



KINDAI®

restaurant ★ sushi

Salat & Vorspeisen / salad & appetizer

001	Wakame Salat ^{1, 4)} Salat, grüne Algen mit Sesam und Chili-Dressing salad, green alga with sesame and chili dressing	3,20 €
002	Gomaae Salat Spinat mit hausgemachter Sesam-Sauce spinach with homemade sesame sauce	3,00 €
003	Gurken Salat scharfer Gurkensalat mit süß-sauer Sauce spicy salad with cucumbers with sweet sour sauce	2,50 €
004	Tofu Salat Tofu mit hausgemachter Sesam-Sauce und Frühlingszwiebeln tofu with homemade sesame sauce and green onions	3,20 €
005	Chinakohl Salat asiatischer Chinakohlsalat in Chilli-Sauce asian chinese cabbage salad in chili sauce	2,50 €

Sushi vom Rollband / sushi from moving floor

Sushi-Kreationen vom Rollband werden nach der Farbe der Teller berechnet /
sushi creations from moving floor are calculated by the colours of the plates



1,50 €

weiß / white



2,00 €

rot / red



2,50 €

grün / green



3,50 €

rosa / pink



4,00 €

violett / violet



4,50 €

gelb / yellow

Suppen / soups

006	Miso-Suppe Bohnenpastensuppe verfeinert mit Tofu, Wakame-Algen und Lauchzwiebeln miso soup with tofu, wakame alga and spring onions	2,60 €
007	China-Suppe ⁴⁾ mit Hühnerfleisch und Gemüse china soup with chicken and vegetable	2,80 €
008	Kokos-Curry-Suppe mit Hähnchenfleisch und Bambusstreifen coco curry soup with chicken and bamboo	3,10 €

Kleinigkeiten / Snacks

009	Gyoza / 5 Stücke Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Hühnerfleisch samosa filled with vegetables and chicken / 5 pieces	4,20 €
010	Satay Chickenspieße ⁴⁾ / 2 Spieße Hühnchenspieße mit Erdnuss-Dip satay chicken skewers with peanut dip / 2 skewers	2,80 €
011	Rindfleischspieße ^{4, 13)} / 2 Spieße mit feinem Zitronengras mariniert und süßer Chilli-Sauce beef skewers with lemon grass marinated and sweet chili sauce / 2 skewers	3,60 €
012	Straußenspieße / 2 Spieße mit Teriyaki-Sauce ostrich skewers with teriyaki sauce / 2 skewers	4,00 €

Grüne Salate / green salads

mit Wasabi-Joghurt oder Vinaigrette / with wasabi-yogurt or vinaigrette

013	Lachs Tempura Salat gemischter Salat mit gebackenem Lachs im knusprigen Tempurateig salmon tempura salad. Mixed salad with baked salmon in crispy tempura dough	7,80 €
014	Chicken Teriyaki Salat knackiger Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch Japanische Art chicken teriyaki with grilled chicken japanese style	7,20 €
015	Salat Fernost gemischter Salat mit gebackenen Tofuwürfeln und Babymais far east salad. Mixed salad with baked tofu and with baby corn	6,90 €
016	Thunfisch Salat gekochter Thunfisch, gemischt mit grünem Salat, Paprika, Zwiebeln und Babymais tuna salad. Boiled tuna, mixed green salad, paprika, onions and baby corn	9,20 €
017	KINDAI Chef Salat knackiger Salat mit Avocado, Chicken Teriyaki ⁴⁾ und Rindfleischspieß salad with avocado, chicken teriyaki and beef skewer	9,80 €

Tempura

- | | | |
|-----|---|---------|
| 018 | Yasai Tempura
mit verschiedenem Gemüse
<i>Yasai tempura. With mixed vegetables</i> | 4,50 € |
| 019 | Yasai Fisch Tempura
mit verschiedenem Gemüse und Fisch
<i>Yasai fish tempura. With mixed vegetables and fish</i> | 6,80 € |
| 020 | Yasai Ebi Tempura
mit verschiedenem Gemüse und Hummerkrabben
<i>Yasai ebi tempura. With mixed vegetables and king prawns</i> | 14,50 € |

Udon Nudelsuppen / *udon noodle soups*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 021 | Chicken Udon
Japanische Weizennudeln mit Hühnerfleisch Teriyaki
und Gemüse
<i>japanese wheat noodles with chicken teriyaki and vegetables</i> | 8,50 € |
| 022 | Shi-fudo Udon
Japanische Weizennudeln mit Tofu, Gemüse, Pilzen,
Fischwürfeln und Meeresfrüchten
<i>japanese wheat noodles with tofu, vegetables, mushrooms, fish cubes
and seafood</i> | 11,50 € |

Nudeln mit... / noodles with...

Yaki Udon (Weizennudeln) oder Soba (Buchweizennudeln) mit Saison-Gemüse

yaki udon (wheat noodles) or soba (buckwheat noodles) with seasonal vegetables

023	gegrilltem Rindfleisch Asia Art ^{4,13)} / grilled beef asian art	11,00 €
024	Chicken Teriyaki / chicken teriyaki	9,20 €
025	gegrilltem Lachsfilet und Teriyaki-Sauce / grilled salmon and teriyaki sauce	14,60 €
026	gebackener Ente und Teriyaki-Sauce / baked duck and teriyaki sauce	12,80 €

Currys / curries

027	Japanisches Hühnerfleisch Curry ⁴⁾ gedünstetes Hähnchen in japanischer Curry-Sauce mit Zwiebeln und Spinat, dazu Reis japanese chicken curry. Steamed chicken in japanese curry sauce with onions, spinach and rice	9,20 €
028	Japanisches Rindfleisch Curry ⁴⁾ gedünstetes Rindfleisch in japanischer Curry-Sauce mit Zwiebeln, Paprika, Auberginen und Reis japanese beef curry. Steamed beef in japanese curry sauce with onions, paprika, aubergines and rice	11,20 €
029	Enten Curry ⁴⁾ knusprig gebackene Ente auf japanisch, Gemüsecurry mit Möhren, Zucchini, Paprika, Auberginen und Reis duck curry. Crispy baked duck japanese style, vegetable curry with carrots, zucchini, paprika, aubergines and rice	12,20 €

Spezialitäten / specialities

030	Gebratenes Straußenfleisch in leicht scharfer Chili-Sauce mit Tofu, Paprika, Zwiebeln, Bambus und Karotten roasted ostrich in a mildly spicy chili sauce with tofu, paprika, onions, bamboo and carrots	13,20 €
031	Gebratenes Hühnerfleisch mit Shiitakepilzen, Karotten und Champignons in Ingwer-Sauce roasted chicken with shiitake, carrots and mushrooms in ginger sauce	10,50 €
032	Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce auf knackigem Wokgemüse grilled salmon filet with teriyaki sauce and crispy wok vegetables	14,20 €
033	Leicht angegrilltes Thunfischsteak in Sesamkruste auf asiatischem Gemüse mit Orangen-Teriyaki-Sauce grilled tuna steak in sesame crust with asian vegetables with orange teriyaki sauce	18,30 €
034	Gebackene Ente auf Wokgemüse mit Orangen-Teriyaki-Sauce baked duck with wok vegetables and orange teriyaki sauce	12,50 €
035	Gebackenes Tilapiafilet mit Asiagemüse in süßer Chili-Sauce baked tilapiafilet with asian vegetables in chili sauce	13,20 €

Bento Box

101	Maki Bento ^{1,4)} 12 Maki klein, 5 Maki Extrem und Salat 12 maki small, 5 maki extreme and salad	11,00 €
102	Sushi Bento 4 Nigiri, 9 Maki, 9 Sashimi und Gemüse-Tempura 4 nigiri, 9 maki, 9 sashimi and vegetable tempura	18,00 €
103	Buddha Bento 4 Nigiri, 9 Maki, Gemüse-Tempura und Tofu-Salat 4 nigiri, 9 maki, vegetables tempura and tofu salad	11,60 €
104	KINDAI Bento gegrilltes Hühnerfleisch Teriyaki, gegrilltes Rindfleisch, Tamago, Reis und gemischter Salat grilled chicken teriyaki, grilled beef, tamago, rice and mixed salad	15,00 €

Nigiri Sushi / 2 Stücke / 2 pieces

110	Sake - Lachs / salmon	4,00 €
111	Maguro - Thunfisch / tuna	4,50 €
112	Shiromi - Weißfisch / whitefish	4,00 €
113	Ebi - gekochte Garnele / boiled shrimp	4,50 €
114	Ika - Tintenfisch / squid	3,50 €
115	Tako - Oktopus / octopus	4,00 €
116	Saba - eingelegte Makrele / pickled mackerel	3,50 €
117	Kani (Krebsersatz) / substitute for crayfish	3,50 €
118	Unagi - gebratener Aal / roasted eel	4,50 €
119	Hokigai - Nordsee-Muschel / north sea shell	4,50 €
120	Salmon Skin - gebratene Lachshaut / roasted salmon skin	3,00 €
121	Gebratener Thunfisch mit Sesam und Teriyaki-Sauce roasted tuna with sesame and teriyaki sauce	4,50 €
122	Inari - mit Reis gefüllte Tofutasche / tofu bag filled with rice	3,50 €
123	Tamago - Ei / egg	3,50 €
124	Avocado - Avocado / avocado	3,50 €
125	Shiitake - Asia Pilz / asian mushroom	3,50 €
126	Kaiserschote / snow pea	3,00 €
127	Babymais / baby corn	3,00 €

Maki Sushi / 6 Stücke / 6 pieces

130	Avocado Maki - Avocado / avocado	3,60 €
131	Kappa Maki - Gurkenstreifen / cucumbers	3,60 €
132	Oshinko Maki - Japanischer Rettich / japanese radish	3,60 €
133	Kanpyo Maki - Japanischer Kürbis / japanese pumpkin	3,60 €
134	Shiitake Maki - Asiatischer Pilz / asian mushroom	3,60 €
135	Sake Maki - Lachs / salmon	4,50 €
136	Tekka Maki - Thunfisch / tuna	5,00 €
137	Ebi Maki - Garnele / shrimp	4,80 €
138	Negi Sake Maki - Lachs und Lauch / salmon and leek	5,00 €
139	Negi Tekka Maki - Thunfisch und Lauch / tuna and leek	5,50 €

Inside Out Maki / 6 Stücke / 6 pieces

140	California Roll ^{1,2)} Surimi, Avocado und Sesam / surimi, avocado and sesame	4,80 €
141	Sake Avocado Maki ^{1,2)} Lachs, Avocado und Tobiko / salmon, avocado and tobiko	5,00 €
142	Tekka Avocado Maki Thunfisch, Avocado und Tobiko / tuna, avocado and tobiko	5,50 €
143	Alaska Roll Surimi Tempura außen mit Lachs und Avocado / surimi tempura outside with salmon and avocado	5,50 €

Temaki / 1 Stück / 1 piece

150	Temaki - Gurken / temaki cucumber	3,80 €
151	Temaki Lachs und Avocado / temaki salmon and avocado	4,00 €
152	Temaki Thunfisch und Avocado / temaki tuna and avocado	4,50 €
153	Temaki California Surimi und Avocado / surimi and avocado	4,20 €
154	Temaki Unagi Aal und Gurken / eel and cucumber	5,00 €
155	Temaki Hot Tuna scharfer Thunfisch / spicy tuna	4,80 €
156	Temaki Ikura ^{1,13)} Lachskaviar / salmon caviar	4,00 €

Gunkan Sushi / 1 Stück / 1 piece

160	Tobiko - Fliegenfischkaviar ¹⁾ / caviar of fly-fish	3,50 €
161	Ikura - Lachskaviar ¹⁾ / caviar of salmon	3,80 €
162	Negi Sake - Lachstatar und Lauch / salmon tatare and leek	3,80 €
163	Negi Tekka - Thunfischtatar und Lauch / tuna tatare and leek	4,00 €
164	Hot Tuna - scharfer Thunfisch (roh) / spicy tuna (uncooked)	4,00 €

Sushi Spezial / 10 Stücke / sushi special / 10 pieces

170	Futo Maki Ei, Gurken und Surimi egg, cucumber and surimi	8,00 €
171	Energy Roll Surimi Tempura, Crème fraîche, Spinat und Tobiko surimi tempura, crème fraîche, spinach and tobiko	12,00 €
172	Unagi Dragon Avocado, Surimi, Frühlingszwiebel, Aal, Sesam und Teriyaki-Sauce avocado, surimi, spring onions, eel, sesame and teriyaki sauce	13,20 €
173	Tempura Roll mit eingelegtem Gemüse im Tempura-Mantel und Teriyaki-Sauce vegetables pickles in a tempura wrap and teriyaki sauce	10,50 €
174	Maki Toscana getrocknete Tomaten, Rucolasalat, Mozzarella überbacken mit Wasabi-Sauce sun dried tomatos, rocketsalad, mozzarella au gratin with wasabi sauce	9,00 €
175	Vegetable Roll verschiedenes Gemüse außen mit Gurken-Mantel, Wasabi-Mayonnaise und Cocktail-Sauce mixed vegetables, cucumber wrap, wasabi mayonnaise and cocktail sauce	8,00 €
176	Spicy Tuna Roll gekochter Thunfisch, Rucolasalat und Kräuter boiled tuna, rocket salad and herbs	10,00 €
177	Papaya Maki Papaya-Salat und geräucherter Lachs papaya salad and smoked salmon	12,50 €

Sushi Spezial / 10 Stücke / sushi special / 10 pieces

178	Oishi Maki ¹⁾ Lachs, Garnelen, Thunfisch und Tobiko salmon, shrimps, tuna and tobiko	13,00 €
179	Tigergarnelen-Tempura Maki Tigergarnelen-Tempura mit Gurken, Lauch, Mayonnaise und Sesam tiger prawn tempura with cucumbers, leek, mayonnaise and sesame	13,00 €
180	Gold Dragon ¹⁾ Lachs-Tempura, Crème fraîche und Tobiko salmon tempura, crème fraîche and tobiko	11,00 €
181	Hawaii Maki gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken boiled ham and pineapples au gratin with cheese	10,00 €
182	Straußen Maki gebratenes Straußenfleisch mit Gurkenstreifen, Teriyaki-Sauce und Lauchzwiebeln roasted ostrich with cucumbers, teriyaki sauce and spring onions	11,70 €
183	Aal Tempura Maki Aal und Gurkenstreifen im Tempurateig mit Teriyaki-Sauce eel and cucumbers in tempura wrap with teriyaki sauce	14,00 €

Sushi Spezial / 10 Stücke / sushi special / 10 pieces

184	Thai Chicken Maki scharfes Hühnerfleisch, Gurken, Mayonnaise, Sesam und Chili-Sauce spicy chicken, cucumbers, mayonnaise, sesame and chili sauce	9,00 €
185	Pikantes Rindfleisch Maki gegrilltes Rindfleisch, Gurken, Lauch, Sesam und Chili-Sauce grilled beef, cucumbers, leek, sesame and chili sauce	11,00 €
186	KINDAI Extreme Roll Lachs, Avocado, Surimi im gebratenen Thunfischmantel, Sesam und Orangen-Teriyaki-Sauce salmon, avocado, surimi in a roasted tuna wrap with sesame and orange teriyaki sauce	15,00 €

Osho Sushi / 6 Stücke, incl. Miso-Suppe

6 pieces, incl. miso soup

190	Osho 1 Lachs mit Avocado, Wasabi-Majonnaise und Cocktail-Sauce salmon with avocado, wasabi mayonnaise and cocktail sauce	10,00 €
191	Osho 2 Gurken, Unagi, Lauch, Teriyaki-Sauce und Sesam cucumbers, unagi, leek, teriyaki sauce and sesame	15,00 €
192	Osho 3 ¹⁾ Garnelen, Thunfisch, Avocado-Mantel, Lachsröllchen, Tobiko, und Wasabi Majonnaise shrimps, tuna, avocado wrap, salmon rolls, tobiko and wasabi mayonnaise	18,00 €

Sushi Sets incl. Miso-Suppe

incl. miso soup

200	KINDAI Set klein / small: 4 Nigiri, 3 Maki	9,00 €
201	KINDAI Set groß / large: 7 Nigiri, 6 Maki	14,00 €
202	Sake Set: 4 Nigiri, 6 Maki	9,80 €
203	Maguro Set: 4 Nigiri, 6 Maki	12,00 €
204	Ninja Boot: 9 Nigiri, 9 Maki	16,00 €
205	Samurai Set: 6 Nigiri, 6 Maki, 12 Sashimi	20,00 €
206	Nigiri Sushi Set: 8 verschiedene Nigiri / 8 different nigiri	14,00 €
207	Sake Maguro Sushi: 4 + 4 Stücke Nigiri / 4 + 4 pieces nigiri	15,00 €
208	Queen Mary - 2 für 2 Personen / 2 for 2 persons 12 Nigiri, 9 Maki, 10 Maki Extreme, 12 Sashimi, 2 Temaki, Salat	50,00 €

Sashimi incl. Miso-Suppe

incl. miso soup

210	Sake Sashimi: 10 Stücke / 10 pieces	14,00 €
211	Maguro Sashimi: 10 Stücke / 10 pieces	18,00 €
212	Sake Maguro: 5 + 5 Stücke / 5 + 5 pieces	16,00 €
213	Sashimi Set klein / small: 12 Stücke / 12 pieces	16,00 €
214	Sashimi Set groß / large: 25 Stücke / 25 pieces	27,00 €

Desserts / sweets

- | | | |
|-----|---|--------|
| 220 | Bananenspieß in Tempurateig
mit Erdbeer-Sauce
banana skewer in tempura wrap with strawberry sauce | 4,10 € |
| 221 | Japanisches Matcha Eis ^{*)}
mit Kokosmilchpudding, Vanille- und Schokoladen-Sauce
japanese matcha ice cream with coconut milk, vanilla- and chocolate sauce | 4,10 € |
| 222 | Windbeutel ^{*)}
mit Vanille-Eiscreme und Mango-Sorbet mit Sahne
cream puff with vanilla ice cream, mango sorbet and whipped cream | 5,00 € |

Kaffeespezialitäten / coffee specialities

Café Crème ⁵⁾ / Coffee	1,90 €
Cappuccino ⁵⁾	2,20 €
Café au lait ⁵⁾ / White coffee	2,80 €
Latte Macchiato ⁵⁾	2,80 €
Espresso Originale ⁵⁾	1,80 €

Asiatische Teespezialitäten / asian tea specialities

Tee im Kännchen / tea in small can

Shizuoka Hojicha	3,20 €
Japanischer Grüntee 'Hojicha', geröstet, ohne Zusatzstoffe japanese green tea 'hojicha', roasted without additives	
Shizuoka Genmaicha	3,20 €
Japanischer Grüntee Genmaicha mit geröstetem Reis, ohne Zusatzstoffe japanese green tea genmaicha with roasted rice, without additives	
Shizuoka Sencha	3,20 €
Japanischer Grüntee 'Sencha', ohne Zusatzstoffe japanese green tea 'sencha', without additives	
China Jasmintee	3,20 €
aromatisierter Tee mit Jasminblüten flavoured tea with jasmine blossoms	
China Pu-Erh-Tee	3,20 €
Ein Tee aus Yunnan mit 300-jähriger Geschichte, voll aromatisch im Geschmack tea from yunnan with an 300 years old history, full aroma	

Teespezialitäten / tea specialties

Tee im Glas / tea in glass cup

Schwarztee / black tea	1,90 €
Kamillentee / camomile tea	1,90 €
Früchtetee / fruit tea	1,90 €
Jasmintee / jasmine tea	1,90 €
Grüntee / green tea	1,90 €

Hausgemachter Eistee / homemade ice tea

Coconut Ice Tea Schwarztee mit Kokonussmilch und Ananassaft black tea with coconut milk and pineapple juice	3,50 €
Vanille Orange Ice Tea Schwarztee mit Grenadine ^{1,2)} , Orangensaft und Vanille-Eiscreme black tea with grenadine, orange juice and vanilla ice cream	3,50 €
Hawaii Ice Tea Schwarztee mit Ananassaft, Vanille-Eiscreme und frischen Ananasstückchen black tea with pineapple juice, vanilla ice cream and fresh pineapple pieces	3,50 €
Ice Tea Far East Grüntee, Grenadine ^{1,2)} , Orangensaft green tea, grenadine, orange juice	3,50 €
Ice Tea Citrus ²⁾ Grüntee mit erfrischender Zitrone green tea with refreshing lemon	3,50 €
Green Envy Grüntee, Minzsirup, Milch green tea, mint syrup, milk	3,50 €

Softdrinks

Coca Cola Produkte

Coca Cola ^{1,3,6,9} • Coca Cola Light ^{1,3,6,9,11} 0,33 l 2,40 €
Sprite ^{1,3} • Mezzo Mix ^{1,3} • Fanta ^{1,3}

Apollinaris Mineralwasser / mineral water

Selection • Vio still 0,25 l 2,00 €
Selection • Vio still 0,75 l 4,90 €

Energy Drink - Red Bull

0,25 l 2,70 €

Schweppes

Bitter Lemon ^{3,6,10} • Ginger Ale ^{1,6} 0,2 l 2,60 €

Bio Zisch

Guarana Cola • Litschi • Ginger Life 0,33 l 2,90 €
Rhabarber • Limone Ingwer
guarana cola • lychee • ginger life • rhubarb • lime ginger

Snapple

Lemon Iced Tea • Fruit Punch • Mango Madness
und Peach Iced Tea 0,5 l 3,90 €

granini Saft / granini juice

Apfelsaft • Orangensaft / apple juice • orange juice 0,2 l 2,00 €

Banane • Kirsch • Ananas • Maracuja • Mango

banana • cherry • pineapple • passion fruit • mango 0,2 l 2,20 €

Saftschorle klein / juice spritzer small

0,2 l 1,80 €

Saftschorle groß / juice spritzer large

0,4 l 3,40 €

Alkoholfreie Biere / beers non-alcoholic

Vitamalz Malzbier ¹⁾ / malt beer	0,33 l	2,40 €
BECK'S alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

Flaschenbiere mit Alkohol / bottled beer with alcohol

BECK'S Pils • Gold • Green Lemon	0,33 l	2,80 €
Franziskaner Weißbier Hefeweizen • Dunkel • Kristall beer brewed from wheat • dark • crystal	0,5 l	3,80 €
Japanese Kirin Beer 5% Alkohol	0,33 l	2,90 €
Japanese Asahi Beer 5% Alkohol	0,33 l	3,20 €

Weißweine / white wines

Neumer Rivaner Trocken BIO.

Deutschland. Schöner, üppiger Duft

0,2 l	3,80 €
0,75 l	11,50 €

Sommer Scheurebe QBA. Deutschland. Fruchtiger Genuss

0,2 l	3,90 €
0,75 l	11,70 €

Tamante rosso IGT. Italien. Eine perfekte Begleitung zum Sushi

0,2 l	4,20 €
0,75 l	13,00 €

Detzmer Riesling Qba trocken. Deutschland. Fein-herber Wein
mit ausgewogenem Spiel zwischen Süße und Säure

0,2 l	4,60 €
0,75 l	14,00 €

Banfi Fumaio. Italien. Eine frische Aromenpalette von vielen
Früchten den eleganten Eigenschaften des Chardonnays

0,2 l	5,30 €
0,75 l	16,00 €

Pinot Grigio Trentino. Italien. Birne, Akazie und so viel Spaß im Glas

0,2 l	5,50 €
0,75 l	16,50 €

Rotweine / red wines

Neumer mild BIO. Deutschland. Fruchtig und vollmundig

0,2 l 4,00 €

0,75 l 12,00 €

Le P'tit Spencer. Frankreich. Trotz tiefdunkler Farbe ein leichter Wein mit einem Hauch von Vanille

0,2 l 4,60 €

0,75 l 14,00 €

Chateau de Flaugergues. Frankreich. Fruchtbetont und geschmeidig, ein schöner Einstieg in die sonnige Weinwelt

0,2 l 4,60 €

0,75 l 14,00 €

Guzler Cuvée. Deutschland

0,2 l 5,20 €

0,75 l 15,50 €

Viña Pomal Centenario Crianza DOC tr.

Spanien. Mit einem Aroma von schwarzen Beeren und Lakritz.

Verführerischer Duft durch die Eichenfass-Lagerung. Gut!

0,2 l 5,60 €

0,75 l 16,80 €

Prosecco & Champagner

Prosecco La Ronca Frizzante. Der Klassiker unter den
italienischen Schaumweinen

0,2 l 2,60 €

Prosecco La Ronca Platin. Super fruchtig und spritzig

0,75 l 16,50 €

Pommery Brut Royal. Champagner

0,75 l 80,00 €

Cocktails mit Alkohol / cocktails with alcohol

Singapore Sling	6,90 €
Gin, Zitronensaft, Soda und Grenadine ^{1,2)} gin, lemon juice, soda and grenadine	
Tom Collins	6,90 €
Gin, Zitronensaft, Sirup und Soda gin, lemon juice, syrup and soda	
Americano	6,90 €
Campari Sweet Vermouth und Soda campari sweet vermouth and soda	
Whiskey Sour	7,60 €
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Sirup bourbon whiskey, lemon juice, syrup	
Manhattan	7,60 €
Bourbon Whiskey und Martini Rosso bourbon whiskey and martini rosso	
Old Fashioned	7,60 €
Bourbon Whiskey, Zucker, Sirup bourbon whiskey, sugar, syrup	
Brandy Alexander	7,60 €
Brandy, Crème de Cacao Brown und Cream brandy, crème de cacao brown and cream	
Mai Tai ¹⁾	8,50 €
Weißer Rum, Brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft und Sirup white rum, dark rum, orange juice, pineapple juice, lemon juice and syrup	
Rusty Nail	7,60 €
Scotch Whisky und Drambuie scotch whisky and drambuie	

Cocktails mit Alkohol / cocktails with alcohol

Tequila Sunrise	6,90 €
Tequila, Orangensaft und Grenadine ^{1,2)} tequila, orange juice and grenadine	
Piña Colada ^{2,3)}	7,60 €
Ananassaft, Kokossirup, Malibu und Sirup pineapple juice, coco syrup, malibu and syrup	
Dry Martini	7,60 €
Gin, Dry Vermouth und Olive gin, dry vermouth and olive	
Screw Driver	6,90 €
Vodka und Orangensaft vodka and orange juice	
Hollywood	7,60 €
Jim Beam, Erdbeersirup, Zitronensaft und Orangensaft jim beam, strawberry syrup, lemon juice and orange juice	
Sex on the Beach ^{1,2)}	7,60 €
Gin, Peachtree Liqueur, Crème de Cassis, Zitronen- und Maracujasaft gin, peachtree liqueur, crème de cassis, lemon- and passion fruit juice	
Mojito	7,60 €
Havana Club 3 Jahre, Rohrzucker, Pfefferminzblätter, Limettenspalten und Soda havana Club 3 years, cane sugar, peppermint leafs, splittings of lime, soda	

Cocktails ohne Alkohol / cocktails non-alcoholic

Pussy Foot	6,50 €
Orangensaft, Banane, Ananassaft, Sahne und Grenadine ^{1,2)} orange juice, banana, pineapple juice, cream and grenadine	
Shirley Temple	6,50 €
Grenadine ^{1,2)} , Sprite ⁶⁾ und Ginger Ale ^{1,6)} grenadine, sprite and ginger ale	
Joana	6,50 €
Limette, Brauner Zucker und Ginger Ale ^{1,6)} lime, brown sugar and ginger ale	
Coconut Kiss	6,50 €
Kokos, Sahne, Ananas und Grenadine ¹⁾ coco, cream, pineapple and grenadine	
Cherry Kiss	6,50 €
Kokossirup, Grenadine ¹⁾ , Zitronensaft, Kirschsafte und Sahne coco syrup, grenadine, lemon juice, cherry juice and cream	
San Francisco	6,50 €
Ananas, Maracuja, Orange, Zitrone und Grenadine ^{1,2)} pineapple, passion fruit, orange, lemon and grenadine	

Longdrinks

SKYY Vodka

Red Bull ^{1,9,14} • Lemon • Orange • Litschi • Cola ^{1,3,6,9} 6,30 €

Rum Cola ^{1,3,6,9} 6,30 €

Whisky Cola ^{1,3,6,9} 6,30 €

Campari

Tonic ^{6,10} • Red Bull ^{1,9,14} • Maracuja • Litschi 6,30 €

Jägermeister

Orange • Red Bull ^{1,9,14} • Tonic ^{6,10} 6,30 €

Aperitifs / Appetizer

Jägermeister, 2cl, 35% 2,60 €

Martini

Rosso ¹ • Extra Dry, 5cl, 15% • Litschi, 5cl, 15%

Campari, 5cl, 25% 4,10 €

Aperol ¹, 4cl, 11% 4,10 €

Rum

Havana Club, 3 Jahre, 4cl, 40% 4,50 €

Havana Club, 7 Jahre, 4cl, 40% 5,00 €

Old Pascas White, 4cl, 37,5% 4,50 €

Old Pascas Black, 4cl, 37,5% 4,50 €

Old Pascas 73%, 4cl, 73% 4,50 €

Whisky

Jim Beam, 4cl, 40%	4,60 €
Jack Daniel's, 4cl, 40%	4,80 €
Johnnie Walker Red Label, 4c, 40%	4,60 €
Johnnie Walker Black Label, 4cl, 40%	4,80 €
Chivas Regal, 12 Jahre, 4cl, 40%	5,70 €
Suntory Yamazaki, 12 Jahre, 4cl, 43%	7,80 €
Tullamore Dew, 4cl, 40%	4,60 €
Glenfiddich, 12 Jahre, 4cl, 40%	5,80 €
Ballantine's, 4cl, 40%	4,20 €
Glenlivet, 15 Jahre, 4cl, 40%	6,80 €

Tequila / Gin / Vodka

Sierra Tequila	2,20 €
Gold, 2cl, 38% • Silver, 2cl, 38% • Antiquo, 2c, 40%	
Finsbury Distilled London Dry Gin, 4cl, 37.5%	4,50 €
Finsbury Platinum Gin 47%, 4cl, 47%	5,00 €
SKYY Vodka, 4cl, 37,5%	4,50 €
Puschkin Vodka, 4cl, 40%	4,50 €

Obstbrände / fruit brands

Kirsch Wasser, 2cl, 40%	2,60 €
Williams Birne, 2cl, 40%	2,60 €

Grappa

Frattini di Chardonnay, 2cl, 38% 3,50 €

Liköre / liqueurs

Sambuca, 2cl, 40% 2,60 €

Amaretto, 2cl, 28% 2,60 €

Baileys, 2cl, 17% 2,60 €

Batida de Coco, 2cl, 16% 2,60 €

Drambuie, 2cl, 40% 2,60 €

Licor 43, 2cl, 31% 2,60 €

Asiatische Spirituosen

Sake (Hausmarke / own label), 0,17cl, 15% 3,60 €

Ginseng, 2cl, 25% 3,80 €

Rosenschnaps, 2cl, 54% 3,80 €

Alle Preise in Euro inklusive 19% MwSt. Für Irrtümer und Fehler übernehmen wir keine Haftung.
All prices in euro include tax. We are not accountable for mistakes and errors.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 8) mit Phosphat, 9) koffeinhaltig, 10) cininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Säuerungsmittel, 14) mit Taurin, *) Milchprodukt
Additives: 1) with colorant, 2) antidegradant, 3) antioxidant, 4) with flavor enhancer, 5) sulphurated, 6) blackened, 8) with phosphate, 9) with caffeine, 10) with quinine, 11) with sweetener, 12) with phenylalanine, 13) acidifier, 14) with taurin, *) milk product