



Welcome to "Mai Garden" Rheinpark – your poetic retreat on the banks of the Rhine, where every dish tells a story – of love, memory, and culinary connection.

Our journey began with the desire to share the diverse flavors of Asia – flavors deeply rooted in our family traditions, yet open to modern influences. But "Mai Garden" is more than just a restaurant – it is a place of warmth, connection, and welcome.

Located directly on the calm, picturesque Rhine riverside, we invite you to discover a cuisine prepared with dedication and passion. Here, it's not only about good food, but about experiencing special moments – whether alone, with friends, or with family.

Each dish reflects our love for detail, our care in selecting fresh ingredients, and our joy in cooking. Between traditional recipes and creative interpretations, a special harmony is created – a culinary bridge between East and West.

Let yourself be surprised, feel the warmth of our team – and feel not just like a guest, but a part of the Mai Garden family.

Opening Hours:

Monday to Saturday: 11:30 AM – 10:30 PM

Sundays and Public Holidays: 11:30 AM – 22:30 PM

info@maigarden-rheinpark.de
www.maigarden-rheinpark.de



Vorspeisen

SÚP / SUPPEN / SOUPS

1. CANH CHUA TOM B,D,L 7,50€

Pikante Garnelensuppe mit Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, vietnamesischen Kräutern & Tamarinde.

Spicy prawn soup with tomatoes, okra, pineapple, celery, Vietnamese herbs & tamarind.

2. CANH CHUA GA D 6,90€

Hähnchensuppe mit Kokosmilch & Pilzen.

Chicken soup with coconut milk & mushrooms.

3. CANH CHUA HAI SAN B,D,L,R 8,90€

Pikante Suppe mit Lachs, Meeresfrüchten, vietnamesischen Kräutern, Zitronengras, Chili & asiatischem Gemüse.

Spicy soup with salmon, seafood, Vietnamese herbs, lemongrass, chili & Asian vegetables.

4. GYOZA DASHI A, F 6,50€

Misosuppe mit Seetang & vegetarischem Gyoza.

Miso soup with seaweed & vegetarian gyoza.

5. MISOSHIRU A,F 6,50€

Misosuppe mit Seetang, Tofuwürfeln und Frühlingszwiebeln.

Miso soup with seaweed, tofu cubes, and spring onions.

6. CANH CHUA ĐẬU PHỤ F,D 6,50€

Tofusuppe mit Kokosmilch & Pilzen.

Tofu soup with coconut milk & mushrooms.



Khai Vi

VORSPEISE / APPETIZERS

9. EBI TEMPURA ^(3 STÜCK) A,B,C

10,50 €

Knusprig frittierte Garnelen in leichter Tempurateighülle, serviert mit Chili-Chicken-Dip & Krabbenchip.

Crispy fried shrimp in a light tempura batter, served with chili chicken dip & prawn chips.

10. THỊT HEO NƯỚNG ^{N, O}

8,90€

Gegrillter, mariniertes Schweinebauch auf Kimchi-Salat & Süßsauer-Sauce.

Grilled, marinated pork belly on kimchi salad & sweet and sour sauce.

11. GỎI CUỐN ^(2 STK.) B,D

7,90€

Mit Garnelen, Schweinefleisch, Reisnudeln, asiatischen Kräutern & hausgemachter Fischeauce (Alternative mit Tofu erhältlich)

With shrimp, pork, rice noodles, Asian herbs & homemade fish sauce (tofu alternative available).

12. CHẢ GIÒ THỊT ^(2 STK.) C,D

8,20€

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Karotten, Morcheln, Zwiebeln, Glasnudeln & Fischeauce.

Vietnamese spring rolls with pork, carrots, morel mushrooms, onions, glass noodles & fish sauce.

13. CHẢ GIÒ CHAY ^(2 STK.) C,D,N

7,50€

Vegetarische vietnamesische Frühlingsrollen mit Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Zwiebeln & Fischeauce.

Vegetarian Vietnamese spring rolls with carrots, morel mushrooms, glass noodles, onions & fish sauce.

14. GYOZA CHICKEN ^(5 STK.) A,F

8,20€

Gegrillte Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch und Ponzu-Soße.

Grilled dumplings with minced chicken and ponzu sauce.

15. GYOZA VEGAN ^(5 STK.) A,F

7,50€

Gegrillte Teigtaschen mit Gemüse und Ponzu-soße.

Grilled dumplings with vegetables and ponzu sauce.

16. EDAMAME ^F

6,50€

Gegarte Sojabohnen.

Steamed soybeans.

17. SEETANG ^N

6,00€

Seetang-Algen, Rettich & Sesam und Ponzu-soße.

Seaweed algae, radish & sesame with ponzu sauce.

18. MAI GARDEN SPEZIAL ^{B,C,D,E,O}

12,90€

PRO PERSON (AB 2 PERSONEN)

Vorspeisenplatte mit Grillspezialitäten, Salat, Reisnudeln & Fischeauce.

Appetizer platter with grilled specialties, salad, rice noodles & fish sauce.



Khai Vi

VORSPEISEN



Kleine gerichte

/ PETITS PLATS

MÓN ĂN NHẸ

PERFEKT ZUM DRINK /
DRINKABLE PARFAITS

20. TÔM NƯỚNG NẤM ĐEN ^{B, F}

11,90€

Gegrillte Großgarnelen mit Avocado, Saisonsalat, Hähnchen-Mango-Dressing & fein geriebenem Trüffel.

Grilled large prawns with avocado, seasonal salad, chicken-mango dressing & finely grated truffle.

21. SALAT BẠCH TUỘC NƯỚNG ^{F, R}

13,90€

Gegrillter Oktopus mit Zwiebeln, Chilischoten, Saisonsalat & Hähnchen-Mango-Dressing.

Grilled octopus with onions, chili peppers, seasonal salad & chicken-mango dressing.

22. CUA BẮY CHIÊN GIÒN ^{A, B, C, O}

13,90€

Butterkrebs-Tempura in japanischer Chili-Mayonnaise mit Mango, Saisonsalat & Hähnchen-Mango-Dressing.

Butter crab tempura in Japanese chili mayonnaise with mango, seasonal salad & chicken-mango dressing.

23. GỎI BÒ ^{D, E, O}

11,90€

Dünne Rindersteakstreifen mit Salat, Zitronengras, Erdnüssen, Chili & vietnamesischen Kräutern.

Thin strips of beef steak with salad, lemongrass, peanuts, chili & Vietnamese herbs.

24. GỎI XOÀI ^{B, D, E, O}

11,90€

Aromatischer Salat mit Mango, Garnelen, Chili, Basilikum & Erdnüssen.

Aromatic salad with mango, shrimp, chili, basil & peanuts.

25. SAKE PONZU ^{D, F, O}

13,50€

Schottisches Lachs-Carpaccio mit Chilischoten, Trüffelöl & Limetten in Ponzu-Sauce.

Scottish salmon carpaccio with chili peppers, truffle oil & lime in ponzu sauce.

26. GYUNIKU PONZU ^{D, F, O}

13,90€

kurz flambiertes Rinderfilet mit Zwiebeln, Basilikum, Trüffelöl & Limetten in Ponzu-Sauce.

Briefly flamed beef fillet with onions, basil, truffle oil & lime in ponzu sauce.

27. SCALLOP YUZU ^{F, G, R}

13,90€

Gebratene Jakobsmuscheln in Butterschmalz mit Saisonsalat & Hähnchen-Mango-Dressing.

Pan-fried scallops in clarified butter with seasonal salad & chicken-mango dressing.

Traditionelle vietnamesische gerichte

MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG CỦA VIỆT NAM

NUDELSUPPEN /
NOODLE SOUPS

30. PHỞ BÒ ^D

19,90€

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln & vietnamesischen Kräutern.

Rice noodle soup with beef, scallions, and Vietnamese herbs.

31. PHỞ ĐẶC BIỆT ^{B, D}

21,50€

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen & vietnamesischen Kräutern.

Rice ribbon noodle soup with chicken, beef, shrimp & Vietnamese herbs.

32. BÚN TÔM GÀ ^{B, D}

19,90€

Reisnudelsuppe mit Garnelen, Hühnerfleisch, Kokosmilch, Frühlingszwiebeln, Austernpilzen, Tomaten & frischen Kräutern.

Rice noodle soup with shrimp, chicken, coconut milk, spring onions, oyster mushrooms, tomatoes & fresh herbs.

33. BÚN CÁ ^{D, L}

21,90€

Pikante Reisnudelsuppe mit Lachs, Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, Austernpilzen & vietnamesischen Kräutern.

Spicy rice noodle soup with salmon, tomatoes, okra, pineapple, celery, oyster mushrooms & Vietnamese herbs.

30. PHỞ BÒ



Hauptgerichte

BÚN NƯỚNG

/ REISNUDELGERICHTE (LAUWARM)
/ RICE NOODLE DISHES



35. BÚN BÒ NƯỚNG CHẢ GIÒ

34. BÚN CHẢ HÀ NỘI A, C, D, E, N, O 24,50€

Reisfadennudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen (Nems), marinierten Schweinefrikadellen, gegrilltem Schweinebauch, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen & Fischsauce.

Rice vermicelli noodles with Vietnamese spring rolls (nems), marinated pork meatballs, grilled pork belly, salad, fresh herbs, fried onions, peanuts & fish sauce.

35. BÚN BÒ NƯỚNG CHẢ GIÒ A, C, D, E, N, O 25,50€

Reisfadennudeln mit kurz gebratenem Rinder-Entrecôte, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern, vietnamesischen Frühlingsrollen (mit Schweinefleisch), Röstzwiebeln, Erdnüssen & Fischsauce.

Rice vermicelli noodles with briefly seared beef entrecôte, onions, lemongrass, peppercorns, Vietnamese spring rolls (with pork), fried onions, peanuts & fish sauce.

36. CHẢ CÁ LÁ VONG A, D, E, N, O 24,50€

Reisfadennudeln mit gegrilltem Lachs in Dill, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen & Fischsauce.

Rice vermicelli noodles with grilled salmon in dill, onions, lemongrass, peppercorns, fried onions, peanuts & fish sauce.

37. ĐẬU PHỤ XÀO MẮM TÔM A, D, E, N, O 18,90€

Reisfadennudeln mit gegrilltem Tofu, Garnelenpaste, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Fischsauce.

Rice vermicelli noodles with grilled tofu, shrimp paste, onions, lemongrass, peppercorns, fried onions, peanuts, and fish sauce.



Hauptgerichte

BÒ - RIND / BEEF

50. BÒ TÔM NƯỚNG SỐT X.O (CA. 200G) B, R 29,90€

Entrecôte (200 g, medium) & Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & X.O.-Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Entrecôte (200 g, medium) & giant prawns from the lava stone grill with asparagus, seasonal vegetables & X.O. sauce, served with grilled sweet potatoes.

51. BÒ TÔM NƯỚNG SỐT BƠ TỎI (CA. 200G) ^{B, G} 28,90€

Entrecôte (200 g, medium) & Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Entrecôte (200 g, medium) & giant prawns from the lava stone grill with asparagus, seasonal vegetables & garlic butter sauce, served with grilled sweet potatoes.

52. BÒ NƯỚNG SỐT ĐẦU BẾP (CA. 250G) M, O 27,90€

Entrecôte (250 g, medium) vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Special-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Entrecôte (250 g, medium) from the lava stone grill with asparagus, seasonal vegetables & house-style special barbecue sauce, served with grilled sweet potatoes.



53. HẢI SẢN NƯỚNG SỐT NHẬT BẢN

53. HẢI SẢN NƯỚNG SỐT NHẬT BẢN ^{B, C, D, F} 27,90€

Schottischer Lachs & Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Teriyaki-Sauce, serviert mit Süßkartoffelpommes & japanischer Chili-Mayo-Sauce.

Scottish salmon & giant prawns from the lava stone grill with asparagus, seasonal vegetables & teriyaki sauce, served with sweet potato fries & Japanese chili mayo sauce.

54. CÁ NGỪ SỐT ĐẦU BẾP D, M, O 27,90€

Gegrillter Thunfisch (medium) vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Special-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Grilled tuna (medium) from the lava stone grill with asparagus, seasonal vegetables & special barbecue sauce house-style, served with grilled sweet potatoes.

55. SÒ ĐIẾP XÀO MĂNG TÂY ^{G, R} 25,90€

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, Kaiserschoten, Chili, Knoblauch-Butter-Sauce & Bonitoflocken, serviert mit gekochtem Reis.

Scallops with green asparagus, snow peas, chili, garlic butter sauce & bonito flakes, served with steamed rice.

56. TÔM CÀ RI B, D, G 25,90€

Riesengarnelen mit Saisongemüse & Kokosmilch-Roter-Curry-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Giant prawns with seasonal vegetables & coconut milk red curry sauce, served with steamed rice.

57. TÔM KINH ĐÔ ^B 25,90€

Riesengarnelen mit Karotten, Paprika, verschiedenen Früchten & spezieller Süß-Sauer-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Giant prawns with carrots, bell peppers, assorted fruits & special sweet and sour sauce, served with steamed rice.

54. CÁ NGỪ SỐT ĐẦU BẾP



GÀ - HUHNERFLEISCH / CHICKEN

60. GÀ NƯỚNG SỐT BƠ TỎI ^G 19,90€

Gegrillter japanischer Teriyaki-Hühnerschenkel mit Saisongemüse & Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Grilled teriyaki chicken with seasonal vegetables and garlic butter sauce, served with plain rice.

61. GÀ CÀ RI D, G 19,90€

Gegrillter japanischer Teriyaki-Hühnerschenkel mit Saisongemüse & Kokosmilch-Roter-Curry-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Grilled Japanese teriyaki chicken thigh with seasonal vegetables & coconut milk red curry sauce, served with steamed rice.

Hauptgerichte

VIT - ENTE / DUCK

70. VIT SỐT ĐẦU BẾP A, M, O

22,90€

Knusprige Ente mit Saisongemüse & Special-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Crispy duck with seasonal vegetables & special barbecue sauce house-style, served with grilled sweet potatoes.

71. VIT SỐT LẠC A, D, E, G

22,90€

Knusprige Ente mit Saisongemüse & Kokosmilch-Erdnuss-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Crispy duck with seasonal vegetables & coconut milk peanut sauce, served with steamed rice.

72. VIT CÀ RI A, D, G

22,90€

Knusprige Ente mit Saisongemüse & Kokosmilch-Roter-Curry-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Crispy duck with seasonal vegetables & coconut milk red curry sauce, served with steamed rice.

73. VIT KINH ĐÔ ^A

22,90€

Knusprige Ente mit Karotten, Paprika, verschiedenen Früchten & spezieller Süß-Sauer-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Crispy duck with carrots, bell peppers, assorted fruits & special sweet and sour sauce, served with steamed rice.

Hauptgerichte

VIT - ENTE / DUCK

74. VIT SỐT X.O. B, D, R

27,90€

Gegrillte Barbarie-Ente (medium) vom Lavasteingrill mit Saisongemüse & X.O.-Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.
Grilled Barbary duck (medium) from the lava stone grill with seasonal vegetables & X.O. sauce, served with grilled sweet potatoes.

75. VIT NƯỚNG SỐT NHẬT BẢN ^{C, D, F}

27,90€

Gegrillte Barbarie-Ente (medium) vom Lavasteingrill mit Saisongemüse & Teriyaki-Sauce, serviert mit Süßkartoffelpommes & japanischer Chili-Mayo-Sauce.
Grilled Barbary duck (medium) from the lava stone grill with seasonal vegetables & teriyaki sauce, served with sweet potato fries & Japanese chili mayo sauce.

76. VIT NƯỚNG SỐT MẮM TÔM B, D

27,90€

Gegrillte Barbarie-Ente (medium) vom Lavasteingrill mit Saisongemüse & Garnelen-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Grilled Barbary duck (medium) from the lava stone grill with seasonal vegetables & shrimp sauce, served with steamed rice.



70. VIT SỐT ĐẦU BẾP

MỠ XÀO - GEBRATENE NUDELGER-ICHTE / FRIED NOODLE DISHES

40. MỠ XÀO VỊT



40. MỠ XÀO VỊT ^{A, C, D, F} 22,90€
Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente, Saisongemüse & Röstzwiebeln.
Fried noodles with crispy duck, seasonal vegetables & crispy fried onions.

41. MỠ XÀO GÀ ^{A, C, D, F} 19,90€
Gebratene Nudeln mit gegrilltem japanischen Teriyaki-Hühnerschenkel, Saisongemüse & Röstzwiebeln.
Fried noodles with grilled Japanese teriyaki chicken thigh, seasonal vegetables & crispy fried onions.

44. TANUKI UDON ^{A, B, G} 23,90€
Gebratene Udon-Nudeln mit Großgarnelen, Gemüse in Knoblauch-Butter-Sauce & Bonitoflocken.
Fried udon noodles with giant prawns, vegetables in garlic butter sauce & bonito flakes.

81. ĐẬU PHỤ SỐT LẠC



MÓN ĂN CHAY
VEGETARISCHE GERICHTE
/ VEGETARIAN DISHES

45. MỠ XÀO RAU ^{A, C, D, F} 15,90€
Gebratene Nudeln mit Saisongemüse, Röstzwiebeln & Teriyaki-Sauce.
Fried noodles with seasonal vegetables, crispy fried onions & teriyaki sauce.

80. ĐẬU PHỤ XÀO RONG BIỂN ^{A, G, F} 17,90€
Gebäckener Tofu, Wakame, Chili, Saisongemüse & Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit Reis.
Baked tofu, wakame, chili, seasonal vegetables & garlic butter sauce, served with rice.

81. ĐẬU PHỤ SỐT LẠC ^{E, F, G} 17,90€
Gebäckener Tofu mit Saisongemüse & Kokosmilch-Erdnuss-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Baked tofu with seasonal vegetables & coconut milk peanut sauce, served with steamed rice.

82. SAWA YASA ^{I, G} 18,90€
Spargel, Auberginen, Pilze, Saisongemüse & Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Asparagus, eggplants, mushrooms, seasonal vegetables & garlic butter sauce, served with steamed rice.

83. ĐẬU PHỤ KINH ĐÔ ^{F, O} 17,90€
Gebäckener Tofu mit Karotten, Paprika, verschiedenen Früchten & spezieller Süß-Sauer-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Baked tofu with carrots, bell peppers, assorted fruits & special sweet and sour sauce, served with steamed rice.

KINDERMENÜ
/ CHILDREN'S MENU

90. MAKI MIX ^{D, N, O} 12,90€
6 x Sake Maki (schottischer Lachs), 6 x Kappa Maki (Gurke), 6 x Avocado Maki.
6 x Sake Maki (Scottish salmon), 6 x Kappa Maki (cucumber), 6 x Avocado Maki.

91. EBI SUNSHINE ^{A, C, D, G} 12,90€
Ebi Tempura mit Süßkartoffelpommes, Salat & Trüffel-Mayonnaise.
Ebi tempura with sweet potato fries, salad & truffle mayonnaise.

92. UDON CHICKEN ^{A, D, G} 13,90€
Gebratene Udon-Nudeln mit gegrilltem Hähnchenfleisch in Knoblauch-Butter-Sauce.
Fried udon noodles with grilled chicken in garlic butter sauce.

91. EBI SUNSHINE



BEILAGEN / SIDES

101. JASMIN DUFTREIS 3,00€
Jasmine rice.

102. GEBRATENER REIS ^{A, C, D, F} 5,50€
Fried rice.

103. GEBRATENE NUDELN ^{A, C, D, F} 5,50€
Stir-fried noodles

104. SÜSSKARTOFFELPOMMES ^{F, G} 5,50€
Sweet potato fries.

105. GEGRILLTE SÜSSKARTOFFELN - 4,50€
Grilled sweet potatoes

106. SOSSE ^{A, D, E, F, G, M, O (JE NACH SORTE)} 3,00€
(Erdnuss, Curry, Süß-Sauer, Barbecue, X.O, Knoblauch-Butter).
(Peanut, Curry, Sweet and sour, Barbecue, X.O, Garlic butter)

HINWEIS / REMARQUE :
Die Positionen 1002 und 1003 sind nur in Kombination mit einer Hauptspeise bestellbar.
The positions 1002 and 1003 are only orderable in combination with a main dish.





SUSHI

MAI GARDEN

NIGIRI (2 STK. / 2 PIÈCES)

100. SAKE ^D <i>Schottischer Lachs.</i> <i>Scottish salmon</i>	5,90€	114. MAGURO TATAR ^{D, E, G} <i>Thunfisch, spicy gehackt, umwickelt mit Gurke & Tobiko.</i> <i>Spicy minced tuna, wrapped in cucumber and tobiko</i>	6,90€
110. MAGURO ^D <i>Thunfisch.</i> <i>Tuna</i>	6,50€	115. IKURA ^D <i>Lachskaviar, umwickelt mit Gurke.</i> <i>Salmon Caviar Cucumber Wrap</i>	8,50€
111. EBI ^B <i>Garnelen.</i> <i>Shrimp</i>	6,50€	116. AVOCADO [✓] <i>Avocado</i>	4,90€
112. UNAGI ^{A, F} <i>Süßwasseraal.</i> <i>Freshwater eel.</i>	6,50€	117. INARI ^{✓ A} <i>Tofutasche.</i> <i>Tofu pocket</i>	4,90€
113. SAKE TATAR ^{D, E, G} <i>Schottischer Lachs, spicy gehackt, umwickelt mit Gurke & Tobiko.</i> <i>Scottish salmon, finely chopped (spicy), wrapped with cucumber & tobiko.</i>	6,50€		

ABURI NIGIRI (2 STK. / 2 PIÈCES)

120. ABURI MAGURO ^{D, E, G} <i>Flambierter Thunfisch, Spargel & Tobiko.</i> <i>Flambeed tuna, asparagus & tobiko.</i>	8,90€
121. HOTATE ABURI ^{E, G, R} <i>Flammierte Jakobsmuscheln mit Spargel & Tobiko.</i> <i>Flambéed scallops with asparagus & tobiko</i>	8,90€
122. ABURI UNAGI SAKE ^{D, E, G} <i>Flambierter schottischer Lachs, Aal, Spargel, Shiso-Kresse & Tobiko.</i> <i>Flambéed Scottish salmon, eel, asparagus, shiso cress & tobiko.</i>	8,90€
123. ABURI BEEF-LACHS-TATAR ^{D, E, G} <i>Flambiertes Rinderfilet, Lachs-Tatar, grüner Spargel, Tobiko.</i> <i>Flambéed beef tenderloin, salmon tartare, green asparagus, tobiko.</i>	8,90€

MAKI (6 STK. / 6 PIÈCES)

130. SAKE MAKI ^D

Schottischer Lachs.
Scottish salmon.

5,90€
131. SAKE AVOCADO MAKI ^D

Schottischer Lachs, Avocado.
Scottish salmon, avocado.

5,90€
132. TEKKA MAKI ^D

Thunfisch.
Tuna.

6,50€
133. FUTO BIG ROLLS ^D

Schottischer Lachs, Avocado, Gurke und Tobiko.
Scottish salmon, avocado, cucumber, and tobiko.

11,50€
134. EBI AVOCADO MAKI ^B

Garnelen, Avocado.
Prawns, avocado.

6,50€
135. TEKKA NEGI SPICY ^{D,G}

Würziger Thunfisch, Frühlingszwiebeln.
Spicy tuna, green onions.

6,50€
136. CALI MAKI ^B

Surimi, Avocado.
Surimi, avocado.

5,90€

VEGETARISCHE
MAKI (6 STK. / 6 PIÈCES)

137. AVOCADO MAKI ^N

Avocado, Sesam.
Avocat, sésame.

5,20€
138. KAPPA MAKI ^N

Gurke, Sesam.
Concombre, sésame.

5,20€
139. RUCOLA MAKI ^{G,N}

Rucola, Frischkäse, Sesam.
Roquette, fromage frais, sésame.

5,20€
140. MANGO MAKI ^{G,N}

Mango, Frischkäse, Sesam.
Mangue, fromage frais, sésame.

5,20€

INSIDE-OUT (8 STK. / 8 PIÈCES)

210. CALI ^{B,D}

Surimi, Avocado, Tobiko.
Surimi, avocado, tobiko.

10,90€
211. BOSTON ^D

Thunfisch, Avocado, Tobiko.
Tuna, avocado, tobiko.

11,90€
212. HAWAII ^D

Schottischer Lachs, Avocado, Tobiko.
Scottish salmon, avocado, tobiko.

11,90€
213. ALASKA ^{D,G,N}

Schottischer Lachs, Frischkäse, Gurke, Sesam.
Scottish salmon, cream cheese, cucumber, sesame.

11,90€
216. PRINCE IN RED ^{D,G,N}

Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Trüffelöl, pikantes Thunfisch-Tatar.
Tuna, avocado, cucumber, sesame, truffle oil, spicy tuna tartare.

15,90€
217. LADY IN RED ^{D,G,N}

Schottischer Lachs, Avocado, Gurke, Trüffelöl, pikantes Lachs-Tatar.
Scottish salmon, avocado, cucumber, truffle oil, spicy salmon tartare.

15,90€
218. TAZUNA ROLLS ^{D,E,G}

Schottischer Lachs, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado.
Scottish salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with avocado.

15,90€
219. TAIKO ROLLS ^{B,D,E,G}

Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs & Thunfisch.
Prawns, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon & tuna.

16,90€

VEGETARISCHE
INSIDE-OUT (8 STK. / 8 PIÈCES)

214. SAMURAI VEGGIE ^{G,N}

Rucola, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam.
Arugula, mango, avocado, cream cheese, sesame.

10,90€
215. THE LOVER VEGGIE ^{A,G,N}

Grüner Spargel-Tempura, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam.
Green asparagus tempura, avocado, arugula, cream cheese, sesame.

10,90€

SPEZIAL INSIDE-OUT

(8 STK. / 8 PIÈCES)

220. SOFT SHELL CRAB ROLLS (6 STK.) A, B,C, F,G, N 17,50€
Butterkrebs-Tempura, Königskrabben, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam.
Butter lobster tempura, king crab, mango, avocado, cream cheese, sesame.

221. FIRE GYU ROLLS C, E, G, N 16,50€
Mango, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Rinderfilet, Sesam, Trüffelöl.
Mango, arugula, cream cheese, wrapped with flambéed beef tenderloin, sesame, truffle oil.

222. MAI GARDEN ROLL A, B, C, D, F, G 17,50€
Harmonische Zusammenstellung aus Rinderfilet, Lachs-Tatar & Ebi Tempura.
Harmonious composition of beef tenderloin, salmon tartare & ebi tempura.

268. GREEN ROLLS C, D,F, G 16,50€
Schottischer Lachs, Mango, Frischkäse, umwickelt mit Avocado.
Scottish salmon, mango, cream cheese, wrapped with avocado.

269. CRISPY & FIRE A, C, D,F, G 17,50€
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem schottischem Lachs & Trüffelöl.
Ebi tempura, avocado, mango, cream cheese, wrapped with flambéed Scottish salmon & truffle oil.



SPEZIAL INSIDE-OUT

(4 STK. / 8 STK. / 4 PIÈCES / 8 PIÈCES)

223. DRAGON ROLLS A,C, D, F, G 9,90€ / 18,90€
Ebi Tempura, grüner Spargel, Gurke, Masago, Spezialsauce, umwickelt mit Aal.
Ebi tempura, green asparagus, cucumber, masago, special sauce, wrapped with eel.

224. FIRE TUNA A,C, D, F, G 9,90€ / 18,90€
Ebi Tempura, grüner Spargel, Frischkäse, umwickelt mit flambierten Thunfisch.
Ebi tempura, green asparagus, cream cheese, wrapped with flambéed tuna

225. FIRE SALMON A,C, D, F, G 9,90€ / 17,90€
Ebi Tempura, grüner Spargel, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs.
Ebi tempura, green asparagus, cream cheese, wrapped with flambéed salmon

TEMPURA ROLLS

(6 STK. / 6 PIÈCES)

240. SAKE ROLLS A, C, D , F, G 15,20€
Tempura Big Rolls, Schottischer Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Tempura Big Rolls, Scottish salmon, avocado, cucumber and cream cheese.

241. FUJI SAN ROLLS A,B, C,D, F , G 14,90€
Tempura Big Rolls, Garnelen, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Tempura Big Rolls, shrimp, avocado, cucumber and cream cheese.

242. TERYA ROLLS A, C,D, F, G 14,50€
Tempura Big Rolls, Chicken Teriyaki, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln.
Tempura Big Rolls, chicken teriyaki, avocado, cucumber, green onions.

245. SAKE CRUNCHY MINI ROLLS (8 STK.) A,C, D, F, G 9,50€
Tempura Mini-Rolls mit schottischem Lachs.
Tempura Mini Rolls with Scottish salmon.



VEGETARISCHE TEMPURA

243. BUDDHA ROLLS ✓ A,C,D, F, G, N (6 STK.) 13,90€
Tempura Big Rolls, Gurke, Avocado, Tofu, Rettich, Frischkäse.
Tempura Big Rolls, cucumber, avocado, tofu, radish, cream cheese.

244 . TEMPURA VEGGIE MINI ROLLS ✓ (8 STK.) A,C,D, F,N 9,00€
Tempura Mini-Rolls mit Gemüse.
Tempura mini rolls with vegetables.





SASHIMI & TATAKI

230. SAKE SASHIMI ^D 21,90€
Das Beste vom schottischen Lachs auf Rettich & Seetang.
The best of Scottish salmon on radish & seaweed.

231. MAGURO SASHIMI ^D 23,90€
Das Beste vom Thunfisch auf Rettich & Seetang.
The best of tuna on radish & seaweed.

232. MORIAWASE SASHIMI ^{B, D, R} 29,90€
Gemischte rohe Fischarten auf Rettich & Seetang.
Mixed raw fish varieties on radish & seaweed.

TATAKI MAI GARDEN STYLE

250. TATAKI VOM THUNFISCH ^{D, F, N} 24,90€
Thunfisch, kurz angebraten auf Teppanyaki-Grill, mit Sesam, asiatischen Kräutermix & Ponzu-Sauce auf Rettich.
Tuna, briefly seared on the teppanyaki grill, with sesame, Asian herb mix & ponzu sauce on radish.

251. TATAKI VOM LACHS ^{D, F, N} 22,90€
Schottischer Lachs, kurz angebraten auf Teppanyaki-Grill, mit Sesam, asiatischen Kräutermix & Ponzu-Sauce auf Rettich.
Scottish salmon, briefly seared on the teppanyaki grill, with sesame, Asian herb mix & ponzu sauce on radish.



DESSERT MENU

CHUỐI CHIÊN KEM ^{A, G} 7,90€
Gebackene Bananen mit Honig & Vanilleeis.
Fried bananas with honey & vanilla ice cream.

JAPANISCHE MOCHI ^{A, H, G} 8,90€
Japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung & Obst der Saison (2 Stk.).
Japanese rice cake with ice cream filling & seasonal fruit (2 pcs).

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT MANGOSIRUP ^{A, G} 6,90€
Homemade panna cotta with mango syrup.

KEM VANI ^G 7,90€
Vanilleeis mit frischen Früchten.
Vanilla ice cream with fresh fruits.

KEM MATCHA ^{G, H} 8,90€
Matcha-Grüntee-Eis mit Honig und gehackten Nüssen.
Matcha green tea ice cream with honey and chopped nuts.


TIRAMISU MIT OBST ^G 8,90€
Fruit tiramisu.

CRISPY PYRAMID ^G 9,90€
Schokoladenbiskuit mit bitterer Schokoladenmousse & eingeschlossenem Knusperteig.
Chocolate sponge cake with dark chocolate mousse & enclosed crispy dough.

DELICE KARAMEL ^G 8,90€
Karamell-Mousse & -Crème mit flüssigem gesalzenem Toffee, garniert mit Karamell-Crumble & Obst der Saison.
Caramel mousse & cream with liquid salted toffee, garnished with caramel crumble & seasonal fruit.



MAI GARDEN SUSHI MENÜ

260. VEGGIE  F,N 18,90€
6 Maki (Avocado, Gurke), 8 Veggie Inside-Out, 3 Nigiri (Avocado, Mango, Inari).
6 maki (avocado, cucumber), 8 veggie inside-out rolls, 3 nigiri (avocado, mango, inari).

261. MINAKO A, C, D, E, N 23,90€
6 gemischte Maki, 3 Nigiri, 4 Inside-Out, 8 Sake Crunchy Mini Rolls.
6 assorted maki, 3 nigiri, 4 inside-out rolls, 8 sake crunchy mini rolls.

262. GARDEN GREEN ^D 30,90€
Sashimi Mix, 6 Nigiri, 6 Sake Maki, 6 Futo Big Rolls.
Sashimi mix, 6 nigiri, 6 sake maki, 6 futo big rolls.

263. NIKKI A, B, D, E, G, N 28,90€
6 Sake Maki, 4 Nigiri, 4 Dragon Rolls, 4 Ebi Tempura Inside-Out.
6 sake maki, 4 nigiri, 4 dragon rolls, 4 ebi tempura inside-out rolls.

264. GARDEN SPECIAL FOR TWO ^{B, C, D, E, G, N} 65,00€
Seetangsalat, 6 Nigiri, 8 Hawaii Inside-Out, 8 gemischte Spezial Sushi Rolls, 12 gemischte Maki, Sashimi vom Lachs & Thunfisch.
Seaweed salad, 6 nigiri, 8 Hawaii inside-out rolls, 8 assorted special sushi rolls, 12 assorted maki, salmon & tuna sashimi.

265. GARDEN SPECIAL FOR THREE ^{B, C, D, E, G, N} 94,00€
3 Miso-Suppen, 10 Nigiri, 24 Maki, 16 Spezial Inside-Out, Sashimi Mix.
3 Miso soups, 10 nigiri, 24 maki, 16 special inside-out rolls, sashimi mix.

266. SAKURA SAILING SHIP ^{A, B, C, D, E, G, N} (FÜR CA. 4 PERS.) 135,00€
Miso-Suppen, Seetangsalat, 12 gemischte Nigiri, 36 gemischte Maki, 6 Sake Rolls, 16 Spezial Inside-Out, Sashimi Mix.
Miso soups, seaweed salad, 12 assorted nigiri, 36 assorted maki, 6 sake rolls, 16 special inside-out rolls, sashimi mix.

267. CHEF'S SPECIALTIES ^{A, B, C, D, E, G, N, R} (AB 2 PERS.) 49,00€ /PRO PERSON
Miso- Suppen, besondere Empfehlung von unserem Sushi-Meister und Chefkoch, inkl. einem Dessert (Chef's Wahl).
Miso soups, special recommendation from our sushi master and head chef, including a dessert (chef's choice).

HINWEIS /NOTE:
Alle Aburi Nigiri, Spezialrollen und Tempura-Rollen werden mit japanischer Chili-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce verfeinert.
All Aburi nigiri, special rolls, and tempura rolls are refined with Japanese chili mayonnaise and teriyaki sauce.



GETRÄNKE

/CARTE DES BOISSONS
MAI GARDEN

WASSER / WATER

SCHLOSSBRUNNEN LIELER CLASSIC / STILL

0,25l – 3,50€ / 0,70l – 6,50€

KARAFFE WASSER MIT LIMETTE UND MINZE (STILL/SPRUDEL)

Carafe d'eau au citron vert et menthe (plate/gazeuse)

0,6l – 5,50€

SOFT DRINKS

0,3L – 3,80€ / 0,5L – 5,40€

COCA-COLA (1, 2, 4, 5)

COCA-COLA ZERO (1, 2, 3, 4, 5)

MEZZO MIX (1, 4)

FANTA ORANGE (1, 2, 4)

SPRITE (1, 2, 4, 5)

GINGER ALE (1, 2, 7)

WILD BERRY (1, 2, 7)

SAEFTE / JUICES

0,3L – 4,20€ / 0,5L – 5,80€

APFELSAFT (1, 7)

Jus de pomme

ORANGENSAFT (1, 7)

Jus d'orange

JOHANNISBEERSAFT (1, 2)

Jus de groseille

MARACUJASAFT (1, 7)

Jus de fruits de la passion

LITSCHISAFT (1, 7)

Jus de litchi

MANGOSAFT (1, 7)

Jus de mangue

GUAVENSAFT (1, 7)

Jus de goyave

ANANASSAFT (1, 7)

Jus d'ananas

BIER / BEER

LASSER PILS VOM FASS <i>(À la pression)</i> ^(1, 2)	0,3L – 4,00€ / 0,5L – 5,60€
RADLER <i>(Panaché)</i> ^(1, 2)	0,3L – 3,80€ / 0,5L – 5,40€
CLAUSTHALER ^(ALKOHOLFREI, 1, 2)	0,33L – 4,00€
MAISEL'S WEISSE HEFEWEIZEN ^(HELL, DUNKEL, KRISTALL, ALKOHOLFREI, 1, 2) <i>(Clair, foncé, cristal, sans alcool)</i>	0,5L – 5,80€
KIRIN / ASAHI ^(JAPANISCHES FLASCHENBIER, 1, 2) <i>Bière japonaise en bouteille</i>	0,33L – 5,20€
SINGHA ^(THAILÄNDISCHES FLASCHENBIER, 1, 2) <i>Bière thaïlandaise en bouteille</i>	0,33L – 5,20€

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE / HOMEMADE
NON-ALCOHOLIC DRINKS ^{0,5L}

REFRESHER ^(1, 2)	6,90€	GINGER BREEZE ^(1, 2)	7,50€
Gurkensaft, Limettensaft, frische Minze. Cucumber juice, lime juice, fresh mint.		Vietnamesische Kräuter mit Ingwer & Zitronengras, Soda. Vietnamese herbs with ginger & lemon-grass, soda.	
GARDEN EISTEE ^(1, 11)	6,90€	SPICY GINGER ^(O, 2, 10, 17)	7,90€
Schwarzer Tee, Zitronengeschmack. Black tea with lemon flavor.		Frische Limetten, Spicy Ginger, Soda, brauner Zucker. Fresh limes, spicy ginger, soda, brown sugar.	
SOMMER EISTEE ^(1, 2, 11)	6,90€	LYCHEES MELLOW ^(1, 2, 4, 5)	7,90€
Grüner Tee, Erdbeer- & Wassermelonengeschmack. Green tea with strawberry & watermelon flavor.		Lycheesaft, Limetten, Granatapfel, Soda. Lychee juice, lime, pomegranate, soda.	
GEISHA IN RED ^(1, 2, 7, 11)	7,50€	MANGO POWER ^(G, 1, 2, 4, 5)	7,90€
Frische Limetten, Wild Berry, Soda, Beeren, brauner Zucker. Fresh limes, wild berries, soda, berries, brown sugar.		Mangosaft, Mangopüree, Naturjoghurt. Mango juice, mango puree, natural yogurt.	
ASIAN COOLER ^(1, 2, 7, 11)	7,50€	MARALOVER ^(1, 2)	7,90€
Frische Limetten, brauner Zucker, Ingwer, Minze, Ginger Ale. Fresh limes, brown sugar, ginger, mint, ginger ale.		Frische Passionsfrucht, Passionsfruchtsaft, Soda. Fresh passion fruit, passion fruit juice, soda.	

SOMMER BREEZE ^{0,5L}

MANGO / LYCHEE / GUAVE ^(1, 2, 4, 5)	7,50€
Fruchtsaft mit geraspelttem Eis & frischer Minze. Fruit juice with crushed ice & fresh mint.	

COCKTAILS
/ MAI GARDEN

GUAVA MOJITO ^(O, 1, 2, 4, 5)	10,90€
Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Guaven-saft. White rum, lime, brown sugar, guava juice.	
MATCHA MOJITO ^(O, 1, 2, 4, 5)	10,90€
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Matcha. Vietnamese rice liquor, lime, brown sugar, ginger ale, matcha.	
MANGO MAITAI ^(O, 1, 2, 4, 5)	12,90€
Jamaica Rum, Triple Sec, Limette, Orangensaft, Ananassaft, Mango. Jamaica rum, triple sec, lime, orange juice, pineapple juice, mango.	
LYCHEE GIN FIZZ ^(O, 1, 2, 5)	10,90€
Gin, Litschisaft, Lavendelsirup, frischer Zitronensaft, Soda. Gin, lychee juice, lavender syrup, fresh lemon juice, soda.	
MOSCOW MULE ^(O, 1, 2, 4, 9)	10,90€
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Limette. Vodka, lime juice, ginger beer, lime.	
TIGER AND DRAGON ^(O, 1, 2, 4, 9)	10,90€
Gin, Ingwer, Minze, Limettensaft, Zitronenscheiben, Soda. Gin, ginger, mint, lime juice, lemon slices, soda.	
EDEN ^(1,2)	9,9€
Gin, Lavendel, Zitrone, Soda Gin, lavender, lemon, soda	

APERITIFS (0,25L)

CHOYA SAKE (0,14,5%) **6,50€**

Ein sanfter japanischer Reiswein mit süß-fruchtiger Pflaumenote, serviert kalt oder warm im Krug.

A smooth Japanese rice wine with a sweet-fruity plum note, served cold or warm in a jug.

NEGRONI SAKE (0) **7,90€**

Eine moderne Variante des klassischen Negroni mit Choya Sake, Campari und süßem Wermut, garniert mit einer Orangenzeste.

A modern twist on the classic Negroni with Choya sake, Campari, and sweet vermouth, garnished with an orange zest.

HUGO (0) **7,90€**

Erfrischender Prosecco mit Holunderblütenlikör, frischer Minze und einem Spritzer Soda, serviert mit Limette.

Refreshing prosecco with elderflower liqueur, fresh mint, and a splash of soda, served with lime.

APEROL SPRITZ (0) **7,90€**

Spritzige Klassiker mit Aperol, Prosecco und einem Hauch von Soda, garniert mit einer Orangenscheibe.

Zesty classic with Aperol, Prosecco, and a hint of soda, garnished with an orange slice.

MELONE SPRITZ (0) **7,90€**

Fruchtiger Prosecco-Cocktail mit Melonenlikör, Soda und einer Prise Zitrone für eine sommerliche Leichtigkeit.

Fruity Prosecco cocktail with melon liqueur, soda, and a hint of lemon for a summery lightness.

MAKGEOLLI SPRITZ (0) **7,90€**

Koreanischer Reiswein, Pfirsichlikör, Prosecco

Korean rice wine, peach liqueur, Prosecco.

LILLET BERRY (0) **7,90€**

Eleganter Aperitif mit Lillet Blanc, Wild Berry und Prosecco, serviert mit frischen Beeren.

Elegant aperitif with Lillet Blanc, wild berries, and Prosecco, served with fresh berries.

CAMPARI ORANGE (0) **6,90€**

Bitter-süßer Campari mit frischem Orangensaft, serviert auf Eis mit einer Orangenscheibe.

Bittersweet Campari with fresh orange juice, served on ice with an orange slice.

SEKT & CHAMPAGNE

ZONIN PROSECCO (0) **0,2L – 8,90€ / 0,75L – 27,90€**
Champagner 11% Vol.

MIONETTO PROSECCO (0) **0,2L – 8,90€ / 0,75L – 27,90€**
Champagner 11% Vol.

MOËT & CHANDON (0) **0,75L – 135,00€**
Champagner 12% Vol.

WEISSER BURGUNDER (0) **0,75L – 31,50€**
Sasbacher Baden-Sekt 12% Vol.

GELDERMANN CARTE (0) **0,75L – 39,00€**
Trocken Sekt 12% Vol.

JAPANESE WHISKY (4 CL)

KIRIN WHISKY (50% VOL) **13,90€**

NIKKA WHISKY “PURE MALT” (43% VOL) **13,50€**

TOGOUCHI WHISKY (40% VOL) **9,00€**

THE CHITA (43% VOL) **11,90€**

HIBIKI WHISKY (43% VOL) **14,90€**

YAMAZAKURA (40% VOL) **9,00€**

SUNTORY WHISKY (43% VOL) **9,00€**

GIN & SPIRITUOSEN

ROKU GIN (0) (43% VOL) **6,90€**

NEP MOI (VIETNAMESISCHE REISSCHNAPS, 0) (30% VOL) **5,20€**

HEISSE GETRÄNKE
/ HOT DRINKS

ESPRESSO	2,90€
ESPRESSO MACCHIATO ^(G)	3,20€
DOUBLE ESPRESSO	4,20€
KAFFEE	3,30€
CAPPUCCINO ^(G)	4,50€
LATTE MACCHIATO ^(G)	4,90€

TEE-SPEZIALITÄTEN
/ TEA SPECIALTIES

VIETNAMESISCHER GRÜNER TEE <i>Vietnamese green tea</i>	4,90€
JASMINTEE <i>Jasmine tea</i>	4,90€
FRISCHER PFEFFERMINZTEE <i>Fresh mint tea</i>	4,50€
KOREANISCHER GINSENGTEE MIT GOJIBEEREN & SÜSSHOLZ <i>Korean ginseng tea with goji berries and licorice.</i>	5,20€
MAI GARDEN TEE <i>Wertvoller & gesunder Tee aus der asiatischen Heilkräuter-Medizin. Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz & Longan. Precious and healthy tea from Asian herbal medicine. Goji berries, ume plum, licorice, and longan.</i>	5,50€
ZEN GARDEN TEE <i>Sanfter grüner Tee mit Gojibeeren in grünen Sencha verfeinert mit Süßholz. Gentle green tea with goji berries in green sencha, refined with licorice.</i>	5,20€
FRISCHER INGWERTEE MIT ROSEN <i>Fresh ginger tea with roses.</i>	5,20€

OFFENE WEINE

WEISS / BLANC	<i>(0,2L / 0,5L)</i>
MAI GARDEN HAUSWEIN ^(O, CHARDONNAY & PINOT GRIGIO TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
	<i>FL. 0,75L – 24,90€</i>
CHARDONNAY ^(O, CAVE DU LINERAN D'OC, FRANKREICH - TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
GRAUBURGUNDER ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
MÜLLER-THURGAU ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
GUTEDEL ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
WEISSWEINSCHORLE ^(O)	6,20€
ROT / ROUGE	<i>(0,2L / 0,5L)</i>
MAI GARDEN HAUSWEIN ^(O, TINTO TEMPRANILLO BARRIQUE TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
	<i>FL. 0,75L – 25,90€</i>
PRIMITIVO ^(O, APULIEN, ITALIEN - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
TEMPRANILLO BARRIQUE ^(O, LA MANCHA BODEGAS MUNOZ, SPANIEN - TROCKEN)	7,50€ /18,50€
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
ROTWEINSCHORLE ^(O)	6,50€
ROSÉ	<i>(0,2L / 0,5L)</i>
MAI GARDEN HAUSWEIN ^(O, GRENACHE ROSÉ - TROCKEN)	7,50€ /18,50€ / FL. 0,75L - 25,90€
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - FEINHERB)	7,50€ / 18,50€
ROSÉSCHORLE ^(O)	6,50€

ALLERGENLISTE / ALLERGEN

- A. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(A. Cereals containing gluten and products made from them)
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
(B. Crustaceans and products made from them)
- C. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
(C. Eggs from poultry and products made from them)
- D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(D. Fish and products made from them)
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
(E. Peanuts and products made from them)
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(F. Soybeans and products made from them)
- G. Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
(inkl. lactose - Milk from mammals and dairy products)
- H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
(H. Tree nuts and products made from them)
- L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
(L. Celery and products made from them)
- M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
(M. Mustard and products made from them)
- N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(N. Sesame seeds and products made from them)
- O. Schwefeldioxid und Sulfite
(O. Sulfur dioxide and sulfites)
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(P. Lupins and products made from them)
- R. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
(R. Mollusks such as snails, mussels, squid, and products made from them)

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1. Konservierungsstoff / Preservative
- 2. Farbstoff / Coloring
- 3. Antioxidationsmittel / Antioxidant
- 4. Süßungsmittel Saccharin / Sweetener Saccharin
- 5. Süßungsmittel Cyclamat / Sweetener Cyclamate
- 6. Süßungsmittel Aspartam / Sweetener Aspartame
- 7. Süßungsmittel Acesulfam / Sweetener Acesulfame
- 8. Phosphat / Phosphate
- 9. Geschwefelt / Sulphited / Sulfited
- 10. Chininhaltig / Contains quinine
- 11. Koffeinhaltig / Contains caffeine
- 12. Mit Geschmacksverstärker / With flavor enhancer
- 13. Geschwärzt / Blackened (often refers to olives, meaning they have been treated to appear black)
- 14. Gewachst / Waxed
- 15. Gentechnisch verändert / Genetically modified



Vegetarisch / Vegetarian



Pikant / Mildly spicy



Scharf / Spicy / Hot