

The logo features the word "amanoi" in a lowercase, rounded, sans-serif font. A thick, gold-colored swoosh arches over the text, starting from the left and ending on the right. Below the main text, the words "by H&T" are written in a smaller, simpler font.

amanoi  
by H&T



WARM SPEISEN

# VORSPEISEN

## 1. Pho <sup>N,J,B</sup>

Eine traditionelle vietnam. Reisbandnudelsuppe, in einer kräftigen Rinderbrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, vietnamesischem Basilikum und frischen Sojasprossen.

### a. Pho Bo Chin

Argentinisches Roastbeef

*klein 9,50 | b. groß 16,00*

### b. Pho Bo Xao

Mariniertes arg. Rinderhüftsteak im Wok geschwenkt

*klein 9,50 | b. groß 16,00*

### c. Pho Ga

mit Hähnchenbrust

*a. klein 9,00 | b. groß 15,50*

## 2. Sup Hoanh Thanh <sup>O,C,B,M,F</sup>

Hausgemachte Teigtaschensuppe, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch, Garnelen und Shiitake Pilzen mit Pak Choi und Röstzwiebeln.

9,00

## 3. Sup Ca <sup>B</sup>

Fischsuppe mit einem Mix aus Lachs und Buttermakrele, angereichert mit Cherry-Tomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, zubereitet in einer leicht säuerlich-scharfen Brühe.

8,00

## 4. Gyoza <sup>5 Stk.</sup>

**Japanische Teigtaschen** - Gedämpfte & knusprig gebratene Teigtasche, gefüllt mit Gemüse & Hühnerfleisch.

8,00

## 5. Goi Mien Ga <sup>A,B,H,FI</sup>

Glasnudelsalat mit frittiertem Hähnchenbrustfilet, frischen Kräutern, Erdnüssen, Sesam und einer hausgemachten Spezialsoße.

12,00

## 6. Goi Du Du <sup>A,B,F,H,C</sup>

Grüner Papaya Salat mit Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Sesam und einer hausgemachte Spezialsoße. Wahlweise mit:

### a. knusprige Garnelen

in grünem Reismantel <sup>o</sup>

13,00

### b. gegrilltes Rindfleisch

15,00

# VORSPEISEN

## 7. **Nem Ran** 2 Stk. C.I.B

Frit. Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Basilikum und verschiedenem Gemüse  
8,50

## 8. **Nem Cuon** 2 Stk. A.H.M.C

Handgerollte vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Reissnudeln, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Gurke, Avocado, Mango, Spezialsoße & Saisonsalat

- a. Bio Tofu 8,40
- b. Hähnchenbrust 9,00
- c. Garnelen 9,40
- d. Entenbrustfilet 9,40
- e. Rinderhüftsteak 9,50

# HAUPTSPEISEN

## 9. **Bun Bo Nam Bo** B.F.H

Mariniertes Rinderhüftsteak mi frischem Saisonsalat, Kräutern, Reissnudeln und Erdnüssen, verfeinert mit einem hausgemachten Fisch-Limetten Dressing  
15,90

## 10. **Udon Xao** A.C.I

Im Wok geschwenkte Udon Nudeln mit exotischem Gemüse und Kräuterseitlingen in Tamarindensoße oder cremig pikanter Soße, serviert mit frischem Saisonsalat.  
Wahlweise mit:

- a. **frittiertem Hühnerbrustfilet** † 15,90
- b. **knusp. Garnelen** in grünem Reismantel ° 18,00
- c. **knusprige Entenbrust** 16,90

## 11. **Sot Ca Ri** °

Cremige Kokosmilch-Sahnesoße, zubereitet mit rotem Curry, Brokkoli, Aubergine und Hokkaido-Kürbis, serviert mit Reis und frischem Saisonsalat. Wahlweise mit:

- a. **frit. Hühnerbrustfilet** † 17,90
- b. **Garnelen** ° 19,90
- c. **knusprige Entenbrust** 18,90

# HAUPTSPEISEN

## 12. Sot Teriyaki <sup>FLM</sup>

Teriyakisoße mit gegrillten Zuckererbsen, Kräuterseitlinge, Spargel und Sesam, serviert mit Reis. Wahlweise mit:

- a. **frittiertem Hühnerbrustfilet** <sup>I</sup> 18,90
- b. **Hähnchenspieße vom Grill** 18,90
- c. **Garnelen** <sup>c</sup> 20,90
- d. **knusprige Entenbrust** 19,50

## 13. Uc Vit Quay

Knusprige Entenbrust in Tamarindensoße oder cremig pikante Soße mit exotischem Wokgemüse, serviert mit frischem Saisonsalat. Wahlweise mit:

- a. **gebratenem Reis**
- b. **gebratenen Reisbandnudeln**  
17,90

## 14. Tom Chien Xu <sup>ALC</sup>

Frittierte Garnelen im Tempura Mantel mit Knoblauch und Pfeffer, serviert mit Süßkartoffel Crispys. Wahlweise mit:

- a. **Tamarindensoße**
- b. **cremig pikante Soße**  
29,90

## 15. Ca Hoi Xot Pho Mai <sup>B</sup>

Gegrilltes schottisches Lachsfilet ca. 250g, abgeschmeckt mit Knoblauch, Käse, Dill und Lauchzwiebeln mit gebratenen Reisbandnudeln. Wahlweise mit:

- a. **Tamarindensoße**
- b. **cremig pikante Soße**  
29,90

## 16. Bo Luc Lac auf heißer Platte serviert <sup>A</sup>

Argentinisches Roastbeef nach vietnamesischer Art ca. 300g, mit Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Exotic-Pfeffer-Soße, serviert mit gebr. Reisbandnudeln.  
32,00

## 17. Ca Luc Lac auf heißer Platte serviert <sup>A,B</sup>

3 Sorten marinierter Fisch (Lachs, Buttermakrele, Thunfisch) nach vietnamesischer Art mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Knoblauch, Kurkuma, exotische Pfeffersoße, serviert mit gebratenen Glasnudeln  
32,00

## 18. Thit Bo Nuong <sup>NI</sup>

Argentinisches Roastbeef, gegrillt nach vietnamesischer Art ca. 300g, serviert mit gebratenen Reisnudeln. Wahlweise mit:

- a. **hausgemachte Pfeffersoße**
- b. **cremig pikante Soße**  
29,90

# VEGETARISCH

## 20. Udon Xao Dau Phu <sup>A,M</sup>

Gebatene Udon Nudeln mit Bio-Tofu, exotischem Gemüse und hausgemachter Soße.

12,50

## 21. Cari Dau Phu <sup>M,I</sup>

Bio-Tofu mit cremiger Kokosmilch, rotem Curry, Sahne, Aubergine, Bambus, Hokkaido-Kürbis, serviert mit Kräutersalat und Erdnüssen, serviert mit Reis.

14,50

## BEILAGEN

30. Süßkartoffel Crispys 5,00

31. Gebratene Udon Nudeln 6,00

32. Gebratene Reisbandnudeln 6,00

## KINDERGERICHTE

### K1. Frittiertes Hühnerbrustfilet <sup>I,A</sup>

mit Süßkartoffel Crispys & jap. Mayo.

10,00

### K2. Gebratene Udon Nudeln

mit frittiertem Hühnerbrustfilet und Gemüse.

10,00

### K3. Gebratener Reis

Reis im Wok geschwenkt mit Hühnerfleisch und Gemüse.

10,00

## DESSERT

### 40. Matcha Eis

6,90

### 41. Mochi Eis

6,90

### 42. Sesambällchen <sup>F</sup>

6,90



SUSHIKARTE

# SUSHI VORSPEISEN

## Miso Suppe <sup>M</sup>

Sojabohnenpastensuppe mit Tofu,  
Algen und Lauchzwiebeln.

5,50

## Sake Aburi <sup>B</sup>

4 Scheiben flambierter Lachs,  
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,  
Lauchzwiebeln und Salat.

13,00

## Wakame Salat <sup>4</sup>

Marinierter Algensalat mit  
Avocadoscheiben, Krebsfleisch  
& Sesam.

7,00

## Mutzu Aburi <sup>B,15</sup>

4 Scheiben flambierte Buttermakrele,  
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,  
Lauchzwiebeln und Salat.

13,00

## Ebi Furai <sup>C1</sup>

3 knusprig frittierte Garnelen mit Salat  
und Spezialsoße.

11,00

## Maguro Aburi <sup>B</sup>

4 Scheiben flambierter Thunfisch,  
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,  
Lauchzwiebeln und Salat.

14,90

# MINI - TEMPURA ROLL <sup>6 STK.</sup>

Alle Rollen mit Sesam (auf Wunsch auch ohne) Lauchzwiebeln und Salat mit hausgemachter Soße

**Sake <sup>B</sup>**  
Lachs

8,50

**Maguro Spicy <sup>B</sup>** 9,00  
scharfer Thunfisch

**Mutzu <sup>B</sup>** 8,00  
Butterfisch

**Yasai <sup>B</sup>** 7,50  
Gemüse

## NIGIRI 2 STK.

Reishäppchen mit rohen Fischescheiben

**Sake** <sup>B</sup> Lachs 6,00

**Maguro** <sup>B</sup> Thunfisch 6,50

## ABURI NIGIRI

2 Stk.

Reishäppchen mit flambierten Fischescheiben

**Sake Aburi** <sup>B</sup> Flambierter Lachs 6,50

**Maguro Aburi** <sup>B</sup> Flambierter Thunfisch 7,00

## MAKI 6 STK.

Reisrollen im Algenblatt mit Füllung

**Sake** <sup>B</sup> Lachs 6,50

**Tekka** <sup>B</sup> Thunfisch 7,00

**Avocado** Hass-Avocado 5,50

**Kappa** Gurke 5,50

## SASHIMI

8 Scheiben roher Fisch, serviert mit Sushireis und Salat, Avocado & Sakurakresse.

<b>Sake</b> <sup>B</sup> Lachs	25,00	<b>Maguro</b> <sup>B</sup> Thunfisch	27,00
--------------------------------	-------	--------------------------------------	-------



# URA MAKI

8 STK.

Inside Out Rolls

## Tori Teriyaki <sup>2</sup>

Hähnchen Teriyaki mit Salat, Gurke,  
Spezialsoße & Tenkasu

12,90

## Sake Onion <sup>B</sup>

**Innen:** mit Lachs, Frischkäse,  
Rucola, Avocado, Mangostreifen

**Außen:** 4 Stk. mit Fischrogen,  
4 Stk. mit geröstete Zwiebeln  
& Spezialsoße

15,00

## Midori <sup>2</sup>

**Innen:** mit Krebsfleischersatz,  
Avocado, Gurke, Spicy-Unagisoße

**Außen:** 4 Stk. mit Wakame &  
4 Stk. mit Avocado & Tenkasu,  
getoppt mit Spezialsoße

15,00

## Maguro Aburi Roll <sup>B</sup>

**Innen:** mit Thunfisch Tempura,  
Avocado, Frischkäse, Gurke,  
Cocktail Soße,

**Außen:** Tenkasu, Spezialsoße  
15,50

## Tiger Roll

**Innen:** mit Gurke, Avocado,  
Mango, Kürbis, Rettich

**Außen:** Mango, Avocado,  
Spezialsoße und Tenkasu,  
serviert mit Salat

16,00

## Red Green Roll <sup>B</sup>

**Innen:** mariniertes Flusskrebbsfleisch,  
Avocado, Lauchzwiebeln, Gurke

**Außen:** 4 Stk. mit Fischrogen, 4 Stk.  
mit Avocado

16,00

## Red Sake <sup>B</sup>

**Innen:** mariniertes Flusskrebbsfleisch,  
Avocado, Gurke

**Außen:** flambierter Lachs  
und Thunfisch, Bonitoflocken,  
Lauchzwiebeln und Spezialsoße  
22,00

## Maguro Onion <sup>B</sup>

**Innen:** Thunfisch, Frischkäse, Rucola,  
Lauchzwiebeln, Gurke, Avocado

**Außen:** 4 Stk. mit Fischrogen,  
4 Stk. mit geröstete Zwiebeln  
& Spezialsoße  
16,00

## Saigon City <sup>B</sup>

**Innen:** In Teriyakisoße mariniertes  
Rinderfilet, Frischkäse, Gurke,  
Avocado

**Außen:** flambiertes Roastbeef,  
Lauchzwiebeln und Spezialsoße  
22,00

# TEMPURA ROLL 6 STK.

Alle Rollen mit Sesam (auf Wunsch auch ohne)  
Lauchzwiebeln und Salat mit hausgemachter Soße

## Sake <sup>B</sup>

Knusprig frittierte Rolle mit  
Lachs, Frischkäse, Gurke &  
Avocado  
11,50

## Maguro <sup>B</sup>

Knusprig frittierte Rolle mit  
Thunfisch Tempura, Frischkäse,  
Avocado & Gurke  
11,50

## Maguro Spicy <sup>B</sup> 🌶️

Knusprig frittierte Rolle mit  
mariniertem Thunfisch & Gurke  
12,50

## Mutzu <sup>B</sup>

Knusprig frittierte Rolle mit  
Buttermakrele, Frischkäse,  
Gurke & Avocado  
11,00

## Tori Teriyaki <sup>B</sup>

Knusprig frittierte Rolle mit  
Hähnchen Teriyaki, Frischkäse,  
Gurke & Avocado  
11,00

## Yasai <sup>I</sup>

Knusprig frittierte Rolle mit  
versch. Gemüse  
10,50

# KOMBINATION

## Kombi 1 <sup>19 Stk.</sup>

3 Stk. Sake Nigiri  
6 Stk. Sake Maki  
4 Stk. Sake Inside Out  
6 Stk. Sake Tempura  
28,00

## Kombi 2 <sup>30 Stk. <sup>B, I, C, 15</sup></sup>

je 2 Stk. Lachs Nigiri, Thunfisch Nigiri  
je 6 Stk. Avocado Maki, Sake Maki  
8 Stk. Sake Onion I.O.  
6 Stk. Sake Tempura  
49,00

## Kombi 3 <sup>56 Stk. <sup>B, C, 15</sup></sup>

je 2 Stk. Lachs Nigiri, Thunfisch Nigiri  
je 6 Stk. Tekka Maki, Lachs Maki,  
Gurke Maki, Avocado Maki  
je 8 Stk. Maguro Aburi Roll I.O.,  
Red Sake I.O.  
je 6 Stk. Sake Tempura, Maguro  
Spicy Tempura  
98,00



GETRÄNKE

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso <sup>9</sup>	2,00
Espresso double <sup>9</sup>	3,80
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	2,40
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,80
Latte Macchiato <sup>9</sup>	3,80
Cappuccino <sup>9</sup>	3,40
Milchkaffee <sup>9</sup>	3,80
Heisse Schokolade	3,80
Genmaicha Gerösteter Reis & grüner Tee	4,00
Jasmin Tee	4,00
Ingwer Tee mit frischem Ingwer, Minze, Orange, Limette, Honig	4,50
Zitronengras Tee mit frischem Zitronengras, Minze, Orange, Limette, Honig	4,50

## ERFRISCHUNG

ohne Alkohol

Aloe Vera Drink Aloe Vera Nektar mit Agaven-Honig & Limettensaft	6,00
Zitronengras Eistee Zitronengras mit Limettensaft, Rohrzuckersirup & Minze	6,50
Chanh Da Orangen, Limetten, Rohrzuckersirup, Wasser	6,90
Passion Fruit Lady Passionsfruchtsirup, Ginger Ale, Limettensaft	6,90
Florida Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine	6,90
Melone Dream Cranberry-, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Melonensirup	6,90

## SHAKES

Mangolassi <sup>8</sup> Mangomark, Mangosaft, Joghurt, Rohrzuckersirup	7,50
Apfel Minzshake Grüner Apfel, Minze, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Guavensaft	7,50

## SOFTDRINKS

Coca-Cola <sup>1,3,4</sup>, Fanta <sup>1,3</sup>,  
Sprite , Coca-Cola Zero <sup>1,3,11</sup>

0,33/3,90

Mineralwasser,  
Stilles Wasser

Fl. 0,25/2,60 - Fl. 0,75/6,90

Tonic Water,  
Bitter Lemon, Ginger Ale

Fl. 0,2/3,50

## SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft

0,2/3,50

Apfelsaftschorle,  
Maracuja-Schorle

0,33/3,90

## BIER VOM FASS

Allgäuer Büble  
Bayrisch Hell <sup>6</sup>,  
Heineken <sup>6</sup>,  
Radler <sup>6</sup>

Fl. 0,3l 3,90 - 0,5l 4,60

Allgäuer Büble  
Edel-weissbier <sup>6</sup>,  
Allgäuer Büble  
Edel-weissbier  
Alkoholfrei <sup>6</sup>

0,5l 4,60

Heineken 0,0%

Fl. 0,33l 3,20

Radler 0,0%

0,5l 4,60

Tiger Bier

Fl. 0,33l 3,90

## APERITIF

### Hugo

Prosecco, Holundersirup, Minze,  
Soda auf Eis  
7,50

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda auf Eis  
7,50

### Solero Smash

Belsazar White, Wodka,  
Maracujasaft, Zitronensaft  
7,50

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda auf Eis  
8,00

### Lillet Berry

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Eis  
7,50

### Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke,  
Erdbeeren, Minze, Eis  
7,50

### Lillet Spritz

Lillet Blanc, Mineralwasser,  
Prosecco, Orange, Eis  
7,50

### Lillet Rosé Tonic

Lillet Rosé, Tonic Water, Limette, Eis  
7,00

## SOURS

### Aperol Sour

Aperol, Orangen, Zitronensaft,  
Limettensaft, Rohrzuckersirup,  
Fee Foam auf Eis  
7,50

### Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,  
Limettensaft, Rohrzuckersirup,  
Fee Foam auf Eis  
8,00

### Lavendel Sour

Gin, Lavendelsirup, Zitronensaft,  
Limettensaft, Rohrzuckersirup,  
Fee Foam auf Eis  
8,50

### Hibiskus Sour

Gin, Hibiskussirup, Zitronensaft,  
Limettensaft, Apfelsaft naturtrüb,  
Rohrzuckersirup, Fee Foam auf Eis  
8,00

### Vodka Sour

Vodka, Zitronensaft, Limettensaft,  
Rohrzuckersirup, Fee Foam auf Eis  
8,00

## COCKTAILS

### Amanoi Dream

Vodka, Malibu, Ananassaft,  
Cranberrysaft, Mandelsirup  
9,00

### June Bug

Weißer Rum, Malibu, Melonenlikör,  
Bananenlikör, Ananassaft,  
Rohrzuckersirup  
10,00

### Blackberry Caipiroska

Vodka, Jam, Limettensaft,  
Himbeersirup, Soda  
8,50

### Clover Club

Gin, weißer Wermut, Himbeersirup,  
Himbeer Püree, Zitronensaft,  
Fee Foam  
9,00

### Jungle Juice

Weißer Rum, weißer Wermut,  
Cointreau, Cranberrysaft,  
Ananassaft, Orangensaft,  
Limettensaft, Rohrzuckersirup  
9,50

### Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso  
Caramelsirup  
8,00

### Watermelon Man

Vodka, Wassermelonenlikör,  
Orangensaft, Zitronensaft,  
Grenadine  
8,00

### Japanese Slipper

Tequila Silver, Melonenlikör,  
Limettensaft, Ananassaft, Rohrzuckersirup  
8,50

### Passion Fruit Margarita

Tequila, Cointreau, Maracuja Püree,  
Maracujasaft, Limettensaft,  
Agavendicksaft  
9,00

### Mai Tai

Weißer Rum, brauner Rum,  
Cointreau, Limettensaft,  
Ananassaft, Mandelsirup  
10,00

### “Gin and Jam”

Gin, Himbeerpüree, Limettensaft,  
Himbeersirup, Tonic Water  
8,50

## LONGDRINKS

### Moscow Mule

Three Sixty, Ginger Beer, Zitronensaft  
und Gurke auf Eis

8,00

### Dark & Stormy

Havana Club 7 Jahre, Ginger Beer,  
Limettensaft auf Eis

8,50

### Skinny Bitch

Three Sixty, Limettensaft und  
Soda auf Eis

7,50

### Cuba Libre

Havana Club 7 Jahre,  
Limettensaft, Cola auf Eis

8,00

### Yuzu Mule

Bombay Sapphire, Ginger Beer,  
Yuzu, Limettensaft auf Eis

9,00

## SPIRITUOSEN

4 cl

Johnny Walker Black 12 Jahre

5,90

Jameson Irish Whiskey

4,90

Marker's Mark Bourbon

4,50

Jägermeister

4,90

Ramazzotti

4,90

Bailey's

5,90

KR / 23 Berlin

4,90

## TEQUILA

4 cl

Jose Cuervo Especial Tequila Gold

5,20

Jose Cuervo Especial Tequila Silver

5,20

## RUM

4 cl

Ron Barcelo Gran Anejo

5,90

Ron Barcelo Imperial

6,90

## GIN

4cl

Monkey 47 Dry

6,50

↳ Puerto de Indias Strawberry

5,20

Mermaid

6,50

The Duke

5,20

Hendrick's

6,50

The Botanist

6,50

↳ Gin Sul

5,50

Sears

5,20

## COGNAC & BRANDY

4cl

↳ Hennessy VS

6,50

↳ Carlos Solera Gran Reserva Brandy

6,50

## VODKA

4cl

↳ Belvedere

5,90

Absolut

4,90

## PROSECCO

Scavi & Ray Prosecco <sup>5</sup>

0,2l 6,00 - Fl. 0,75l 21,00

## SAKE

Sake warm oder kalt

10 cl 5,50

# OFFENE WEINE

## ROTWEIN

**Cal y Canto Tinto** trocken <sup>5</sup>

Kastilien, Spanien, Weingut Bodegasd Milagro -  
Tempranilli / Merlot / Syrah

0,2l 6,00

**Cabernet Sauvignon, Aimery** trocken <sup>5</sup>

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

**Merlot Aimery** trocken <sup>5</sup>

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

**Rio De Toro V.d.M.** lieblich <sup>5</sup>

Spanien

0,2l 6,00

## WEISSWEIN

**Bacchus Over-Hilbersheimer**

**Mönchpforte, Q.b.A.** lieblich <sup>5</sup>

Weingut Dorwagen, Rheinhessen, Deutschland

0,2l 6,00

**Eichstetter Riesling Q.b.A.** trocken <sup>5</sup>

Weingut Friedrich Kiefer, Baden, Deutschland

0,2l 6,50

**Chardonnay Aimery** trocken <sup>5</sup>

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

## ROSÉ

**Cabernet Rosé Aimery** trocken <sup>5</sup>

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,00

# FLASCHENWEINE

## ROTWEIN

**Red Stuff - Rotwein-Cuvée** trocken <sup>5</sup>  
Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland -  
Cabernet Sauvignon, Regent, Spätburgunder  
0,75l 25,50

**Malbec** trocken <sup>5</sup>  
Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien  
0,75l 29,00

## ROSÉ

**Pudelwohl, Rosé Q.b.A.** trocken <sup>5</sup>  
Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland  
0,75l 25,50

## WEISSWEIN

**Spiess Riesling Q.b.A.** trocken <sup>5</sup>  
Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland  
0,75l 29,00

**Pudelwohl, Grau-, Weißburgunder**  
**Q.b.A.** trocken <sup>5</sup>  
Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland  
0,75l 25,50

**Sauvignon Blanc, Aimery** trocken <sup>5</sup>  
Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich  
0,75l 23,00

## Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

Alle Angaben ohne Gewähr.

### Allergene

a. Eier, b. Fisch, c. Krebstiere, d. Milch, e. Sellerie, f. Sesamsamen, g. Schwefeldioxid,  
h. Erdnüsse, i. Gluten, j. Lupinen, k. Schalenfrüchte, l. Senf, m. Sojabohnen, n. Weichtiere, o. Pilze

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat,  
8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln,  
12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin,  
16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)h