



# MIDORI

*Asian Soulfod*

# Mittagskarte

von Dienstag – Samstag : 11:30 Uhr 15:00 Uhr  
ausser Sonntag und Feiertage

## VORSPEISEN <sup>1,2,6</sup>

- |   |       |
|---|-------|
| 200. Glasnudelsuppe mit Tofu, Shitaki, Gemüse und Koriander     | 5,50€ |
| 201. Hühnchensuppe mit White Fungus, Gojibeeren und Enokipilzen | 5,90€ |
| 202. Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung                           | 5,50€ |

## HAUPTSPEISEN

### Bowls <sup>1,2,4,5,6</sup>

Lauwarm Reisnudelsalat mit frischen Kräutern, Gurkenstreifen, Sojaprossen, Röstzwiebeln, Erdnuss, serviert mit Chili-Lime-Vinaigrette.

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| 203. mit Tofu                  | 10,50€ |
| 204. mit Huhn mit Zitronengras | 10,50€ |
| 205. mit Frühlingsrollen       | 10,50€ |

### Mi Quang Bowls <sup>1,2,3</sup>

207. Reisbandnudeln Bowl mit Panko Hühnchen, Salat, Edemamebohnen, Mango, Rotebeete.

10,50€

### Huhn <sup>1,5,6,7,11</sup>

- |   |        |
|---|--------|
| 208. mit Saisongemüse in Currysauce             | 10,50€ |
| 209. mit Gemüse, Zitronengras und Chili         | 10,50€ |
| 210. knusprige Huhn mit Gemüse und Erdnusssauce | 10,50€ |

### Rindfleisch <sup>1,2,6,11</sup>

- |  |        |
|--|--------|
| 211. mit Saisongemüse in pikanter Sauce.                                 | 10,90€ |
| 212. Gebratene Udonnudel mit Blattgemüse, Sojaprossen und Ingwerstreifen | 10,90€ |

# Mittagskarte

von Dienstag – Samstag : 11:30 Uhr 15:00 Uhr  
ausser Sonntag und Feiertage

## Knusprige Ente <sup>1,6,7,11</sup>

- |  |        |
|--|--------|
| 213. mit bunten Gemüse in rotem leicht scharf Currysauce | 11,50€ |
| 214. mit Saisongemüse in Erdnussauce                     | 11,50€ |
| 215. mit Saisongemüse in süß-sauer-sauce                 | 11,50€ |
| 216. mit pikanter Sauce                                  | 11,50€ |

## Garnelen <sup>1,2,3</sup>

- |   |        |
|---|--------|
| 217. Garnelen im Wok gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum | 13,50€ |
|---|--------|

## Vegetarisch <sup>1,6,11</sup>

- |  |       |
|--|-------|
| 218. Gebratene Tofu mit Gemüse und Zitronengras          | 9,90€ |
| 219. Gemüse im Wok gebraten mit Crispy Tofu in Sojasauce | 9,90€ |
| 220. Tofu mit Marktgemüse in rotem Curry                 | 9,90€ |

## Nudelsuppe/Reisgebraten <sup>1,2,3,6</sup>

- |   |        |
|---|--------|
| 221. Gebratene Eierreis mit Hühnchen und Gemüse                                   | 10,50€ |
| 222. Große Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und Kräuter in aromatischer Brühe   | 12,50€ |
| 223. Große Wantan Suppe mit Eiernudeln, Wantan Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe. | 11,90€ |

## Crunchy Reisrollen - Cơm cuộn chiên <sup>1,3</sup>

Crunchy Reisrolle gewickelt mit Mango, Avocado, Gurke. On top mit Rote BeeteMayonnaise.

Auswahl:

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 225. Mit knusprigen Hähnchen gefüllt | 12,90€ |
| 226. Veggie gefüllt                  | 11,90€ |

## Fresh Homemade Limonade

- |  |       |
|--|-------|
| 230. Berry Lover Erdbeer/ Limetten/ Minze/ Soda      | 5,90€ |
| 231. Mango Limonade Mango/ Ingwer/ Chia samen/ Minze | 5,90€ |

# MIDORI



# Midori à la Carte

## Suppe

1. **Pho Bo** <sup>2</sup> Aromantische Brühe / Tenderrindfleisch / Reisbandnudeln / frische Kräuter 8,90€
2. **Kokos Suppe** <sup>1,7</sup> Kokosmilch / Hühnchen / Austernpilze / Koriander / Zitronengras 7,50€
3. **Miso Suppe** <sup>1,6,11</sup> Silktofu / Seetang/ Frühlingszwiebeln / Sesamkörner 6,90€
4. **Wantan Suppe** <sup>1,2,3,11</sup> Shrimp-Hühnchen-Teigtaschen / BabyPakchoi 7,50€
5. **Hot-Sour-Suppe** <sup>1,2,6</sup> Lachswürfel / Kirschtomaten / frische Kräuter 8,90€

## Warme Vorspeise

6. **Edemame Salz** blanchierte Sojabohnen/Meersalz/Trüffelöl 6,50€
7. **Edemame Chili** blanchierte Sojabohnen/Chilipulver 6,50€
8. **Takoyaki** <sup>1,2,3,6</sup> crunchy Oktopusbällchen/Bonitoflocken 8,50€
9. **Panko Champignon** <sup>1,5,6</sup> Erdnuss / Frühlingszwiebeln / Meersalz / Chiliflocken 7,90€
10. **Frühlingsrollen Variation** <sup>1,2,6</sup> Drei verschiedene Füllung von Frühlingsrollen 10,50€
11. **Klassische Frühlingsrolle** <sup>1,2,6</sup> Hühnchenfüllung / Morcheln / Glasnudeln 7,90€
12. **Crispy Wantan** <sup>1,2,3</sup> Huhn-Garnelenfüllung in Wantanteig 8,50€
13. **Crispy Garnelen** <sup>1,2,3</sup> ummantelt in Grünreisflocken / Mango-Chili-Sauce 9,50€
14. **Chicken Popcorn** <sup>1,2,3</sup> Panierte Hühnchenwürfel / Meersalz/ Chiliflocken/ Lime 8,50€
15. **Calamari in Tempura** <sup>1,2,3</sup> Limetten / Meersalz 8,90€
16. **Softshell Crab** <sup>1,2,8</sup> Butter/ Schallotten/ Pfeffer / Chili 14,90€
17. **Garnelen Walnuss** <sup>1,2,8</sup> crispy Garnelen / Walnüsse / Chiliflocken / Snow-White-Sauce 10,50€
18. **Hühnchen Spießen** <sup>1,5</sup> mit Erdnuss Dip 8,50€
20. **Marinierte Spare-Ribs** <sup>1,2,6,11</sup> Zitronengras / Chili / Sesamkörner 12,90€
21. **Gegrillte Jakobsmuscheln** <sup>2,6</sup> grüne Spargel/ roter Pfefferkörner 13,50€
22. **Midori Appertizer Plate** ( Ab 2 Personen ) <sup>1,2,5,6,11</sup> pro Person 13,50€  
Garnelen-Sommerrolle / Krebsfleisch-Frühlingsrolle / Hühnchenspießen/ Mangosalat mit Ente / 3 verschiedene Dip

## Kalte Vorspeise und Salat

23. **Sommerrollen** <sup>1,2,5,6,11</sup> mit Reisnudeln / Salat / Gurken / Kräuter / Hoisin Sauce  
Mit Tofu und Zitronengras 7,90€  
Mit marinierten Tenderrindfleisch 8,50€  
Mit Garnelen 8,90€
24. **Grüner Papaya Salat** <sup>2,4,8</sup> mit Garnelen / Röstzwiebeln/ Erdnüsse / Basilikum/ Chili-Lime 11,90€
25. **Mangosalat** <sup>1,2,4,8</sup> mit knusprige Ente / Koriander / Schalotten/ Chili-Lime 11,90€
26. **Seaweed Salat** <sup>1,6</sup> Garnelen / Meeresalgen / Yuzu-Miso-Dressing 11,90€
27. **Baby Spinat Salat** <sup>11</sup> mit crispy Tofu / Schalotten/ Sesam Dressing 10,90€

## Dumplings <sup>1,2,4,6</sup>

28. Ha Cao Reismehldumpling Teigtachen mit Garnelen 8,50€
29. Gyoza Seafood mit verschiedene Meeresfrüchte Füllung 8,90€
30. Chili-Wantan-Teigtaschen mit Huhn-Garnelen-Füllung/  
Sojabohnen-Chili-Sauce 8,90€
31. Spinatteigtachen mit Tarofüllung 7,90€
32. Tofu-Teigtaschen mit Gemüsefüllung 7,90€
33. Bao Burger mit knusprige Ente / Gurke/ Lauchszwiebeln 10,50€
34. Bao Burger mit Softshell Crab / Gurke/ Lauchszwiebeln 14,90€
35. Dumplingsvariation 5 verschiedene Dumplings 12,90€

## Hauptgerichte

**Rotes Curry** mit regionalen Gemüse, Beilage **Jasmin Duftreis** <sup>1,4,6</sup>

40. Hähnchenbrust 17,90€
41. knusprige Ente 19,90€
42. Riesengarnelen 20,90€
43. Nature-Tofu 15,90€
90. Gegrillter Lachs 20,90€
91. Crispy Softshell Crabs 28,90€

## Wok ( Beilage: Jasmin Duftreis ) <sup>1,2,4,6</sup>

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 44. | Chic- Lolipop Hühnchen im Tempurateig / Zuckererbsen/<br>Spargel/Tamarin/Chili  | 18,90€ |
| 45. | Panko-Chic knusprige Hühnchenbrustfilet/ Saisonales<br>Gemüse/ Soja-Sauce   | 17,90€ |
| 46. | Karamelisiertes Hühnchen mit saisonalem Gemüse/ getrocknete Chili   | 17,90€ |
| 47. | Garnelen in Tempurateig /Zuckererbsen/ Spargel/ Frühlingszwiebeln/<br>Tamarin / Chili   | 20,90€ |
| 48. | Tender Rindfleischwürfel/ Spargel / Zwiebeln/ Pfeffersauce  | 18,90€ |
| 49. | Tender Rindfleisch mit bunten Gemüse / Zitronengras / Chili   | 18,90€ |
| 51. | Riesengarnelen im Wok gebraten / Marktgemüse / getrocknete Chili  | 20,90€ |
| 52. | Tintenfisch gebraten mit Cherrytomaten/ Sellerie / Ananas/ Lauchszwiebeln   | 18,90€ |
| 53. | Lachswürfel mariniert mit saisonalem Gemüse/ pkanter Sauce  | 19,90€ |
| 54. | Gebratener Eierreis mit Meeresfrüchten  | 20,90€ |
| 55. | Gebratener Eierreis mit knuspriger Ente/ Hoisin-Sauce   | 19,90€ |
| 56. | Nature-Tofu gebraten mit Babypakchoi/ Shitaki Pilze/ Crispy Tofu Grill  | 15,90€ |
| 80. | Karamellisierte Champignons/ Brokkoli/ Zucchini/ Frühlingszwiebeln  | 16,90€ |
| 81. | Knusprige Eiernudeln/ gebratene bunte Marktgemüse/ crispy Tofu  | 16,90€ |
| 82. | Knusprige Eiernudeln/ geschwenkte Hühner-Rindfleisch-<br>Garnele-Mischung im Wok/ saisonale Gemüse                                    | 20,90€ |
| 83. | Knusprige Ente mit Saisongemüse / Ingwer-Soja-Sauce   | 19,90€ |
| 84. | Dicke Weizelnudeln mit Saisongemüse/ knusprige Hähnchen/ Curry Sauce  | 19,90€ |
| 85. | Meeresfruechte ( Garnelen & Miesmuschel ) mit frischen Zitronengras,<br>Limettenblättern in einer köstlichen Tom Yum Gung Curry Sauce | 28,90€ |

## Grill <sup>1,2,6</sup>

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 57. | Gegrillter Hühnchenbrustfilet mit Marktgemüse / Sesam-Soja-Sauce                         | 18,90€ |
| 58. | Gegrillter Lachs / Ingwer-Teriyaki-Sauce/ Spargel/ Schalotten                            | 20,90€ |
| 59. | Rosagegrillter ThunfischSteak / Yuzu-Trüffel-Sauce / Wok-Broccoli                        | 27,90€ |
| 60. | Gegrillter Flusssaal mit Enoki Pilzen/ Eierstick/ Avocado/<br>Teriyaki Sauce/ Jasminreis | 29,90€ |

## Bowls <sup>1,2,4,5,6</sup>

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 61. | Lauwarm Reissnudelschale mit frischen Kräuter / Röstzwiebeln/<br>Erdnuss/ Gurken / Sojaprossen | 17,90€ |
|     | Auswahl : knusprige Ente   | 16,90€ |
|     | marinierte Tenderrindfleisch   | 18,90€ |
|     | Garnelen   | 15,90€ |
|     | Nature-Tofu  |        |

## Beilage/ Side Dishes

62. Wok-Gemüse <sup>6</sup>	6,90€
63. Gebratener Reis <sup>3</sup>	5,90€
64. Reismudeln	2,50€
65. Jasmin Duftreis	2,00€
66. Süßkartorfelpommes	4,90€

## Dessert

70. Kokosbällchen <sup>7</sup> mit Kokosrapsel, Erdnuss und Sesam	6,50€
71. Mochi Variation <sup>7</sup> 3 verschiedene Mochi	8,90€
72. Creme Brulee <sup>7</sup> mit kandiertem Ingwer	6,50€
73. 2 Kugelleis Auswahl: <sup>7</sup> Vanille, Matcha, Blacksesameis, Mangosorbet	7,50€
74. Kokos Panna Cotta <sup>7</sup>	6,50€
75. Afogato: <sup>7</sup> Vanilleeis mit 1 Shot Espresso	4,90€
76. Mango Creme Pudding <sup>7</sup>	6,50€
77. Dessert Variation: <sup>7</sup> Mango mit Kokosmilch/ Creme Brulee / Eis / Mochi	12,90€
78. Mango <sup>7</sup> mit Kokosmilch/ Tapioka Perlen/ Panda Blätter	6,50€

## Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen.

- |   |  |
|---|--|
| 1. Enthält glutenhaltige 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               |



### Aperitif

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

### Flasche

356.	Vueve Clicquot Brut Reserve Cuvee	99,00€
357.	Vueve 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. <b>CHARDONNAY</b> Markus Schneider, Pfalz	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
312/313. <b>WEISSER BURGUNDER</b> Wittman, Rheinhessen	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
313/314. <b>GRÜNER VELTLINER</b> Domäne Wachau, Federspiel	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
314/315. <b>SAUVIGNON BLANC</b> Karl Pfaffmann, Pfalz	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€

## Rosewein

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

## Rotwein

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

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

## Cocktails

370.	<b>Maitai Old Pascas</b> / Myrs Rum / Silver Rum / Ananas-Maracujasaft	8,90€
371.	<b>Caipirinha</b> Cachaca / Rohrzucker / Limetten	8,90€
372.	<b>Strawberry Caipiroska</b> Erdbeer/ Vodka / Rohrzucker / Limetten	8,90€
373.	<b>Pinacolada</b> Barcadi / Ananassaft / Kokossirup / Sahne	8,90€
374.	<b>Ingwer Mojito</b> Havana Rum / Rohrzucker / Limetten / Ingwer / Minze	8,90€
375.	<b>Brombeer Mojito</b> Havana Rum / Rohrzucker / Limetten / Brombeer / Minze	8,90€
376.	<b>Sweet Hug</b> Vodka / Kwai Feh / Wassermelonesirup / Yuzu	8,90€
377.	<b>Yukiko Sunrise</b> Vodka / Litchifrucht / Maracuja / Limetten	8,90€
378.	<b>Negroni</b> Roku Gin / Campari / Roter Vermouth	8,90€
380.	<b>Saketini</b> Sake / Roter Vermouth / Oranger Bitters / Yuzu	10,90€
381.	<b>Espresso Martini</b> Vodka / Kahlua / Espresso / Zucker	8,90€
382.	<b>Nana Cooler</b> Roku Gin / Ananassaft / Thai-Basilikum/ Limetten	8,90€

## Mocktails

383.	<b>Virgin Brombeer Mojito</b> Brombeer / Ginger Ale / Minze / Rohrzucker	7,50€
384.	<b>Virgin Mule</b> Limetten / Kumquat / Zitronengras / Rohrzucker / Soda	7,50€
385.	<b>Melone Limonade</b> Melone Sirup / Limetten / Orangen / Soda	7,50€
386.	<b>Ingwer Zitrone</b> Limonade Ingwer / Zitrone / Zucker / Soda	7,50€
387.	<b>Virgin Caipirinha</b> Bitter Lemon / Limetten / Rohrzucker	7,50€
388.	<b>Sparkling Yuzu</b> Holundersirup / Zitrone / Minze / Soda	7,50€

### 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 Lantzenhammer, pear & apple, 40%	5,50€

## Weissweine

### DEUTSCHLAND

#### WEINGUT VAN VOLXEM

400. Riesling „Saar“ 38,00€

#### WEINGUT WITTMANN

401. Grauer Burgunder 38,00€

#### WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

402. „Kaitui“ ( Sauvignon Blanc ) 40,00€

### ÖSTERREICH

#### WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

403. Grüner Veltliner Kamptaler Terrasen 42,00€

#### WEINGUT POLZ, SÜDSTEIERMARK

404. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 38,00€

#### WEINGUT MANFRED TEMENT

405. Weissburgunder Südsteiermark DAC 40,00€

406. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 40,00€

## Frankreich

#### DOMAINE TINEL BLONDELET, POUILLY-SUR-LOIRE

407. Pouilly Fume, Jane Marie, REVERDY & FILS 40,00€

#### DOMAINE DE LA VILLAUDIÈRE, LOIRE VALLEY

408. Sancerre AOC 40,00€

#### LA CHABLISIENNE, CHABLIS, BOURGOGNE

409. Chablis 1er Cru „VAULORENT“ AC 90,00€

## Italien

#### SÜDTIROL, ALOIS LAGEDER , ANSITZ LÖWENGANG

410. Sauvignon Blanc DOC 38,00€

#### CA DEI FRATI

411. Lugana „I Frati“ DOC 38,00€

#### SILVIO JERMANN

412. Pinot Grigio IGT 45,00€

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

## Rosewein

413. Rosa dei Frati DOC 38,00€

LA VILLAUDIERE

414. Sancerre 40,00€

## Rotweine

DEUTSCHLAND

PFLAZ

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

415. BLACK PRINT CUVEE 45,00€

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

ITALIEN

SÜDTIROL

ALOIS LAGEDER, ANSITZ LÖWENGANG

416. Merlot DOC 38,00€

417. Lagrein DOC 40,00€

TOSKANA

TENUTA SAN GUIDO, BOLGHERI

418. Le Difese IGT 55,00€

ORNELLAIA, LOCALITA ORNELLAIA BOLGHERI

419. Le Volte dell' Ornellaia 69,00€

SICILIA

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, FEUDO DELIELLA

420. Carbenet Sauvignon 38,00€

FRANKREICH

BORDEAUX CHATEAU DE MONTURON

421. Saint-Emilion Grand Cru 42,00€

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

## Bier

430.	Weißbier	0,5l	4,50€
431.	Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,50€
432.	Helles	0,5l	4,50€
433.	Alkoholfreies Helles	0,5l	4,50€
434.	Radler	0,5l	4,50€
435.	Pils	0,33l	4,20€
436.	Saigon Bier	0,33l	4,50€
437.	Kirin Bier	0,33l	4,50€

## Wasser & Alkoholfreies

440/441.	Adelholzener mit Kohlensäure	0,25l	2,90€	0,75l	6,50€
442/443.	Adelholzener ohne Kohlensäure	0,25l	2,90€	0,75l	6,50€
444.	Thomas Henry Tonic Water			0,2l	3,50€
446/447.	Coca Cola/ Coca Cola Zero			0,3l	3,90€
448.	Spezi			0,5l	4,50€

## Säfte & Nektare

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

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

## Kaffee

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

## Tee

Frischer Ingwer oder Pfefferminz Tee mit Honig	5,50€
Grüner Tee	5,50€
Trà hoa cúc	
Chrysanthenen Tee mit Süßholz, Gojibeeren	5,90€
Trà hoa hồng	
Rosenblüten Tee mit Süßholz, Zitronengras	5,90€

