



**TOKI - GARDEN**  
ASIA - FUSION

---





# SUPPE - SOUP





# SHIRU - SUPPE - SOUP

01. **CANH CHUA TOM** <sup>d,m,r</sup> 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** <sup>c,g</sup> 5,2  
Hähnchensuppe mit Kokosmilch  
*Chicken soup with coconut milk*
03. **CANH CHUA HAI SAN** <sup>b,d,r</sup> 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** <sup>a,c,f,m</sup> 5,2  
Miso Suppe mit Seetang und vegetarischen Gyoza  
*Miso soup with seaweed and vegetable Gyoza*
05. **MISO SHIRU** <sup>f,m</sup> 4,5  
Miso Suppe mit Seetang, Tofuwürfeln und Frühlingszwiebeln  
*Miso soup with seaweed, tofu cubes and spring onions*
06. **GOI CUON** <sup>a,b,d,n</sup>  
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** <sup>a,d,n</sup> 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** <sup>a,d,n</sup> 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** <sup>d</sup> 6,20  
Gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Sauce und Salat  
*Grilled chicken skewers with teriyaki sauce and salad*

## VORSPEISE - LIGHT APPETIZER

9. **GYOZA VEGAN** <sup>a,c</sup> 5,9  
**Gegrillte Teigtaschen mit Tofu und Quinoa**  
*Grilled vegan dumplings with tofu and quinoa*
10. **GYOZA CHICKEN** <sup>a,b,d</sup> 6,5  
**Gegrillte Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch**  
*Grilled dumplings with minced chicken*
11. **SEETANG** <sup>n</sup> 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.** <sup>a,d,n</sup>  
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** <sup>b,c,d,g,m</sup> 9,5  
**Gegrillte Garnelen mit Avocado, Saison Salat und Trüffel-Mayo**  
*Crispy prawns with avocado, mixed salad and truffle-mayonnaise*
15. **SALAT XOAI** <sup>d,g,m,r</sup> 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** <sup>b,c,d,g,m</sup> 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** <sup>a,d</sup> 14,9  
Reisbandnudelsuppe mit Roastbeef,  
Frühlingszwiebel und viet. Kräutern  
*Rice noodle soup with beef, spring onion and Vietnamese herbs*
19. **TOKI PHO** <sup>a,b,d</sup> 16,9  
Reisbandnudelsuppe mit versch. Fleischsorten  
(Hühner, Rindfleisch und Garnelen)  
*Rice noodle soup with varied meat (chicken, beef, shrimp)*
20. **BUN TOM GA** <sup>a,b,d</sup> 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** <sup>a,d,e,h</sup> 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** <sup>a,d,e,h</sup> 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** <sup>a,d,e,h</sup> 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. | <b>BO NUONG</b><br>Entrecôte medium gegrillt (250gr)<br><i>Entrecôte medium (250gr)</i>   | 25,9 |
| 25. | <b>TOKI GARTEN &amp; MEER</b> <sup>b,d</sup><br>Entrecôte (200gr) und Riesengarnelen medium gegrillt<br><i>Entrecôte (200gr) and king prawns medium</i>   | 29,9 |
| 26. | <b>MEER ZUM MEER</b> <sup>b,d</sup><br>Schottischer Lachs und Riesengarnelen medium gegrillt<br><i>Scottish salmon and prawns medium</i>  | 28,9 |
| 27. | <b>CA NGU NUONG</b> <sup>d</sup><br>Thunfisch medium gegrillt<br><i>Grilled Tuna medium</i>   | 22,5 |
| 28. | <b>CA HOI NUONG</b><br>Lachs medium gegrillt<br><i>Grilled salmon medium</i>  | 19,9 |
| 29. | <b>VIT XOT CURRY</b> <sup>a,c</sup><br>Knusprige Ente in Spezial-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses mit Paprika, Zucchini, Zwiebel, grüne Spargel, Pakchoi serviert mit gegrillten Süßkartoffeln<br><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** <sup>a,e,e,g,h</sup> 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** <sup>a,d,g</sup> 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** <sup>d,e,g,h</sup> 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** <sup>g</sup> 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** <sup>g,r</sup> 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** <sup>a,b,f,g</sup> 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** <sup>g,f</sup> 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** <sup>d,e,f,g,h</sup> 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** <sup>g</sup> 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** <sup>a,d</sup> 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** <sup>a,d</sup> 10,9  
6 x Sake Maki (Schottischer Lachs)  
6 x Avocado Maki  
6 x Kappa Maki(Cucumber)
42. **EBI SUNSHINE** <sup>a,b,g</sup> 10,5  
Ebi Tempura mit Süßkartoffel Pommes, Salat und Trüffel-Mayonnaise  
*Ebi Tempura with sweet potato fries, salad and truffle mayonnaise*
43. **UDON CHICKEN** <sup>f,g</sup> 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 <sup>1,3,4</sup> | 6,00 |
| Thunfisch flambiert               |      |
| N2. ABURI SALMON <sup>1,3,4</sup> | 6,00 |
| Lachs flambiert                   |      |
| N3. ABURI GAI <sup>1,3,4,14</sup> | 7,00 |
| Jakobsmuschel flambiert           |      |
| N4. KANI <sup>1,2</sup>           | 4,80 |
| Surimi                            |      |
| N5. SAKE <sup>1,4</sup>           | 5,00 |
| Lachs                             |      |
| N6. ANAGO <sup>1,3,4</sup>        | 5,50 |
| Salzwaseralgegrilt                |      |
| N7. MAGURO <sup>1,4</sup>         | 5,50 |
| Thunfisch                         |      |
| N8. HOTATEGAI <sup>1,4,14</sup>   | 6,00 |
| Jakobsmuschel                     |      |
| N9. EBI <sup>1,2</sup>            | 5,00 |
| Gekochte Garnelen                 |      |
| N11. IBODAI <sup>1,4</sup>        | 5,00 |
| japanischer Butterfisch           |      |





## MAKI (8STK.)

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







## IN&OUT (8STK.)

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





## SASHIMI

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





## TOKI HOMEMADE ROLLS(8STK.)

- H47.CRISPYTIGER** <sup>1,2,3,4,7</sup> 15,50  
Garnelen im Tempuramantel,Mango,Avocado,  
Frischkäse und bedeckt mit Feuerlachs
- H48.HOMETEMPATION** <sup>1,3,4,7,F</sup> 15,50  
Avocado im Tempuramantel,Mango,Frischkäse,  
TobikoundLachsmantel
- H49.NITROEBI** <sup>1,2,3,4,7,F</sup> 15,50  
Gegrilte Lachshaut, Avocado, Mango,  
Frischkäse mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko
- H50. SAKE FANCY** <sup>1,3,4,7</sup> 15,50  
Lachshaut, Frischkäse, Mangomit Feuerlachs ummantelt
- H51. TUNAFIRE** <sup>1,3,4,7</sup> 15,50  
Surimi,Mango,Frischkäse,Avocadomit  
Feuerthunfisch ummantelt
- H52.FUTOMAKI** <sup>1,3,4,7,F</sup> 14,50  
Große Maki Rolein 4Stk.geschnitten, gefüllt mit Lachs,  
Thunfisch,Mango,Avocado, Gurken und Tobiko



## BIG CRUNCHY ROLLS(10STK.)

- T35.VEGGIE TEMPURA** <sup>1,3,7,11</sup> 12,50  
Gebackene Tempurarole mit Avocado,Gurke, Rettich,  
Mangound Frischkäse
- T36.TUNA TEMPURA** <sup>1,3,4,7,11</sup> 16,50  
Gebackene Tempura role mit Thunfisch, Avocado und  
Frischkäse
- T37.SALMON TEMPURA** <sup>1,3,4,7,11</sup> 14,50  
GebackeneTempurarolemitLachs,Avocado und  
Frischkäse
- T38.HOTATEGAI TEMPURA** <sup>1,3,7,11,14</sup> 14,50  
Gebackene Tempurarole mit Jakobsmuscheln,  
Avocadound Frischkäse
- T39.TOKI TEMPURA** <sup>1,2,3,4,7,11</sup> 18,50  
GebackeneTempurarolemitLachs,Thunfisch,  
Salzwaseral,Garnelen,Surimi,Avocadound Frischkäse





## POKÉBOWL

- P1. TUNA POKÉ BOWL** <sup>1,3,4,8,11</sup> 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** <sup>1,4,8,11</sup> 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** <sup>1,11</sup> 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

<b>MENÜ 1.</b> <sup>1,4</sup>	12,50
8 Stk.Lachs Maki,8 Stk.Thunfisch Maki und 8 Stk.Avocado Maki	
<b>MENÜ 2.</b> <sup>1,4</sup>	13,90
8 Stk.Lachs Maki und 4 Stk.Lachs Nigiri, 2 Sashimi	
<b>MENÜ 3.</b> <sup>1,2,4,F</sup>	14,50
8 Stk.California Inside-Out, 8 Stk.Thunfisch Maki und 8 Stk.Gurke Maki	
<b>MENÜ 4.</b> <sup>1,2,4,F</sup>	19,50
8Stk.Alaska Inside-Out und 6 Stk.Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Garnele	
<b>MENÜ 5.</b> <sup>1,3,4,7,11</sup>	20,50
10Stk.Lachs Tempura und 6Stk.Nigiri:2Lachs, 2Thunfisch und 2Garnele	
<b>MENÜ 6.</b> <sup>1,2,3,4,7,11</sup>	22,50
8 Stk.Crispy Tiger Und 6 Stk.Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Garnele	
<b>MENÜ 7.</b> <sup>1</sup>	11,50
8 Stk.Veggie Inside-Out, 8 Stk.Gurke Maki und 8 Stk. Rettich Maki	
<b>KAMASUTRA (FÜR 2 PERSONEN)</b> <sup>1,3,4,7,11</sup>	42,00
8 Stk.Toki Special Roll, 10 Stk.Salmon TempuraRol, Seetangsalat mit Lachs Flambiert, 2 Lachs Nigiri und 2 Thunfisch Nigiri	
<b>LOVEINTHRE(FÜR3PERSONEN)</b> <sup>1,3,4,7,11,F</sup>	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** <sup>a,h</sup> 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** <sup>a,1,11</sup> 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<br>(green tea / jasmine tea)  | 3,5 |
| 116. HAUSGEMACHTER INGWERTEE<br>(homemade ginger tea)<br>Mit frischem Ingwer, Limette & Honig   | 4,2 |
| 117. HAUSGEMACHTER ZITRONENGRASTEE<br>(homemade lemongrass tea)<br>Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig                           | 4,2 |
| 118. HAUSGEMACHTER MINZTEE<br>(homemade mint tea)<br>Mit frischer Minze, Limette & Honig  | 4,2 |
| 119. GRÜNTEE-LATTE MIT JAP. MATCHA<br>(green tea latte with Japanese Matcha)  | 3,8 |
| 120. CAFÉ SAIGON - EMPFEHLUNG DES HAUSES<br>Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch<br>Vietnamese filter coffee with condensed milk | 4,2 |
| 121. CAFÉ CREME<br>Kaffee Crema / coffee crema  | 2,9 |
| 122. CAFÉ AU LAIT<br>Milchkaffee / milk coffee  | 3,8 |
| 123. ESPRESSO   | 2,6 |
| 124. ESPRESSO MACCHIATO<br>Espresso mit Milchschaum / espresso with milk foam   | 2,8 |
| 125. CAPPUCINO  | 2,8 |
| 126. LATTE MACCHIATO  | 3,5 |



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

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



## KALTE GETRÄNKE SOFT DRINKS

- |  |       |     |          |      |
|--|-------|-----|----------|------|
| 132. COLA <sup>h,g</sup> / COLA ZERO <sup>a,c,g,h</sup>  | 0,2l  | 2,9 | 0,5l     | 4,9  |
| / COLA LIGHT <sup>a,c,g,h</sup>                          |       |     |          |      |
| / FANTA <sup>h,m</sup> / SPRITE                          |       |     |          |      |
| COLA <sup>h,g</sup>                                      |       |     | 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 <sup>a,h</sup>                |       |     | 0,2l     | 2,90 |
| / BITTER LEMON <sup>a,h</sup> / TONIC WATER <sup>a</sup> |       |     |          |      |
| / RUSSIAN WILDBERRY <sup>a,h</sup>                       |       |     |          |      |
| / GINGER BEER <sup>a,h</sup>                             |       |     |          |      |
| 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 <sup>a,h</sup> FRUIT SPRITZER           | 0,25l | 2,9 | 0,5l     | 4,9  |



## APERITIF & COCKTAILS

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



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

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