

# Herzlich Willkommen

*Sehr geehrte Gäste,*

*es ist uns eine besondere Ehre, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Bei uns speisen Sie in einer entspannten Atmosphäre, wodurch Sie die Esskultur aus dem Fernost in aller Ruhe kennenlernen können. Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt Asiens und erleben Sie eine faszinierende Reise durch die unterschiedlichen Aromen und Geschmäcker der asiatischen Küche.*

*Unsere Küche zaubert sowohl traditionelle Gerichte als auch kreative Interpretationen mit modernen Elementen der Fusionsküche, von der traditionell vietnamesischen Pho über frische Bowls bis hin zu ausgefallenen Sushi Kreationen und allem, was dazwischen liegt. Unser Küchenteam kocht für Sie mit einem hohen Qualitätsanspruch und vor allem mit viel Liebe und die Servicemitarbeiter haben immer ein offenes Ohr für Ihre persönlichen Wünsche. Ihre Zufriedenheit liegt unserem Familienbetrieb am Herzen!*

*Bei weiteren Fragen zu den verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser Servicepersonal bitte nach unserem Produktkatalog.*


*Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen*

*Ihr Team DAN | CHI*


**Hinweis:** *Trotz bester Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen und Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.*

*\*Die Bilder, die zur Beschreibung der Gerichte verwendet werden, stellen das Gericht nicht in jedem Fall naturgetreu dar, sondern dienen lediglich der Veranschaulichung.*

# Vorspeisen

1. Edamame  F 5,50 €

gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

2. Wakame  1,A1,F,K 5,50 €

eingelegter Algensalat

3. Mini-Frühlingsrollen  1,2,7,A1,F,K 6 Stk. 5 €

mit vegetarischer Füllung, serviert mit Sweet-Chilli-Sauce

4. vietnamesische Frühlingsrollen <sup>A1,B,C,D</sup> 2 Stk. 6 €

mit Hähnchen-Shrimps-Füllung, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit Sweet-Chilli-Sauce

5. Sommerrollen 2 Stk. 6 €

Reispapier gefüllt mit Reismudeln, frischem Salat und asiatischen Kräutern, serviert mit Hoisin-Sauce, wahlweise mit:

a) Avocado und Mango  A1,1,F,K

b) gegrilltem Hähnchenbrustfilet <sup>A1,1,F,K</sup>

c) Garnelen <sup>A1,1,B,F,K</sup>

6. Gyoza 5 Stk. 6 €

gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, serviert mit Teriyaki Sauce, wahlweise mit:

a) Gemüse  1,2,7,A1,F

b) Hähnchen <sup>1,2,7,A1,F,K</sup>



7. Dim Sum <sup>1,A1,B,D,F,K</sup> 4 Stk. 6 €  
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit Hoisin Sauce
8. Yakitori <sup>1,A1,F</sup> 3 Stk. 6,50 €  
gegrillte Hähnchen-Spieße nach japanischer Art
9. Süßkartoffel Tempura <sup>6,A1,C,F</sup> 4 Stk. 6 €  
knusprige Süßkartoffel gebacken im Tempura Mantel, serviert mit Sriracha Mayonnaise
10. Ebi Com Tempura <sup>6,B,C,F</sup> 2 Stk. 6,50 €  
knusprige Riesengarnelen ummantelt mit grünen Reisflocken, serviert mit Sriracha Mayonnaise
11. Avocado Tempura <sup>6,A1,C,F</sup> 3 Stk. 5,50 €  
knusprig gebackene Avocado im Tempura Mantel, serviert mit Sriracha Mayonnaise
12. Wantan Tempura <sup>A1,B,K</sup> 4 Stk. 6 €  
knusprige Wantan Teigtaschen mit Hähnchen-Shrimps Füllung, serviert mit Sweet Chilli Sauce
13. Lachs Tatar <sup>D,F,K</sup> 10 €  
scharfes Lachs-Tatar mit Avocado, serviert auf Reis
14. Thunfisch Tatar <sup>D,F,K</sup> 11 €  
scharfes Thunfisch Tatar mit Avocado, serviert auf Reis
15. Kimchi Salat <sup>6</sup> 6 €  
scharf fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art



## Suppe

16. Miso Suppe   7,F

5 €

traditionell japanische Sojabohnenbrühe mit Algen, Tofu und Lauchzwiebeln

17. Coco Bay Suppe *pikant* 1,2,7,F,G

6 €

Curry Kokosmilchsuppe mit Saisongemüse und Hähnchen, verfeinert mit Zitronengras und Koriander

18. Wan Tan Suppe <sup>A1,B,K</sup>

6 €

Hühnerbouillon mit Wantan Teigtaschen, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander

19. Kimchi Suppe 

6 €

Hühnerbouillon mit Kimchi und Rinderfiletstreifen, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander

# Salate

## 20. Tempura Salat <sup>7,A1,B,F,H4,J,K</sup> 12,50 €

frischer saisonaler Salat mit knusprigen Riesengarnelen und Avocado im Tempura Mantel, verfeinert mit Cashewkernen, asiatischen Kräutern und Sesam Dressing

## 21. Mango Salat <sup>7,A1,F,H4</sup> 9 €

frischer saisonaler Salat mit Mangostreifen und gegrillter Hähnchenbrust, Cashewkernen, Röstzwiebeln, verfeinert mit asiatischen Kräutern und Limetten-Vinaigrette

## 22. Avocado Salat <sup>7,A1,F,J,K</sup> 10 €

frischer saisonaler Salat mit Edamame, Wakame, Karotten, Avocado und asiatischen Kräutern, serviert mit Sesam Dressing

## 23. DANCHI Salat <sup>H4</sup> 11 €

frischer saisonaler Salat mit zarten medium Rinderfiletstreifen, roten Zwiebeln, Karotten, verfeinert mit Cashewkernen, Koriander und Thai Basilikum

# Bowl

## 24. Buddha Bowl

Alle Reisschalen werden als Beilage mit Sushi Reis, einem bunt gemischten Salat mit Wakame, Edamame, Avocado, Gurke, Mais und Cashewkernen serviert, wahlweise mit:

- a) knusprigem Tofu und Sesam Dressing <sup>1,7,A1,F,J,K,H4</sup> 13,50 €
- b) Yakitori Hähnchenspießen und Teriyaki Sauce <sup>1,2,A1,F,H4</sup> 14,50 €
- c) Lachs Tatar und Sesam Dressing <sup>1,7,A1,D,F,J,K,H4</sup> 15 €
- d) Thunfisch Tatar und Sesam Dressing <sup>1,7,A1,D,F,J,K,H4</sup> 16 €
- e) gegrilltem Lachsfilet mit Teriyaki Sauce <sup>1,2,A1,D,F,H4</sup> 17 €
- f) knuspriger Ente mit Teriyaki Sauce <sup>1,2,7,A1,F,K,N</sup> 17 €
- g) knusprigem Hähnchenbrustfilet <sup>1,2,7,A1,F,K,N</sup> 16 €

# HAUPTGERICHTE

## Nudelgerichte


### 25. Udon Xao

japanische Udon Nudeln geschwenkt in Teriyaki Sauce mit saisonalem Gemüse, asiatischen Kräutern, verfeinert mit Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- |  |         |
|--|---------|
| a) Tofu   1,2,7,A1,F,N | 13,50 € |
| b) Hähnchenbrustfilet 1,2,7,A1,F,N   | 14,50 € |
| c) knusprigem Hähnchenbrustfilet 1,2,7,A1,F,N  | 15,50 € |
| d) knuspriger Ente 1,2,7,A1,F,N  | 16,50 € |

### 26. Nudel Bowl

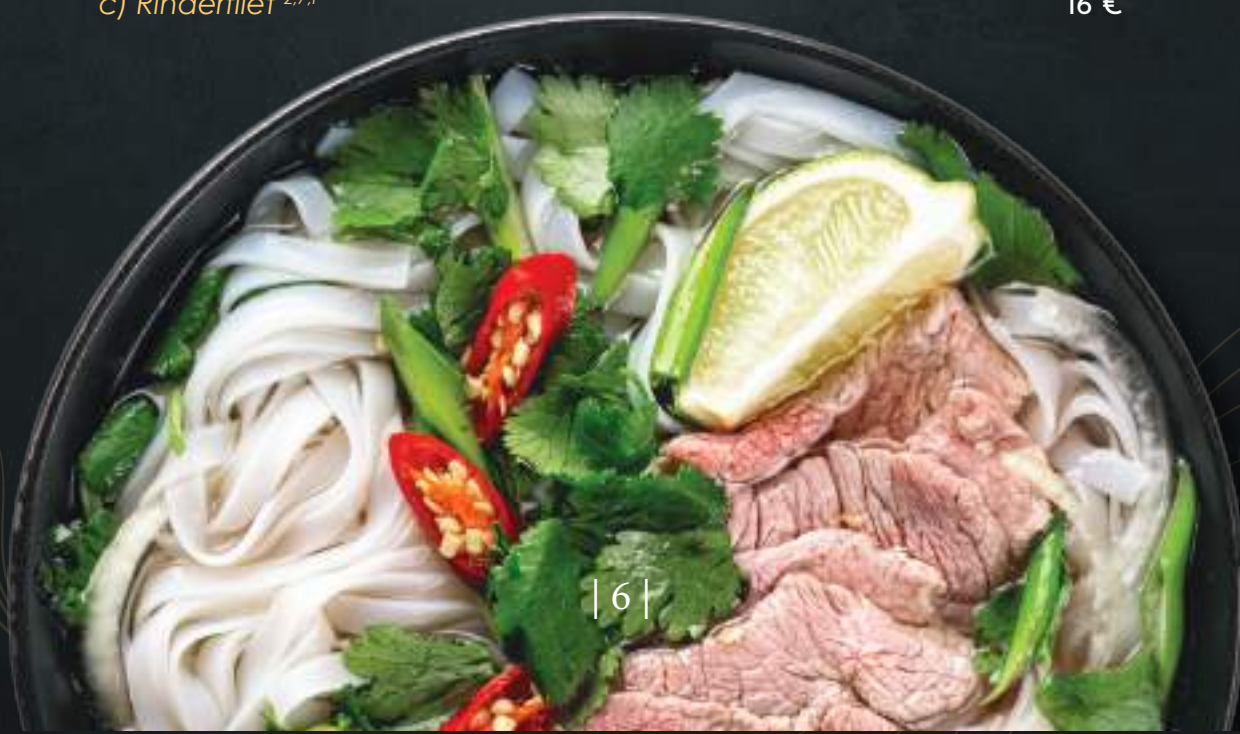
traditionell vietnamesische lauwarmer Reisnudel-Bowl mit Salat, Röstzwiebeln, Cashewkernen und asiatischen Kräutern, serviert in hausgemachter Limetten-Fischsauce, wahlweise mit:

- |  |      |
|--|------|
| a) gebratenem Tofu, mariniert mit Zitronengras  A1,D,F,H4 | 13 € |
| b) knusprigen Frühlingsrollen A1,B,C,D,F,H4  | 14 € |
| c) gebratenem Rinderhüftsteak, mariniert mit Zitronengras 1,7,A1,D,F,H4  | 16 € |

### 27. Pho

traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger Brühe, verfeinert mit asiatischen Kräutern und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- |   |      |
|---|------|
| a) Tofu  2,7,F | 13 € |
| b) Hähnchenbrustfilet 2,7,F   | 14 € |
| c) Rinderfilet 2,7,F  | 16 € |



# Reisgerichte

## 28. Com Chay <sup>F,K</sup>

15 €

Saisongemüse mit veganem Hähnchenfleisch geschwenkt in einer Zitronengrasmarinade, serviert mit frischem Salat und Jasminreis

## 29. Com Sot

Saisongemüse, serviert mit frischem Salat und Jasminreis, wahlweise mit:

a) Tofu  <sup>F</sup>	14 €	Auswahl zwischen:
b) Hähnchenbrustfilet <sup>7</sup>	15 €	◦ Curry Kokossauce <b>pikant</b> <sup>1,2,7,F,G</sup>
c) knusprigem Hähnchenbrustfilet <sup>A1</sup>	16 €	◦ Mango Kokossauce <sup>G</sup>
d) knuspriger Ente <sup>7,K</sup>	17 €	◦ Teriyaki Sauce <sup>1,2,7,A1,F,N</sup>
e) Garnelen <sup>B,N</sup>	17 €	◦ Erdnuss Sauce <sup>E,G</sup>
f) gegrilltem Entenbrustfilet <sup>7,K</sup>	18 €	◦ süß-sauer Sauce
g) gegrilltem Lachsfilet <sup>D</sup>	20 €	

## 30. Meat on fire **pikant**

Saisongemüse geschwenkt in einer pikanten Zitronengrasmarinade, serviert mit frischem Salat und Jasminreis, wahlweise mit:

a) Hähnchenbrustfilet <sup>7</sup>	15 €
b) Rinderhüftsteak <sup>1,7,A1,F,N</sup>	16 €

## 31. Ocean Sticks

frischer saisonaler Salat, serviert mit Jasminreis und Sweet Chilli Sauce, wahlweise mit:

a) knusprigen Riesengarnelen im grünen Reisflockenmantel <sup>B</sup>	17 €
b) knusprigen Lachsstäbchen im Tempura Mantel <sup>A1,D</sup>	17 €

## 32. Duck Tales <sup>1,7,A1,F,K</sup>

18 €

gegrilltes Entenbrustfilet, serviert mit Saisongemüse, frischer Salatbeilage und Jasminreis auf Hoisin Sauce

# Kids Menu (nur für Kinder bis 12 Jahren)

35. Kids 1 10 €

Yakitori Spieße serviert auf frischem Salat und Jasminreis <sup>1,A1,F</sup>

36. Kids 2 10 €

Pho for Kids mit Hähnchenbrustfilet <sup>2,7,F</sup>

37. Kids 3 10 €

Pommes mit knusprigem Hähnchenbrustfilet <sup>A1</sup>

EXTRAS

Portion Jasminreis	3 €
Portion Sushi Reis	3 €
extra Dip	1 €
extra Sauce	3 €
extra Sauce mit Gemüse	6 €
zum Mitnehmen einpacken	0,50 €

## Desserts

40. Mochi <sup>1,F,G</sup> 3 Stk. 6 €

japanischer Klebreiskuchen mit verschiedenen Füllungen  
Mango / Erdbeer-Käse / Kokos / Vanille

41. Mochi Eis <sup>1,F,G</sup> 3 Stk. 6 €

japanischer Klebreiskuchen gefüllt mit verschiedenen Eissorten  
Mango / Mango-Maracuja / Himbeere / Erdbeere / Kokos / Vanille

42. Kokosbällchen mit Honig 4 Stk. 5 €

43. Bananen Frühlingsrollen <sup>A1</sup> 5 Stk. 5 €

44. Sesambällchen <sup>A1,K</sup> 4 Stk. 5 €

45. Reis-Mango Dessert im Pandanblatt mit Kokosmilch 4 Stk. 5 €





# Sushi Karte



## 50. Maki

6 Stk.

a) Avocado  A1	4 €
b) Kappa (Gurke)  A1	4 €
c) Philadelphia <sup>A1,G</sup>	4 €
d) Chicken Teriyaki <sup>1,A1,F</sup>	5 €
e) Sake Avocado <sup>A1,D</sup>	5,50 €
f) Sake (Lachs) <sup>A1,D</sup>	5,50 €
g) Tekka (Thunfisch) <sup>A1,D</sup>	6 €
h) Thunfisch Mayo <sup>6,A1,C,D,F</sup>	5 €
i) Ebi (Garnele) <sup>A1,B</sup>	6 €
j) Unagi (gegrillter Süßwasseraal) <sup>1,7,A1,DF</sup>	6 €
k) Mutsu (Butterfisch) <sup>A1,D</sup>	5,50 €

## 51. Nigiri

2 Stk.

a) Sake (Lachs) <sup>A1,D</sup>	5,50 €
b) Maguro (Thunfisch) <sup>A1,D</sup>	6 €
c) Ebi (Garnele) <sup>A1,B</sup>	6 €
d) Unagi (gegrillter Süßwasseraal) <sup>1,7,A1,DF</sup>	6 €
e) Mutsu (Butterfisch) <sup>A1,D</sup>	5,50 €
f) Avocado  A1	4 €
g) Aburi Sake <sup>A1,D</sup> (Flambierter Lachs mit Avocado)	6 €
h) Aburi Maguro <sup>A1,D</sup> (Flambierter Thunfisch mit Avocado)	6,50 €



## 52. Sashimi

5 Stk.

a) Sake (Lachs) <sup>D</sup>	15 €
b) Maguro (Thunfisch) <sup>D</sup>	17 €
c) Sashimi Mix <sup>D</sup> (2 Thunfisch, 2 Lachs, 2 Butterfisch)	18 €

# Inside Out

8 Stk.

53. Veggie Roll I.O.  A1,K 8,50 €  
Avocado, Karotten, Gurke, außen: Sesam
54. Rucola Roll I.O.  A1,G,K 9 €  
Rucola, Gurke, Philadelphia, außen: Sesam
55. Avocado Kappa Roll I.O.  A1,G,K 9 €  
Avocado, Gurke, Philadelphia, außen: Sesam
56. Sweet Potato Tempura Roll  A1,G,K 10 €  
Süßkartoffel im Tempura Mantel, Avocado, Frischkäse, außen: Sesam
57. Cheese California Roll I.O. <sup>1,A1,B,F,G,K</sup> 10 €  
Avocado, Surimi, Philadelphia, außen: Sesam
58. Chicken Teriyaki Roll I.O. <sup>1,A1,F,G,K</sup> 11 €  
Yakitori Hähnchen, Gurke, Philadelphia, außen: Sesam
59. Alaska Roll I.O. <sup>1,A1,D</sup> 11 €  
Lachs, Avocado, außen: Massago
60. Salmon Philadelphia Roll I.O. <sup>A1,D,G,K</sup> 11,50 €  
Lachs, Avocado, Philadelphia, außen: Sesam
61. Spicy Salmon Roll I.O.  <sup>2,6,A1,C,D,F,K</sup> 11,50 €  
scharfes Lachs Tatar, Gurke, Sriracha Mayonnaise, außen: Chili Gewürz
62. Tuna Roll I.O. <sup>1,A1,D</sup> 12 €  
Thunfisch, Avocado, außen: Massago
63. Spicy Tuna Roll I.O.  <sup>2,6,A1,C,D,F,K</sup> 12 €  
scharfes Thunfisch Tatar, Gurke, Sriracha Mayonnaise, außen: Chili Gewürz
64. Ebi Roll I.O. <sup>1,A1,B,G</sup> 12 €  
Gamele im Tempura Mantel, Gurke, Philadelphia, außen: Massago
65. Sake Tempura Roll I.O. <sup>A1,D,G,K</sup> 12 €  
Lachs Tempura, Avocado, Philadelphia, außen: Sesam
66. Thunfisch 'n Mayo <sup>2,6,A1,C,D,F,K</sup> 12 €  
gekochter Thunfisch in Sriracha Mayonnaise, Gurke, außen: Sesam
67. Salmon 'n Mayo <sup>2,6,A1,C,D,F,K</sup> 12 €  
gekochter Lachs in Sriracha Mayonnaise, Gurke, außen: Sesam

# Tempura Rolls

10 Stk.

70. Veggie Crunchy Roll  A1,G 11 €

Avocado, Gurke, Karotte, Philadelphia

71. California Crunchy Roll <sup>1,A1,B,F</sup> 12 €

Avocado, Gurke, Surimi

72. Chicken Crunchy Roll <sup>1,A1,F,G</sup> 13 €

Yakitori Hähnchen, Avocado, Philadelphia

73. Ebi Crunchy Roll <sup>A1,B,G</sup> 14 €

Garnele, Avocado, Philadelphia

74. Salmon Crunchy Roll <sup>A1,D,G</sup> 13 €

Lachs, Avocado, Philadelphia

75. Spicy Tuna Crunchy Roll  <sup>A1,D,F,G,K</sup> 14 €

scharfes Thunfisch Tatar, Avocado, Philadelphia

76. Thunfisch 'n Mayo Crunchy <sup>2,6,A1,C,D,F</sup> 13 €

gekochter Thunfisch in Sriracha Mayo, Gurke

## Special Rolls 8 Stk.

### 77. Green Roll A1,G,K

11 €

Avocado im Tempura Mantel, Philadelphia, außen umhüllt mit Avocado

### 78. Surimi Roll <sup>1,2,A1,B,D,F,G</sup>

15 €

Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia, außen umhüllt mit Lachs und Thunfisch garniert mit Unagi Sauce

### 79. Beef Carpaccio <sup>2,6,A1,C,F,G</sup>

16 €

Avocado Tempura, Philadelphia umhüllt mit Rindercarpaccio und Trüffelöl, garniert mit Sriracha Mayonnaise

### 80. Green Carpaccio <sup>A1</sup>

16 €

Rucola, Gurke, Frischkäse, außen umhüllt mit Rindercarpaccio und Trüffelöl

### 81. Black Tiger <sup>1,2,7,A1,B,F,G</sup>

17 €

Garnelen im Tempura Mantel, Avocado, Philadelphia, außen umhüllt mit flambiertem Aal, garniert mit Unagi Sauce

### 82. Salmon on Fire <sup>2,6,A1,C,D,F,K</sup>

16 €

scharfes Lachs Tatar, Gurke, Avocado, außen umhüllt mit Lachs und Sriracha Mayonnaise

### 83. Tuna on Fire <sup>2,6,A1,C,D,F</sup>

16,50 €

gekochter Thunfisch in Sriracha Mayonnaise, Gurke, Avocado, außen umhüllt mit Thunfisch und Sriracha Mayonnaise

### 84. Crispy Onion <sup>1,2,6,A1,C,D,F,G</sup>

14 €

Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, außen garniert mit Unagi Sauce, Sriracha Mayonnaise und Röstzwiebeln

### 85. Salmon Green Crispy <sup>2,6,A1,C,D,F,K</sup>

14 €

scharfes Lachs Tatar, Gurke, außen ummantelt mit grünen Klebreisflocken, garniert mit Sriracha Mayonnaise

### 86. Golden Roll <sup>1,2,A1,B,D,F,G</sup>

16 €

Riesengarnele im Tempura Mantel, Gurke, Philadelphia, außen umhüllt mit flambiertem Lachs garniert mit Unagi Sauce

### 87. Tunacado <sup>1,2,A1,D,F,G</sup>

18 €

Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia, außen umhüllt mit flambiertem Thunfisch und Unagi Sauce

# DAN|CHI's Signature

88. DAN|CHI No.1 <sup>A1,D,K</sup> 8 Stk. 15 €  
Lachs, Avocado und Sushi Reis geschichtet, garniert mit Algenflocken
89. DAN|CHI No.2 <sup>2,6,A1,C,D,F,K</sup> 8 Stk. 16 €  
scharfes Lachs Tatar, Avocado und Sushi Reis geschichtet, flambiert und garniert mit Sriracha Mayonnaise
90. Salmon meets Philadelphia <sup>A1,D,G</sup> 8 Stk. 13 €  
Philadelphia, Reis umhüllt mit Lachsfilet

## Sushi Menü

91. Starter Mix <sup>A1,D,G,K</sup> 22 Stk. 22 €  
◦ 2 Lachs Nigiri, 6 Sake Maki, 6 Kappa Maki,  
◦ 8 Salmon Philadelphia Roll I.O.
92. Maki Mix <sup>A1,D</sup> 24 Stk. 16 €  
◦ 6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 6 Tekka Maki
93. Salmon Lover Mix <sup>A1,D,G</sup> 15 Stk. 20 €  
Vorspeise: Mango Salat <sup>7,A1,H4</sup>  
◦ 2 Sake Nigiri ◦ 2 Sake Sashimi  
◦ 6 Sake Maki ◦ 5 Sake Philadelphia Futomaki
94. Veggie Mix <sup>A1,G,K</sup> 32 Stk. 28 €  
Vorspeise: 1 Mango Salat <sup>7,A1,H4</sup>  
◦ 6 Avocado Maki ◦ 2 Avocado Nigiri  
◦ 6 Kappa Maki ◦ 10 Veggie Crunchy Roll  
◦ 8 Avocado Kappa Roll I.O.
95. Fusion Mix <sup>1,2,6,A1,B,C,D,F,G</sup> 26 Stk. 35 €  
Vorspeise: 1 Miso Suppe <sup>7,F</sup>  
◦ 2 Unagi Nigiri ◦ 6 Mayo Thunfisch Maki  
◦ 8 Chicken Teriyaki Roll I.O. ◦ 10 Ebi Crunchy Roll

# Sushi Menü

**96. Sakura Mix** <sup>A1,D,G</sup> **31 Stk.** **45 €**

Vorspeise: 1 Miso Suppe <sup>7,F</sup>

- 2 Sake Nigiri
- 6 Sake Maki
- 6 Tuna Maki
- 8 Surimi Roll
- 2 Mutsu Nigiri
- 5 Sake Philadelphia Futomaki
- 2 Sake Sashimi

**97. Menu for Two** <sup>2,6,A1,C,D,F,G,K</sup> **42 Stk.** **66 €**

Vorspeise: 2 Mango Salat, Edamame <sup>7,A1,H4,F</sup>

- 2 Mutsu Nigiri
- 6 Thunfisch Mayo Maki
- 6 Tekka Maki
- 6 Salmon meets Philadelphia Roll
- 2 Sake Nigiri
- 6 Sake Maki
- 10 Spicy Tuna Crunchy Roll
- 2 Sake Sashimi
- 2 Maguro Sashimi

**98. Menu for Four** <sup>1,2,6,A1,B,C,D,F,G</sup> **82 Stk.** **126 €**

**ca. 20 Min. Wartezeit**

Vorspeise: 4 Green Ebi Tempura, 4 Mango Salat <sup>7,A1,B,H4,F</sup>

- 2 Ebi Nigiri
- 2 Sake Nigiri
- 6 Kappa Maki
- 6 Sake Maki
- 8 Black Tiger
- 10 Thunfisch 'n Mayo Crunchy
- 10 Salmon Crunchy Roll
- 2 Mutsu Nigiri
- 2 Maguro Nigiri
- 6 Avocado Maki
- 6 Tuna Maki
- 8 Beef Carpaccio
- 8 Salmon Philadelphia Roll I.O.
- 1 Sashimi Mix

# GETRÄNKE

## Wasser & Softdrinks

	Fl. 0,35l	Fl. 0,75l
100. PUREZZA Premium Tafelwasser still	3 €	5,50 €
101. PUREZZA Premium Tafelwasser classic	3 €	5,50 €
	0,2l	0,4l
102. Cola <sup>1,6,12,13</sup> / Cola zero <sup>1,6,10,11</sup> Fanta <sup>1,6,10,11</sup> / Sprite / Spezi	3,50 €	5 €
	Fl. 0,25l	
103. Tonic <sup>14</sup> / Ginger Ale <sup>1,6</sup> / Wild Berry <sup>1,10</sup> / Bitter Lemon <sup>6,14</sup>	3,50 €	

## Säfte Alle Säfte auf Wunsch auch als Schorle

	0,2l	0,4l
104. Orangensaft	3,50 €	5 €
105. Apfelsaft naturtrüb <sup>6</sup>	3,50 €	5 €
106. Ananassaft <sup>6</sup>	3,50 €	5 €
107. Bananennektar <sup>6</sup>	3,50 €	5 €
108. Guave-Drachenfruchtsaft <sup>1</sup>	3,50 €	5 €
109. Maracujanektar	3,50 €	5 €
110. Sauerkirschnektar	3,50 €	5 €
111. Kiba	3,50 €	5 €
112. Lycheesaft <sup>6</sup>	3,50 €	5 €
113. Mangosaft <sup>6</sup>	3,50 €	5 €
114. Rhabarbarnektar	3,50 €	5 €

# Kaffee

115. Kaffee <sup>13</sup>	3,50 €
116. Espresso einfach/doppelt <sup>13</sup>	3 € / 3,50 €
117. Espresso macchiato <sup>13,G</sup>	3,50 €
118. Cappuccino <sup>13,G</sup>	4 €
119. Latte Macchiato <sup>13,G</sup>	4 €
120. vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch kalt/warm <sup>10,13,G</sup>	5 €

# Tee

	Tasse	Kanne
121. Grüntee <sup>13</sup>	4 €	6 €
122. Jasmintee <sup>13</sup>	4 €	6 €
123. Oolong Tee <sup>13</sup>	4 €	6 €
124. frischer Ingwertee mit Honig	4 €	6 €
125. frischer Zitronengraste	4 €	6 €
126. frischer Limetten-Minztee	4 €	6 €
127. YUZU Tee <sup>6</sup>	4 €	6 €

# Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
128. Krombacher Pils <sup>A3</sup>	4 €	5,50 €
129. Alster <sup>A3,1,6,10,11</sup>	4 €	5,50 €



# Flaschenbier

130.	Saigon (vietnamesisch) <sup>A3</sup>	0,33l	5 €
131.	Kirin (japanisch) <sup>A3</sup>	0,33l	5 €
132.	Krombacher Pils alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,33l	5 €
133.	Erdinger alkoholfrei <sup>A1,A3</sup>	0,5l	5,50 €
134.	Erdinger Weißbier <sup>A1,A3</sup>	0,5l	5,50 €
135.	Erdinger dunkel <sup>A1,A3</sup>	0,5l	5,50 €

# Hausgemachte Durstlöcher

136.	Lemon Tree		7 €
	Limettensaft, Rohrzucker, Minze		
137.	Geisha		7 €
	Kokossirup, Limettensaft, Holunderblütensirup, Rohrzucker, Chia-Samen		
138.	Mango Lassi <sup>G</sup>		6 €
	Mango, Milch, Kokosmilch, Yoghurt		
139.	Coco Lilli <sup>6</sup>		7 €
	Lycheesaft, Kokossirup, Rohrzucker		
140.	Lychee-Maracuja Flip <sup>6</sup>		7 €
	Lycheesaft, Maracujasaft, Kokossirup		
141.	Viet Passion		7 €
	Zitronengras, Limettensaft, Rohrzucker, Minze		
142.	Berry Love		7 €
	Himbeere, Rohrzucker, Limettensaft, Minze		
143.	YUZU Lemonade <sup>1,6</sup>		7 €
	Yuzu, Rohrzucker, Minze, Soda		

# Alkoholfreie Cocktails

144. Virgin Sunrise <sup>1</sup> 7 €

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft

145. Ipanema <sup>1,6</sup> 7 €

Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker, Minze

146. Coconut Kiss <sup>1,G</sup> 8 €

Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

147. Koriander Mule 7 €

Ginger Beer, Mandelsirup, Rohrzuckersirup, Koriander

148. Mango Mule 7 €

Mangosaft, Ginger Beer, Limettensaft

# DAN|CHI Cocktails

149. Aperol Sour <sup>1,14</sup> 8 €

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

150. Cuba Libre <sup>1,6,12,13</sup> 7 €

Havana Rum, Cola, Limettensaft

151. Wodka Lemon <sup>6,14</sup> 7 €

Wodka, Limettensaft, Bitter Lemon

152. Pink coco <sup>1</sup> 7 €

Malibu, Guave Drachenfruchtsaft

153. Japanese Gin Tonic <sup>14</sup> 7 €

Roku Gin, Tonic

154. Gin Basil Smash 9 €

Gin, Basilikum, Limettensaft, Rohrzuckersirup

155. Sakura Fizz 9 €

Illusionist Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Tonic

156. Tokyo Mule 9 €

Haku Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Rohrzuckersirup



<b>157. Mermaid Mule <sup>1</sup></b>	9 €
Haku Wodka, Blue Curacao, Limettensaft, Spicy Ginger Beer	
<b>158. Gimlet</b>	8 €
Roku Gin, Limettensaft, Limettensirup	
<b>159. Whiskey Sour <sup>C</sup></b>	9 €
Toki Whiskey, Zitrone, Zuckersirup – optional mit Eiweiß	
<b>160. Pina Colada <sup>G</sup></b>	9 €
Ananassaft, weißer Rum, Cream of Coconut, Sahne	
<b>161. Negroni</b>	8 €
Campari, Gin, süßer Wermuth	

## Aperitif

<b>162. Hugo</b>	8 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	
<b>163. Aperol Spritz <sup>1,9,14</sup></b>	8 €
Prosecco, Aperol, Soda	
<b>164. Limoncello Spritz <sup>1</sup></b>	8 €
Prosecco, Limoncello, Soda	
<b>165. Lillet Wildberry <sup>1</sup></b>	8 €
Lillet Blanc, Wildberry, Soda	
<b>166. Campari Spritz <sup>1</sup></b>	8 €
Prosecco, Campari, Soda	
<b>167. Pink Hour</b>	8 €
Guave-Drachenfrucht, Lillet Blanc, Soda	
<b>168. KOIZORA <sup>1,10</sup></b>	8 €
Choya Pflaumenwein, Wildberry	

## Spirituosen

	4cl
<b>172. Jägermeister</b>	4 €
<b>173. Haku Vodka</b>	6 €
<b>174. Belvedere</b>	6 €
<b>175. Hibiky Whiskey</b>	8 €
<b>176. Chivas Regal 12 Years</b>	12 €
<b>177. Tequila Patron Anejo</b>	6 €
<b>178. Havana Club 3</b>	5 €
<b>179. Bacardi 4</b>	5 €
<b>180. Roku Gin</b>	6 €
<b>181. The Illusionist Gin</b>	6 €
<b>182. Nep moi - vietnamesischer Reisschnaps</b>	5 €

# Prosecco & Champagner

169. Scavi & Ray Prosecco Spumante	0,75l	50 €
170. Scavi & Ray Prosecco frizzanze	0,2l	7 €
171. Moet & Chandon Brut Imperial	0,75l	130 €

## Wein

183. CHOYA 0,2l 7 €  
japanischer Pflaumenwein

## Sake – japanischer Reiswein

184. OZEKI Sake Junmai 180ml 6 €  
(warm/kalt)  
vollmundig, trocken

185. CHOYA Sake 180ml 6 €  
aromatisch, fruchtig

## Weißwein

186. KARL PFAFFMANN Riesling - Pfalz Qualitätswein 0,2l 0,75l 8 € 25 €

Sortentypischer Duft nach Zitrusfrüchten, Apfel, grünen Birnen und weißen Blüten. Am Gaumen frisch, klar und fruchtbetont.

- Deutschland – fruchtig

187. LA CABAN DU GASCON Sauvignon Blanc - Côtes de Gascogne IGP 8 € 25 €

Duftet herrlich frisch nach Maracuja und Stachelbeere. Bei diesem fruchtigen, runden Weißwein harmonieren Frucht, Süße und Säure eindrucksvoll miteinander.

- Frankreich – fruchtig

188. CAZAL VIEL Chardonnay - Viognier Pay d'Oc IGP 8 € 25 €

Intensive Aromen von Orangenblüte, Birne und Frühlingswiese. Am Gaumen saftig-cremig, mit viel Struktur und Körper.

- Frankreich – trocken

189. TABERNUS Kleine Blume - Pfalz Qualitätswein 8 € 25 €

Tolles Bouquet mit exotischen Früchten wie Papaya und Melone, auch Pfirsich und frische Blumen. Federleichter Weingenuss, am Gaumen frisch, fruchtig und saftig.

- Deutschland – fruchtig

## Rosé

0,2l 0,75l

**190. VENTENAC CARLA Cabernet Sauvignon - Grenache - Syrah** Languedoc AOP

8 € 25 €

Feinfruchtiges Bouquet mit Himbeere, Erdbeere und frische Blumen. Am Gaumen animierend und wiederum von roten Beeren geprägt.  
- Frankreich – trocken

**191. MONSIEUR HENRI Merlot** Vin de France

8 € 25 €

Verführerische Aromen von Walderdbeere, Granatapfel und reifer Wassermelone. Am Gaumen intensiv-fruchtig, aber trotzdem frisch.  
- Frankreich – fruchtig

## Rotwein

0,2l 0,75l

**192. IL PUMO Primitivo** Puglia IGP 8 € 25 €

Kirsche, Kakao und Rosinen treffen auf Düfte von Schokolade und Pfeffer. Beerig und gleichzeitig würzig am Gaumen. Saftig und mit weichen Tanninen ein Genuss.  
- Italien – trocken

**193. SALBANELLO Cabernet Sauvignon - Malbec** Veneto IGP

8 € 25 €

Großartiges Duft-Potpourri in der Nase – saftige Kirschen, reife Blaubeeren und ein Hauch Himbeere. Am Gaumen ungemein weich, schmelzig und fruchtig.  
- Italien – fruchtig



# ALLERGENE

1: Farbstoff 2: mit Konservierungsstoffen 3: mit Nitritpökelsalz 4: mit Nitrat

5: mit Nitritpökelsalz und Nitrat 6: mit Antioxidationsmittel

7: mit Geschmacksverstärker 8: geschwärzt 9: gewachst

10: mit Süßungsmittel 11: enthält eine Phenylalaninquelle. 12: mit Phosphat

13: koffeinhaltig 14: chininhaltig 15: genetisch verändert

A1: enthält glutenhaltiges Getreide: Weizen A2: enthält glutenhaltiges Getreide: Dinkel

A3: enthält glutenhaltiges Getreide: Khorosan-Weizen

A4: enthält glutenhaltiges Getreide: Roggen

A5: enthält glutenhaltiges Getreide: Gerste

A6: enthält glutenhaltiges Getreide: Hafer

B: enthält Krebstiere C: enthält Eier D: enthält Fische

E: enthält Erdnüsse F: enthält Sojabohne G: enthält Milch (Laktose)

H1: enthält Schalenfrüchte: Mandeln H2: enthält Schalenfrüchte: Haselnüsse

H3: enthält Schalenfrüchte: Walnüsse H4: enthält Schalenfrüchte: Kaschunüsse

H5: enthält Schalenfrüchte: Pecannüsse H6: enthält Schalenfrüchte: Paranüsse


H7: enthält Schalenfrüchte: Pistazien H8: enthält Schalenfrüchte: Macadamianüsse

I: enthält Sellerie J: enthält Senf K: enthält Sesamsamen

L: enthält Schwefeldioxid und Sulphite M: enthält Lupinen N: enthält Weichtiere

 Vegetarisch

 Vegan

 Scharf