



SUSANO

PAN-ASIAN CUISINE & SUSHI BAR

APERETIF

APEROL SPRITZ 8.5

Aperol | Prosecco | Soda

VENEZIA SPRITZ 8.5

Campari | Orangensaft | Prosecco | Soda

HOLUNDER SPRIZZ 8.5

Holunder | Prosecco | Soda

**LILET DRAGONFRUCHT
SPRIZZ** 8.5

Dragonfrucht | Lilet | Prosecco | Soda

MARACUJA SPRIZZ 8.5

Aperol | Maracujasaft | Prosecco | Soda

LYCHEE SPRITZ 8.5

Lychee | Prosecco | Soda

LONGDRINK

ROKU GIN TONIC 12

Roku Gin | Tonic Water | Ginger

TOKI HIGHBALL 12

Japan Toki Whiskey | Lemon | Soda

DARK & STORMY 14

Rum | Cinnamon | Limette | Ginger Bier

VERMOUTH | 5CL

MARTINI BIANCO 6.5

Roku Gin | Tonic Water

MARTINI DRY 6.5

Hendrick's Gin | Limettesaft | Läuterzucker | Soda

PROSECCO

VALDOBBIADENE
SUPERIORE DOCG

0.1L 0.75L

6 35

SAKE

0.15L 0.3L 0.72L

NANBU BIJINGINJO

LEGANTER, LEICHTER UND TROCKENER GINJO MIT AROMEN VON BIRNE, PFIRSICH UND HOLUNDER.

IDEAL ZU **SUSHI UND SASHIMI**, GEKÜHLT BEI 10-15 °C.

ELEGANT, LIGHT AND DRY GINJO WITH NOTES OF PEAR, PEACH AND ELDERFLOWER.

PERFECT WITH **SUSHI AND SASHIMI**, BEST SERVED CHILLED (10-15 °C).

15 35

SAWA NO HANAHIMARI

FEIN UND AUSGEWOGEN MIT MELONEN- & BANANENNOTEN, WEICH UND FEINHERB. GEKÜHLT ODER SANFT ERWÄRMT, IDEAL ZU **SUSHI & MEERESFRÜCHTEN**.

REFINED AND GENTLY FRUITY WITH MELON & BANANA, SMOOTH AND LIGHTLY DRY. ENJOY CHILLED OR GENTLY WARMED. PAIRS WELL WITH **SUSHI & SEAFOOD**.

16 32 80

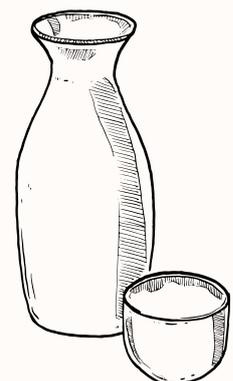
DASSAI 45

BERÜHMTER DAIGINJO MIT BIRNEN-, APFEL- UND MELONENAROMEN, FEIN AUSBALANCIERT MIT UMAMI. AM BESTEN GEKÜHLT (10-15 °C). IDEAL ZU **FISCH & MEERESFRÜCHTEN**.

FAMOUS DAIGINJO WITH PEAR, APPLE AND MELON NOTES, BALANCED SWEETNESS AND UMAMI.

BEST SERVED CHILLED (10-15 °C). PERFECT WITH **FISH & SEAFOOD**

45



SUSHI MAKI

SUSHI-REIS UND FÜLLUNGEN IN ALGENBLATT GEROLLT.

SMALL SUSHI ROLL, RICE-FILLED AND WRAPPED IN SEAWEED.

S1. LACHS / SALMON (D)	7	S3. AVOCADO 🌿	6
S2. THUNFISCH / TUNA (D)	8	S4. GÜRKE / CUCUMBER 🌿	5

NIGIRI

VON HAND GEFORMTER SUSHI-REIS MIT FRISCHEM FISCH ODER FEINEN TOPPINGS

HAND-PRESSED SUSHI RICE TOPPED WITH FRESH FISH OR REFINED TOPPINGS

S10. SALMON ABURI NIGIRI Flambéed salmon / Flambierter Lachs (D,F,A,L)	8	S17. AVOCADO NIGIRI 🌿 Avocado Nigiri	6
S11. MAGURO ABURI NIGIRI Flambéed tuna / Flambierter Thunfisch (D,F,A,L,)	9	S18. UNAGI SHIRAYAKI Süßwasser-Aal gegrillt Freshwater eel grilled (A,F,D)	11
S12. MAGURO NIGIRI Thunfisch / Tuna (D)	8	S19. MAGURO TRUFFLE Flambierter Thunfisch mit Trüffel Flambéed tuna with truffle (E,F,J,D)	13
S13. TOFU NIGIRI 🌿 Tofu (F,A)	6	S20. SAKE TRUFFLE Flambierter Lachs mit Trüffel Flambéed salmon with truffle (E,F,J,D)	11
S15. SALMON NIGIRI Salmon / Lachs (D)	7		
S16. EBI NIGIRI Garnelen / Shrimp (B)	7		

TATAR

S40. LACHS Avocado Lachs Tobiko Mayonaise Sesam Avocado Salmon Tobiko Mayonnaise Sesam (E,F,J,D,L)	14
S41. THUNFISCH Avocado Thunfisch Tobiko Scharf Mayonaise Sesam Avocado Tuna Tobiko Spicy Mayonnaise Sesame (E,F,J,D,L)	16

SASHIMI

3 stk | pcs

S42. LACHS Salmon (D)	11
S43. THUNFISCH Tuna (D)	13

INSIDE-OUT

REIS AUSSEN, FÜLLUNG INNEN (8 STK)
RICE ON THE OUTSIDE, FILLING INSIDE (8 PCS)

S23. ALASKA ROLL 12

Lachs | Avocado | Sesam | Inside-Out-Roll | Frischkäse
Salmon | Avocado | Sesame | Inside-Out Roll | Cream Cheese (D,F,G,K)

S24. CALIFORNIA ROLL 10

Surimi | Avocado | Frischkäse | Tobiko | 8stk
Surimi | Avocado | Cream Cheese | Tobiko | 8 pcs (D,B,F,G,K)

S25. HAWAII ROLL 13

Thunfisch | Avocado | Sesam | Frischkäse | 8 Stk
Tuna | Avocado | Sesame | Cream Cheese | 8 pcs (D,F,G,K)

S26. AVOPHILA ROLL 10

Avocado | Frischkäse | Sesam | Inside-Out-Roll
Avocado | Frischkäse | Sesam | Inside-Out-Roll (F,G,K)

S27. KAPPAPHILA ROLL 10

Gurke | Frischkäse | Sesam
Cucumber | Cream Cheese | Sesame (F,G,K)

S28. TOFU ROLL 12

Avocado | Frischkäse | Mango | Süßer Tofu | Frischkäse
Avocado | Cream Cheese | Mango | Creamcheese | Sweet Tofu (F,G,K,A)

SPECIAL SUSHI ROLL

SPEZIELLE SUSHIROLLE: REIS AUSSEN, FÜLLUNG INNEN, TOPPINGS OBEN
SPECIAL SUSHI ROLL: RICE OUTSIDE, FILLING INSIDE, TOPPINGS ON TOP

S29. CHICKEN ROLL 16,9

Gürke | Hühnchen | Tempura Garnelen | Frischkäse | Sesam | 8 Stk.
Cucumber | Chicken | Temp Garnele | Creamcheese | Sesam | 8 pcs (F,B,G,K)

S33. TUNA ABURI ROLL 19

Tempura garnelen | Avocado | Truffle | Frischkäse | Thunfisch Flamiert | 8stk
Tempura Shrimp | Avocado | Truffle | Creamcheese | Flambéed Tuna | 8 pcs (B, D, F, G, K)

S34. SUNSET ROLL 14

Mango | Gurke | Avocado | Frischkäse
Lachmantel | 8stk.
Mango | Gurke | Avocado | Creamcheese | Lachmantel | 8stk. (D,F,G,K)

S35. TROPICAL TUNA ROLL 16

Mango | Avocado | Thunfischmantel | 8stk.
Mango | Avocado | Thunfischmantel | 8stk. (D,F,G,K)

S36. SURF & TURF ROLL 18

Tempura garnelen | Rinderhüfte | Frischkäse | Avocado
Tempura shrimp | beef rump | cream cheese | avocado (A,F,G,K,B)

S37. SALMON ABURI ROLL 18

Tempura garnelen | Avocado | Truffle | Lach Flamiert | 8stk.
Temp garnelen | Avocado | Truffle | Lach Flamiert | 8stk. (B,D,F,G,K)

S39. WAGYU ROLL 25

Wagyu | Tempura Garnelen | Avocado
Wagyu | Tempura Shrimp | Avocado | 8 pcs (B,F,G, K)

S56. Black Unagi Roll 22

Temp garnelen | flambiert Aal | Frischkäse | Avocado | Sesam
Tempura Shrimp | Flambéed Eel | Cream Cheese | Avocado | Sesam (A,B,F,D,K,G)

CRUNCHY MAKI

KLEINE KNUSPRIG FRITTIERTE SUSHI ROLLE SERVIERT MIT CHILI-MAYONNAISE UND TERIYAKI-SAUCE

MINI CRISPY FRIED SUSHI ROLLSERVIERT WITH CHILI-MAYONNAISE UND TERIYAKI-SAUCE

S6. CRUNCHY LACHS MAKI 8
Crispy Salmon maki (D,A,F,G,C)

S8. CRUNCHY AVOCADO 🌿 7
Crispy Avocado maki (A,F,G,C)

**S7. CRUNCHY THUNFISCH
MAKI** 9
Crispy Tuna maki (D,A,F,G,C)

S9. CRUNCHY GÜRKE MAKI 🌿 6
Crispy Cucumber maki (A,F,G,C)

CRUNCHY SUSHI

GRÖSSE KNUSPRIG FRITTIERTE SUSHIROLLE MIT CHILI-MAYONNAISE UND TERIYAKI-SAUCE

BIG CRISPY FRIED SUSHI ROLL SERVIERT WITH CHILI-MAYONNAISE UND TERIYAKI-SAUCE

S30. CRUNCHY GREEN 15
ROLL 🌿
Rucola | Mango | 8 Stk.
Temp Sushirolle | Avocado.
(A,F,C,G,K)

S55. CHICKEN CRUNCHY ROLL 20
Gürke , Hühnchen, Tempura Garnelen &
Frischkäse.
Cucumber , chicken, Tempura Shrimp &
cream cheese (A,B,C,F,G,K)

S31. CRUNCHY SALMON 16
ROLL
Lachs, Frischkäse, Avocado ,
8Stk
Salmon, cream cheese,
avocado.(A,C,D,F,G,K)

S38. GREEN RICE CRUNCHY ROLL 21
Tempura Garnelen
Mit Avocado, Gurke &
Frischkäse.
Tempura Shrimp
With avocado, cucumber &
cream cheese (A,B,C,F,G,K)

S32. CRUNCHY TUNA ROLL 17
Thunfisch, Frischkäse, Gurke &
knusprigem Reis.
Tuna, cream cheese, cucumber &
crunchy rice. 8 pieces. (A,C,D,F,G,K)



SUSHI MENU

S46 MAKI MIX	16
Lachs Maki Thunfisch Maki Avocado Maki Sesam Salmon Maki Tuna Maki Avocado Maki Sesam (F,D,K)	
S47. CALIFORNIA MAKI	18
California Roll Thunfisch Maki Avocado Maki Sesam California Roll Tuna Maki Avocado Maki Sesam (F,D,K,G,B)	
S48. ALASKA DREAM	22
Alaska Roll 2 Lachs nigiri 2 Thunfisch Nigiri 2 Garnelen Nigiri Sesam Alaska Roll Salmon Nigiri Tuna Nigiri Shrimp Nigiri Sesame (F,D,K,B,G)	
S49. HAWAII DREAM	24
Hawaii Roll 2 Lachs Nigiri 2 Thunfisch Nigiri 2 Garnelen Nigiri Sesam Hawaii Roll 2 Salmon Nigiri 2 Tuna Nigiri 2 Schrimp Nigiri Sesame (F,D,K,G)	
S50. CRUNCHY ROLL SELECTION	30
Chef Selection Crunchy Roll 8stk Salmon Aburi Roll 8stk (F,D,C,K,A,G,B)	

CHEF ' S SELECTION

*EINE GEMISCHTE SUSHI-AUSWAHL, VOM KÜCHENCHEF AUSGEWÄHLT.
IDEAL ZUM TEILEN. FÜR GRÖSSERE GRUPPEN EINFACH DIE SETS KOMBINIEREN.*

*A MIXED SUSHI SELECTION, SELECTED BY OUR CHEF.
IDEAL FOR SHARING. FOR LARGER GROUPS, SIMPLY COMBINE THE SETS.*

S51. FUSION DELIGHT (2 PER)	55
Salmon Aburi 4Stk Crunchy Roll 4Stk Golden Beef Roll 4Stk Crunchy Maki 8Stk Nigiri 4Stk Maki 8Stk	
S52. VEGGI SELECTION 	25
Avophila Roll 8Stk Crunchy Avocado 8Stk Gurke Maki 8Stk 2 Tofu Nigiri (G,A,K,F)	
S53.SUSHI FOR 2	60
Inside Out Roll 8stk Maki 16sk 4 nigiri Crunchy Roll 8stk (F,D,K,C,G,A,B,D)	
S54.SUSHI FOR 3	90
Inside Out Roll 16stk Maki 16sk 6 nigiri Crunchy Roll 8stk Crunchy Maki 8stk (F,D,K,G,C,A,B,D)	



TAPAS

5. EDAMAME FLAME

Gedämpfte Sojabohnen | Chili flocken | Meersalz (F)
Steamed Soybeans | Chili Flakes | Sea Salt (F)

6.5

6. VEGGIE SPRING ROLL

Frühlingsrollen | Gemüse | Knürsprig
Spring Rolls | Vegetables | Crispy (A,F)

7

7. SUMMER ROLL

Reisrolle mit paniertem Hähnchen, Garnelen und frischen Kräutern – 2 Stück
Rice Roll with breaded chicken, shrimp and fresh herbs – 2 pieces (A,F,B)

10

8. SPRING ROLL

Schweinefleisch-Glasnudelrollen mit Gemüsefüllung – 4 Stück (A,D)
Pork & Glass Noodle Rolls with vegetable filling – 4 pieces

8

9. GYOZA

Teigtaschen | Hühnerfleisch | Gemüsefüllung gegrillt – 5 Stk
Dumplings | Grilled Chicken | Vegetable Filling | 5 pcs (A,F,K)

8

10. GYOZA VEGETARISCH

Teigtaschen | Gemüsefüllung 5 Stk
Vegetable Dumplings (A,F,K)

7

11. CHICKEN YAKITORI

Yakitori Hühnerfleischspießchen Erdnuss – 2 Stk. (A,E,F)
Yakitori Grilled chicken skewers Peanut – 2 pieces

9

12. GREEN RICE FRIED PAWN

Crispy Shrimps im grünen Reismantel mit Limette – 2 Stück (A,B)
Crispy Shrimps in green rice crust with lime 2 pieces

II

13. SPICY CALAMARI

Knuspriger Tintenfisch im Tempura-Teig, mit Limettenblatt und Meersalz – 4 Stück (A,N)
Crispy Squid in tempura batter, with lime leaf and sea salt – 4 pieces

II

14. TAKOYAKI

Oktopusbällchen mit Bonito und hausgemachter Sauce – 4 Stück (A,D,F,1)
Octopus balls with bonito flakes and homemade sauce – 4 pieces (A,D,F,1)

IO

15. OCTOPUS

LEMONGRASS

Gegrillter Oktopustentakel mit geröstetem Zitronengras, Süß-saure Soße, frischen Kräutern und Limetten-Vinaigrette (A,D,E,K,N)

II

Grilled octopus tentacle with roasted lemongrass, Sweet & Sour Sauce, fresh herbs and lime vinaigrette

16. DUCK MANGO SALAT

Mangostreifen Salat | Ente | Limetten | Schalotten. (A,D)

I4

Mango Salad | Duck | Lime | Shallots (A, D)



17.TUNA TATAKI WASABI

15

80g Gegrillte Thunfisch |
 hausgemachte Wasabi Sauce
 (A,D,F,K)

80g Gegrilled Tuna | Homemade
 Wasabi Sauce. (A,D,F,K)

18.BEEF TATAKI

13

80 g Rindfleisch mit Zwiebeln,
 Avocado, Knoblauchpulver
 und hausgemachter Sauce

80 g beef with onions, avocado,
 garlic powder
 and homemade sauce (A,F,K,L)

27.SUMMER ROLL TOFU 

7

Reisrolle mit knusprigem Tofu und
 frischen Kräutern – 2 Stück

Rice roll with crispy tofu and fresh
 herbs – 2 pieces
 (A, F)

20.SOFT SHELL CRAB

15

Krabbe mit Blattsalat, Butter und
 hausgemachter scharfer Sauce

Crab with leaf salad, butter and
 homemade spicy sauce (A,B,G,F)

21.KID MENU

II

2 Yakitori Hähnchenspieße
 Erdnuss
 Süßkartoffelpommes

2 Chicken Yakitori Skewers
 Sweet Potato Fries (A,E,F)

23.WAKAME SALAT

7

Algensalat | Sesam
 |Garnelen (F,J,K,M)

Seaweed salad | Sesame |
 Shrimp

24.I AM DOUG

12

Enten Rollen | Avocado |
 Gurke | Hoisin Mayonaise

Duck Rolls | Avocado |
 Cucumber | Hoisin
 Mayonaise (A,F,J,M)

**22.TAPAS PLATTER****€12 PER PERSON**

Verschiedene Vorspeise Ab 2 Person

Gyoza Huhn | Gyoza Veggi | Frühling roll | Frühling roll
 Veggi | Takoyaki | Edemame | Tempura Garnelen
 (A,B,C,D,F,H,J,L,M,N)

Assorted Appetizers (for 2 or more persons)

Chicken Gyoza | Vegetable Gyoza | Spring Rolls |
 Vegetable Spring Rolls | Takoyaki | Edamame | Tempura
 Prawns

SOUP



1.MISO SALMON SOUP

7

Tofu | Wakame | Lachs | Sesam (A,D,F,K)

2.KING PRAWN SOUP

12

Grösse Garnelen | Kokosnuss | Zitronengras | Thai style scharf (B,D,G)
Prawns | Coconut | Lemongrass | Thai-Style Spicy

3.KLEINE PHO HANOI

9

Saftiges Roastbeef das vietnamesische Nationalgericht schlechthin – weltberühmt als 24-Stunden-Suppe | Rindfleisch

Juicy roastbeef Das Nationalgericht der Vietnamesen schlechthin – welches auch als 24h Suppe weltberühmt ist | Rinderfleisch (A,D,F) (small)

4.SHITAKE SOUP|VEGAN SOUP

6

Gemüse | Lauchzwiebeln Gemüse | Shitake | Pilze
Vegetables | spring onions | shiitake mushrooms

60. GRÖSSE PHO HANOI

18

Rinderhüfte das vietnamesische Nationalgericht – berühmt für seine aromatische 24-Stunden-Rinderbrühe. (A,D,F)

Beef topside Vietnam's iconic national dish, known for its aromatic 24-hour simmered beef broth.(big)

WILDKRÄUTERSALAT

Knackiger Salarico | Radicchio | Wildkräutersalat | Rucola| Avocado|Cherrytomaten | gerösteter Sesam| Erdnüsse| Olivenöl | hausgemachter Sesam Dressing | Horensodressing.

Crispy salad mix | Radicchio | Wild herb salad | Arugula | Avocado | Cherry tomatoes | Roasted sesame | Peanuts | Olive oil | Homemade sesame dressing | Honey mustard dressing

30.TOFU (E,F)

16

31.LACHS | SALMON (D,E,F)

25

32.GARNELE | PRAWNS (B,E,F)

23

33.ROASTBEEF (E,F)

24

HAUPTGERICHTE

SERVIERT MIT REIS | SERVED WITH RICE

50.TOFU CURRY  17
Tofu | Gemüse | Rote Kokos-Curry-Soße

Tofu | Vegetables | Red Coconut Curry Sauce (G,F,A)

51.CRISPY CHICKEN CURRY 19

Knuspriges Hähnchen | Gemüse | Pilze | rote Kokos-Curry-Soße

Crispy chicken | vegetables | mushrooms | red coconut curry sauce (A,D,G,F)

52.GRILL SALMON CURRY 26.9

160g Premium gegrillter Lachs | Gemüse | gegrillte Kräuter | Dill | rote Kokos-Curry-Soße

160g Premium Grilled Salmon | vegetables | grilled herbs | dill | red coconut curry sauce (D,G,F,A)

54.DUCK CURRY 24

Knusprige Ente | Gemüse | rote Kokos-Curry-Soße

Crispy duck | vegetables | red coconut curry sauce (A,E,G,F)

55.ROASTBEEF CURRY 25

Knusprige Ente | marktfrischem Gemüse | Signature Erdnussoße | leicht scharf.

Crispy duck | market-fresh vegetables | Signature Peanut Sauce | mildly spicy. (A,G,F)



HAUPTGERICHTE

SERVIERT MIT REIS | SERVED WITH RICE

70.KING PRAWNS CURRY 35

4 gegrillte Riesengarnelen | marktfrisches Gemüse | Baby-Mais | Kokos-Curry-Soße

4 grilled king prawns | market-fresh vegetables | baby corn | coconut curry sauce. (B,D,F,G)

72. STIR-FRIED DUCK DELIGHT 24

Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit marktfrischem Gemüse Hoisin-Sauce

Grilled Barbarie Duck Breast with market-fresh vegetables hoisin sauce
(A,D,F,G)

73.BLUE HOLE 33

Gebatene Jakobsmuscheln| Riesengarnelen | marktfrischem Gemüse| Chili | Spezialsoße| scharf.

Pan-fried scallops | king prawns | market-fresh vegetables | chili | special sauce | spicy. (B,D,N)

74.DUCK SATAY 25

Knusprige Ente | marktfrischem Gemüse | Signature Erdnussoße | leicht scharf.

Crispy duck | market-fresh vegetables | Signature Peanut Sauce | mildly spicy. (A,E,G)

80.SALMON LOVER 29

*200 g gegrilltes Premium-Lachsfilet aus den kalten Gewässern des Nordatlantiks
Spargel | Salat | Reis | Butter-Sake-Sauce (D,F,K)*

200 g grilled Premium Salmon fillet from the cold waters of the North Atlantic | asparagus | Salad | Rice | Butter sake sauce

HAUPTGERICHTE

81.SAMBA TUNA TATAKI STEAK 33

200 g kurz gegrilltes Thunfischsteak | Spargel | Salat | Sesamreis | Ponzu Sauce. D,F,K

200 g briefly grilled Tuna Steak | asparagus | salad | sesame rice | Ponzu sauce. (D,F,K)

82. ENTRECÔTE CHIMICHURRI 32

200 g Entrecôte vom **Argentinischen Weiderind** gegrilltes Spargel & Mix Salat mit seasam dressing | Pommes | Chimichurri (D,K)

200 g Rib-eye from **Argentinian grass-fed beef** grilled asparagus & Mix Salat with Seasam dressing | Pommes | Chimichurri (D,K)

83.PADTHAI 18

Reisbandnudeln | Garnelen | Hähnchen | Tamarinde | Sojasprossen | Erdnüsse

Rice noodles | shrimp | chicken | tamarind | bean sprouts | peanuts (B, C, D, E, F)

84.CRISPY CHICKEN UDON 19

Udon nudeln | Gemüse | frische Kräuter | knuspriges Hähnchen.

Udon noodles | vegetables | fresh herbs | crispy chicken (A, C, D, F)

85.YAKINIKU 29

Saftiges argentinisches Rinderfilet aus dem Wok gegrilltes Gemüse | Reis | hausgemachte japanische Grill-Sauce

Juicy wok-fried Argentinian beef fillet grilled vegetables | rice | house-made Japanese grill sauce (A,D,F,K)



HAUPTGERICHTE

SERVIERT MIT REIS | SERVED WITH RICE

- V1. WHITE FUNGUS**  17
Weißer Fungus | knuspriges Tofu | Gemüse |
Soja-Sesam-Soße.
White Fungus | Crispy Tofu | Vegetables | Soy-Sesame Sauce (F, K)
- V2. SPICY TOFU**  17
Verschiedenes Gemüse | Zitronengras | Chili | Tofu | leicht
scharf.
Mixed Vegetables | Lemongrass | Chili | Tofu | Mildly
Spicy (A, K, F)
- V3. GEMÜSE IN TAMARINDE-SAUCE**  17
Bestes verschiedenes Gemüse der Saison | Tamarinde
Sauce | Tofu
Best Seasonal Mixed Vegetables | Tamarind Sauce | Tofu
(A, F, K)

BEILAGE

- D1. WHITE-REIS JASMIN** 3
D2. FRIED REIS MIT EI (C, F, K, D) 6
D3. SUSHI REIS (K) 4
D4. SÜSSKARTOFFELN 5

DESSERT

- 86. MOCHI MIX** 9
87. COCONUT TAPIOKA BALL 9
88. MATCHA CRÈME BRÛLÉE 8
89. JAPANESE ICECREAM 8
(MATCHA | YUZU | SESAM | VANILLE)
90. AFFOGATO 6
- 

COCKTAIL

MOJITO 11

Wählen Geschmack :
Mango | Himbeeren | Susano

BULLDOG NOIR 11

Kahlua | Wodka | Sahne | Cola

IMPERIAL BARAVIA 11

Gin | Limette | Gurke | Braunzucker

LOTUS PEARL 12

Wodka | Kwei Feh | Lychee | Limette |
Orange Blossom

COCO MARGARITA 11

Coconut Cream | Rum | Triple Sec
| Limette

SUSANO'S WHISPER 11

Rum | Dragonfrucht | Edelsirup |
Limette

CELADON NO.9 12

Aperol | Campari | Gin | Erdbeere |
Limette

BASILIO 10

Sake | Wodka | Basilikum | Ginger
Bier | Limette

MOCKTAILS

Nonalkohol

CINDERELLA 10

Orangensaft | Annanassaft |
Erdbeeren | Limette
Orange Juice | Pineapple Juice |
Strawberries | Lime

GOLDEN TRAUM 10

Holundersirup | Basilikum | Limette
| Soda
Elderflower Syrup | Basil | Lime |
Soda

LIO 10

Joghurt | Lychee | Kwai Feh

MANGO PARADISE 10

Mangosaft | Orangesaft |
Frischer Mango | Soda
Mango Juice | Orange Juice |
Fresh Mango | Soda

LIMETTA 10

Cranberry | Limette | Apfelsaft |
Soda
Cranberry | Lime | Apple Juice |
Soda



LEMON TEA

Nonalkohol Hausgemacht

TROPBERZAUBER

7.5

Mangosaft | Maracujasaft | Zitronen | Limette | Jasmin Tee
Mango Juice | Passion Fruit Juice | Lemon | Lime | Jasmine Tea

PINK FLOW

7.5

Dragonfruchtsaft | Erdbeeren | Zitronen | Limette | Jasmin Tee
Dragon Fruit Juice | Strawberries | Lemon | Lime | Jasmine Tea

GINGER BLISS

7.5

Fischer Ingwer | Zitronen | Jasmin Tee
Ginger | Lemon | Jasmine Tea

EDELMINT

7.5

Holundersirup | Apfelsaft | Zitronen | Limette
Elderflower Syrup | Apple Juice | Lemon | Lime

ZIMMTBEE

7.5

Frish-Orange | Orangesirup | Cinnamon | Jasmin Tee
Fresh Orange | Orange Syrup | Cinnamon | Jasmine Tea

DETOX WATTER

OHNE ZUCKER | NO SUGAR

LIMETTE DETOX

7

Limette | Zitronen | Orangen |
Minze
Lemon | Orange | Mint

ANANAS DETOX

7

Holundersirup | Basilikum | Limette |
Soda
Elderflower syrup | Basil | Lime | Soda

INGWER DETOX

7

Ingwer | Orangen | Minze | Chia
Ginger | Orange | Mint | Chia

Nachfüllen

3.5

Stillwasser | Sprudelwasser
Refill
Still Water | Sparkling Water

HOT TEA



Ingwer Tee

4.5

Ingwer | Minze | Honig
Ginger | Mint | Honey

Grüner Tee

4.5

Vietnamesische Green Tea
Green Tea from Vietnam

Jasmin Tee

4.5

Getrockneter Tee aus Vietnam

Susano Tee

4.5

Zitroneblätter | Frish Ingwer |
Jasmin Tee | Honig
Lemon Leaves | Fresh Ginger | Jasmine
Tea | Honey

Früchte Tee

4.5

In Deutschland getrocknet
Dried in Germany

SOFTDRINK

0.2L 0.3L 0.4L 0.75L

SODA

3.5

5.5

Apfel | Maracuja | Mango | Dragonfrucht | Ingwer |
Zitronnen | Holunder | Ananas | Orangen | Lychee
Johannes
Passion Fruit | Mango | Dragon Fruit | Ginger |
Lemon | Elderflower | Pineapple | Orange | Lychee |
Red Currant

JUICE

4.5

6.5

Apfel | Maracuja | Mango | Dragonfrucht | Ingwer |
Zitronnen | Holunder | Ananas | Orangen | Lychee |
Johannes
Passion Fruit | Mango | Dragon Fruit | Ginger |
Lemon | Elderflower | Pineapple | Orange | Lychee |
Red Currant

Ginger Ale

3

5

Cola | Cola Zero

4.5

Fanta/Sprite/Spezi

4.5

Spudel Wasser | Still Wasser Sparkling Water | Still Water

4

8

CAFÉ

ESPRESSO

3

DOPPEL ESPRESSO

5

CAFFÈ CREMA

3.5

CAPPUCINO

4.5

VIETNAMESE COFFEE

6



OFFEN WEIN

WINE BY THE GLASS

WEISSWEIN	0.1l	0.75 l
GRÜNER VELTLINER „Weingut S“, Austria	6.5	35
ELEGANCE CHARDONNAY „Castan“ Pays d'Oc , France	6	32
LUGANA DOC Azienda Agricola Colli Vaibó	6.5	35
HAMBACHER RIESLING „QW Seiber“ , Pfalz	5.5	33
SAUVIGNON BLANC „Weingut Stad“ , Austria	6.5	35

ROTWEIN

MERLOT „De Gras“ Centra Valley , Chile	5.5	33
PRIMITIVO „Aulone San Gio“ Puglia , Italy	6.5	35
ZWEIGELT „Weingut Stadler“ Burgenland , Austria	6	32

ROSEWEIN

ROSÉ VON DER BLAUFRÄNKISCH RESERVE QW	5.5	33
---	-----	----

WEISSWEIN

FLASCHE | BOTTLED WINE

0.75 L

DEUTSCHLAND - GERMANY

GRAUBURGUNDER D.Q. 2024 **WEINGUT MARKUS SCHNEIDER – PFALZ**

45

Frisch und saftig mit Birnen-, Apfel- und feiner Zitrusnote, weich und trocken. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten, Sushi und leichten Gerichten.
Fresh and juicy with pear, apple and subtle citrus notes, smooth and dry. Perfect with Fish, Seafood, Sushi and Light Dishes.

RHEINGAU RIESLING D.Q. VDP BIO 2024 **WEINGUT ROBERT WEIL – RHEINGAU**

65

Frisch und präzise mit Apfel-, Zitrus- und mineralischen Noten, lebendige Säure und klarer Abgang.
Ideal zu Sushi, Meeresfrüchten, Fisch und leichten Gerichten.
Crisp and vibrant with green apple, citrus and mineral notes, fresh acidity and a clean finish.
Perfect with sushi, seafood, fish and light dishes.

ÖSTERREICH - AUSTRIA

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2024 **WEINGUT JURTSCHITSCH – KAMPTAL**

47

Frisch und lebendig mit grünem Apfel, Zitrus und weißem Pfeffer, klarer Säure und dezenter Würze.
Crisp and lively with green apple, citrus and white pepper notes, fresh acidity and subtle spice

GRÜNER VELTLINER SMARAGD "TERRASSE" 2024 WACHAU

70

Kräftig und ausdrucksstark mit reifem Apfel, Steinobst und feiner Würze, vollmundig und harmonisch. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten, Currys und frittierten Gerichten.
Full-bodied and expressive with ripe apple, stone fruit and subtle spice, powerful yet well balanced.
Perfect with fish, seafood, curry dishes and fried foods.

WEISSWEIN

FLASCHE | BOTTLED WINE

0.75 l

FRANKREICH - FRANCE

CHABLIS AC 2023

75

Ein hochwertiger, klassischer Chablis im puristischen Stil ohne Holzausbau, mit Fokus auf Klarheit und Mineralität. Grüner Apfel, feine Zitrusnoten und Feuerstein treffen auf lebendige Säure und einen langen, eleganten Abgang. Ideal für Gäste, die trockene, präzise Weißweine schätzen - perfekt zu Sushi, Meeresfrüchten und fein gewürzten Gerichten.

A classic, high-quality Chablis made in a pure, unoaked style, highlighting precision and minerality. Notes of green apple, subtle citrus and flinty limestone are supported by vibrant natural acidity and a long, elegant finish.

An excellent choice for guests who appreciate clean, dry and refined white wines, especially with sushi, seafood and delicately seasoned dishes.

CHABLIS 1ER CRU "VAU-LIGNEAU"

105

DOMAINE ALAIN GEOFFROY - BURGUNDY (BOURGOGNE)

Ein Chablis Premier Cru mit spürbar mehr Tiefe und Komplexität, im klassischen Stil ohne Holzausbau vinifiziert. Grüner Apfel, reife Zitrusnoten und markante Feuerstein-Mineralik verbinden sich mit lebendiger Säure, feiner Salzigkeit und einem langen, eleganten Abgang.

Ein edler Wein für Gäste, die Präzision, Mineralität und Finesse schätzen - ideal zu Sushi, Meeresfrüchten und fein gewürzten Gerichten.

A Premier Cru Chablis with greater depth and complexity, crafted in a pure, unoaked style. Refined aromas of green apple, ripe citrus and flinty minerality unfold into a focused palate with vibrant acidity, subtle salinity and a long, elegant finish.

A premium choice for guests seeking precision, minerality and finesse, perfectly suited to sushi, seafood and delicately seasoned dishes.



FRUIT BRANDY 2CL

SCHLADERER	5
WILLIAMSBRNE	
SCHLADERER	5
KIRSCHWASSER	

NUT LIQUEURS

LANTENHAMMER	5
WALNUSS LIQUEUR	
SISSI'S	5
HASELNUSSRAUSCH	

HERBAL & BITTER

FERNET BRANCA	5
JÄGERMEISTER LIQUEUR	5

AQUAVIT 2CL

LINIE AQUAVIT	5
MALTESERKREUZ AQUAVIT	5

BRANDY & GRAPPA

VECCHIA ROMAGNA	5
GRAPPA JULIA SUPERIORE	5

ANISE & GINGER

SAMBUCA MOLINARI	5
SCHUMM GINGER LIQUEUR	5

JAPANESE WHISKY 4CL

TOKI SUNTORY WHISKY	5
AKASHI JAPANESE WHISKY	5
THE YAMAZAKI 12Y JAPANESE SINGLE MALT 43%	15
THE HAKUSHU 12Y JAPANESE SINGLE MALT 43%	15
HIBIKI HARMONY JAPANESE BLENDED WHISKEY 43%	12

BIER

VIETNAM SAIGON BIER	5
JAPAN ASAHI	5
ERDING WEISSBIER	5
ERDING HELLES	5
ERDING ALKOHOLFREI WEISSBIER	5
ERDING ALKOHOLFREI HELLES	5
RADLER	5
TRUMER PILS	5

ALLERGENS

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE / WEIZEN

Und daraus gewonnene Erzeugnisse, dazu gehören u.a.:

- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- A5 Dinkel
- A6 Kamut
- A7 Emmer
- A8 Einkorn
- A9 Grünkerne

B - KREBSTIERE

C - EIER

D - FISCH

E - ERDNÜSSE

F - SOJABOHNEN

G - MILCH

H - SCHALENFRÜCHTE

I - SELLERIE

K - SEASAM

J - SENF

L - SCHWEFELDIOXID / SULFITE

M - LUPINE

N - WEICHTIERE

Dazu gehören u.a.

- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Cashewnüsse
- H4 Walnüsse
- H5 Pecannüsse
- H6 Paranüsse
- H7 Pistazien
- H8 Macadamia
- H9 Queenslandnüsse

ZUSATZSTOFFE:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. geschwärzt
10. enthält eine Phenylalaninquelle

Alle unsere Weine sind - wenn nicht anders gekennzeichnet - trocken, enthalten Sulfite und sind in Euro ausgewiesen.

A - CEREALS CONTAINING GLUTEN / WHEAT

and products thereof, including but not limited to:

- A1 Wheat
- A2 Rye
- A3 Barley
- A4 Oats
- A5 Spelt
- A6 Kamut
- A7 Emmer
- A8 Einkorn
- A9 Green Spelt

B - CRUSTACEANS

C - EGGS

D - FISH

E - PEANUTS

F - SOYBEANS

G - MILK

H - TREE NUTS

I - CELERY

J - MUSTARD

K - SESAME

L - SULPHUR DIOXIDE / SULPHITES

M - LUPIN

N - MOLLUSCS

Including, among others:

- H1 Almonds
- H2 Hazelnuts
- H3 Cashew Nuts
- H4 Walnuts
- H5 Pecans
- H6 Brazil Nuts
- H7 Pistachios
- H8 Macadamia Nuts
- H9 Queensland Nuts

ADDITIVES:

1. with preservative
2. with flavour enhancer
3. with antioxidant
4. with colouring
5. with phosphate
6. with sweetener
7. contains caffeine
8. contains quinine
9. blackened
10. contains a source of phenylalanine

All our wines are - unless otherwise stated - dry, contain sulphites, and are priced in euros.