

# Mittagskarte / lunch menu

Nur von Montag bis Samstag: 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
only from Monday to Saturday: 11:30 to 14:00


Jedes Menü enthält als Vorspeise Mini Frühlingsrollen<sup>2·4·A·C</sup>  
oder eine sauer-scharfe Suppe<sup>1·2·3·4·A·C·F</sup>

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>M1.</b>  | <b>Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust</b> <sup>4·A·C·F</sup><br><i>Fried noodles with chicken</i>   | <b>10,00 €</b> |
| <b>M2.</b>  | <b>Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust</b> <sup>4·A·C·F</sup><br><i>Fried rice with egg and chicken</i>   | <b>10,00 €</b> |
| <b>M3.</b>  | <b>Hühnerbrust nach Gongbao Art</b> <sup>4·C·E·F·K</sup> <br>Gebratene Hühnerbrust nach Gongbao-Art mit frischem Gemüse,<br>Knoblauch, Chili und Erdnüsse<br><i>Chicken Gongbao style with fresh vegetables, garlic, chili and peanuts</i> | <b>11,00 €</b> |
| <b>M4.</b>  | <b>Rindfleisch mit frischem Gemüse</b> <sup>4·A·C·F</sup><br><i>Beef with fresh vegetables</i>  | <b>11,00 €</b> |
| <b>M6.</b>  | <b>Knusprig gegrillte Ente mit frischem Gemüse</b> <sup>2·4·A·F</sup><br><i>Crispy duck with fresh vegetables</i>   | <b>13,00 €</b> |
| <b>M7.</b>  | <b>Frisches Saisongemüse gebraten</b> <sup>4·F</sup> <br><i>Fried season vegetables</i>  | <b>10,00 €</b> |
| <b>M8.</b>  | <b>Knusprige Hühnerbrust gebacken mit Gemüse</b> <sup>2·4·A·F</sup><br><i>Crispy chicken with vegetables</i>  | <b>12,00 €</b> |
| <b>M9.</b>  | <b>Rindfleisch mit Zwiebeln</b> <sup>4·A·C·F</sup><br><i>Beef with onions</i>   | <b>12,00 €</b> |
| <b>M10.</b> | <b>Rot-Thai Curry Huhn mit frischem Gemüse</b> <sup>2·4·A·C</sup> <br><i>Chicken and vegetables with coconut milk and red Thai curry</i>   | <b>12,00 €</b> |

## Suppen / soups

11. **Sauer-scharfe Suppe**<sup>1·2·3·4·A·C·F</sup> **5,00 €**  
Dickflüssige Suppe mit Geflügelfleisch, asiatische Gemüse und Ei  
*Potage with poultry meat, Asian vegetables and egg*
12. **Wan Tan Suppe**<sup>2·4·A·C</sup> **5,00 €**  
Klare Suppe mit gefüllte Teigtaschen (Hühnerfleisch und Gemüse)  
*Bouillon with filled dumplings (chicken meat and vegetables)*
13. **Gemüse Suppe**<sup>4</sup>  **5,00 €**  
Vegetarische Suppe mit frischem Gemüse  
*Vegetarian soup with different kind of fresh vegetables*
14. **Nudelsuppe mit Hühnerfleisch**<sup>4·A·C·F</sup> **5,00 €**  
Klare Suppe mit Nudeln und Hühnerfleisch  
*Bouillon with noodles and chicken*
15. **Tom Yam Gai**<sup>1·2·4·B</sup> **7,00 €**  
Thai Suppe mit Hühnerfleisch, Champignons und Kokosmilch  
*Thai soup with chicken, mushrooms and coconut milk*
16. **Tom Yam Gung**<sup>1·2·4·B</sup>  **7,00 €**  
Pikante Suppe mit Garnelen, Champignons, Tomaten und Thai-Kräuter  
*Well-seasoned soup with prawns, mushrooms, tomato and Thai herbs*

## Salate / salads

17. **Bunter Salat**<sup>C·G</sup>  **6,00 €**  
Gemischter Salat mit Jogurt Dressing  
*Mixed salad with yogurt dressing*
18. **Hähnchen-Salat**<sup>C·G</sup> **8,00 €**  
Frischer Salat-Mix mit zart gegrillte Hühnerbruststreifen  
und Jogurt Dressing  
*Mixed fresh salad with grilled chicken breast strips and yogurt dressing*
19. **Shrimps Salat**<sup>C·G</sup> **8,00 €**  
Frischer Salat-Mix mit Shrimps und Jogurt Dressing  
*Mixed fresh salad with shrimps and yogurt dressing*

## Vorspeisen / appetizers

- |     |   |               |
|-----|---|---------------|
| 21. | <b>Herbstrolle</b> <sup>1·2·3·4·A·F</sup> <br>Mini-rolle, vegetarisch (6 Stk.)<br><i>Fried rolls, (Autumn Rolls) with vegetables</i> | <b>5,00 €</b> |
| 22. | <b>Wan-Tan gebacken mit süß saurer Soße</b> <sup>1·3·4·A·C·F</sup>  | <b>5,50 €</b> |
| 23. | <b>Hühner-Saté</b> <sup>2·4·H</sup><br>Gegrillter Hühnerfleisch auf Spieß serviert mit Erdnuss Sauce<br><i>Chicken strips skewered and grilled, served with peanut sauce</i>  | <b>8,00 €</b> |
| 24. | <b>Krabbenchips</b> <sup>1·2·4·A·B·L</sup>  | <b>4,50 €</b> |

## Sushi | Maki | Nigiri

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>31.</b> | <b>Kappa Maki</b> , 6 Stk.<br>mit Gurke / <i>with cucumber</i>   | <b>5,00 €</b>  |
| <b>32.</b> | <b>Oshinko Maki</b> , 6 Stk.<br>mit eingelegter Rettich / <i>with pickled radish</i>   | <b>5,00 €</b>  |
| <b>33.</b> | <b>Avokado Maki</b> , 6 Stk.<br>Maki mit Avokado / <i>with avocado</i>   | <b>5,00 €</b>  |
| <b>34.</b> | <b>Sake Maki</b> , 6 Stk.<br>mit Lachs / <i>with Salmon</i>  | <b>5,00 €</b>  |
| <b>36.</b> | <b>California Maki</b> , 6 Stk.<br>mit Avokado, Gurke, Garnelen und Mayonnaise<br><i>with avocado, cucumber, prawns and mayonnaise</i>                                       | <b>8,00 €</b>  |
| <b>37.</b> | <b>Alaska Maki</b> , 6 Stk.<br>mit Avokado, Lachs und Mayonnaise / <i>with avocado, salmon and mayonnaise</i>  | <b>8,00 €</b>  |
| <b>38.</b> | <b>Sake Nigiri</b> , 2 Stk.  | <b>5,00 €</b>  |
| <b>39.</b> | <b>Lady Teller</b> , 9 Maki & 2 Nigiri<br>mit Gurken, Avocado, California Maki und Sake Nigiri<br><i>with cucumber, avocado, california maki and salmon nigiri</i>           | <b>12,00 €</b> |
| <b>40.</b> | <b>Gentleman Teller</b> , 12 Maki & 4 Nigiri<br>mit Rettich, Lachs, Alaska, Lachs Nigiri, Garnelen Nigiri<br><i>with radish, salmon, alaska, salmon nigiri, prawn nigiri</i> | <b>15,00 €</b> |

## Reis und Nudeln / rice and noodles

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 51. | <b>Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust<sup>4·C·F</sup></b>  | <b>15,00 €</b> |
|     | <i>Fried rice with egg and chicken</i>  |                |
| 52. | <b>Gebratener Eierreis mit drei Sorten Fleisch<sup>4·C·F</sup></b>  | <b>15,00 €</b> |
|     | Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch<br><i>Fried rice with egg, chicken, pork and beef</i>            |                |
| 53. | <b>Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben<sup>4·C·F</sup></b>  | <b>19,00 €</b> |
|     | <i>Fried rice with egg and king prawns</i>  |                |
| 54. | <b>Gebratener Eierreis mit knusprigem Hühnerbrust<sup>4·A·C·F</sup></b>   | <b>16,00 €</b> |
|     | <i>Fried rice with egg and crispy chicken</i>   |                |
| 55. | <b>Gebratener Eierreis mit knuspriger Ente<sup>4·A·C·F</sup></b>  | <b>19,00 €</b> |
|     | <i>Fried rice with egg and crispy duck</i>  |                |
| 56. | <b>Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust<sup>4·A·C·F</sup></b>   | <b>15,00 €</b> |
|     | <i>Fried noodles with chicken</i>   |                |
| 57. | <b>Gebratene Nudeln mit drei Sorten Fleisch<sup>4·A·C·F</sup></b>   | <b>15,00 €</b> |
|     | Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch<br><i>Fried noodles with chicken, pork and beef</i>              |                |
| 58. | <b>Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben<sup>4·A·C·F</sup></b>   | <b>19,00 €</b> |
|     | <i>Fried noodles with king prawns</i>   |                |
| 59. | <b>Gebratene Nudeln mit knusprigem Hühnerbrust<sup>4·A·C·F</sup></b>  | <b>16,00 €</b> |
|     | <i>Fried noodles with crispy chicken</i>  |                |
| 60. | <b>Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente<sup>4·A·C·F</sup></b>   | <b>19,00 €</b> |
|     | <i>Fried noodles with crispy duck</i>   |                |
| 61. | <b>Nasi Goreng<sup>4·C·F</sup></b>  | <b>15,00 €</b> |
|     | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse und Curry<br><i>Fried rice with chicken, vegetables and curry</i>     |                |
| 62. | <b>Bami Goreng<sup>4·A·C·F</sup></b>  | <b>15,00 €</b> |
|     | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Curry<br><i>Fried noodles with chicken, vegetables and curry</i> |                |



= scharf / spicy



= vegetarisch / vegetarian

# Hauptgerichte / main dishes

## Huhn / Chicken

63. **Hühnerbrust mit frischem Gemüse**<sup>4·C·F·K</sup> **16,00 €**  
Gebratene Hühnerbrust mit verschiedenem frischem Gemüse  
*Chicken with assorted fresh vegetables*
64. **Hühnerbrust nach Gongbao Art**<sup>4·C·E·F·K</sup>  **16,00 €**  
Gebratene Hühnerbrust nach Gongbao-Art mit frischem Gemüse, Knoblauch, Chili und Erdnüsse  
*Chicken Gongbao style with fresh vegetables, garlic, chili and peanuts*
65. **Huhn à la Shanghai**<sup>2·4·A·C·K</sup> **16,00 €**  
Gebackene Hühnerbruststreifen mit Ananas in süß-sauer Sauce  
*Deep-fried chicken breast strips with pineapple in sweet-sour sauce*
66. **Hühnerbrust Curry à la Shanghai**<sup>2·4·C</sup> **16,00 €**  
Gebratene Hühnerbrust in Curry Soße mit frischem Gemüse  
*Chicken in curry sauce with fresh vegetables*
67. **Paradies Vogel**<sup>2·4·A·C·E·F·K</sup> **16,00 €**  
Gebackene Hühnerbrust auf gebratene Gemüse  
*Crispy chicken served with fried vegetables*


## Ente / Duck

68. **Shanghai Ente**<sup>2·4·A·C·K</sup> **19,00 €**  
Knusprige Ente mit Ananas in süß-sauer Sauce  
*Crispy duck with pineapple in sweet-sour sauce*
69. **Ente nach Gongbao Art**<sup>4·A·C·E·F·K</sup>  **19,00 €**  
Knusprige Ente nach Gongbao-Art mit frischem Gemüse, Knoblauch, Chili und Erdnüsse  
*Crispy duck Gongbao style with fresh vegetables, garlic, chili and peanuts*
70. **Rotes Thai-Curry mit Ente**<sup>2·4·A·C</sup>  **19,00 €**  
Knusprige Ente serviert auf gebratene Gemüse mit Kokosmilch und rotem Thai-Curry  
*Crispy duck served on vegetables with coconut milk and red thai curry*
71. **Ente im Paradies**<sup>2·4·A·C·E·F·K</sup> **19,00 €**  
Knusprige Ente auf gebratene Gemüse  
*Crispy duck on fried vegetables*

## Rind / Beef

- 72. Ochse am Fluss**<sup>2·4·C·F</sup> **17,00 €**  
Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in asiatischer Sauce  
*Fried beef with fresh vegetables in asian sauce*
- 73. Rindfleisch nach Gongbao Art**<sup>4·C·E·F·K</sup> **17,00 €**  
Gebratene Rindfleisch nach Gongbao-Art mit frischem Gemüse, Knoblauch, Chili und Erdnüsse  
*Beef Gongbao style with fresh vegetables, garlic, chili and peanuts*
- 74. Rotes Thai-Curry Rind**<sup>2·4·C</sup>  **17,00 €**  
Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Kokosmilch und rotem Thai-Curry  
*Beef with fresh vegetables, coconut milk and red Thai curry*
- 75. Rind mit schwarzem Pfeffer**<sup>4·C·F</sup>  **17,00 €**  
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit schwarzem Pfeffer  
*Beef with onions and sweet peppers enhanced with black pepper*

## Fisch / Fish

- 81. Gebratene Garnelen mit Gemüse**<sup>4·F</sup> **24,00 €**  
*King prawns with fresh vegetables*
- 82. Hummerkrabben nach Gongbao-Art**<sup>4·E·F</sup>  Gebratene **24,00 €**  
Tiger Garnelen nach Gongbao-Art mit frischem Gemüse, Knoblauch, Chili und Erdnüsse  
*King prawns Gongbao style with fresh vegetables, garlic, chili and peanuts*

## Gemüsegerichte / vegetables

90. **Frische Saisongemüse gebraten**<sup>4·F·K</sup>  **14,00 €**  
*Fried season vegetables*
91. **Tofu mit frischem Gemüse**<sup>4·F·K</sup>  **15,00 €**  
*Tofu with fresh saison vegetables*
92. **Gemüse mit grünen Thai Curry**<sup>2·4·F·K</sup>   **16,00 €**  
*Fried vegetables with green thai curry*

## Kinderteller / childrens portions

93. **Gebackene Hühnerbrust mit Pommes**<sup>4·A·C</sup> **7,00 €**  
*Fried season vegetables*
94. **Gebratener Reis mit gebackener Hühnerbrust**<sup>4·A·C·F</sup> **7,00 €**  
*Fried rice with crispy chicken*
95. **Gebratene Nudeln mit gebackener Hühnerbrust**<sup>4·A·C·F</sup> **7,00 €**  
*Fried noodles with crispy chicken*

## Beilagen / garnishing

96. **Portion gebratener Reis**<sup>4·C·F</sup> **5,00 €**  
*Fried rice*
97. **Portion gebratene Nudeln**<sup>4·A·C·F</sup> **5,00 €**  
*Fried noodles*
98. **Portion gebratene Glasnudeln**<sup>4·F</sup> **5,00 €**  
*Fried chinese vermicelli*
99. **Portion Pommes Frites** **5,00 €**  
*French Frites*



## Nachtisch /dessert

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>111.</b> | <b>Gebackene Bananen mit Honig<sup>A</sup></b><br><i>Banana backed in pastry with honey</i> | <b>6,00 €</b> |
| <b>112.</b> | <b>Lychee mit Eis</b> <sup>1·2·9</sup>  | <b>6,00 €</b> |

## Alkoholfreie Getränke non-alcoholic drinks

Coca Cola <sup>1·2·13</sup> , Cola light <sup>1·2·11·13</sup>	0,3 l	3,30 €
Fanta <sup>1·3</sup> , Spezi <sup>1·3·13</sup> , Sprite	0,4 l	3,80 €
Tafelwasser	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Apfelschorle	0,3 l	3,30 €
	0,4 l	3,80 €
Tonic Wasser <sup>14</sup>	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon <sup>14</sup>	0,4 l	4,00 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,4 l	4,00 €

## Säfte

Apfelsaft	0,3 l	4,20 €
Orangensaft	0,3 l	4,20 €
Maracujasaft	0,3 l	4,20 €
Mangosaft	0,3 l	4,20 €
Guaven-Nektar	0,3 l	4,20 €
Lychee-Nektar	0,3 l	4,20 €
Johannisbeer-Nektar	0,3 l	4,20 €
	0,4 l	4,70 €
Saftschorle	0,4 l	4,50 €
	0,3 l	4,00 €

## Flaschen

Ensinger Gourmet Classic Bio-Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Ensinger Gourmet Still Bio-Mineralwasser	0,75 l	5,90 €

## Bier beer

### vom Fass

Dinkelacker Privat	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,20 €
Dinkelacker Pils	0,4 l	4,20 €
Radler	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,20 €
Cola-Weizen <sup>1·3·13</sup>	0,5 l	4,20 €

## Flaschenbiere

Sanwald Hefe Weizen Hell Würzig, aromatisch und besonders vollmundig	0,5 l	4,20 €
Sanwald Kristall Weizen Spritzig, erfrischend	0,5 l	4,20 €
Sanwald Weizen Dunkel Hefetrüb, aromatisch, würzig	0,5 l	4,20 €
Sanwald Sportweizen Alkoholfrei Idealer Durstlöcher, 0,0 % Alkohol	0,5 l	4,20 €
Dinkelacker Alkoholfrei Herbfrisch, leicht, 0,0 % Alkohol	0,33 l	3,80 €
„Tsing Tao“ Bier, aus China Sehr mild, am Anfang leicht süßlich, dann süffiger langer Abgang	0,33 l	4,80 €
„Singha“ Bier, aus Thailand Malzig, mild, süffig, leicht würzig	0,33 l	4,80 €

## Aperitif / aperitif

Aperol Spritz <sup>1-14</sup>	0,25 l	5,20 €
Hugo	0,25 l	5,20 €
Pflaumenwein warm oder kalt	0,1 l	5,50 €
Lycheewein	0,1 l	5,50 €
Sake warm oder kalt	0,1 l	5,50 €
Campari <sup>1-14</sup> Soda oder Orange	4 cl	4,80 €
Martini weiß oder rot	5 cl	3,80 €
Sherry medium dry oder sweet	5 cl	3,80 €

## Sekt und Champagner Sparkling wine and champagne

### Alt-Feuerbach

#### Sekt trocken

Ein feinperliger und leichter Sekt mit schöner Fruchtigkeit.

0,2 l 6,80 €

### Geldermann Carte Blanche

#### Sekt trocken

Die Sektellerei Geldermann zählt zu einem der renommiertesten Sekthäuser in Deutschland. Sein eleganter, körperreicher Charakter ist von vollreifen Pineau-de-Loire-Trauben geprägt.

0,75 l 29,00 €

### Moët & Chandon Brut Imperial

#### Champagner trocken

Ein Champagner der Spitzenklasse. Besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend.

0,75 l 68,00 €



## Offene Weißweine white wine by the glass

### W1 Großbottwarer Wunnenstein Riesling QbA *halbtrocken*

Anregend, besticht durch sein dezentes Bouquet und seine frische, rassige Art. Aromen von Apfel und Zitrus.

0,25 l 5,20 €

### W2 Verrenberger Riesling QbA *trocken*

Ein rassiger, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bouquet und vollmundigem Aroma. Im Geschmack mit gelben Früchten, harmonisch und nachhaltig.

0,25 l 5,20 €

### W3 Oberkircher Grauburgunder QbA *trocken*

Trocken und präzise in Struktur und Mundgefühl. Sein kraftvoll mineralischer Auftritt und sein verblüffend elegantes Geschmacksbild machen ihn passend zu den verschiedensten Anlässen.

0,25 l 5,50 €

### W4 China Greatwall White Wine *trocken*

Dieser Wein wird mit Longan, einer asiatischen Frucht, verfeinert. Durch seine fruchtige und trockene Note passt er ideal zu den scharfen Gerichten der Sichuan-Küche.

0,25 l 5,80 €

Weißwein-Schorle 0,25 l 4,00 €

## Offene Rotweine red wine by the glass

### W5 Fellbacher Spätburgunder »Schiefer« *Trocken*

Verspielt und weich im Geschmack mit einem warmen, zarten Nachhall. Das warme Rubinrot spiegelt die Aromen von Beeren und Sauerkirschen wieder.

0,25 l 5,50 €

### W6 Tempranillo Barrique DO *Trocken*

Bouquet von reifen Waldbeeren und Pflaumen. Ein wunderbar runder Tempranillo mit einer schönen Vanillenote, die sich köstlich mit Aromen von roten Beeren und Zedernholz verbindet. Sehr elegant im Nachklang.

0,25 l 5,00 €

### W7 Untertürkheimer Mönchberg Trollinger QbA *Trocken*

Intensives, feingliedriges Fruchtbouquet mit Erdbeer-, Himbeer- und Mandelnoten. Fruchtbetont und vollmundig mit milden Tanninen.

0,25 l 5,50 €

### W8 China Greatwall Red Wine *Trocken*

Stammt aus Shacheng, einem der Top-drei-Wein Weinanbaugebiete aus dem Reich der Mitte. Vom Geschmack her eröffnet der Wein mit Frucht von Erdbeeren und Kirschen, dann vollmundig und im Abgang etwas rauchig mit milden Tanninen.

0,25 l 5,80 €

Rotwein-Schorle 0,25 l 4,00 €

## Offene Roséweine rose wine by the glass

### W9 Fellbacher Trollinger Weißherbst *Fruchtig*

Frisch und weich, besticht mit seinem bezaubernden Duft nach Erdbeere und Himbeere und schmeichelt zudem mit einer feinen Restsüße.

0,25 l 5,50 €

## Weißwein white wine

### Les Tortues Blanc trocken

*Vin de Pays (V.D.P.)*

*Rebsorte: Colombard, Sauvignon*

*Weingut: Domaine Uby – Frankreich*

Wundervolle Aromen von reifem Pfirsich, grünen Früchten wie Stachelbeere und Kiwi, grasige Noten. Frisch, fruchtig und saftig mit schöner Länge.

0,75l 26,00 €

### Cannstatter Weißburgunder trocken

*Qualitätswein*

*Rebsorte: Weißburgunder*

*Weingut: Rux Wein*

Hellgelbe klare Farbe und brillante Reflexe. Der Geschmack nach Birnen, Papaya, Physalis, zarten Litschis und weißen Blüten. Begleitet von mineralischem Unterton. Am Gaumen saftig, fein würzig, elegant mit milder Fruchtsäure und zart-feuriger Textur.

0,75l 28,00 €

### Rotenberg Katharina Riesling trocken

*Qualitätswein*

*Rebsorte: Riesling*

*Weingut: Collegium Württemberg*

Komplexes, reiches Aroma mit Zitrus- und Tropenfrüchten. Hochelegant, fein und ausdrucksvoll. Gute Balance von Frucht und Säure. Sehr lang im Abgang.

0,75l 29,00 €

## Rotwein red wine

### Cannstatter Zuckerle Lemberger trocken

*Qualitätswein*

*Rebsorte: Lemberger*

*Weingut: Rux Wein*

Ein dichter, kräftiger Rotwein mit Aromen von Brombeere, Pfefferminze und Zartbitterschokolade.

0,75l 26,00 €

### Gran Trio Rosso di Salento trocken

*Indicazione Geografica Tipic (I.G.T.)*

*Rebsorte: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera*

*Weingut: Cantine San Marzano – Italien*

Ein fantasievoller Mix der Elemente. Die weiche Textur des Primitivo kreuzt sich mit den würzigen Noten des Negroamaro, während der zarte Duft des Malvasia Nera diese Vereinigung umgibt und bereichert. Nach einem schönen Beginn mit Pflaumen, Kakao und kandierten Früchten prägen Aromen von Beeren, Feigen und Schokolade mitsamt einer schönen Frische den feurigen, pfeffrigen Wein.

0,75l 28,00 €

### Cheval Quancard Réserve Bordeaux trocken

*Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)*

*Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Weingut: Cheval Quancard – Frankreich*

Ein großzügiger Wein von intensiver Farbe. Er schmeichelt mit seinen reifen roten Früchtearomen und seinen Vanillenoten. Am Gaumen eine perfekte Harmonie mit einem langen Abgang und seidigen Tanninen.

0,75l 29,00 €

### Gran Reserva Queulat Cabernet Sauvignon trocken

*Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz/Syrah*

*Weingut: Ventisquero – Chile*

Ein tiefdunkler Rotwein, der im Bouquet intensive Aromen von dunklen Beeren und roten Früchten verströmt. Am Gaumen wird diese Fruchtigkeit von würzigen Noten unterstützt, die an schwarzen Pfeffer, Tabak und Karamell denken lassen.

0,75l 29,00 €



## Asiatische Schnäpse

### liquors from asia

Kao-Liang Hirse-Reis-Schnaps	2 cl	5,00 €
Mei-Kuei-Lu Rosenschnaps	2 cl	5,00 €
Chu-Yeh-Ching Bambusschnaps	2 cl	5,00 €
Wu-Chia-Pi Kräuterlikör	2 cl	5,00 €
Mau-Tai Weizen-Hirse-Branntwein	2 cl	8,00 €

## Kaffee

### coffee

Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	3,80 €
Cappuccino	3,30 €
Café Crema	2,80 €
Milchkaffee	3,30 €
Latte Macchiato	3,30 €
Eiskaffee	4,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €

## Teespezialitäten

### tea

Grüner Tee	4,50 €
Jasmin-Tee	4,50 €
Ingwer-Tee	3,80 €
Hausgemachter Erholungstee Ein wohltuender Tee aus frischen Ingwerstreifen und Limetten, gesüßt mit Honig.	4,50 €
Hausgemachter Erfrischungstee Ein frisch zubereiteter Minze-Limetten-Tee, gesüßt mit Honig.	4,50 €

## Spirituosen

### spirits

Williams Birne	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Malteserkreuz	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Cognac Hennessy V.S.O.P.	2 cl	8,00 €



### DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH BLATT 4,00 €

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige Sommerpflückung mit typisch nussiger Geschmacksnote und goldener Tassenfarbe.

### SPICY BLACK CHAI BROKEN 4,00 €

Gehaltvolle Schwarzteemischung, versetzt mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Aroma. Liebt Milch und Zucker/Honig als Zugabe für eine Masala Chai Latte.

### KRÄUTERGARTEN 4,00 €

Reine Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

### KAMILLENBLÜTEN 4,00 €

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind auch heute noch ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel.














### PFEFFERMINZBLÄTTER 4,00 €

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein erfrischender Genuss zum Durchatmen.

### Sommerbeeren 4,00 €

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!

## Allergenkennzeichnung / allergen labelling

<b>A</b> 	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und Erzeugnisse daraus <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	<b>H</b> 	<b>Schalenfrüchte</b> und Erzeugnisse daraus <i>Nuts and products thereof</i>
<b>B</b> 	<b>Krebstiere</b> und Erzeugnisse daraus <i>Crustaceans and products thereof</i>	<b>I</b> 	<b>Sellerie</b> und Erzeugnisse daraus <i>Celery and products thereof</i>
<b>C</b> 	<b>Eier</b> und Erzeugnisse daraus <i>Eggs and products thereof</i>	<b>J</b> 	<b>Senf</b> und Erzeugnisse daraus <i>Mustard and products thereof</i>
<b>D</b> 	<b>Fische</b> und Erzeugnisse daraus <i>Fish and products thereof</i>	<b>K</b> 	<b>Sesam</b> und Erzeugnisse daraus <i>Sesame and products thereof</i>
<b>E</b> 	<b>Erdnüsse</b> und Erzeugnisse daraus <i>Peanuts and products thereof</i>	<b>L</b> 	<b>Weichtiere</b> und Erzeugnisse daraus <i>Molluscs and products thereof</i>
<b>F</b> 	<b>Soja</b> und Erzeugnisse daraus <i>Soy and products thereof</i>	<b>M</b> 	<b>Lupinen</b> und Erzeugnisse daraus <i>Lupin and products thereof</i>
<b>G</b> 	<b>Milch</b> und Erzeugnisse daraus <i>Milk and products thereof</i>	<b>N</b> 	<b>Schwefeldioxid</b> und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr <i>Sulphur dioxide and sulphites with more than 10mg/kg or 10mg/ltr</i>

## Zusatzstoffe / food additive

- mit Farbstoff  
*with colour*
- mit Konservierungsstoff(en) oder konserviert  
*with preservative*
- mit Antioxidationsmittel  
*with antioxidant*
- mit Geschmacksverstärker(n)  
*with flavour enhancer*
- geschwefelt (Schwefeldioxid, Sulfite)  
*sulfurated (sulfur dioxide, sulfites)*
- geschwärzt  
*blackened*
- gewachst  
*waxed*
- mit Phosphat  
*with phosphate*
- mit Süßungsmittel(n)  
*with sweetener*
- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
*with sugar(s) and sweetener(s)*
- enthält eine Phenylalaninquelle  
*contains a source of phenylalanine*
- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken  
*excessive consumption may produce laxative effects*
- koffeinhaltig  
*with caffeine*
- chininhaltig  
*with quinine*