



# Shido

Menü



Deklarationspflichtige Allergene:

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1. mit Konservierungsstoffen /
- 2. mit Farbstoffen /
- 3. mit Süßungsmitteln
- 4. mit Antioxidationsmitteln /
- 5. enthält eine Phenylalaninquelle /
- 6. mit Geschmacksverstärker
- 7. mit Eisensalze /
- 8. koffeinhaltig /
- 9. chininhaltig /
- 10. mit Milcheiweiß /
- 11. enthält Sulfite /
- 12. mit Phosphat /



## SUPPEN

- 1. Miso-Suppe (Suppe Chay)** <sup>(f,h,a)</sup> **4,50**  
Seetang, Tofu, Lauchzwiebeln
- 2. Miso-Meeresfrüchte-Suppe / Sup Hải Sản** <sup>(f,h,a,b,d,n)</sup> **6,50**  
Meeresfrüchte-Mix, Seetang, Tofu, Lauchzwiebeln
- 3. Tom Kha-Suppe / Sup Chua Cay** <sup>(a,b,h,d)</sup> **6,50**  
Garnelen, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Gemüse
- 4. Tom Kha Gai-Suppe / Sup Chua Cay Gà** <sup>(a,b,h,d)</sup> **6,50**  
Hühnchenfleisch, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Gemüse
- 5. Gyoza-Suppe / Sup Wan Tan** <sup>(f,h,a)</sup> **6,50**  
Hühnchenfleisch gefüllte Teigtaschen, Tofu, Lauchzwiebeln, Gemüse



## VORSPEISEN

- 10. Yakitori / Gà Xiên Nhật / 3 Stk.** (a,k,c,d,g,f) **6,50**  
Japanische Hühnerspieße, eingelegt in Teriyaki-Sauce, Sesam
- 11. Gyoza / Wan Tan Chiên / 4 Stk.** (a,c,g) **6,50**  
Frittierte japanische Teigtaschen, mit Hühnchen gefüllt  
Wahlweise auch mit Gemüse (vegetarisch)
- 12. Tempura Ebi / Tôm Chiên Xù / 3 Stk.** (a,k,b,c,d,g,f) **6,90**  
Frittierte Garnelen im Tempuramantel, mit Kimchi, Sesam
- 13. Sommerrolle / Gỏi Cuốn / 2 Stk.** (f,b,e,c,g) **6,50**  
Frische Sommerrollen - gefüllt mit Reismudeln, Gurke, Garnelen, Ei, Kräutern, Erdnuss, Hühnerbrust, umwickelt mit Reisblättern (traditionell) Wahlweise auch mit Tofu (vegetarisch)
- 14. Frühlingsrolle / Nem Rán / 2 Stk.** (a,h,b,c,d,g) **6,50**  
Traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Karotten, Morcheln, Sojasprossen
- 15. Nem Dế Chiên / 4 Stk.** (a,b,c,d,g) **6,50**  
4 kleine Frühlingsrollen nach südvietnamesischer Art, gefüllt mit Garnelen und Gemüse
- 16. Ebininiku / Tôm Xào Tỏi** (f,a,c,g) **7,50**  
Garnelen, gebraten in Sake-Knoblauchsauce, mit Lauchzwiebeln
- 17. Seafood Deli / Tôm Viên Chiên / 4 Stk.** (a,b,c,g) **6,90**  
Frittierte Teigbällchen, mit Garnelen gefüllt
- 18. Garnelen im Kartoffelmantel / 4 Stk.** (a,b,c,g) **6,90**  
Garnelen, mit frittierten Kartoffeln umwickelt, serviert mit Kimchi
- 19. Tori Karaage / Gà Viên Chiên / 4 Stk.** (a,k,c,d,g,f) **6,50**  
Gebackenes Hähnchen nach japanischer Art, mit Sesam
- 20. Edamame / Đậu Hấp** (g,f,c) **6,50**  
Gesalzene Bohnen in Knoblauchbutter angemacht
- 21. Dim Sum / Wan Tan Hấp / 4 Stk.** (a,b,c,k,g) **6,50**  
Verschiedene gedämpfte Teigtaschen, serviert mit Mayo und Sesam





## SALATE

- 30. Avocado Salat / Gỏi Bơ** <sup>(k, c, g)</sup> **8,90**  
Grüner Salat mit Avocado und Sesam, serviert mit Balsamico und einem Mayo-Dressing
- 31. Mango Salat / Gỏi Xoài** <sup>(e, d)</sup> **8,90**  
Mango, Salat, rote Zwiebeln, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln, Koriander, serviert mit Shiso-Dressing
- 32. Kimchi Salat / Gỏi Cải Chua Cay** <sup>(a, k, d, c, g)</sup> **6,90**  
Pikant eingelegter Chinakohl mit Karotten und Lauch, nach koreanischer Art, serviert mit Sesam
- 33. Wakame Salat / Gỏi Rong Biển** <sup>(k, c, g)</sup> **6,90**  
Eingelegter Algensalat mit Sesam
- 34. Garnelen Salat / Gỏi Tôm** <sup>(b, d, e)</sup> **12,90**  
Garnelen auf buntem Salat, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, Shiso-Dressing
- 35. Duck Salad / Gỏi Vịt** <sup>(d, c, g, f)</sup> **14,90**  
Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet auf Salat
- 36. Beef Salad / Gỏi Bò Xào** <sup>(f, a, e, d)</sup> **11,90**  
Zartes Rindfleisch auf Salat, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, Koriander
- 

## HAUPTSPEISEN

- 40. Bò Xào Sả Ớt** <sup>(f, a, d, g)</sup> **15,90**  
Im Wok scharf angebratenes Rindfleisch mit frischem Saisongemüse, Chili und Zitronengras, serviert mit Reis
- 41. Bún Xào Hải Sản - Saigon Art** <sup>(f, b, d, h, i, e, n, g)</sup> **16,90**  
Im Wok gebratene Meeresfrüchte à la Saigon Art, serviert mit Reismudeln und Shiso-Soße
- 42. Bún Nem** <sup>(a, d, e, c, g)</sup> **15,90**  
Hausgemachte Frühlingsrollen, serviert auf Reismudeln, Erdnüssen, Koriander, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Shiso-Soße
- 43. Bún Bò Nam Bộ** <sup>(f, a, d, e, i, g)</sup> **15,90**  
Gebratenes Rindfleisch mit Sellerie, serviert auf Reismudeln, Erdnüssen, Koriander, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Shiso-Soße
- 44. Tamarinde Scampi / Tôm Xào Me** <sup>(f, a, b, g, d)</sup> **19,90**  
Garnelen in Tamarindensauce mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
- 45. Tamarinde Duck / Vịt Xào Me** <sup>(f, a, g, d)</sup> **18,90**  
Gebratene Barbarie-Entenbrust in Tamarindensoße mit jungem Gemüse, serviert auf Reis
- 46. Tamarinde Lachs / Cá Xào Me** <sup>(f, a, g, d, b)</sup> **19,90**  
Flambierter schottischer Lachs in Tamarindensoße mit jungem Gemüse, serviert auf Reis
- 47. Monk Lunch / Rau Xào** <sup>(f, a, g)</sup> **12,90**  
Tofu mit Saisongemüse, gebraten im Wok, serviert auf Reis
- 48. Shaking Beef / Bò Lúc Lắc** <sup>(f, a, d, g)</sup> **18,90**  
In Würfel geschnittenes argentinisches Rindfleisch, mit jungem Gemüse im Wok gebraten, serviert mit Reis
- 49. Pineapple Chicken / Gà Sốt Đậu Phộng** <sup>(f, a, h, e, g, d)</sup> **16,90**  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas und Gemüse, verfeinert mit Erdnusssoße, serviert mit Reis

## EXTRA BEILAGEN

- 50. Gebratene Udon-Nudeln** <sup>(f, a, g)</sup> **4,50**
- 51. Jasminreis** <sup>(k)</sup> **2,00**
- 52. Süßkartoffel Patty** <sup>(a, g, c)</sup> **2,50**





### 53. Shido Curry (a, d, g, k)

Mildes Curry mit jungem Gemüse, serviert auf Reis

<b>A. Tofu</b>	<b>13,90</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b>	<b>14,90</b>
<b>C. Rindfleisch</b>	<b>15,90</b>
<b>D. Meeresfrüchte</b>	<b>16,90</b>
<b>E. Barbarie-Entenbrust</b>	<b>18,90</b>
<b>F. Garnelen</b>	<b>17,90</b>
<b>G. Gemüse</b>	<b>12,90</b>

### 54. Shido Mango-Kokos Stew (a, d, g, k)

Mango-Kokossauce mit jungem Gemüse, serviert auf Reis, wahlweise mit:

<b>A. Tofu</b>	<b>13,90</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b>	<b>14,90</b>
<b>C. Rindfleisch</b>	<b>15,90</b>
<b>D. Meeresfrüchte</b>	<b>16,90</b>
<b>E. Barbarie-Entenbrust</b>	<b>18,90</b>
<b>F. Garnelen</b>	<b>17,90</b>
<b>G. Gemüse</b>	<b>12,90</b>

### 55. Ramen (f, a, d, c, k)

Japanische Ramen-Nudeln in Dashi-Brühe mit Seetang, japanischen Pilzen und Pak Choi, wahlweise mit:

<b>A. Tofu</b>	<b>13,90</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b>	<b>14,90</b>
<b>C. Meeresfrüchte</b>	<b>16,90</b>
<b>D. Rindfleisch</b>	<b>16,90</b>
<b>E. Barbarie-Entenbrust</b>	<b>18,90</b>
<b>F. Garnele</b>	<b>16,90</b>

### 56. Udon-Nudel-Suppe (f, a, d, k)

Japanische Nudelsuppe mit Seetang, Pilzen, Pak Choi und jungem Gemüse, wahlweise mit:

<b>A. Meeresfrüchte</b>	<b>16,90</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b>	<b>14,90</b>
<b>C. Garnele</b>	<b>15,90</b>
<b>D. Rindfleisch</b>	<b>16,90</b>
<b>E. Barbarie-Entenbrust</b>	<b>18,90</b>

### 57. Pan Fried Udon (f, a, d, g)

Japanische Weizennudeln angebraten im Wok mit jungem Gemüse, wahlweise mit:

<b>A. Tofu</b>	<b>13,90</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b>	<b>14,90</b>
<b>C. Meeresfrüchte</b>	<b>16,90</b>
<b>D. Rindfleisch</b>	<b>16,90</b>
<b>E. Garnelen</b>	<b>17,90</b>
<b>F. Barbarie-Entenbrust</b>	<b>18,90</b>

## SHIDO GRILL

Serviert mit frischem Salat, Süßkartoffel-Patty (gefüllt mit Süßkartoffeln, Speisekartoffeln und Karotten), oder wahlweise mit Reis, serviert mit Shido-Sauce.

**60. Grilled Chicken / Ga Nuong** <sup>(f,a,d,g,e,c)</sup> **15,90**

Gegrilltes Hühnerbrustfilet angebraten mit Pak Choi und jungem Gemüse, serviert mit Erdnusssauce

**61. Grilled Beef / Bo Nuong** <sup>(a,d,g,c,f,k,n,i)</sup> **22,90**

Gegrilltes Rib-Eye-Steak mit jungem Gemüse in hausgemachter dunkler Sauce

**62. Grilled Scampi / Tom Nuong** <sup>(f,a,d,b,g,c)</sup> **21,90**

Gegrillte Garnelen mit angebratenem jungem Gemüse

**63. Grilled Sake / Ca Hoi Nuong** <sup>(a,d,g,c,f)</sup> **18,90**

Gegrilltes Lachsfilet auf jungem Gemüse in hausgemachter dunkler Sauce

**64. Grilled Tuna Red / Ca Thu Nuong** <sup>(a,d,g,c,f)</sup> **20,90**

Gegrilltes (rotes) Thunfischfilet, gefüllt mit Kaviar auf jungem Gemüse in hausgemachter dunkler Sauce

**65. Grilled Duck / Vit Nuong** <sup>(f,a,d,g,c,f)</sup> **18,90**

Gegrillte französische Barbarie-Entenbrust auf gebratenem jungem Gemüse in hausgemachter dunkler Sauce (mild süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb)

## SUSHI VORSPEISEN

<sup>(d,k,c,g,f,a,b,i)</sup>

**70. Salmon Tatar:** **12,90**

Gehackter Schottischer Lachs, Käse, Avocado, Sesamöl, Kaviar

**71. Tuna Tatar:** **13,90**

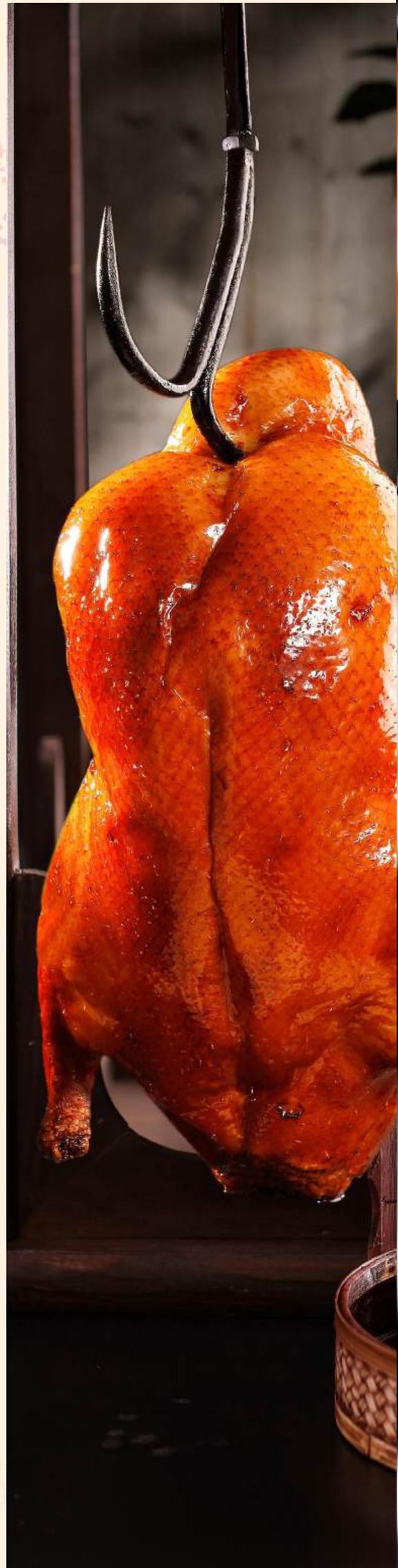
Gehackter Schottischer Thunfisch, Avocado, Käse, Sesamöl, Kaviar

**72. Tuna Tataki:** **13,90**

Thunfischfilet leicht angebraten, serviert auf grünem Spargel und Rucola, Sesam

**73. Sake Tataki:** **12,90**

Schottisches Lachsfilet leicht angebraten, serviert auf grünem Spargel und Rucola, Sesam





**MAKI SUSHI:** 8 Stk. (f,a,d,b,c,g,k,j)

- |                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>80. Sake Maki:</b><br>Schottischer Lachs                                             | 4,80  |
| <b>81. Sake Avocado Maki:</b><br>Schottischer Lachs und Avocado                         | 4,90  |
| <b>82. Salmon Maki:</b><br>Gekochter Schottischer Lachs, Frischkäse und Zwiebeln        | 5,00  |
| <b>83. Tekka Maki:</b><br>Thunfisch                                                     | 5,20  |
| <b>84. Tuna Maki:</b><br>Gekochter Thunfisch, Frischkäse und Zwiebeln                   | 5,50  |
| <b>85. Hamachi Maki:</b><br>Yellow Tail                                                 | 5,20  |
| <b>86. Ebi Maki:</b><br>Garnelen gekocht groß                                           | 5,00  |
| <b>87. Chicken Tempura Maki:</b><br>Frittiertes Hühnerfleisch, Frischkäse, Sesam        | 4,50  |
| <b>88. Unagi Maki:</b><br>Gegrillter Aal, Sesam und Unagi-Sauce                         | 5,00  |
| <b>89. California Maki:</b><br>Surimi (Krebsfleischimitat) und Frischkäse               | 4,50  |
| <b>90. Avocado Maki:</b><br>Avocado und Sesam                                           | 4,20  |
| <b>91. Kappa Maki:</b><br>Gurke und Sesam                                               | 4,20  |
| <b>92. Sake Futo Maki:</b><br>Schottischer Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse         | 9,70  |
| <b>93. Maguro Futo Maki:</b><br>Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse                | 10,50 |
| <b>94. Ebi Tempura Futo Maki:</b><br>Frittierte Garnelen, Mango, Avocado und Frischkäse | 10,00 |

**NIGIRI SUSHI:** 2 Stk. (f,a,d,n,b,c,j,g,k)

- |                                                                                                          |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>100. Sake Nigiri:</b><br>Schottischer Lachs                                                           | <b>5,00</b> |
| <b>101. Sake Aburi Nigiri:</b><br>Flambierter Schottischer Lachs                                         | <b>5,20</b> |
| <b>102. Maguro Nigiri:</b><br>Thunfisch                                                                  | <b>5,50</b> |
| <b>103. Maguro Aburi Nigiri:</b><br>Flambierter Thunfisch                                                | <b>5,70</b> |
| <b>104. Hamachi Nigiri:</b><br>Yellow Tail                                                               | <b>5,50</b> |
| <b>105. Ebi Nigiri:</b><br>Gekochte Garnelen groß                                                        | <b>5,20</b> |
| <b>106. Salmon Toro Nigiri:</b><br>Schottischer Lachsbauch und Kaviar                                    | <b>5,50</b> |
| <b>107. Unagi Nigiri:</b><br>Gegrillter Aal, Unagi-Sauce und Sesam                                       | <b>5,50</b> |
| <b>108. Avocado Nigiri:</b><br>Avocado und Sesam                                                         | <b>4,20</b> |
| <b>109. Salmon Rose Nigiri:</b><br>Gegrillter Schottischer Lachs, scharfer Lachs-Tartar, Käse und Kaviar | <b>6,50</b> |
| <b>110. Maguro Rose Nigiri:</b><br>Gegrillter Thunfisch, scharfer Thunfisch-Tartar, Käse und Kaviar      | <b>7,00</b> |
| <b>111. Kappa Salmon Nigiri:</b><br>Gegrillter Schottischer Lachs-Tartar, Gurke, Käse und Kaviar         | <b>6,00</b> |
| <b>112. Kappa Maguro Nigiri:</b><br>Gegrillter scharfer Thunfisch-Tartar, Gurke, Käse, Lauchzwiebel      | <b>6,50</b> |





**INSIDE OUT ROLL:** 8 Stk. (f,a,d,b,g,k,j)

**120. Sake I.O:** 9,80  
Schottischer Lachs, Avocado, Frischkäse und Tobiko

**121. Salmon Roll:** 10,20  
Gekochter Schottischer Lachs, Avocado, Gurke, Zwiebeln und Frischkäse, Sesam

**122. Sake Tempura Roll:** 10,20  
Frittierter Schottischer Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam

**123. Maguro I.O:** 10,50  
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Masago

**124. Tuna Roll:** 11,00  
Gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke, Zwiebeln, Frischkäse & Sesam

**125. California I.O:** 9,80  
Surimi (Krebsfleischimitat), Avocado, Frischkäse und Tobiko

**126. Ebi Tempura Roll:** 10,20  
Frittierte Garnelen, Mango, Avocado und Frischkäse, Sesam

**127. Unagi:** 10,50  
Ge grillter Aal, Avocado, Gurke, Sesam und Unagi-Sauce

**128. Chicken Tempura Roll:** 9,80  
Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse und Sesam

**129. Yasai I.O:** 9,00  
Avocado, Gurke, Spargel, Rettich, Wakame und Sesam

**EXTREM ROLL:** 8 Stk (f,h,a,d,n,b,c,g,k,j)

**130. Dragon Roll:** **15,90**  
Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und gegrillter Aal umwickelt

**131. Tiger Roll:** **15,90**  
Frittierte Garnelen, Gurke, Mango, Frischkäse und umwickelt mit gegrilltem Schottischen Lachs

**132. Ocean:** **15,90**  
Frittierte Garnelen, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam, umwickelt mit Gurke

**133. Crazy Tuna Roll (scharf):** **16,90**  
Gehackter scharfer Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, gegrillter Thunfisch umwickelt und frittierte Kartoffelstreifen

**134. Crazy Salmon Roll (scharf):** **16,50**  
Gehackter scharfer Lachs, Avocado, Frischkäse, gegrillter Lachs umwickelt und frittierte Kartoffelstreifen

**135. Rainbow Deluxe:** **16,90**  
Frittierte Garnelen, Thunfisch, Lachs, Yellow Tail, Frischkäse und Wakame umwickelt und Tobiko

**136. Surf 'n Turf Roll:** **16,90**  
Frittierter Lachs, Gurke, Spargel, Frischkäse, umwickelt mit gegrilltem Rinderfilet und gegrillter Entenbrust, frittierte Kartoffelstreifen

**137. Phoenix Roll:** **15,90**  
Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit gegrilltem gehacktem scharfen Lachs und Kaviar

**138. Yasai Roll:** **14,90**  
Fritterte Avocado, Spargel, Rettich, Gurke und Wakame umwickelt, Sesam





## **CRUNCHY ROLL:** 6 Stk (f,a,d,b,g,k,j)

**140. Flaky Salmon Roll:** 9,80

Schottischer Lachs, Avocado, Frischkäse und umwickelt Tobiko

**141. Crazy Tuna:** 10,90

Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse und umwickelt Tobiko

**142. Ebi Crunchy Roll:** 10,50

frittierte Garnelen Grosse, Gurke, Frischkäse und umwickelt Frittierte Kartoffelstreifen

**143. Yakitori Crunchy:** 9,80

Japanisches Hähnchen, Gurke, Avocado, Frischkäse und umwickelt Frittierte Kartoffelstreifen

**144. Yasai Crunchy Roll:** 9,00

Rettich, Gurke, Avocado, Spargel, umwickelt Wakame

**145. Shido Crunchy Roll:** 12,50

Schottischer Lachs, Thunfisch, frittierte Garnelen Grosse, Avocado, Frischkäse und Kaviar

## **SASHIMI SET** (f,a,d,n,b,j)

**150. Sake - Maguro:** 14,90

3 Stk. Schottischer Lachs, 3 Stk. Thunfisch

**151. Sake Sashimi:** 12,90

6 Stk. Schottischer Lachs

**152. Tuna Sashimi:** 16,90

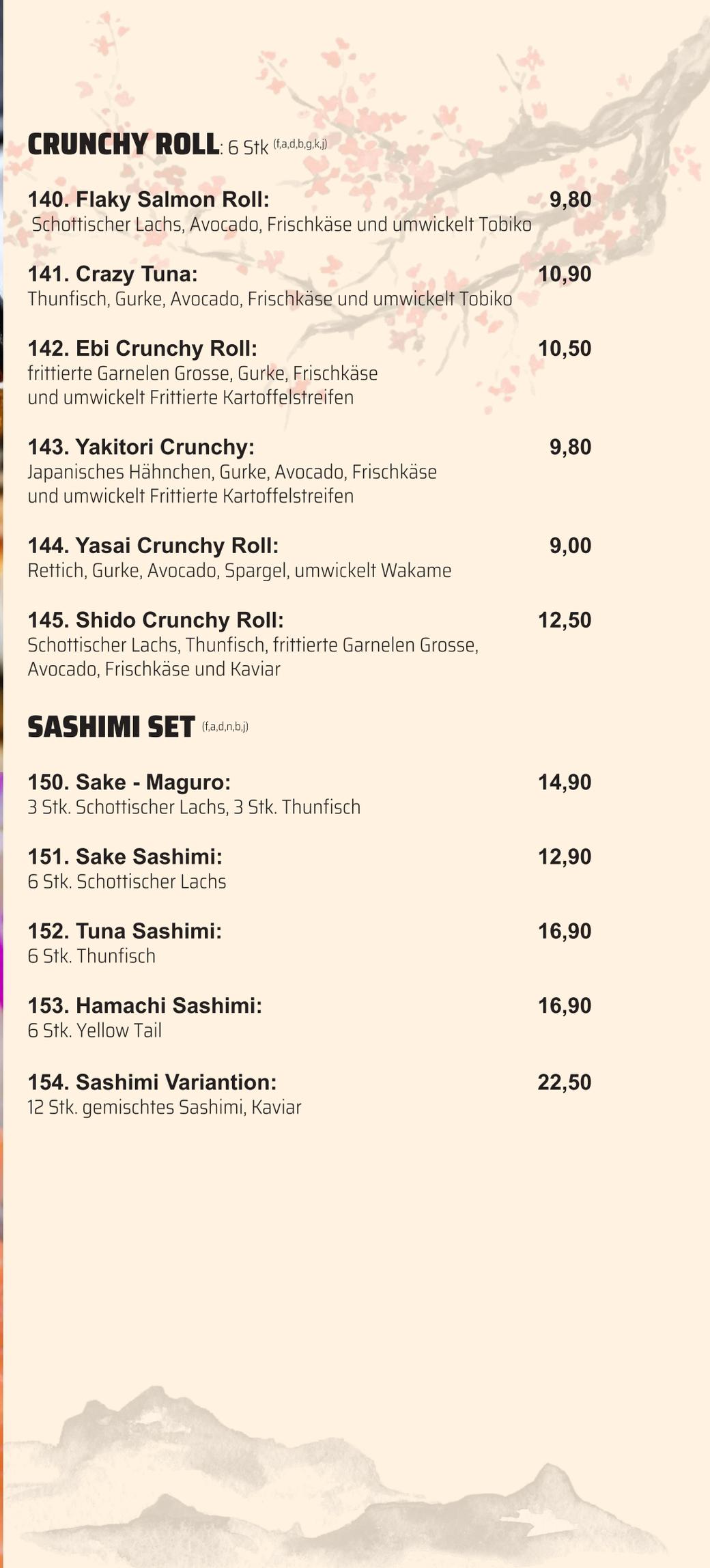
6 Stk. Thunfisch

**153. Hamachi Sashimi:** 16,90

6 Stk. Yellow Tail

**154. Sashimi Variation:** 22,50

12 Stk. gemischtes Sashimi, Kaviar



## SHIDO PLATES (f,a,d,n,b,c,g,k,j)

- 160. Vegi Set:** **20,00**  
8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Yasai I.O, 6 Stk. Yasai Crunchy Roll
- 161. Sake Classics:** **25,90**  
2 Stk. Sake Nigiri, 8 Stk. Sake I.O,  
2 Stk. Sake Sashimi, 6 Stk. Flaky Salmon Roll
- 162. Tuna Classics:** **32,90**  
2 Stk. Maguro Nigiri, 8 Stk. Maguro I.O,  
2 Stk. Maguro Sashimi, 6 Stk. Crazy Tuna
- 163. Nigiri Set:** **16,90**  
7 Stk. verschiedene Nigiri
- 164. Sushi Chef Tip (für 1 personen):** **29,90**  
3 Stk. verschiedene Sashimi, 2 Stk. Sake Nigiri,  
8 Stk. Ebi Tempura Roll, 6 Stk. Flaky Salmon Roll
- 165. Shido Surprises (für 2 personen):** **64,90**  
6 Stk. verschiedene Sashimi, 5 Stk. verschiedene Nigiri,  
8 Stk. Phoenix Roll, 8 Stk. Tiger Roll, 6 Stk. Yasai Crunchy Roll



## SAFT:

170. Apfel Naturtrüb	0,3l	3,60
171. Ananas	0,3l	3,60
172. Banane	0,3l	3,60
173. Kirsche	0,3l	3,60
174. Maracuja	0,3l	3,60
175. Orange	0,3l	3,60
176. Rhabarber Naturtrüb	0,3l	3,60
177. KiBa	0,3l	3,60

178. Schorlen:	0,3l	3,10
179. Frisch gepresster Orangensaft: Limonaden & Eistee's	0,3l	6,50

180. Cola <sup>(2,8)</sup>	0,3l	3,20
181. Cola ohne Zucker <sup>(2,3,5,8)</sup>	0,3l	3,20
182. Bluna Orange <sup>(2)</sup>	0,3l	3,20
183. Zitrone <sup>(4)</sup>	0,3l	3,20
184. Mix <sup>(2,4,8)</sup>	0,3l	3,20
185. Thomas Henry	0,2l	3,20
186. Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,2l	3,20
187. Bitter Lemon <sup>(4,9)</sup>	0,2l	3,20
188. Tonic Water <sup>(4,9)</sup>	0,2l	3,20
189. Mystic Mango <sup>(2,4)</sup>	0,2l	3,20
190. Spicy Ginger Beer	0,2l	3,20
191. Cherry Blossem	0,2l	3,20
192. Chanh da-Limettenlimonade <sup>(4,9)</sup> Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Mineralwasser		4,90
193. Ginger Cooler <sup>(2)</sup> Frischer Ingwer, Ginger Ale, Tonic Wasser		4,90
194. Eistee Lemon		4,90
195. Roter Eistee Früchtetee mit Minze und Beeren		5,50
196. Gurke- Zitronen Brause		4,90

## KAFFE & TEE

200. ESPRESSO	2,10
201. ESPRESSO MACCHIATO <sup>(10)</sup>	2,30
202. CAFÉ CREMA	2,80
203. CAPPUCCINO <sup>(10)</sup>	3,20
204. LATTE Machiato <sup>(10)</sup>	3,60
205. HEIßE SCHOKOLADE <sup>(10)</sup>	3,10
206. Jazzmine Baby (Grüner Tee)	3,80
207. White N'Roses (Weißer und Grüner Tee mit rosiger Note)	4,20
208. Scharfe Orange (Ingwer / Orange)	3,80
209. Frischer Minz-Tee	3,50
210. Heißer Ingwer	3,50
211. Heiße Zitrone	3,40
212. Heißer Ingwer- Minz- & Zitrone	4,20

## BIER

### \* BIER VOM FASS

220. Bitburger Premium Pils	(0,5l) 5,90
221. Th. König Zwickl	(0,5l) 6,20
222. Benediktiner Weissbier Naturtrüb	(0,5l) 5,90
223. Benediktiner Hell	(0,5l) 6,20

### \* PILS

224. Bitburger Premium Pils	(0,5fl) 5,90
-----------------------------	--------------

### \*RADLER VOM FASS

225. Bitburger Radler	(0,33fl) 3,90
-----------------------	---------------

### \*SCHWARZBIER

226. Köstritzer Benediktiner Hefer-Weissbier	(0,5l FI) 5,90
-------------------------------------------------	----------------

### \* JAPANESE BIER

227. Japanische Asahi	(0,3l) 4,60
-----------------------	-------------

### ALKOHOLFREIE

228. Bitburger 0,0% Radler Alkoholfrei Benediktiner Hefer-Weissbier	(0,33fl) 3,90
229. Alkoholfrei	(0,5l) 5,90



## COCKTAILS

- 230. Margarita** 8,60  
Tequilla | frischer Limettensaft | Cointreau | Salz | gedörrte Limette
- 231. Dark `N Stormy** 8,90  
Gosling's Black Rum | frischer Limettensaft |  
Spicy Ginger Beer | gedörrte Limetten
- 232. Boulevardier** 8,60  
Maker's Mark Bourbon | Campari | roter Wermut | Orangen
- 233. Moscow Mule - Original** 8,60  
Vodka | frische Limettensaft | Spicy Ginger | Gurke
- 234. Sex am Strand** 8,60  
Vodka | Pfirsichlikör | frischer Zitronensaft |  
Ananassaft | Cranberrynektar | gedörrte Ananas
- 235. Berry Mojito** 8,90  
Kubanischer Rum | frischer Limettensaft |  
Zuckersirup | Soda | Minze | Himbeer
- 236. Whiskey Sour** 8,90  
Bourbon Whiskey | frischer Zitronensaft |  
Zuckersirup | Angotura | gedörrte Zitrone
- 237. Pina Colada** 8,60  
Kubanischer Rum | Kokosmilch | Ananassaft |  
Kokossirup | gedörrte Ananas
- 238. Mojito - Original** 7,90  
Kubanischer Rum | frischer Limettensaft |  
Weißer Rohrzucker | Soda | Minze
- 239. Hugo** 7,90  
Holunderblüttersirup | Limettensaft | Prosecco |  
Soda | Minze | Limette.
- 240. Aperol Spritz** 7,90  
Aperol | Prosecco | Soda | gedörrte Orangen

## ALKOHLFREIE COCKTAILS

- 250. Hugo** (Alkoholfrei) 6,00  
Holunderblüttersirup | Limettensaft | Soda | Minze | Limetten
- 251. Saftmixer** <sup>(2,4)</sup> 6,20  
Frischer Zitronensaft | Orangensaft | Maracujanekta |  
Ananassaft | Grenadine | Ananas | Minze
- 252. Hammer Garden** <sup>(4,9)</sup> 6,20  
Holunderblüttersirup | Limettensaft | Blunazitronen |  
Tonic Water | Minze | Gurke
- 253. Ipanema** <sup>(2,4)</sup> 6,20  
Limette | weißer Rohrzucker | Maracujanekta |  
Thomas Henry Ginger Ale
- 254. Virgin Colada** <sup>(4,10,g)</sup> 6,90  
Kokossirup | Kokosmilch | Ananassaft | Minze
- 255. GinFizz Alkoholfrei** 7,90  
Siegfried Wonderleaf (alkoholfreier Gin) | Frischer Zitronensaft | Zu-  
ckersirup | Soda | Zitrone



## WHISKEY - WODKA - JAPANESE WHISKY

	Alk. Gehalt.	2cl	4cl
260. Chivas Regal 12 years	40%	3,00	5,90
261. Johnnie Walker Black Label	40%	3,00	5,90
262. Johnnie Walker Gold Label	40%	4,00	7,90
263. Jack Daniel's Old No.7	40%	3,00	5,90
264. Ballantine's	40%	3,00	5,90
265. Talisker 10 Years	45,80%	4,00	7,90
266. Skyy Vodka	40%	3,00	5,90
267. Toki Whisky (japane)	43%	4,00	7,90
268. Nikka Days (japane)	40%	4,50	8,90
269. Choya Sake (japane)	40%	3,00	5,90
270. Roku	43%	3,50	6,90
271. Nikka	47%	5,00	9,90

## WEISSWEIN

	0,2l	0,7l
<b>272. Graubugunder</b> Weingut trocken Baden 12,5 vol%	6,50	23,00
<b>273. Riesling (oldskool)</b> Weingut Andres plalz trocken 12,0 vol%.	6,50	23,00
<b>274. Custoza (molini)</b> Cantina di Custoza / Veneta / Italien / trocken / 12,5 vol%	6,50	23,00
<b>275. Scheurebe (muschelkalk)</b> Weingut Baldauf / franken / trocken / 12,5.vol%	7,50	26,90
<b>276. Grillo</b> Villa carume / Sizilien / Italien / trocken / 12,5vol.%	6,90	26,90
<b>277. Pralis Chardonnay &amp; Sauvignon Blanc</b> Weingut Paladin / Veneto / Italien/ Halbtrocken / 12,5vol.%	7,50	26,90





## ROTWEIN

	0,2l	0,7l
<b>280. Spätburgunder</b>	<b>6,50</b>	<b>23,00</b>
Weingut Laufen / Baden / trocken / 13,5vol.%		
<b>281. Merlot</b>	<b>6,20</b>	<b>22,00</b>
Cantina Valdadige/ Trentino/ italien / trocken / 12,5vol.%		
<b>282. Lacrimus 5 (Tempranillo)</b>	<b>6,50</b>	<b>23,00</b>
Bodegas Rodriguez Sanzo / Rioja / Spanien / trocken / 13,5 vol.%		
<b>283. Primitivo</b>	<b>6,90</b>	<b>24,00</b>
Cantina Torrento / Apulien / Italien / trocken / 13,0vol.%		

## ROSE WEIN

	0,2l	0,7l
<b>284. Rosecuvée (weggefährten)</b>	<b>6,50</b>	<b>23,00</b>
Weingut Hammel & Cie / Pfalz/ trocken / 11,5 vol.%		
<b>285. Sant Emiliano Rosato</b>	<b>7,90</b>	<b>29,00</b>
Weingut Pratello / Lombardei / Italien / trocken / 11,5vol.%		

## DESSERT

<b>290. Grüntea Eis</b>	<b>6,00</b>
<b>291. Vanila Eis</b>	<b>5,50</b>
<b>292. Erdbeeren Eis</b>	<b>5,50</b>
<b>293. Gebackene Banane</b>	<b>6,00</b>
<b>294. Mochi Eis</b>	<b>6,50</b>



