



MENU

Herzlich Willkommen im Amaya Restaurant Ingolstadt!

Erholen Sie sich in unserem modernen asiatischen Ambiente. Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine große Auswahl für jeden Geschmack - von zahlreichen Sushi-Kreationen in höchster Qualität bis hin zu traditionellen asiatischen Gerichte und feinsten Spezialitäten. Des Weiteren warten exotische hausgemachte Limonaden und sorgsam ausgewählte Weine auf Sie. Dabei steht die Qualität und das Produkt selbst im Mittelpunkt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Öffnungszeiten / Opening Hours:

Mo. - So. 11:30 - 14:30 & 17:30 - 23:00 Uhr

Adresse: Mauthstraße 8, 85049 Ingolstadt

Tel.: +49 841 99 368 638

Kartenzahlung ab 30,00 Euro (EC, VISA, Master, kein American Express)

Card payments from 30,00 Euro (German EC-Card, VISA, Master, no American Express)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

The Menu is also available for take away.

VORSPEISEN



SUPPE

1. **Miso** ^{f.k}  **4.50**
Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu, Lauch, Shimejipilz
2. **Amaya Steam** ^a **6.50**
Exotische Brühe mit Hühnerfleisch gefüllten Teigtaschen, Kokosmilch, Gemüse und Koriander
3. **Kyoto Ramen** ^{a.c.k} **9.90**
Miso-Rind Brühe mit 1 frittierten Riesengarnelen, Rinderscheiben, japanische Eiernudeln, Seetang, Lauch, Sesam, Bonitoflocken und Noristreifen (kleiner)
5. **Miso Sake** ^{d.f.k} **5.50**
Sojabohnensuppe mit Lachs, Seetang, Lauch, Shimejipilz
6. **Tom Yummi** ^{d.g} **6.50**
Tom Yum - Kokosuppe mit Lachs, Butterfisch, Gemüse, Koriander

SALAT

10. **Mango Salat** ^{b.d.k}  **8.50**
Fruchtiger Mangostreifen Salat, pikant marinierte Garnelen und Minze
11. **Sashimi Salat** ^d **11.9**
Variationen von rohem Fisch, mariniert mit Wasabi-Sojasauce auf buntem Blattsalat
12. **Thunfisch Salat** ^d **12.9**
Marinierter Thunfisch auf Blattsalat mit homemade Sauce
14. **Gyu Salat** ^k **13.9**
Argentin. Rinderfilet $\frac{3}{4}$ auf buntem Blattsalat mit Chimichurri-Sauce
15. **Far East Salat** ^a **9.90**
Knusprige Ente auf buntem Salat mit Hausdressing
16. **Akita Wakame** ^k  **6.50**
Japanischer Algensalat, Sesam
17. **Avocado Salat** ^k  **8.50**
FrISChe Avocado auf Blattsalat der Saison mit Hausdressing
18. **Soft Shells Crabs Salat** ^{a.d} **11.9**
frittierte Butterkrebse auf buntem Salat, Avocado, Wakame, hausgemachte Dressing, Unagi Sauce

STARTER

- | | |
|---|---|
| 20. Lachs Carpaccio <small>a.d.f.k</small> 9.90
<i>Zarter Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce (flambiert)</i> | 30. Dimsum <small>a.h.f.d.n.b</small> 6.90
<i>4 gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse- und Garnelenfüllung</i> |
| 21. Thunfisch Carpaccio <small>a.d.f.k</small> 11.5
<i>Feiner Thunfisch mit Soja-Ingwer-Sauce (flambiert)</i>
<i>Butterfisch 10,5</i> | 31. Garnelen Sesam <small>a. f. h. d. k</small> 7.90
<i>4 frittierte Riesengarnelen mit Sesam und Sweet Chili-Orange-Soße</i> |
| 22. Sate Classic <small>a.d.f.k</small> 6.90
<i>Hähnchenspieße mit Erdnuss Sauce 2st.</i> | 32. Ika <small>a. d. n</small> 6.90
<i>Frittierte Tintenfischsstücke mit Süßsauer Soße</i> |
| 23. Shelly Fujū <small>d.k.n</small> 11.5
<i>3 flambierte Jakobsmuschellöffel, Algensalat und Special Sauce</i> | 33. Mais Tempura <small>a</small>  5.70
<i>Frittierter Mais mit Teriyaki Sauce</i> |
| 25. Vegi Gyoza <small>a.f.k</small>  6.20
<i>Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Sweet-Soja-Sauce 4st.</i> | 34. Nasu <small>a.f</small>  5.50
<i>Frittierte Aubergine mit Ingwer-Soja-Sauce</i> |
| 27. Gyoza <small>a.d.k</small> 6.50
<i>Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch Füllung und Sweet-Soja-Sauce 4st.</i> | 35. Asupara Tempura <small>a</small>  7.90
<i>Grüner Spargel im Tempura Teig mit Teriyaki Sauce</i> |
| 28. Tori Karaage <small>a</small> 6.90
<i>Gebackene Hähnchenschenkel-Stücke mit Sweet-Sour-Sauce</i> | 36. Agedashi Tofu <small>a.f</small>  5.90
<i>Panierter jap. Tofu mit Teriyaki Sauce</i> |
| 29. Yume <small>a. d</small> 7.90
<i>Thunfischstücke im Teigmantel mit Sweet Chili-Orange-Sauce</i> | 37. Edamame <small>f</small>  5.60
<i>Japanische Sojabohnen mit Salz</i> |

KID'S MEAL

39. KIDO ^{f.a}

Reis, gekochtes Gemüse, Amaya Chicken Nuggets

7.50

40. MOMO ^f

Gebratene Udon (Weizen Nudeln) mit Hähnchenfilet, Gemüse

7.50



HAUPTGERICHT



HAUPTGERICHT

Vegan und glutenfrei bitte nachfragen

41. Oni Curry ^{d,g} 14.9

Duftreis, rotes Curry mit Gemüse und Hähnchenbrustfilet

Vegioption: Tofu oder mehr Gemüse 13,9

42. Ducky 3000 ^{a1,f,n} 16.9

Duftreis, knusprige Ente, Gemüse, Pakchoi und Austern Sauce

43. Classic Shibuya ^{a1,f,o} 25.5

Duftreis, 220g argent. Rinderfilet, Spargel, Kräuterseitlinge, Shimejipilz, Chimichurri- und Teriyaki Sauce

44. Geisha Sake ^{a1,d,f} 17.9

Duftreis, gegrillter Lachs, Spargel, Kräuterseitlinge, Shimejipilz und Teriyaki Sauce

45. Yakiebi Udon ^{a1,b,d,f} 16.9

Gebratene japanische Weizennudeln mit Gemüse und Riesengarnelen

Option: Tofu oder mehr Gemüse 13,5

46. Sate Don ^{c,d,e,g} 15.5

Reisschale mit Salat, Tamago, Lotuswurzel, 3 Saté Hähnchenspieß, Mais, Wakame, Edamamebohnen und Erdnusssauce

Vegioption: knuspriger Tofu

47. Monk Disk ^{a1,f} 12.9

Duftreis, Tofu in pikanter Sauce, gebraten mit Gemüse, Lotuswurzel

48. Raikiri ^{a1,d,g} 14.9

Duftreis, crispy Hähnchenstreifen, Gemüse mit Wasabisauce

Lachs 17,5

49. Night Rain Amaya ^{a1,f} 18.5

Duftreis, gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Miso-Mango-Sojasauce, Gemüse

50. Truffel Ramen ^{a1,c,g} 16.9

Gebratene Ramen mit argent. Rinderfiletstücken, Gemüse und Trüffel-Cream-Sauce

Vegioption: Tofu oder mehr Gemüse 13,9

51. Gyu Kanto Curry ^{d,g} 14.9

Duftreis, geschmorte Rindfleisch in goldener Currysoße mit Kartoffeln, Hokkaido Kürbis, Süßkartoffeln, Thymian

52. Mighty Mango ^{f,g} 15.9

Duftreis, gegrilltes Hähnchenfilet mit goldener Mango-Kokos-Sauce, Gemüse

Vegioption: Tofu oder mehr Gemüse 13,9

53. Hanois Pho ^{a1,c,d} 14.9

Traditionelle Breitbandnudelsuppe mit geschmorte Rindfleisch, 6 stündig gekochte Brühe, Frühlingszwiebel, Koriander (Selbstwürzen: frische Limetten, Chili)

Option: Tofu 13,5

54. Bangkok Morning ^{a1,d} 15.9

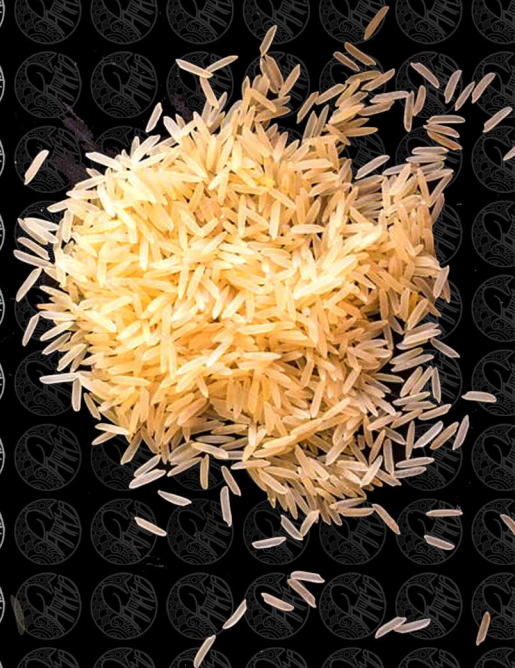
Duftreis, pikante Entenwürfel mit Limetten-Dressing, Peperoni, Reismehl, Rotzwiebel und Koriander (Lauwarm) auf Blattsalate

55. Fuji Chirashi Bowl ^{a1,b,d,k,f,g} 15.9

Sushi Reis mit Ingwer, Wasabi, Shinko, Avo, versch. rohe Fischarten, Wakame und Special Sauce (flambiert)

Nur gegrillte Aal 16,5

SUSHI





Sashimi
roher Fisch



Nigiri
Fisch auf Reis



Hoso Maki
einfache Rolle, Reis innen



Ura Maki
Reis außen



Special Roll
Inside - out Rolle mit verschiedenen Deckung



Crunchy Roll
frittierte Rolle

115 - Red Dragon



119 - Amaya Yummy



117 - Endless Love



135 - Amaya for 2

SASHIMI

56. Sake 6 St. Lachs	11.5
57. Maguro 6 St. Thunfisch	12.7
58. Sashimi Mix 4 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Butterfisch	15.5
59. Sashimi Pro 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Butterfisch, 2 Ebi, 2 Süßwasseraal, 2 Tilapia 2 Jakobsmuscheln, Spargel, Kräuterseitlinge	22.9

NIGIRI A, B, D, K, F, G

2 Stück

60. Sake Lachs	5.20
61. Maguro Thunfisch	6.40
62. Mutzu Butterfisch	5.50
64. Ebi Gekochte Garnelen	5.90

65. Ikura Lachskaviar	6.50
66. Unagi flambierter Aal	5.90
67. Salmon Aburi Flambierter Lachs und Aal, in Spe- cial Sauce	7.50
68. Tuna Aburi Flambierter Thunfisch mit Avocado und Special Sauce	7.50
69. Ikura Aburi Lachskaviar, Lachs und Special Sauce	7.50
70. Inari Taschen Süßer Tofu mit würzigem Lachs, Thunfisch	6.90
71. Tamago  Jap. Omelett	4.50
72. Avo  Avocado	4.50
73. Asupara  Spargel	4.90
74. Inari  Süßer Tofu	5.00

TEMAKI A, B, D, K, F, G

1 Stück gewickelt

- | | |
|--|-------------|
| 75. Ebi Temaki | 5,90 |
| <i>frittierte Garnelen, Cream Cheese, Avo, Salat</i> | |
| 76. Sake Temaki | 5,90 |
| <i>würziger Lachs, Avo, Gurke, Salat</i> | |
| 77. Vegi Temaki  | 5,90 |
| <i>frittierte Avo, rote Bete, Shinko, Salat</i> | |

HOSOMAKI A,B,D,K,F,G

1 Roll in 6 Stück geschnitten

- | | |
|--|-------------|
| 80. Sake Hosomaki | 5,00 |
| <i>Lachs</i> | |
| 81. Tekka Hosomaki | 5,90 |
| <i>Thunfisch</i> | |
| 82. Mutzu Hosomaki | 4,50 |
| <i>Butterfisch, Schnittlauch</i> | |
| 83. Spicy Sake Hosomaki | 5,20 |
| <i>würziger Lachs</i> | |
| 84. Kani Joo Hosomaki | 5,50 |
| <i>echtes Krebsfleisch, Avo, Mayo, Lauch</i> | |

- | | |
|---|-------------|
| 85. Tamago Hosomaki  | 3,90 |
| <i>Jap. Omelett, Sesam</i> | |
| 86. Kappa Hosomaki  | 3,90 |
| <i>Gurke, Sesam</i> | |
| 87. Avo Hosomaki  | 4,50 |
| <i>Avocado, Sesam</i> | |
| 88. Robe Hosomaki  | 3,90 |
| <i>rote Bete, Sesam</i> | |
| 89. Shinko Hosomaki  | 4,50 |
| <i>jap. Rettich, Sesam</i> | |
| 90. Ingol Futomaki | 9,50 |
| <i>Lachs, Aal, Surimi, Avo, Spargel, Gurke, Tobiko, Cream Cheese</i> | |
| 91. Vegi Futomaki  | 7,90 |
| <i>Rucola, Inari, Shinko, Avo, Gurke, Tamago, Cream Cheese</i> | |

URAMAKI A,B,D,K,F,G

(1 Roll in 8 Stk. geschnitten. Inside - Out)

- | | |
|---|-------------|
| 92. Florida Ura | 7,90 |
| <i>Lachs, Avocado, Sesam</i> | |
| 93. Saitama Ura | 7,90 |
| <i>Lachshaut, Cream Cheese, Gurke, Sesam</i> | |
| 94. Spicy Tekka Ura | 8,50 |
| <i>Pikanter Thunfisch, Gurke, Sesam (scharf)</i> | |
| 95. Ebi Ura | 7,90 |
| <i>Gekochte Garnelen, Gurke, Avo, Tobiko</i> | |
| 96. Ebi Tempura Ura | 8,50 |
| <i>Frittierte Garnelen, Avo, Cream Cheese, Sesam</i> | |
| 97. California Ura | 7,90 |
| <i>Frittierte Surimi, rote Bete, Avo, Tobiko</i> | |
| 98. Panko Ura | 7,90 |
| <i>Geräucherter Lachs, Mango, Cream Cheese</i> | |
| 99. Hot Tuna Ura | 7,90 |
| <i>gekochter Thunfisch, Avo, Röstzwiebel, Mayo</i> | |
| 100. Kami Ura | 8,90 |
| <i>echtes Krebsfleisch, Avo, Sesam</i> | |
| 101. Izu Ura  | 7,50 |
| <i>Spargel, Rucola, Cream Cheese, Sesam</i> | |
| 102. Budai Ura  | 7,50 |
| <i>Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam</i> | |
| 103. Shaolin Ura  | 7,50 |
| <i>Aubergine Tempura, Sesam</i> | |

CRUNCHY ROLL A,B,D,K,F,G

(1 Roll in 6 Stk. geschnitten.

Alle Gerichte können Sesam, Unagi und scharfer Mayo Sauce enthalten)

- | | |
|--|-------------|
| 104. Amaya Crunchy | 10,9 |
| <i>Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tobiko</i> | |
| 105. Sapporo Crunchy | 10,9 |
| <i>Geräucherter Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese</i> | |
| 106. Noragami Crunchy | 10,9 |
| <i>Gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke</i> | |
| 107. Benkei | 10,9 |
| <i>Butterfisch, Avocado, Gurke, Jap. Kürbis, Cream Cheese</i> | |
| 108. Ichi Crunchy | 13,5 |
| <i>echtes Krebsfleisch, Avo, würziger Lachs on top, Tobiko</i> | |
| 109. Vegi Crunchy  | 9,90 |
| <i>Avocado, jap. Kürbis, Mango, Os-hinko, Gurke, Cream Cheese</i> | |

SPECIAL SUSHI A,B,D,K,F,G

(1 Roll in 8 Stk. geschnitten.

Alle Gerichte können Sesam, Unagi und scharfer Mayo Sauce enthalten)

110. Isekai (Chefs Choice)	13.9	120. Umi	16.9
<i>Knusprige Lachshaut, Gurke, Cream Cheese und mit Aal on top</i>		<i>Butterkrebs Tempura, Lachs, Spargel, Cream Cheese, Lachs on Top</i>	
111. Haki	11.5	121. Nagasaki 	11.9
<i>Ente im knusprigen Teig, Schnittlauch, Gurke, Sesam, Chilifäden</i>		<i>Spargel, Oshinko, Cream Cheese, Avocado on top</i>	
112. Sate Roll	11.5	122. Shimai 	11.5
<i>Mariniertes Sate Hähnchen, Avo, Erdnussoße, Erdnüsse on top</i>		<i>Avocado, Gurke, rote Bete, Cream Cheese, Tamago on top</i>	
113. One Piece	12.9	123. Sohei 	11.5
<i>Gebackenes Hähnchenfilet, Mango, mit Avocado on top</i>		<i>panierter Spargel, Avocado, jap. Kürbis, Creamcheese, Rucola on top</i>	
114. Aiko	13.9	124. Inari no Neji 	10.9
<i>Panierte Garnelen, Avo, Kampyo, Cream Cheese, flambierter geräucherter Lachs on top</i>		<i>Avo, Gurke, Creamcheese, süße Tofu on Top</i>	
115. Red Dragon	12.9		
<i>Rote Beete, Avocado, Cream Cheese, Thunfisch on top</i>			
116. Chidori	12.5		
<i>Avocado, Mango, Cream Cheese, flambierter Lachs on top</i>			
117. Endless Love	15.9		
<i>panierter Lachs, rote Bete, Lachs und Trüffelöl on top, red and black Trüffeltobiko</i>			
118. Rainbow	13.9		
<i>echtes Krebsfleisch, Avo und mit versch. Fischarten on top</i>			
119. Amaya Yummy	16.5		
<i>Garnelen im Tempurateig, Spargel, Cream Cheese, flambiertes argent. Rinderfilet on top, Chimichurri Sauce</i>			

SUSHI MENU A,B,D,K,F,G

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Sushi Meister.

Vegetarisch auf Nachfrage

(alle Gerichte können Sesam, Unagi und scharfer Mayo Sauce enthalten)

130. Hokkaido 13,5

3 St. Maki Avo, 3 St. Maki Lachs
6 St. Amaya Crunchy

131. Salmon Lover 20,9

3 St. Nigiri Lachs,
8 St. Special Roll (mit Lachs um-
wickelt)
6 St. Hosomaki Lachs

132. Susanoo 14,5

12 St. Hosomaki (Lachs, Thunfisch,
Gurke, Avo)
8 St. Uramaki würz. Thunfisch

133. Tokyo 28,9

2 St. Nigiri, 3 Scheiben Sashimi,
8 St. Special Roll,
6 St. Crunchy Roll

134. Hitomi 13,9

2 St. Nigiri (Avo, Kampyo)
6 St. Hosomaki (Gurke, Oschinko)
8 St. Uramaki (panierte Aubergine,
Cream Cheese)

135. Amaya for 2 51,9

4 St. Nigiri
2 St. Special Nigiri,
6 flambierte Scheiben Sashimi,
6 St. Hosomaki,
8 St. Uramaki,
8 St. Special Roll,
6 St. Crunchy Roll

136. Seven Nigiri Wonder 14,9

5 St. verschiedene Nigiri
2 St. special Nigiri

137. Amaya First Choice (for 1) 23,5

2 St. Nigiri
6 St. Hosomaki,
4 St. Special Roll,
6 St. Crunchy Roll

138. Amaya no Futo (for 4) 98,3

4 St. Nigiri
4 St. Special Nigiri,
8 flambierte Scheiben Sashimi,
12 St. Hosomaki (2 Rolle),
16 St. Uramaki (2 Rolle),
16 St. Special Roll (2 Rolle),
12 St. Crunchy Roll (2 Rolle)

DESSERTS



DESSERTS

(Sahne und Beeren als Deko.)

- | | | |
|------|---|------|
| 150. | Black Rice ^g
<i>Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch</i> | 4,90 |
| 151. | Mochi ^{g,f,k,e}
<i>Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung</i> | 5,90 |
| 152. | Sesame Ice ^{a,c,e,f,g,k,i,l,m}
<i>Sesam Eis</i> | 3,90 |
| 153. | Yuzu Sorbet ^{a,c,e,f,g,k,i}
<i>Japanisches Zitrusfrucht-Sorbet</i> | 3,90 |
| 154. | Coco Balls ¹¹
<i>3 Stk. frittierte Kokosnuss Bällchen</i> | 6,90 |

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff; **2** mit Konservierungsstoffen; **3** mit Antioxidationsmittel; **4** mit Geschmacksverstärken; **5** Geschwefelt **6** geschwärzt; **7** mit Phosphat; **8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen); **9** koffeinhaltig; **10** chininhaltig; **11** mit Süßungsmittel; **13** gewachst; **14** mit Säuerungsmittel; **15** enthält eine Phenylalaninquelle; **16** Stabilisatoren.

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 und daraus gewonnene Erzeugnisse; **h** Schalenfrüchte; **g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; **k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **l** Schwefeldioxid und Sulphite; **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

GETRÄNKE



APERITIFS

200. Prosecco	0,1l	3,60
201. Pf-laumenwein ^{1.5}	4cl	3,90
202. Sake <i>wahlweise kalt oder warm</i>	0,2l	6,50
203. Aperol Spritz ^{1.2.10.13} <i>Aperol, Orange, Soda, Prosecco</i>	0,35l	6,90
204. Hugo ^{1.5.11} <i>Holunderblütensirup, Limette, Prosecco</i>	0,35l	6,90
205. Lillet Wild Berry ^{1.3.5} <i>Lillet, frische Beeren, Wild Berry</i>	0,35l	6,90
206. Sakura Fall ^{1.5.3} <i>Pflaumenwein, Pfirsichpüree, Zitronen</i>	0,35l	6,90

TAFELWASSER

210. Classic	0,33l	2,90
214. Mineralwasser still	0,33l	2,90
215. Mineralwasser still	0,75l	5,80
216. Mineralwasser spritzig	0,33l	2,90
217. Mineralwasser spritzig	0,75l	5,80

AMAYA REFRESHERS

Hausgemachte Limonade 445ml

Erhältlich mit Rum, Gin oder Wodka (Aufpreis 3,-€)

- | | |
|--|-------------|
| 220. Amaya Ice Tea ^{1.11} | 6.50 |
| <i>Jasmintee, Rohrzucker, Minze, Zitrone, Maracujasirup</i> | |
| 221. Blue Ice Tea | 6.90 |
| <i>Butterflytea, Pfirsichpüree, Orange, Soda</i> | |
| 222. Himbeer Calpico | 8.00 |
| <i>Calpico (japan. Joghurt), Himbeersirup, Beeren, Limetten, Minze</i> | |
| 223. Green Power ^{1.3.11} | 6.90 |
| <i>Kiwipüree, Orangesaft, Limettensaft, Soda, Minze</i> | |
| 224. Wild Berry ^{1.3.11} | 6.90 |
| <i>Erdbeerpüree, Limette, Minze, Soda</i> | |
| 225. Amaya Kiss ^{9.1.11} | 6.90 |
| <i>Erdbeersirup, Kokosmilch, Maracujasaft, Orangensaft</i> | |
| 226. Lychee Passion | 6.90 |
| <i>Frische Maracuja, Lycheesaft, Limette, Maracujasirup</i> | |
| 227. Lime Cool ¹ | 6.90 |
| <i>Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale</i> | |
| 229. Tokyo Yuzu ^{1. 3. 11} | 6.90 |
| <i>Yuzu Püree, Erdbeer Sirup, Minze, Orange, Soda</i> | |

COCKTAILS & LONGDRINKS

230. Amaya Drift

Sake, Lycheesaft, Grenadine, Orangensaft

7,50

231. Late Colada ⁹

Weißer Rum, Kokosmilch, Maracujasaft, Orangensaft

7,90

232. Marjito

*Havana, Limette, Zucker, Minze, Maracujasaft, Soda
und frische Maracuja*

7,90

233. Caipirinha ^{1, 11}

Pitu Cachaca, Zucker, Limetten, Soda

7,50

234. Asian Glow

*Havana, Basilikum, Zitrone, Mandelsirup,
Erdbeerpüree, Johannisbeersaft*

8,90

235. Gin Tonic ^{10, 3}

wahlweise mit:

Bombay Sapphire Gin

7,90

Hendrick's Gin Aufpreis + 3,00

Etsu Gin Aufpreis + 3,00

Roku Gin Aufpreis + 3,00

236. Whisky Sour

Whisky, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzucker

8,50

237. Rosemary Touch

Gin, Rosmarin, Physalis, Apricot Brandy, Zitronensaft

8,50

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE ⁵ (0,2l)

- | | | |
|---|-------|---------------------|
| 239. Grauburgunder Mayer
<i>Nusig- würzigen Anklängen, jung & frisch am Gaumen.
Apfel- und Birnenaromen</i> | 0,75l | 8.90
32,5 |
| 240. Silvaner Franken
<i>Frisch & Fruchtig: präsenre Kräuternote mit intensivem Birnenaroma</i> | | 7.90 |
| 241. Lugana Colli Vai Bo
<i>Frisch & Elegant: Bukett nach Aprikosen und Mandeln,
vollmundig und saftig, eleganter Abgang, fein säurig</i> | | 8.90 |
| 242. Weißburgunder Gönheim
<i>Kraftvoll & Saftig:
Aromen von reifen Ananassen, Aprikosen,
Nektarinen, Walnusschalen und weißen Blüten</i> | | 7.50 |

OFFENE ROTWEINE ⁵ (0,2l)

- | | | |
|--|--|-------------|
| 243. Primitivo Puglia
<i>Fruchtig & Kräftig: Duft von der Sauerkirschen und dunklen Beeren,
Noten von Zimt und Rumtopf</i> | | 7.50 |
| 244. Merlot Il Mio
<i>Saftig & Edel: Aromen von Brombeeren,
Maulbeeren und schwarzer Johannisbeere</i> | | |

OFFENE ROSEWEIN ⁵ (0,2l)

- | | | |
|---|-------|---------------------|
| 246. Syrah Rose
<i>Elegant & Fruchtig: Aromen von Kirschen, Toffee und roten Früchten</i> | 0,75l | 6.90
25,0 |
|---|-------|---------------------|

WEINSCHORLE ⁵ (0,2l)

- | | | |
|--|--|-------------|
| 247. wahlweise mit Weiß-, Rot-, oder Roséwein | | 5.50 |
|--|--|-------------|

WEINFLASCHE

WEISSWEIN FLASCHE ⁵ (0,75l)

251. Riesling Goennheim Qualitaetswein

Granny-Smith-Äpfel und Zitronen Aroma mit Noten von Pfirsich, Ananas und Grapefruit

28.0

252. Tardo Sauvignon Blanc

nackig, frisch und leicht spritzig mit einer lebhaften grünen Aromatik nach Kiwi und frischem Gras, schmackhafter Abgang mit vegetabilen und fruchtigen Nuancen

34.5

253. Chardonnay Chateau Arrogant Frog

Noten von Pfirsichen, Ananassen und Zitronen mit leichter Vanille, die dann den Gaumen verführerisch, seidig umspielen und in einen langen Abgang münden

40.0

ROTWEIN FLASCHE ⁵ (0,75l)

255. Nerod Vola Merlot Weingut Vaccaro Agricola IGT Sizilien

Noten von dunklen, reifen Beeren, dazu mediterrane Kräuter und Raucharomen, am Gaumen fruchtig, kräftig aber auch zugleich elegant

29.0

256. Cuvee Bourgeois Chaeteau FontestEAU Bordeaux

duftet nach Kirsche, Pflaumenmarmelade, geröstetem Holz und Cassis. Am Gaumen besitzt der Rotwein bereits eine schöne Reife

47.0

ROSEWEIN FLASCHE ⁵ (0,75l)

254. Rosa Chateau St. Roch

36.9

Duftet nach roten Beeren, Wassermelone und hellen Blüten. Frisch und klar am Gaumen, die saftigen Fruchtnoten werden von einer zarten Mineralnote unterlegt

SCHAUMWEINE ⁵ (0,75l)

258. Casa Ghellir

19.9

feinperlig, fruchtig, frisch

259. Moët & Chandon Brut

79.0

DIGESTIFS & LIQUEURS

300. Whisky Makers Mark ¹

4cl

5.10

305. Whisky Hibiki Suntory Harmony Pure ¹

2cl

7.10

301. Tequila

2cl

2.90

302. Nep new

2cl

2.50

303. Lychee Liqueurs

2cl

2.90

304. Ramazzotti

4cl

4.00

Eis, Zitrone

BIERE A

260. Nordbraeu Hell (vom Fass)	<i>0,5l</i>	4,20
261. Nordbraeu Hefeweizen (vom Fass)	<i>0,5l</i>	4,20
262. Pils	<i>0,33l</i>	3,70
263. Keller Bier	<i>0,5l</i>	4,20
264. Radler ^{1. 3. 11}	<i>0,5l</i>	3,90
265. Cola Weizen ^{1. 3. 9. 11}	<i>0,5l</i>	3,90
266. Helles alkoholfrei	<i>0,5l</i>	3,80
267. Weizen alkoholfrei	<i>0,5l</i>	3,80
268. Asahi Bier	<i>0,33l</i>	4,00

SOFT DRINKS

270. Coca Cola ^{1. 9. 14}	<i>0,33l</i>	3,30
271. Coca Cola Light ^{1. 9. 11. 14. 15}	<i>0,33l</i>	3,30
272. Fanta ^{1. 3. 14. 16}	<i>0,33l</i>	3,30
273. Spezi ^{1. 14. 16}	<i>0,33l</i>	3,30
274. Sprite ¹⁴	<i>0,33l</i>	3,30
275. Ginger Ale ¹	<i>0,2l</i>	3,10
276. Tonic Water ¹⁰	<i>0,2l</i>	3,10

SAEFTE

280. Apfelsaft	0,2l	3.00
281. Orangensaft	0,2l	3.00
282. Maracuja Nektar ³	0,2l	3.00
283. Mangosaft ³	0,2l	3.00
284. Lycheesaft ³	0,2l	3.00
285. Cranberrysaft ³	0,2l	3.00
286. Johannisbeersaft ³	0,2l	3.00
287. Saftschorle ³	0,33l	3.30

HOT DRINKS 9,G

290. Lemon Tea <i>Frischer Ingwer, Zitrone, Minze, Honig</i>	4.50
291. Jasmintea	3.50
292. Greentea <i>japanischer Grüntee</i>	3.50
293. Kaffee	2.90
294. Espresso	2.00
295. Doppelter Espresso	2.60
296. Espresso Macchiato	2.90
297. Cappuccino	3.10
298. Latte Macchiato	3.50



Wild Berry

Himbeer Calpico

Amaya Drift

Whisky Sour



