

Sushi-Mittagsangebot

Montag – Freitag (exkl. Feiertage)

MITTAGSMENÜ

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷

MS1 | MAKI MIX VEGGIE — 9,90 €

8 x Avocado, 8 x Mango, 8 x Gurke

MS2 | VEGGIE LOVERS — 10,90 €

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

MS3 | CRUNCHY MIX BOX — 10,90 €

4 x Salmon Crunchy^{1,3}, 4 x Salmon Maki³, 4 x Avocado Crunchy

MS4 | FISHLOVERS — 13,90 €

8 x Tuna Maki³, 8 x Salmon Maki³, 8 x Salmon & Avocado³ (Inside-Out)

MS5 | NIGIRI MEETS SASHIMI — 14,90 €

2 x Salmon Nigiri³, 2 x Tuna Nigiri³, 4 x Salmon Sashimi³

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.

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 CHIEN⁶

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 €

Sushikreation

MENÜS

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷

M1 | MAKI MIX — 15,90 €

8 x Salmon Maki³, 8 x Tuna Maki³, 8 x Avocado Maki

M2 | MAKI VEGGIE — 15,90 €

8 x Kappa Maki, 8 x Avocado Maki, 8 x Mango Maki

M3 | SAKE FANCY — 24,90 €

6 x Scheiben Lachs³, 8 x Salmon Maki³,
8 x Salmon Nigiri³

M4 | CRISPY ROCKET — 20,90 €

8 x Salmon Crunchy^{1,3}, 4 x Nigiri^{3,5}

M5 | BLAZING LOVE — 22,90 €

8 x Crispy Tiger³, 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 — 16,90 €

8 x Alaska³, 8 x Sake Maki³, 2 x Sake Nigiri^{3,5}

M8 | LYCHEES AMO — 42,00 €

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 — 69,00 €

8 x Lychees Special Roll^{3,5}, 8 x Tuna Crunchy^{1,3},
8 x Alaska³, 8 x Avocado Maki, 8 x Kappa Maki,
6 x Nigiri^{3,5}, Seetangsalat

BOWLS

S1 | WAKAME — 7,90 €

Seetangsalat mit einem hausgemachten Sesamdressing

S2 | TARTARE

mit Avocado, Seetangsalat und Tobiko³, in scharfer Soße,
wahlweise mit **Lachs**³ 11,90 € | **Thunfisch**³ 12,90 €

S3 | BEST OF OCEAN — 22,90 €

Sushireis, Lachs³, Thunfisch³, Ebi⁵, Ebi Tempura^{1,5}, Edamame, Tobiko³,
Avocado, Seetang- und Wildkräutersalat

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 Sojasoße⁷ – 2 Stück

S11 | SAKE — 5,90 €

Lachs³

S12 | MAGURO — 6,70 €

Thunfisch³

S13 | EBI — 6,70 €

eingelegte Garnelen⁵

S14 | KANI — 5,90 €

Surimi⁵

S15 | ANAGO — 7,90 €

gegrillter Salzwasseraal³

S16 | TOBIKO — 5,90 €

Rogen vom fliegenden Fisch³

S17 | ABURO SAKE — 6,70 €

flambierter Lachs³

S18 | ABURO MAGURO — 6,70 €

flambierter Thunfisch³

S19 | AVOCADO — 4,90 €

Avocado

MAKI

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S21 | SAKE — 6,40 €

Lachs³

S22 | TEKKA — 6,70 €

Thunfisch³

S23 | EBI — 7,90 €

eingelegte Garnelen⁵

S24 | FRY EBI — 7,90 €

gebackene Garnelen⁵

S25 | ANAGO — 7,90 €

gegrillter Salzwasseraal³

S26 | KANI — 6,90 €

Surimi³ und Avocado

S27 | AVOCADO — 5,90 €

Avocado

S28 | KAPPA — 5,90 €

Gurke

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

INSIDE-OUT-ROLL

Nori-Blatt eingerollt in Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S31 | ALASKA — 9,90 €

Lachs³, Avocado und Tobiko³

S32 | CALIFORNIA — 8,90 €

Surimi⁵, Avocado und Tobiko³

S33 | HAWAII — 11,90 €

Thunfisch³, Avocado und Tobiko³

S34 | SAKE PHILADELPHIA — 10,90 €

Lachs³, Gurke, Philadelphia² und Tobiko³

S35 | EBI TEMPURA — 11,90 €

gebackene Garnelen⁵, Avocado und Sesam

S36 | CHICKEN — 8,90 €

frittiertes Hähnchenfleisch und Gurke

S37 | ANAGO — 11,90 €

Salzwasseraal³, Gurke und Sesam

S38 | AVOCADO PHILADELPHIA — 8,90 €

Avocado, Philadelphia² und Sesam

S39 | KAPPA PHILADELPHIA — 7,90 €

Gurke, Philadelphia² und Sesam

S40 | VEGGIE-VARIATION — 10,90 €

Gurke, Mango, Avocado, Paprika,
Philadelphia² und Sesam

SASHIMI

auf Seetangsalat und Avocado, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Scheiben

S41 | SASHIMI SALMON — 19,70 €

Lachs³ und Sakura-Kresse

S42 | SASHIMI TUNA — 20,70 €

Thunfisch³

S43 | ABURI LACHS — 19,40 €

flambierter Lachs³ und Sakura-Kresse

S44 | ABURI TUNA — 21,90 €

flambierter Thunfisch³

S45 | SASHIMI MIX — 22,90 €

4 x Lachs³ und 4 x Thunfisch³

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

TEMPURA ROLL

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt und im Teigmantel¹ überbacken,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S51 | CRUNCHY VEGGIE — 13,90 €

Avocado, Gurke und Paprika

S52 | SALMON CRUNCHY — 16,90 €

Lachs³, Avocado und Philadelphia²

S53 | TUNA CRUNCHY — 17,90 €

Thunfisch³, Avocado und Philadelphia²

S54 | DOUBLE CRUNCHY — 17,90 €

Garnelen⁵ im Tempuramantel, Avocado
und Philadelphia²

S55 | CHICKEN CRUNCHY — 15,90 €

Hähnchenfleisch im Tempuramantel,
Gurke und Philadelphia²

A'LA LYCHEES

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S61 | CRISPY TIGER — 15,90 €

Garnelen⁵ im Tempuramantel mit Mango, Avocado
und Philadelphia², mit Feuerlachs³ bedeckt

S62 | RAINBOW ROLL — 16,90 €

Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia² und
Lachs³ im Thunfischmantel³

S63 | ONIGIRATA ROLL — 16,90 €

Lachs³, Thunfisch³, Mango, Avocado, Gurke
und Tobiko³ in Nori-Blatt gewickelt

S64 | BLAZING TUNA — 15,90 €

Surimi⁵, Mango, Gurke,
Philadelphia² und Feuerthunfisch³

S65 | VEGGIE — 12,90 €

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

S66 | LYCHEES SPECIAL — 17,90 €

kreative Kreation unseres Sushi-Chefs

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.

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 €

HAUPTSPESIEN

04 | PHO-SUPPE⁷ — 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-NUDELSUPPE⁷ — 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 Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

06.B | CHA GIO CHAY — 6,90 €

2 x handgedrehte, knusprig frittierte, vegetarische Frühlingsrollen¹ mit Süßkartoffeln-, Kraut- und Karottengemüse; dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

06.C | CHA GIO TOM — 7,90 €

4 x knusprig frittierte Frühlingsrollen¹ mit Garnelen-Gemüsefüllung^{3,5}; dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

07 | EDAMAME — 6,90 €

Klassisch (gesalzen)

08.A | TEMPURA GARNELEN — 8,90 €

3 x Garnelen^{3,5} im Tempuramantel¹; dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Mayonnaise-Dip

08.B | TEMPURA CHICKEN — 7,90 €

4 x Hähnchenfleisch im Tempuramantel¹; dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Mayonnaise-Dip

09 | SATE-SPIESSE — 9,90 €

2 x Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Erdnussmarinade⁴ eingelegt und gebraten; dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Erdnuss-Dip⁴

10 | TOFU CHIEN — 9,90 €

3 x Tofu⁷ im hausgemachten Cornflakesmantel¹ knusprig überbacken; dazu eine Salatbeilage⁹ und ein hausgemachter Chili-Dip

SOMMERROLLENKREATION

11 | GOI CUON (SOMMERROLLEN)

2 x berühmte Rollen in Reispapier gedreht, mit Reispnudeln und frischen Kräutern sowie Salat; dazu eine hausgemachte Erdnuss-Chili-Dip-Soße⁴; 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 Frühlingsrolle¹ mit Gemüsefüllung und
1 x Sommerrolle mit Hühnerfleischfüllung,
dazu eine Salatbeilage⁹ sowie unsere zweierlei Dip-Soßen (Erdnuss-Chili⁴, Chili)

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

1 x Sate-Spieße⁴,
1 x Cha Gio Thit^{1,6},
1 x Cha Gio Chay¹,
1 x Sommerrolle mit Huhn,
dazu servieren wir einen Mangosalat mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing 🌿,
sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss⁴, Erdnuss-Chili⁴, 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 Chay¹,
1 x Sommerrolle mit Garnelen^{3,5},
dazu servieren wir einen Papayasalat mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing 🌿,
sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss⁴, Erdnuss-Chili⁴, 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, Erdnüsse⁴ und Sellerie⁸;
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, Sellerie⁸, Karottenstreifen, Erdnüsse⁴ 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-Dressing⁹;
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 Erdnüssen⁴;
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 Erdnüssen⁴;
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 | VIETNAMESES 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 Ei⁶ 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 Ei⁶ 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 Ei⁶ und Tamarindensoße gebraten;
mit verschiedenem Gemüse und Erdnüssen⁴; 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 Reismudeln 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 BO⁴ — 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

30.F | BUN HAI SAN SPECIAL^{1,3,4,5} — 21,90 €

Reisnudeln mit verschiedenen Kräutern, Salat, Chili-Soße und Erdnüssen;
dazu reichen wir frittierte Frühlingsrollen mit einer Füllung aus verschiedenen Meeresfrüchten;
traditionelle Spezialität

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

33 | LACHS — 25,90 €

gebraten in Teriyakisoße, mit grünem Spargel, Scharlotten und Steinpilzen;
dazu servieren wir Jasminreis

34 | GLÜCKSTELLER — 21,90 € 🍴

Rind und Huhn mit verschiedenem Gemüse in leicht scharfer, süß-saurer Tomaten-Hoisinsoße⁷;
serviert auf einem knusprig frittierten Nudelbett¹

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-SPIESSE⁴ — 11,90 €

2 x Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Marinade eingelegt und knusprig gebacken;
dazu eine Salatbeilage⁹ und hausgemachte Erdnuss-Dip-Soße;
dazu servieren wir Jasminreis

K2 | KNUSPRIGE ENTE¹ — 11,90 €

Knusprig überbackene Ente,
dazu eine Salatbeilage⁹ 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, Sate⁸

Extras

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

Desserts

37 | AFFOGATO² — 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

40 | GEBACKENES EIS^{1,2,6} — 8,90 €

Vanilleeiskugel in Teigmantel überbacken;
mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße 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 EIS² — 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

44 | MATCHA-TIRAMISU — 9,50 €

mit Kokoscreme, hausgemacht

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 € |
| Cola-Mix ^{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. Geschwärtzt | 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

0,3L

| | |
|---|--------|
| 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

0,3L

| | |
|---|--------|
| 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. 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 „FLÖTZINGER BRÄU“

Lagerbier

0,3 L

0,5 L

Flötzinger Pils

4,30 €

Flötzinger Hell

4,70 €

Flötzinger Alkoholfrei Hell

4,70 €

Flötzinger Spezial Dunkel

4,70 €

Flötzinger Wies'n Radler^{1,3}

4,70 €

Weißbiere

0,5 L

Flötzinger Hefe-Weißbier hell¹

4,90 €

Flötzinger Weißbier leicht

4,90 €

Flötzinger Weißbier alkoholfrei

4,90 €

Flötzinger 1543 Hefe-Weißbier^{1,3,4,5}

4,90 €

Weißbier-Zitrone^{1,3}

4,90 €

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 € | | | |
| CHAMPAGNER¹³ | | | 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

0,1L 0,2L 0,75L

GELDERMANN GRAND ROSE, SEC¹³ · DEUTSCHLAND

4,90 €

24,90 €

Feinperlig, fruchtig, extravagant

PROSECCO SPUMANTE ARGEO, BRUT¹³ · ITALIEN

4,90 €

24,90 €

Leicht, frisch, spritzig

ALKOHOLFREIE WEINE

NATUREO BLANCO · TORRES 2024

5,90 €

7,90 €

25,90 €

Frisch, leicht und aromatisch mit Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel

NATUREO ROSÉ · TORRES · 2024

5,90 €

7,90 €

25,90 €

Zartrosa, fruchtig mit Nuancen von Erdbeere und Himbeere, angenehm leicht

NATUREO SPARKLING ROSÉ · TORRES · 2024

5,90 €

7,90 €

25,90 €

Perlender Genuss, erfrischend und lebendig mit feiner Beerenfrucht

WEISSWEINE

«EINS-ZWEI-DRY» RIESLING, QBA TROCKEN¹³ · DEUTSCHLAND · 2022

5,50 €

7,50 €

21,90 €

Exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure

GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN [HAUSWEIN]¹³ · DEUTSCHLAND · 2022

5,90 €

7,90 €

23,90 €

Zarte Aromen von weißen Blüten mit feiner Säurestruktur

ASIA CUVÉE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN¹³ · ÖSTERREICH · 2022

6,90 €

8,90 €

27,90 €

Verführerische Fruchtexotik, eleganter Muskat und Rosenduft;
am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall

LUGANA "BELDOSSO" DOC, TROCKEN¹³ · ITALIEN · 2022

7,90 €

9,90 €

32,90 €

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.

MOSCATO D'ASTI · PRUNOTTO (5 % VOL.) · 2024

6,90 €

9,50 €

36,90 €

Süß, fruchtig und leicht prickelnd, mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Muskat

V. VOLK ROTSCHIEFER RIESLING (9 % VOL.) · 2023

6,90 €

8,50 €

34,90 €

Mineralisch, lebendig und frisch – ein Riesling voller Eleganz und klarer Frucht

KUHN WEISSBURGUNDER (12 % VOL.) · 2024

5,90 €

7,90 €

29,90 €

Feinwürzig und cremig, mit zarten Aromen von Birne und Mandel

Weinkarte

WEISSWEINE

0,1L 0,2L 0,75L

ORVIETO SAN GIOVANNI · ANTINORI (12 % VOL.) · 2024 54,90 €

Klassischer Orvieto aus Umbrien – trocken, harmonisch und fruchtig

ST. ANTONY CHARDONNAY (11,5 % VOL.) · 2024 5,90 € 7,90 € 27,90 €

Elegant und rund, mit Anklängen von Vanille,
reifem Apfel und zarter Mineralität

WINKL SAUVIGNON · TERLAN (13,5 % VOL.) · 2024 59,90 €

Duftend nach Holunderblüte, exotischen Früchten und Kräutern,
frisch und lebendig

ROSÉWEINE

ROSE „ENJOY...“, QBA TROCKEN¹³ · DEUTSCHLAND · 2022 5,90 € 7,90 € 23,90 €

Erfrischender Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern,
knackig und mineralisch

„PURE“ ROSE AOC, TROCKEN¹³ · FRANKREICH · 2022 39,90 €

Bouquets von Grapefruit, Litschi, rote Beeren, Mandarine und einem Hauch
Passions-Frucht. Feinaromatisches Geschmacksprofil mit Zitrusfrüchten, frischer Säure

ROTWEINE

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, TROCKEN¹³ · ITALIEN · 2021 8,90 € 23,90 €

Intensive Aromen von Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen zeigt sich
eine warme samtige Textur mit dezenten Gerbnoten. Ein intensiver Primitivo,
rund und mit großer Kraft und einem langen Nachhall.

„DON CAMILLO“ TERRE DI CIETI IGT, TROCKEN¹³ · ITALIEN · 2022 22,90 €

Intensive rubinrote Farbe; fruchtige Noten von Marmelade und
eingelegten Kirschen; würzige Noten von Lakritze, Aromen von Vanille.
Ein vollmundiger Wein mit gut eingebundenen Tanninen.

PINOT NERO · CANTINE ANDRIAN (13,5 % VOL.) · 2023 49,90 €

Fruchtbetont mit Noten von Kirsche und Waldbeere, samtig im Abgang

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA (14 % VOL.) · 2022 69,90 €

Kräftig, würzig und elegant, mit Aromen von dunklen Beeren, Tabak und feiner Eiche

LA BRACCESCA NOBILE · ANTINORI (14,5 % VOL.) · 2021 55,90 €

Ein edler Vino Nobile di Montepulciano – komplex, strukturiert und ausgewogen