



**Speise- &
Getränkerte**

Starters (Vorspeisen)

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Gyoza Hähnchen ^{2,a,e}
Frittierte Dumplings mit Teriyaki-Soße (5 Stück) | 6,00€ |
| 2 | Wings ^{a,d,l}
Knusprige Chicken Wings mit Chili-Mayonnaise (7 Stück) | 9,50€ |
| 3 | Hähnchenspieße Premium ^{2,a,e}
Spieße mit Teriyaki-Soße (4 Stück) | 6,50€ |
| 4 | Hot Spieße ^{12,c,e,m}
Rote Zwiebel, Grüne Peperoni,
Spicy-Soßen, Togorashi,
Kimchi-Sesam (4 Stück) | 8,00€ |
| 5 | Edamame Premium ^e
Sojabohnen aus Japan mit Meersalz | 5,50€ |
| 6 | Hot Edamame ^e
Mariniert mit scharfen Gewürzen | 6,00€ |
| 7 | Frühlings Rolle ^{a,d,e,l}
Mini-Frühlingsrollen mit Haus-Mayonnaise (5 Stück) | 5,00€ |



Tempura (Frittiert)

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Garnelen Tempura ^{2,a,b,c,d,l}
Hausgemachte Garnelen-Tempura im
Tobiko-Mayonnaise-Soße (5 Stück) | 12,00€ |
| 11 | Lachs Tempura ^{a,c,d,l}
Frittierter Lachs mit Mayonnaise (7 Stück) | 10,00€ |
| 12 | Mix Gemüse Tempura ^{a,d,l}
Broccoli, Spargel, Aubergine, Champignons,
Süßkartoffeln mit Green-Veggie-Soße und Mayonnaise | 9,50€ |
| 13 | Crispy Aubergine ^a
Gewürzte Aubergine mit Limette, dazu Avocado-Creme | 6,50€ |
| 14 | Crispy Blumenkohl ^{a,d,l}
Panko-Blumenkohl mit Frühlingslauch,
zwei Zitronenspalten in
Mango-Mayonnaise | 6,00€ |



Suppen

- | | | |
|----|--|-------|
| 20 | Miso Suppe ^{a,e,m}
Algen, Tofu, Frühlingslauch, Sesam | 5,00€ |
| 21 | Misolachs Suppe ^{c,m}
Lachs, Algen, Frühlingslauch, Zitronenscheiben, Sesam | 6,50€ |
| 22 | Kokos Suppe (Drei Sorten)
Aubergine, Champignons, Bambus,
getoppt mit Basilikum | |
| | a) mit Tofu ^e | 6,00€ |
| | b) mit Gamba ^b (Garnele) | 8,00€ |
| | c) mit Hähnchen | 7,00€ |
| 23 | Kimchi Suppe ^{12,c,e,m} | 5,00€ |
| 24 | Gemüse Suppe | 4,00€ |

Salat

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | Gemischter Salat
Gemischter Salat, Radieschen, Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne mit hausgemachtem Dressing | 7,00€ |
| 31 | Lachs Salat ^c | 13,50€ |
| 32 | Chicken Salat | 10,00€ |
| 33 | Avocado Salat | 9,00€ |
| 34 | Mango Salat ⁱ
Mango, Apfel, rote Paprika in Mango-Soße, dazu Erdnüsse | 9,50€ |
| 35 | Koreanische Kimchi ^{12,c,e,m}
Hausgemachter Kimchi Salat mit
Frühlingslauch und Schnittlauch-Topping,
schwarzem und weißem Sesam | 5,50€ |



Sashimi (8 Scheiben)

- | | | |
|----|---|--------|
| 40 | Lachs Sashimi ^c | 14,50€ |
| 41 | Tuna Sashimi ^c | 15,50€ |
| 42 | Loup der Mer Sashimi ^c | 13,50€ |
| 43 | Lachs Tataki ^{2,3,a,c,e,l}
Kurz angebraten im Haus-Gewürz,
innen roh (7 Scheiben) -
serviert mit Wasabi-Soja oder Ponzu-Soße | 15,40€ |
| 44 | Tuna Tataki ^{2,3,a,c,e,l}
Kurz angebraten im Haus-Gewürz, innen roh (7 Scheiben) -
serviert mit Wasabi-Soja oder Ponzu-Soße | 16,40€ |
| 45 | Sashimi Mix ^c
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Tuna, 3 Lachs Tataki,
3 Tuna Tataki, 3 Loup der Mer | 32,00€ |



Spezial Sashimi

- | | | |
|----|---|--------|
| 50 | Lachs Tobiko Sashimi ^{c,d,l}
9 Scheiben Lachs mit Tobiko-Mayonnaise, garniert
mit Schnittlauch und Shiso-Kresse | 16,50€ |
| 51 | Creamy Tuna Sashimi ^{2,a,c,d,e,l}
9 Scheiben Tuna mit Mayonnaise-Teriyaki,
dazu 2 g Keta-Kaviar-Kresse | 18,00€ |
| 52 | Beef Sashimi (Flamed)
Rinderfilet mit Frisée-gelb Salat
in Umami-Lemon-Soße | 20,00€ |
| 53 | Beef Sashimi Roh (Kizami)
Rinderfilet mit Frisée-gelb Salat in Umami-Lemon-Soße | 20,00€ |
| 54 | Flamed Lachs Sashimi ^{a,e,g}
Butter, Ponzu, gebackener Spargel, Frisée-gelb Salat
in Yuzu-Soße mit Trüffel-Ponzu-Schaum | 18,00€ |
| 55 | Avocado Sashimi ^m
Hausgemachte Zwiebel-Salsa mit Limette, Olivenöl, Shiso-Kresse, Sesam | 10,00€ |
| 56 | Rote Beete Sashimi ^{a,e}
Verschiedene Salate mit
Trüffel-Ponzu in Yuzu-Soße | 9,00€ |



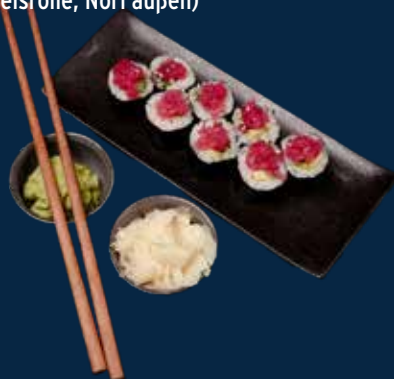
Tatar

- | | | |
|----|---|--------|
| 60 | Salmon Tatar ^{2,13,a,c,d,e,l}
Lachs, Avocado, Schalottenzwiebel, Schnittlauch mit Haus-Mayonnaise, Oliven, Tobiko – serviert mit Trüffel-Ponzu | 12,50€ |
| 61 | Tuna Tatar ^{2,a,c,e}
Super Tuna Sashimi Grade in Würfel, Schalotte, Schnittlauch, Tobiko – serviert mit Ponzu-Soße | 13,90€ |
| 62 | Loup Tatar ^{a,c,d,e,l}
Mariniert mit roter Zwiebel, Schnittlauch, Sriracha und Mayonnaise – serviert mit Wachteleigelb-Mentsyu-Soße | 13,00€ |



Maki (Reisrolle, Nori außen)

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Lachs Maki ^c | 7,50€ |
| 71 | Tuna Maki ^c | 8,50€ |
| 72 | Avocado Maki | 6,00€ |
| 73 | Gurke Maki | 5,00€ |
| 74 | Tempura Spargel Maki ^a | 7,00€ |
| 75 | Süßkartoffeln Maki | 6,00€ |
| 76 | Mango Maki | 5,00€ |



Spezial Maki

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Lachs Avocado ^c | 8,50€ |
| 81 | Crunchy Lachs ^{a,c,g}
Butter-Panko-Crunch | 9,00€ |
| 82 | Avocado Ceviche Salsa | 6,50€ |
| 83 | Gamba Maki ^{2,b,c,d,l}
Tobiko-Mayonnaise, garniert mit Frühlingslauch | 8,50€ |
| 84 | Chicken mit Avocado ^{2,a,d,e,l} (6 Stk)
Mit Teriyaki-Mayonnaise-Soße | 7,50€ |
| 85 | Trüffel Tuna Tatar ^c | 8,00€ |
| 86 | Surimi Gurke Maki ^{2,a,b,c,d,e,l,o}
mit Mayonnaise | 8,00€ |
| 87 | Ziehen Lachs Maki ^c | 6,00€ |



Bowls

- | | | |
|----|---|--------|
| 90 | Chicken Bowl^e
Sushireis, Edamame, Avocado, Karotten, gemischter Salat mit Haus-Dressing/Yuzu | 16,00€ |
| 91 | Lachs Bowl^{2,a,c,d,e,l}
Sushireis, Edamame, Avocado, Karotten, gemischter Salat, 5 Scheiben kurz angebratener Lachs mit Haus-Dressing/Yuzu/Tobiko-Mayonnaise | 18,00€ |
| 92 | Vegetarische Bowl^{2,c,d,e,l}
Sushireis, Edamame, Avocado, Karotten, gemischter Salat, gebackener Spargel mit Haus-Dressing/Yuzu/Tobiko-Mayonnaise | 18,00€ |



Nigiri (1 Stück)

- | | | |
|-----|---------------------------------|-------|
| 100 | Lachs^c | 4,50€ |
| 101 | Tuna^c | 5,00€ |
| 102 | Loup der Mer^c | 4,50€ |
| 103 | Avocado | 4,00€ |
| 104 | Shiso Gurke | 3,50€ |
| 105 | Shiso Mango | 4,50€ |



Spezial Nigiri (1 Stück)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 110 | Flamed Lachs^c | 5,50€ |
| 111 | Lachs Kaviar^c | 6,50€ |
| 112 | Lachs Teriyaki^{2,a,c,e} | 5,50€ |
| 113 | Lachs Frischkäse Tobiko^{2,c,g} | 6,00€ |
| 114 | Tuna Kaviar^c | 6,20€ |
| 115 | Tuna Spicy^{12,c,e,m}
Avocado-Creme mit Jalapeños und Kimchi | 6,00€ |
| 116 | Flamed Beef Nigiri mit Kizami | 6,00€ |

Rolls (8 Stück)

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 120 | Kaviar Lachs ^c | Gurke, Lachs, Avocado, Topping oben Keta Kaviar (20 g) | 14,00€ |
| 121 | California Lachs ^{c,m} | Gurke, Avocado, Lachs mit weißem und schwarzem Sesam | 13,50€ |
| 122 | Ziehen Lachs ^{a,c,e,m} | Marinierter gekochter Lachs mit Gurke und Käse, rotem Sesam im Avocado-Soße mit Panko-Crunch | 11,00€ |
| 123 | Lachs Spargel ^{c,d,l} | Lachs, Gurke mit gebackenem Spargel, Avocado-Topping, Mango-Mayonnaise-Soße | 12,50€ |
| 124 | Philadelphia ^{c,g} | Lachs, Avocado, Gurke mit Philadelphia mit Shiso-Lachs-Mango-Kresse | 12,00€ |
| 125 | Lachs Mango ^{c,d,l} | Lachs, Avocado, Gurke, Lachs-Topping in Mango-Mayonnaise-Soße mit Spring Crunchy | 14,00€ |
| 126 | California Tuna ^{c,m} | Gurke, Avocado, Tuna mit weißem und schwarzem Sesam | 14,00€ |
| 127 | Tuna Spicy ^{c,m} | Tuna Tatar, Gurke im rotem Sesam mit Avocado-Creme | 13,00€ |
| 128 | Mango Tuna Roll ^{c,d,l,m} | Tuna, Mango mit Flamed Tuna Tatar-Mayonnaise-Soße, rotem Sesam | 14,00€ |
| 129 | Tuna Kimchi ^{2,12,a,c,e,m} | Grüne Peperoni, Avocado, Gurke, Tuna Tatar-Topping mit Kimchi-Salat in Spicy-Teriyaki-Soße | 15,00€ |
| 130 | Kanikama Roll ^{2,12,a,b,c,d,e,l,o} | Crabsticks mit Avocado, Gurke im Teriyaki und Mayonnaise | 10,00€ |
| 131 | Kanikama im Kimchi ^{12,a,c,d,e,l,m} | Crispy Kanikama, Gurke, Avocado im flambierten Crab mit Mayonnaise und rotem Sesam, Shiso-Kresse | 13,00€ |
| 132 | Veggie Mango Roll ^{d,l} | Shisoblatt, Gurke, Mango mit Avocado-Topping in Mango-Mayonnaise-Soße | 10,50€ |
| 133 | Rote Beete Roll | Süßkartoffeln, Gurke, Avocado, Topping mit Roter Beete im Green-Soße | 10,00€ |
| 134 | Green Roll ^a | Gebackener Spargel mit Gurke, Avocado, Avocado-Topping, Ceviche-Salsa, Shiso-Kresse | 12,50€ |



- | | | |
|-----|--|--------|
| 135 | Peperoni Roll ^{2,a,e,m} | 10,00€ |
| | Peperoni, Gurke, Avocado mit Paprika-Topping, Spicy-Teriyaki-Soße, rotem Sesam | |
| 136 | Gamba Ceviche Avocado ^{b,m} | 14,00€ |
| | Gamba mit Gurke, Avocado, Avocado-Topping im Ceviche, weißer und schwarzer Sesam | |
| 137 | Flambierte Lachs Gamba ^{2,b,c,d,l} | 14,50€ |
| | Gamba, Gurke, Avocado mit Lachs-Topping in Tobiko-Mayonnaise-Soße | |
| 138 | Gamba Gekocht Lachs ^{b,c,d,l} | 14,50€ |
| | Gamba, Gurke, Avocado, pur Lachs-Topping im Keta-Kaviar-Mayonnaise-Soße | |
| 139 | Dynamic Roll ^{2,a,b,d,e,l} | 15,00€ |
| | Gamba, Avocado, Gurke mit Tuna Tatar, Panko-Crunch, Mayonnaise, Teriyaki-Soße | |
| 140 | Streifen Nuri Gamba ^{b,d,l} | 11,00€ |
| | Gamba, Gurke, Avocado mit Mayonnaise und Nori-Streifen | |
| 141 | Gamba Beef Roll ^{2,a,b,e,m} | 14,50€ |
| | Gamba, Gurke, mit gebackenem Spargel, Beef-Topping im Spicy-Teriyaki-Soße, roter Sesam | |
| 142 | Ponzu Beef Roll ^{b,g} | 17,00€ |
| | Gamba, Avocado, Gurke mit Beef Sashimi Style in Trüffel-Butter | |
| 143 | Chicken Philadelphia ^g | 13,50€ |
| | Chicken, Gurke, Avocado mit Frischkäse, Shiso-Kresse | |
| 144 | Gamba Tuna ^{a,b,c,d,l} | 13,50€ |
| | Gamba, Avocado, Gurke, Tuna-Topping, Mayonnaise mit Panko-Crunch | |
| 145 | Tenzo Grill Roll ^{2,a,e,m} | 19,00€ |
| | Gurke, Peperoni, gegrilltes Beef im Flamed Beef-Topping in Spicy-Teriyaki, roter Sesam | |
| 146 | Chicken Hell Roll ^{d,l,m} | 13,00€ |
| | Chicken, Gurke, Avocado mit Paprika-Topping, Mayonnaise, Sriracha im rotem Sesam | |
| 147 | Tuna Kaviar ^{b,c,d,l} | 16,00€ |
| | Gamba, Gurke, Avocado mit Tuna-Topping in Trüffel-Mayonnaise, auch mit Keta-Kaviar | |
| 148 | Grill Chicken Roll ^{2,a,e} | 15,00€ |
| | Gurke, Peperoni, gegrilltes Chicken im Shiso-Kresse-Topping, Teriyaki | |
| 149 | Sunrise Roll ^{12,a,b,c,d,e,l,o} | 16,00€ |
| | Avocado, Gurke, mariniertes Crabfleisch mit Flamed Lachs und Kaviar-Mayonnaise | |
| 150 | Loup Roll ^{b,c} | 13,50€ |
| | Gamba, Avocado, Gurke, mit Loup-Topping, Ceviche, Peperoni | |



Big Rolls (5 Stück)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 160 | Gamba Crunchy ^{a,b,d,l} | 13,00€ |
| | Tempura Gamba mit Avocado, Gurke um Panko-Crunch mit Mayonnaise | |
| 161 | Chicken Roll ^{2,a,d,e,l} | 12,50€ |
| | Panko-Chicken mit Gurke, Avocado im Teriyaki-Soße, Mayonnaise | |
| 162 | Tempura Tuna ^{c,d,l,m} | 13,50€ |
| | Tuna Tatar mit Avocado, Trüffel-Mayonnaise, Frühlingslauch, schwarzem und weißem Sesam | |
| 163 | Veggie Roll ^a | 11,00€ |
| | Gurke, Avocado, Spargel, Karotten mit Panko-Crunch, Avocado-Creme-Soße | |

Hot Rolls (6 Stück)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 170 | Chicken Hot Roll ^{2,a,d,e,g,l} | 14,00€ |
| | Chicken, Paprika, Avocado mit Frischkäse im Mayonnaise-Spicy-Teriyaki | |
| 171 | Lachs Hot Roll ^{c,d,g,l} | 14,00€ |
| | Pulled Lachs Frischkäse Roll im Mayonnaise, Frühlingslauch, Schnittlauch | |
| 172 | Veggie Hot Roll ^a | 13,00€ |
| | Veggie Tempura mit Paprika, Avocado, Gurke, mit Mango-Soße dazu | |
| 173 | Gamba Hot Roll ^{b,g} | 12,50€ |
| | Gamba, Frischkäse, Gurke, Avocado | |



Platten

- | | | |
|-----|---|--------|
| 180 | Tennzo Platte ^{2,12,a,b,c,e,g} | 65,00€ |
| | Flambierte Lachs-Gamba, Beef-Gamba Roll, Mango Lachs, Gamba Maki, Loup Ceviche Nigiri, Tuna Tatar Trüffel Maki, Lachs Frischkäse Maki, Tuna Kimchi Nigiri, Lachs Teriyaki Nigiri, Pure Sashimi (Tuna/Lachs/Loup - 2 Stück), 3 Stück Tempura Garnelen, 3x Dessert vom Haus | |
| 181 | Veggie Platte ^{2,a,e,m} | 39,00€ |
| | Peperoni Roll, Green Leaf Roll, Avocado Ceviche Salsa, Gurke Avocado Cream Maki, Shiso Gurke Nigiri, Tempura Spargel Nigiri, Avocado Sashimi | |
| 182 | Tokyo Platte ^{c,m} | 29,00€ |
| | Lachs California, Tuna/Lachs Nigiri, Lachs Sashimi (2 Scheiben), Tuna Sashimi (2 Scheiben) | |
| 183 | Nigiri Platte ^c | 29,00€ |
| | Lachs Nigiri, Tuna Nigiri, Tuna Kaviar Nigiri, Loup Der Mer Nigiri, Avocado Nigiri mit Ceviche, Shiso Mango Nigiri, Lachs flamed Nigiri, Loup Spezial Nigiri | |
| 184 | Anmol Platte ^{b,c,m} für 2 Personen | 55,00€ |
| | Lachs Kaviar Roll, Beef Gamba Roll, Green Roll, Chicken Roll, Gamba Maki, Gurke Maki Spezial, Spezial Nigiri Lachs und Tuna | |
| 185 | Tennzo Überraschungsplatte für 4 Personen | 95,00€ |
| | Lassen Sie unsere Sushi-Meister überraschen und bringen Freude bei Ihnen | |



Warme Küche

Nudeln & Reis

- | | | |
|-----|--|--------|
| 200 | Bratnudeln ^{a,d,e} mit Gemüse | 10,00€ |
| 201 | Bratnudeln ^{a,d,e} mit Gebackenem Panko-Hähnchen | 13,00€ |
| 202 | Bratnudeln ^{a,d,e} mit Ente | 15,50€ |
| 203 | Bratnudeln ^{a,b,d,e} mit Krabben (6 Stück) | 14,50€ |
| 204 | Bratreis ^{d,e} mit Gemüse | 10,00€ |
| 205 | Bratreis ^{d,e} mit Gebackenem Hähnchen | 13,00€ |
| 206 | Bratreis ^{d,e} mit Gebackener Ente | 15,50€ |
| 207 | Bratreis ^{b,d,e} mit Krabben | 14,50€ |



Rindfleisch (Beilage: Reis)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 210 | Nua Phad Gra Prau ^{a,e} (scharf)
Gebratenes Rindfleisch mit Peperoni,
Paprika, Zwiebel, Basilikum in Thai-Art | 17,50€ |
| 211 | Rind Chop Soy ^{a,e}
Acht verschiedene Gemüsesorten | 17,50€ |

Hühnerfleisch (Beilage: Reis)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 220 | Gai Phad Gra Prau ^{a,e} (scharf)
Gebratenes Hühnerfleisch mit Peperoni,
Paprika, Zwiebel, Basilikum in Thai-Art | 15,50€ |
| 221 | Gebackenes Hühnerfleisch Chop Soy ^{a,e}
Acht verschiedene Gemüsesorten | 16,50€ |
| 222 | Huhn mit Curry-Soße ^{a,e,g}
Hühnerfleisch mit acht
verschiedenen Gemüsesorten,
gelbem Curry in Sahne-Soße | 16,50€ |
| 223 | Huhn mit Kokos-Soße ^{a,e}
Gebackenes Hühnerfleisch in Kokosmilch mit
acht frischen Gemüsesorten der Saison | 16,00€ |
| 224 | Huhn mit Mango-Soße
Gebratenes Hähnchen im Mango | 15,00€ |



Ente

(Alle mit acht verschiedenen Gemüsesorten und Reis)

230 **Gebackene Ente Chop Soy** ^{a,e}

18,00€

231 **Gebackene Ente Scharf** ^{a,e}

18,00€

232 **Gebackene Ente mit Kokosmilch** ^{a,e}

18,00€



Steak

(Gerichte kommen mit Haus-Salat als Beilage)

240 **Lachs Steak** ^g

30,00€

Kartoffelpüree mit cremiger Dill-Soße

241 **Chicken Steak** ^g

28,00€

Kartoffelpüree mit cremiger Champignon-Soße

242 **Beef Steak** ^g

32,00€

Kartoffelpüree mit Champignon-Rahmsoße

Nudeln

Wahlweise mit Udon Nudeln Thukpa oder Ramen Nudeln
mit Baby Piza, Broccoli, Paprika, Sojasprossen, Zucchini,
Karotten und Lauchzwiebeln

250 **mit Gemüse**

10,00€

251 **mit Hähnchen**

12,00€

252 **mit Beef**

15,00€

253 **mit Krabben** ^b

14,00€

254 **mit Lachs** ^c

14,00€

255 **Mit Rindfleisch**

15,00€



Nachtisch

- | | | |
|-----|--|--------|
| 260 | Cream Brûlée ^g | 14,50€ |
| | Mit Vanille-Soße, getoppt mit Minze und Beeren | |
| 261 | Carrot Pudding ^{g,h} | 15,50€ |
| | Mit Walnuss und Cashew | |
| 262 | Mochi ^{12,e} (2 Stück) | 6,50€ |
| | Drei Sorten: Mango, Passionsfrucht, Schokolade | |
| 263 | Cheesecake ^{a,d,g} | 14,00€ |
| | Mit Erdbeer-Soße | |



Extra

- | | | |
|-----|---|--------|
| 270 | Sushi Reis | 2,50€ |
| 271 | Reis | 2,00€ |
| 272 | Sojasoße ^{a,e} | 2,00€ |
| 273 | Hausmayonnaise ^{d,l} (60 ml) | 2,50€ |
| 274 | Mayonnaise mit Tobiko ^{2,c,d,l} (60 ml) | 2,80€ |
| 275 | Spicy Teriyaki Soße ^{2,a,e} (60 ml) | 2,50€ |
| 276 | Teriyaki Soße ^{2,a,e} (60 ml) | 2,00€ |
| 277 | Green Soße (60 ml) | 2,50€ |
| 278 | Keta Kaviar ^c | 16,00€ |
| 279 | Stäbchen | 1,00€ |
| 280 | Wasabi ^{2,3,l} | 0,75€ |
| 281 | Ingwer ^{1,4,12} | 1,25€ |
| 282 | Trüffel Mayonnaise ^{d,l} | 3,50€ |
| 283 | Mango Mayonnaise ^{d,l} | 2,00€ |
| 284 | Kimchi ^{2,c,e,m} | 3,50€ |
| 285 | Ponzu Soße ^{a,e} | 3,50€ |
| 286 | Trüffel Ponzu Soße ^{a,e} | 4,50€ |



Heißgetränke

300	Tasse Kaffee ¹¹	3,50€
301	Milch Kaffee ^{11,g}	4,40€
302	Cappuccino ^{11,g}	4,20€
303	Espresso ¹¹	3,00€
304	Doppelter Espresso ¹¹	4,60€
305	Latte Macchiato ^{11,g}	4,60€

Unsere exklusiven Teesorten

310	Grüner Tee, White Fu	3,90€
	Mischung aus grünem und weißem Tee, mit Ananas-, Papaya- und Erdbeerstücken, tropisches Aroma	
311	Kräuter Harmonizer „Vertulcy“	3,90€
	Harmonische Kräutermischung, hocharomatischer, kräftiger Geschmack, Wellness pur für Geist und Körper	
312	China Jasmin „TaiMu Long Zhu“	4,40€
	Edler Grüntee aus Südost-China, exklusive handgerollte Teeperlen, feine Süße mit zartem Jasmin-Aroma	

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
320	Soft Drinks	2,90€	4,90€
	(Cola ^{2,11} , Fanta ^{2,3} , Sprite, Spezi ^{2,3,11} , Cola Light ^{2,4,11} , Cola Zero ^{2,4,11})		
321	Fruchtschorlen	3,50€	5,90€
322	Fruchtsäfte	3,50€	5,90€
	(Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Mango, Rhabarber)		
323	KiBa	3,50€	5,90€
324	Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ² , Tonic Water ¹⁰	3,50€	5,40€
325	Mango Lassi ⁹	3,00€	5,60€
		0,25 l	0,75 l
325	Selters Still (Flasche)	2,90€	6,40€
326	Selters (Flasche)	2,90€	6,40€

Bier (Flasche)

330	Alsterwasser ^a	0,33 l	4,40€
331	König Pilsener ^a	0,33 l	4,40€
332	Carlsberg Pils ^a	0,33 l	4,40€
333	Becks Gold ^a	0,33 l	4,40€
334	Kirin ^a	0,33 l	4,90€
335	Singha Thailand ^a	0,33 l	4,90€
336	Franziskaner Hefe ^a (Hell)	0,5 l	5,60€
337	Franziskaner Alkoholfrei ^a	0,5 l	5,40€
338	Alkoholfreies Bier ^a	0,33 l	4,10€

Wein

		0,2 l	0,75 l
340	Weinschorle ⁿ	5,90€	21,40€
341	Prosecco ⁿ	6,30€	21,40€
342	Crane White Colombar ⁿ Weißwein Südafrika, trocken, saftig-frisch, großartige Frucht	5,90€	20,90€
343	Chardonnay 2023 Rhein ⁿ Weißwein	7,50€	25,90€
344	Vino Verde ⁿ Weißwein	5,90€	21,40€
345	Merlot ⁿ Rotwein Südafrika, Duft von Kirschen und roten Beeren, weich, mit reifen Tanninen	6,50€	23,10€
346	Shiraz ⁿ Rotwein Südafrika, vollmundig, weich, Aromen von Kirschen, Beeren und Pfeffer	6,90€	22,80€
		0,15 l	0,7 l
347	Weißburgunder ⁿ Burgunder	8,50€	28,00€
348	Grauburgunder ⁿ Burgunder	7,50€	29,00€

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel 8) phosphathaltig, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst,

Allegene: a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut), b) Krebstiere, c) Fisch, d) Eier, e) Soja, f) Lupine, g) Milch und Lactose, h) Schalenfrüchte (Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie Mandeln und Pistazien), i) Erdnüsse, j) Weichtiere, k) Sellerie, l) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Aperitive & Digestive

350	Sake ⁿ (Japanischer Reiswein)	5 cl	4,90€
351	Prosecco mit Pflaumenwein	0,1 l	4,90€
352	Ginseng Schnaps	2 cl	4,90€
353	Martini Bianco ⁿ	5 cl	5,50€
354	Ramazzoti	4 cl	5,70€
355	Carlos Brandy	4 cl	6,50€
356	Bacardi	2 cl	4,90€

Cocktails

360	Aperol Spritz ⁿ	12,50€
361	Cosmopolitan	14,50€
362	Espresso Martini / Fresh Fruit Martini	14,50€
363	Gin Tonic ¹⁰	14,00€
364	June Bug	13,00€
365	Mojito	12,50€
366	Sex on the Beach	14,50€
367	Grasshopper	13,00€
368	Between the Sheets	13,00€
369	Shirley Temple	12,50€

