



HOUSE OF JAYDEN





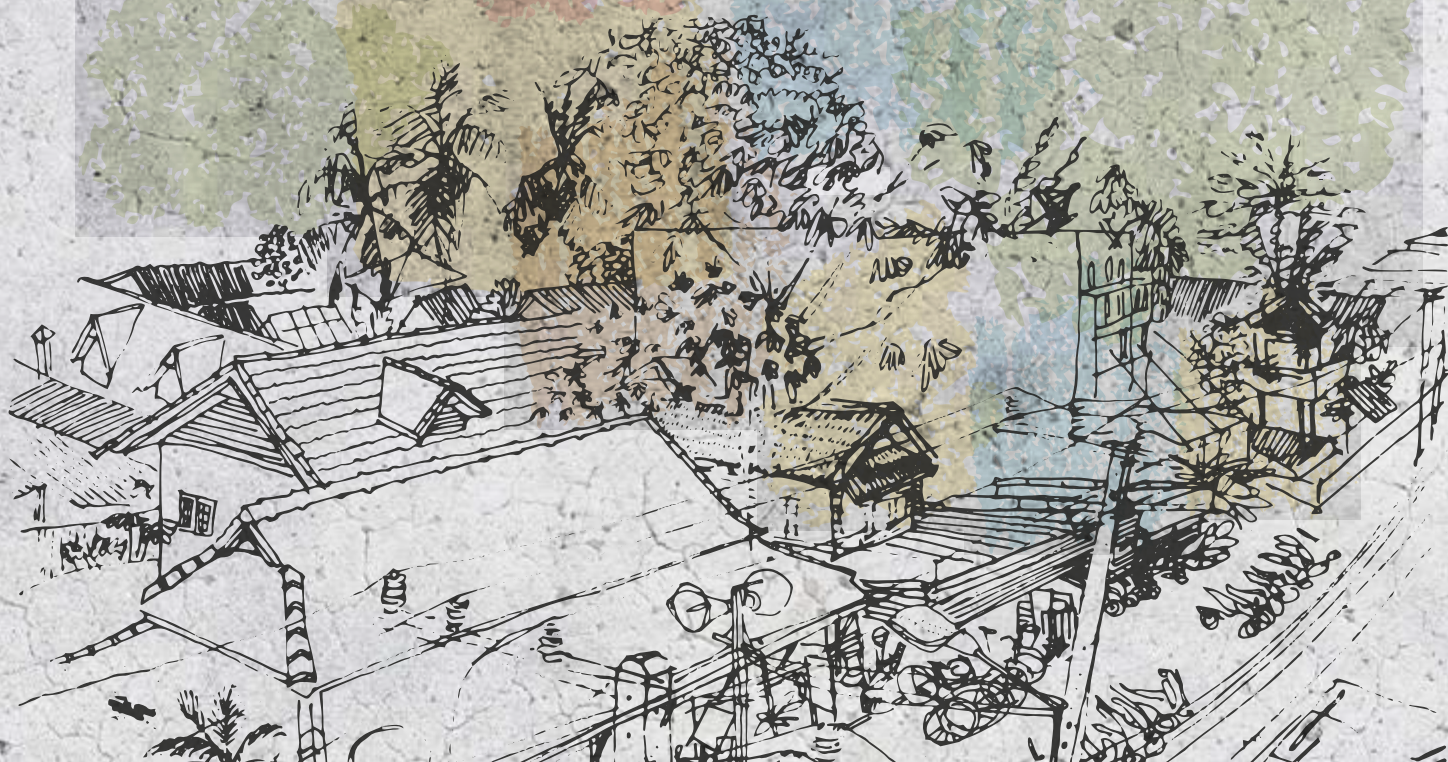
  House of Jayden

Karl-Friedrich-Str. 25, 76133 Karlsruhe

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 12:00 bis 23:00 Uhr

Welcome!





SOUPS

VI

COCOS-SUPPE

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Kirschtomaten, Gemüse, verfeinert mit Zitronengras und Koriander, dazu:

A TOFU ^{/6} » 6,90

B GARNELEN ^{/2} » 8,90

V2

CANH CHUA

Suppe mit Ananas, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Tamarindenbrühe, dazu:

A TOFU ^{/6} » 7,90

B GARNELEN ^{/2} » 9,90

V3

WANTAN SUPPE ^{/1}

mit Wantan und Pak Choi

» 9,90

SALADS

V6

MANGOSALAT ^{/2,5}

saftige Mango-Julienne vermengt mit Garnelen, Möhrenstreifen, Wildkräutersalat, frischem Limettensaft, gerösteten Erdnüssen und Koriander

» 8,90

V7

AVOCADOSALAT ^{/11}

Cherrytomaten, Avocado, Blattsalat, Sesamsoße

» 9,50

V8

OKTOPUSSALAT ^{/14}

Oktopus, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln und Sellerie

» 9,90

HOMEMADE TAPAS

- T1 EDAMAME** ^{/6} » 5,90
gedämpfte grüne Sojabohnen, verfeinert mit Meersalz
- T2 GYOZA** ^{/1} » 6,20
(5 Stk., optional auch vegetarisch)
Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und
Gemüsefüllung, serviert mit süß-saurem Dip
- T3 SOMMERROLLEN** ^{/3/6}
(2 Stk.) in Reispapier gewickelte Rollen
mit Reisnudeln, Minze und Salat,
serviert mit süß-saurem Dip, dazu:
- A TOFU** ^{/6} » 6,90
- B GARNELEN** ^{/2} » 7,40
- T4 CRUNCHY PRAWNS** ^{/1/3} » 8,90
(3 Stk.) panierte Riesengarnelen, serviert mit süß-saurem Dip
- T5 SÜSSKARTOFFEL-POMMES** » 5,50

STARTERS

HOMEMADE TAPAS

- | | | |
|------------|---|---------|
| T6 | AVOCADO CRUNCHY <small>/1/3</small> | » 7,90 |
| | Avocado in knusprig Tempura-Mantel, serviert mit süß-saurem Dip | |
| T7 | CHICKEN KOREAN STYLE <small>/11</small> | » 9,90 |
| | Gegrilltes Hühnerfleisch, Sesam, Honig-Sriracha-Sauce | |
| T8 | GAMBAS <small>/2</small> | » 9,90 |
| | Große Gambas gegrillt, Salat, hausgemachte Sauce | |
| T9 | BEEF AND KIMCHI | » 12,90 |
| | Gegrilltes Rinder-Roastbeef, scharf eingelegter Kohl | |
| T10 | SAIGON BEEF | » 15,90 |
| | Gegrilltes Rinder-Roastbeef, Salat, Datteltomaten, Yuzu, Chili-Pepper-Sauce | |
| T11 | GRILLED PRAWN <small>/2</small> | » 12,90 |
| | Marinierte, gegrillte Garnelen | |
| T12 | GREEN MEKONG | » 8,90 |
| | Panierte Wurzel-Pattie, hausgemachte Sauce | |
| T13 | SALMON CARPACCIO <small>/3/4</small> | » 21,90 |
| | Salmon Aburi, Togarashi Mayo, Wasabi, Caviar | |
| T14 | MAGURO CARPACCIO <small>/4</small> | » 24,90 |
| | Tuna, Chili-Pepper-Sauce, Kresse, Olivenöl | |
| T15 | EBI CARPACCIO <small>/2</small> | » 21,90 |
| | Gekochte Garnelen, Chili-Pepper-Sauce, Kresse, Olivenöl | |



MAIN DISHES



MAIN DISHES

- H1 UDON NOODLE** /1/3/6
Gebratene Udon-Nudeln mit Ei, Pak Choi, Möhren, Zwiebel, Sprossen, dazu:
- A PANIERTE HÜHNERBRUST** /1 » 13,90
B KNUSPRIGE ENTE /1 » 15,90
- H2 CHICKEN PEANUT** /1/7 » 16,90
Paniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Wildkräutersalat, Salsa Roja und Jasminreis
- H3 SPRING GARDEN SALAT** /5
Frische Mango, Wildkräutersalat, Kirschtomaten, geröstete Erdnüssen, Limetten-Oliven-Vinaigrette, dazu:
- A TOFU** /6 » 16,90
B GEGRILLTER LACHS UND DILL /4 » 19,90
C GEGRILLTE GARNELEN /2 » 19,90
- H4 TUNA BBQ** /1/4/6 » 26,90
Gegrillter Thunfisch mit verschiedenem frischem Gemüse, BBQ-Sauce. Serviert mit Wildkräutersalat, Salsa Roja, Duftreis und Dill
- H5 RED CURRY** /7
cremiges rotes Kokos-Curry mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat, verfeinert mit Zitronengras und Basilikum, serviert mit Duftreis, dazu:
- A PANIERTE HÜHNERBRUST** /1/3 » 17,90
B KNUSPRIGE ENTE /1/3 » 19,90
C GEGRILLTER LACHS UND DILL /4 » 19,90
D GEGRILLTE GARNELEN /2 » 19,90

MAIN DISHES



HOUSE OF JAYDEN



PHO

HOUSE OF JAYDEN



PHO NOODLE SOUPS

8 Stunden gekochte Rinderknochen-Brühe (Northern Style Pho). Serviert mit Limetten, Sriracha, Sojasprossen Thai-Basilikum und Reisbandnudeln.

- P1 BEEF CLASSIC** » 19,90
Argentinisches Roastbeef, Koriander, Frühlingszwiebel, Zwiebel
- P2 PHO VEGGIE** ^{/7} » 16,90
Panierter Tofu, Kräuterseitlinge, Pak Choi, Zwiebel
- P3 BEEF FAVORITE** » 29,90
Argentinisches Roastbeef, Rinderrippchenfleisch, Zwiebel, Koriander
- P4 GRILLED PRAWNS** ^{/2} » 22,90
Gegrillte Garnelen, Koriander, Zwiebel, Pak Choi
- P5 THE KING** ^{/2} » 74,90
250g King Crab, argentinisches Roastbeef, Rinderrippchenfleisch, Zwiebel, Koriander
- P6 PHO DRY** ^{/6}
Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Pak Choi, Kimchi, Zwiebel, Koriander und Soja-Vinaigrette, dazu:
- A GEGRILLTES HÜHNERFLEISCH** » 22,90
- B GEGRILLTE BARBARIE-ENTE** » 27,90

CHEF'S GRILL

HOUSE
OF
JAYDEN

CHEF'S GRILL

- G1 BARBARIE DUCK** » 25,90
Barbarie Ente, Babykarotte, Wildbrokkoli,
Süßkartoffelpüree, Kresse, Blueberry-Sauce.
- G2 ROASTBEEF** » 29,90
Argentinisches Roastbeef,
Cherrytomaten, Grüner Spargel,
Wildbrokkoli, Kresse, Kartoffelpüree,
Pilze und Cayennepfeffer-Sauce
- G3 SEABASS GARLIC** ^{/4} » 17,90
Seebarschfilet, Süßkartoffelpüree,
Cherrytomaten, Knoblauch,
Pilze, Kresse, Bohnen
- G4 KING PRAWNS** ^{/2} » 27,90
Black Tiger Garnelen, Kimchi,
Wildkräutersalat, Süßkartoffel-Pommes
- G5 SALMON MEET PRAWNS** ^{/2/4} » 29,90
Black Tiger Garnelen, Lachsfilet mit
Spargel, Cherrytomaten, Babykarotten,
Süßkartoffel-Pommes



VEGETARIAN DISHES

- E1 CURRY TIME** /6 » 13,90
Im Wok geschwenkter Tofu mit Gemüse, in einer Kokos-Curry-Sauce, verfeinert mit Koriander, dazu Sesam, Wildkräutersalat und Duftreis als Beilage
- E2 PHO CURRY** /1/5/6/11 » 14,90
Reisbandnudeln in einer Kokos-Curry-Sauce mit Tofu-Tempura, Wildkräutersalat, Salsa Roja, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Koriander
- E3 BBQ LOVE** /6/11 » 16,90
2 Tofu-Spieße mit verschiedenem frischem Gemüse in BBQ-Sauce, serviert mit Duftreis, Wildkräutersalat, Salsa Roja, Sesam und Koriander
- E4 VEGGIE BOWL** /6 18,90
Gedämpfte Bohnen, Wurzel-Patties, Cherry Tomaten, Süßkartoffeln, Wildkräutersalat, Avocado und hausgemachte Sauce
- E5 UDON NOODLE** /1/3/6 13,90
Gebratene Udon-Nudeln mit Ei, Pak Choi, Sprossen, Zwiebel, Tofuwürfel

VEGGIE



KID'S MENU

- K1 PANIERTE HÜHNERBRUSTFILET** ^{/1/3} » 7,50
mit Süßkartoffelpommes und Mangosauce
- K2 GEBRATENER DUFTREIS** ^{/3/4} » 7,90
mit Bio-Eiern und gegrilltem Lachs

DESSERTS

- D1 CHUOI CHIEN** ^{/1/3/7} » 4,90
gebackene Banane mit Honig und Schokoladensauce
- D2 PANNA COTTA** ^{/7} » 7,90
Eine besondere Spezialität unseres Hauses ist die Vietnamesische Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce, Rosinen, getrockneter Cranberries
- D3 SWEET LOVE** ^{/7/F} » 8,90
Macarons, Wildbeeren, Mango-Sauce, Erdbeer-Sauce
- D4 AVOCADO EIS** ^{/7/F} » 7,90
Hausgemachtes Eis mit Schokoladensauce und Mandeln



SUSHI

MAKI

- 6 Stk. -

HOUSE
OF
JAYDEN

- | | | |
|------------|--|--------|
| M1 | AVOCADO MAKI | » 4,90 |
| | // Avocado, Sesam | |
| M2 | KAPPA MAKI // Gurke, Sesam | » 4,70 |
| M3 | MANGO MAKI // Mango, Sesam | » 4,90 |
| M4 | OSHINKO MAKI | » 4,70 |
| | // Eingelegter Rettich, Sesam | |
| M5 | RUCOLA MAKI | » 4,90 |
| | // Rucola, Sesam | |
| M6 | SAKE MAKI // Lachs | » 5,30 |
| M7 | MAGURO MAKI | » 5,50 |
| | // schmackhafter Thunfisch | |
| M8 | SAKE AVOCADO MAKI | » 5,30 |
| | // Zarter Lachs, Avo | |
| M9 | MAGURO AVOCADO MAKI | » 5,50 |
| | // Schmackhafter Thunfisch, Avocado | |
| M10 | MAGURO SPICY MAKI | » 6,40 |
| | // Würziger Thunfisch, Spicy Soße, Lauch | |
| M11 | EBI MAKI // Gekochte Garnelen | » 5,70 |
| M12 | EBI AVOCADO MAKI | » 5,70 |
| | // Gekochte Garnelen, Avo | |
| M13 | CALIFORNIA MAKI /Srm | » 5,30 |
| | // Surimi, Avocado | |
| M14 | FRY EBI MAKI /1/3 | » 6,40 |
| | // Panierte Garnelen | |
| M15 | SAKE SPICY MAKI /4 | » 6,40 |
| | // Würziger Lachs, Spicy Soße, Lauch | |



MAKI

NIGIRI

**HOUSE of
JAYDEN**

NIGIRI

- 2 Stk. -

- | | | |
|-----------|--|--------|
| N1 | AVOCADO NIGIRI // | » 4,90 |
| N2 | INARI NIGIRI _{1/6} // Tofutasche | » 4,30 |
| N3 | SAKE NIGIRI // Lachs | » 5,40 |
| N4 | MAGURO NIGIRI // Thunfisch | » 5,50 |
| N5 | EBI NIGIRI // Gekochte Garnelen | » 5,70 |
| N6 | UNAGI NIGIRI // Gegrillter Flusssaal | » 6,00 |
| N8 | SALMON MEETS UNAGI
// Flambierter Lachs und gegrillter Flusssaal | » 6,40 |
| N9 | SPICY TUNA GUNKAN
// Würziger Thunfisch, Lauch, Spicy Soße | » 6,40 |



SASHIMI

HOUSE OF JAYDEN

- S1 SAKE SASHIMI** // 8 Stk., Lachs » 17,90
- S2 MAGURO SASHIMI** » 19,90
// 8 Stk., Thunfisch
- S3 SASHIMI DELUXE** » 21,90
// 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch,
2 gekochte Garnelen
- S4 TUNA SESAM** » 26,90
// ca. 50 Sekunden leicht angebraten Yellow-
Tuna-Sesammantel, verfeinert mit Unagi
Sauce und hausgemachte Spezielsauce



INSIDE OUT

- 8 Stk. -

- i1 SAKE I-O** /Tbk » 11,90
// Zarter Lachs, Avocado, Tobiko
- i2 SAKE MANGO I-O** » 11,90
// Cream Cheese, Mango, Sake, Sesam
- i3 MAGURO I-O** /Tbk » 12,90
// Thunfisch, Avocado, Tobiko
- i4 HOT SPICY TUNA I-O** /Tbk » 12,90
// Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce, Gurke, Tobiko
- i5 CALIFORNIA** /Srm/Tbk » 11,90
// Surimi, Avocado, Tobiko
- i6 VEGGIE I-O** // Avocado, Gurke, Sesam » 10,90
- i7 SPICY SAKE I-O** /4 » 12,90
// Lachs, Lauch, Spicy Soße,
Gurke und Reisflocken
- i8 SALMON I-O** /4/Tbk » 12,90
// gebr. Lachsbauch, Gurke, Tobiko



CRUNCHY ROLLS

5 Stk. gebackene Tempura Big Roll mit Spezialsauce, Sesam,
serviert mit Guacamole und Salsa Roja

- [1] CRUNCHY SALMON** 11/3/7 » 9,90
// Zarter Lachs, Lauch, Avocado, Gurke, Cream Cheese
- [2] CRUNCHY TUNA** 11/3/7 » 10,90
// Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce, Gurke, Cream Cheese
- [3] CRUNCHY TORI** 11/3/7 » 9,90
// Hühnerbrust, Lauch, Gurke, Cream Cheese
- [4] CRUNCHY EBI** 11/3/7 » 10,90
// Garnele, Avocado, Gurke, Mayo, Lauch, Cream Cheese
- [5] CRUNCHY VEGGIE** 11/3 // Avocado, Gurke, Rettich » 9,90

CRUNCHY

ROLLS

SPECIAL ROLLS



HOUSE OF JAYDEN SPECIAL ROLLS

- 8 Stk. -

- F1 TIGER ROLL** ^{/1/3/7} » 16,90
// Tempura Garnele, Gurke,
Cream Cheese, Lachs on Top
- F2 TOKYO ROLL** ^{/7} » 15,90
// Lachs, Gurke, Cream Cheese, Avocado,
umwickelt mit Avocado
- F3 FIRE TUNA ROLL** ^{/7} » 17,90
// Gurke, Mango, Cream Cheese,
umwickelt mit flambiertem Thunfisch
- F4 JAYDEN'S
ORIGINAL ROLL** ^{/1/3/7} » 16,90
// Mango, Tempura Garnelen, Gurken,
Cream Cheese, umwickelt
mit flambiertem Lachs
- F5 OSAKA ROLL** ^{/1/3/7/Srm} » 16,90
// Tempura Surimi, Cream Cheese, Gurke,
Lauch, bedeckt mit Thunfisch
- F6 VEGGIE ROLL** » 13,90
// Mango, Gurke, Rettich, Avocado on Top
- F7 DOUBLE SALMON ROLL** ^{/4/Tbk} » 17,90
// gebratener Lachsbauch, Spargel, Lauch
umwickelt mit Lachs, Tobiko



SUSHI MENU



SUSHI MENUS

MENUE 1

/1/3/6

VEGGIE FOR EVER

» 13,90

- 2 Stk. Inari Nigiri
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 5 Stk. Crunchy Veggie

MENUE 2

/4/Tbk

SALMON LOVE

» 15,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 6 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Sake I-O

MENUE 3

/4

MAKI MIXED

» 15,90

- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. Tuna Maki
- 6 Stk. Kappa Maki
- 6 Stk. Avocado Maki

MENUE 4

/4/Srm/Tbk

MY FAVORITE

» 16,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. Maguro Maki
- 8 Stk. California I-O

MENUE 5

/1/2/3/4/7

JAYDEN JOIN

» 16,90

- 1 Stk. Sake Nigiri
- 1 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri
- 5 Stk. Crunchy Tuna

MENUE 6

/1/2/3/4/7/Srm/Tbk

ROCK'N ROLL

» 49,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri
- 6 Stk. Kappa Maki
- 6 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. California I-O
- 5 Stk. Crunchy Tori
- 5 Stk. Crunchy Salmon

MENUE 7

/1/3/4/7/Srm/Tbk

BEST FRIENDS

» 55,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 6 Stk. Avocado Maki
- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. California Maki
- 6 Stk. Maguro Maki
- 8 Stk. California I-O
- 5 Stk. Crunchy Salmon
- 5 Stk. Crunchy Tori

MENUE 8

/1/2/3/4/7/Srm/Tbk

FATHER & SON

» 89,90

- 4 Stk. Lachs-Tuna Sashimi
- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri
- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. Maguro Maki
- 6 Stk. Kappa Maki
- 6 Stk. Avocado Maki
- 8 Stk. Sake I-O
- 8 Stk. California I-O
- 8 Stk. Hot Spicy Tuna I-O
- 10 Stk. Crunchy Salmon
- 5 Stk. Crunchy Tuna

DRINKS



SOFTDRINKS

Pepsi Cola / /K/Ko/F/S

Pepsi Zero / /K/KoF/S/Su

Schwip Schwap Orange / /A/F/S/Sr/St

Schwip Schwap Spezi / /A/F/Ko/S/Sr/St

Seven Up / /S/Sr 0,33l » 4,20

SAFT/SCHORLE

Mangosaft / Schorle 0,3l » 4,20

Maracujasaft / Schorle 0,3l » 4,20

Apfelsaft / Schorle 0,3l » 4,20

THOMAS HENRY

Tonic Water /A/S/Ch 0,2l » 4,20

Bitter Lemon /A/S/Ch/St 0,2l » 4,20

Ginger Ale /F/S 0,2l » 4,20

Spicy Ginger /S/St 0,2l » 4,20

SELTERS WASSER MEDIUM

Flasche 0,25l » 2,90 Flasche 0,75l » 5,90

SELTERS WASSER STILL

Flasche 0,25l » 2,90 Flasche 0,75l » 5,90



H HOUSE
OF
JAYDEN



HOMEMADE DRINKS

Lemon Lemonade » 6,90

hausgemachte Lemonade aus Honig,
Minze, Limetten, Rohrzucker

Mango Lemonade » 6,90

Mango, Minze, Limetten, Honig, Rohrzucker

Passion Fruit Lemonade » 7,40

frische Maracuja, Honig, Minze, Limetten

Lychee Lemonade » 7,40

Lycheesaft, Minze, Limetten, Honig, Rohrzucker

Guave Lemonade » 6,90

Guavensaft, Minze, Limetten,
Honig, Rohrzucker

Mango Lassi 7 Mango, Joghurt, Milch » 7,40

FRESH JUICE

Apfelsaft 0,3l » 6,90

frisch gepresst

Orangensaft 0,3l » 6,90

frisch gepresst

Grapefruit Saft 0,3l » 6,90



TEA

Sencha

Tasse » 4,10 Kännchen » 5,10
japanischer Grüntee, hoch aromatisch und leicht blumig

Jasmintee

Tasse » 4,10 Kännchen » 5,10
grüner Tee mit Jasminblüten

FRESH HOMEMADE TEA

– heiß  –

Ginger Tea

» 5,00
frischer Ingwer, Limetten, Kumquats, Minze, Zimt

Mint Tea

» 5,00
frische Minze, Ingwer, Limetten, Kumquats

Lemongrass Tea

» 5,00
frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten, Kumquats

House Of Jayden Tea

» 5,10
frische Orange, Ingwer, Limetten, Zitronengras



COFFEES

Kaffee /Ko » 3,50

Milchkaffee /7/Ko » 4,50

Espresso /Ko » 3,00

Doppelter Espresso /Ko » 4,60

Cappuccino /7/Ko » 4,50

Latte Macchiato /7/Ko » 4,50

Viet Espresso /7/Ko » 5,50
mit Kondensmilch

Ca Phe Sua Da /7/Ko » 6,50
kalter vietnamesischer Espresso
mit Kondensmilch



BEERS

Radeberger Pils /1b	0,2l » 3,70	0,4l » 4,70
Radler mit /1b	0,2l » 3,70	0,4l » 4,70
Allg. Büble Bayrisch Hell /1b		0,5l » 4,70
Jever Fun Alkoholfrei /1b		0,33l » 4,10
Allg. Büble Bayrisch Hell Alkoholfrei /1b		0,5l » 4,70
Tucher Helles Hefeweizen Hell /1		0,5l » 5,50
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei /1		0,5l » 5,50
Tiger Bier /1b	0,33l » 4,70	
Saigon Bier /1b	0,33l » 4,70	



WHITE WINES

Weinselection

House of Jayden ^{/12}

Chardonnay & Pinot Grigio

Italien / Veneto

0,2l » 6,90 0,75l » 24,00

Weingut Abril - BIO ^{/12}

FRUCHT Grauer Burgunder trocken

Deutschland / Kaiserstuhl

0,2l » 8,50 0,75l » 29,00

Weingut

Dr. von Bassermann Jordan ^{/12} 0,2l » 8,50 0,75l » 29,00

Weißburgunder trocken

Deutschland / Pfalz

Weingut Klenert ^{/12}

Chardonnay trocken

Deutschland / Kaiserstuhl

0,2l » 8,50 0,75l » 29,00

Weingut Oliver Zeter –

Neustadt-Haardt ^{/12}

Sauvignon Blanc trocken

Deutschland / Pfalz

0,2l » 9,50 0,75l » 34,00

Weingut Klumpp - BIO ^{/12}

Cuvée Blanc trocken

Deutschland / Kraichgau

0,2l » 9,50 0,75l » 34,00

REISWEIN

Sake japanischer Reiswein

» 6,00



ROSÉ WINES

Weinselection

House of Jayden ^{/12}

Grenache Rosé trocken
Frankreich / Caves Lineran

0,2l » 6,90 0,75l » 24,00

Weingut

Ellermann Spiegel ^{/12}

Windrosé trocken
Deutschland / Pfalz

0,2l » 7,90 0,75l » 28,00

Weingut MINUTY ^{/12}

Minuty Cuvée M Rosé
Frankreich / Provence

0,75l » 44,00

RED WINES

Weinselection

House of Jayden ^{/12}

Tempranillo
Spanien / Castilla

0,2l » 6,90 0,75l » 24,00

Weingut Abril - BIO ^{/12}

STEIN Pinot & Merlot trocken
Deutschland / Kaiserstuhl

0,75l » 34,00

Weingut Borco Conventi ^{/12}

100% Merlot trocken
Italien / Friaul

0,75l » 44,00





SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

VILLA SANDI ^{/12} 0,1l » 5,90 0,75l » 39,00

Il Fresco Prosecco Spumante DOC Treviso
Italien / Venetien

Moët & Chandon

Brut Impérial ^{/12} 0,1l » 15,00 0,75l » 95,00

Frankreich / Champagne

Moët & Chandon

Rosé Impérial ^{/12} 0,75l » 110,00

Frankreich / Champagne

Moët & Chandon

Ice Impérial ^{/12} 0,75l » 120,00

Frankreich / Champagne

Moët & Chandon

Ice Impérial Rosé ^{/12} 0,75l » 120,00

Frankreich / Champagne

LONGDRINKS

Kumquat Mojito ^{/F/S} » 7,90
Rum, Kumquat, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

Mango Wodka » 6,50
mit Limetten und Kumquats

Hugo ^{/12} » 7,90
Prosecco, Holunderblüten, Limettensaft, Minze, Soda

Prosecco Aperol ^{/12/Ch/F} » 7,90
Prosecco, Aperol, Orange

Martini Fiero Rosé Spritz » 7,90

Martini Fiero Wild Berry » 7,90

Lillet Wildberry ^{/12} » 7,90
Lillet Blanc, Wildberry, Beeren

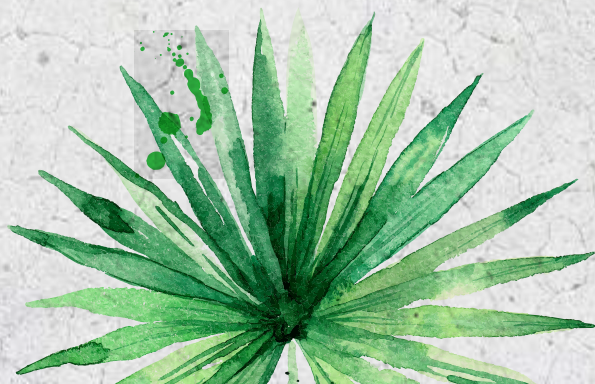
Gin Tonic » 10,90
Auswahl mit: Monkey 47 / Hendrick's / Brockmans

Saigon Mule » 10,90
Reis-Vodka, Ingwer, Bio-Zitronengras, Ginger Beer

Tiger Up Down ^{/1b/S/Sr} » 11,90
Tiger Bier, Erdbeere, Kumquats, Orange, Limette, Seven Up

Blue Ocean » 7,90
Wodka, Blueberry, Limettensaft, Zuckersirup

Whiskey Sour » 12,90
Chivas Regal 12, frisch gepresster Limettensaft, Zuckersirup, Zimtpulver



SPIRITS

Reis-Wodka	4cl » 6,00
Wodka	4cl » 5,00
Bombay Sapphire	4cl » 6,00
Hendrick's	4cl » 9,00
Brockmans	4cl » 9,00
Monkey 47	4cl » 10,00
Bacardi	4cl » 5,00
Jack Daniel's	4cl » 6,00
Chivas Regal 18	4cl » 18,00
Chivas Regal 21	4cl » 22,00





Thanks
and see you soon!

ALLERGENE

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- 1b Gerstengluten
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)

- 8 Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Srm: Surimi, enthält: 2, F, St, V

Tbk: Masago, Tobiko, enthält: 14, 6, F, Gv, S

ZUSATZSTOFFE

- A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
- Ch Chinin
- F Farbstoff - Lebensmittelfarben
- Gv Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- Ko Koffein
- Ph Phenylalaninquelle
- S Säure, Säuerungsmittel
- St Stabilisator
- Su Süßungsmittel

Änderungen und Irrtümer vorbehalten, Abbildungen ähnlich. Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.

