



**TU TAM**

---

ASIAN FUSION CUISINE

## LAUTERKEIT – „Tủ Tâm“

*Aufrichtigkeit und Lauterkeit der Kundschaft gegenüber – das ist seit eh und je unsere Geschäftsmaxime.*

*Denn ein Restaurantbesuch dient meist nicht in erster Linie der Nahrungsaufnahme. Schmackhaft, gesund und auch optisch anregend soll es ja auf den Tisch kommen, wie wir es uns auch im Privaten wünschen würden. So geschieht es denn auch, wenn wir mit Aufrichtigkeit und Lauterkeit Ihre kulinarische Freude vorbereiten und anbieten. Und so definieren wir auch gerne die sogenannte Erlebnisgastronomie, bei der nicht nur Essen, Trinken und Bewirtung im Vordergrund stehen, sondern dass Sie dabei Interessantes über die Kultur Asiens, speziell Vietnams und Japans, erfahren mögen. Hinter der freudvollen Begegnung in unserem Haus steht ein Jahrzehnt Erfahrung, gepaart mit einer unbändigen Liebe zum Beruf.*

*Aber Miso-Suppe macht noch lange keine japanische Küche aus, Hanoi-Pho keine vietnamesische: wir aktualisieren schöpferisch, jedoch sehr behutsam die traditionellen Kochrezepte, kreieren Limonaden und Cocktails nach Art des Hauses, damit Sie vom „exotischen“ Einerlei verschont werden.*

*Nicht zuletzt sollte Sie dabei auch das erfrischende, moderne Ambiente zufrieden stellen, so dass Sie auch gerne im Kreis der Familie oder Freunde hier feiern möchten.*

*Geben Sie uns Ihre Hinweise und Wünsche, damit wir Sie noch häufiger wiedersehen dürfen.*

The image shows three vegetable spring rolls (Vorspeisen) arranged on a black plate. Each roll is wrapped in a translucent rice paper and filled with various fresh vegetables, including green leafy herbs, purple basil, and sliced cucumbers. The rolls are garnished with fresh green herbs and purple basil leaves. In the foreground, a small white ceramic bowl contains a dark dipping sauce, likely soy sauce, garnished with a small amount of white and black sesame seeds. The background is a rustic wooden surface.

VORSPEISEN

# SOUPS

---

## 01. MISO SOUP <sup>(m)</sup>

traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln; wahlweise mit:

- Bio-Lachs 6,20
- Bio-Tofu 5,20

## 02. PURE WHITE <sup>(d,b)</sup>

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, frischen Champignons und Tomaten. Wahlweise mit:

- gegrillter Hühnerbrust 5,20
- Großgarnelen 6,20

# SALATE

---

## 03. HEALTHY SOULFOOD <sup>(f,m,1,3,8)</sup>

grüner Seetangsalat mit Salsa, Guacamole, Shiso. Wahlweise mit:

- flambiertem Scotland-Wildlachs 8,50
- flambiertem Thunfisch 9,20
- flambiertem Jakobsmuscheln 9,20

## 04. SEETANGSALAT <sup>(m,f,1,8)</sup> 5,90

## 05. MANGOSALAT <sup>(b,i,n,m,8)</sup>

Mango, Gartensalat, asiatische Gewürze und Erdnüsse. Wahlweise mit:

- Garnelen 6,50
- Tofu 5,90
- gegrillter Hühnerbrust 6,50

# VORSPEISEN

---

## 07. CRYSTAL ROLLS <sup>(f,h)</sup>

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reismudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen; serviert mit einer leichten Limetten-Fisch-Sauce oder einem Soja-Schalotten-Dip; wahlweise mit:

- Tofu <sup>(n,t,b)</sup> 5,50
- gegr. Hühnerbrust <sup>(n,f,b,i)</sup> 5,90
- Tempura Garnelen <sup>(n,f,b,i)</sup> 6,20

## 08. TINY POWER <sup>(m)</sup>

gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz  
5,50

## 09. SPRINGROLLS <sup>(a,b,c,m)</sup>

knusprige Rollen mit Gemüse und Garnelen  
6,20

## 11. CRISPY BABES <sup>(b,f,i)</sup>

Knusprige Garnelen mit Wasacado-Dip und Salat  
8,50

## 12. HA CAO <sup>(c,i,e,f)</sup>

gedämpfte Teigtaschen mit Schrimps-Füllung  
6,20

## 13. SÜSSKARTOFFELPOMMES <sup>(a,i,d,8)</sup>

serviert mit Cocktail-Sauce  
5,20

## 15. VEGAN DIMSUM <sup>(f,h,i)</sup>

frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse,  
serviert mit Sesam-Dressing und Schalotten-Sauce  
5,90

## 16. MIXED TAPAS <sup>(a,b,c,f,g,l,h)</sup>

versch. kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü  
14,90



HAUPTGERICHTE

17. **COZY CARI** <sup>(8,h,d)</sup>

vietnamesisches Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse.

Dazu Wildkräutersalat, Erdnüsse und Reis; Wahlweise mit:

- gegrillter Hühnerbrust **11,50**
- Barbarie Entenbrustfilet **16,50**

18. **HARVEST GOLD** <sup>(h,d,8)</sup>

auf Reisbandnudel servierter Wildkräutersalat mit Kokos-Mango-Sauce,  
Salsa Roja und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

- gegrillter Hühnerbrust **11,50**
- gegrillten Großgarnelen <sup>(c,n)</sup> **15,50**
- Barbarie Entenbrustfilet <sup>(f,l,m,8)</sup> **16,50**

19. **MAGURO POWER** <sup>(b,f,i,8)</sup>

gegrilltes Thunfischsteak vom Grill, serviert mit Kräutersalat,  
Erdnüssen, Reis und Sesamsauce

**18,50**

20. **DUCKY DUCK** <sup>(f,h,i)</sup>

Barbarie Entenbrustfilet mit chinesischem Blätterkohl.

Dazu Wildkräutersalat und Reis in Hoisin-Sauce

**17,90**

21. **FLYING NOODELS** <sup>(8,h,d)</sup>

Fliegende Nudeln mit frischem Salat, Gemüse, Curry-Sauce.

Wahlweise mit:

- Gegrillte Hühnerspieße **12,50**
- Tempura Garnelen **15,50**
- Barbarie Entenbrustfilet **17,50**

22. **PHO HANOI** <sup>(m,8)</sup>

traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Hauptstadt mit  
Sojasprossen, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Thai Basilikum  
und Koriander; wahlweise mit:

- Bio-Tofu <sup>(m,g,2)</sup> **10,50**
- Hühnerbrust **11,50**
- Roastbeef **12,50**

23. **SHAKING BEEF** <sup>(f,h,i)</sup>

medium geschwenktes Rindfleisch mit hochwertigem Gemüse in  
Hoisin-Sauce. Dazu Wildkräutersalat, Erdnüsse und Sesamreis

**17,50**

24. **TUTAM DELUXE** <sup>(i,m,h)</sup>

mit Austernsauce gebratenes Gemüse, serviert mit  
Wildkräutersalat, Erdnüssen und Reis; wahlweise mit:

- gegrilltem Lachssteak **18,90**
- gegrillten Großgarnelen **16,90**





# VEGETARISCH

---

## 25. BUDDHA GIFTS (h,i,m,g,2)

geschmorter Bio-Tofu mit Saison-Gemüse in Kokos-Curry-Sauce,  
serviert mit Wildkräutersalat und Erdnüssen

11,50

## 26. SAMALICO TOFU (h,i,m)

geschmorter Bio-Tofu mit Saisongemüse in Samalico-Sauce,  
serviert mit Wildkräutersalat und Reisbandnudeln

11,50

## 30. ZEN GARDEN BOWL (i,h,m)

Saisongemüse, Tofu, Kichererbsen, Wildkräuter-Salat,  
breite Reismnudeln, serviert mit Samalico-Sauce

11,50

# FÜR KINDER

---

## 27. MAMA'S SON (i,m,f)

2 Hühnerspieße mit Teriyaki Sauce  
und Süßkartoffel-Pommes

7,50

## 28. PAPA'S DAUGHTER (i,8,m,f,b,n,m)

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce,  
Reis und Guacamole

7,50

## 29. PARENT'S CHILD (i,f,8)

4 Yakitori Spieße, serviert mit Reis  
und Teriyaki Sauce

7,50

# SUSHI

---



# NIGIRI

---

2 STK. (b,d,f,i,m,8)

*(Jeweils 2 Stk.) Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt*

N11.	<b>LACHS</b> <sup>(b)</sup>	Scotland Bio Lachs	4,90
N12.	<b>TUNA</b> <sup>(b)</sup>	Thunfisch	5,20
N13.	<b>EBI</b> <sup>(c,n)</sup>	gekochte Garnelen	5,50
N14.	<b>KANI</b> <sup>(b,c,n)</sup>	Krebsfleischimitat	4,90
N15.	<b>HOTATEGAI</b> <sup>(c,n)</sup>	flammierte Jakobsmuscheln	6,50
N17.	<b>ANAGO</b> <sup>(b,i,h)</sup>	gegrillter Salzwasser Aal	6,50
N18.	<b>IKURA</b>	Lachskaviar	6,90
N19.	<b>AVOCADO</b>	Avocado	4,20



# MAKI

8 STK. (b,d,f,i,m,8)

*Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu)  
gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt*

M1.	<b>SAKE</b> <small>(b)</small>	Scotland Bio Lachs	4,90
M2.	<b>TEKKA</b> <small>(b)</small>	Thunfisch	5,20
M3.	<b>EBI TEMPURA</b> <small>(i,c,n,8)</small>	gebackene Garnelen	6,50
M4.	<b>SALMONSKIN</b> <small>(b)</small>	gebackene Lachshaut	4,90
M5.	<b>ANAGO</b> <small>(b,8,i)</small>	gegrillter Salzwasseraal	6,25
M6.	<b>EBI</b> <small>(c,n)</small>	gekochte Garnelen	5,50
M7.	<b>AVOCADO</b>	Avocado	4,20
M8.	<b>KAPPA</b>	Gurke	4,20



# INSIDE-OUT

---

8 STK. (b,d,f,i,m,8)

*Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.*

- U20. **ALASKA I.O** (b,d)  
Scotland Bio Lachs, Avocado  
und Tobico  
9,90
- U21. **MAGURO I.O** (b,d)  
Bluefin Tuna, Gurke, Tobico  
10,90
- U22. **HOTATEGAI I.O** (c,n,d)  
Jakobsmuscheln, Avocado,  
Tobico  
11,90
- U23. **ANAGO I.O** (b,d,i,8)  
Salzwasseraal, Gurke, Sesam  
11,90
- U24. **EBI TEMPURA I.O** (i,c,n,8,d)  
knusprige Großgarnelen,  
Gurke, Sesam  
10,50
- U25. **SALMONSKIN I.O** (b,d)  
Lachshaut gegrillt,  
Gurke, Sesam  
9,90
- U26. **VEGGIE I.O** (i,d)  
Avocado gebacken, Mango,  
Gurke, Sesam  
9,50
- U27. **CALIFORNIA I.O** (d,c,n)  
Avocado, Surimi, Tobiko  
9,50



# SASHIMI (b,d,f,i,m,8)

*Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte  
Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.  
Roh oder flambiert nach Art des Hauses plus Premium Soße nach  
TUTAM Art.*

S30. **SALMON SASHIMI** 6 Stk.

Bio-Lachs Sashimi, Seetangsalat  
15,50

S31. **TUNA SASHIMI** 6 Stk.

Thunfisch Sashimi, Seetangsalat  
17,50

S32. **TUTAM'S DELUXE SASHIMI** 13 Stk. scharf

Feuerlachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,  
Großgarnelen, Butterfisch, Seetangsalat  
25,50



# SPECIAL ROLLS

---

8 STK. (b,d,f,i,m,8)

*Special Rolle plus Premium Soße nach Tutam Art.*

## H40. DRAGON FIRE

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

13,50

## H41. TUNACADO

Avocado, Guacamole, Spargel im Tempuramantel, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch

13,50

## H42. RIO

gegrillte Bio - Lachshaut, Mango, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Großgarnelen

13,50

## H43. SHIROMI

Garnelen im Tempuramantel, Butterfisch kurz gegrillt, Avocado, Philadelphia, Guacamole

13,50

## H44. FUTO MAKI (5 Stk.)

Big Roll gefüllt mit Bio-Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken, Tobico

10,50

## H45. FREESTYLE ROLLS (8 Stk.)

Nach Empfehlung des Kochs

13,50



# TEMPURA BIG ROLLS

---

8 STK. (b,d,f,i,m,8)

*Premium Rolle im Tempuramantel und Premium  
Soße nach Tutam Art.*

T50. **SALMON TEMPURA** (1,10)

Lachs, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel

14,50

T51. **TUNA TEMPURA** (1,10)

Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel

14,50

T52. **TUTAM TEMPURA** (1,10)

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jakobsmuscheln,  
Spargel, Philadelphia, Tempuramantel

14,50

T53. **VEGGIE TEMPURA** (1,10)

Avocado, Gurke, Spargel, Mango,  
Frischkäse, Tempuramantel

14,50





# SUSHI SET (b, c, f, i)

*Alle Sushis werden mit Salat, Salsa-Roja, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert*

## MIXED MAKI SET

8 Stk. Avocado Maki,  
8 Stk. Lachs Maki,  
8 Stk. Tuna Maki  
**11,90**

## CALI CALI SET

8 Stk. Cali I.O,  
8 Stk. Lachs Maki,  
2 Stk. Tuna Sashimi,  
2 Stk. Butterfisch Sashimi  
**16,90**

## SALMON LOVER SET

8 Stk. Lachs Maki,  
2 Stk. Lachs Nigiri,  
4 Stk. Lachs Sashimi  
**15,50**

## VEGAN SET

8 Stk. Kappa Maki  
2 Stk. Avocado Nigiri  
8 Stk. Gemüse Tempura I.O  
Seetangsalat  
**15,50**

## OCEAN DRIVER SET

8 Stk. Tempura Salmon,  
2 Stk. Tuna Nigiri,  
4 Stk. Butterfisch Sashimi  
*(flambiert)*  
**19,20**

## DEEP BLUE OCEAN

Thunfisch, Lachs,  
Jakobsmuscheln,  
Butterfisch, Tempura Garnelen,  
gekochte Garnelen,  
serviert mit Sushireis,  
Wildkräutersalat,  
Unagi - Sauce,  
Wasacado - Dip,  
Sesam - Dressing  
**16,90**

## NIGIRI LOVE SET

2 Stk. Lachs Nigiri,  
2 Stk. Tuna Nigiri,  
2 Stk. Ebi Nigiri,  
8 Stk. (H45) Free style Roll  
*(nach Empfehlung vom Sushi Meister)*  
**25,50**

## 2 P.M. SET

8 Stk. Free Style I.O,  
8 Stk. Tempura Salmon,  
2 Stk. Nigiri,  
4 Stk. Sashimi,  
Seetang Salat  
**40,50**

## TUTAM INVASION SET

8 Stk. Free Style I.O,  
8 Stk. Tuna Tempura Rolls,  
8 Stk. Alaska I.O,  
8 Stk. Ebi Tempura Maki,  
8 Stk. Avocado Maki,  
3 Stk. Nigiri,  
6 Stk. Sashimi, Seetangsalat  
**59,50**

*Alle Sushi - Speisen werden mit Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.  
Bei den Sushi-Menüs gibt es keine Änderungsmöglichkeiten*

# DESSERTS

---

## GRÜNTEE EIS

Kugel Eis mit frischer Mango, Thai Mangopüree  
und gerösteten Erdnüssen

5,50

## SESAMBÄLLCHEN

mit Früchten der Saison und Sauce

5,50

# EXTRAS

---

PORTION REIS	1,50
SCHÄLCHEN SESAM SAUCE	2,00
WAKAMOLE / SALSA RIOJA	2,00
PORTION NUDELN	2,00
PORTION SEETANG SALAT	5,50
PORTION WILDKRÄUTERSALAT	4,50

# GETRÄNKE

---



# HOMEMADE LEMONADES

---

<b>LYCHEE LIME</b>	0,5l 6,20
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda	
<b>SPICY GINGER</b>	0,5l 6,20
Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer	
<b>REFRESHER</b>	0,5l 6,50
Frische Früchte mit Soda und Limetten	
<b>GURKENSCHÖN</b>	0,5l 6,20
Frische Gurke, Limetten, Holunder; Minze, Soda	
<b>PURPLE EMPRIOR</b>	0,5l 6,50
Butterfly Tea & koreanischer Yoghurt	
<b>YELLOW PASSION</b>	0,5l 6,20
Maracujasaft, Ingwer, Limetten & Soda	

# SOFTDRINKS

---

<b>AQUA MORELLI</b>	0,25l 2,70	<b>APFELSAFT TRÜB</b>	0,2l 2,70
Sprudel / Still	0,75l 5,90		0,5l 4,50
<b>COCA COLA</b> <sup>(1,6)</sup>	0,25l 2,50	<b>MANGOSAFT</b>	0,2l 2,70
	0,5l 4,50		0,5l 4,50
<b>COCA COLA</b>	0,25l 2,50	<b>MARACUJASAFT</b>	0,2l 2,70
<b>LIGHT</b> <sup>(1,4,5,6)</sup>	0,5l 4,50		0,5l 4,50
<b>THOMAS HENRY</b>	0,2l 2,70	<b>JOHANNISBEERSAFT</b>	0,2l 2,70
Tonic Water <sup>(3)</sup> , Ginger Ale <sup>(1,2)</sup>			0,5l 4,50
		<b>SAFTSCHORLE</b>	0,2l 2,70
			0,5l 4,50

# WARME GETRÄNKE

---

KAFFEE TRUNG NGUYEN	3,50
SENGHA GRÜNER TEE	2,90
JASMINTEE	2,90
FRISCHER INGWER TEE mit Orange und Honig	3,50
FRISCHER ZITRONENGRAS TEE	3,50
mit Limette und Honig	
FRISCHER MINZ TEE	3,50
mit Limette, Ingwer und Honig	

# BIERE <sup>(m)</sup>

---

TIGER VOM FASS	0,33l 3,50
TIGER VOM FASS	0,5l 4,50
ERDINGER KRISTALL	0,5l (Fl.) 4,20
ERDINGER HEFEWEIZEN <sup>(i)</sup>	0,5l (Fl.) 4,20
ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l (Fl.) 4,20
RADLER SÜSS <sup>(4)</sup>	0,33l 3,50
RADLER SÜSS <sup>(4)</sup>	0,5l 4,50

# HOMEMADE ALCOHOLIC

---

<b>GREENTEA MOJITO</b>	8,50
Reiswein, jap. Matcha, Limetten, Minze, Ginger Ale	
<b>TUTAM ROYAL</b>	9,50
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic, Rosmarin	
<b>G - MULE</b>	8,50
Three Sixty Vodka, Beeren, Rosmarin, Ginger Beer	
<b>BOMBAY PEACH</b>	8,50
Bombay Sapphire, Tonic Water, Limetten, Pfirsich	
<b>MANGO SOUR</b>	7,50
Four Roses Bourbon Whiskey, Mangosaft, Zitrone, Limetten	

# SPARKLING WINE

---

<b>VERY BERRY</b>	0,25l 6,50
Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange	
<b>HUGO</b>	0,25l 6,50
Scavy & Ray Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange	
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,25l 6,20
Scavy & Ray Prosecco, Orangen-Minzstange	
<b>PFIRSICH BOWL</b>	0,25l 6,90
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Limetten, Roséweine, Sekt, Rosmarin, Pfirsiche	

# WEISSWEIN

---

GRAUER BURGUNDER	0,2l 5,20
	0,75l 21,00
SAUVIGNON BLANC	0,2l 6,20
	0,75l 21,00
WEINSCHORLE	4,50

# ROTWEIN

---

SPÄTBURGUNDER <i>(Königschaffhausen)</i>	0,2l 5,20
	0,75l 18,50
BATULA MERLOT	0,2l 5,20
	0,75l 18,50

# ROSÉ

---

WINZER SPÄTBURGUNDER ROSÉ	0,2l 5,90
	0,75l 23,00

# SEKT

---

SCAVY & RAY PROSECCO <i>(frizzante)</i>	0,2l 5,90
	0,75l 23,00

# SPIRITUOSEN

---

SAKE <i>(Warm oder Kalt)</i>	0,2l 6,50
------------------------------	-----------

# WIR FREUEN UNS, SIE WIEDERZUSEHEN!

ADDRESSE:  
FREIHOFSTR 9  
73033 GÖPPINGEN

## ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - FR. VON 11<sup>00</sup> BIS 23<sup>00</sup> UHR

SA. - SO. VON 11<sup>30</sup> BIS 23<sup>30</sup> UHR

UNSERE KÜCHE IST 1 STUNDE VOR  
DEM FEIERABEND GESCHLOSSEN



[www.tutam-restaurant.de](http://www.tutam-restaurant.de)



[Tutam.goeppingen@gmail.com](mailto:Tutam.goeppingen@gmail.com)



[facebook.com/tutam.goeppingen](https://facebook.com/tutam.goeppingen)



[instagram.com/tutam.goeppingen](https://instagram.com/tutam.goeppingen)

---

a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie> f <Sesam>

g <Dioxit und Sulfit> h <Erdnüsse> i <Weizengluten> j <Lupine> k <Cashewnüsse>

m <Sojabohnen> n <Weichtiere>

1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig> 4 <mit Süßungsmittel>

5 <enthält eine Phenylalaninquelle>

6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig> , 8 mit <Geschmacksverstärkern>