



MOMI

asia fusion

Der Name **MOMI** bedeutet „Wo bist du?“

Unsere Leidenschaft zur asiatischen Kulinarik von Sushi über traditionelle, vietnamesische Speisen über Fusion-Gerichte - Momi akkumuliert die beste Auswahl der kulinarischen Richtungen und bringt euch diese gesammelt an einen Ort!

Wir nehmen Sie auf eine kulinarische Reise in den Fernen Osten mit und werden Sie von unseren Kreationen begeistern!

VORSPEISEN

STARTERS

1. CATCH THE FISH^{2,14} 8,00 €

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, grüne Muscheln, Cherry Tomaten, Tom-yum Paste, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill

Soup with salmon, tiger prawns, green mussels, cherry tomatoes, Tom-yum paste, mushrooms, spring onions and dill

2. ALMOST NUDE^{2,5}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette oder Sojasoße

Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime vinaigrette or soy sauce

2t. Tofu / Tofu 5,90 €

2h. Hühnerfleisch / Chicken 6,50 €

2g. Tempura Garnelen / Tempura prawns 7,00 €

3. SPRINGROLLS² 6,00 €

Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip

Vietnamese crispy springrolls filled with prawns and vegetables, served with a lime-chili dip

3v. hausg. Veggie Frühlingsrollen / veggie springroll 5,50 €

4. EDAMAME⁶ 5,50 €

grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz

green baby-soybeans served with sea salt

5. TARTARE⁴ 8,50 €

Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi Soße und Seetangsalat, dazu Kaviar, serviert mit vietnamesischen Banh Da

Tuna tartare with avocado, spring onions with spicy sauce and seaweed salad, served with Vietnamese Banh Da

6. SMOKY SATE^{5,7} 6,50 €

Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssauce

Fried chicken skewers with peanut sauce



Empfehlung des Hauses:

Crew Love Tapas

VORSPEISEN

STARTERS

7. PRAWNS IN SILK ^{1A,2} 6,00 €

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse
Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables

8. GOLDEN MANGO SALAT ² 9,00 €

Gegrillte Garnelen, frische Mango, Gurke und Salat gemischt in Süß-Sauer Soße, serviert mit Cherrytomaten.
Grilled shrimp, fresh mango, cucumber, salad mixed in sweet-sour sauce, served with cherry tomato

9. SEAWEED SALAT ¹¹ 5,50 €

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam
Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

10. CREW LOVE TAPAS ^{1A,2,5,6}

**eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen:
Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrolls**

a small selection of our appetizers:
soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, summerrolls

10a. Für 02 Personen 14,00 €
For 02 persons

10b. Für 03 Personen 18,50 €
For 03 persons

11. SÜSSKARTOFFELPOMMES ^{1A} 5,50 €

Süßkartoffelpommes serviert mit Japanischer Mayonnaise
Sweet potato fries served with Japanese Mayonnaise

Empfehlung des Hauses:

Pho Bo



VIETNAMESISCHE SUPPEN

VIETNAMESE SOUPS

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche.
Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe Reisbandnudeln. Traditionellerweise servieren wir sie mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Koriander und je nach Bedarf mit Chili und Limetten.
Wahlweise mit:

A traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili.
Optional with:

12a. PHO TOFU ^{1A,1B,N}

Würzigem Tofu / with savory Tofu

- 1) Vorspeise / Appetizer 7,50 €
 - 2) Hauptgang / Main 10,50 €
-

12b. PHO GA ^{1A,1B,N}

Hähnchenfleisch / with tender chicken

- 1) Vorspeise / Appetizer 7,90 €
 - 2) Hauptgang / Main 11,50 €
-

12c. PHO BO ^{1A,1B,N}

Rindfleisch / Thin sliced of beef

- 1) Vorspeise / Appetizer 8,50 €
- 2) Hauptgang / Main 13,50 €

FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesische Stil)

13. FUSION SALAT ^{4,5,11,14}

Saisonaler Salat mit Rucola, frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika, serviert mit Japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and Paprika, served with Japanese mayonnaise and roasted peanut

Optional with:

13h. Würziger gegrillter Hühnerbrust 12,50 €

Grilled chicken

13l. Gegrillten Lachs 14,00 €

Grilled salmon

13m. Gegrillten Tiefseescallops 16,00 €

Grilled scallops

14. BUN ^{1A,2,5,11}

(nach südvietnamesische Stil)

Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

Warm rice-noodles served with seasonal salad, coriander and chili-ginger-lime-vinaigrette served with roasted peanut and sesame.

Optional with:

14h. Gegrillter Hühnerbrust 13,00 €

Grilled chicken

14f. Vietnamesischer Frühlingsrollen 12,50 €

Vietnamese springrolls

14r. Gegrilltes Rinderfleisch 15,00 €

Grilled beef

14u. Japanese Udon with prawns 17,00 €

Udon-Nudeln mit Garnelen in hausgemachter Butter-Soja-Sake Soße, Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch

FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesische Stil)

15. CURRY^{2,5,7,11}

Momi homemade Curry-Soße mit Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.

Wahlweise mit:

Momi homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zucchini and carrots served with seasonal salad, roasted peanut, sesame rice.

Optional with:

15h. **Hähnchen** / Chicken 14,00 €

15r. **Gegrilltem Rindfleisch** / Grilled beef 15,50 €

15g. **Garnelen** / Tiger prawns 16,00 €

15e. **Ente** / Duck 18,00 €

16. MANGO ENTE⁷ 18,00€

Gegrillte Entenbrust mit Mango Crème verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Reis, und gerösteten Cashew Kernen

Grilled duck breast with mango creme with coconut milk, served with rucola salad, rice and roasted cashew nuts

17. MOMI ROYAL^{2,5,11}

Gegrillte Großgarnelen oder Hähnchen gebraten in der Momi homemade Balsamico Soße mit Zuckererbsen, Zucchini und Paprika, serviert mit saisonalen Salaten, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.

Wahlweise mit:

Tiger prawns deep in Momi homemade balsamico-sauce with sugar peas, zucchini and paprika, served with seasonal salad, roasted peanuts and sesame rice.

Optional with:

17h. **Hähnchen** / Chicken 14,00 €

17g. **Großen Garnelen** / Tiger prawns 16,00 €



Empfehlung des Hauses:

Sweet Salmon

FISHING & ROLLING

18. BEST OCEAN^{1A,2,4} 19,00 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimp, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagisauce and sesame.

19. MANGURO POWER⁴ 21,50 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten & Sesamreis

Japanese spice seared tuna raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes

20. SWEET SALMON^{4,11} 19,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten

Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes

21. KUH AUF DER WEIDE^{1A,11} 23,50 €

220g brasilianisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake in Miso Soße, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes und Guacamole und frisch eingelegte Tomaten

220g brazilian beef filet medium grilled, served with fried babycorn, carrots, shanghai pak choi, shiitake in miso sauce, guacamole and fresh pickled tomatoes, seasonal salad and sweet fries



Empfehlung des Hauses:

Dry-Aged Premium Steak

FISHING & ROLLING

22. SURF AND TURF ^{1A,11} 23,50€

150g medium gegrilltes argentinisches Ribeye-Steak und gegrillte Großgarnelen serviert mit gebratenen grünem Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffeln, Guacamole und frisch eingelegten Tomaten & Sesamreis

150g medium grilled Argentinean rib-eye steak & tiger prawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitake cooked in Momi homemade miso sauce, seasonal salad, sweet potato, guacamole and fresh pickled tomatoes and sesame rice

23. DRY-AGED PREMIUM STEAK ^{1A,11} 35,00€

500g Premium Dry-aged Côte de Boeuf medium gegrillt, serviert mit Shiitake gebraten in Miso Soße, saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten

500g Premium dry-aged côte de Boeuf medium grilled, served with fried shiitake in homemade miso sauce, seasonal salad and sweet fries, guacamole and fresh pickled tomatoes

24. GREEN GARDEN ¹¹ 13,00 €

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft, gebraten und verfeinert mit Roja Balsamico Soße, garniert mit Rucola Salat abgeschmeckt, serviert mit Sesamreis

The best combination of asian vegetables roasted with roja balsamico sauce, garnished with rucola salat, served with sesame rice

VEGIE VEGAN

25. TOFU CURRY^{7,11} 13,00 €

Cremiges Kokos-Curry mit Tofu und Hokkaido Kürbis, verfeinert mit saisonalem Salat, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen.

Creamy coconut curry with tofu, Hokkaido pumpkin, served with seasonal salad, sesame rice and roasted peanut

26. UDON IM SCHWARZWALD^{1A,6,11} 13,00 €

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Paprika, Zucchini und Karroten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam.

Japanese Udon noodles fried with tofu, paprika, zucchini und carrots in homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame.

FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD 1^{1A} 8,50 €

Tempura Garnelen (2Stk) serviert mit Süßkartoffelpommes,
Süß-sauer Soße oder japanische Mayonnaise

Grilled shrimps served with sweet potatoes fries,
Japanese mayonnaise or sweet sour sauce

HAPPY CHILD 2^{1A} 8,50 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit
Süßkartoffelpommes und Japanischer Mayonnaise

Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries
and Japanese mayonnaise

EXTRAS

PORTION REIS 2,00 €

EXTRA SOSSE⁷ 2,00 €

SALSA ROJA 2,00 €

GUACAMOLE 2,50 €

SUSHI NIGIRI


(2 Stück)

N1.	AVOCADO	4,90 €
N2.	SAKE ⁴ Lachs / Salmon	5,20 €
N3.	MAGURO ⁴ Thunfisch / Tuna	5,90 €
N4.	EBI ² Eingelegte Garnelen Pickled prawns	5,90 €
N5.	KANI ^{2,4}	4,50 €
N6.	ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal Grilled salty sea eel	6,20 €
N7.	IKURA ⁴ Lachskaviar / Salmon roe	6,50 €
N8.	ABURI GAI ¹⁴ Tiefseescallops Scallops flambéed	6,50 €
N9.	RINDERFILET Rinderfilet flambiert Beef filet flambéed	6,50 €
N10.	LACHS-TORO Toro Lachs / Toro salmon	7,90 €
N11.	MOMI TOFU hausg. Tofu / homemade tofu	4,50 €

MAKI

mit Sesam (8 Stück)

M11.	AVOCADO	5,20 €
M12.	KAPPA Gurke / cucumber	4,50 €
M13.	SPARGEL Spargel / Asparagus	5,20 €
M14.	SAKE ⁴ Lachs / salmon	5,50 €
M15.	TEKKA ⁴ Thunfisch / Tuna	5,90 €
M16.	EBI ² Eingelegte Garnelen Pickled prawns	5,90 €
M17.	ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal Salty sea eel grilled	6,50 €
M18.	TEMPURA GARNELEN ^{1A,2} Frittierte Garnelen Fried prawns	6,50 €
M19.	SALMONSKIN ⁴ Frittierte Lachshaut Fried salmon skin	4,50 €
M20.	MOMI TOFU Tofu	4,90 €
M21.	MOMI CHICKEN Frittierte Hähnchen Fried chicken	5,20 €



Inside-Out Rolls

INSIDE-OUT ROLLS

(8 Stück)

U21. **ALASKA**⁴ 10,90 €

Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar), Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Salmon, avocado, fish roe (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise

U22. **MAGURO**⁴ 12,20 €

Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar), Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Tuna, avocado, tobiko (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise

U23. **EBI TEMPURA**² 11,20 €

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam, Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Fried tempura prawns, avocado, sesame, unagi sauce & japanese mayonnaise

U24. **CALIFORNIA**^{2,4} 10,50 €

Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar), Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Surimi, avocado, fish roe, unagi sauce & japanese mayonnaise

U25. **ANAGO**^{11,B} 11,50 €

Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Salty sea eel, cucumber, sesame, unagi sauce & japanese mayonnaise

U26. **HOTATEGAI**^{4,14} 11,50 €

Tiefseescallops, Avocado, Tobiko, Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Scallops, avocado, fish roe, unagi sauce & japanese mayonnaise

U27. **SALMONSKIN**⁴ 10,20 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam, Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Salmonskin grilled, cucumber, sesame, unagi sauce & japanese mayonnaise

U28. **VEGGIE**¹¹ 10,50 €

Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, Unagisoße
Tempura avocado with cucumber, mango and sesame, unagi sauce

U29. **MOMI TOFU**¹¹ 10,50 €

Hausgemachter Tempura Tofu und Avocado, ummantelt mit Mango, Sesam & Unagi Sauce
Homemade tempura tofu and avocado, coated with mango, sesame & unagi sauce

U30. **MOMI CHICKEN**¹¹ 10,90 €

Tempura Chicken und Avocado, Sesam & Unagi Sauce
Tempura chicken and avocado, sesame & unagi sauce

SASHIMI

(6 Stück)

S31. **SALMON**⁴ 12,50 €

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado
6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. **TUNA**⁴ 15,00 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado
6 slices of tuna on seaweed salad, avocado

S33. **ABURI SASHIMI**⁴ 15,50 €

**3 Scheiben Lachs flambiert, 3 Scheiben Thunfisch flambiert,
auf Seetangsalat, Avocado und Thunfisch**
3 slices of salmon, 3 slices tuna flambéed
on seaweed salad, avocado & tuna

S34. **LACHS-TORO** 13,00 €

6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat und Avocado
6 slices of toro salmon on seaweed salad, avocado



HOMEMADE ROLLS

(8 Stk) (überall mit Unagisoße und Mayo)

H41. **CRISPY TIGER** ^{1A,2,4,7} 14,20 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango,
Avocado, Philadelphia, bedeckt mit
Feuerlachs
Tempura prawns, mango, cream
cheese, covered with flambeéd salmon

H42. **SIZZLING
TEMPTATION** ^{1A,4,7} 14,00 €
Avocado im Tempuramantel, Mango,
Philadelphia im Lachsmantel
Tempura avocado, mango,
cream cheese covered with salmon

H43. **MAMA EBI** ^{2,4,7} 14,20 €
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado,
Philadelphia mit Großgarnelen
umwickelt und Tobiko
Grilled salmon skin, mango, avocado,
philadelphia cream cheese, wrapped
in prawns and tobiko

H44. **BLAZING TUNA** ^{2,4,7} 14,90 €
Surimi, Mango, Philadelphia,
ummantelt mit Feuerthunfisch
Surimi, mango, philadelphia cream
cheese wrapped with flambeéd tuna

H45. **FUTO MAKI** ⁴ 11,20 €
5 Stk Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch,
Mango, Avocado, Gurken und Tobiko
5 pieces Maki filled with salmon, tuna,
mango, avocado, cucumber and tobiko

H46. **MOMI SPECIAL ROLL** 15,50 €
Überraschtes Kreatives Werk unseres
Sushi Meisters
Surprising art work from our
sushi masters

TEMPURA ROLL

(8 Stück)

T51. **CRUNCHY VEGGIE** ^{1A,7} 13,50 €
Avocado, Gurke, Spargel
Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, asparagus
philadelphia cream cheese and nori

T52. **TUNACADO** ^{1A,4,7} 15,50 €
Thunfisch, Avocado, Philadelphia
und Nori
Tuna, avocado, philadelphia cream
cheese and nori

T53. **ABURI SALMON** ^{1A,4,7} 14,20 €
Lachs, Avocado, Philadelphia
und Nori
Salmon, avocado, philadelphia
cream cheese and nori

T54. **HOTAGAI
TEMPURA** ^{1A,7,14} 15,50 €
Tiefseescallops, Avocado,
Philadelphia und Nori
Scallops, avocado and philadelphia
cream cheese and nori

T55. **EBI CRUNCHY** ^{1A,2,7} 14,20 €
Garnele, Gurken, Philadelphia
und Nori
Shrimp, cucumber, philadelphia
and cream cheese

T56. **CRUNCHY TOFU** ^{1A,2,7} 13,50 €
Avocado, Gurke, hausg. Tofu,
Seetang Salat, Philadelphia, Nori
Avocado, cucumber, homemade tofu,
seaweed salad, philadelphia, nori





Sushi Menu

SUSHI MENU

MAKI MIX ⁴

8 Stk Salmon Maki; 8 Stk Tuna Maki; 8 Stk Avocado Maki
11,90 €

SAKE TSUNAMI Z

8 Stk Salmon Maki; 4 Stk Salmon Nigiri; 2 Stk Salmon Sashimi
15,90 €

CRISPY ROCKET ^{1A,4,7}

8 Stk Salmon Crunchy Roll; 4 Stk Nigiri
18,90 €

BLAZING LOVE ^{1A,2,4,7}

8 Stk Crispy Tiger; 4 Stk Nigiri
18,50 €

ROBU INVASION ^{1A,2,4,7,14}

8 Stk Momi Special Roll; 8 Stk Alaska Inside Out Roll
8 Stk Sake Maki; 8 Stk Kappa Maki
8 Stk Salmon Tempura; 6 Stk Nigiri; Seetangsalat
53,00 €

BLACK FOREST (Vegi) ^{1A,11}

8 Stk Crunchy Vegi; 8 Stk Vegi Inside-Out
8 Stk Maki Spargel; 2 Stk Avocado Nigiri; Seetangsalat
35,00 €

KAMASUTRA ^{1A,2,4,7,14}

8 Stk Momi Special Roll; 8 Stk Salmon Crunchy Roll
8 Stk Kappa Maki; 4 Stk Nigiri; Seetangsalat
41,00€

MOMI FREE STYLE

Nach Ihren besonderen Wünschen und Kreativität unseres Sushimeister
65,00€

DESSERTS

COEUR GLACE ENROBE ^{1A,11} 6,90 €

**Mochi Eis mit verschiedenen Geschmäckern serviert
mit Sesambällchen und verschiedenen Früchten der Saison**

Mochi ice cream with sesam balls and the seasonal fruits

CHUOI CHIEN ME DEN ^{1A,11} 6,90 €

Gebackene Banane mit hausgemachter Kokoscreme und Sesam

Fried banana with homemade coconut cream and sesame



**Café
Saigon**

TEA

Grüner Tee	3,50 €
Jasmin Tee	3,00 €
Hausgemachter Ingwer Tee Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	4,20 €
Hausgemachter Zitronengras Tee Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig	4,20 €
Hausgemachter Minztee mit Limette & Honig	4,20 €

COFFEE

Café Saigon (Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch	3,50 €
Café Cream	2,60 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Grüntee Latte mit jap. Matchapulver	3,80 €

HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE HOMEMADE FRESH DRINKS

Mango Shake ^{7,B,I} 6,20 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch

Very Berry ^{B,H} 0,4L 6,20 €
Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze

Ginger Lemonade ^{B,H} 6,20 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)

Lemongras Lemonade ^B 6,20 €
Hausgemachter Zitronengrassyrup, Limette & Rohrzucker

Thai Basil Lemonade ^{B,H,I} 6,20 €
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker

Momi Soda 6,20 €
Mit frischem Limetten, braunem Zucker und Minze

Lychee Lemonade 6,20 €
frische Limetten, Lycheesaft, Grenadinesirup, Soda



KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Cola^{H,G} / Cola Light^{A,C,G,H} / Fanta^{H,M} / Sprite	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €

Acqua Morelli Sparkling	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €

Acqua Morelli Still	0,2l	2,50 €
	0,75l	6,50 €

Schweppes Ginger Ale^{A,H}	0,2l	2,60 €
Schweppes Tonic Water^A	0,2l	2,60 €
Schweppes Russian Wildberry^{A,H}	0,2l	2,60 €

Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar	0,25l	0,5l
	2,60 €	4,60 €

Aloe Vera	0,25l	3,50 €
	0,5l	5,50 €

Saftschorle^{A,H}	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €

COCKTAILS

Greentea Mojito ¹² Vietnamesischer Reisschnapps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver	7,90 €
Passionfruit Paloma ^{12,A,I} Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	8,50 €
Moscow Mule ^{1,12,A,H} Wodka, Ginger Beer & Gurke	7,90 €
Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H} Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	8,50 €
Aperol Spritz ^{12,H,S} Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	6,50 €
Hugo ^{12,B,H} Prosecco, Edenflower, Soda & Minze	6,50 €
Lillet Wildberry ^{12,A,H} Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	6,90 €
Sex on the Beach ^{12,B} Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsich Liqueur	7,50 €
Caipirinha ^{12,B}	6,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

Krombacher vom Fass ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Radler ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,20 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,20 €
Tiger Beer ^{1b}	0,33l	3,50 €
Saigon Beer ^{1b}	0,33l	3,50 €
Prosecco Scavi & Ray ¹²	0,2l	5,90 €
Sake warm / kalt ¹	0,25l	5,90 €



Weinkarte

WEINKARTE

WINE

OFFENE WEINE

WEIßWEIN¹²	0,2L
Königschaffhausen Riesling	4,90 €
Königschaffhausen Grauburgunder Auggenner Schäf	4,90 €
Königschaffhausen Sauvignon Blanc Auggenner Schäf	5,50 €
<hr/>	
ROTWEINE¹²	0,2l
Batuta Merlot	4,90 €
Königschaffhausen Spätburgunder	4,90 €
<hr/>	
ROSÉ¹²	0,2l
VINEA Tempranillo	6,50 €
<hr/>	
WEINSCHORLE	
Weißwein/ Rotwein	4,50 €

FLASCHENWEINE

WEIßWEIN¹²	0,75l
Königschaffhausen Riesling Kabinett trocken	19,00 €
Königschaffhausen Grauburgunder Auggenner Schäf	22,00 €
Königschaffhausen Sauvignon Blanc Auggenner Schäf	25,00 €
<hr/>	
ROTWEIN¹²	0,75l
Batuta Merlot	19,00 €
Königschaffhausen Spätburgunder	22,00 €
<hr/>	
ROSÉ¹²	0,75l
VINEA Tempranillo	25,00 €
<hr/>	
SEKT¹²	0,75l
Scavi & Ray Prosecco	22,00 €

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN KOCHEN
WIR MIT GLUTAMAT NICHT.

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
 - 1a. Weizen
 - 1b. Gerste
 - 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
 - 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
 - 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
 - 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
 - 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
 - 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
 - 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
 - 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
 - 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
 - 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
 - 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
 - 13 Enthält Lupine/-erzeugnisse
 - 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe
-
- A Mit Süßungsmittel(n)
 - B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
 - C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
 - D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 - E Enthält Süßholz
 - F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
 - G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
 - H Mit Farbstoff
 - I Mit Konservierungsstoff
 - J Mit Nitritpökelsalz
 - K Mit Nitrat
 - L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
 - M Mit Antioxidationsmittel
 - N Mit Geschmacksverstärker
 - O Geschwärzt
 - P Gewachst
 - Q Mit Phosphat
 - S Chininhaltig
 - T Säuerungsmittel
 - U Stabilisatoren

