



Schwedenschanze 2 78462 Konstanz

Öffnungszeiten

Di. - Sa.: 11.00 - 15.00 Uhr

17.00 - 22.00 Uhr

So.: 12.00 - 21.00 Uhr

Mo.: geschlossen



Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Süßungsmittel | 4 koffeinhaltig | 5 Säuerungsmittel |
6 Stabilisator | 7 Antioxidationsmittel | 8 chininhaltig | 9 Taurin | 10 Geschmacksverstärker |
11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide | A1 Weizen | A2 Gerste | B Krebstiere | C Eier | D Fische |
E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf |
K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulphite | M Lupinen | N Weichtiere

.....

Alle Preisangaben sind in Euro (inkl. MwSt.).
Irrtümer sowie Wort- und Ausdruckfehler vorbehalten.

Alle Angaben ohne Gewähr!

Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich.



VORSPEISEN

- 1 Nem Chien** ^{C,D} 4,50€
 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachtes Limetten-Dressing
crispy spring rolls filled with minced meat, glass noodles, and vegetables, served with homemade lime dressing
 - 2 Nem Chay** ^{E,1,5} 4,00€
 vegetarische Mini-Frühlingsrollen serviert mit Salat, Erdnüssen und Süß- Sauer-Dip
vegetarian mini spring rolls served with lettuce, peanuts and sweet and sour dip
 - 3 Wantan Chien** ^{A1,B,1,5} 4,50€
 knusprige Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen, dazu Süß-Sauer-Dip
crispy dumplings filled with minced chicken and shrimp, served with sweet and sour dip
 - 4 Tom Chien** ^{B,E,1,5} 6,50€
 knusprig gebackene Garnelen mit Salat, Erdnüssen und Süß-Sauer-Dip
crispy baked shrimp with lettuce, peanuts and sweet and sour dip
 - 5 Ga Sate** ^{B,F} 5,50€
 marinierte Hühnerspieße
marinated chicken sticks
 - 6 Ha Cao Tom** ^{B,F} 5,00€
 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert auf Salat und Dip
steamed dumplings filled with shrimp and chicken, served with lettuce and dip
 - 7 Ha Cao Chay** ^F 4,50€
 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
steamed dumplings filled with vegetables
 - 8 Goi Cuon** ^D
 frische Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Gurke, frischem Salat, asiatischen Kräutern, dazu Limetten-Dressing
fresh rice paper rolls filled with rice noodles, cucumber, fresh lettuce, Asian herbs and lime dressing
- | | | |
|--------------------------|---------|-------|
| A. Tofu ^F | tofu | 5,00€ |
| B. Hühnchen | chicken | 5,00€ |
| C. Garnelen ^O | shrimp | 5,50€ |
- 9 Bo La Lot** 6,50€
 würzig gegrilltes Rindfleisch in Betelblättern gewickelt
aromatic grilled beef wrapped in betel leaves
 - 10 Edamame** ^F 5,50€
 japanische Bohnen mit Meersalz
japanese beans with sea salt



SUPPEN

- 11
Sup Van Than
A1,B

aromatische Suppe mit verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern, Reisnudeln und gefüllten Teigtaschen (gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen)
aromatic soup with various vegetables, Asian herbs, rice noodles and filled dumplings (minced chicken and shrimp)

5,00€
- 12
Sup Tom Yam Gung
B,G

würzig-saure thailändische Garnelensuppe mit Zitronengras und frischen Kräutern
spicy and sour Thai shrimp soup with lemongrass and fresh herbs

5,50€
- 13
Sup Tom Kha Gai
G

thailändische Kokossuppe mit Champignons, Zitronengras, Tomaten, Gemüse und asiatischen Kräutern
Thai chicken coconut soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, vegetables and Asian herbs

A. Tofu^F

tofu

5,00€

B. Hühnchen

chicken

5,50€

C. Garnelen^B

shrimp

6,50€

SALATE

- 14
Avocado Salat
D

mit Mango und Tomaten
avocado salad with mango and tomatoes

A. Lachs^D

salmon

8,50€

B. Thunfisch^D

tuna

9,00€
- 15
Goi Xoai Tom
B,D

Mangosalat mit Garnelen
mango salad with shrimp

9,50€
- 16
Goi Du Du Tom
B,D

Papayasalat mit Garnelen
papaya salad with shrimp

11,50€
- 17
Chuka Salat
K

Seetangsalat mit Sesam
seaweed salad with sesame

6,50€





HAUPTSPEISEN

18 Com Chien ^{C,F}

gebratener Reis mit Ei und Gemüse

fried rice with egg and vegetables

A. Tofu ^F	<i>tofu</i>	13,00€
B. Hühnchen	<i>chicken</i>	13,50€
C. Rindfleisch	<i>beef</i>	14,50€
D. Ente ^{A1}	<i>duck</i>	15,00€
E. Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	15,50€

19 Mien Xao ^{C,F}

gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse und Koriander

fried glass noodles with various vegetables and coriander

A. Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B. Hühnchen	<i>chicken</i>	14,50€
C. Rindfleisch	<i>beef</i>	15,50€
D. Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	16,50€
E. Meeresfrüchte ^{B,N}	<i>seafood</i>	16,00€

20 Pho Xao ^{C,F}

gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse und Koriander

fried rice noodles with various vegetables and coriander

A. Hühnchen	<i>chicken</i>	14,50€
B. Rindfleisch	<i>beef</i>	15,50€
C. Ente ^{A1}	<i>duck</i>	16,00€
D. Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	16,50€

21 Bun ^{D,E}

Reisnudel-Bowl mit Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Soße

rice noodle bowl with salad, Vietnamese herbs, peanuts and roasted onions, served with homemade sauce

A. Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B. Hühnchen	<i>chicken</i>	15,00€
C. Rindfleisch	<i>beef</i>	15,50€
D. Frühlingsrollen ^C	<i>spring rolls</i>	15,50€
E. Gegrilltes Schweinefleisch	<i>grilled pork</i>	15,50€
F. Rindfleisch in Betelblättern	<i>beef in betel leaves</i>	16,00€



22 Udon Xao ^{A1,C,F}

gebratene Udonnudeln mit verschiedenem Gemüse und Koriander

fried udon noodles with various vegetables and coriander

A.	Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B.	Hühnchen	<i>chicken</i>	14,50€
C.	Rindfleisch	<i>beef</i>	15,00€
D.	Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	16,50€

23 Banh Canh (Spezialität des Hauses / house specialty)

dicke Reisbandnudeln in einer klaren Hühnerbrühe verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert im traditionellen Tontopf

thick flat rice noodles in a clear chicken broth refined with spring onions and coriander, served in a traditional clay pot

A.	Rindfleisch	<i>beef</i>	16,00€
B.	Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	17,00€
C.	Meeresfrüchte ^{B,N}	<i>seafood</i>	16,50€

24 Udon Curry Soup ^{A1,G}

Udonnudeln in einer cremigen Kokos-Curry-Soße mit Tomaten, Zucchini, Lauchzwiebeln und Kräutern

udon noodles in a creamy coconut curry sauce with tomatoes, zucchini, spring onions and herbs

A.	Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B.	Hühnchen	<i>chicken</i>	14,50€
C.	Rindfleisch	<i>beef</i>	15,00€
D.	Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	16,50€
E.	Meeresfrüchte ^{B,N}	<i>seafood</i>	16,00€

25 Rau Xao ^{E,F}

gebratenes Gemüse mit hausgemachter Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis

fried vegetables with homemade sauce, garlic, Asian herbs, salad and peanuts, served with rice

A.	Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B.	Hühnchen	<i>chicken</i>	14,50€
C.	Rindfleisch	<i>beef</i>	15,00€
D.	Ente ^{A1}	<i>duck</i>	15,50€
E.	Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	16,00€



26 Red Curry ^{E,F}

Curry in cremiger Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse und Salat, dazu Reis
curry in creamy coconut milk with various vegetables and salad, served with rice

A.	Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B.	Hähnchen	<i>chicken</i>	14,50€
C.	Rindfleisch	<i>beef</i>	15,00€
D.	Ente ^{A1}	<i>duck</i>	16,00€
E.	Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	16,50€

27 Mango ^{E,G}

Mangosoße mit Kokosmilch, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
mango sauce with coconut milk, salad and peanuts, served with rice

A.	Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B.	Hähnchen	<i>chicken</i>	14,50€
C.	Ente ^{A1}	<i>duck</i>	16,00€
D.	Garnelen ^B	<i>shrimp</i>	16,50€

28 Sot Lac ^E

Erdnuss-Soße mit Kokosmilch, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
peanut sauce with coconut milk, salad and peanuts, served with rice

A.	Tofu ^F	<i>tofu</i>	14,00€
B.	Hähnchen	<i>chicken</i>	14,50€
C.	Ente ^{A1}	<i>duck</i>	16,00€

29 Bo Luc Lac ^F

kurz angebratenes Rindersteak mit Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse, serviert in einer pikanten Soße
briefly fried beef with garlic, onions and vegetables, served in a spicy sauce

23,50€

30 Ca Thu Luc Lac ^{D,F}

kurz angebratener Thunfisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse, serviert in einer pikanten Soße
briefly fried tuna with garlic, onions, and vegetables, served in a spicy sauce

22,50€

GRILLSPEZIALITÄTEN

31 Red Curry ^G

Curry in cremiger Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse und Salat, dazu Reis
curry in creamy coconut milk with various vegetables and salad, served with rice

- | | |
|------------------------------------|--------|
| A. Gegrilltes Hähnchenfleisch | 18,50€ |
| B. Gegrilltes Rindersteak | 21,00€ |
| C. Gegrillte Ente | 19,50€ |
| D. Gegrillter Lachs ^D | 19,00€ |
| E. Gegrillte Garnelen ^B | 22,00€ |

32 Mango ^{E,G}

Mangosoße mit Kokosmilch, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
mango sauce with coconut milk, salad and peanuts, served with rice

- | | |
|------------------------------------|--------|
| A. Gegrilltes Hähnchenfleisch | 18,50€ |
| B. Gegrilltes Rindersteak | 21,00€ |
| C. Gegrillte Ente | 19,50€ |
| D. Gegrillter Lachs ^D | 19,00€ |
| E. Gegrillte Garnelen ^B | 22,00€ |

33 Rau Xao

gebratenes Gemüse mit hausgemachter Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
fried vegetables with homemade sauce, garlic, Asian herbs, salad and peanuts, served with rice

- | | |
|------------------------------------|--------|
| A. Gegrilltes Hähnchenfleisch | 18,50€ |
| B. Gegrilltes Rindersteak | 21,00€ |
| C. Gegrillte Ente | 19,50€ |
| D. Gegrillter Lachs ^D | 19,00€ |
| E. Gegrillte Garnelen ^B | 22,00€ |

34 Sot Lac ^{E,G}

Erdnuss-Soße mit Kokosmilch, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
peanut sauce with coconut milk, salad and peanuts, served with rice

- | | |
|------------------------------------|--------|
| A. Gegrilltes Hähnchenfleisch | 18,50€ |
| B. Gegrilltes Rindersteak | 21,00€ |
| C. Gegrillte Ente | 19,50€ |
| D. Gegrillter Lachs ^D | 19,00€ |
| E. Gegrillte Garnelen ^B | 22,00€ |

35 Mixed Fusion Salad XXL ^{E,G}

gemischter Salat mit Mango, Paprika und Gurke, serviert mit Sesamsoße
mixed salad with mango, peppers and cucumber, served with sesame sauce

- | | |
|----------------------------------|--------|
| A. Gegrilltes Hähnchenfleisch | 18,50€ |
| B. Gegrilltes Rindersteak | 21,00€ |
| C. Gegrillter Lachs ^D | 19,00€ |

DESSERT

40 Gebackene Banane ^{A1}

baked bananas

5,90€

41 Gebackene Sesambällchen ^{A1}

baked sesame balls

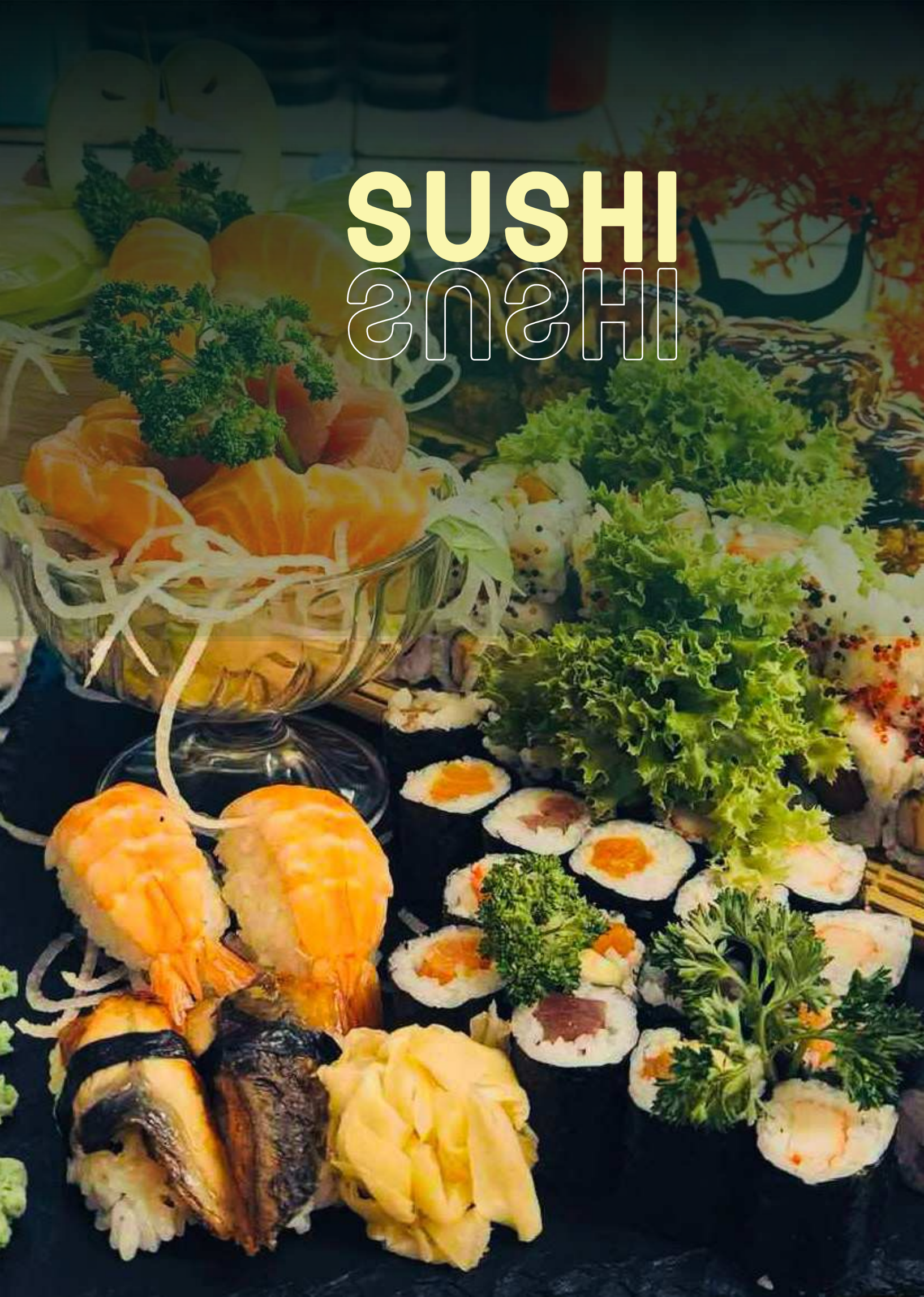
6,50€

42 Matcha Eis ^{G,4}

matcha ice cream

6,90€

SUSHI 2024



NIGIRI

100	Avocado Nigiri	Avocado	<i>avocado</i>	4,50€
101	Sake Nigiri ^D	Lachs	<i>salmon</i>	5,90€
102	Maguro Nigiri ^D	Thunfisch	<i>tuna</i>	5,90€
103	Ebi Nigiri ^B	Garnele	<i>shrimp</i>	5,90€



MAKI

110	Kappa Maki	Gurke	<i>cucumber</i>	4,50€
111	Avocado Maki	Avocado	<i>avocado</i>	5,00€
112	Sake Maki ^D	Lachs	<i>salmon</i>	5,50€
113	Tekka Maki ^D	Thunfisch	<i>tuna</i>	5,50€
114	Ebi Maki ^B	Garnele	<i>shrimp</i>	5,90€
115	Oshinko Maki	Rettich	<i>radish</i>	4,50€



INSIDE OUT ROLL

120	Alaska Inside Out ^D	Lachs, Avocado <i>salmon, avocado</i>	11,50€
121	Ebi Inside Out ^B	Garnele, Avocado <i>shrimp, avocado</i>	11,50€
122	Ebi Tempura Inside Out ^{A1,B}	gebackene Garnele, Avocado <i>baked shrimp, avocado</i>	11,90€
123	Maguro Inside Out ^D	Thunfisch, Avocado <i>tuna, avocado</i>	12,90€
124	Veggie Inside Out	Gurke, Avocado <i>cucumber, avocado</i>	11,90€



CRISPY TEMPURA ROLL

130	Veggie Tempura Roll ^D	11,90€
	Avocado, Gurke, Frischkäse <i>avocado, cucumber, cream cheese</i>	
131	Ebi Tempura Roll ^B	12,50€
	Tempura Garnele, Gurke <i>tempura shrimp, cucumber</i>	
132	Sake Tempura Roll ^{A1,B}	12,00€
	Lachs, Avocado, Gurke <i>salmon, avocado, cucumber</i>	
133	Tuna Tempura Roll ^D	12,50€
	Thunfisch, Avocado, Gurke <i>tuna, avocado, cucumber</i>	
134	Crispy Special Tempura Roll	16,90€
	Surimi, Thunfisch, Gurke, Garnele <i>surimi, tuna, cucumber, shrimp</i>	



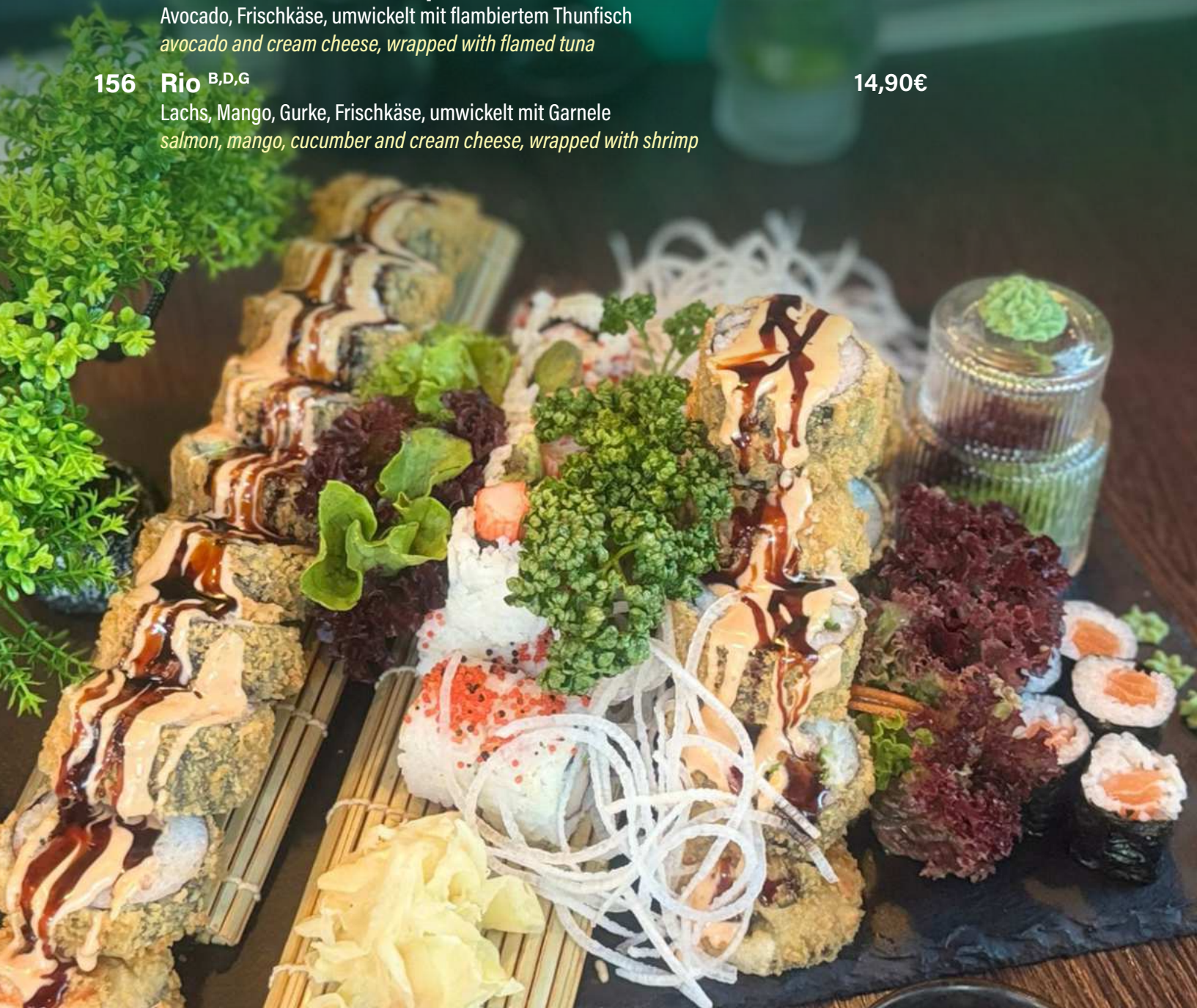
SASHIMI

140	Sake Sashimi ^D	Lachs	<i>salmon</i>	18,90€
141	Tuna Sashimi ^D	Thunfisch	<i>tuna</i>	20,90€
142	Sashimi Mix ^D	Lachs, Thunfisch	<i>salmon, tuna</i>	24,90€



SPECIAL ROLLS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 150 | Tempura Garnele mit Avocado ^{A1,B,G} | 14,90€ |
| | Tempura Garnele, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado
<i>tempura shrimp, cucumber and cream cheese, wrapped with avocado</i> | |
| 151 | Lachs Tempura Traum ^{A1,B,D,G} | 14,90€ |
| | Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs
<i>tempura shrimp, avocado and cream cheese, wrapped with salmon</i> | |
| 152 | Thunfisch Tempura Traum | 14,90€ |
| | Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Thunfisch
<i>tempura shrimp, avocado and cream cheese, wrapped with tuna</i> | |
| 153 | Veggie Fusion ^G | 14,90€ |
| | Gurke, Rettich, Frischkäse, Mango, umwickelt mit Avocado
<i>cucumber, radish, cream cheese and mango, wrapped with avocado</i> | |
| 154 | Feuerlachs Tempura Rolle ^{A1,D,G} | 14,90€ |
| | Lachs, Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs
<i>salmon, avocado, mango and cream cheese, wrapped with flamed salmon</i> | |
| 155 | Feuer Thunfisch Tempura Rolle ^{A1,D,G} | 14,90€ |
| | Avocado, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
<i>avocado and cream cheese, wrapped with flamed tuna</i> | |
| 156 | Rio ^{B,D,G} | 14,90€ |
| | Lachs, Mango, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Garnele
<i>salmon, mango, cucumber and cream cheese, wrapped with shrimp</i> | |



GETRÄNKE GELBUKE



SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,4,5}	Fl. 0,33l	4,00€	0,4l	4,50€
Coca-Cola Zero ^{1,3,4,5}	Fl. 0,33l	4,00€	0,4l	4,50€
Fanta ^{1,5,6}	Fl. 0,33l	4,00€	0,4l	4,50€
Sprite ⁵	Fl. 0,33l	4,00€	0,4l	4,50€
Spezi ^{1,4,5,6}	Fl. 0,33l	4,00€	0,4l	4,50€
Eistee ³	Fl. 0,33l	4,00€	0,4l	4,50€
		0,2l	0,4l	0,75l
Ginger Ale ^{1,5}		3,30€	4,50€	
Wasser (still / Sprudel) ^{1,4,5,6}		3,20€	4,50€	6,50€
water (still / sparkling)				



SÄFTE

juices

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,50€	4,90€
apple juice		
Orangensaft	3,50€	4,90€
orange juice		
Ananassaft	3,50€	4,90€
pineapple juice		
Mangonektar	3,50€	4,90€
Lycheenektar	3,50€	4,90€
Maracujanektar	3,50€	4,90€
passion fruit nectar		
Johannisbeernektar	3,50€	4,90€
currant nectar		
Saftschorlen	3,50€	4,90€
fruit juice spritzer		

TEE

tea

Jasmin Tee (Kännchen) ⁴ <i>jasmine tea</i>	4,50€
Grüner Tee (Kännchen) ⁴ <i>green tea</i>	4,50€
Frischer Ingwer Tee mit Honig <i>fresh ginger tea with honey</i>	5,50€
Frischer Minztee mit Honig <i>fresh mint tea with honey</i>	5,50€
Homi Tee	5,50€
Pfefferminz-Ingwer Tee mit Honig <i>peppermint-ginger tea with honey</i>	5,50€
Limetten-Zitronengras Tee mit Honig <i>lime-lemongras tea with honey</i>	5,50€



KAFFEE

coffee

Ca Phe Sua Nong ^{G,4} vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch (aromatisch & cremig) <i>Vietnamese espresso with condensed milk (aromatic & creamy)</i>	5,20€
Ca Phe Sua Da ^{G,4} vietnamesischer Eiskaffee <i>Vietnamese iced coffee</i>	5,90€
Kaffee ⁴ <i>coffee</i>	4,00€
Cappuccino ^{G,4}	4,90€
Espresso ⁴	3,30€
Doppelter Espresso ⁴ <i>double espresso</i>	4,20€
Latte Macchiato ^{G,4}	4,90€

HOMEMADES

Fresh Lime Lemonade ^B 5,90€

Limetten, Minze, Soda, Eiswürfel
lime, mint, soda, ice cubes

Very Berry Lemonade ^B 5,90€

verschiedene Früchte, Minze, Limetten, Soda, Eiswürfel
various fruits, mint, lime, soda, ice cubes

Ginger Lemonade ^B 5,90€

frische Ingwer, Limetten, Minze, Soda, Eiswürfel
fresh ginger, lime, mint, soda, ice cubes

Iced Tea Lemonade ^G 5,90€

Minze, Limetten, Eistee, Soda, Eiswürfel
mint, lime, iced tea, soda, ice cubes

Apfel Lemonade ^B 5,90€

Minze, Apfel, Limetten, Soda, Eiswürfel
mint, apple, lime, soda, ice cubes

Mango Lemonade ^B 5,90€

Minze, Mango, Limetten, Soda, Eiswürfel
mint, mango, lime, soda, ice cubes

Lychee Lemonade ^B 5,90€

Lychee, Minze, Limetten, Soda, Eiswürfel
lychee, mint, lime, soda, ice cubes

Tra Chanh 5,90€

Oolongtee, Maracujasirup, Zuckersirup, Minze, Soda, Eiswürfel
oolong tea, passion fruit syrup, sugar syrup, mint, soda, ice cubes

Tra Dau 5,90€

Oolongtee, Erdbeersirup, Zuckersirup, Minze, Soda, Eiswürfel
oolong tea, strawberry syrup, sugar syrup, mint, soda, ice cubes

Tra Vai 5,90€

Oolongtee, Litschisirup, Zuckersirup, Minze, Soda, Eiswürfel
oolong tea, lychee syrup, sugar syrup, mint, soda, ice cubes

Tra Xoai 5,90€

Oolongtee, Mangosirup, Zuckersirup, Minze, Soda, Eiswürfel
oolong tea, mango syrup, sugar syrup, mint, soda, ice cubes



BIER

beer

Saigon Bier ^{A2}			0,33l	4,90€
Singha Bier ^{A2}			0,33l	4,90€
Tsingtao Bier ^{A2}			0,33l	4,90€
Radler ^{A2,5}	0,4l	4,50€	0,5l	5,50€
Cola-Weizen ^{A2,1,4,5}			0,5l	5,50€
Kristallweizen ^{A2}			0,5l	5,50€
Hefeweizen Dunkel ^{A2}			0,5l	5,50€
Fürstenberg vom Fass ^{A2}			0,5l	5,90€
Weizen vom Fass ^{A2}			0,5l	5,90€
Alkoholfreies Bier ^{A2}			0,5l	5,50€
Weizen alkoholfrei ^{A2}			0,5l	5,50€



WEIN

wine

ROTWEIN | red wine

	0,1l	0,2l	Flasche
Bodensee Spätburgunder ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Merlot cà Vivaci ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Rotweinschorle ^L		5,50€	

WEISSWEIN | white wine

	0,1l	0,2l	Flasche
Riesling (halbtrocken) ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Chardonnay ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Müller Thurgau ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Weißweinschorle (süß/sauer) ^L		6,90€	

ROSÉ

	0,1l	0,2l	Flasche
Maitre Olivert Cuvee Rosé,,Le Rivages" ^L	4,20€	6,90€	29,80€
Spätburgunder Weißherbst ^L	4,20€	6,90€	29,80€
Rosé-Weinschorle ^L		5,50€	



APERITIF & DIGESTIF

Aperol Spritz ^{1,8}	0,4l	8,90€
Campari ^{A,L}	0,4l	8,50€
Milanospritz ^L	0,4l	8,90€
beHugo ^L	0,2l	7,50€
Prosecco ⁸	0,2l	7,50€
Sake (14,5%)	0,2l	7,90€
Umeschu ^L japanischer Pflaumenwein <i>Japanese plum wine</i>	2cl	4,50€



COCKTAILS

Mojito	7,90€
Mango Mojito	7,90€
Erdbeer Mojito	7,90€
Tonic wodka ^{5,7,8}	7,90€
Sex on the beach ^{1,5}	7,90€

SPIRITUOSEN

Wodka	2cl	4,20€
Jägermeister	2cl	4,20€
Hennessy	2cl	4,90€
Remy Martin	2cl	4,90€
Grappa	2cl	4,20€
Williams	2cl	4,20€

