



WELCOME

Leichtigkeit, Tradition und Innovation bilden die charakteristischen Noten unseres Restaurants.

Inspiziert von der ostasiatischen Küche, entsteht aus der Verbindung zwischen dem leicht französischen

Gourmeteinfluss aus der Kolonialzeit Indochinas und der modernen Kochkunst ein neuer und einzigartiger Genuss: Die asian-fusion Cuisine.

Neben dem mit Leidenschaft zubereiteten Köstlichkeiten, bieten wir Ihnen auch kreative Drinks an.

Um den Fokus auf eine nostalgische und poetische Ambiente zu legen, bieten wir Ihnen einen Hauch von Asien mit

Hilfe des Interieurs und der entspannten Hintergrundmusik.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und bei der Inspiration von neuen Geschmackserlebnissen.

Ihr A-Petit Team.

Lightness, tradition and innovation are the characteristic notes of our restaurant.

Inspired by East Asian cuisine, the connection between the slightly French gourmet influence from the colonial days of Indochina and modern culinary art creates a new and unique pleasure: Asian-fusion cuisine.

In addition to the delicacies prepared with passion, we also offer you creative drinks.

To put the focus on a nostalgic and poetic ambience, we offer you a touch of Asia with the help of the interior and the relaxing background music.

We hope you enjoy trying them out and being inspired by new taste experiences.

Your A-Petit team.



MITTAGSANGEBOT

Montag Freitag 16:00 Uhr



M7. Tofu In Red ^{1,5,6,7} ✓

Rotes Curry mit Tofu, frischem Salatbett und Duftreis. Garniert mit trockneten Zwiebeln, frischem Salat und gehackten Erdnüssen.

Red curry with tofu, fresh lettuce and fragrant rice. Garnished with dried onions, fresh lettuce and chopped peanuts.

7,90 € *

459. Tofu Ramen ^(1a,6,3) ✓

Japanische Nudeln mit Hühnerbrühe auf Miso Basis, einem Ei, Gemüse und frittiertem Tofu.

Japanese noodles with miso-based chicken broth, an egg, vegetables and fried tofu.

9,90 € *

YAKI UDON



Wahlweise mit / *Optionally with*

348. Green Yaki Udon¹ ✓

mit Gemüse
with vegetables

10,50 € *

350. Tofu Yaki Udon^{1,6} ✓

mit Tofu
with tofu

11,00 € *

437. Green Curry Yaki Udon^{1a} ✓

mit Gemüse
with vegetables

12,50€ *

438. Tofu Curry Yaki Udon^{1a,6} ✓

mit Tofu
mit Tofu

13,00€ *

447. Green Peanut Yaki Udon¹ ✓

mit Gemüse
with vegetables

12,50€ *

448. Tofu Peanut Yaki Udon^{1,6} ✓

mit Tofu
with tofu

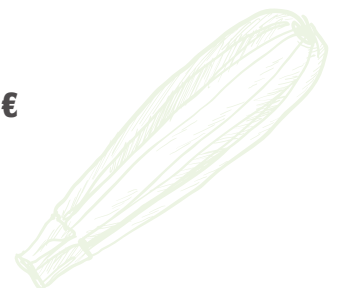
13,00€ *

* SAMSTAG, SONTAG & MONTAG BIS FREITAG AB 16 UHR PREISE ZZGL. 2€

* SATURDAY, SUNDAY & MONDAY TO FRIDAY FROM 4 PM PRICES PLUS. 2€

RAMEN ist eine japanische Nudelsuppe.

RAMEN is a Japanese noodle soup



MITTAGSANGEBOT

Montag- Freitag bis 16 Uhr

YAKISOBA



Gebratene japanische Ramen-Nudeln, begleitet von herzhaftem Saisongemüse.

Stir fried Japanese ramen noodles, accompanied by hearty seasonal vegetables.

Wahlweise mit / *Optionally with*

358. Green Yaki Soba^{1a} ✓

mit Gemüse **10,50€ ***
with vegetables

360. Tofu Yaki Soba^{1a,6} ✓

mit Tofu **11,00€ ***
with tofu

377. Green Curry Yaki Soba^{1a} ✓

mit Gemüse **12,50 ***
with vegetables

378. Tofu Curry Yaki Soba^{1a,6} ✓

mit Tofu **13,00 ***
with tofu

389. Green Peanut Yaki Soba^{1a} ✓

mit Gemüse **12,50 ***
with vegetables

390. Tofu Peanut Yaki Soba^{1a,6} ✓

mit Tofu **13,00 ***
with tofu

* **SAMSTAG, SONTAG & MONTAG BIS FREITAG AB_ 16 UHR PREISE ZZGL. 2€**

* **SATURDAY, SUNDAY & MONDAY TO FRIDAY FROM 4 PM PRICES PLUS. 2€**

Yakisoba und Yakiudon sind die japanische Variante gebratener Nudeln.
"Yaki" bedeutet übersetzt "braten".

Yakisoba and Yakiudon are the Japanese variety of fried noodles. "Yaki" translates to "Fry".



VEGETARIAN TAPAS



9. Veggie Crispy ^{1,4} 3 stk ✓

Hausgemachte, frittierte Rollen, gefüllt mit Glasnudeln, feinstem Gemüse und pikanter Soße

Homemade, fried rolls filled with glass noodles, the finest vegetables and spicy sauce

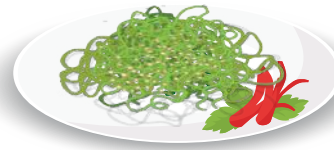


5,90€

13. Seaman Salad ¹¹ ✓

Gemischter Seetang mit Sesam und hausgemachtem Dressing.

Mixed seaweed with sesame and homemade dressing.

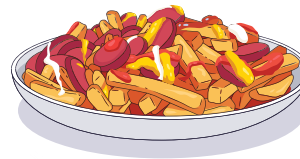


5,90€

14. Sweet Potato Fries ✓

Süßkartoffel Pommes mit hausgemachten Cocktails Soße

Sweet potato fries with homemade cocktail sauce



4,90€

C16. Edamame ✓

Gedämpfte japanische grüne Sojabohnen, überstreut mit Meersalz.

Steamed Japanese green soybeans sprinkled with sea salt.



5,20€

C20. Happy Gyoza ✓

Gebratene Maultaschen mit
a- Hähnchen-Füllung b- Gemüse

*Fried dumplings with
a- chicken stuffing b- vegetables*

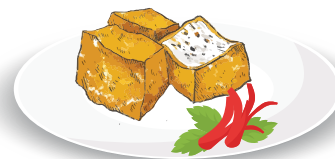


5,50€

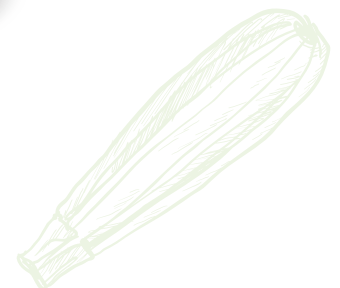
C22. Tofu's High Five ^{1,6} ✓

Bio Tofu knusprig gebacken, serviert mit lieblicher Pflaumensoße.

Organic tofu baked crispy, served with lovely plum sauce.



5,50€





VEGETARIAN MAIN WISHES

C30. Tofu en Rouge (leicht scharf) ✓

12,50€

Gegrillter Bio-Tofu gebadet in roter Kokos-Curry Soße, verfeinert mit Basilikum, verschiedenem Gemüse, serviert mit Duftreis.

Grilled organic tofu bathed in red coconut curry sauce, refined with basil and various vegetables, served with fragrant rice.



C32. Early Summer - Tofu ✓

11,50€

Reisfadennudeln mit gebratenem Bio-Tofu nach Saigons Art, frischer Salat in pikanter Limettensoße, garniert mit asiatischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Rice vermicelli with Saigon-style fried organic tofu, fresh salad in a spicy lime sauce, garnished with Asian herbs, peanuts and fried onions.

C35. Barbecue Tofu ✓

12,50€

Knusprig gebackener Bio-Tofu mit Pak-Choi, Sellerie, Möhren, Bohnen, Pilzen, Knoblauch in hausgemachter Barbecue Soße, mit Duftreis.

Crispy baked organic tofu with pak choi, celery, carrots, beans, mushrooms, garlic in homemade barbecue sauce, with fragrant rice.

C37. Cow Boy's Dinner -Tofu ✓

12,50€

Bio-Tofu und Reisbandnudeln im Wok geschwenkt, abgeschmeckt mit Sellerie, Möhren, Pak-Choi, Ei, gerösteten Zwiebeln und frischen Kräutern.

Organic tofu and flat rice noodles tossed in a wok, seasoned with celery, carrots, pak choi, egg, roasted onions and fresh herbs.



C34. Dive in Beauty Bowl ^{1,6,11} ✓

12,50€

Mit Rettich, Avocado, Shiitakes, Seetang und Bio-Tofu, abgeschmeckt mit Sesam, dazu Duftreis

With radish, avocado, shiitakes, seaweed and organic tofu, seasoned with sesame, with fragrant rice

C6. Burning Tofu ✓

12,50€

Gebratener Bio-Tofu in Erdnuss-Soße und frischem Gemüse, serviert mit Duftreis.

Fried organic tofu in peanut sauce and fresh vegetables, served with fragrant rice.



VEGETARIAN MAIN WISHES

C8. Spring Garden

Green" Shanghai Pak-Choi, begleitet von wok-geschwenktem Saisongemüse mit Knoblauch. Serviert mit Duftreis.

Green" Shanghai Pak-Choi, accompanied by wok-fried seasonal vegetables with garlic. Served with fragrant rice.

12,50€



C9. Green Udon

Geschwenkte japanische Udon-Nudeln begleitet von herzhaftem Saisongemüse.

Geschwenkte japanische Udon-Nudeln begleitet von herzhaftem Saisongemüse.

12,50€



C10. Vegetarische TAPAS FOR 2 Vegetarische WORLD

Herzhaft und delikate - die Tapas Platte für 2 Personen - umfassend von unseren vegetarischen Sommerrollen, vegetarischem Glasnudelsalat, vegetarischem Mangosalat, vegetarischen Frühlingsrollen, knusprig Bio-Tofu mit Erdnusssoße und Avocado Maki.

Hearty and delicate - the tapas platter for 2 people - including our vegetarian summer rolls, vegetarian glass noodle salad, vegetarian mango salad, vegetarian spring rolls, crispy organic tofu with peanut sauce and avocado maki.

34,00€

C11. Vegi Island

Vegetarische, klare Brühe mit frischem Saisongemüse und koranischen Nudeln, serviert mit frischem Koriander und schwarzem Pfeffer.

Vegetarian, clear broth with fresh seasonal vegetables and Koranic noodles, served with fresh coriander and black pepper.

9,20€



BEILAGEN

A. Duftreis

Fragrant rice

3,0€

B. Gegarte Reisfadennudeln

Cooked rice vermicelli

4,50€

C. Gebratene Reisbandnudeln

Fried flat rice noodles

5,50€

D. Sushi Reis

Sushi rice

4,50€



VEGETARIAN SUSHI

NIGIRI

54. Tamago Nigiri ^{1,3} ✓

gesüßtes Omelette
Sweetened Omelette

1 Skt.



2,50€

55. Shiitake Nigiri ¹ ✓

japanischer Pilz
Japanese Mushroom

2,50€

56. Inari Nigiri ^{1,6} ✓

Tofutasche
Tofu Pocket

2,50€

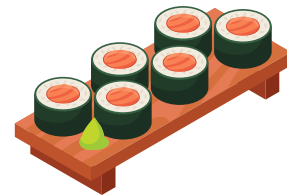
MAKI

je 6 Stück/6 pieces each

71. Avocado Maki ¹ ✓

Avocado
Avocado

5,10€



6 Skt.

72. Kappa Maki ¹ ✓

Gurke
Cucumber

4,90€

73. Oshinko Maki ¹ ✓

eingelegter Rettich
Pickled radish

4,80€

74. Shiitake Maki ¹ ✓

japanische Pilze
Japanese Mushrooms

4,80€

75. Kampyo Maki ¹ ✓

Kürbis
Squash

4,70€

76. Inari Maki ^{1,6} ✓

Tofutasche
Tofu Bag

4,90€

77. Tamago Maki ^{1,3} ✓

japanisches Omelette
Japanese Omelette

4,90€

79. Futo Vegie Maki (5 stk) ¹ ✓

diverse vegetarische Füllungen
(5 pieces) various vegetarian fillings

7,40€

TEMAKI

je 1 Stück/1 pieces each

86. Veggie Temaki

Avocado, Gurke, Rettich, Tofutasche
Avocado, cucumber, radish, tofu pocket

1 Skt.



5,10€

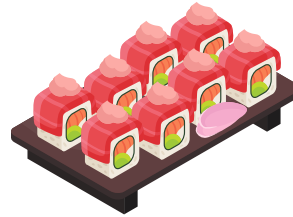


VEGETARIAN SUSHI



INSIDE - OUT

je 8 Stück/8 pieces each



8 Skt.

95. Tamago I-0 ^{1,3,6} ✓

japanisches Omelett . Avocado . Sesam
Japanese Omelet . avocado . sesame

9,50€

96. Vegie I-0 ^{1,6} ✓

Avocado . Gurke . Tofutasche . Sesam
Avocados . Cucumber . Tofu pocket . Sesame

8,50€



CRUNCHY & CRISPY

5 Stück oder/10 Stück /5 pieces or 10 pieces



5Stk

10Stk

C129 Veggie Crunch ✓

Gurke. Avocado . Sesam. Frischkäse
Cucumber . avocado . sesame . cream cheese

8,20€

15,00€

SPEZIAL ROLLS

je 8 Stück /8 pieces each



115. Shaolin ^{1,3,6} ✓

jap. Omelett . Avocado . Gurke,
umwickelt mit Tofutasche
*Japanese omelette . Avocado . Cucumber,
wrapped in tofu bag*

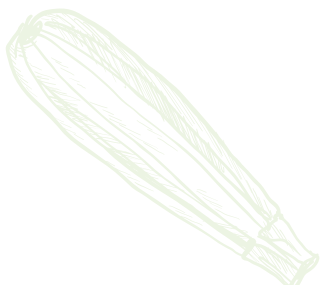
11,50€

116. Orchidee ^{1,6,7} ✓

Rettich . Jap. Tofu . Avocado . Frischkäse,
umwickelt mit Avocado

Radish . Jap. Tofu . Avocado . Cream cheese wrapped in avocado

12,90€

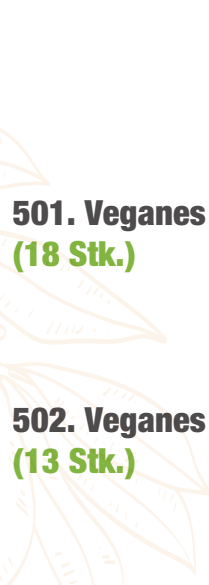







VEGETARIAN SUSHI

MIXPLATES

inkl. Misosuppe / including miso soup

- | | | |
|---|--|---------------|
| 121. Veggie Geisha ¹ ✓ | 6 x Avocado Maki . 6 x Oshinko Maki . 6 x Kappa Maki 6 x Avocado Maki . 6 x Oshinko Maki . 6 x Kappa Maki | 18,20€ |
| 122. Shihan Meal ✓ | 1 Tamago, 1 Inari, 1 Shitake, 1 Avocado, 6 Kappa Maki, 4 Veggie I.O. 1 Tamago, 1 Inari, 1 Shiitake, 1 Avocado, 6 Kappa Maki, 4 Veggie I.O. | 14,50€ |
| 128. Veggie Tanabata Dinner ✓ (für 2 Personen) | Eine delikate Überraschungsplatte, persönlich kreiert von unserem Sushimeister: 2 Nigiri, 18 Maki, 8 Shaolin Rolls, 8 Mini Crunch (Spinat), 5 Veggie Crunch Rolls a delicate surprise platter, personally created by our sushi master: 2 nigiri, 18 maki, 8 Shaolin rolls, 8 mini crunch (spinach), 5 veggie crunch rolls | 37,90€ |
| 501. Veganes Sushi Menü 1 ✓ (18 Stk.) | 6 Mango Maki, 6 Paprika, Maki 6 Rucola Maki 6 mango maki, 6 pepper maki, 6 rocket maki | 12,10€ |
| 502. Veganes Sushi Menü 2 ✓ (13 Stk.) | 6 Kappa Maki, 6 Spinat Maki, 1 Shiitake Nigiri 6 Kappa Maki, 6 Spinach Maki, 1 Shiitake Nigiri | 12,10€ |
| 504. Eganer Sushi Menü 4 ✓ (10 Stk.) | 6 vegan Thunfisch Maki, 2 vegan Lachs Nigiri 2 vegan Thunfisch Nigiri 6 vegan tuna maki, 2 vegan salmon nigiri, 2 vegan tuna nigiri | 12,10€ |
| 506. Eganer Sushi Menü 6 ✓ (22 Stk.) | 6 vegan Thunfisch Maki 8 1.0 mit Avocado und japanischem Tofu 8 vegan Mini Crunch mit Avocado und Gurke 6 vegan Thunfisch Maki 8 1.0 mit Avocado und japanischem Tofu 8 vegan Mini Crunch mit Avocado und Gurke | 19,10€ |
- 
- 
- 
- 



DESSERTS



Noir Passion ^{1,7}

zarte Mangostreifen in schwarzem Klebreis, ummantelt von einer Mango-Kokos-Soße

4,50 €

tender strips of mango in black sticky rice, coated in a mango-coconut sauce



Original Caramel Flan ^{3,7}

Hausgemachtes Karamell Flan serviert mit/ ohne Kaffeesoße.
(mit obst + 1.0 E)

4.50 €

Homemade caramel flan served with/without coffee sauce.
(with Fruit + 1.0 E)

Toffu Dessert ⁶

Köstliches Seidentofu-Dessert, gegessen mit einem klarer süßen Sirup Zucker- oder Ingwersirup.

4.50 €

Homemade tofu pudding served with sugar/gingersyrup



Hot & Cold ¹

gebackene Ananas mit Honig und Vanille Eiscreme
baked pineapple with honey and ice cream

6.50 €

Chocolata Lava ^{1,7}

Warmer Zartbitter-Schokoladenkuchen gefüllt mit Schoko Ganache, serviert mit Vanille Eiscreme

6.90 €

Warm dark chocolate cake filled with chocolate ganache, served with vanilla ice cream



Japanese Cheesecake ^{1,7}

Japanische Souffle-Käsekuchen
Japanese Souffle Cheesecakes

5.50 €



Matcha Flan Cake ^{1,3,7}

Zarter Matchakuchen mit einer glatten Schicht Flan und Karamellsauce

6.50 €

Delicate matcha cake with a smooth layer of flan and caramel sauce

Sweetset For Two ^{1,7}

Ananas Tempura, Warmer Zartbitter-Schokoladenkuchen gefüllt mit Schoko Ganache, serviert mit Vanille Eiscreme

9.90 €

Pineapple Tempura, warm dark chocolate cake filled with chocolate ganache, served with vanilla ice cream



SOFTDRINKS

| | | 0,25L | 0,75L |
|--------------|--|--------------------------------------|----------------------------------|
| 132. | Flasche Mineralwasser pur / spritzig <i>Bottle of mineral water pure / sparkling</i> | 2,80 € | 6,00€ |
| | | 0,2L | 0.4L |
| 133a. | Coca Cola ^{a,i} Fanta ^{a,c} Sprite Spezi ^{a,c,i} | 2,80 € 2,80 € 2,80 € 2,80 € | 4,80€ 4,80€ 4,80€ 4,80€ |
| | | 0,2L | 0.4L |
| 133b. | Coca Cola Light ^{a,h,i} | 2,80 € | 4,80€ |
| 134. | Ginger Ale ^{a,g} / Tonic Water ^{c,g} | 2,80 € | 4,80€ |
| | | 0,2L | 0,4L |
| 136a. | Fruchtsaft Apfel ^c / Orange ^c / Ananas ^c <i>fruit juice apple / orange / pineapple</i> | 2,80 € | 4,80€ |
| 136b. | Fruchtnektar Maracuja ^c / Banane ^c / Kirsch ^c / Ki-Ba ^c / Mango ^c <i>Fruit nectar passion fruit / banana / cherry / kiba / mango</i> | 2,80 € | 4,80€ |
| 36c. | Fruchtschorlen ^c <i>Fruit spritzers</i> | 2,80 € | 4,80€ |

TRY OUR HOMEMADE

| | | | |
|-------------|-------------------------------------|--|--------------|
| 150. | Aloa in Asia ^{b,g} | Erfrischender Nektar aus der Aloa Vera Pflanze <i>Refreshing nectar from the aloe vera plant</i> | 5,50€ |
| 151. | Ginger Lemonade ^g | Pikante Ingwerlimonade, exotisch prickelndes Erlebnis für Zunge und Sinne <i>Spicy ginger lemonade, exotic tingling experience for tongue and senses</i> | 5,50€ |
| 152. | Limetten Saft ^c | Hausgemachter Limettensaft, frische Limette, Rohrzucker, Minze, verfeinert mit Sodawasser <i>homemade lime juice, fresh lime, cane sugar, mint, refined with soda water</i> | 5,50€ |
| 153. | Himbeer Ice Tea | Himbeeren, Grüntee, Rohrzucker, Limetten Blätter, Minze <i>Raspberries, green tea, cane sugar, lime leaves, mint</i> | 5,50€ |
| 154. | Orange Ale | Frische Orange, Minze, Ingwer-Orangen-Limonade <i>Fresh Orange, Mint, Ginger Orange Lemonade</i> | 5,50€ |
| 155. | Litchi Ice Tea | Litschi, Grüntee, Rohrzucker, Limetten Blätter, Minze <i>Lychee, green tea, cane sugar, lime leaves, mint.</i> | 5,50€ |

* **Alle homemade drinks werden mit crushed ice zubereitet.**

All homemade drinks are prepared with crushed ice.

TEA



Kännchen/ Pot

140. Prepare for the Winter

Ingwer Zitronengras Tee mit Limetten & Honig
Ginger lemongrass tea with lime and honey

4,50€

141. Early Autumn

Frische Ingwerscheiben verfeinert mit
Pfefferminz & Honig
fresh ginger slices refined with peppermint & honey

4,50€

142. Pure Green

Geschmackvolle, grüne Sensha Tee Mischung
tasteful green Sensha tea blend

4,50€

143. Jasmin Garden

Wohlrichende Jasminblüten über Sensha Tee
fragrant jasmine flowers via Sensha tea

4,50€

144. Golden Field

Aromatischer Chrysanthemen Tee aus
getrockneten Blüten
aromatic chrysanthemum tea made from dried flowers

4,50€

145. Diving Pearl

Exotische Sensha Tee Mischung mit Litschi,
Ingwer und Holunderblüten
Exotic Sensha tea blend with lychee, ginger and elderflower

4,80€

146. Genmeicha

Geröstete Reiskörner in grünen Sensha Bad,
wohltuend für den Magen
*Roasted rice grains in green Sensha bath,
soothing for the stomach*

4,50€

148. Floating Rose

Duftende Rosenblüten über lieblichen
Sensha Tee
fragrant rose petals over lovely Sensha tea

4,80€

149. Hibiskus Blüten

Feinkostbarer, gesunder Tee aus der alten
asiatischen Heilkräutern-Medizin, verfeinert mit
Honig und Ingwer
*Fine, healthy tea from ancient Asian herbal medicine,
refined with honey and ginger*

4,80€



156. Pure Black Moccaⁱ

Heißer Vietnamesischer Kaffee
Hot Vietnamese coffee

4,50€

157. Mocca au Laitⁱ

Vietnamesische Kaffee mit
Kondensmilch
Vietnamese coffee with condensed milk

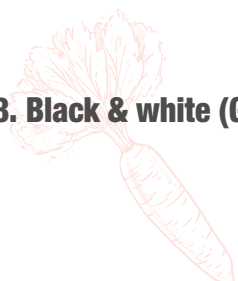
4,70€

158. Black & white (Glas)ⁱ

Vietnamesischer Kaffee mit
Kondensmilch auf Crushed Ice
Vietnamese coffee with condensed milk on crushed ice

5,00€

COFFEE



BEER

Fassbier/ Draft beer

0,30L

0,50L

159. **Gezapftes Premium Pils** ^{1b}

3,50€

4,70€

159a. **Radler (with Fanta)** ^{1b}

3,50€

4,70€

159b. **Alster (with Sprite)** ^{1b}

3,50€

4,70€

159c. **Diesel (with Cola)** ^{1b,a,i}

3,50€

4,70€

Flaschenbier/ Bottled beer

0,30L

0,50L

160. **Erdinger Weizenbier** ^{1a-c}

Hell / Dunkel / Kristall

5,00€

161. **Erdinger Weizenbier alkoholfrei** ^{1a-c}

5,00€

162. **Bitburger alkoholfrei** ^{1a-c}

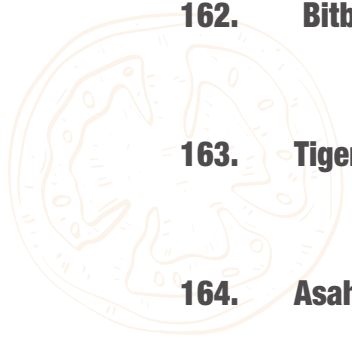
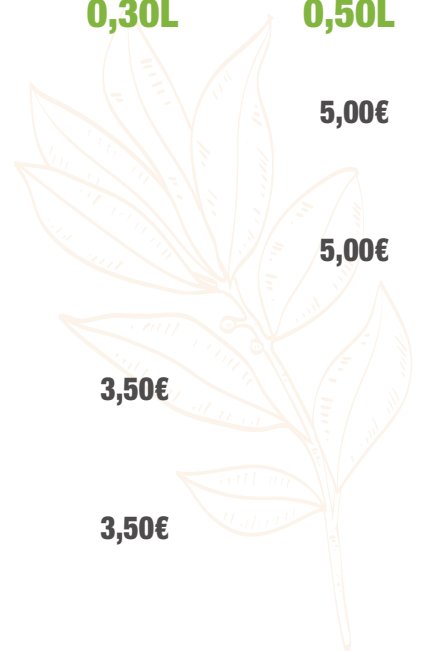
3,50€

163. **Tiger Bier** ^{1b}

3,50€

164. **Asahi Bier (japanisch)** ^{1b}

3,80€



GLASS OF WINE

Weisswein / White wine

0,20L

0,50L

180. Riesling ¹³

Trocken, Weingut Regnery, Mosel, tolle Balance zwischen Säure und Frucht, komplexer Duft von reifen Aprikosen und Zitrusfrüchten

Dry, winery Regnery, Moselle, great balance between acidity and fruit, complex aroma of ripe apricots and citrus fruits



5,90€

14,50€

181. Chardonnay "Rivages" ¹³

Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich Aromen von weißen Pfirsichen und Birnen, leichter Honigtouch im Finale

Les Domaines Auriol, Languedoc, Southern France Aromas of white peaches and pears, a touch of honey in the finish

5,50€

12,50€

Rotwein / Red wine

0,20L

0,50L

182. Merlot "Rivages" ¹³

Les 13Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen und eleganter Würze, gut eingebundene Tannine

Les 13Domaines Auriol, Languedoc, southern France Aromas of plums, black cherries and elegant spice, well-integrated tannins



5,50€

12,50€

183. Chianti ¹³

D.O.C.G., Renzo Masi, Toskana. Aromen von saftigen Kirschen und floralen Anklängen von Veilchen, balsamische Noten mit rundem Abgang

Aromas of juicy cherries and floral hints of violets, balsamic notes with a round finish

5,90€

14,50€

Roséwein / Rose wine

0,20L

0,50L

184. "Maitre Olivier" ¹³

Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich Feine Himbeer- und Erdbeernoten, animierende Frische und tolle Pikanz

Southern France Fine Raspberry and strawberry notes, animating Fresh and great piquancy



5,50€

12,50€

BOTTLE OF WINE

Weisswein /White wine

- 185. Château Lamothe de Haux-Bordeaux AC ¹³**
Frischer Sauvignon Blank geprägter Wein mit feinen Zitrusaromen und Kräutern im Abgang
Fresh Sauvignon Blank shaped wine with fine citrus aromas and herbs on the finish

26,80€

- 186. Grauburgunder Weingut Bercher ¹³**
Trocken, delikate gelbe Fruchtnoten, ein Hauch Vanille und filigrane Würze
Dry, delicate yellow fruit notes, a hint of vanilla and filigree spice

30,80€



Rotwein /Red wine

- 187. Château Lamothe de Haux - lères côtes de Bordeaux AC ¹³**
Schwarze Johannisbeeren, rauchige Noten, die sich mit reifen, weichen Taninnen zu einem eleganten Bordeaux erbinden
Black currants, smoky notes that combine with ripe, soft tannins to create an elegant Bordeaux

29,60€

- 188. Spätburgunder ¹³**
Weingut Bercher Wilde Brombeeren und Himbeeren mit einem Hauch Minze, sehr ausgewogen
Weingut Bercher Wild blackberries and raspberries with a hint of mint, very balanced

31,60€



Schaumwein /Sparkling wine

- 167. Prosecco ¹³**

0,10L **0,50L**
3,50€ **19,00€**



VIRGIN COCKTAILS

190. Avocado Lassi

Avocado, cholesterinfreie Kokosmilch
Avocado, cholesterol-free coconut milk

191. Summer Breeze

Frische Ananas, Minze, Limettensaft,
cholesterinfreie Kokosmilch
Fresh Pineapple, Mint, Lime Juice, Cholesterol-Free Coconut Milk

192. Golden Girl'

Honigmango, cholesterinfreie Kokosmilch, Mangosirup
Honey Mango, Cholesterol Free Coconut Milk, Mango Syrup

193. Virgin 30+ ^g

Frische Limetten, Ginger Lemonade, frischer
Korianderzweig, Mandelsirup
Fresh Limes, Ginger Lemonade, Fresh Coriander Sprig, Almond Syrup

194. White Lady ^{a,c}

Litschis, cholesterinfreie Kokosmilch,
Holunderblütensirup, Ananassaft
Lychees, Cholesterol-free Coconut Milk, Elderflower Syrup, Pineapple Juice

195. Vi(e)tamin Punch ^{a,c}

Mango Sirup, Orangensaft,
Ananassaft, Guavensaft/
Mango Syrup, Orange Juice, Pineapple Juice, Guava Juice

196. Strawberry Kiss. ^{a,c}

Erdbeersirup, cholesterinfreie Kokosmilch, Maracujasaft,
Orangensaft, Ananassaft
*Strawberry syrup, cholesterol-free coconut milk, passion fruit juice,
orange juice, pineapple juice*

197. Velvet Orange ^{a,c}

Mandelsirup, cholesterinfreie Kokosmilch, Orangensaft,
Maracujanektar, Ananassaft
*Almond syrup, cholesterol-free coconut milk, orange juice,
passion fruit nectar, pineapple juice*

198. Coco Loco ^{a,c}

Bananennektar, cholesterinfreie Kokosmilch, frische
Ananas, Erdbeersirup
*Banana Nectar, Cholesterol-Free Coconut Milk, Fresh Pineapple,
Strawberry Syrup*

199. Summer Cooler ^{a,c,g}

Limettensirup, Kirschnektar, Ginger Ale
Lime Syrup, Cherry Nectar, Ginger Ale



5,90€

5,90€

5,90€



5,90€

5,90€

5,90€



5,90€

5,90€



5,90€

5,90€

CLASSIC ALCOHOL MIX

200. Classic Sours ^c

Frischer Zitronensaft, Zuckersirup, wählbar mit Whisky 40% vol, Wodka 37,5% vol oder Tequila 38% vol.

Fresh lemon juice, sugar syrup, selectable with whiskey 40% vol, vodka 37.5% vol or tequila 38% vol.

7,50€

201. Classic Longdrinks ^{a,c,i}

wählbar mit diversen Spirituosen und Softdrinks

selectable with various spirits and soft drinks

7,50€

202. Classic Fizz (Silver ^{1•} / Gold / Royal) ³

Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß / Eigelb, wählbar mit Gin 37,5% vol./

lemon juice, simple syrup, egg white / egg yolk, selectable with gin 37.5% vol.

7,50€

ALCOHOLIC COCKTAILS

425. Himbeer Mojito ^{a,c}

Baccardi Razz 32% vol, frische Minze, Limetten, Rohrzucker, aufgefüllt mit Zitronenlimonade

Baccardi Razz 32% vol, fresh mint, lime, raw sugar, filled with lemonade

7,50€

203. Moskow Mule ^{a,c}

Ginger Beer, Wodka 37,5% vol, Gurkenscheiben, Dash Limette

Ginger beer, vodka 37.5% vol, cucumber slices, dash lime

7,50€

204. Caipirinha Classic

Cachaca 40% vol, frische Limette, Rohrzucker

Cachaca 40% vol, fresh lime, raw sugar

7,50€

205. Mojito

Havana Club 3anos 40% vol, frische Limette, Rohrzucker, frische Minze, Sodawasser

Havana Club 3anos 40% vol, fresh lime, cane sugar, fresh mint, soda water

7,50€

206. Lynchburg Lemonade ^{a,c}

US Klassiker mit Bourbon Whisky 40% vol, Triple Sec 40% vol, Limejuice, frisch gepresster Zitronensaft, Soda

US classic with bourbon whiskey 40% vol, triple sec 40% vol, lime juice, freshly squeezed lemon juice, soda

7,50€

207. Pina Coloda ^c

Weißer Rum 37,5% vol, Kokosmilch, Kokossirup,

White rum 37.5% vol, coconut milk, coconut syrup,

7,50€

ALCOHOLIC COCKTAILS

208. Mai Tai ^{a,c}

Zeitloser Klassiker mit weißem, braunen 37,5% vol & goldenem Rum 35% vol, Amaretto 28% vol, Mandelsirup, Orangensaft, frischer Zitronensaft

Timeless classic with white, brown 37.5% vol & golden rum 35% vol, amaretto 28% vol, almond syrup, orange juice, fresh lemon juice



8,90€

209. Singapore Sling ^c

Gin 37,5% vol, Cherry Brandy, Limettensaft, Tonic Water, Angostura 48% vol, Dash Ananassaft

Gin 37.5% vol, Cherry Brandy, Lime Juice, Tonic Water, Angostura 48% vol, Dash Pineapple Juice

7,90€

210. Long Island Ice Tea ^{a,c,i}

Wodka 37,5% vol, Gin 37,5% vol, Tequila 38% vol, Rum 37,5% vol, Triple Sec 40% vol, Zitronensaft, Cola, Dash Orangensaft

Vodka 37.5% vol, Gin 37.5% vol, Tequila 38% vol, Rum 37.5% vol, Triple Sec 40% vol, Lemon Juice, Cola, Dash Orange Juice



8,90€

211. Planters Punch ^c

Brauner Rum 37,5% vol, Zitronen- und Orangensaft, Grenadine

Brown rum 37.5% vol, lemon and orange juice, grenadine

7,90€

212. Margarita (Classic / Frozen) ^c

Tequila blanco 38% vol, frischer Zitronensaft, Grand Marnier 40% vol, Salzrand (auch als Frucht Margaritas wählbar)

Tequila blanco 38% vol, fresh lemon juice, Grand Marnier 40% vol, salt crust (also available as fruit margaritas)



7,90€

217. Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Limettensaft, frische Minze.

Hugo, Prosecco, elderflower syrup, fresh lime juice, fresh mint

7,90€

218. Aperol Spritz ^{a,g}

Aperol, Prosecco, soda, orange.

7,90€

APERITIF

215. Campari TM 25% vol (5 cl) ^a

3,70€

216. Kir Royal

(Creme de Cassis 15% vol. Prosecco 16% vol)

4,70€



DIGESTIF

319. Jägermeister 35% vol (2 cl)

320. Amaretto 28% vol (2 cl)

321. Bayley's Irish Cream ^{1*} 17% vol (2. cl)

324. Absinth© 66% vol (2 cl)



3,20€

3,20€

3,90€

5,80€

SHOOTERS

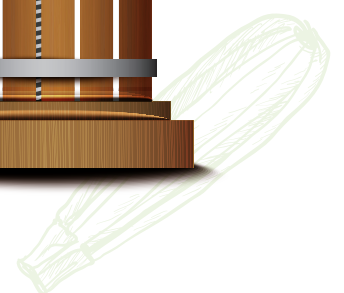
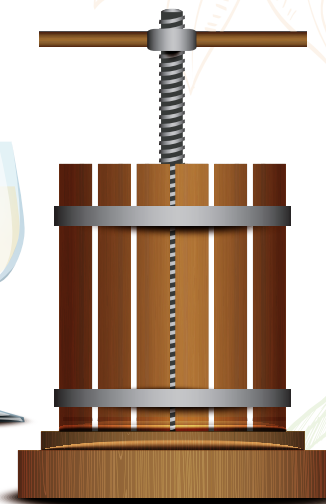
225. B-52

Overproof Rum 70% vol. Kaffeelikör 2,5 20% vol,
Irish Cream 17% vol

*Overproof Rum 70% vol. Coffee liqueur 2.5
20% vol, Irish Cream 17% vol*



5,60€





Zusatzstoffe Getränke und Speisen

Zur Information

Sehr geehrte Kunden,

einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

-Drink and Food additives

- | | |
|--|---|
| 1 Glutenhaltiges Getreide (cereals containing gluten) | a Farbstoffen (colorant) |
| 1a Weizen (wheat) | b Konservierungsstoffe, konserviert (preservatives) |
| 1b Gerste (barley) | c Antioxidationsmittel (antioxidants) |
| 1c Hafer (oats) | d geschwefelt (sulphured) |
| 1d Roggen (rye) | e geschwärzt (blackened) |
| 2 Krebstiere (crustaceans) | g chininhaltig (contains quinine) |
| 3 Eier (eggs) | h Süßungsmittel (sweetener) |
| 4 Fische (fish) | i koffeinhaltig (containing caffeine) |
| 5 Erdnüsse (peanuts) | |
| 6 Sojabohnen (soybeans) | |
| 7 Milch (einschließlich Laktose) (milk - including lactose) | |
| 8 Schalenfrüchte (nuts) | |
| 9 Sellerie (celery) | |
| 10 Senf (mustard) | |
| 11 Sesamsamen (sesame seeds) | |
| 12 Weichtiere (molluscs) | |
| 13 Sulfite (sulfites) | |
| 14 Lupinen (lupins) | |



Alle Preisangaben sind in EUR, inkl. MwSt.

Irrtümer sowie Wort- und Ausdruckfehler vorbehalten,

Alle Angaben ohne Gewähr! Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

