



SNACKS & BITES

- 1

EDAMAME 

+ Butter Ponzu Sauce 

+ Sweet Chili Sauce 

6.5
+ 0.5
+ 0.5
- 2

SUMMER ROLLS 

Reispapier-Rollen aus Tofu, Gemüse, Reisnudeln
und Kräutern mit Erdnuss-Pflaumen Dressing

7.5
- 3

VEG DUMPLINGS 

Gemüse Teigtaschen, Butter Ponzu Sauce

6.9
- 4

VEG TEMPURA 

Pilze, grüner Spargel, Aubergine,
Frühlingszwiebel in Tempura-Teig, Yuzu Mayo

7.9
- 5

CHICKEN KARAAGE

Frittiertes Hühnchen in Sake-Soja Marinade, Sweet Chili Mayo

10.5
- 6

TOM YUM PRAWNS

Frittierte Zitronengras-Garnelen, Tom Yum Mayo

13.5

MENU

FUNKY SALADS

- 7

GOMA SPINACH 

Frischer Baby Spinat, Sesam-Dressing

7.5
- 8

GRILLED BABY GEM 

Salatherzen, Blumenkohl, Frittierte Wantan,
Radieschen, Sesam Zwiebel Dressing

8.5
- 9

WILD SHROOMAMI 

Austernpilze, Champignons, Romana,
Nuoc Cham Sauce, Kräuter

9.5
- 10

TANGY DUCK

Gegrillte Entenbrust, Wildkräuter, Grapefruit, rote Zwiebeln

13.9
- 11

SHISO BEEF

Gegrillte Roastbeefstreifen, Wildkräuter, Gurke,
Shiso, Minze, Süß-Saure Vinaigrette

14.9



BAO BUNS

- 12

FRIED TOFU BAO

Frittierte Tofu, Rote Beete, Gurke, eingelegte Zwiebeln, Wasabi-Limetten-Mayo

7.0
- 13

FRIED CHICKEN BAO

Paniertes Hühnchen, Rote Beete, Radieschen, Gurke, Sweet Chili Mayo

7.5
- 14

HOISIN DUCK BAO

Gezupfte Ente, Grapefruit, Gurke, Lauch, Hoisin-Pflaumen Sauce

8.0

PAIRING SIDES

- 26

RICE

3.5
- 27

FRIED RICE

4.5
- 28

JAPCHAE NOODLES

Süßkartoffelnudeln & Gemüse, Soja-Sesamöl

7.5
- 29

CRUSHED CUCUMBER

Gurken, Zitronengras, Knoblauch, Soja-Essig Sauce

6.5
- 30

SPICY KIMCHI

Fermentierter Chinakohl, Wirsing, Chili-Marinade

6.5
- 31

TAMARIND SWEET POTATOES

Süßkartoffel, Tamarinden-Butter

7.5

SAUCY DELIGHTS

AM BESTEN IN BEGLEITUNG UNSERER SIDES BESTELLEN

- 15

SZECHUAN EGGPLANT

Frittierte Aubergine, Szechuan-Chili Sauce

14.9
- 16

CHILI & GARLIC GREENS

Pak Choi, Zucchini, grüner Spargel, Chili Garlic Sauce

14.5
- 17

BLACK BEAN TOFU

Frittierte Tofu, Paprika, Schwarze Bohnen Sauce

14.5
- 18

MIXED MUSHROOMS

Austernpilze, Shiitake, Champignons & Shimeji, Yuzu Soja Sauce

14.5
- 19

TOFU LAKSA

Tofu, Grüner Spargel, Kokos-Tamarinden Curry

14.9
- 20

BRAISED PORK BELLY

Slow Cooked Schweinebauch, Wirsing, Five Spice Sud

15.5
- 21

KRAPAO CHICKEN

Hühnchen, Bohnen, Scharfe Thai Basilikum Sauce

16.5
- 22

KUNG PAO CHICKEN

Hühnchen, Paprika, Cashews, süß-herzhafte Kung-Pao-Sauce

16.5
- 23

BEEF BULGOGI

Deutsche Rinderhochrippe, Kimchi-Kohl, Wirsing, süßliche Soja-Sesamöl Sauce

17.5
- 24

NAM PRIK PRAWNS

Garnelen, Zucchini, Frühlingszwiebeln, würzig scharfe Sauce

16.9
- 25

LEMONGRASS FISH CURRY

Rotbarsch, Paprika, Frühlingszwiebel, Zitronengras-Ingwer-Kokos Curry

16.9

- VEGETARISCH
- VEGETARISCH MIT FISCHSAUCE
- VEGAN
- SPICY

ROBATA GRILLED

- 32

SAVOY CABBAGE

Gerösteter Wirsing, Koriander-Erdnuss Vinaigrette

9.0
- 33

PORK BELLY SKEWERS

Saftige Schweinebauch-Spieße, Whisky-Soja-Marinade

9.5
- 34

MISO AUBERGINE

Gegrillte Aubergine, Miso Marinade, eingelegter Rettich, Radieschen

9.0
- 35

GADO GADO CHICKEN SKEWERS

Hühnchen-Spieße, würzige Curry-Kokos Marinade

12.5
- 36

BIMI SATAY

Wilder Brokkoli, Erdnuss-Kokos Sauce

9.5
- 37

STREET BBQ RIBS

Gegrillte Kalbshochrippe, Pflaumen-BBQ Sauce

12.9
- 38

BEEF TATAKI

Kurzgegrilltes Roastbeef, Frühlingszwiebel-Öl, Ponzu

16.9

THE SSÄM EXPERIENCE

WAHLWEISE PFANNKUCHEN ODER SALATHERZEN ZUM BELEGEN MIT GEMÜSE, KRÄUTERN & DIPS

- 39

CHILI MUSHROOMS

Austernpilze, Champignons, Soja-Chili-Marinade

15.9
- 40

ROASTED PORK BELLY

Schweinebauch, Five Spice Marinade

16.9
- 41

SOY GLAZED CHICKEN

Hühnchen, Honig-Soja Marinade

18.5
- 42

CRISPY DUCK

Ente, Hoisin-Pflaumen Marinade

19.5

HAPPY ENDINGS

- 43

TAPIOKA KOKOS PUDDING

Kokos Tapioka Pudding, Mango, Erdnuss, rote Bohnenpaste

7.0
- 44

MATCHA CRÈME BRÛLÉE

Grüntee Crème Brûlée, Himbeeren

7.5
- 45

CHOCOLATE MOUSSE

Schokoladenmousse, Miso Birne, salziges Crumble, Vanille Eis

8.5
- 46

BANOFFEE

Gegrillte Banane, Karamell Sauce, Churros, Kokos Eis

8.5