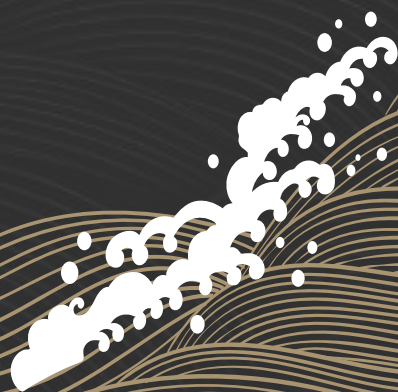




Panasia cuisine & Sushi Bar



Wein Menu

- WEISSWEIN -

	0,2 L	0,75 FL
Grüner Veltliner trocken Weingut Stadler, Weinviertel, - A - wunderbar pfeffrig, feiner Fruchtschmelz, satter Säurebogen	8,00 €	25,00 €
Weißburgunder D. Q. trocken Weingut Heitlinger, Baden - D - Aromen von Melone, gelben Früchten, frischen Kräutern zartes Säurespiel, herrlich harmonisch	8,00 €	25,00 €
Cuvée Prachtstück QbA trocken Weingut Metzger, Pfalz, - D - Chardonnay & Weißburgunder Lebendig, zart mit viel Schmelz	9,00 €	28,00 €
Pinot Gris D.Q. BIO trocken VDP-Weingut Heitlinger, Kraichgau, - D - Würzig, fruchtig, stoffig mit guter Säure	8,50 €	27,00 €
Sauvignon Blanc trocken Eingut Stadler, Weinviertel - A - Knackig Frisch, Zitronenmelisse, saftige Grapefruit Holunder & zart grasig mit feinem Paprikaduft	8,50 €	27,00 €
Lugana DOC trocken Azienda Agricola Colli Vaibo, Lombardei, - I - Zitrus und Pfirsich, delikat mit langem Finale	10,00 €	31,00 €
Chardonnay trocken Weingut Salzl, Burgenland, - A - Aromen von Erdbeeren, Maracuja und Ananas Frisch, fruchtig, cremig elegant		30,00 €
Riesling D. Q. 2023 feinherb Weingut 50° Degree, Rheingau, - D - leichte Säure, saftige Fruchtaromen von Apfel & Pfirsich, mineralische Zitruswürze		35,00 €

- ROSÉ -

	0,2 L	0,75 FL
Rosé Venus 2023 trocken	8,00 €	25,00 €
Weingut Stadler, Weinviertel - A – Finessenreiche Beerenaromatik, angenehm mild		
Rosé vom Zweigelt Q.W.BIO trocken	9,00 €	28,00 €
Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Kamptal - A – Frisch, feinfruchtig und animierend		

- ROTWEIN -

	0,2 L	0,75 FL
Primitivo D.Q trocken	8,50 €	27,00 €
Casa Vinicola San Giorgio, Apulien, - I – Merlot & Blaufränkisch Kirscharomatik, dazu warme Gewürze und eine leichte Röstnote		
Blauer Zweigelt trocken	9,00 €	28,00 €
Weingut Stadler, Weinviertel, - A – feine Würze im Aroma, ein Hauch Kirsche und Waldbeere Komplex und ausgewogen im Geschmack		
Cuvée Matura D.Q. trocken	9,50 €	30,00 €
Weingut Studier, Pfalz, - D – Cabernet Sauvignon, Merlot & St. Laurent Pflaume & Kräuter, körperreich und harmonisch		
Merlot trocken		31,00 €
Domaine de la Baume, Languedoc, - F – sehr ausdrucksvoller Duft von Walderdbeeren und Pfefferminz, Kirschen und Himbeeren, Aromen von Gewürzen und Kompott, komplex, aber am Gaumen angenehm frisch und seidig		

- *Weine enthalten Sulfite* -

ZUSATZSTOFFE SPEISEN:

Liebe Gäste, seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

ZUSATZSTOFFE:

In Soja- sind Gluten enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. 1 – mit Farbstoff; 2 – mit Konservierungsstoff; 3 – mit Antioxidationsmittel; 4 – mit Geschmacksverstärker; 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 6 – chininhaltig; 7 – coffeinhaltig

ALLERGENE:

a – enthält glutenhaltiges Getreide; b – enthält Eier; c – enthält Erdnüsse d – enthält Soja; e – enthält Milch; f – enthält Sesam; g – enthält Fisch; h – Krebstiere; i – enthält Gersten; j – enthält Weizen ; k- Pilze

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

Kartenzahlungen ab 15,00 €

die pho suppe ist in vietnam ein nationalgericht, das zu jeder tageszeit gegessen wird.

die pho-suppenbrühe wird 10 stunden leicht gekocht und mit reisbandnudeln, rindfleisch oder hühnerfleisch mit frischen asiatischen kräutern serviert.

Suppen

- PHO -

	Klein	Gross
S1. Pho bo ^G	8,90 €	17,90 €
Rinderkraftbrühe Angusbeef Reisbandnudeln Kräutern		

S2. Pho Tofu ^G 	7,90 €	15,90 €
Rinderkraftbrühe Tofu Reisbandnudeln Kräutern		

S3. Misosuppe ^D 	7,90 €	
Dashi-Brühe Sojabohnenpaste Naturtofu Seetang Zwiebeln		

S4. Tom kha gai ^{E,G}	8,90 €	
Kokossuppe Hühnerfleisch Champignons Erbsen Koriander		

S5. Tom yam gung ^{G,K}	8,90 €	
Zitronengrassuppe Garnelen Champignons Koriander		

S6. Tempura udon ^J	8,90 €	
Udon Tempura Ebi Algen Frühlingszwiebeln		

S7. Spicy kimchi ^{G,D} 	8,90 €	
Kimchi Silken Tofu Frühlingszwiebeln		

S8. Glasnudelsuppe ^{K,G,E}	8,90 €	15,90 €
Glasnudel / kokos milch / gemüse / hühnerfleisch		

- VORSPEISEN -

F1. Veggi Rolls ^A 
- Vegi Frühlingsrollen

6 stk 7,90 €

F2. Spring Rolls ^{A,H,B}

9,90 €

- Knusprig Rolle mit Garnelen | Fleisch | Morcheln |
Hausgemachter soße

F3. Pan Bao Buns ^{J,H}

8,90 €

- Gedämpfte Teigtaschen | Mangosalat | knuspriger Ente |
hausgemachter Soße | Thai-Basilikum

F4. Edamame ^D 

6,90 €

- Knackig Sojabohnen | Himalaya salz

F5. Gyoza ^J

4 stk 7,90 €

- Gebratene Teigtaschen mit gemischte Füllungen

F6. Sommer rolls ^{D,G,C}

2 stk 7,90 €

- Fresh Rolls | mit frischen Kräutern | Salat | Reisnudeln
wahlweise mit: (Garnelen | Naturtofu | Hühnerfleisch). und
hausgemachten Cremigen Erdnuss-
Hoisin Soße

F7. Yaki Tori ^F

3 stk 7,90 €

- Gegrillter hähnchenspieß in teriyakisoße

F8. Tempura Ebi ^J

4 stk 8,90 €

- Riesengarnelen gebacken im Teigmantel | Süßsauer-Soße

F9. Veggi Tempura ^{A,D} 

7,90 €

- Gemüse im tempurateig

F10. Wantan ^A

8,90 €

- Knusprige wantan mit shrimps und huhn

F11. Karaage ^A

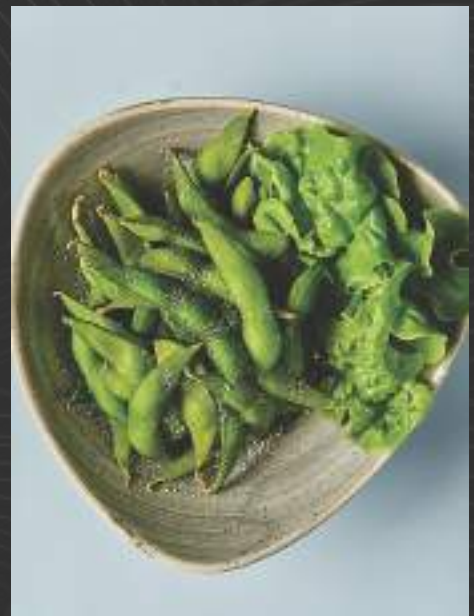
8,90 €

- Hausgemachtes | knusprig mariniertes und frittiertes
hühnerfleisch

F12. Vorspeisenplatte ^{A,H,B,J}

15,90 €/ Person

(Ab 2 person) Sommer Rolls mit Garnelen | Spring Rolls
Tempura Ebi | Yakitorispieße | Seealgensalat
Mangosalat | Edamame



- SALAT -



A1. Kim Chi ^G 🌶️ 🌱 5,90 €
- Würzig eingelegter Chinakohl | Chili-Knoblauch-Marinade

A2. Wakame ^F 🌱 6,90 €
- Algensalat | Sesam

A3. Gomaee ^F 🌱 5,90 €
- Spinat in cremiger Sesam-Soße

A4. Mango Duck ^{A,C,G} 10,90 €
- Frische Mango | Gurkenstreifen | Karotten | rote Zwiebeln | Erdnüssen | Ente
Limetten-Chili-Dressing



A5. Grapefruit Koko ^C 🌱 7,90 €
- Grapefruit | Zwiebeln | Kokos | Zitronengrass | Erdnüsse

A6. Sakeabo ^{G,F} 12,90 €
- Lachs | Tomaten | Avocado | Sesam |

A7. Mango Veggi ^C 🌱 7,90 €
- Frische Mango | Gurkenstreifen | Karotten | rote Zwiebeln | Erdnüssen |

- AUS DEM WOK -

H3. Pho Xao ^{A,B,K,G,C}

- gebratene vietnamesische eierreisbandnudeln |
saisongemüse | röstzwiebeln | erdnüssen

H4. Golden Rice ^{A,B,G,C}

- gebratener eierreis | saisongemüse | röstzwiebeln

H5. Udon Xao ^{B,G,A}

- gebratene udonnudeln | karotten | zucchini |
röstzwiebeln | eier

H6. Mien Xao ^{A,G,C,F}

- gebratene glasnudeln | pilz | koriander | eier

WAHLWEISE MIT:

- Naturtofu 	16,90 €
- Hähnchenbrustfilet	17,90 €
- Black Angus Rinderfilet	18,90 €
- Riesengarnelen	22,90 €



- NUDELSCHALE -

vietnamesische reismudelschale mit frischem salat,
kräutern, erdnüssen und thaischalotten, serviert mit
lime-chili-dressing

H1. Bun Nem ^{A,G,C,H}

17,90 €

- knusprig rolls mit shrimps | fleisch | morcheln

H2. Bun Bowls ^{A,C,G}

- Naturtofu 	16,90 €
- Hähnchenbrustfilet	17,90 €
- Black Angus Rinderfilet	18,90 €
- Riesengarnelen	22,90 €

Sauce Explosion

*Serviert mit Jasmin Reis & Saison Gemüse

- ERDNUSS - SATAY -

Kombination aus Kokos und Erdnuss in cremiger Sauce

C, E, G

E1. Naturtofu 🌱	16,90 €
E2. Hähnchenbrustfilet	17,90 €
E3. Rind	18,90 €
E4. Ente	20,90 €
E5. Riesengarnele	22,90 €



- KOKOS - CURRY -

Cremiges, rotes Thai Kokos-Curry

E, G

C1. Naturtofu 🌱	16,90 €
C2. Hähnchenbrustfilet	17,90 €
C3. Rind	18,90 €
C4. Ente	20,90 €
C5. Riesengarnele	22,90 €



- TAMARIN SAUCE -

Exotische süß&sauer Mischung aus Tamarin und Knoblauch

E, G

M1. Naturtofu 🌱	16,90 €
M2. Hähnchenbrustfilet	17,90 €
M3. Ente	20,90 €

- BLACK - PEPPERS -

Scharfe Black-Peppers Sauce in Hot-Wok

G

P1. Naturtofu 🌱	16,90 €
P2. Hähnchenbrustfilet	17,90 €
P3. Rind	18,90 €
P4. Ente	20,90 €
P5. Riesengarnele	22,90 €

- VEGETARISCH -

*Serviert mit Jasmin Reis & Saisongemüse 🌿

16,90 €

W0. Tofu Chili Lemongras ^{G,D,K} 🌶️🌿
- Naturtofu | Zitronengras | Chili

W1. Tofu Basil Chili ^{G,D,K} 🌶️🌿
- Naturtofu | Thai-Basilikum | Pepperoni

W2. Pak-choi Xao ^{K,G} 🌿
- Pakchoi | Soja | Austernpilz | Sesam

W3. Nam Xao ^{G,K} 🌿
- Kräuterseitling | Ananas | Sellerie



- HUHN -

*Serviert mit Jasmin Reis & Saisongemüse

17,90 €

G1. Ga Sa Ot ^{G,K} 🌶️
- Huhn | Zitronengras | Chili

G2. Gai Pad Khing ^{G,K} 🌶️
- Hähnchenbrustfilet | Thai-Basilikum | Pepperoni

G3. Ga Cashew ^{G,K,C}
- Huhn | Cashew | Hoisin-Soße

- RIND -

*Serviert mit Jasmin Reis & Saisongemüse

18,90 €

B1. Bo Peperoni ^{G,K} 🌶️
- Black Angus | Pepperoni | Thai-Basilikum | Knoblauch

B2. Bo Ginger ^{G,K} 🌶️
- Black Angus | Frische Ingwer

B3. Mang Tay Beef ^{G,K,F}
- Black Angus | Grünem Spargel | Koriander | Sesam | Kräuterseitling

- KNUSPRIGE ENTE -

*Serviert mit Jasmin Reis & Saisongemüse

20,90 €

V1. Duck Ginger ^{A,G,K} 🌶️
- Ente | Ingwer

V2. Vit Thai-Basil ^{A,G,K} 🌶️
- Ente | Thai-Basilikum | Pepperoni

V3. Vit Pakchoi ^{A,G,K}
- Ente | Pakchoi | Soja

- MEERESFRÜCHTE -

*Serviert mitjasmin reis & saisongemüse



T1. Sake Chois ^{G,K} 22,90 €
- Lachssteak | pakchoi | ingwer

T3. Tom Xao Sa Ot ^{H,G,K} 🌶️ 22,90 €
- Riesengarnelen | zitronengras | chili

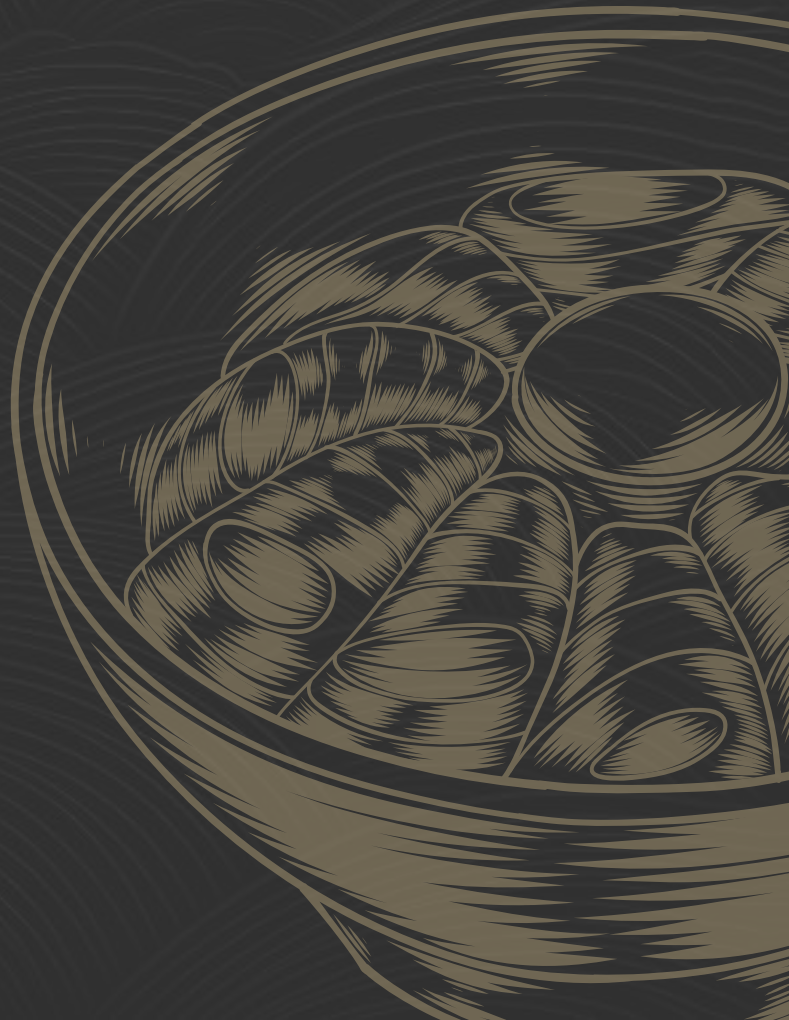
T4. Tom Xao La Que ^{H,G,K} 🌶️ 22,90 €
- Riesengarnelen | peperoni | saisongemüse |
thai-basilikum | knoblauch

T5. Salmon Curry ^{G,K} 22,90 €
- Lachssteak in thai-curry sauce



T6. Salmon Bowl ^{F,G} 22,90 €
- Gebratene Lachssteak | salat mix | kimchi | rote
zwiebeln | teriyaki sauce | sesam

T7. Tempura Bowl ^{G,F} 18,90 €
- Garnele im Tempura | salat mix | kimchi | rote
zwiebeln | teriyaki sauce | koriander



Sushi

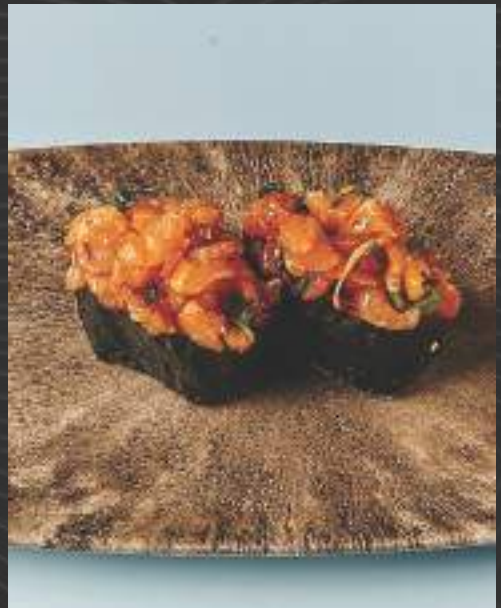
Alle sushispeisen enthalten gluten und werden mit soja , wasabi und eingelegtem ingwer serviert

- ABURI -

Serviert mit salat mix, shiso mix, tobiko und sesam

Aburi Salmon ^{G,F} 9 stk. 20,00 €
- Leicht flambierter lachsscheiben

Aburi Tuna ^{G,F} 9 stk. 25,00 €
- Leicht flambierter thunfischscheiben

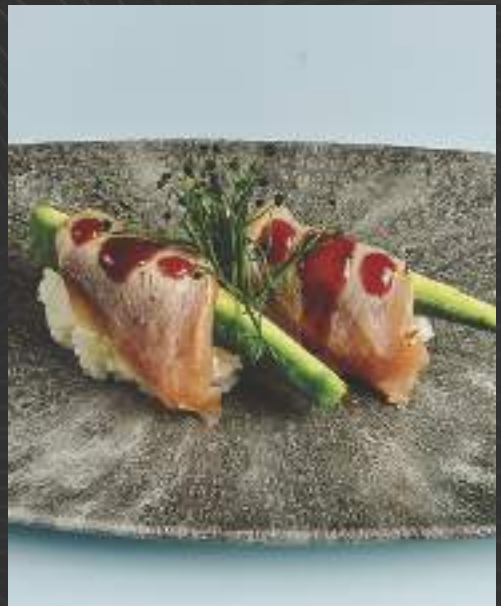


- TATAR -

Tatar auf eine avocado-bett, frühlingzwiebeln, chili und salat-mix

Salmon Love ^{G,F} 1 stk. 10,90 €

Tuna Love ^{G,F} 1 stk. 12,90 €



- NIGIRI -

2 stk. 7,90 €

1. Sake ^G 7. Unagi ^G 14. Surimi ^H
- Lachs - Ge grillter aal - Crabstick

4. Tobiko ^G 8. Ikura ^G 15. Abo ^G
- Flugfischkaviar - Lachskaviar - Avocado

5. Maguro ^G 12. Tamago ^B 16. Asupara ^G
- Thunfisch - Eierstich - Grüne spargel

6. Ebi ^H 13. Inari ^D
- Shrimp - Tofutasche



- ZEN SPECIAL NIGIRI -

2 stk. 8,90 €

17. Spicy Salmon ^G 18. Tunaka ^G
- Lachstartar - Thunfisch auf
avocado flambiert

19. Salmonsubra ^G
- Lachs auf grünem spargel flambiert

- SASHIMI -

Lachs ^G

- Sake small

5 stk. 14,90 €

- Sake big

10 stk. 19,90 €

Thunfisch ^G

- Maguro small

5 stk. 17,90 €

- Maguro big

10 stk. 26,90 €

SASHIMI MIX ^G

- Sake & Maguro small

10 stk. 25,90 €

- Sake & Maguro big

16 stk. 35,90 €



- MAKI -

6 stk.

20. Sake ^G

- Lachs

8,90 €

27. Kanpyo ^G

- Kürbis

7,90 €

21. Tekka ^G

- Thunfisch

8,90 €

28. Oshinko ^G

- Rettich

7,90 €

22. Ebi ^G

- Shrimps ebi

8,90 €

29. Asupara ^G

- Grüner spargel

7,90 €

23. Tamago ^B

- Eierstich

7,90 €

30. Negi sake ^G

- Lachs | chili | frühlingsszwiebeln

9,90 €

24. Kappa ^G

- Gurke

7,90 €

31. Negi toro ^G

- Thunfisch | chili | frühlingsszwiebeln

9,90 €

25. Papurika ^G

- Paprika

7,90 €

32. Alaska ^G

- Lachs | avocado

9,90 €

26. Abo ^G

- Avocado

7,90 €

33. Unagi ^G

- Aal | gurke | unagi sauce

9,90 €



- INSIDE-OUT ROLLS -

8 stk. 13,90 €

34. Alaska ^{G,F}

- Lachs | avocado

35. Rainbow ^{G,F}

- Avocado | gurke | lachs | thunfisch

36. Hawaii ^{G,F}

- Thunfisch | avocado

37. Salmonskin ^{G,F}

- Gegrillter lachs | gurke | mayo

38. Crispi Ebi ^{J,G,F}

- Frittierte shrimp | rucola | mayo

8 stk. 13,90 €

39. Italia ^{G,F}

- Tomaten | lachs | rucola | friskäse | avocado

40. Tempura ^{J,G,F}

- Frittierte shrimp | mango | friskäse

41.

Salmonphiladel

^{E,G,F}

- Lachs | gurken | friskäse

48.1. Zen Love ^{G,F}

- Frittierte shrimp | grüner spargel | mayo

8 stk. 11,90 €

42. California ^{E,F,H}

- Crabstick | avocado

43. Asupra ^{F,E}

- Grüner spargel | avocado | friskäse

44. Avophiladel ^{E,F}

- Avocado | friskäse

46. Kamyomi ^F

- Avocado | kürbis

47. Kappaphiladel ^{E,F}

- Gurke | friskäse | mayo

48. Inari ^F

- Tofutasche | avocado

- CRUNCHY ROLLS -

56. Salmon Chili ^{J,G}

- Lachs | chili | frühlingzwiebeln

8 stk. 15,90 €

57. Veggi Crunchy ^{J,E}

- Avocado | gurke | paprika | friskäse

8 stk. 14,90 €

57.1 Kani Crunchy ^{H,E,J}

- Crabstick | mayo | gurke | avocado

8 stk. 14,90 €

57.2 Hot Tuna ^{G,J}

- Thunfisch | chili | frühlingzwiebeln

8 stk. 16,90 €

57.4 Salmon Creamchees ^{G,J}

- Lachs | friskäse | mango | gurke

8 stk. 15,90 €



- SPECIAL & MODERN SUSHIROLLEN -

49. Zen Style ^{G,E,J} 4 stk. 8,90 € 8 stk. 17,90 €
 - Frittierte shrimp | mango | frischkäse | lachs on top |
 minze | kaviar

50. White Dragon ^{A,G,E} 9,00 € 18,90 €
 - Rucola | grüner spargel | frischkäse | avocado |
 flambiertem thunfisch frittierte shrimp | röstzwiebeln |
 lime

51. Veggi Katsumi ^E 8,90 € 17,90 €
 - Avocado | grüner spargel | frischkäse | rucola | mayo-
 trüffel

52. Salmon Queen ^{G,E} 8,90 € 17,90 €
 - Avocado | frischkäse | on top flambiertem lachs |
 frühlingzwiebeln | tobiko | sesam

53. Salmon Style ^{G,E} 8,90 € 17,90 €
 - Gegrillte lachs | aal | gurke | mayo | lachs on top | kaviar

54. Sweet Love ^E 8,90 € 17,90 €
 - Avocado | gurke | kürbis | frischkäse | on top tofutasche
 | mangostreifen

55. Black Tiger ^{G,E,J,A} 9,90 € 18,90 €
 - Frittierte shrimp | frischkäse | grüner spargel | gurke |
 flambiertem lachs & thunfisch | röstzwiebeln | rucola

55.1 Green Duck ^A 9,00 € 18,90 €
 - Knusprige ente | spicy mayo | mango | gurke |
 algensalat on top

55.2 Smoked Unagi ^{G,J,E} 9,90 € 19,90 €
 - Frittierte shrimp | avocado | frischkäse | flambiertem
 aal on top

55.3 Salamontrüffel ^{G,E,J} 9,00 € 18,90 €
 - Frittierte shrimp | spargel | mango | frischkäse |
 flambiertem Lachs on top | mayo-trüffel

55.4 Green Budha ^E 8,90 € 17,90 €
 - Avocado | mango | gurke | spinatsalat on top

55.5 Black Dragon ^{G,E,J} 9,90 € 18,90 €
 - Frittierte shrimp | frischkäse | avocado | on top
 thunfischtatar



- SUSHI MIX PLATTEN -



58. Platte 1 ^G 19,90 €
- Alaska maki 6 stk. | sake nigiri 6 stk.

59. Platte 2 ^{G,F} 20,90 €
- Sake & tekka maki 6 stk. | oshinko & kappa maki 6 stk. | mix nigiri 3 stk.

60. Platte 3 ^G 25,90 €
- Sake & tekka | avocado maki 18 stk. | mix nigiri 6 stk.



61. Platte 4 ^{G,F,H} 23,90 €
- Cali & alaska rolls 8 stk. | mix nigiri 6 stk

62. Platte 5 ^{G,F} 24,90 €
- Rainbow rolls 8 stk. | mix nigiri 6 stk.



63. Platte 6 ^{G,E} 23,90 €
- Salmon queen rolls 8 stk | spicysake maki 6 stk. | sake nigiri 2 stk.

64. Platte 7 ^{G,F,H} 20,90 €
- California & alaska 8 stk. | sake & tekka maki 6 stk. | kappa & oshinko maki 6 stk.





65. Platte 8 ^{G,E,F,J} **24,90 €**
 - Crispy ebi 8 stk. | italia 8 stk. | sake & tekka maki 6 stk.



66. Platte 9 ^{E,F} **21,90 €**
 - Sweet love rolls 8 stk. | abo & kappa maki 6 stk | oshinko & kampyo maki 6 stk.



67. Platte 10 ^{E,F} **22,90 €**
 - Inari & kampyomi rolls 8 stk. | avophiladel & kappaphiladel rolls 8 stk. | abo & kappa maki 6 stk.

68. Platte 11 ^{G,F,E,J} **25,90 €**
 - Zen style rolls 8 stk. | abo & kappa maki 6 stk. | mix nigiri 3 stk.

69. Platte 12 ^{G,F,E,J} **35,90 €**
 - Black tiger rolls 8 stk. | sake & maguro sashimi 6 stk. | asupra maki 6 stk.



70. Platte 13 ^{G,F,E,J} **29,90 €**
 - Mix nigiri 8 stk. | zen style rolls 8 stk.

71. Platte 14 ^{G,F,E,J} **38,90 €**
 - Salmon queen rolls 8 stk. | white dragon rolls 8 stk. | black tiger rolls 8 stk.



- PLATTE FÜR 2 PERSON -

72. The classic ^{G,F,H}

- 2 Miso suppe
- California & alaska 8 stk.
- Sake & tekka & kappa maki 18 stk.
- Sake & maguro sashimi 6 stk.
- Sake & maguro & ebi nigiri 6 stk.

45,90 € 73. Chef's best choice ^{A,G,F,E,J} 59,90 €

- 1 Algensalat
- 6 Vegetarische frühlingsrollen
- Zusammenstellung der plate erfolgt durch unseren sushimeister
- 3 Special roll mit verschiedene sauce 24stk.
- 1 Crunchy roll 8stk.



Dessert

Mango love ^{E,C}	8,90 €	Mochi ^E	8,90 €
- Sticky reis mango kokosmilch		- Japanisches reiskucheneis mit verschiedene füllungen	
Bananogu ^J	8,90 €	Koko Ball ^E	7,90 €
- Gebackene bananen honig vanilleeis		- Kokosnussbällchen eis	

Drink

- APERITIV -

Sake Reiswein	6,50 €	Berry breeze	7,90 €
		- Wild berry lillet blanc beeren	
Aperol Spritz ¹	7,90 €	Wine Berry	8,90 €
- Aperol prosecco orange		- Weisswein lime beeren wild berry	
Hugo	7,90 €	Passion Spritz	7,90 €
- Prosecco lime minze holunder		- Maracuja lillet prosecco	
Lillet Vive Blanc	8,90 €	Rhabarber Spritz	7,90 €
- Lillet tonic water gurke beeren		- Aperol rhabarber prosecco orange	
Lavender Spritz ¹	7,90 €	Campari Orange	8,90 €
- Prosecco lavender		- Campari Orange saft	

- BIER -

Giesinger Münchner Hell ⁽ⁱ⁾	4,90 €	Giesinger Münchner Weißbier ^(i,j)	5,40 €
0,33 L		0,5 L	
Giesinger Münchner Radler ⁽ⁱ⁾	4,90 €	Giesinger Münchner Alkoholfrei ⁽ⁱ⁾	4,90 €
0,33 L		0,33 L	

- TEE KANNE & KAFFEE -

Jasmin tee	4,20 €	Kaffee ⁷	3,20 €
Grüntee	4,20 €	Espresso ⁷	2,80 €
FrISChe Ingwer	4,20 €	Espresso Doppio ⁷	3,50 €
FrISChe Minze	4,20 €	Cappuccino ^{E,7}	3,80 €
FrISChe Lemongrass	4,20 €	Espresso Macchiato ^{E,7}	3,00 €
Royaltee	4,20 €		
- Limettenblätter, Grüner Tee, frischer Ingwer			

- HOMEMADE SPECIALS LIMONADE -

Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit
Alkohol serviert werden: dazu Vodka, Gin oder Rum + 2,50 €

Zen Spice 7,90 €
- Himbeeren | lime | ingwer | soda | minze

Guava Passion 7,90 €
- Guave | maracuja | minze | lime | soda

Zen Island 7,90 €
- Maracuja | lychee | lime | minze | soda

Koko Lychee 7,90 €
- Kokos | lychee | soda | lime | chia-samen

Ginger Cooler 7,90 €
- Minze | ingwer | gurke | lime | ginger ale | soda

Tamarin Cold 7,90 €
- Tamarin | ingwer | erdnuss | soda

Lemon Soda 7,90 €
- Lime | minze | brauner zucker | soda

- COCKTAILS & LONGDRINK & MULE -

Mojito Lemongrass 11,90 €
- Rum | lime | minze | zitronengras | zucker

Cuba Libre 10,50 €
- Rum | cola | lime | zucker

Berry Mojito 11,90 €
- Rum | lime | minze | zucker | beeren

Basil Mule 8,50 €
- Vodka | spicy ginger | lime | basil | gurke

Hendricks 9,50 €
- Hendricks gin | tonic water | gurke

Moscow Mule 8,50 €
- Vodka | spicy ginger | gurke

Coconut Mojito 11,90 €
- Rum | lime | zucker | minze | coconut

Roku Mule 8,90 €
- Roku gin | lime | zucker | minze | spicy ginger

Akajdo 8,90 €
- Vodka | lime | cranberry | ginger ale

Berry 8,50 €
- Vodka | lime | wild berry

Monkey 47 9,90 €
- Old monkey 47 gin | basil | lime | tonic water

Amiko 8,90 €
- Gin | lime | hibiscus | cherry blossom

Zen Mojito 11,90 €
- Rum | lime | minze | lychee | kwai feh

- SOFTDRINKS 0,2L -

Coca Cola ^{1/2}	4,50 €
Cola Zero ^{2/4}	4,50 €
Sprite ⁴	4,50 €
Spezi ^{1/2}	4,50 €

- NEKTAR -

Nektar	0,2 L 4,10 €
Saftschorlen	0,4 L 4,50 €
- Apfelsaft naturtrüb	
- Maracuja	
- Mango	
- Lychee	
- Guave	
- Johannisbeer	
- Rhababer	

- ELEPHANT ICE TEE 0,33L -

Mango	4,90 €
Pfirsich	4,90 €
Wassermelone	4,90 €

- WASSER -

Taunusquelle (medium)	0,25 L 4,20 €
Taunusquelle (still)	0,25 L 4,20 €
Taunusquelle (medium)	0,75 L 7,50 €
Taunusquelle (still)	0,75 L 7,50 €

- SPRITUOSEN 4CL -

Old Monkey 47	6,90 €	Hibiki Japanese Harmony Whisky	7,90 €
Hendricks Gin	5,90 €	Fujimi Japanese Whisky	7,90 €
Ramazzotti	5,90 €	Tottori Japanese Whisky	7,90 €
Averna	5,90 €	Etsu japanese Gin	6,90 €
Kyomi Japanese Rum	6,90 €	Enso Japanese Whisky	7,90 €

