

LIEBE GÄSTE!

Falls Sie Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder Unverträglichkeiten enthalten, erhalten möchten, bitte zögern Sie nicht bei unseren Servicekräften nachzufragen.

ALLERGEN

1 = Weizenmehl (Gluten) / 2 = Krebstiere / 3 = Eier / 4 = Fische / 5 = Erdnüsse / 6 = Sojabohnen / 7 = Milch / 8 = Schalenfrüchte / 9 = Sellerie / 10 = Senf / 11 = Sesamsamen / 12 = Schwefeldioxid & Sulphite / 13 = Lupinen / 14 = Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

/a = koffeinhaltig / b = mit Beta-Carotin(en) / c = Chininhalzig / d = mit Farbstoff(en) / e = mit Konservierungsstoff(en) / f = mit Süßstoff(en) / g = mit Sorbinsäure / h = mit Taurin / l = mit Phosphat(en) / m = mit Antioxidationsmittel[n] / n = mit Säuerungsmittel[n] / o = mit Sulfiten

GUTEN APPETITE!



The Taste Of Modern Asia

Leipziger Straße 17 - 08056, Zwickau
Tel: 0375 215724

hello@annamrestaurant.de



The Taste Of Modern Asia

—
SPEISEKARTE

WELCOME TO AN NAM

VORSPEISEN // STARTERS



EDAMAME Grüne Bohnen und Meersalz	5,50
TOFU WAKAME Knuspriger Tofu mit scharfer Teriyaki Sauce, Sesam, Wakame und gerösteten Erdnüssen	6,90
SALMON SALAD 4 Flambierter Lachs auf Algensalat und gemischtem Salat der Saison, dazu Sesam-Dressing	9,90
YAKITORI 1 2 gegrillte Hähnchenspieße, dazu Salat und Teriyaki Soße	6,20
EBI TEMPURA 2 panierte Reisgarnelen	6,00
LACHSTATAR Gehackter Lachs mit Avocado, Daikonkresse, Sakurakresse und Reiscracker	9,90
VEGI GYOZA 1 4 gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Teriyaki-Soße und Sesam	6,50
TUNATATAR Gehackter Thunfisch mit Avocado, Daikonkresse, Sakurakresse und Reiscracker	10,90
SÜßKARTOFFEL POMMES Gebackene Süßkartoffelstreifen, dazu Mayonaise	6,00
MIXED TARTARE Lachs, Thunfisch, Avocado, Daikonkresse, Sakurakresse und Reiscracker	13,00
GYOZA CHICKEN 4 STK Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch Serviert mit Teriyaki- Soße und Sesam	6,50
SOMMEROLLEN TOFU 2 Sommerollen gefüllt mit Tofu, Salat ,Gurke ,Paprika und Reismudeln serviert mit einem hausgemachten Dip	5,50

SUPPEN UND SALATE // SOUPS AND SALADS



MISO		4,90
Miso-Dashi-Brühe mit Seidentofu, Seetang, Frühlingszwiebeln und Stockschwämmchen		
WAN TAN SUPPE ^{1,2,3}		6,50
Klare Suppe mit Garnelen, Schweinehack und Gemüse-gefüllten Teigtaschen, dazu frische Kräuter		
SÚP MIẾN GÀ		6,50
Glasnudelsuppe mit Hühnerstreifen, Pilzen und frischen Kräutern		
SÚP DỪA ⁷		5,90
Kokossuppe mit Champignons, Hühnerfleisch und frischen Kräutern		
NỘM BƠ ^{7,11}		7,50
Gemischter Salat mit Avocadostreifen, Erdnüssen, Sesam, Kräutern und Sesamsauce, dazu verschiedene Zugaben:	<ul style="list-style-type: none"> ▶ HUHN 7,50 ▶ RIND 8,00 ▶ TOFU 6,00 	
GỎI ĐU ĐỦ TÔM ^{11,14}		7,50
Grüner Papaya-Salat mit Garnelen und einem Salatmix, dazu Erdnüsse, Sesam, sowie eine hausgemachte Soße		
WAKAME SALAT		5,50
Seetangsalat mit Sesam mit flambiertem Lachs		
		8,50
NỘM XOÀI		7,50
Gemischter Salat mit Mangostreifen, Sesam und verschiedenen Kräutern		

FINGERFOOD // FINGER FOOD



SOMMERROLLEN ^{2,4}		5,90
2 Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Salat und Reisfadennudeln, serviert mit einem hausgemachten Dip		
FRÜHLINGSROLLEN ^{1,2,3,4,6}		5,90
2 knusprig gebackene Reispapierrollen mit feingehackten Garnelen, Schweinefleisch, Shiitake-Pilzen und verschiedenem Gemüse; serviert mit einem hausgemachten Dip		

HÄHNCHEN SATÉ-SPIEBE ⁵	6,90
2 gegrillte Hähnchenspieße nach vietnamesischer Art, gewürzt mit Kurkuma, Zitronengras und vietnam. Pfeffer; serviert mit Erdnuss-Soße	
CRUNCHY GARNELENSPIEBE	7,50
2 knusprige Tigergarnelen in grüner Reispanade; serviert mit einem Chili-Mayonaise-Dip	
CHICKEN WINGS	10,90
Knusprig gebratene Hähnchenflügel mit schwarzem Pfeffer und gehacktem Knoblauch	
MIT EXTRA PARMESAN	2,00
BÁNH BAO ³	6,00
2 gedämpfte Hefeklöße gefüllt mit Schweinehack, Morcheln, Glasnudeln, Zwiebeln und Ei	



PHO KLASSISCHE // PHO CLASSICS

■ Phở ist eine traditionelle Reisbandnudelsuppe aus 48-Stunden-Knochenbrühe, Sternanis, Zimt, Kardamom, Culantro, Ingwer und vietnamesischen Kräutern mit verschiedenen Zugaben wählbar:

PHỞ CLASSIC + SHORT RIBS	15,50
mit dünn geschnittenen kurzen Rippen ohne Knochen, gut marmoriert; zergeht auf der Zunge	
PHỞ CLASSIC + BEEF COMBINATION ³	18,90
Rinderbauch, Sehne, Bruststück und ein Rippenknochen	
PHỞ CLASSIC + RIB BONES	15,90
4 Stunden geschmorte Rinderrippenknochen, saftig und von der Knochenstruktur fallend	

PHO GA 14,90
Kräftige hühner- & Rinderbrühe mit Reisbandnudeln,
Verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

PHO TOFU 13,90
Reisbandnudeln mit Tofu ,Sojaprossen, Pak choi, Zucchini,
Lauchzwiebeln und Vietnamesischen Kräutern

PHO XAO PAD THAI
Gebratene Reisbandnudeln Mit Gemüse nach thailändischer Art.

CRISPY CHICKEN 15,00

CHICKEN WINGS 16,00

ENTE 18,00

LACHS 18,00

TOFU 15,00

PHỞ XÀO ³
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Karotten, Pak Choi, Röstzwiebeln, vietnam.
Kräutern und Erdnüssen **mit verschiedenen Zugaben wählbar:**

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET 15,90

MIT RIB EYE STEAK 27,00

MIT CHICKEN WINGS 15,90

MIT PEKING ENTE 18,00

MIT FRITTIERTEM LACHS 18,50

MIT FRITTIERTEM TOFU 14,90

PHỞ CHIÊN ^{3,6,7} 16,90
Frittierte Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei und Rindfleisch

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN // VIETNAMESE SPECIALTIES

BÚN BÒ NAM BỘ ^{4,5} 17,90
Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Zwiebeln, serviert mit Reisbandnudeln,
frischem Salat, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander
und unserer hausgemachten Limetten- Fisch-Soße; lauwarm serviert

BÚN NEM ^{1,2,4} 16,90
Frühlingsrollen mit einer Limettensoße, Reisfadennudeln, vietnam.
Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und einem leichten Salat; lauwarm serviert

BÚN CÁ NƯỚNG ^{4,5} 20,90
Reisnudeln mit gegrilltem Lachs, verfeinert mit Dill, Frühlings- zwiebeln,
Salat, gerösteten Erdnüssen, frischen vietnam. Kräutern und
hausgemachter vietnam. Soße; lauwarm serviert



BÚN CÁ TẦM NƯỚNG ^{4,5} 20,90
Reisnudeln mit gegrilltem Stör, verfeinert mit Dill, Frühlingszwiebeln,
Salat, gerösteten Erdnüssen, frischen vietnam. Kräutern und hausgemachter
vietnamesischer Soße; lauwarm serviert

MIẾN TRỘN ^{1,4,5,6} 15,90
Glasnudelsalat mit Huhn und Limettensoße, dazu ein Salatmix,
Erdnüsse und Röstzwiebeln; lauwarm serviert

BÚN CHẢ LÁ LỐT ⁴ 15,90
Schweinehack gewickelt in grüne Betel-Blätter, serviert mit frischen Kräutern,
Reisnudeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, einem leichten Salat sowie einer
Limetten-Fisch-Soße; louwarm serviert

MIẾN XÀO ^{3,4,5,6}
Gebratene Glasnudeln mit Ei, Karotten, Röstzwiebeln, Vietnam. Kräutern
und Erdnüssen, dazu wahlweise:
MIT HÄHNCHENBRUSTFILET 15,90
MIT RIB EYE STEAK 27,00
MIT CHICKEN WINGS 15,90
MIT PEKING ENTE 18,00
MIT FRITTIERTEM LACHS 18,90
MIT FRITTIERTEM TOFU 14,90

CƠM RANG ^{3,5,6,9,14}
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei und wahlweise mit:
HÄHNCHENBRUSTFILET 15,90
RIB EYE STEAK 27,00
CHICKEN WINGS 15,90
PEKING ENTE 18,00
FRITTIERTEM LACHS 18,50
FRITTIERTEM TOFU 14,90

CƠM VỊT ^{9,11,14} 27,00
Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit Thaibasilikum- Pesto,
gebettet auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten, Edamame (Sojabohnen),
Möhren und Babymais in Mekong-Whisky-Soße; serviert mit Jasmin Reis



CÁ HỒI NƯỚNG ^{4,11} **20,90**
 Gegrilltes Lachsfilet in buntem Gemüse-Teriyaki-Mix,
 serviert mit Jasmin Reis

DRAGONS BBQ ^{1,6,9,11,14} **27,00**
 130g medium-gegrilltes RIB Eye Steak auf Großgarnelenspieß begleitet
 von sautiertem Spargel, Edamame, Kaiserschoten, Pak Choi, Babymais und
 Möhren in Mekong-Rotwein-Soße; serviert mit Süßkartoffelpommes

CƠM CURRY ^{1,7,9,11} **15,90**
 Rotes Curry mit verschiedenem Gemüse und Kokosmilch,
 serviert mit Reis und wahlweise mit:

HÄHNCHENBRUSTFILET **15,90**
RIB EYE STEAK **27,00**
CHICKEN WINGS **15,90**
PEKING ENTE **18,00**
FRITTIERTEM LACHS **18,50**
FRITTIERTEM TOFU **14,90**

CƠM DỨA ^{5,6,9,11} **19,90**
 Saftiges RIB Eye Steak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas,
 Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln,
 serviert in der frischen Ananas; scharf

KINDERMENÜ // CHILDREN'S MENU

CHICKENWINGS **8,90**
 knusprige Hähnchenflügel mit Pommes und Ketchup

PIRATENMAHLZEIT 4 STK. **7,90**
 Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup

CRISPY CHICKEN **8,90**
 Gebackene Hähnchenbrust in Tempurateig, serviert mit Reis und Süß- sauer Soße

KING EBI 3 STK. **8,90**
 gebackene Garnelen in Tempuramantel, serviert mit Süßkartoffelpommes und Ketchup

SUSHI



NIGIRI 2 STK // NIGIRI 2 PCS

■ Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen,
 zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N1. SAKE Lachs	6,00
N2. MAGURO Thunfisch	6,50
N3. EBI Garnelen	6,90
N4. ANAGO Salzwasseraal	7,00
N5. HOTATEGAI Jakobsmuschel	6,90
N6. IKURA Lachskaviar	7,00
N7. ABURI SAKE Flambierter Lachs	6,50
N8. ABURI MAGURO Flambierter Thunfisch	7,00
N9. ABURI GAI Flambierter Jakobsmuschel	7,50
N10. GUNGKANG SAKE Tatar vom Lachs	6,50
N11. GUNGKANG MAGURO Tatar vom Thunfisch	7,00
N12. KANI Krebsfleischimitat	5,90



SASHIMI // SASHIMI

■ Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte zubereitungsart von rohem Fisch
 und Meerestrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert Nach ANNAM Art.

S1 SALMON SASHIMI **19,50**
 8 Scheiben Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat und Rettich,
 serviert mit Avocado-Tomaten- Salsa, Ikura und Sakura Kresse.

S2 TUNA SASHIMI **21,00**
 Scheiben Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat und Rettich,
 serviert mit Avocado-Tomaten- Salsa, Ikura und Sakura Kresse.

S3 OCEAN DREAM **22,00**
 3 Scheiben Sashimi vom Lachs, 3 Scheiben vom Thunfisch
 und 6 Scheiben Sashimi von der Jakobsmuschel auf Seetang-Salat und Rettich ,
 dazu Tatar vom Lachs und Thunfisch mit Olivenöl, Koriander und Frühlingslauch.

S4 ABURI TUNA **20,50**
 6 Scheiben abgeflämmtes Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat und Rettich,
 dazu frisch geschnittenes Thunfischtatar mit Olivenöl, Koriander und Frühlingslauch.
 serviert mit Avocado-Tomaten- Salsa und Hausgemachten- Soße

S5 ABURI SALMON **23,50**
 Scheiben abgeflämmtes Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat und Rettich,
 dazu frisch geschnittenes Lachstatar mit Olivenöl, Koriander und Frühlingslauch.
 serviert mit Avocado-Tomaten- Salsa und Hausgemachten- Soße

INSIDE OUT 8 STK // INSIDE OUT 8 PCS

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder Tobiko verziert



U31. ALASKA Lachs Avocado Tobiko	9,00
U32. CALIFORNIA Surimi Avocado Cream Cheese Tobiko	8,50
U33. EBI Gekochte Großgarnelen Avocado	9,50
U34. ANAGO Salzwasseraal Cream Cheese Gurke Sesam	9,90
U35. EBI TEMPURA Gebackene Garnelen Avocado Cream Cheese Sesam	9,90
U36. MAGURO Thunfisch Avocado Tobiko	9,50
U37. HOTATEGAI Jakobsmuschel Avocado Tobiko	10,20
U38. SALMON BELLY Gebackene Lachsbauch Gurke Cream Cheese Sesam	9,00
U39. VEGGIE Avocado Gurke Paprika Mango Sesam	8,50
U40. VEGGIE INN Gebackene Avocado Cream Cheese Sesam	9,50

HAUSGEMACHTE ROLLEN // HOMEMADE ROLLS

Kreatives Inside-Out Sushi mit Premium Sauce nach ANNAM-Art



H1. CRISPY TIGER Garnelen im Tempuramantel Avocado Mango Philadelphia bedeckt mit flambiertem Lachs	15,00
H2. FAT BOY Gebackene Lachsbauch Avocado Mango Philadelphia Tobiko bedeckt mit marinierten Garnelen	15,00

H3. SURF & TURF Garnelen im Tempuramantel Mango Gurke Philadelphia grünem Spargel bedeckt mit flambiertem Roastbeef	16,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

H5. DRAGON ROLL Gebackene Lachsbauch Avocado Gurken Philadelphia Tobiko bedeckt mit gegrilltem Aal	15,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

H6. MIAMI Garnelen im Tempuramantel Gurke Mango Philadelphia Tobiko bedeckt mit Avocado	15,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

H7. TUNA ON FIRE Gebackene Surimi Avocado Mango Philadelphia Tobiko bedeckt mit flambiertem Thunfisch	15,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

TEMPURA-ROLLEN 10 STK // TEMPURA ROLLS 10 PCS

Gebackenes Sushi im Tempuramantel, serviert mit hausgemachter Sauce nach ANNAM-Art



T1. SALMON TEMPURA Lachs Avocado Philadelphia	14,90
-------------------------------------------------------------	-------

T2. TUNA TEMPURA Thunfisch Avocado Philadelphia	15,50
---------------------------------------------------------------	-------

T3. HOTATEGAI TEMPURA Jakobsmuscheln Avocado Philadelphia	15,90
-------------------------------------------------------------------------	-------

T4. CRUNCHY VEGGIE Paprika Avocado Gurken Mango Philadelphia	14,50
------------------------------------------------------------------------------	-------

T5. EBI TEMPURA Garnelen im Tempuramantel Philadelphia Avocado	15,50
------------------------------------------------------------------------------	-------

T6. BIG BOY Lachs Thunfisch Garnelen Aal Avocado Philadelphia	16,50
-----------------------------------------------------------------------------------	-------

MAKI 8 STK //MAKI 8 PCS

■ Maki Sushi sind mit einer Bambusmatte gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt



M21. SAKE Lachs	5,50
M22. MAGURO Thunfisch	5,90
M23. EBI Garnelen	6,20
M24. ANAGO Salzwasseraal	6,50
M25. EBI TEMPURA Gebackene Garnelen	6,50
M26. KAPPA Gurke	4,90
M27. AVOCADO Avocado	5,20
M28. SALMON BELLY Gebackene Lachsbauch	5,90
M29. KANI Krebsfleischimitat , Avocado	5,50

SUSHI MENÜ // SUSHI MENU



VEGGIE 1	17,50
8 Stk. Kappa Maki	
8 Stk. Avocado Maki	
8 Stk. Veggie Inside-out Seetangsalat	
VEGGIE 2	42,00
8 Stk. Kappa Maki	
8 Stk. Veggie Inside-out	
8 Stk. Special Veggie Roll	
10 Stk. Tempura Roll	
4 Stk. Nigiri Seetangsalat	

MENÜ 1- 14,90

8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Avocado

MENÜ 4 -32,00

8 Stk. Maguro Roll
8 Stk. Tekka Maki
3 Stk. Tuna Sashimi
2 Stk. Maguro Nigiri

MENÜ 2 - 16,50

8 Stk. California Inside out
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Kappa Maki

MENÜ 5 - 25,90

10 Stk. Salmon Tempura
3 Stk. Nigiri
3 Stk. Lachs Sashimi

MENÜ 3 - 20,50

8 Stk. Ebi tempura Rolls
2 Stk. Sake Nigiri
3 Stk. Sake Sashimi

MENÜ 6 - 27,50

8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri
3 Stk. Mix Sashimi

LOVE FOR TWO (empfohlen für 2 Personen) - Seetangsalat 52,00

4 Stk. Nigiri
4 Stk. Sashimi
8 Stk. kappa Maki
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Annam Special Freestyle Roll
10 Stk. Salmon Tempura

LOVE IN THREE (empfohlen für 3 Personen) - Seetangsalat 78,00

6 Stk. Nigiri
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Tekka Maki
8 Stk. Alaska inside out
8 Stk. Annam Special Freestyle Roll
10 Stk. Salmon Tempura
6 Stk. mix Sashimi

KILLER FOR SIX (empfohlen für 6 Personen) - Seetangsalat 160,00

5 x Freestyle Maki
8 Stk. Alaska Inside out
8 Stk. Fry Ebi inside out
8 Stk. California inside out
3 x Annam Special Freestyle Roll
10 Stk. Salmon Tempura
10 Stk. Tuna Tempura
12 Stk. Nigiri
12 Scheiben Sashimi

NACHSPEISEN // DESSERTS



GEBACKENE BANANEN - Serviert mit Honig, Mandeln und einer Kugel Vanille eis	5,90
XOI XOAI - Klebreis mit Mangostreifen und Kokossoße	5,90
MOCHI EIS MIX 3STK. - Japanische Reiskuchen	5,90
TONKABOHNEN PANNA COTTA	6,50
JOGHURT LIMETTEN PARFAIT	6,50
REIS MANGO - Mango und Kokosmilch im Pandausblatt mit Reis	6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE // NON-ALCOHOLIC DRINKS



FRESH DRINKS	
CHANH DA - Mit frischen Limetten, Minze und braunen Zucker	6,50
MANGO KOKOS LASSI - Kokosmilch Mango Püree Mangosaft	6,50
MANGO MINZ SMOOTHIE - Orangensaft frische Ananas Mangosaft Minze	6,50
AVOCADO KOKOS LASSI - Avocado Kokoscreme Süßmilch	6,50
IPANEMA - Maracuja , Ginger Ale, Minze, Rohrzucker und Limetten	6,90
TRA DAO CAM XA - Pfirsichttee, OrangenSaft, Zuckersirup und frischer Zitronengras	6,90
TEE	
SENCHA - Grüner Tee	4,90
JASMIN - Jasminblüten Tee	4,90
ZITRONEN GRAS - Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Minze und Honig	5,20
INGWER - Mit frischen Ingwer, Limetten, Minze , Honig und Zitronengras	5,20
MINZE - Mit frischen Pfefferminze, Ingwer und Honig	5,20
KAFFEE	
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,80
Kaffe	3,20
Cappuccino	3,80
Cafe Cốt Dừa - Kokosmilch, Kkondensmilch und srushed Eis	6,90

Milch Kaffee	3,80
Latte Machiato	4,20
Heiße Schokolade	4,80
Café - Phin Vietnamesischer FilterKaffee	5,00
Cafe Sua Da - Vietnamesischer Eiskaffee	5,90

BIERE UND SAKE		0,3L	0,33L	0,5L
Sternquell Pils Vom Fass	3,60			
Kapuziner Hefeweizen vom fass	3,90			
Kapuziner dunkel			4,90	
Radler	3,60			
Cola - oder Bananenweizen	4,20			
Saigon - Vietnamesisches Bier		4,20		
Asahi - Japanisches Bier		4,20		
Kan Sake - Warmer japanischer Reiswein - Karaffe				6,90
Masu Sake - Kalter japanischer Reiswein - Karaffe				6,90
Kumbacher Pils Alkoholfrei			4,50	
Kapuziner Weizen Alkoholfrei			4,90	

COOL DRINKS (BAD BRAMBACHER)		0,2L	0,25L	0,4L	0,5L	0,75L
Mineralwasser - Spritzig Naturell	2,80	2,80				5,80
Limonade - Cola Orange Zitrone	2,80		4,50			
Gartenlimonade - Pink Grapefruit Zitrone Orange				4,50		
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic		3,30				
Saft: Apfel Mango Maracuja Litschi	3,20		4,80			
Banane Johannisbeere Orange						
Saftschole	2,80		4,50			

ALKOHOL			
Mango Wodka			8,50
Japanische Zitrusmolke mit Wodka Frischen Limetten, Mango und Minze			
Maracuja Wodka			8,50
Japanische Zitrusmolke mit Wodka Frischen Limetten, Maracuja und Minze			
Aperol Spritz - Aperol Prosecco Minze Orangescheiben			7,00
Hugo - Holundersirup Limetten Prosecco Minze			7,00
Campari Orange - Campari Orangensaft Orangescheiben			7,00
Gin Tonic - Gin Zitrone Tonic Wasser			7,00

WEISSWEIN		0,2L	0,75L
Grauer Burgunder trocken	6,20	20,00	
Chardoney trocken	7,90	28,00	
Lemberg Blanc de Noir halbtrocken	6,90	24,00	
Riesling lieblich	6,90	24,00	

ROTWEIN			
Dornfelder lieblich	6,20	20,00	
Spätburgunder halbtrocken	7,90	28,00	
Cabernet Sauvignon trocken	8,50	32,00	

ROSÉWEIN			
Rosé D´Anjou halbtrocken	6,90	24,00	
Spätburgunder trocken	6,90	24,00	

WEINSCHORLE			
Weiß oder Rot, trocken		6,20	