


汤类

SUPPEN | Soups

酸辣汤

Sauer-scharf-Suppe nach Art des Hauses 

4,00

Suppe mit Tofu-Streifen, Morcheln, Bambus, Gemüse, geschlagenem Ei und frischem Koriander (vegetarisch).



House Special Hot and Sour Soup

Stripes of tofu, Morels, bamboo, vegetables, beaten egg and fresh cilantro in a thick vegetarian broth. (C)

鱼丸汤

Fischbällchensuppe

4,00

Fischbällchen mit Morcheln, Glasnudeln und Ingwer.

Fish Ball Soup

Fish balls, morels, glass noodles and ginger cooked in a savory broth. (D, N)

馄饨汤

Wantan-Suppe

4,50

Gefüllte Nudelteigtaschen mit Hackfleisch und Omelettstreifen

Wonton Soup

Wontons stuffed with ground meat, mushrooms and stripes of omelet in a savory broth. (C)

冬菇
鸡丝汤

Tung-Gu-Suppe

4,00

Tung-Gu-Pilze mit zartem Hühnerfilet (klare Brühe).

Tung-Gu Soup

Tung-Gu mushrooms with tender succulent chicken in a clear broth.

咖喱鱼汤

Curry- Fischsuppe

5,50

cremige Kokos-Currysuppe mit Garnelen, Fischfilet, und Sellerie, verfeinert mit Zitronengras und Galantwurz.

Curry fish soupa

creamy coconut-curry soup with prawns filet of fish, fish balls and celery. (B, D, F, I)

Wir benutzen nur die frischesten Zutaten für unsere Gerichte.
Alle unsere Gerichte sind frei von Glutamat.
Allergiker sprechen bitte unser Personal an.

We only use the freshest ingredients for our food. All of our dishes are MSG-free.
Customers suffering from allergies please ask our staff.

前餐	VORSPEISEN UND SNACKS Appetizers & Snacks	
春卷	Loempia (2 Stück) Frühlingsrolle gefüllt mit Fleischstreifen und Gemüse. Dazu Dipsauce.	4,00
	Loempia Spring roll stuffed with stripes of meat and vegetables, served with a dipping sauce. (A)	
虾片	Krupuk Chips aus gemahlenden Shrimps.	3,00
	Krupuk Shrimp chips. (B, N)	
海带沙拉	Seetang-Salat Seetangstreifen, Sojasprossen und frischer Koriander gewürzt mit Chili und einem Knoblauch-Sesamöl-Dressing.	4,00
	Seaweed Salad with soy sprouts dressed in a hot garlic & sesame oil vinaigrette. (K, L)	
炸馄饨	Ausgebackene Wantan Knusprig ausgebackene Nudelteigtaschen mit Schweinefleisch (6 Stück). Dazu Dipsauce.	4,50
	Deep-fried Wontons Crispy stuffed with succulent pork, served with a dipping sauce. (A)	
七彩沙拉	Regenbogensalat mit frischen Mangostreifen Bunter frischer Blattsalat mit Sojasprossen, fruchtiger Mango, angemacht mit lieblichem Hausdressing.	5,50
	Rainbow Salad Colorful fresh seasonal salad topped with soy sprouts and pepper dressed, in a special home-made sweet and sour vinaigrette.	
蒜泥黄瓜	Chinesischer Gurkensalat knackige Gurkenstücke angemacht an frischem Knoblauch und Sesamöl- auf Wunsch auch mit Chili-Knoblauch Dressing.	4,00
	Cucumber salad Chinese style with freshly chopped garlic and Sesame oil, or chili garlic vinegar dressing. (K)	
沙爹	Saté Gegrillte Spieße vom Huhn würzig mariniert, mit Kohlsalat und pikanter Erdnuss-Sauce.	4,50
	Chicken Satay Spicy marinated chicken skewered and grilled, served with salad and a savory peanut sauce. (H)	

辣白菜	 Kimchi scharf eingelegter China-Kohl Kimchi spicy, pickled chinese cabbage (D)	4,00	
拼盆	Variation von Vorspeisen Großgarnelen, Frühlingsröllchen, Satéspieße und ausgebackene Wantan. Dazu Kohlsalat und Dipsauce. Mixed Appetizer Platter Prawns, small spring rolls, chicken satay and fried wontons. (A, B, H)	9,00	
盐水毛豆	 Edamame Grüne Sojabohnen in Schale mit Ingwer Chili und Anis blanchiert und eingelegt. Edamame-beans (Asian finger food) Green soy beans cooked and pickled with ginger chili and aniset. (E)	4,00	
皮蛋豆腐	Tausendjährige Eier Fermentierte Eier mit frischem Seidentofu, Sojasoße und Koriander. Thousand-Year-Old Egg Fermented eggs served with tofu and soy sauce, topped with cilantro. (C, K, L)	5,50	
凉拌海蜇	Quallensalat Quallen in Streifen mit knackigen Gemüsestreifen und einem Hauch von Sesamöl Jellyfish Salad Stripes of jellyfish and crunchy vegetables with a hint of sesame oil. (K)	5,50	
五香牛肉	Rindfleisch der fünf Gewürze Hauchdünn geschnittenes mit Gewürzen geschmortes Rindfleisch, übergossen mit eingekochtem Rinderfond verfeinert mit fünf Gewürzen und frischem Koriander. Five-Spice Beef Thin sliced beef topped with cilantro, served with a savory five spice sauce	6,00	
口水鸡	Exotisches Hähnchen In Knoblauch-Chilisoße mit gehackten Erdnüssen, würzig und sehr scharf (kalte Vorspeise). Exotic Chicken Served with a savory chili-garlic sauce, topped with chopped peanuts (very hot). (E, K, H)	6,00	
红油水饺	Hong You Shui Jiao Teigtaschen mit Schweinefleisch-Lauchfüllung, serviert mit Chili-Soße Hong You Shui Jiao Dumplings filled with pork and scallions in Sechuan style sauce. (A)	5,50	

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Gericht zusammen.



12 烧卖 Sui Mai



13 虾卖 Ha Mai

Erleben Sie bei uns hausgemachte, kantonese Köstlichkeiten, kleine gedämpfte oder gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Meeresfrüchten, Fleisch oder Gemüse.

Zu Trinken empfehlen wir Tee, der traditionell zu chinesischer Küche gereicht wird.



14 素饺 Su Jiao



15 锅贴 Guo Tie

Experience the home made Cantonese delicacy Dim Sum. Steamed or fried Chinese dumplings stuffed with seafood, meat or vegetables, traditionally savored with tea.



16 小笼包 Hsiao Lon Bao



17 鸡冠饺 Gai Gang Gao



201 牛饺 Niu Jiao




18 虾饺 Ha Gau



20 混合点心 Dim-Sum-Variation



202 鸡饺 Ji Jiao

点心	DIM-SUM	
烧卖	12 Sui Mai Gedämpfte Pralinen vom Schwein mit Karotten und Wasserkastanien. Steamed pork dumplings with carrots and water chestnuts. (A, K)	4,50
虾卖	13 Ha Mai Gedämpfte Pralinen aus Shrimps, Hühnerfleisch, Bambus und Wasserkastanien. Steamed chicken and shrimp dumplings with bamboo and water chestnuts. (A, K)	5,00
素饺	14 Su Jiao  vegetarische Maultäschchen mit asiatischem Wasserspinat, gehacktem Räuchertofu, Glasnudeln und einem Hauch von Shitakepilzen. Vegetarian dumplings filled with asian water spinach, chopped smoked tofu, glass noodles and a tad of shitake. (A, K)	5,00
锅贴	15 Guo Tie Gebratene Maultaschen mit einer Farce aus Schweinefleisch, Chinakohl und chin. Pilzen. Deep-fried pork dumplings with Chinese cabbage and Tung-Gu mushrooms. (A, K)	5,00
小笼包	16 Hsiao Lon Bao Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Frühlingszwiebeln. Steamed pork balls wrapped in wheat dough. (A, K)	5,00
鸡冠饺	17 Gai Gang Gao Gedämpftes Hühnerfleisch in Reisteig mit Karotten, Bambus. Steamed chicken rice dumplings with carrots, bamboo, herbs and water chestnuts. (K)	5,00
虾饺	18 Ha Gau Gedämpfte Shrimpsbällchen in Reisteig. Steamed shrimp balls wrapped in rice dough. (K, B)	5,50
混合点心	20 Dim-Sum-Variation 2 Körbe mit gedämpften Dim-Sum-Spezialitäten. Two stacked baskets of assorted Dim Sum. (A, B, K)	10,00
牛饺	201 Niu Jiao Gedämpfte Maultaschen mit Rindfleisch-Sellerie-Füllung. Dumplings filled with steamed beef and celery. (A, I, K)	5,00
鸡饺	202 Ji Jiao Gedämpfte Maultaschen mit einer Füllung aus Hühnerfleisch, Zwiebeln und Lauch. Dumplings filled with steamed chicken, onions and scallions. (A, K)	5,00

饭面类

REIS & NUDELN | Rice & Noodles

旦旦面

Dan-Dan -Mian

kleine scharfe Nudelsuppe mit Gehacktem vom Schwein.

6,50



Dan-dan-Mian | hot flavored small bowl of noodle soup with minced pork. (A, K, L)

加哩
牛肉汤面

Niu Rou Mian-Nudelsuppe

Mit Scheiben von geschmortem Rindfleisch, Pak Choy, Curry-Brühe und mit Koriander verfeinert.

9,00

Niu Rou Mian Noodle Soup | Curry-flavored beef noodle soup with thin slices of braised beef, pak choy and cilantro. (A, K, L)

生日汤粉

Nudelsuppe Spezial

Nudelsuppe mit feinen Reismudeln mit Garnelen, Hähnchenstreifen, Spiegelei und Pak Choy.

10,00

Birthday Noodle Soup | Prawns, chicken, beaten egg and pak choy cooked in a savory broth. (B, C, K, L)

牛肉炒面

Nudeln gebraten

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse.

8,50

Fried Noodles | Fried noodles with beef and vegetables. (A, L)

印尼炒饭

Nasi Goreng auf indonesische Art

Gebratener Curryreis mit gehackten Shrimps, Hühnerfleisch und gerösteten Cashew-Kernen.

9,50



Nasi Goreng Indonesian Style | Fried curry rice with shrimps, chicken and roasted cashew nuts. (C, H)

鸡肉炒饭

Gebratener Eierreis

Eierreis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.

8,00

Egg-fried Rice | Egg-fried rice with chicken and vegetables. (C)

新加坡
炒米粉

Reisnudeln „Singapur“

Feine Reismudeln gebraten mit Shrimps, Hühnchen und frischem Gemüse mit einer zarten Curry-Chili-Note.

10,00



Singapore Rice Noodles | Fried angel hair noodles with shrimps and chicken, topped with soy sprouts. (C)

肉类	FLEISCHGERICHTE Beef, Pork & Lamb	
蚝油牛	Rindfleisch in Austernsauce Geschnittenes Rumpsteak vom Alpenrind auf frischem Pak Choy-Gemüse. Beef in Oyster Sauce Beef in oyster sauce served over a bed of pak choy. (L)	12,00
沙茶牛	Rindfleisch Sa-Cha Geschnittenes Rumpsteak vom Alpenrind mit Paprika, Zwiebeln und Selleriestange gebraten. Würzig und leicht scharf. Sa-Cha Beef Fried beef with pepper, onions and celery (slightly hot). (K)	12,00 
水煮牛	Scharfes Rindfleisch gekocht nach Sichuan Art, serviert mit Glasnudeln und Chinakohl in würzig-scharfem Chili-Sud zum Ausfischen. Spicy beef stew served with glass noodles and chinese carbbage, traditionally cooked Sichuan Style in hot and spicy Chili-stock.	14,50 
回鍋肉	Hui Guo Schweinefleisch Schweinefleisch doppelt gebraten mit Gemüse, Knoblauch und pikanter Bohnensauce (scharf). Hui Guo Pork Twice fried pork served with vegetables and a spicy garlic and bean sauce (hot).	11,00 
干煸 四季豆	Grüne Bohnen Frische Bohnen schonend im Wok gebraten, nach Art des Hauses verfeinert mit einem Hauch Knoblauch, Chili und gehacktem vom Schwein. Green beans house style String beans gently wok- fried with ground pork, seasoned with a hint of garlic, chili and scallions. (K)	11,00
葱爆羊	Cong Bao Lamm Lammlachse mit Selleriestange und Zwiebellauch nach Pekinger Art mit einem Schuss Reisschnaps verfeinert. Cong Bao Lamb Lamb with celery, spring onions, with a shot of rice brandy. (I)	16,50
孜然羊肉	Kümmellamm Lammlachse geschnitten mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit aromatischem Kümmel und Chili, würzig-scharf nach Xing-Jiang Art. Lamb with potatoes, red pepper and onions seasoned with cumin and chili, delicately spicy. (K, L)	18,50 

鸡鸭类 **HUHN / ENTE | Duck & Chicken**

甜酸炸鸡 **Huhn süß-sauer** 10,50
Hühnerbrust im Teig gebacken mit Ananas, Bambus, Paprika und Wasserkastanien.

Sweet and Sour Chicken | Chicken breast lightly battered and fried with pineapple, bamboo and water chestnuts. (A)

怪味鸡 **Guai Wei Huhn** 11,50
Hähnchenfilet doppelt gebraten mit frischem Broccoli, Maiskölbchen, Morcheln und Wasserkastanien. In einer speziellen Soße mit Knoblauch und Koriander verfeinert.

Guai Wei Chicken | Twice fried chicken fillet with fresh and crunchy broccoli, baby corn, morel mushrooms and water chestnuts, served with a savory garlic and cilantro sauce. (L)

宫爆鸡丁 **Huhn Gum Bao** 11,00
Hähnchen in Würfeln mit knackigem Gemüse und gerösteten Cashewkernen (würzig, scharf).

Gum Bao Chicken | Diced chicken with crunchy vegetables and roasted cashew nuts (hot). (H, L)


广东鸭 **Kanton-Ente** 15,00
Ein halbe knusprige Ente gebettet auf frischem Wok-Gemüse.

Canton Duck | Crispy fried duck on a bed of wok-tossed vegetables. (A, L)

甜酸鸭 **Ente süß-sauer** 15,00
Ein halbe knusprige Ente auf süß-saurer Soße mit Ananas, Paprika und Wasserkastanien.




Sweet and Sour Duck | Crispy fried duck with pineapple and water chestnuts served with sweet and sour sauce. (A)








新加坡鸭	<p>Entenbrust mit Kokosnusscreme-Ingwer-Soße Knusprige Entenbrust auf Feingemüse in einer pikanten Curry-Kokosnusscreme-Ingwer-Soße.</p>	15,50
	<p>Grilled Duck Breast Grilled duck breast served with vegetables in a savory coconut cream and ginger sauce. (A, F)</p>	
鸭片大虾	<p>Ente trifft Garnelen Entenfleisch mit Großgarnelen und knackigem Gemüse. Mit leichter Knoblauch-Chili-Note.</p>	17,50
	<p>Succulent Duck & Prawn Duck and king prawns, served with crunchy vegetables with a hint of garlic and chili. (B, L)</p>	
北京鸭	<p>Peking Ente (5-Gänge-Menü) Um Ihnen den originalen Geschmack der berühmten Spezialität aus der Hauptstadt Peking zuzubereiten, erlauben Sie uns bitte zwei Tage Vorbereitungszeit. (A, K, L)</p>	120,00
	<p>Anzahlung von 20 € erforderlich. Für 3 bis 4 Personen.</p>	
	<p>Beijing Duck Five Course Menu In order to provide you with the original taste of the famous duck dish from the capital Beijing, please allow a preparation time of two days. (A, K, L)</p>	
	<p>Prepayment of € 20 required. For 3-4 persons.</p>	

海鲜

AUS DEM MEER | Fish & Seafood

豆豉鱼	Rotbarsch mit fermentierten Bohnen Rotbarschfilet fein geschnitten mit aromatischen fermentierten schwarzen Bohnen mit Paprika, Lauch und Zwiebeln nach Kanton-Art. Rosefish sliced with fermented bean sauce, red pepper, scallion and onions. (D, E)	15,00
龙井虾	Lung-Jing-Garnelen Zarte Großgarnelen mit leichter Ingwer- und Lauchnote, abgelöscht mit dem milden, chinesischen Lung-Jing-Tee. Leichtes Grüntee-Aroma. Lung-Jing prawns Prawns combined with ginger and scallions, combined with mild green Lung-Jing tea, served with crunchy broccoli. (B)	17,50
干烧大虾	Großgarnelen in roter scharfer Sauce Riesengarnelen mit gehacktem Bambus, Paprika und Zwiebeln, aromatisiert mit Ingwer. King Prawns in Red Hot Sauce Grilled king prawns with bamboo, pepper, onions and ginger. (B)	18,00 
荷豆带子	Jakobsmuscheln mit Kaiserschoten Schonend im Wok mit einer würzigen Sauce zubereitet. Scallops with Snow Peas Wok-fried scallops with snow peas in a savory sauce. (K, N)	20,50
椒盐虾	Garnelen Szechuan-Pfeffer Garnelen in Schale knusprig frittiert mit Szechuan-Pfeffer, Chili und Koriander verfeinert. Szechuan Pepper Prawns Crispy fried prawns in the shell with Szechuan pepper and a hint of chili and cilantro. (B, I)	19,00 
水煮鱼	Scharfes Fischfilet Set-Chuan-Art Zartes Pangasiusfilet mit Sojasprossen und Glasnudeln, serviert in einer großen Schüssel zum Ausfischen. Mit Knoblauch und sehr scharf! Hot Catfish Fillet Szechuan-Style Catfish fillet with glass noodles and soy sprouts, served in a big bowl Szechuan-style. (D, K)	14,50 
清蒸鱼	Ganzer Fisch gedämpft Schonend gedämpft, in spezieller Reiswein Zubereitung mit Streifen von Tung Gu Pilzen, Ingwer und Lauch. Steamed Fish served in a special ricewine-oil sauce with stripes of tung gu mushrooms, ginger and leek. (D)	20,50

红烧鱼	<p>Geschmorter ganzer Fisch Traditionell geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Lauch in einer herzhaften Sojasoße, würzig, leicht scharf.</p> <p>Chinese Braised Fish / Red-braised fish with ginger, garlic, scallions in savory rich soy sauce (D,L)</p>	20,50	
蔬菜类	VEGETARISCH Vegetarian		
蔬炒面	<p>Vegetarische Nudeln </p> <p>Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse.</p> <p>Vegetable Fried Noodles Fried noodles with fresh vegetables. (A, L)</p>	8,00	
鱼香茄子	<p>Geschmorte Auberginen </p> <p>In Sojasauce geschmort mit Frühlingszwiebeln und Koriander, verfeinert mit einem Hauch Knoblauch, Chili und Ingwer.</p> <p>Stewed Eggplants Stewed eggplants with spring onions and cilantro with a hint of garlic, chili and ginger.</p>	10,50	
菌菇炒笋	<p>Glückspilz </p> <p>Tung-Gu Pilze, Morcheln, Champignons und Strohpilze mit Bambussprossen gebraten.</p> <p>Chinese Mushroom Dish Tung-Gu mushrooms, mushrooms and straw mushrooms fried with bamboo.</p>	10,50	
抄什锦	<p>Allerlei Gemüse </p> <p>Knackiger Mix aus frischem Gemüse wie ua. Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Möhren und saisonalem Gemüse, leicht geschwenkt im Wok an Ingwer oder Knoblauch.</p> <p>Fresh mixed vegetables Wok-tossed mixed seasonal vegetables with ginger or garlic.</p>	9,00	
	Vegetarisch, auf Wunsch auch vegan. 		

豆腐	TOFU-GERICHTE tofu dishes	
豆腐汤面	Nudelsuppe mit Tofu Große Nudelsuppe mit gebratenem Tofu und Gemüse.	8,50
	Tofu Noodle Soup Tofu noodle soup with fresh and crunchy vegetables. (A,E,K)	
家常豆腐	Tofu nach Hausfrauenart  Frisch gebratener Tofu mit Champignons, Morcheln, frischer Pak Choy an leichter Sojasauce mit Ingwernote.	10,00
	Tofu served with mushrooms, morels and pak choy. (E, L)	
麻婆豆腐	Mapo- Tofu gewürfelter Tofu mit Gehacktem vom Schwein an Knoblauch-Chilli-Soße verfeinert mit Sichuan-Pfeffer nach original Sichuan Art pikant- scharf.	11,50
	Cubes of tofu with miced pork in spicy garlic-chili-sauce – a classic sichuan dish. (E)	
泰式豆腐	Tofu nach Thai – Art  Stücken von gebratenem Tofu und knackigem Gemüse in rotem Curry, würzig-scharf verfeinert mit Thaibasilikum, Ingwer.	11,00
	Tofu in Thai Curry pieces of fried tofu and crunchy vegetables in red savory hot Curry refined with thai basil, ginger and lime juice. (E,D,F)	
蜜汁豆腐	Tofu nach Shanghai Art  In Sud geschmorter Tofu mit Sternanis-Note, Ingwer und Sojasauce und verschiedenem Gemüse.	10,50
	Marinated Tofu with fresh mixed vegetables, Wok tossed. (E, L)	
虾仁豆腐	Seidentofu Der zarteste der Tofusorten gewürfelt, kombiniert mit knackigen Garnelen, dicken Bohnen in einer leichten milden Soße.	13,50
	Silken tofu with a velvet texture, gently tossed with shrimps and broad beans served in a mild sauce (B, E)	

套餐一

Menü A: ab 2 Personen

pro Person 25,00

1. Fischbällchensuppe
Fish Ball Soup
2. Variation von Vorspeisen
Assorted Appetizers
3. Entenbrust mit Kokosnusscreme-Ingwer-Soße
Grilled Duck Breast served with a coconut ginger curry sauce

Frisches Wokgemüse
Wok-Tossed Vegetables

Rindfleisch Sa-Cha (leicht scharf)
Sa-Cha Beef (slightly hot)
4. Frisches warmes Mangokompott mit Vanilleeis
Stewed Mangoes served with vanilla ice cream (A, B, D, F)



套餐二

Menü B: ab 2 Personen

pro Person 25,00

1. Sauer-scharf-Suppe
House Special Hot and Sour Soup
2. Dim-Sum-Variation
Assorted Dim Sum
3. Gebratene Garnelen
Wok-tossed prawns

Frischer Mangosalat nach Art des Hauses
House Special Mango Salad

Cong Bao-Lamm nach Pekinger Art
Cong Bao Lamb Beijing-style
4. Obst gebacken mit Honig und Vanilleeis
Honey Fried Fruit served with vanilla ice cream

后果	DESSERT Dessert	
奶油芒果	Warmes Mangokompott Frische Mangoscheiben karamellisiert mit Pfefferminzblättern und Vanilleeis.	6,50
	Stewed Mangoes Caramelized with peppermint and served with vanilla ice cream. (F)	
炸菠萝	Überbackene Ananasstücke Mit Honig und Vanilleeis.	4,50
	Honey Fried Pineapple served with vanilla ice cream. (A)	
炸香蕉	Überbackene Bananenstücke Mit Honig und Vanilleeis.	4,50
	Honey Fried Banana served with vanilla ice cream. (A)	
炸苹果	Überbackene Apfelstücke Mit Honig und Vanilleeis.	4,50
	Honey Fried Apple served with vanilla ice cream. (A)	
糯米兹	Lo Mei Chi Gedämpfte Reiskuchenhäppchen mit süßer Bohnencremefüllung und Kokosflocken.	4,50
	Lo Mei Chi Steamed rice balls with a sweet cream filling coated with coconut flakes.	
	Asiatisches Eisvariation	2,50
	Grüntee, Rote bohnen oder Sesam - beliebig kombinierbar	Kugel/ scoop
	Ice cream Green tea, sweet red beans, sesame	
	Zusatzstoffe	
	A - Glutenhaltig	I - Sellerie
	B - Krebstiere	J - Senf
	C - Eier	K - Sesam
	D - Fisch	L - Schwefeldioxid
	E - Sojabohnen	M - Lupinen
	F - Laktose	N - Weichtiere
	H - Schalenfrüchte/Nüsse	

Alle Preise in Euro sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola (2/3)	0,2l	2,50	
	0,4l	3,80	
Coca Cola Zero (2/3/6/7)	0,2l	2,50	
	0,4l	3,80	
Fanta (3/4/6)	0,2l	2,50	
	0,4l	3,80	
Sprite	0,2l	2,50	
	0,4l	3,80	
Fassbrause (3)	0,2l	2,50	
	0,4l	3,80	
Apfelschorle (4) naturtrüb	0,2l	2,50	
	0,4l	3,80	
Spezi (Cola – Fanta) (2/3)	0,2l	2,50	
	0,4l	3,80	
Ice Tea Zitrone (Lipton)	0,2l	2,50	
	0,3l	3,50	
Wan Lao Je chi. Eistee	0,2 l	3,50	
	(Gesundheitsgetränk aus dem alten China)		
Mango Lassi	0,2 l	3,00	
	0,4 l	5,00	
Limetten Soda (mit frischer Minze, Rohrzucker und crushed Eis)	0,4 l	5,50	
SCHWEPPEs			
Ginger Ale (1)	Flasche	0,25l	3,00
Bitter Lemon (1)	Flasche	0,25l	3,00
Tonic Water (1)	Flasche	0,25l	3,00

BIONADE

Holunder	Flasche	0,33l	3,50
Orange-Ingwer	Flasche	0,33l	3,50
Litschi	Flasche	0,33l	3,50

MINERALWASSER

Selters			
Classic (Flasche)		0,25l	2,80
Classic (Flasche)		0,75l	5,90
Selters			
Medium (Flasche)		0,25l	2,80
Medium (Flasche)		0,75l	5,90
Selters			
Naturell (Flasche)		0,25l	2,80
Naturell (Flasche)		0,75l	5,90

OBSTSÄFTE VON VAIHINGER

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Roter Traubensaft (Flasche)	0,2l	3,00
Tomatensaft (Flasche)	0,2l	3,00
Ananassaft (Flasche)	0,2l	3,00
Bananen-Nektar (Flasche)	0,2l	3,00
Maracuja-Nektar	0,2l	2,50
Mango-Nektar	0,2l	2,50
Kirsch-Nektar (Flasche)	0,2l	3,00
Kirsch-Bananen-Nektar	0,2l	3,00
Guaven-Nektar	0,25l	3,30
Lychee-Nektar	0,25l	3,30

KAFFEE

Café Crème	Tasse	2,00
Espresso	Tasse	2,00
Espresso Macchiato	Tasse	2,50
Espresso doppelt	Tasse	3,50
Cappuccino	Tasse	3,00
Latte Macchiato	Glas	3,50
Milchkaffee groß	Tasse	3,50

*mit frischer Vollmilch **auch entkoffeiniert

TEE IN DER KANNE

Gunpowder Zhu Cha 3,50
Der Klassiker unter den grünen Tees mit einem gerollten Blatt und kräftigem Aroma.

Japan Sencha 4,00
Eine hellgrüne Tassenfarbe, dunkle, gleichmäßige Blätter. Grüner Tee, delikatzwürziger Geschmack.

Lung Ching Light 4,50
Langes und gepresstes Blatt zeichnet diesen Chinattee aus. Feinmildes Aroma.

Oolong 4,00
Leicht fermentiert und bitter, dann süß. Sein Duft pflegt am Gaumen zu haften. Weich, leicht nussig mittelkräftig.

Royal Jasmin Chung Hao 3,80
Grüner Jasmintee, sehr fein ausgearbeitete Blätter und beste Jasminblüten. Blumig elegantes und harmonisch-herbes Aroma.

Genmaicha 3,80
Mischung aus Sencha und geröstetem Reis. Weiches, abgerundetes Aroma.

Flowers of Shanghai 3,80
Die fruchtige Süße der Mango kombiniert mit herbem Senchatee entwickelt einen ungewöhnlich aufregenden Geschmack.

WARME GETRÄNKE

Sake (Japanischer Reiswein)	Karaffe	5,50
Heiße Schokolade	Tasse	3,00
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	Glas	3,00
Frischer Minztee	Glas	3,00
Grog 4cl Pott Rum	Glas	3,50
Glühwein	Glas	3,00
Chai Latte Tiger Spice	Glas	3,50

Blue Earl Grey 3,80
Ein Earl Grey angereichert mit Kornblumenblüten in einer Indien-China Mischung und dem frischen Aroma von Zitrus und Bergamotte.

Pu Erh An Bao 3,80
Der „Rote Tee“ aus der chinesischen Provinz Yunnan mit einer besonderen Fermentation hat ein mildes, erdiges Aroma.

Yunnan Yin Huang 4,50
Ein außergewöhnlicher Tee mit einem langen gedrehten Blatt und vielen goldgelben Blattknospen. Hocharomatischer Geschmack, sanft wie Seide mit einer würzigen Note.

Ingwer Tee 3,80
Aus frisch gehacktem Ingwer mit oder ohne Honig.

Chrysanthemen-Goji Tee 3,80
Asiatischer Kamillentee aus ganzen getrockneten Chrysanthemen mit lieblichen Goji- Beeren versetzt. Sanftes blumiges Aroma. Beide Bestandteile werden in der traditionellen Chinesischen Medizin sehr geschätzt.

BIER AUS DER FLASCHE

Tsingtao (chin. Bier)	0,33l	3,50
Tiger Beer (Singapore Premium Lager)	0,33l	3,50
Kristall (Schöffelhofer)	0,5l	4,20
Hefe Hell (Krombacher)	0,5l	4,20
Hefe Dunkel (Krombacher)	0,5l	4,20
Hefe Hell (Alkoholfrei)	0,5l	4,20
Krombacher (Alkoholfrei)	0,33l	3,50
Berliner Weiße mit Schuß (3)	0,33l	4,00
Malztrunk (Kraftmalz)	0,33l	3,50
Hövels (Flasche) (Schwarzbier)	0,5l	5,00

BIER VOM FASS

Frisches Pils vom Faß	0,3l	3,00
Frisches Pils vom Faß	0,5l	4,50
Alsterwasser (Bier – Fanta) (3/4/6)	0,3l	3,00
(Bier – Fanta) (3/4/6)	0,5l	4,50
Radler (Bier – Sprite)	0,3l	3,00
(Bier – Sprite)	0,5l	4,50
Gespritztes (Bier – Fassbrause) (3)	0,3l	3,00
(Bier – Fassbrause) (3)	0,5l	4,50
Diesel (Bier – Cola) (3)	0,3l	3,00
(Bier – Cola) (3)	0,5l	4,50
Saures (Bier – Wasser) (3)	0,3l	3,00
(Bier – Wasser) (3)	0,5l	4,50

OBSTBRÄNDE

Pascal Himbeergeist	2cl	3,00
Pascal Kirschwasser	2cl	3,00
Pascal Williams- Brine	2cl	3,00

RUM

Bacardi weiß	2cl	3,00
Bacardi black (3)	2cl	3,50
Havana Club weiß, 3 Jahre	2cl	3,00
Havana Club braun (3), 7 Jahre	2cl	3,50

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	2cl	2,50
Johnnie Walker Black Label (3)	2cl	3,00
Chivas Regal 12 Jahre	2cl	3,00

BOURBON WHISKY

Four Roses	2cl	3,00
Jack Daniel	2cl	3,50
Wild Turkey	2cl	4,50

SINGLE MALT

Glen Grant	2cl	3,00
Glenmorangie 10Jahre	2cl	3,50

TEQUILA

Sierra Silver	2cl	3,00
Sierra Gold	2cl	3,50

WODKA / VODKA

Absolut	2cl	3,00
Moskovskaya	2cl	3,00

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums-Aquavit	2cl	3,00
Malterkreuz Aquavit	2cl	3,00

KORN

Fürst Bismarck	2cl	3,00
----------------	-----	------

LIKÖR

Amaretto di Saronna (3)	2cl	3,00
Baileys (3)	2cl	3,00
Batida de Coco	2cl	3,00
Cointreau	2cl	3,00
Midori (3) (jap. Melonenlikör)	2cl	3,00
Southern Comfort (3)	2cl	3,00

ANIS

Sambuca Molinari	2cl	3,00
Pernod (1)	2cl	3,00

KRÄUTERLIKÖR

Jägermeister	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Averna	2cl	3,00
Underberg	2cl	3,00

BRÄNDE

Asiatisch

Chu-Yeh-Ching (Bambusschnaps)	2cl	3,50
Kao-Liang (Reisschnaps)	2cl	3,50
Mei-Kuei-Lu (Rosenschnaps)	2cl	3,50
Mou-Tai (Hirsebranntwein)	2cl	5,50
Wu-Chia-Pi (3) (chin. Kräuterlikör)	2cl	3,50
Ginseng Schnaps	2cl	4,00

Cognac

Rémy Martin VSOP	2cl	4,00
Rémy Martin Club	2cl	7,00
Rémy XO	2cl	10,00

Brandy/ Weinbrand

Asbach Uralt	2cl	3,00
Osborne Veterano (3)	2cl	3,00

Grappa

Julia Superiore	2cl	3,00
Cellini Bianca	2cl	3,00
Vuisinar Nonino	2cl	3,50

Calvados

Calvados Dauphin	2cl	3,00
------------------	-----	------

APERITIFS

Pflaumenwein	5cl	3,00
Lycheewein	5cl	3,00
Martini Rosso	5cl	3,50
Bianco	5cl	3,50
Extra Dry	5cl	3,50
D'oro	5cl	3,50

Sherry

Sandemann Medium	5cl	3,00
Soléo Very Dry	5cl	3,00

LONGDRINKS

Aperol Spritz	0.2l	6,00
Gin Lemon (1)	0.2l	5,50
Gin Tonic (1)	0.2l	5,50
Wodka Lemon (1)	0.2l	5,50
Wodka Tonic (1)	0.2l	5,50
Campari Orange (3)	0.2l	5,50
Campari Soda (3)	0.2l	5,50
Whisky Cola (2/3)	0.2l	5,50
Barcardi Cola (2/3)	0.2l	5,50

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

			0,1 l
Österreich	Schlumberger Chardonnay Brut erfrischend in Duft und Geschmack, delikate Aromen von gelben Früchten und Blüten		6,00
Venetien	Prosecco Spumante Brut delikat und fruchtig in Duft und Geschmack, angenehm in der Säure		5,00
			0,75 l
Champagne	Pommery Brut Apanage		75,00
Champagne	Pommery Cuvée Louise Eine Harmonie aus Chardonnay-, Pinot Noir- und Pinot Meunier-Trauben mit einer 3 jährigen Reifezeit. Das weltberühmte Champagnerhaus Pommery wurde bereits 1836 gegründet.		150,00
	Weinschorle, trocken	0,2 l	4,00

OFFENE WEISSWEINE

		0,2 l	0,5 l
Mosel-Saar Ruwer	Gutsriesling Qualitätswein, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt feines Spiel zwischen fruchtiger Süße und pikanter Säure	5,50	13,00

Flaschenweine nach Verfügbarkeit, Änderungen vorbehalten.

Rheingau	Vollratz Riesling Qualitätswein, trocken Schloß Vollrads saftig und frisch, mit herrlicher Apfelfrucht und Leichtigkeit	5,50	13,00
Krems	Grüner Veltliner Landwein, trocken Weingut Heidere Maiyer Leicht, frisch und sprizig mit dezenten Fruchtaromen	5,00	12,00
Venetien	Chardonnay del Veneto "Ca'Soligo" Indicazione Geografica Tipica Cantina Colli del Soligo ausgewogen und saftig im Geschmack, Duft von frischem Obst, leicht.	5,00	12,00
Pfalz	Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken Weingut Kloster Limburg Saftige Rieslingfrucht und die feine Würze des Rivaners vereinigen sich zu einem knacki-frischen und sommerlich- leichten Wein.	5,00	12,00

ROSÉWEIN

Baden	Alde Gott Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, halbtrocken Winzergenossenschaft Alde Gott, Sasbachwalden Süßer Erdbeerduft und frischer, spritziger und milder Geschmack.	5,50	13,00
--------------	--	------	-------

OFFENE ROTWEINE

L.-Roussillon	Cabernet Sauvignon Aimery-Sieur d`Arques Vin de Pays dO`c Typische Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Kirsche harmonisch mittlere Körper	5,00	12,00
Baden	Spätburgunder Weis Herbst Spätburgunder Weis Herbst Weingut Zimmerlin Durfet nach Sommerweisen, Himbeere und Honig, angenehm leicht und belebt mit harmonischer Säure	5,50	13,00

WEISSWEINE - FLASCHEN

0,75 l

Rheingau	Schloß Vollrads Riesling, Kabinett, trocken Weingut Schloss Vollrads rund und harmonisch mit toller Frucht nach Apfel und Pfirsich		30,00
Pfalz	Cuvee Bürklin weiß Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin Wolf moderner Wein, sehr ausgewogen in Frucht, Säure und Körper, fruchtiges Bukett.		22,00
Baden	Alde Gott Rivaner Qualitätswein, trocken Winzer-genossenschaft Alde Gott, Sasbachwalden leicht und harmonisch, mit feinwürziger Geschmacksnote		20,00

		0,75 l
Franken	<p>Muschelkalk Silvaner trocken, VDP. Gutswein Weingut am Stein Ein feines Aroma vom grünen Apfel mit dezenten Noten von Heu.</p>	27,00
Pfalz	<p>Cuvée That´s Neiss Qualitätswein, trocken Weingut Ludi Neiss Eine mineralisch-strahlende Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder. Die Finesse des Weißburgunders, die Exotik des Chardonnays und die Kraft des Grauburgunders verbinden sich zu einer einzigartigen Aromatik.</p>	26,00
Südfrankreich	<p>Domaine du Tariquet Ugni Blanc & Colombard Vin de Pays Gascogne Château du Tariquet Ein herrlich intensiver, trockener und fruchtiger Wein mit blumigen Aromen und Nuancen von exotischen Früchten. Ausgewogen und frisch: Ein wahrer Durstlöscher!</p>	16,00
Abruzzen	<p>Trebbiano Colle Cavalieri Cantina Tollo Denominazione di Origine Controllata Leicht und lebhaft frisch im Geschmack, Duft nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten.</p>	17,00

ROTWEINE - FLASCHEN		0,75 l
Nahe	Kreuznacher St. Martin Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Paul Anheuser Klare reife Beerenfruchtnoten im Bukett, relativ leicht, mit dezenter Würze.	21,00
Pfalz	Dornfelder Qualitätswein, trocken Kloster Limburg Weinkellerei tiefe Farbe, feine Kirsch- und Brombeernote, feinwürzig im Geschmack.	20,00
Pfalz	Cuvée That ´s Neiss Qualitätswein, trocken Weingut Ludi Neiss Kakao und roter Pfeffer, würziges Ratatouille und fruchtige Beerenaromatik, nicht zu schwer, sehr ausbalanciert, weich im Abgang.	27,00
Südfrankreich	Domaine du Mage Merlot – Syrah Vin de Pays Gascogne Château du Tariquet Erfrischend leicht, unkompliziert und sehr fruchtig! Im Bukett finden sich Aromen von Kirschen, Pflaumen, Waldbeeren und Veilchen. Angenehm leicht zu trinken.	18,00
Toscana	„Il Leo“ Chianti Superiore Ruffino Denominazione di Origine Controllata e Garantita Für diesen Chianti werden zu 100 % Sangivese- Trauben verwendet, er lagert zu einem Teil in Barriquefässern. Rote Beerenaromen und Kirsche finden sich im Duft. Im Geschmack eine angenehme Würznote und weiche Gerbstoffe.	26,00
		0,75 l

Abruzzen	Sangiovese Rocca Ventosa Cantina Tollo Indicazione Geografica Tipica Relativ leicht und duftig, sein zartes Bukett erinnert an rote Beeren, weicher Geschmack.	18,00
Riocha	Raiza Red Wine Reserva Denominación de Origen Im Mund seidig mit Eleganz und struktur. Nuancen Vanille und Leder finden sich im Duft. Kraftvoll.	22,00
Cape Region	Cabernet Sauvignon Shiraz Lifestyle range, Dehlheim Coastel Region Würzig-pfeffriges Beerenbukett untermengt mit frischen, roten Früchten. Mundfüllend und sehr geradelinig.	22,00
Kalabrien	Cirò Rosato Librandi Denominazione di Origine Controllata Im traditionellen Cirò-Gebiet ist die Gaglioppo-Traube heimisch. Der Rosato duftet frisch, würzig und intensiv nach Früchten, im Geschmack ebenfalls fruchtig, mit zarter Bittermandelnote.	19,00
Rhone	La Vielle Ferme Rouge Appellation Contrôlée Perrin & Fils Herrliche Harmonie zwischen beeriger, rassiger Frucht, feine Würze und Struktur. Ein Cuvée aus Grenache, Syrah und Mouvèdre.	20,00