

# Sushi-Mittagsangebot

---

Montag – Freitag (exkl. Feiertage)

## MITTAGSMENÜ

serviert mit Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup>

### 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<sup>1,3</sup>, 4 x Salmon Maki<sup>3</sup>, 4 x Avocado Crunchy

### MS4 | FISHLOVERS — 13,90 €

8 x Tuna Maki<sup>3</sup>, 8 x Salmon Maki<sup>3</sup>, 8 x Salmon & Avocado<sup>3</sup> (Inside-Out)

### MS5 | NIGIRI MEETS SASHIMI — 14,90 €

2 x Salmon Nigiri<sup>3</sup>, 2 x Tuna Nigiri<sup>3</sup>, 4 x Salmon Sashimi<sup>3</sup>

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<sup>2,3</sup>**

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**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

## **MK2 | LYCHEE'S CURRY VANG<sup>2,3</sup>**

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**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

## **MK3 | XA OT<sup>3,7</sup>**

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**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

## **MK4 | VIETNAMESISCHES CURRY<sup>2,3</sup>**

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**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

## **MK5 | SATE<sup>2,3,4</sup>**

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**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 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**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

## **MK7 | LYCHEE'S CURRY XANH<sup>2,3</sup>**

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**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

## **MK8 | COM CHIEN<sup>6</sup>**

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse; wahlweise (mit)

**Vegetarisch** 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

## **MK9 | MI CHIEN<sup>1,6</sup>**

Gebratene Nudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse; wahlweise (mit)

**Vegetarisch** 11,90 € | **Tofu** 12,90 € | **Huhn** 12,90 € | **Rind** 13,90 € | **Garnelen**<sup>5</sup> 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 13,90 €

# Sushikreation

---

## MENÜS

serviert mit Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup>

### M1 | MAKI MIX — 15,90 €

8 x Salmon Maki<sup>3</sup>, 8 x Tuna Maki<sup>3</sup>, 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 Lachs<sup>3</sup>, 8 x Salmon Maki<sup>3</sup>,  
8 x Salmon Nigiri<sup>3</sup>

### M4 | CRISPY ROCKET — 20,90 €

8 x Salmon Crunchy<sup>1,3</sup>, 4 x Nigiri<sup>3,5</sup>

### M5 | BLAZING LOVE — 22,90 €

8 x Crispy Tiger<sup>3</sup>, 4 x Nigiri<sup>3,5</sup>

### M6 | HI FRESH — 16,90 €

8 x Veggie, 8 x Kappa Maki, 2 x Nigiri<sup>3,5</sup>

### M7 | LYCHEES SALMONE — 16,90 €

8 x Alaska<sup>3</sup>, 8 x Sake Maki<sup>3</sup>, 2 x Sake Nigiri<sup>3,5</sup>

### M8 | LYCHEES AMO — 42,00 €

8 x Lychees Special Roll<sup>3,5</sup>, 8 x Salmon Crunchy<sup>1,3</sup>,  
8 x Kappa Maki, 4 x Nigiri<sup>3,5</sup>, Seetangsalat

### M9 | LYCHEES AMICIZIA — 69,00 €

8 x Lychees Special Roll<sup>3,5</sup>, 8 x Tuna Crunchy<sup>1,3</sup>,  
8 x Alaska<sup>3</sup>, 8 x Avocado Maki, 8 x Kappa Maki,  
6 x Nigiri<sup>3,5</sup>, Seetangsalat

## BOWLS

### S1 | WAKAME — 7,90 €

Seetangsalat mit einem hausgemachten Sesamdressing

### S2 | TARTARE

mit Avocado, Seetangsalat und Tobiko<sup>3</sup>, in scharfer Soße,  
wahlweise mit **Lachs**<sup>3</sup> 11,90 € | **Thunfisch**<sup>3</sup> 12,90 €

### S3 | BEST OF OCEAN — 22,90 €

Sushireis, Lachs<sup>3</sup>, Thunfisch<sup>3</sup>, Ebi<sup>5</sup>, Ebi Tempura<sup>1,5</sup>, Edamame, Tobiko<sup>3</sup>,  
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 Sojasoße<sup>7</sup> – 2 Stück

**S11 | SAKE — 5,90 €**

Lachs<sup>3</sup>

**S12 | MAGURO — 6,70 €**

Thunfisch<sup>3</sup>

**S13 | EBI — 6,70 €**

eingelegte Garnelen<sup>5</sup>

**S14 | KANI — 5,90 €**

Surimi<sup>5</sup>

**S15 | ANAGO — 7,90 €**

gegrillter Salzwasseraal<sup>3</sup>

**S16 | TOBIKO — 5,90 €**

Rogen vom fliegenden Fisch<sup>3</sup>

**S17 | ABURO SAKE — 6,70 €**

flambierter Lachs<sup>3</sup>

**S18 | ABURO MAGURO — 6,70 €**

flambierter Thunfisch<sup>3</sup>

**S19 | AVOCADO — 4,90 €**

Avocado

## MAKI

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

**S21 | SAKE — 6,40 €**

Lachs<sup>3</sup>

**S22 | TEKKA — 6,70 €**

Thunfisch<sup>3</sup>

**S23 | EBI — 7,90 €**

eingelegte Garnelen<sup>5</sup>

**S24 | FRY EBI — 7,90 €**

gebackene Garnelen<sup>5</sup>

**S25 | ANAGO — 7,90 €**

gegrillter Salzwasseraal<sup>3</sup>

**S26 | KANI — 6,90 €**

Surimi<sup>3</sup> 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 Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

### **S31 | ALASKA — 9,90 €**

Lachs<sup>3</sup>, Avocado und Tobiko<sup>3</sup>

### **S32 | CALIFORNIA — 8,90 €**

Surimi<sup>5</sup>, Avocado und Tobiko<sup>3</sup>

### **S33 | HAWAII — 11,90 €**

Thunfisch<sup>3</sup>, Avocado und Tobiko<sup>3</sup>

### **S34 | SAKE PHILADELPHIA — 10,90 €**

Lachs<sup>3</sup>, Gurke, Philadelphia<sup>2</sup> und Tobiko<sup>3</sup>

### **S35 | EBI TEMPURA — 11,90 €**

gebackene Garnelen<sup>5</sup>, Avocado und Sesam

### **S36 | CHICKEN — 8,90 €**

frittiertes Hähnchenfleisch und Gurke

### **S37 | ANAGO — 11,90 €**

Salzwasseraal<sup>3</sup>, Gurke und Sesam

### **S38 | AVOCADO PHILADELPHIA — 8,90 €**

Avocado, Philadelphia<sup>2</sup> und Sesam

### **S39 | KAPPA PHILADELPHIA — 7,90 €**

Gurke, Philadelphia<sup>2</sup> und Sesam

### **S40 | VEGGIE-VARIATION — 10,90 €**

Gurke, Mango, Avocado, Paprika,  
Philadelphia<sup>2</sup> und Sesam

## SASHIMI

auf Seetangsalat und Avocado, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Scheiben

### **S41 | SASHIMI SALMON — 19,70 €**

Lachs<sup>3</sup> und Sakura-Kresse

### **S44 | ABURI TUNA — 21,90 €**

flambierter Thunfisch<sup>3</sup>

### **S42 | SASHIMI TUNA — 20,70 €**

Thunfisch<sup>3</sup>

### **S45 | SASHIMI MIX — 22,90 €**

4 x Lachs<sup>3</sup> und 4 x Thunfisch<sup>3</sup>

### **S43 | ABURI LACHS — 19,40 €**

flambierter Lachs<sup>3</sup> und Sakura-Kresse

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 Teigmantel<sup>1</sup> überbacken,  
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

### S51 | CRUNCHY VEGGIE — 13,90 €

Avocado, Gurke und Paprika

### S52 | SALMON CRUNCHY — 16,90 €

Lachs<sup>3</sup>, Avocado und Philadelphia<sup>2</sup>

### S53 | TUNA CRUNCHY — 17,90 €

Thunfisch<sup>3</sup>, Avocado und Philadelphia<sup>2</sup>

### S54 | DOUBLE CRUNCHY — 17,90 €

Garnelen<sup>5</sup> im Tempuramantel, Avocado  
und Philadelphia<sup>2</sup>

### S55 | CHICKEN CRUNCHY — 15,90 €

Hähnchenfleisch im Tempuramantel,  
Gurke und Philadelphia<sup>2</sup>

## A'LA LYCHEES

serviert mit Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

### S61 | CRISPY TIGER — 15,90 €

Garnelen<sup>5</sup> im Tempuramantel mit Mango, Avocado  
und Philadelphia<sup>2</sup>, mit Feuerlachs<sup>3</sup> bedeckt

### S64 | BLAZING TUNA — 15,90 €

Surimi<sup>5</sup>, Mango, Gurke,  
Philadelphia<sup>2</sup> und Feuerthunfisch<sup>3</sup>

### S62 | RAINBOW ROLL — 16,90 €

Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia<sup>2</sup> und  
Lachs<sup>3</sup> im Thunfischmantel<sup>3</sup>

### S65 | VEGGIE — 12,90 €

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

### S63 | ONIGIRATA ROLL — 16,90 €

Lachs<sup>3</sup>, Thunfisch<sup>3</sup>, Mango, Avocado, Gurke  
und Tobiko<sup>3</sup> in Nori-Blatt gewickelt

### S66 | LYCHEES SPECIAL — 17,90 €

creative 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**<sup>7</sup> 7,90 € | **Huhn** 7,90 €

### 02 | ZITRONENGRASSUPPE — 6,90 € ↗

Hausgemachte, leicht pikante Zitronengrassuppe  
mit Gemüse, Galangawurzeln und frischen Kräutern;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> ↗ 7,90 € | **Huhn** 7,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 9,90 €

### 03 | KOKOSMILCH-ZITRONENGRASSUPPE — 6,90 € ↗

Hausgemachte, leicht pikante Zitronengrassuppe in Kokosmilch  
mit Gemüse, Galangawurzeln und frischen Kräutern;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> ↗ 7,90 € | **Huhn** 7,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 9,90 €

## HAUPTSPEISEN

### 04 | PHO-SUPPE<sup>7</sup> — 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<sup>7</sup> — 15,90 €

Reisnudelsuppe aus einer feinen Hühnerbrühe mit verschiedenem Gemüse;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 16,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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 €

2x handgedrehte, knusprig frittierte Frühlingsrollen<sup>16</sup> mit Hackfleischfüllung, Glasnudeln und Gemüse; dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und ein hausgemachter Chili-Dip

## 06.B | CHA GIO CHAY – 6,90 €

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

## 06.C | CHA GIO TOM – 7,90 €

4x knusprig frittierte Frühlingsrollen<sup>1</sup> mit Garnelen-Gemüsefüllung<sup>3,5</sup>; dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und ein hausgemachter Chili-Dip

## 07 | EDAMAME – 6,90 €

Klassisch (gesalzen)

## 08.A | TEMPURA GARNELEN – 8,90 €

3x Garnelen<sup>3,5</sup> im Tempuramantel<sup>1</sup>; dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und ein hausgemachter Mayonnaise-Dip

## 08.B | TEMPURA CHICKEN – 7,90 €

4x Hähnchenfleisch im Tempuramantel<sup>1</sup>; dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und ein hausgemachter Mayonnaise-Dip

## 09 | SATE-SPIESSE – 9,90 €

2x Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Erdnussmarinade<sup>4</sup> eingelegt und gebraten; dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und ein hausgemachter Erdnuss-Dip<sup>4</sup>

## 10 | TOFU CHIEN – 9,90 €

3x Tofu<sup>7</sup> im hausgemachten Cornflakesmantel<sup>1</sup> knusprig überbacken; dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und ein hausgemachter Chili-Dip

# SOMMERROLLENKREATION

## 11 | GOI CUON (SOMMERROLLEN)

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

### 12.B | XUI MAI — 7,90 €

4 x gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen<sup>3,5</sup>

## VORSPEISENKOMBINATIONEN

### V1 | VARIATIONEN AN FRÜHLINGSROLLEN — 10,90 €

1x knusprig frittierte Frühlingsrolle<sup>1,6</sup> mit Hackfleischfüllung,

1x vegetarische Frühlingsrolle<sup>1</sup> mit Gemüsefüllung und

1x Sommerrolle mit Hühnerfleischfüllung,

dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> sowie unsere zweierlei Dip-Soßen (Erdnuss-Chili<sup>4</sup>, Chili)

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

1x Sate-Spieße<sup>4</sup>,

1x Cha Gio Thit<sup>1,6</sup>,

1x Cha Gio Chay<sup>1</sup>,

1x Sommerrolle mit Huhn,

dazu servieren wir einen Mangosalat mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing **♪**,

sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss<sup>4</sup>, Erdnuss-Chili<sup>4</sup>, Chili)

**ab 2 Personen**

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

1x Crispy Tofu<sup>17</sup>,

1x Cha Gio Tom<sup>1,3,5</sup>,

1x Cha Gio Chay<sup>1</sup>,

1x Sommerrolle mit Garnelen<sup>3,5</sup>,

dazu servieren wir einen Papayasalat mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing **♪**,

sowie unsere dreierlei Dip-Soßen (Erdnuss<sup>4</sup>, Erdnuss-Chili<sup>4</sup>, 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, Cocktailltomaten, Gurken, Erdnüsse<sup>4</sup> und Sellerie<sup>8</sup>;  
dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 15,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 17,90 €

## 14 | GLASNUDELSALAT — 13,90 €

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

## 15 | AVOCADOSALAT — 16,90 €

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

## 16 | GOI DU-DU PAPAYASALAT — 17,90 €

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

## 17 | GOI XOAI MANGOSALAT — 16,90 €

Frische Mango mit Karotten, Gurken, Cocktailltomaten, roter Zwiebel, frischen Kräutern und Erdnüssen<sup>4</sup>;  
dazu ein hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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<sup>2,3</sup> — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in gelbem Curry mit Kokosmilch gebraten;  
dazu servieren wir Jasminreis;

wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 20,90 €

## 19 | LYCHEES CURRY VANG<sup>2,3</sup> — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in würziger, gelber Currysauce mit Kokosmilch gebraten;  
dazu servieren wir Jasminreis;

wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 20,90 €

## 20 | LYCHEES CURRY DO<sup>2,3</sup> — 16,90 € ↗

Verschiedenes Gemüse in leicht scharfer, roter Currysauce mit Kokosmilch gebraten;  
dazu servieren wir Jasminreis;

wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 20,90 €

## 21 | LYCHEES CURRY XANH<sup>2,3</sup> — 16,90 € ↗

Verschiedenes Gemüse in scharfer, grüner Currysauce mit Kokosmilch gebraten;  
dazu servieren wir Jasminreis;

wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 20,90 €

## 22 | XA OT<sup>3,7</sup> — 16,90 € ↗

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras in leicht scharfer Knoblauch-Asternsoße gebraten;  
dazu servieren wir Jasminreis;

wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 20,90 €

## 23 | SATE<sup>2,3,4</sup> — 16,90 €

Verschiedenes Gemüse in hausgemachter süßlicher Erdnusssoße gebraten;  
dazu servieren wir Jasminreis;

wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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**<sup>7</sup> 17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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-Asternsoße<sup>3,7</sup>;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup>  13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 15,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 17,90 €

## 26 | COM CHIEN — 12,90 €

Jasminreis in Ei<sup>6</sup> mit verschiedenem Gemüse gebraten;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup>  13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 15,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 17,90 €

## 27 | MI CHIEN — 12,90 €

Asiatische Weizennudeln in Ei<sup>6</sup> mit verschiedenem Gemüse gebraten;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup>  13,90 € | **Huhn** 13,90 € | **Rind** 14,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 15,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 17,90 €

## 28 | PHO XAO — PAD TAI — 16,90 €

Asiatische Reisbandnudeln in Ei<sup>6</sup> und Tamarindensoße gebraten;  
mit verschiedenem Gemüse und Erdnüssen<sup>4</sup>; dazu servieren wir Limette und Kräuter;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup>  17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 20,90 €

## 29 | UDON NUDELN — 17,90 €

Dicke Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse gebraten in  
gelbem Curry<sup>2,3</sup> **oder** rotem Curry<sup>2,3</sup>  **oder** Knoblauch-Asternsoße<sup>3,7</sup>   
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup>  17,90 € | **Huhn** 17,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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<sup>1,4</sup> — 18,90 €**

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

## **30.B | BUN TOFU<sup>4,7</sup> — 18,90 €**

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

## **30.C | BUN CHA<sup>1,3,4</sup> — 18,90 €**

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

## **30.D | BUN BO<sup>4</sup> — 19,90 €**

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

## **30.E | BUN TOM<sup>3,4,5</sup> — 20,90 €**

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

## **30.F | BUN HAI SAN SPECIAL<sup>1,3,4,5</sup> — 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<sup>3,7</sup>;  
dazu servieren wir Jasminreis;  
wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 16,90 € | **Huhn** 16,90 € | **Rind** 18,90 € | **Ente**<sup>1</sup> 20,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 21,90 €

## 31.B | TAMARINDEN SPEZIAL — 17,90 €

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

## 31.C | HOISIN SPEZIAL — 15,90 €

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

## 31.D | MANGO SPEZIAL — 17,90 €

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

## 32 | EXOTIKFRUCHT TRIFFT AUF CURRY

Lychees in gelbem Curry<sup>2,3</sup> **oder** rotem Curry<sup>2,3</sup>  **oder** grünem Curry<sup>2,3</sup> ;  
wahlweise mit **Tempura Chicken** 19,90 € | **Tempura Garnelen**<sup>3,5</sup> 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-Hoisinsoße<sup>7</sup>;  
serviert auf einem knusprig frittierten Nudelbett<sup>1</sup>

## 35 | TOM VA BO — 22,90 €

Garnelen<sup>3,5</sup> und Rind mit verschiedenem Gemüse in leicht scharfer, roter Currymischung<sup>2,3</sup>;  
dazu servieren wir Jasminreis

## 36 | DREIERLEI — 23,90 €

Garnelen<sup>3,5</sup>, Rind sowie Huhn und gemischtem Gemüse in fruchtig-saurer Tamarindensoßen<sup>3,7</sup>;  
dazu servieren wir Jasminreis

# Kids Menü

---

## K1 | HÜHNER-SATE-SPIESSE<sup>4</sup> — 11,90 €

2 x Hühnerbrustfiletspieße in hausgemachter Marinade eingelegt und knusprig gebacken;  
dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und hausgemachte Erdnuss-Dip-Soße;  
dazu servieren wir Jasminreis

## K2 | KNUSPRIGE ENTE<sup>1</sup> — 11,90 €

Knusprig überbackene Ente,  
dazu eine Salatbeilage<sup>9</sup> und hausgemachte Chili-Dip-Soße;  
dazu servieren wir Jasminreis

## K3 | JASMINREIS — 6,90 €

mit Soße nach Wahl:  
Vietnamesisches Curry<sup>2,3</sup>, Curry Vang<sup>2,3</sup>, Chua Ngot, Sate<sup>8</sup>

# Extras

---

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

# Desserts

---

## **37 | AFFOGATO<sup>2</sup> — 5,90 €**

Espresso mit Vanilleeiskugel

## **38 | ROTI<sup>1,2</sup> — 7,90 €**

Gebackener Blätterteigpfannkuchen;  
mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße serviert

## **39 | GEBACKENE BANANE<sup>1,2</sup> — 7,90 €**

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

## **40 | GEBACKENES EIS<sup>1,2,6</sup> — 8,90 €**

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

## **41 | KOKOSBÄLLCHEN<sup>1,2,4</sup> — 8,90 €**

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

## **42 | SCHOKOSOUFFLÉ<sup>1,2,6</sup> — 9,90 €**

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

## **43 | MOCHI EIS<sup>2</sup> — 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

---

	<b>0,25 L</b>	<b>0,75 L</b>
Adelholzener Mineralwasser Naturell	2,90 €	6,90 €
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	2,90 €	6,90 €
	<b>0,25 L</b>	<b>0,33 L</b>
Red Bull <sup>1,2,3,9,10</sup>	4,90 €	
Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup>		4,90 €
Cola Zero <sup>1,2,3,9,10</sup>		4,90 €
Fanta <sup>1,2,3,9</sup>		4,90 €
	<b>0,2 L</b>	<b>0,5 L</b>
Tafelwasser		3,70 €
Cola-Mix <sup>1,2,3,9,10</sup>		4,90 €
Zitronenlimonade <sup>1,2,3,9</sup>		4,90 €
Bitter Lemon <sup>3,11</sup>	3,40 €	4,90 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	3,40 €	4,90 €
<b>Saftschorle</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,4 L</b>
Ananas, Apfel, Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber	3,20 €	4,70 €
<b>Saft</b>		
Apfel, Orange, Ananas	3,90 €	4,90 €
<b>Nektar</b>		
Johannisbeere, Maracuja, Mango, Lychee, Guave, Rhabarber	3,90 €	4,90 €
	<b>0,5 L</b>	
Aloe & Green Tea		4,90 €
Kokoswasser		6,90 €

# Heißgetränke & Aperitifs

---

## KAFFEE

Espresso <sup>10</sup>	2,90 €
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	3,90 €
Espresso Macchiato <sup>2,10</sup>	3,90 €
Kaffee <sup>10</sup>	4,30 €
Milchkaffee <sup>2,10</sup>	4,70 €
Cappuccino <sup>2,10</sup>	4,70 €
Latte Macchiato <sup>2,10</sup>	4,90 €
Kaffee nach traditioneller vietnamesischer Zubereitung mit crushed ice <sup>10</sup>	7,90 €

## TEE

Asiatischer Tee <sup>11</sup> (Jasmintee, Grüner Tee)	4,30 €
Landestypischer Ingwertee	4,90 €

## LYCHEES SPECIALS

0,3 L

Lychees Limonade <sup>1</sup> (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Wasser)	7,90 €
Lychees Freshgarden (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Zitronengras, Wasser)	8,90 €
Forever Beauty <sup>1</sup> (frische Limetten, Ginger Ale, Zitronengras)	8,90 €

## APERITIFS

0,3 L

Prosecco auf Eis (mit Erdbeere, Guave, Lychee oder Mango)	8,90 €
Aperol <sup>1</sup>	8,90 €
Hugo	8,90 €
Lillet	8,90 €
Lychees-Aperol <sup>1</sup> (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 €

# Biere

---

## BIER AUS ASIEN

	<b>0,3L</b>
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	<b>0,3L</b>	<b>0,5 L</b>
Flötzinger Pils	4,30 €	
Flötzinger Hell	4,70 €	
Flötzinger Alkoholfrei Hell	4,70 €	
Flötzinger Spezial Dunkel	4,70 €	
Flötzinger Wies'n Radler <sup>1,3</sup>	4,70 €	

## Weißbiere

Weißbiere	<b>0,5 L</b>
Flötzinger Hefe-Weißbier hell <sup>1</sup>	4,90 €
Flötzinger Weißbier leicht	4,90 €
Flötzinger Weißbier alkoholfrei	4,90 €
Flötzinger 1543 Hefe-Weisse <sup>1,3,4,5</sup>	4,90 €
Weißbier-Zitrone <sup>1,3</sup>	4,90 €

# Spirituosen & Champagner

---

## SPIRITUOSEN

4CL 5CL 0,7L 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<sup>13</sup>

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, SEC<sup>13</sup> · DEUTSCHLAND 4,90 € 24,90 €

Feinperlig, fruchtig, extravagant

PROSECCO SPUMANTE ARGEO, BRUT<sup>13</sup> · 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 TROCKEN<sup>13</sup> · DEUTSCHLAND · 2022 5,50 € 7,50 € 21,90 €

Exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure

GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN [HAUSWEIN]<sup>13</sup> · DEUTSCHLAND · 2022 5,90 € 7,90 € 23,90 €

Zarte Aromen von weißen Blüten mit feiner Säurestruktur

ASIA CUVEE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN<sup>13</sup> · 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, TROCKEN<sup>13</sup> · 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 ROTSCHEIFER 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 TROCKEN <sup>13</sup> · DEUTSCHLAND · 2022	5,90 € 7,90 € 23,90 €
Erfrischender Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern, knackig und mineralisch	
„PURE“ ROSE AOC, TROCKEN <sup>13</sup> · 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, TROCKEN <sup>13</sup> · 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, TROCKEN <sup>13</sup> · ITALIEN · 2022	22,90 €
Intensive rubinrote Farbe; fruchtige Noten von Marmelade und eingekochten 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	