

Das Sushí-Asía Restaurant



Hartstraße 52 in Germering

Tel.: 089 / 89 46 49 49

www.kobe-germering.de



www.facebook.com/KobeRestaurant

Mit Sonnenterrasse

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 11.30 - 14.30 Uhr und 17-30 - 22.30 Uhr

Samstags, Sonn- und Feiertage: 17.30 - 22.30 Uhr

Preise inkl. MwSt.



NIGIRI-Sushi

Sushi-Häppchen aus handgeformtem $\mathrm{Reis}_{\scriptscriptstyle{19}}$, mit Belag obendrauf (Preis pro Nigiri)

Alle Sushis werden mit Ingwer $_{15,22,24}$, Meerrettichpaste $_{8.15,17}$ und Sojasoße $_{1,15,16,21}$ serviert.

201	SAKE ₄	Lachs	3,50€
2011	SAKE flambiert	flambierter Lachs mit	4,00€
		Schnittlauch und Majo-	
		Chili-Sauce	
202	$MAGURO_{_4}$	Thunfisch	4,00€
2022	MAGURO flambiert	flambierter Thunfisch mit	4,50 €
		Kizami-Wasabi und	
		Majo-Chili-Sauce	
203	SURIMI 2,4,14,22	Krabbenimitat	3,00€
204	EB1 _{2,4}	Garnele	4,00€
205	TAMAGO _{3,4}	Eierstich	3,00€
206	SABA ₄	Makrele	3,50€
207	IKA ₄	Tintenfisch	3,00€
208	TAKO ₄	Oktopus	3,50€
209	$1KURA_4$	Lachskaviar	5,50€
210	TOBIKO ₄	Fliegenfischkaviar	5,00€
211	UNAGI 4,22	Flußaal	5,00€
212	HOTETEGAI 4	Jakobmuschel	6,00€
213	SHIROMI ₄	Weißfisch	3,50 €
214	AVOCADO	Avocado	3,00€
215	HOKKIGAI ₄	Rotmuschel	4,50 €
216	HAMACHI ₄	Yellowtai	6,00 €

MAKI-Sushi

In Algenblätter gewickelte Reisrolle₁₉ mit Füllung; 1 Rolle (= 6 Stück)

217	HAMACHI-Maki ₄	Yellowtai	9,50 €
218	KANI-Maki $_{\scriptscriptstyle 2,4}$	Krabbenimitat	5,00€
219	INARI-Maki ₆	eingelegter Tofu	5,00 €
220	1KA-Maki ₁₄	Tintenfisch	5,50 €
221	TAMAGO-Maki $_{\scriptscriptstyle 3}$	Eierstich	5,00€
222	UNAGI-Maki ₄	Flußaal	8,50 €
223	AVOCADO-Maki	Avocado	5,00€
224	SHINKO-Maki _{15,16, 22,23}	Rettich	4,50 €
225	KAPPA-Maki	Gurke	4,50 €
226	TEKKA-Maki ₄	Thunfisch	6,00€
227	SAKE-Maki ₄	Lachs	5,50 €
228	EBI-Maki ₂	Garnele	8,00 €
229	SABA-Maki ₄	Makrele	5,50 €
230	SHIROMI-Maki ₄	Weißfisch	5,50 €
231	KANPYO-Maki	Kürbis	4,50 €
232	TORI-Maki	Hühnerfleisch	6,00€
233	KAMO-Maki ₂₂	Ente	6,50 €
234	NEGITORO-Maki ₄	gehackter Thunfisch	6,50 €
235	TORO-Chili-Maki _{4,16,22}	gehackter Thunfisch mit Chili	6,50 €

TEMAKI

Hand-Roll-Tüte

250	Lachs, Avocado, Lachskaviar _{3.4}	8,00€
251	Lachs, Gurke, Sesam _{4.5}	7,50 €
252	Flußaal, Gurke, Sesam ₄	8,00€
253	Gehackter Thunfisch, Frühlingszwiebel,	8,00€
	Chili _{4,16,19,22}	

TATAR

auch auf Avocado-Bett erhältlich (Aufpreis 2,- \in)

254	Thunfischtatar _{4,16,19,22} mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili, Fliegenfischkaviar	15,50 €
255	Lachstatar ₄ mit Schnittlauch, Limettensaft, Chili	14,50 €

SASHIMI

besonders wohlschmeckende Scheiben vom rohen Fisch (halbe Portion auch möglich)

261	$\mathbf{MAGURO}\text{-}\mathbf{SAKE}_{_{4}}$	jeweils 6 Scheiben Thunfisch und Lachs	33,50 €
262	MAGURO ₄	10 Scheiben Thunfisch	30,50€
263	SAKE 4	10 Scheiben Lachs	29,50€
264	MORIA WASE $_{\scriptscriptstyle 4}$	Gemischt: Thunfisch, Lachs, Yellowtai,	34,50 €
265	HAMACHI ₄	10 Scheiben Yellowtai	32,50 €
266	HAMACHI -MAGURO 4	jeweils 5 Scheiben Thunfisch und Yellowtai	30,50 €
267	SPEZIAL-SASHIMI 4	3 Lachs- und Thunfischheiben mit Avocado und Cherry-	24,90 €
		Tomaten, auf Algensalat	

INSIDE-OUTSIDE-ROLL

Verschiedenen Füllungen zuerst mit Algenblatt und dann mit Reis $_{19}$ ummantelt (1 Rolle = 6 Stück), auf Wunsch gegen $_{1}$ \in -Aufpreis auch mit Fliegenfischkaviar $_{4}$

236	TROPICA-Roll 6,2	Lachs, Mango mit Sesam	8,50 €
237	CALIFORNIA-Roll 2,4	Surimi (Krabbenimitat), Avocado mit Sesam	7,00€
238	CALIFORNIA-Roll 2,4	Surimi, Avocado mit Fliegenfischkaviar	8,00€
239	ALASKA-Roll $_{\scriptscriptstyle 4}$	Lachs, Avocado mit Sesam	8,5o €
240	TORI-Roll	Hühnerfleisch, Gurke mit Sesam	7,50 €
241	KAMO-Roll 22	Entenbrust, Gurke mit Sesam	8,5o €
242	RAINBOW-Roll $_{\scriptscriptstyle 4}$	Thunfisch, Lachs, Avocado,	10,50 €
		Gurke mit Sesam	
243	TASU-Roll 2,4	Krebsfleisch, Surimi, Gurke	9,50 €
		mit Fliegenfischkaviar	
244	HAWAII-Roll ₄	Thunfisch, Avocado mit Sesam	9,00€
245	HORENSO-GOMAAE-Roll $_{\scriptscriptstyle 5}$	Spinat an Sesamsoße mit Sesam	6,5o €
246	SALMON-SKIN-Roll 3.4.16,18,19	gegrillte Lachshaut, Gurke und Mayonnaise mit Sesam	6,50 €
247	KAPPA-PHILADELPHIA-Roll $_{\scriptscriptstyle 7}$	Gurke, Frischkäse mit Sesam	6,50 €
248	AVOCADO-PHILADELPHIA-Roll $_{\scriptscriptstyle 7}$	Avocado, Frischkäse mit Sesam	7,50 €
249	${\bf SAWAGANI-PHILADELPHIA-Roll}_{\scriptscriptstyle{2.7}}$	Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, Frischkäse mit Sesam	10,00 €
270	CRABMEAT-Roll 2,3,16,18,19	Krebsfleisch, Mayonnaise, Avocado, Mango mit Sesam	10,00 €
271	ITALY-Roll Lachs ₄₋₇	Lachs, Avocado und Frischkäse	9,00€
274	ITALY-Roll Thuna 4.7	Thunfisch, Avocado und Frischkäse	9,50 €
272	SPYCY TUNA-Roll 4,16,22	scharfer Thunfisch, Chili, Gurke, Frühlingszwiebel und Sesam	9,50 €
273	SPICY HAMACHI-Roll $_{4,16,22}$	Gelbschwanzmakrele, Gurke, Frühlingszwiebel und Sesam	11,00 €

KOBE HAUSROLLEN

Verschiedenen Inside-Outside-Eigenkreationen mit Reis $_{19}$ (1 Rolle = 8 Stück)

280	TNT-Roll ₄	Thunfischtatar, gehackte Frühlingszwiebeln, Jalapenos und wasabierte	15,50 €
		Fliegenfischrogen	
281	RICEPAPER-ROLL 1,4	mit Lachs, Gurke und Mayonaise , verfeinert mit einer Trüffel-Avocado-	16,50 €
		Creme	
282	WAVE-Roll _{2,4,16,18,19}	Krebs, Avocado. Lachs, mit papierdünnen Zitronenscheiben verfeinert	17,50 €
283	OCEAN-Roll 2,4	weicher Muschelkrebs und Gurke gewickelt in Thunfisch und Avocado	17,50 €
		mit Aalsauce verfeinert	
284	SAMURAI-Roll 4,16,18	scharfer Weißfisch, Lachs,	17,50 €
		Frühlingszwiebeln und Gurke	
		Lachstatar, mit Fliegenfischkaviar und Aalsauce	
285	SUMMER-Roll 4,16,22	Scharfer Thunfisch, -Tatar, Lachs, Paprika, Avocado, Gurke mit Sesam	16,50 €
286	VITA-Roll	Rucola, Mango, Pinienkerne, Avocado, Kürbis, Sesam, verfeinert mit	15,50 €
		Trüffelöl-Avocado-Creme	
287	SURF&TURF-Roll $_{\scriptscriptstyle 7}$	Garnelen, Entrecôte, Rucola, Avocado	18,50 €
288	SEATTLE-Roll 4,16,22	Lachs, scharfer Thunfisch, Ruccola, Gurke, Avocado	17,50 €
289	MALIBU-Roll	Aal, Lachs, Avocado und Gurke mit Aalsauce	17,50 €
290	TEMPURA-SAKE	Garnelen, Avocado mit flambierten Lachs ummantelt, Mayonnaise	18,50 €
291	DTH-Roll ₄	Thunfisch, Lachstatar, Weißfisch, Avocado und scharfsüßer Sauce	17,50 €
292	VEGAS-Roll 1,2,4,6,7	Krebs, Frischkäse, Lachs und Avocado mit Chili-Aalsauce	17,50 €
293	SUNSHINE-Roll 2,4,16,22	Tempura-Shrimps, scharfer Thunfisch, Ruccola, Avocado, Aalsauce	18,50 €
294	CRAZY-SAKE-Roll 4.7	Gegrillte Lachshaut, Gurke, Rucola, Frischkäse	17,50€
		mit flambiertem Lachs ummantelt	

Junge Wilde — Neue Spezialitäten

295	MAKI-SPIDER-ROLL (=5 Stück)	Gebackener Soft-Shell-Crab, Garnele in Tempura, Gurke	17,50 €
		und Schnittlauch-Majo-Chili-Sauce	
296	TUNA TATAKI	Scharf angebratenes Thunfisch-Filet in Wasabi-Zitronen-	17,00 €
		Sauce, mit Fliegenfischkaviar und Frühlingszwiebeln	
297	LACHS CARPACCIO	Fein geschnittener Lachs in würziger Wasabi-Zitronen-	16,00 €
		Erdnußsauce	
298	AVOCADO-CARPACCIO	Auf Ruccola, mit Granatapfel- und Pinienkernen und	12,50 €
		Sesamsauce	

Crunchy Rolls

381	CRISPY-SAKE-ROLL	Knusprig frittierte Inside-Outside-Rolle mit Lachshaut,	14,50 €
		Gurke und Frischkäse auf süß-scharfer Soße	
382	CRUNCHY SALMON	Lachs, Avocado, Frischkäse, Lachstatar, Teriyakisauce	18,50 €
383	CRUNCHY CHICKEN	Knuspriges Huhn, Avocado, Frischkäse, Teriyakisauce	15,50 €
384	CRUNCHY VEGGIE	Gurke, Mango, Frischkäse, Avocadocreme	15,50 €
385	CRUNCHY VEGAN	Gurke, Avocado, Mango, mit Ruccola verfeinert	13,50 €
386	CRUNCHY SCAMPI	Garnelen in Tempurateig, mit Avocado und Frischkäse	17,50 €
387	CRUNCHY TUNA	Garnelen, Avocado, Frischkäse, Thunfisch-Tatar	18,50 €

寿 Sushi-Menüs



MENÜ₁

2 Nigiri

17,50€

1 Lachs, 1 Thunfisch

12 Maki-Röllchen

3 Gurke, 3 Rettich, 3 Kürbis, 3 Avocado



<u>MENÜ 2</u> 2,4,8

54,50 €

10 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,

1 Weißfisch, 1 Rotmuschel, 1 Flußaal,

1 Lachskaviar, 1 Jakobsmuschel, 1Kisu

18 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich,

6 California Rolls mit Fliegenfischkaviar



<u>MENÜ3</u> 3,4,8

17,50€

3 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Eierstich

12 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich



MENÜ 4 7

17,50 €

6 Maki-Röllchen

3 Gurke, 3 Avocado

12 Inside-Outside-Röllchen

6 Philadelphia, 6 Horenso-Gomaae (Spinat)



<u>MENÜ 5</u> 2,4,14,,19

28,50 €

7 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,

1 Aal, 1 Weißfisch, 1 Lachskaviar

6 California mit Sesam



MEN<u>Ü 6</u> 2,4,19

16,50 €

3 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele

6 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs



<u>MENÜ 7</u> 2,4,19

16,50 €

12 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Rettich, 3 Gurke

6 Inside-Outside-Röllchen

3 Alaska, 3 California mit Sesam



MENÜ 8 2,4,14,19

54,50€

4 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele, 1 Jacobsmuschel

12 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich

6 California mit Fliegenfischkaviar

10 Sashimischeiben (Lachs und Thunfisch)



<u>MENÜ 9</u> 2,4,14,19

20,50 €

4 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Garnele)

12 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurke, 3 Rettich



Sushi-Menüs



MENÜ 10 4,19

18 Maki-Röllchen

3 Gurke, 3 Rettich, 6 Thunfisch, 6 Lachs

oder $\underline{\text{Vegetarisches MENÜ 10}}_{19}$ 14,50 €

15,50€

14,50 €

20,50€

28,50 €

6 Avocado, 6 Gurke, 3 Rettich, 3 Kürbis



MENÜ 11 3,19

8 Futomaki-Röllchen

Gurke, Rettich, Kürbis, Eierstich, Avocado



<u>MENÜ 12</u> 2,4,14,19

5 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele,

1 Kisu

6 Maki-Röllchen

3 Thunfisch, 3 Lachs

MENÜ 13 2,3,4,19 5 Nigiri

1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele, 1 Eierstich,

1 Weißfisch

18 Maki-Röllchen

6 Gurke, 6 Thunfisch, 6 Lachs



OPPOP	MENÜ 14 2-4-14-19 6 Nigiri 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele, 1 Makrele, 1 Weißfisch 6 California mit Sesam	27,50 €
COROBS	MENÜ 15 2,4,14,19 8 Nigiri 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch, 1 Garnele, 1 Makrele, 1 Oktopus, 1 Hamachi, 1 Weißfisch 6 California mit Fliegenfischkaviar	31,50 €
	MENÜ 16 _{2,4,19} 18 Inside-Outside-Röllchen 6 California, 6 Alaska, 6 Hawaii	22,50 €
	MENÜ 17 2.4.19 2 Nigiri 1 Lachs, 1 Thunfisch 6 Maki-Röllchen 3 Lachs, 3 Thunfisch 6 California mit Sesam	18,50 €
	MENÜ 18 4.19 Sake-Menü (Lachs) Maguro-Menü (Thunfisch) Sake-Maguro 3 Nigiri — Lachs oder Thunfisch 6 Maki-Röllchen — Lachs oder Thunfisch 6 kleine Sashimi — Lachs oder Thunfisch	26,50 € 29,50 € 28,50 €

Bento-Boxen

Bento Box 1	19,50 €
Meeralgensalat mit Sesamsauce, Garnele in Tempura-Teig,	
2 vegetarische Frühlingsröllchen, 3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele),	
6 Inside-Outside-Röllchen (3 California mit Fliegenfischkaviar, 3 Alaska)	
Bento Box 2	21,50 €
Meeralgensalat, Portion Sushi-Reis mit Aal,	
3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele), 6 Inside-Outside-Röllchen California,	
2 Scheiben Lachs-Sashimi	
Bowl mit Chili-, Pfeffer-, Erdnuss- oder Aalsauce	
(gegen einen Aufpreis von 2,- € auch mit rotem Reis erhältlich)	
Kobe-Bowl	18,50 €
Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Meeresalgen, Lauchzwiebeln, Sesam	
Lachs-Bowl	16,50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Lachskaviar, Sesam	
Thun-Bowl	18,50 €
Thunfisch, Avocado, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, Sesam	
Veggie-Bowl	15,50 €
Avocado, Gurke, Mango, Rettich, Rucola, süßes Tofu, Sesam	
Unagi-Bowl	19,50 €
Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Röstzwiebeln, Sesam	
Große Suppen	
Mi Vit - Nudelsuppe mit Entenfleisch	20,50 €
Pho Bo - Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Ingwer und Koriander	17,50 €
Ramen - würzige Nudelsuppe mit Schweinefleisch, Seetang und Kimuchi	17,50 €

Vorspeisen

1	5 Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch und Glasnudeln $_{\scriptscriptstyle 3}$	7,50€
2	5 Vegetarische Frühlingsrollen _{1,7}	4,00€
3	3 Garnelen im Netz aus Kartoffelteig _{2,3}	6,00€
4	5 Thailändische Frühlingsrollen, mit Hühnerfleisch _{1,3,7}	7,50€
5	5 gebackene Wan-Tan ,	7,50€
6	5 Gyoza — japanische Teigtaschen, mit Hühnerfleisch	7,50€
7	Krupuk — Krabbenbrot _{2,22}	4,50 €
8	$_3$ Stücke Hühnerfleisch am Spieß mit Dip $_{\scriptscriptstyle 5}$	8,00€
9	Kobe-Platte, enthält die Gerichte 1 bis 8	12,00 €
91	2 Glücksrollen: Garnelen, Hühnerfleisch, Reisnudeln und Kräuter, gerollt	7,50€
	in hauchdünnem Reispapier, mit hausgemachtem Dip $_{\scriptscriptstyle 2}$	
92	1 Portion Edamame, junge gesalzene Bohnen	6,00€
	Suppen	
10	Wan-Tan Suppe _{1,2}	6,50€
11	Hühnersuppe mit Gemüse	6,50 €
13	Gemüsesuppe mit Glasnudeln	6,00€
14	Suppe süß-sauer mit Entenfleisch ₁₉	5,00€
15	Lachssuppe, scharf-sauer nach thailändischer Art 4,6,15,16,22	7,00€
16	Tom Yam Gung — scharf-saure Suppe mit Garnelen _{2,6,15,16,22}	7,00€
17	Tom Yam Gai — scharfe Suppe mit Hühnerfleisch _{6,15,16,22}	6,50€
18	Tom Kha Gai — scharfe Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch $_{6,15,16,22}$	6,50€
19	Miso-Suppe _{6,16,22}	5,00€

Salate

20	Gemischter Salat _{4,10}	5,00€
21	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, scharf ₄	7,00€
22	Avocado-Salat mit Mango _{2,3,4,19,21}	7,00€
23	Kimchi — scharf eingelegter Japankohl 4,15,16,22,27	6,00€
24	Horenso-Gomaae — Spinat mit Sesamsauce ₅	6,50€
25	Yam-Wunsen — mild-scharfer Glasnudelsalat mit feinen Pazifik-Garnelen $_{\scriptscriptstyle{2,4}}$	9,00€
26	Knackige Meeralgen mit süßlicher Sesamsauce 8,15,16	6,00€
27	Salat mit Mango und Entenfleisch ₄	11,00€

Unsere Klassiker

Kombinieren Sie den Hauptteil mit einer Sauce Ihrer Wahl.

Selbstverständlich werden die Gerichte mit Reis und Gemüse serviert.

...und für **2,00 €** peppen wir jedes Gericht mit Tofu auf!

30	Huhn	16,50 €	33	Seelachs _{1,3,4}	16,50 €
35	Knusprige Ente _{1,3,16}	20,50 €	36	Riesengarnelen 2	22,50 €
32	Rind	17,50 €	37	Vegetarisch	14,50 €

Folgende Saucen stehen zur Auswahl:

Sauce mit Cashews $_{2,6,16}$ Thai-Curry-Sauce $_{2,4,7}$ Süß-Sauer-Sauce $_{27}$ Thai-Basilikum-Sauce $_{4}$ Hoisin-Sauce $_{1,6,15}$ Sate-Sauce $_{5}$ Soja-Sauce $_{1,6,15,26}$

Gebratene Nudeln & Gebratener Reis (ohne Sauce)

38 Gebratener Reis mit Gemüse₄ 16.50 € 39 Gebratene Nudeln mit Gemüse₄ 16,50 € mit wahlweise Hühner- **oder** Rindfleisch

Kobes Hausspezialitäten

Vorspeisen

51	Kobe Suppe ₄	7,00 €
	mit Lachsfilet, Kokosmilch, Chilischoten und Limettenblättern	
52	Soft-Shell-Crab	15,00 €
	2 gebackene Butter-Krebse mit Limette und Wasabi-Majo-Dip	
53	3 Scampi in Tempurateig _{1,2,3,7}	8,00 €
59	Kobe Salat _{6,7}	13,00 €
	Zarte rohe Lachsscheiben mit Avocado auf Rucolasalat in feiner Sojasauce	
	Hauptspeisen	
54	Gebratenes Schweinefleisch ₄	18,50 €
	mit Spezial-Gewürzmischung auf lauwarmen Reisnudeln, Salat, Erdnüssen und	
	hausgemachter Sauce	
55	Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras und Chilischoten	17,50 €
56	Pad Thai _{2,4,6}	20,50 €
	Reisbandnudeln mit Garnelen und versch. Gemüse, würzige Thai-Sauce	
57	Gebratenes Rindfleisch _{4,10}	
	mit Sesam, auf lauwarmen Reisnudeln. Dazu wird eine hausgemachte Sauce und ein	19,50 €
	Salat serviert.	
58	Bon Tron lauwarme Reisbandnudeln mit Tofustreifen, Kräutern, Erdnüssen und	16,50 €
	Salat mit Soja-Chili-Sauce	
60	Fisch-Steaks 4,6,15,21,26 Lachs	24,50 €
	auf Gemüse in Teriyaki Sauce Thunfisch	26,50 €
61	Bangkok-Nudeln _{2,4,7,14}	18,50 €
	mit Garnelen, Hühner- und Rindfleisch in Thai-Rotcurry	
	Auf Wunsch können die Reisgerichte anstatt mit gekochtem mit gebratenem Reis serviert werden. (+3.00 €)	

Nachspeisen

28	Gebackene Banane mit Honig _{1,19}	6,50 €	
29	Mochi mit dreierlei Füllung und einem Gruß von der Mango-Frucht	8,50 €	
29	3 Sesambällchen mit Rotbohnenpaste _{1,7,8}	6,00€	
29	Matcha - Eis aus Grünem Tee, 3 Kugeln _{7,15,20}	7,50 €	
29	Kokosreis mit Mango	9,00€	
	Heiße Getränke		
Kaffee		3,00€	
Espresso		2,50 €	
Doppelter Espresso		3,50 €	
Cappuccino			
Hot Lemon — mit Ingwer, Minze, Limetten und braunem Zucker			
Grüner Tee,	Jasmin Tee	4,00€	
Fernöstliche Geistlichkeiten			

Sake — heißer Reiswein	10 cl	5,00€
Pflaumenwein - kalt	5 cl	2,50 €
Pflaumenwein - heiß	10 cl	4,00€
Rosenblüten—Reis-Schnaps - 52%	2 cl	2,50 €
Mekong-Whisky - 35%	4 cl	4,50 €
Satsuma — aus Süßkartoffeln — 25%	2 cl	2,50 €
Kanno — aus Weizen — 25%	2 cl	2,50 €
Hibiki – japanischer Whisky	4 cl	8,00€

Gerstensäfte

Helles	0,50 l	4,00€
Pilsener	0,33 l	3,80 €
Radler	0,50 l	4,00€
Weißbier , Leichtes Weißbier, Dunkles Weißbier	0,50 l	4,50 €
Alkoholfreies Helles	0,50 l	4,50 €
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	4,50 €
Kirin (japanisches Bier)	0,33 [4,00€
Alkoholfreie Getränke		
Kleines Mineralwasser	0,20 l	2,30 €
Großes Mineralwasser	0,40 l	3,50€
Flasche San Pelegrino	0,75 l	7,00€
Kleines Cola $_{A,C}$, Cola light $_{A,C}$, Fanta $_{A,D}$, Sprite $_{D}$, Spezi $_{A,C,D}$	0,20 l	2,80€
Großes Cola $_{A,C}$, Cola light $_{A,C}$, Fanta $_{A,D}$, Sprite $_{D}$, Spezi $_{A,C,D}$	0,40 l	4,00€
Bionade - Holunder oder Lychee	0,33 l	4,00€
Bitter Lemon $_{\rm B}$, Ginger Ale $_{\rm B}$	0,20 l	3,80€
Eistee — Lemon oder Peach	0,40 l	4,00€
Kleiner Saft oder Nektar	0,20	3,50 €
Großer Saft oder Nektar	0,40 l	6,00€
Nektar : Mango, Lychee, Maracuja, Johannisb. ,Rhabarber, Guave	Saft : Apfel, Orange, Ananas	
Kleine Schorle	0,20 l	2,80 €
Große Schorle	0,40 l	4,00€
Hausgemachte Limonade: Ingwer, Mango, Pfirsich, Erdbeere	0,40 l	5,50€

Weinkarte Weißwein

Pinot Grigio von Zonin DOC	0,20 l	6,00€
eleganter, weicher Wein mit anhaltendem Nachgeschmack	0,75 l	25,90 €
Chardonnay von Louis Eschenauer	0,20 l	6,00€
vollmundiger Wein mit elegant nussiger Note im Abgang		
Lugana von Pasqua	0,20 l	8,90€
frischer und lebhafter Wein, nach Pfirsichen und Mandeln duftend	0,75 l	28,90€
Lugana San Christina Vigneto Zenato Mossoini DOC	0,75 l	32,90€
vollmundiger, frischer Wein mit einer eleganter Mandelnote		
Rosé		
Bardolino Chiaretto von Zenato	0,20 l	7,00€
duftend frischer Wein mit einem Hintergrund von Waldbeeren und Zitrus	0,75 l	25,90 €
Rotwein		
Rotwein Merlot von Louis Eschenauer	0,20 l	6,00€
	0,20 [6,00€
Merlot von Louis Eschenauer	0,20 l 0,20 l	6,00 € 6,00 €
Merlot von Louis Eschenauer trockener, eleganter Wein		
Merlot von Louis Eschenauer trockener, eleganter Wein Cabernet Sauvignon von Louis Eschenauer		
Merlot von Louis Eschenauer trockener, eleganter Wein Cabernet Sauvignon von Louis Eschenauer vollmundiger, trockener Wein, sehr nachhaltig im Geschmack	0,20 l	6,00€
Merlot von Louis Eschenauer trockener, eleganter Wein Cabernet Sauvignon von Louis Eschenauer vollmundiger, trockener Wein, sehr nachhaltig im Geschmack Château Peymouton — Saint Emilion Gran Cru	0,20 l	6,00€
Merlot von Louis Eschenauer trockener, eleganter Wein Cabernet Sauvignon von Louis Eschenauer vollmundiger, trockener Wein, sehr nachhaltig im Geschmack Château Peymouton — Saint Emilion Gran Cru Ein trockener, kräftiger Wein mit einer Note von roten Beeren	0,20 l 0,75 l	6,00 € 32,90 €
Merlot von Louis Eschenauer trockener, eleganter Wein Cabernet Sauvignon von Louis Eschenauer vollmundiger, trockener Wein, sehr nachhaltig im Geschmack Château Peymouton — Saint Emilion Gran Cru Ein trockener, kräftiger Wein mit einer Note von roten Beeren Cabernet San Cristina	0,20 l 0,75 l	6,00 € 32,90 €

Prosecco und Champagner

Glas Prosecco	0,10 l	3,50 €	
Flasche Lychee Sekt	0,75 l	20,90 €	
Flasche Prosecco Valdo	0,75 l	28,90 €	
Flasche Veuve Cliquot Brut Champagner	0,75 l	99,00€	
Aperitifs			
Martini — Bianco, Rosso, Dry	5 cl	3,50 €	
Campari – pur, Orange, Maracuja, Soda	5 cl	4,90 €	
Hugo, Aperol Sprizz, Lillet Wildberry	o.2l	4,90 €	
Digestifs			
Ramazotti	4 cl	3,90 €	
Remy Martin VSOP	4 cl	4,90 €	
Baileys	4 cl	3,90 €	
Vodka Absolut	4 cl	4,90 €	
Cocktails / Longdrinks			
Caipi, Mai-Tai		8,50 €	
Virgin Mojito (alkoholfrei)		7,00€	

Zusatzstoffe Allergene:

1) glutenhaltiges Getreide; ²⁾Krebstiere und Erzeugnisse; ³⁾Eier und Erzeugnisse, ⁴⁾Fisch und Erzeugnisses, ⁵⁾Erdnüsse und Erzeugnisse, ⁶⁾Soja und Erzeugnisse, ⁷⁾Milch und Erzeugnisse, ⁸⁾Schalenfrüchte und Erzeugnisse, ⁹⁾Sellerie und Erzeugnisse, ¹⁰⁾Senf und Erzeugnisse, ¹²⁾Schwefeldioxide u. Sulfide und Erzeugnisse; ¹³⁾Lupine und Erzeugnisse; ¹⁴⁾Weichtiere und Erzeugnisse

Zusatzsstoffe

¹⁵⁾Farbstoffe; ¹⁶⁾Konservierungsstoff; ¹⁷⁾Antioxidationsmittel; ¹⁸⁾Emulgator; ¹⁹⁾Verdickungsmittel; ²⁰⁾Geliermittel; ²¹⁾Stabilisator; ²²⁾Geschmacksverstärker; ²³⁾Säuerungsmittel; ²⁴⁾Säureregulator; ²⁵⁾Trennmittel; ²⁶⁾modifizierte Stärke; ²⁷⁾Süßstoff; ²⁸⁾Überzugsmittel