

Padme Hum



SPEISEKARTE

Padme Hum Restaurant
Adlzreiterstraße 16
80337 München

www.padmehum-munich.de
info@padmehum-munich.de
089 2458 4517

Montag - Freitag

11:00 - 23:00

Samstag & Sonntag

12:00 - 23:30

DAS ERSTE WORT

"Om Mani Padme Hum" - Nam Mô A Di Đà Phật

Das ist das buddhistische Mantra, das ich seit über 30 Jahren auswendig gelernt habe, seit ich ein Kind war. Es ist in meinem Geist omnipräsent und kann nicht ausgelöscht werden. Es existiert in mir, sowohl in Momenten des inneren Friedens als auch inmitten der Hektik des Lebens.

Besonders wenn ich traurig bin, mich verirrt habe, vor Schwierigkeiten stehe oder einfach nur Stille brauche, rezitiere ich immer das buddhistische Mantra "Om Mani Padme Hum" und betrachte es als die stärkste Stütze in meinem Leben.

Meine Familie gehört dem Buddhismus an. Seit meinem 15. Lebensjahr schickte mich meine Familie in den Ferien in den Tempel, um den Buddhismus zu verstehen, um zu lernen, wie man andere mit Freundlichkeit behandelt und Liebe im täglichen Leben teilt.

Als ich aufwuchs, verstand ich mehr über den Buddhismus und glaubte immer an Karma. Ich glaube, dass "Güte Gutes bringt, und die Saat der Güte zu einer friedlichen Zukunft führen wird". Heute mag ich mit Ungerechtigkeit, Täuschung oder sogar Leid konfrontiert werden, aber morgen wird ein neuer Tag des Friedens und der Ruhe sein.

Während meines Auslandsstudiums in Deutschland beobachte ich mit großer Faszination die intensive Auseinandersetzung der Einheimischen mit den ethischen und moralischen Grundsätzen des veganen Lebensstils. Und inspiriert von diesen Erfahrungen beschloss ich, ein Restaurant zu eröffnen, das die Werte und Prinzipien des Buddhismus und des Veganismus verkörpert. Zusammen mit Freunden, die das Herz am richtigen Fleck tragen, schufen wir das "Padme Hum", ein Ort, an dem man nicht nur leckeres veganes Essen genießen kann, sondern auch in eine Welt des Friedens, des Mitgefühls und des Bewusstseins eintauchen kann.

Dabei bedeutet "Padme Hum" (Padme: Lotusblume, Hum: Klare und reine Seele) wortwörtlich eine helle Perle im Dorf der Lotusblumen. Und sinngemäß sollten unsere Herzen immer mit Mitgefühl, Liebe, Freundlichkeit und guten Eigenschaften gefüllt sein.

Dies wird erreicht durch:

1. Vermeide negative Gedanken
2. Verwende keine verletzenden Worte
3. Vollbringe gute Taten und bedaure danach nichts
4. Verzeihe auch denen, die sich nicht entschuldigen

Wir hoffen, allen Gästen Glück und Frieden zu bringen, durch die Auswahl der besten veganen Lebensmittel. Gekocht und serviert mit spiritueller Leidenschaft derer, die "Padme Hum" praktizieren und selbst die kleinsten Dinge im Leben wertschätzen.

Wir hoffen, dass wir allen Gästen von "Padme Hum" ein Lächeln ins Gesicht zaubern können. Wir danken Ihnen aus tiefstem Herzen.



VEGANE VORSPEISEN SUPPEN

1. CANH VAN THAN ^{D,M}

6,5

Hausgemachte Teigtaschen Suppe mit Pilz-Tofufüllung, Broccoli, Pak-choi, Chinakohl in herzhafter Kräuterbrühe dazu Rostzwiebeln und Koriander
Homemade dumpling soup with mushroom tofu filling, broccoli, pak choi, Chinese cabbage in a hearty herbal broth with roasted onions and coriander

2. CANH CHUA (PIKANT) ^M

6,5

Süß-sauer Soße nach traditioneller Art mit zartem Tofu, Tomaten, Tamarinde, Ananas Champignons, Sojaprossen verpeiniert mit frischem Kräutern und Koriander
Traditional sweet and sour sauce with tender tofu, tomatoes, tamarind, Pineapple mushrooms, bean sprouts marinated with fresh herbs and coriander

3. SUP NUOC DUA ^M

6,5

Kokosmilchsuppe mit zartem Tofu, Tomaten, Zwiebeln, Pilzen und Thai Basilikum
Coconut milk soup with tender tofu, tomatoes, onions, mushrooms and Thai basil

VEGANE VORSPEISEN

4. BÁNH XÈO ^{P, M, L}

9,9

Knuspriger Pfannkuchen nach traditionell vietnamesischer Art mit Kokosmilch, Mungbohnen, Sojasprossen, Seitan und Tofu. Serviert mit Hoisin-Soße und frischen Kräutern.

Crispy pancakes traditional Vietnamese style with coconut milk, mung beans, bean sprouts, seitan and tofu. Served with hoisin sauce and fresh herbs.

5. ĐẬU LUỘC (EDAMAME) ^M

5,5

Gekochte und gesalzene japanische Bohnen
Boiled and salted Japanese beans

6. GỎI CUỐN (2 STK / 2 PCS) ^{M, B}

6,5

Sommerrollen gefüllt mit zartem Tofu, Erdnüssen, Reismudeln, Gurke, Paprika, Salat und Hoisin Soße dazu
Summer rolls filled with tender tofu, peanuts, rice noodles, cucumber, bell pepper, lettuce and hoisin sauce

7. NEM HÀ NỘI (2 STK / 2 PCS) ^{D, M}

6,5

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Tofu, Pilzen, Morcheln, Taro, Glasnudeln und Gemüse. Beilagensalat und Süß - Sauer - Soße.
Baked spring rolls filled with chopped tofu, mushrooms, morels, taro, glass noodles and vegetables. Sided salad and sweet & sour sauce.

8. HÁ CẢO HẤP (5 STK / 5 PCS) ^{D, M}

6,5

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Gemüse, Pilze, Tofu und hausgemachte Soja - Schalotten - Soße.
Steamed rice flour dumplings filled with vegetables, mushrooms, tofu and homemade soy shallot sauce.

9. BÁNH BAO (1 STK / 1 PCS) ^{P, M}

5,5

Gedämpfter Hefeteig Klob gefüllt mit Morcheln, Karotten, Glasnudeln und Erbsen.
Steamed yeast dough dumpling filled with morels, carrots, glass noodles and peas.

10. TÔM CHIÊN XÙ (5 STK / 5PCS) ^(B, D, M)

6,5

gebackene vegane Garnelen
deep-fried vegan Shrimp

11. GẠO LỨT MUỐI MÈ (2 STK / 2 PCS) ^{P, K}

6,5

Roter Wildreis (2 Stk / 2 pcs) gedämpft.
Beilage Bio - Sesam und Seetang.
Steamed red wild rice (2 pieces / 2 pcs). Side dish organic - sesame and seaweed.

12. GÀ SATE (2 STK / 2 PCS) ^{D, M, L}

6,9

Vegane Hähnchen-Saté-Spieße mit Kurkuma, Zitronengras verfeinert mit Sesam, Salat und Hoisin Soße.
Vegan chicken satay skewers with turmeric, lemongrass, sesame, lettuce and hoisin sauce..

13. HÁ CAO CHIEN (5 STK / 5PCS) ^(B, D, M)

6,5

Handgemachte gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Tofu, verschiedenen Pilzen, serviert mit Salat, Röstzwiebeln und Süß-Sauer Soße.
Handmade baked dumplings filled with tofu, various mushrooms, served with lettuce, roasted onions and sweet and sour sauce.

14. CHÁ LÀ LỐT (5 STK / 5 PCS) ^{M, D, L}

7,9

Vietnamesisches Nationalgericht: Geschmackvoll marinierter Tofu mit Shiitakepilze, Mungbohnen eingewickelt in Betelblätter garniert mit Rostzwiebeln, Sesam und frischem Salat.
Vietnamese national dish: Tasty marinated tofu with shiitake mushrooms, mung beans wrapped in betel leaves garnished with roasted onions, sesame and fresh salad..

14A. EMPFEHLUNG DES HAUSES

19,9

Für alle Gäste, die sich schwer entscheiden können. Eine Vorspeisenplatte mit verschiedenen Leckereien und dazu Frühlingssrolle, Sommerrolle und Teigtaschen).
For all guests who find it difficult to make a decision. A starter platter with various delicacies and spring rolls, summer rolls and dumplings).





VEGANE SALAT

15. GỎI ĐU ĐỦ ^(B, M) 9,9

Grüner Papaya Salat mit Tofu, Seitan, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten - Chili - Sauce.
Green papaya salad with tofu, seitan, peanuts, roasted onions and lime chili sauce.

16. GỎI XOÀI ^(B, M, D) 9,9

Fruchtig saftiger Mango-Salat mit Seitan, Tofu, Sojasprossen und Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachter Soja-Sauce, Röstzwiebeln und gepressten Limetten.
Fruity, juicy mango salad with seitan, tofu, soybean sprouts and peanuts, refined with homemade soy sauce, roasted onions and squeezed limes.

17. AVOCADO SALAT (SCHARF) ^(D, B, L) 9,9

Frischer Salat mit Avocado, Mini-Tomaten, Gurken, Paprika, Rucola, frischen Kräutern und Sesamsauce.
Fresh salad with avocado, mini tomatoes, cucumber, bell pepper, rocket, fresh herbs and sesame sauce.

18. GỎI MIẾN ^(B, D, M) 9,9

Glasnudelsalat mit Tofu, Seitan, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Koriander, hausgemachter Sojasauce und frisch gepressten Limetten.
Glass noodle salad with tofu, seitan, iceberg lettuce, cucumber, bell pepper, roasted peanuts, refined with coriander, homemade soy sauce and freshly squeezed lime.

19. GỎI RONG BIỂN ^(M, B, D) 9,9

Seetang Salat vermengt mit Seitan, Tofu, Gurke und Eisbergsalat und Eisbergsalat, abgerundet mit lieblichem Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen.
Seaweed salad mixed with seitan, tofu, cucumber and iceberg lettuce and iceberg lettuce, rounded off with a lovely salad dressing, roasted onions and peanuts..

HAUPTGERICHTE NUDELN

20. PHỞ ^(D, M)

16,9

Vietnamesische spezielle Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Pilze, Seitan, Remise, Zwiebeln, garniert mit Sojasprossen und Kräutern.

Vietnamese special flat rice noodle soup with tofu, mushrooms, seitan, Carriage, onions, garnished with bean sprouts and herbs.

21. MỠ UDON CHUA (PIKANT) ^(D, M)

16,9

Leicht säuerliche Udon-Nudelsuppe mit zartem Tofu, Seitan, Gemüse, verfeinert mit Kräutern und Sojasprossen.

Slightly sour udon noodle soup with tender tofu, seitan, vegetables, refined with herbs and soybean sprouts.

22. MIẾN TOFU ^(M)

14,9

Glasnudelsuppe mit Tofu, Seitan, Pak Choi, Gemüse der Saison, Pilzen und Lauchzwiebeln.

Glass noodle soup with tofu, seitan, pak choi, seasonal vegetables, mushrooms and spring onions.

23. SÚP WAN TAN ^(D, M)

15,9

Hausgemachte Wan Tan – Teigtaschen gefüllt mit verschiedenen Pilzen, Tofu, Gemüse und Wan Tan – Nudeln in Gemüsebrühe. Dazu Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln.

Homemade Wan Tan – dumplings filled with various mushrooms, tofu, Vegetables and wontons – noodles in vegetable broth. Served with fried onions and scallions.

24. UDON XÀO ^(D, M, J)

16,5

Gebratene Udon Nudeln mit Sojasoße, hausgemachter Tofu, Seitan, Sellerie, verschiedenem Gemüse und Koriander.

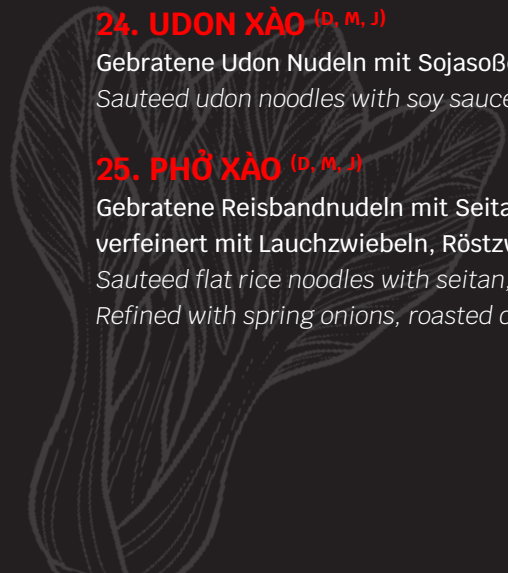
Sauteed udon noodles with soy sauce, homemade tofu, seitan, celery, various vegetables and coriander.

25. PHỞ XÀO ^(D, M, J)

15,9

Gebratene Reisbandnudeln mit Seitan, Chinakohl, Pak-Choi, Brokkoli, Sellerie, Sojasprossen, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Koriander..

Sauteed flat rice noodles with seitan, Chinese cabbage, pak choi, broccoli, celery, soybean sprouts, Refined with spring onions, roasted onions and coriander..



HAUPTGERICHTE NUDELN

- 26. BÚN SẢ ỚT (LEICHT SCHARF)** (B, D, L, M) 15,9
Gegrillter mariniertes Tofu mit Zitronengras, Seitan und Chilli auf Reismudeln,
frischer Salat der Saison, Gurke, Erdnüsse, Paprika, Röstzwiebeln, Koriander und veganen Dressing.
*Grilled marinated tofu with lemongrass, seitan and chilli on rice noodles,
Fresh seasonal lettuce, cucumber, peanuts, bell pepper, roasted onions, coriander and vegan dressing.*
- 27. BUN CHẢ LÁ LỐT** (B, D, L, M) 16,5
Vietnamesische Nationalgericht: Mariniertes Tofu eingewickelt in Betelblättern auf Reismudeln, verschiedenen Pilzen.
Dazu Salat, Gurke, Paprika, ausgewählten vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen.
*Vietnamese national dish: marinated tofu wrapped in betel leaves on rice noodles, different mushrooms.
In addition lettuce, cucumber, paprika, selected Vietnamese herbs, roasted onions and peanuts.*
- 28. UDON HẤP** (D, M, J) 16,5
Gedämpfte Udonnudeln mit Seitan, Tofu, Sellerie, verschiedenem Gemüse in Soja Soße und verfeinert mit Koriander.
Steamed udon noodles with seitan, tofu, celery, various vegetables in soy sauce and refined with coriander.
- 29. UDON CURRY (LEICHT SCHARF)** (B, D, M) 15,9
Gebratene Udon Nudeln mit Curry Soße, Tofu, Seitan, Gemüse der Saison, Kräutern, Roten Zwiebeln und Erdnüssen.
Sauteed udon noodles with curry sauce, tofu, seitan, seasonal vegetables, herbs, red onions and peanuts.
- 30. UDON SỐT LẠC** (B, P, M, L) 15,9
Gebratene Udon Nudeln mit Erdnuss Soße, Tofu, Seitan, Gemüse der Saison, Kräutern, Roten Zwiebeln und Erdnüssen.
Sauteed udon noodles with peanut sauce, tofu, seitan, seasonal vegetables, herbs, red onions and peanuts.
- 31. MIẾN XÀO** (D, M, J) 15,9
Gebratene Glasnudeln mit Seitan, Tofu, saisonalem Gemüse, versch. Pilzen, frische Kräuter und rote Zwiebeln.
Sauteed glass noodles with seitan, tofu, seasonal vegetables, various mushrooms, fresh herbs and red onions.



HAUPTGERICHTE REIS

40. CƠM CÀ RI ĐỎ (P, M, L)

Rotes Curry in Kokosmilch, vegane Sahne mit saisonalem Gemüse und Jasmin Reis.

Red curry in coconut milk, vegan cream with seasonal vegetables and jasmine rice.

T. TOFU & SEITAN	16.9
H. VEGANES HÄHNCHEN	16.9
E. VEGANE ENTE	17.5
G. VEGANE GARNELEN	17.5

41. CƠM SỐT LẠC (B, D, M, L)

Erdnuss Soße in Kokosmilch, vegane Sahne mit saisonalem Gemüse und Jasmin Reis.

Peanut sauce in coconut milk, vegan cream with seasonal vegetables and jasmine rice.

T. TOFU & SEITAN	16.9
H. VEGANES HÄHNCHEN	16.9
E. VEGANE ENTE	17.5
G. VEGANE GARNELEN	17.5

42. CƠM SỐT XOÀI (B, D, M, L)

Mango Soße in Kokosmilch, vegane Sahne mit saisonalem Gemüse und Jasmin Reis.

Mango sauce in coconut milk, vegan cream with seasonal vegetables and jasmine rice.

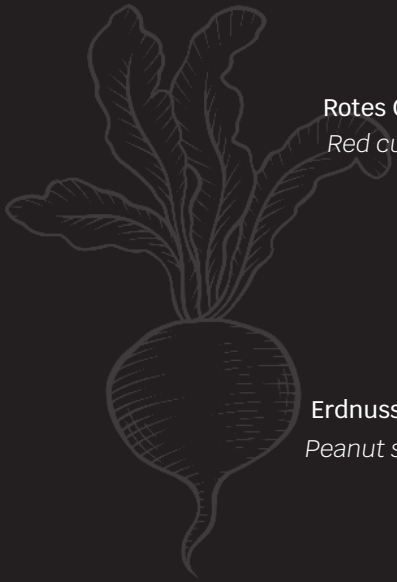
T. TOFU & SEITAN	16.9
H. VEGANES HÄHNCHEN	16.9
E. VEGANE ENTE	17.5
G. VEGANE GARNELEN	17.5

43. CƠM SỐT ĐẶC BIỆT (P, J, M, L)

Dunkle Soße mit Saisonalem Gemüse & Jasmin Reis

Dark sauce with seasonal vegetables & jasmine rice

T. TOFU & SEITAN	16.9
H. VEGANES HÄHNCHEN	16.9
E. VEGANE ENTE	17.5
G. VEGANE GARNELEN	17.5



HAUPTGERICHTE REIS

44. CƠM GÀ SẢ ỚT ^(D, M, L) 16,9

Sautiertes veganes Hühnerfleisch mit Zitronengras und Chilischoten in dunkler Soße und Jasmin Reis.
Sautéed vegan chicken with lemongrass and chili peppers in a dark sauce and jasmine rice.

45. CƠM ĐẬU SESAM ^(D, J, M, L) 16,9

Tofu mit Sesam überbacken, Gemüse der Saison, frische Kräuter in dunkler Soße und Jasmin Reis.
Baked tofu with sesame, seasonal vegetables, fresh herbs in a dark sauce and jasmine rice.

46. CƠM THẬP CẨM ^(D, M, L) 17,5

Gemischte Reisschale mit Tofu, Austernpilze, Seitan und Gemüse in dunkler Soße
Mixed bowl of rice with tofu, oyster mushrooms, seitan and vegetables in a dark sauce

47. ĐẬU XÀO NẤM (B, D, M, L) 17,9

Im Wok geschwenkter Tofu, Seitan, verschiedene Pilze, Cashewkerne, Ingwer und frischen Kräutern in dunkler Soße & Jasmin Reis.
Tofu sautéed in the wok, seitan, various mushrooms, cashew nuts, ginger and fresh herbs in dark sauce & jasmine rice.



HUM'S SPEZIALITÄTEN

48. KHO RAM (LEICHT SCHARF) (D, M, L) 19,9

Traditionell geschmorter Tofu, Seitan, verschiedene Pilze mit authentischer Gewürzmischung, serviert mit frischem Salat und Jasmin Reis.

Traditionally stewed tofu, seitan, various mushrooms with an authentic spice mix, served with fresh salad and jasmine rice.

49. KHO TỘ (LEICHT SCHARF) (D, M, L) 19,9

Tofu mit Sesam überbacken, Gemüse der Saison, frische Kräuter in dunkler Soße und Jasmin Reis.

Baked tofu with sesame, seasonal vegetables, fresh herbs in a dark sauce and jasmine rice.

50. CHẢ CÁ AUF HEISSER EISENPLATTE (LEICHT SCHARF) (P, M, L) 19,9

Herzhaft mariniertes Tofu mit Austernpilzen, umwickelt in Seetangblättern, Shiitake Pilze, Dill, Chili, abgerundet mit Zitronengras und Galgant, serviert mit Jasmin Reis.

Hearty marinated tofu with oyster mushrooms, wrapped in seaweed leaves, shiitake mushrooms, dill, chilli, rounded off with lemongrass and galangal, served with jasmine rice.

55. LẨU CHAY – FEUERTOPF HOT POT (2 PERS) (B, D, M, L) 49,9

Feuertopf mit gehaltvoller Gemüsebrühe aus Ananas, Tomaten, Sellerie, Shiitakepilze und Sojasprossen, serviert mit Tofu, Seitan, Glasnudeln, Gemüsevariationen & Pilze der Saison.

Dazu Hoisin Sauce und Sojasauce als Dip.

Hot pot with rich vegetable broth made from pineapple, tomatoes, celery, shiitake mushrooms and soybean sprouts, served with tofu, seitan, glass noodles, seasonal vegetables & mushrooms.

Served with hoisin sauce and soy sauce as a dip.

56. SHARING IS CARING – TASTING MENU (AB 2 PERS.) 49,0/ PERSON



KINDER MENÜ

60. KHOAI LANG CHIÊN VÀ GÀ CHAY ^(L, D) 12,9

Gebackene Süßkartoffeln mit veganen Hähnchen.
Baked sweet potatoes with vegan chicken.

61. KHOAI LANG VIÊN VỚI TÔM CHAY ^(L, D) 12,9

Gebackene Süßkartoffeln mit veganen Garnelen.
Baked sweet potatoes with vegan shrimp.

62. KHOAI LANG CHIÊN ^(L, D) 12,9

Gebackene Süßkartoffeln mit veganem Pommes.
Baked sweet potatoes with vegan fries.

NACHTISCH

80. CHUỐI RÁN ^(B, D, L) 7,9

knusprig gebackene Banane eingewickelt in Klebreis, übergossen mit Kokosmilch, garniert mit Erdnüssen und Sesam.
crispy baked banana wrapped in sticky rice, doused with coconut milk, garnished with peanuts and sesame..

81. CHUỐI HẤP ^(B) 7,9

gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.
steamed sticky rice with banana filling, topped with coconut milk, peanuts and sesame.

82. SỮA DỪA NẾP CẨM ^(B, D, L) 7,9

schwarzer Klebreis, Kokosnussmilch, Mungbohnen und Sesam.
black sticky rice, coconut milk, mung beans and sesame.

83. XOÀI RÁN 7,9

knusprig gebackene Mango, eingewickelt in Klebreis, übergossen mit Kokosmilch, garniert Erdnüssen und Sesam.
crispy baked mango wrapped in sticky rice, doused in coconut milk, topped with peanuts and sesame seeds.

SUSHI

90 . MISO SUPPE ^{D,M} 5,9

Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Tofu.
Soybean paste soup with seaweed and tofu.

VEGAN MAKI

100. VEGAN LACHS	6,5	108. GURKE	5,9
101. VEGAN LACHS UND AVOCADO	7,5	109. MANGO	5,9
102. VEGAN THUNFISCH	6,5	110. PAPRIKA	5,9
103. VEGAN THUNSFICH UND AVOCADO	7,5	111. AVOCADO UND GURKE	6,5
104. VEGAN HÄNCHEN ^(D)	6,5	112. MANGO UND GURKE	6,5
105. VEGAN ENTE ^(D)	6,5	113. SPINAT	5,9
106. VEGAN GARNELEN ^(D)	6,5	114. RUCOLA	5,9
107. AVOCADO	5,9	115. BABYSPARGEL	6,5



VEGAN NIGIRI (D)

120. VEGAN LACHS	6,5
121. VEGAN THUNFISCH	6,5
122. AVOCADO	6,5
123. SPARGEL	5,5
124. VEGAN FLAMBIERTER LACHS MIT SPARGEL	6,9
125. VEGAN FLAMBIERTER LACHS MIT AVOCADO	6,9
126. VEGAN GARNELEN	6,5

SASHIMI SPECIAL (D)

130. VEGAN LACHS (5 STK)	14,9
131. VEGAN THUNFISCH MAGURO (5 STK)	14,9
132. VEGAN LACHS UND THUNFISCH (10 STK)	22



INSIDE OUT (8 STK) ^(D,L)

140. CALIFORNIA

Vegane Garnelen, Avocado, Gurke, vegane Frischkäse und Sesam.
Vegan shrimp, avocado, cucumber, vegan cream cheese and sesame.

11,9

141. PHILADELPHIA

Vegane Garnelen, Rucola, Avocado, vegane Frischkäse und Sesam.
Vegan shrimp, rocket, avocado, vegan cream cheese and sesame.

11,9

142. MANGO IN HEAVEN

Mango, Gurke und Rucola.
Mango, cucumber and arugula.

9,9

143. ALASKA

Vegan Lachs, Mango, Gurpe und Sesam.
Vegan salmon, mango, cucumber and sesame.

11,9

144. CHIAKI

Vegan Lachs, Avocado und Sesam.
Vegan salmon, avocado and sesame.

11,9

145. MAIKO

Vegan Lachs, Rucola, Spargel, vegane Frischkäse und Sesam.
Vegan salmon, rocket, asparagus, vegan cream cheese and sesame.

11,9

146. JUNA

Vegan Thunfisch, Avocado, Gurke und vegane Frischkäse.
Vegan tuna, avocado, cucumber and vegan cream cheese.

11,9



SPECIAL HOMEMADE HUM'S ROLLS (D)

150. DRAGON ROYAL

Veganer Lachs, Avocado, Frischkäse und bedeckt mit flambiertem veganen Lachs.

Vegan salmon, avocado, cream cheese and topped with flambéed vegan salmon.

16

151. SHIN

Veganer Lachstartar mit Mango und bedeckt mit flambiertem veganen Lachs.

Vegan salmon tartare with mango and topped with flambéed vegan salmon.

16

152. CHAIEN

Veganer Thunfischtatar, Spargel, Avocado und bedeckt mit flambiertem veganen Thunfisch.

Vegan tuna tartare, asparagus, avocado and covered with flambéed vegan tuna.

16

153. NINJA IN JAPAN

Veganer Thunfischtatar, Spargel, Avocado und bedeckt mit flambiertem veganen Thunfisch.

Vegan tuna tartare, asparagus, avocado and covered with flambéed vegan tuna.

16,9

154. SAKURA

Veganer Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem veganen Thunfisch und Thunfischtatar.

Vegan tuna, avocado, cream cheese, covered with vegan tuna flambé and tuna tartare.

17,9

155. MOMO

Veganer Lachs, Gurke, Spargel, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem veganen Thunfisch und Thunfischtatar.

Vegan salmon, cucumber, asparagus, cream cheese covered with flambéed vegan tuna and tuna tartare.

15

156. RYONG

Vegane Garnelen, Mango, Spargel, Frischkäse und bedeckt mit Gurken.

Vegan shrimp, mango, asparagus, cream cheese and covered with cucumber.

15



HUM CRUNCHY ROLL (8 STK) (D)

160. CRUNCHY ROLL MIT VEGANER LACHS

9,9

161. CRUNCHY ROLL MIT VEGANEM HÄHNCHEN

9,9

162. CRUNCHY ROLL MIT AVOCADO UND GURKEN

9,9

163. CRUNCHY ROLL MIT SPINAT

9,9

164. CRUNCHY ROLL MIT VEGANER ENTE

9,9

165. CRUNCHY ROLL MIT SPARGEL

9,9

BIG TEMPURA ROLL (8 STK) (D)

170. BLACK DRAGON

17,9

Panierte vegane Garnelen mit Gurke, Avocado und bedeckt mit flambiertem veganen Lachs.
Breaded vegan prawns with cucumber, avocado and covered with flambéed vegan salmon.

171. RED DRAGON

17,9

Panierte vegane Garnelen mit Mango, Spinat und bedeckt mit flambiertem veganen Thunfisch.
Breaded vegan prawns with mango, spinach and topped with flambéed vegan tuna.

172. AKIRA

15,9

Panierte vegane Garnelen mit Spargel, veganem Frischkäse und Spinat.
Breaded vegan shrimp with asparagus, vegan cream cheese and spinach.

173. AKI

15,9

Paniertes veganes Hähnchen mit Gurke, Avocado und veganem Frischkäse.
Breaded vegan chicken with cucumber, avocado and vegan cream cheese.

VEGAN MENÜ

180. ASAHI

8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki und 8 Stk Mango Maki.

8 pieces Avocado Maki, 8 pieces Cucumber Maki and 8 pieces Mango Maki.

18

181. TOKYO ^(D)

8 Stk. Vegan Sake Maki, 8 Stk. Vegan Tekka Maki, 4 Stk. Gurke Maki, 4 Stk. Avocado Maki.

8 pcs. Vegan Sake Maki, 8 pcs. Vegan Tekka Maki, 4 pcs. Cucumber Maki, 4 pcs. Avocado Maki.

18

182. OSAKA ^(D, L)

8 Stk. Vegan Tekka Maki, 8 Stk. Inside Out Vegan Thunfisch Avocado, Gurke mit Sesam, 2 Stk. Nigiri Sake.

8 Pcs. Vegan Tekka Eggs, 8 Pcs. Inside Out Vegan Fish Avocado, Turkish with Sesame, 2 Pcs. Nigiri Sake.

23,9

183. CHIBA ^(D, L)

8 Stk. Inside Vegan Lachs Avocado, Gurke mit Sesam, 4 Stk Vegan Sake Maki, 4 Stk Avocado Maki,
4 Stk. Gemischte Nigiris (Vegan Lachs, Vegan Thunfisch, Tofu, Avocado)

*8 pieces Inside Vegan Salmon Avocado, cucumber with sesame, 4 pieces Vegan Sake Maki,
4 pieces Avocado Maki, 4 pieces Mixed Nigiris (vegan salmon, vegan tuna, tofu, avocado)*

27,9

184. OM FÜR 2 PERSONEN ^(D)

2 Miso Suppen oder Crunchy Roll mit Avocado, Seetang Salat, 8 Stk Vegan Tekka Maki, 8 Stk Inside Out
Vegan Thunfisch mit Avocado, 8 Stk Avocado Maki, 8 Stk Vegan Lachs Maki, 2 Stk Nigiri Avocado, 2 Stk Nigiri Vegan
Thunfisch, 8 Stk Inside Out Vegan Tempura Garnelen, Gurke und bedeckt mit flambierten veganen Lachs.

*2 miso soups or crunchy rolls with avocado, seaweed salad, 8 pieces vegan tekka maki, 8 pieces inside out
Vegan tuna with avocado, 8 pcs avocado maki, 8 pcs vegan salmon maki, 2 pcs nigiri avocado, 2 pcs nigiri vegan tuna,
8 pcs inside out vegan tempura prawns, cucumber and covered with flambéed vegan salmon.*

49,9

185. PADME HUM 4 PERSONEN ^(D)

4 Miso Suppen oder Tempura Roll mit Hähnchen, 8 Stk Inside Out Black Dragon, 8 Stk Inside Out Akira,
8 Stk Crunchy Rolle mit Lachs, 8 Stk Vegan Sake Maki, 8 Stk Vegan Tekka Maki, 8 Stk Avocado, Gurken Maki,
2 Stk Nigiri Vegan Lachs, 2 Nigiri Vegan Thunfisch, 2 Nigiri Avocado, 6 Stk Tempura Roll mit vegane Ente,
3 Stk Vegan Sashimi Mix.

*4 miso soups or tempura rolls with chicken, 8 pcs Inside Out Black Dragon, 8 pcs Inside Out Akira,
8 pcs Crunchy Roll with Salmon, 8 pcs Vegan Sake Maki, 8 pcs Vegan Tekka Maki, 8 pcs Avocado, Cucumber Maki,
2 pcs Nigiri Vegan Salmon, 2 Nigiri Vegan Tuna, 2 Nigiri Avocado, 6 pcs Tempura Roll with vegan duck,
3 pcs Vegan Sashimi Mix.*

92,9

A photograph of two glasses of lemonade. The glasses are tall and have a textured, diamond-patterned surface. They are filled with ice cubes, a slice of lemon, and a sprig of fresh mint. The glasses are placed on a dark, reflective surface. In the foreground, there are several ice cubes, a sprig of mint, and a slice of lemon. The background is dark and out of focus, showing more lemons and mint. The word "DRINKS" is written in white, bold, uppercase letters across the center of the image.

DRINKS

SOFTDRINKS

401. TAUNUS QUELLE MEDIUM / STILL 0.25L	2.9
402. TAUNUS QUELLE MEDIUM / STILL 0.75L	6.9
403. FRITZ KOLA 0.33L	3.9
404. FRITZ KOLA SUPERZERO 0.33L	3.9
405. FRITZ KOLA ZITRONENLIMO 0.33L	3.9
406. FRITZ KOLA ORANGENLIMO 0.33L	3.9
407. FRITZ KOLA MISCHMASCH 0.33L	3.4
408. SCHWEPPE TONIC WATER 0.2L	3.4
409. SCHWEPPE BITTER LEMON 0.2L	3.4
410. SCHWEPPE GINGER ALE 0.2L	3.4

FRUCHTSÄFTE

Alle unsere Säfte auch als (stille) Schorle erhältlich
0.2L 2.9 & 0.4L 5.8

	0,2L
410. APFELSAFT	3.4
411. ORAGENSAFT	3.4
412. ANANASSAFT	3.4
413. MANGONEKTAR	3.4
414. MARACUJANEKTAR	3.4
415. KIRSCHNEKTAR	3.4
416. BANANENNEKTAR	3.4
418. LYCHEEFRUCHTSAFTGETRÄNK	3.4
419. GUAVEFRUCHTSAFTGETRÄNK	3.4

VIETNAMESSISCHE TEE SPEZIALITÄTEN

(mit Agavensirup)

420. TRÀ CHANH SẢ	5.3	424. TRÀ GẠO	5.3
Frischer Ingwer, Limetten, Zitronengras <i>Fresh Ginger, Lime, Lemongrass</i>		Frischer roter Milchreis und Tee <i>Fresh red Milk rice and tea</i>	
421. TRÀ BẠC HÀ	5.3	425. YUZU TEE	5.3
Frischer Ingwer, Minze <i>Fresh ginger, mint</i>		Tee auf Basis der japanischer Zitrone Yuzu <i>Tea based on the Japanese lemon Yuzu</i>	
422. TRÀ GỪNG	4.9	426. TRÀ XANH	4.9
Frischer Ingwer Tee <i>Fresh ginger tea</i>		Grüner Tee <i>Green tea</i>	
423. TRÀ CAM GỪNG	5.3	427. TRÀ NHÀI	4.9
Frischer Ingwer mit Orangen, Zitronengras <i>Fresh ginger with oranges, lemongrass</i>		Jasmin Tee <i>Jasmin Tea</i>	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

430. ESPRESSO	2.60	435. CÀ PHÊ SỮA	5.30
431. ESPRESSO DOPPELT	5.30	Vietnamesischer Kaffee / <i>Vietnamese Cafe</i>	
432. KAFFEE	5.30	436. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ	5.30
433. CAPPUCCINO	5.30	Vietnamesischer Kaffee auf Eis, vegane Kondensmilch <i>Vietnamese coffee on ice, vegan condensed milk</i>	
434. LATTE MACCHIATO	5.30		

SHAKE / LASSI 0.3L

440. MANGO LASSI

Frische Mango, Kokosmilch
Fresh Mango, Coconut Milk

5.9

441. ERDBEER LASSI

Frische Erdbeeren, Kokosmilch
Fresh strawberry, coconut milk

5.9

442. ANANAS MINZE SHAKE

Frische Ananas, Minze und Ananassaft
fresh pineapple, mint and pineapple juice

5.9

PADME HUM COOL DRINKS 0.3L

453. OM LIMO

Frische Orange mit Minze, Ingwer, Lime Juice, Ingwer Sirup und Ginger Ale
Fresh orange with mint, ginger, lime juice, ginger syrup and ginger ale

6.9

454. HUM LIMO

Hausgemachte Limo mit Basilikum auf Reismilch
Homemade lemonade with basil on rice milk

6.9

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNG 0.4L

450. NƯỚC CHANH ĐÁ

Kühle Eis Limonade mit frisch gepressten Limetten
Cool ice lemonade with freshly squeezed limes

6.9

451. CHANH SẢ ĐÁ

Frische Eis Limonade mit Limetten und Zitronengras
Fresh iced lemonade with lime and lemongrass

6.9

452. CHANH MUỐI

Gesalzene Limetten mit Pfefferminz, Limetten, Rohrzucker und Eiswürfeln
Salted limes with peppermint, limes, cane sugar and ice cubes

6.9

453. KORIANDER LIMO

Frische Koriander, Ingwer, Ingwersirup, Lime Juice und Ginger Ale
Fresh cilantro, ginger, ginger syrup, lime juice and ginger ale

6.9

454. LYCHEE LIMO

Lychee Limonade mit Limetten, Sprite und Lycheesaft
Lychee lemonade with lime, sprite and lychee juice

6.9

455. ELDERFLOWER REFRESHER

Holunderblütenlimonade mit Limetten, Minze und Soda
Elderflower lemonade with lime, mint and soda

6.9





ALCOHOL



BIERE / BEERS

FLASCHE 0,5L

470. AUGUSTINER LAGERBIER HELL	4.9
471. AUGUSTINER DUNKEL	4.9
472. GÖSSER RADLER	4.9
473. CLAUSTHALER CLASSIC ALK. FREI	4.9
474. AUGUSTINER WEISSBIER	5.2
475. FRANZISKANER WEISSBIER ALK. FREI	5.2
476. FRANZISKANER NATUR RUSS	5.2
	0.33L
477. SAIGON BIER	4.9
478. ASAHI BIER	4.9
479. KIRIN	4.9

COCKTAILS

480. MOJITO	6.9
481. SEX ON THE BEACH	6.9
482. MOSCOW MULE	6.9
483. PINA COLADA	7.5
484. LONG ISLAND ICE TEA	7.5
485. MAI TAI CLASSIC	7.5
486. BLUE LONG ISLAND	7.9
487. BLUE LONG MARGARITA	7.5
488. TEQUILA SUNRISE	7.9
489. APEROL SPRITZ	6.9
490. HUGO	6.9
491. GIN TONIC	6.9
492. CUBA LIBRE	6.9

ASIA ALKOHOL 0.1L

456. REISWEIN SAKE	5.2
457. PFLAUMENWEIN	5.5
458. NẾP MỚI	5.5

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

500. LITTLE PRINCESS 7.5 Frische Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale und Honigmelonen Sirup <i>Fresh lime, mint, pineapple juice, ginger ale and honeydew melon syrup</i>
501. COCONUT KISS 7.5 Grenadine, Kokossirup, vegane Sahne und Ananassaft <i>Grenadine, coconut syrup, vegan cream and pineapple juice</i>
502. LITTLE SUNRISE 7.5 Orangensaft, Ananassaft, Lime Sirup und Grenadine <i>Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Syrup and Grenadine</i>
503. PADME HUM 7.5 Frische Limetten, Jasmin tee, Minze, Apfelsaft und Honigmelonen Sirup <i>Fresh limes, jasmine tea, mint, apple juice and honeydew melon syrup</i>

WEISSWEIN

50° RIESLING DQ, FEINHERB

VDP-Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau
Fruchtig-frische Aromen von Quitte, gelben Apfel und Kräutern
durch die Restsüsse perfekt zu gut gewürzten und scharfen Speisen

0,1L 0,2L 0,75L

3,8 7 26

WEISSBURGUNDER DQ, TROCKEN

VDP-Weingut Heitlinger, Kraichgau
Aromen von Melone und gelben Früchten,
zartes Säurespiel, herrlich harmonisch auf dem Gaumen

4 7,5 24,9

LUGANA DOC, TROCKEN

Azienda Agricola Colli Vaibo, Lombardei
Aromen vom Zitrus und Pfirsich
sehr ausgewogen, delikat und mit anregendem Finale

4,5 8,5 32

CHARDONNAY IGP, TROCKEN

Rocca Ventosa, Cantina Tollo, Marken
Exotische Früchten mit Honig- und Vanillenuancen,
vollmundig, anhaltend im Abgang.

3,8 7,9 24,9

VERMENTINO DOC, TROCKEN

Costamolino, Azienda Argiolas, Sardinien
Raffinierte Nase von Ananas und Mandel,
frisch mit schöner Mineralik

4,5 8,5 32

SAUVIGNON BLANC DOC, TROCKEN

Matragona, Azienda Monviert, Friaul
Aromen von Paprika, Banane, Passionsfrucht und Sabei,
komplex mit schöner Frische

4,3 8 30

ROSÉ

ROSÉ VOM ZWEIGELT QW, TROCKEN

Familienweingut Stadler, Weinviertel
vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik.
angenehm leichter Begleiter zu fast allem

0,2L

0,2L

0,75L

3,8

7

26

ROSÉ "AUDIMAX" DQ, FEINHERB

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese
Weingut Studier, Pfalz Aromen von Himbeere, Erdbeere und Cassis
durch die Restsüsse perfekt zu gut gewürzten und scharfen Speisen

3,8

7

26

ROTWEIN

PRIMITIVO "AULONE" IGP, TROCKEN

Cantina San Giorgio, Apulien Aromen dunkler Beeren und Vanille,
harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten

4

7,5

28

CABERNET SAUVIGNON IGP, TROCKEN

Domaine de la Baume, Languedoc
Aromen von Cassis, Pfeffer, Zimt und etwas Menthol vollmundig
mit schöner Tanninstruktur

4,5

8,5

22

RIOJA "ALTOS DE RAIZA" DOC, TROCKEN

Vincente Gandia, Rioja Aromen von Erdbeeren und Waldfrüchten,
vollfruchtig mit rundem Abgang

4

7,5

28

SPIRITUOSEN (2CL)

363. JÄGERMEISTER	2.80
364. REMY MARTIN V.S.O.P.	4.20
365. HENNESSY V.S	4.20
366. CHIVAS REGAL 12 YEARS	4.20
367. CHIVAS REGAL 18 YEARS	6.20
368. JIM BEAM WHITE LABEL	3.90
369. JOHNNIE WALKER RED LABEL	3.90
370. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4.20
371. BAILEYS	3.80
372. TEQUILA SIERRA SILVER	2.80
373. FERNET BRANCA	2.80
374. AMARETTO	2.80
375. MARTINI BIANCO	2.80

Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier – B. Erdnüsse – C. Fisch – D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)

E. Krebstiere – F. Lupinen – G. Milch einschließlich Lactose

H. Schalenfrüchte – I. Schwefeldioxid und Sulfite J. Sellerie – K. Senf – L. Sesamsamen

M. Soja – N. Weichtiere (Mollusken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

• 1 mit Farbstoff • 2 coftbinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel

*• 5 mit Konservierungsmittel 6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren
• 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul*

• 11 Taurin • 12 enthält Sultite

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

The staff will inform you about additives in the food.

Possible allergenic substances:

A. Eggs – B. Peanuts – C. Fish – D. Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt)

E. Crustaceans – F. Lupins – G. Milk including lactose

H. Nuts – I. Sulfur dioxide and sulphites J. Celery – K. Mustard – L. Sesame seeds

M. soya – N. mollusks (molluscs)

Additives subject to labelling:

• 1 with dye • 2 contains coftbine • 3 with antioxidant • 4 acidifier

*• 5 with preservatives 6 with sweetener • 7 contains a source of phenylalanine • 8 contains quinine • 9 stabilizers
• 10 foamed with nitrogen oxide*

• 11 Taurine • 12 contains Sultites

**All prices in euros including VAT.*

