

# WILLKOMMEN

PANASIA CUISINE & SUSHI RESTAURANT



**GOLDENES LAMLAM**

## ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag - Sonntag

11:30 - 14:30 Uhr 17:00 - 22:00 Uhr

Montag - Ruhetag

(außer an Feiertagen)

**Alle speisen auch zum Mitnehmen**

Kirchenstraße 11 - 91757 Treuchtlingen



0152 09438809



09142-2049936



Goldenes LamLam

**Inh. Hr. Doan**



Besuchen Sie Uns auch Online

**[www.goldenes-lamlam.de](http://www.goldenes-lamlam.de)**



# BUSINESS LUNCH CARD

Dienstag bis Samstag von 11:30 - 14:30 Uhr (Außer am Sonntag und Feiertag)  
Soße nach Wahl

- KA - Ga Xao Cari**<sup>G, 4</sup> (scharf) **9.90**  
Gebratene Hühnerfleisch mit marktfrischem Gemüse in roter Thai Curry soße.  
Dazu Salat und Jasmin Reis.
- KB - Ga Gion Xoai Dua**<sup>a</sup> **10.90**  
Knusprige Hühnerbrustfilet in Mangosoße, Ananas mit marktfrischem Gemüse  
Dazu Salat und Jasmin Reis.
- KC - Vit Hoisin**<sup>F, A</sup> **11.90**  
Knusprige Ente mit marktfrischem Gemüse in Hoisin soße.  
Dazu Salat und Jasmin Reis.
- KD - Bo Ngu Vi**<sup>4</sup> (scharf) **10.90**  
Rindfleisch gebraten in 5 Geschmäcke Soße mit marktfrischem Gemüse.  
Dazu Salat und Jasmin Reis.
- KE - Rau Dau Lac**<sup>F, A</sup> **9.90**  
Gebraten Tofu mit marktfrischem Gemüse in Erdnusssoße.  
Dazu Salat und Jasmin Reis.
- KG - Tom Curry Vietnam**<sup>G, B</sup> **12.90**  
Garnelen gebraten mit marktfrischem Gemüse in Vietnamesische  
Curry-Soße. Dazu Salat und Jasmin Reis.

## SUSHI

- S1**<sup>G, L</sup> **9.90**  
3 Kappa Maki, 3 Avocado Maki, 4 Kappa Philadelphia Maki I-O,  
4 Avocado Philadelphia Maki I-O
- S2**<sup>G, 1</sup> **11.90**  
8 Kappa Philadelphia Inside Out Maki I-O, 8 Avocado, Philadelphia Inside Out Maki I-O
- S3**<sup>D, L</sup> **11.90**  
6 Sake Maki, 8 Sakekawa Inside Out maki I-O
- S4**<sup>D, L, 1</sup> **11.90**  
3 Sake Maki, 3 maguro maki, 8 California Inside Out Maki I-O
- S5**<sup>D</sup> **12.90**  
2 Nigiri (sake, Maguro), 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki
- S6**<sup>1, B, D, L</sup> **13.90**  
2 Nigiri (sake, Ebi), 3 Sake Maki, 3 Maguro Maki, 8 California Inside Out Maki





# SUPPE

- 1. Sup Rau** <sup>4, F</sup> **4.90**  
Gemüsesuppe: Tofusuppe mit verschiedene Gemüse.  
Vegetable soup: Tofu soup with different Vegetable.
- 2. Sup Hoanh Thanh** <sup>4, A, B</sup> **5.50**  
Wantan suppe: Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und verschGemüse.  
Wonton soup: dumplings filled with shrimp, Chicken and different Vegetables.
- 3. Sup ga sua dua** <sup>4, G</sup> **5.50**  
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch und verschiedenen Gemüse.  
Coconut Milk Soup with Chicken and different Vegetables.
- 4. Sup tom sua dua** <sup>4, G, B</sup> **6.50**  
Kokosmilchsuppe mit Garnelen und Gemüse.  
Coconut Milk Soup with Shrimp and Vegetables.
- 5. Sup Nhat** <sup>4, F, D</sup>  
Misosuppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Lauchzwiebeln mit verschiedenen Auswahl:  
A - Tofu **5.50**      B - Lachs **6.50**  
Miso soup with Soybean Paste, Seaweed and Spring Onions with different Choices:  
A - Tofu **5.50**      B - Salmon **6.50**

# VORSPEISEN

- 6. Nem chay** <sup>A</sup> (6 Stück) **3.90**  
Vegetarische Frühlingsrollen mit Salat und Süßer Chili-Dip.  
Vegetarian Spring Roll with Salad and Sweet Chilli Dip.
- 7. Nem thit ga** (3 Stück) **5.90**  
Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse im Reisblatt, dazu salat und Süß-Sauer Limetten-Soße (Leicht scharf)  
Vietnamese Spring Rolls filled with Chicken and Vegetables in Rice Leaf, Salad and sweet and sour lime sauce.
- 8. Nem tom** <sup>B, L</sup> (3 Stück) **5.90**  
Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse im Reisblatt, dazu salat und Sesam-Mango Soße.  
Vietnamese Spring Rolls stuffed with Shrimp and Vegetables in Rice Leaf, Salad and Sesame mango sauce.
- 9. Wantan Chien Gion** <sup>A, B</sup> (5 Stück) **5.90**  
Knusprigen Wantan mit gehackten Garnelen und Hühnerfleisch im Blätterteig dazu Salat mit Sweet-Chili Dip  
Crispy Wantan with chopped Prawns and Chicken in Puff Pastry  
Salad with Sweet Chilli Dip
- 10. Tom Chien Gion** <sup>B, A, L</sup> (3 Stück) **5.90**  
Knusprigen Garnelen mit gebackenen Tempura, dazu Salat mit Sesam-Mango-Soße  
Crispy Prawns with baked Tempura and Salad with Sesame Mango sauce.

**Kombi-vor** <sup>B, A, L</sup> (6,7,8,9,10) **6.90**





11. **Ga xien sate** <sup>4, E, L</sup> (2 Stück)(leicht scharf) 6.90

Gegrillte Hühnerfleisch-spieße, dazu Salat mit Erdnusssoße  
Grilled Chicken Skewers and Salad with Peanut sauce.

12. **Ga xien Yakitori** <sup>L</sup> (3 Stück) 6.90

Hähnchenspieße, dazu Salat mit Sesam-und Teriyaki-sauce  
Chicken Skewers, Salad with Sesame and Teriyaki sauce.

13. **Ga xa ot** <sup>4</sup> (scharf) 6.90

Mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras, chili Limettenblätter,  
verfeinert mit Erdnuss, Röstzwiebeln und frischem salat und Koriander.  
Marinated Chicken with Lemon Grass, Chilli Lime leaves,  
refined with Peanut, Fried Onions and fresh Salad and Cilantro

14. **Banh Phong Tom** <sup>4, B</sup> 3.50

Krabbenchips mit Sweet-Chili Dip  
Crab Chips with Sweet Chili Dip

15. **Goi Cuon Chay** <sup>F, E</sup> 6.90

Frische Sommerrollen aus Reispapier gerollt, mit einer  
Blattsalat, Gurke, Karotten, Reismudeln, Minze und kori  
Dazu Salat und Hoisin Soße und Erdnuss.  
Fresh Summer Rolls rolled in Rice Paper, with a Filling of Tofu, Lettuce, Cucumber,  
Rice Noodles, Mnt and Coriander Serve with Salad and Hoisin sauce and Peanut.

16. **Goi Cuon Tom** <sup>B, C E, F</sup> 7.90

Frische Sommerrollen aus Reispapier gerollt, mit einer Füllung aus Garnelen,  
Blattsalat, Gurke, Ei, Karotten, Reismudeln, Minze und koriander Dazu Salat und  
Hoisin Soße und Erdnuss.

Fresh Summer Rolls rolled in Rice Paper, Filling with Shrimp, Lettuce, Cucumber,  
Rice Noodles, Mnt and Cilantro. Serve with Salad and Hoisin sauce, Peanut.

17. **Goi Cuon Ga** <sup>C</sup> 7.50

Frische Sommerrollen aus Reispapier gerollt mit einer Füllung aus Hühnerfleisch,  
Blattsalat, Gurke, Ei, Karotten, Reismudeln, Minze, koriander. Dazu Salat,  
Süß-sauer-Limette und Ingwer Soße (leicht scharf).

Fresh Summer Rolls of Rice Paper rolled with a Filling of chicken meat,  
Lettuce, Cucumber, Egg, carrot, Rice Noodle, Mint, Coriander.  
Saladn Sweet and Sour Lime and Ginger sauce.

18. **Gyoza (4 Stk)**

Gebratene Teigtaschen mit Teriyaki soße, Sesam und Salat

A - Hühnerfleisch 6.90

B - Vegetarisch 6.50

Stir fried dumplings with teriyaki sauce, sesame and salad (4 pcs)

A - Chicken 6.90

B - Vegetable 6.50

19. **Japanisch Kaisosalat** <sup>L</sup> 6.90

Mit Meersalgen und Sesame, dazu Salat mit Japanischen Dressing.

19b. **Edamame** 6.90

Ganze Schoten Sojabohnen mit Meersalz





# HAUPTGERICHTE

20. **Goi Mien Ga<sup>E</sup>** (leichtscharf) **14.90**  
 Lauwarme Glasnudeln mit Hühnerfleisch, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Erdnuss und Koriander. Dazu Salat und Süß sauer Limetten Ingwer Soße.

21. **Goi Mien Tom<sup>B, E</sup>** (scharf) **17.90**  
 Lauwarme Glasnudeln mit Garnele, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Erdnuss, Koriander. Dazu Salat und Süß sauer Limetten Ingwer Soße.  
 Glass Noodles with Shrimp, Red Onions, Fried Onions, Peanut, Coriander Salad with Sweet Sour Lime Ginger Sauce

22. **Bun Bo Nam Bo<sup>E</sup>** (Leichtscharf) **15.90**  
 Lauwarme Reisnudeln mit gebratenen Rindfleisch Dazu Salat, Sojasprossen, Minze, Koriander. Erdnuss, eingelegtes Süß-sauer-Gemüse und chili-Limetten-Soße.  
 Rice Noodles with Roast Beef, Salad, Bean Sprouts, Coriander, Mint, Peanut, Pickled Sweet and Sour Vegetables and Chili-Lime sauce

23. **Bun Nem<sup>B</sup>**  
 Lauwarme Reisnudeln mit Salat, Sojasprossen, Koriander, Minze, Erdnuss, eingelegtes Süß-sauer-Gemüse und chili-Limetten-Soße.  
**Mit verschiedener Auswahl:**

A - Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch **15.90**

B - Frühlingsrollen mit Garnelen **15.90**

C - Frühlingsrollen Vegetarische **14.90**

Rice Noodles with Salad Bean Sprouts, Coriander, Mint, Peanut, Pickled Sweet and Sour Vegetables and Chili-Lime sauce

**With different Choices:**

A - Chicken with spring rolls **15.90**

B - Spring rolls with shrimps **15.90**

C - Vegetarian Spring Roll **14.90**

24. **Bun Mang Vit<sup>4</sup>** **17.90**  
 Reisnudelsuppe serviert mit gebratener Entebrust, Jungen Bambusstreif, Sojasprossen, Koriander und Frühlingzwiebeln  
 Rice Noodles soup served with Roasted Duck Breast, young Bamboo Strips, Bean Sprouts, Coriander and Spring Onions

25. **Pho Dac Biet**  
 Traditionelle Reisbahnnideln Suppe nach Vietnamesischen Hausrezept mit Koriander, Frühlingzwiebeln und Sojasprossen in einer kräftigen Brühe aus Hühn- und Rindfleisch.  
**Mit verschiedener Auswahl:**

A - Hühnerfleisch **15.90**

B - Rindfleisch **16.90**

AB- Hühnerfleisch und Rindfleisch **16.90**

Traditional rice Noodles Soup to Vietnamese Home Recipe with Coriander, Spring Onions and Bean Sprouts in a Strong Broth of Chicken and Beef.

**With different Choices:**

A - Chicken **15.90**

B - Beef **16.90**

AB - Chicken and beef **16.90**





## 26. Mi Dac Biet<sup>4</sup>

Spezieller Teignudeln mit Pak Choi Gemüse, Sojasprossen, Frühlingzwiebeln, Koriander in einer kräftigen Suppe. Mit verschiedener Auswahl:

A - Hühnerfleisch	15.90
B - Rindfleisch	16.90
C - Knusprige Ente	17.90
D - Garnelen	17.90

Special dough Noodles with Pak choi vegetables, Bean Sprouts, Spring Onions, Coriander in a strong soup. With different choices:

A - Chicken	15.90
B - Beef	16.90
C - Crispy duck	17.90
D - Shrimp	17.90

## 27. Mien Ga<sup>L, 4</sup>

16.90

Glasnudelsuppe zubereitet mit Hühnerbrustscheiben, Gemüse, Sesamöl, Koriander, Frühlingzwiebeln.

Glass Noodles soup prepared with Chicken Breast Slices, Market Fresh vegetables, Sesame oil, Silantro, Spring Onions.

## 28. Mi Xao Dac Biet<sup>A, 4</sup>

12.90

Spezial gebratene Vietnamesische Nudeln, mit verschiedener Gemüse Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	14.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet	15.90
C - Knusprige Ente	16.90
D - Rindfleisch	15.90
E - Garnelen	17.90
G - Tofu	14.90

Special fried Vietnamese noodles, with different vegetables  
With different choices:

A - Fried chicken	14.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	15.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	16.90
D - Beef	15.90
E - Shrimp	17.90
G - Tofu	14.90

## 31. Sot Hoi Sin<sup>F</sup>

11.90

Jasmin Reis als Beilage im dunkel Hoisin mit marktfrischem Gemüse, dazu salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish in dark Hoisin with market fresh vegetables, with salad.  
With different choices:





### 32. Sot Lamlam <sup>4</sup> (scharf) 11.90

Jasmin Reis als Beilage in Soße 5 verschiedener Hausgemachten Geschmácke, mit marktfrischem Gemúse, Dazu Salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish in sauce 5 different homemade flavors, with market fresh vegetables, with salad. With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

### 33. Sot Xoai Dua 11.90

Jasmin Reis als Beilage in Mangosoße Ananas mit marktfrischem Gemúse, Dazu Salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish in mango sauce, Pineapple with market fresh vegetables, with salad. With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

### 34. Sot Xoai Cari <sup>G</sup> (leichtscharf) 11.90

Jasmin Reis als beilage, in Mango-Curry Soße mit marktfrischem Gemúse, Dazu salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish, in mango curry sauce with market fresh vegetables, With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90





### 35. Sot Lac <sup>E</sup>

11.90

Jasmin Reis als Beilage in Erdnusssoße mit marktfrischem Gemüse, Dazu Salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine Rice as a side dish in Peanut sauce with market fresh vegetables, with salad. With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

### 36. Sot Cari Do <sup>G, 4</sup> (scharf)

11.90

Jasmin Reis als Beilage in roter Thai Curry Soße mit marktfrischem und Asiatischem Gemüse, Dazu Salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish in red Thai curry sauce with market fresh and asian vegetables, with salad. With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

### 37. Sot Cari Vang <sup>G, 4</sup> (leichtscharf)

11.90

Jasmin Reis als Beilage in gelber Thai Curry Soße mit marktfrischem und Asiatischem Gemüse, Dazu Salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish, in yellow Thai curry sauce with market fresh and asian vegetables, with salad. With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90





### 38. Sot Cari Xanh<sup>G,4</sup> (leichtscharf) 11.90

Jasmin Reis als Beilage in Grüner Thai Curry Soße mit marktfrischem und Asiatischem Gemüse, dazu Salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish in green Thai curry sauce with market fresh and asian vegetables, with salad. With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

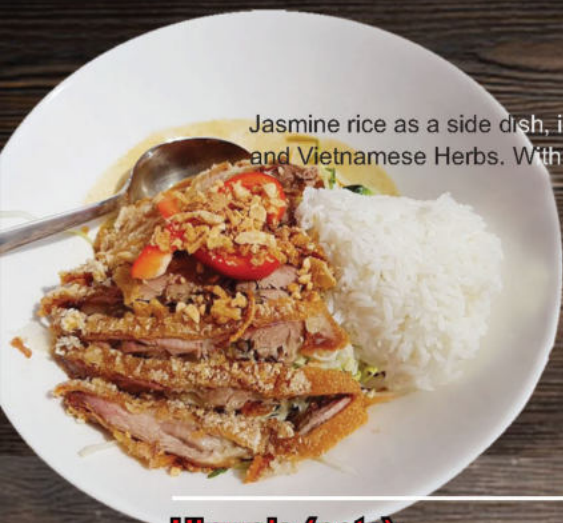
### 39. Sot Cari Vietnam<sup>G,4</sup> 11.90

Jasmin Reis als Beilage in Vietnam Curry soße mit marktfrischem Gemüse und Vietnamesische Kräutern. Dazu salat. Mit verschiedener Auswahl:

A - Gebraten Hühnerfleisch	13.90
B - Knusprige Hühnerbrustfilet <sup>A</sup>	14.90
C - Knusprige Ente <sup>A</sup>	15.90
D - Gebraten Rindfleisch	14.90
E - Gebraten Garnelen <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

Jasmine rice as a side dish, in Vietnam curry sauce with fresh vegetables, and Vietnamese Herbs. With salad. With different choices:

A - Fried chicken	13.90
B - Crispy chicken breast fillet <sup>A</sup>	14.90
C - Crunchy duck <sup>A</sup>	15.90
D - Fried beef	14.90
E - Fried shrimp <sup>B</sup>	17.90
G - Tofu <sup>F</sup>	13.90

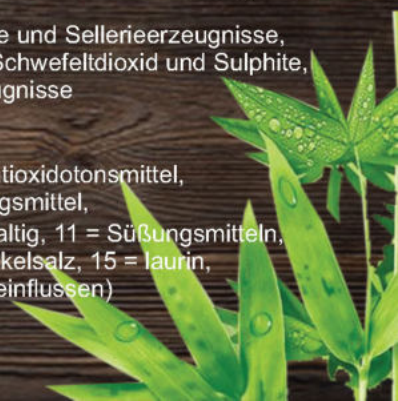


#### **Hinweis (note):**

Stand 04/2019 (gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste)  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

**Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fische und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f) Sojabohnen und sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte und schalenfruchterzeugnisse (Mandeln), l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k) Senf und Senferzeugnisse, l) Sesam und Sesamerzeugnisse, m) Schwefeldioxid und Sulphite, n) Lupinen und Lupinerzeugnisse, o) Weichtier und Weichtiererzeugnisse

**Zusatzstoff:** 1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidotonsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = schwefeldioxid, 6 = mit Schwörzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = Koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = Süßungsmitteln, 12 = enthält eine phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = laurin, 16 = Tratrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit vonKindern beeinflussen) 17 = mit Säverrungsmittel/n





# NACHTISCH

41. **Chuoï chien** <sup>A, E, L</sup> 5.50  
Gebackene Banane mit Honig, sesam gehackte Erdnüsse und Vanilleeis  
Baked Banana with honey, sesame chopped peanuts and vanilla ice cream
42. **Tao chien** <sup>A, E, L</sup> 5.50  
Gebackene Apfel mit Honig, sesam gehackte Erdnüsse und Vanilleeis  
Baked apple with honey, sesame chopped peanuts and vanilla ice cream
43. **Banh ran vung** <sup>G, L</sup> 5.90  
Sesambällchen gebacken mit Vanilleeis und Kokoscreme soße  
Sesame Balls baked with vanilla ice cream and coconut cream sauce
44. **Banh ran Dua** <sup>L</sup> 6.90  
Kokosbällchen gebacken mit Vanilleeis und Kokoscreme soße  
Coconut Balls baked with vanilla ice cream and coconut cream sauce
45. **Monchieis** <sup>G</sup> 6.90  
Japannische Eis in verschiedenen Sorten  
Japanese ice cream in different varieties

**Kombi-Nachtisch** <sup>A, L, E, G</sup> 6.50  
(41,42,43,44)



# SUSHI DON

111. **Sake Don** <sup>D, L</sup> 17.90  
Avocado, Lachs, Seetang, Dazu Teriyaki und Mayoneise auf Sushi-Reisbett
112. **Tekka Don** <sup>D, L</sup> 19.90  
Thunfish, Gurke, Seetang mit Teriyaki und Mayoneise auf Sushi-Reisbett
113. **Unagi Don** <sup>B, G, L</sup> 19.90  
Seeaal, Gurke, Seetang mit Teriyaki und Mayoneise auf Sushi-Reisbett
114. **Ebi Don** <sup>B, G, L</sup> 19.90  
Knusprig Garnelen, Seetang, Kaisosalat mit Teriyaki und Mayoneise auf Sushi-Reisbett





# SUSHI

## NIGIRI & GUNKAN (2 Stück)

50. Avocado	4.90
51. Nevada <sup>1, B</sup> (sushimi)	5.90
52. Tamago <sup>C</sup> (Eierstich)	4.90
53. Tako <sup>B</sup> (Oktopus / Octopus)	5.90
54. Sake <sup>D</sup> (Lachs / Salmon)	5.90
55. Maguro <sup>D</sup> (Thunfisch / Tuna)	7.90
56. Ebi <sup>B</sup> (Garnelen / Shrimp)	7.90
57. Unagi <sup>B</sup> (Aal / eel)	7.90
58. Gunkan Tobiko Orange <sup>1, D, C</sup>	8.90
59. Tofu <sup>f</sup>	4.90



## NORI MAKI (6 Stück)

60. Kappa (Gurke / Cucumber)	3.90
61. Avocado	4.50
62. Shinko <sup>1</sup> (Rettich / Radish)	4.50
63. Piman (Rot Paprika / Red Paprika)	4.50
64. Tamago <sup>C</sup> (Eierstich)	4.50
65. Nevada <sup>1, B</sup> (susimi)	5.50
66. Sake <sup>D</sup> (Lachs / Salmon)	5.50
67. Maguro <sup>D</sup> (Thunfisch / Tuna)	6.50
68. Ebi <sup>B</sup> (Garnelen / Shrimp)	7.50
69. Unagi <sup>B</sup> (Aal / eel)	7.50
70. Sakekawa <sup>D</sup> (knusprig Lachshaut / Crispy salmon skin)	5.50
71. Tuna <sup>D</sup> (gekocht thunfisch / cooked tuna)	6.50
72. Sake Cook <sup>D</sup> (Gebraten Lachs/ Cooki Salmon)	5.50



## TEMAKY

75. Alaska Temaki <sup>D</sup> Laschs Avocado, Gurke, Sesam / Salmon, Avocado, Cucumber, Sesame	7.90
76. California Temaki <sup>1, B</sup> Susimi, Avocado, Sesam	7.90
77. Boston Temaki <sup>D</sup> Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam / Tuna, Avocado, Cucumber, Sesame	8.90
78. Unagi Temaki <sup>B</sup> Flußal, Gurken, Sesam / River eel, Cucumber, Sesame	8.90
79. Ebi Temaki <sup>B</sup> Garnelen, Gurken, sesam / shrimp, cucumber, sesame	8.90





# SUSHI

## INSIDE OUT MAKI (8 STÜCK)

80. **Alaska Maki** <sup>D, L</sup> 8.50  
Lachs Avocado, Sesam Mantel / Salmon, Avocado, Sesame
81. **Salmon Maki** <sup>D, L, G</sup> 8.50  
Lachs Gurken, Frischkäse Sesam Mantel  
Salmon, cucumber, cream cheese, sesame
82. **Takekawa Maki** <sup>D, L</sup> 8.50  
Knusprige Lachshaut, Mayonnaise, Gurken, Sesam Mantel  
Crunchy Salmon Skin, Mayonnaise, Cucumbers, Sesame.
83. **Boston Maki** <sup>D, L</sup> 9.50  
Thunfisch, Avocado, Sesam Mantel / Tuna, Avocado, Sesame
84. **Atlantik Maki** <sup>D, L, G</sup> 9.50  
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Sesam Mantel  
Tuna, cucumber, cream cheese, sesame
85. **Tuna Maki** <sup>D, L, G</sup> 9.50  
Thunfisch Gekocht, Avocado, Gurke, Sesam Mantel  
Cooked tuna, avocado, cucumber, sesame
86. **Hot Salmon Maki** <sup>D, L, G</sup> 9.50  
Lachs, Gurken, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Chilisoße, Sesam Mantel  
Salmon, cucumber, Spring onions, mayonnaise, chili sauce, sesame
87. **Alaska Tobiko** <sup>D, C, 1</sup> 9.50  
Lachs Avocado, Tobiko Mantel / Salmon, Avocado, Tobiko
88. **Tori Karaage Maki** <sup>G, L</sup> 8.50  
Knusprig Hähnchen, Gurken, Mayonnaise, Sesam Mantel  
Crispy Chicken, Cucumber, Mayonnaise, Sesame
89. **California Maki** <sup>1, 2, B, L</sup> 8.50  
Susimi, Avocado, Sesam Mantel, Susimi, Avocado, Sesame
90. **California Tobiko** <sup>1, 2, B, C</sup> 9.50  
Susimi, Avocado, Tobiko Mantel
91. **Unakyu Maki** <sup>B, L</sup> 9.50  
Gegrillter Flußaal, Gurke, Sesam Mantel / Grilled River Eel, Cucumber, Sesame
92. **Ebi Maki** <sup>B, L, G</sup> 9.50  
Knusprig Garnelen, Gurken, Sesam Mantel / Crunchy Shrimp, Cucumbers, Sesame
93. **Avocado Philadelphia** <sup>G, L</sup> 8.50  
Avocado, Frischkäse, Sesam Mantel, / Avocado, Cream Cheese, Sesame
94. **Gurken Philadelphia** <sup>G, L</sup> 7.50  
Gurken, Frischkäse, Sesam Mantel / Cucumber, Cream Cheese, Sesame
95. **Kombi Philadelphia** <sup>G, L</sup> 8.50  
Avocado, Gurke, Rettich, Paprika, Frischkäse, Sesam Mantel  
Avocado, Cucumber, Radish, Red Paprika, Cream Cheese, Sesame
96. **Dragon Ebi-Lachs** <sup>D, B, L, G</sup> 15.90  
Knusprig Garnelen, Gurke, Frischkäse, Lachs Mantel, Sesam, Spezial Sauce  
Crispy shrimp, Cucumber, Cream Cheese, Salmon, Sesame, Special sauce
97. **Sakelala** <sup>D, L, G</sup> 8.50  
Gebraten Lachs Gurken Avocado Mayonnaise, Sesam Mantel  
Fried Salmon Cucumber Avocado Mayonnaise, Sesame

# TATAR

- 98a. **Sake Tatar** <sup>D, L, G</sup> 12.90  
Gehackter Lachs, Frühlingszwiebeln, Avocado, Sesam und Spezial Soße
- 98b. **Tuna Tatar** <sup>D, L, G</sup> 15.90  
Gehackter Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Avocado, Sesam, Spezial Soße





# FUTO (6St)



101. **Big Futo Maki** <sup>1, B, C</sup> 9.50  
Susimi, Verschiedenes Gemüse/ Susimi, Various Vegetables
102. **Veggie Futo Maki** 9.50  
Verschiedenes Gemüse Nach Saison / Different Vegetables to The Season
103. **Yakitory Futo Maki** <sup>A, G</sup> 9.50  
Knusprig Hähnchen, Mayonnaise, Avocado, Gurken  
Crispy Chicken, Mayonnaise, Avocado, Cucumbers
104. **Dragon Futo Maki** <sup>D</sup> 9.90  
Knusprig Lachshaut & Thunfischgekocht, Gurke, Mayonnaise, Frühlingzwiebeln  
Crispy Salmon Skin & Cooked Tuna, Cucumber, Mayonnaise, Spring Onions
105. **Spicy Tuna Futo Maki** <sup>D</sup> 9.90  
Thunfisch, Lauchzwiebeln, Avocado, Gurken, Mayonnaise, Chili  
Tuna, Spring Onions, Avocado, Cucumbers, Mayonnaise, Chili
106. **Sake Neva Futo** <sup>1, B, D</sup> 9.90  
Lachs Susimi, Avocado, Gurke,  
Salmon, Susimi, Avocado, Cucumber,

# SUSHI GEBACKEN UND PARNIERTE ROLL (6St)



- LB1. **Baked sake Roll** <sup>D, L, A, G</sup> 11.90  
Lachs, Avocado, Gurke, Sesam mit Frischkäse  
Salmon, Avocado, Cucumber, Sesame With Cream Cheese
- LB2. **Baked Tuna Roll** <sup>D, L, A, G</sup> 11.90  
Gekocht Thunfisch, Gurke mit Frischkäse  
Cooked Tuna, Cucumber With Cream Cheese
- LB3. **Baked Nevada Roll** <sup>D, L, A, G, 1</sup> 11.90  
Susimi, Avocado, Gurke Sesam mit Frischkäse  
Susimi, Avocado, Cucumber Sesame with Cream Cheese
- LB4. **Baked LamLam** <sup>D, L, A, G, 1</sup> 11.90  
Lachs, Susimi, Avocado, Gurke Sesam mit Frischkäse  
Salmon, Sushi, Avocado, Cucumber, Sesame With Cream Cheese
- LB5. **Baked Ebi Queen Roll** <sup>B, L, A, G</sup> 12.90  
Knusprig Garnelen, Avocado, Gurken Sesam mit Frischkäse  
Crunchy Shrimp, Avocado, Cucumber Sesame With Cream Cheese
- LB6. **Baked Yakitori Roll** <sup>A, G, L</sup> 11.90  
Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Sesam mit Frischkäse  
Chicken, Avocado, Cucumber, Sesame With Cream Cheese
- LB7. **Baked Sakekawa Roll** <sup>A, D, L, G</sup> 11.90  
Knusprig Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam mit Frischkäse  
Crispy Salmon Skin, Avocado, Cucumber, Sesame With Cream Cheese
- LB8. **Baked Vegi Roll** <sup>A, L, C</sup> 11.90  
Eierstich, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam  
Eierstich, Avocado, Cucumber, Radish, Sesame
- LB9. **Baked Ente Roll** <sup>A, L, C</sup> 12.90  
Ente Avocado, Gurke, Sesame mit Frischkäse  
Duck, Cucumber, Sesame With Cream Cheese



# SUSHI MENÜ

<b>LamLam-1</b> <sup>G, L</sup>	<b>13.90</b>
12 Verschiedene Vegetrische Maki, 4 Avocado Philadelphia I-O, 4 Gurken Philadelphia I-O	
<b>LamLam-2</b> <sup>G, L</sup>	<b>13.90</b>
8 Avocado Philadelphia I-O, 8 Gurken Phialdelphia I-O	
<b>LamLam-3</b> <sup>L, G</sup>	<b>13.90</b>
8 Gurken Philadelphia I-O, 8 Sakekawa I-O	
<b>LamLam-4</b> <sup>D</sup>	<b>13.90</b>
3 Gurken Maki, 3 Avocado Maki, 6 Lachs Maki, 6 Thunfisch Maki	
<b>LamLam-5</b> <sup>D</sup>	<b>15.90</b>
2 Nigiri Lachs, Thunfisch, 6 Lachs Maki, 6 Thunfisch Maki	
<b>LamLam-6</b> <sup>D, 1, B, L</sup>	<b>15.90</b>
6 Lachs Maki, 6 Thunfisch Maki, 8 California I-O	
<b>LamLam-7</b> <sup>D, 1, B, L</sup>	<b>15.90</b>
3 Avocado Maki, 3 Gurke Maki, 3 Lachs Maki, 3 Thunfisch Maki, 4 California I-O, 4 Alaska Tobiko I-O	
<b>LamLam-8</b> <sup>D</sup>	<b>15.90</b>
5 Nigiri Lachs, Thunfisch, Scampi, Oktopus, Eier, 6 Lachs Maki	
<b>LamLam-9</b> <sup>D</sup>	<b>18.90</b>
2 Nigiri Lachs, Kleine Lachs Sashimi, 6 Lachs Maki, 1 Alaska Temaki	
<b>LamLam-10</b> <sup>C, D, 1, B, L</sup>	<b>19.90</b>
3 Nigiri Lachs, Thunfisch, Scampi, 3 Lachs Maki, 3 Thunfisch Maki, 4 Alaska I-O, 4 California Tobiko I-O	
<b>LamLam-11</b> <sup>C, D, 1, B, L</sup>	<b>23.90</b>
8 Boston Maki I-O, 8 Alaska Maki I-O, 8 California Tobiko I-O	
<b>LamLam-12</b> <sup>C, D, 1, B, L</sup>	<b>49.90</b>
8 Verschiedene Nigiri, 3 Avocado Maki, 3 Gurken Maki, 3 Thunfisch Maki, 3 Lachs Maki 8 California Maki I-O, 6 Baked Sake Roll, 6 Sake Neva Futo	
<b>LamLam-13</b> <sup>C, D, 1, B, L</sup>	<b>59.90</b>
24 Verschiedene Maki, 8 California Tobiko I-O, 8 Sakekawa I-O, 6 Baked Ebi, 6 Dragon Futo, 8 Verschiedene Nigiri	

## LamLam - Surprise Menu

Täglich neue Kreationen von Sushi Meister  
besonders für Sie angerichtet

- Für 1 Pers	<b>24.90</b>
- Für 2 Pers	<b>49.50</b>

Daily new creations made especially  
for you by the sushi master

- For 1 Pers	<b>24.90</b>
- For 2 Pers	<b>49.50</b>

## SASHIMI

099. Lachs Sashimi <sup>D</sup>	<b>21.90</b>
100. Lachs und Thunfisch Sashimi <sup>D</sup>	<b>25.90</b>





# WARME GETRÄNKE

## TEE

<b>Green Jasmine</b> Grüner Tee mit Jasminblüten	3.50
<b>Wild Ginger</b> Frischer Ingwer, Minze mit Honig	4.90
<b>Lemongrass</b> Frischer Zitronengras, Limetten, Minze mit Honig	4.90
<b>Orange - Cinnamon</b> Frische Orange, zimt und Honig	4.90

## CAFÉ

<b>Café</b> <sup>9</sup>	2.50
<b>Café Sua Da</b> <sup>9, G</sup> Vietnamesische café mit süße Kondensmilch auf Eis	4.90
<b>Espresso</b> <sup>9</sup> Single/ Double	2.50 / 3.50
<b>Espresso Sua</b> <sup>9, G</sup> Vietnamesische Espresso mit süße Kondensmilch	3.50
<b>Cappuccino</b> <sup>9, G</sup>	2.80
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9, G</sup>	3.50

## BIERE

<b>Wettelsheimer Hell</b> 0.5 l	3.90
<b>Wettelsheimer Pils</b> 0.33 l	3.90
<b>Wettelsheimer Keller-Märzen</b> 0.5 l	3.90
<b>Alkoholfreies Bier</b> 0.5 l	3.90
<b>Alkoholfreies Weizen</b> 0.5 l	3.90
<b>Radler</b> 0.5 l	3.80
<b>Gutmann Hefe Weizen</b> 0.5 l	3.90
<b>Dunkel Hefe Weizen</b> 0.5 l	3.90
<b>Leichtes Weizen</b> 0.5 l	3.90
<b>Russ</b> 0.5 l	3.90
<b>Cola-Weizen</b> 0.5 l	3.90
<b>Singha Bier</b> 0.33 l	4.90
<b>Saigon Bier</b> 0.33 l	4.90



# GETRÄNKE

## Alkoholfreie

	0.2 l	0.4 l
Cola-Mix <sup>1,2,9</sup>	2.50	3.70
Zitronen Limonade	2.50	3.70
Orange Limonade <sup>1,2</sup>	2.50	3.70
Coca Cola <sup>1,2,9</sup>	2.50	3.70
Coca Cola Light <sup>1,2,9</sup>	2.50	3.70
Mineralwasser Classic	2.40	3.50
Mineralwasser Still	2.40	3.50
Mineralwasser Classic - Flasche 0.75 l		6.90
Mineralwasser Still - Flasche 0.75 l		6.90
Eistee Pfirsich	2.70	3.70
Apfelsaftschorle	2.70	3.80
Orangeensaftschorle	2.70	3.80
Johannisbeereschorle	2.70	3.90
Apfelsaft	2.90	4.20
Orangensaft	2.90	4.20
Johannisbeer	2.90	4.20
Traubenschorle	2.90	3.90
Mangoschorle	2.90	3.90
Maracujaschorle	2.90	3.90
Lycheeschorle	2.90	3.90
Guaveschorle	2.90	3.90
Mango Nektar	3.20	4.20
Maracuja Nektar	3.20	4.20
Lychee Nektar	3.20	4.20
Guave Nektar	3.20	4.20



# SHAKES

- Mango Lassi<sup>G</sup>** 7.50  
Mango, Kokosmilch, Vollmilch & Rohrzucker
- Nuoc Chanh Da** 7.50  
Hausgemachte frische Limettensaft, Soda & Rohrzucker auf eis
- Fresh Garden** 7.50  
Frische Ingwer, Minze, Limette, Soda, Saft & Rohrzucker auf Eis
- Erdbeer Mojilam** 7.50  
Erdbeere, Minze, Sirup & Rohrzucker auf Eis
- Himbeer Mojilam** 7.50  
Himbeer, Minze, Sirup & Rohrzucker auf Eis

# COCKTAILS

- Swimming Pool<sup>H</sup>** 8.50  
Rum, Wodka, Mandel Sirup, Ananas Saft
- Mai Tai<sup>H</sup>** 8.50  
Rum, Mandel Sirup, Line juice, Guave Saft
- Zombie** 8.50  
Bacardi rum, Grenadine, Holunde Sirup, Mango Saft
- Pina Colada** 8.50  
Bacardi rum, Coconut Cream, Kokos Sirup, Ananas Saft
- Coconutkiss** 8.00  
Coconut Cream, Kokos Sirup, Grenadine, Ananas Saft
- LamLam Cocktail** 8.50  
Rum, Gin, Licheewein, Lichisaft, Grenadine





# APERITIF

<b>Lyche</b> Prosecco auf Eis	0.3 l	<b>6.50</b>
<b>Guave</b> Prosecco auf Eis	0.3 l	<b>6.50</b>
<b>Mango</b> Prosecco auf Eis	0.3 l	<b>6.50</b>
<b>Hugo</b> Prosecco auf Eis	0.3 l	<b>6.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Orange und Prosecco auf Eis	0.3 l	<b>7.50</b>
<b>Campari</b> Bitter Orange	0.3 l	<b>6.50</b>
<b>Lyche Wein</b>	5 cl	<b>5.50</b>
<b>Flaumen Wein</b>	5 cl	<b>5.50</b>
<b>Sake (warm)</b>	5 cl	<b>5.50</b>

# WEIN

## Weiß

<b>Pino Grigio</b> trocken - Italien	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>
<b>Soave</b> trocken - Italien	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>
<b>Riesling</b> halbtrocken - Deutschland	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>
<b>Weinschorle</b>	0.25 l	<b>5.50 / 8.50</b>

## Rosé

<b>Chiaretto</b> trocken - Italien	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>
<b>Mazedo</b> lieblich - Italien	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>

## Rot

<b>Merlot</b> trocken - Italien	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>
<b>Chianti</b> trocken - Italien	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>
<b>Lambrusco</b> süß - Italien	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>
<b>Dornfelder</b> halbtrocken - Deutsch	0.25 l / Flasche	<b>5.90 / 21.90</b>

# SPIRITUOSEN

<b>Reisschnaps</b>	2 cl	<b>4.50</b>	<b>Kirschwasser</b>	2 cl	<b>4.50</b>
<b>Rosenschnaps</b>	2 cl	<b>4.50</b>	<b>Wodka</b>	2 cl	<b>4.50</b>
<b>Kräuterschnaps</b>	2 cl	<b>4.50</b>			
<b>Bambusschnaps</b>	2 cl	<b>4.50</b>	<b>Chivas Regal</b>	2 cl	<b>5.00</b>
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	<b>4.50</b>	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>4.50</b>
<b>Himbeergeist</b>	2 cl	<b>4.50</b>	<b>Ramazzotti</b>	4 cl	<b>5.00</b>