



Öffnungszeiten

Montag:

11:00 – 15:00 & 17:00 – 22:00

Dienstag:

Geschlossen

Mittwoch – Donnerstag:

11:00 – 15:00 & 17:00 – 22:00

Freitag:

11:00 – 15:00 & 17:00 – 23:00

Samstag:

12:00 – 23:00

Sonntag:

12:00 – 22:00

Die Öffnungszeiten kann geändert werden. Bitte Sie bei unserer Website Prüfen oder wenden Sie sich an unser Personal.

Kölner Str. 144,
41539 Dormagen

☎ 02133 - 9360 820

www.saitoky.de





HERZLICH WILLKOMMEN IM SAITOKY

Saitoky verfolgt das Ziel, den selbst interpretierten Stil der europäisch asiatischen Kochkunst zum Ausdruck zu bringen. Neben der Qualität und Frische unserer Zutaten liegt außerdem die Präsentation der Gerichte im Fokus, denn unsere Leidenschaft für die asiatische Küche spiegelt sich in unserer Dynamik und Kreativität wider.

Konnten wir Sie von uns überzeugen? Dann freuen wir uns immer über eine 5-Sterne Bewertung auf einer der zahlreichen Online-Bewertungsplattformen wie TripAdvisor, Google, Yelp oder Facebook. Ansonsten zögern Sie nicht, unser Serviceteam direkt anzusprechen oder uns per E-Mail zu kontaktieren.

Gemeinsam werden wir eine Lösung für Ihr Anliegen finden.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen befinden sich auf der letzten Seite der Speisekarte.

WELCOME TO SAITOKY'S

Saitoky serves a fusion of the European and Asian Cuisine in a new interpreted style. Among the quality and freshness of our ingredients we focus on the presentation of our dishes since our passion for the Asian kitchen is reflected through our dynamics and creativity.

Did you enjoy your visit? If so, we always appreciate a 5-star review on one of the various rating platforms like TripAdvisor, Google, Yelp or Facebook. Otherwise, don't hesitate to directly approach our service team or contact us via mail.

Together we will find a solution for your concern.

You can find information about allergens and additives on the last menu page.



VORSPEISEN

1. Miso-Suppe

Japanische Suppe mit Lauchzwiebeln und Seetang ^F

a. Seidentofu

4,90

b. Lachs

5,90

2. Canh chua–Lachs sauer Suppe

6,50

Suppe mit Lachs, Große Garnelen, Cherry-Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill ^{B, D}

3. Coco Love

Suppe mit Kokosmilch ^G, Cherry Tomaten, Champignons und Thai Basilikum

a. Tofu ^F

5,80

b. Hähnchen

6,50

c. Garnelen ^B

6,90

4. Sommerrollen

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reisudeln, Erdnüsse serviert mit Limetten-Chilli-Vinaigrette, wahlweise mit:

a. Tofu ^F

5,80

b. Hähnchen

6,20

c. Garnelen ^B

6,90

d. Lachshaut ^D

5,90



VORSPEISEN

5. Vietnamesische Frühlingsrollen

Vietnamesische Frühlingsrollen und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dip ^{D,F}

a. Vegetarisch

5,50

b. Hähnchen

5,90

6a. Edamame

Japanische Baby-Sojabohnen mit Meersalz ^F

6,50

6b. Panierte Avocado

Serviert mit Mayonnaise und Chili-Mayonnaise.

6,50

7. Há Cảo

Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl
Mit gehackten Garnelen und Gemüse ^{A,B}

5,90

8a. Japanese Street Chicken

Knusprig frittiertes Hähnchen nach japanischer Art, serviert mit Chili-Mayo ^{E, G}



5,50

8b. Gà Xiên Nướng Sốt Nhật (2 Stk.)

Gegrillte Yakitori-Hähnchenspieße mit japanischer Sauce und Gemüse ^{E, G}



4,90

9. Gyoza Hähnchen (4 Stk.)

Hähnchen Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Gemüse

5,40

10. Ebi Fry ^B (3 Stk.)

Knusprig frittierte Garnelen mit süß-saurer Sauce

5,90

11. Mango Salat

Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Hühnerfleisch ^E

10,50

12. Seafood Island

Eine Kombination aus knusprigen Tempura Garnelen und gegrillten Jakobsmuscheln, serviert mit Wildkräutersalat

10,50

13. **Crew Love Tapas** (für 2 Person) **14,90**

Verschiedene kleine
Vorspeisen aus unserem
Vorspeisen Menü ^B



VORSPEISEN SUSHI

14. **Wakame Salat**

a. Seetang Salat

6,90

Seetangsalat mit Avocado & Sesam ^L

b. Salmon Wakame

9,50

Flambierter Lachs auf Seetangsalat mit Soße ^D

c. Tuna Wakame

10,50

Flambierter Thunfisch auf Seetangsalat mit Soße ^D



15. **Lachs-Tartar**

11,50

Gewürfelter Lachs mit Avocado
auf Seetang-salat serviert mit
gegrilltem Reispapier ^D



16. **Tuna-Tartar**

11,90

Gewürfelter Thunfisch mit Avocado auf
Seetangsalat serviert mit gegrilltem Reispapier ^D

HAUPTSPEISEN

PHO - Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrühe, Zimt, Ingwer, Zwiebeln, Anis & Kardamom, dazu Koriander und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- | | | |
|-----|---------------------------------------|-------|
| 17. | a. Tofu als Vorspeisen ^F | 6,90 |
| | b. Tofu als Hauptspeisen ^F | 13,90 |
| 18. | a. Hähnchen als Vorspeisen | 7,90 |
| | b. Hähnchen als Hauptspeisen | 14,90 |
| 19. | a. Rinder als Vorspeisen | 8,50 |
| | b. Rinder als Hauptspeisen | 15,90 |
| | c. Ente | 16,90 |
| | d. Spezial – PHO | 17,90 |

Vietnamesische Spezial-Pho mit Rindfleisch, Garnelen und vietnamesischer Wurst

20. Curry

Cremiger Kokos-Curry verfeinert mit Basilikum, dazu Salat auf Sesamreis und Erdnüssen (scharf) ^{E,G,L}

- | | | | |
|---------------------------------|-------|------------------------------------|-------|
| a. Gebratener Tofu ^F | 13,50 | d. Gebratene Garnelen ^B | 17,90 |
| b. Hähnchen | 14,90 | e. Gegrillte Ente ^A | 19,90 |
| c. Roastbeef | 18,90 | f. Gegrillter Lachs | 19,50 |

21. Mango

Mango creme verfeinert mit Kokosmilch, Reis, serviert mit Salsa Roja & gerösteten Erdnüssen ^{E,G}

- | | |
|------------------------------------|-------|
| a. Gebratener Tofu ^F | 13,50 |
| b. Hähnchen | 14,90 |
| c. Roastbeef | 18,90 |
| d. Gebratene Garnelen ^B | 17,90 |
| e. Gegrillte Ente ^A | 19,90 |
| f. Gegrillter Lachs | 19,50 |



22. **Golden Reis**

Gebratener Duftreis mit Ei, frischem Gemüse und Röstzwiebeln

a. Vegetarisch	12,50	d. Garnelen	16,90
b. Gegrillte Hähnchen	14,90	e. Ente	19,90
c. Roastbeef	18,90		

23. **Bún bò Nam Bộ**

16,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten auf Reissnudeln mit gemischtem Salat, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen. Dazu hausgemachtem Dressing

24. **Vietnamese Grill Bowl**

19,90

Reissnudeln mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Garnelen, knusprigen Frühlingsrollen, frischem Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einem hausgemachten Fischsaucen-Dressing.

25. **Gebratene Udon- Nudeln**

Nudeln, frischem Gemüse und Sesam ^{c,l}

a. Gebratener Tofu ^F	15,50
b. Gebratenes Hähnchen	16,90
c. Gegrillte Ente ^A	18,90
d. Gebratene Garnelen ^B	18,90
e. Roastbeef	18,90

26. **Bò Kho – Vietnamesischer Rindfleischartopf**

17,90

Zart geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Karotten und Tomaten in einer aromatischen vietnamesischen Gewürzbrühe, serviert mit knusprigem Baguette.

27. **Childhood 1**

9,90

Frittierte Süßkartoffel mit frittierter Hühnerbrust von Grill, serviert mit Mayo und Ketchup ^G

28. **Childhood 2**

10,50

Eierreis mit Hühnerspieße, serviert mit Mayo und Ketchup ^G



29. **Grüner Garten** 15,90
Bestes Gemüse asiatischer Herkunft gebraten, verfeinert mit Roja Balsamico garniert mit Wildkräutersalat & abgeschmeckt Salsa Roja, serviert mit Sesamreis ^{F, Q, D}
30. **Sweet Salmon – Gegrillter Lachs** 20,90
Zart gegrillter Lachs mit frischem Saisongemüse in hausgemachter würziger dunkler Sauce, dazu Reis und Salat ^{F, Q, D}
31. **Kuh auf der Weide – Roastbeef** 20,90
Saftiges Roastbeef mit frischem Gemüse der Saison in hausgemachter würziger dunkler Sauce, serviert mit Süßkartoffeln und Salat ^{F, Q, D}
32. **Bò Né – Heiße Rindfleischpfanne mit Spiegelei** 20,90
Kurz gebratenes Rindfleisch, mit einem Spiegelei, vietnamesischer Wurst und Fleischbällchen, auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert, dazu Baguette ^{F, Q, D}
33. **Kamo Temptation – Gegrillte Ente** 21,90
Zart gegrillte Ente mit frischem Gemüse der Saison, gebraten in einer hausgemachten dunklen Gewürzsoße, serviert mit Reis und Salat ^{F, Q, D}
34. **Surf 'n' Turf** 23,90
Zart gegrilltes Rindersteak und saftige Großgarnelen mit frischem Saisongemüse in hausgemachter dunkler Gewürzsauce, dazu Süßkartoffeln und frischer Salat ^{F, Q, D}
35. **Tôm Tỏi Phở Á** 19,90
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, saisonalem frischem Gemüse, Süßkartoffel-Pommes & hausgemachter Sauce ^{F, Q, D}
36. **Maguro Power – Gegrillter Thunfisch ^D** 22,90
Gegrillter Thunfisch mit frischem Gemüse der Saison, gebraten in einer hausgemachten dunklen Gewürzsoße, serviert mit Reis und Salat



BEILAGE

Sushi Soße	1,90
Frittierte Süßkartoffeln	3,90
Portion Reis	2,50
Eierreis	4,90
Udon-Nudeln	4,50
Baguette	2,00

NACHTISCH

Mochi Grüntee	4,50
Mochi Mango	4,50
Matcha Eis	4,90
Gebackene Banane	4,50
Banane mit Honig und Kokosraspeln	
Tiramisu	5,90
Tiramisu garniert mit Kakao und Schokoladen Sauce	





NIGIRI – 2 ST.

N1.	Sake Lachs ^D	4,90	N7.	Avocado Avocado	4,90
N2.	Aburi Salmon Flambierter Lachs ^D	5,20	N8.	Spicy Tuna scharfer Thunfisch ^D	6,90
N3.	Maguro Thunfisch ^D	5,90	N9.	Tobiko Fischrogen ^D	5,90
N4.	Aburi Tuna Flambierter Thunfisch ^D	6,20	N10.	Anago Aal ^D	5,90
N5.	Ebi Gekochte Garnelen ^B	5,50	N11.	Hotategai Jakobsmuscheln	6,90
N6.	Kani Surimi ^B	4,90			



MAKI – 8 ST.

M11.	Kappa Gurke	4,50	M16.	Ebi Tempura – panierte Garnelen ^B	6,50
M12.	Avocado Avocado	4,90	M17.	Hähnchen	5,50
M13.	Sake Lachs ^D	5,50	M18.	Unagi Aal ^D	5,90
M14.	Maguro Thunfisch ^D	5,90	M19.	Salmon Skin Lachshaut ^D	4,90
M15.	Ebi Gekochte Garnelen ^B	5,50	M20.	Mango (Vegi)	4,90



INSIDE OUT – 8 ST.

U21.	Alaska – Lach, Avocado, Tobiko ^D	10,90
U22.	Maguro – Thunfisch, Avocado, Tobiko ^D	11,50
U23.	Ebi Tempura – Gebackene Garnelen, Avocado, Chili-Soße, Mayo, unagi Soße ^{B, D, G}	10,90
U24.	Unagi – Aal, Gurke, Soße ^D	11,50
U25.	Gebackenes Hühnerfleisch Gebackenes Hühnerfleisch, Avocado, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{A, D, G}	10,50
U26.	Salmon Skin – Gebackene Lachshaut, Gurke, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{D, G}	10,50
U27.	California – Surimi, Avocado, Tobiko ^B	9,90
U28.	Vegi-Roll – Avocado, Gurke, Mango	9,90
U29.	Hotategai – Jakobmuschein, Avocado und Tobiko	11,50



SPECIAL HOMEMADE ROLLS – 8 ST.

- | | | |
|------|---|-------|
| H31. | Crispy Tiger ^F | 15,90 |
| | Ebi-Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse und flambierten Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße ^{A, B, D, G} | |
| H32. | Sizzling Temptation | 15,90 |
| | Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Lachs ummanteln ^{D, G} | |
| H33. | Sake Fancy ^F | 15,50 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango, Tobiko, Frischkäse, mit Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße ^{D, G} | |
| H34. | Mama Ebi ^F | 15,90 |
| | Gegrillte Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse und Garnelen ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße ^{D, G} | |
| H35. | Blazing Tuna | 15,50 |
| | Surimi, Mango, Gurke, Frischkäse, flambiertem Thunfisch ummanteln ^{B, D, G} | |
| H36. | Futo Futo (5 Stück) | 10,90 |
| | Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango, Gurke ^D | |
| H37. | Rainbow Roll | 15,90 |
| | Ebi-Tempura, Gurke, Frischkäse, Avocado ummanteln ^{A, B, G} | |
| H38. | RocknRoll | 16,50 |
| | Ebi-Tempura, Gurke, Lachs & Thunfisch ummanteln ^{A, B, D} | |
| H39. | Chef's Surprise Roll | 16,90 |
| | Eine Überraschung von unserem Sushi-Meister | |



TEMPURA ROLL SUSHI

T41.	Salmon Crunchy Lachs, Avocado, Philadelphia ^{A, D, G}	a. 5 Stk. 8,50	b. 10 Stk. 15,90
T42.	Tunacado Crunchy Thunfisch, Avocado, Philadelphia ^{A, D, G}	a. 5 Stk. 8,90	b. 10 Stk. 16,90
T43.	Fly Ebi Crunchy Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia ^{A, B, G}	a. 5 Stk. 8,90	b. 10 Stk. 16,90
T44.	Chicken Crunchy Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Philadelphia ^{A, G}	a. 5 Stk. 7,90	b. 10 Stk. 15,50
T45.	Veggie Crunchy Avocado, Gurke, Mango ^A	a. 5 Stk. 7,70	b. 10 Stk. 13,90
T46.	Hotategai Tempura Jakobsmuscheln, Avocado und Philadelphia	a. 5 Stk. 8,90	b. 10 Stk. 17,90



SASHIMI



- | | | |
|------|--|-------|
| S51. | Sashimi Salmon ^D (8 Stk.)
Lachs mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 17,90 |
| S52. | Aburi Salmon ^D (8 Stk.)
Angebratener Lachs mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 17,90 |
| S53. | Sashimi Tuna ^D (8 Stk.)
Thunfisch mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 19,90 |
| S54. | Aburi Tuna ^D (8 Stk.)
Angebratener Thunfisch mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 20,90 |
| S55. | Moriwase Sashimi
4 Scheiben Thunfisch, 4 Scheiben Lachs, 2 Ebi
und 2 Scheiben Jakobsmuschel, auf einem Gurkenbeet,
Avocado und Sakura Daikon | 24,90 |



SHIRASHI BOWL

Alle Shirashi Bowls werden mit den Hausgemachten Soßen^{2, P, Q} serviert

- | | | |
|-----|---|-------|
| B1. | Sake Bowl | 16,90 |
| | Sushi-Reis, flambierter Lachs, Salat, Avocado, Gurke, Edamame | |
| B2. | Chicken Bowl | 15,90 |
| | Sushi-Reis, panierte Hähnchenbrust, Salat, Avocado, Gurke, Edamame | |
| B3. | Lachs & Thunfisch Bowl | 17,90 |
| | Sushi-Reis, flambierter Lachs, Thunfisch, Edamame, Salat, Avocado, Gurke | |
| B4. | Best Ocean | 21,00 |
| | 2 Stk. Lachs Sashimi, 2 Stk. Thunfisch Sashimi, 2 Stk. Jakobsmuscheln, 2 Stk. gekochte Garnelen, 2 Stk. Tempura Garnelen, Sushi-Reis, Salat mit Sesam | |



SAITOKY SUSHI MENU

Menu 1. 15,00

Maki Mix^D

- 8 Stk. Lachs Maki
- 8 Stk. Tuna Maki
- 8 Stk. Avocado Maki

Menu 2. 19,80

Sake Tsunami^D

- 8 Stk. Salmon Maki
- 4 Stk. Nigiri Salmon
- 4 Stk. Sashimi

Menu 3. 22,90

Crispy Rocket^{A, D}

- 10 Stk. Salmon Crunchy Roll
- 2 Stk. Nigiri Lachs
- 2 Stk. Tuna Nigiri

Menu 4. 23,00

Blazing Love^{A, B, D}

- 8 Stk. Crispy Tiger
- 2 Stk. Nigiri Lachs
- 2 Stk. Nigiri Garnelen

Menu 5. 46,00

Ms Roll / 2 Personen^{A, D, G}

- 8 Stk. Chef's Surprise Roll
- 10 Stk. Crunchy Salmon
- 8 Stk. Kappa Maki
- 2 Stk. Nigiri Lachs
- 2 Stk. Nigiri Tuna
- Seetang Salat



Menu 6. 58,00

Osaka / 3 Personen ^{A, B, D, G}

10 Stk. Crunchy Tuna
8 Stk. Chef's Surprise Roll
8 Stk. Maki Kappa
8 Stk. Lachs
8 Stk. Alaska Roll
6 Stk. Nigiri (Tuna, Lachs, Garnelen)
Seetang Salat

Menu 7. 43,00

Fancy Goods / 2 Personen ^{A,B,D,G}

10 Stk. Crunchy Lachs
8 Stk. Crispy Tiger Rolls
2 Stk. Nigiri Tuna
3 Stk. Sashimi Lachs
Seetang Salat

Menu 8. 17,50

Veggie Menü

8 Stk. Veggie
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki

Menu 9. 89,00

Rock the mountain

4 Personen ^{A, B, D, G, L}

10 Stk. Crunchy Lachs
8 Stk. Crunchy Tuna
8 Stk. Crispy Tiger
8 Stk. Chef's Surprise Roll
8 Stk. California
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Kappa Maki
6 Stk. Nigiri
4 Stk. Sashimi
Seetang Salat

Menu 10. 28,00

Love Mountain ^{A, B, D, G, L}

8 Stk. Crunchy Lachs
8 Stk. Crunchy Tuna
8 Stk. Fry-Ebi Maki
8 Stk. Kappa Maki
3 Stk. Sashimi



SOFTDRINK

	0,25L	0,50L
Coca Cola ^{1,2,7,8}	2,90	5,20
Coca Cola light ^{1,2,7,8}	2,90	5,20
Fanta ^{1,2,7,8}	2,90	5,20
Sprite ^{2,7,8}	2,90	5,20
	0,25L	0,75L
Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	2,90	6,50
Ginger Ale ^{2,7,8}	0,20L 3,30	-
Bitter Lemon	0,20L 3,30	-
Russian Wildberry	0,20L 3,30	-
	0,25L	0,50L
Apfelsaft Trüb	3,30	5,50
Ananassaft	3,30	5,50
Mango Nektar	3,30	5,50
Cranberry Nektar	3,30	5,50
Saftschorle (Apfel, Mango, Cranberry, Ananas)	3,30	5,50

WARME GETRÄNKE



Kaffee ⁸	2,90
Espresso ⁸	2,90
Cappucino ^{8,G}	3,50
Café Saigon ^{8,G} mit Kondensmilch	4,50
Grüner Tee	3,50
Jasmin Tee	3,50
Ingwer Tee	4,50
mit frischem Ingwer, Orange, Kumquats, Honig	
Minztee	4,50
mit frischen Minze, Orange, Kumquats, Honig	
Tra Sa	4,90
Limettensaft mit Zitronengras, Ingwer & Honig	

HAUSGEMACHTE LEMONADE

Mint Lemonade Ananassaft, Limetten, Minze, Rohrzucker	6,50
Ginger Lemonade Ingwer, Limetten, Minze, Rohrzucker	6,50
Thai-Basil Lemonade Basilikum, Limetten, Rohrzucker, Cranberry Nektar	6,50
Apple Lemonade Ingwer, Apfelsaft, Cranberry Nektar, Rohrzucker	6,50
Chanh Da Lemonade Kumaquats, Limetten, Rohrzucker	6,50
Mai Chi Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Lychee, Honig	6,20
Cam Dau Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Orange	6,20
Mango Love Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Mangosaft	6,20
Strawberry Grüne Tee, Erdbeere	6,20
Peach Grüne Tee, Pfirsich	6,20
Mango shake Purierte mango, Joghurt und Kokosmilch	0,30L 5,00





ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Prosecco		0,10L	4,20
Prosecco Aperol Spritz		0,25L	7,50
Sake		0,25L	5,50
Hugo		0,25L	7,50
Mojito		0,25L	7,90
Gin Tonic		0,25L	7,20
Moscow Mule		0,25L	7,90
Lillet Wildberry		0,25L	7,20
Lillet Tonic		0,25L	7,20
Weiss Wein			
- Riesling	- KLOSTER EBERBACH	0,20L	5,50
- Grauburgunder	- FRITZ WABMER	0,20L	6,20
Rotwein	- MAISON BOSQUET	0,20L	5,90
Rosewein	- RICOSSA	0,20L	5,90
Weinschorle		0,20L	5,50

FLASCHEN WEIN

WEISSWEIN

Grauburgunder 0,75l 25,90

Eigenschaften: Ausdrucksstark und stimmiger Grauburgunder. Mit Düften nach Nüssen und einem Hauch von Birne. Strukturiert und mit angenehmer Würze. Perfekte Länge.

Sauvignon Blanc 0,75l 25,90

Eigenschaften: Charakteristische Fruchtnoten, die an Johannisbeeren, Stachelbeeren, Mandarinen und Zitrusfrüchte erinnern.

Riesling (Trocken) 0,75l 25,90

Eigenschaften: Dieser Riesling ist ein animierend-pikanter Weißwein mit angenehmer, belebender Säure. Die Aromen, im Bukett erinnern an Granny Smith Äpfel und! Pfirsich. Dazu feine Noten von weißem Pfeffer.

ROSEWEIN (Trocken) 0,75l 26,90

Eigenschaften: Die belebende Frucht und sein spritziges Bukett sind einfach lecker und ein unbeschwertes Erlebnis. Lachsfarben, frischer Beerenduft, harmonische Säure, Kirsch – und Erdbeerenaromen. Feinherb.

ROTWEIN (Trocken) 0,75l 25,90

Eigenschaften: Duftet nach Kräutern. Ein sehr saftiger und kompakter Wein mit sehr gut eingebundenen Tanninen. Langanhaltender Abgang.

Chile Carbenet - Sauvignon 0,75l 29,90

Vina Valdivieso, Chile

Eigenschaften: Ein dunkelroter Wein, der die sortentypischen Johannisbeere und Holunderbeerenaromen

BIER

Bier vom Fass 0,30l 0,50l

- Warsteiner 3,20 4,90

- Kölsch 3,20 4,90

Diesel/Radier 3,50 4,90

Warsteiner Alkoholfrei 3,90 -

König Ludwig Weissbier/Dunkel - 4,90

König Ludwig Weissbier Alkoholfrei - 4,90

Cola Weizen/Radler Weizen - 4,90

Saigon Bier 0,33l 4,90

Tiger Bier 0,33l 4,90



SPIRITUSEN

Sierra Silver Tequila (38%) 2cl 4cl

Nep moi (38% aus Vietnam) 3,00 -

Three Sixty Vodka (37,5% aus Deutschland) 3,00 -

Hennessy Fine de Cognac VSOP¹ (40%) - 8,50

Chivas Regal 12 Years Old (40%) Blended Scotch¹ - 7,00



ZUSATZSTOFFE

1. FARBSTOFFE 2. KONSERVIERUNGSSTOFFE 3. STABILISATOR(EN)
4. PHOSPHAT 5. GESCHMACKSVERTÄRKER 6. ANTIOXIDATIONSMITTEL(N)
7. SÜßUNGSMITTEL(N) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
8. KOFFEINHALTIG 9. CHININHALTIG 10. SÄUERUNGSMITTEL(N)

ALLERGENE

- A- GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZENMEHL). B- KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
C- EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. D- FISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
E- ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. F- SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. G- MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. H- SCHALENFRÜCHTE.
J- SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. K- SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
L- SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. M- SCHWEFELDIOXID UND SULFIT N- LUPINEN
O- WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE P- MILK/LAKTOSE Q- GLUTEN/ WEIZEN/ GERSTE

