



TOKI - GARDEN
ASIA - FUSION



SUPPE - SOUP



SHIRU - SUPPE - SOUP

01. **CANH CHUA TOM** ^{d,m,r} 6,2
Geschmackvolle pikante Garnelensuppe mit Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, viet. Kräutern und Tamarinde
Tasteful spicy shrimp soup with tomatoes, okra, pineapple, celery, vietnamese herbs and tamarind
02. **CANH CHUA GA** ^{c,g} 5,2
Hähnchensuppe mit Kokosmilch
Chicken soup with coconut milk
03. **CANH CHUA HAI SAN** ^{b,d,r} 6,8
Pikante Suppe mit Fisch, Meeresfrüchten, viet. Kräutern, Zitronengras, Chili und asiatischem Gemüse
Spicy soup with fish, seafood, viet. Herbs, lemongrass, chili and Asian vegetables
04. **GYOZA DASHI** ^{a,c,f,m} 5,2
Miso Suppe mit Seetang und vegetarischen Gyoza
Miso soup with seaweed and vegetable Gyoza
05. **MISO SHIRU** ^{f,m} 4,5
Miso Suppe mit Seetang, Tofuwürfeln und Frühlingszwiebeln
Miso soup with seaweed, tofu cubes and spring onions
06. **GOI CUON** ^{a,b,d,n}
Frische Sommerrollen mit Reispapier, Reisnudeln, Garnelen und asiatischen Kräutern
Fresh summer rolls with rice noodles, shrimps and asian herbs
- 6T. HAUSGEMACHTER TOFU 5,9
- 6H. HÜHNERFLEISCH 6,5
- 6G. GARNELEN 7,0
- 6L. LACHS 7,9
07. **CHA GIO HAI SAN** ^{a,d,n} 5,9
Hausgemachte viet. Frühlingssrollen:
frittierte gefüllte Reispapierrollen mit Karotten, Morcheln und Glasnudeln, Meeresfrüchte dazu Nuoc Mam-Sauce zum Dippen
Homemade Vietnamese spring rolls, deep-fried rice-paper rolls filled with carrots, morels and glass noodles, seafood served with fish-sauce
- 7A. **CHA GIO CHAY** ^{a,d,n} 5,5
Hausgemachte viet. Frühlingssrollen:
frittierte gefüllte Reispapierrollen mit Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Lauchzwiebeln, dazu Nuoc Mam-Sauce zum Dippen
Homemade Vietnamese spring rolls: deep-fried rice-paper rolls filled with carrots, morels, glass noodles and spring onions, served with fish-sauce
08. **YAKITORI** ^d 6,20
Gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Sauce und Salat
Grilled chicken skewers with teriyaki sauce and salad

VORSPEISE - LIGHT APPETIZER

9. **GYOZA VEGAN** ^{a,c} 5,9
Gegrillte Teigtaschen mit Tofu und Quinoa
Grilled vegan dumplings with tofu and quinoa
10. **GYOZA CHICKEN** ^{a,b,d} 6,5
Gegrillte Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch
Grilled dumplings with minced chicken
11. **SEETANG** ⁿ 5,2
Seetang-Algen, Rettich und Sesam
Seaweed, radish and sesame
12. **EDAMAME** 5,5
Gegarte Sojabohnen
Steamed soybeans
13. **TOKI VORSPEISE AB 2 PERS.** ^{a,d,n}
pro Pers. 9,50
**Eine Platte mit verschiedenen Vorspeisen,
Grill-Spezialitäten, Salat, Reisnudeln und Saucen**
*Plate of various starters with grilled specialties, salad,
vermicellis and sauces to share*
14. **TOM NUONG** ^{b,c,d,g,m} 9,5
Gegrillte Garnelen mit Avocado, Saison Salat und Trüffel-Mayo
Crispy prawns with avocado, mixed salad and truffle-mayonnaise
15. **SALAT XOAI** ^{d,g,m,r} 12,0
**Garnelen gegrillt mit Zwiebeln, Chilischoten und
Asia mix Kräuterbutter und Mangoscheiben**
shrimp grilled with onions, chilipepper, Asian mix herb butter and mango
16. **SWEET POTATO FRIES** ^{b,c,d,g,m} 5,5
Süßkartoffelpommes und Japan Mayonnaise
Sweet potatoes fries and Japan mayonnaise

WARMER GERICHTE



TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE GERICHTE TRADITIONAL VIETNAMESE HIGHLIGHTS

WARME GERICHTE WARM DISHES

18. **PHO BO** ^{a,d} 14,9
Reisbandnudelsuppe mit Roastbeef,
Frühlingszwiebel und viet. Kräutern
Rice noodle soup with beef, spring onion and Vietnamese herbs
19. **TOKI PHO** ^{a,b,d} 16,9
Reisbandnudelsuppe mit versch. Fleischsorten
(Hühner, Rindfleisch und Garnelen)
Rice noodle soup with varied meat (chicken, beef, shrimp)
20. **BUN TOM GA** ^{a,b,d} 15,5
Reisnudelsuppe mit Garnelen, Hühnerfleisch, Kokosmilch, Frühlingszwie-
beln, Shiitake-Pilzen, Tomaten und Kräuter
*Rice noodle soup with shrimps, chicken, spring onion, shiitake mushrooms,
tomato, coconut milk and herbs*

LAUWARME GERICHTE LUKEWARM DISHES

21. **BUN NUONG THAP CAM** ^{a,d,e,h} 17,9
Reisfadennudeln mit gegrillten Garnelen, Hähnchen und
Frühlingsrollen mit Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen
und Nuoc Mam Sauce
*Vermicelli noodles with grilled prawns, chicken and spring rolls, salad, fresh herbs, fried
onions, peanuts and fish-sauce*
22. **BUN BO NUONG CHA GIO** ^{a,d,e,h} 17,5
Reisfadennudeln mit kurzgebratenem Rinderhüftsteak,
Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern, viet. Frühlingrollen,
Röstzwiebeln, Erdnüsse und Nuoc Mam Sauce
*Vermicelli noodles with shortly grilled beef steak, spring onion, lemongrass,
peppercorns, vietnamese spring rolls, fried onions, peanuts and fish-sauce*
23. **BUN GA NUONG** ^{a,d,e,h} 15,9
Reisfadennudeln mit Hähnchenspieß gegrillt, Zitronengras, Pfefferkör-
nern, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Nuoc Mam-Sauce
*Vermicelli noodles with chicken skewer grilled, onion, lemongrass, peppercorns, fried onion,
peanuts, and fish-sauce*

SPEZIALITÄTEN AUS DEM LAVASTEINGRILL SPECIALTIES FROM THE LAVA STONE GRILL

serviert mit saisonalem Gemüse sowie eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

served with seasonal vegetables as well as a side dish and a sauce of your choice

- | | | |
|-----|---|------|
| 24. | BO NUONG
Entrecôte medium gegrillt (250gr)
<i>Entrecôte medium (250gr)</i> | 25,9 |
| 25. | TOKI GARTEN & MEER ^{b,d}
Entrecôte (200gr) und Riesengarnelen medium gegrillt
<i>Entrecôte (200gr) and king prawns medium</i> | 29,9 |
| 26. | MEER ZUM MEER ^{b,d}
Schottischer Lachs und Riesengarnelen medium gegrillt
<i>Scottish salmon and prawns medium</i> | 28,9 |
| 27. | CA NGU NUONG ^d
Thunfisch medium gegrillt
<i>Grilled Tuna medium</i> | 22,5 |
| 28. | CA HOI NUONG
Lachs medium gegrillt
<i>Grilled salmon medium</i> | 19,9 |
| 29. | VIT XOT CURRY ^{a,c}
Knusprige Ente in Spezial-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses mit Paprika, Zucchini, Zwiebel, grüne Spargel, Pakchoi serviert mit gegrillten Süßkartoffeln
<i>Crispy Duck in Special homemade barbecue sauce with zucchini, onion, eggplant, asparagus, served with grilled sweet potatoes</i> | 18,5 |

30. **VIT XOT LAC** ^{a,e,e,g,h} scharf 17,9
Knusprige Ente in Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Saison Gemüse (Paprika, Champignon, Zwiebel, Zitronengras) serviert mit gekochtem Reis
Crispy Duck in peanut-coconut-sauce with with paprika, eggplant, green bean, champignons, lemongrass served with cooked rice
31. **VIT CÀ RI** ^{a,d,g} scharf
Knusprige Ente in Kokosmilch mit Saison Gemüse, serviert mit gekochtem Reis oder Süßkartoffeln.
Crispy duck in red curry-coconut-sauce with paprika, eggplant, green bean, champignon, lemongrass, served with cooked rice
- A. Rote Curry Sauce 19,9
 B. Mango Sauce 19,9
32. **GÀ CÀ RI** ^{d,e,g,h} scharf
Gegrillter Hähnchenbrust in Kokosmilch Roter-Curry-Sauce mit Saison Gemüse(Paprika, Champignon, Zwiebel, Zitronengras) serviert mit gekochtem Reis
Chicken breast in red curry -coconut-sauce with paprika, eggplant, green bean, champignon, lemongrass, served with cooked rice
- A. Rote Curry Sauce 17,9
 B. Mango Sauce 17,9
33. **GÀ NUONG XOT BO TOI** ^g 15,5
Gegrillte Hähnchenbrust in Knoblauch-Butter-Sauce und Saison Gemüse serviert mit Reis
Grilled chicken breast in garlic butter-sauce and seasonal vegetables served with rice
34. **BBQ-CHICKEN TERRY** 16,9
Hähnchen Gegrillte in Spezial-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses mit Paprika, Zucchini, Zwiebel, Auberginen, Spargel serviert mit gegrillten Süßkartoffeln
Grilled chicken in Special homemade barbecue-sauce with zucchini, onion, eggplant, asparagus, served with grilled sweet potatoes
35. **SO DIEP XAO MANG TAY** ^{g,r} 23,0
Jakobsmuscheln, grüner Spargel, Kaiserschoten, Chili und Knoblauch-Butter-Sauce serviert mit gekochtem Reis
Scallops, green asparagus, sugar snap peas, chilli and garlic butter sauce served with boiled rice
36. **TANUKI UDON** ^{a,b,f,g} 17,5
Großgarnelen, Udon Nudeln, Pak Choi, Soja-Butter-Sake- Sauce und Bonito Flocken
King prawns, udon noodles, pak choi, soy butter sake sauce and bonito flakest

VEGGIE & VEGAN

37. **DAU PHU CARY** ^{g,f} 15,9
Tofu in Kokosmilch Roter-Curry, Saison Gemüse
serviert mit gekochtem Reis
Tofu in red curry-coconut-sauce with paprika, eggplant, green bean, champignon, lemongrass served with cooked rice
38. **DAU XOT LAC** ^{d,e,f,g,h} 13,9
Tofu in Erdnuss-Kokosmilch-Sauce, serviert
mit Saison Gemüse (Paprika, Champignon, Zwiebel, Zitronengras)
serviert mit gekochtem Reis
Tofu in peanut-coconut-sauce with paprika, eggplant, green bean, champignon, lemongrass served with cooked rice
39. **SAWA YASAI** ^g 15,9
Pilze und Saison Gemüse in Yuzu-Butter-Sauce,
serviert mit gekochtem Reis
Mushrooms, seasonal vegetables in Yuzu-butter-sauce, served with cooked rice
40. **BUN DAU PHU** ^{a,d} 13,9
Reisnudelsuppe mit Tofu, Kokosmilch, Frühlingszwiebel, Shiitake-
Pilze, Tomaten und Kräuter
Rice noodle soup with tofu, coconut milk, spring onions, shiitake mushrooms, tomatoes and herbs
Rice noodle soup with tofu, spring onion, shiitake mushrooms, tomato, coconut milk and herbs

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -KIDS MENU

41. **MAKI MIX** ^{a,d} 10,9
6 x Sake Maki (Schottischer Lachs)
6 x Avocado Maki
6 x Kappa Maki(Cucumber)
42. **EBI SUNSHINE** ^{a,b,g} 10,5
Ebi Tempura mit Süßkartoffel Pommes, Salat und Trüffel-Mayonnaise
Ebi Tempura with sweet potato fries, salad and truffle mayonnaise
43. **UDON CHICKEN** ^{f,g} 11,5
Gebratene Udon-Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust
in Soja-Butter-Sauce
Fried udon noodles with grilled chicken breast in Soy-butter-sauce

BEILAGEN - SAUCEN - DIPS SIDES - SAUCES - DIPS

JASMIN DUFTREIS
Jasmine rice

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL
Grilled sweet potato

PIKANT SAUCE

TERIYAKI - SAUCE

SUSHI



NIGIRIS (2STK.)

- | | |
|-----------------------------------|------|
| N1. ABURI MAGURO ^{1,3,4} | 6,00 |
| Thunfisch flambiert | |
| N2. ABURI SALMON ^{1,3,4} | 6,00 |
| Lachs flambiert | |
| N3. ABURI GAI ^{1,3,4,14} | 7,00 |
| Jakobsmuschel flambiert | |
| N4. KANI ^{1,2} | 4,80 |
| Surimi | |
| N5. SAKE ^{1,4} | 5,00 |
| Lachs | |
| N6. ANAGO ^{1,3,4} | 5,50 |
| Salzwaseralgegrilt | |
| N7. MAGURO ^{1,4} | 5,50 |
| Thunfisch | |
| N8. HOTATEGAI ^{1,4,14} | 6,00 |
| Jakobsmuschel | |
| N9. EBI ^{1,2} | 5,00 |
| Gekochte Garnelen | |
| N11. IBODAI ^{1,4} | 5,00 |
| japanischer Butterfisch | |



MAKI (8STK.)

M1. AVOCADO ¹	4,50
Avocado	
M2. SAKE ⁴	5,00
Lachs	
M3. EBI ^{1,2}	5,00
Gekochte Garnelen	
M4. TEKA ^{1,4}	5,00
Thunfisch	
M5. ANAGO ^{3,4}	5,50
Salzwaseralgegrillt	
M6. FRYEBI ^{1,2,3}	6,50
Gebackene Garnelen	
M7. KAPA ¹	4,50
Gurke	
M8. SALMON SKIN ^{1,4}	5,00
Lachshaut Gebacken	
M9. TAKUAN ¹	4,50
Rettich	
M10. IBODAI ^{1,4}	5,00
japanischer Butterfisch	





IN&OUT (8STK.)

- U30. ALASKA** ^{1,4,F} 14,50
Lachs, Avocado und Tobiko
- U31. CALIFORNIA** ^{1,2,F} 14,50
Surimi, Avocado und Tobiko
- U32.MAGURO** ^{1,4,F} 16,50
Thunfisch,Avocado und Tobiko
- U33.IBODAI** ^{1,4,F} 13,50
japanischer Butterfisch,Gurke und Tobiko
- U34. ANAGO** ^{1,4,11} 12,50
Salzwasser,Gurke und Sesam
- U35. VEGIE** ¹ 13,50
Avocado,Rettich und Gurke
- U36.HOTATEGAI** ^{1,4,F} 14,50
Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko
- U37.SALMONSKIN** ^{1,3,4,11} 14,50
Lachshaut Gebacken,Gurke und Sesam
- U38.EBI TEMPURA** ^{1,2,3,11} 14,50
Gebackene Garnelen,Avocado und Sesam
- U39.TOKI STYLE** ^{1,2,4,11,F} 16,50
Freestyle nach Empfehlung des Sushimeisters



SASHIMI

- S55. SASHIMI TUNA** ^{4,11} 19,90
8 Scheiben Thunfisch auf Seetang,
Avocado und Sakura Kresse
- S56. ABURI TUNA** ^{3,4,11} 19,90
6 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang,
Avocado und Thunfisch Tatar
- S57. SASHIMI SALMON** ^{4,11} 17,90
8 Scheiben Lachs auf Seetang,
Avocado und Sakura Kresse
- S58. ABURI SALMON** ^{3,4,11} 17,90
6 Scheiben Feuerlachs auf Seetang,
Avocado und Lachs Tatar
- S59. SEAFODTRAY** ^{3,4,11,14} 20,90
3 Scheiben Thunfisch,
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben
Jakobsmuscheln, Lachs Tatar
- S60. TOKI SHIMI** ^{1,3,4,11,14} 12,50
Freestyle nach Empfehlung
des Sushi meisters
- S61. SASHIMI IBODAI** ^{4,11} 17,90
8 Scheiben japanischer Butterfisch
auf Seetang, Avocado und Sakura Kress
- S62. TOKI CHEF'S SELECTION** ^{3,4,11,14} 23,50
3 Scheiben Jap. Butterfisch,
2 Scheiben Thunfisch, 2 Scheiben Lachs,
2 Scheiben Jakobsmuscheln, Lachstatar



TOKI HOMEMADE ROLLS(8STK.)

- H47. CRISPY TIGER** ^{1,2,3,4,7} 15,50
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse und bedeckt mit Feuerlachs
- H48. HOMETEMPATION** ^{1,3,4,7,F} 15,50
Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse, Tobiko und Lachsmantel
- H49. NITRO EBI** ^{1,2,3,4,7,F} 15,50
Gegrillte Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko
- H50. SAKE FANCY** ^{1,3,4,7} 15,50
Lachshaut, Frischkäse, Mango mit Feuerlachs ummantelt
- H51. TUNA FIRE** ^{1,3,4,7} 15,50
Surimi, Mango, Frischkäse, Avocado mit Feuerthunfisch ummantelt
- H52. FUTOMAKI** ^{1,3,4,7,F} 14,50
Große Maki Rolle in 4 Stk. geschnitten, gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko



BIG CRUNCHY ROLLS(10STK.)

- T35. VEGGIE TEMPURA** ^{1,3,7,11} 12,50
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Gurke, Rettich, Mangold und Frischkäse
- T36. TUNA TEMPURA** ^{1,3,4,7,11} 16,50
Gebackene Tempura Rolle mit Thunfisch, Avocado und Frischkäse
- T37. SALMON TEMPURA** ^{1,3,4,7,11} 14,50
Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse
- T38. HOTATEGAI TEMPURA** ^{1,3,7,11,14} 14,50
Gebackene Tempurarolle mit Jakobsmuscheln, Avocado und Frischkäse
- T39. TOKI TEMPURA** ^{1,2,3,4,7,11} 18,50
Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Thunfisch, Salzwasser, Garnelen, Surimi, Avocado und Frischkäse



POKÉBOWL

- P1. TUNA POKÉ BOWL** ^{1,3,4,8,11} 16,90
Salat, Thunfisch, Mango, Sushi Reis, Edamame, Gurke, Wakame, Sriracha Mayonnaise, Unagi-Soße, garniert mit Nori, Sesam, Cashewkerne und Röstzwiebeln
Salad, tuna, mango, sushi rice, edamame, cucumber, wakame, sriracha mayonnaise, unagi sauce, garnished with nori, sesame, cashews and roasted onions
- P2. SALMON POKÉ BOWL** ^{1,4,8,11} 14,90
Salat, Lachs, Mango, Sushi Reis, Avocado, Gurke, Radieschen, Sesam-Soße, garniert mit Nori, Sesam, Macadamianüsse und Röstzwiebeln
Salad, salmon, mango, sushi rice, avocado, cucumber, radish, sesame sauce, garnished with nori, sesame, macadamia nut and fried onions
- P3. VEGIE POKÉ BOWL** ^{1,11} 13,90
Salat, Mango, Edamame, Avocado, Gurke, Wakame und Sesam auf Rucola, Sushi Reis.
Salad, mango, edamame, avocado, cucumber, wakame and sesame on rocket, sushi rice.
Auf Wunsch frittierten Tofustücken +2,00

TOKI

SUSHI MENU

TOKI COMBO

MENÜ 1. ^{1,4}	12,50
8 Stk.Lachs Maki,8 Stk.Thunfisch Maki und 8 Stk.Avocado Maki	
MENÜ 2. ^{1,4}	13,90
8 Stk.Lachs Maki und 4 Stk.Lachs Nigiri, 2 Sashimi	
MENÜ 3. ^{1,2,4,F}	14,50
8 Stk.California Inside-Out, 8 Stk.Thunfisch Maki und 8 Stk.Gurke Maki	
MENÜ 4. ^{1,2,4,F}	19,50
8Stk.Alaska Inside-Out und 6 Stk.Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Garnele	
MENÜ 5. ^{1,3,4,7,11}	20,50
10Stk.Lachs Tempura und 6Stk.Nigiri:2Lachs, 2Thunfisch und 2Garnele	
MENÜ 6. ^{1,2,3,4,7,11}	22,50
8 Stk.Crispy Tiger Und 6 Stk.Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Garnele	
MENÜ 7. ¹	11,50
8 Stk.Veggie Inside-Out, 8 Stk.Gurke Maki und 8 Stk. Rettich Maki	
KAMASUTRA (FÜR 2 PERSONEN) ^{1,3,4,7,11}	42,00
8 Stk.Toki Special Roll, 10 Stk.Salmon TempuraRol, Seetangsalat mit Lachs Flambiert, 2 Lachs Nigiri und 2 Thunfisch Nigiri	
LOVEINTHRE(FÜR3PERSONEN) ^{1,3,4,7,11,F}	55,00
8 Stk.Toki Special Roll, 8 Stk.Alaska Inside-Out Roll, 10 Stk. Tuna TempuraRol,Seetangsalat mit Lachs flambiert, 3 Lachs Nigiri und 3 Thunfisch	

DESSERTS

- 112. MATCHA MEETS MANGO** ^{a,h} 6,8
Grüntee Eis serviert mit frischen Mango-Würfeln
und gerösteten Erdnüssen
Green tea ice cream served with mango cubes and roasted peanuts
- 113. COEUR DE TOKI** ^{a,1,11} 6,5
Mochi Eis in verschiedenen Geschmacksrichtungen serviert mit
Sesambällchen und verschiedenen Früchten der Saison
Mochi ice cream with different flavours, sesame balls and seasonal fruits
- 114. SURPRISE DESSERT** 7,0
Überraschungs-Dessert auf Anfrage
Surprise dessert on request

GETRÄNKE



TEE & KAFFEE (HEISS) TEA & COFFEE (HOT)

- | | |
|---|-----|
| 115. GRÜNER TEE / JASMINTEE
(green tea / jasmine tea) | 3,5 |
| 116. HAUSGEMACHTER INGWERTEE
(homemade ginger tea)
Mit frischem Ingwer, Limette & Honig | 4,2 |
| 117. HAUSGEMACHTER ZITRONENGRASTEE
(homemade lemongrass tea)
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig | 4,2 |
| 118. HAUSGEMACHTER MINZTEE
(homemade mint tea)
Mit frischer Minze, Limette & Honig | 4,2 |
| 119. GRÜNTEE-LATTE MIT JAP. MATCHA
(green tea latte with Japanese Matcha) | 3,8 |
| 120. CAFÉ SAIGON - EMPFEHLUNG DES HAUSES
Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch
Vietnamese filter coffee with condensed milk | 4,2 |
| 121. CAFÉ CREME
Kaffee Crema / coffee crema | 2,9 |
| 122. CAFÉ AU LAIT
Milchkaffee / milk coffee | 3,8 |
| 123. ESPRESSO | 2,6 |
| 124. ESPRESSO MACCHIATO
Espresso mit Milchschaum / espresso with milk foam | 2,8 |
| 125. CAPPUCCINO | 2,8 |
| 126. LATTE MACCHIATO | 3,5 |

HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE HOMEMADE FRESH DRINKS (0,5L)

127. MANGO SHAKE ^{7,b,i} 6,2
Pürierte Mangos, Joghurt und Kokosmilch
128. VERY BERRY ^{b,h} 0,4l 6,2
Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Zucker, Cranberry
Saft und Minze
129. GINGER LEMONADE ^{b,h} 6,2
Ingwer, Limette, Minze und Ginger Beer (kein Alkohol)
130. LEMONGRASS LEMONADE ^b 6,2
Hausgemachter Zitronengras Sirup, Limette und Rohrzucker
131. THAI BASIL LEMONADE ^{b,h,i} 6,2
Thai-Basilikum, Limette, Cranberry Saft und Rohrzucker

KALTE GETRÄNKE SOFT DRINKS

132. COLA ^{h,g} / COLA ZERO ^{a,c,g,h} 0,2l 2,9 0,5l 4,9
/ COLA LIGHT ^{a,c,g,h}
/ FANTA ^{h,m} / SPRITE
COLA ^{h,g} 0,33 fl. 3,4
133. SELTERS CLASSIC 0,2l 2,9 0,75l 6,5
(MIT KOHLENSÄURE)
134. SELTERS CLASSIC 0,2l 2,9 0,75l 6,5
(OHNE KOHLENSÄURE)
135. SCHWEPPE'S GINGER ALE ^{a,h} 0,2l 2,90
/ BITTER LEMON ^{a,h} / TONIC WATER ^a
/ RUSSIAN WILDBERRY ^{a,h}
/ GINGER BEER ^{a,h}
136. VAIHINGER APFELSAFT NATURTRÜB 0,25l 2,9 0,5l 4,9
/ ORANGENSAFT
/ CRANBERRY SAFT
/ MARACUJA NEKTAR VAIHINGER APPLE JUICE
/ ORANGE JUICE
/ CRANBERRY JUICE
/ PASSION FRUIT NECTAR
137. ALOE VERA GETRÄNK 0,25l 3,5 0,5l 5,5
138. SAFTSCHORLE ^{a,h} FRUIT SPRITZER 0,25l 2,9 0,5l 4,9

APERITIF & COCKTAILS

139. **APEROL SPRITZ** ^{12,h,s} 6,5
Prosecco, Aperol, Orange, Minze und Soda
140. **HUGO** ^{12,b,h} 6,5
Prosecco, Holunderblüte, Minze und Soda
141. **GREENTEA MOJITO** ¹² 8,5
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette, Minze,
Ginger Ale und Jap. Matcha
142. **PASSIONFRUIT PALOMA** ^{12,a,i} 8,9
Tequila, Maracujasaft, Limette und Grenadine
143. **MOSCOW MULE** ^{1,12,a,h} 8,5
Wodka, Ginger Beer und Gurke
144. **LONG ISLAND ICED TEA** ^{1,12,b,g,h} 8,9
Wodka, Hendrick´s Gin, Tequila, Triple Sec,
Rum, Limette und Cola
145. **LILLET WILDBERRY** ^{12,a,h} 6,5
Lillet, Wild Berry Saft, Erdbeeren,
Himbeeren und Heidelbeeren
146. **SEX ON THE BEACH** ^{12,b} 7,5
Wodka, Cranberry Saft, Orangensaft und Pfirsichlikör
147. **CAIPIRINHA** ^{12,b} 6,5
Cachaca, Limette und Rohrzucker

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

150. KRONEN PILS VOM FASS ^{1,b}	0,3l 3,5	0,5l 4,9
DRAUGHT BEER		
151. RADLER ^{1,b}	0,3l 3,5	0,5l 4,9
BEER WITH LEMONADE		
152. SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI ^{1,b}		0,5l 4,9
153. ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN ^{1,b}		0,5l 4,9
NON-ALCOHOLIC WHEAT BEER		
154. TIGER BEER ^{1,b}		0,33l 3,9
155. PROSECCO SCAVI & RAY ¹²		0,2l 5,9
156. SAKE WARM / KALT ¹		0,25l 5,9
HOT / COLD		

CHAMPAGNER 0,75L

EMPFEHLUNG DES HAUS AB 89€

OFFENE WEINE OPEN WINES

WEISS - WHITE

	0,2l
157. CHARDONNAY TROCKEN Frankreich - Cave du Limeran d'Oc	5,9
158. GRAUBURGUNDER TROCKEN Weingut Ellermann-Spiegel, Deutschland - Pfalz	5,9
159. WEISSBURGUNDER TROCKEN Weingut Ellermann-Spiegel, Deutschland - Pfalz	5,6
160. RIESLING TROCKEN WG. Alde Gott Sasbachwalden Deutschland-Baden	5,6
161. WEISSWEINSCHORLE	5,2

ROT - RED

	0,2l
162. PRIMITIVO TROCKEN Italien - Apulien	5,9
163. TEMPRANILLO BARRIQUE TROCKEN Bodegas Munoz, Spanien - La Mancha	5,9
164. ROTWEINSCHORLE	5,2

FLASCHENWEINE BOTTLED WINE

WEISS - WHITE

165. OROYA Fl. 20,9
Segura Viudas, Spanien – Vino de la Tierra de Castilla
166. GRAUBURGUNDER TROCKEN Fl. 25,9
Weingut Ellermann-Spiegel, Deutschland – Pfalz
167. WEISSBURGUNDER TROCKEN Fl. 25,9
Weingut Ellermann-Spiegel, Deutschland – Pfalz
168. SAUVIGNON BLANC TROCKEN Fl. 29,0
WG. Alde Gott Sasbachwalden Deutschland-Baden
169. ARTHUR METZ Fl. 26,5
Vin D'Alsace – die perfekte Kombination mit Sushi, Frankreich
170. MARU Fl. 26,5
Vin D'Alsace – die perfekte Kombination mit Sushi, Frankreich

ROT - RED

171. MERLOT TROCKEN Fl. 25,9
Weingut Heinrich Gies, Deutschland – Pfalz
172. RIOJA CRIANZA DOC Fl. 26,9
Vinzente Gandia, Spanien – Rioja

ROSÉ

173. MERLOT ROSÉ TROCKEN Fl. 26,9
WG. Heinrich Gies, Dürkheimer
Fuchsmantel, Deutschland – Pfalz
174. SEGURA VIUDAS ROSADO DO Fl. 26,9
Spanien, Catalunya, pikant scharf

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN, KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT. ES GIBT DENNOCH STOFFE UND ERZEUGNISSE, DIE ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN. SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

1a Weizen

1b Gerste

2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

3 Enthält Eier/-Erzeugnisse

4 Enthält Fische/-Erzeugnisse

5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

7 Enthält Milch/-Erzeugnisse

8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse

9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

10 Enthält Senf/-Erzeugnisse

11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

12 Enthält Schwefeldioxid/Sulphite

13 Enthält Lupinen/-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 oder stillende 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

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärkung
Säuerungsmittel

5. geschwefelt

6. geschwärzt

7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß

9. koffeinhaltig

10. chininhaltig

11. mit Süßungsmittel

12. enthält eine Phenylalaninquelle

13. gewachst

14. mit Nitritpökelsalz

15. Taurin

16. Tartrazin

17. Säuerungsmittel

(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a. Ei/ egg

b. Fisch/ fish

c. Schalentiere/ shellfish

d. Milch/ milk

e. Sellerie

f. Sesam/ sesame

g. Sulfit/ sulfite

h. Erdnüsse/ peanuts

i. Gluten/ gluten

j. Lupinen/ lupine

k. Schalenfrüchte/ nuts

l. Senf/ mustard

m. Soja/ soy

n. Weichtiere/ univalve

o) Pilze/ mushrooms

Q Mit Phosphat

S Chininhaltig

T Säuerungsmittel

U Stabilisatoren