

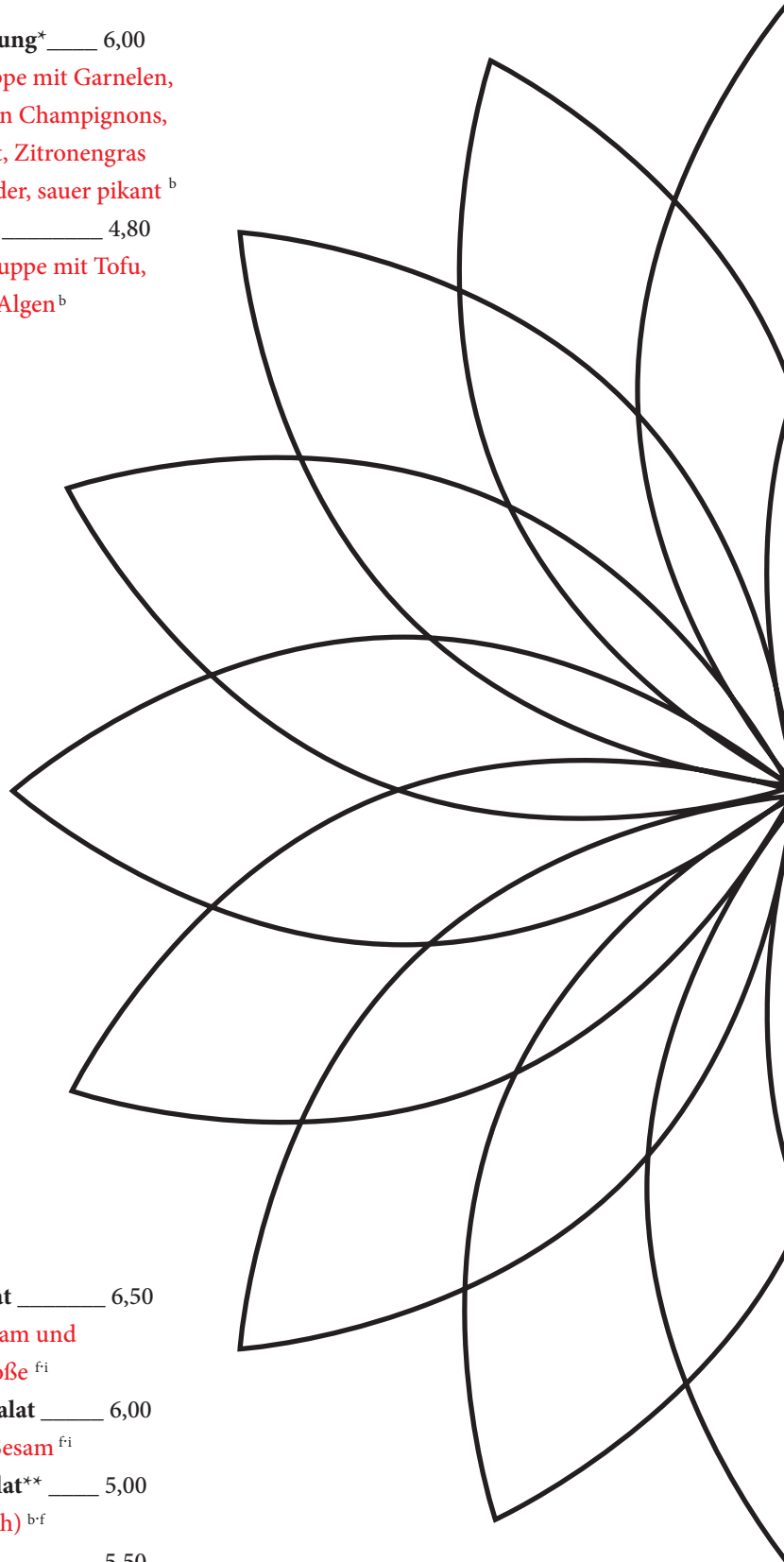
Suppen

- 1 | **Sabji Suppe** * _____ 4,50
Süss-saure Suppe mit Ei,
Tofu und Gemüse ^{a·b·m·i}
- 2 | **Tom Yam Gai*** _____ 5,00
Zitronensuppe mit Hühnerfleisch,
Kha, frische Champignons,
Zitronensaft, Zitronengras
und Koriander sauer pikant ^a
- 3 | **Tom Kha Gai*** _____ 5,50
Kokosmilchsuppe mit
Hühnerfleisch, Kha,
Kokosmilch, frische Champignons,
Zitronenblätter und Koriander ^{a·d·b}
- 4 | **Tom Yam Gung*** _____ 6,00
Zitronensuppe mit Garnelen,
Kha, frischen Champignons,
Zitronensaft, Zitronengras
und Koriander, sauer pikant ^b
- 5 | **Miso Suppe** _____ 4,80
Helle Misosuppe mit Tofu,
Porree und Algen ^b

Salate

- 11 | **Mangosalat** * _____ 7,50
Frische Mangostücke mit
Chilli, Erdnüsse, Möhre,
Paprika ^{b·f}
- 12 | **Yam Nua*** _____ 7,80
Thai Rindfleisch Salat mit roten
Zwiebeln, Chili, Gurken, Tomaten,
Erdnuss, Koriander und Dressing
nach Art des Hauses ^{b·a·f}
- 13 | **Yam Gai*** _____ 7,80
Thai Hühnerfleisch Salat mit roten
Zwiebeln, Chili, Gurken, Tomaten,
Erdnuss, Koriander und Dressing
nach Art des Hauses ^{b·a·f}
- 14 | **Teng Tam*** _____ 6,00
Thai-Gurkensalat mit Erdnüssen,
Chili, Tomaten, Erdnuss, Knoblauch,
Koriander und Dressing nach Art
des Hauses ^{b·f}
- 15 | **Enten Salat*** _____ 9,50
Gebratene Ente mit roten
Zwiebeln, Gurke, Tomaten,
Erdnuss, Chili, Koriander,
Dressing nach Art des Hauses ^{b·i·f}
- 16 | **Spinat Salat** _____ 6,50
Spinat, Sesam und
Teryaki Soße ^{fi}
- 17 | **Wakame Salat** _____ 6,00
Wakame, Sesam ^{fi}
- 18 | **Kimchi Salat**** _____ 5,00
(Koreanisch) ^{b·f}
- 19 | **Edamame** _____ 5,50
Gedünstete,
junge Sojabohnen ^m

* scharf ** sehr scharf



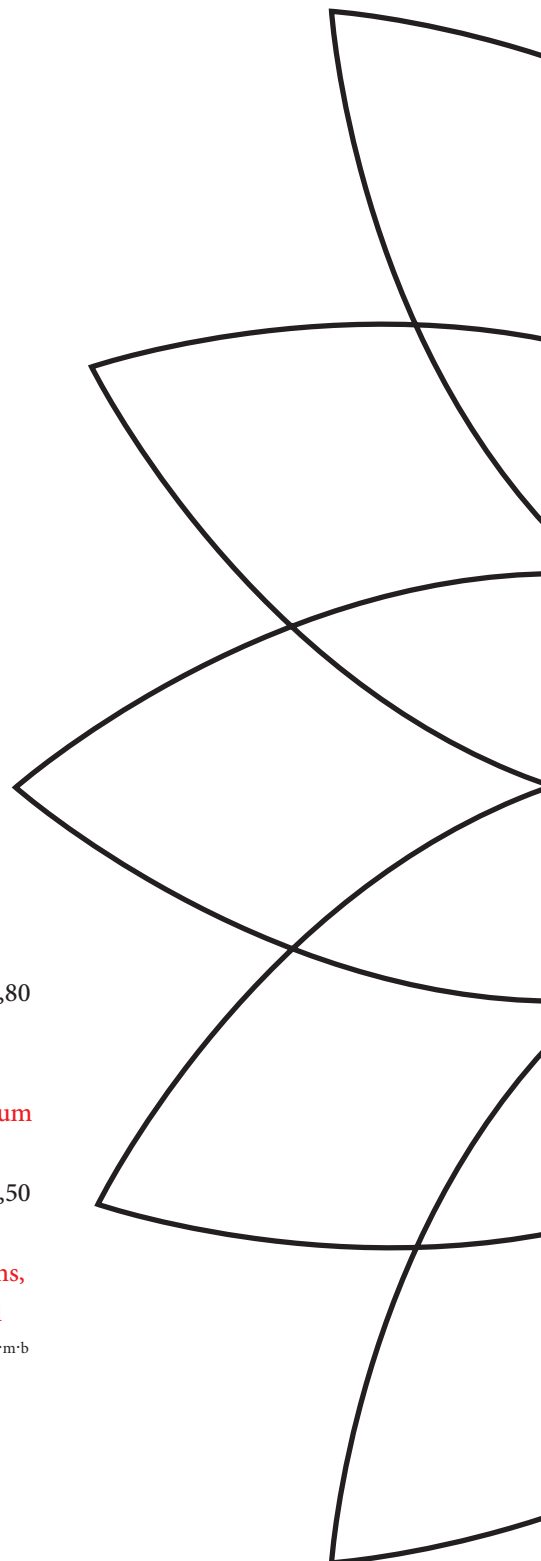
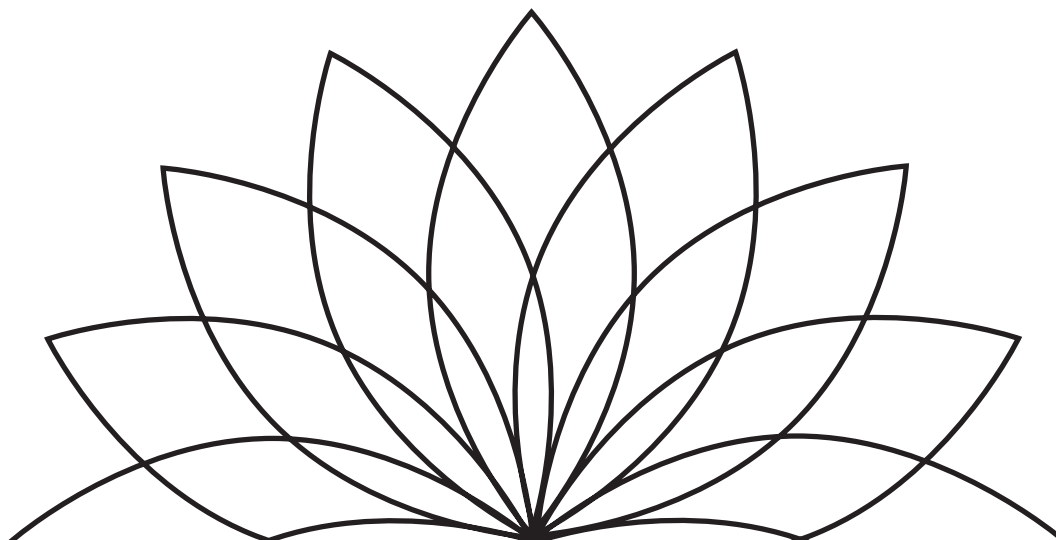
Vorspeisen

- 20 | Gyoza (6 Stk.) _____ 6,50
Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Gemüseⁱ
- 21 | Sommerrollen (2 Stk.) _____ 6,00
Sommerrollen gefüllt mit
Garnelen oder Hähnchen
- 22 | Vegetarische Frühlingsrollen _ 4,00
Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüseⁱ
- 23 | Gebackene Wan Tan (6 Stück) _ 5,50
Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Lauchzwiebelnⁱ
- 24 | Hausgemachte Frühlingsrolle _ 4,50
Frühlingsrolle mit
Gemüse und Hackfleischⁱ
- 25 | Krupuk (Krabbenchips)^b _____ 4,00
- 26 | Yasai Tempura _____ 7,80
Frittiertes Gemüseⁱ
- 27 | Tempura Moriawase _ 9,80
Frittiertes Gemüse, Fisch
und Garnelenⁱ
- 28 | Ebi Tempura _____ 10,80
Frittierte Hummerkrabbenⁱ
- 29 | Yaki Tori _____ 6,80
Hühnerfleischspieß
mit Teriyakisoßeⁱ
- 30 | Satay _____ 6,80
Hühnerfleischspieß mit
Erdnuss Soße^{h·f}

Thaispezial (Eintopf)

- 42 | Gäng Massaman Gai * _____ 12,80
Hühnerfleisch mit Massaman
Thaicurry, Kartoffeln, Zwiebeln,
Karotten, Erdnüssen und
Koriander in Kokosmilch^{b·d·h·a}
- 43 | Gäng Khow Wan Gai ** _____ 12,80
Hühnerfleisch mit grünem
Thaicurry, Auberginen,
Bambussprossen, Paprika,
Peperoni und Basilikum
in Kokosmilch^{b·d·a}
- 44 | Pa Nang Gai ** _____ 12,80
Hühnerfleisch mit Pa Nang
Thaicurry, Peperoni, Paprika,
Zuckerschotten, Zitronenblätter,
Erdnüssen und Basilikum
in Kokosmilch^{b·d·a·h·k}
- 46 | Gäng Khow Gung ** _____ 15,80
Garnelen mit rotem Thaicurry,
Bambussprossen, Paprika,
Zwiebeln, Tomaten und Basilikum
in Kokosmilch^{b·d}
- 48 | Gäng Khow Wahn ToFu ** _ 12,50
Tofu mit grünem Thaicurry,
Bambus, Brokkoli, Champignons,
Okra, Zitronenblätter, Peperoni
und Basilikum in Kokosmilch^{d·m·b}

* scharf ** sehr scharf



Geflügelgerichte

- 55 | **Ente süß-sauer** _____ 14,50
Knusprige Ente mit Ananas,
Paprika, Bambus und Gurken
in süß-sauer Soße ⁱ
- 56 | **Ente Erdnuss Soße*** _____ 15,50
Knusprige Ente mit Hühnerfleisch,
Rindfleisch, Garnelen, Paprika
Brokkoli, Zucchini, Champignons ^{b·d·h·i}
- 58 | **Ente nach Art des Hauses *** _ 15,90
Knusprige Ente mit verschiedenen
Sorten Fleisch, Garnelen und Gemüse ^{b·i}
- 60 | **Hühnerfleisch süß-sauer** __ 12,50
Knuspriges Hühnerfleisch
mit Ananas, Paprika, Bambus
und Gurken in süß-saurer Soße ^{a·i}
- 61 | **Gai Phad Khing*** _____ 12,90
Gebratenes Hühnerfleisch
mit Cashewnüssen,
verschiedenen Gemüse,
Ingwer und Knoblauch ^{a·b·i·k}
- 62 | **Gäng Gai **** _____ 13,50
Hühnerfleisch mit
rotem Thaicurry, Paprika,
Peperoni, Bambussprossen,
Auberginen und Basilikum
in Kokosmilch ^{a·b·d}
- 63 | **Hühnerfleisch, Erdnuss *** _ 12,90
Hühnerfleisch mit
Erdnusssoße und
verschiedenen Gemüse ^{a·b·d·h}

Fleischgerichte

- 68 | **Gäng Nua **** _____ 13,90
Rindfleisch mit rotem Thaicurry,
Paprika, Peperoni, Bambussprossen,
Auberginen und Basilikum in
Kokosmilch ^{a·b·d}
- 69 | **Pa Näng Nua **** _____ 13,50
Rindfleisch mit Pa Näng
Thaicurry, Zitronenblätter,
Peperoni, Paprika, Basilikum,
Zuckerschoten, Erdnüssen
und Kokosmilch ^{a·b·d·h·k}
- 70 | **Nua Phad Gra Pau *** _____ 13,50
Rindfleisch mit Peperoni,
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
und Basilikum ^{a·b·i}
- 71 | **Beef Curry *** _____ 13,90
Kurz gebratene Rindfleisch-
streifen, abgeschmeckt mit
speziellen Gewürzen auf einer
scharfen Currysoße ^{a·d}

* scharf ** sehr scharf





Fisch & Meeresfrüchte

- 80 | **Fisch süss-sauer** _____ 14,50
Knusprig gebackenes Fischfilet mit Ananas und Gurken in Süss-sauer Soße ^{b,i}
- 81 | **Gäng Khow Wahn Gung** **__ 15,90
Garnelen mit grünem Thaicurry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch ^{b,d}
- 82 | **Gäng Khow Gung** **_____ 16,50
Garnelen mit rotem Thaicurry, Peperoni Auberginen, Bambussprossen und Basilikum in Kokosmilch ^{b,d}
- 83 | **Pa Näng Gung** **_____ 16,90
Gebratene Garnelen in Pa Näng Thaicurry, Peperoni, Zitronenblätter, Paprika, Zuckerschotten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch ^{b,d,h,k}
- 84 | **Gung Phad Noh Mai** *__ 16,50
Gebratene Garnelen mit Bambus, Paprika, Karotten, Champignons und Knoblauch ^{b,i}
- 85 | **Pla Muk Phad Prik** *__ 14,50
Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Paprika, Basilikum ^{b,i}

Vegetarisch

- 90 | **Kung Tung Phad*** _____ 12,00
Soi-Sam mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Ingwer und Knoblauch in Erdnusssoße ^{d,h}
- 91 | **Tohu Phad Pak** * _____ 12,50
Tofu mit Brokkoli, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Ingwer, Knoblauch und Basilikum ^{b,m}
- 92 | **Phad Phak Ruom*** _____ 12,90
Glasnudeln mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen, Ingwer und Knoblauch ^{b,k}

* scharf ** sehr scharf



Nudeln & Reis

- 95 | **Gebratene Nudeln** _____ 12,00
Mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei ^{a·b·i}
- 96 | **Gebratener Reis** _____ 12,50
Mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei ^{a·b}
- 97 | **Gebratene Nudeln** _____ 14,50
Mit Ente, Gemüse und Ei ^{a·b·i}
- 99 | **Gebratene Nudeln** _____ 16,50
Mit Garnelen, Gemüse und Ei ^{a·b·i}

Thailändische Nudelsuppen

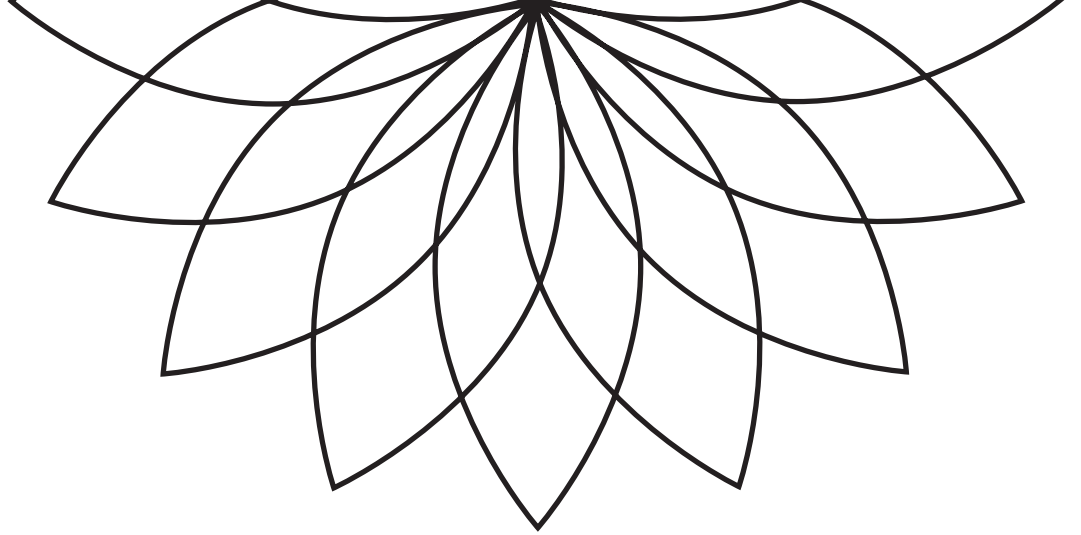
- 100 | **Garnelen Nudelsuppe** * __ 14,50
Thailändische Reismudelsuppe
mit Ingwer, Knoblauch, Garnelen
und Gemüse ^b
- 101 | **Gemüse Nudelsuppe** * __ 12,00
Thailändische Reismudelsuppe
mit Spinat, Ingwer, Knoblauch
und verschiedenem Gemüse ^b
- 102 | **Rindfleisch Nudelsuppe** * _ 13,50
Thailändische Reismudelsuppe
mit Ingwer, marinierten Rindfleisch
und Gemüse ^{a·b}

Kinder Menü

- für Kinder bis 10 Jahre

- 110 | **Gebratene Nudeln** ____ 7,80
mit Hühnerfleisch
und Gemüse ^{a·b·i}
- 111 | **Gebratener Reis** ____ 7,80
mit Hühnerfleisch
und Gemüse ^{a·b}
- 112 | **Hühnerfleisch** _____ 8,80
süß-sauer ^{a·i}
- 113 | **Gebratene Nudeln** __ 9,50
mit Ente ^{a·b·i}

* scharf ** sehr scharf



Hee Yang Spezialitäten

Menü 1 _____ 35,00

(für 2 Personen)

Vorspeise

- zwei Suppen ihrer Wahl
oder vegetarische Frühlingsrollen

Hauptgerichte

- Hühnerfleisch* mit rotem Thaicurry
und Gemüse in Kokosmilch ^{d-b-i}
- Rindfleisch mit verschiedenem
Gemüse und Ingwer ^{d-b-i}

Nachtisch

- Gebackene Ananas mit gebackener
Banane und Eis

Menü 1 _____ 38,00

(für 2 Personen)

Vorspeise

- zwei Suppen ihrer Wahl
oder vegetarische Frühlingsrollen

Hauptgerichte

- Rindfleisch* mit rotem Thaicurry
und Gemüse in Kokosmilch ^{d-b}
- Knusprige Ente Süß-suaer mit Ananas,
Bambus und Gurken ^{d-b}

Nachtisch

- Gebackene Ananas mit gebackener
Banane und Eis

A1 | Shake Teriyaki _____ 15,80

Gegrilltes, norwegisches Lachsfilet
mit Gemüse und Teriyaki Soße ^{f-b-i}

A2 | Maguro Teriyaki _____ 16,80

Gegrilltes Thunfischfilet mit Gemüse
und Teriyaki Soße ^{f-b-i}

A3 | Tintenfisch _____ 13,50

Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse
und Teriyaki Soße ^{f-b-i}

A4 | Yakitori _____ 12,00

Gegrillter Hähnchenspieß mit
Salat und Soße ^{f-b-i}

A6 | Hee Yang Teller _____ 16,90

Gegrillte Fischarten und Garnelen
mit Gemüse in Teriyaki Soße ^{f-b-i}

A7 | Chicken Curry _____ 12,90

Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer,
Knoblauch und Curry ^d

A8 | Rhamen _____ 11,50

Koreanische Nudelsuppe
mit Rindfleisch ^f

A9 | Fisch (Thai Eintopf) _____ 14,50

Norwegisches Lachsfilet mit
rotem Thaicurry und Gemüse
in Kokosmilch ^d

* scharf ** sehr scharf



Nigiri (2 Stück)

140 Shake: Lachsfilet _____	6,00
141 Maguro: Thunfisch _____	6,00
142 Ebi: gekochte Garnelen _	5,00
143 Dorade _____	6,50
144 Tamago: Ei _____	5,00
145 Oktopus _____	6,20
146 Massago: Fischrogen _____	6,50
147 Unagi: marinierter Aal _	6,20
148 Avocado _____	5,20
149 Kinusay: Zuckerschote _	5,20
150 Shiromi: Loup de mer _	6,20

Nigiri Platte (10 Stück)

150 Tuna, Lachs, Ebi, Dorade, Oktopus	20,00
--	-------

Sashimi (14 Stück)

192 Shake Lachs _____	19,90
193 Maguro Thunfisch _____	21,00
194 Shake und Maguro _____	22,90
195 Moriawase (20 Stück) _____	25,00
Gemischte Sashimi	

Sashimi (8 Stück)

New Style

196 Gebratenes Tuna-Sashimi	13,50
Thunfischfilet, Teriyakisoße, Sesam ^f	
197 Gebratenes Lachssashimi	12,50
Lachsfilet, Teriyakisoße, Sesam ^{fi}	
198 Marinierter Lachs-Butter	13,00
Lachsfilet, Lauchzwiebeln mit heißer Butter ^d	

Maki Sushi (6 Stück)

160 Shake Maki: Lachs _____	6,00
161 Maguro Maki: Thunfisch _____	7,00
162 Ebi Maki: Hummerkrabben _____	5,50
164 Tamago Maki: Eier Omelette _____	5,20
166 Oshinko Maki: Jap. Rettich _____	5,20
167 Kappa Maki: Gurke _____	5,20
168 Avocado Maki: Avocado _____	5,20
169 Kampiyo Maki: Kürbisstreifen _____	5,20

California Maki (8 Stück)

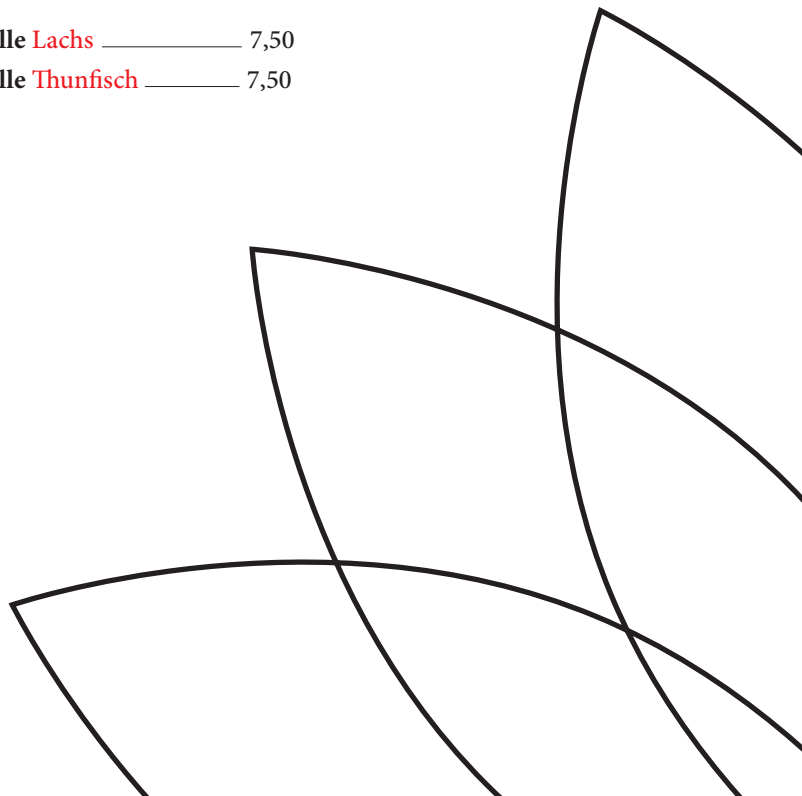
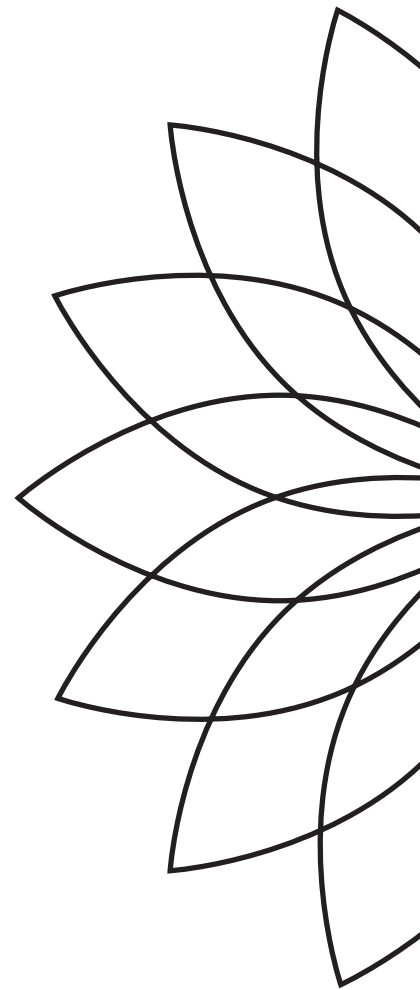
Inside Out

175 Shake California Maki _____	8,80
Lachs, Avocado ^f	
177 Eskimo Maki _____	8,50
Lachs, Gurke ^f	
178 Maguro Spezial _____	8,90
Thunfisch, eingelegter Rettich ^f	
184 Special Rainbow _____	12,50
Fusion Roll Tempura Shrimps, Philadelphia, geräucherter Lachs, House-Sauce ^{d,f}	

Hand Roll (Temaki)

315 Hand Rolle Lachs _____	7,50
316 Hand Rolle Thunfisch _____	7,50

* scharf ** sehr scharf



Special Rolls (10 Stück)

Modern Style

- 250 | **Spicy Tunaroll**** _____ 13,00
Thunfisch, Avocado, Spicy Soße
- 251 | **Special Tunaroll** _____ 13,50
Tuna, Gurke, Avocado,
Sesam, Tobiko on top ^f
- 252 | **Special Salmon Roll** _____ 12,50
Lachs, Gurke, Avocado,
Tobiko on top, Sesam ^f
- 253 | **Boston Roll** _____ 11,50
Green Veggie Roll- Kürbis,
Spargel, Gurke, Avocado,
japanischer Rettich,
Philadelphia ^d

Mixplatten

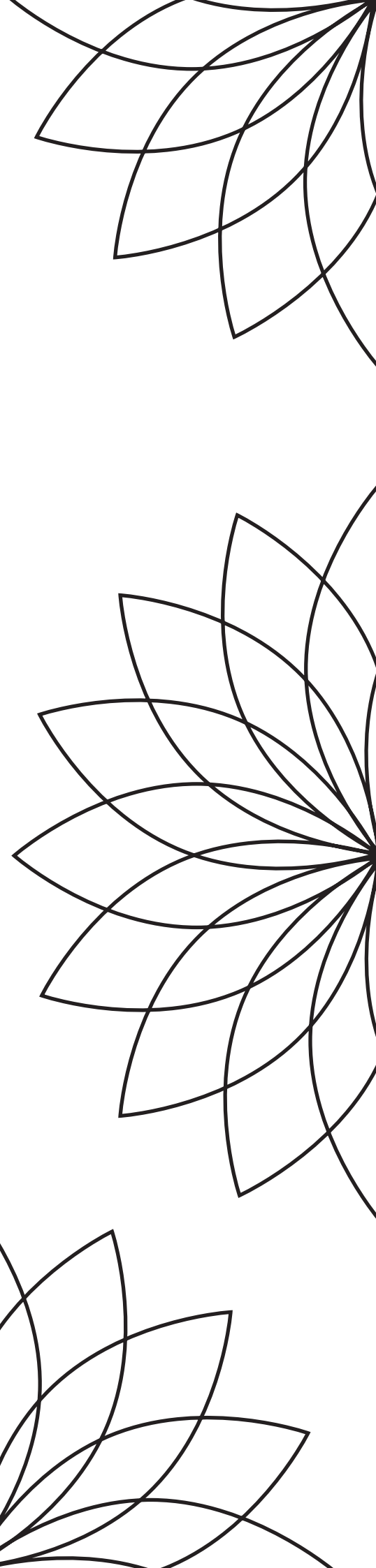
Freestyle

- 261 | **HEE-YANG Mix I**
für 1 Person _____ 22,00
4 California Maki, 6 Maki,
6 Sashimi, 4 Nigiri ^f
- 262 | **HEE-YANG Mix II ***
für 2 Personen _____ 45,00
8 Hot Rolls, 8 California Maki,
6 Maki, 10 Scheiben Sashimi,
8 Nigiri ^{i,f}
- 263 | **Chef Special Tempura Platte**
frittiert, scharf
1 Person (20 Stück) _____ 25,00
2 Personen (40 Stück) _____ 50,00
Hauptsächlich : Gyoza, Lachs,
Thunfisch, Garnelen ^{i,f}
- 264 | **Menu Traditional (1 Person),**
Nur Fisch _____ 30,00
Sashimi, Maki, Nigiris (20 Stück)

* scharf ** sehr scharf

Hot Rolls (10 Stück)

- 254 | **Sweet Memory Roll *** _____ 12,90
Tempura- Tuna, Gurke,
Avocado, Teriyaki-Soße ^{i,f}
- 255 | **Crispy Dreams Roll *** _____ 12,50
Tempura-Garnele, Gurke,
Avocado, Teriyaki-soße ^{i,f}
- 258 | **Crispy Ducks Roll *** _____ 12,50
Tempura-Ente, Gurke,
Avocado, House Sauce ^{i,f}
- 265 | **Salmon Special Roll*** _____ 12,80
Lachs, Spargel, Avocado.
House-Sauce ^{i,f}



Poke Sushi Bowls

310 | **Poke Lachs** _____ 14,50

Marinierter Lachs mit Avocado,
rotem Krautsalat, Edamame,
Granatapfel, Wakame, Gurke,
Sushi Reis, Salat ^{fm}

311 | **Poke Tuna** _____ 15,50

Marinierter Thunfisch mit Avocado,
rotem Krautsalat, Edamame,
Granatapfel, Wakame, Gurke,
Sushi Reis, Salat ^{fm}

312 | **Poke Chicken** _____ 12,50

Gegrilltes Hühnerfleisch
mit Avocado, rotem Krautsalat,
Edamame, Granatapfel,
Wakame, Gurke, Sushi Reis, Salat ^{a+fm}

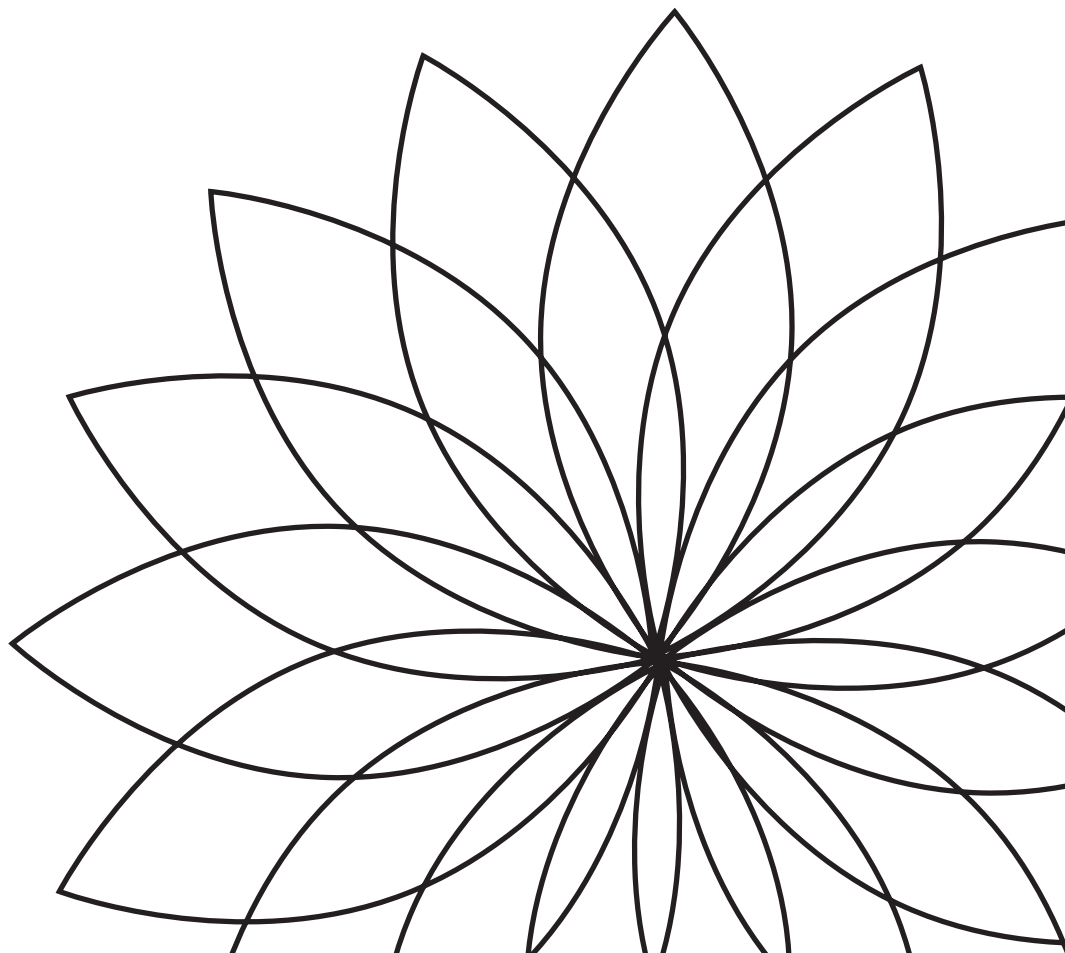
313 | **Poke Ente** _____ 13,50

Knusprige Ente mit Avocado,
rotem Krautsalat, Edamame,
Granatapfel, Wakame, Gurke,
Sushi Reis, Salat ^{ifm}

314 | **Poke Tofu** _____ 12,00

Frischer Tofu mit Avocado,
rotem Krautsalat, Edamame,
Granatapfel, Wakame, Gurke,
Sushi Reis, Salat ^{fm}

* scharf ** sehr scharf


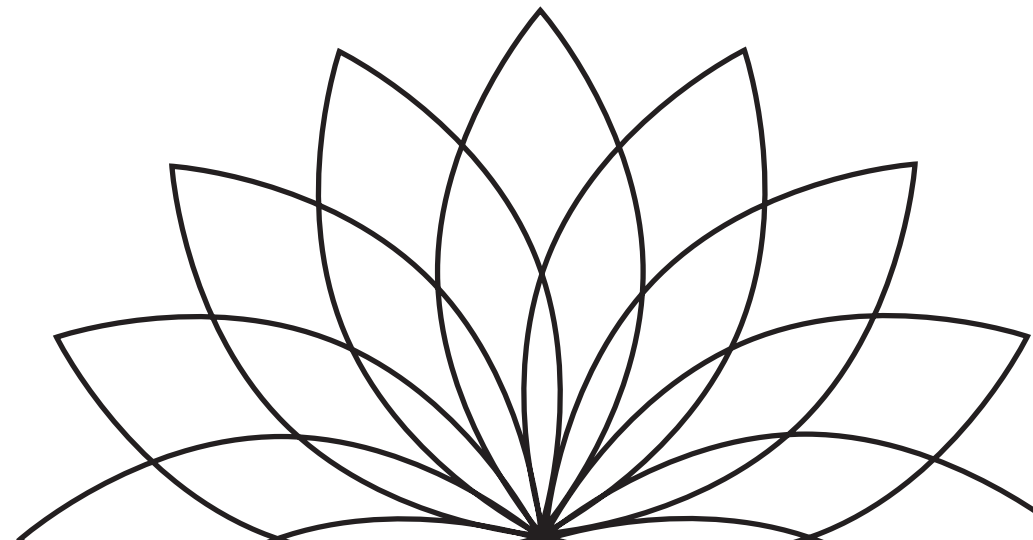




Dessert

- 115 | **Gebackene Banane** _____ 5,50
mit Honig und einer Kugel Eis
- 116 | **Gebackene Ananas** _____ 5,50
mit Honig und einer Kugel Eis
- 117 | **Thai Bowl** _____ 6,50
Banane, Ananas, Mango und Jam
in heißer Kokosmilch
- 118 | **Kokos Eis** _____ 4,00
2 Kugeln

Allergene

- A | Eier und Erzeugnisse daraus
B | Fisch und Erzeugnisse daraus
C | Krebstiere und Erzeugnisse daraus
D | Milch und Erzeugnisse daraus
E | Sellerie und Erzeugnisse daraus
F | Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
G | Schwefeldioxid und Sulfit
mit mehr als 10mg je KG bzw. 10mg je l
H | Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
I | Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
J | Lupine und Erzeugnisse daraus
K | Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
L | Senf und Erzeugnisse daraus
M | Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
N | Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- 
- 

HEE YANG DRINKS



Warme Getränke

Jasmin Tee | 3,50
Grüner Tee | 3,50
Ingwer-Minz Tee | 3,50
– mit frischer Minze
Schwarzer Tee | 2,50

Caffé Crème | 2,50
Cappuccino | 2,80
Espresso | 2,20
Latte Macchiato | 3,00
Doppelter Espresso | 3,20
Milchkaffee | 3,00

Alkoholfreie Getränke

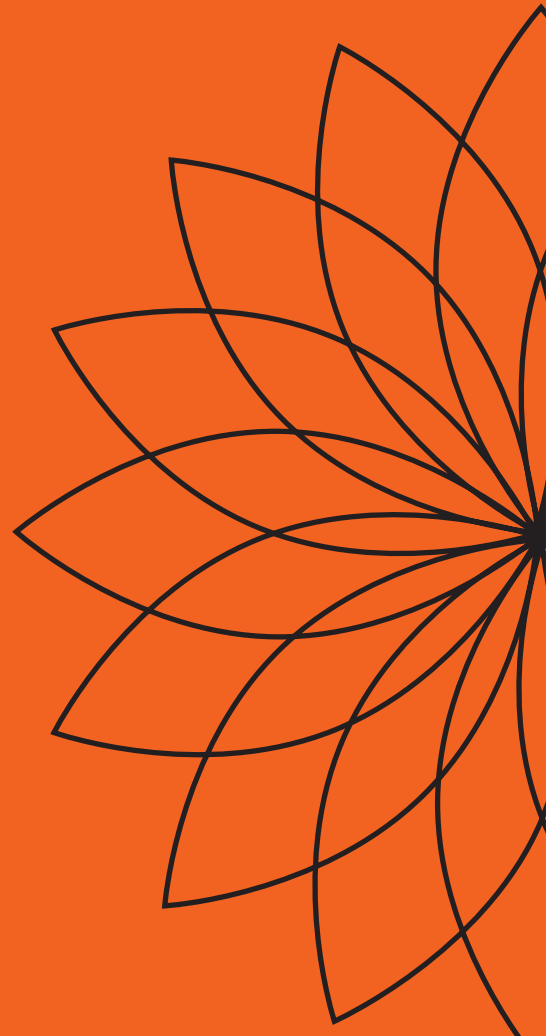
Coca Cola | 0,3 l : 2,80 | 0,4 l : 3,50
– Cola light | Cola Zero
Fanta | 0,3 l : 2,80 | 0,4 l : 3,50
Sprite | 0,3 l : 2,80 | 0,4 l : 3,50
Spezi | 0,3 l : 2,80 | 0,4 l : 3,50
Bismarck Mineralwasser | 0,25 l : 2,00
| 0,75 l : 5,90
Klindsworth Apfelsaft | 0,3 l : 3,00
Klindsworth Orangensaft | 0,3 l : 3,00
Klindsworth KiBa | 0,3 l : 3,50
Klindsworth Mangosaft | 0,2 l : 3,00
Klindsworth Maracujasaft | 0,2 l : 3,00
Klindsworth Johannisbeersaft | 0,2 l : 3,00
Saftschorle | 0,3 l : 2,80 | 0,4 l : 3,50
– divers
The Basil Basilikum Ingwer Limonade | 0,25 l : 3,00
Schweppes Tonic Water | 0,2 l : 2,90
Schweppes Bitter Lemon | 0,2 l : 2,90
Schweppes Wild Berry | 0,2 l : 3,00
Schweppes Ginger Ale | 0,2 l : 3,00
Schweppes Ginger Bier | 0,2 l : 3,00
Bionade | 0,33 l : 2,80
Red Bull Energy | 0,25 l : 3,50

Biere

Krombacher | 0,3 l : 3,50 | 0,5 l : 4,50
– vom Fass
Tiger | 0,3 l : 3,50 | 0,5 l : 4,50
– vom Fass
Alsterwasser | 0,3 l : 3,50 | 0,5 l : 4,50
Singha | Kirin | 0,33 l : 3,80
Duckstein | 0,5 l : 4,50
Erdinger | 0,5 l : 4,50
– Hell | Kristall | Dunkel
Erdinger Alkoholfrei | 0,5 l : 4,50
Krombacher Alkoholfrei | 0,33 l : 3,50

Aperitif

Aperol Spritz | 7,80
Hugo | 7,80
Prosecco Basil | 7,80
Lillet Wild Berry | 7,80
Camapri Orange | 7,80



Spirituosen 2 cl

Asiatische Spirituosen

- Mekong | 3,00
- Bambusschnaps | 3,00
- Mao Tai | 3,50

Gin

- Bombay Sapphire | 3,50
- Hendricks | 4,00
- Gin Sul | 5,50

Vodka

- Absolut | 3,00
- Moskoskaya | 3,50

Rum

- Havana Club 3 Jahre | 3,50
- Havana Club 7 Jahre | 4,50

Whiskey

- Jack Daniels | 2,00
- Ballantines | 3,00
- Chivas Regal 12 Jahre | 4,00
- Single Malt | 3,50

Bitters

- Aperol 2,00
- Campari 3,00

Kräuter

- Helbing Kümmel | 3,00
- Jägermeister | 3,00
- 4 cl Ramazzotti | Averna | 3,00

Liköre

- Baileys | 3,00
- Frangelico | 3,50
- Sambuca | 3,00
- Likör 43 | 3,50

Brandy

- Hennessy | 5,50
- Carlos | 5,00

Asiatische Spezialitäten

Sake -warm- 0,1 l | 3,50
Pflaumenwein

Long Drinks & Cocktails

Gin Tonic

- Bombay Sapphire 4 cl | 6,80
- Hendricks 4 cl | 7,80
- Gin Sul 4 cl | 9,00

Gin Basil

- Bombay Sapphire 4cl | 6,80
- Hendricks 4cl | 7,80
- Gin Sul 4 cl | 5,50

Moscow Mule | 6,80

- 4 cl Vodka mit Schweppes
Ginger Beer und Gurke

Vodka Red Bull | 7,80

- mit 4 cl Vodka

Cuba Libre (Cola und Limette)

- 4 cl Havana Rum (3 Jahre) | 6,80
- 4 cl Havana (7 Jahre) | 7,80

Dark & Stormy | 8,50

- Havana (7 Jahre),
Schweppes Ginger Beer, Limette

Whiskey Cola | Sprite

- 4 cl Jack Daniels | 6,80
- 4 cl Ballantines | 6,80

Caipirinha | 7,80



Weißweine

Riesling QbA trocken | 0,2 l Glas : 6,30

Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

- Lebendig und frisch mit Aromen von Zitrusfrüchten, gelben Pflaumen und Kräutern

Riesling QbA trocken | 0,75 l Flasche : 25,00

Wagner-Stempel, Rheinhessen, Deutschland

- Steinobstfrucht mit Mineralität, klar und feinsaftig

Weißburgunder QbA trocken | 0,2 l Glas : 6,50 | 0,75 l Flasche : 23,00

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland

- Kräuterwürzig, animierend mit Aromen, von Kernobst und feiner Mineralität

Grauburgunder ‚Pfandturm‘ QbA trocken | 0,2 l Glas : 6,30

Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

- Klar und feinsaftig. Reife Apfelfrucht mit etwas Kräutrigkeit und Mineralität

Grauburgunder QbA trocken | 0,75 l Flasche : 24,00

Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

- Reife Apfelfrucht, etwas Kräuter, mineralische Spannung, kühle Kernobstfrucht

Sauvignon Blanc | 0,75 l Flasche : 25,00

Buitenverwachting, Constantia, Südafrika

- Grüne Feigen, Stachelbeere, grüne Paprika und angenehme Frische

Koonunga Hill Chardonnay | 0,2 l Glas : 6,90 | 0,75 l Flasche : 24,00

Penfolds, South Australia

- Duftige Aromen von Geißblatt, Äpfeln, Zitronen, etwas Grapefruit und feiner Mineralität

besondere Empfehlung zum Sushi:

Fleur de d'Artagnan blanc | 0,2 l Glas : 6,30 | 0,75 l Flasche : 22,00

Plaimont Freres, Côtes de Gascogne, Frankreich

- Aromen von Zitrusfrüchten, sehr duftig, herrlich unkompliziert





Roséwein

„Saigner“ Rosé QbA trocken | 0,2 l Glas : 6,50 | 0,75 l Flasche : 23,00

Lergemüller, Pfalz, Deutschland

- Animierend würzige Note mit Aromen von Orangen und reifen Äpfeln

Rotweine

Primitivo Fantini | 0,2 l Glas : 6,50 | 0,75 l Flasche : 23,00

Farnese Vini, Abruzzen, Italien

- Aromen von Zwetschgen, Himbeeren, etwas Lakritz und Vanille

Carbenet Sauvignon | 0,2 l Glas : 6,90 | 0,75 l Flasche : 24,00

Montes, Colchagua Valley, Chile

- Samtweiche Tannine. Fülliger und tiefgründiger Wein mit viel dunkler Frucht.

Merlot Réserve Spéciale | 0,2 l Glas : 6,50 | 0,75 l Flasche : 23,00

Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich

- Saftige Frucht von Beeren, Kirschen, Pflaumen und sanfter Würze. Leichte Vanillenote.

„Flower Collection“ Shiraz | 0,2 l Glas : 6,50 | 0,75 l Flasche : 23,00

Carbenet Sauvignon

Lourensforod, Stellenbosch, Südafrika

- Würzige Nuancen, rote Früchte, schwarzer Pfeffer und Schokolade

„Chiaromonte“ Nero d’Avola | 0,75 l Flasche : 25,00

- Aromen von süßen Kirschen, reifen Beeren, Vanille und feinen Gewürzen