



Willkommen in unserem Sushi-Paradies!

Kein festes Menü - Ihr Geschmack steht im Vordergrund! Wählen Sie aus unserem vielfältigen Realmenü drei oder sechs handgefertigte Sushi-Kreationen, die genau Ihren Vorlieben entsprechen. Genießen Sie Sushi, so individuell wie Sie!

Welcome to our Sushi Paradise!

No fixed menu - your taste takes center stage! Choose from our diverse offerings three or six handcrafted sushi creations that perfectly match your preferences. Enjoy sushi as unique as you are!

AMIDAA'S SUSHI

3 / 6 Pieces

TAMAGO ROLL

6.9/13.9

Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse, Eimantel, Salmon, cucumber, avocado, cream cheese, wrapped in omelet egg (D, G, C, N, F)

EASY EBI

6.9/13.9

Avocado, Frischkäse, Ei, Garnelenmantel
Avocado, cream cheese, egg, wrapped in shrimp (B, G, C, N, F)

I LIKE SALMON ROLL

6.9/13.9

Mango, Gurken, Avocado, Lachsmantel
Mango, cucumber, avocado, wrapped in salmon (D, N, F)

CREAMY FLAME SALMON

7.5/14.9

Thunfisch, Frischkäse, Avocado, flambierter Lachsmantel
Tuna, cream cheese, avocado, wrapped in flambé salmon (D, G, N, F)

SURF AND TURF

8.5/16.5

Knusprige Garnele mit Avocado, Rindmantel
Shrimp tempura with avocado, wrapped in beef (B, N, A, F)

MANGO BEEF

7.5/14.9

Rindfleisch, Gurken, Mango und Rucola Mantel
Beef, cucumber, mango, wrapped in rocket salad/arugula (D, N, F)

FANCY TRUFFEL

7.5/14.9

Lachs, Gurke mit Avocado obendrauf Trüffelcreme
Salmon, cucumber with avocado truffle cream on top (D, G, N, F)

SPICY TUNA ROLL

7.5/14.9

Thunfisch Tartar, Gurken mit scharfer Soße
Tuna tartare, cucumber with hot spicy sauce (D, G, N)

SALMON ABURI

8.5/16.5

Knusprige Garnele, Avocado, flambierter Lachs
Shrimp tempura with avocado, flambéed salmon (B, F, N, A, D)

AMIDAA SPECIAL ROLL

8.5/16.5

Knusprige Garnele mit Avocado, Thunfisch-Tartar on Top
Shrimp tempura with avocado, tuna tartare on top (B, G, A, N, D)

SISI Roll

7.5/14.9

Avocado, Gurken, Mango und Thunfisch on Top
Avocado, cucumber, mango and wrapped in tuna (D, F, N)



AMIDAA'S SUSHI

3 / 6 Pieces

SUSU ROLL

8.5/16.5

Knusprige Garnelen mit Gurken, Mango, Avocado und oben drauf Trüffelcreme
Shrimp tempura with cucumber, mango, avocado and truffel cream on top (N, F, B)

SALMON TEYAKI

7.5/14.9

Lachs, Frischkäse, Gurken, Thunfisch, Rucola Mantel
Salmon, cream chese, cucumber, tuna, wrapped in rocket salad/arugula (F, N, D)

SMOKED SALMON

6.9/13.9

Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse, Räucherlachs
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, smoked salmon (D, G, F, N)

SPICY BEEF TUNA

7.5/14.9

Kurz gegrilltes Rindfleisch, Gurken, flambierter Thunfischmantel
Grilled beef, cucumber, tuna flambé, wrapped in tuna (D, G, N, F)

SALMON RUCOLA

6.9/13.9

Lachs, Avocado und Rucola Mantel
Salmon, avocado and wrapped in rocket salad / arugula (D, F, G, N)

SAKINIKU

6.9/13.9

Gegrilltes Lachstatar mit Gurken, Yakiniku Mayonnaise
Flaked grilled salmon tartar, cucumber, Yakiniku mayonnaise (D, G, N)

TUNA ROLL

8.5/16.5

Leicht frittierte Garnele mit Thunfisch / Avocado-Trüffel
Lightly fried shrimp tempura with tuna / avocado truffle cream (B, D, F, N, A)

TUNA RUCOLA

7.5/14.9

Thunfisch / Avocado und Rucola Mantel
Tuna / avocado and arugula on top (B, F, N)

SPICY SALMON ROLL

6.9/13.9

Lachs Tatar, Gurken mit scharfer Soße
Salmon Tatare, cucumber with hot spicy sauce

WILLIAM LOVER

8.5/16.5

Knusprige Garnelen, Gurken, Mango und Lachs
Crispy shrimp tempura, cucumber, mango, wrapped in salmon / arugula (B, G, N, A)

UNAGI EBI

8.5/16.5

Leicht frittierte Garnelen mit Avocado, Flambierter Aal on Top
Shrimp tempura with avocado and flambéed eel on top (B, R, F, A)

MAGURO TRUFFEL

7.5/14.9

Thunfisch, Gurken und obendrauf Avocado Trüffel
Tuna, cucumber and avocado truffel on top (B, R, F, A)

KIKKI ROLL

8.5/16.5

Gurken, Frischkäse, Garnelen Tempura, Sesam
Cucumber, cream cheese, shrimp tempura, sesame (B, G, N, A)

AMIDAA SALZBURG

8.5/16.5

Knusprige Garnelen, Gurken, Mango und Rucola Mantel
Crispy shrimp tempura, cucumber, mango, wrapped in rocket salad / arugula (B, G, N, A)

SALZBURG CITY

7.5/14.9

Tuna Tartate, Avocado, Rucola mantel
Tuna tartate, avocado, wrapped in rocket salad (G, N)

EBI SESAME

8.5/16.5

Knusprige Garnelen, Avocado, Sesam
Crispy shrimp tempura, avocado, sesame (B, N, A)

I LOVE MOZART

7.5/14.9

Lachs mit Frischkäse, Avocado, flambierte Thunfisch Mantel
Salmon, avocado, cream cheese, wrapped in flambeed tuna (N, G)

TUNA ABURI NIGIRI

2 pieces 8.9

Thunfisch Nigiri flambiert und obendrauf Avocado-Trüffel
Flambé tuna nigiri and avocado truffle on top (D, G, N)

SALMON ABURI NIGIRI

2 pieces 7.9

Lachs Nigiri flambieret mit Avocado-Trüffel on Top
Flambé salmon nigiri with Avocado-Truffel on top



CRUNCHY ROLLS

4 / 8 Pieces

Crunchy Rolls ist unsere Empfehlung für jemanden, der keinen rohen Fisch mag. Auch statt Sushi ist es eine sehr angenehme Abwechslung.

Crunchy Rolls is our recommendation for someone who does not like raw fish. But also instead of sushi it is a very pleasant variation.

CRUNCHY LEO

7.9/15.5

Gebackenes Sushi mit Lachs, Avocado, Surimi, Frischkäse
Baked sushi with salmon, avocado surimi, cream cheese (D, R, G, F, N)

CRUNCHY KELLY

7.9/15.5

Gebackenes Sushi mit Hühnchen, Avocado, Surimi, Frischkäse
Baked sushi with chicken, avocado, surimi, cream cheese (R, F, N, G)

SIDES

SUSHI RICE

3.0

DIPPING SAUCE

1.0

Teriyaki | Yakiniku | Wasa - Mayo | Spicy - Mayo

SASHIMI

SALMON SASHIMI (D)

5 pcs. 11.9

TUNA SASHIMI (D)

5 pcs. 12.9

INSIDE OUT

6 pieces

CALIFORNIA SESAME

14.5

Surimi, avocado, sesame (B, N)

ALASKA SESAME

15.5

Lachs, Avocado, Sesame

Salmon, avocado, sesame (B, N)

TUNA SESAME

16.5

Thunfisch, Avocado, Sesame

Tuna, avocado, sesame (B, N)

SALMON SESAME

15.5

Lachs, Frisch Käse, Sesame

Salmon, cream chese, sesame (B, N)

TEMPURA PHILADELPHIA

16.5

Knusprige Garnelen, Frisch Käse, Avocado

Crispy shrimp tempura, cream chese, avocado (B, N, A)

MAKI

6 pieces

MAKI MIX

6.5

Lachs, Thunfisch

Salmon, tuna (D)

MAKI VEGAN

5.5

Gurken, Avocado

Cucumber, avocado



VEGETARIAN ROLLS

6 Pieces

BUDDHA ROLL

14.9

Gurke, Ei, Frischkäse, Avocado

Cucumber, egg, cream cheese, avocado (C, G, E, N)

AMIDAA ROLL

14.9

Avocado, Mango, Frischkäse, Tamago

Avocado, mango, cream cheese, tamago C, G, F, N)

RUCOLA ROLL

14.9

Avocado, Gurken, Mayonnaise und Rucola

Avocado, cucumber, mayonnaise and rucola G, N)

AVOCADO ROLL

14.9

Avocado, Gurken, Avocado und Tamago

Avocado, cucumber, avocado and tamago (C, N)

MANGO ROLL

14.9

Avocado, Gurken, Mango und Rucola Mantel

Avocado, cucumber, mango, wrapped in rocket salad (C, N)

NIGIRI

2 pieces

LACHS

5.5

Salmon (B)

THUNFISCH

6.5

Tuna (D)

TAMAGO

5.0

Eierstich

Rolled omelet (C)

Garnele / Aal

5.5

Prawn / eel (R, D)

SMALL SUSHI TO SHARES

TRUFFLE SALMON

15.5

Lachs medium gegrillt in Trüffelöl und hotspicy Soße

Salmon medium grilled with light wasabi shiso sauce (D, N, G)

TUNA WASABI

16.5

Thunfisch medium gegrillt mit leichtem Wasabi Shiso Dressing

Tuna medium grilled with light wasabi shiso sauce (D, G, N)

TUNA TARTARE

16.5

Thunfisch Tartar mit Limetten-Blättern und scharfer Ponzu Soße

Tuna tartare with lime leaves and spicy ponzu sauce (D, N, G, F)

Dies sind Sashimi-Gerichte, die frischen rohen Fisch ohne Reis oder die typische Sushi-Rolle enthalten. Sie werden als zarte Scheiben oder Tartar für ein reines Geschmackserlebnis serviert.

These are sashimi dishes, featuring fresh raw fish without rice or the typical sushi roll. They're served as delicate slices or tartare for a pure taste experience.

SWEET FINISH

HOT BROWNIE

8.9

Warmer Schokoladenkuchen, frisches Obst, Eis, Sahne

Hot chocolate brownie, fresh fruit, ice cream, whipped cream

MOCHI MIX "ICE"

8.5

Japanischer Reiskuchen, frisches Obst

Japanese rice cake, fresh fruit

ICECREAM

"Ask your waiter about today's flavor"



STARTERS

MISO SHIRU

Würzige Miso-Suppe, Tofu, Seetang-Salat
Miso soup, Tofu, Seaweed (F)

4.9

WAKAME SALAT

Japanischer eingelegter Algensalat, Sesam
Japanese pickled seaweed salad, sesame

5.5

GYOZA ASINOMOTO "frittiert" 6 pcs

Teigtaschen gefüllt mit Huhn **oder** Vegetarisch
Dumplings filled with chicken **or** vegetarian

6.5

SWEET POTATO

Gebackende Süßkartoffel Streifen
Baked sweet potato strips

5.5

SPRING ROLLS 2 pieces

HOMEMADE

Nach traditionellem Familienrezept hausgemacht:
Frisches Gemüse mit Limetten-Fischsoße,
serviert mit zwei goldgelb gebackenen Rollen,
gefüllt mit würzigem Hackfleisch und Gemüse (D, E, C, F)
Homemade following a traditional family recipe: Fresh
vegetables with lime fish sauce, served with two golden
fried rolls filled with seasoned minced meat and vegetables.

6.9

CHICKEN GOLD

HOMEMADE

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Sesamöl
Grilled chicken with sesame oil (E, D, F, N)

6.5

SUMMER ROLLS

Frische Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat, wahlweise mit:
Fresh rice paper rolls with rice noodles and salad, choice of
- Rind (beef)
- Garnelen (shrimp)

6.5

6.5

JAPANESE KARAGE CHICKEN

HOMEMADE 4 pcs.

Knusprig frittiert Hähnchenstücke mit Sesame, Mayo
Crispy fried chicken pieces served with sesame (E, D, F, N)

6.9

MIX PLATE FOR TWO

21.9

Gemischte Vorspeisenplatte mit einem Mix aus dem Starter
Menü
Mixed appetizer platter with a selection from the starter menu

"Sharing is caring"

HEALTHY SOUL FOOD

MIX SALAD

7.5

Salat, Gurken, Erdnüssen und Limettendressing
Salad, Cucumber, Peanuts, and Lime Dressing (E, D)

TOFU SALAD

9.5

Tofu, Salat, Erdnüssen, hausgemachtes Sojasauce-Dressing
Tofu, Salad, Peanuts, Homemade Soy Sauce Dressing (N, F, E)

BEEF SALAD

12.5

Rindfleisch mit gemischtem Salat, Erdnüssen und Limettensoße
Beef Slices with Mixed Salad, Peanuts, and Lime Dressing
(A, D, E, F)

SALMON SALAD

13.5

Gegrillter Lachstatar, Kräutersalat, sesame, hausgemachtes
Sojasauce-Dressing
Grilled Salmon Tatar, Herb Salad, sesame, Homemade Soy Sauce
Dressing (B, E, D)



NUDELSALAT | NOODLE SALAD

LAUWARM | LUKEWARM

Ein Hauch von Vietnam: Zarte Reisnudeln, frischer Salat, duftende Kräuter und knusprige Erdnüsse, harmonisch vereint mit einer würzigen Limetten-Chili-Soße – ein frisches, leichtes Geschmackserlebnis, das die Seele Vietnams einfängt!

A Taste of Vietnam: Delicate rice noodles, vibrant fresh salad, aromatic herbs, and crunchy peanuts, perfectly balanced with a tangy lime-chili dressing – a fresh, light dish that captures the soul of Vietnam!

BÚN TOFU 15.9

Reisnudeln mit gebratenem Tofu
Rice noodles with fried tofu

BÚN GÀ 17.5

Reisnudeln mit gebratenem Hühnchen, gemischtem Salat und Frühlingsrollen
Rice noodles with fried chicken, mixed salad, and spring rolls

BÚN BÒ 17.9

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch und Frühlingsrollen
Rice noodles with fried beef and spring rolls (E, D, F)

BÚN GÀ CHIÊN 17.5

Reisnudeln mit hausgemachtem knusprigem Hühnchen, Kräutersalat, Erdnüssen, hausgemachtes Sojasauce-Dressing
Rice noodles with homemade crispy chicken, herb salad, peanuts, Homemade Soy Sauce Dressing (B, E, D)

THAI WOK NOODLES - PAD THAI

Gebratene thailändische Reisbandnudeln mit Süß-Sauer- und hausgemacht Tamarindensauce, Erdnüssen, Sojasprossen, Zwiebeln und Karotten (A, E, F, L)
Thai stir-fried rice noodles with sweet-sour and tamarind sauce, peanuts, bean sprouts, onions and carrots

- **With Tofu** 15.9
- **With Crispy Chicken** 17.5
- **With Schrimp** 18.9

AMIDAA BEEF CARBONARA 18.5

Dicke Udon-Nudeln in cremiger Carbonara-Sauce mit zartem Rindfleisch und reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Inspiriert vom italienischen Original (A, C, F)
Thick udon noodles in a creamy carbonara sauce with tender beef, plenty of freshly ground black pepper. Inspired by the Italian classic (A, C, F)

ROTES CURRY | RED CURRY

LEICHT SCHARF | LIGHTLY SPICY

Alle Currys werden mit Kokosmilch und Gemüse serviert mit **Reis**

All curries are served with coconut milk and vegetables, with **rice** (corn)

CURRY TOFU 15.9

CURRY TOFU

CURRY KNUSPRIGES HÜHNCHEN 16.9

CURRY CRISPY CHICKEN

CURRY RINDFLEISCH 17.9

CURRY BEEF

CURRY KNUSPRIGE ENTE 18.9

CURRY CRISPY DUCK



HAUPTGERICHTE

Main Dishes

“Erleben Sie unsere einzigartigen Fusionsgerichte, die traditionelle asiatische Aromen mit moderner Kreativität verbinden und jeden Geschmack verzaubern. Alle Gerichte werden mit Reis serviert.”

“Experience our unique fusion dishes that combine traditional Asian flavors with modern creativity to enchant every palate. All dishes are served with rice.”

TOFU XÀO ĐẬU PHỘNG 15.9

Bio-Tofu mit Gemüse und Erdnüsse
Organic tofu with vegetables and peanuts (A, E, F, L)

TOFU LEMONGRASS SPICY 16.5

Gebratener Bio-Tofu mit Gemüse und Zitronengras
Fried organic tofu with vegetables and lemongrass (L, F)

TOFU PEPPER SLIGHTLY SPICY 17.9

Gebratener Bio-Tofu mit Gemüse und Frühlingszwiebeln, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat
Fried organic tofu with vegetables and spring onions, served with sweet potato fries and salad (A, E, F)

CHICKEN XÀO HÚNG QUẾ SPICY 17.5

Hühnerfleisch mit Gemüse und Basilikumsoße
Chicken with vegetables and basil sauce

CRISPY CHICKEN SPICY 17.9

Hausgemachte knusprige Hühnerbrust mit Gemüse
Homemade Crispy Chicken Breast with Vegetables (A, F, D)

ĐẬU PHỘNG XÀO CHICKEN SPICY 17.5

Hühnerbrust mit Gemüse, Samballex-Chili Soße und Erdnüssen
Chicken with vegetables, samballex- Chili sauce, and peanuts (D, E, F, L)

PEPPER GARLIC CHICKEN SLIGHTLY SPICY 18.5

Hühnerfleisch mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Zwiebeln und Austernsauce, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat
Chicken with spring onions, garlic, onions, and oyster sauce, served with sweet potato fries and salad (A, D, F)

BÒ XÀO XẢ ÓT SPICY 18.9

Gebratene Rindfleisch mit saisongemüse Sellerie, Zitronengras
Fried Beef with seasonal vegetable , celery, lemon grass

BEEF FIVE SPICES 19.5

Gewürfeltes Rindfleisch mit 5 Gewürzen, Zwiebeln und Saisongemüse, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat
Beef with five spices, onions, and seasonal vegetables, served with sweet potato fries and salad (E, A, F, D)

PEPPER GARLIC BEEF SLIGHTLY SPICY 19.5

Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Zwiebeln und Austernsauce, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Salat
Beef with spring onions, garlic, onions, and oyster sauce, served with sweet potato fries and salad (A, D, E, F)

GINGER DUCK 19.9

Ente mit Ingwer, Gemüse und Sojasoße
Duck with ginger, vegetables, and soy sauce (A, F)

DUCK CHUA NGỌT 19.9

Ente mit Gemüse und hausgemachter süß-sauer Soße
Duck with vegetables and homemade sweet-sour sauce (A, D, F, L)

SPICY DUCK SPICY 19.9

Ente mit Spicy-Teki Soße und Gemüse
Duck with Spicy-Teki Sauce and Vegetables



GETRÄNKE

HOMEMADE DRINKS

AMIDAA'S LIME GINGER LEMONADE	5.9
MARACUYA LEMONADE	6.5
Homemade Lemonade, Soda, Passion Fruit	
BASIL ORANGE COOLER	6.9
Basil, Orange, Ginger Ale Water	
VERY BERRY	5.5
Forest berries, Lime, Soda, Mint	
ELDERFLOWER LEMON	5.5
Soda, Mint, Holunder - Lemon Syrup, Orange	
AMIDAA EISTEE	6.5
Green Tee, Homemade syrup, Lemongrass, Lime, Mint	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

MINERAL PRICKELND / STILL	0.33l - 0.75l	3.9 - 6.5
Water sparkling / still		
COLA / ZERO	0.33l	4.2
FANTA / SPEZI MIX / SPRITE	0.33l	4.2
BITTER LEMON / GINGER ALE WATER	0.33l	5.0

SÄFTE & NEKTAR / JUICES

PAGO	0.25l	3.6
MANGO, JOHANN		
Mango, currant		
gespritzt mit Soda (mixed with soda)	0.4l	4.5
mit Leitungswasser (tap water)	0.4l	4.0
APFELSAFT		
Orange juice / apple juice		
gespritzt mit Soda (mixed with soda)	0,25l - 0.4l	3.5 - 4.5
mit Leitungswasser (tap water)	0.25l - 0.4l	2.9 - 4.0
KOMBUCHA CLASSIC	0.33l	4.5
LYCHEE	0.4l	5.5
SODA ZITRONEN	0.4l	3.9

APERITIF

HUGO MIT PROSECCO	6.5
APEROL MIT PROSECCO	6.5
WEIN GESPRITZT / WEISSWEIN / ROTWEIN	5.0
PROSECCO	4.5

AMIDAA ALCOHOL DRINKS

AMIDAA HUGO	6.9
Prosecco, Soda, Homemade Hugo Syrup, Lime, Mint	
AMIDAA MOJITO	8.5
Havana Club, Soda, Homemade Hugo Syrup, Lime, Mint	
HA LONG BAY	7.9
Raspberry, Soda, Prosecco, Lime, Mint	
HOI AN VILLAGE	8.5
Soda, Prosecco, Orange, Mint, Mango Juice	
PHU QUOC ISLAND	9.5
Lychee Juice, Soda, Prosecco, Homemade Syrup	
BEAUTIFUL HANOI	9.5
White wine, Ginger Ale, Strawberries, Orange, Mint	
GIN TONIC WITH HENDRICK'S GIN	9.5
Tonic Water, Gin, Cucumber	
AMIDAA GIN BASIL	8.5
Gin, Basil, Lemon, Amidaa Homemade Syrup	
CAMPARI VENEZIANO	8.5
Prosecco, Campari, Soda	
LILLET "Rosé"	8.5
Prosecco, LILLET "Rosé", Tonic Water, Himbeeren, Gurke, Minz	
VODKA LEMON	8.9
WHISKEY HIBIKI COLA	13.9



JAPANESE SAKE “rice wine”

“End your Japanese evening perfectly with sake, and let it’s delicate rice wine notes elevate the flavors of sushi!”

SAKE TSU NO JUMAIN “COLD” / “WARM” 13.9

Leicht und Trocken

Very light bodied, smooth and easy, dry

SAKE HONJOZO “COLD” / “WARM” 13.9

Duftig, krätig

Fragrant, full-bodied

SAKE SOYA “WARM OR COLD” 13.9

Mild, ausgewogene Säure

Mild, well-balanced acidity

PLUM SAKE “COLD” 13.9

Umeshu

LYCHEE SAKE “COLD” 13.9

BIER / BEER

HEINEKEN 0.33l 4.2

ZIPFER 0.3l - 0.5l 3.9 - 5.5

Fassbier

EDELWEISS HOFBRÄU WEISS 0.5l 4.9

EDELWEISS HOFBRÄU ALKOHOLFREI 0.5l 4.9

GÖSSER (Fassbier) 0.5l 4.9

ASAHI “Japanese Beer” 0.33l 5.5

WEIßWEIN / WHITE WINE

PINOT BLANCE ⅓ / ¼ 6.5 / 12.5 / 35

GRÜNER VELTLINER ⅓ / ¼ 6.5 / 12.5 / 35

CHARDONAY ⅓ / ¼ 6.9 / 12.9 / 38

AMIDAA'S WHITE WINE ⅓ / ¼ 6.9 / 12.9

SAUVIGNON BLANC 0.75 l 45

MUSKATELLER 0.75 l 45

RIESLING 0.75 l 45

AMIDAA'S WHITE / ROSE / RED WINE

“Entdecken Sie die besonderen Aromen des Tages.
Ihr Kellner berät Sie gerne!”

“Discover the special flavors of the day
- your waiter will be happy to guide you”

ROTWEIN / RED WINE

ZWEIFELT HEIDEBODEN VINION ⅓ / ¼ 6.9 / 12.9 / 35

VINION GRAND CUVÉE ⅓ / ¼ 6.9 / 12.9 / 35

AMIDAA'S RED WINE ⅓ / ¼ 6.9 / 12.9 / 40

BLAUFRÄNKISCH ⅓ / ¼ 6.9 / 12.9 / 40

HEIDEBODEN ROT 0.75 l 45

QUATTRO 0.75 l 50



SPIRITS

WHITE RUM / VODKA / TEQUILA / GIN /
RED LABEL WHISKY / REMY MARTINS
V.S.O.P / HENNESSY / HANAVA CLUB ...
and more at the bar

JAPANESE WHISKY

JAPANESE VODKA

KOREA SOJU

"Ask your waiter about today's flavor"

SCHNAPS

OBSTLER / FRUIT

PFLAUME / PLUM

APRIKOSE / APRICOT

WILLIAMS BIRNE / PEAR

KIRSCHKE / CHERRY

WALDBEEREN / FOREST FRUIT

HIMBEERE / RASPBERRY

4cl

2cl

2cl

2cl

2cl

2cl

2cl

2cl

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO

3.9

COFFEE

4.2

DOPPIO ESPRESSO

5.5

VIETNAMESE CAPPUCCINO

5.5

TEE / TEA

GRÜNER TEE

5.0

Green tea

JASMIN TEE

5.0

Yasmin tea

FRISCHER INGWER TEE

5.0

Fresh Ginger tea

FRISCHER PFEFFERMINZ TEE

5.0

Fresh Peppermint tea

FRISCHER ZITRONENGRASS & INGWER TEE

5.5

Fresh Lemon Grass & Ginger Tea

FRISCHER ZITRONENGRASS /
ORANGE & INGWER TEE

5.5

Fresh Lemon Grass / Orange & Ginger Tea

FANG GOURMET TEA /
FANG GOURMET TEE

5.5

Fresh Orange / Mint / Ginger

Allergeninformationen:

A: Glutenhaltige Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch,

E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch und Laktose, H: Schalenfrüchte,

L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid und Sulfite,

: Lupinen, R: Weichtiere