



Add: Koppenstr. 93, 10243 Berlin
Tel: 030 68996089

GAMDO Restaurant - vietnamesische Küche & Sushi

EINLEITUNG

Wir – das Familienrestaurant GAMDO – heißen Sie herzlich willkommen. Mit über zehn Jahren Erfahrung in der asiatischen Gastronomie und einer grenzenlosen Leidenschaft für die Küche Asiens möchten wir Ihnen eine warme, gemütliche Atmosphäre sowie köstliche, gesunde Gerichte bieten – zubereitet mit Herzblut und echter Liebe zum Handwerk.

Unsere Familie stammt aus dem Norden Vietnams – der Wiege der asiatischen Kochkunst. Seit unserer Kindheit sind wir mit Volksliedern, einfachen und gesunden Gerichten aufgewachsen, die von unseren Müttern und Großmüttern mit Liebe gekocht wurden. Diese Leidenschaft für gutes Essen wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Mit großer Hingabe möchten wir unsere liebsten Gerichte mit Ihnen, unseren geschätzten Gästen, teilen – und hoffen auf Ihre Unterstützung. Wir möchten die Traditionen unserer Vorfahren hier, in unserer zweiten Heimat, weiterleben lassen.

Die Bedeutung von GAMDO:

- „GAM“ bedeutet auf Vietnamesisch, immer Glück zu haben und ein Leben voller Frieden und Glück zu führen.
- „DO“ bedeutet, immer erfolgreich zu sein. Egal wie schwierig der Anfang ist, das Ende ist stets ein Erfolg und vollkommen erfüllt.
- GAMDO bedeutet im Ganzen: „Niemals aufgeben, immer bis zum Ende kämpfen.“

Wir möchten jedem Gast Zufriedenheit und ein glückliches Lächeln schenken.

Von Herzen danken wir Ihnen für Ihre Unterstützung.

Ihr GAMDO Team

VORSPEISE STARTER



1. SÚP CHUA CAY

Sauer-Scharf-Suppe mit Tamarinde, saisonalem Gemüse und frischen Kräutern.

Sour and spicy soup with tamarind, seasonal vegetables, and fresh herbs

A. Tofu 	5,50
B. Chicken	5,90
C. Garnelen / shrimp	6,50

2. SÚP VẪN THẪN

6,50

Teigtaschen-Suppe mit Garnelen – Hühnerbrust gefüllt, buntem Gemüse und frischenkräutern in herzhafter Kräuterbrühe.

Dumpling soup with shrimp and chicken breast filling, mixed vegetables, and fresh herbs in a hearty herb broth

3. SÚP SỮA DỪA

Kokosmilchsuppe mit saisonalem Gemüse und Thai-Basilikum.

Coconut milk soup with seasonal vegetables, and Thai basil

A. Tofu 	5,50
B. Chicken	5,90
C. Garnelen / shrimp	6,50



VORSPEISE

STARTER



4. BÁNH BAO (1 stk./1 pc.)

5,90

Gedämpfter vietnamesischer Hefekloß gefüllt mit buntem Gemüse und Glasnudeln.

Steamed Vietnamese yeast dumpling filled with mixed vegetables and glass noodles

5. EDAMAME

5,50

Gekochte und gesalzene grüne Sojabohnen

Boiled and salted green soybeans

6. GỎI CUỐN (2 Stk. / 2 pcs.)

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Paprika, Pfefferminzblättern und Erdnüssen, serviert mit Hoi-Sin Soße wahlweise mit:

Summer rolls filled with rice noodles, lettuce, cucumber, bell pepper, mint leaves, and peanuts, served with optional hoisin sauce:

A. Tofu 	5,50
B. Chicken	5,90
C. Garnelen / shrimp	6,50





VORSPEISE

STARTER



7. NEM RÁN MINI 4,90 (5 Stk. / 5 pcs.)

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-Chili-Sauce.

Mini spring rolls with vegetable filling and sweet chili sauce.

8. NEM RÁN HÀ NỘI 6,90 (2 Stk. / 2 pcs)

Frühlingsrollen gefüllt mit gehackten Garnelen - Hühnerbrust, Glasnudeln, Gemüse, serviert mit Salat und Süß-Chilli-Sauce.

Spring rolls filled with minced shrimp, chicken breast, glass noodles, and vegetables, served with salad and sweet chili sauce

9. HÁ CẢO TÔM ^E 6,90 (5 Stk. / 5 pcs)

Gedämpfte Teigtäschchen mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasoße.

Steamed dumplings with shrimp filling, served with soy sauce

10. TÔM CHIÊN ^{E, D} 6,90 GION (5 Stk. / 5 pcs)

Knusprige Garnelen im Panko Mantel, dazu Süß-Sauer-Soße.

Crunchy Panko coat-coated shrimp with sweet and sour sauce

11. WANTAN CHIÊN 6,50 (5 Stk. / 5 pcs.) ^{E, D}

Gebackene Teigtäschchen gefüllt mit Hühnerbrust - Garnelen, serviert mit Salat und Süß-Chili-Dip.

Baked dumplings filled with chicken breast and shrimp, served with salad and sweet chili dip.

12. BÁNH XÈO ^{E, D, L} 7,90

Knuspriger Pfannkuchen nach traditionell vietnamesischer Art mit Kokosmilch, Mungobohnen, Sojasprossen, Seitan und Tofu, serviert mit Hoisin-Soße und frischen Kräutern.

Crunchy pancake in traditional vietnamese style with coconut milk, mung beans, bean sprouts, seitan, and tofu, served with hoisin sauce and fresh herbs

13. AVOCADO 7,90 SALAT ^{D, B, L}


Frischer Salat mit Avocado, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Rucola, frischen Kräutern und Sesamsoße.

Fresh salad with avocado, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, arugula, fresh herbs, and sesame sauce

14. NỘM ĐU ĐỦ ^{B, M}

Grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander, Erdnüssen und veganem Dip.


Green papaya salad with carrots, coriander, peanuts, and vegan dip

A. Tofu 	7,9
B. Chicken	8,5

15. NỘM XOÀI ^{B, M, D}

Fruchtiger Mango-Salat mit Sojasprossen, verfeinert mit Erdnüssen Röstzwiebeln und hausgemachtem Dip.


Fruity mango salad with soybean sprouts, refined with peanuts, fried onions, homemade dip and:

A. Tofu 	7,9
B. Chicken	8,5

16. NỘM MIẾN ^{B, M, D}

Glasnudelsalat mit Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Röstzwiebeln, Erdnüssen und veganer Dip.

Glass noodle salad with iceberg lettuce, cucumbers, peppers, fried onions, peanuts and vegan dip.

A. Tofu 	7,9
B. Chicken	8,5



HAUPTGERICHTE

VEGGIE



19. PHỞ CHAY ^{D, M} 14,50

Spezielle Reisbandnudelsuppe mit Seitan, Tofu, Pilze, Gemüse und frischen Kräutern.

Special rice bouillon soup with seitan, tofu, mushrooms, vegetables and fresh herbs.

20. PHỞ CHUA CAY ^{D, M} 14,90

Leicht würzig-saure Reisbandnudelsuppe mit Seitan, Tofu, buntem Gemüse und frischen Kräutern.

Mildly spicy and sour rice vermicelli soup with seitan, tofu, colorful vegetables, and fresh herbs.

21. MIẾN CHUA CAY ^M 14,90

Mild-würzige Glasnudelsuppe mit Tofu, Pak-Choi und saisonalem Gemüse.

Mildly spicy glass noodle soup with tofu, pak choi, and seasonal vegetables.

22. PHỞ XÀO SEITAN ^{D, J, M} 14,50

Gebratene Reisbandnudeln mit Seitan, Tofu, Pak-Choi, Sellerie, saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

tir-fried rice vermicelli noodles with seitan, tofu, pak choi, celery, seasonal vegetables, roasted onions and fresh herbs.

23. MIẾN XÀO ^{D, J, M} 15,50

Gebratene Glasnudeln mit Seitan, Tofu, saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

Stir-fried glass noodles with seitan, tofu, seasonal vegetables, roasted onions and fresh herbs.



HAUPTGERICHTE

VEGGIE



24. BÚN SẢ ÓT ^{B, D, L, M} 13,50

Gegrillter mariniertes Tofu mit Zitronengras, Seitan und mildem Chili auf Reismudeln, dazu Salat, Erdnüsse, frische Kräuter und veganes Dressing.

Grilled marinated tofu with lemongrass, seitan, and mild chili on rice noodles, served with salad, peanuts, fresh herbs, and vegan dressing.

26. BÁNH CANH HẤP CHAY 14,50

Gedämpfte Udon- Nudeln mit Seitan, Tofu, Sellerie, versch. Gemüse, verfeinert mit Sojasoße und Koriander.

Steamed udon noodles with seitan, tofu, celery, various vegetables, refined with soy sauce and coriander.

25. UDON XÀO

Gebratene Udon- Nudeln mit Sojasoße, Sellerie versch. Gemüse und Koriander

Fried udon noodles with soy sauce, celery, various vegetables and coriander

T. Tofu Seitan **14,50**

H. Veganes Hühnchen **14,50**
/ vegan chicken

E. vegan Ente **14,50**
/ vegan duck

27. KOKOSCURRY SOSSE ^{D, L, M}

Rotes Curry in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.
Red curry in coconut milk with seasonal vegetables and jasmine rice.

T. Tofu Seitan **13,50**

H. Veganes Hühnchen **14,50**
/ vegan chicken

E :vegan Ente **14,50**

28. MANGO SOSSE

Mango-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.
Mango sauce in coconut milk with seasonal vegetables and jasmine rice.

T. Tofu Seitan **13,50**

H: Veganes Hühnchen **14,50**
/ vegan chicken

E : vegan Ente **14,50**

HAUPTGERICHTE

VEGGIE



29. ERDNUSS - SOSSE ^{B, D, L, M}

Erdnuss-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.

Peanut sauce in coconut milk with seasonal vegetables and jasmine rice.

T. Tofu Seitan **13,50**

H: Veganes Hühnchen **14,50**
/ vegan chicken

E : vegan Ente **14,50**

30. TERIYAKI SOSSE ^{D, M, J, L}

Hausgemachte Teriyaki Soße mit saisonalem Gemüse und Knoblauch, serviert mit Jasminreis.

Homemade teriyaki sauce with seasonal vegetables and garlic, served with jasmine rice.

T. Tofu Seitan **13,50**

H. veganes Hühnchen **14,50**
/ vegan chicken

E : vegan Ente **14,50**

31. CƠM ĐẬU SESAME ^{D, M, J, L} **15,90**

Tofu mit Sesam überbacken, saisonalem Gemüse und frischen Kräutern in dunkler Soße, serviert mit Jasminreis.

Tofu baked with sesame, seasonal vegetables, and fresh herbs in dark sauce, served with jasmine rice.

32. ĐẬU XÀO NẤM ^{B, D, L, M} **15,90**

Im Wok geschwenkter Tofu, Seitan, verschiedene Pilze, Cashewkerne, Knoblauch, Tomate Ingwer und frische Kräuter in dunkler Soße, serviert mit Jasminreis.

Stir-fried tofu, seitan, assorted mushrooms, cashew nuts, garlic, tomato, ginger, and fresh herbs in dark sauce, served with jasmine rice.

33. CHẢ CÁ ^{D, L, M} **17,50**

Herzhaft mariniertes Tofu mit Austernpilzen, umwickelt in Seetangblättern, Shiitake-Pilzen, Dill, Chili, abgerundet und Galgant, serviert mit Jasminreis.

Stir-fried tofu, seitan, assorted mushrooms, cashew nuts, garlic, tomato, ginger, and fresh herbs in dark sauce, served with jasmine rice.



PHỞ HÀ NỘI



HAUPTGERICHTE

GAMDO

40. PHỞ HÀ NỘI

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe aus gewürzte Brühe, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern und einen einzigartigen Geschmack:

A traditional Vietnamese flat rice noodle soup made from spiced broth, spring onions, refined with fresh Asian herbs and a unique taste:

- | | |
|----------------------------------|-------|
| A. Hühnerbrust / chicken breast | 12,90 |
| B. Rindfleisch / Beef | 14,90 |
| C. Knuspriger Ente / Crispy duck | 15,90 |

41. CANH WAN TAN ^{D,M} 14,90

Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit Hühnerbrust und Garnelen, verschiedene Gemüse, dazu Wantan-Nudeln in einer kräftigen Brühe mit frischen Kräutern.

Wonton dumplings filled with chicken breast and shrimp, various vegetables, with wonton noodles in a strong broth with fresh herbs.

42. BÚN BÒ NAM BỘ ^C 14,90

Gebratenes Rindfleisch mit Reisnudeln nach südvietnamesischer Art, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronengras frischem Salat und asiatischen Kräutern, serviert mit hausgemachter Fischsoße (mit Knoblauch und Chilli).

Roasted beef with rice noodles in the southern Vietnamese style, peanuts, fried onions, lemongrass, fresh salad, and Asian herbs, served with homemade fish sauce (with garlic and chilli).

43. BÚN TRỘN GÀ ^C 🌶️ 13.50

Mit Zitronengras mariniertes Hähnchen auf Reisnudelsalat und würzigem Dip aus hausgemachter Fischsoße und Limette. Verfeinert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und Kräutern. serviert mit hausgemachter Fischsoße (mit Knoblauch und Chilli).

Chicken marinated with lemongrass on rice noodle salad and spicy dip made from homemade fish sauce and lime. Enhanced with fried onions, peanuts, and herbs. (with garlic and chilli).





RICHTE

44. MIẾN XÀO GÀ

14.50

Gebratene Glasnudeln mit Hühnerbrust, saisonalem Gemüse Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

Stir-fried glass noodles with seasonal vegetables, roasted onions and fresh herbs, with chicken breast.

45. UDON XÀO

Gebratene Udonnudeln, buntem Gemüse und Röstzwiebeln mit:

Stir-fried udon with seasonal vegetables, roasted onions, fresh herbs and:

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet /Crispy chicken breast fillet	13,90
C. Ente Kross /Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	15,90
E. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90

46. CƠM SỐT XOÀI

Mango-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse & Jasminreis.

Mango sauce in coconut milk with seasonal vegetables & jasmine rice.

A. Hühnerbrust / Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet / Crispy chicken breast fillet	15,90
C. Ente Kross / Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	16,90
E. Garnelen - 5 Stk. / Shrimp	16,90

47. CƠM SỐT LẠC^{B,M,D,L}

Erdnuss-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse & Jasminreis.

Peanut sauce in coconut milk with seasonal vegetables & fragrant rice.

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet /Crispy chicken breast fillet	13,90
C. Ente Kross /Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	15,90
E. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90



48. CƠM SỐT NÂU ^{D, J, M, L}

Dunkle Soße mit saisonalem Gemüse, Knoblauch & Jasminreis

Dark sauce with seasonal vegetables & fragrant rice.

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet /Crispy chicken breast fillet	13,90
C. Ente Kross /Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	15,90
E. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90

49. CƠM CA RI ĐỎ ^{D, M, L}

Rotes Curry in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.

*Red curry in coconut milk sauce with seasonal vegetables and fragrant rice.
(mildly spicy)*

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet /Crispy chicken breast fillet	13,90
C. Ente Kross /Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	15,90
E. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90

50. GÀ SẢ ÓT ^D

Sautierte Hühnerbrust mit Zitronengras, Knoblauch, Chili und buntem Gemüse in dunkler Soße, serviert mit Jasminreis.

Sautéed chicken breast with lemongrass, garlic, chili, and mixed vegetables in dark sauce, served with jasmine rice.

51. BÒ SẢ ÓT ^D

Gebratener Rindfleisch mit Zitronengras, Knoblauch, Chili und saisonalem Gemüse in hausgemachter Soße und Jasminreis.

Stir-fried beef with lemongrass, garlic, chili, and seasonal vegetables in homemade sauce, served with jasmine rice.

52. BÁNH CANH HẤP

Gedämpfte Udon- Nudeln mit Sellerie, versch. Gemüse, verfeinert mit Sojasoße und Koriander.

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Rindfleisch / Beef	15,90
C. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90



GAMDO SPECIAL

60. CA LACHS NUONG ^C

19,90

Gegrilltes Lachsfilet . Jasminreis Beilage mit verschiedenem Saisongemüse gebraten in Teriyaki-Soße.

grilled salmon fillet. Jasmine rice garnish with various seasonal, vegetables, with teriyaki sauce

61. TÔM MỰC XÀO ĐẶC BIỆT ^E

19,90

Auswahl edler Garnelen und Tintenfisch, fein gebraten mit Sellerie, Frühlingszwiebeln und Tomaten in aromatischer Teriyaki-Sauce. Serviert mit duftendem Jasminreis.

Selection of premium prawns and squid, delicately stir-fried with celery, spring onions and tomatoes in a fragrant teriyaki sauce. Served with aromatic jasmine rice.



FÜR KINDER



70. KHOAI CHIÊN

7,90

Pommes frites und Ketchup

71. KHOAI LANG CHIÊN

Süßkartoffel und Ketchup mit

A. Knuspriger Hühnerbrust / chicken breast

9,90

B. Garnelen 5 Stk. / Shrimp

10,90

C. mix Hühnerbrust und Garnelen
/ chicken breast & shrimp

12,90

BEILAGE

REIS / Rice

2,00

ENTE / Duck

7,00

REIS SUSHI

2,50

HÄHNCHEN / Chicken

5,00

NUDELN / Noodeln

2,50

GARNELEN / Shrimp

7,00

DESSERT

80. CHUỐI CHIÊN 6,90

Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Klebreis, serviert mit Kokosmilch, garniert mit Erdnüssen und Sesam.

Crispy deep-fried banana wrapped in sticky rice, served with coconut milk, garnished with peanuts and sesame.

81. SỮA DỪA NẾP CẨM 6,90

Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und Sesam.

Black glutinous rice with coconut milk and sesame.

82. XOÀI CHIÊN 6,90

Knusprig gebackene Mango, eingewickelt in Klebreis, serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.

Crispy deep-fried mango wrapped in sticky rice, served with coconut milk, peanuts, and sesame.

83. MOCHI MIX 6,50

Gemischtem Mochi (2 klein Stück/ 2 small pcs).
mixed

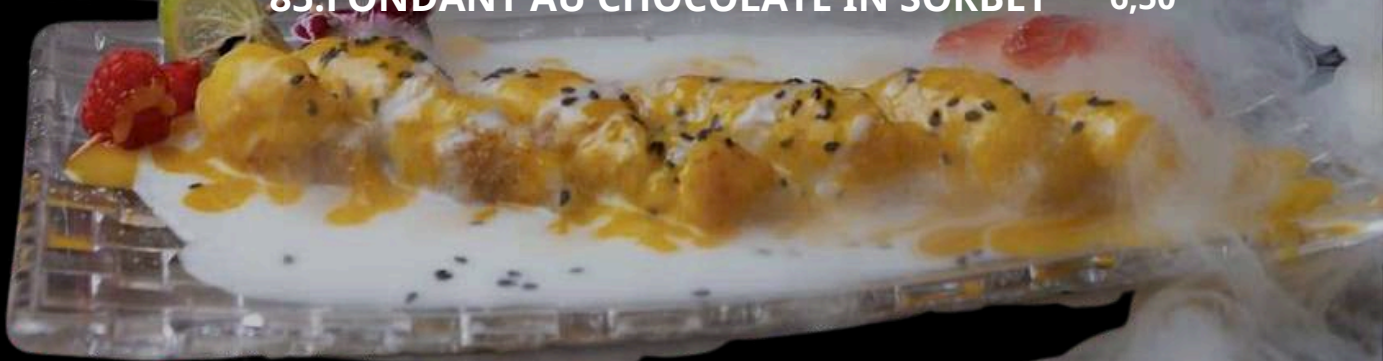
Mixed mochi (2 small pieces).

84. MATCHA EIS ^D 5,90

2 Kugels

2 pieces


85. FONDANT AU CHOCOLATE IN SORBET ^D 6,50



SUSHI



SUSHI VORSPEISEN

90. MISO SUPPE ^M  **5,50**

Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln.

Soup with soybean paste, seaweed, tofu and spring onions

91. MISO SAKE SUPPE ^{C, M} **6,20**

Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Lachs, Tofu und Frühlingszwiebeln

Soup with soybean paste, seaweed, tofu and spring onions

92. SEETANG SALAT ^L **5,50**

Eingelegter Seetangsalat mit Sesame.

Pickled seaweed salad with sesam.

93. LACHS SALAT ^{C, L, M} **9,90**

flambiertem Lachs mit Salat der Saison, Avocado, Rettich, Baby Tomaten, Sesam und Sushi Meister's soße.

flambeed Salmon with seasonal salad, avocado, radish, baby tomatoes, sesame and Sushi Meister's sauce.

94. TUNA SALAT ^{C, L, M} **9,90**

Flambiertem Thunfisch mit Salat der Saison, Avocado, Rettich, Baby Tomaten, Sesam und Sushi Meister's soße.

flambeed Tuna with seasonal salad, avocado, radish, baby tomatoes, sesame and Sushi Meister's sauce.

95. LACHS TATARE ^{C, M, L} **9,90**

Frische Lachs mit Avocado, Sesam, Tobiko und Sushi Meister's soße.

fresh salmon with seasonal salad, avocado, radish, baby tomatoes, sesame and Sushi Meister's sauce.

96. TUNA TATARE ^{C, M, L} **9,90**

Thunfisch mit Avocado, Tobiko, Sesam und Sushi Meister's Soße.

Tuna with avocado, salmon caviar, sesame and Sushi Meister's sauce.

97. AVOCADO PONZU -2 Stk- ^{C, M, L} **9,90**

1/2 flambierter Avocado mit flambierter Lachs und Thunfisch, Sesam und Sushi Meister's soße.

1/2 flambéed avocado with flambéed salmon and tuna, sesame and Sushi Meister's sauce.



TORTILLAS

100. SAKE (3 STK/3 PCS) ^{C, D, A, G} **6,50**

Lachs mit Tortilla und Chili- Mayonnaise soße.

Salmon with tortilla and chili mayonnaise sauce.

101. TUNA (3 STK/ 3 PCS) ^{A, C, D, G} **6,50**

Thunfisch mit Tortilla und Chili- Mayonnaise soße.

Tuna with tortilla and chili mayonnaise sauce.

102. AVOCADO (3 STK/3 PCS) ^{D, G}  **5,90**

Avocado mit Tortilla und Chili- Mayonnaise soße.

Avocado with tortilla and chili mayonnaise sauce.

103. TOFU (3 STK /3 PCS) ^{D, G}  **5,90**

Tofu mit Tortilla und Chili Mayonnaise soße.

Tofu with tortilla and chili mayonnaise sauce.



MAKI

(8 Stk.) 6,50

- 110. LACHS
- 111. LACH, AVOCADO
- 112. THUNFISCH
- 113. THUNFISCH, AVOCADO
- 114. GARNELEN
- 115. HÄHNCHEN
- 116. SURIMI

NIGIRI

(2 Stk.) 5,50

(Belag auf Reisballchen)

- 130. Avocado Nigiri
- 131. Lachs, Thunfisch
- 132. Lachs, Avocado
- 133. Thunfisch, Avocado

- 134. SAKE LACHS
- 135. MAGURO THUNFISCH
- 136. EBI
- 137. UNAGI AAL
- 138. OKTOPUS
- 139. NIGIRI SURIMI

VEGGIE MAKI 🌿

(8 Stk.) 5,50

- 120. AVOCADO
- 121. GURKE
- 122. AVOCADO, GURKE
- 123. MANGO
- 124. PAPRIKA

SASHIMI

- 140. SAKE LACHS (5 Stk.) 16,90
- 141. MAGURO 18,90
- THUNFISCH (5 Stk.)
- 142. MAGURO SAKE (10 Stk.) 28,90



INSIDE OUT ROLL

4 Stk. 5,90 / 8 Stk. 11,50

150. CALIFONIA

Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam
/ Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam

151. ALASKA

Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam
/ Salmon, avocado, fish roe, sesame

152. BOSTON

Thunfisch, Avocado, Fischrogen, Sesam
/ Tuna, avocado, fish roe, sesame

153. HÜHNER INSIDE OUT

Panierte Hühner, Gurke, Frischkäse und Rucola
/ Breaded chicken, cucumber, cream cheese and arugula

154. ENTE INSIDE OUT

Panierte Ente mit Gurke, Frischkäse und Rucola
/ Panierte Ente mit Gurke, Frischkäse und Rucola

155. GARNELE

Paniert Garnele, Gurke, Frischkäse und Sesam
/ Breaded shrimp, cucumber, cream cheese and sesame

VEGGIE INSIDE OUT ROLL

4 Stk. 5,50 / 8 Stk. 10,90

160. AVOCADO PHILA 🌿

Avocado, Frischkäse und Sesam
/ Avocado, cream cheese and sesame

161. KAPPA PHILA 🌿

Gurke, Frischkäse und Sesam
/ Cucumber, cream cheese and sesame

162. MANGO KAPPA 🌿

Mango, Gurke, Rucola
/ Mango, cucumber, rocket

163. PAPRIKA KAPPA 🌿

Paprika, Gurke, Sesam oder Rucola
/ Peppers, cucumber, sesame or arugula

164. AVOCADO KAPPA 🌿

Avocado, Gurke, Sesam & Frischkäse
/ Avocado, cucumber, sesame & cream cheese







MINI CRUNCHY ROLL

8 Stk. / 7,50

(Teriyaki, Chili Soße,
Mayonnaise)

170. MINI CRUNCHY ROLL MIT LACHS

/Salmon

171. MINI CRUNCHY ROLL MIT THUNFISCH

/Tuna

172. CRUNCHY ROLL MIT ENTE

/Duck

173. CRUNCHY ROLL MIT HÄHNCHEN

/Chicken

174. CRUNCHY ROLL MIT GARNELE

/Shrimp

175. MINI CRUNCHY ROLL MIT AVOCADO 🌿

/Avocado

176. MINI CRUNCHY MIT SPARGEL 🌿

/Avocado

BIG TEMPURA ROLL

6 Stk. 8,90 / 12 Stk. 15,90

(Teriyaki, Chili Soße,
Mayonnaise)

180. LACHS TEMPURA

Lachs, Avocado, Mango,
Frischkäse

/Salmon, avocado, mango, cream cheese

181. THUNFISCH TEMPURA

Thunfisch, Avocado, Mango,
Frischkäse

/Tuna, avocado, mango, cream cheese

182. GARNELE TEMPURA

Garnele, Avocado, Mango,
Frischkäse

/Shrimp, avocado, mango, cream cheese

183. HÄHNCHEN TEMPURA

Hähnchenfleisch, Avocado, Mango,
Frischkäse

/Chicken, avocado, mango, cream cheese

184. AVOCADO TEMPURA

Avocado, Mango, Frischkäse

/Avocado, mango, cream cheese



SPECIAL ROLL

8 Stk. / 14,90

(Teriyaki, Chili Soße, Mayonnaise)

190. GREEN VALLEY

Out: Avocado

In: Gurke, Avocado, Mango

/Out: avocado

/In: cucumber, avocado, mango

191. SALMON QUEEN

Out: flambierter Lachs

In: Garnele, Gurke, Avocado

/Out: flambeed salmon

/In: shrimp, cucumber, avocado

192. RAINBOW ROLL

Out: Lachs, Thunfisch, Aal

In: Gurke, Avocado, Ebi

/Out: salmon, tuna, eel

/In: cucumber, avocado, ebi

193. TUNA KING

Out: flambierter Thunfisch,

In: Avocado, Gurke, Frischkäse,
Surimi

/Out: flambeed tuna,

*/In: avocado, cucumber, cream
cheese, surimi*

194. DRAGON ROLL

Out: flambierter Aal,

In: Gehacktem Lachs, Avocado, Frischkäse

/Out: flambeed eel.

/In: Minced salmon, avocado, cream cheese

195. GAMDO ROLL

Out: Lachs

In: gegrillte Lachshaut, Avocado,
Frischkäse

/Out: salmon

/In: grilled salmon skin, avocado, cream cheese

196. LACHS - TATAR

Out: Gehacktem Lachs, Mayonnaise,
Chili, Lauchzwiebel

In: Avocado, Gurke, Surimi

*/Out: Minced salmon, mayonnaise, chili,
spring onion*

/In: Avocado, cucumber, surimi

197. THUNFISCH - TATAR

Out: Gehacktem Thunfisch,
Mayonnaise, Chili, Lauchzwiebel

In: Avocado, Gurke, Surimi

*/Out: Minced Tuna, mayonnaise, chili,
spring onion*

/In: Avocado, cucumber, surimi



BOWL

200. GAMDO BOWL

Sushi Reis mit Avocado, Gurke, Zuckermais, Eisbergsalat, Seetang Salat, Mini Tomaten, Rucola, Cocktailsoße, Sesamsoße, Teriyaki soße und nach Auswahl:

/Sushi rice with avocado, cucumber, sweet corn, iceberg lettuce, seaweed salad, mini tomatoes, rocket, cocktail sauce, sesame sauce, teriyaki sauce and your choice:

T. Tofu & Sesam überbacken /Tofu and sesame gratinated	13,90
H. knusprig Hähnchen /crispy chicken	14,90
L. Lachs /salmon:	14,90
T. Thunfisch /tuna	15,90
G. Gekochte Thunfisch /cooked Tuna	13,90
E. Ente /Duck	15,90



SUSHI MENU



SUSHI MENU

210. NIGIRI MENÜ - 6 STK. ^C 14,90

2.Stk. Lachs
2.Stk. Thunfisch
2.Stk. Avocado

211. MENÜ 1 15,90

8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Mango Maki
/8 pieces avocado maki, 8 pieces cucumber maki, 8 pieces mango maki

212. MENÜ 2 ^{C, D} 17,90

8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tekka Maki, 3 Nigiri: Ebi, Thunfisch, Lachs
/8 pieces Sake Maki, 8 pieces Tekka Maki, 3 Nigiri: Ebi, tuna, salmon

213. MENÜ 3 ^{C, E} 20,90

4 Stk. Boston I.O, 4 Stk. Alaska I.O
8 Stk. Lachs Avo Maki,
2 Stk. Nigiri Avocado
*/4 pieces Boston I.O, 4 pcs. Alaska I.O
/8 pieces salmon avo maki,
/2 pieces Nigiri Avocado*

214. MENÜ 4 ^{C, E} 22,90

8 Stk. Inside Out, panierte Garnelen, Flambierter Lachs, Cocktail
Soße, Avocado, Gurke
8 Stk. Thunfisch Avo Maki
2 Stk. Nigiri Ebi
*/8 pieces Inside Out, Breaded Shrimp, Flambeed salmon, cocktails,
avocado, cucumber
/8 pieces Tuna Avo Maki
/2 pieces Nigiri Ebi*



215. GAMDO FÜR 2 PERSONEN ^{C,D}

56,90

2 Stk. Miso Suppe oder Crunchy roll mit Avocado
8 Stk. Tekka Maki
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. panierte Garnelen, flambierter Thunfisch, Cocktailsoße mit Avocado, Gurke
3 Stk. gemischte Nigiri (Thunfisch, Aal, Avocado)
3 Stk. Sashimi Lachs

/2 pieces miso soup or crunchy roll with avocado -

/8 pieces Tekka Maki

/8 pieces Avocado Maki

/8 pieces salmon maki

/8 pieces of breaded shrimp, flambeed tuna, cocktail sauce with avocado, cucumber

/3 pieces mixed nigiri (tuna, eel, avocado) - 3 pieces Sashimi salmon

216. GAMDO FÜR 4 PERSONEN. ^{C,D}

85,90

4 Stk. Miso suppen oder Tempura Roll mit Hähnchen (12 Stk.)
8 Stk. Inside out Rainbow roll: Lachs, Thunfisch, Aal, Gurke, Avocado und Ebi
8 Stk. Avo I.O - 10 Stk. Crunchy roll mit Lachs
8 Stk. Tekka Maki - 8 Stk. Avo, Gurke Maki
6 Stk. gemischte Nigiri (Lachs, Thunfisch, Aal, Ebi, Oktopus, Avo)
Seetang Salat

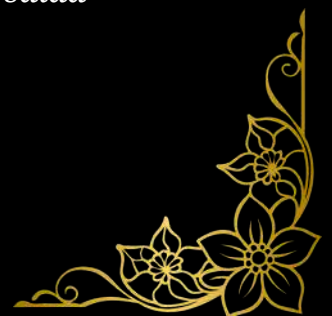
/4 pieces Miso soup or tempura roll with chicken (12 pcs.)

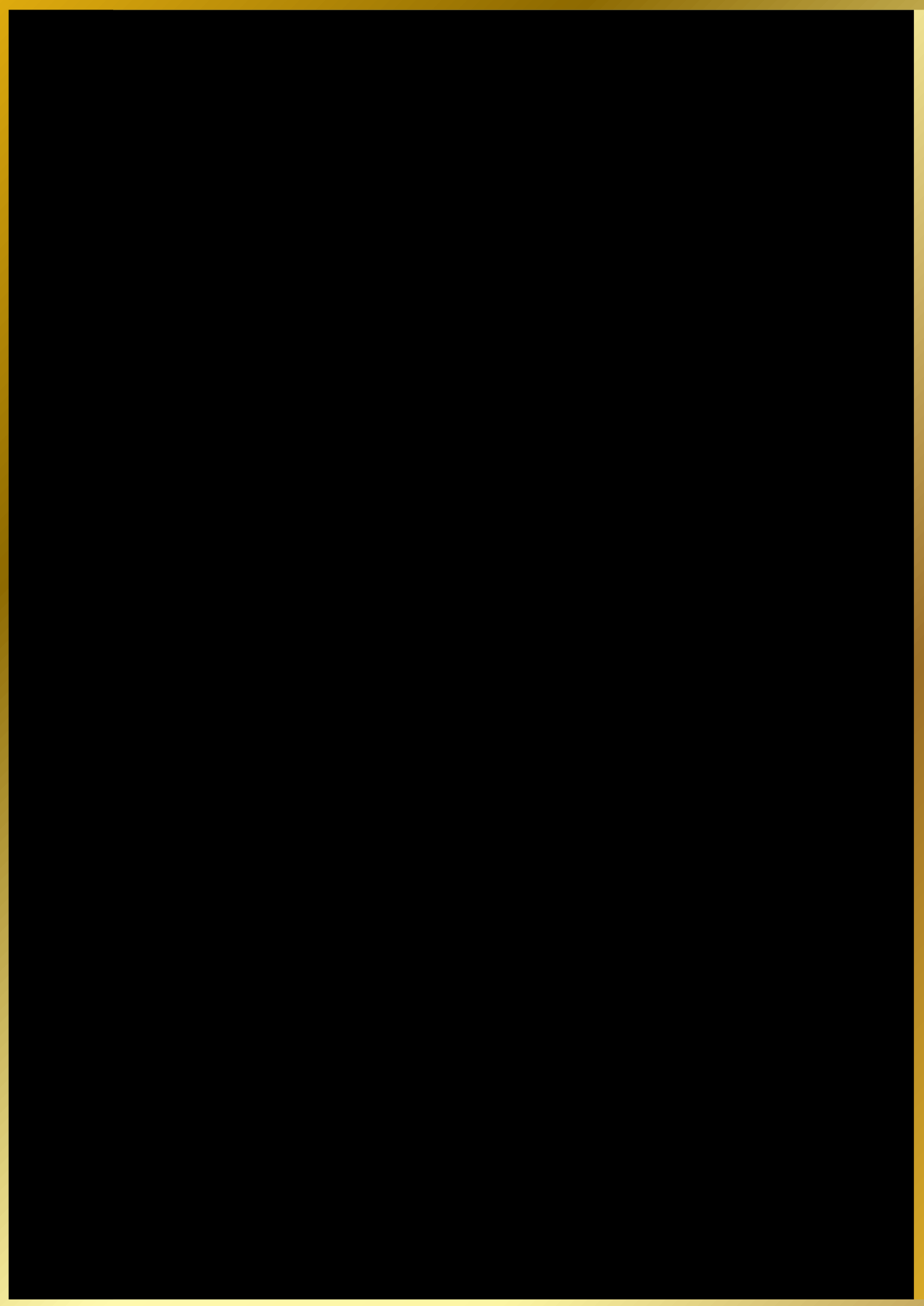
/8 pieces Inside out Rainbow roll: salmon, tuna, eel, cucumber,

/8 pieces Avocado and ebi Avo I.O - 10 pieces Crunchy roll with salmon

/8 pieces Tekka Maki - 8 Avo, cucumber maki

/6 pieces mixed nigiri (salmon, tuna, eel, ebi, octopus, avo) - Seaweed salad





GETRÄNKE/

DRINK





SOFTDRINKS

	FL. 0.25L	FL. 0.7L
300. WASSER El Puro < STILL >	2,6	5,9
301. WASSER El Puro< SPRITZIG >	2,6	5,9
	0,2L	0,4L
302. COLA	2,6	4,2
303. COLA LIGHT	2,6	4,2
304. FANTA	2,6	4,2
305. SPRITE	2,6	4,2
306. GINGER BEER Thomas Henry	2,9	4,5
307. GINGER ALE Thomas Henry	2,9	4,5
308. BITTER LEMON Thomas Henry	2,9	4,5
309. TONIC WASSER Thomas Henry	2,9	4,5

FRUCHTSÄFTE FRUIT JUICES

ALLE UNSER SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

310. ORANGEN Granini	3,2	4,8
311. APFEL Granini	3,2	4,8
312. MARACUJA-NEKTAR Granini	3,2	4,8
313. KIRCHE-NEKTAR Granini	3,2	4,8
314. BANANEN-NEKTAR Granini	3,2	4,8
315. ANANAS Granini	3,2	4,8
316. LYCHEE-FRUCHTSAFTGETRÄNK	3,2	4,8
318. MANGO-NEKTAR	3,2	4,8

VIETNAMESISCHE TEESPEZIALITÄTEN

*EINE KÖSTLICHE TEEREISE DURCH VIETNAM.
A DELICIOUS TEA JOURNEY THROUGH VIETNAM.*

320. TRA NHAI - JASMINTEE - JASMINE TEA 4,20

Aus besonders fein geschnittenen Blättern.
Made from finely chopped jasmine leaves.

321. TRA XANH - GRÜNER TEE - GREEN TEA 4,20

Mild, feinfruchtig und ausgeglichen.
Mild, fruity and balanced green tea.

322. TRA BAC HA - PFEFFERMINZTEE 4,20

Frischer Pfefferminztee mit Ingwer erfrischend im
Geschmack, gesüßt mit Honig.
Fresh peppermint tea with ginger refreshing in taste.

323. TRA GUNG - INGWERTEE - GINGER TEA 4,20

Frischer Ingwertee gesüßt mit Honig.
Fresh ginger tea with Honey.

324. TRA CAM GUNG 4,20

Frischer Ingwertee mit Orangen, Zitronengras und Honig.
Fresh ginger tea with orange, lemongrass and Honey.

325. TRA CHANH SA 4,20

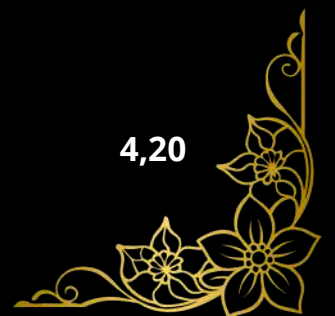
Zitronengrastees mit frischen Limetten, Ingwer und Honig
Lemongrass tea with ginger, fresh lime and Honey.

326. TRÀ TÁO ĐỎ 4,20

Roter Apfel Tee
Red apple tea

327. YUZU TEE 4,20

Tee auf Basis der japanischer Zitrone Yuzu
Tea based on the Japanese lemon Yuzu



KAFFEESPEZIALITÄTEN



330. CA PHE SUA

4,20

Kräftiger Kaffee mit einem Schuss Kondensmilch.

Strong coffee with vegan condensed milk.

331. CA PHE SUA DA

4,90

Vietnamesischer Kaffee auf Eis, mit einem Schuss vegane Kondensmilch.

Vietnamese coffee served with crush ice and vegan sweetened condensed milk.

332. ESPRESSO

3,20

Kräftig, dunkel gerösteter Kaffee.

Strong, dark roasted coffee.

333. CAPPUCHINO

3,80

334. LATTE MACHIATO

4,20

335. KAFFEE

3,50

SHAKES / LASSI

340. MANGO LASSI

5,90

Frische Mango, Kokosmilch
Fresh Mango, Coconut Milk

341. ERDBEER LASSI

5,90

Frische Erdbeeren, Kokosmilch
Fresh strawberry, coconut milk

342. ANANAS MINZE SHAKE

5,90

Frische Ananas, Minze und Ananassaft
Fresh pineapple, mint and pineapple juice

343 . MANGO - ORANGE LASSI

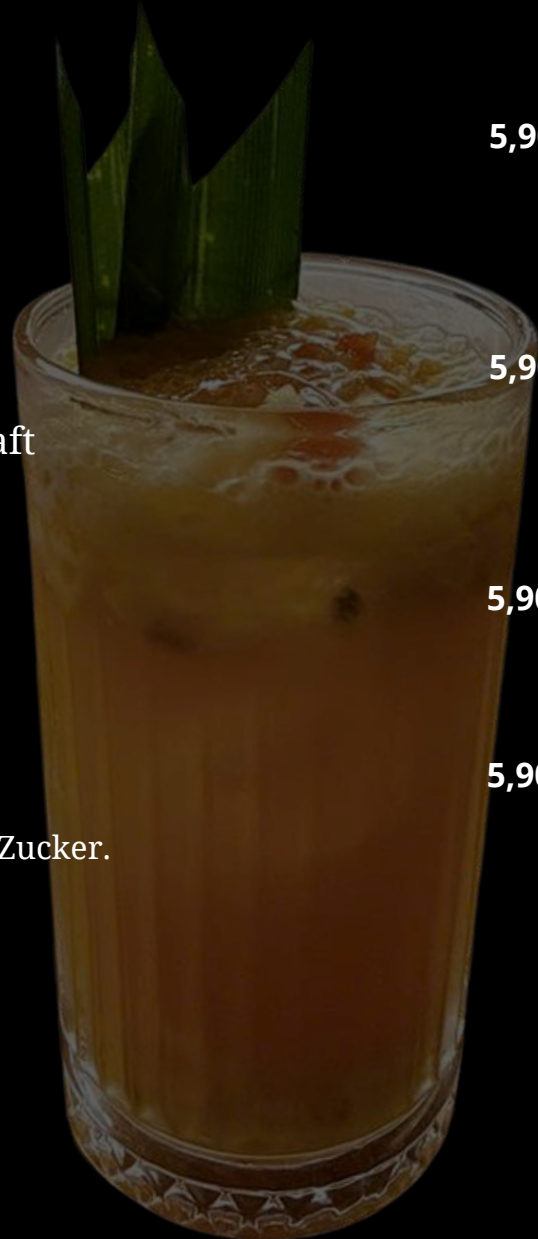
5,90

frisch Orange, Mango mit Kokosmilch.

344. AVOCADO LASSI

5,90

frisch Avocado mit Kokosmilch, Milch und Zucker.



HAUSGEMACHTEERFRISCHUNG

0.4l

350. NUOC CHANH ĐÁ 5,50

Kühle Eis Limonade mit frisch gepressten Limetten
Iced lemonade with freshly squeezed limes

351. CHANH SA ĐÁ 5,50

Eis Limonade mit Limetten und Zitronengras
Fresh iced lemonade with lime and lemongrass

352. CHANH SODA 5,50

Frische Limetten mit Inger, Minze und Soda
Limes with peppermint, ginger and soda.

353. KORIANDER LIMO 5,50

Frische Koriander, Ingwer, Ingwersirup, Lime Juice und Ginger Ale.
Fresh cilantro, ginger, ginger syrup, lime juice and ginger ale.

354. LYCHEE LIMO 5,50

Lychee Limonade mit Limetten, Sprite und LycheeSaft
Lychee lemonade with lime, sprite and lychee juice

HAUSGEMACHTEERFRISCHUNG

0.4l

355. HOLUNDER LIMO 5,50

Holunderblütenlimonade mit Limetten, Minze und Soda

Fresh pineapple, mint and pineapple juice

356. SUNRISE LIMO 5,50

frische Limetten mit Lycheesaft, Soda und Grenadine.

357. BLUE SKY 5,50

Frische Limetten mit Lycheesaft, Soda und Blue Curacao.

358. OM LIMO 5,90

Frische Orange mit Minze, Ingwer, Lime Juice, Ingwer Sirup und Ginger Ale.

Fresh orange with mint, ginger, lime juice, ginger syrup and ginger ale.

359. TRÀ ĐÁ - EISTEE 5,50

Jasmin grüner Tee, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel.

Jasmine green tea, limes, cane sugar, ice cubes.

358. RED WATER 5,90

Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Soda

Strawberry puree, lime, mint, soda.





BIER

	0.3L	0.5L
370. WARSTEINER VOM FASS	3,8	5,6
371. KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN		5,6
372. KÖNIG LUDWIG DUNKEL		5,3
373. KÖNIG LUDWIG KRISTAL		5,3
374. KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOFR		5,3
375. TIGER BEER	5,2	
376. ASAHI BEER JAPAN	5,2	

ALKOFR. COCKTAILS

380. LITTLE PRINCESS

6,50

Frische Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale und Honigmelonen Sirup.
Fresh lime, mint, pineapple juice, ginger ale and honeydew melon syrup.

381. COCONUT KISS

7,50

Grenadine, Kokossirup, vegane Sahne & Ananassaft
Grenadine, coconut syrup, cream & pineapple juice

382. LITTLE SUNRISE

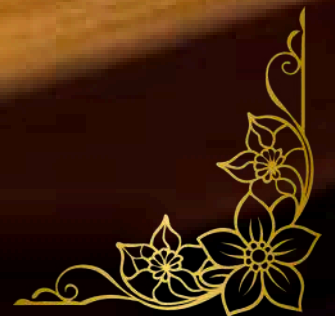
6,50

Orangensaft, Ananassaft, Lime Sirup und Grenadine.
Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Syrup, Grenadine.

383. GAMDO

7.50

Frische Limetten, Jasmin tee, Minze, Apfelsaft und Honigmelonen Sirup
Fresh limes, jasmine tea, mint, apple juice and honeydew melon syrup



COCKTAILS

390. MOSCOW MULE 7,50

Wodka, Ginger Beer, Lime Juice, Gurke, Minze

Vodka, gingerbeer, lime juice, cucumber, mint

391. MOJITO 7,50

Havana Club, Limetten, frische Minze, Tonic Water, Rohrzucker

Havana Club, lime, fresh mint, tonic water, cane sugar

392. SEX ON THE BEACH 7,90

Wodka, Pfirsichlikör, Orange, Ananas Saft, Lime Juice, Grenadine

Vodka, peach liqueur, orange, pineapple juice, lime juice, grenadine

393. PINA COLADA 7,90

Havana Club, Kokosnusssirup, Ananassaft, Zitronen, vegane Sahne

Havana club, coconut syrup, pineapple juice, lemon, vegan cream

394. LYCHEE CAIPIRINHA 7,50

Cachaça, Limette, Rohrzucker, Soda, Lycheesaft

Cachaça, lime, cane sugar, soda, lychee juice

396. MAITAI CLASSIC 7,90

Pompeio, Havana, Orangensaft, Ananassaft, Mandelsirup

Pampeio, havana, orange juice, pineapple juice, almond syrup

COCKTAILS

398. BLUE LONG ISLAND

7,90

Blue Curacao, Wodka, Gin, Rum, Tequila, Lime Juice

Blue Curacao, vodka, gin, rum, tequila, lime juice

400. APEROL SPRITZ

6,50

Sekt auf Eis, Aperol, Orange, Soda und Minze

Prosecco on ice, aperol, orange, Soda and mint

402. GIN TONIC

7,50

Gin, Tonic Water, Limetten

Gin, tonic water, fresh lime

403. CUBA LIBRE

7,50

Havana Club, Cola, Limetten

Havana club, cola, lime

404. ZOMBIE

8,90

Weißer Rum, brauner Rum, Kirschlikör, Grenadine, Stroh 80(Rum), Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft.

White Rum, Brown Rum, Cherry Liqueur, Grenadi-ne, Straw 80(rum), lemon juice, orange juice, pas-sion fruit juice.



SPIRITUOSEN

2cl

410. NẾP MỚI - KLEBREIS SCHNAPS	4,90
411. SAKE (REISWEIN)	4,90
412. WODKA GORBATSCHOW	4,50
413. ABSOLUT	4,90
414. KÜMMERLING	4,50
416. JIM BEAM WHITE LABEL	3,90
417. JOHNNIE WALKER RED LABEL	3,90
418. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3,90
419. BAILEYS	3,50
420. TEQUILA SIERRA SILVER	2,90
421. FERNET BRANCA	2,90
422. AMARETTO	2,90
423. MARTINI BIANCO	2,90



WEISSWEIN

0.2L

0.75L

430. JUNG RIESLING, (TROCKEN)

6,5

28

VDP. Gutswein, Weingut Jakob Jung Knackige und erfrischende Säurestruktur, mittlerer Körper. Aromen von Pfirsich und Johannisbeere.

431. GRAUER BURGUNDER

6,5

28

Qualitätswein, trocken Kloster Limburg Weinkellerei Vollmundig und rund, zu vielen Speisen passend, mit nussigen und fruchtigen Aromen.

432. LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON

6,5

28

Appellation d´Origine Contrôlée Domaine de la Perriere Intensive, blassgoldene Farbe. Explosive Nase mit Aromen sehr reifer gelber Früchte und auch exotischer Früchte. Im Mund klar und erfrischend mit Melone-Noten und mineralischer Struktur.

433. CHARDONNAY COLLE CAVALIERI

6,5

28

Cantina Tollo Indicazione Geografica Tipica Schmeichelnde Nase nach reifen Früchten, gute Struktur und Balance, verhaltene Säure, mittlerer

ROSÉ

434. EICHSTETTER, SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN

6,5

28

Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden Jungendlich strahlendes Rosé. Klare feinfruchtige Aromen von Himbeere und Cassis. Die köstliche Frucht und die erfrischende Herbe sorgen für einen guten Trinkfluss.





ROTWEIN

0.2L

0.75L

435. MERLOT IGP PAYS D'OC

6,5

28

Vignerons Catalans, Languedoc Sehr schöne rubinrote Farbe. Ein typischer Merlot mit frischer ausgeprägter Frucht, Noten von Brombeeren und dunklen Kirschen. Sein Körper ist rund, mit Gehalt und samtigen Tanninen

436. CÔTES DU RHONE "LES RABASSIÈRES"

6,5

28

Appellation d'Origine Protégé, Henry Bouachon Würziger Duft von Waldbeeren und Leder, im Geschmack vollmundig und weich.

437. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE CAVALIERI

6,5

28

Cantina Tollo Denominazione di Origine Protetta Weiniges Bukett nach frischen und eingelegten Früchten, wie Waldbeeren und Kirschen, angenehm herzhaft aber nicht schwer.

438. RAIZA CRIANZA

6,5

28

Denominación de Origen sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezente würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.

439. VINO FRIZZANTE SECCO, TROCKEN

5,9

Denominación de Origen sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezente würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.

440. WEINSCHORLE

5,9



KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

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 koffeinhaltig • 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 in Euro inkl. MwSt.

The staff will inform you about additives in the food. Possible allergenic substances:

A. Eggs - B. Peanuts - C. Fish - D. Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt)

E. Crustaceans - F. Lupins - G. Milk including lactose

H. Nuts - I. Sulfur dioxide and sulphites J. Celery - K. Mustard - L. Sesame seeds

M. soya - N. mollusks (molluscs)

Additives subject to labelling:

1 with dye • 2 contains caffeine • 3 with antioxidant • 4 acidifier

5 with preservatives 6 with sweetener • 7 contains a source of phenylalanine • 8 contains quinine • 9 stabilizers

10 foamed with nitrogen oxide • 11 Taurine • 12 contains Sulfites *All prices in euros including VAT.

Schärfegrad und Vegan-Symbole:

-  Schärf
-  leicht scharf
-  Vegan