HIMITSU GARDEN

ひみつガーデン

SUSHI AND ASIAN FUSION CUISINE

(03362) 888 1757

TÄGLICH VON 11.00 - 22.00 UHR

INFO@HIMITSU-GARDEN.DE

HIMITSU-GARDEN.DE

VORSPEISEN · STARTERS

1. **RED ROLLS** A,B,E,F,N
Frische Reispapierrollen mit knackigem Salat, Gurke und aromatischen Kräutern, serviert mit Hoisin-Kokos-Sauce. Wahlweise mit Tofu, Garnelen, Ente, Hähnchen oder Rind.
Fresh rice paper rolls filled with crisp salad, cucumber and aromatic herbs, served with hoisin coconut sauce. Choice of tofu, shrimp, duck, chicken or beef.

a.	Tofu	*tofu*	5,50
b.	Garnelen	*prawn*	5,90
c.	Ente	*duck*	5,90
d.	Hähnchen	*chicken*	5,50
e.	Rind	*beef*	5,90

2. **COCO CHICKEN** A — 6,50
Knusprig paniertes Hähnchenfilet im Kokosmantel, serviert mit Süß-Sauer-Sauce.
Crispy chicken fillet coated in coconut crust, served with sweet and sour sauce.

3. **EBI TEMPURA** A,C,R — 6,50
Knusprig gebackene Garnelen im Tempurateig, serviert auf Salat mit Cocktailsauce.
Crispy tempura shrimp served on fresh salad with cocktail sauce.

4. **WAKAME SALAT** N — 5,50
Marinierter Wakame-Algen-Salat mit Sesam und cremigem Sesam-Dressing.
Marinated wakame seaweed salad with sesame and creamy sesame dressing.

5. **MANGO SALAT** B,E,F
Frischer Kräutersalat mit Mango-Julienne in Tamarinden-Kumquat-Dressing. Wahlweise mit Tofu, Garnelen oder Hähnchen.
Fresh herb salad with mango julienne in tamarind kumquat dressing. Choice of tofu, shrimp or chicken..

a.	Tofu	*tofu*	5,50
b.	Garnelen	*prawn*	6,50
c.	Hähnchen	*chicken*	6,00

6. **GOLD ROLLS** A,B,C,D
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Fleisch, Garnelen, Glasnudeln, Gemüse und Ei. Auch vegetarisch erhältlich.
Crispy spring rolls filled with meat, shrimp, glass noodles, vegetables and egg. Also available vegetarian.

a.	Vege. mit Sojasauce	*tofu*	5,90
b.	Mit Fleisch & Limettendip	*meat*	5,90

7. **XÁ-XÍU-FLEISCHSPIESSE** F — 5,90
Saftig gegrillte Fleischspieße, mariniert in aromatischen Fünf-Gewürzen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce.
Juicy grilled skewers marinated in five-spice seasoning, served with sweet and sour sauce.

VORSPEISEN · STARTERS

8. **DUMPLINGS** A,B,F,N
Hausgemachte Teigtaschen, serviert mit Sojasauce und vietnamesische Coleslaw. Wahlweise mit Gemüse, Hähnchen, Garnelen oder Rind.
Homemade dumplings served with soy sauce and Vietnamese coleslaw. Choice of vegetables, chicken, shrimp or beef.

a.	Gemüse	*vegetarisch*	5,90
b.	Hähnchenfleisch	*chicken*	5,90
c.	Garnelen	*prawns*	6,50
d.	Rind	*beef*	6,00
e.	Mix	*mixed*	6,50

9. **SUP NGO GA** A,C,E 5,90
Kräftige Hühner-Maissuppe mit Morcheln, Shiitakepilzen, Ei und zartem Hähnchenfleisch.
Rich chicken and sweetcorn soup with morels, shiitake mushrooms, egg and tender chicken.

10. **HOT AND SOUR SOUP** A
Aromatische Suppe mit frischen Kräutern, Limette und leichter Schärfe, verfeinert mit Kokoscreme. Wahlweise mit Tofu, Garnelen oder Hähnchen.
Aromatic soup with fresh herbs, lime and mild spice, enriched with coconut cream. Choice of tofu, shrimp or chicken.

a.	Tofu	*tofu*	5,00
b.	Garnelen	*prawns*	6,00
c.	Hähnchenfleisch	*chicken*	5,50

11. **MISO SUPPE** A,E
Traditionelle Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln, optional mit Lachs.
Traditional miso soup with tofu, seaweed and spring onions, optionally with salmon.

a.	Tofu	*tofu*	5,00
b.	Lachs	*salmon*	5,50

12. **EDAMAME** 5,90
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed green soybeans with sea salt.

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

20. **FEUER & FRISCHE** A,F — 13,90
Aromatisch gebratenes Hähnchen mit saisonalem Gemüse, Shiitakepilzen und Zitronengras, verfeinert mit Fünf-Gewürze-Aromen Soße und duftendem Jasminreis – mild scharf im japanischen Stil
Aromatically roasted chicken with seasonal vegetables, shiitake mushrooms and lemongrass, refined with five-spice sauce and fragrant jasmine rice – mildly spicy in Japanese style

21. **OZEANPFANNE** A,B,D,F,N
Japanisch traditionell gebratene Udon-Nudeln mit gemischtem Gemüse in aromatischer Teriyaki-Sauce.
Traditional Japanese fried udon noodles with mixed vegetables in aromatic teriyaki sauce.

a.	Hähnchenfleisch	*chicken*	14,90
b.	Rind	*beef*	14,90
c.	Meeresfrüchten	*seafoods*	15,90

22. **GOLDEN CURRY** A,F (MILD SCHARF)
Thai-Japanese Fusion: Goldenes Curry mit Karotten und Kartoffeln, serviert mit Salat, Reis. Wahlweise mit:
Thai-Japanese Fusion: Golden curry with carrots and potatoes, served with salad and rice. Optional with:

a.	Knus. Hähnchen	*crispy chicken*	14,90
b.	Knusprige Ente	*crispy duck*	15,90
c.	Coco Chicken	*coco chicken*	14,90
d.	Seitan	*seitan*	14,90
e.	Tofu	*tofu*	14,90

23. **FEUERBISS** A,F (MILD SCHARF) — 14,90
Zart gebratenes Rindfleisch mit saisonalem Gemüse, Sellerie und Zwiebeln in einer Thai-Viet-Fusion-Saté-Sauce. Serviert mit duftendem Jasminreis
Tenderly seared beef with seasonal vegetables, celery, and onions in a Thai-Vietnamese fusion satay sauce. Served with fragrant jasmine rice.

24. **NUDELHARMONIE** A,E,F
Japanische traditionelle Udon-Nudelsuppe mit Sojasprossen, Pak Choi und aromatischer Fünf-Kräuter-Brühe mit
Japanese traditional udon noodle soup with bean sprouts, pak choi, and aromatic five-herb broth with.

a.	Hähnchen	*chicken*	14,90
b.	Rind	*beef*	14,90

25. **MEERESSCHIMMER** A,B,D — 14,90
Zart gebratene Großgarnelen in kräftiger Tamarinden-Kumquat-Sauce im japanischen Stil. Serviert mit verschiedenen Gemüsesorten und duftendem Jasminreis
Tenderly pan-fried king prawns in a rich tamarind and kumquat sauce, Japanese style. Served with assorted vegetables and fragrant jasmine rice.

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

26. **SWEET FARM** A,F 15,90
Knuspriges Hähnchen
oder Ente auf sautiertem Gemüse,
serviert mit einer BBQ-Sauce
und duftendem Jasminreis
Crispy chicken or duck on sautéed vegetables, served with BBQ sauceand fragrant jasmine rice

27. **CHICKEN BURGER** A,F 15,90
Knusprigem Hähnchen mit Mango,
frischer Koriander, Teriyaki soße &
Chil Mayo Crème im
gedämpften Bao-Brötchen,
vietnamesische Coleslaw &
Süßkartoffelstäbchen als Beilage.
Crispy chicken with mango, fresh coriander, teriyaki sauce & chili mayo cream in a steamed bao bun, Vietnamese coleslaw & sweet potato sticks as a side dish.

28. **HONG-KONG-ENTE** A,F 19,90
Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet
auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi,
Spargel, Cherrytomaten, Möhren und
Babymais, verfeinert mit einer
Hoisin-Rotwein-Sauce im
Hongkong-Style und
Süßkartoffelstäbchen.
Medium-grilled Barbary duck fillet on sautéed broccoli, pak choi, cherry tomatoes, asparagus, carrots and baby corn, refined with a Hong Kong-style hoisin red wine sauce and sweet potato fries.

29. **FEUERDUFTSPIESSE** A,F 20,90
Gegrillte Garnelenspieße auf sautiertem
Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten, Spargel,
Babymöhren und Babymais, verfeinert
mit einer Tamarinden-Kumquat-
Zitronengras-Sauce im Hongkong.
Serviert mit Süßkartoffelstäbchen
Grilled prawn skewers on sautéed broccoli, bok choy, cherry tomatoes, asparagus, baby carrots and baby corn, finished with a tamarind-kumquat-lemongrass sauce in Hong Kong style.
Served with sweet potato fries.

30. **VEGAN SAMURAI** A,F (VEGAN) 14,90
Traditionell japanisch, gebratene
Udon-Nudeln mit gemischtem Gemüse
in aromatischer Teriyaki-Sauce.
Serviert mit Tofu und Seitan
Traditional Japanese stir-fried udon noodles with mixed vegetables in aromatic teriyaki sauce.
Served with tofu and seitan.

31. **BUDDHA FEUER** A,F (VEGAN) 13,90
Im Wok geschwenkter Seitan und Tofu
mit Möhren, Blumenkohl, Shiitakepilzen,
Brokkoli, Zucchini und Paprika,
verfeinert mit einer aromatischen
Saté-Zitronengras-Sauce. Serviert
mit duftendem Jasminreis
Seitan and tofu tossed in a wok with carrots, cauliflower, shiitake mushrooms, broccoli, zucchini, and bell peppers, refined with an aromatic satay and lemongrass sauce.
Served with fragrant jasmine rice

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

32. **SHAOLIN BURGER** A,F 14,90
Knusprigem Tofu mit Mango-Coleslaw, frischer Koriander, Teriyaki Soße im gedämpften Bao-Brötchen vietnamesische Coleslaw & Süßkartoffelstäbchen als Beilage
Crispy tofu with mango coleslaw, fresh coriander, teriyaki sauce in a steamed bao bun, Vietnamese coleslaw & sweet potato fries on the side

33. **LACHS IN FLAMME** A,D,F 20,90
Medium gegrilltes Lachsfilet auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Babymöhren, Cherrytomaten, Spargel und Babymais, verfeinert mit einer Zitronen-Honig-Sauce. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen
Medium-grilled salmon fillet on sautéed broccoli, bok choy, baby carrots,cherry tomatoes, asparagus and baby corn, finished with a lemon-honey sauce. Served with sweet potato sticks.

34. **SESAM-LAMM GENUSS** A,N 22,90
Gegrillte Lammkoteletts mit einem Sesam-Dressing-Salat, serviert mit Süßkartoffelstäbchen
Grilled lamb chops with a sesame dressing salad, served with sweet potato sticks

35. **ENTRECÔTE** A,F 24,90
Medium gegrilltes Entrecôte auf sautiertem Pak Choi, Cherrytomaten, Babymais und Spargel, verfeinert mit einer Black-Pepper-Butter-Sauce im japanischen Style. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen
Medium-grilled entrecôte on sautéed pak choi, cherry tomatoes, baby corn, and asparagus, finished with a Japanese-style black pepper butter sauce. Served with sweet potato sticks.

36. **HIMITSU GARDEN** A,F (VEGAN) 13,90
Aromatischer Gemüsetopf nach vietnamesischer Art mit Zitronengras und vegetarischer Austernsauce, serviert mit duftendem Jasminreis
Aromatic Vietnamese-style vegetable stew with lemongrass and vegetarian oyster sauce, served with fragrant jasmine rice

37. **DAS MITTAGESSEN DES MÖNCHS** A,F (VEGAN) 13,90
Im Wok geschwenkter Tofu und Pak Choi mit einer Auswahl an frischem Gemüse, verfeinert mit vegetarischer Austernsauce. Serviert mit duftendem Jasminreis
Wok-fried tofu and pak choi with a selection of fresh vegetables, finished with vegetarian oyster sauce. Served with fragrant jasmine rice.

BEILAGEN

Reis	2,90	Knuspriges Huhn (A, C)	5,50
Gedämpftes Gemüse (D)	4,20	Seitan (A, F)	4,80
Tofu (F) | Udon (A, F)	3,90	Curry Sauce (A, F)	2,90
Bao Brötchen (A, N)	4,00	Knusprige Ente (A, C)	6,00
Süßkartoffelstäbchen (A)	5,50	Garnelenspieße *(1 Spieße)*	6,50

HAUPTSPEISEN MENÜ

38. **GOLDEN DRAGON MENÜ**

2. Personen: 35,00 | **3. Personen:** 45,00

Genießen Sie eine vielfältige Auswahl asiatischer Spezialitäten – ideal zum gemeinsamen Teilen.

Vorspeise

Miso-Suppe - mit Lachs
Golden Rolls – knusprig und aromatisch

Hauptgerichte

Knuspriges Hähnchen
außen knusprig, innen saftig.
Wahlgericht *(eine Option)*:
Wok-Gemüse
in Saté-Soße mit zartem Rindfl. oder *(vegetarisch)*
Golden Curry
mit Hähnchen mild, cremig und würzig

Beilagen

Duftreis
Fisch-Limetten-Soße – frisch & leicht säuerlich
Cocktailsoße – cremig & klassisch
Asiatischer Coleslaw – knackig & leicht

Dessert

Überraschungsdessert - lassen Sie sich überraschen

Enjoy a diverse selection of Asian specialties – perfect for sharing together.

Starter

Miso-Soup - *with salmon*
Golden rolls - *crispy and aromatic*

Main Courses

Crispy chicken
crunchy on the outside, juicy on the inside
Choice of dish (one option):
Wok vegetables
in satay sauce with tender beef or (vegetarian)
Golden Curry
with chicken, mild, creamy, and flavorful

Side Dishes

Steamed fragrant rice
Fish lime sauce – *fresh & slightly tangy*
Cocktail sauce – *creamy & classic*
Asian coleslaw – *crisp & light*

Dessert

Surprise dessert - *let yourself be surprised*

39. **GOLDEN BUDDHA MENÜ**

2. Personen: 35,00 | **3. Personen:** 45,00

Genießen Sie eine vielfältige Auswahl asiatischer Spezialitäten – ideal zum gemeinsamen Teilen.

Vorspeise

Miso-Suppe mit Tofu
Vegetarische Golden Rolls

Hauptgerichte

Knuspriges Tofu – fein paniert mit Kokosmantel
Wahlgericht *(eine Option)*:
Wokgeschwenktes Gemüse mit Seitan ,
in Saté-Soße oder **Goldenes Curry** mit Tofu

Beilagen

Duftreis
Sojasoße
Cocktailsoße – cremig & klassisch
Asiatischer Coleslaw – knackig & leicht

Dessert

Überraschungsdessert - lassen Sie sich überraschen

Enjoy a diverse selection of Asian specialties – perfect for sharing together.

Starter

Miso-Soup - *with tofu*
Vegetarian golden rolls

Main Courses

Crispy tofu
delicately breaded with a coconut coating
Choice of dish (one option):
Wok-tossed vegetables
with seitan in satay sauce
or **Golden Curry** *with tofu*

Side Dishes

Steamed fragrant rice
Soy sauce
Cocktail sauce – *creamy & classic*
Asian coleslaw – *crisp & light*

Dessert

Surprise dessert - *let yourself be surprised*

40. **KL. DER KLEINE HUNGER** A,F — 8,90

Aromatisch angebratenes Hähnchenfleisch in Teriyaki-Sauce zusammen mit Gemüse und duftendem Jasminreis serviert
Aromatically seared chicken in teriyaki sauce served with vegetables and fragrant jasmine rice

DESSERT

BANANA CAKE 5,90
Ein aromatischer, weicher Bananenkuchen, gebacken mit reifen Bananen.

SCHWARZER KLEBREIS mit Mango 5,90
Aromatischer schwarzer Klebreis, serviert mit reifer Mango und einer milden, cremigen und süßen Kokossauce.

ICE CREAM MENU

K1. **SCOOP ICE CREAM** 2,50
- Vanilla
- Chocolate
- Strawberry
- Mango
- Coconut

K2. **CHOCOLATE LOVER** 6,50
- 3 scoops of chocolate ice cream with chocolate sauce

K3. **CLASSIC TRIO SUNDAE** 6,50
- 3 scoops (vanilla, chocolate, strawberry) with chocolate sauce

K4. **TROPICAL FUSION** 6,50
- 1 scoop vanilla, 1 scoop chocolate, 1 scoop strawberry with mango sauce

K5. **FUJI GARDEN** 6,50
- Mango ice cream and 2 scoops of coconut ice cream with coconut sauce

K6. **EXOTIC GARDEN** 6,50
- 1 scoop mango, 1 scoop strawberry and 1 scoop coconut with mango sauce

NIGIRI (2 Stk.)

LACHS [D] salmon	5,90
EBI [A,B] ebi	5,90
TUNA [D]	5,90
AVO avocado	5,90
TAMAGO [C]	5,90
UNAGI [A] aal	5,90

MAKI (8 Stk.)

GURKE cucumber	5,50
AVOCADO avocaod	5,50
RETTICH radish	5,50
LACHS [D] salmon	5,50
LACHS & AVO [D] salmon & avocado	6,50
TUNA [D] tuna	6,50
TUNA & AVO [D] tuna & avocado	6,90
EBI TEMPURA [A,B]	6,90
GEBACKENES HÄHNCHENFILET [A]	6,90
Baked chicken fillet	
SURIMI	5,50
TAMAGO [C]	5,50
GARNELEN [B] prawns	5,50

GUNKAN (2 STK.)

KANI MAYO *(Surimi)* [D,G,B]	5,90
LACHS, AVO, TOBIKO MAYO [D,F]	6,50
Salmon, avocado, tobiko, mayo	
TUNA, AVO TOBIKO MAYO [D,F]	6,90
tuna avocado, tobiko, mayo	
SHRIMP MAYO [D,F,G]	6,50

FUTO (6 Stk.)

LACHS, AVO, Gurke & Tobiko [D,F,G]	10,90
Salmon, avocado, cucumber & tobiko	
TUNA, AVO, Gurke & Tobiko [D,F,G]	11,90
tuna, avocado, cucumber & tobiko	
EBI TEMPURA, AVO, Gurke & Tobiko [A,B,F,G]	10,90
Ebi tempura, avocado, cucumber & tobiko	

INSIDE OUT (8 Stk.)

GURKE & AVO [G,N] cucumber & avocado	9,90
SURIMI & AVO [G,D] surimi & avocado	9,90
LACHS & AVO [G,D] salmon & avocado	10,50
TUNA & AVO [G,D] tuna & avocado	10,90
GEB. HÄHNCHEN & GURKE [G,N,A,B]	10,50
Baked chicken fillet & cucumber	
EBI TEMPURA & GURKE [A,G,N]	10,50
Ebi tempura & cucumber	
GARNELLE & GURKE [B,G,N]	10,50
prawn & cucumber	

SPEZIAL ROLLS

(8 Stk.)

GURKE, MANGO, SPARGEL & AVO F,G — 13,90
Cucumber, mango, asparagus & avocado

LACHS, GURKE & AVO F,G,D — 14,90
Salmon, cucumber & avocado

EBI TEMPURA, AVO & LACHS A,F,G,B,D — 15,90
Ebi Tempura, Avocado & Salmon

EBI TEMPURA, AVO & TUNA A,F,G,B,D — 16,90
Ebi Tempura, Avo & Tuna

GEKOCHTER LACHS, GURKE & LACHS F,G,B,D — 15,90
Cooked salmon, cucumber and salmon

GEKOCHTER TUNA, GURKE & TUNA F,G,B,D — 16,90
Cooked tuna, cucumber & tuna

CRUNCHY ROLLS

(6 Stk.)

EBI TEMPURA, AVO & GURKE A,B,F,G — 10,90
Ebi Tempura, avocado & cucumber

TUNA, AVO & GURKE A,D,F,G — 11,90
Tuna, avocado & cucumber

RETTICH, AVO & GURKE A,D,F,G — 9,90
Radish, avocado & cucumber

LACHS, AVO & GURKE A,D,F,G — 10,90
Salmon, avocado & cucumber

GEB. HÄHNCHEN, AVO & GURKE A,F,G — 10,90
Baked chicken, avocado & cucumber

MINI LACHS A,D,F,G — 8,50
Mini salmon

MINI TUNA A,D,F,G — 8,90
Mini tuna

MENÜ SUSHI

MENÜ FÜR 1 Person *(Vegan)* [F] 13,90
- Maki Avo
- Maki Gurke
- Maki Rettich

MENÜ FÜR 1 Person *(Normal)* [F,D] 14,90
- Maki Lach
- Maki Tuna
- Nigiri Lachs

MENÜ FÜR 2 Person [A,D,F,G] 34,90
- Crunchy Rolls mit Gebackenen Hähnchen
- Inside Out Lach
- Maki Tuna
- Maki Avo
- Nigiri Lachs

MENÜ FÜR 2 Person [A,D,F,G] 34,90
- Crunchy rolls mit Lachs
- Inside out gebackenen Hähnchen
- Maki Gurke
- Maki Lachs
- Nigiri Tuna

MENÜ FÜR 4 Person [A,B,D,F,G] 49,90
- Crunchy Rolls gebackenen Hähnchen
- Inside Out Tuna
- Special Ebi Tempura , Avo, Lachs
- Maki Avo
- Maki Gurke
- 4 stück Sashimi Lachs

MENÜ FÜR 4 Person [A,B,D,F,G] 54,90
- Crunchy Rolls Lachs
- Inside out Ebi tempura
- Special Lachs, Gurke , Avocado
- Maki Tuna
- Maki Avo
- Maki Lachs
- 4 Stück Sashimi Tuna

SOFTDRINKS

COLA | FANTA | SPRITE |
COLA ZERO | SPEZI

0,2l 3,50

GINGER ALE | TONIC WATER |
GINGER BEER | BITTER LEMON

0,2l 3,90

WASSER

VIO MINERALWASSER

0,25l 3,00 | *0,75l* 6,00

APOLLINARIS

0,25l 3,00 | *0,75l* 6,00

SÄFTE / Schorle

ANANAS | ORANGE | MARACUJA |
KIRSCHE BANANE |
MANGO | APFELSAFT

0,33l 3,90

HOMEMADE DRINKS *0,33l* 5,50

HAUSGEMACHTE LIMONADE
Zitrone, Minze, Zucker

HIMITSU GARDEN
Eistee Pfirsich, Zitronengras, Orange

GOLDEN GARDEN
Mango, Maracuja und cremige Kokos

GREEN GARDEN
Minze, Ananas, Sojamilch

ZITRONENGRAS EISTEE
Eistee Zitronengras mit Limetten

JASMIN LOVER
Jasmineistee, Holunder, Limette

VIETNAMESISCHER EISKAFFEE
Vietnamesischer Mocca, Kondensmilch, Eis

KAFFEE

KAFFEE	3,50
ESPRESSO	2,50
DOPPELTE ESPRESSO	3,50
MILCH KAFFEE	3,50
CAPPUCCINO	3,50
LATTE MACCHIATO	4,50
VIETNAMESISCHER MOCCA	4,00

TEE

FRISCHER INGWER-LIMETTEN TEE mit Honig	4,50
FRISCHER INGWER-ORANGEN TEE mit Honig	4,50
FRISCHER PFEFFERMINZTEE *(wahlweise mit oder ohne Honig)*	4,50
GRÜNTEE	4,50
JASMINTEE	4,50
SCHWARZTEE	4,50

BIER

FASSBIER Warsteiner	*0,3l* 3,90 *0,5l* 4,90
RADLER	*0,3l* 3,90 *0,5l* 4,90
KÖNIG LUDWIG Dunkel	*0,5l* 5,50
KÖNIG LUDWIG Weißbier	*0,5l* 5,50
KÖNIG LUDWIG Alkoholfreie Weißbier	*0,5l* 5,50
WARSTEINER Alkoholfrei	*0,3l* 4,50
TIGER BIER	4,50

COCKTAILS

WHISKY SOUR	7,90
WHISKY COLA	7,90
GIN TONIC	6,90
MOJITO	7,90
PINA COLADA	7,90
MARGARITA	7,90
ESPRESSO MARTINI	7,90
MOSKOW MULE	6,90
APEROL SPRITZ	6,90
HUGO	6,90

WEIN

WEISSWEIN *(trocken)*	*0,2l* 6,50
WEISSWEIN *(halbtrocken)*	*0,2l* 6,00
ROTWEIN *(trocken)*	*0,2l* 6,50
ROTWEIN *(halbtrocken)*	*0,2l* 6,00
PROSECCO	*0,2l* 6,00
ROSÉ *(trocken)*	*0,2l* 6,00

WEIN Flasche

WEISSWEIN *(trocken)*	*0,75l* 25,00
WEISSWEIN *(halbtrocken)*	*0,75l* 23,00
ROTWEIN *(trocken)*	*0,75l* 25,00
ROTWEIN *(halbtrocken)*	*0,75l* 23,00
ROSÉ *(trocken)*	*0,75l* 23,00

SPIRITUOSEN

2cl 4,00

WODKA | DRY GIN | TEQUILA GOLD | WEISSER RUM |
WHISKEY MILD | BITTERLIKÖR | KRÄUTERLIKÖR

ALLERGENE

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere und -erzeugnisse
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) | E = Erdnüsse
F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G = Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L = Sellerie und -erzeugnisse | M = Senf und -erzeugnisse
N = Sesamsamen und -erzeugnisse | O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische und daraus hergestellte Produkte

ZUSATZSTOFFE

1 = Konservierungsstoffe | 2 = Farbstoffe | 3 = Antioxidationsmittel
4 = Süßungsmittel Saccharin | 5 = Süßungsmittel Cyclamat
6 = Süßungsmittel Aspartam | 7 = Süßungsmittel Acesulfam
8 = Phosphat | 9 = geschwefelt | 10 = chininhaltig | 11 = koffeinhaltig
12 = Geschmacksverstärker | 13 = geschwärzt