



H I N A T A

ASIAN FUSION DINING

Lunch Karte

Von Dienstag – Samstag: 11:30 – 15:00 außer sonntags und an Feiertagen

VORSPEISEN

200. Glasnudelsuppe | 5,50

mit Tofu, Shiitaki, Gemüse und Koriander

201. Hühnersuppe | 5,90

mit Schneepilz, Gojibeeren und Enokipilzen

202. Hausgemachte Frühlingsrollen⁶ | 5,50

mit Gemüsefüllung

HAUPTSPEISEN

Bowls

Lauwarmer Reisnudelsalat mit frischen Kräutern, Gurkenstreifen, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnuss, serviert mit Chili-Lime-Vinaigrette.

wahlweise mit:

203. mit mariniertem Tofu^{5,6} | 11,90

204. mit Huhn und Zitronengras^{2,5} | 11,90

205. mit Frühlingsrollen^{5,6} | 11,90

206. mit gegrillten Rindfleischröllchen im Betelblatt^{2,5} | 12,90

207. Mi Quang Bowl^{1,3} | 11,90

Reisbandnudel-Bowl mit Panko-Hähnchen, Salat,

Edamame, Mango, Roter Bete | 10,90

Huhn

208. Ga Curry ⁷ | 11,90
mit Saisongemüse in leicht scharfer Currysauce

209. Ga Xao Sa Ot ⁴ | 11,90
Mit Gemüse, Zitronengras und Chili

210. Ga Gion Sot Lac ^{1,3,5,7} | 11,90
Knuspriges Huhn mit Gemüse und Erdnussauce

Rindfleisch

211. Bo Sot Cay | 12,50
Mit Saisongemüse in pikanter Sauce

212. My Udon Bo ^{1,10} | 12,50
Gebratene Udon-Nudeln mit Blattgemüse, Sojasprossen und feinen Ingwerstreifen

Knusprige Ente

213. Vit Curry ^{1,3,7} | 12,90
mit buntem Gemüse in roter, leicht scharfer Currysauce

214. Vit Sot Lac ^{1,3,5,7} | 12,90
mit Saisongemüse in Erdnussauce

215. Vit Chua Ngot ¹ | 12,90
mit Saisongemüse in Süß-Sauer-Sauce

216. Vit Sot Cay ^{1,6} | 12,90
mit Saisongemüse in pikanter Sauce

Garnelen

217. Garnelen² im Wok gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum | 13,90

Vegetarisch

218. Tofu Sa Ot ⁶ | 10,90

Gebratener Tofu mit Gemüse, Zitronengras und Chili

219. Tofu Tuyet Nhi ⁶ | 10,90

Gemüse im Wok gebraten mit Crispy Tofu in Sojasauce

220. Tofu Curry ⁷ | 10,90

Tofu mit Marktgemüse in roter Currysauce

Nudelsuppe / Reisgebraten

221. Com Rang Ga | 11,90

Gebratener Eierreis mit Hühnchen und Gemüse

222. Pho Bo ⁴ | 12,90

Große Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und Kräuter in aromatischer Brühe

223. My Hoanh Thanh ^{2,3} | 12,90

Große Wantan Suppe mit Eiernudeln, Wantan Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe

Fresh Homemade Limonade

Berry Lover | 5,90

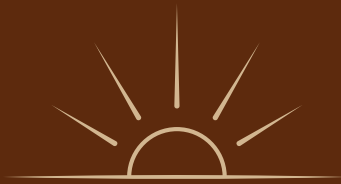
Erdbeer | Limetten | Minze | Soda

Mango Limonade | 5,90

Mango | Ingwer | Chia Samen | Minze | Soda

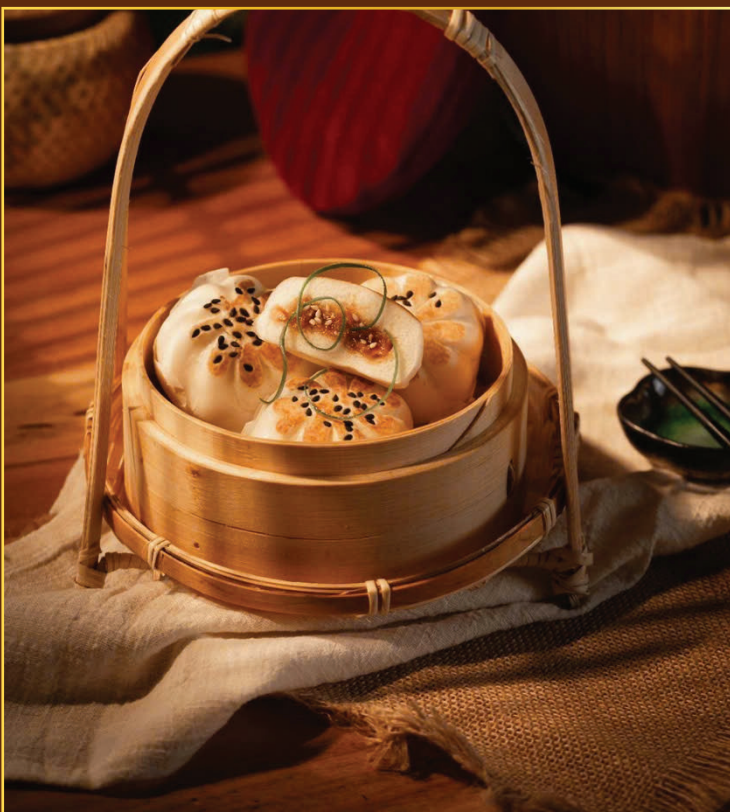
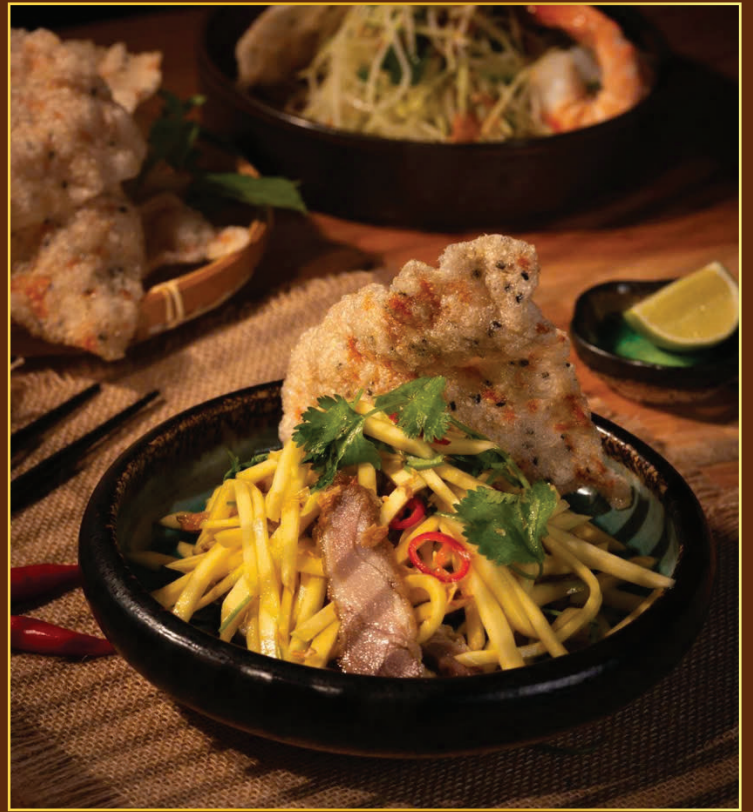
Melone Limonade | 5,90

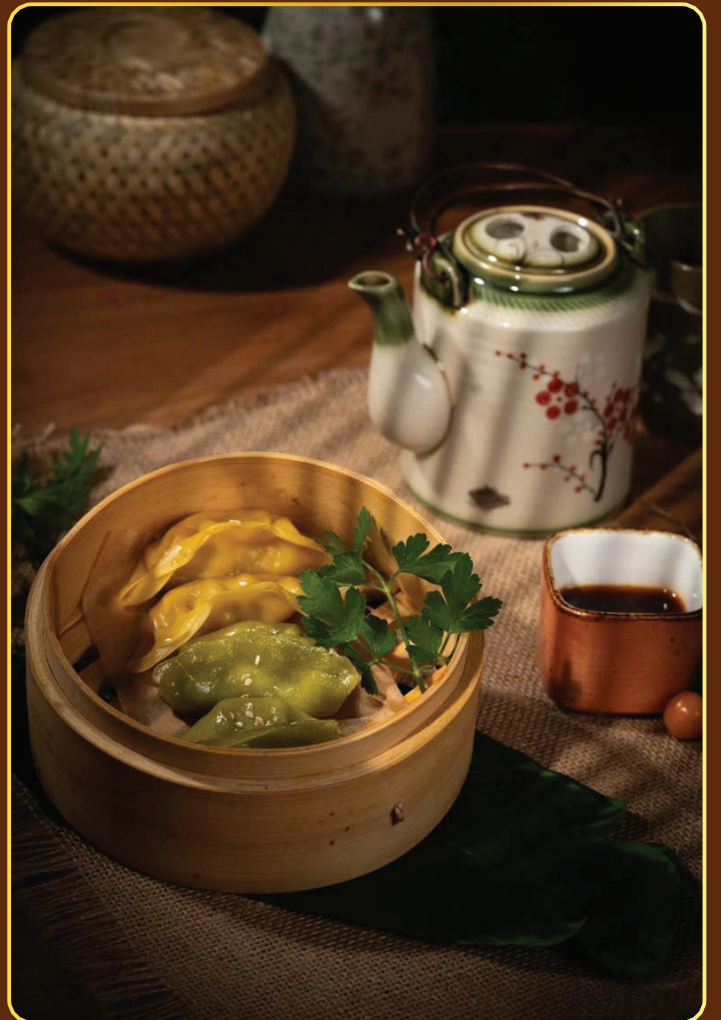
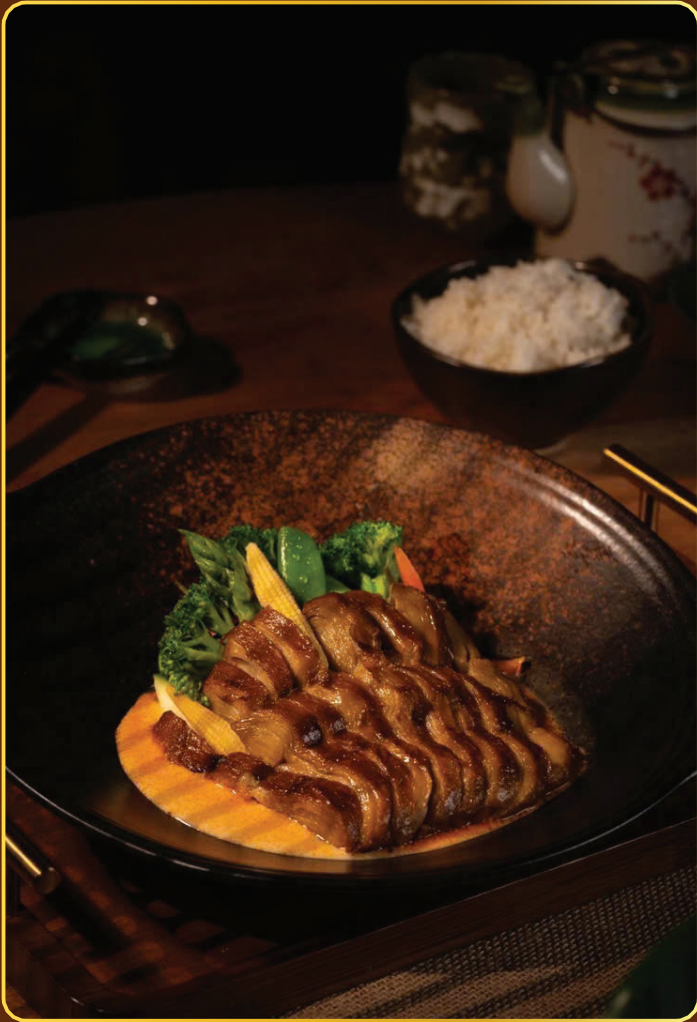
Melone | Limetten | Orange | Soda



HINATA

ASIAN FUSION DINING





Hinata Asian Fusion

Suppen

1. Pho Bo ⁴ | 8,90

Aromatische Brühe | zartes Rindfleisch | Reisbandnudeln | frische Kräuter

2. Kokos-Hühnersuppe ⁷ | 7,90

Kokosmilch | Hähnchen | Austernpilze | Koriander | Zitronengras

3. Miso Suppe ^{6,10} | 7,50

Seidentofu | Seetang | Frühlingszwiebeln | Sesam

4. Wantan Suppe ^{2,3} | 7,90

Gefüllte Huhn-Garnelen-Teigtaschen | Baby Pak Choi

5. Hot & Sour Suppe ⁴ | 8,50

Lachswürfel | Kirschtomaten | frische Kräuter

Warme Vorspeisen

6. Trüffel Edamame | 6,50

Blanchierte Sojabohnen | Meersalz | Trüffelöl

7. Spicy Edamame | 6,50

Blanchierte Sojabohnen | Chili

8. Takoyaki ^{3,13} | 7,90

Knusprige Oktopusbällchen | Bonitoflocken

9. Panko Champignons ^{1,3,5} | 7,90

Knusprig panierte Champignons | Erdnussauce | Frühlingszwiebeln | Meersalz

10. Frühlingsrollen Variation ^{1,2,6} | 10,50

drei verschiedene Füllungen von Frühlingsrollen | Süß-Sauer-Sauce

11. Klassische Frühlingsrollen ¹ | 7,90

Hähnchenfüllung | Morcheln | Glasnudeln | Chili-Lime-Vinaigrette

12. Crispy Wantan ^{1,2,3} | 8,50

Gefüllte Huhn-Garnelen-Wantan | knusprig frittiert | Süß-Sauer-Sauce

13. Crispy Garnelen ^{1,2,3} | 9,50

Knusprig ummantelt | Grünreisflocken | Mango-Chili-Sauce

14. Chicken Popcorn ^{1,3} | 8,90

Knusprige Hähnchenwürfel | Mayo-Chili-Sauce | Limette

15. Calamari Tempura ^{1,3,13} | 8,50

Knusprige Calamari | Limette | Meersalz | Mayo-Chili-Sauce

16. Knusprige Chicken Wings ^{1,3} | 8,50

nach vietnamesischer Art | Süß-Sauer-Sauce

17. Walnuss Garnelen ^{1,2,3,5} | 9,90

Knusprige Garnelen | Walnüsse | Chili | Snow-White-Sauce

18. Hähnchenspieße ^{1,5} | 8,50

mit Erdnuss-Dip

19. Bo La Lot ⁴ | 10,50

Gegrillte Rindfleischröllchen im Betelblatt | Chili-Lime-Vinaigrette

20. Marinierte Spare Ribs ¹⁰ | 12,90

Zitronengras | Sesam | Teriyaki-Sauce

21. Gegrillte Jakobsmuscheln ¹³ | 12,90

Meeresspargel | Shimeji-Pilze | rosa Pfeffer

22. Hinata Appetizer Plate ^{1,2,3,4,5} (ab 2 Personen) | 13,90 pro Person

Garnelen-Sommerrolle | Krebsfleisch-Frühlingsrolle | Hähnchenspieße |

Mangosalat mit Ente | drei Dips

Kalte Vorspeisen & Salate

23. Sommerrollen

Reisnudeln | Salat | Gurke | frische Kräuter | Hoisin-Sauce

a. Mit Tofu & Zitronengras ^{5,6} | 7,50

b. Mit mariniertem Rindfleisch ^{5,6} | 7,90

c. Mit Garnelen ^{2,5} | 8,50

24. Grüner Papayasalat ^{2,4,5} | 12,90

Garnelen | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Basilikum | Chili-Limetten-Dressing

25. Mangosalat mit knuspriger Ente ^{1,4} | 12,90

Koriander | Schalotten | Chili-Limetten-Dressing

26. Seaweed Salad ^{2,6} | 11,90

Garnelen | Seetang | Yuzu-Miso-Dressing

27. Baby Spinat Salat ¹⁰ | 10,90

Crispy Tofu | Schalotten | Sesam-Dressing

Dumplings

28. Reismehl Dumplings ^{2,6,10} | 7,90

gefüllt mit Garnelen

29. Seafood Gyoza ^{2,6,10} | 8,90

mit feiner Meeresfrüchtelefüllung

30. Chili Wantan ^{2,6,10} | 7,90

Huhn-Garnelen-Füllung / Sojabohnen-Chili-Sauce

31. Spinat Dumplings ^{6,10} | 7,50

mit Gemüsefüllung

32. Mini Bao Bun ^{3,10} | 7,50

Hähnchenfüllung nach Char-Siu-Art

33. Bao Burger mit knuspriger Ente ^{1,3} | 10,90

Gurke | Lauchzwiebeln | Hoisin Sauce

34. Bao Burger mit knusprigem Huhn ^{1,3} | 10,50

Gurke | Lauchzwiebeln | Hoisin Sauce

35. Dumplings Variation ^{2,4,6,10} | 12,90

Fünf verschiedene Dumplings

Hauptgerichte

ROTES CURRY

Leicht scharfe Currysauce | Regionales Gemüse | Jasmin-Duftreis
wahlweise mit:

- 40. Hähnchenbrust ^{1,3,7} | 18,90
- 41. Knusprige Ente ^{1,7} | 20,90
- 42. Riesengarnelen ^{2,7} | 21,90
- 43. Natur-Tofu ⁷ | 16,90
- 44. Gegrillter Lachs ^{4,7} | 19,90

MY UDON

Gebratene Weizennudeln | Pak Choi | Sojasprossen | Ingwerstreifen
wahlweise mit:

- 45. Knuspriges Hähnchen ^{1,3,10} | 18,90
- 46. Knusprige Ente ^{1,10} | 20,90
- 47. Rindfleisch ^{1,10} | 19,90
- 48. Marinierten Tofu ^{1,10} | 16,90

MIENTRON

Lauwarme Glasnudelbowl | Sojasprossen | Karotten | Frühlingszwiebeln
| Salat | Soja-Lime-Dressing
wahlweise mit:

- 50. Zitronengras-Tofu ^{5,6} | 17,90
- 51. Marinierten Garnelen ^{2,4,5} | 19,90

PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln | Pak Choi | Karotten | Zuckererbsen | Frühlingszwiebeln
wahlweise mit:

- 55. Hähnchen ⁵ | 18,90
- 56. Garnelen ^{2,5} | 19,90
- 57. Tofu ⁵ | 16,90

COM RANG

Gebratener Eierreis | Pak Choi | Karotten | Zuckererbsen
| Maiskörner | Frühlingszwiebeln
wahlweise mit:

- 60. Knusprige Ente** ^{1,3,6} | 20,90
- 61. Knuspriges Hähnchen** ^{1,3,6} | 18,90
- 62. Garnelen** ^{2,3,6} | 21,90
- 63. Tofu** ^{3,6} | 16,90

GRILL - SPEZIALITÄTEN

serviert mit Jasmin Duftreis oder Süßkartoffelpommes (+2,50)

70. Ga Nuong ^{1,6,10} | 18,90

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Marktgemüse | Sesam-Soja-Sauce

71. Vit Nuong ^{1,7} | 22,90

Gegrilltes Entenbrustfilet | Saisongemüse | Kräuterseitling |
hausgemachte Mangosauce

72. Bo Nuong ^{6,10} | 31,90

Rib-Eye Steak | Sesam-Teriyaki-Sauce | grüner Spargel

73. Ca Hoi Nuong ^{4,6,10} | 20,90

Gegrillter Lachs | Ingwer-Teriyaki-Sauce | grüner Spargel | Schalotten

74. Ca Thu Nuong ^{6,10} | 27,90

Rosa gegrilltes Thunfisch-Steak | Yuzu-Trüffel-Sauce | Wok-Brokkoli

75. Ca Dorade Nuong ^{1,4} | 22,90

Gegrillte Dorade | Pak Choi | Chili-Lime-Vinaigrette

COMTRON RICE BOWL

Jasmin-Duftreis | Zuckerschoten | Avocado | Mais | gebratene Pilze
| Tamago | Teriyaki-Sauce wahlweise mit:

76. Mariniertem Aal ⁴ | 20,90

77. Lachs ⁴ | 19,90

78. Rindfleisch | 18,90

BUN BOWL

Lauwarme Reismudel-Bowl | frische Kräuter | Röstzwiebeln | Erdnüsse
| Gurken | Sojasprossen | Chili-Lime-Vinaigrette wahlweise mit:

80. Knusprige Ente ^{1,2,5} | 17,90

81. Mariniertem Rindfleisch ^{2,5} | 16,90

82. Garnelen ^{2,4,5} | 18,90

83. Zitronengras-Tofu ^{5,6} | 16,90

84. Rindfleischröllchen im Betelblatt ^{2,5} | 17,90

SALATE

Hinata Salat

Kirschtomaten | Karotten | Rucola | Avocado | Gurke | Zuckerschoten
| Mais | Hausdressing wahlweise mit:

100. marinierter Tofu ⁶ | 11,90

101. gegrillte Garnelen ^{2,6} | 14,90

102. knusprige Ente ¹ | 13,90

WOK

serviert mit Jasmin-Duftreis

85. Panko Chicken^{1,3,6} | 18,90

Knuspriges Panko-Hähnchenfilet | saisonales Gemüse | Soja-Sauce

86. Chicken Lollipop^{1,3} | 18,90

Hähnchenstreifen im Tempura-Teig | Zuckerschoten | Spargel | Tamarinden-Chili-Sauce

87. Karamellisiertes Hähnchen⁶ | 18,90

Saisonales Gemüse | getrocknete Chili

88. Zarte Rindfleischwürfel⁶ | 18,90

Zart-marinierte Rindfleischwürfel | Spargel | Zwiebeln | Pfeffersauce

89. Zitronengras-Chili-Rindfleisch⁶ | 18,90

Zartes Rindfleisch | Buntes Gemüse | Zitronengras | Chili

90. Wok-Riesengarnelen^{2,6} | 20,90

im Wok gebraten | buntes Marktgemüse | getrocknete Chili

91. Garnelen im Tempura-Teig^{2,6} | 20,90

Zuckerschoten | Spargel | Frühlingszwiebeln | Tamarinden-Chili-Sauce

92. Pikante Lachswürfel^{4,6} | 19,90

Marinierte Lachswürfel | saisonales Gemüse | pikante Sauce | getrocknete Chili

93. Knusprige Ente^{1,6} | 20,90

Saisonales Gemüse | Ingwer-Soja-Sauce

VEGGIE WOK

serviert mit Jasmin-Duftreis

95. Knuspriger Tofu mit Wokgemüse ⁶ | 16,90

Baby Pak Choi | Brokkoli | Karotten | Zucchini | Crispy Tofu

96. Karamellierte Champignons ^{1,3,6} | 17,50

Brokkoli | Zucchini | Frühlingszwiebeln

KIDS MENÜ

105. Super Wings ^{1,3} | 12,90

Knusprige Chicken Wings | Süßkartoffelpommes | Mayo

106. Little Skewers ^{1,5,7} | 10,90

2 Hähnchenspieße | Jasmin Reis | Erdnusssauce

107. Crunchy Chicken ^{1,3} | 12,90

Knuspriges Hähnchen | Jasmin Reis | Süß-Sauer-Sauce

BEILAGEN

110. Wok-Gemüse ⁶ | 6,90

111. Gebratener Reis ³ | 5,90

112. Reismudeln | 2,50

113. Jasmin Duftreis | 2,00

114. Süßkartoffelpommes | 4,90

DESSERTS

120. Kokosbällchen ^{5,7} | 6,50

Kokosraspeln, Erdnuss und Sesam

121. Mochi Variation ⁷ | 8,90

3 verschiedene Mochi

122. Creme Brûlée ⁷ | 6,50

123. 2 Kugeln Eis nach Wahl ⁷ | 7,50

Vanille | Matcha | Black Sesam | Mango Sorbet

124. Kokos Panna Cotta ⁷ | 6,50

125. Affogato ⁷ | 4,90

Vanilleeis mit einem Shot Espresso

126. Sesambällchen ^{3,5,7,10} | 5,90

gefüllt mit Bohnenpaste | Honig

127. Dessert Variation ⁷ | 12,90

Mango mit Kokosmilch | Creme Brûlée | Eis | Mochi

128. Mango Coco Pearl | 6,50

Mango-Püree | Kokosmilch | Tapiokaperlen

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Glutenhaltige Getreide -Erzeugnisse | 8. Sellerie -Erzeugnisse |
| 2. Krebstiere -Erzeugnisse | 9. Senf -Erzeugnisse |
| 3. Ei - Erzeugnisse | 10. Sesamsamen -Erzeugnisse |
| 4. Fisch -Erzeugnisse | 11. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 5. Schalenfrüchte / Erdnüsse - Erzeugnisse | 12. Lupine -Erzeugnisse |
| 6. Sojabohnen -Erzeugnisse | 13. Weichtiere -Erzeugnisse |
| 7. Milch -Erzeugnisse | 14. Farbstoffe |

Aperitif ¹⁴

Aperol Spritz | 8,50

Aperol / Prosecco / Soda

Hugo | 8,50

Elderflower / Limetten / Prosecco / Minze / Soda

Litchi Spritz | 8,90

Prosecco / Litschi Saft / KwaiFeh / Soda

La Vie En Rose | 8,50

Lillet Rosé / Wild Berry lemonade

Crémant

Crémant de Bourgogne Louis Bouillot, Burgundy, France

0,1l | 6,90

0,75l | 40,00

Rosé Brut Crémant de Bourgogne Louis Bouillot, Burgundy, France

0,1l | 7,50

0,75l | 45,00

Vermouth 5 cl

Martini Bianco | 6,00

Martini Rosso | 6,50

Weissweine

Chardonnay – Markus Schneider, Pfalz

0,1l 4,50 | **0,2l** 8,50 | **0,75l** 30,90

Weisser Burgunder – Wittmann, Rheinhessen

0,1l 4,50 | **0,2l** 8,50 | **0,75l** 30,90

Grüner Veltliner – Domäne Wachau, Federspiel

0,1l 4,50 | **0,2l** 8,50 | **0,75l** 30,90

Sauvignon Blanc – Karl Pfaffmann, Pfalz

0,1l 4,50 | **0,2l** 8,50 | **0,75l** 30,90

Roséwein

Lagrein Rosé – Alois Lageder, Süd Tirol

0,1l 4,50 | **0,2l** 8,50 | **0,75l** 30,90

Rotweine

Côtes du Rhône – Famille Perrin, Rhône

0,1l 4,50 / **0,2l** 8,50 / **0,75l** 30,90

Zweigelt – Heinrich, Burgenland

0,1l 4,50 / **0,2l** 8,50 / **0,75l** 30,90

La Vendimia – Palacios Remondo, Rioja

0,1l 4,50 / **0,2l** 8,50 / **0,75l** 30,90

Ursprung Cuvée – Markus Schneider, Pfalz

0,1l 4,50 / **0,2l** 8,50 / **0,75l** 30,90

*Alle unsere Weine sind – wenn nicht anders gekennzeichnet
trocken und enthalten Sulfite*

COCKTAILS ¹⁴

Mai Tai | 9,50

Old Pascas | Myers rum | Silver rum |

Ananas-Maracuja Saft Caipirinha | 9,50

Cachaca | Rohrzucker | Limetten

Strawberry Caipiroska | 9,50

Erdbeer | Wodka | Rohrzucker | Limetten

Pina Colada | 9,50

Bacardi Rum | Ananassaft | Kokossirup | Sahne

Ingwer Mojito | 9,50

Havana Rum | Rohrzucker | Limetten | Ingwer | Minze

Brombeer Mojito | 9,50

Havana Rum | Rohrzucker | Limetten | Brombeere | Minze

Sweet Hug | 9,50

Wodka | Kwai Feh | Wassermelonesirup | Yuzu

Hinata Sunrise | 9,50

Wodka | Litschifrucht | Maracuja | Limetten

Negroni | 10,90

Roku Gin | Campari | Roter Vermouth

Saketini | 9,50

Sake | Roter Vermouth | Oranger Bitters | Yuzu

Espresso Martini | 9,50

Wodka | Kahlua | Espresso | Zucker

Nana Cooler | 9,50

Roku Gin | Ananassaft | Thai-Basilikum | Limetten

MOCKTAILS ¹⁴

Virgin Brombeer Mojito | 8,50

Brombeere | Ginger Ale | Minze | Rohrzucker

Virgin Mule | 8,50

Limetten | Kumquat | Zitronengras | Rohrzucker | Soda

Rose Darling | 8,50

Rosensirup | Limetten | Mango | Aloe Vera

Ingwer Zitrone | 8,50

Ingwer Limonade | Zitrone | Zucker | Soda

Virgin Caipirinha | 8,50

Bitter Lemon | Limetten | Rohrzucker

Sparkling Yuzu | 8,50

Holundersirup | Zitrone | Minze | Soda

SAKE

Kikumasune Junmai Koujo Sake

10cl 7,50 | 0,7l 60

– herzhaft und fruchtig

Karatamba Ozeki Honjozo Sake

10cl 7,50 | 0,7l 60

– reich und knackig

Rihaku Caro Pink

10cl 8,90

– Frisch, trocken mit Pfingstrosenblüten

Urakasumi Miyagi Ume

10cl 8,90 / 0,7l 60

Harmonie von Säure, Süße und Umami, Pflaumengeschmack

GIN 4 CL

ROKU – 6 Kräuter / Sakura / Yuzu / Sencha Tee | 8,50

HENDRICK'S – 11 Kräuter / Rosenblatt / Gurke | 10,00

BOTANIST – 22 einheimische Pflanzen / Kamille / Minze / Fingerhut | 10,00

GIN MARE – 8 Kräuter / Thymian / Basilikum / Oliven | 10,50

MONKEY 47 – 47 Kräuter / Lavendel / Kiefernholz | 12,00

Filler: Thomas Henry Tonic Water | 3,50

VODKA 4 CL

Grey Goose | 9,50

Belvedere | 9,50

WHISKY 4 CL

Johnnie Walker Black Label | 8,50

Chivas Regal | 8,50

Maker's Mark | 7,50

Woodford Reserve | 8,00

COGNAC 4 CL

Rémy Martin VSOP | 9,50

Hennessy VSOP | 10,50

BITTERS & LIQUEUR 4 CL

Averna | 6,00

Ramazotti | 6,00

Fernet Branca | 6,50

Sambuca | 6,00

SPIRITS 2 CL

Marille Guglhof – apricot, 42% | 6,00

Holzfass Obstbrand Lantenschammer – pear & apple, 40% | 5,50

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Brut Reserve Cuvée | 99

Veuve Clicquot Rosé | 119

Ruinart Blanc de Blanc | 149

Ruinart Rosé | 150

WEISSWEINE

Deutschland

Weingut Van Volxem

Riesling „Saar“ | 40

Weingut Wittmann

Grauburgunder | 40

Weingut Markus Schneider

„Kaitui“ (Sauvignon Blanc) | 42

Österreich

Weingut Bründelmayer

Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen | 45

Weingut Polz, Südsteiermark

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC | 40

Weingut Manfred Tement

Weissburgunder Südsteiermark DAC | 40

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC | 40

Frankreich

Domaine Tinel Blondelet Pouilly-sur-Loire
Pouilly Fumé, Jane Marie, Reverdy & Fils | 40

Domaine de la Villaudière, Loire Valley
Sancerre AOC | 40

La Chablisienne, Chablis, Bourgogne
Chablis 1er Cru "Vaulorent" AC | 90

Italien

Südtirol, Alois Lageder, Ansitz Löwengang
Chardonnay | 45

Ca dei Frati
Lugana, "I Frati DOC" | 40

Silvio Jermann
Pinot Grigio IGT | 48

ROSÉWEINE

Rosa dei Frati DOC | 40

La Villaudière
Sancerre | 42

Alle unsere Weine sind – wenn nicht anders gekennzeichnet – trocken und enthalten Sulfite

ROTWEINE

Deutschland

Pflaz

Weingut Markus Schneider Black Print Cuvée | 45

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Dorsa / Syrah / Blaufränkisch

Italien

Südtirol

Alois Lageder, Ansitz Löwengang

Lagrein DOC | 45

Toskana

Tenuta San Guido, Bolgheri

Le Difese IGT | 59

Ornellaia, Località Ornellaia Bolgheri

Le Volte dell'Ornellaia | 75

Sicilia

Feudo Principi di Butera, Feudo Deliella

Cabernet Sauvignon | 45

Frankreich

Bordeaux Château de Monturon

Saint-Émilion Grand Cru | 45

Alle unsere Weine sind – wenn nicht anders gekennzeichnet trocken und enthalten Sulfite

BIER¹

Weißbier / Leichtes Weißbier 0,5l | 4,90

Alkoholfreies Weißbier 0,5l | 4,90

Helles | 4,90

Alkoholfreies Helles 0,5l | 4,90

Radle 0,5l | 4,90 r

Pils 0,33l | 4,50

Kirin Bier 0,33l | 4,90

WASSER

Adelholzener mit Kohlensäure

0,25l 2,90 / **0,75l** 6,90

Adelholzener ohne Kohlensäure

0,25l 2,90 / **0,75l** 6,90

Thomas Henry Tonic Water

0,2l | 3,50

SOFTDRINKS¹⁴

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,33l | 3,90

Spezi 0,5l | 4,20

Zitronenlimo 0,5l | 4,20

Orangenlimo 0,5l | 4,20

SCHORLEN / SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb | Orange | Mango | Lychee | Ananas | Maracuja

| Johannisbeere | Rhabarber | Guava

Pur 0,2l | 3,90

Schorle 0,2l | 2,90

Schorle 0,4l | 4,50

HOMEMADE LIMONADE

Berry Lover | 5,90

Erdbeer | Limetten | Minze | Soda

Mango Limonade | 5,90

Mango | Ingwer | Chia Samen | Minze | Soda

Melone Limonade | 5,90

Melone | Limetten | Orange | Soda

KAFFEE

Espresso | 2,70

Espresso Doppio | 4,90

Cappuccino | 4,00

Espresso Macchiato | 2,90

Latte Macchiato | 4,50

Kaffee | 3,90

TEE

Frischer Ingwer / Pfefferminz Tee mit Honig | 5,90

Apfel-Früchte Tee | 5,90

Grüner Tee Superior Blatt | 5,90

Jasmin Tee | 5,90

Rosen Tee mit Süßholz und Zitronengras | 6,90

