



## VORSPEISE / STARTER

**1 EDAMAME**    <sup>6</sup> **5.90**

Gedämpfte junge Sojabohnen, verfeinert mit Salz  
*Steamed soybeans refined with salt*




**2 SWEET POTATO FRIES**    **5.40**

Knusprige Süßkartoffelpommes mit Cocktailsoße  
*Crispy sweet potato fries with cocktail sauce*

**3 EBI TEMPURA** (3 Stück)  <sup>1, 2</sup> **7.20**

Großgarnelen, knusprig gebacken im japanischen Teigmantel mit Cocktailsoße  
*Big prawns, in japanese pastry crust served with cocktail sauce*

**4 HA CAO DUMPLINGS** (5 Stück)  <sup>1, 11</sup>  
Gedämpfte Teigtaschen gef.nach Wahl, dazu Süß-Chili  
*Steamed dumplings filled w. your choice, w. sweet chili*

**4.1 VEGGIE**  **5.90**

**4.2 GARNELE / Prawn** <sup>2</sup> **7.20**

**5 VEGGIE ROLLS** (6 Stück)  <sup>1</sup> **4.90**

Mini vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu Süß-Chili Dip  
*Mini vegetarian spring rolls filled with vegetables, served with sweet chilli dip*



**6 HANOI ROLLS** (2 Stück)   **5.40**

Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und verschiedenem Gemüse, dazu Limetten Dressing  
*Spring rolls filled with minced meat, glass noodles and various vegetables, served with lime dressing*

**7 SUMMER ROLLS** (2 Stück)   <sup>5, 11</sup>

Vietnamesische Sommerrollen in Reispapier eingerollt mit Reismudeln, Saisonsalat, frischen Kräutern, Erdnüssen und einer Zutat nach Wahl, dazu Limetten Dressing  
*Vietnamese summer rolls rolled up in rice paper with rice noodles, seasonal salad, fresh herbs, peanuts and an ingredient of choice, served with lime dressing*

**7.1 AVOCADO**  **5.40**

**7.2 TOFU**  **5.40**

**7.3 HÜHNCHEN / Chicken** **5.90**

**7.4 GARNELE / Prawn** <sup>2</sup> **6.40**



**8 CRISPY GYOZA** (5 Stück)  <sup>1</sup>

Hausgemachte gebackene Teigtaschen nach Wahl, mit Süß-Chili-Sauce  
*Homemade baked dumplings of your choice, served with sweet chili sauce*

**8.1 VEGGIE**  **5.90**

**8.2 HÜHNCHEN / Chicken** **6.90**




## SALATE & SUPPEN / SALADS & SOUPS



### 9 CANH CHUA SOUR SOUP

Suppe nach traditioneller vietnamesischer Art mit Tomaten, verfeinert mit frischen Kräutern  
*Traditional Vietnamese-style soup with tomatoes, refined with fresh herbs*

- 9.1 TOFU**  ..... 5.70  
**9.2 HÜHNCHEN / Chicken** ..... 6.20  
**9.3 GARNELE / Prawn** <sup>2</sup> ..... 6.90

### 10 PEKING SOUP

Chinesische Sauer-Scharf Suppe mit gehacktem Hühnerfleisch, Eierflocken, Pilzen und Gemüse  
*Chinese sour-spicy soup with minced duck, egg flakes, mushrooms and vegetables*

### 11 WANTAN SOUP <sup>1, 11</sup> ..... 6.90

Hausgemachte Wan-Tan Teig, mit würziger Hackfleischfüllung, Gemüse und Frühlingszwiebeln  
*Homemade wonton batter with aromatic minced meat filling, vegetables and spring onions*


### 12 COCO LOVE SOUP

Traditionelle Vietnamesische Suppe mit Gemüse verfeinert mit Kokosmilch  
*Traditional Vietnamese soup with vegetables refined with coconut milk*

- 12.1 TOFU**  ..... 5.20  
**12.2 HÜHNCHEN / Chicken** ..... 5.90  
**12.3 GARNELE / Prawn** <sup>2</sup> ..... 6.50


### 13 MISO SOUP

Würzige Sojasuppe mit Seetang und Lauchzwiebeln  
*Aromatic soy soup with seaweed and scallions*

- 13.1 TOFU**  ..... 5.50  
**13.2 GARNELE / Prawn** <sup>2</sup> ..... 6.90  
**13.3 LACHS / Salmon** <sup>4</sup> ..... 6.90  
**13.4 JAKOBSMUSCHELN / Scallops** <sup>14</sup> ..... 7.50  
**13.5 THUNFISCH / Tuna** <sup>4</sup> ..... 7.50


### 14 SHIMA SOUP

Raffinierte Algenbrühe mit Seetang und Lauchzwiebeln  
*Refined seaweed broth with seaweed and scallions*

- 14.1 TOFU**  ..... 5.50  
**14.2 GARNELE / Prawn** <sup>2</sup> ..... 6.90  
**14.3 LACHS / Salmon** <sup>4</sup> ..... 6.90  
**14.4 JAKOBSMUSCHELN / Scallops** <sup>14</sup> ..... 7.50  
**14.5 THUNFISCH / Tuna** <sup>4</sup> ..... 7.50

### 17 HEALTHY DREAM <sup>5, 11</sup>

Ein exotisch, würziger Salat aus Glasnudeln mit einer geheimnisvollen Kräutermischung  
*An exotic, spicy salad made from glass noodles with a mysterious blend of herbs*

- 17.1 TOFU**  ..... 7.90  
**17.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken** ..... 8.90  
**17.3 RINDFLEISCH / Beef** ..... 9.50  
**17.4 GARNELE / Prawn** <sup>2</sup> ..... 9.50

## 45 UDON PARADISE (HAUPTGERICHT) <sup>1,3</sup>

Dicke japanische Udonnudeln in raffinerter Algenbrühe, verschiedenem Gemüse, Seetang und Lauchzwiebeln

*Thick japanese udon noodles in refined algae broth with various vegetables, seaweed and spring onion*

45.1 TOFU <sup>✓vegetarisch 6</sup>	12.50
45.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken	14.20
45.3 RINDFLEISCH / Beef	15.20
45.4 GARNELE / Prawn <sup>2</sup>	16.20



## 15 SHIMA SALAD <sup>glutenfrei 11</sup>

Eisbergsalat, Karotte, Lauchzwiebel, Edamame, Avocado, Rettich, Mais, Seetangsalat  
*Iceberg lettuce, carrot, leek onion, edamame, avocado, radish, corn, seaweed salad*

15.1 VEGETARISCH <sup>✓vegetarisch</sup>	8.90
15.2 SPEZIALFISCH / Special Fish <sup>4</sup>	11.50
15.3 BUTTERFISCH / Butterfish <sup>4</sup>	11.50
15.5 JAKOBSMUSCHELN / Scallops <sup>14</sup>	11.90
15.6 LACHS / Salmon <sup>4</sup>	11.50
15.7 THUNFISCH / Tuna <sup>4</sup>	11.90



## 46 PHO'NOMENAL (HAUPTGERICHT) <sup>glutenfrei 11</sup>

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln und Koriander

*Traditional Vietnamese flat rice noodle soup with spring onions and coriander*

46.1 TOFU <sup>✓vegetarisch</sup>	12.50
46.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken	14.20
46.3 RINDFLEISCH / Beef	15.20
46.4 GARNELE / Prawn <sup>2</sup>	16.20



## 16 GREEN OCEAN <sup>✓vegetarisch</sup>

Frischer, würziger Seetangsalat  
*Fresh aromatic seaweed salad*

16.1 VEGETARISCH	8.90
16.2 SPEZIALFISCH / Special Fish <sup>4</sup>	11.50
16.3 BUTTERFISCH / Butterfish <sup>4</sup>	11.50
16.5 JAKOBSMUSCHELN / Scallops <sup>14</sup>	11.90
16.6 LACHS / Salmon <sup>4</sup>	11.50
16.7 THUNFISCH / Tuna <sup>4</sup>	11.90



## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

### 30 BEEF LOVER glutenfrei laktosefrei <sup>6</sup> 16.90

Würzig mariniertes Rindfleisch mit grünen Bohnen, Shitake Pilzen, Knoblauch, Saisonsalat und Reis  
*Spicy marinated beef with green beans, Shitake mushrooms, garlic, seasonal salad and rice*

### 31 HOTSPOT CURRY glutenfreie Sauce <sup>7</sup>

Hausgemachtes pikantes rotes Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, frisches Gemüse, Saisonsalat und Reis  
*Homemade spicy red curry with coconut milk and lemongrass, with fresh vegetables and a seasonal salad and rice*

#### 31.1 TOFU vegetarisch <sup>6</sup> 13.20

#### 31.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken 14.20

#### 31.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH 15.50 / Crispy Chicken nicht glutenfrei <sup>1</sup>

#### 31.4 RINDFLEISCH / Beef 15.50

#### 31.5 GARNELE / Prawn <sup>2</sup> 16.90

#### 31.6 KNUSPRIGE ENTE / Crispy Duck nicht <sup>1</sup> glutenfrei 17.20

#### 31.7 LACHSFILET / Salmon <sup>4, 11</sup> 19.70

### 32 PEACE BY PEANUTS glutenfr. Sauce laktosefr. Sauce

Hausgemachte Erdnusssoße, dazu frisches Gemüse, Saisonsalat und Reis  
*Homemade peanut sauce, served with fresh vegetables, seasonal salad and rice*

#### 32.1 TOFU vegetarisch <sup>6</sup> 13.20

#### 32.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken 14.20

#### 32.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH 15.50 / Crispy Chicken nicht glutenfrei <sup>1</sup>

#### 32.4 RINDFLEISCH / Beef 15.50

#### 32.5 GARNELE / Prawn <sup>2</sup> 16.90

#### 32.6 KNUSPRIGE ENTE / Crispy Duck nicht <sup>1</sup> glutenfrei 17.20

#### 32.7 LACHSFILET / Salmon <sup>4, 11</sup> 19.70

### 33 AROMA MANGO glutenfreie Sauce <sup>7</sup>

Hausgemachte Mango-Kokosmilch, dazu frisches Gemüse, Saisonsalat und Reis  
*Homemade mango coconut milk, with fresh vegetables, seasonal salad and rice*

#### 33.1 TOFU vegetarisch <sup>6</sup> 13.20

#### 33.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken 14.20

#### 33.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH 15.50 / Crispy Chicken nicht glutenfrei <sup>1</sup>

#### 33.4 RINDFLEISCH / Beef 15.50

#### 33.5 GARNELE / Prawn <sup>2</sup> 16.90

#### 33.6 KNUSPRIGE ENTE / Crispy Duck nicht <sup>1</sup> glutenfrei 17.20

#### 33.7 LACHSFILET / Salmon <sup>4, 11</sup> 19.70

### 34 BLACK DIAMONDS ON FIRE glutenfr. Sauce laktosefr. Sauce

Scharf gebratenes Gemüse mit frischen Chilischoten, Zitronengras, Knoblauch, in einer dunklen Soße, Saisonsalat und Reis

*Spicy fried vegetables with fresh chilli peppers, lemongrass, garlic, in a dark sauce, seasonal salad and rice*

#### 34.1 TOFU vegetarisch <sup>6</sup> 13.20

#### 34.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken 14.50

#### 34.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH 15.50 / Crispy Chicken nicht glutenfrei <sup>1</sup>

#### 34.4 RINDFLEISCH / Beef 15.50

#### 34.5 GARNELE / Prawn <sup>2</sup> 17.20




#### 34.6 KNUSPRIGE ENTE / Crispy Duck nicht <sup>1</sup> glutenfrei 17.50

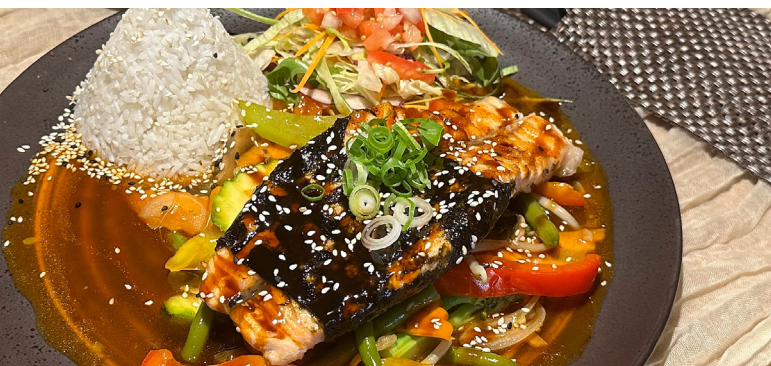
#### 34.7 LACHSFILET / Salmon <sup>4, 11</sup> 20.20



### 35 SHIMA DELICACY glutenfr. Sauce laktosefr.Sauce <sup>6, 11</sup>




Im Wok heiß geschwenktes Gemüse, leicht scharfe Karamell-Zitronengras-Soße, Saisonsalat und Reis  
*Vegetables tossed hot in a wok with a light spicy caramel lemongrass sauce, seasonal salad and rice*

<b>35.1 TOFU</b>  vegetarisch <sup>6</sup>	<b>13.20</b>
<b>35.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken</b>	<b>14.50</b>
<b>35.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH</b>	<b>15.50</b>
/ Crispy Chicken  nicht glutenfrei <sup>1</sup>	
<b>35.4 RINDFLEISCH / Beef</b>	<b>15.50</b>
<b>35.5 GARNELE / Prawn</b> <sup>2</sup>	<b>17.20</b>
<b>35.6 KNUSPRIGE ENTE / Crispy Duck</b>  nicht <sup>1</sup> glutenfrei	<b>17.50</b>
<b>35.7 LACHSFILET / Salmon</b> <sup>4, 11</sup>	<b>20.20</b>



### 38 DANCING RICE glutenfrei laktosefrei <sup>3, 6</sup>

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse, dazu Süß Chili Dip und Röstzwiebeln  
*Egg fried rice with various vegetables, with sweet chili dip and fried onions*

<b>38.1 TOFU</b>  vegetarisch <sup>6</sup>	<b>13.20</b>
<b>38.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken</b>	<b>14.20</b>
<b>38.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH</b>	<b>15.50</b>
/ Crispy Chicken  nicht glutenfrei <sup>1</sup>	
<b>38.4 RINDFLEISCH / Beef</b>	<b>15.50</b>
<b>38.5 GARNELE / Prawn</b> <sup>2</sup>	<b>16.90</b>
<b>38.6 KNUSPRIGE ENTE / Crispy Duck</b>  nicht <sup>1</sup> glutenfrei	<b>17.20</b>
<b>38.7 LACHSFILET / Salmon</b> <sup>4, 11</sup>	<b>19.70</b>



### 36 YAKI DON glutenfrei laktosefrei <sup>11</sup>

Reis mit gegrilltem Fisch, Spargel, spezieller Yaki Soße und Gemüse  
*Rice with grilled fish, onion, special Yaki sauce and vegetables*

<b>36.1 LACHS / Salmon</b> <sup>4</sup>	<b>18.50</b>
<b>36.2 GEGRILLTER AAL / Grilled Eel</b> <sup>4</sup>	<b>19.50</b>
<b>36.3 BUTTERFISCH / Butterfish</b> <sup>4</sup>	<b>18.90</b>
<b>36.4 SPEZIALFISCH / Special Fish</b> <sup>4</sup>	<b>19.50</b>
<b>36.5 JAKOBSMUSCHELN / Scallops</b> <sup>14</sup>	<b>19.50</b>
<b>36.6 THUNFISCH / Tuna</b> <sup>4</sup>	<b>19.50</b>


### 37 SHOGA DON glutenfrei laktosefrei <sup>11</sup>

Reis mit gegrilltem Fisch, Spargel, spezieller leicht scharfer Ingwer Soße und Gemüse  
*Rice with grilled fish, onion, special slightly spicy Ginger sauce and vegetables*

<b>37.1 LACHS / Salmon</b> <sup>4</sup>	<b>18.50</b>
<b>37.2 GEGRILLTER AAL / Grilled Eel</b> <sup>4</sup>	<b>19.50</b>
<b>37.3 BUTTERFISCH / Butterfish</b> <sup>4</sup>	<b>18.90</b>
<b>37.4 SPEZIALFISCH / Special Fish</b> <sup>4</sup>	<b>19.50</b>
<b>37.5 JAKOBSMUSCHELN / Scallops</b> <sup>14</sup>	<b>19.50</b>
<b>37.6 THUNFISCH / Tuna</b> <sup>4</sup>	<b>19.50</b>

### 39 PHEEL GOOD NOODLE laktosefrei <sup>1, 3, 6</sup>

Gebratene chinesische Nudeln mit Gemüse, dazu Süß Chili Dip und Röstzwiebeln  
*Fried Chinese noodles with vegetables, with sweet chili dip and fried onions*

<b>39.1 TOFU</b>  vegetarisch <sup>6</sup>	<b>13.20</b>
<b>39.2 HÜHNERFLEISCH / Chicken</b>	<b>14.20</b>
<b>39.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH</b>	<b>15.50</b>
/ Crispy Chicken <sup>1</sup>	
<b>39.4 RINDFLEISCH / Beef</b>	<b>15.50</b>
<b>39.5 GARNELE / Prawn</b> <sup>2</sup>	<b>16.90</b>
<b>39.6 KNUSPRIGE ENTE / Crispy Duck</b> <sup>1</sup>	<b>17.20</b>
<b>39.7 LACHSFILET / Salmon</b> <sup>4, 11</sup>	<b>19.70</b>



## 40 PHO'YOU 6


Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse,  
dazu Süß Chili Dip und Röstzwiebeln  
*Fried flat rice noodles with vegetables,  
with sweet chili dip and fried onions*

<b>40.1 TOFU</b>  6	13.20
<b>40.2 HÜHNERFLEISCH</b> / Chicken	14.50
<b>40.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH</b>	15.50
/ Crispy Chicken  1	
<b>40.4 RINDFLEISCH</b> / Beef	15.50
<b>40.5 GARNELE</b> / Prawn <sup>2</sup>	17.20
<b>40.6 KNUSPRIGE ENTE</b> / Crispy Duck  1	17.50
<b>40.7 LACHSFILET</b> / Salmon <sup>4, 11</sup>	20.20



## 41 YAKI UDON <sup>1, 6, 11</sup>

Gebratene japanische Udonnudeln mit Gemüse,  
dazu Süß Chili Dip und Sesam  
*Fried Japanese udon noodles with vegetables,  
with sweet chili dip and sesame*

<b>41.1 TOFU</b>  6	13.20
<b>41.2 HÜHNERFLEISCH</b> / Chicken	14.50
<b>41.3 KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH</b>	15.50
/ Crispy Chicken <sup>1</sup>	
<b>41.4 RINDFLEISCH</b> / Beef	15.50
<b>41.5 GARNELE</b> / Prawn <sup>2</sup>	17.20
<b>41.6 KNUSPRIGE ENTE</b> / Crispy Duck <sup>1</sup>	17.50
<b>41.7 LACHSFILET</b> / Salmon <sup>4, 11</sup>	20.20



## 42 HANOI AUTUMN 5 15.20



Reisfadennudeln mit goldgebackenen  
Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch und  
Limetten-Dressing, dazu frischer Salat und Erdnüsse  
*Rice vermicelli with golden-baked spring rolls,  
filled with minced meat and lime dressing,  
with fresh salad and peanuts*





## 44 BEEF OF SUNSHINE 5 16.20

Wok geschwenktes Rindfleisch, Reisfadennudeln,  
Salat, vietnamesische Kräuter, geröstete Erdnüsse  
und Zwiebeln, dazu würziger Limetten Dressing  
*Beef tossed in a wok, rice vermicelli, lettuce,  
vietnamese herbs, roasted peanuts & onions,  
with a spicy lime dressing*











**47 POKE BOWL**   6, 11  
 Gebetteter Sushireis, Rettich, Edamame, Mais, Avocado, Wakame, Seetang, verfeinert mit Sesam-Soße, Zwiebeln  
*Bedded sushi rice with grilled salmon skin, radish, edamame, corn, avocado, wakame, seaweed, with sesame sauce, onions*

<b>47.1 TOFU</b> 	13.20
<b>47.2 GEGRILLTER AAL / Grilled Eel</b> <sup>4</sup>	18.90
<b>47.3 SPEZIALFISCH / Special Fish</b> <sup>4</sup>	18.90
<b>47.4 BUTTERFISCH / Butterfish</b> <sup>4</sup>	18.50
<b>47.5 GARNELE / Prawn</b> <sup>2</sup>	18.50
<b>47.7 JAKOBSMUSCHELN / Scallops</b> <sup>14</sup>	19.90
<b>47.8 LACHS / Salmon</b> <sup>4</sup>	18.50
<b>47.9 THUNFISCH / Tuna</b> <sup>4</sup>	19.90





**48 KEIRA SEAFOOD**   4, 6, 11 **25.70**  
 Mix aus Black Tiger Garnelen, Jakobsmuscheln, Lachs, Thunfisch und Butterfisch, Gemüse, dazu Saisonsalat und Reis, Lauchzwiebeln und Seetang, verfeinert mit einer Wasabi und Teriyaki Sauce  
*Mix of black tiger prawns, scallops, salmon, tuna and butterfish, vegetables, with seasonal salad and rice, spring onions and Seaweed, refined with a wasabi and teriyaki sauce*



## BEILAGEN / SIDE DISHES

<b>20 FRIED NOODLES</b>  1, 3	5.20
<i>Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse Fried noodles with egg and vegetables</i>	
<b>21 FRIED UDON</b>   1, 11	5.50
<i>Gebratene Udon Nudeln und Gemüse Fried udon noodles and vegetables</i>	
<b>22 FRIED PHO</b>   	5.50
<i>Gebratene Reisbandnudeln und Gemüse Fried flat rice noodle and vegetables</i>	
<b>23 FRIED RICE</b>   3	5.20
<i>Gebratener Eierreis mit Ei und Gemüse Egg fried rice with egg and vegetables</i>	

## KINDERGERICHTE / CHILDREN'S DISHES

<b>24 LUCKY LUKE</b>  1, 3	9.50
<i>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse Fried noodles with chicken and vegetables</i>	
<b>25 RISI BISI</b>   3	9.50
<i>Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse Egg fried rice with chicken and vegetables</i>	
<b>26 CHICKY CHAN</b>  1	9.50
<i>Pommes mit knusprigem Hühnerfleisch und Ketchup French fries with crispy chicken and ketchup</i>	



## SASHIMI 4, 14

Frische Fischstücke, serviert mit eingelegtem Ingwer, Shiso, weißem Rettich und Wasabi (8 Stück)

*Fresh fish pieces, served with pickled ginger, shiso, white radish and wasabi (8 pieces)*

**50.1 SAKE** ..... 17.90

serviert mit Lachs / *served with Salmon*

**50.2 TEKKA** ..... 18.90

serviert mit Thunfisch / *served with Tuna*

**50.3 IBODAI** ..... 17.50

serviert mit Butterfisch / *served with Butterfish*

**50.4 HOTATE** ..... 21.90

serviert mit Jakobsmuscheln / *served with Scallops*

**50.5 KREATIVE KREATION / CREATIVE CREATION** ..... 23.50

### 51 SASHIMI SET

Kreative Kreation an speziellen Fischarten

*Creative creation of special fish species*

**51.1 SMALL** Set für 2 Personen (16 Stk) ..... 35.00

**51.2 LARGE** Set für 3 Personen (28 Stk) ..... 52.00

**51.3 ROYAL** Set für 4 Personen (40 Stk) ..... 70.00

**51.4 LUXURY** Set für 6 Personen (60 Stk) ..... 110.00



## SUSHI NIGIRI

Pro Portion werden 2 Stück Nigiri serviert.

*2 pieces of nigiris are served per serving.*













<b>52 NIGIRI AVOCADO</b> ..... 4.90 mit Avocado / <i>with avocado</i>	<b>61 NIGIRI TEKKA FLAMBEED</b> <sup>4</sup> ..... 7.50 mit flambiertem Thunfisch, Sweet Sauce <i>with flambéed tuna, sweet sauce</i>
<b>53 NIGIRI SPARGEL</b> ..... 4.90 grünem Mini-Spargel / <i>green mini asparagus</i>	<b>62 NIGIRI EBI FLAMBEED</b> <sup>2</sup> ..... 7.50 mit flambierter Garnele, Sweet Sauce <i>with flambéed shrimp, sweet sauce</i>
<b>54 NIGIRI SAKE</b> <sup>4</sup> ..... 5.60 mit Lachs / <i>with salmon</i>	<b>63 NIGIRI VEGGIE FREESTYLE</b> <sup>1, 2, 3, 4, 7, 11</sup> ..... 5.90 Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs <i>Creative creation by our Sushi Master Chefs</i>
<b>55 NIGIRI MAGURO</b> <sup>4</sup> ..... 6.50 mit Thunfisch / <i>with tuna</i>	<b>64 NIGIRI SPECIAL FREESTYLE</b> <sup>1, 2, 3, 4, 7, 11</sup> ..... 7.90 Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs <i>Creative creation by our Sushi Master Chefs</i>
<b>56 NIGIRI IBODAI</b> <sup>4</sup> ..... 5.90 mit Butterfisch / <i>with Butter fish</i>	<b>65 GUNKAN SAKE</b> <sup>3, 4</sup> ..... 8.40 mit gehacktem Lachs, Lauch, Tobiko, Chili-Mayo <i>with minced salmon, leek, tobiko, Chilli mayo</i>
<b>57 NIGIRI EBI</b> <sup>2</sup> ..... 5.90 mit Garnele / <i>with shrimp</i>	<b>66 GUNKAN TEKKA</b> <sup>3, 4</sup> ..... 8.90 mit gehacktem Thunfisch, Lauch, Tobiko, Chili-Mayonnaise <i>with minced tuna, leek, tobiko, Chilli mayonnaise</i>
<b>58 NIGIRI UNAGI</b> <sup>4</sup> ..... 6.70 mit gegrilltem Flusaal / <i>with grilled river eel</i>	<b>67 GUNKAN FREESTYLE</b> <sup>1, 2, 3, 4, 7, 11</sup> ..... 9.20 Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs <i>Creative creation by our Sushi Master Chefs</i>
<b>59 NIGIRI HOTATE</b> <sup>14</sup> ..... 7.50 mit Jakobsmuscheln und Mozzarella / <i>with Scallops and mozzarella</i>	
<b>60 NIGIRI SAKE FLAMBEED</b> <sup>4</sup> ..... 6.90 mit flambiertem Lachs, Sweet Sauce <i>with flambéed salmon, sweet sauce</i>	





## SUSHI MAKI

Alle Maki werden in einer Reisrolle mit Seetang umwickelt. Es werden jeweils 6 Stück serviert.  
*All maki come in a rice roll with seaweed wrapped around. 6 pieces are served each time.*

<b>68 AVOCADO MAKI</b> <sup>11</sup>  glutenfrei	<b>5.30</b>	<b>75 SAKE MAKI</b> <sup>4</sup>  glutenfrei	<b>6.50</b>
mit Avocado / <i>with avocado</i>		mit Lachs / <i>with salmon</i>	
<b>69 KAPPA MAKI</b> <sup>7, 11</sup>  glutenfrei	<b>5.30</b>	<b>76 TEKKA MAKI</b> <sup>4</sup>  glutenfrei	<b>6.90</b>
mit Gurken, Frischkäse / <i>cucumber, cream cheese</i>		mit Thunfisch / <i>with tuna</i>	
<b>70 SPARGEL MAKI</b> <sup>7, 11</sup>  glutenfrei	<b>5.30</b>	<b>77 IBODAI</b> <sup>4</sup>  glutenfrei	<b>6.70</b>
mit grüner Mini-Spargel, Frischkäse / <i>green mini asparagus, cream cheese</i>		mit Butterfish / <i>with Butterfish</i>	
<b>71 PAPRIKA MAKI</b> <sup>7, 11</sup>  glutenfrei	<b>5.30</b>	<b>78 CALIFORNIA MAKI</b> <sup>2</sup>  glutenfrei	<b>6.50</b>
mit Paprika, Frischkäse / <i>with pepper, cream cheese</i>		mit Avocado, Surimi / <i>with avocado, surimi</i>	
<b>72 MANGO MAKI</b> <sup>11</sup>  glutenfrei	<b>5.50</b>	<b>79 EBI MAKI</b> <sup>2</sup>  glutenfrei	<b>6.70</b>
mit Mango / <i>with mango</i>		mit gekochter Garnele / <i>with cooked shrimp</i>	
<b>73 MOZZARELLA MAKI</b> <sup>7</sup>  glutenfrei	<b>5.30</b>	<b>80 UNAGI MAKI</b> <sup>4</sup>  glutenfrei	<b>6.90</b>
mit Mozzarella / <i>with mozzarella</i>		gegrilltem Süßwasseraal / <i>grilled freshwater eel</i>	
<b>74 CRISPY CHICKEN MAKI</b> <sup>1</sup>	<b>6.00</b>	<b>81 SPECIAL FREESTYLE</b> <sup>1, 2, 4, 7, 11</sup>	<b>6.90</b>
mit knusprigem Hühnchen / <i>with crispy chicken</i>		Kreative Kreation / <i>Creative creation</i>	

## BIG SHIMA ROLLS glutenfrei

Es werden jeweils 6 Stück serviert

*6 pieces are served each time*



- |  |   |
|--|---|
| <b>82 VEGGI BIG SHIMA</b> _____ <b>11.90</b>   | <b>87 KANI BIG SHIMA</b> <sup>7</sup> _____ <b>12.50</b>  |
| Avocado, Gurken, Paprika, Mango<br><i>avocado, cucumber, pepper, mango</i>   | Surimi, Avocado, Gurken, Paprika, Tobico,<br>Frischkäse<br><i>Surimi, avocado, cucumber, pepper,<br/>tobico, cr. cheese</i>                                 |
| <b>83 VEGETARIA BIG SHIMA</b> <sup>7</sup> _____ <b>11.90</b>  | <b>88 EBI BIG SHIMA</b> <sup>2,7</sup> _____ <b>12.90</b>   |
| Avocado, Gurken, Paprika, mozzarella, Frischkäse<br><i>Avocado, cucumber, pepper, mozzarella, cream cheese</i>                                     | Garnelen, Avocado, Gurken, Paprika,<br>Tobico, Frischkäse<br><i>shrimp, avocado, cucumber, pepper,<br/>tobico, cream cheese</i>                             |
| <b>84 CRISPY CHICKEN BIG SHIMA</b> <sup>1,7</sup> _____ <b>12.50</b>   | <b>89 EBI TEMPURA BIG SHIMA</b> <sup>1,2,7</sup> _____ <b>13.50</b>   |
| Knuspriges Hühnchen, Avocado, Gurken, Paprika,<br>Tobico, Frischkäse<br><i>crispy chicken, avocado, cucumber, pepper,<br/>tobico, cream cheese</i> | Garnele im Tempuramantel, Gurken, Paprika,<br>Mango, Tobico, Frischkäse<br><i>shrimp in tempura coat, cucumber, pepper,<br/>mango, tobico, cream cheese</i> |
| <b>85 SAKE BIG SHIMA</b> <sup>4,7</sup> _____ <b>12.90</b>   | <b>90 UNAGI BIG SHIMA</b> <sup>4,7</sup> _____ <b>13.90</b>   |
| Lachs, Avocado, Gurken, Paprika, Tobico, Frischkäse<br><i>salmon, avocado, cucumber, pepper,<br/>tobico, cream cheese</i>                          | gegrillter Flusssaal, Avocado, Gurken,<br>Mango, Tobico, Frischkäse<br><i>grilled river eel, avocado, cucumber,<br/>mango, tobico, cream cheese</i>         |
| <b>86 TEKKA BIG SHIMA</b> <sup>4,7</sup> _____ <b>13.50</b>  |   |
| Thunfisch, Avocado, Gurken, Paprika,<br>Tobico, Frischkäse<br><i>tuna, avocado, cucumber, pepper, tobico, cr. cheese</i>                           |   |

## INSIDE OUT ROLL

Es werden jeweils 8 Stück serviert

*8 pieces are served each time*

**91 VEGGIE INSIDE OUT**  glutenfrei  laktosefrei <sup>11</sup> **11.90**

Avocado, Mango, Gurke, Sesam  
*Avocado, mango, cucumber, sesame*

**92 VEGETARIA INSIDE OUT**  glutenfrei <sup>7</sup> **11.90**

Avocado, Gurke, Paprika, Rettich, Frischkäse  
*Avocado, cucumber, pepper, radish, cream cheese*

**93 MOZZARELLA INSIDE OUT**  glutenfrei <sup>7, 11</sup> **11.90**

Mozzarella, Gurke, Paprika, Spargel, Sesam  
*Mozzarella, cucumber, pepper, asparagus, sesame*

**94 CRISPY CHICKEN INSIDE OUT** <sup>1, 7, 11</sup> **12.90**

Knuspriges Hühnerfleisch, Gurke, Sesam, Frischkäse  
*Crispy chicken, cucumber, cream cheese*

**95 SAKE INSIDE OUT**  glutenfrei <sup>4, 7</sup> **13.50**

Lachs, Avocado, Tobiko  
*Salmon, avocado, tobiko*

**96 TEKKA INSIDE OUT**  glutenf. <sup>4, 7</sup> **14.50**

Thunfisch, Avocado, Tobiko  
*Tuna, avocado, tobiko*

**97 CALIFORNIA INSIDE OUT**  glutenf.  laktosef. <sup>2</sup> **13.50**

Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko  
*Surimi, avocado, cucumber, tobiko*

**98 EBI TEMPURA INSIDE OUT** <sup>1, 2, 7, 11</sup> **13.90**

knusprige Großgarnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam  
*crispy king prawns, cucumber, cream cheese, sesame*

**99 UNAGI INSIDE OUT**  glutenf.  laktosef. <sup>4, 11</sup> **15.90**

Gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Sesam  
*Grilled freshwater eel, cucumber, sesame*



## PREMIUM INSIDE OUT ROLL

Es werden jeweils 8 Stück serviert

8 pieces are served each time



- |   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>100 SPECIAL VEGGI</b> <sup>1, 3, 4, 7, 11</sup>  | <b>14.50</b> | <b>104 DEVIL CHICKEN</b> <sup>1, 7</sup>   | <b>17.50</b> |
| Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs<br><i>Creative creation by our Sushi Master Chef</i>   |              | Knuspriges Hühnerfleisch, Mango, Paprika,<br>Frischkäse, mit Gurke umwickelt<br><i>Crispy chicken, mango, bell pepper,<br/>cream cheese, wrapped with cucumber</i>                 |              |
| <b>101 TIGER ROLL</b> <sup>1, 4, 7</sup>  | <b>15.90</b> | <b>105 HEALTHY CHICKEN</b> <sup>1, 7</sup>   | <b>16.50</b> |
| Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse,<br>Lachsummantelung<br><i>Tempura coated avocado, mango, cream cheese,<br/>covered with salmon</i>   |              | Knuspriges Hühnerfleisch, Mango, Gurke,<br>Frischkäse, mit Mozzarella umwickelt<br><i>Crispy chicken, mango, cucumber,<br/>cream cheese, wrapped with mozzarella</i>               |              |
| <b>102 DRAGON FIRE</b> <sup>1, 2, 4, 7</sup>  | <b>16.50</b> | <b>106 SAKE FANTASY</b> <sup>glutenfrei 4, 7</sup>   | <b>17.50</b> |
| Garnelen im Tempuramantel, Mango,<br>Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs<br><i>Tempura-coated shrimp, mango, avocado,<br/>cream cheese, covered with flambeed salmon</i> |              | Gegrillter Lachsbauch, Mango, Frischkäse,<br>Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs<br><i>Grilled salmon belly, mango, cream cheese,<br/>avocado, covered with flambeed salmon</i> |              |
| <b>103 RED KING FIRE</b> <sup>1, 2, 7</sup>   | <b>17.50</b> | <b>107 SPECIAL FREESTYLE</b> <sup>1, 2, 3, 4, 7, 11</sup>  | <b>19.90</b> |
| Garnelen im Tempuramantel, Mango, Gurken,<br>Frischkäse, Thunfischummantelung<br><i>Tempura-coated shrimp, mango, cucumber,<br/>cream cheese, covered with tuna</i>                     |              | Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs<br><i>Creative creation by our Sushi Master Chefs</i>   |              |

## MINI TEMPURA ROLLS <sup>1, 3, 11</sup>

Frittiertes Sushi mit Tempura-Ummantelung (8 Stück). *Fried sushi with tempura coating (8 pieces).*

<b>108 AVOCADO MINI TEMPURA</b> <sup>7</sup> .....	<b>6.90</b>	<b>110 SAKE MINI TEMPURA</b> <sup>4, 7</sup> .....	<b>8.50</b>
Avocado, Sesam und Frischkäse <i>Avocado, Sesame and cream cheese</i>		Lachs, Sesam und Frischkäse <i>Salmon, Sesame and cream cheese</i>	
<b>109 KAPPA MINI TEMPURA</b> <sup>7</sup> .....	<b>6.90</b>	<b>111 TEKKA MINI TEMPURA</b> <sup>4, 7</sup> .....	<b>8.90</b>
Gurke, Sesam und Frischkäse <i>Cucumber, Sesame and cream cheese</i>		Thunfisch, Sesam und Frischkäse <i>Tuna, Sesame and cream cheese</i>	



## BIG SHIMA TEMPURA ROLLS <sup>1, 3, 11</sup>

Frittiertes Sushi mit Tempura-Ummantelung (10 Stück). *Fried sushi with tempura coating (10 pieces).*

<b>112 VEGGI BIG TEMPURA</b> <sup>laktosefrei</sup> .....	<b>11.90</b>	<b>115 SAKE BIG TEMPURA</b> <sup>4, 7</sup> .....	<b>13.90</b>
mit Avocado, Gurke und Mango <i>with avocado, cucumber and mango</i>		mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse <i>salmon, avocado, cucumber, cream cheese</i>	
<b>113 VEGETERIA BIG TEMPURA</b> <sup>7</sup> .....	<b>11.90</b>	<b>116 TEKKA BIG TEMPURA</b> <sup>4, 7</sup> .....	<b>14.90</b>
mit Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse <i>avocado, cucumber, pepper, cream cheese</i>		Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse <i>tuna, avocado, cucumber, cream cheese</i>	
<b>114 CRISPY CHICKEN BIG TEMPURA</b> <sup>1, 7</sup> .....	<b>12.50</b>	<b>117 CALIFORNIA BIG TEMPURA</b> <sup>2, 7</sup> .....	<b>13.90</b>
mit knusprigem Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse <i>with crispy chicken, avocado, cucumber, cream cheese</i>		mit Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse <i>surimi, avocado, cucumber, cream cheese</i>	
		<b>118 SPECIAL BIG TEMPURA</b> <sup>2, 3, 4, 7</sup> .....	<b>16.50</b>
		Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs <i>Creative creation by our Sushi Master Chefs</i>	

# SHIMA MENÜS <sup>4,7,11</sup>



## MENU 1 VEGETARIA MAKI SET ..... 13.50

6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Gurke Maki,  
6 Stk. Paprika Maki

## MENU 2 MIXED MAKI SET <sup>4</sup> ..... 17.50

6 Stk. Butterfisch Maki, 6 Stk. Lachs Maki,  
6 Stk. Tuna Maki

## MENU 3 SALMON SET <sup>4</sup> ..... 21.50

6 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Nigiri Lachs,  
4 Stk. Sashimi Lachs, 1 Seetangsalat

## MENU 4 HIROSHIMA SET <sup>2,4</sup> ..... 33.50

8 Stk. Cali Inside Out, 6 Stk. Cali Maki,  
6 Stk. Avocado Maki,  
4 Stk. Spezialfisch Sashimi, 1 Seetangsalat

## MENU 5 VEGETARIA SET <sup>1</sup> ..... 37.90

6 Stk. Maki Avocado, 6 Stk. Maki Gurke,  
8 Stk. Avocado Mini Tempura,  
2 Stk. Spezial Vegetaria Nigiri,  
8 Stk. Inside Out Vegetaria, 1 Seetangsalat

## MENU 6 OCEAN DRIVER SET <sup>2,4</sup> ..... 44.90

Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs  
10 Stk. Big Tempura Spezialfisch, 6 Stk. Maki  
Spezialfisch, 3 Stk. Nigiri Spezialfisch,  
8 Stk. Inside Out Lachs, 1 Seetangsalat

## MENU 7 NIGIRI LOVE SET <sup>1,2,3,4,11</sup> ..... 56.90

Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs  
10 Stk. Nigiri Spezialfisch, 6 Stk. Maki Spezialfisch,  
8 Stk. Sashimi Rose Flower aus Spezialfisch







**MENU 8 TWILIGHT SET** (2 Personen) <sup>1, 2, 3, 4, 11</sup> **73.90**

Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs  
 10 Stk. Big Tempura frischer Fisch, 8 Stk.  
 Inside Out Lachs, 8 Stk. Inside Out Freestyle,  
 2 Stk. Nigiri Spezialfisch,  
 6 Stk. Maki Spezialfisch, 4 Stk. spezielle  
 frische Sashimi, 6 Stk. Sashimi Rose Flower  
 aus Spezialfisch, 1 Seetangsalat

**MENU 9 FUSION SET** (3 Personen) <sup>1, 2, 3, 4, 11</sup> **94.90**

Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs  
 10 Stk. Big Tempura Spezialfisch, 8 Stk.  
 Inside Out Freestyle, 6 Stk. Big Shima  
 Spezialfisch, 12 Stk. Maki Spezialfisch,  
 6 Stk. Veggi Maki, 4 Stk. Nigiri Spezialfisch,  
 8 Stk. Sashimi Rose Flower aus Spezialfisch,  
 1 Seetangsalat

**MENU 10 SHIMA SPECIAL MENU** <sup>1, 2, 3, 4, 11</sup> **144.90**

(4 Personen)  
 Kreative Kreation unserer Sushi Master Chefs  
 gemäß der Empfehlung des Küchenchefs

## DESSERT

### GOLDEN TIME laktosefrei <sup>1</sup>

**140.1** Gebackene Banane mit Honig und Kokosflocken / ..... 6.50

*Baked banana with honey and coconut flakes*

**140.2** Gebackene Ananas mit Honig und Kokosflocken / ..... 6.50

*Baked pineapple with honey and coconut flakes*

### GOLDEN TIME ON ICE <sup>1,7</sup>

**141.1** Gebackene Banane mit Grüntee-Eis und Sahne / ..... 6.90

*Baked banana with green tea ice cream and whipped cream*

**141.2** Gebackene Ananas mit Grüntee-Eis und Sahne / ..... 6.90

*Baked pineapple with green tea ice cream and whipped cream*

**142 GOLDEN CHOC ON ICE** <sup>1,7</sup> ..... 6.90

*Knusprige hausgemachte Schokorollen mit Grüntee-Eis und Sahne*

*Crispy homemade chocolate rolls with green tea ice cream, whipped cream*

**143 OISHI BALL ON ICE** <sup>1,7</sup> ..... 7.50

*Köstliche hausgemachte Süßkartoffelbällchen mit Grüntee Eis und Sahne*

*Homemade sweet potato balls with green tea ice cream & whipped cream*

**144 MOCHI EIS** <sup>1,7</sup> ..... 6.90

*1x Mango Mochi Eis, 1x Kokos Mochi Eis, serviert mit Sahne*

*1x mango mochi ice cream, 1x coconut mochi ice cream, whipped cream*

**145 KIDDY ICE CREAM** <sup>1,7</sup> ..... 4.20

*Vanille Eis mit Regenbogen-Streusel und Sahne*

*Vanilla ice cream with rainbow sprinkles and whipped cream*



# GETRÄNKE / DRINKS

## BAUER FRUCHTSÄFTE

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft <sup>2</sup>	3,50	5,50
Orangensaft <sup>2</sup>	3,50	5,50
Ananassaft <sup>2</sup>	3,50	5,50
Mango Nektar <sup>2</sup>	3,50	5,50
Maracuja Nektar <sup>2</sup>	3,50	5,50
Bananen Nektar <sup>3</sup>	3,50	5,50
Sauerkirsch Nektar	3,50	5,50
KiBa Nektar <sup>3</sup>	3,50	5,50
Litschi Nektar <sup>2</sup>	3,50	5,50

## SAFTSCHORLEN

	0,2 L	0,4 L
verschiedene Sorten (siehe Säfte)	3,30	5,20

## SOFTDRINKS

	0,2 L	0,4 L
Coca Cola <sup>1,11</sup>	3,30	5,20
Coca Cola Zero <sup>1,9,11</sup>	3,30	5,20
Fanta <sup>1,3</sup>	3,30	5,20
Sprite	3,30	5,20
Spezi <sup>1,3,11</sup>	3,30	5,20
Tonic <sup>12</sup>	3,30	5,20
Ginger Ale <sup>1</sup>	3,30	5,20

## MINERALWASSER

	0,2 L	0,4 L	0,75 L
Still, Medium, Spritzig	3,00	4,70	6,90

## SHIMA HOMEMADES

<b>Sunny Cocos</b> <sup>2</sup>	6,90
Mango Creme, Kokosnussmilch	
<b>Aloha Aloe</b> <sup>2</sup>	6,90
Aloe Vera Nektar mit Honig, Limettensaft, Chia Samen	
<b>Shima Ice Tea</b> <sup>2</sup>	6,90
Erfrischender Eistee mit Litschiegeschmack	
<b>Back to Maledive Surprise</b> <sup>2</sup>	7,50
Limonade mit hausgemachter Rezeptur	
<b>Sa Da Ice Tea</b> <sup>2</sup>	7,50
Eistee mit Zitronengras, frisch gepressten Limettensaft und Zuckerrohr	

## WARME GETRÄNKE

Tee (Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille uvm.)	3,90
Jasmin Imperial (gr. Tee mit Jasminblüten aromatisiert)	5,90
Sencha - klassischer japanischer Bio Grüntee	5,90
Genmaicha - Grüner Tee mit geröstetem Reis	6,50
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch <sup>11</sup>	5,50
Kaffee <sup>11</sup>	3,90
Kaffee groß <sup>11</sup>	5,50
Espresso <sup>11</sup>	3,90
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	5,50
Cappuccino <sup>11,15, G</sup>	5,50
Latte Macchiato <sup>11,15, G</sup>	5,50

## BIER

	0,3 L	0,5 L
Freiberger Pils vom Fass <sup>13, A</sup>	3,80	5,70
Freiberger Radler (Fassbier) <sup>13, A</sup>	3,80	5,70
Freiberger Diesel (Fassbier) <sup>1, 11, 13, A</sup>	3,80	5,70
Freiberger Schwarzbier <sup>13, A</sup>		5,50
Freiberger alkoholfreies Bier <sup>A</sup>		5,50
Freiberger Radler alkoholfrei <sup>A</sup>		5,50
Schöffelhofer Hefeweizen hell <sup>13, A</sup>		5,70
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel <sup>13, A</sup>		5,70
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei <sup>A</sup>		5,70
	<b>0,33 L</b>	
Japanisches Bier Asahi <sup>13, A</sup>	4,50	

## APERITIFS

	Liter	Preis
Pflaumenwein <sup>13</sup>	0,1	4,90
Glühwein <sup>13</sup>	0,2	5,50
Sake Reiswein <sup>13</sup>	0,1	6,50
Martini Bianco <sup>13</sup>	0,1	4,90
Aperol Spritz <sup>13</sup>	0,3	7,90
Lillet Wild Berry <sup>13</sup>	0,3	7,90

## SPIRITUOSEN & SCHNÄPSE

	2cl	4cl
Obstler (Apfel + Birne) <sup>13</sup>	3,50	5,80
Wodka <sup>13</sup>	3,50	5,80
Reisschnaps Nep Moi <sup>13</sup>	3,90	6,20
Rosenblütenschnaps <sup>13</sup>	4,50	6,50
Jägermeister <sup>13</sup>	3,50	5,80
Kümmerling <sup>13</sup>	3,50	5,80
Ramazotti <sup>13</sup>	3,50	5,80
Akashi Whiskey <sup>13</sup>	4,90	8,50

## GETRÄNKE / DRINKS

### LONGDRINKS MIT 4CL <sup>13</sup>

Hendrick's Gin Tonic .....	10,50	Barcadi Cola .....	8,50
Whiskey Cola .....	8,50	Cuba Libre .....	8,50
Wodka Cola .....	8,50		



### COCKTAILS

<b>C 1 Mickey</b> <sup>alkoholfrei</sup> .....	7,50	<b>C 5 Sex on the beach</b> <sup>13</sup> .....	10,90
Mango-, Ananas- und Maracujanektar, Kokossirup und Bluesirup		Apricot Brandy, Wodka, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	
<b>C 2 Coconut Kiss</b> <sup>alkoholfrei</sup> .....	7,90	<b>C 6 Tequila Sunrise</b> <sup>13</sup> .....	10,50
Ananassaft, Sahne, Orangensaft, Kokossirup		Tiquila Silver, Orangensaft, Grenadine	
<b>C 3 Virgin Mojito</b> <sup>alkoholfrei</sup> .....	7,90	<b>C 7 Greentea Mojito</b> <sup>13</sup> .....	11,50
Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Ginger Ale		Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Grünteelikör, Soda	
<b>C 4 Pina Colada</b> <sup>13</sup> .....	10,50		
Ananassaft, Sahne, Weißer Rum, Kokosmilch			

# GETRÄNKE / DRINKS

## WEISSWEIN

**201 GRAUBURGUNDER - KABINETT - TROCKEN** <sup>13,0</sup> ..... **0,2 L 0,75 L**  
5,90 ..... 19,90

*Weinkontor Edenkoben - Pfalz*

Ein grauer Burgunder mit klarer nussiger Frucht und einem reichen Bukett nach Ananas und Zitrusfrüchten. Seine fruchtige Säure passt hervorragend zu **Lachs, Aal und mildem Sushi mit Avocado**.

**202 RIESLING - KABINETT - HALBTROCKEN** <sup>13,0</sup> ..... 5,90 ..... 19,90

*Weinkontor Edenkoben - Pfalz*

Feiner, leichter, halbtrockener Riesling mit einer dezenten Mineralität. Filigrane Fruchtaromen machen diesen Wein zum idealen Begleiter unserer **leichten Reis und Nudelgerichte, sowie mildem, feinem Sushi**.

**203 LEMBERGER „BLANC DE NOIR“ - QBA - FRUCHTIG UND MILD** ..... 6,50 ..... 22,90

*Fürstenfass Hohenlohe - Württemberg* <sup>13,0</sup>

Ab hier darf es auch schärfer werden! Rotweintruben, welche weiß gekeltert wurden. Charakteristisch gleicht er einem frischen Weißwein mit angenehmer Säure und leichter Süße mit den typischen Rotwein-Aromen. **Ingwer und Rettich** gleicht er spielend aus.

**204 GEWÜRZTRAMINER - SPÄTLESE - LIEBLICH** <sup>13,0</sup> ..... 6,50 ..... 22,90

*Weinkontor Edenkoben - Pfalz*

Ein herrlich duftender Gewürztraminer mit fruchtig frischem Aroma! Edle Noten von Rosen und Akazie machen diesen Gewürztraminer anmutig und komplex. Er mag **scharfe Gewürze, wie Wasabi und Co**.

**205 MUSSO SAUVIGNON BLANC** <sup>13,0</sup> ..... 6,20 ..... 21,90

*Casa Rojo - Kastilien Spanien*

Ein leichtfüssiger Sauvignon blanc aus Südeuropa mit seidiger Textur. Seine Noten von Weinbergspfirsich, Orange, Pomelo, ein wenig Stachelbeere und Zitrone begleiten unser **Sushi mit Spargel, Gurke und fettarmen Fischen** optimal.

## WEISSWEINSCHORLE

**206 WEISSWEINSCHORLE** <sup>13,0</sup> ..... 4,90

trocken / halbtrocken / lieblich (siehe Weißwein)

# GETRÄNKE / DRINKS

## ROSÉWEIN

**207 DELBEAUX PREMIUM ROSÉ - GRENACHE - TROCKEN** <sup>13,0</sup> ..... **0,2 L 0,75 L**  
6,50 ..... 22,90  
*Frankreich - Languedoc - IGP Pays D'oc*  
Charmant, saftig und besonders erfrischend! Aromen von Granatapfel, Johannisbeere, Himbeeren und Orangenzeste lassen sich mit **mildem Lachs, Thunfisch und ein wenig asiatischer Schärfe** leicht kombinieren.

**208 MUSKAT-TROLLINGER -QBA- LIEBLICH** <sup>13,0</sup> ..... 6,50 ..... 22,90  
*Fürstenfass Hohenlohe - Württemberg*  
Herrlich frischer und fruchtiger Rosé mit eleganten Aromen nach Litschi, tropischen Früchten und einer dezenten Muskatnote. Dieser Spitzenrosé harmoniert besonders mit unseren **exotischen und scharfen Gerichten** und ergänzt diese perfekt!

## ROTWEIN

**209 CABERNET DORSA „DUNKELGRAF“- QBA - TROCKEN** <sup>13,0</sup> ..... 6,50 ..... 22,90  
*Fürstenfass Hohenlohe - Württemberg*  
Ein sehr gehaltvoller, vielschichtiger Rotwein mit intensiver Farbe, dezenter Frucht und eleganter Geschmeidigkeit. Das Aroma ist durch den Ausbau im großen Eichenholzfass geprägt. Ideal zu **salziger Soja, geröstetem Sesam und aromatischen Gerichten**.

**210 TROLLINGER-LEMBERGER, QBA, - HALBTROCKEN** <sup>13,0</sup> ..... 5,50 ..... 19,00  
*Fürstenfass Hohenlohe - Württemberg*  
Ein weicher und leichter, geselliger Rotwein. Das Aroma erinnert an reife Früchte, wie Brombeere, Holunder und Kirsche.

**211 DORNFELDER - QBA- LIEBLICH** <sup>13,0</sup> ..... 5,90 ..... 20,90  
*Weinkontor Edenkoben - Pfalz*  
Zarte Fruchtnuancen und eine harmonisch eingebundene Süße machen diesen Dornfelder zum reinen Trinkvergnügen. Aromen von Heidelbeere und Himbeere mit einer leichten Honignote.

**212 DELBEAUX PREMIUM MERLOT - TROCKEN** <sup>13,0</sup> ..... 6,50 ..... 22,90  
*Frankreich - Languedoc - IGP Pays D'oc*  
Fruchtbetonter Merlot. Am Gaumen zeigt er sich saftig, samtig mit einer schönen Frucht. Aromen wie Cassis, Kirschen, Lorbeer und Veilchen kombinieren Sie mit **Tempura-, Soja-, und Sweet Chilli Gerichten**. Ente und gegrillter Aal sind f(l)avorisiert!

# GETRÄNKE / DRINKS

## SEKT

**213 VALENTIN JAHRGANGSSEKT - QBA - TROCKEN** <sup>13, 0</sup> ..... **0,2 L 0,75 L**  
4,90 ..... 18,90

*Schlossbergkellerei Schnauffer - Württemberg*

Sehr fruchtbetonter, kaltvergorener Jahrgangssekt aus Riesling-, Arien- und Muskattrauben. Feinperliger Auftritt mit einer spritzigen, lebendigen Säure und Aromen, welche an Weinbergspfirsich, Apfel und Muskat erinnern. Die starke Fruchtreife lässt den Trocken schon fast als Halbtrocken erscheinen.

**214 VALENTIN JAHRGANGSSEKT - QBA - HALBTROCKEN** <sup>13, 0</sup> ..... 4,90 ..... 18,90

*Schlossbergkellerei Schnauffer - Württemberg*

Wie sein trockener großer Bruder kommt er besonders fruchtig daher. Eine höhere Restsüße, welche sich gut mit der spritzigen Säure aufwiegt, erscheint oft schön mild und süß. Ist aber immer noch „halb so trocken“.

**215 VALENTIN JAHRGANGSSEKT - QBA - ALKOHOLFREI** <sup>0</sup> ..... 17,90

*Schlossbergkellerei Schnauffer - Württemberg*

Fruchtig und leicht zitrisch begeistert er Jung wie Alt gleichermaßen. Für Kindergeburtstage ebenso gemacht, wie für all jene, welche nicht verzichten möchten.



**Allergene:** 1 Glutenhalt. Getreide: Weizen, 2 Krebstiere/Krebsfleischimitat, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid, 13 Lupide, 14 Weichtiere

**Zusatzstoffe Gerichte:** Konservierungsstoffe: Sushi, 26, 2, 3, 5, 8, 38, 39, 40, 41, 47, 15, 16; Schwefel: 10, 35, Sushireis; Farbstoffe: Surimi, Tobiko, Ketchup, Mayo, Süß Chili, Mango Püree; Süßungsmittel: alle Dip Sauce; Geschmacksverstärker: 36, 38, 39, 41

**Zusatzstoffe Getränke:** (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle (11) enthält Koffein (12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß

**Allergene Getränke :** (A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Nüsse (F) Soja (G) Milch oder Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Schwefeloxide & Sulfite (P) Lupine (R) Weichtiere

Bilder dienen zur Veranschaulichung und können vom Produkt abweichen.