

Menü



SUSHI



MRHAI STYLE



VIETNAM



SWEETS



COCKTAILS



WEIN

APPETIZERS

10. Edamame

- 5.5 € a) Classic – Meersalz veg
b) Angry – Chiliöl hot

11. Kimchi Salat veg hot

5.5 € Eingelegter scharfer Chinakohl

12. Wakame-Mango Salat veg

5.5 € Seetang Salat, Mango, Sesam

13. Spring Rolls veg

6.8 € Homemade, vegetarische frittierte Frühlingsrollen, Süß-Sauer-Soße

14. SAI GON Spring Rolls

7 € Homemade, frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Garnelen, Hackfleisch, Karotten, Taro, Limetten-Fisch-Soße

15. Sommerrollen

2 St. Reispapierrollen, Reispfannkuchen, Salat, asiatische Kräuter

6.5 € a) Tofu, Hoisin-Soße und Erdnüsse veg

7.5 € b) Garnelen, Hoisin-Soße und Erdnüsse

7.8 € c) Garnelen Tempura, Avocado - Joghurt-Wasabi-Soße, Hoisin-Soße und Erdnüsse

7.8 € d) gegrillter Lachs, Mango - Limetten-Fisch-Soße

16. Wantan

6.8 € 4 St. frittierte Wantanblätter gefüllt mit Hähnchen, Garnelen, Süß-Sauer-Soße



APPETIZERS

17. Ebi-Tempura

8 € 2 St. Panierte Garnelen, Spicy-Mayo-Unagi Soße
a) Panko paniert

18. Lord of the ring

12 € Tintenfischringe Tempura, Sesam, Spicy-Mayo
Unagi Soße

19. My Best Gyoza

6.8 € Teigtaschen mit Gemüse und Hähnchenfüllung

20. Hidden Beef / Bo La Lot

8 € 2 St. Rindfleisch in Betelblätter, Reisfadennudeln.
Limetten-Fisch-Soße

21. Crispy Chicken Karaage

6.8 € 4 St. Homemade, frittierte Hähnchen Keule

22. mrhai Wrap & Roll

2 St. Teigrolle mit Gemüsefüllung

8.5 € a) Ente, Kimchi, Gurken, Hoisin Soße

8.5 € b) Miso Lachs, Creamcheese, Acocado, Miso Soße

23. Homemade Sticks

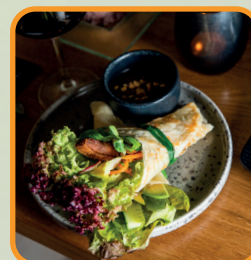
6.8 € a) Tofu - Spicy-Mayo-Soße Veg

6.8 € b) Kräuterseitling - Teriyaki Soße Veg

7 € c) Yakitori - Teriyaki Soße

7 € d) Saté Hähnchen


7,5 € e) Lachs-Teriyaki Soße



APPETIZERS MRHAI STYLE

25. Butterfly Sushi

9.8 € *„Eine weitere neue Sushi-Kreation von Mr. Hai, eine tolle Vorspeise für Sie in Form eines fliegenden Schmetterlings. Sie besteht aus einem knusprigen Sesam-Seetang-Blatt mit verschiedener Füllung, Spezialsoße und Frühlingzwiebeln als Topping.“*

- a) Tofu, Avocado, Kimchi, Mango 
- b) Unagi, Avocado, Lachshaut, Kimchi
- c) Lachs, Avocado, Lachsrogen
- d) Spicy Thunfisch, Avocado, Mango,
- e) Spicy Lachs, Seetang Salat, Kimchi, Lachshaut



26. Spicy Shiso Tacos

13 € *2 St. Tatar aus Tuna und Lachs, Avocado, Kaviar, Teriyaki Soße auf Shisoblätter-Tempura*

27. Lemon Tuna

12 € *Kurz angebratene Fischescheiben, Limetten-Trüffel-Dressing*

- a) Thunfisch, Mango
- b) Lachs, Avocado



28. Fusion Watan Salmon

16 € *Frittierter Wantanteig, Lachs, Trüffel-Mayo, Unagi Soße, Seetang Mango Salat*


29. NOON Appetizer Platte (für 2 Personen)

28 € *Empfehlung von unserem Chefkoch
Spezialität mit verschiedenen Vorspeisen*



APPETIZER SOUPS

40. Shiro Miso-Suppe Classic

4.8 € a) Tofu, Wakame,, Schnittlauch 


6.2 € b) Lachs, Wakame, Schnittlauch

41. Kürbissuppe

6.9 € Cremige Kürbissuppe, Sahne, Kokosmilch, Sesam

42. Tom Kha Gai

Kokosmilch, Tomaten, Pilze, Basilikum, Zitronengras

7 € a) Tofu 

7.5 € b) Hähnchen

8.5 € c) Garnelen

43. Mrhai Canh Chua

8.5 € Lachs, Garnelen, Sellerie, Tomaten, Champions
vietnamesische Kräuter, Zitronengras, Chili

44. Wantansuppe

6.5 € Teigtaschen mit Hähnchen, Garnelen, Pakchoi



SALADS hot

50. **Goi Du Du**

Papayasalat, Karotten, Chilli, Thai-Basilikum, Röstzwiebeln, Erdnüsse

10.8 a) Tofu veg

13.8 b) Garnelen, Hähnchenfleisch

51. **Goi xoai Chay** veg

9.8 € *Mangosalat, Seetang, Karotten, Chili, Minze, Röstzwiebeln, Erdnüsse*

52. **Crispy Duck Salad**

15.5 € *Knusprige Ente gewürfelt, Mango, Erdnüsse, Thai-Basilikum, Röstzwiebeln, Limetten-Fisch-Sauce*

53. **Thai Spicy Beef Salad** hot

15 € *Rindfleisch, Thai-Basilikum, Minze, Schalotte, Spicy-Tamarind-Dressing, Röstzwiebeln, geröstete Reiskörner*

54. **Avocado Tower Salat**

17 € *Salat Mix, Seetang, Mango, Edamame, hausgemachte Limette-Soja-Trüffel Öl Dressing*

a) Tofu veg

a) mit Hähnchen

b) mit Garnelen

c) Barbarie Ente



BOWLS auf Reis

- 60. King Oyster Mushroom Bowl** 
16.5 € *Tofu, Kräuterseitling, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Gemüse, Salat*
- 61. Duck Bowl**
20.5 € *Barbarie-Entebrustfilet, Kräuter, Avocado, Edamame, Gemüse, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat*
- 62. Beef Bowl**
18 € *Rosa gebratenes Rinderfilet, eingelegtes Ei, Avocado, Edamame, Wakame, Gemüse, Kimchi, Tamago, Salat*
- 63. Makrele Bowl**
17 € *Marinierte Makrele, Avocado, Edamame, Gemüse, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat, Miso-Soße*
- 64. Softshell Crab Bowl**
19 € *Softshell Krebs Tempura, eingelegtes Ei, Avocado, Edamame, Gemüse, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat*
- 65. Chicken Teriyaki Bowl**
17.5 € *Hähnchen, saisonales Gemüse, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat, Teriyaki-Soße*
- 66. Tataki Bowl**
20 € *Kurz angebratener Lachs und Thunfisch, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi, Tamago, Salat*



NOON SUSHI ROLL SELECTION

4 St. / 14 €

70. Salmon Skin Roll

Frittierter Lachs, Avocado-Tempura, Rote Bete Lachshaut, Salat, Teriyaki-Soße

71. Panang Roll

Tuna, Panang-Curry, Thai-Basilikum, gegrillte Paprika, flambierter Lachs, Curry-Kokos-Soße

72. Rosa Beef Roll

Rosa gebratenes Rinderfilet, Gurke-Kimchi, Miso-Butter-Soße

73. Rosa Duck Roll

Barbarie-Ente, Gurke-Kimchi, Miso-Butter-Soße

74. Flowering Pear Roll

Gegrillter Lachs, Miso, Shiso Blätter, flambierter Aal, Kaviar, Rote Bete-Hummus

75. Tuna Tatar Roll

Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke, Tobiko, Miso-Soße

76. King Crab Roll

King Crab Tempura, Avocado-Tempura, Spicy-Mayo

77. Noon Roll

Krebssalat, Gurke, Babyspargel, frittierte Schalotte, spicy Käse überbacken

78. Fusion Shiso Roll

Aal Tempura, Kimchi, Shiso Blätter, Aal, Wasabi-Creme-Soße

79. Mrhai go to Noon Roll

Kokosraspelmantel, Avocado, Lachs, Kimchi, Teriyaki Soße



mrhai's SIGNATURE SUSHI ROLLS

3St. / 8.5 €
6St. / 16.5 €

- 80. Crunchy Snow Roll** 
Kokosraspelmantel, Avocado, Mango, Kimchi, eingelegter Rettich, Tofu
- 81. "The Huy´s" Roll**
panierte Rolle mit Hot-Spicy Thunfisch, Gurke, Tataki aus spicy Avocado Thunfisch
- 82. Kabuki Roll**
Aal, Lachshaut, Avocado, Gurke, Kaviar, Lachs, Teriyaki Soße
- 83. Without You Roll**
Kokosraspelmantel, Avocado, Kimchi, Tuna, Cream Cheese
- 84. Tamako Roll**
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Eimantel Teriyaki Soße
- 85. Fancy Roll**
Grüner Minispargel, Lachshaut, Cream Cheese, Avocado, flambierten Lachs
- 86. Legend of Italia Roll**
Mozzarella-Tempura, Avocado, Rucola, flambierter Lachs
- 87. Dance of Dragon Roll**
Ebi Tempura, Thunfisch, spicy Soße, Mango-Seetang Salat
- 88. Dragon Roll**
Ebi Tempura, Tobiko, aufgelegter Aal, Teriyaki Soße, Crunchy Topping
- 89. "Mrhai" Roll**
Panierte Rolle, Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Lauchzwiebeln



SUSHI CLASSICS

NIGIRI 2St.

90. INARI 

4.9 € *Tofutaschen*

91. KRÄUTERSEITLING 

4.9 € *Panierter Kräuterseitling*

92. SABA

4.9 € *Makrele*

93. SAKE

5.9 € *Lachs*

94. EBI

6.9 € *Garnele*

95. MAGURO

6.9 € *Thunfisch*

96. UNAGI

6.9 € *Süßwasseraal*

97. ABURIJAKI NIGIRI

*Flammbierte Nigiris,
Babyspargel*

7.5 € - LACHS

7.5 € - TUNA

7.5 € - UNAGI



INSIDE OUT 6St.

100. SAMURAI I.S.O 

10.8 € *Mango, Avocado, Sesam*

101. LADY LOVE I.S.O 

10.8 € *Mango, Seetang, Kimchi, Sesam*

102. MAGIC MUSHROOM 

10.8 € *Gegrillter Kräuterseitling,
Paprika, Sesam*

103. EBI TEMPURA ROLL

13 € *Panierte Garnele, Sesam, Masago*

104. HAWAII I.S.O

12 € *Mango, Thunfisch, Tobiko*

105. ALASKA I.S.O

12 € *Lachs, Avocado, Tobiko*

106. HOT SPICY EBI I.S.O

12 € *gehackte scharfe
Garnelen, Avocado*

107. HOT SPICY TUNA I.S.O

12 € *gehackter scharfer
Thunfisch, Gurke*

108. CALIFORNIA I.S.O

12 € *Krebsfleischimitat,
Avocado, Tobiko*



SUSHI CLASSICS

MAKI 6 St.

110. AVOCADO MAKI 

4.9 € Avocado

111. KAPPA MAKI 

4.9 € Gurke

112. SALMON SKIN MAKI

5.9 € Gegrillter Lachshaut,
Avocado

113. SHIITAKE MAKI 

4.9 € Shiitake Pilze

114. MANGO-WAKAME 

4.9 € Mango-Wakame

115. SAKE MAKI

5.9 € Lachs, Avocado

116. TEKKA MAKI

6.9 € Thunfisch

117. EBI MAKI

6.9 € Garnelen

118. UNAGI MAKI

6.9 € Süßwasseraal



GUNKAN MAKI 2 St.

120. GURKE-VEGE 

8.6 € Avocado, Edamame, Gemüse
Mango, Paprika

121. GURKE-TUNA

9.8 € Spicy Tuna, Mango

122. GURKE-SUNSHINE

9.8 € Avocado, Garnelen, Lachs,
Krebsfleischimitat,
Lachsrogen,
mrhai Cocktail-Soße

123. GURKE-SPICY MIX

11.5 € Lachs, Tuna, Avocado

124. SALMON-EBI

12.5 € Cocktailgarnelen, Lachs

125. SALMON-IKURA

14.5 € Lachsrogen, Flambierter
Lachs



SASHIMI

Chef 's Choice Moriwase

128. for 1 – 6 St. 18 €

129. for 2 – 12 St. 32 €



SUSHI KOMPOSITIONEN

130. SNOW WHITE

22.5 € 2 Nigiri Sushi (Avocado, Shitake), 6 Maki (Gurke, Avocado),
6 Inside Out (Kimchi-Seetang- gegrillter Kräuterseitling),
2 Crunchy Snow Roll

131. LAZY PRINCESS

25.5 € 2 Nigiri Sushi (Lachs, Tuna), 6 gemischte Maki (Lachs, Tuna),
3 mrhai roll, 3 Tamako roll

132. POLAR

27.5 € 4 Sashimi (Lachs und Tuna), 2 Nigiri Sushi (Ebi, Tuna),
3 Ebi Tempura, 3 mrhai Roll

133. SUSHI LOVE FOR 2

65 € 6 Nigiri (Maguro, Sake, Ebi), Sake Maki , 4 Hot Spicy
Tuna I.S.O, 4 mrhai Roll, 4 Ebi Tempura Roll,
2 Gunkan Maki, 4 Chef's choice Sashimi



Alle Sushirollen können Sesam und Soja erhalten und werden mit Ingwer & Wasabi serviert.

MAIN DISHES

135. DOWN TO EARTH


14.9 € *Pak-Choi, Kräuterseitling, Knoblauch-Soja-Soße, Reis*

136. BUDDHA POT

15.9 € *Seidentofu, Shitake, Shimeji Pilz, Saisongemüse, Soja-Trüffel-Knoblauch-Soße, Reis*

137. LAYING IN THE PINEAPPLE

Gebratener Reis, Mais, Erbsen, Paprika, Karotten, Frühlingzwiebeln, Kimchi, Curry-Soße

- a) Tofu 16.5 € 
- b) Ei-Hähnchen 18.5 €
- c) Ei-Garnelen 21 €

138. CURRY LADY

16.9 € *Gebackenes Hähnchenbrustfilet, saisonales Gemüse, Zitronengras, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Rotes Curry, Reis*

139. TERIYAKI DUCK A´ORANGE

mit saisonales Gemüse, Reis

20.5 € a) knusprige Ente

21.5 € b) Barbarie-Entenbrustfilet

140. SHAKY BEEF

20.5 € *Geschwenktes Entrecote-Rindfleisch, Paprika, Pilz, Schalotten, Salat, Röstzwiebeln, Reis*

141. FIRE DRAGON

26.9 € *Kunstvoll frittiertes Rosa-Süßwasserbarsch mit rotem Curry, saisonales Gemüse, Zitronengras, Kokosmilch, Reis*

142. SNOW SWAN

22.5 € *Leicht frittierte Großgarnelen, saisonales Gemüse, Terijaki-Soße und Wasabi-Majo Dressing, Krupuk-Topping, Reis*



MAIN DISHES

145. FISH STEAK

Fischfilet vom Teppanyaki-Grill, Mango-Seetang-Salat, Sesam, Süßkartoffelpommes, 2 Dips : Spicy Majonaise und Teriyaki Soße, bitte Wählen Sie Medium oder durch

- a) Lachs 27 €
- b) Thunfisch 31 €

145. NOON TATAKI

28 € *Auf dem Tepanyaki Grill kurz angebraten Lachs, Thunfisch in dünn geschnittenen Scheiben, Trüffel-Limetten Soße und Salat*

148. MISO DUCK

mit Gemüse, Miso-Butter-Soße, Reis

- 20.5 € a) knusprige Ente
- 21.5 € b) Barbarie-Entenbrustfilet

149. SAIGON IN LOVE

19.5 € *Gebratene Rindfleisch mit Röstzwiebeln, Pfeffer-Teriyaki Soße auf Tomatenscheiben, Gurken, Blatt Salat, Chili Limette Dressing*



BENTO-TELLER

(Kombination aus 4 Tapas)

155. SAIGON TO TOKIO

22 € *California Roll, Mango-Seetang-Salat, Sommerrolle-Garnelen Tempura, Chicken Tempura auf spicy Gemüse*

156. NOON SELECTION

27 € *Mrhai Sushi Spezial, Sommerrolle-Garnele, Crispy Chicken Karaage, gegrillte Ente auf Curry Gemüse*



MAIN DISHES-NOODLES

160. BUN

Leichte lauwarme Reismudeln mit Salat, Kräuter, Erdnüsse und Limetten-Fisch-Dressing

a) **Bun Ca** Gegrillter Lachs 17 €


b) **Bun Nam Bo** 19 €

Verschiedene Fleischsorten und Saigon Frühlingsrollen



161. PHO

Die traditionelle Nudelsuppe aus Vietnam

a) **Pho Vegan** Gemüse und Tofu  14.5 €

b) **Pho Bo** Blanchiertes Rindfleisch, 16.5 €

Rindfleischbällchen 15.5 €

c) **Pho Ga** Hähnchen

d) **Pho Wagyu** Japanisches Wagyu aus 35 €
der Präfektur Miyazaki



162. NOON NUDEL SPEZIAL

Eiernudeln, Sojasprossen, Knoblauch, Schnittlauch, Koriander, Pak Choi, separate Brühe


a) Knusprige Ente 16.9 €

b) Garnelen Tempura 16.9 €



163. MISO UDON

Gebratene Weizenmehlnudeln, Pak Choi, Shimeji Pilze, Kräuterseitling, Paprika, Röstzwiebeln in Miso-Butter-Soße

a) mit Tofu  14.9 €

b) Hähnchen Tempura 16.9 €

c) Lachs 19 €



SWEETS

170. BLUE STICKY RICE MANGO

7.5 € *Blauer Klebreis, Mango, Kokosmilch*



171. CHOCO LAVA

7.5 € *Choco Lava, Vanille Eiscreme*



172. MATCHA TIRAMISU

7.5 € *Homemade Grüntee Tiramisu*



173. MANGO CHEESECAKE

7.5 € *Homemade Mango Cheesecake*



174. FRÜCHTIGES EIS

7.9 € *Wählbar:
Kokosnuss | Orange | Ananas*

Wir bieten eine Vielzahl neuer Desserts an, von denen wir überzeugt sind, dass sie Ihren Geschmack treffen werden. Gerne können Sie diese auch mitnehmen. Bitte unseren Service-Mitarbeiter danach zu fragen.

Extra

Reis	3 €
Süßkartoffelpommes	5.5 €
Ingwer	2 €
Soße Extra	1.5 €
Flasche Sojasoße	4 €

SOFTDRINK



CAFE & TEE



SAKE & BIERE



WEIN



SPIRITUOSEN



COCKTAILS



BEVERAGES

KAFFEE

Kaffee	3.5
Espresso	3.0
Cappuccino	4
Espresso doppelt	4.5
Latte Macchiato	5
Hot Chocolate	5.5

Hafermilch auf Anfrage

KAFFEE VIET NAM

Beim Genuss von Vietnamesischem Kaffee geht es nicht nur darum, eine Tasse Kaffee zu genießen, sondern darum, einen Teil der authentischen vietnamesischen Kultur zu erleben.

Vietnam. Espresso	5.5
Vietnam. Eiskaffee	7

SOFTDRINKS

	0.2L 0.4L
Coca Cola ^(1,2)	3.2 5.0
Coca Cola Zero ^(1,2)	
Fanta ^(1,5)	
Sprite ⁽³⁾	
Schweppes: Dry Tonic Water ⁽³⁾	
Ginger Ale ⁽¹⁾	
Bitter Lemon ⁽¹⁾	

TEE

Grün	3
Jasmin	3
Frische Ingwer	4
Frische Minze	4
Frische Minze-Ingwer	4.5
Butterfly Pea	4
Bio Apfel-Zitrone	4
Schwarz Tee	4
Genmaicha	4,5

Grüne Tee mit geröstetem Reis

WASSER

0.25L | 0.75L
3.0 | 6.5

Vöslauer Prickelnd
Vöslauer Still
San Pellegrino

FRUCHTIG

0.2L | 0.4L
3.2 | 5.4

Apfel
Ananas
Mango
Orange
Maracuja
Cranberry
Guave
Litchi

Auch als Schorle erhältlich

ALCOHOLIC

BIERE

	0,3L	0,5L
Carlsberg (vom Fass)	3.9	5.9
Duckstein Weizen Hell (vom Fass)	3.9	5.9
Starnberger		5.9
Tiger	0.33L 4.5	

APERITIF

Hugo	8.5
Aperol Sprizz	8.5
Lillet Wild Berry	8.5



GIN TONIC

Tanqueray	9.5
Brockmans	11.5
Illusionist	12.5



SPECIAL

SIGNATURE COCKTAILS

Shiso Mai

Gin, Limette, Shiso Likör, Orangensaft,
Ingwersirup, Wildberry

12

Shiso Vy

Whiskey, Cherry Likör, Limette,
Ginger Beer Shiso Likör

12



SAKE

Ozeki Classic

(warm oder kalt serviert)

0.3L | 12

Kiyosu

Junmai Ginjo, 58% Poliergrad, fruchtiges
Aroma, intensiver Reisgeschmack,
leichttrocken, leichtes Umami

0.1L | 8
0.3L | 22
0.72L | 48

Housen Nami No Oto Leiro

Junmai Daiginjo, 55% Poliergrad, fruchtig,
relative trocken, angenehmes Reisaroma,
feines Umami

0.1L | 14
0.3L | 39
0,72 | 89



VIRGIN COCKTAILS

HOMEMADE ICED TEA 6

STAUB DER ZEIT 6

Limetten | Rohrzucker | Soda

FRESH UP 7

Apfelsaft | Ananassaft | Lime Juice | Holundersirup | Gurke

SUNNY'S FRITCH 7

Orangen | Limetten | Lime Juice | Rohrzucker | Orangensaft
Ananassaft | Maracujasaft

ASIAN COOLER 7

Limetten | Minze | Ginger Ale | Rohrzucker

WILD BERRY COOLER 7

Wildbeeren | Limetten | Rohrzucker | Schweppes Russian
Wildberry

GUAVEN COOLER 7

Limetten | Minze | Lime Juice | Rohrzucker | Guavensaft

FEELING WELL 7

Orangensaft | Zitronensaft | Lime Juice | Ingwer
Maracujasirup

SWEET GINGER 7

Apfelsaft | Lycheesaft | Lime Juice | Ingwer |
Grenadine | Ginger Ale

LYCHEE ICE TEA 7

Lycheesaft | Holundersirup | Limetten | Anchan Tee



COCKTAILS

MOJITO 9.5

Limetten | Minze | Havana Club | Rohrzucker | Soda

DIRTY CHARLOTTE 9.5

Havana Club | Ahornsirup | Apfel | Zitrone | Lime Juice

ONLY THE GOOD DIE YOUNG 10

Havana Club | Holunderlikör | Lime Juice |
Ahornsirup | Rohrzucker

MAI TAI 15

Myers Rum | Havana Club | Old Pascas | Apricot Brandy
Lime Juice | Zitronensaft | Ananassaft | Mandelsirup

MOSCOW MULE 9.5

Vodka | Limetten | Schweppes Ginger Beer | Minze

SHARKS TOOTH 9.5

Vodka | Apricot Brandy | Maracuja | Zitrone

ANCHAN BLOSSOM 10

Sake | Lavendel | Minze | Zitrone | Anchan Tee

SINGAPORE SLING 10

Tanqueray Gin | Heering | Grenadine | Zitrone | Soda

GIMLET

Gin | Lime Juice | Limetten

- Tanqueray Gin 9
- Brockmans Gin 11

PINK APPLE SMASH 10

Tanqueray Gin | Apfel | Holunderlikör | Zitrone | Minze



WINE

0.1L

0.2L

0.75L

WEIß

Les Plos Chardonnay Langeuedoc	4.5	8.5	30
Villa Huesgen by the Glass Mosel	4.5	8.5	30
Münzberg Grauburgunder Pfalz	4.5	8.5	30
Oliver Zeter Sauvignon blanc Pfalz	5	10	36.5
Ca dei Frati Lugana Lombardei			60.5

0.1L

0.2L

0.75L

ROSÉ

Lumieres Rose de Provence	4.5	8.5	30
---------------------------	-----	-----	----

0.1L

0.2L

0.75L

ROT

San Marzano Primitivo Apulien	4.5	8.5	30
Château Haut Brignon Cotes de Bordeaux			30
Kaapzicht Pinotage Stellenbosch Südafrika			54.5

PROSECCO & CHAMPAGNER

	0.1L	0.375L	0.75L
Bellussi Extra dry Spumante	5		35
Bellussi Spumante DOC Brut rose			37
De Saint Gall Tradition 1er cru		43	83

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl	5cl
No 52. Aquavit	4	6	
Chartreuse (Kräuterlikör)	4	6.5	
Jägermeister	3.5	4.5	
Averna	3.5	4.5	
Bayleys	4	5.5	
Glenfiddich Whiskey			7
Jim Beam Whiskey			6

weitere Spirituosen auf Anfrage