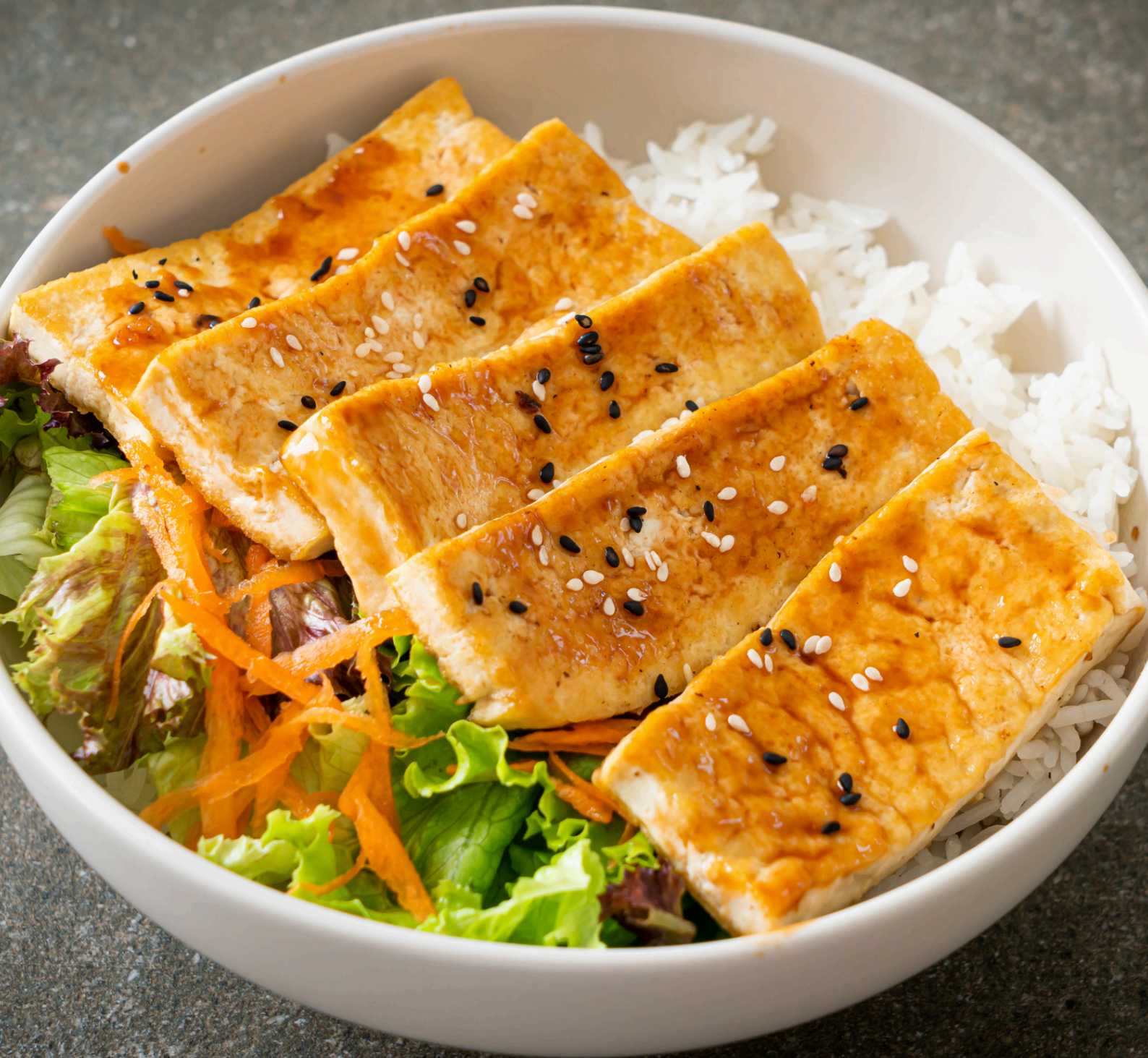




BANMAI

MENU ISSUE 01 | 2025

THE TASTE OF MODERN ASIAN KITCHEN





WELCHES ESSEN MACHT DICH GLÜCKLICH?

INHALTSVERZEICHNIS

VORSPEISE	S.5/6
SUPPEN & SALAT	S.7
SPEZIALITÄTEN	S.11
ENTE	S.12
GARNELEN & RIND	S.13
HUHN	S.14
TOFU & NUDELN SUPPE	S.15
REIS & NUDELN	S.16
FÜR KINDER	S.17
NACHTISCH	S.23

Willkommen bei BANMAI - Modern Asian Kitchen

Bei uns treffen traditionelle Rezepte aus Vietnam, Thailand und China auf moderne, leichte Küche.
Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet - mit Liebe, Geduld und den besten Zutaten.
"Essen ist Erinnerung" - das ist unser Herzstück.



HAUSGEMACHTE SAUCEN BY BANMAI

Unsere einzigartigen Saucen sind das Herzstück unseres Geschmacksgeheimnisses.

Ob Teriyaki, Yakniku Pfeffersauce oder cremiger Erdnusssauce - jede Variante entführt Sie auf eine kulinarische Reise.

Sorgfältig nach asiatischer Art verfeinert und reduziert, verleihen unsere Saucen und Mayonaisen jedem Gericht eine besondere Raffinesse.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen), 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide und Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch und Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Nüsse, 9 Eier, 10 Lupinen, 11 Senf, 12 Soja, 13 Weichtiere, 14 Erdnüsse

ZUSATZSTOFFE

1b Gerste, a mit Farbstoffen, b mit Antioxidationsmittel, c koffeinhaltig, d enthält eine Phenylalaninquelle, e chininhaltig, f mit Süßungsmittel, g Konservierungsstoffe, h Teeinhaltig, i taurin



leicht pikant



vegan



veggie



Banmai
THE TASTE OF MODERN ASIAN KITCHEN

VORSPEISEN

LOEMPIA ^{1,12}	5.9
Frühlingsrolle gefüllt mit Hähnchen und Gemüse nach chinesischer Art	
CRISPY WANTAN ¹	5.9
knusprige Teigtaschen, mit einer Füllung aus Hähnchen und Gemüse Sauce: Süß-Chili-Sauce	
 <i>Vegane Option: mit Gemüse</i>	5.5
HÄHNCHEN SATÉ ^{4,14}	6.9
gegrillte Hähnchenspieße mit cremiger Erdnuss-Sauce	
CRISPY SHRIMP ^{1,3,9}	7.5
Garnelen-Tempura mit Reisflockenmantel Sauce: geröstete Limetten-Knoblauch-Butter-Sauce	
FRIED CHICKEN WINGS ^{1,9}	6.9
Vier Stück knusprige Chicken Wings - unsere Variation des klassischen „Fried Chicken“. Sauce: Chili-Mayonnaise	
HAPPY SUMMER ROLLS ^{1,2,3,4,7,12,14}	6.9
Frische Sommerrollen mit Garnelen, Reissnudeln, Gurken, Möhren, Salat. Sauce: Limetten-Vinaigrette oder Hoisin-Erdnuss-Sauce	
 <i>Vegane Option: mit Tofu und Hoisin-Erdnuss-Sauce</i>	6.5
VEGAN FRÜHLINGSROLLEN ^{1,12} 	5.5
Goldbraun gebackene Rollen, gefüllt mit Gemüse	
CRISPY TOFU ^{7,12} 	5.9
Frittierter Tofu im Panko-Teig. Sauce: Chili-Mayonnaise, Hoisin Sauce	
BANMAI TEMPURA ^{7,12} 	5.9
Vier Stück Sesam-Tempura-Aubergine im Reisflockenmantel Sauce: Sesam-Mayonnaise, Teriyaki	
SÜSSKARTOFFELN-POMMES 	5.9
Sauce: Sesam-Mayonnaise	

DUMPLINGS

GUA BAO ^{1,3,7,12} (1 Stück)

Gedämpfte Bao Buns mit Salat, Möhren und Sesam, dazu Teriyaki-Sauce

A) Hähnchen 3.9

B) Garnelen 3.9

 Vegane Option: mit Tofu 3.9

DUMPLINGS ^{1,3,4,7,12} 6.9

5x Gedämpfte Dumplings mit Gemüse-, Garnelen-, Huhn- oder Entenfüllung

 Vegane Option: mit Gemüse 5.9

GEBRATENE DUMPLINGS ^{1,3,4,7,12} 5.9

gebratene Dumplings gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse

 Vegane Option: mit Gemüse 5.9

HA CAO ^{1,3,4,7,12} 5.9

Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Garnelen und Gemüse

 Vegane Option: mit Gemüse 5.9

XIAO LONG BAO ^{1,4,7,12} 6.9

Gedämpfte Suppenknödel gefüllt mit Schweinefleisch

GEMEINSAM GENIEßEN, DOPPELT LÄCHELN

perfekt zum Teilen für 2 Personen

Gemischte Vorspeisenplatte Banmai ^{1,2,3,4,7,12,14} 18

2x Crispy Wantan, 2x Fried Chicken Wings, 2x Banmai Tempura,
2x Dumplings Vegan, 2x kleine Happy Summer Rolls

 Vegane Option: 17

2x Crispy-Vegan-Wantan, 2x Crispy Tofu, 2x Banmai Tempura,
2x Dumplings Vegan, 2x kleine Happy Summer Rolls Vegan

SUPPE

KOKOS-SUPPE ^{2,3,4,6,14}

Kokosmilchsuppe mit Champignons und frischem Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Galgant

A) Hähnchen

6.9

B) Garnelen

7.5

 Vegetarische Option: mit Tofu

6.5

WANTAN-SUPPE ^{1,12}

6.9

Wantan Teig Suppe mit Hähnchen und Gemüse Füllung

DUMPLING SUPPE ^{1,12}

6.5

Teigtaschen Suppe mit Gemüse Füllung

SALAT

BANMAI SALAT ^{4,11}

5.9

Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Radieschen und Kürbiskerne mit hausgemachtem, würzig-mildem Balsamico-Kräuter-Oliven-Dressing

MANGO-SALAT ^{2,3,7,12,14}

7.9

fruchtiger Mangosalat mit Garnelen, Chili-Mango-Dressing, Karotten, Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen

 Vegane Option: ohne Garnelen

6.9

EDAMAME ¹²

5.9

gedämpfte junge Sojabohnen in der Schote mit Meersalz und Sesamöl

KOKOS SUPPE

Kokosmilchsuppe mit Hähnchen oder Garnelen, Champignons, frischem Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Galgant



Vegetarische Option: mit Gemüse



Banmai



*“Essen ist unsere gemeinsame
Sprache.”*

James Beard



GUA BAO

„KNUSPRIG TRIFFT WEICH“

gedämpfte Bao Buns mit Hähnchen oder Garnelen
Salat, Möhren, Sesam, dazu hausgemachte Teriyaki Sauce

 *Vegane Option: mit Tofu*
(1 Stück)




Banmai
THE TASTE OF MODERN ASIAN KITCHEN

SPEZIALITÄTEN


BANMAI GRILL CHICKEN ^{1,4,7,12,14} 16.9
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Salat und Saté-Sauce
Serviert mit Jasminreis oder Süßkartoffel-Sticks


BANMAI GRILL SALMON ^{1,2,4,7,12} 18.9
Gegrillter Lachs auf frischem Gemüse in dunkler Sauce
Serviert mit Jasminreis.

THAI CURRY KOKOS ^{1,2,4,6,14}
buntes Wokgemüse in Thai-Curry-Kokos-Sauce. Serviert mit Jasminreis

- A) *gegrillte Hähnchenbrust-Filet* 16.9
- B) *knusprige Ente* 18.9
- C) *Bio-Tofu*  14.9

BANMAI GRILL MIX ^{1,2,4,7,11,12,14} 21.9
Lachsfilet vom Grill und gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Süßkartoffel-Sticks, dazu gemischter Salat und Yakiniku-Sauce

BANMAI GLÜCKSPFANNE ^{1,3,4,6,12}  19.9
Spezialitätenpfanne mit knuspriger Ente, Hühnerbrust, Garnelen, Rindfleisch, Wok-Gemüse und leicht scharfer Yakiniku-Pfeffersauce
Serviert mit duftendem Jasminreis

 *Vegane Option: mit Tofu und Vegan Sauce* 16.9

RINDFLEISCH MIT ZWIEBELN ^{1,12}  16.9
Rindfleisch-Zwiebeln mit Austernsauce aus dem Wok geschwenkt
Serviert mit duftendem Jasminreis

HAUSGEGRILLTE PEKING ENTE

HALBE ENTE ^{1,12} (mit oder ohne Knochen) 26.9
Filetierte hausgegrillte Ente mit Hoisin-Sauce, Lauch, Gurke und Pfannkuchen

- . Extra Pfannkuchen 12 Stück 2
- . Extra Sauce 1.5
- . Extra Gurke/Lauch 1.5

EINE GANZE ENTE ^{1,12} (mit oder ohne Knochen) 49.9
Filetierte hausgegrillte Ente mit Hoisin-Sauce, Lauch, Gurke und Pfannkuchen

 *Vegane Option: hausgemachte Vegan Peking Ente* 25.9
mit Hoisin-Sauce, Lauch, Gurke und Pfannkuchen

ENTE

ENTE WOK-GERICHTE ^{1,4,12}

18.9

Knusprig gebackene Ente mit frischem Gemüse in dunkler Sauce

ENTE MANGO CURRY ^{1,4,6,14}

18.9

Knusprig gebackene Ente in cremigem Kokos-Curry und Mangopüree mit frischem Wok-Gemüse

ENTE ERDNUSS CURRY ^{1,4,6,14}

18.9

Knusprig gebackene Ente in mildem Erdnuss-Curry mit feiner Nussnote und frischem Wok-Gemüse

GONG-BAO ENTE ^{1,4,8,12} 🌶️

18.9

Knusprige gebackene Ente mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce

BAMBUS ENTE ^{1,4,12}

18.9

Knusprige gebackene Ente mit chinesischen Champignons und Bambussprossen

ENTE SÜß SAUER SAUCE ^{1,4}

18.9

Knusprige gebackene Ente mit frischem Gemüse und Süß-Sauer-Sauce



GARNELEN

GARNELEN WOK-GERICHTE ^{1,3,4,12}	16.9
gebratene Garnelen mit frischem Gemüse und dunkler Sauce	
GARNELEN ROTES CURRY ^{1,3,4,6,14}	16.9
Garnelen in Thai Curry Kokos Sauce mit frischem Wok-Gemüse	
GARNELEN MANGO CURRY ^{1,3,4,6,14}	16.9
Garnelen in cremigem Kokos-Curry und Mangopüree mit frischem Wok-Gemüse	
GONG-BAO GARNELEN ^{1,3,4,8,12} 	16.9
gebratene Garnelen mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce	
GARNELEN SÜß-SAUER-SAUCE ^{1,3,4}	16.9
Garnelen in Teig gebacken mit Süß-Sauer-Sauce und frischem Gemüse	

RIND

RINDFLEISCH WOK-GERICHTE ^{1,4,12}	15.9
gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in dunkler Sauce	
RINDFLEISCH ROTES CURRY ^{1,4,6,14}	15.9
Rindfleisch in Thai Curry Kokos Sauce mit frischem Wok-Gemüse	
RINDFLEISCH GONG-BAO ^{1,4,8,12} 	15.9
gebratenes Rindfleisch mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce	
RINDFLEISCH BASILIKUM ^{1,12}  	15.9
im Wok geschwenktes Rindfleisch mit frischem Thai-Basilikum, scharfen roten Peperoni und Austernsauce	
RINDFLEISCH BROKKOLI ^{1,12}	15.9
gebratener Brokkoli mit Rindfleisch in Austernsauce	

HÄHNCHEN

HÄHNCHEN WOK-GERICHTE ^{1,4,12}	14.9
gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in dunkler Sauce	
HÄHNCHEN ROTES CURRY ^{1,4,6,14}	14.9
Hähnchenfleisch in Thai-Curry-Kokos-Sauce mit frischem Wok-Gemüse	
HÄHNCHEN MANGO CURRY ^{1,4,6,14}	14.9
Hähnchenfleisch in cremigem Kokos-Curry und Mangopüree mit frischem Wok-Gemüse	
GONG-BAO HÄHNCHEN ^{1,4,8,12} 	14.9
gebratenes Hähnchenfleisch mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce	

PANIERTES HÄHNCHEN




MANGO CURRY ^{1,4,6,14}	15.9
paniertes Hähnchenfleisch mit cremigem Kokos-Curry und Mangopüree mit frischem Wok-Gemüse	
ERDNUSS CURRY ^{1,4,6,14}	15.9
paniertes Hähnchenfleisch in mildem Erdnuss-Curry mit feiner Nussnote und frischem Wok-Gemüse	
GONG-BAO ^{1,4,8,12} 	15.9
paniertes Hähnchenfleisch mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce	
SÜß-SAUER-SAUCE ^{1,4}	15.9
paniertes Hähnchenfleisch mit Süß-Sauer-Sauce und frischem Gemüse	



TOFU & GEMÜSE

TOFU WOK-GERICHTE ^{1,4,12} 	14.9
gebratener Tofu mit frischem Gemüse und dunkler Sauce	
TOFU MANGO CURRY ^{1,4,6,14} 	14.9
gebratener Tofu in cremigem Kokos-Curry und Mangopüree mit frischem Wok-Gemüse	
TOFU ERDNUSS CURRY ^{1,4,6,14} 	14.9
gebratener Tofu in mildem Erdnuss-Curry mit feiner Nussnote und frischem Wok-Gemüse	
GONG-BAO TOFU ^{1,4,8,12}  	14.9
gebratener Tofu mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce	
VEGAN SÜß-SAUER-SAUCE ^{1,4} 	14.9
panierte Aubergine mit Süß-Sauer-Sauce und frischem Gemüse	
TOFU BASILIKUM ¹²  	14.9
gebratener Tofu mit Thai-Basilikum, frischem Gemüse, scharfen roten Peperoni und veganer Austernsauce	

NUDELN SUPPE

PHO SUPPE ^{1,2,4,12}	15.9
Ein Klassiker aus Vietnam - 24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen, Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hähnchenfleisch, frischen Kräutern, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Limette und Chilis	
 <i>Vegane Option: Pho mit Tofu und Gemüsebrühe</i>	14.9
DUMPLINGS NUDELN SUPPE ^{1,2,6,14} 	15.9
FrISChe Ribbon-Nudeln mit Hähnchenfleisch und Dumplings, Currybrühe, frischem Gemüse und Kräuter	
 <i>Vegetarische Option: mit Tofu und Gemüse Dumplings</i>	14.9

REIS & NUDELN

GEBRATENE NUDELN ^{1,3,4,7,9,12} mit Ei und frischem Gemüse

A) Hühnerfleisch	12.9
B) Rindfleisch	13.9
C) knusprige Ente	16.9
D) Garnelen	14.9
E) panierte Hähnchen	13.9
F) Gemüse  (VEGAN auch ohne Ei möglich)	12.9

GEBRATENE REIS ^{1,3,4,7,9,12} mit Ei und frischem Gemüse

A) Hühnerfleisch	12.9
B) Rindfleisch	13.9
C) knusprige Ente	16.9
D) Garnelen	14.9
E) panierte Hähnchen	13.9
F) Gemüse  (VEGAN auch ohne Ei möglich)	12.9

GEBRATENE UDONNUDELN ^{1,3,4,7,12} mit frischem Gemüse und Teriyaki-Sauce

A) Hühnerfleisch	12.9
B) Rindfleisch	13.9
C) knusprige Ente	16.9
D) Garnelen	14.9
E) panierte Hähnchen	13.9
F) Tofu und Gemüse 	12.9

REISNUDELN BOWL ^{1,2,3,4,7,12,14} (lauwarm)

warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit Limetten-Vinaigrette

A) Hühnerfleisch	13.9
B) Rindfleisch	14.9
C) knusprige Ente	17.9
D) Garnelen	15.9
E) Frühlingsrollen 	13.9
F) Tofu und Gemüse 	13.9



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

kleine Portion, großer Geschmack!

NUDELN ^{1,7,9,12}

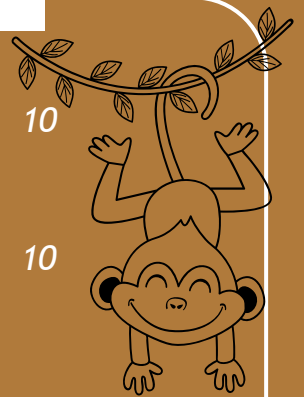
gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch oder Tofu

PANIERTES HÄHNCHEN ^{1,4,9}

paniertes Hähnchen mit Süßkartoffel-Pommes, dazu hausgemachte Süß-Sauer-Sauce

HÄHNCHEN ERDNUSS ^{1,7,12}

Hühnerspieße mit Teriyaki- oder Erdnuss-Sauce, dazu Jasminreis



10

10

10

BEILAGEN

JASMINREIS ¹

2

GEBRATENE EIERNUDELN ^{1,7,9,12} 3.9

SAUCE (nach Wahl)

1.5

GEBRATENE EIERREIS ^{1,7,9,12} 3.9





GRILL CHICKEN

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET

*mit gemischtem Salat und Saté-Sauce. Serviert mit duftendem Jasminreis
oder Süßkartoffel-Sticks .*

“Essen ist Erinnerung.”

Carl Zuckmayer



Baanmai
THE TASTE OF MODERN ASIAN KITCHEN

PEKING ENTE

Hausgegrillte Ente nach chinesischer Art.

Peking-Ente wird wie folgt serviert:

Filetierte hausgegrillte Ente, Hoisin Sauce, Lauch, Gurke, Pfannkuchen

“Tradition trifft Genuss: zartes Entenfleisch, goldbraun gegrillt. Unsere Peking Ente - ein Erlebnis zum Teilen.”





PHO SUPPE

Ein Klassiker aus Vietnam

*24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen,
Reisbandnudeln, zartem Rindfleisch, frischen Kräutern,
Limette & Chili.*

Auch als vegane Variante mit Gemüsebrühe
erhältlich.



Baamai
THE TASTE OF MODERN ASIAN KITCHEN



UDON NUDELN

**GEBRATENE UDON NUDELN
mit hausgemachter Teriyaki-Sauce**

und knackigem Gemüse, wahlweise:

A) mit paniertem Hähnchen

B) mit knusprige Ente

C) mit Garnelen

 *Vegane Option : mit Tofu*

NACHSPEISEN





MANGO TIRAMISU ⁶


6

Mango, Maracuja, Kokosmilch, Mascarpone und Löffelbiskuits

GEBACKENE BANANE ¹

6

Gebackene Banane mit Honig /+ Vanilleeis +1.5

 Vegane Option: mit Agavendicksaft

SCHOKOLADENKÜCHLEIN ¹

8

Saftiges Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis, Schokoladensauce

SESAMBÄLLCHEN ^{1,7,12}

6

Reisbällchen mit süßer roter Bohnenpaste