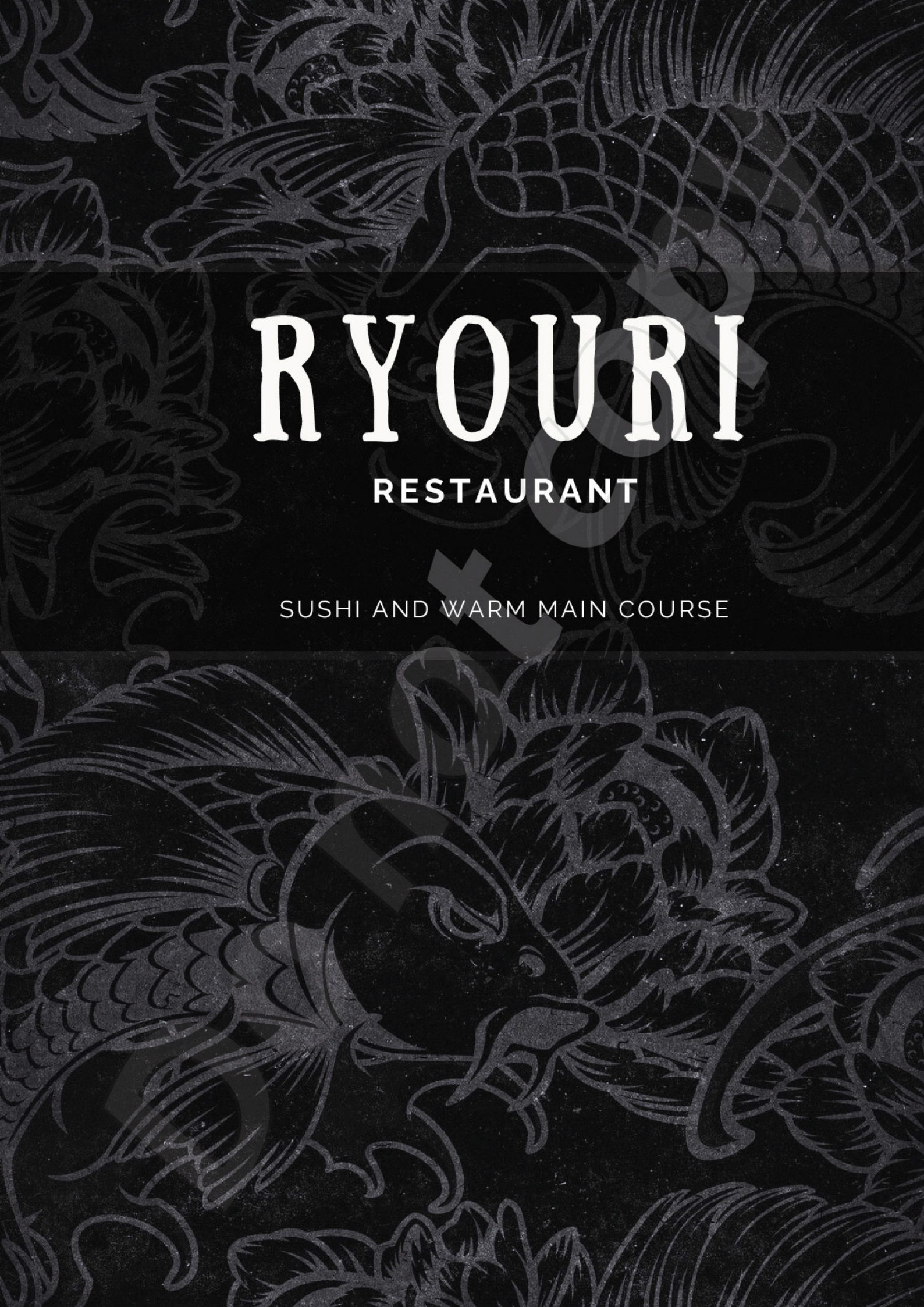




RYOURI

RESTAURANT

SUSHI AND WARM MAIN COURSE



Herzlich willkommen im Ryouri Restaurant!

Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Unsere Speisekarte ist eine liebevolle Zusammenstellung aus traditionellen und modernen Gerichten, die Vielfalt der asiatischen Küche widerspiegeln. Jedes Gericht wurde sorgfältig ausgewählt und mit frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet, um Ihnen ein authentisches und unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Ryuouri kann im Zusammenhang mit Katei Ryouri verwendet werden, was so viel wie hausgemachtes Gericht bedeutet, insbesondere Reisgerichte. Katei Ryouri ist eng verbunden mit dem Begriff Ofukuro no Aji, Was Übersetzt „den Geschmack der Mutter“ bedeutet - ein Ausdruck, der den Geschmack von Trost, Liebe und familiärer Geborgenheit beschreibt

Guten Appetit und einen wunderbaren Aufenthalt in unserem Restaurant!

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag:

11:00 - 15:00 & 17:00 - 22:00

Freitag:

11:00 - 22:00

Samstag, Sonntag - Feiertag:

12:00-22:00

A collage of various Japanese dishes. At the top right, a bamboo steamer contains pan-fried dumplings (gyōza) topped with shredded carrots. To its left, a bowl of soup with a red broth, green herbs, and sliced radish is visible. In the bottom left, another bamboo steamer holds white dumplings (dango) with green toppings. The bottom right features a plate of fried dumplings (agemono) served with shredded daikon radish. A bowl of fresh salad with green herbs and shredded carrots is in the top left. The text 「Ryouri Starter」 is overlaid in the center.

「Ryouri Starter」

Starter

- 1. KING SOMMER ROLLS** ^{C,D,E,K} (2 Stk. / 2 pcs.)
Reispapier, gemischte Salat, Reismudeln, Koriander,
serviert mit Chili-Lime-Fischsoße oder Erdnusssoße.
Wahlweise mit:
*Rice paper, mixed salad, rice noodles, coriander,
served with chili-lime fish sauce or peanut sauce.
Optionally with:*
 - A. Tofu** ^F 5,20 €
 - B. Huhn / Chicken** 5,50 €
 - C. Garnelen ° / Schrimp** 5,90 €
- 2. SPRING ROLLS** ^{C,D,F} (2 Stk. / 2 pcs.)
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Kohlrabi,
Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln, Ei, Morcheln,
serviert mit Chili-Lime-Fischsoße. Wahlweise mit:
*Homemade spring rolls filled with kohlrabi, carrots,
onions, glass noodles, egg, morels,
served with chili-lime fish sauce. Optionally with:*
 - A. Tofu** ^F 5,50 €
 - B. Schweinefleisch / Pork** 5,50 €
- 3. CRISPY DUMPLING** ^{A1,C} (5 Stk. / 5 pcs.) 5,50 €
Hausgemachte gebackene Teigtaschen
mit Hähnchenfüllung und Karotten
*Homemade baked dumplings
with chicken filling and carrot*
- 4. GOLDEN GYOZA** ^A (5 Stk. / 5 pcs.)
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Wahlweise:
Baked dumplings filled with optional:
 - A. Gemüse / Vegetable** 5,90 €
 - B. Huhn / Chicken** 5,90 €
- 5. LUCKY BAGS** ^{A,B,K} (5 Stk. / 5 pcs.)
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Wahlweise:
Steamed dumplings filled with optional:
 - A. Gemüse / Vegetable** 5,90 €
 - B. Garnelen ° / Schrimp** 5,90 €

Starter

- | | | |
|-----|--|--------|
| 6. | EDAMAME ^F | 5,50 € |
| | Japanische Bohnen mit Salz serviert
<i>Japanese beans served with salt</i> | |
| 7. | SWEET POTATO FRIES ^{A,G,J} | 5,90 € |
| | frittierte Süßkartoffelpommes
<i>fried sweet potato fries</i> | |
| 8. | RYOURI LOVE ^{A1,O} (2 Stk. / 2 pcs.) | 7,90 € |
| | Tempura Garnelen
<i>Tempura Shrimp</i> | |
| 9. | YAKITOKI TERIYAKI ^{A1,F,K} (2 Stk. / 2 pcs.) | 6,90 € |
| | Hähnchenspieße mit Teriyaki serviert
<i>Chicken skewers served with teriyaki</i> | |
| 10. | TORI NO KARAAGE ^{A1,C} | 7,90 € |
| | Japanische frittierte Hähnchen mit Chili Mayo
<i>Japanese fried chicken with Chili Mayo</i> | |

Soup

- | | | |
|-----|--|--------|
| 12. | MISO SOUP ^{D,F,K} | |
| | Miso, Seetang. und mit Wahlweise:
<i>Miso, Seaweed and optional:</i> | |
| | A. Tofu | 5,20 € |
| | B. Lachs | 5,60 € |
| 13. | LITTLE SHINE ^{D,G} | |
| | Kokosmilch, Sahne, Kirschtomaten, Pilze und mit Wahlweise:
<i>Coconut milk, whipping cream, cherry tomatoes, mushrooms and optionally:</i> | |
| | A. Tofu | 5,20 € |
| | B. Huhn / Chicken | 5,20 € |
| | C. Garnelen / Shrimp | 5,90 € |
| 14. | WANTAN SOUP ^{A,F,C} | 5,90 € |
| | Hühnerbrühe, Teigtaschen mit Hähnchenfüllung,
Pak Choi, Koriander und Zwiebeln
<i>Chicken broth, dumplings with chicken filling,
pak choy, coriander and onion</i> | |

Salat

- 15. KIMCHI SALAT** 5,90 €
Chinakohl, Karotten, Lauchzwiebeln
Chinese cabbage, carrots, spring onions
- 16. WAKAME SALAT** ^{A1,F,K} 5,90 €
Seetangsalat mit sesamöl
Seaweed salad with sesame oil
- 17. SPINAT SALAT** ^K 5,90 €
Baby Spinat mit Sesamsoße
Baby Spinach with Sesame Sauce
- 18. GOLDEN FRESH MANGO SALAT** ^{D,E}
Mango, Gemischte Salat, Rucola, Gurke,
Sojasprossen, Karotten, Kräuter, Erdnüssen,
mit Chili-Lime-Fischsoße serviert und mit Wahlweise:
*Mango, mixed salad, cucumber, bean sprouts,
carot, herbs, peanuts,
served with chili-lime fish sauce and with choice of:*
- A. Tofu** 6,90 €
B. Huhn / Chicken 7,50 €
C. Garnelen ° / Schrimp 7,90 €
- 19. EXOTIC OCTOPUS** ^{D,E,F,K,Q} 12,90 €
Oktopus, Gemischte Salat, Gurke, Sojasprossen,
Kräuter, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Erdnüssen,
mit Chili-Lime-Fischsoße serviert.
*Octopus, mixed salad, cucumber, bean sprouts, herbs, carot,
onions, peanuts, served with chili-lime fish sauce.*
- 20. FANCY SPRING SALAT** ^{D,E,F,K}
Gemischte Salat, Rucola, Sojasprossen,
Gurke, Karotten, Erdnüssen,
mit Chili-Lime-Fischsoße serviert. Mit Wahlweise:
*Mixed salad, rocket, bean sprouts, cucumber, carrots, peanuts,
served with chili-lime fish sauce. With choice of:*
- A. Tofu Sesam** ^{A,K} 6,90 €
B. Huhn / Chicken 6,90 €
C. Knusprige Hähchen ^{A,C} / Fried Chicken 7,50 €
D. Garnelen ° / Schrimp 7,90 €

「Ryouri Main Dishes」



Phở

50. RYOURI PHO SOUP ^D

Traditionell Vietnamesische Reisbandnudeln, verfeinert mit köstlicher Rinder- und Hühnerbrühe. Die Suppe wird mit Zwiebeln, Ingwer und Sternanis, Zimt eingekocht. Garniert mit Koriander, Zwiebeln, Kräutern, Chili und Limetten und mit Wahlweise:

Traditional Vietnamese rice noodles, refined with delicious beef and chicken broth. The soup is cooked with onions, ginger, star anise and cinnamon. Garnished with fresh herbs, coriander, onion chili and lime and optionally:

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| A. Tofu und Gemüse / Vegetable | 14,90 € |
| B. Huhn / Chicken | 14,90 € |
| C. Rind / Beef | 15,90 € |

51. RYOURI GEBRATENE PHO ^{F,I}

Gebratene Reisbandnudeln, Sojasoße, Eier, Sojasprossen, Karotten, Pakchoi, Koriander, Röstzwiebeln und mit Wahlweise:

Fried rice noodle, soy sauce, eggs, bean sprouts, carrots, pak choi, coriander, fried onions and optionally:

- | | |
|---|----------------|
| A. Tofu Sesam ^{A,K} | 14,90 € |
| B. Huhn / Chicken | 14,90 € |
| C. Knusprige Hähnchen ^{A,C} / Fried Chicken | 15,90 € |
| D. Rind / Garnelen | 15,90 € |
| <i>Beef / Shrimp</i> | |
| E. Ente ^{A,C} / Duck | 17,90 € |
| F. Knusprige Hähnchen & Ente ^{A,C} | 18,90 € |
| <i>Fried chicken & duck</i> | |

Bún – Rice Noodle Bowl

Unsere Reissnudeln Bowls werden immer mit gemischtem Salat, Reissnudeln, Gurke, frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und mit Chili-Lime-Fischsoße dazu serviert. Mit Wahlweise:

Our rice noodle bowl is always served with mixed salad, rice noodles, cucumber, fresh herbs, peanuts, fried onions and chili-lime fish sauce. With option:

52. SPRINGROLLS NOODLE BOWL ^{D,E}

A. Füllung mit Tofu ^{A,C,D,F} (Gemüse, Glasnudeln)

14,90 €

Filling with tofu (vegetables, glass noodles)

B. Füllung mit Schweinehackfleisch ^{A,C,D}

14,90 €

(Gemüse, Glasnudeln)

Filling with minced pork (vegetables, glass noodles)

53. BUN BOWL ^{D,E,F}

A. Tofu

14,90 €

B. Huhn / Chicken

15,90 €

C. Rind / Beef

16,90 €



Ramen

54. **MISO RAMEN** ^{A,C,D,F,K} (Pescetarisch) **14,90 €**
Tofu, Ei, Gemüse, Mais und Misobrühre
Tofu, egg, vegetables, corn and miso broth
55. **CHICKEN JOY RAMEN** ^{A,C,F,K} **15,90 €**
Hähchenbrust , Ei, Gemüse, Mais und Hühnerbrühre
Chicken breast, egg, vegetables, corn and chicken broth
56. **WANTAN DREAM RAMEN** ^{A,C,F,K} **16,90 €**
Crispy Dumpling, Hähchenbrust, Ei, Gemüse,
Mais und Hühnerbrühre
*Crispy dumpling, chicken breast, egg, vegetables,
corn and chicken broth*
57. **SPICY TANTAN RAMEN** ^{A,C,F,G,K} **15,90 €**
Schweinehackfleisch, Ei, Gemüse, Mais und Hühnerbrühre
Minced pork, egg, vegetables, corn, chicken broth
58. **RAMEN BOWL** ^{A,A1,F,K,O}
Japanische Nudeln mit hausgemachte Soße aus Soja,
versch. Gemüse, gemischte Salat und mit Wahlweise :
*Japanese noodles with homemade soy sauce,
mixed vegetables, mixedsalad and optionally:*
- A. **Tofu Sesam** ^{A,K} **14,90 €**
 - B. **Knusprige Hähchen** ^{A,C} / *Fried Chicken* **15,90 €**
 - C. **Knusprige Lachs** / *Fried Salmon* **16,90 €**
 - D. **Knusprige Lachs & Tempura Garnelen** [°] **17,90 €**
Fried Salmon & Schrimp



Udon

59. YAKI UDON ^{A1,F,N}

Japanische Weizennudeln mit hausgemachte Soße aus Sojagebraten, Pakchoi, Karotten, gemischte Salat und mit Wahlweise:

Japanese udon noodles with homemade soy sauce, mixed vegetables, mixed salad and optionally:

- | | |
|--|---------|
| A. Tofu Sesam ^{A,K} | 14,90 € |
| B. Huhn / <i>Chicken</i> | 14,90 € |
| C. Knusprige Hähchen ^{A,C} / <i>Fried Chicken</i> | 16,90 € |
| D. Knusprige Lachs / <i>Fried Salmon</i> | 16,90 € |
| F. Knusprige Ente ^{A,C} / <i>Fried Duck</i> | 17,90 € |

60. UDON BOWL ^{D,E,A1,G}

Japanische Weizennudeln mit Soßenauswahl:

Curry/Erdnuss/Mango

gebraten, ver. Gemüse, gemischte Salat und mit Wahlweise :

Japanese Udon noodles with choice of sauce:

curry/peanut/mango

fried, mixed vegetables, mixed salad and optional:

- | | |
|--|---------|
| A. Tofu Sesam ^{A,K} | 14,90 € |
| B. Huhn / <i>Chicken</i> | 14,90 € |
| C. Knusprige Hähchen ^{A,C} / <i>Fried Chicken</i> | 16,90 € |
| D. Knusprige Lachs / <i>Fried Salmon</i> | 16,90 € |
| F. Knusprige Ente ^{A,C} / <i>Fried Duck</i> | 17,90 € |



Reis Gerichte / Rice dishes

61. OLD BUT TASTY CURRY ^{A1,D,G}

Leicht scharf Thai-Curry aus gewürzter Kokosmilch, Milch, versch. Gemüse, mit Reis, serviert und mit Wahlweise:

Slightly spicy Thai curry made from seasoned coconut milk, milk, mixed vegetables, served with rice and optionally:

A. Tofu Sesam ^{A,K}	14,90 €
B. Huhn / Chicken	14,90 €
C. Knusprige Hähchen ^{A,C} / Fried Chicken	16,90 €
D. Knusprige Ente ^{A,C} / Fried Duck	17,90 €
F. Knusprige Ente und Hähnchen ^{A,C} Fried Duck and Chicken	19,90 €



Reis Gerichte / Rice dishes

62. CREAMY PEANUT ^{D,E}

Kokosmilch , Milch ,Erdnüssen, ver.Gemüse,
mit Reis serviert und mit Wahlweise:

*Coconut milk, Milk, peanuts, mixed vegetables,
served with rice and optionally:*

- | | |
|--|---------|
| A. Tofu Sesam ^{A,K} | 14,90 € |
| B. Huhn / <i>Chicken</i> | 14,90 € |
| C. Knusprige Hähchen ^{A,C} / <i>Fried Chicken</i> | 16,90 € |
| D. Knusprige Ente ^{A,C} / <i>Fried Duck</i> | 17,90 € |
| F. Knusprige Ente und Hähnchen ^{A,C}
<i>Fried Duck and Chicken</i> | 19,90 € |

63. DRAGON CURRY ^{D,G}

Kokosmilch , Milch ,Mango , ver.Gemüse ,
mit Reis serviert und mit Wahlweise:

*Coconut milk, milk, Mango, mixed vegetables,
served with rice and optionally:*

- | | |
|--|---------|
| A. Tofu Sesam ^{A,K} | 14,90 € |
| B. Huhn / <i>Chicken</i> | 14,90 € |
| C. Knusprige Hähchen ^{A,C} / <i>Fried Chicken</i> | 16,90 € |
| D. Knusprige Ente ^{A,C} / <i>Fried Duck</i> | 17,90 € |
| F. Knusprige Ente und Hähnchen ^{A,C}
<i>Fried Duck and Chicken</i> | 19,90 € |

64. RAINBOW WOK ^{F,I}

Hausgemachte Soße aus Soja ,Zwiebel , Knoblauch,
Chili ,ver.Gemüse , mit Reis serviert und mit Wahlweise:

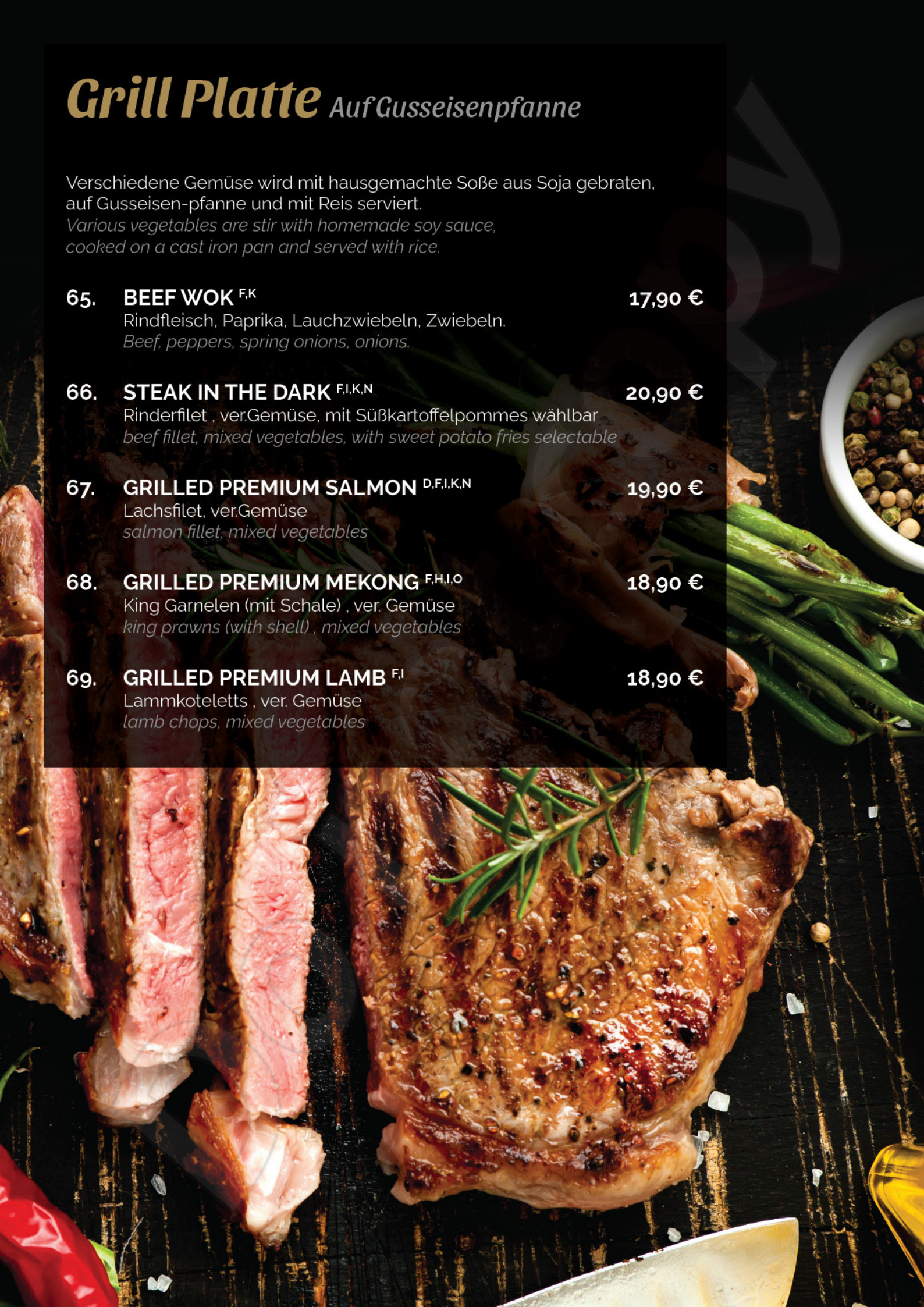
*Homemade sauce made from soy, onion, garlic, chili,
mixed vegetables, served with rice and optionally:*

- | | |
|--|---------|
| A. Tofu Sesam ^{A,K} | 14,90 € |
| B. Huhn / <i>Chicken</i> | 14,90 € |
| C. Knusprige Hähchen ^{A,C} / <i>Fried Chicken</i> | 16,90 € |
| D. Knusprige Ente ^{A,C} / <i>Fried Duck</i> | 17,90 € |
| F. Knusprige Ente und Hähnchen ^{A,C}
<i>Fried Duck and Chicken</i> | 19,90 € |
| G. Garnelen ^o / <i>Schrimp</i> | 16,90 € |

Grill Platte *Auf Gusseisenpfanne*

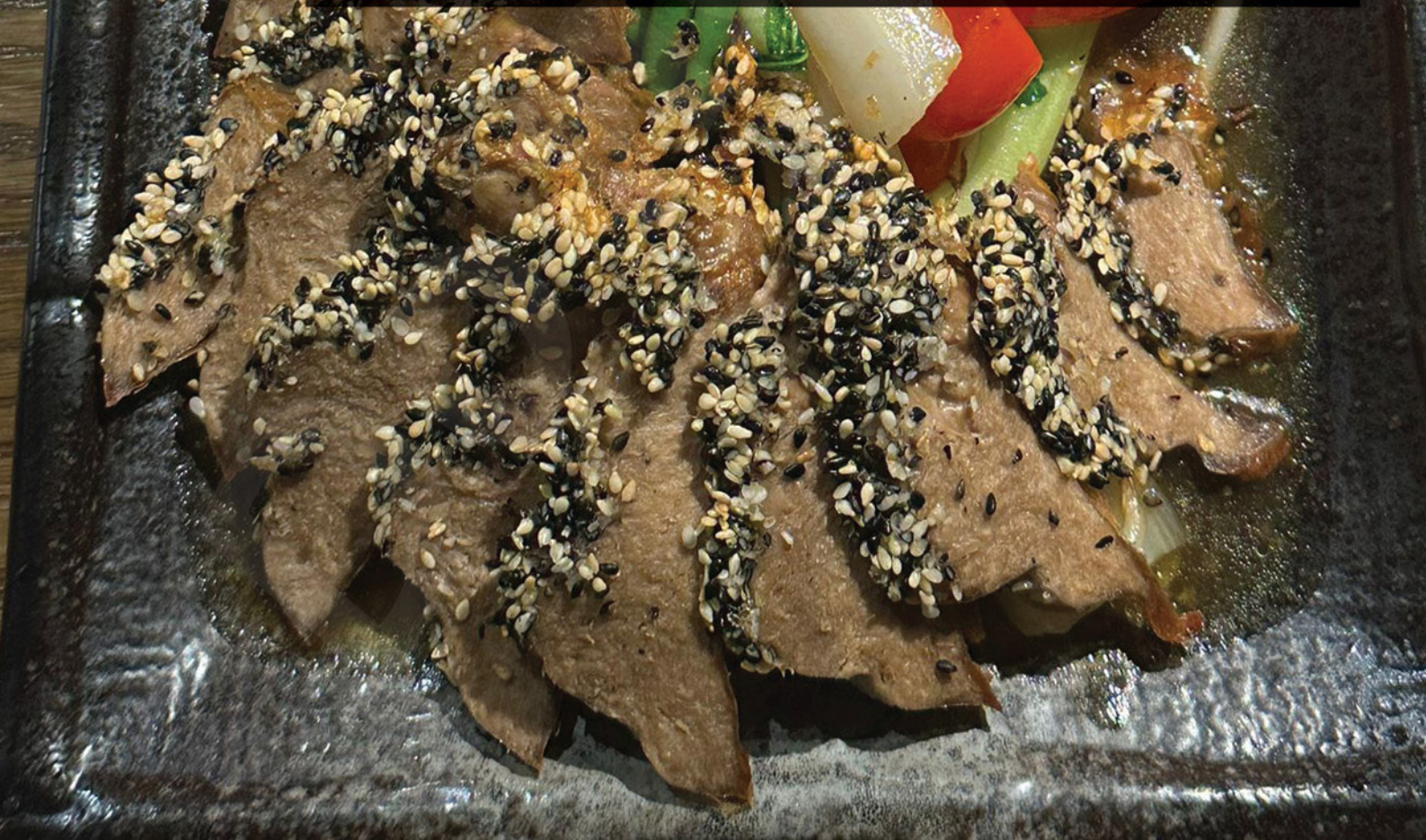
Verschiedene Gemüse wird mit hausgemachte Soße aus Soja gebraten, auf Gusseisen-pfanne und mit Reis serviert.

Various vegetables are stir with homemade soy sauce, cooked on a cast iron pan and served with rice.

- 
- 65. BEEF WOK ^{F,K}** **17,90 €**
Rindfleisch, Paprika, Lauchzwiebeln, Zwiebeln.
Beef, peppers, spring onions, onions.
- 66. STEAK IN THE DARK ^{F,I,K,N}** **20,90 €**
Rinderfilet , ver.Gemüse, mit Süßkartoffelpommes wählbar
beef fillet, mixed vegetables, with sweet potato fries selectable
- 67. GRILLED PREMIUM SALMON ^{D,F,I,K,N}** **19,90 €**
Lachsfilet, ver.Gemüse
salmon fillet, mixed vegetables
- 68. GRILLED PREMIUM MEKONG ^{F,H,I,O}** **18,90 €**
King Garnelen (mit Schale) , ver. Gemüse
king prawns (with shell) , mixed vegetables
- 69. GRILLED PREMIUM LAMB ^{F,I}** **18,90 €**
Lammkoteletts , ver. Gemüse
lamb chops, mixed vegetables

Veggie / Vegan

70. **TOFU AUBERGINE** ^F 13,90 €
Wok-Tofu mit Aubergine, season Gemüse ,
serviert mit Reis
*Wok-tofu with eggplant, tomatoes, Asian herbs,
served with rice*
71. **CURRY HEALTHFUL** ^{D,E,G} 12,90 €
Curry / Erdnuss / Mango mit ver. Gemüse
und mit Reis serviert.
*Curry / Peanut / Mango only with mixed vegetables
and served with rice*
72. **VEGAN WOK** ^{F,I}
Hausgemachte vegane Soße aus Soja, ver. Gemüse,
mit Reis oder Udon Nudeln serviert. Mit Wahlweise:
*Homemade vegan sauce made from soy and various vegetables,
served with rice or udon noodles. With choice of:*
- A. **Tofu Sesam** 14,90 €
B. **Veganes Huhn** ^A / *Vegan Chicken* 15,90 €
C. **Veganes Ente** ^{A,K} / *Vegan Duck* 16,90 €
D. **Tofu- Lalot** 14,99 €
Knusprige Tofu mit Betelblätter umwickelt
Crispy tofu wrapped in betel leaves





「Ryouri Sushi」

Sushi Pizza

B1. CRAYFISCH PARTY D,A,1,FG,C,K,I

6 Stk. 15,50 €

Frittierte Sushireis - pizzaboden, Lachs,
pikante Surimi - Garnelen Tatar,
Philadelphia hausgemachte Unagi und Mayosoße.
*Fried sushi rice - pizza base, cream cheese,
surimi, spicy shrimp tartare,
homemade unagi and mayo sauce.*

B2. TUNASUKA PIZZA D,A,1,FG,C,K,I

6 Stk. 15,50 €

Frittierte Sushireis - pizzaboden, rohe Lachs ,
pikante Tuna Tatar,
Philadelphia hausgemachte Unagi und Mayosoße.
*Fried sushi rice - pizza base, cream cheese, raw salmon,
spicy tuna tartare, homemade unagi and mayo sauce.*

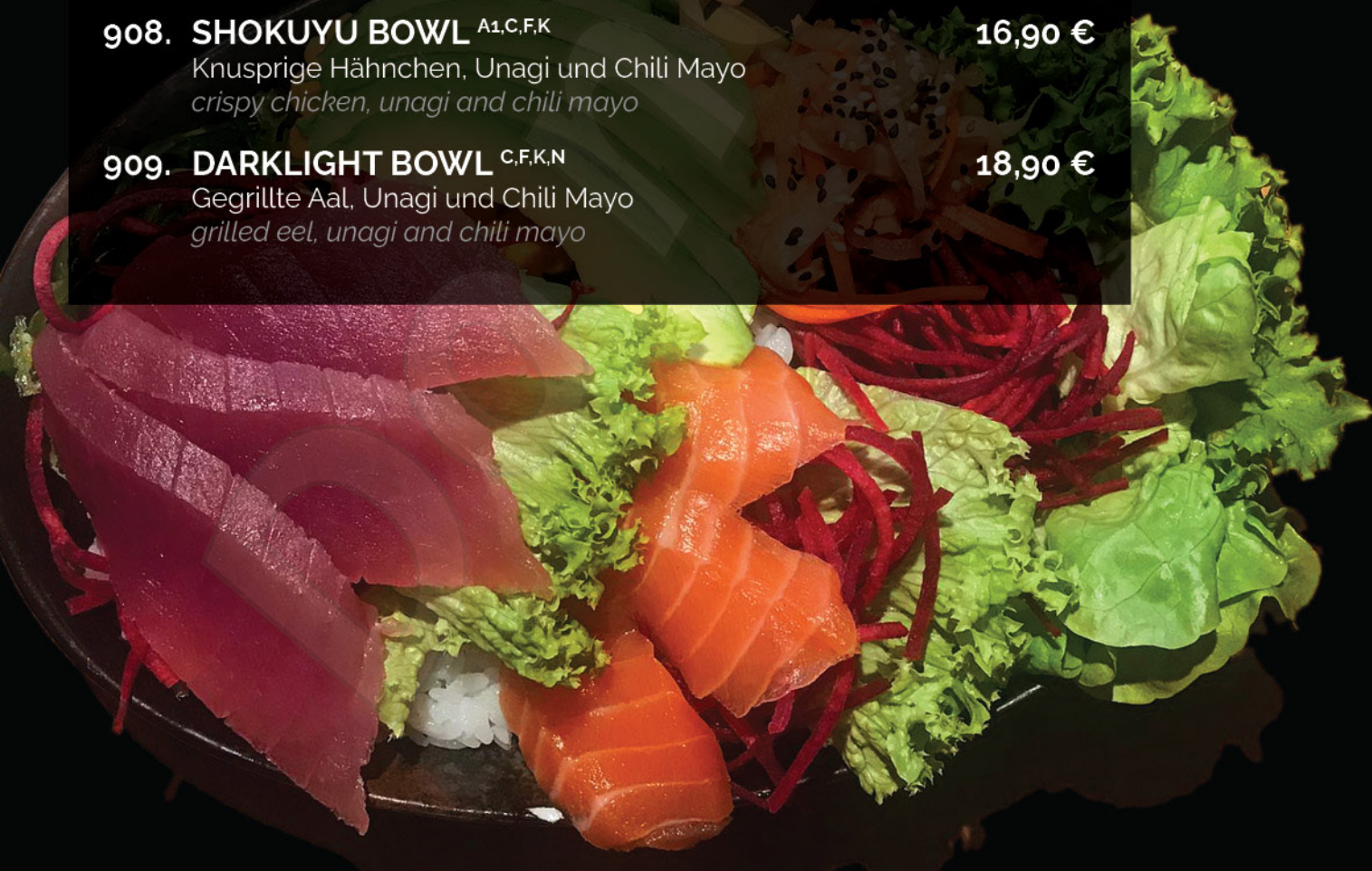


Sushi Bowl

Sushireis, gemischter Salat, Schinko, Mais, Seetang, Edamame.
Mit Wahlweise:

Sushi rice, mixed salad, shinko, corn, seaweed, edamame. With option:

- | | |
|---|----------------|
| 900. BUDDHA BOWL ^{A,F,K} | 14,90 € |
| Knusprige Tofu Sesam, Unagi und Sesamsoße
<i>crispy tofu with sesame, unagi and sesame sauce</i> | |
| 901. BIG POPEYE BOWL ^{A,F,K} | 15,90 € |
| veganes Huhn, Unagi und Sesamsoße
<i>vegan chicken, unagi and sesame sauce</i> | |
| 902. ENTE BUT VEGGIE BOWL ^{A,F,K} | 17,90 € |
| vegane Ente, Unagi und Sesamsoße
<i>vegan duck, unagi and sesame sauce</i> | |
| 905. TUNA BOWL ^{C,D,F,K} | 16,90 € |
| rohe Thunfisch, Unagi und Chili Mayo
<i>raw tuna, unagi and chili mayo</i> | |
| 906. SALMON BOWL ^{C,D,F,K} | 16,90 € |
| rohe Lachs, Unagi und Chili Mayo
<i>raw salmon, unagi and chili mayo</i> | |
| 907. RAINBOW BOWL ^{C,D,F,K} | 17,90 € |
| rohe Lachs und Thunfisch, Unagi und Chili Mayo
<i>raw salmon and tuna, unagi and chili mayo</i> | |
| 908. SHOKUYU BOWL ^{A1,C,F,K} | 16,90 € |
| Knusprige Hähnchen, Unagi und Chili Mayo
<i>crispy chicken, unagi and chili mayo</i> | |
| 909. DARKLIGHT BOWL ^{C,F,K,N} | 18,90 € |
| Gegrillte Aal, Unagi und Chili Mayo
<i>grilled eel, unagi and chili mayo</i> | |



Nigiri (2 Stk.)

100.	Sake Nigiri ^D Lachs / <i>Salmon</i>	5,90 €
101.	Maguro Nigiri ^D Thunfisch / <i>Tuna</i>	7,00 €
102.	Kani Nigiri ^{D,C,A1,B} Krebsfleischimitat / <i>Surimi</i>	5,00 €
103.	Ebi Nigiri ^O Großgarnelen / <i>king prawns</i>	7,00 €
104.	Tako Nigiri ^O Oktopus / <i>cooked octopus</i>	5,90 €
105.	Unakyu Nigiri ^{D,F,A1} Gegrillter Aal / <i>grilled eel</i>	5,90 €
106.	Hotategai Nigiri ^N Jakobsmuschel / <i>scallops</i>	5,90 €
107.	Maguro Tatar ^D pikante Thunfisch Tatar / <i>Spicy Tuna Tartare</i>	5,90 €
108.	Tobiko ^{C,D} Flugfischkaviar / <i>Flying fish caviar</i>	7,00 €
109.	Ikura ^{C,D} Lachskaviar / <i>Salmon Caviar</i>	5,90 €
110.	Hokkigai ^N Trogmuschel / <i>trough mussel</i>	5,90 €
111.	Naha ^D Lachs auf Spargel flambiert, tobiko <i>Salmon flambéed on asparagus, Caviar</i>	7,00 €
112.	Mito ^D Thunfisch auf Spargel flambiert, tobiko <i>Tuna flambéed on asparagus, Caviar</i>	7,00 €

VEGAN / Veggie

150.	Avocado ^K	4,50 €
151.	Asupara ^K Grüner Spargel / <i>Green asparagus</i>	4,50 €
152.	Tamago ^C Omlett / <i>Omelette</i>	4,50 €
153.	Inari ^{F,K} Manierierte Tofutasche / <i>Mannered Tofu bag</i>	4,50 €

Maki (6 Stk.)

- | | | |
|------|---|--------|
| 200. | Sake Maki ^D | 5,50 € |
| | Lachs / <i>Salmon</i> | |
| 201. | Sake Avocado Maki ^D | 5,90 € |
| | Lachs & Avocado
<i>Salmon & Avocado</i> | |
| 202. | Tekka Maki ^D | 5,90 € |
| | Thunfisch / <i>Tuna</i> | |
| 204. | Spicy Tuna Maki ^{D,K} | 5,90 € |
| | Pikantes Thunfisch-Tatar
<i>Spicy Tuna tartare</i> | |
| 205. | Ebi Maki ^O | 5,90 € |
| | Großgarnelen / <i>King Prawns</i> | |
| 206. | Ebi Tempura Maki ^{A1,K,O} | 7,50 € |
| | Frittierte Garnelen
<i>Fried Shrimp</i> | |
| 207. | Spicy Ebi Maki ^{A1,C,O} | 5,50 € |
| | Klebsfleischimitat & Avocado
<i>Crab meat imitation & Avocado</i> | |
| 208. | California Maki ^{A1,B,C} | 5,50 € |
| 209. | Salmon Skin Maki ^{A1,F,K} | 5,00 € |
| | Knusprige Lachshaut & Sesam
<i>Crispy salmon skin & sesame</i> | |
| 210. | Unagi Maki ^{A1,D,F,K} | 6,50 € |
| | Gegrillter Aal , Gurke & Sesam
<i>grilled eel , Cucumber & Sesam</i> | |
| 211. | Kyoyo Maki ^D | 5,50 € |
| | Lachs Tatar / Salmon Tatare | |
| 212. | Momo Maki ^D | 5,50 € |
| | Lachs, Thunfisch, Schnittlauch
<i>Salmon, tuna, chives</i> | |
| 213. | Tunako Maki ^D | 5,00 € |
| | Gekochter Thunfisch, Zwiebeln
<i>Cooked tuna, onions</i> | |



Veggie Maki (6 Stk.)

- | | | |
|------|--|--------|
| 250. | Kanpyo Maki ^K
Japanisch gekochte mariniertes Kürbis
<i>Japanese boiled marinated pumpkin</i> | 5,00 € |
| 251. | Kappa Maki ^K
Gurke / <i>Cucumber</i> | 5,00 € |
| 252. | Avocado Maki ^K | 5,00 € |
| 253. | O!Shinkoo Maki ^{K,L,11}
eingelegter Rettich
<i>pickled radish</i> | 5,00 € |
| 254. | Asupara ^K
Grüner Spargel
<i>Green asparagus</i> | 5,00 € |
| 255. | Seto Maki ^G
Mango, Philadelphia
<i>Mango, Cream Cheese</i> | 5,00 € |
| 256. | Tamago Maki ^C
Omlett / <i>Omelette</i> | 5,00 € |
| 257. | Inari Maki ^{K,F}
Manierierte Tofutasche
<i>Mannered Tofu bag</i> | 5,00 € |
| 258. | Shiitakee Maki ^{A,K}
Marinierter Pilz
<i>Marinated mushroom</i> | 5,00 € |

Inside Out (8 Stk.)

mit Tobiko und Sesam on top

- | | | |
|------|--|---------|
| 400. | Alasuka I.O. ^{D,K,G}
Lachs, Gurke, Philadelphia
<i>Salmon, cucumber, cream cheese</i> | 10,90 € |
| 401. | Alasuka Avocado I.O. ^{D,K,G}
Lachs, Avocado, Philadelphia
<i>Salmon, Avocado, cream cheese</i> | 10,90 € |
| 402. | Alasuka Mango I.O. ^{D,K,G}
Lachs, Mango, Philadelphia
<i>Salmon, Mango, Cream Cheese</i> | 10,90 € |
| 403. | Ebito I.O. ^{O,C,K,G}
pikanter Garnelen Tatar, Gurke, Philadelphia
<i>Spicy Schrimp Tatare, Cucumber, Cream cheese</i> | 10,90 € |
| 404. | Black Tiger I.O. ^{O,C,K}
Black Tiger Garnelen, Avocado, Philadelphia
<i>Black Tiger Schrimp, Avocado, Cream Cheese</i> | 11,90 € |
| 405. | Unakyu I.O. ^{O,C,K,D}
Süßwasseraal, Gurke, Philadelphia, Unagi soße
<i>Eel, Cucumber, Cream cheese, Unagi sauce</i> | 13,90 € |
| 406. | Toriko I.O. ^{A1,C,K,G}
Hähnchen Tempura, Avocado, Philadelphia
<i>Chicken Tempura, Avocado, Cream Cheese</i> | 9,90 € |
| 407. | California I.O. ^{D,C,A1,B}
Krebsfleischimitat, Gurke, Avocado
<i>Crab meat imitation, cucumber, avocado</i> | 8,90 € |
| 408. | Ryouri Love I.O. ^{A1,B,K,G}
Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia
<i>Tempura Schrimp, Avocado, Cream Cheese</i> | 11,90 € |
| 409. | Maguro I.O. ^{D,K,G}
Thunfisch, Avocado, Philadelphia
<i>Tuna, Avocado, cream cheese</i> | 12,90 € |
| 410. | Hana I.O. ^{D,K,G}
Räucherlachs, Apfel, Koriander, Philadelphia, Unagi Soße
<i>Smoked salmon, apple, coriander, Philadelphia, unagi sauce</i> | 10,90 € |
| 411. | Salmonskin I.O. ^{A1,F,K}
Knusprige Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Unagi soße
<i>Crispy salmon skin, cucumber, cream cheese, unagi sauce</i> | 10,90 € |
| 412. | Pirikara I.O. ^{D,K}
pikanter Thunfisch, Avocado, Sesam
<i>spicy tuna, avocado, sesame</i> | 11,90 € |

Ryouri Special

	4 Stk.	8 Stk.
500. Baby Crayfish D,BC,K,A1,F,J	8,00 €	15,50 €
Pikanter Garnelen Tatar mit Babyspargel, obendrauf flambierter Lachs, Lachstatar <i>Crayfish tartare with baby asparagus, flambéed salmon on top, salmon tataré</i>		
501. Ryouri Rainbow D,G,A1,F,K	8,00 €	15,50 €
Gemüse Tempura, Philadelphia, obendrauf mit Lachs, Tuna, Garnelen <i>Vegetable Tempura, cream cheese topped with salmon, tuna, schrimp</i>		
502. Devil Inside D,A1,F,K,G,J	8,50 €	15,90 €
Lachshaut, Babyspargel, Philadelphia, obendrauf flambierter Lachs, Lachstatar <i>Salmonskin, baby asparagus, cream cheese topped with flambéed salmon, salmon tataré</i>		



Ryouri Special

		4 Stk.	8 Stk.
503.	Amazing Friendship ^{D,G,A1,F,K,J} Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf Aal, flambierter Lachs, Lachstatar <i>Salmon, avocado, cream cheese, topped with eel, flambéed salmon, salmon tartare</i>	8,50 €	15,90 €
504.	Last Warrior ^{D,A1,F,K} Lachshaut, Aal, Avocado, obendrauf Lachs <i>Salmonskin, eel, avocado, topped with salmon</i>	8,50 €	15,90 €
505.	Little Fire ^{A1,B,D,F,K,O} Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, obendrauf Thunfisch-Tatar <i>Schrimp Tempura, avocado, cream cheese, tuna tartare on top</i>	8,50 €	15,90 €
506.	Darkness Tiger ^{A1,B,D,F,K,O} Ebi Tempura , Avocado, Philadelphia, obendrauf gerillte Aal und Unagisoße <i>Schrimp Tempura, avocado, cream cheese, grilled eel and unagi sauce on top</i>	9,00 €	16,90 €
507.	Pinky Tiger ^{O,D,A1,F,K,J} Ebi Tempura, Avocado, Philadelphia, obendrauf flambierter Lachs <i>Ebi Tempura, avocado, cream cheese, topped with flambéed salmon</i>	8,50 €	15,90 €
508.	Special Avocado Dream ^{O,K,A1,F} Lachs, Gurken, Schinko ,Philadelphia , obendrauf Avocado <i>Salmon, cucumber,radish, cream cheese, avocado on top</i>	8,50 €	15,90 €

Big Crunchy Roll (6 Stk.)

mit Unagi und Chili Mayo soße serviert

- F50. Alasuka Crunchy** ^{D,G,A1,K,F} **10,90 €**
Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia
salmon, cucumber, avocado, cream cheese
- F51. Pinky Maguro Crunchy** ^{D,G,A1,K,F} **12,90 €**
Thunfisch, Gurke, Avocado,
Lauchzwiebeln, Philadelphia
*Tuna, cucumber, avocado,
spring onions, cream cheese*
- F52. Attack Tiger Crunchy** ^{A1,B,C,K} **11,90 €**
Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia
shrimp, avocado, cucumber, cream cheese
- F53. KFC Crunchy Roll** ^{A1,F,K,G} **10,90 €**
Tempura Hähchen, Gurke,
Lauchzwiebeln, Philadelphia
*tempura chicken, cucumber,
spring onions, cream cheese*
- F54. Fire Devil Crunchy** ^{D,G,A1,K,F} **10,90 €**
Surimi, Gurke, Avocado & Philadelphia,
obendrauf Lachstatar mit Unagi & Sesamsoße
*Surimi, cucumber, avocado & cream cheese,
salmon tatare on top with Unagi & sesame sauce*

Mini Crunchy Roll (8 Stk.)

mit Unagi und Chili Mayo serviert

- | | |
|---|--------|
| F60. Alasuka Mini Crunchy ^{D,G,A1,K,F} | 8,50 € |
| Panierte Mini-Rollen mit Lachs
<i>Breaded mini-rolls with salmon</i> | |
| F61. Alasuka Avocado Mini ^{D,G,A1,K,F} | 8,90 € |
| Panierte Mini-Rollen mit Lachs und Avocado
<i>Breaded mini-rolls with salmon and avocado</i> | |
| F62. Spicy Tuna Mini Crunchy ^{D,G,A1,K,F} | 8,90 € |
| Pinkanter Thunfisch Tatar, Frühlingszwiebel
<i>tuna tartare, spring onions</i> | |
| F63. Tekka Mini Crunchy ^{D,G,A1,K,F} | 8,50 € |
| Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch
<i>Breaded mini-rolls with tuna</i> | |
| F64. Ebito Avocado Mini ^{O,G,A1,K,F} | 8,90 € |
| Panierte Mini-Rollen mit Garnelen und Avocado
<i>Breaded mini-rolls with schrimp and avocado</i> | |
| F65. Chicken Cream Mini Crunchy ^{A1,F,K,G} | 7,90 € |
| Tempura Hähchen und Philadelphia
<i>Tempura chicken and cream cheese</i> | |

Vegan Special

mit Unagi und Sesamsoße serviert

- V1. Veggie but not boring Crunchy Roll** ^{A1,F,G,K} 6 Stk. 9,00 €
Panierte Big-Rolls gefüllt mit Gurke, Avocado, Spinat, Frühlingszwiebel
Breaded big-rolls filled with cucumber, avocado, spinach and spring onion
- V2. Veggie Healthy Crunchy Roll** ^{A1,F,G,K} 6 Stk. 9,00 €
Panierte Big-Rolls gefüllt mit Grüne Spargel, Avocado, Gurke, Spinat
Breaded big-rolls filled with asparagus, cucumber, avocado, spinach
- V3. Buddha Crunchy Roll** ^{A1,K,F,G,L,11} 6 Stk. 9,00 €
Panierte Big-Rolls gefüllt mit Tofutaschen, Avocado, Gurke, Rettich
Breaded big-rolls filled with Tofu pockets, avocado, cucumber, radish



Vegan Special

mit Unagi und Sesamsoße serviert

V4. Heathful Dream I.O. ^{G,K,L,11}

Avocado, Gurke, Rettich, Paprika,
obendrauf Avocado

*Avocado, cucumber, radish, Paprika,
topped with avocado*

4 Stk.
7,00 €

8 Stk.
12,90 €

V5. Inari Special Roll I.O. ^{K,F,G}

Avocado, Gurke, japanische Kürbis,
Obendrauf Tofutaschen

*Avocado, cucumber, Japanese pumpkin,
tofu pockets on top.*

7,00 €

12,90 €

V6. Sayuri I.O. ^{K,G}

Insideout roll gefüllt mit Grüne Spargel,
Rucola, Philadelphia

*Insideout roll filled with green asparagus,
rocket, Philadelphia*

8 Stk.

9,00 €

V7. Tamago I.O. ^{C,K,G}

Insideout roll gefüllt mit Omlette,
Gurke, Philadelphia

*Insideout roll filled with omlett,
cucumber, Philadelphia*

8 Stk.

9,00 €

V8. Avocado Mini Crunchy ^{A,G,K}

Panierte Mini-Rollen mit Avocado

Breaded mini-rolls with avocado

8 Stk.

8,50 €

V9. Avocado Creamy Mini Crunchy ^{A,C,G,K}

Panierte Mini-Rollen mit Avocado
und Erdnusscream

*Breaded mini-rolls with avocado
and peanut butter*

8 Stk.

9,20 €

Sashimi

600. Lachs Sashimi ^D
Scheiben vom Lachs
Slices of salmon

4 Stk. 8 Stk.
8,50 € 16,00 €

601. Maguro Sashimi ^D
Scheiben vom Thunfisch
Slices of tuna

9,00 € 17,00 €

602. Love Set Sashimi ^D
Scheiben vom Lachs & Thunfisch
Slices of Salmon & Tuna

10 Stk. **19,90 €**

603. Premium Mix Sashimi ^{D,N,O,P,Q,B}
gemischte Sashimi : 2 Lachs, 2 Thunfisch,
2 Ebi, 2 Oktopus, 2 Jakobmuschel
*Mixed sashimi : 2 salmon, 2 tuna, 2 shrimp,
2 octopus, 2 scallop*

10 Stk. **31,00 €**



Ryouri Sushi Set

800. MAKI LOVE (18 Stk.)

14,90 €

6 Tekka Maki | 6 Lachs Maki | 6 Avocado Maki
6 Tuna Maki | 6 Salmon maki | 6 Avo maki

802. BIG SALMON TRAY (40 Stk.)

52,00 €

4 Lachs Nigiri | 6 Lachs Maki | 6 Lachs Avocado Maki |
8 Lachs Avocado I.O | 8 Lachs Tatar Roll |
8 Mini fried Lachs Maki
4 Salmon Nigiri | 6 Salmon Maki | 6 Salmon Avocado Maki |
8 Salmon Avocado I.O | 8 Salmon Tatar Roll |
8 Mini fried Salmon Maki

803. SWEETI I.O. (24 Stk.)

25,90 €

8 Lachs I.O | 8 Thunfisch I.O | 8 California I.O
8 Salmon I.O | 8 Tuna I.O | 8 California I.O

804. PINKY TRAY (24 Stk.)

26,50 €

2 Nigiri Lachs | 6 Lachs Avocado Maki |
8 Lachs Avocado I.O | 8 frittierte Lachs Maki
2 Nigiri Salmon | 6 Salmon Avocado Maki |
8 Salmon Avocado Roll | 8 Fried Salmon Maki



Ryouri Sushi Set

- 805. RYOURI HAPPY PARTY (76 Stk.)** 96,90 €
1 Salat Teriyaki Knusprige Chicken | 4 Lachs Nigiri |
4 Maguro Maki | 4 Ebi Maki | 6 Frittierte Mini Maki |
6 Big Fried Roll | 8 California I.O | 8 Lachs Tatar Roll |
12 Sake Avocado Maki | 12 Unagi Sesam Kappa Maki |
2 Avocado Pommes | Kimchi Salat
*1 Salat Teriyaki Fried Chicken | 4 Salmon Nigiri |
4 Maguro Maki | 4 Ebi Maki | 6 Fried Mini Maki |
6 Big Fried Roll | 8 California I.O | 8 Salmon Tartar Roll |
12 Sake Avocado Maki | 12 Unagi Sesame Kappa Maki |
2 Fried Avocado | Kimchi*
- 806. ALASUKA SEASON (20 Stk.)** 23,90 €
6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen) |
6 Sake Maki | 8 California I.O
*6 Nigiri (salmon, tuna, shrimp) |
6 Sake Maki | 8 California I.O*
- 807. CUT OUT TRAY (20 Stk.)** 19,90 €
6 Sake Avocado Maki | 6 Gurke Maki |
8 black tiger I.O
*6 salmon avo maki | 6 cucumber maki |
8 Schrimp I.O*
- 808. ATTACK CRUNCHY (18 Stk.)** 25,90 €
6 Stk. von F50 | 6 Stk. von F51 |
6 Stk. California Futo Crunchy
*6 pieces of F50 | 6 pieces of F51 |
6 pieces of California Futo Crunchy*
- 809. CHICKEN TRAY (16 Stk.)** 21,90 €
2 frittierte Hähchen Nigiri | 6 Hähchen Maki |
8 Hähchen I.O
*2 fried chicken Nigiri | 6 fried chicken Maki |
8 fried chicken I.O*
- 810. VEGAN TRAY (26 Stk.)** 20,90 €
6 Gurke Maki | 6 Avocado Maki | 8 Gurke Avo I.O |
6 Big-Roll (Shinko, Gurke, Avocado, Tofutaschen)
*6 Cucumber Maki | 6 Avocado Maki | 8 Cucumber I.O |
6 Big-Roll (Shinko, Cucumber, Avocado, Tofu Pockets)*
- 811. AIKO VEGGIE (16 Stk.)** 18,90 €
2 Inagi Nigiri | 2 Tamago Nigiri |
6 Avocado Maki | 6 Kampyo Maki
*2 tofu pockets Nigiri | 2 Tamago Nigiri |
6 Avocado Maki | 6 Japanese pumpkin maki*

Ryouri Sushi Set

- | | | |
|------|--|---------|
| 812. | YUKARI VEGGIE (24 Stk.)
6 Gurke Maki 6 Tamago Maki
6 Avocado Maki 6 Kampyo Maki
<i>6 cucumber Maki 6 Tamago Maki
6 Avocado Maki 6 Japanese pumpkin Maki</i> | 18,90 € |
| 813. | SAKAI VEGGIE (24 Stk.)
6 Stk. von V3 6 Gurke Maki 6 Avocado Maki
8 I.O (Kappa, Tamago)
<i>6 Big Fried Roll 6 cucumber maki 6 Avocado Maki
8 I.O (Kappa, Omlett)</i> | 23,90 € |
| 814. | VEGGIE SPECIAL TRAY (22 Stk.)
6 Stk. von V1 8 Stk. von V4 6 Avocado Maki
2 Stk. Avocado mit Seetang & Sesamsoße on top
<i>6 pieces of V1 8 pieces of V4 6 Avocado Maki
2 pieces avocado with seaweed & sesame sauce on top</i> | 29,00 € |

Ryouri Platten

Jeden Tag präsentieren wir Ihnen frische Kreationen,
inspiriert vom Chefkoch und fantasievoll angerichtet.
Ein Genusserlebnis für den Gaumen mit etwa 22 Stück pro Person.

Speziale Rollen sind dabei und Sie bekommen
eine Miso Suppe (Lachs oder Tofu) dazu

*Every day, we present fresh creations,
inspired by the chef and imaginatively presented.
A culinary delight, with approximately 22 pieces per person.
Special rolls are included, and you'll receive
a miso soup (salmon or tofu) to go with it.*

- | | | |
|-----|---------------------|----------|
| P1. | PLATTE FÜR 1 | 27,00 € |
| P2. | PLATTE FÜR 2 | 52,00 € |
| P3. | PLATTE FÜR 3 | 85,00 € |
| P4. | PLATTE FÜR 4 | 105,00 € |

「Ryouri Drinks」



Homemade Drinks

- 0,5 L
- G1. Chanh Da** 6,90 €
Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda or Still
Lime juice, cane sugar, mint, soda or still
- G2. Ryouri Delight** 6,90 €
Maracuja, Mango, Ingwer, Minze, Chiasamen, Soda
Passion Fruit, Mango, Ginger, Mint, chia seeds, Soda
- G3. Red Rush** 6,90 €
Erbeersirup, Limettensaft, Jasmin Tee, Chiasamen
strawberry syrup, lime juice, jasmine tea, chia seeds
- G4. Honey Dream** 6,90 €
Grünen Tee, Honig, Maracujasirup, Limettensaft
green tea, honey, passion fruit syrup, lime juice
- G5. Matcha Madness** 6,90 €
Jasmin Tee, Matcha Grüner Tee Sirup, Limettensaft, Rohrzucker
Jasmine tea, Matcha green tea syrup, lime juice, cane sugar
- G6. Aloe Splash** 6,90 €
Aloe Vera, Lycheesaft, Limettensaft, Chiasamen, Schmetterlingserbse, Soda
Aloe Vera, lychee juice, lime juice, chia seeds, butterfly pea, soda
- G7. Blushberry** 6,90 €
Himbeere sirup, Lycheesaft, Soda
Raspberry syrup, lychee juice, soda
- G8. Kumquat ice tee** 6,90 €
Hausgemachte Tee, Kumquat sirup
Homemade tea, kumquat syrup



Tee / Tea

- G10. Rosen Tee** 4,20 €
Rosenknospen, Gojibeeren, Ingwer,
Minze, Limettensaft, Orange
*Rosebuds, goji berries, ginger, mint,
lime juice, orange*
- G11. Ingwer Tee** 3,90 €
Ingwer, Minze, Orange, Gojibeeren
Ginger, mint, orange, goji berries
- G12. Pfefferminze Tee** 3,90 €
Minze, Orange, Gojibeeren
mint, orange, goji berries
- G13. Genmaicha Tee** 3,90 €
Grüner Tee mit geröstetem braunen Reis
Green tea with roasted brown rice
- G14. Yuzu Ingwer** 3,90 €
Yuzu, Ingwer
Yuzu, ginger
- G15. Jasmin Tee** 3,90 €

Vietnam. Kaffee

- G20. Heißer Kaffee** 4,50 €
Filterkaffee mit Kondensmilch
hot filter coffee with condensed milk
- G21. Eis Kaffee** 4,90 €
Filterkaffee mit Kondensmilch
und Eis würfel
cold filter coffee with condensed milk

Wasser/ Water

G25. Aqua Morelli Flasche/ Bottle	0,25 L	0,75 L
	3,10 €	6,90 €
G26. Aqua Morelli Sparkling Flasche/ Bottle	3,10 €	6,90 €

Softdrinks

G30. Fritz Kola		0,33 L
		3,90 €
G31. Fritz Kola ohne Zucker		3,90 €
G32. Fritz Bio Rhabarberschorle		3,90 €
G33. Fritz-Limo Honigmelone		3,90 €
	0,2 L	0,4 L
G34. Cola/ Cola Light	3,20 €	4,20 €
G35. Fanta	3,20 €	4,20 €
G36. Spezi	3,20 €	4,20 €
G37. Sprite	3,20 €	4,20 €

Ice Tea

G40. Elephant Bay Blueberry		0,33 L
		3,90 €
G41. Elephant Bay Peach		3,90 €
G42. Elephant Bay Lemon		3,90 €

Saft/ Juices

G50. Mango	0,2 L	0,4 L
	3,20 €	4,50 €
G51. Apfel / Apple	3,20 €	4,50 €
G52. Maracuja / Passion Fruit	3,20 €	4,50 €
G53. Lychee	3,20 €	4,50 €
G54. Traube / Grape	3,20 €	4,50 €
G55. Johannisbeere / Currant	3,20 €	4,50 €
G56. Aloe Vera	3,20 €	4,50 €
G57. Saftschorle / with Sparkling	3,20 €	4,50 €

Bier / Beer

Fassbier / Draft beer

G60. Kuchlbauer Helles Vom Fass	0,5 L	4,60 €
G61. Kuchlbauer Weisse Vom Fass	0,5 L	4,60 €

Flaschenbier / Bottled beer

G65. Kuchlbauer Alkoholfrei Weizen	0,5 L	4,60 €
G66. Schilinger Alkoholfrei Helles	0,5 L	4,60 €
G67. Radler	0,5 L	4,60 €
G68. Tiger Bier	0,33 L	4,30 €
G69. Saigon Bier	0,33 L	4,30 €



Cocktails

- G70. Classic Mojito** 0,4 L
Havana Club, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda
Havana Club, lime, cane sugar, mint, soda **8,20 €**
- G71. Berry Mojito**
Havana Club, frische Himbeere, Limetten,
Rohrzucker, Minze, Soda
*Havana Club, fresh raspberry, lime, cane sugar,
mint, soda* **8,50 €**
- G72. Yuzu Mojito**
Havana Club, Yuzu, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda
Havana Club, yuzu, lime, cane sugar, mint, soda **8,50 €**
- G73. Gin Tonic**
Roku Gin, Tonic Water
Roku Gin, Tonic Water **8,20 €**
- G74. Yuzu Gin**
Yuzu, Gin, Tonic Water
Yuzu, Gin, Tonic Water **8,50 €**
- G75. Hibiki Libre**
Rum, Cola, Limetten
Rum, Cola, limes **8,50 €**
- G76. Gari Highball**
Vodka, Ingwer, Limetten, Holundersirup, Soda
Vodka, ginger, lime, elderberry syrup, soda **8,50 €**
- G77. Purple Sky**
Tequila, Vanille sirup, Tonic,
Schmetterlingserbse, Limetten
Tequila, vanilla syrup, tonic, butterfly pea, lime **8,20 €**
- G78. Enchanted Blue Morpho**
Vodka, Curacao sirup, Schmetterlingserbse, Limetten
Vodka, Curacao syrup, butterfly pea, lime **8,50 €**

Spritz & Sparkle

G80. Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange
Aperol, Prosecco, soda, orange

0,4 L
7,90 €

G81. Lillet Berry

Lillet, Wild Berry, Beeren
Lillet, wild berry, berries

8,20 €

G82. Hugo

Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze
Prosecco, elderberry syrup, lime, mint

7,90 €

G83. Rhababer Spritz

Prosecco, Rhabarberschorle, Limetten
Prosecco, rhubarb spritzer, limes

7,90 €



Weißwein / White wine

G90. Weinschorle

0,3 L 6,90 €

0,2 L FL. 0,7 L

G91. Grand Sud Chardonnay - Frankreich

5,90 €

Elegant und weich, mit feiner Frucht
und einem Hauch Vanille.

*Elegant and smooth, with subtle fruit
and a hint of vanilla.*

G92. Hans Baer Sauvignon Blanc - DE.

6,90 € 23,90 €

Trocken, lebendig, mit Zitrusnoten
und feiner Kräuterwürze.

*Dry and vibrant, with citrus notes
and a hint of herbal spice.*

G93. Heinrich Vollmer Weißburgunder - DE.

7,90 € 25,90 €

Trocken und elegant, mit zarter Frucht
und harmonischem Abgang

*Dry and elegant, with delicate fruit
and a harmonious finish*

G94. Heinrich Vollmer Grauburgunde - DE.

7,90 € 25,90 €

Vollmundig und trocken, mit Aromen
von reifen Pfirsichen und einem Hauch Nuss

*Full-bodied and dry, with aromas of ripe peaches
and a hint of nuts*

G95. Heinrich Vollmer Riesling - DE.

6,90 € 23,90 €

Frisch und fruchtig, mit lebendiger Säure
und Zitrusnoten

Fresh and fruity, with vibrant acidity and citrus notes

Roséwein

G96. Hans Baer Merlot Rosé - DE.

Fruchtig und trocken, mit Aromen
von roten Beeren und einem Hauch von Kirsche

Fruity and dry, with aromas of red berries and a hint of cherry

0,2 L 6,90 €
Fl. 0,7 L 23,90 €

Rotwein / Red wine

G97. Grand Sud Cabernet - Frankreich

Kräftig und vollmundig, mit Aromen
von schwarzen Beeren und einem Hauch von Eiche

*Bold and full-bodied, with flavors of black berries
and a hint of oak*

0,2 L 6,90 €
Fl. 0,7 L 23,90 €

Schaumwein

G98. Valmarone Bianco Vino Frizzante

Ein spritziger, leichter Weißwein mit Aromen
von Zitrusfrüchten und weißen Blüten

*A sparkling, light white wine with aromas
of citrus fruits and white flowers*

0,2 L 6,90 €
Fl. 0,7 L 21,90 €

G99. Chandon Garden Spritz

Eleganter Schaumwein mit natürlichem
Orangenbitter-Likör verfeinert. Frisch,
herb-süß und perfekt balanciert - serviert auf Eis mit

12,00 € 52,00 €

G100. Moët & Chandon Imperial Brut

Der Klassiker unter den Champagnern: frisch,
lebendig und elegant, mit Noten von grünem Apfel,
Zitrusfrüchten und feiner Brioche

119,90 €

Zur Information

Sehr geehrte Kunden,
einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten,
die bei manchen Menschen allergische Reaktionen auslösen können.
Sie kennen Ihre Allergien am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt,
haben wir einen Informationordner mit den kennzeichnungspflichtigen
Allergenen zusammengestellt.

Bei Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben
den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen
Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, enthalten sein.

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Süßungsmittel, 4. Koffeinhaltig,
5. Säuerungsmittel, 6. Stabilisator, 7. Antioxidationsmittel, 8. Chininhaltig,
9. Taurin, 10. Geschmacksverstärker, 11. Enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide,	H	Schalenfrüchte,
A1	enthält Weizen,	I	Sellerie,
A2	enthält Roggen,	J	Senf,
A3	enthält Gerste,	K	Sesamsamen,
B	Krebstiere,	L	Schwefeldioxid und Sulphite,
C	Eier,	M	Lupinen,
D	Fische,	N	Weichtiere
E	Erdnüsse	O	Garnelen,
F	Sojabohnen,	P	Tintenfisch,
G	Milch,	Q	Oktopus

Alle Speisen mit Reis und Soja Soße enthalten Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste)!

Alle Preisangaben sind in EUR, inkl. MwSt.

Alle Angaben ohne Gewähr! Bilder dienen nur zur Dekoration
und sind der Abbildung ähnlich

For Information

Dear customers,
some of our food and drinks contain ingredients that can cause allergic reactions in some people. You know your allergies best.
Because your health is important to us, we have put together an information folder with the allergens that must be labeled.

If you have any questions, our employees will be happy to help you.
For Information

Note: Despite the greatest possible care in production, our dishes may contain, in addition to the allergens listed, traces of other substances or products that can cause allergies or intolerances.

Additives:

1. Colorant, 2. Preservative, 3. Sweetener, 4. Contains caffeine, 5. Acidifier, 6. Stabilizer, 7. Antioxidant, 8. Contains quinine, 9. Taurine, 10. Flavor enhancer, 11. Contains a source of phenylalanine

Allergens:

A	Cereals containing gluten,	H	nuts,
A1	contains wheat,	I	celery,
A2	contains rye,	J	mustard,
A3	contains barley,	K	sesame seeds,
B	Crustaceans,	L	sulphur dioxide & sulphites,
C	Eggs,	M	lupins,
D	Fish,	N	molluscs
E	Peanuts	O	shrimp,
F	Soybeans,	P	squid,
G	Milk,	Q	octopus

All dishes with rice and soy sauce contain gluten-containing grains (wheat, rye, barley)!

All prices are in EUR, including VAT

All information without guarantee! Images are for decoration only and are similar to the illustration

