

Vorspeisen, Snacks und ...

- V 1 Edamame** junge, grüne Sojabohnen^F  3,00 €
- V 2 Kimchi** eingelegter Chinakohl^B 3,50 €
- V 3 Gebratene Seetang Rollen mit Glasnudeln** (vegan) 4,50 €
mit süßer Chili Soße^{A1,F}
- V 4 Koreanische Maultaschen Mandu** mit Hühnerfleisch und Gemüse^F 5,00 €
- V 5 Rundkornreis / Sushi Reis** 2,00 € / 2,50 €

Suppen

- V 6 Miso** mit Schalottenringen und Tofu^{D,F} klein 3,00 € / groß 4,20 €
- V 7 Rindfleischbrühe** klein 5,90 € / groß 8,90 €
mit Rinderhüftsteak-Scheiben und Schalotten
zusätzlich scharf gewürzt 1,00 €
- V 8 Kokoscurry-Suppe**  4,90 €
frittierte Riesengarnele dazu  2,00 €

Salate

- V 9 Wakamesalat** Algen mit Salat in Soja-Dressing^{4,K} 5,90 €
- V 10 Mangosalat** Minze, Limetten, Eisbergsalat, Rucola und Erdnüssen^E 10,50 €

Reisschalen

- R1 Bibimbap mit Rindfleisch**^{C,F,K} 12,50 €
Rundkornreis, Rindersteak-Scheiben, Rührei, Zucchini, Möhren,
Zwiebel, Blattsalat, Seetang-Flocken und Chilisauce
- R2 Bibimbap vegan mit Tofu**^{F,K}  11,50 €
Rundkornreis, Tofu, Shiitake, Zucchini, Möhren, Zwiebel, Blattsalat,
Seetang-Flocken und Soja-Sesamsauce
- R3 Poké Lachs**^{D,F} 13,50 €
Sushireis, Lachstartar, Avocado, Gurke, Masago, Paprika,
japanische Mayonnaise und Teriyakisauce
- R4 Poké Vegan**^{E,F,K}  11,50 €
Sushireis, Wakame, Avocado, Gurke, Paprika, Edamame,
Erdnüsse und Sesamsauce

Nudeln

Zabchae

Koreanisches Glasnudelgericht

Z 1 mit Gemüse und Shiitake ^{A,F,K}		13,80 €
Z 2 mit Gemüse und Rinderhüftsteakscheiben ^{A,F,K}		13,80 €
Z 3 mit Gemüse und Garnelen ^{A,B,F,K}		13,80 €

Fleisch

H 1 Bulgogi

18,00 €

ein koreanisches Festtagsessen

mit Birnen und Soja Soße mariniertes Rindfleisch

sowie Zwiebeln, Möhren und Schalotten, dazu Reis^{F,K}

H 2 Rindergulasch

17,90 €

in Kokosmilch geschmortes argentinisches Falsches Filet (Rinderschulter),

verfeinert durch Lemongras und Zimt, Koriander, dazu Reis

H3 Hähnchenbrust mit Salat

13,50 €

Teriyaki Sesam Sauce, dazu kleine Portion Reis^{F,K}

Fisch

H 4 Gebratene Lachstreifen mit Salat (je nach Verfügbarkeit)

16,90 €

Kross gebratene eingesalzene Lachstreifen mit Salat in Soja-Dressing,
dazu eine Portion Reis^{D,F}

H 5 Thunfischscheiben mit Salat

17,50 €

mit Sesamdressing und Salat (englisch/medium/well done)^{D,F,K}

H 6 Gebratener Tintenfisch

16,50 €

(sehr scharf; auf Wunsch auch weniger scharf)

mit Zwiebel, Möhren, Paprika und Zucchini, dazu eine Portion Reis^{D,F,K}

H 7 Lachsfilet (150gr. in Sashimi Qualität)^{D,F,K}

22,00 €

Teriyaki Sauce, dazu eine Portion Reis

und Salat: Eisberg, Schalotten, Gurken in Soja-Dressing

H 8 Thunfisch-Filet (150gr. in Sashimi Qualität)

27,00 €

Teriyaki Sauce, dazu eine Portion Reis

und Salat: Eisberg, Schalotten, Gurken in Soja-Dressing^{D,F,K}

H 9 Gegrillter Aal

16,50 €

Aal auf Reis mit Rührei und Schalotten^{D,F}

Sushi

Traditionelle Rollen

Hoso Maki (kleine Rolle, je 6 Stück)

Gurke, Rettich, Avocado, Mango, Shiitake, ^F Kürbis, ^F Surimi ^{2,4,A,B,D}	je 3,50 €
Lachs ^D	4,00 €
Thunfisch ^D	4,60 €

Futo Maki (große Rolle, je 4 Stück)

FM 1 Mango, Kürbis, ^F Gurke, Surimi ^{2,4,A,B,D}	4,40 €
FM 2 Masago, ⁴ gekochter Thunfisch, ^D Schalotten, Orangensoße	5,00 €
FM 3 Frittierte Garnele, ^{A,B} Eisbergsalat, jap. Mayonnaise ²	5,20 €
FM 4 Gebratenes Thunfischfilet, ^{D,F} Schalotten, Eisbergsalat	5,60 €
FM 5 Spicy Lachs, ^D scharfe Peperoni Soße, ² grüne Chili, Eisbergsalat	5,80 €
FM 6 Spicy Thunfisch, ^D scharfe Peperoni Soße, ² grüne Chili Eisbergsalat	5,80 €
FM 7 Mango, Gurke, Avocado VEGGY	4,40 €
FM 8 Gebratener Lachs, ^{D,F} Schalotten, Eisbergsalat	5,60 €

Gunkan Maki (Schiffchenform, je 2 Stück)

GM 1 Wakame ^{4,K} VEGGY	3,60 €
GM 2 Shiitakepilze ^F VEGGY	3,60 €
GM 3 Mango VEGGY	3,60 €
GM 4 Oktopustartar ^{2,D}	4,00 €
GM 5 Masago ⁴	4,00 €
GM 6 Lachstartar ^D	4,60 €
GM 7 Thunfischtartar ^D	5,60 €

Nigiri-Sushi (handgeformtes Sushi, je 2 Stück)

N 1 Tintenfisch ^D	3,00 €
N 2 Surimi ^{2,4,A,B,D}	3,00 €
N 3 Oktopus ^D	3,40 €
N 4 Garnele ^B	3,40 €
N 5 Lachs ^D	4,00 €
N 6 Thunfisch ^D	4,60 €
N 7 Hornmuschel ^N	4,60 €
N 8 Jakobsmuschel ^N	5,60 €
N 9 Aal ^D	5,60 €



Inari (mit süßlichem Sushi Reis gefüllte Tofu-Tasche) ^F VEGGY	1,80 €
---	--------

Sashimi

Lachs Sashimi (8 Stück) ^D	17,00 €
Thunfisch Sashimi (8 Stück) ^D	21,00 €
Lachs und Thunfisch Sashimi (je 4 Stück / je 8 Stück) ^D	19,00 € / 38,00 €

Unser Sashimi wird jeweils mit einer Portion Sushi Reis serviert.

Damoas Rollen


- DR 1 Dragon Roll** (10 Stück)^{2,A,B} 20,00 €
Frittierte Garnele, Rindersteakscheiben, Salat,
japanische Mayonnaise und Teriyaki, ummantelt mit Sesam und Avocado
- DR 2 Tiger Roll** (10 Stück)^{2,4,D} 20,00 €
Thunfisch, Avocado, Masago,
jap. Mayonnaise, ummantelt mit Lachsfilet und Tobikko
- DR 3 Sunset Roll** (5 Stück / 10 Stück)^{2,4,A,B,D} 10,00 € / 20,00 €
Frittierte Garnele, Surimi, Tempuraflocken und Masagotopping
- DR 4 Spider Roll** (10 Stück)^{2,4,A,B} 20,00 €
Fritierter Taschenkrebs,
Avocado, Surimi, Salat, Tempuraflocken, japanische Mayonnaise
- DR 5 Lachs Rolle** (5 Stück / 10 Stück)^{2,4,D} 10,00 € / 20,00 €
Avocado, Thunfisch, japanische Mayonnaise,
ummantelt mit Lachsfilet und Masago
- DR 6 Thunfisch Rolle** (5 Stück / 10 Stück)^{2,4,D} 13,00 € / 26,00 €
Frischkäse, Avocado, Lachs,
ummantelt mit Thunfisch und Masago
- DR 7 Surimi-Sesam Rolle** (8 Stück)^{2,4,A,K} 9,60 €
Avocado, Surimi, japanische Mayonnaise, ummantelt mit Sesam
- DR 8 Thunfisch-Sesam Rolle** (8 Stück)^{2,D,K} 9,60 €
Gekochter Thunfisch, Schalotten, Eisbergsalat, Orangensauce,
japanische Mayonnaise
- DR 9 Paprika-Omelette Rolle** (8 Stück)^{C,G} 9,60 € 
Frischkäse, Paprika, Omelette, Orangen-Chili-Sauce
- DR 10 Lachs- Masago Rolle** (8 Stück)^{2,4,D} 11,60 €
Avocado, Lachs, japanische Mayonnaise
- DR 11 Thunfisch-Masago Rolle** (8 Stück)^{2,4,D} 11,60 €
Avocado, Thunfisch, japanische Mayonnaise
- DR 12 Avocado-Sesam Rolle** (8 Stück)^K 9,60 € 
Gurke, Möhren, Avocado



Sushi-Sets Zur Kennzeichnung der Inhaltsstoffe siehe unter H.Maki, Futo Maki, Gunkan Maki und Nigiri Sushi

- S 1 Einsteiger-Set** 6,70 €
Hoso Maki Gurke, Avocado, je 3 Stück
Nigiri Lachs, Garnele je 1 Stück
- S 2 Fortgeschrittenen-Set** 8,90 €
Hoso Maki Avocado, Lachs, je 3 Stück
Nigiri Thunfisch, Garnele je 1 Stück / Inari (1 Stück)
- S 3 Liebhaber-Set** 9,80 €
Hoso Maki Gurke, Thunfisch, je 3 Stück
Nigiri Lachs, Garnele je 1 Stück
Futo Maki Surimi, Gurke, Mango, Kürbis (1 Stück)
California Maki Avocado, Lachs (1 Stück)
- S 4 Verwöhn-Set** 13,20 €
Hoso Maki Gurke, Kürbis, je 3 Stück
Nigiri Thunfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch, je 1 Stück
Gunkan Masago (1 Stück) / Inari (1 Stück)
- S 5 Nautilus-Set** 14,00 €
Nigiri Oktopus, Tintenfisch, Garnele, Jakobsmuschel,
Hornmuschel, Surimi, je 1 Stück
Gunkan Wakame, Gunkan Oktopus, je 1 Stück
- S 6 Nigiri-Set** 17,10 €
Thunfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Hornmuschel,
Surimi, Oktopus, Gegrillter Aal, je 1 Stück
- S 7 Gourmet-Set** 17,70 €
Hoso Maki Gurke, Avocado, je 3 Stück
Nigiri Thunfisch, Lachs, Garnele, Jakobsmuschel, je 1 Stück
Gunkan Masago (1 Stück)
Futo Maki Mango, Gurke, Surimi, Kürbis / Frittierte Garnele, je 1 Stück
California Maki Lachs, Avocado / Surimi, Avocado, je 1 Stück
- S 8 Damoa-Set** 23,90 €
Hoso Maki Gurke, Rettich, je 3 Stück
Nigiri Thunfisch, Lachs, Garnele, je 2 Stück
Nigiri Tintenfisch, Oktopus, Jakobsmuschel, je 1 Stück
California Maki Lachs, Avocado / Thunfisch, Avocado, je 1 Stück
Gunkan Lachstartar / Masago, je 1 Stück
- S 9 Vegetarisches Set I**  8,50 €
Hoso Maki Gurke, Avocado, Rettich, je 3 Stück
Futo Maki Mango, Gurke, Avocado (2 Stück)
California Maki Avocado, Möhren, Gurke (1 Stück) / Inari (1 Stück)
- S 10 Vegetarisches Set II**  14,00 €
Hoso Maki Gurke, Avocado, Rettich, Kürbis, je 3 Stück
Gunkan Maki Wakame, Shiitake, je 1 Stück
Futo Maki Mango, Gurke, Avocado (2 Stück)
California Maki Avocado, Gurke, Möhre (2 Stück) / Inari (1 Stück)

Dessert

- D 1 Marzipan Mousse** auf Himbeersauce^{A,C,G} 5,70 €
- D 2 Grüntee Tiramisu**^{C,G} 5,70 €
Getränk in grünen Pflaumenwein mit Matchapulver
- D 3 Grüntee Eis**^{C,G} 4,80 €
- D 4 Mango-Yuzu Sorbet**  4,80 €



Kalte Getränke

Wasser (0,25 l / 0,75 l) 2,50 € / 5,50 €

Cola / Fanta / Sprite / Spezi (0,2 l / 0,4 l)^{4,7} 3,00 € / 4,00 €

Saft & Saftschorlen (0,2 l / 0,4 l) 3,00 € / 4,00 €
Apfel / Orange / Rhabarber / Johannisbeere /
Aloe Vera / Maracuja

Ingwer Limonade (0,35 l) 4,50 €

Eistee Arizona Grüntee^{7,8} 4,50 €
mit Orangen, O-Saft und Minze (0,35 l)

Aperitif und Digestif

Prosecco (10,5%) (0,1l) 3,50 €

Choya Original (10%) (4cl.)^L 3,50 €

Soju. Koreanischer Reiswein (19 %) (4cl.)^L 3,50 €

Aperol Spritz (0,2 l)^L 5,30 €

Hugo (0,2 l)^L 5,30 €

Sake (18% alc.)(0,1 l)^L warm oder kalt 3,50 €

Cocktails

Koreanischer Reiswein
mit hellen Trauben und Minzblättern (12%) (0,2 l)^L 5,50 €

Bohé. Koreanischer Brombeerwein
mit Maracujasaft (12%) (0,2 l)^L 5,50 €

Wild Berry Dreams (alkoholfrei) (0,3 l)^{L,8} 5,00 €
Wild Berry mit Minze, Beeren und Mineralwasser

Caiprinha (alkoholfrei) (0,3 l)^{L,8} 5,00 €
Ginger Ale und Maracujasaft auch Limetten,
Rohrzucker und Minze

Lillet Berry (8%) (0,3 l)^L 5,50 €
Lillet Blanc, Russian Wild Berry,
Beeren (0,2 l)

Mojito (8%) (0,3 l)^L 5,50 €
Rum, Zucker, Limettensaft,
Minze und Sodawasser

Bier (0,3 l / 0,5 l) 3,00 € / 4,50 €

Bosch Pils / Radler / Braunbier
Bosch Alkoholfreies Pils (nur 0,3 l)
Erdinger Weizen mit oder ohne Alk. (nur 0,5 l)
Erdinger Kristall (nur 0,5 l)



Wein^{L,M}

Hauswein rot, weiß oder rosé (0,2 l)	5,00 €
Weinschorle	5,00 €

Entre Deux-Mers 2020 (12%)
Château Nardique la Gravière
Ein Weißwein aus dem Bordeaux.
Ausgewogen mit einem Duft von Holunderblüte
und Aromen von Stachelbeere und Südfrüchten.

Die Bezeichnung Entre Deux Mers leitet sich von der Lage zwischen den beiden Flüssen Garonne und Dordogne ab. Der oft ton- und kieshaltige Boden eignet sich besonders gut für Weißweinsorten. Die Hauptrebsorten dieser Region sind Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle aus denen auch unserer Entre Deux-Mers besteht.

0,1 l	3,40 €
0,2 l	6,70 €
Flasche 0,75 l	25,00 €

I Muri – Primitivo 2017 (13,5%)
Vigneti Del Salento
Ein samtig-runder Rotwein aus Puglia.
Ein Bouquet aus Pflaumen- und Schwarzkirschtönen,
wird von einem Hauch
würzig mediterranen Kräuter begleitet.

Ganz im warmen Süden Italiens gibt es das vergleichsweise kleine junge Weingut Vigneti del Salento, von dem dieser Wein stammt.

0,1 l	3,70 €
0,2 l	7,20 €
Flasche 0,75 l	27,00 €

Anciens Temps Syrah-Cinsault Rosé 2020 (12,5%)
Ein lachsfarbener Rosé aus Frankreich.
Klare fruchtig frische Aromen von Erdbeeren mit
Noten von Himbeeren. Trotz seiner Frische hat
der Wein wenig Säure, er ist eher weich und
harmonisch am Gaumen.

0,1 l	3,00 €
0,2 l	5,90 €
Flasche 0,75 l	22,00 €

Das Etikett des Weines erinnert nostalgisch an die *Anciens Temps*. Passt nicht eine den Wein kennzeichnende Synthese von Altem und Modernem auch gut zu einem warmen Sommerabend, an dem wir uns - ganz gegenwärtig - möglicherweise schon vieler vergangener Sommer dahinträumend erinnern können?

Apfelwein (7%) (0,25 l / 0,5 l)^{L,M} Rapp's Meisterschoppen (pur / gespritzt)	2,50 € / 4,20 €
--	-----------------

Heiße Getränke

Yuzutee Japanischer Zitronentee ⁴	3,00 €
Jasmintee ⁷	2,60 €
Ginsengtee	3,20 €
Ingwertee ⁴	3,20 €



Die Welt des grünen Tees

Genmaicha Reis ⁷	3,50 €
<i>Der Grüntee mit geröstetem Vollkornreis gemischt, ist ein leicht bräunlich gefärbter Tee, wohlriechend und erfrischend</i>	
Matcha Latte ⁷	3,90 €
Japanischer Sencha ⁷	3,50 €
Weißer Tee ⁷	3,50 €
<i>Weißer Tee ist von einem leicht zart herben Geschmack</i>	
Orangen Oolong Tee ⁷	3,50 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

DAMOA
Steinweg 39
35037 Marburg
Telefon: 06421 18 20 015

ÖFFNUNGSZEITEN:
BISTRO DAMOA „Die Reisschale“ Di.-Sa. 12:00-14:30
RESTAURANT DAMOA 18:00-21:00

Sonntag: Sushikurse
Montag: geschlossen
www.damoa-marburg.de