

MENU



Essen ist Lebenslust. Gutes Essen ist Lebensgenuss

Darum haben wir nur eines im Sinn: Ihnen das Leben so genussvoll wie möglich zu machen. Schön, dass Sie in unserer Shinryu Platz genommen haben.

Herzlich Willkommen

Wir lieben echten und puren Geschmack. Darum sind unsere Gerichte durchweg aus frischen und größtenteils regionalen Produkten zubereitet. Auf Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe verzichten wir konsequent.

Wenn Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und Zutaten der Gerichte haben, gibt Ihnen unser Serviceteam gerne Auskunft, oder fragen Sie nach unseren Allergeneordner.

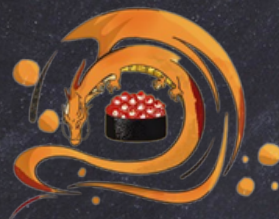
Da wir jedes Gericht ganz frisch für Sie zubereiten, kann es zu kurzen Wartezeiten kommen. Lassen Sie sich dadurch nur nicht von Ihrem Plausch abhalten.

Freuen Sie sich auf unsere kulinarischen Genüsse und lassen Sie es sich gut gehen.

Guten Appetit!

Ihr Team

Shinryu Fusion & Sushibar



MITTAGTISCH (11.00 - 14.30)

M1. Gemüse in Wok mit Sauce und Fleisch nach Wahl

🌿 1. Teriyaki Sauce ⁹	A. Tofu	9,90€
🌶️ 2. Rote Thai-Currysauce ³	B. Hühnerfleisch	10,50€
🌿 3. Erdnussauce ^{6,9}	C. Rindfleisch	10,50€
	D. Knuspriger Ente	11,50€
	E. Garnelen ⁸	11,50€

M2. Gemüse in Wok mit Sauce und Fleisch nach Wahl

🌿 1. Mango-Kokossauce ³	A. Tofu	10,50€
2. Tamarinden Sauce	B. Hühnerfleisch	10,90€
	C. Rindfleisch	10,90€
	D. Knuspriger Ente	11,90€
	E. Garnelen ⁸	11,90€
🌿 M3. Vegan Sushi Combo ³		11,90€

3 Avocado Maki, 3 Gurken Maki
8 Philadelphia Maki
2 Avocado Nigiri

M7. Sushi For You⁴ 12,90€

3 Avocado Maki, 3 Gurken Maki
3 Sake Maki, 3 Tekka Maki
1 Lachs Nigiri, 1 Thunfisch Nigiri

M8. Amerikanischen Traum^{11,3,4} 11,90€

3 Sake Maki, 3 Tekka Maki
3 California Maki (Surimi, Avocado, Sesam)
3 Alaska Maki (Lachs, Gurken, Frisch Käse, Sesam)

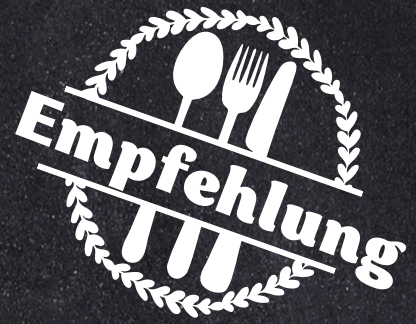
M9. Sushi Sishu^{11,3,4} 13,90€

3 Tobico Maki (Lachs, Avocado, Frisch Käse, Kaviar)
3 Hawaii Maki (Thunfisch, Avocado, Frisch Käse, Kaviar)
2 Lachs Nigiri, 2 Thunfisch Nigiri

M10. Maki Maki 12,90€

3 California Maki (Surimi, Avocado, Sesam)
3 Alaska Maki (Lachs, Gurken, Käse, Sesam)
3 Hawaii Maki (Thunfisch, Avocado, Käse, Kaviar)
3 Tobico Maki (Lachs, Avocado, Käse, Kaviar)

Alle Sushi Roll gebraten extra in Tempura +1,50€



E1. Phở Hà Nội

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit frischen Kräutern in würziger

Rinderbrühe oder Hühnerbrühe und

A. Tofu 14,50€

B. Rindfleisch 15,90€

C. Hühnerfleisch 15,90€



E2. Bún Bò Huế

Rindfleischsuppe aus Hue mit Reisbandnudeln, Zitronengras Chili und frische Kräuter

16,90€



E3. Bún Bò Nam Bộ

6

Reisnudeln mit geschnetzeltem Rinderfilet(oder Tofu), gemischtem Salat, Röst- und Lauchzwiebeln in Fischsauce nach Nam Bo Art.

14,90€

E4. Vịt nướng Mackhen

9

Gegrilltes Entenbrustfilet mit Mackhen gewürzt, saisonale Gemüse und pikanter Soja Sauce nach vietnamesischer Art

20,90€



E5. Gà sốt chanh leo

Gegrilltes Hühnerfleisch mit saisonale Gemüse, Reis und Maracuja-Sauce nach vietnamesischer Art

18,90€



E6. Coco Curry

8

Orange Curry mit Garnelen oder Rindfleisch nach Wahl, Gemüse Kokosmilch und Thaibasilikum serviert in einer Kokosnuss

23,50€

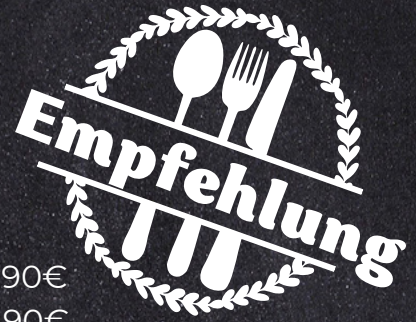




E7. Poke Bowl

Sushi Reis mit Seetangsalat, Mais, Avocado, Edamame, Zwiebeln und

- | | |
|---|--------|
| A. Tofu | 13,90€ |
| B. Rindfleisch | 14,90€ |
| C. Hühnerfleisch | 14,90€ |
| D. Lachstatar oder Lachsfilet ^{1,4} | 15,50€ |
| (frisch oder gebratene) | |
| E. Thunfisch tatar oder Thunfischfilet ^{1,4} | 15,90€ |
| (frisch oder gebratene) | |



E8. Tokyo Set^{4,8,11}

6 Sake Maki

4 California Maki

4 Alaska Maki

4 Nigiri (Lachs, Thun, Garnelen, Surimi)

22,90€



E9. Osaka Set^{4,8}

4 Tobico Maki

4 Hawaii Maki

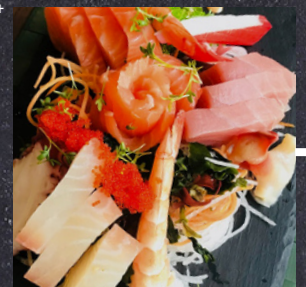
8 Nigiri (Lachs,Thunfisch,Garnelen,Surimi,Aal,Octopus)

27,90€

E10. Sashimi Moriavase⁴

Gemischte frische Fische

33,90€



E11. Tropical Reis¹

Gebratene Reis mit Eier, Ananas, Mais, Karotten Paprika, Lauch,serviert im Ananas und

- | | |
|---|--------|
| A.Tofu | 15,50€ |
| B.Rindfleisch ⁸ oder Hühnerfleisch | 16,50€ |
| C. Garnelen ⁸ | 17,50€ |

E12. Fried Noodle⁶

Gebraten Nudeln mit Eier,saison Gemüse Erdnüssen, Röst Zwiebeln und

- | | |
|--------|-----------------------------------|
| 14,50€ | Tofu. A |
| 15,50€ | Rindfleisch oder Hühnerfleisch. B |
| 16,50€ | ⁸ Garnelen. C |





76. Yokohama (2 Person) ^{3,4,8,11}

6 Avocado Maki, 6 Gurken Maki,
6 Mango Maki, 4 California, 4 Alaska,
8 Ebi Furai Uramaki, 8 Rainbow,
4 Nigiri(Lachs, Thunfisch, Surimi, Garnelen)
54,90€

78. Kyoto (3 Person) ^{3,4}

6 Avocado Maki, 6 Mango Maki, 6 Sake Maki
6 Tekka Makki, 8 Hawaii, 8 Tobico Maki
8 Boston, 8 Dragon Roll
3 Lachs Sashimi, 3 Thunfisch Sashimi
83,50€



80. Hiroshima (4 Person) ^{3,4,8,10,11}

3 Gurken Maki, 3 Avocado Maki, 6 Mango Maki,
8 Hawaii, 8 Ebi Furai UraMaki, 8 Rainbow, 8 Boston,
8 Dragon Roll, 16 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen,
Surimi, Aal, Octopus, Jakobmuscheln, rote Muscheln)
109,50€

*DIE GEZEIGTE BILDER DIENEN NUR ALS REFERENZ, DAS TATSÄCHLICHE PRODUKT KANN ABWEICHEN



Kinder Menü

96. Shinryu's Pommes ³

Pommes mit asiatische Cheddar-Käse-Pulver

4,90€

97. Asiatische Chicken Wings

6,50€



SUPPEN

1. Miso Suppe

Seetang, Miso-paste und Katsuo Dashi

-  A. Tofu 4,50€
- B. Lachs⁴ 5,50€

2. Kanijiru-Suppe⁸

Meeresfrüchtenbrühe mit Krabbenfleisch und Seetang

5,50€

3. Mai-Hühnersuppe

Hühnerbrühe mit Mais, Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln und Koriander

5,50€

4. Tom Yam Gai

Hühnerfleischsuppe mit Zitronengras, Limeten, Kokosmilch und Koriander

5,50€

SALATE

5. Avocado Salat^{3,4}

Avocado mit Lachs, Parmesan und Fischeier

8,90€

6. Uniosachi⁴

Gemischter Salat mit rohen Lachs, Thunfisch in japanische Dressing

11,50€

7. Kaiso Sarada

Seetang-Salat mit japanische Dressing

7,50€

8. Goi xoai^{6,8}

Gemischter Salat von frischen Mangostreifen, Gurken, Karotten, Erdnüsse, Koriander mit Enten oder Garnelen nach Wahl

11,50€

VORSPEISEN

9. Vietnamesische Frühlingsrollen (2stk)¹

Mit Hackfleisch, Gemüse, Glasnudeln, Eier serviert mit Salate

5,50€

10. Goi Cuon (2stk)

Salate, Reissnudeln gewickelt in frischem Reispapier mit

-  A. Tofu 5,80€
- B. Hühnerfleisch oder Garnelen⁸ 6,30€
- C. Lachs (mit Avocado, Ingwer, Perilla)⁴ 7,80€

11. Tom Chien Com⁸

Gebackene große Garnelen in grünem Klebreis mit süß-sauer Sauce

9,90€

12. Edemame⁹

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

5,20€

13. Age Tosa

Frittierte Tofu mit Ingwer, Rettich und Tempura Sauce

6,20€

14. Ebi Furai⁸

Frittierte Garnelen im Tempura Teig und süß-säuer Sauce

6,30€

15. Dimsum je 4 Stk.

Dumplings, Shiumai, Gyoza

13,90€

HAUPTSPEISEN

H1. Mango Ente

Knusprige Ente mit Mango-Kokos Soße, Gemüse und Reis

19,90€

H2. Ebi Sake Kushi^{4,8}

Gegrillte Garnelen, Lachs, und saison Gemüse und Kushi Mori Sauce

23,90€

H3. Sake Kushi Macken⁴

Gegrillte Lachsfilet mit Macken, saison Gemüse, Reis und Kushi Mori Sauce

22,50€

H4. Bo Luc Lac

Geschwenkte Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Salat und Reis

19,90€

H5. Maguro Steak^{4,9,11}

Thunfischsteak im Sesam-Mantel mit saison gemüse, Reis und Teriyakisauce

23,90€

H6. Bun Cha Ha Noi

Gegrillte Schweinefleisch und Hackfleischbällchen, Reismudeln und Salat

14,50€

H7. Gemüse mit rote Thai-Curry-Sauce

(Alternativ auch: Teriyaki-, Erdnuss-, Mango-Kokos-, Tamarine-Sauce) und



A. Tofu

17,50€

B. Rindfleisch oder Hähnchen

18,90€

C. Knusprige Ente oder Garnelen⁸

19,90€



Nigiri (je 2Stk.)

16. Sake Lachs ⁴	6,20€
17. Maguro Thunfisch ⁴	6,80€
18. Ebi Shrimps ⁸	7,20€
19. Surimi ⁸	5,80€
20. Unagi Aal ⁴	7,30€
21. Akagai Rotmuscheln ¹⁰	7,50€
22. Hotate Jakobmuscheln ¹⁰	7,60€
🌿 23. Avocado	5,50€

Shinryu's Special Nigiri (1st)

🌶️ 24. Salmontartare ^{1,4} Lachstatar, Schnitlauch, Chili Sauce	4,80€
🌶️ 25. Tunatartare ^{1,4} Thunfischatar, Schnitlauch, Chili Sauce	5,20€
🌶️ 26. Shizuka ⁴ Lachs auf flamierte Avocado, mit Chilifäden und Tobico	5,40€
🌶️ 27. Honoka ⁴ Tuna auf flambierte Avocado, mit Chilifäden und Tobico	5,90€
🌿 28. Ball mit Avocado	4,80€
29. Ball mit Lachstatar und Avocado ^{3,4}	5,50€
30. Ball mit Thunfischatar und Avocado ^{3,4}	5,90€
31. Spicy Lachs Gunkan ^{1,4} Lachstatar im Gurkenmantel und Tobico	5,90€
32. Spicy Tuna Gunkan ^{1,4} Thunfischatar im Gurkenmantel und Tobico	6,30€

Temaki (1 Stk.)

33. Salmon Temaki ^{3,4} Lachs, Gurken, Rucola, Philadelphia	6,90€
34. Tuna Temaki ^{3,4} Thunfisch, Avocado, Gurken, Philadelphia	7,20€
🌶️ 35. Kali Temaki Surimi, Gurken, Avocado, pikante Sauce	6,60€





Hoso Maki (6 Stk.)

🌿 36. Gurken Maki	4,20€
Gurken	
🌿 37. Avocado Maki	4,90€
Avocado	
🌿 38. Mango Maki	4,80€
Mango	
39. Sake Maki ⁴	5,50€
Lachs	
40. Tekka Maki ⁴	5,80€
Thunfisch	
🌶️ 41. Spicy Sake ^{1,4}	5,70€
Lachstatar, Spicy Sauce, Schnittlauch	
🌶️ 42. Spicy Tekka ^{1,4}	6,10€
Thunfischstatar, Spicy Sauce, Schnittlauch	
43. Ebi Furai Maki ⁸	6,80€
44. Surimi Maki ⁸	5,40€

Sashimi

45. Lachs Sashimi ⁴	21,90€
46. Thunfisch Sashimi ⁴	24,90€
47. Sashimi Roll ⁴	14,90€
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken im Reispapier	

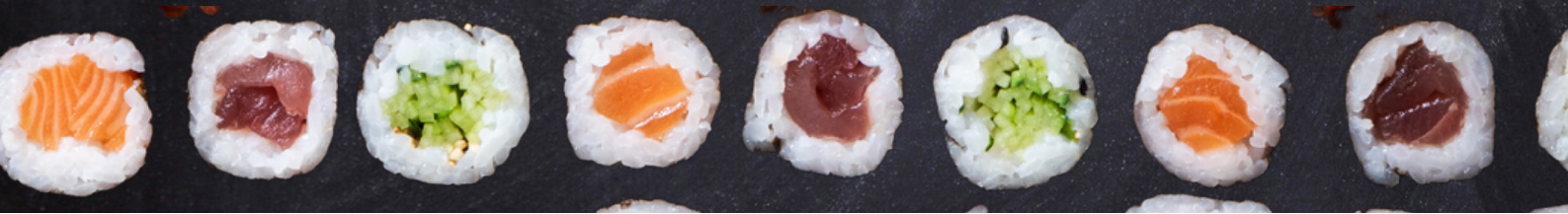
Ura Maki (6 Stk.)

48. California ^{8,11}	6,80€
Surimi, Avocado, Sesam	
49. Alaska ^{3,4,11}	7,20€
Lachs, Rucola, Philadelphia, Sesam	
50. Tobico ^{3,4}	7,50€
Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobico	
51. Hawaii ^{3,4}	7,80€
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobico	

52.Unakyu ^{4,11}	8,90€
Aal,Gurken,Rucola,Unagi Sauce,Sesam	
53.Ebi Furai Ura ^{1,8,11}	7,80€
Ebi Furai,Salat,Special Sauce, Sesam	
54.Tuna Tatar ^{1,8,11}	8,50€
Thunfischtatar, Schnittlauch,Gurken,Pikanter Sauce,Tobico	
55.Gurken-Philadenphia ^{3,11}	6,20€
Gurken,Philadenphia,Sesam	
56. Avocado-Philadenphia ^{3,11}	6,60€
Avocado,Philadenphia,Sesam	

Special Rolls (8 Stk.)

57. Haruwa ^{3,11}	12,50€
Avocado,Spargel,Gurken,Philadelphia,Sesam	
58. Italy ^{3,4,11}	14,50€
Tomaten,Mozarella,Basilikum,Lachs,Rucola,Sesam	
59. Rainbow ^{3,4,8}	15,50€
Avocado,Gurken,Philadenphia,Lachs,Thunfisch, Garnelen und Tobico	
60.Salmon Kiko ^{1,4}	15,90€
Lachshaut, Aal, Gurken,Mango,Special Sauce, Lachs on top und Tobico	
61. Boston ^{1,4}	15,90€
Thunfischtatar,Schnittlauch,Special Sauce, Spargel,Gurken, flamierte Thunfisch on top und Tobico	
62. Hot Alaska ^{1,4}	15,50€
Lachs, Avocado, Gurken, Mango, Special Sauce, flamierte Lach on top und Tobico	
63. Dragon Roll ^{1,8}	15,50€
Ebi Tasu,Spargel,Salat,Special Sauce und Avocado on top	
64. Sake Do ^{1,8}	15,90€
Shrimp,Avocado,Spargel,Special Sauce, flamierte Lachs on top und Tobico	





- 65. Tuna Ochi^{1,4}** 14,50€
gekochter Thunfisch, Schnitlauch, Special Sauce, Spargel und Mango on top
- 66. Ebi Futomaki^{1,8}** 16,50€
Surimi, Avocado, Gurken, Special Sauce und gekochter Garnelen on top
-  **67. Futomaki³** 13,50€
Spargel, Avocado, Gurken, Philadelphia und Mango on top
- 68. Unagi⁴** 19,50€
Aal, Gurken, Spargel, Avocado, Aal on top und Unagi Sauce
- 69. Yoko¹** 12,90€
Hühnerfleisch im Tempurateig, Gurken, Mango, Special Sauce und Avocado on top
- 70. Tomoko¹** 13,90€
Entenfleisch mit Tempurateig, Gurken, Avocado, Special Sauce, Mango on top
- 71. Salmonstar^{1,4}** 15,90€
Lachstatar, Schnitlauch, Gurken, Avocado, Special Sauce und flamierte Lachs on top
- 72. Rinder Steak Rollen¹** 23,90€
Rindersfleisch, Spargel, Avocado, Gurken, Special Sauce, Rindersteak on top

Sushi Combo

-  **73. Akama(1 Person)^{3,11}** 18,50€
6 Gurken Maki, 6 Avocado Maki, 6 Mango Maki, 6 Philadelphia(3 Avocado, 3 Gurken)
- 75. Sapore (1 Person)^{3,4,8,11}** 32,90€
3 Avocado Maki, 3 Gurken Maki, 3 Alaska Maki, 3 Tobico , 8 Nigiri
(2Lachs, 2Thunfisch, Garnelen, Surimi, Aal, Octopus)
- 77. Nagoya (2 Person)^{4,8,11}** 54,90€
6 Sake Maki, 6 Tekka Maki, 6 Unakyu , 8 Hot Alaska, 8 Nigiri (2Lachs, 2Thunfisch, Surimi, Garnelen, Aal, Octopus)
- 79. Kobe (3 Person)^{4,8,10,11}** 83,50€
6 Sake Maki , 6 Hawaii, 8 Hot Alaska, 8 Ebi Futomaki
16 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi, Aal, Octopus, Jakobmuscheln, rote Muscheln)

Alle Sushi Roll gebraten extra in Tempura +1,50€

81. Chiba³

52,90€

6 Mango Maki, 8 Gurken-Philadenphia, 8 Avocado-Philadenphia, 8 Futomaki, 8 Haruwa, 4 Avocado Nigiri

82. Kawasaki³

52,90€

3 Avocado Maki, 3 Gurken Maki, 6 Mango Maki, 8 Avocado-Philadenphia Tempura, 8 Gurken-Philadenphia Tempura, 8 Futomaki, 4 Avocado Nigiri, 2 Ball Avocado

83. Shizuoka⁴

55,90€

6 Spicy Sake, 6 Spicy Tekka, 8 California - Tempura, 8 Alaska - Tempura, 8 Salmonkiko, 1 Salmon Temaki, 1 Tuna Temaki

84. Yamaguchi¹

84,90€

6 Gurken Maki, 6 Avocado Maki, 6 Mango Maki, 8 Tobico - Tempura, 8 Tunatatar, 8 Italia - Tempura, 8 Dragon Roll und Lachs Sashimi

85. Saitama

116,90€

6 Avocado Maki, 6 Mango Maki, 3 Sake Maki, 3 Tekka Maki, 8 California - Tempura, 8 Hawaii, 8 Gurken-Philadenphia, 8 Salmonkiko Tempura, 8 Salmonstar, Lachs-Thunfisch Sashimi, 8 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Surimi, Shrimp, Aal, Jakob Muscheln, Rote Muscheln, Octopus)

Alle Sushi Roll gebraten extra in Tempura +1,50€

Crispy Sushi

86. Namata

9,50€

Avocado, Gurken, Philadenphia, Sesam

87. Asahi

10,50€

Avocado, Spargel, Rucola, Philadenphia

88. Himeji

10,90€

Lachshaut, Avocado, Gurken, Special Sauce

89. Fujii

11,50€

Thunfisch, Gurken, Avocado, Special Sauce

90. Gokayama

10,90€

Surimi, Avocado, Gurken, Philadenphia



Dessert

91. Shinryu's Treasure ³	6,90€
Auswahl an Mochi-Kreationen (3st): Bitte die Service-Mitarbeiter anfragen	
92. Sesambällchen (5st) ¹¹	6,90€
Frittierte Reisteig mit süßer Bohnenfüllung	
93. Banane Frühlingsrollen (5st)	6,90€
94. Matcha Eis ³	6,50€
95. Wasabi Eis ³	6,50€

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten.

Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1.1.Eier | a. Koffein |
| 2.Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) | b. mit Farbstoff |
| 3.Milch | c. mit Konservierungsstoff |
| 4.Fisch | d. mit Antioxidationsmittel |
| 5.Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashew,Pecan, Paran,Pistazien, Macadamia) | e. chininhaltig |
| 6. Erdnüsse | f. mit Süßungsmitteln |
| 7. Sellerie | g. Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 8. Krebstiere | h. mit Geschmacksverstärker |
| 9. Soja | i. mit Nitrat |
| 10. Weichtiere | j. geschwärzt |
| 11. Sesam | k. gewachst |
| 12. Lupine | l. mit Phosphat |
| 13. Schwefeldioxid, Sulfide | |
| 14. Senf | |

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	Menge	Preis
1. Wasser (still oder spritzig)	0,25l	2,90€
2. Wasser (still oder spritzig)	0,75l	5,90€
3. Cola ^{b,c,d}	0,4l	3,50€
4. Sprite ^{f,g}	0,4l	3,50€
5. Tonic ^e	0,4l	3,50€
6. Spezi ^{b,c,d}	0,4l	3,50€
7. Ginger Ale ^b	0,4l	3,50€
8. Aloe Vera ^c	0,4l	5,00€
9. Säfte (Orange,Maracuja,Mango,Lychee,Guava, Rhabarber,Johannisbeer,oder Kiba)	0,2l	3,20€
	0,4l	4,50€
10. Saftschorle (Orange,Maracuja,Mango,Lychee, Guava, Rhabarber,Johannisbeer)	0,2l	3,00€
	0,4l	4,00€
11. Frische Kokonuss		8,00€
12. Mangolassi ³	0,4l	6,50€
13. Avocadolassi ³	0,4l	6,50€

Heißgetränke

	Preis
14. Teebeutel (Grüne,Jasmin,Pfefferminze) ^a	3,50€
15. Frische Tee (Ingwer,Rosen,Kamile,Gingseng) ^a	4,20€
16. Espresso ^a	2,50€
17. Kaffee ^a	3,00€
18. Cappuccino ^{3,a}	3,20€
19. Latte Macchiato ^{3,a}	3,50€
20. Cafe Sũa Đá ^{3,a}	5,20€

Vietnamesische Eiskaffe mit Kondensmilch





Homemade Specials

Preis

21. Ginger Cooler ^b

Minze, Ingwer, Gurken, Rohrzucker, Limetten, Ginger Ale

7,90€

22. Berry Lovers

Erdbeerpüree, Limettensaft, Soda

7,90€

23. Guava Passion

Guava, Passionfrucht, Limette, Soda

7,90€

24. Kokoro Island ^b

Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup, Soda

7,90€

25. Lemon Soda

Frische Limette, Rohrzucker, Soda

6,50€

26. Schmetterling Blau

Orangensaft, Schmetterlingserbsentee

7,50€

27. Pfirsich Sunrise

Orange, Lemongrass, Pfirsichtee

7,50€

28. Deepblue ^e

Curacao, Limeten, Minze, Tonic, Schmetterlingserbsen

7,50€

29. Greendy ^{f,g}

Curacao, Sprite, Orangensaft

7,50€



Cocktails

Preis

30. Caipirinha

Limetten, Cachaca, Rohrzucker, Minze

8,50€

31. Mojito

Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze

8,50€

32. Pina Colada ^{3,b}

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

8,50€

33. Cuba Libre ^{b,c,d}

Rum, Cola, Limetten

8,50€

34. Shinryu Special

Prosecco, Jackfruit, Kamille

8,00€

35. Tropical Night ^h

Ananas, Maracuja, Wodka, Vanille

8,90€

36. Aperol Spritz ^{b,13}

Aperol, Prosecco, Orangen

7,90€

37. Hugo ^{b,13}

Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze

7,90€

38. Lillet Wildberry ¹³

Lillet Blanc, Wildberry Soda, Beerenmischung

7,90€



Bier

	0,3L	0,5L
39. Augustiner Hell ²	3,20€	4,20€
40. Zwiefalter Hefeweizen Fassbier ²	3,20€	4,20€
41. Zwiefalter 1521 Fassbier ²	3,20€	4,20€
42. Dunkelbier ^{2,f,g}	3,20€	4,20€
43. Radler ^{2,b,c,d}	3,20€	4,20€
44. Diesel ²	3,20€	4,20€
45. Zwiefalter Engele Alkoholfrei ²	3,20€	4,20€
46. Japanische Bier	4,20€	

Wein

	Menge	Preis
47. Sake Reiswein warm ¹³	0,1L	5,50€
49. Weinschorle ¹³	0,2L	5,20€
	Gl. 0,2L	Fl. 0,75L
50. Weißwein ¹³		
a. Pasqua Lugana DOC/ trocken/fruchtig/2021	7,90€	28,00€
b. Südtirol Alto Adige Chardonnay/trocken/fruchtig/2018	7,50€	26,00€
c. Wittmann Grauer Burgunder/trocken/fruchtig/2021	7,90€	28,00€
d. Maximin Grünhäuser Riesling/trocken/elegant/2020	8,20€	29,00€
51. Rotwein ¹³		
a. Doppio Passo Primitivo Puglia/intensiv/2020	6,90€	25,00€
c. Mouton Cadet Bordeaux/fruchtig/2018	8,80€	32,00€
d. Vino Nobile Di Montepulciano/fruchtig/2016	8,80€	32,00€
e. Duelame Chianti Classico/feinfruchtig/2020	9,00€	33,00€
52. Rose Wein ¹³		
a. Lageder Lagrein Rose/trocken/intensiv/2022	8,80€	32,00€
b. Schneider Rose Saigner/harmonisch/trocken/2020	8,30€	30,00€
c. CadeiFrati Rosato del Garda/fruchtig/2021	8,30€	30,00€
53. Champagner ¹³		
a. Valdo Prosecco/extra trocken/fruchtig	7,00€	26,00€
b. Louis Bouillot/trocken/intensiv/2014		38,00€
c. Moet & Chandon Champagner/trocken/harmonisch		130,00€
d. Asti D.O.C.G/fruchtig		28,00€



Spirituosen

	Menge	Preis
54. Ziegler Obstbrand	2cl	4,90€
55. Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	5,80€
56. Grappa di Amarone, Allergrini	2cl	5,80€
57. Yamazaki Whisky 12 Jahre ²	2cl	6,80€
58. Hibiki Whisky 17 Jahre ²	2cl	8,60€
59. Chivas 18 Jahre ²	2cl	5,90€
60. Kuwashochu	2cl	4,20€
japanische Reisspirituosen 35%		
61. Ramazzotti	4cl	5,50€
62. Aversa	4cl	5,50€
63. Gin - Gin Tonic nach Absprache	4cl	6,90€
64. Tequila	4cl	6,90€
65. Vodka	4cl	6,90€



Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten.

Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Eier | a. Koffein |
| 2. Glutenthaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) | b. mit Farbstoff |
| 3. Milch | c. mit Konservierungsstoff |
| 4. Fisch | d. mit Antioxidationsmittel |
| 5. Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashew, Pecan, Paran, Pistazien, Macadamia) | e. chininhaltig |
| 6. Erdnüsse | f. mit Süßungsmitteln |
| 7. Sellerie | g. Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 8. Krebstiere | h. mit Geschmacksverstärker |
| 9. Soja | i. mit Nitrat |
| 10. Weichtiere | j. geschwärzt |
| 11. Sesam | k. gewachst |
| 12. Lupine | l. mit Phosphat |
| 13. Schwefeldioxid, Sulfide | |
| 14. Senf | |