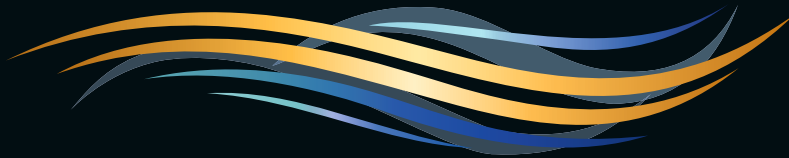


KAITO



— RESTAURANT & CAFÈ —

FINE ASIAN CUSINE & SUSHI BAR





Herzlich willkommen im KAITO

Eine kulinarische Reise durch Fernost - mitten bei uns.

Schön, dass Sie heute unser Gast sind. Wir laden Sie ein, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen und mit uns in die faszinierende Welt der asiatischen Genüsse einzutauchen. Im KAITO vereinen wir das Beste aus zwei Welten: die klare Ästhetik der japanischen Küche und die lebendige, aromatische Vielfalt Vietnams.

Unsere Leidenschaft für Ihr Erlebnis

Für uns ist Kochen weit mehr als nur die Zubereitung von Speisen. Es ist ein Handwerk, das wir mit größter Sorgfalt und viel Liebe zum Detail ausüben. Jedes Gericht, das unsere Küche verlässt, wurde für Sie individuell und frisch komponiert. Wir wählen unsere Zutaten mit Bedacht aus, denn wir sind überzeugt: Nur aus erstklassigen Rohstoffen entsteht ein unvergleichlicher Geschmack.

Wofür wir stehen - Unsere Philosophie

- Frische ohne Kompromisse: Wir verarbeiten knackiges Gemüse, feine Kräuter und hochwertige Proteine täglich frisch. Tiefkühlware oder industrielle Vorproduktion suchen Sie bei uns vergeblich.
 - Reiner, natürlicher Genuss: Um die feinen Nuancen unserer Zutaten voll zur Geltung zu bringen, verzichten wir konsequent auf den Einsatz von zugesetzten Geschmacksverstärkern. Bei uns schmecken Sie die Natur und die authentischen Gewürze Asiens.
 - Tradition trifft Moderne: Wir bewahren die ursprünglichen Rezepturen unserer Heimatländer und verfeinern sie mit einem modernen Blick auf Qualität.
 - Sorgfalt als Zutat: Von der ersten Vorbereitung bis zum kunstvollen Anrichten auf dem Teller nehmen wir uns die Zeit, die ein perfektes Ergebnis erfordert.
- Wir freuen uns darauf, Sie heute kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre und lassen Sie es sich schmecken.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr KAITO-Team

Mittagsmenü

Dienstag – Freitag | 11:30 – 14:30 Uhr | Außer an Feiertagen

M1 – Siam Red Curry^C (leicht scharf)

Würziges rotes Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Jasminreis

Wahlweise mit:

- Knusprigem Tofu^F 11.90 €
- Gebratenem Hähnchen 12.90 €
- Knusprigem Hähnchen^D 13.90 €
- Knuspriger Ente^D 14.90 €

M2 – Royal Peanut Coconut^E

Cremige Erdnuss-Kokos-Sauce mit Gemüse und Jasminreis

Wahlweise mit:

- Knusprigem Tofu^F 11.90 €
- Gebratenem Hähnchen 12.90 €
- Knusprigem Hähnchen^D 13.90 €
- Knuspriger Ente^D 14.90 €

M3 – Teriyaki Umami^{D,F,L}

Hausgemachte Teriyaki-Sauce mit Gemüse und Jasminreis, Sesam

Wahlweise mit:

- Knusprigem Tofu 11.90 €
- Knusprigem Hähnchen 13.90 €
- Rind 14.50 €
- Knuspriger Ente 14.90 €

M4 – Yaki Udon^{D,F,L}

Gebratene Udonnudeln mit frischem Gemüse, Teriyaki-Sauce und Sesam

Wahlweise mit:

- Knusprigem Hähnchen 13.90 €
- Knuspriger Ente 15.90 €

SUSHI LUNCH

SL 1 – Veggie Lunch^{D,L}

15.50 €

2x Avocado Nigiri
6x Avocado Maki
6x Kappa Maki

SL 2 – Sakura Lunch^{C,D}

15.50 €

6x Crispy Tori Roll (Nr.104)
3x Sake Maki
3x Tuna Maki

SL 3 – Salmon Lunch^{C,D}

15.50 €

6x Crispy Salmon Roll (Nr.100)
6x Sake Maki

SL 4 - Baked Salmon Roll^{D,C,G} (16 Stk.)

17.50 €

16x Maki Lachsrollen mit Spicy-Mayo, im Ofen überbacken



Vorspeisen

02. TOM KHA ROYAL^C (leicht scharf)

Cremige Kokossuppe mit Gemüse, Zitronengras, Limette und Koriander

Wahlweise mit:

A. Tofu^F **5.90 €**

B. Hühnerfleisch **6.50 €**

C. Garnelen^B **6.90 €**



03. SEAFOOD SOUP^{C,B} (leicht scharf)

6.90 €

Klare, aromatische, scharf-saure Suppe mit Garnelen, Lachs, Champignons, Zitronengras, Limette, Chili, Cherry Tomaten und Frühlingszwiebeln

04. MANGO LIME SALAD^{C,E,L}

Frische Mangostreifen mit Kräutern, Karotten und Erdnüssen, serviert mit vietnamesischem Limetten-Dressing

Wahlweise mit:

A. Knusprigem Tofu^F

B. Hühnerfleisch

C. Garnelen^B



10.50 €

12.50 €

14.50 €

05. GEGRILLTER OCTOPUS-SALAD^{F,L,N}

14.90 €

Gegrillte Oktopusbeine auf frischem Blattsalat, Gurke, Cherrytomaten, Orangen, Rucola und eingelegtem roten Rettich mit hausgemachtem Passion Fruit Dressing



06. EDAMAME^F **5.90 €**

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

08. SAIGON SUMMER ROLLS^{C,E} (2 Stk.)

Frische Reispapierrollen mit Reismudeln, Gurken, Salat und Kräutern, serviert mit Erdnuss-Dip oder vietnamesischer Limetten-Sauce

Wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| A. Knusprigem Tofu ^F | 5.90 € |
| B. Hähnchen | 6.90 € |
| C. Garnelen ^B | 7.50 € |

09. TOKYO GYOZA^{D,F,L} (5 Stk.)

6.50 €

Knusprig gebackene japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung, serviert mit Teriyaki-Dip

10. GYOZA VEGGIE^{D,F,L} (5 Stk.)

5.90 €

Knusprig gebackene japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Teriyaki-Dip

11. CRISPY EBI CRUNCH^{B,D,G} (3 Stk.)

7.50 €

Knusprig gebackene Garnelen dazu Sweet Mayo- oder Spicy Mayo-Dip

12. WAKAME^L

6.50 €

Seetangsalat mit Sesam

13. SATAY CHICKEN^E (2 Stk.)

6.90 €

Marinierte Satay-Hähnchenspieße mit Erdnuss-Dip

14. CRUNCHY AVOCADO^{D,L,G} (4 Stk.)

5.90 €

Frittierte Avocado, dazu Sweet- oder Spicy Mayo - Dip

15. KAITO STARTER MIX^{D,B,E,F,C,G,L}

19.50 €

Eine Auswahl unserer Vorspeisen:
Edamame, Crunchy Avokado, Ebi Tempura,
Tokyo Gyoza und Satay-Hähnchenspieße

FÜR 2 PERSONEN





Hauptspeisen

H20. SIAM RED CURRY^c (leicht scharf)

Würziges rotes Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Jasminreis

Wahlweise mit:

A. Knusprigem Tofu ^F	14.90 €
B. Gebratenem Hähnchen	15.90 €
C. Knusprigem Hähnchenfilet ^D	16.90 €
D. Rind	17.90 €
E. Knuspriger Ente ^D	18.90 €
F. Garnelen ^B	20.50 €

H21. ROYAL PEANUT COCONUT^E

Cremige Erdnuss-Kokos-Sauce mit Gemüse und Jasminreis

Wahlweise mit:

A. Knusprigem Tofu ^F	14.90 €
B. Gebratenem Hähnchen	15.90 €
C. Knusprigem Hähnchenfilet ^D	16.90 €
D. Knuspriger Ente ^D	18.90 €

H22. DRAGON FIRE CHICKEN^{D,E,L} (leicht scharf) 17.90 €

Knusprig gebackene Hähnchenstücke, in einer feurigen Chili-Knoblauch-
Dragon-Sauce geschwenkt mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln,
Sesam und Jasminreis

H23. GOLDEN CURRY HARMONY (leicht scharf)

Aromatisches gelbes Curry mit cremiger Kokosmilch, frischem Gemüse und
Jasminreis

Wahlweise mit:

A. Knusprigem Tofu ^F	14.90 €
B. Gebratenem Hähnchen	15.90 €
C. Knusprigem Hähnchenfilet ^D	16.90 €
D. Rind	17.90 €
E. Knuspriger Ente ^D	18.90 €
F. Garnelen ^B	20.50 €

H24. WOK NOODLES CLASSIC^{A,D,F}

Gebratene Weizennudeln mit Ei und frischem Gemüse, verfeinert mit aromatischer Teriyaki-Sauce

Wahlweise mit:

A. Gemüse	12.90 €
B. Hühnerfleisch	15.90 €
C. Knusprigem Hähnchenfilet	16.90 €
D. Knuspriger Ente	18.90 €

H25. TERIYAKI UMAMI^{D,F,L}

Hausgemachte Teriyaki-Sauce mit Gemüse und Jasminreis

Wahlweise mit:

A. Knusprigem Tofu	14.90 €
B. Hühnerfleisch	15.90 €
C. Knusprigem Hähnchenfilet	16.90 €
D. Rind	17.90 €
E. Knuspriger Ente	18.90 €
F. Gegrilltem Lachs ^C	21.90 €

H26. YUZU BUTTER SALMON^{C,D,F,G}

24.90 €

Gegrillter Lachs mit Yuzu Butter Sauce, Gemüse und Jasminreis oder Süßkartoffelpommes

H27. SIGNATURE KING PRAWNS^{B,D,F,G}

25.90 €

Gegrillte Riesengarnelen, saftig & aromatisch, veredelt mit Yuzu Butter Sauce, serviert mit frischem Gemüse und Jasminreis oder Süßkartoffelpommes

H28. OCEAN FLAME OCTOPUS^{D,F,G,N}

26.90 €

Zarte, gegrillte Oktopusbeine auf knackigem Gemüse. Serviert mit unserer hausgemachten Yuzu-Butter-Sauce mit Jasminreis oder Süßkartoffelpommes



H29. OCEAN DELUXE GRILL^{B,C,F,G,N}

Serviert mit einer Auswahl frischer Salate, Gemüse, hausgemachter Soßen, Kimchi und Duftreis.

Meeresfrüchte-Mix: Garnelen, Oktopus, Lachs und Thunfisch

A. Grillplatte - für 1 Person	27.90 €
B. Grillplatte - für 2 Personen	48.90 €

H30. KAITO BALANCE BOWL^{D,F,G,L}

Sushi-Reis, angerichtet mit Edamame, Babymais, Avocado, Gurken, Wakame, Mixsalat und Cherrytomaten serviert mit Sweet Mayo oder Spicy Mayo

Wahlweise mit:

- | | |
|---|---------|
| A. Knusprigem Tofu | 17.90 € |
| B. Knusprigem Hähnchenfilet | 18.90 € |
| C. Flambierten Lachsscheiben ^C | 19.90 € |
| D. Knusprigen Garnelen ^B | 20.90 € |

H31. YAKI UDON^{D,F,L}

Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und Teriyaki-Sauce , Sesam

Wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|---------|
| A. Knusprigem Hähnchenfilet | 17.50 € |
| B. Knuspriger Ente | 19.50 € |
| C. Gegrilltem Lachs ^C | 22.50 € |

Traditionelle vietnamesische Gerichte



H32. "BUN BOWL"^{C,E}

Lauwarme vietnamesische Reisnudel-Bowl mit Gurken, Kräutersalat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, serviert mit vietnamesischer Limetten-Sauce

"Bun Bo Nam Bo" - Rindfleisch 17.50 €

H33. PHO BO HANOI^{C,F}

17.50 €

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch zubereitet, mindestens 8 Stunden lang gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen und Rindfleisch serviert.

H34. CHICKEN BAMBOO^D

18.50 €

Zart gegrillte ausgelöste Hähnchenkeule mit frischem Mangosalat in unserer hausgemachten vietnamesischen süß-sauren Sauce, dazu Jasminreis oder Süßkartoffelpommes.

H35. BEEF LUK LAK^{D,F} (leicht scharf)

20.50 €

Zart gebratene Rinderfiletwürfel nach vietnamesischer Art mit Zwiebeln, roter Paprika, Champignons im Wok geschwenkt. Verfeinert mit knusprigem Basilikum, serviert mit duftendem Jasminreis und unserer hausgemachten KAITO Signature Sauce.



Kindermenü

40. NINJA CHICKEN CRUNCH^{D,G} 10.50 €

Knusprig panierte Hähnchenstreifen mit Reis oder Süßkartoffelpommes dazu Sweet Mayo-Dip

41. MINI SAMURAI SHRIMP^{B,D,G} 11.50 €

Knusprig gebackene Garnelen mit Reis oder Süßkartoffelpommes dazu Sweet Mayo-Dip

42. HAPPY DUCK^{D,G} 13.50 €

Knusprige Ente mit Reis oder Süßkartoffelpommes dazu Sweet Mayo-Dip

Dessert

50. ASIAN HONEY BANANA^{D,G} 6.90 €

Knusprige gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis

51. MANGO STICKY RICE 7.50 €

Süßer Kokos-Klebreis mit frischer Mango und feiner Kokossauce

52. EISBECHER^G 2 Kugeln / 5.40 €

Wählbar aus Vanille, Erdbeere, Haselnuss^H, Schoko, Matcha





Sushi

NIGIRI (2 Stk.)

60. SAKE ^{C,D} Lachs	5.50 €
61. TUNA ^{C,D} Thunfisch	6.50 €
62. AVOCADO ^D	5.20 €
63. FIRE SALMON AVOCADO ^{C,D} Flambierter Lachs mit Avocado	6.50 €
64. FIRE TUNA AVOCADO ^{C,D} Flambierter Thunfisch mit Avocado	6.80 €
65. FIRE SALMON SPARGEL ^{C,D} Flambierter Lachs mit Spargel	6.90 €
66. FIRE TUNA SPARGEL ^{C,D} Flambierter Thunfisch mit Spargel	7.50 €



MAKI ROLLS (6 Stk.)

Klassische, dünne Maki-Rollen mit wenigen Zutaten

70. SAKE ^{C,D} Lachs	6.20 €
71. TUNA ^{C,D} Thunfisch	6.80 €
72. AVOCADO ^{D,L}	5.20 €
73. KAPPA ^{D,L} Gurke	5.20 €
74. SPICY SAKE ^{C,D} Scharf gehackter Lachs mit Schnittlauch, Tobiko	6.50 €
75. SPICY TUNA ^{C,D} Scharf gehackter Thunfisch mit Schnittlauch, Tobiko	6.90 €



INSIDE-OUT ROLLS (8 Stk.)

Maki-Rollen mit Reis außen und kreativen Zutaten

- | | |
|--|---------|
| 81. SAKE I.O. ^{C,D,G,L} | 10.90 € |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko, Sesam | |
| 82. TUNA I.O. ^{C,D,G,L} | 11.90 € |
| Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko, Sesam | |
| 83. EBI TEMPURA I.O. ^{B,D,G,L} mit Spicy-Mayosauce | 11.50 € |
| Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko, Sesam | |
| 84. CHICKEN I.O. ^{D,G,L} mit Teriyaki-Sauce | 10.90 € |
| Paniertes Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| 85. SPICY SALMON I.O. ^{C,D,G,L} | 11.90 € |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko, Schnittlauch mit scharf gehacktem Lachs umwickelt | |
| 86. VEGGIE I.O. ^{D,L} | 9.50 € |
| Mango, Gurke, Avocado, Rettich, Sesam | |



SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

Mit hausgemachter Sauce, Kresse und Sesam

- | | |
|---|---------|
| 90. SAKE ON FIRE ^{C,D,G} | 15.50 € |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse mit flambiertem Lachs umwickelt | |
| 91. TUNA ON FIRE ^{C,D,G} | 16.90 € |
| Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse mit flambiertem Thunfisch umwickelt | |
| 92. DRAGON ROLL ^{B,C,D,G} | 15.90 € |
| Tempura-Garnelen, Avocado, Frischkäse mit flambiertem Lachs umwickelt | |
| 93. UNAGI ON FIRE ^{C,D,G} | 16.90 € |
| Tempura-Garnelen, Gurken, Avocado, Frischkäse mit Aal umwickelt | |
| 94. HAWAII ROLL ^{D,G} | 15.50 € |
| Tempura-Hähnchen, Gurke, Mango, Frischkäse mit Avocado umwickelt | |
| 95. SPECIAL VEGGIE ROLL ^{D,L} | 13.50 € |
| Mango, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam mit Avocado umwickelt | |



CRUNCHY ROLLS (6 Stk.)

Mit hausgemachter Sauce, Kresse und Sesam

- | | |
|--|---------|
| 100. CRISPY SALMON ROLL ^{C,D,G} | 11.50 € |
| Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse | |
| 101. CRISPY TEMPURA SALMON ROLL ^{C,D,G} | 11.50 € |
| Panierter Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse | |
| 102. CRISPY TUNA ROLL ^{C,D,G} | 12.50 € |
| Thunfisch, Gurken, Avocado, Frischkäse | |
| 103. CRISPY MIX ROLL ^{B,C,D,G} | 11.90 € |
| Panierte Garnele, Lachs, Avocado, Frischkäse | |
| 104. CRISPY TORI ROLL ^{D,G} | 11.50 € |
| Tempura-Hähnchen, Gurken, Avocado, Frischkäse | |
| 105. CRISPY VEGGIE ROLL ^D | 10.50 € |
| Mango, Avocado, Gurken, Rettich | |



Sashimi & Tataki

- | | |
|---|---------|
| K1. Lachs Tataki ^{D,L} | 18.90 € |
| Kurz angebratener Lachs mit Ponzu-Sauce, Sesam, Frühlingszwiebeln | |
| K2. Thunfisch Tataki ^{D,L} | 21.90 € |
| Kurz angebratener Thunfisch mit Ponzu-Sauce, Sesam, Frühlingszwiebeln | |
| K3. Sashimi Lachs | 18.90 € |
| Frischer Lachs fein geschnitten serviert mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce | |
| K4. Sashimi Thunfisch | 21.90 € |
| Frischer Thunfisch fein geschnitten serviert mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce | |

Sushi Menü

- | | |
|---|---------|
| S1 - Sakura Mix ^{C,D,G,L} (14 Stk.) | 16.90 € |
| 6x Sake Maki | |
| 6x Avocado Maki | |
| 1x Fire Salmon Avocado Nigiri | |
| 1x Fire Tuna Avocado Nigiri | |
| S2 - Baked Salmon Roll ^{G,D,C} (16 Stk.) | 18.90 € |
| 16x Maki Lachsrollen mit Spicy-Mayo, im Ofen überbacken | |

- S3 - Fuji Deluxe^{C,D,G,L} (16 Stk.)** **23.90 €**
6x Crispy Salmon Roll (Nr.100)
8x Chicken I.O.
2x Avocado Nigiri
- S4 - Veggie Garden Mix^{C,D,G} (16 Stk.)** **24.90 €**
2x Avocado Nigiri
6x Crispy Veggie Roll (Nr.105)
8x Special Veggie Roll (Nr.95)
- S5 - Salmon Lover^{C,D,G} (16 Stk.)** **25.90 €**
1x Fire Salmon Avocado Nigiri
1x Sake Nigiri
6x Sake Maki
8x Sake On Fire (Nr.90)
- S6 - Osaka Selection^{C,D,G,L} (20 Stk.)** **29.90 €**
8x Dragon Roll (Nr.92)
6x Crispy Tuna Roll (Nr.102)
3x Avocado Maki
3x Kappa Maki
- S7 - KAITO Signature Mix^{C,D,G,L} (40 Stk.)** **50.90 €**
2x Sake Nigiri
2x Fire Tuna Avocado Nigiri
6x Maki Avocado
8x Ebi Tempura I.O.
8x Spicy Salmon I.O. (Nr.85)
4x Sake On Fire (Nr.90)
4x Tuna On Fire (Nr.91)
6x Crispy Salmon Roll (Nr.100)



Getränke

HAUSGEMACHTE LIMONADEN UND EISTEES

- | | | |
|-----------------------|--|---------------|
| 200. Lemon Soda | Frische Limette, Minze, Rohrzucker, Soda | 6.90 € |
| 201. Lemon Ice Tea | Jasmin tee, Limette, Minze | 6.90 € |
| 202. Mango Ice Tea | Jasmin tee, Mango, Minze | 6.90 € |
| 203. Peach Ice Tea | Jasmin tee, Pfirsich, Minze | 6.90 € |
| 204. O'Passion | Maracuja, Limettensaft, Soda | 6.90 € |
| 205. Lychee Kissberry | Beerenpüree, Lycheesaft, Limettensaft, Minze, Soda | 7.20 € |
| 206. Sparkling Ginger | Ingwertee, Holunder, Minze | 7.20 € |
| 207. Miss Yuzu | Yuzutee, Limette, Soda | 7.20 € |



Cocktails

- | | | |
|--------------------------------|--|---------------|
| 208. Mojito | Bacardi White, Limette, Minze, Rohrzucker | 8.50 € |
| 209. Blueberry Ocean | Rum, Blaubeerpüree, Minze, Limette, Rohrzucker | 8.90 € |
| 210. Yuzu Moon | Yuzu Sirup, Gin, Minze, Soda | 8.90 € |
| 211. Crazy Ginger | Gin, Ingwer, Holunder, Limette, Minze | 8.90 € |
| 212. Coconut Kiss ^G | (alkoholfrei) Sahne, Ananas, Orangensaft, Erdbeere, Grenadine, Kokos-Sirup | 8.50 € |



Aperitifs 0,2 l

- | | | |
|------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 214. Aperol Spritz ^{1,10} | Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe | 6.90 € |
| 215. Hugo ¹⁰ | Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda | 6.90 € |
| 216. Yuzu Spritz ¹⁰ | Yuzu-Sirup, Prosecco, Soda | 6.90 € |
| 217. Cherry Blossom ¹⁰ | Beerenpüree, Limette, Prosecco, Soda | 6.90 € |
| 218. Sake (warm oder kalt) - | Japanischer Reiswein | 16cl 7.50 € |
| 219. Prosecco | | 0,1L / 0,75L 5,90 € / 31,90 € |

Tee

225. Ingwertee	4.90 €
Frischer Ingwertee mit Orange und Honig	
226. Jasmintee	4.50 €
227. Grüner Tee	4.50 €

Kaffee

Tasse Kaffee	3.20 €
Espresso	2.90 €
Doppelter Espresso	3.90 €
Cappuccino ^G	4.20 €
Milchkaffee ^G	4.50 €
Latte Macchiato ^G	4.60 €
KAITO Matcha Latte ^G heiß-Grande	6.50 €
Feiner japanischer Matcha mit cremiger Milch	
Iced Matcha Latte ^G kalt-Grande	6.50 €
Feiner japanischer Matcha mit cremiger Milch	
Ca Phe Sua Da ^G kalt-Grande	6.50 €
Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch und Eiswürfeln	

Spirituosen 2cl

Williams Birne	3.50 €
Obstler	3.50 €
Jägermeister	3.50 €
Tequila	3.50 €
Ramazotti	3.50 €
Baileys Irish Cream ^G	3.50 €

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,2,3,4}	0,33L - 3.90 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,3,4}	0,33L - 3,90 €
Fanta ^{1,3,4} , Mezzo Mix ^{1,2,3,4} , Sprite ^{3,4}	0,33L - 3.90 €
Gerolsteiner Mineralwasser sprudel/naturell	0,25L - 3.30 € / 0,75L - 6.90 €

Säfte / Schorlen

0,2L - **3.60 €** / **3.30 €** 0,4L - **4.90 €** / **4.50 €**

Apfel
Johannisbeer
Maracuja
Kirsch
Trauben
Orange
Banane
Lychee
Mango



Biere^D

Bitburger Pils vom Fass	0,3L — 3.90 € / 0,5L — 4.90 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3L — 3.90 € / 0,5L — 4.90 €
Bitburger Radler	0,3L — 3.90 € / 0,5L — 4.90 €
Diesel	0,3L — 3.90 € / 0,5L — 4.90 €
Benediktiner Hell vom Fass	0,3L — 4.10 € / 0,5L — 5.10 €
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb vom Fass	0,5L — 5.10 €
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5L — 5.10 €
Hefeweizen mit Banane / Sprite / Cola	0,5L — 5.10 €
Asahi Super Dry	0,33L — 4.50 €
Saigon Beer	0,33L — 4.20 €
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33L — 4.50 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5L — 5.10 €

Weine

(Alle Weine enthalten Sulfite)

Weißweine

Silvaner Qualitätswein b.A. halbtrocken	0,2L - 7.20 € / 0,75L - 24.50 €
Bacchus Qualitätswein b.A. lieblich	0,2L - 7.20 € / 0,75L - 24.50 €
Riesling Qualitätswein b.A. trocken	0,2L - 7.20 € / 0,75L - 24.50 €

Rotweine

Primitivo Qualitätswein trocken aus Italien fruchtig, weich und ausdrucksvoll	0,2L - 7.20 € / 0,75L - 24.50 €
Spätburgunder QbA, halbtrocken	0,2L - 7.20 € / 0,75L - 24.50 €
Dornfelder QbA, lieblich	0,2L - 7.20 € / 0,75L - 24.50 €

Roséweine

Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken	0,2L - 7.20 € / 0,75L - 24.50 €
---	---

Weinschorle

0,2L - **6.50 €**





ALLERGENE

A. Eier, B. Krebstiere, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, H. Schalenfrüchte, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Lupinen, N. Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff, 2. koffeinhaltig, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Süßungsmittel, 5. enthält eine Phenylalaninquelle, 6. chininhaltig, 7. Stabilisatoren, 8. Konservierungsstoffe, 9. mit Geschmacksverstärker, 10. Schwefeldioxid und Sulphite, 11. mit Säuerungsmittel, 12. mit Phosphat

Unter den Linden 4 • Bad Salzungen
Telefon: 0 36 95 1 858 68 68