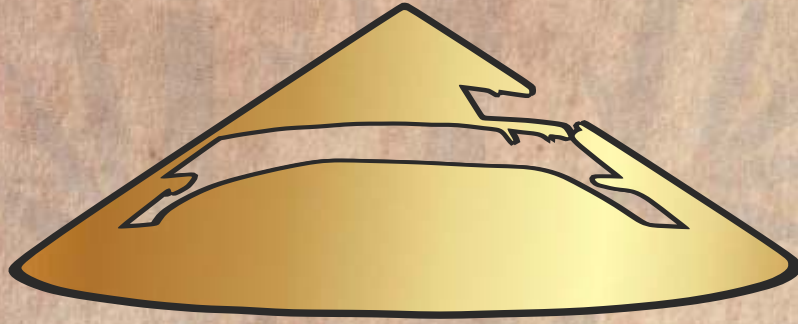


Herzlich willkommen



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

Papa Mi

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 Team

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 / *chicken* **6,00 €**

02 Garnelen / *prawn* **6,50 €**

03 Tofu (Vegetarisch) / *tofu (vegetarian)* **6,00 €**

04 SUP VAN TAN - VAN TAN SUPPE **5,50 €**

Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen in einer klaren mit Sesamöl verfeinerten Brühe mit Gemüse, und Vietnamesischen Kräutern

Wan Tan soup

Wan Tan dumplings filled with shrimp, chicken meat and pieces 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

Summer roll (2 pieces)

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) | 5,50 € |
| 06. Hühnerfleisch / Chicken | 6,00 € |
| 07. Garnelen / Prawn | 6,50 € |
| 08. GA SATE Hähnchenspieße (3 Stk.) | 7,00 € |
| Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit Vietnamesischen Gewürzen, verfeinert gehackten Erdnüssen serviert mit kleinem Beilagensalat und Erdnusssoße | |
| Chicken skewers (3 pieces) | |
| <i>Grilled chicken kebabs marinated with vietnamese spices, chopped peanuts with a side salad and peanut sauce</i> | |
| 09. VAN TAN CHIEN gebackene Wan Tan (6 Stk.) | 6,50 € |
| Knusprig gebackene Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit gemahlener Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen serviert mit Salat Garnitur und Süß-Sauer Dip | |
| Baked Wan Tan (6 pieces) | |
| <i>Crispy backed Wan Tan dumplings filled with ground shrimp, chicken, and spice served with salad garnish and sweet sour dip</i> | |
| 10. TOM CHIEN XU - TEMPURA GARNELEN (4 Stk.) | 9,00 € |
| Hausgemachte Tempural Garnelen knusprig gebacken serviert mit Salatgarnitur und Süß-Sauer-Soße | |
| Tempura prawns (4 pcs) | |
| <i>Homemade tempura prawns, baked crispy, served with salad garnish and sweet and sour sauce</i> | |



- 11. CHA GIO VN. VIETNAM FRÜHLINGSROLLEN(6 Stk.)** **8,00 €**
 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.)** **7,00 €**
 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)** **7,00 €**
 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 Teigtaschen (5 Stk.) / *veggie dumplings 5 pcs.* **6,00 €**
- 15. GYOZA** mit Hühnerfleisch (5 Stk.) / *with chicken 5 pcs.* **6,00 €**
- 16. EDAMAME / edamame** **5,50 €**



PAPAMI ASIA TAPAS MIX

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

- | | |
|--|---------|
| 17. Für zwei Personen / <i>For two persons</i> | 16,50 € |
| 18. Für drei Personen / <i>For three persons</i> | 22,00 € |

GROÙE 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) / <i>tofu (vegetarian)</i> | 11,00 € |
| 20. Hähnchenbrust / <i>Chicken breast</i> | 11,50 € |
| 21. Rinderhüftsteak in Scheiben/ <i>Beef steaks in slices</i> | 16,00 € |
| 22. Ente gegrillte / <i>Duck grilled</i> | 17,00 € |



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> | 14,90 € |
| 24. Hähnchenbrust / <i>Chicken breast</i> | 15,90 € |
| 25. Rinderhüftsteak / <i>Beef sirloin steak</i> | 18,50 € |
| 26. Ente knusprig gebacken / <i>Duck baked crispy</i> | 18,50 € |
| 27. Garnelen gegrillt / <i>Grilled shrimp</i> | 18,50 € |
| 28. Lachs gegrillt / <i>Salmon grilled</i> | 19,50 € |
| 29. Thunfisch gegrillt / <i>Tuna grilled</i> | 20,00 € |



MIX SALATE / MIX SALADS

GEMISCHTER SALAT - *Mixed salad*

Salat, Rucola, Karotten, Spritkohl
Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam
verfeinert mit hausgemachter Chill-Limetten Vinaigrett 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> | 14,00 € |
| 31. Hähnchenbrust gegrillt
<i>Chicken breast grilled</i> | 15,00 € |
| 32. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes
<i>Beef steak sliced</i> | 17,50 € |
| 33. Knusprige Entenbrust
<i>Crunchy duck breast</i> | 17,50 € |
| 34. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Shrimp grilled with shallots and dill</i> | 17,50 € |
| 35. Lachs gegrillt mit Dill, Salsa Roja, Roja-Balsamico
<i>Salmon grilled with dill, salsa roja, roja-balsamico</i> | 18,50 € |
| 36. Thunfisch gegrillt
mit Dill, Salsa Roja, Roja-Balsamico
<i>Tuna grilled with dill, salsa roja, roja-balsamico</i> | 20,00 € |

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)
<i>Homemade silk tofu roasted (vegetarian)</i> | 14,00 € |
| 41. Würzig Hähnchenbrust gegrillt
<i>Spicy grilled chicken breast</i> | 15,00 € |
| 42. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes
<i>Beef steak sliced</i> | 17,50 € |
| 43. Knusprige Entenbrust
<i>Crispy duck breast</i> | 17,50 € |
| 44. Garnelen gegrillt / <i>Prawns grilled</i>
mit Schalotten und Dill / <i>with shallots and dill</i> | 17,50 € |
| 45. Lachs gegrillt / <i>Salmon grilled</i>
mit Dill und Frühlingszwiebeln / <i>with dill and spring onions</i> | 18,50 € |
| 46. Thunfisch gegrillt / <i>Tuna grilled</i>
mit Schalotten und Dill / <i>with shallots and dill</i> | 20,00 € |
| 47. BUN NEM
Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen auf gedämpften Reisnudeln, frischem Salat serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Chilli-Limetten-Ingwer Soße
<i>Homemade crispy spring rolls on steamed rice noodles, fresh salad server with fresh herbs, peanuts, fried onions and homemade chili-lime-ginger sauce</i> | 15,50 € |



REISBANDNUDELSALAT

PHO KOKOSCREME (Hoi An Art)

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

- | | |
|---|----------------|
| 50. Hausgemachter Seidentofu gebraten (Vegetarisch)
<i>Homemade silk tofu roasted (vegetarian)</i> | 14,00 € |
| 51. Würzige Hähnchenbrust gegrillt
<i>Spicy chicken breast grilled</i> | 15,00 € |
| 52. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes
<i>Beef steak sliced</i> | 17,50 € |
| 53. Knusprige Entenbrust
<i>Crispy duck breast</i> | 17,50 € |
| 54. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Shrimp grilled with shallots and dill</i> | 17,50 € |
| 55. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln
<i>Salmon grilled with dill and spring onions</i> | 18,50 € |
| 56. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Tuna grilled with shallots and dill</i> | 20,00 € |



PAPA MI CURRY SOÙE

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

- | | |
|--|---------|
| 60. Hausgemachter Seidentofu gebraten (Vegetarisch)
<i>Homemade silk tofu roasted (vegetarian)</i> | 14,00 € |
| 61. Würzige Hähnchenbrust gegrillt
<i>Spicy chicken breast grilled</i> | 15,00 € |
| 62. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes
<i>Beef steak sliced</i> | 17,50 € |
| 63. Knusprige Entenbrust
<i>Crispy duck breast</i> | 17,50 € |
| 64. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Shrimp grilled with shallots and dill</i> | 17,50 € |
| 65. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln
<i>Salmon grilled with dill and spring onions</i> | 18,50 € |
| 66. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Tuna grilled with shallots and dill</i> | 20,00 € |



ERDNUSS SOÛE

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

- | | |
|---|----------------|
| 70. Hausgemachter Seidentofugebraten (Vegetarisch)
<i>Homemade silk tofu roasted (vegetarian)</i> | 14,00 € |
| 71. Würzige Hähnchenbrust gegrillt
<i>Spicy chicken breast grilled</i> | 15,00 € |
| 72. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes
<i>Beef steak sliced</i> | 17,50 € |
| 73. Knusprige Entenbrust
<i>Crispy duck breast</i> | 17,50 € |
| 74. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Shimp grilled with shallots and dill</i> | 17,50 € |
| 75. Lachs gegrillt mit Dull und Frühlingszwiebeln
<i>Salmon grilled with dill and spring onions</i> | 18,50 € |
| 76. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Tuna grilled with shallots and dill</i> | 20,00 € |



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)
<i>Homemade silk tofu roasted (vegetarian)</i> | 14,00 € |
| 81. Würzige Hähnchenbrust gegrillt
<i>Spicy chicken breast grilled</i> | 15,00 € |
| 82. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes
<i>Beef steak sliced</i> | 17,50 € |
| 83. Knusprige Enterbrust gegrillt
<i>Crispy duck breast</i> | 17,50 € |
| 84. Garnelen gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Shrimp grilled with shallots and dill</i> | 17,50 € |
| 85. Lachs gegrillt mit Dill und Frühlingszwiebeln
<i>Salmon grilled with dill and spring onions</i> | 18,50 € |
| 86. Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill
<i>Tuna grilled with shallots and dill</i> | 20,00 € |



SUSHI NIGIRI

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

N1. Aburi Maguro Feuerthunfisch / *Fire tuna* 2,70 €

N2. Aburi Sake Feuerlachs / *Fire salamon* 2,70 €

N3. Aburi Gai Feuerjakobsmuschel / *Fire scallop* 3,70 €

N4. Kani / *Surimi* 2,70 €

N5. Sake Lachs / *salmon* 2,70 €

**N6. Anago Salzwasseraal gegrillt
*Grilled saltwater eel*** 2,70 €

N7. Maguro Thunfisch / *tuna* 2,70 €

N8. Hotaltegal Jakobmuschel / *scallop* 3,70 €

N9. Ebi Eingelegte Garnelen / *pickled shimp* 3,70 €

M10. Avokado / *avocado* 2,70 €

**N11. Tamago Japanische Ommlett
*Japanese Ommlett*** 2,70 €



SUSHI MAKI

Jeweils 8 Stkt. 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 Japanisches Omelett
<i>Japanese omelette</i> |  | 4,90 € |
| M21. Avocado / <i>avocado</i> | | 3,90 € |
| M22. Sake Lachs <i>salmon</i> | | 4,90 € |
| M23. Ebi Eingelegte Garnelen, Gurke
<i>picked shrimps, cucumber</i> | | 4,90 € |
| M24. Tekka Thunfisch / <i>tuna</i> | | 4,90 € |
| M25. Anago Salzwasseraal gegrillt
<i>Saltwater eel grilled</i> | | 4,90 € |
| M26. Fry Ebi Gebackene Garnelen / <i>baked shrimps</i> | | 6,00 € |
| M27. Kappa Gurke / <i>cucumber</i> | | 3,70 € |
| M28. Gekocht Thunfisch
<i>Boiled tuna</i> |  | 3,70 € |
| M29. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> | | 3,70 € |
| M30. Hot Spicy Tuna Maki (scharf)
mit Thunfisch, Lauch und Chili Sauce
<i>with tuna, leek and chili sauce</i> | | 4,90 € |
| M31. Sake Avo Maki
Lachs und Avocado / <i>Salmon and avocado</i> | | 5,50 € |
| M32. Olga Maki
gekochten Garnelen, Lauch und Mayo
<i>cooked shrimp, leek and mayonaise</i> | | 6,50 € |



INSIDE - OUT

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

- | | |
|--|----------------|
| 110. Alaska | 11,00 € |
| Lachs, Avocado, Philadelphia und Tobiko
<i>salmon, avocado, Philadelphia and Tobiko</i> | |
| 111. California | 10,00 € |
| Surimi, Avocado, Philadelphia und Tobiko
<i>surumu, avocado, Philadelphia, and Tobiko</i> | |
| 112. Maguro | 12,00 € |
| Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Tobiko
<i>tuna, avocado, Philadelphia and Tobiko</i> | |
| 113. Anago Salzwasseraal, Philadelphia, Gurke und Sesam | 12,00 € |
| <i>Saltwater eel, Philadelphia cucumber, sesame</i> | |
| 114. Hotategai Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko | 14,00 € |
| <i>Scallop, avocado Tobiko</i> | |
| 115. Ebi Tempura Gebackene Garnelen, Philadelphia, Avocado & Sesam | 12,00 € |
| <i>Baked shrimp, Philadelphia, avocado and sesame</i> | |
| 116. Veggie I.O | 8,90 € |
| Avocado, Gurken, Rettich, und Sesam, Mango
<i>Avocado, cucumber, Rettich, and sesame, Mango</i> | |
| 117. Crispy Chicken gebackenes Hähnchen und Philadelphia, Avocado | 10,50 € |
| <i>baked chicken, Philadelphia and avocado</i> | |
| 118. I Suna Ru I.O | 11,50 € |
| gekochten Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayo, Tobiko, Philadelphia und Sesam ummanteln
<i>cooked tuna, cucumber, spring onions, mayonaise, tobiko, Philadelphia and sesame sheaths</i> | |
| 119. EBI I.O Tiger Garnelen gekocht, Gurke, Masago, Avocado und Sesam ummanteln | 11,50 € |
| <i>Boiled tiger prawns, cucumber, masago, avocado and sesame seeds</i> | |



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 Spezial Sauce

sashimi ist eine beliebte Zubereitungsart in der japanischen Küche von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.

Raw or flambé according to the type of house with special sauce

S55. Sashimi Tuna **14,90 €**

6 Scheiben Thunfisch auf Seetang,
Avocado & Sakura Kresse

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

S56. Aburi Tuna **18,00 €**

6 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang
Avocado & Thunfischtatar

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

S57. Sashimi Salmon **14,90 €**

6 Scheiben Lachs auf Seetang
Avocado und Sakura kresse

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

S58. Aburi Salmon **18,00 €**

6 Scheiben Feuerlachs auf Seetang
Avocado und Lachstatar

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

S59. Seafood Tray **25,00 €**

3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs,
3 Stk. Jakobsmuscheln, Lachstatar

*3 slices of tuna, 3 slices of salmon
3 pieces of scallops, salmon tatarre*

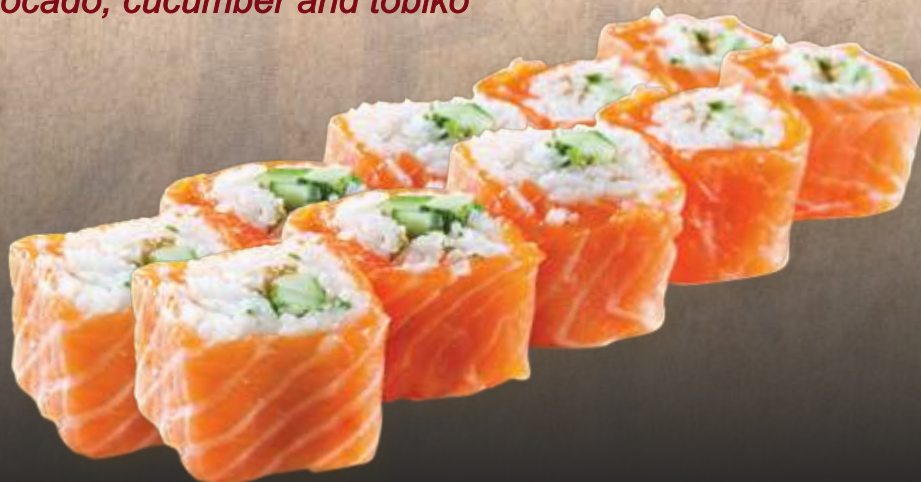


PAPAMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

Spezial Rolle mit Spezial Sauce nach Asakusa Style

special roll with special sauce to asakusa style

- | | 4 Stk | 8 Stk |
|--|---------------|----------------|
| H47. CRISPY TIGER | 10,00€ | 18,50 € |
| 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 | 8,90€ | 17,00 € |
| Avocado im Tempuramantel,
Philadelphia und Lachsmantel, Tobiko
<i>avocado in Tempura clove,
philadelphia and salmon coat, tobiko</i> | | |
| H49. RAINBOW ROLL | 10,00€ | 18,50 € |
| Krebs, Ebi, Aal , Philadelphia, Gurken, Avocado
ummantel mit Feuerlachs und Feuerthunfisch
<i>Crab, ebi, eel , philadelphia, cucumber, avocacdo
coated with fire salmon and fire tuna</i> | | |
| H50. Chicken Würzig | 10,00€ | 18,50 € |
| Hähnchen, Avocado, philadelphia, mit Feuerlachs
<i>Chicken, avocado, philadelphia, with fire salmon</i> | | |
| H51. TUNA FIRE | 8,90€ | 17,00 € |
| Krebs, Philadelphia, Avo, ummantelt mit Feuerthunfisch
<i>Crab, philadelphia, avo , coated with fire tuna</i> | | |
| H52. FUTO MAKI | | 10,50 € |
| Eine in 5 Stk. geschnittene große Rolle,
gefüllt mit Lachs, Thunfisch
Avocado, Gurke und Tobiko
<i>a large roll cut in 4 pieces, 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

	6 Stk.	10 Stk.
T33. CRUNCHY VEGGIE Avocado, Gurke, Rettich, und Philadelphia, Mango <i>Avocado, Cucumber, Radish, and Philadelphia, Mango</i>	7,50 €	12,00 €
T34. HÄHNCHEN TEMPURA Hähnchen, Avocado, Gurken, Philadelphia <i>Chicken, avocado, cucumber, philadelphia</i>	9,90 €	14,90 €
T35. GARNELEN TEMPURA Garnelen Tempura, Avocado, Gurken, Philadelphia <i>Shrimp tempura, avocado, cucumber, philadelphia</i>	10,50 €	14,90 €
T36. TUNA TEMPURA Thunfisch, Avocado und Philadelphia im Tempuramantel <i>tuna, avocado and philadelphia in tempura mantle</i>	9,90 €	14,90 €
T37. SALMON TEMPURA Lachs, Avocado und Philadelphia im Tempuramantel <i>Salmon, avocado and philadelphia in tempura mantle</i>	9,90€	14,90 €
T38. HOTATEGAI TEMPURA Jakobsmuschel, Avocado und Philadelphia im Tempuramantel <i>scallop, avocado and philadelphia in tempura mantle</i>	9,90 €	14,90 €
T39. ASAKUSA ROLL Lachs, Thunfisch, Salzwasseraal, Garnelen, Avocado und Philadelphia im Tempuramantel <i>salmon, tuna, saltwater eel, shrimp, Avocado and Philadelphia in tempura mantle</i>	12,00 €	18,00 €
T40. MINI TEMPURA (8 Stk)		
- Lachs / <i>Salmon</i>		6,00 €
- Thunfisch / <i>tuna</i>		6,00 €
- Garnelen / <i>shrimp</i>		6,00 €
- Krebs / <i>cancer</i>		6,00 €
- Hähnchen / <i>chicken</i>		6,00 €



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 / <i>tuna</i> | 14,00 € |
| B2. Lachs / <i>salmon</i> | 14,00 € |
| B3. Garnelen / <i>shrimp</i> | 14,00 € |
| B4. Hähnchen / <i>chicken</i> | 14,00 € |
| B5. Tofu / <i>tofu</i> | 14,00 € |



SUSHI MENÜ FOR MORE

MENÜ 1 (24 Stk.)

8 Stk. Sake Maki
8 pcs sake maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 pcs tuna maki
8 Stk. Avokado Maki
8 psc avocado maki



12,50 €

MENÜ 2 (20 Stk.)

8 Stk. Lachs Maki
8 pcs salmon maki
4 Stk. Lachs Nigiri
4 salmon nigiri
8 Stk. Avokado Maki
8 pcs avocado maki



14,90 €

MENÜ 3 (22 Stk.)

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



25,00 €

MENÜ 4 (20 Stk.)

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



26,00 €

MENÜ 5 Maki Taste (16 Stk.)

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



13,90 €

SUSHI MENÜ FOR MORE

MENÜ 6 INSIDE OUT Special (16 Stk.)

19,00 €

4 Stk. California Inseide Out /
4 pieces samon 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 (18 Stk.)

24,00 €

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



MENÜ 8 VEGI Mini (18 Stk.)

14,90 €

2 Stk Tamago 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 (26 Stk.)

29,00 €

4 Stk. Salmon Nigiri / *4 pcs tsalmon nigiri*
8 Stk. Sake Maki / *8 pcs sake maki*
8 Stk. Alaska Tobiko I.O /
8 pcs alaska tobiko I.O
6 Stk. Salmon Tempura /
6 pieces salmon Tempura



MENÜ 10 TUNA Love (26 Stk.)

29,00 €

4 Stk. Tuna Nigiri / *4 pcs tuna nigiri*
8 Stk Tuna Maki / *8 pcs tuna nigiri*
8 Stk. Marugo Tobiko I.O /
8 pcs tuna tobiko I.O
6 Stk. Tuna Tempura /
6 pcs. tuna tempura



SUSHI MENÜ FOR MORE

Menü 11. Black Forest Vegie (36 Stk.)

39,00 €

10 Stk. Crunchy Vegie / *10 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 (46 Stk.)

50,00 €

10 Stk. Salmon Tempura Roll / *10 pcs Salmon Tempura Roll*
8 Stk. Spezial Rainbow Roll / *8 pcs. Special Rainbow Roll*
8 Stk. Sake Maki / *8 pcs. Sake Maki*
8 Stk. Kappa Maki / *8 pcs. Kappa Maki*
8 Stk. Avocado Maki / *8 pcs. avocado Maki*
2 Stk. Sake Nigiri / *2 pcs. Sake Nigiri*
2 Stk. Maguro Nigiri / *2 pcs. Maguro Nigiri*
Seetang Salat / *kelp salad*



SUSHI MENÜ FOR MORE

Menü 13. PAPA MI SUSHI FOR THREE (52 Stk.)

76,00 €

10 Stk. Lachs Tempura

10 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. Sake Maki / *8 pcs. Sake Maki*

8 Stk. Kappa Maki / *8 pcs. Kappa Maki*

6 Stk. Sashimi / *6 pcs. Sashimi*

2 Stk. Sake Nigiri / *2 pcs. Sake Nigiri*

2 Stk. Maguro Nigiri / *2 pcs. Maguro Nigiri*

Seetang Salat / *Kelp salad*



Menü 14. PAPA MI SUSHI FOR FOUR (78 Stk.).

98,00 €

8 Stk. Sake Maki / *8 pcs. salmon maki*

8 Stk. Kappa Maki / *8 pcs. cucumber 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. Sake Sashimi / *6 pcs. salmon sashimi*

6 Stk. Maguro Sashimi / *6 pcs. tuna sashimi*

6 Stk. Salmon Tempura / *6 pieces Salmon Tempura*

6 Stk. Tuna Tempura / *6 pieces tuna tempura*

6 Stk. Hähnchen Tempura / *6 pieces of chicken tempura*

2 Stk. Sake Nigiri / *2 pcs. salmon nigiri*

2 Stk. Maguro Nigiri / *2 pcs. tuna nigiri*

2 Stk. Ebi Nigiri / *2 pcs. sprawn nigiri*

2 Stk. Tamago Nigiri / *2 pcs. egg nigiri*

Seetang Salat / *kelp salad*



DESSERTS

95. **Mocchi (3 Stk)** 6,90 €
3 japanischen Klebereiskugeln und Sahne
3 Japanese sticky rice balls and whipped cream
96. **Mocchi Eis (3 Stk)** 6,90 €
3 japanischen Klebereiskugeln
mit cieni Eiscreme - Füllung und Sahne
*3 Japanese sticky rice balls
with cieni ice cream filling and whipped cream*
97. **Matcha Eis (3 Stk)** 6,90 €
japanischen Grüntee - Eis und Sahne
japanese green tea - ice and cream
98. **Sesambällchen (4 Stk)** 6,90 €
Sesambällchen
Sesame Balls
100. **Hanoi Fried Banana** 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, 0,2l 7,00 € 0,75l 21,00 €
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 fruchintensive Nachhall.

Sauvignon Blanc trocken „Belle Sud“, 0,2l 7,00 € 0,75l 21,00 €
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 Costers del Segre, Spanien 0,2l 7,00 € 0,75l 21,00 €
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, Claude Vialade, Languedoc Frankreich 0,2l 7,00 €
Ein Fruchtkorb aus Waldbeeren mit animierenden Veilchenblütennoten strömen aus dem Glas. Schlank, feinfruchtig und cremig präsentiert er sich am Gaumen mit weichen Tanninen.

Portugieser Dornfelder feinherb, Weingut Raabe, Pfalz 0,2l 7,00 €
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, Apulien, Italien 0,2l 8,00 € 0,75l 24,00 €
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	0,1l	5,50 €	0,75l	21,00 €
SPRITZ APEROL	0,2l	6,90 €		

KAFFEE


300. CAFÉ SAI GON Vietnamesischer Filterkaffee mit Süßer Kondensmilch				5,00 €
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 frischer Ingwer, Orange, Honig				5,20 €
311. HAUSGEMACHTER ZITRONENGRAS TEE frischer Zitronengras, Ingwer, Limette, Honig				5,20 €
312. HAUSGEMACHTER MINZE TEE Minze, Limette, Honig				5,20 €

HAUSGEMACHTE

frische Getränke 0,5l

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

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-Eistee**² 7,90 €
 Grüntee, Orangenscheiben, Limette, Minzblätter, Orangensaft, Rohrzucker, Eis
327. **Tra Sa Da Chanch - Zitronengras - Eistee**² 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

SÄFTE

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>		<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
329. Coca Cola	2,80	4,80	338. Aloe Vera Getränk	3,20	5,00
330. Coca Cola Light	2,60	4,40	339. Apfelsaft	2,80	5,00
331. Coca Cola Zero	2,60	4,40	340. Orangensaft	2,80	5,00
331. Fanta	2,60	4,40	341. Mangosaft	2,80	5,00
332. Sprite	2,60	4,40	342. Maracujanektar	2,80	5,00
333. Spezi	2,60	4,40	343. Ananassaft	2,80	5,00
334. Schweppes Ginger Ale	2,60	4,40	344. Lycheesaft	2,80	5,00
	<i>FI 0,25l</i>	<i>FI 0,75l</i>	345. Guavensaft	2,80	5,00
336. Selters Classic	3,00	6,20	346. Saftschorle	2,80	5,00
337. Selters Naturell	3,00	6,20			



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, Kokosmilch,
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 8,90 €
weißer Rum, Ananassaft, Lycheesaft, Kokossirup,
Curacao Sirup, Sahne
- 366. MOJITO**^{2,} 8,90 €
weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda
- 367. CAIPIRINHA**^{2, 4} 8,90 €
Cachaca, Limetten, Rohrzucker
- 368. SEX ON THE BEACH**^{2,4} 8,90 €
Wodka, Lime Juice, Grenadine, Triple Sec, Oragnensaft



SPIRITUOSEN

373. NEP MOI vietnamsesischer 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	0,5l	3,50 €
9. König Ludwig Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,80 €



Abbildung ähnlich

Mögliche allergene Stoffe:

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)

Kennzeichnungspflichtige 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