



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* ✓ 5,5
- f. Lachs ^B - *salmon* 6,5

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* 6
- c. Garnelen ^C - *king prawns* 6,5

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

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

FINGER food

5. **Frühlingsrollen - Spring rolls** ^{C,I} 7
 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 7
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. ✓ 6,5
 Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung
Japanese dumplings with vegetable filling
8. **Sommerrollen** ^B - Summer rolls
 Reispapier mit Wildkräutersalat, asiatischen Kräutern, Sesam, Röstzwiebeln, serviert mit einem hausgemachtem Chili-Limetten-Soße. **Wahlweise mit:**
*Rice paper with wild herb salad, Asian herbs, sesame, roasted onions, served with a homemade chilli-lime sauce. **Optionally with:***
- a. Bio-Tofu ^M - organic tofu ✓ 6
 b. Hühnerfleisch - chicken 6,5
 c. Garnelen ^C - prawns 7
9. **Edamame** ✓ 5,5
 Gedämpfte Babysojabohnen mit Meersalz serviert
Steamed baby soybeans, served with sea-salt
10. **Ha-Cao - Dumplings** ^{C,I,F} 7
 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen Gemüse, serviert mit Sesam & dunkler-Soße
Steamed dumplings filled with shrimp & vegetables, served with sesame and dark sauce
11. **Chicken Kaarage** ^F 7
 Hähnchenstücke aus der Keule nach jap. Rezept mariniert, frittiert mit hausgemachter Soße serviert
Chicken pieces marinated according to Jap. recipe, deep fried & served with homemade sauce
12. **Chay Cao - Dumplings** ^{F,I} 5,5
 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* 17
 Je weiteren Person *each additional person* 8

SALATE

Salads

17. **Hühnersalat** ^B - **Chicken salad** 10
 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** ✓ 6,5
19. **Wakamesalat Lachs** ^{B,F} 10
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
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* 11
 b. mit rohem Thunfisch ^B - *raw tuna* 12
30. **Carpaccio**
 a. Lachs ^{B,I} 10
 Carpaccio, Ingwer, Sojasauce, Sesam, Schnittlauch
Salmon Carpaccio, ginger, soy sauce, sesame, chives
 b. Thunfisch ^{B,I} 11
 Carpaccio, Ingwer, Sojasauce, Sesam, Schnittlauch
Tuna carpaccio, ginger, soy sauce, sesame, chives

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* 15,5
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 17,5
- f. Lachs - *salmon* 20,5

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* ✓ 14
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 15
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 18
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 20

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* ✓ 14
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 15
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 18
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 20

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* ✓ 14
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 15
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 18
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 20

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* ✓ 14
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 15
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 18
- d. Rindfleisch - *beef* 16
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 20
- f. gegrilltem Lachs ^B - *grilled salmon* 20

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* ✓ 14
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 15
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 18
- d. Rindfleisch - *beef* 16

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

Traditionelles, leichtes Gericht aus Vietnam mit Reisnudeln, 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* ✓ 14
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 15
- d. Rindfleisch - *beef* 16
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 20
- g. Frühlingsrollen ^{C,I} - *spring rolls* 15,5

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* ✓ 14
- b. Hühnerbrust - *chicken breast* 15
- c. Riesengarnelen ^C - *king prawns* 18
- d. Rindfleisch - *beef* 16
- e. Barberie-Entenbrust - *barberie-duck* 20

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* ✓ 5
M12. **Avocado** Avocado - *avocado* ✓ 5,2
M13. **Kani** ^B Surimi - *surimi* 5,5

- M14. **Sake** ^B Lachs - *salmon* 6
M15. **Salmon Skin** ^{B,I} geb. Lachshaut - *baked salmon skin* 6
M16. **Tekka** ^B Thunfisch - *tuna* 6,5
M17. **Ebi** ^C eingl. Garnelen - *pickled prawns* 6,5
M18. **Fry Ebi** ^{C,I} geb. Garnelen - *tempura prawns* 7
M19. **Unagi** ^B gegr. Meeraal - *grilled eel* 6,5

- N30. **Sake** ^B Lachs - *salmon* 5,5
N31. **Aburo Sake** ^B Lachs flambiert - *flambeed salmon* 6
N32. **Maguro** ^B Thunfisch - *tuna* 6
N33. **Aburo Maguro** ^B Thunfisch flambiert - *flambeed tuna* 6,5
N34. **Ebi** ^C Garnelen - *prawns* 6
N35. **Unagi** ^B gegrillter Meeraal - *grilled eel* 6,5
N36. **Hotategai** ^N Jacobsmuscheln - *scallop* 6,5

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 7
N38. **Kani** ^B Surimi - *surimi* 5,5
N39. **Avocado** - *avocado* ✓ 5

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 | 11 | U26. Salmon Skin ^{F,B,I} | 11,5 |
| 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 | 12 | | |
| Lachs, Avocado und Tobiko
<i>salmon, avocado and tobiko</i> | | | |
| U23. Maguro ^B | 12,5 | U27. Ebi Tempura ^{F,C,I} | 13 |
| Thunfisch, Gurke und Tobiko
<i>tuna, cucumber, cream cheese and Tobiko</i> | | Gebackene Garnelen im Tempuramantel,
Avocado, garniert mit Sesam.
<i>Crispy tempura-prawns, avocado,
garnished with sesame</i> | |
| U24. Anago ^B | 12,5 | | |
| Salzwasseraal, Gurke, garniert mit Sesam
<i>grilled saltwater eel, Gurke, garnished with sesame</i> | | | |
| U25. Hotategai ^N | 12,5 | U28. Veggie ^{F,I}  | 11 |
| Jakobsmuschel, Avocado, garniert mit Tobiko
<i>Scallops, avocado, garnished with tobiko</i> | | Avocado, Mango, Gurke, garniert mit Sesam
<i>Avocado, mango, cucumber, garnished with sesame</i> | |



SASHIMI

Sashimi ist die purste Form von Sushi.
Wir verwenden für die Zubereitung
des Sashimis ausschließlich fein Filet.

Garniert mit allem Zutaten
*Sashimi is the purest form of sushi.
We only use fine fillets to
prepare the sashimi.
Garnished with all the ingredients*

S45. **Alaska** ^B 8
3 Scheiben Lachs - *3 slices of salmon*

S47. **Red Star** ^B 9
3 Scheiben Thunfisch - *8 slices of tuna*


S49. **The Royal** 23
3 Scheiben Lachs,
3 Scheiben Thunfisch,
2 Jacobsmuscheln, Riesengarnelen
*3 slices of salmon, 3 slices tuna,
2 scallops, kingprawns*



T51. **Salmon Tempura** ^{B,D,I} 10
Lachs, Avocado und Frischkäse
salmon, avocado and cream cheese

T52. **Tuna Tempura** ^{B,D,I} 10,5
Thunfisch, Avocado und Frischkäse
tuna, avocado and cream cheese

T53. **Deluxe Tempura** ^{C,B,D,I} 11
Jakobsmuscheln, Avocado und Frischkäse
Scallops, avocado and cream cheese

T54. **Vegi Tempura** ^I  9,5
Avocado, Gurke
avocado, cucumber

T55. **Tiger Tempura** ^{C,D,I} 11
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse
Prawns, avocado, cucumber, cream cheese

TEMPURA

Je 6 Stk/pcs

Sushi-rolle im Tempura-Teigmantel,
knusprig gebacken
Crunchy fried sushi-rolls in tempura batter

SPECIAL HOMEMADE je 8 Stk./pcs.

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten - harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren Sushi-Meistern. Garniert mit hausgemachter Spezial-Soße.

Special sushi creations with selected ingredients - well-combined and recommended by our sushi-master.

Special rolls are garnished with our homemade sauce.

- | | | | |
|---|------|---|------|
| H61. Captain Tiger ^{C,B,D,I} | 15,5 | H66. Futo Maki ^B | 13,5 |
| Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avo., Philadelphia, bedeckt mit Feuerslachs.
<i>Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with salmon flambéed.</i> | | 6 Stk, Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Schnittlauch und Tobiko.
<i>6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, chives and tobiko.</i> | |
| H62. Phonix Fire ^{C,B,D,I} | 15,5 | H67. Special Veggie ^{I, V} | 14,5 |
| Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avo., Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch.
<i>Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with tuna flambéed.</i> | | Avocado, Gurke, Rucola mit Avocado umwickelt
<i>avocado, cucumber, arugula and covered with avocado.</i> | |
| H63. Sizzling Temptation ^{D,I} | 15,5 | H68. Tatar Salmon ^{B,F,A,D} | 16 |
| Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia im Lachsmantel.
<i>Avocado, mango, cucumber, cream cheese and covered with salmon.</i> | | Lachs-Tatar mit Avocado, Sesam in Mayo und Teriyaki Soße, Mango, Gurke, Rucola, Philadelphia
<i>Salmon tartare with avocado, sesame in mayo and teriyaki sauce, mango, cucumber, arugula, Philadelphia</i> | |
| H64. Atula Ebi ^{C,B,D} | 15,5 | H69. Special Freestyle | 15,5 |
| Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt.
<i>Grilled salmon skin, mango, avocado, cream cheese and wrapped with salmon</i> | | Kreative Kreation unserer Sushi Chefs
<i>Our sushi cook's creative creation</i> | |
| H65. Sake Fancy ^{B,D} | 15,5 | | |
| Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs.
<i>salmon skin, cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambéed</i> | | | |

SUSHI MENUS

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

- M1. Maki Mix** ^B 14
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 19
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 24,5
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} 24,5
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 50
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 72
Ein weiteres Sushi-Set zum Teilen und Genießen. Mit einer Auswahl verschiedener Sushi-Sorten. Bestehend 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*

FÜR KINDER

29. Mini Samurai Teller

Reis, Teriyaki Sauce. Wahlweise mit:

Rice, teriyaki sauce. Optionally with:

b. knusprige Hähnchen | *crispy chicken* 11

c. Tempura Garnelen | *tempura prawn* 11

EXTRA

Reis 2

Sushireis 2,5

Reisnudeln 2

Teriyaki Sauce 2

Sesam Sauce 2

DESSERT

Mochi Eis ^D 6

2 Stk. Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung und Früchten

2 Japanese rice cakes with ice cream filling and fruits

Sesambällchen ^{EI} 6

3 hausgemachte Sesambällchen, gefüllt mit grüner

Bohnenpaste, serviert mit Schokosauce

*3 homemade sesame balls filled with green
bean paste served with chocolate sauce*

Kimochi 6

3 verschiedene Mochi Reiskuchen
mit Schokosauce und Früchten

3 different mochi rice cakes with chocolate sauce and fruits

TEE & KAFFEE

Tea & Coffee

Espresso ²	2,5	Frischer Ingwer Tee	3,9
Kaffee ² - <i>Coffee</i>	2,9	Frische Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh ginger tea with fresh ginger slices & honey</i>	
Jasmin Tee mit Honig <i>Jasmin tea with honey</i>	3,5	Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee	3,9
Grüner Tee mit Honig <i>Green tea with honey</i>	3,5	Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh peppermint & ginger tea with fresh mint, ginger slices & honey</i>	

HAUSGEMACHTE FRUCHTSAFTLIMONADE

Ginger Lemonade	6,5	Lemon Grass Lemonade	6,5
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>	
Pink Berry	6,5	Lychee Lemonade	6,5
Limette, Wildberry, Früchte <i>Lime, wildberry, fruit</i>		Limettenscheiben, Lycheesaft, Ingwer <i>Lime slices, lychee juice, ginger</i>	
Homemade Fruit Limonade		Mint Lemonade	6,5
		Maracujasaft, Cranberrysaft, Limettenscheiben, Minze <i>Passion fruit juice, cranberry juice, lime slices, mint</i>	

LASSI

Mango ^D

Johurt natur, Milch, Mango- Fruchtmark

Natural yoghurt, milk, mango pulp

4,5

Coca Cola ^{2,3}	0,2L 3 0,4L 4,6
Fanta Orange ^{3,4}	0,2L 3 0,4L 4,6
Sprite ⁴	0,2L 3 0,4L 4,6
Cola Zero ^{2,3,5}	0,2L 3 0,4L 4,6
Spezi ^{2,3,4}	0,2L 3 0,4L 4,6
Ginger Ale ³	FL.0,2l 3,5
Tonic Water	Fl. 0,2l 3,5

SOFTDRINKS

Bitter Lemon ¹	FL.0,2l 3,5
Mineralwasser	Fl.0,25L 3 Fl.0,75L 6,5
Still, Kohlensäure	
<i>Still, sparkling</i>	

FRUCHTSAFT **Fruit Juice**

Apfelsaft - Apple juice	0,25l 4	Litschinektar - Lychee nectar	0,25l 4
Maracujanektar - Passion fruit nectar	0,25l 4	Cranberrynektar - Cranberry nectar	0,25l 4
Rhabarbernektar - Rhubarb nectar	0,25l 4	Johannisbeernektar - Currant nectar	0,25l 4
Mangonektar - Mango nectar	0,25l 4	Saftschorle - juice spritzer	0,4l 4,5

BIER *Beer*

Pils <i>Fürstenberg</i>	0,3l 3,6
Radler	0,5l 4,80
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,5l 4,80
Alkoholfreies Pils	0,3l 3,6
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l 4,80
Asahi Bier	Fl. 0,33l 4
Tiger Bier	Fl. 0,33l 4

SPIRITUOSEN *Spirits*

Obstschnaps	2cl 3,9
Hennesy VS	2cl 4,9
Havana Club	2cl 3,9
Jägermeister	2cl 3,9
Nep Moi Vietnam, Reisschnaps / <i>rice liquor</i>	2cl 3,9

LONGDRINKS

Mojito	8,9
mit Havana Club, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser <i>with Havana Club, lime juice, mint, cane sugar & soda</i>	
Kami Gin Tonic	9,9
Roku Gin aus Japan, Ingwer, Limette, Tonic Water <i>Roku gin from Japan, ginger, lime, tonic water</i>	

APERITIFS

Aperol Spritz	8
mit Aperol, Sekt, Orangenscheiben, Sodawasser <i>with Aperol, sparkling wine, orange slices, soda</i>	
Hugo	8
mit Sekt, Holunderblütensirup, Limettensaft, Minze & Sodawasser <i>with sparkling wine, Elderflower syrup, lime juice, mint & soda</i>	
Yuzu Spritz	8,5
Yuzusaft, Sekt, Limette <i>Yuzu juice, sparkling wine, lime</i>	
Lillet Berry	7,5
Lillet Blanc, Wildberry, Minze <i>Lillet blanc, wildberry, mint</i>	
Lillet Tonic	7,5
Lillet Blanc, Tonic Water, Minze <i>Lillet Blanc, tonic water, mint</i>	

WEINE *Wine* ^G

Weiweine *White Wine*

Grauburgunder „Steinbock“ 0,2l 6,9
Weingut Hörner, Pfalz, Deutschland *Fl.0,75l 24*
trocken, mineralisch frisch, vegan

Riesling „Vulkanstein“ Kabinett 0,2l 6,9
Weingut Köbelin, Baden, Deutschland *Fl.0,75l 24*
feinherb, leicht und frisch

Chardonnay 0,2l 6,9
Backhouse, Kalifornien, USA *Fl.0,75l 24*
trocken, frisch aromatisch

Château Laurence Blanc 0,2l 10
Bordeaux Supérieur, Frankreich *Fl.0,75l 35*
trocken, 100% Sauvignon Blanc

Rotweine *Red Wine*

Cabernet Sauvignon 0,2l 6,9
Backhouse, Kalifornien, USA. *Fl.0,75l 24*
Trocken, fruchtig-frisch

Château Laurence 0,2l 9
Bordeaux Supérieur, Frankreich *Fl.0,75l 33*
Trocken, 100% Merlot

Roséweine *Rosé Wine*

Harmonie de Gascogne Rosé 0,2l 5,5
Domaine de Pellehaut, Frankreich *Fl.0,75l 19,5*
Trocken, fruchtig weich

Spätburgunder Rosé Kabinett 0,2l 6,9
Weingut Köbelin, Deutschland *Fl.0,75l 24*
Trocken, leicht und frisch

Sekt *Sparkling Wine*

Sekt Brut 0,1l 4,5
Weingut Raumland, Rheinhessen *Fl.0,75l 25*
trocken

Sonstiges *Other*

Weinschorle – Wine Spritzer 0,2l 5

Sake (*warm - hot*) *Karaffe/carafe 6*
Japanische Reiswein
Japanese rice wine

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.