



Kami
KITCHEN

Das vietnamesische Essen gehört zu den gesündesten Essen der Welt.

Das Konzept des „Kami Kitchen“ ist die Einzigartigkeit. Bei uns kannst du in traditioneller gemütlicher Atmosphäre, unsere täglich frisch zubereiteten Speisen genießen, die ausschließlich ohne Glutamat mit traditionellen Gewürzen und frischen Kräutern zubereitet werden.

Das „Kami Kitchen“ verzaubert Dich in eine Welt des Geschmacks. Besonders beliebt, ist unser vietnamesisches Curry „Cary“, sowie unsere einzigartigen Sushi Kreationen. Die Kombination aus traditioneller und moderner Küche, macht es zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Lasst es euch schmecken!

VORSPEISEN

Starters

SUPPEN

Soups

1. **Miso Suppe - Miso Soup**

Eine traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Sojabohnenpaste. **Wahlweise mit:**

*Traditional japanese soup with seaweed, soybean paste. **Optionally with:***

- a. Bio-Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 5,50
- f. Lachs ^B - *salmon* 6,50

2. **Zitronengras Suppe ^B**

Lemongrass soup

Pikante Suppe mit Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern.

Wahlweise mit:

*Spicy soup with fresh vegetables, seasoned with lemongrass and lime leaves. **Optionally with:***

- b. Huhn - *chicken* 5,90
- c. Garnelen ^C - *king prawns* 6,50

3. **Kokos Suppe ^{B,D} Coconut soup**

Kräftige Kokos-Suppe mit Gemüse und Thai-Gewürzen. **Wahlweise mit:**

*Rich coconut soup with vegetables and Thai-spices. **Optionally with:***

- a. Bio-Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 5,50
- b. Huhn - *chicken* 5,90
- c. Garnelen ^C - *king prawns* 6,50

FINGER food

5. **Frühlingsrollen - Spring rolls** ^{C,I} 6,90
Hausgemachte Frühlingsrollen - knusprig gebacken, gefüllt mit Garnelen und Gemüse
Homemade spring rolls - crispy fried - filled with prawns and vegetables
6. **Ebi Tempura** ^{C,I} 3 Stk./pcs 6,90
Ocean-Tiger
Gebackene Garnelen im Teigmantel, garniert mit dunkler-Sauce und Sesam.
Prawns in crispy tempura-batter, garnished with dark sauce and sesame.
7. **Gyoza** ^I 5 Stk./pcs. ✓ 6,50
Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung
Japanese dumplings with vegetable filling
8. **Sommerrollen** ^B - Summer rolls
Reispapier mit Reismudeln, Wildkräutersalat, asiatischen Kräutern, Sesam, Röstzwiebeln, serviert mit einem hausgemachtem Chili-Limetten-Soße. **Wahlweise mit:**
*Rice paper with rice noodles, wild herb salad, Asian herbs, sesame, roasted onions, served with a homemade chilli-lime sauce. **Optionally with:***
- a. Bio-Tofu ^M - organic tofu ✓ 5,90
b. Hühnerfleisch - chicken 6,50
c. Garnelen ^C - prawns 6,90
9. **Edamame** ✓ 5,50
Gedämpfte Babysojabohnen mit Meersalz serviert
Steamed baby soybeans, served with sea-salt
10. **Ha-Cao - Dumplings** ^{C,I,F} 6,90
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Sesam und dunkler-Soße
Steamed dumplings filled with shrimp & vegetables, served with sesame and dark sauce
11. **Yakitori Chicken** ^F 5,50
Hühnerspieße mit dunkler-Soße & Sesam
Chicken skewers with dark sauce and sesame
12. **Chay Cao - Dumplings** ^{F,I} 5,50
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Sesam und hausgemachter Soße
Steamed dumplings filled with vegetables, served with sesame and homemade sauce
15. **Gemischte Vorspeisen Platte**
Mixed Tapas Platter ^{C,M,F,I}
Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, bestehend aus: Sommerrollen (Bio-Tofu), Frühlingsrollen, Tempura Garnelen und Ha-Cao (Dumpling)
A selection of our appetizers, including: Summer rolls (organic tofu), spring rolls, tempura prawns & dumplings
Für 2 Personen *for 2 people* 16,90
Je weiteren Person *each additional person* 7,90

17. **Hühnersalat** ^B - **Chicken salad** 9,50
Leichter Salat mit fruchtigen Mangostreifen
und gegrillter Hühnerbrust, serviert mit
hausgemachtem Chilli-Limetten-Dressing
*Light salad with fruity mango strips and
grilled chicken breast, served with
homemade chili lime dressing*
18. **Wakamesalat** - **Seaweed salad** ✓ 5,90
19. **Wakamesalat Lachs** ^{B,F} 9,50
Seaweed salad with salmon
Grüner Algensalat mit flambiertem Lachs
Sashimi, garniert mit weißen Rettich,
hausgemachter Tomaten-Salsa
und dunkler Sojasoße.
*Green seaweed salad with flambéed
sashimi-salmon, garnished with white radish,
homemade tomato-salsa and dark-sauce*

SALATE

Salads

20. **Avocado Tatar**
Avocadowürfel abgeschmeckt mit
hausgemachter Wasabi-Soja-Soße,
serviert auf Seetangsalat.
Wahlweise mit:
*Avocado-cubes , seasoned with homemade
wasabi-soy-sauce, served on seaweed salad.*
Optionally with:
a. mit rohem Lachs ^B - *raw salmon* 10,50
b. mit rohem Thunfisch ^B - *raw tuna* 11,50

HAUPTSPEISEN

21. Kami Bowl ^F

Eine gesunde Bowl mit Avocado, Salat und Gurke, garniert mit Mais, Kichererbsen, japanischen Babysojabohnen, serviert auf Reis und dazu ein hausgemachtes Sesam-Dressing. **Wahlweise mit:**

A healthy bowl with avocado, salad, cucumber, garnished with corn, chickpeas, Japanese baby soybeans, and served with rice and homemade sesame dressing.

Optionally with:

- a. Bio-Tofu ^M - *organic tofu* 13,90
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 16,90
- f. Lachs - *salmon* 19,90

22. Hanoi - Curry ^D

Frisches Gemüse der Saison in cremiger Kokos-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis **Wahlweise mit:**

Fresh seasonal vegetables in a creamy coconut curry sauce, served with sesame rice.

Optionally with:

- a. Bio Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 13,50
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 14,50
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 17,50
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 19,50

23. Manila Peanuts ^{D,F,H}

Frisches Gemüse der Saison in cremiger Erdnuss-Kokos-Soße, serviert mit Sesam-Reis und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

*Fresh seasonal vegetables in a creamy peanut coconut sauce, served with sesame rice & roasted peanuts. **Optionally with:***

- a. Bio Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 13,50
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 14,50
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 17,50
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 19,50

24. Mango Curry ^{D,F}

Frisches Gemüse der Saison in Mango-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis

Wahlweise mit:

Fresh seasonal vegetables in mango curry sauce, served with sesame rice.

Optionally with:

- a. Bio Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 13,50
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 14,50
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 17,50
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 19,50

Mains

HAUPTSPEISEN

Mains

25. Kami Style ^{B,N}

Frisches Gemüse der Saison in würziger dunkler-Soße geschwenkt, serviert mit Sesam-Reis. **Wahlweise mit:**

Fresh seasonal vegetables tossed in a spicy dark sauce, served with sesame rice.

Optionally with:

- a. Bio Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 13,50
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 14,50
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 17,50
- d. Rindfleisch - *beef* 15,50
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 19,50
- f. gegrilltem Lachs ^B - *grilled salmon* 19,90

26. Pho-Vietnam ^{B,I}

Traditionelle Nudelsuppe mit Reisbandnudeln in Rinderbrühe und asiatischen Kräutern, Chili und Limetten zum Abschmecken.

Wahlweise mit:

*Traditional noodle soup with flat rice noodles in beef broth and Asian herbs, chili and lime to taste. **Optionally with:***

- a. Bio Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 13,50
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 14,50
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 17,50
- d. Rindfleisch - *beef* 15,50

27. Viet-Bun ^{B,I,H} *lauwarm / lukewarm*

Traditionelles, leichtes Gericht aus Vietnam mit Reismudeln, frischen Kräutern und Salat, gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing. **Wahlweise in Zitronengras marinert und gegr. Beilage:**

*Traditional, light Vietnamese dish with rice noodles, fresh herbs and salad, roasted peanuts, onions, served with homemade chilli-lime dressing. **Optionally with marinated in lemongrass and grilled side:***

- a. Bio Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 13,50
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 14,50
- d. Rindfleisch - *beef* 15,50
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 19,50
- g. Frühlingsrollen ^{C,I} - *spring rolls* 14,90

28. Udon Wok ^I

Japanische Udon-Nudeln mit frischem Gemüse der Saison, Sesam.

Wahlweise mit:

*Japanese udon noodles with fresh seasonal vegetables, sesame. **Optionally with:***

- a. Bio Tofu ^M - *organic tofu* ✓ 13,50
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 14,50
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 17,50
- d. Rindfleisch - *beef* 15,50
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 19,50

SUSHIKARTE

Sushi Menu

MAKI Je 8 Stk./pcs.

Maki - kleine Sushi-Rolle, außen mit Noriblatt umhüllt
Maki - A small sushi-roll wrapped in Nori

- M11. **Kappa** Gurke - *cucumber* ✓ 4,50
M12. **Avocado** Avocado - *avocado* ✓ 4,70
M13. **Kani** ^B Surimi - *surimi* 4,90

- M14. **Sake** ^B Lachs - *salmon* 5,50
M15. **Salmon Skin** ^{B,I} geb. Lachshaut - *baked salmon skin* 5,50
M16. **Tekka** ^B Thunfisch - *tuna* 5,70
M17. **Ebi** ^C eingl. Garnelen - *pickled prawns* 5,70
M18. **Fry Ebi** ^{C,I} geb. Garnelen - *tempura prawns* 6,50
M19. **Unagi** ^B gegr. Meeraal - *grilled eel* 5,90

- N30. **Sake** ^B Lachs - *salmon* 4,90
N31. **Aburo Sake** ^B Lachs flambiert - *flambeed salmon* 5,50
N32. **Maguro** ^B Thunfisch - *tuna* 5,50
N33. **Aburo Maguro** ^B Thunfisch flambiert - *flambeed tuna* 5,80
N34. **Ebi** ^C Garnelen - *prawns* 5,50
N35. **Unagi** ^B gegrillter Meeraal - *grilled eel* 5,90
N36. **Hotategai** ^N Jacobsmuscheln - *scallop* 5,90

NIGIRI Je 2 Stk/pcs

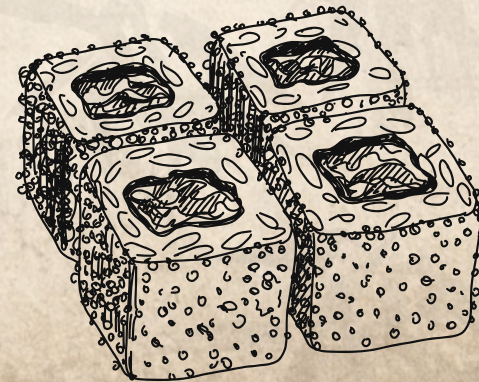
Nigiri - Kleine, schmale Sushireis-Bällchen, versch. belegt
Nigiri - small sushi-roll balls with various kind of fish on top

- N37. **Aburo Gai** ^N Jacobsmuscheln flambiert
flambeed scallops 6,50
N38. **Kani** ^B Surimi - *surimi* 4,90
N39. **Avocado** - *avocado* ✓ 4,50

INSIDE - OUT je 8 Stk./pcs.

Inside-Out-Rolle, Sushireis befindet sich außen und umhüllt das Noriblatt mit der Füllung
Inside-Out-roll sushi rice wrapped on the outside, filling inside covered with nori

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| U21. California ^B | 10,90 | U26. Salmon Skin ^{FB,I} | 10,90 |
| Surimi, Avocado und Tobiko
<i>surimi, avocado and tobiko</i> | | Gegrillte Lachshaut, Gurke,
garniert mit Sesam
<i>Grilled salmon skin, cucumber,
garnished with sesame</i> | |
| U22. Alaska ^B | 11,50 | U27. Ebi Tempura ^{FC,I} | 12,50 |
| Lachs, Avocado und Tobiko
<i>salmon, avocado and tobiko</i> | | Gebackene Garnelen im Tempuramantel,
Avocado, garniert mit Sesam.
<i>Crispy tempura-prawns, avocado,
garnished with sesame</i> | |
| U23. Maguro ^B | 11,90 | U28. Veggie ^{FI}  | 10,50 |
| Thunfisch, Gurke und Tobiko
<i>tuna, cucumber, cream cheese and Tobiko</i> | | Avocado im Tempuramantel, Mango,
Gurke, garniert mit Sesam
<i>Avocado in tempura-batter, mango,
cucumber, garnished with sesam</i> | |
| U24. Anago ^B | 11,90 | | |
| Salzwasseraal, Gurke, garniert mit Sesam
<i>grilled saltwater eel, Gurke, garnished with sesame</i> | | | |
| U25. Hotategai ^N | 11,90 | | |
| Jakobsmuschel, Avocado, garniert mit Tobiko
<i>Scallops, avocado, garnished with tobiko</i> | | | |



SASHIMI

in Scheiben geschnittener Fisch und auf einem Bett von grünen Seetangsalat.

Wir verwenden für die Zubereitung des Sushimis ausschließlich feines Filet. Garniert mit weißem Rettich, hausgemachtem Tomaten-Salsa und Shiso-Kresse.

Sashimi - Slices of finest, fileted fish served on a bed green seaweed salad. Garnished with white radish homemade tomato-salsa and shiso-cress



- S45. **Alaska** ^B 18,50
8 Scheiben Lachs - *8 slices of salmon*
- S46. **Aburi Salmon** ^B 19,00
8 Scheiben flambierter Lachs
8 slices of flambéed salmon
- S47. **Red Star** ^B 19,90
8 Scheiben Thunfisch - *8 slices of tuna*
- S48. **Aburi Tuna** ^B 20,50
8 Scheiben flambierter Thunfisch
8 slices of flambéed tuna
- S49. **The Royal** 22,90
3 Scheiben flambierter Lachs,
3 Scheiben Thunfisch,
2 Jacobsmuscheln, Riesengarnelen
*3 slices of flambéed salmon, 3 slices tuna,
2 scallops, kingprawns*

- T51. **Salmon Tempura** ^{B,D,I} 8,90
Lachs, Avocado und Frischkäse
salmon, avocado and cream cheese
- T52. **Tuna Tempura** ^{B,D,I} 9,50
Thunfisch, Avocado und Frischkäse
tuna, avocado and cream cheese
- T53. **Deluxe Tempura** ^{C,B,D,I} 9,90
Jakobsmuscheln, Lachs, Thunfisch,
Spargel und Frischkäse
Scallops, salmon, tuna, green asparagus, cream cheese
- T54. **Vegi Tempura** ^I  8,50
Avocado, Gurke, Spargel
avocado, cucumber, green asparagus

TEMPURA

Je 6 Stk/pcs

Sushi-rolle im Tempura-Teigmantel, knusprig gebacken, serviert mit hausgemachter Avocado-creme und Tomaten-Salsa, garniert mit unserer hauseigenen Spezialsoße und Shiso-Kresse.
Crunchy fried sushi-rolls in tempura.batter. Served with homemade avocado crème and tomato-salsa. Garnished with our special sauce and shiso-cress

SPECIAL HOMEMADE je 8 Stk./pcs.

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten - harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren Sushi-Meistern., garniert mit hausgemachter Spezial-Soße Tomaten-Salsa und Shiso-Kresse.
Special sushi creations with selected ingredients - well-combined and recommended by our sushi-master. Special rolls are garnished with our homemade sauce and tomato salsa, shiso-cress.

- H61. Captain Tiger** ^{C,B,D,I} 14,90
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avo., Philadelphia, bedeckt mit Feuerslachs.
Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with salmon flambéed.
- H62. Phonix Fire** ^{C,B,D,I} 14,90
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avo., Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch.
Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with tuna flambéed.
- H63. Sizzling Temptation** ^{D,I} 14,90
Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke, Philadelphia im Lachsmantel.
Tempura avocado, mango, cucumber, cream cheese and covered with salmon.
- H64. Atula Ebi** ^{C,B,D} 14,90
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt.
Grilled salmon skin, mango, avocado, cream cheese and wrapped with salmon
- H65. Sake Fancy** ^{B,D} 14,90
Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs.
salmon skin, cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambéed
- H66. Futo Maki** ^B 12,90
6 Stk, Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko.
6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobiko.
- H67. Special Veggie** ^{I,V} 13,90
Avocado im Tempuramantel, Gurke, Rucola mit Avocado umwickelt
Tempura avocado, cucumber, arugula and covered with avocado.
- H68. Tatar Salmon** ^{B,F,A,D} 15,50
Lachs-Tatar mit Avocado, Sesam in Mayo und Teriyaki Soße, Mango, Gurke, Rucola, Philadelphia
Salmon tartare with avocado, sesame in mayo and teriyaki sauce, mango, cucumber, arugula, Philadelphia
- H69. Special Freestyle** 14,90
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs
Our sushi cook's creative creation

SUSHI MENUS

Sushi-Sets von unseren Sushi-Meistern zusammengestellt.
Sushi-sets created by our sushi-chefs

M1. Maki Mix ^B 12,90

Ein kleines Sushi-Set mit 3 Maki-Rollen
Bestehend aus:

*Simple and small sushi set including
3 maki rolls, including:*

Sake Maki: Lachs - *salmon 8 Stk./pcs*

Tekka Maki: Thunfisch - *tuna 8 Stk./pcs*

Avocado Maki *8 Stk./pcs*

M2. Salmon Set ^B 17,50

Kleines Sushi-Set für Lachsliebhaber.
Bestehend aus:

Small sushi-set for salmon-lovers. Including:

Sake Maki: Lachs - *salmon 8 Stk./pcs*

Sake Nigiri: Lachs - *salmon 2 Stk. / pcs.*

Sake Sashimi:

4 Scheiben Lachs - *4 slices salmon*

M3. Crispy Rocket ^I 22,90

Kleines Sushi-Set mit einer knusprigen
Tempura-Roll und Nigiris. Bestehend aus:

*Small sushi-set with a crunchy tempura-roll and
a various nigiris. Including.*

Salmon Tempura Roll *6 Stk./pcs*

Maki Avocado *8 Stk./pcs*

Nigiri-Mix: *2 Stk. / pcs.*

Sashimi: *2 Scheiben/slices*

Seetang-Salat *seaweed salad*

M4. Blazing Love ^{C,I} 22,90

Kleines Sushi-Set mit einer hauseigenen
Special-Roll und einer kleinen Auswahl an
Nigiris und Sashimi. Bestehend aus:

*Small sushi set with an in-house special roll and a
small selection of nigiris and sashimi. Consisting of:*

Captain Tiger: *8 Stk./pcs* **Nigiri:** *2 Stk. / pcs.*

Sashimi: *2 Scheiben/ slices*

Seetang-Salat *seaweed salad*

M5. Kyo-Set ^{B,I,F} für 2 Personen 48,00

Ein Sushi-Set zum Teilen und Genießen.
Mit einer Auswahl verschiedener
Sushi-Sorten. Bestehend aus:

*For 2 people - A sushi-set to share and enjoy.
With a selection of various sushi types.*

Freestyle Special Roll *8 Stk./pcs.*

Tuna Tempura Roll *6 Stk./pcs.*

Salmon Tempura Roll *6 Stk./pcs.*

Kappa Maki: Gurke - *cucumber 8 Stk./pcs.*

Sashimi-Mix *4 Scheiben/slices*, **Nigiri** *2 Stk./pcs.*

Seetang-Salat *seaweed salad*

M6. Robu invasion ^{B,I,F} für 3 Personen 69,00

Ein weiteres Sushi-Set zum Teilen und
Genießen. Mit einer Auswahl verschiedener
Sushi-Sorten. Best

ehend aus:

*For 3 people - A sushi-set to share and enjoy.
With a selection of various sushi types.*

Freestyle Special Roll *8 Stk./pcs.*

Tuna Tempura Roll *6 Stk./pcs.*

Salmon Tempura Roll *6 Stk./pcs.*

Sake Maki *8 Stk./pcs.*, **Inside Out Roll** *8 Stk./pcs.*

Kappa Maki: Gurke - *cucumber 8 Stk./pcs.*

Sashimi-Mix *6 Scheiben/ slices*

Nigiri-Mix *3 Stk. / pcs.*

Seetang-Salat *seaweed salad*

DESSERT

Mochi Eis ^D 2 Stk. / pcs.

Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung und Früchten

Japanese rice cakes with ice cream filling and fruits

5,50

Sesambällchen ^{EI} 3 Stk. / pcs.

Hausgemachte Sesambällchen, gefüllt mit grüner

Bohnenpaste, serviert mit Schokosauce

*Homemade sesame balls filled with green
bean paste served with chocolate sauce*

5,50

Kimochi 3 Stk./pcs.

3 verschiedene Mochi Reiskuchen

mit Schokosauce und Früchten

*3 different mochi rice cakes
with chocolate sauce and fruits*

5,90

EXTRA

Sesamreis 2,00

Reisnudeln 2,00

TEE & KAFFEE

Tea & Coffee

Espresso ²	2,50	Frischer Ingwer Tee	3,90
Kaffee ² - <i>Coffee</i>	2,90	Frische Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh ginger tea with fresh ginger slices & honey</i>	
Jasmin Tee mit Honig <i>Jasmin tea with honey</i>	3,50	Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee	3,90
Grüner Tee mit Honig <i>Green tea with honey</i>	3,50	Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh peppermint & ginger tea with fresh mint, ginger slices & honey</i>	

HAUSGEMACHTE FRUCHTSAFTLIMONADE

Ginger Lemonade	6,50	Lemon Grass Lemonade	6,50
Maracuja Saft, Limettenscheiben, frischer Ingwer <i>Passion fruit juice, lime slices, fresh ginger</i>		Apfelsaft, Cranberry, Limettenscheiben, Zitronengras. <i>Apple juice, cranberry, lime slices, lemongrass.</i>	
		Lychee Lemonade	6,50
		Limettenscheiben, Lycheesaft, Ingwer <i>Lime slices, lychee juice, ginger</i>	
		Mint Lemonade	6,50
		Maracujasaft, Cranberrysaft, Limettenscheiben, Minze <i>Passion fruit juice, cranberry juice, lime slices, mint</i>	

**Homemade
Fruit Limonade**

LASSI

Mango ^D

Johurt natur, Milch, Mango- Fruchtmark
Natural yoghurt, milk, mango pulp

4,50

Coca Cola ^{2,3}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
Fanta Orange ^{3,4}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
Sprite ⁴	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
Coca Cola light ^{2,3,5}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
Spezi ^{2,3,4}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
Ginger Ale ³	<i>FL.0,2l 3,20</i>
Tonic Water	<i>Fl. 0,2l 3,20</i>

SOFTDRINKS

Bitter Lemon ¹	<i>FL.0,2l 3,20</i>
Mineralwasser	<i>Fl.0,25L 2,50 Fl.0,75L 5,90</i>
Still, Kohlensäure <i>Still, sparkling</i>	

FRUCHTSAFT **Fruit Juice**

Apfelsaft - Apple juice	<i>0,25l 3,50</i>	Litschinektar - Lychee nectar	<i>0,25l 3,50</i>
Maracujanektar - Passion fruit nectar	<i>0,25l 3,50</i>	Cranberrynektar - Cranberry nectar	<i>0,25l 3,50</i>
Rhabarbernektar - Rhubarb nectar	<i>0,25l 3,50</i>	Johannisbeernektar - Currant nectar	<i>0,25l 3,50</i>
Mangonektar - Mango nectar	<i>0,25l 3,50</i>	Saftschorle - juice spritzer	<i>0,4l 4,20</i>

BIER

Beer

Pils <i>Fürstenberg</i>	0,3l 3,50
Radler	0,5l 4,50
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,5l 4,50
Alkoholfreies Pils	0,3l 3,50
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l 4,50
Asahi Bier	Fl. 0,33l 3,90
Tiger Bier	Fl. 0,33l 3,90

SPIRITUOSEN

Spirits

Obstschnaps	2cl 3,90
Hennesy VS	2cl 4,90
Jack Daniels	2cl 3,90
Havana Club	2cl 3,90
Jägermeister	2cl 3,90
Mekong <i>(Thai Whiskey)</i>	2cl 3,90
Nep Moi	2cl 3,90
Vietnam, Reisschnaps / <i>rice liquor</i>	

WEINE ^G Wine

Weißweine *White Wine*

Chardoney	0,2l 6,50
QbA weiß - trocken / <i>white - dry</i>	Fl. 0,75l 22,00
Grauburgunder	0,2l 5,90
QbA weiß - trocken / <i>white - dry</i>	Fl. 0,75l 20,00
Rießling	0,2l 5,50
QbA weiß - trocken / <i>white - dry</i>	Fl. 0,75l 19,50

Roséweine *Rosé Wine*

Spätburgunder	0,2l 5,90
QbA rosé - feinherb / <i>rosé - off dry</i>	Fl. 0,75l 20,00

Rotweine *Red Wine*

Merlot	0,2l 5,50
rot - trocken / <i>red - dry</i>	Fl. 0,75l 19,50
Cabernet Sauvignon	0,2l 5,90
rot - trocken / <i>red - dry</i>	Fl. 0,75l 20,00

Sonstiges *Other*

Weinschorle - Wine Spritzer	0,2l 4,90
Sake <i>(Warm / hot)</i>	Karaffe/carafe 5,50
Japanischer Reiswein / <i>Japanese rice wine</i>	

LONGDRINKS

Mojito

mit Havana Club, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker & Sodawasser

*with Havana Club, lime juice, mint,
cane sugar & soda*

8,90

Cola & Whisky ^{1,3,9,12}

Cola with whiskey

8,50

Kami Gin Tonic

Roku Gin aus Japan, Ingwer,
Limette, Tonic Water

Roku gin from Japan, ginger, lime, tonic water

9,90

Aperol Spritz

mit Aperol, Sekt,
Orangenscheiben, Sodawasser

*with Aperol, sparkling wine,
orange slices, soda*

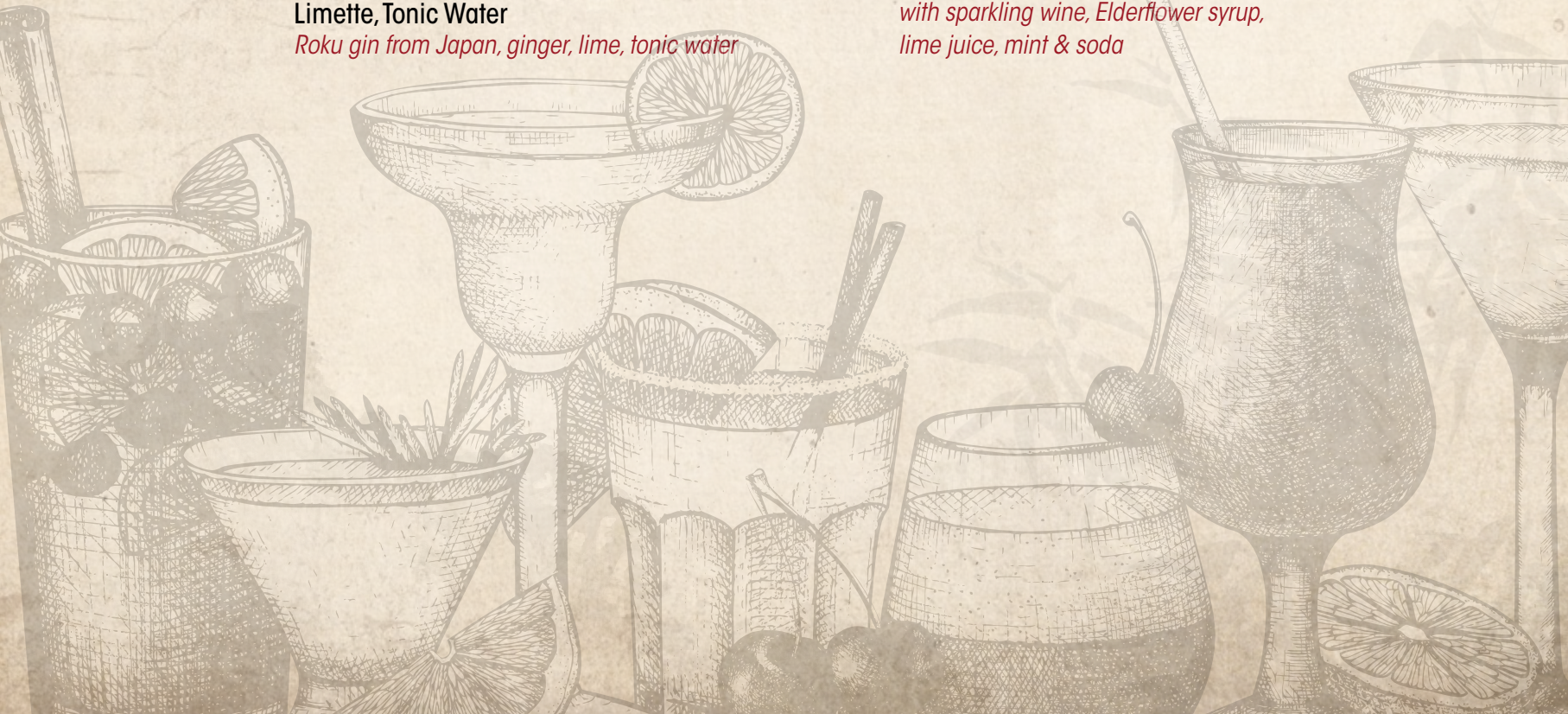
7,90

Hugo

mit Sekt, Holunderblütensirup, Limettensaft,
Minze & Sodawasser

*with sparkling wine, Elderflower syrup,
lime juice, mint & soda*

7,90



Alle Preise in EUR, inkl. gesetzlicher MwSt.

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

ZUR INFORMATION - FOR INFORMATION

Zusatzstoffe:

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Geschmacksverstärkern,
5.geschwefelt, 6.geschwärzt, 7.mit Phosphat, 8.mit Milcheiweiß, 9.koffeinhaltig, 10.chininhaltig,
11.mit Süßungsmitteln, 12.enthält eine Phenylalaninquelle, 13.gewachst, 14.mit Nitritpökelsalz,
15.mit Taurin, 16.mit Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

a)Ei /egg, b)Fisch / fish, c)Schalentiere (Garnelen) / shellfish, d)Milch / milk,
e)Sellerie / celery, f)Sesam / sesame, g)Sulfit / sulfite, h)Erdnüsse / peanuts, i) Gluten (Weizen) / gluten,
j)Lupine / lupine, k)Schalenfrüchte / peel fruits, l)Senf / mustard, m)Soja / soy,
n)Weichtiere (Jakobmuschen) / univalve, o)Pilze / mushrooms

Achtung:

Meerrettich (Wasabigeschmack)

Zutaten: Meerrettich (86%), Senf, Maisstärke, Säureregulator: E330, E300
Farbstoffe: E133, E102. E102: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.