

楽 RAKU RAMEN BAR

SPEISEKARTE

MENU

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11 - 15 UHR

MAIN DISH + SOFTDRINK 0,2L

INKL. SOFTDRINK: WASSER, COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE

M1 TANTANMEN RAMEN A,C,E,F,N — 12,90

Hühnerbrühe mit TanTan-Geschmack, Nori, Sojasprossen, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Pak Choi, Erdnusspaste und einem halben Ei. Wahlweise

- scharf oder extra scharf
- Schweine oder Hühner Soboro

Chicken-based TanTan broth with nori, bean sprouts, chili oil, spring onions, pak choi, peanut paste and half a boiled egg. Optional
- spicy or extra spicy
- pork or chicken soboro

M2 VEGAN TANTANMEN A,C,E,F,N — 12,90

Gemüsebrühe mit TanTan-Geschmack, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Pak Choi, Mais, Sojasprossen, Nori und frittiertem Tofu. Wahlweise

- scharf oder extra scharf

Vegetable-based TanTan broth with chili oil, spring onions, pak choi, sweetcorn, bean sprouts, nori and fried tofu. Optional
- spicy or extra spicy

M3 SHIO RAMEN A,C — 12,90

Hühnerbrühe mit Shio-Geschmack, Pak Choi, Lauchzwiebeln, Menma, einem halben Ei, Hühnchen und Nori

Chicken-based shio broth with pak choi, spring onions, menma, half a boiled egg, chicken, and nori

M4 VEGAN MISO RAMEN A — 12,90

Gemüsebrühe mit Misogeschmack, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Nori, Menma, Lauchzwiebeln und Gemüse-Tempura

Vegetable-based miso broth with pak choi, bean sprouts, sweetcorn, nori, menma, spring onions and vegetable tempura

M5 CHICKEN DON A,C,F,G — 12,90

Knuspriges Teriyaki Chicken mit Wildblütenrucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten und warmem Reis oder Nudeln

Crispy teriyaki chicken with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber and tomatoes and warm rice or noodles

M6 GYOZA DON A,C,F — 12,90

Chicken- oder Vegane Gyoza mit Wildblüten-Rucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten, warmem Nudeln oder Reis und Cocktail- und Teriyaki Soße

Chicken or vegan gyoza with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber, tomatoes, warm noodles or rice and cocktail- and teriyaki sauce

M7 TOFU DON A,C,F — 12,90

Tofu mit Wildblütenrucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten, warmem Nudeln oder Reis und Cocktail- und Teriyaki Soße

Tofu with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber, tomatoes, warm noodles or rice and cocktail- and teriyaki sauce

M8 YAKITORI CHICKEN DON A,C,F — 12,90

Yakitori Chicken mit Wildblüten-Rucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten, warmem Nudeln oder Reis und Teriyakisoße

Yakitori chicken with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber, tomatoes, warm noodles or rice and teriyaki sauce

SALAT / SALAD

10 WAKAME SALAT [N] **5,90**

Japanischer Algensalat

Japanese seaweed salad

11 LACHS SALAT [D,N] **12,90**

Bunter Salat mit gegrilltem Lachsfilet

Mixed salad with grilled salmon fillet

12 GARNELEN SALAT [B] **12,90**

Bunter Salat mit gegrillten Garnelen

Mixed salad with grilled prawns

13 RINDFLEISCH SALAT [N] **11,90**

Bunter Salat mit Rindfleisch

Mixed salad with beef

14 CHICKEN TERIYAKI SALAT [N,A] **10,90**

Bunter Salat mit knusprigem Hähnchen

Mixed salad with crispy chicken

15 VEGAN SALAT [N,A] **10,50**

Bunter Salat mit Tofu

Mixed salad with tofu

Wahlweise mit folgendem Dressing:

Optional with the following dressing:

- **SESAM DRESSING** [G,C,F]

  Soja, weissem Essig, Eigelb

  Soya, white vinegar, egg yolk

- **SOJA ESSIG DRESSING** [N]

  Soja, Zucker, Essig, Öl

  Soya, sugar, vinegar, oil





VORSPEISEN / STARTERS

20 GYOZA CHICKEN [A,N]
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse
Homemade dumplings filled with chicken, vegetables
5 STK./PCS. **5,50**
10 STK./PCS. **10,00**

21 VEGAN GYOZA [A,N]
Hausgemachte Teigtaschen mit Gemüsefüllung
Homemade dumplings with vegetable filling
5 STK./PCS. **5,50**
10 STK./PCS. **10,00**

22 KARAAGE (5 STK./PCS.) [A,N] **6,50**
Japanisch-frittiertes Hähnchen
Japanese fried chicken

23 KIMCHI **5,90**
Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl
Home-made spicy pickled chinese cabbage

24 EDAMAME [E] **5,90**
Gekochte Sojabohnen mit Togarashi
Cooked soya beans with togarashi

25 CUCUMBER STICKS [E] **4,90**
Mit Miso Sauce
With miso sauce

26 CHASHU **6,50**
Marinierter Schweinebauch, dazu Kimchi
Braised, marinated pork belly, with kimchi

27 YAKITORI GEGRILL. HÄHNCHENSPIESSE [N] **6,50**
(3 STK./PCS.) *Grilled chicken skewers*

28 EBI TEMPURA (3 STK./PCS.) [B,N] **7,50**
Garnelen im Tempurateig
Prawns in tempura batter

29 WANTAN (3 STK. / PCS.) **6,50**
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse in Chiliöl
Homemade dumplings filled with pork, shrimp and vegetables in chilli oil

VORSPEISEN PLATTEN

P1 IZAKAYA PLATE [A,N] **19,90**

- Beilagensalat *Side salad*
- Hähnchen Gyoza (4 Stk.) *Chicken gyoza (4 pcs.)*
- Karaage (japanisch. frittiertes Hähnchenfleisch) (4 Stk.) *Japanese-style fried chicken (4 pcs.)*
- Yakitori-Spieße (2 Stk.) *Yakitori skewers (2 pcs.)*

P2 ZEN PLATE [A,N] **19,90**

- Wakame Salat *wakame salad*
- Vegane Gyoza (4 Stk.) *Vegan gyoza (4 pcs.)*
- Edamame
- Kimchi
- Gurkenstangen mit Miso Sauce
  Cucumber sticks with miso sauce

P3 UMAMI PLATE [A,B,N] **21,90**

- Beilagensalat *Side salad*
- Ebi Tempura (2 Stk.) *(2 pcs.)*
- Wantans (2 Stk.) *Wontons (2 pcs.)*
- Chashu mit Kimchi (4 Stk.) *Chashu with kimchi (4 pcs.)*

P4 RAKU SIGNATURE PLATE [A,B,N] **29,90**

- Beilagensalat *Side salad*
- Edamame
- Ebi Tempura (2 Stk.) *(2 pcs.)*
- Frittierte Wantans (2 Stk.) *Fried wontons (2 pcs.)*
- Hähnchen Gyoza (2 Stk.) *Chicken gyoza (2 pcs.)*
- Vegane Gyoza (2 Stk.) *Vegan gyoza (2 pcs.)*
- Karaage (japanisch. frittiertes Hähnchenfleisch) (2 Stk.) *Japanese-style fried chicken (2 pcs.)*
- Yakitori-Spieße (2 Stk.) *Yakitori skewers (2 pcs.)*
- Chashu mit Kimchi (2 Stk.) *Chashu with kimchi (2 pcs.)*





HIRATA BUN

gedämpfte Hefebrötchen mit Gurke, Koriander, eingelegtem Rettich, Karotten, Sesam und...

Steamed yeast rolls with cucumber, coriander, pickled radish, carrots, sesame seeds and... .

30 TOFU [A,F,N] **4,90**
Frittierter Tofu
Deep-fried tofu

31 CHASHU [A,F,N] **4,90**
Gegrilltes Schweinefleisch
Grilled pork

32 KARAAGE [A,F,N,C] **5,50**
Frittiertes Hähnchen
Crispy fried chicken

33 TERIYAKI CHICKEN [A,C,F,G] **5,50**
Knuspriges Hähnchenfleisch
Crispy chicken

34 YAKITORI CHICKEN [A,N] **5,90**
Gegrillte Hähnchenspieße
Grilled chicken skewers

35 BEEF [A,N] **5,90**
Gegrilltes Hüftsteak
Grilled rump steak

36 BARBARIE DUCK [A,N] **6,50**
Entenbrust
Duck breast

37 EBI TEMPURA [A,B,N] **6,50**
Frittierte Garnelen
Fried prawns

38 QUEEN DER MAR [A,B,N] **6,50**
Gegrillte Garnelen
Grilled prawns

RAMEN

40 TONKOTSU RAMEN A,F,N — **15,90**

Cremige Schweinebrühe mit Chashu, einem halben Ei, Sojasprossen, Pak Choi, Lauchzwiebeln und Nori

Creamy pork broth with chashu, half a boiled egg, bean sprouts, pak choi, spring onions and nori

41 TANTANMEN RAMEN A,C,F,N,E — **15,90**

Hühnerbrühe mit TanTan-Geschmack, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Nori, Sojasprossen, Pak Choi, Knoblauch, Erdnusspaste und einem halben Ei.

- scharf oder extra scharf

Chicken-based TanTan broth with, chili oil, spring onions, nori, bean sprouts, pak choi, garlic, peanut and half a boiled egg.

- spicy or extra spicy

Wahlweise *optional*

- Schwein Soboro *seasoned minced pork topping*
- Huhn Soboro *seasoned minced chicken topping*

42 VEGAN TANTANMEN RAMEN A,F,E,N — **14,90**

Gemüsebrühe mit TanTan-Geschmack, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Pak Choi, Mais, Sojasprossen, Nori, Menma, und frittiertem Tofu.
Wahlweise scharf oder extra scharf

Vegetable-based TanTan broth with chili oil, spring onions, pak choi, sweetcorn, bean sprouts, nori, menma and fried tofu. Optional spicy or extra spicy

43 SHOYU RAMEN A,B,C,F,N

Hühnerbrühe mit Shoyu-Geschmack, Pak Choi, Lauchzwiebel, Sojasprossen, Mais, Menma, einem halben Ei und Nori

Chicken-based shoyu broth with pak choi, spring onions, bean sprouts, corn, menma, karaage, half a boiled egg and nori

Wahlweise *optional*

- Karaage Hühnerfleisch *fried chicken* — **16,90**
- Chashu - Schweinefleisch *pork* — **16,90**
- Hähnchen *chicken* — **16,90**
- Barbarie Ente *duck* — **17,90**





RAMEN

44 SHIO RAMEN [A,C,G] **15,90**

Hühnerbrühe mit Shio-Geschmack, Pak Choi, Lauchzwiebel, Menma, einem halben Ei, Hühnchen und Nori

Chicken-based shio broth with pak choi, spring onions, menma, half a boiled egg, chicken and nori

45 VEGAN SHIO RAMEN [A,N] **14,90**

Gemüsebrühe mit Shio-Geschmack, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Menma, Lauchzwiebeln und veganen Gyoza

Vegetable-based shio broth with pak choi, bean sprouts, sweetcorn, menma, spring onions and vegan gyoza

46 MISO RAMEN [A,F,N]

Hühnerbrühe mit Misogeschmack, Pak Choi, Lauchzwiebel, Menma, Mais, Knoblauch, einem halben Ei und Nori

Chicken-based miso broth with pak choi, spring onions, menma, sweetcorn, garlic, half a boiled egg and nori

Wahlweise *optional*

- Karaage Hühnerfleisch *fried chicken* **15,90**
- Chasu - Schweinefleisch *pork* **15,90**
- Hähnchen *chicken* **15,90**
- Barbarie Ente *duck* **17,90**

47 VEGAN MISO RAMEN [A,F] **14,90**

Gemüsebrühe mit Misogeschmack, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Menma, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Gemüse-Tempura

Vegetable-based miso broth with pak choi, bean sprouts, sweetcorn, menma, spring onions, garlic and vegetable tempura

48 BEEF RAMEN [A,N] **17,90**

Hühnerbrühe mit Shio-Geschmack, Rindfleisch, Pak Choi, Noriblätter, Ei, Menma, Lauchzwiebeln

Chicken broth with shio flavor, beef, pak choi, nori sheets, egg, menma, spring onions

TOPPINGS

LAUCHZWIEBEL *Spring onions*	1,00
NORI Seetangblätter *Seaweed*	1,00
MAIS *Corn*	1,00
SHITAKE PILZE *Shiitake mushrooms*	2,00
MENMA Bambussprossen *Bamboo sprouts*	2,00
PAK CHOI	2,00
SOJASPROSSEN [E] *Bean sprouts*	2,00
KIMCHI	2,00
AJITAMA Ei *Egg*	3,00
TOFU [E]	2,00
ENTE *Duck*	4,90
YAKITORI HÄHNCHEN (2 STK.) [A,N] *Chicken skewers (2 pcs.)*	4,90
TERIYAKI HÄHNCHEN [A,N] *Crispy chicken*	4,90
RINDFLEISCH *Beef*	4,90
GARNELEN [B] *Shrimp*	5,90
LACHS [D] *Salmon*	5,90





RAMEN KOKOS CURRY

50 RAMEN TOFU CURRY [A,F,G,N] **14,90**
mit Tofu, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli, Nori und Lauchzwiebel
with tofu, carrots, bell peppers, cauliflower, nori, broccoli and spring onions

51 RAMEN HÄHNCHEN CURRY [A,C,G] **14,90**
mit Hähnchen, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with chicken, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions

52 RAMEN WANTAN CURRY [A,G,N] **15,90**
mit Wantan, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with wontons, half egg, carrots, bell peppers, broccoli and spring onions

53 RAMEN CHASHU CURRY [A,C,G,N] **15,90**
mit Chashu, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with chashu pork, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions

54 RAMEN BEEF CURRY [A,C,G,N] **16,90**
mit Rindfleisch, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with beef, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions

55 RAMEN BARBARIE ENTE CURRY [A,C,G] **17,90**
mit Entenfleisch, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with duck, half egg, carrots, bell peppers, broccoli cauliflower and spring onions

56 RAMEN GARNELEN CURRY [A,B,C,G,N] **17,90**
mit Garnelen, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with prawns, half egg, carrots, bell peppers, broccoli cauliflower and spring onions

57 RAMEN LACHS CURRY [A,C,D,G,N] **17,90**
mit Lachsfilet, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with salmon filet, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions

BOWLS

Alle Bowls werden mit Wildblüten-Rucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke und Tomaten serviert. Wahlweise mit Reis oder Nudeln.

All bowls are served with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber, and tomatoes. You can choose between rice or noodles.

60 KARAAGE BOWL [A,N] **14,90**
Knusprig frittiertes Hähnchen, Teriyaki, Cocktail Sauce
Crispy teriyaki chicken, teriyaki, cocktail sauce

61 TERIYAKI CHICKEN BOWL [A,N] **14,90**
Knuspriges Hähnchen Teriyaki, Teriyaki Sauce
Crispy teriyaki chicken, teriyaki sauce

62 CHICKEN GYOZA BOWL [A,N,G] **14,90**
Chicken Gyoza, Cocktail und Teriyaki Sauce
Chicken gyoza, teriyaki and cocktail sauce

63 VEGAN GYOZA BOWL [A,N,G] **14,90**
Vegane Gyoza, Teriyaki, Cocktail Sauce
Vegan gyoza, teriyaki, cocktail sauce

64 PORK BOWL [A,N] **14,90**
Chashu (Schweinefleisch), Teriyaki Sauce
Chashu (pork), teriyaki sauce

65 DUCK BOWL [A,N] **16,90**
Barbarie Entenbrust, Teriyaki Sauce
Barbarie duck breast, teriyaki sauce

66 BEEF BOWL [A,N] **16,90**
Hüftsteak gegrillt, Teriyaki Sauce
Grilled rump steak, teriyaki sauce

67 EBI BOWL [A,B,N,G] **16,90**
Ebi Tempura, Cocktail, Teriyaki Sauce
Ebi tempura, teriyaki, cocktail sauce

68 PRAWN BOWL [A,N,G,S] **16,90**
Gegrillte Garnelen, Cocktail und Teriyaki Sauce
Grilled prawns, teriyaki and cocktail sauce

69 LACHS BOWL [A,D,F] **17,90**
Gegrillter Lachs, Teriyaki Sauce
Grilled salmon, teriyaki sauce





DESSERT

70	MOCHI ICE CREAM [G]	4,90
71	MATCHA ICE CREAM [G]	4,90
72	APPLE GYOZA	5,90
73	CHEESECAKE MATCHA [G]	5,90
74	CHEESECAKE YUZU [G]	5,90

Allergene Übersicht
Allergen Overview

A Glutenhaltiges Getreide *Cereals containing gluten*
B Krebstiere *Crustaceans*
C Eier *Eggs*
D Fisch *Fish*
E Erdnüsse *Peanuts*
F Sojabohnen *Soybeans*
G Milch (inkl. Laktose) *Milk (incl. lactose)*
H Schalenfrüchte *Nuts*
L Sellerie *Celery*
M Senf *Mustard*
N Sesam *Sesame*
O Sulphite
P Lupinen *Lupin*
R Weichtiere *Molluscs*

Abbildung ähnlich. Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt.
Image similar. All prices in Euro (€) incl. VAT.

GETRÄNKE / DRINKS

SOFTDRINKS	0,2L	**3,50**

Cola [1,2], Cola Zero [1,2], Sprite, Fanta [2,12],

Bitter Lemon [3,12], Ginger Ale [2,] Tonic [3]

RAMUNE (Melon / Lychee)	0,2L	**3,90**

Japan. Erfrischungsgetränk

japan. softdrink

MINERALWASSER	0,25L	0,75L
sprudelnd oder still	**3,50**	**6,90**

mineral water sparkling or still

SAFT / NEKTAR	0,2L	0,4L
JUICES / NECTAR	**3,50**	**5,90**

Alle Säfte/Nektare auch als kräftige Schorle

All juices/nectar are also available as a strong spritzer

Säfte: Bio-Apfel, Orange

Nektare: Ananas, Mango, Lychee, Maracuja, Rhabarber

Juices: *Organic Apple, Orange*

Nectars: *Pineapple, Mango, Lychee, Passion fruit, Rhubarb*





HOMEMADE DRINKS

ALKOHOLFREI / ALCOHOL FREE

RAIMU MIZU SODA 0,4L **6,90**
Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda
Limes, cane sugar, mint, soda

RINGO MIZU SODA [E] 0,4L **6,90**
Frische Äpfel, Apfelsaft, Mandelsirup, Minze, Soda
Fresh apples, apple juice, almond syrup, mint, soda

PASSION TIME 0,4L **6,90**
Passionsfrucht, Passionsfruchtsaft, Soda
Passion fruit, passion fruit juice, soda

AVO DREAM [G] 0,4L **6,90**
Avocado, Kokosmilch, Milch, Kondensmilch, Joghurt
Avocado shakes, coconut milk, milk, condensed milk, yogurt

MANGO SHAKE [G] 0,4L **6,90**
Mango, Joghurt , Milch, Kokosmilch, Kondensmilch
Mango, yogurt, milk, coconut milk, condensed milk

RAIMU LEMONGRASS 0,4L **6,90**
Limetten, Zitronengras, Rohrzucker, Grüntee, Orange
Lime, lemongrass, cane sugar, green tea, orange

ELDERFLOWER RAIMU 0,4L **6,90**
Limetten, Holundersirup, Grüntee
Limes, elderberry syrup, green tea

COCO PRINCESS [G] 0,4L **6,90**
Kokosmilch, Annanassaft, Kokosraspeln, Joghurt, Granatapfelsyrup, Kokossyrup
Coconut milk, pineapple juice, grated coconut,yogurt, pomegranate syrup, coconut syrup

SPARKLING GINGER TWIST 0,4L **6,90**
Crushed Ice, Ginger Ale, Frischer Ingwer, Minze, Limetten, Mangosirup
Crushed ice, ginger ale, fresh ginger, mint, lime, mango syrup

LYCHEE BREEZE 0,4L **6,90**
Lycheesaft, Holunderblütensirup, Limetten, Soda
Lychee juice, elderflower syrup, lime, soda

MANGO STICKY RICE 0,4L **6,90**
Mangosaft, Kokosmilch, Limette
Mango juice, coconut milk, lime

HOMEMADE DRINKS

MIT ALKOHOL / WITH ALCOHOL

APEROL SPRITZ [6] 0,2L **7,50**
mit Prosecco
with prosecco

HUGO [6] 0,2L **7,50**
Limettensaft, Holundersyrup, Prosecco
Lime juice, elderberry syrup, prosecco

PINA COLADA [F] 0,4L **8,90**
Rum, Ananassaft, Kokoscreme
Rum, pineapple juice, coconut cream

MAI TAI 0,5L **8,90**
Rum, Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette
Rum, orange liqueur, sugar syrup, almond syrup, pineapple juice, lime

MOJITO 0,5L **8,90**
Rum, Soda, Limette, Rohrzucker, Minze
Rum, soda, lime, cane sugar, mint

SWIMMINGPOOL [F] 0,5L **8,90**
Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokoscreme
Vodka, blue curacao, pineapple juice, cream of coconut

CHUHAI 0,5L **8,90**
Shochu, Tonicwasser, Limette, Eis
Shochu, tonicwater, lime, ice

YUZU JAPANESE-GIN FUSION 0,5L **8,90**
Shochu, Yuzulikör, Tonicwasser
Shochu, yuzu liqueur, tonic water

SAKE BLOSSOM 0,5L **7,90 €**
Sake, Holunderblütensirup, Limette, Ginger Ale, Granatapfelsirup, getrocknete Erdbeeren
Sake, elderflower syrup, lime, ginger ale, pomegranate syrup, dried strawberries

DARK SAKURA 0,5L **8,90 €**
Dark Rum, Mangosaft, Limette, Sake, Granatapfelsirup
Dark rum, mango juice, lime, sake, pomegranate syrup

UME SAKE FUSION 0,5L **8,90 €**
Umeshu, gefilterter Sake, Holunderblütensirup, Lycheesaft
Umeshu, filtered sake, Elderflower syrup, lychee juice





TEE / TEA

JASMIN- oder GRÜNER TEE 3,90
Jasmine- or green tea

INGWERTEE MIT LIMETTEN & MINZE 4,90
Ginger tea with lime & mint

MINZTEE MIT LIMETTEN 4,90
Mint tea with lime

FRISCHER ZITRONENGRAS-JASMIN-TEE 4,90
Lemongrass-jasmin-tea

RAKU SPEZIAL TEE 4,90
Ingwer, Orange, Limette, Zitronengras, Minze
Ginger, orange, lime, lemongrass, mint

FRÜCHTE TEE 4,90
Frische Orange, Apfel und Minze
Fresh orange, apple and mint

REICHA TEE 4,90
Cold brew Grüntee, Eiswürfel, Limette
Cold brew green tea, ice, lime

BIER / BEER [A]

		0,3L	0,5L
KÖNIG PILSENER			
(FASS) *(Barrel)*		**3,50**	**5,00**
BENEDIKTINER		**3,50**	**5,00**
HEFE (FASS)			
Wheat beer yeast (barrel)			
KÖNIG PILSENER	FL. 0,33L		**3,50**
alkoholfrei *alcoholfree*			
BENEDIKTINER HEFE	FL. 0,5L		**4,50**
alkoholfrei *alcoholfree yeast light*			
KIRIN (japan.)	FL. 0,33L		**4,50**
ASAHI (japan.)	FL. 0,33 L		**4,50**

SAKE

SHOCHIKUBAI FUSHIMIZUJITATE
KYOTO JUNMAI (gefiltert) **7,90**
Im klassischen Tokkuri (japanische Sake-Karaffe)
In the classic tokkuri (Japanese sake carafe)

SHO CHIKU BAI (ungefiltert) **7,90**
NIGORI
Im klassischen Tokkuri (japanische Sake-Karaffe)
In the classic tokkuri (Japanese sake carafe)

KYOTO JUNMAI (gefiltert) **5,90**
Gekühlt, auf Eis, serviert im klassischen Tumbler-Glas
Chilled, on ice, served in a classic tumbler glass

SHO CHIKU BAI (ungefiltert) **5,90**
NIGORI
Gekühlt, auf Eis, serviert im klassischen Tumbler-Glas
Chilled, on ice, served in a classic tumbler glass





PROSSECCO °

PROSSECCO	6,90

WEISSWEINE °

	0,2L	0,75L
SAUVIGNON BLANC	6,90	22,90
CHARDONNAY	6,90	22,90
RIESLING	6,90	22,90

ROTWEIN °

MERLOT	6,90	22,90