

Winami

Asia Kitchen & Bar





VORSPEISE

Sommerrolle - 2 Stück

(Reispapier Mantel gefüllt mit Reismudel Sojasprossen, Wildkräutern, Salat und hausgemachten rotem Soja-Sauce-Dressing.)

1. mit **Garnelen** in knusprigen Tempura Mantel 6,00 €
2. mit **gebratenem Rindfleisch** 6,00 €
3. mit **Hähnchenbrust gegrillt** 5,50 €
4. mit **Bio-Tofu** 5,00 €

5. **Classic Frühlingrolle** 5,50 €
(gebraten, mit fein gehacktem Hühnerfleisch, Garnelen, Salat und hausgemachten Chili Limetten Dressing)

6. **FRIED WANTAN** 5,00 €
(hausgemachte Wantan gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, serviert mit Salat und hausgemachte Sojasauce Dressing)

7. **GA SATE** 5,00 €
(Gegrillte Hühnerspieße auf Salatbett und Erdnuss Sauce)

8. **Banh Tom** - 2 Stück 5,50 €
(Süßkartoffel-Puffer nach vietnamesischer Art mit Garnelen und Salat)

9. **Ebi Furai** (2 Stück frittierte Großgarnelen) 5,00 €

- vinami Tapas Mix** (verschiedene Vorspeise)
10. für zwei Personen 13,00 €
11. für drei Personen 18,00 €



SUPPEN

Pho - Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche in kräftiger, klarer Brühe mit Suppenhuhn oder Rind, Reisbandnudel, Frühlingszwiebeln und Koriander)

- | | | |
|-----|-----------------------------|---------|
| 20. | Pho Classic (groß) | 13,90 € |
| 21. | Pho Classic (klein) | 7,90 € |

TOM YAM Suppe

(Kräftiger Fischfond, Cherry Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras, Galgantwurzel, Zitronenblatt)

- | | | |
|-----|---------------------|--------|
| 22. | mit Lachs | 6,50 € |
| 23. | mit Garnelen | 6,00 € |

CREMIGE KoKos-SUPPEN

(Kräftige Hühnerbrühe mit Zwiebeln, Champignons, Cherry Tomaten und sahniger Kokosmilch)

- | | | |
|-----|---------------------|--------|
| 24. | mit Huhn | 5,50 € |
| 25. | mit Garnelen | 6,50 € |
| 26. | mit Lachs | 6,00 € |

SALATE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 30. | Gemischter Salat (Eisbergsalat, Ruccola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachter Limetten Chili Sauce) | 5,00 € |
| 31. | Salat mit Garnelen (Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Chili Limetten Dressing) | 7,00 € |
| 32. | Nom Du Du (Grüne Papaya und Karotte fein raspelt, mit einem Dressing aus Limette) | 7,00 € |
| 33. | GOMA WAKAME Salat (Sesam Algen) | 6,00 € |
| 34. | momomii Salaz (Empfehlung vom Chefkoch) | 7,50 € |



NUDELN

BUN NAM BO

(Reisnudeln, Salat, garniert mit Nüssen, Röstzwiebeln, Sojasprossen und Limetten Chili Sauce)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | mit Thunfisch medium gegrillt mit Dill und Schalotten | 14,90 € |
| 41. | mit mariniertem Roastbeef | 14,90 € |
| 42. | mit Bio-Tofu | 12,90 € |

SPICY UDON YAKI (Gebratene Udon-Nudeln mit Garnelen und Gemüse)

- | | | |
|-----|------------------------------------|---------|
| 45. | mit gebratenes Maishähnchen | 14,90 € |
| 46. | mit gebratenes Roastbeef | 15,90 € |
| 47. | mit gebratener Entenbrust | 15,90 € |

MAISHÄHNCHEN (mit Reis oder Reisbandnudeln)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 50. | Maishähnchen Mango Curry (Gegrilltes Maishähnchen mit Mango-Curry-Sauce, frischer Mango, Ananas, Salat, Wildkräutern, grösteten Erdnüsse) | 14,90 € |
| 51. | Maishähnchen Spicy Basil (Gegrilltes Maishähnchen mit Knoblauch, Chili, Basilikum, Soja-Sauce und Gemüse) | 14,90 € |
| 52. | Maishähnchen Curry (Gegrilltes Maishähnchen in cremigem rotem Curry und Gemüse) | 14,90 € |



ENTE (mit Reis oder Reisbandnudeln)

55. **Ente in rotem Curry** 15,90 €
(Knusprig gebackene Ente mit cremiger Rote Curry Sauce und Gemüse)
56. **Ente Spicy Basil** 15,90 €
(Knusprig gebackene Ente mit Knoblauch Chili, Spicy Basil, Soja Sauce und Gemüse)

RIND (mit Reis oder Reisbandnudeln)

60. **Rindfleisch in rotem Curry** 14,90 €
(gewürfeltes, gebraten Roastbeef mit cremig-rotem Curry Sauce, Gemüse)
61. **BO Luc Lac** 14,90 €
(gewürzfeltes mariniertes Roastbeef nach vietnamesische Art mit pikanter Soja-Chili-Sauce und saisonalem Gemüse auf buntem Salat)

MEERESFRÜCHTE

65. **Tomaten-Ragout** 15,90 €
(gegrillter Kabeljau in Tomatensauce, Dill, Zwiebeln, Ananas serviert mit Reis und Salat)
66. **Kabeljau creme Curry** 15,90 €
(Gegrilltes Kabeljau in cremiger roter Curry-Sauce ,Gemüse serviert mit Reis und Salat)
67. **Garnele Mango Curry** 16,90 €
(gekochte Garnelen mit Mango Curry Sauce, Gemüse serviert mit Reis und Salat)



VEGETARISCH (mit Reis oder Reisbandnudeln)

70. **Tofu in rotem Curry** 12,00 €
(gebratener Tofu auf cremiger Rote Curry Sauce, Gemüse)
71. **Ragout a la Tofu** 12,00 €
(Gebratener Tofu auf Tomatensauce, Zwiebeln, Ananas serviert mit Reis und Salat)

VOM GRILL

80. **Alaska** 24,90 €
(Bio-Lachs gegrillt, Wildkräutern, gegrilltes Gemüse, Sakurasprossen und hausgemachtes Dressing serviert mit Reis)
81. **Kuh auf der Weide** 24,90 €
(medium gegrilltes Roastbeef Steak, mariniert mit Sesam, Chili, dazu gegrilltes Gemüse mit frischem Koriander abgeschmeckt mit hausgemachtem Dressing, serviert mit Reis)
82. **Winami Grill** 25,00 €
(gegrilltes Oktopus, Garnelen und Jakobsmuscheln mit Pilzen, asiatischen Gemüse, sowie spezielle Sauce vom Haus, serviert mit Reis)
83. **MoMoMii -Platte** (für 2 Personen) 50,00 €
(vom Kochmeister empfohlen)



SUSHI A LA CARTE

S1. **Sashimi** (klein)
(Lachs, Thunfisch, Großgarnele) 12,90 €

S2. **Seafood Bowl** (gross sashimi) 19,90 €
(verschiedener roher Fischarten, Garnelen im Tempuramantel mit Kräutersalat, Tomaten und Avocado)

NIGIRI - 2 Stück

N10 **Avocado** (Vegan) 5,00 €
 N11 **Shake** (Lachs) 6,90 €
 N12 **Shake Aburi** (flambierter Lachs) 6,90 €
 N13 **Ebi** (gekochte Garnele) 6,50 €
 N14 **Maguro** (Thunfisch) 7,50 €
 N15 **Maguro Aburi** (flambierter Thunfisch) 7,50 €
 N16 **Hotategai** (Jakobsmuscheln auf Wunsch flambiert) 7,90 €
 N17 **Unagi** (Salzwasseradl) 7,90 €

MAKI - 6 Stück

M20 **Kappa Maki** (Gurke) 5,90 €
 M21 **Shinko Maki** (eingelegter Rettich) 5,90 €
 M22 **Avocado Maki** 5,90 €
 M23 **Shake Maki** (Lachs) 6,50 €
 M24 **Tekka Maki** (Thunfisch) 6,90 €
 M25 **Shake Avocado** (Lachs und Avocado) 6,90 €
 M26 **Ebi Avocado** (Garnele und Avocado) 6,50 €



SUSHI A LA CARTE

INSIDE OUT (8 Stück)

- | | | |
|------|--|---------|
| 101. | Zen Garden (Avocado ,Oshinko,Gurke ,gerollt in einem Reisblatt und Herbstkräutern) | 9,00 € |
| 102. | California Uramaki (Surimi, Avocado, Tobiko, Sesam) | 12,50 € |
| 103. | Shake Avocado (Lachs, Avocado, Tobiko) | 12,90 € |
| 104. | Spicy Tuna Uramaki scharf (Thunfisch, Chili, Mayo, Avocado, Lauch) | 12,90 € |
| 105. | Ebi Tempura I.O (Garnele, Avocado bedeckt mit Tobiko) | 14,90 € |
| 106. | Futo Maki 5 Stück (Riesenrolle mit verschiedenen Zutaten) | 14,90 € |

SUSHI der besonderen ART - 8 Stück (momomii Rollen Style serviert, Spezial Sauce)

- | | | |
|------|---|---------|
| 201. | MoMoMii Special (Surimi, Avocado, Mango umwickelt Feuerlachs) | 17,90 € |
| 202. | Dragon der Nacht (Garnelen im Tempuramantel, Avocado umwickelt mit Aal) | 17,90 € |
| 203. | TAIYO Rolls (Avocado, Surimi, Gurken umwickelt mit Lachs) | 15,90 € |
| 204. | Flammierte Hotategai (gebackene Garnelen,Avocado,Gurke ummantelt mit Feuerjacobsmuscheln) | 17,90 € |

Ebi Special

- | | | |
|------|--|---------|
| 205. | Ebi Special (Avocado,lachsflocken,umhüllt mit gekochtem Großgarnele). | 16,90 € |
|------|--|---------|



SUSHI A LA CARTE

CRUNCHY (6 Stück / Big Rolls).

- | | | |
|------|---|---------|
| 206. | Crunchy Fotu (Lachs, Tuna, Avocado, Tobiko in knusprigen Tempuramantel) | 17,00 € |
| 207. | Crunchy Veggies (vegetarisch) | 15,00 € |

SUSHI PLATTEN

- | | | |
|------|---|---------|
| 301. | Maki Mix (Lachs ,Thunfisch,Avocado Maki) | 16,90 € |
| 302. | Sushi Platte für 2 Personen (Sashimi, 1 Maki, 4 verschiedene Nigiri,4 st. Crunchy, 2 Rollen vom Haus) | 39,90 € |
| 303. | Sushi Platte für 4 Personen (Sashimi,2 Maki,8st grunchy,8 Nigiri,4 ausgewählte Rollen vom Haus) | 75,00 € |

EXTRAS

- | | |
|--------------|--------|
| Portion Reis | 2,00 € |
| Sauce | 2,00 € |

DESSERT

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| Gebackene Banane mit Honig | 4,50 € |
| Mochi (Reiskuchen) | 4,50 € |

GETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato 4,00 €

TEE

Grüner Tee, Jasmin Tee, Ingwer Tee, Minze Tee 4,00 €

HOMEMADE DRINKS

Thai Basil Lemonade (Cranberry, Thai Basilikum, Limette) 6,50 €

Ginger Lime (Ginger Beer, Limetten, Minze, Ingwer) 6,50 €

Winterhouse (Honig, Apfelsaft, Zimt) 5,90 €

Homemade Ice Tea (Kumquat Tee, Zitrone, Minze) 5,90 €

Revive (Wildberry, Frische Wildbeeren und Orange) 5,90 €

LONGS DRINKS

Greentea Mojito (0,3 l) 8,00 €

Maracuja Smash (0,3 l) 9,00 €

Lillet Wildberry 7,00 €

HUGO 6,50 €

Aperol Spritz 7,00 €

Gin Tonic 10,00 €

SOFT DRINKS

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaftschorle (0,4 l) 3,50 €

SAFT

Mangosaft, Lycheesaft, Maracuja, Saftschorle (0,4 l) 4,50 €

SCHWEPES

Bitterlemon, Ginger Ale, Tonic. 0,2/Fl. 3,9

GETRÄNKE

BEERS

| | |
|---|-----------------|
| Japan Bier Asahi / Kirin/ Sapporo (0,33/fl.) | 4,50 € |
| König Pilsner (0,3/0,5l.) | 3,50 € / 4,50 € |
| Radler (0,5 l) | 3,90 € |
| Alkoholfrei Bier (0,5/fl.) | 3,90 € |
| Erdiger Hefeweizen (0,5 l) | 4,50 € |

JAPANISCHE WEINE

| | |
|-----------------------------|--------|
| Sake (Reiswein) | 6,50 € |
| Umeshu (Flaumenwein) | 5,50 € |

Weine und Sekt aus dem Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg:

- Collection Rebland

| | |
|---|---------------------------|
| Neuweierer Mauerberg Riesling QbA trocken (0,75 l / 0,25 l) | Fl. 19,90 € / Glas 5,90 € |
| Spätburgunder Rosé QbA trocken (0,75 l) | Fl. 19,00 € |
| Pinot Gris QbA trocken (0,75 l / 0,25 l) | Fl. 19,50 € / Glas 5,50 € |
| Sauvignon blanc QbA trocken (0,75 l) | Fl. 19,00 € |
| Affentaler Spätburgunder QbA trocken (0,75 l) | Fl. 19,00 € |

WEINSWEIN National (0,25 l / 0,75 l) Glas 5,50 € / Fl. 19,00 €
Pinot Grigio / Chardonnay / Riesling

Weinschorle (0,25l) Glas 5,00 €

Lugana - Italien (0,75 l) Fl. 21,90 €

ROTWEIN

Shiraz (Südafrika) 0,25 l / 0,75 l Glas 5,50 € / Fl. 18,00 €
Merlo (Chile). 0,75l Fl. 19,00€

Rotweinschorle (0,25l) Glas 5,00€

SPIRITS

| | |
|----------------------|---------|
| Fernet Branca | 6,00 € |
| Hibiki | 10,00 € |
| Nep Moi | 4,00 € |
| Prosecco | 6,00 € |