



TRUE
OF
TASTE
ASIA

NORI

Liebe Gäste,
Herzlich willkommen in unserem Restaurant in Hildesheim.
Wir möchten Sie darüber informieren, dass wir unsere Preise anpassen
mussten, um weiterhin qualitativ hochwertige Produkte und
Serviceleistungen bieten zu können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis
und freuen uns weiterhin auf Ihren Besuch.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|-----|
| 1 | MISO TOFU SUPPE^(F) 
<i>mit Wakame, Frühlingszwiebel und Tofu</i> | 4,9 |
| 2 | MISO LACHS SUPPE^(D)
<i>mit Wakame, Frühlingszwiebel und Lachs</i> | 5,5 |
| 3 | TOM YUM^(B,M) 
<i>mit Garnelen, Frühlingszwiebel und Koriander</i> | 6,5 |
| 4 | WANTAN SUPPE
<i>Teigtaschen gefüllt aus Hühnerfleisch und Möhren</i> | 6,5 |
| 5 | SOMMERROLLEN^(B)
<i>Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen oder Hühnerfleisch (oder Tofu für Vegan-Liebhaber ), Reissnudeln, Gurken, Möhrenstreifen, Salat und Hoisinsoße zum Dippen.</i> | 6,9 |
| 6 | GYOZA (5 Stück)
<i>gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch (ohne Hühnerfleisch auf Wunsch für Vegan-Liebhaber ) und Gemüsefüllung</i> | 6,5 |
| 7 | EBI SHUMAI^(B) (4 Stück)
<i>gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung</i> | 6,5 |
| 8 | YASAI HORU (6 Stück) 
<i>kleine gebackene Frühlingsrollen</i> | 4,9 |
| 9 | EDAMAME^(F) 
<i>gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz</i> | 5,9 |
| 10 | YAKITORI (3 Stück)
<i>gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki Soße</i> | 6,9 |
| 11 | SÜßKARTOFFEL POMMES 
<i>Knusprige Süßkartoffel Stäbchen in Kokos-Kräuter Marinade. Serviert mit Chili-Sesam Dip</i> | 6,5 |
| 12 | EBI TEMPURA^(B) (3 Stück)
<i>Panierte Riesengarnelen</i> | 7,9 |

- | | | |
|----|--|------------|
| 13 | TATAR SUSHI TÜRMCHEN
<i>mit Lachstatar und Avocado^(D,M) 🌶️</i>
<i>mit Thunfischstatar und Avocado^(D,M) 🌶️</i> | 8,9
9,9 |
|----|--|------------|

SALATE

- | | | |
|----|--|--------------------------|
| 16 | KIMCHI 🌱 🌶️
<i>Fermentierter Chinakohl Salat (klein)</i> | 4,9 |
| 17 | WAKAME^(N) 🌱
<i>japanischer würziger grüner Algensalat, Sesam</i> | 5,9 |
| 18 | GLASNUDELN MANGO SALAT^(E,N)
<i>Salat aus Glasnudeln, Mango, Eisbergsalat, verschiedenen asiatischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, würzig abgeschmeckt mit einem pikanten aromatischen Dressing, wahlweise:</i>
<i>mit Tofu^(F)</i>
<i>mit Huhn</i>
<i>mit Rind</i>
<i>mit Garnelen^(B)</i> | 7,9
8,9
8,9
9,9 |

SUSHIS

MAKI (8 Stück)

29	KANPYO - japanischer Kürbis 🌱	4,5
30	KAPPA ^(N) - Gurke 🌱	4,5
31	SHINKO - eingelegter Rettich 🌱	4,5
32	AVOCADO 🌱	4,9
33	MANGO 🌱	4,9
34	PAPRIKA 🌱	4,5
35	SAKE ^(D) - Lachs	5,5
36	TEKKA ^(D) - Thunfisch	5,9
37	SALMON SKIN ^(D) - gebackene Lachshaut	5,5
38	IMITAT ^(B) - Surimi, Avocado	4,9
39	KYO ^(D,M) - Lachs Tatar 🌶️	5,9
40	SAKE AVOCADO ^(D) - Lachs, Avocado	5,5
41	TUNOKO ^(D,L) - gekochter Thunfisch, Schnittlauch, Mayo	5,5
42	EBI ^(B) - gekochte Garnelen, Avocado	5,9
43	CHICKEN - gebackenes Hähnchenbrustfilet	5,5
44	YAKI SAKE ^(D) - gekochter Lachs	5,5
45	EBI TEMPURA MAKI ^(B)	6,9

NIGIRI (2 Stück)

47	INARI ^(F) - Tofu-Taschen 🌱	4,9
48	TAMAGO ^(C) - Omelette 🌱	4,9
49	AVOCADO 🌱	4,9
50	IMITAT ^(B) - Surimi	4,9
51	SAKE ^(D) - Lachs	5,5
52	MAGURO ^(D) - Thunfisch	5,9
53	UNAGI ^(D) - Aal	5,9
54	EBI ^(B) - Garnelen	5,9
55	NAHA ^(D,M) - flambierter Lachs mit Tobikko, Kresse	6,9
56	MITO ^(D,M) - flambierter Tuna mit Tobikko, Kresse	6,9

INSIDE OUT (8 Stück)

71	RUCOLA PHILADELPHIA^(M) - Gurke, Rucola, Sesam, Frischkäse 	8,9
72	TROPICAL I.O – Rettich, Gurke, Avocado, Sesam 	8,9
73	TOFU I.O - Tofu-Taschen, Gurke, Avocado, Sesam, mit hausgemachten Soßen 	9,9
74	CALIFORNIA^(B) - Surimi, Gurke, Avocado, Sesam, Masago	9,9
75	SALMON RUCOLA^(D) - Lachs, Frischkäse, Gurke, Rucola, Sesam, Masago	9,9
76	CHICKEN I.O gebackene Hähnchenbrust mit Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse, mit hausgemachten Soßen	9,9
77	ALASKA^(D,N) Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, Sesam, Masago	9,9
78	SHICHIKIN - Thunfisch, Gurke, Rucola, Masago	10,9
79	SPICY EBI^(B) gekochte Garnelen, Gurke, Avocado, Philadelphia, Masago	10,9
80	YAKITORI I.O Hähnchenspießen, Gurke, Philadelphia, Sesam und mit hausgemachten Soßen	10,9
81	ENTE I.O gebackene Ente mit Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse und mit hausgemachten Soßen	10,9
82	EBI TEMPURA I.O^(B,N) Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Philadelphia, Sesam, Masago und mit hausgemachten Soßen	11,9
83	YAKI SAKE I.O^(D) gekochter Lachs, Gurke, Rucola, Masago, Frischkäse und Sesam	9,9
84	SALMON SKIN I.O^(D) gebackene Lachshaut mit Gurke, Rucola, Philadelphia, Sesam, Masago, mit hausgemachten Soßen	9,9

SPEZIALROLLEN (8 Stück)

Alle Spezialrollen werden mit hausgemachten Soßen serviert.
Auf Wunsch kann der Fisch der Außenseite abgeflammt werden +1€ 🔥

90	ABOKADO NO TEMPURA ^(C,N) 🌱 <i>Avocado Tempura, Mango, Tofumantel, Philadelphia</i>	13,9
91	YELLOW DRAGON ^(C,N) 🌱 <i>Spargel Tempura, Avocado, Gurke, Sesam, Philadelphia mit Mango on top</i>	13,9
92	GREEN DRAGON ^(C,N) <i>Ebi Tempura, Gurke, Rucola, Philadelphia mit Avocado on top</i>	15,9
93	NORI-ROLL ^(B,D,M) <i>Black Tiger Garnelen im Tempurateig, Philadelphia, Avocado, Gurke, Lachs on top</i>	15,9
94	EBI KAWA ^(B) <i>gebackene Lachshaut, Rucola, Gurke, Masago, gekochte Garnelen on top</i>	15,9
96	SAKE NO KAWA ^(D) <i>gebackene Lachshaut, Gurke, Avocado, Masago, Lachs on top</i>	15,9
97	OCHI ^(D,N) <i>Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, Masago, flambierter Thunfisch on top</i>	15,9
98	SAKURA ^(D) <i>Thunfisch, Gurke, Avocado, flambierter Lachs on top mit Masago</i>	15,9
99	KAZUMI ^(B,D,M,N) <i>Black Tiger Garnelen im Tempurateig, Gurke, Avocado, Philadelphia, gegrillter Aal on top</i>	15,9

SASHIMI

101	SAKE^(D) - Lachs 6 Stück 12 Stück	16,9 27,9
102	MAGURO^(D) - Thunfisch 6 Stück 12 Stück	18,9 31,9
103	MAGURO TO SAKE^(D) - Thunfisch, Lachs 6 Stück 12 Stück	17,9 29,9
104	MORIAWASE^(B,D,N,R) (16 Stück) Lachs, Thunfisch, Ebi, Surimi	33,9

CRUNCHY ROLLS

108	CRUNCHY MINI^(M,N) (8 Stück) gebackene Rolle mit Sesam, Cocktail Sauce, Teriyakisofße, wahlweise: mit Gurke 🌱 mit Avocado 🌱 mit Lachs ^(D) mit Thunfisch ^(D) mit Ebi (gekochte Garnelen) ^(B) mit gebackener Hähnchenbrust mit Ebi Tempura ^(B)	6,9 6,9 7,5 7,5 7,5 7,5 8,5
109	CRUNCHY SPEZIAL^(M,N) (6 Stück) gebackene Rolle mit Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam, Cocktail Sauce, Teriyakisofße wahlweise: mit Surimi ^(B) mit Lachs ^(D) mit Tuna ^(D) mit Teriyaki-Chicken mit gebackener Hähnchenbrust mit Ebi (gekochte Garnelen) ^(B) mit Ebi Tempura ^(B)	9,9 9,9 10,9 9,9 9,9 10,9 10,9
110	CRUNCHY VEGGIE^(M,N) (6 Stück) gebackene Rolle mit Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam, Cocktail Sauce, Teriyakisofße wahlweise: mit Mango mit japanischem Kürbis mit frittiertem Tofu ^(F) mit Omelett ^(C)	8,9 8,9 8,9 8,9

VEGETARISCHE SUSHI MIXE

111	VEGANES MAKI MENÜ (24 Stück)  <i>8x Paprika Maki, 8x Kappa Maki, 8x Avocado Maki</i>	12,9
112	AIKO^(C,N) (20 Stück)  <i>2x Avocado Nigiri, 2x Tamago Nigiri, 8x Tamago Maki, 8x Kappa Maki</i>	16,9
113	YUKARI^(N) (26 Stück)  <i>8x Kappa Maki, 8x Avocado Maki, 8x Avocado Crunchy mini, 2x Inari Nigiri</i>	17,9
114	SAKAI^(N) (24 Stück)  <i>8x Kappa Maki, 8x Avocado Maki, 8x Tropical Inside Out</i>	16,9

SINGLE TASTE MENUS

115	LACHS MENU (18 Stück) <i>8x Sake Maki, 8x Lachs Crunchy Mini, 2x Lachs Nigiri</i>	17,9
116	THUNFISCH MENU (18 Stück) <i>8x Tekka Maki, 8x Tuna Crunchy Mini, 2x Thunfisch Nigiri</i>	19,9
117	CHICKEN MENU (24 Stück) <i>8x Chicken Maki, 8x Chicken Crunchy Mini, 8x Chicken Inside Out</i>	19,9

SUSHI MIXE

118	MAKI MENU^(D,N) (24 Stück) <i>8x Sake Maki, 8x Kappa Maki, 8x Avocado Maki</i>	13,9
119	NORI SINGLE MIX^(B,D,M) (14 Stück) <i>8x Nori Roll, 6x Lachs Crunchy Spezial, 1x Miso Lachs Suppe</i>	24,9
120	KATOH^(B,C,D,F,M,N,R) (18 Stück) <i>8x Lachs Crunchy mini, 1x Lachs Nigiri, 1x Thunfisch Nigiri 8x Salmon Skin Maki</i>	18,9
121	MAKI TO I.O^(B,C,D,F,M,N,R) (24 Stück) <i>8x Lachs Maki, 8x Avocado Maki, 8x Alaska Inside Out</i>	18,9
122	ITAMI^(B,C,D,M,N) (20 Stück) <i>8x Lachs Maki, 8x Thunfisch Maki, 4x flambierte Lachs Nigiri mit Sesam und Teriyaki Soße</i>	20,9
123	NAGOYA^(B,C,D,M,N) (20 Stück) <i>4x California IO, 4x Alaska IO, 4x Lachs Maki, 4x Thunfisch Maki, 2x Lachs Nigiri, 1x Thunfisch Nigiri, 1x Ebi Nigiri</i>	22,9
124	OSAKA^(B,C,D,F,M,N) (26 Stück) <i>8x Lachs Maki, 8x Tuna Crunchy mini, 8x Teriyaki Inside Out 2x Ebi Tempura</i>	23,9
125	ASAHI^(B,C,D,F,M,N) für 2 Personen (32 Stück) <i>2x Lachs Nigiri, 2x Avocado Nigiri, 4x Lachs Sashimi, 8x Nori Roll 2x Thunfisch Sashimi,, 6x Ebi Crunchy Spezial, 8x Alaska Inside Out, Wakame Salat</i>	52,9
126	HIROSHIMA^(B,C,D,F,M,N) für 3 Personen (58 Stück) <i>2x Lachs Nigiri, 2x Thunfisch Nigiri, 2x Ebi Nigiri, 4x Lachs Sashimi, 2x Thunfisch Sashimi, 8x Lachs Maki, 8x Avocado Maki, 8x Salmon Rucola I.O, 8x Ebi Kawa, 6x Teriyaki Crunchy Spezial, 8x Lachs Mini Crunchy, Wakame Salat</i>	75,90
127	TOKYO^(B,C,D,F,M,N) für 4 Personen (78 Stück) <i>2x Inari Nigiri, 2x Lachs Nigiri, 2x Ebi Nigiri, 2x Tamago Nigiri, 4x Lachs Sashimi, 2x Thunfisch Sashimi, 2x gekochtes Ebi, 8x Sake Avocado Maki, 8x Kappa Maki, 8x Imitat Maki, 8x California I.O, 8x Schichikin I.O, 8x Nori Roll, 6x Tuna Crunchy Spezial, 8x Crunchy Mini mit Hähnchen, Wakame Salat</i>	99,9

SUSHI POKÉ

130	VEGGIE BOWL ^(C,E,F,M,N)  <i>Sushi Reis, Kürbis, Tofu-Taschen, Salat, Gurke, Mango, Edamame, Mango, Avocado, Sesam, Spezial Soße</i>	13,9
131	SALMON BOWL ^(C,D,E,F,M,N) <i>Lachs Sashimi, Sushi Reis, Salat, Gurke, Mango, Edamame, Avocado, Wakame Salat, Sesam, Spezial Soße</i>	15,9
132	YAKITORI BOWL <i>Yakitori, Sushi Reis, Salat, Gurke, Mango, Edamame, Avocado, Wakame Salat, Sesam, Spezial Soße</i>	15,9
133	TUNA TIME ^(C,D,E,F,M,N) <i>Thunfisch Sashimi, Sushi Reis, Salat, Gurke, Mango, Edamame, Avocado, Wakame Salat, Sesam, Spezial Soße</i>	16,9
134	SHRIMP BOWL ^(B,C,E,F,M,N) <i>gekochte Garnelen, Sushi Reis, Salat, Gurke, Mango, Edamame, Avocado, Wakame Salat, Sesam, Spezial Soße</i>	16,9
135	CHICKEN BOWL ^(B,C,E,F,M,N) <i>Gebackene Hähnchenbrust, Sushi Reis, Salat, Gurke, Mango, Edamame, Avocado, Wakame Salat, Sesam, Spezial Soße</i>	15,9
136	EBI TEMPURA BOWL ^(B,C,E,F,M,N) <i>Ebi Tempura, Sushi Reis, Salat, Gurke, Mango, Edamame, Avocado, Wakame Salat, Sesam, Spezial Soße</i>	17,9
137	MIX BOWL ^(B,C,D,E,F,M,N) <i>Lachs-, Thunfischfilet, gekochtes Ebi, Sushi Reis, Mango Salat, Gurke, Edamame, Avocado, Wakame Salat, Sesam, Spezial Soße</i>	18,9

GRILL GERICHTE

„FEUER & FRUCHT“

*Alle Gerichte werden begleitet von einem samtigen Karottenpüree, mit gegrilltem grünem Spargel und einem knackigen Blattsalat, Karotten, weißem Rettich und feinen Microgreens. Dazu servieren wir eine Portion Reis sowie eine fein abgestimmte Frucht-Komposition aus Apfel, Avocado und Orange - harmonisches Spiel aus Süße, Frische und Leichtigkeit. Dazu wählen Sie Ihre Lieblingssauce: **Teriyaki, Mango, Erdnuss, Curry** oder unsere dunkle, **hausgemachte Glace**. Ein elegantes Zusammenspiel von Röstaromen, frische und feiner Umami-Tiefe. Auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes +3€*

N1	GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST	18,9
N2	HOCHADELIGES BARBARIE-ENTENBRUSTFILET	21,9
N3	GEGRILLTES LACHSFILET MIT EXOTISCHEN GEWÜRZEN ^(D)	20,9
N4	KRÄUTER-THUNFISCHSTEAK ^(D)	21,9

WARME SAUCEN

KLASSIKER

M1 **CURRY SOÛE^(L)**

Reis serviert mit frischem saisonalem Gemüse, Limettenblätter, buntem Salat, würzig abgeschmeckt mit einem pikanten romantischen Dressing im cremigen roten Curry ergeben zusammen unser köstliches Thai Rotes Curry. Wählen Sie Ihre bevorzugte Zutat.

M2 **ERDNUSS SOÛE^(E)**

Reis serviert mit frischem saisonalem Gemüse, Zitronenblättern, buntem Salat, würzig abgeschmeckt mit einem pikanten romantischen Dressing im Erdnussauce mit Kokos. Wählen Sie Ihre bevorzugte Zutat.

M3 **MANGO SOÛE**

Reis serviert mit frischem saisonalem Gemüse, Zitronenblättern, buntem Salat, würzig abgeschmeckt mit einem pikanten romantischen Dressing in Mango Kokos Soße. Wählen Sie Ihre bevorzugte Zutat.

M4 **DUNKLE SOÛE^(F)**

Reis serviert mit frischem saisonalem Gemüse, Zitronenblätter, Sojasprossen, buntem Salat, würzig abgeschmeckt mit einem pikanten romantischen Dressing in dunkler Soße. Wählen Sie Ihre bevorzugte Zutat.

Die Zutaten:

mit Tofu^(F) 

mit zartem Hühnerfleisch

mit knusprigem Hühnerfleisch

mit Rindfleisch

mit knuspriger Ente

mit Garnelen^(B)

12,90

13,90

14,90

14,90

17,50

17,50

NUDEL GERICHTE

R ₁	YAKI SOBA^(L) <i>Gebratene Ramen-Nudeln, serviert mit buntem Salat, würzig abgeschmeckt mit einem pikanten romantischen Dressing. Dazu verschiedenes, asiatisches Gemüse, frischen Kräutern nach japanischer Art:</i> mit Tofu ^(F)  mit Hühnerfleisch mit Rindfleisch mit gebackener Hähnchenbrust mit gebackener Ente mit Großgarnelen ^(B)	13,5 14,5 15,5 15,5 17,5 17,5
R ₂	SHOYU RAMEN^(C, D, F, L) <i>Herzhafte Hühner-Soja-Brühe mit Sprossen, Naruto-Maki, Zwiebeln und einem weich gekochtem Ei nach japanischer Art:</i> mit Tofu mit Hühnerfleisch mit Rindfleisch mit Großgarnelen ^(B)	13,5 14,5 15,5 17,5
R ₃	MISO DASHI RAMEN^(C,D,F,L) <i>Ramen mit Miso Sauce, Pak Choi, Zwiebeln, Naruto-Maki, Sojasprossen und einem weich gekochtem Ei nach japanischer Art:</i> mit Tofu mit Hühnerfleisch mit Rindfleisch mit Großgarnelen ^(B)	13,5 14,5 15,5 17,5
U ₁	YAKI UDON^(L) <i>Gebratene, dicke Udon-Nudeln, serviert mit buntem Salat, würzig abgeschmeckt mit einem pikanten romantischen Dressing. Dazu verschiedenen, asiatisches Gemüse und frischen Kräutern nach japanischer Art:</i> mit Tofu ^(F)  mit Hühnerfleisch mit Rindfleisch mit gebackener Hähnchenbrust mit gebackener Ente mit Großgarnelen ^(B)	13,5 14,5 15,5 15,5 17,5 17,5
U ₂	UDON NUDELSUPPE^(F) <i>Dicke, japanische Udon Nudeln in würziger Soja Brühe mit verschiedenem Gemüse, Seetang, Naruto-Maki und Lauchzwiebeln:</i> mit Tofu mit Hühnerfleisch mit Rindfleisch mit Großgarnelen ^(B)	13,5 14,5 15,5 17,5

NACHTISCHE

MATCHA EIS <i>Grüntee Eis</i>	6,4
PANNA COTTA OF THE DAY <i>Panna Cotta mit Mango-Geschmack und fruchtigem Mango-Püree</i>	4,9
SESAMBÄLLCHEN <i>Teigbällchen mit Sesam und roter Bohnenpaste-Füllung</i>	5,9
NORI TIRAMISU <i>Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker</i>	6,4
WARM NIGHT <i>Gedämpfter Bananenkuchen, umhüllt von einem Klebreismantel. Übergossen mit Kokosnusscreme, getrocknete Cranberries und gemischten Nüssen. Karamellisierte Kokosblütenzucker-Glasur</i>	6,9
DAIFUKU <i>Mochi - japanisches Küchlein aus Klebreis. Weich, zäh und mit einer süßen, fruchtigen Füllung</i>	6,9

EXTRAS

Duftreis.....	3	Gebackene Ente.....	8
Salat mix.....	3	Garnelen.....	8
Warme Soße.....	3	Rind.....	5
Tofu.....	3,5	Zartes Hühnerfleisch.....	4
Gebackene Hähnchenbrust.	5	Gemüse.....	3,5

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

CULLIGAN PREMIUM WASSER

Heilwasser Still oder Sprudel

0,35l 3,5
0,75l 5,5

COCA-COLA

COCA-COLA LIGHT, COLA ZERO

FANTA ORANGE

FANTAN LEMON

SPRITE

0,33l 3,9

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

*Orangen, Apfel Naturtrüb, Kirsch, Mango,
Litschi, Rhabarber, Cranberry oder Maracuja*

0,4l 4,9

THOMAS HENRY BITTER GETRÄNKE

Tonic, Ginger Ale oder Bitter Lemon

0,2l 4,2

BIERE

GILDE BRAUEREI PILSNER

Regulär

0,3l 4,5
0,5l 5,5

Radler

Alkoholfrei

0,3l 4,5
0,3l 4,5

MAISEL'S WEIZEN

Hell, Dunkel

0,5l 5,5

MAISEL'S ALK. FREI

Hell

0,5l 5,5

ASAHI

Japanisches Bier mit mildem Geschmack, zart würzig und trockenes Aroma

0,3l 5,2

SAIGON

Vietnamesisches Lagerbier, das aus Reis hergestellt wurde. Lieblich, erfrischend und leicht

0,3l 5,2

TIGER

Singapurs Lagerbier. Leicht herb und bringt ein erfrischendes Mundgefühl

0,3l 5,2

FRISCH & FRUCHTIGES

LIME ALOE BLISS

Aloe Vera Nektar mit Limetten

0,3l 5,2

COCO BAY

Erfrischendes 100% Kokosnusswasser

0,4l 5,2

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

NORI KAFFEE

Vietnamesischer Mocca aus Hochlandbohnen. Serviert schwarz oder mit karamellisierter Kondensmilch.

Auf Wunsch heiß oder mit Eis.

5,5

AMERICANO

Espresso, leicht verlängert und mit heißem Wasser serviert.

Auf Wunsch mit warmer Frischmilch.

3,9

ESPRESSO

Kräftig und intensiv.

2,5

ESPRESSO DOPPIO

Zweifacher Espresso für den starken Start.

3,5

CAPPUCCINO

Espresso mit heißer Milch und cremigem Milchschaum.

4,9

LATTE MACCHIATO

Sanfte Milchsichten mit einem Schuss Espresso.

5,9

MOCHACCINO

Espresso Doppio mit heißer Milch, Kakao und feinem Milchschaum.

6,5

TEES

Klassiker

4,2

Sencha Grüner Tee

Oolong Tee

FrISChe Jasminblüten Tee

Matcha-Grüntee

Kreationen

MATCHA LATTE

6,9

Sanft-herber Matcha mit cremigem Sojamilchschaum und feiner Reissüße.

Beruhigend und voll im Geschmack.

CHAI LATTE

6,9

Würziger Chai mit Mandelmilch, Honig und einer warmen Zimtnote.

Aromatisch und wohltuend.

FAIRY TAIL

5,5

Frischer Ingwer mit Minze, Orangenscheibe und Honig.

Wärmend und überraschend leicht.

RUNNING WITH THE WOLVES

5,5

Frischer Ingwer, Zitronengras und Limette treffen auf zarte Blätter und feinen Honig.

Belebend wie ein Waldspaziergang.

ME IN SUNSHINE

5,5

Chrysanthemenkugel in grünem Sencha mit Oolong-Perlen, Gojibeeren und Süßholz.

Florale Tiefe mit harmonischer Süße.

ROSE BLOSSOM

5,5

Zarte Rosenknospen auf grünem Sencha-Tee. Duftend, weich und beruhigend.

PEARL HUNTING

5,5

Litschiperlen in klarer Senchabrühe mit feinem Holunderduft.

Mild, verspielt und überraschend floral.

ERFRISCHENDES

BLUE PUZZLER

6,9

*Eistee mit Passionsfrucht Geschmack, Limette und einer Prise Kokosblütenzucker.
Verfeinert mit blauen Anchan-Blüten.*

MANGO LIME

6,9

*Fruchtiger Eistee mit frischem Mango-Püree, Limettensaft, Minze
und grünem Tee – sommerlich, leicht und belebend.*

GINGER CHILLER

6,9

*Selbstgemachte Ingwer Limonade mit Kumquat, Kurkuma, frischer Minze
und Ingwerstreifen für eine erfrischende Note.*

BERRY LOVER

6,9

*Erfrischender Eistee aus frischem Limettensaft, duftendem Basilikum und einer Mischung
aus verschiedenen Beeren*

COZY APPLE

6,9

*Eistee mit seiner harmonischen Kombination aus grünem Tee,
erfrischender Yuzu-Marmelade, süßem Honig und frischem Apfel.*

HOLUNDER LIMON

6,9

*Erfrischender Eistee aus frischem Limettensaft, einem Hauch
von Holunderblütensirup und Litschi-Perlen für eine besonders zarte Note.*

SMOOTHIES

CREAMY MANGO

7,5

*Samtiger Smoothie aus Honig-Mango, Kokosmilch, Kurkuma
und feinen Ingwerstreifen – cremig, exotisch und belebend.*

COCO BERRY

7,5

*Köstliche Kombination von Beeren, Kokoswasser und ein Hauch
Holunderblütensirup – erfrischend, blumig und harmonisch ausbalanciert.*

POCKET COCKTAILS

MANGO HEATER

9,9

*Tequila mit Mango, frischem Chili, Orangensaft und Limette.
Fruchtig, feurig und belebend.*

TOKYO MULE

10,9

*Japanischer Reisvodka mit Ingwerlimonade, Gurke und Limette.
Leicht, würzig und erfrischend.*

BERRY BREEZE

9,9

*Hendrick's Gin mit Soda, Waldbeeren, Basilikum, Kumquat, Minze und Limettensaft.
Fruchtig, frisch und aromatisch.*

TOM COLLINS

9,9

*London Dry Gin mit Zitrone, feinem Zucker und Soda.
Klassisch, klar und angenehm prickelnd.*

PASSION MOJITO

10,9

*Havana Rum mit Kumquat, Minze und Zuckerrohr.
Tropisch, frisch und leicht süß.*

HUGO

8,9

*Prosecco mit Holunder, Litschi, Limette und Minze.
Blumig, perlend und charmant.*

APEROL SPRITZ

8,9

*Weißwein mit Aperol, Kumquat, Yuzu-Marmelade und Sodawasser.
Fruchtig, bitter und sonnig.*

WEINE

VINO BY THE GLASS

White/Weiß

0,2l

HXM Riesling Trocken, Rheinhessen, Deutschland 5,4
*Frischer, trockener Weißwein mit Noten von grünem Apfel, Zitrus und leichter Mineralität.
Belebend und klar im Abgang.*

HXM Weißburgunder Trocken, Rheinhessen, Deutschland 5,4
*Eleganter Weißwein mit feinen Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch Mandel.
Trocken, rund und ausgewogen.*

HXM Rivaner Grauburgunder Trocken, Rheinhessen, Deutschland 5,4
*Fruchtiger, trockener Weißwein mit Aromen von Apfel, Zitrus und einem Hauch Muskat.
Leicht, frisch und zugänglich.*

HXM Müller-Thurgau Lieblich, Rheinhessen, Deutschland 5,4
*Milder, lieblicher Weißwein mit Aromen von Pfirsich, Blütenhonig und Muskat.
Fruchtig und leicht süß im Abgang.*

Red/Rot

0,2l

Heinrich Lorch Spätburgunder Trocken, Pfalz, Deutschland 5,4
*Eleganter, trockener Pinot Noir mit Noten von roten Beeren, feinen Kräutern
und zarter Würze. Leicht, frisch und ausgewogen.*

HXM Dornfelder Halbtrocken, Rheinhessen, Deutschland 5,9
*Weicher, halbtrockener Rotwein mit Aromen von Kirsche, Brombeere
und einem Hauch Schokolade. Fruchtig und rund im Geschmack.*

Rosé

0,2l

HXM Portugieser Rosé Lieblich, Rheinhessen, Deutschland 5,4
*Fruchtiger, halbsüßer Rosé mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und Blüten.
Leicht, frisch und unkompliziert.*

VINO BY THE BOTTLE

35

White/Weiß

KRISPEL SAUVIGNON BLANC

Vulkanland Steiermark, Österreich

Frischer, aromatischer Weißwein mit Noten von Stachelbeere, Zitrus und Kräutern.

Lebendig, mineralisch und fein ausbalanciert.

Empfehlung : Ideal zu Garnelen, Lachs oder Tofu mit Zitrusnoten.

32

Red/Rot

LYNGROVE RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2019

Stellenbosch, Südafrika

Kräftiger Rotwein mit Noten von dunklen Beeren, Röstaromen und feiner Würze.

Weich im Tannin, lang im Abgang.

Empfehlung : Passt gut zu Lachs oder gegrilltem Fleisch.

32

UNO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC TROCKEN

Apulien, Italien

Rotwein mit Aromen von reifen Pflaumen, dunklen Kirschen und Vanille.

Vollmundig, weich und intensiv.

Empfehlung : Hervorragend zu Rind, gegrilltem Thunfisch oder Tofu in kräftiger Sauce.

44

CHÂTEAU LAFITTE 2018

Côtes de Bordeaux, Frankreich

Eleganter Bordeaux mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kräutern und feinen

Holznoten. Gut strukturiert, samtige Tannine.

Empfehlung : Perfekt zu Rind, Thunfisch oder gebratenem Tofu.

SPIRITUOSEN

(Flüssiges für den puren Genuss oder als Mixgetränk, für ein Filler ihrer Wahl
berechnen wir 3,- € Extra)

Vodka 5 cl

ABSOLUT	6,5
GREY GOOSE	11

Gin 5 cl

ROKU Gin Japanese Craft	9
MONKEY 47	12
HENDRICK'S	11
TANQUERAY LONDON DRY	6,5

Whiskey 5 cl

MAKER'S MARK	9
JOHNNIE WALKER	7,5

SAKE 0,2L	7
-----------	---

SCHNÄPSE 2CL

NEP MOI	3,5
CHOYA UMESHU DENTO PFLAUMENLIKÖR	4,5
JÄGERMEISTER	3,5

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Achten Sie auf Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe mit:

1. Konservierungsstoffe 2. Farbstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Süßungsmittel
5. Phenylalaninquelle 6. Phosphat 7. Geschmacksverstärker 8. Koffein

A. Gluten B. Krebstiere C. Ei D. Fisch E. Erdnüsse

F. Soja G. Milch H. Schalenfrüchte J. Sellerie K. Senf L. Sesam M. Schwefeldioxid/ Sulfite

N. Lupinen P. Weichtiere