



宴遇

MEET YOU

APPETIZERS

Classic Chinese Appetizers
Small Portions Perfect for Sharing
Perfect for any occasion
Available in 10 different flavors

TRAGES

Classic Chinese Appetizers
Small Portions Perfect for Sharing
Perfect for any occasion
Available in 10 different flavors

MAIN COURSE

Classic Chinese Main Course
Small Portions Perfect for Sharing
Perfect for any occasion
Available in 10 different flavors

TRAGES

Classic Chinese Main Course
Small Portions Perfect for Sharing
Perfect for any occasion
Available in 10 different flavors

SIDES

Classic Chinese Sides
Small Portions Perfect for Sharing
Perfect for any occasion
Available in 10 different flavors

TRAGES

Classic Chinese Sides
Small Portions Perfect for Sharing
Perfect for any occasion
Available in 10 different flavors

SALADS

CUSTOMIZABLE
OPTIONS

Meet You China Restaurant

Fasanenstraße 41 10719 Berlin

030 5477 1251



S U P P E N

精美汤品



1. Wan-Tan-Suppe mit
Schweinefleisch ^(1,4) 5.50€
1A. Wan-Tan-Suppe mit
Garnelen ^(1,2,4) 7.50€
Wonton Soup
馄饨汤



VEGAN

2. Eierblumensuppe
mit Tomaten ⁽³⁾ 5.00€
Tomato and Egg Soup
番茄鸡蛋汤



3. Sauer-Scharf-Suppe
mit Hühnerfleisch ⁽¹⁾ 5.00€
Spicy and Sour Soup
自家酸辣汤



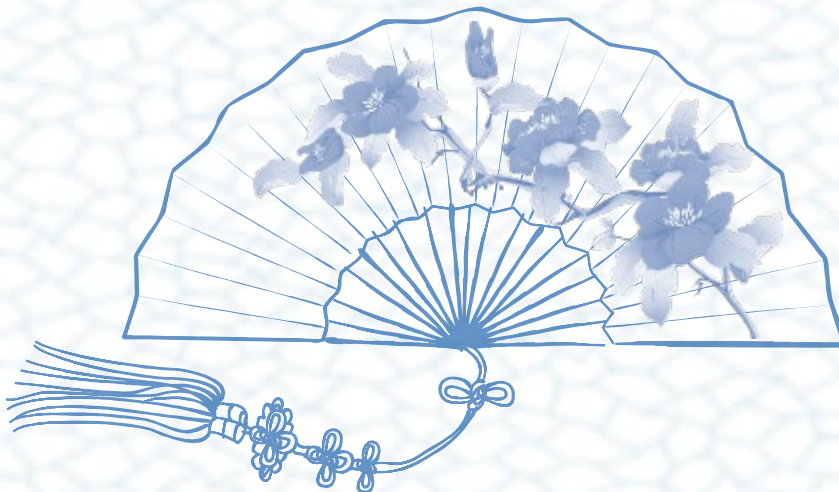
4. Tom Kha Gai Suppe mit
Hühnerfleisch ⁽⁷⁾ 6.50€
Tom Kha Gai Soup with
Chicken
泰式椰汁鸡肉汤



5. Thai-Kokos-Suppe
mit Garnelen ⁽²⁾ 7.00€
Tom Kha Goong
with Shrimps
泰式椰汁虾肉汤



6. Fischbällchen-
Suppe ⁽⁴⁾ 7.50€
Fish Ball Soup
鱼圆汤



Vorspeisen

前 餐



10. Hühnerfleisch nach
Shanghai-Art ⁽⁶⁾ 6.50€
Boiled Chicken with
Sauce
上海白斩鸡



11. Hausgemachte
Gelbfische ^(4,6) 9.00€
Homemade Yellow
Croaker
秘制小黄鱼



12. Grüne Bohnen
mit Knoblauch ⁽⁶⁾ 6.50€
French Beans in Garlic
Sauce
蒜汁豇豆



13. Erdnüsse in Essig ⁽⁵⁾ 6.90€
Vinegar Peanuts
老醋花生



14. Seitan mit Möhrchen
und Erdnuss ^(1,5,6) 7.00€
Gluten with Peanuts and
Black Fungus
四喜烤麸



15. Hühnerfleisch nach
Sichuan-Art ^(5,6) 7.00€
Steamed Chicken with
Chili Sauce
四川口水鸡



16. Geschnittenes
Rindfleisch und Pansen
in Chilli Soße ⁽⁶⁾ 13.90€
Sliced beef and tripe in
chili sauce
夫妻肺片



17. Hühnerfüsse mit
Schwarzen
Bohnen ⁽⁶⁾ 7.00€
Steamed Chicken Feet
豉汁凤爪



18. Gegrilltes
Schweinefleisch mit
Honig-Marinade 7.50€
Honey-Stewed BBQ
Pork
蜜汁叉烧

Vorspeisen

前 餐



19. Honig
Schweinefleisch und
knusprige Ente 13.00€
Honey-Stewed BBQ
Pork and Duck
腊味双拼



20. Koreanisches
Kimchi (12) 6.50€
Korean Kimchi

韩国泡菜



21. Fünf-Gewürze
Rindfleisch (6) 8.50€
Beef Seasoned with
Soy Sauce
五香酱牛肉



22. Rindermagen (6)
Spicy Ox Tripe 8.00€
干拌牛肚



23. Tofu mit
Frühlingszwiebeln (6) 5.00€
Tofu with Scallions
小葱拌豆腐



24. Tofu mit
1000-jährigen Eiern (3,6) 6.90€
Tofu with preserved
Egg
皮蛋豆腐



25. Gedämpfte
Jakobsmuschel (14) 7.50€
Steamed Scallops with
Vermicelli
蒜蓉粉丝蒸扇



26. Würziger
Gurkensalat 6.00€
Flavored Cucumber
Salad
风味黄瓜



27. Sojabohnenblatt
Rollen in 7.50€
Hühnerbrühe (6)
Tofu Skin Rolls in
Chicken Broth
鸡汁百叶包

Vorspeisen

前 餐



28. Schweinerippchen
mit Schwarzen Bohnen ⁽⁶⁾ 7.50€
Spareribs with Chili und
Soy

豉汁排骨



29. Hühnerfüße ohne
Knochen 7.50€
Boneless chicken feet

脱骨鸡爪



30. Quallensalat ⁽¹⁴⁾
Jellyfish with Sauce 8.50€

葱油海蜇丝



31. Süß- Sauer
Schweinerippchen ⁽⁶⁾ 7.50€
Sweet and Sour Spare
Ribs

糖醋排骨



32. Garnelen nach
Shanghai- Art ^(2,6) 13.00€
Fried Shrimps in Shanghai
Style

上海油爆虾





D I M S U M

点 心



40. Mini-Frühlingsrollen ⁽¹⁾ 4.00€
Crispy Spring Rolls
菩提炸春卷



1011. Sichuan Wan-Tan in Chili-Öl ^(1,2,6) 6.80€
Sichuan Chili Wontons
红油抄手



42. Gebackten Wan-Tan mit Schweinefleisch ⁽¹⁾ 7.00€
Crispy Wonton with Pork
42 A. mit Garnelen ^(1,2) 9.00€
Crispy Wonton with Shrimps
酥炸馄饨



43. Maultaschen mit Gemüse ^(1,6) 7.50€
Dumpling with Vegetable
香煎素饺



43A. Maultaschen mit Schweinehackfleisch ^(1,6) 7.50€
Dumpling with Pork
香煎猪肉饺



44. Krupuk ⁽²⁾ 3.50€
Krupuk
虾片



45. SHOU MAI Dim Sum mit Schweinefleisch ⁽¹⁾ 7.50€
Dumplings with pork
干蒸烧卖皇



46. HA GAO Dim Sum mit Garnelen ⁽²⁾ 7.50€
Crystal Shrimp Dumplings
薄皮虾饺皇



♥ 1012. XIAO LONG Dim Sum mit Schweinefleisch und Brühe ⁽¹⁾ 8.50€
Steamed Bun Stuffed with Juicy Pork
上海小笼包





SALATE

SALADS

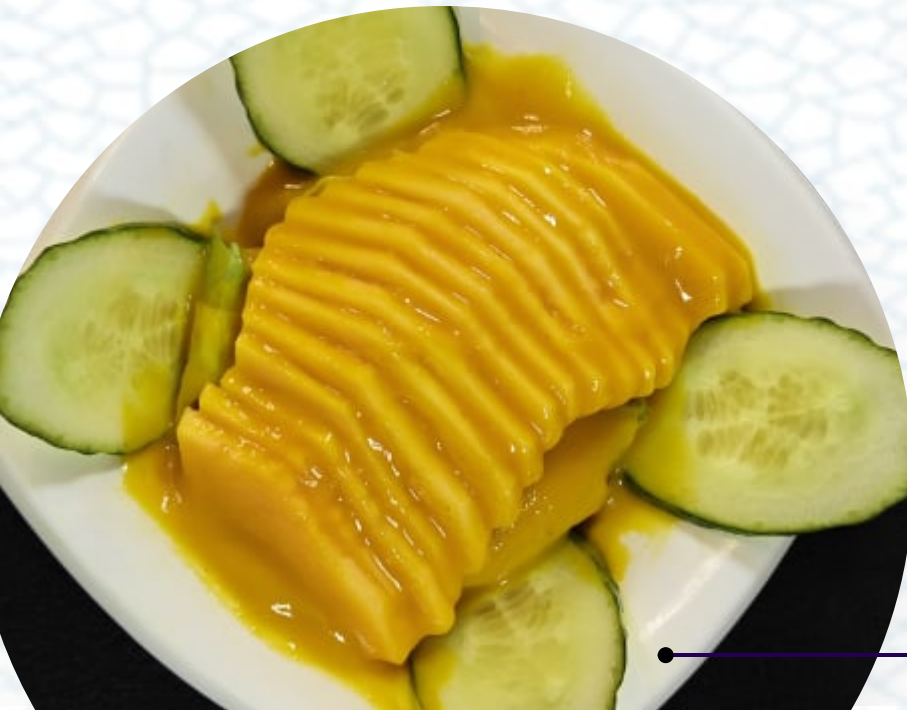
美味色拉



51 .Gartensalat 5.00€
Green Salad
田园蔬菜色拉



52 .Gurke in Chili-Öl 6.00€
Cucumber in Chili Oil
红油黄瓜



53 .Papaya Salat mit Mango 8.50€
Soße
Papaya Salad with mango
jam
木瓜色拉





Huhn Chicken 精致鸡肉



6 1 .Thailändisches Curry Huhn 16 .50€
Curry Chicken



泰式咖喱鸡



6 3 . "Sichuan GUM-BAO"
Hühnerfleisch ^(5,6)
Kung Pao Chicken
川味宫爆鸡丁



6 5 . Hühnerfleisch mit
drei Bechern Soßen ⁽⁶⁾
Stewed Chicken with
Three Cups Sauce



台湾三杯鸡





Huhn Chicken 精致鸡肉



6 4 . Knuspriges Hühnerfilet mit Süß-sauer-Soße 16 .00€
Deep-Fried Crispy Chicken with Sweet and Sour Sauce

甜酸香炸鸡

64a. Knuspriges Hühnerfilet mit Erdnuss-Soße ⁽⁵⁾ 16 .00€
Deep-Fried Crispy Chicken with Peanut Sauce

香酥炸鸡配花生酱

6 6 . Sichuan knuspriges Hühnerfleisch mit Chilli ^(5,6) 18.90€
Crispy Chicken with chilli

辣子鸡丁





ENTE DUCK 金典鸭肉



70. Peking Ente Menu 62.00€
Peking Duck Menu (1,6)

- Zwei Entensuppen mit Glasnudeln / two bowls of duck soup with bean noodles
- Knusprige gegrillte Entenhaut mit Pfannkuchen / crispy roast duck with pancakes
- Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse / stir-fried duck with vegetable

北京烤鸭



71. Entensuppe mit Schinken, Bambus and Gemüse nach Hangzhou-Art 20.00€
Duck Soup with hams, bamboos and Vegetables

杭州老鸭煲

72. "Gum-Bao" Geschmortes Entenfleisch mit Gemüse und Erdnüsse (5,6) 15.50€
Kung Pao Duck with vegetable and peanuts

宫爆鸭肉



73. Ente kross gebacken mit Gemüse und thailändischer Curry-Soße 19.00€
Deep-Fried Crispy Duck with vegetable and Curry-Sauce

泰式咖喱香炸鸭





ENTE DUCK 金典鸭肉



74. Ente kross gebacken mit Gemüse nach Shanghai-Art Deep-Fried Crispy Duck with Vegetable 19.00€
上海香炸鸭

- 74a. Ente kross gebacken mit Süß-Sauer-Soße Deep-Fried Crispy Duck with Sweet and Sour Sauce 19.00€
甜酸香炸鸭

- 74b. Ente kross gebacken mit Erdnuss-Soße ⁽⁵⁾ Deep-Fried Crispy Duck with Peanut Sauce 19.00€
香酥炸鸭配花生酱



75. Gegrillte Ente mit Pak-Choi und Erdnüsse nach Kanton-Art ⁽⁵⁾ Cantonese Roast Duck with bok choy and peanuts 20.50€
广式烤鸭





SCHWEIN PORK 精致猪肉

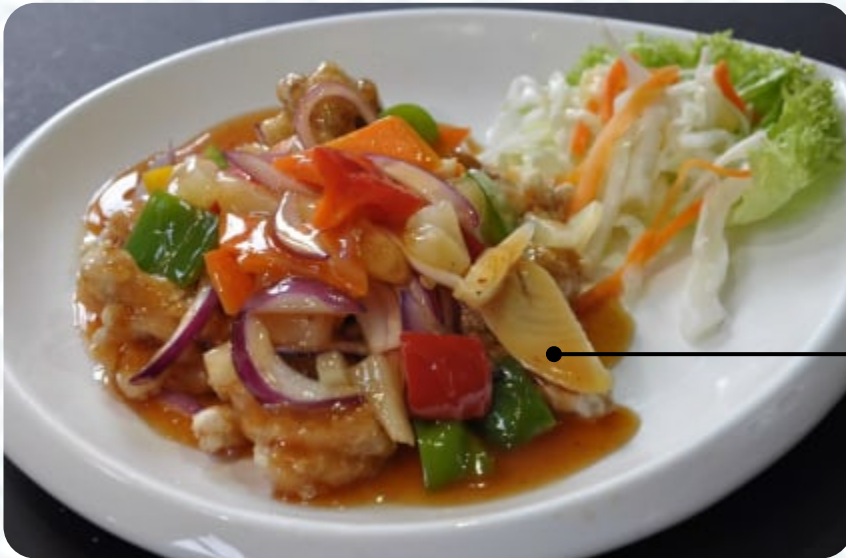


62. Ma Po Tofu mit
Schweinehackfleisch ⁽⁶⁾
Stir-Fried Tofu with
minced pork in Spicy
Sauce

15.50€



四川麻婆豆腐



80. Gularoru
Süß-sauer
Schweinefleisch mit
Ananas
Sweet and Sour Pork
with pineapples
菠萝咕嚕肉

16.00€



81. Geschmorter
Schweinebauch mit
Pak Choi in Soja-
Honigsauce ⁽⁶⁾
Braised Pork en
Casserole
砂锅东坡肉

19.00€





SCHWEIN PORK 精致猪肉



82. Gebratene Grüne Bohnen mit Schweinehackfleisch und Chili ⁽⁶⁾ 16.00€
Dry-Fried French Beans with Minced Pork



干煸四季豆



83. Hackfleisch mit Glasnudeln in Sojasoße ⁽⁶⁾ 15.00€
Sautéed Vermicelli with Spicy Minced Pork



蚂蚁上树



84. Gebraten schweinefleischstreifen mit Gemüse und Knoblauch nach Yuxiang-Art ⁽⁶⁾ 16.00€
Yu-Shiang Shredded Pork



传统鱼香肉丝





SCHWEIN PORK 精致猪肉



85. Hausgemachter Tofu-Eintopf 15.00€
mit Gemüse und Schinken ⁽⁶⁾
Tofu en Casserole with
vegetables and pork
家常豆腐煲



86. Aubergine-Eintopf mit 15.00€
Schweinehackfleisch nach
Yuxiang-Art ⁽⁶⁾
Eggplant en Casserole with
minced pork
鱼香茄子煲



87. Gegrillter Blumenkohl mit 15.00€
Schinken und Chili
Griddle Cooked Cauliflower
with hams and chili
干锅花菜





RIND & LAMM

BEEF & LAMB

精致牛羊肉



90. Rinderbrustfilet-Eintopf
mit Tomaten
Braised Beef Brisket
Casserole with Tomato

19.00€

番茄牛腩煲

91. Gegrilltes Lammkotelett
mit Gemüse
Roast Lamb Chops with
vegetables
楼兰烤羊排

26.00€



92. "Sichuan Gum-Bao"
Lammfleisch ⁽⁶⁾
Kung Pao Lamb

20.00€

宫保羊肉





RIND & LAMM BEEF & LAMB 精致牛羊肉



93. Gebratenes Rindfleisch 19.00€
mit Gemüse nach
Thailändische-Art ⁽⁶⁾
Sautéed Beef with
Vegetable



泰式金不换炒牛肉

94. Doppelt gebackenes 19.00€
Rindfleisch mit Gemüse ⁽⁶⁾
Double Fried Beef with
vegetables
双炸香脆牛柳



95. Gebratenes Rindfleisch 19.00€
mit Broccoli und
Austernsoße ^(6,14)
Fried Beef with Broccoli in
Oyster Sauce
西兰花蚝油牛肉





RIND & LAMM BEEF & LAMB 精致牛羊肉



96. Sichuan Rindfleisch mit Gemüse in Chili-Öl 19.00€
Poached Sliced Beef in spicy Chili Oil



水煮牛肉



97. Rindfleisch mit Enoki, Glasnudeln und eingelegtem Gemüse in saurer Brüh ⁽¹²⁾ 19.00€
Beef with Enoki, Vermicelli and soused Vegetables in sour broth



酸汤牛肉





AUS DEM MEER

SEAFOOD

精致海鲜



96a. SICHUAN Wolfsbarsch mit 23.00€
Gemüse in Chili-Öl ⁽⁴⁾
Poached Sliced Perch with
Vegetables in spicy Chili Oil



水煮鲈鱼

100. Gedämpfter Wolfsbarsch mit 23.00€
Chili ^(4,6)
Steamed Perch with
Marinated Chili
双椒鲈鱼



101. Gegrillter Wolfsbarsch 25.00€
mit Gemüse ⁽⁴⁾
Grilled Perch with
Vegetables
香煎鲈鱼





AUS DEM MEER SEAFOOD 精致海鲜



102. Gedämpfter Heilbutt mit 23.00€
Ingwer in
hausgemachter Soße ^(4,6)
Steamed Codfish

清蒸银鳕鱼

103. Knusprige Großgarnelen 26.00€
mit Gemüse und Chili ⁽²⁾
Griddle Cooked Shrimps
with vegetables and Chilli

干锅大虾



104. Knusprige Großgarnelen 26.00€
ohne Schale und Kopf mit
Zwiebeln und schwarzem
Pfeffer ⁽²⁾
Deep-Fried Prawn with
Spicy Salt



椒盐虾球





AUS DEM MEER

SEAFOOD

精致海鲜



105. Gebratenen Großgarnelen mit Gemüse nach Taiwanesischer Art ^(2,6)
Stewed Prawn with Vegetables
台湾三杯虾



106. Knuspriger Wolfsbarsch mit Pinienkernen ^(2,8)
Braised Perch with Pine Nuts
松子鲈鱼



107. Gedämpfter Wolfsbarsch mit Ingwer in hausgemachter Soße ^(4,6)
Steamed Perch in Sauce
清蒸鲈鱼





AUS DEM MEER

SEAFOOD

精致海鲜



108. Gebratener Heilbutt mit Gemüse und brauner Soße ^(4,6) 23.00€
Stewed Codfish with Salted Vegetables

窝烧银鳕鱼

111. Gebratener Tintenfisch mit Gemüse und Schwarze-Bohnen-Soße ^(6,14) 20.00€
Squid with Vegetables and Soy Sauce

豉汁鱿鱼



112. Knuspriger Tintenfisch mit Chili und schwarzem Pfeffer ⁽¹⁴⁾ 20.00€
Deep-Fried Squid with Spicy Salt



椒盐鱿鱼



AUS DEM MEER SEAFOOD 精致海鲜



113. Wolfsbarsch mit sauer 23.00€
eingelegtem Gemüse ^(4,12)
Perch with Chinese
Sauerkraut



酸菜鲈鱼



110. Hummer (Preis nach Anfrage,
Vorbestellung erforderlich) ⁽²⁾
Lobster

葱姜龙虾
(时价, 需提前一天预订)

(Hummer, Frühlingszwiebeln,
Ingwer)





TEPPANYAKI

TEPPANYAKI

铁板烧



120. Großgarnelen mit 28.00€
Gemüse auf
Gusseisenplatte ⁽²⁾
Sizzling Shrimps with
Vegetables



铁板香煎大虾



121. Ente kross mit Großgarnelen und 28.00€
Erdnuss-Soße auf Gusseisenplatte ^(2,5)
Sizzling Duck with Peanut Sauce and
Prawn



铁板香煎脆鸭



122. Rindfleisch mit Gemüse 23.00€
auf Gusseisenplatte
Sizzling Beef



铁板香煎牛肉



VEGETARISCH VEGETARIAN 田园时蔬



130. Zuckerschoten
mit Möhren 15.90 €
Sautéed Snow Bean
清炒荷兰豆



131. Broccoli mit
Knoblauch 13.90 €
Sautéed Broccoli
with Garlic
蒜蓉西兰花



132. Wasserspinat mit
Knoblauch 14.90 €
Sautéed Water
Spinach with Garlic
蒜泥空心菜



133. Pak Choi mit
Champignons 13.90 €
Sautéed Pak Choi
with Mush- room
蘑菇青菜



134. Pak Choi mit
Shiitake 14.90 €
Sautéed Pak
Choi with Shiitake
香菇青菜



135. Chinakohl mit
Sauer-Scharf Soße 13.90 €
Sautéed Chinese
Cabbage
醋溜白菜



136. Ma Po Tofu ⁽⁶⁾
Stir-fried 13.90 €
Tofu with spicy
Sauce
麻婆豆腐



137. Aubergine nach
Yuxiang Art ⁽⁶⁾ 13.90 €
Sautéed Eggplant
in Yu-Xiang Style
鱼香茄子



138. Hausgemachter
Tofu mit Gemüse ⁽⁶⁾ 14.90 €
Homemade Tofu
with Vegetable
家常豆腐



REIS & NUDELN

RICE & NOODLES

米面飘香



151. Nudelsuppe mit
gegrilltem Entenfleisch
und Gemüse ^(1,6) 16.00€
Noodle Soup with Duck
and vegetables
烧鸭阳春面



- 151a. Nudelsuppe mit
Rindfleisch und Gemüse ^(1,6) 13.50€
Noodle Soup with Beef and
vegetables
牛肉汤面



152. "Pian Er Chuan"
Nudelsuppe mit
Schweinefleisch und
eingelegtem Gemüse ^(1,6,12) 13.00€
Noodle Soup with
Shredded Pork and
Potherb Mustard
片儿川(雪菜肉丝面)





REIS & NUDELN RICE & NOODLES

米面飘香



153. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch ⁽³⁾ 11.00€
Fried Rice with Chicken and Vegetables

鸡肉炒饭

- 153a. Gebratener Eierreis mit Rindfleisch ⁽³⁾ 12.00€
Fried Rice with Beef and Vegetables

牛肉炒饭

- 153b. Gebratener Eierreis mit Garnelen ^(2,3) 17.00€
Fried Rice with Shrimp and Vegetables

虾仁炒饭



154. Nasi Goreng Gebratener Eierreis mit Garnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch ^(2,3) 13.00€
Fried Rice with Shrimp and Vegetables, Indonesian Style



印尼炒饭





REIS & NUDELN RICE & NOODLES

米面飘香



155. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^(1,3) 11.00€
Fried Noodles with Chicken and Vegetable
(Nudeln, Hühnerfleisch, Gemüse)
鸡肉炒面

- 155a. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch ^(1,3) 12.00€
Fried Noodles with Beef and Vegetable
(Nudeln, Rindfleisch, Gemüse)

牛肉炒面

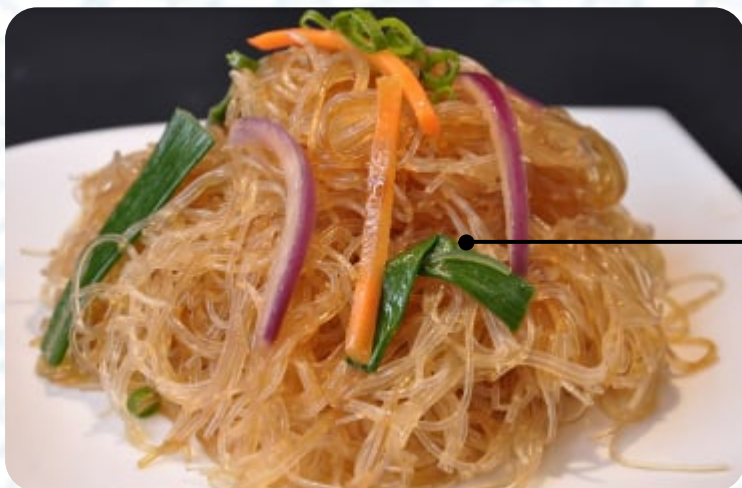
- 155b. Gebratene Nudeln mit Garnelen ^(1,2,3) 17.00€
Fried Noodles with Shrimp and Vegetable
(Nudeln, Garnelen, Gemüse)
虾仁炒面

Beilage:

156. Gebratene Glasnudeln mit Gemüse ⁽³⁾ 6.50€
Fried Vermicelli with Vegetables
炒粉丝

- 156a. Gebratene Nudeln mit Gemüse ^(1,3) 5.00€
Fried Noodles with Vegetables
素炒面

- 156b. Gebratener Eierreis 5.00€
Fried Rice ⁽³⁾
蛋炒饭



NACHTISCH & DESSERT

甜点



160. Kokosmilch mit
Sago ⁽⁷⁾ 5.50 €
Sweet Sago
Cream with
Coconut Milk
椰汁西米露



161. Klebreisklößchen
mit Sesam-Füllung und
Kokosraspeln Rice ⁽¹¹⁾ 6.00 €
Balls with Coconut
Flake and Sesame
椰丝汤圆



162. "Tangyuan"
Klebreisklößchen mit
Sesam-füllung ⁽¹¹⁾ 5.50 €
Glutinous Rice
Balls with sesame paste
黑芝麻汤圆



163. Gebackene
Klebreisklößchen mit
Rote-Bohnen-Paste ⁽¹¹⁾ 5.50 €
Deep-Fried
Glutinous Rice Balls
with Red Bean Paste
香脆麻球



164. Gebackene
Ananas mit Honig und
Vanille Eis ⁽¹⁾ 7.00 €
Deep-Fried
Pineapple with Honey
and Ice Cream
香炸菠萝配香草冰淇淋



165. Gebackene
Banane mit Honig und
Vanille Eis ⁽¹⁾ 7.00 €
Deep-Fried
Banana with Honey and
Ice Cream
香炸香蕉配香草冰淇淋



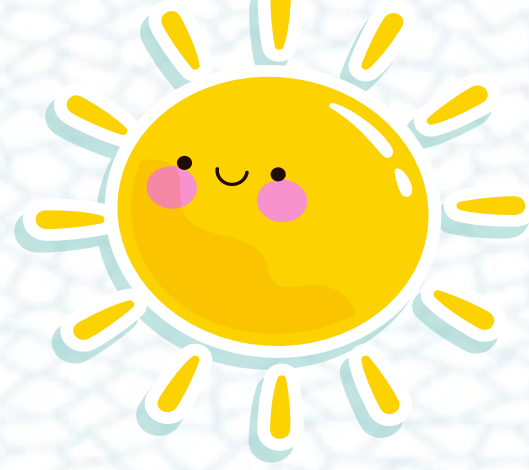
166. Frozen Joghurt
Eis mit Früchten und
Soße nach Wahl 6.00 €
Frozen Yogurt
Ice Cream with Fruit
and Sauce Options
水果酸奶冰淇淋



167. Eis
(Vanille, Erdbeer, Schokoladen
und Yogurt) 2.50 €/Kugel
Ice Cream
(Vanille, Strawberry, Chocolat
and Yogurt)
冰淇淋



FÜR KINDER FOR CHILDREN 儿童餐



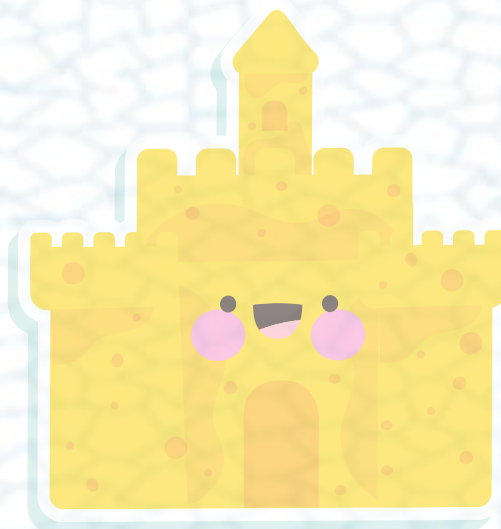
K1. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch ⁽³⁾ 6.50€
Fried Rice with Chicken and Vegetables
鸡肉炒饭

K2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^(1,3) 6.50€
Fried Noodles with Chicken and Vegetables
鸡肉炒面

K3. Gebratenes Hühnerfleisch mit frischen
Champignons 6.50€
Sautéed Chicken with Mushroom
蘑菇鸡肉

K4. Ente kross gebacken mit Süß-sauer-Soße 7.00€
und Pommes
Deep-Fried Crispy Duck with Sweet and
Sour Sauce and French Fries
甜酸香炸鸭+薯条

K5. Hühnerfleisch knusprig mit Süß-sauer-Soße 7.00€
und Pommes
Deep-Fried Crispy Chicken with Sweet and
Sour Sauce and French Fries
甜酸香炸鸡+薯条





Spezialgetränke Specailty Drinks 特色饮品



313a. Hausgemachter
Eistee
Homemade Ice Tea
招牌冰红茶



418. Chinatown 8.00€
(Orange, frisch
gepresster Limetten
saft, Ingwer, Him-beer
sirup, Ginger Ale)



420. Coconut Kiss 8.00€
(Orangensaft,
Ananssaft,
Kokosmilch,Sahne)
椰奶白雪



3521. Lillet Wild Berry 7.00€
(Gemischte Beeren,
Lillet Blanc,
Schweppes Original
Wildberry)
* mit Alkohol



COFFEE & TEA TIME

300	Kaffee	Tasse	3,00 €
301	Espresso	Tasse	3,00 €
302	Espresso Macchiato	Tasse	4,00 €
303	Doppelter Espresso	Tasse	3,50 €
304	Cappuccino	Tasse	4,00 €
305	Milchkaffee	Tasse	4,00 €
306	Heißschokolade	Tasse	3,50 €
307	Latte Macchiato	Tasse	4,00 €
308	Kamille Tee (Chinesisch)	Kännchen	5,50 €
309	Jasmin Tee	Kännchen	5,50 €
310	Grüner Tee	Kännchen	5,50 €
311	Ingwer Tee mit Limette und Honig	Glas	4,50 €
312	Pfefferminz Tee mit frischem Pfefferminz	Glas	4,50 €
313	Tee Glas Bitte fragen Sie nach unseren Teespezialitäten	Glas	3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	FL: 0.25l	FL: 0.75l
314	Gerolstein Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3,00 € 7,00 €
	FL: 0.2l	0.4l
315	Coca-Cola ^{B, D}	3,00 € 5,00 €
316	Coca-Cola Light ^{B, C, D}	3,00 € 5,00 €
317	Fanta ^{A, B}	3,00 € 5,00 €
318	Sprite ^A	3,00 € 5,00 €
319	Schweppes Ginger Ale ^B	3,00 € 5,00 €
320	Schweppes Tonic Water ^E	3,00 € 5,00 €
321	Schweppes Bitter Lemon ^E	3,00 € 5,00 €
322	Fassbrause	3,00 € 5,00 €
323	Malztrunk	FL 0.33L 3,90 €
324	Red Bull ^D	FL 0.25L 4,00 €

SÄFTE

	0.2l	0.4l
325	Apfelsaft	3,00 € 5,50 €
326	Orangensaft	3,00 € 5,50 €
327	Mango-Nektar	3,00 € 5,50 €
328	Guave-Nektar	3,00 € 5,50 €
329	Lychee-Nektar	3,00 € 5,50 €
331	Rhabarber-Nektar	3,00 € 5,50 €
332	Kirsch-Nektar	3,00 € 5,50 €
333	Bananen-Nektar	3,00 € 5,50 €
334	Ki-Ba-Nektar	3,00 € 5,50 €
335	Tomatensaft	3,00 € 5,50 €
336	Cranberry-Nektar	3,00 € 5,50 €
337	Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	3,00 € 5,50 €
338	Frisch gepresster Orangensaft	4,50 € 8,00 €



YOGURT GETRÄNKE

		0.2l	0.4l
339	Mango-Lassi	4,00 €	6,50 €
340	Lychee-Lassi	4,00 €	6,50 €
341	Cocos-Lassi	4,00 €	6,50 €

BIER VOM FASS

		0.3l	0.5l
342	Weihenstephaner Pilsner	4,00 €	5,80 €

FLASCHENBIER

343	Weihenstephaner Hefe hell	FL. 0.50l	5,80 €
344	Warsteiner Alkoholfrei	FL. 0.33l	3,80 €
345	Weihenstephaner Hefe Alkoholfrei	FL. 0.50l	5,80 €
346	Weihenstephaner Kristallweizen	FL. 0.50l	5,80 €
347	Weihenstephaner Hefe dunkel	FL. 0.50l	5,80 €
348	Tsingtao (Chinesisch)	FL. 0.33l	4,80 €
350	Asahi (Japanisch)	FL. 0.33l	4,80 €

SPIRITUOSEN APERITIFS & BITTERS

352	Aperol Spritz ^B	0.1l	7,00 €
353	Martini Bianco	5cl	6,00 €
357	Sherry medium	5cl	6,00 €
359	Grappa	2cl	4,20 €
361	Averna	2cl	4,20 €
362	Ramazotti ^B	2cl	4,20 €
363	Jagemeister	2cl	4,20 €

LIKÖRE

367	Baileys ^B	2cl	4,20 €
368	Amaretto ^B	2cl	4,20 €
369	Sambuca	2cl	4,20 €

SCHNAPS

372	Kao-Liang (Reisschnaps 62%)	2cl	3,80 €
373	Mei-Kui-Lu (Rosenschnaps 54%)	2cl	3,80 €
374	Wu-Chia-Pi (Kräuterschnaps 54%)	2cl	3,80 €
375	Chu-Yeh-Ching (Bambusschnaps 45%)	2cl	3,80 €
377	Sake (Japanischer Reisschnaps 38%)	0.1L	6,50 €
378	Pflaumenwein (12%)	2cl	4,50 €

WODKA

382	Absolut Blue (40%)	2cl	3,80 €
385	Moskovskaya (40%)	2cl	3,80 €
386	Russian Standard Original (40%)	2cl	3,80 €





COGNAC

392	Hennessy V.S.O.P	2cl	7,50 €
393	Hennessy X.O	2cl	13,00 €
394	Remy Martin V.S.O.P	2cl	7,50 €
395	Remy Martin X.O	2cl	13,00 €

WHISKY & WHISKEY & BOURBON

398	JohnnieWalker Red Label	2cl	5,50 €
399	Johnnie Walker Black Label	2cl	6,00 €
401	Chivas Regal 12 Years	2cl	7,50 €
403	Jack Daniels	2cl	5,00 €

LONGDRINK

404	Wodka-Lemon ^E	7,80 €
405	Wodka-Redbull ^{D, E}	7,80 €
406	Whisky-Cola ^{B, D, E}	7,80 €
407	Rum-Cola ^{B, D, E}	7,80 €
408	Gin-Tonic ^E	7,80 €
411	Campari-Soda ^B	7,80 €
412	Campari-Orange ^B	7,80 €
413	Bacardi-Cola ^{B, D, E}	7,80 €

COCKTAILS ALKOHOLFREI

416	Virgin Swimming Pool Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, BlueCuracao	8,00 €
419	Ipanema Grapefruitsaft, frisch gepresster Limettensaft, Maracuja-Nektar, Rohrzucker, Ginger Ale	8,00 €

COCKTAILS MIT ALKOHOL

423	Whiskey Sour Zuckersirup, Zitronensaft, Bourbon Whiskey	9,50 €
425	Mai Tai Rum, Curacao Orange, Limettensaft, Mandelsirup, Orangelikör	9,50 €
426	Mojito Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minzblätter	9,50 €
427	Pink Lady Orangelikör, Gin, Grenadine, Zitronensaft	9,50 €
429	Tequila Sunrise Tequila Silver, Orangesaft, Grenadine	9,50 €
431	Caipirinha Rohrzucker, Lime Juice, Limetten, Cachaca	9,50 €
432	Cold Jade Melonenlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Rum Weiß	9,50 €
433	Pina Colada Sahne, Rum, Coconutscrem, Ananassaft	9,50 €
436	Sex on the Beach Orangensaft, Cranberrysaft, Limettensaft	9,50 €
437	Swimming Pool Sahne, Curacao Blue Curacao, Kokosmilch, Ananassaft, Rum, Wodka	9,50 €
439	Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Angostura, Zuckersirup, Ginger Ale	9,50 €





PROCESSCO		0.1l	0.75l
447	Mionetto Vivo	5,00 €	35,00 €

CHAMPAGNE

457a	Moet Chandon	FL.	98,00 €
------	--------------	-----	---------

ROSÉ

		0.2l	1.0l
461	Portugieser Weißherbst Pfalz	6,80 €	36,00 €
462	Cotes de Provence AOC	8,00 €	45,00 €

WEIßWEIN

		0.2l	0.75l
463	Riesling QBA Feinherb	6,80 €	28,00 €
464	Riesling QBA trocken	6,80 €	28,00 €
465	Chardonnay IGT	8,00 €	35,00 €
466	Pinot Grigio IGT	6,80 €	28,00 €
467	Weißweinschorle	6,80 €	

ROTWEIN

		0.2l	0.75l
469	Merlot	6,80 €	28,00 €
470	Cabernet Sauvignon IGT	6,80 €	28,00 €
471	Bordeaux AOC "Grande Reserve"	6,80 €	28,00 €
472	Chianti DOCG	6,80 €	28,00 €
473	Rotweinschorle	6,80 €	

FLASCHENWEIN-EMPFEHLUNG

WEIß WEIN AUS FRANKREICH

477	Sancerre Blanc AOC Armand Salmon – Loire	0.75L	68,00 €
-----	---	-------	---------

Hellgelb mit grünlichen Reflexen, Intensive frische Noten von Früchten wie Grapefruit und Zitrone. Von feiner Mineralität mit einem Hauch von Rauigkeit. Perfekt ausbalanciert mit floralen Noten von weißen Blüten und einem Hauch von Minze und Mandeln

478	Chablis 1 er Cru Maison Louis Lator – Burgund	0.75L	68,00 €
-----	--	-------	---------

Voll, sauber, feinnervig und ungemein saftig. Ein typischer Chablis, dieser wurde so manchen Grand Cru hinter sich lassen

WEIß WEIN AUS ITALIEN

479a	Lugana I Frati	0.75L	38,00 €
------	----------------	-------	---------

Der Lugana I Frati wird aus der autochthonen Rebsorte Turbina gewonnen und ist einer der bekanntesten Vertreter der Lugana Weine. Die Farbe im Glas ist ein glänzendes, helles Goldgelb. In der Nase zeigen sich herrliche Aromen von Kräutern Blumen, Aprikosen und etwas Mandel. Am Gaumen ist der Wein vollmundig mit einer perfekt eingebundenen Säure. Im Abgang ist er weich, harmonisch, elegant und macht Lust auf den nächsten Schluck



ROT WEIN AUS FRANKREICH

- 481 Côtes du Rhône Rouge 0.75L 45,00 €
Im Holzfass gereifter, schöner rubinroter Wein mit würziger Nase, dichter Struktur und sanften Tanninen.
- 488 Château Gaudin 0.75L 75,00 €
Pauillac AOP
Elegant und vollmundig, Kirsche, Cassis, Schokolade, Mandeln, Tabak, Kaffee, schwarzer Pfeffer, reife angenehme Tannine, saftige Säure, langer Nachhall
- 489 Château de la Commanderie 0.75L 75,00 €
AOC Lalande de Pomerol
Sattes Granatrot im Zentrum. Dichter, schwarzbeeriger Auftakt. Am Gaumen dunkles Waldbeerkonfit, Tabak, Vanille, Schwarzkirsche und etwas Zartbitter-schokolade mit süßer Rosine. Viel Substanz, bleibt sehr gut haften. Spannung pur und ein sicherer Wert! Ein Rotwein für feine Speisen und gute Gespräche.
- 490 Château des Pelerins 0.75L 90,00 €
Pomerol Bordeaux
Der Chateau des Pelerins Bordeaux Rotwein ist ein unvergleichlicher Genuss, der mit seiner tiefgründigen Note und seinem vollmundigen Geschmack jeden Weinkenner begeistert. Der Wein besticht durch seine Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Cassis, die von einer feinen Würze und einem Hauch von Vanille begleitet werden. Durch seine ausgewogene Säurestruktur und seine weichen Tannine entfaltet er sich am Gaumen zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk.

BESONDERS GETRÄNK

- 290 Wong Lo Kat (王老吉/加多宝) 4,50 €
Chinesischen Kräutertee



- 291 Kokosmilch (椰树牌椰奶) 4,50 €



- 292 Aloe Vera (韩国芦荟汁) 4,50 €



- 293 Suanmei (酸梅汤) 0.4L 4,50 €
Saures Pflaumengetränk 0.4L



ALLERGENLEGENDE (EU-Verordnung Nr. 1169/2011)

1.Gluten (Weizen, Roggen, Gerste etc.) 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch/Laktose 8.Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss etc.) 9.Sellerie 10.Senf 11.Sesam 12.Schwefeldioxid (>10mg/kg) 13.Lupinen 14.Weichtiere
A. mit Antioxidationsmittel B.mit Farbstoff C.mit Süßungsmittel D.koffeinhaltig E.chininhaltig