



Karolinenstraße 6, 67227 Frankenthal

Reservierungen unter:
Tel. 06233 / 303 55 06



Kartenzahlung ab 25€!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag-Sonntag

11:30 - 15:00 & 17:00 - 22:30

Montag: Ruhetag (außer Feiertage)

www.onami-frankenthal.de



Onami Sushi Modern Kitchen



[onami.frankenthal](https://www.instagram.com/onami.frankenthal)

WELCOME

IN UNSEREM RESTAURANT ONAMI TRIFFT MAN AUF GEHOBENE
VIETNAMESE FUSION KÜCHE UND SUSHI.

TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE KÜCHE VOM FEINSTEN BIS HIN ZU
KREATIVEN NEUINTERPRETATIONEN UND FRISCH ZUBEREITETEN,
UNTERSCHIEDLICHSTEN SUSHI KREATIONEN.

„ QUALITÄT IST UNSER ERFOLGSKONZEPT „

1

WOMIT WIR KOCHEN

BEI UNS WERDEN AUSSCHLIESSLICH HOCHWERTIGE
PRODUKTE VERWENDET, SOWEIT SIE IM HANDEL VERFÜGBAR SIND, WERDEN
BIOPRODUKTE VERWENDET.

2

WIE WIR KOCHEN

BEI UNS WIRD TÄGLICH VORBEREITET UND ERST NACH DER
BESTELLUNG GEKOCHT, BITTE BRINGEN SIE DAHER ZEIT MIT!

3

WOHIN WIR WOLLEN

WIR SIND MIT HERZ UND SEELE, MIT SPASS UND
LEIDENSCHAFT DABEI UND VERSUCHEN UNSERE QUALITÄT IMMER EIN KLEINES
STÜCK ZU STEIGERN

GETRÄNKE

APERITIF



RIESLINGSCHORLE ^L	0,25L	3.50€	0,50L	4.50€
WEISSHERBSTSCHORLE ^L	0,25L	3.50€	0,50L	4.50€
PROSECCO HAUSMARKE ^L			0,10L	3.50€
LILLET WILD BERRY				7.00€
APEROL SPRITZ ^{2,1,5,L,10}				7.00€
HUGO ^{6,L}				7.00€
PROSECCO ON THE ROCKS				6.50€
CAMPARI ORANGE/SODA				6.00€
SAKE KALT/WARM				4.00€
RIESLING BRUT 2020 WILHELMSHOF SIEBELDINGEN			0,75L	39.00€

MINERALWASSER

ACQUA MORELLI CLASSIC	0,25L	3.50€	0,75L	6.50€
ACQUA MORELLI STILL	0,25L	3.50€	0,75L	6.50€
TAFELWASSER	0,25L	2.50€	0,50L	4.00€

SOFTDRINKS

COCA COLA	0,25L	3.50€	0,50L	4.50€
COCA COLA LIGHT/ZERO	0,25L	3.50€	0,50L	4.50€
MEZZO MIX, FANTA, SPRITE ^{1,3,9,11}	0,25L	3.50€	0,50L	4.50€
BITTERLEMON, GINGER ALE, TONIC WATER ^{1,3,10}	0,25L	3.50€	0,50L	4.50€

GETRÄNKE

SÄFTE

APFEL, ORANGEN, MARACUJANEKTAR, JOHANNISBEERNEKTAR, TRAUBEN	0,25L	3.50€	0,50L	5,00€
ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE	0,25L	3.50€	0,50L	4.50€

HOMEMADE DRINKS

ICE TEA LIMETTE HANOI	0,50L	6,00€
SODA CHANH LIMETTEN, MINZE UND ZUCKER	0,50L	6,00€
LIMETTE INGWER ZITRONENGRAS UND ROHRZUCKER	0,50L	6,00€
VERY BERRY LIMONADE	0,50L	6,00€
MARACUJA ORANGE LIMONADE	0,50L	6,00€
ANANAS ZITRUS LIMONADE	0,50L	6,00€
ERDBEER LIMONADE	0,50L	6,00€
LITSCHI LIMONADE	0,50L	6,00€
APFEL MINZE UND TRAUBE	0,50L	6,00€
FREESTYLE LIMONADE LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN	0,50L	6,00€



LASSI

AVOCADO LASSI ^{G,11}	6,50€
ERDBEER LASSI ^{G,11}	6,50€
MANGO LASSI ^{G,11}	6,50€

BIERE

PILS VOM FASS	0,30L	3.50€	0,50L	4.50€
HEFEWEIZEN VOM FASS			0,50L	4.50€
RADLER/WEIZENRADLER/ COLA BIER/ COLA WEIZEN			0,50L	4.50€
KRISTALLWEIZEN / DUNKLESWEIZEN			0,50L	4.00€
PILS ALKOHOLFREI	0,33L	3.50€		
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI				4.00€
VIETNAMESES SAIGON BIER	0,33L	4.00€		
JAPANISCHES BIER ASAHI	0,33L	4.00€		

GETRÄNKE

FLASCHENWEINE

WEINGUT DR. VON BASSERMANN JORDAN KIESELBERG RIESLING GG 60.00€

WEINGUT VON WINNING SAVIGNON BLANC 500 60.00€

2019 MERLOT MON ÉGLISE SCHNEIDER 60.00€

OFFENE WEINE

WEINGUT EGON SCHMITT RIESLING TROCKEN^L 0,25L/1,0L 5.00€/18.00€

WEINGUT EGON SCHMITT GRAUER BURGUNDER TROCKEN^L 0,25L/0,75L 7.50€/20,50€

SAVIGNON BLANC SCHNEIDER KAITUI 2022 0,25L/0,75L 9.5€/26.5€

WEINGUT EGON SCHMITT SAUVIGNON BLANC TROCKEN^L 0,25L/0,75L 8.00€/23.00€

PHILLIP KUHN INCOGNITO 2021 0,25L/0,75L 9.5€/26.5€

WEINGUT DR. VON BASSERMANN JORDAN WEISSER BURGUNDER 2020 0.25L/0.75L 9.00€/ 25.00€

DISGESTIF

RAMAZZOTTI MIT ZITRONE UND EIS 4CL 4.00€

OUZO 2CL 3.00€

WILLIAMS CHRIST 2CL 3.00€

NEP MOI REISSCHNAPS 3.00€

HEISS GETRÄNKE

ESPRESSO⁹ 2.50€

DOPPELTER ESPRESSO⁹ 3.00€

CAFE CREMA⁹ 3.00€

CAPPUCCINO^{9,G} 3.50€

LATTE MACCHIATO^{9,G} 4.00€

CA PHE HA NOI^{9,G} 4.00€

VIETNAMESISCHER KAFFEE

DER LANGSAM DURCH EIN METALLFILTER TROPFT

MIT KONDENSMILCH

CA PHE SUA DA SAIGON^{9,G} 4.50€

VIETNAMESISCHER EISKAFFEE

MIT KONDENSMILCH UND EISWÜRFELN

FRISCHER INGWER TEE 4,00€

MIT ZITRONE UND HONIG ODER FRISCHEN MINZTEE MIT HONIG

JASMIN GREEN TEA KANNE 5.00€



STARTERS

- V1.** **KIMCHI SUPPE** ^{4,K} **5,00€**
SUPPE MIT EINGELEGTEM CHINAKOHL SERVIERT MIT LAUCHZWIEBELN
UND KORIANDER LEICHT SCHARF UND IM GESCHMACK SÄUERLICH
- V2.** **MISO SUPPE** ^F **6,00€**
MIT TOFU, ALGEN UND LAUCHZWIEBEL
- V3.** **SEAFOOD SUPPE** ^{B,D} **8,50€**
GARNELEN, LACHS, MUSCHEL, CHERRYTOMATEN, PILZE, LAUCHZWIEBELN,
DILL, KORIANDER GEKOCHT MIT TOM YUM PASTE LEICHT SCHARF
- V4.** **CHA GIO** ^{A,B,E,K}
VIETNAMESSISCHE FRÜHLINGSROLLEN
A. MIT GEMÜSE BEDECKT MIT BLACK & WHITE SESAM DAZU SWEET CHILI DIP **5,50€**
B. MIT GARNELEN ^{A,B} UND GEMÜSE BEDECKT MIT BLACK & WHITE SESAM **6,00€**
DAZU SWEET CHILI DIP
- V5.** **ALMOST NUDE** ^{A,B,E,F,K,4}
ZWEI VIETNAMESSISCHE SOMMERROLLEN HALBIERT MIT FRISCHEM MIX SALAT, GURKEN,
REISNUDELN, GERÖSTETEN ERDNÜSSEN SERVIERT MIT LIMETTEN VINAIGRETTE
A. GEBRATENER BIO TOFU SOJA DIP **6,00€**
B. HÜHNERFLEISCH **6,50€**
C. TEMPURA GARNELEN ^{A,B} **7,00€**
- V6.** **SOFTSHELL MR CRABS** ^{A,B,E,K} **8,00€**
FRITTIERTE BUTTERKRABEN BEDECKT MIT BLACK & WHITE SESAM UND LAUCHZWIEBELN DAZU
JAPANISCHE HAUSGEMACHTE MAYONNAISE
- V7.** **GYOZA** ^{A,B,E,K}
JAPANISCHE MAULTASCHEN BEDECKT MIT BLACK & WHITE SESAM DAZU SWEET CHILI DIP
A.) MIT GEMÜSE **5,50€**
B.) MIT HÜHNERFLEISCH **6,00€**
- V8.** **SWEET POTATOES** ^G **5,50€**
SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT JAPANISCHER HAUSGEMACHER MAYONNAISE
- V9.** **SHRIMPS COCOON** ^{B,D,K} **6,00€**
GARNELEN UMWICKELT VON EINEM FRITTIERTEM KARTOFFELNEST BEDECKT MIT BLACK & WHITE
SESAM DAZU SWEET CHILI DIP
- V10.** **SMOKY SATE** ^K **7,00€**
HAUSGEMACHTE MARINIERTER HÄHNCHENSPIESSE BEDECKT MIT UNAGI SOSSE UND BLACK &
WHITE SESAM DAZU ERDNUSS DIP

STARTERS

V11.	TENDERLOIN YAKITORI^K RINDERFILETSPIESSE MARINIERT MIT TERIYAKISOSSE BEDECKT MIT BLACK & WHITE SESAM	8,50€
V12.	EDAMAME BABY SOJABOHNEN^F A.) GEDÄMPFT MIT MEERSALZ B.) MIT CHILI FLOCKEN	5,50€ 5,50€
V13.	PRAWNS IN SLIK^{A,B,D,F,K} GEFÜLLTE DUMPLINGS AUS REISMEHL MIT GEHACKTEN GARNELEN DAZU SOJA DIP	6,00€
V14.	EBI LOVE^{A,B,K} 3 GARNELEN IM KNUSPRIGEN TEMPURA-MANTEL BEDECKT MIT BLACK & WHITE SESAM DAZU SWEET CHILI DIP, SALAT	8,50€
V15.	GRILLED TAPAS (VEGAN)^{F,K,1} GEGRILLTER KÜRBIS BEDECKT MIT TERIYAKI SOSSE UND BLACK & WHITE SESAM	6,00€
V16.	KIMCHI SALAT^{1,4,K} SCHARFES EINGELEGTES CHINAKOHL NACH HAUSREZEPT	5,00€
V17.	MANGOSALAT^{A,B,C,E,G,H,K,8} WILDKRÄUTERSALAT MIX MIT FRISCHEN MANGO STREIFEN, GURKEN, PAPRIKA, KAROTTEN UND CHERRY TOMATEN GEMISCHT IM HAUSGEMACHTEM 3 TIME DRESSING SERVIERT MIT GARNELEN BEDECKT MIT SESAM UND ERDNÜSSEN	8,50€
V18.	ONAMI STARTER PLATE VEGETARISCH^{E,F,H,K} EINE KLEINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN: EDAMAME, FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE, GYOZA MIT GEMÜSE UND SOMMERROLLEN MIT BIO TOFU A.) FÜR 2 PERSONEN B.) FÜR 3 PERSONEN	14.50€ 19.00€
V19.	ONAMI STARTER PLATE NICHT VEGETARISCH^{A,B,E,F,H,K} EDAMAME, FRÜHLINGSROLLEN MIT GARNELEN, GYOZA CHICKEN, SOMMERROLLEN MIT HÜHNERFLEISCH A.) FÜR 2 PERSONEN B.) FÜR 3 PERSONEN	16.50€ 21.00€

SUSHI STARTERS

- S20.** **TARTARE**^{A,C,D,G,K,I}
AVOCADO, ALGENSALAT, LAUCHZWIEBELN MIT SCHARFER SOSSE SERVIERT MIT EINEM REISCRACKER UND SAKURA KRESSE
- A.) GEWÜRFELTER LACHS TATAR 8,50€
B.) GEWÜRFELTER THUNFISCH TATAR 9,00€
C.) GEWÜRFELTER THUNFISCH & LACHSTATAR 14,00€
- S21.** **SALAT DES HAUSES**^K
A.) VEGETARISCHER SALAT IM HAUSGEMACHTEM DRESSING 6,00€
B.) WAKAME ALGENSALAT MIT SESAM UND AVOCADO 6,00€
- S22.** **SAKE AVOCADO**^{D,K} 10,00€
MIX SALAT MIT LACHS & AVOCADO IM HAUSGEMACHTEM DRESSING
- S23.** **TUNA AVOCADO**^{D,K} 11,50€
MIX SALAT MIT THUNFISCH & AVOCADO IM HAUSGEMACHTEM DRESSING
- S24.** **BEST OCEAN DON**^{A,B,D,F,K,N} 18,00€
FRISCHER ROHER LACHS, THUNFISCH, KAMMMUSCHELN, GEKOCHE GARNELN UND TEMPORA GARNELN SERVIERT MIT SUSHIREIS, INGWER, WASABI UND SOJA SOSSE



MAIN DISHES

- H25. THE SPECIAL DISHES VEGAN** ^{F,K}
- A.) ASIATISCHES GEMÜSE ANGEBRATEN IN ASIA BALSAMICOSOSSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTER SALAT, SALSА ROJA UND SESAMREIS 11,00€
- B.) ASIATISCHES GEMÜSE ANGEBRATEN IN KNOBLAUCH, THYMIAN UND ROSMARIN SOSSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTER SALAT, SALSА ROJA UND SESAMREIS 11,00€
- C.) VEGANE FRITTIERTE ENTE MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE IN VEGANER HOI SIN SOSSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSА ROJA UND SESAMREIS 17,00€
- D.) VEGANE GARNELEN ANGEBRATEN MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE IN WÜRZIGER ASIATISCHER SOSSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSА ROJA UND SESAMREIS 17,00€
- E.) FRITTIERE TEMPEH SOJABOHNEN MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE IN MANGOCURRY SOSSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSА ROJA, ERDNÜSSEN, CASHEWKERNEN UND SESAMREIS 13,00€
- H26. FUSION SALAT** ^{A,B,C,D,E,G,K,N,8}
- GEMISCHTER WILDKRÄUTERSALAT MIT FRISCHEN MANGOSTREIFEN, GURKEN, PAPRIKA, SALSА ROJA IM HAUSGEMACHTEM 3 TIME DRESSING BEDECKT MIT SESAM UND ERDNÜSSEN
- A.) BIO TOFU 12,00€
- B.) HÜHNERFLEISCH 13,50€
- C.) GARNELEN 17,00€
- D.) KAMMMUSCHELN 20,00€
- E.) GEGRILLTES LACHSFILET 19,50€
- H27. PHO HANOI** ^F
- VIETNAMESISCHE TRADITIONELLE REISBANDNUDEL SUPPE MIT EINER KRÄFTIGEN RINDERBRÜHE MIT KORIANDER, LAUCHZWIEBELN UND SOJA SPROSSEN (CHILI UND LIMETTE SEPARAT)
- A.) TOFU
- 1.KLEIN 8,00€
- 2.GROSS 12,00€
- B.) HÜHNERFLEISCH
- 1.KLEIN 9,00€
- 2.GROSS 13,50€
- C.) RINDERFILET
- 1.KLEIN 10,00€
2. GROSS 15,50€
- H28. CATCH THE FISCH** ^{B,D,N}
- SUPPE MIT REISNUDELN, LACHS, GARNELEN, KAMMMUSCHELN, CHERRY TOMATEN, PILZEN, LAUCHZWIEBELN, KORIANDER, DILL GEKOCHT MIT TOM YUM PASTE 17,00€
- H29. BUN (NACH SÜDVIETNAMESISCHEM STIL)** ^{D,K,B}
- REISNUDELN SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, KORIANDER UND LIMETTEN VINAIGRETTE BEDECKT MIT ERDNÜSSEN, SESAM UND RÖSTZWIEBELN
- A.) MIT BIO TOFU DAZU SOJA SOSSE 12,00€
- B.) MIT VEGETARISCHEN FRÜHLINGSROLLEN DAZU SOJA SOSSE 12,00€
- C.) MIT WÜRZIG GEGRILLTER HÜHNERBRUST 13,50€
- D.) MIT GEGRILLTEM RINDFLEISCH 15,50€
- E.) MIT FRÜHLINGSROLLEN GEFÜLLT MIT GARNELEN 14,00€



MAIN DISHES

- H30. UDON IM SCHWARZWALD** ^{E,K}
 JAPANISCHE UDON NUDELN ANGEBRATEN MIT GEMÜSE IN TERIYAKI SOSSE ODER AUSTERNSSOSSE
 SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSA ROJA, RÖSTZWIEBELN, ERDNÜSSEN UND SESAM
- | | |
|--|--------|
| A.) BIO TOFU | 12,00€ |
| B.) HÜHNERFLEISCH | 13,50€ |
| C.) ROASTBEEF | 15,50€ |
| D.) GARNELEN | 17,00€ |
| E.) MEDIUM GEGRILLTE FRENCH ROSA BARBARIE ENTENBRUST | 19,00€ |
- H31. ONAMIS HOMEMADE CURRY** ^{E,G,K,B,B}
 LEICHT SCHARFE KOKOS CURRY CREME MIT HOKAIDO KÜRBIS ANGEBRATEN MIT VERSCHIEDENEM
 GEMÜSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSA ROJA, ERDNÜSSEN UND SESAMREIS
- | | |
|--|--------|
| A.) BIO TOFU | 12,00€ |
| B.) HÜHNERFLEISCH | 13,50€ |
| C.) ROASTBEEF | 15,50€ |
| D.) GARNELEN | 17,00€ |
| E.) MEDIUM GEGRILLTE FRENCH ROSA BARBARIE ENTENBRUST | 19,00€ |
| F.) MEDIUM LACHSFILET | 19,50€ |
- 
- H32. ONAMIS MANGO TANGO** ^{G,K,B,B}
 MANGOCREME VERFEINERT MIT KOKOSMILCH ANGEBRATEN MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE
 SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSA ROJA, CASHEWKERNEN UND SESAMREIS
- | | |
|--|--------|
| A.) BIO TOFU | 12,00€ |
| B.) HÜHNERFLEISCH | 13,50€ |
| C.) ROASTBEEF | 15,50€ |
| D.) GARNELEN | 17,00€ |
| E.) MEDIUM GEGRILLTE FRENCH ROSA BARBARIE ENTENBRUST | 19,00€ |
| F.) MEDIUM LACHSFILET | 19,50€ |
- 
- H33. ONAMI'S SPECIAL ROYAL** ^{A,B,D,F,K}
 WÜRZIGE HAUSGEMACHTE KNOBLAUCH BRATEN SOSSE ANGEBRATEN MIT VERSCHIEDENEM
 GEMÜSE UND THAI BASILIKUM SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSA ROJA UND SESAMREIS
- | | |
|--|--------|
| A.) BIO TOFU | 12,00€ |
| B.) HÜHNERFLEISCH | 13,50€ |
| C.) ROASTBEEF | 15,50€ |
| D.) GARNELEN | 17,00€ |
| E.) MEDIUM GEGRILLTE FRENCH ROSA BARBARIE ENTENBRUST | 19,00€ |
| F.) MEDIUM LACHSFILET | 19,50€ |

MAIN DISHES

- H34. TERIYAKI JAPAN** ^{A,B,D,F,K}
JAPANISCHE DARK TERIYAKI SOSSE SÜSSSSLICH UND KRÄFTIG VOM GESCHMACK ANGEBRATEN MIT GEMÜSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSА ROJA UND SESAMREIS
- | | |
|--|--------|
| A.) BIO TOFU | 12,00€ |
| B.) HÜHNERFLEISCH | 13,50€ |
| C.) ROASTBEEF | 15,50€ |
| D.) GARNELEN | 17,00€ |
| E.) GEGRILLTE FRENCH ROSA BARBARIE ENTENBRUST
MIT TERIYAKI ORANGE SOSSE | 19,00€ |
- H35. GRILLSPECIAL FROM THE HOUSE** ^{B,D,K}
SAISONALES GEMÜSE ANGEBRATEN MIT TERIYAKI ODER AUSTERNSSOSSE SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSА ROJA, GUACAMOLE UND SESAMREIS
- | | |
|---|--------|
| A.) MEDIUM GEGRILLTES LACHSFILET | 19,50€ |
| B.) MEDIUM THUNFISCHFILET | 20,50€ |
| C.) GROSSGARNELEN | 22,50€ |
| D.) RINDERFILET MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES | 25,50€ |
| E.) RINDERFILET UND GROSSGARNELE | 27,00€ |
| F.) ENTRECOTE MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES | 28,50€ |
| G.) T-BONE STEAK | 35,00€ |
| H.) LAMNACKENKARRE | 22,00€ |
- H36. ONAMIS FISCHTELLER** ^{B,D,K}
LACHS, GARNELE, THUNFISCH, KAMMUSCHELN GEGRILLT MIT KNOBLAUCHSOSSE DAZU GEMÜSE
SERVIERT MIT WILDKRÄUTERSALAT, SALSА ROJA UND SESAMREIS
- H37. ONAMI 3 GANG MENÜ (FÜR 2 PERSONEN)** ^{B,D,K} 120,00€
VORSPEISE (EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS)
FISCH, FLEISCH, RIESENGARNELEN UND GEMÜSE DER SAISON, DAZU SÜSSKARTOFFELPOMMES.
+ DESSERT NACH WAHL

FÜR DIE KIDS

- K1. HÄHNCHENSPIESSE** ^{A,B,G,K} 8,50€
MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES DAZU SWEETCHILI DIP UND ERDNUSS SOSSE
- K2. TEMPURA GARNELEN** MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES DAZU SWEET CHILI DIP 8,50€
- K3. CHICKEN NUGGETS** MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES DAZU SWEET CHILI DIP 8,50€

SUSHI

NIGIRI

(JEWEILS 2 STK.) BEIM NIGIRI-SUSHI WIRD DER REIS
UND DER DARAUFLIEGENDE FISCH MIT DER
HAND ZU EINER KLEINEN, ZWEI FINGER BREITEN ROLLE GEDRÜCKT.



N38.	SAKE ^D LACHS	6,00€	N45.	AVOCADO	5,00€
N39.	MAGURO THUNFISCH	6,50€	N46.	LACHS TATA HOT SPICY ^D	6,50€
N40.	BUTTERFISCH	6,00€	N47.	THUNFISCH TATA HOT SPICY ^D	7,00€
N41.	SURIMI ^{A,B,1} KREBSFLEISCH IMITAT	5,00€	N48.	FLAMBIERTER LACHS ^{D,K}	6,50€
N42.	HOTAGAI ^N JAKOBSMUSCHELN	6,50€	N49.	FLAMBIERTER THUNFISCH	7,00€
N43.	IKURA CAVIAR	6,50€	N50.	EBI ^B GEKOCHTE GARNELEN	6,50€
N44.	TAMAGO EI	5,00€	N51.	UNAGI ^{K,N} SALZWASSERAAL	6,00€
			N52.	INARI TOFU	5,00€
			N53.	RIND RINDERFILET	8,50€

MAKI

ES WIRD FÜR GEWÖHNLICH IN NORI EINGEPACKT.



M54.	SAKE ^D LACHS	6,00€	M55.	LACHS & AVOCADO ^D	6,50€
M56.	MAGURO THUNFISCH	6,50€	M57.	MAGURO SPICY ^D	7,00€
M58.	KANI AVOCADO	5,00€	M59.	UNAGI	6,00€
M60.	SURIMI & AVOCADO EBI ^B	6,00€	M61.	SALZWASSERAAL EBI TEMPURA ^B	6,50€
M62.	GEKOCHTE GARNELEN TAMAGO EI	5,00€	M63.	FRITTIERTE GARNELEN INARI TOFU	5,00€
M64.	AVOCADO	5,00€	M65.	GURKE	5,00€
M66.	RETTICH	5,00€	M67.	KÜRBIS	5,00€
M68.	SPARGEL	5,50€	M69.	MANGO	5,00€
M70.	SALMONSKIN GEGRILLTE LACHSHAUT	5,50€	M71.	BUTTERFISCH & SCHNITTLAUCH	6,00€

SUSHI

URA

(JEWEILS 8 STK.) DER REIS IST AUSSEN AM NORI-BLATT ANGEBRACHT UND OFT SEHR DEKORATIV MIT SESAMSAMEN ODER KLEINEN UND FARBIGEN FISCHEIERN VERZIERT. BEDECKT MIT BLACK & WHITE DRESSING

U72.	ALASKA ^{A,D}	10,50€	U73.	MAGURO ^{A,D}	11,00€
	LACHS, AVOCADO UND PHILADELPHIA			THUNFISCH, AVOCADO UND PHILADELPHIA	
U74.	TUNA HOT SPICY ^D	11,50€	U75.	WHITE BUTTER	11,00€
	THUNFISCH, LAUCHZWIEBELN, GURKE SCHARFE SOSSE UND PHILADELPHIA			BUTTERFISCH, AVOCADO	
U76.	ROLL & BEEF	15,00€	U77.	CALIFORNIA ^{1,A,D}	9,00€
	RINDERFILET TARTARE , RUCOLA, GURKE UND PHILADELPHIA			SURIMI, AVOCADO, GURKE UND PHILADELPHIA	
U78.	HOTATEGAI ^{A,N}	12,00€	U79.	EBI	11,50€
	JAKOBSMUSCHELN, AVOCADO UND PHILADELPHIA GURKE			GEKOCHE GARNELN, AVOCADO, GURKE UND PHILADELPHIA	
U80.	EBI TEMPURA ^{A,B,K}	11,50€	U81.	TAMAGO	10,00€
	FRITTIERT GARNELN, AVOCADO UND PHILADELPHIA			EI & AVOCADO	
U82.	INARI	10,00€	U83.	VEGGIE ^{A,D,K}	10,00€
	TOFU,AVOCADO UND GURKE			AVOCADO, GURKE, RETTICH, KÜRBIS & SPARGEL	
U84.	UNAGI ^{A,D,K}	10,50€	U85.	CHICKEN ^{A,D,K}	11,00€
	SALZWASSERAAL, AVOCADO, SCHNITTLAUCH UND PHILADELPHIA			TEMPURA CHICKEN, GURKE UND PHILADELPHIA	



SASHIMI

SASHIMI IST IN DER JAPANISCHEN KÜCHE EINE BELIEBTE ZUBEREITUNGSART VON ROHEM FISCHUND MEERESFRÜCHTEN OHNE REIS, ROH ODER FLAMBIERT NACH ART DES HAUSES

SA86. SASHIMI SALMON^D 18.00€

A.) 8 SCHEIBEN LACHS AUF SEETANG, SAKURA KRASS UND FISCHEIER

B.) 6 SCHEIBEN FEUERLACHS AUF SEETANG, SAKURA KRESSE UND LACHSTATAR

SA88. SCALLOP OCEAN^{F,K,N} 16.50€

6 SCHEIBEN FEUERJAKOBSMUSCHELN IN HAUSGEMACHTER SOSSE, SAKURA KRESSE UND FISCHEIER



SA87. SASHIMI TUNA^D 20.00€

A.) 8 SCHEIBEN THUNFISCH AUF SEETANG, SAKURAKRESSE UND FISCHEIER

B.) 6 SCHEIBEN FEUERTHUNFISCH AUF SEETANG, SAKURA KRESSE UND TUNATATAR^{D,K}

SA89. SWEET SEAFOOD^{C,D,N} 21.00€

3 SCHEIBEN THUNFISCH, 3 SCHEIBEN LACHS, 3 STK. JAKOBSMUSCHELN, LACHSTATAR, SAKURAKRESSE UND IKURA

PREMIUM HOMEMADEROLLS

JEWELNS 8 STÜCK

HR90. BEEF PREMIUM 18€

RUCOLA, TEMPURA SPARGEL, AVOCADO UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT MEDIUM RINDERFILET

HR91. SALMON KISS UNAGI 16€

LACHS, AVOCADO, SALZWASSERAAL UND PHILADELPHIA

HR92. CRISPY TIGER 16€

TEMPURA GARNELEN, MANGO, AVOCADO UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT FEUERLACHS.

HR93. TUNA DANCER 16.5€

TEMPURA GARNELEN, MANGO, AVOCADO BEDECKT MIT FEUER THUNFISCH

HR94. HOME TEMPTATION 16€

TEMPURA AVOCADO, MANGO UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT FEUERLACHS

HR95. MAMA EBI 16.5€

GEGRILLTE LACHSHAUT, MANGO, AVOCADO UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT GARNELEN



HR96. ITACHI ROLL 16.5€

SURIMI, MANGO, AVOCADO UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT FEUERTHUNFISCH

HR97. NARUTO ROLL 16€

GURKE, AVOCADO, RUCOLA UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT LACHSTARTARE

HR98. SASUKE ROLL 16.5€

BUTTERFISCH, AVOCADO, GURKE, LAUCHZWIEBELN UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT GARNELE

HR99. HOKAGE ROLL 17€

LACHS, THUNFISCH, AVOCADO, GURKE UND PHILADELPHIA

HR100. ONAMI FREESTYLE 17€

EINE KREATION UNSERES SUSHI MEISTER

HR101. VEGAN 15€

RUCOLA, TEMPURA AVOCADO, GURKE, PAPRIKA UND RETTICH

HR102. TONI ROLL 16.5€

TEMPURA LACHS, GURKE UND PHILADELPHIA BEDECKT MIT AVOCADO

HR103. FUTO MAKI 11.0€

5STK. GEFÜLLT MIT LACHS, THUNFISCH, GURKE, MANGO UND TOBIKO

SUSHI

TEMPURA ROLLS

JEWELS 10 STÜCK
PREMIUM CRUNCHY ROLLE IM TEMPURAMANTEL BEDECKT
MIT GUACAMOLE UND PREMIUM SOSSE
NACH ONAMI ART

- T104. ABURI SALMON 16€**
LACHS, AVOCADO UND PHILADELPHIA
T105. TUNACADO 16.5€
THUNFISCH, AVOCADO UND PHILADELPHIA
T106. HOTATEGAI TEMPURA 17€
JAKOBSMUSCHELN,
AVOCADO UND PHILADELPHIA
T107. EBI CRUNCHY 16€
GARNELEN, GURKE
UND PHILADELPHIA



- T108. SAKURA 16€**
BUTTERFISCH, AVOCADO
UND PHILADELPHIA
T109. CRUNCHY VEGGIE 15.5€
GURKE, AVOCADO, MANGO,
PAPRIKA, RETTICH UND KÜRBIS
T110. BIG BOY 17€
LACHS, THUNFISCH, AVOCADO
UND PHILADELPHIA
T111. CHICKEN TEMPURA 16€
TEMPURA HÄHNCHEN, GURKE UND
PHILADELPHIA

TEMPURA ROLLS MAKI

JEWELS 8 STÜCK
PREMIUM CRUNCHY MAKI ROLLE IM TEMPURAMANTEL
BEDECKT MIT GUACAMOLE UND PREMIUM
SOSSE NACH ONAMI ART

- TM112. MAKI TEMPURA LACHS^D 9,00€**
LACHS UND PHILADELPHIA
TM114. MAKI TEMPURA EBI^{A,B} 10,00€
GARNELEN UND PHILADELPHIA
TM113. MAKI TEMPURA TUNA^D 10,00€
THUNFISCH UND PHILADELPHIA
TM115. MAKI TEMPURA AVOCADO 8,00€
AVOCADO UND PHILADELPHIA
TM116. MAKI TEMPURA PAPRIKA 8,00€
PAPRIKA UND PHILADELPHIA

SUSHI

SUSHI STYLE

ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE NACH ONAMI ART



Ss117. MAKI SET^{A,D,K} 16,50€

LACHS, THUNFISCH UND AVOCADO

Ss119. URA + MAKI + NIGIRI^{A,C,D,K} 19,50€

INSIDE OUT SUSHI ROLL GEFÜLLT MIT
SURIMI + MAKI LACHS + 2 STK. NIGIRI LACHS

Ss121. TEMPURA CRUNCHY SET 24,50€

CRUNCHY MAKI TEMPURA LACHS,
AVOCADO UND PHILADELPHIA

Ss118. VEGGIE MAKI SET 15,00€

AVOCADO, GURKE UND MANGO

Ss120. TEMPURA ROLL + NIGIRI 23,00€

CRUNCHY SUSHI GEFÜLLT MIT
LACHS, AVOCADO UND

PHILADELPHIA + 6 STK. NIGIRI

Ss122. MIX SET FÜR 1 PERSON 27,00€

KREATION VOM UNSEREN SUSHI MEISTER
AUCH VEGAN MÖGLICH.

SUSHI MENÜ

**SM123. ONAMI FREESTYLE
70.00€**

EINE GEMISCHTE KREATION UNSERES
SUSHI MEISTER LASSEN SIE SICH
ÜBERRASCHEN FÜR 2-3 PERSONEN
(AUCH IN VEGETARISCH ODER VEGAN)

SM125. ROBU INVASION FÜR 2-3 PER. 65€

1 SPECIAL ROLL 1 INSIDE OUT ROLL
2 MAKI ROLL 1 TEMPURA ROLL
1 TEMPURA ROLL MAKI 4 NIGIRI
WAKAME

SM126. BLACK FOREST 48€

1 SPECIAL ROLL VEGGIE
1 INSIDE OUT ROLL VEGGIE
1 MAKI TEMPURA
1 MAKI VEGGIE
4 NIGIRI
WAKAME

SM 124. SUSHI LOVE FOR TWO 58€

1 ONAMI PREMIUM RAINBOW ROLL
1 TEMPURA ROLL TUNACADO
WAKAME
4 NIGIRI
4 SASHIMI
1 INSIDE OUT ROLL

SM127. THE BIGGEST ONAMI SET 130€

2 SPECIAL ROLL
2 INSIDE OUT ROLL
2 MAKI ROLL
1 TEMPURA ROLL
1 TEMPURA MAKI ROLL
6 NIGIRI
FUTO MAKI
6 SASHIMI
WAKAME

DESSERTS

D128.	JAPANISCHES MOCHI EIS	5.00€
D129.	SESAMBÄLLCHEN GEFÜLLT MIT ROTE MUNGO BOHNEN PASTE	5.00€
D130.	GEMISCHTES EIS MIT FRÜCHTEN UND MANGOPÜREE	6.50€
D131.	SCHOKO LAVA	7.50€
D132.	BANH CHUOI	8,00€
	KLEBREIS GEFÜLLT MIT BOHNEN UND KOKOSSOSSE UMWICKELT IM BANANENBLATT	



EXTRAS

JASMIN REIS	2.50€
SUSHI REIS	2.50€
HÜHNERBRUST	5.50€
RINDFLEISCH	6.50€
BARBARIE ENTENBRUST	9.50€
GARNELEN	7.50€
LACHS	9.50€
THUNFISCH	10.50€
TOFU	4.50€
JAKOBSMUSCHELN	10.50€
TERIYAKI SOSSE	2.00€
JAPANISCHE MAYONAISE	2.00€
SESAM SOSSE	2.00€
INGWER	2.00€



ALLERGENS

- A. GLUTENHALTIGES WEIZENMEHL SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
- B. KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C. EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D. FISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E. ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F. SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G. MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H. SCHALENFRÜCHTE SOWIE DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- I. SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J. SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K. SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L. SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
- M. LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N. WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

ADDITIVES

- | | | | |
|----|--------------------------|-----|--------------------|
| 1. | MIT FARBSTOFF | 7. | MIT PHOSPHAT |
| 2. | MIT KONSERVIERUNGSMITTEL | 8. | MIT MILCHEIWEISS |
| 3. | MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 9. | KOFFEINHALTIG |
| 4. | MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | 10. | CHININHALTIG |
| 5. | GESCHWEFELT | 11. | MIT SÜSSUNGSMITTEL |
| 6. | GESCHWÄRZT | 12. | GEWACHST |

Karolinenstraße 6, 67227 Frankenthal

**Reservierungen unter:
Tel. 06233 / 303 55 06**



Kartenzahlung ab 25€!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag-Sonntag

11:30 - 15:00 & 17:00 - 22:30

Montag: Ruhetag (außer Feiertage)

www.onami-frankenthal.de



Onami Sushi Modern Kitchen



[onami.frankenthal](https://www.instagram.com/onami.frankenthal)

