



Sushi RO

Finest Asian Cuisine





Öffnungszeiten:

Opening Hours:

Dienstag bis Samstag:

Tuesday to Saturday

11h30 - 15h00

17h30 - 22h30

Küche wurde bis 22:00 Uhr geöffnet.

Happy hour Cocktail:

11h30-15h00

Sonntag und Feiertag

Sunday and Holiday

12h - 22h30

Montag, Ruhetag außer Feiertag

Monday, Day off except for Holiday



06146 837 4390



0152 2148 8909



SushiRo Hochheim



sushiro-hochheim.de

Sushi RO
Finest Asian Cuisine

Mittagskarte

Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 15:00 Uhr.

ausgenommen Feiertage

Zu jedem Mittagsggericht gibt es eine Vorspeise:

Dienstag und Freitag

- Glasnudelsuppe mit Hühnchen
oder 6 vegetarische Mini-Frühlingsrollen

Mittwoch und Samstag

- Fischsuppe oder gemischter Salat

Donnerstag

- Hühnersuppe mit Kokosmilch
oder 1 Sommerrolle mit Tofu

M1.	Cơm Rang Rau	9,20
	Gebratener Reis mit Eiern und verschiedenem Gemüse	
M2.	Cơm Rang Gà Nướng	9,90
	Gebratener Reis mit Hähnchen-Yaki, Eiern und verschiedenem Gemüse	
M3.	Cơm Rang Heo Nướng	9,90
	Gebratener Reis mit gegrilltem Schweinefleisch, Eiern und verschiedenem Gemüse	
M4.	Mì Xào	9,90
	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Eiern und verschiedenem Gemüse	
M5.	Mì Xào Gà Nướng	9,90
	Gebratene Nudeln mit Hühner-Yaki, Eiern und verschiedenem Gemüse	
M6.	Udon Xào Gà Nướng	10,90
	Gebratene Udon-Nudeln mit Hühner-Yaki, Eiern und verschiedenem Gemüse	
M7.	Bún Bò Nam Bộ	10,90
	Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Zitronengras und Pfefferkörnern. Serviert mit knackigem Eisbergsalat und Gurke. Serviert mit Nước-Mắm-Sauce	
M8.	Gà Curry Đỏ <i>slightly spicy</i>	10,50
	Gebratenes Hähnchen mit Chilischoten, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch	
M9.	Gà Sốt Xoài	10,50
	Gebratenes Hähnchen mit verschiedenem Gemüse, tropische Früchte in unserer speziellen Mangosauce	
M10.	Gà Sốt Lạc	10,50
	Gebratenes Hähnchen mit Stangenbohnen, Paprika, Basilikum in Curry-Erdnusssauce	
M11.	Chicken Yaki Sốt Tiêu <i>slightly spicy</i>	10,50
	Gebackenes Hähnchen „japanischer Art“ mit verschiedenem Gemüse, in unserer speziellen Pfeffersauce	
M12.	Pork Sốt Dầu Bắp	10,90
	Gegrilltes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse in unserer speziellen Barbecue-Sauce nach Art des Hauses	
M13.	Bò Nướng Sốt Tỏi	13,90
	Gegrilltes Rindersteak mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Basilikum	

- | | |
|--|-------|
| M14. Vịt Xào Rau | 11,50 |
| Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Soße nach Wahl (Süß-Sauer- oder Erdnusssoße) | |
| M15. Vịt Curry Đỏ leicht scharf | 11,50 |
| Knusprige Ente mit Chilischoten, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch | |
| M16. Vịt Sốt Lạc | 11,50 |
| Knusprige Ente mit Paprika, Stangenbohnen, Basilikum in Curry-Erdnussauce | |
| M17. Miến Xào Chay | 9,50 |
| Gebratene Glasnudeln mit Eiern, grünen Bohnen, Pak Choi, Sojasprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln | |
| M18. Đậu Phụ Curry | 9,50 |
| Tofu mit Zwiebeln, Auberginen, Pilzen, Zucchini mit Kokosmilch | |
| M19. Đậu Phụ Sốt Tiêu | 9,90 |
| Tofu mit Zwiebeln, Auberginen, Pilzen, Zucchini mit Kokosmilch | |
| M20. Crispy chicken drumstick | 10,50 |
| with fresh vegetables and a sauce of choice (sweet and sour or peanut sauce) | |

Mittagstisch - Sushi

- | | |
|---|-------|
| M30. Kazuki | 12,50 |
| 6 Tekka Maki, 6 Sake Maki, 8 mixed Veggie Rolls | |
| M31. Noriko | 13,50 |
| 6 mixed Maki, 4 Nigiri Sushi, 3 Fujisan Rolls ^{B,D} | |
| M32. Minako | 13,50 |
| 6 mixed Maki, 2 Nigiri Sushi, 4 Inside Out, 6 Sake Rolls | |
| M33. Vegi. Sushi | 11,50 |
| 6 Maki: Avocado, Cucumber, 8 Veggie. I.O, 3 Nigiri: Avocado, Tamago, Inari ^{B,D,F} | |
| M34. Chirashi Sushi Mix | 13,50 |
| Große Reisschüssel mit gemischtem Fisch und Aal, Avocado.
Dazu hausgemachte Soße | |
| M35. Chirashi Sushi Fire | 14,50 |
| Große Reisschüssel mit gemischtem Fisch und Aal, Avocado.
Dazu hausgemachte Soße | |

Happy Hour Cocktail

Große Schüssel Reis mit flambiertem gehacktem Thunfisch, Zwiebel-, Aal- und Lachskaviar

Alle Cocktails mit Alkohol

5,50

Alle alkoholfreien Cocktails

4,50

Vorspeisen

Canh Chua (wörtlich „saure Suppe“) ist eine saure Suppe aus der Mekong-Delta-Region von Südvietnam.

Es wird normalerweise mit Fisch (aus dem Mekong), Ananas und Tomaten zubereitet (manchmal auch anderes Gemüse, wie Marshmallow oder Pfefferminze).

Es gibt auch Sojasprossen in einer mit Tamarinde aromatisierten Brühe.

Canh Chua wird aus dem zitronig duftenden Sumpfkraut Ngò Om (*Limnophila aromatica*) hergestellt. karamellisierte Knoblauch und gehackte Frühlingszwiebeln sowie weitere passende Kräuter verfeinert mit der Vielfalt von Canh Chua. Dies können sein: Rau Ram (vietnamesischer Koriander), Ngò Gai (langer Koriander) und Rau Que (Thai-Basilikum).

Suppe

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | Canh Chua Tôm <i>slightly spicy</i> | 7,00 |
| | Scharfe Garnelensuppe mit Tomaten, Ananas, Peperoni, Sellerie, Sojasprossen, Vietnamesische Kräuter und Tamarinde | |
| 2. | Canh Chua Hải Sản <i>slightly spicy</i> | 10,50 |
| | Scharfe Suppe mit Meeresfrüchten, vietnamesischen Kräutern, Zitronengras, Chili und asiatisches Gemüse | |
| 3. | Canh Chua Gà | 6,40 |
| | Hühnersuppe mit Kokosmilch, Paprika, Zucchini, Chilischoten | |
| 4. | Súp Miến | 5,00 |
| | Glasnudelsuppe mit Tofu und verschiedenem Gemüse | |
| 5. | Miso ^(F) | 5,00 |
| | Misosuppe mit Seetang, Tofuwürfeln und Frühlingszwiebeln | |
| 6. | Miso Salmon ^(D) | 6,00 |
| | Misosuppe mit Algen, Lachs und Frühlingszwiebeln | |



Warme Vorspeisen und Sommerrollen

- | | | |
|------|--|------|
| 7. | Edamame ^(B)
Gedämpfte Bohnen mit Salz bestreut | 5,20 |
| 8. | Ebi Tempura
Gebratene Garnelen, serviert mit süßer Chili-Hühnersauce | 7,50 |
| 9. | Gyoza YaSai
Gedämpft
a) Vegetable dumplings
b) Chicken dumplings | 5,70 |
| 10. | Ebi Shumai ^(B) // 5 Stk.
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und gehacktem Schweinefleisch | 5,70 |
| 10b. | Hau Kau Garnelen ^(B) // 5 Stk.
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen | 5,70 |
| 11. | Satespieße // 2 Stk.
Hähnchenspieße serviert mit Erdnusssauce | 5,50 |
| 12. | Gỏi Cuốn Chay (Vegetarisch) // 2 Stk.
Frisch gerollte Sommerrollen mit Reismudeln, Eiern, Tofu und asiatischen Kräutern | 4,50 |
| 13. | Gỏi Cuốn Tôm Thịt // 2 Stk
Frisch gerollte Sommerrollen mit Reismudeln, Eiern, Garnelen, asiatischen Kräutern und
a) chicken b) beef | 5,90 |
| 14. | Vegetarian mini spring rolls // 8 Stk. | 4,00 |
| 15. | Chả Giò Thịt - Vietnamesische Frühlingsrollen // 2 Stk.
Mit gehackten Schwein, Morcheln und Glasnudeln, dazu Nước Mắm-Sauce zum Dippen | 4,50 |



Salads

- | | | |
|-----|--|-------|
| 16. | Mixed salad
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika mit Sesamsauce | 5,00 |
| 17. | Gỏi Bò <i>slightly spicy</i>
Dünne Rindersteakstreifen mit Eisbergsalat, Zitronengras, Erdnüsse und vietnamesische Kräuter | 7,20 |
| 18. | Gỏi Miến Hải Sản <i>slightly spicy</i>
Glasnudeln mit Meeresfrüchten, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und vietnamesische Kräuter | 10,00 |
| 19. | Gỏi Xoài <i>slightly spicy</i>
Aromatischer Salat mit Mango, Garnelen, Chili, Basilikum, Erdnüsse und vietnamesische Kräuter | 8,40 |
| 20. | Gỏi Đu Đủ <i>slightly spicy</i>
Aromatischer Salat mit Papaya, Garnelen, Chili, Basilikum, Erdnüsse und vietnamesische Kräuter | 8,70 |
| 21. | Gỏi Gà <i>slightly spicy</i>
Knackiger Salat mit Hühnchen, Basilikum, Minze, Chili, Zwiebeln und Erdnüssen | 7,00 |
| 22. | Kim Chi <i>slightly spicy</i>
Eingelegter Chinakohl in scharfer Soße | 4,50 |
| 23. | Seetang Salat ^(K)
Würzige Meeresalgen, Meeresalgen, Rettich und Sesam | 5,00 |
| 24. | SUSHI RO
Spezielle Vorspeise für 2 Personen
Ein Teller mit verschiedenen Vorspeisen, Grillspezialitäten, Kimchi, Reismudeln.
Auf Wunsch mit Soße servieren
(Erdnusssauce oder hausgemachte Fischsauce) | 22,50 |



Reis und Nudelgerichte

- | | |
|---|-------|
| 30. Cơm Rang Gà | 13,70 |
| Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eiern und verschiedenem Gemüse | |
| 31. Mì Xào Gà | 13,70 |
| Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Eiern und verschiedenem Gemüse | |
| 32. Mì Xào Curry Đỏ <i>slightly spicy</i> | 16,00 |
| Gebratene Nudeln mit Garnelen, Hühnchen, Rindfleisch, verschiedenes Gemüse in rotem Curry mit Kokosmilch | |
| 33. Udon Xào Gà | 14,50 |
| Gebr. Udon-Nudeln mit Hühnchen, Eier und verschiedenes Gemüse | |
| 34. Bánh Canh Tôm <i>slightly spicy</i> | 19,00 |
| Gebratene Udon-Nudeln mit Garnelen und verschiedenem Gemüse und Kräuter in Curry und Kokosmilch | |
| 35. Phở Xào Thập Cẩm | 16,00 |
| Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Huhn, Rindfleisch, Sojasprossen, Zuckerschoten, Karotten, Pak Choi und Frühlingszwiebeln | |
| 36. Miến Xào Thập Cẩm | 16,00 |
| Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Eiern, Huhn, Rindfleisch, Sojasprossen, Sellerie, Karotten, Pak Choi, Zuckererbsen und Frühlingszwiebeln | |



Nudelsuppen

- | | |
|--|-------|
| 40. Phở Bò | 14,50 |
| Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sprossen und vietnamesische Kräuter | |
| 41. Phở Gà | 13,50 |
| Reisbandnudeln mit Hühner-Yaki, Frühlingszwiebeln, Sprossen und vietnamesische Kräuter | |
| 42. Phở Đặc Biệt | 17,00 |
| Reisbandnudeln mit Huhn, Rindfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und vietnamesische Kräuter | |
| 43. Udon Gà | 14,00 |
| mit Hühnerfleisch in Fleischbrühe mit Pak Choi, Sprossen und vietnamesische Kräuter | |
| 44. Udon Hải Sản | 19,00 |
| mit Meeresfrüchten im Fischfond mit Pak Choi, Sprossen und vietnamesisches Krauts | |
| 45. Bún Cá | 18,00 |
| Reisnudeln mit Lachs, Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, Sojasprossen und vietnamesische Kräuter | |



Gerichte mit Reisnudeln

Nước Mắm

Die Nuoc Mam Sauce ist eine spezielle vietnamesische Fischsauce, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen. Sie wird zu vielen Gerichten serviert. Ihr Geschmack ist frisch und würzig. Nuoc Mam Sauce wird aus folgenden Zutaten hergestellt: Reissessig, rote Chili, fein gehackte frische Knoblauchzehen, Limettensaft – spezielle Fischsauce

- | | |
|--|-------|
| 46. Bún Chả Giò | 12,50 |
| Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, mit knackigem Eisbergsalat und Gurke, serviert mit Nước-Mắm-Sauce | |
| 47. Bún Thịt Nướng | 14,50 |
| Reisnudeln mit verschiedenen Fleischsorten vom Grill (Rind, Huhn, Schweinefleisch), vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, serviert mit Nước Mắm-Sauce | |
| 48. Chả Cá Lã Vọng <i>slightly spicy</i> | 18,00 |
| Reisnudeln garniert mit Lachs, Dill, Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüsse, Pfefferkörner, serviert mit Nước Mắm-Sauce | |

Hühnchengerichte

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert

- | | |
|---|-------|
| 50. Gà Curry Đỏ <i>slightly spicy</i> | 15,00 |
| Gebratenes Hähnchen mit Peperoni, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch | |
| 51. Gà Sốt Lạc | 15,00 |
| Gebratenes Hähnchen mit Stangenbohnen, Paprika, Basilikum in Curry-Erdnussauce | |
| 52. Gà Xào Xả Ớt <i>slightly spicy</i> | 14,00 |
| Gebratenes Hähnchen mit Zitronengras, Chili, Pak Choi, Knoblauch und frisches Gemüse | |
| 53. Chicken Yaki Xào Rau | 14,50 |
| Gebackenes Hähnchen nach „japanischer Art“ mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch in Austernsauce | |
| 54. Chicken Yaki Sốt Tiêu <i>slightly spicy</i> | 15,00 |
| Gebackenes Hähnchen „japanischer Art“ mit verschiedenen Gemüsesorten, in unserer speziellen Pfeffersauce | |
| 55. Chicken Yaki Sốt Xoài | 15,00 |
| Gebackenes Hähnchen „nach japanischer Art“ mit verschiedenem Gemüse, tropischen Früchten in unserer speziellen Mangosauce | |
| 56. Gà Chiên Giòn Xào Rau | 14,50 |
| Knuspriges Hähnchen mit verschiedenem Gemüse und Sauce nach Wahl (Süß-Sauer-Sauce oder Erdnussauce) | |
| 57. Gà Chiên Giòn Curry Đỏ <i>slightly spicy</i> | 15,00 |
| Knuspriges Hähnchen mit Chilischoten, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch | |
| 58. Gà Chiên Giòn | 15,00 |
| Knuspriges Hähnchen mit Brokkoli, Ingwer, Karotten, Paprika, Pilzen | |
| 59. Gà Curry Vàng <i>slightly spicy</i> | 15,00 |
| Gebratenes Hähnchen mit gelber Currysauce und verschiedenem Gemüse | |



Rindfleischgerichte

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert

- 60. Bò Curry Đỏ** *slightly spicy* **15,00**
Gebratenes Rindfleisch mit Chilischoten, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry und Kokosmilch
- 61. Bò Sốt Lạc** **15,00**
Gebratenes Rindfleisch mit Stangenbohnen, Paprika, Basilikum in Curry-Erdnussauce
- 62. Bò Xào Xá Ốt** *slightly spicy* **15,00**
Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Pak Choi, Knoblauch und frischem Gemüse
- 63. Bò Xào Hành** **15,00**
Gebratenes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Stangenbohnen, Paprika und Pfeffer
- 64. Bò Sốt Tiêu** **15,00**
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in unserer Pfeffersauce
- 65. Bò Nướng Sốt Dầu Bếp** **21,00**
Gegrilltes Rindersteak mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in unserer speziellen Barbecue-Sauce nach Art des Hauses
- 66. Bò Nướng Sốt Tỏi** **21,00**
Gegrilltes Rindersteak mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Basilikum
- 67. Bò Nướng Với Tôm** **23,00**
Gegrilltes Rindersteak mit gegrillten Garnelen am Spieß serviert mit Spargel, Zucchini, Paprika in unserer speziellen Pfeffersauce
- 68. Bò Nướng Mã Lai** **21,50**
Mittelgroßes gegrilltes Rindersteak mit Pak Choi, Spargel, Zucchini, Bambus in Ma Lai-Sauce



Speisen aus Meeresfrüchten

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert

- 70. Tôm Curry Đỏ** *slightly spicy* **19,50**
Gebratene Riesengarnelen mit Paprika, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry und Kokosmilch
- 71. Tôm Xào Xá Ốt** *slightly spicy* **19,50**
Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras, Chili, Pak Choi, Knoblauch und frischem Gemüse
- 72. Tôm Xào Rau** **19,50**
Gebratene Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch in Austernsauce
- 73. Tôm Sốt Dầu Bếp** **19,50**
Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in unserer speziellen Barbecue-Sauce nach Art des Hauses
- 74. Tôm Sốt Chua Ngọt** **19,50**
Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika und süß-saurer Sauce
- 75. Mực Xào Xá Ốt** *slightly spicy* **19,50**
Gebratener Tintenfisch mit Zitronengras, Chili, Pak Choi, Knoblauch und frischem Gemüse
- 76. Mực Sốt Tiêu** **18,50**
Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in unserer Pfeffersauce
- 77. Mực Xào Mã Lai** **18,50**
Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in Ma-Lai-Sauce
- 78. Đồ Biển Sốt Tiêu** **25,00**
Meeresfrüchteplatte mit Lachs, Riesengarnelen, Tintenfisch und grünschalige Muscheln mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi, in unserer Pfeffersauce
- 79. Đồ Biển Sốt Dầu Bếp** **25,00**
Meeresfrüchteplatte mit Lachs, Riesengarnelen, Tintenfisch und grüner Muschel Muscheln, Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi, grüner Spargel in unserer speziellen Barbecue-Sauce nach Art des Hauses



Meeresfrüchte vom Grill

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert.

- | | |
|--|--------------|
| 80. Tôm Nướng Sốt Chua Ngọt | 21,00 |
| King Prawns gegrillt mit Pak Choi, Paprika, Zucchini, Karotten in Süß-Sauer-Soße | |
| 81. Tôm Nướng Sốt Tỏi | 21,00 |
| King Prawns gegrillt mit Pak Choi, verschiedenem Gemüse und Knoblauchsoße | |
| 82. Tôm Nướng Sốt Dầu Bếp | 21,00 |
| King Prawns gegrillt Zwiebel, Sellerie, Paprika, Pak Choi, grüner Spargel in unserer speziellen Barbecuesoße nach Art des Hauses | |
| 83. Cá Hồi Sốt Chua Ngọt | 21,00 |
| Lachs vom Grill mit Pak Choi Paprika, Zucchini, Karotten in Süß-Sauer-Soße | |
| 84. Cá Hồi Nướng Sốt Dầu Hào | 21,00 |
| Lachs vom Grill mit Spargel und Austernsauce | |
| 85. Cá Hồi Nướng Sốt Curry Đỏ <i>slightly spicy</i> | 22,00 |
| Lachs vom Grill mit Peperoni, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch | |
| 86. Cá Hồi Sốt Tiêu | 22,00 |
| Lachs gegrillt mit Zucchini, Spargel, Pak Choi, Zuckerbohnen in unserer Pfeffersauce | |
| 87. Cá Hồi Nướng Sốt Mã Lai | 22,00 |
| Lachs gegrillt mit Zucchini, Pak Choi, Spargel, Zuckerbohnen & Mã Lai Sauce | |
| 88. Cá Ngừ Nướng Sốt Dầu Bếp | 22,50 |
| Thunfisch gegrillt mit Zwiebel, Sellerie, Paprika, Pak Choi, grün Spargel in unserer speziellen Barbecuesoße nach Art des Hauses | |
| 89. Cá Ngừ Nướng Sốt Curry Đỏ <i>slightly spicy</i> | 22,50 |
| Thunfisch gegrillt mit Peperoni, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry und Kokosmilch | |
| 90. Cá Ngừ Nướng Sốt Nhật Bản | 24,00 |
| Thunfisch gegrillt mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce | |
| 91. Cá Ngừ Sốt Tiêu | 23,50 |
| Thunfisch gegrillt mit Zucchini, Paprika, Pak Choi, Zuckerbohnen in unserer Pfeffersauce | |
| 92. Cá Ngừ Sốt Mã Lai | 23,50 |
| Thunfisch gegrillt mit Spargel, Zuckerbohnen, Zwiebeln in Mã Lai Soße | |



Ente Gerichte

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert.

- | | |
|---|--------------|
| 100. Vịt Xào Rau
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Sauce nach Wahl (Süß-Sauer- oder Erdnussauce) | 19,00 |
| 101. Vịt Curry Đỏ leicht scharf
Knusprige Ente mit Peperoni, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch | 19,00 |
| 102. Vịt Curry Vàng
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in gelber Currysoße | 19,00 |
| 103. Vịt Sốt Dầu Bếp
Knusprige Ente mit Zwiebel, Sellerie, Paprika, Pak Choi, Grüner Spargel in unserer speziellen Barbecuesoße nach Art des Hauses | 19,00 |



Lamm Gerichte

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert.

- | | |
|--|--------------|
| 104. Cừu Sốt Curry Đỏ
Gebratenes Lammfleisch mit Peperoni, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch | 18,00 |
| 105. Cừu Sốt Tiêu Đen
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in unserer Pfeffersoße | 18,00 |
| 106. Cừu Xào Xả Ớt leicht scharf
Gebratenes Lammfleisch mit Zitronengras, Pak Choi, Knoblauch und frischem Gemüse | 18,00 |

Schweinefleisch Spezialitäten

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert.

- | | |
|---|--------------|
| 110. Pork Sốt Dầu Bếp
Gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel, Sellerie, Paprika, Pak Choi in unserer spezial Barbecuesoße nach Art des Hauses | 14,50 |
| 111. Pork Sốt Tiêu Đen
Gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Pak Choi in unserer Pfeffersoße | 14,50 |
| 112. Pork Mã Lai
Gegrilltes Schweinefleisch mit Pak Choi, Spargel, Zucchini, Bambus in Ma Lai Soße | 14,50 |

Vegetarische Gerichte

Die Gerichte werden mit Jasminreis oder Süßkartoffeln serviert.

- 120. Miến Xào Chay** **12,00**
Gebratene Glasnudeln mit Stangenbohnen, Eier, Pak Choi, Sojasprossen, Karotten und Lauchzwiebeln. Serviert nur mit Glasnudeln, ohne Beilage.
- 121. Đậu Phụ Nướng Với Bún** **12,00**
Reisfadennudeln mit gegrilltem Tofu, knackiger Eisbergsalat und Gurken, serviert mit Nước Mắm Sauce
- 122. Đậu Phụ Curry Đỏ** **12,00**
Tofu mit Peperoni, Auberginen, Stangenbohnen, Zitronengras in rotem Curry mit Kokosmilch
- 123. Đậu Phụ Sốt Lạc** **13,70**
Tofu mit mit Stangenbohnen, Paprika, Basilikum in Curry-Erdnuss-Soße
- 124. Rau Xào Thập Cẩm** **10,50**
Das Beste aus verschiedenem frischem Gemüse

Sushi Ro Spezial Menu

Nur für 2 Personen bestellbar, pro Person je **30,00**

130.

- 1 Gang:** Canh Chua Gà - Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch
- 2 Gang:** Sommer Rolle
- 3 Gang:** Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Pak Choi und Spezial - Barbecue
- 4 Gang:** Lachs gegrillt mit Gemüse und Teriyaki Sauce
- 5 Gang:** Nachtisch nach Wahl

131.

- 1 Gang:** Súp Miến - Glasnudeln Super mit Tofu und Gemüse
- 2 Gang:** Ebi Shumai gedämpfte Teigtasche mit Garnelen und Gebacken Schweinefleisch
- 3 Gang:** King Prawns gegrillt mit Gemüse
- 4 Gang:** Ente Knusprig mit Rotem Curry, Zitronengras, Chili und frischem Gemüse
- 5 Gang:** Nachtisch nach Wahl

EXTRAS

- Süßkartoffel Stäbchen** **5,50**
- Jasminreis** **4,00**
- Soße nach Wahl** **3,50**
- Gebratenes Gemüse** **5,50**
- Gebratene Nudeln** **5,50**



Sushi RO 



Nigiri - 2 Stk.



250.
SHAKE^D - 4,80
Lachs



251.
KANI - 4,00
Krebsfleisch Imitat



252.
SABA - 4,00
Makrele



253.
TAMAGO^C - 3,50
Omelette



254.
HOTATEGAI^N - 5,50
Jakobsmuscheln



255.
HOKKIGAI^N - 5,50
Tiefsee Muscheln



256.
WHITE TUNA^D - 4,40
Butterfisch



257.
EBI^B - 5,20
Garnelen



258.
MAGURO^D - 5,00
Thunfisch



260.
TAI^D - 4,20
Dorade



261.
UNAGI^D - 5,20
Süßwasser Aal



262.
IKURA^D - 8,70
Lachs Caviar



263.
AVOCADO - 4,00
Avocado



264.
INARI^F - 3,50
Tofutasche, vegetarisch



265.
ABURI YAKI^B - 5,80
Avocado, flambierte Lachs



266.
ABURI YAKI SHAKE - 5,80
Flambierter Lachs,
Grüner Spargeln



267.
SALMON IKURA^D - 6,60



268.
SHAKE SPICY^D - 6,60
Gurken, spicy Lachs



269.
MAGURO SPICY - 6,60
spicy Thunfisch, Gurken



270.
ABURI SPICY^D - 6,60
Grüner Spargel, Süßwasser Aal

Maki - 6 Stk.



280.
Sake Maki ^D
4,80



282.
Tekka Maki ^D
5,00



283.
Tekka Avo Maki ^D
5,00



284.
White Tuna Maki ^D
5,00



285.
Kappa Maki
4,00



286.
Oshinko Maki
3,50



287.
Tamago Maki ^C
4,00



288.
Avocado Maki
4,00



289.
Sake Avocado Maki ^D
4,80



290.
Ebi Maki
5,50



291.
Ebi Avocado Maki ^B
5,50



292.
Räucherlachs
mit Spargel ^D
5,00



293.
Unagi Maki ^D
5,50



294.
Ikura Maki ^D
6,50



295.
California Maki
4,80



296.
Spicy Tuna Maki ^D
4,80



297.
Kani Spezial Maki
mit Krebsfleisch ^B
5,00



298.
Räucherlachs ^D
5,00



299.
Salmon Skin Maki ^D
5,00



300.
Spargel Maki ^D
5,00



301.
Kampyo - Kürbis
4,00



302.
Mango Maki
4,00

Inside Out - 8 Stk.

- | | |
|--|-------|
| 310. The Royal Inside Out^D | 10,50 |
| Echtes Krebsfleisch, Masago | |
| 311. Boston Rolls^D | 11,00 |
| Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago | |
| 312. Hawaii Inside Out^D | 10,50 |
| Lachs, Avocado, Masago | |
| 313. Alaska Inside Out^{D,G} | 10,50 |
| Lachs, Cream Cheese, Gurke, Sesam | |
| 314. Samurai Inside Out VEG^K | 8,50 |
| Rucola, Mango, Avocado, Sesam | |
| 315. The Love Inside VEG^{K,G} | 8,50 |
| Spargel Tempura, Avocado, Rucola, Sesam, Frischkäse | |
| 316. White Spicy Tuna^D leicht scharf | 10,00 |
| Butterfisch, Zwiebeln, Gurken, scharfe Soße, Masago | |
| 317. California Inside Out | 10,00 |
| Krebsfleischimitat, Avocado, Masago | |
| 318. Hot Spicy Tuna^D leicht scharf | 10,50 |
| Gekochter Thunfisch, scharfe Soße, Avocado, Masago | |
| 319. Hot Spicy Ebi^B leicht scharf | 11,00 |
| Garnelen, Gurken, Zwiebeln, scharfe Soße, Masago | |
| 320. Panierte Hähnchen, | 9,50 |
| Avocado, Gurken, Sesam, Frischkäse | |
| 321. Knusprige Ente, Gurken, Sesam | 10,50 |
| Knusprige Ente mit Avocado, Gurken, Sesam und Frischkäse | |



Tempura Big Roll

Tempura Rolls werden mit zwei verschiedenen Saucen serviert.

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| 340. Garden Rolls ^{D,G} | Panierte Rolle mit Avocado,
Gurke, Lachs, Aal, Frischkäse | 3 Stk/ 6,80
6 Stk/ 12,60 |
| 341. Fujisan Rolls ^{B,G} | Panierte Rolle mit Garnelen,
Avocado, Gurke Frischkäse | 3 Stk/ 6,80
6 Stk/ 12,60 |
| 342. Mai Rolls ^{D,G} | Panierte Rolle mit Avocado,
grüner Spargel, Lachs,
Frischkäse, scharfe Soße | 3 Stk/ 6,80
6 Stk/ 12,60 |
| 343. Noriko ^{D,G} | Panierte Rolle mit Avocado,
Thunfisch, Rettich,
Frischkäse, scharfe Soße | 3 Stk/ 6,80
6 Stk/ 12,60 |
| 344. Ani Rolls ^F | Panierte Tofutasche
gefüllt mit Krebsfleisch und Frischkäse | 3 Stk/ 6,80
6 Stk/ 12,60 |
| 345. Buddha Rolls ^{B,E,G} | Panierte Rolle mit Ei, Avocado,
Tofu, Kürbis, Frischkäse | 3 Stk/ 5,40
6 Stk/ 9,80 |
| 346. Vit Tempura Big Rolls | Knusprige Ente, scharfe Soße
Gurken, Avocado und Frischkäse | 6 Stk/ 10,00 |
| 347. Gà Tempura Big Rolls | Knuspriges Hühnerfleisch, Frischkäse
Gurken und Avocado | 6 Stk/ 9,30 |
- 

Tempura Mini Rolls – 8 Stk.

Tempura Rolls werden mit zwei verschiedenen Saucen serviert.

- | | | |
|---|--|------|
| 360. Sake Rolls ^D | Panierte Rolle mit Lachs | 6,80 |
| 361. Spicy Rolls Panierte Rolle ^D | Panierte Rolle mit Thunfisch, Chili, Zwiebeln | 6,80 |
| 362. Ebi Rolls, Panierte Rolle ^B | Panierte Rolle mit Garnelen | 6,80 |
| 363. Kani Rolls, Panierte Rolle ^{C,G} | Panierte Rolle mit Krebsfleisch, Mayonaise, Zwiebeln | 6,80 |
| 364. Vegi Rolls, Panierte Rolle | mit Gurke, Avocado | 6,80 |
- 

Temaki – 1 Stk.

- | | | |
|--|--|-------------|
| 380. Ro^D | Lachshaut, Avocado, Gurken, Aal, Lachsrogen, spezielle Sauce | 6,00 |
| 381. California^{D,K} | Krebsfleischimitat, Avocado, Flugfischrogen, Gurke, Sesam | 6,00 |
| 382. Alaska^D | Lachs, Lachsrogen, Avocado, Gurken | 6,00 |
| 383. Thunder^D | Gekochter Thunfisch, Avocado, Gurken, scharf Soße | 6,00 |
| 384. Little Buddha^C | Vegi. Omlett, Kürbis, Rettich, Avocado, Rucola | 5,00 |
| 385. Spicy Master^{B,C,G} | Gehackte Garnelen, Avocado, Gurken mit scharfer Mayonnaise | 5,40 |



Sushi Bowl

- 386. Chirashi Sushi Mix**
Große Reisschale mit gemischten Fisch und Aal, Avocado.
Dazu hausgemachte Soße
19,50



- 387. Chirashi Sushi Fire**
Große Reisschale mit flambiertem gehackten Thunfisch, Zwiebeln, Aal und Lachs Kaviar
21,50

Tataki

- | | | |
|--|--|--------------|
| 400. Tataki vom Lachs^{D,K} | Lachs auf Teppanyaki-Grill kurz angebraten mit asiatischen Mix-Kräutern und spezieller Limetten-Yakitori-Sesam Sauce | 21,00 |
| 401. Tataki vom Thunfisch^{D,K} | Thunfisch auf Teppanyaki-Grill kurz angebraten mit asiatischen Mix-Kräutern und spezieller Limetten-Yakitori-Sesam Sauce | 23,00 |
| 402. Tataki vom Lachs und Thunfisch^{D,K} | Lachs und Thunfisch auf Teppanyaki-Grill kurz angebraten mit asiatischen Mix-Kräutern und spezieller Limetten-Yakitori-Sesam Sauce | 23,00 |

Sashimi

- | | |
|---|--------------|
| 430. Sake Sashimi^D | 20,30 |
| Das beste vom Lachs auf Seetang und Rettich | |
| 431. Maguro Sashimi^D | 22,50 |
| Das beste vom Thunfisch auf Seetang und Rettich | |
| 432. The Red Sun^D | 21,40 |
| Lachs, Thunfisch, gemischte Seetang und Rettich | |
| 433. Moriawase Sashimi^D | 28,00 |
| Gemischte rohe Fischarten, Rettich und Seetang | |



Sushi Spezial

Serviert mit 2 verschiedenen Sauce

440. Dragon Rolls^{B,D}

Ebi Tempura, Gurken, Spezial Sauce
umwickelt mit Aal



4 Stk/ 8,40

8 Stk/ 15,90

441. Black Dragon Rolls^{B,C,D,G}

Garnelen, Lauch, Gurke, scharfe Sauce,
Mayonnaise, umwickelt mit Gurke
(ohne verschiedene Sauce)



4 Stk/ 6,70

8 Stk/ 12,60

442. Little Buddha Rolls^{C,G}

Ei, Avocado, Rettich, Frischkäse,
Kürbis umwickelt mit Tofu
(ohne verschiedene Sauce)



4 Stk/ 6,20

8 Stk/ 11,50

443. Taiko Rolls^{B,D,G}

Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse
umwickelt mit Lachs und Thunfisch



4 Stk/ 7,30

8 Stk/ 13,70

444. "Sushi Ro" Rolls^{D,G}

Spargel Tempura, Avocado, Frischkäse
umwickelt mit Geräucherter Lachs
(ohne verschiedene Sauce)



4 Stk/ 6,70

8 Stk/ 12,60

445. Rainbow Rolls^{C,D}

Ei, Krebsfleischimitat, Avocado, Masago
Thunfisch, Lachs, Butterfisch aufgelegt



4 Stk/ 7,30

8 Stk/ 13,70

Sushi Spezial

Serviert mit 2 verschiedenen Sauce

- 447. Spicy Green Rolls** ^D
Thunfisch, Avocado, scharfe Sauce,
Flugfischrogen



4 Stk/ 6,80
8 Stk/ 12,60

- 448. Tazuna Rolls** ^{D,G}
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
umwickelt mit Avocado



4 Stk/ 7,30
8 Stk/ 13,70

- 449. Kabuki Rolls** ^D
Aal, Lachs Haut, Avocado
Gurke mit Lachs aufgelegt



4 Stk/ 7,30
8 Stk/ 13,70

- 451. Tamako Rolls** ^{C,D,G}
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
umwickelt in Ei Mantel
(ohne verschiedene Sauce)



4 Stk/ 7,30
8 Stk/ 13,70

- 453. Ebi Tempura Rolls** ^{B,G,K}
Inside Out mit panierte Garnelen,
Gurken, Frischkäse, Sesam und Masago
(ohne verschiedene Sauce)



4 Stk/ 6,80
8 Stk/ 12,60

- 454. Fire Tuna** ^{B,D,G}
Ebi Tempura, grüner Spargel, Frischkäse
umwickelt mit Thunfisch flambiert



4 Stk/ 8,40
8 Stk/ 15,90

- 455. Fire Salmon** ^{B,D,G}
Ebi Tempura, grüner Spargel,
Frischkäse, umwickelt mit Lachs flambiert



4 Stk/ 8,40
8 Stk/ 15,90

Sushi Menüs

- 460. Kazuki** 13,50
 6 Tekka Maki
 6 Sake Maki,
 8 gemischte Veggie Rolls
- 461. Vegi. Sushi** 13,50
 6 Maki: Avocado, Gurke
 8 Veggie. I.O ,
 3 Nigiri: Avocado, Tamago, Inari ^{B,D,F}
- 462. Noriko** 18,00
 6 gemischte Maki
 5 Nigiri Sushi,
 3 Fujisan Rolls ^{B,D}
- 463. Takao** 23,30
 Sashimi von Lachs, Thunfisch
 5 Nigiri Sushi
 4 Inside Out ^D
 4 Tamako Rolls
- 464. Minako** 18,00
 6 gemischte Maki
 3 Nigiri Sushi
 4 Inside Out,
 8 Sake Rolls
- 465. Ro Green** 28,50
 Sashimi von Lachs, Thunfisch & Tai
 6 Nigiri Sushi,
 6 Maki Lachs ^{B,D}
 6 Futo Big Rolls
- 466. Mikio** 23,00
 6 Nigiri Sushi
 4 Alaska I.O
 4 Hawaii I.O
 6 Veggie. Maki ^{B,D}
- 467. Nikki** 24,00
 6 Sake Maki,
 4 Nigiri Sushi
 4 Dragon Rolls,
 4 Ebi Tempura I.O
- 468. Sake** 19,00
 6 Sake Maki
 6 Sake Nigiri
 Lachs Salat ^D
- 

471. Spezial for Two

55,00

6 Nigiri Sushi,
8 Hawai Inside Out
8 Taiko Rolls
6 Maki: Avocado, Gurke
8 Vegi Rolls
Sashimi Lachs und Thunfisch
Seetang Salat ^{B,D}



472. Ro Platte for Three

80,00

3 Miso Suppen (mit Tofu oder mit Lachs)
10 Nigiri Sushi,
18 Maki Sushi
16 Spezial Inside Out,
8 Sake Rolls
8 Thunfisch Roll paniert
Sashimi Lachs und Thunfisch ^{D,F}



473. Sakura Segelschiff

110,00

(für ca. 4 Personen) ^{B,C,D,K,N}

4 Miso Suppen (mit Tofu oder mit Lachs)
4 Seetang Salat, 12 verschiedene Nigiri,
36 gemischte Maki 8 Sake Rolls, 6 Noriko Rolls, 16 Spezial I.O,
Sashimi von Lachs, Thunfisch, Tai



Desserts

- | | |
|--|-------------|
| 160. Chuối Chiên
Gebackene Banane | 4,00 |
| 161. Chuối Chiên Với Kem
Gebackene Banane mit Vanilleeis | 5,00 |
| 162. Dứa Chiên
Gebackene Ananas | 4,00 |
| 163. Dứa Chiên Với Kem
Gebackene Ananas mit Vanilleeis | 5,50 |
| 164. Mochi Grün Tee /3Stk
Japanischer Reiskuchen gefüllt | 5,50 |
| 165. Mochi Eis Grün Tee /3Stk.
Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Grün Tee eis | 6,00 |
| 166. Mochi Eis Kokos /3Stk.
Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Kokoseis | 6,00 |
| 167. Mochi gemixt /3Stk.
Gemischter Japanischer Reiskuchen | 6,00 |
| 168. Sesame Ball 5Stk | 5,50 |
| 169. Cocos - Eis
1/2 Kokosnuss mit Kokosnuss-Eiscreme und Kokosraspeln gefüllt | 8,40 |
| 170. Mango - Eis
1/2 Mango mit Mango-Sorbeteis gefüllt | 8,40 |
| 171. Orange - Eis
ein ganze Orange mit cremiger Orangen-Eiscreme gefüllt | 8,40 |
| 172. Zitrone - Eis
ein ganze Zitrone mit cremiger Zitroneneiscreme gefüllt | 8,40 |



Getränkekarte

Warme Getränke

T1.	Vietnamesischer grün Tee	3,20
T2.	Chinesischer Jasmin Tee	3,20
T3.	Koreanischer Ginseng Tee	3,20
T4.	Japanischer Sencha Tee	3,20
T5.	Zen Ro	4,50
	Wertvoller & Gesunder Tee aus der asiatischen Heilkräuter Medizin, Gojibeeren, Ume-Pflaume Süßholz, Chrysanthenenblüten, astral wurzel, Erfrischend & Vitalisierend	
T7.	Sushiro Tee	4,10
	Sanfter Tee mit Gojibeeren in Grünen Sencha verfeinert mit Süßholz	
T8.	Frischer Minztee	3,20
T9.	Frischer Ingwertee mit Limette	3,80
T11.	Kaffee	3,80
T12.	Espresso	2,50

Alkoholfreie Getränke

	0,3L	0,4L
G1.	Tafelwasser spritzig	2,80 3,40
G2.	Tafelwasser still	2,80 3,60
G3.	Coca-Cola ^{1,4,8}	2,80 3,60
G4.	Coca-Cola Zero ^{1,4,8}	2,80 3,60
G5.	Fanta ^{1,4,8}	2,80 3,60
G6.	Sprite ^{4,8}	2,80 3,60
G7.	Spezi ^{1,4,8}	2,80 3,60
G8.	Bitter Lemon ^{4,8}	2,80 3,60
G9.	Ginger Ale ^{4,8}	2,80 3,60
G10.	Hausgemachter Eistee ^{1,4,8}	3,10 4,10

Mineralwasser Flasche

	0,75L	
F1.	Gerolsteiner Mineralwasser - spritzig oder naturell	5,00

Frucht Säfte

	0,3L	0,4L
G11.	Orangensaft	3,10 4,10
G12.	Apfelsaft	3,10 4,10
G15.	Guavensaft Rot	3,10 4,10
G16.	Maracuja Nektar	3,10 4,10
G17.	Ananassaft	3,10 4,10
G18.	Cocosnussaft	3,10 4,10
G19.	Mangosaft	3,10 4,10
G20.	Lycheesaft	3,10 4,10

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

Alkoholische Getränke

B1.	Bitburger Pils	0,3L	0,5L
B2.	Bitburger Pils Flasche alkoholfrei	3,50	4,50
B3.	Bitburger Radler	3,50	4,50
B4.	Benediktiner Hefeweizen Flasche Weißbier		5,00
B5.	Benediktiner Hefeweizen Flasche Alkoholfrei		5,00

Asiatisches Bier

B6	Saigon Bier	0,33 L	3,50
B7.	Japanischer Bier Kirin	3,50	
B8.	Japanisches Bier Asahi	3,50	
B9.	Japanisches Bier Sapporo	3,50	

Asiatische Weine

AW1.	Nep Moi Reis schnaps -	0,2cl	3,00
AW2.	Japanischer Reiswein (Sake) - Im Krug	0,2L	3,50
AW3.	Japanischer Pflaumenwein (Umeshu) - Im Krug	0,2L	3,50

Alkoholfreie Cocktails

C1.	Cinderella	5,30
	Ananas, Orangen, Sahne, Coconut cream ¹ , Grenadine ^{1,2}	
C2.	Cracicoconut	5,30
	Mango, Guave, Maracuja, Coconut cream ¹	
C3.	Fruit Punch	5,30
	Zitrone, Orangen, Ananas, Mango, Maracuja Sirup, Grenadine ^{1,2}	
C4.	Orange Welt	5,30
	Orangen, Maracuja, Sahne, Mandelsirup	
C5.	PinaCoco	5,30
	Ananas, Coconut cream ¹ , Sahne	
C6.	Tennis Drink	5,60
	Ananas, Orange, Maracuja, Mango Syrup	

Alkoholische Cocktails

C7.	Sex on the Beach	7,50
	Vodka, Zitronensaft, Cranberrysaft, Orangensaft, Pfirsichlikör.	
C8.	Tequila Sunrise	7,50
	Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
C9.	Midori	7,50
	Limette, Rohrzucker, Minzblätter, weißer Rum, Midori Melon	
C10.	Caipirinha	7,50
	Limette, brauner Zucker, Bitter Lemon, Cachaca	
C11.	Tiger and Dragon	7,50
	Gin, Limettensaft, Limette, Ingwer	
C12.	Sakura	7,50
	Limette, Rohrzucker, Cachaca, Lychee Likör	
C13.	Maitai	7,50
	Weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Limette Sirup, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft	
C14.	Pinacolada	7,50
	Kokosnusscream, Ananassaft, weißer Rum, brauner Rum, Sahne	



Offene Weine

Alle Wein auch als Schorle erhältlich

Weiss Rheingau

	0,1 L	0,2 L
W1. Save Water Drink Riesling	2,80	4,90
Rheingau Riesling, Trocken Weingut Fritz Allendorf, Oestrich - Winkel		
W2. Hallgartener Zech wein	2,80	4,90
Rheingau Riesling, Feinherb, Weingut Fritz Allendorf, Oestrich - Winkel Rheinhessen		
W3. Grauer Burgunder	2,80	4,90
QbA, Trocken Weingut Steitz, Stein - Bockenheim		
W4. Sauvignon Blanc, Trocken	2,80	4,90
Weingut Manz, Weinolsheim		

Rose

W5. Cuvee Rose	2,50	4,50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder Dornfelder, Trocken Weingut Manz, Weinolsheim		

Rotwein

W6. Cabernet Sauvignon/ Merlot, Trocken	3,80 -	6,10 -
Weingut Concha Y Toro, Central Valley, Chile		
W7. Spätburgunder	3,80 -	6,10 -
QbA, trocken, weingut Steitz, stein Bockenheim, Rheinhessen		
W8. Portugiese, trocken	3,80 -	6,10 -
Bodenheimer St.Alban im Barrique gereift		

Weinschorle

	0,3 L	0,4 L
W9. Weinschorle	3,80	5,50
W10. Apfelwein "Frau Rauscher"	2,80	3,80

Flaschenweine/Weiß 0,75l

F1. Grauer Burgunder	22,00
Gutswein, QbA, trocken, weingut stein-Bockenheim, Rheinhessen	
F2. Save Water Drink Riesling	22,00
Riesling, QbA, Fruity Weingut Fritz, Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau	
F4. Grauburgunder,	22,00
trocken, Weingut Manz, weinolsheim Rheinhessen	
F5. Inspiration Blanc,	23,00
VDP, Gutswein, trocken Weingut Künstler, hochheim, Rheingau	
F6. 100 Hügel,	26,00
Riesling, QbA, trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen	
F7. Kloster Eberbach.	28,00
Riesling, QbA, trocken Hessische Staatsweingüter, Kloster-Eberbach, Rheingau	
F8. Kaitui, Sauvignon Blanc,	32,00
Trocken Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	
F9. Dr von Bassermann-Jordan	32,00
Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Geheimer Rat, Deidesheim, Pfalz	
F10. Hochheimer Hölle	34,00
Riesling, VDP erste lage trocken Weingut Künstler, hochheim Rheingau	
F12. Robert Wine Riesling	35,00
QbA, trocken , Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau	

Flaschenweine/Rosé 0,75l

F16. Inspiration Pinot Noir Rosé (4)	23,00
Spätburgunder, VDP, Gutswein, trocken Weingut Künstler, Hochheim, Rheingau	
F18. Miraval Rosé (4)	35,00
Rosé de Provence Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle, AOP, trocken Chateau Miraval, Provence,	
F19. "der Rosé" (4)	40,00
Spätburgunder, Merlot & St. Laurent, QbA, trocken Weingut Braunewell-Dinter, Essenheim, Rheinhessen	

Flaschensekt 0,75l

S1. Menger Krug Pinot Brut	35,00
S2. Menger Krug Rose Brut	35,00

Shots

2 CL

S5. Aquavit Malteser	4,00
S6. Grappa Mariuzzo	4,00
S7. Grappa di Prosecco	5,00
S8. Grappa di Barolo	
S4. Aperol Spritz	6,50
S9. Jäger Meister	4,00
S10. Ramazzotti	4,00
S11. Averna	4,00
S12. Remy Martin VSOP	5,50
S13. Hennessy VS	6,50
S14. Gin	3,50
S15. Absolut Vodka	4,50
S16. Jack Daniels	4,50
S17. Chivas Regal	5,00



Allergene und Zusatzstoffe:

A=Gluten
B=Ei
C=Fisch
D=Krebstiere
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Milchprodukte
J=Senf
K=Sesam
L=Sulfite

1=Farbstoffe
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidantien
4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt
6=Koffein
7=Chinin
8=Süßungsmittel
9=Phosphat
10=Schwefeldioxid

Alle Angaben ohne Garantie.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Allergens and additives:

A=gluten
B=egg
C=fish
D=crustaceans
E=peanuts
F=soy
G=dairy products
J=mustard
K=sesame
L=sulphites

1=dye
2=preservative
3=antioxidants
4=flavor enhancer
5=sulphurised
6=caffeine
7=quinine
8=sweeteners
9-phosphate
10=sulfur dioxide

All information without guarantee

All prices including VAT and service.