



Y
O
A
K
E

THE
FINEST
ASIA
KITCHEN

ヨコヅキ

SPEISEKARTE
...



Ein Gruß an die Gäste des YOAKE RESTAURANT in SARRBRÜCKEN!
Seit fast einem Jahrzehnt begleiten Sie uns auf unserer Reise - dafür sind wir Ihnen von Herzen dankbar. Sie sind die Motivation, die uns antreibt, täglich über uns hinauszuwachsen.

YOAKE RESTAURANT

AUTHENTIC ASIAN CUISINE

Entdecken Sie die Besonderheiten der asiatischen Küche

Die asiatische Küche spiegelt gewissermaßen die einzigartigen kulturellen Eigenheiten und traditionellen Bräuche der Länder entsprechender Regionen wider. Um die Essenz und Raffinesse jedes Gerichts vollends zu erfassen, bedarf es fast aller Sinne. Begleiten Sie uns - YOAKE ASIAN CUISINE - auf eine genussvolle Reise, um die faszinierenden Besonderheiten dieses kulinarischen Erbes zu entdecken.

Charakteristische Aspekte der asiatischen Küche

Die asiatische Kochkunst reflektiert auf authentische Art und Weise die Kultur, Geschichte und spezifischen Merkmale jeder einzelnen Region wider. Mit der gesellschaftlichen Entwicklung wachsen auch die Ansprüche und Standards der Menschen an die Kulinarik. Dennoch bleibt die Grundlage in den jahrhundertealten Traditionen verankert, um den ursprünglichen Geschmack der Gerichte zu bewahren. Die charakteristischen Eigenschaften der asiatischen Küche, die ihre besondere Identität formen, sind:

- Reis als Grundnahrungsmittel: Reis bildet die Grundlage für alle Mahlzeiten des Tages. Durch die klimatischen Gegebenheiten ist Reis die dominierende Kulturpflanze und wird daher anstelle von Brot, wie es in Europa üblich ist, bevorzugt konsumiert.
- Frische Zutaten und Meeresfrüchte: In der asiatischen Küche werden erfrischende Gerichte und Zutaten aus dem Meer bevorzugt und hoch geschätzt. Asiaten legen großen Wert auf die sorgfältige Zubereitung ihrer Speisen und bewahren oft traditionelle Kochmethoden, die tief in ihrer kulturellen Identität verwurzelt sind.
- Tradition: Asiatische Gerichte betonen oft den Wert nationaler Traditionen. Besonders an Feiertagen, zum Neujahr oder bei Zeremonien zur Ahnenverehrung, sind volkstümliche Speisen unverzichtbar. Während Europäer hingegen mehr Wert auf Kreativität und Praktikabilität legen und sich weniger an feste Regeln binden, bleiben Asiaten traditionellen Rezepten treu.
- Gewürze und Dips: Gewürze spielen eine entscheidende Rolle und verleihen den Gerichten jedes Landes ihre besondere Note. In der asiatischen Kochkultur werden meist leicht verfügbare Zutaten verwendet, die harmonisch kombiniert werden, um ein ausgewogenes Ganzes zu schaffen. Während Asiaten häufig Dip-Saucen verwenden, um den Geschmack der Speisen zu intensivieren, legen Europäer mehr Wert auf reichhaltige Soßen.

VORSPEISE



01

TRADITIONELLE SOMMERROLLEN

Frisch in Reispapier eingerollte Reishudeln mit Gurken, Nüssen und einem hausgemachten Dip.
Wahlweise mit:

Tofu gebacken ^(m.g.2) | 5.5

Knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 5.9

Knusprige Garnelen ^(l.b.c.n.m.8) | 6.9

VORSPEISE



05

CRISPY TIGER (b.f.l.n.m.8)

Knusprige Garnelen mit Tomaten-Avocado Dip

6.9

06

TATAR (b.f.i.m.8)

Lachswürfel od. Thunfischwürfel verfeinert mit Limette, Chilli und Avocado

Lachs | 10.5

Thunfisch | 11.5



07

CHICKEN KARA AGE (m.i.8) [5 Stk.]

Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert, frittiert mit Mayonnaise serviert

6.9





14

MIXED TAPAS (a.b.c.f.h.i.m) [Für 2 Personen]

17.5

verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü



15

THAI STYLE SOUP

thailändische Suppe mit Tomaten, Reisnudeln, Champignon und Kräuter.
wahlweise mit:



Tofu ^[m.g.2]  | 6.5
Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ | 6.9
Garnelen ^[l.b.c.n.m.8] | 7.5
Lachs | 8.5

VORSUPPE

16

MISO SUPPE

Suppe aus heller Miso Brühe mit Tofu. Lauch und Seetangblättern

4.5



17

WANTAN SOUP ^(m.8.b)

gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen. dazu Hühnerbrühe. Pakchoi. Shiitakepilze. Lauch. Koriander. Reismudeln

7.5



18

GEMÜSE SUPPE

Verschiedenens Gemüse und asiatische Kräuter mit Reismudeln. wahlweise mit:

Tofu ^(m.g.2)  | 6.5
Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ | 6.9
Garnelen ^(l.b.c.n.m.8) | 7.5



19

COCONUT SOUP

Kokos-Suppe mit Tofu. Gemüse der Saison und Kräutern

Tofu ^(m.g.2)  | 6.5
Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ | 6.9
Garnelen ^(l.b.c.n.m.8) | 7.5



HAUPTSPEISEN

Diese Gerichte werden serviert mit Saisonsalat,
Erdnüssen und Reis

21

CURRY KING ^(d.h.8)

Rote Curry-Kokos-Sauce, Gemüse und Salat, Reis.
Wahlweise mit:

- Tofu Gebacken  | 12.9
- Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 13.9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 14.9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15.9
- Garnelen ^(b.c.l.n.m.8) | 18.9
- Entenbrust ^(f.l.m.8) medium | 21.9
- Lachs | 21.9



22

YOAKE SPECIAL ^(d.h.8)

Gemüse der Saison gebraten mit Oyster-Sauce.
Dazu wahlweise:

- Tofu Gebacken  | 12.9
- Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 13.9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 14.9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15.9
- Garnelen ^(b.c.l.n.m.8) | 18.9
- Entenbrust ^(f.l.m.8) medium | 21.9
- Lachs | 21.9



HAUPTSPEISEN

Diese Gerichte werden serviert mit Saisonsalat.
Erdnüssen und Reis

27

YAKI UDON ^(c.h.d) 🍣

Jap. Udonnudeln gebraten mit Pilz-Sauce.
Gemüse, Röstzwiebeln.
wahlweise mit:

- Tofu Gebacken 🌱 | 12.9
- Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 13.9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 14.9
- krosses Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15.9
- Rindfleisch | 18.9
- Garnelen ^(b.c.l.n.m.8) | 18.9
- Entenbrust ^(f.l.m.8) medium | 21.9
- Lachs | 21.9



28

LEMONGRASS 🍣

Reisnudeln, Salat, Soja-Schalotten-Dip.
Limetten-Fisch-Sauce und Erdnuss.

- Tofu Gebacken 🌱 | 12.9
- Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 13.9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 14.9
- krosses Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15.9
- Rindfleisch | 18.9
- Garnelen ^(b.c.l.n.m.8) | 18.9
- Entenbrust ^(f.l.m.8) medium | 21.9



29

SPARGEL-LACHS-STEAK (i.n.m)

Gegrillter Lachs mit grüner Spargel. Dazu hausgemachte Teriyaki-Sesam-Sauce mit Erdnüssen. serviert mit Reis.

22.5



HAUPTSPEISEN

34

MISO RAMEN [Suppe]

Japanische Nudelsuppe. Pak-Choi. Lauchzwiebeln.
Eier. Mais. Miso. Knoblauch.
Wahlweise mit:

Tofu gebacken ^[m.g.2]  | 13.9
Hühnerbrust gedampft ^[8] | 14.9
Rindfleisch | 18.9
Garnelen ^[b.c.l.n.m.8] | 18.9
Entenbrust ^[f.l.m.8] medium | 21.9



35

CHA LA LOT [New]

Saftiges Schweinefleisch wird in würzige Betelblätter, auch bekannt als Pfefferblätter eingerollt und gegrillt. Dazu Reisnudeln. Salat. Erdnüsse. Röstzwiebeln. Kräuter und Limetten-Dressing

16.9

INSIDE OUT [8 Stk.] ^(c.h.d)

Es werden alle Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Nori-Blatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis mit Sesam oder Fischeiern dekoriert.

U21

ALASKA I.O ^(b.d) 10.5

Bio-Lachs. Avocado. Tobiko

U25

VEGGI I.O ^(f.d)  9.9

Avocado. Gurke. Sesam

U22

MAGURO I.O ^(b.d) 11.5

Thunfisch. Gurke. Tobiko

U26

EBI SHRIMP I.O ^(c.d.n.1.8) 10.5

knusprige Garnele. Gurke. Sesam

U23

HOTATEGAI I.O ^(b.d.n) 14.5

Jakobsmuschel. Avocado. Tobiko

U27

CALIFORNIA I.O ^(c.d.n) 11.5

Surimi. Avocado. Tobiko

U24

ANAGO I.O ^(b.d.i.8) 12.9

Salzwasseraal. Avocado.
Schnittlauch. Sesam

U28

CHICKI I.O ^(c.d.n) 10.5

Hühnerbrust. Gurke. Sesam



YOAKE ROLL

(b.d.f.im.8)

Das sind die Spezial Rollen des Hauses, welche größer und mehr Zutaten beinhalten und zusätzlich mit unseren hausgemachten Soßen verfeinert werden.

H41

MARILYN MONROE

Shrimp Tempura mit Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambierten Lachs

15.9

H44

SIR ANTONIO MONTANA

Ebi Tempura, Salzwasseraal, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko

15.9

H42

FRENCH KISS

Garnele mit Surimi, Frischkäse, Gurke, Rucola, bedeckt mit Lachs

15.9



H43

SAKE SUPREME

Lachs-Tatar, Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Lachs bedeckt

15.9

H45

YOAKE SOULS ROLL

Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola, bedeckt Thunfisch-Tatar

15.9



064 Für 2 Person

OMAKASE 4

54

1 Chef Recommendations (8 Stk.). 1 Tempura Big Roll (8 Stk.). 1 Maki (8 Stk.).
Nigiri (2 Stk.). Sashimi (4 Stk.). Seetangsalat



065 Für 3 Person

OMAKASE 5

75

1 Chef Recommendations (8 Stk.). 1 Tempura Big Roll (8 Stk.). 1 Inside Out (8 Stk.).
2 Maki (16 Stk.). Nigiri (3 Stk.). Sashimi (6 Stk.). Seetangsalat

YDZIXE



— GETRÄNKE

HAUSLIMONADEN



LY-LY-LYCHEE-LIMONADE

FrISChe Limette. Lychee. Soda. Grenadine Sirup

6.5

GINGER-MINT-LIMONADE

FrISChe Limette. Ginger Beer. Minze. Soda

6.5

PINK-BERRY-LIMONADE

FrISChe Limette. Wildberry. Soda. Früchte

6.5

IPANEMA

FrISChe Limetten. Maracujasaft. Soda

6.9

CHANH DA

FrISChe Limetten. Minze. Soda

6.9

HOT DRINKS

KAFFEE

2.6

ESPRESSO

2

GRÜNER TEE / JASMIN TEE 🌿

2.9

INGWER TEE 🌿

mit Orange und Honig

3.5

ZITRONENGRAS TEE 🌿

mit Limette und Honig

3.5

FRISCHER MINZ-INGWER TEE 🌿

mit Limette, Ingwer und Honig

3.5

SAKE

warm oder kalt

0.2L | 6.9

YONKAI



COCKTAILS

KYOTO 10.5

Japanese Craft Vodka. Ginger Ale.
brauner Zucker. Minze Limette

JAPANESE SUMMER CUP 10.5

Roku Gin. Yuzu. Limetten.
Ginger Ale

YOAKE SOULS 10.5

Japanese Gin. Tonic.
Rosmarin. Limette

OSAKA 8.5

Four Roses Sour Whiskey.
Mangosaft. Limetten

NAGOYA 8.5

Four Roses Sour Whiskey.
Mangosaft. Limetten

WODKA LEMON 8.5

Wodka mit Zitronenlimonade
auf Eis. Limette

MOJITO 8.5

Heller Rum. frisch Minze. Limette.
Soda. Rohrzucker

CUBA LIBRE 8.5

Heller Rum. Cola frisch Limette.

WHISKEY COLA 8.5

Jack Daniels mit Cola auf Eis
frische Limette

YOAKE



YOAKE SAARBRÜCKEN

Adresse:

Rathauspl. 3. 66111 Saarbrücken

Telefon:

+49 681 68 60 01 34

E-Mail:

info@yoake-saarbruecken.de

YOAKE TUTTLINGEN

Adresse:

Ob. Vorstadt 1. 78532 Tuttlingen

Telefon:

+49 7461 9009976

E-Mail:

info@yoake-tuttlingen.de

YOAKE VILLINGEN-SCHWENNINGEN

Adresse:

Ob. Str. 12. 78050 Villingen-Schwenningen

Telefon:

+49 7721 6808319

E-Mail:

yoake.villingenschwenning@gmail.com

YOAKE LUDWIGSBURG

Adresse:

Schloßstr. 33. 71634 Ludwigsburg

Telefon:

+49 71414877258

E-Mail:

hi@yoake-lb.de