



CHEN's

Since
1992

Restaurant · Asia-Tapas Bar

Asia Gastronomie Erlebniswelt der modernen Zeit



Weststrasse 9 · 59065 Hamm
Tel. 02381-25 4 22



Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 2 | „ Wantan Suppe “
mit Gemüse A,C,5 | 4,20 |
| 5 | „ Hühnersuppe “
mit chinesischem Gemüse C,5 | 3,90 |
| 7 | „ Peking-Suppe “ süß-sauer-scharf-Suppe
mit verschiedenem Gemüse und Entenfleisch B,C,5 | 3,90 |
| 13 | „ Vegetarische Suppe “
mit verschiedenem Gemüse C,5 | 3,80 |
| 14 | „ Spezial-Feuertopf “ Nudelsuppe
mit verschiedenem Fleisch u. verschiedenem chin. Gemüse C,5 | 8,50 |



Vorspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | Frühlingsrolle (Loempia) A,B,C,5 | 3,90 |
| 16 | Frühlingsrolle Spezial
(zusätzlich mit Krabben und Hühnerfleisch) A,B,C,5 | 4,50 |
| 17 | Mini-Frühlingsrolle (fernöstliche Frühlingsrolle)
(6 kleine Loempias, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch
Gemüse und süß-saure Sauce) A | 4,00 |
| 18 | Vegetarische Frühlingsrolle (mit chin. Gemüse gefüllte Loempia) A,B | 3,90 |
| 21 | Kropoek (Krabbechips) | 3,00 |
| 22 | Kropoek Spezial (scharfe Krabbenchips) | 3,00 |



Salate

- | | | |
|---------|---|------|
| Salat 1 | Gemischter Salat D | 4,20 |
| Salat 3 | „ Ja-Tsai-Salat “
eingelegter Sojabohnenkeimssalat | 4,50 |
| Salat 6 | Krabbencocktail
gemischter Salat mit Krabben D | 5,90 |
| Salat 7 | Hühnersalat
gemischter Salat mit Hühnerfleischstreifen D | 5,90 |

Fingerfoot Asia · Topas

Eat with Smile

ESSEN neu erleben - Asiatisch mal ganz anders!

Dim-Sum (Kantonesische Speisen)

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 20 | Gebackene Wantan
mit gehacktem Hühnerfleisch und Süß-Sauer Sauce | 4,90 |
| 23 | Ha-Kau
4 gedämpfte Garnelen in der Bambus korp | 4,90 |
| 24 | Siu Mai
4 gedämpfte Fleischklößchen in Bambus korp | 4,90 |
| 25 | 2 Stück Gefüllte Krebsscheren mit
mit Sweat-Chilli Sauce | 5,50 |
| 29 | Dumpling mit Gemüse
mit Sweat-Chilli Sauce | 4,90 |
| T1 | 2 Stück Garnelen leicht paniert
mit Sweat-Chilli Sauce | 6,90 |
| T2 | 2 Spieße Chicken Yakitor
Hühnerspieß mit Erdnuss Sauce | 5,90 |



Vegetarische · Vegane Gerichte

- | | | |
|---|--|--------------|
| 120 Chop-Suey
verschiedenes chin. Gemüse | | 11,50 |
| 122 To-Fu (Sojabohnenkäse)
mit Bambus, chin. Wiesenchampignons, Tungu und chin. Pilze | | 12,50 |
| 123 Cham-Kam (Zuckerschoten)
mit frischem Tagesgemüse |  | 13,50 |
| 124 Tungu-Choi
Verschiedene gemischte Pilze | | 12,50 |

Reis und Nudel Gerichte

- | | | |
|--|--|--------------|
| 125 Gebratener Reis
mit Gemüse und Ei - Vegetarisch |  | 9,00 |
| 126 Gebratener Mifang
Reisnudeln mit Gemüse u. Ei - Vegetarisch | | 9,50 |
| 127 Gebratene Nudeln
mit Gemüse - Vegetarisch | | 9,50 |
| 130 Gebratener Reis mit Fleisch nach Wahl
und Gemüse, { Schweine - Rind oder Hühnerfleisch } | | 10,90 |
| 134 Nasi-Goreng Spezial
gebratener Reis mit Krabben, Hühnerfleisch, Curry und Ei | | 12,80 |
| 144 Mifang Singapur
Reisnudeln mit Krabben, Hühnerfleisch und Curry | | 13,90 |
| 145 Mifang (Reisnudeln)
mit chinesischen Riesengarnelen, Sojasprossen und Ei | | 19,90 |
| 150 Gebratene Nudeln mit Fleisch nach Wahl
und Gemüse, Sojasprossen, { Schwein - Rind - oder Hühnerfleisch } | | 11,90 |
| 154 Bami-Goreng Spezial
gebratene Nudeln mit Krabben, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Curry und Ei | | 12,90 |

Spezialitäten

Empfehlung des Hauses

S1 Knusperig gegrilltes Spanferkel mit verschiedenem Gemüse und scharfer Sauce	14,80
S4 Hühnerleber mit Zwiebeln Paprika mit frischem Ingwer und Soja Sauce	12,80
S5 Spezial scharfes Rinderfilet mit verschiedenem chinesischem Gemüse und Kung-Po-Sauce	13,00
S7 „ Fung-Mei-Ha Spezial “ Knusprig leicht panierte Riesengarnelen mit Rum flambiert und pikanter Sauce	22,50
S8 Hot Cook Knusprig gegrilltes Hähnchen auf „ Acht Kostbarkeiten “ mit Hoi-Sin Sauce Schweinefleisch, Rinderfilet, Krabben, Tintenfisch, Bambus Paprika, Morcheln und Broccoli in Kung-Po-Sauce	16,50
S9 Knusprig gegrillte Ente auf „ Acht Kostbarkeiten “ mit Hoi-Sin Sauce Schweinefleisch, Rinderfilet, Krabben, Tintenfisch, Bambus Paprika, Morcheln und Brokkoli in Kung-Po-Sauce	16,50
Zu allen Gerichten reichen wir als Beilage gekochten Reis	
Beilagenänderungen berechnen wir mit	2,50
Es stehen folgende Möglichkeiten zur Wahl	
B1 Gebratener Reis	2,00
B2 Gebratene Nudeln	
B3 Gebratene Reismudeln	
B4 Pommes Frites	
B5 Extra Sauce	

Bu-Zsey (Feuertopf und Hot-Cook Ty-Pan Gerichte)
Diese Art der Zubereitung von Feuertopf Gerichten ist neuartig und entspricht der modernen chinesischen Küche. Sie wird grundsätzlich wie alle anderen Gerichte mit frischen Zutaten zubereitet und serviert. Probieren Sie diese Gerichte mit dem Gedanken an die vergangene Kultur und dem Neubeginn des chinesischen Zeitalters...
Guten Appetit!

H3	Geschnetzeltes Rinderfilet mit Bambus, Paprika, Broccoli, Zwiebeln, Knoblauch in Tau-Sin Sauce (Schwarze Bohnen Sauce)	14,80
H5	„Huhn a la Kanton“ knusprig gegrilltes Huhn auf verschiedenen chinesischem Gemüse mit Hoi-Sin Sauce oder Erdnuß Sauce	15,50
H6	Hähnchen Süß-Sauer knusprig gegrillt mit Bambus, Paprika, Ananas, Sojasprossen und süß-saurer Sauce	15,50
H7	Hühnerbrustfilet nach Szechuan Art mit Bambus, Paprika, Morcheln, Champignons und Zwiebeln in scharfer Kung-Po-Sauce	15,00
H8	Acht Schätze in scharfer Sauce chin.Garnelen, Schweine-Rind-und Hühnerfleisch, Schinken Bambus, Morcheln, Champignons und To-Fu in Kung-Po-Sauce	17,50
H9	„Ente a la Shanghai“ knusprig scharf gegrillte Ente mit Bambus Paprika, Morcheln, Zwiebeln und pikanter Sauce	17,50
H10	„Kanton Ente“ knusprig gegrillt mit versch. chin. Gemüse und Hoi-Sin-Sauce	17,50
H11	„Ente Süß-Sauer“ knusprig gegrillt mit Bambus, Paprika, Ananas, Sojasprossen und süß-saurer Sauce	17,50
H12	Chin.Hummerkrabben und Tintenfisch mit Bambus, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch in Tau-Si-Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce)	23,00
H15	„Drachenfeuer“ geschnetzeltes Rinderfilet mit Ingwer, Lauch und Zwiebeln	14,80
F1	„Choi-Feuertopf“ Fleisch nach Wahl Schweinefleisch, Rindfleisch und verschiedene Gemüse	14,80
F2	Vegetarischer-Feuertopf a la Kung-Po mit verschiedenen chinesischen Gemüse scharf	13,80
F3	„Asia-Dreierlei-Feuertopf“ Schweine-Rinderfilet u.Hühnerbrust, Lychees in süß-sauer Sauce	14,80
F4	„Ka-Li-Feuertopf“ Schweine-Rinder und Hühnerfilet in Curry-Sauce-scharf	14,80
F7	Chinesischer Hummerkrabben-Feuertopf mit exotischen Früchten, Lychees, Mango und Ananas in süß-sauer Sauce	24,80
F8	„Alles Gute Feuertopf“ Chinesische Garnelen, Schweinefleisch, Schinken,Rinder-u.Hühnerfilet To-Fu,Bambus, Morcheln, Paprika und Champignons in Hoi-Sin-Sauce	17,50

Schweinefleisch

- 35 **Chop-Suey** verschiedene chinesische Gemüse mit geschnetztem Schweinefleisch 11,80
- 38 **Knusprig scharf, leicht paniert gebratenes Schweinefleisch** mit Bambus, Paprika, Knollensellerie, Zwiebelstreifen und Sauce 12,90
- 39 **Geschnetztes Schweinefleisch** mit Bambus, Champignons und Cashewkernen 11,90
- 46 **„Scha-Scha Schweinefleisch“** nach indonesischer Art, mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch scharf gebraten 12,80

Rindfleisch

- 54 **Rindfleisch** mit Bambus, Paprika und Champignons in Curry-Sauce-scharf 12,80
- 66 **„Scha-Scha Rindfleisch“** nach indonesischer Art, mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch scharf gebraten 13,80
- 67 **Geschnetztes Rindfleisch** mit Zwiebeln und Paprika in Sojasauce gebraten 12,80

Hühnerfleisch

- 75 **Chop-Suey** verschiedene chinesische Gemüse mit Hühnerfleisch 12,80
- 76 **„KU-Lou-Kai“** gebackene Hühnerfiletbällchen in Teig mit Bambusscheiben, Paprika Ananas, Sojasprossen in süß-sauer Sauce 13,80
- 77 **Knusprig leicht paniertes Hühnerbrustfilet** auf Sojabohnensprossen, Chinakohl und Porree mit pikanter Sauce 13,50
- 80 **Ajam-Goreng (nach malaysischer Art)** knusprig gegrillt, Hähnchen auf verschiedenen chinesischem Gemüse mit Erdnußsauce scharf 14,80



Ente gut alles Gute

- 89 Ente a la Malaysia**
knusprige Ente mit Ja-Tsai Sojasprossen, Chinakohl, Porree u. Erdnusssauce **14,90**
- 94 Curry-Ente**
knusprig mit Bambus, Champignons, Paprika und Curry-Sauce-scharf **15,90**
- 96 Ente Süß-Sauer**
knusprig gegrillt mit Ananas, Bambus, Paprika u. süß-sauer Sauce **15,90**
- 97 Ente a la Shanghai**
knusprig gegrillt mit Morcheln, Paprika, Bambus und scharfer Sauce **15,90**
- 98 Peking-Ente**
knusprig gegrillt mit verschiedenen chinesischem Gemüse dazu Hoi Sin Sauce **15,90**



Fischgerichte

- 114 Gebackenes Rotbarschfilet**
mit Tomaten, Bambus und Champignons **14,80**
- 115 Gebackenes Chop-Suey**
Rotbarschfilet mit verschiedenen chinesischem Gemüse **15,50**
- 117 Gebackene Tintenfischringe**
in Teig mit süß-sauer Sauce, verschiedene chinesische Gemüse **12,80**



Hummerkrabben

- 104 Hummerkrabbe Ka-Li-Ha**
und verschiedene chinesische Gemüse, Paprika, Bambus
Zwiebeln, in Curry Sauce **21,00**
- 105 Chop-Suey**
verschiedene chinesische Gemüse in Soja-Sauce **20,00**
- 106 „Kau-Lou-Ha“**
chinesische Hummerkrabben in Teig gebacken mit süß-sauer Sauce **21,00**
- 108 Hummer a la China Town**
verschiedene chinesische Gemüse und scharfe Sauce nach Kon-Pou **22,80**

Senioren

Schnell · Teller · Gerichte



K1 **7,50**
Gebr.Reis mit Huhn & Ei



K2 **7,50**
Gebr.Nudeln mit Huhn
und Gemüse



K5 **7,90**
Chop-Suey Gemüse mit Huhn



K7 **7,90**
Knusprig paniertes Hühnerfleisch
Gemüse mit Süß-Sauer Sauce



K8 **7,20**
Vegetarisch · Vegan
(Chop-Suey)



K10 **8,00**
Rinderfilet m. Zwiebeln, Paprika
& Sojasauce

Senioren

Schnell · Teller · Gerichte



K11 **7,90**
Ka-Li-Kai
Curry-Huhn mit Bambus, Paprika
Champignons - scharf



K14 **8,90**
Gebr.Nudeln mit Ente
& Sojasprossen



K15 **8,90**
Ente Süß - Sauer
mit Ananas, Bambus, Paprika



K16 **8,90**
Peking - Ente
mit Gemüse & Hoi Sin - Sauce



K18 **8,90**
Gebackener Fisch mit Ananas
Paprika, Bambus, Süß-Sauer



K19 **7,90**
Mifang gebr. Reismudeln
mit Krabben & Sojakeimen, Ei

Menü Platte

ab 2 Personen

G1 Partner - Enten Platte ab 2 Personen

- Peking-Gulasch-Suppe
- Knusprig gegrillte Peking Ente mit verschiedenem Gemüse
- Hoi-Sin und scharfer Sauce

Pro Person 17,80

G5 Indonesische Reistafel Platte ab 2 Personen

- Kropoek
- Peking-Gulaschsuppe oder Frühlingsrolle
- Hühnerbrust mit Bambus, Paprika und Champignons in Curry-Sauce scharf
- Rinderfilet mit Bambus und Paprika scharf gebraten
- Ku-Lou-Yuk gebackene Schweinefleischbällchen in Teig mit Bambus Sojasprossen und Ananas süß-sauer
- Satee Schweinefleischspieße mit Erdnusssauce
- Gebackene Banane mit Honig

Pro Person 17,80

G6 Cantonesische Reistafel Platte ab 2 Personen

- Kropoek
- Peking-Gulaschsuppe oder Frühlingsrolle
- Knusprig gegrillte Ente mit Ananas, Bambus und Paprika und süß-sauer Sauce
- Hühnerfilet mit Bambus und Paprika, Champignons gebraten
- Knusprig leicht paniertes Hühnerbrustfilet mit pikanter Sauce scharf
- Satee Rindfleischspieße mit Erdnusssauce
- Atja-Salat Sojasprossensalat
- Gebackene Banane mit Honig

Pro Person 18,80

F10 Meeres- Feuertopf für 2 Personen

- Verschiedene Sorten: Krebsfleisch, Muscheln, Krabben
Tintenfisch, chinesische Garnelen und chinesisches Gemüse
in Knoblauchsauce

38,50

Mittagsmenü

Dienstag bis Samstag 12.00 bis 14.30 Uhr - außer an Feiertagen

Zu jedem Menü bieten wir eine Peking-Gulasch-Suppe
gemischten Salat oder eine Frühlingsrolle als Vorspeise an.

M1	Chop-Suey verschiedene chinesische Gemüse mit Schweinefleisch	8,50
M2	Chop-Suey verschiedene chinesische Gemüse mit Rindfleisch	8,50
M3	Chop-Suey verschiedene chinesische Gemüse mit Hühnerfleisch	8,50
M6	Knusprig leicht paniertes Hühnerfleisch auf Sojasprossen und pikanter Sauce	8,80
M7	„Ka-Li-Kai“ Curry-Huhn mit Bambus, Paprika und Champignons scharf	8,50
M8	Rinderfilet geschnitzeltes mit Zwiebeln in Sojasauce gebraten	8,80
M9	Hühnerbrust mit Bambus, Champignons und Mandeln	8,80
M10	Ente nach Hong-Kong Art knusprig gegrillt mit Gemüse u. Hoi-Sin Sauce	9,90
M11	„Acht Schätze“ chin. Krabben, Hühnerfleisch, Rindfleisch Bambus, Paprika, Morcheln und To-Fu Sojasabohnenkäse	9,90
M12	Buddhisten-Fastenspeise vegan, vegetarisches Gericht mit chin. Gemüse	8,30
M14	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und Ei	8,50
M15	„Nasi-Goreng“ gebr. Reis mit Hühnerfleisch, Krabben, Curry und Ei	8,50
M16	„Bami-Goreng“ gebr. Nudeln mit Hühnerfleisch Krabben, Sojasprossen, Curry u. Ei	8,50
M17	„Mifang a la Singapur“ gebr. Reismudeln mit Hühnerfleisch Krabben, Sojasprossen, Curry und Ei	8,80
M18	„Babi-Pangan“ Hotcook geröstetes Schweinefleisch auf Sojasprossen mit pikanter Sauce scharf	10,80
M19	Hotcook geschnitzeltes Rinderfilet mit Bambus, Paprika, Broccoli, Knoblauch in Tau-Si Sauce (schwarze-Bohnen Sauce)	10,80
M21	„Ente a la Shanghai“ Hotcook knusprig gegrillt auf Gemüse mit scharfer Sauce	11,80
M22	Hühnerleber mit Zwiebeln in Sojasauce gebraten	9,00
M23	Ente Süß-Sauer knusprig gegrillt auf Ananas, Bambus, Paprika und süß-sauer Sauce	11,80

Dessert

D 1	Chinesische Lychees	3,80
D 5	Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne	3,50
D 7	Früchtebecher mit gemischtem Eis und Sahne	6,50
D 8	Bananenboot mit gemischtem Eis, Sahne und Schokoladensauce	6,50
D 9	Gebackene Banane mit Honig	3,90
D 10	Gebackene Banane mit Eis	5,50
D 15	Gebackener Apfel mit Honig	3,90
D 16	Gebackener Apfel mit Eis	5,50
D 18	Gebackene Banane mit geraspelter Kokosnuss und Honig	4,80
D 19	Überbackene Vanilleeiscreme mit geraspelter Kokosnuss	5,60
D 20	Überbackene Vanilleeiscreme und Banane mit geraspelter Kokosnuss Honig und Rum flambiert	7,80



Warme Getränke

Coffee & more

Tasse Kaffee	2,10
Latte Macchiato	3,10
Tasse Cappuccino	2,60
Kakao	2,50
Eiskaffee	3,80
Tasse Espresso	2,00



Tea Time

Tasse schwarzer Tee	2,80
Kännchen chin. Jasmin Tee	3,50
Großes Kännchen chin. Jasmin Tee	4,90
Kännchen chin. Grüner Tee	3,50
Großes Kännchen chin. Grüner Tee	4,90
Intern. Pfefferminztee	2,80
Früchtetee	2,80



Schaumwein · Sekt

Henkel / Deinhard Piccolo	0,25 l	6,20
Mumm Piccolo	0,25 l	6,20
Henkel trocken	0,75 l	15,50
Deinhard Lila	0,75 l	18,00
MM Extra Auslese	0,75 l	16,50
Mumm Extra-Dry	0,75 l	19,00
Pommery Royal-Brut	0,75 l	44,00
Moet et Chandon (Brut-Imperial)	0,75 l	48,50



Biere



Pils vom Fass	0,3 l	2,80
Pils vom Fass	0,5 l	4,40

Alsterwasser (Pils und Sprite)	0,3 l	2,80
Alsterwasser (Pils und Sprite)	0,5 l	4,40



Hefe-Weißbier (Alkoholfrei) Flasche	0,5 l	4,20
Hefe-Weißbier (Hell) Flasche	0,5 l	4,20
Hefe-Weißbier (Dunkel) Flasche	0,5 l	4,20



vom Fass	0,3 l	2,80
vom Fass	0,5 l	4,40

Krefelder (Alt und Cola)	0,3 l	2,80
Krefelder (Alt und Cola)	0,5 l	4,40

Tsingtao Beer (chin.Bier)	Flasche	0,33 l	3,20
Bittburger (Alkoholfrei)	Flasche	0,33 l	2,90
Malzbier	Flasche	0,33 l	3,00

Alkoholfreie Getränke



(koffeinhaltig)	0,3 l	2,50
(koffeinhaltig)	0,5 l	4,00



(koffeinhaltig)	0,3 l	2,50
(koffeinhaltig)	0,5 l	4,00



(gefärbt mit Betacarotin)	0,3 l	2,50
(gefärbt mit Betacarotin)	0,5 l	4,00



	0,3 l	2,50
	0,5 l	4,00



Sprudel	Flasche	0,25 l	2,40
Sprudel	Flasche	0,75 l	6,40



Ginger Ale (chininhaltig)	0,2 l	2,90
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,2 l	2,90
Tonic Water (chininhaltig)	0,2 l	2,90

Guavensaft	0,2 l	3,00
Apfelsaft	0,25 l	2,80
Appelschorle	0,2 l	2,80
Orangensaft	0,2 l	2,90
Eistee	0,2 l	2,80
Orangina	0,25 l	3,10
Red Bull	0,25 l	3,90
Ananas Saft	0,2 l	2,80



Weinkarte



1	Reinhessen	0,25 l	3,90
	Spätlese, lieblich , süffig, fruchtig	0,50 l	7,30
2	Mosel-Saar-Ruwer-Wein	0,25 l	3,90
	Riesling, Kabinett, halbtrocken	0,50 l	7,30
3	Mosel-Saar-Ruwer-Wein	0,25 l	3,90
	Riesling, Kabinett, trocken	0,50 l	7,30
4	Rhein-Pfalz-Weißherbst	0,25 l	3,90
	Portugieser, lieblich , fruchtig	0,50 l	7,30
5	Rhein-Pfalz „Edler von Mornag“	0,25 l	3,90
	lieblich , süffiger, aromatischer Rotwein	0,50 l	7,00

Klassische Qualitäten aus Frankreich

6	Blanc de Blanc Klasischer Weißwein, trocken	0,25 l	4,20
		0,50 l	8,00
7	Rosewein trocken	0,25 l	4,20
		0,50 l	8,00
8	Merlot Rotwein, trocken , kräftig	0,25 l	4,40
		0,50 l	8,00

Chinesische Flaschenweine

	Takara Plum-Wine Jap.Pflaumen-Wein (lieblich)	0,75 l	15,50
	Chin. Lychee-Wein (lieblich und fruchtig)	0,75 l	18,50
	Chin. Weiß-oder Rotwein (trocken oder lieblich)	0,75 l	15,50

Aperitifs

Sandemann Sherry	5 cl	3,00
Martini rosso, bianco, extra dry	5 cl	3,00

Chinesische und Japanische Spirituosen

Chinesischer Lychee-Wein	5 cl	3,50
Japanischer Pflaumen-Wein	5 cl	3,50
Sake (Japanischer Reis-Wein)	5 cl	3,50
Kao-Liang-Chiew (Chinesischer Reisschnaps)	2 cl	3,50
Mei-Kuei-Lu-Chiew (Chinesischer Rosenschnaps)	2 cl	3,50
Chuk-Yip-Ching (Chinesischer Bambusschnaps)	2 cl	3,50
Chinesischer Mou-Tai	2 cl	3,90
Wu.Chia-Pi-Chew	2 cl	3,50

Cocktails · Longdrinks

Martini Cocktail	10 cl	6,50
Manhattan Cocktail	10 cl	6,50
Cola <small>(koffeinhaltig)</small> mit Whisky	2 cl	5,40
Gin-Tonic <small>(chininhaltig)</small>	2 cl	5,40
Wodka-Lemon	2 cl	5,40
Baccadi-Cola	2 cl	5,40
Campari bitter <small>(m.Farbstoff)</small> mit Soda	2 cl	5,40
Campari bitter <small>(m.Farbstoff)</small> mit Orangensaft	2 cl	5,90
Pernod mit Sodawasser	2 cl	4,90
Aperol Spritz		5,50

Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl	3,10
Malteserkreuz- Aquavit	2 cl	2,80
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,10
Korn	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,90
Holländischer Greenever	2 cl	3,10
Russischer Wodka	2 cl	2,80
Jugoslawischer Slivovitz	2 cl	3,10
Tequila	2 cl	2,90
Gordons Dry-Gin	2 cl	2,90
Underberg	2 cl	2,50
Fernet Branca / Menta	2 cl	2,90
Scotch Whisky Johnny Walker / Jim Bean	2 cl	3,10
Williamsbirne	2 cl	3,10
Ramazotti	2 cl	2,90
Uzo	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,90
Baileys	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	2,90

Cognac · Weinbrand

Auf Anfrage

Cocktails

Pina Colada Karibisch, cremig, süß, mit Jamaika Rum, Kokos und Ananas	6,50
SEX on the Beach Verführerisch mit Pfirsichlikör, Wodka ,Zitrone Orange und einen Hauch von Grenadine	6,50
Caipirinha Die Sonne Brasiliens-Copacabana aus frischem Zuckerrohrsaft mit Lime Juice und Rohrzucker	6,50
Tequila Sunrise Charaktervoller Klassiker mit Tequila, Orange Zitrone und Grenadine	6,50
Mai Tai Fein abgestimmter Mix aus Jamaika Rum, Apricot Brandy und Zitrusfrüchten, abgerundet mit dem typischen Mandelaroma	6,50
Swimming Pool Urlaub zum Trinken, fruchtig-frisch mit Blue Curacao Wodka, Jamaika Rum, Coconut Cream und Ananas	6,50
Planter's Punch Klassischer Rum-Cocktail aus den Südstaaten mit kräftigem Aroma durch Jamaika Rum, Grenadine, Angostura Zitrone und Orange	6,50
Zombie Voodoo-Zauber im Glas, kräftig-aromatisch mit Jamaika Rum Apricot Brandy, Limette und Ananas	6,50
Alkoholfrei	
red Berry Fruchtig-frisch aus roten Beeren, abgerundet mit Orange und Zitrone und einem Hauch von Minze	5,50
Virgin Colada Ein karibischer Traum, cremig süß mit Ananas und Kokos	5,50
Big Apple Erfrischender Cocktail mit dem fruchtigen Aroma von Granny-Smith-Äpfeln und Orangen	5,50
Tropical Mystery Fruchtiger Cocktail mit Pfirsich, Banane, Kiwi, Ananas Maracuja und einem Hauch Kakao	5,50

