



SPEISEKARTE



VOR SPEISE

/ Starters

1. CATCH THE FISH (2, 14)

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Grüne Muscheln, Chery Tomaten,
Tom-yum Paste, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill /
Soup with salmon, tiger prawns, green mussels, cherry tomatoes,
Tom-yum paste, mushrooms, spring onions and dill

9,9

2. ALMOST NUDE (3, 5)

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat Gurken, Reisnudeln,
gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-
Vinaigrette oder Sojasauce /
Vietnamese summerrolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts,
served with a light homemadelime-vinaigrette or soy sauce

2T. Tofu | 6,5

2H. Hühnerfleisch Chicken | 6,5

2G. Tempura Garnelen Tempura prawns | 7,5

3. SPRINGROLLS (2) (3 Stk.)

gefüllt mit Garnelen und Gemüse, Vietnamesische
knusprige Frühlingsrollen serviert mit Süß-Sauer-Dip /
Vietnamese crispyspringrolls filled with prawns and vegetables,
served with a lime chili dip

7,9

3V. HAUSG. VEGGIE FRÜHLINGSROLLEN

gefüllt mit Gemüse, Vietnamesische knusprige
Frühlingsrollen serviert mit Süß-Sauer-Dip /
Vietnamese crispyspringrolls filled with vegetables,
served with a lime chili dip

6,5

VORSPEISE

/ Starters



4. EDAMAME (6)

grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz /
green baby-soybeans served with sea salt

6,5



5. TARTARE (2, 14) | 9,9

Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi Soße und Seetangsalat,
dazu Kaviar, serviert mit vietnamesischen Banh Da /

Tuna tartare with avocado, spring onions with spicy sauce and seaweed salad,
served with Vietnamese Banh Da

5L. TARTARE LACHS in ponzu-truffel | 9,9

Lachstartar mit Avocado, Seetangsalat, Kaviar, gemischte Soße,
serviert mit vietnamesischen "Banh Da" /

Salmon tartare with avocado, seaweed salad, and caviar,
served with mixed sauce and Vietnamese "Banh Da"
(crispy sesame rice crackers)



6. SMOKY SATE (5, 7) | 7,9

Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssauce /
Fried chicken skewers with peanut sauce





7. PRAWNS IN SILK (1A, 2) | 7,5

Teigtaschen aus Reismehlgefüllt mit gehackten
Garnelen und Gemüse /
Dumplings made from rice flour filled with minced
shrimp and vegetables



8. GOLDEN-MANGO SALAD (2) | 9,9

Hähnchen, frische Mango, Gurke und Salat gemischt in
Süß-Sauer Soße, serviert mit Cherry-tomaten /
chicken, fresh mango, cucumber, salad mixed in
sweet-sour sauce, served with cherrytomato



9. SEAWEED SALAD (11)

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit
Sesamdressing und Sesam /
Seaweed salad with cucumber served with s
esame dressing and sesame



APRIL



10. CREW LOVE TAPAS (1A, 2, 5, 6)

eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame,
Dumplings, Springrolls, Summerrolls /
a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt,
dumplings, springrolls, summertolls

10A. **Für 2 Pers.** For 2 Persons | **15,9**

10B. **Für 3 Pers.** For 3 Persons | **20,9**



11. **SÜBKARTOFFEL POMMES** (1A)

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise /
Sweet potato fries served with Japanese mayonnaise

6,5



11G. **CRISPY BABY**

3 große Tempura Garnelen, serviert mit
Süß-Sauer Salat und Unagi Soße /
3 large tempura prawns, served with sweet and
sour salad and unagi sauce

7,2

HAUPTSPEISE



VIETNAMESISCHE SUPPEN / Vietnamese Soups (1A, 2, 5, 6)

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche.
Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer
kräftigen klaren Brühe Reisbandnudeln. Traditionellerweise servieren wir sie
mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder
würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Korlander und je nach Bedarf mit Chili und Limeten.
Wahlweise mit: /
traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong,
clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu
served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili.
Optional with:



12A. PHO TOFU (1A, 1B, N)

Würzigem hausgemachtem Tofu /
with savory homemade Tofu

1. **Vorspeise** Appetize | 8,5 | 2. **Hauptgang** Main | 14,5

12B. PHO GA (1A, 1B, N)

Hähnchenfleisch / with tender chicken

1. **Vorspeise** Appetize | 9
2. **Hauptgang** Main | 15,5

12C. PHO BO (1A, 1B, N)

Rindfleisch / Thin sliced of beef

1. **Vorspeise** Appetize | 9,9
2. **Hauptgang** Main | 17

FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesische Stil)

13. FUSION SALAT (4, 5, 11, 14)

Saisonaler Salat mit Rucola, frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika, serviert mit gemischter Soße und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit: /

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and Paprika, served with Mixed sauce and roasted peanut. Optional with:

13H. **Würziger gegrillter Hühnerbrust** chicken | 15,9

13R. **Gebratenem Rindfleisch** Stir-fried beef | 16,9

13G. **Gegrillten Garnelen** Tiger prawns | 16,9

13L. **Gegrillten Lachs** Salmon | 17,9

13M. **Gegrillten Tiefseescallops** Grilled deep-sea scallops | 17,9



14. BUN (1A, 2, 5, 11) (nach südvietnamesische Stil)

Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit: /

Warm rice-noodles served with seasonal salad, corlender and chili-ginger-lime-vinaigreteserved with roasted peanut and sesame. Optional with:

14H. **Gegrillter Hühnerbrust** Griled chicken | 15,9

14L. **Vietnamesischer Frühlingsrollen** | 16,5
vietnamesische springrolls

14R. **Gegrilltes Rindfleisch** Grilled beef | 17,5

FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesische Stil)



15. **MOMI CURRY** (4, 5, 11, 14)

homemade Curry-Soße mit Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit saiso-nalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam-reis.

Wahlweise mit: /

homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zucchini and carrots served with seasonal salad roasted peanut, sesame rice.

Optional with:



15T. **Tofu** | 15,5

15H. **Hähnchen** chicken | 16,9

15R. **Gegrilltem Rindfleisch** Grilled beef | 18

15G. **Garnelen** Tiger prawns | 18,9

15K. **knusprige Ente** Duck | 18,5

15E. **Ente** Duck | 21

15L. **Lachs** Salmon | 22,5





16. **MANGO ENTE** ⁽⁷⁾ | 21

Gegrillte Entenbrust mit Mango Crème verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Reis, und gerösteten Cashew Kernen /

Grilled duck breast with mango creme with coconut milk, served with rucola salad, rice and roasted cashew nuts



17. **MOMI ROYAL** (2, 5, 11)

Gemüse gebraten in der MOMI homemade Balsamico Soße mit Zuckerschoten, Zucchini und Paprika, serviert mit saisonalen Salaten, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit: /

Tiger prawns deep in MOMI homemade balsamic sauce with sugar peas, zucchini and paprika, served with seasonal salad, roasted peanuts and sesame rice. Optional with:

17H. **Hähnchen** chicken | 16,9

17G. **Garnelen** Tiger prawns | 18,9

17K. **knusprige Ente** Duck | 18,5

17E. **Ente** Duck | 21



18. **BEST OCEAN** (1A, 2, 4)

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuschein, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushi reis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam. / Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimp, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagisauce and sesame.

21,9





19. **MANGURO POWER** (1A, 2, 4)

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurzgegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wild-blüten Salat, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten & Sesamreis/
Japanese spice seared tuna raw griled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes

23



20. **SWEET SALMON** (4, 11)

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsa-mico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frischeingelegte Tomaten /

Grilled salmon fiet with green asparagus(or seasonal vegatables) in soja balsamico dress-ing, served with fresh salad, sesam rice, guacamole and fresh pickled tomatoes

22,5



21. KUH AUF DER WEIDE (1A, 11)

230g brasilianisches Rinderfilet mediumgegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karoten, Shanghai Pak Choi, Shiitake in Miso Soße, saisonaler Salat, Subkartoffelpommes und Guacamole und frisch eingelegte Tomaten /

230g brazilian beef filet medium grilled, served with fried baby corn, carrots, shanghai pakchoi, shiitake in miso sauce, guacamole and fresh pickled tomatoes, seasonal salad and sweet fries

28,5

22. SURF AND TURF (1A, 11)

230g medium gegrilltes Entrecote Steak undgegrillte Großgarnelen, serviert mit gebratenem grünem Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegten Tomaten /

230g medium grilled Entrecote Steak & tigerprawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitake cooked in RIMIO homemade miso sauce, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole and fresh pickled tomatoes

29,5

FISHING & ROLLING



23D. DRY-AGED PREMIUM STEAK (1, A, 11)

500g Premium Dry-aged Côte de Boeuf medium gegrillt, serviert mit Shiitake gebraten in Miso Soße, saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten /

500g Premium dry-aged côte de Boeuf medium grilled, served with fried shiitake in homemade miso sauce, seasonal salad and sweet fries, guacamole and fresh pickled tomatoes

38,9

23E. ENTRECÔTE STEAK (1, 11)

280g gegrilltes Entrecote Steak, serviert mit MOMI Sauce, gebratenem Shitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffel-pommes, Guacamole und frische Tomaten /

280 gr Entrecote grilled, served with fried shiitake in homemade MOMI sauce, seasonal salad and sweet fries, guacamole and fresh tomatoes

29,5

24. GREEN GARDEN (11)

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft, gebraten und verfeinert mit Roja Balsamico Soße, garniert mit Rucola Salat abgeschmeckt, serviert mit Sesamreis. /

The best combination of asian vegetables roasted with roja balsamico sauce, garnished with rucola salat, served with sesame rice.

16,5

UDON GERICHTE



25T. **UDON IM SCHWARZWALD**
mit Tofu (1A, 1l) | 16,9

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Paprika, Zucchini
und Karroten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße,
Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam. /

Japanese Udon noodles fried with tofu, paprika, zucchini
and carrots in home-made Roja-Balsamico Sauce,
fresh seasonal salad, onions and sesame

25H. **mit Hähnchen** chicken | 17,9

25K. **mit Knusprige Ente** duck | 19,5

25R. **Rindfleisch** | 18,9

25G. **mit Garnelen** | 19,5

26T. **JAPANESE UDON** | 16,9

Japanische Udon-Nudeln mit Tofu, in hausgemachter Butter-Soja-Sake Soße,
Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch /

Japanese udon noodles with tofu, in homemade butter soy-sake sauce,
paksesame and chives

26H. **mit Hähnchen** chicken | 17,9

26G. **mit Garnelen** | 19,5

FÜR KINDER

/ for Kids

HAPPY CHILD 1 (11A)

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes,
Süß-sauer-Soße oder japanische Mayonnaise /
Grilled shrimps served with sweet potatoes fries,
Japanese mayonnaise or sweet sour sauce

10,5

HAPPY CHILD 2 (1A)

Hausgemachte gebratene Hühner-spieß serviert mit
Süßkartoffelpommes und japanischer Mayonnaise /
Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries,
Japanese mayonnaise or sweet sour sauce

10,5

EXTRA

PORTION REIS | 2,5

EXTRA SOSSE (7) | 2

REIS NUDELN | 3

UDON NUDELN | 5

GUACAMOLA | 2,9





SUSHI SELECTION

MAKI

mit Sesam (8 Stk. /pcs.)

- 
- M11. **AVOCADO** Avocado | 6,5
M12. **KAPPA** Gurke / cucumber | 6,5
M13. **SPARGEL** Spargel / Asparagus | 6,5
M14. **SAKE** (4) Lachs / salmon | 6,9
M15. **TEKKA** (4) Thunfisch / Tuna | 7,2
M16. **EBI** (2) Eingelegte Garnelen / Pickled prawns | 7,2
M17. **ANAGO** (B) Gegrillter Salzwasseraal / Salty sea eel grilled | 7,5
M18. **TEMPURA GARNELEN** (1A, 2) Frittierte Garnelen / Fried prawns | 7,5
M19. **SALMONSKIN** (4) Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin | 6,2
M20. **MOMI TOFU** hausgemacht / homemade tofu | 6,5
M21. **MOMI CHICKEN** Frittiertes Hähnchen / Fried chicken | 6,2

- 
- N1. **AVOCADO** Avocado | 6
N2. **SAKE** (4) Lachs / salmon | 6,5
N3. **MAGURO** (4) Thunfisch / Tuna | 6,9
N4. **EBI** (2) Eingelegte Garnelen / Pickled prawns | 6,5
N5. **KANI** (2, 4) Surimi | 5,5
N6. **ANAGO** (B) Gegrillter Salzwasseraal / Salty sea eel grilled | 7,2
N7. **IRUKA** (4) Lachskaviar / Salmon roe | 6,9
N8. **ABURI GAI** (14) Tiefseescallops flambiert / Scallops flambéed | 7,2
N9. **MOMI TOFU** | 5,5

NIGIRI
(8 Stk. /pcs.)

SASHIMI

(6 Stk. /pcs.)



S31. SALMON (4) | 16,5

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado /
6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. TUNA (4) | 17,5

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado /
6 slices of tuna on seaweed salad, avocado

S33. ABURI SASHIMI (4) | 17

3 Scheiben Lachs flambiert, 3 Scheiben Thunfisch flambiert,
auf Seetangsalat, Avocado /
3 slices of salmon, 3 slices tuna flambéed on seaweed salad,
avocado

INSIDE-OUT ROLL (6 Stk. /pcs.)

with unagi Sauce & japanese Mayonnaise



U21. ALASKA (4) | 12,5

Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Salmon, avocado, fish roe (caviar)

U22. MAGURO (4) | 13,5

Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Tuna, avocado, tobiko (caviar)

U23. EBI TEMPURA (2) | 13,5

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam / Fried tempura prawns, avocado, sesame

U24. CALIFORNIA (2, 4) | 12,5

Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Surimi, avocado, fish roe

U25. ANAGO (11, B) | 13,5

Salzwasseraal, Gurke, Sesam / Salty sea eel, cucumber, sesame

U26. HOTATEGAI (4, 14) | 13,5

Tiefseescallops, Avocado, Tobiko / Scallops, avocado, fish roe

U27. SALMON SKIN (4) | 12,5

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam / Salmonskin grilled, cucumber, sesame

U28. VEGGIE (11) | 11,9

Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, Unagisoße /
Tempura avocado with cucumber, mango and sesame, unagi sauce

U29. MOMI TOFU (11) | 11,9

Hausgemachter Tempura Tofu und Avocado, ummantelt mit Mango, Sesam & Unagi Sauce /
Homemade tempura tofu and avocado, coated with mango, sesame & unagi sauce

U30. MOMI CHICKEN (11) | 12,5

Tempura Chicken und Avocado, Sesam & Unagi Sauce /
Tempura chicken and avocado, sesame & unagi sauce

HOMEMADE ROLL

(8 Stk. /pcs.)

with unagi Sauce & japanese Mayonnaise



H41. **CRISPY TIGER** (1A, 2, 4, 7) | 16,5

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs /

Tempura prawns, mango, cream cheese, covered with flambéed salmon

H42. **MAGURO** (1A, 4, 7) | 15,9

Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia im Lachsmantel /
Tempura avocado, mango, cream cheese covered with salmon

H43. **MAMA EBI** (2, 4, 7) | 16,2

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit
Großgarnelen umwickelt und Tobiko /

Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese,
wrapped in prawns and tobiko

H44. **BLAZING TUNA** (2, 4, 7) | 16,9

Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch /

Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with flambéed tuna

H45. **FUTO MAKI** (4) (5 Stk.) | 14,5

Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko /

Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko

H46. **MOMI SPECIAL ROLL** | 17,5

Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters /

Surprising art work from our sushi masters

TEMPURA ROLL (8 Stk. /pcs.)

with unagi Sauce & japanese Mayonnaise



T51. **CRUNCHY VEGGIE** (1A, 7) | 15

Avocado, Gurke, Spargel, Philadelphia und Nori /

Avocado, cucumber, asparagus, philadelphia cream cheese and nori

T52. **TUNACADO** (1A, 4, 7) | 16,9

Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori /

Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and nori

T53. **ABURI SALMON** (1A, 4, 7) | 15,9

Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori /

Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and nori

T54. **HOTAGAI TEMPURA** (1A, 14, 7) | 16,9

Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori /

Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and nori

T55. **EBI CRUNCHY** (1A, 2, 7) | 16,9

Garnele, Gurken, Philadelphia und Nori /

Shrimp, cucumber, philadelphia and cream cheese

T56. **CRUNCHY TOFU** (1A, 2, 7) | 15,5

Avocado, Gurke, hausg. Tofu, Seetang Salat, Philadelphia, Nori /

Avocado, cucumber, homemade tofu, seaweed salad, philadelphia, nori

T57. **CRUNCHY CHICKEN** (1, 7) | 15,5

Avocado, Gurke, Hähnchenbrust, Philadelphia und Nori /

Avocado, cucumber, chicken breast, Philadelphia cream cheese and Nori

MAKI MIX (4) | 15,5

8 Stk Salmon Maki
8 Stk Tuna Maki
8 Stk Avocado Maki

VEGGIE MIX | 14,5

8 Stk Gurke Maki
8 Stk Tofu Maki
8 Stk Avocado Maki

SAKE TSUNAMI (Z) | 18

8 Stk Salmon Maki
4 Stk Salmon Nigiri
2 Stk Salmon Sashimi

CRISPY ROCKET (1A, 4, 7) | 21,5

8 Stk Salmon Crunchy Roll
4 Stk Nigiri

BLAZING LOVE (1A, 2, 4, 7) | 21,5

8 Stk Crispy Tiger
4 Stk Nigiri

ROBU INVASION (1A, 2, 4, 7, 14) | 58

8 Stk MOMI Special Roll
8 Stk Alaska Inside Out Roll
8 Stk Sake Maki
8 Stk Kappa Maki
8 Stk Salmon Tempura
6 Stk Nigiri; Seetangsalat

BLACK FOREST (Vegi) (1A, 2, 4, 7, 14) | 40

8 Stk Crunchy Vegi
8 Stk Vegi Inside-Out
8 Stk Maki Spargel
2 Stk Avocado Nigiri
Seetangsalat



SUSHI MIX & MENU



KAMASUTRA (1A, 2, 4, 7, 14) | 45

8 Stk MOMI Special Roll
8 Stk Salmon Crunchy Roll
8 Stk Kappa Maki
4 Stk Nigiri
Seetangsalat

MOMI FREE STYLE (ab 3 Pers.) | 75

Nach Ihren besonderen Wünschen und
Kreativität unseres Sushimeister /
Surprising art work from our sushi masters

DESSERTS

MOMI MOCHI EIS

Mochi Eis mit verschiedenen Geschmäckern
serviert mit verschiedenen Früchten der Saison /
Mochi ice cream with sesame balls and
the seasonal fruits

7,5

MATCHA TEA ICE CREAM

Grüntee Eis serviert mit frischen Früchte /
Green tea ice cream served with fresh fruits

7,5





GETRÄNKE

TEE & CAFFEE

GRÜNER TEE / JASMINTEE | 3,8
green / Jasminetea

HAUSGEMACHTER
INGWERTEE | 4,8
Ingwer, Orange & Honig

HAUSGEMACHTER
MINZTEE | 4,8
frische Minze, Limette & Honig

HAUSGEMACHTER
ZITRONENGRASTEE | 4,8
frische Zitronengras, Limette & Honig

CAFÉ SAIGON | 4,8
vietnamesischer Filterkaffee mit
süßer Kondensmilch

CAFÉ CREAM | 3

ESPRESSO | 2,8

CAPPUCCINO | 3,8

LATTE MACCHIATO | 4,5

HEIßE SCHOKOLADE | 4,5

MATCHA LATTE | 4,8
mit jap. Matchapulver





HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE

Homemade Fresh Drinks

MANGO SHAKE (Z, B, l) | 0,5L | 7,9

Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch

VERY BERRY (Z, B, l) | 7,9

Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Cranberrysaft, Minze

GINGER LEMONADE (B, H) | 7,2

Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer

THAI BASIL LEMONADE (B, H; l) | 7,2

Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft, Rohrzucker

MOMI SODA (Z, B, l) | 6,8

Limetten, braunem Zucker und Minze

LYCHEE LEMONADE (Z, B, l) | 7,2

Limetten, Lycheesaft, Grenadinesirup, Soda

LEMONGRAS LIMONADE | 7,2

Hausgemachter Zitronengrassirup, Limetten, Rohrzucker

PASSION FRUCHT SALZ | 8,9

Limetten, Minze, Rohrzucker, Salz, Maracujasaft.



KALTE GETRÄNKE

Soft Drink

COLA ^(H, G) / COLA LIGHT ^(A, C, G, H) /
FANTA ^(H, N) / SPRITE

0,2L | 3,2 - 04L | 5,4

ACQUA MORELLI ^(Sparkling / Still)

0,25L | 3,2 - 0,75L | 7

SCHWEPPES ^(A, H)

(Ginger Ale / Tonic Water / Russian Wildberry / Ginger Beer / Bitte Lemon)

0,2L | 3,4

VAHINGER SÄFTE ^(A, H)

(Apfel / Orangen / Cranberry / Maracuja / Lychee)

0,2L | 3,2 - 04L | 5,4

ALOE VERA

0,2L | 4 - 04L | 6

SAFTSCHORLE ^(A, H)

0,2L | 3 - 04L | 5



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Alkoholische Drink

BIER vom Fass (1B)

0,3L | 3,8 - 0,5L | 4,9

RADLER (1B)

0,3L | 3,8 - 0,5L | 4,9

HEFEWEIZEN (1B)

0,5L | 4,9

ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN (1B)

0,5L | 4,9

TIGER BEER (1B)

0,33L | 4,2

PROSECCO SCAVI & RAY (12)

0,2L | 6,9

SAKE warm / kalt (1)

0,25L | 7,2



GREENTEA MOJITO ⁽¹²⁾

(Rum, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver)

8,9

MOSCOW MULE ^(1, 12, A, H)

(Wodka, Ginger Beer & Gurke)

8,9

LONG ISLAND ICE TEA ^(1, 12, B, G, H)

(Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola)

9,5

APEROL SPRITZ ^(12, S, H)

(Prosecco, Aperol, Orange, Soda)

7,5

HUGO ^(12, B, H)

(Prosecco, Edenflower, Soda & Minze)

7,5

LILLET WILDBERRY ^(12, A, H)

(Lillet, Wildberrysaft, Beeren)

7,9

SEX ON THE BEACH ^(12, B)

(Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfrisch Sirup)

9,5

CAIPIRINHA ^(12, B)

(Cachaca, Limette, Rohrzucker, Sprite)

8,9

PASSIONFRUIT PALOMA ^(12, A, I)

(Tequila, Maracujasaft, Limette, Orangensaft, Triple Sec & Grenadine)

9,5



COCKTAILS



WEINKARTE

Alcoholic Drinks

OFFENE WEINE (0,2L)



WEIßWEIN (12)

RIESLING | 6,5

GRAUBURGRUNDER (12, B) | 6,5

Auggenner Schäf

SAUVIGNON BLANC (12, B) | 7

Auggenner Schäf

ROTWEIN (12)

MERLOT | 6,5

SPÄT BURGUNDER | 6,5

DORNFELDER | 6,5

trocken

ROSÉ (12)

VINEA TEMPRANILLO | 7

WEINSCHORLE / Wine Spritzer

WEIßWEIN / ROTWEIN | 5,9



FLASCHENWEINE (0,75L)

WEIßWEIN ⁽¹²⁾

RIESLING KABRINETT trocken | 23

GRAUBURGRUNDER ^(12, B) | 24

Auggenner Schäf

SAUVIGNON BLANC ^(12, B) | 25

Auggenner Schäf

ROTWEIN ⁽¹²⁾

BATUTA MERLOT | 23

SPÄT BURGUNDER | 23

DORNFELDER | 23

trocken

ROSÉ ⁽¹²⁾

VINEA TEMPRANILLO | 25

SEKT ⁽¹²⁾

SCAVI & RAY PROSECCO | 25



INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

ALLERGENE

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse* 1a. Weizen*
1b. Gerste* 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse*
3 Enthält Ei/-Erzeugnisse* 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse*
5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse* 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse*
7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)*
8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse*
9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse* 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse*
11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse* 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite*
13 Enthält Lupine/-erzeugnisse* 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- A Mit Süßungsmittel(n)* B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)*
C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)*
D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken* E Enthält Süßholz*
F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen*
G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen*
H Mit Farbstoff* I Mit Konservierungsstoff* J Mit Nitritpökelsalz*
K Mit Nitrat* L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat* M Mit Antioxidationsmittel*
N Mit Geschmacksverstärker* O Geschwärzt* P Gewachst*
Q Mit Phosphat* S Chininhaltig* T Säuerungsmittel* U Stabilisatoren