

HikariAn

FINEST ASIAN FUSION SUSHI

MENU

Mittag
10%
Rabatt
AUF ALLES
VON Mo. bis Fr.





LIEFERUNG
an Ihren Ort
&
SERVIEREN
in unserem Restaurant



Getränke

Alkoholfreie Getränke

G1	Acqua Morelli still/sprudel	0,25l	3,50
G2	Acqua Morelli still/sprudel	0,75l	7,90

Softdrinks

G3	Coca Cola	0,33l	3,90
G4	Coca Cola Zero/ Light	0,33l	3,90
G5	Fanta	0,33l	3,90
G6	Sprite	0,33l	3,90
G7	Mezzo Mix	0,33l	3,90



Säfte Vaihinger/ Rubicon



G8	Orangensaft	0,20l	3,50	0,40l	4,50
G9	Apfelsaft	0,20l	3,50	0,40l	4,50
G10	Maracujanektar	0,20l	3,50	0,40l	4,50
G11	Mangonektar	0,20l	3,50	0,40l	4,50
G100	Litchisaft (Rubicon)	0,20l	3,50	0,40l	4,50
G101	Guavesaft (Rubicon)	0,20l	3,50	0,40l	4,50

YUME
FINEST SUSHI AND PANASIAN KITCHEN

Goldberg & Sons

G12	Bitter Lemon	0,20l	3,20
G13	Tonic Water	0,20l	3,20
G14	Ginger Ale	0,20l	3,20



Getränke

Hausgemachte Limonaden

G25	Green Pine <i>Frischgebrühter Ananasgrünte, Limette und Soda</i>	0,33l 0,40l	7,90
G26	Ginger Dream <i>Frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Ingwer und Soda</i>	0,33l 0,40l	7,90
G27	Pfirsich Ice Tea <i>Hausgemachter Eistee nach Hauseigener Rezeptur</i>	0,33l 0,40l	6,90
G28	Refresher Gurke <i>Frische Limette, Minze, Soda</i>	0,33l 0,40l	5,50
G29	Berry Smash <i>Frische Limette, Wildberry, Soda, Beeren</i>	0,33l 0,40l	6,90
G30	Passion Lemonade <i>Frische Passionsfrucht, Frische Limette Maracujasaft, Soda, Minze</i>	0,33l 0,40l	6,90
G31	Saigon's Classic <i>Frische Limette, Brauner Zucker, Minze Ginger Ale, Orangensaft</i>	0,33l 0,40l	6,90
G108	Green Garden <i>Frischgebrühter Grünte, Limettensaft, Holunderblütensirup, Soda</i>	0,33l 0,40l	6,90
G109	Lemongrass Ice Tea <i>Frisch gebrühter Zitronengras Grünte Rohrzuckern, Frische Limette</i>	0,33l 0,40l	6,90
G110	Yume Special <i>Frische Limette, Minze, Rohrzucker und Spezialität des Hauses</i>	0,33l 0,40l	7,90



G00 Ca Phe Sua Da

Vietnamesischer
Filterkaffee
mit Kondensmilch

5,90



Getränke

Warme Getränke

Kanne Tee 0,4L

G15	Jasmin Tee	4,90
G16	Sencha Grüntee	4,90
G17	Oolong Tee	4,90
G18	Rosen Honig Tee	4,90
G19	Hibiskusblüten Tee	4,90



Frischer Tee 0,4L

G20	Minze Tee	4,90
G21	Ingwer Tee	4,90
G22	Zitronen Tee	4,90

**auf Wunsch fische Tees auch kombinierbar + 0,50*

Kaffeespezialitäten



G23	Espresso	2,50
G24	Doppio Espresso	3,90
G25	Americano	3,00
G26	Capuccino*	3,90
G27	Latte Macchiato*	4,20

**auf Wunsch mit laktosefreier Milch o. Hafermilch +0,50*



Getränke

Alkoholische Getränke

Bier Veltins

G32	Veltins Fassbier	0,33l	3,90
G33	Veltins Fassbier	0,50l	5,50
G34	Maisels Weisse	0,50l	4,90
G35	Maisels Weisse alkoholfrei	0,50l	4,90



aus Japan

G36	Kirin	0,33l	4,20
G38	Asahi	0,33l	4,20
G66	Sake	0,20l	6,90
G200	Sapporo	0,33l	5,50
G203	Sake Dry	0,18l	10,90



Aperitif

G45	Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	0,30l	9,90
G46	Lillet Wildberry <i>Lillet Blanc, Beeren, Wildberry</i>	0,30l	9,90
G47	Campari Orangen/ Soda <i>Campari mit Orangensaft/ Soda</i>	0,30l	9,90
G61	Hugo <i>Holundersirup, Limette, Prosecco, Soda, Minze</i>	0,30l	9,90
G48	Kir Royal <i>Prosecco mit Grenadinen Sirup</i>	0,10l	7,90



Cocktails

G39	Mojito <i>Limetten, Minze Havana Club 3, Rohrzucker, Soda</i>	9,90
G40	Pina Colada <i>Kokosmilch, Sahne, Ananassaft, Weißer und Brauner Rum, Kokossirup</i>	10,90
G41	Mai Tai <i>Brauner und Weißer Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Limetten- und Orangensaft</i>	10,90
G42	Caipirinha <i>Cachaça, Soda, Rohrzucker, Limette</i>	9,90
G70	Moscow Mule <i>Wodka, Ginger Beer, frischer Ingwer und Gurke, Limettensaft</i>	10,90
G102	Saigon Mule <i>Reisschnaps und Ingwer mit einer Überraschung des Hauses</i>	9,90



Digestif 4cl

G53	Antica Formula 16,5%	5,50	G54	San Cosme Mezcal Blanco 40%	7,90
G201	Ruou Nep Moi	4,90	G55	Molinari Sambuca Extra 40%	3,50
G202	Pflaumenwein Choya	3,90			



Getränke

Hochprozentiges

G43	Glenmorangle 10Y 40%	4cl	7,90
	<i>Scotch</i>		
G44	Nikka from the Barrel 51,4%	4cl	11,90
	<i>Japan</i>		
G62	Suntory Hibiki Harmonie 43%	4cl	14,90
	<i>Japan</i>		
G49	Roku Gin 43%	4cl	6,90
	<i>Japan</i>		
G50	Tanqueray Special Dry Gin 47%	4cl	5,90
	<i>London Dry Gin</i>		
G51	Grey Goose 40%	4cl	7,90
	<i>France</i>		
G56	Don Papa Baroko 40%	4cl	5,90
	<i>Negros, Philippinen Rum</i>		
G57	Martell VSOP 40%	4cl	6,90
	<i>Cognac, France</i>		



Seckt & Champagner

G60	SCAVY & RAY 11%	0,10l	4,90
	<i>Prosecco Frizzante</i>		
G58	SCAVY & RAY	0,10l	5,90
	<i>Ice Prestige Spumante 10,5% Italien</i>		
G59	Flasche Laurent Perrier Brut 12,5%	0,75l	89,00
	<i>Frankreich, Champagner</i>		



Longdrinks

G103	Gin Tonic	0,30l	9,90
	<i>Bombay Sapphire, Tonic Water</i>		
G104	Gin Wildberry	0,30l	9,90
	<i>Bombay Sapphire, Wild Berry, Beeren</i>		
G105	Whisky Sour	0,10l	7,90
	<i>Whisky, Rohrzuckersirup, Limettensaft</i>		
G106	Cube Libre	0,30l	7,90
	<i>Havana Club 3, Cola, Frische Limetten</i>		
G107	Vodka Lemon	0,30l	7,90
	<i>Vodka, Bitter Lemon, Limetten</i>		
108	Weinschorle	0,40l	6,90
109	Weinschorle	0,20l	4,90



Getränke

Weine

- W0 SCAVI & RAY Ca'Scavi Lugana DOC** 0,10l 5,90
0,20l 8,90
Ein eleganter, frischer Weißwein mit feinen Zitrus- und Apfelnoten. Harmonisch am Gaumen mit sanfter Mineralität und ausgewogenem Abgang.
- W1 Riesling Qualitätswein trocken "M.P." DE** 0,10l 5,90
0,20l 6,90
Schon in der Nase betört dieser Riesling durch seine animierenden, feinfruchtigen Aromen von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, die mit leicht exotischen Noten und einer feinen mineralischen Kräuterigkeit zu einem komplexen Geschmackserlebnis werden.
- W2 Weißburgunder trocken - Pfannebecker** 0,10l 5,90
0,20l 7,90
Das Bouquet eröffnet sich mit kühlen fruchtigen Noten wie grünem Apfel und gelbem Pfirsich und wird untermalt von kräuterigen fast rauchigen Nuancen. Der Gaumen wird dominiert von spiritzigen gelben Früchten.
- W3 Floreado Sauvignon Blanc Cantina Andrian IT** 0,10l 5,90
0,20l 7,90
Intensiv fruchtig im Bukett, mit Nuancen von Holunderblüten, Stachelbeeren und reifen tropischen Früchten, im Geschmack angenehm, fein mit ausgewogener Säure und dichter Struktur, langanhaltend im Abgang.
- W4 Chablis Vieilles Vignes Domaine Louis Michel&Fils FR** 0,10l 7,90
0,20l 10,90
Duft: frisches Bouquet von saftigen Zitrusfrüchten, Grapefruit, Zitrone, weißem Pfirsich Blüten und Kräutern. Geschmack: am Gaumen deutlich mineralisch, fast steinig, mit viel Frische und lebhaftes Säure, die dem Wein Fülle und eine rassige Würze verleiht, exzellent ausgewogen mit feinem Nachhall von Zitrusfrüchten.
- W5 Branciforti dei Bordonaro Rosato IGT Terre Siciliane IT** 0,10l 5,90
0,20l 7,90
*Duft: aromatisches Bouquet von weißen Blüten (Weißdorn, Weinblüte), Zitrusfrüchten und Gewürzen.
Geschmack: deutlich mineralisch geprägt mit viel saftiger Fülle am Gau aromatisch erfrischend, mit feiner Würze und einem Hauch von Jod.*
- W6 Primitive Fantini IT** 0,10l 5,90
0,20l 7,90
Das wärme Klima und die Nähe zum Meer machen aus diesem Primitivo einen harmonischen, vollen und samtigen Wein mit intensivem Duft, dunkles Rubinrot mit violetten Tönen.
- W7 1924 Portweinfass Pinot Noir Delicato** 0,10l 6,90
Family Vineyards US 0,20l 10,90
1924 Port Barrel Aged Pinot Noir liefert reichhaltige Aromen von dunklen Beeren. Kakao, Gewürzen und Röstnoten der Eichenholzfässer. Dieser üppige Rotwein hat eine ausgewogene Säure mit geschmeidigen Tanninen und einen saftigen, anhaltenden Abgang.
- W8 Château Haut-Pontet Grand Cru FR** 0,10l 6,90
0,20l 10,90
Farbe: attraktives. Glänzendes Kirsch-bis Purpurrot Duft: im Bouquet verschmelzen fruchtige Aromen von Schattenmorellen, Waldbeeren (Schwarzennissbeeren, Brombeeren) und Pflaumen mit feinen Noten von Unterheld Gewürzen Geschmack: weich und rund mit mittlerem Körper, saner tuche und feiner Würze. Elegant und ausgewogen mit präsentem dilexzellent integriertem Tannin.



Getränke

Weingut Hemmes

- | | | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| W09 | Rose Halbstrocken
<i>Durch eine besonders schonende Verarbeitung erhält dieser Rosa seine schöne Farbe. Er duftet nach Erdbeeren und frischen Früchten. Ein unkomplizierter und zugleich eleganter Begleiter für jedes Gericht.</i> | 0,10l | 5,90 |
| | | 0,20l | 7,90 |
| W10 | Grauburgunder trocken
<i>In der Nase besticht dieser Wein durch seine frischen Aromen von gelben Früchten und feinen Kräutern. Sein Volumen, die Struktur und der zugleich frische Abgang lassen sich perfekt zu Speisen mit Reis und Nudeln kombinieren.</i> | 0,10l | 5,90 |
| | | 0,20l | 7,90 |
| W11 | Scheurene trocken
<i>Elegant fruchtiges Bukett mit Aromen von Cassis und Zitrus strömen sofort aus dem Glas. Sein filigraner Körper und die mineralische Struktur harmonieren perfekt mit hellem Fisch und leichtem Sushi</i> | 0,10l | 5,90 |
| | | 0,20l | 7,90 |
| W12 | Riesling trocken
<i>Klarer frischer Back Pusich und Apfel gepaart mit einer leichten Spontanaromatik Unser Einstiegswein besticht durch seinen mineralen Geschmack und seine Frische im Abgang. Kombiniert mir eldfirem Speisen ergibt sich ein Geschmacksfeuerwerk.</i> | 0,10l | 5,90 |
| | | 0,20l | 7,90 |
| W13 | Riesling Kabinett
<i>Animierender würziger Duft mit dezenten Zitrusnoten und moderatem Alkohol. Durch den leichten Restzucker ergibt sich ein betörendes Spiel zwischen Süße und Säure. Der niedrige Alkohol lässt einen schönen Trinkfluss entstehen. Optimaler Begleiter für erfrischende süß-saure Gerichte.</i> | 0,10l | 5,90 |
| | | 0,20l | 7,90 |



Kruger Rumpf



- | | | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| W14 | Chardonnay Trocken
<i>Feine Fruchtaromen von Apfel und Birne, abgerundet mit einem Hauch Vanille. Unsere Weinexperten glauben, dass dieser deutsche Chardonnay-Wein die perfekte Ergänzung zu diesen Gerichten ist:</i>
Schweinefleisch
Reichhaltiger Fisch (Lachs, Thunfisch usw.)
Vegetarisch
Geflügel | 0,10l | 6,90 |
| | | 0,20l | 9,90 |
| W15 | Blanc de Noir
<i>Feine Beerendaromen mit zarter Würze und frischer Struktur. Ein charaktvoller Weißwein aus dunklen Trauben - ideal zu Geflügel und kräftigen Vorspeisen.</i> | 0,10l | 6,90 |
| | | 0,20l | 10,90 |



Sushi

NIGIRI (2 STK.)

301 Maguro (Thunfisch) D	5,90	308 Unagi (Süswasseraal) D,B	6,90
302 Sake Lachs) D	5,50	310 Inari (Tofutasche) F 🌱	5,00
303 Ebi (Garnele) B	5,50	311 Avocado (Avocado) D 🌱	4,50
304 Hotategai (Jakobsmuscheln) B	5,90	312 Ikura Gunkan (Lachskaviar) D	8,90
305 Hokigal (Tiefseemuscheln) B	5,50	313 Tobiko Gunkan (Fischrogen) D	6,90
306 Tai (Dorade) D	5,90	314 Rosé Sake (im Lachsmantel) D	7,50
307 Tako (octopus) N	5,50	315 Rosé Maguro (im Thunfischmantel) D	8,90



MAKI (6 STK.)

316 Teka Maki (Thunfisch) D	5,90
317 Sake (Lachs) D	5,50
318 Negi Teka (Spicy Thunfisch) B, D	6,50
319 Sake Avocado (Lachs & Avocado) D	5,90
320 Sake Ruccola (Lach & Rucola) D	5,90
321 Ebi Maki (Garnele) B	5,50
322 Unagi (Süswasseraal) D	5,90
323 Cali Maki (Surimi & Avocado) B	5,50
324 Avocado (Avocado) 🌱	4,50
325 Kappa Maki (Gurke) 🌱	4,50
326 Takwan (Eingelegter Rettich) 🌱	4,00
327 Kanpyo (Kürbisstreifen) 🌱	4,00
328 Mango (Mango) B 🌱	4,50



FINEST SUSHI AND PASTA MANUFACTURER

FUTO BIG MAKI (6 STK.)

329 Futo Maki	8,90
<i>Lachs, Avocado, Gurke & Fischkaviar. D</i>	
330 Futo Vegi Maki 🌱	6,90
<i>Avocado, Gurken, Kürbis & Rettich</i>	



Sushi

INSIDE OUT ROLLS (8 STK.)

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 331. Cali Tohiko Roll 9,90
<i>Surimi , Avocado, Fischkaviar. D</i> | 337 Tempura Roll 10,90
<i>Ebi Tempura, Avocado & Sesam. Unagi sauce. B</i> |
| 332 Hawaii Roll 10,90
<i>lachs , Avocado mit Fisshkaviar. B</i> | 338 Hot Spicy Salmon Roll 10,90
<i>Lachs in Chili sauce mit Avocado. D,B</i> |
| 333 Alaska Roll 9,90
<i>Lachs, Gurke mit Frischkäse. D</i> | 339 Hot Spicy Tuna Roll 11,90
<i>Thunfisch in Chili sauce mit Avocado. D</i> |
| 334 Sake Rucola Roll 10,90
<i>Lachs mit Rucola und Sesam. D</i> | 340 Maguro Inside Out Roll 10,90
<i>Thunfisch, Avocado, Tobico. K</i> |
| 335 Cali Sake Tobiko 10,90
<i>Lachs, Avocado, Gurke mit Tobiko. D</i> | 341 Ebi Roll 10,90
<i>Ebi Tempura, Mayonnaise mit Rucola und Sesam. E</i> |
| 336 Nori Vegi 8,90 
<i>Avocado, Gurke, Rucola und Sesam</i> | |



TEMPURA BIG ROLLS (6 STK.)



- | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 342 Salmon Roll 12,90
<i>Lachs, Avocado, Gurke mit Cream cheese. D</i> |
| 343 Fuji San Rol 12,90
<i>Garnele, Avocado, Gurke mit Cream cheese. B</i> |
| 344 Vegan Rol 10,90 
<i>Avocado, Kürbis, Rettich mit Rucola.</i> |
| 345 Chicken Roll 11,90
<i>Hähnchen, Avocado und Gurke.</i> |
| 346 Buddha Roll 10,90 
<i>Avocado, Tofu , Kampyo und Rucola.</i> |
| 346A Yume Roll 16,90
<i>Thunfisch, Lachs, Garnelen mit Creamchese, Avocado, Gurken.</i> |

TEMPURA MINI ROLLS (8 STK.)

- | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 347 Sake Roll 7,90
<i>lachs mit Spezialsoße. D</i> |
| 348 Spicy Roll 8,90
<i>spicy lachs oder thunfisch. D</i> |
| 349 Ebi Roll 8,00
<i>Garnelen in Spezialsoße. B</i> |
| 350 Kani Roll 7,50
<i>Surimi mit Japanischer Mayonnaise. G</i> |
| 351 Vegi Roll 6,90 
<i>Gurke oder Avocado</i> |



Sushi

SPECIAL ROLLS (8 STK.)

- 352 Thuc's Creation** **15,50**
Gegrillte Lachshaut mit Avocado, ummantelt mit Lachs. D
- 353 Lavi Roll** **11,90**
Rucola, Gurke, Kürbis, Cream cheese, Avocado und Tofumantel
- 354 Lala Roll** **12,90**
Avocado, Rucola, Gurke, ummantelt mit Lachs. D
- 355 Laqua Roll** **14,90**
Garnelen, Avocado, ummantelt mit Lachs. B, D
- 356 Lata Roll** **13,90**
Avocado, Rucola, Gurke im Thunfischmantel mit Spezialsoße.D
- 357 Laky Roll** **14,50**
Ebi tempura, Rucola, Cream cheese im Lachsmantel B,D
- 358 Kabuki Roll** **14,50**
Süßwasseraal, Lachs, Avocado, Gurke im Lachsmantel. B,D
- 359 Tempura Tuna** **15,90**
Ebi Tempura, Avocado, Cream cheese im Thunfischmantel mit Spezialsoße. B,D



- 360 Tempura Salmon** **15,90**
Ebi Tempura, Avocado, Cream cheese im Lachsmantel mit Spezialsoße. D,B
- 361 Dragon Roll** **16,90**
Ebi tempura, grüner Spargel, Cream cheese im Thunfisch Lachsmantel mit Spezialsoße. B, D
- 362 Taiko Roll** **14,50**
Ebi Tempura, Avocado, Gurke im Süßwasseraalmantel
- 403 Surf & Turf** **18,90**
Ebi Tempura, grüner Spargel, Creamcheese, ummantelt mit flambiertem Entrecote
- 404 Gohan** **19,90**
Pikantes Lachstatar, Mango, Avocado, Creamcheese, ummantelt mit flambiertem Lachs und hauchdünne Scheibe Limette



SASHIMI

- 364 Maguro Sashimi** **17,90**
6 Stk. Thunfisch auf Rettich. D
- 365 Sake Sashimi** **15,90**
6 Stk. Lachs auf Rettich.
- 366 The Red Sun** **25,00**
6 Stk. Lachs, 6 Stk. Thunfisch, Tobiko & Rettich. D
- 367 Nori Vegi** **25,90**
Gemischter roher Fisch auf Rettich. B,D

SUSHI SET

- M01. Kazuki** **11,90**
6 Tekka Maki, 6 Sake Maki, 6 Avocado Maki. D
- M02. Vegi Combo** **12,50**
6 Maki Avo/Kappa, 8 Vegi Inside Out und 3 Nigiri
- M03. Vegi Combo 2** **9,50**
18 Maki Vegi
- M04. Noriko** **17,00**
6 Maki, 4 Nigiri und 6 Futo Big Maki. D
- M05. Takao** **23,50**
Sashimi Lachs & Thunfisch, 3 Nigiri, 8 Inside Out und 6 Avocado Maki. B,D
- M06. Minako** **17,90**
6 Maki, 5 Nigiri, 8 Inside Out. B,D
- M07. Garden Green** **27,00**
Sashimi Lachs, Thunfisch, 6 Nigiri, 6 Sake Maki, 6 Futo Big Roll. B, D
- M08. Mikio** **21,50**
6 Nigiri, 8 Alaska, 6 Vegi Maki. B, D
- M09. Nikki** **22,50**
6 Sake Maki, 4 Nigiri, 8 Dragon roll. B, D
- M10. Sake** **14,50**
6 Sake Nigiri, 6 Sake Maki. D



Sushi

YUME SPECIAL ROLLS



S1

Yume Roll

15,90

*Ebi tempura, Grüne spargel,
Cream cheese, Avocado mantel*

S2

Yume Rainbow

17,90

*Ebi tempura, Cream cheese, Lachs mantel
Avocado und Thunfisch, Tobico*



S3

Yume Sashimi

45,00

*6 Lachs, 6 Thunfisch, 3 Jakobsmuscheln, 3
Tiefseemuscheln, 3 Dorade, 2 Lachsnigiri, 2
Thunnigiri, 2 Ebi Nigiri*



YUME ROSE

S4A

*Lachstatar oder
Thunfischtatar,
Schnittlauch,
Leichtscharf, Tobiko*

17,50

S4B

*Lachs tempura,
Avocado, Lachstatar,
Schnittlauch,
Leichtscharf, Tobiko*

17,50

S4C

17,50

*Thunfisch tempura,
Avocado, Lachstatar
oder Thunfischtatar,
Schnittlauch,
Leichtscharf, Tobiko*



Sushi

YUME SPECIAL ROLLS



S5

Yume for 2

6 Nigiri, 12 Makis, 8 Inside Out
8 Special Roll,
6 Tempura Big Roll
Sashimi aus Lachs & Thunfisch

62,90

S6

Yume for 3

3 Miso Suppen, 10 Nigiris
24 Makis, 8 Inside Out
8 Special Rolls, 6 Tempura Big
8 Tempura Mini
Sashimi aus Lachs & Thunfisch

84,90



S7

Chefs Choice (ab 4 Personen)

8 Inside Out
6 Tempura Big
8 Specials
Lassen Sie sich vom Sushimeister
verführen

28,90€/ Preis pro Person



Vorspeisen

V1

Edamame 

"Unreif geerntete Sojabohnen"
gedämpft, mit Meersalz garniert.

5,90



Krabbenchips ^B

2,90

V2

V3

Gỏi Cuốn Chay (2 stk.) 

Frisch gerollte Sommerrollen,
Reisnudeln mit Tofu und asiatischen
Kräutern, dazu Nước Mắm. A, F.

5,90



Gỏi Cuốn Tôm (2 stk.)

V4

Frisch gerollte Sommerrollen,
asiatischen Kräutern und dazu Nước Mắm.
B,D

6,90

*Nước mắm ist eine klassische, vietnamesische Vinaigrette, die gerne fürs Dippen von Frühlingsrollen verwendet wird, aber auch mit Salat oder Fleisch gut zusammengeht. Die Hauptzutat ist dabei die Fischsoße. Sie wird mit Limette, Zucker, Chili und Knoblauch verfeinert. Dadurch erhält sie ihren leichten, würzigen, süß-säuerlichen Geschmack und verleiht dem Gericht eine besondere Frische.



Vorspeisen

V5

Chả Giò Thịt (2 stk.)

Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehack, Karotten, Morcheln und Glasnudeln, dazu Nước mắm. A,D.

6,90



Chả Giò Chay (2 stk.)



V6

Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Lauch, dazu Nước mắm. A,D.

5,90

V7

Gyoza Chicken (5 stk.)

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch.

7,90



Gyoza Chay (5 stk.)



V8

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit versch. Gemüse.

6,90

YUMME
FINEST SUSHI AND PANASIAN KITCHEN



Vorspeisen

V9

Wakame Salat

Japanischer Algensalat auf Rettich, mit Sesam.

5,90



Ebi Tempura (2 stk.)

Kross gebackene Garnelen im Tempuramantel, dazu hausgemachte Süß Sauer Sauce. B

6,90

V10

V11

Yume Vorspeisenplatte

Gemischte Vorspeisen, Grill Spezialitäten und Reismudeln. B, D, N

15,90



YUME
FINEST SUSHI AND PANASIAN KITCHEN



Yakitori (3 stk.)

Gegrillte, in Yakitori Sauce, marinierte Hähnchenspieße.

8,90

V12



Vorspeisen

V13

Tako Karaage 9,90

Frittierte Oktopusstücke



Gyoza Duck (5 stk.) 7,90

V14

*Japanische Teigtaschen,
gefüllt mit Ente.*

V15

Gyoza Scampi (5 stk.) 8,50

*Japanische Teigtaschen,
gefüllt mit Garnelen.*



Kim Chi  7,90

V16

*Koreanisches Nationalgericht
- fermentiertes Gemüse mit
feuriger Würze.*

V17

Gỏi Mực 7,90

*Japan Salat Sesam
Bergsalat und wakame*



Vorspeisen

V17

Chicken Kaarage (5 stk.)

*Knusprig frittiertes Hähnchen
nach japanischer Art.*

8,90



Sake Tataki

*Flambierter Lachs
Sashimi in Miso Ponzu,
Wakame und Ikura*

16,90

401

402

Maguro Tataki

*Flambierter Thunfisch
Sashimi in Miso Ponzu,
Wakame und Ikura*

18,90



Salate

01

Gỏi Bò

7,90

Dünn geschnittene Rindersteakstreifen, auf einem Salatbett aus vietnamesischen Kräutern, mit Zitronengras, Chili und Erdnüssen garniert, leicht scharf. E



Gỏi Xoài

5,90

02

Jaromatischer Salat mit Mangostiften Chili und Basilikum, leicht schaf. B, D, E

03

Gỏi Gà

6,90

knackiger Salat mit Hähnchenbrust Fäden, Basilikum, Minze, Chili, Zwiebeln und Erdnüssen. E



Gỏi Tôm

7,90

05

Garnelen, Gurken, Karotten, Paprika in Salatdressing. B,E

YUMME
FINEST SUSHI AND PANASIAN KITCHEN



Suppen

06

Canh Chua Tôm 7,90

*Pikante, fruchtige Garnelensuppe mit Kokosmilch.
D, N, R*



Canh Chua Gà 6,90

Hähnchensuppe mit Kokosmilch, leicht scharf. C,G.

07

09

Canh Chua Cá Hồi 8,90

Lachssuppe mit Kokosmilch, leicht scharf



Soup Miso 5,90

Japanische Miso Suppe mit Tofu Würfeln Wakame und Frühlingszwiebeln. F

10



GEBRATENER REIS

CƠM RANG

- 101 Cơm Rang Gà** **12,90**
Gebratener Reis mit Hähnchenbrust und saisonalem Gemüse. C, 12
- 102 Cơm Rang Gà Giòn** **13,90**
Gebratener Reis mit knusprigem Hähnchenfleisch und saisonalem Gemüse. C
- 103 Cơm Rang Bò** **14,90**
Gebratener Reis mit Rindfleisch und saisonalem Gemüse. C, 12
- 104 Cơm Rang Vịt** **15,50**
Gebratener Reis mit knuspriger Ente und saisonalem Gemüse. C, 12
- 105 Cơm Rang Tôm** **17,90**
Gebratener Reis mit Garnelen und saisonalem Gemüse. C, 12



UDON GERICHTE CURRY SAUCE

- 106 Udon Curry Đỏ Gà** **14,90**
Udon nudeln in Curry soße mit Hähnchenbrust und saisonalem Gemüse. G
- 107 Udon Curry Đỏ Tofu** **13,90**
Udon nudeln in Curry soße mit Tofu und saisonalem Gemüse. G, F
- 108 Udon Curry Đỏ Bò** **15,90**
Udon nudeln in Curry soße mit gebratenem Rindfleisch und saisonalem Gemüse. G
- 109 Udon Curry Đỏ Vịt** **15,90**
Udon nudeln in Curry soße mit knuspriger Ente und saisonalem Gemüse. G
- 110 Udon Curry Đỏ Tôm** **19,90**
Udon nudeln in Curry soße mit Tofu und saisonalem Gemüse. G, F



Reis & Nudelgerichte

UDON GERICHTE MANGO SAUCE

111 Udon Mango Gà

Udon Nudeln in Mango Soße mit Hähnchenbrust und saisonalem Gemüse.

15,50

112 Udon Mango Tofu

Udon Nudeln in Mango Soße mit Tofu und saisonalem Gemüse. F

14,50

113 Udon Mango Bò

Udon Nudeln in Mango Soße mit fein geschnittenem Entrecote und saisonalem Gemüse.

16,50

114 Udon Mango Vịt

Udon Nudeln in Mango Soße mit knuspriger Ente und saisonalem Gemüse. C,12.

16,50

115 Udon Mango Tôm

Udon Nudeln in Mango Soße mit Garnelen und saisonalem Gemüse. C,G.

19,90



UDON GERICHTE TERIYAKI



116 Udon Teriyaki Gà

Gebratene Udon nudeln mit Hähnchenbrust und saisonalem Gemüse. 12.

15,50

117 Udon Teriyaki Tofu

Gebratene Udon nudeln mit Tofu und saisonalem Gemüse. F, L ,12.

14,50

118 Udon Teriyaki Bò

Gebratene Udon nudeln mit fein geschnittenem Entrecote und saisonalem Gemüse. 12.

16,50

119 Udon Teriyaki Vịt

Gebratene Udon nudeln mit knuspriger Ente und saisonalem Gemüse. C ,12.

16,50

120 Udon Teriyaki Tôm

Gebratene Udon nudeln mit Garnelen und saisonalem Gemüse. 12.

19,90

VEGETARISCH



100 Cơm Rang Chay

Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse. C, 12

11,90

125 Pho Xao Chay

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisonalem Gemüse

13,90

124 Udon Xao Chay

Gebraten Udon Nudeln mit frischem Saisonalem Gemüse

12,90



Reis & Nudelgerichte

Phở Xào

Gebratene Reisbandnudeln

121. Phở Xào Bò

Gebratene Reisbandnudeln mit
Steakstreifen und saisonalem
Gemüse. C, 12

16,90

122. Phở Xào Gà 14,90

Gebratene Reisbandnudeln mit
Hühnerfilet und saisonalem Gemüse.
C, 12

123. Phở Xào Tôm 19,90

Gebratene Reisbandnudeln mit
Riesengarnelen und saisonalem
Gemüse. C, 12



Pho Vietnameseisch

Traditionelle, vietnamesische
Suppe nach "Hà Nội" art.

11. Phở Bò

Kräftige Rinderbrühe* mit
Reisbandnudeln, dazu Scheibchen
vom Rind, mit Frühlingszwiebeln
und frischen, vietnamesischen
Kräutern garniert. A, B, D, 12

15,90

12. Phở Gà 14,90

aromatische Hühnerbrühe* mit
Reisbandnudeln, dazu
Scheibchen von der
Hühnerbrust, mit
Frühlingszwiebeln und
vietnamesischen Kräutern
garniert. A, B, D, 12

13. Phở Đặc Biệt 18,90

Kräftige Rinderbrühe* mit dem
Besten aus versch. Fleischsorten,
Garnelen A, B, D, 12

die Brühe wird durch langes Köcheln der gerösteten Kardamon, Sternanis, Zimt und Ingwer, erhält die Brühe Ihren einzigartigen intensiven Fleischgeschmack.

Bún Chả Giò

Reisfadengerichte



14. Bún Chả Giò Chay

Reisfadennudein mit knusprigen
Frühlingsrollen, dazu ein kleiner
Salat aus frischen Kräutern.
A, D, E, H, 12

13,90

15. Bún Chả Giò Bò

Reisfadennudeln mit knusprigen
Frühlingsrollen und mariniertem
Rindfleisch, dazu ein kleiner Salat
aus frischen Kräutern.
A, D, E, H, 12

17,90



16. Bún Bò Nam Bộ Reisfadengerichte

Reisfadennudeln mit scharf angebratenem Rindfleisch,
Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern und Nước Mắm.
A, D, E, H, 12.

15,90

- Auch bekannt als "Bún" wird im asiatischen Raum von lauwarmen Reisnudeln gesprochen
- Hier eignet sich die asiatische Vinaigrette am besten, lauwarmer Reisfadennudein mit einer heiß gebratenen Beilage muss man einfach mit Nước Mắm probieren



Spezialitäten

HÄHNCHEN

20. Gà Xốt Dầu Bếp

Gebratenes* Hühnerfilet mit versch.
Gemüse und Spezial Sauce nach Art des
Chefs.

13,90

15,90

21. Gà Xào Sả Ót

Gebratenes* Hühnerfilet mit
Zitronengras, Chili, Pak Choi und
frischem Gemüse, sehr scharf. 12

13,90

15,90

22. Gà Curry Đỏ

Gebratenes* Hühnerfilet mit rotem Curry,
Aubergine, grünen Bohnen, Zitronengras
und Kokosmilch, leicht scharf.. G

13,90

15,90

23. Gà Xốt Lạc

Gebratenes* Hühnerfilet mit grünen
Bohnen, Paprika, Basilikum in Kokosmilch
und Curry-Erdnussauce, leicht scharf. E, G

13,90

15,90

24. Gà Xốt Xoài

Gebratenes* Hühnerfilet mit
tropischen Früchten & Spezial-
Mango sauce. B, 12

13,90

15,90



25. Gà Xốt Chua Ngọt

Gebratenes* Hühnerfilet mit saisonalem
Gemüse, Ananas und Süß-Sauer-Sauce.
12

13,90

15,90

26. Gà Xốt Tiêu Đen

Gebratenes* Hühnerfilet mit Gemüse
und Spezialpeffersoße. 12

13,90

15,90

27. Gà Xốt Nhật Bản

Gebratenes* Hühnerfilet mit
Gemüse, Knoblauch und Teriyaki
sauce.

13,90

15,90

**auf Wunsch gerne im knusprigen
Tonkatsu - Style.*

*Alle Hauptgerichte werden mit
Reis serviert*



Spezialitäten

RINDFLEISCH

30. Bò Xốt Dầu Bắp

19,90

Gegrilltes Entrecôte mit versch.
Gemüse und Spezial sauce nach Art
des Chefs.

31. Bò Xào Sả Ót 🌶️🌶️

17,90

Fein geschnittenes Entrecôte mit
Zitronengras, Chili, Pak, Choi und
frischem Gemüse, sehr schaf. 12

32. Bò Curry Đỏ 🌶️

17,90

Fein geschnittenes Entrecôte mit
rotem Curry, Peperoni, Auberginen,
grünen Bohnen, Zitronengras und
Kokosmilch, leicht scharf. G

33. Bò Xốt Lạc

17,90

Fein geschnittenes Entrecôte mit
Pak Choi, Paprika, Sellerie und
Zwiebeln in Curry-Erdnussauce. E,
G



34. Bò Xốt Xoài

19,90

Gegrilltes Entrecôte mit Pak Choi,
Paprika, Spargel, Sellerie und
Zwiebeln in Spezial Mango sauce.
B, 12

36. Bò Xốt Tiêu Đen 🌶️

19,90

Gegrilltes Entrecôte mit Sellerie,
Zwiebeln, Paprika, Pak Choi und
Pfeffersauce. 12

37. Bò Xốt Nhật Bản

19,90

Gegrilltes Entrecôte nach
japanischer Art mit Gemüse,
Knoblauch und Teriyaki sauce. 12



Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert



Spezialitäten

ENTE

40. Vịt Xốt Dầu Bếp

17,90

Knusprige Ente mit versch.
Gemüse und Spezia Sauce nach Art
des Chefs.

42. Vịt Curry Đỏ

17,90

Knusprige Ente in rotem Curry mit
versch. Gemüse, leicht scharf. G

43. Vịt Xốt Lạc

17,90

Knusprige Ente mit grünen Bohnen,
Paprika, Basilikum in Curry -
Erdnussauce, leicht scharf. E, G

44. Vịt Xốt Xoài

17,90

Knusprige Ente mit Zwiebeln,
Zucchini, Paprika, Pak Choi und
Mango sauce. B



45. Vịt Xốt Chua Ngọt

17,90

Knusprige Ente mit saisonalem
Gemüse, Ananas in Süß -
Sauersauce.

46. Vịt Xốt Tiêu Đen

17,90

Knusprige Ente mit Zwiebeln,
Zucchini, Paprika Pak Choi und
Pfeffersauce. 12

47. Vịt Xốt Nhật Bản

17,90

Knusprige Ente mit Zwiebeln,
Zucchini, Paprika, Pak Choi in
japanischer Teriyaki Sauce. B, 12

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert



Spezialitäten

GARLENEN

50. Tôm Xốt Dầu Bếp

19,90

Gegrillte Riesengarnelen mit versch. Gemüse und Spezial Sauce nach Art des Chef.

51. Tôm Xào Xả Ớt

19,90

Gebatene Riesengarnelen mit Zitronengras, Chilli, Pak Choi und frischem Gemüse, scharf.

52. Tôm Curry Đỏ

19,90

Gebatene Riesengarnelen mit rotem Curry, Peperoni, Auberginen, grünen Bohnen. G

54. Tôm Xốt Xoài

19,90

Gegrillte Riesengarnelen mit versch. Gemüse und Spezial Mango Sauce. B



56. Tôm Xốt Tiêu Đen

19,90

Gegrillte Riesengarnelen mit versch. Gemüse in Spezialpeffersauce. 12

57. Tôm Xốt Nhật Bản

19,90

Gegrillte Riesengarnelen mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in japanischer Teriyaki Sauce.

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert



Spezialitäten

GEGRILLTE LACHS UND THUNFISCH

72. Cá Hôi Curry 21,90

Gegrillte Lachsfilet* mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Pak Choi und Currysauce.

76. Cá Hôi Nướng Tiêu Đen 21,90

Gegrillte Lachsfilet* mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Pak Choi und Pfeffersauce.

77. Cá Hôi Nướng Xốt Nhật Bản 21,90

gegrillte Lachsfilet* mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Pak Choi in japanischer Teriyaki Sauce. B



**alle Gerichte mit gegrilltem Thunfischsteak 5€ Aufpreis.*

VEGETARISCH

82. Đậu Hũ Curry Đỏ 12,90

Tofu in rotem Curry mit Auberginen, Zwiebeln, Champignon, Zucchini und Kokosmilch leicht scharf. G, F

83. Đậu Hũ Xốt Lạc 12,90

Tofu in Kokos Erdnussauce mit Bohnen, Paprika und Basilikum, leicht scharf. E, G, F

86. Đậu Hũ Tiêu Đen 12,90

Tofu mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Pfeffersauce, scharf. B, F

87. Đậu Hũ Xốt Nhật Bản 12,90

Tofu mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Pak Choi in japanischer Teriyaki Sauce. B

88. Đậu Hũ Xốt Ma Lai 12,90

Tofu mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi und Spezial Ma Lai sauce, scharf. B, F, 12

89. Đậu Hũ Thập Cẩm 11,90

Tofu mit frischem Gemüse, scharf angebraten. F

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert



Beilagen

Beilagen:

- Gekochter Reis 2,50
- Gebratener Eierreis 4,50
- Udonnudeln 3,50
- Reisnudeln 3,50
- Extra Ingwer 2,00
- Extra Wasabi 2,00



Zusatzstoffe: 1 - Konservierungsstoffe, 2 - E 150 Farbstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Süßungsmittel, 5 - Stabilisatoren, 6 - Phenylalaninquelle, 8 - Phospat, 11 - Koffeinhaltig, 12 - Geschmacksverstärker, 16 - Säuerungsmittel, 17 - Krebtfleischimitat, 18 - E110, 19 - E322, 20 - E420, 21 - E511, 22 - E415, 23 - E202 Konservierungsmittel, 24 - E210 Konservierungsmittel, 25 - E621 Mononatriumglutamat, 26 - Konservierungsstoff E211

Allergene: A - Glutenhaltiges Getreide/Glutenhaltige Getreideerzeugnisse, B - Krebstiere/Krebstiere Erzeugnisse, C - Eier/Eiernerzeugnisse, D - Fisch/Fischerzeugnisse, E - Erdnüsse Erzeugnisse, F - Soja/Sojaerzeugnisse, G - Milch/Milcherzeugnisse einschl. Laktose, H - Schalenfrüchte/Schalenfrüchte Erzeugnisse, L - Sellerie/ Sellerie-erzeugnisse, K - Senf/Senferzeugnisse, M - Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse, N - Schwefeldioxide/Sulfite, P - Weichtiere/Weichtiere Zeugnis, S - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, A1 - Enthalt Weizen, A2 - Enthalt Roggen, A3 - Enthalt Gerste, A4 - Enthält Haferl, A5 - Enthält Dinkel, H1 - Enthält Mandeln, H2 - Enthält Haselnüsse, H3 - Enthält Walnüsse, H4 - Enthält Kaschunüsse, H5 - Enthält Pecannüsse, H6 - Enthält Paranüsse, H7 - Enthält Pistazien, H8 - Enthält Macadamianüsse.

- kann Spuren von Fisch, Erdnüssen, Sesamsamen, Gluten und Soja enthalten.



Dessert



201. Chuối Chiên 6,90
*Gebackene Bananen mit
Vanille Eis, Honig und Sesam*



202. Mochi Queen 7,90
Kokoscreme 3 stk.
Reisdessert gefüllt mit Kokoscreme



203. Mochi King 7,90
Matcha 3 stk.
*Reisdessert gefüllt mit
Matchacreme
E, G*



**204. Matcha
Ice Cream** 5,50
Grüntee Eis



205. Sesambällchen 6,90
(V) 3 stk
*Teigbällchen mit Sesam,
gefüllt mit roter Bohnenpaste*



206. Kokosbällchen 6,90
(V) 3 stk
*Bällchen mit Kokosfäden
umhüllt, gefüllt mit Kokosnuss.*



207. Mochi Mango 7,90
3 stk.
*Reisdessert gefüllt mit
Mangocreme*



208. Chefs Choice Desert
Variation an Nachspeisen zum teilen
6,90/ Person



Guten Appetit!



**Weberstrasse 77
60318 Frankfurt am Main**



+49 69 98959500



hikarian_frankfurt



hikarian68@gmail.com



NACHRICHT AN UNSERE GÄSTE

WIR WOLLEN, DASS SIE

Glücklich sind!

Wenn Sie mit Ihrem Besuch zufrieden sind, teilen Sie uns und anderen dies bitte mit und bewerten Sie Hikarian auf Google!

Wenn Sie mit Ihrem Erlebnis bei Hikarian nicht zufrieden sind, informieren Sie bitte umgehend Ihren Kellner, damit wir umgehend Maßnahmen ergreifen können, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch gut endet.

Vielen Dank für Ihren Besuch und wir hoffen, Sie bald wiederzusehen.

YUME
FINEST SUSHI AND PANASIAN KITCHEN
Ihr Hikarian Team

**Alle angegebenen Preise in Euro inkl: gesetzlicher MwSt.
Online-Tischreservierung**