Sushikreation

VORSPEISEN

VS1 | SEETANG-SALAT — 9,90 €

VS2 | JUNGSPINAT-SALAT — 12,90 €

mit getrocknetem Miso und Lauchzwiebeln, Parmesan an hauseigenem Trüffel-Limetten-Dressing

VS3 | VARIATION AN TARTAR

in leicht-scharfer Miso-Marinade, Avocado, Olivenöl und Tobiko-Topping
wahlweise mit **Lachs**[3] 14,90 € | **Thunfisch**[3] 16,90 €

VS4 | LOUP DE MER — 14,90 €

im Tiradito Nikkei-Style, mit getrocknetem Miso, Frühlingszwiebeln in hausgemachter Soße

VS5 | CARPACCIO

an Ponzu-Trüffel-Citrus-Dressing und hauseigenem Herböl wahlweise mit
Hamachi-Fisch[3] 19,90 € | **Loup de Mer**[3] 17,90 € | **Jakobsmuscheln**[3] 22,90 € | **Lachs**[3] 17,90 €

VS6 | TATAKI

flammbiert, an hauseigener Smoky-Soße;
wahlweise mit **Lachs**[3] 17,90 € | **Jakobsmuscheln**[3] 22,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreation

Montag – Freitag bis 17:00 Uhr (exkl. Feiertage)

MITTAGSMENÜ

serviert mit Wasabi und Sojasoße[7]

MMS1 | MAKI MIX VEGGIE — 11,90 €

8 x Avocado, 8 x Mango, 8 x Gurke

MMS2 | VEGGIE LOVERS — 12,90 €

8 x Avocado & Gurke (Inside-Out), 8 x Gurke Maki, 8 x Avocado Maki

MMS3 | CRUNCHY MIX BOX — 12,90 €

4 x Salmon Crunchy[1,3], 4 x Salmon Maki[3], 4 x Avocado Crunchy

MMS4 | FISHLOVERS — 15,90 €

8 x Tuna Maki[3], 8 x Salmon Maki[3], 8 x Salmon & Avocado[3] (Inside-Out)

MMS5 | NIGIRI MEETS SASHIMI — 16,90 €

2 x Salmon Nigiri[3], 2 x Tuna Nigiri[3], 4 x Salmon Sashimi[3]

MMS6 | BEST OF OCEAN

Sushireis, Lachs[3], Thunfisch[3], Ebi[5], Ebi Tempura[1,5], Edamame, Tobiko[3],
Avocado, Seetang- und Wildkräutersalat wahlweise mit
Lachs[3] 15,90 € | **Thunfisch** 17,90 € | **Entrecôte** 17,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreation

MENÜS

serviert mit Wasabi und Sojasoße[7]

M1 | MAKI MIX — 16,90 €
8 x Salmon Maki[3], 8 x Tuna Maki[3], 8 x Avocado Maki

M2 | MAKI VEGGIE — 16,90 €
8 x Kappa Maki, 8 x Avocado Maki, 8 x Mango Maki

M3 | SAKE FANCY — 25,90 €
6 x Scheiben Lachs[3], 8 x Salmon Maki[3],
6 x Salmon Nigiri[3]

M4 | CRISPY ROCKET — 22,90 €
8 x Salmon Crunchy[1,3], 4 x Nigiri[3,5]

M5 | BLAZING LOVE — 22,90 €
8 x Crispy Tiger[3], 4 x Nigiri[3,5]

M6 | HI FRESH — 16,90 €
8 x Veggie, 8 x Kappa Maki, 2 x Nigiri[3,5]

M7 | LYCHEES SALMONE — 20,90 €
8 x Alaska[3], 8 x Sake Maki[3], 2 x Sake Nigiri[3,5]

M8 | LYCHEES AMO — 52,90 €
8 x Lychees Special Roll[3,5], 8 x Salmon Crunchy[1,3],
8 x Kappa Maki, 4 x Nigiri[3,5], Seetangsalat

M9 | LYCHEES AMICIZIA — 75,90 €
8 x Lychees Special Roll[3,5], 8 x Tuna Crunchy[1,3],
8 x Alaska[3], 8 x Avocado Maki, 8 x Kappa Maki,
6 x Nigiri[3,5], Sashimi-Mix, Seetangsalat

BOWLS

S1 | LACHS-BOWL — 18,90 €
Sushireis, Lachs[3], Thunfisch[3], Ebi[5], Ebi Tempura[1,5], Edamame, Tobiko[3],
Avocado, Seetang- und Wildkräutersalat mit **Lachs[3]**

S2 | THUNFISCH-BOWL — 20,90 €
Sushireis, Lachs[3], Thunfisch[3], Ebi[5], Ebi Tempura[1,5], Edamame, Tobiko[3],
Avocado, Seetang- und Wildkräutersalat mit **Thunfisch[3]**

S3 | ENTRECÔTE-BOWL — 20,90 €
Sushireis, Lachs[3], Thunfisch[3], Ebi[5], Ebi Tempura[1,5], Edamame, Tobiko[3],
Avocado, Seetang- und Wildkräutersalat mit **Entrecôte**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreation

NIGIRI

Länglich geformter Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße[7] – 2 Stück

S11 | SAKE — 6,90 €
Lachs[3]

S12 | MAGURO — 7,90 €
Thunfisch[3]

S13 | EBI — 7,90 €
eingelegte Garnelen[5]

S14 | KANI — 6,90 €
Surimi[5]

S15 | ANAGO — 8,90 €
gegrillter Salzwasseraal[3]

S16 | HOTATE — 12,90 €
Jakobsmuscheln[3]

S17 | HAMACHI — 7,90 €
Bernsteinmakrele[3]

S18 | LOUP DE MER — 6,90 €

S19 | AMA EBI — 12,90 €
süßer Scampi[3]

S20 | TOBIKO — 6,90 €
Rogen vom fliegenden Fisch[3]

S21 | IKURA — 7,90 €
Lachskaviar[3]

S22 | AVOCADO — 5,90 €
Avocado

S23 | SPICY SALMON — 6,90 €

S24 | SPICY TUNA — 7,90 €

S25 | ENTRECÔTE — 8,90 €
an Bonito-Dashi-Butter und Parmesan

NIGIRI PREMIUM

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße[7] – 2 Stück

S30 | SALMON ROSE — 10,90 €
Lachs[3], Kaviar

S31 | LOUP DE MER — 10,90 €
Wolfsbarsch[3], Garnelen[5]

S32 | TUNA-TRÜFFEL — 12,90 €
Thunfisch, Avocadocremé, Trüffel

S33 | SURF AND TURF — 12,90 €
gEntrecôte, Garnelen, an Bonito-Dashi-Butter und Parmesan

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreation

MAKI

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße[7] – 8 Stück

S40 | SAKE — 7,90 €
Lachs[3]

S41 | TEKKA — 7,90 €
Thunfisch[3]

S42 | EBI — 8,90 €
eingelegte Garnelen[5]

S43 | FRY EBI — 8,90 €
gebackene Garnelen[5]

S44 | ANAGO — 8,90 €
gegrillter Salzwasseraal[3]

S45 | KANI — 8,90 €
Surimi[3] und Avocado

S46 | AVOCADO — 6,90 €
Avocado

S47 | KAPPA — 6,90 €
Gurke

S48 | GRÜNER SPARGEL — 7,90 €

INSIDE-OUT-ROLL

Nori-Blatt eingerollt in Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße[7] – 8 Stück

S50 | ALASKA — 10,90 €
Lachs[3], Avocado und Tobiko[3]

S51 | CALIFORNIA — 9,90 €
Surimi[5], Avocado und Tobiko[3]

S52 | HAWAII — 12,90 €
Thunfisch[3], Avocado und Tobiko[3]

S53 | SAKE PHILADELPHIA — 11,90 €
Lachs[3], Gurke, Philadelphia[2] und Tobiko[3]

S54 | EBI TEMPURA — 12,90 €
gebackene Garnelen[5], Avocado und Sesam

S55 | CHICKEN — 9,90 €
frittiertes Hähnchenfleisch und Gurke

S56 | ANAGO — 12,90 €
Salzwasseraal[3], Gurke und Sesam

S57 | AVOCADO PHILADELPHIA — 9,90 €
Avocado, Philadelphia[2] und Sesam

S58 | KAPPA PHILADELPHIA — 8,90 €
Gurke, Philadelphia[2] und Sesam

S59 | VEGGIE-VARIATION — 11,90 €
Gurke, Avocado, Spargel, Philadelphia[2] und Sesam

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Sushikreation

SASHIMI

auf Seetangsalat und Avocado, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße[7] – 8 Scheiben

S60 | SASHIMI SALMON — 21,90 €

Lachs[3] und Sakura-Kresse

S61 | SASHIMI TUNA — 24,90 €

Thunfisch[3]

S62 | SASHIMI MIX — 26,90 €

Lachs[3], Thunfisch[3], Loup de Mer[3], Hamatchi[3]

TEMPURA ROLL

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt und im Teigmantel[1] überbacken,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße[7] – 8 Stück

S70 | CRUNCHY VEGGIE — 14,90 €

Avocado, Gurke und Paprika

S71 | SALMON CRUNCHY — 17,90 €

Lachs[3], Avocado und Philadelphia[2]

S72 | TUNA CRUNCHY — 18,90 €

Thunfisch[3], Avocado und Philadelphia[2]

S73 | DOUBLE CRUNCHY — 18,90 €

Garnelen[5] im Tempuramantel, Avocado und Philadelphia[2]

S74 | CHICKEN CRUNCHY — 16,90 €

Hähnchenfleisch im Tempuramantel, Avocado und Philadelphia[2]

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Sushikreation

A'LA LYCHEES

serviert mit Wasabi und Sojasoße[7] – 8 Stück

S80 | CRISPY TIGER — 16,90 €

Garnelen[5] im Tempuramantel mit Mango, Avocado und Philadelphia[2], mit Feuerlachs[3] bedeckt

S81 | RAINBOW ROLL — 17,90 €

Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia[2] und Lachs[3] im Thunfischmantel[3]

S82 | ONIGIRATA ROLL — 17,90 €

Lachs[3], Thunfisch[3], Mango, Avocado, Gurke und Tobiko[3] in Nori-Blatt gewickelt

S83 | SAKE-TRÜFFEL — 17,90 €

Lachs[3], Gurke,Frischkäse[2], Avocado-Cremé und Trüffel

S84 | VEGGIE — 13,90 €

Gurke, Mango, Avocado, Salat und Sesam in Reispapier gewickelt

S85 | ENTRECOTE-ROLL — 13,90 €

Tempura-Garnelen, Spargel, Frischkäse, getoppt mit flambierten Entrecote, Parmesankäse und Bonito-Dashi-Butter

S86 | SPICY SALMON — 17,90 €

Gurken, Avocado, Frischkäse getoppt mit Spicy Salmon

S87 | SIZZLING TEMPTATION — 17,90 €

Gemüse-Tempura, Frischkäse, umwickelt mit Lachs[3]

S88 | LYCHEES SPECIAL — 18,90 €

kreative Kreation unseres Sushi-Chefs

Sushi Special

S90 | SUSHI-TOWER — 18,90 €

Miso-Blatt auf Reiswaffel - mit verschiedenen Fischkreationen an Trüffel-Dressing

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Fusion

ANTIPASTI

F1 | ITALIENISCHE REISE — 13,90 €

Parmaschinken, Provolone, Kräuter-Ali-Oli, Oliven, dazu Ciabatta

F2 | MEDITERRANER GENUSS — 11,90 €

Obazda, Kräuter-Ali-Oli, Rote-Beete-Humus, dazu Ciabatta

F3 | BRUSCHETTA ITALIANA — 9,80 €

Tomatenwürfel mit Olivenöl, Basilikum und Mozzarella auf geröstetem Knoblauchbrot

F5 | GAMBAS — 12,50 €

al Ajillo

F6 | POMMES — 9,90 €

mit Trüffelmayonnaise

F7 | PARMESANPOMMES — 8,90 €

mit Avocado-Cremé

PASTA

F10 | SPAGHETTI — 14,90 €

mit Kalbsbolognese und Parmesan

F11 | GNOCCHI — 16,80 €

in Gorgonzolasoße mit Rinderstreifen

F12 | TAGLIATELLE — 14,90 €

mit Grillgemüse und Pesto an Miesmuscheln

Fusion

FLEISCH

F21 | ENTRECÔTE — 25,90 €
auf mediterranem Gemüse an gebackenen Süßkartoffeln und Portweinpfeffersoße

F22 | SCHNITZEL „WIENER ART" — 18,90 €
an Preiselbeer-Meerrettich-Mus, dazu Kartoffel-Gurkensalat

BURGER

F25 | IRISH-BURGER — 17,80 €
Briochebrot mit irischem Weiderins, Cheddar-Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Smoked-Burgersoße;
dazu Pommes mit Whisky-Mayonnaise

F26 | BAVARIA-BURGER — 16,80 €
Briochebrot mit Leberkäse, Cammenbert, Ruccola, Gurken, Burgersoße;
dazu Pommes mit Preiselbeer-Mayonnaise

FISCH

F31 | FLUSSKREBSRISOTTO — 22,90 €
an Brokkoliröschen und Saiblingsfilet

SALATE & BOWLS

F41 | FRISCHE SALATVARIATIONEN – BUNT & KNACKIG
verschiedene Salate, verfeinert mit Gemüse der Saison und frischen Kräutern.
Dazu Dressing nach Wahl: cremiges Joghurt-Dressing, fruchtiges Himbeer-Dressing
oder unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing; wahlweise mit
karamelisierten Ziegenkäse 17,80 € | **gebratenen Garnelen** 18,50 € | **gebratener Hähnchenbrust** 16,50 €

F42 | MEDITERRANE BOWL – GESUND & KÖSTLICH – 12,60 €
Couscous, Granatapfel und cremiger Hummus – voller Nährstoffe und Geschmack;
wahlweise mit **saftigem Hähnchen** + 3,90 €

DESSERTS

F51 | KAISERSCHMARRN — 12,90 €
mit einer Kugel Eis

Mittagskarte

Montag – Freitag (exkl. Feiertage)

MK1 | LYCHEE'S CURRY DO[2,3]

Verschiedenes Gemüse in leicht scharfer, roter Curry-Mischung mit Kokosmilch gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK2 | LYCHEE'S CURRY VANG[2,3]

Verschiedenes Gemüse in gelber Curry-Mischung mit Kokosmilch gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK3 | XA OT[3,7]

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras in Knoblauch-Austernsoße gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK4 | VIETNAMESISCHES CURRY[2,3]

Verschiedenes Gemüse in Curry mit Kokosmilch gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK5 | SATE[2,3,4]

Verschiedenes Gemüse in hausgemachter Erdnuss-Soße gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK6 | CHUA NGOT

Ananas, Karotten, Lauch und Zwiebeln in hausgemachter süß-sauer Tomatensoße gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK7 | LYCHEE'S CURRY XANH[2,3]

Verschiedenes Gemüse in scharfer, grüner Curry-Mischung mit Kokosmilch gebraten,
dazu servieren wir Jasminreis; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK8 | COM CHIEN[6]

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

MK9 | MI CHIEN[1,6]

Gebratene Nudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse; wahlweise (mit)
Vegetarisch 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**[5] 14,90 € | **Ente**[1] 13,90 €

Suppen

VORSPEISEN

01 | HERZHAFTE HÜHNERBRÜHE — 6,90 €

mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln;
wahlweise mit **Tofu**[7] 7,90 € | **Huhn** 7,90 €

02 | ZITRONENGRASSUPPE — 6,90 €

Hausgemachte, leicht pikante Zitronengrassuppe
mit Gemüse, Galangawurzeln und frischen Kräutern;
wahlweise mit **Tofu**[7] 7,90 € | **Huhn** 7,90 € | **Garnelen**[3,5] 9,90 €

03 | KOKOSMILCH-ZITRONENGRASSUPPE — 6,90 €

Hausgemachte, leicht pikante Zitronengrassuppe in Kokosmilch
mit Gemüse, Galangawurzeln und frischen Kräutern;
wahlweise mit **Tofu**[7] 7,90 € | **Huhn** 7,90 € | **Garnelen**[3,5] 9,90 €

HAUPTSPEISEN

04 | PHO-SUPPE[7] — 18,90 €

Die Pho-Suppenbrühe wird fünf Stunden lang gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Koriander, Basilikum, Zwiebeln und zweierlei Dip serviert. Wenn es ein Gericht gibt, dass die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle „Pho", die an allen Straßenecken in den Garküchen Vietnams angeboten wird.

05 | UDON-NUDELSUPPE[7] — 15,90 €

Reisnudelsuppe aus einer feinen Hühnerbrühe mit verschiedenem Gemüse;
wahlweise mit **Tofu**[7] 16,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Garnelen**[3,5] 19,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Vorspeisen

06.A | CHA GIO THIT — 6,90 €

2 x handgedrehte, knusprig frittierte Frühlingsrollen[1,6] mit Hackfleischfüllung,
Glasnudeln und Gemüse; dazu eine Salatbeilage[9] und ein hausgemachter Chili-Dip

06.B | CHA GIO CHAY — 6,90 €

2 x handgedrehte, knusprig frittierte, vegetarische Frühlingsrollen[1]
mit Süßkartoffeln-, Kraut- und Karottengemüse;
dazu eine Salatbeilage[9] und ein hausgemachter Chili-Dip

06.C | CHA GIO TOM — 7,90 €

4 x knusprig frittierte Frühlingsrollen[1] mit Garnelen-Gemüsefüllung[3,5];
dazu eine Salatbeilage[9] und ein hausgemachter Chili-Dip

07 | EDAMAME — 6,90 €

Klassisch (gesalzen)

08.A | TEMPURA GARNELEN — 8,90 €

3 x Garnelen[3,5] im Tempuramantel[1];
dazu eine Salatbeilage[9] und ein hausgemachter Mayonnaise-Dip

08.B | TEMPURA CHICKEN — 7,90 €

4 x Hähnchenfleisch im Tempuramantel[1];
dazu eine Salatbeilage[9] und ein hausgemachter Mayonnaise-Dip

09 | SATE-SPIESSE — 9,90 €

2 x Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Erdnussmarinade[4] eingelegt und gebraten;
dazu eine Salatbeilage[9] und ein hausgemachter Erdnuss-Dip[4]

10 | TOFU CHIEN — 9,90 €

3 x Tofu[7] im hausgemachten Cornflakesmantel[1] knusprig überbacken;
dazu eine Salatbeilage[9] und ein hausgemachter Chili-Dip

SOMMERROLLENKREATION

11 | GOI CUON (SOMMERROLLEN)

2 x berühmte Rollen in Reispapier gedreht, mit Reisnudeln und frischen Kräutern sowie Salat;
dazu eine hausgemachte Erdnuss-Chili-Dip-Soße[4];
wahlweise mit **Avocado** 6,90 € | **Tofu**[7] 6,90 € | **Huhn** 6,90 € | **Garnelen**[3,5] 8,90 € | **Lachs**[3] 8,90 €

Vorspeisen

DUMPLINGS

12.A | GYOZA

4 x Gyoza gedämpft **oder** gebraten mit einer Soja-Dip-Soße;
Füllung wahlweise mit **Gemüse** 7,90 € | **Huhn** 7,90 € | **Garnelen**[3,5] 8,90 €

12.B | XUI MAI — 7,90 €

4 x gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen[3,5]

VORSPEISENKOMBINATIONEN

V1 | VARIATIONEN AN FRÜHLINGSROLLEN — 10,90 €

1 x knusprig frittierte Frühlingsrolle[1,6] mit Hackfleischfüllung,
1 x vegetarische Frühlingsrolle[1] mit Gemüsefüllung und
1 x Sommerrolle mit Hühnerfleischfüllung,
dazu eine Salatbeilage[9] sowie unsere zweierlei Dip-Soßen (Erdnuss-Chili[4], Chili)

V2 | LYCHEES VORSPEISENTELLER — 17,90 € P.P.

1 x Sate-Spieße[4],
1 x Cha Gio Thit[1,6],
1 x Cha Gio Chay[1],
1 x Sommerrolle mit Huhn,
dazu servieren wir einen Mangosalat mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing,
sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss[4], Erdnuss-Chili[4], Chili)
ab 2 Personen

V3 | LYCHEES VORSPEISENTELLER — 18,90 € P.P.

1 x Crispy Tofu[1,7],
1 x Cha Gio Tom[1,3,5],
1 x Cha Gio Chay[1],
1 x Sommerrolle mit Garnelen[3,5],
dazu servieren wir einen Papayasalat mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing,
sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss[4], Erdnuss-Chili[4], Chili)
ab 2 Personen

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Salate

13 | GOI-SALAT — 12,90 €

Landestypische Salate mit Kraut, Karotten, Cocktailtomaten, Gurken, Erdnüsse[4] und Sellerie[8];
dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing;
wahlweise mit **Tofu**[7] 13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 15,90 € | **Garnelen**[3,5] 17,90 €

14 | GLASNUDELSALAT — 13,90 €

mit roten Zwiebeln, Gurken, Sellerie[8], Karottenstreifen, Erdnüsse[4] und Cocktailtomaten;
dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing;
wahlweise mit **Tofu**[7] 14,90 € | **Huhn** 14,90 € | **Rind** 16,90 € | **Garnelen**[3,5] 18,90 €

15 | AVOCADOSALAT — 16,90 €

Gemischte Salatvariation mit Gurken, Karotten, Paprika und Cocktailtomaten;
dazu ein hausgemachtes Balsamico-Senf-Dressing[9];
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

16 | GOI DU-DU PAPAYASALAT — 17,90 €

Grüne Papaya mit Karotten, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, frischen Kräutern und Erdnüssen[4];
dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

17 | GOI XOAI MANGOSALAT — 16,90 €

Frische Mango mit Karotten, Gurken, Cocktailtomaten, roter Zwiebel, frischen Kräutern und Erdnüssen[4];
dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Hauptgerichte

18 | VIETNAMESISCHES CURRY[2,3] — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in gelbem Curry mit Kokosmilch gebraten;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

19 | LYCHEES CURRY VANG[2,3] — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in würziger, gelber Currymischung mit Kokosmilch gebraten;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

20 | LYCHEES CURRY DO[2,3] — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in leicht scharfer, roter Currymischung mit Kokosmilch gebraten;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

21 | LYCHEES CURRY XANH[2,3] — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in scharfer, grüner Currymischung mit Kokosmilch gebraten;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

22 | XA OT[3,7] — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras in leicht scharfer Knoblauch-Austernsoße gebraten;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

23 | SATE[2,3,4] — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in hausgemachter süßlicher Erdnusssoße gebraten;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

24 | CHUA NGOT — 16,90 €

Ananas, Karotten, Lauch, Zwiebeln und verschiedenes Gemüse in süß-saurer Tomatensoße gebraten;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Reis- & Nudelgerichte

25 | GEBRATENE GLASNUDELN — 13,90 €
mit verschiedenem Gemüse auf vietnamesische Art in würziger Knoblauch-Austernsoße[3,7];
wahlweise mit **Tofu**[7] 13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 14,90 € | **Ente**[1] 15,90 € | **Garnelen**[3,5] 17,90 €

26 | COM CHIEN — 12,90 €
Jasminreis in Ei[6] mit verschiedenem Gemüse gebraten;
wahlweise mit **Tofu**[7] 13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 14,90 € | **Ente**[1] 15,90 € | **Garnelen**[3,5] 17,90 €

27 | MI CHIEN — 12,90 €
Asiatische Weizennudeln in Ei[6] mit verschiedenem Gemüse gebraten;
wahlweise mit **Tofu**[7] 13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 14,90 € | **Ente**[1] 15,90 € | **Garnelen**[3,5] 17,90 €

28 | PHO XAO – PAD TAI — 16,90 €
Asiatische Reisbandnudeln in Ei[6] und Tamarindensoße gebraten;
mit verschiedenem Gemüse und Erdnüssen[4]; dazu servieren wir Limette und Kräuter;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

29 | UDON NUDELN — 17,90 €
Dicke Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse gebraten in
gelbem Curry[2,3] **oder** rotem Curry[2,3] **oder** Knoblauch-Austernsoße[3,7]
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 19,90 € | **Garnelen**[3,5] 20,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Bun-Bowl-Special

30.A | BUN CHAY[1,4] — 18,90 €

Reisnudeln auf Salatbett, mit verschiedenen Kräutern, Chili-Soße und Erdnüssen;
dazu reichen wir vegetarische Frühlingsrollen

30.B | BUN TOFU[4,7] — 18,90 €

Reisnudeln mit verschiedenen Kräutern, Salat, Chili-Soße und Erdnüssen;
dazu reichen wir gebratenen Tofu

30.C | BUN CHA[1,3,4] — 18,90 €

Reisnudeln mit verschiedenen Kräutern, Salat, Chili-Soße und Erdnüssen;
dazu reichen wir Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung;
traditionelle Spezialität

30.D | BUN BO[4] — 19,90 €

Reisnudeln mit verschiedenen Kräutern, Salat, Chili-Soße und Erdnüssen;
dazu reichen wir in Knoblauch gebratenes Rindfleisch und Zitronengras

30.E | BUN TOM[3,4,5] — 20,90 €

Reisnudeln mit verschiedenen Kräutern, Salat, Chili-Soße und Erdnüssen;
dazu reichen wir in Knoblauch gebratene Garnelen

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Spezialitäten

31.A | GUNG SPEZIAL — 16,90 € 🌶

Verschiedenes Gemüse mit frischem Ingwer in leicht scharfer Knoblauch-Austernsoße[3,7],
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 16,90 € | **Huhn** 16,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 20,90 € | **Garnelen**[3,5] 21,90 €

31.B | TAMARINDEN SPEZIAL — 17,90 € 🌶

Verschiedenes Gemüse in fruchtig-süßer Tamarinden-Knoblauch-Austernsoße[3,7];
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 19,90 € | **Ente**[1] 21,90 € | **Garnelen**[3,5] 22,90 €

31.C | HOISIN SPEZIAL — 15,90 € 🌶

Verschiedenes Gemüse in leicht scharfer, süßer Hoisin-Knoblauch-Austernsoße[3,7];
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 16,90 € | **Huhn** 16,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**[1] 20,90 € | **Garnelen**[3,5] 21,90 €

31.D | MANGO SPEZIAL — 17,90 €

Verschiedenes Gemüse in hauseigener Mangosoße;
dazu servieren wir Jasminreis;
wahlweise mit **Tofu**[7] 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 19,90 € | **Ente**[1] 20,90 € | **Garnelen**[3,5] 21,90 €

32 | EXOTIKFRUCHT TRIFFT AUF CURRY

Lychees in gelbem Curry[2,3] **oder** rotem Curry[2,3] 🌶 **oder** grünem Curry[2,3] 🌶🌶;
wahlweise mit **Tempura Chicken** 19,90 € | **Tempura Garnelen**[3,5] 22,90 €;
dazu servieren wir Jasmin-Duftreis

34 | GLÜCKSTELLER — 21,90 € 🌶

Rind und Huhn mit verschiedenem Gemüse in leicht scharfer, süß-saurer Tomaten-Hoisinsoße[7];
serviert auf einem knusprig frittierten Nudelbett[1]

35 | TOM VA BO — 22,90 € 🌶

Garnelen[3,5] und Rind mit verschiedenem Gemüse in leicht scharfer, roter Currymischung[2,3];
dazu servieren wir Jasminreis

36 | DREIERLEI — 23,90 € 🌶

Garnelen[3,5], Rind sowie Huhn und gemischtem Gemüse in fruchtig-saurer Tamarindensoßen[3,7];
dazu servieren wir Jasminreis

Kids Menü

K1 | HÜHNER-SATE-SPIESSE[4] — 11,90 €

2 x Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Marinade eingelegt und knusprig gebacken;
dazu eine Salatbeilage[9] und hausgemachte Erdnuss-Dip-Soße;
dazu servieren wir Jasminreis

K2 | KNUSPRIGE ENTE[1] — 11,90 €

Knusprig überbackene Ente,
dazu eine Salatbeilage[9] und hausgemachte Chili-Dip-Soße;
dazu servieren wir Jasminreis

K3 | JASMINREIS — 6,90 €

mit Soße nach Wahl:
Vietnamesisches Curry[2,3], Curry Vang[2,3], Chua Ngot, Sate[8]

Extras

Portion Tofu[7]	5,90 €	**Soßen:**	
Portion Hühnerfilet	5,90 €	- gelbes, rotes 🌶, grünes 🌶🌶 Curry[2,3]	4,90 €
		- Sate[8], Süß-Sauer, Knoblauch-Austern[3,7] 🌶	4,90 €
Portion Garnelen[3,5]	8,90 €	- Hoisin[3,7] 🌶 oder Tamarinden[3,7] 🌶	5,90 €
Portion Rindfleisch	6,90 €	**Dips:**	
Portion Ente[1]	7,90 €	Erdnuss[4], Erdnuss[4]-Chili, Chili	0,90 €
Portion Reis	2,90 €	Kleiner gemischter Salat	6,90 €
Nudeln statt Reis[1,6]	5,90 €	Krupuk	4,90 €

Desserts

37 | AFFOGATO[2] — 5,90 €

Espresso mit Vanilleeiskugel

38 | ROTI[1,2] — 7,90 €

Gebackener Blätterteigpfannkuchen;
mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße serviert

39 | GEBACKENE BANANE[1,2] — 7,90 €

Banane in Teigmantel überbacken;
mit Mandeln, Honig und einer Kugel Vanilleeis serviert

41 | KOKOSBÄLLCHEN[1,2,4] — 8,90 €

4 x Kokosnuss-Klebereismehlkugeln in Kokosraspel-Mantel überbacken;
dazu eine Kugel Vanilleeis, verschiedene Früchte und Schokoladen-Toppingsoße

42 | SCHOKOSOUFFLÉ[1,2,6] — 9,90 €

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern;
dazu eine Kugel Vanilleeis, verschiedene Früchte und Schokoladen-Toppingsoße

43 | MOCHI EIS[2] — 8,90 €

3 x cremige Eiscreme in Reismehl zart ummantelt;
mit verschiedenen Früchten und Toppingsoße serviert;
Wahlweise in:
Himbeere | Mango | Kokosnuss | Schokolade | Passionsfrucht | Salted Caramel

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

Getränke

	0,25 L	0,75 L
Adelholzener Mineralwasser Naturell	2,90 €	6,90 €
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	2,90 €	6,90 €

	0,25 L	0,33 L
Red Bull[1,2,3,9,10]	4,90 €	
Coca Cola[1,2,3,9,10]		4,90 €
Cola Zero[1,2,3,9,10]		4,90 €
Fanta[1,2,3,9]		4,90 €

	0,2 L	0,5 L
Tafelwasser		3,70 €
Spezi Klassik[1,2,3,9,10]		4,90 €
Zitronenlimonade[1,2,3,9]		4,90 €
Bitter Lemon[3,11]	3,40 €	4,90 €
Ginger Ale[1]	3,40 €	4,90 €

Saftschorle	0,2 L	0,4 L
Ananas, Apfel, Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber	3,20 €	4,70 €

Saft		
Apfel, Orange, Ananas	3,90 €	4,90 €

Nektar		
Johannisbeere, Maracuja, Mango, Lychee, Guave, Rhabarber	3,90 €	4,90 €

	0,5 L
Aloe & Green Tea	4,90 €
Kokoswasser	6,90 €

1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Gewachst | 8. Phosphat | 9. Süßungsmittel | 10. koffeinhaltig | 11. Chininhaltig | 12. Enthält Phenylalaninquelle | 13. Enthält Sulfite. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffen und Allergenen“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Heißgetränke & Aperitifs

KAFFEE	
Espresso[10]	2,90 €
Doppelter Espresso[10]	3,90 €
Espresso Macchiato[2,10]	3,90 €
Kaffee[10]	4,30 €
Milchkaffee[2,10]	4,70 €
Cappuccino[2,10]	4,70 €
Latte Macchiato[2,10]	4,90 €
Kaffee nach traditioneller vietnamesischer Zubereitung mit crushed ice[10]	7,90 €
TEE	
Asiatischer Tee[11] (Jasmintee, Grüner Tee)	4,30 €
Landestypischer Ingwertee	4,90 €
LYCHEES SPECIALS	**0,3 L**
Lychees Limonade[1] (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Wasser)	7,90 €
Lychees Freshgarden (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Zitronengras, Wasser)	8,90 €
Forever Beauty[1] (frische Limetten, Ginger Ale, Zitronengras)	8,90 €
APERITIFS	**0,3 L**
Prosecco auf Eis (mit Erdbeere, Guave, Lychee oder Mango)	8,90 €
Aperol[1]	8,90 €
Hugo	8,90 €
Lillet	8,90 €
Lychees-Aperol[1] (Aperol, Bitter Lemon)	8,90 €
White Peach-Spritz (White Peach, Prosecco)	8,90 €
Lemonspritz (Bitter Lemon, Prosecco)	8,90 €
Limoncellospritz (Limoncello, Prosecco)	8,90 €
Rosatospritz (Rosato, Prosecco)	8,90 €
Spring Flower Spritz (Vodka, Lychee Likör, Lycheetapioka, Geldermann Grand Rosé, Szechuan Pfeffer)	11,90 €

1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Gewachst | 8. Phosphat | 9. Süßungsmittel | 10. koffeinhaltig | 11. Chininhaltig | 12. Enthält Phenylalaninquelle | 13. Enthält Sulfite | 14. Gerstenmalz | 15. Weizenmalz

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffen und Allergenen" in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Biere

BIER AUS ASIEN		**0,3 L**
Chang Thai Beer (typisch mildes und weiches Bier auf Reisbasis | malzig-würzig)		4,90 €
Saigon Beer (Lager-Bier | intensiv, süffig und herb)		4,90 €
Singha Thai Beer (Mild, fruchtig vom grünen Apfel | leicht malzig | herbe Kräuternote | ein Hauch von Zitronengras und Bambus)		4,90 €

BIER „PRIVATBRAUEREI SCHWEIGER“		
Untergärige Biere	**0,33 L**	**0,5 L**
Bayerisch Pils[14]	4,30 €	
1516 Bayrisch Hell[14]		4,70 €
Obergärige Biere		
Schweiger Weiße[14, 15]		4,90 €
Dunkle Schmankerl Weiße[14, 15]		4,90 €
Biermischgetränke		
Natur Radler[1,3, 14]		4,70 €
Natur Russ[1, 3, 14, 15]		4,90 €
Alkoholfreie		
Helles alkoholfrei[14]		4,70 €
Weiße alkoholfrei[14, 15]		4,90 €

1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Gewachst | 8. Phosphat | 9. Süßungsmittel | 10. koffeinhaltig | 11. Chininhaltig | 12. Enthält Phenylalaninquelle | 13. Enthält Sulfite | 14. Gerstenmalz | 15. Weizenmalz

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffen und Allergenen“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Spirituosen & Champagner

SPIRITUOSEN	4 CL	5 CL	0,7 L	3,0 L
Jack Daniels	5,90 €			
Belvedere Vodka		6,90 €	79,00 €	449,00 €
Grey Goose Vodka		8,90 €	89,00 €	
Liköre				
Lychee Likör	4,90 €			
Jägermeister	4,90 €			
Averna	4,90 €			
Ramazotti	4,90 €			
Sambuca	4,90 €			
Weinbrände				
Hennessy Cognac		6,90 €		
Wermut				
Martini Bianco oder Rosso		5,90 €		
Schnaps | Brand				
Williams	4,90 €			
Obstler	4,90 €			
Himbeergeist	4,90 €			
Grappa	5,90 €			

CHAMPAGNER[13]	0,75 L
Moët et Chandon Brut Imperial	89,00 €
Moët et Chandon Rosé Imperial	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial Rosé	119,00 €
Laurent Perrier Brut	89,00 €
Ruinart Brut Rosé	149,00 €
Piper-Heidsieck Brut	89,00 €
Piper-Heidsieck Rosé	119,00 €
Piper-Heidsieck Riviera	119,00 €

Weinkarte

SCHAUMWEINE	0,1 L	0,2 L	0,75 L
GELDERMANN GRAND ROSE, SEC[13] · DEUTSCHLAND Feinperlig, fruchtig, extravagant	4,90 €		24,90 €
PROSECCO SPUMANTE ARGEO, BRUT[13] · ITALIEN Leicht, frisch, spritzig	4,90 €		24,90 €
ALKOHOLFREIE WEINE			
NATUREO BLANCO · TORRES 2024 Frisch, leicht und aromatisch mit Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel	5,90 €	7,90 €	25,90 €
NATUREO ROSÉ · TORRES · 2024 Zartrosa, fruchtig mit Nuancen von Erdbeere und Himbeere, angenehm leicht	5,90 €	7,90 €	25,90 €
NATUREO SPARKLING ROSÉ · TORRES · 2024 Perlender Genuss, erfrischend und lebendig mit feiner Beerenfrucht	5,90 €	7,90 €	25,90 €
WEISSWEINE			
« EINS-ZWEI-DRY » RIESLING, QBA TROCKEN[13] · DEUTSCHLAND · 2022 Exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure	5,50 €	7,50 €	21,90 €
GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN [HAUSWEIN][13] · DEUTSCHLAND · 2022 Zarte Aromen von weißen Blüten mit feiner Säurestruktur	5,90 €	7,90 €	23,90 €
CUVÈE BLANC , WEINGUT SPREITZER RHEINGAU, TROCKEN[13] · 2024 Die Cuvée Blanc 2024 von Spreitzer kombiniert Chardonnay, Grauburgunder, Riesling	7,90 €	9,90 €	29,90 €
WERKSTOFF CUVÈE WEISS, WEINGUT PFANNEBECKER RHEINHESSEN, TROCKEN[13] · DE · 2025	6,90 €	8,90 €	27,90 €
LUGANA "BELDOSSO" DOC, TROCKEN[13] · ITALIEN · 2022 In der Nase mit Düften von Passions- & Zitrusfrüchten, abgerundet durch eine feine Vanille-Note. Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und fruchtig mit einer angenehmen Säure.	7,90 €	9,90 €	32,90 €
MOSCATO D'ASTI · PRUNOTTO (5 % VOL.) · 2024 Süß, fruchtig und leicht prickelnd, mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Muskat	6,90 €	9,50 €	36,90 €
V. VOLK ROTSCHIEFER RIESLING (9 % VOL.) · 2023 Mineralisch, lebendig und frisch – ein Riesling voller Eleganz und klarer Frucht	6,90 €	8,50 €	34,90 €
KUHN WEISSBURGUNDER (12 % VOL.) · 2024 Feinwürzig und cremig, mit zarten Aromen von Birne und Mandel	5,90 €	7,90 €	29,90 €

Weinkarte

WEISSWEINE	**0,1 L**	**0,2 L**	**0,75 L**
ORVIETO SAN GIOVANNI · ANTINORI (12 % VOL.) · 2024 Klassischer Orvieto aus Umbrien – trocken, harmonisch und fruchtig			54,90 €
ST. ANTONY CHARDONNAY (11,5 % VOL.) · 2024 Elegant und rund, mit Anklängen von Vanille, reifem Apfel und zarter Mineralität	5,90 €	7,90 €	27,90 €
WINKL SAUVIGNON · TERLAN (13,5 % VOL.) · 2024 Duftend nach Holunderblüte, exotischen Früchten und Kräutern, frisch und lebendig			59,90 €
ROSÉWEINE			
ROSE „ENJOY…", QBA TROCKEN[13] · DEUTSCHLAND · 2022 Erfrischender Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern, knackig und mineralisch	5,90 €	7,90 €	23,90 €
„PURE" ROSE AOC, TROCKEN[13] · FRANKREICH · 2022 Bouquets von Grapefruit, Litschi, rote Beeren, Mandarine und einem Hauch Passions-Frucht. Feinaromatisches Geschmacksprofil mit Zitrusfrüchten, frischer Säure			39,90 €
ROTWEINE			
LEOLUCE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, TROCKEN[13] · ITALIEN · 2023 Das Bouguet ist verlockend mit lebendigen Frucht- und Blumennoten. Am Gaumen ist er samtig und frisch, mit fein abgestimmten Tanninen und einem langanhaltenden, aromatischen Nachhall, der den teilweisen Ausbau im Holzfass erkennen lässt.		8,90 €	23,90 €
„DON CAMILLO" TERRE DI CIETI IGT, TROCKEN[13] · ITALIEN · 2022 Intensive rubinrote Farbe; fruchtige Noten von Marmelade und eingelegten Kirschen; würzige Noten von Lakritze, Aromen von Vanille. Ein vollmundiger Wein mit gut eingebundenen Tanninen.			22,90 €
PINOT NERO · CANTINE ANDRIAN (13,5 % VOL.) · 2023 Fruchtbetont mit Noten von Kirsche und Waldbeere, samtig im Abgang			49,90 €
VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA (14 % VOL.) · 2022 Kräftig, würzig und elegant, mit Aromen von dunklen Beeren, Tabak und feiner Eiche			69,90 €
LA BRACCESCA NOBILE · ANTINORI (14,5 % VOL.) · 2021 Ein edler Vino Nobile di Montepulciano – komplex, strukturiert und ausgewogen			55,90 €