

STARTERS

- SOUPS-

1. Bathing Seadragon **€5,20**

Cremige Kokosmilchsuppe, abgeschmeckt mit rotem Curry, Galgantwurzel, Zitronengras und Limettenblättern, wählbar mit Garnelen, Hühnerfiletstreifen oder Bio-Tofu.

2.Bathing Beauty **€ 5,10**

Klare Brühe mit Glasnudeln, verfeinert mit diversem Gemüse und Kräutern;

wählbar mit Hühnerfiletstreifen oder Bio-Tofu.

3. Miso Tofu /Miso Lachs **€ 4,10/ € 5,50**

Suppe aus japanischer Sojabohnenpaste mit Tofu, Lauchzwiebeln und Seetang / und Lachs.

4.Rote Zangenbowle **€ 5,10**

Flusskrebsfleisch aus Krebszangen, verfeinert mit Garnelen, Ei, Gemüse, Pfefferkörnern & Koriander in kräftig, klarer Brühe.

5.Back to the roots **€ 5,20**

(vietnamesisch, traditionelle Pho-Suppe)

Kräftig, klare Brühe mit Ingwer, Anis, Zimt und diversen Kräutern, Reisbandnudeln, serviert mit frischem Koriander, schwarzem Pfeffer, wählbar mit Rindfleisch, Hühnerbrustfilet oder Bio-Tofu.

6.Lucky Bags **€5,60**

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Hühnergeschnetzeltem und Schrimps in klarer Hühnerbrühe.



TAPAS

- PETIT APETIT-

7. Crispy Luck **€4,90**

Knusprige Rolle vom Haus, gefüllt mit zartem Schweinefleisch,Glasnudeln und Gemüse, serviert mit pikanter Limettensoße.

8. Summer Rolls **€5,20**

Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Ei und frischem Salat, dazu pikante Limettensoße mit Erdnüssen. Wählbar mit Garnelen oder gegrilltem Rindfleisch:

9. Veggie Crispy (3 Stück) **€4,90**

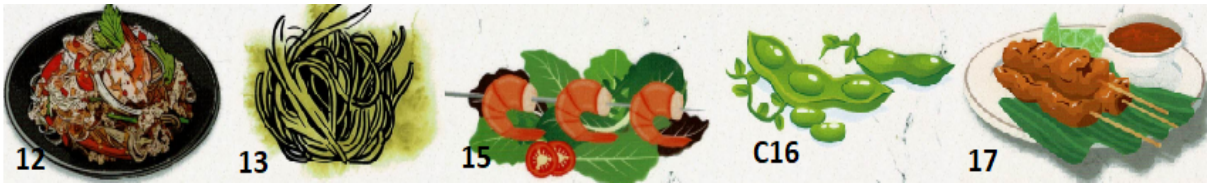
Hausgemachte, frittierte Rollen, gefüllt mit Glasnudeln und feinstem Gemüse, serviert auf frischem Salatbett und pikanter Soße,

10. Xiumai Flowers & Steamy Pearls **€5,60**

2 zarte Hackfleisch-Garnelen-Füllungen mit Gemüse in offenen Teigtaschen, 2 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen gedämpft im aromatischen Bambustöpfchen, serviert mit hausgemachtem Dressing.

11. Golden Spring Salad **€6,30**

Mariniertes Rindfleisch im Wok geschwenkt auf frischem Salat mit Mangostreifen, Sellerie und Koriander, serviert mit hausgemachtem Dressing.



TAPAS

-PETIT APETIT-

12. Springbreak Prawn **€ 6,30**

Glasnudelsalat mit Garnelen,Tomaten, Zwiebeln, roter Paprika, Koriander, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern

13. Seamn Salad **€ 5,90**

Gemischter Seetang mit Sesam und hausgemachtem Dressing.

15. Ebi Yaki **€5,90**

Gegrillte Tiger Garnelen mit frischem Salat und Sesam überstreut.

C16. Edamame **€5,20**

Gedämpfte Japanische grüne Sojabohnen, überstreut mit Meersalz.

17. Sate Chicken Split **€ 5,20**

Würzig mariniertes Hühnerfilet gegrillt, serviert mit feinem Erdnussdip.



TAPAS

- PETIT APETIT-

18. Fishy Rolls (2 Stück) **€6,50**

Reispapierrollen gefüllt mit rohem Lachs, Ei, Erdnüssen und frischem Salat.

19. Crazy Red Chicken (leicht scharf) **€5,20**

Gegrilltes, mariniertes Hühnerfleisch nach kantonesischer "Xa Xiu" Art mit Süß-Chili-Soße.

20. Rolling Calf **€5,10**

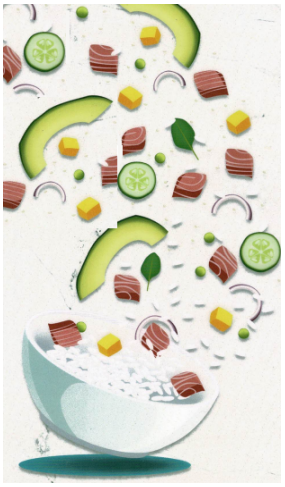
Gegrilltes und gemischtes Hackfleisch umhüllt von frischen Betelblättern und Kräutern in Limettensoße,

21. Prawn in Pyjama (3 Stück) **€6,90**

In Klebreis panierte Riesengarnelen, mit Salat als Garnitur und Spezialsoße.

22. Duck's High Five **€5,40**

Entenbrustfilet mit fünf Gewürzen mariniert, knusprig gebacken, serviert mit lieblicher Pflaumensoße.



BOWLS

344. Dive in Beauty Bowl **€ 9,90**

(vegetarisch)

Mit Rettich, Avocado, Shitakes, Seetang und Bio-Tofu, abgeschmeckt mit Sesam, dazu Duftreis.

345. Summer Miracle Bowl **€ 12,90**

(scharf)

Roher marinierter Thunfisch und ein Tempura Ebi mit Avocado-Würfeln und frischem Salat, dazu Sushi-Reis, bestreufelt mit Unagi-Soße und Sesam.

346. Aloha Poke Salemona **€ 12,90**

Sushi-Reis mit hausgemachtem Avocado-Tomaten-Paprika Salat, Seetang und rohem Lachs, das Ganze ummantelt von hausgemachter Unagi-Soße,

Sesamkörnern, feinen Karotten-Gurkenstreifen und frischen Salatblättern.



MAIN COURSE

29. Chicken Ramen **€ 9,90**

Japanische Nudeln mit Hühnerbrühe auf Miso Basis, Gemüse und hausgemachtem marinierten Hühnchen.

30. Poulet en Rouge (leicht scharf) **€ 10,90**

Gegrilltes Hühnerbrustfilet gebadet in roter Kokos-Curry Soße, verfeinert mit Basilikum, verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis.

31. Beef Ramen **€ 10,50**

Japanische Nudeln mit Hühnerbrühe auf Miso Basis, Gemüse und hausgemachtem marinierten Rindfleisch.

32. Early Summer **€ 9,90**

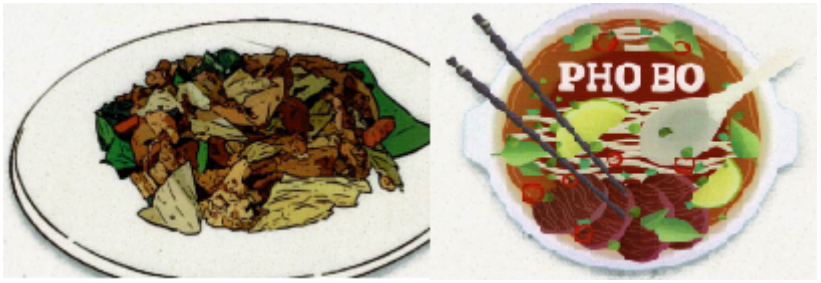
Reisfadennudeln mit gebratenem Rindfleisch nach Saigons Art, frischer Salat in pikanter Limettensoße, garniert mit asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

33. Rolling Beef **€ 9,90**

Reisfadennudeln mit gegrilltem und gemischtem Hackfleisch umhüllt von frischen Betelblättern und Kräutern in Limettensoße, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen

34. Canard en Rouge (scharf) **€12,40**

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet gebadet in roter Kokos-Curry Soße, verfeinert mit Basilikum, verschiedenem Gemüse und Duftreis



MAIN COURSE

35. Duck Darwking **€12,40**

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit Pak Choi, Sellerie, Möhren, Bohnen, Pilzen, Knoblauch in hausgemachter Barbecue Soße mit Duftreis.

36. Barbarie Duck **€15,40**

Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet in Thai-Basilikum Pesto und Reiswein-Maninade. Serviert auf Viet. Kräuter und Salat begleitet von gebratenen Süßkartoffeln.

37. Cow Boy's Dinner **€10,50**

Rindfleisch und Reisbandnudeln im Wok geschwenkt, abgeschmeckt mit Sellerie, Möhren, Pak-Choi, Ei, gerösteten Zwiebeln und frischen Kräutern.

38. Back to the roots **€10,50**

(vietnamesisch,traditionelle Pho-Suppe)

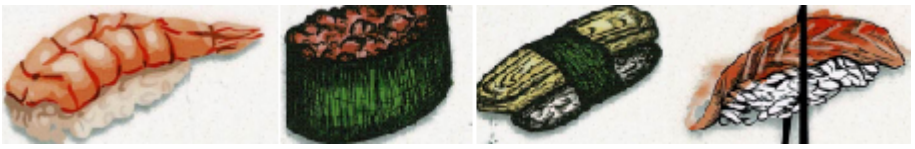
Kräftig, klare Brühe mit Ingwer, Anis, Zimt und diversen Kräutern, Reisbandnudeln, serviert mit frischem Koriander,schwarzem Pfeffer und Limettenspalten,

wählbar mit Rindfleisch, Hühnerbrustfilet oder Bio-Tofu.

BEILAGEN

A.	Duftreis	€ 2,00
B.	Gegarte Reisfadennudeln	€ 2,00
C.	Gebratene Reisbandnudeln	€ 3,50

NIGIRI **je 1 Stück**



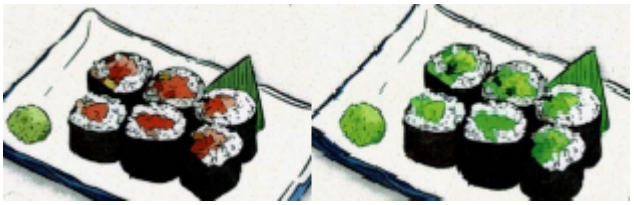
40	Sake Nigiri	roher Lachs	€ 2,30
41	Maguro Nigiri	roher Thunfisch	€ 2,60
42	Ebi Nigiri	gekochte Garnele	€ 2,60
43	Amaebi Nigiri	Grönlandgarnele	€ 2,40
44	Tai Nigiri	Tilapia	€ 2,30
45	Ika Nigiri	Tintenfisch	€ 2,30
46	Tako Nigiri	gekochter Oktopus	€ 2,30
47	Saba Nigiri	marinierte Makrele	€ 2,30
48	Mutzu Nigiri	Butterfisch	€ 2,60
49	Unagi Nigiri	Süßwasseraal	€ 2,60
50	Kani Nigiri	Surimi	€ 2,30
52	Hotategai Nigiri	Jakobsmuschel	€ 2,60
53	Ikura Nigiri	Lachskaviar	€ 2,90
54	Masago Nigiri	Flugfischrogen	€ 2,50
55	Tamago Nigiri	gesüßtes Omelette	€ 2,20
56	Shiitake Nigiri	japanischer Pilz	€ 2,20
57	Inari Nigiri	Tofutasche	€ 2,20

SASHIMI



97	Sake Sashimi	Lachs (10Stk.)	€ 13,90
98	Maguro Sashimi	Thunfisch (10Stk.)	€ 15,50
99	Tuna Salmon Sashimi	Thunfisch . Lachs (10Stk.)	€ 14,90
	Moriawase Sashimi	gemischte Fischplatte	€ 25,00

MAKI je 6 Stück



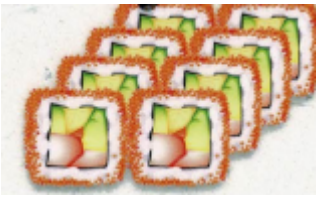
60	Sake Maki	Lachs	€ 4,40
61	Sake Avocado Maki	Lachs . Avocado	€ 4,60
62	Tekka Maki	Thunfisch	€ 4,90
63	Tekka Avo Maki	Thunfisch . Avocado	€ 5,00
64	Ebi Avo Maki	gekochte Garnele . Avocado	€ 4,70
65	Spicy Ebi Maki	gekochte Garnele . Schnittlauch . Spicy Soße	€4,90
66	California Maki	Surimi* . Avocado	€ 4,40
67	Saba Negi Maki	Makrele . Lauch	€ 4,50
68	Spicy Tuna Maki	scharf marinierter Thunfisch . Lauch	€ 4,90
69	Tuna Maki	gekochter Thunfisch . Lauch Mayonnaise	€ 4,40
70	Sakekawa Maki	Lachshaut	€ 4,40
71	Avocado Maki	Avocado	€ 4,30
72	Kappa Maki	Gurke	€ 4,00
73	Oshinko Maki	eingelegter Rettich	€ 4,00
74	Shiitake Maki	japanische Pilze	€ 4,00
75	Kampyo Maki	Kürbis	€ 4,10
76	Inari Maki	Tofutasche	€ 4,10
77	Tamago Maki	japanisches Omelette	€ 4,00
78	Futo Maki (5 Stück)	diverse Füllungen	€ 7,90
79	Futo Maki (5 Stück)	diverse vegetarische Füllungen	€ 6,70

TEMAKI **je 1 Stück**



80	Sake Temaki	Lachs . Avocado . Gurke . Fischrogen	€ 4,90
81	Maguro Temaki	Thunfisch . Avocado . Gurke . Fischrogen	€ 5,40
82	California Temaki	Surimi* . Avocado . Gurke . Fischrogen	€ 4,90
83	Mr. Crabs Temaki	Krebsfleisch . Avocado . Gurke . Fischrogen	€ 5,40
84	Spicy Tuna Temaki	scharf marinierter Thunfisch . Gurke . Lauch	€ 5,40
85	Vegie Temaki	Avocado . Gurke . Rettich . Tofutasche	€ 4,90

INSIDE OUT **je 8 Stück**

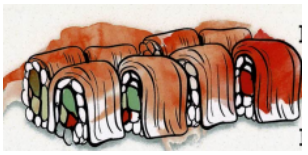


87	Sake I-O	Lachs . Avocado . Flugfischrogen	€ 7,70
88	Maguro I-O	Thunfisch . Avocado . Flugfischrogen	€ 8,20
89	Ebi Avo I-O	gekochte Garnelen . Avocado . Flugfischrogen	€ 7,70
90	Cali I-O	Surimi* . Avocado . Flugfischrogen	€ 7,30
92	Crabs I-O	Krebsfleisch . Avocado . Mayonnaise . Flugfischrogen	€ 8,30
93	Spicy Ebi I-O	gehackte Garnelen . Gurke . Mayonnaise . Spicy . Flugfischrogen	€ 7,30
94	Spicy Tuna I-O	scharf marinierter Thunfisch . Gurke . Flugfischrogen . Lauch	€ 7,70
95	Tamago I-O	japanisches Omelett . Avocado . Sesam	€ 7,30
96	Vegie I-O	Avocado . Gurke . Tofutasche . Sesam	€ 7,30



CRUNCHY UND CRISPY

129	Tokio Crunch	5 Stk. € 7,20	10 Stk. € 13,50
		Lachs . Avocado . Fischrogen . Frischkäse	
130	Osaka Crunch	5 Skt. € 7,60	10 Stk. € 13,90
		scharf marinierter Thunfisch . Gurke . Lauch	
131	Sendai Crunch	5 Stk. € 7,60	10 Stk. € 13,90
		Krebsfleisch . Avocado . Mayonnaise	



SPEZIAL ROLLS **je 8 Stück**

101	**Ebi Tempura**	€ 9,90
	frittierte Garnelen . Frischkäse . Gurke . Flugfischrogen	
102	**Salmon Tempura**	€ 9,50
	frittierter Lachs . Frischkäse . Gurke . Sesam	
103	**Tamaro**	€ 10,80
	Lachs . Frischkäse . Avocado, mit Omelett umwickelt	
104	**Lisa**	€ 10,50
	gekochter Thunfisch . Mayo . Diverse rohe Fischrogen	
105	**Tiger**	€ 10,90
	jap. Omelett . Surimi. Avocado . Frischkäse,umwickelt mit Garnelen	
106	**Taiyo**	€ 12,90
	Surimi. Omelett. Avocado .Frischkäse, umwickelt m. Lachs Lachskaviar	
107	**Grand Rose (5 Stück)**	€ 9,10
	Lachs . Omelett . Flugfischrogen . Lachskaviar	
108	**Dragon**	€ 12,90
	frittierte Garnelen . Gurke, umwickelt mit Flussaal	

109 **Red Dragon** € 12,50

frittierte Garnelen , Gurke . Frischkäse, umwickelt mit Lachs . Spezialsauce

110 **Rainbow** € 11,90

Surimi. Avocado . Omelett . Frischkäse . umwickelt mit verschiedenen Fischsorten, garniert mit Lachskaviar

111 **Alaska** € 11,50

Lachs . Avocado . Frischkäse, umwickelt mit Lachshaut . Lauch . Spezialsauce

112 **Caribean** **€ 13,10**

Avocado . Krebsfleisch . Mayo, umwickelt mit Jakobsmuschel . Flugfischrogen

113 **Mikado** € 13,10

Süßwasseraal . Lachs . Avocado . Frischkäse .Lachskaviar

114 **Volcano** € 13,40

scharf marinierter Thunfisch . Gurke, umwickelt mit Thunfisch

115 **Shaolin** € 10,50

jap. Omelett . Avocado . Gurke, umwickelt mit Tofutasche

116 **Orchidee** € 11,00

Rettich . Jap. Tofu . Avocado . Frischkäse, umwickelt mit Avocado

1129 **Yamato** € 14,50

Spicy Ebi . Gurke, umwickelt mit flambiertem Lachs, mit Avocadocreme als Garnitur

1130 **Kamikaze** € 14,90

Krebsfleisch . Avocado, umwickelt mit flambierten Thunfisch

1131 **Fuji** € 14,50

gekochte Garnelen, Avocado,umwickelt mit Avocado umwickelt mit flambierten Butterfisch, Fischrogen als Garnitur

MIXPLATES inkl. Misosuppe

117	**Geisha´s Starter** 1 x Sake . 1 x Ebi . 1 x Kani . 6 x Sake Maki	€ 10,10
118	**Kill Bill** 6 x Sake Maki . 6 x Kappa Maki . 6 x Tekka Maki	€ 10,50
119	**Tokio Hostel** 1 x Sake . 1 x Tai . 1 x Amaebi . 6 x Sake Maki . 4 x California I-O	€ 13,20
120	**Ninjas Brunch** 1 x Maguro . 1 x Sake . 1 x Tamago . 1 x Kani . 1 x Ebi . 6 x California Maki . 4 x California I-O	€ 15,90
121	**Veggie Geisha** 6 x Avocado Maki . 6 x Oshinko Maki . 6 x Kappa Maki	€ 10,10
122	**Shihan Meal** 1 x Tamago . 1 x Inari . 1 x Shiitake . 1 x Avocado . 6 x Kappa Maki . 4 x Veggie I-O	€ 12,20
123	**Yakusa Lunch** 1 x Maguro . 1 x Sake . 1 x Tamago . 1 x Ebi . 6 x Sake Maki . 8 x California I-O	€ 15,90
124	**Hatori Hanzo** 1 x Sake . 1 x Butterfisch . 1 x Amaebi . 1 x Ebi . 6 x Sake Maki . 6 x Kappa Maki . 4 x California I-O	€ 15,90
125	**Petit Seiryu** 1 x Sake . 1 x Maguro . 1 x Tamago . 1 x Ebi . 1 x Saba . 1 x Ika	€ 11,90
126	**Petit Samurai** 1 x Sake . 1 x Maguro . 1 x Butterfisch , 1 x Kani . Nigiri Set: 1 x Unagi . 1 x Tamago . 1 x Ebi . 1 x Tai	€ 15,90
128	**Tanabata Dinner (für 2 Personen)** eine delikate Überraschungsplatte, persönlich kreiert von unserem Sushi Meister	€ 33,90
127	**Kabukicho Night (für 4 Personen)** eine delikate Überraschungsplatte, persönlich kreiert von unserem Sushi Meister 8 Nigiri, 24 Maki, 8 Red Dragon Rolls, 16 Inside-Out Rolls, 10 Tokyo Crunch Rolls	€ 63,90

VEGETARIAN DISHES

9. Veggie Crispy (3 Stück) € 4,90

Hausgemachte, frittierte Rollen, gefüllt mit Glasnudeln und feinstem Gemüse, serviert auf frischem Salatbeet und pikanter Soße.

13.Seaman Salad € 5,90

Gemischter Seetang mit Sesam und hausgemachtem Dressing.

C16. Edamame € 5,20

Gedämpfte Japanische grüne Sojabohnen, bestreut mit Meersalz.

C 30. Tofu en Rouge (scharf) €10,90

Gegrillter Bio-Tofu gebadet in roter Kokos-Curry Soße, verfeinert mit Basilikum, verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis.

C32. Early Summer - Tofu €9,90

Reisfadennudeln mit gebratenem Bio-Tofu nach Saigons Art, frischer Salat in pikanter Limettensoße, garniert mit asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

VEGETARIAN DISHES

C35. Barbecue Tofu € 10,90

Knusprig gebackener Bio-Tofu mit Pak-Choi,Sellerie, Möhren, Bohnen,

Pilzen, Knoblauch in hausgemachter Barbecue Soße, mit Duftreis.

C37. Cow Boy's Dinner - Tofu € 10,50

Bio-Tofu und Reisbandnudeln im Wok geschwenkt, abgeschmeckt mit Sellerie, Möhren, Pak-Choi, Ei, gerösteten Zwiebeln und frischen Kräutern.

344. Dive in Beauty Bowl € 9,90

Mit Rettich, Avocado, Shiitakes, Seetang und Tofu, abgeschmeckt mit Sesam, dazu Duftreis.

C6. Burning Tofu € 10,60

Gebratener Bio-Tofu in Erdnuss-Soße und frischem Gemüse, serviert mit Duftreis.

C8. Spring Garden € 10,20

"Green" Shanghai Pak-Choi, begleitet von Wok geschwenktes Saisongemüse

mit Knoblauch. Serviert mit Duftreis.

VEGETARIAN DISHES

C9. Green Udon € 10,50

Geschwenkte japanische Udon-Nudeln begleitet von herzhaftem Saisongemüse.

C11. Vegi Island € 8,20

Vegetarische, klare Brühe mit frischem Saisongemüse und koreanischen Nudeln, serviert mit frischem Koriander und schwarzem Pfeffer.

C10. Vegetarische TAPAS FOR 2 € 24,10

Vegetarische WORLD

Herzhaft und.delikat - die Tapas Platte für 2 Personen

umfassend von unseren vegetarischen Sommerrollen, vegetarischem Glasnudelsalat, vegetarischem Mangosalat, vegetarischen Frühlingsrollen,

knusprig Bio-Tofu mit Erdnusssoße und Avocado Maki.

BEILAGEN

A. Duftreis € 2,00
B. Gegarte Reisfadennudeln € 2,00
C. Gebratene Reisbandnudeln € 3,50

VEGAN SUSHI LUNCH MENÜS

VON 12 UHR BIS 16 UHR

M1.- € 7,10

6 Stk Mango Maki, 6 Stk Paprika Maki, 6 Stk Rucola Maki

M2.- € 7,10

6 Stk Kappa Maki, 6 Stk Spinat Maki, 1 Stk Shitake Nigiri

M3.- € 7,90

8 Stk Spinat Mini Crunch mit Frischkäse, Sesam, 1 Stk Tamago Nigiri, 1 Stk Shiitake, 1 Stk. Inari Nigiri

M4.- € 8,90

6 Stk 100% Vegan Thunfisch Maki, 2 Stk 100% Vegan Lachs Nigiri, 2 Stk 100% Vegan Thunfisch Nigiri

M5.-€ 8,90

8 Stk 100% Vegan Lachs Mini Crunch, 2 Stk 100% Vegan Lachs Nigiri, 1 Stk 100 % Vegan Thunfisch Nigiri

M6.- € 12,90

6 Stk 100% Vegan Thunfisch Maki, 8 Stk Inside Out mit Avocado

und japanische Tofu, 8 Stk Vegan Mini Crunch mit Avocado und Gurke

M10.- € 12,50

8 Stk 100% Vegan Lachs Inside Out, 3 Sunshine Roll mit Tamago, japanische Tofu umgewickelt mit 100% Vegan Lachs und 100% Vegan Thunfisch

M11.- € 13,90

8 Stk 100% Vegan Lachs Inside out mit japanische Tofu, 4 gemischter Nigiri

(Vegan Thunfisch, Vegan Lachs, japanische Tofu, Shiitake)

Ab 16 Uhr und Samstag & Sonntag: Preise + I Euro

KÜCHE LUNCH SONDERANGEBOT

VON 12 UHR BIS 16 UHR

M7. TOFU IN RED- € 6,50

Rotes Curry mit Tofu, frischem Salatbett und Duftreis. Garniert mit trockneten Zwiebeln, frischem Salat und gehackten Erdnüssen.

M8. CHICK IN THE „SIN" - € 6,50

frisches Mango-Salatbett mit gegrilltem Hühnerfleisch gemischt und "Homemade-Hoisin-Soße und Duftreis als Begleitung.

M9. POT BEEF- € 6,50

Rotes Curry mit Rindfleisch, frischem Salatbett und Duftreis. Garniert tr (getrockneten) Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen

DESSERTS




NOIR PASSION € 2,80

zarte Mangostreifen in schwarzem Klebreis, ummantelt von einer Mango-Kokos-Soße

GEBACKENE ANANAS MIT HONIG € 2,60

D1. ORIGINAL CARAMEL FLAN € 4,50

Hausgemachtes Karamell serviert mit Kaffee oder Vanillesoße

D2.CARAMEL FLAN WITH TAPIOCA € 5,00

D3.CARAMEL FLAN WITH FRUITS/ JELLYS € 6,50

D4.WHERE IS THE TEDDY BEAR? € 8,50

Teddybär Kaffee oder Teddybär Milch mit hausgemachtem Karamell

Grasgelee, Kokoswürfel, Kaffee-Milchgelee, Wasserkastanienperle.

Serviert mit Kondensmilch, mit oder ohne Kaffee

D5. PIGGY ON THE BEACH €5,50 (M)/ €8,50 (L)

Panna Cotta in Mama & Baby Piggy-form, Hausgemachte japanische Süßkartoffelbällchen, Litschi, Wasserkastanienperle, Kokoswürfel

Serviert mit Litschisaft, Vanillesoße, Kondensmilch

D6. BUBBLE TEA ICE CREAM € 3,00

Milchtee-Eiscreme mit braunem Zucker und Tapioca

D7. COCONUT WATER JELLY DESSERT € 4,50 / € 6,00

(BY SEASON)

Kokoswasser und Kokosmilch-Gelee-Dessert mit frischer Kokosnuss Streifen

D8. JAPANESE CHEESECAKE € 5,50

Japanische Souffle-Käsekuchen,

D9. CHOCOLATA MATCHA LAVA € 5,50

Warmer Matcha-Zartbitter-Schokoladenkuchen gefüllt mit Schoko-Ganache, serviert mit Vanille Eiscreme und Schlagsahne

D10. SALTED EGG YOLK PASTRY € 5,50

2 Tausend Schichten Kuchen gefüllt mit gesalzenem Eigelb

D11. CHOCOLATE OR MATCHA FLAN CAKE € 6,50

Zarter Schokoladenkuchen oder Matchakuchen mit einer glatten Schicht Flan und Karamellsauce

D12. EARL GREY CHIFFON CAKE/ MATCHA CHIFFON CAKE € 6,50

Luftig-leichter Earl Grey Chiffon oder Matcha Chiffon Kuchen, serviert mit Schlagsahne und frischem Obst

D13. LAVA CAKE (10 CM DIAMETER) € 12,50

PREORDER

Luftig-leichter Earl Grey Chiffon oder Matcha Chiffon Kuchen, serviert mit

Bubble Tee Sahnesoße und Bubble Tee Perlen

SOFTDRINKS



132 **Flasche Mineralwasser pur / spritzig**

133a **Coca Cola** [2,5] / **Fanta** [1,3,5] / **Sprite** [1,3] / **Spezi** [2,5]

133b **Coca Cola Light** [2,5,14]

134 **Ginger Ale** [2,5] / **Tonic Water** [7]

135 **Flasche Malztrunk** [5]

136a **Fruchtsaft**
Apfel / Orange / Ananas

136b **Fruchtnektar**
Maracuja / Guave / Banane / Kirsch / Ki-Ba / Mango

136c **Fruchtschorlen**



TRY OUR HOMEMADE

150 **Aloa in Asia** [5,13]
Erfrischender Nektar aus der Aloa Vera Pflanze

151 **Ginger Lemonade** [13]
Pikante Ingwerlimonade, exotisch
prickelndes Erlebnis für Zunge und Sinne

152 **Limetten Saft** [13]

153 **Himbeer Ice Tea** [13]

154 **Orange Ale** [13]
Frische Orange, Minze, Ingwer-Orangen-Limonade



TEA

140 **Prepare for the Winter**
Ingwer Zitronengras Tee mit Limetten & Honig

141 **Early Autumn**
frische Ingwerscheiben verfeinert mit Pfefferminz & Honig

142 **Pure Green**
geschmackvolle, grüne Sensha Tee Mischung

143 **Jasmin Garden**
wohlriechende Jasminblüten über Sensha Tee

144 **Golden Field**
aromatischer Chrysanthemen Tee aus getrockneten Blüten

145 **Diving Pearl**
exotische Sensha Tee Mischung mit
Litschi, Ingwer und Holunderblüten



146 **Genmeicha**
Geröstete Reiskörner in grünen
Sensha Bad, wohltuend für den Magen

148 **Floating Rose**
duftende Rosenblüten über lieblichen Sensha Tee

149 **Hibiskus Blüten**
Feinkostbarer, gesunder Tee aus der alten asiatischen
Heilkräutern-Medizin, verfeinert mit Honig und Ingwer

COFFEE



156 **Pure Black Mocca** [2]
vietnamesischer Espresso

157 **Mocca au Lait** [1,2,13]
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch

158 **Black & white (Glas)** [1,2,13]
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch auf Crushed Ice

BIER

		0,30 l	0,50 l
159	**Gezapftes Premium Pils**		
159a	**Radler** [1,3,5]		
159b	**Alster** [1,3]		
159c	**Diesel** [2,5]		
160	**Erdinger Weizenbier** hell / dunkel / kristall		
161	**Erdinger Weizenbier alkoholfrei**		
162	**Bitburger alkoholfrei**		
163	**Tiger Bier**		



GLASS OF WINE

Weisswein

		0,20 l	0,50 l
180	**Riessling** Trocken, Weingut Regnery, Mosel, tolle Balance zwischen Säure und Frucht, komplexer Duft von reifen Aprikosen und Zitrusfrüchten	5,20 €	12.60 €
181	**Chardonnay "Rivages"** Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich Aromen von weißen Pfirsichen und Birnen, leichter Honigtouch im Finale	4,50€	10,90 €



Rotwein

182	**Merlot "Rivages"** Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen und eleganter Würze, gut eingebundene Tannine	4,50 €	10,90 €
183	**Chianti** D.O.C.G., Renzo Masi, Toskana. Aromen von saftigen Kirschen und floralen Anklängen von Veilchen, balsamische Noten mit rundem Abgang	5,20 €	12,60 €



Roséwein

184	**"Maitre Olivier"** Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich Feine Himbeer- und Erdbeernoten, animierende Frische und tolle Pikanz	4,50 €	10,90€



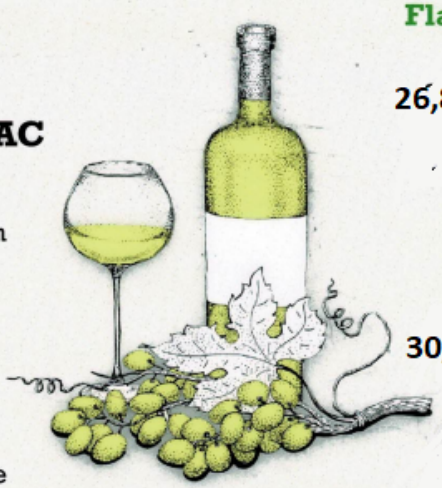
BOTTLE OF WINE

Weisswein

Flasche

185 **Château Lamothe de Haux-Bordeaux AC** — 26,80 €
Frischer Sauvignon Blank geprägter Wein mit feinen Zitrusaromen und Kräutern im Abgang

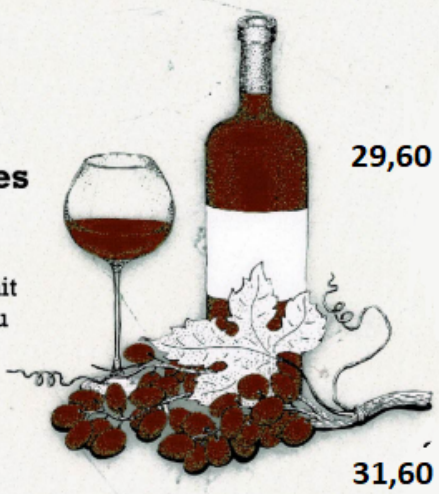
186 **Grauburgunder Weingut Bercher** — 30,80 €
Trocken, delikate gelbe Fruchtnoten, ein Hauch Vanille und filigrane Würze



Rotwein

187 **Château Lamothe de Haux - 1ères côtes de Bordeaux AC** — 29,60 €
Schwarze Johannisbeeren, rauchige Noten, die sich mit reifen, weichen Taninnen zu einem eleganten Bordeaux verbinden

188 **Spätburgunder Weingut Bercher** — 31,60 €
Wilde Brombeeren und Himbeeren mit einem Hauch Minze, sehr ausgewogen



Schaumwein

		0,10 l	Flasche
167	**Prossecco**	3,10 €	19,00 €



VIRGIN COCKTAILS



190 **Avocado Lassi**
Avocado, cholesterinfreie Kokosmilch

191 **Summer Breeze**
Frische Ananas, Minze, Limettensaft, cholesterinfreie Kokosmilch

192 **Golden Girl** [1]
Honigmango, cholesterinfreie Kokosmilch, Mangosirup



193 **Virgin 30+**
Frische Limetten, Ginger Lemonade, frischer Korianderzweig, Mandelsirup

194 **White Lady**
Litschis, cholesterinfreie Kokosmilch, Holunderblütensirup, Ananassaft

195 **Vi(e)tamin Punch**
Mango Sirup, Orangensaft, Ananassaft, Guavensaft



196 **Strawberry Kiss** [5]
Erdbeersirup, cholesterinfreie Kokosmilch, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft

197 **Velvet Orange**
Mandelsirup, cholesterinfreie Kokosmilch, Orangensaft, Maracujanektar, Ananassaft



198 **Coco Loco** [5]
Bananennektar, cholesterinfreie Kokosmilch, frische Ananas, Erdbeersirup

199 **Summer Cooler** [5]
Limettensirup, Kirschnektar, Ginger Ale

CLASSIC ALCOHOL MIX



200 **Classic Sours** [13]
Frischer Zitronensaft, Zuckersirup,
wählbar mit Whisky 40% vol,
Wodka 37,5% vol oder Tequila 38% vol.



201 **Classic Longdrinks** [1,2,3,5,7]
Wählbar mit diversen Spirituosen und Softdrinks

202 **Classic Fizz** (Silver [1,10] / Gold / Royal)
Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß / Eigelb,
wählbar mit Gin 37,5% vol.

ALCOHOLIC COCKTAILS



425 **Himbeer Mojito** [1,3]
Baccardi Razz 32% vol, frische Minze, Limetten,
Rohtzucker, aufgefüllt mit Zitronenlimonade

203 **Moskow Mule** [1,3]
Ginger Beer, Wodka 37,5% vol,
Gurkenscheiben, Dash Limette



204 **Caipirinha Classic**
Cachaca 40% vol, frische Limette, Rohzucker

205 **Mojito** [1,3]
Havanna Club 3anos 40% vol, frische Limette,
Rohrzucker, frische Minze, Sodawasser



206 **Lynchburg Lemonade** [1,3]
US Klassiker mit Bourbon Whisky 40% vol,
Triple Sec 40% vol, Limejuice,
frisch gepresster Zitronensaft, Soda

207 **Pina Coloda** [1,13]
Weißer Rum 37,5% vol, cholesterinfreie
Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft

ALCOHOLIC COCKTAILS

208 **Mai Tai** [1,13]
Zeitloser Klassiker mit weißem, braunen 37,5% vol & goldenem Rum 35% vol, Amaretto 28% vol, Mandelsirup, Orangensaft, frischer Zitronensaft



209 **Singapore Sling** [7]
Gin 37,5% vol, Cherry Brandy, Limettensaft, Tonic Water, Angostura 48% vol, Dash Ananassaft

210 **Long Island Ice Tea** [2,5]
Wodka 37,5% vol., Gin 37,5% vol, Tequila 38% vol, Rum 37,5% vol, Triple Sec 40% vol, Zitronensaft, Cola, Dash Orangensaft

211 **Planters Punch** [13,5]
Brauner Rum 37,5% vol,
Zitronen- und Orangensaft, Grenadine



212 **Magarita** (Classic / Frozen)
Tequila bianco 38% vol, frischer Zitronensaft, Grand Marnier 40% vol, Salzrand
(auch als Fruchtmagaritas wählbar)

APERITIF



215 **Campari** [5] **25% vol** (5 *cl*)



216 **Kir Royal (Creme de Cassis** [5] **15% vol. Prossecco 16% vol)** (0,10 *l*)

217 **Aperol** [5,7] (5 *cl*)

218 **Aperol Spritz** [5,7]

DIGESTIF



319 **Jägermeister 35% vol** *(2 cl)*

320 **Amaretto 28% vol** *(2 cl)*

321 **Bayley's Irish Cream** [2,5] **17% vol** *(2 cl)*



324 **Absinth** [5] **66% vol** *(2 cl)*

SHOOTERS

225 **B-52**
Overproof Rum 70% vol,
Kaffeelikör 2,5 20% vol,
Irish Cream 17% vol



Ist Ihr Lieblingscocktail oder Longdrink nicht in unserer Karte zu finden? Wenden Sie sich an unseren Barkeeper!



1. mit Konservierungsstoff
2. koffeinhaltig
3. mit Antioxidationsmittel
4. geschwefelt
5. mit Farbstoff
6. geschwärzt
7. chininhaltig
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweiß
10. mit Eiklar
11. Eiskrem
12. Eis mit Pflanzenfett
13. mit Süßungsmittel
14. mit Aspartam (enthält eine Phenylaninquelle)
15. mit Geschmacksverstärker
16. hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
17. Formfleischvoderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt