

Unsere Öffnungszeiten:

So-Do 11:00-22:00 Uhr

Fr.-Sa 11:30-22:30 Uhr

Montag Ruhetag (außer Feiertage)

YOAKE

THE FINEST ASIA KITCHEN 

Speisekarte

HERZLICH WILLKOMMEN IM YOAKE RESTAURANT.

Wir freuen uns Sie in einer neuen Welt voller
Geschmackserlebnisse begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie die Leichtigkeit der gesunden asiatischen Küche.
Statt Fahrten in die Großstadt oder lange Flüge nach Asien, ha-
ben wir hier für Sie die feinsten, stets frisch zubereiteten Zutaten
verschiedene Gerichte zusammengestellt. Egal ob Speisen mit Reis
und Curry oder frisch gerollter Sushi kalt oder warm, es sollte für
Jeden etwas zu finden sein.

Sie stellen sich Ihr eigenes Menu oder Sushi-Platte zusammen oder
Sie lassen uns für Sie entscheiden.

Unser Tipp:

Beginnen Sie mit eins unserer hausgemachten Limonaden und
starten Sie mit einer unserer Vorspeisen!

Wir sind gespannt auf Ihr Feedback!

Vielen Dank.

Ihr YOAKE TEAM

GETRÄNKE

Die Klassiker!

Aqua Morelli 0,75l (Sprudel oder Naturell)	6,5
Aqua Morelli 0,25l (Sprudel oder Naturell)	2,7
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix 0,33l	3,7
Tonic Water Thomas Henry 0,2l	2,7
Ginger Ale Thomas Henry 0,2l	2,7
Saft 0,5l (Apfel trüb, Mango, Johannisbeere, Lychee)	4,9
Saft 0,25l (Apfel trüb, Mango, Johannisbeere, Lychee)	2,7
Schorle 0,5l (Apfel trüb, Mango, Johannisbeere, Lychee)	4,5
Schorle 0,25l (Apfel trüb, Mango, Johannisbeere, Lychee)	2,5

Bier

Fürstenberg vom Fass Radler 0,33l	3,5
Fürstenberg vom Fass Radler 0,5l	4,5
Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,2
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	4,2

Hauslimonaden

Die selbstgemachten alkoholfreien Cocktails sind sowohl eine Erfrischung als auch ein Geschmackserlebnis.

Mit frischgepressten Limetten zaubern wir mit Eiswürfel und einigen Zutaten DAS Erfrischungsgetränk.

LY-LY-LYCHEE - LIMONADE 6,5
Frische Limette, Lychee, Soda, Grenadine Sirup

GINGER-MINT - LIMONADE 6,5
Frische Limette, Ginger Beer, Minze, Soda,

PINK-BERRY - LIMONADE 6,5
Frische Limette, Wildberry, Soda, Früchte

Aperitif

Lillet Berry (Lillet Blanc, Wildberry, Minze) 0,2l 6,5

Lillet Tonic (Lillet Blanc, Tonic-Water, Minze) 0,2l 6,5

Hugo (Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze) 0,2l 6,5

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Orange) 0,75l 6,5

Scavy & Ray Prosecco 0,2l / 0,75l 6,5 / 23

Wein

Weisswein

Riebling (halbtrocken) 0,2l / 0,75l	6,5 / 23
Grauburgunder (trocken) 0,2l / 0,75l	6,2 / 22
Sauvignon Blanc (trocken) 0,2l / 0,75l	6,5 / 23

Rotwein

Primitivo 0,2l / 0,75l	6,5 / 23
Sauvignon 0,2l / 0,75l	6,5 / 23

Rosewein

Rose 0,2l / 0,75l	6,5 / 23
-------------------	----------

Cocktails

Kyoto (Roku Gin, Limetten, Yuzu, Ginger Ale)	10,5
Nagoya (Japanese Vodka, Limetten, Beeren, Wildberry)	10,5
Yoake Souls (Roku Gin, Tonic, Rosmarin, Limetten)	10,5
Osaka (Whisky, Karamel, Yuzu, Limetten)	10,5

Hot Drinks

Kaffee	2,6
Espresso	2
Cappuccino	3,2
Latte Macchiato	3,5
Grüner Tee / Jasmin Tee	2,9
Ingwer Tee mit Orange und Honig	3,5
Zitronengras Tee mit Limette und Honig	3,5
Frischer Minz-Ingwer Tee mit Limette, Ingwer und Honig	3,5
SAKE (warm oder kalt) 0,2l	6,9

VORSPEISE

1. Traditionelle Sommerrollen^(f,h)

Frisch in Reispapier eingerollte Reismudeln mit Wildkräutersalat, Gurken und Nüssen und einem hausgemachten Dip wahlweise mit:

Gegrillte Hühnerbrust ^(s)	5,7
Knusprige Garnelen ^(L,B,C,N,M,S)	6,5
Frittierte Tofu ^(M,G,Z)	5,5

2. Edamame^(m) • 6,5

Knackige Sojabohnen gedämpft in Salzwasser

3. Vietnamesische Frühlingsrolle^(a,b,c,m) • 6,5

Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen und Gemüse

4. Ha Cao^(b,c,l) • 6,5

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen serviert mit Schalottensauce

5. Crispy Tiger^(b,f,i,n,m,s) • 7,2

Knusprige Garnelen mit Tomaten-Avocado Dip

6. Salmon Tatar^(b,f,i,m,s) • 9,5

In Lachswürfel, verfeinert mit Limette, Chili und Avocado

7. Sate-Spieße^(s) • 7,5

Hausgemachte Hühnerspieße mit Teriyaki-Sauce

8. Gyoza • 7,2

Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung
serviert mit Soja-Schalotten-Dip

VORSPEISE

9. Seetangsalat^(f,m,i,3,8) • 6,5

10. Süßkartoffelpommes^(a,i,d,8) • 6,5

11. Vorspeisen-Menü^(a,b,c,f,h,i,m) • 15,9

(für 2 Pers.)

Verschiedene kleine Vorspeisen werden in eine
Platte zusammengestellt

Für die Kleinen

18. Mrs. Chicken^(f,i,m) • 10,5

Süßkartoffelpommes mit Hühnerspieße und Teriyaki Sauce

19. Mr. Shrimp^(b,f,i,m,n,8) • 10,5

Süßkartoffelpommes mit Tempura Garnelen und unagi-Sauce

Gerichte können auch anstatt Süßkartoffelpommes mit
Reis ausgetauscht werden.

HAUPTSPEISEN

Diese Gerichte werden serviert mit Wildkräutersalat, Erdnüssen und Reis:

12. Curry King^(d,h,s)

Hokkaido Kürbis mit einer Curry-Kokos-Sauce dazu wahlweise:

Hühnerbrust ^(s)	13,9
Garnelen ^(L,B,C,N,M,S)	17,5
Barbarie-Ente ^(F,L,M,S) MEDIUM	20,5
Tofu	13,5

13. Yoake Special^(d,h,s)

Gemüse der Saison gebraten mit Oyster-Sauce dazu wahlweise:

Gegrillte Großgarnelen ^(C,H)	17,5
Gegrillte Barbarie-Ente ^(F,L,M,S) MEDIUM	20,5
Tofu	13,5

14. Lovely Duck^(f,i,m,s) • 20,5

Barbarie Ente mit gebratene Pakchoi in Hoisin-Sauce

HAUPTSPEISEN

Fischgerichte

15. Spargel-Lachs-Steak^(i,m,n) • 22,5

Gegrillter Lachs mit Grünen Spargel, dazu hausgemachte Teriyaki-Sesam-Sobe mit Erdnüsse dazu Jasmin-Reis

16. TUNA-Steak^(b,f,1,8) • 24,5

Kurz gegrilltes Thunfisch-Steak mit Zuckererbsen, Wildkräutersalat in hausgemachte unagi-sasam Sobe mit Erdnüsse dazu Jasmin-Reis

Traditionelle Suppen

17. Pho Ha Noi^(m,8)

Traditionelle Reisbandnudelsuppe in einer Rinderknochen- und Hühnerbrühe verfeinert mit Frühlingszwiebel und Koriander und Sojasprossen.
Wahlweise mit:

Hühnerbrust ⁽⁸⁾	12,5
Rindfleisch	13,5
Tofu ^(m,4,2)	12,5

SUSHI

Maki

(8 Stk.)

Es wird nur 1 Zutat in Reis mit einem Nori-Blatt umwickelt.

M1	Sake ^(b) (Scotland Bio-Lachs)	5,7
M2	Tuna ^(b) (Thunfisch)	6,0
M3	Ebi Tempura ^(l,c,n,5) (knusprige Garnele)	6,9
M4	Mutsu Maki ^(b) (Butterfisch und Schnittlauch)	5,9
M5	Avocado Maki	4,9
M6	Kappa Maki (Gurke)	4,7

Nigiri

(2 Stk.)

Der Fisch oder die Meeresfrüchte liegen lose auf dem Reis.

N11	Sake Nigiri ^(b)	5,2
N12	Tuna Nigiri ^(b) (Thunfisch)	5,5
N13	Mutsu Nigiri ^(b) (Butterfisch)	5,5
N14	Ebi Nigiri ^(c,n) (Garnele)	5,5
N15	Hotategai Nigiri ^(c,n) (Jakobsmuschel)	6,5
N16	Anago Nigiri ^(c,n) (Salzwasseraal)	6,5
N17	Avocado Nigiri	4,6
N18	Ikura (Lachskaviar)	6,9

SUSHI

Inside Out ^(b,d,f,i,m,8)

(8 Stk.)

Es werden alle Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Nori-Blatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis mit Sesam oder Fischeiern dekoriert.

U21	Alaska I.O.	^(b,D) (Lachs, Avocado, Tobiko)	11,9
U22	Maguro I.O.	^(b,d) (Thunfisch, Gurke, Tobiko)	12,9
U23	Hotaegai I.O.	^(c,d,n) (Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko)	12,9
U24	Anago I.O.	^(b,d,i,8) (Salzwasseraal, Avocado, Schnittlauch, Sesam)	12,9
U25	Veggi I.O.	^(f,d) (Avocado, Gurke, Sesam)	10,9
U26	Ebi Shrimp I.O.	^(c,d,n,1,8) (knusprige Garnele, Gurke, Sesam)	12,9
U27	California I.O.	^(c,d,n) (Surimi, Avocado, Tobiko)	11,9

Crunchy Big Rolls ^(b,d,f,i,m,8)

(8 Stk.)

Sushi werden in Paniermehl ausgebacken.

T31	Crunchy Salmon	(Lachs, Avocado, Frischkäse)	15,5
T32	Crunchy Tuna	(Thunfisch, Avocado, Frischkäse)	16,5
T33	Crunchy Shrimp	(Garnele, Avocado, Frischkäse)	16,5
T34	Crunchy Veggi	(Gurke, Avocado, Frischkäse, Schnittlauch)	15,5

SUSHI

Yoake Roll ^(b,d,f,i,m,8)

(8 Stk.)

Das sind die Special Rollen des Hauses, welche größer und mehr Zutaten beinhalten und zusätzlich mit unseren hausgemachten Soßen verfeinert werden.

H41	Marilyn Monroe Shrimp Tempura mit Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambierten Lachs	15,5
H42	French Kiss Garnelle mit Surimi, Frischkäse, Gurke, Rucola bedeckt mit Lachs	15,5
H43	Sake Supreme Lachs-Tatar, Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Lachs bedeckt	15,5
H44	Sir Antonio Montana Ebi Tempura, Salswasseraal, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko	15,5
H45	Yoake Souls Roll Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola, bedeckt Tuna-Tatar	15,5
H46	Lady in Red Ebi Tempura, Frischkäse, Avocado, Frühlingszwiebel, bedeckt mit Tuna-Tatar	15,5
H47	Butterfly Butterfisch, Frischkäse, Avocado, Gurke, Schnittlauch, bedeckt mit Garnelen	15,5
H48	Futo Maki (5 Stk.) Lachs, Tuna, Avocado, Gurke, Frischkäse, Schnittlauch	12,5

SUSHI

Sashimi^(b,f)

(6 Stk.)

Sashimi ist die purste Form von Sushi. Hier wird komplett auf alle Zutaten verzichtet. Es ist lediglich der rohe, feine, frische Fisch.

S51 Sake (auf Wunsch flambierbar)	19,5
S52 Tuna	22
S53 Butterfisch	19,5
S54 Sashimi Experience (15Stk.)	28,5

Omakase

„Ich überlasse es Ihnen!“

Hier lassen Sie den Sushi-Meister entscheiden!

Omakase (für 1 Person)

O61 Omakase 1 (auf Wunsch veggie) 1 Yoake Roll, 2 Nigiri, 3 Sashimi, Seetangsalat	24,5
O62 Omakase 2 1 Tempura Big Roll, 1 Maki, Seetangsalat	24,5
O63 Omakase 3 1 Tempura Big Roll, 2 Nigiri, 3 Sashimi, Seetangsalat	25,5

SUSHI

Omakase für 2 Personen

064 Omakase 4

48

1 Yoake Roll, 1 Tempura Big Roll, 1 Maki, 2 Nigiri, 4 Sashimi, Seetangsalat

Omakase für 3 Personen

065 Omakase 5

72

1 Yoake Roll, 1 Tempura Big Roll, 1 Inside Out, 2 Maki, 3 Nigiri,
6 Sashimi, Seetangsalat

SWEET TIME

D71 Ginger-Matcha-Love^(d) • 6,5

Grüntee-Eis mit Ingwer-Eis im Eisbecher mit Früchten bedeckt mit
Erdnüssen

D72 Crunchy Ball • 6,5

Crunchy Sesam Ball mit Schokosauce und Früchte

D73 Mochi Mochi • 6,5

3 verschiedene Mochi-Sorten mit Schokosauce und Früchte

Informationen über unsere Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften

a: Eier

b: Fisch

c: Krustentiere

d: Milch

e: Sellerie

f: Sesam

g: Dioxid und Sulfit

h: Erdnüsse

i: Lupine

k: Cashewnüsse

m: Sojabohnen

n: Weichtiere

1: Farbstoffe

2: mit Antioxydationsmittel

3: chininhaltig

4: Süßungsmittel

5: Penylalalinquelle

6: Säuerungsmittel

7: koffeinhaltig

8: Geschmacksverstärker