



MANDARIN  

---

RESTAURANT

## Sommeraktion: Gericht der Woche

Von Juni bis August bieten wir Ihnen ein wöchentlich wechselndes Gericht zum Angebotspreis von **13,- €**. Das Gericht ist immer auch **optional mit knuspriger Entenbrust** (+3,- €) oder **vegan** mit **Tofu** und/oder als **große Portion** (+3,- €) bestellbar.

## Unsere Aperitif-Empfehlung

### White Peach Spritz

*Prosecco Rosé / Schweppes White Peach / Orangenscheibe*  
Schon probiert? Ein fruchtig - leicht herber Aperitif für besondere Momente.

8,-

### Virgin White Peach Spritz **alkoholfrei**

*Rosé Sekt **alkoholfrei** / Schweppes White Peach / Orangenscheibe*  
Die alkoholfreie Variante des Spritz

7,-

## Weinempfehlung

2024 Laguna Di Mare **Verdicchio** Superiore Cru, Bertani, Italien  
Sommerliche Fruchtnoten / elegant / leicht

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **28,-**

Der Wein hat Ihnen gut geschmeckt?  
Fragen Sie nach unseren günstigen Mitnahmepreisen!

# Mittagsangebot

Fr. & Sa. 11:30 - 14:00 alle Hauptgerichte aus der kompletten Speisekarte  
inklusive San La Tan Suppe oder Frühlingsrolle.

Gerichte zu Angebotspreisen finden Sie in unserer separaten Mittagskarte

## Suppe

<b>Sauer-scharf-Suppe - vegan</b> - pikant Tofu / Glasnudeln / Gemüse	6,-
<b>Sauer-scharf-Suppe mit Fleisch</b> - pikant Hühnerfleisch / Ei / Gemüse	6,-
<b>Chinesische Tomatensuppe - scharf</b> Schweinefleisch / Bambus / rote Paprikastreifen	6,-

## Salat

<b>Wakamesalat - vegan</b> Wakamealge / Sesam	6,-
<b>Glasnudelsalat - vegan - NEUES REZEPT!!!</b> Veganes Hack / Spitzpaprika / Möhren / Cashew Kerne - pikant	9,-
<b>Sojakeimsalat - vegan</b> Sojakeime / Cherrytomaten	6,-
Zu folgenden Salaten können Sie wahlweise Miso- ( <b>vegan</b> ), Curry- oder Joghurt-Limetten-Dressing auswählen	
Kleiner <b>gemischter Salat - vegan</b> Chinakohl / Pak Choi / Möhre / Gurke / Cherrytomaten / Frühlingszwiebel / Wan Tan Chip	9,-
Großer <b>gemischter Salat - vegan</b> Chinakohl / Pak Choi / Möhre / Gurke / Cherrytomaten / Frühlingszwiebel / Wan Tan Chips	12,-
+ <b>Hähnchenbrustfilet</b> in Mandelkruste	5,-
+ knusprige <b>Entenbrust</b>	7,-

# Vorspeisen

Große hausgemachte <b>Frühlingsrolle</b> mit <b>Fleisch</b> oder <b>vegetarisch</b>	6,-
Knusprige <b>Wan Tan</b> Schweinefleisch / süßsauer Sauce	11,-
<b>Kleine Portion</b>	6,-
Knusprige <b>Kürbis-Wan Tan</b> - <b>vegan</b> - <b>NEU!!!</b> Veganes Hack / Ingwer / Hoisin-Würze	11,-
<b>Kleine Portion</b>	6,-
<b>Krabbenchips</b> mit Dip	6,-
<b>Mini-Frühlingsrollen &amp; Mini-Samosas</b> - <b>vegan</b> süßsauer Sauce / Sojakeimsalat	11,-
<b>Kleine Portion Mini-Frühlingsrollen</b> mit Dip	6,-
<b>Garnelen im knusprigen Teigmantel</b> Wakamesalat / Dips	14,-
<b>Knusprige Rindfleischstreifen</b> (paniert) mit Dip	9,-
<b>Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen</b> Mini-Frühlingsrollen / Mini-Samosas / gemischter Salat Rindfleischstreifen / Wan Tan / süßsauer Sauce / Dips	24,-
<b>Für 1 Person</b>	14,-

## DIM SUM

<b>Siu Mai</b> - gedämpfte Teigtaschen mit <b>Schweinefleisch</b>	10,-
<b>Ha Gao</b> - gedämpfte Teigtaschen mit <b>Garnelen</b>	12,-
<b>Gao Zi</b> - gedämpfte Teigtaschen mit Tofu - <b>vegan</b>	10,-
<b>Dim Sum Platte für 2 Personen</b> Siu Mai, Ha Gao und Gao Zi mit Sojakeim- und Wakamesalat	24,-
<b>Für 1 Person</b>	14,-

# Kindergerichte

<b>Knusprige Entenbrust</b> mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	12,-
<b>Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel</b> mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	10,-
<b>Rotbarschfilet im knusprigen Teigmantel</b> mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	10,-

## Beilagen

Bei allen Hauptgerichten wird gekochter Reis als Beilage gereicht (preislich inklusive/nicht austauschbar), weiterhin haben Sie die Möglichkeit folgende Beilagen aufpreispflichtig zu bestellen

<b>Gebratene Nudeln - vegetarisch</b> Ei / Frühlingszwiebeln	4,-
<b>Gebratener Reis - vegetarisch</b> Ei / Frühlingszwiebeln	4,-
<b>Pommes - vegan</b>	4,-
<b>Drillinge</b> mit Teriyaki Dip - <b>vegan</b>	5,-

## Extras

Cashews o. Mandeln	1,-
Dips	1,-
Dunkle Sauce	2,-
Erdnuss-Sauce, pikant	3,-
Süßsauer Sauce - <b>vegan</b>	3,-
Kung Pao-Sauce, <b>scharf</b>	3,-

# Hauptgerichte

## Neue Kreationen

klein/normal

### BEEF TERIYAKI - Fusion

Rinderfilet / Drillinge / kl. gemischter Salat  
mit knuspriger **Entenbrust** statt Rinderfilet - **NEU!!!**

32,- / 35,-  
25,- / 27,-

### STICKY CHICKEN - Korea

Hähnchenbrustfilet / Reis / Brokkoli - **scharf**  
mit Tofu statt Hähnchenbrustfilet - **vegan** - **NEU!!!**

22,- / 24,-  
18,- / 20,-

### PAK CHOI PAN - China

Pak Choi / Shiitake / Zuckererbsen / Knoblauch - **vegan**  
mit Räuchertofu - **vegan**  
mit knuspriger Ente

14,- / 16,-  
18,- / 20,-  
22,- / 24,-

## Neues aus den letzten Jahren

### BULGOGI STYLE - Korea

Brokkoli / Möhren / Zwiebeln  
mit Räuchertofu - **vegan**  
mit Rinderfilet  
„Surf & Turf“ mit Rinderfilet & Garnelen

18,- / 20,-  
29,- / 32,-  
35,- / 39,-

### MUSHROOM CHOP SUEY - China

Morcheln / Shiitake / Sojakeime / Brokkoli / rote Paprika / Zwiebeln  
mit Tofu - **vegan**  
mit Rinderfilet  
mit knuspriger Ente  
mit Garnelen  
mit knuspriger Entenbrust & Garnelen

18,- / 20,-  
29,- / 32,-  
22,- / 24,-  
26,- / 29,-  
32,- / 35,-

### YAKI UDON - Japan

Udon Nudeln / Shiitake / Pak Choi  
mit Brokkoli - **vegan**  
mit Hähnchenbrustfilet  
mit knuspriger Entenbrust  
mit Garnelen  
mit Rinderfilet Teriyaki Style

18,- / 20,-  
21,- / 23,-  
24,- / 26,-  
28,- / 31,-  
31,- / 34,-

## CURRYS

klein/normal

### YELLOW PEANUT CURRY

Süßkartoffeln / Kaiserschoten / rote Paprika / Zwiebeln / Erdnüssen / Koriander

vegan

18,- / 20,-

mit Hähnchenbrustfilet

20,- / 22,-

mit knuspriger Entenbrust

22,- / 25,-

mit Garnelen

27,- / 30,-

### RED THAI CURRY

Süßkartoffeln / Brokkoli / rote Paprika / Zwiebeln / Cashew Kerne / Koriander - scharf

vegan

18,- / 20,-

mit Hähnchenbrustfilet

20,- / 22,-

mit knuspriger Entenbrust

23,- / 25,-

mit Garnelen

27,- / 30,-

### GREEN THAI CURRY

Kichererbsen / Kaiserschoten / grüne Paprika / Zwiebeln / Cashew Kernen / Koriander - scharf

vegan

18,- / 20,-

mit knuspriger Hähnchenbrust

21,- / 23,-

mit knuspriger Entenbrust

23,- / 25,-

mit Garnelen

27,- / 30,-

## BIBIMBAB BOWL

Bratreis / Ei / Wakame / Chinakohlsalat / Sojakeime / Edamame /  
koreanischer Chili-Dip / Teriyaki Dip

vegetarisch

18,-

+ Hähnchenbrustfilet

4,-

+ knusprige Entenbrust

7,-

+ Rinderfilet Teriyaki Style

15,-

# Aus der alten Karte

klein/normal

## Acht Kostbarkeiten

Gemischtes Gemüse / milde dunkle Sauce

(B9) mit **knuspriger Hähnchenbrust**

18,- / 20,-

(76) mit **knuspriger Entenbrust**

20,- / 22,-

## Süßsauer

Ananas / Bambus / rote Paprikastreifen

(V4) mit **Gemüse** im knusprigen Teigmantel - **vegetarisch**

13,- / 15,-

(26) mit **Rotbarschfilet** im knusprigen Teigmantel

15,- / 17,-

(34) mit **Garnelen** im knusprigen Teigmantel

25,- / 28,-

(55) mit knusprigem **Schweinefleisch** (paniert)

17,- / 19,-

(72) mit **knuspriger Entenbrust**

18,- / 20,-

(95a) mit **Hähnchenbrustfilet** im knusprigen Teigmantel

15,- / 17,-

(C8) mit **Hähnchenbrustfilet** in Mandelkruste

17,- / 19,-

## Chop Suey

Pfannengericht / Gemischtes Gemüse / milde dunkle Sauce

(V6) mit **Tofu** - **vegan**

14,- / 16,-

(V7) nur mit **Gemüse** - **vegan**

13,- / 15,-

(33) mit **Garnelen**

25,- / 28,-

(46) mit **Schweinefleisch**

15,- / 17,-

(63) mit **Rindfleisch**

15,- / 17,-

(83) mit **Hähnchenbrustfilet**

15,- / 17,-

## Hennessy-Pilzrahm - Neues Rezept

Pfifferlingen / Bambus / Zwiebeln / Hennessy VS Cognac

(T4) mit **knuspriger Entenbrust**

20,- / 22,-

(T5) mit **knuspriger Hähnchenbrust**

18,- / 20,-

## Sake-Champignonngemüse

Champignons / Pak Choi / Sojakeime / Zwiebeln / milde dunkle Sauce

(V9) mit **Tofu** - **vegan**

15,- / 17,-

(49) mit **Schweinefleisch**

16,- / 18,-

(66) mit **Rindfleisch**

16,- / 18,-

(74) mit **knuspriger Entenbrust**

20,- / 22,-

(85) mit **Hähnchenbrustfilet**

16,- / 18,-

klein/normal

### Kung-Pao-Art

Rote Paprika / Bambus / Zwiebeln / dunkle Sauce mit Knoblauch - **scharf**

(C4) mit <b>Hähnchenbrustfilet</b> im knusprigen Teigmantel	15,- / 17,-
(C10) mit knusprigen <b>Rindfleischstreifen</b> (paniert)	17,- / 19,-
(24) mit <b>Rotbarschfilet</b> im knusprigen Teigmantel	15,- / 17,-
(57) mit knusprigem <b>Schweinefleisch</b> (paniert)	17,- / 19,-
(70) mit knuspriger <b>Entenbrust</b>	18,- / 20,-

### Sichuan-Art

Möhren / Brokkoli / Porree / stark angebraten - **scharf**

(V10) mit <b>Räuchertofu</b> - <b>vegan</b>	17,- / 19,-
(53) mit <b>Schweinefleisch</b>	17,- / 19,-
(60) mit <b>Rindfleisch</b>	17,- / 19,-
(88) mit <b>Hähnchenbrustfilet</b>	17,- / 19,-

### Zwiebelgemüse

Zwiebeln / Champignons / Porree / stark angebraten - **scharf**

(V11) mit <b>Räuchertofu</b> - <b>vegan</b>	17,- / 19,-
(51) mit <b>Schweinefleisch</b>	17,- / 19,-
(62) mit <b>Rindfleisch</b>	17,- / 19,-
(90) mit <b>Hähnchenbrustfilet</b>	17,- / 19,-

### Bai-Bon-Art

Schweinefleisch / Hähnchenbrustfilet / Shrimps / gemischtes Gemüse /  
pikante dunkle Sauce mit Knoblauch

(41) Basispreis	17,- / 19,-
(C5) mit <b>knusprige Enten- und Hähnchenbrust</b> zusätzlich	21,- / 23,-
(C6) mit <b>knuspriger Hähnchenbrust</b> zusätzlich	19,- / 22,-
(82) mit <b>knuspriger Entenbrust</b> zusätzlich	22,- / 24,-

### Schwarze-Bohnen-Sauce

Brokkoli / rote & grüne Paprika / Bambus / Zwiebeln / speziell gewürzte dunkle Sauce /  
Gericht wird auf einer heißen Platte serviert - pikant

(V19) mit <b>Tofu</b> - <b>vegan</b>	17,- / 19,-
(58) mit <b>Schweinefleisch</b>	18,- / 20,-
(T1) mit <b>knuspriger Entenbrust</b>	22,- / 24,-
(T3) mit <b>Rinderfilet</b>	29,- / 32,-

### Süß-Sauer-Scharf

Ananas / rote & grüne Paprika / Sojakeime / Möhren / Knoblauch - pikant

(V12) mit <b>Tofu</b> - <b>vegan</b>	15,- / 17,-
(C3) mit <b>knuspriger Hähnchenbrust</b>	18,- / 20,-
(C9) mit <b>knusprigen Rindfleischstreifen</b> (paniert)	17,- / 19,-
(80) mit <b>knuspriger Entenbrust</b>	20,- / 22,-
(30) mit <b>Garnelen</b>	25,- / 28,-

klein/normal

Bratreis  
mit Ei und Gemüse  
(V1) **veggie** / **vegan** möglich (ohne Ei) 12,- / 14,-  
(101) mit **Hähnchenbrustfilet** 15,- / 17,-  
(106) **Nasi Goreng** 18,- / 20,-  
Enten- & Hühnerfleisch / Shrimps / Mandeln - **scharf**  
(107) mit **knuspriger Entenbrust** 22,- / 24,-  
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce - **scharf**)

Bratnudeln  
mit Ei und Gemüse  
(V2) **veggie** 12,- / 14,-  
(110) mit **Hähnchenbrustfilet** 15,- / 17,-  
(108) **Bami Goreng** 18,- / 20,-  
Enten- & Hühnerfleisch / Shrimps / Mandeln - **scharf**  
(115) mit **knuspriger Entenbrust** 22,- / 24,-  
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce - **scharf**)

## Menü

### CLASSIC MENU

Vorspeise: Sauer-scharf-Suppe  
Hauptgang: - Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten  
- Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, **scharf**  
- Hähnchenbrustfilet im Teigmantel mit süßsauer Sauce  
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)  
Für 1 Person 32,-  
Für 2 Personen 60,-

### SPECIAL MENU

Vorspeise: Gemischte Vorspeisenplatte  
Hauptgang: - Rinderfilet Bulgogi-Art  
- Gelbes Erdnuss-Curry mit knuspriger Ente  
- Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit süßsauer Sauce  
Beilagen: Reis & gebratene Nudeln  
Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation  
Für 1 Person 40,-  
Für 2 Personen 75,-

## FAMILY & FRIENDS MENU

Tischbuffet / mit oder ohne Meeresfrüchte / nur auf Vorbestellung (min.1 Tag)

- Vorspeise: Gemischte Vorspeisenplatte & Dim Sum Platte
- Hauptgang: - Garnelen in süß-sauer-scharfer Sauce, pikant  
- Schweinefleisch in Schwarzer-Bohnen-Sauce, **scharf**  
- Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten  
- Rinderfilet Bulgogi-Art  
- Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit süßsauer Sauce
- Beilagen: Reis & gebratene Nudeln
- Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation

Für 4 Personen 150,- / inklusive Suppe 160,- / jede weitere Person +37,5 / +40,-  
Individuelle Zusammenstellung möglich, Preis kann dann abweichen

## PEKING ENTE

Traditionell zubereitete Peking Ente / 4-Gänge-Menü / nur auf Vorbestellung (min.1 Tag)

- Suppe: Klassische San la Tan Suppe
- Vorspeise: Traditionelle Peking Ente
- Hauptgang: Knusprige Ente auf Gemüse (8 Kostbarkeiten) dazu Saucenvariation
- Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation

Für 2 Personen 90,-

Für 3 Personen 120,-

Für 4 Personen 150,-

jede weitere Person + 37,5

# DESSERT

small/regular

- (123) **Sesambällchen** mit süßer Füllung - **vegan** 4,- / 6,-
- (124) **Ananas** im Teigmantel mit Honig - **veggie** 4,- / 6,-
- (125) **Banane** im Teigmantel mit Honig - **veggie** 4,- / 6,-
- (126) **Ananas** im Teigmantel mit Honig & Vanilleeis - **veggie** - 6,- / 9,-
- (127) **Banane** im Teigmantel mit Honig & Vanilleeis - **veggie** - 6,- / 9,-
- (128) **Sesambällchen** mit süßer Füllung & Zitronensorbet - **vegan** - 6,- / 9,-

## Mövenpick Eis

Bourbon Vanille, Chocolate Chips, Strawberry&Cream, Zitronensorbet - **vegan**

- eine Kugel 2,-
- Portion frische Sahne 1,-
- Schoko- oder Mangosauce 0,5

# DIGESTIF

Eine Auswahl

## Haselnuss 43 % vol.

Ziegler Distillery Freudenberg am Main

Mehr Dessert als Digestif, erfreut dieser Geist vor allem nach dem Essen.

Schokolade, Vanille und Nussgenuss wurden zum Fließen gebracht.

2cl - 8,-

## Botucal Reserva Exclusiva 40 % vol.

Distillery Ron Diplomático - Venezuela

Der vielfach ausgezeichnete Rum besticht durch sein kraftvolles Aroma von angenehmer Süße, feiner Würze sowie seiner überragenden Milde.

4cl - 8,-

## Bric del Gaian 43 % vol.

Die Familie Berta steht für die Tradition des edlen langjährig fassgereiften Grappa.

Dieser Tresterbrand begeistert die Nase durch seinen feinnuancierten Duft und den Gaumen mit seinen seidenweichen Aromen von Früchten und Vanille.

Distillery Berta Mombaruzzo - Italy

2cl - 10,-

# GETRÄNKE

## APERITIF

Aperol Spritz 1,4 8,-  
Prosecco / Aperol / Soda / Orange

Limoncello Spritz 8,-  
Prosecco / Limoncello / Soda / Limette

Wild Belsazar 9,-  
Belsazar Rosé / Th.H. Wild Berry / Beeren

Martini Bianco 18% vol. 0,1l 6,-  
Zitrone

Ginger Oak alkoholfrei 7,-  
S. Wonderoak / Th.H.Ginger Ale / Limette

Hugo 8,-  
Prosecco / Holunder / Soda / Minze

Hugo alkoholfrei 7,-  
Th.H.Ginger A. / Holunder / Soda / Minze

Belsazar Tonic 4 9,-  
Belsazar Rosé / Th.H.Tonic / Orange

Choya Plum 10% vol. 0,1l 6,-  
Jap. Pflaumenwein

Gin Tonic alkoholfrei 7,-  
S. Gin / Th.H.Tonic / Orange

## Champagner & Prosecco

**Ruinart Champagner** - Das älteste Champagnerhaus der Welt

Ruinart „R“ Champagner 12% vol.  
Fl 0,375 l 60,- Fl 0,75 l 90,-

Ruinart Rosé 12% vol.  
Fl 0,375 l 70,- Fl 0,75 l 110,-

Sie lieben Ruinart Champagner ? Fragen Sie nach unseren **preiswerten Mitnahmepreisen!**

**Mionetto Prosecco** - Venetien, Italien, **vegan** 11% vol.  
Glas 0,1 l 5,- Fl 0,75 l 30,-

## Bier vom Fass

Einbecker Brauherren Pils	0,3 l	4,-
	0,4 l	5,-
Einbecker Dunkel	0,3 l	4,-
	0,4 l	5,-
Alsterwasser	0,3 l	4,-
	0,4 l	5,-

## Cola & Co.

Coca Cola 1, 3	0,33 l Fl	4,-
Coca Cola zero 1, 3, 5, 6	0,33 l Fl	4,-
Fanta 1, 2	0,33 l Fl	4,-
Sprite	0,33 l Fl	4,-
Mezzo Mix 1, 3	0,33 l Fl	4,-

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	4,-
Maracuja	0,2 l	4,-
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	4,-
	0,5 l	6,-

## Wasser

Bad Pyrmontener Gourmet Medium <u>oder</u> Naturell	0,25 l Fl.	3,-
	0,75 l Fl.	7,-

## Kaffee & Tee

Capuccino	4,-	Kännchen Schwarzer Tee	4,-
Espresso	3,-	Kännchen Jasmin-oder Grüner Tee	4,-
Espresso doppio	4,-	Frischer Minztee	4,-
Espresso Macchiato	3,-	Frischer Ingwer-Zitronen Tee	4,-
Milchkaffee	4,-		
Kaffee	3,-		
Latte Macchiato	4,-		

## Flaschenbier

Einbecker <b>alkoholfrei</b>	0,33 l	4,-
Tsing Tao, Chin. Bier	0,33 l	5,-
Schneider Weisse Weizenbier hell / dunkel / kristall / <b>alkoholfrei</b>	0,5 l	5,-

Thomas Henry Lemon 2, 4	0,2 l Fl	4,-
Thomas Henry Ginger Ale 1	0,2 l Fl	4,-
Thomas Henry Tonic 4	0,2 l Fl	4,-

Orangensaft	0,2 l	4,-
Rhabarbersaft	0,2 l	4,-

# WEIN

## Weißwein

2023 **Grauburgunder**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Quitte / dichter Körper / säurearm

Glas 0,1L **4,-** Glas 0,2L **7,-** FI 0,75L **25,-**

2022 Kirchenstück **Riesling Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Saftige Fruchtnoten / mineralisch geprägter Abgang

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **27,-**

2022 „La Fleur Saint Michel“ **Sauvignon Blanc**, Cotes de Gascogne - Frankreich, **vegan**

Blumiges Aroma / Leicht&fruchtig / sehr säurearm

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **27,-**

2023 **Gewürztraminer Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan - feinherb**

Rosenblüten / Anklänge von Honig / aromatisch

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **26,-**

## Roséwein

2023 Extraordinary **Rosé trocken Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Rote Früchte / saftige Frische / elegante Würze

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **27,-**

## Rotwein

2022 **Cabernet-Sauvignon Merlot trocken Bio**, Lukas Kesselring - Pfalz, **vegan**

Dunkle Beeren / leichte Anklänge von Vanille / Röststoffe

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **8,-** FI 0,75L **26,-**

2018 Corte Mayor **Rioja Reserva**, Baron de Ley, La Rioja, Spanien, **vegan**

Komplex / samtig / angenehme Holznoten

Glas 0,1L **5,-** Glas 0,2L **9,-** FI 0,75L **30,-**

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer **Weinkarte**.

Der Wein hat Ihnen geschmeckt ? Fragen Sie nach unseren **preiswerten Mitnahmepreisen!**

# Digestifs & Spirituosen

## ZIEGLER Edelbrände

Obstbrand 43% vol.	2cl	6,-	Williamsbirne 43% vol.	2cl	7,-
Alte Zwetschge 43% vol.	2cl	7,-	Mirabellenbrand 43% vol.	2cl	7,-
Haselnussgeist 43% vol.	2cl	7,-			

## GRAPPA

POLI Sarpa Di Poli 40% vol.	2cl	5,-
BERTA Bric del Gaian 43% vol.	2cl	10,-

## GIN

Tanqueray 47,3% vol.	4cl	6,-
Hendrick's 44 % vol.	4cl	7,-
Siegfried 41 %vol.	4cl	8,-
Nikka 47% vol.	4cl	8,-

## SPIRITUOSEN

Absolut Wodka 40% vol.	4cl	6,-	Bambusschnaps 45% vol.	2cl	5,-
Fernet Branca 42% vol.	2cl	4,-	Rosenschnaps 50% vol.	2cl	5,-
Jägermeister 35% vol.	2cl	4,-	Moutai 53% vol.	2cl	6,-
Linie 41,5% vol.	2cl	4,-	Reisschnaps 61% vol.	2cl	5,-
Malteser 40% vol.	2cl	4,-			
Ramazotti 30% vol.	2cl	4,-			

## RUM

Havanna Club 3 J. 40% vol.	4cl	5,-
Old Monk 7 J. 42,8% vol.	4cl	6,-
Botucal Reserva 40% vol.	4cl	7,-

## WHISKEY

Glenfiddich 12 43% vol.	4cl	8,-
Macallan 12 D.Cask 40% vol.	4cl	12,-
Hibiki Jap. Harmony 43% vol.	4cl	16,-

## COGNAC

Hennessy VS 40% vol.	4cl	8,-
----------------------	-----	-----

### Allergene & Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig,  
5 mit Süßungsmittel, 6 enthält eine Phenylalaninquelle,