



KING KING

FINEST ASIAN KITCHEN & SUSHI BAR

SUSHI

SASHIMI

Mit Sakura Kresse, Guacamole und Sesam Dressing
With sakura cress, guacamole and sesame dressing

S1	SASHIMI MIX Lachs, Thunfisch, Großgarnele <i>Salmon, tuna, big prawn</i>	4.50 EUR
S2	LACHS SASHIMI Lachs <i>Salmon</i>	10.50 EUR
S3	TUNA SASHIMI Thunfisch <i>Tuna</i>	10.50 EUR
S4	LACHS - TUNA SASHIMI Lachs und Thunfisch <i>Salmon and tuna</i>	15.90 EUR
S5	GRILLED TUNA Kurz gegrillter Thunfisch, hauchdünn geschnitten in Gewürzkruste, mit einer hausgemachten Teriyaki Jus <i>Quick grilled crispy tuna, thin sliced with homemade teriyaki jus-sauce</i>	11.00 EUR

NIGIRI

jeweils 2 Stück

VEGI	N1	AVOCADO	3.00 EUR	N5	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	4.00 EUR
	N2	KANI Surimi ⁵	3.00 EUR	N6	ANAGO Aal gegrillt <i>Eel grilled</i>	3.90 EUR
	N3	EBI Eingelegte Garnele <i>Prawns</i>	4.00 EUR	N7	ABURI MAGURO Flambierter Thunfisch	4.00 EUR
	N4	MAGURO Thunfisch <i>Tuna</i>	3.90 EUR	N8	ABURI SAKE Flambierter Lachs	4.00 EUR
				N9	TINTENFISCH <i>Squid</i>	4.00 EUR

MAKI

jeweils 8 Stück

VEGI	M29	KAPPA Gurke <i>Cucumber</i>	3.50 EUR	M24	ANAGO Aal gegrillt <i>Eel grilled</i>	4.00 EUR	
VEGI	M28	AVOCADO	3.80 EUR	M23	FRIED EBI Gebackene Garnele <i>Baked Prawn</i>	4.50 EUR	
	M27	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	4.20 EUR	VEGI	M22	RETTICH <i>Radish</i>	3.80 EUR
	M26	EBI Eingelegte Garnele <i>Prawns</i>	4.20 EUR	M21	SAKE AVOCADO Lachs, Avocado <i>Salmon, Avocado</i>	4.20 EUR	
	M25	TEKKA Thunfisch <i>Tuna</i>	4.20 EUR	M20	LACHSHAUT ¹¹ <i>Fried salmonskin</i>	3.90 EUR	

INSIDE OUT ROLL

8 Stück

I 30 **LACHS** 8.00 EUR

Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, avocado, tobiko

VEGI

I 31 **AVOCADO** 7.50 EUR

Außen mit hauchdünn
geschnittener Gurke und Sesam^{1,11}
*Crispy avocado with thin sliced
cucumber and sesame*

I 32 **CALIFORNIA SURIMI** 7.90 EUR

Surimi,⁵ Avocado, Tobiko

I 33 **SALMON SKIN** 8.00 EUR

Lachshaut,
Gurke, Sesam^{1,11}
*Grilled salmonskin,
cucumber, sesame*

I 34 **TUNA** 8.00 EUR

Thunfisch, Gurke, Tobiko
Tuna, cucumber, tobiko

I 35 **EBI TEMPURA** 8.50 EUR

Gebackene Garnele,^{1,11}
Avocado, Außen mit Sesam
Fried prawn, avocado, sesame

I 36 **CRISPY TIGER** 10.90 EUR

Garnele mit Tempuramantel,
Mango, Avocado, Philadelphia,
bedeckt mit flambiertem Lachs^{1,11}
*Prawns coated in tempura, mango,
avocado, philadelphia,
covered with fire-salmon*

I 37 **CRISPY TIGER** 10.90 EUR

Frittierte Großgarnele,
bedeckt mit Lachs^{1,11}
Fried big prawn, salmon

I 38 **TUNACADO** 10.90 EUR

Gegrillter Thunfisch, Gurke,
Avocado in Tempuramantel^{1,11}
*Grilled tuna, cucumber,
avocado fried in tempura*

I 39 **MAMA EBI** 10.90 EUR

Knusprige Avocado,^{1,11}
bedeckt mit gekochten Großgarnele
*Crispy avocado, covered with
big prawns*

KING KING STYLE

- | | | |
|-----|--|-----------|
| K48 | KING KING KREBS
Avocado, Krebs, Mango, Daikokresse, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs ⁴
<i>Crab, mango, daiko cress, philadelphia, covered with salmon</i> | 12.50 EUR |
| K49 | MAMA EBI
Gebackener Lachsbauch, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Großgarnelen ⁴
<i>Avocado, philadelphia, baked salmon, daiko cress, covered with prawns</i> | 12.50 EUR |
| K50 | SALMON
Mango, Lachshaut ummantelt mit flambiertem Lachs ⁴
<i>Mango, salmonskin covered with salmon</i> | 12.50 EUR |
| K51 | TUNA FIRE
Mango, Philadelphia, Krebs, ummantelt mit flambiertem Thunfisch ⁴
<i>Crab, mango, philadelphia, covered with fire-tuna</i> | 12.50 EUR |
| K52 | KING KING STYLE
Nach Empfehlung des Kochs
<i>Recommandation of the chef's</i> | 9.90 EUR |

K53 FUTO MAKI 9.90 EUR
Lachs, Avocado, Thunfisch, Fischrogen und Gurken
Salmon, avocado, tuna, fish roe and cucumber



K35 CRUNCHY VEGI 9.90 EUR
Rote Beete, Avocado, Gurke im knusprigen Tempuramantel,^{1,11}
Tamago (japanisches Omlett)
Beetroot, avocado, cucumber coated with crispy tempura, tamago (japanese omelet)

K36 TUNA TEMPURA 10.90 EUR
Avocado, Thunfisch, Philadelphia, in Tempurateig gebacken^{1,11}
Tuna, philadelphia, avocado, fried in tempura dough

K37 LACHS TEMPURA 10.90 EUR
Avocado, Lachs, Philadelphia in Tempurateig gebacken^{1,4,11}
Avocado, salmon, philadelphia fried in tempura dough

K38 CRUNCHY KING KING 10.90 EUR
Lachs, Avocado, Gurke, Thunfisch, Philadelphia, in Tempurateig gebacken^{1,4,11}
Salmon, avocado, cucumber, tuna, philadelphia, fried in tempura dough

SUSHI MENÜ

M1

Menü 1

8.00 EUR

Sake Maki
Tekka Maki
Avocado Maki

M2

Menü 2

9.50 EUR

Sake Avocado Maki
Sake Maki
3 Sake Nigiri

M3

Menü 3

10.50 EUR

Sake Maki
6 Nigiri

M4

Menü 4

14.50 EUR

Sake Inside Out Roll
Tekka Maki
4 Nigiri

M5

Menü 5

14.50 EUR

Crispy Tiger
Salmonskin Maki
4 Nigiri

M6

Menü 6

13.90 EUR

Crunchy King King
Tekka Maki
3 Nigiri

M7

Menü 7

16.90 EUR

California Inside Out Roll
Avocado Maki
6 Nigiri

M8

Menü 8

13.50 EUR

Ebi Tempura Inside Out Roll
Salmonskin Maki
2 Nigiri

M9

Menü 9

15.50 EUR

King King Homemade Roll - Avocado Tempura
bedeckt mit Feuerlachs
6 Nigiri

M10

Menü 10

15.50 EUR

Crunchy King King
6 Nigiri

M12

Menü 12

12.90 EUR

Salmon Inside Out Roll
Gebackene Garnele
4 Nigiri

M13

Menü 13

10.90 EUR

Seafood Bowl: Gekochte Garnele, frischer roher Lachs, Thunfisch, Ebi Tempura und Tamago auf warmen Sesamreis, abgeschmeckt mit Guacamole, Salsa Roja und einem frischen Salat

 M14

Menü 14

10.90 EUR

Inside Out Roll Gurke und Avocado
Avocado Maki
Gurke Maki

 M15

Menü 15

13.50 EUR

Crunchy Vegi
Rote Beete Maki
2 Nigiri

 M16

Menü 16

8.90 EUR

Avocado Maki
Kappa Maki
Rote Beete Maki

M17

SUSHI FOR TWO

34.50 EUR

Sushiplatte für zwei Personen
1x Grilled Sliced Tuna
2x Special KING KING Roll
6x Nigiri und Seetangsalat

M18

SUSHI FOR THREE

48.50 EUR

Sushiplatte für drei Personen
1x KING KING Roll
Thunfisch Tempura Roll
Lachs Inside-Out-Roll
6x Nigiri
Seetangsalat

M19

SUSHI FOR FOUR

58.50 EUR

Sushiplatte für vier Personen
1x Grilled Sliced Tuna
4x Special KING KING Roll
6x Nigiri und Seetangsalat

SOUPS

SAURE SUPPEN *Sour Soups*

Mit Cherrytomaten, Dill, Frühlingszwiebeln und Fishfond

Fish stock, cherry tomatoes, dill, spring onions

17	Hühnerfleisch	<i>Chicken</i>	3.50 EUR
18	Großgarnelen	<i>Prawns</i>	3.80 EUR
19	Lachs	<i>Salmon</i>	3.80 EUR

KOKOS SUPPE *Creamy Coconut Soup*

Mit Champignons und sahniger Kokosmilch

Chicken broth with mushrooms and creamy coconut milk

14	Hühnerfleisch	<i>Chicken</i>	3.50 EUR
15	Großgarnelen	<i>Prawns</i>	3.80 EUR
16	Lachs	<i>Salmon</i>	3.80 EUR

WARMER NUDELSUPPE *Warm Noodle Soups*

Mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Hühner-Rindbrühe, Frühlingszwiebeln und Koriander
A traditional Asian soup with rice noodles, strong chicken - beef broth, tasted with spring onions, coriander

20	Hühnerbrust	<i>Chicken Breast</i>	7.80 EUR
21	Rindfleisch	<i>Beef</i>	8.50 EUR
22	Tofu ²		7.50 EUR

WANTAN SUPPE *Dumplings Soups*

Asiatische Vollkornnudeln in einer kräftigen Hühner-Rindbrühe,
mit handgemachten Teigtaschen, Koriander
Strong beef and chicken bouillon with handmade dumplings, filled with beef. Served with Asian wholemeal noodles and coriander, tasted with a dash of sesame oil

25	Mittel	<i>Tall</i>	5.50 EUR
25a	Groß	<i>Large</i>	7.50 EUR

VORSPEISEN

KING KING ROLLS 2 Stück

Gefüllt mit Salat, Erdnüssen, Reissnudeln und Chili-Limetten-Dressing
Ricepaper rolls filled with salad, rice noodles, peanuts and chili-lime-dressing

1	Garnelen knusprig ¹	<i>Prawns crispy</i>	5.00 EUR
2	Lachs gegrillt	<i>Salmon</i>	4.80 EUR
3	Hühnerbrust	<i>Chicken Breast Grilled</i>	4.50 EUR
4	Thunfisch gegrillt	<i>Tuna Grilled</i>	4.80 EUR
5	Rind	<i>Beef Steak</i>	4.80 EUR
6	Tofu ²	<i>Tofu</i>	3.80 EUR

7 FRÜHLINGSROLLE KNUSPRIG 6 Stück *Springroll Crispy*

Gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch, dazu Salat,
Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip
Baked with fine prawns, crab meat, salad, peanuts and soja-spring onions-dip

5.50 EUR

8 WANTAN FRIED 8 Stück

Hausgemachte Teigmantel gefüllt mit Hühnerfleisch und Rindfleisch,
mit Salat und Erdnüssen, Dressing^{1,3}
*Handmade fried Wantan Dumplings filled with fine chicken, beef, served with salad, peanuts
and soy - spring onions - dip*

6.50 EUR

9 **WAKAME SALAT** *Seaweed Salad*

Mit flambiertem Lachs, Guacamole, Shiso Purple, Salsa Roja, Sakurasprossen
*With bio fire-salmon, guacamole, salsa roja, sakura sprouts, shiso purple and
soja balsamico sesame dressing*

7.80 EUR

10 **GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE** 2 Stück *Chicken Skewer*

Serviert mit Salat und Erdnüssen
Served with salad and peanuts

5.50 EUR

STARTERS MENU

Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen
Variety of different small warm and cold starters

11

Für zwei Personen

Two People

8.90 EUR

12

Für drei Personen

Three People

10.90 EUR

13 **EDAMAME**

Gekochte japanische Sojabohnen verfeinert mit Salz
Cooked japanese soy beans tasted with salt

4.50 EUR

SALADS

FRISCHER SALAT

Salat, Tomaten-Salsa, Avocado, Rucola, Sojasprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Shiso Purple, mit hausgemachter Chili-Limetten-Dressing

Radicchio, salad, rucola, cherry tomatoes, sprouts, roasted peanuts, sesame, shiso purple, tasted with homemade chili-lime-dressing

26	Gegrillte Hühnerbrust	<i>Chicken grilled</i>	7.50 EUR
27	Rind	<i>Beef Steak</i>	8.50 EUR
28	Großgarnelen	<i>Prawns fried</i>	10.50 EUR
29	Lachs gegrillt	<i>Salmon grilled</i>	11.50 EUR
30	Thunfisch gegrillt	<i>Tuna grilled</i>	11.50 EUR

31 KING KING MANGO SALAT

Gegrillter Thunfisch auf Mango, dazu Salat und geröstete Erdnüsse
Tuna fish grilled with salad, mango and roasted peanuts

10.50 EUR

Oder mit gegrilltem Lachs
With grilled salmon

10.50 EUR

PAPAYA SALAT

Frische Papaya, Tomaten, Kräuter, mit Chili-Limetten-Vinaigrette, Erdnüssen, Sesam

Green papaya, tomatoes, roasted sesame, peanuts, fresh herbs, tasted with chili-lime-dressing

32	Großgarnelen	<i>Prawns</i>	10.50 EUR
33	Gegrillte Hühnerbrust	<i>Chicken Breast</i>	9.50 EUR

NUDELN

REISNUDELN

Reisnudeln, Koriander, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Dressing, Erdnüssen, Sesam, Tomaten-Salsa und Wildkräutersalat

Warm Rice noodles, sprouts-wild herb salad, coriander, shiso-red and chili-ginger-lime-vinaigrette, tomato-salsa, tasted with roasted peanuts and sesame

40	Gegrillte Hühnerbrust	<i>Chicken Breast grilled</i>	7.80 EUR
40b	Knusprige Hühnerbrust ^{1,3}	<i>Chicken Breast crispy</i>	7.80 EUR
41	Rind	<i>Beef Steak</i>	8.80 EUR
42	Knusprige Entenbrust ^{1,3}	<i>Crispy Duck Breast</i>	9.80 EUR
43	Gebratene Garnelen	<i>Prawns fried</i>	10.50 EUR
44	Thunfisch gegrillt	<i>Tuna grilled</i>	11.50 EUR
45	Lachs gegrillt	<i>Salmon grilled</i>	11.50 EUR
46	Tofu gebraten ²	<i>Tofu fried</i>	7.50 EUR

KOKOSCREME mit REISBANDNUDELN

Kokos-Curry-Sauce mit Reisbandnudeln, mit Tomaten-Salsa,
Wildkräuter-Salat, Koriander, geröstete Erdnüsse und Sesam

*Creamy coconut-curry-sauce with rice-ribbon-noodles, wild-herbs-salad,
coriander, roasted peanuts and sesame*

50	Gegrillte Hühnerbrust	<i>Chicken Breast grilled</i>	7.80 EUR
50b	Knusprige Hühnerbrust	<i>Chicken Breast crispy</i>	7.80 EUR
51	Rind	<i>Beef Steak</i>	8.80 EUR
52	Knusprige Entenbrust ^{1,3}	<i>Duck Breast crispy</i>	9.80 EUR
53	Gebratene Garnelen	<i>Prawns fried</i>	10.50 EUR
54	Thunfisch Medium gegrillt	<i>Tuna grilled</i>	11.50 EUR
55	Lachs gegrillt	<i>Salmon grilled</i>	11.50 EUR
56	Tofu gegrillt ²	<i>Bio Tofu grilled</i>	7.50 EUR

NUDELN SOJA

Mit Reisbandnudeln, frischen Krautsalat, Koriander, Sesam,
mit Tomaten-Salsa, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Sauce

*Fine Rice-ribbon-noodles with salsa roja, fresh sprouts-herbs-salad, coriander,
sesame, peanuts and soja-spring onions-sauce*

60	Gegrillte Hühnerbrust	<i>Chicken Breast grilled</i>	7.80 EUR
60b	Knusprige Hühnerbrust	<i>Chicken Breast crispy</i>	7.80 EUR
61	Rind	<i>Beef Steak</i>	8.80 EUR
62	Knusprige Entenbrust ^{1,3}	<i>Duck Breast crispy</i>	9.80 EUR
63	Gebratene Garnelen	<i>Prawns fried</i>	10.50 EUR
64	Thunfisch Medium gegrillt	<i>Tuna grilled</i>	11.50 EUR
65	Lachs gegrillt	<i>Salmon grilled</i>	11.50 EUR
66	Tofu gebraten ²	<i>Tofu fried</i>	7.50 EUR

RICE DISHES

KING KING MANGO SAUCE

Cremige Mangosauce mit verschiedenem Gemüse, Wildkräuter-Salat, verfeinert mit Koriander, serviert mit Reis ⁴

Creamy mango sauce with vegetables, wild-herbs-salad, coriander, served with rice

70	Gegrillte Hühnerbrust	<i>Chicken Breast grilled</i>	7.80 EUR
70a	Gebratenes Hühnerfleisch	<i>Chicken Breast fried</i>	7.50 EUR
70b	Knusprige Hühnerbrust	<i>Chicken Breast crispy</i>	7.80 EUR
71	Rind	<i>Beef Steak</i>	8.80 EUR
72	Knusprige Entenbrust ^{1,3}	<i>Duck Breast crispy</i>	9.80 EUR
73	Gebratene Garnelen	<i>Prawns fried</i>	10.80 EUR
74	Thunfisch Medium gegrillt	<i>Tuna grilled</i>	11.50 EUR
75	Lachs gegrillt	<i>Bio Salmon grilled</i>	11.50 EUR
76	Tofu gebraten ²	<i>Tofu fried</i>	7.50 EUR

KING KING ERDNUSS SAUCE

Cremige Erdnusssauce mit verschiedenem Gemüse, Wildkräuter-Salat, verfeinert mit Koriander, serviert mit Reis ⁴

Creamy mango sauce with pineapple, mushrooms, vegetables, wild-herbs-salad, coriander, served with rice

80	Gegrillte Hühnerbrust	<i>Chicken Breast</i>	7.50 EUR
80b	Knusprige Hühnerbrust ^{1,3}	<i>Chicken Breast crispy</i>	7.80 EUR
81	Rind	<i>Beef Steak</i>	8.80 EUR
82	Knusprige Entenbrust ^{1,3}	<i>Duck Breast crispy</i>	9.80 EUR
83	Gebratene Garnelen	<i>Prawns fried</i>	10.80 EUR
84	Thunfisch Medium gegrillt	<i>Tuna grilled</i>	11.50 EUR
85	Lachs gegrillt	<i>Bio Salmon grilled</i>	11.50 EUR
86	Tofu gebraten ²	<i>Tofu fried</i>	7.50 EUR

104 **THUNFISCH** *Tuna*

Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Salsa Roja,
Soja-Balsamico-Dressing, serviert mit Reis

*Medium grilled Tuna with chinese cabbage. Served with wild-herbs-salad,
sakura sprouts, tasted with salsa roja, soja-balsamico-dressing, served with rice*

11.50 EUR

105 **LACHS** *Salmon*

Gegrillter Lachs, Chinakohl, Salsa Roja,
hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesam-Dressing, serviert mit Reis

*Grilled salmon, chinese cabbage, wild-herbs-salad, salsa roja,
homemade soja-balsamico-sesame-dressing, sakura sprouts, served with rice*

11.50 EUR

CURRY DISHES

Hühnerbrust mit Kokos-Curry und Ananas, Champignons,
verschiedenem Gemüse, Koriander, einem Wildkräuter-Salat, Erdnüssen, serviert mit Reis ⁴
*Chicken breast with creamy coconut-curry-sauce and pineapple, mushrooms,
vegetables, coriander, sprouts-wild-herbs-salad, roasted peanuts, served with rice*

100	Gebratene Hühnerbrust	<i>Chicken Breast grilled</i>	7.50 EUR
100b	Knusprige Hühnerbrust	<i>Chicken Breast crispy</i>	7.80 EUR
101	Rind gegrillt	<i>Beef Steak</i>	9.50 EUR
102	Knusprige Entenbrust	<i>Duck Breast crispy</i>	9.80 EUR
103	Gegrillte Garnelen	<i>Prawns grilled</i>	10.50 EUR
106	Tofu gebraten	<i>Tofu fried</i>	7.50 EUR

KIDS

108 **KNUSPRIGES HUHN** *Crispy Chicken*

Knusprige Hühnerbrust mit gebratenen Kartoffelstücken, serviert mit süßer Sauce
Crispy chicken breast with fried potato pieces, served with sweet sauce

6.00 EUR

109 **HÜHNERSPIESSE** *Chicken Skewer*

Hühnerspieße mit gebratenen Kartoffelstücken, serviert mit süßer Sauce
Chicken skewer with fried potato pieces, served with sweet sauce

6.00 EUR

GETRÄNKE

COOL DRINKS

	0.2l	0.4l
200 Coca Cola, Coca Cola Light ^{6,7,8,9,10}	2.00 EUR	3.80 EUR
201 Fanta, Spezi, Sprite ^{6,7,8,9,10}	2.00 EUR	3.80 EUR
NEW 202 Coca Cola Life <i>Fl. 0.33l</i>		2.80 EUR
NEW 203 Fanta Klassik <i>Fl. 0.25l</i>		2.80 EUR
204 Coca Cola, -Light, -Zero, Fanta, Sprite ^{6,7,8,9,10} <i>Fl. 0.33l</i>		2.80 EUR
205 Mineralwasser Medium	2.00 EUR	3.80 EUR
206 Mineralwasser Naturell	2.00 EUR	3.80 EUR
207 Apfelsaft, Apfelschorle	2.20 EUR	3.80 EUR
208 Fritz Kola, -Orange, -Lemon, Fritz Kola Zuckerfrei ^{6,7,9,10} <i>Fl. 0.33l</i>		2.80 EUR
209 Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Apfelschorle <i>Fl. 0.33l</i>		2.80 EUR
210 Mangosaft oder Mangoschorle		2.80 EUR
211 Maracujasaft oder Maracujaschorle	0.4l	4.00 EUR
212 Mineralwasser Medium	<i>Fl. 0.25l</i>	2.50 EUR
213 Mineralwasser Medium	<i>Fl. 0.75l</i>	5.80 EUR
214 Mineralwasser Naturell	<i>Fl. 0.25l</i>	2.50 EUR
215 Mineralwasser Naturell	<i>Fl. 0.75l</i>	5.80 EUR

FRESH DRINKS

- 216 **Frisch gepresster Orangensaft** 4.50 EUR
- 217 **Limetten Soda** 3.80 EUR
mit frischen Limetten, braunem Zucker und Minze
with fresh lime, brown sugar and mint
- 218 **Apfel Eistee** 3.80 EUR
frische Apfelstückchen mit Grüntee und braunem Zucker
fresh apple pieces with green tea and brown sugar
- 219 **Fresh Apple** 4.20 EUR
frische Apfelstücke, frisch gepresster Orangensaft, Karotten und Ingwer
fresh apple pieces, fresh pressed orange juice, carrots and ginger
- 220 **Fresh Mix** 4.20 EUR
frisch gepresster Orangensaft, Karotten, Melone
fresh pressed orange juice, carrots, melon

SHAKES

- 221 **KING KING Shake** 3.80 EUR
Apfel, frische Minze, Ingwer, Grüntee und brauner Zucker
fresh mint, ginger, green tea, apple and brown sugar
- 222 **Maracuja - Ananas Shake** 3.80 EUR
Maracujasaft mit frisch gepresster Ananas und braunem Zucker
passion fruit with pineapple and brown sugar
- 223 **Beeren Shake** 3.80 EUR
verschiedene Beersorten, Mineralwasser, Basilikum
und brauner Zucker *mixed berries, mineral water, basil and brown sugar*

LASSI DRINKS

- | | | |
|------|--|----------|
| 223a | Mango Lassi
mit Kokosmilch
<i>with coconut milk</i> | 3.80 EUR |
| 224 | Avocado Lassi
mit Kokosmilch und Süßmilch
<i>with coconut milk and sweet milk</i> | 3.80 EUR |
| 225 | Mango Minze
Mango, frische Ananas, Maracuja-Saft, Minze
<i>mango, fresh pineapple, maracuja-juice, mint</i> | 3.80 EUR |
| 226 | Erdbeer Lassi
mit Kokosmilch
<i>Strawberry lassi with coconut milk</i> | 3.80 EUR |

CALPICO

- | | | |
|-----|-------------------------------|----------|
| 227 | Mango Calpico | 4.20 EUR |
| 228 | Maracuja Calpico | 4.20 EUR |
| 229 | Mango Vodka Calpico | 5.80 EUR |
| 230 | Maracuja Vodka Calpico | 5.80 EUR |

TEE & KAFFEE

231	Bio Grüner Tee <i>bio green tea</i>	2.80 EUR
232	Bio Jasmin Tee <i>bio jasmine tea</i>	2.80 EUR
233	Ingwer Tee mit frischem Ingwer, Limette, Minze und Honig <i>fresh ginger, lime, mint and honey</i>	2.80 EUR
234	Tee Spezial mit frischem Zitronengras, Limetten, Ingwer, Minze und Honig <i>fresh lemon grass, ginger, lime, mint and honey</i>	2.80 EUR
234a	King King Tee mit sieben frischen Kräutern nach Art des Hauses <i>with seven fresh herbs á la King King</i>	3.00 EUR
235	Minze mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Limetten und Honig <i>fresh mint, ginger, lime and honey</i>	2.80 EUR
235a	Orange Tee Frische Orange, Ingwer, Honig <i>fresh orange, ginger, honey</i>	3.00 EUR
236	Espresso	1.80 EUR
237	Kaffee	1.80 EUR
238	Cappuccino	2.50 EUR
239	Latte Macchiato	3.00 EUR
240	Espresso Spezial mit Süßmilch	3.00 EUR
241	Kaffee Spezial mit Süßmilch und gecruschtes Eis	3.00 EUR

BIERE & SAKE

242	Fassbier Warsteiner	<i>0.3l</i>	2.80 EUR
		<i>0.5l</i>	4.80 EUR
243	Warsteiner Fl. 0.5l		3.00 EUR
244	Warsteiner Alkoholfrei Fl. 0.5l		3.00 EUR
245	Hefeweizen hell oder dunkel, <i>Fl. 0.5l</i>		3.00 EUR
246	Kristall Fl. 0.5l		3.00 EUR
247	Becks Fl. 0.5l		3.00 EUR
248	Asahi Fl. 0.33l		3.20 EUR
249	Sake kalter Reiswein	<i>Karaffe</i>	5.20 EUR
250	Sake warmer Reiswein	<i>Karaffe</i>	5.20 EUR
251	Kirin Bier Fl. 0.33L		3.20 EUR
252	Saigon Bier Fl. 0.33L		3.20 EUR
253	Tiger Bier Fl. 0.33L		3.20 EUR
254	Radler, Disse	<i>0.5L</i>	4.80 EUR

WEINE & ALKOHOL

	<i>0.2l</i>	<i>0.4l</i>
255 Riesling QbA, Trocken	4.80 EUR	8.00 EUR
256 Riesling QbA, Trocken	<i>Fl. 0.75L</i>	20.50 EUR
257 Chardonnay, Trocken	3.20 EUR	5.80 EUR
258 Chardonnay, Trocken	<i>Fl. 0.75L</i>	17.50 EUR
259 Bio Weißwein	4.80 EUR	8.00 EUR
260 Pflaumenwein aus Japan	<i>Fl. 0.75L</i>	19.80 EUR
261 Pflaumenwein	<i>0.2L</i>	3.80 EUR
262 Lycheewein	<i>0.2L</i>	3.80 EUR
263 Rotwein Bordeaux aus Frankreich	4.80 EUR	8.00 EUR
264 Wodka	2 cl	3.00 EUR
266 Reisschnaps		3.50 EUR
267 Whisky	2 cl	3.50 EUR
268 Chivas Regal	2 cl	4.50 EUR
269 Jack Daniel's	2 cl	4.50 EUR
270 Johnnie Walker	2 cl	4.00 EUR

1= Glutenhaltiges Getreide / 2= Sojabohnen, Sojaerzeugnisse / 3= Eier, Eierprodukte / 4= Milchprodukte / 5= Krebstiere, Weichtiere, Fisch / 6= Farbstoff / 7= Konservierungsstoffe / 8= Antioxidationsmittel / 9= Süßungsmittel / 10= Koffein / 11= Sesam, Sesamöl

