

DINNER TO GO

Qmee

Fr, Sa 16-19 Uhr
Wir bitten um Vorbestellung
bis 11 Uhr

TAPAS

Süßkartoffeln ^{vegan} 4,5 Pflaumensauce

Edamame ^{vegan} 4,6

KARAAGE

Huhn ^{ACEF} 8 | **Tofu** ^{AEF vegan} 6

DIM SUM

Spicy Wonton ^{ACEFN} 4,9 / 4 Stück

Teigtaschen, gefüllt mit
Schweinefleisch. Erdnussauce,
hgm Chiliöl, Jungzwiebel, Koriander,

DAIKONROLLEN / 4 Stück
gerollt in weißem Rettich

Lachs Daikon ^G 7,5

Avokado, Gurken, Zuckerschoten,
Frischkäse, Kresse

Enoki Daikon ^{Vegan} 6,5

Enoki Pilze, Avocado, Gurken,
Paprika, Kresse

ALL TIME

FAVOURITES

serviert mit Reis

Mango Curry Ente ^{AFH} 18

Zuckerschoten, Kirschtomaten, Bam-
bussprossen, Zwiebel, Koriander

Garnelen Curry ^{ACFG} 18

Schalotten, Ingwer, Knoblauch,
Chili, Thai Basilikum

San Bei ^{AF vegan} 15

Kräuterseitlinge, Ingwer, Knoblauch,
Chili, Thai Basilikum

General Tso Huhn ^{AF} 15

Ingwer, Knoblauch, Chili, Jungzwiebel

Sake Cha Han ^{ADFN} 19

Gebatener Reis mit Lachs, Thai
Basilikum, Lachs Kaviar

Pad Thai ^{AD} 19

Gebatene Reismudeln, mit Garnelen,
Tofu, Fischsauce, Ei, Koriander

SASHIMI

Lachs 8,2 | Thunfisch 11,5 / 5 Scheiben

Half&Half 12

je 3 Scheiben Lachs, Thunfisch

Lachs Tataki ^{ADF} 11 / 6 Scheiben

Flambierter Lachs, Wasabi-Ponzu,
Daikon, Kresse

Sashimi & Tempura ^{ACDF} 19

Lachs Sashimi, Garnelen Katsu, Teriyaki,
jap. Mayo, Lachs Kaviar, Kresse

NIGIRI & GUNKAN

 / Stück

Lachs 2,4 | Garnelen 3,2

Thunfisch 3,4

Sake Aburi ^{ACFN} 2,8

Flambierter Lachs, Miso Aioli, Teriyaki,
Jungzwiebel

Spicy Tuna Gunkan ^{AFN} 3,6

Thunfisch Tatar, Gurke, Tobiko Kaviar,
Schnittlauch

Unagi Gegrillter Aal ^{AFN} 3,5

Hotate Flambierter Jacobsmuschel ^{AF} 4

Ikura Lachs Kaviar, Daikon ^{AF} 3,5

Avocado ^{vegan} 1,9

Kräuterseitlinge Teriyaki ^{AF vegan} 2,6

MAKI MONO

Lachs 4,5 | Thunfisch 6,5

Avocado | Zuckerschoten 4

Gurken-Kampyo 4,2 | Mango 4,2

GETRÄNKE

HGM LEMO & ICETEA ^{0,5L}

Ingwer-Limetten-Minze 3,9

Matcha-Calpis 3,9

Tamarinden-Limetten 3,9

Grüner Tee-Zitrone 3,4

Mango-Ceylon Tee 4,2

Lycheesaft ^{0,25L} 2,9

BIER ^{0,33L} 2,8

Kirin | Singha | Qingdao

MAKI ROLLEN

 / 8 Stück

Alaska ^{DN} 9,5

Lachs, Avocado, Tobiko Kaviar, Radischen

OMG ^{AGN veget} 7,8

Avocado, Zuckerschoten, Frischkäse

California ^{ABCFN} 9,5

Garnellen, Avocado, Gurken, Miso Aioli

Spicy Tuna ^{ACFN} 10,5

Thunfisch, Gurken, Spicy Mayo, Furikake,
Jungzwiebel

Karikari ^{ACDFGMN} 15

Lachs, Garnelen Katsu, Avocado, Salat,
Sweet Chili, Frischkäse, Teriyaki, Kresse,
Tobiko Kaviar

Vesuv ^{ACDFGMN} 16

Thunfisch, Garnelen Katsu, Avocado,
Teriyaki, Spicy Mayo, Tobiko Kaviar,
Schnittlauch

Caesar Roll ^{ACDFGMN} 15

Hähnchen, Avocado, Salat, Mohn,
Wasabi-Caesar Creme, Parmesankäse,
Kresse

Grandios ^{ADFN} 16

Lachs, Avocado, Zuckerschoten,
Frischkäse, Lachs Kaviar, Schnittlauch

Elektrum ^{ADFGN} 18

Lachs, Aal, Frischkäse, Avocado, Gurken,
Tobiko-, Lachs Kaviar, Tsume, Kresse

Greenkeeper ^{AFN vegan} 16

Kräuterseitlinger, Takuan, Avocado,
Goma Wakame, Teriyaki, Kresse

Shrimp' in ^{ABDF} 17

Garnelen, Garnelen Katsu, Salat, Shiitake,
Miso Aioli

Yasai Tempura ^{AFN vegan} 15

Gebackener Süßkartoffel, Zwiebel, Gurken,
Avocado, Zuckerschoten, Sesam-Ingwer
Dressing

REISPAPIERROLLEN / 8 Stück
mit Reismudeln, Salat, Avocado, Kräuter

Lachs & Garnelen ^{ACF} 12,5

Tobiko Kaviar, Miso Aioli

Knusprige Ente ^{AEFN} 10,5

Ingwer-Sesam Dressing

Kräuterseitlinge ^{AFN vegan} 10,5

DESSERT

Chocolate Mochi Brownie ^{CG} 3

Matcha Erdbeer Trifle ^{ACG} 3

Mochi Donut ^{EN vegan} 3