

NAMI

Grilled Seafood & more

Bismark

4,5€

Matjes Brötchen

4,5€

Brathering Brötchen

5,5€

Räucherlachs Brötchen

5,5€

Stremellachs Brötchen

6,5€

Backfisch

6,5€

Fisch & Chips

7,0€

Krabben Brötchen

8,0€

Spezial aus Vietnam Brötchen
mit grille Fleisch und Soße dazu.

7,5€



Ein herzliches Wort an unsere lieben Gäste

Mit großer Freude dürfen wir Sie im Nami Husum begrüßen!

Unser Restaurant steht für eine Küche, die Vertrautes bewahrt und zugleich Neues entstehen lässt. Die traditionellen Gerichte der Nordsee – frischer Fisch, klassische Spezialitäten und der ehrliche Geschmack unserer Küste – bleiben ein wichtiger Teil unseres Hauses.

Gleichzeitig möchten wir Ihnen eine neue kulinarische Seite zeigen: Feine Aromen Asiens, frische Kräuter, duftender Reis, knackiges Gemüse und liebevoll abgestimmte Saucen. So verbinden wir das Beste aus zwei Welten – die Kraft der Nordsee mit der Leichtigkeit und Vielfalt der asiatischen Küche.

Für uns ist Nami mehr als nur ein neuer Name. Nami bedeutet „Welle“ – ein Zeichen für Bewegung, Wandel und die Verbindung zum Meer.

Wir freuen uns, dieses neue Kapitel gemeinsam mit Ihnen zu beginnen.

Herzlich willkommen im Nami Husum – wo Nordsee und Asien sich begegnen.

Ihr Nami-Team

Öffnungszeiten

Mo. – Fr. 11:30 – 21:00 Uhr

Sa., So. und Feiertage: 12:00 – 22:00 Uhr

Vorspeisen

- 1 Meeresfrüchte Suppe** (leicht scharf)
Mit Cherrytomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft. Wahlweise mit:

a	Lachs ⁴		6,9
b	Garnelen ²		6,9
c	Thunfisch ⁴		7,9
d	Lachs, Thunfisch, Garnelen ^{2,4}		8,9
- 2 Crispy Seafood Spring Rolls** ^{2,3,14} (2 Stk.) **8,0**
Gold gebackenes Reispapier gefüllt mit Garnelen, Tintenfisch, Schweinehackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln und verschiedenem Gemüse. Dazu Cocktail-Dip
- 3 Summer Rolls** ¹¹ (2 Stk.)
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Kräuter, Sesam. Dazu Kokos-Hoisin-Dip. Wahlweise mit:

a	Tofu ⁶ 	5,9
b	Hähnchenbrust	6,9
c	Garnelen ²	7,9
d	Lachs ⁴	7,9
- 4 Panierte Tintenfischringe** ¹⁴ (12 Stk.) **11,9**
Dazu Cocktail-Dip
- 5 Há Cảo**
Gedämpfte Teigtaschen mit Füllung aus

a	Gemüse 	6,0
b	Hähnchen	6,5
c	Garnelen ²	7,0
- 6 Edamame** ⁶ **6,9**
Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz
- 7 Scampi Tempura** (2 Stk.) ² **8,5**
Tempura Riesengarnelen in leichtem Tempurateig



Salate

- 10 Nami Salat** ^{4,11}
Mit Salat der Saison, Seetangsalat, Avocado, Kresse, Spitzkohl und Sesam-Sauce
- | | | |
|----------|-------------------------------|-------------|
| a | Tofu ⁶ 🌱 | 12,9 |
| b | Hähnchenbrustfilet | 16,9 |
| c | Garnelen ² | 19,9 |
| d | Lachs ⁴ | 20,9 |
| e | Thunfisch ⁴ | 22,9 |
- 11 Mango Salat** ^{B,T,5,6} **(leicht scharf)**
Gartensalat, frische Mango, Lotussprossen, fein gehackte Erdnuss, Gurke, Paprika, Koriander, frischen Kräutern, hausgemachte Limetten-Fisch-Vinaigrette und
- | | | |
|----------|-------------------------------|-------------|
| a | Tofu ⁶ 🌱 | 12,9 |
| b | Hähnchenbrustfilet | 16,9 |
| c | Garnelen ² | 19,9 |
| d | Lachs ⁴ | 20,9 |
| e | Thunfisch ⁴ | 22,9 |
- 12 Nordsee Salat** ²
Mit Salat der Saison und Nordseekrabben
- 19,9**

A whole roasted fish, likely a sea bream, is the central focus, resting on a dark, textured slate platter. The fish is seasoned with white salt and garnished with fresh herbs. Surrounding the fish are various ingredients: several lemon slices, some whole lemons, fresh thyme and rosemary sprigs, two whole garlic bulbs, and a cluster of small red cherry tomatoes. A small wooden bowl of salt is visible in the upper right corner. The overall composition is rustic and appetizing.

NORDSEE KLASSIKER



Fischgerichte

Wahlweise mit:

Bratkartoffeln / Petersilien-Kartoffeln / Ofenkartoffeln / Pommes
dazu Beilagensalat

F1	Backfisch ⁴	17,9
F2	Matjesfilet ⁴	19,9
F3	Brathering ⁴	19,9
F4	Grüner Hering ⁴	19,9
F5	Zanderfilet ⁴	19,9
F6	Schollenfilet ⁴	24,9
F7	Rotbarschfilet ⁴	24,9
F8	Große Scholle mit Krabben ^{2,4}	26,9
F9	Lachfilet ⁴	26,9
F10	Seemannsteller ⁴ 3 verschiedene Fischfilets nach Saison	26,9

Fleischgerichte

Wahlweise mit:
Bratkartoffeln / Petersilien-Kartoffeln / Ofenkartoffeln / Pommes
dazu Beilagensalat

F20	Schnitzel vom Schweinefleisch	16,9
F21	Hähnchenbrustfilet	18,9
F22	Friesenschnitzel vom Schweinefleisch	22,9
F23	Hüftsteak	26,9

Ofenkartoffeln

mit Quark, dazu Beilagensalat

F30	Matjesfilet ⁴	16,5
F31	Räucherlachs ⁴	17,5
F32	Nordseekrabben ⁴	19,5





Special Dishes

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| S1 | Garnelen in Knoblauchbutter ^{1,2}
mit Knoblauch Baguette und Salat | 16,9 |
| S2 | Meeresfrüchte Teller ^{1,2,14}
Garnelen, Miesmuschelfleisch, Calamaris,
dazu Knoblauch-Dip und Baguette | 18,9 |
| S3 | Labskaus
mit Matjesfilet und Spiegeleier | 19,9 |

SEAFOOD GRILL



Seafood Grill

mit Reis, frischem Gemüse der Saison und Teriyaki Sauce.
Wahlweise mit:

G1	Lachs 200g ⁴ Gegrillter schottischer Lachs	24,9
G2	Thunfisch 200g ⁴ Gegrillter Thunfisch	26,9
G3	Garnelen ² (5 Stk.) Gegrillte Großgarnelen	27,9
G4	Aal 180g ⁴ Gegrillter Aal	26,9
G5	Schollenfilet 200g ⁴ Gegrilltes Schollenfilet	24,9
G6	Große Scholle 500g ⁴ Gegrillte ganze Scholle	26,9
G7	Dorade 350g ⁴ Gegrillte ganze Dorade	20,9
G8	Rotbarschfilet 200g ⁴ Gegrilltes Rotbarschfilet	24,9
G9	Zanderfilet 200g ⁴ Gegrilltes Zanderfilet	20,9
G10	Nami's Seafood-Platte ⁴ 3 verschiedene gegrillte Fische (Schollenfilet, Rotbarschfilet, Zanderfilet)	26,9

Nami Special Seafood Grill

G11 125g Lachs,
2St. Black Tiger Garnelen,
Miesmuschelfleisch,
Tintenfisch,
kleiner Salat,
Cocktail Dip dazu gebratene Nudeln ^{2,4,14}

39,9



ASIAN FUSION

Com Dao

Reisgerichte

20

Reis gebraten mit Ei und japan. Sauce, dazu Salat. Wahlweise mit: ³

a	Tofu ⁶ 	12,5
b	Hähnchenbrustfilet	18,5
c	Rindfleisch	19,5
d	Garnelen ²	21,5
e	Tintenfisch ¹⁴	21,5
f	Ente	22,5
g	Lachs ⁴	24,5



Reisgerichte

21

Peanut Dream

Cremige Erdnusssoße mit Kokosmilch, Gemüse, Süßkartoffeln, Gartensalat, fein gehackten Erdnüssen und Jasminreis. Wahlweise mit:

a	Tofu ⁶ 	12,5
b	Hähnchenbrustfilet	18,5
c	Rindfleisch	19,5
d	Garnelen ²	19,5
e	Ente	22,5

22

Rotes Curry

Cremige Currysoße mit Kokosmilch, Gemüse, Süßkartoffeln, Gartensalat und Jasminreis. Wahlweise mit:

a	Tofu ⁶ 	12,5
b	Hähnchenbrustfilet	18,5
c	Rindfleisch	19,5
d	Garnelen ²	19,5
e	Ente	22,5

23

Mango Lover

Cremige Mangosoße mit Kokosmilch, Gemüse, Süßkartoffeln, Gartensalat und Jasminreis. Wahlweise mit:

a	Tofu ⁶ 	12,5
b	Hähnchenbrustfilet	18,5
c	Rindfleisch	19,5
d	Garnelen ²	19,5
e	Ente	22,5

Nudelgerichte

30

Spaghetti-Nudeln gebraten mit Saisongemüse und japan. Sauce.
Wahlweise mit:

a	Tofu ⁶ 🌱	12,5
b	Hähnchenbrustfilet	18,5
c	Rindfleisch	19,5
d	Garnelen ²	21,5
e	Tintenfisch ¹⁴	21,5
f	Ente	22,5
g	Lachs ⁴	24,5

Udon

31

Udon Nudeln

Gebratene Udon Nudeln mit verschiedenen Gemüse. Wahlweise mit:

a	Tofu ⁶ 🌱	12,5
b	Hähnchenbrustfilet	18,5
c	Rindfleisch	19,5
d	Garnelen ²	19,5
e	Ente	22,5
f	Tintenfisch ¹⁴	22,5





Reis gebraten mit Ei und japan. Sauce. Wahlweise mit:

- Spaghetti-Nudeln gebraten mit Saisongemüse und japan. Sauce.
Wahlweise mit:

- 43 Fischstäbchen mit Pommes** ⁴ **11,9**

Desserts

- | | | |
|----|---|-----|
| D1 | Coco-Banane ^{1,5,7}
Gebackene Banane mit Kokoscreme und Erdnüssen | 6,0 |
| D2 | Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁷ | 6,0 |
| D3 | Mango Sticky Rice ^{7,11}
Japan. Klebreis mit frischer Mango, dazu Kokosmilch und Sesam | 6,5 |
| D4 | Eierpfannkuchen mit Vanilleeis ^{3,7} | 6,5 |
| D5 | Eisbecher (mit 3 Eiskugeln: Vanille, Erdbeere, Schokolade) ⁷ | 6,5 |



GETRÄNKE

Wasser 0,3l / 0,7l

N1 Husumer Wasser 3,5 / 6,9
still

N2 Husumer Wasser 3,5 / 6,9
sprudel

Softdrinks 0,2l / 0,4l

N3 Coca Cola 3,0 / 4,5

N4 Coca Cola Zero 3,0 / 4,5

N5 Fanta 3,0 / 4,5

N6 Sprite 3,0 / 4,5

N7 Spezi 3,0 / 4,5

N8 Ginger Ale 3,9

N9 Bitter Lemon 3,9

Soft/Schorle 0,2l / 0,4l

N10 Apfel 3,3 / 5,5

N11 Maracuja 3,3 / 5,5

N12 Mango 3,3 / 5,5

N13 Rhabarber 3,3 / 5,5

N14 Litschi 3,3 / 5,5

N15 Kiba 3,3 / 5,5



Homemades 0,4l

N20 Đá Chanh 7,5

Hausgem. Limonade mit frisch
gepresstem Limettensaft

N21 Lychee Lemonade 7,5

Litschis mit frischem Limettensaft,
Rohrzucker mit Soda auf Eis

N22 Raspberry Night 7,5

Frische Himbeeren,
Basilikumsamen, Limetten
und Zitronengras-Eistee

N23 Thơm Dứa 7,5

Ananassaft und Kokosmilch

N24 Trà Đá 7,5

Frisch aufgebrühter Grüntee auf
Eis mit Ingwer und Limettensaft

Smoothies 0,4l

N25 Nami Raspberry 7,9

Frische Himbeeren, Mango und
Limettensaft

N26 Avocado Dream 7,9

Frische Avocados, Kokosmilch
und Ananassaft

N27 Mango Lassi 7,9

Mango und Kokosmilch

N28 Good Morning Nami 7,9

Frische Ingwer, Gurke, Apfelsaft
und frisch gepress. Limettensaft



Tee

- N30 Trà Chanh Sả** 4,9
Heißer Limettensaft mit
frischem Ingwer, Zitronengras
und Honig (fruchtig)
- N31 Trà Hoa Hồng** 4,9
Bio-Rosenknospen mit
Limetten, Gojibeeren und Honig
- N32 Jasmine Tee** 4,5
Mit feinem Aroma, junge Jasminblüten
- N33 Green Tea from Vietnam** 4,5
Grüntee aus der Hauptstadt Hanoi
- N34 Oolong Tee** 4,5
Ein Geschmack aus grünem und
schwarzem Tee, entfaltet eine
zarte und duftige Note
- N35 Pfefferminz Tee** 4,9
Aus frischen Pfefferminzblättern
- N36 Ingwer Tee** 4,9
Frisch geschnittener Ingwertee

Kaffee

- N40 Vietnam. Kaffee** ⁷ 4,5
mit gezuckerter Kondensmilch
- N41 Vietnam. Kaffee** ⁷ 5,5
mit gezuckerter Kondensmilch
und Eiswürfel
- N42 Kaffee** 3,0
- N43 Cappuccino** ⁷ 4,5
- N44 Latte Macchiato** ⁷ 4,9
- N45 Espresso** 3,0
- N45 Doppelter Espresso** 4,5



Bier

- 0,3l / 0,5l
- N50 Krombacher** 3,9 / 5,5
Pils (vom Fass)
- N51 Radler** (mit Sprite) 3,7 / 5,2
- N52 Diesel** (mit Cola) 3,7 / 5,2
- N53 Flensburger** 3,9 / 5,5
Pils (vom Fass)
- N54 Flensburger**
alkoholfrei 3,9 / 5,5
- N55 Flensburger Radler**
alkoholfrei 3,9 / 5,5
Flasche
- N56 Tiger** (Singapur) 0,33l 4,5
- N57 Asahi** (Japan) 0,33l 4,5
- N58 Saigon Bier** (Vietnam) 0,33l 4,5
- N59 Erdinger** (Weizenbier) 0,5l 5,5
- N60 Erdinger** (Weizenbier) 0,5l 5,5
alkoholfrei
- N61 Erdinger** (Weizenbier) 0,5l 5,5
dunkel

Cocktails 0,4l

N70 Hugo 7,9

Holunderblüte, Limette, Minze,
Prosecco

N71 Aperol Spritz 7,9

Aperol, Prosecco, Orange

N72 Hanoi Mule 9,9

Vodka, Ingwerbier, Limette

N73 Lychee Mojito 9,9

Rum, Litschi, Minze, Limette

N74 NAMI Yuzu Gin Fizz 9,9

Gin, Yuzu, Soda

N75 Summer Magic 9,9

Frische Himbeeren, Maracuja,
Limetten, Zitronengras, Vodka

N76 Yellow Dragon 9,9

Junger Ingwer, Mango- &
Orangensaft, Vodka,
Zitronengras

Shots 2cl

N80 Ramazzotti 3,5

N81 Nếp Mối 3,5

N82 Helbing 3,5

N83 Aalborg 3,5

N84 Linie 3,5

N85 Baileys 3,5

N86 Jägermeister 3,5

N87 Pflaumenwein 3,5

N88 Sake 3,5

N89 Sambuca 3,5

N90 Selbst angesetztter Schnaps 4,5

Rotwein 0,2l / 0,7l

N91 Austernfischer 7,5 / 26,9

(trocken)

N92 Lemberger 6,9 / 24,9

(lieblich)

Weißwein 0,2l / 0,7l

N93 Austernfischer 6,9 / 24,9

(trocken)

N94 Grauer Burgunder 7,5 / 26,9

(halbtrocken)

N95 Riesling 7,5 / 26,9

(lieblich)

N96 Riesling 6,9 / 24,9

(trocken)

Rosé 0,2l / 0,7l

N97 Austernfischer 7,5 / 26,9

(trocken)

N98 Spätburgunder 6,9 / 24,9

(lieblich)



Liebe Gäste,
falls Sie irgendwelche Allergien haben,
bitte informieren Sie unser Personal vorher,
vielen Dank!

ALLERGENE

1 Glutenhaltige/s Getreide 2 Krebstiere 3 Ei 4 Fisch 5 Erdnüsse
6 Sojabohnen 7 Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8 Schalenfrüchte/Nüsse 9 Sellerie 10 Senf
11 Sesamsamen 12 Schwefeloxid/Sulfite 13 Lupine 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

A Mit Süßungsmittel(n) B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken E Süßholz
F Erhöhter Koffeingehalt G Enthält Koffein H Mit Farbstoff
I Mit Konservierungsstoff J Mit Nitritpökelsalz
K Mit Nitrat L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M Mit Antioxidationsmittel N Mit Geschmacksverstärker
O Geschwärzt P Gewachst Mit Phosphat S Sulfite
T Säuerungsmittel U Stabilisatoren

 vegetarisch

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt.

