausgemachten Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch in herzhafter Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln

3. **SUP MIEN GA** ^{4,I} **6,50€**

Hühnerfleisch mit Shiitake-Pilzen, Morcheln in einer klaren Suppe aus einem geschmackvollen und gewürzreichen Hühnerfond mit Koriander und Frühlingszwiebeln

4. **SUP CHUA CAY (TOM YAM)** ^{1,2,4,I}

Kleine sauer - scharfe thailändische Suppe mit Pilze, Toppingauswahl

- mit Huhn **6,50€**
- mit Bio-Tofu ^M  **6,00€**
- mit Garnelen ^C **7,00€**
- mit Lachs ^B **7,00€**

Tapas

5. NEM CHAY^I 4,50€

(8 Stk.) Knusprige Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt, serviert mit hauseigener Süß-Sauer Soße

6. NEM HA NOI^B 6,50€

(4 Stk.) Ein beliebtes hausgemachtes Familiengericht in Vietnam, Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln, serviert mit hauseigener Nuoc-Mam Sauce

7. GOI CUON - SOMMERROLLE^I

Kaltes Finger Food aus Mien Tay (Süß-West Vietnam) von den Ufern des Mekongs. Die kalorienarmen aber vitaminreichen Rolle werden mit Reismudeln, Gurken, Salat und Füllung nach Wahl gerollt, mit hauseigener Soße

- mit Huhn 6,50€
- mit Rind 6,50€
- mit Garnelen^C 7,00€
- mit Bio-Tofu^M  6,00€

8. **WAN TAN CHIEN** ^I 6,00€

(4 Stk.) Knusprige hausgemachte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, serviert mit hauseigener Süß-Sauer-Soße

9. **GYOZA** ^I

Japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, Füllung nach Wahl

- mit Huhn 7,00€
- vegetarisch ^M  6,00€

10. **HA CAO** ^{F,I}

(4 Stk.) Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit Süß-Sauer-Chili-Soße und:

- mit Tofu ^M  5,00€
- mit Garnelen ^C 6,90€

11. **TEMPURA** ^{A,D,I}

Tempura frittirt, wahlweise:

- Yasai - Gemüse (4 Stk.)  5,00€
- Ebi - Garnelen ^C (3 Stk.) 6,90€

12. AKARI SPEZIAL ^{A,D,I}
(für 2 Personen)

16,50€

4x Frühlingsrollen, 4x Sommerrollen, 4x Dumplings,
2x Ebi Tempura

13. VEGE. AKARI SPEZIAL ^I
(für 2 Personen)

15,90€

4x Veg. Frühlingsrollen, 4x Sommerrollen,
4x Veg. Dumplings, 2x Yasai Tempura



Salate

14. GOI XOAI ^E

In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat, knackige Mango mit vielen Kräutern und Toppingauswahl:

- mit Huhn 8,00€
- mit Bio-Tofu ^M 7,50€
- mit Rind 9,00€
- mit Garnelen ^C 10,00€

15. AKARI SALAT ^{E,F}

Japanischer Algen mit frischem Wildkräutersalat, Cocktail Tomaten, hausgemachtem Sesam-Dressing. Toppingauswahl:

- gegrilltes Hähnchenbrustfilet 15,00€
- Lachs ^B oder Tiger Garnelen ^C 20,00€

16. AVOCADO SALAT ^F

Avocado mit Wildkräutersalat, hausgemachtem Sesam-Dressing

17. TATAR AVOCADO ^{F,I,L,M}

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi & Sojasauce, dazu:

- mit rohem Lachs ^B 9,50€
- mit rohem Thunfisch ^B 10,50€





Hauptspeisen

Reisgerichte

20. COM GA - HÜHNERFLEISCH ^{M,F}

13,90€

Hühnerfilet mit Champignon, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

Soßenauswahl:

- Curry Soße ^{1,4,D,I} (leicht scharf) 
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Dunkle Soße ^{M,I}
- Mango Soße ^{1,D,I}
- Chili-Knoblauch Soße ^{4,I} (scharf) 

21. COM DAU PHU - GEBRATENER TOFU ^{M,F}

13,90€

Bio Tofu mit Champignon, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

Soßenauswahl:

- Curry Soße ^{1,4,D,I} (leicht scharf) 
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Dunkle Soße ^{M,I}
- Mango Soße ^{1,D,I}
- Chili-Knoblauch Soße ^{4,I} (scharf) 

22. COM BO - RINDFLEISCH ^{M,F}

14,90€

Hühnerfilet mit Champignon, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

Soßenauswahl:

- Curry Soße ^{1,4,D,I} (leicht scharf) 
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Dunkle Soße ^{M,I}
- Mango Soße ^{1,D,I}
- Chili-Knoblauch Soße ^{4,I} (scharf) 

23. **COM TOM - GEBRATENE GARNELEN** ^{C,M,F} **17,90€**

Garnelen mit Champignon, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:

- Curry Soße ^{1,4,D,I} (leicht scharf) 
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Dunkle Soße ^{M,I}
- Mango Soße ^{1,D,I}
- Chili-Knoblauch Soße ^{4,I} (scharf) 

24. **COM GA CHIEN - CRISPY HÄHNCHEN** ^{M,F,I,A} **15,90€**

Knuspriges Hähnchen mit Champignon, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:

- Curry Soße ^{1,4,D,I} (leicht scharf) 
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Dunkle Soße ^{M,I}
- Mango Soße ^{1,D,I}
- Chili-Knoblauch Soße ^{4,I} (scharf) 

25. **COM VIT CHIEN - CRISPY ENTE** ^{M,F,I,A} **18,90€**

Knusprige Ente mit Champignon, Brokkoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:

- Curry Soße ^{1,4,D,I} (leicht scharf) 
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Dunkle Soße ^{M,I}
- Mango Soße ^{1,D,I}
- Chili-Knoblauch Soße ^{4,I} (scharf) 

26. **COM RANG - GEBRATENER REIS** ^{M,F,I,A}

Gebratener Reis mit Ei, feines Gemüse und Soßen extra serviert.
Soßenauswahl:

- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Süß-Sauer-Soße ^I
- Pikante Soße ^{4,I}
- Thai Curry Soße ^{1,4,H,I} (leicht scharf) 

Toppingauswahl:

- | | | | |
|-------------------------|---------------|------------------------------------|---------------|
| • Huhn | 14,90€ | • Garnelen ^C | 16,90€ |
| • Bio Tofu ^M | 13,90€ | • Ente ^I | 16,90€ |
| • Rind | 15,90€ | • knuspriges Hähnchen ^I | 15,90€ |

Nudelgerichte

30. GEBRATENE RAMEN ^{M,F,I,A}

Gebratene Ramen Nudeln in verschiedenen Soßen und Toppingauswahl mit Zwiebeln, Sojasprossen, feines Wok-Gemüse und Kräutern

Soßenauswahl:

- Thai Curry Soße ^{1,4,H,I} (leicht scharf) 🌶️
- Chili Knoblauch Soße ¹ (scharf) 🌶️
- Dunkle Kikoman Soße ^{4,I}
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}

Toppingauswahl:

- | | | | |
|---------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| • Huhn | 14,90€ | • Garnelen ^C | 16,90€ |
| • Bio Tofu ^M 🌱 | 13,90€ | • Ente ^I | 17,90€ |
| • Rind | 15,90€ | • knuspriges Hähnchen ^I | 15,90€ |

31. GEBRATENE UDON ^{M,F,I,A}

Gebratene Udon Nudeln in verschiedenen Soßen und Toppingauswahl mit Zwiebeln, Sojasprossen, feines Wok-Gemüse und Kräutern

Soßenauswahl:

- Thai Curry Soße ^{1,4,H,I} (leicht scharf) 🌶️
- Chili Knoblauch Soße ¹ (scharf) 🌶️
- Dunkle Kikoman Soße ^{4,I}
- Erdnuss Soße ^{D,H,I}

Toppingauswahl:

- | | | | |
|---------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| • Huhn | 14,90€ | • Garnelen ^C | 16,90€ |
| • Bio Tofu ^M 🌱 | 13,90€ | • Ente ^I | 17,90€ |
| • Rind | 15,90€ | • knuspriges Hähnchen ^I | 15,90€ |



32. MI XAO - GEBRATENE NUDELN ^{M,F,I,A}

Gebratene Nudeln mit Ei, Sojasprossen, feines Gemüse und Soßen extra serviert.

Soßenauswahl:

- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Süß-Sauer-Soße ^I
- Pikante Soße ^{4,I}
- Thai Curry Soße ^{1,4,H,I} (leicht scharf) 

Toppingauswahl:

- | | | | |
|-------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| • Huhn | 14,90€ | • Garnelen ^C | 16,90€ |
| • Bio Tofu ^M | 13,90€ | • Ente ^I | 16,90€ |
| • Rind | 15,90€ | • knuspriges Hähnchen ^I | 15,90€ |

33. PHO XAO - GEBRATENE REISBANDNUDELN ^{M,F,I,A}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, feines Gemüse und Soßen extra serviert.

Soßenauswahl:

- Erdnuss Soße ^{D,H,I}
- Süß-Sauer-Soße ^I
- Pikante Soße ^{4,I}
- Thai Curry Soße ^{1,4,H,I} (leicht scharf) 

Toppingauswahl:

- | | | | |
|-------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| • Huhn | 14,90€ | • Garnelen ^C | 16,90€ |
| • Bio Tofu ^M | 13,90€ | • Ente ^I | 16,90€ |
| • Rind | 15,90€ | • knuspriges Hähnchen ^I | 15,90€ |

Reisnudelgerichte

34. **BUN NEM** M,H,B

Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois -
Knusprige Frühlingsrollen zu dem Salat, Kräutern, Reisnudeln
und hauseigener Nuoc-Mam-Soße

- Frühlingsrollen gefüllt mit Huhn
- vegetarische Frühlingsrollen [!] 

14,90€

13,90€



35. **BUN BO NAM BO** M,H,B

Das beste aus dem Wok, vietnamesische lauwarme Reisnudeln
mit Salat, Kräutern angerichtet mit Erdnüssen, gerösteten
Zwiebeln und Koriander, dazu hauseigener Nuoc-Mam-Soße

- mit Huhn
- mit Bio-Tofu ^{!,M} 
- mit Rind
- mit Garnelen ^c

14,90€

13,90€

15,90€

16,90€



Reisnudelsuppe

36. PHO ^{M,B}

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Viet Nam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „Pho“. Dieses Gericht wird an allen Straßenecken in den Garküchen angeboten. Die Pho-Suppebrühe wird 10 Stufen leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hähnchenfleisch, Koriander Sojasprossen und Zwiebeln serviert. Toppingauswahl

- mit Huhn 14,90€
- mit Bio-Tofu ^{I,M} 13,90€
- mit Rind 15,90€
- mit Medium angebratenem Rindfleisch 16,90€



Reisnudelgerichte

35. PHO TRON ^{M,H}

gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen, serviert mit Koriander, Erdnüssen, Sojasprossen und gerösteten Zwiebeln, Toppingauswahl

- mit zartem Hühnerfleisch 14,90€
- mit Tiger-Garnelen ^C 20,50€
- mit Rind 15,90€
- mit knuspriger Ente ^I 17,90€
- mit paniertem Hühnerbrustfilet ^I 14,90€
- mit Bio-Tofu ^{I,M}  13,90€

36. BUN TRON ^{M,H}

gebratene Reisnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen, serviert mit Koriander, Erdnüssen, Sojasprossen und gerösteten Zwiebeln, Toppingauswahl

- mit zartem Hühnerfleisch 14,90€
- mit Tiger-Garnelen ^C 20,50€
- mit Rind 15,90€
- mit knuspriger Ente ^I 17,90€
- mit paniertem Hühnerbrustfilet ^I 14,90€
- mit Bio-Tofu ^{I,M}  13,90€

40. **BANH MY CHAO** ^{I,B}

22,00€

Ein beliebtes vietnamesisches Gericht, inspiriert von der vietnamesisch-französischen Esskultur. Zartes Rindfleisch, Spiegelei, vietnamesische Wurst und feine Pastete mit aromatischer Soße, heiß auf Gusseisenplatte serviert. Dazu knuspriges Brötchen



Akari Spezialitäten

Akari Com Gia Dinh

41. FAMILIENGLÜCK ^{I,B,H,E,D}

pro Person **25,00€**

Familientafel in mehreren Gängen (**ab 2 Personen**)

- **Cocos Suppe** mit Hähnchen und Champignon (*leicht scharf*) 🌶️
- **Hühnerbrustfilet** gegrillt mit Gemüse und Erdnusssoße
- **Rindfleisch gebraten** mit Knoblauch, Zwiebeln, Lauch und Sellerie
- **Bananen gebacnen** mit Honig



45. POMMESBOX ^{M,H}

- mit Süß-Sauer Soße, Ketchup oder Mayonnaise ^{A,I}
- mit knusprigem Hähnchenbrustfilet ^I

5,00€

8,00€



für unsere kleinen Gäste

*Ein wahres Meisterwerk, das die Herzen
der japanischen Küche erobert hat und
in unsern Küche mit Liebe zubereitet wird.*



Sushi

N50.	SAKE ^B	Lachs	5,00€
N51.	MAGURO ^B	Thunfisch	6,00€
N52.	EBI ^C	Garnelen	5,50€
N53.	KANI ^{B,C,I}	Surimi	5,00€
N54.	INARI ^M 	Tofutaschen	4,50€
N55.	TAMAGO ^A	Eierstich	4,50€
N56.	UNAGI ^B	Aal	5,50€
N57.	AVOCADO 	Avocado	4,50€
N58.	IKURA ^B	Lachskavia	8,50€
N59.	ABURO SAKE ^B	Lachs flambiert	6,00€
N60.	ABURO MAGURO ^B	Thunfisch flambiert	7,00€
N61.	ABURO GAI ^N	Jakobsmuscheln flambiert	7,50€
N62.	MANGO 	Mango	4,50€
N63.	HAMACHI ^B	Hamachi	6,00€
N64.	BUTTERFISCH ^B	Butterfisch	6,00€

Nigiri (2 Stk.)



Maki (8 Stk.)

M65.	AVOCADO ^F		Avocado	4,50€
M66.	SAKE ^{B,F}		Lachs	5,00€
M67.	EBI ^{C,F}		Garnelen	5,50€
M68.	TEKKA ^{B,F}		Thunfisch	6,00€
M69.	SPICY TUNA ^{B,I,F}		gekochter Thunfisch, Schnittlauch	5,00€
M70.	KAPPA ^F		Gurke	4,50€
M71.	TORI ^F		Hähnchen	5,00€
M72.	SAKE AVO ^{B,F}		Lachs, Avocado	6,00€



- | | | | |
|------|--|---|--------|
| 180. | CHICKEN ^{A,F,M} | Hähnchen, Gurke, Sesam | 11,00€ |
| 181. | ALASKA ^{B,F,M} | Lachs, Avocado, Fischrogen | 12,50€ |
| 182. | CALIFORNIA ^{C,F,B,1,2,4} | Surimi, Avocado, Fischrogen | 11,50€ |
| 183. | ANAGO ^{1,2,4,F,M} | Salzwasseraal, Gurke, Sesam | 13,50€ |
| 184. | HOTATEGAI ^{B,N,F} | Jakomuscheln, Avocado, Fischrogen | 13,50€ |
| 185. | EBI TEMPURA ^{A,C,F,I} | Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam | 12,50€ |
| 186. | VEGGIE ^{F,I}  | Avocado im Tempuramantel, Gurke, Mango und Sesam ummantelt | 11,00€ |
| 187. | SPICY EBI ROLL ^{A,C,F,M} | gekochte Garnelen, Avocado, Chili-Mayo Sauce | 12,50€ |
| 188. | SPICY TUNA ROLL ^{A,B,F,M} | gekochter Thunfisch, rote Zwiebeln, Avocado, Chili-Mayo Sauce | 12,50€ |

Inside Out (8 Stk.)



S90.	SASHIMI TUNA ^B	Thunfisch auf Seetang Salat	19,00€
S91.	ABURI TUNA ^{B,A}	Thunfisch flambiert auf Seetang Salat	20,00€
S92.	SASHIMI SALMON ^B	Lachs auf Seetang Salat	17,00€
S93.	ABURI SALMON ^{B,A}	Lachs flambiert auf Seetang Salat	18,00€
S94.	SASHIMI MIX ^{B,A}	Thunfisch, Lachs, Hamachi	22,00€
S95.	SASHIMI ROLL ^{A,B}	im Reispapier gerollt mit Lachs, Ei, Avocado, Thunfisch	18,00€

Sashimi (8 Stk.)



Tempura Futo Sushi (6 Stk.)

C120. CRAZY CRAB^{B,I,A,C} 13,50€

Surimi, Avocado, Mayonnaise

C121. TONI ROLL^{B,I,A,H} 12,50€

Hähnchenbrustfilet, Gurken, trockene Tomaten, Rucola, Erdnuss Sauce

C122. SALMON ROLL^{B,I,A,D} 13,50€

Lachs, Avocado, Frischkäse

C123. GARNELEN ROLL^{B,I,A,C,F} 14,50€

Tempura Garnelen, Avocado, Sesam

C124. BUTTERFISCH ROLL^{B,I,A,D} 14,50€

Butterfisch, Avocado, Frischkäse

Tempura Maki Sushi (8 Stk.)

C125. SAKE MAKI^{B,I,A} Lachs 6,50€

C126. TEKKA MAKI^{B,I,A} Thunfisch 7,50€

C127. AVOCADO MAKI^{I,A} Avocado 6,00€

Spezial Rolls

D100. CRISPY TIGER ^{B,I,A,C} 16,00€

Garnelen im Tempuramatel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt im Feuerlachs

D101. SIZZLING TEMPTATION ^{B,I,A} 16,50€

Avocado im Tempuramatel, Mango, Lachsmantel

D102. FUTO VEGAN ^{I,F,M} 13,00€

Mango, Gurken, Tofu, Sesam, bedeckt mit Avocado

D103. QUEEN MARY ROLL ^{B,I,A,M} 16,50€

umwickelte Spicy Tuna Roll mit Lachs, Thunfisch, Chili-Mango Sauce, mit knusprigem Sashimi gestreuselt

D104. DANCING ROLL ^{B,I,A,M,C,H} 15,50€

umwickelte Chicken Roll mit knusprigem Krebsfleisch, Erdnuss Sauce, bedeckt mit Feuerlachs, Mayonnaise Soße

D105. DREAM ROLL ^{B,I,A,M,C,F} 17,50€

Surimi, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam, ummantelt mit Ebi und Fischrogen





Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat ^M, Edamame-japanischen jungen Sojabohnen, Gemüse, Avocado, Sesam, dazu:

110. knusriger Tofu ^{A,M,F,D}  **14,50€**

111. Teriyaki Huhn ^{F,M} **15,50€**

112. frisches Thunfischfilet ^{B,M,F} **17,50€**

113. Akari Mix ^{A,M,F,D,C,N} **20,50€**

frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel

114. Atlantic Bowl ^{A,M,F,D,C} **16,50€**

Lachs, Spicy Tuna, Surimi, Avocado, Gurke, Edemame

115. Mekong Bowl ^{A,M,F,D,C,N} **16,50€**

gebratene Garnelen, Spicy Tuna, Hähnchenbrustfilet in Erdnuss Sauce und Gemüse, Avocado Dip

Akari Schale



Sushi Menü

B120. BENTO OSAKA ^{A,M,F,D,C} **20,00€**

3 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen)
4 Stk. Sake Maki
4 Stk. Tekka Maki
8 Stk. California Roll

B121. BENTO HORIZON ^{A,F,D,C} **22,00€**

4 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Aal)
4 Stk. Sake Maki
4 Stk. Tekka Maki
8 Stk. Ebi Tempura Roll

B122. BENTO TOKYO ^{A,F,D} **18,00€**

3 Stk. Nigiri (Mango, Avocado, Gurken)
4 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Vegan Roll

B123. VEGGIE AKARI ^{A,F,D,I} **15,90€**

8 Stk. Crunchy Vegi - Avocado, Gurke
2 Stk. Avocado Nigiri

B124. BENTO MAKI ^{A,F,D,I,B} **14,50€**

8 Stk. Salmon Maki - 8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki

B125. LOVER PLATTE ^{A,F,D,I,B} **57,00€**

(für 2 Personen)

8 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Butterfisch Tempura
8 Stk. California Roll
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Kappa Maki
Algensalat

B126. VEGI PLATTE ^{A,F,D,I} **38,90€**

(für 2 Personen)

16 Stk. Maki Mix (vegetarisch)
8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
8 Stk. Veggie Inside Out Roll - 2 Stk. Avocado Nigiri
Algensalat

B127. AKARI VEGI PLATTE ^{A,F,D,I} **58,90€**

(für 3 Personen)

8 Stk. Mango Maki - 8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki - 4 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
5 Stk. Futo Vegie Spezial Roll
8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
Algensalat

B128. AKARI LUCKY PLATTE **87,90€**

^{A,F,D,I,B,C}

(für 4 Personen)

8 Stk. Crunchy Chicken Roll
8 Stk. Tempura Aburi Salmon
8 Stk. Inside Out Chicken
8 Stk. Tempura Garnelen Maki
8 Stk. Gurken Maki - 4 Stk. flambierter Lachs Nigiri
8 Stk. Crispy Tiger Spezial Roll
Algensalat

B128. AKARI HAPPY PLATTE **96,90€**

^{A,F,D,I,B,C}

(für 4 Personen)

8 Stk. Tempura Garnelen Crunchy Roll
8 Stk. Crunchy Vegie Roll
32 Stk. Maki Mix
3 Stk. Lachs Nigiri
3 Stk. Thunfisch Nigiri
8 Stk. Freestyle Spezial Roll
5 Stk. Futo Niji Spezial Roll
Algensalat

140. Sesambällchen ^{F,I,A,M}

5,90€

hausgemachte vietnamesische Kuchen mit
grünen Bohnen, Kokosstreifen und Kokosmilch

141. Che Do Xanh ^{I,A,M,D}

4,50€

hausgemachte vietnamesische süße grüne
Mangobohnen mit Kokosstreifen und Kokosmilch

142. Panna Cotta ^{I,A,D}

6,00€

hausgemachte vietnamesische Pudding mit
Kokosmilch, Mango Sauce und frischen Mangoscheiben

143. Kem Mango ^{A,D}

6,50€

3 hausgemachte Mango-Eiskugeln mit
frischen Mangoscheiben

144. Mochi Eis ^{I,D}

7,00€

3 Eiskugeln in verschiedenen
Geschmacksrichtungen: **Mango - Matcha**

Desserts

Getränkete Karte

SOFTDRINKS ^{1,7,8,10,11}

Cola ^{1,10} / Cola Zero / Sprite ³ /
Spezi / Pepsi / Pepsi Zero /
Wasser (still / sprudel)

0,2L / **2,90€** 0,4L / **3,90€**

Schweppes Tonic Water ² / Ginger Ale /
Schweppes Bitter Lemon

0,2L / **3,00€** 0,4L / **4,00€**

Mineral Wasser
Classic (sprudel) / Naturell (still)

0,75L / **6,50€**

FRUCHTSÄFTE

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber /
Maracuja / Cranberry / Mangonektar /
Litschi / Kokosnuss / Guaven

0,2L / **3,20€** 0,4L / **4,50€**

LASSIS & SHAKES

hausgemacht 0,3L

MANGO LASSI ^D **5,90€**

Frische Mango, Mango-Fruchtmark,
Natur-Joghurt, Milch

AVOCADO LASSI ^D **5,90€**

Frische Avocado, Natur-Joghurt, Milch

FRUCHTSAFTSCHORLEN

0,2L / **3,20€** 0,4L / **4,50€**



Limonade

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,4L

YUZU-LEMONGRAS

Yuzu mit Lemongras

5,90€

YUMA

Mit japanischem Matcha,
Yuzu-Püree, Gurke

6,90€

CHANH DA

Mit frischen Limetten, Minze

5,90€

LYCHEE

Mit Lischifrukt, Kokosstreifen

5,50€



Hausgemachter Eistee

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,4L

MANGO ERDBEER

5,90€

Mango, Erdbeere, Zucker, Tee, Eiswürfel

LEMON GRASS

5,90€

Zitronengras, Maracuja Saft, Zucker, Tee, Eiswürfel

MANGO-RHABARBER

5,90€

Mango, Rhabarber, Zucker, Tee, Eiswürfel

PFEFFERMINZ

5,90€

Pfefferminz, Limettensirup, Zucker, Tee, Eiswürfel

MULTIFRUIT EISTEE

5,90€

Mango, Ananas, Orange, Jasmin Tee

CHERRY BLOSSOM

6,50€

Jasmin Tee, Lycheesaft, frische Maracuja, Kokossirup, Minze

PASSION FRUIT

6,50€

Mit frischer Maracuja

Warme Getränke

TEE *pro Tasse*

Frischer Ingwer Tee 4,50€
mit Ingwerstücke, Honig

Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee 4,50€
mit Honig

**Frischer Zitronengras
& Limetten Tee** 4,50€
mit Honig

Rosen Tee 4,50€
mit Rosenknospen & geröstetem Reis

**Kamillen- /Jasmin- /Grüner- /
Schwarzer Tee** 3,50€

MATCHA

der gesunde Wachmacher aus Japan -
Wir servieren Bio Matcha Tee

Matcha Latte ^{1,G} 5,50€

KAFFEE

Kaffee Spezialitäten

Black Kaffee ^{1,9} 3,50€

Milchkaffee ^{D,9} 4,00€

Espresso ^{1,9} 3,50€

Doppel Espresso ^{1,9} 5,50€

Cappuchino ^{1,9,D} 4,00€

Latte Macchiato ^{1,9,D} 5,00€

Vietnamesischer Kaffee ^{1,9,D} 4,50€

„Cà Phê“

Spezialität aus Vietnam - frischer
gebrühter Kaffee in einem kleinen Filter
MIT oder OHNE Kondensmilch

Vietnamesischer Eiskaffee ^{1,9,D} 4,50€

Cocktails

alkoholische Getränke

W-88 ²

10,50€

Don Papa Rum, Havana 3 Anejo Rum,
Maracuja, Kokosmilch, Kalamansi, Limetten

GEISHA ²

8,50€

Sake, Tanqueray London Dry Gin, Basilikum,
schwarzer Kardamom, Limetten, Ginger Beer,
Grenadine

SHINKASEN ²

8,50€

Maracujasaft, Limettensaft, Mangosaft,
Granatapfel, Vanillesirup, brauner Zucker,
Rum Stroh 80

KYOTO SOUR

8,90€

Jap. Toki Suntory Whisky, Yuzu, Eiweiß,
Limetten, Kumquat

SAKE MOJITO

7,00€

Soda, Sake (jap. Reiswein), frische
Limetten, Minze

TOKYO MULE

8,50€

Jap. HAKU Craft Wodka, Zitronengras, Kokos,
Limetten, Ginger Bear

AKARI GIN

9,50€

Tanqueray London Dry Gin, Zitrone,
Tonic Water

RED DRAGON

8,00€

Reposado Tequila, Ananassaft, Blaubeersirup,
Limettensaft, Grenadine

CAIPIRINHA

8,00€

Gin, Cachaça, Limette, Zucker

APEROL SPRITZ / HUGO

7,50€

Spirituosen



Wodka (37,5%)	2cl	3,70€
Malteser ¹ (40%)	2cl	3,70€
Johnny Walker Black Label ¹ (40%)	2cl	5,20€
Jack Daniels (40%)	2cl	3,90€
Havana Club ¹ (40%)	2cl	3,90€
Sambuca ⁵ (40%)	2cl	3,90€
Baileys Irish Cream ^{1,9} 4cl (17%)	2cl	4,50€
Bacardi (37,5%)	2cl	3,70€
Ramazotti ⁵ (30%)	2cl	3,70€
Jägermeister (35%)	2cl	3,70€
Fernet Branca (35%)	2cl	3,70€
Mekong (Thai Whiskey) (35%)	2cl	4,50€
Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps) (30%)	2cl	4,00€
Martini	4cl	4,90€

Bier von Fass

	0,3L	0,5L
Radeberger Pils	3,60€	4,90€
Allgäuer Büble hell	3,60€	4,90€
Schöfferhoffer Hefeweizen	3,60€	4,90€
Grinnes	3,90€	5,00€
Radler/Alster	3,90€	4,90€

Flaschenbier

	0,33L
Krombacher	3,50€
Jever	3,50€
Radeberger Pils alkoholfrei	3,50€
Schöfferhoffer Hefeweizen alkoholfrei	3,50€
Singha Bier (Thai)	4,20€
Singtao Bier (China)	4,20€
Saigon Bier (Vietnam)	4,20€
Tiger Bier (Singapur)	4,20€
Kirin Bier (Japan)	4,20€

Good
Beer
Good
Company



SEKT & PROSECCO ^G

PROSECCO DOC EXTRA DRY · ITALIEN

Frisch, feinperlig und fruchtig – elegant und erfrischend. Ideal als Aperitif oder zu Sushi.

RIESLING SEKT BRUT · DEUTSCHLAND

Trocken, elegant und feinperlig mit frischer Frucht und feiner Säure.
Perfekt als Aperitif sowie zu Sushi, Fisch & Meeresfrüchten.

0,1 l 0,75 l

4,90€ 27,90€

5,90€ 34,90€

WEISSWEINE ^G

RIESLING TROCKEN

Weingut Freiberger · Hessische Bergstraße · Deutschland

Frisch, mineralisch und elegant mit feiner Frucht und lebendiger Säure.
Ideal zu Sushi, Sashimi, Fisch & leichten vietnamesischen Gerichten.

0,2 l 0,75 l

6,90€ 24,90€

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Weingut Freiberger · Hessische Bergstraße · Deutschland

Weich, harmonisch und elegant mit feinen Fruchtnoten.
Perfekt zu Lachs, Garnelen, Tempura & Geflügel.

6,90€ 24,90€

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Weingut Freiberger · Hessische Bergstraße · Deutschland

Frisch, aromatisch und lebendig mit einer feinen, fruchtigen Note.
Ideal zu Sushi, Meeresfrüchten, Salaten & frischen Kräutern.

7,00€ 26,90€

ROTWEINE ^G

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

Weingut Freiberger · Hessische Bergstraße · Deutschland

Elegant, harmonisch und angenehm fruchtig mit feinen Beerenaromen.
Ideal zu Ente, Rind, gegrilltem Fleisch & würzigen vietnamesischen Gerichten.

0,2 l 0,75 l

7,20€ 25,90€

SYRAH BARREL AGED

Pays d'Oc IGP · Frankreich

Kräftig, samtig und würzig mit Aromen von dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer und einer feinen Holznote. Ideal zu Ente, Rind, gegrilltem Fleisch & kräftig gewürzten Gerichten.

7,90€ 29,90€

ROSE ^G

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST TROCKEN

Weingut Freiberger · Hessische Bergstraße · Deutschland

Frisch, fruchtig und elegant mit feinen Beerenaromen.
Ideal zu Sushi, Lachs, Garnelen & leicht pikanten vietnamesischen Gerichten.

0,2 l 0,75 l

7,20€ 25,90€

CHOYU SAKE *Kalt oder Warm im Klug serviert*

Dieser Reiswein hat einen sanften, teinen Geschmack und wird oft kalt serviert.
Hergestellt aus hochwertigem Reis, bietet er ein weiches, klares Erlebnis.

5,90€



vegetarisch /vegan



leicht scharf



scharf

1= mit Farbstoffen / with colorants, 2= mit Konservierungsstoffen / with preservatives,
3= mit Antioxidationsmittel / with antioxidant, 4= mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancers,
5= geschwefelt / sulphuretted, 6= geschwärzt / blackened, 7= mit Phosphat / with phosphate,
8= mit Milcheiweiß / with milk protein, 9= koffeinhaltig / with caffeine, 10= chininhaltig / with quinine,
11= mit Süßungsmitteln / with sweeteners, 12= enthält eine Phenylalaninquelle / contains a phenylalanni source,
13= gewachst / waxed, 14= mit Nitritpökelsalz / with Nitrite curing salt, 15= mit Taurin / with taurine,
16= Tartrazin / with tartrazine

- A. Eier / eggs
- B. Fisch / fish
- C. Schalentiere / shellfish
- D. Milch / milk
- E. Sellerie / celery
- F. Sesam / sesame
- G. Sulfit / sulfite
- H. Erdnüsse / peanuts

- I. Gluten / gluten (Weizen)
- J. Lupine / lupine
- K. Schalenfrüchte / nuts
- L. Senf / mustard
- M. Soja / soy
- N. Weichtiere / molluscs
- O. Fischsoße / fish sauce
- P. Hühnerbrühe / chicken broth