



# YOAKE

THE FINEST ASIA KITCHEN **يواك**



# VORSPEISEN

---

## 1. TRADITIONELLE SOMMERROLLEN <sup>f,h</sup>

Frisch in Reispapier eingerollte Reisnudeln mit Wildkräutersalat, Gurken und Nüssen mit einem hausgemachten Dip. Wahlweise mit:

- Gegrillte Hühnerbrust <sup>8</sup> **6,20**
- Knusprige Garnelen <sup>l,b,c,n,m,8</sup> **7,00**
- Frittierte Tofu <sup>m,g,2</sup> **5,90**

## 2. EDAMAME <sup>m</sup>

Knackige Sojabohnen gedämpft in Salzwasser

**7,20**

## 3. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE <sup>a,b,c,m</sup>

Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen und Gemüse

**6,50**

## 4. HA CAO <sup>b,c,l</sup>

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit Schalottensauce

**7,00**

## 5. CRISPY TIGER <sup>b,f,i,n,m,8</sup>

Knusprige Garnelen mit Tomaten-Avocado Dip

**7,50**

## 6. SALMON TATAR <sup>b,f,i,m,8</sup>

Lachswürfel, verfeinert mit Limette, Chili und Avocado

**10,50**

# VORSPEISEN

---

## 7. CHICKEN KARAAGE <sup>m,i,8</sup> 5 Stk.

5 Stk. Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert,  
frittiert mit Mayonnaise serviert

**7,00**

## 8. GYOZA <sup>m,i,g</sup>

Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung  
serviert mit Soja-Schalotten-Dip

**7,50**

## 9. SEETANGSALAT <sup>f,m,i,3,8</sup>

**6,50**

## 10. SÜSSKARTOFFELPOMMES <sup>a,i,d,8</sup>

**6,50**

## 11. THAI STYLE SOUP <sup>(b,1)</sup> 🌶️

thailändische Suppe mit Tomaten, Champignon und Kräuter,

wahlweise mit:

- Tofu 🌱 **7,00**
- Hähnchen **7,50**
- Garnelen **7,50**
- Lachs **8,50**

## 12. MIXED TAPAS (Für 2 Personen) <sup>(a,b,c,f,h,i,m)</sup>

verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü

**17,90**





# HAUPTSPEISEN

---

Diese Gerichte werden serviert mit Wildkräutersalat,  
Erdnüssen und Reis

## 20. CURRY KING d,h,8

Hokkaido Kürbis mit einer Curry – Kokos – Sauce.

Dazu Wahlweise:

- Tofu **14,50**
- Hühnerbrust gedampft <sup>8</sup> **15,00**
- krossem Hähnchen <sup>8</sup> **17,50**
- Garnelen <sup>l,b,c,n,m,8</sup> **19,50**
- Barbarie-Ente <sup>f,l,m,8</sup> medium **22,00**
- Lachs **22,00**

## 21. YOAKE SPECIAL d,h,8

Gemüse der Saison gebraten mit Oyster-Sauce.

Dazu Wahlweise:

- Tofu **14,50**
- krossem Hähnchen <sup>8</sup> **17,50**
- Garnelen <sup>l,b,c,n,m,8</sup> **19,50**
- Barbarie-Ente <sup>f,l,m,8</sup> medium **22,00**
- Lachs **22,00**

## 22. LOMBOK (c,d,h,l) 🌶️

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse der Saison,

Reis, wahlweise mit:

- Tofu gebacken 🌿 **14,50**
- krossem Hähnchen **17,50**
- Barbarie-Ente **22,00**

# HAUPTSPEISEN

---

## 23. TUNA-STEAK b,f,1,8

Kurz gegrilltes Thunfisch-Steak mit Zuckererbsen, Wildkräutersalat in hausgemachter Unagi-Sesam Soße mit Erdnüssen, dazu Jasmin-Reis

**26,00**

## 24. YAKI UDON

jap. Udonnudeln (Weizenmehl, E270, E325, E401) gebraten mit Pilz-Sauce, Gemüse, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- Tofu **15,50**
- Hühnerbrust gedampft <sup>8</sup> **16,00**
- krossem Hähnchen <sup>8</sup> **18,50**
- Garnelen <sup>l,b,c,n,m,8</sup> **20,50**
- Barbarie-Ente <sup>f,l,m,8</sup> medium **23,00**
- Lachs **23,00**

## 25. HEALTHY BOY l,c,h,m

Dunkle pikante Pilz-Sauce, Knoblauch, Gemüse der Saison, Reis, wahlweise mit:

- Tofu  **15,00**
- krossem Hähnchen <sup>8</sup> **18,00**
- Garnelen <sup>l,b,c,n,m,8</sup> **20,00**
- Barbarie-Ente <sup>f,l,m,8</sup> medium **22,50**
- Lachs **22,50**

## 27. LEMONGRASS CHICKEN

mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras serviert mit Reismudeln, Salat, Limetten Fisch Sauce, Erdnuss

**17,00**

26. **PHO HA NOI** <sup>m,8</sup>

Traditionelle Reisbandnudelsuppe in einer Rinderknochen- und Hühnerbrühe verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Sojasprossen, wahlweise mit:

- Tofu <sup>m,g,2</sup> **12,50**
- Hühnerbrust <sup>8</sup> **14,50**
- Rindfleisch **15,50**





SUSHI

---

# MAKI 8 STK.

---

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

M1. **SAKE** <sup>b</sup>

Scotland Bio-Lachs

**6,00**

M2. **TUNA** <sup>b</sup>

Thunfisch

**6,50**

M3. **EBI TEMPURA** <sup>l,c,n,5</sup>

knusprige Garnele

**7,20**

M4. **MUTSU MAKI** <sup>b</sup>

Butterfisch und Schnittlauch

**6,50**

M5. **AVOCADO MAKI**

**5,50**

M6. **KAPPA MAKI**

Gurke

**5,20**

# NIGIRI 2 STK.

---

Der Fisch oder die Meeresfrüchte liegen lose auf dem Reis.

N11. **SAKE NIGIRI** <sup>b</sup>  
Schottischer Bio-Lachs  
**5,70**

N12. **TUNA NIGIRI** <sup>b</sup>  
Thunfisch  
**6,20**

N13. **MUTSU NIGIRI** <sup>b</sup>  
Butterfisch  
**5,90**

N14. **EBI NIGIRI** <sup>c,n</sup>  
Garnele  
**6,20**

N15. **HOTATEGAI NIGIRI** <sup>c,n</sup>  
Jakobsmuschel  
**7,20**

N16. **ANAGO NIGIRI** <sup>c,n</sup>  
Salzwasseraal  
**7,20**

N17. **AVOCADO NIGIRI**  
**5,20**

N18. **ABURI SAKE**  
flambierter Lachs  
**6,20**

N19. **ABURI MAGURO**  
flambierter Thunfisch  
**6,70**

# 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. <sup>b,d</sup>

Bio-Lachs, Avocado, Tobiko

**12,50**

## U22. MAGURO I.O. <sup>b,d</sup>

Thunfisch, Gurke, Tobiko

**13,50**

## U23. HOTAEGAI I.O. <sup>c,d,n</sup>

Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko

**13,50**

## U24. ANAGO I.O. <sup>b,d,i,8</sup>

Salzwasseraal, Avocado,  
Schnittlauch, Sesam

**13,50**

## U25. VEGGI I.O. <sup>f,d</sup>

Avocado, Gurke, Sesam

**11,90**

## U26. EBI SHRIMP I.O. <sup>c,d,n,1,8</sup>

knusprige Garnele, Gurke, Sesam

**13,90**

## U27. CALIFORNIA I.O. <sup>c,d,n</sup>

Surimi, Avocado, Tobiko

**12,50**



# CRUNCHY BIG ROLLS

b,d,f,i,m,8 (8STK.)

Sushi werden in Paniermehl ausgebacken.

## T31. CRUNCHY SALMON

Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse

16,50

## T32. CRUNCHY TUNA

Thunfisch, Avocado, Frischkäse

17,50

## T33. CRUNCHY SHRIMP

Garnele, Avocado, Frischkäse

17,50

## T34. CRUNCHY VEGGIE

Gurke, Avocado, Frischkäse,  
Schnittlauch

16,00



# YOAKE ROLL b,d,f,i,m,8 (8 STK.)

Das sind die Spezial 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

**16,50**

## H42. FRENCH KISS

Garnele mit Surimi, Frischkäse, Gurke, Rucola  
bedeckt mit Lachs

**16,50**

## H43. SAKE SUPREME

Lachs-Tatar, Gurke, Avocado, Frischkäse,  
mit Lachs bedeckt

**16,50**

## H44. SIR ANTONIO MONTANA

Ebi Tempura, Salzwasseraal, Gurke,  
Avocado, Frischkäse, Tobiko

**16,50**

## H45. YOAKE SOULS ROLL

Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola,  
bedeckt Tuna-Tatar

**16,50**

## H46. LADY IN RED

Ebi Tempura, Frischkäse, Avocado,  
Frühlingszwiebeln, bedeckt mit Tuna-Tatar

**16,50**

## H47. BUTTERFLY

Butterfisch, Frischkäse, Avocado, Gurke,  
Schnittlauch, bedeckt mit Garnelen

**16,50**

## H48. FUTO MAKI 5stk

Bio-Lachs, Tuna, Avocado,  
Gurke, Frischkäse, Schnittlauch

**13,50**

# 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

Bio-Lachs auf Wunsch flambiert

21,00

## S52. TUNA

23,50

## S53. BUTTERFISCH

21,00

## S54. SASHIMI EXPERIENCE 15stk

30,00

# OMAKASE

---

„Ich überlasse es Ihnen!“ Hier lassen Sie den Sushi-Meister entscheiden!

## OMAKASE (FÜR 1 PERSON)

### 061. OMAKASE 1

1 Chef Recommendations Roll, 2 Nigiri, 1 Maki

**24,50**

### 062. OMAKASE 2

1 Tempura Big Roll, 1 Maki, 3 Stk. Sashimi, Seetangsalat

**26,50**

### 063. OMAKASE 3

1 Tempura Big Roll, 2 Nigiri, 3 Sashimi, Seetangsalat

**26,50**

## OMAKASE (FÜR 2 PERSONEN)

### 064. OMAKASE 4

1 Chef Recommendations, 1 Tempura Big Roll, 1 Maki, 2 Nigiri, 4 Sashimi, Seetangsalat

**54,00**

## OMAKASE (FÜR 3 PERSONEN)

### 065. OMAKASE 5

1 Chef Recommendations, 1 Tempural Big Roll, 1 Inside Out,  
2 Maki, 3 Nigiri, 6 Sashimi, Seetangsalat

**75,00**

# FÜR DIE KLEINEN

---

Gerichte können auch statt Süßkartoffelpommes mit Reis serviert werden.

13. **MRS. CHICKEN** f,i,m

Süßkartoffelpommes mit Chicken Kaarage

**10,50**

14. **MR. SHRIMP** b,f,i,m,n,8

Süßkartoffelpommes mit Tempura Garnelen und Unagi-Sauce

**10,50**

## SWEET TIME

---

D71. **GINGER-MATCHA-LOVE** d

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

**6,50**

D72. **CRUNCHY BALL**

Crunchy Sesam Ball mit Schokosauce und Früchten

**6,50**

D73. **MOCHI MOCHI**

3 verschiedene Mochi-Sorten  
mit Schokosauce und Früchten

**6,50**

A white ceramic vase containing a drink garnished with a slice of watermelon, a lime wedge, and a sprig of white flowers. The vase is set against a dark, textured background with a vertical metal rod on the left.

# GETRÄNKE

---

## DIE KLASSIKER!

---

<b>AQUA MORELLI</b>	<i>0,25L</i> <b>2,70</b>	<i>0,75L</i> <b>6,50</b>
Sprudel oder Naturell		
<b>COCA COLA,</b>		<i>0,33L</i> <b>3,70</b>
<b>COLA ZERO,</b>		
<b>FANTA, MEZZO MIX</b>		
<b>TONIC WATER</b>		<i>0,2L</i> <b>2,70</b>
Thomas Henry		
<b>GINGER ALE</b>		<i>0,2L</i> <b>2,70</b>
Thomas Henry		
<b>NEKTAR</b>	<i>0,25L</i> <b>2,70</b>	<i>0,5L</i> <b>4,90</b>
Apfel trüb, Mango, Johannisbeere, Lychee		
<b>SCHORLE</b>	<i>0,25L</i> <b>2,50</b>	<i>0,5L</i> <b>4,50</b>
Apfel trüb, Mango, Johannisbeere, Lychee		

## BIER

---

<b>FÜRSTENBERG</b> vom Fass		<i>0,33L</i> <b>3,50</b>
<b>RADLER</b>		<i>0,33L</i> <b>3,50</b>
<b>FÜRSTENBERG</b> vom Fass		<i>0,5L</i> <b>4,50</b>
<b>RADLER</b>		<i>0,5L</i> <b>4,50</b>
<b>PAULANER HEFEWEIZEN</b>		<i>0,5L</i> <b>4,20</b>
<b>PAULANER HEFEWEIZEN</b>		<i>0,5L</i> <b>4,20</b>
Alkoholfrei		

## HAUSLIMONADEN

---

Die selbstgemachten alkoholfreien Cocktails sind sowohl eine Erfrischung als auch ein Geschmackserlebnis. Mit frisch gepressten Limetten zaubern wir mit Eiswürfel und einigen Zutaten DAS Erfrischungsgetränk.

<b>LY-LY-LYCHEE-LIMONADE</b>	<b>6,50</b>
Frische Limette, Lychee, Soda, Grenadine Sirup	
<b>GINGER-MINT-LIMONADE</b>	<b>6,50</b>
Frische Limette, Ginger Beer, Minze, Soda	
<b>PINK-BERRY-LIMONADE</b>	<b>6,50</b>
Frische Limette, Wildberry, Soda, Früchte	
<b>IPANEMA</b>	<b>6,90</b>
Frische Limetten, Maracujasaft, Soda	

## APERITIF

---

<b>LILLET BERRY</b>	<i>0,2L</i> <b>6,50</b>
Lillet Blanc, Wildberry, Minze	
<b>LILLET TONIC</b>	<i>0,2L</i> <b>6,50</b>
Lillet Blanc, Tonic-Water, Minze	
<b>HUGO</b>	<i>0,2L</i> <b>6,50</b>
Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<i>0,75L</i> <b>6,50</b>
Aperol, Prosecco, Orange	
<b>SCAVY &amp; RAY</b>	<i>0,2L</i> <b>6,50</b> <i>0,75L</i> <b>23,00</b>
<b>PROSECCO</b>	

## COCKTAILS

<b>KYOTO</b>	10,50
Japanese Craft Vodka, Ginger Ale, brauner Zucker, Minze Limette	
<b>JAPANESE SUMMER CUP</b>	10,50
Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale	
<b>YOAKE SOULS</b>	10,50
Japanese Gin, Tonic, Rosmarin, Limette	
<b>OSAKA</b>	8,50
Four Roses Sour Whiskey, Mangosaft, Limetten	

## HOT DRINKS

<b>KAFFEE</b>	2,60
<b>ESPRESSO</b>	2,00
<b>GRÜNER TEE / JASMIN TEE</b>	2,90
<b>INGWER TEE</b>	3,50
mit Orange und Honig	
<b>ZITRONENGRAS TEE</b>	3,50
mit Limette und Honig	
<b>FRISCHER MINZ-INGWER TEE</b>	3,50
mit Limette, Ingwer und Honig	
<b>SAKE</b> warm oder kalt	0,2L 6,90

## WEIN

### WEISSWEIN

	0,2L	0,75L
<b>RIESSLING</b>	6,50	23,00
halbtrocken		
<b>GRAUBURGUNDER</b>	6,20	22,00
trocken		
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	6,50	23,00
trocken		

### ROTWEIN

<b>PRIMITIVO</b>	6,50	23,00
<b>SAUVIGNON</b>	6,50	23,00

### ROSE WEIN

<b>ROSE</b>	6,50	23,00
-------------	------	-------



# Liebe Gäste!

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

## -Ihr Yoake Team-

Inhaltsstoffe und Allergene dabei ist folgendes zu beachten:

- g (Dioxid und Sulfit): Weißwein und Rotwein, Prosecco, Rosewein, Lillet
- 7 (Coffein): Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix
- 1 (Farbstoffe): Ginger Ale, Aperol, Wild Berry
- 6 (Säuerungsmittel): Cola, Cola Zero, Fanta; Mezzo Mix, Ginger Bier, Tonic Water, Ginger Ale, Wasser, Wild Berry
- 7 (koffeinhaltig): Kaffee

a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie> f <Sesam>

g <Dioxid und Sulfit> h <Erdnüsse> i <Weizengluten> j <Lupine> k <Cashewnüsse> m <Sojabohnen> n <Weichtiere>

1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig> 4 <mit Süßungsmittel> 5 <enthält eine Phenylalaninquelle>

6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig> , 8 mit <Geschmacksverstärkern>

## EC-KARTE BEZAHLUNG AB 35€

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag ist Ruhetag

Di., Mi., Do.: 11.00 - 22.00 Uhr

Fr. - Sa.: 11.30 - 23.00 Uhr

So.: 11.30 - 22.00 Uhr

Kücheschluss:

Di. - Do, So : 21.30 Uhr

Fr., Sa. Feiertag: 22.00 Uhr