





WARM SPEISEN

VORSPEISEN

1. Pho ^{B,N,J,I}

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

a. Pho Bo Chin ^{B,N,J,I}

Argentinisches Roastbeef

klein 9,50 | groß 16,00

b. Pho Bo Xao ^{B,N,I,J}

Mariniertes arg. Rinderhüftsteak im Wok geschwenkt

klein 9,50 | groß 16,00

c. Pho Ga ^{B,N,I,J}

mit Hähnchenbrust

klein 9,00 | groß 15,50

2a. Sup Hoanh Thanh ^{O,C,B,M,F,I}

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

9,50

2b. Sup Hai San ^{C,N,M,I}

Meeresfrüchtesuppe mit Glasnudeln, Fischwürfeln, Frühlingszwiebeln, Dill, zubereitet in einer leicht säuerlich-scharfen Brühe.

9,50

3. Sup Ca ^{B,I}

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

9,50

4. Gyoza ^{I,D,A} 5 Stk.

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

9,00

5. Goi Mien ^{A,B,H,F,I,M}

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

a. frittiertem Hähnchenbrustfilet ^{I,F,M}

b. Bio-Tofu ^{I,F,M}

12,00

VORSPEISEN

6. **Goi Du Du** A,B,F,H,C

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

a. **frittiertem Hähnchenbrustfilet** B,I,F 14,50

b. **Bio-Tofu** M,I,F 13,50

c. **Krebsfleischersatz** B,I,M,C 12,50

d. **mariniertem Rinderhüftsteak** FI 15,50

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

Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Koriander, Basilikum und verschiedenem Gemüse
9,50

8. **Nem Cuon** 2 Stk. A,H,M,C,I

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

a. **Bio Tofu** A,I,H,D,M 9,50

b. **Hähnchenbrust** A,D,I,H 10,50

c. **Garnelen** A,B,C,D,H,I 10,50

d. **Entenbrustfilet** A,D,I,H 10,50

e. **Rinderhüftsteak** A,D,I,H 10,50

HAUPTSPEISEN

9. **Bun Bo Nam Bo** B,F,H,I

Mariniertes Rinderhüftsteak mit frischem Saisonsalat, Kräutern, Reisnudeln und Erdnüssen, verfeinert mit einem hausgemachten Fisch-Limetten Dressing
16,50

10. **Udon Xao** A,C,I,B

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** 17,50

b. **knusp. Garnelen** in grünem Reismantel 21,50

c. **knuspriger Entenbrust** 20,50

11. **Sot Ca Ri** D,K,F,I,O

Cremige Kokosmilch-Sahnesoße zubereitet mit rotem Curry, Brokkoli, weißen Riesenbohnen, Süßkartoffeln und Hokkaido-Kürbis.
Wahlweise mit:

a. **frittiertem Hühnerbrustfilet**

b. **Garnelen**

c. **knuspriger Entenbrust**
22,50

HAUPTSPEISEN

12. Sot Teriyaki ^{B,F,I}

Teriyakisoße mit gegrilltem exotischem Gemüse und Sesam, serviert mit Reis. Wahlweise mit:

a. **frittiertem Hühnerbrustfilet** ^{LF}

b. **Hähnchenspieße vom Grill** ^{LF}

c. **Garnelen** ^{C,I}

d. **knuspriger Entenbrust** ^I

22,50

13. Uc Vit Quay ^{F,I,D,B,M}

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

a. **gebratenem Reis** ^{I,K}

b. **gebratenen Reisbandnudeln** ^I

20,50

14. Tom Chien Xu ^{A,C,I,F}

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

a. **Tamarindensoße** ^I

b. **cremig pikanter Soße** ^{D,F,M,I}

29,90

15. Ca Hoi Xot Pho Mai ^{B,I,F,D}

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

Wahlweise mit:

a. **Tamarindensoße** ^I

b. **cremig pikanter Soße** ^{D,F,M,I}

34,00

16. Bo Luc Lac auf heißer Platte serviert ^{I,F,M,B,K}

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

34,00

17. Ca Luc Lac auf heißer Platte serviert ^{A,B,I,M,F}

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

34,00

HAUPTSPEISEN

18. Thit Bo Nuong LF,M,B,D

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

a. **hausgemachter Pfeffersoße**

b. **cremig pikanter Soße**

32,00

19. Rippchen-Barbecue LD,A,B,M,F

Marinierte Schweinerippchen gegrillt und abgeschmeckt mit Knoblauch und Käse in Barbecue Soße, serviert mit

Süßkartoffel Crispys und Krautsalat

27,00

20. Sot Lac D,F,H,I

Cremige Erdnusssauce angereichert mit Kokosmilch, Milch, Hokkaido Kürbis, Brokkoli, weiße Riesenbohnen, Süßkartoffel, Erdnüssen & Sesam. Wahlweise mit:

a. **Frittiertem Hühnerbrustfilet**

b. **Gegrillten Garnelen**

c. **Knuspriger Entenbrust**

22,50

21. Mien Xao Hai San A,B,C,F,H,L,M,N

Glasnudeln mit exotischem Gemüse, Meeresfrüchten und Fischwürfeln im Wok geschwenkt

22,50

VEGETARISCH

22. Udon Xao

Dau Phu A,B,F,M,D,I

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

15,50

23. Cari Dau Phu D,K,M,L,O

Bio-Tofu mit cremiger Kokosmilch-Sahnesoße zubereitet mit rotem Curry, Brokkoli, weißen Riesenbohnen,

Süßkartoffeln und Hokkaido-Kürbis.

16,50

KINDERGERICHTE

K1. **Frittiertes Hühnerbrustfilet** ^{I,A,D}
mit Süßkartoffel Crispys & jap. Mayo.
11,50

K2. **Gebratene Udon Nudeln** ^{I,B,M,F}
mit frittiertem Hühnerbrustfilet und Gemüse.
11,50

K3. **Gebratener Reis** ^{I,M,K}
Reis im Wok geschwenkt mit
Hühnerfleisch und Gemüse.
11,50

K4. **Gua Bao Burger** ^{I,H,F,D}
Gedämpfte Hefetaschen
mit frittiertem Hühnerbrustfilet,
Salat, Gurke, Avocado, Tomaten,
Erdnüssen und Kräutern
11,50

DESSERT

40. **Matcha Eis** ^{I,D}
6,90

41. **Mochi Eis** ^{I,D}
6,90

42. **Sesambällchen** ^{F,I}
6,90

BEILAGEN

30. **Süßkartoffel Crispys** ^I 5,00

31. **Gebratene Udon Nudeln** ^{I,B,F} 6,00

32. **Gebratene Reisbandnudeln** ^{I,B,F} 6,00

The image features a dark background with a repeating pattern of overlapping circles, creating a textured, scale-like effect. A central rectangular label with a gold border and decorative corners contains the text "SUSHIKARTE" in a gold, serif font. The label is surrounded by a larger, dashed gold border that also follows the rectangular shape. The overall design is elegant and sophisticated.

SUSHIKARTE

SUSHI VORSPEISEN

Miso Suppe M,I

Sojabohnenpastensuppe mit Tofu,
Algen und Lauchzwiebeln.
6,00

Wakame Salat I,F,C,4

Marinierter Algensalat mit Avocado-
scheiben, Krebsfleisch & Sesam
7,00

Ebi Furai A,D,F,I

3 knusprig frittierte Garnelen
mit Salat und Spezialsoße.
12,50

Sommer Maki I

Rolle mit Reispapier, Sushireis,
Mangostreifen, Gurke, Avocado und
Kräutern. Wahlweise mit:
a. Mariniertem Thunfisch A,D,B,I
b. Lachs
10,50

Mutzu Aburi B,15

4 Scheiben flambierte Buttermakrele,
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und Salat.
15,00

Sake Aburi A,I,D,F

4 Scheiben
flambierter Lachs,
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und Salat.
16,00

Maguro Aburi A,I,D,F

4 Scheiben
flambierter Thunfisch,
mit Spezialsoße, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und Salat.
16,00

MINI - TEMPURA ROLL 6 STK.

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

Sake A,B,D,F,I
Lachs

8,50

Maguro Spicy A,B,D,F,I 9,00
scharfer Thunfisch

Mutzu A,B,D,F,I 8,00
Butterfisch

8,00

Yasai A,D,F,I
Gemüse

7,50

NIGIRI 2 STK.

Reishäppchen mit rohen Fischescheiben

Sake^B 6,00
Lachs

Maguro^B 6,00
Thunfisch

Saigon City^{I,D,F,B} 7,00

Unagi^{I,D,B,F} 7,00
Aal

ABURI NIGIRI

2 Stk.

Reishäppchen mit flambierten Fischescheiben

Sake Aburi^{B,I,D,A} 7,50
Flambierter Lachs

Maguro Aburi^{B,I,D,A} 7,50
Flambierter Thunfisch

MAKI^{B,F} 6 STK.

Reisrollen im Algenblatt mit Füllung

California Avocado^{C,I} 5,50
Krebsfleischersatz & Avocado

Sake Avocado^B 6,50
Lachs & Avocado

Tekka Gurke^B 6,50
Thunfisch, Lauch & Gurke

Avocado 5,50
Hass-Avocado

Kappa 5,50
Gurke

Saigon City^{I,D,F} 7,00

Unagi^{I,B,F,D} 7,00
Aal

Maguro Spicy^{I,B,D} 6,50
Thunfisch spicy

SASHIMI

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

Sake^{B,F,J} 29,00
Lachs

Maguro^{B,F,J} 29,00
Thunfisch

URA MAKI

8 STK.

Inside Out Rolls

California C,L,B

Innen: Krebsfleischersatz,
Gurke und Avocado

Außen: Fischrogen
10,50

Tori Teriyaki A,D,I,M

Innen: Hähnchen Teriyaki,
Salat, Gurke

Außen: Spezialsoße und Tenkasu
14,50

Sake Onion D,B,I,A

Innen: Lachs, Frischkäse,
Rucola, Avocado und
Mangostreifen

Außen: 4 Stk. mit Fischrogen,
4 Stk. mit gerösteten Zwiebeln,
Spezialsoße und Tenkasu
16,00

Midori A,C,D,F,L,M

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 A,B,D,I

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

Außen: Spezialsoße und Tenkasu
16,00

Tiger Roll A,D,F,I

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

Außen: Mango, Avocado,
Spezialsoße und Tenkasu,
serviert mit Salat
16,00

Red Green Roll B,C,I,A,D

Innen: mariniertes
Flusskrebisfleisch, Avocado,
Lauchzwiebeln, Gurke

Außen: 4 Stk. mit Fischrogen,
4 Stk. mit Avocado
16,00

Avocado Aburi A,D,I,F

Innen: frittierte Avocado, Mango,
Gurke, Rucola und Frischkäse

Außen: Spezialsoße und Tenkasu
13,50

Red Sake A,C,D,I,B,F

Innen: mariniertes Flusskrebisfleisch,
Avocado, Gurke

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

URA MAKI

8 STK.

Inside Out Rolls

Maguro Onion A,B,D,I

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

Außen: 4 Stk. mit Fischrogen,
4 Stk. mit geröstete Zwiebeln,
Spezialsoße und Tenkasu
16,00

Saigon City A,D,I,F

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

Außen: flambiertes Roastbeef,
Lauchzwiebeln und Spezialsoße
26,00

Maguro Spicy A,D,B,F,I

Innen: Marinierter Thunfisch, Salat,
Gurke und Lauchzwiebeln

Außen: Sesam
16,00

Unagi B,F,I

Innen: Gegrillter Flussaal,
Teriyaki Soße, Salat,
Gurke und Avocado

Außen: Sesam
18,00

I.O. Mutzu B,F,I

Innen: frittierte Buttermakrele,
Gurke, Avocado und Frischkäse

Außen: Sesam
14,50

Ducki Chan D,F,I

Innen: Geräucherter Schinken,
Käse, Mangostreifen,
Gurke, Avocado,
Rucola und Frischkäse

Außen: Geräucherte Entenbrust,
Spezialsoße und Tenkasu
22,00

Mutzu flambiert A,B,D,I,F

Innen: Geräuchertem
Schinken, Käse, Gurke,
Mangostreifen,

Avocado und Frischkäse

Außen: Flambierte
Buttermakrele, Bonitoflocken,
Lauchzwiebeln und
Spezialsoße
21,00

Unagi Dragon A,B,D,I,F

Innen: Frittierte Garnelen,
Gurke, Avocado und Frischkäse

Außen: Gegrillter Flussaal,
Unagisoße und Sesam
24,00

TEMPURA ROLL 6 STK.

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

Sake A,B,D,I,F

knusprig frittierte Rolle mit
Lachs, Frischkäse, Gurke
und Avocado
11,50

Maguro A,B,D,I,F

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

Maguro Spicy A,B,D,I,F 🌶️

Knusprig frittierte Rolle mit
mariniertem Thunfisch
& Gurke
12,50

Mutzu A,B,D,I,F

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

Tori Teriyaki A,D,I,F

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

Yasai A,D,I,F

Knusprig frittierte Rolle mit
versch. Gemüse
10,50

KOMBINATION

Kombi 1 A,B,D,I,F 19 Stk.

3 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Sake Maki
4 Stk. Sake Inside Out
6 Stk. Sake Tempura
33,50

Kombi 2 30 Stk. A,B,D,I,F

je 2 Stk. Sake Nigiri, Maguro Nigiri
je 6 Stk. Avocado Maki, Sake Maki
8 Stk. Sake Onion I.O.,
6 Stk. Sake Tempura
50,50

Kombi 3 56 Stk. A,B,D,I,F

je 2 Stk. Sake Nigiri, Maguro Nigiri
je 6 Stk. Tekka Maki, Sake Maki,
Kappa 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

Kombi Veggie 23 Stk. A,D,I,F

3 Stk. Avocado Nigiri,
6 Stk. Kappa Maki,
6 Stk. Yasai Tempura,
8 Stk. Avocado Aburi I.O.
33,50

Sommer Menü

8 Stk. Sommer Maki,
6 Stk. California Maki,
3 Stk. Sake Nigiri
21,00



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|---|------|
| Espresso ⁹ | 2,00 |
| Espresso double ⁹ | 3,80 |
| Espresso Macchiato ⁹ | 2,40 |
| Tasse Kaffee ⁹ | 2,80 |
| Latte Macchiato ⁹ | 3,80 |
| Cappuccino ⁹ | 3,40 |
| Milchkaffee ⁹ | 3,80 |
| Vietnam. Kaffee ^{N,L} mit Kondensmilch (kalt/warm) | 4,50 |
| Vietnam. Kaffee ^{N,L} (kalt/warm) | 4,50 |
| 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, Limetten- saft, Grenadine | 6,90 |
| Melone Dream Cranberry-, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Melonensirup | 6,90 |

SHAKES

| | |
|--|------|
| Mangolassi ⁸ Mangomark, Mangosaft, Joghurt, Rohrzuckersirup | 7,50 |
| Apfel Minzshake Grüner Apfel, Minze, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Guavensaft | 7,50 |

SOFTDRINKS

| | |
|--|---------------------------------|
| Coca-Cola ^{1,3,4} | |
| Fanta ^{1,3} , Sprite, | |
| Coca-Cola Zero ^{1,3,11} | 0,33l 3,90 |
| Mineralwasser, Stilles Wasser | Fl. 0,25l 2,60 - Fl. 0,75l 6,90 |
| Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale | Fl. 0,2l 3,50 |

SÄFTE

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Orangensaft, Apfelsaft | 0,2l 3,50 |
| Apfelsaftschorle, Maracuja-Schorle | 0,33l 3,90 |

BIER VOM FASS

Allgäuer Buble
Bayrisch Hell 6,

Heineken 6,
Radler 6

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

Allgäuer Buble
Edel-weissbier 6,

Allgäuer Buble
Edel-weissbier

Alkoholfrei 6

Fl. 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

8,00

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
Soda auf Eis

8,00

Solero Smash

Belsazar White, Wodka,
Maracujasaft, Zitronensaft

8,00

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
8,50

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Limettensaft, Rohrzuckersirup, Fee
Foam auf Eis
9,00

Lavendel Sour

Gin, Lavendelsirup,
Zitronensaft, Limettensaft,
Rohrzuckersirup, Fee Foam auf Eis
9,50

Hibiskus Sour

Gin, Hibiskussirup,
Zitronensaft, Limettensaft,
Apfelsaft naturtrüb, Rohrzuckersirup,
Fee Foam auf Eis
9,00

Vodka Sour

Vodka, Zitronensaft, Limettensaft,
Rohrzuckersirup, Fee Foam auf Eis
9,00

COCKTAILS

Amanoi Dream

Vodka, Malibu, Ananassaft,
Cranberrysaft, Mandelsirup
10,00

June Bug

Weißer Rum, Malibu,
Melonenlikör, Bananenlikör,
Ananassaft, Rohrzuckersirup
11,00

Blackberry Caipiroska

Vodka, Jam, Limettensaft,
Himbeersirup, Soda
9,50

Clover Club

Gin, weißer Wermut,
Himbeersirup, Himbeer Püree,
Zitronensaft, Fee Foam
10,00

Jungle Juice

Weißer Rum, weißer Wermut,
Cointreau, Cranberrysaft,
Ananassaft, Orangensaft,
Limettensaft, Rohrzuckersirup
10,50

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso
Caramelsirup
9,00

Watermelon Man

Vodka, Wassermelonenlikör, Oran-
gensaft, Zitronensaft, Grenadine
9,00

Jap. Slipper

Tequila Silver, Melonenlikör,
Limettensaft, Ananassaft,
Rohrzuckersirup
9,50

Passion Fruit Margarita

Tequila, Cointreau, Maracuja Püree,
Maracujasaft, Limettensaft,
Agavendicksaft
10,00

Mai Tai

Weißer Rum, brauner Rum,
Cointreau, Limettensaft,
Ananassaft, Mandelsirup
11,00

“Gin and Jam”

Gin, Himbeerpüree, Limettensaft,
Himbeersirup, Tonic Water
9,50

Porn Star Martini

Wodka, Passoã, Vanille Likör,
Limettensaft, Maracuja Püree,
Sekt Fee Foam
11,00

LONGDRINKS

Moscow Mule

Three Sixty, Ginger Beer, Zitronensaft
und Gurke auf Eis
9,00

Dark & Stormy

Meyer's Rum, Ginger Beer,
Limettensaft auf Eis
8,50

Skinny Bitch

Three Sixty, Limettensaft und
Soda auf Eis
8,50

Cuba Libre

Havana Club, 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

5,90

Macallan 12 J.

6,90

Glenfiddich 12 J.

5,90

Martinis

4,90

Bianco, Dry, Rosato, Vibrante *(ohne Alkohol)*

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 ⁵

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 ⁵

Kastilien, Spanien, Weingut Bodegasd Milagro -

Tempranilli / Merlot / Syrah

0,2l 6,00

Cabernet Sauvignon, Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

Merlot Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

Rio De Toro V.d.M. lieblich ⁵

Spanien

0,2l 6,00

WEISSWEIN

Bacchus Over-Hilbersheimer

Mönchpforte, Q.b.A. lieblich ⁵

Weingut Dorwagen, Rheinhessen, Deutschland

0,2l 6,00

Eichstetter Riesling Q.b.A. trocken ⁵

Weingut Friedrich Kiefer, Baden, Deutschland

0,2l 6,50

Chardonnay Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,50

ROSÉ

Cabernet Rosé Aimery trocken ⁵

Genossenschaft Sieur d'Argues, Frankreich

0,2l 6,00

FLASCHENWEINE

ROTWEIN

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

Malbec trocken ⁵
Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien
0,75l 29,00

ROSÉ

Pudelwohl, Rosé Q.b.A. trocken ⁵
Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland
0,75l 25,50

WEISSWEIN

Spiess Riesling Q.b.A. trocken ⁵
Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland
0,75l 29,00

Pudelwohl, Grau-, Weißburgunder
Q.b.A. trocken ⁵

Weingut, Tobias Krämer, Rheinhessen, Deutschland
0,75l 25,50

Sauvignon Blanc, Aimery trocken ⁵
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, p. Hülsenfrüchte

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