



Kjibo

A MELTING POT OF FLAVORS

DAS VIETNAMESISCHE ESSEN GEHÖRT ZU DEN GESÜNDESTEN ESSEN DER WELT.

DAS KONZEPT DES „KIBO RESTAURANT“ IST DIE EINZIGARTIGKEIT. BEI UNS KANNST DU IN TRADITIONELLER GEMÜTLICHER ATMOSPHÄRE, UNSERE TÄGLICH FRISCH ZUBEREITETEN SPEISEN GENIESSEN, DIE AUSSCHLISSLICH OHNE GLUTAMAT MIT TRADITIONELLEN GEWÜRZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN ZUBEREITET WERDEN.

DAS „KIBO RESTAURANT“ VERZAUBERT DICH IN EINE WELT DES GESCHMACKES. BESONDERS BELIEBT IST UNSER VIETNAMESISCHES CURRY „CARY“, SOWIE UNSERE EINZIGARTIGEN SUSHI KREATIONEN. DIE KOMBINATION AUS TRADITIONELLER UND MODERNER KÜCHE, MACHAT ES ZU EINEM EINZIGARTIGEN GESCHMACKERLEBNIS.

LASST ES EUCH SCHMECKEN!

VORSPEISEN

STARTERS

SUPPEN

SOUPS

1. MISO SUPPE

Miso Soup

Eine traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Sojabohnenpaste. Wahlweise mit:
Traditional japanese soup with seaweed, soybean paste. Optionally with:

A. Bio-Tofu ^M - organic tofu ^V - 5,50 F. Lachs ^B - salmon - 6,50

2. ZITRONENGRAS SUPPE ^B

Lemongrass soup

Pikante Suppe mit Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern.
Wahlweise mit:

Spicy soup with fresh vegetables, seasoned with lemongrass and lime leaves. Optionally with:

B. Huhn - chicken - 5,90 C. Garnelen ^C - king prawns - 6,50

3. KOKOS SUPPE ^{B,D}

Coconut soup

Kräftige Kokos-Suppe mit Gemüse und Thai-Gewürzen. Wahlweise mit:
Rich coconut soup with vegetables and Thai-spices. Optionally with:

A. Bio-Tofu ^M - organic tofu ^V - 5,50 B. Huhn - chicken - 5,90 C. Garnelen ^C - king prawns - 6,50

FINGERFOOD

5. FRÜHLINGSROLLEN ^{C,I}

Spring rolls

Hausgemachte Frühlingsrollen - knusprig gebacken, gefüllt mit Garnelen und Gemüse
Homemade spring rolls - crispy fried - filled with prawns and vegetables

6,90

6. EBI TEMPURA ^{C,I} 3 Stk./pcs

Ocean-Tiger

Gebackene Garnelen im Teigmantel, garniert mit dunkler-Sauce und Sesam.
Prawns in crispy tempura-batter, garnished with dark sauce and sesame.

6,90

FINGERFOOD

7. **GYOZA** ^I 5 Stk. / pcs.  6,50
Japanische Teigtaschen mit
Gemüsefüllung
Japanese dumplings with vegetable filling
8. **SOMMERROLLEN** ^B
Summer rolls
Reispapier mit Reisnudeln,
Wildkräutersalat, asiatischen Kräutern,
Sesam, Röstzwiebeln, serviert mit einem
hausgemachtem Chili-Limetten-Soße.
Wahlweise mit:
Rice paper with rice noodles, wild herb salad,
asian herbs, sesame, roasted onions, served with
a homemade chilli-lime sauce. Optionally with:
A. Bio-Tofu ^M - organic tofu  5,90
B. Hühnerfleisch - chicken 6,50
C. Garnelen ^C - prawns 6,90
9. **EDAMAME**  5,50
Gedämpfte Babysojabohnen
mit Meersalz serviert
Steamed baby soybeans, served with sea-salt
10. **HA-CAO** ^{C,I,F} 6,90
Dumplings
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit
Garnelen und Gemüse, serviert mit
Sesam und dunkler Soße
Steamed dumplings filled with shrimp &
vegetables, served with sesame and dark sauce
11. **YAKITORI CHICKEN** ^F 5,50
Hühnerspieße mit dunkler-Soße & Sesam
Chicken skewers with dark sauce and sesame
12. **CHAY CAO** ^{FI} 5,50
Dumplings
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit
Gemüse, serviert mit Sesam und
hausgemachter Soße
Steamed dumplings filled with vegetables, served
with sesame and homemade sauce
15. **GEMISCHTE PLATTE** ^{C,M,FI}
Mixed Tapas Platter
Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen,
bestehend aus: Sommerrollen (Bio-Tofu),
Frühlingsrollen, Tempura Garnelen und
Ha-Cao (Dumpling)
A selection of our appetizers, including:
Summer rolls (organic tofu), spring rolls,
tempura prawns & dumplings
Für 2 Personen for 2 people 16,90
Je weiteren Person 7,90
each additional person

SALATE

SALADS

17. **HÜHNERSALAT** ^B 9,50

Chicken salad

Leichter Salat mit fruchtigen Mangostreifen und gegrillter Hühnerbrust, serviert mit hausgemachtem

Chilli-Limetten-Dressing

Light salad with fruity mango strips and grilled chicken breast, served with homemade chili lime dressing

18. **WAKAMESALAT** ^V 5,90

Seaweed salad

19. **WAKAMESALAT** 9,50

LACHS ^{B,F}

Seaweed salad with salmon

Grüner Algensalat mit flambiertem Lachs Sashimi, garniert mit weißem Rettich, hausgemachter Tomaten-Salsa und dunkler Sojasoße.

Green seaweed salad with flambéed sashimi-salmon, garnished with white radish, homemade tomato-salsa and dark-sauce

20. **AVOCADO TATAR**

Avocadowürfel abgeschmeckt mit hausgemachter Wasabi-Soja-Soße, serviert auf Seetangsalat.

Wahlweise mit:

Avocado-cubes, seasoned with homemade wasabi-soy-sauce, served on seaweed salad. Optionally with:

A. mit rohem Lachs ^B - raw salmon 10,50

B. mit rohem Thunfisch ^B - raw tuna 11,50

EXTRA

SESAMREIS 2,00

REISNUDELN 2,00

HAUPTSPEISEN

MAINS

21. KIBO BOWL ^F

Eine gesunde Bowl mit Avocado, Salat und Gurke, garniert mit Mais, Kichererbsen, japanischen Babysojabohnen, serviert auf Reis und dazu ein hausgemachtes Sesam-Dressing. Wahlweise mit:

A healthy bowl with avocado, salad, cucumber, garnished with corn, chickpeas, Japanese baby soybeans, and served with rice and homemade sesame dressing.


Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| A. Bio-Tofu ^M - organic tofu | 14,90 |
| B. Hühnerbrust - chicken breast | 16,90 |
| F. Lachs - salmon | 19,90 |

22. HANOI - CURRY ^D

Frisches Gemüse der Saison in cremiger Kokos-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:


Fresh seasonal vegetables in a creamy coconut curry sauce, served with sesame rice. Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| A. Bio Tofu ^M - organic tofu  | 13,50 |
| B. Hühnerbrust - chicken breast | 14,50 |
| C. Riesengarnelen ^C - king prawns | 17,50 |
| E. Barberie-Entenbrust
barberie-duck | 19,50 |

23. MANILA PEANUTS ^{D,F,H}

Frisches Gemüse der Saison in cremiger Erdnuss-Kokos-Soße, serviert mit Sesam-Reis und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit: Fresh seasonal vegetables in a creamy peanut coconut sauce, served with sesame rice & roasted peanuts.


Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| A. Bio Tofu ^M - organic tofu  | 13,50 |
| B. Hühnerbrust - chicken breast | 14,50 |
| C. Riesengarnelen ^C - king prawns | 17,50 |
| E. Barberie-Entenbrust
barberie-duck | 19,50 |

24. MANGO CURRY ^{D,F}

Frisches Gemüse der Saison in Mango-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:

Fresh seasonal vegetables in mango curry sauce, served with sesame rice. Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| A. Bio Tofu ^M - organic tofu  | 13,50 |
| B. Hühnerbrust - chicken breast | 14,50 |
| C. Riesengarnelen ^C - king prawns | 17,50 |
| E. Barberie-Entenbrust
barberie-duck | 19,50 |


HAUPTSPEISEN

MAINS

25. **KIBO STYLE** ^{B,N}

Frisches Gemüse der Saison in würziger dunkler-Soße geschwenkt, serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:


Fresh seasonal vegetables tossed in a spicy dark sauce, served with sesame rice. Optionally with:

- A. Bio Tofu ^M - organic tofu  13,50
- B. Hühnerbrust - chicken breast 14,50
- C. Riesengarnelen ^C - king prawns 17,50
- D. Rindfleisch - beef 15,50
- E. Barberie-Entenbrust
barberie-duck 19,50
- F. Lachs ^B - salmon 19,90

26. **PHO-VIETNAM** ^{B,I}

Traditionelle Nudelsuppe mit Reisbandnudeln in Rinderbrühe und asiatischen Kräutern, Chili und Limetten zum abschmecken. Wahlweise mit:


Traditional noodle soup with flat rice noodles in beef broth and Asian herbs, chili and lime to taste. Optionally with:

- A. Bio Tofu ^M - organic tofu  13,50
- B. Hühnerbrust - chicken breast 14,50
- C. Riesengarnelen ^C - king prawns 17,50
- D. Rindfleisch - beef 15,50

27. **VIET-BUN** ^{B,I,H} *lauwarm / lukewarm*

Traditionelles, leichtes Gericht aus Vietnam mit Reismudeln, frischen Kräutern und Salat, gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing. Wahlweise in Zitronengras marinert und gegr. Beilage:


Traditional, light Vietnamese dish with rice noodles, fresh herbs and salad, roasted peanuts, onions, served with homemade chilli-lime dressing. Optionally with marinated in lemongrass and grilled side:

- A. Bio Tofu ^M - organic tofu  13,50
- B. Hühnerbrust - chicken breast 14,50
- D. Rindfleisch - beef 15,50
- E. Barberie-Entenbrust
barberie-duck 19,50
- G. Frühlingsrollen ^{C,I} - spring rolls 14,90

28. **UDON WOK** ^I

Japanische Udon-Nudeln mit frischem Gemüse der Saison, Sesam. Wahlweise mit:

Japanese udon noodles with fresh seasonal vegetables, sesame. Optionally with:

- A. Bio Tofu ^M - organic tofu  13,50
- B. Hühnerbrust - chicken breast 14,50
- C. Riesengarnelen ^C - king prawns 17,50
- D. Rindfleisch - beef 15,50
- E. Barberie-Entenbrust
barberie-duck 19,50

MAKI

je 8 Stk./pcs.

Maki - kleine Sushi-Rolle, außen mit Noriblatt umhüllt
Maki - A small sushi-roll wrapped in Nori

M11. KAPPA 	4,50
Gurke - cucumber	
M12. AVOCADO 	4,70
Avocado - avocado	
M13. KANI ^B	4,90
Surimi - surimi	
M14. SAKE ^B	5,50
Lachs - salmon	
M15. SALMON SKIN ^{B,I}	5,50
geb. Lachshaut - baked salmon skin	
M16. TEKKA ^B	5,70
Thunfisch - tuna	
M17. EBI ^C	5,70
eingl. Garnelen - pickled prawns	
M18. FRY EBI ^{CI}	6,50
geb. Garnelen - tempura prawns	
M19. UNAGI ^B	5,90
gegr. Meeraal - grilled eel	

NIGIRI

Je 2 Stk. /pcs.

Nigiri - Kleine, schmale Sushireis-Bällchen, versch. belegt
Nigiri - small sushi-roll balls with various kind of fisch on top

N30. SAKE ^B	4,90
Lachs - salmon	
N31. ABURO SAKE ^B	5,50
Lachs flambiert - flambeed salmon	
N32. MAGURO ^B	5,50
Thunfisch - tuna	
N33. ABURO MAGURO ^B	5,80
Thunfisch flambiert - flambeed tuna	
N34. EBI ^C	5,50
Garnelen - prawns	
N35. UNAGI ^B	5,90
gegrillter Meeraal - grilled eel	
N36. HOTATEGAI ^N	5,90
Jacobsmuscheln - scallop	
N37. ABURO GAI ^N	6,50
Jacobsmuscheln flambiert flambeed scallops	
N38. KANI ^B	4,90
Surimi - surimi	
N39. AVOCADO 	4,50

INSIDE OUT

je 8 Stk./pcs.

Inside-Out-Rolle, Sushireis befindet sich außen und umhüllt das Noriblatt mit der Füllung
Inside-Out-roll sushi rice wrapped on the outside, filling inside covered with nori

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| U21. CALIFORNIA ^B | 10,90 | U26. SALMON SKIN ^{FB,I} | 10,90 |
| Surimi, Avocado und Tobiko
surimi, avocado and tobiko | | Gegrillte Lachshaut, Gurke,
garniert mit Sesam | |
| U22. ALASKA ^B | 11,50 | Grilled salmon skin, cucumber,
garnished with sesame | |
| Lachs, Avocado und Tobiko
salmon, avocado and tobiko | | U27. EBI TEMPURA ^{FC,I} | 12,50 |
| U23. MAGURO ^B | 11,90 | Gebackene Garnelen im Tempuramantel,
Avocado, garniert mit Sesam. | |
| Thunfisch, Gurke und Tobiko
tuna, cucumber, cream cheese and Tobiko | | Crispy tempura-prawns, avocado,
garnished with sesame | |
| U24. ANAGO ^B | 11,90 | U28. VEGGIE ^{FI}  | 10,50 |
| Salzwasseraal, Gurke, garniert mit Sesam
grilled saltwater eel, Gurke, garnished with sesa-
me | | Avocado im Tempuramantel, Mango,
Gurke, garniert mit Sesam | |
| U25. HOTATEGAI ^N | 11,90 | Avocado in tempura-batter, mango,
cucumber, garnished with sesam | |
| Jakobsmuschel, Avocado,
garniert mit Tobiko
Scallops, avocado, garnished with tobiko | | | |

SASHIMI

in Scheiben geschnittener Fisch auf einem Bett von grünen Seetangsalat. Wir verwenden für die Zubereitung des Sushimis ausschließlich feines Filet, garniert mit weißem Rettich und hausgemachter Tomaten-Salsa.

Sashimi - Slices of finest, fileted fish served on a bed green seaweed salad. Garnished with white radish and homemade tomato-salsa

- S45. **ALASKA** ^B 18,50
8 Scheiben Lachs - 8 slices of salmon
- S46. **ABURI SALMON** ^B 19,00
8 Scheiben flambierter Lachs
8 slices of flambéed salmon
- S47. **RED STAR** ^B 19,90
8 Scheiben Thunfisch - 8 slices of tuna
- S48. **ABURI TUNA** ^B 20,50
8 Scheiben flambierter Thunfisch
8 slices of flambéed tuna
- S49. **THE ROYAL** 22,90
3 Scheiben flambierter Lachs,
3 Scheiben Thunfisch,
2 Jakobsmuscheln, Riesengarnelen
3 slices of flambéed salmon, 3 slices tuna,
2 scallops, kingprawns

TEMPURA

 Je 6 Stk/pcs

Sushi-rolle im Tempura-Teigmantel, knusprig gebacken, serviert mit hausgemachter Avocadocreme und Tomaten-Salsa, garniert mit unserer hauseigenen Spezialsoße.

*Crunchy fried sushi-rolls in tempura.batter.
Served with homemade avocado crème and tomato-salsa.
Garnished with our special sauce*

- T51. **SALMON TEMPURA** ^{B,D,I} 8,90
Lachs, Avocado und Frischkäse
salmon, avocado and cream cheese
- T52. **TUNA TEMPURA** ^{B,D,I} 9,50
Thunfisch, Avocado und Frischkäse
tuna, avocado und cream cheese
- T53. **DELUXE TEMPURA** ^{C,B,D,I} 9,90
Jakobsmuscheln, Lachs, Thunfisch,
Spargel und Frischkäse
Scallops, salmon, tuna, green asparagus,
cream cheese
- T54. **VEGI TEMPURA** ^{I,V} 8,50
Avocado, Gurke, Spargel
avocado, cucumber, green asparagus

SPECIAL ROLLS

je 8 Stk./pcs.

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten - harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren Sushi-Meistern, garniert mit hausgemachter Spezial-Soße Tomaten-Salsa.

Special sushi creations with selected ingredients - well-combined and recommended by our sushi-master.

Special rolls are garnished with our homemade sauce and tomato salsa.

- | | | | | | |
|------|---|-------|------|--|-------|
| H61. | CAPTAIN TIGER ^{C,B,D,I} | 14,90 | H66. | FUTO MAKI ^B | 12,90 |
| | Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avo., Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs. | | | 6 Stk, Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko. | |
| | Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with salmon flambéed. | | | 6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobiko. | |
| H62. | PHONIX FIRE ^{C,B,D,I} | 14,90 | H67. | SPECIAL VEGGIE ^{I,V} | 13,90 |
| | Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avo., Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch. | | | Avocado im Tempuramantel, Gurke, Rucola mit Avocado umwickelt | |
| | Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with tuna flambéed. | | | Tempura avocado, cucumber, arugula and covered with avocado. | |
| H63. | SIZZLING TEMPTATION ^{D,I} | 14,90 | H68. | TATAR SALMON ^{B,F,A,D} | 15,50 |
| | Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke, Philadelphia im Lachsmantel. | | | Lachs-Tatar mit Avocado, Sesam in Mayo und Teriyaki Soße, Mango, Gurke, Rucola, Philadelphia | |
| | Tempura avocado, mango, cucumber, cream cheese and covered with salmon. | | | Salmon tartare with avocado, sesame in mayo and teriyaki sauce, mango, cucumber, arugula, Philadelphia | |
| H64. | ATULA EBI ^{C,B,D} | 14,90 | H69. | SPECIAL FREESTYLE | 14,90 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt. | | | Kreative Kreation unserer Sushi Chefs | |
| | Grilled salmon skin, mango, avocado, cream cheese and wrapped with salmon | | | Our sushi cook's creative creation | |
| H65. | SAKE FANCY ^{B,D} | 14,90 | | | |
| | Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs. | | | | |
| | salmon skin, cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambéed | | | | |

SUSHI MENUS

Sushi-Sets von unseren Sushi-Meistern zusammengestellt.
Sushi-sets created by our sushi-chefs

- M1. **MAKI MIX** ^B 12,90
Ein kleines Sushi-Set mit 3 Maki-Rollen
Bestehend aus:
Simple and small sushi set including
3 maki rolls, including:
Sake Maki: Lachs - salmon 8 Stk./pcs
Tekka Maki: Thunfisch - tuna 8 Stk./pcs
Avocado Maki 8 Stk./pcs
- M2. **SALMON SET** ^B 17,50
Kleines Sushi-Set für Lachsliebhaber.
Bestehend aus:
Small sushi-set for salmon-lovers. Including:
Sake Maki: Lachs - salmon 8 Stk./pcs
Sake Nigiri: Lachs - salmon 2 Stk. / pcs.
Sake Sashimi:
4 Scheiben Lachs - 4 slices salmon
- M3. **CRISPY ROCKET** ^I 22,90
Kleines Sushi-Set mit einer knusprigen
Tempura-Roll und Nigiris. Bestehend aus:
Small sushi-set with a crunchy tempura-roll and
a various nigiris. Including.
Salmon Tempura Roll 6 Stk./pcs
Maki Avocado 8 Stk./pcs
Nigiri-Mix: 2 Stk. / pcs.
Sashimi: 2 Scheiben/slices
Seetang-Salat seaweed salad
- M4. **BLAZING LOVE** ^{C,I} 22,90
Kleines Sushi-Set mit einer hauseigenen
Special-Roll und einer kleinen Auswahl
an Nigiris und Sashimi. Bestehend aus:
*Small sushi set with an in-house special roll and a
small
selection of nigiris and sashimi. Consisting of:*
Captain Tiger: 8 Stk./pcs
Nigiri: 2 Stk. / pcs.
Sashimi: 2 Scheiben / slices
Seetang-Salat seaweed salad
- M5. **KYO-SET** ^{B,I,F} für 2 Personen 48,00
Ein Sushi-Set zum Teilen und Genießen.
Mit einer Auswahl verschiedener
Sushi-Sorten. Bestehend aus:
For 2 people - A sushi-set to share and enjoy.
With a *selection* of various sushi types.
Freestyle Special Roll 8 Stk./pcs.
Tuna Tempura Roll 6 Stk./pcs.
Salmon Tempura Roll 6 Stk./pcs.
Kappa Maki: Gurke - cucumber 8 Stk./pcs.
Sashimi-Mix 4 Scheiben/slices,
Nigiri 2 Stk./pcs.
Seetang-Salat seaweed salad

SUSHI MENUS

Sushi-Sets von unseren Sushi-Meistern zusammengestellt.
Sushi-sets created by our sushi-chefs

M6. **ROBU INVASION** ^{B,I,F} für 3 Personen 69,00

Ein weiteres Sushi-Set zum Teilen und Genießen.

Mit einer Auswahl verschiedener Sushi-Sorten. Bestehend aus:
For 3 people - A sushi-set to share and enjoy. With a selection of various sushi types.

Freestyle Special Roll 8 Stk./pcs.

Tuna Tempura Roll 6 Stk./pcs.

Salmon Tempura Roll 6 Stk./pcs.

Sake Maki 8 Stk./pcs., **Inside Out Roll** 8 Stk./pcs.

Kappa Maki: Gurke - cucumber 8 Stk./pcs.

Sashimi-Mix 6 Scheiben/ slices

Nigiri-Mix 3 Stk. / pcs.

Seetang-Salat seaweed salad

DESSERT

MOCHI EIS ^D

2 Stk. / pcs.

Japanische Reiskuchen mit
Eisfüllung und Früchten
Japanese rice cakes with ice cream
filling and fruits
5,50

SESAM BÄLLCHEN ^{FI}

3 Stk. / pcs.

Hausgem. Sesambällchen,
gefüllt mit grüner
Bohnenpaste, serviert mit
Schokosauce
Homemade sesame balls filled with
green bean paste served with
chocolate sauce
5,50

KIMOCHI

3 Stk./pcs.

3 verschiedene Mochi
Reiskuchen mit Schokosauce
und Früchten
3 different mochi rice cakes
with chocolate sauce and fruits
5,90

GETRÄNKE

TEE & KAFFEE

TEA & COFFEE

ESPRESSO ² 2,50

KAFFEE ² - Coffee 2,90

JASMIN TEE mit Honig 3,50
Jasmin tea with honey

GRÜNER TEE mit Honig 3,50
Green tea with honey

FRISCHER INGWER TEE 3,90

Frische Ingwerscheiben & Honig
Fresh ginger tea with fresh ginger slices & honey

**FRISCHER PFEFFERMINZ
& INGWER TEE** 3,90

Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig
Fresh peppermint & ginger tea with fresh mint,
ginger slices & honey

HAUSGEMACHTE LIMONADE

HOMEMADE FRUIT LIMONADE

GINGER LEMONADE 6,50

Maracuja Saft, Limettenscheiben,
frischer Ingwer
Passion fruit juice, lime slices, fresh ginger

**LEMON GRASS
LEMONADE** 6,50

Apfelsaft, Cranberry,
Limettenscheiben, Zitronengras.
Apple juice, cranberry, lime slices, lemongrass.

LYCHEE LEMONADE 6,50

Limettenscheiben, Lycheesaft, Ingwer
Lime slices, lychee juice, ginger

MINT LEMONADE 6,50

Maracujasaft, Cranberrysaft,
Limettenscheiben, Minze
Passion fruit juice, cranberry juice,
lime slices, mint

SOFTDRINKS

COCA COLA ^{2,3}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
FANTA ORANGE ^{3,4}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
SPRITE ⁴	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
COCA COLA LIGHT ^{2,3,5}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
SPEZI ^{2,3,4}	<i>0,2L 2,80 0,4L 4,20</i>
GINGER ALE ³	<i>FL.0,2l 3,20</i>
TONIC WATER	<i>Fl. 0,2l 3,20</i>
BITTER LEMON ¹	<i>FL.0,2l 3,20</i>
MINERALWASSER	<i>Fl.0,25L 2,50</i> <i>Fl.0,75L 5,90</i>

Still, Kohlensäure *Still, sparkling*

LASSI

MANGO ^D	4,50
Johurt natur, Milch, Mango- Fruchtmark Natural yoghurt, milk, mango pulp	

FRUCHTSAFT

APFELSAFT	<i>0,25l 3,50</i>
Apple juice	
MARACUJANEKTAR	<i>0,25l 3,50</i>
Passion fruit nectar	
RHABARBERNEKTAR	<i>0,25l 3,50</i>
Rhubarb nectar	
MANGONEKTAR	<i>0,25l 3,50</i>
Mango nectar	
LITSCHINEKTAR	<i>0,25l 3,50</i>
Lychee nectar	
CRANBERRYNEKTAR	<i>0,25l 3,50</i>
Cranberry nectar	
JOHANNISBEER NEKTAR	<i>0,25l 3,50</i>
Currant nectar	
SAFTSCHORLE	<i>0,4l 4,20</i>
juice spritzer	

BIER

PILS	0,3l 3,50
RADLER	0,5l 4,50
HEFEWEIZEN	Fl. 0,5l 4,50
ALKOHOLFR. PILS	0,3l 3,50
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,5l 4,50
ASAHI BIER	Fl. 0,33l 3,90
TIGER BIER	Fl. 0,33l 3,90

SPIRITUOSEN

OBSTSCHNAPS	2cl 3,90
HENNESY VS	2cl 4,90
JACK DANIELS	2cl 3,90
HAVANA CLUB	2cl 3,90
JÄGERMEISTER	2cl 3,90
MEKONG (Thai Whiskey)	2cl 3,90
NEP MOI	2cl 3,90
Vietnam, Reisschnaps / rice liquor	

LONGDRINKS

MOJITO	8,90
mit Havana Club, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser with Havana Club, lime juice, mint, cane sugar & soda	
COLA & WHISKY ^{1,3,9,12}	8,50
Cola with whiskey	
KAMI GIN TONIC	9,90
Roku Gin aus Japan, Ingwer, Limette, Tonic Water Roku gin from Japan, ginger, lime, tonic water	

APEROL SPRITZ	7,90
mit Aperol, Sekt, Orangenscheiben, Sodawasser with Aperol, sparkling wine, orange slices, soda	
HUGO	7,90
mit Sekt, Holunderblütensirup, Limettensaft, Minze & Sodawasser with sparkling wine, Elderflower syrup, lime juice, mint & soda	

WEINE⁶

WINE

WEISSWEINE White Wine

CHARDONEY

QbA weiß - trocken / white - dry

0,2l 6,50

Fl.0,75l 22,00

GRAUBURGUNDER

QbA weiß - trocken / white - dry

0,2l 5,90

Fl.0,75l 20,00

RIESSLING

QbA weiß - trocken / white - dry

0,2l 5,50

Fl.0,75l 19,50

ROSÉWEINE Rosé Wine

SPÄTBURGUNDER

QbA rosé - feinherb / rosé - off dry

0,2l 5,90

Fl.0,75l 20,00

ROTWEINE Red Wine

MERLOT

rot - trocken / red - dry

0,2l 5,50

Fl.0,75l 19,50

CABERNET SAUVIGNON

rot - trocken / red - dry

0,2l 5,90

Fl.0,75l 20,00

SONSTIGES Other

WEINSCHORLE - WINE SPRITZER

0,2l 4,90

SAKE (Warm / hot)

Japanischer Reiswein / Japanese rice wine

KARAFFE/CARAFE 5,50



ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZLICHER MWST.
Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

ZUR INFORMATION - FOR INFORMATION

Zusatzstoffe:

1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoffen, 3.mit Antioxidationsmittel,
4.mit Geschmacksverstärker,
5.geschwefelt, 6.geschwärzt, 7.mit Phosphat, 8.mit Milcheiweiß, 9.koffeinhaltig, 10.chininhaltig,
11.mit Süßungsmitteln, 12.enthält eine Phenylalaninquelle, 13.gewachst, 14.mit Nitritpökelsalz,
15.mit Taurin, 16.mit Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

a)Ei /egg, b)Fisch / fish, c)Schalentiere (Garnelen) / shellfish, d)Milch / milk,
e)Sellerie / celery, f)Sesam / sesame, g)Sulfit / sulfite, h)Erdnüsse / peanuts,
i) Gluten (Weizen) / gluten,
j)Lupine / lupine, k)Schalenfrüchte / peel fruits, l)Senf / mustard, m)Soja / soy,
n)Weichtiere (Jakobmuschen) / univalve, o)Pilze / mushrooms

Achtung:

Meerrettich (Wasabigeschmack)

Zutaten: Meerrettich (86%), Senf, Maisstärke, Säureregulator: E330, E300

Farbstoffe: E133, E102. E102: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

