

# TAPAS



# VEGAN TAPAS



1.

## TOFU STICKS

5,9€

Seidiger Tofu ummantelt in knusprigem Crispy Rice Flakes mit Himbeersauce <sup>1,6</sup>



3.

## AVOCADO FRIES

5,9€

Frische Avocado-Stücke von knusprigen Tempura Teig ummantelt, dazu veganer Limetten-Mayonnaise-Dips <sup>1</sup>



2.

## MANGO SALAT

6,5€

Fruchtiger Mango-Lotusstängel-Salat mit Erdnüssen, Sesam und Chili-Limetten-Dressing <sup>5,11</sup>



4.

## CRISPY WANTAN

5,9€

Wantan knusprig gebacken, gefüllt mit Tofu, Shiitake-Morcheln-Pilze, Seitan, Frühlingszwiebeln, dazu Sweet Chili Sauce <sup>1,6</sup>



5.

## BAO BURGER

6,5€

Gedämpftes Hefebrötchen mit einem Soja-Patty, Röstzwiebeln, frische Mangostreifen, Hoisin-Chili-Sauce und Sesam <sup>1,6,10,11</sup>



7.

## CURRY SUPPE

5,9€

cremige Rotes Curry Suppe mit Tofu, Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse <sup>6</sup>



9.

## EDAMAME

5,9€

japanische Edamame Bohnen am Zweig gedämpft, wahlweise mit oder ohne Chilisalz <sup>6</sup>

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

Einigen Saucen von uns können Spuren von Weizen, Soja und Sesamen enthalten. Sprechen Sie unseren Mitarbeitern an, wenn Sie wegen Ihrer Allergie besondere Wünsche haben.

1-Getreide, 2-Krebstiere, 3-Eier, 4-Fisch, 5-Erdnüsse, 6-Soja, 7-Milch & Milchprodukte, 8-Schalenfrüchte, 9-Sellerie, 10-Senf, 11-Sesamen, 12-Schwefeldioxid und Sulfite, 13-Lupinen, 14-Weichtiere



6.

## DUMPLINGS

5,9€

Dumplings mit Gemüsefüllung gedämpft <sup>1,6,11</sup>



8.

## SÜSS KARTOFFEL POMMES

5,9€

knusprige Pommes mit Kafir-Mayonnaise-Dip <sup>1</sup>



20.

Hausgemachte Frühlingsrollen, Reispapier gefüllt mit Hähnchenfleisch, Morcheln & Gemüse, dazu Sweet-Chili Soße<sup>1,6,11</sup>

## FRÜHLINGS ROLLEN

6,5€



22.

Gedämpftes Reis-Hefebrötchen mit zartem Rind, Salat, Mango-streifen & Hoisin-Chili-Sauce<sup>1,6,10</sup>

## BEEF BURGER BULGO

6,9€



24.

4Stk. japanische Teigtasche knusprig gebacken, Ente-Gemüse-Füllung, Chili-Jam & hausgemachter Soja-Pesto Sauce<sup>1,6,9,11</sup>

## ENTE GYOZA

6,5€



26.

gegrillter Lachs mit Edamame, Sesam, Crunchy - Wasabi Teriyaki Sauce<sup>1,4,6,11</sup>

## TERIYAKI SALMON

7,9€

# FUSION TAPAS

21.

4Stk. gedämpfte Dumplings gefüllt mit Garnelen und Gemüse, dazu hausgemachter Soja-Pesto Sauce und geröstetem Sesame<sup>1,2,6,11</sup>



## HA CAO DUMPLING

6,5€

23.

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Reismudeln, Salat, dazu Hoisin-Sauce<sup>1,5</sup>



## SOMMER ROLLEN

6,5€

25.

Garnelen im knusprigen „Kungfu-Teigmantel“ mit hausgemachter Sweet-Chili Sauce<sup>1,2</sup>



## KUNGFU PANDA GARNELE

6,9€

# ASIAN FUSION KITCHEN - SÜDOSTASIEN KULINARISCHE VIELFALT

*Willkommen bei AOMAME!*

Nach japanischer Tradition wird diese Speisekarte von hinten nach vorne gelesen – eine besondere Art, die Vielfalt unserer Gerichte zu entdecken. Und manchmal ist das Leben auch mal von **hinten nach vorne**. Mit einer gewissen Leichtigkeit nimmt die **“blaue Bohne”**\* das **Geschenk zum Leben**.

Unsere Küche verbindet die **Raffinesse Japans** mit der **Frische Vietnams** und den aromatischen **Gewürzen Indiens**. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und lädt dazu ein, die Vielfalt Asiens zu erleben.

Doch AOMAME ist **mehr als nur ein Restaurant**. Es ist ein Ort der Begegnung und Entfaltung. Regelmäßig finden hier Musikveranstaltungen statt, die unsere Liebe zur Kultur

unterstreichen. Wilhelmsburg, unsere grüne Elbinsel, ist geprägt von Kreativität, Hafen und großer Natur. Diese Orte der Inspiration spiegeln sich auch in unserer Küche wider.

Warum ist ostasiatisches Essen so besonders? Es ist die perfekte Harmonie der Aromen – süß, sauer, salzig, bitter und **umami** vereinen sich zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Mit frischen Zutaten, **präzisem Handwerk** und einer langen **kulinarischen Tradition** schaffen wir Gerichte, die nicht nur sättigen, sondern glücklich machen.

***Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise mitnehmen – voller Geschmack, Kultur und Lebensfreude!***

*\* blaue Bohne = Aomame in japanisch*

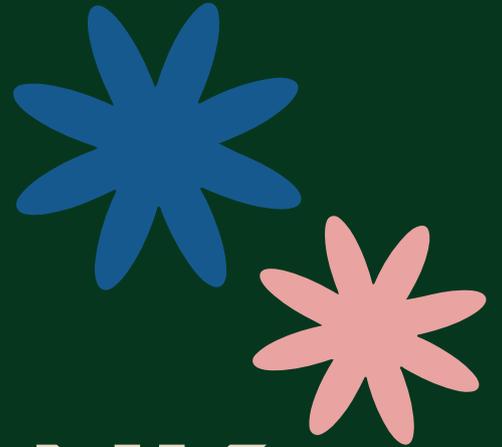
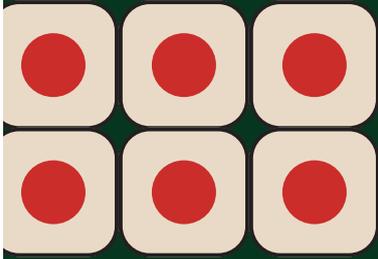
Website: [aomame-restaurant.de](http://aomame-restaurant.de)  
Insta: [aomame.restaurant](https://www.instagram.com/aomame.restaurant)  
[aomame.restaurant@gmail.com](mailto:aomame.restaurant@gmail.com)



AOMAME Restaurant  
Veringstraße 155, 21107 Hamburg  
Tel: 040 18 018 439



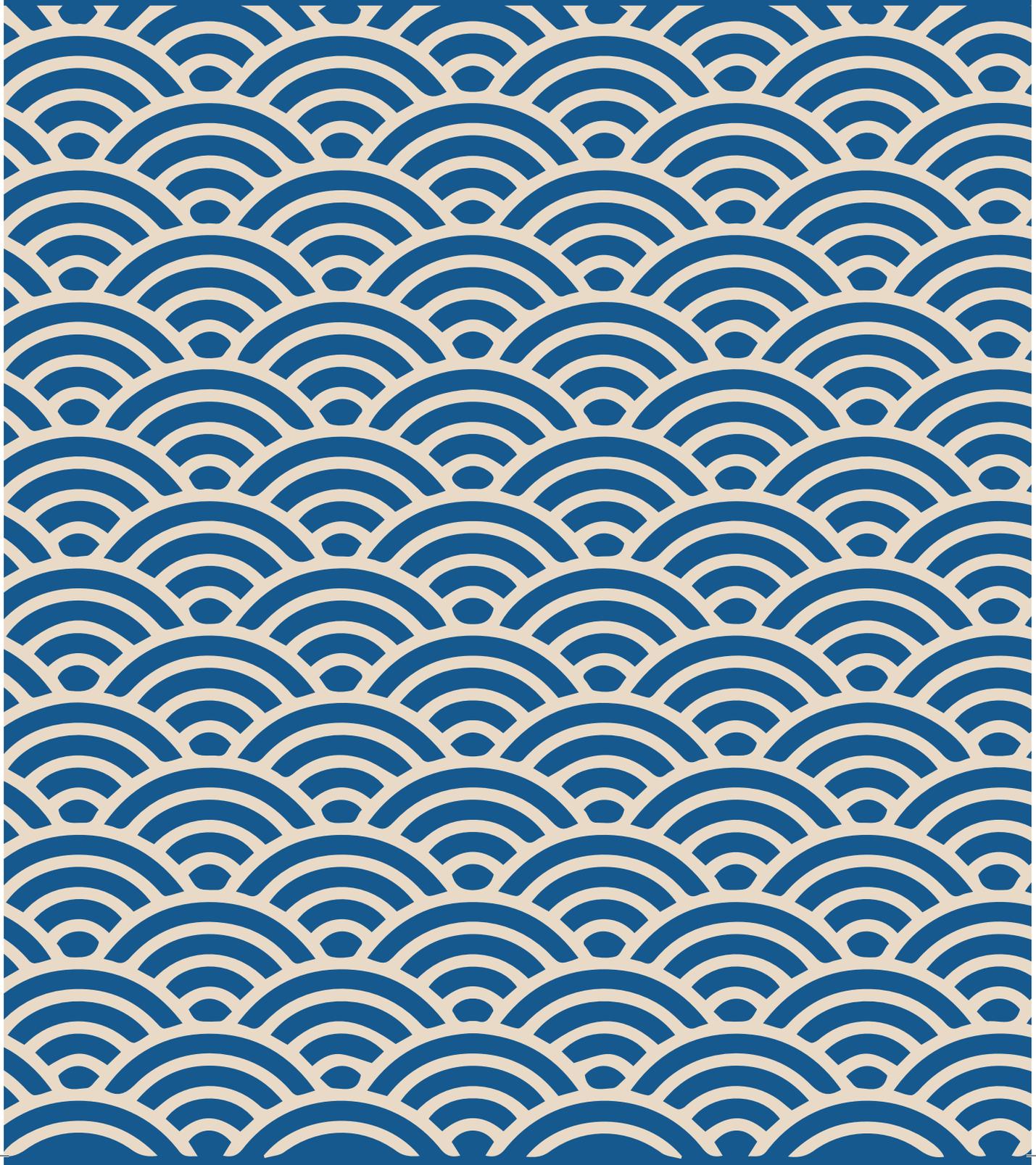
**AOMAME**  
ASIAN FUSION KITCHEN



**VIELEN DANK  
FÜR DEIN  
FEEDBACK ♡**



# BOWLS



# VEGAN UND VEGETARISCH



15.

## TOFU CHILI LEMONGRASS

Tofu, Zitronengras,  
Peperoni und saisonales  
Gemüse im Wok  
geschwenkt, serviert mit  
Reis <sup>1,6,11</sup>

14,5€



17.

## SPICY DELIGHT

Vegane Garnelen &  
Saisongemüse in Curry-  
Sauce, Basilikum & Sesam,  
serviert mit Reis <sup>1,6,11</sup>

14,5€



16.

## DER BELIEBTE

Dicke Udon-Nudeln im  
Wok geschwenkt mit  
Tofu, Sojabohnen &  
Gemüse der Saison,  
Röstzwiebeln, dazu von  
Crispy Rice Flakes  
ummantelten seidigen  
Tofu, Sesam <sup>1,6,11</sup>

14,9€



18.

## THE RAMEN

Ramen-Nudeln in Miso-  
Brühe, mit mariniertem  
Tofu, Sojasprossen,  
Enokipilze, Pak Choi,  
Maiskörner (optional mit  
1/2 Ei als vegetarische  
Variante) <sup>1,6,11</sup>

14,5€

ALLERGENKENNZEICHNUNG

1-Getreide, 2-Krebstiere, 3-Eier, 4-Fisch, 5-Erdnüsse,  
6-Soja, 7-Milch & Milchprodukte, 8-Schalenfrüchte,  
9-Sellerie, 10-Senf, 11-Sesamen, 12-Schwefeldioxid &  
Sulfite, 13-Lupinen, 14-Weichtiere

# HAUPT GERICHT



# REIS GERICHTE



49.

14,9€

## CHICKEN SOHO

Hähnchenbrustfilet auf  
rotem Curry, Saisongemüse,  
Thai-Basilikum, serviert mit  
Reis <sup>1,6,11</sup>

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

Einigen Saucen von uns können Spuren von Weizen,  
Soja und Sesamen enthalten.  
Sprechen Sie unseren Mitarbeitern an, wenn Sie  
wegen Ihrer Allergie besondere Wünsche haben.

1-Getreide, 2-Krebstiere, 3-Eier, 4-Fisch,  
5-Erdnüsse, 6-Soja, 7-Milch & Milchprodukte,  
8-Schalenfrüchte, 9-Sellerie, 10-Senf,  
11-Sesamen, 12- Schwefeldioxid und Sulfite,  
13-Lupinen, 14-Weichtiere

50.



14,9€

## SUNNY CURRY

Crispy Kokos Chicken auf  
rotem Curry, Saisongemüse,  
Thai-Basilikum, serviert mit  
Reis <sup>1,6,11</sup>

51.



14,9€

## CHICKEN CASHEW

Hühnerfleisch, Cashewnüssen,  
Gemüse und Sesam, serviert  
mit Reis <sup>1,6,11</sup>

52.



14,9€

## BEEF CHILI BASIL

Rindfleisch Black Angus,  
Basilikum, Chili, Gemüse, X-O  
Sauce serviert mit Reis <sup>1,4,6,11</sup>

54.



16,5€

## DUCK BASIL

Knusprige Ente auf Gemüse,  
Basilikum, Chili, X-O Sauce,  
serviert mit Reis <sup>1,4,6,11</sup>

53.



14,9€

## BEEF CHILI LEMONGRASS

Rindfleisch Black Angus, Zwie-  
bel, Zitronengras, Peperoni und  
Gemüse, serviert mit Reis <sup>1,4,6,11</sup>

34.



15,9€

## LACHS BOWL

Reisbowl mit Lachs,  
Edamame, Süßkartoffel  
Würfeln, Rotebeete Mais,  
Spinat, Avocado und  
Mayo-Teriyaki Sauce <sup>1,4,6,11</sup>

# NUDELN GERICHTE



40.

## UDON NUDELN MIT CRISPY CHICKEN

14,9€

Udon-Nudeln, Hühnerfleisch,  
Saisongemüse, Pak Choi, Soja  
Sprossen mit hausgemachter  
Chili-Bohne-Paste-Sauce <sup>1,6,11</sup>



41.

## PAD THAI

15,9€

Reisbandnudeln,  
Garnelen, Saisongemüse,  
Sojasprossen im Wok  
geschwenkt, geröstete  
Erdnüsse & Zwiebeln mit  
hausgemachter Pad-  
Thai-Sauce <sup>1,4,5,6</sup>



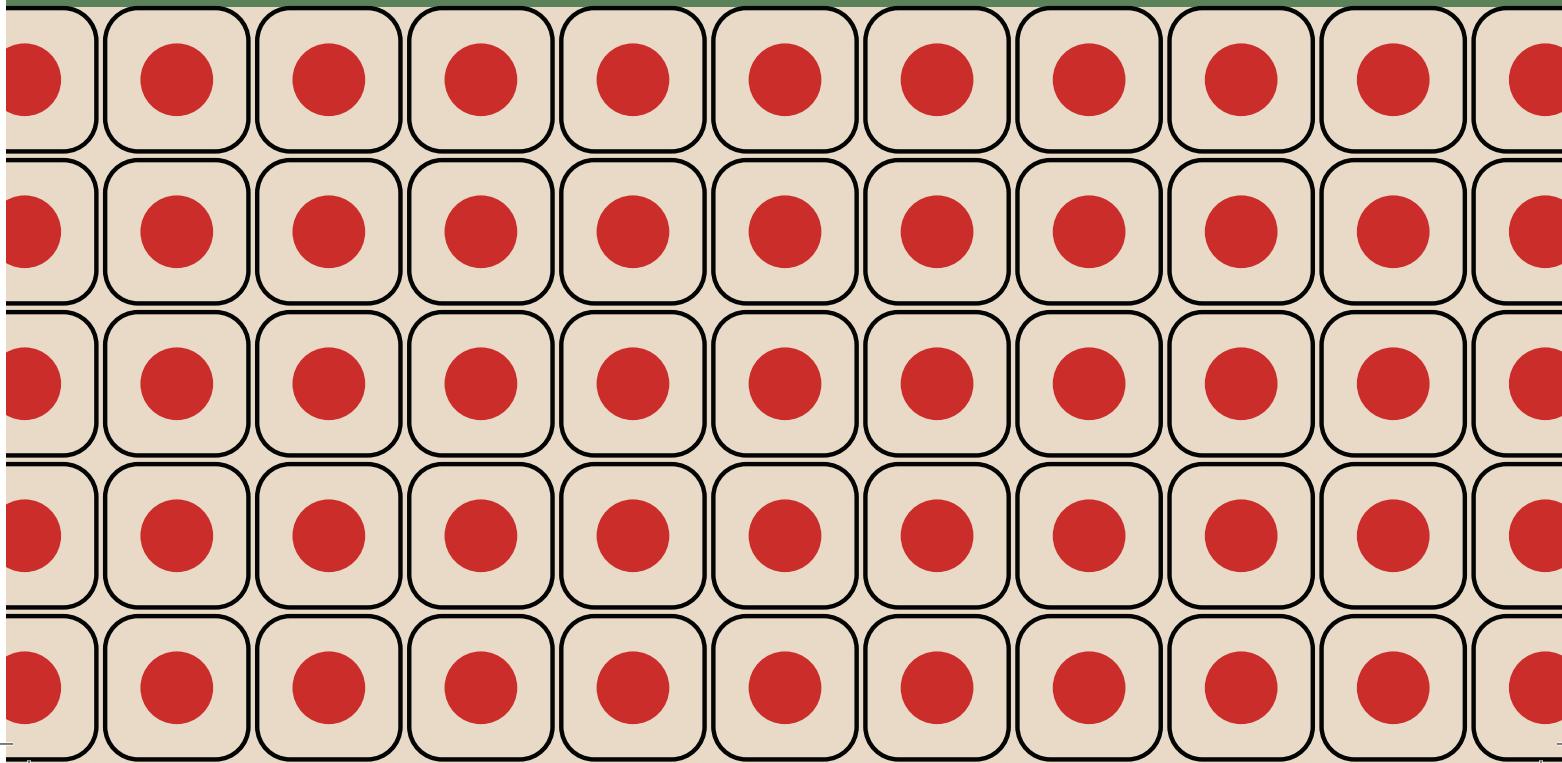
42.

## THE RAMEN MIT CRISPY CHICKEN

14,9€

Ramen-Nudeln in Miso-Brühe,  
Pak Choi, Maiskörner, Enokipilze,  
Ei und Crispy Chicken <sup>1,3,6,11</sup>

# SUSHI



# SUSHI



30.

## SUSHI CRUNCHY ROLL

9,9€

Crispy Sushi mit Mango, Tofu, Rotebeete, Avocado und Sesam, Kafir-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und Wasabi Crunch <sup>1,6,11</sup>



31.

## SUSHI INSIDE OUT MIXED

9,9€

8 Stück Sushi Inside Out gerollt mit Soja-Filet, Avocado, Mango und Sesam, Kafir-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce und Wasabi Crunch <sup>1,6,11</sup>

ALLERGENKENNZEICHNUNG

1-Getreide, 2-Krebstiere, 3-Eier, 4-Fisch,  
5-Erdnüsse, 6-Soja, 7-Milch & Milchprodukte,  
8-Schalenfrüchte, 9-Sellerie, 10-Senf



32.

## SUSHI INSIDE OUT TRIFFT AVOCADO

11,9€

Sushi mit Lachs, Gurke  
und Mayo-Trüffel-  
Avocado on Top <sup>1,4,6,11</sup>

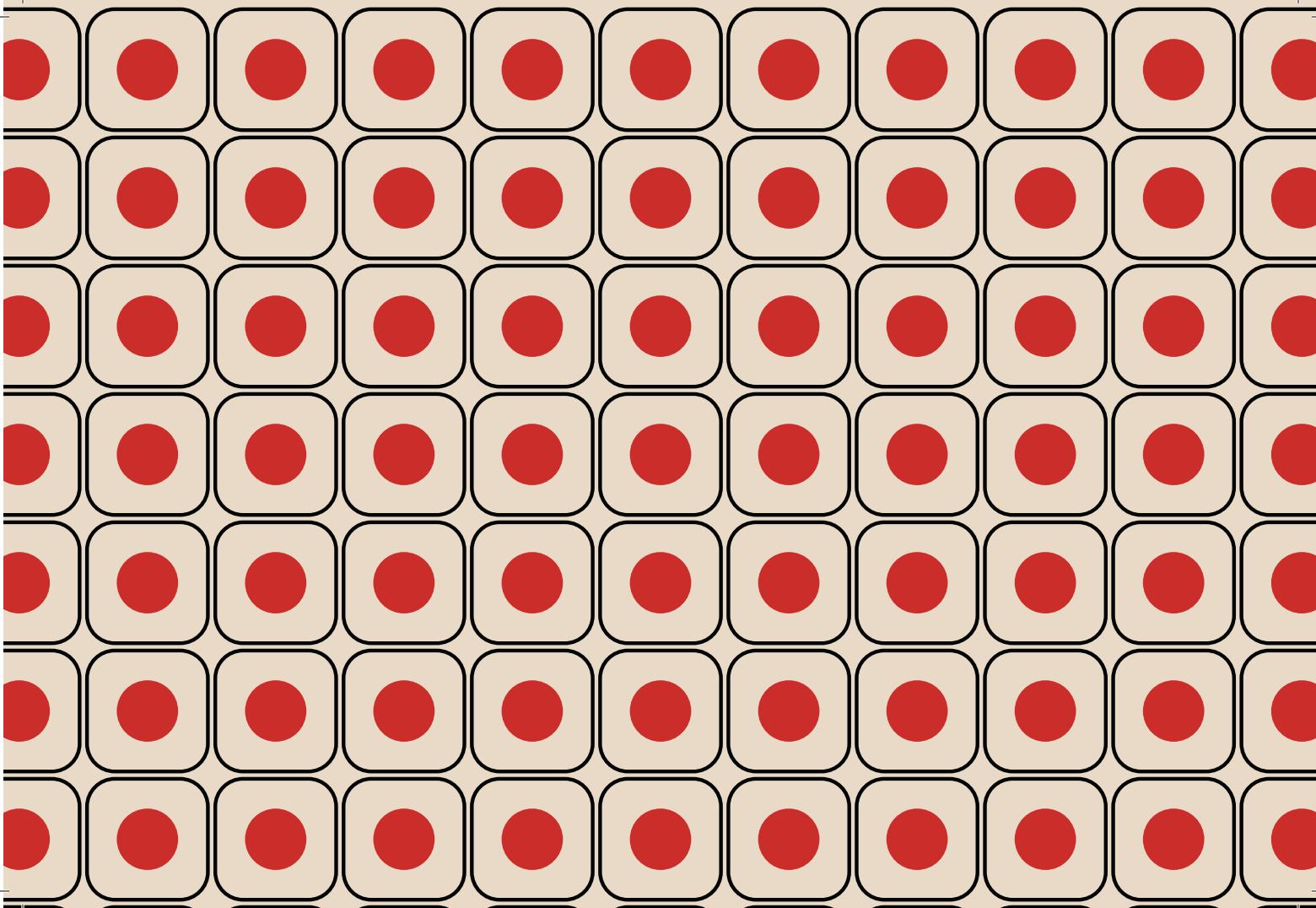


33.

## SUSHI EBI TEMPURA

11,9€

Sushi Inside Out mit  
Frischkäse, Avocado und  
Garnelen im krossen Teig-  
matel, Kafir-Mayonnaise,  
Teriyaki-Sauce und  
Wasabi Crunch <sup>1,2,11</sup>



**DESSERT**

**60.**

## **DER GLUCKSMOMENT**

**5,9€**

warmer Kürbiskuchen in Kokosmilch,  
Erdnüsse, Sesam & frische Kokosstreifen <sup>5,11</sup>



**61.**

## **TOKYO CHEESECAKE**

**5,9€**

hausgemachter Japanischer Käsekuchen  
mit Mandeln <sup>1,7</sup>

<b>62.</b>	<b>MATCHA BERRIES</b>
------------	---------------------------

<b>5,9€</b>	<b>3 Kugeln Matcha Eis mit Himbeersauce und Sesam<sup>7,11</sup></b>
-------------	--



<b>63.</b>	<b>YIN &amp; YANG</b>
------------	-----------------------

<b>5,9€</b>	<b>gebackener Reiskuchen gefüllt mit roten Bohnen und Mochi-Eis in Mangosauce<sup>11</sup></b>
-------------	--

