
SINCE 1999
mido
veganese

Uns verbindet alle das gleiche Ziel:

„**WIR WOLLEN EIN ERFÜLLENDES, GESUNDES & GENUSSVOLLES LEBEN FÜHREN**!“
Dazu zählt nicht nur die körperliche Nahrung, sondern auch die Mitmenschen, die uns umgeben.

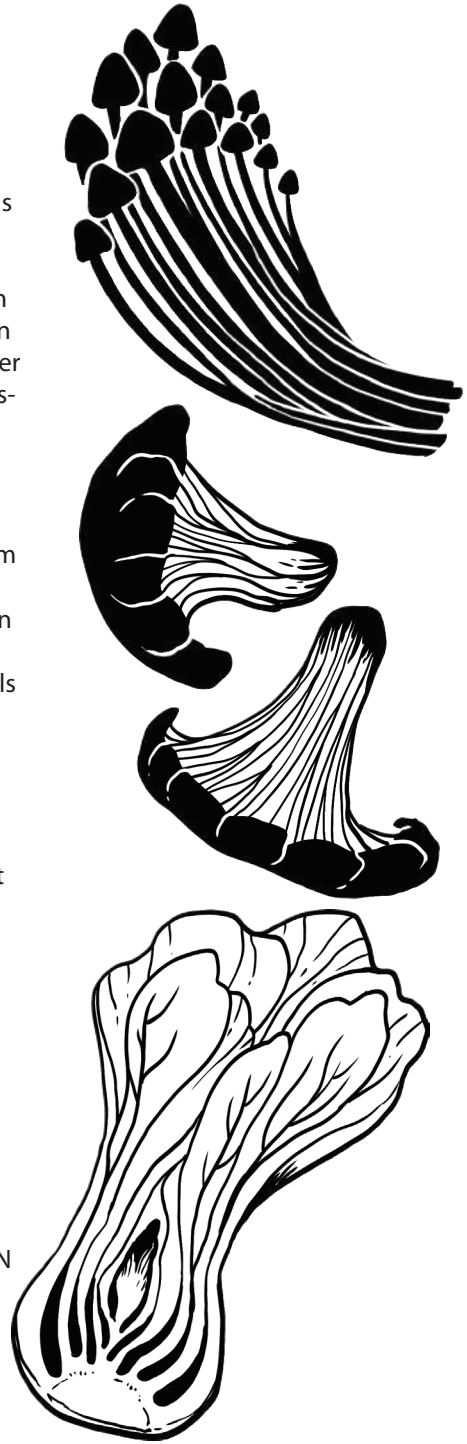
Erst in guter Gesellschaft fühlen wir uns wirklich wohl beim Essen. Es geht nicht allein darum, unsere Mägen zu „füllen“, sondern auch unsere Herzen zu „erfüllen“. Wir sollten nicht allein auf die Nährstoffe achten. Denn auch der Umgang und die Kombination der einzelnen Zutaten ist von großer Bedeutung. Genau hier treffen Tradition und Fachwissen auf Intuition & Gefühl!

„TRADITION TRIFFT AUF INTUITION!“
Der Inhaber Ha Tran bringt nicht nur selbst sehr viel Wissen und Erfahrung bei der Zubereitung der Speisen mit. Er weiß zudem, dass ihn auch seine Intuition immer beim Kreieren und Kochen der Gerichte unterstützt und leitet. Neben seinem Wissen und Gespür für Zutaten spielt auch die Mutter von Ha Tran eine wichtige Rolle. Nicht nur in seinem Leben, sondern auch für das Restaurant. Schon lange ernährt sie sich vegan und ist mit über 80 Jahren noch immer fit und gesund. Und zwar sowohl körperlich, als auch im Geiste. Denn nicht nur unser Körper, sondern auch unser Verstand braucht gesunde Nahrung.

„**NAHRUNG FÜR KÖRPER, GEIST & SEELE!**“
Doch zu guter Letzt dürfen wir nicht verg‘essen, wer wir im Kern sind. Denn auch unsere Seele hungert nach mehr. Und so dürfen wir eine ganz besondere Zutat nicht vergessen, erzählt Ha Tran mit einem Lächeln im Gesicht: „Liebe muss mit rein in die Gerichte! Es ist wichtig, alles mit Liebe zuzubereiten!“ Auch wenn dieses besondere „Gewürz“ nicht sichtbar ist, ist es mit Sicherheit für die Gäste fühlbar.

VEGAN + VIETNAMESE + JAPANESE = VEGANESE!
Was passiert nun, wenn wir die Küche aus Vietnam und Japan mit der veganen Ernährungsform kombinieren? „Veganese“ ist die Symbiose aus den gesündesten Einflüssen Asiens.

ZEIT, MIT ALLEN SINNEN ZU GENIESSEN!
Genug der Worte & Gedanken.
FÜR EUCH IST ES NUN AN DER ZEIT, MIT ALLEN SINNEN ZU GENIESSEN. SCHALTET DEN KOPF AUS UND DAS HERZ EIN. :)
WILLKOMMEN BEI DEN VEGANESEN!
Lasst es euch schmecken.





吸物 Soups

1. Yasai Soup [C] **4,50**

buntes Gemüse mit Bio Tofu, Enoki, Shimeji, Shojin Dashi, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Mixed vegetables with organic tofu, Enoki, Shimeji, Shojin Dashi, garnished with spring onion and coriander

2. Wantan Soup [A,C,G] **4,50**

Warme Suppe mit Pak-Choi, Champignon, Möhren, Shoji Dashi und mit Tofu & Pilzen gefüllten Teigtaschen. Garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander und Sesamöl

Pak-Choi, carrots, Shojin Dashi and homemade dumplings filled with tofu, mushrooms, refined with spring onion, coriander and sesame oil

3. Suppai Soup [C] **4,50**

Kräftige Gemüsebrühe mit veganen Bällchen, Tomaten, Ananas, Tamarinde, Enoki- und Shimejipilzen. Verfeinert mit frischen Kräutern und Sojakeimlingen

Vegetable broth with vegan meatballs, tomatoes, pineapple, Enoki, Shimeji and tamarind, refined with fresh herbs and soybean sprouts

APPETIZERS 前菜

5. Mido Onigiri [G] **4,20**

Japanische Reisbällchen aus braunem Reis mit Gomasio (gerösteter Sesam mit Meersalz und Noriflocken) | Japanese brown rice balls with Gomasio - roasted sesame with sea salt and Nori flakes

6. Nama Harumaki [B,C,G] **4,20**

Frische Röllchen aus Reispapier, gefüllt mit veganen Garnelen, Avocado. Serviert werden sie mit Algensalat und einem Erdnussdip • Sommer rolls with vegan schrimps, avocado, seaweeds salad and peanuts dip

7. Seihoukei Harumaki [B,C] **4,20**

Knusprige Reispapierpäckchen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, grüne Mungobohnen, Waldohrpilz, Shiitake, Karotte, Kohlrabi mit Shisosoße und Erdnüsse | Crispy spring rolls with tofu, glassnoodles, green mung beans, wood-ear mushroom, Shiitake, carrot, cabbage turnip with shiso sauce and peanuts

8. Midori Edamame [C] **3,90**

Grüne Sojabohnen mit feinem Salz bestreute Sojabohnen, gedämpft im Bambuskorb | Steamed green soybeans in a bamboo pot with fine salt

9. Kinoko HaGao [A,C,G] **4,50**

Gedämpfte Teigtaschen mit Pilzen, Gemüse und Bohnenfüllung im Bambuskorb. Serviert mit Teriyakisoße als Dip mit Sesam | Steamed dumplings with mushrooms, vegetables, beans in a bamboo pot and Teriyaki sauce with sesame

10. Yaki Gyoza [A,C,G] **4,90**

Gebratene Maultaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit einem Dip aus Chilli-Mayo

Fried dumplings filled with vegetables and chili-mayo dip

11. Avocado Katsu [A,F] **4,90**

Knusprig frittierte Avocado ummantelt mit grünen Reisflocken, serviert mit unserem hausgemachten Senf | Crispy avocado coated with green rice flakes with homemade mustard sauce

12. Tempura Dofu [A,C,G] **4,50**

Gebackener Seidentofu im Tempuramantel mit einem Dip aus Chilli-Mayo.

Crispy silken tofu tempura with chili-mayo dip

13. Horenso Goma-ae [C,G] **4,20**

Blanchierter Blattspinat mit hausgemachter Soße und Sesam

Blanched spinach with homemade sauce and sesame





Mido Delikatessen

15. Goma no Kawa C,G **5,50**

Gehackte Pilze und Tofu im Wok, garniert mit hausgemachter Soße und frischen Kräutern. Serviert mit Crackern aus Reispapier mit Sesam.

Chopped mushrooms and tofu in homemade sauce with herbs, served with sesame rice paper cracker

16. Nasubi Kurumi C,D,G **5,50**

Gegrillte Auberginenröllchen mit Trüffelöl, gefüllt mit pikanter Walnusspaste mit aromatischer Teriyakisoße und Sesam

Grilled eggplant rolls with walnut paste in truffle oil, refined with Teriyaki sauce and sesame

17. Avocado Tarta A **6,50**

Fein geschnittene Avocado gemischt mit veganem Lachs in cremiger Soße, garniert mit veganem Kaviar

Pretty sliced avocado mixed with vegan salmon in a creamy sauce, garnished with vegan Caviar

18. Eryngii Hotategai C,G **5,90**

Gegrillte Jakobsmuscheln aus Seitlingen, garniert mit Trüffelöl im Spargelbett dazu Teriyakisoße und Sesam

Grilled vegan scallops with asparagus in truffle oil, refined with Teriyaki sauce and sesame

19. Tonno Gunkan A,C **6,90**

Veganes scharfe Thunfisch Nigiri mit Lauchzwiebeln, umwickelt von Gurkenscheiben. Garniert mit veganem Kaviar.

Vegan spicy tuna nigiri with spring onion wrapped in cucumber and garnished with vegan Caviar

SALADS

20. Torio Wakame [G] **5,50**

3 Variationen des Algensalats

3 different seaweeds salad

21. Orenji Sarada [B,C] **6,50**

Saftiger Salat mit Bio-Tofu, Gurke, frischer Orange, abgerundet mit Limettenvinaigrette, garniert mit Erdnüssen und Koriander

Fresh mixed salad with organic tofu, cucumber, orange and an exotic salad dressing, garnished with peanuts and coriander

22. Mangoo Sarada [B,C] **5,50**

Frischer Salat mit Bio Tofu, Paprika, Gurke, frische Mango, abgerundet mit einer exotischen Limetten Vinaigrette, garniert mit Erdnüsse und Koriander

Fresh mixed salad with organic tofu, paprika, cucumber, mango and an exotic salad dressing, garnished with peanuts and coriander

23. Tsuna Sarada [A,G] **6,90**

Bunter Salat mit veganem Ebi Tempura, Avocado, Mais, Edamame, Ponzu-Dressing und Sesam

Mixed Salad with vegan Ebi Tempura, avocado, corn, edamame, Ponzu dressing and sesame





NOODLES BOWLS

30. Kurimu Udon A,C **12,90**

Udonnnudeln mit veganen Wurststreifen, Seitlingen, Shimejipilzen und Pak-choi in einer cremigen Soße, verfeinert mit Salat

Udon noodles with vegan sausage strips, king oyster mushrooms shimeji, Pak-choi, refined with salad

31. Mido Soba A,C **12,90**

Sobanudelsalat mit Gemüseknödeln, Sojakeimlingen und Lauchzwiebeln in Yakisobasoße

Soba noodle salad with vegan meatballs, beansprouts and spring onions in Yakisoba sauce

32. Mido Harumaki B,C **11,90**

Reisnudeln-Carpaccio serviert mit knusprigen Frühllingsrollen, Kräuter, bunter Salat und Shisosoße mit geröstesten Zwiebeln und Erdnüssen

Rice noodle carpaccio served with crispy rolls, herbs, coloful salad and Shiso sauce with roasted onions, peanuts.

33. Mido Chikuwa B,C **11,90**

Reisbandnudelsalat mit veganen Garnelen, gebratene Kräuterseitlinge, Pak-Choi, Shiso-Dressing und gerösteten Zwiebeln

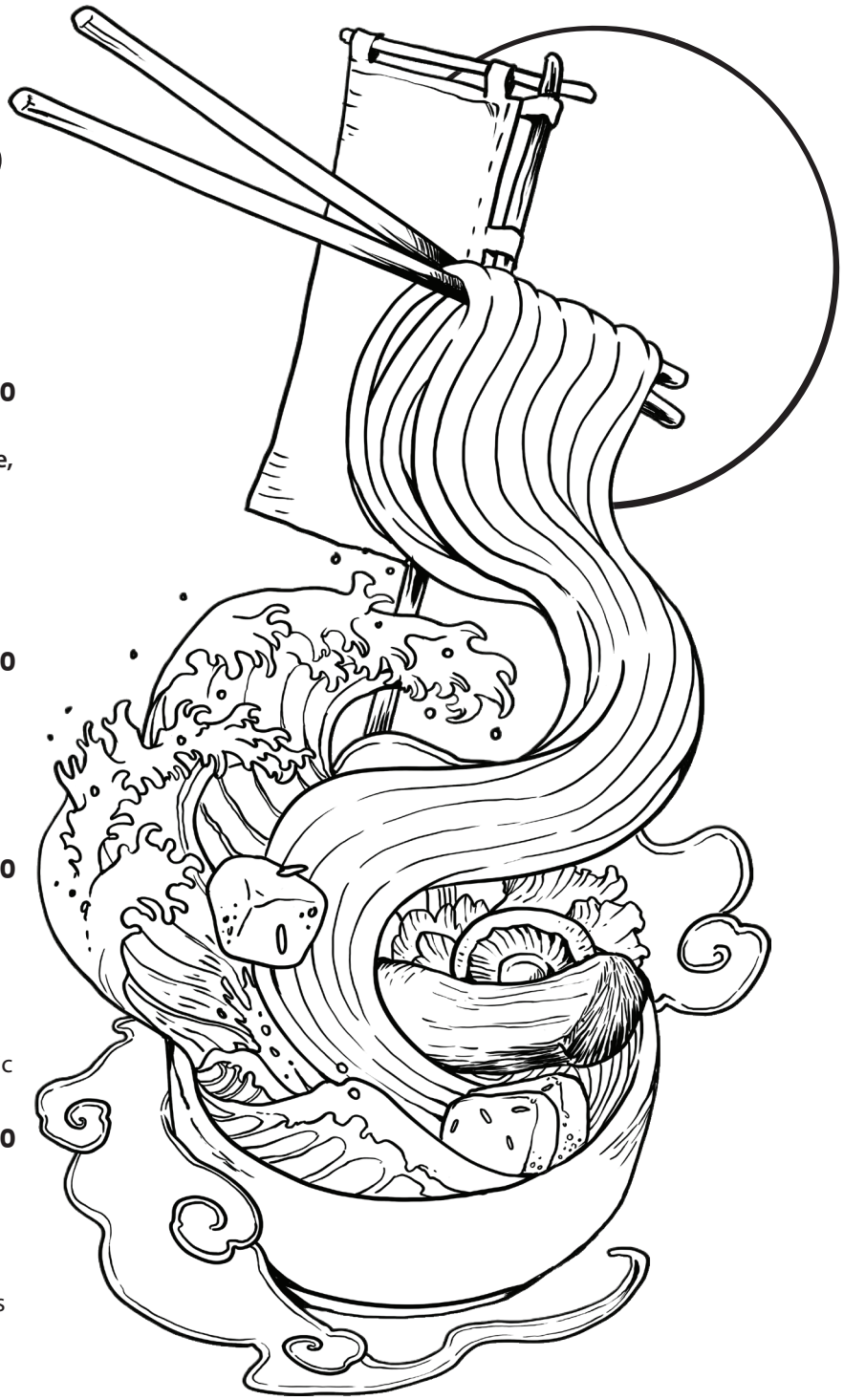
Rice noodle salad with vegan shrimps, fried king oyster mushrooms, Pak-Choi, Shiso dressing, and roasted onions

34. Kare Fo C **10,90**

Reisbandnudeln mit Hokkaido-Kürbis und buntes Gemüse, gebackener Bio-Tofu in roter Currysoße

Rice noodles with Hokkaido pumpkin and mixed vegetables, crispy organic tofu in red curry sauce

NOODLES SOUPS



35. Mido Fo [C] **10,90**

Reisbandnudeln in einer aromatischen Gemüsebrühe dazu Bio Tofu, Enoki- und Shimejipilze, Zwiebeln, Koriander, garniert mit Sojasprossen und Limetten

Rice noodle soup with organic tofu, Enoki, Shimeji, onions, coriander, garnished with beansprouts and lime

36. Mido Udon [A,C] **12,90**

Udonnudeln mit vegane Wurststreifen, Pak-choi, Enoki- und Shimejipilze in Shojin Dashi, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Udon noodles soup with vegan sausage strips, Pak-choi, Enoki, Shimeji, spring onion, and coriander

37. Mido Satsuma Age [C] **12,90**

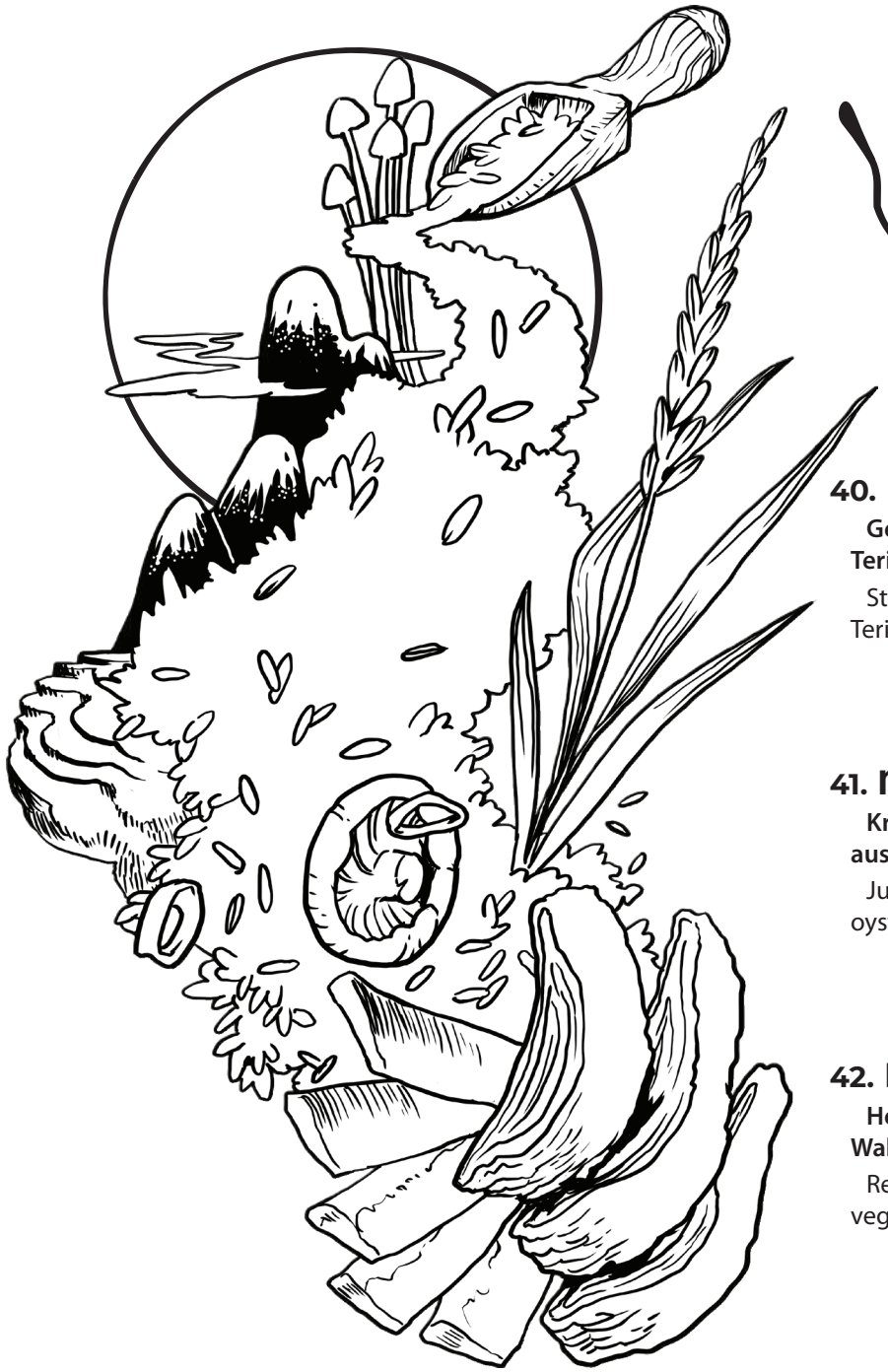
Reisnudeln in einer Brühe aus Tamarind, Tarostangen, Tomaten, Ananas, dazu vegane Fischbällchen, gebackener Bio-Tofu, garniert mit Shiso und Kräutern

Rice noodles in a broth of tamarind, taro sticks, tomatoes, pineapple with vegan fish balls, fried organic tofu, garnished with shiso and herbs

38. Mido Ramen [A,C,E] **11,90**

Ramennudeln mit Bio-Tofu, Enoki- und Shimeji in Tonkatsu Dashi, garniert mit Mais, Nori und Lauchzwiebeln

Ramen noodle soup in Tonkatsu broth with organic tofu, Enoki, Shimeji, corn, seaweeds, and spring onions



MIDO DONABE

GERICHTE IM TONTOPF – CLAY POT DISHES

Alle Gerichte werden mit japanischen Reis serviert
All dishes are served with japanese rice

40. Mido Yasai [C,G]

Gemüse der Saison und Kräuterseitlinge im Wok mit Teriyakisoße. Wahlweise mit...

Stir-fried vegetables and king oyster mushrooms with Teriyaki sauce and...

a. vegan Hühnerbrust [A] Vegan chicken	**12,90**
b. vegan Entenbrust [A] Vegan duck	**13,90**
c. Bio Tofu [C] Oganic Tofu	**11,90**

41. Mido Orenji [F]

Kräuterseitlinge und buntes Gemüse in fruchtiger Soße aus Orange, Senf, Shojin Dashi. Wahlweise mit...

Juicy orange mustard sauce with mixed vegetables, king oyster mushrooms and...

a. vegan Hühnerbrust [A] Vegan chicken	**12,90**
b. vegan Entenbrust [A] Vegan duck	**13,90**
c. Bio Tofu [C] Oganic Tofu	**11,90**

42. Mido Kare

Hokkaido-Kürbis und bunte Gemüse in roter Currysoße. Wahlweise mit...

Red curry sauce with Hokkaido pumpkin, mixed vegatables and...

a. vegan Hühnerbrust [A] Vegan chicken	**12,90**
b. vegan Entenbrust [A] Vegan duck	**13,90**
c. Bio Tofu [C] Oganic Tofu	**11,90**

DESSERTS

50. Mango Black Rice [G] **5,50**
Schwarzer Klebreis mit Mango, verfeiniert mit Kokosmilch und Sesam | Black sticky rice with mango, coconut milk, and sesame

51. Mochi Ice Cream [C,G] **5,50**
Matcha - schwarzer Sesam - Kokos/ Ananas
Matcha - black sesame – coconut/ pineapple

52. Apple Gyoza [A] **4,90**
Mit Karamell & Kokosraspeln
With caramel & coconut flakes

53. Japanese Sorbet [11] **5,50**
Exotische Früchte & japanischer Wein
Exotic Fruits & Japanese Wein



EXTRA +
Beilage / Sides

60. Japanischer Rundkornreis **3,00**
Japanese short grain rice

61. Vollkornreis Wholegrain rice **3,00**

62. Udon/ Ramen/ Soba [A] **4,00**

63. Reisnudeln noodles **3,00**

64. Gekochtes Gemüse Steamed vegetables **4,00**

65. Extra Dip **1,00**

66. Extra Soße-Schale Extra sauce **3,00**

67. Seitan **3,00**



100. Mido Bliss [4] **5,90**
Litschi, Aloe Vera, Anchanblüten
Lychee, aloe vera, anchan flowers

101. Lila Sunrise [D] **5,90**
Ananas, Limetten, Mandelsirup, Anchanblüten
Pineapple, lime juice, almond syrup, anchan flowers

102. Apple Cooler [4] **5,90**
Grüner Apfel, Gurke, Limetten, Ginger Ale
Green apple, cucumber, lime juice, ginger ale

103. Kiwi Crush [1,4] **5,90**
Kiwi, Holunderblütensirup, Limetten
Kiwi, elderflower syrup, lime juice

104. Pinky Spritz [4] **5,90**
Grapefruit, Soda | Grapefruit, soda

105. Mango Maracuja Eistee [4,7] **5,50**
Mango passion fruit iced tea

106. Rhababer Eistee [4,7] **5,50**
Rhubarb iced tea

107. Blueberry Banana Lassi [1,C] **5,50**
Heidelbeere, Banane, Soja Joghurt, Vanille
Blueberry, banana, soy yoghurt, vanilla

108. Lychee Coconut Lassi [C] **5,50**
Litschi, Kokosmilch, Soja Jogurt
Lychee, coconut milk, soy yoghurt

Homemade Drinks

(non-alcoholic)

Homemade Tees

Tasse 0,4l

110. Ingwer - Zitronengras **4,20**
(mit japanische Gojibeeren)
Ginger – lemongrass (with japanese goji berries)

111. Aloe Vera (mit Litschi und Anchanblüten) **4,20**
Aloe vera (with lychee and anchan flowers)

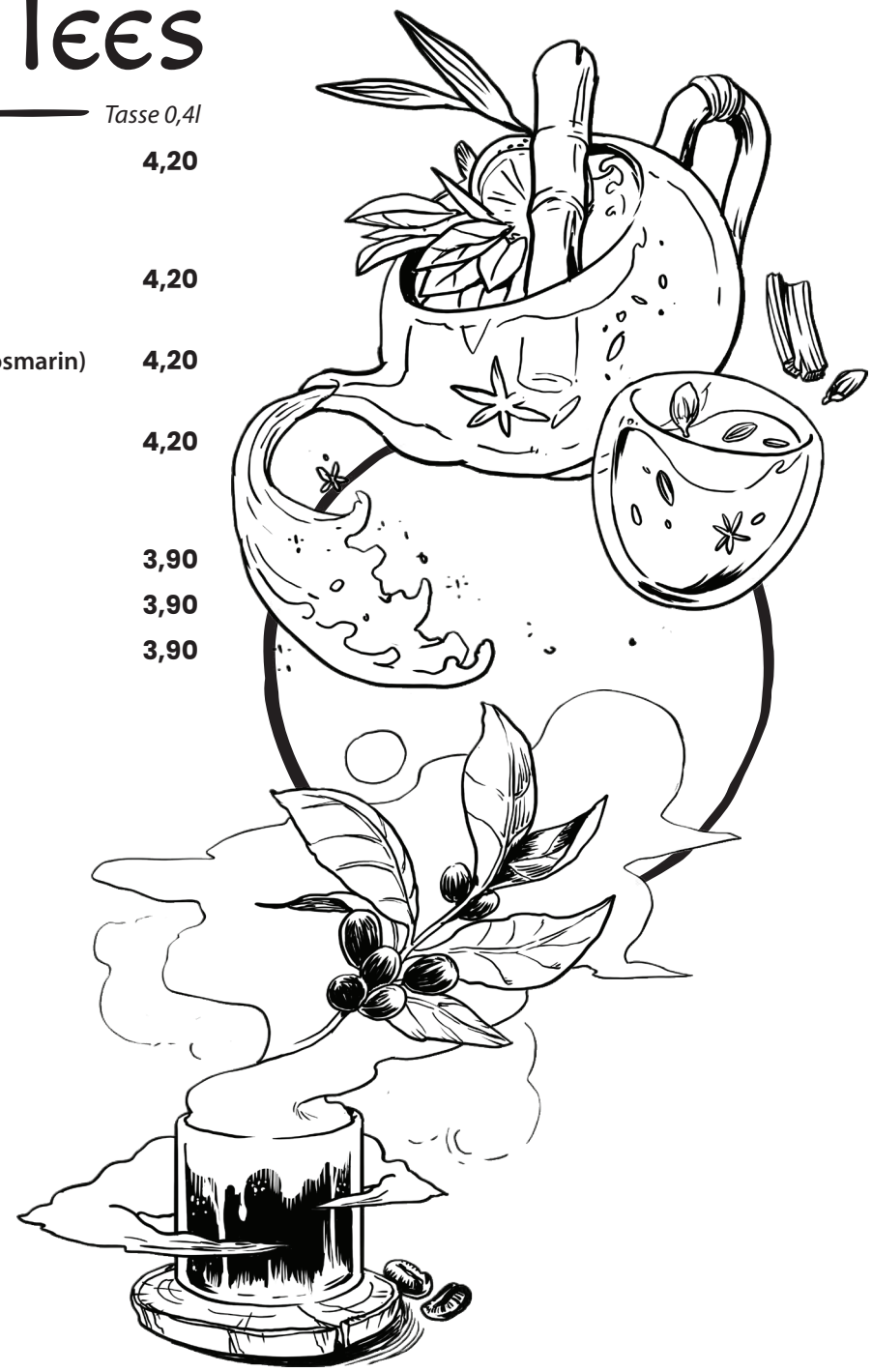
112. Maracuja (mit japanische Gojibeeren und Rosmarin) **4,20**
Passion Fruit (with japanese goji berries and rosemary)

113. Genmaicha [7] **4,20**
japanischer Grüntee mit geröstetem Vollkornreis
japanese green tea with roasted brown rice

114. Rosenblüten [7] • Rose petals **3,90**

115. Jasminblüten [7] • Jasmine flowers **3,90**

116. Chrysanthemenblüten **3,90**
Chrysanthemum blossoms



Hot Drinks

120. Espresso [7] **2,50**

121. Doppelter Espresso [7] **3,20**

122. Kaffee [7] **2,80**

123. Cappuccino [7] **3,50**
(mit Hafermilch) (with oat milk)

124. Latte Macchiato [7] **3,90**
(mit Hafermilch) (with oat milk)

125. Milch Kaffee [7] **3,90**
(mit Hafermilch) (with oat milk)



Soft Drinks

126. Fritz Kola [4,7]		*0,33l*	**3,20**
127. Fritz Kola zuckerfrei [4,6,7,10]	sugarfree	*0,33l*	**3,20**
128. Fritz Limo Orange [3,4]		*0,33l*	**3,20**
129. Fritz Limo Zitrone [3]		*0,33l*	**3,20**
130. Fritz Mate [3,4,7]		*0,33l*	**3,20**
131. Ginger Ale [4]		*0,2l*	**3,00**
132. Sparkling / Still (Taunus)		*0,75l*	**6,80**
		0,25l	**2,60**
133. Leitungswasser	Tab water	*0,2l*	**1,50**

Juices Safts

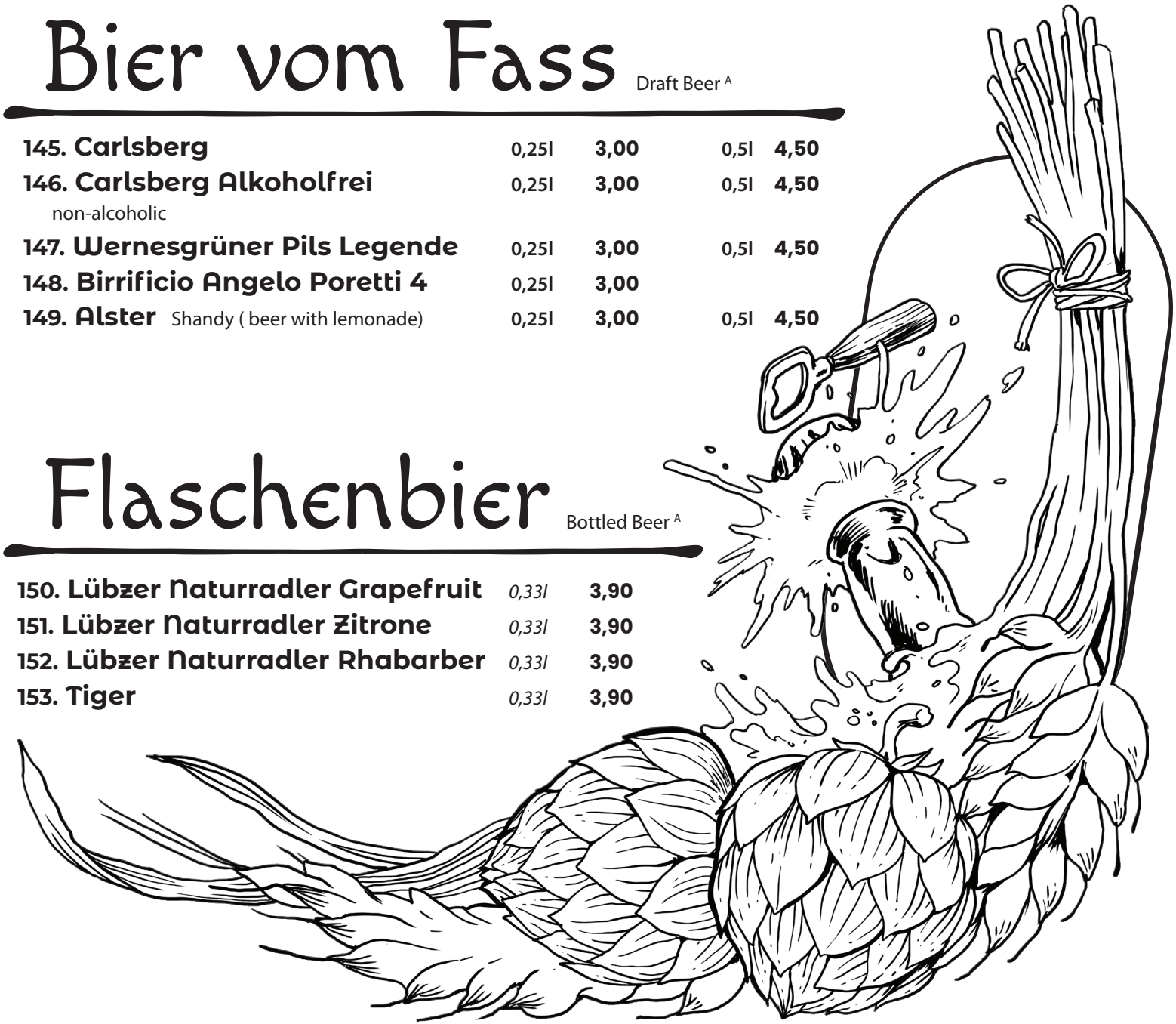
135. Apfelsaft	Apple juice	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
136. Sauerkirschnektar	Cherry nectar	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
137. Ananassaft	Pineapple juice	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
138. Rhabarbernektar	Rhabarber juice	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
139. Bananennektar	Banana nectar	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
140. Litschinektar	Lychee nectar	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
141. Grapefruitnektar	Grapefruit	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
142. Kiba	Cherry and Banana	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**4,00**
143. Saftschorle	Juice spritzer	*0,2l*	**2,80**	*0,4l*	**3,80**

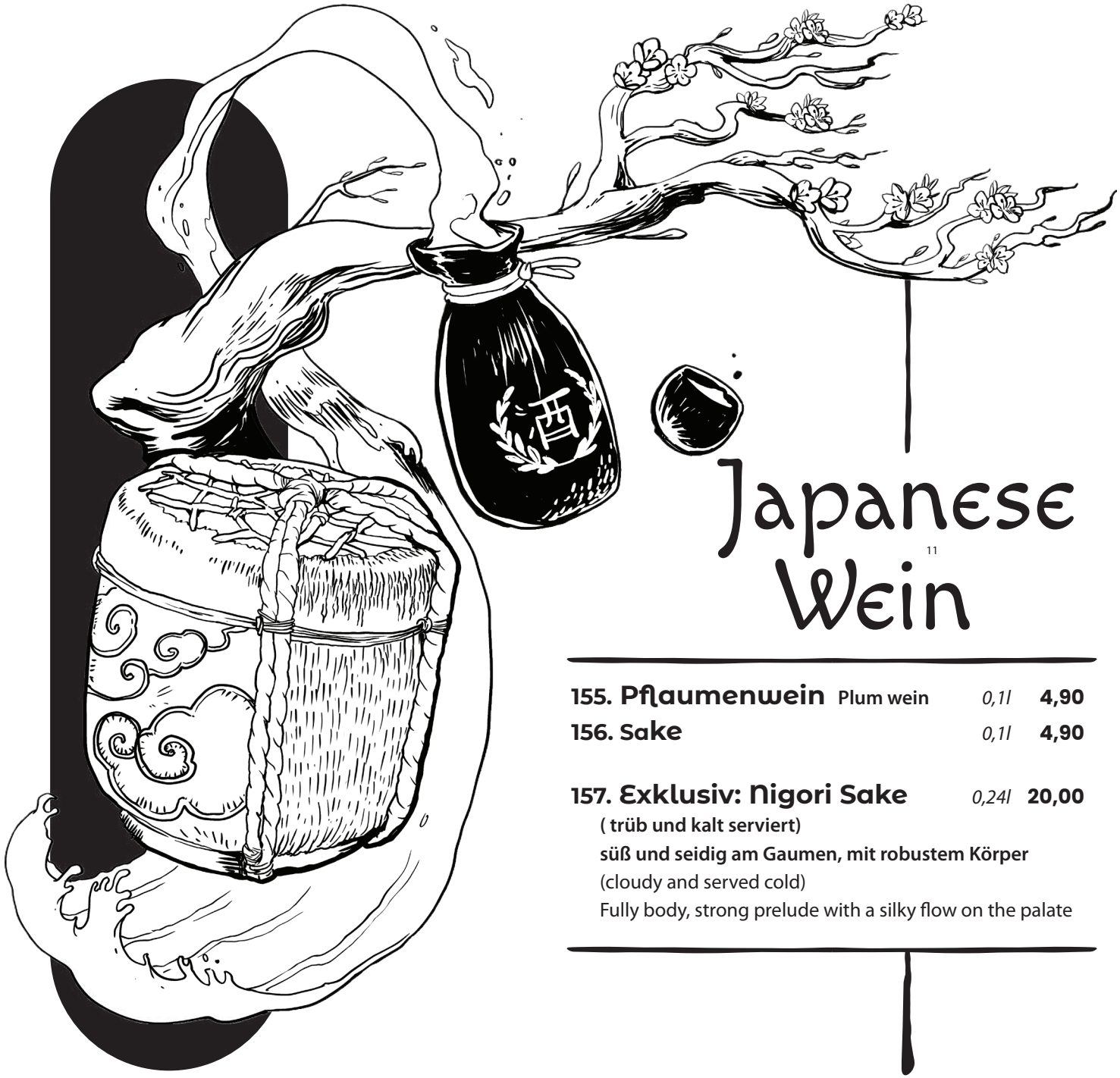
Bier vom Fass Draft Beer [A]

145. Carlsberg	0,25l	**3,00**	0,5l	**4,50**
146. Carlsberg Alkoholfrei non-alcoholic	0,25l	**3,00**	0,5l	**4,50**
147. Wernesgrüner Pils Legende	0,25l	**3,00**	0,5l	**4,50**
148. Birrificio Angelo Poretti 4	0,25l	**3,00**		
149. Alster Shandy (beer with lemonade)	0,25l	**3,00**	0,5l	**4,50**

Flaschenbier Bottled Beer [A]

150. Lübzer Naturradler Grapefruit	*0,33l*	**3,90**
151. Lübzer Naturradler Zitrone	*0,33l*	**3,90**
152. Lübzer Naturradler Rhabarber	*0,33l*	**3,90**
153. Tiger	*0,33l*	**3,90**



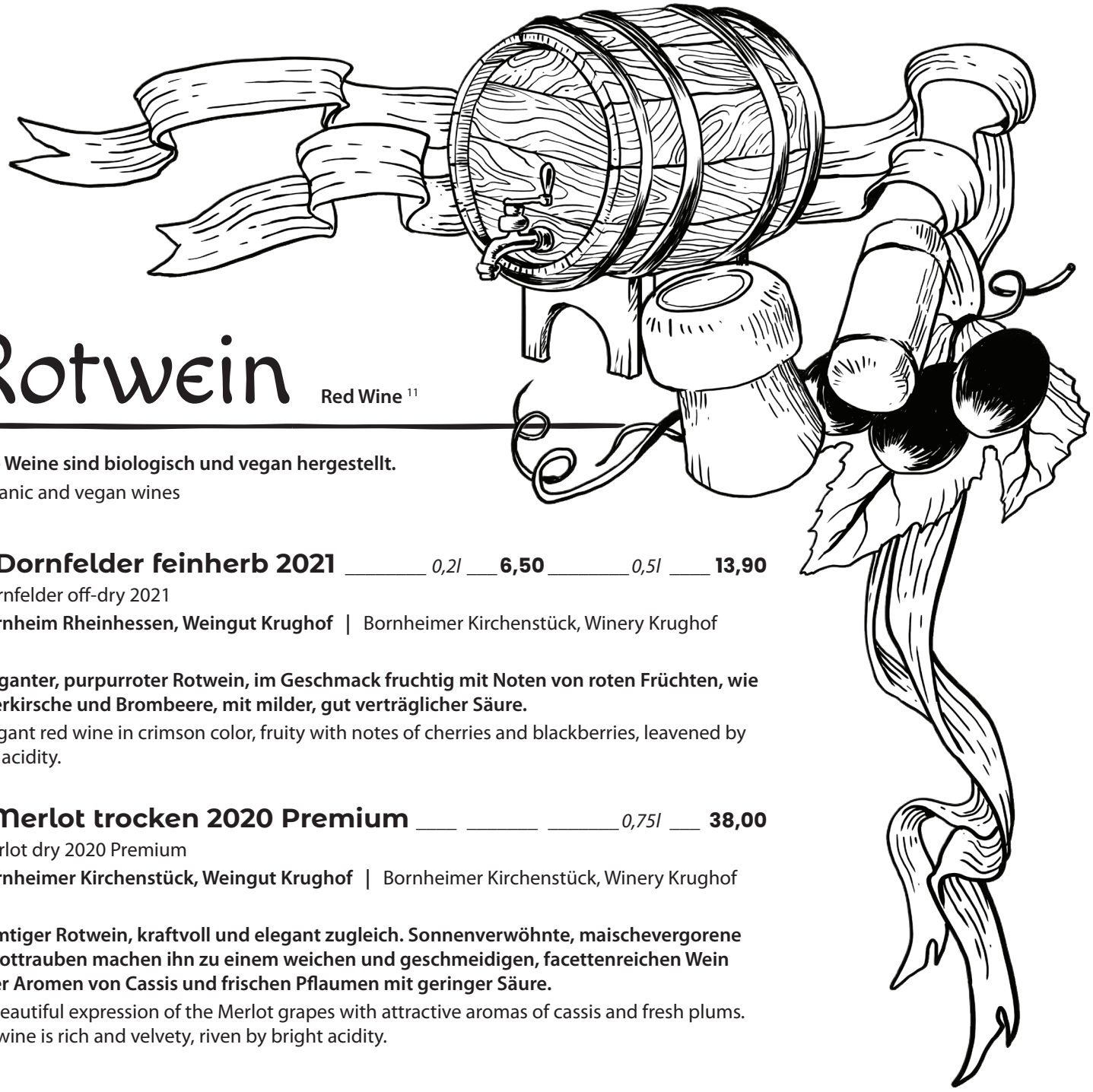


Japanese Wein

11

155. Pflaumenwein	**Plum wein**	*0,1l*	**4,90**
156. Sake		*0,1l*	**4,90**
157. Exklusiv: Nigori Sake		*0,24l*	**20,00**

(trüb und kalt serviert)
süß und seidig am Gaumen, mit robustem Körper
(cloudy and served cold)
Fully body, strong prelude with a silky flow on the palate



Rotwein Red Wine [11]

Alle Weine sind biologisch und vegan hergestellt.
Organic and vegan wines

160. Dornfelder feinherb 2021 _____ *0,2l* ___ **6,50** _____ *0,5l* ___ **13,90**

Dornfelder off-dry 2021
Bornheim Rheinhessen, Weingut Krughof | Bornheimer Kirchenstück, Winery Krughof

Eleganter, purpurroter Rotwein, im Geschmack fruchtig mit Noten von roten Früchten, wie Sauerkirsche und Brombeere, mit milder, gut verträglicher Säure.
Elegant red wine in crimson color, fruity with notes of cherries and blackberries, leavened by mild acidity.

161. Merlot trocken 2020 Premium ___ _____ _____ *0,75l* ___ **38,00**

Merlot dry 2020 Premium
Bornheimer Kirchenstück, Weingut Krughof | Bornheimer Kirchenstück, Winery Krughof

Samtiger Rotwein, kraftvoll und elegant zugleich. Sonnenverwöhnte, maischevergorene Merlottrauben machen ihn zu einem weichen und geschmeidigen, facettenreichen Wein voller Aromen von Cassis und frischen Pflaumen mit geringer Säure.
A beautiful expression of the Merlot grapes with attractive aromas of cassis and fresh plums. The wine is rich and velvety, riven by bright acidity.

Weisswein & Rosé

White Wine & Rosé [11] **Alle Weine sind biologisch und vegan hergestellt.**
Organic and vegan wines

162. Rosé feinherb 2021 _____ *0,2l* ___**6,50** _____ *0,5l*___ **13,90**

Rosé off-dry 2021

Bornheim Rheinhessen, Weingut Krughof | Bornheimer Kirchenstück, Winery Krughof

Frischer Rosé, der durch seine intensiv duftenden Aromen von Erdbeeren und Himbeeren gepaart mit seiner frischen Säure begeistert.

Fresh Rosé with attractive aromas of strawberries and raspberries, lively acidity provides balance to the ripe.

163. Riesling feinherb 2021 _____*0,2l* ___**6,50** _____ *0,5l*___ **13,90**

Riesling off-dry 2021

Bornheim Rheinhessen, Weingut Krughof | Bornheimer Kirchenstück, Winery Krughof

Eleganter Weisswein, der durch sein Spiel von Süße und Säure mit intensiven Rieslingaromen von Citrus, Grapefruit und Pfirsich begeistert.

Elegant white wine, on the palate great sweetness-acidity-play with intensive Riesling aromas of citrus, grapefruit and peach.

164. Chardonnay feinherb 2020 Premium____ _____ *0,75l*___**38,00**

Chardonnay off-dry 2020 Premium

Flonheimer Klostergarten, Weingut Krughof | Flonheimer Klostergarten, Wineryt Krughof

Frischer und ausdrucksstarker Weisswein. Harmonisch und mild im Geschmack, durch vollreife, extraktreiche Chardonnaytrauben und seiner langsamen Vergärung begeistert er durch seine facettenreiche, feine Aromatik von Banane und Stachelbeere, Zitrus und Melone.

Fresh, impressive, harmonious white wine with smooth nose, beautiful ripe Chardonnay grapes. Great length with great minerality and crowned with banana, gooseberries, citrus and melon notes.

165. Weinschorle Wein spritzer _____*0,2l* ___**6,00** _____



Sekt & Sekt Cocktails

11

Champagne and Champagne Cocktails

Alle Weine sind biologisch und vegan hergestellt.
Organic and vegan wines

166. Krugsecco Rivaner & Riesling _____ *0,1l* ___ **5,50**
0,75l __ **35,00**

Rheinhessen **(trocken)** (dry)

Prickelnder Trinkspass, frische Fruchtaromen von Citrus und Pfirsich treffen auf eine feine Perlage, große Harmonie mit den Rebsorten Rivaner & Riesling.

This sparkling wine is a great harmony of the Rivaner & Riesling grape varieties with fine bubbles, fruity with notes of citrus and peach.

167. Aperol Spritz 4,8 _____ *0,3l* ___ **6,90**

168. Hugo _____ *0,3l* ___ **6,90**

169. Apfel Holunder Spritz 4 _____ *0,3l* ___ **6,90**

Apple Elderflower Spritz



Homemade Cocktails

170. Matcha Pina Colada [7, A] **7,50**
Matcha, Shochu, Kokosmilch, Ananassaft
Matcha, shochu, coconut milk, pineapple juice

171. Umeshu Gimlet [11] **7,50**
Japanischer Pflaumenwein, Limetten, Soda
Japanese plum wein, lime juice, soda

172. Sake Sunrise [4,11] **7,50**
Sake, frische Orangensaft, Limetten, Grenadine
Sake, fresh orange juice, lime juice, grenadine

173. Sakura Sour [4] **8,50**
Japanischer Whisky, Limetten, Kirschsaft
Japanese whisky, lime juice, cherry juice

174. Kappa Basil Smash [4] **8,50**
Japanische Gin, Gurke, Basilikum, Limetten, Soda
Japanese gin, cucumber, basil, lime juice, soda

175. Blue Fizz [4,D] **8,50**
Japanische Gin, Mandelsirup, Blue Curacao, Limetten, Soda
Japanese gin, almond syrup, blue curacao, lime juice, soda

Frozen Cocktails

176. Lychee Margarita [4] **7,90**
Litschi, Tequila, Triple Sec, Limettensaft
Lychee, tequila, triple sec, lime juice

177. Kiwi Margarita [1,4] **7,90**
Kiwi, Tequila, Triple Sec, Limettensaft
Kiwi, tequila, triple sec, lime juice

Zusatzstoffe:

1. **mit Konservierungsstoff**
2. **mit Geschmacksverstärker**
3. **mit Antioxidationsmittel**
4. **mit Farbstoff**
5. **mit Phosphat**
6. **mit Süßungsmittel**
7. **koffeinhaltig**
8. **chininhaltig**
9. **geschwärzt**
10. **enthält Phenylalaninquelle**
11. **mit Sulfite**

Allergene:

A. **glutenhaltiges Getreide**
B. **Erdnüsse**
C. **Soja**
D. **Schalenfrüchte**
E. **Sellerie**
F. **Senf**
G. **Sesamsamen**

Additives:

1. with preservative
2. with flavor enhancer
3. with antioxidant
4. with dye
5. with phosphate
6. with sweetener
7. Caffeinated
8. contains quinine
9. blackened
10. Contains source of phenylalanine
11. with sulphites

Allergens:

A. Cereals containing gluten
B. Peanuts
C. Soy
D. Nuts
E. Celery
F. Mustard
G. Sesame seeds