

# **DRAGONBIRDS**

## **VIETKITCHEN + GRILL + SUSHI**

### **HERKUNFT**

Der in Vietnam vorkommende grüne Pfau (Pavo Muticus, engl. Dragonbird) ist ein Sinnbild für Schönheit, Reichtum, Liebe, der Seele und des Friedens

### **GESUND**

Die vietnamesische Küche gilt als eine der gesündesten des asiatischen Kontinent. Reis, die berühmte Fischsauce nuoc-mam und eine Vielfalt an duftenden Kräutern charakterisieren die ausgewogene Küche. Auf eine Frische und Vitamin – reiche Zubereitung legt auch das DRAGONBIRDS besonderen Wert.

### **KULTURELL**

Auch Vietnam's multikulturelle Einflüsse — besonders aus China und Frankreich – prägen die Küche durch außergewöhnlich kreative Zusammenstellungen. Wie die Kultur selbst, einerseits mit seinen Traditionen tief verwurzelt und andererseits dem Fortschritt aufgeschlossen, verbindet auch das DRAGONBIRDS authentische Rezepte mit modernster Kochkunst.

### **EXOTISCH**

Gerade für diesen kulinarischen Reichtum steht symbolisch der Pfau, beglückt über die wunderbar bunte Vielfalt der vietnamesischen Lebensart. So werden auch in asiatischen Mythen dem faszinierenden Pfau mit den hundert Augen magische Kräfte zugeschrieben. Und wer weiß, vielleicht hinterlässt der Kräftige Flügelschlag beim Würzen einen Hauch seiner sagenhaften Exotik – in der DRAGONBIRDS Küche

Genießen Sie — in vollen Zügen! Ihr DRAGONBIRDS – Team

## LUNCH

### LARGE HOT SOUP

Vietnamesische Búnnudelsuppe, Fleisch-Brühe, Tomaten  
Sellerie, Frühlingszwiebel, Kräuter

- B 1 **BÚN CHA CÁ** / 10.50  
mit Fisch, d l
- B 2 **BÚN DAU CA CHUA** / 9.50  
mit Tofu, l
- B 3 **BÚN MAM MIEN TAY** / 12.00  
mit Seafood, b d l (Scharf)

### BUN AND PHO

Gemischte Nudeln, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern,  
...Búnnudeln mit vietnamesischer Fischsauce-Vinaigrette,  
...Reisbandnudeln mit feinem Homemade süß-und-sauer Sauce

- L 1 **BÚN CHA HA NOI** / 9.50  
Búnnudelschale, Grill-Schweinefleisch, d h
- L 2 **BÚN VIT** / 11.50  
Búnnudelschale, Grill-Ente, d h
- L 3 **BÚN BO LA LOT** / 10.50  
Búnnudelschale, zartes Rindfleisch in La Lot Blättern, h e
- L 5 **UDON TRON TOFU** / 9.50 (VEGGIE)  
Udonnudelschale, Grill-Tofu, Gemüse, Teriyaki Sauce, c
- L 6 **CAO LAU HOI AN** / 10.00  
Gemischte Bandnudeln, Grill-Hühnchenbrustfilet  
Homemade Sauce, h e
- L 8 **MI QUANG HAI SAN** / 12.50  
Gemischte Bandnudeln, Grill-Seafood,  
feiner Homemade süß-und-sauer Sauce, h e

## LUNCH SUSHI

- S1 **DOKOKO** / 13.50  
6 Stück Crunchy Sushi + 8 Stück Veggie-Maki (FREE) d g e
- S2 **MAKI MIX** / 12.50  
16 Stück Hosomaki (Lachs + Thunfisch) + 8 Stück Veggie-Maki (FREE) d
- S3 **VEGGIE CALIFORNIA** / 10.50 (VEGGIE)  
16 Stück Inside Out Veggie Sushi, Sesam, Sesam Sauce  
(LUNCHTIME SPECIAL OFFER) n
- S5 **NIGIRI IN** / 13.50  
5 Nigiri (2 Lachs + 1 Thunfisch + 2 Veggie)  
8 Stück Inside Out (FREE) d e
- S6 **LOTS OF VEGGIE** / 11.50 (VEGGIE)  
16 Stück Veggie Hosomaki + 4 Veggie Nigiri (LUNCHTIME SPECIAL OFFER)
- S8 **RANCHI FOR TWO** / Pro Person 15.00  
Lunch Platte für 2 Personen: 6 Stück Crunchy Sushi + 4 Stück Mix Nigiri +  
8 Stück Extreme Sushi + 8 Stück Veggie Hosomaki d g e

## LUNCH CURRY AND MANGO

Buntes Gemüse, cremiger Kokos-Sauce, Salat, Jasminreis, b d g  
...wahlweise mit Mango-Sauce/ Curry-Sauce/ und Grill-Fleisch

- C1 **MANGO CHICKEN** / 9.50
- C2 **MANGO VEGGIE** / 9.00 (VEGGIE)
- C3 **MANGO GARNELEN** / 13.50
- C5 **CURRY HUHN** / 9.50
- C6 **CURRY ENTE** / 12.00
- C8 **CURRY SEAFOOD** / 13.50

Alle Lunch Menüpreise gelten von 11:30 Uhr bis 16:30 Uhr  
(nicht gültig an Sonn- und Feiertagen)

# LET'S START...

01 **GYOZA** / 5.50

Gebratene Hähnchen-Gemüse Teigtaschen, Salat, Ponzu, a

02 **V-GYOZA** / 5.00 (VEGGIE)

Gebratene Teigtaschen, Gemüsefüllung, Salat, Sesam Sauce, a

03 **BANG BANG SHRIMP** / 6.50

Sweet and Spicy Shrimp Tempura, Salat, cremige Mayo Chili Sauce, a b c

04 **HAPPY BOHNE** / 4.50 (VEGGIE)

Gedämpfte japanische Sojabohnen, Knoblauchbutter, Meersalz

05 **FANCY EDAMAME** / 5.00 (VEGGIE)

Gedämpfte japanische Sojabohnen, Knoblauchbutter, Meersalz, Soja-Chili-Ponzu

06 **AGEDASHI TOFU** / 4.50 (VEGGIE)

Fritierter Tofu, Salat, Ponzu Sauce

07 **CHICKEN YAKITORI** / 5.50

Hähnchenspieße, Sesam, Teriyaki Sauce. n

08 **NEM** / 6.00

Vietnamesische Frühlingsrollen, Fleisch, Garnelen, Salat, Fischsauce-Vinaigrette, a b d n

09 **NEM RE** / 6.50

Kleine Südvietnamesische, knusprige Nest-Frühlingsrollen, Garnelen, Gemüse, Salat, Fischsauce-Vinaigrette, b d n

10 **SMOKY CHICKEN SATAY** / 7.50

Hühnerspieße Gegrillt, Salat, Butter-Erdnusssauce

100 **DUMPLINGS** / 6.50

Gedämpfte Teigtaschen, Garnelen, Hähnchenfleisch, Salat, Ingwer-Soja Sauce, b

## HAVE A SOUP!

11 **SÚP MISO** / 3.50 (VEGGIE)

Sojabohnensuppe, Silken Tofu Stücke,  
Seetang, Sprossen, Frühlingszwiebel

12 **SÚP SHIFUDO** / 5.50

Miso Brühe, Seafood, Seetang,  
Frühlingszwiebel, b d

13 **SÚP TOM YAM** / 5.00

Garnelen, Tom Yam, Kokos, Gemüse,  
Tomate, Limette, Kräuter, b d g

## SALAD

14 **KIM CHI** / 5.00 (VEGGIE)

Koreanischer Scharf-Eingelegter Kohl, Ingwer

15 **WAKAME** / 5.50 (VEGGIE)

Seetang, Bunte Salat, Sesam, n

16 **AVOCADO** / 6.50 (VEGGIE)

Frische Avocado, Sesam, Blattsalat der Saison, Hausdressing, n

17 **TOFU** / 6.00 (VEGGIE)

Gegrillter Tofu, Hausdressing

18 **VALENTUNA** / 12.50

Feines Thunfisch-Carpaccio, Sesam, Rucola,  
Ingwer-Sojasauce, Schnittlauch, d n

19 **LACHS CARPACCIO** / 10.00

Feine Lachs-Scheiben, Sesam, Rucola,  
Ingwer-Sojasauce, Schnittlauch, d

## PHO AND RAMEN

- 20 **PHO GA** / 12.50  
Vietnamesische Nudelsuppe, Brühe, Hühnerbustfilet vom Grill, Kräuter, Frühlingszwiebeln
- 21 **PHO BO** / 15.00  
Vietnamesische Nudelsuppe, Brühe, Rindsteak vom Grill, Kräutern, Frühlingszwiebeln
- 22 **RAMEN TOFU** / 12.50 (VEGGIE)  
Japanische Nudeln, Dashi Brühe, Tofu, Ei, Seetang, Shiitake Pilze, Pak Choi, Mais, Lauchzwiebeln c l
- 23 **TORI RAMEN** / 14.00  
Japanische Nudeln, Dashi Brühe, Hühnerbrustfilet vom Grill, Ei, Seetang, Shitake Pilze, Pak Choi, Mais, Lauchzwiebeln. c l
- 24 **GYU RAMEN** / 17.00  
Japanische Nudeln, Dashi Brühe, Rindsteak vom Grill, Ei, Seetang, Shiitake Pilze, Pak Choi, Mais, Lauchzwiebeln. c l

## CURRY AND MANGO

Mango Sauce: Homemade Kokos-Mango Sauce, Gemüse, Ein Hauch Curry b d g  
Curry Sauce: Homemade rote Kokos-Curry Sauce, Gemüse b d g  
...Wahlweise mit Fleisch vom Grill, dazu Jasminreis

- 25 **MANGO CHICKEN** / 12.50
- 26 **MANGO VEGGIE** / 10.50 (VEGGIE)
- 27 **MANGO KING PRAWN** / 16.00 b g
- 28 **BEEF CURRY** / 17.00
- 29 **DAGOBERT ON DONAU** / 16.00
- 30 **SEAFOOD CURRY** / 18.50 b d g

## HAVE A DON

Sushi-Reisschale, Wasabi, Avocado, Mais, Seetang,  
Salat, Kimchi, Noristreifen

31 **AVOCADO DON** / 10.50 (VEGGIE)

Sushi Reisschale, Avocado, Sesam Sauce, n

32 **SAKE DON** / 15.00

Sushi Reisschale, Lachs Sashimi, Tamago, Mayo, Unagi Sauce, c d n

33 **TEKKA DON** / 16.50

Sushi Reisschale, Thunfisch Sashimi, Tamago, Mayo, Unagi Sauce, c d n

34 **UNADON** / 17.50

Sushi Reisschale, Gegrillter Aal, Tamago, Mayo, Unagi Sauce, c n

35 **POKE TRIO** / 16.50

Sushi Reisschale, 3 Sorten Sashimi-Mix Variante, Tamago, c d n

## BABEKYU TEPPANYAKI GRILL

Serviert mit gegrilltem Gemüse, knusprigen Nudeln,  
Homemade Yakiniku Sauce, Kimchi, Salat, Jasminreis

T 1 **CHICKEN BABEKYU** / 15.00

Hühnerbrustfilet vom Grill, Erdnuss Sauce, e

T 2 **FRESH TAKO** / 16.50

Tintenfisch vom Grill, Yakiniku Sauce, d

T 3 **EBIRIKI** / 19.00

Riesen Garnelen vom Grill, Yakiniku Sauce, b

T 4 **LACHS TERIYAKI** / 18.00

Lachsfilet vom Grill, Teriyaki Sauce, d

T 5 **TUNA TATAKI** / 19.50

Thunfischfilet vom Teppanyaki, Homemade Sauce, d

T 6 **ON NIGHT IN TOKYO** / p. Person / 27.50

Surf and Turf, Best of Dragonbirds, Grill-Platte ab 2 Personen,  
Fischfilet + Rindersteak + Hühnerbrustfilet + Tintenfisch +  
Riesengarnelen + grüne Muscheln, b d n r

# LET'S GET FUSE

- 41 **ME BIO** / 10.50 (VEGGIE)  
Gebratenes buntes Gemüse, Tofu, Reis
- 42 **TORI UDON** / 12.00  
Gebratene japanische Weizennudeln, Gemüse,  
Hähnchenbrustfilet, c
- 43 **SAKE YAKI UDON** / 14.50  
Gebratene japanische Weizennudeln, Gemüse,  
Gegrillter Lachs, d
- 44 **UDON SEAFOOD** / 16.50  
Gebratene japanische Weizennudeln, Gemüse, Seefood, b d
- 45 **GÀ XÀO XA ÓT** / 12.50  
Hähnchenbrustfilet, Zitronengras, Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Chili (Scharf)
- 46 **GANGNAM STYLE** / 14.50  
Rindersteak, Zitronengras, Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Chili (Scharf)
- 47 **CUBED STEAK** / 16.50  
Rindersteak-Würfel, Gemüse, Tomaten, Zwiebeln
- 48 **TOM RANG ME** / 17.50  
Gebratene Riesen Garnelen, Gemüse, Tamarindensauce, b



# MIXED VERMICELLI

Unsere Neu Empfehlung!

## M 1 **BÚN CHA HANOI** / 11.50

Búnnudeln, Grill-Schweinefleisch, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebel, Kräuter, vietnamesische Fischsaucen-Vinaigrette, e d

## M 2 **BÚN VIT** / 15.50

Búnnudeln, Grill-Ente, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebel, Kräuter, vietnamesische Fischsaucen-Vinaigrette, e d

## M 3 **BÚN BÒ LÁ LÓT** / 14.00

Búnnudeln, zartes Rindfleisch in La Lot Blätter, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebel, Kräuter, vietnamesische Fischsaucen-Vinaigrette, e d

## M 4 **BÚN TOM NUONG** / 17.50

Búnnudeln, Grill- King Prawn, Salat, Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebel, vietnamesische Fischsaucen-Vinaigrette, b e d

## M 5 **BÚN DAU DAN** / 9.50 (VEGGIE)

Búnnudeln, Grill-Tofu, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebel, Kräuter, vietnamesische Fischsaucen-Vinaigrette, e d

## M 6 **CAO LAU HOI AN** / 12.50

Gemischte Bandnudeln, Grill-Hühnchenbrustfilet, Salat, Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebel, süß und sauer Homemade Sauce, e d

## M 7 **PHO TRON BÒ** / 15.00

Gemischte Bandnudeln, Grill-Rindsteak, Salat, Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebel, süß und sauer Homemade Sauce, e d

## M 8 **MI QUANG HAI SAN** / 16.50

Gemischte Bandnudeln, Grill-Seafood, Salat, Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebel, süß und sauer Homemade Sauce, e d

## HAVE A SASHIMI

800 **SAKE** / 16.00

8 Stück Lachs, d

808 **MAGURO** / 18.00

8 Stück Thunfisch, d

888 **SAKE MAGURO** / 17.50

4 Stück Thunfisch + 4 Stück Lachs, d

## NIGIRI

2 Stück

60 **AVOKADO** / 4.50

Avocado

61 **ASUPARA** / 4.50

Spargel

62 **SAKE** / 6.50

Lachs, d

63 **MAGURO** / 8.00

Thunfisch, e d

64 **IKURA** / 9.00

Lachskaviar, e d

65 **UNAGI** / 7.00

Aal

66 **EBI** / 6.00

Garnelen, b

67 **HOTSÄMON** / 7.50

Flambierter Lachs, Spargel, Mayo,  
Unagi Sauce, c d

68 **HOTTUNA** / 8.00

Flambierter Thunfisch, Avocado, Mayo, Unagi Sauce, c d

## MAKI ROLL

8 Stück

69 **AVOCADO** / 4.50 (VEGGIE)

Avocado

70 **KAPPA** / 3.50 (VEGGIE)

Gurken, Sesam, n

71 **KANPKYO** / 4.50 (VEGGIE)

Japaniscche eingelegter Rettich + Kürbis

72 **AMAKI** / 5.00

Mango, Spargel

73 **SAKE** / 5.50

Lachs, d

74 **TEKKA** / 7.00

Thunfisch, d

75 **KAZUMI** / 6.50

Lachs, Thunfisch, Ingwer, Schnittlauch, Chili, d

76 **UNAGI** / 7.00

Marinierte Aal, Gurken, Sesam, Schnittlauch, d

77 **EBI MAKI** / 6.00

Garnelen, Gurke, b

## EXTREME ROLL

Große Rollen, umwickelt

78 **DRAGON ROLL** / 15.50

8 Stk Inside Out, frittierte Garnele, Avocado,  
Gurke, Schnittlauch, Frischkäse, umwickelt mit Aal, Unagi Sauce, b d e

79 **JAPAN LOVER** / 15.00

8 Stk Inside Out, Aal, Gebratene Lachshaut, Philly-Cheese,  
Gurke, mit Lachs umwickelt, Lachs-Kaviar on Top, Unagi Sauce, b d e

80 **SPIDER ROLL** / 14.50

6 Stk Futo Inside Out, Softshell Krabbe, Zwiebeln,  
Gurke, mit Avocado umwickelt, Spicy Mayonnaise, b c d n

# INSIDE OUT ROLL

8 Stück, Inside Out Sushi, California Rolls

- 81 **SHE-SHO FRESH** / 7.50  
Lachs, Mango, Gurken, Ingwer, Shiso Kresse, d n
- 82 **MICHIKO** / 7.00  
Gebratene Lachshaut, Philly-Cheese, Gurke, Sesam, d n
- 83 **SEX AND THE UNI** / 8.50  
Pikanter Thunfisch, Chili Sauce, Jalapeno, Schnittlauch, d n
- 84 **PHILADELPHIA** / 7.50  
Garnele, Rucola, Philly-Cheese, d n g
- 85 **CALIFORNIA** / 8,00  
Garnelen, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar, b d n
- 86 **TEMPURA** / 8.00  
Frittierte Garnelen, Sesam, b n
- 87 **MIAMI** / 7.50  
Räucherlachs, Apfel, Philly-Cheese,  
Koriander, Unagi Sauce, d
- 88 **SAYURI** / 7.50 (VEGGIE)  
Spargel, Philly-Cheese, Rucola,  
Schwarzer Sesam, n
- 89 **KYRIA** / 7.50 (VEGGIE)  
Aubergine-Tempura, Schnittlauch, Sesam-Sauce, n
- 90 **KOBOTO** / 8.00  
Pikanter Lachs, Chili Sauce, Jalapeno, Schnittlauch, d n
- 900 **HAWAI ROLL** / 8.50  
Lachs, Avocado, Philly-Cheese, d

# SPECIAL ROLL

8 Stück

- 91 **KAYOO** / 7.50  
Philly-Cheese, Surimi, Avocado, Mayo Sauce, b d n g
- 92 **ASUKA** / 9.50 (VEGGIE)  
Avocado, Spargel-Tempura  
Philly-Cheese, Sesam, Sesam Sauce, n g
- 93 **YOKOTO** / 9.50  
Gebackenes Hühnchen, Mango,  
Gurke, Sesam, Unagi Sauce, n g
- 94 **TORIKIRI** / 10,00  
Mariniertes Satay Hühnchen, Avocado,  
Erdnussauce on Top, e
- 95 **AHIRUKO** / 11.50  
Ente im knusprigen Tempurateig, Sesam, Jalapeno  
Schnittlauch, Chilisauce, n
- 96 **HI-TOMY** / 10.50  
Frittierter Taschenkrebs, Avocado, Gurke,  
Flugfischkaviar, d
- 97 **MOMOO** / 14.00  
Pikanter-Lachstatar, Mango, Gurken,  
Flambierter Lachs on Top, Tobikko, Chili-Mayo, Unagi Sauce, b d g
- 98 **MIDORIKI** / 15.00  
Pikanter-Thunfischtatar, Spargel, Avocado,  
Flambierter Thunfisch on Top, Flugfischkaviar, Mayo, Unagi Sauce, b d g
- 99 **EBICADO** / 14.00  
Panierte Riesengarnele, Salat, Mayo, Avocado on Top, b d g
- 909 **MURAMI** / 14.00  
Garnelen, Avocado, Spargel, Tobiko, flambierte Lachs on Top,  
Chili-Mayo, Unagi Sauce, b d g

# CRUNCHY ROLL

6 Stück

## A1 **DAIKI** / 13.50

Lachs, Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Philly-Cheese, Tobiko, Chili-Mayo, Unagi Sauce, Blattsalat, b d g

## A2 **EMIKO** / 10.50 (VEGGIE)

Avocado, Mango, Rote Beete, Philly-Cheese, Guacamole, Sesam Sauce, Blattsalat, g

## A3 **MONOKO** / 13.00

Garnelen, Surimi, Rucola, Avocado, Philly-Cheese, grüne Reisflocken, Chili-Mayo, Unagi-Sauce, Blattsalat, d,g

## A4 **TORI CRUNCH** / 11.50

Japanisches mariniertes Hähnchen, Avocado, Gurken, Frischkäse Teriyaki-Sauce, Blattsalat

# LOVE SUSHI! SET TO SHARE...

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

## D1 **O.M.G** p.Person / 32.50

Spezial Sushi Set, serviert ab 2 Personen

Vorab Miso Suppe + 8 Sashimi + 6 Nigiri + 6 Stk Crunchy Roll

+ 8 Stk Extreme Rolls + 16 Stk Hosomaki + Kimchi + Seetang Salat, b d

Ab 4 Person erhalten Sie eine Überraschung aus der Küche

## D2 **DELUXE** / 19.00

3 Nigiri + 1 Ura Maki (Inside Out, 8 Stück) + 1 Hosomaki (8 Stück)

## D3 **QUEEN BIRD** / 15.00 (VEGGIE)

3 Veggie Nigiri + 1 Ura Maki (Inside Out, 8 Stück) + 1 Hosomaki (8 Stück)

## D4 **KING KISSES** / 25.00

3 Nigiri + 1 Ura Maki (Inside Out, 8 Stück) + Sashimi (6 Stück)

## D5 **KAZINO FOR TWO** / 54.00

Sashimi (6 Stück) + 6 Nigiri + Crunchy Roll (6 Stück) +

1 Fusion Roll (8 Stück) + 1 Hosomaki (8 Stück)

+ Seetang + Kimchi

## BE SWEET

111 **SUMMO ESPRESSO** / 4.50

Grüntee Ice Cream, Espresso, g

112 **CRÈME BRÛLÉE** / 6.00

Kokos Crème Brûlée, g

113 **MATCHA EIS** / 6.00

Japanese Grüntee Eis, Obst, g

114 **SESAM EIS** / 6.00

Japanese Sesam Eis, Obst, g

115 **MOCHI EIS** / 6.00

2 Stück, Japanische Reiskuchen, Eiscreme Füllung

116 **BANANE IN KOKOSMILCH** / 6.00

Banane, Kokosmilch, Black Sesam, g

# BEVERAGES

## FIRST

### APEROL SPRITZ / 7.50

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

### HUGO / 7.00

Prosecco, Holunderblütensirup,  
Limette, Minze, Soda

### LILLET WILD BERRY / 8.50

Lillet, Wild Berry, Minze, Limette, Soda

### MARITO / 8.50

Marito Verde, Basilikum, Prosecco,  
Zitronenscheibe, Tonic Water, Soda

### PINK BELINI / 8.00

Martini, Maracuja Passion Fruit, White Peach, Minze,  
Pink Grapefruit, Soda (NON ALKOHOL)

### SAKÉ 0,05l / 8.00

Ozeki Tokubetu Junmai  
Pink Grapefruit, Soda (NON ALKOHOL)

## CHAMPANGER AND PROSECCO

### SCAVI AND RAY

0,75l Flasche / 25.00

Prosecco, Spunmante

### MOËT AND CHANDON

0,75l Flasche / 90.00

Champagner, Rosé Imperial



# WHITE WINE

0,1l / 0,2l / 0,75l Bottle

## RIESLING

3.50 / 7.00 / 24.00

Zehnmorgen Kreuznacher Risling (DE)

## CHARDONNAY

3.50 / 7.00 / 24.00

Chardonnay Pfaffmann (DE)

## LUGANA

4.50 / 9.00 / 33.00

Cà Maiol-Lombardei (IT)

## GRAUBURGUNDER

24.00

Köhler Grauburgunder TR Pfandturm (DE)

## WEIBURGUNDER

0,75l Flasche / 39.00

Dönnhoff-Nahe (DE)

## SAUVIGNON BLANC

0,75l Flasche / 24.00

Pfaffmann Sauvignon Blanc (DE)

## CHARDONNAY 1685

0,75l Flasche / 33.00

Boschendal-Franschhoek (ZAF)

## EARTHGARDEN SAUVIGNON BLANC

0,75l Flasche / 39.00

Villa Maria-Marlborough (NZL)

## RED WINE

0,1l / 0,2l / 0,75l Bottle

### MERLOT

3.50 / 7.00 / 24.00

Lergenmüller Merlot (DE)

### CABERNET SAUVIGNON MERLOT

4.50 / 9.00 / 33.00

Boschendal-Franschhoek (ZAF)

0,75l Bottle

### MERLOT

Collavini – Friaul (IT) / 39.00

### TIGNANELLO

Antinori Tignanello – Toscana (IT) / 200.00

### PINOT NOIR

Villa Maria – Marlborough, Reserve (NZL) / 65.00

### INSOGLIO DEL CINGHIALE

Biserno – Toscana (IT) / 50.00

### MONTEPULCIANO

Farnese – Abruzzen (IT) / 33.00

## ROSÉ WINE

0,1l / 0,2l / 0,75l Bottle

### CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

3.50 / 7.00 / 24.00

Mulderbosch – Stellenbosch (ZAF)

# BE HAPPY, NOT THIRSTY!

## DETOX-WATER / REFRESHING

0,5l / 1,00l / 4.50 / 8.00

Tafelwasser, wählbar mit

**MINZE-ORANGEN**

**MINZE-LIMETTE**

**ZITRONEN-GURKEN**

**ZITRONEN-INGVER**

**BEEREN-MIX**

## MINERAL WATER

**BIOKRISTALL MINERALWASSER**

Still / Medium / 0,75l / 7.00

**MONDQUELLE MINERALWASSER**

Still / Medium / 1,00l / 8.00

## SOFT

0,3l / 0,50l / 3.50 / 5.00

**COCA COLA** <sup>1,2</sup>

**COCA COLA ZERO** <sup>1,2,4</sup>

**FANTA** <sup>1,2,5</sup>

**SPRITE** <sup>1,5</sup>

**SPEZI** <sup>1,2,5</sup>

**GINGER BEER** <sup>1</sup>

0,2l / 4.50

# GRANINI JUICES AND NEKTAR

0,2l / 0,4l / 3.50 / 5.50

**APFELSAFT** (NATUR TRÜB)

**ORANGENSAFT**

**MARACUJANEKTAR**

**ANANASSAFT**

**MANGONEKTAR**

**ERDBEERSAFT**

**PINK GRAPEFRUIT**

**JOHANNISBEERNEKTAR**

**LYCHEE SAFT**

**JUICES AND NEKTAR SPRITZER**

0,2l / 0,4l / 3.50 / 4.50

## HOMEMADE

**DRAGONBIRDS ICE TEA / 6.50**

Home Made Grünertee, Honig, Orange, Ingwer,  
Minze, Limette, Soda, Eiswürfel

**BERRY LOVERS / 8.00**

Beeren-Mix, Limette, Minze, Eiswürfel

**GINGER COOLER / 7.50**

Ginger Ale, Orange, Ingwer, Minze, Soda, Eiswürfel

**LEMON SODA / 7.00**

Limette, Zitronen, Brauner Zucker,  
Minze, Soda, Eiswürfel

# GIN AND TONIC

## GIN

0,04l / 8.00

**ROKU GIN**

**FERDINAD'S GIN**

**GIN SUL**

**TONKA GIN**

**MONKEY 47 DRY GIN**

**JINZU**

0,04l / 7.00

**TANQUERAY TEN**

**THE DUKE MUNICH DRY GIN**

**HENDRICK'S GIN**

## TONIC WATER

0,2l / 3.50 / 3.50 / 4.50

Goldberg / Thomas Hendry / Fever Tree

## COCKTAILS AND LONGDRINKS

### SAIGON MULE / 10.50

Ketel One Wodka, Nepmoi, Limette, Gurke,  
Fever Tree Ginger Beer, Eis, 1,3,4

### TOKYO MULE / 12.50

Hibiki Harmony, Ketel One Wodka, Nepmoi,  
Limette, Gurke, Ginger Beer, Eis, 1,3,4

### PINA COLADA / 9.00

Weißer Und Brauner Rum, Kokoscreme, Milch, Ananas

### MEHKONG SOUR / 10.00

Mekong Whisky, Limettensaft, Maracuja,  
Orange, Brauner Zucker, Soda, Eis

### MEKONG MAITAI / 11.00

Weißer Und Brauner Rum, Mekong, Mandel,  
Triple Sec, Ananas, Eis

## COFFEE AND TEA

1, 7

### KAFFEE / 3.00

### KAFFEE LATTE / 4.00

### ESPRESSO / 3.00

### ESPRESSO MACCHIATO / 3.50

### DOPPELTER ESPRESSO / 4.50

### CAPPUCCINO / 4.00

### LATTE MACCHIATO / 5.00

### TOKYO WINTER / 6.00

Jasmin Tee, Ingwer, Zimt, Honig, Minze, Orange

## HARD WATER

2cl

## GRAPPA

NONINO CHARDONNAY / 5.00

BRIC DEL GAIAN / 8.00

GRAPPA DI SAAICAIA / 9.00

## WHISKY AND COGNAC

CHIVAS REGAL EXTRA 18 YEARS / 5.00

CHIVAS ROYAL SALUTE 21 YEARS / 10.00

HENNESSY V.S.O.P / 5.00

HENNESSY XO / 10.00

## WODKA AND RUM

DON PAPA / 5.00

RON ZACAPA XO / 10.00

RON ZACAPA ROYAL / 16.00

KAUFFMANN VODKA SOFT / 6.00

## JAPAN WHISKY

NIKKA VOICHI / 8.00

SUNTORY HIBIKI HARMONY / 8.00

SUNTORY HIBIKI 21 YEARS / 50.00

## LIQUORS

RAMAZZOTTI 4cl / 5.00

# DRINK DON'T DRIVE!

Neumarkter Lammsbräu Höchste Bio-Qualität, 6, 7

**PILS** 0,3l / 4.00

**ALKOHOLFREIES PILS** 0,3l / 4.00

**ASAHI** 0,3l / 4.50

**HELLES BIER** 0,5l / 4.50

**RADLER** 0,5l / 4.50

**WEISSE** 0,5l / 5.00

**WEISSE LEICHT** 0,5l / 5.00

**WEISSE ALKOHOLFREI** 0,5l / 5.00

## ALLERGEN UND ZUSATZSTOFFEN INFORMATION:

- 1 Farbstoff
- 2 Koffeinhaltig
- 3 Chininhaltig
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Gerstenmalz
- 8 Hefe
- 9 mit Konservierungsmittel
- 10 mit Phosphat
- 11 geschwefelt
- 12 Geschmacksverstärker

A = Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja,  
G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senft, N= Sesam,  
O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle Preise in EURO inkl. Gesetzl. MwSt. Und Bedienung