

Sushi Amó
BY LYCHEES

Sushi-Mittagsangebot

Montag – Freitag (exkl. Feiertage) von 11:30 – 15:00 Uhr

MITTAGSMENÜ

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷

MK1 | BAO BUNS (2 STÜCK) — 5,90 €

Gedämpfte Teigbrötchen belegt mit Salat, Gurke, Teriyakisoße und Mayonnaise sowie frischen Kräutern; wahlweise mit **Teriyaki Hähnchen** oder **knusprigen Tofu und Avocado**

MK2 | SUMMER ROLLS (2 STÜCK)

Reispapier gefüllt mit Minze und verschiedenen Kräutern, Mango und Reismudeln, dazu einen hausgemachten Chili-Erdnuss-Dip⁴; wahlweise mit **Tofu** 4,50 € | **Huhn** 5,50 € | **Garnelen**^{3,5} 6,50 €

MK3 | BANH BAO

Landestypisches gedämpftes Teigbrötchen; Füllung wahlweise mit **Hackfleisch** 5,50 € | **Gemüse** 4,50 €

MK4 | MAKI MIX VEGGIE — 9,90 €

8 x Avocado, 8 x Mango, 8 x Gurke

MK5 | VEGGIE LOVERS — 10,90 €

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

MK6 | CRUNCHY MIX BOX — 10,90 €

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

MK7 | FISHLOVERS — 13,90 €

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

MK8 | NIGIRI MEETS SASHIMI — 14,90 €

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

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Snacks & Vorspeisen

70 | SUMMER ROLLS (2 STÜCK)

Reispapier gefüllt mit Minze und verschiedenen Kräutern,
Mango und Reismudeln, dazu einen hausgemachten Chili-Erdnuss-Dip⁴;
wahlweise mit **Tofu** 5,90 € | **Huhn** 6,90 € | **Garnelen**^{3,5} 7,90 €

71 | GYOZA (4 STÜCK) — 5,90 €

(eine Kleinigkeit für zwischendurch)
wahlweise **Veggie** 🌱 oder mit **Chicken**

72 | DUMPLINGS „HAR KAO“ (4 STÜCK) — 5,90 €

Geschlossene Teigtaschen mit Garnelen^{3,5} im feinen Teigmantel und einem Hauch von Knoblauch

74 | EDAMAME — 6,50 €

Klassisch (gesalzen)

80 | BANH BAO

(für den kleinen Hunger)

Landestypisches gedämpftes Teigbrötchen;
Füllung wahlweise mit **Hackfleisch** 6,90 € | **Gemüse** 5,90 €

81 | BAO BUNS (2 STÜCK) — 8,90 €

Gedämpfte Teigbrötchen belegt mit Salat, Gurke,
Teriyakisoße und Mayonnaise sowie frischen Kräutern;
wahlweise mit **Teriyaki Hähnchen** oder **knusprigen Tofu & Avocado**

82 | CHA GIO THIT^{1,6} (2 STÜCK) — 5,90 €

Handgedrehte knusprige Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung,
Glasnudeln, Kraut- und Karottengemüse;
dazu eine Salatbeilage sowie einen Chili-Dip

83 | CHA GIO CHAY¹ (2 STÜCK) — 5,90 € 🌱

Handgedrehte knusprige vegetarische Frühlingsrollen
mit einer Füllung aus Süßkartoffeln, Kraut- und Karottengemüse;
dazu eine Salatbeilage sowie einen Chili-Dip

84 | TOFU (4 STÜCK) — 7,50 € 🌱

Hausgemachtes, frittiertes Tofu; dazu eine Salatbeilage sowie einen Mayo-Dip 🌱

85 | CHICKEN TEMPURA (4 STÜCK) — 6,90 €

Hähnchen gebacken im Teigmantel aus Mehl; dazu eine Salatbeilage

86 | GARNELEN TEMPURA^{3,5} (3 STÜCK) — 7,50 €

Garnelen gebacken im Teigmantel aus Mehl; dazu eine Salatbeilage



SUSHI-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 — 12,90 €

Avocado, Mango, Edamame und Wildkräutersalat mit Sushireis;
wahlweise mit **Crispy Tofu**^{1,7} 15,90 € | **Teriyaki Hähnchen** 16,90 €
Lachs³ 19,50 € | **Thunfisch**³ 20,50 €

SALAD-BOWLS

S4 | GARDEN-SALAD-BOWL

Saisonale Salatmischung mit Edamame, Avocado, Mais und Sesam-Balsamico-Dressing; wahlweise mit
Crispy Tofu^{1,7} 11,90 € | **Teriyaki Hähnchen** 12,90 € | **Lachs**³ 14,90 € | **Garnelen Tempura**^{3,5} 14,90 €

S5 | GOI DU-DU PAPAYASALAT⁴ 🍴

mit grüner Papaya, Karotten, Cocktailtomaten, frischen Kräutern und Erdnüssen,
mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing; wahlweise (mit)
Vegetarisch 17,90 € | **Tofu** 🍴 17,90 € | **gebackenem Hähnchenschenkel** 19,90 € | **Garnelen**^{3,5} 20,90 €

S6 | GOI XOAI MANGOSALAT⁴ 🍴

mit frischer Mango, Karotten, Gurken, Cocktailtomaten und roter Zwiebel,
mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing; wahlweise (mit)
Vegetarisch 17,90 € | **Tofu** 🍴 17,90 € | **gebackenem Hähnchenschenkel** 19,90 € | **Garnelen**^{3,5} 20,90 €

RICE-BOWLS

S7 | REISNUDEL-BOWL

Reisnudeln mit Salat, Gurke und verschiedenen Kräutern;
dazu eine mild pikante Chili-Soße und wahlweise mit
Teriyaki Hähnchenspießen 13,90 € | **gebackenem Tofu** 10,90 €
gebackenem Chicken Tempura 12,90 € | **gebackenen Garnelen Tempura**^{3,5} 15,90 €
gebratenem Lachs^{3,5} 17,90 €

Sushikreationen

NIGIRI

länglich geformter Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 2 Stück

S11 | SAKE — 5,90 €

Lachs³

S16 | TOBIKO — 5,90 €

Rogen vom fliegenden Fisch³

S12 | MAGURO — 6,70 €

Thunfisch³

S17 | ABURO SAKE — 6,40 €

flambierter Lachs³

S13 | EBI — 6,70 €

eingelegte Garnelen⁵

S18 | ABURO MAGURO — 6,70 €

flambierter Thunfisch³

S14 | KANI — 5,90 €

Surimi⁵

S19 | AVOCADO — 4,90 €

Avocado

S15 | ANAGO — 6,70 €

gegrillter Salzwasseraal³

S20 | HÜFTSTEAK — 5,90 €

Hüftsteak

MAKI

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

S21 | SAKE — 6,40 €

Lachs³

S25 | ANAGO — 6,70 €

gegrillter Salzwasseraal³

S22 | TEKKA — 6,70 €

Thunfisch³

S26 | KANI — 5,90 €

Surimi³ und Avocado

S23 | EBI — 6,70 €

eingelegte Garnelen⁵

S27 | AVOCADO — 4,90 €

Avocado

S24 | FRY EBI — 6,70 €

gebackene Garnelen⁵

S28 | KAPPA — 4,90 €

Gurke

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Sushikreationen

INSIDE-OUT-ROLL

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

S31 | ALASKA

Lachs³, Avocado und
wahlweise mit **Tobiko**³ 9,90 € | **Sesam** 8,50 €

S32 | CALIFORNIA — 8,90 €

Surimi⁵, Avocado und Tobiko³

S33 | HAWAII — 11,90 €

Thunfisch³, Avocado und Tobiko³

S34 | SAKE PHILADELPHIA — 9,90 €

Lachs³, Gurke, Philadelphia² und Tobiko³

S35 | EBI TEMPURA — 11,90 €

gebackene Garnelen⁵, Avocado und Sesam

S36 | CHICKEN — 7,90 €

frittiertes Hähnchenfleisch und Gurke

S37 | ANAGO — 11,90 €

Salzwasseraal³, Gurke und Sesam

S38 | AVOCADO PHILADELPHIA — 7,90 €

Avocado, Philadelphia² und Sesam

S39 | KAPPA PHILADELPHIA — 7,90 €

Gurke, Philadelphia² und Sesam

SASHIMI

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

S41 | SASHIMI SALMON — 18,70 €

Lachs³ und Sakura-Kresse

S42 | SASHIMI TUNA — 19,70 €

Thunfisch³

S43 | ABURI LACHS — 19,40 €

flambierter Lachs³ und Sakura-Kresse

S44 | ABURI TUNA — 20,90 €

flambierter Thunfisch³

S45 | SASHIMI MIX — 19,70 €

4x Lachs³ und 4x Thunfisch³

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Sushikreationen

TEMPURA ROLL

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt und im Teigmantel¹ überbacken,
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße⁷ – 10 Stück

S51 | CRUNCHY VEGGIE¹ — 10,90 €

Avocado, Gurke und Paprika

S52 | CRUNCHY SALMON¹ — 12,90 €

Lachs³, Avocado und Philadelphia²

S53 | CRUNCHY TUNA¹ — 12,90 €

Thunfisch³, Avocado und Philadelphia²

S54 | CRUNCHY DOUBLE¹ — 12,90 €

Garnelen⁵ im Tempuramantel, Avocado
und Philadelphia²

S55 | CRUNCHY MAKI¹ — 7,50 €

wahlweise mit **Thunfisch³** | **Lachs³**
Ebi-Garnelen³ | Tempura

S56 | CRUNCHY CHICKEN¹ — 12,90 €

Chicken Tempura, Avocado und Philadelphia²

A'LA LYCHEES

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷ – 8 Stück

S61 | CRISPY TIGER — 14,90 €

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

S62 | RAINBOW ROLL — 14,90 €

Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia² und
Lachs³ im Thunfischmantel³

S63 | ONIGIRATA ROLL — 13,90 €

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

S64 | BLAZING TUNA — 14,90 €

Surimi⁵, Mango, Gurke,
Philadelphia² und Feuerthunfisch³

S65 | VEGGIE — 9,90 €

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

S66 | SURF & TURF — 15,90 €

Garnelen³ im Tempuramantel, Gurken, Avocado,
Hüftsteak, Philadelphia² flambiert

S67 | LYCHEES SPECIAL — 14,90 €

kreative Kreation unseres Sushi-Chefs

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Sushi-Menüs

MENÜS

serviert mit Wasabi und Sojasoße⁷

M1 | MAKI MIX — 12,90 €

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

M2 | SAKE FANCY — 24,90 €

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

M3 | CRISPY ROCKET — 17,90 €

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

M4 | BLAZING LOVE — 17,90 €

8 x Crispy Tiger³, 4 x Nigiri^{3,5}

M5 | VEGGIE-MIX — 14,90 €

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

M6 | DREIERLEI AVOCADO — 15,90 €

8 x Avocado Gurke & Mango (Inside-Out), 4 x Avocado Nigiri^{3,5},
Paprika, 8 x Avocado & Gurke Maki

M7 | TAKE EIGHT — 16,90 €

8 x Hähnchen (Inside-Out), 8 x Kani Maki, 8 x Avocado Maki

M8 | ALL AROUND FISH — 16,90 €

8 x Alaska (Inside-Out), 8 x Lachs & Thunfisch Maki^{2,3}, 3 x Lachs, Tuna, Garnelen Nigiri^{2,3}

M9 | LYCHEES AMO (FÜR 2 PERS.) — 42,00 €

8 x Lychee's Special Roll^{3,5}, 8 x Salmon Crunchy^{1,3}, 8 x Gurke Maki, 4 x Nigiri^{3,5}, Seetangsalat

M10 | LYCHEES AMICIZIA (FÜR 2 PERS.) — 65,00 €

8 x Lychee's Special Roll^{3,5}, 8 x Tuna Crunchy^{1,3}, 8 x Alaska³, 8 x Avocado Maki, 8 x Gurke Maki,
Sashimi, 6 x Nigiri^{3,5}, Seetangsalat

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsoße, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Amó-Specials

SOUPS

(große Portion)

100 | MI GA — 14,90 €

Traditionelle Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch und frischen Kräutern

101 | MI CHAY — 14,90 € 🌱

Traditionelle vegetarische Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu

102 | UDON SUPPE

Udon Nudelsuppe aus einer feinen Hühnerbrühe mit Gemüse und frischen Kräutern;
wahlweise mit **Huhn** 14,90 € | **Tofu** 15,90 € | **Garnelen**^{3,5} 17,90 €

AUS DEM WOK

103 | UDON NUDELN

mit gemischtem Gemüse und wahlweise mit pikantem rotem **oder** mildem gelbem Curry, sowie
wahlweise mit **gebackenem Hähnchenschenkel** 14,90 € | **gebackenem Tofu** 15,90 € | **Garnelen**^{3,5} 17,90 €

104 | GEMISCHTES GEMÜSE

und wahlweise mit rotem **oder** gelbem Curry **oder** Teriyaki- **oder** Mango-Soße,
sowie wahlweise mit gebratenem **Lachs**^{1,6} 18,90 € | **gebackenem Hähnchenschenkel** 16,90 €;
dazu servieren wir Jasminreis

105 | GEBRATENER REIS

mit Ei und gemischtem Gemüse; wahlweise mit
gebackenem Hähnchenschenkel 14,90 € | **gebackenem Tofu** 14,90 € | **Garnelen Tempura**^{3,5} 16,90 €

106 | GEBRATENE NUDELN^{1,6}

mit Ei und verschiedenem Gemüse in Knoblauch-Austernsoße; wahlweise mit
gebackenem Hähnchenschenkel 14,90 € | **gebackenem Tofu** 14,90 € | **Garnelen Tempura**^{3,5} 16,90 €

PIKANTES

107 | BRAUHAUS-FLAMMKUCHEN — 14,90 €

Brauhaus-Flammkuchenboden und Crème fraîche mit Schwarzwälderschinken, Lauch und Zwiebeln

108 | FLAMMKUCHEN À LA SUSHIAMÓ — 18,90 €

Knuspriger Flammkuchen und Crème fraîche mit Hühnchen und Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Soße

Desserts

90 | AFFOGATO — 5,90 €

Espresso mit Vanilleeiskugel²

91 | BANANA SUSHI ROLLS — 8,90 €

Bananen gerollt in Pfannkuchen, dazu Schokoladen-Toppingsoße

92 | KLEBEREIS — 8,90 €

in Kokosmilch-Palmsugar mit **Banane** oder **Mango**

93 | KOKOSBÄLLCHEN (4 STÜCK) — 8,90 €

Kokosnuss-Klebereismehlkugeln in Kokosraspel-Mantel überbacken,
dazu eine Kugel Vanilleeis⁷,
serviert mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße

94 | SCHOKOSOUFFLÉ — 9,90 €

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis⁷,
serviert mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße

95 | MOCHI-EIS (4 STÜCK) — 8,90 €

Cremige Eiscreme zart in Reismehl ummantelt,
wahlweise in

Himbeere | Mango | Kokosnuss | Schokolade | Golden Blond Chocolate

serviert mit verschiedenen Früchten und Toppingsoße

96 | KAISERSCHMARRN — 12,90 €

Süßes traditionell österreichisches Pfannengericht mit Staubzucker verfeinert,
dazu Apfelmus; palmölfrei und ohne Rosinen

97 | APFELSTRUDEL — 5,90 €

Fruchtiger Strudel aus zartem Blätterteig mit saftigen Apfelstückchen gefüllt
und mit Rosinen verfeinert; portioniert; dazu eine Kugel Vanilleeis

98 | KUCHEN DES TAGES

Ob Landkuchen-Duo mit Äpfeln oder Kirschen, Apfelkuchen,
Schoko-Kirsch-Kuchen oder Cheesecake –
fragen Sie das Servicepersonal gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot

99 | MATCHA-TIRAMISU — 9,50 €

mit Kokoscreme, hausgemacht

Getränke

	0,25 L	0,5 L
Adelholzener Mineralwasser Naturell	2,90 €	5,90 €
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	2,90 €	5,90 €
	0,25 L	0,33 L
Red Bull ^{1,2,3,9,10}	4,90 €	
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}		4,30 €
Zitronenlimonade ^{1,2,3,9}		4,30 €
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 €	4,30 €
Saft		
Ananas, Apfel, Orange, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Rhabarber	3,90 €	4,90 €
Nektar		
Johannisbeere, Maracuja	3,90 €	4,90 €
		0,5 L
Kokoswasser		5,90 €
Healthy Smoothies (laktosefrei & vegan)		0,4 L
Blue Amó (Mandelmilch, Banane, Ananas, Mandelmus, Spirulina, Cocoscreme)		8,90 €
Berry Amó (Mandelmilch, Banane, Heidelbeere, Erdnussbutter, Proteinpulver, Vanille, Cocoscreme, Cocosflocken)		8,90 €

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.

Aperitifs & Cocktails

LYCHEES SPECIALS

0,3L

Lychees Limonade (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Wasser)	7,90 €
Lychees Freshgarden (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Zitronengras, Wasser)	8,90 €
Forever Beauty (frische Limetten, Gingerale, Zitronengras)	8,90 €

APERITIFS

0,3L

Prosecco auf Eis (mit Erdbeere, Guave, Lychee oder Mango)	7,90 €
Aperol ^l	7,90 €
Hugo	7,90 €
Lillet	7,90 €
Lychees-Aperol ^l (Aperol, Bitter Lemon)	7,90 €
White Peach Spritz (White Peach, Prosecco)	7,90 €
Lemon Spritz (Bitter Lemon, Prosecco)	7,90 €
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco)	7,90 €
Rosato Spritz (Rosato, Prosecco)	7,90 €
Campari Spritz (Campari, Prosecco)	7,90 €
Sarti Spritz (Sarti, Prosecco)	7,90 €
Amore (Aperol, Prosecco, Maracuja)	7,90 €

Spring Flower Spritz (Vodka, Lychee Likör, Geldermann Grand Rosé, Szechuan Pfeffer)	11,90 €
---	---------

HAUS-APERITIFS Á SUSHIAMÓ

Yuzu Spritz (Vodka, Limejuice, japanische Zitrusfrucht, Prosecco)	7,90 €
Basilikum Spritz (Gin, Limejuice, Basilikumsirup, Prosecco)	7,90 €
Passion Spritz (Limoncello-Limejuice, Passinossirup, Prosecco)	7,90 €
Erdbeer Spritz (Gin, Limejuice, Erdbeersirup, Prosecco)	7,90 €
Maracuja Spritz (Vodka, Limejuice, Maracujasirup, Prosecco)	7,90 €
Pina Colada Spritz (Rum, Cocossirup, Ananassaft, Tonic Water)	7,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sunrise (Mango, Maracuja, Grenadine)	7,90 €
Coconut Kiss (Kokos, Orange, Ananas, Sahne)	7,90 €
Aperol Alkoholfrei (Orange Spritz, Tonic Water)	7,90 €
Aranciata Spritz (Aranciata, Limejuice, Tonic Water)	7,90 €
Virgin Basilikum Spritz (Apfelsaft, Limejuice, Basilikumsirup, Tonic Water)	7,90 €
Virgin Caipirinha (Ginger Ale, Limette, brauner Zucker)	7,90 €
Amica (Orange, Limette, Zitrone)	7,90 €
Orange Fizz (Orange, Zitrone, Johannesbeer)	7,90 €

Heißgetränke & Biere

KAFFEE

Espresso ¹⁰	2,70 €
Doppelter Espresso ¹⁰	3,70 €
Espresso Macchiato ^{2,10}	2,90 €
Kaffee ¹⁰	3,70 €
Milchkaffee ^{2,10}	4,30 €
Cappuccino ^{2,10}	4,30 €
Latte Macchiato ^{2,10}	4,70 €
Kaffee nach traditioneller vietnamesischer Zubereitung (mit crushed ice) ¹⁰	5,90 €
Chai Latte „Asia Style“	5,90 €

TEE

Asiatischer Tee ¹¹ Jasmintee, Grüner Tee	4,30 €
Teevarianten Darjeeling Brillant (zart blumiger Schwarztee), Früchtezauber, Pfefferminztee	4,30 €
Landestypischer Ingwertee	4,90 €

BIER AUS ASIEN

0,3L

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

0,3L

Flötzinger Pils	3,90 €
-----------------	--------

0,5L

Flötzinger Alkoholfrei hell	4,30 €
Flötzinger Spezial dunkel	4,30 €
Flötzinger Hell	4,30 €
Flötzinger Wies'n Radler	4,30 €

Weißbiere

0,5 L

Flötzinger Hefe-Weißbier hell ¹	4,70 €
Flötzinger Weißbier leicht	4,70 €
Flötzinger Weißbier alkoholfrei	4,70 €
Flötzinger 1543 Hefe-Weiße ^{1,3,4,5}	4,70 €
Weißbier-Zitrone	4,30 €

Spirituosen & Champagner

SPIRITUOSEN, ETC.

0,7L

2CL

4CL

5CL

Jack Daniels

5,90 €

Belvedere Vodka

6,90 € 79,00 €

Grey Goose Vodka

8,90 € 89,00 €

Liköre

Lychee Likör

2,90 €

Jägermeister

4,90 €

Averna

4,90 €

Ramazzotti

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

0,75L

Moët et Chandon Brut Imperial¹³

89,00 €

Moët et Chandon Rosé Imperial¹³

99,00 €

Moët et Chandon Ice Imperial¹³

99,00 €

Moët et Chandon Ice Imperial Rosé¹³

119,00 €

Laurent Perrier Brut¹³

89,00 €

Ruinart Brut Rosé¹³

149,00 €

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.

Schaum- & Weißwein

SCHAUMWEINE

	0,1L	0,2L	0,75L
GELDERMANN GRAND ROSE, SEC¹³	4,90 €		24,90 €
Sektkellerei Geldermann, Breisach, Deutschland			
Feinperlig, fruchtig, extravagant			
PROSECCO SPUMANTE ARGEIO, BRUT¹³	4,90 €		24,90 €
Ruggeri, Valdobbiadene DOC, Venezien, Italien			
Leicht, frisch, spritzig			

WEISSWEINE | FRISCH UND FRUCHTIG | FRESH AND DRY

DEUTSCHLAND

2022 « EINS-ZWEI-DRY » RIESLING QBA, TROCKEN¹³	5,50 €	7,50 €	21,90 €
Weingut Leitz, Rheingau			
Exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure			
2022 GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN [HAUSWEIN]¹³	5,90 €	7,90 €	23,90 €
Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland			
Zarte Aromen von weißen Blüten mit feiner Säurestruktur			

ÖSTERREICH

2022 ASIA CUVÉE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN¹³	6,90 €	8,90 €	27,90 €
Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder Mayer am Pfarrplatz, Wien			
Verführerische Fruchtextotik, eleganter Muskat und Rosenduft. Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall.			

WEISSWEINE | gemütlich- harmonisch – balanciert | harmony-balanced

ITALIEN

2022 LUGANA "BELDOSSO" DOC, TROCKEN¹³	7,90 €	9,90 €	32,90 €
Masi, Venetien			
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.			

WEISSWEINE | herausfordernd – komplex – intensiv | complex-intense

CHILE

2021 CHARDONNAY "RESERVA", TROCKEN¹³	6,90 €	8,90 €	28,90 €
Escudo Rojo, Valle de Casablanca			
Feine blumige Noten gepaart mit Röstaromen, am Gaumen Komplex und kräftig			

Rosé- & Rotwein

ROSÉWEINE

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

DEUTSCHLAND

2022 ROSE „ENJOY...“ QBA TROCKEN¹³

5,90 € 7,90 € 23,90 €

Weingut Emil Bauer, Pfalz

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

FRANKREICH

2022 „PURE“ ROSE AOC, TROCKEN¹³

39,90 €

Grenache, Syrah, Cinsault Maison Mirabeau, Provence

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

ROTWEINE | sinnlich-fruchtig-weich | sensual-fruity-smooth

ITALIEN

2021 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, TROCKEN¹³

8,90 € 23,90 €

Zolla, Apulien

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.

ROTWEINE | würzig – kräftig-elegant | Spicy-strong-elegant

ITALIEN

2022 „DON CAMILLO“ TERRE DI CIETI IGT, TROCKEN¹³

22,90 €

Sangiovese & Cabernet Sauvignon Fantini, Abruzzan

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

CHILE

2021 CABERNET SAUVIGNON RESERVA, TROCKEN¹³

8,90 € 24,90 €

Escudo Rojo, Valle del Maipo

Vielfältiges Bukett mit Aromen von Kirschen und Pfeffer, die von
feinen Mokka- und Vanillenoten begleitet werden. Am Gaumen feine Tannine
und ein langer würziger Abgang.

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.