

**YOAKE**

THE FINEST ASIA KITCHEN

**SPEISEKARTE**

# STARTERS

## SOMMERROLLEN

Zwei Sommerrollen mit frischem Salat und Minze in Reispapier ummantelt, Erdnüsse und dazu hausgemachter Soja-Schalotten Dip

1. Gegrillte Hühnerbrust 7,5
2. Garnelen in knusprigem Tempura Mantel 8,5
3. knusprig gebackener Seidentofu 7,5

## 7. KIM – MARIJANE

Glasnudeln, Karotten eingewickelt in Spezial Nori - Blatt, knusprig gebraten

6,5

## 8. SPRINGROLL CLASSIC

Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, serviert mit Sweet Chili Dip

8,5

## 9. EBI LOVE

3 Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel mit Avocado Dip

8,9

## 10. EDAMAME

Grüne Sojabohnen gedämpft im Meersalz

6,5

## 11. GYOZA VEGGIE

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse

6,5

## 12. GYOZA CHICKEN

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch

7,5

## 13. BABY SPINACH

Babyspinat in Sesame - Dressing & frisch gehackten Tomaten

6,5

## 14. KARAGE CHICKEN

Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert, frittiert und mit japanischer Yoake Mayo serviert

7

## 15. CRUNCHY OCTUPUS

Oktopusstücke im Teigmantel gebacken und mit japanischer Yoake Mayo serviert

10,5

## 16. TOFU CRAZY

Tofu in Klebreisflocken - Panade gebacken mit Avocado Dip & garniert mit Salat

7

## 17. PORTOBELLO KARAGE

Portobello-Pilze im Tempura-Teigmantel gebacken serviert mit Yoake Trüffel Mayo

8

## 18. CHICKEN SKEWERS

Gegrillte Hühnerspieße garniert mit Salat, Erdnüssen, verfeinert mit Teriyaki-Soße und serviert mit Sweet Chili Dip

8,5

## MIX TAPAS

### 19. FÜR 2 PERSONEN

19

### 20. FÜR 3 PERONEN

24

# SOUPS

## PHO GOOD FEELING LARGE

Original vietnamesische Traditionssuppe aus kräftiger Hühner- & Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, garniert mit Minze, Limette und Sojasprossen

31. mit Hühnerbrust	13,5
32. mit Entrecôte (Rind)	16,9

# SALADS

## NOM DU DU

Papaya – Salat mit grüner Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, Erdnüssen und frischen Kräutern mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

R1. gegrillte Hühnerbrust	14,9
R2. Garnelen	16,9

## NOM XOAI

Mango – Salat mit grüner Mango, Paprika, Karotte, Erdnuss und frischen Kräutern in hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

X1. GEGRILLTE HÜHNERBRUST	14,9
X2. GARNELEN	16,9

## MIXED SALAD

Knackiger Salat, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten und Paprika in hausgemachter Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, Olivenöl und verfeinert mit Salsa-Soja-Koriander, Erdnüssen, Sesam und Teriyaki-Soße

60. MIT GEGRILLTER HUHNERBRUST	16,9
61. MIT GEGRILLTER ENTRECÔTE (RIND) (MEDIUM)	19,9
62. MIT KNUSPRIGER ENTENBRUST	18,9
63. MIT GEGRILLTEN GARNELEN, DILL UND ROTEN ZWIEBELN	17,9
64. MIT GEGRILTEM LACHS (MEDIUM) MIT DILL, ROTE ZWIEBELN	18,9
& KRÄUTERBUTTER	
65. MIT GEBACKENEM SEIDENTOFU	15,9

# NOODLES

## THE SOUTHERN BUN

Lauwarme Reismudeln in Soja-Schalotten-Soße mit Wildkräutersalat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit Salsa-Roja-Koriander, Erdnüssen, Sesam

70. MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN	15,9
71. MIT GEGRILTEM ENTRECÔTE (RIND) (MEDIUM)	18,9
72. MIT KNUSPRIGER ENTENBRUST	17,9
73. MIT GEGRILTEM GARNELEN, DILL UND ROTE ZWIEBELN	16,9
74. MIT GEGRILTEM LACHS (MEDIUM) MIT DILL, ROTE ZWIEBELN	17,9
UND KRÄUTERBUTTER	
75. MIT GEBACKENEM SEIDENTOFU	14,9

# MAIN

## **PREMIUM COCOCREAM** *mit reis als beilage*

*Cremige Kokos-Curry Soße mit Champignons, Kürbis, Ananas  
Dazu Wildkräutersalat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette  
verfeinert mit Salsa-Roja-Koriander, Erdnüssen und Sesame*

80. MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN	17,9
81. MIT GEGRILTEM ENTRECÔTE (RIND) (MEDIUM)	20,9
82. MIT KNUSPRIGER ENTENBRUST	19,9
83. MIT GEGRILLTEN GARNELEN, DILL UND ROTEN ZWIEBELN	18,9
84. MIT GEGRILTEM LACHS (MEDIUM) MIT DILL, ROTE ZWIEBELN UND KRÄUTERBUTTER	19,9
85. MIT GEBACKENEM SEIDENTOFU	16,9

## **TERIYAKI LOVE** *mit reis als beilage*

*Hausgemachte Teriyaki-Soja-Soße mit Chinakohl, Zuckerschoten,  
Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Pakchoi und Reis, verfeinert mit  
Salsa-Roja-Koriander, Sesam und Teriyaki-Soße*

90. MIT KNUSPRIGE HÄHNCHEN	19,9
91. MIT GEGRILTEM ENTRECÔTE (RIND) (MEDIUM)	22,9
92. MIT KNUSPRIGER ENTENBRUST	22,9
94. MIT GEGRILTEM LACHS (MEDIUM) MIT DILL, ROTE ZWIEBELN UND KRÄUTERBUTTER	22,9

## **HEALTHY WOK** *mit reis als beilage*

*Zwiebeln, Kräuterseitlinge Pakchoi und Reis und Dunkle pikante Pilz-  
Soße*

100. MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN	19,9
101. MIT GEGRILTEM ENTRECÔTE (RIND) (MEDIUM)	22,9
102. MIT KNUSPRIGER ENTENBRUST	22,9
104. MIT GEGRILTEM LACHS (MEDIUM) MIT DILL, ROTE ZWIEBELN UND KRÄUTERBUTTER	22,9

## **UDON WOK**

*Gebraten japanische Nudeln, Dunkle pikante Pilz-Sauce, Chinakohl,  
Zuckerschoten, Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Pakchoi*

110. KNUSPRIGE HÄHNCHEN	19,9
111. MIT GEGRILTEM ENTRECÔTE (RIND) (MEDIUM)	22,9
112. MIT KNUSPRIGER ENTENBRUST	22,9
114. GEGRILLTER LACHS (MEDIUM) MIT DILL, ROTE ZWIEBELN UND KRÄUTERBUTTER	22,9
116. MIT GEBACKENEM SEIDENTOFU	16,9

## **120.MAGURO POWER**

**23,9**

*Gegrilltes Thunfisch Steak auf gemischten Salat serviert mit Reis, Guacamole, Salsa, Sesam-Soße und Erdnüssen*

## **121.CHILLI LEMONGRASS CHICKEN**

**15.5**

*Mariniertes Hühnerfleisch mit Lemongrass und Chilli serviert mit Reisnudeln, Salat, Limette, Chili-Soße, Erdnüssen, röstzwibeln*

# KIDS

## **K1. BABY SHARK**

**10,5**

*Hausgemachte Chicken-Crispies mit gebratenen reis, verfeinert mit Teriyaki-Soße*

## **K2. BABY TEMPURA**

**10,5**

*Garnelen im Tempura Mantel, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce*

## **K3. CRAZY CHICKEN**

**8,5**

*Hähnchenkeule im Tempura Mantel serviert mit Reis*

# DESSERT

## **D1. YOAKE EIS**

**8**

*Zwei kugeln Eis mit Frischem Obst und Mangopüree  
Auswahl Eissorten ( Grüntee | Sesam )*

## **D2. YOAKE CHOCO**

**8**

*Schokoküchlein mit einer kugel Eis  
Auswahl Eissorten ( Grüntee | Sesam )*

## **D2. YOAKE MOCHI**

**7.5**

*3 verschiedene Eissorten gehüllt in Reiskuchen*

# SUSHI

## NIGIRI

(Jeweils 2 Stk.) Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der darauf liegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

<b>N1. SAKE</b> <i>Lachs</i>	<b>5.5</b>
<b>N2. MAGURO</b> <i>Thunfisch</i>	<b>5.5</b>
<b>N3. ANAGO</b> <i>Salzwasseraal</i>	<b>6.5</b>
<b>N4. EBI</b> <i>Garnelen</i>	<b>5</b>
<b>N5. ABURI SAKE</b> <i>Feuerlachs</i>	<b>6</b>
<b>N6. ABURI MAGURO</b> <i>Feuerthunfisch</i>	<b>6.5</b>
<b>N7. ABURI GAI</b> <i>Jakobsmuschel</i>	<b>5.5</b>
<b>N8. GUNGKANG SPICY TUNA</b> <i>Tuna   Lauchzwiebeln</i>	<b>6.5</b>
<b>N9. GUNGKANG SPICY SAKE</b> <i>Tuna   Lauchzwiebeln</i>	<b>6</b>

## MAKI

(Jeweils 8 Stk.) Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

<b>M21. SAKE</b> <i>Lachs</i>	<b>5.5</b>
<b>M22. TEKKA</b> <i>Thunfisch</i>	<b>6</b>
<b>M23. ANAGO</b> <i>Salzwasseraal</i>	<b>6</b>
<b>M24. EBI</b> <i>Garnelen</i>	<b>5</b>
<b>M25. FRY EBI</b> <i>Gebackene Garnelen</i>	<b>6.5</b>
<b>M26. SALMON SKIN</b> <i>Lachshaut</i>	<b>5.5</b>
<b>M27. KAPPA</b> <i>Gurke</i>	<b>5</b>
<b>M28. AVOCADO</b> <i>Avocado</i>	<b>5</b>

# INSIDE OUT

(Jeweils 8 Stk.) Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.

**U31. ALASKA** **12.5**  
*Lachs | Avocado | Tobiko*

**U32. MAGURO** **12.5**  
*Thunfisch | Avocado | Tobiko*

**U33. ANAGO** **12.5**  
*Salzwasseraal | Gurke | Sesame*

**U34. EBI** **11.5**  
*Garnelen | Avocado*

**U35. FRY EBI** **12.5**  
*Gebackene Garnelen | Gurke | Philadelphia*

**U36. SALMONSKIN** **11**  
*Lachshaut | Gurke | Sesam | Philadelphia*

**U37. CALIFORNIA** **11**  
*Surimi (Krebsfleischersatz) | Avocado | Tobiko | Mayonnaise*

**U38. HOTATEGAI** **11**  
*Jakobsmuschel | Avocado | Tobiko*

**U39. FREESTYLE** **14**  
*Surimi (Krebsfleischersatz) | Avocado | Tobiko | Mayonnaise*

**U40. VEGGIE** **11**  
*Gurke | Avocado | Rucola | Sesam | Philadelphia*

**U41. VEGGIE TWO** **10.5**  
*gebackene Avocado | Sesam*

# SASHIMI

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses mit Premium Soße im Yoake Style.

## **S1. SASHIMI SALMON** **19.9**

8 Scheiben Lachs | Sakurakresse | Kaviar

## **S2. ABURI SALMON** **20.9**

8 Scheiben Feuerlachs | Sakurakresse | Kaviar

## **S3. SCALLOP ABURI** **17.9**

10 Scheiben Feuerjakobsmuscheln | Sakurakresse | Babypinacot | Kaviar

## **S4. SASHIMI TUNA** **20.9**

8 Scheiben Thunfisch | Sakurakresse | Fischeier

## **S5. ABURI TUNA** **21.9**

8 Scheiben Feuerthunfisch | Sakurakresse

## **S6. SEAFOOD FANCY** **24.9**

3 Scheiben Thunfisch | 3 Scheiben Lachs |  
3 Stk. Jakobsmuscheln | Kaviar | Sakurakresse

# PREMIUM HOMEMADE ROLLS

Jeweils 8 Stück  
Premium Rolle & Premium Soße

## **H1. TIGER ELLY** **16.9**

Fry Ebi Garnelen | Avocado | Mango | Philadelphia | Feuerlachs ummantel

## **H2. GRAND LINE** **16.9**

gebackene Avocado | Mango | Philadelphia | Lachs ummantel | Tobiko

## **H3. OROCHI EBI** **16.9**

Lachshaut | Avocado | Philadelphia | Großgarnelen ummantel | Tobiko

## **H4. SASUKE ON FIRE** **16.9**

Philadelphia | Lachshaut | Avocado Feuerlachs ummantel

## **H5. TUNA FIRE** **16.9**

Gebackener Surimi (Krebsfleischersatz) | Philadelphia | Avocado |  
Feuerthunfisch

## **H6. ENTRECÔTE ON DREAM** **16.5**

Philadelphia | Rucola | gebacken Grüner Spargel | Avocado  
Feuerentrecôte (Rind) | Kaviar

## **H7. ENJOY THE COOL** **16.5**

Gebacken frühlingsschwibellge- backen | Da Lat paprika |  
umantel Lachs | Miso soße | unagi soße



# TEMPURA ROLLS

*Jeweils 10 Stück Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach Yoake Art.*

## **T1. TUNA TEMPURA** **17.9**

*Thunfisch | Avocado | Philadelphia*

## **T2. SALMON TEMPURA** **16.5**

*Lachs | Avocado Philadelphia*

## **T3. HOTATEGAI TEMPURA** **17.5**

*Jakobsmuscheln | Avocado | Philadelphia*

## **T4. CRUNCHY VEGGIE** **17.5**

*Gurke | Avocado | Philadelphia*

## **T5 TIGER TEMPURA** **17.5**

*Garnelen | Avocado | Philadelphia*

# OMAKASE

*Zusammengestellte Gerichte nach Yoake special.*

## **OMAKASE 1** **22.5**

*1x Premium Roll | 2x Nigiri | 3 Sashimi | Seetang salat*

## **OMAKASE 2** **23.5**

*1x Premium Roll | 1x Maki | 3 Sashimi | Seetang salat*

## **OMAKASE 3** **25.5**

*1x Tempura Roll | 3 Sashimi | 2 Nigiri | Seetang Salat*

## **OMAKASE 4 (FOR 2 PEOPLE)** **52,5**

*1x Tempura Roll | 1x Premium Roll | 2 Maki | 4 Sashimi | 2 Nigiri | Seetang Salat*

## **OMAKASE 5 (FOR 3 PEOPLE)** **71.5**

*1x Tempura Roll | 1x Freestyle Roll | 1x Premium roll | 1x Maki | 6 Sashimi | 3 Nigiri | Seetang salat*

# COOL DRINKS

<b>WASSER STILL   MEDIUM</b>	<b>0.7L</b>	<b>7</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>FANTA</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>SPRITE</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>MEZZO MIX</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>GINGER ALE</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>BITTER LEMON</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>ORANGINA ROUGE</b>	<b>0.25L</b>	<b>3.9</b>
<b>ORANGINA ORIGINAL</b>	<b>0.2L</b>	<b>3.9</b>
<b>RED BULL</b>	<b>0.25L</b>	<b>4.2</b>
<b>RED BULL SUGARFREE</b>	<b>0.25L</b>	<b>4.2</b>
<b>RED BULL RED</b>	<b>0.25L</b>	<b>4.2</b>

## EISTEE, SCHORLEN UND LIMOS

<b>VIO APFELSCHORLE</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>VIO JOHANNISBEERSCHORLE</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>VIO RHABARBERSCHORLE</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>VIO LIMO ZITRONE &amp; LIMETTE</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>VIO LIMO ORANGE</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>FUZETEA ZITRONE</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>FUZETEA WASSERMELONE MINZE</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>FUZETEA BLAUBEERE LAVENDEL</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>
<b>FUZETEA PFIRSICH</b>	<b>0.3L</b>	<b>4.3</b>

## HOMEMADE

<b>LY-LY-LYCHEE</b>	<b>6.8</b>
<i>Frische Limette, Litschi, Soda, Grenadine</i>	
<b>GINGER MINT</b>	<b>6.8</b>
<i>Frische Limette, Ginger Beer, Minze, Soda</i>	
<b>PINK BERRY</b>	<b>6.8</b>
<i>Frische Limette, Wildberry, Soda, frisches Obst</i>	
<b>CHANH DA ICE TEA</b>	<b>5.8</b>
<i>Mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker</i>	
<b>COOL PEACH ICE TEA</b>	<b>5.8</b>
<i>Mit erfrischenden Pfirsichen, Orange und Zitronengras</i>	

# COFFEE

<b>ESPRESSO</b>		<b>2.2</b>
<b>ESPRESSO DOPIO</b>		<b>3.6</b>
<b>KAFFE CREMA</b>		<b>3.4</b>
<b>CAPPUCCINO</b>		<b>3.6</b>
<b>LATE MACCHIATO</b>		<b>3.8</b>

# TEE

<b>FRISCHER MINZ-INGWER TEE</b>		<b>3.8</b>
<b>ZITRONENGRAS TEE</b>		<b>3.8</b>

# APERITIF

<b>YOAKE SPRITZ</b>	<b>0.2L</b>	<b>7.8</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>0.2L</b>	<b>7.8</b>
<b>HUGO</b>	<b>0.2L</b>	<b>7.8</b>

# BIER

<b>KÖNIG PILSENER VOM FASS</b>	<b>0.33L</b>	<b>4</b>
<b>BENEDIKTINER HELLES VOM FASS</b>	<b>0.33L</b>	<b>4</b>
<b>BENEDIKTINER HELLES VOM FASS</b>	<b>0.5L</b>	<b>4.6</b>
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER HEFE</b>	<b>0.5L</b>	<b>4</b>
<b>NATURTRÜB</b>		
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER HEFE</b>	<b>0.5L</b>	<b>4.3</b>
<b>ALKE.</b>		
<b>BITBURGER PILS AKF 0,0%</b>	<b>0.33L</b>	<b>4.8</b>

# COCKTAILS

<b>OLD FASHIONED</b>		<b>12.8</b>
<i>Markers Mark Whiskey, Angostura Bitters, Zuckersirup</i>		
<b>WHISKEY SOUR</b>		<b>12.8</b>
<i>Markers Mark Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup</i>		
<b>GIN BASIL SMASH</b>		<b>13.6</b>
<i>Bombay Saphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>		
<b>GIN FIZZ</b>		<b>13.6</b>
<i>Bombay Saphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>		
<b>YOAKE SOULS</b>		<b>12.6</b>
<i>Roku Gin, Rosmarin, frische Limetten, Tonic Water</i>		
<b>NAGOYA</b>		<b>12.6</b>
<i>Grey Goose Wodka, frisch gepresste Limetten, Beeren, Tonic Wlldberry</i>		
<b>MOSCOW MULE</b>		<b>12.6</b>
<i>Grey Goose Wodka, Ginger Beer, Frisch gepresste Limetten, Minze &amp; Gurke</i>		

WIR AKZEPTIEREN

CASH  
EC-KARTE  
KREDIT KARTE

FIND MORE ABOUT US !

