



蜀香阁

蜀 Paradise Sichuan

菜单

Menü | Menu

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag 11:30 - 15:00
17:30 - 23:00

Sonntag ist Ruhetag

OPENING HOURS

Monday - Saturday 11:30 - 15:00
17:30 - 23:00

Sunday is restday



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Paradise - Sichuan.

Darf ich Ihnen die Sichuan- Küche einmal kurz vorstellen, damit sie ein besseres Bild von unserem Konzept haben.

Die Sichuan-Küche ist für ihre Schärfe bekannt.

Deswegen ist die berühmte Sichuan-Pfeffer, die aus der Provinz kommt, einer der schärfsten Pfeffersorte auf der ganzen Welt. Neben scharfen Geschmacksnoten vereinen die Köche aus Sichuan aber auch süße und saure Aromen. Diese Technik wird auf traditioneller Zubereitung zu authentischen Gerichten, die sie bei uns mit Freunde und Familie genießen können. Unser Chefkoch hat mehr als 30 Jahre Kocherfahrung und kennt sich mit der Zubereitung bestens aus. Diese Erfahrung, die er als Koch in den Jahrzehnten gesammelt hat möchte er gerne mit Ihnen als leckere, aromatische, authentische und einzigartige Gerichten servieren.

Genießen Sie die einzigartigen Gerichten und wir heißen sie herzlich Willkommen im Paradise-Sichuan.

Dear guests,

Welcome to Paradise - Sichuan.

May I briefly introduce the Sichuan cuisine to you so that you have a better idea of our concept. Sichuan cuisine is known for its spiciness. That's why the famous Sichuan pepper that comes from the province is one of the hottest peppers in the whole world. In addition to spicy flavors, Sichuan cooks also combine sweet and sour aromas. This technique is based on traditional preparation to create authentic dishes that you can enjoy with friends and family.

Our chef has more than 30 years of cooking experience and knows the preparation inside out. He would like to serve this experience, which he has gained as a chef over the decades, with you as tasty, aromatic, authentic and unique dishes. Enjoy the unique dishes and we warmly welcome you to Paradise Sichuan.

Hotpot „Feuertopf“

Ein Genusslebnis für Familie und Freunde

Der Feuertopf ist einer der bekanntesten Gemeinschaftsgerichte in China - ihn kann man am ähnlichsten mit einem Fondue vergleichen. Mittig auf dem Esstisch befindet sich ein Topf mit zwei verschiedene Brühen, welches mit einem Gasbrenner oder Elektroherd zum Kochen gebracht wird.

Bei uns gibt es acht verschiedene Brühen zur Auswahl - von scharf bis mild ist alles dabei, auch vegetarische Brühen gibt es!

An unserem Buffet gibt es jegliche Zutaten, die Sie sich aussuchen können. Von Fleisch bis Gemüse ist alles dabei.

Sobald die Brühe kocht, können Sie die Zutaten in den Topf legen. Wenn etwas gar ist, fischt sich das jeder, was er gerne haben möchte mit seinen Stäbchen selber heraus.

Welche Zutaten, wie lange in der Brühe kochen müssen, finden Sie nach dem Ausprobieren schnell heraus.

Einer der wichtigsten Sachen an Hotpot ist der Dip.

Man nutzt ihn, um das im Hotpot gegarte Essen kurz einzutunken und so zu würzen.

Die Dipping Sauce können Sie selber aus den Zutaten wie z.B. Erdnusssoße, Sojasoße, Chili, Sesamöl, Austernsoße, Koriander, Knoblauch usw. zusammenstellen.

Ein stimmungsvolles Essvergnügen ist ein Chinesisches Fondue, vor allem mit Familien und Freunden.

Probieren Sie dieses traditionelle chinesische Fondue bei uns mit einem Hauch von der Sichuan-Atmosphäre.

Ab 2 Person 26,90€ p.Person

4 - 7 Jahre 10,00€

8 - 12 Jahre 17,00€



MITTAGSMENÜ

LUNCH MENU

Mo - Sa von 11:30 - 15:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Mittagsmenü mit Pekingsuppe oder 6 Mini - Frühlingsrollen als Vorspeise

M1	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	9,50€
	Fried Rice with chicken and vegetables	
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	9,50€
	Fried Noodles with chicken and vegetables	
 M3	Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus, Paprika	10,00€
	Fried Chicken with bamboo shoots, bell pepper	
M4	Gebackenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse ^(A,B)	10,00€
	Crispy fried chicken with various vegetables	
M5	Gebackene Hühnerbrust mit Ananas in süß-saurer Soße ^(A,B)	10,00€
	Crispy fried chicken with pineapple in sweet-sour sauce	
M6	Gebackenes Fischfilet mit Ananas in süß-saurer Soße ^(A,B,C)	10,00€
	Crispy fried fish fillets with pineapple in sweet-sour sauce	
M7	Fisch nach Art des Hauses (pikant) ^(C)	10,00€
	Signature dish crispy fried fish filets (piquant)	
M8	Schweinefleisch scharf gewürzt mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln ...	10,00€
	Pork with carrots, celery, bell pepper and onions	
M9	Schweinefleisch mit grünen Bohnen und Zwiebeln	10,00€
	Pork with green beans and onions	
M10	Rindfleisch mit Zwiebeln	10,00€
	Beef with onions	
 M11	Rindfleisch mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln	10,00€
	Beef with carrots, celery, bell pepper and onions	
M12	Geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse ^(A,B)	11,50€
	Crispy roast duck with various vegetables	
M13	Geröstete Ente mit Ananas in süß-saurer Soße ^(A,B)	11,50€
	Crispy roast duck with pineapple in sweet-sour sauce	
M14	Geröstete Ente mit gebratenen Nudeln ^(A,B,E)	11,50€
	Crispy roast duck with fried noodles	
 M15	Acht-Kostbarkeiten mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse ^(J)	11,50€
	Eight-delicacies with chicken, beef, pork, shrimps and various vegetables	
 M16	Buddhistische Fastenspeise	9,50€
	Sautéed fresh vegetables	
 M17	Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse ^(B,E)	9,50€
	Fried Noodles with vegetables	

SUPPEN

SOUPS

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 🌶️ | 1 | Pekingsuppe ^(A,E) | 5,00€ |
| | | Peking soup | |
| | 2 | Wan-Tan Suppe ^(B) | 5,50€ |
| | | Won-Ton soup | |
| | 3 | Hühnersuppe mit Gemüse | 5,00€ |
| | | Chicken soup with vegetables | |

VORSPEISEN

APPETIZERS

- | | | | |
|---|----|---|-------|
| 🌿 | 11 | 10 kleine Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße ^(B) | 5,50€ |
| | | Ten small spring rolls with sweet-sour sauce | |
| | 12 | Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Soße ^(B) | 7,00€ |
| | | Crispy fried wontons with sweet-sour sauce | |

HÜHNERFLEISCH

CHICKEN

- | | | | |
|----|----|---|--------|
| | 20 | Hühnerfleisch mit Bambus, Brokkoli und chines. Pilze | 14,00€ |
| | | Chicken with bamboo shoots, broccoli and Chinese mushrooms | |
| | 21 | Gebackene Hühnerbrust mit Ananas in süß-saurer | 14,00€ |
| | | Crispy fried chicken with pineapple in sweet-sour sauce ^(A,B) | |
| | 22 | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Bambus und | 14,00€ |
| | | Champignons in Currysoße ^(F) | 14,00€ |
| | | Chicken with onions, bamboo shoots and mushrooms in curry sauce | |
| | 23 | Gebackenes Hähnchenfleisch nach Art des Hauses ^(A,B) .. | 14,50€ |
| | | Signature crispy fried chicken | |
| 🌶️ | 24 | Hühnerfleisch mit Acht-Kostbarkeiten | 14,50€ |
| | | Chicken with eight delicacies | |
| | 25 | Gebackenes Hähnchenfleisch mit Nudeln ^(A,B) | 14,50€ |
| | | Crispy fried chicken with fried noodles | |



SCHWEINEFLEISCH

PORK

- 🌶️
30
Schweinefleisch scharf gewürzt mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln ^(A,E)
14,50€

Pork with carrots, celery, bell pepper and onions (spicy flavored)
- 31
Schweinefleisch Chop-Suey ^(B)
14,50€

Pork Chop Suey
- 32
Schweinefleisch mit grünen Bohnen
14,50€

Pork with green beans
- 🌶️
33
Acht-Kostbarkeiten (Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse)
16,00€

Eight-Delicates with chicken, beef, pork, shrimps and various vegetables

ENTENFLEISCH

DUCK

- 50
Geröstete Ente nach Art des Hauses ^(A,B)
17,50€

Signature dish crispy roast duck
- 51
Geröstete Ente mit Sojasprossen, Ananas und süß-sauer Soße
17,50€

Crispy roast duck with bean sprouts, pineapple and sweet-sour sauce
- 🌶️
52
Geröstete Ente mit Sojasprossen und scharfer Soße ...
17,50€

Crispy roast duck with bean sprouts and hot sauce
- 53
Geröstete Ente mit gebratenen Nudeln ^(A, B, E)
17,50€

Crispy roast duck with fried noodles
- 🌶️
54
Acht-Kostbarkeiten (mit Ente für zwei Personen ^(A,B,E,G) , Pekingsuppe, geröstete Ente mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse) ^(J)
41,80€

Eight-Delicates with chicken, beef, pork, shrimps and various vegetables

55 - PEKING ENTE | 4 GÄNGE MENÜ

AB 4 PERSONEN (1 TAG FRÜHER BESTELLEN)

1. Gang

Pekingsuppe

2. Gang

Rolle aus knuspriger Entenhaut, Frühlingslauch und Soße

3. Gang

Gebratene Entenfilet mit Gemüse

4. Gang

Gebackene Banane mit Eis

120,00€



RINDFLEISCH

BEEF

- 40 **Rindfleisch nach Art des Hauses mit frischen Champignons** 15,50€
Signature dish beef with fresh mushrooms
-  41 **Rindfleisch scharf gewürzt mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln** 15,50€
Beef with carrots, celery, bell pepper and onions (spicy flavored)
- 42 **Rindfleisch mit Bambus, Brokkoli und chinesischen Pilzen** . 15,50€
Beef with bambo shoots, broccoli and Chinese mushrooms
- 43 **Rindfleisch mit Zwiebeln** 15,50€
Beef with onions

GARNELEN & FISCH

PRAWNS & FISH

-  60 **Garnelen nach Art des Hauses** ^(J) 20,50€
Signature dish prawns
- 61 **Garnelen mit Bambus, Brokkoli und chinesischen Pilzen** ^(J) . 20,50€
Prawns with bamboo shoots, broccoli and Chinese mushrooms
-  62 **Gebackenes Fischfilet mit Zwiebeln, Champignons und scharfer Soße** ^(A, B, C, J) 15,50€
Crispy fried fish filets with onions, mushrooms and spicy sauce
- 63 **Gebackenes Fischfilet mit Ananas in süß-saurer Soße** ^(A, B, C, J) 15,50€
Crispy fried fish filets with pineapple in sweet-sour sauce

REIS & NUDELN

RICE & NOODELS

- 80 **Nasi-Goreng Curryreis mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse** 14,50€
Nasi-Goreng curry rice with beef, chicken, shrimps and vegetables
- 81 **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse** ^(A,E) 13,00€
Fried rice with chicken and vegetables
- 82 **Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse** 16,50€
Fried rice with shrimps and vegetables
- 83 **Bami-Goreng Currynudeln mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse** ^(B,E,J) 14,50€
Bami-Goreng curry noodles with beef, chicken, shrimps and vegetables
- 84 **Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse** 13,00€
Fried noodles with chicken and vegetables
- 85 **Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse** 16,50€
Fried noodles with shrimps and vegetables



VEGETARISCH

VEGETARIAN

- ✔ 70 **Buddhistische Fastenspeise mit verschiedenem Gemüse** 12,50€
Sautéed chinese fresh vegetables
- ✔ 71 **Frische Champignons nach Art des Hauses** 12,50€
Signature dish fresh mushrooms
- ✔ 72 **Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse** 12,50€
Fried noodles with various vegetables

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR LITTLE GUESTS

- 90 **Gebackene Hühnerbrust mit Pommes** 9,00€
Crispy fried chicken breast with French fries
- 91 **Gebackene Hühnerbrust mit Nudeln** ^(A,B,E) 9,00€
Crispy fried chicken breast with noodles

BEILAGEN

SIDE DISHES

- 100 **Statt Reis, gebratener Eierreis** ^(A,E) 4,50€
Fried egg rice instead of rice
- 101 **Statt Reis, mit Bratnudeln** ^(B,E) 4,50€
Fried noodles rice instead of rice
- 102 **Pommes Frites** 4,50€
French fries
- 103 **Verschiedene Soßen** 3,00€
Various sauces
- 104 **Reis** 2,00€
Rice

NACHTISCH

DESSERT

- 110 **Gebackene Banane mit Honig** 5,00€
Deep fried banana with honey
- 111 **Gebackene Ananas mit Honig** 5,00€
Deep fried pineapple with honey
- 112 **Gebackene Banane mit Honig und Vanille-Eis** 6,50€
Deep fried banana with honey and vanilla ice-cream
- 113 **Gebackene Ananas mit Honig und Vanille-Eis** 6,50€
Deep fried pineapple with honey and vanilla ice-cream
- 114 **Gemischtes Eis** 5,50€
Mixed ice cream




蜀香阁特色菜

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES | SPECIALITIES OF THE HOUSE










汤

SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|----|---|-------|
| A1 | 酸辣汤  | 5,00€ |
| | Pekingsuppe Hot & sour soup | |
| A2 | 馄饨汤 | 5,50€ |
| | Wantan Suppe Wonton Soup | |
| A3 | 海鲜汤 | 6,00€ |
| | Meeresfrüchtesuppe Seafood Soup | |

冷菜

VORSPEISEN | COLD APPETIZERS




- | | | | |
|----|---|-------|--|
| B1 | 蒜蓉青瓜  | 5,80€ |  |
| | Gurkensalat (sauer-pikant mit Knoblauch)
Cucumber with minced garlic | | |
| B2 | 皮蛋豆腐  | 7,80€ |  |
| | Tofu mit tausendjährigem Ei
Tofu with preserved century egg | | |
| B3 | 口水鸡  | 7,80€ |  |
| | Hühnerfleisch mit scharfer Chili-Soße (mit Knochen)
Poached chicken with chili sauce (on the bone) | | |
| B4 | 五香牛肉  | 8,80€ |  |
| | Rindfleisch mit fünf Gewürzen (in Scheiben)
Sliced beef with five spices | | |
| B5 | 夫妻肺片  | 8,80€ |  |
| | Rinderinnereien mit scharfer Chili-Soße
Beef & Ox Tripe's in Chili Sauce | | |

面类

NUDELGERICHTE | NOODLES

- | | | | |
|----|---|--------|--|
| C1 | 烤鸭汤面 | 16,80€ |  |
| | Nudelsuppe mit knusprige Ente (mit Knochen)
Noodle soup with crispy duck | | |
| C2 | 牛腩汤面 | 15,80€ |  |
| | Nudelsuppe mit Rindfleisch
Noodle soup with beef | | |
| C3 | 海鲜汤面 | 15,80€ |  |
| | Nudelsuppe mit Meeresfrüchte
Noodle soup with seafood | | |
| C4 | 猪肠汤面 | 15,80€ |  |
| | Nudelsuppe mit Schweineinnereien
Noodle soup with pork intestine | | |



- | | | | |
|----|---|--------|---|
| C5 | 大虾牛肉乌冬面 | 16,80€ |  |
| | Udon-Nudeln mit Rindfleisch und Garnelen
Udon noodle with beef and shrimps | | |
| C6 | 干炒牛河 | 15,80€ |  |
| | Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch
Rice noodle with beef | | |
| C7 | 三鲜炒米粉 | 16,80€ |  |
| | Gebratene Reisnudeln mit drei Köstlichkeiten
Rice noodle with three delicacies | | |

主菜

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

- | | | | |
|-----|--|--------|---|
| D1 | 梅菜扣肉 | 17,80€ |  |
| | Geschmorter Schweinebauch mit Senfblättern
Braised pork with 'Meigancai' | | |
| D2 | 干锅花菜 | 15,80€ |  |
| | Gebatener Blumenkohl mit Schweinebauch
roasted cauliflower with pork belly | | |
| D3 | 香辣肥肠 | 17,80€ |  |
| | Schweinedarm nach Sichuan Art
Spicy pork intestine | | |
| D4 | 干锅肥肠 | 17,80€ |  |
| | Gebatener Schweinedarm mit Gemüse
roasted pork intestine with vegetables | | |
| D5 | 麻婆豆腐 | 15,80€ |  |
| | Ma Po Tofu mit Hackfleisch
Mapo tofu with minced meat | | |
| D6 | 家常豆腐 | 15,80€ |  |
| | Tofu nach Art des Hauses
Home style stir fry tofu | | |
| D7 | 辣子鸡丁 | 16,80€ |  |
| | Knuspriges Hühnerfleisch nach Sichuan Art
Stir-fried diced chicken with Chili | | |
| D8 | 宫保鸡丁 | 16,80€ |  |
| | Gebrautes Hähnchenfleisch nach Gong-Bao Art
Gong bao chicken | | |
| D9 | 水煮牛肉 | 17,80€ |  |
| | Rindfleischscheiben in Chiliöl
Poached sliced beef in chili oil | | |
| D10 | 红烧牛腩 | 17,80€ |  |
| | Geschmortes Rindfleisch nach Sichuan Art
Braised beef brisket | | |
| D11 | 红烧猪脚 | 16,80€ |  |
| | Geschmorte Schweinepfoten
Braised pork knuckles | | |
| D12 | 椒盐大虾 | 20,80€ |  |
| | Frittierte Riesengarnelen (mit Schale) mit Pfeffer und Salz gewürzt
Fried king prawns | | |

- | | | |
|---|--------|--|
| D13 香辣明虾 🌶️ | 20,80€ |  |
| Gebratene Garnelen mit Chili
Fried prawns in chili | | |
| D14 水煮鱼 🌶️🌶️ | 17,80€ |  |
| Fischfilet in Chiliöl
Boiled fish fillet in chili oil | | |
| D15 清蒸鲈鱼 | 21,80€ |  |
| Gedämpfter Wolfsbarsch
Steamed sea bass | | |
| D16 京酱肉丝 | 17,80€ |  |
| Süß gewürztes Schweinefleisch in Streifen auf Lauchzwiebeln
sweetly spiced pork strips on spring onions | | |
| D17 上海青 🌿 | 14,80€ |  |
| Gebratenes Pak Choi mit Knoblauch
Fried pak choi with garlic | | |
| D18 蜀香阁烤鸭(搭配青瓜) | 21,80€ |  |
| „Paradies Sichuan“ gegrillte Ente (mit Knochen) inkl. Gurkensalat
Paradise Sichuan roasted duck (on the bone) including cucumber salad | | |
| D19 蜀香阁烤鱼 (两人份) | 50,80€ |  |
| „Paradies Sichuan“ gegrillter Fisch (zwei Personen)
Paradise Sichuan roasted fish (for two) | | |
| D20 尖椒炒肉 🌶️ | 16,80€ |  |
| Gebratenes Schweinefleisch in Streifen mit Spitzpaprika
roasted pork in strips with pointed peppers | | |
| D21 鱼香肉丝 🌶️ | 16,80€ |  |
| Gebratenes Schweinefleisch mit Karotten, Morcheln und Bambus in Streifen (süß, sauer)
fried pork with carrots, morels and bamboo strips | | |
| D22 回锅肉 🌶️ | 16,80€ |  |
| Doppelgebratenes Schweinefleisch mit Gemüse
double fried pork with vegetables | | |
| D23 木须肉 | 16,80€ |  |
| Gebratenes Schweinefleisch mit Ei, Gurke und Morcheln
fried pork with egg, cucumber and morels | | |
| D24 酸辣土豆丝 🌿🌶️ | 14,80€ |  |
| Gebratene Kartoffeln in sehr dünnen Streifen (sauer)
fried potatoes in very thin strips (sour) | | |
| D25 地三鲜 🌿 | 14,80€ |  |
| Gebratene Kartoffel, Aubergine und Paprika in Würfeln (sauer, süß)
fried potato, aubergine and paprika in cubes (sour, sweet) | | |
| D26 鱼香茄子 🌶️ | 14,80€ |  |
| Gebratene Aubergine (süß, sauer)
fried eggplant (sweet, sour) | | |
| D27 孜然牛肉 🌶️ | 17,80€ |  |
| Gebratenes Rindfleisch mit Kreuzkümmel, Paprika und Zwiebel
Roasted beef with cumin, paprika and onion | | |

加米饭需要 2,00€

EXTRA REIS KOSTET 2,00€ | EXTRA RICE 2,00€



GETRÄNKE BEVERAGES

BIERE BEER

	0,25L	0,40L
Veltins vom Fass Veltins from tap	3,10€	4,20€
Alsterwasser	3,10€	4,20€
Grevensteiner	0,50L	4,80€
Maisel's Weisse Weizen Wheat beer original	0,50L	4,80€
Maisel's Weisse Kristall oder Alkoholfrei Wheat beer crystal or nonalcoholic	0,50L	4,80€
Veltins Alkoholfrei Veltins nonalcoholic	0,33L	3,50€
Veltins Malz Veltins Malt beer nonalcoholic	0,33L	3,50€
Veltins Fass Brause Holunder Veltins Fass Brause Elderberry	0,33L	3,50€
Veltins Fass Brause Zitrone Veltins Fass Brause Lemon	0,33L	3,50€
Tsingtao Bier Tsingtao beer	0,33L	4,00€

SOFTDRINKS SOFTDRINKS

	0,30L	0,40L
Coca Cola	3,20€	4,10€
Coca Cola (Light) / (Zero)	3,20€	4,10€
Fanta	3,20€	4,10€
Sprite	3,20€	4,10€
Spezi	3,20€	4,10€
	0,20L	0,40L
Bitter Lemon	3,20€	4,80€
Ginger Ale	3,20€	4,80€
Tonic Water	3,20€	4,80€
Leitungswasser / tap water	0,50€	1,00€
ST. MICHAELIS Mineralwasser mit Kohlensäure oder Still ST. MICHAELIS sparkling or still mineral water	0,25L 2,50€	0,75L 6,20€
Tafelwasser Mineral water sparkling or still	0,40L	3,40€

SÄFTE & NEKTARE JUICES & NECTARS

	0,20L	0,40L
Orangensaft Orange juice	2,80€	4,80€
Apfelsaft Apple juice	2,80€	4,80€
Mango Nektar Mango nectar	2,80€	4,80€
Maracuja Nektar Passion fruit nectar	2,80€	4,80€
Litschisaft Litchi juice	2,80€	4,80€



Bananen Nektar Banana nectar	2,80€	4,80€
Kirsch Nektar Cherry nectar	2,80€	4,80€
Guavensaft Guava juice	2,80€	4,80€
Kiba (Kirsch & Banane) Kiba (Cherry & Banana)	2,80€	4,80€
Rhababer Nektar Rhubarb Nectar	2,80€	4,80€
Saftschorle Juice with sparkling water	2,60€	4,0€

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee Cup coffee	2,70€
Espresso	2,30€
Doppelter Espresso Double espresso	3,80€
Cappucino	3,00€
Milchkaffee Milk coffee	3,80€
Latte Macchiato	3,80€
Heiße Schokolade Hot chocolate	3,00€
Kännchen Jasmin Tee Jasmine tea (teapot)	2,80€
Kännchen Grüner Tee Green tea (teapot)	2,80€
Kännchen Oolong Tee Oolong tea (teapot)	2,80€
Glas Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Kamille) cup tea (black, peppermint, chamomile)	2,80€
Glas frischer Ingwer-/Pfefferminztee cup fresh ginger-/peppermint tea	2,80€
Glas heißes Wasser cup hot water	0,50€

APERITIFS

APERITIFS

Martini Bianco	15%	5CL	3,00€
Lychee Wein Lychee wine	12%	5CL	3,00€
Pflaumen Wein Plum wine	11%	5CL	3,00€
Kännchen Sake (Reiswein, warm) Sake (rice wine, warm, in winepot)	15%		6,00€

BRÄNDE

BRANDY

Grappa	50%	2CL	3,00€
Obstler	50%	2CL	3,00€
Williamsbirne	50%	2CL	3,50€



SPIRITUOSEN SPIRITS

Ramazotti	30%	4CL	4,50€
Fernet Branca	48%	2CL	2,50€
Pernod	40%	4CL	5,00€
Jägermeister	35%	2CL	2,50€
Sambuca	40%	2CL	2,50€
Havana Club	40%	4CL	5,00€
Captain Morgan	40%	4CL	5,00€
Baileys auf Eis Baileys on the rocks	17%	4CL	5,00€
Southern Comfort	37,5%	4CL	5,00€
Jubiläums Aquavit	42%	2CL	2,50€
Weizenkorn	32%	4CL	4,50€
Bacardi Superior	37,5%	4CL	5,00€
Tequila (White or Gold)	38%	2CL	2,50€
Gin	37,5%	4CL	5,00€
Wodka Absolut	40%	4CL	5,00€
Kao Liang (chin. Reisschnaps) rice liqueur	62%	2CL	3,20€
Wu chia pi (Kräuterschnaps) herbal liqueur	54%	2CL	3,20€
Chu Yeh Chin (Bambusschnaps) bamboo liqueur ..	45%	2CL	3,20€
Mei Kuei Lu (Rosenschnaps) rose liqueur	54%	2CL	3,20€

LONGDRINKS LONGDRINKS

Campari (Orange or Soda)	4CL	6,30€
Gin Tonic	4CL	6,30€
Wodka-Lemon	4CL	6,30€
Whisky-Cola	4CL	6,30€
Havana Club - Cola	4CL	6,30€

WHISKY & COGNAC LONGDRINKS

Ballantine's (Scotch Whisky/Scotland)	40%	4CL	5,00€
Dimple (Scotch Whisky/Scotland)	40%	4CL	6,00€
Johnnie Walker Red Lable (Blended Whisky / Schottland)	40%	4CL	5,00€
Jack Daniel's (Tennessee Whisky/USA)	40%	4CL	6,00€
Chivas Regal (Irish Whisky/12 years/Ireland) Remy	40%	4CL	6,50€
Martin (V.S.O.P)	40%	4CL	8,00€

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

Hugo (Prosecco, Holunder, Minze, Limette, Soda)	0,20L	5,90€
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	0,20L	5,90€
Prosecco	0,10L	3,60€
Prosecco DOC "La Ronca" Frizzante	0,75L	19,50€
Italy - Veneto, Montelvini		

WEISSWEIN OFFEN

OPEN WHITE WINE

Weinschorle (trocken) Wine spritzer (dry)	0,20L	4,30€
Grauburgunder QbA	0,20L	5,40€
trocken/reifer, Apfel, Birne, nussig Deutschland – Baden, Weingut Abril dry/ripe, apple, pear, nutty Germany – Baden, Weingut Abril		
Riesling QbA	0,20L	5,80€
halbtrocken/Pfirsich, Zitrusfrüchte, animierende Frische mit schöner Rest- süße Deutschland- Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl medium dry/peach, citrus fruit, animating freshness with beautiful residual sweetness Germany - Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl		
Scheurebe Kabinett	0,20L	5,40€
lieblich/Litschi, Mango und ein Hauch von Stachelbeere Deutschland – Pfalz, Weingut Müller – Erben sweet/ lychee, mango and a touch of gooseberry Germany – Pfalz, Weingut Müller – Erben		
Chardonnay VdP	0,20L	5,80€
trocken/vollmundig, am Gaumen Melone, Honig und Nuss Frankreich – Landuedoc, Vignerons Catalans dry/full-bodied, on the palate melon, honey and nut France – Landuedoc, Vignerons Catalans		

ROSÉWEIN OFFEN

OPEN ROSE WINE

Rosé – Portugieser Weißherbst QbA	0,20L	5,40€
halbtrocken/Frisch und leicht, Himbeere und Erdbeere am Gaumen Deutsch- land – Pfalz, Weingut Müller-Erben medium dry/fresh and light, raspberry, and strawberry on the palate Germany – Pfalz, Weingut Müller-Erben		

ROTWEIN OFFEN

OPEN RED WINE

Hamballe Schwarzriesling QbA	0,20L	5,80€
halbtrocken/weich und harmonisch mit ein wenig Kirsche am Gaumen Deutschland – Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe medium dry/soft and harmonic with a touch of cherry on the palate Germany – Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe		
Lambrusco Rosso dolce Frizzante	0,20L	4,60€
lieblich/blumig und samt, Aromen und Beerenfrüchte, leicht prickelnd Italien, Emilia IGT sweet/floral and velvet, flavors and berries, slightly sparkling Italy, Emilia IGT		



Cabernet Sauvignon VdP	0,20L	5,80€
trocken/kräftig, vollmundig, Brombeere und schwarze Johannisbeere Frankreich – Languedoc, Vignerons dry/strong, full-bodied, blackberry and blackcurrant France – Languedoc, Vignerons		
Merlot VdP	0,20L	5,80€
trocken/schön beerig, mittelkräftig, unkompliziert und weich Frankreich – Languedoc, Vignerons Catalans dry/beautiful berry taste, medium strong, uncomplicated and soft France – Languedoc, Vignerons Catalans		

FLASCHENWEIN WEISS

BOTTLED WHITE WINE

Pinot Grigio DOC	0,75L	24,50€
trocken/Klassischer Pinot Grigio, Birne und Akazie, leicht und schlank Italien – Trentino, Concilio dry/traditional Pinot Grigio, pear and acacia, light Italy – Trentino, Concilio		
Für Feen & Elfen Riesling QbA	0,75L	25,00€
lieblich/schönes Spiel Von Süße & Säure, nach Pfirsich & weißen Blüten duftend Deutschland – Mosel, Weingut Köwerich sweet/beautiful combinaton of sweetness and acid, taste of peach and white flowers Germany – Mosel, Weingut Köwerich		

FLASCHENWEIN ROT

BOTTLED RED WINE

Spätburgunder QbA	0,75L	21,00€
halbtrocken/ein leichter und sehr zugänglicher Spätburgunder Deutschland – Pfalz, Weingut Raabe medium dry/a very light Spätburgunder Germany – Pfalz, Weingut Raabe		
Primitivo di Manduria DOC	0,75L	24,00€
duftend nach reifen Früchten & Gewürzen; harmonisch und delikat Italien – Apulien, Masseria la Volpe smelling of ripe fruit and spices; harmonic and delicate Italy – Apulien, Masseria la Volpe		
Bush Vine Shiraz WO	0,75L	27,00€
trocken/kräftiger, gut strukturiert, in der Nase Aromen von Vanille und Zimt Südafrika – Western Cape, Swartland Winery dry/strong, with a touch of vanilla and cinnamon flavor South Africa – Western Cape, Swartland Winery		
Chianti Classico DOCG	0,75L	33,50€
trocken/traditioneller Chianti Classic mit schlankem Körper und feiner Säure! Italien – Toskana, Rocca Delle Macie dry/traditional Chianti classic Italy – Toskana, Rocca Delle Macie		

FLASCHENWEIN ROSE

BOTTLED ROSE WINE

Bardolino Chiaretto	0,75L	24,50€
trocken Italien dry italy medium dry/a very light Spätburgunder Germany – Pfalz, Weingut Raabe		



