

Vorspeisen - starters

- 1 Canh Kokos-Suppe** **5,50**
Kokosmilchsuppe mit Tofu, Pilzen, Tomaten,
Zitronengras und Zucchini
*coconut milk soup with tofu, mushrooms, tomatoes,
lemon grass and zucchini*
- 2 Canh chua Suppe** **5,50**
Sauer-Scharf-Suppe mit Tofu, Tomaten, Pizen,
Ananas und Zucchini
*sour-hot soup with tofu, tomatoes, mushrooms,
pineapple and. zucchini*
- 3 Canh Seetang** **5,50**
Kräftige Gemüsebrühe mit Seetang und Tofu,
verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.
*well vegetable stock with seaweed and tofu,
refined with spring onions and koriander*
- 4 Chay umi goi cuon** **5,50**
Sommerrolle mit Tofu, Salat, Reismudeln und Kräutern
sommer roll with tofu, salad, rice noodles and herbs
- 5 Chay Seitan goi cuon** **5,50**
Sommerrolle mit Seitan, Salat, Reismudeln und Kräutern
sommer roll with seitan, salad, rice noodles and herbs
- 6 Cha gio chay** **5,50**
Vegetarische Minifrühlingsrollen in Süß-Sauer-Sauce
vegetarian mini spring rolls in sweet-sour sauce

Vorspeisen - starters

- 7 Nem** **5,50**
Hausgemachte knusprige Reispapierrolle mit Morcheln,
Glasnudeln und Gemüse, dazu Sojasauce
*homemade crispy rice paper roll with morels,
glass noodles and vegetables, with soy sauce*
- 8 Seidentofu in Erdnusssauce** **5,50**
Panierte Seidentofuwürfel in Reismehl mit hausgemachter Erdnusssauce
breaded silken tofu cubes in rice flour with homemade peanut sauce.
- 9 Banh Bao** **5,50**
Hefeteig Klöße gefüllt mit Morcheln, Karotten und Erbsen
yeast dough dumplings filled with morels, carrot and peas
- 10 Ha cao chay** **5,50**
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Tofu
filled dumpling with vegetables and tofu
- 11 Kimchi** **5,50**
Eingelegter Chinakohl - scharf / *potted Chinese cabbage - hot*
- 12 Edamame** **5,50**
Grüne Sojabohnen gekocht in Salzwasser
green soy beans done in salt water
- 13 Wantan chien** **5,50**
Handgemachte Teigmantel gefüllt mit Gemüse, Tofu und Saitan,
seviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Charlotten-Dip
*Handmade pastry filled with herbs, tofu and saitan,
serve with lettuce, peanuts and soy onion dip*

Vorspeisen - starters

14 Wakame **7,50**
Marinierter Seetang und Sesam /
marinated seaweed and sesame

15 Nom Papaya **7,50**
Grüne Papaya mit vielen Asia-Kräutern, Erdnusskernen und
Zuckerschoten, abgeschmeckt mit Chili, Limetten und Vinaigrette
*green papaya with many Asian herbs, peanuts and sugar snaps,
refined with chili, limes and vinaigrette*

16 Starter for two **17,90**
Eine Auswahl aus folgenden Vorspeisen:
A selection of the following appetizers:
Nr.5 Sommerrolle *sommerroll*
Nr.6 Minifrühlingsrolle *mini spring rolls*
Nr.8 Seidentofu *silken tofu*
Nr.12 Edamame
Nr.14 Seetang Salat *seaweed salad*

17 Mixed appetizer plate for 2 **17,90**
Eine Auswahl aus folgenden Vorspeisen:
A selection of the following appetizers:
Nr. 4 Sommerrolle *sommer roll*
Nr. 7 Frühlingsrolle *spring roll*
Nr. 10 Gefüllte Teigtaschen *filled dumplings*
Nr. 11 Kimchi *kimchi*
Nr. 13 Gebacken Wantan *baked Wantan*

Nom - Salate - salads

Nom xoai

frische Mango und gemischter Salat mit Balsamico-Essig, Eisbergsalat, Rucola, Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Paprika, hausgemachter Sojasauce und ausgepressten Limetten fresh, serviert mit Glasnudeln
mango and mixed salad with balsamic vinegar, iceberg salad, rucola soy bean sprouts and paprika, roasted peanuts, refined with homemade soy sauce and wrunged limes, served with glass noodles

18 Tofu

11,90

19 Saitan (Sojafleisch)

12,90

Nom Nam

Frische Pfifferlinge und gemischter Salat mit Gurke, Paprika, Baisamico-Essig Eisbergsalat, Rucola, Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachter Sojasauce und ausgepressten Limetten

Fresh chanterelles and mixed salad with cucumber, paprika, Baisamic Vinegar Iceberg Lettuce, Arugula, Bean Sprouts and roasted peanuts, refined with homemade soy sauce and squeezed limes

20 Tofu

12,90


21 Saitan (Sojafleisch)

13,90

Hauptspeisen - main dishes

Große Suppen - large soups


22 Pho Frischer-Tofu 11,90

 kräftige Gemüsebrühe mit frischem Tofu, Ingwer, Reisbandnudeln und Pilzen, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Sojasprossen
well vegetable stock with fresh tofu, ginger, rice ribbon noodles and mushrooms, refined with spring onions, koriander and soy bean sprouts

23 Pho Seitan 12,90

kräftige Gemüsebrühe mit Seitan (vegetarisches Weizenfleisch) Reisbandnudein, Pakchoi und Sojasprossen, verfeinert mit Lauchzwiebein und Koriander
well vegetable stock with seitan, rice ribbon noodles, pakchoi, soy bean sprouts, refined with salad onions and koriander

24 Sup Van Tan 13,90

hausgemachte Van Tan Teigtaschen, gefüllt mit Tofu, Gemüse, Pakchoi und Morchein, mit Reisnudeln in einer vegetarischen Brühe

homemade Van Tan dumpling filled with tofu, vegetables, pakchoi and morels, with rice noodles in vegetarian stock

Bun chua Reismudeln

Henry Wolf

kräftige Gemüsebrühe mit Reismudeln,
Seitan, Zitronengras, Tomaten, Pilzen und rotem Curry,
serviert mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander
*well vegetable stock with rice noodles,
lemon grass, tomatoes, mushrooms and red curry, served with
fresh vegetables, spring onions and koriander*

25 Tofu **11,90**

26 Saitan (Sojafleisch) **12,90**

27 Mien Thap Cam **13,90**

kräftige Gemüsesuppe mit Tofu, Saitan, Karotten, Pakchoi und
Pilzen, mit Glasnudeln, Lauchzwiebeln und Koriander
*well vegetable soup with tofu, saitan, carrots, pakchoi and
mushrooms, with glass noodles, salad onions and koriander*

Flying Singapore

"Fliegende Nudeln" mit frischem Gemüse, Salat,
leckerer Erdnuss-Kräuter Sauce und...

"Flying noodles" with fresh vegetables, s...

Henry Wolf

28 Tofu knusprig **12,90**

29 Entensaitan kross (Sojafleisch) **13,90**

30 Hähnchensaitan kross (Sojafleisch) **13,90**

Nudelgerichte - noodle dishes

Bun Salat

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Zitronengras, Erdnusskernen und Sesamsauce (leicht scharf) mit
rice noodles with fresh salad, herbs, baked tofu, lemon grass peanut and sesame sauce with

31 Tofu 11,90

32 Saitan 12,90

33 Bun cha ca 12,90

gegrillte Fischsojafilets mit vietnamesischen Gewürzen, frischem Salat und Kräutern, serviert mit Reisnudeln und Sojasauce

grilled fish soy filets with Vietnamese spices, fresh salad and herbs, served with rice noodles and soy sauce

34 Bun cha gio 12,90

hausgemachte, große, vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Morchein, mit vietnamesischen Gewürzen, frischem Salat, Reisnudeln und Sojasauce

homemade, large, vegetarian spring rolls filled with vegetables and morels, with Vietnamese spices, fresh salad, rice noodles and soy sauce

Pho xao

Reisbandnudeln, gebraten mit Tofu, Gemüse und Sojasprossen mit

rice ribbon noodles fried with tofu, vegetables and soy bean sprouts with

35 Tofu 11,90

36 Saitan 12,90

37 Garnelensojafleisch 13,90



Udon xao pho

Gebratene Udonnudeln mit Gemüse, vietnamesischen Kräutern und Sojasprossen und Süß Sauer Sauce
fried udon noodles with vegetables, Vietnamese herbs and soy bean sprouts and sweet soure sauce

Tofu

39

Saitan (Sojafleisch)

11,90

40

Garnelensojafleisch

12,90

13,90

41

Cha Lalot

gegrilltes Seitan, Tofu, Mais und Morcheln in Betelblätterrolle, mit Reisnudeln und Salat
grilled seitan, tofu, corn and morels in betel leaves roll. with rice noodles and salad

12,90

42

Banh Bao Burger

gebratenes Tofu Hackfleisch mit Champignons, Morcheln, veganer Frischkäse, Chilli-Erdnussauce und hausgemachten Süßkartoffeln gebacken
Fried minced tofu with mushrooms, morels, vegan cream cheese, chilli peanut sauce and homemade baked sweet potatoes

11,90

Reisgerichte - rice dishes

Xao chuo

gebratene grünen Bananen-Betelblättern, Gemüse und vietnames. Kräutern in vegetarischer Austern-Tomaten-Sauce, serviert mit Reis
fried green banana-betel leaves, vegetables and Vietnamese herbs in vegetarian oyster tomatoes sauce, served with rice

- 43 Tofu 11,90**
44 Saitan (Sojafleisch) 12,90
45 gegrilltes Lachssojafleisch 14,90

Nam xao


gebratene Kräutersaitlinge und Gemüse in vegetarischer Austern-Tomaten-Sauce, serviert mit Reis
fried tofu, mushrooms and vegetables in vegetarian oyster tomatoes sauce, served with rice

- 46 Tofu 11,90**
47 Saitan (Sojafleisch) 12,90
48 gegrilltes Lachssojafleisch 14,90

Cai Xao

gebratener Tofu mit Pakchoi-Gemüse und Koriander in vegetarischer Austern-Tomaten-Sauce, serviert mit Reis
fried tofu with pakchoi vegetables and koriander in vegetarian oyster tomatoes sauce, served with rice

- 49 Tofu 11,90**
50 Entensojafleisch kross 13,90
51 gegrilltes Lachssojafleisch 14,90
52 gebackenes Hähnchensojafleisch 12,90
53 Garnelensojafleisch 13,90



Saigon Curry (leicht scharf) / (*mild hot*)

Curry m. Zitronengras, Kokosmilch, vietnam. Kräutern,
frischem Salat und

curry with lemon grass, coconut milk, Vietnamese herbs,
fresh

54	Tofu	11,90
55	Tofu gebacken	12,90
56	Saitan (Sojafleisch)	12,90
57	gegrilltes Lachssojafleisch	14,90
58	Entensojafleisch kross	13,90
59	gebackenes Hähnchensojafleisch	12,90
60	Garnelensojafleisch	13,90

Hanoi Curry (scharf) / (*hot*)

roter Curry mit Kokosmilch, Auberginen, frischem Gemüse,
Limettenblättern, Zitronengras, vietnamesischen Kräutern und

red curry with coconut milk, eggplants, fresh vegetables,
limes leaves, lemon grass, Vietnamese herbs and

61	Tofu	11,90
62	Tofu gebacken	12,90
63	Saitan (Sojafleisch)	12,90
64	gegrilltes Lachssojafleisch	14,90
65	Entensojafleisch kross	13,90
66	gebackenes Hähnchensojafleisch	12,90
67	Garnelensojafleisch	13,90

Henry Wolf

Sot Lac

frisches Gemüse in einer leckeren Erdnusssauce mit
fresh vegetables in delicate peanut sauce with:

68	Tofu	11,90
69	Tofu gebacken	12,90
70	Saitan (Sojafleisch)	12,90
71	gegrilltes Lachssojafleisch	14,90
72	Entensojafleisch kross	13,90
73	gebackenes Hähnchensojafleisch	12,90
74	Garnelensojafleisch	13,90

Sot Mango

fr. gekochte Mangoscheiben, Paprika und Zucchini in
leckerer Mangosauce mit
*fresh done mango slices, paprika, zucchini in
delicate mangosauce with:*


75	Tofu	11,90
76	Tofu gebacken	12,90
77	Saitan (Sojafleisch)	12,90
78	gegrilltes Lachssojafleisch	14,90
79	Entensojafleisch kross	13,90
80	gebackenes Hähnchensojafleisch	12,90
81	Garnelensojafleisch	13,90



Sot Avocado

fr. gekochte Avocadoscheiben, Paprika u. Zucchini in
leckerer Avocadosauce mit
*fresh done avocado slices, paprika, zucchini in
delicious sauce with:*

82	Tofu	11,90
83	Tofu gebacken	12,90
84	Saitan (Sojafleisch)	12,90
85	gegrilltes Lachssojafleisch	14,90
86	Entensojafleisch kross	13,90
87	gebackenes Hähnchensojafleisch	12,90
88	Garnelensojafleisch	13,90



Bowl

100 Vegan Umi

17,90

Lax-Sojastreifen – Seitan – japanischer Tofu –
Avocado – Kürbis – Edamame – Wakame –
roter Sushi Reis - spezial Vegan Umi Soße
*Lax soy strips - seitan - Japanese tofu -
Avocado – Pumpkin – Edamame – Wakame –
red sushi rice -special vegan umi sauce*

101 Inari Bowl

17,90

frittierter Tofu – Spargel – Avocado – Spinat –
Kimchi – roter Sushi Reis - spezial Vegan Umi Soße
*fried tofu – asparagus – avocado – spinach –
Kimchi - red sushi rice - special vegan umi sauce*

102 Seitan Bowl

17,90

Seitan – Avocado – Kräuterseitling Pilze –
Spargel – Spinat Salat - roter Sushi Reis
*Seitan – avocado – king oyster mushrooms –
Asparagus - spinach salad - red sushi rice*

103 Mix Bowl

17,90

Seitan – Tofu - Lax-Sojastreifen - Avocado –
Kräuterseitling Pilze –
Spargel – Spinat Salat - roter Sushi Reis
*Seitan – Tofu - Lax soy strips - Avocado –
King Oyster Mushrooms –
Asparagus - spinach salad - red sushi rice*

Sushi Maki


Maki sushi are made from special sushi rice mixed with a variety of
Fillings wrapped in roasted seaweed sheets (nori).

We cut this roll into eight bite-sized pieces for you

Serve them with pickled ginger (gari) and

a spicy paste made from Japanese horseradish (wasabi)..

- 8 Stück -

 110 Maki Avocado *avocados* 4,50

111 Maki Kappa (Gurke) *cucumber* 4,50

112 Maki Rettich *radish* 4,50

113 Maki Spargel *asparagus* 4,50

114 Maki Paprika *peppers* 4,50

115 Maki Rucola *rucola* 4,50

116 Maki Mango *mango* 4,50

117 Maki Süßkartoffel *sweet potato* 4,50

118 Maki Rote Bete *beetroot* 4,50

119 Maki Kürbis *pumpkin* 4,50

120 Maki Shiitake *shiitake* 4,50

121 Maki Hebi Bites  4,50

(Avocado, Lax-Sojastreifen) (avocado lax soy strips)



Sushi Nigiri
- 2 Stück -



130 Nigiri Rote Bete <i>beetroot</i>	4,50
131 Nigiri Kürbis <i>pumpkin</i>	4,50
132 Nigiri Avocado <i>avocado</i>	4,50
133 Nigiri Spargel <i>asparagus</i>	4,50
134 Nigiri japanischer Tofu <i>japanes tofu</i>	4,50
135 Nigiri frittiertes Tofu <i>fried tofu</i>	4,50
136 Nigiri Seitan <i>saitan</i>	4,50
137 Nigiri Lax-Sojastreifen <i>lax soy stripes</i>	4,50
138 Nigiri Garnelen-Sojastreifen <i>shrimp soy stripe</i>	4,50
139 Nigiri Shiitake <i>shiitake</i>	4,50



Sushi Inside-Out-Roll

Henry Wolf

with Avocado - vegan cheese – Sesam

- 8 Stück -

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 140 | pumpkin (Kürbis) – Avocado –
vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 141 | Sweet Potato (Süßkartoffel) – Avocado –
vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 142 | Japanese tofu (jap. Tofu) - avocado -
vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 143 | fried tofu (geb. Tofu) - avocado -
vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 144 | Seitan – Avocado –
vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 145 | rocket – cucumber (Ruccola, Gurke)
avocado – vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 146 | mango – cucumber (Mango, Gurke)–
avocado – vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 147 | Lax Soy Strips (Lax Sojastreifen),
Avocado - vegan cheese – sesame | 9.90 |
| 148 | shrimp soy strips (Garnelen, Sojastr.)-
avocado - vegan cheese – sesame | 9.90 |

Sushi Special Rolls – Vegan Umi Style

- 8 Stück -

-  **150 Kaiyo Roll** Seitan – Avocado – Mango – **14,50**
vegan cheese – Lax-Sojastreifenmantel
seitan – avocado – mango – vegan cheese - lax soy strip coa
- 151 Tiger Eye** frittierte Avocado – Mango – **14,50**
vegan cheese – japanischer Tofumantel
fried avocado – mango – vegan cheese – Japanese tofu coat
- 152 Ryu Roll** frittierter Tofu – Mango – Gurke – **14,50**
vegan cheese – Avocadomantel
fried tofu – mango – cucumber – vegan cheese – avocado crust
- 153 Take Roll** Lax-Sojastreifen – Avocado – Mango – **14,50**
vegan cheese – Gurkenmantel
Lax soy strips – avocado – mango – vegan cheese – cucumber coat
- 154 Seitan Roll** Kürbis – Avocado – Mango – **14,50**
vegan cheese – Seitanmantel
pumpkin – avocado – mango – vegan cheese - seitan coat
- 155 Sakura Roll** Garnelen-Sojastreifen – Avocado – **14,50**
Mango – vegan cheese – Rote Bete
shrimp soy strips – avocado – Mango – vegan cheese – beetroot
- 156 Kasa Roll** Seitan – Avocado – Mango – **14,50**
vegan cheese – Shiitakemantel
Seitan – avocado – mango – vegan cheese – shiitake coat 

Sushi Vegan Umi Tempurarolls

- | | 6 Rollen | 12 Rollen |
|---|-------------|--------------|
| 160. Seitan Tempura
Seitan – Avocado – vegan cheese | 9,00 | 15,00 |
| 161. Inari Tempura
Inari – Spargel – vegan cheese | 9,00 | 15,00 |
| 162. Lax-Sojastreifen Tempura
Lax-Sojastreifen – Avocado –
vegan cheese | 9,00 | 15,00 |
| 163. Tofu Tempura
Tofu – Avocado – vegan cheese | 9,00 | 15,00 |
| 164. Tempura Mix
Inari - Lax-Sojastreifen –
Avocado – Spargel – vegan cheese | 9,00 | 15,00 |

Sushi Menüs

170 Menü 1

- 8 Avocado Maki
- 8 Kappa Maki
- 8 Inari Maki

12,90

171 Menü 2

- 8 Kürbis Maki
- 8 Spargel Maki
- 8 Seitan-Avocado Inside-Out-Roll

14,90

172 Menü 3

- 8 Inari Maki
- 2 Kürbis Nigiri
- 2 Avocado Nigiri
- 2 Lax-Sojastreifen Nigiri

15,90

173 Menü 4

- 6 Inari Tempura
- 4 Lax-Sojastreifen Inside-Out-Roll
- 8 Kürbis Maki
- 2 Avocado Maki

16,90

Sushi Menüs

174 Menü 5 *Henry Wolf* **18,90**

- 8 Kaiyo Roll
- 8 Spargel Maki
- 6 Nigiri

175 Sushi for Two **39,90**

- 8 Kaiyo Roll
- 8 Avocado Maki
- 8 Rettich Maki
- 8 Nigiri
- 6 Lax-Sojastreifen Tempura
- Seetangsalat (Wakame)

176 Sushi For Three **49,90**

- 8 Kaiyo Roll
- 8 Inari-Avocado Inside-Out-Roll
- 8 Seitan Maki
- 8 Avocado Maki
- 8 Rettich Maki
- 4 Nigiri
- 6 Lax-Sojastreifen Tempura
- Seetangsalat
- Edamame



Desserts - dessert

- 180 Grüntee-Eis / green ice tea** **5,50**
hergestellt aus sehr aromatischen, vietnamesischen Grüntee
mit frischer Mango, Mango Püree und gerösteten Erdnüssen
*made of very aromatic, vietnamese green tea with fresh
mango, mango puree and roasted peanuts*
- 181 Banane gebacken / baked banana** **5,50**
mit vietnamesischen Honig
with vietnamese honey
- 182 Banh Ran** **5,50**
6 gebackene Klebereiskuchen mit gelben Bohnen,
Sesam und Honig
6 backed ice bols with yellow beans, sesame and honey
- 183 Mochi** **5,50**
asiatisches Dessert - süße Reiskugeln im Karton
asia dessert - sweet rice bols in the box
- 184 Mochi Eis** **6,50**
asiatisches Dessert - süße Reiskugeln im Karton mit
Mochi Mango Eis
asia dessert - sweet rice bols in the box with mochi mango ice



Getränke - drinks


Limonaden und Wasser Sodas and water

		Glas 0,2L	Glas 0,4L
200	Coca-Cola^{2,3} oder Zero	2,80	4,00
201	Fanta Orange³	2,80	4,00
202	Sprite^{2,3}	2,80	4,00
203	Tonic Waters,s	2,80	4,00
204	Bitter Lemon^{3,5}	2,80	4,00
205	Ginger Ale^{3,5}	2,80	4,00
206	Spezi^{2,3} (Cola und Fanta Orange)	2,80	4,00
207	Mineralwasser still	2,80	4,00
208	Mineralwasser Sprudel	2,80	4,00
209	Apfelschorle	2,80	4,00
210	Mineralvasser Vio naturell	Flasche 0,75 L	5,50
211	Bionade Orange	Flasche 0.33 L	2,80
212	Bionade Holunder	Flasche 0,33 L	2,80
213	Rhabarber	Flasche 0.33 L	4,00
214	Johannisbeerschorle	Flasche 0.33 L	4,00

Säfte-Juice-Nektar / juice

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

		Glas 0,2L	Glas 0,4L
215	Orangensaft / orange juice	3,20	4,50
216	Apfelsaft / apple juice	3,20	4,50
217	Ananassaft / pineapple juice	3,20	4,50
218	Kirschnektar / cherry juice	3,20	4,50
219	Bananennektar / banana fruit juice	3,20	4,50
220	Kiba / cherry banana juice	3,20	4,50
221	Lychee Nektar / lychee juice	3,20	4,50
222	Maracuja Nektar / passion fruit r	3,20	4,50
223	Mango Nektar / mango nectar	3,20	4,50



Lassi - fresh drinks

Glas 0,4 L

224 Chanh Da

mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker
with fresh lime, mint and brown sugar

5,50

225 Avocado-Kokos-Lassi¹

frische Joghurnatur-Milch mit Avocado und
Kokoscrem-Fruchtmark
*fresh yoghurt natural milk with
avocado coconut cream and fruit puree*

5,50

226 Mango-Lassi¹

frische Joghurnatur-Milch mit Mango-Fruchtmark
fresh yoghurt natural milk with mango purée

5,50



Shakes and Calpico

Glas 0,4L

230 Ananas-Minze / pineapple mint 5,50

Ananas, Ananasstücke, Minze
pineapple, pineapple pieces, mint

231 Mango Calpico 6,90

Japanische Citrusmolke mit frischen Limetten und Mango
japanese citrus whey with fresh lime and mango

232 Vegane UMI Calpico 6,90

Maracuya, frische Limetten und Minze
passion fruit, fresh lime and mint

233 Paradise Dream 6,90

Erdbeer, Pfirsich, Sahne, Annanassaft
strawberry, peach, cream, pineapple juice

234 Coconut Beach 6,90

Coconut Cream, Sahne, Annanassaft
cream of coconut, cream, pineapple juice

235 Mosquitos 6,90

FrISChe Minze, Lime Juice, Limetten,
brauner Zucker, Ginger Ale
fresh mint, lime juice, lime, brown sugar, ginger ale

Biere - beers

mit Gluten (Weizen 1 / Gerste 2)

240	Warsteiner vorm Fass	0,3 l	4,00
241	Warsteiner vorm Fass	0,5 l	6,00
242	Radler	0,3 l	4,00
	Warsteiner vom Fass und Sprite		
243	Radler	0,5 l	6,00
	Warsteiner vom Fass und Sprite		
244	Oberbräu Hell vom Fass	0,3 l	4,00
245	Oberbräu Hell vom Fass	0,5 l	6,00
246	König Ludwig Hefeweizen hell	Fl. 0,5l	6,00
247	König Ludwig Hefeweizen dunkel	Fl. 0,5l	6,00
248	König Ludwig Kristallweizen	Fl. 0,5 l	6,00
249	König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	6,00
250	König Ludwig Schwarzbier	Fl. 0,5 l	6,00
251	Saigon Beer	Fl. 0,33l	4,50
252	Sapporo Beer	Fl. 0,33l	4,50
253	Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,3l	4,00



Offene Rotweine¹² / open red wines

- | | |
|---|-------------------------|
| 260. Merlot - VdP | Glas 0,2 L. 6,90 |
| Vins Fessy, harmonisch, fruchtig und rund | |
| 261. Chianti dry, trocken | Glas 0,2 L. 6,90 |
| 262. Spätburgunder dry, trocken | Glas 0,2 L. 6,90 |

Offene Weiß- & Roséweine¹² / open white- & rosee wines

- | | |
|--|------------------------|
| 263 Chardonnay | Glas 0,2 L 6,90 |
| dry, trocken | |
| 264. Grauburgunder - QBA | Glas 0,2 L 6,90 |
| dry, trocken | |
| 265. Riesling - QBA | Glas 0,2 L 6,90 |
| dry, trocken | |
| 266. Syrah rosé VdP | Glas 0,2 L 6,90 |
| Vins Fessy, herzhaft, aromatisch und finessenreich | |
| 267. Prosecco | Glas 0,2 L 6,90 |

ALLE WEINE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

SAKE - REISWEIN / Asia Weine / asia wine

- | | |
|--|--------------------|
| 268. Kan-Sake Warm | 0,20 L 6,90 |
| Warme Japanischer Reiswein in einer Karaffe | |
| 269. Masu-Sake Kalt | 0,20 L 6,90 |
| Kalter Japanischer Reiswein in einer Karaffe | |



Flaschenweine¹² / bottled wine

270 Primitivo del Selento Igp 0,75 l 32,00

Cantina San Donaci

**100% Primitivo, intensiv, angenehm, samtig, wam
*intense, pleasant, velvety, wam***

271 vino Nobile di Montepulciano 0,75 l 36,00

**DOCG. Intensiv Farbiger körperreicher,
vollmundiger Rotwein**

Zweijährige Lagerung in Eichenfässern

***Intensely colored, full-bodied, full-bodied red wine
Two-year storage in oak barrels***

273 Grauburgunder Kab., trocken 0,75 l 36,00

Weingut Konstanzer - Baden/ Kaiserstuhl ein

**zartfruchtiger, mineralischer Weißwein, runde und
volle Präsenz im Geschmack**

***a delicately fruity, mineral white wine, round,
full presence on the palate***



Flaschenweine¹² / bottled wine

 **274 Sancerre AOC Tal der Loire** **0,75 l 45,00**

Sylvain Bailly, Domaine Croix Saint Ursin

Der Sancerre ist ein zartfruchtiger, mineralischer Weißwein
und sorgt für eine gute, runde und volle Präsenz im
Geschmack

is a delicately fruity, mineral white wine and ensures a good,
round and full presence in the taste

275 Prosecco di Vaidobbiadene **0,75 l 28,00**

Vino Frizzante D.O.C., Le Manzane

Prickelnd und frisch, mit angenehmer Fruchtsüße,
sozusagen der echte Prosecco aus dem Ursprungsgebiet
Sparkling and fresh, with pleasant fruit sweetness,
the real Prosecco from the region of origin, so to speak

276 Rosewein **0,75 l 32,00**

Cabernet Merlot Dornfelder Reben




LONG DRINKS & COCKTAILS

alkoholhaltig / alcoholic

- 
- | | |
|---|-------------------|
| 280. Aperol Spitz
Proseco, Aperol, Soda | 0,3 L 7,90 |
| 281. Mango Calpico Vodka
mit Limetten | 0,3 L 7,90 |
| 282. Vodka Maracuja
mit frischer Orange | 0,3 L 7,90 |
| 283. Molito
Havanna Club, Limetten Juice, frische Minze,
brauner Zucker, Limetten, Soda | 0,3 L 7,90 |
| 284. Pina Colada
Coconut Sirup-Rum-Sahne, Ananassaft | 0,3 L 7,90 |
| 285. Sex on the Beach³
Vodka, Watermelon Sirup, Pfirsichlikör,
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine | 0,3 L 7,90 |
| 286. Mai Tai³
Weisser Rum, Brauner Rum, Mandelsirup, Limettensaft,
Grenadine, Orangensaft, Ananassaft | 0,3 L 7,90 |
| 287. Caipirinha
frische Limetten, brauner Zucker, Caipirinha,
Soda, frische Minze | 0,3 L 7,90 |
| 288. Hugo
Proseco, Holundersirup, Minze, Soda | 0,3 L 7,90 |
| 289. Gin Tonic | 0,3 L 7,90 |
- 


Tee / tea

300. Jasmin - Tee	Tasse	3,00
301.	Kännchen	4,90
302. Grüner - Tee	Tasse	3,00
303.	Kännchen	4,90
304. Ingwer-Tee	Tasse	3,00
305. 	Kännchen	4,90
306. Pfefferminz-Ingwer-Tee	Tasse	3,00
307.	Kännchen	4,90
308. Zitronengras - Tee	Tasse	3,00
309.	Kännchen	4,90
310. Limetten-Zitronengras - Tee	Tasse	3,00
311.	Kännchen	4,90

Japanische Tee Spezialität / japanese tea specialty

312. Genmaicha - Tee (Grüner Tee mit Reis)	Tasse	3,00
313.	Kännchen	4,90

Kaffee / coffee

320. Kaffee	Tasse	3,50
321. Milchkaffee	Glas	4,50
322. Cafe Sua Nong ^{1,2} Vietnamesischer Espresso mit gezuckerter Milch	Tasse 	3,50

Honey Wolf

Umi Vegan

Öffnungszeiten

Täglich von 12:00 Uhr - 23:00 Uhr

Lietzenburger Straße 2

10789 Berlin

Telefon: 030 - 39807896

Handy: 0152 - 36769088