

Vietnamese Kitchen and Sushi



Willkommen im Akari

Tauchen Sie ein in die Welt der vietnamesischen Aromen, begleitet von feinsten Sushi-Kunst. Unsere Speisen werden mit frischen Zutaten, traditionellen Rezepten und viel Liebe zubereitet.

Gerne richten wir auch Ihre Feier oder Veranstaltung bei uns aus – sprechen Sie uns einfach an!

Fragen oder besondere Wünsche?

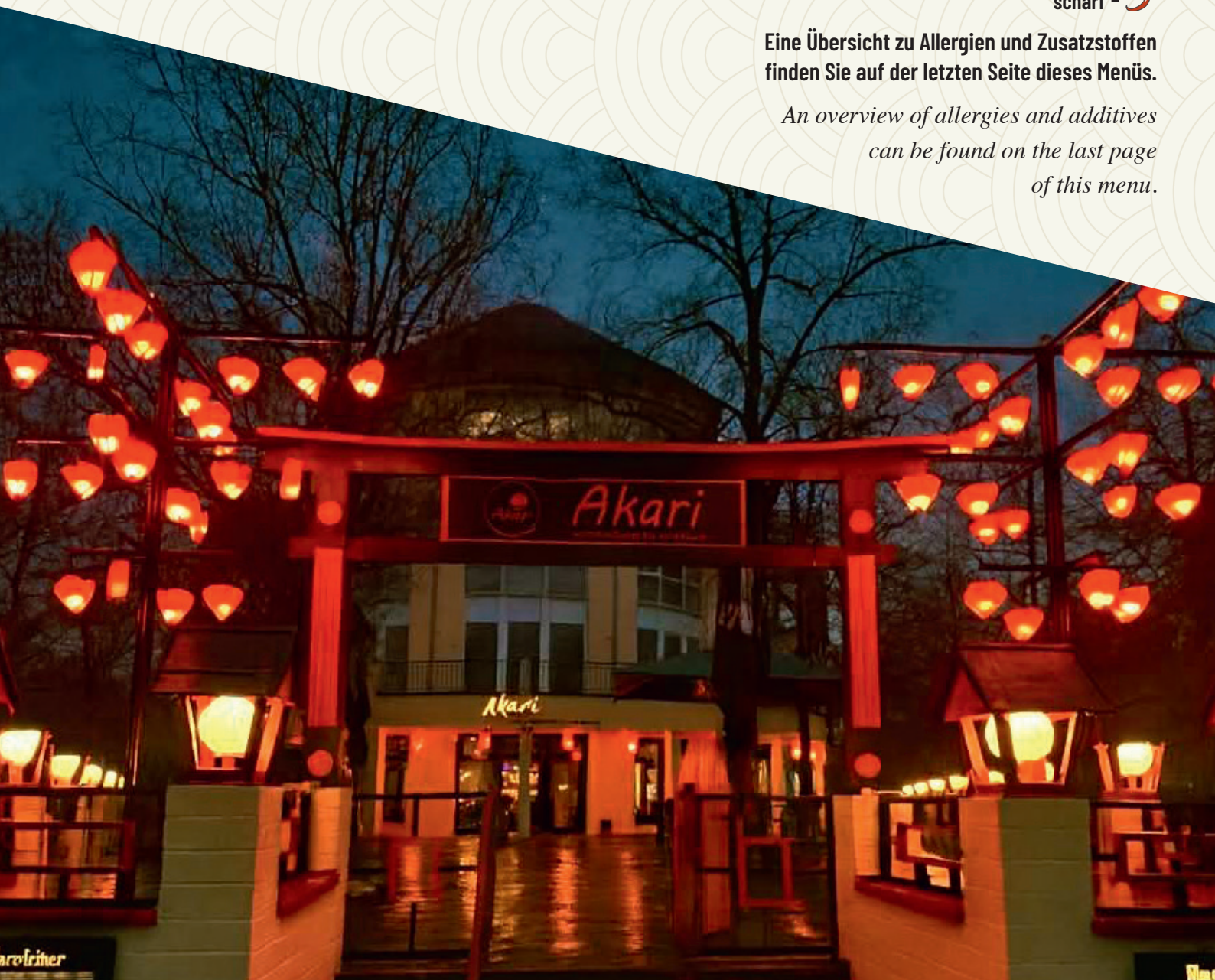
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen haben oder besondere Wünsche etwa wegen Unverträglichkeiten, Allergien oder persönlichen Vorlieben teilen Sie uns dies bitte mit. Wir sind jederzeit gerne für Sie da!

Vegetarisch – 

scharf – 

**Eine Übersicht zu Allergien und Zusatzstoffen
finden Sie auf der letzten Seite dieses Menüs.**

*An overview of allergies and additives
can be found on the last page
of this menu.*



VORPEISEN | starters

TOM KHA GAI - KOKOSNUSSUPPE ^{G, D}

Suppe aus cremiger Kokosmilch, verfeinert mit frischen Champignons, saftigen Cherrytomaten, Zitronengras und frischem Koriander.

Wahlweise mit:

Soup made with creamy coconut milk, refined with fresh mushrooms, juicy cherry tomatoes, lemongrass, and fresh coriander. Choice of:

- 001. HÜHNERFLEISCH - chicken | 5.50 €
- 002. GARNELEN ^B - shimps | 5.90 €
- 003. TOFU ^F | 4.90 €

GLASNUDELSUPPE

Glasnudeln aus Tapioka in Hühnerbrühe mit Pak Choi und Lauchzwiebeln. Wahl dazu:

Glass noodles made from tapioca in chicken broth with pak choi and spring onions
Choice of:

- 004. HÜHNERFLEISCH - chicken | 5.50 €
- 005. GARNELEN ^B - shrimp | 5.90 €
- 006. TOFU ^F | 4.90 €

7. WAN TAN SUPPE ^{A, B} | 5.50 €

Suppe mit frisch zubereiteten Wan Tan-Teigtaschen - Gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit frischem Gemüse und Kräutern.

Soup with freshly prepared wonton dumplings – filled with chicken and shrimp, served with fresh vegetables and herbs.

8. SAUER SCHARF SUPPE ^C | 5.90 €

Hausgemachte Suppe mit feingehacktem Hühnerfleisch, Pilzen, Bambussprossen und seidigen Eierstreifen.

Homemade soup with finely chopped chicken, mushrooms, bamboo shoots, and silky egg strips.



MISO SUPPE ^F

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetang. Wahlweise mit:

Japanese soup with soybean paste and seaweed. Choice of:

009. TOFU ^F | 5.90 €

010. LACHS ^D - salmon | 6.50 €



SOMMERROLLEN ^F (2 STK. / 2 pcs)

In Reispapier gewickelt und gefüllt mit Reismudeln, frischem Salat, Mango und Koriander.

Serviert mit hausgemachter Erdnusssauce

Wahlweise mit:

Wrapped in rice paper and filled with rice noodles, fresh salad, mango, and coriander.

Served with homemade peanut sauce. Choice of:

011. TOFU ^F | 5.50 €

012. HÜHNERFLEISCH - chicken | 5.90 €

013. GARNELEN ^B - shrimps | 6.50 €

014. ROHER LACHS ^D - raw salmon | 7.50 €

15. MINI FRÜHLINGSROLLEN ^{A, F} (6 Stk. / 6 pcs) | 4.90 €

Knusprige vegetarische Frühlingsrolle, gefüllt mit Weißkohl, Karotten, Zwiebel, Kartoffel, Pilze, grünen Schwertbohnen, serviert mit einer Süß-Sauer Soße.

Crispy vegetarian spring roll, filled with white cabbage, carrots, onion, potato, mushrooms, and green beans, served with a sweet and sour sauce.



16. NEM HANOI ^{B, D} (2 Stk. / 2 pcs) | 5.90 €

Hausgemachte Frühlingsrolle, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und frischem Gemüse. Serviert mit einer hausgemachten Soße.

Homemade spring roll, filled with shrimp, chicken, and fresh vegetables. Served with a homemade sauce.

17. TOM COM ^{B, A} (2 Stk. / 2 pcs) | 6.90 €

Riesengarnelen ummantelt in knusprigen grünen Reisflocken mit Süß-Sauer-Soße.

King prawns coated in crispy green rice flakes, served with sweet and sour sauce.



18. TOFU COM ^{F, D} (2 Stk. / 2 pcs) | 5.90 €

Tofu ummantelt in knusprigen grünen Reisflocken mit Süß-Sauer-Soße.

Tofu coated in crispy green rice flakes, served with sweet and sour sauce.

19. CHICKEN YAKITORI ^{F, K} (3 Stk. / 3 pcs) | 5.90 €

Gegrillte Hühnerspieße nach japanischer Art, serviert mit frischem Salat, Teriyaki Soße & Sesam.

Grilled chicken skewers Japanese style, served with fresh salad, teriyaki sauce, and sesame.

20. WANTAN GEBACKEN ^{A, B} (6 Stk. / 6 pcs) | 5.90 €

Knusprige, frisch zubereitete Wan-Tan-Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch & Garnelen, dazu Süß-Sauer-Soße.

Crispy, freshly prepared wonton dumplings, filled with chicken and shrimp, served with sweet and sour sauce.



21. DIM SUM 🌱 F, A, K (5 Stk. / 5 pcs) | 5.50 €

Gedämpfte vegetarische Dumplings, gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, serviert mit Hoisin Soße & Sesam.
Steamed vegetarian dumplings, filled with vegetables and soybeans, served with hoisin sauce and sesame.



22. GYOZA A, F (5 Stk. / 5 pcs) | 5.50 €

Frittierte Teigtasche, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse dazu Hoisin Soße.

Fried dumpling filled with chicken and vegetables, served with hoisin sauce and sesame.



23. EDAMAME 🌱 F | 5.50 €

Gedämpfte grüne japanische Sojabohnen, leicht gesalzen.

Steamed green Japanese soybeans, lightly salted.

SALATE | salads

GLASNUDELSALAT E, D

Frischer Salat mit Glasnudeln, Kräutern, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen in einer hausgemachten Soße.

Fresh salad with glass noodles, herbs, crispy fried onions and roasted peanuts in a homemade sauce. Choice of:

026. TOFU 🌱 F | 6.50 €

027. HÜHNERFLEISCH - chicken | 6.90 €

028. GARNELEN^B - shimps | 7.50 €



MÖHREN-KOHLRABI-SALAT ^{E, D}

Ein knackiger, süß-saurer Salat aus Möhren, Kohlrabi und Zwiebeln, garniert mit knusprigen Erdnüssen und frischem Koriander. Wahlweise mit:

A crunchy, sweet-and-sour salad made of carrots, kohlrabi, and onions, garnished with crispy peanuts and fresh coriander. Choice of:

029. TOFU ^F | 6.50 €

030. HÜHNERFLEISCH - chicken | 6.90 €

031. GARNELEN ^B - shimps | 7.50 €

32. HÜHNERFLEISCH SALAT ^{E, D} | 6.90 €

Frischer Salat mit gebratenem Hühnerfleisch, Karotten, Kräutern, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit einer hausgemachten Fisch-Limetten-Chili-Soße.

Fresh salad with grilled chicken, carrots, herbs, coriander, peanuts, and roasted onions, served with a homemade fish-lime-chili sauce.

33. RINDFLEISCHSALAT ^{E, D} | 7.50 €

Frischer Mix Salat mit mariniertem Rindfleisch, Gemüse, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Serviert mit Fisch- Limetten-Chili- und Tamarinden-Soße.

Fresh mixed salad with marinated beef, vegetables, coriander, peanuts and crispy fried onions. Served with fish-lime-chili and tamarind sauce.

MANGO SALAD ^{E, D}

Fruchtige Mango auf frischem Salatmix, garniert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander. Dazu ein Fisch-Limetten- und Tamarinden-Dressing. Wahlweise dazu:

Fruity mango with a fresh mixed salad, garnished with roasted peanuts, crispy fried onions, and fresh coriander. Served with a fish-lime dressing and a tamarind dressing. Choice of:

035. TOFU ^F | 6.50 €

036. HÜHNERFLEISCH - chicken | 6.90 €

037. LACHS ^D - salmon | 7.90 €





SEETANG SALAD ^{D, K}

Grüner Seetang mit Mix Salat und geröstetem Sesam in einem hausgemachten Dressing.

Wahlweise mit:

Green seaweed with mixed salad and roasted sesame in a homemade dressing. Choice of:

038. VEGGIE 🌿 | 6.50 €

039. ROHER LACHS ^D - raw salmon | 7.90 €

AKARI SPEZIALITÄT | Specialty of Akari

200. SALMON ON GREEN ^{D, F} | 18.90 €

Medium gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs auf Pak Choi, jungen Prinzessbohnen und saisonalem Gemüse. Verfeinert mit hausgemachter Knoblauch-Dunkel Sauce und serviert mit Jasminreis.

Medium-grilled fillet of Norwegian salmon on pak choy, young green beans, and seasonal vegetables. Refined with homemade garlic dark sauce and served with jasmine rice.



201. VIT XAO NAM ^{A, D} | 16.90 €

Gebratene Entebrust mit Champignons, Shiitake-Pilzen, Mu-Err-Pilzen und saisonalem Marktgemüse, serviert mit Jasminreis in einer hausgemachten Soße.

Fried duck breast with mushrooms, shiitake mushrooms, wood ear mushrooms, and seasonal market vegetables, served with jasmine rice in a homemade sauce.

202. TOM SOT HOISIN ^{B, D, F} | **15.90 €**

Zart gebratene, geschälte Garnelen mit frischem Marktgemüse in hausgemachter Hoisin-Sauce, serviert mit Jasminreis.

Tender pan-fried, peeled shrimp with fresh market vegetables in a homemade Hoisin sauce, served with jasmine rice.

203. GREEN AVOCADO DUCK ^{D, G, A} | **15.90 €**

Knusprige Entenbrust in grüner Kokosmilch-Curry-Soße, serviert mit Saisongemüse, Avocado, frischem Salat und Reisnudeln.

Crispy duck breast in a green coconut milk curry sauce, served with seasonal vegetables, avocado, fresh salad, and rice noodles.





NUDELN GERICHTE | Noodle dishes

PHO AKARI ^{D, J, F}

Hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Knochenbrühe, langsam gekocht mit Zimt, Sternanis, Ingwer und Zwiebeln. Serviert mit frischen Sojasprossen, Koriander, Schalotten und Frühlingszwiebeln. Wahlweise:

Homemade rice noodle soup with rich bone broth, slowly cooked with cinnamon, star anise, ginger, and onions. Served with fresh bean sprouts, coriander, shallots, and spring onions. Choice of:

040. TOFU ^F | 11.90 €

041. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A - *vegan chicken* | 12.50 €

042. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €

043. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €

50. BUN NEM ^{D, E} (lauwarm) | 13.90 €

Knusprige hausgemachte Frühlingsrolle auf Reismudeln mit frischem, gemischtem Salat und Koriander.

Dazu eine Limetten-Knoblauch-Sauce.

Crispy homemade spring roll on rice noodles with fresh mixed salad and coriander, served with a lime-garlic sauce.



BUN BO NAM BO ^{D, E}

Reismudeln mit angebratenem Gemüse, frischem Salat, Koriander und verfeinert durch geröstete Zwiebeln sowie Erdnüsse, serviert mit hausgemachter Soße.

Wahlweise mit:

Rice noodles with sautéed vegetables, fresh salad, and coriander, refined with crispy fried onions and peanuts, served with homemade sauce. Choice of:

060. TOFU ^F | 11.90 €

061. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 12.50 €
vegan chicken

062. HÜHNERFLEISCH - chicken | 12.90 €

063. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET
crispy chicken breast fillet ^A | 13.90 €

064. RINDFLEISCH - beef | 13.90 €

065. KROSSE ENTE - crispy duck ^A | 15.50 €



69. MY TRUNG SUPPE ^{A, B, C, D, J} | 14.50 €

Eiernudeln in aromatischer Brühe, serviert mit Garnelen, gefüllten Wantans und frischem saisonalem Gemüse, Kräutern.

Homemade udon soup with rich bone broth and vegetables. Served with fresh coriander, shallots, and spring onions. Choice of:

UDON-CURRY ^{A, D, G}

Cremige Kokos-Curry-Soße auf Udon-nudeln, serviert mit verschiedenem Gemüse, wahlweise dazu:

Creamy coconut curry sauce on udon noodles, served with assorted vegetables. Choice of:

070. TOFU  ^F | 11.90 €

071. HÜHNERFLEISCH VEGAN  - *vegan chicken* ^A | 12.50 €

072. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €

073. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET - *crispy chicken breast fillet* ^A | 13.90 €

074. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €

075. KROSSE ENTE - *crispy duck* ^A | 15.50 €

076. GARNELEN - *shrimps* ^B | 14.90 €

077. GEGRILLTER LACHS ^A - *grilled salmon* | 17.90 €

PHO-CURRY ^{D, G}

Cremige Kokos-Curry-Soße auf vietnamesischen Reisbandnudeln, serviert mit frischem Salat, wahlweise dazu:

Creamy coconut curry sauce on udon noodles, served with assorted vegetables. Choice of:

080. TOFU  ^F | 11.90 €

081. HÜHNERFLEISCH VEGAN  - *vegan chicken* ^A | 12.50 €

082. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €

083. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET - *crispy chicken breast fillet* ^A | 13.90 €

084. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €

085. KROSSE ENTE - *crispy duck* ^A | 15.50 €

086. GARNELEN - *shrimps* ^B | 14.90 €

087. GEGRILLTER LACHS ^A - *grilled salmon* | 17.90 €

PHO XAO ^C

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Pak Choi, Schnittlauch, Eier und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

Fried rice noodles with vegetables, pak choy, chives, eggs, and crispy fried onions. Choice of:

- 090. TOFU  ^F | 11.90 €
- 091. HÜHNERFLEISCH VEGAN  ^A
vegan chicken | 12.50 €
- 092. HÜHNERFLEISCH - chicken | 12.90 €
- 093. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET ^A
crispy chicken breast fillet | 13.90 €
- 094. RINDFLEISCH - beef | 13.90 €
- 095. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.50 €
- 096. GARNELEN ^B - shrimps | 14.90 €



UDON XAO ^{A, F}

Gebratene Udon-Nudeln mit verschiedenem Gemüse, Schnittlauch, Röstzwiebeln und frischem Salat.

Wahlweise mit:

Fried udon noodles with assorted vegetables, chives, crispy fried onions, and fresh salad. Choice of:

- 100. TOFU  ^F | 11.90 €
- 101. HÜHNERFLEISCH VEGAN  ^A
vegan chicken | 12.50 €
- 102. HÜHNERFLEISCH - chicken | 12.90 €
- 103. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET ^A
crispy chicken breast fillet | 13.90 €
- 104. RINDFLEISCH - beef | 13.90 €
- 105. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.50 €
- 106. GARNELEN ^B - shrimps | 14.90 €
- 107. GEGRILLTER LACHS ^A - grilled salmon | 17.90 €



MY XAO ^{C, F, A}

Gebratene Nudeln mit Eier, frischem Gemüse, Salat & Sojasprossen. Wahlweise mit: *ise*
Fried noodles with eggs, fresh vegetables, salad, and bean sprouts. Choice of:

- 110. TOFU 🌱 ^F | 11.90 €
- 111. HÜHNERFLEISCH VEGAN 🌱 - *vegan chicken* ^A | 12.50 €
- 112. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €
- 113. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET - *crispy chicken breast fillet* ^A | 13.90 €
- 114. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €
- 115. KROSSE ENTE - *crispy duck* ^A | 15.50 €
- 116. GARNELEN - *shrimps* ^B | 14.90 €



REISGERICHTE | Rice dishes

GEBRATENER EIERREIS ^{C, F}

Gebratener Jasminreis mit Ei, verschiedenen Gemüse, frischem Salat, Sojasprossen und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

Fried jasmine rice with egg, assorted vegetables, fresh salad, bean sprouts and crispy fried onions. Choice of:

- 120. TOFU 🌱 ^F | 11.90 €
- 121. HÜHNERFLEISCH VEGAN 🌱 - *vegan chicken* ^A | 12.50 €
- 122. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €
- 123. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET - *crispy chicken breast fillet* ^A | 13.90 €
- 124. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €
- 125. KROSSE ENTE - *crispy duck* ^A | 15.50 €
- 126. GARNELEN - *shrimps* ^B | 14.90 €
- 127. GEGRILLTER LACHS ^A - *grilled salmon* | 17.90 €

AKARI GREEN GARDEN A, D, F

Gebratenes Saisongemüse mit Zitronengras, Sojasprossen und Chili in hausgemachter dunkler Soße, serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:

Fried seasonal vegetables with lemongrass, bean sprouts and chili in homemade dark sauce, served with jasmine rice. Choice of:

- 130. TOFU  F | 11.90 €
- 131. HÜHNERFLEISCH VEGAN  - *vegan chicken*^A | 12.50 €
- 132. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €
- 133. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET - *crispy chicken breast fillet*^A | 13.90 €
- 134. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €
- 135. KROSSE ENTE - *crispy duck*^A | 15.50 €
- 136. GARNELEN - *shrimps*^B | 14.90 €
- 137. GEGRILLTER LACHS^A - *grilled salmon* | 17.90 €

AKARI CURRY D, G

In roter, cremiger Curry-Kokosmilch-Soße mit frischem Saisongemüse, Salat und Jasminreis.

In red, creamy curry coconut milk sauce with fresh seasonal vegetables, salad, and jasmine rice.

- 140. TOFU  F | 11.90 €
- 141. HÜHNERFLEISCH VEGAN  ^A
vegan chicken | 12.50 €
- 142. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €
- 143. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET^A
crispy chicken breast fillet | 13.90 €
- 144. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €
- 145. KROSSE ENTE^A - *crispy duck* | 15.50 €
- 146. GARNELEN^B - *shrimps* | 14.90 €
- 147. GEGRILLTER LACHS^A - *grilled salmon* | 17.90 €



ERDNUSS PARADISE ^{D, G, E}

Saisongemüse in cremiger Erdnuss-Kokosmilch-Sauce,
serviert mit frischem Salat und Jasminreis.

*Seasonal vegetables in creamy peanut-coconut
milk sauce, served with fresh salad and jasmine rice.*

- 150. TOFU ^F | 11.90 €
- 151. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 12.50 €
vegan chicken
- 152. HÜHNERFLEISCH - chicken | 12.90 €
- 153. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 154. RINDFLEISCH - beef | 13.90 €
- 155. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.50 €
- 156. GARNELEN ^B - shrimps | 14.90 €
- 157. GEGRILLTER LACHS ^A - grilled salmon | 17.90 €



MANGO SOSSE ^{D, G}

Hausgemachte Kokos-Mango-Soße mit saisonalem Gemüse, frischem Salat
und Jasminreis. Wahlweise mit:

*Homemade coconut-mango sauce with seasonal vegetables, fresh salad, and
jasmine rice. Choice of:*

- 160. TOFU ^F | 11.90 €
- 161. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 12.50 €
vegan chicken
- 162. HÜHNERFLEISCH - chicken | 12.90 €
- 163. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 164. RINDFLEISCH - beef | 13.90 €
- 165. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.50 €
- 166. GARNELEN ^B - shrimps | 14.90 €
- 167. GEGRILLTER LACHS ^A - grilled salmon | 17.90 €



MASSAMAN CURRY ^{D, G}

In Kokosmilch mit Thai-Matsaman-Curry, Süßkartoffeln, Erdnüssen und saisonalem Gemüse, serviert mit Jasminreis .wahlweise mit:

In coconut milk with Thai Matsaman curry, sweet potatoes, peanuts, and seasonal vegetables, served with jasmine rice. Choice of:

- 170. TOFU 🌱 ^F | 11.90 €
- 171. HÜHNERFLEISCH VEGAN 🌱 - *vegan chicken* ^A | 12.50 €
- 172. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 12.90 €
- 173. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET - *crispy chicken breast fillet* ^A | 13.90 €
- 174. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €
- 175. KROSSE ENTE - *crispy duck* ^A | 15.50 €
- 176. GARNELEN - *shrimps* ^B | 14.90 €
- 177. GEGRILLTER LACHS ^A - *grilled salmon* | 17.90 €

KIDS' MENU

208. POMMES MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFILET ^A | 7.90 €

French fries with crispy chicken fillet

209. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET, REIS UND ERDNUSS-SOSSE ^{A, E} | 9.50 €

*Crispy chicken breast fillet, rice
and peanut sauce*

210. GEBRATENER NUDELN MIT HÜHNERFLEISCH ^A | 8.50 €

Fried noodles with chicken



BEILAGEN EXTRA

904. GEKOCHTE REIS | 2.50 €
Boiled rice

906. GEBRATENER NUDELN ^A | 4.90 €
Fried noodles

908. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET ^A (4 Stk. / 4 pcs) | 5.50 €
crispy chicken breast fillet

909. KROSSE ENTE ^A - *crispy duck* | 6.50 €

905. GEBRATENER REIS | 4.90 €
Fried rice

907. POMMES ^A | 4.50 €
French fries

DESSERTS

D1. GEBACKENE BANANE ^A | 5.50 €

mit Erdnüsse und Honig / with peanuts and honey

D2. MANGO STICKY RICE | 5.90 €

Gedämpfter Klebreis, sanft gesüßt und verfeinert mit einer fruchtig-cremigen Mango-Kokos-Soße.

Steamed sticky rice, gently sweetened and refined with a fruity, creamy mango-coconut sauce.

D3. CHE CHUOI ^E | 5.50 €

Hausgemachtes vietnamesisches Dessert mit Banane, cremiger Kokosmilch, verfeinert mit Erdnüssen.

Homemade Vietnamese dessert with banana, creamy coconut milk, refined with peanuts.

D4. MOCHI EIS ^D (3 Stk. / 3 pcs) | 5.90 €

Japanische Eiskugeln, umhüllt von Reisteig, wahlweise mit Kokos, Vanille oder Mango.

Japanese ice cream balls wrapped in rice dough, choice of coconut, vanilla, or mango.

SUSHI BOWL ^{F, K}

Sushireis mit gemischtem Salat, Edamame, Babymais, Wakame, Avocado, Cherrytomaten, Seetangstreifen, Gurke, Sushi Ingwer und Sesam. Wahlweise mit:

Sushi rice with mixed salad, edamame, baby corn, wakame, avocado, cherry tomatoes, seaweed strips, cucumber, sushi ginger, and sesame. Choice of:

1. TOFU ^F | 13.90 €

2. ROHER LACHS ^D - raw salmon | 15.90 €

3. GEBACKENE GARNELEN ^B - fried prawns | 15.90 €

4. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET ^A | 14.50 €
crispy chicken breast fillet

WAHLSOSSE - Choice of sauce:

A. SESAM-SOSSE ^K

B. TERIYAKI-SOSSE ^F

C. COCKTAIL-SOSSE ^C



MAKI SUSHI (6 Stk. / 6 pcs)

S1. KAPPA 🌿 / Gurke – *cucumber* | 4.50 €

S2. SAKE ^D / Lachs – *salmon* | 4.90 €

S3. SAKE AVOCADO ^D | 4.90 €

Lachs, Avocado – *salmon, Avocado*

S4. MAGURO ^D / Thunfisch – *tuna* | 4.90 €

S5. EBI ^B / gekochte Garnelen – *cooked prawn* | 4.50 €

S6. EBI AVOCADO ^B | 4.90 €

gekochte Garnelen mit Avocado – *cooked prawn, Avocado*

S7. UNAGI ^D / Süßwasseraal – *sweetwater eel* | 4.50 €

S8. CALIFORNIA ^B / Krebsfleisch – *crab stick* | 4.50 €

S9. CHICKEN ^A / gebackenes Hühnerfleisch – *baked chicken* | 4.50 €

S10. PAPRIKA – *bell pepper* | 4.50 €

S11. TAMAGO 🌿 ^C / japanisches Omelette | 4.50 €

S12. INARI 🌿 ^F / Tofutasche – *tofu bag* | 4.50 €

S13. MANGO 🌿 | 4.50 €

S14. AVOCADO 🌿 | 4.50 €

S15. SPICY SAKE 🌶️ ^D | 4.90 €

pikanter gehackter Lachs – *spicy chopped salmon*



NIGIRI SUSHI (2 Stk. / 2 pcs)

S20. AVOCADO 🥑 | 4.90 €

S21. TAMAGO 🍳^c / japanisches Omelette | 4.90 €

S22. UNAGI^d | 4.90 € / Süßwasseraal – *sweetwater eel*

S23. SAKE^d / Lachs – *salmon* | 4.90 €

S24. MAGURO NIGIRI^c / Thunfisch – *tuna* | 4.90 €

S25. SURIMI NIGIRI^f / Krebsfleisch – *crab stick* | 4.90 €

S26. INARI 🍱^f / Tofutasche – *tofu bag* | 4.90 €

S27. EBI^b / Garnelen – *prawn* | 4.90 €



INSIDE OUT SUSHI (8 Stk. / 8 pcs)

S30. SAKE INSIDE OUT^d | 8.50 €

Lachs, Avocado, Frischkäse und Fischrogen.

Salmon, avocado, cream cheese, and fish roe.

S31. MAGURO INSIDE OUT^{d, g} | 8.50 €

Thunfisch, Avocado, Frischkäse und Fischrogen.

Tuna, avocado, cream cheese, and fish roe.

S32. EBI TEMPURA INSIDE OUT^{b, c, g} | 8.50 €

Gebackene Garnelen, Gurke, Fischrogen, Frischkäse und Cocktail-Soße.

Fried prawns, cucumber, fish roe, cream cheese, and cocktail sauce.

S33. CALIFORNIA INSIDE OUT ^{B, C, G} | **8.50 €**

Surimi, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen und Frischkäse.

Surimi, avocado, mayonnaise, fish roe, and cream cheese.

S34. TAMAGO INSIDE OUT ^{B, C, G} | **8.50 €**

Japanische Omelette, Avocado, Sesam und Cocktail-Soße.

Japanese omelette, avocado, sesame, and cocktail sauce.

S35. UNAGI INSIDE OUT ^{B, C, G, K} | **8.50 €**

Süßwasseraal, Gurke, Frischkäse, Sesam und Unagi-Soße.

Freshwater eel, cucumber, cream cheese, sesame, and unagi sauce.

S36. CHICKEN INSIDE OUT ^{B, C, G, K} | **8.50 €**

Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse und Fischrogen.

Fried chicken, cucumber, cream cheese, and fish roe.

S37. VEGGIE INSIDE OUT ^{G, K} | **8.50 €**

Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.

Avocado, cucumber, cream cheese, and sesame.

S38. SPICY SAKE INSIDE OUT ^{K, D} | **8.50 €**

Pikantes Lachs-Tatar, Gurke, Fischrogen & Sesam.

Spicy salmon tartare, cucumber, fish roe, and sesame.



CRUNCHY MINI ROLL (8 STK. / 8 pcs)

Knusprig panierte Mini-Rollen, serviert mit Unagi- und Cocktailsauce.

Crispy mini rolls in breading, served with unagi sauce and cocktail dip.

S40. SAKE ROLL ^{D, C, A} / Lachs – *salmon* | **7.50 €**

S41. MAGURO ROLL ^{D, C, A} / Thunfisch – *tuna* | **7.50 €**

S42. SPICY SAKE ROLL  ^{D, C, A} / pikanter gehackter Lachs | **7.50 €**
spicy chopped salmon

S43. CHICKEN ROLL ^{C, A} / gebackenes Hühnerfleisch – *fried chicken* | **7.50 €**

S44. EBI ROLL ^{B, C, A} / Garnelen – *prawns* | **7.50 €**

S45. VEGGIE ROLL  ^{C, A} / Avocado & Gurke – *avocado and cucumber* | **7.50 €**

CRUNCHY BIG ROLL (6 Stk. / 6 pcs)

S50. EBI TEMPURA ROLL ^{A, B, G} | **9.50 €**

Gekochte Großgarnele, Frischkäse, Gurke und Avocado

Cooked king prawn, cream cheese, cucumber, and avocado.

S51. SAKE TEMPURA ROLLS ^{D, A, G} | **9.90 €**

Lachs, Frischkäse, Gurke und Avocado.

Salmon, cream cheese, cucumber, and avocado.

S52. MAGURO TEMPURA ROLL ^{A, D, G} | **9.90 €**

Thunfisch, Frischkäse, Gurke und Avocado.

Tuna, cream cheese, cucumber, and avocado.

S53. CHICKEN TEMPURA ROLL ^{A, G} | **9.50 €**

Frittiertes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke und Avocado.

Fried chicken, cream cheese, cucumber, and avocado.

S54. CALIFORNIA ROLL ^{A, B, G} | **9.50 €**

Surimi, Avocado, Gurke und Frischkäse.

Surimi, avocado, cucumber, and cream cheese.

S55. VEGGIE TEMPURA ROLL ^{A, G} | **9.50 €**

Avocado, Gurke, Paprika und Frischkäse.

Avocado, cucumber, bell pepper, and cream cheese.



SASHIMI

S60. SAKE SASHIMI ^D (10 Stk. / 10 pcs) | 19.90 €

Scheiben vom Lachs / *Slices of salmon*

S61. MAGURO SASHIMI ^D (10 Stk. / 10 pcs) | 19.90 €

Scheiben vom Thunfisch / *Slices of tuna*

S62. SAKE MAGURO MIX ^D | 19.90 €

5 Scheiben Lachs, 5 Scheiben Thunfisch

5 slices of salmon, 5 slices of tuna



FUTOMAKI (5 Stk. / 5 pcs)

S65. VEGGIE FUTOMAKI ^{G, K} | 7.90 €

Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse & Sesam.

Cucumber, avocado, mango, cream cheese, and sesame.

S66. SAKE FUTOMAKI ^{D, G} | 7.90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Masago & Frischkäse.

Salmon, avocado, cucumber, masago, and cream cheese.

S67. MAGURO FUTOMAKI ^{D, G} | 7.90 €

Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago und Frischkäse.

Tuna, avocado, cucumber, masago, and cream cheese.

S68. CALIFORNIA FUTOMAKI ^{G, B, K} | 7.90 €

Avocado, Gurke, Sesam, Surimi und Frischkäse.

Avocado, cucumber, sesame, surimi, and cream cheese.

S69. EBI TEMPURA FUTOMAKI ^{B, G} | 7.90 €

Gebackene Großgarnelen, Avocado, Gurke & Frischkäse.

Fried king prawns, avocado, cucumber, and cream cheese.



AKARI SPECIAL ROLLS (8 Stk. / 8 pcs)

S70. ORCHIDEE GREEN ROLL ^G | 11.90 €

Gurke, Mango, Frischkäse, umwickelt mit Avocado.

Cucumber, mango, cream cheese, wrapped with avocado.

S71. SALMON ON FIRE ROLL ^{D, G} | 13.90 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs.

Salmon, avocado, cream cheese, wrapped with seared salmon.

S72. YAKITORI ROLL ^{A, F} | 15.90 €

Gegrillter Hühnerfleisch, Avocado, Unagi Soße umwickelt mit Süßwasseraal.

Grilled chicken, avocado, unagi sauce, wrapped with freshwater eel.



S73. RAINBOW ROLL ^{B, D, G} | 15.90 €

Surimi, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Garnelen und Thunfisch.

Surimi, avocado, cream cheese, wrapped with salmon, prawns, and tuna.

S74. TOKYO ROLL ^{A, D, G} | 15.90 €

Panierter Thunfisch, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs.

Breaded tuna, avocado, cream cheese, wrapped with salmon.

S75. TUZANA ROLL ^{A, D, G} | **14.90 €**

Panierter Lachs, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado.

Breaded salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with avocado.

S76. BLACK TIGER ROLL ^{A, B, D, G} | **14.90 €**

Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs.

Breaded prawns, cucumber, cream cheese, wrapped with seared salmon.

S77. HOT HOT SALMON ^{C, D} | **14.90 €**

Pikanter, gehackter Lachs mit Avocado, umwickelt von Lachs, garniert mit Fischrogen und Cocktailsauce.

Spicy chopped salmon with avocado, wrapped with salmon, garnished with fish roe and cocktail sauce.

S78. BIG OCEAN ROLL ^{D, G} | **15.90 €**

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs und Avocado.

Tuna, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon and avocado.



SUSHI MENÜ

MENÜ 1 (18 Stk. / 18 pcs) | 10.90 €

6 Kappa Maki - *cucumber*

6 Avocado Maki

6 Mango Maki

MENÜ 2 ^{A, D, G} (20 Stk. / 20 pcs) | 14.50 €

6 Sake Maki - *salmon*

6 Maguro Maki - *tuna*

8 panierte Veggie Mini Roll 

MENÜ 3 ^{D, G} (16 Stk. / 16 pcs) | 15.50 €

2 Sake Nigiri - *salmon*

8 Sake Inside Out - *salmon*

6 Sake Avo Maki - *salmon & avocado*

MENÜ 4 ^{F, G, K} (12 Stk. / 12 pcs) | 11.90 €

2 Inari Nigiri - Tofu

4 Veggie Inside Out 

6 Paprika Maki - *bell pepper*

MENÜ 5 ^{B, C, D, G} (12 Stk./ 12 pcs) | 16.90 €

3 Nigiri (Sake, Ebi, Avocado
salmon, shrimp, avocado)

4 California Inside Out

5 Sake Futomaki - *salmon*

MENÜ 6 ^{A, B, D, G} (28 Stk. / 28 pcs) | 26.90 €

12. Maki (6 Ebi, 6 Kappa - *cucumber, shrimps*)

2 Sake Nigiri - *salmon*

6 California Big Crunchy

8 Maguro Inside Out - *tuna*



MENÜ 7 ^{B, D, G, K} (19 Stk. / 19 pcs) | 17.50 €

12 Maki (6 Avocado, 6 Ebi - *shrimps*)

2 Sake Nigiri - *salmon*

5 Chicken Futomaki

MENÜ 8 ^{B, D} (14 Stk. / 14 pcs) | 11.90 €

6 Sake Maki - *salmon*

6 Maguro Maki - *tuna*

2 Avocado Nigiri 🌿

MENÜ 9 ^{A, B, D, G} (24 Stk. / 24 pcs) | 24.90 €

8 Ebi Tempura Inside Out - *shrimps*

4 Sake Inside Out - *salmon*

6 Sake Big Crunchy Roll - *salmon*

6 Kappa Maki 🌿 - *cucumber*

MENÜ 10 ^{A, B, D, F, G} | 37.90 €

18 Maki (6 Sake, 6 California, 6 Kappa)

8 Sake Inside Out - *salmon*

8 Veggie Mini Crunchy Roll 🌿

6 Ebi Big Crunchy Roll - *shrimps*

3 Nigiri (Sake, Maguro, Ebi - *salmon, tuna, shrimps*)

ROYAL MENÜ ^{A, B, C, D, F, G} | 58.90€

18 Maki (6 Sake Avocado, 6 Ebi Avo, 6 Kappa)
sake avocado, shrimps avocado, cucumber

4 Nigiri (Unagi, Sake, Maguro, Ebi)
sweetwater eel, salmon, tuna, shrimp

8 Maguro Mini Crunchy Roll

6 Veggie Tempura Roll 🌿

8 Salmon On Fire Special Roll

8 Chicken Inside Out

5 Scheiben Sake Sashimi



GETRÄNKE | drinks



NATÜRLICHES MINERALWASSER

300. Medium

0.25L

3.20 €

Fl.0.75L

6.90 €

301. Naturell

3.20 €

6.90 €

TAFELWASSER | *Table water*

302. Still

0.40L

3.90 €

303. Classic

3.90 €

SOFT DRINKS

304. Coca- Cola ^{1,3,8}

0.2L

3.20 €

0.4L

4.50 €

305. Coca- Cola Zero ^{1,3,8,9}

3.20 €

4.50 €

306. Fante ^{1,9}

3.20 €

4.50 €

307. Sprite ⁹

3.20 €

4.50 €

308. Bitter Lemon ^{9,13}

3.20 €

4.50 €

309. Tonic Water ^{9,13}

3.20 €

4.50 €

310. Ginger Ale ^{9,13}

3.20 €

4.50 €

NEKTAR & FRUCHTSAFTGETRÄNKE

Nectar and fruit juice drinks

311. Apfelsaft klar - *apple*

0.2L

3.20 €

0.4L

4.50 €

312. Ananas - *pineapple*

3.20 €

4.50 €

313. Mango

3.20 €

4.50 €

314. Maracuja - *passion fruit*

3.20 €

4.50 €

315. Orange

3.20 €

4.50 €

316. Sauerkirsch - *Sour cherry juice*

3.20 €

4.50 €

317. Banane - *banana*

3.20 €

4.50 €

318. Rhabarber - *rhubarb*

3.20 €

4.50 €

319. Kiba - *cherry-banana mix*

3.20 €

4.50 €

320. Schorle - *juice spritzer*

3.20 €

4.50 €

Alle Säfte sind als Schorle mit Mineralwasser zubereitet

All juices are prepared as spritzers with mineral water.

HOMEMADE LEMONADE

331. CHANH DA | 6.50 €

Frischer Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda / *Fresh lime, mint, cane sugar, soda*

332. BLUE GALAXY ^{1,3} | 6.90 €

Limetten, Klitorietee, Maracujasirup, Orange- und Maracujasaft

Lime, butterfly pea tea, passion fruit syrup, orange juice, and passion fruit juice

333. PINK BERRY | 6.90 €

Himbeeren, Limetten, Litschi Saft, Himbeersirup, Soda

Raspberries, lime, lychee juice, raspberry syrup, soda

334. GUAVER LOVER | 6.90 €

Guavensaft, Limetten, Minze, Erdbeerpüree, Soda

Guava juice, lime, mint, strawberry purée, soda

335. GOLD SUMMER | 6.90 €

Fruchtpüree, Zitronen, Orangen, Zitronengras

Fruit purée, lemons, oranges, lemongrass

336. GREEN GINGER | 6.90 €

Jasmin tee, Orange, Ingwer, Minze, Soda / *Jasmine tea, orange, ginger, mint, soda*

337. RED SUNSET ¹ | 6.90 €

Waldfrüchte, Erdbeersirup, Limetten, Minze, Traubensaft, Soda

Wild berries, strawberry syrup, lime, mint, grape juice, soda



LASSI

338. MANGO KOKOS LASSI ^{G,1} | 6.90 €

Mangopüree, Mangosaft , Kokosmilch, Joghurt.

Mango purée, mango juice, coconut milk, yogurt.

339. MARACUJA KOKOS LASSI ^{G,1} | 6.90 €

Maracujasirup, Maracujasaft, Kokosmilch , Joghurt.

Passion fruit syrup, passion fruit juice, coconut milk, yogurt.

TEE | teas

Tasse / cup

324. AKARI TEE

4.50 €

Zitronengras, Orange und Zitrone

Fruit purée, lemongrass, orange, and lemon

325. GLOW TEE

4.50 €

Ingwer, Zitrone, Orange und Minze

Ginger, lemon, orange, and mint

326. JASMIN TEE

3.90 €

327. FRISCHER INGWER TEE / *Fresh ginger tea*

3.90 €

328. GRÜNER TEE ¹¹ / *Green tea*

3.90 €

329. INGWER & ZITRONENGRAS TEE / *Ginger & lemongrass tea*

3.90 €

330. FRISCHE MINZE TEE / *Fresh mint tea*

3.90 €

FASSBIERE | draft beers

	0.3l	0.5l
340. WARSTEINER PILSENER ^A	3.90 €	5.50 €
341. RADLER / DIESEL ^A	3.90 €	5.50 €
342. KÖNIG LUDWIG HEFE HELL ALKOHOLFREI ^A		4.90 €
343. KÖNIG LUDWIG HEFE HELL ^A		4.90 €

FLASCHENBIERE | bottled beers

	0.33l	0.5l
344. KÖNIG LUDWIG KRISTALL ^A		4.90 €
345. KÖNIG LUDWIG SCHWARZBIER ^A		4.90 €
346. WARSTEINER ALKOHOLFREI ^A		4.90 €
347. TIGER BIER ^A	3.90 €	



KAFFEE | coffee

350. CAFE SUA VIETNAM ^{G, 11} | 3.90 €

351. ESPRESSO ¹¹ | 3.50 €

352. LATTE MACCHIATO ^{G, 11} | 3.90 €

353. CAPPUCCINO ^{G, 11} | 3.90 €

354. KAFFEE ¹¹ | 3.50 €

APERITIF

355. APEROL SPRITZ ^{1, 5} | 7.90 €

Aperol, Prosecco, Soda

356. LYCHEE SECCO ^{1, 2, 5} | 7.90 €

Lycheelikör, Prosecco, Soda, Grenadine

357. CAMPARI SPRITZ ^{5, 9} | 7.90 €

Campari, Prosecco und Soda

358. LIMONCELLO SPRITZ ^{1, 5} | 7.90 €

Limoncello, Prosecco, Soda



COCKTAILS OHNE ALKOHOL

360. VIRGIN SUNRISE ¹ | 7.50 €

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine und Ice

Orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine, and ice

361. DUA BY NIGHT ^{1,6} | 7.50 €

Kokosnuss Sirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine und Ice

Coconut syrup, pineapple juice, cream, grenadine, and ice

362. MELY MELY ¹ | 7.50 €

Maracuja, Limetten, Grenadine Sirup, Minze und Ice

Passion fruit, lime, grenadine syrup, mint, and ice

363. FLAMINGO ¹ | 7.50 €

Orangensaft, Maracuja, Limetten, Grapefruit Sirup, Mandelsirup und Ice

Orange juice, passion fruit, lime, grapefruit syrup, almond syrup, and ice

364. NANG VANG ^{1,3} | 7.50 €

Pfirsichsirup, Mangosaft, Orange, Maracuja und Ice

Peach syrup, mango juice, orange, passion fruit, and ice



COCKTAILS MIT ALKOHOL

365. SAPA RIVER | 8.50 €

White Rum, Maracuja, Limette, Minze .

White rum, passion fruit, lime, mint.

366. HANOI MULE ^{1,2,9} | 8.50 €

Nep Moi, Ingwer, Limetten und Ginger Beer.

Nep Moi, ginger, lime, ginger beer.

367. MOJITO | 8.50 €

Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda.

Havana Club, cane sugar, lime, mint, soda.

368. TEQUILA SUNRISE ^{1,9} | 8.50 €

Tequila, Grenadine, Limetten und Orangensaft.

Tequila, grenadine, lime, orange juice.

369. STRAWBERRY MOJITO | 8.50 €

Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda und Erdbeerpüree.

Havana Club, cane sugar, lime, mint, soda, strawberry purée.

370. LYCHEE MAN ^{1,5,9} | 8.90 €

Vodka, Lychee Likör, Grenadine, Limetten, Mango-, Orangen- und Zitronensaft.

Vodka, lychee liqueur, grenadine, lime, mango juice, orange juice, lemon juice.

371. BOMBAY TONIC ¹² | 8.50 €

Gin und Tonic water

372. MAI TAI ^{1,9} | 8.90 €

Jamaican Rum, Overproof Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup,
Limetten-, Zitronen- und Ananassaft.

*Jamaican rum, overproof rum, apricot brandy, almond syrup,
lime juice, lemon juice, pineapple juice.*

373. GIN TAI ^{1,9} | 8.90 €

Gin, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronen- und Ananassaft.

Gin, triple sec, almond syrup, lemon juice, pineapple juice.

374. MOSCOW MULE ^{1,2,9} | 8.50 €

Wodka, Limette, Gurke und Ginger Beer.

Vodka, lime, cucumber, ginger beer.

375. LONG ISLAND ICE TEA ^{1,8,9,11} | 8.90 €

Gin, Tequila, Rum, Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cola.

Gin, tequila, rum, vodka, triple sec, lemon juice, cola.

376. SEX ON THE BEACH ^{1,5,9} | 8.90 €

Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft, Traubensaft.

Vodka, peach liqueur, grenadine, lemon juice, orange juice, and grape juice.

377. PINA COLADA ^{6,1,9} | 8.50 €

White und dark Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft.

White and dark rum, coconut syrup, cream and pineapple juice.

378. MARGARITA CLASSIC ^{1,9} | 8.90 €

Tequila, Triple Sec, Limettensaft und Salzrand.

Tequila, triple sec, lime juice, and salted rim.

379. HURRICANE ^{1,9} | 8.90 €

White und Dark Rum, Overproof Rum, Brandy, Maracuja Sirup, Limetten-, Orangen- und Ananassaft.

White and dark rum, overproof rum, brandy, passion fruit syrup, lime juice, orange juice and pineapple juice.



SHOTS | 4 CL

380. REISSCHNAPS 40% Vol | 3.90 €

382. SIERRA TEQUILA BLANCO 38% Vol | 3.90 €

384. DRY GIN 37.5% Vol | 3.90 €

381. CHOYA SAKE WARM ⁵ 14.5% Vol | 5.50 €

383. LYCHEE LIKÖR ¹ 20% Vol | 3.90 €

385. WODKA 37.5% Vol | 3.90 €

WEISSWEINE | white wines

trocken - dry

0.2L

Fl. 0.75 L

386. RIESLING ⁵

6.50 €

24.90 €

387. CHARDONNAY ⁵

6.50 €

24.90 €

388. GRAUBURGUNDER ⁵

6.50 €

24.90 €

389. PROSECCO ⁵

5.90 €

390. WEINSCHORLE ⁵

5.90 €

ROSÉ WEIN | rosé wine

trocken - dry

391. SEEBRICH ROSÉ ⁵

6.50 €

24.90 €

ROTWEINE | red wines

trocken - dry

392. MERLOT ⁵

6.50 €

24.90 €

393. SPÄTBURGUNDER ⁵

6.50 €

24.90 €



Danke, dass Sie bei uns sind!

Es freut uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Mit viel Liebe und Sorgfalt haben wir dieses Menü für Sie zusammengestellt damit Sie nicht nur gut essen, sondern sich auch wohlfühlen können. Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in euros including statutory VAT.

Allergenen - Allergens

- | | |
|--|--|
| A. Glutenhaltiges Getreide
<i>cereals containing gluten</i> | H. Schalenfrüchte - <i>nuts</i> |
| B. Krebstiere - <i>crustaceans</i> | I. Sellerie - <i>celery</i> |
| C. Ei - <i>egg</i> | J. Glutamat - <i>glutamate</i> |
| D. Fisch - <i>fish</i> | K. Sesamsamen - <i>sesame seeds</i> |
| E. Erdnüsse - <i>peanuts</i> | L. Schwefeldioxid und Sulphite
<i>sulphur dioxide and sulphites</i> |
| F. Soja - <i>soy</i> | M. Lupinen - <i>lupin</i> |
| G. Milch - <i>milk</i> | N. Weichtiere - <i>molluscs</i> |

Zusatzstoffe - Additives

- | | |
|--|--|
| 1. Farbstoff - <i>coloring</i> | 8. mit Phosphat - <i>with phosphate</i> |
| 2. Konservierungsstoff - <i>preservative</i> | 9. mit Süßungsmittel - <i>with sweetener</i> |
| 4. Geschmacksverstärker - <i>flavor enhancer</i> | 10. Phenylalaninquelle - <i>phenylalanine</i> |
| 5. geschwefelt - <i>sulphured</i> | 11. enthält Koffein - <i>contains caffeine</i> |
| 6. geschwärzt - <i>blackened</i> | 12. chininhaltig - <i>contains quinine</i> |
| 7. gewachst - <i>waxed</i> | 13. enthält Taurin - <i>contains taurine</i> |