



Liebe Gäste,

Seit Oktober 2018 hat an der Südspitze des Tibarg unser PONZU Restaurant geöffnet. Wir präsentieren Ihnen dort neben Sushi – auch die traditionelle, asiatische Küche und freuen uns schon darauf, Sie als Gäste zu empfangen.

Jahrelang hat unser Sushi-Meister sein Können bei Henssler und im East Hotel unter Beweis gestellt und nun zaubert er seine Kreationen in höchster Qualität bei uns im PONZU.

Für Fragen, Reservierungen und Bestellungen stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung: 040 - 81 97 24 61

Herzlichst

Sarita Gurung und das Team des PONZU

MITTAGSTISCH 12 bis 15 Uhr

VORSPEISEN / SALAT Seite 2 – 3

SUPPEN Seite 4

ASIATISCHE HAUPTGERICHTE Seite 5 – 8

SUSHI Seite 9 – 14

EXTRAS / DESSERTS Seite 15

GETRÄNKE Seite 16 – 21



VORSPEISEN

- **1 Vegetarische Mini-Frühlingsrollen** ^{A,F,K,2,6} 5,00
mit süß-saurer Sauce, 5 Stück
- **2 Edamame** ^F 6,90
Sojabohnen mit Meersalz
- **3 Gemüse Mandu** ^{A,F,K} 4,90
gedünstete oder frittierte Teigtaschen mit
Gemüsefüllung, Sesamsauce, 4 Stück
- 4 Yaki Tori** ^{A,F,K,L} 7,90
Hähnchenspieße Togarashi, Frühlingszwiebeln,
Sesam, hausgemachte Teriyakisauce, 3 Stück
- **5 Spicy Yaki Tori** ^{A,C,F,G,K,L} 8,60
Hähnchenspieße Togarashi, Frühlingszwiebeln,
rote Zwiebeln, Peperoni, hausgemachte Mayonnaise,
spicy Teriyakisauce und Kimchi Sesam, 3 Stück
- 6 Tempura Garnele** ^{A,B,C,G,K,J,F} 14,90
Black Tiger Garnelen, Frühlingszwiebeln, Sesam
und creamy Tobiko-Mayonnaise, 5 Stück
- **7 Tempura Gemüse** ^{A,F,K} 11,40
verschiedene Gemüsesorten, Frühlingszwiebeln,
Sesam, hausgemachte Shrek-Sauce





SALAT

- **8 Mango-Salat**^{E,2,6,12} 9,00
 frische Mango, Paprika, rote Zwiebeln,
 Erdnüsse, Zitronensaft, Koriander
- **9 Yum Woon Sen**^{A,E,F,K,D,2} 9,50
 Thai Glasnudelsalat: 3 Garnelen, Tomaten,
 rote Zwiebeln, Gurke, Paprika, Erdnüsse, Koriander,
 Minze, hausgemachte Chili-Limetten-Sauce
- **10 Avocado-Lachs Salat**^{C,D,FG} 11,90
 handgeschnittener Premium-Lachs, Avocado,
 Frühlingszwiebeln, Tobiko, Wasabi-Mayonnaise
- **11 Spicy Lachs Tatar**^{C,D,FG,J,K} 13,90
 handgeschnittener Premium-Lachs,
 Avocado, Spicy Sauce, Tobiko, rote Zwiebeln,
 Frühlingszwiebeln, Ponzu-Sauce



● etwas scharf | ● scharf | ● vegetarisch



SUPPEN

- **12 Miso**suppe^{A,F,K,4,6} 5,50
Algen, Lauchzwiebeln, Tofu
- **13 Gemüsesuppe**^{F,J,I} 5,90
Glasnudeln, Tofu, Sojabohnen
- 14 Wan Tan Suppe**^{A,B} 7,00
Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Hühnerfleisch, Garnelen (gehackt)
- 15 Hühnersuppe**^{F,J,I} 6,80
zartes Hühnerfleisch, Glasnudeln, Gemüse
- **16 Tom Yam Gai**^{F,J,I,4} 6,80
Zitronensuppe: Hühnerfleisch, thailändischer Ingwer, Champignons, Zitronengras, Koriander

TOM KHA

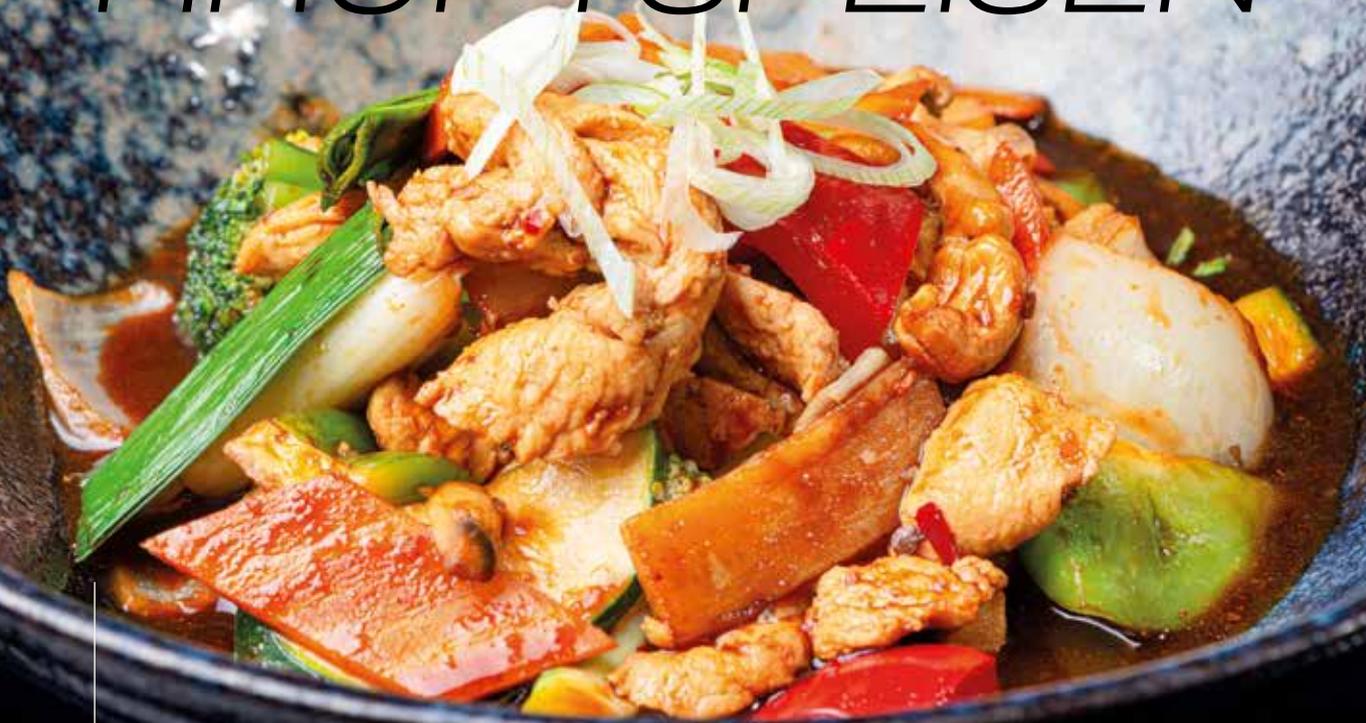
Kokosnusssuppe
mit thailändischem Ingwer,
Zitronengras und Koriander

- **17 Tom Kha Gai**^{A,C,F,G,J,1,4} 7,50
mit Hühnerfleisch
- **18 Tom Kha Tofu**^{A,C,F,G,J,1,4} 7,20
mit Tofu
- **19 Tom Kha Gung**^{A,B,C,F,G,J,1,4} 8,90
mit Garnelen



Wir verwenden kein Glutamat!

HAUPTSPEISEN



HUHN

- **20 Hühnerfleisch mit Cashewnüssen** ^{A,F,H,I,J,1} 18,20
gebraten, verschiedene Gemüsesorten, hausgemachte Sauce
- 21 Hühnerfleisch mit Erdnuss-Sauce** ^{A,E,F,G,H,K,1} 19,50
gebacken, verschiedene Gemüsesorten, Erdnuss-Sauce
- 22 Hühnerfleisch Süß-Sauer** ^{A,I,J,1,6,12} 19,50
gebacken, Paprika, Gurke, Äpfel, süß-saure Sauce
- 23 Mango Chicken** ^{A,H,F} 19,50
gebackenes Hühnerfleisch, verschiedene Gemüsesorten, Kokos-Mango-Sauce
- **26 Gäng Gai** ^{A,F,G,K,1} 18,50
Hühnerfleisch, rotes Thai-Curry, verschiedene Gemüsesorten, Kokosmilch



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen unseren duftenden Jasminreis.

● etwas scharf | ● scharf | ● vegetarisch



RIND

- **31 Rind Pak-Choi** ^{A,F,H,I,J,K,1} 20,40
 gebratenes Rind Roastbeef, Pak-Choi, Cashews,
 frisches Gemüse, pikante Ingwer-Sauce
- **32 Panäng Nua** ^{A,E,G} 21,50
 Rind Roastbeef, Panäng Thai-Curry, Peperoni,
 Paprika, Zuckerschoten, Zitronenblätter, Erdnüsse,
 Basilikum, Kokosmilch
- **33 Bulgogi** ^{A,F} 21,50
 typisch koreanisch:
 mariniertes gebratenes Rind Roastbeef,
 Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Karotten,
 Kimchi - koreanische Art
- **34 Phở bò** ^{A,F,I,J,K} 16,90
 typisch vietnamesisch:
 große Portion Nudelsuppe, Rind Roastbeef,
 Gemüse, Kräuter
- **35 Bún bò** ^{A,E,F,K,2} 18,50
 typisch vietnamesisch:
 mariniertes Rind Roastbeef, Reissnudeln, Erdnüsse,
 Wildkräutersalat, Koriander, Chili-Limettensauce



ENTE

- 40 **Ente Süß-Sauer**^{A,1,6,12} 21,90
knusprige Ente Paprika, Bambus, Karotten, Gurken, Obst
- 41 **Gäng Phed**^{A,G,K,F,1} 22,50
knusprige Ente , verschiedene Gemüsesorten,
gelbes Thai Curry, Basilikum, Kokosmilch Sauce
- 42 **Ponzu Ente**^{A,F,I,J,K,1} 22,50
knusprige Ente, Brokkoli, Zuckerschoten, Zwiebeln,
Karotten, grüne Bohnen, hausgemachte Sauce



FISCH

- 50 **Yellowfin Maguro Teriyaki**^{A,D,F,K,L,1} 26,90
gegrilltes Yellowfin Thunfischfilet, Paprika, Zwiebeln,
Zuckerschoten, Brokkoli, hausgemachte Teriyakisauce
- 51 **Salmon Teriyaki**^{A,D,F,K,L,1} 24,90
gegrilltes Premium-Lachsfilet, Paprika, Zuckerschoten,
Zwiebeln, Brokkoli, hausgemachter Teriyakisauce





VEGETARISCH

- **60 Gäng Cally Casava** ^{A,FG,K,1} 18,40
 Casava, gelbes Thai-Curry, Bananen, rote Zwiebeln,
 Ananas, Apfel, Okra, Koriander, Kokosmilch – im Tontopf
- **61 Gebratener Tofu** ^{A,FI,J,K,2,4} 17,90
 Soi-Sam, Champignons, Gemüse der Saison,
 hausgemachte Sauce
- **62 Soi-Sam mit Erdnuss-Sauce** ^{A,E,FG,2,4} 18,40
 verschiedene Gemüsesorten, Ingwer,
 Basilikum, Champignons, Erdnuss-Sauce



NUDELN

- 70 Gebratene Nudeln** ^{A,C,FK,2} 15,90
 mit Gemüse, Ei und wahlweise mit Hühnerfleisch

FÜR KINDER

Inklusive einer Kugel Vanille-Eis!
 Alkoholfreie Getränke zu diesen
 Gerichten bieten wir für 1,80 € an

- 80 Gebratene Nudeln/Reis Hühnerfleisch** ^{A,C,FK,2,12} 8,90
 mit frischem Gemüse und Ei
- 81 Hühnerfleisch süß-sauer** ^{A,1,2,6,12} 9,90
 knuspriges Hühnerfleisch, Karotten, Gurke,
 Bambus, Obst, Jasminreis

SUSHI



MAKI

8 Stück

- 100 **Kappa Maki**^K Gurke, Sesam 5,50
- 101 **Avocado Maki** 6,50
- 102 **Shake Maki**^D Premium Lachs 7,90
- 103 **Tekka Maki**^D Yellowfin Thunfisch 8,90
- 104 **Lachs-Avocado Maki**^D 8,20
- 105 **Tempura Gamba Maki**^{B,C,F,J,G,K} 9,20
Tempura Garnele, Creamy Tobiko Mayo, Sesam
- 106 **Avocado Ceviche Maki**^K 6,20
Avocado, Limette, rote Zwiebel, Salsa, Sesam
- 107 **Crispy Lachs Maki**^{D,A,G,F,J} 8,90
Premium Lachs, Nussbutter, Ponzu-Sauce, Crispy Panko
- 108 **Mango Maki**^K 6,50



CLASSIC ROLLS

110 **California Roll** ^{C,G,K} 12,90

Surimi*, Avocado, Gurke, Tobiko, hausgemachte Mayo, Sesam, 8 Stück



111 **Premium Salmon Roll** ^{C,D,G,K} 13,40

Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam, hausgemachte Mayo, 8 Stück



112 **Premium Maguro Roll** ^{C,D,G,K} 13,40

Yellowfin Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam, hausgemachte Mayo, 8 Stück



● 113 **Spicy Yellowfin Roll** ^{A,C,D,K,J} 14,40

Spicy Tunatatar, Gurke, hausgemachte Mayo, Sesam, 8 Stück



114 **Chicken Teriyaki Roll** ^{A,F,K,L,1} 13,90

Crispy Chicken, Avocado, Gurke, Sesam, 5 Stück (groß)



● 115 **Green Duck Roll** ^{A,F,L,1} 14,50

Crispy Ente, Avocado, Gurke, Schnittlauch, hausgemachte Spicy Teriyaki Sauce, 5 Stück (groß)



116 **Spicy Babe Roll** ^{A,B,C,D,K,1} 14,90

Tempura Garnele, Spicy Tunatatar, Avocado, Gurke, hausgemachte Teriyaki Sauce und Mayo, Kimchi Sesam, 5 Stück (groß)

117 **Super Crunchy Roll** ^{A,B,C,G,K,1} 13,90

Tempura Garnele, Avocado, Gurke, Sesam, hausgemachte Mayo, 5 Stück (groß)

● 118 **Super Yellowfin Tempura** ^{C,D,G,K} 14,90

scharf gewürztes Tunatatar in Tempura gebacken, Frühlingszwiebeln, Sesam, hausgemachte Mayo, 5 Stück (groß)



● etwas scharf | ● scharf | ● vegetarisch



SPECIAL ROLLS

8 Stück

- 120 TNT Roll** ^{A,D,F,C,J} 16,50
 Tempura Unagi, Avocado, Gurke, Frischkäse, flambiertes Lachs-Sashimi, Schnittlauch, hausgemachte Teriyaki Sauce
- 121 Sanji Roll** ^{A,B,D,K,G,1} 17,20
 Tempura Garnelen, flambiertes Tuna Sashimi, Avocado, Gurke, Blackened Gewürz, Sauerrahm, hausgemachte Teriyaki Sauce, Kimchi-Sesam
- **122 Hot Yellowfin Roll** ^{A,C,D,G,K} 16,50
 Mango, Avocado, Gurke, crispy Peperoni, spicy Tunatatar, Frühlingszwiebeln, Kimchi-Sesam, hausgemachte Mayo (flambiert), hausgemachte Spicy Teriyaki
- 123 Trüffel Ponzu Beef Roll** ^{A,D,F,K,L,1} 17,20
 Tempura Garnele, flambiertes Roast-Beef, Gurke, Avocado, Rettich, Togarashi, Nussbutter, Trüffel Ponzu, hausgemachte Shrek Sauce, Wasabi Sesam
- **124 OMG Roll** ^{A,D,J,G,C,F,K} 17,20
 Tempura Unagi, Spicy Tunatatar, Avocado, Gurke, Shisho Leaves, hausgemachte Spicy Teriyaki Sauce, Kimchi Sesam
- **125 Hell Prawn Roll** ^{A,B,D,G,F,J,K} 15,50
 Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Crispy Peperoni, Togarashi, flambierte Paprika, Kimchi-Sesam, hausgemachte Spicy Teriyaki Sauce
- 126 Crispy White Crush Roll** ^{A,D,E,F,H} 16,00
 Tempura Garnelen, Wolfsbarsch, Avocado, Gurke, Nussbutter, Ponzu Sauce, Crispy Panco
- 127 Hot Fried Salmon Roll** ^{A,D,E,G,K,1} 14,90
 Premium Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam, hausgemachte Teriyaki Sauce
- 128 Hot Fried Prawn Roll** ^{A,C,D,E,F,H} 15,90
 Tempura Garnelen, Frischkäse, Gurke, Avocado, Kimchi-Sesam, hausgemachte Mayo, Teriyaki Sauce
- 129 Hot Fried Chicken Roll** ^{A,F,L,G} 14,90
 Crispy Hühnchen, Erdnüsse, Gurke, Avocado, hausgemachte Teriyaki Sauce, Crispy Panco



VEGGIE ROLLS

8 Stück

- 140 **Green Veggie Roll**^{A,K} 12,20
grüner Spargel, Gurke, Mango, Avocado Topping, Sesam
- 141 **Red Roof Roll**^{C,F,G,J,K} 13,20
Rote Bete, Avocado, Gurke, Shisho Green Leaves Topping, Wasabi-Mayo, Wasabi Sesam
- 142 **Shrek Roll**^{A,F,K} 13,20
Karotten, Avocado, Gurke, hausgemachte Shrek Sauce, Shisho Green Leaves Topping, Wasabi Sesam
- 143 **Candy Roll**^{1,2,4,6,K} 13,00
Tempura Spargel, Avocado, Gurke, Ceviche, Sesam, hausgemachte Mango-Sauce



NIGIRI

2 Stück

- 150 **Shake Nigiri**^D Lachs 7,60
- 151 **Maguro Nigiri**^D Thunfisch 8,50
- 152 **Unagi Nigiri**^{D,F,K,1,4} Aal, Teriyaki, Sesam 8,50
- 153 **Avocado Nigiri** 6,50
- 154 **Avocado Ceviche Nigiri** Salsa, Sesam 6,90

NEW STYLE NIGIRI

2 Stück

- 160 **Smoke Salmon Nigiri**^{A,D,E,F,H} 8,50
flambierter Lachs, Togarashi, Nussbutter, Ponzu Sauce, Crispy Panko
- 161 **Maguro Teriyaki Nigiri**^{D,G,K,L,1,6} 9,60
flambierter Thunfisch, Spicy Sauerrahm, Togarashi, Kimchi-Sesam, Teriyaki
- 162 **Tempura Garnele Nigiri**^{A,B,C,G,K} 9,60
Creamy Tobiko Mayo, Sesam
- 163 **Smoke Beef Nigiri**^{A,E,H} 9,60
flambiertes Beef, Ponzu Sauce, Nussbutter, Togarashi, Crispy Panko
- 164 **Lachs Nussbutter Nigiri**^{D,J} 8,50
Lachs, Nussbutter, Tobiko, Wakame-Algen, Ponzu Sauce





SASHIMI

9 Scheiben

- 170 Premium Lachs Sashimi^D 22,90
- 171 Yellowfin Tuna Sashimi^D 24,90
- 173 Sashimi Variation^D Premium Lachs, Yellowfin Tuna, Wolfsbarsch 23,40

NEW STYLE SASHIMI

7 Scheiben

- 181 Ponzu Deluxe Sashimi^{A,D,E,F,H} 20,40
flambierter Premium-Lachs, Nussbutter, Schnittlauch, Kresse, Tobiko, Ponzusauce (9 Scheiben)
- 182 Creamy Salmon Sashimi^{C,D,G} 18,50
angebratener Premium-Lachs, Creamy Tobiko-Mayo
- 183 Yellowfin Tuna Teriyaki Sashimi^{A,D,F,G,K,L} 20,50
angebratenes Yellowfin Thunfisch Sashimi, Sauerrahm, Kimchi-Sesam, hausgemachte Teriyaki-Sauce
- 184 Premium Lachs Tataki^{J,I,K} 17,50
angebratenes Lachs-Sashimi mit Blackened-Gewürz, Tobiko
- 185 Yellowfin Tuna Tataki^K 19,50
angebratenes Thunfisch-Sashimi, Blackened-Gewürz, Tobiko
- 186 Premium Beef Sashimi^{A,E,F,H,K} 21,40
flambiertes Roast-Beef-Sashimi, Nussbutter, Schnittlauch, Kresse, Ponzu-Sauce, Wasabi-Sesam (9 Scheiben)
- 187 Avocado Ceviche Sashimi^K 9,90
ganze Avocado, Limette, rote Zwiebel, Salsa, Olivenöl, Kresse, Sesam





SUSHI Á LA CHEF

190 Sushi á la Chef / für 1 Person ^{A,C,D,F,J,L} 26,90

- New Style Yellowfin Tuna Sashimi, 3 Scheiben
- Super Crunchy Roll, 5 Stück (groß)
- Smoky Salmon Nigiri, 2 Stück
- Yaki Tori, 2 Stück

191 Pure Sushi á la Chef / für 1 Person ^{D,G,K} 27,90

- Sashimi Premium Lachs und Yellowfin Tuna, je 2 Scheiben
- Inside-Out-Roll grüner Spargel, Avocado, Gurke, Lachs Topping, 8 Stück
- Lachs-Avocado Maki, 8 Stück
- Tuna Nigiri, 1 Stück

192 Sushi á la Chef / Vorschlag für 2–3 Personen ^{A,C,D,F,G,J,K,L} 74,90

- Yellowfin Tuna Teriyaki Sashimi, 3 Scheiben
- Creamy Premium Lachs Sashimi, 3 Scheiben
- TNT Roll, 8 Stück
- Spicy Babe Roll, 5 Stück (groß)
- Shrek Roll, 8 Stück
- Crispy Lachs Maki, 8 Stück
- Smoke Salmon Nigiri, 2 Stück
- Maguro Teriyaki Nigiri, 2 Stück
- Black Tiger Garnele Tempura, 3 Stück

193 Sushi á la Chef / Vorschlag für 3–4 Personen ^{A,C,D,F,G,J,K,L,1} 101,90

- Yellowfin Tuna Teriyaki Sashimi, 4 Scheiben
- Creamy Premium Lachs Sashimi, 4 Scheiben
- Sanji Roll, 8 Stück
- TNT Roll, 8 Stück
- Green Veggie Roll, 8 Stück
- Chicken Teriyaki Roll, 5 Stück (groß)
- Super Yellowfin Tempura Roll, 5 Stück (groß)
- Smoke Salmon Nigiri, 2 Stück
- Maguro Teriyaki Nigiri, 2 Stück
- Yaki Tori, 3 Stück

● 195 Veggie Sushi á la Chef / für 1 Person ^{A,F,K} ... 24,90

- Shrek Roll, 8 Stück
- 1/2 Avocado Ceviche Sashimi
- Gurke Maki, 8 Stück
- Avocado Nigiri, 1 Stück



EXTRAS, BEILAGEN

- 200 Jasminreis 2,80
- 201 Sushi-Reis 3,20
- 202 Portion Dip ^{A,C,F,G,1} z.B. Teriyaki, Ponzu, hausgemachte Mayo 2,20
- 203 Portion Ingwer ^{1,2,4,6} 1,60

DESSERTS

- 300 Kokos-, Orangen- oder Mango-Eis ^{A,G} 5,40
 Vanille-Eiscreme, serviert in einer Kokosnussschale,
 Orangenschale oder Zitronenschale mit Kokosflocken
- 301 Gebackene Banane oder Ananas mit Eis ^{A,G} .. 6,40
 mit Honig serviert
- 303 Kokos-Pannacotta mit Karamell ^{C,G} 5,40
 Puddingspeise mit Kokosflocken,
 überzogen mit Karamell
- 304 Hausgemachtes Tiramisu ^{C,G} 6,40
 Löffelbiskuit in Kaffee getaucht
 und Mascarponecrème



GETRÄNKE

KAFFEE & TEE

400	Tasse Kaffee ¹¹	3,40
401a	Espresso ¹¹	2,90
401b	Doppelter Espresso ¹¹	4,10
402	Espresso Macchiato ^{11,G}	3,10
403	Cappuccino ^{11,G}	3,90
404	Latte Macchiato ^{11,G}	4,50
410	Jasmin-Tee ¹¹ (Kännchen)	4,70
411	Grüner Tee ¹¹ (Kännchen)	4,50
412	Becher Pfefferminztee mit frischer Minze und Honig	4,30
413	Becher Ingwertee mit frischem Ingwer und Honig	4,30
414	Becher Dattelpfafftee in Honig eingelegt, mit Zimtstange	4,30
415	Becher Limonentee in Honig eingelegt, mit Zimtstange	4,30

ALKOHOLFREIES

500	Softdrinks	4,00
	Coca-Cola ^{2,4,5,11} , Coca-Cola Zero ^{2,4,5,11} , Fanta ^{3,4} , Sprite ^{2,4} oder Spezi ^{2,3,4,11} 0,3l	
501	Mineralwasser oder stilles Wasser Gerolsteiner Sprudel 0,25l	3,50
502	Mineralwasser oder stilles Wasser Gerolsteiner Sprudel 0,75l	7,00
505	Saftschorle „Rauch Happy Day“ Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Mango, Rhabarber, Johannisbeere 0,3l	4,20
506	fritz-limo Zitrone ^{1,3,4} 0,33l	4,00
507	fritz-limo Orange ^{1,3,4} 0,33l	4,00
510	Schweppes Ginger Ale ^{2,4,6} , Bitter Lemon ^{2,3,4,5} , Tonic ^{1,11} 0,2l	4,30



SINGHA BEER

BIER

520	Krombacher ^A vom Fass 0,3l	4,40
521	Krombacher ^A vom Fass 0,5l	5,50
522	Krombacher Alster ^A vom Fass 0,3l	4,40
523	Krombacher Alster ^A vom Fass 0,5l	5,50
524	Krombacher Alkoholfrei ^A Flasche 0,33l	4,40
525	Krombacher Weizen ^A Flasche 0,5l	5,70
526	Krombacher Weizen Alkoholfrei ^A Flasche 0,5l	5,70
527	Krombacher Weizen Dunkel ^A Flasche 0,5l	5,70
528	Asahi Beer ^A japanisches Bier, Flasche 0,33l	4,30
529	Singha Beer ^A thailändisches Bier, Flasche 0,33l	4,10
530	Tsingtao Beer ^A chinesisches Bier, Flasche 0,33l	4,10

APERITIFS & DIGESTIFS

800	Bambusschnaps aus China 2cl	4,20
801	Mekhong Schnaps aus Thailand 2cl	5,40
802	Averna 2cl	3,60
803	Sambucca mit Kaffeebohnen 2cl	3,70
804	Pflaumenwein 5cl	3,80
805	Saké warm, Karaffe 0,25l	6,20
806	Martini Bianco 5cl	4,90
808	Ramazotti 4cl	5,90
809	Cognac Hennessy Very Special 4cl	7,60

- 822 Gin Tonic^{1,11} BANZAISPIRIT Kamikaze 4cl, Fevertree Tonicwater 0,25l 11,30
- 823 Gin Tonic^{1,11} BANZAISPIRIT Onepercent 4cl, Fevertree Tonicwater 0,25l 13,30



„UNSERE NATÜRLICHE LEIDENSCHAFT,
ANDERE WEGE ZU GEHEN UND DIE
QUALITÄTSANSPRÜCHE AN UNS SELBST UND
UNSERE PRODUKTE, SIND DIE GRUNDZUTATEN
UNSERER AUßERGEWÖHNLICHEN UND
CHARAKTERSTARKEN DESTILLATE.“

COCKTAILS

- 810 **Piña Colada**^{1,2,4,G} 0,3l 8,70
mit weißem Rum, Sahne, Ananassaft und Kokosnuss
- 811 **Caipirinha**⁶ 0,3l 8,70
mit Cachaca, gestampften Limetten, Rohrzucker und Crushed Ice
- 812 **Ponzu Cocktail**^{1,2,4} 0,3l 8,90
Wodka, Rum, Passionsfrucht, Grenadine, Pfirsichsaft und Ananassaft

LONGDRINKS

- 820 **Hugo**^{1,4,12,L} Limetten, Minze, Holundersirup, Sekt, Eis, Soda, 0,25l 7,40
- 821 **Aperol Spritz**^{4,12,L} Aperol, Wein, Soda, 0,25l 7,40
- 824 **Gin Tonic**^{1,11} Bombay Sapphire 4cl, aufgefüllt mit Thomas Henry Tonicwater 0,25l ... 8,50
- 825 **Wodka Lemon**^{1,2} Absolut Wodka 4cl, aufgefüllt mit Bitter Lemon, 0,25l 8,00
- 826 **Whisky Cola**^{2,4,5,11} Makers Mark 4cl, aufgefüllt mit Cola, 0,25l 8,00
- 827 **Rum Cola**^{2,4,5,11} Havana Club 7 Years 4cl, aufgefüllt mit Cola, 0,25l 8,00

ERFRISCHENDE DRINKS ALKOHOLFREI

- 830 **Kathmandu Special**^{2,G} 0,3l 6,50
Lassi mit frischem Mangomark, Minze und Eiswürfel
- 831 **Pokhara Special** 0,3l 6,50
frischer Limettensaft mit Honig und Eiswürfel
- 832 **Ponzu Orange Ice Tea** 0,3l 6,50
mit frisch gepresstem Orangensaft, Ingwer,
grünem Tee und Eiswürfel
- 833 **Sunshine Special** 0,3l 6,50
Frische Erdbeeren mit Honig und Eiswürfel



OFFENE WEINE WEISS

0,2L. / 0,75L.

- 600 Riesling „Edenbusch“** 6,20 / 20,50
Hauck, Rheinhessen, Deutschland
Zarter Aprikosenduft, feine Frucht am Gaumen mit angenehm zurückhaltender Säure, aber der ganzen Rieslingfrische, die Weißweinfreunde so begeistert.
- 601 Grauer Burgunder „vom Tonmergel“** 7,20 / 23,50
Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland
Ein Grauburgunder mit fruchtig-frischer Nase: Birne und gelber Apfel. Im Mund eine intensive Stoffigkeit mit langem Nachhall
- 602 Chardonnay „Le Confidentiel“** 6,70 / 21,50
Joseph Castan, Languedoc-Roussillon, Frankreich
Klarer Duft nach gelbem Pfirsich, assistiert von einem klitzekleinen Hauch Blütenduft. Im Mund fruchtstark, harmonisch und mit angenehmen Schmelz
- 603 Sauvignon Blanc „Signature“** 7,20 / 23,50
Spier, Western Cape, Südafrika
Hinreißender Duft nach Stachelbeere, Limette und Gras. Im Mund eine knackig-frische Fruchtigkeit

FLASCHENWEINE WEISS

0,75L.

- 605 Weißburgunder „Drei Gesteine“** 25,50
Jakob Schneider, Nahe, Deutschland
Ein Meisterstück ist dieser schmelzige, dichte und harmonische Weißburgunder. Im Duft erleben Sie feine weiße Blüten und Honignoten
- 606 Riesling „Palais“, feinherb** 26,50
Reichsgraf von Kesselstatt, Deutschland
Ein prall gefüllter Obstkorb mit Weinbergpfirsichen, Äpfeln und Mandarinen. Am Gaumen ein schönes Zusammenspiel von floralen und schiefriigen Noten
- 607 Grüner Veltliner „Haidviertel“** 27,50
Pfaffl, Weinviertel, Österreich
Charmante Ananas und knackige Bürgermeisterbirne. Im Geschmack so richtig saftig, rund und frisch mit der typischen Würzigkeit

WEINSCHORLE

0,2L.

- 630** Wählen Sie ihren offenen Lieblingswein als Schorle. 5,60

OFFENE WEINE ROT

0,2L. / 0,75L.

- 610 Merlot & Cabernet Sauvignon „Edenbusch“** 7,20 / 23,50

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Saftige Nase mit Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und einer kleinen Beigabe Schokolade. Lebendiger Antritt am Gaumen

- 611 Primitivo „Primasole“** 6,20 / 19,50

Cielo e Terra, Apulien, Italien

Dunkle Kirschen und Pflaumenduft, anschniegsam am Gaumen, dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenassoziationen

FLASCHENWEINE ROT

0,75L.

- 613 Rioja Crianza „Lar de Sotomayor“** 25,90

Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien

Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz.
Am Gaumen anschniegsam und herzhaft zugleich:
viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.

- 614 Shiraz „Bullant“** 28,90

Langhorne Creek, Lake Breeze, South Australia

Nicht der zurückhaltende Typ: Ganz viel Schokolade und dunkle Beerenkonfitüre.
Australischer Optimismus im XXL -Format.

ROSÉ

0,2L. / 0,75L.

- 615 Rosé „Edenbusch“** 6,20 / 19,90

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

PERL- UND SCHAUMWEINE

0,1L. / 0,75L.

- 620 Prosecco 921** 4,60 / 24,50

Collevento, Veneto, Italien

Präzise Birnenfrucht und anhaltendes Prickeln sorgen für ausgesprochen gute Laune. Ein Prosecco mit garantierter Ursprungsbezeichnung

- 621 Crémant de Bourgogne Rosé Brut** 35,50

Paul Delane, Burgund, Frankreich

Himbeeraromen, allerfeinste Perlage, im Mund sehr ausgewogen.
Ein Cremant mit magischer Lässigkeit und himmlischer Aromatik

Alle Weine enthalten Sulfite

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Wir verwenden kein Glutamat. Wir sind stolz darauf, dass wir Ihnen den unverfälschten Geschmack unserer Gerichte bieten können und legen hierauf den größten Wert. Sollten Sie Fragen zu möglichen Allergenen haben, sprechen Sie uns gerne darauf an!

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Säuerungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 8 geschwärzt
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Koffein
- 12 gewachst

Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

* Krebsfleischart