



Lunch

Get in touch with us!



@okami.bensheim

Gültig von 11:00 - 15:00 Uhr

1. Wähle deine Vorspeise



oder



1. Wähle deine Hauptspeise

Lunch 1

8 Maki Lachs, 8 Gurke Maki,
2 Garnelen Nigiri

13,50 €

Lunch 2

8 Garnelen Maki, 8 Avocado Maki,
2 Garnelen Nigiri

13,90 €

Lunch 3

8 Krebsimitat Avocado Inside Out,
2 Thunfisch Nigiri

13,90 €

Lunch 4

6 Lachs Avocado Crunchy,
2 Lachs Nigiri

15,90 €

Lunch 5

6 Veggie Crunch,
8 Gurken Maki (vegetarisch)

15,90 €

Lunch 6

8 Avocado Maki, 8 Gurke Maki,
2 Avocado Nigiri (vegan)

13,90 €

Lunch 7

Gebratene Nudeln mit Gemüse
und Ei (vegetarisch)

13,50 €

Lunch 8

Gebratene Nudeln mit
Gemüse, Ei und Huhn

13,90 €

Lunch 9

Gebratene Nudeln mit Gemüse,
Ei und Entenfleisch

14,90 €

Lunch 10

Variation an Gemüse in einer pikanten
dunklen Soße, dazu Jasminreis (vegan)

12,90 €

Lunch 11

Knuspriges Hähnchen mit
ausgewähltem Gemüse in einer leicht
scharfen dunklen Soße, dazu Jasminreis

14,90 €

Lunch 12

Knusprige Ente mit verschiedenem
Gemüse in einer cremigen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis

15,90 €

Lunch 13

Tofu mit verschiedenem Gemüse in einer
cremigen leicht scharfen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis (veg)

13,90 €

Lunch 14

Knusprige Ente mit ausgewähltem
Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

15,90 €

Lunch 15

Garnelen mit ausgewähltem Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

16,50 €

Xin chào mọi người,

oder auf Deutsch: „Willkommen allerseits“

Unser kleines Restaurant steht für Authentizität, Familie und ein Wohlgefühl von Gastfreundschaft. Wir wollen ein Stück Heimat mit Ihnen teilen und hoffen Ihnen einen kleinen Einblick in unsere Kultur geben zu dürfen.

Stellen Sie sich vor, mit viel zu kleinen Sandalen am sandigen Straßenrand von einer kleinen und dennoch befahrenen Seitengasse mitten in einem kleinen Fischerdorf zu stehen. Sie schließen die Augen und hören das Rascheln der Palmen zwischen dem Rauschen der Meere. Sie nehmen das Stampfen von frischen Limetten wahr. Der kleine Junge lächelt Sie an und bietet Ihnen das erfrischende Getränk auf dem Weg zu einem „Thit Nuong“ - Stand an. Die Herren kochen gemütlich in ihren Woks das frische Gemüse und der noch gerade eben gefangene Fisch zischt in der Pfanne. Die asiatischen Gewürze im Zusammenklang mit dem lodernden Feuer umhüllten Sie mit dem Gefühl von Wärme und Fülle. Zusammen sitzen Sie nun auf viel zu kleinen Plastikstühlen mit Ihrem saftigen Thit Nuong in der Hand, blicken auf all die anderen Menschen um Sie herum und sind dankbar zu wissen, was es bedeutet, für die simplen Momente zu leben.

Wir wollen Sie ebenfalls mit dieser Einfachheit und Gastfreundschaft umhüllen. Vielen Dank, dass Sie uns die Chance geben.
Genießen Sie Ihre Mahlzeit.

Ihre Familie Luong und
das gesamte Okami Team

A stylized, handwritten signature in a golden-brown color, appearing to be a cursive script. The signature is positioned below the text 'Ihre Familie Luong und das gesamte Okami Team'.

Appetizer

1. Coco Love

Mild gewürzte Kokosmilchsuppe mit Tom Kha und Gemüse

A mit Huhn 6,00€

F mit Tofu 6,50€

2. Wan Tan Suppe 5,90€

Gemüsesuppe mit hausgemachte Hühnchen-Wantan-Teigtaschen

3. Miso Suppe 5,50€

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

4. Almost Nude

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat und Koriander, serviert mit einem veganen Erdnuss-Hoisin-Dip und Nuac-Ham-Dip.

(kalt)

A mit Huhn 5,90€

D mit Garnelen 6,90€

F mit Tofu 6,50€

5. Cha' giò 5,90€

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Huhn, Morchelnhack, Glasnudeln und Möhrenhack. Goldbraun knusprig gebacke, serviert mit einem Nuoc-Mam-Dip und einer veganen Erdnuss - Hoisin Soße.

6. Edamame 5,90€

Gedämpfte Sojabohnen, serviert mit einen Hoisin-Dip und Meersalz

7. Wakame 6,50€

Seealgensalat

8. Go'i xoài 9,00€

Mangosalat mit Black Tiger Garnelen und frischen Kräutern in einer Limetten-Chili-Vinaigrette und garniert mit Erdnüssen





9. Hausgemachte Wan Tan 5,50€

Knusprig gebackene hausgemachte Teigtaschen mit einer Hühnchen -
Gemüse Füllung

10. Goi Mien 9,90€

Frischer Salat gemischt mit Glasnudeln und Riesengarnelen,
Koriander und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einer
Limetten - Chilli - Vinagrette

11. Salat Ha Noi 8,90€

Frischer Salat serviert mit sautiertem Rindfleisch, Zwiebeln und Chili in
Hoisin-Soße

12. Dumplings 6,90€

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

13. Gyoza

Angebratene Teigtaschen mit Chili-Mayo und Unagi Soße

A mit Huhn 5,90€

G mit Gemüse und Tofu 5,90€

14. Care to Share 26,50€

Verschiedene Vorspeisen aus unserem Menü
zum Teilen

15. Crispy Love 6,90€

Knusprig panierte Riesengarnele mit Chili-Mayo und Unagi Soße.

16. Yakitori 6,90€

Gebratene Hühnchenspieße mit Erdnuss-Saté-Soße





Hauptspeise

20. Pho Ha Noi

Vietnam's signature dish: eine spezielle zwölf Stunden lang gekochte Brühe, kombiniert mit Reisbandnudeln, Chili und frischen vietnamesischen Kräutern

A Huhn

14,90€

B Rindfleisch

15,90€



25. Pho Xao

Gebatene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Koriander und Erdnüssen

A Huhn

14,90€

D Riesengarnelen

18,90€





28. Bún Xao

Leicht süß angebratene dünne Reissnudeln mit Ei und Gemüse, garniert mit Erdnüssen, frischen Frühlingszwiebeln und Koriander

B Rindfleisch 15,90€

D Riesengarnele 18,90€

23. Sot Dac Biet

Verschiedene Gemüsesorten in einer würzigen, leichtscharfen dunklen Soße vom Chefkoch selbst kreiert. Dazu duftender Jasminreis.

A Huhn 14,90€

C Entenbrust 17,90€

24. Coco-Mango-Curry

Cremiges, leicht scharfes Mango - Curry gekocht mit Kokosmilch, serviert mit einer Auswahl an frischen asiatischen und lokalen Gemüse und gekochtem Jasminreis.

A Knuspriges Huhn

15,90€

C Entenbrust

17,90€



21. Bún Việt Nam

Reisnudelsalat mit dünnem Bun garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, serviert mit einem traditionellen Chili-Limetten-Dressing (kalte Speise, scharf)

B Sautiertes Rindfleisch mit Zwiebeln

15,90€

G Cha Gio (vietnamesische Frühlingsrollen)

15,50€





26. Yaki Udon

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer leicht scharfen Soja Soße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander

A Huhn
C Entenbrust

14,90€
17,90€

22. Xa Rung

Frisches Gemüse scharf sautiert mit Zitronengras, Ingwer und Chili, dazu duftender Jasminreis

A Knuspriges Huhn
C Entenbrust
D Riesengarnelen

15,90€
17,90€
18,90€

G1. Beef me away

26,90€

Medium gegrilltes Rinder - Entrecôte serviert mit frischem Gemüse, Salat in einer karamellisierten Soja-Soße und gekochtem Jasminreis.



G3. Shrimply the best

27,90€

Gegrillte Riesengarnelen auf einem gemischten Mangosalatbeet, serviert mit Limetten-Chilli Vinaigrette, einem Hauch Lemon Grass und gekochtem Jasminreis.



Vom Grill



G2. Surf n' Turf

27,50€

Medium gegrilltes Rinder-Entrecôte und einem Großgarnelenspieß serviert mit frischem Wokgemüse und Salat in einer karamellisierten Soja-Teriyaki Soße und gekochtem Jasminreis.





G4. Tuna Turner

28,90€

Medium gegrilltes Tunasteak, serviert mit frischem Wokgemüse
in einer hausgemachten Honig-Soja-Reduktion,
einem Chilli-Mayo Dip und Jasminreis.



G6. Dagobert Duck

26,50€

Medium gegrillte Babariente serviert mit wokgeschwenktem Gemüse in einer dunklen Sesam - Hoisin Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffeln oder gekochter Jasminreis. Zudem noch einen Chili-Mayo und einen Wasabi-Mayo-Dip.



G5. Salmon Lovers

26,90€

Medium gegrilltes Lachsfilet serviert mit gegrilltem Gemüse, Chili-Mayo, einem Wasabi-Mayo-Dip und Jasminreis.



Vegane Specials

V2 Hidden Leaf Village 16,90€

Gebratene Seitanstreifen und Sojabällchen mit verschiedenem exotischem Gemüse in unserer hauseigenen „8-Köstlichkeiten“-Soße, serviert mit Jasminreis.

V3 Uchiha's Revenge 17,50€

Diverses exotisches Gemüse mit veganer Ente und Tofu gekocht in einer pikanten cremigen Mango-Curry-Soße, serviert mit Jasminreis.

V4 Vegan Pho Life 15,90€

Vietnam's signature dish: eine spezielle zwölf Stunden lang gekochte Brühe, kombiniert mit Reisbandnudeln, Tofu, Sojabällchen, Chili und frischen vietnamesischen Kräutern.

V5 Vegan Pho - Ever 17,50€

Gebratene Reisbandnudeln mit Seitan, Gemüse, Koriander und Erdnüssen.

V7 Bún Xao Rau 15,90€

Leicht süß angebratene Reisnudeln mit Seitanstreifen, Gemüse garniert mit Erdnüssen, frischen Frühlingszwiebeln und Koriander.



V1. Totoros' Journey

16,90€

Buddha Bowl auf der Basis von Reis, serviert mit Salat, unterschiedlich rohem Gemüse, Obst der Saison und veganer Erdnussoße.



V8 Bún Chay

15,90€

Reisnudelsalat in pikant-angebratenem Tofu und Soja-Gemüse-Bällchen garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, serviert mit einem traditionellen Chili-Limetten-Dressing.

V9 U-Don Understand!

17,90€

Japanische Udon Nudeln mit veganen Garnelen angebraten in einer leicht scharfen Sojasoße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

V10 Xá Oí Chay

17,50€

Frisches Gemüse mit Soja-Bällchen und veganer Ente sautiert mit Zitronengras, Ingwer, Chili serviert mit duftendem Jasminreis in einer heißen Eisengusspfanne (sehr scharf).



Platte für 2 Personen

Alle Gerichte werden mit Aperitif und einer kleinen Vorspeisenplatte serviert.

Menü I Susi und Strolch

70,00€

Knusprige Ente in einer cremigen Mango - Kokosmilch - Curry - Soße, serviert mit Gemüse und Reis.

Gegrilltes Lachssteak auf einem gemischten Salatbeet in pikanter, dunkler Unagi Soße.

Pikant gekochte Tofuscheiben in einer süß-sauren Soße mit Gemüse und Reis.

Geschnetzeltes Huhn in unserer karamellisierten, dunklen Hoisin Soße mit verschiedenem Wok Gemüse und Reis.

Menü II Bonnie und Clyde

70,00€

Knusprige Entenbrust mit verschiedenem Wok Gemüse in einer dunkler pikanten Soße.

Reisnudelsalat mit hausgemachten Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnchen - Gemüse - Hack, abgerundet mit einer Limetten - Chili Vinaigrette.

Würzig sautiertes Rindfleisch, angebraten mit frischem Knoblauch und Zwiebeln, serviert mit Gemüse und Reis.

Garnelen mit frischem Gemüse scharf sautiert mit Zitronengras, Ingwer und Chili, dazu Jasminreis (sehr scharf).

Menü III Tom und Jerry

70,00€

Knusprige Entenbrust in einer süß-sauren Soße mit Gemüse und Reis.

Würzig sautiertes Rindfleisch, angebraten mit Zwiebeln, serviert mit Reis.

Reisnudelsalat mit pikant-süß angebratenem Tofu, abgerundet mit einer Limetten-Chili Vinaigrette.

Garnelenspieße auf einem gemischten Salatbeet serviert mit dunkler Unagi Soße und einer Limetten - Chili Vinaigrette.





Extra Beilagen

111. Extra Portion Jasminreis

3,00€

113. Extra Soße nach Wahl

3,00€

Futastic-Futo Maki 8 Stk.

F1 Futo Alaska 14,50€

Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado, Röstzwiebeln

F2 Futo California 14,50€

Lachs, Gurke, Surimi, Spargel, bedeckt mit Lachsrogen

F3 Futo Tekka 13,90€

Thunfisch, Avocado, Rettich, Lauch

F4 Futo Tartar 15,50€

Tempura Garnele, Avocado, Mango, bedeckt mit Lachstartar und Lachsrogen

F5 Spicy Futo 15,50€

Spicy Tunatartar, Tempura Garnele, Gurke, Röstzwiebeln

F6 Tempura Futo 15,50€

Tempura Garnele, Lachs, Thunfisch

F7 Veggie Futo 13,90€

Avocado, Gurke, Rettich, bedeckt mit Surimitartar

F8 Vegan Futo 13,50€

Spargel, Tofu, Avocado, Mango



Maki

M1. Sake 5,00€
Lachs

M2. Tekka 5,90€
Thunfisch

M3. Fry Ebi 5,50€
Riesengarnele in Tempuramantel

M4. Salmonskin 4,50€
gegrillte Lachshaut

M5. Avocado 5,50€

M6. Kappa 5,00€
Gurke

M7. Tofu 5,00€

M8. Shinko 5,00€
gelber Rettich

M9. Kani 5,00€
Surimi

M10 Spargel 5,00€

M11 Tempura Huhn 5,50€
Huhn

M12 Tempura Salmon 5,50€
Paniertes Lachs

M13 Tempura Duck 6,50€
Ente



Special Rolls

S1 Marine Ford 15,90€

Tempura Garnele, Avocado, bedeckt mit Lachs und Tuna

S2 You got me hooked 16,90€

Thunfisch und Gurke bedeckt mit gegrilltem Aal und Avocado

S3 Mushu & Mulan 16,50€

Tempura Avocado, Frischkäse, Thunfisch bedeckt mit pikantem Surimi Tartar

S4 Fruit Ninja 14,90€

Mango, Gurke, Paprika, bedeckt mit Avocado und Sesam

S5 Kappa Town 14,90€

Tempura Tofu und Avocado bedeckt mit Gurken und Mango Scheiben

S6 Salmon Madness 27,90€

Reverse Inside-Out: Reis, Thunfisch, Avocado und Spargel komplett ummantelt von Lachs bedeckt mit Masago ohne Nori

S7 Squid Goals Pikant 17,50€

angemachte Lachs-Avocado-Tatar, Frühlingszwiebeln bedeckt mit Tintenfisch und Masago-Fischrogen

S14 Chef's freestyle 17,90€

Nenn uns deine Wünsche oder lass dich komplett von unserem Sushi Chef überraschen





S9 Chihiros Reise ins Wunderland 16,50€

Pikant angemachter Mangosalat, Avocado, Tempura Garnele in einer Rolle, bedeckt mit flambierten Lachs

S10 Angry Salmon 17,90€

würzig-scharfes Lachstartar, Rettich, bedeckt mit Avocado und Chili

S11 Smoking Tuna 18,90€

Spargel, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambiertem Thunfisch

S12 High on Sea Weed 15,50€

Gurke, Paprika, gelber Rettich, Frischkäse bedeckt mit Sealgensalat ummanteln von Reispapier

S13 Spicy Tuna 18,90€

würzig-scharfes Thunfischstartar, Gurke, bedeckt mit Avocado und Chili

S8 Aal you want 18,50€

Tempura Garnele, gegrillter Aal bedeckt mit Avocado und Masago Fischrogen



Nigiri 2 Stk.

N1. Sake 5,50€
Lachs

N2. Aburi Sake 5,90€
flambierten Lachs

N3. Maguro 6,50€
Thunfisch

N4. Aburi Maguro 6,90€
flambierten Thunfisch

N5. Ebi 5,50€
Garnelen

N6. Ika 5,90€
Tintenfisch

N7. Unagi 6,90€
Aal

N8. Tako 6,90€
Gekochter Oktopus

N9. Avocado 5,50€
Avocado

N10 Spargel 5,90€
Spargel

N11 Tofu 5,90€
Tofu



Crunchy-Rolls 10 Stk.

C1. Salmon Crunch

Lachs, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
15,50€/10,90€

C2. Tuna Crunch

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
17,50€/12,50€

C3. Veggie Crunch

Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
14,90€/10,90€

C4. Ebi Crunch

Garnelen, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
16,90€/11,90€

C5. Chicken Crunch

Tempura Huhn, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
15,50€/10,90€

C6. Duck Crunch

Tempura Ente, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
16,90€/12,90€

C7. Tempura Salmon Crunch

Tempura Lachs, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
15,90€/11,50€

C8. Tofu Crunch

Tofu, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Ganze Rolle/Halbe Rolle
15,90€/11,50€



Inside & Out Roll 8 Stk.

U1. Veggie 9,50€

Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

U2. Alaska 9,50€

Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

U3. Maguro 8,90€

Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

U4. Ebi Tempura 10,50€

knuspriger Riesengarnele, Avocado und mit Sesam ummantelt

U5. Salmon Skin 10,50€

Salmon Skin, Gurke und mit Sesam ummantelt

U6. California Roll 9,50€

Avocado, Surimi, Masago Fischrogen und mit Sesam ummantelt.

U7. Salmon Tempura 9,90€

Lachs Tempura, Gurke und mit Sesam ummantelt

U8. Tofu Lover 9,50€

Tofu, Gurke, Avocado mit Sesam ummantelt.

U9. Tempura Duck 10,50€

Gurke, knuspriger Ente und mit Sesam ummantelt.

U10 Tempura Chicken 9,90€

Avocado, knuspriger Ente und mit Sesam ummantelt.





Sashimi 8 Scheiben

Z1. Salmon Sashimi 17,90€
Lachs Sashimi und Wakame

Z2. Tuna Sashimi 19,90€
Thunfisch Sashimi und Wakame

Z3. Mix Sashimi 22,90€
Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame



Temaki 1 Tüte

T1 Tuna Temaki 8,20€
Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Avocado, Gurke, Salat

T2 Salmon Temaki 7,50€
Lachs, Frühlingszwiebeln, Avocado, Gurke, Salat

T3 Fry Ebi Temaki 8,50€
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Salat, Unagi-Soße, Chilimayo

T4 California Temaki 6,90€
Surimi, Frühlingszwiebel, Avocado, Gurke, Salat

T5 Salmonskin Temaki 8,50€
Gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Salat, Unagi-Soße, Chilimayo

T6 Tofu Temaki 7,50€
Tofu, Avocado, Gurke, Salat

Platten

P1 Asian United

125,00€

16 Tempura, 16 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 8 Nigiri, 2 Sashimi,
2 Tartar, 2 Temaki, Wakame

P2 Yonko Platte

85,00€

16 Tempura, 8 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 6 Nigiri,
2 Sashimi, 1 Tartar, 1 Temaki, Wakame

P3 Asia Fiesta

70,00€

8 Tempura, 8 Specials, 8 Maki, 1 Temaki, 16 In & Out, 4 Nigiri,
1 Sashimi, 1 Tatar, Wakame

P4 Luke, ich bin dein Food

48,00€

8 Tempura, 8 Inside Out 16 Maki, 4 Nigiri, 2 Sashimi, Wakame





P5 Greedy for Nigiri
12 gemischte Nigiri, Wakame

25,00€

P6 Die 4 Elemente
32 Maki, 4 Nigiri

27,00€

P7 Sagen tut yoda, vegan du bekommst
16 Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri (alles Vegan)
mit Fisch +3€

20,00€



D4 Chocolate Lava Cake
saftiger Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern

5,50€



Desserts

D2 Rice Race 6,90€
Kokosmilchreis verfeinert mit Mangopulp und Früchten





D5 Vietnamese Ban Ran

5,50€

Knusprige Sesambällchen mit saftiger
Rote Bohnen Paste



D1 Coco Passion

6,90€

Chiasamen-Kokosmilchpudding mit Mangopüree und Früchten



D3 Cold Flame

5,90€

Gebackenes Bourbon-Vanilleeis
garniert mit Früchten und neuseeländischen Manuka Honig

Aperitif

40. **Tsunami** 0,2l 5,90 €
Mangopüree, Lycheesekt (Sektglas)
41. **Royal Sakura** 0,3l 6,50 €
frischer Zitronensaft, Lavendelsirup, Rosé Sekt
42. **Hinode** 0,25l 6,50 €
Cranberrynektar, Orangennektar, Sekt
43. **Lillet** 0,3l 6,50 €
Lillet, Russian Wildberry
44. **Hugo** 0,3l 6,50 €
Holunderblütensirup, Minze, Sekt, Soda
45. **Asia Spritz** 0,3l 7,90 €
Vodka, Cranberrynektar, Limettensaft, Lycheesekt
46. **Lycheesekt** 0,1l 4,90 €

Asian Cocktails

47. **Soaring Dragon** 0,4l 9,50 €
Ming River Sichuan Baijiu, Limettensaft, Kokossirup, Ananasnektar, Maracujanektar
48. **Mango Mojito** 0,4l 9,00 €
Bacardi Rum, Mangonektar, Limettenviertel, Minze, Zuckersirup, Soda
49. **Thai Basil Smash** 0,4l 9,50 €
Thai Basilikum, japanischer Roku Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Tonic Water
50. **Exotic Ipanema** 0,4l 9,00 €
Limettenviertel, Zuckersirup, Maracujanektar, Bacardi Rum, Ginger Ale
51. **Pea Tea Fizz** 0,4l 9,50 €
Butterfly Pea Tea, japanischer Roku Gin, Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda
52. **Okami Mule** 0,4l 9,00 €
Vodka, Ginger Beer, Apfelnektar, Limettensaft





Homemade Ice Tea

27. Ginger Drunk 0,4l 6,50€

Ginger Beer, Koriander, Limettensaft, Mandelsirup, Zuckersirup



28. Morning Breeze 0,4l 6,50€

Sencha Grüntee, Minze, Holunderblütensirup,
Rohrzucker



29. Hibiscus Feelings 0,4l 6,50€
Hibiscusblütentee, Limetten, Rohrzucker



30. Limegrass Fever 0,4l 6,50€
Zitronengraste, Limetten, Rohrzucker



Alkoholfreie Getränke

1. Johannesbeerschorle 0,4l	3,50€
2. Apfelsaftschorle 0,4l	3,50€
3. Mangosaft-/schorle 0,4l	3,50€
3A. Maracujasaft-/schorle 0,4l	3,50€
4. Lycheesaft-/schorle 0,4l	3,50€
5. Guavensaft-/schorle 0,4l	3,50€
6. Mineralwasser 0,25l / 0,75l Medium/Natural	3,00€ / 5,90€
7. Cola 0,33l	3,50€
8. Cola Light 0,33l	3,50€
9. Fanta 0,33l	3,50€
10. Sprite 0,33l	3,50€
11. Mezzo Mix 0,33l	3,50€



Homemade Hot Tea

- | | |
|--|--------------|
| 12. Jasmine 0,35l | 5,50€ |
| sanfter und blumig-duftender vietnamesischer Bio Tam Duong Jasmintee | |
| 13. Sencha 0,35l | 5,50€ |
| traditioneller belebend-frischer Bio Sencha Grüntee | |
| 14. Citrus Mint Drop 0,35l | 6,50€ |
| Limette, Minze, Manuka Honig | |
| 15. Green Blossom 0,35l | 6,90€ |
| Hibiskusblüten, Bio Sencha Grüntee | |
| 16. Smoking Lemongras 0,35l | 6,90€ |
| Zironengras, Limette, Ingwer | |
| 17. Let's Goji 0,35l | 6,90€ |
| Gojibeeren, Bio Jasmintee, Minze, Honig | |
| 18. Flower Shower 0,35l | 6,90€ |
| Hibiskusblüten, frische Himbeeren, Minze, Honig | |

Kaffee

- | | |
|---|--------------|
| 20. Kaffee | 3,00€ |
| 21. Milchkaffee | 3,00€ |
| 22. Cappucino | 3,50€ |
| 23. Latte Macchiato | 3,90€ |
| 24. Espresso | 2,50€ |
| 25. Doppelter Espresso | 3,50€ |
| 26. Traditioneller Saigon Filterkaffee | 5,00€ |
| mit Kondensmilch | |



Schnaps

90. Kao Liang 2cl Reisschnaps	3,90€
91. Chu Yeh Ching Chew 2cl Bambusschnaps	3,90€
92. Mei Kuei Lu Chiew 2cl Rosenschnaps	3,90€
93. Haselnussschnaps 2cl	3,20€
94. Mirabellenschnaps 2cl	3,20€
95. Williams-Birne 2cl	3,20€
96. Jägermeister 2cl	3,50€
97. Ramazotti 2cl	4,90€

Bier

61. Bellheimer Lord Pils vom Fass 0,3l/0,4l	3,90€/4,50€
62. Bellheimer Lord Pils Alkoholfrei 0,3l	3,50€
63. Valentins Weißbier hefehell 0,5l	4,50€
64. Valentins Weißbier dunkel 0,5l	4,50€
65. Valentins Weißbier alkoholfrei 0,5l	4,50€
66. Saigon Bier 0,35l	4,50€
67. Asahi Bier 0,33l	4,50€

Prosecco

81. Prosecco DOC Spumante Brut 0,1l/0,75l 4,50€/25,50€
halbtrocken

82. Prosecco Rosé DOC Spumante Brut 0,1l/0,75l 5,50€/30,00€
halbtrocken

Weisswein

72. Lugana 0,25l/0,75l 6,90€/22,50€
trocken

73. Grauburgunder QbA 0,25l 5,90€
trocken

74. Bischofgarten Riesling QbA 0,25l 5,20€
halbtrocken

75. Pinot Grigio Friuli DOC 0,75l 22,00€
trocken

Rosé

78. Spätburgunder Rosé 0,25l 5,90€
trocken

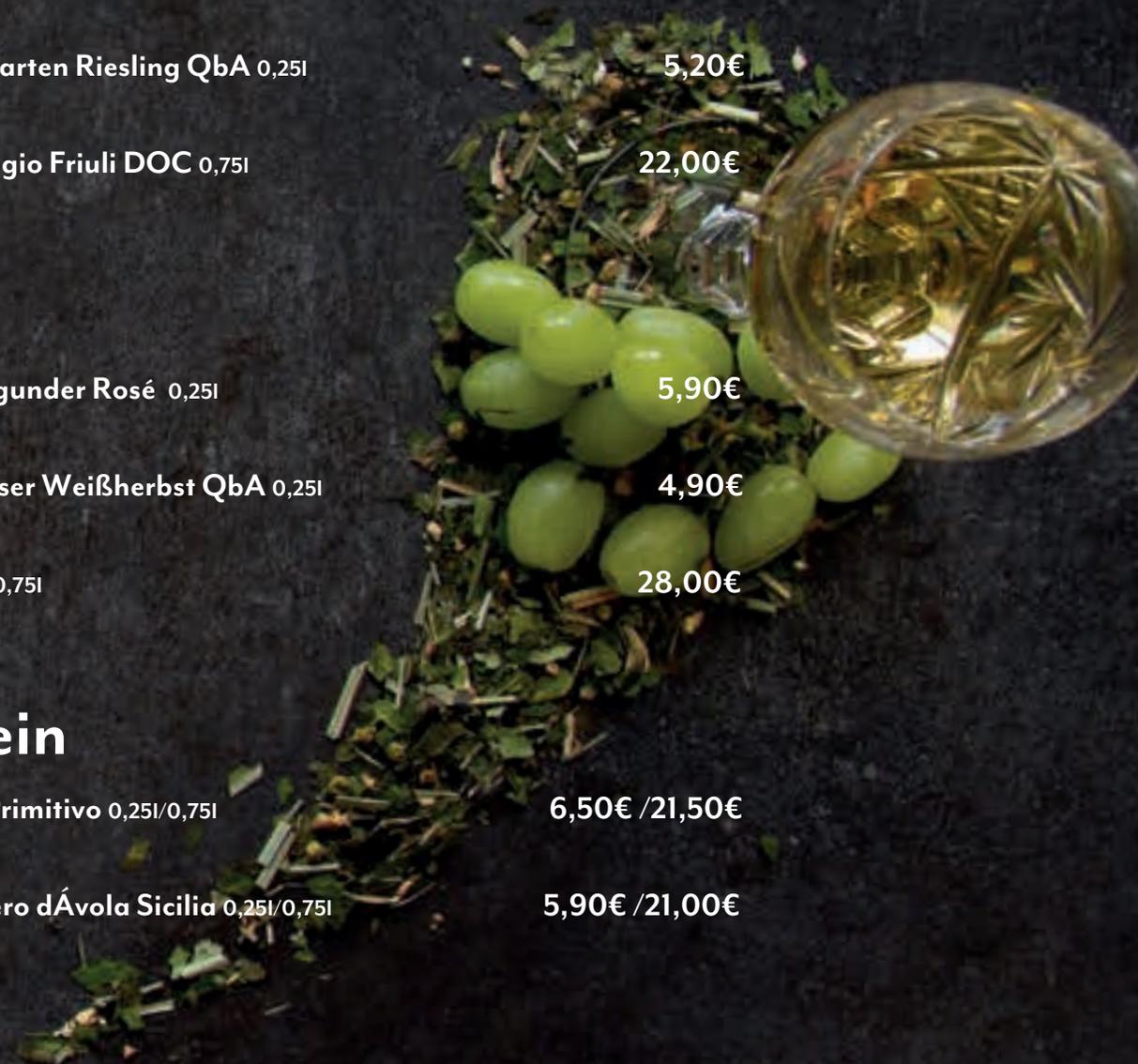
79. Portugieser Weißherbst QbA 0,25l 4,90€
halbtrocken

80. Zinzula 0,75l 28,00€
trocken

Rotwein

70. Sasseo Primitivo 0,25l/0,75l 6,50€ /21,50€
trocken

71. Amira Nero d'Ávola Sicilia 0,25l/0,75l 5,90€ /21,00€
halbtrocken



Allergene

Hier können Sie eine Liste mit den Allergenen zu allen Getränken und Gerichten herunterladen.
Weitere Exemplare erhalten Sie auf Anfrage vom Personal.

