



KYKO

FLAVORS OF MODERN ASIA



(Liebe)

(Freude)

愛 喜

– KYKO –

Traditionen weiterführen und Grenzen überschreiten.

Gefühlvolle Ästhetik und intensiver Geschmack.

Nachhaltige Verwertung und höchstklassige Produkte.

Das ist die Philosophie des KYKO.

Erleben Sie mit unseren modern interpretierten, multikulturellen
Gerichten die tiefgreifende Geschichte asiatischer Kulinarik.

Lassen Sie sich auf eine Reise voller vielschichtiger

Geschmacksnuancen ein, um die bunte

Vielfalt unserer Kochkunst zu entdecken.

”

SO DANN SCHWINGEN WIR

DIE WÖRTER VERGESSEN UNS

GEFÜHLE LEBEN

VORSPEISEN



01. DIAMOND ROLLS (f, h)

Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat, Gurken, Reisnudeln, gerösteten Sesam, serviert mit einer Chili-Limetten Vinaigrette oder einem Soja - Schalotten Dip.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| - Bio Tofu (m, i, g) | 5,9 |
| - gegrillte Hühnerbrust (e) | 6,5 |
| - Tempura Garnelen (i, b, c, n, m, 8) | 6,9 |

02. EDAMAME (m)

Grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz 5,5

03. HANOI CRISPY ROLLS (a, b, c, m) (4 Stk.)

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen & Gemüse, süß-scharfer Dip 6,9

04. DUMPLINGS (b, c, j) (4 Stk.)

Gedämpfte Teigtaschen serviert mit Sesam Dressing und Schalotten Dip

| | |
|------------|-----|
| - Garnelen | 6,9 |
| - Gemüse | 6,5 |

05. GYOZA (b, c, j) (4 Stk.)

Japanische Teigtaschen gefüllt serviert mit Teriyaki Sauce

| | |
|------------|-----|
| - Hähnchen | 6,9 |
| - Gemüse | 6,5 |

07. CRISPY OCEAN (b, i, f, n, m, 8) (3 Stk.)

Gebackene Garnelen mit Süß-Sauer Sauce und dunkler Sojasauce 6,9

08. KYKO'S CHICKEN SKEWER (f, m) (2 Stk.)

Gegrillte Hühnerspieße, garniert mit dunkler Sojasauce und Sesam, serviert mit Teriyaki Sauce 6,5

09. KIMCHI

Pikant eingelegter Kohl serviert mit Lauchzwiebeln und Sesam 5,5

11. KYKOS TAPAS SELECTION (a, b, c, f, h, i, m, 8) (2-3 Personen)

Eine Auswahl an Tempura Garnelen, Frühlingsrollen, Dumplings, Edamame und mit Tofu gefüllte Sommerrollen, garniert mit hauseigenen Saucen 16,9



OCEAN STARTERS

06. WAKAME (f, m, l, 3, 8)

Seetangsalat mit Salsa Roja und Shiso 5,5

| | |
|-------------------------------------|-----|
| - flambierten Lachs (b) | 8,5 |
| - flambierten Thunfisch (b) | 8,9 |
| - flambierten Jakobsmuscheln (c, n) | 9,5 |

10. TATAR (b, i, f, m, 8)

Avocadowürfel, hausgemachte Saucen serviert mit Reiscracker und Sesam

| | |
|---------|-----|
| - Lachs | 8,9 |
| - Tuna | 9,5 |

klammer falsche Farbe

70. SALMON TACOS (a, b, f)

Lachs, Avocado, Süßkartoffel-Sticks, Trüffelmayo, Spicy-Mayo, Togarashi

8,5
7,5

71. SPICY TUNA TACOS (a, b, f, i)

Tuna, Avocado, crunchy Onions, Chillimayo, Togarashi

8,9
8,5

72. TUNA TATAKI (b, f, i)

Kurz gebratener Tuna, angebratene Lauchzwiebeln, Soja-Sesam Dressing 8,9

73. SALMON YUZU TRUFFLE (b, f, i)

Feines Lachs Sashimi, crispy Rice Balls, Yuzu Trüffelsauce 8,9



SUPPEN & HAUPTSPEISEN

SUPPEN

12. PHO CLASSIC (m, 8)

Traditionelle Suppe und Nationalspeise Vietnams aus einer klaren Rindfleisch/Hühnerbrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen und Limetten

| | | |
|---|--------------|------|
| - | Bio Tofu (m) | 11,9 |
| - | Hühnerbrust | 12,9 |
| - | Rindfleisch | 13,9 |

13. MISO SUPPE

Traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Sojabohnenpaste und Frühlingszwiebeln

| | | |
|---|--------------|-----|
| - | Bio Tofu (m) | 5,5 |
| - | Lachs (b) | 6,9 |

14. LEMONGRASS SUPPE

Traditionell pikante Suppe mit frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern, verfeinert mit Koriander

| | | |
|---|--------------|-----|
| - | Bio Tofu (m) | 5,5 |
| - | Huhn | 5,9 |
| - | Garnelen (c) | 6,9 |

15. COCO SUPPE

Traditionell pikante Suppe mit frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern, verfeinert mit Kokosmilch und Koriander

| | | |
|---|--------------|-----|
| - | Bio Tofu (m) | 5,5 |
| - | Huhn | 5,9 |
| - | Garnelen (c) | 6,9 |



HAUPTSPEISEN

16. GOLDEN CURRY (8, d, f) scharf

Curry Kokos Sauce, Hokkaido Kürbis und frischem Gemüse, serviert mit Erdnüssen, Wildkräutersalat und Sesam Reis

- Bio Tofu (m)
- Marinierte Hühnerbrust
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)
- Black Tiger Garnelen (c)
- Gegrilltes Lachsfilet (b)
- Französisches Barbarie Entenbrustfilet

11,9

12,9

14,9

17,9

17,9

18,9

17,9

17. COCONUT PEANUT (8, h, f)

Erdnuss Sauce verfeinert mit Curry, Kokos, frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert mit Erdnüssen, Wildkräutersalat und Sesam Reis

- Bio Tofu (m)
- Marinierte Hühnerbrust
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)
- Black Tiger Garnelen (c)
- Gegrilltes Lachsfilet (b)
- Französisches Barbarie Entenbrustfilet

11,9

12,9

14,9

17,9

17,9

18,9

17,9

18. BLACK SAMURAI (i, m, h)

Soja - Austern Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit Erdnüssen, Wildkräutersalat und Reis

- Bio Tofu (m)
- Rindfleisch
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)
- Black Tiger Garnelen (c)
- Gegrilltes Lachsfilet (b)
- Französisches Barbarie Entenbrustfilet

11,9

13,9

14,9

17,9

17,9

18,9

17,9

19. BUN BOWL (8, b) lauwarm

Traditionelles Vermicelli Reismudel Gericht aus Vietnam mit Wildkräutersalat, Zitronengras, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit einer Chili-Limetten Vinaigrette

- Bio Tofu (m)
- marinierte Hühnerbrust
- Rindfleisch geschwenkt in Knoblauch und Schalotten
- Black Tiger Garnelen (c)
- Französisches angebratenes Barbarie Entenbrustfilet

11,9

12,9

13,9

17,9

18,9

17,9



HAUPTSPEISEN

61. THAI BASIL PEPERONI (i, m, h, f)

Soja - Samalico Sauce mit Thai Basilikum, Peperoni, frisches Gemüse, serviert mit Erdnüssen, Wildkräutersalat und Sesam Reis

- Bio Tofu (m)
- Rindfleisch
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)
- Black Tiger Garnelen (c)
- Gegrilltes Lachsfilet (b)
- Französisches Barbarie Entenbrustfilet

11,9

13,9

14,9

17,9

17,9

18,9

17,9

62. TANGY UDON (i, m, h, f)

Udon Nudeln in würziger Hoi Sin Sauce mit frischem Gemüse

- Bio Tofu (m)
- Hühnerbrust
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)
- Black Tiger Garnelen (c)
- Französisches Barbarie Entenbrustfilet

11,9

12,9

14,9

17,9

18,9

17,9

20. KYKO BOWL (a, f) lauwarm

Bowl mit Jasminreis, Avocado, Wildkräuter Salat und Gurken, garniert mit Edamame, Mais und Kichererbsen, Sesam Dressing

- Bio Tofu (m)
- Gegrillte Hühnerbrust (f, m)
- Gegrilltes Lachsfilet (b)

11,9

12,9

17,9

21. OCEAN BREEZE (b, c, f, i, m, n, 8) kaltes & rohes Gericht

Thunfisch, Lachs, Buttermakrele, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen und Tempura Garnele, serviert mit Sushi Reis, Wildkräutersalat und hausgemachten Saucen, Salsa und Wascado, Wasabi und Ingwer

19,9

22. SASHIMI CUBES BOWL (b, d, f, k, m, 8) kaltes & rohes Gericht

Bowl mit Sushi Reis, Wildkräutersalat, Avocadowürfel, Mango, Granatapfelkerne, Cashewnüsse, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Salsa, hausgemachten Saucen und Sesam

- Lachswürfel
- Tunawürfel

16,9

17,9

18,9

17,9

23. MAGURO TERIYAKI (i, m, h, f)

Tunasteak kurz gegrillt, serviert mit Reis, Wildkräutersalat, Zwiebel - Ceviche, Avocado, Tomaten Salsa und Teriyaki-Sesam Sauce

20,9



SUSHI

Kreieren Sie auf Wunsch Ihr eigenes & individuelles Sushi.
Stellen Sie mit Ihren Lieblingszutaten aus unserem Menü
Ihre eigenen Maki-, Inside-Out-, Special- und Tempura
Rolls zusammen.

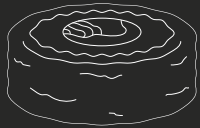


**MAKI**

Besteht aus Reis, rohem Fisch, Gemüse oder anderen Zutaten, die in getrocknete Seetangblätter, auch Nori genannt, gewickelt sind. Die Zubereitung erfolgt mithilfe einer Bambusmatte.

**INSIDE OUT**

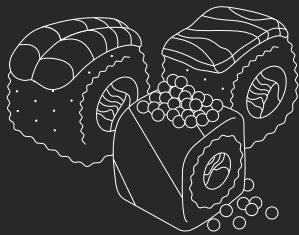
Auch bekannt als Uramaki, zeichnet sich dadurch aus, dass der Reis außen auf dem Nori-Blatt angebracht ist. Oft wird der äußere Reiskrand dekorativ mit Sesam oder farbigen Fischeiern verziert.

**TEMPURA BIG ROLL**

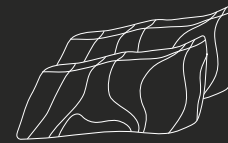
Große, knusprig frittierte Premium-Rolle, die in einen Tempuramantel gehüllt ist. Sie wird nach Kyko Art mit hausgemachten Saucen und Salsa serviert.

**NIGIRI**

Beim Nigiri Sushi wird der Reis und der dazugehörige Fisch mit der Hand zu einem kleinen und zwei Finger breiten Häppchen geformt.

**SPECIAL ROLLS**

Individuelle Kyko Kreationen, belegt mit Fisch, Garnele, Tobiko, Früchten oder Avocado. Verfeinert werden sie mit hausgemachten Saucen.

**SASHIMI**

Eine beliebte Zubereitungsart in der japanischen Küche, bei der roher Fisch und Meeresfrüchte ohne Reis serviert werden.

**INGWER**

Eingelegter Ingwer. Dieser wird zuerst blanchiert, um ihm die Schärfe etwas zu entziehen und anschließend in Reis- oder Pflaumenessig und Zucker eingelegt.

SHISO KRESSE

Aromatische Kresse aus den Blättern der Shiso-pflanze. Mit einem erfrischenden Geschmack von Minze, Basilikum und Anis wird sie oft als Garnitur verwendet.

**TOBIKO**

Tobiko wird der Kaviar vom fliegenden Fisch genannt. Er zeichnet sich durch seinen rauchig-salzigen Geschmack und seine leuchtenden Farben aus.

**WASABI**

Scharfe grüne Würzpaste, die in der japanischen Küche verwendet wird. Sie wird aus der Wurzel der Wasabi-Pflanze hergestellt und verleiht den Gerichten eine scharfe, würzige Note.



NIGIRI

(b, d, f, i, m, 8) (2 Stk.)

Beim Nigiri Sushi wird der Reis und der dazugehörige Fisch mit der Hand zu einem kleinen und zwei Finger breiten Häppchen geformt.

Wahlweise flambiert mit Aufpreis.

| | |
|--|-----|
| N11. SAKE (b) | |
| Lachs | 4,9 |
| N12. TUNA (b) | |
| Thunfisch | 5,5 |
| N13. EBI (c, n) | |
| Gekochte Garnele | 5,5 |
| N14. KANI (b, c, n) | |
| Krebsfleischimitat | 4,5 |
| N15. HOTATEGAI (c, n) | |
| Jakobsmuscheln | 6,5 |
| N16. ANAGO (b, i, 8) | |
| Gegrillter Japanischer Aal | 6,5 |
| N17. AVOCADO | 4,5 |
| N18. IKURA (solange der Vorrat reicht) | 6,5 |

SASHIMI

(b, d, i, f, m, 8) (6 Stk.)

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis, Roh oder flambiert nach Art des Hauses, plus hauseigenen Saucen.

| | |
|---|------|
| S30. SALMON SASHIMI | 13,9 |
| Lachs Sashimi, Seetangsalat | |
| S31. TUNA SASHIMI | 15,9 |
| Thunfisch Sashimi, Seetangsalat | |
| S32. KYKOS DELUXE SASHIMI (15 Stk.) | 24,9 |
| Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Buttermakrele, Großgarnelen, Seetangsalat | |



MAKI

(b, d, f, i, m, 8) (8 Stk.)

Maki Sushi sind in Nori eingepackt und werden mit einer Bambusmatte gerollt.

| | |
|------------------------------|-----|
| M1. SAKE (b) | |
| Lachs | 4,9 |
| M2. TEKKA (b) | |
| Thunfisch | 5,5 |
| M3. EBI TEMPURA (i, c, n, 8) | |
| Gebackene Garnele | 6,5 |
| M4. SALMONSKIN (b) | |
| Gebackene Lachshaut | 5,5 |
| M5. ANAGO (b, 8, i) | |
| Gegrillter Japanischer Aal | 6,5 |
| M6. EBI (c, n) | |
| Gekochte Garnele | 5,5 |
| M7. AVOCADO | |
| Hass Avocado | 4,5 |
| M8. KAPPA | |
| Gurke | 3,9 |
| M9. MANGIFERA | |
| Mango | 4,5 |
| M10. CAPSICUM | |
| Paprika | 3,9 |

INSIDE OUT

(b, d, f, i, m, 8) (8 Stk.)

Der Reis ist außen am Nori Blatt angebracht und oft dekorativ mit Sesam oder farbigen Fischeiern verziert.

| | |
|---|-----|
| U20. ALASKA I.O (b, d) | |
| Lachs, Avocado, Philadelphia und Tobiko | 8,5 |
| U21. MAGURO I.O (b, d) | |
| Thunfisch, Avocado und Tobiko | 8,9 |



| | |
|--|-----|
| U22. HOTATEGAI I.O (c, n, d) Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko | 8,9 |
| U23. ANAGO I.O (b, d, i, 8) Japanischer Aal, Gurke und Sesam | 8,9 |
| U24. EBI TEMPURA I.O (i, c, n, 8, d) Knusprige Großgarnele, Avocado und Sesam | 8,9 |
| U25. SALMONSKIN I.O (b, d) Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam | 8,5 |
| U26. CALIFORNIA I.O (d, c, n) Avocado, Surimi und Tobiko | 7,9 |
| U27. VEGGIE I.O (d) Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia und Sesam | 7,9 |
| U28. VEGAN I.O Avocado, Spargel, Paprika und Sesam | 7,9 |
| U29. SPICY SALMON (b, a) Avocado, Lachs, Sesam serviert mit Sesamsauce, Lauchzwiebeln und Chili | 8,9 |
| U30. SPICY TUNA (b, a) Avocado, Thunfisch, Sesam serviert mit Sesamsauce, Lauchzwiebeln und Chili | 9,5 |
| U31. CRISPY CREEN (b, d, a) Tempura Spargel, Avocado, Philadelphia und Sesam | 7,9 |
| U32. CRISPY AVOCADO (i, d) Knusprige Avocadosticks, Mango, Philadelphia und Sesam | 7,9 |
| U33. CHICKEN TERIYAKI Knuspriges Hähnchen, Gurke, Philadelphia und Sesam | 8,5 |
| U34. KAMO I.O Knusprige Ente, Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Mayo und Sesam | 8,9 |



SPECIAL ROLLS (b, d, i, f, m, 8) (8Stk.)

Spezial Rollen nach Kyko Art mit hausgemachten Saucen.

| | |
|---|------|
| H40. TIGER FIRE Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs | 11,5 |
| H41. PHOENIX FIRE Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Thunfisch | 11,9 |
| H42. BLAZING TUNA Gegrillte Lachshaut, Mango, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Zwiebel-Ceviche und asiatischer BBQ Sauce | 11,9 |
| H43. SURF'N'TURF Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Roastbeef, Kimchi Sesam und asiatischer BBQ Sauce | 12,9 |
| H44. SIZZLING TEMPTATION Tempura Avocado, Mango, Philadelphia, bedeckt mit Lachs | 10,9 |
| H45. GREENERY TRUFFLE Tempura Aubergine, Gurke, bedeckt mit Avocado, Trüffel-Mayo und Pistazien | 11,5 |
| H46. VEGGIE LOVER Tempura Spargel, Tempura Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Avocado und Früchten | 11,5 |
| H47. FUTO MAKI (6 Stk.) Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango und Gurke serviert mit Tobiko | 10,9 |
| H48. KIMCHI RAPTURE Kimchi, Gurke bedeckt mit Roastbeef, Süßkartoffelsicks und Kimchi Sesam | 12,9 |
| H49. SALMON TSUNAMI Lachs, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs, Trüffel - Mayo und Süßkartoffelsticks | 11,5 |



SUSHI

TEMPURA BIG ROLLS (b, d, f, i, m, 8) (10 Stk.)

Frittierte premium Rolle im Tempuramantel mit hausgemachten Saucen und Salsa nach Kyko Art.

T50. SALMON TEMPURA

Lachs, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel 14,5

T51. TUNA TEMPURA

Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel 14,9

T52. BIG EBI TEMPURA

Gekochte Garnele, Avocado, Mango, Philadelphia, Tempuramantel 14,9

T53. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Philadelphia, Tempuramantel 13,5

T54. KYKO DELUXE CRUNCHY

Lachs, Tuna, Jakobsmuscheln Avocado, Philadelphia, Tempuramantel 15,5

SUSHI SET

Zusammengestellte Menüs nach Kyko Art

FANCY VEGGIE SET

8 Stk. Crispy Avocado I.O.
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Mango Maki 13,9

VEGGIE SET

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Veggie Inside Out 12,9

VEGGIE MIX MAKI SET

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Paprika Maki 10,9

MIX MAKI SET

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Tuna Maki 11,9



SUSHI

THE MEATERY SET

8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Chicken Teriyaki I.O.
8 Stk. Kamo I.O. 18,9

SALMON LOVER SET

8 Stk. Alaska I.O.
2 Stk. Sake Nigiri
4 Stk. Sake Sashimi 18,9

NIGIRI LOVER

8 Stk. Sake Maki
2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri 17,9

YUGO FUSION SET

10 Stk. Salmon Tempura
8 Stk. Sake Maki
2 Stk. Sake Nigiri 19,9

6 PM SET

8 Stk. Tiger Fire
2 Stk. Sake Nigiri
4 Stk. Sake Sashimi 19,9

BUDDHAS GIFT FÜR 2 PERSONEN

10 Stk. Salmon Tempura
8 Stk. Tiger Fire
8 Stk. Kappa Maki
2 Stk. Nigiri
4 Stk. Sashimi
Seetang Salat 41,9

GEISHA INVASION SET FÜR 3 PERSONEN

10 Stk. Tuna Tempura
8 Stk. Phoenix Fire
8 Stk. Alaska I.O.
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Surimi Maki
8 Stk. Lachs Maki
4 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetang Salat 62,9

CRAZY STRANGERS SET FÜR 5-6 PERSONEN

Kreative Kreation unserer Sushi Köche 135

*Menüänderungen werden zusätzlich berechnet



DESSERT

DESSERT

SESAMBÄLLCHEN (f, m, i, d)

3 Sesambällchen mit Bohnenfüllung,
Schokoladensauce und Beeren

5,9

CRUNCHY SWEET BANANA (l, 4, i)

3 Frühlingsrollen mit Bananenfüllung,
Schokoladensauce und Beeren

6,9

MOCHI MIX (l, 4, d)

3 gemischte Reisbällchen mit Eiscreme Füllung,
Beeren und Schokoladensauce

7,9



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Krumbach Naturell

0,25

2,5

0,75

5,9

Krumbach Classic

0,25

2,5

0,75

5,9

Cola (l, 3, 9) / Fanta / Sprite / Spezi

0,25

2,8

0,45

3,9

Apfel / Mango / Lychee / Johannisbeere / Maracuja

0,25

2,9

0,45

4,5

Saftschorle

0,45

3,9

Tonic Water / Ginger Ale (3)

0,25

2,9

HOMEMADE LEMONADES

LYCHEE LIME

Frische Limetten, Lychee, Minze,
Lycheesaft, Soda

0,5

5,9

GINGER LEMONADE

Frische Limetten, Ingwer, Minze,
Gingersoda

0,5

5,9

PINK SAKURA

Frische Limetten, Beeren, Minze,
Wildberrysoda

0,5

5,9

SUNNY PASSION

Frische Limetten, Mango, Minze
Maracujasaft, Soda

0,5

5,9



SIZZLING ALCOHOL

MOSCOW MULE
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limetten 8,0

MUNICH MULE
Japanischer Gin, Ginger Beer, Gurke, Limetten 8,0

MOJITO
Weißer Rum, Limette, Minze und Rohrzucker 8,0

GIN TONIC
Japanischer Gin, Tonic Water, Limette, Gurke 8,0

SENSEI DELIGHT
Japanese Craft Vodka, Ginger Ale,
Rohrzucker, Minze und Limetten 8,5

CAIPI BERRY
Cachaca, Wildberry, Limette, Beeren 8,5

APERITIF

VERY BERRY ^(g, l)
Wildberry, Lillet Blanc, Früchte 6,5

LILLET VIVE ^(g, 3)
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze 6,5

HUGO ^(g)
Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange 6,5

APEROL SPRITZ ^(g, l, 3)
Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Minze 6,5



WARM

Vietnamesischer Drip-Coffee ⁽⁷⁾
serviert mit Kondensmilch und Biscuit 3,9

Jasmin Tee 3,0

Grüner Tee ⁽⁷⁾ 3,0

Ingwer Tee mit Orange und Honig 3,9

Minze Tee mit Limette und Honig 3,9

BIERE ⁽ⁱ⁾

Asiatisches Bier 0,3 3,9

Meckatzer Weiss-Gold 0,5 3,9

Meckatzer Radler 0,5 3,9

Meckatzer Weizen 0,5 3,9

Meckatzer Alkoholfrei 0,5 3,9

Meckatzer Urweizen 0,5 3,9



INFORMATIONEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten Auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften

a(Ei und Eiprodukte) b(Fisch und Fischprodukte) c(Krustentiere) d(Milch)
e(Sellerie und Sellerieerzeugnisse) f(Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse)
g(Enthält Sulfite) h(Schalenfrüchte;Erdnüsse) i(glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste)
j(Lupinen und Lupinenerzeugnisse) k(Schalenfrüchte;Cashewnüsse) m(Sojabohnen)
n(Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)

l(mit Farbstoff) 2(mit Antioxidationsmittel) 3(chininhaltig) 4(Süßungsmittel)
6(enthält eine Phenylalaninquelle) 6(Säuerungsmittel) 7(koffeinhaltig) 8(mit Geschmacksverstärker)

