



# HERZLICH WILLKOMMEN im Mizu

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft,  
empfangen Sie mit Herzlichkeit und einem Lächeln.

Wir erfreuen Ihren Gaumen mit köstlichen, stets frisch zubereiteten  
Fisch-, Fleisch-, Sushi- oder Veggie-Gerichten.

Unser Restaurant bietet Ihnen eine große Auswahl an leckeren  
Gerichten Asiatischer Tradition in einer angenehmen Umgebung und  
mit freundlichem Service. Die Gerichte fertigen wir ohne Glutamat an,  
damit Sie ein gesundes, schmackhaftes Essen genießen können.

Gerne übernehmen wir auch die Bewirtung Ihrer Gäste bei  
Familienfeiern oder Geschäftsessen in unseren Räumlichkeiten.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Mizu Team



# SUPPEN

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | <b>Japanische Hühnersuppe<sup>c</sup></b><br>Glasnudeln, Champignons, Gemüse   | 5,40 |
| 2 | <b>Wan Tan Suppe<sup>A1,C,D</sup></b><br>Champignons, Gemüse, Fisch  | 5,40 |
| 3 | <b>Tom Kha – Kokosnuss-Suppe<sup>F</sup> [ms]</b><br>Rotes Thai Curry, Champignons, Bambus, Galgant,<br>Auberginen, Zitronengras, Zitronenblätter, Thai-Basilikum,<br>Koriander und <b>nach Wahl</b> |      |
|   | <b>a</b> Tofu [v]  | 5,70 |
|   | <b>b</b> Hühnerfleisch   | 6,10 |
|   | <b>c</b> Shrimps <sup>B</sup>  | 6,80 |
| 4 | <b>Tom Yam – Zitronensuppe sauer-pikant [ms]</b><br>Zitronensaft, Champignons, Bambus, Galgant, Auberginen,<br>Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander und <b>nach Wahl</b>                         |      |
|   | <b>a</b> Hühnerfleisch   | 5,70 |
|   | <b>b</b> Shrimps <sup>B</sup>  | 6,80 |
| 5 | <b>Miso [v]</b><br>Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln  | 5,40 |
| 6 | <b>Gemüse Suppe [v]</b><br>Tofu, Glasnudeln, Gemüse  | 6,10 |
| 7 | <b>Lachs Suppe<sup>D</sup> [ms]</b><br>Lachs und Gemüse  | 6,10 |

# saLate

- 11 **Mangosalat**<sup>E</sup> [v] 8,30  
Mango, Apfel, Paprika, rote Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander
- 12 **Mangosalat mit knuspriger Ente**<sup>A1,C,F</sup> [v] 13,10
- 13 **Wakame Salat**<sup>A1,C,F,2,3</sup> [v] 6,50  
marinierte Algen, Sesam, Teriyaki-Sauce
- 15 **Avocado Salat**<sup>F,2,3</sup> [v] 7,20  
Gemischter Salat mit Avocado und hausgemachter Sauce
- 16 **Avocado Thunfisch Salat**<sup>D,F,2,3</sup> 9,80  
Gemischter Salat mit gebackenem Thunfisch  
in Teriyaki-Sauce
- 17 **Lachs Salat**<sup>A1,C,F,2,3</sup> 8,70  
Grüner Spargel, Gurken, Avocado  
mit 4 Stück Lachs Sashimi (kurz gebraten)  
in Tobico Cream Sauce
- 19 **Yam Wun Sen**<sup>E,B</sup> [s] 8,70  
Thailändischer Glasnudelsalat mit Garnelen,  
Koriander, Chili und Erdnüssen

# VORSPEISEN

- 31 **Tempura**<sup>A1,B,C,I,F</sup> 8,80  
4 Riesengarnelen in Panko gebacken, Chili-Mango,  
Teriyaki-Sauce, Spicy Chili Mayo
- 32 **Edamame**<sup>F</sup> [v] 6,10  
Gedünstete, junge Sojabohnen
- 33 **Japanese Gulasch**<sup>A1,D,F,2,3</sup> 9,80  
Tuna, Lachs und grüner Spargel kurz gebraten, Teriyaki-Sauce
- 34 **Tuna Tatar**<sup>A1,D,F,2,3</sup> [ms] 8,70  
Tatar vom Thunfisch, Avocado, mariniert mit Kimchi-Sauce
- 35 **Lachs Tatar**<sup>A1,D,F,2,3</sup> [ms] 7,60  
Tatar vom Lachs, Avocado, mariniert mit Kimchi-Sauce

[s] scharf [ms] mittelscharf [v] vegetarisch

# fingerfood

- 41 **Mini Poh Pia** <sup>A1,C,F</sup> [v]  
Mini Gemüserollen, Chili-Sauce 4,20
- 42 **Tori Teriyaki** <sup>A1,F,2,3</sup>  
3 Hühnchenspieße, Teriyaki-Sauce 8,70
- 43 **Prawn Dumplings** <sup>A1,B,F,2,3</sup>  
5 Teigtaschen gefüllt mit Shrimps (gebraten oder gedämft)  
Rote Chili Sauce und Teriyaki-Sauce 6,50
- 45 **Wan Tan Lachs Thunfisch** <sup>A1,B,F,2,3</sup>  
6 gebackene Teigtaschen gefüllt mit Lachs und Thunfisch  
Rote Chili Sauce und Teriyaki-Sauce 6,50
- 46 **Gyoza** <sup>A1,F,2,3</sup>  
Teigtaschen mit roter Chili Sauce, Teriyaki Sauce  
und **nach Wahl**
- a Gemüse [v] 6,20  
b Gemüse und Hühnerfleisch 6,50

# poke bowls

Alle Poke Bowls werden mit Inari, Avocado, Mango, Edamame, Reis **nach Wahl** (Sushi Reis oder Jasmin Thai Reis) und hausgemachter Soße serviert

- P1 **Poke Vegan** <sup>F,2</sup> [v] 10,90
- P2 **Poke Salmon** <sup>D,F,2</sup>  
mit Lachs 13,10
- P3 **Poke Maguro** <sup>D,F,2</sup>  
mit Thunfisch 13,10
- P4 **Poke à la Mizu** <sup>D,F,2</sup>  
mit Lachs, Tuna und Hamachi 14,20
- P5 **Poke Chicken Teriyaki** <sup>D,F,2</sup>  
mit geschnittenen Hühnerfiletstücken  
und Gurke (statt Edamame) 13,90

Alle  
Hauptspeisen  
werden mit  
**Reis**  
serviert

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- 61 **Soisam Erdnuss**<sup>E</sup> [v] [ms]  
Thailändischer Spinat, Saisongemüse, Thai Basilikum,  
Koriander, Ingwer, Knoblauch, Erdnuss-Sauce 12,00
- 62 **Tofu Cashew**<sup>F,H4</sup> [v] [ms]  
Gebratener Tofu, Saisongemüse, Soisam,  
nach Thai-Art in dunkler Sauce 15,30
- 63 **Tofu Mango**<sup>F</sup> [v]  
Frisches Saisongemüse, frische Mango  
und Kokos-Mango-Sauce 15,30
- 64 **Tofu Kokosnuss**<sup>F</sup> [v] 15,30  
Gebratener Tofu, Saisongemüse und **nach Wahl**
- a Gelbes Thai Curry [ms]
  - b Rotes Thai Curry [ms]
  - c Panäng Thai Curry [s]
  - d Grünes Thai Curry [s]
  - e Massaman Curry [ms]

### NEU

- 65 **Vegan (wie-)Entenbrust** [v]  
mit frischer Paprika, Peperoni, Porree,  
frischem Basilikum, Zwiebeln, Zuckerschoten  
nach Thai-Art 16,90
- 66 **Vegan (wie-)Hühnerfleisch** [v]  
mit frischer Paprika, Peperoni, Porree,  
frischem Basilikum, Zwiebeln, Zuckerschoten  
nach Thai-Art 16,90

# HAUPTSPESIEN

Alle  
Hauptspesiien  
werden mit  
**Reis**  
serviert

- 71 **Mizu's Glück**<sup>B,D</sup>  
8 frische Gemüsesorten, Ingwer, Rindfleisch,  
Hühnerfleisch, zwei Riesengarnelen **18,40**
- 72 **Cashew Huhn**<sup>2,F,H4</sup>  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Soisam, Ingwer, Knoblauch, Thai-  
Basilikum und Saisongemüse, nach Thai-Art in dunkler Sauce **16,40**
- 73 **Hühnerfleisch gebacken und nach Wahl**
- a **Erdnuss [ms]**  
Frisches Saisongemüse, Erdnuss-Sauce<sup>A1,C,E,F</sup> **16,40**
  - b **Gäng Thom Kha Gai [ms]**  
Gelbes Thai Curry, Gemüse,  
Koriander, Thai-Basilikum, Kokosmilch<sup>A1,C,F</sup> **16,40**
  - c **Teriyaki [ms]**  
Frisches Saisongemüse mit Teriyaki Sauce<sup>A1,C,F</sup> **16,40**
  - d **Mizu Art [ms]**  
Frisches Saisongemüse mit dunkler Sauce<sup>A,A1,C,F</sup> **16,40**
- 74 **Hähnchenbrustfilet gebraten und nach Wahl**
- a **Panäng Thai Curry**  
Zuckerschoten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Babymais,  
Erdnuss, Kokosmilch in Panäng Thai Curry Sauce **17,50**
  - b **Rotes Thai Curry**  
Saisongemüse, Galgant, Zitronengras, Koriander,  
Thai-Basilikum, in rotes Thai Curry Kokosmilch Sauce **17,50**
  - c **Massaman Thai Curry**  
Möhren, Paprika, Koriander, rote Zwiebeln, Mini Thai-  
Auberginen, in Massaman Thai Curry Kokosmilch Sauce **17,50**
  - d **Magic Mango Chicken**  
Frisches Saisongemüse, frische Mango,  
in Kokos-Mango Sauce **17,50**
- 75 **Knusprige Ente und nach Wahl**
- a **Soi-Sam [ms]**  
Frisches Saisongemüse und Erdnuss-Sauce<sup>A1,C,E,F</sup> **19,70**
  - b **Mizu-Sizzler [ms]**  
Pak Choi, frisches Saisongemüse in dunkler Sauce,  
bruzzelnd serviert in gusseiserner Pfanne<sup>A1,C,F</sup> **19,70**
  - c **Teriyaki**  
Frisches Saisongemüse mit Teriyaki Sauce<sup>A1,C,F</sup> **19,70**
  - d **Magic Mango Duck**  
Frisches Saisongemüse, frische Mango,  
Kokos-Mango-Sauce<sup>A1,C,F</sup> **19,70**
  - e **Tom Kha**  
Frisches Saisongemüse, gelbes Thai Curry, Zitronengras,  
Koriander, Basilikum in Tom Kha Thai Curry  
und Kokosmilch<sup>A1,C,F</sup> **19,70**

- 76 Rindfleisch** und **nach Wahl**
- a Nua phad Grau Prau [ms]**  
Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Thai-Basilikum,  
Knoblauch, Porree, Austern-Sauce<sup>F,2,3</sup> **18,60**
- b Nua Pak Choi [ms]**  
Pak-Choi, frisches Saisongemüse, junger Bambus,  
Babymais, nach Thai-Art in dunkler Sauce<sup>F,2,3</sup> **18,60**
- c Thai Eintopf [s]**  
Mini Thai-Auberginen, Thai Kräuter  
und verschiedene frische Gemüsesorten, Kokosmilch,  
Grünes Thai Curry Sauce **18,60**
- 77 Gebratene Riesengarnelen** (13/15, 7 Stück) und **nach Wahl**
- a Hot & Tasty Prawn [ms]**  
Frisches Saisongemüse, Ingwer,  
Tomaten, dunkle Sauce, pikant<sup>B,F,2,3</sup> **19,70**
- b Magic Mango Prawn**  
Frische Mango, Zuckerschoten,  
Babymais, Paprika, Mango Sauce<sup>1,2</sup> **19,70**
- 78 Lachs Teriyaki**<sup>D,F,2,3</sup>  
Zart gegrillter Lachs mit Wokgemüse **20,80**
- 79 Thunfisch Spicy Teriyaki**<sup>D,F,2,3</sup>  
Zart gegrillter Thunfisch mit Wokgemüse **22,80**
- 80 Pla Rad**<sup>A1,D</sup> **[ms]**  
Gebackener Lachs, Rotes Thai Curry,  
Thai-Basilikum, frisches Saisongemüse, Kokosmilch **17,50**
- 81 Pad Thainudeln**<sup>A1,C</sup> **[ms]**  
Mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Ei  
und frischem Saisongemüse **16,40**
- 82 Gebratene Nudeln**  
Frisches Saisongemüse, Sojabohnenen, Ei und **nach Wahl**
- a Tofu**<sup>A1,C,F</sup> **[v]** **12,00**
- b Hühnerfleisch**<sup>A1,C,F</sup> **14,20**
- c Rindfleisch**<sup>A1,C,F</sup> **16,40**
- d knusprige Ente oder Shrimps**<sup>A1,C,F,D</sup> **17,50**
- 83 Gebratener Reis**  
Frisches Saisongemüse, Sojabohnenen, Ei und **nach Wahl**
- a Tofu**<sup>A1,C,F</sup> **[v]** **12,00**
- b Hühnerfleisch**<sup>A1,C,F</sup> **14,20**
- c Rindfleisch**<sup>A1,C,F</sup> **16,40**
- d knusprige Ente oder Shrimps**<sup>A1,C,F,D</sup> **17,50**

## NEU

- 84 Himalaya Chicken Curry [ms]**  
Hühnerfleisch mit Gemüse  
in Tomaten-Kokos-Sauce, indische Art **17,50**

## NIĞIRI 2 Stück

201	<b>Maguro</b> <sup>D</sup> Thunfisch	6,50
202	<b>Sake</b> <sup>D</sup> Lachs	6,40
203	<b>Ebi</b> <sup>B</sup> Garnele	6,50
204	<b>Hamachi</b> <sup>D</sup> Königsfisch	6,50
205	<b>Unagi</b> <sup>D</sup> Aal	6,50
206	<b>Tobiko</b> <sup>D</sup> Fischrogen	6,50
207	<b>Spargel</b> [v]	4,20
208	<b>Avocado</b> [v]	5,40

## maki 8 Stück

211	<b>Tekka Maki</b> <sup>D</sup> Thunfisch	8,30
212	<b>Sake Maki</b> <sup>D</sup> Lachs	7,60
213	<b>Surimi Maki</b> <sup>22</sup>	6,50
214	<b>Kappa Maki</b> Gurke [v]	6,50
215	<b>Avocado Maki</b> [v]	7,20
216	<b>Spargel Maki</b> [v]	7,20
218	<b>Ebi Panama Maki</b> <sup>B,22</sup> Hummerkrabbenfleisch, Avocado	8,30
219	<b>Hamachi Tobiko Maki</b> <sup>D</sup> Königsfisch, Tobiko	8,70

## california maki 8 Stück

221	<b>Surimi California</b> <sup>K,22</sup> Surimi & Avocado, mit Japanese Mayo, außen Sesam oder Tobiko	8,70
222	<b>Lachs California</b> <sup>D,K</sup> Lachs & Avocado, außen Sesam oder Tobiko	9,80
223	<b>Spicy California Lachs</b> <sup>A2,D</sup> Lachs & Avocado, Chili-Sauce, außen Roggen	9,80
224	<b>Tuna California</b> <sup>D,K</sup> Tuna & Avocado, außen Sesam & Tobiko	10,50
225	<b>Spicy Tuna California</b> <sup>A2,D</sup> Tuna & Avocado, Chili-Sauce, außen Roggen & Sesam	10,90
226	<b>Rainbow Roll</b> <sup>D</sup> Gurke, Avocado, Lachs, Tuna und Hamachi	12,00
227	<b>Yellow Tail Roll</b> <sup>D</sup> Gurke, Avocado, Hamachi und Roggen	12,00



# california mizu style

5 Stück

- 231 **Philadelphia Sake California**<sup>D,K</sup> 9,80  
Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, außen Sesam
- 232 **Philadelphia Tuna California**<sup>D,K</sup> 9,80  
Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia, außen Sesam
- 233 **Veggie California**<sup>K</sup> [v] 8,70  
Avocado, Gurke, rote Paprika, grüner Spargel, außen Sesam
- 234 **Philadelphia Surimi**<sup>D,K</sup> 8,70  
Avocado, grüner Spargel, Gurke, außen Sesam

## SASHIMI SUSHI 12 Scheiben

- 241 **Sake Sashimi**<sup>D</sup> Lachs 23,00
- 242 **Tuna Sashimi**<sup>D</sup> Thunfisch 24,10
- 243 **Sashimi Hamachi**<sup>D</sup> Königsfisch 25,20
- 244 **Sashimi Mix**<sup>D</sup> 4 Lachs, 4 Tuna, 4 Hamachi 24,10

## MIZU HOT ROLL

- 271 **Salmon Avo Hot Roll**<sup>A,D,2</sup> 10,50  
6 Stück, Lachs, Avocado, mit Teriyaki Sauce
- 272 **Spicy Tuna Tempura Roll**<sup>A1,C,D</sup> [s] 9,80  
6 Stück, Tuna-Lachs Tartar, Avocado,  
Lauch, Spicy, Teriyaki Sauce
- 273 **Tuna Avocado Hot Roll**<sup>A,D,2</sup> [s] 10,90  
6 Stück, Thunfisch, Avocado, Spicy, mit Teriyaki Sauce
- 274 **Veggie Hot Roll**<sup>A,F,G,2</sup> 9,10  
6 Stück, Tempura Spargel, Avocado,  
Paprika, Philadelphia, Teriyaki Sauce
- 275 **Surimi Hot Roll**<sup>A,F,G,2</sup> 9,80  
6 Stück, Surimi, Avocado, Philadelphia, Teriyaki Sauce
- 276 **Crispy Chicken Teriyaki**<sup>A1,C,F,2,3</sup> 9,80  
6 Stück, gebackenes Hähnchenbrustfilet, Gurke, Avocado
- 277 **Crispy Ente Teriyaki**<sup>A1,C,F,2,3</sup> 10,90  
6 Stück, gebackene Ente, Gurke, Avocado

[s] scharf [ms] mittelscharf [v] vegetarisch

# mizu spezial ROLL 8 Stück

Alle Mizu Rollen werden mit Teriyaki Soße <sup>A1,F,2,3</sup> und hausgemachter Spicy Chili Mayo Sauce <sup>C,J</sup> serviert!

- 251 Tempura Scampi Roll** <sup>A1,B,C,K</sup> **9,40**  
gebackene Riesengarnele, Avocado, Gurke, Sesam
- 252 Tempura Scampi Roll – Lachs on Top** <sup>A1,B,C,D,22</sup> **10,90**  
gebackene Riesengarnele, Avocado, Gurke mit Lachs Teriyaki Topping
- 255 Dragon Roll** <sup>A1,C,D</sup> **13,10**  
gebackener Aal, Gurke, Aal-Sauce, Tuna-Tatar on Top
- 256 Hot Crush Roll** <sup>A1,B,C,D</sup> **12,00**  
gebackene Riesengarnele, Aal-Sauce, Spicy Tuna-Tatar on Top
- 257 Veggie Tempura Roll** <sup>A1,C</sup> **[v]** **8,70**  
gebackener grüner Spargel, Gurke, Avocado, rote Paprika und Teriyaki Topping
- 258 Red Devil** <sup>A1,B,C,D</sup> **[s]** **13,10**  
gebackene Riesengarnele, Avocado, Peperoni, Chili-Tuna mit spicy Teriyaki Sauce on Top
- 259 Vulcano Roll** <sup>A1,B,C,D,22</sup> **12,00**  
Surimi-Tempura, Avocado, Lachs, Tuna, Mayo, Chili-Sauce
- 260 Dusk Till Dawn Roll** <sup>D</sup> **13,10**  
Thunfisch, Avocado, Tuna Topping mit Spicy Teriyaki Sauce
- 261 Taste it! Roll** <sup>D</sup> **12,00**  
Marinierter Thunfisch, Gurke, Avocado, Lachs on Top
- 262 Uhlenhorst Roll** <sup>D</sup> **13,10**  
Marinierter Königsfisch, Gurke, Avocado, Thunfisch, Lachs, Ebi on Top
- 263 Pink Lady Roll** <sup>D</sup> **12,00**  
Marinierter Lachs, Avocado, Lachs Topping mit Teriyaki Sauce
- 264 Deep See Tempura Roll** <sup>A1,D</sup> **12,00**  
Garnelen Tempura, Spargel, Avocado, Lachs on Top
- 265 Fisch on Fire** <sup>A1,D</sup> **13,10**  
Marinierter Thunfisch, Avocado, Spargel Tempura, flambierter Lachs mit Teriyaki on Top
- 266 Hamachi** **13,10**  
grüner Spargel, Gurke, Avocado, Hamachi Topping
- 267 Veggie Spezial** **[v]** **13,10**  
grüner Spargel, Gurke, Rote Paprika, Avocado Topping
- 268 Lachs Mango Roll** **13,10**  
Lachs und Mango, Lachs Topping mit Mango-Sauce
- 269 Fancy Roll** **14,20**  
gebackener Aal, Gurke Philadelphia, Avocado Topping

# BENTOS

- 281 Mizu Veggie Bento** <sup>A1,C,K</sup> [v] **20,80**  
8 Stück Special Roll  
(Gurke, rote Paprika, Mango mit Avocado Topping)  
6 Stück Hot Roll (Spargel, Avocado, Gurke)  
2 Stück Nigiri (Avocado, Spargel)  
+ eine Suppe **nach Wahl**
- 291 Mizu Bento I** <sup>A1,C,K,D,F</sup> **26,30**  
8 Stück Crazy Lady Roll  
(Lachs, Avocado mit Lachs Topping in Teriyaki sauce)  
8 Stück Maki (4 Tuna, 4 Avocado)  
2 Stück Nigiri (Ebi, Tuna)  
4 Scheiben Sahimi Mix  
+ eine Suppe **nach Wahl**
- 292 MizuBento II** <sup>A1,B,C,K,D,F</sup> **54,00**  
8 Stück Remember Roll  
(Tuna, Avocado, Lachs Topping in Teriyaki Sauce)  
8 Stück Maki (4 Lachs, 4 Avocado)  
2 Spezial Rolle **nach Wahl**  
2 Stück Nigiri (Ebi, Lachs)  
6 Scheiben Sashimi Mix  
+ zwei Suppen **nach Wahl**
- 293 MizuBento III** <sup>A,A1,B,C,K,D,F</sup> **78,00**  
4 Stück Sake California, 4 Stück Tuna California  
5 Stück Spicy Tuna, 4 Stück Tekka Maki, 4 Stück Gurke Maki,  
3 Scheiben Lachs Sashimi, 3 Scheiben Tuna Sashimi,  
3 Scheiben Hamachi Sashimi, 3 Spezial Rollen **nach Wahl**,  
3 Nigiri **nach Wahl**  
+ drei Suppen **nach Wahl**

# NACHTISCH

- 381 Kokos Eis** <sup>H,G,2</sup> **7,70**  
in der Kokosnussschale mit Schokosoße
- 382 Orangen Eis** <sup>H,G,1,2</sup> **7,70**  
in der Orangenschale mit Vanillesoße
- 383 Gebackene Banane** <sup>A1</sup> **5,40**  
6 Stück, mit Honig, Kokosflocken und Erdnüssen

[S] scharf [ms] mittelscharf [v] vegetarisch

# aperitif

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1, 8, 12, 18</sup>	7,90
Aperol, Prosecco Maurizio B Martinez, Soda, Orange, Eis	
<b>Litchi Spritz</b> <sup>1, 8, 12</sup>	7,90
Litchi- Likör, Prosecco Maurizio B Martinez, Soda, Eis	
<b>Hugo</b> <sup>1, 8, 12</sup>	7,90
Holunderblüten Syrup, Prosecco Maurizio B Martinez, Limette, Eis	
<b>Prosecco Balis</b> <sup>1, 8, 12</sup>	7,90
Prosecco Maurizio B Martinez, Balis-Basilikum-Ingwer Limonade, Eis	
<b>Campari Orange oder Soda</b>	7,90
<b>Weinschorle</b> <sup>8</sup>	4,90
<b>Rindchen's Sekt Extra Trocken Piccolo</b> (0,2l Fl.)	8,00
<b>Prosecco Maurizio B Martinez</b> 0,1 L.	6,00

# alkoholfreie getränke

<b>Gerolsteiner</b> Sprudel oder Natural 0,25 L. / 0,75 L.	3,50 / 6,90
<b>Coca-Cola, Cola Zero, Mezzomix</b> <sup>1, 6, 17, 25</sup> 0,33 Fl.	3,90
<b>Sprite, Fanta</b> <sup>1, 6, 25</sup> 0,33 Fl.	3,90
<b>Bionade</b> <sup>6</sup> Litchi, Ingwer, Holunder 0,33 Fl.	3,90

# säfte

<b>Apfel, Maracuja, Rhabarber, Mango, Cranberry, Orange, Ananas</b> <sup>6</sup>	
0,2 L. / 0,4 L.	3,50 / 5,50
<b>Saftschorle</b>	
0,2 L. / 0,4 L.	2,90 / 4,90

# limonaden

<b>Hausgemachte Yuzu-Limonade</b> <sup>1, 2</sup> 0,33 L.	6,50
<b>Hausgemachte Basilikum Ingwer Limonade</b> <sup>1, 2</sup> 0,33 L.	6,50
<b>Schweppes</b> Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale <sup>1, 6, 18</sup> 0,2 L.	3,20

# BIER

<b>Tiger<sup>A</sup> vom Fass</b> 0,3 L. / 0,5 L.	4,00 / 5,40
<b>Tiger Drought<sup>A</sup></b> 0,33 Fl.	5,40
<b>Singha Bier<sup>A</sup></b> 0,33 Fl.	5,40
<b>Alster<sup>A,12</sup></b> 0,3 L. / 0,5 L.	4,00 / 5,40
<b>Erdinger Weizenbier<sup>A</sup></b>	5,40
<b>Erdinger alkoholfreies Weizenbier<sup>A</sup></b>	5,40
<b>Ratsherrn Pils<sup>A</sup></b> 0,33 Fl.	4,40
<b>Jever Fun<sup>A</sup></b> 0,33 Fl. alkoholfrei	4,40

# HEIßE GETRÄNKE

<b>Espresso &amp; Co (Haiti)<sup>17, G,24</sup></b>	
<b>Kaffee Crema</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,20
<b>Espresso Macchiatto</b>	2,60
<b>Espresso Doppio</b>	3,50
<b>Espresso Doppio Macchiato</b>	3,90
<b>Cappuccino</b>	3,50
<b>Milchkaffee</b>	4,20
<b>Latte Macchiato</b>	4,20
<b>Tee</b>	
<b>Frischer Pfefferminz Tee</b> mit Honig	4,20
<b>Frischer Ingwer Tee</b> mit Honig	4,20
<b>Grüner Tee</b> Japan Genmaicha	4,20
<b>China Wuyuan Jasmin</b>	4,20
<b>Nepal Mystic Shangrila</b>	4,20
<b>Frischer Ingwer &amp; Minze Tee</b> mit Honig	5,50

# sake & asia wine

<b>Junmai Taru Sake</b> <sup>8</sup> kalter Sake 0,1 L.	3,90
<b>Ozeki Sake</b> <sup>8</sup> warmer Sake 0,125 L./ 0,25 L.	4,50 / 7,90
<b>Pflaumen Wein</b> <sup>8,12</sup> 0,1 L.	3,00

# cocktails

<b>Honey Mojito</b> <sup>1,2,12</sup>	8,50
<b>Caipirinha</b> <sup>1,2,12</sup>	8,50
<b>Sex on The Beach</b> <sup>1,2,12</sup>	8,90
<b>Mai Tai</b> <sup>1,2,12</sup>	9,90

# cocktails alkoholfrei

<b>Fresh Garden</b> <sup>1,2,12</sup> (hausgemacht)	8,50
<b>Litchi Rhababer Cooler</b> <sup>1,2,12</sup>	7,90

# KRÄUTER

<b>Jägermeister</b> 2 cl / 4cl	2,90 / 4,90
<b>Ramazzotti</b> 2 cl / 4cl	2,90 / 4,90
<b>Averna</b> 2 cl / 4cl	2,90 / 4,90

# LIKÖR

<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>G,1,6,8</sup> 2 cl	2,90
<b>Sambuca Molinari</b> 2 cl	3,00
<b>Likör 43</b> <sup>1,6</sup> 2 cl	3,00
<b>Grappa Cellini</b> 2 cl	3,00
<b>Bambus</b> 2 cl / 4cl	3,50 / 5,90
<b>Pflaume</b> 2 cl / 4cl	2,00 / 3,00

# BITTERS

Aperol <sup>1,18</sup> 2 cl	3,00
Campari <sup>1</sup> 2 cl	3,00

# GIN

Tanqueray <sup>18</sup> 2 cl / 4cl	3,00 / 5,00
Bombay Sapphire <sup>18</sup> 2 cl / 4cl	3,00 / 5,00
Hendricks Gin <sup>18</sup> 2 cl / 4cl	3,90 / 6,50
... mit Schweppes Tonic Water <sup>18</sup>	+2,50
... mit Yuzu Limonade <sup>1,2,12</sup>	+4,00

# WODKA

Absolut 2 cl / 4cl	3,00 / 5,50
... mit Ginger Ale / Bitter Lemon <sup>1,6</sup>	+2,50
... mit Saft (z.B. O.Saft) <sup>1,6</sup>	+2,50
... mit Yuzuka Yuzu Limonade <sup>1,6</sup>	+4,00

# RUM

Havana Club 3 Jahre 2 cl / 4cl	3,00 / 5,50
Havana Club 7 Jahre 2 cl / 4cl	3,50 / 6,00
Cuba Libra mit Cola und Limette	+2,50

# WHISKY

Ballantines 2 cl / 4cl	2,50 / 4,50
Jack Daniels <sup>A</sup> 2 cl / 4cl	3,00 / 5,00
Chivas Regal 12 Jahre 2 cl / 4cl	4,00 / 7,00
... mit Coca Cola <sup>1,6,17,25</sup>	+2,50
... mit Schweppes Ginger Ale <sup>1,6,18</sup>	+2,50
... mit Yuzuka Yuzu Lemonade <sup>1,2</sup>	+4,00

# PRICKLER

0,1 L. 0,75 L.

## Prosecco „Maurizio B Martino“<sup>s</sup>

6,00 31,00

Mabis, Venetien, Italien

Mit einem verführerischen Duft nach Apfel und Blüten sowie einer absolutunbeschwertem Art ist dieser Prosecco ein Multitalent.

## Crémant de Bourgogne, Blanc de Noirs<sup>s</sup>

39,00

Paul Delane, Burgund, Frankreich

Ein grandioser burgundischer Crémant. Klassisch handgerüttelt und flaschenvergoren präsentiert er sich mit seiner sinnlichen Frucht.

## Crémant de Bourgogne Rosé Brut<sup>s</sup>

39,00

Paul Delane, Burgund, Frankreich

Himbeeraromen, allerfeinste Perlage, im Mund sehr ausgewogen.

Ein Rosé-Cremant mit magischer Lässigkeit und himmlischer Aromatik.

## Rindchen's Sekt Extra Trocken Piccolo (0,2l Fl.)

8,00

# ROSÉ

0,2 L. 0,75 L.

## Rosé „Edenbusch“<sup>s</sup>

7,00 24,50

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

# WEISSWEIN Offene Weine

0,2 L. 1 L.

## Weißburgunder „Aus einem Guss“, trocken<sup>s</sup>

6,50 26,50

Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland

Einen rassigen Weißburgunder mit ganz sauberer, brillanter Nase.

Prallen Zitronen- und Orangendüfte macht Freude. Am Gaumen

hinterlässt die pure Eleganz dann einen nachhaltigen Eindruck.

## Riesling „Aus einem Guss“, trocken<sup>s</sup>

6,50 26,50

Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland

Die Urform eines jugendlichen Rieslings: Saftiger Apfel mischt sich mit einem

Hauch Lindenblüte. Macht frisch. Macht froh. Hinterlässt glückliche Minen.

0,2 L. 0,75 L.

## Grauburgunder „Edenbusch“, trocken<sup>s</sup>

7,00 24,50

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Duft nach Banane und ein Hauch Nuss. Im Mund gibt er sich sehr rund und anschmiegsam mit dem typischen Schmelz, den nur diese Rebsorte so perfekt bietet.

## Chardonnay Spätlese

### „vom Kalkmergel“, trocken<sup>s</sup>

8,50 27,00

Georg Fogt, Rheinhessen

Eine extrem klare, frisch-fruchtige Nase mit Opulenz und Struktur. Diese

Spätlese verführt mit Holunder und Citrusnoten, dass es eine wahre Pracht ist.

## Sauvignon Blanc „Signature“, trocken<sup>s</sup>

8,00 27,00

Spier, Western Cape, Südafrika

Hinreißender Duft nach Stachelbeere, Limette und Gras. Im Mund eine

knackig-frische Fruchtigkeit, die ausgesprochen fröhlich daherkommt.

Der Wein klingt mit einem samtigen, runden Finale aus.



## WEISSWEIN Flaschenweine 0,75 L.

### Riesling „Blauschiefer“, feinherb<sup>s</sup> 28,50

Weingut Lorenz, Mosel, Deutschland

Pfirsich satt und Schiefer in der Nase, wie es sein muss.

Am Gaumen eine großartige Harmonie zwischen zarter Säure und animierenden Fruchtsüße.

### Sauvignon Blanc „Old Coach Road“, trocken<sup>s</sup> 31,00

Seifried Estate, Nelson, Neuseeland

Dieser neuseeländische Paradewein beschert in Nase und Gaumen eine regelrechte Fruchtexplosion: Es betört Sie sein saftiger Duft nach Maracuja, Kaktusfeige und Gras.

### Sancerre, trocken<sup>s</sup> 41,00

Domaine Franck Millet, Loire, Frankreich

Ungemein fein nuanciert der Duft, in dem sich mineralische Noten, die vom Kalkboden stammen, sowie Apfel und reife Birne finden.

Der Eindruck am Gaumen ist geprägt von einer großen Eleganz.

## ROTWEIN offene Weine 0,2 L. 0,75 L.

### Tempranillo Crianza „Añoranza“, trocken<sup>s</sup> 6,50 23,00

Bodegas Lozano, La Mancha, Spanien

Blaubeere, Zwetschge und eine Spur Toast sind die Aromen in der Nase. Im Mund folgt ein würziger Angang, kombiniert mit beeindruckenden, gekonnten Barrique-Ausbau.

### Merlot „Signature“, trocken<sup>s</sup> 7,50 25,50

Spier, Western Cape, Südafrika

Betört mit fruchtigen Aromen von Brombeere und Kirsche. Ergänzt von Schokolade und Lakritz. Der Ausklang : seidig und verführerisch.

### Primitivo del Salento „Rudiae“, trocken<sup>s</sup> 8,50 28,00

Vigneti Reale, Apulien, Italien

Ein fruchtiger Zeitgenosse, der mit seinen einschmeichelnden Noten nach Pflaume, Kirsche, Brombeere und Kakao begeistert. Am Gaumen ist er außerordentlich weich und säurearm.

## ROTWEIN Flaschenweine 0,75l L.

### Cabernet Sauvignon „Colección“, trocken<sup>s</sup> 27,00

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Die klassische Cassis- und Paprika-Nase dieses Cabernet Sauvignon sendet weitere Lockstoffe aus, denen sich sowieso kein vernünftiger Genießer entziehen kann. Was für ein Wein vom besten Gut Chiles!

### Shiraz „Bull Ant“, trocken<sup>s</sup> 31,00

Lake Breeze, South Australia, Australien

Nicht der zurückhaltende Typ: Ganz viel Schokolade und dunkle Beerenkonfitüre. Australischer Optimismus im XXL -Format.

## Allergen- & Zusatzstoffe Kennzeichnung

**A** Glutenhaltiges Getreide

**A1** Weizen **A2** Roggen **A3** Gerste **A4** Hafer **A5** Dinkel **A6** Kamut

**B** Krebstiere

**C** Eier

**D** Fische

**E** Erdnüsse

**F** Sojabohnen

**G** Milch

**H** Schalenfrüchte

**H1** Mandeln **H2** Haselnüsse **H3** Walnüsse **H4** Cashewnüsse **H5** Pecannüsse **H6** Paranüsse

**H7** Pistazien **H8** Macademia o. Queensland Nüsse

**I** Sellerie

**J** Senf

**K** Sesamsamen

**L** Schwefeldioxid & Sulfite

**M** Lupinen

**N** Weichtiere

**1** Farbstoffe

**2** Konservierungsstoffe

**3** Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz

**4** Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt

**5** Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz

**6** Antioxidationsmittel

**7** Geschmacksverstärker

**8** Schwefeldioxid und/oder Sulfite

**9** E579 oder E585 bei Oliven

**10** E901 bis E904, E912 oder E914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen

**11** E338 bis E341, E450 bis E452 bei Fleischerzeugnissen

**12** Süßungsmittel

**13** wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind

**14** für Tafelsüßen und andere Lebensmittel, die Aspartam enthalten

**15** E420, E421, E953, E965, bis 967

**16** Azofarbstoffe

**17** Koffein

**18** Chininhaltig

**19** Gentechnisch verändert

**20** Taurin

**21** Formfleisch

**22** Krebsfleischimitat

**23** geräuchert

**24** Laktose

**25** Phosphat