

Sushi Amó  
BY LYCHEES

# Sushi-Mittagsangebot

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

## MITTAGSMENÜ

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

### **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 Reisnudeln, dazu einen hausgemachten Chili-Erdnuss-Dip<sup>4</sup>; wahlweise mit **Tofu** 4,50 € | **Huhn** 5,50 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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<sup>1,3</sup>, 4 x Salmon Maki<sup>3</sup>, 4 x Avocado Crunchy

### **MK7 | 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)

### **MK8 | 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.

\* 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 Reisnudeln, dazu einen hausgemachten Chili-Erdnuss-Dip<sup>4</sup>; wahlweise mit **Tofu** 5,90 € | **Huhn** 6,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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<sup>3,5</sup> 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<sup>1,6</sup> (2 STÜCK) — 5,90 €

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

## 83 | CHA GIO CHAY<sup>1</sup> (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<sup>3,5</sup> (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 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 — 12,90 €

Avocado, Mango, Edamame und Wildkräutersalat mit Sushireis;  
wahlweise mit **Crispy Tofu**<sup>17</sup> 15,90 € | **Teriyaki Hähnchen** 16,90 €  
**Lachs**<sup>3</sup> 19,50 € | **Thunfisch**<sup>3</sup> 20,50 €

## SALAD-BOWLS

### S4 | GARDEN-SALAD-BOWL

Saisonale Salatmischung mit Edamame, Avocado, Mais und Sesam-Balsamico-Dressing; wahlweise mit  
**Crispy Tofu**<sup>17</sup> 11,90 € | **Teriyaki Hähnchen** 12,90 € | **Lachs**<sup>3</sup> 14,90 € | **Garnelen Tempura**<sup>3,5</sup> 14,90 €

### S5 | GOI DU-DU PAPAYASALAT<sup>4</sup> ↗

mit grüner Papaya, Karotten, Cocktailltomaten, frischen Kräutern und Erdnüssen,  
mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing; wahlweise (mit)  
**Vegetarisch** 17,90 € | **Tofu** ↗ 17,90 € | **gebackenem Hähnchenschenkel** 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 20,90 €

### S6 | GOI XOAI MANGOSALAT<sup>4</sup> ↗

mit frischer Mango, Karotten, Gurken, Cocktailltomaten und roter Zwiebel,  
mit hauseigenem Chili-Limetten-Dressing; wahlweise (mit)  
**Vegetarisch** 17,90 € | **Tofu** ↗ 17,90 € | **gebackenem Hähnchenschenkel** 19,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 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**<sup>3,5</sup> 15,90 €  
**gebratenem Lachs**<sup>3,5</sup> 17,90 €

# Sushikreationen

---

## NIGIRI

länglich geformter Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 2 Stück

### S11 | SAKE — 5,90 €

Lachs<sup>3</sup>

### S16 | TOBIKO — 5,90 €

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

### S12 | MAGURO — 6,70 €

Thunfisch<sup>3</sup>

### S17 | ABURO SAKE — 6,40 €

flambierter Lachs<sup>3</sup>

### S13 | EBI — 6,70 €

eingelegte Garnelen<sup>5</sup>

### S18 | ABURO MAGURO — 6,70 €

flambierter Thunfisch<sup>3</sup>

### S14 | KANI — 5,90 €

Surimi<sup>5</sup>

### S19 | AVOCADO — 4,90 €

Avocado

### S15 | ANAGO — 6,70 €

gegrillter Salzwasseraal<sup>3</sup>

### S20 | HÜFTSTEAK — 5,90 €

Hüftsteak

## 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>

### S25 | ANAGO — 6,70 €

gegrillter Salzwasseraal<sup>3</sup>

### S22 | TEKKA — 6,70 €

Thunfisch<sup>3</sup>

### S26 | KANI — 5,90 €

Surimi<sup>3</sup> und Avocado

### S23 | EBI — 6,70 €

eingelegte Garnelen<sup>5</sup>

### S27 | AVOCADO — 4,90 €

Avocado

### S24 | FRY EBI — 6,70 €

gebackene Garnelen<sup>5</sup>

### 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 Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

### S31 | ALASKA

Lachs<sup>3</sup>, Avocado und  
wahlweise mit **Tobiko<sup>3</sup>** 9,90 € | **Sesam** 8,50 €

### 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 – 9,90 €

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 – 7,90 €

frittiertes Hähnchenfleisch und Gurke

### S37 | ANAGO – 11,90 €

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

### S38 | AVOCADO PHILADELPHIA – 7,90 €

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

### S39 | KAPPA PHILADELPHIA – 7,90 €

Gurke, 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 – 18,70 €

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

### S44 | ABURI TUNA – 20,90 €

flambierter Thunfisch<sup>3</sup>

### S42 | SASHIMI TUNA – 19,70 €

Thunfisch<sup>3</sup>

### S45 | SASHIMI MIX – 19,70 €

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.

\* 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 Teigmantel<sup>1</sup> überbacken,  
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 10 Stück

### S51 | CRUNCHY VEGGIE<sup>1</sup> – 10,90 €

Avocado, Gurke und Paprika

### S52 | CRUNCHY SALMON<sup>1</sup> – 12,90 €

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

### S53 | CRUNCHY TUNA<sup>1</sup> – 12,90 €

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

### S54 | CRUNCHY DOUBLE<sup>1</sup> – 12,90 €

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

### S55 | CRUNCHY MAKI<sup>1</sup> – 7,50 €

wahlweise mit **Thunfisch<sup>3</sup> | Lachs<sup>3</sup>**  
**Ebi-Garnelen<sup>3</sup> | Tempura**

### S56 | CRUNCHY CHICKEN<sup>1</sup> – 12,90 €

Chicken Tempura, Avocado und Philadelphia<sup>2</sup>

## A'LA LYCHEES

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

### S61 | CRISPY TIGER – 14,90 €

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

### S65 | VEGGIE – 9,90 €

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

### S62 | RAINBOW ROLL – 14,90 €

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

### S66 | SURF & TURF – 15,90 €

Garnelen<sup>3</sup> im Tempuramantel, Gurken, Avocado, Hüftsteak, Philadelphia<sup>2</sup> flambiert

### S63 | ONIGIRATA ROLL – 13,90 €

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

### S67 | LYCHEES SPECIAL – 14,90 €

creative Kreation unseres Sushi-Chefs

### S64 | BLAZING TUNA – 14,90 €

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

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 Sojasoße<sup>7</sup>

### **M1 | MAKI MIX — 12,90 €**

8 x Salmon Maki<sup>3</sup>, 8 x Tuna Maki<sup>3</sup>, 8 x Avocado Maki

### **M2 | 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>

### **M3 | CRISPY ROCKET — 17,90 €**

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

### **M4 | BLAZING LOVE — 17,90 €**

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

### **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<sup>3,5</sup>,  
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<sup>2,3</sup>, 3 x Lachs, Tuna, Garnelen Nigiri<sup>2,3</sup>

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

8 x Lychee's Special Roll<sup>3,5</sup>, 8 x Salmon Crunchy<sup>1,3</sup>, 8 x Gurke Maki, 4 x Nigiri<sup>3,5</sup>, Seetangsalat

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

8 x Lychee's 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 Gurke Maki,  
Sashimi, 6 x Nigiri<sup>3,5</sup>, 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**<sup>3,5</sup> 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**<sup>3,5</sup> 17,90 €

### 104 | GEMISCHTES GEMÜSE

und wahlweise mit rotem **oder** gelbem Curry **oder** Teriyaki- **oder** Mango-Soße,  
sowie wahlweise mit gebratenem **Lachs**<sup>1,6</sup> 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**<sup>3,5</sup> 16,90 €

### 106 | GEBRATENE NUDELN<sup>1,6</sup>

mit Ei und verschiedenem Gemüse in Knoblauch-Austernsoße; wahlweise mit  
**gebackenem Hähnchenschenkel** 14,90 € | **gebackenem Tofu** 14,90 € | **Garnelen Tempura**<sup>3,5</sup> 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 Hähnchen und Frühlingszwiebeln in Teriyaki-Soße

# Desserts

---

## **90 | AFFOGATO — 5,90 €**

Espresso mit Vanilleeiskugel<sup>2</sup>

## **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 Vanilleeis<sup>7</sup>,  
serviert mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße

## **94 | SCHOKOSOUFFLÉ — 9,90 €**

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis<sup>7</sup>,  
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 <sup>1,2,3,9,10</sup>	4,90 €	
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 €
	0,2 L	0,5 L
Tafelwasser		3,70 €
Cola-Mix <sup>1,2,3,9,10</sup>		4,30 €
Zitronenlimonade <sup>1,2,3,9</sup>		4,30 €
Bitter Lemon <sup>3,11</sup>	3,40 €	4,90 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	3,40 €	4,90 €
	0,2 L	0,4 L
<b>Saftschorle</b>		
Ananas, Apfel, Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber	3,20 €	4,30 €
	0,5 L	
<b>Saft</b>		
Ananas, Apfel, Orange, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Rhabarber	3,90 €	4,90 €
	0,5 L	
<b>Nektar</b>		
Johannisbeere, Maracuja	3,90 €	4,90 €
	0,5 L	
Kokoswasser		5,90 €
	0,4 L	
<b>Healthy Smoothies (laktosefrei &amp; vegan)</b>		
Blue Amó (Mandelmilch, Banane, Ananas, Mandelmus, Spirulina, Cocoscreme)		8,90 €
Berry Amó (Mandelmilch, Banane, Heidelbeere, Erdnussbutter, Proteinpulver, Vanille, Cocoscreme, Cocosflocken)		8,90 €

# 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 <sup>1</sup>	7,90 €
Hugo	7,90 €
Lillet	7,90 €
Lychees-Aperol <sup>1</sup> (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 <sup>10</sup>	2,70 €
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	3,70 €
Espresso Macchiato <sup>2,10</sup>	2,90 €
Kaffee <sup>10</sup>	3,70 €
Milchkaffee <sup>2,10</sup>	4,30 €
Cappuccino <sup>2,10</sup>	4,30 €
Latte Macchiato <sup>2,10</sup>	4,70 €
Kaffee nach traditioneller vietnamesischer Zubereitung (mit crushed ice) <sup>10</sup>	5,90 €
Chai Latte „Asia Style“	5,90 €

## TEE

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

## 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
-----------	-------

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

0,5 L

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 <sup>1</sup>	4,70 €
Flötzinger Weißbier leicht	4,70 €
Flötzinger Weißbier alkoholfrei	4,70 €
Flötzinger 1543 Hefe-Weiße <sup>1,3,4,5</sup>	4,70 €
Weißbier-Zitrone	4,30 €

# Spirituosen & Champagner

---

## SPIRITUOSEN, ETC.

### 0,7L

	2 CL	4 CL	5 CL
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 €

## CHAMPAGNER<sup>13</sup>

## 0,75 L

Moët et Chandon Brut Imperial <sup>13</sup>	89,00 €
Moët et Chandon Rosé Imperial <sup>13</sup>	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial <sup>13</sup>	99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial Rosé <sup>13</sup>	119,00 €
Laurent Perrier Brut <sup>13</sup>	89,00 €
Ruinart Brut Rosé <sup>13</sup>	149,00 €

# Schaum- & Weißwein

---

## SCHAUMWEINE

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

GELDERMANN GRAND ROSE, SEC<sup>13</sup> 4,90 € 24,90 €

Sektkellerei Geldermann, Breisach, Deutschland

Feinperlig, fruchtig, extravagant

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

Weingut Leitz, Rheingau

Exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure

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

Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Zarte Aromen von weißen Blüten mit feiner Säurestruktur

### ÖSTERREICH

2022 ASIA CUVEE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN<sup>13</sup> 6,90 € 8,90 € 27,90 €

Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer,

Weißburgunder Mayer am Pfarrplatz, Wien

Verführerische Fruchtexotik, eleganter Muskat und Rosenduft.

Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall.

## WEISSWEINE | gemütlich- harmonisch – balanciert | harmony-balanced

### ITALIEN

2022 LUGANA "BELDOSSO" DOC, TROCKEN<sup>13</sup> 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", TROCKEN<sup>13</sup> 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 TROCKEN<sup>13</sup>** 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, TROCKEN<sup>13</sup>** 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, TROCKEN<sup>13</sup>** 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, TROCKEN<sup>13</sup>** 22,90 €

Sangiovese & Cabernet Sauvignon Fantini, Abruzzen

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, TROCKEN<sup>13</sup>** 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.