LOTUS CHINA RESTAURANT
莲花楼

Eine Reise durch die asiatische Genusswelt.

Willkommen in einer Welt voller Aromen, Tradition und Eleganz.

Entdecken Sie die Vielfalt der chinesischen Küche - von fein gewürzten Klassikern und unserer hausgemachten knusprigen Peking Ente bis hin zu ausgewählten Sushi - Kreationen.

Frische Zutaten, authentische Aromen und liebevolle Zubereitung stehen bei uns im Mittelpunkt.

Tradition trifft Moderne - China & Sushi, vereint in einem besonderen Geschmackserlebnis.

Genießen Sie. Entdecken Sie. Lassen Sie sich verwöhnen.

Suppen / Soups

1. Lotus Suppe (12,A,D) 三鲜汤 **6,90 €**
Hühnerfleisch, Surimi, Garnelen, Gemüse und Glasnudeln
Seafood soup

2. Peking Suppe (12,F) 北京湯 **4,50 €**
Entenfleisch, Hühnerfleisch und Gemüse sauer-scharf
Pekinese spicy sour soup

3. Wan-Tan Suppe (A,F) 云吞汤 **5,50 €**
Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt.
Dumplings soup with meat

4. Hühnersuppe mit Glasnudeln (A) 鸡肉粉丝湯 **5,50 €**
Chicken with glasnoodles soup

5. Gemüse Suppe (F) 素菜汤 **5,00 €**
Vegetable Soup

18. Kokonus Suppe 泰国汤
A. Kokosmilch mit Gemüse + Huhn (G) **6,90 €**
B. Kokosmilch mit Gemüse+Garnelen (G,D) **7,90 €**

10. Gemüserollen (A,F,G) 素菜卷 **4,00 €**
Teigtaschen mit Gemüse gefüllt
Spring roll with vegetable

11. Gemischter Salat 什锦沙拉 **6,90 €**
mixed Salat

12. Hummerkrabben gebacken (A,K) 芝麻大虾沙拉 **11,90 €**
mit Sesam und Salat- Deep fried king prawns

13. Wan-Tan gebacken (A,C) 炸云吞 **4,90 €**
Fried wantan with Sauce

14. Herbstrollen (A,C) (2 Stück) 越南春卷 **5,00 €**
Kleine Teigtaschen mit Fleischfüllung
Mini egg rolls (with meat)

15. Frühlingsrolle (mit Fleisch gefüllt) (A,C) 春卷 **4,50 €**
Egg roll (with meat)

17. Krabbenchips (D) 虾片 **4,00 €**
Shrimps Chips

Fischgerichte / Fisch dishes

21 **Die Meerjungfrau** (A,D) 红烧三文鱼 **19,50 €**
Gebratenes Lachsfilet in Scheiben mit Gemüse und Ingwer
Sliced pan-fried salmon fillet with vegetables and ginger

22 **Himmlisches Wasser (scharf)** (A,D) 辣烧三文鱼 **19,50 €**
Gebratenes Lachsfilet in Scheiben mit Peperoni und Knoblauch
Sliced pan-fried Salmon fillet with chili peppers and garlic

23 **Wasserkönig** (A,D,F) 铁板三文鱼 **19,50 €**
Geschmortes Lachsfilet, ohne Haut und Gräten mit chin. Pilzen und Champignons
Salmon fried with vegetable

24 **Herrscher des Meeres** (A,D,G) 咖喱三文鱼 **19,50 €**
Geschmorter Lachsfilet mit Gemüse in Curry Soße
Salmon fried with vegetable and curry sauce

25 **Genuss der Gewässer (scharf)** (A,D) 红烧白鱼 **16,50 €**
Gebratenes Fischfilet mit Knoblauch, Peperoni und Gemüse
Fish filet fried with garlic, pepper and vegetables (hot)

26 **Kaiser der Flüsse** (A,D,2) 甜酸白鱼 **16,50 €**
Fischfilet knusprig gebacken mit Ananas und Gemüse in Süß-sauer Soße
Fish filet fried with pineapple and vegetable, sweet sour sauce

27 **Begehrt wie Gold** (A,D,G) 咖喱白鱼 **16,50 €**
Fischfilet knusprig gebacken mit Gemüse und Currysoße
Fish filet fried with vegetable and Curry sauce

28 **Würzig und Scharf** (A,D,2) 豆豉白鱼 **16,50 €**
Fischfilet knusprig gebacken mit Gemüse in pikanter soße
Fish filet fried with vegetable Szechuan-Art (hot)

Hummerkrabben / King Prawns

30 **Die Jademünzen (leicht scharf)** (E,D) 宫保大虾 **20,50 €**
Hummerkrabben gebraten mit Gemüse in pikanter Soße
King prawns Gum-Pao (hot)

31 **Goldene Perlen (leicht scharf)** (G,D) 咖喱大虾 **20,50 €**
Hummerkrabben gebraten mit Gemüse und Curry Soße
King Prawns with vegetable and curry sauce

32 **Südsee-Perlen** (F,D) 西兰花大虾 **20,50 €**
Hummerkrabben gebraten mit Bambus, Chinakohl und Broccoli
King prawns with vegetable

33 **Wahl der Glückwünsche** (D,B,E) 蟹肉大虾 **20,50 €**
Hummerkrabben, Tintenfisch und Surimi gebraten mit Champignons und Gemüse in Szechuan Soße.
King prawns and crabmeat on China cabbage

833 **Goldene Eier (scharf)** (B,D,E) 蒜香宫保虾 **20,50 €**
Hummerkrabben, Tintenfisch und Surimi gebraten mit Gemüse in Gumpao-Soße
King prawns and crab meat Gumpao-Art. (hot)

Tit Pan / Hot Cook



34 Heiße Lady (scharf) (E) 沙茶牛肉 **17,00 €**
Gebratenes Rinderfilet, in einer Satie-Soße durchgebraten, vielerlei Gewürze und Gemüse

35 Drachen-Kralle (scharf) 豆豉牛肉 **17,00 €**
Gebratenes Rinderfilet Szechuan-Art mit chinesischen Gewürzbohnen und Gemüse durchgebraten
Beef with Chinese soy bean (hot)

36 Im Reich der 8 Göttinnen (scharf) (B,D) 八宝辣酱 **19,50 €**
Gebratenes Rinderfilet, Truthahnfilet, Schweinefleisch, Entenfleisch, Hummerkrabben, mit gemischtem Gemüse
Pork with 8 preciousnesses

37 Koralle des Gelben Meeres (scharf) (D,F) 豆豉大虾 **20,50 €**
Hummerkrabben mit chinesischen Gewürzbohnen und Gemüse gebraten
Prawns with Chinese soy bean (hot)

38 Schwarze Diamanten 红烧羊肉 **19,00 €**
Lammfilet saftig gebraten mit scharfem Peperoni und verschiedenem Gemüse
Lamb filet with leek green and pepper

39 Drachenfeuer (scharf) 豆豉羊肉 **19,00 €**
Lammfilet mit chinesischen Gewürzbohnen und Gemüse gebraten
Lamb with Chinese soy beam (hot)

40 Manche mögen es heiß (scharf) 姜葱羊肉 **19,00 €**
Lammfilet mit frischen Ingwer, Bambus, Frühlingszwiebel gebraten
Lamb with ginger, leek green

42 Glück im Geschäft (scharf) 豆豉鸡肉 **17,00 €**
Truthahnfilet in Stücken mit chinesischen Gewürzbohnen und Gemüse gebraten
Chicken with soy bean (hot)

43 Die vier Giganten 蚝油鸡肉 **17,00 €**
Truthahnfilet in Stücken mit Champignons und Gemüse gebraten



44 Ju-De-Ente (A,F) 铁板鸭子 **19,50 €**
gebackene Ente mit chine. Pilzen und Gemüse
Fried duck and vegetables.

Vogelnest / Bird Nest





45 **Päng-Päng-Huhn im Vogelnest (scharf)** (A,G) 雀巢咖喱鸡 **16,50 €**
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Currysoße
Stir fried chicken with vegetable in bird nest

46 **Tausend-Gewürz-Rind im Vogelnest (scharf)** (A,G) 雀巢咖喱牛 **16,50 €**
Gebratenes Rinderfilet mit Gemüse und Currysoße
Stir fried beef with vegetable in bird nest

47 **Tausend-Gewürz-Ente im Vogelnest (scharf)** (A,G) 雀巢咖喱鸭肉 **16,50 €**
Gebratenes Entenbrust-Fleisch mit Gemüse und Currysoße
Stir fried duck with vegetable in bird nest

48 **Roter Sonnenschein (scharf)** (A,B,D,G) 雀巢咖喱什锦 **18,50 €**
Gebratene Hummerkrabben, Tintenfisch, Schweinefleisch,
Rinderfilet, Hühnerfleisch mit Gemüse und Currysoße im Vogelnest
Stir fried squid with eight treasures (hot)

Mongolische Feuertopf-Gerichte / Mongolian hot pot dishes



49 **Mongolischer Feuertopf (scharf)** 沙茶什锦肉 **16,00 €**
Schweinefleisch, Hühnerbrustfilet, Rinderfilet mit Tofu
und Gemüse, gebraten
Happy family asserted meat, vegetable

50 **Pfefferscharfer Tofu im Topf (ohne Fleisch, scharf)** (F)
红烧豆腐煲 **16,00 €**
Gebratener Tofu, Pilze, Peperoni, Gemüse
Vegetables, Tofu in hot pot

51 **Ländliches geschmortes Lammfilet (scharf)** (G) 咖喱羊肉煲 **18,50 €**
Sehr gutes Lammfilet in Scheiben geschnitten mit Saisongemüse,
Champignons und Curry geschmort im Topf
Stir fried lamb in hot pot

52 **Pikante Auberginen (scharf)** (E) 茄子鸡肉煲 **16,00 €**
mit Hühnerbrustfilet und Gemüse im Topf
Chicken with auberginen and vegetables in hot pot

53 **Blütenduft im Topf (scharf)** (E) 三文鱼沙茶煲 **18,50 €**
Pikante Lachsfilet mit Tofu und Gemüse im Topf
Salmon with Tofu and vegetables in hot pot

Rindfleischgerichte / Beef Dishes

55 **Wunscherfüller** 西兰花牛肉 **16,00 €**
Rinderfilet gebraten mit Saisongemüse
Beef with vegetable of season

56 **Schatz des Kaisers Ching (leicht scharf)** (F) 香茅牛肉 **16,00 €**
Rinderfilet gebraten mit Tausend-Gewürze, Unterlage von gebratenen Sojasprossen
Beef with Tabasco-sauce (hot)

57 **Rinderfilet gebraten mit Peperoni und Gemüse** (E) 宫保牛肉 **16,00 €**
nach Gum-Pao Art (leicht scharf)
Stir fried beef Gum-Pao

58 **Glück der ganzen Familie** (B,D,F) 三鲜什锦 **17,00 €**
Dieses Gericht vereint verschiedenste Fleisch- und Gemüsesorten zu einer glücklichen Familie
Happy family assorted meat, shrimps and vegetables

Schweinefleisch / Pork Dishes

59 **Weiße Jade** 粟米什锦肉 **16,00€**
Schweinefleisch, Rinderfilet, Hühnerfleisch in Scheiben, mit zarten Baby-Mais und Champignons gebraten
Pork with beef filet and chicken, mini corn

60 **Vergangene Liebe (scharf)** 红烧猪肉片 **16,00€**
Gebratenes Schweinefleisch in Scheiben, mit Gemüse und Knoblauch
Roasted Pork in sweet-sour sauce (hot)

61 **Schweinefleisch mit Bambus, Pilzen, Champignons** gebraten **16,00 €**
Sliced pork with bamboo and Chinese mushroom 双冬猪肉

62 **Schweinefleisch knusprig gebacken in Süß-Sauer Soße** (A,C,2) **17,00 €**
Pork sweet-sour sauce 甜酸古老肉

D15/2 **Rot geschmorter Schweinebauch** (N) 红烧肉 **19,00€**
Red braised pork belly

Hühnerfleischgerichte / Chicken dishes



66 **Knuspriges Huhn mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße** (A,2)
Roast chicken in sweet-sour sauce 甜酸炸鸡排 **16,00€**

67 **Knuspriges Huhn mit Gemüse in Sojasoße** (A,2,F)
Roast chicken in sojasauce 耗油鸡排 **16,00€**

68 **Knuspriges Huhn mit Gemüse in Mandel-Soße** (A,E)
Roast chicken in almonds sauce 杏仁鸡排 **16,00€**

69 **Betrunkenes Huhn** (A,F) 花雕醉鸡排 **16,00€**
Knuspriges Huhn auf einer Unterlage von gebratenen Sojasprossen und einer aus japanischem Reiswein und vielerlei Gewürzen zusammengesetzter Soße übergossen
Roast chicken in Sake sauce

70 **Knuspriges Huhn mit Gemüse in pikanter Sauce (scharf)** (A,2) **16,00€**
Roast Chicken in szechuan sauce (hot) 四川鸡排

70A **Knuspriges Huhn mit Gemüse in Curry Soße (scharf)** (A,2,G) **16,00€**
Roast Chicken in Curry Sauce





64 **Zauberstimme** 西兰花鸡肉 **16,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse gebraten
Chequered chicken with vegetables of seasons

65 **Hühnerbrustfilet mit Bambus, Pilzen und Sojabohnensprosse** (F) **16,00 €**
Chicken with soy sauce, bamboo and Chinese mushroom 双冬鸡肉

870 **Gebratenes Hühnerbrustfilet (scharf)** (E) 宫保鸡丁 **16,00 €**
in Stücken mit Gemüse undCashewkernen
Chicken with vegetable (hot)

Entegerichte / Duck Dishes

Hausgemachte Ente - bei uns frisch und traditionell selbst geröstet. Knusprige Haut, zartes Fleisch, voller Geschmack.

71	**mit Pilzen Soße** (A) duck with bamboo and Chinese mushroom	双冬鸭	**19,00 €**
72	**mit pikanter Soße / pepper spicy Sauce** (A)	豆豉鸭	**19,00 €**
73	**mit Süß-Sauer Soße / sweet-sour sauce** (A,2)	甜酸鸭	**19,00 €**
74	**mit Erdnuss Soße** (A,E)	花生汁鸭	**19,00€**
75	**mit Mandel Soße** (A,E) duck with almonds sauce	杏仁鸭	**19,00 €**
76	**mit Pfeffer** (A) duck with pepper-sauce	胡椒粒鸭	**19,00 €**
77	**mit Canton Soße** (A,F) duck with canton sauce	海鲜酱鸭	**19,00 €**
78	**mit Szechuan Soße** (A) duck with Szechuan sauce	四川鸭	**19,00 €**
78A	**mit Curry Soße** (A,G) duck with curry Sauce	咖喱鸭	**19,00 €**
78B	**mit Orange Soße** duck mit Orange Sauce	橙汁鸭	**19,00 €**
78C	**Sesam Ente** (A,1) (mit Weiß- und schwarze Sesam in Gumpao soße duck with gumpao sauce and sesame)	黑白芝麻鸭	**19,50 €**
878	**Peking Entenhaut** (A,K) Als Delikatesse ist die knusprige Entenhaut mit Fleisch in einer Hoi-Sin Soße mit Pfannkuchen und fein geschnittenem Lauch serviert.	北京烤鸭	**23,00€**
D40	**Gegrillte Ente mit Hoisin Soße** (mit Knochen) (A,K)	广式烧鸭	**20,00 €**

Pekingente / Peking duck

79 **Peking-Ente ohne Vorbestellung für 2 Personen** (A,2,F) **55,00 €**
Unser guter Rat an Sie. Nutzen Sie diese einmalige Angebot aus!

Peking Ente in 5 Gängen: 北京烤鸭套餐

Suppen:	Peking Suppe
Vorspeise:	Herbstrollen
Vorspeise:	Als Delikatesse ist die knusprige Entenhaut mit Fleisch in einer Hoi-Sin Soße mit Pfannkuchen und fein geschnittenem Lauch serviert.
Hauptgang:	Entenfleisch in geschnetzelter Form mit vielerlei frischem Gemüse gebraten
Nachspeise:	Eis mit Lychee



Gemüsegerichte / Vegetable Dishes

81 **Gebratener gemischtes Gemüse** (F) 什锦素菜 **15,00 €**
Fried vegetables different kinds

82 **Gebratener Bambus mit Chinakohl und Pilzen** (F) 双冬白菜 **15,00 €**
Fried bamboo with Chinese mushroom

D11 **„Pok Choi“ gebraten mit Pfeffer-Salz Gewürz** **16,00€**

D12 **Drei Sorten Edelpilzen gebraten** **16,00€**

883 **Gebratene Nudeln mit Gemüse** (A) 素炒面 **15,00 €**
Fried noodles with vegetables

884 **Gebratene Reis mit Gemüse und Tofu** (C,F) 豆腐杂菜炒饭 **15,00 €**
Fried rice with vegetables and tofu

Nudeln und Reis / Noodles and Rice

84	**Gebratene Nudeln mit versch. Fleischsorten und Gemüse** (A,F) Fried noodles with pork, chicken, duck, shrimps and beef	招牌炒面	**16,00 €**
84 A	**Nudeln - Ente** (A) Gebratene Nudeln mit Gemüse und panierter Ente		**19,90€**
84 B	**Reisbandnudeln** (A,F) Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und Rindfleisch		**17,00€**
85	**Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben und Gemüse** (A) Fried noodles with king prawns	大虾炒面	**20,00 €**
86	**Gebratene Reis mit versch. Fleischsorten** (C) Fried rice with pork, chicken, shrimps and beef	三鲜炒饭	**16,00 €**
86 A	**Reis - Ente** (A,C) Gebratener Reis mit panierter Ente		**19,90€**
87	**Gebratene Reis mit Hummerkrabben** (C) Fried rice with king prawns	大虾炒饭	**20,00 €**

Sonderportion als Beilage

A1	**Portion gebratener Reis mit Eier** (C) Fried rice extra	小炒饭	**4,50 €**
B1	**Portion gebratene Nudeln mit Gemüse** (A) Fried noodles extra	小炒面	**4,50 €**
B3	**Gekochter Jasmin Reis** cooked jasmine rice		**3,50 €**
B4	**Pommes**		**4,50 €**

Unsere besonderen Menüs / Set- Dinners

88 **Szechuan - Menü (für 2 Personen)** (A,2) 招牌和菜 **48,00 €**
2 Hühnersuppe mit Glasnudeln
2 Herbstrolle
Rinderfilet gebraten mit Zwiebeln (scharf)
1/2 Canton-Ente, knusprig gebacken mit Sauce und Gemüse
Gemischtes Eis
2 Beef soap with noodles, Mini egg rolls (with meat)
beef with onion, Duck in Canton style
Ice cream

89 **Peking-Menü (für 2 Personen)** (A,2,D,B) 北京和菜 **49,00 €**
2 Pikante Peking-Suppe,
2 Gebackene Hummerkrabben,
Knuspriges Huhn in Soja Soße, Ente in Kanton Soße
Schweinefleisch Süß-Sauer, Rindfleisch in Satie Soße
Gemischtes Eis
Peking soup, shrimps cocktail,
Deep fried king prawns, deep-fried chicken,
Stir fried duck, pork in sweer sour sauce, stir fried beef,
Ice cream

90 **Drache-Königsvogel Menü (für 2 Personen)** (A,E) 龙凤和菜 **51,00 €**
2 Pikante Peking-Suppe,
2 Frühlingsrolle
Hühnerbrustfilet gebraten mit Brokkoli,
Gebratenes Rinderfilet (scharf)
Knusprige Ente,
Gemischtes Eis
Peking spicy sour soup, egg roll,
Stir-fried chicken, stir-fried beef, crispy duck
Ice cream



Dessert

94. Chinesische Lychee Früchte (1) 荔枝 **5,90 €**

95. Gemischtes Eis (G) 冰激凌 **6,90 €**

96. Eis mit Lychee (G,1) 荔枝雪糕 **6,90 €**

98. Gebackene Banane mit Honig und Mandeln+vanille Eis 炸香蕉 **6,90 €**
fried banana with honey (A,E)

99. Gebackene Ananas mit Honig und Mandeln+vanille Eis 炸菠萝 **6,50 €**
fried pineapple with honey (A,E)

100. Gebackene Banane mit Eis (flambiert) **7,90 €**

Offene Weine

Weißweine

Kleiner Kirchenweinberg, Württemberg **0,2 L** **6,90 €**
100% Riesling, 11,5% Vol
Zarter, feinfruchtiger Riesling mit gut eingebundener Säure Ideal zu Fisch, helles Fleisch & Geflügel

Sire Chardonnay Salento IGP **0,2 L** **7,90 €**
100% Chardonnay, 12,5% Vol
Runder & nuancenreicher Chardonnay, fruchtig & delikat Ideal zu Fisch & Nudeln

Pinot Grigio Garda Doc **0,2 L** **7,90 €**
100% Pinot Grigio, 12,5 % Vol
Persistenter, leichter & trockener Pinot Grigio Ideal zu Nudeln, Muscheln & Krustentiere

Weißweinschorle **0,2 L** **6,50 €**
(Mit Kleiner Kirchenweinberg)

Roséweine

Weißherbst, Württemberg **0,2 L** **7,50 €**
100% Spätburgunder, 11% Vol
Eleganter lieblicher Weißherbst mit harmonischer Fische. Ideal zu feinen Nudelgerichten, Salaten & leichten Speisen.

Rosina Terre Siciliane IGP **0,2 L** **7,90 €**
100% Syrah, 12,5 % Vol
Fruchtiger Syrah, Noten nach Erdbeeren & Johannisbeeren. Ideal zu Aufschnitte, Fleischgerichte & Nudeln.

Bardolino Chiaretto DOC **0,2 L** **7,90 €**
Molinara, Rondinella, Corvina, 12,5% Vol
Eleganter, harmonischer & leichter Bardolino Chiaretto. Ideal als Aperitif, zu Snacks & kleinere Gerichte

Roseweinschorle **0,2 L** **6,50 €**
(mit Weißherbst)

Rotweine

Merlot Garda D.O.C **0,2 L** **7,90 €**
85% Nero d´Avola 15% Merlot, 13% Vol
Frisch, weinig & fruchtig, Noten nach Kirschen & Waldfrüchten. Ideal zu Nudeln, Grillfleisch & gereifter Käse

Sire Primitivo IGP Salento **0,2 L** **7,50 €**
100% Primitivo, 14% Vol
Gehaltvoller & kräftiger Primitivo, Noten nach Sauerkirschen. Ideal zu Eintöpfe & Teigwaren.

Rosso Conero DOC Linea Zeta **0,2 L** **7,90 €**
100% Montepulciano, 14% Vol
Trockener & ausgeglichener Montepulciano, mit intensiven Noten Universell einsetzbar & ideal für deftige Gerichte

Rotweinschorle **0,2 L** **6,50 €**
(mit Merlot)

Weißweine in der Flasche

Pinot Grigio Garda DOC **0,75 L** **29,90 €**
100% Pinot Grigio, 12,5% Vol
Persistenter, leichter & trockener Pinot Grigio. Ideal zu Nudeln, Muscheln & Krustentiere.

Valbruna Sauvignon Garda DOC **0,75 L** **31,90 €**
100% Sauvignon, 13% Vol
Intensiver & fruchtiger Sauvignon, mit Minze & Pfirsisch Noten. Ideal zu Spargel, Omelettes, Geflügel

Gavi Piona DOCG **0,75 L** **31,90 €**
100% Cortese di Gavi, 12,5% Vol
Frischer & leichter Gabi, mit Noten nach Limette & Salbei. Ideal als Aperitif & Fischgerichten

Roséweine in der Flasche

Bardolino Chiaretto DOC **0,75L** **30,90 €**
Molinara, Rondinella, Corvina, 12,5% Vol
Eleganter, harmonischer & leichter Bardolino Chiaretto. Ideal als Aperitif, zu Snacks & kleinere Gerichte

Rotweine in der Flasche

Torre Rosso Veronese IGT **0,75 L** **32,90 €**
Rondinella & Corvina, 14,5% Vol
Runder & gehaltvoller Torre Rosso, Noten nach roten Früchten. Ideal zu Eintöpfe, Nudelgerichte & Fleischgerichte

Granera Alta Barbera d´Alba DOC **0,75 L** **32,90 €**
100% Barbera, 14,5% Vol
Ein Barbera mit markanter Charakter mit Noten nach Brombeer. Ideal zu Fleischgerichte

Perlwein

Cuvée Edoardo Spumante Brut Trevisiol **0,1L** **4,50 €**
Säurearm, lang anhaltend, gelbe Früchte. Ideal für Vorspeisen **0,7 L** **30,50 €**

Alkoholfreie Getränke

Coca / Coca Light / Fanta / Sprite / Mezzo (Flasche) (1,2,4,5)	0,33 l	4,00 €
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water (Flasche) (1,3)	0,2 l	3,50 €
Hausgemachte Eistea (Zitrone/ Erdbeere/Himbeere) (1,2,4)	0,4 l	4,80€
Hausgemachte Limonade (1,3,4)	0,4 l	4,80€
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,4 l 0,2 l	3,50 € 3,00 €
Flasche Mineralwasser	0,75 l 0,5 l	6,50 € 5,50 €

Säfte

Orangen-/ Apfel- / Maracuja- / Ananas- / Johannisbeersaft (1,2,4)	0,4 l 0,2 l	4,90 € 3,90 €
Lychee- / Guava-/ Mangonektar (1,2,4)	0,4 l 0,2 l	4,90 € 3,90 €
Saftschorle/ Holunderschorle (1)	0,4 l 0,2 l	4,40 € 3,40 €

Biere

Export/Hefeweizen von Fass (A)	0,5 l 0,3 l	4,90 € 3,90 €
Kristallweizen / Dunkelweizen (Flasche)(A)	0,5 l	4,90 €
Radler / Colaweizen (A,1,2,4,5)	0,5 l 0,3 l	4,90 € 3,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen (Flasche /Baisinger) (A)	0,5 l	4,90 €
Alkoholfreies Pils (Flasche / Baisinger) (A)	0,33 l	4,50 €
Tsingtao (Chinesisches Bier, mild, grasige Bitterkeit, nüssig-süßlich) (A)	Flasche	4,50 €

Tee

Schwarzer-/Pfefferminz-/Früchtetee (1)	glas	3,90 €
Grüner- / Jasmin- / Kamillen Tee(1)	Kännchen	4,50 €

Kaffee

Piacetto
LA SELEZIONE BARISTA

Espresso (1)	2,90 €
Doppelter Espresso (1)	4,50 €
Espresso Machiato (1)	3,10 €
Kaffee (1)	3,30 €
Cappuccino (1)	3,60 €
Latte Macchiato (1)	4,20 €
Matcha Latte (1)	4,80 €
Heiße Schokolade	4,20 €

Aperitife / Cocktails

Hugo (1,2,4) Holunderblütensirup, Minz, Secco, Limetten, Soda	7,20 €
Campari Spritz (1,2) Campari, Prosecco, Soda, Minz, Orange	7,20€
Aperol Spritz (1,2) Aperol, Secco, Holundersirup, Soda, Orange	7,20 €
Gin Tonic (2,6) Gin, Tonic Watter, Limette	7,20 €
Campari Soda / Orange (1,2) Campari, Orangensaft, Soda	7,20 €
Wodka Lemon (1,2) Absolute Wodka,Bitte Lemon, Limetten	7,20 €

Martini Bianco (1,2)	5cl	4,50 €
Chinesischer Pflaumenwein (2)	5cl	4,50 €
Japanische Sake (kalt/warm)	5 cl	4,50 €

Spirituosen

Mei-kui-lu Schnaps (aus Rosenblüten)	2 cl	3,50 €
Wu-Chia-Pi Schnaps (aus Reis und Kräuter)	2cl	3,50 €
Bambusschnaps (aus Reis und Bambus)	2 cl	3,50 €
Remy Martin V.S. „Cognac“	2 cl	4,20 €
Hennessy V.S. „Cognac“	2 cl	4,20 €
Schwarzwälder Williams „Birnelikör“	2 cl	3,50 €
Absolut Wodka	2 cl	3,50 €
Malteserkreuz „Aquavit“	2 cl	3,50 €
Fernet Branca „Amaro“	2 cl	3,50 €
Ramazzotti „Kräuterlikör“	2 cl	3,50 €
Havana Club 7 yrs „Rum“	2 cl	3,90 €
Chivas Regal 12 yrs „Whisky“	2 cl	3,90 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:
Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr.2 mit Farbstoff
Nr.3 mit Antioxidationsmittel
Nr.4 mit Süssungsmittel Saccharin
Nr.5 mit Süssungsmittel Cyclamat
Nr.6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr.7 mit Süssungsmittel Acesulfam
Nr.8 mit Phosphat
Nr.9 geschwefelt
Nr.10 chininhaltig
Nr.11 koffeinhaltig
Nr.12 mit Geschmacksverstärker
Nr.13 geschwärzt
Nr.14 gewachst

Allergene:
A) Glutenhaltig
B) Krebstiere
C) Eier und Eierzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F) Soja und Sojaerzeugnisse
G) Milch und Milcherzeugnisse
H) Schalenobst (Nüsse)
I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J) Senf und Senferzeugnisse
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulfide
M) Lupinen
N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Klammere, Austern)