

Herzlich Willkommen



Willkommen bei Mr. Ly! Wir sind zwei Brüder aus Vietnam und haben dieses Restaurant gemeinsam gegründet, um Ihnen die besonderen Aromen Asiens näherzubringen. Unser großer Bruder, zugleich Chefkoch, hat über 10 Jahre Kocherfahrung und bringt seine ganze Leidenschaft und Sorgfalt in jedes Gericht ein.

Neben traditionellen Vietnamesischen Speisen bieten wir auch eine Auswahl an Japanischen Gerichten und Asiatischen Spezialitäten aus verschiedenen Regionen an, die mit frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet werden. Bei Mr. Ly können Sie die Vielfalt Asiens genießen von vertrauten Klassikern bis hin zu neuen Geschmackserlebnissen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein reichhaltiges und authentisches kulinarisches Erlebnis in einer herzlichen Atmosphäre zu bieten. Herzlich willkommen bei uns!



Vorspeisen

Khai vị

Bánh Bao - Baozi



Gyoza - Teigtaschen



Har Gow Dumplings



1. Miso Suppe ^F	
Seetang, Lauch	
Lachs ^D	4.5
Tofu ^F	5.5
2. Kokos Suppe ⁸	
Kokosmilch, Tomaten, Pilz,	
Koriander-basilikum, Tom-Yum Paste	
Tofu ^F	4.5
Hühnerfleisch ⁴	5.5
Garnelen ^B	6
2a. Canh Chua ^{DN4}	
Tom-Yum-Suppe, Tomaten,	
Pilz, Koriander-Basilikum	
Tintenfisch	5.5
Tiefseescallops	6
3. Gà Sate 2Stk. ^{E 41 G K}	8
Hühnerfleisch Spieße mit	
Salat und Süß - Chili - Soße	
3a. Wan Tan Gebacken 5Stk. ^{ACB4}	6
Knusprige Wan-Tan-Teig	
mit Garnelen	
4. Seetang Salat ^{KDF}	6.5
Lachs	10
Thunfisch	11

5. TarTar ^{KDF}	
Lachs	10
Thunfisch	11
5a. TarTarki 5 Scheiben ^{KDF}	
Lachs	12
Thunfisch	13
6. Edamame ^F	6.5
Grüne Sojabohnen, Meersalz	
8. Nộm Đu Đủ ^{FE}	7.5
Grüne Papaya Salat, Karotten, Lauch,	
Koriander-Basilikum, Erdnüssen,	
Fischsauce-Limetten-Vinaigretten	
Garnelen ^B	8.5
Tofu ^F	8
8a. Kim Chi Salat ^{FK} 	6.5
Chinakohl	
9. Har Gow ^{ABCF}	8.5
Gedampft Teigtaschen aus Reismehl,	
Garnelen, Unagi-Sosse	
10. Gyoza ^{DF} 5Stk.	
Knusprige Teigtaschen aus Reismehl	
Sweet-Chilli Sauce	
Vegan	7
Chicken	8

11. Sommer Rolle ^{EC} 2Stk.	
Reispapier Rollen, Gurken, Salat,	
Hoisin-Erdnuss Soße	
Garnelen Gebacken ^{AB}	8
Chicken Gebacken ^A	8
Surimi Gebacken ^{AB}	7
Thunfisch Gebacken ^{DA}	8
Lachs Gebacken ^{DA}	7
Tofu ^F	6
12. Tôm Chiên Cốm ^{BA} 3Stk.	9
Knusprige Garnelen mit grünem Reis,	
Unagi-Soße	
13. MrLy Nem Rán ^{DNBCF} 4Stk.	7
Frühlingsrolle mit gehacktes Fleisch	
Gemüse, Sweet-Chilli Sauce	
13a. Bánh Bao ^{AFG} 1Stk.	6
Dampfbrötchen Gefüllt	
mit Cha-Shu-Schweinebauch	
13b. MrLy Salat ^{KDF}	12
Babyspinat blätter, Verschiedenem Meeresfrüchte	
14. Lachsbällchen 4Stk. ^{KD}	8
Lachsbällchen, Salat, Sweet-chilli-Sauce	



Mr.Ly Mix-Plate ^{AB4F}

Zusammenstellung unserer beliebten Vorspeisen

2 Person.	22
3 Person.	30

Phở & Bún

Vietnamese

Pho oder Phở ist eine ikonische Vietnamesische Nudelsuppe, die besonders für ihre aromatische Brühe bekannt ist. Die Brühe wird aus Rinder- oder Hühnerknochen hergestellt und stundenlang mit Gewürzen wie Sternanis, Zimt und Nelken gekocht, um einen tiefen, komplexen Geschmack zu entwickeln. Die Suppe enthält vorgekochte Reismudeln (Bánh Phở) und wird typischerweise mit dünn geschnittenem Rindfleisch oder Hähnchen serviert. Frische Kräuter wie Basilikum, Koriander, Limettenspalten und Chilischoten werden oft als Beilagen angeboten, damit jeder nach Belieben seine eigene Geschmackskombination zusammenstellen kann. Pho ist ein beliebtes Gericht, das sowohl zum Frühstück als auch zu jeder anderen Tageszeit genossen wird.



Bún chả ist ein weiteres traditionelles Vietnamesisches Gericht, das besonders in Hanoi, der Hauptstadt Vietnams, populär ist. Es besteht aus gegrillten Schweinefleischbällchen (Chả) und Schweinebauch, die in einer süß-sauren Fischsauce (Nước Chấm) eingelegt sind. Diese Mischung wird zusammen mit Reismudeln (Bún) serviert und oft mit frischen Kräutern, Salat und eingelegtem Gemüse ergänzt. Bun Cha wird typischerweise mit einer Schale der aromatischen Sauce serviert, in der das Fleisch getunkt wird. Das Gericht ist bekannt für seine ausgewogene Kombination aus würzigem, süßem und saurem Geschmack und bietet ein köstliches und befriedigendes Geschmackserlebnis.



14. Phở - Reisbandnudeln Suppe ^{4AF}

Traditioneller Hanoi Pho
Geschmack mit einer Kräutermischung

Tofu 🌱		13.5
Bò Tái	Rindfleisch Steak (Medium)	15
Tái Lăn	Angebratenem Rindfleisch	15
Bò Đập	Zerstoßenem Rindfleisch (Medium)	15
Tái Nạm Gầu	Gekochter Rinderbrust & Medium Rindfleisch	16.5

15. Phở Xào ^{KFI4}

Reisbandnudeln Gebraten, verschiedenem Gemüse

Hải Sản	Meeresfrüchte (Gegrill) ^{BN}	20
Hühnerfleisch	(Gebraten)	15.5
Rindfleisch	(Gebraten)	17
Hühnerbrust	(Gegrill)	18
Hühnerbrust	(Gebacken) ^A	17
Entenbrust	Barberie (Gebacken)	19.5
Garnelen	(Gegrill) ^B	17.5
Lachs	(Gegrill) ^D	19.5
Thunfisch	(Gegrill) ^D	19.5
Tofu 🌱		14

16. Bún Chả ^{A4F}

18

Traditioneller Bun Cha Hanoi Geschmack
mit Reisnudeln gegrillte Schweinebauch / Hack
und einer Kräutermischung
Fischsauce Limetten Vinaigretten

17. Bún Bò Nam Bộ ^{4DEF}

18

Traditioneller Bun Bo Nam Bo aus
Süd Vietnam Geschmack mit Reisnudeln
gebratener Rindfleisch Salat und einer
Kräutermischung Ernüssen
Fischsauce Limetten Vinaigretten

18. Bún Nem ^{FCE4}

18

Traditioneller Bun Nem Hanoi Geschmack
mit Reisnudeln Knuspriger Frühlingsrolle
Salat und einer Kräutermischung Erdnüssen
Fischsauce Limetten Vinaigretten



Udon

Japanese

Udon

Udon sind dicke, weiche Weizennudeln, die in der japanischen Küche für ihre Vielseitigkeit und angenehme Konsistenz geschätzt werden. Sie werden in Suppen, gebratenen Gerichten oder auch kalt serviert

Dashi

Dashi ist eine klare, aromatische Brühe, die in der Japanischen Küche als Basis für viele Gerichte dient. Sie wird traditionell aus Kombu (Seetang) und Bonitoflocken hergestellt und verleiht Speisen einen tiefen Umami-Geschmack.

Ramen

Ramen ist ein beliebtes japanisches Nudelgericht, bestehend aus dünnen Weizennudeln, die in einer herzhaften Brühe serviert werden. Die Brühe kann auf Basis von Sojasoße, Miso, oder Schweineknochen (Tonkotsu) zubereitet sein, und wird oft mit Toppings wie Schweinefleisch, Eiern, Algen und Frühlingszwiebeln ergänzt. Ramen ist bekannt für seine reichhaltigen Aromen und wird sowohl in Japan als auch weltweit geschätzt.

Ramen Miso Soup

Miso Ramen ist eine japanische Ramen-Variante, bei der die Brühe mit Miso-Paste gewürzt wird. Im Gegensatz zur leichten Miso Suppe hat Miso Ramen eine reichhaltige, herzhafte Brühe, die mit kräftigen Aromen und Zutaten angereichert ist. Diese Art von Ramen stammt ursprünglich aus der Region Hokkaido, die für ihre deftigen und wärmenden Gerichte bekannt ist – besonders in den kalten Wintermonaten



19. Udon Xào ^{AFK14}

Udon Nudeln Gebraten, verschiedenem Gemüse

Hải Sản Meeresfrüchte (Gegrill) ^{BN}	20
Hühnerfleisch (Gebraten)	15.5
Rindfleisch (Gebraten)	17
Hühnerbrust (Gegrill)	18
Hühnerbrust (Gebacken) ^A	17
Entenbrust Barberie (Gebacken)	19.5
Garnelen (Gegrill) ^B	17.5
Lachs (Gegrill) ^D	19.5
Thunfisch (Gegrill) ^D	19.5
Tofu 	14

19a. Ramen Xào ^{AFK1}

Ramen Nudeln Gebraten, Knoblauch, Verschiedenem Gemüse

Hải Sản Meeresfrüchte (Gegrill) ^{BN}	20
Hühnerfleisch (Gebraten)	15.5
Rindfleisch (Gebraten)	17.5
Hühnerbrust (Gegrill)	18
Hühnerbrust (Gebacken) ^A	17
Entenbrust Barberie (Gebacken)	19.5
Garnelen (Gegrill) ^B	17.5
Lachs (Gegrill) ^D	19.5
Thunfisch (Gegrill) ^D	19.5
Tofu 	14

20. Dashi Udon Soup ^{AFKC}

Dashi-Umami-Geschmack
Kombiniert mit Udon-Nudeln

Hải Sản Meeresfrüchte (Gegrill) ^{BN}	20
Rindfleisch (Gebraten)	16
Entenbrust Barberie (Gebacken)	19.5
Tofu 	15.5

21. Ramen Soup MrLy ^{AFKC}

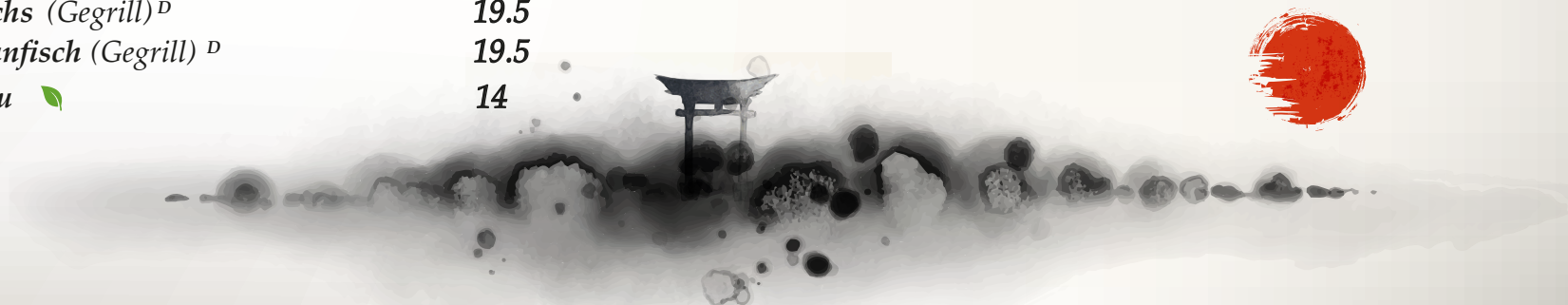
Traditioneller Japanische Nudelsuppe in
Dashi-Umami Geschmack

Cha-Shu Schweinebauch	18
Entenbrust Barberie (Gebacken)	19.5
Tofu 	15.5

22. Ramen Miso Soup ^{AFKC}

Traditioneller Japanische Nudelsuppe in
Miso-Umami Geschmack.

Cha-Shu Schweinebauch	18
Entenbrust Barberie (Gebacken)	19.5
Tofu 	15.5



Curry

Asiatische

Thai Curry ist bekannt für seine aromatische Komplexität und die harmonische Balance von süßen, scharfen, sauren und salzigen Aromen. Es gibt verschiedene Varianten von Thai Curry, jede mit ihrem eigenen einzigartigen Geschmack und Zutaten.

Rote Curry ist besonders beliebt und zeichnet sich durch seine leuchtend rote Farbe aus, die von roten Chilischoten in der Currypaste stammt. Die Paste wird mit Kokosmilch, Fischsauce und Palmzucker kombiniert und kann mit einer Vielzahl von Zutaten wie Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen oder Gemüse zubereitet werden. Die reichhaltige und würzige Sauce wird oft mit frischen Kräutern wie Thai-Basilikum und Koriander serviert.

Mango Curry ist eine etwas süßere Variante, bei der reife Mangos in das Curry integriert werden. Diese Art von Curry ist auf Basis von rotem Curry zubereitet werden. Die fruchtige Süße der Mango harmoniert wunderbar mit der cremigen Kokosmilch und der scharfen Currypaste, was dem Gericht eine einzigartige Note verleiht. Oft wird Mango Curry mit Hähnchen oder Garnelen serviert und mit frischem Koriander garniert.

Beide Currys werden typischerweise mit Jasminreis serviert, der die Aromen der Sauce perfekt aufnimmt und das Gericht zu einer geschmacklichen Erfahrung macht.



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert - Schärfegrad nach Wunsch wählbar

23. Gung Bao ^{NFK1}

Knoblauch Scharf, Hoi-Sin Sauce,
Verschiedenem Gemüse

Hải Sản Meeresfrüchte (Gegrill) ^{BN}	20
Hühnerfleisch (Gebraten) ⁴	15.5
Rindfleisch (Gebraten) ⁴	18
Hühnerbrust (Gebacken) ^{A4}	17
Hühnerbrust (Gegrill) ⁴	18
Entenbrust Barberie (Gebacken) ^A	19.5
Garnelen (Gegrill) ^B	18
Lachs (Gegrill) ^{D4}	19.5
Thunfisch (Gegrill) ^{D4}	19.5
Tofu 	14

24. Rot Curry ^{GKF}

Rotes Thai-Curry Geschmack, Kokosmilch,
Kartoffel, Süßkartoffel, Kürbis, Wasserkastanie,
Mini-karotten, Mini-mais, Basilikum

Hühnerfleisch (Gebraten) ⁴	15.5
Hühnerbrust (Gebacken) ^{A4}	17
Hühnerbrust (Gegrill) ⁴	18
Entenbrust Barberie (Gebacken) ⁴	19.5
Garnelen (Gegrill) ^B	18
Lachs (Gegrill) ^{D4}	19.5
Thunfisch (Gegrill) ^{D4}	19.5
Tofu 	14

25. Mango Curry ^{GFK}

Mango Rotes Thai-Curry Geschmack, Kokosmilch,
Kartoffel, Süßkartoffel, Kürbis, Wasserkastanie,
Mini-karotten, Mini-mais, Basilikum

Hühnerfleisch (Gebraten) ⁴	15.5
Hühnerbrust (Gebacken) ^{A4}	17
Hühnerbrust (Gegrill) ⁴	18
Entenbrust Barberie (Gebacken) ⁴	19.5
Garnelen (Gegrill) ^B	18
Lachs (Gegrill) ^{D4}	19.5
Thunfisch (Gegrill) ^{D4}	19.5
Tofu 	14

26. THAI.-ERDNUSS ^{GEFK}

Erdnusspaste Geschmack, Kokosmilch,
Kartoffel, Süßkartoffel, Kürbis, Wasserkastanie,
Mini-karotten, Mini-mais, Erdnüssen

Hühnerfleisch (Gebraten) ⁴	15.5
Hühnerbrust (Gebacken) ^{A4}	17
Hühnerbrust (Gegrill) ⁴	18
Entenbrust Barberie (Gebacken)	19.5
Garnelen (Gegrill) ^B	18
Lachs (Gegrill) ^{D4}	19.5
Thunfisch (Gegrill) ^{D4}	19.5
Tofu     	14

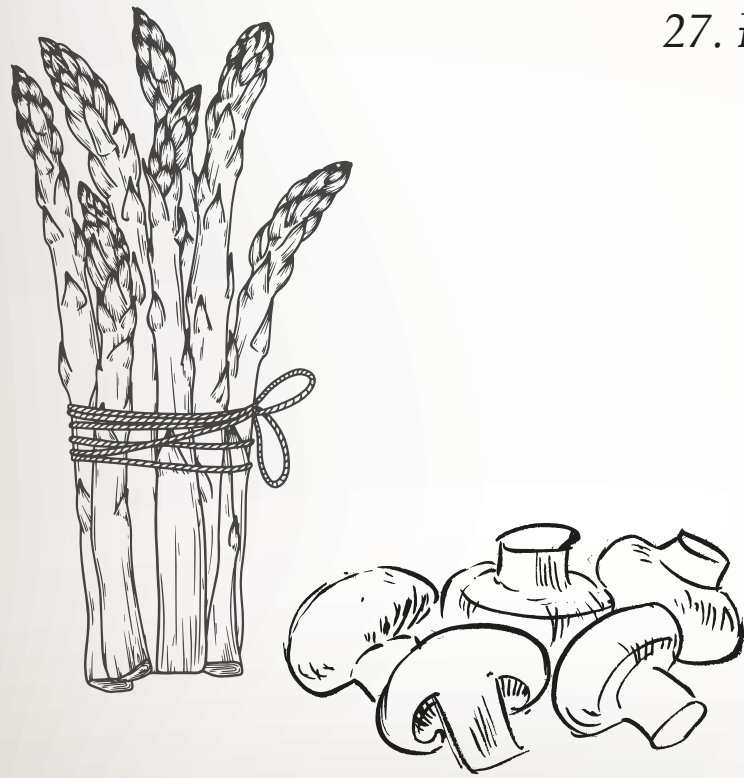
Wahlweise: Udon-Nudeln oder Reisbandnudeln gebraten

5€



Specia

Spargel & Champignons



27. *Đặc Sản Măng Tây* - mit Duftreis ^F
Champignons und Spargel

*Grün/Weiss Deutscher Spargel Gebraten,
Champignons. Daishi - Teriyaki*

<i>Tiefseescallops</i> (Gegrill) ^{BN}	20.5
<i>Entenbrust</i> Barberie (Gebacken)	20.5
<i>Hühnerbrust</i> (Gegrill)	20.5
<i>Lachs</i> (Gegrill) ^D	20.5
<i>Thunfisch</i> (Gegrill) ^D	20.5

Dessert

Nachtisch

D1. Bananen Frühlingsrollen	5Stk.	6
D2. Reis Mango	4Stk.	6
D3. Mochi Eis	2Stk.	6.5
D4. Panna Cotta	1Stk.	6.5
D4. Matcha Cheesecake	1Stk.	6.5

Sushi

Sushi ist ein japanisches Gericht, das sich durch den Einsatz von gesäuertem Reis und verschiedenen anderen Zutaten wie rohem Fisch, Gemüse und Algen auszeichnet. Es gibt viele verschiedene Arten von Sushi, die sich in der Art der Zubereitung und den verwendeten Zutaten unterscheiden.

Hauptarten von Sushi:

Nigiri: Eine kleine handgeformte Portion Reis, die mit einer Scheibe Fisch oder Meeresfrüchten belegt wird. Manchmal wird der Belag mit einem Streifen Algen (Nori) befestigt.



Maki: Sushi-Rollen, bei denen Reis und Füllungen wie Fisch, Gemüse oder Ei in einem Nori-Blatt eingerollt und in mundgerechte Stücke geschnitten werden.



Uramaki: Auch bekannt als "**Inside-out-Roll**", bei der der Reis außen und das Nori-Blatt innen ist. Oft mit Sesam oder Fischrogen auf der Außenseite bestreut.



Sashimi: Dünn geschnittene Scheiben rohen Fisches, die ohne Reis serviert werden. Sashimi wird oft als Vorspeise gegessen und mit Sojasauce und Wasabi serviert.

Tempura Roll: Eine gebackene Sushi-Rolle, bei der die gesamte Rolle, nachdem sie mit Reis und Nori gefüllt wurde, in Tempura-Teig eingetaucht und frittiert wird. Diese Zubereitung sorgt für eine knusprige Textur und einen besonderen Geschmack. Oft wird die Tempura Roll zusätzlich mit einer Sauce wie Teriyaki oder einer würzigen Mayo serviert. Die Füllung kann typischerweise aus frittierten Garnelen, Gemüse oder anderen Zutaten bestehen.



Maki 6Stk.

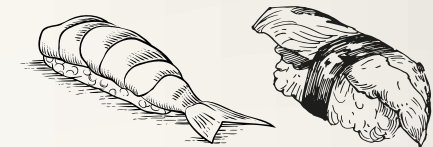
M1.Maki Avocado	Avocado	5
M2.Maki Kappa	Gurke	5
M3.Maki Mango	Mango	5
M4.Maki Sake ^D	Lachs	6
M5.Maki Tekka ^{AD}	Thunfisch	6
M6.Maki Ebi ^B	Garnelen	6
M7.Maki Salmon skin ^D	Lachs haut	6.5
M8.Maki Unagi ^D	Aal	6.5
M9.Maki Fry Ebi ^{BAK}	Garnelen Tempura	7



Nigiri 2Stk.

N1.Nigiri Avocado	Avocado	5
N2.Nigiri Kappa	Gurke	5
N3.Nigiri Surimi ^B	Surimi	5
N4.Nigiri Sake ^D	Lachs	6
N5.Nigiri Maguro ^D	Thunfisch	6
N6.Nigiri Ebi ^B	Garnelen	6
N7.Nigiri Unagi ^{DFK}	Unagi	6
N8.Nigiri Aburi Sake ^{AD}	Feuerlachs	7
N9.Nigiri Aburi Maguro ^{AD}	Feuerthunfisch	7
N10.Nigiri Aburi GAI ^{ADN}	Tiefseescallops	7
N11.Nigiri MrLy ^{ACDB}		8

Nach Empfehlung des Kochs



Uramaki Inside-Out 8 Stk.

i1.I.O Alaska ^{1AD}	Tobiko, Lachs, Avocado	12
i2.I.O Maguro ^{1AD}	Tobiko, Thunfisch, Avocado	12
i3.I.O California ^{1AB}	Tobiko, Surimi, Avocado	12
i4.I.O Hotategai ^{1AB}	Tobiko, Tiefseescallops, Avocado	12
i5.I.O Rucola ^K	Sesam, Rucola, Gurke, Rettich, Philadelphia	11.5
i6.I.O Unagi ^{KD}	Sesam, Unagi, Gurke, Philadelphia	13.5
i7.I.O Salmon skin ^{KAD}	Sesam, Lachs haut, Gurke, Philadelphia	13.5
i8.I.O Ebi Tempura ^{KACD}	Sesam, Garnele, Tempura, Avocado, Philadelphia	14



Tempura



		10 Stk.	5 Stk.
T1. Tempura Vegi ^{CGK}	Avocado, Gurke, Spargel, Rettich	14.5	7.5
T2. Tempura Salmon ^{KADCG}	Lachs, Avocado, Philadelphia	16.5	8.5
T3. Tempura Tuna ^{KADCG}	Thunfisch, Avocado, Philadelphia	16.5	8.5
T4. Tempura Hotategai ^{ADNKC}	Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia	16.5	8.5
T5. Tempura Fry Ebi ^{AKCG}	Garnele Tempura, Avocado, Philadelphia	16	8.5
T6. Tempura Chicken ^{ADKCG}	Hühnerbrust, Avocado, Philadelphia	15	8
T7. Tempura Mr.Ly	Lachs, Thunfisch, Garnele, Unagi, Avocado, Philadelphia	17.5	9

Specia 8Stk.



Z1. Bigroll Futo Special (4 Stk.) ^{AD1}	Lachs, Thunfisch, Unagi, Rucola, Avocado, Gurke, Tobiko, Philadelphia	9.5
Z2. Bigroll Futo Vegan (4 Stk.) ^K	Spargel, Rettich, Mango, Avocado, Gurke, Rucola, Sesam, Philadelphia	8.5
Z3. Freestyle Mr.Ly	Nach Empfehlung des Kochs	16.9
Z4. Freestyle Vegi	Nach Empfehlung des Kochs	15.9
Z5. Crispy Tiger ^{AD}	Garnele Tempura, Avocado, Mango, Philadelphia, Ummantelt mit Feuerlachs	15.9
Z6. Flamed Lachs ^{AD}	Lachshaut, Avocado, Mango, Philadelphia, Ummantelt mit Feuerlachs	15.9
Z7. Flamed Tuna ^{ABD}	Surimi Tempura, Avocado, Mango, Philadelphia, Ummantelt mit Feuerthunfisch	15.9
Z8. Ebi Fantasy ^{AD}	Lachshaut, Avocado, Mango, Philadelphia, Ummantelt mit Garnele	15.9
Z9. Sakenagi Fantasy	Lachshaut, Avocado, Mango, Philadelphia, Ummantelt mit Unagi	15.9

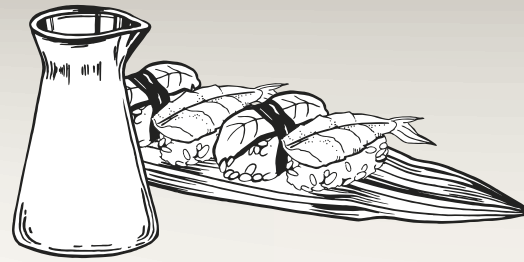
AD

Sashimi



S1. Sashimi Salmon	8 Stk. Lachs Sashimi, Seetangsalat	18.9
S2. Sashimi Tuna	8 Stk. Thunfisch Sashimi, Seetangsalat	19.9
S3. Sashimi Special	Lachs, Thunfisch, Ebi, Tiefseescallops, Seetangsalat	24.9
S4. Sashimi Flamed Lachs	6 Stk. Feuerlachs, Seetangsalat	18
S5. Sashimi Flamed Thunfisch	6 Stk. Feuerthunfisch, Seetangsalat	19

Menu



Maki MENU ^{A D} 14.5

Maki Lachs 6Stk.
Maki Thunfisch 6Stk.
Maki Avocado 6Stk.

Nigiri MENU ^{A D} 18.5

Aburi Sake 2Stk.
Aburi Maguro 2Stk.
Aburi Gai 2Stk.
Nigiri Mr.Ly 2Stk.

Vegi MENU 19.5

Rucola 8Stk.
Maki Avocado 6Stk.
Maki Kappa 6Stk.

Sakenagi MENU ^{A D} 25.5

Sakenagi 8Stk.
Maki Sake 6Stk.
Maki Tekka 6Stk.

Tiger MENU ^{A D} 26.5

Crispy Tiger 8Stk.
Nigiri 6Stk.

Tempura MENU ^{A D K C G} 27.5

Mr.Ly Tempura 10Stk.
Nigiri 6Stk.

Mr.Ly 2Per. ^{A D K C G} 48.5

Salmon Teampura 10Stk.
Freestyle Mr.Ly 8Stk.
2Stk. Lachs 2Stk. Thunfisch Nigiri
seetangsalat 3Stk. Sashimi

Mr.Ly 3Per. ^{A D K C G} 75.5

Mr.Ly Tempura 10Stk.
Freestyle Mr.Ly 8Stk.
Crispy Tiger 8Stk.
3Stk. Lachs 3Stk. Thunfisch Nigiri
Seetangsalat 6Stk. Sashimi

Mr.Ly Vegan 46.5

Vegi Tempura 10Stk.
Freestyle.Vegan 8Stk.
Bigroll Futovegan 4Stk.
2Stk. Avocado 2Stk. Gurke Nigiri
Seetangsalat



Drinks

Getränke



Cool Drinks

	0.2l	0.4l
Pepsi/Pepsi Zero ^{1 7 2 11}	3	4.5
Mirinda ^{1 7 2 11}	3	4.5
7UP ^{1 7 2 11}	3	4.5
Spezi	3	4.5
Ginger Ale	3	4.5
Tonic Watter	3	4.5
		
Selters Wasser	FL. 0.25l	FL. 0.75l
Classic	4	7.5
Naturell	4	7.5

Säfte & Nektar

	0.2l	0.4l
Orangen	3.2	4.6
Apfelsaft	3.2	4.6
Bananensaft	3.2	4.6
Sauerkirschsaft	3.2	4.6
Guavensaft	3.2	4.6
Mangosaft	3.2	4.6
Maracujasaft	3.2	4.6
Kiba	3.2	4.6

Tee

Schwarze Tee	3.9
Grüner Tee	3.9
Jasmin Tee	3.9
Ingwer Tee	4.5
Frische Ingwer, Schwarzetee, Honig	4.5
Mr.Ly Tee	4.5
Rote Datteln, Goji Beeren, Mönchsfruchte	

Vietnamesischer Kaffee

Filterkaffee ^{9 G}	5.5
Eiskaffee ^{9 G}	7.5
Salt Coffee ^{9 G}	7.5

Bier^A

Vom Fass	0.3l	0.5l
Freiberger Pils	3.9	5
Edelweißbier Allgäuer Büble	3.9	5
Radler ^{A 1 7 2 11}	3.9	5
Diesel ^{A 1 7 2 11}	3.9	5
Bananenweizen	3.9	5



Flaschen	FL. 0.5l
Ur-Krostitzer Schwarz	5
Radeberger	Alkoholfrei 5
Edelweißbier	Alkoholfrei 5
Saigon	Vietnamesischer Bier FL. 0.33l 4.5
Asahi	Japanischer Bier FL. 0.33l 4.5
Sake	Japanischer Reiswein /warm oder kalt 10cl 5

Fresh Drinks - Shakes

Lemonade	Limetten, Soda, Zucker, Minze	6.9
Lychee Lemonade	Limetten, Soda, Litschisirup	6.9
Cucumber Lemonade	Limetten, Gurkesirup, Soda	6.9
Ipanema	Limetten, Maracujasirup, Ginger Ale	6.9
Shirley Temple	Limetten, Grenadine, Ginger Ale	6.9
Himbeere Mule	Himbeersirup, Limetten, Ginger Bier	6.9
Dark Choco^G	Kakao, Milch	6.9
Beery Ice Tea	Jasmin Tee, Limetten, Beerysirup	6.9
Tropical Twist	Jasmin Tee, Mangojam, Limetten	6.9
Amber Bliss	Jasmin Tee, Erdbeerjam, Maracuja	6.9
Blue Ocean	Limetten, Curacaosirup, Soda	6.9
Yellow Dream^G	Mango, Kokosmilch, Joghurt	7.9
Avodo^G	Avocado, Milch, Kondensmilch	7.9
Summer Breeze^G	Joghurt, Limetten, Milch	6.9
Pink Melon	Wassermelone, Litschi	7.9
Matcha Latte^G	Matcha, Milch	6.9
Ichigo Matcha^G	Erdbeerjam, Matcha, Milch	6.9
Mitsu Matcha	Matcha, Honig, Limetten	6.9

Aperitif - Cocktail ⁹

Aperol Spritz	Aperol, Soda, Prosecco	6.9
Lillet Berry	Rose Lillet, Wild Berry	6.9
Moscow Mule	Vodka, Limetten, Ginger Bier	7.9
Japanes Mule	Sake, Vodka, Limette, Ginger Bier	8.9
Gin Tonic	Gin, Limette, Tonic Water	7.9
Whisky Sour	Jack Daniel's, Limette	7.9
Lychee Martini	Litschi Likör, Vodka, Martini	8.9
Mr.Ly Secret		8.9
	Ameretto, Litschi Likör, Vodka, Limetten	
Pink Panther	Vodka, Nigori sake, Limette, Himbeer	8.9
Cosmopolitan 1934		7.9
	Gin, Triple Sec, Limette, Himbeere	
Fruit Tingle	Vodka, Blue curacao, Limette, Grenadine	7.9
Watermelon Mojito	Rum, Wassermelone, Limette	7.9
Maitai	Rum, Triple Sec, Limette, Almond Sirup	7.9
Sex on the beach		7.9
	Peach Likör, Vodka, Orangesaft, Cranberrysaft	
Rose Margarita		7.9
	Tequila, Triple Sec, Limette, Wassermelone	
Mount Julep		8.9
	Rum, Peach Likör, Yuzu Bitter, Cranberrysaft	
Dragon Boat		8.9
	Remi Martini V.S.O.P, St.Germain, Maracuja	
Long Island Ice Tea		7.9
	Vodka, Gin, Tequila, Rum, Triple Sec, Limette, Pepsi	



Weißweine – 0,20l ¹⁴ 5

Grauer Burgunder trocken **5.9**
Weingut Schreiner & Sohn/Edesheim/Pfalz
Klassischer Grauburgunder, mit feiner, jugendlicher Frucht, feinwürzig und erfrischend, dabei aber auch sortentypisch vollmundig und mit einem angenehmen, aromatischen Nachhall

Chardonnay-Macabeo trocken **5.9**
Campos de Luz/Cariñena/Spanien
Eine sehr regionaltypische Chardonnay-Cuvée mit zarter, reifer Frucht; durch den sehr milden und säurearmen Ausbau außerdem auch sehr bekömmlich und so ebenfalls bestens für Sushi geeignet.

Kerner feinfruchtig **5.9**
Weingut Kruft-Willems/Veldenz/Mittelmosel
Herrlich intensive Aromen reifer Früchte, dabei ist aber - moseltypisch - alles sehr leicht und elegant, die hervorragend abgestimmte Resttraubensüße empfiehlt diesen Wein auch für würzigere Speisen.

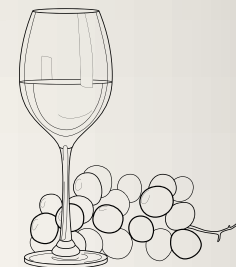
Rosé – 0,20l ⁵

Garnacha Rosado trocken **5.9**
Campos de Luz/Cariñena/Spanien
Rosés aus Garnacha sind in der kulinarische Rosé-Klassiker schlechthin: Feinwürzig, mild und zugleich erfrischend passen sie sich hervorragend sehr vielen, auch etwas kräftigeren und gehaltvolleren Speisen an.

Rotweine – 0,20l ¹⁴ 5

Cabernet Sauvignon trocken **5.9**
Cantina Portal/Montecchio/Venetien
Dieser Cabernet aus Norditalien präsentiert sich mit sehr sortentypischer Frucht, gleichzeitig aber mit eher wenig Tannin und auch nicht übermäßig schwer, daher ein sehr anpassungsfähiger roter Speisebegleiter.

Spätburgunder-Portugieser halbtrocken **5.9**
Weingut Schreiner & Sohn/Edesheim/Pfalz
Eine fein abgestimmte Rotwein-Cuvée für die Liebhaber von nicht ganz so trockenen Rotweinen: Mit feinen, reifen Fruchtaromen, dabei aber eher leicht und mit sehr delikat eingebundener Resttraubensüße.



Sekt/Schaumwein ⁵ 0,20L-Flasche

Deutscher Sekt »Tradition« Piccolo trocken o. halbtrocken **5.9**
Bernard-Massard/Trier/Mosel
Die Sekte dieser sehr renommierten Kellerei werden ausschließlich aus ausgesuchten deutschen Grundweinen hergestellt; eine lange Reife und sorgfältige Verarbeitung ergeben einen wirklich köstlichen Schaumwein.

Weißweine ^{14 5}

0,75l-Flasche

Müller-Thurgau trocken 28
Weingut Gussek/Naumburg/Saale-Unstrut

Weißer Burgunder trocken 27
Weingut Nauerth-Gnägy/Schweigen/Pfalz

Veldenzer Riesling trocken 26
Weingut Kruft-Willems/Veldenz/Mittelmosel

Riesling Kabine halbtrocken 26
Weingut Kruft-Willems/Veldenz/Mittelmosel

Pinot Grigio »Val dei Molini« trocken 25
Cantina di Custoza/Gardasee/Venezien

Chardonnay Reserva »Ella« trocken 28
Viña Las Niñas/Apalta/Chile

Rosés ⁵

0,75l-Flasche

Chiaretto »Val dei Molini« trocken 25
Cantina di Custoza/Gardasee/Venezien

Rosé d'Anjou halbtrocken 26
Château de Montguèret/Loiretal/Frankreich

Rotweine ^{14 5}

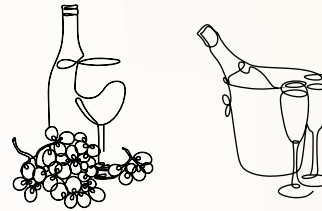
0,75l-Flasche

Spätburgunder trocken 28
Weingut Nauerth-Gnägy/Schweigen/Pfalz

Primitivo Salento »12½« trocken 25
Varvaglione/Apulien/Italien

Tempranillo Castilla trocken 26
Castillo de Aresan/La Mancha/Spanien

Dornfelder »Doux« feinfruchtig-halbtrocken 26
Weingut Joh. Geil/Bechtheim/Rheinhessen

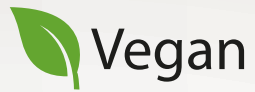


Sekt/Schaumwein ⁵

0,75l-Flasche

Deutscher Sekt »Tradition« trocken o. halbtrocken 25
Bernard-Massard/Trier/Mosel

Deutscher Sekt Rosé »Tradition« trocken 25
Bernard-Massard/Trier/Mosel



Vegan



LeichtScharf



Scharf



MegaScharf

Zusatzstoffe:

- 1 - Farbstoff
- 2 - Konservierungsstoff
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - Phosphat
- 8 - Milcheiweiß
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - chininhaltig
- 11 - Süßungsmittel
- 13 - gewachst
- 14 - Sulfite

Allergene:

- A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F- Sojabohnen
- G - Milch
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeloxide & Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtiere z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch