

Cross Sushi

Herzlich Willkommen

Suppen.....	2
Vorspeisen.....	3
Salte.....	3
Sushi	
Nigiri.....	4
Maki Roll.....	4
California Roll.....	5
Cross Sashimi.....	5
Cross Special Rolls.....	6
Hot Rolls.....	7
Cross Mix Sushi-Platten.....	7
Warme Hauptspeisen	
Thailändische Spezialitäten.....	8
Hühnerfleisch.....	9
Rindfleisch.....	9
Ente.....	10
Fisch.....	10
Bratnudeln & Bratreis.....	11
Vegetarisch.....	11
Getränke	
Nachtisch.....	12
Tee / Kaffee.....	12
Bier / alkoholfreie Getränke / Aperitif.....	13
Weißwein / Roséwein.....	14
Prosecco / Rotwein.....	15
Allergene	16

● scharf ● vegetarisch

Suppen

- 1. Miso-Suppe** ^{b,d} ● 3,50
traditionelle japanische Suppe mit Tofu,
Algen, Lauchzwiebeln und Miso-Paste
- 2. Gemüse-Suppe** ^{b,d} ● 3,10
mit Tofu, Glasnudeln, Champignons und weiterem Gemüse
- 3. Wan Tan-Suppe** ^{b,d} 3,70
mit Teigtaschen aus Geflügelhackfleisch, Champignons und weiterem Gemüse
- 4. Hühnersuppe** ^{b,d} 3,70
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln
- 5. Tom Kha Gai** ^{a,b,c,g} ● 4,20 oder **Gung** ● ... 4,70
Kokossuppe mit Hühnerfleisch (Gai) oder Garnelen (Gung),
Bambus, Champignons, Auberginen, Koriander und Basilikum
- 6. Tom Yam Gai** ^{a,b,c,d} ● 4,20 oder **Gung** ● ... 4,70
Zitronensuppe mit Hühnerfleisch (Gai) oder Garnelen (Gung),
Bambus, Champignons, Aubergine und Koriander
- 7. Kimchi-Suppe** ^{b,c,d} ● 3,70
mit Kimchi, Tofu und Glasnudeln, original koreanisch, scharf und sauer
- 8. Japanische Fisch-Suppe** ^{b,c,d,f} 5,00
Fisch-Suppe mit Gemüse der Saison
- 9. Cross Mango Suppe** ^{a,b,c,d} 4,50
Hühnerfleisch mit Mango, Bambus, Auberginen und Champignons



Vorspeisen

15. **Mini Poh Pia** ^{a,b,c,d} (6 Stück) 2,90
Mini-Frühlingsrollen mit Chili-Soße
16. **Gebackene Wan Tan** ^{a,b,c,d} (6 Stück) 3,50
Hühnerfleisch-Teigtaschen mit Chili-Soße
17. **Tori Teriyaki** ^{a,b} 6,30
Hühnerfleisch-Spieß mit Teriyaki-Soße
18. **Edamame** • Junge Sojabohnen 4,50
19. **Cross Gamba Tempura** ^{a,b} (5 Stück) 7,50
Garnelen-Tempura, angerichtet mit einer Teriyaki-Soße
20. **Cross Spicy Lachs Tatak** ^{a,b,d,g,f} • 7,50
Handgeschnittenes Lachs-Tatar, Avocado, Lauchzwiebeln, Kaviar
21. **Cross Creamy Tuna Tatak** ^{a,b,d,g,f} 8,30
Handgeschnittenes Tuna-Tatar, Avocado, Lauchzwiebeln, Kaviar

Salate

25. **Mango-Salat** ^{a,b,h} • 5,60
Mango, Paprika, rote Zwiebeln, Koriander und Erdnüsse
26. **Seetang-Salat** ^{a,b,j} 5,90
Gurke, Karotten und Krebsfleisch in Teriyaki-Dressing
27. **Lachs-Tatar-Salat** ^{a,b,d,g,f} 6,60
Gemischter Salat der Saison mit Lachstatar und Hausdressing
28. **Tuna-Tatar-Salat Spicy** ^{a,b,d,g,f} • 7,00
Gemischter Salat der Saison mit würzigem Tuna-Tatar und Haus-Dressing
29. **Kimchi-Salat** ^{b,c,d} • koreanische Art 3,50
Scharf eingelegter Chinakohl mit Karotten und Porree
30. **Spinat-Salat** ^{a,b,d,g,h} • 5,00
Spinatblätter mit Erdnuss-Soße
31. **Cross Gamba Mix-Salat** ^{a,b} 7,80
Garnelen (5 Stück) mit gemischtem Salat



Nigiri

1 Stück

35. Kanisuja Avocado ^a •	1,90	
36. Kanifu Krebsfleisch ^{a,b,g,i}	2,30	Kanifu Tempura 3,40
37. Shake Lachs ^{a,f}	2,50	flambiert 2,90
38. Ebi Hummerkrabben ^{a,f}	2,50	
39. Maguro Thunfisch ^{a,f}	2,90	flambiert 3,20
40. Unagi Aal ^{a,b,d,f}	3,20	
41. Tobiko Fischrogen ^{a,f}	3,20	
42. Hamachi Königsfisch ^{a,f}	2,90	flambiert 3,20
43. Tempura Garnele ^{a,f}	3,60	
44. Ikura Kaviar ^{a,f}	3,50	

Maki Roll

8 Stück

50. Kappa ^a • Gurke, Sesam	4,00
51. Shake ^{a,f} Lachs	4,80
52. Kanisuja ^a • Avocado	4,20
53. Kanifu ^{a,b,g,k} Krebsfleisch	4,20
54. Ebi ^{a,c} Hummerkrabben	4,90
55. Miyako ^{a,g,f} Spargel, Lachs mit Mayonnaise	5,60
56. Maguro ^{a,f} Thunfisch	5,20
57. Asparagus ^a • grüner Spargel	4,20
58. New Cross ^{a,f} Lachs Maki mit warmer Butter und Panko-Topping	6,30
59. Spicy Tuna ^{a,f} • Tuna Spicy Maki mit Schnittlauch	6,60
60. Ikura ^{a,f} Kaviar Maki	5,90
61. Hamachi ^{a,f} Königsfisch Maki	5,10



California Roll

Inside-Out Maki – 8 Stück

- 65. **California Veggi** ^a • Gurke, Avocado, Sesam 5,80
- 66. **California I** ^{a,b,g,j} Krebsfleisch, Avocado, Fischrogen 6,20
- 67. **California II** ^{a,f} Lachs, Avocado, Sesam 6,60
- 68. **Boston** ^{a,f} Thunfisch, Avocado, Fischrogen 6,80
- 69. **Rocky Roll** ^{a,f} Lachs, Gurke, Rucola, Sesam 7,80
- 70. **Sweet Heart Roll** ^{a,f} • Tuna, Peperoni, Rucola, Sesam und Tobiko 8,10
- 71. **Beauty Roll** ^{a,f} Lachs, geröstete Erdnüsse, Rucola, Tobiko, Sesam 7,90
- 72. **Romantic Roll** ^{a,f} • Spicy Tuna, Gurke, Avocado und Sesam 8,60

Cross Sashimi

- 75. **Shake** ^f Lachs (12 Scheiben) 15,90
- 76. **Maguro** ^f Thunfisch (12 Scheiben) 18,90
- 77. **Hamachi** ^f Königsfisch (12 Scheiben) 17,90
- 78. **Cross Mix Sashimi** ^{a,f} (je 4 Scheiben) 17,20
Lachs, Hamachi Königsfisch und Thunfisch
- 79. **Sashimi Moriwase** ^{a,b,f,j} gemischte Platte 18,90
mit Lachs, Thunfisch, Hummerkrabben und Hamachi Königsfisch
- 80. **Chirashi Sashimi** ^{a,b,f,j} 16,10
Sushi-Reis mit gemischten Sashimi und Kaviar
- 81. **Kurz gebratenes Sashimi** ^{a,b,f} (10 Scheiben) 19,90
kurz gebratenes Tuna in Sesam Mantel auf Salatbett, nappiert mit Teriyaki-Soße
- 82. **Cross Blackened Sashimi** ^{a,f} (10 Scheiben) 14,90
Kurz angebratene Tuna & Lachs Sashimi, ummantelt mit einem
Blackened Spezialgewürz und mit Teriyaki-Soße beträufelt
- 83. **Creme Lachs Sashimi** ^{a,f,g} (10 Scheiben) 13,90
Kurz angebratenes Lachs Sashimi ummantelt mit einem Blackened
Spezialgewürz und beträufelt mit Crème fraîche-Soße
- 84. **Cross Tuna Teriyaki** ^{a,f} (10 Scheiben) 16,90
Kurz angebratenes und scharf zubereitetes Tuna Sashimi
mit einem Blackened Spezialgewürz, beträufelt mit einer Teriyaki-Soße



Cross Special Rolls

8 Stück

90. **Mango Roll** ^a ● 6,90
Mango, Avocado, Gurke, grüner Spargel Topping mit Avocado, Sesam
91. **Veggi Cross Roll** ^{a,g} ● 7,10
Tempura-Spargel, Avocado, Gurke, Mango,
Topping mit Avocado, roter Paprika und Crème fraîche Soße
92. **Tuna Spicy Tatar Roll** ^{a,f} ● 8,30
Tempura-Garnele, Avocado, Gurke, Spicy Tuna Tatar und Lauchzwiebeln
93. **Master Roll** ^{a,f,h} ● 8,80
Spicy Tuna-Tatar, gerösteten Cashewkernen, Avocado, Gurke und Kaviar
94. **Rainbow Roll** ^{a,f} 7,60
Gurke, Avocado, Mango, belegt mit Lachs, Tuna und Hamachi
95. **Flambe Salmon Roll** ^{a,f} 8,50
Tempura-Garnele, Gurke, Avocado, belegt mit flambiertem Lachs
und mit Crème fraîche und Teriyaki nappiert
96. **Sweet Dream Roll** ^{a,f} ● 8,30
Tempura-Surimi, Krebsfleisch-Imitat, Avocado, Gurkensalat und Tuna-Tatar
97. **Crunchy Aal Roll** ^{a,b,d,f} 8,50
Tempura-Unagi, Avocado, Gurke, Lachs-Tuna-Hamachi Topping mit Teriyaki-Soße
98. **Lachs Tatar Roll** ^{a, f,h} 8,60
Tempura Lachs, Gurke, Avocado, karamellisierte Cashewkerne mit Teriyaki-Soße
99. **Cross Sushi Spezial Roll** ^{a,b,d,f} 9,50
Tempura Unagi, Avocado, Gurke, Schnittlauch,
mit flambierten Lachs on top, beträufelt mit einer Spicy-Teriyaki-Soße
100. **Hot Tuna Spicy Roll** ^{a,f,g} ● 9,50
Tempura-Rote Peperoni, Gurke, Tuna und Tuna Tatar, mit einer
Mayo-Soße flambiert und mit einer Teriyaki-Mayo Soße als Topping
101. **New Cross Roll** ^{a,f,h} 8,50
Lachs, Avocado, karamellisierte Cashewkerne, Kresse, Honig-Senf-Soße
102. **Koch Kreation Cross Roll** ^{a,f,j} 9,50
Krebs-Tempura, Gurke, Avocado, Lachs-Tuna-Hamachi-Topping mit Creamy-Soße
103. **Cross Gamba Roll** ^{a,g,j} 8,90
Tempura-Gamba, Gurke, Avocado, gehacktes Krebsimitat mit Teriyaki-Mayo-Soße
104. **Cross Roast Beef** ^{a,d,j} 9,50
Tempura-Garnele, Gurke, Avocado, flambiertes Roastbeef mit scharfer Teriyaki-Soße
105. **Cross Star Roll** ^{a,f,h} 9,60
Marinierter Königsfisch, Gurke, Avocado, karamellisierte Cashewkerne,
Lachs-Tuna-Hamachi-Topping und Kaviar



Hot Rolls

110. **Hot California Roll** ^{a,g,i} (8 Stück) 7,80
 Gebackene Tempura-Surimi, Avocado, Teriyaki-Mayo-Soße,
111. **Dragon Roll** ^{a,g,h} (8 Stück) 8,00
 Gebackene Ente, Mozzarella, Erdnussbutter, Teriyaki-Soße
112. **Hot Eastern Roll** ^{a,g} (8 Stück) 8,20
 Gebackenes Garnelen-Tempura, Avocado, Mango und Chili-Mayo-Soße
113. **Crispy Chicken Roll** ^a (6 Stück) 7,80
 Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Avocado und Teriyaki-Soße
114. **Crispy Duck Roll** ^a (6 Stück) • 8,20
 Tempura-Ente, Gurke, Avocado, mit pikanter Soße

Cross Mix Sushi Platten

120. **Veggi Mix** ^{a,g} • 15,90
 Miso-Suppe / je 2 Nigiri Avocado & Mango
 / je 4 Maki Kappa & Avocado / 8 Veggi Cross Roll
121. **Classic Mix** ^{a,f} 19,90
 Miso-Suppe / 2 Nigiri Lachs / je 4 Maki Lachs & Hamachi
 / je 8 California II & Sweet Heart Roll
122. **Nigiri Mix** ^{a,f} 19,90
 Miso-Suppe / 3 Nigiri Lachs / 3 Nigiri Tuna / 3 Nigiri Hamachi
123. **Bento Matsuro** ^{a,f} 24,90
 Miso-Suppe / 1 Garnelen-Tempura / je 4 Maki Tuna und Hamachi
 2 Scheiben Lachs-Sashimi, 2 Scheiben Tuna-Sashimi / 2 Stück Nigiri (Lachs, Tuna)
 / je 8 Stück Tuna Spicy Tatar Roll & Rocky Roll
124. **Bento Tsui** ^{a,f} 42,90
 2 Miso-Suppen / 2 Garnelen-Tempura
 je 8 Maki Lachs und Tuna
 2 Scheiben Lachs-Sashimi / 2 Scheiben Tuna-Sashimi,
 2 Scheiben Hamachi-Sashimi / 4 Stück Nigiri (Lachs, Hamachi)
 je 8 Roast Beef Roll & Romantic Roll



Thailändische Spezialitäten

130. **Gang Nua** ^{a,b,d,g} • 9,50
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Auberginen,
Bambus, Peperoni, Paprika und Basilikum in Kokosmilch
131. **Gang Thai Gai** ^{a,b,d,g} • 9,20
Eintopf mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Bambus, Auberginen,
Champignons, frischem Gemüse und rotem Thai-Curry
132. **Panang Gai** ^{a,b,d,g,h} • 9,20
Eintopf mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, Kokosmilch,
Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Panang-Curry und Basilikum
133. **Panang Nua** ^{a,b,d,g} • 9,50
Eintopf mit Rindfleisch, Erdnüssen, Kokosmilch, Paprika,
Peperoni, Zwiebeln und Panang-Curry
134. **Massaman Gai** ^{a,b,d,g,h} • 9,10
Eintopf mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten,
Koriander, Zwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Massaman-Curry
135. **Massaman Nua** ^{a,b,d,g,h} • 9,50
Eintopf mit Rindfleisch, Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten,
Zwiebeln, Koriander und Massaman-Curry
136. **Gaeng Keow Wan Gai** ^{a,b,d,g} • 8,50
Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus,
Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und Basilikum in Kokosmilch
137. **Gaeng Khow Wan Nua** ^{a,b,d,g} • 9,50
Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus,
Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und Basilikum in Kokosmilch
138. **Gang Tom Khai Gai** ^{a,b,d,g} • 9,50
Gebackenes Hähnchen mit Gemüse, gelbem Thai-Curry, Tom Kha Thai-Curry,
Zitronenblättern, Basilikum und Koriander in Kokosmilch
139. **Gang Tom Kha Phed** ^{a,b,d,g} • 10,80
Gebackene Ente mit Gemüse, gelbem Thai Curry, Tom Kha Thai-Curry,
Zitronenblättern, Koriander und Basilikum in Kokosmilch
140. **Gang Thai Tofu** ^{a,b,d,g} • 8,40
Thai Eintopf mit Tofu, rotem Thai-Curry, Bambus, Auberginen, Champignons,
Zitronenblättern, Zitronengras, Koriander und Basilikum in Kokosmilch



Hühnerfleisch

145. **Huhn süß-sauer** ^{a,b,e} der Klassiker 8,90
gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas, Apfel, Paprika, Bambus und Karotten
146. **Knuspriges Hühnerfleisch** ^{a,b,d} pikant, auf einer heißen Platte serviert 9,90
gebackenes Hühnerfleisch mit 8 verschiedenen Gemüsesorten
147. **Cashew-Huhn** ^{a,b,d,h} • 9,60
gebratenes Hühnerfleisch, Cashewkerne mit verschiedenem Gemüse
148. **Gai Phad Prau** ^{a,b,d} • thailändische Art 9,50
gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni,
Thai-Basilikum und Knoblauch in Austern-Soße,
149. **Curry Huhn** ^{a,b,d,g} 9,50
gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Sahne-Soße
150. **Chicken Masala** ^{a,b,d,g} • indische Art 9,50
Hühnerfleisch mit frischem Saisongemüse in Tomaten-Sahne-Soße
151. **Chicken Korma** ^{a,b,d,g,h} • indische Art 10,50
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Korma-Sahne-Soße
152. **Hähnchen Teriyaki** ^{a,b,d} 11,50
Hühnerfleisch mit buntem Gemüse in Teriyaki-Soße

Rindfleisch

155. **Gebratenes Rindfleisch** ^{a,b,d} • pikant 10,20
Rindfleisch mit 8 verschiedenen Gemüsesorten,
156. **Nua Phad Gra Prau** ^{a,b,d} • thailändische Art 10,30
gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni,
Thai-Basilikum und Knoblauch in Austern-Soße
157. **Rindfleisch mit Zwiebeln** ^{a,b,d} 10,30
gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Porree
158. **Rindfleisch mit Soisam** ^{a,b,d,h} thailändische Art 10,50
mit Cashewkernen, Sojabohnen, Ingwer und Basilikum
159. **Rind Korma** ^{a,b,d,g} • indische Art 10,90
mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Sahne-Soße mit Masala
160. **Cross Glück** ^{a,b,d} • 12,90
Gebratenes Rindfleisch, Hühnerfleisch und Shrimps
mit acht frischen Gemüsesorten und Ingwer

Ente

161. **Gebackene Ente süß-sauer** ^{a,b,e} 10,50
Ente mit Ananas, Äpfeln, Paprika, Bambus und Karotten
162. **Knusprige Ente** ^{a,b,d} • pikant, auf einer heißen Platte serviert 11,50
Ente mit 8 verschiedenen Gemüsesorten
163. **Ente in Kokosmilch** ^{a,b,d,g} 11,80
Knusprig gebackene Ente mit Paprika, Karotten, Champignons und weiterem Gemüse in Kokosmilch
164. **Ente in Erdnuss-Soße** ^{a,b,d,g,h} 11,80
Knusprig gebackene Ente mit frischem Gemüse in Erdnuss-Soße
165. **Ente Korma** ^{a,b,d,g,h} • 11,90
Ente mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Sahne-Soße mit Masala
167. **Cross Ente Teriyaki** ^{a,b,d} 13,90
Krosse Ente mit Wokgemüse in Teriyaki-Soße

Fisch

170. **Fisch süß-sauer** ^{a,b,e,f} 12,60
Fisch mit Ananas, Apfel, Paprika, Bambus und Karotten
171. **Tuna Steak** ^{a,b,d,f} 15,60
Medium gegrilltes Tuna-Steak mit Gemüse und Teriyaki-Soße
172. **Barbecue Lachs** ^{a,b,d,g,f} 14,60
Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Spinat mit Zitronen-Sahne-Soße
173. **Pla Rad** ^{a,b,d,g,f} • 10,60
Gebackener Lachs, rotes Thai-Curry, Thai Basilikum, frisches Saisongemüse, Kokosmilch
174. **Cross Fisch** ^{a,b,d,f} 12,60
Variation aus verschiedenen Fischarten in Teriyaki-Soße
175. **Cross-Shrimps** ^{a,b,d,f} • 12,50
Gebratene Shrimps mit Gemüse, Ingwer und Tomaten in dunkler Soße



Bratnudeln & Bratreis

180. **Gebratene Nudeln** frisches Saisongemüse, Ei und **nach Wahl:**

182. **Gebratener Reis** frisches Saisongemüse, Ei und **nach Wahl:**

- a) **Vegetarisch** ● a,b,d 7,50
- b) **Rindfleisch** a,b,d 9,00
- c) **Hühnerfleisch** a,b,d 8,50
- d) **Knusprige Ente** oder **Shrimps** a,b,d 12,00
- e) **Knuspriges Hähnchen** a,b,d 9,80

181. **Cross Fried Noodles** a,b,d 12,60

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen, Ei und frischem Gemüse

183. **Cross Fried Rice** a,b,d 12,60

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen, Ei und frischem Gemüse

Vegetarisch

188. **Soi Sam Erdnuss** a,b,d,g,h ● 8,20

Frisches Gemüse mit Ingwer, frischen Champignons und Thai-Basilikum in Erdnuss-Soße

189. **Kokos Soi Sam** a,b,d,g ● 8,20

Frisches Gemüse mit Ingwer, frischen Champignons und Thai-Basilikum in Kokosmilch

190. **Tofu gebraten** a,b,d ●● 7,90

Gebratenes Tofu mit Karotten, Paprika, Brokkoli und Champignons in pikanter Soße

191. **Tofu Korma** a,b,d,g,h ●● indische Art 8,20

Tofu mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Korma-Sahne-Soße

192. **Gemüse Chop Soy** a,b,d ● 7,80

Pilze, Paprika, Brokkoli, Bambus und knackiges Gemüse

193. **Tofu mit Soi Sam** a,b,d ● thailändische Art 7,90

Tofu mit Basilikum, Paprika und Ingwer



Nachtisch

200. **Gebackene Banane** oder **gebackene Ananas** ^{a,b,g} 3,50
mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig
201. **Grüntee Eis** ^{a,b,g} 3,90
Vanilleeis mit grünem Tee und Schoko-Soße
202. **Yaki Eis** ^{a,b,g} 3,60
Frittiertes Vanilleeis mit Erdbeer-Soße
203. **Sesambällchen** (4 Stück) ^{a,b,g,h} 4,50
mit Vanilleeis und Honig

Exklusive Teesorten

230. **Asiatischer Ingwertee** 2,90
Reich an Vitaminen, angenehm im Geschmack, leicht scharf
231. **Grüner Tee "White Fu"** 3,50
Mischung aus grünen, weißen und Oolong-Tees
mit exotischen Zutaten und edlen Aromen verfeinert
232. **Kräutertee "Harmonizer Vertulcy"** 3,50
Ausgleichende Kräutermischung mit Verbena, Tulsi und Cystuskraut
233. **China Jasmintee "Tai Mu Long Zhu"** 3,90
Grüne Teeblätter mit Jasminblüten versetzt und anschließend mit der Hand gerollt

Kaffee

236. **Espresso** 1,90
237. **Doppelter Espresso** 2,90
238. **Café Crème** 2,50
239. **Cappuccino** 3,20
240. **Milchkaffee** 3,50
241. **Latte Macchiato** 3,50
242. **Heiße Schokolade mit Milch** 3,50

Bier

245. Krombacher Pils (vom Fass) 0,3 l	3,00
246. Krombacher Pils (vom Fass) 0,5 l	4,10
247. Alkoholfreies Krombacher 0,3 l	2,90
248. Alsterwasser 0,3 l	3,00
249. Alsterwasser 0,5 l	4,10
250. Hefeweizen Edinger 0,5 l	3,90
251. Alkoholfreies Weizen 0,5 l	3,90
252. Kirin, japanisches Bier 0,3 l	3,00
253. Singha, thailändisches Bier 0,3 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

255. Mineralwasser 0,25 l still / mit Kohlensäure	2,50
256. Mineralwasser 0,75 l still / mit Kohlensäure	5,50
257. Cola ^{1,b} / Cola light ^{1,a,b,e} / Fanta ^{b,e,2} / Sprite ^e / Spezi ^{b,e,2} 0,3 l	2,90
258. Fruchtschorlen 0,3 l Apfel, Mango, Orange, Maracuja, Rhabarber	3,00
259. Fruchtsäfte 1,0 l Apfel, Mango, Orange, Maracuja, Rhabarber	3,20
260. Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,2 l	2,90
261. Malzbier 0,2 l	2,90

Aperitif

262. Sake - wahlweise kalt oder warm 10cl	4,90
263. Pflaumenwein 10 cl	3,50
264. Rosenschnaps 2 cl	3,50
265. Grappa de Luca 2 cl	2,90
266. Sambuca 2 cl	2,90
267. Tequila 2 cl	3,90
268. Amaretto 2 cl	2,90
269. Longdrinks 2 cl - nach Wahl mit 4 cl Alkohol	5,90
• Aperol Spritz	
• Campari Orange	
• Wodka Lemon	
• Gin Tonic	
• Cuba Libre	
• Whisky Cola	

Weißwein

0,2 l 0,75 l

Weißweinschorle 2018er Riesling trocken, Weingut Andreas Schäffer, Pfalz

Ein saftiger Riesling mit reintoniger Frucht, frisch und trocken mit Anklängen von Apfel und Pfirsich... 3,90

2018 Pinot Grigio, Viticoltori Ponte de Piave, Veneto

Trocken, frisch und harmonisch.
Ein leichter Wein mit feiner Frucht und floralen Noten. ... 4,10 .. 16,50

2018er Riesling trocken, Weingut Michael Andres, Pfalz, ökologischer Anbau

Ein Klasse-Riesling mit viel Mineralität und reintoniger Frucht. Klar mit feiner Frische und sehr harmonisch.
Im Bukett Noten von Apfel und Pfirsich... 4,60 .. 18,10

2018er Chardonnay-Auxerrois, Weingut Michael Andres, Pfalz

In der Nase feine Birnenfrucht, Quitte, Melone und Litschi. Sehr elegant und vollmundig, großes Aromenspiel... 4,50 .. 17,90

2018er Grauburgunder, Weingut Michael Andres, Pfalz, ökologischer Anbau

Dieser elegante Grauburgunder besitzt die rebsortentypischen Aromen nach Birne und Apfel. Im Mund viel Frucht mit feiner Struktur, große Länge. ... 5,20 .. 20,50

2018er Sauvignon Blanc, Weingut Oliver Zeter Pfalz

Reintönige konzentrierte Frucht mit betörendem Duft. Stachelbeere, Maracuja und Ananas zeigen sich in schönster Harmonie. Ein großer Wein! ... 6,10 .. 23,90

Roséwein

0,2 l 0,75 l

2018er Cotes Rosé, Domaine Lafage, Roussillon

Die Nase zeigt einen Korb frisch gepflückter Früchte mit einem Hauch von Honig. Im Mund wunderbar fruchtig mit Aromen von vollreifen Pfirsichen und leichte Zitrusnoten. Lang und elegant am Gaumen. ... 4,90 .. 18,90

Roséschorle mit 2018er Cotes Rosé, Domaine Lafage, Roussillon ... 4,30

Prosecco

0,1 l 0,75 l

Prosecco DOC Frivolo, Veneto

Trocken, spritzig mit erfrischender Frucht..... 4,90 .. 18,50

Rotwein

0,2 l 0,75 l

Merlot, Süd-Afrika

Duft von Kirschen und roten Beeren;
weich, perfekt passend zu Sushi..... 4,90 .. 18,50

Shiraz, Süd-Afrika

Vollmundig weich, Aromen von Kirschen, Beeren und Pfeffer..... 4,90 .. 18,50

Anarkos, Accademia Die Racemi, Italien

Ein körperreicher Tropfen aus dem tiefen Süden Italiens.
Der Wein ist vollmundig und sehr harmonisch.
Die Frucht reif, samtig und schokoladig unterlegt.
Ein interessantes Cuveé aus den alten Rebsorten
Malvasia Nera, Negroamaro und Primitivo..... 5,10 .. 19,50

Informationen für unsere Gäste

• scharf • leicht scharf • vegetarisch

Allergene

- a mit Süßungsmittel(n)
 - b mit Farbstoff
 - c mit Konservierungsstoff
 - d enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
 - e mit Säuerungsmittel
 - f enthält Fisch/-Erzeugnisse
 - g enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
 - h enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
 - i enthält Senf/-Erzeugnisse
 - j enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
 - k enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
-
- 1 koffeinhaltig
 - 2 mit Stabilisatoren