

Herzlich willkommen



PapaMi
Xanten®

VIETNAMESISCHE KÜCHE & SUSHI BAR

Restaurant



📍 Hühnerstr. 4, 46509 Xanten 📞 02801 9882 663

🕒 Täglich 11:00 - 22:30 Uhr

Alle Gerichte auch zum mitnehmen und Patyservice

PapaMi Xanten

VIETNAMESISCHE KÜCHE & SUSHI BAR Restaurant

Herzlich willkommen!

Essen und trinken sind in Asien eine hohe Lebenskunst, der man große Bedeutung zumisst. Ein asiatisches Sprichwort sagt, dass wer mit Reisschale und Stäbchen umzugehen weiß sich auch auf den Umgang mit Worten versteht. Machen Sie sich mit den Essstäbchen vertraut und gewinnen Sie dabei einige interessante Einblicke in die asiatischen Lebens- und Essgewohnheiten.

Eating and drinking are a high art of living in Asia, man attaches great importance. An Asian proverb says that those who know how to use a rice bowl and chopsticks can also understand how to use words. Familiarize yourself with the chopsticks and win some interesting ones along the way, Insights into Asian life and eating habits.

Sushi steht für top Qualität

Für unser Sushi verwenden wir ausschließlich die beste Fischqualität aus aller Welt von unserem Lieferantenpartner Deutsche See (Nord See)

Nur das Beste für unser Kunden:

Täglich Frische, sowie original japanischer Reis.

We only use the best for our sushi

Fish quality from all over the world from our supplier partner

German Sea (North Sea)

Only the best for our customers:

Daily freshness and original Japanese rice.

Wir wünschen guten Appetit! Papa Mi Xanten

SUPPEN & VORSPEISEN

Soup and Appetizers

SUP DUA - KOKOSMILCHSUPPE

Delikate Suppe mit Vietnamesischen Aroma, Kokosmilch, Champignons, Zucchini, Karotten, Tomaten, Zwiebel, Vietnamesischen Kräutern mit
*Delicious soup with natural Vietnamese flavor
Coconut milk, mushrooms, zucchini, carrots, tomatoes, Onion, vietnamese herbs with*

- | | |
|--|---------------|
| 01. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 6,00 € |
| 02. Garnelen / <i>prawn</i>^E | 6,50 € |
| 03. Tofu (Vegetarisch) / <i>tofu (vegetarian)</i> | 6,00 € |
| 04. SUP VAN TAN - VAN TAN SUPPE^D | 5,50 € |
- Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen in einer klaren mit Sesamölverfeinerten Brühe mit Gemüse, und Vietnamesischen Kräutern
Wan Tan soup
Wan Tan dumplings filled with shrimp, chicken meat and spices in a clear with sesame oil refined broth with vegetables, vietnamese herbs



GOI CUON SOMMERROLLEN (2 STK.)

Hausgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen serviert mit Chili-Limetten-Ingwer Dip und
Homemade summer rolls filled with rice paper with rice noodles, Salad, herbs, and peanut are served with chili-lime-ginger dip and

05. Tofu (Vegetarisch / **vegetarian**) 5,90 €
06. Hühnerfleisch / **Chicken** 6,50 €
07. Garnelen / **Prawn** 6,90 €
08. **GA SATE Hähnchenspieße** (3 Stk.) ^F 7,50 €
Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit Vietnamesischen Gewürzen, verfeinert gehackten Erdnüssen serviert mit kleinem Beilagensalat und Erdnusssoße
Chicken skewers (3 pieces)
Grilled chicken kebabs marinated with vietnamese spices, chopped peanuts with a side salad and peanut sauce
09. **VAN TAN CHIEN gebackene Wan Tan** (6 Stk.) 6,50 €
Knusprig gebackene Wan Tan Teigtaschen gefüllt ^{C,D,E} mit gemahlener Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen serviert mit Salat Garnitur und Süß-Sauer Dip
Baked Wan Tan (6 pieces)
Crispy backed Wan Tan dumplings filled with ground shrimp, chicken, and spiece served with salad garnish and sweet sour dip
10. **TOM CHIEN XU - TEMPURA GARNELEN** (3 Stk.) ^{D,E} 7,50 €
Hausgemachte Tempural Garnelen knusprig gebacken serviert mit Salatgarnitur und Süß-Sauer-Soße
Tempura prawns (3 pcs)
Homemade tempura prawns, baked crispy, served with salad garnish and sweet and sour sauce



11. **CHA GIO VN. Vietnam Frühlingsrollen(6 Stk.)^D** **8,50 €**
 Hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken
 und gefüllt mit Hackfleisch, Morcheln
 Glasnudeln, Gemüse serviert mit Salatgarnitur
 und Chili-Limetten-Ingwer Dip
Vietnam Springs roll (6 psc)
*Homemade rice rolls crispy baked and filled
 with minced meat, morels,
 glass noodles, vegetables served with
 salad garnish and chili-lime-ginger dip*
12. **CHA GIO CHAY (Vegetarisch) (6 Stk.)^{D,M}** **7,50 €**
 vegetarische Frühlingsrollen
 Hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken und
 gefüllt Gemüse, Mungbohnen, Glasnudeln, Morcheln
 serviert mit Salatgarnitur und Süß-Sauer-Soße
Vegetarian spring rolls (6 pcs.)
*Homemade rice rolls crispy baked and filled,
 served with vegetables, mung beans,
 glass noodles morels with sakad garnish
 and sweet and sour sauce*
13. **SEETANG SALAT (Vegetarisch)^M** **7,50 €**
 Süß-Würzig eingelegte Seealgen
 mit frischem Salat verfeinert mit Sesamöl
***Seaweed salad (vegetarian)** Sweet and spicy pickled
 seaweed with fresh salad refined with sesame oil*
14. **GYOZA veggie (5 Stk.) / veggie dumplings 5 pcs.** **6,50 €**
15. **GYOZA mit Hühnerfleisch(5 Stk.) / with chicken 5 pcs.** **6,50 €**
16. **EDAMAME / edamame** **5,90 €**



PAPAMI ASIA TAPAS MIX

Verschiedene kleine warm und kalte Vorspeisen
Various small hot and cold appetizers

17. Für zwei Personen / *For two persons* 17,90 €
18. Für drei Personen / *For three persons* 23,90 €

GROßE SUPPE - *GREAT SOUP*

PHO CLASSIC

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander und
A traditional soup of Vietnamese cuisine with rice noodles in a strong broth of soup chicken and beef, refined with spring onions and cilantro and

19. Tofu (Vegetarisch) / *tofu (vegetarian)* 12,00 €
20. Hähnchenbrust / *Chicken breast* 12,50 €
21. Rinderhüftsteak in Scheiben / *Beef steaks slice* 17,50 €
22. Ente gegrillte / *Duck grilled* 18,00 €



PAPAMI MANGO SALAT

Mango salad

Flugmango mit verschiedenen Gemüse
dazu Rucola, geröstete Erdnüsse und
*Flying mango with various vegetables
with rocket, roasted peanuts and*

- | | |
|--|---------|
| 23. Tofu (Vegetarisch) / <i>tofu (vegetarian)</i> ^F | 15,90 € |
| 24. Hähnchenbrust / <i>Chicken breast</i> | 16,90 € |
| 25. Rinderhüftsteak / <i>Beef sirloin steak</i> | 19,50 € |
| 26. Ente knusprig gebacken / <i>Duck baked crispy</i> | 19,50 € |
| 27. Garnelen gegrillt / <i>Grilled shrimp</i> ^E | 19,50 € |
| 28. Lachs gegrillt / <i>Salmon grilled</i> ^C | 20,50 € |
| 29. Thunfisch gegrillt / <i>Tuna grilled</i> ^C | 20,90 € |



MIX SALATE / MIX SALADS

GEMISCHTER SALAT - *Mixed salad*

Salat, Rucola, Karotten, Spritkohl
Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam
verfeinert mit hausgemachter Chill-Limetten Vinaigrette und
Lettuce, arugula, carrots, sprit cabbage
Cherry tomatoes, sprouts, roasted peanuts, sesame
Refined with homemade chill lime vinaigrette and

- | | |
|--|---------|
| 30. Tofu (Vegetarisch) / <i>tofu (vegetarian)</i> ^F | 14,90 € |
| 31. Hähnchenbrust gegrillt
<i>Chicken breast grilled</i> | 15,90 € |
| 32. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes
<i>Beef steak sliced</i> | 18,50 € |
| 33. Knusprige Entenbrust
<i>Crunchy duck breast</i> | 18,50 € |
| 34. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill ^E
<i>Shrimp grilled with shallots and dill</i> | 18,50 € |
| 35. Lachs gegrillt mit Dill, Salsa Roja, ^C
Roja-Balsamico
<i>Salmon grilled with dill, salsa roja, roja-balsamico</i> | 19,50 € |
| 36. Thunfisch gegrillt ^C
mit Dill, Salsa Roja, Roja-Balsamico
<i>Tuna grilled with dill, salsa roja, roja-balsamico</i> | 20,90 € |

KIDS MENÜ

- | | |
|--|---------|
| 37. Pommes mit Crispy Chicken
<i>French fries with crispy chicken</i> | 10,90 € |
|--|---------|

REISNUDELN - RICE NOODLES

BUN (Hanoi Style) *(Hanoi Style)*

Warme Reisnudeln und Salat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, Möhren, Sritzkohl, Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam und
Warm rice noodles and salad, rocket, cherry tomatoes, sprouts, carrots, kale, chilli-ginger-lime vinaigrette, refined with roasted peanuts and sesame and

40. Hausgemachter Seidentofu gebraten (Vegetarisch)^F 14,90 €
Homemade silk tofu roasted (vegetarian)
41. Würzig Hähnchenbrust gegrillt 15,90 €
Spicy grilled chicken breast
42. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes 18,50 €
Beef steak sliced
43. Knusprige Entenbrust 18,50 €
Crispy duck breast
44. Garnelen gegrillt / *Prawns grilled*^E 18,50 €
mit Schalotten und Dill / *with shallots and dill*
45. Lachs gegrillt / *Salmon grilled*^C 19,50 €
mit Dill und Frühlingszwiebeln / *with dill & spring onions*
46. Thunfisch gegrillt / *Tuna grilled*^C 20,90 €
mit Schalotten und Dill / *with shallots and dill*

47. BUN NEM 16,50 €

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen auf gedämpften Reisnudeln, frischem Salat serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Chilli-Limetten-Ingwer Soße
Homemade crispy spring rolls on steamed rice noodles, fresh salad server with fresh herbs, peanuts, fried onions and homemade chili-lime-ginger sauce



REISBANDNUDELSALAT

PHO KOKOSCREME (Hoi An Art) ^{G,O}

In cremige Kokos-Curry, Pilze, Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Möhren, serviert mit Reisbandnudeln leicht Scharf und
In creamy coconut curry, mushrooms, broccoli, cauliflower Zucchini, peppers, fried carrots, with flat rice noodles slightly spicy and

50. Hausgemachter Seidentofu gebraten (Vegetarisch) ^F 14,90 €
Homemade silk tofu roasted (vegetarian)

51. Würzige Hähnchenbrust gegrillt 15,90 €
Spicy chicken breast grilled

52. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes 18,50 €
Beef steak sliced

53. Knusprige Entenbrust ^{D,G} 18,50 €
Crispy duck breast

54. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill ^E 18,50 €
Shrimp grilled with shallots and dill

55. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln ^C 19,50 €
Salmon grilled with dill and spring onions

56. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^C 20,90 €
Tuna grilled with shallots and dill



PAPA MI CURRY SOBE

In cremige Kokos-Curry, Pilze, Broccoli, Blumenkohl Zucchini, Paprika, Möhren gebraten, serviert mit Reis, leicht Scharf und
*creamy coconut curry, mushrooms, broccoli, cauliflower
Zucchini, peppers, fried carrots, with rice, slightly spicy and*

60. Hausgemachter Seidentofu gebraten (Vegetarisch) 14,90 €
Homemade silk tofu roasted (vegetarian)

61. Würzige Hähnchenbrust gegrillt ^G 15,90 €
Spicy chicken breast grilled

62. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes ^G 18,50 €
Beef steak sliced

63. Knusprige Entenbrust ^{D,G} 18,50 €
Crispy duck breast

64. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill ^{D,G,E} 18,50 €
Shrimp grilled with shallots and dill

65. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln ^{G,C} 19,50 €
Salmon grilled with dill and spring onions

66. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^{G,C} 20,90 €
Tuna grilled with shallots and dill



ERDNUSS SOÙE

In cremige ErdnusssoÙe, Pilze, Broccoli, Blumenkohl
Zucchini, Paprika, MÙohren gebraten, serviert mit Reis und
*In creamy erdnuss, mushrooms, broccoli, cauliflower
Zucchini, peppers, fried carrots, served with rice and*

70. Hausgemachter Seidentofu gebraten (Vegetarisch) 14,90 €
Homemade silk tofu roasted (vegetarian)
71. Würzige Hähnchenbrust gegrillt ^{B,G} 15,90 €
Spicy chicken breast grilled
72. RinderhÙftsteak Geschnetzeltes ^{B,G} 18,50 €
Beef steak sliced
73. Knusprige Entenbrust ^{B,O} 18,50 €
Crispy duck breast
74. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill ^{B,G,E} 18,50 €
Shrimp grilled with shallots and dill
75. Lachs gegrillt mit Dill und FrÙhlingszwiebeln ^{B,G,E} 19,50 €
Salmon grilled with dill and spring onions
76. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^{B,G,E} 20,90 €
Tuna grilled with shallots and dill



MANGO SOÛE

In Cremige Mango Soße, Pilze, Broccoli, Blumenkohl
Zucchini, Paprika, Möhren gebraten, serviert mit Reis und
*In creamy mango, mushrooms, broccoli, cauliflower
Zucchini, peppers, fried carrots, served with rice and*

80. Hausgemachter Seidentofu gebraten (Vegetarisch)^{G,F} 14,90 €
Homemade silk tofu roasted (vegetarian)
81. Würzige Hähnchenbrust gegrillt^G 15,90 €
Spicy chicken breast grilled
82. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes^G 18,50 €
Beef steak sliced
83. Knusprige Enterbrust gegrillt^G 18,50 €
Crispy duck breast
84. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill^{G,E} 18,50 €
Shrimp grilled with shallots and dill
85. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln^{G,C} 19,50 €
Salmon grilled with dill and spring onions
86. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill^{G,C} 20,90 €
Tuna grilled with shallots and dill



SUSHI NIGIRI

1Stk. beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der darauffliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt
1 pieces Nigiri sushi ist made from rice and Fish pressed by hand to small, two-finger wide roll

- | | |
|--|---------------|
| N1. ABURI MAGURO Feuerthunfisch / <i>Fire tuna</i> [©] | 2,90 € |
| N2. ABURI SAKE Feuerlachs / <i>Fire salamon</i> [©] | 2,90 € |
| N4. KANI / <i>Surimi</i> [©] | 2,90 € |
| N5. SAKE Lachs / <i>salmon</i> [©] | 2,90 € |
| N6. ANAGO Salzwasseraal gegrillt [©]
<i>Grilled saltwater eel</i> | 2,90 € |
| N7. MAGURO Thunfisch / <i>tuna</i> [©] | 2,90 € |
| N9. EBI Eingelegte Garnelen / <i>pickled shimp</i> [©] | 3,90 € |
| M10. AVOKADO / <i>avocado</i> | 2,90 € |
| N11. TAMAGO Japanische Ommlett
<i>Japanese Ommlett</i> | 2,90 € |



SUSHI MAKI

Jeweils 8 Stk. Maki-Sushi
Sind mit eine Bambusmatte gerollte Stücke
Es wird gewöhnlich in Nori eingepackt
*8 pieces of Maki are piece rolles with a bamboo mat
tisusually packed in nori*

- | | | |
|--|--|---------------|
| M20. TAMAGO | | 5,10 € |
| Japanisches Omelett
<i>Japanese omelette</i> | | |
| M21. AVOCADO / <i>avocado</i> |  | 4,10 € |
| M22. SAKE Lachs <i>salmon</i> [°] | | 5,10 € |
| M23. EBI [°] | | 5,10 € |
| Eingelegte Garnelen, Gurke
<i>picked shrimps, cucumber</i> | | |
| M24. TEKKA Thunfisch / <i>tuna</i> [°] | | 5,10 € |
| M25. ANAGO Salzwasseraal gegrillt [°] | | 5,10 € |
| <i>Saltwater eel grilled</i> | | |
| M26. FRY EBI Gebackene Garnelen/ [°] |  | 6,30 € |
| <i>baked shrimps</i> | | |
| M27. KAPPA Gurke / <i>cucumber</i> | | 3,90 € |
| M28. GEKOCHT THUNFISCH [°] | | 3,90 € |
| <i>Boiled tuna</i> | | |
| M29. HÜHNERFLEISCH / <i>Chicken</i> | | 3,90 € |
| M30. HOT SPICY Tuna (scharf) [°] | | 5,10 € |
| mit Thunfisch, Lauch und Chili Sauce
<i>with tuna, leek and chili sauce</i> | | |
| M31. SAKE AVO [°] | | 5,70 € |
| Lachs und Avocado / <i>Salmon and avocado</i> | | |
| M32. OLGA [°] | | 6,70 € |
| gekochten Garnelen, Lauch und Mayo
<i>cooked shrimp, leek and mayonaise</i> | | |



INSIDE - OUT

Jeweils 8 Stkt. der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht mit Philadelphia und oft sehr dekorativ Sesamssamen
in 8 pieces each the rice is attached to the outside of the nori with Philadelphia & often very decorative sesame seeds

- 110. ALASKA[°]** 11,50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia und Tobiko
salmon, avocado, cucumber, Philadelphia and Tobiko
- 111. CALIFORNIA[°]** 10,50 €
Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia und Tobiko
surumu, avocado, cucumber, Philadelphia, and Tobiko
- 112. MAGURO[°]** 12,50 €
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia und Tobiko
tuna, avocado, cucumber, Philadelphia and Tobiko
- 113. ANAGO[°]** 12,50 €
Salzwasseraal, Philadelphia, Gurke, & Sesam.
Saltwater eel, Philadelphia cucumber, sesame
- 115. EBI TEMPURA[°]** 12,50 €
Gebackene Garnelen, Gurke, Philadelphia, Avocado & Sesam
Baked shrimp, cucumber, Philadelphia, avocado and sesame
- 116. VEGGIE I.O** 9,50 €
Avocado, Gurken, Rettich, und Sesam, Mango, philadelphia
Avocado, cucumber, Rettich, and sesame, Mango, philadelphia
- 117. CRISPY CHICKEN** 10,90 €
gebackenes Hähnchen & Philadelphia, Avocado, Gurke
baked chicken, Philadelphia and avocado, cucumber
- 118. I SUNA RU I.O[°]** 11,90 €
gekochten Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayo, philadelphia und Sesam ummanteln
cooked tuna, cucumber, spring onions, mayonaise, Philadelphia and sesame sheaths
- 119. EBI I.O[°]** 11,90 €
Tiger Garnelen gekocht, Gurke, Masago, Avocado und Sesam ummanteln, Philadelphia
Boiled tiger prawns, cucumber, masago, avocado & sesame seeds philadelphia



SASHIMI

Sashimi ist in der japanischen Küche einer beliebte Zubereitungsartenvon rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses mit spezial Sauce

sashimi ist a popular preparation in Japanese cuisine of raw fish and seafood with out rice. Raw of flambe according to the type of house with special sauce

S55. SASHIMI TUNA^c 15,90 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetang,
Avocado & Sakura Kresse

*6 slices of tuna on seaweed
avocado and sakura cress*

S56. ABURI TUNA^c 18,90 €

6 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang
Avocado & Thunfischtatar

*6 slices of tuna on seaweed
avocado and tuna tartare*

S57. SASHIMI SALMON^c 15,90 €

6 Scheiben Lachs auf Seetang
Avocado und Sakura kresse

*6 slices of Salmon on seaweed
avocado and salmon cress*

S58. ABURI SALMON^c 18,90 €

6 Scheiben Feuerlachs auf Seetang
Avocado und Lachstatar

*6 slices of Salmon on seaweed
avocado and sakura cress*

S59. SEAFOOD TRAY^c 26,50 €

4 Scheiben Thunfisch, 5 Scheiben Lachs, Seetang
Avocado und Lachstatar

*4 slices of tuna, 3 slices of salmon, on seaweed
avocado and sakura cress*



PAPAMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

Spezial Rolle mit Spezial Sauce nach Asakusa Style
special roll with special sauce to asakusa style

- | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
| H47. CRISPY TIGER^E | 4 Stk
10,50 € | 8 Stk
19,50 € |
| Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Mango
Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs
<i>prawns in tempura mantle, avocado, mango
philadelphia and covered with fire salmon</i> | | |
| H48. HOME TEMPTATION | 9,50 € | 17,90 € |
| Avocado im Tempuramantel,
Philadelphia und Lachsmantel, Tobiko
<i>avocado in Tempura clove,
philadelphia and salmon coat, tobiko</i> | | |
| H49. RAINBOW ROLL^E | 10,50 € | 19,50 € |
| Gekocht Garnelen, Aal, Philadelphia, Gurken, Avocado
ummantel mit Feuerlachs und Feuerthunfisch
<i>ebi, eel, philadelphia, cucumber, avocado
coated with fire salmon and fire tuna</i> | | |
| H50. CHICKEN WÜRZIG | 10,50 € | 19,50 € |
| Hähnchen, Avocado, philadelphia, mit Feuerlachs
<i>Chicken, avocado, philadelphia, with fire salmon</i> | | |
| H51. TUNA FIRE^C | 9,50 € | 17,90 € |
| Philadelphia, Avo, ummantelt mit Feuerthunfisch
<i>philadelphia, avo, coated with fire tuna</i> | | |
| H52. FUTO MAKI^C | | 10,90 € |
| Geschnittene große Rolle,
gefüllt mit Lachs, Thunfisch
Avocado, Gurke und Tobiko
<i>a large roll filled with salmon,
tuna, avocado, cucumber and tobiko</i> | | |



TEMPURA ROLLS

Spezial Rolle im Tempuramantel und Spezial Sauce
special roll in tempura coat and special sauce

	7 Stk.	12 Stk.
T33. CRUNCHY VEGGIE	8,50 €	13,50 €
Avocado, Gurke, Rettich, und Philadelphia, Mango <i>Avocado, Cucumber, Radish, and Philadelphia, Mango</i>		
T34. HÄHNCHEN TEMPURA	10,50 €	15,90 €
Hähnchen, Avocado, Gurken, Philadelphia <i>Chicken, avocado, cucumber, philadelphia</i>		
T35. GARNELEN TEMPURA ^E	10,90 €	15,90 €
Garnelen Tempura, Avocado, Gurken, Philadelphia <i>Shrimp tempura, avocado, cucumber, philadelphia</i>		
T36. TUNA TEMPURA ^C	10,90 €	15,90 €
Thunfisch, Avocado und Philadelphia im Tempuramantel <i>tuna, avocado and philadelphia in tempura mantle</i>		
T37. SALMON TEMPURA ^C	10,90€	15,90 €
Lachs, Avocado und Philadelphia im Tempuramantel <i>Salmon, avocado and philadelphpia in tempura mantle</i>		
T39. ASAKUSA ROLL ^C	12,50 €	18,90 €
Lachs, Thunfisch, Salzwasseraal, Garnelen, Avocado und Philadelphia im Tempuramantel <i>salmon, tuna, saltwater eel, shrimp, Avocado and Philadelphia in tempura mantle</i>		
T40. MINI TEMPURA (8 Stk)		
- Lachs / Salmon ^C		6,90 €
- Thunfisch / tuna ^C		6,90 €
- Garnelen / shrimp ^E		6,90 €
- Hähnchen / chicken ^E		6,90 €



SUSHI BOWLE

Die Verschmelzung der vietnamesischen Küche mit Japanischen Küche hat ein Gericht hervorgebracht das den kultstatus eines Nationalgericht erreicht hat „den Fischsalat Poke“

Probieren Sie unser Poke - Rezept Als leckere Bowl!

The fusion of Vietnamese cuisine with Japanese cuisine has produced a dish which has achieved the cult status of a national dish "Poke the Fish Salad"

Try our Poke recipe as a delicious bowl!

- | | |
|---|---------|
| B1. Thunfisch / tuna ^C | 14,90 € |
| B2. Lachs / salmon ^C | 14,90 € |
| B3. Garnelen / shrimp ^C | 14,90 € |
| B4. Hähnchen / chicken | 14,90 € |
| B5. Tofu / tofu ^F | 14,50 € |



SUSHI MENÜ FOR MORE

MENÜ 1. (24 Stk.)[°] 12,90 €

8 Stk. Lachs Maki / *8 pcs sake maki*
 8 Stk. Thunfisch Maki
8 pcs tuna maki
 8 Stk. Avokado Maki
8 psc avocado maki
 Seetang Salat / *kelp salad*



MENÜ 2. (20 Stk.)[°] 15,90 €

8 Stk. Lachs Maki
8 pcs salmon maki
 4 Stk. Lachs Nigiri
4 salmon nigiri
 8 Stk. Avokado Maki
8 pcs avocado mak
 Seetang Salat / *kelp salad*



MENÜ 3. (24 Stk.)[°] 26,50 €

12 Stk. Lachs Tempura Roll I.O
12 pieces salmon tempura roll I.O
 4 Stk. Lachs Nirigi
4 pcs. Salmon Nirigi
 8 Stk. Gurken Maki
8 pieces cucumber maki
 Seetang Salat / *kelp salad*



MENÜ 4. (20 Stk.)[°] 27,50 €

8 Stk. Crispy Teiger I.O
8 pcs. Crispy dough I.O
 4 Stk. Lachs nigiri
4 pieces of salmon nigiri
 8 Stk. Avocado Maki
8 pieces avocado maki
 Seetang Salat / *kelp salad*



MENÜ 5. MAKI TASTE (16 Stk.)[°] 14,90 €

4 Stk. Canifornia Inside-Out
4 pcs. Canifornia Inside Out
 4 Stk. Lachs Maki
4 pieces Sake Maki
 4 Stk. Gurke Maki
4 pcs cucumber maki
 4 Stk. Crispy Chicken Sesam I.O
4 pieces crispy chicken sesame I.O
 Seetang Salat / *kelp salad*



SUSHI MENÜ FOR MORE

MENÜ 6. INSIDE OUT SPECIAL (16 Stk.)^c 19,90 €

4 Stk. California Inseide Out /
4 pieces salmon California Inside Out
4 Stk. Alaska Inside out /
4 pcs. Alaska Inside out
4 Stk. Ebi Tempural Sesam I.O /
4 pieces Ebi Tempural Sesame I.O
4 Stk Crispy Chicken Sesam I.O /
4 pieces Crispy Chicken Sesame I.O
Seetang Salat *Kelp salad*



MENÜ 7. (19 Stk.)^c 25,50 €

2 Stk. Lachs Nigiri / *2 pcs salmon nigiri*
2 Stk Thunfisch Nigiri / *2 pcs tuna nigiri*
4 Stk. Lachs Tobiko I.O /
4 pcs. salmon I.O
4 Stk. Thunfisch Tobico I.O /
4 pcs. tuna I.O
7 Stk. Hähnchen Tempura /
7 pieces of chicken tempura
Seetang Salat / *Kelp salad*



MENÜ 8. VEGI MINI (18 Stk.)^c 15,90 €

2 Stk Japanisch Ommlet Nigiri / *2 pcs tamagi nigiri*
4 Stk. Avokado Maki / *4 pcs avocado maki*
4 Stk. Mango Maki /
4 pcs mango maki
8 Stk, Vegi I.O / *8 pcs vegi I.O*
Seetang Salat / *Kelp salad*



MENÜ 9. SALMON LOVE (27 Stk.)^c 30,90 €

4 Stk. Lachs Nigiri / *4 pcs tsalmon nigiri*
8 Stk. Thunfisch Maki / *8 pcs sake maki*
8 Stk. Alaska Tobiko I.O /
8 pcs alaska tobiko I.O
7 Stk. Lachs Tempura /
7 pieces salmon Tempura
Seetang Salat / *kelp salad*



MENÜ 10. TUNA LOVE (27 Stk.)^c 30,90 €

4 Stk. Thunfisch Nigiri / *4 pcs tuna nigiri*
8 Stk Tunfisch Maki / *8 pcs tuna nigiri*
8 Stk. Thunfisch Tobiko I.O /
8 pcs tuna tobiko I.O
7 Stk. Thunisch Tempura /
7 pcs. tuna tempura
Seetang Salat / *kelp salad*



SUSHI MENÜ FOR MORE

MENÜ 11. BLACK FOREST VEGIE (38 Stk.)^c 40,90 €



12 Stk. Crunchy Vegie / *12 pcs. Crunchy Veggie*
 8 Stk. Vegie Inside Out / *8 pcs. Vegetable I.O*
 8 Stk. Gurken Maki / *8 pcs. Cucumbers Maki*
 8 Stk. Avocado Maki / *8 pieces avocado maki*
 2 Stk. Avocado Nigiri / *2 pcs. Avocado Nigiri*
 Seetang Salat / *Kelp salad*

MENÜ 12. PAPAMI SUSHI FOR TWO (48 Stk.)^c 52,50 €



12 Stk. Lachs Tempura Roll / *12 pcs Salmon Tempura Roll*
 8 Stk. Spezial Rainbow Roll / *8 pcs. Special Rainbow Roll*
 8 Stk. Thunfisch Maki / *8 pcs. Sake Maki*
 8 Stk. Gurke Maki / *8 pcs. cucumber Maki*
 8 Stk. Avocado Maki / *8 pcs. avocado Maki*
 2 Stk. Lachs Nigiri / *2 pcs. salmon Nigiri*
 2 Stk. Thunfisch Nigiri / *2 pcs. Tuna Nigiri*
 Seetang Salat / *kelp salad*

MENÜ 13. PAPA MI SUSHI FOR THREE (54 Stk.)^c 79,50 €



12 Stk. Lachs Tempura / *12 pcs. Salmon Tempura*
 8 Stk. Spezial Rainbow Roll / *8 pcs. Special Rainbow Roll*
 8 pcs. Alaska i.o / *8 pcs. Alaska i.o*
 8 Stk. Lachs Maki / *8 pcs. Sake Maki*
 8 Stk. Gurke Maki / *8 pcs. cucumber Maki*
 3 Stk. Lachs Sashimi / *3 pcs. salmon Sashimi*
 3 Stk. Thunfisch Sashimi / *3 pcs. tuna Sashimi*
 2 Stk. Lachs Nigiri / *2 pcs. Sake Nigiri*
 2 Stk. Tunfisch Nigiri / *2 pcs. tuna Nigiri*
 Seetang Salat / *Kelp salad*

MENÜ 14. PAPA MI SUSHI FOR FOUR (78 Stk.)^c 99,90 €



8 Stk. Lachs Maki / *8 pcs. salmon maki*
 8 Stk. Gurke Maki / *8 pcs. cucucmber maki*
 8 Stk. California Tobiko I.O / *8 pieces California Tobiko I.O*
 8 Stk. Alaska Inside Out / *8 pcs. Alaska Inside Out*
 8 Stk. Crispy Chicken Inside Out / *8 pieces Crispy Chicken I.O*
 6 Stk. Lachs Sashimi / *6 pcs. salmon sashimi*
 6 Stk. Thun Sashimi / *6 pcs. tuna sashimi*
 6 Stk. Lachs Tempura / *6 pieces Salmon Tempura*
 6 Stk. Thun Tempura / *6 pieces tuna tempura*
 6 Stk. Hähnchen Tempura / *6 pieces of chicken tempura*
 2 Stk. Lachs Nigiri / *2 pcs. salmon nigiri*
 2 Stk. Thun Nigiri / *2 pcs. tuna nigiri*
 2 Stk. Garnelen Nigiri / *2 pcs. sprawn nigiri*
 2 Stk. Japanisch Ommlet Nigiri / *2 pcs. egg nigiri*
 Seetang Salat / *kelp salad*

DESSERTS

- 100. MOCCHI (3 Stk)**^{1,6} **6,90 €**
3 Japanischen Klebereiskugeln und Sahne
3 Japanese sticky rice balls and whipped cream
- 101. MOCCHI EIS (3 Stk)**^{1,6} **6,90 €**
3 Japanischen Klebereiskugeln
mit einer Eiscreme - Füllung und Sahne
*3 Japanese sticky rice balls
with ice cream filling and whipped cream*
- 102. MATCHA EIS (3 Stk)**^{1,6} **6,90 €**
Japanischen Grüntee - Eis und Sahne
japanese green tea - ice and cream
- 103. SESAMBÄLLCHEN (4 Stk)**⁶ **6,90 €**
Sesambällchen
Sesame Balls
- 104. HANOI FRIED BANANA**^{1,6} **7,90 €**
Gebackene Banane mit Eis und Sahne
Baked banana with ice cream and whipped cream



WEIßWEINE

GRAUBURGUNDER TROCKEN, WEINGUT KIEFER, BADEN

0,2l 6,50 €

Intensive Nase nach gelben Früchten, etwas Orange und mineralischen Anklängen. Am Gaumen feinfruchtig mit reifer, weicher Säure.

RIESLING TROCKEN WEINGUT LORENZ, MOSEL

0,2l 6,50 €

Charaktervolle Nase mit reifen Aromen von Pfirsichen, tropische Früchten und mineralischen Tönen. Frisch und tänzerisch auf der Zunge mit einem leicht salzigen und trinkanimierenden Finish.

MÜLLER-THURGAU (RIVANER) FEINHERB WEINGUT KIEFER, BADEN

0,2l 6,50 €

Vibrierend in der Nase mit Duft von Orangenblüten, Pfirsich und feinen, würzigen Noten. Feine Balance zwischen Fruchtsüße und Frische.

CHARDONNAY TROCKEN

0,75l 21,00 €

0,2l 7,00 €

Domaine Vialade, Languedoc, Frankreich
Lebendig in der Nase, mit Aromen von reifen Ananas, Feuersteinnoten und floralen Anklängen. Animiert auf der Zunge mit Grippe und gleichwohl Volumen. Tolle cremige Textur und fruchtesiver Nachhall.

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

0,75l 21,00 €

0,2l 7,00 €

„BELLE SUD“ CLAUDE VIALADE, SÜDFRANKREICH

Geniale Nase: Cassisblätter, frische Birne, Zitruschalen, Mineralien und intensive Kräuternoten. Am Gaumen cremig und eingängig mit einer perfekten Balance zwischen Fruchtfülle und weicher Säure.



ROSÉWEINE

ROSÉ FEINHERB, WEINGUT WEGMÜLLER, PFALZ 0,2l 7,00 €

Qualitativ herausragendes Weingut in der Südpfalz, Beerenfruchtiger Rosé, Kirschen, Cassis und Himbeeren, am Gaumen voller Fruchtfülle, herrliche Harmonie, dabei leicht und spritzig.

RAIMAT ROSÉ TROCKEN DO 0,75l 21,00 € 0,2l 7,00 €
COSTERS DEL SEGRE SPANIEN

Erdbeer-, Himbeer- und Johannisbeerenfrucht in der Nase, weich und harmonisch am Gaumen, dabei sehr charaktervoll. Dieses Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo schätzt sogar das Königshaus in Spanien!

ROTWEINE

MERLOT „LES RIVAGES“ TROCKEN 0,2l 7,00 €
CLAUDE VIALADE, LANGUEDOC FRANKREICH

Ein Fruchtekorb aus Waldbeeren mit animierenden Veilchenblütennoten strömen aus dem Glas. Schlank, feinfruchtig und cremig präsentiert er sich am Gaumen mit weichen Tanninen.

PORTUGIESER DORNFELDER FEINHERB 0,2l 7,00 €
WEINGUT RAABE, PFALZ

Eine geniale Frucht (Brombeeren, Pflaumen, Kirschen) kombiniert sich mit erdig-würzigen Noten. Auf der Zunge verführen milde Tannine, die sich geschmeidig in eine süß-würzige Textur integrieren.

PRIMITIVO TROCKEN, CONTI ZECCA 0,75l 24,00 € 0,2l 8,00 €
APULIEN, ITALIEN

Herrliche Nase nach dunklen Früchten und Kakao, samtig weich und gehaltvoll am Gaumen, ganz weiches Tannin, fast süßlich, volle Fruchtfülle, lecker!



PRICKELNDES

SCAVI & RAY SECCO	0,2l	6,00 €	0,75l	21,00 €
SPRITZ APEROL	0,2l	6,90 €		

KAFFEE

300. CAFÉ SAI GON				5,00 €
Vietnamesischer Filterkaffee mit Süßer Kondensmilch				
301. ESPRESSO				2,80 €
302. CAPPUCHINO				3,50 €
303. LATTE MACHIATO				3,80 €



TEE

308. TRA XANH - GRÜNER TEE				4,50 €
309. TRA NHAI - JASMINTEE				4,50 €
310. HAUSGEMACHTER INGWER TEE				5,20 €
frischer Ingwer, Orange, Honig				
311. HAUSGEMACHTER ZITRONENGRAS TEE				5,20 €
frischer Zitronengras, Ingwer, Limette, Honig				
312. HAUSGEMACHTER MINZE TEE				5,20 €
Minze, Limette, Honig				

HAUSGEMACHTE

frische Getränke

315. MANGOLASSI ^{2,4}				7,00 €
pürierte Mangos Joghurt, Kokosmilch				
316. VERYBERY ^{2,6}				7,00 €
frisch Erdbeeren Heidelbeeren, Brombeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze				
317. GINGER LEMONNADE ^{2,6}				7,50 €
Ingwer, Limette, Minze, Ginger Beer (Alkohol)				
318. LEMONGRAS LEMONNADE ⁶				7,50 €
Hausgemachte Zitronengras, Sirup, Limette und Rohrzucker				



KÜHLE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

320. LEMON SODA^{2,3,8} 7,90€
 Limette, Minzblätter, Rohrzucker, Soda, Eis
321. LYCHEE SODA^{2,3,8} 7,90€
 Limette, Minzblätter, Lycheesaft, Sprite, Eis
322. GUAVA SODA^{2,3,4,7} 7,90€
 Orange, Minzblätter, Guavensaft, Fanta, Eis
323. CHANH LEO BAC HA^{2,3} 7,90€
 Limette, frische Minze, Maracujanektar, Eis
324. CHANCH LEO^{1,3,7} 7,90€
 Limette, Maracujanektar, Guavensaft, Eis
325. DUA XOAI BAC HA^{2,3,4} 7,90€
 Ananassaft, Magosaft, frische Minze, Eis
326. TRA DA - Orangen-Eistee² 7,90€
 Grüntee, Orangenscheiben, Limette, Minzblätter, Orangensaft, Rohrzucker, Eis
327. TRA SA DA CHANH - Zitronengras - Eistee² 7,90€
 Zitronengrasteer, Limette, Ingwer, frische Minze, Rohrzucker, Eis
328. ALOE VERA EISTEE^{2,3} 7,90€
 Grüntee, Aloe Vera Saft, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Eis

SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
329. Coca Cola ^{1,2,5,6}	2,80	4,80
330. Coca Cola Light ^{1,2,5,6}	2,80	4,80
331. Coca Cola Zero ^{2,5,6}	2,80	4,80
331. Fanta ^{1,2,5,6}	2,80	4,80
332. Sprite ^{1,2,5,6}	2,80	4,80
333. Spezi ^{1,2,5,6}	2,80	4,80
334. Schweppes Ginger Ale ^{1,2,5,6}	2,80	4,80
	FI 0,25l	FI 0,75l
336. Selters Classic ⁵	3,00	6,20
337. Selters Naturell	3,00	6,20

SÄFTE

	1,2,5,6	0,2l	0,4l
338. Aloe Vera Getränk ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
339. Apfelsaft ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
340. Orangensaft ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
341. Mangosaft ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
342. Maracujanektar ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
343. Ananassaft ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
344. Lycheesaft ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
345. Guavensaft ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	
346. Saftschorle ^{1,2,5,6}	3,20	5,00	



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

357. **PAPAMI**^{1,4,5,8} 7,90 €
Ananassaft, Lycheesaft, Sahne, Kokossirup,
Blue Curacao, Eis
358. **IPANEMA**^{1,4,} 7,90 €
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Curshed Ice
359. **VIRIGIN COLADA**^{3,8} 7,90 €
Ananassaft, Sahne, Kokussirup, Eis
360. **HOANG HON**^{1,4,5,8} 7,90 €
Maracujanektar, Mangosaft, Ananassaft,
Grenadine, Kokossirup, Eis
361. **BINH MINH**^{3,7} 7,90 €
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Sahne,
Kokosmlich, Mandelsirup, Blue Curacao, Eis

ALKHOLHALTIGE COCKTAILS

362. **MAI TAI**^{2,4,5} 8,90 €
Stroh 80 Rum, brauner Rum, weißer Rum,
Ananassaft, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup
363. **BONG LAI**^{2,4,5} 8,90 €
Nep moi (vietnamesischer Reisschnaps),
Ananassaft, Oragnensaft, Limetten, Mandelsirup
364. **PINA COLADA**^{2,4,5} 8,90 €
weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
365. **BIHN MINH - SUNSET**^{2,4,5} 8,90 €
weißer Rum, Ananassaft, Lycheesaft, Kokossirup,
Curacao Sirup, Sahne
366. **MOJITO**^{2,4,5} 8,90 €
weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda
367. **CAIPIRINHA**^{2,4,5}
Cachaca, Limetten, Rohrzucker
368. **SEX ON THE BEACH**^{2,4,5} 8,90 €
Wodka, Lime Juice, Grenadine, Triple Sec, Oragnensaft



SPIRITUOSEN

373. NEP MOI vietnamesischer Reisschanps	2cl	3,80 €
374. Absolut Wodka	2cl	3,80 €
375. Gorodns's Dry Gin	2cl	3,80 €
376. Jim Beam	2cl	3,80 €
377. Johnnie Walker Red Label	2cl	3,80 €
378. Jack Daniel's	2cl	4,50 €
379. Henessy V.S. Cognac	2cl	4,50 €
380. Rémy Martin V.S.O.P	2cl	4,50 €
381. Amaretto	2cl	3,50 €
382. Jägermeister	2cl	3,80 €



BIER

1. Warsteiner Herb	0,33l	3,50 €
2. Warsteiner Herb	0,5l	5,20 €
3. Warsteiner Radker Alkoholfrei	0,33l	3,80 €
4. Warsteiner Herb Alkoholfrei	0,33l	3,80 €
5. Frankenheim Alt	0,33l	3,80 €
6. König Ludwig Weißbier Hell	0,33l	4,90 €
7. Tiger	0,33l	4,60 €
8. Radler	0,33l	3,50 €
9. König Ludwig Weißbier Alkoholfrei	0,50l	4,80 €
10. Radler	0,50l	5,20 €
11. Malz	0,33l	3,50 €



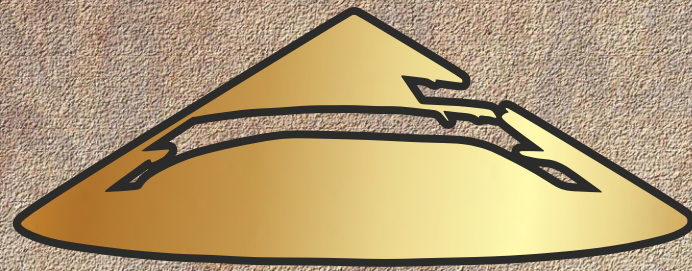
Abbildung ähnlich

ALLERGIE

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)

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff . 2 Coffeinhaltig . 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 Sulfite.
 Alle Preise inkl. MwSt. und Service.



DapaMi
Xanten®

VIETNAMESISCHE KÜCHE & SUSHI BAR

Restaurant

Wir danken für Ihren besuch

