





ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE



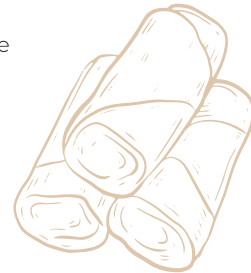
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst



Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- 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 Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- 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



ÜBERSICHT



VORSPEISEN 04

HAUPTSPEISEN 06

DESSERT 09

SUSHISPEZIALITÄTEN 11

GETRÄNKE 16



FINGERFOOD

01 NEM CUON ^{(B), (E)}

zwei vietnamesische sommerrollen mit reispnudeln, thai-basilikum, koriander, salat im reispapier.

mit garnelen (nuoc mam-dip)
mit hähnchenbrustfilet (erdnuss-dip)

02 NEM RAN ^D

zwei gebratene vietnamesische frühlingsrollen mit glasnudeln, hackfleisch und karotten im reispapier. serviert mit hausgemachtem nuoc mam-dip.

03 BANH TOM ^{A, B}

knusprige süßkartoffelpuffer mit garnelen, serviert mit salat und hausgemachtem nuoc mam-dip.

04 BANH GOI ^{A, C, D}

knusprige teigtaschen mit glasnudeln, hackfleisch, karotten und ei gefüllt. serviert mit salat und hausgemachtem nuoc mam-dip.

05 GA SATE ^E

zwei gegrillte hähnchenspieße mit frischem salat und erdnusssoße.

06 WAN TANS ^A

fünf hausgemachte wan tans gefüllt mit saftigem hähnchenfleisch. serviert mit frischem salat und fruchtiger soße.

07 QUAN XUA MIX

drei selbstgewählte vorspeisen.

SUPPEN

5,50 € 08 TOM YAM ^{B, D, F} 🌶️

aromatische suppe mit zitronengras, limettenblättern, champignons sowie

mit lachs **5,90 €**
mit garnelen **5,90 €**
mit tofu 🌱 **5,20 €**

5,50 € 09 KOKOS SUPPE ^{B, F}

cremige suppe mit champignons, zwiebeln, kokosmilch sowie

mit garnelen **5,90 €**
mit hähnchen **5,90 €**
mit tofu 🌱 **5,20 €**

SALATE

6,20 € 10 NOM XOAI NGO SEN ^{E, F} **6,50 €**

traditioneller lotussalat mit feinen mangostreifen, karotten, gerösteten erdnüssen, frischen kräutern und hähnchenbrustfilet.

5,90 € 11 NOM DU DU ^{E, F} 🌱 **7,50 €**

geraspelte grüne papaya und karotten mit gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern und hausgemachtem dressing.

5,50 € 12 CHILI GURKENSALAT ^K 🌶️🌱 **5,00 €**

knackige gurken in einer würzigen chili-marinade.

14,50 €



FINGERFOOD (VEGAN)

13 NEM CUON CHAY ^E

zwei vietnamesische sommerrollen mit reisenudeln, tofu, thai-basilikum, koriander, salat im reispapier mit erdnuss-dip.

14 NEM RAN CHAY

zwei gebratene vietnamesische frühlingsrollen mit glasnudeln, tofu und karotten im reispapier. serviert mit hausgemachtem veg. nuoc mam-dip.

15 WAN TAN CHAY ^A

fünf hausgemachte wan tans mit einer gemüsefüllung. serviert mit frischem salat und fruchtiger soße.

5,20 € 16 BANH GOI CHAY ^A

knusprige teigtaschen gefüllt mit glasnudeln und verschiedenem gemüse. serviert mit frischem salat und hausgemachtem veg. nuoc mam-dip.

5,20 € 17 HA CAO ^K

fünf gedämpfte dumplings gefüllt mit gemüse und sojabohnen mit aromatischer teriyaki-soße und geröstetem sesam.

5,50 €

6,00 €

6,00 €

HAUPTGERICHTE

NUDELN

20 PHO HANOI

traditionell-vietnamesische reisbandnudel-suppe in einer herzhaften sternanisbrühe, verfeinert mit frühlingzwiebeln und frischen vietnamesischen kräutern.

mit rindfleisch
mit hähnchenbrustfilet
mit tofu 🌱

21 PHO TRON ^{E, L}

reisbandnudeln mit salat, gerösteten erdnüssen und frischen vietnamesischen kräutern.

wahlweise: traditionell-vietnamesische nuoc mam- oder leichte curry-kokos-soße.

mit garnelen
mit rindfleisch
mit hähnchenbrustfilet

22 BUN BO NAM BO ^{D, E}

reisnudeln mit gegrilltem rindfleisch, salat, frischen vietnamesischen kräutern, erdnüssen. dazu hausgemachte vietnamesische nuoc mam-soße.

23 BUN NEM ^{D, E}

reisnudeln mit vietnamesischen frühlingsrollen, salat, frischen kräutern und hausgemachter vietnamesischer nuoc mam-soße.

24 BUN GA NUONG ^{D, E}

reisnudeln begleitet von zart gegrilltem hähnchenbrustfilet, erfrischendem salat, aromatischem zitronengras, frischen vietnamesischen kräutern, gerösteten erdnüssen und hausgemachter vietnamesischer nuoc mam-soße.

11,50 €

25 BUN CA NUONG ^{D, E}

reisnudeln mit gegrilltem fischfilet, dill, frühlingzwiebeln, salat, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern und hausgemachter nuoc mam-soße.

12,50 €

26 PHO XAO ^{C, F, I}

gebratene reisbandnudeln mit saisonalem wok-gemüse, ei, frühlingzwiebeln.

mit gebackener ente
mit rindfleisch
mit hähnchenbrustfilet

13,90 €

11,90 €

11,50 €

27 MY UDON XAO ^{A, B, E}

gebratene udon-nudeln mit pikanter soße, pak-choi und saisonalem wok-gemüse.

mit gebackener ente
mit rindfleisch
mit hähnchenbrustfilet

13,90 €

11,90 €

11,50 €



HUHN

mit reis serviert

30 GA CA RI ^A 🌶️

cremig-rotes curry mit gegrilltem hähnchenbrustfilet, saisonalem gemüse, kokosmilch, zitronengras und limettenblättern.

31 GA CHUA NGOT ^A

gebackenes hähnchenbrustfilet mit ananas, paprika, karotten in süß-saurer soße.

32 GA XAO CAY 🌶️

gegrilltes hähnchenbrustfilet mit saisonalem gemüse, thai-basilikum, chili dazu würzige soße auf sojabasis.

33 GA MANGO ^E

gegrilltes hähnchenbrustfilet mit frischer mango, ananas, salat, frischen vietnamesischen kräutern und gerösteten erdnüssen in cremiger mango soße.

34 GA QUAN XUA ^{A, K}

zartes, gerolltes hähnchenbrustfilet gefüllt mit frischem gemüse, präsentiert in einer bambusschale. begleitet von gebratenem pak-choi und frischen vietnamesischen kräutern.



ENTE

mit reis serviert

11,90 €

40 VIT CA RI ^A 🌶️

cremig-rotes curry mit knusprig gebackener ente, saisonalem gemüse, kokosmilch, zitronengras und limettenblättern.

13,90 €

12,90 €

41 VIT CHUA NGOT ^A

knusprig gebackene ente mit ananas, paprika, karotten in süß-saurer soße.

13,90 €

11,90 €

42 VIT CAY ^{A, K} 🌶️

knusprig gebackene ente mit saisonalem gemüse, thai-basilikum, chili dazu würzige soße auf sojabasis.

13,90 €

11,90 €

43 COM VIT TAY CAM ^{A, K, E}

knusprig gebackene ente auf einem bett aus gebratenem kurkuma-reis und buntem gemüse und erdnussoße. serviert in einem authentischen vietnamesischen „tay cam“.

13,90 €

14,50 €

44 VIT MANGO ^E

knusprig gebackene ente, frische mango, ananas, salat, frische viet. kräuter und geröstete erdnüsse in cremiger mango soße.

13,90 €

RIND

mit reis serviert

45 BO LUC LAC ^{K, F} 🌶️

gewürfeltes rindfleisch nach vietnamesischer art im wok geschwenkt mit knoblauch, zwiebeln, chili und frischem gemüse.

12,90 €

46 BO CA RI ^E

gebratenes rindfleisch mit saisonalem gemüse in cremigem roten curry mit kokosmilch.

12,90 €

FISCH & GARNELEN

mit reis serviert

47 CA KHO TO ^D

zart gegrilltes lachsfilet im tontopf geschmort, mit frühlingzwiebeln, ingwer und chili in einer traditionell-vietnamesischen karamellisierten soße. serviert mit gedämpftem gemüse.

48 TOM CA RI ^B

gebratene garnelen, verfeinert mit zitronengras, chili und frischem gemüse, in verlockendem roten kokos-curry.

49 HONIG INGWER GARNELEN ^{B,K}

gebratene garnelen mit zitronengras, limettenblättern, ingwer, chili und wok-gemüse, verfeinert mit koriander und sesam.



KLEBREISGERICHTE

50 XOI GA NUONG

zart gegrilltes hähnchenbrustfilet, begleitet von aromatischem vietnamesischen klebreis und garniert mit knusprig gerösteten zwiebeln.

71 XOI GIO LUA CHAY ^F

klebreis mit vietnamesischer cha lua chay (tofu-zubereitung) garniert mit gerösteten zwiebeln.



HAUPTGERICHTE

vegan und vegetarisch

14,90 €

60 PHO TRON CA RI ^{F,E}

reisbandnudeln mit saftigem tofu, knackigem salat, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern in einer leichten curry-kokos-soße (vegetarisch).

10,90 €

13,90 €

61 PHO TRON CHAY ^{F,E}

reisbandnudeln mit saftigem tofu, knackigem salat, mango, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern in einer hausgemachten soße.

10,90 €

13,90 €

62 PHO XAO CHAY ^{F,(C)}

gebratene reisbandnudeln mit saftigem tofu, asiatischem wok-gemüse, frühlingzwiebeln. (auch vegetarisch mit ei möglich)

11,50 €

12,90 €

63 BUN NEM CHAY ^F

reisnudeln mit vegetarischen frühlingsrollen, salat, frischen kräutern dazu hausgemachte veg. nuoc mam-soße.

11,90 €

11,90 €

64 MY UDON XAO CHAY ^F

gebratene udon-nudeln mit saftigem tofu und asiatischem gemüse in einer pikanten soße.

11,50 €

65 DAU PHU SOT CA CHUA ^F

gebratener tofu in vietnamesischem, würzigem tomatensud mit ananas und frühlingzwiebeln. serviert mit reis und salat.

11,50 €

66 DAU PHU RAU XAO ^F

knuspriger tofu mit gebratenem wok-gemüse, chili, ingwer und thai-basilikum. serviert mit salat und jasmin duftreis.

11,50 €

67 CA RI CHAY ^F 🌱

saftig gebratener tofu in cremigem roten kokos-curry mit frischem gemüse und süßkartoffeln. serviert mit jasmin duftreis.

11,50 €

68 BUN CHA LA LOT ^{E,F} 🌱

gegrillter tofu und kräuterseitlinge umwickelt von aromatischen betelblättern. serviert mit reismudeln, salat, mango, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern und hausgemachter veg. nuoc mam-soße.

12,50 €

69 SEITAN OM NAM ^{F,K} 🌱

gebratener seitan, begleitet von einem pilz-allerei und zarten lotuskernen. serviert mit duftendem jasminreis und einem bunten salat.

12,50 €

70 DAU PHU SOT LAC ^{E,F} 🌱

saftig gebratener tofu in cremiger erdnusssoße mit verschiedenem gemüse der saison, serviert mit jasmin duftreis.

11,90 €

71 XOI GIO LUA CHAY ^F 🌱

klebreis mit vietnamesischer cha lua chay (tofu-zubereitung) garniert mit gerösteten zwiebeln.

11,90 €

72 RAU XAO SEITAN ^K 🌱 🌶️

knuspriger seitan mit gebratenem wok-gemüse, chili, ingwer und thai-basilikum. serviert mit salat und jasmin duftreis.

12,90 €

73 COM RANG SEITAN ^{K,(C)} 🌱

knuspriger seitan auf gebratenem kurkumareis und saisonalem gemüse. (auch vegetarisch mit ei möglich)

12,90 €

EXTRAS

80 GEBRATENE REISBANDNUDELN ^E 🌱

3,00 €

81 JASMIN DUFTREIS (GEDÄMPFT) ^E 🌱

2,00 €

82 GEBRATENE UDON-NUDELN ^E 🌱

3,50 €

83 HAUSGEMACHTE SOSSE/DIP ^E 🌱

2,00 €

DESSERT

90 BANH CHUOI RAN ^{A,E} 🌱

bananenbällchen ausgebacken im teigmantel mit honig und mandelsplitter.

4,90 €

91 KEM ^C 🌱

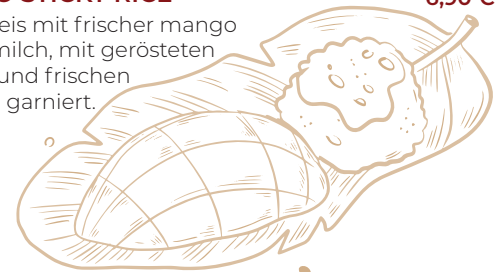
grünteematcha eis mit frischen fruchten garniert.

5,20 €

92 MANGO STICKY RICE ^E 🌱

süßer klebreis mit frischer mango und kokosmilch, mit gerösteten erdnüssen und frischen kokosfäden garniert.

6,90 €



SUSHI
SPEZIALITÄTEN



FINGERFOOD

S1 SASHIMI ^D

frischer, roher fisch (lachs und thunfisch), kunstvoll arrangiert und serviert mit sojasauce, wasabi und eingelegtem ingwer.

S2 MISO SUPPE ^F

umami-reiche brühe aus fermentierter soja-paste (miso) zubereitet mit zarten tofuwürfeln, frühlingzwiebeln und algen verfeinert.

S3 WAKEME ^K

feine wakame-algen mit einer leichten, aromatischen dressing-mischung aus sojasauce, sesamöl und frischen zitronensaft mariniert.

S4 EBI TEMPURA ^{A,B}

zwei knusprig gebackene garnelen im tempura-teigmantel mit süß-saurer soße.

S5 EDAMAME ^F

junge, knackige sojabohnen als ganze schote im korb gedämpft und leicht mit meersalz bestäubt.



POKE BOWLS

15,50 € S6 SEAFOOD BOWL ^{A,B,D,K}

lachs sashimi, ebi tempura dazu algensalat, avocado, edamame, bunter salat auf sushi-reis, mit sesam garniert.

4,90 € S7 CHICKEN TEMPURA BOWL ^{A,C,K}

knuspriges hähnchenbrustfilet mit avocado, cherry tomaten, edamame, algensalat, bunter salat auf sushi-reis, mit sesam garniert.

5,20 € S8 TOFU TEMPURA BOWL ^F

knusprig gebackener tofu, edamame, avocado, algensalat, rettich, karotten auf sushi-reis und bunter salat.

5,50 €

MAKI

5,20 € M10 SAKE ^{D,K}

sechs stück mit lachs

M11 TEKKA ^{D,K}

sechs stück mit thunfisch

M12 EBI AVOCADO ^{B,K}

sechs stück mit garnele und avocado

M13 SAKE AVOCADO ^{D,K}

sechs stück mit lachs und avocado

M14 CRISPY CHICKEN

sechs stück mit knusprigem hähnchen

11,50 €

11,50 €

10,50 €

4,50 €

4,90 €

5,20 €

4,90 €

4,90 €

INSIDE OUT

U20 SAKE ROLL ^{D, G, K}

acht stück mit lachs, avocado, frischkäse

U21 TEKKA ROLL ^{D, G, K}

acht stück mit thunfisch, avocado, frischkäse

U22 EBI TEMPURA ROLL ^{A, B, G, K}

acht stück mit ebi-tempura, avocado, frischkäse, japanische mayonnaise

U23 SAKE TEMPURA ROLL ^{D, G, K}

acht stück mit lachs tempura, gurke, japanische mayonnaise und rucola

U24 CHIKEN TEMPURA ROLL

acht stück mit krusprigem hähnchen, gurke frischkäse, japanische mayonnaise

U25 CALIFORNIA ROLL ^{B, G, K}

acht stück mit surimi (krebisfleisch), avocado, mayonnaise und fischrogen

NIGIRI

N30 SAKE NIGIRI ^{D, K}

zwei stück mit lachs

N31 TEKKA NIGIRI ^{D, K}

zwei stück mit thunfisch

N32 EBI NIGIRI ^{B, K}

zwei stück mit garnele

N33 UNAGI NIGIRI ^{D, K}

zwei stück mit süßwasseraal

GUNKAN

8,90 € N34 SAKE GUNKAN ^{D, K}

zwei stück mit gurke umhülltes lachstatar mit hausgemachter soße auf mayo-kimchi-basis

5,50 €

9,50 €

N35 TEKKA GUNKAN ^{D, K}

zwei stück mit gurke umhülltes thunfischstatar mit hausgemachter soße auf mayo-kimchi-basis

5,80 €

9,50 €

9,20 €

SPECIAL ROLLS

B40 SAKE SPECIAL ROLL ^{D, G, K}

acht stück mit doppelt lachs (innen und außen), avocado, japanische spicy-mayonnaise

11,90 €

9,20 €

B41 TEKKA SPECIAL ROLL ^{D, G, K}

acht stück mit doppelt thunfisch (innen und außen), avocado, japanische spicy-mayonnaise

12,50 €

8,00 €

B42 EBI SPECIAL ROLL ^{A, G, K}

acht stück mit ebi-tempura, avocado, japanische spicy-mayonnaise

10,90 €

4,90 €

B43 RUCOLA SPECIAL ROLL ^{D, G, K}

acht stück mit lachs, rucola, avocado, japanische spicy-mayonnaise

10,90 €

5,20 €

4,90 €

5,50 €

TEMPURA ROLLS

B44 SAKE TEMPURA ^{A, D}

fünf stück mit lachs, avocado, gurke im tempura-teigmatel ausgebacken

B45 EBI TEMPURA ^{A, B}

fünf stück mit garnele, avocado im tempura-teigmatel ausgebacken

B46 TEKKA TEMPURA ^{A, D}

fünf stück mit thunfisch, avocado, gurke im tempura-teigmatel ausgebacken



SUSHI PLATTEN

9,50 €

P1 SUSHI FOR 1 ^{B, D, G, K}

1 misosuppe
3 nigiri (lachs, thunfisch und garnele)
6 sake maki
8 sake roll

21,50 €

9,50 €

P2 SUSHI FOR 2 ^{B, D, G, K}

verschiedenes sashimi
6 sake maki
6 tekka maki
8 sake special roll
5 ebi tempura roll
4 nigiri (lachs und garnelen)

41,50 €

9,90 €

P3 MAKI MIX ^{D, K}

6 sake maki
6 tekka maki
6 avocado maki

12,50 €

P4 CHEF'S SELECTION ^{B, D, K}

8 special roll
3 nigiri

15,50 €

VEGANES SUSHI

MAKI

VM10 AVOCADO MAKI ^K

sechs stück mit avocado

4,50 €

VM11 KAPPA MAKI ^K

sechs stück mit gurke

4,00 €

VM12 SHINKO MAKI ^K

sechs stück mit rettich

4,00 €

VM13 HOKKAIDO MAKI ^K

sechs stück mit eingelegtem hokkaido kürbis

4,50 €

VM14 MEDITERRANEAN MAKI ^K

sechs stück mit getrockneten tomaten und rucola

4,90 €

INSIDE OUT

VU20 VEGGI ROLL ^K

acht stück mit avocado, gurke, rettich, karottenstreifen und sesam

7,50 €

VU21 AKI ROLL ^K

acht stück mit knusprigem gemüsestick aus kidneybohnen, süßkartoffel und rote beete, mit avocado umwickelt und vegane spicy-mayo

9,50 €

VU22 SEITAN ROLL ^K

acht stück mit knusprigem seitan, getrockneten tomaten und baby-blattspinat, mit tofu umwickelt

9,50 €

NIGIRI

VN30 AVOCADO NIGIRI

zwei stück mit avocado

4,50 €

VN31 KAPPA NIGIRI

zwei stück mit gurke und vegane spicy-mayo

4,50 €

VN32 TOFU NIGIRI ^F

zwei stück mit tofutasche

4,50 €

TEMPURA ROLL

VB40 CRUNCHY ROLL ^{A,K}

fünf stück mit avocado, gurke, rettich, karottenstreifen im tempura-teigmatel ausgebacken

8,50 €

SUSHI PLATTEN

VP1 VEGANE PLATTE ^{A,F,K}

5 crunchy roll
6 avocado maki
2 nigiri tofutaschen

14,90 €

VP2 CHEF'S SELECTION ^K

8 inside out rolls
4 nigiri

15,50 €

GETRÄNKE



KAFFEE



CA PHE SUA ^{TM, G}

dunkel gerösteter vietnamesischer kaffee mit gesüßter kondensmilch. traditionell im metallfilter zubereitet und serviert.

CA PHE SUA DA ^{TM, G}

traditionell vietnamesischer eiskaffee.

TEE

GRÜNER LOTUS TEE

kännchen

JASMIN BLÜTEN TEE

kännchen

FRISCHER INGWER

frischer ingwer mit honig

FRISCHER INGWER-ZITRONENGRAS

frischer ingwer, zitronengras und honig

FRISCHE LIMETTEN-MINZE

frische limetten, pfefferminze und honig

SOFTDRINKS & SÄFTE

	0,2 L	0,4 L
3,80 € COCA COLA	2,90 €	4,20 €
COCA COLA ZERO	2,90 €	4,20 €
FANTA	2,90 €	4,20 €
SPRITE	2,90 €	4,20 €
GINGER ALE	3,10 €	4,40 €
TONIC WATER	3,10 €	4,40 €
SAFT / SCHORLE	3,10 €	4,40 €
ananas, apfel, mango, maracuja, orange		

4,20 € BIONADE HOLUNDER	(0,33L)	3,80 €
BIONADE KRÄUTER	(0,33L)	3,80 €
4,20 € CLUB MATE	(0,33L)	3,80 €
3,80 € WASSER (SPRUDEL / STILL)	(0,25L)	2,60 €
3,80 € WASSER (SPRUDEL / STILL)	(0,75L)	5,90 €



LIMONADEN & EISTEES

5,80 €

QUAN XUA SPEZIAL

limonade mit limetten, maracuja, orange, minze, soda und rohrzucker auf eis.

CRANBERRY LIMONADE

limonade mit limetten, cranberries, wildbeeren, minze, soda und rohrzucker auf eis.

NUOC VAI SODA

limonade mit limetten, litschis, minze, soda und rohrzucker auf eis.

NUOC CHANH SODA

limonade mit limetten, soda, rohrzucker auf eis.

NUOC CHANH DA

eistee mit limetten und rohrzucker auf eis.

TRA CHANH DA

eistee aus grünem tee, limetten, minze und rohrzucker auf eis.

SMOOTHIES & SHAKES

6,20 €

MANGO LASSI

ANANAS LASSI

AVOCADO-BANANE LASSI

PINA COLADA

shake aus ananas und bananen, kokosmilch

DER GRÜNE

smoothie mit mango, banane, baby spinat und einem spritzer zitrone

DER ROTE

smoothie mit himbeeren, erdbeeren, brombeeren, kirschen, cranberries und holunderbeersaft

BIERE

	0,3 L	0,5 L
UR-KROSTITZER (FASS)	3,40 €	4,60 €
BAYREUTHER (FASS)	3,60 €	4,80 €
RADLER / DIESEL	3,40 €	4,60 €
BIA SAIGON	(0,33L FL.)	4,20 €
ERDINGER HEFEWEIZEN (HELL/DUNKEL)	(0,5L FL.)	4,40 €
ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	(0,5L FL.)	4,40 €
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	(0,33L FL.)	3,60 €

WEINE

ROT	0,2 L	0,75 L
BORDEAUX	5,20 €	23,50 €
DORNFELDER	5,20 €	
ROSÉ	0,2 L	0,75 L
ROSÉ	4,90 €	22,50 €
WEISS	0,2 L	0,75 L
CHARDONNAY	4,90 €	22,50 €
RIESLING	4,90 €	22,50 €
SAUVIGNON BLANC	5,20 €	
WEINSCHORLE	4,60 €	

APERITIF

APEROL SPRITZ

6,80 €

LILLET WILD BERRY

lillet blanc und wild berry. mit frischen beeren.

6,80 €

LILLET VIVE

lillet blanc und tonic water. mit gurke, erdbeere und frischer minze.

6,80 €

LONGDRINKS & COCKTAILS

GIN TONIC

7,50 €

GIN FIZZ

7,50 €

WODKA LEMON

7,50 €

MOJITO

7,50 €

MANGO MOJITO

weißer rum, mangosaft, limette, rohrzucker, minze, soda

8,10 €

THAI SPRING

wodka, ananassaft, grenadine

8,10 €

MAI THAI

weißer rum, ananassaft, orange, limette

8,10 €

TOUCHDOWN

wodka, apricot brandy, maracujasaft, grenadine, limette

8,50 €

KURZE

JÄGERMEISTER

2 CL 4 CL
3,00 € 5,00 €

RAMAZOTTI

3,00 € 5,00 €

WODKA

3,00 € 5,00 €

NEP MOI (REISSCHNAPPS)

3,50 € 5,50 €

SAKE

KÄNNCHEN
5,50 €

