

Nam An



SPEISEKARTE

Kleine SUPPE

02.

Wantan Suppe ^(a,f,i)

Klare Hühnerbrühe mit hausgemachten Wantan (Hähnchen & Garnelen), Gemüse, Pilze, Koriander und Sesamöl

7,9



01.

Thai Kokosmilch Suppe

Mit Kaffirblättern, Tomaten, Gemüse, Pilzen und Zitronengras.

Wahlweise mit:

Tofu ^(f) 6,5

Hähnchen 6,9

Garnelen ^(b) 7,9



SALAT

Salad

05.

Papaya Salat (scharf) ^(b,d,l)

Grüner Papaya mit Karotten, Cherrytomaten, Thai-Fisch-Sauce, Erdnüssen.

10,5

07.

Baby Spinat Salat ^(a,b,k)

Frischer Babyspinat mit Trüffelöl, Tomaten, Avocado und Sesamdressing

6,5

Mit
Tempura
Garnelen ^(B)

9,9

06.

Mango Salat (leicht scharf) ^(a,b,f,h)

Grüne Mango, Gurke, Karotten, Limetten-Fisch-Sauce, frische Kräutern, Erdnüssen.
Wahlweise mit:

Tofu ^(a,f) 7,5

Hühnerbrust 7,9

Garnelen ^(b) 8,5

08.

Edamame

gedämpfte Bohnen mit japanisches Chilipulver und Meersalz

5,9



TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE Vorgerichte

12. ^(a,c,d,e,k)
Rinderfleischrollen (4 Stk.)

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter, auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt, dazu Limetten-Dressing

7,9

10.
Sate Hähnchenspiesse (2 Stk.) ^(a,e,g,k)

Marinierte Hähnchenbrust mit Kaffirlimettenblättern, Kurkuma und Zitronengras, gegrillt, serviert mit Erdnuss-Dip

7,5

11. ^(a,c,k)
ENOKI CRUNCHY

Knusprig frittierte Enoki-Pilze, serviert mit Chili-Mayonaise

7,9

13. ^(a,b,c,k)
Knusprige Garnelen Delux (2 Stk.)

Knusprig frittierte Riesengarnelen nach Art des Küchenchefs, mit Baby-Spinat-Salat und Cheese-Sauce

8,9

14. ^(d,f,n,e)
Gegrillter Jakobsmuscheln (2 Stk.)

mit Frühlingszwiebelöl
Zart gegrillte Jakobsmuscheln, verfeinert mit aromatischem Frühlingszwiebelöl, Erdnüssen, Röstzwiebeln

9,5

TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE *Vorspeisen*

Eine Auswahl klassischer vietnamesischer Appetizer – frisch, aromatisch und perfekt zum Teilen

15.

Goi Cuon (2 Stk.) ^(f,h,i,b)

Reispapier gefüllt mit Reissnudeln, Salat, Gurke, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Erdnuss-Dip oder süß-saurer Fischsauce
Wahlweise mit:

Tofu ^(f) 7,5
Hähnchen 7,9
Garnelen ^(b) 8,5

17.

Gedämpfte Teigtaschen

(vegetarisch) (4 Stk.) ^(1,a,k)

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Ponzu-Sauce, Sesam

7,5

16.

Nem Ran ^(4,c,d,e,k,p)

(Vietnamesische Frühlingsrolle)

Knusprig frittierte Rollen mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Zwiebeln und Karotten. Serviert mit süß-saurer Knoblauch-Chili-Fischsauce und gerösteten Erdnüssen.

7,5

TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE Vorspeisen

Eine Auswahl klassischer vietnamesischer Appetizer – frisch, aromatisch und perfekt zum Teilen

19.

Wantan Gebacken (5 Stk.) ^(a,c,f)

Goldbraun gebackene Teigtaschen mit einer feinen Füllung aus Ganerlen und Hähnchenfleisch, dazu Süß-Sauer-Dip

7,5

18.

Gebratener Tofu ^(e,k,m)

mit Frühlingszwiebelöl
Knusprig gebratene Tofu,
verfeinert mit aromatischem
Frühlingszwiebelöl

7,5

20.

Knusprige Frittiertes Hähnchen ^(f4,a,c)

Knusprig panierte Hähnchenbrust
in kleinen Stücken, serviert mit
Cheese-Sauce

7,5



VORSPEISEN

aus dem Meer

21.
Seetangsalat ^(1,4,d,e,f,k)

Frischer Algensalat, leicht gewürzt mit Sesam
Wahlweise mit:

Flambierter Lachs 10,5
Flambierter Thunfisch 11,5
Flambierter Jakobsmuscheln ⁽ⁿ⁾ 11,5

23.
Tatar-Toastbrot
Baguette ^(a,d,k)

Rohem Fisch-Tatar, Avocado, Yuzu, Tobiko,
knusprige Brotscheibe

Lachs 10,5
Thunfisch 11,5

24.
Maguro ^(d,f,k)

Thunfischfilet kurz angebraten,
serviert mit Wakamole, Miso Sauce
und Kresse.

11,5



22.
Fisch Ceviche

Frischer roher Fisch, mariniert in Limettensaft
mit Kräutern, Chili, rote Zwiebeln, Mango

Lachs 10,5
Thunfisch 11,5
Jakobsmuscheln ⁽ⁿ⁾ 11,5

HAUPTSPEISEN

Große Suppe

25. Pho Ha Noi (1,2,4,a,d)

nordvietnamesische Reisbandnudelsuppe mit 12 Stunden Rinderknochenbrühe, Steranis, Kardamon, Koriander, Frühlingszwiebeln und Hefestange

Tofu [®] 14,5
Hühnerbrust 15,9
Rindfleisch 16,5

26. Wantan Suppe (a,b,d,k)

Leichte Brühe mit Wantan-Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Reisnudeln, Frühlingszwiebeln, Gemüse, Champignon, Karotten

15,9



30.

Padthai (1,2,4,c,d,e,f,k)

Gebratene Reisbandnudeln mit Tamarinde Sauce, Ei, Sprossen, Karotten, Pakchoi, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln.
Wahlweise mit:

- Tofu ^(f) 14,5
- Hühnerbrust 14,5
- Rindfleisch 16,5
- Hähnchenkross ^(a) 15,9
- Garnelen ^(b) 16,5
- Entekross ^(a) 16,9



HAUPTSPEISEN
Nudelgerichte

31.

Gebratene Udon Nudeln (2,4,8,a,c,d,e,f)

Udon-Nudeln gebraten mit Gemüse, Ei, Austern-Knoblauch-Chili-Sauce, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander.
Wahlweise mit:

- Tofu ^(f) 14,5
- Hühnerbrust 14,5
- Rindfleisch 16,5
- Hähnchenkross ^(a) 15,9
- Garnelen ^(b) 16,5
- Entekross ^(a) 16,9



HAUPTSPEISEN
Nudelgerichte



32.

Bun Nam Bo (1,2,4,c,d,e,f,k)

(Chili-Lemongras)

Zitronengras, Chili, Knoblauch gebraten mit Zwiebeln, Karotten, Lauch. Serviert mit Reissnudeln, frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

- Tofu ^(f) 14,5
- Hühnerbrust 14,5
- Rindfleisch 16,5
- Hähnchenkross ^(a) 15,9
- Garnelen ^(b) 16,5
- Entekross ^(a) 16,9
- Lachssteak ^(d) 19,9



33.

Bun Nem (1,2,4,c,d,e,f,k)

hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinehack und Gemüse, serviert auf Reissnudelsalat mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Dressing

16,5



HAUPTSPEISEN

Reisgerichte



35.

Thai Curry-Chiangmai ^(d,e,g,k)

Aromatische Thai-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis, Basilikum, serviert im Tontopf für extra Aroma.

Wahlweise mit:

Tofu ^(f) 14,5
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 16,5
Hähnchenkross ^(a) 15,9
Garnelen ^(b) 16,5
Entekross ^(a) 16,9

36.

Erdnuss-Sauce ^(d,e,g,k)

Verschiedene Gemüse in cremiger Erdnuss-Kokos-Sauce im Tontopf, serviert mit Reis.

Wahlweise mit:

Tofu ^(f) 14,5
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 16,5
Hähnchenkross ^(a) 15,9
Garnelen ^(b) 16,5
Entekross ^(a) 16,9

37.

Hoi An ^(1,4,8,a,d,e,f,k)

Gemüse gebraten mit aromatischer Austern-Knoblauch-Chili-Sauce, frischer Koriander, Reis.

Wahlweise mit:

Tofu ^(f) 14,5
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 16,5
Hähnchenkross ^(a) 15,9
Garnelen ^(b) 16,5
Entekross ^(a) 16,9



38.

Com Rang- Vietnamesischer Gebratener Reis ^(a,b,d,e,f,k)

Gebratener Reis mit Erbsen, Karotten,
Mais, Garnelen, Hähnchenfleisch und Rindfleisch,
dazu geröstete Zwiebeln, süß-sauer-Dip

Tofu ^(f) 14,5
Hühnerbrust 14,5
Rindfleisch 16,5
Hähnchenkross ^(a) 15,9
Garnelen ^(b) 16,5
Entekross ^(a) 16,9

Bratreis Spezial

Garnelen, Hähnchenfleisch
und Rindfleisch.

18,5



HAUPTSPEISEN
Reisgerichte

SPEZIALITÄTEN

Nam An

41.

Bo Luc Lac- Traditionelles Vietnamesisches Rindfleischgericht (1,4,8,a,d,e,f,k)

Zartes Rindfleisch in vietnamesischer grüner Pfeffersauce, mit Gemüse und Spiegelei, serviert mit duftendem Reis. In der heißen Gusseisenpfanne.

19,5

40.

(1,4,8,a,d,e,f,k)

Lachssteak

Gegrillter Lachssteak mit gebratenem Gemüse in grüner Pfeffersauce, serviert heiß in der gusseisernen Pfanne mit Reis. .

19,5

42.

(a,b,c,k,n)

Ocean Pfanne (NEW)

Udon-Nudeln mit großer Garnele und Jakobsmuscheln in cremiger Butter-Knoblauch-Sauce, verfeinert mit süßem Mais.

19,5

KINDERGERICHT

Kid

45.

Kid 1 (a,c,k)

Mild gewürzter gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hähnchenfleisch. .

9,9

46.

Kid 2 (a,b,f,k)

Kross frittierte Garnelen, serviert mit Reis, Teriyaki-Sauce und Wacamole. .

9,9



NACHTISCH

Dessert

Karamalisierte Banane

(8,a,c,e)

im Knusper Mantel

Reife Banane im goldbraun gebackenen Teigmantel, verfeinert mit Kokosraspeln, Karamellsauce, Vanilleeis oder Matchaeis und knackigen Erdnüssen

7,5

Creme Brulee-Klassische Französische Vanillecreme

(1,8,a,c)

Samtige Vanillecreme mit Bourbon-Vanille, vollendet mit einer hauchdünnen, karamellisierten Zuckerschicht. Früchte der Saison.

7,5

Asiatische Matcha-Vanille Eiskomposition

(1,8,a,c)

Erleneses Matcha-Eis und cremiges Vanilleeis, begleitet von zartem Mochi und einer feinen Auswahl frischer Früchte

6,9

Mango Vanille Eiskomposition

(1,8,a,c)

Tropisches Mango-Eis und cremiges Vanilleeis, serviert mit frischer Mango, Mango-Sauce und zartem Mochi.

6,9



SUSHI

Selection



M1.
Sake Maki
Lachs Maki

5,2

M2. ^(L,C,N,8)
Tekka Maki
Thunfisch Maki

5,5

M3. ^(B)
Ebi Tempura Maki
gebackene Garnelen Maki

6,2

M4. ^(B,8,I)
Salmonskin Maki
gebackene Lachshaut

5,5

M5. ^(C,N)
Anago Maki
gegrillter Salzwasseraal

4,9

M6.
Ebi Maki
gekochte Garnelen

4,9

M7.
Avocado Maki
Avocado

4,9

M8.
Sake Avocado Maki

Lachs, Avocado

5,5

M9.
Kappa Maki
Gurke

4,9

M10.
Inari Maki
süß fritierter Tofu

4,9

M11.
Tori Maki
Tempura Chicken

5,2



MAKI

(8 Stk.) ^(a,b,d,f,h,j,k)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt

NIGIRI

(2 Stk.) ^(a,b,d,f,h,j,k)

Sushi aus handgeformtem Reis mit einer Scheibe Fisch oder Meeresfrüchten darauf.



N11.
Sake Maki
Lachs

5,2

N12.
Tuna Maki
Thunfisch

5,5

N13.
Ebi Nigiri
gebackene Garnelen

5,5

N14.
Kani Nigiri
Krebsfleischmitat

4,5

N15.
^(B,8,1)
Anago Nigiri
gegrillter Salzwasseraal

5,2

N16.
Hotategai Nigiri
Flammbierte Jakobsmuscheln

7,2

N17.
Sake Flambeed
Flammbierte Lachs

5,5

N18.
Tuna Flambeed
Flammbierte Thunfisch

5,9

N19.
Inari Nigiri
Tofutasche

4,5

N20.
Avocado Nigiri
Avocaodo

4,5

N21.
Lachstatar Nigiri

4,9

N22.
Tunatatar Nigiri

4,9



INSIDE OUT ROLL

(a,b,c,d,f,h,j,k,n)
(8 Stk.)

Außen fein gewürzter Sushireis, innen Nori, gefüllt mit ausgewählten Zutaten wie frischem Fisch, Avocado oder Gemüse.



U40.

Alaska Inside Out

Lachs, Avocado, Tobiko

10,9

U41.

Maguro Inside Out

Thunfisch, Gurke, Tobiko

11,9

U42

Hotategai Inside Out

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

11,9

U43.

Anago Inside Out

Salzwasseraal, Gurke, Sesam

11,9

U44

Ebi Inside Out

Gekochte Garnelen, Avocado, Sesam

11,9

U45.

California Inside Out

Krebfleischimitat, Mayonaise, Frishkäse ,
Avocado , Tobiko

9,5

U46

Salmonskin

Gebacken Lachshaut,
Avocado, Tobiko

10,5

U47.

Ebi Tempura

Gebacken Garnelen, Gurke,
Frischkäse, Sesam

12,5

U48.

Chicken Tempura

Gebacken Hühnerbrustfilet,
Avocado, Sesam

10,2

U49.

Veggie Inside Out

Avocado, Gurke, Rucola, Sesam

8,9

U50.

Inari Inside Out

Tofu süß eingelegt, Mango,
Avocado, Sesam

8,9

SASHIMI

(a,b,d,f,g,k,n)

Für alle, die den reinen Geschmack des Meeres schätzen.
Fein geschnittene Auswahl an frischem Sashimi – ein klassisches
Erlebnis japanischer Handwerkskunst und purer Meeresfrische

S30. Salmon Sashimi (3 Stk.)

Lachs, Seetangsalat

8,5

S31. Tuna Sashimi (3 Stk.)

Thunfisch , Seetangsalat

9,5

S32. Hotategai Sashimi (4 Stk.)

Jakobsmuscheln, Seetangsalat

9,5

S33. Ebi Sashimi (3 Stk.)

Tigergarnelen , Seetangsalat

8,5

S34. Sashimi Moriawase (15 Stk.)

Sashimi-Variation aus frischem Fisch

38



PREMIUM ROLLS

(8 Stk.) (a,b,c,d,f,h,j,k,n)

Nam An

P52.
Yuba Miso (8 Stk.)

Mango, Gurke und Avocado werden in feine japanische Tofuhaut (Yuba) gerollt. Serviert mit einer Miso-Soße.

13,9

P53.
Vulkan Roll (8 Stk.)

Lachs, Thunfisch und Gurke fein gerollt und mit gekochten Garnelen umhüllt. Mit der hausgemachten Cheesemayo-Soße überzogen, leicht abgeflammt und mit Tobiko und frischer Kresse verfeinert

15,9

P51.
Vegan Fans (8 Stk.)

Gurke, Avocado und Rucola fein gerollt und mit dünnen Avocadoscheiben umhüllt. Verfeinert mit Trüffelöl und Sesamsoße nach NamAnRezept.

13,9

P54.
Ocean Heat (8 Stk.)

Knusprige Fischhaut, Gurke und Surimi werden mit frischem Thunfisch gerollt, mit scharfer Sriracha-Soße überzogen und leicht abgeflammt. Verfeinert mit süßer Unagi-Soße und geröstetem Sesam.

15,9



P56.

Salmonskin Tuna Flame (8 Stk.)

Knusprige Lachshaut, Gurke und cremiger Frischkäse fein gerollt, mit frischem Thunfisch belegt. Mit Chili-Mayo-Soße überzogen und leicht abgeflämmt

15,9



P57.

Unagi Flame (8 Stk.)

Gegrillter Aal, Gurke und knusprige Garnelen fein gerollt, mit leicht abgeflämmtem Lachs und cremiger Cheesemayo überzogen. Mit Katsuobushi-Flocken garniert.

16,5



P55.

Tropical Dragon (8 Stk.)

Knusprige Garnelen, gegrillter Aal und Mango fein gerollt mit cremigem Frischkäse. Außen mit Avocado umhüllt, mit warmer Cheesemayo-Soße überzogen und mit Tobiko verfeinert.

15,9



PREMIUM ROLLS

Nam An

(8 Stk.) (a,b,c,d,f,h,j,k,n)

P59.

Nam An Roll (8 Stk.)

Tempura-Garnelen, Frischkäse und Avocado werden fein gerollt, mit Lachs umhüllt und leicht abgeflämmt. Serviert mit cremiger Mayo-Anis-Soße, süß-herzhafter Unagi-Soße.

16,5

P60.

(8 Stk.)

Ocean Blossom

Knusprige Tempura-Garnelen, Thunfisch, Lachs und Frischkäse fein gerollt mit frischer Jakobsmuscheln belegt. Mit Mayonnaise, Tobiko, und Trüffelöl garniert.

17,5

P61.

(8 Stk.)

Chef's Choice

Eine kulinarische Überraschung vom SushiMeister – eine kreative und inspirierende Kombination aus den frischesten Zutaten des Tages.

17,5

P58.

Surf and Turf (8 Stk.)

Knusprige Garnelen, Frischkäse, Schnittlauch und Gurke fein gerollt, bedeckt mit Rindfleisch, leicht abgeflämmt, verfeinert mit Trüffelöl und hausgemachter Miso-Soße.

16,5



T65.
Salmon Crunchy

Lachs, Avocado, Cream Cheese,
Tempuramantel, Sesam,
Chessey-Mayonaise-Sauce

12,9

T66.
Tuna Crunchy

Thunfisch, Gurke, Cream Cheese,
Tempuramantel, Sesam,
Spicy Mayonaise-Sauce

13,5

T67.
Ebi Crunchy

Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese,
Tempuramantel, Sesam, UnagiSauce

12,9

T68.
Veggie Crunchy

Avocado, Gurke, Spargel,
Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Trüffelöl, Miso-Sauce

11,9

T69.
Hotategai Crunchy

Jakobsmuscheln, Cream-Chesse,
Avocado, Tempuramantel, Wacamole,
Sesam, Unagi-Sauce, Chessemayo , Truffleöl

13,5

T70.
Tori Crunchy

Chicken Tempura, Frishkäse, Gurke,
Wakamole, Yakitori-Sauce

11,9

T71.
**Ebi Tempura
Crunchy**

Gebackene Garnelen, Avocado,
Gurke, Cream-Cheese, Tempuramantel,
Mayonaise-Sauce

13,5

**TEMPURA
ROIL**

(6 Stk.) (a,b,c,d,f,h,j,k,n)

Große Futo-Maki Rolle knusprig frittiert und
verschiedene Füllungen

T72.
Crunchy Special

Lachs, Tuna, Jakobsmuscheln, Gurke,
Frishkäse, Wacamole , Chesse Mayonaise-Sauce

14,5





SUSHI SET 1

(Für 1 Per.) 25 | 22

8 Stk. Inside-Out

8 Stk. Maki

2 Stk. Nigiri

Seetangsalat

VEGETARISCHE VARIANTE 18

SUSHI SET 2

(Für 1 Per.) 32 | 27,5

6 Stk. Tempura Big Roll

8 Stk. Maki

4 Stk. Nigiri

Seetangsalat

VEGETARISCHE VARIANTE 23

SUSHI SET 3

(Für 1 Per.) 29 | 25

8 Stk. Premium Roll

8 Stk. Maki

3 Stk. Sashimi

Seetangsalat

VEGETARISCHE VARIANTE 21

SUSHI SET 4

(Für 2 Per.) 62 | 53

6 Stk. Tempura Big Roll

8 Stk. Premium Roll

8 Stk. Maki

4 Stk. Nigiri

6 Stk. Sashimi

Seetangsalat

VEGETARISCHE VARIANTE 45

SUSHI SET 5

(für 3 Per.) 98 | 84

12 Stk. Tempura Big Roll

8 Stk. Premium Roll

8 Stk. Inside-Out-Roll

16 Stk. Maki

6 Stk. Nigiri

6 Stk. Sashimi

Seetangsalat



Nam An
**SUSHI
SET**

(a,b,c,d,f,h,j,k,n)



SUSHI SET 6
(für 4 Per.)

126 | 110

18 Stk. Tempura Big Roll
8 Stk. Premium Roll
16 Stk. Inside-Out-Roll
16 Stk. Maki
8 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetangsalat



SOFTDRINKS

	0,3l
TEINACHER MINERALWASSER	3,8
TEINACHER WASSER NATURELL	3,8
COCA COLA ⁽¹⁾	3,8
COCA COLA ZERO ^(1,2)	3,8
SPRITE ⁽²⁾	3,8
FANTA ⁽²⁾	3,8

SÄFTE

	0,3l
APFELSAFT	3,8
JOHANNISBEERSAFT	3,8
LYCHEESAFT	3,8
ANANASSAFT	3,8
SAFTSSCHORLE	3,8

KAFFEE

ESPRESSO ⁽¹⁾	2,2
ESPRESSO DOPPEL ⁽¹⁾	3,5
ESPRESSO MACHIATO ^(1,a)	2,6
KAFFE CREME ⁽¹⁾	3,5
CAPUCCHINO ^(1,a)	3,8
LATTE MACHIATO	4,2

KAFFE PHIN ^(1,a)

Vietnamesischer Filterkaffee (Trung Nguyen), frisch gebrüht In Phin-Filter, serviert mit gesüßter Kondensmilch

4,5

GETRÄNKE



JASMINTEE

Feiner grüner Tee,
aromatisiert mit duftenden
Jasminblüten.

4,5

PANDANTEE

Aromatischer Kräutertee aus
Pandanblättern mit leichte
süßlicher Note

4,5

GRÜNER TEE

Klassischer grüner Tee
mit mild-herbem aroma

4,5

FRISCHER INGWERTEE ^(H)

Belebender Ingwertee,
verfeinert mit frischer Orange
und Honig.

4,9

FRISCHER MINZTEE ^(H)

Erfrischender Minztee mit einer
harmonischen Mischung aus
Ingwer, Zitrone und Honig.

4,9

FRISCHER ZITRONENGRAS TEE ^(H)

Duftender Zitronengraste
mit frischer Zitrone, Ingwer
und Honig

4,9



TEEKANNE

HOMEMADE LIMONADE & SMOOTHIE



RUBINBLUTE EISTEE

Erfrischender schwarzer Tee
mit Hibiskus und sonniger Zitrone
– belebt die Sinne.

0,45l | 6,9



ZEN GINGER FIZZ

Spritzige Limonade aus Limette,
Ingwer und frischer Minze –
Erfrischend, perfekt zu Sushi

0,45l | 6,9



GOLDEN PEACH

Fruchtiger schwarzer Tee
mit sonnigem Pfirsich
und Zitrone – aromatisch,
belebend

0,45l | 6,9



SEIDENFRUCHT

Erfrischende Limonade aus Lychee,
Limette und einem Hauch
Reis – exotisch und einzigartig.

0,45l | 6,9



BANANEN-COCO CRUNCH ^(g,e)

Cremiger Drink aus reifer Banane,
Kokosmilch, frischer Milch
und gerösteten Erdnüssen
– exotisch und nussig.

0,35l | 6,5

MANGO COCO TRAUM ^(g)

Fruchtiger Mango-Püree,
samtige Kokosmilch und
Jogurt – ein tropischer Genuss.

0,35l | 6,5

PINEAPPLE BREEZE

Kalter, cremiger Drink aus
Ananassaft, frischer Minze und Eis
– Ein kühler Genuss für heiße Tage

0,35l | 6,5



BIER

MECKATZER BIER vom Fass

0,3l | 3,8 - 0,5l | 5,5

RADLER

0,3l | 3,8 - 0,5l | 5,5

TIGER BIER

0,5l | 5,5

MECKATZER HEFEWEIZEN ^(a,h)

0,5l | 5,5

MECKATZER ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN

0,5l | 5,5

PROSECCO

MONTELVINI PROSECCO

DOC extra dry

0,2l | 7,5 - 0,75l | 27,5

WEINSCHORLE

0,2l | 5,9

SAKE WEIN

160ml | 6,9

SPARKLING SPRITZ

HUGO

Prosecco, Holundersirup, Minze
und Limette

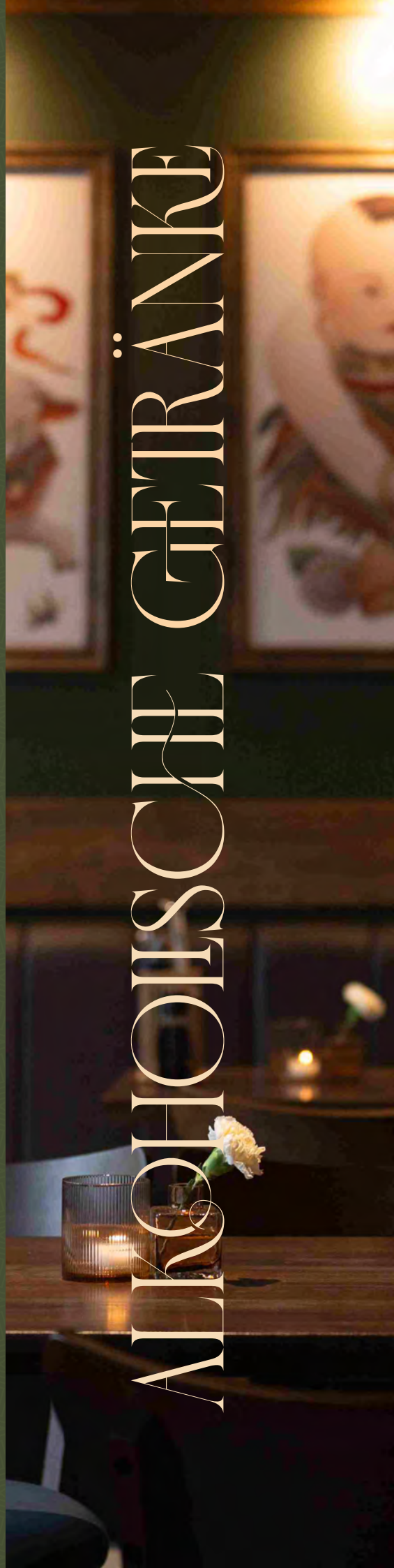
0,3l | 8,5

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco
und Soda

0,3l | 8,5

ALCOHOLISCHE GETRÄNKE



WEINKARTE

WEISSWEIN

WEINGUT KITZER, DREISATZ

Sauvignon Blanc QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland
aromatische Holunderblüten und reifen Stachelbeeren

0,2l | 7,2 - 0,75l | 26

WEINGUT SPIESS

Grauburgunder QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland
schöne Würzigkeit sowie Birne und Mandel
Trocken am Gaumen, mit einer animierenden Säure

0,2l | 7,2 - 0,75l | 26

ROSÉ

WEINGUT KITZER, DREISATZ ROSÉ

Spätburgunder Rose, Rheinhessen / Deutschland Animierende
Duft von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, belebende Säure

0,2l | 7,2 - 0,75l | 26

ROTWEIN

CLAUDIO QUARTA IL VIGOROSO

Primitivo Appassimento IGT, Apulien | Italien
Feiner Duft von roten Früchten, Rosinen und reifen
Sauerkirschen, am Gaumen samtige Tannine, konzentrierte
Frucht und etwas Vanille, abgerundet durch eine schmeichelnde
Fruchtsüße

0,2l | 7,5 - 0,75l | 27,5

COCKTAIL



LYCHEE RICE MARTINI ^(c)

Vodka, Lychee, ein Hauch
Reis und Limette.

10,5



SUNSET RUM

Rum, Ananassaft, Limette
und Kokosmilch.

10,5



WHISKY FUNKEN

Whisky, Popcorn Sirup,
Karamellsirup, Zitrone.

10,5



KLASSISCHER MOJITO

weißer Rum, Minze, Limette,
Rohrzucker und Soda.

10,5



COCONUT MULE

Exotischer Twist des klassischen
Moscow Mule mit Kokosmilch,
Ginger Beer und Wodka.

10,5



GINGER MOJITO

weißer Rum, Minze,
Limette und spritzigem
Ginger Beer..

10,5

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene. Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

- a) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- b) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- h) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse,
H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse,
H9 Queenslandnüsse
- i) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig
- 13) mit Nitrat