



Willkommen in unserem Sushi-Paradies!

Kein festes Menü - nur Ihre Vorlieben zählen. Entdecken Sie unsere frisch handgefertigten Sushi-Kreationen und wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack.

Welcome to our Sushi Paradise!

No fixed menu - only your taste matters. Discover our freshly handcrafted sushi creations and choose exactly what you love.

AMIDAA'S SUSHI

6 Pieces

TAMAGO ROLL

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

13.5

EASY EBI

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

13.5

I LIKE SALMON ROLL

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

13.5

CREAMY FLAME SALMON

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

14.9

SURF AND TURF

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

15.9

MANGO BEEF

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

14.5

FANCY TRUFFEL

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

13.9

SPICY TUNA ROLL

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

14.5

SALMON ABURI

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

15.9

AMIDAA SPECIAL ROLL

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

15.9

SISI Roll

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

14.5

HOSO Roll

Lachs, Avocado, Gurken, Flambé Aal Mantel
Salmon, Avocado, cucumber, wrapped in flambéed eel (D, F, N)

15.5



AMIDAA'S SUSHI

6 Pieces

SUSU ROLL

15.5

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

14.5

Lachs, Frischkäse, Gurken, Thunfisch, Rucola Mantel

Salmon, cream chese, cucumber, tuna, wrapped in rocket salad/arugula (F, N, D)

SMOKED SALMON

14.5

Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse, Räucherlachs

Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, smoked salmon (D, G, F, N)

SPICY BEEF TUNA

14.5

Kurz gegrilltes Rindfleisch, Gurken, flambierter Thunfischmantel

Grilled beef, cucumber, tuna flambé, wrapped in tuna (D, G, N, F)

SALMON RUCOLA

13.5

Lachs, Avocado und Rucola Mantel

Salmon, avocado and wrapped in rocket salad / arugula (D, F, G, N)

SAKINIKU

13.5

Gegrilltes Lachstatar mit Gurken, Yakiniku Mayonnaise

Flaked grilled salmon tartar, cucumber, Yakiniku mayonnaise (D, G, N)

TUNA ROLL

15.9

Leicht frittierte Garnele mit Thunfisch / Avocado-Trüffel

Lightly fried shrimp tempura with tuna / avocado truffle cream (B, D, F, N, A)

TUNA RUCOLA

14.5

Thunfisch / Avocado und Rucola Mantel

Tuna / avocado and arugula on top (B, F, N)

SPICY SALMON ROLL

13.5

Lachs Tatar, Gurken mit scharfer Soße

Salmon Tatara, cucumber with hot spicy sauce

WILLIAM LOVER

15.9

Knusprige Garnelen, Gurken, Mango und Lachs

Crispy shrimp tempura, cucumber, mango, wrapped in salmon / arugula (B, G, N, A)

UNAGI EBI

15.9

Leicht frittierte Garnelen mit Avocado, Flambierter Aal on Top

Shrimp tempura with avocado and flambéed eel on top (B, R, F, A)

MAGURO TRUFFEL

14.5

Thunfisch, Gurken und obendrauf Avocado Trüffel

Tuna, cucumber and avocado truffel on top (B, R, F, A)

KIKKI ROLL

15.5

Gurken, Frischkäse, Garnelen Tempura, Sesam

Cucumber, cream cheese, shrimp tempura, sesame (B, G, N, A)

AMIDAA ALTMÜNSTER

15.9

Knusprige Garnelen, Gurken, Mango und Rucola Mantel

Crispy shrimp tempura, cucumber, mango, wrapped in rocket salad / arugula (B, G, N, A)

ALTMÜNSTER CITY

14.9

Tuna Tartate, Avocado, Rucola mantel

Tuna tartate, avocado, wrapped in rocket salad (G, N)

EBI SESAME

15.5

Knusprige Garnelen, Avocado, Sesam

Crispy shrimp tempura, avocado, sesame (B, N, A)

I LOVE MOZART

15.5

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

7.5/14.9

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

CRUNCHY KELLY

7.5/14.9

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 | Yakiniiku | 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

13.5

Surimi, avocado, sesame (B, N)

ALASKA SESAME

14.5

Lachs, Avocado, Sesame

Salmon, avocado, sesame (B, N)

TUNA SESAME

15.5

Thunfisch, Avocado, Sesame

Tuna, avocado, sesame (B, N)

SALMON SESAME

14.5

Lachs, Frisch Käse, Sesame

Salmon, cream chese, sesame (B, N)

TEMPURA PHILADELPHIA

15.5

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

13.5

Gurke, Ei, Frischkäse, Avocado

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

AMIDAA ROLL

13.5

Avocado, Mango, Frischkäse, Tamago

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

RUCOLA ROLL

13.5

Avocado, Gurken, Mayonnaise und Rucola

Avocado, cucumber, mayonnaise and rucola (G, N)

AVOCADO ROLL

13.5

Avocado und Tamago Mantel

Avocado and tamago coat (C, N)

MANGO ROLL

13.5

Mango, Gurken und Rucola Mantel

Mango, cucumber, 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

15.9

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

8.5

Warmer Schokoladenkuchen, frisches Obst, Eis, Sahne

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

MOCHI MIX "ICE"

7,9

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)

4.5

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

5.9

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)

5.9

SUMMER ROLLS

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

6.5

6.5

JAPANESE KARAAGE CHICKEN

6.9

HOMEMADE 4 pcs.

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

MIX PLATE FOR TWO

22.9

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

11.9

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 Reismudeln, 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

Reismudeln mit gebratenem Tofu
Rice noodles with fried tofu

BÚN GÀ

16.9

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

BÚN BÒ

17.9

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

BÚN GÀ CHIÊN

16.9

Reismudeln 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 16.5

- With Chicken 17.5

- With Schrimp 18.9

AMIDAA BEEF CARBONARA

17.9

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 TOFO

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

Bio-Tofu mit Gemüse und Erdnüsse

Organic tofu with vegetables and peanuts (A, E, F, L)

15.9

TOFU LEMONGRASS SPICY

Gebratener Bio-Tofu mit Gemüse und Zitronengras

Fried organic tofu with vegetables and lemongrass (L, F)

15.9

TOFU PEPPER SLIGHTLY SPICY

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)

16.9

CHICKEN XÀO HÚNG QUẾ SPICY

Hühnerfleisch mit Gemüse und Basilikumsoße

Chicken with vegetables and basil sauce

16.9

CRISPY CHICKEN SPICY

Hausgemachte knusprige Hühnerbrust mit Gemüse Homemade

Crispy Chicken Breast with Vegetables (A, F, D)

17.5

ĐẬU PHỘNG XÀO CHICKEN SPICY

Hühnerbrust mit Gemüse, Samballex-Chili Soße und Erdnüssen

Chicken with vegetables, samballex- Chili sauce, and peanuts (D, E, F, L)

16.9

PEPPER GARLIC CHICKEN SLIGHTLY SPICY

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)

17.9

BÒ XÀO XẢ ỚT SPICY

Gebratene Rindfleisch mit saisongemüse Sellerie, Zitronengras

Fried Beef with seasonal vegetable , celery, lemon grass

17.9

BEEF FIVE SPICES

Gewürfeltes Rindfleisch mit 5 Gewürzen, Zwiebeln und

Saison Gemüse, 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)

18.9

PEPPER GARLIC BEEF SLIGHTLY SPICY

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)

18.9

GINGER DUCK

Ente mit Ingwer, Gemüse und Sojasoße

Duck with ginger, vegetables, and soy sauce (A, F)

19.5

DUCK CHUA NGỌT

Ente mit Gemüse und hausgemachter süß-sauer Soße

Duck with vegetables and homemade sweet-sour sauce (A, D, F, L)

19.5

SPICY DUCK SPICY

Ente mit Spicy-Teki Soße und Gemüse

Duck with Spicy-Teki Sauce and Vegetables

19.5



GETRÄNKE

HOMEMADE DRINKS

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

MINERAL PRICKELND / STILL	0.33l - 0.75l	3.9 - 6.5
Water sparkling / still		
COLA / ZERO	0.33l	3.9
FANTA / SPEZI MIX / SPRITE	0.33l	3.9
BITTER LEMON / GINGER ALE WATER	0.33l	4.5

SÄFTE & NEKTAR / JUICES

PAGO	0.25l	3.3
MANGO, JOHANN Mango, currant		
gespritzt mit Soda (mixed with soda)	0.4l	4.3
mit Leitungswasser (tap water)	0.4l	3.9
APFELSAFT / ORANGENSAFT Orange juice / apple juice		
gespritzt mit Soda (mixed with soda)	0,25l - 0.4l	3.3 - 4.3
mit Leitungswasser (tap water)	0.25l - 0.4l	2.8 - 3.8
KOMBUCHA CLASSIC	0.33l	4.5
LYCHEE	0.4l	5.0
SODA ZITRONEN	0.4l	3.7

APERITIF

HUGO MIT PROSECCO	5.9
APEROL MIT PROSECCO	6.5
WEIN GESPRITZT / WEISSWEIN / ROTWEIN	4.9
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	7.9
Soda, Prosecco, Orange, Mint, Mango Juice	
PHU QUOC ISLAND	8.5
Lychee Juice, Soda, Prosecco, Homemade Syrup	
BEAUTIFUL HANOI	8.9
Prosecco, Ginger Ale, Strawberries, Orange, Mint, Passion Fruit	
GIN TONIC WITH HENDRICK'S GIN	8.9
Tonic Water, Gin, Cucumber	
AMIDAA GIN BASIL	8.5
Gin, Basil, Lemon, Amidaa Homemade Syrup, Canberry	
CAMPARI VENEZIANO	8.5
Prosecco, Campari, Soda	
LILLET "Rosé"	7.9
Prosecco, LILLET "Rosé", Tonic Water, Himbeeren, Gurke, Minz	
VODKA LEMON	8.5



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 “Fassbier” 0.3l - 0.5l 3.9 - 5.5

GÖSSER “Fassbier” 0.3l - 0.5l 3.9 - 5.5

EGGENBERG HOFEN KÖNIG 0.3l - 0.5l 3.9 - 5.5 “Fassbier”

EGGENBERG SAISON KÖNIG 0.3l - 0.5l 3.9 - 5.5 “Fassbier”

EDELWEISS HOFBRÄU WEISS 0.5l 4.9

EDELWEISS HOFBRÄU ALKOHOLFREI 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 / HANAVAL 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

KIRSCH / CHERRY

WALDBEEREN / FOREST FRUIT

HIMBEERE / RASPBERRY

4cl

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO

3.5

COFFEE

3.9

DOPPIO ESPRESSO

4.9

VIETNAMESE CAPPUCCINO

5.0

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

5.0

Fresh Lemon Grass & Ginger Tea

FRISCHER ZITRONENGRASS /
ORANGE & INGWER TEE

5.0

Fresh Lemon Grass / Orange & Ginger Tea

FANG GOURMET TEA /
FANG GOURMET TEE

5.0

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