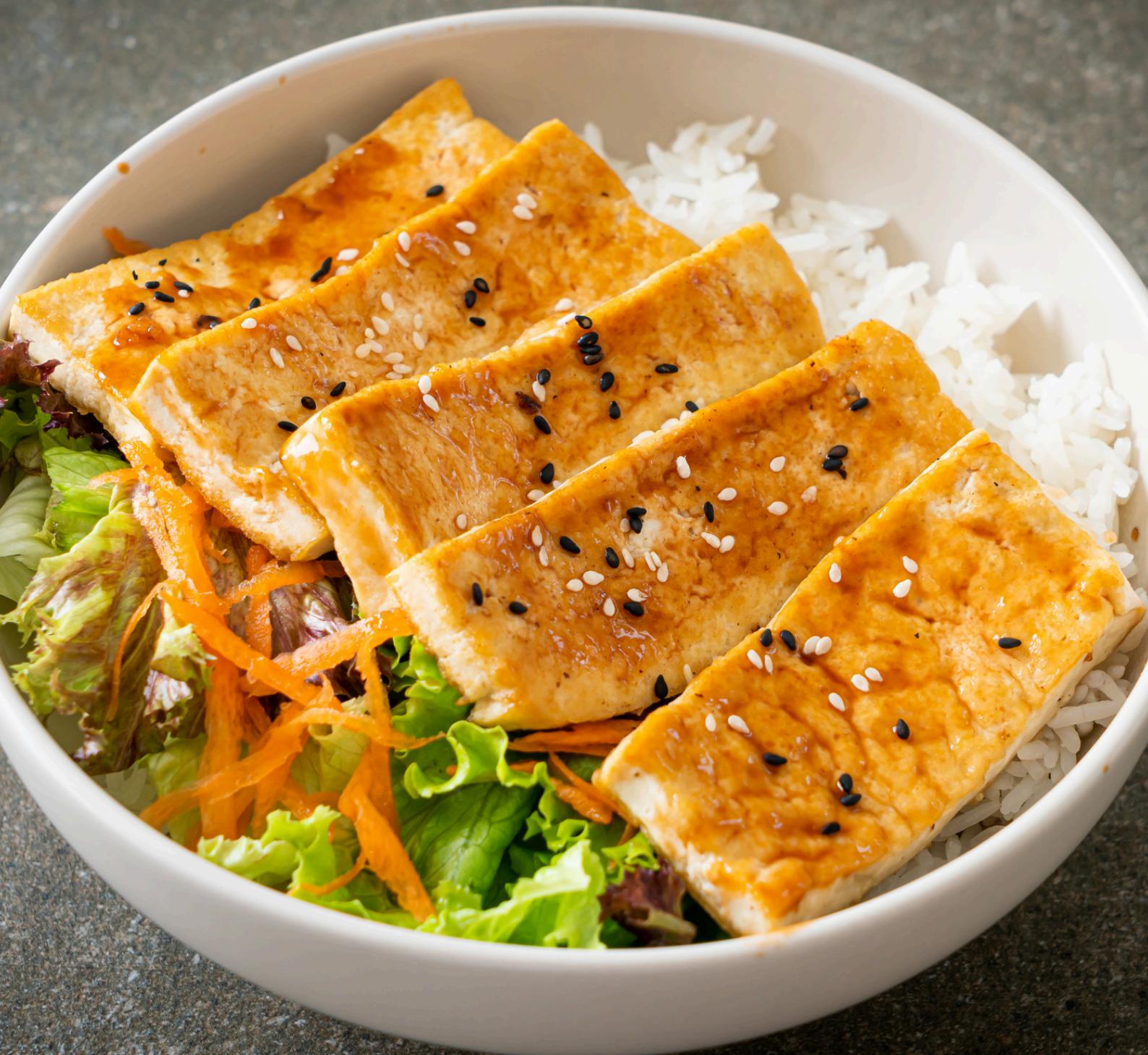




BANMAI

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, Yakiniku Pfeffersauce oder cremiger
Erdnusssauce - jede Variante entführt Sie auf eine
kulinarische Reise.

Sorgfältig nach asiatischer Art verfeinert und
reduziert, verleihen unsere Saucen und Mayonnaisen
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

VORSPEISEN

LOEMPIA ^{1,12}

Frühlingsrolle gefüllt mit Hähnchen und Gemüse nach chinesischer Art

5.9

CRISPY WANTAN ¹

knusprige Teigtaschen, mit einer Füllung aus Hähnchen und Gemüse
Sauce: Süß-Chili-Sauce

 Vegane Option: mit Gemüse

5.9

5.5

HÄHNCHEN SATÉ ^{4,14}

gegrillte Hähnchenspieße mit cremiger Erdnuss-Sauce

6.9

CRISPY SHRIMP ^{1,3,9}

Garnelen-Tempura mit Reisflockenmantel
Sauce: geröstete Limetten-Knoblauch-Butter-Sauce

7.5

FRIED CHICKEN WINGS ^{1,9}

Vier Stück knusprige Chicken Wings - unsere Variation des klassischen „Fried Chicken“. Sauce: Chili-Mayonnaise

6.9

HAPPY SUMMER ROLLS ^{1,2,3,4,7,12,14}

Frische Sommerrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Gurken, Möhren, Salat.
Sauce: Limetten-Vinaigrette oder Hoisin-Erdnuss-Sauce

6.9

 Vegane Option: mit Tofu und Hoisin-Erdnuss-Sauce

6.5

VEGAN FRÜHLINGSROLLEN ^{1,12}

Goldbraun gebackene Rollen, gefüllt mit Gemüse

5.5

CRISPY TOFU ^{7,12}

Frittierter Tofu im Panko-Teig. Sauce: Chili-Mayonnaise, Hoisin Sauce

5.9

BANMAI TEMPURA ^{7,12}

Vier Stück Sesam-Tempura-Aubergine im Reisflockenmantel
Sauce: Sesam-Mayonnaise, Teriyaki

5.9

SÜSSKARTOFFELN-POMMES

Sauce: Sesam-Mayonnaise

5.9

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





“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)

SPEZIALITÄTEN

BANMAI GRILL CHICKEN ^{1,4,7,12,14} 16.9

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gemischem 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 gebrilltes 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

gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in dunkler Sauce

14.9

HÄHNCHEN ROTES CURRY 1,4,6,14

Hähnchenfleisch in Thai-Curry-Kokos-Sauce mit frischem Wok-Gemüse

14.9

HÄHNCHEN MANGO CURRY 1,4,6,14

Hähnchenfleisch in cremigem Kokos-Curry und Mangopüree mit frischem Wok-Gemüse

14.9

GONG-BAO HÄHNCHEN 1,4,8,12

gebratenes Hähnchenfleisch mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce

14.9

PANIERTES HÄHNCHEN

MANGO CURRY 1,4,6,14

paniertes Hähnchenfleisch mit cremigem Kokos-Curry und Mangopüree mit frischem Wok-Gemüse

15.9

ERDNUSS CURRY 1,4,6,14

paniertes Hähnchenfleisch in mildem Erdnuss-Curry mit feiner Nussnote und frischem Wok-Gemüse

15.9

GONG-BAO 1,4,8,12

paniertes Hähnchenfleisch mit chinesischen Mu-Err-Pilzen, frischem Gemüse und Cashewkernen in pikanter Sauce

15.9

SÜß-SAUER-SAUCE 1,4

paniertes Hähnchenfleisch mit Süß-Sauer-Sauce und frischem Gemüse

15.9

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

Vegane Option: Pho mit Tofu und Gemüsebrühe

14.9

DUMPLINGS NUDELN SUPPE ^{1,2,6,14}



15.9

Frische Ribbon-Nudeln mit Hähnchenfleisch und Dumplings, Currybrühe, frischem Gemüse und Kräuter

Vegetarische Option: mit Tofu und Gemüse Dumplings

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

10

PANIERTES HÄHNCHEN 1,4,9

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

10

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

“Essen ist Erinnerung.”

Carl Zuckmayer

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.



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 TIRAMISU⁶

Mango, Maracuja, Kokosmilch, Mascarpone und Löffelbiskuits

6

GEBACKENE BANANE¹

Gebackene Banane mit Honig /+ Vanilleeis **+1.5**

 *Vegane Option: mit Agavendicksaft*

6

SCHOKOLADENKÜCHLEIN¹

Saftiges Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis, Schokoladensauce

8

SESAMBÄLLCHEN^{1,7,12}

 Reisbällchen mit süßer roter Bohnenpaste

6