

Ja, Vu!

JAVU Restaurant heißt Sie herzlich willkommen – ein Ort, an dem asiatische Aromen, moderne Küche und echte Gastfreundschaft zusammenkommen. Unser Ziel ist es, Ihnen nicht einfach nur ein Essen zu servieren, sondern ein Erlebnis zu schenken: frisch, kreativ und voller Leidenschaft zubereitet.

Mit über 12 Jahren Erfahrung in der Gastronomie und als überwiegend familiengeführtes Restaurant wissen wir, was gutes Essen ausmacht – Frische, Sorgfalt und Leidenschaft. Unsere Zutaten werden mit größter Präzision ausgewählt: Premium-Fisch, knackiges Gemüse und hochwertiger Reis bilden die Grundlage unserer Küche. Jedes einzelne Sushi wird frisch von Hand gerollt – mit Hingabe, Können und Respekt für traditionelle Zubereitung.

In unserer Küche treffen vietnamesische und japanische Einflüsse aufeinander – exotische aromatische Gerichte, hochwertige Zutaten und eine Komposition aus traditionellen Rezepten und zeitgemäßer Interpretation. Jede Speise erzählt eine kleine Geschichte aus Fernost, sorgfältig abgestimmt auf den Geschmack der heutigen Zeit.

Ob ein schneller Lunch, ein entspanntes Abendessen mit Freunden oder ein Take-away für zu Hause – im JAVU erwartet Sie ein rundum stimmiges Erlebnis. Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

- Ihr JAVU Team -



Getränke

– COLD DRINKS –

Coca Cola ^{1,3} / Zero ^{1,3}	Fl. 0,33l	3,50€
	0,5l	4,90€
Sprite ^{1,3} / Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33l	3,50€
	0,5l	4,90€
Aqua Morelli (spudel)	Fl. 0,25l	3,20€
	Fl. 0,75l	7,50€
Aqua Morelli (still)	Fl. 0,25l	3,20€
	Fl. 0,75l	7,50€
Ginger Ale, Bitter Lemon ^{3,7,4}	0,2l	3,80€
Tonic Water	Fl. 0,2l	3,80€
Vitamalz	Fl. 0,33l	3,80€
Mangosoft/ -schorle	0,4l	4,20€
Lycheesaft/ -schorle	0,4l	4,20€
Orangensaft/ Apfelsaft	0,2l	3,00€

– HOMEMADE DRINKS –

Chanh Da⁴ 6,90€

mit frischen Limetten, Kumquats, brauner Zucker, Minze

Chanh Leo⁴ 6,90€

mit frischen Limetten, Maracuja, Kumquats, brauner Zucker, Minze

Strawberry Limonade¹ 6,90€

Erdbeere, Minze, Erdbeersirup, Soda

Zitronengras Limonade 6,90€

frische Zitronengras, Limette, Zitronengras Sirup, Soda

Shisho on Ice 7,10€

Sprudeliger Eistee mit Rosensirup, Limetten Kumquats Minze und Beeren



– TEE & KAFFEE –

Grüntee	4,00€	Kaffee ⁶	3,20€
Jasmintee	4,00€	Espresso	3,20€
Ingwertee	4,90€		
Ingwer, Limetten, Minze, Kumquats, Gojibeeren, und Honig		Cappuccino ^G	3,50€
Minztee	4,90€		
Minze, Limetten, Kumquats, Gojibeeren, und Honig		Latte Macchiato ^G	3,80€
Zitronengras Tee	4,90€	JAVU Tee	5,20€
Zitronengras, Limetten, Kumquats, Gojibeeren, und Honig		Ingwer, Limetten, Minze, Rosenblüten, Gojibeeren, Kumquats und Honig	
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch	4,90€		

– BIER –



Krombacher Pils vom Fass	0,3l	3,60€
	0,5l	5,50€
Krombacher Pils Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,60€
Radler Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,60€
JAVU Biertower	2l	20,00€
Krombacher Weizen Naturtrüb, Dunkel oder Alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,50€
Saigon	Fl. 0,33l	4,10€
Tiger	Fl. 0,33l	4,10€

– APERITIF –

Aperol Spritz ³ 7,90€

Scavy Ray Prosecco, Aperol, Organe

Lillet Wildberry 8,50€

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Hugo 7,90€

Prosecco, Holunderblütsirup, Limetten, Minze

Gin Tonic ^{3 7 4} 8,90€

4 cl Gin, Tonic Water

– WEIßWEINE –

Weißer Burgunder trocken ⁸ 0,2l 6,90€

Baden, fruchtig Aromen von Apfel und Birne, säurearm

Riesling halbtrocken ⁸ 0,2l 6,90€

Rheingau, feine Restsüße eingebunden in kräftiger Säure

Ulisse Pecorino ⁸ trocken 0,75l 36,00€

Italien, helles Strohgelb, fruchtige Noten von weißem Pfirsich, Ananas und kandierten Zitrusfrüchten Am Gaumen mit viel Extrakt, frischer Säure und zarter Mineralität.

Chardonnay ⁸ trocken 0,75l 42,00€

Pfalz, Friedrich Becker, helles Gelb, feiner Duft von gelben Früchten, Butter und Birne Am Gaumen saftig, elegant

Sauvignon Blanc Kaitui ⁸ trocken 0,75l 42,00€

Plalz, Markus Schneider, Frische und eleganter Frucht, Aromen nach Stachelbeeren, Grapefruit und Limette unterlegt mit feinen Kräutertönen

Best of Chardonnay “Mineral 2019” 0,75l 89,00€

Der »Mineral« strahlt in einem hellen Gelb mit einem leicht grünlichen Schimmer. In der Nase duftet er zurückhaltend nach Brioche, Apfel, Zitrus, Physalis, Zedernholz und Williamsbirne sowie dezent nussigen Nuancen. Die Überraschung kommt am Gaumen mit einer perfekten Kombination aus Frucht und Mineralität.



– ROSÉ –

Rosé D'une Nuit ⁸ 0,2l **7,50€**
Rheinhessen, feiner, eleganter Frucht, trocken

– PROSECCO –

Scavy Ray Prosecco ⁸ 0,1l **5,50€**

– ROTWEINE –

Principe delle Rocche ⁸ trocken 0,2l **6,90€**
Italien, ausdrucksvoller, kräftiger, warmer Rotwein

Spätburgunder ⁸ halbtrocken 0,2l **6,90€**
Baden, Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren
samlig und kräftig

Primitivo Tank No32 ⁸ trocken Fl. 0,75l **29,50€**
Italien, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen,
getrockneten Datteln, Feigen und Rosinen

Black Print Cuvée Merlot ⁸ trocken Fl. 0,75l **45,00€**
Pfalz, Markus Schneider, Tiefdunkel, dicht, elegant und geschmeidig
Aromen nach Cassis, Brombeere, Blaubeere

– SUPPEN & VORSPEISEN –



07. Seetang Salat mit Lachs 10,50€

08. Lachs Tataki ^h 12,90€

angebratenes Lachsfilet mit Sesamkruste
serviert mit Trüffelöl und hausgemachten Sauce

09. Tuna Tataki ^h 15,90€

angebratenes Thunfischfilet mit Sesamkruste
serviert mit Trüffelöl und hausgemachten Sauce

10. Lachstatar 10,90€

Tatar von Lachs, garniert mit Avocado, Mango,
Tobiko und einer hausgemachten Sauce

11. Wan-tan Suppe 6,50€

Wan-Tan mit Fleischfüllung, Chinakohl,
Zuckerschoten, Champignon



12. Kokos Suppe

Cremige Kokossuppe mit Tom Yum, Champignon,
garniert mit Schnittlauch, Dill und Koriander

a. Huhn 6,50€ c. Lachs 7,50€

b. Garnelen 7,00€ d. Tofu 6,50€

13. Gebackene Garnelen (5 Stück) 5,90€

serviert mit Beilagensalat und Sweet-Chili-Soße

14. Homemade Salmonball (4 Stück) 6,90€

hausgemachte Lachsbaällchen mit Beilagensalat
Erdnüsse und Sweet-Chili-Soße



15. Minifrühlingsrolle (8 Stück) 5,90€
Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Soße

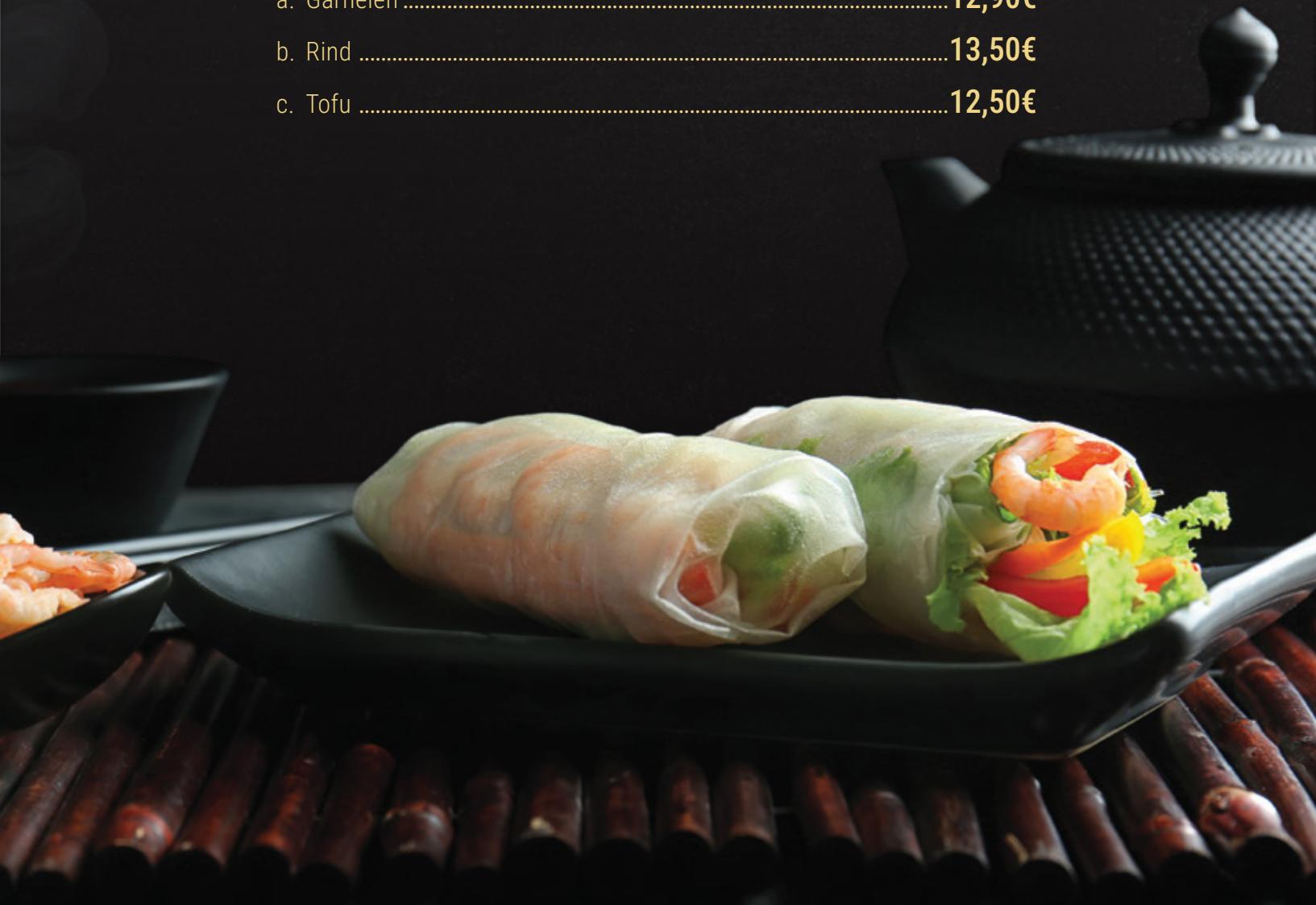
16. Nem Ran e 7,50€
Traditionelle Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Schweinefleisch,
Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Kohlrabi dazu Erdnüsse und
einem Sweet-Chili-Soße, serviert mit Beilagensalat

17. Wan-Tan gebacken e (5 Stück) 6,50€
gebackene Wan Tan mit zarter Fleischfüllung, dazu Beilagensalat und
Erdnüsse und Sweet-Chili-Soße

19. Sommerrollen e (4 Stück)

Traditionelle, hausgemachte Sommerrollen mit verschiedenem Salat,
Radicchio, Rucola und Erdnüssen, gerollt in Reispapier mit einer
Limetten-Ingwer-Sauce, serviert mit Salat

- a. Garnelen 12,90€
- b. Rind 13,50€
- c. Tofu 12,50€



– NUDELSUPPE –

Der beliebte Klassiker in der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Rind und Huhn, garniert mit Schnittlauch und Koriander

- 23. **Pho Ga (Huhn)** 14,50€
- 24. **Pho Bo (Rind)** 15,50€
- 25. **Pho Tofu** 14,50€
- 26. **Bun Ca** 14,90€

Reisnudeln Suppe mit Salmonball
abgeschmeckt mit Limettensaft



– SALATE e –

- 30. **Hähnchenbrust gebacken** 15,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 31. **Argentinisches Hüftsteak** 17,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 32. **Knusprige Ente (medium)** 18,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 33. **Garnelen** 17,90€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 35. **Nom Du Du**

Vietnamesisch grüne Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, Erdnüsse, Minze, Koriander abgeschmeckt mit hausgemachte Dressing

- a. mit Knusprigem Hähnchen 16,50€
- b. mit Garnelen 17,90€

– NUDELN –

40. Bun (Nem) e 16,50€

Warme Reisnudeln mit Frühlingsrollen (Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Karotten, Morscheln) frischen, verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

41. Knusprige Entenbrust (medium) e 18,90€

Warme Reisnudeln mit frischen, verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

42. Argentinisches Hüftsteak e 17,90€

Warme Reisnudeln mit frischen, verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

43. Bun Ca Hoi e 16,90€

Warme Reisnudeln mit Lachsbaellchen, frischen verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen



Main

– GEFLÜGEL UND RIND –

(unsere Entenbrust sind alle medium)

48. Chicken Teriyaki 16,90€

Knusprigem Hähnchenbrust mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, serviert mit Reis

49. Chicken-Noodle-Teriyaki 16,90€

Knusprigem Hähnchenbrust mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, serviert mit Reisbandnudeln

50. Curry Huhn e 16,00€

Mit frischer Ananas, Champignons, Paprika, Kokosmilch, Salat, rotem Curry, Erdnüssen und verfeinert mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, serviert mit Reis

51. Cocos-Noodle-Chicken e 16,90€

Hühnerbrust gebacken mit Reisbandnudeln, Salat, Kokosmilch, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Zimt, Anis und Limetten-Ingwer-Dressing, Erdnüssen

52. Ente Curry (medium) e 18,90€

Knusprige Ente mit frischer Ananas, Paprika, Champignons, Kokosmilch, Krautsalat, rotem Curry, Erdnüssen und Kräutern, dazu Reis

53. Cocos-Noodle-Ente e 18,90€

Knusprige Ente mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten Krautsalat, Reisbandnudeln, Erdnüssen und Kräutern

54. Ente Teriyaki 18,90€

Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Kräutern und Reis

55. Ente-Noodle-Teriyaki 18,90€

Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Kräutern, dazu Reisbandnudeln

56. Beef Curry e 17,90€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzeltes mit frischer Ananas, Paprika, Champignons, Kokosmilch, Krautsalat, Erdnüssen und rotem Curry, dazu Reis

57. Beef-Noodle-Curry e 17,90€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzt, mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Krautsalat, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Erdnüssen und Reisbandnudeln

58. Beef Teriyaki 17,90€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzt, Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit der Soja-Balsamico, serviert mit Reis

59. Beef-Noodle-Teriyaki 17,90€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzt, Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit der Soja-Balsamico, serviert mit Reisbandnudeln



– FISCH UND GARNELEN –

60. Lachs Teriyaki **21,90€**

Lachs gebraten, Chinakohl, Kräuterseitling, Dill, Schalotten, Soja-Balsamico Dressing, serviert mit Reis

62. Lachs-Noodle-Teriyaki **21,90€**

Lachs gebraten, Chinakohl, Kräuterseitling, Dill, Schalotten, Soja-Balsamico Dressing, serviert mit Reisbandnudeln

63. Lachs-Noodle-Curry e **21,90€**

gebratener Lachs mit Kokosmilch, Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Krautsalat, Erdnüssen und Reisbandnudeln

64. Garnelen Curry e **18,90€**

Garnelen mit frischer Ananas, Champignons, Paprika, Kokosmilch, Salat, rotem Curry, Erdnüssen und verfeinert mir einem Limetten-Ingwer-Dressing, serviert mit Reis

65. Garnelen-Noodle Curry e **18,90€**

Garnelen mit Kokosmilch, Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Krautsalat, rotem Curry, Erdnüssen und Reisbandnudeln

– TOFU –

70. Tofu Curry e **14,90€**

Würziger Tofu mit Kokosmilch, Gemüse, rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reis

71. Tofu Noodle Curry e **14,90€**

Würziger Tofu mit Kokosmilch, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reisbandnudeln

72. Bun chay e **14,90€**

Reisnudeln mit Tofu und Salat, Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit Erdnüssen

73. Tofu Teriyaki **14,90€**

Gebackener Tofu Teriyaki mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Reis

74. Tofu-Noodle Teriyaki **14,90€**

Tofu Teriyaki, Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten mit Reisbandnudeln

Sushi

– NIGIRI (2 STÜCK) –

Reis wird mit den Händen zu einer kleinen Rolle gedrückt und belegt

N1. Avocado 4,20€

N2. Kani ¹¹ 4,20€
Surimi

N3. Fire Sake 5,50€
Feuerlachs

N4. Sake 4,20€
Lachs

N5. Anago 5,50€
gegrillte Aal

N6. Hotate Gai 5,50€
Jakobsmuschel

N7. Ebi 5,20€
eingelegte Garnelen

N8. Tobiko 6,00€
Fischrogen

N8a. Maguro Gunkan 6,00€
würziger Spicy Thunfisch

N9. Maguro 5,00€
Thunfisch

N10. Fire Maguro 5,50€
Feuer Thunfisch



– MAKI –

mit einer Bambusmatte gerollt in Reis und außen Noriblatt

- | | |
|------------------------------|-------|
| M11. Tuna | 7,50€ |
| würziger Spicy Thunfisch | |
| M12. Avocado | 6,50€ |
| Avocado | |
| M13. Sake | 7,50€ |
| Lachs | |
| M14. Ebi | 7,00€ |
| eingelegte Garnelen | |
| M15. Fry Ebi | 8,00€ |
| gebackene Garnelen | |
| M16. Tekka | 7,50€ |
| Thunfisch | |
| M17. Anago | 7,00€ |
| Salzwasseraal gegrillt | |
| M18. Kappa | 6,50€ |
| Gurke | |
| M19. Californi | 7,00€ |
| Surimi, Avocado | |
| M20. Salmon Skin | 7,00€ |
| Lachsbauch gebacken, Avocado | |



– INSIDE-OUT-ROLL (8 STÜCK) –

Mit einer Bambusmatte gerollt in Nori und außen Reis mit Sesam oder Tobiko

S1. Alaska	13,00€
Lachs, Avocado, Tobiko	
S2. California ¹¹	12,00€
Surimi, Gurke, Frischkäse, Sesam	
S3. California 2 ¹¹	12,00€
Surimi, Avocado, Tobiko	
S4. Unacado	13,00€
Aal, Avocado, Tobiko	
S5. Tekka Maguro	14,00€
roher Thunfisch, Avocado, Tobiko	
S5a. Spicy Tuna	14,00€
würziger Spicy Thunfisch, Gurke, Sesam	
S6. Hotategai	13,00€
Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko	
S7. Salmon Skin	12,00€
gebackener Lachsbauch, Avocado, Mango, Sesam	
S7a. Ebi Tempura	13,00€
gebackene Garnelen, Avocado, Mango und Sesam	



– SPECIAL ROLLS (8 STÜCK) –

- S8. **Lachs Aburijaki** 18,50€
Lachsbauch gegrillt mit Avocado, Frischkäse Mango
bedeckt mit Feuerlachs
- S9. **Aburijaki** 19,00€
Surimi, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Feuerlachs
- S10. **Crispy Tiger** 19,00€
Garnelen in Tempuramantel, Avocado, Mango außen bedeckt mit Aals
- S11. **Tunacado** 18,50€
roher Thunfisch, Avocado bedeckt mit Lachs
- S12. **Vulkan of Salmon Skin** 18,50€
gebackene Lachsbauch, Avocado, Mango bedeckt mit
Jakobsmuschel und Tobiko
- S13. **Veggie Special** 17,00€
Avocado, Gurke, Mango Frischkäse bedeckt mit Avocado



– TEMPURA ROLLS (12 STÜCK) –

Eine frittierte Sushirolle, ummantelt mit Tempura.

Alle Rollen beinhalten Frischkäse, mit Unagi und hausgemachte Mayo Soße

- | | |
|------------------------------------|--------|
| T1. Tuna Tempura | 17,50€ |
| Thunfisch, Avocado | |
| T2. Salmon Tempura | 16,00€ |
| Lachs, Avocado | |
| T3. Hotategai | 16,00€ |
| Jakobsmuschel, Avocado | |
| T4. Fry Big Roll | 18,50€ |
| Lachs, Thunfisch, Avocado | |
| T5. Vegie Fry Roll | 14,00€ |
| Avocado, Gurke, Mango | |
| T6. Fry Ebi | 18,00€ |
| gebackene Garnelen, Avocado, Gurke | |

– SASHIMI –

- | | |
|--|--------|
| S16. Lachs Sashimi (8 Stück) | 19,50€ |
| Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat, Rettich und Avocado | |
| S17. Thunfisch Sashimi (8 Stück) | 21,50€ |
| Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat, Rettich und Avocado | |
| S18. Sashimi Mix (15 Stück) | 25,00€ |
| Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel | |



– SUSHI MENÜ –

Menü 1  14,50€

8 Avocado Maki, 8 Paprika Maki, 8 Kappa Maki

Menü 2 16,50€

8 Tuna Thunfisch, 8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki

Menü 3 16,00€

6 Lachs Nigiri, 8 Lachs Maki

Menü 4 19,00€

8 Stück Fry Big Roll gefüllt mit Thunfisch, Lachs, Avocado mit Tempura umgebacken. 4 Nigiris mit Thunfisch, Seeaal, Lachs, Surimi

Menü 5 20,50€

8 Stück Inside-out mit Lachsbauch, Avocado außen Sesam
6 Nigiris mit jeweils 2 Lachs, 2 Tuna, 2 Jakobsmuschel

Menü 6 20,50€

Javu Spezial Inside-Out mit gebackenen Garnelen, Avocado außen bedeckt mit Feuerlachs und 2 Lachs Nigiri

Menü 7  16,00€

8 Avocado Maki, 8 Insider-Out Roll mit Avocado, Gurke, Mango gefüllt

Sushi for 2 51,00€

12 Tempura Roll, 8 Stück Insider-Out, 8 Spezial bedeckt Roll Seetang Salat mit Lachs

Sushi for 3 73,00€

8 Javu Rainbow Roll, 12 Tempura Roll,
16 Inside-Out, Seetang Salat mit Lachs, 6 Nigiri

Bestfriend 4 ever 99,00€

12 Tuna Tempura Roll

8 Kappa Maki

8 Vegie Tempura Roll

8 Avocado Maki

8 Javu Spezial Insider-out Roll

8 Lachs Maki

8 Alaska Insider-Out

8 Nigiri

8 Spicy Tuna Insider-Out

Seetang Salat mit Lachs



Dessert

100. Matcha Eis 6,90€
101. gebackene Eis 6,90€
102. Crème brûlée ^g 7,50€



– ZUSATZSTOFFE –

1. Farbstoff 2. Konservierungstoff 3. Säure, Säurungsmittel 4. mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker 6. enthält Koffein. Für Kinder oder stillende Frau nicht empfohlen
7. Chininhaltig 8. enthält Sulfite 9. Taurinhaltig 10. Phenylalaninquelle 11. Krebsfleischimitat

– ALLERGENE –

- a. glutenhaltiges Getreide b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c. Eier und Eiererzeugnisse
d. Fisch und Fischerzeugnisse e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g. Milch und Milchprodukte h. Sesamsamen und
daraus gewonnene Erzeugnisse k. Schalenfrüchte i. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
j. Schwefeldioxid und Sulfite l. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



vegetarisch

– ÖFFNUNGSZEITEN –

- Mo bis Fr : 11:30 – 15:00 Uhr
 16:30 – 22:00 Uhr
Samstag : 17:00 – 22:00 Uhr
Sonntag : 12:00 – 22:00 Uhr
Dienstag : Ruhetag

(Küche bis 21:00 Uhr)

– ADRESSE –

Friedensstraße 3, 58642 Iserlohn

– ZAHLUNGSMETHODEN –

- Cash EC (over 20 euros)
Credit Card (over 20 euros)