



# 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** <sup>f.k</sup>  **4,50**  
*Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu, Lauch, Shimejipilz*
- 2. Amaya Steam** <sup>a</sup> **6,50**  
*Exotische Brühe mit Hühnerfleisch gefüllten Teigtaschen, Kokosmilch, Gemüse und Koriander*
- 3. Kyoto Ramen** <sup>a.c.k</sup> **9,90**  
*Miso-Rind Brühe mit 1 frittierten Riesengarnelen, Rinderscheiben, japanische Eiernudeln, Seetang, Lauch, Sesam, Bonitoflocken und Noristreifen (kleiner)*
- 5. Miso Sake** <sup>d.f.k</sup> **5,50**  
*Sojabohnensuppe mit Lachs, Seetang, Lauch, Shimejipilz*
- 6. Tom Yummi** <sup>d.s</sup> **6,50**  
*Tom Yum - Kokosuppe mit Lachs, Butterfisch, Gemüse, Koriander*

# SALAT

- 10. Mango Salat** <sup>b.d.k</sup>  **8,50**  
*Fruchtiger Mangostreifen Salat, pikant marinierte Garnelen und Minze*
- 11. Sashimi Salat** <sup>d</sup> **11,9**  
*Variationen von rohem Fisch, mariniert mit Wasabi-Sojasauce auf buntem Blattsalat*
- 12. Thunfisch Salat** <sup>d</sup> **12,9**  
*Marinierter Thunfisch auf Blattsalat mit homemade Sauce*
- 14. Gyu Salat** <sup>k</sup> **13,9**  
*Argentin. Rinderfilet  $\frac{3}{4}$  auf buntem Blattsalat mit Chimichurri-Sauce*
- 15. Far East Salat** <sup>a</sup> **9,90**  
*Knusprige Ente auf buntem Salat mit Hausdressing*
- 16. Akita Wakame** <sup>k</sup>  **6,50**  
*Japanischer Algensalat, Sesam*
- 17. Avocado Salat** <sup>k</sup>  **8,50**  
*Frische Avocado auf Blattsalat der Saison mit Hausdressing*
- 18. Soft Shells Crabs Salat** <sup>a.d</sup> **11,9**  
*frittierter Butterkrebbs auf buntem Salat, Avocado, Wakame, Hausgemachte Dressing, Unagi Sauce*

# STARTER

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

# KID'S MEAL

**39. KIDO** <sup>f.a</sup>

*Reis, gekochtes Gemüse, Amaya Chicken Nuggets*

**7.50**

**40. MOMO** <sup>f</sup>

*Gebratene Udon (Weizen Nudeln) mit Hähnchenfilet, Gemüse*


**7.50**

AMAYA

# HAUPTGERICHT



# HAUPTGERICHT

- 41. Oni Curry <sup>s</sup>** **14.5**  
Duftreis, Rotes Curry mit Gemüse und Hähnchenbrustfilet  
Vegioption: Tofu oder mehr Gemüse 13,5
- 42. Ducky 3000 <sup>a.f.n</sup>** **16.5**  
Duftreis, Knusprige Ente, Gemüse, Pakchoi und Austern Sauce
- 43. Classic Shibuya <sup>f</sup>** **25.5**  
Duftreis, 220g argent. Rinderfilet, Spargel, Kräuterseitlinge, Shimejipilz, Chimichurri- und Teriyaki Sauce
- 44. Geisha Sake <sup>d.f</sup>** **17.5**  
Duftreis, Gegrillter Lachs, Spargel, Kräuterseitlinge, Shimejipilz und Teriyaki Sauce
- 45. Yakiebi Udon <sup>a.b</sup>** **15.9**  
Gebratene japanische Weizennudeln mit Gemüse und Riesengarnelen  
Option: Tofu oder mehr Gemüse 13,5
- 46. Sate Don <sup>c.e</sup>** **14.9**  
Reisschale mit Salat, Tamago, Lotuswurzel, 3 Saté Hähnchenspieß, Mais, Wakame, Edamamebohnen und Erdnussauce  
Vegioption: knuspriger Tofu
- 47. Monk Disk <sup>f.Vegan</sup>**  **12.9**  
Duftreis, Tofu in pikanter Sauce, gebraten mit Gemüse, Lotuswurzel
- 48. Raikiri <sup>e.f</sup>** **14.9**  
Duftreis, Crispy Hähnchenstreifen, Gemüse mit Wasabisauce  
Lachs 17,5
- 49. Night Rain Amaya <sup>a.f</sup>** **18.5**  
Duftreis, Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Miso-Mango-Sojasauce, Gemüse
- 50. Truffel Ramen <sup>a.c.g</sup>** **16.9**  
Gebratene Ramen mit argent. Rinderfiletstücken, Gemüse und Trüffel-Cream-Sauce  
Vegioption: Tofu oder mehr Gemüse 13,9
- 51. Gyu Kanto Curry <sup>s</sup>** **14.9**  
Duftreis, Rindfleisch in goldener Currysoße mit Kartoffeln, Hokkaido Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Thymian
- 52. Mighty Mango <sup>s</sup>** **15.9**  
Duftreis, Gegrilltes Hähnchenfilet mit goldener Mango-Kokos-Sauce, Gemüse  
Vegioption: Tofu oder mehr Gemüse 13,9
- 53. Hanois Pho <sup>a.c</sup>** **13.9**  
Traditionelle Breitbandnudelsuppe mit Rindfleisch, 6 stündig gekochte Brühe, Frühlingszwiebel, Koriander (zum Selbstwürzen: frische Limetten, Chili)  
Option: Tofu 12,9
- 54. Bangkok Morning <sup>a.d</sup>** **14.9**  
Duftreis, Pikante Entenwürfel mit Limetten-Dressing, Peperoni, Reismehl, Rotzwiebel und Koriander (Lauwarm) auf Blattsalate
- 55. Fuji Chirashi Bowl <sup>a.b.d.k.f.g</sup>** **15.9**  
Sushi Reis mit Ingwer, Wasabi, Shinko, Avo, versch. rohe Fischarten, Wakame und Special Sauce (flambiert)  
Nur gegrillte Aal 15,9



# SUSHI





**Sashimi**  
*roher Fisch*



**Nigiri**  
*Fisch auf Reis*



**Hoso Maki**  
*einfache Rolle, Reis innen*



**Ura Maki**  
*Reis außen*



**Special Roll**  
*Inside - out Rolle mit verschiedener Deckung*



**Crunchy Roll**  
*frittierte Rolle*

**115 - Red Dragon**



**119 - Amaya Yummy**

**117 - Endless Love**



**135 - Amaya for 2**

# SASHIMI

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

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

2 Stück

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

- 65. Ikura** 6.50  
*Lachskaviar*

- 66. Unagi** 5.90  
*flambierter Aal*

- 67. Salmon Aburi** 7.50  
*Flambierter Lachs und Aal, in Spe-  
cial Sauce*

- 68. Tuna Aburi** 7.50  
*Flambierter Thunfisch mit Avocado  
und Special Sauce*

- 69. Ikura Aburi** 7.50  
*Lachskaviar, Lachs und Special  
Sauce*

- 70. Inari Taschen** 6.90  
*Süßer Tofu mit würzigem Lachs,  
Thunfisch*

- 71. Tamago** 4.50   
*Jap. Omelett*

- 72. Avo** 4.50   
*Avocado*

- 73. Asupara** 4.90   
*Spargel*

- 74. Inari** 5.00   
*Süßer Tofu*

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







1 Stück gewickelt

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

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

1 Roll in 6 Stück geschnitten

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

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

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


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

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

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

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

(1 Roll in 8 Stk. geschnitten.)

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

|  |             |  |             |
|--|-------------|--|-------------|
| <b>110. Isekai (Chefs Choice)</b>  | <b>13.9</b> | <b>120. Umi</b>  | <b>16.9</b> |
| <i>Knusprige Lachshaut, Gurke, Cream Cheese und mit Aal on top</i>   |             | <i>Butterkrebis Tempura, Lachs, Spargel, Cream Cheese, Lachs on Top</i>  |             |
| <b>111. Haki</b>   | <b>11.5</b> | <b>121. Nagasaki</b>        | <b>11.9</b> |
| <i>Ente im knusprigen Teig, Schnittlauch, Gurke, Sesam, Chilifäden</i>   |             | <i>Spargel, Oshinko, Cream Cheese, Avocado on top</i>  |             |
| <b>112. Sate Roll</b>  | <b>11.5</b> | <b>122. Shimai</b>          | <b>11.5</b> |
| <i>Mariniertes Sate Hähnchen, Avo, Erdnussoße, Erdnüsse on top</i>   |             | <i>Avocado, Gurke, rote Bete, Cream Cheese, Tamago on top</i>  |             |
| <b>113. One Piece</b>  | <b>12.9</b> | <b>123. Sohei</b>           | <b>11.5</b> |
| <i>Gebackenes Hähnchenfilet, Mango, mit Avocado on top</i>   |             | <i>panierter Spargel, Avocado, jap. Kürbis, Creamcheese, Rucola on top</i>                                     |             |
| <b>114. Aiko</b>   | <b>13.9</b> | <b>124. Inari no Neji</b>  | <b>10.9</b> |
| <i>Panierte Garnelen, Avo, Kampyo, Cream Cheese, flambierter geräucherter Lachs on top</i>                       |             | <i>Avo, Gurke, Creamcheese, süße Tofu on Top</i>   |             |
| <b>115. Red Dragon</b>   | <b>12.9</b> |  |             |
| <i>Rote Beete, Avocado, Cream Cheese, Thunfisch on top</i>   |             |  |             |
| <b>116. Chidori</b>  | <b>12.5</b> |  |             |
| <i>Avocado, Mango, Cream Cheese, flambierter Lachs on top</i>  |             |  |             |
| <b>117. Endless Love</b>   | <b>15.9</b> |  |             |
| <i>panierter Lachs, rote Bete, Lachs und Trüffelöl on top, red and black Trüffeltobiko</i>                       |             |  |             |
| <b>118. Rainbow</b>  | <b>13.9</b> |  |             |
| <i>echtes Krebsfleisch, Avo und mit versch. Fischarten on top</i>  |             |  |             |
| <b>119. Amaya Yummy</b>  | <b>16.5</b> |  |             |
| <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 umwickelt)  
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. | <b>Black Rice</b> <sup>g</sup><br><i>Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch</i>            | 4,90 |
| 151. | <b>Mochi</b> <sup>g,f,k,e</sup><br><i>Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung</i>        | 5,90 |
| 152. | <b>Sesame Ice</b> <sup>a,c,e,f,g,k,i,l,m</sup><br><i>Sesam Eis</i>                    | 3,90 |
| 153. | <b>Yuzu Sorbet</b> <sup>a,c,e,f,g,k,i</sup><br><i>Japanisches Zitrusfrucht-Sorbet</i> | 3,90 |
| 154. | <b>Coco Balls</b> <sup>11</sup><br><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

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

## TAFELWASSER

|                                    |       |             |
|------------------------------------|-------|-------------|
| <b>210. Classic</b>                | 0,33l | <b>2,90</b> |
| <b>214. Mineralwasser still</b>    | 0,33l | <b>2,90</b> |
| <b>215. Mineralwasser still</b>    | 0,75l | <b>5,80</b> |
| <b>216. Mineralwasser spritzig</b> | 0,33l | <b>2,90</b> |
| <b>217. Mineralwasser spritzig</b> | 0,75l | <b>5,80</b> |

# AMAYA REFRESHERS

Hausgemachte Limonade 445ml

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

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>220. Amaya Ice Tea</b> <sup>1.11</sup>                   | <b>5.90</b> |
| <i>Jasmintee, Rohrzucker, Minze, Zitrone, Maracujasirup</i> |             |
| <b>221. Blue Ice Tea</b>                                    | <b>6.90</b> |
| <i>Butterflytea, Pfirsichpüree, Orange, Soda</i>            |             |
| <b>223. Green Power</b> <sup>1.3.11</sup>                   | <b>6.90</b> |
| <i>Kiwipüree, Orangensaft, Limettensaft, Soda, Minze</i>    |             |
| <b>224. Wild Berry</b> <sup>1.3.11</sup>                    | <b>6.90</b> |
| <i>Erdbeerpüree, Limette, Minze, Soda</i>                   |             |
| <b>225. Amaya Kiss</b> <sup>9.1.11</sup>                    | <b>6.90</b> |
| <i>Erdbeersirup, Kokosmilch, Maracujasaft, Orangensaft</i>  |             |
| <b>226. Lychee Passion</b>                                  | <b>6.90</b> |
| <i>Frische Maracuja, Lycheesaft, Limette, Maracujasirup</i> |             |
| <b>227. Lime Cool</b> <sup>1</sup>                          | <b>6.90</b> |
| <i>Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale</i>            |             |
| <b>229. Tokyo Yuzu</b> <sup>1.3.11</sup>                    | <b>6.90</b> |
| <i>Yuzu Püree, Erdbeer Sirup, Minze, Orange, Soda</i>       |             |

# COCKTAILS & LONGDRINKS

## **230. Amaya Drift**

*Sake, Lycheesaft, Grenadine, Orangensaft*

**7,50**

## **231. Late Colada <sup>9</sup>**

*Weißer Rum, Kokosmilch, Maracujasaft, Orangensaft*

**7,90**

## **232. Marjito**

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

**7,90**

## **233. Caipirinha <sup>1, 11</sup>**

*Pitu Cachaca, Zucker, Limetten, Soda*

**7,50**

## **234. Asian Glow**

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

**8,90**

## **235. Gin Tonic <sup>10, 3</sup>**

*wahlweise mit:*

*Bombay Sapphire Gin*

*Hendrick's Gin      Aufpreis + 3,00*

*Etsu Gin              Aufpreis + 3,00*

*Roku Gin              Aufpreis + 3,00*

**7,90**

## **236. Whisky Sour**

*Whisky, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzucker*

**8,50**

## **237. Rosemary Touch**

*Gin, Rosmarin, Physalis, Apricot Brandy, Zitronensaft*

**8,50**

# OFFENE WEINE

## OFFENE WEISSWEINE <sup>5</sup> (0,2l)

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

## OFFENE ROTWEINE <sup>5</sup> (0,2l)

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

## OFFENE ROSEWEIN <sup>5</sup> (0,2l)

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

## WEINSCHORLE <sup>5</sup> (0,2l)

- |  |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>247. wahlweise mit Weiß-, Rot-, oder Roséwein</b> |  | <b>5.50</b> |
|--|--|-------------|

# WEINFLASCHE

## WEISSWEIN FLASCHE <sup>5</sup> (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 <sup>5</sup> (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 <sup>5</sup> (0,75l)**

### **254. Rosa Chateau St. Roch**

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

**36.9**

## **SCHAUMWEINE <sup>5</sup> (0,75l)**

### **258. Casa Ghellir**

*feinperlig, fruchtig, frisch*

**19.9**

### **259. Moet & Chandon Brut**

**79.0**

## **DIGESTIFS & LIQUEURS**

### **300. Whisky Makers Mark <sup>1</sup>**

*4cl*

**5.10**

### **305. Whisky Hibiki Suntory Harmony Pure <sup>1</sup>**

*2cl*

**7.10**

### **301. Tequila**

*2cl*

**2.90**

### **302. Nep new**

*2cl*

**2.50**

### **303. Lychee Liqueurs**

*2cl*

**2.90**

### **304. Ramazzotti**

*Eis, Zitrone*

*4cl*

**4.00**

## BIERE A

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

## SOFT DRINKS

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

## SAEFTE

|   |       |             |
|---|-------|-------------|
| <b>280. Apfelsaft</b>                     | 0,2l  | <b>3.00</b> |
| <b>281. Orangensaft</b>                   | 0,2l  | <b>3.00</b> |
| <b>282. Maracuja Nektar <sup>3</sup></b>  | 0,2l  | <b>3.00</b> |
| <b>283. Mangosaft <sup>3</sup></b>        | 0,2l  | <b>3.00</b> |
| <b>284. Lycheesaft <sup>3</sup></b>       | 0,2l  | <b>3.00</b> |
| <b>285. Cranberrysaft <sup>3</sup></b>    | 0,2l  | <b>3.00</b> |
| <b>286. Johannisbeersaft <sup>3</sup></b> | 0,2l  | <b>3.00</b> |
| <b>287. Saftschorle <sup>3</sup></b>      | 0,33l | <b>3.30</b> |

## HOT DRINKS 9,G

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



**Wild Berry**

**Himbeer Calpico**

**Amaya Drift**

**Whisky Sour**



