

MITTAGSKARTE

Udon Soup ^{1,2,6,11}

Klare Gemüse Bouillon | Soja Sauce | Mirin | Kombu Seetang nach Wahl:

- | | | |
|-----|-----------------------------------|---------|
| 200 | Veggie Udon mit Natur Tofu & Mais | 11,90 € |
| 201 | Char – Siu Fleisch | 12,90 € |

Yaki Udon ^{1,2,6,11}

- | | | |
|-----|---|---------|
| 202 | gebratene Udonnudeln Blattgemüse Ingwerstreifen Panko – Chicken | 11,90 € |
|-----|---|---------|

Bento Box ^{1,2,3,6,11}

Edemame mit Meersalz | Wildkräutersalat mit Groma - Sesam – Dressing 1 Portion Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 203 | 3 Yakitoni Hühnerfleischspießen | 13,90 € |
| 204 | Kare Raisu japanische Hühnchen Curry mit Saisongemüse | 12,90 € |
| 205 | Kare Raisu japanische Gemüse Curry | 12,90 € |

Donburi – Reisbowl ^{1,2,3,6,11}

Warme Reisschale mit Gurke | Avocado | Rote Beete | Edemame Daikom und serviert mit Erdnuss-Kokos-Sauce Nach Wahl:

- | | | |
|-----|------------------|---------|
| 206 | Garnelen Tempura | 13,90 € |
| 207 | Panko Chicken | 12,90 € |
| 208 | Nature Tofu | 11,90 € |

Sushi Lovers Plates

- | | | |
|-----|---|---------|
| 210 | Manami Plate
1x Inari Nigiri 1x Gurke Nigiri Healthy Inside – Out Mango – Gurke – Avocado (8St.) | 12,90 € |
| 211 | Ikigai Plate
2 Nigiri von Sake und Tuna Crunchy Salmon Roll | 14,90 € |
| 212 | Ayame Plate
6 St. Hosomaki von Lachs und Avocado Crunchy Veggie Roll | 15,90 € |
| 213 | Hasuno Plate
2 St. Inari Nigiri 6 St. Hosomako Mango & Gurke Futomakiroll von Sake-Avocado | 16,90 € |

OPTIONAL + Lunch Miso Soup oder Hot-Sour-Soup + 3,90 €
Nur in Kombination mit Lunchgericht bestellbar.

À LA CARTE

SUPPEN

- 1. Pho Bo Aromatische Brühe** ²
Tenderrindfleisch | Reisbandnudeln | frische Kräuter. 8,90€
- 2. Kokos Suppe Kokosmilch** ^{2,7}
Hühnchen | Austernpilze | Koriander | Zitronengras. 7,90€
- 3. Miso Suppe Silktofu** ^{1,6}
Seetang | Frühlingszwiebeln | Sesamkörner. 7,50€
- 4. Wantan Suppe Shrimp – Hähnchen – Teigtaschen** ^{1,2,3}
Baby Pakchoi 7,90€
- 5. Hot Sour Suppe** ^{1,2,3}
Enten-Hühnchenfleisch | Champignon | Paprika 8,50€

WARMES VORSPEISEN

- 6. Edemame Salz** 6,50€
blanchierte Sojabohnen | Meersalz | Trüffelöl
- 7. Takoyaki** ^{1,2,4} 8,90€
Crunchy Oktopus Bällchen | Bonitoflocken
- 8. Panko Silktofu** ^{1,3,5,7} 8,50€
Erdnuss | Daikon | Chilliflocken.
- 9. Kaarage Chicken** ^{1,3} 8,90€
Chili | Mayonaise | Lime | Maiskörner
- 10. Yakitori** ^{1,6} 8,90€
Hühnchenspießen Teriyaki sauce
- 11. Dashimaki** ^{1,3,6} 8,50€
Eierstich | Daikon | Teriyaki sauce
- 12. Tsuki Teigbällchen** ^{1,2,3} 9,50€
mit Garnelenfüllung | Chilli | Mayo
- 13. Avo Seaweed Temaki** ^{1,2,3} 9,50€
gefüllt mit Avocadocreme | Birne | Puffreis
- 14. Midori Appetizer Plate** ^{1,2,3,6} Ab 2 Personen 13,50€
Lachs Sommerrollen | Hühnchenspießen | Gyoza Spinat – Taro | Papaya Salat mit Garnelen pro Person

KALTE VORSPEISE & SALAT

- 20. Sommerrollen** ^{1,2,5} mit Reisnudeln | Salat | Gurken | Kräuter | Erdnuss - Sauce
- a) mit Avocado 8,50€
b) mit Garnelen 8,90€
c) mit Lachs 8,90€
- 21. Grüner Papaya Salat** ^{2,5} 12,50€
mit Garnelen | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Basilikum | Chili - Lime
- 22. Seaweed Salat** ^{1,6,11} 12,50€
Garnelen | Meeresalgen | Avocado | Yuzu - Miso - Dressing
- 23. Baby Spinat Salat** ^{1,6,11} 10,90€
mit crispy Tofu | Schalotten | Sesam Dressing
- 24. Wakame** ^{6,11} 7,90€
vegan seegrassalat mit Sesam
- 25. Secret Garden Salat** ^{1,6} 14,90€
Wildkräuter Salat | roher Fisch | Tobbiko | Miso Dressing
- 26. Tuna Tatar** ^{1,3,6} 12,90€
mit Sesam Sojaöl | roter Pfeffer | Gyoza Chips
- 27. Lachs Tatar** ^{1,3,6} 12,50€
Törtchenform Avocado | Mango
- 28. Avocado Ponzu** ^{1,6} 12,90€
Avocado | flambierter Lachs | Yuzu -Trüffel-Sauce
- 29. Hotate Carpaccio** ^{1,6} 17,90€
Jakosmuschel | Daikon | Shiso | Kumquat | Yuzu - Trüffel - Sauce
- 30. Nori Taco** ^{1,3,6} 12,90€
mit Avocadocreme und gemischtem rohen Fisch

DUMPLINGS – GYOZA

- 31. Ha Cao** ^{2,6,11} 8,50€
Reismehl dumpling mit Garnelen
- 32. Gyoza Seafood** ^{1,4,6,11} 8,90€
mit Meeresfrüchte Füllung
- 33. Gyoza Chic** ^{1,6,11} 8,50€
mit Hühnchenfüllung
- 34. Gyoza Grün** ^{1,6,11} 8,00€
Spinatteigtaschen mit Tarofüllung
- 35. Gyoza Tofu** ^{1,6,11} 8,00€
mit Gemüsefüllung
- 36. Dumplingsvariation** ^{1,4,6,11} 12,90€
5 verschiedene Dumplings

DONBURI

40. Warme Reisbowl ^{1,2,3,4,6,11}

mit Edemame | Rote Beete | Avocado | Gurke | Daikon Ajitama Ei und serviert mit Teriyaki - Sesam - Sauce

Wahlweise mit:	a) Rohem Fisch	19,90€
	b) Rindfleisch mariniert	18,90€
	c) Garnelen	19,90€
	d) Kaarage Chicken	17,90€
	e) Tofu	16,90€
	f) Seealgen	20,90€

BENTO BOX

41. 3 Stück Mix Gyoza ^{1,2,3,4,6,11}

Garnelen - Gemüse - Curry Sauce | 4 St. Uramaki Lachs - Avo - Philly Cheese | Duft - Reis

21,90€

42. 3 Stück Mix Gyoza ^{1,2,3,6,11}

Panko Hühnchen - Gemüse - Curry Sauce | 4 St. Uramaki Lachs - Avo - Philly Cheese | Duft - Reis

20,90€

43. 3 Stück Mix - Veggie Gyoza ^{1,2,3,6,11}

Tofu - Gemüse - Curry Sauce | 4 St. Uramaki Mango - Gurke - Avo Philly Cheese | Duft - Reis

20,90€

RAMEN

50. Miso Ramen ^{1,2,3,6,11}

Hühnerbouillon auf Miso Basis | Gemüse | Ajitama Ei | Seetang | Frühlingszwiebeln.

Auswahl:	a) Schweine Chashu	17,90€
	b) Surimi Naruto und Garnelen	19,90€
	c) Natur Tofu	16,90€
	d) Hühnchen Chashu	17,90€

51. Shoyu Ramen ^{1,2,3,6,11}

Gemüsebouillon auf Sojasauce- Basis | Gemüse | Aijatama Ei | Seetang | Frühlingszwiebeln

Auswahl:	a) Schweine-Chashu	17,90€
	b) Hühnchen-Chashu	17,90€
	c) Surimi Naruto und Garnelen	19,90€
	d) Natur Tofu	16,90€

HAUPTGERICHTE

- 60. Mr. Tako** ^{1,2,6} 28,90€
Gegrillter Oktopus | Spargel | Brokkoli | Sesam | Zuckererbsen | Yuzu-Miso-Marinade
- 61. Yume Delight** ^{1,2,6,11} 27,90€
Gegrillter Thunfisch | Spargel | Brokkoli | Möhren | Sesam | Yuzu-Trüffel-Sauce
- 62. Umi Choice** ^{1,2,6,11} 21,90€
Gegrillter Lachs | Babypakchoi | Spargel | Sesam | Möhren | Shitaki Pilze | Ingwer-Teriyaki-Sauce
- 63. Yaki Soba** ^{1,2,6,11} 19,90€
Weizen Sobanudeln | Rindfleisch | Karotten | Zwiebeln | Zuckererbsen
- 64. Yuki Creamy** ^{1,2,3,6,11} 19,90€
Panko Chicken | Saison Gemüse | 2 Stück Gyoza | Curry Sauce | Duftreis
- 65. Budda Padme** ^{1,2,3,6,11} 18,90€
Natur Tofu, Saison Gemüse | 2 Stück Gyoza | Curry Sauce | Duftreis
- 66. Onigiri Set** ^{1,2,3,6,11} 18,90€
2 Onigiri Reisbällchen mit Seetangblätter | Teriyaki-Shitaki Pilze | Sesamkörner serviert mit Tamago Eierstich | Gemüse Beilage

DESSERT

- 70. Kokosbällchen** ^{1,5,7,11} 6,50€
mit Kokosraspeln | Erdnuss und Sesam
- 71. Mochi Variation** ^{1,7} 8,90€
3 verschiedene
- 72. Creme Brulee** ⁷ 6,50€
mit kandiertem Ingwer
- 73. 2 Kugeleis** ⁷ 7,50€
Auswahl: Vanille | Matcha Black Sesameis | Mangosorbet | yuzu sorbet
- 74. Matcha Kokos Panna Cotta** ^{7,11} 6,90€
frische Aromen (Mango) | Erdnuss
- 75. Afogato** ⁷ 4,90€
Vanilleeis mit 1 shot Espresso
- 76. Mango** ⁷ 6,50€
Crème Pudding
- 77. Midori Sweetplate** ^{1,7,11} 12,90€
Mango mit Kokosmilch | Creme Brulee | Eis | Mochi
- 78. Mango mit Kokosmilch** ^{1,7,11} 6,50€
Tapioka Perlen | Panda Blätter
- 79. Dessert Variation** ⁷ 9,90€
Creme Brulee | Matcha Eis

SUSHI

Nigiri 2 Stück

100. Sake-Lachs	7,50€
101. Maguro-Thunfisch	8,50€
102. Hotate-Jakobsmuscheln	10,90€
103. Fishroe	8,90€
104. Ebi Garnelen	8,90€
105. Hamachi-Gelbschwanzfisch	9,90€
106. Avocado	5,90€
107. Grünerspargel	5,90€
108. Inari - Tofutaschen	5,90€
109. Tamago-Eierstich	5,90€
110. Lachs Tatar ^{1,2,6,11} <i>flambierter Lachs Tatar Gurke umwickelt Shiso</i>	7,90€
111. Honoka ^{1,2,6,11} <i>flambierter Tuna Tatar Gurke umwickelt Shiso</i>	8,90€

Sashimi 3 Scheiben

120. Sake-Lachs	10,90€
121. Maguro-Thunfisch.	12,90€
122. Hotate Jakobsmuscheln	13,50€
123. Hamachi	12,90€
124. Unagi-Süßwasseraal	13,90€
125. Oktopus	10,90€
126. Sake & Magoru	20,90€
127. Chefchoice Selection <i>je 2 St. Aus Sake Maguro Hotate Hamachi</i>	22,90€
128. Deep Ocean Treasure Box ^{1,2,6,11} <i>Je 2 St. Salce, Maguro, Hotate Hamachi Unagi Octopus Shizuka Honoka</i>	39,90€

Hosomaki 6 Stück

130. Sake-Lachs	6,90€
131. Maguro-Tuna	7,50€
132. Avocado	5,90€
133. Gurke	5,50€
134. Grüner Spargel	5,90€
135. Mango & Gurke	5,90€
136. Daikon-Rettich	5,90€
137. Bitsu-Rote Beete	5,90€

Uramaki 8 Stück

140. **Junko** Lachs | Mango | Rotebeete | Shiso 9,90€
141. **Akimi** Thunfisch | Avocado | Gurke | Sesam 10,90€
142. **Miyabi** Surimi | Avocado, Rettich, Tobbiko 10,90€
143. **Haruko** Garnelen | Rote Beete | Tobbiko 10,90€
144. **Yoko** Chic | Gurke | Rettich | Spicy Mayo 12,90€
145. **Daiki** Gurke | Avocado | Rote Beete | Philly Cheese 9,90€

Homemade Spezialrollen

150. Smooth Salmon Roll Avocado | Mango | Philly Cheese |
flambierter Lachs | Tobbiko | Rote-Beete-Mayo | Teriyaki Sauce 14,90€
151. Spicy Tuna Roll Spargel | Gurke | Schnittlauch | flambierter
Thunfisch | Tobbiko | Unagi Sauce | Wasabi Mayo 15,90€
152. Ebisu Special Roll Garnelen Tempura | Philly Cheese |
Avocado | Lachs on Top | Rote Beete Mayo | Lotus Chips 15,90€
153. Nabi Trüffel Roll Garnelen Tempura | Gurke | Thunfisch |
Avo-Trüffel-Crème on Top | Tobbiko 16,90€
154. Dragon Roll Süßwasseraal | Gurke | Avocado | Tobbiko |
Wasabi Mayo | Unagi Sauce 17,90€
155. Budda Roll Spargel | Avocado | Mango | Guacamole on Top | Reisflocken 14,90€
156. Crunchy Roll Lachs | Thunfisch | Avocado | Philly Cheese 14,90€
157. Crunchy Veggie Roll Avocado | Gurke, Mayo | Rote Beete 14,50€
158. Chic Crunchy Roll Panko Chicken | Avocado | Gurke | Philly Cheese 14,90€
159. Beef Delight Futomaki Roll
mariniertes Rindfleisch | Gurke | Spargel 15,90€

CHEFCHOICE MENÜ

170. Shibuya

3 Nigiri vom Lachs | Tuna | Hamachi Hosomaki Avocado | Junko Uramaki

19,90€

171. Kinoko

3 Nigiri vom Avocado | Spargel | Inari | Hosomaki Mango Gurke |
Hosomaki Rote Beete | 4 St. Budda Homemade Special Roll

19,90€

172. Ukiyo

Je 2 St. Sashimi von Lachs | Tuna | Hamachi Hosomaki Lachs | 1 Crunchy Roll nach
Art des Hauses

29,90€

173. Taraka

Je 2 St. Sashimi von Lachs | Hamachi Hosomaki Tuna | 1 Homemade Nabi-Trüffel
Special Roll.

28,90€

174. Sokoku

3 St. Sashimi Lachs | Daiki Uramaki | Homemade Ebisu Specialroll

27,90€

175. Takumi

4 St. Nigiri vom Lachs und Thunfisch. Hosomaki Mango und Gurke Homemade
Nabi-Trüffel-Specialroll

26,90€

176. Kinoko

Omakase Treasure Box aus Sahimi | Nigiri | verschiedene Makirollen

28,90 €

177. Midori Plate: Love to share

4 St. Sashimi Lachs und Thunfisch
4 St. Temari von Honoka und Shizuka
1 Hosomaki + 2 Homemade Special rolls nach Wahl

59,90€

Alle Homemade Spezialrollen Saucen enthalten ^{1,2,3,6,11}

GETRÄNKE

Aperitif

350. Aperol Spritz	Aperol Prosecco Soda	8,50€
351. Hugo	Holunder Limetten Prosecco Minze Soda	8,50€
352. Litchi Spritz	Prosecco Litchisaft KwaiFeh Soda	8,90€
353. La Vie En Rose	Liliet Rose Wild Berry Limonade	8,50€

Flasche

356. Veuve Clicquot Brut Reserve Cuvee	99,00€
357. Veuve Clicquot Rose	119,00€
358. Ruinart Blanc De Blanc	149,00€
359. Ruinart Rose	150,00€

Cremant

	0,1L	0,75L
360/361. Cremant de Bourgogne, Louis Bouillot, Burgund, Frankreich	6,90€	40,00€
362/363. Rose Brut Cremant de Bourgogne, Louis Bouillot, Burgund	7,50€	45,00€

Vermouth 5 CL

364. Martini Bianco	6,00€
365. Martini Rosso	6,50€

Weisswein

310/311. CHARDONNAY <i>Markus Schneider, Pfalz</i>	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
312/313. WEISSER BURGUNDER <i>Wittman, Rheinhessen</i>	4,50€	8,50€	30,90€
313/314. GRÜNER VELTLINER <i>Domäne Wachau, Federspiel</i>	4,50€	8,50€	30,90€
314/315. SAUVIGNON BLANC <i>Karl Pfaffmann, Pfalz</i>	4,50€	8,50€	30,90€

Rosewein

316/317. LAGREIN ROSE <i>Alois Lageder, Südtirol</i>	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
--	---------------	---------------	-----------------

Rotwein

320/321. COTES DU RHONE <i>Famille Perrin, Rhone</i>	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
322/323. ZWEIGELT <i>Heinrich, Burgenland</i>	4,50€	8,50€	30,90€
325/326. LA VENDIMIA <i>Palacios Remondo, Rioja</i>	4,50€	8,50€	30,90€
327/328. URSPRUNG CUVEE <i>Markus Schneider, Pfalz</i>	4,50€	8,50€	30,90€

Alle unsere Weine sind – wenn nicht anders gekennzeichnet – trocken und
enthalten Sulfite.

Cocktails

370. Maitai <i>Old Pascas</i> Myrs Rum Silver Rum Ananas-Maracujasaft	9,50€
371. Caipirinha <i>Cachaca</i> Rohrzucker Limetten	9,50€
372. Strawberry Caipiroska <i>Erdbeer</i> Vodka Rohrzucker Limetten	9,50€
373. Pinacolada <i>Barcadi</i> Ananassaft Kokossirup Sahne	9,50€
374. Ingwer Mojito <i>Havana Rum</i> Rohrzucker Limetten Ingwer Minze	9,50€
375. Brombeer Mojito <i>Havana Rum</i> Rohrzucker Limetten Brombeer Minze	9,50€
376. Sweet Hug <i>Vodka</i> Kwai Feh Watermelonesirup Yuzu	9,50€
377. Yukiko Sunrise <i>Vodka</i> / Litchifrucht / Maracuja / Limetten	9,50€
378. Negroni Roku <i>Gin</i> Campari Roter Vermouth	9,50€
380. Saketini <i>Sake</i> Roter Vermouth Oranger Bitters Yuzu	9,50€
381. Espresso Martini <i>Vodka</i> Kahlua Espresso Zucker	9,50€
382. Nana Cooler <i>Roku Gin</i> Ananassaft Thai-Basilikum Limetten	9,50€

Mocktails

383. Virgin Brombeer Mojito <i>Brombeer</i> / Ginger Ale / Minze / Rohrzucker	8,50€
384. Virgin Mule <i>Limetten</i> / Kumquat / Zitronengras / Rohrzucker / Soda	8,50€
385. Melone Limonade <i>Melone Sirup</i> / Limetten / Orangen / Soda	8,50€
386. Rose Darling <i>Mango</i> Aloe Vera Limette Minze Rosensirup	8,50€
387. Virgin Caipirinha <i>Bitter Lemon</i> / Limetten / Rohrzucker	8,50€
388. Sparkling Yuzu <i>Holundersirup</i> / Zitrone / Minze / Soda	8,50€

Sake

	10CL	
390. Junmai Ginjo Hanakizakura <i>Fruchtige und blumige Noten von Honigmelone</i>	7,90€	
391. Honjoso Bijofu Kochi <i>Aromen von Trauben / Feigen und gedämpften Reis</i>	8,90€	
392. Rihaku Caropink <i>Frisch, trocken mit Pfingstrosenblüten</i>	8,90€	0,7L 60,00€
393. Urakasumi Miyagi Ume <i>Harmonie von Säure, Süße und Umami, Pflaumengeschmack</i>	8,90€	60,00€

Gin 4cl

ROKU 6 Kräuter, Sakura, uzu, Sencha Tee	8,50€
HENDRICK'S 11 Kräuter, Rosenblatt, Gurke	10,00€
BOTANIST 22 einheimische Pflanzen, Kamille, Minze, Fingerhut	10,00€
GIN MARE 8 Kräuter, Thymian, Basilikum, Oliven	10,50€
MONKEY 47 47 Kräuter, Lavendel, Kiefernholz	12,00€
Filler: Thomas Henry Tonic Water	3,50€

Wodka 4cl

Grey Goose	9,50€
Belvedere	9,50€

Whisky 4cl

Johnnie Walker Black Label	8,50€
Chivas Regal	8,50€
Maker's Mark	7,50€
Woodford Reserve	8,00€

Cognac 4cl

REMY Martin VSOP	9,50€
Hennessy VSOP	10,50€

Bitters & Liqueur 4cl

Averna	6,00€
Ramazzotti	6,00€
Fernet Branca	6,50€
Sambuca	6,00€

Spirits 2cl

MARILLE Guglhof, apricot 42%	8,00€
HOLZFASS OBSTBRAND Lantenschammer, pear & apple 40%	5,50€

Weissweine

DEUTSCHLAND

WEINGUT VAN VOLXEM

400. Riesling „Saar“

40,00€

WEINGUT WITTMANN

401. Grauer Burgunder

40,00€

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

402. „Kaitui“ (Sauvignon Blanc)

42,00€

ÖSTERREICH

WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

403. Grüner Veltliner Kamptaler Terrasen

44,00€

WEINGUT POLZ, SÜDSTEIERMARK

404. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

40,00€

WEINGUT MANFRED TEMENT

405. Weissburgunder Südsteiermark DAC

42,00€

406. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

42,00€

FRANKREICH

DOMAINE TINEL BLONDELET, POUILLY-SUR-LOIRE

407. Pouilly Fume, Jane Marie, REVERDY & FILS

42,00€

DOMAINE DE LA VILLAUDIERE, LOIRE VALLEY

408. Sancerre AOC

42,00€

LA CHABLISIENNE, CHABLIS, BOURGOGNE

409. Chablis 1er Cru „VAULORENT“ AC

92,00€

ITALIEN

SÜDTIROL, ALOIS LAGEDER , ANSITZ LÖWENGANG

410. Sauvignon Blanc DOC

40,00€

CA DEI FRATI

411. Lugana „I Frati“ DOC

40,00€

SILVIO JERMANN

412. Pinot Grigio IGT

47,00€

Alle unsere Weine sind - wenn nicht anders gekennzeichnet - trocken
und enthalten Sulfit.

Rosewein

413. Rosa dei Frati DOC

40,00€

LA VILLAUDIÈRE

414. Sancerre

42,00€

Rotweine

DEUTSCHLAND

PFLAZ

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

415. BLACK PRINT CUVEE

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah & Blaufränkisch)

47,00€

ITALIEN

SÜDTIROL

ALOIS LAGEDER, ANSITZ LÖWENGANG

416. Merlot DOC

40,00€

417. Lagrein DOC

42,00€

TOSKANA

TENUTA SAN GUIDO, BOLGHERI

418. Le Difese IGT

57,00€

ORNELLAIA, LOCALITÀ ORNELLAIA BOLGHERI

419. Le Volte dell' Ornellaia

71,00€

SICILIA

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, FEUDO DELIELLA

420. Carbenet Sauvignon

40,00€

FRANKREICH

BORDEAUX CHATEAU DE MONTURON

421. Saint-Emilion Grand Cru

44,00€

Alle unsere Weine sind – nicht anders gekennzeichnet – trocken und enthalten Sulfite.

Bier

430. Erdinger Urweiße	0,5l 4,90€
431. Erdinger Alkoholfrei	0,5l 4,90€
432. Augustiner Helles	0,5l 4,90€
433. Alkoholfreies Helles	0,5l 4,90€
434. Hacker Pschorr Radler	0,5l 4,90€
435. Bitburger Pils	0,33l 4,50€
436. Saigon Bier	0,33l 4,50€
437. Kirin Bier	0,33l 4,50€

Wasser & Alkoholfreies

440/441. Adelhöfener mit Kohlensäure	0,25l 2,90€	0,75l 6,90€
442/443. Adelhöfener ohne Kohlensäure	0,25l 2,90€	0,75l 6,90€
444. Thomas Henry Tonic Water		0,20l 3,50€
446/447. Coca Cola/ Coca Cola Zero		0,30l 3,90€
448. Spezi		0,50l 4,20€

Säfte & Nektare

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Mango, Lychee, Ananas, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber.

Pur		0,2l 3,90€
Schorle	0,2l 2,90€	0,4l 4,50€

Kaffee

Espresso	2,50€
Espresso Doppio	4,50€
Cappuccino	3,80€
Espresso Macchiato	2,70€
Latte Macchiato	4,20€
Kaffee	3,50€

Tee

Frischer Ingwer oder Pfefferminz Tee mit Honig	5,50 €
Grüner Tee Asia Superior Blatt	5,50 €
Zen Dragon Tee Beeren / getrocknete Rosenblüten / Süßholz / Zitronengras	6,90 €
Anoki Tee Chrysanthenblüten / Süßholz / Ingwer	6,90 €

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- | | |
|---|---|
| 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/- Erzeugnisse | 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw Nusserzeugnisse |
| 2 Enthält Krebstiere/- Erzeugnisse | 9 Enthält Sellerie/- Erzeugnisse |
| 3 Enthält Ei/- Erzeugnisse | 10 Enthält Senf/- Erzeugnisse |
| 4 Enthält Fisch/- Erzeugnisse | 11 Enthält Sesamsamen/- Erzeugnisse |
| 5 Enthält Erdnüsse/- Erzeugnisse | 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite |
| 6 Enthält Sojabohnen/- Erzeugnisse | 13 Enthält Lupine/- Erzeugnisse |
| 7 Enthält Milch/- Erzeugnisse (laktosehaltig) | 14 Enthält Weichtiere/- Erzeugnisse |

LMIV ~ Allergene

- A** mit Süßungsmittel(n)
- B** mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C** Enthält Aspartam
- D** kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- E** Enthält Süßholz
- F** Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G** Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

Zusatzstoffe

- H** mit Farbstoffe
- I** mit Konservierungsstoff
- J** mit Nitropökelsalz
- K** mit Nitrat
- L** mit Nitropökosalz und Nitrat
- M** mit Antioxidationsmittel
- N** mit Geschmacksverstärker
- O** Geschwärzt
- P** Gewachst
- Q** mit Phosphat
- S** Sulfite

