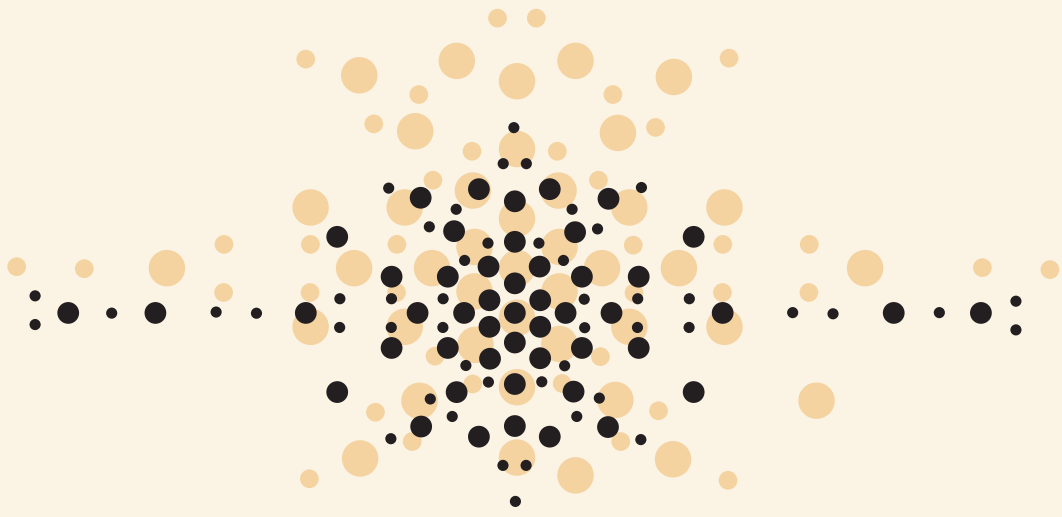




HERZLICH WILLKOMMEN im Mizu

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft,
empfangen Sie mit Herzlichkeit und einem Lächeln.

Wir erfreuen Ihren Gaumen mit köstlichen, stets frisch zubereiteten
Fisch-, Fleisch-, Sushi- oder Veggie-Gerichten.

Unser Restaurant bietet Ihnen eine große Auswahl an leckeren
Gerichten Asiatischer Tradition in einer angenehmen Umgebung und
mit freundlichem Service. Die Gerichte fertigen wir ohne Glutamat an,
damit Sie ein gesundes, schmackhaftes Essen genießen können.

Gerne übernehmen wir auch die Bewirtung Ihrer Gäste bei
Familienfeiern oder Geschäftsessen in unseren Räumlichkeiten.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Mizu Team



SUPPEN

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Japanische Hühnersuppe^c
Glasnudeln, Champignons, Gemüse | 5,40 |
| 2 | Wan Tan Suppe^{A1,C,D}
Champignons, Gemüse, Fisch | 5,40 |
| 3 | Tom Kha – Kokosnuss-Suppe^F [ms]
Rotes Thai Curry, Champignons, Bambus, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblätter, Thai-Basilikum, Koriander und nach Wahl | |
| | a Tofu [v] | 5,70 |
| | b Hühnerfleisch | 6,10 |
| | c Shrimps ^B | 6,80 |
| 4 | Tom Yam – Zitronensuppe sauer-pikant [ms]
Zitronensaft, Champignons, Bambus, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander und nach Wahl | |
| | a Hühnerfleisch | 5,70 |
| | b Shrimps ^B | 6,80 |
| 5 | Miso [v]
Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln | 5,40 |
| 6 | Gemüse Suppe [v]
Tofu, Glasnudeln, Gemüse | 5,90 |
| 7 | Lachs Suppe^D [ms]
Lachs und Gemüse | 6,90 |

saLate

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | Mangosalat ^E [v] | 8,30 |
| | Mango, Apfel, Paprika, rote Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander | |
| 12 | Mangosalat mit knuspriger Ente ^{A1,C,F} [v] | 13,10 |
| 13 | Wakame Salat ^{A1,C,F,2,3} [v] | 6,50 |
| | marinierte Algen, Sesam, Teriyaki-Sauce | |
| 15 | Avocado Salat ^{F,2,3} [v] | 7,20 |
| | Gemischter Salat mit Avocado und hausgemachter Sauce | |
| 16 | Avocado Thunfisch Salat ^{D,F,2,3} | 9,80 |
| | Gemischter Salat mit gebackenem Thunfisch in Teriyaki-Sauce | |
| 17 | Lachs Salat ^{A1,C,F,2,3} | 9,70 |
| | Grüner Spargel, Gurken, Avocado mit 4 Stück Lachs Sashimi (kurz gebraten) in Tobico Cream Sauce | |
| 19 | Yam Wun Sen ^{E,B} [s] | 9,50 |
| | Thailändischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Koriander, Chili und Erdnüssen | |

VORspeISEN

- | | | |
|----|---|------|
| 31 | Tempura ^{A1,B,C,J,F} | 9,90 |
| | 4 Riesengarnelen in Panko gebacken, Chili-Mango, Teriyaki-Sauce, Spicy Chili Mayo | |
| 32 | Edamame ^F [v] | 6,50 |
| | Gedünstete, junge Sojabohnen | |
| 33 | Japanese Gulasch ^{A1,D,F,2,3} | 9,90 |
| | Tuna, Lachs und grüner Spargel kurz gebraten, Teriyaki-Sauce | |
| 34 | Tuna Tatar ^{A1,D,F,2,3} [ms] | 9,90 |
| | Tatar vom Thunfisch, Avocado, mariniert mit Kimchi-Sauce | |
| 35 | Lachs Tatar ^{A1,D,F,2,3} [ms] | 9,90 |
| | Tatar vom Lachs, Avocado, mariniert mit Kimchi-Sauce | |

fingerfood

- 41 **Mini Poh Pia** ^{A1,C,F} [v]
Mini Gemüserollen, Chili-Sauce 4,20
- 42 **Tori Teriyaki** ^{A1,F,2,3}
3 Hühnchenspieße, Teriyaki-Sauce 8,70
- 43 **Prawn Dumplings** ^{A1,B,F,2,3}
5 Teigtaschen gefüllt mit Shrimps (gebraten oder gedämft)
Rote Chili Sauce und Teriyaki-Sauce 6,50
- 45 **Wan Tan Lachs Thunfisch** ^{A1,B,F,2,3}
6 gebackene Teigtaschen gefüllt mit Lachs und Thunfisch
Rote Chili Sauce und Teriyaki-Sauce 6,50
- 46 **Gyoza** ^{A1,F,2,3}
5 Stück, Teigtaschen mit roter Chili Sauce, Teriyaki Sauce
und **nach Wahl**
- a Gemüse [v] 6,20
- b Gemüse und Hühnerfleisch 6,50

poke bowls

Alle Poke Bowls werden mit Inari, Avocado, Mango, Edamame, Reis **nach Wahl** (Sushi Reis oder Jasmin Thai Reis) und hausgemachter Soße serviert

- P1 **Poke Vegan** ^{F,2} [v] 10,90
- P2 **Poke Salmon** ^{D,F,2}
mit Lachs 13,90
- P3 **Poke Maguro** ^{D,F,2}
mit Thunfisch 14,90
- P4 **Poke à la Mizu** ^{D,F,2}
mit Lachs, Tuna und Hamachi 14,90
- P5 **Poke Chicken Teriyaki** ^{D,F,2}
mit geschnittenen Hühnerfiletstücken
und Gurke (statt Edamame) 13,90

Alle
Hauptspeisen
werden mit
Reis
serviert

vegetarISCHE HAUPTSPEISEN

- 61 Soisam Erdnuss^E [v] [ms]**
Thailändischer Spinat, Saisongemüse, Thai Basilikum,
Koriander, Ingwer, Knoblauch, Erdnuss-Sauce **12,90**
- 62 Tofu Cashew^{F,H4} [v] [ms]**
Gebratener Tofu, Saisongemüse, Soisam,
nach Thai-Art in dunkler Sauce **16,90**
- 63 Tofu Mango^F [v]**
Frisches Saisongemüse, frische Mango
und Kokos-Mango-Sauce **16,90**
- 64 Tofu Kokosnuss^F [v]**
Gebratener Tofu, Saisongemüse und **nach Wahl** **16,90**
- a** Gelbes Thai Curry [ms]
 - b** Rotes Thai Curry [ms]
 - c** Panäng Thai Curry [s]
 - d** Grünes Thai Curry [s]
 - e** Massaman Curry [ms]

NEU

- 65 Vegan (wie-)Entenbrust [v]**
mit frischer Paprika, Peperoni, Porree,
frischem Basilikum, Zwiebeln, Zuckerschoten
nach Thai-Art **17,90**
- 66 Vegan (wie-)Hühnerfleisch [v]**
mit frischer Paprika, Peperoni, Porree,
frischem Basilikum, Zwiebeln, Zuckerschoten
nach Thai-Art **16,90**

HAUPTSPEISEN



- 71 Mizu's Glück**^{B,D}
8 frische Gemüsesorten, Ingwer, Rindfleisch, Hühnerfleisch, zwei Riesengarnelen **19,90**
- 72 Cashew Huhn**^{2,F,H4}
Gebratenes Hähnchenbrustfilet, SoiSam, Ingwer, Knoblauch, Thai-Basilikum und Saisongemüse, nach Thai-Art in dunkler Sauce **17,90**
- 73 Hühnerfleisch gebacken und nach Wahl**
- a Erdnuss [ms]**
Frisches Saisongemüse, Erdnuss-Sauce^{A1,C,E,F} **17,90**
 - b Gäng Thom Kha Gai [ms]**
Gelbes Thai Curry, Gemüse, Koriander, Thai-Basilikum, Kokosmilch^{A1,C,F} **17,90**
 - c Teriyaki [ms]**
Frisches Saisongemüse mit Teriyaki Sauce^{A1,C,F} **17,90**
 - d Mizu Art [ms]**
Frisches Saisongemüse mit dunkler Sauce^{A,A1,C,F} **17,90**
- 74 Hähnchenbrustfilet gebraten und nach Wahl**
- a Panäng Thai Curry**
Zuckerschoten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Babymais, Erdnuss, Kokosmilch in Panäng Thai Curry Sauce **18,90**
 - b Rotes Thai Curry**
Saisongemüse, Galgant, Zitronengras, Koriander, Thai-Basilikum, in rotes Thai Curry Kokosmilch Sauce **18,90**
 - c Massaman Thai Curry**
Möhren, Paprika, Koriander, rote Zwiebeln, Mini Thai-Auberginen, in Massaman Thai Curry Kokosmilch Sauce **18,90**
 - d Magic Mango Chicken**
Frisches Saisongemüse, frische Mango, in Kokos-Mango Sauce **18,90**
- 75 Knusprige Ente und nach Wahl**
- a Soi-Sam [ms]**
Frisches Saisongemüse und Erdnuss-Sauce^{A1,C,E,F} **21,70**
 - b Mizu-Sizzler [ms]**
Pak Choi, frisches Saisongemüse in dunkler Sauce, bruzzelnd serviert in gusseiserner Pfanne^{A1,C,F} **21,70**
 - c Teriyaki**
Frisches Saisongemüse mit Teriyaki Sauce^{A1,C,F} **21,70**
 - d Magic Mango Duck**
Frisches Saisongemüse, frische Mango, Kokos-Mango-Sauce^{A1,C,F} **21,70**
 - e Tom Kha**
Frisches Saisongemüse, gelbes Thai Curry, Zitronengras, Koriander, Basilikum in Tom Kha Thai Curry und Kokosmilch^{A1,C,F} **21,70**

- 76 Rindfleisch** und **nach Wahl**
- a Nua phad Grau Prau [ms]**
Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Thai-Basilikum,
Knoblauch, Porree, Austern-Sauce ^{F,2,3} **19,90**
 - b Nua Pak Choi [ms]**
Pak-Choi, frisches Saisongemüse, junger Bambus,
Babymais, nach Thai-Art in dunkler Sauce ^{F,2,3} **19,90**
 - c Thai Eintopf [s]**
Mini Thai-Auberginen, Thai Kräuter
und verschiedene frische Gemüsesorten, Kokosmilch,
Grünes Thai Curry Sauce **19,90**
- 77 Gebratene Riesengarnelen** (13/15, 7 Stück) und **nach Wahl**
- a Hot & Tasty Prawn [ms]**
Frisches Saisongemüse, Ingwer,
Tomaten, dunkle Sauce, pikant ^{B,F,2,3} **21,70**
 - b Magic Mango Prawn**
Frische Mango, Zuckerschoten,
Babymais, Paprika, Mango Sauce ^{1,2} **21,70**
- 78 Lachs Teriyaki** ^{D,F,2,3}
Zart gegrillter Lachs mit Wokgemüse **22,70**
- 79 Thunfisch Spicy Teriyaki** ^{D,F,2,3}
Zart gegrillter Thunfisch mit Wokgemüse **24,80**
- 80 Pla Rad** ^{A1,D} **[ms]**
Gebackener Lachs, Rotes Thai Curry,
Thai-Basilikum, frisches Saisongemüse, Kokosmilch **18,90**
- 81 Pad Thainudeln** ^{A1,C} **[ms]**
Mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Ei
und frischem Saisongemüse **17,90**
- 82 Gebratene Nudeln**
Frisches Saisongemüse, Sojabohnenen, Ei und **nach Wahl**
- a Tofu** ^{A1,C,F} **[v]** **12,90**
 - b Hühnerfleisch** ^{A1,C,F} **15,90**
 - c Rindfleisch** ^{A1,C,F} **17,90**
 - d knusprige Ente oder Shrimps** ^{A1,C,F,D} **19,90**
- 83 Gebratener Reis**
Frisches Saisongemüse, Sojabohnenen, Ei und **nach Wahl**
- a Tofu** ^{A1,C,F} **[v]** **12,90**
 - b Hühnerfleisch** ^{A1,C,F} **15,90**
 - c Rindfleisch** ^{A1,C,F} **17,90**
 - d knusprige Ente oder Shrimps** ^{A1,C,F,D} **19,90**

NEU

- 84 Himalaya Chicken Curry [ms]**
Hühnerfleisch mit Gemüse
in Tomaten-Kokos-Sauce, indische Art **18,90**

NIGIRI 2 Stück

201	Maguro ^D Thunfisch	6,50
202	Sake ^D Lachs	6,40
203	Ebi ^B Garnele	6,50
204	Hamachi ^D Königsfisch	6,50
205	Unagi ^D Aal	6,50
206	Tobiko ^D Fischrogen	6,50
207	Spargel [v]	4,20
208	Avocado [v]	5,40

maki 8 Stück

211	Tekka Maki ^D Thunfisch	8,50
212	Sake Maki ^D Lachs	7,90
213	Surimi Maki ²²	6,60
214	Kappa Maki Gurke [v]	6,60
215	Avocado Maki [v]	7,50
216	Spargel Maki [v]	7,50
218	Ebi Panama Maki ^{B,22} Hummerkrabbenfleisch, Avocado	8,90
219	Hamachi Tobiko Maki ^D Königsfisch, Tobiko	8,90

california maki 8 Stück

221	Surimi California ^{K,22} Surimi & Avocado, mit Japanese Mayo, außen Sesam oder Tobiko	8,70
222	Lachs California ^{D,K} Lachs & Avocado, außen Sesam oder Tobiko	9,80
223	Spicy California Lachs ^{A2,D} Lachs & Avocado, Chili-Sauce, außen Rogen	9,80
224	Tuna California ^{D,K} Tuna & Avocado, außen Sesam & Tobiko	10,50
225	Spicy Tuna California ^{A2,D} Tuna & Avocado, Chili-Sauce, außen Rogen & Sesam	10,90
226	Rainbow Roll ^D Gurke, Avocado, Lachs, Tuna und Hamachi	12,00
227	Yellow Tail Roll ^D Gurke, Avocado, Hamachi und Rogen	12,00

california mizu style

5 Stück

- 231 Philadelphia Sake California^{D,K}** 9,90
Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, außen Sesam
- 232 Philadelphia Tuna California^{D,K}** 9,90
Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia, außen Sesam
- 233 Veggie California^K [v]** 8,90
Avocado, Gurke, rote Paprika, grüner Spargel, außen Sesam
- 234 Philadelphia Surimi^{D,K}** 8,90
Avocado, grüner Spargel, Gurke, außen Sesam

SASHIMI SUSHI 12 Scheiben

- 241 Sake Sashimi^D** Lachs 23,50
- 242 Tuna Sashimi^D** Thunfisch 24,50
- 243 Sashimi Hamachi^D** Königsfisch 25,50
- 244 Sashimi Mix^D** 4 Lachs, 4 Tuna, 4 Hamachi 24,90

mizu Hot Roll

- 271 Salmon Avo Hot Roll^{A,D,2}** 10,90
6 Stück, Lachs, Avocado, mit Teriyaki Sauce
- 272 Spicy Tuna Tempura Roll^{A1,C,D} [s]** 9,90
6 Stück, Tuna-Lachs Tartar, Avocado, Lauch, Spicy, Teriyaki Sauce
- 273 Tuna Avocado Hot Roll^{A,D,2} [s]** 11,90
6 Stück, Thunfisch, Avocado, Spicy, mit Teriyaki Sauce
- 274 Veggie Hot Roll^{A,F,G,2}** 9,50
6 Stück, Tempura Spargel, Avocado, Paprika, Philadelphia, Teriyaki Sauce
- 275 Surimi Hot Roll^{A,F,G,2}** 9,90
6 Stück, Surimi, Avocado, Philadelphia, Teriyaki Sauce
- 276 Crispy Chicken Teriyaki^{A1,C,F,2,3}** 9,90
6 Stück, gebackenes Hähnchenbrustfilet, Gurke, Avocado
- 277 Crispy Ente Teriyaki^{A1,C,F,2,3}** 11,20
6 Stück, gebackene Ente, Gurke, Avocado

mizu spezial roll 8 Stück

Alle Mizu Rollen werden mit Teriyaki Soße^{A1,F,2,3} und hausgemachter Spicy Chili Mayo Sauce^{C,I} serviert!

- | | |
|--|--------------|
| 251 Tempura Scampi Roll ^{A1,B,C,K} | 10,20 |
| gebackene Riesengarnele, Avocado, Gurke, Sesam | |
| 252 Tempura Scampi Roll – Lachs on Top ^{A1,B,C,D,22} | 12,50 |
| gebackene Riesengarnele, Avocado, Gurke mit Lachs Teriyaki Topping | |
| 255 Dragon Roll ^{A1,C,D} | 13,90 |
| gebackener Aal, Gurke, Aal-Sauce, Tuna-Tatar on Top | |
| 256 Hot Crush Roll ^{A1,B,C,D} | 12,90 |
| gebackene Riesengarnele, Aal-Sauce, Spicy Tuna-Tatar on Top | |
| 257 Veggie Tempura Roll ^{A1,C} [v] | 8,70 |
| gebackener grüner Spargel, Gurke, Avocado, rote Paprika und Teriyaki Topping | |
| 258 Red Devil ^{A1,B,C,D} [s] | 13,20 |
| gebackene Riesengarnele, Avocado, Peperoni, Chili-Tuna mit spicy Teriyaki Sauce on Top | |
| 259 Vulcano Roll ^{A1,B,C,D,22} | 12,50 |
| Surimi-Tempura, Avocado, Lachs, Tuna, Mayo, Chili-Sauce | |
| 260 Dusk Till Dawn Roll ^D | 13,90 |
| Thunfisch, Avocado, Tuna Topping mit Spicy Teriyaki Sauce | |
| 261 Taste it! Roll ^D | 12,90 |
| Marinierter Thunfisch, Gurke, Avocado, Lachs on Top | |
| 262 Uhlenhorst Roll ^D | 13,20 |
| Marinierter Königsfisch, Gurke, Avocado, Thunfisch, Lachs, Ebi on Top | |
| 263 Pink Lady Roll ^D | 12,90 |
| Marinierter Lachs, Avocado, Lachs Topping mit Teriyaki Sauce | |
| 264 Deep See Tempura Roll ^{A1,D} | 12,90 |
| Garnelen Tempura, Spargel, Avocado, Lachs on Top | |
| 265 Fisch on Fire ^{A1,D} | 13,90 |
| Marinierter Thunfisch, Avocado, Spargel Tempura, flambierter Lachs mit Teriyaki on Top | |
| 266 Hamachi | 13,10 |
| grüner Spargel, Gurke, Avocado, Hamachi Topping | |
| 267 Veggie Spezial [v] | 12,90 |
| grüner Spargel, Gurke, Rote Paprika, Avocado Topping | |
| 268 Lachs Mango Roll | 13,10 |
| Lachs und Mango, Lachs Topping mit Mango-Sauce | |
| 269 Fancy Roll | 14,20 |
| gebackener Aal, Gurke Philadelphia, Avocado Topping | |

BENTOS

- 281 Mizu Veggie Bento** ^{A1,C,K} **[v]** **20,90**
8 Stück Special Roll
(Gurke, rote Paprika, Mango mit Avocado Topping)
6 Stück Hot Roll (Spargel, Avocado, Gurke)
2 Stück Nigiri (Avocado, Spargel)
+ eine Suppe **nach Wahl**
- 291 Mizu Bento I** ^{A1,C,K,D,F} **26,90**
8 Stück Crazy Lady Roll
(Lachs, Avocado mit Lachs Topping in Teriyaki sauce)
8 Stück Maki (4 Tuna, 4 Avocado)
2 Stück Nigiri (Ebi, Tuna)
4 Scheiben Sashimi Mix
+ eine Suppe **nach Wahl**
- 292 MizuBento II** ^{A1,B,C,K,D,F} **58,90**
8 Stück Remember Roll
(Tuna, Avocado, Lachs Topping in Teriyaki Sauce)
8 Stück Maki (4 Lachs, 4 Avocado)
2 Spezial Rolle **nach Wahl**
2 Stück Nigiri (Ebi, Lachs)
6 Scheiben Sashimi Mix
+ zwei Suppen **nach Wahl**
- 293 MizuBento III** ^{A,A1,B,C,K,D,F} **82,90**
4 Stück Sake California, 4 Stück Tuna California
5 Stück Spicy Tuna, 4 Stück Tekka Maki, 4 Stück Gurke Maki,
3 Scheiben Lachs Sashimi, 3 Scheiben Tuna Sashimi,
3 Scheiben Hamachi Sashimi, 3 Spezial Rollen **nach Wahl**,
3 Nigiri **nach Wahl**
+ drei Suppen **nach Wahl**

NACHTISCH

- 381 Kokos Eis** ^{H,G,2} **7,70**
in der Kokosnussschale mit Schokosoße
- 382 Orangen Eis** ^{H,G,1,2} **7,70**
in der Orangenschale mit Vanillesoße
- 383 Gebackene Banane** ^{A1} **5,40**
6 Stück, mit Honig, Kokosflocken und Erdnüssen

aperitif

Aperol Spritz ^{1, 8, 12, 18}	8,50
Aperol, Prosecco Maurizio B Martinez, Soda, Orange, Eis	
Litchi Spritz ^{1, 8, 12}	8,50
Litchi- Likör, Prosecco Maurizio B Martinez, Soda, Eis	
Hugo ^{1, 8, 12}	8,50
Holunderblüten Syrup, Prosecco Maurizio B Martinez, Limette, Eis	
Prosecco Balis ^{1, 8, 12}	8,50
Prosecco Maurizio B Martinez, Balis-Basilikum-Ingwer Limonade, Eis	
Campari Orange oder Soda	8,50
Weinschorle ⁸	5,90
Rindchen's Sekt Extra Trocken Piccolo (0,2l Fl.)	9,10
Prosecco Maurizio B Martinez 0,1 L.	7,10

alkoholfreie getränke

Gerolsteiner Sprudel oder Natural 0,25 L. / 0,75 L.	3,50 / 6,90
Coca-Cola, Cola Zero, Mezzomix ^{1, 6, 17, 25} 0,33 Fl.	3,90
Sprite, Fanta ^{1, 6, 25} 0,33 Fl.	3,90
Bionade ⁶ Litchi, Ingwer, Holunder 0,33 Fl.	3,90

säfte

Apfel, Maracuja, Rhabarber, Mango, Cranberry, Orange, Ananas ⁶	
0,2 L. / 0,4 L.	3,50 / 5,50
Saftschorle	
0,2 L. / 0,4 L.	2,90 / 4,90

Limonaden

Hausgemachte Yuzu-Limonade ^{1, 2} 0,33 L.	7,50
Hausgemachte Basilikum Ingwer Limonade ^{1, 2} 0,33 L.	7,50
Schweppes Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale ^{1, 6, 18} 0,2 L.	3,20

BIER

Tiger^A vom Fass 0,3 L. / 0,5 L.	4,00 / 5,40
Tiger Drought^A 0,33 Fl.	5,40
Singha Bier^A 0,33 Fl.	5,40
Alster^{A1,12} 0,3 L. / 0,5 L.	4,00 / 5,40
Erdinger Weizenbier^A	5,40
Erdinger alkoholfreies Weizenbier^A	5,40
Ratsherrn Pils^A 0,33 Fl.	4,40
Jever Fun^A 0,33 Fl. alkoholfrei	4,40

heiße Getränke

Espresso & Co (Haiti) ^{17, G,24}	
Kaffee Crema	3,20
Espresso	2,20
Espresso Macchiatto	2,60
Espresso Doppio	3,50
Espresso Doppio Macchiato	3,90
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Tee	
Frischer Pfefferminz Tee mit Honig	4,50
Frischer Ingwer Tee mit Honig	4,50
Grüner Tee Japan Genmaicha	4,50
China Wuyuan Jasmin	4,50
Nepal Mystic Shangrila	4,50
Frischer Ingwer & Minze Tee mit Honig	5,90

sake & asia wine

Junmai Taru Sake ⁸ kalter Sake 0,1 L.	3,90
Ozeki Sake ⁸ warmer Sake 0,125 L./ 0,25 L.	4,50 / 7,90
Pflaumen Wein ^{8,12} 0,1 L.	3,00

cocktails

Honey Mojito ^{1, 2, 12}	8,50
Caipirinha ^{1, 2, 12}	8,50
Sex on The Beach ^{1, 2, 12}	8,90
Mai Tai ^{1, 2, 12}	9,90

cocktails alkoholfrei

Fresh Garden ^{1, 2, 12} (hausgemacht)	9,00
Litchi Rhababer Cooler ^{1, 2, 12}	8,40

kräuter

Jägermeister 2 cl / 4cl	2,90 / 4,90
Ramazzotti 2 cl / 4cl	2,90 / 4,90
Averna 2 cl / 4cl	2,90 / 4,90

Likör

Baileys Irish Cream ^{G, 1, 6, 8} 2 cl	2,90
Sambuca Molinari 2 cl	3,00
Likör 43 ^{1, 6} 2 cl	3,00
Grappa Cellini 2 cl	3,00
Bambus 2 cl / 4cl	3,50 / 5,90
Pflaume 2 cl / 4cl	2,00 / 3,00

BITTERS

Aperol ^{1,18} 2 cl	3,00
Campari ¹ 2 cl	3,00

GIN

Tanqueray ¹⁸ 2 cl / 4cl	3,00 / 5,00
Bombay Sapphire ¹⁸ 2 cl / 4cl	3,00 / 5,00
Hendricks Gin ¹⁸ 2 cl / 4cl	3,90 / 6,50
... mit Schweppes Tonic Water ¹⁸	+2,50
... mit Yuzu Limonade ^{1,2,12}	+4,00

WODKA

Absolut 2 cl / 4cl	3,00 / 5,50
... mit Ginger Ale / Bitter Lemon ^{1,6}	+2,50
... mit Saft (z.B. O.Saft) ^{1,6}	+2,50
... mit Yuzuka Yuzu Limonade ^{1,6}	+4,00

RUM

Havana Club 3 Jahre 2 cl / 4cl	3,00 / 5,50
Havana Club 7 Jahre 2 cl / 4cl	3,50 / 6,00
Cuba Libra mit Cola und Limette	+2,50

WHISKY

Ballantines 2 cl / 4cl	2,50 / 4,50
Jack Daniels [^] 2 cl / 4cl	3,00 / 5,00
Chivas Regal 12 Jahre 2 cl / 4cl	4,00 / 7,00
... mit Coca Cola ^{1,6,17,25}	+2,50
... mit Schweppes Ginger Ale ^{1,6,18}	+2,50
... mit Yuzuka Yuzu Lemonade ^{1,2}	+4,00

PRICKLER

	0,1 L.	0,75 L.
Prosecco „Maurizio B Martino“^s	6,00	31,00
Mabis, Venetien, Italien		
Mit einem verführerischen Duft nach Apfel und Blüten sowie einer absolut unbeschwerten Art ist dieser Prosecco ein Multitalent.		

Crémant de Bourgogne, Blanc de Noirs^s	39,00
Paul Delane, Burgund, Frankreich	
Ein grandioser burgundischer Crémant. Klassisch handgerüttelt und flaschenvergoren präsentiert er sich mit seiner sinnlichen Frucht.	

Crémant de Bourgogne Rosé Brut^s	39,00
Paul Delane, Burgund, Frankreich	
Himbeeraromen, allerfeinste Perlage, im Mund sehr ausgewogen. Ein Rosé-Cremant mit magischer Lässigkeit und himmlischer Aromatik.	

Rindchen's Sekt Extra Trocken Piccolo (0,2l Fl.)	8,00
---	-------------

ROSÉ

	0,2 L.	0,75 L.
Rosé „Edenbusch“^s	7,50	26,00
Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland		
Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!		

WEISSWEIN Offene Weine

	0,2 L.	1 L.
Weißburgunder „Aus einem Guss“, trocken^s	7,00	28,00
Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland		
Einen rassigen Weißburgunder mit ganz sauberer, brillanter Nase. Prallen Zitronen- und Orangendüfte macht Freude. Am Gaumen hinterlässt die pure Eleganz dann einen nachhaltigen Eindruck.		

Riesling „Aus einem Guss“, trocken^s	7,00	28,00
Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland		
Die Urform eines jugendlichen Rieslings: Saftiger Apfel mischt sich mit einem Hauch Lindenblüte. Macht frisch. Macht froh. Hinterlässt glückliche Minen.		

0,2 L. 0,75 L.

Grauburgunder „Edenbusch“, trocken^s	7,50	26,00
Hauck, Rheinhessen, Deutschland		
Duft nach Banane und ein Hauch Nuss. Im Mund gibt er sich sehr rund und anschmiegsam mit dem typischen Schmelz, den nur diese Rebsorte so perfekt bietet.		

Chardonnay Spätlese

„vom Kalkmergel“, trocken^s	9,00	29,50
Georg Fogt, Rheinhessen		
Eine extrem klare, frisch-fruchtige Nase mit Opulenz und Struktur. Diese Spätlese verführt mit Holunder und Citrusnoten, dass es eine wahre Pracht ist.		

Sauvignon Blanc „Signature“, trocken^s	8,50	29,00
Spier, Western Cape, Südafrika		
Hinreißender Duft nach Stachelbeere, Limette und Gras. Im Mund eine knackig-frische Fruchtigkeit, die ausgesprochen fröhlich daherkommt. Der Wein klingt mit einem samtigen, runden Finale aus.		

WEISSWEIN Flaschenweine 0,75 L.

Riesling „Blauschiefer“, feinherb^s 29,50

Weingut Lorenz, Mosel, Deutschland

Pfirsich satt und Schiefer in der Nase, wie es sein muss.

Am Gaumen eine großartige Harmonie zwischen zarter Säure und animierenden Fruchtsüße.

Sauvignon Blanc „Old Coach Road“, trocken^s 32,00

Seifried Estate, Nelson, Neuseeland

Dieser neuseeländische Paradewein beschert in Nase und Gaumen eine regelrechte Fruchtexplosion: Es betört Sie sein saftiger Duft nach Maracuja, Kaktusfeige und Gras.

Sancerre, trocken^s 42,00

Domaine Franck Millet, Loire, Frankreich

Ungemein fein nuanciert der Duft, in dem sich mineralische Noten, die vom Kalkboden stammen, sowie Apfel und reife Birne finden.

Der Eindruck am Gaumen ist geprägt von einer großen Eleganz.

ROTWEIN offene Weine 0,2 L. 0,75 L.

Tempranillo Crianza „Añoranza“, trocken^s 7,00 24,50

Bodegas Lozano, La Mancha, Spanien

Blaubeere, Zwetschge und eine Spur Toast sind die Aromen in der Nase. Im Mund folgt ein würziger Angang, kombiniert mit beeindruckenden, gekonnten Barrique-Ausbau.

Merlot „Signature“, trocken^s 8,00 27,00

Spier, Western Cape, Südafrika

Betört mit fruchtigen Aromen von Brombeere und Kirsche. Ergänzt von Schokolade und Lakritz. Der Ausklang : seidig und verführerisch.

Primitivo del Salento „Rudiae“, trocken^s 9,00 29,50

Vigneti Reale, Apulien, Italien

Ein fruchtiger Zeitgenosse, der mit seinen einschmeichelnden Noten nach Pflaume, Kirsche, Brombeere und Kakao begeistert. Am Gaumen ist er außerordentlich weich und säurearm.

ROTWEIN Flaschenweine 0,75l L.

Cabernet Sauvignon „Colección“, trocken^s 28,00

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Die klassische Cassis- und Paprika-Nase dieses Cabernet Sauvignon sendet weitere Lockstoffe aus, denen sich sowieso kein vernünftiger Genießer entziehen kann. Was für ein Wein vom besten Gut Chiles!

Shiraz „Bull Ant“, trocken^s 32,00

Lake Breeze, South Australia, Australien

Nicht der zurückhaltende Typ: Ganz viel Schokolade und dunkle Beerenkonfitüre. Australischer Optimismus im XXL -Format.

Allergen- & Zusatzstoffe Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen **A2** Roggen **A3** Gerste **A4** Hafer **A5** Dinkel **A6** Kamut

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Schalenfrüchte

H1 Mandeln **H2** Haselnüsse **H3** Walnüsse **H4** Cashewnüsse **H5** Pecannüsse **H6** Paranüsse

H7 Pistazien **H8** Macademia o. Queensland Nüsse

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid & Sulfite

M Lupinen

N Weichtiere

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz

4 Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt

5 Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz

6 Antioxidationsmittel

7 Geschmacksverstärker

8 Schwefeldioxid und/oder Sulfite

9 E579 oder E585 bei Oliven

10 E901 bis E904, E912 oder E914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen

11 E338 bis E341, E450 bis E452 bei Fleischerzeugnissen

12 Süßungsmittel

13 wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind

14 für Tafelsüßen und andere Lebensmittel, die Aspartam enthalten

15 E420, E421, E953, E965, bis 967

16 Azofarbstoffe

17 Koffein

18 Chininhaltig

19 Gentechnisch verändert

20 Taurin

21 Formfleisch

22 Krebsfleischimitat

23 geräuchert

24 Laktose

25 Phosphat