



NAMY

ASIA CUISINE


- MENU -


Wir sind
NAMYASIA


Wer schmackhafte Speisen liebt, ist bei uns immer willkommen.
Höchste Gastlichkeit ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.


MAN KANN KEIN GLÜCK KAUFEN,
ABER MAN KANN SUSHI KAUFEN.
WAS EIGENTLICH DAS GLEICHE IST, ODER?



 Namy 2 Restaurant
Am Schloßgraben 3,
91413 Neustadt a. d. Aisch

 Dienstag – Sonntag: 11 – 15 Uhr & 17 – 22 Uhr
Montag: Ruhetag

 **09161 – 88 35 242**

 Namy 2

 Namy 2

 Namy 2

VORSPEISEN Starters

- 01 **CHẢ GIÒ CHAY**^{1,6} (4 Stk.) 4,90
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung,
serviert mit Süß-Sauer Dip
*Mini spring rolls with vegetable filling,
served with sweet and sour dip (4 pcs)*
- 02 **GYOZA**^{1,6} (5 Stk.) 5,50
Teigtaschen mit einer Hühnchen- und Gemüsefüllung,
serviert mit Sojasauce
*Dumplings with a chicken and vegetable filling,
served with soy sauce (5 pcs)*
- 03 **NEM HÀ NỘI**^{1,3,6} (2 Stk.) 5,90
hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit
Schweinehack, Glasnudeln, Kohlrabi, Karotten, Morcheln
und asiatischen Kräutern, serviert mit Süß-Sauer Dip
*Homemade Vietnamese spring rolls filled with minced pork,
glass noodles, kohlrabi, carrots, morels and Asian herbs,
served with sweet and sour dip (2 pcs)*
- 04 **GỎI CUỐN - SOMMERROLLEN**^{1,6} (2 Stk.)
in Reispapier ummantelte Rollen gefüllt mit frischen
Salatblättern, Minze, Koriander und Reispnudeln,
serviert mit Hoisin Dip, dazu:
*Summer rolls covered in rice paper filled with fresh lettuce
leaves, mint, coriander and rice noodles,
served with hoisin dip (2 pcs)*
- a. **Tofu**⁶ tofu 4,90
b. **Hähnchen** chicken 5,50
c. **Frittierte Garnelen**^{1,2,3} fried shrimps 6,50
- 05 **TÔM CUỘN KHOAI TÂY**² (3 Stk.) 5,50
in einem Kartoffelnest ummantelte Riesengarnelen,
serviert mit Süß-Sauer Dip
*king prawns wrapped in a potato nest,
served with sweet and sour dip (3 pcs)*



VORSPEISEN *Starters*

- 06 **HÁ CẢO HẤP** (3 Stk.) 5,50
gedämpfte Teigtaschen
steamed dumplings (3 pcs)
- 07 **GÀ NƯỚNG LÁ CHANH** (1 Stk.) 6,50
gegrilltes Hühnerfleisch mit Limettenblättern
grilled chicken with lime leaves (1 pc)
- 08 **YAKITORI**^{1,6} (2 Stk.) 6,90
gegrillte Hähnchenspieße
grilled chicken skewers (2 pcs)
- 09 **TÔM CHIÊN CỐM**^{1,2,3} (2 Stk.) 6,50
panierte Riesengarnelen in Reisflocken
breaded king prawns in rice flakes (2 pcs)
- 10 **POMMES**³ 4,90
mit scharfer Mayonnaise
Potato fries with spicy mayonnaise

SUPPEN *Soup*

- 15 **CANH CHUA TÔM**² 6,90
Garnelensuppe mit Tomaten, Limettenblättern,
Galangalwurzeln, Ananas und Zitronengras, scharf
*Shrimp soup with tomatoes, lime leaves, galangal roots,
pineapple and lemongrass, spicy*
- 16 **MISO SUPPE**^{1,6} 4,90
Sojabohnenpaste mit Seetang, Frühlingszwiebeln, Tofu
*Miso soup with soybean paste with seaweed,
spring onions, tofu*
- 17 **LACHS SUPPE**^{1,4,6} 5,90
Sojabohnenpaste mit Seetang, Frühlingszwiebeln, Lachs
*Salmon soup with soybean paste with seaweed,
spring onions, salmon*





SALATE *Salads*

- 21 **CHICKEN SALAT**^{1,3} 7,50
Hühnerbrustfilet in einer dünnen Knusperpanade mit
frischen Salatblättern an einem Hausdressing
*Chicken breast fillet in a thin crispy breading with fresh
lettuce leaves and a house dressing*
- 22 **AVOCADO SALAT** frische Avocadoscheiben 7,50
auf buntem Salat an einem Hausdressing
fresh avocado slices on a colorful salad with a house dressing
- 23 **SASHIMI SALAT**^{4,10} 11,50
frische Fischfiletscheiben (roh) mariniert mit einer
Wasabi-Soja Sauce auf buntem Salat an einem
Hausdressing
*fresh fish fillet slices (raw) marinated with a wasabi-soy
sauce on a colorful salad with a house dressing*
- 24 **EDAMAME**⁶ 5,90
grüne japanische Bohnen mit Meersalz gedämpft
green Japanese beans steamed with sea salt
- 25 **SEETANG SALAT**¹¹ hausgemachter Seetangsalat 5,90
in Sesamöl eingelegt nach japanischer Art
*Homemade seaweed salad marinated in sesame oil,
Japanese style*

VORSPEISE SPEZIAL *Starter Special*

- 26 **SÒ ĐIỆP NƯỚNG**¹⁴ 9,90
gegrillte Jakobsmuschel mit hausgemachter Spezialsauce
grilled scallop with homemade special sauce



HAUPTGERICHTE MAIN DISHES



HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

31 THAI CURRY ⁷

rote Curry Soße mit Kokosmilch, versch. Gemüse, Limettenblättern, Zitronengras und Thai Basilikum, dazu:

- a. **Tofu** ⁶(vegetarisch) 11,90
tofu (vegetarian)
- b. **Hähnchen** *chicken* 12,90
- c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade** ^{1,3} 14,90
Chicken breast in crispy breading
- d. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 15,90
Crispy duck breast fillet

32 MANGO CURRY ⁷

selbstgemachte Mango-Kokos-Curry Soße mit süßem Minimais, grünen Bohnen, Zucchini, Brokkoli, Karotten, Champignons, dazu:

Homemade mango-coconut curry sauce with sweet mini corn, green beans, zucchini, broccoli, carrots, mushrooms

- a. **Tofu** ⁶(vegetarisch) 11,90
tofu (vegetarian)
- b. **Hähnchen** *chicken* 12,90
- c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade** ^{1,3} 14,90
Chicken breast in crispy breading
- d. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 15,90
Crispy duck breast fillet

33 ERDNUSS CRÈME ⁷

selbst kreierte, herrlich cremige Erdnuss Soße mit Kokosmilch, versch. Gemüse, süßem Minimais, dazu:

Homemade, wonderfully creamy peanut sauce with coconut milk, various vegetables, sweet mini corn

- a. **Tofu** ⁶(vegetarisch) 11,90
tofu (vegetarian)
- b. **Hähnchen** *chicken* 12,90
- c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade** ^{1,3} 14,90
Chicken breast in crispy breading
- d. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 15,90
Crispy duck breast fillet



HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 34 **TERIYAKI**^{1,6} herzhaft, würzige Teriyaki Soße, versch.Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis, dazu: *hearty, spicy teriyaki sauce, various vegetables, served with fragrant jasmine rice*
- a. **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 14,90
Grilled chicken breast fillet
- b. **Knusprige Ente**¹ 15,90
Crispy duck
- 35 **BÚN NEM HÀ NỘI**^{4,6} (Bowl) 14,50
Reisnudeln mit selbstgemachten, Schweinehack gefüllten Frühlingsrollen, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Sojasprossen, Salatblättern, Minze und Koriander an einer hausgemachten Limettensauce nach nordvietnamesischer Art
Rice noodles with homemade spring rolls filled with minced pork, kohlrabi, carrots, morels, bean sprouts, lettuce leaves, mint and coriander in a homemade northern Vietnamese-style lime sauce
- 36 **BÚN BÒ SÀI GÒN**^{4,5} (Bowl) 14,50
Reisnudeln mit marinierten Rinderfiletstreifen und Salatblättern, aromatisiert mit asiatischen Gewürzen an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen nach südvietnamesischer Art
Rice noodles with marinated beef fillet strips and lettuce leaves, flavored with Asian spices in a homemade lime sauce, refined with fried onions and roasted peanuts, South Vietnamese style
- 37 **BÚN THỊT NƯỚNG**^{1,4,5,6} 14,50
Reisnudeln mit gegrillten Schweinenacken in einer Zitronengrasmarinade, dazu Salat, Minze und Koriander an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und einer Hoisin Sauce on top
Rice noodles with grilled pork neck in a lemongrass marinade, with lettuce, mint and coriander in a homemade lime sauce, refined with fried onions, roasted peanuts and a hoisin sauce on top



HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 38 **GÀ NƯỚNG SỐT LẠC**⁵ 14,90
saftige Hähnchenspieße mit versch. Gemüse und Pak Choi, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, dazu Süßkartoffelpommes, wahlweise mit Erdnuss- oder Curry Soße
Juicy chicken skewers with various vegetables and pak choi, refined with fried onions and roasted peanuts, with sweet potato fries, optionally with peanut or curry sauce
- 39 **BÒ NƯỚNG THAN** 17,90
Holzgegrilltes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Süßkartoffelpommes und hausgemachter Spezi­alsauce
Wood-grilled beef with various vegetables, served with sweet potato fries and homemade special sauce
- 40 **CÁ HỒI NƯỚNG**⁴ 17,90
Gegrillter Lachs mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Süßkartoffelpommes und hausgemachter Spezi­alsauce
Grilled salmon with various vegetables, served with sweet potato fries and homemade special sauce
- 41 **BÒ XÀO RAU**^{1,6,14} gebratenes Rindfleisch 14,90
mit verschiedenem Gemüse und Austern-Sauce, serviert mit Duftreis
fried beef with various vegetables and oyster sauce, served with fragrant rice
- 42 **YAKINUDELN**¹
gebratene Nudeln mit frischem Gemüse, dazu:
fried yaki noodles with fresh vegetables
- a. **Knuspriges Hühnerfleisch in Panade**^{1,3} 14,90
Crispy chicken in breading
- b. **Knusprige Ente**¹ Crispy duck 15,90





HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 43 **UDON**^{1,6,14} gebratene Udon-Nudeln
mit frischem Gemüse und Austern-Sauce, dazu:
fried udon noodles with fresh vegetables and oyster sauce
- a. **Rindfleisch** *beef* 15,90
b. **Großgarnelen**² *king prawns* 17,90
44. **PHỞ SUPPE** traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe
mit einer 5 stundenlang gekochten kräftigen Brühe,
abgeschmeckt mit Sternanis, Kardemom, Ingwer, Zwiebeln.
Serviert mit Koriander und Frühlingszwiebeln, dazu:
*traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup with a strong
broth cooked for 5 hours, flavored with star anise, cardamom,
ginger and onions. Served with coriander and spring onions*
- a. **Tofu**⁴ *tofu* 12,90
b. **Hühnerfleisch** *chicken* 13,90
c. **Rindfleisch** *beef* 14,90



DESSERTS

- 160 **KUGEL EIS**⁷ 2,90
Grüner Tee oder Sesam
Scoop of ice cream: Green tea or sesame
- 161 **MOCHI EIS**⁷ 5,50
japanisches Reiskucheneis mit Kokossauce
Japanese rice cake ice cream with coconut sauce
- 162 **BLACK RICE** Schwarzer Klebreis mit Kokossauce 5,50
und frischen Mangostücken
Black sticky rice with coconut sauce and fresh mango pieces
- 163 **GEBACKENE BANANE**^{1,3,5} 5,50
mit Honig und Erdnüssen
Fried banana with honey and peanuts

NIGIRI (JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi

Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit frischem Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt.

In this form of sushi, a small amount of sushi rice is formed into a narrow, finger-length roll and then topped with fresh fish or tamagoyaki (omelette).



60 **SAKE**⁴
Lachs *Salmon*

2,90



62 **IKA**¹⁴
Tintenfisch *Squid*

2,90



64 **TAKO**¹⁴
Oktopus *Octopus*

2,90



65 **INARI**⁶
frittierter Tofu *fried tofu*

2,50



66 **TAMAGO**³
Omelett *Omelette*

2,50



67 **KANI**²
Krebsfleisch *crab meat*

2,90



NIGIRI (JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi



68 **SABA**⁴ 2,90
Makrele *mackerel*



69 **SHIMA**⁴ 2,90
Seewolf *sea wolf*



70 **MAGURO**⁴ 3,50
Thunfisch *tuna*



71 **EBI**² 3,50
Garnele *shrimps*



72 **HOTATE**¹⁴ 3,50
Jakobsmuschel *Scallop*



73 **IKURA**⁴ 3,50
Lachskaviar *Salmon caviar*



74 **UNAGI**⁴ 3,50
Süßwasseraal *freshwater eel*



77 **TOBIKKO**^{Tbk} 3,50
Flugfischkaviar *Flying fish caviar*



78 **MUTZU**⁴ 3,50
Butterfisch *butterfish*

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL')

Bei dieser Sushiform werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.

With this form of sushi, the ingredients such as fish and vegetables are directly wrapped in the nori sheet and the rice is on the outside of the roll.



100 ALASUKA ^{4,11} 7,50
Lachs, Gurke, Sesam
salmon, cucumber, sesame



101 SAKE KAWA ¹¹ 7,50
gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam
fried salmon skin, cucumber, sesame



102 SAKE MANGO ⁴ 7,50
Lachs, Mango
salmon, mango



103 PIRIKARA ^{4,Tbk} 7,90
Thunfisch pikant, Rucola,
Thunfischrogen
Spicy tuna, rocket, tuna roe



104 UNAKYU ^{4,11} 8,90
Aal, Gurke, Sesam
eel, cucumber, sesame



105 PHILADELPHIA ^{2,7} 8,50
Garnelen, Rucola, Frischkäse
Shrimp, arugula, cream cheese



106 CALIFORNIA ^{2,Tbk} 8,50
Gurke, Garnelen, Avocado,
Flugfischkaviar
*Cucumber, shrimp, avocado, flying
fish caviar*



107 TAMAGO ^{3,11} 6,90
Omelette, Gurke, Sesam
Omelette, cucumber, sesame



108 TEMPURA ^{1,2,3,7,11} 8,90
frittierte Garnele, Sesam, Gurke,
Frischkäse
*fried shrimp, sesame, cucumber,
cream cheese*

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL')



109 AIKO ^{4,7}

8,90

Räucherlachs, Apfel,
Frischkäse, Koriander
*Smoked salmon, apple,
cream cheese, coriander*



110 SAYURI ^{7,11}

7,50

Spargel, Rucola, Frischkäse,
schwarzer Sesam
*Asparagus, rocket, cream cheese,
black sesame*



111 TOMOKO ¹¹

11,50

frittierte Ente, Sesam, Schnittlauch,
pikante Soße, Gurke
*fried duck, sesame, chives,
spicy sauce, cucumber*



112 YOKO ^{1,3,11}

10,50

gebackenes Hühnchen, Mango,
Gurke, Sesam
*baked chicken, mango,
cucumber, sesame*



113 HITOMI ^{1,3,4,Tbk}

11,50

fritt. Taschenkrebs, Avocado, Gurke,
Flugfischkaviar
*fried crayfish, avocado, cucumber,
flying fish caviar*



114 SHISO ^{4,Tbk}

8,90

Lachs pikant, Flugfischkaviar,
Shisoblätter, Gurke
*Spicy salmon, flying fish caviar,
shiso leaves, cucumber*

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL')



115 YASU ⁴

Lachs, Rettich, Schnittlauch, roter Shiso
Salmon, radish, chives, red shiso

7,90



116 FISCHSTÄBCHEN ^{1,3,4}

Lachs oder Thunfisch pikant,
im knusprigen Tempurateig
*Fish sticks: Spicy salmon or tuna,
in a crispy tempura batter*

9,90



117 SAKE AVOCADO ⁴

mit Lachs und Avocado
Salmon and avocado

7,90



135 NAOMI ^{1,2,3,7}

Avocado, Krebsfleisch, Frischkäse im knusprigen
Tempurateig
*Avocado, crab meat, cream cheese in a crispy tempura
batter*

9,50

HOSO MAKI (JAP. ‚DÜNNE ROLLE‘) *Jap. Thin Rolls*

sind dünne, aus einem halben Noriblatt (Algenblatt) hergestellte Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Die fertige Rolle wird in sechs gleich kleine Stücke geschnitten.

Hoso Maki are thin rice rolls made from half a sheet of nori (seaweed) and filled with fish or vegetables.

The finished roll is cut into six equally small pieces.



81 TEKKA⁴
Thunfisch *tuna*

4,90



82 AVOCADO
Avocado

3,90



83 SAKE⁴
Lachs *salmon*

4,50



84 ASPURA
grüner Spargel *green asparagus*

3,90



85 SHINKO
eingelegter Rettich *pickled radish*

3,90



86 KAPPA¹¹
Gurke, Sesam *cucumber, sesame*

3,90



87 TETSU⁴
Thunfisch, Schnittlauch *tuna, chives*

4,90



88 MUTZU⁴
Butterfisch *butterfish*

4,90

SASHIMI (ROHES FISCHFILET) *Raw Fish Fillet*

Sashimi ist die purste Form von Sushi und ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet, das mit einem speziellen Messer in dünne Scheiben geschnitten wird.
Sashimi is the purest form of sushi and is just raw, finely filleted, completely fresh fish. Only the best fillet is used for this form of sushi, which is cut into thin slices with a special knife



90 MAGURO⁴ Thunfisch *tuna*
12 Stk. 24,50 | 8 Stk. 16,50 | 4 Stk. 8,50



91 SAKE⁴ Lachs *salmon*
12 Stk. 20,50 | 8 Stk. 14,50 | 4 Stk. 7,50



92 MAGURO TO SAKE⁴
Thunfisch, Lachs *tuna, salmon*
12 Stk. 24,50 | 8 Stk. 16,50 | 4 Stk. 8,50



93 MORIAWASE⁴
gemischter Fisch *mixed fish*
12 Stk. 24,00



94 MUTZU⁴ Butterfisch *butterfish*
12 Stk. 24,50 | 8 Stk. 16,50 | 4 Stk. 8,50

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS *Special Rolls*



120 YUKIKO ^{4,7}

Aal, Lachs on Top, gebratene Lachshaut,
Gurke, Frischkäse

*Eel, salmon on top, fried salmon skin,
cucumber, cream cheese*

14,90



121 HAMA ^{1,2,3,7,Tbk} Frittierter Taschenkrebs, **14,90**

Avocado, Gurke, Flugfischkaviar,
flambierter Lachs, Ingwer-, Aalsoße

*Fried crab, avocado, cucumber, flying fish caviar,
Flambéed salmon, ginger and eel sauce*



122 OCHI ⁴

Avocado, Thunfisch,
frischer Lachs on Top

*Avocado, tuna,
fresh salmon on top*

14,90



123 KANI ROLLE ^{1,3,4,Tbk} **14,90**

Frittiertes Krebsfleisch, Avo, Lachs
Flugfischkaviar, pikante Soße

*Deep-fried crab meat, avo, salmon
caviar, spicy sauce*



124.1 LUNGS ROLLE ⁴ **14,90**

mit Lachs *with salmon*

124.2 LUNGS ROLLE ⁴ **14,90**

Thunfisch *with tuna*



124.4 LUNGS ROLLE ^{vegetarisch}

vegetarian

14,90

124.3 LUNGS ROLLE ² mit Garnelen

with shrimps

14,90



125 'NAMY' ^{4,7,11,Tbk} **14,90**

Gebratener Lachs, Frischkäse, Avocado, Flugfischkaviar,
Sesam, versch. Soßen, versch. Fisch on Top

*Fried salmon, cream cheese, avocado, flying fish caviar,
sesame, various sauces, various fish on top*

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS *Special Rolls*



126 RAINBOW ^{4,7,11} **14,90**
 Mango, Avocado, Spargel, Frischkäse, Sesam, Thunfisch on Top, Ingwersoße
Mango, avocado, asparagus, cream cheese, sesame, tuna on top, ginger sauce



127 SHIZU ^{1,4,6} **14,90**
 Lachstatar, Gurke, Avocado, Aalsoße, on Top flambierter Lachs
Salmon tartare, cucumber, avocado, eel sauce, salmon flambéed on top



128 YUKKI ^{1,3,4,6,7} **14,90**
 Aal, Spargel, Frischkäse, Avocado on Top, pikante Mayo & Aalsoße
Eel, asparagus, cream cheese, avocado on top, spicy mayo & eel sauce



129 KOSHO ^{1,4,6} **14,90**
 Thunfischatar, Avocado, Rucola, Thunfisch on Top, Ingwer- & Aalsoße
Tuna tartare, avocado, rocket, tuna on top, ginger & eel sauce



130 KIMOKO ^{1,4,6,11} **14,90**
 Gebratene Lachshaut, Rettich, Avocado, Aalsoße, Mango, Sesam, Lachs on Top
Fried salmon skin, radish, avocado, eel sauce, mango, sesame, salmon on top



131 TAZUNA ROLL ^{4,11} **14,90**
 Gebratener Lachsbauch, Avocado, Sesam, pikante Soße, flambierter Thunfisch on Top
Fried salmon belly, avocado, sesame, spicy sauce, flambéed tuna on top

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS *Special Rolls*



131A TRAS ROLLE⁴ 14,90
Gebratener Lachs, Rettich, flambierter Lachs on Top
Fried salmon, radish, flambéed salmon on top



132 AKEMI YOKO CURRY^{1,3} 10,90
gebackenes Hühnchen, Gurke, pikante Soße,
Curry Topping
*baked chicken, cucumber, spicy sauce,
Curry topping*



133 KIMORA YOKO CURRY^{1,2,3} 11,90
Frittierte Garnele, Avocado, pikante Soße
Deep fried shrimp, avocado, spicy sauce



134 HARUKO DELUXE^{1,2,3,4} 15,90
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke,
flambierter Lachs on Top
*Fried shrimp, avocado, cucumber,
Flambéed salmon on top*



GETRÄNKE DRINKS

SOFTDRINKS

	0,33L	0,2L	0,4L
201 LOSCHER COLA ^{F,Ko,S}	3,60		
202 LOSCHER COLA LIGHT ^{F, Ko, S, Su (S1,S2,S3), Ph}	3,60		
203 FANTA ^{A, F, S, St}	3,60		
204 SPRITE ^{S,Su}	3,60		
205 SPEZI ^{F, Ko, S, St}	3,60		
206 TONIC WATER ^{Ch}		2,90	4,90
207 GINGER ALE ^F		2,90	4,90
208 BITTER LEMON ^{A,Ch,S}		2,90	4,90
		0,5 L	0,25 L
209 SELTERS WASSER spritzig		4,90	2,50
210 SELTERS WASSER still		4,90	2,50

SÄFTE

ALS SCHORLE

	0,4 L	0,2 L
250 APFEL NATURTRÜB	4,90	2,90
251 ORANGE	4,90	2,90
252 JOHANNISBEERE	4,90	2,90
253 LITSCHI	4,90	2,90
254 MARACUJA	4,90	2,90
255 MANGO	4,90	2,90
256 ANANAS	4,90	2,90
257 GUAVE	4,90	2,90
258 CRANBERRY	4,90	2,90

BIERE

401	LOSCHER HELL ^{1b}	0,5l	3,80
402	LOSCHER PILS ^{1b}	0,5l	3,80
403	KIRIN BEER ^{1b} japanisches Bier	0,33l	3,80
404	SAIGON BEER ^{1b} vietnamesisches Bier	0,33l	3,80
406	LOSCHER PILS ALKOHOLFREI ^{1b}	0,5l	3,80
407	LOSCHER HEFEWEIZEN ¹	0,5l	3,80
408	LOSCHER WEIZEN ALKOHOLFREI ¹	0,5l	3,80
409	COLA WEIZEN / RUSSEN ^{1,F,Ko,Fs}	0,5l	3,80
400	RADLER ^{S,Su,1b}	0,5l	3,80



SCHNÄPSE

420	JÄGERMEISTER	2 cl	2,50
421	CHEESE CAKE	2 cl	2,50
422	FRANGELIO	2 cl	2,50
423	SAMBUCA	2 cl	2,50
424	WILLIAMS BIRNE	2 cl	3,00
425	RAMAZZOTI	2 cl	3,50
430	FLAUMENWEIN	0,1l	3,50
431	SAKE (WARM)	0,2l	7,00



WEINE

	FL. 0,75L	GL. 0,2L
FRANCONIA ¹² Silvaner Franken, trocken weiß, Deutsche Qualitätswein, Divino Nordheim, Thüngersheim, Nordheim / Main	24,00	5,90
FRIULI ¹² Pinot Grigio D.O.C., trocken weiß, Camino Al Tagliamento (UD), Italia	24,00	5,90
ROSA DEL GOLFO ¹² Primitivo di Salento I.G.T., Italia, trocken rot	24,00	5,90
BOLLA ¹² Merlot di Trevenezie I.G.T., trocken rot, Bolla S.P.A. - Bardolino, Italia	24,00	5,90
GIUSEPPE CAMPAGNOLA ¹² Rosato Della Casa, Marano di Valpolicella, Italia	24,00	5,90 0,1l 3,50
VILLA SANDI ¹² ,il fresco' Procecco D.O.C. Treviso Brut, Italia	30,00	



WARMER GETRÄNKE

KÄNNCHEN JASMIN TEE	3,50
KÄNNCHEN GRÜNER TEE	3,50
TASSE CAFE CREMA	2,90
ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
CAPPUCCINO ⁷	3,50
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	2,50
LATTE MACCHIATO ⁷	3,50



ZEN'S GARDEN

FRISCH AUFGEBRÜHTE TEES MIT FRISCHEN ZUTATEN

INGWERTEE mit Minzblättern, Limetten und Honig 4,00

ZITRONENGRASSTEE mit Jasminkräutern und Honig 4,00

HOMEMADES

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG

211 **NAMY LOVE** 6,90
Calpis, Erdbeersirup, Limetten und Soda

212 **WILDBERRY WONDER** 6,90
Beerenmix, Johannisbeersaft, Russian Wildberry

213 **LEMON SODA** 6,90
Limetten, Zuckersirup, Soda

214 **BASIL GARDEN** 6,90
Basilikum, Apfelsaft, Limetten, Soda

215 **TROPICAL TWIST** 6,90
Maracujasirup, Maracujasaft, Guavensaft, Soda

216 **LYCHEE HEAVEN** 6,90
Litschisirup, Zitronengras, Jasmintee, Soda

217 **GINGER COOLER**^F 6,90
Orangen, Limetten, Zitronen Ingwer, Ginger Ale

APERETIFS

HUGO 7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze

APEROL SPRITZ 7,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

LILET WILDBERRY 7,50
Lillet Blanc, Russian Wildberry

LYCHEE SPRITZ 7,50
Litschi Likör, Prosecco, Rosa Beeren



COCKTAILS

MAI TAI	9,90
Myers Rum, Old Pascas 73%, Mandelsirup, Triple Sec, Ananas- & Zitronensaft	
SEX ON THE BEACH	9,90
Vodka, Pfirsichlikör, Amaretto, Maracuja- & Orangensaft	
BAHAMA MAMA	9,90
Rum, Malibu, Granadine, Lemon Squash, Ananas- & Orangensaft	
TEQUILA SUNRISE	9,90
Tequila, Zitronen- & Orangensaft, Grenadine	
PINA COLADA	9,90
Myers Rum, Cream Of Coconut, Ananassaft, Sahne	
MELON TWIST	9,90
Vodka, Passoa, Melonensirup, Maracuja- & Orangensaft	
CAIPIRINHA	9,90
Cacha, Rohrzucker, Limetten	
MALIBU SUNRISE	9,90
Rum, Malibu, Kokossirup, Maracuja- & Orangensaft	
TOUCHDOWN	9,90
Vodka, Apricot Brandy, Lemon Squash, Maracuja- & Orangensaft	
COSMOPOLITON	9,90
Vodka, Cointrea, Cranberrysirup, Zucker, Zitronensaft	
MOJITO	9,90
Havana 3, Limetten, Minze Zucker, Soda	
LEGURK	9,90
Gin, Holunderblütensirup, Gurke, Apfelsaft, Zitronensaft	
MOSCOW MULE ^F	9,90
Vodka, Limettensaft, Gurke, Minze, Ginger Beer	
ZOMBIE	9,90
3 Sorten Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Pranfen- & Zitronensaft	
LONG ISLAND ICE TEA ^{F,Ko,S}	9,90
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cola, Zitronensaft	





ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- TWISTER** 7,50
Limetten, Grenadine, Maracuja- & Orangensaft, Tonic Water
- BLUE ISLAND** ^F 7,50
Blue Curacao, Mandelsirup, Mango- & Maracujasaft
- MOSQUITO** ^{Ch} 7,50
Limetten, Minze, Rohrzucker, Mangosirup, Tonic Water
- COCONUT KISS** 7,50
Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Grenadine
- IPANEMA** ^F 7,50
Limetten, Brauner Rohrzucker, Ginger Ale
- ROAD RUNNER** 7,50
Lime Juice, Mangosirup, Johannisbeer- & Maracujasaft



LONGDRINKS

- GIN TONIC** ^{Ch} 7,00
Gin, Tonic Water
- JACKY COLA** ^{F,Ko,S} 7,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Cola
- CUBA LIBRE** ^{F,Ko,S} 7,00
Havana 3, Limetten, Cola
- LYNCHBERG LEMONADE** ^{S,Sr} 7,00
Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, Sprite
- VODKA** 7,00
mit Lemon / Cranberry

*Vielen Dank für Ihren Besuch
& bis demnächst!*

ALLERGENE

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|--|
| 1 | Enthält Weizengluten | 7 | Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) |
| 1b | Enthält Gerstengluten | 8 | Enthält Cashew-Schalenfrüchte/-Erzeugnisse |
| 2 | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse | 9 | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse |
| 3 | Enthält Ei/-Erzeugnisse | 10 | Enthält Senf/-Erzeugnisse |
| 4 | Enthält Fisch/-Erzeugnisse | 11 | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse |
| 4b | Enthält Fischsoße | 12 | Enthält Schwefeldioxid und Sulphite |
| 5 | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse | 13 | Enthält Lupinen/-Erzeugnisse |
| 6 | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse | 14 | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse |

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----|------------------------------------|
| A | Antioxidationsmittel (Antioxidans) |
| Ch | Chininhaltig |
| F | Farbstoff - Lebensmittelfarben |
| GV | Geschmacksverstärker |
| K | Konservierungsmittel |
| S | Säure, Säuerungsmittel |
| St | Stabilisator |
| Su | Süßungsmittel |
| V | Verdickungsmittel |

Änderungen und Irrtümer vorbehalten,
Abbildung ähnlich,
Preise in Euro inkl. MwSt.

Srm (Surimi) enthält 2,F,St,V

Tbk (Tobiko, Masago) enthält 1,4,6,F,Gv,S

