



amano

by H&T

WARME 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** F,I 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 pikante 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 I,F
- b. Hähnchenspieße vom Grill I,F
- 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 mariniert 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 I,F,M,B,D

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

- a. **hausgemachter Pfeffersoße**
- b. **cremig pikante Soße**

32,00

19. Rippchen-Barbecue I,D,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,I,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,I,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 E,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

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

scharfer Thunfisch

9,00

Mutzu A,B,D,F,I

Butterfisch

8,00

Yasai A,D,F,I

Gemüse

7,50

NIGIRI 2 STK.

Reishäppchen mit rohen Fischscheiben

Sake <small>B</small>	6,00
Lachs	
Maguro <small>B</small>	6,00
Thunfisch	
Saigon City <small>I,D,F,B</small>	7,00
Unagi <small>I,D,B,F</small>	7,00
Aal	

ABURI NIGIRI 2 Stk.

Reishäppchen mit flambierten Fischscheiben

Sake Aburi <small>B,I,D,A</small>	7,50
Flambierter Lachs	
Maguro Aburi <small>B,I,D,A</small>	7,50
Flambierter Thunfisch	

MAKI B,F 6 STK.

Reisrollen im Algenblatt mit Füllung

California Avocado <small>C,I</small>	5,50
Krebsfleischersatz & Avocado	
Sake Avocado <small>B</small>	6,50
Lachs & Avocado	
Tekka Gurke <small>B</small>	6,50
Thunfisch, Lauch & Gurke	
Avocado	5,50
Hass-Avocado	
Kappa	5,50
Gurke	
Saigon City <small>I,D,F</small>	7,00
Unagi <small>I,B,F,D</small>	7,00
Aal	
Maguro Spicy <small>I,B,D</small>	6,50
Thunfisch spicy	

SASHIMI

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

Sake <small>B,F,J</small>	29,00	Maguro <small>B,F,J</small>	29,00
Lachs	Thunfisch		

URA MAKI

8 STK.

Inside Out Rolls

California C,I,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,I,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 Flusskrebsfleisch, 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 Flusskrebsfleisch, Avocado, Gurke
Außen: flambeuerter 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: Mariniertter 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.	4,50
mit Kondensmilch	(kalt/warm)	
Vietnam. Kaffee	N.L.	4,50
(kalt/warm)		
Heisse Schokolade		3,80
Genmaicha		4,00
Gerösteter Reis & grüner Tee		
Jasmin Tee		4,00
Ingwer Tee		4,50
mit frischem Ingwer, Minze, Orange, Limette, Honig		
Zitronengras Tee		4,50
mit frischem Zitronengras, Minze, Orange, Limette, Honig		

ERFRISCHUNG

ohne Alkohol

Aloe Vera Drink

6,00

Aloe Vera Nektar mit
Agaven-Honig & Limettensaft

Zitronengras Eistee

6,50

Zitronengras mit Limettensaft,
Rohrzuckersirup & Minze

Chanh Da

6,90

Orangen, Limetten,
Rohrzuckersirup, Wasser

Passion Fruit Lady

6,90

Passionsfruchtsirup, Ginger Ale,
Limettensaft

Florida

6,90

Ananassaft, Orangensaft, Limetten-
saft, Grenadine

Melone Dream

6,90

Cranberry-, Ananas-, Orangen-,
Zitronensaft, Melonensirup

SHAKES

Mangolassi

8 7,50

Mangomark, Mangosoft, Joghurt,
Rohrzuckersirup

Apfel Minzshake

7,50

Grüner Apfel, Minze, Limettensaft,
Rohrzuckersirup, Guavensaft

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 Büble
Bayrisch Hell ⁶,
Heineken ⁶,
Radler ⁶

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

Allgäuer Büble
Edel-weissbier ⁶,
Allgäuer Büble
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, Orangensaft, 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, Passoā, 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

4cl

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

4cl

Jose Cuervo Especial Tequila Gold

5,20

Jose Cuervo Especial Tequila Silver

5,20

RUM

4cl

Ron Barcelo Gran Anejo

5,90

Ron Barcelo Imperial

6,90

PROSECCO

Scavi & Ray Prosecco ⁵
0,2l 6,00 - Fl. 0,75l 21,00

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

SAKE

Sake warm oder kalt
10 cl 5,50

OFFENE WEINE

ROTWEIN

Cal y Canto Tinto trocken 5

Kastilien, Spanien, Weingut Bodegas Milagro -

Tempranillo / 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

Mönchspforte, 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