



D E N



ESSBERICHTE  
AWARDS 2019



ESSBERICHTE  
AWARDS 2020



ESSBERICHTE  
AWARDS 2021



ESSBERICHTE  
AWARDS 2022



ESSBERICHTE  
AWARDS 2023



- JAPANESE FUSION -



## DÜSSELDORFS BELIEBTESTES SUSHI

Wir vereinen frische, qualitativ hochwertige Sushi-Variationen mit einem außergewöhnlichen kulinarischen Konzept. Unsere modernen, zugleich traditionell inspirierten Spezialitäten umfassen eine Vielfalt erlesener Gerichte: Von unseren eigens kreierten Special Rolls über Maki, Sashimi und Nigiri bis hin zu raffinierten kalten und warmen Vorspeisen. Abgerundet wird unser Angebot durch erstklassige Fisch- und Fleischgerichte, die selbst den höchsten Ansprüchen gerecht werden.

## SUSHI IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unsere Leidenschaft für die professionelle japanische Küche nicht nur an die bestehenden Liebhaber dieser kulinarischen Richtung zu bringen, sondern auch diesen näher zu bringen, die es vielleicht noch werden wollen/können. Unsere Speisekarte spiegelt die köstlichsten Gerichte Japans wider. Von modernen Kreationen bis hin zu traditionellen Variationen – bei Den ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ganz gleich ob Sie unsere Spezialitäten im japanischen Ambiente unseres Restaurants genießen möchten oder direkt bei Ihnen Zuhause: mit unserem Lieferdienst liefern wir Ihnen ein Stück japanische Küche direkt vor Ihre Haustür.



ESSBERICHTE  
AWARDS 2019



ESSBERICHTE  
AWARDS 2020



ESSBERICHTE  
AWARDS 2021



ESSBERICHTE  
AWARDS 2022



ESSBERICHTE  
AWARDS 2023



# Life is Too Short for Small Sips

## APERITIF

<b>ESPRESSO MARTINI</b> vodka   kaffeelikör   zuckersirup   espresso <sup>1,2,11,6</sup>	<b>€13.00</b>
<b>PINA COLADA</b> weißer rum   kokos sirup   sahn   ananassaft   kokosraspel <sup>1,2,11,6</sup>	<b>€11.50</b>
<b>WHISKY SOUR</b> whisky   citrussaft   zuckersirup <sup>1,2,11</sup>	<b>€11.50</b>
<b>BAILEYS'S</b> 4cl <sup>8, 11</sup>	<b>€6.50</b>
<b>CHOYA UMESHU PFLAUMENWEIN</b>	<b>€7.00</b>
<b>LYCHEE SPRITZ</b> lychee likör   lychee sirup   tonic water <sup>11</sup>	<b>€10.50</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b> lillet blanc   wild berry   berries	<b>€10.50</b>
<b>GIN WILD BERRY</b> gin   limettensaft   wildberries   minze	<b>€11.00</b>
<b>MARTINI BIANCO TONIC</b> tonic water   limette <sup>11</sup>	<b>€11.00</b>
<b>MARTINI BIANCO</b> 4cl	<b>€8.50</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> aperol   prosecco   soda   orange <sup>11</sup>	<b>€10.50</b>
<b>HUGO</b> prosecco   holunderblütensirup   prosecco   soda   limetten   minze <sup>11</sup>	<b>€10.00</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b> campari   orangesaft   orange <sup>11</sup>	<b>€10.00</b>
<b>CAMPARI SODA</b> campari   soda   orangen <sup>11</sup>	<b>€9.50</b>
<b>MOSCOW MULE</b> vodka   limettensaft   ginger beer   limetten   minze <sup>11</sup>	<b>€11.50</b>
<b>ABSOLUT SENSATION</b> absolut vodka 20%   orange   zitrone   tonic water   minze <sup>11</sup>	<b>€10.00</b>
<b>PUERTO BERRY</b> puerto de indias gin   berries   schweppes original wild berry   minze	<b>€9.00</b>
<b>MALFY TONIC</b> malfi gin pink grapefruit   orange   zitrone   tonic water   minze <sup>11</sup>	<b>€10.50</b>

## ALKOHOLFREI

<b>VIRGIN COLADA</b> alkoholfrei   orangensaft   kokossirup   sahn   ananassaft   kokosraspel <sup>8,e1,2,11</sup>	<b>€9.50</b>
<b>IPANEMA</b> alkoholfrei   maracujasaft   ginger ale   limetten   brauner rohrzucker <sup>1</sup>	<b>€9.50</b>
<b>ERDBEER MOJITO</b> erdbeeren   limetten   minze   wildberry   sprite   brauner zucker <sup>1,9,11,10,11,12,13</sup>	<b>€9.00</b>

## SEKT

<b>CREMANT DE BOURGOGNE BRUT RESERVE WEISS</b>	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75	<b>€42.00</b>
<b>CASA DI MALIA PROSECO</b>	<b>€8.50</b>	<b>€35.00</b>	

# Wine flies when you're having fun

## WEISSWEINE

FRANKREICH	GLAS 0,15	FLASCHE
<b>CHARDONNAY   LE COCHANNET</b> trocken   exotische frucht gepaart mit ausgewogener säure und feinen zitrusaromen   1l. flasche	€8.50	€41.00
<b>CHARDONNAY CHABLIS</b> trocken   wunderbare aromen von mango, apfel, honigmelone und grapefruit, etwas vanille 0.75l		€68.00
<b>MUSCADET SÈVRE</b> trocken   eleganter blumenhauch liegt in seinem aroma, ergänzt von reizvoll mineralischen noten 0.75l		€34.00
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> trocken   fruchtige aromen (pfirsiche, birnen, exotische früchte) mit noten von holz und vanille 0.75l		€89.00

### DEUTSCHLAND

WEINSCHORLE GRAUBURGUNDER „DEN HAUSWEIN“	soda   eiswürfel 0,2	GLAS 0,2	
<b>GRAUBURGUNDER „DEN HAUSWEIN“</b> trocken   samtig, lebhaft, fruchtig und ausgewogen mit einer feinen herbe		€8.50	FLASCHE 0,75 €34.00
<b>GRAUBURGUNDER „EINS&amp;EINS“</b> trocken   aromen von äpfeln, birnen, pfirsichen, aprikosen und orangen			€33.00
<b>GRAU- &amp; WEISSBURGUNDER „PUDELWOHL“</b> trocken   zitrusfrüchte, birne, mandel und gelbe früchte		€8.90	€34.50
<b>RIESLING „AMOR“ KABINETT   TRENZ</b> trocken   aromen von pfirsich, maracuja, reifer birne und trockenobst			€36.00
<b>WEISSBURGUNDER AMBS</b> trocken   aromen von steinobst wie pfirsich und aprikose, aber auch grünem apfel			€34.00
<b>CUVÉE PRACHTSTÜCK</b> feinherb   aromen von gelbem apfel, birne, exotischen früchten und manchmal auch einer leichten honignote		€8.90	€34.50

### ITALIEN

LUGANA SAN BENEDETTO	trocken   dominante noten von weißem pfirsich, grünem apfel, birne und auch zitrusfrüchten	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>PINOT GRIGIO CIPRIANO</b> trocken   aromen von gelbem steinobst, zitrusfrüchten und blumigen noten.		€9.90	€37.00
			€31.00

### SÜDAFRIKA

CHENIN BLANC BARREL FERMENTED	trocken   aromen von tropischen früchten und feiner honignote	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken   aromen von stachelbeere, grapefruit und passionsfrucht		€8.90	€34.50

## ROSÉWEINE

ROSE RIOJA	trocken   aromen von roten beeren wie erdbeeren und himbeeren, mit einer leichten blumigkeit	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>ROSE COTE DES ROSES</b> trocken   aromen von roten beeren, zitrusfrüchten und feinen kräutern.		€8.90	€34.50
<b>ROSE MIRAVAL</b> trocken   fruchtiger duft nach roten beeren und blüten sowie einen eleganten, mineralischen geschmack			€39.00
			€55.00



---

## ROTWEINE

---

DEUTSCHLAND	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>SPÄTBURGUNDER „AMBS“</b> trocken   aromen von kirsche, himbeere, waldbeeren und einer leichten würze		<b>€36.00</b>
<b>SPÄTBURGUNDER „RED STUFF“</b> trocken   kraftvoller wein mit aromen von dunklen beeren und pflaumen		<b>€35.00</b>
FRANKREICH	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>CHÂTEAU DU CALVAIRE</b> trocken   verführerische aromen von reifen roten früchten wie kirsche und cassis		<b>€59.00</b>
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> trocken   reife rote früchte (kirsche, brombeere)		<b>€89.00</b>
ITALIEN	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>VILLA PANI BAROLO   NEBBIOLO</b> trocken   komplexer und strukturierter wein mit kräftigen, aber samtigen tanninen		<b>€62.00</b>
<b>MONTEPULCIANO D' ABBRUZZO</b> trocken   fruchtigen aromen von dunklen beeren wie kirschen und brombeeren	<b>€8.50</b>	<b>€36.00</b>
<b>PRIMITIVO</b> trocken   komplexe aromen von rosen, trüffel, teer und gewürzen		<b>€34.00</b>
SPANIEN	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>RIOJA CRIANZA</b> trocken   dominieren aromen von reifen roten früchten (kirschen, brombeeren), gewürzen (vanille, zimt)	<b>€8.90</b>	<b>€34.50</b>
ARGENTINIEN	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>FINCA LAS MORAS „DADA“</b> trocken   eine explosion von aromen reifer roter früchte, gewürzen wie pfeffer und vanillenoten	<b>€8.50</b>	<b>€33.50</b>

---

## SAKE

---

<b>JUNMAI DAI GINJO   ASAHI SHUZO DASSAI 23</b>	KARAFFE 0,30	FLASCHE 0,72
		<b>€105.00</b>
<b>JUNMAI DAI GINJO   ASAHI SHUZO DASSAI 39</b>		<b>€65.00</b>
<b>JUNMAI DAI GINJO   ASAHI SHUZO DASSAI 45</b>		<b>€45.00</b>
<b>JUNMAI GINJO   KUBOTA SENJU GINJO</b>	<b>€15.90</b>	<b>€37.00</b>
<b>JUNMAI   KIDOIZUMI   YAMADANISHIKI RICE   CHIBA</b>		<b>€35.00</b>
<b>HONJOZO   HAKUSHIKA KUROMATU HAKUSHIKA KIJUROU</b>		<b>€49.00</b>

## DIE FASZINIERENDE GESCHICHTE VON SAKE

Sake, Japans Nationalgetränk, hat eine lange Tradition. Seine Wurzeln reichen tief in die Vergangenheit, als Reis noch auf primitive Weise angebaut wurde. Frühe Formen des Sake entstanden durch das Kauen von Reis und das Spucken in Behälter, um die Gärung einzuleiten.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich Sake zu einem wichtigen Bestandteil der japanischen Kultur. Er spielte eine zentrale Rolle in religiösen Ritualen und war Teil der Samurai-Kultur. In der Edo-Zeit erlebte die Sake-Produktion einen großen Aufschwung.

Heute wird Sake aus speziell poliertem Reis und Koji-Pilzen hergestellt. Es gibt unzählige Sorten, die sich in Geschmack und Aroma unterscheiden. Von mild und süß bis hin zu trocken und komplex ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sake ist nicht nur ein Getränk, sondern ein Symbol für die japanische Tradition und Kultur.



# SHARING SUSHI SHARING LOVE

## EIN HAUCH VON ZEN

UNSERE SUSHIPLATTE  
FÜR 2 PERSONEN

**45.00€ P.P**

ABURI LACHS 2 STK.  
GURKEN-SPICYTUNA 2 STK.  
AVOCADO MAKI  
VEGGIE CREAM  
SURF & TURF  
GUACAMOLE CALIFORNIA  
CRISPY CHICKEN

## Three Courses to Remember

UNSER 3-GÄNGE MENÜ FÜR 2 PERSONEN

### GANG 1

2 MISO SUPPEN  
SASHIMI SALAT  
TORI KARAAGE  
BEEF SKEWERS

### GANG 2

THUNFISCH NIGIRI  
SPARGEL NIGIRI  
ALASKA URA MAKI  
BLACK DRAGON  
CRISPY TUNA  
OKTOPUS TEPANYAKI

### DESSERT

1 DESSERT NACH WAHL

**73.00€ P.P**

Diese Menüs wird ausschließlich für zwei Personen serviert.  
Auf Wunsch können Gerichte innerhalb derselben Kategorie gegen einen Aufpreis ausgetauscht werden.  
Bis zu zwei Gerichte können individuell angepasst werden.

# – ZENSAI –

## VORSPEISE



### SASHIMI SALAT

lachs | tuna | avocado  
gemischter salat | sesam dressing <sup>dk</sup>

€13.50



### MISO SALMON SUPPE

lachs | tofu | lauchzwiebeln | seetang <sup>dfii</sup>

€8.00



### MISO SUPPE

tofu | lauchzwiebeln | seetang <sup>fi</sup>

€6.00



### EBI FRY

frittierte garnelen mit japanischer panko |  
spicy-mayo | 3 stk. <sup>abckg</sup>

€7.50



### GYOZA

hühnchen | lauchzwiebeln  
teriyaki sauce | sesam | 5 stk. <sup>4afkg</sup>

€8.00



### VEG. GYOZA

lauchzwiebeln | teriyaki sauce sesam | 5 stk. <sup>4afkg</sup>

€7.50



### EDAMAME

sojabohnen | frischer rettich fleur de sel <sup>f</sup>

€6.00



### EDAMAME MIT TRÜFFEL

sojabohnen | frischer rettich fleur de sel  
trüffelöl <sup>f</sup>

€8.00



### PONZU WAKAME

algensalat | avocado  
gurke | sesam <sup>k</sup>

€9.50



### TORI KARAAGE

knuspriges hühnchen  
spicy-mayo <sup>ackg</sup>

€13.00



NEU

### WHITE TIGER TEPANYAKI

5 Stk. Ananas-Chilisauce <sup>abcdf</sup>

€16.50



NEU

### JACOBSMUSCHELN TEPANYAKI

4 Stk. Weissweincremesauce <sup>eg</sup>

€18.00



### SÜBKARTOFFEL TEMPURA

mit trüffel-mayo <sup>acg</sup>

€9.00

# – SASHIMI –



**MORIAWASE** <sup>bd</sup>  
€39.90



**LACHS 5 STK** <sup>d</sup>  
€16.50



**THUNFISCH 5 STK** <sup>d</sup>  
€17.50



**HAMACHI 5 STK** <sup>d</sup>  
€18.00

## DIE ENTWICKLUNG ZUR DELIKATESSE

Sashimi ist weit mehr als nur roher Fisch auf einem Teller. Es ist ein Ausdruck japanischer Kochkunst, der Jahrhunderte alte Traditionen und eine tiefe Wertschätzung für die Frische und Qualität der Zutaten vereint.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich der Verzehr von rohem Fisch von einer Überlebensstrategie zu einer hochgeschätzten kulinarischen Kunst. Besonders die Samurai-Klasse schätzte Sashimi wegen seiner Frische und Einfachheit. Die Zubereitung wurde immer raffinierter, und es entstanden verschiedene Techniken, um den Fisch optimal zu schneiden und zu präsentieren.

# – NIGIRI –

1 Stk.



**AVOCADO**

€2.90



**SPARGEL**

€3.10



**SHISO**

€3.30



**LACHS** <sup>d</sup>

€3.60



**THUNFISCH** <sup>d</sup>

€3.80



**HAMACHI** <sup>d</sup>  
gelbschwanzmakrele

€4.00



**EBI** <sup>b</sup>  
garnele  
€3.40



**TAKO** <sup>ad</sup>  
oktopus  
€3.70



**UNAGI** <sup>ad</sup>  
aal  
€3.80



**BUTTERFISCH** <sup>d</sup>

€3.20



**JACOBSMUSCHEL** <sup>n</sup>

€4.00



**IKA** <sup>d</sup>  
tintenfisch  
€3.20



**ABURI LACHS** <sup>acdgk</sup>  
flamb. lachs  
€3.80



**ABURI THUNFISCH** <sup>acdgk</sup>  
flamb. thunfisch  
€4.00

# – HOSO MAKI –

6 Stk.



**GURKE**

€6.00



**SHISO GURKE**

€7.50



**NEU**  
**STRAWBERRY**

frischkäse | erdbeeren <sup>9</sup>  
€6.50



**AVOCADO**

€7.50



**LACHS <sup>d</sup>**

€8.00



**THUNFISCH <sup>d</sup>**

€8.50



**LACHS-AVOCADO <sup>d</sup>**

€8.50



**CALIFORNIA <sup>ad</sup>**

€7.50



**GARNELEN TEMPURA <sup>ab</sup>**

€8.00



**NEU**  
**STRAWBERRY SALMON**

lachs | frischkäse | erdbeeren <sup>9g</sup>

€8.50

# – GUNKAN –

1 Stk.



**GURKEN-SPICY TUNA** dg

€4.50



**AVOCADO-IKURA** dg

€4.50



**LACHS-CREAM** dg

€4.50

# – URA MAKI –

8 Stk.



**ALASKA**

lachs | avocado | tobiko<sup>d</sup>

€13.50



**BOSTON**

tuna | avocado | tobiko<sup>d</sup>

€14.00



**CALIFORNIA**

surimi | avocado | tobiko<sup>ad</sup>

€13.00



**SPICY SALMON**

gekochter Lachs | gurke | tobiko<sup>ad</sup>

€12.50



**VEGGIE CREAM**

avocado | gurke | sesam<sup>ak</sup>

€12.00

# – SPECIAL ROLLS –

8 Stk.



## UMAMI

surimi | avocado | tako | ika  
spicy tuna | spicy-mayo <sup>abd</sup>

€19.00



## 8 Treasure

surimi | avocado | lachs | tuna | ebi  
hamachi | spicy-mayo | unagi sauce <sup>abd</sup>

€18.00



## SALMON & FIRE

ebi fry | flambierter lachs | avocado  
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam <sup>abdk</sup>

€18.00



## PICCOLO

tempura gemüse | spinat  
miso sauce | sesam <sup>4aflk</sup>

€16.00



## FANCY SHISO ROLL

shiso blatt | tempura spargel | rote bete  
avocado | sesam sauce <sup>4aflk</sup>

€16.50



## GREEN DRAGON

ebi fry | gurke | avocado | tobiko  
spicy-mayo <sup>abd</sup>

€17.00



## SURF & TURF

ebi fry | rindercarpaccio | gurke  
trüffel-mayo <sup>abd</sup>

€19.00



## BLACK DRAGON

ebi fry | gurke | unagi | avocado  
black masago | unagi sauce <sup>abdk</sup>

€18.50



## SAMBA

ebi fry | schnittlauch | avocado | gurke  
frischkäse | mango <sup>abdk</sup>

€17.50



NEU

## GUACAMOLE CALIFORNIA

ebi fry | mango | avocadocreme  
<sup>andk</sup>

€18.00



NEU

## CALIFORNIA VEGGIE SPECIAL

mango | frischkäse | spinat  
avocadocreme <sup>abgk</sup>

€19.00

# – CRISPY ROLLS –

8 Stk.



## CRISPY CHICKEN

knuspriges hühnchen | gurke | avocado  
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam<sup>4adk</sup>

€17.00



## CRISPY TATAR

tuna tatar | spicy-mayo | teriyaki  
sauce | sesam<sup>4adk</sup>

€16.50



## CRISPY VEGGIE

gurke | avocado | frischkäse | spicy-mayo  
teriyaki sauce | sesam<sup>4adk</sup>

€16.00



## CRISPY SALMON

lachs | avocado | frischkäse | spicy-mayo |  
teriyaki sauce | sesam<sup>4adk</sup>

€17.50



## CRISPY TUNA

thunfisch | avocado | frischkäse  
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam<sup>4adk</sup>

€18.00

# – TEPPANYAKI –



## SALMON TATAKI

leicht gebratener lachs  
salat mix <sup>adkf</sup>

€23.50



## TUNA TATAKI

leicht gebratener yellow fin thunfisch  
salat mix <sup>adkf</sup>

€25.50



## TERIYAKI SALMON

lachs filet | weissweincremesauce  
saisonales gemüse | 150 gr. <sup>ad</sup>

€25.00



## GAMBAS MIT EBISAUCE

black tiger garnelen | ebi sauce saiso-  
nales gemüse | 8 stk. <sup>4abdfgk</sup>

€25.50



NEU

## OKTOPUS TEPPANYAKI

2 Stk. knoblauch zitronensauce  
saisonales gemüse <sup>n</sup>

€26.00



NEU

## OKTOPUS TEMPURA

frietierter oktopus mit japanischer Panko  
teryaki soße <sup>megd</sup>

€22.50



## YAKITORI

hühnchen-spieße | teriyaki  
saisonales gemüse | sauce  
sesam | 4 stk. <sup>4alki</sup>

€19.00



## ENTE MIT AHIRUSAUCE

knusprige ente | ahiru sauce saiso-  
nales gemüse <sup>alki</sup>

€20.50



## LAMM

french rack | kräutercreme  
saisonales gemüse | 300 gr. <sup>alki</sup>

€33.00



## BEEF TEPPANYAKI

tenderloin rinder filet | saisonales gemüse | 200 gr.  
Sauce nach Wahl:  
Trüffelcreme oder jap. Pfeffersauce <sup>alki</sup>

€34.50



NEU

## BEEF SKEWERS

2 Stk. tenderloin rinder filet spieße | 110gr.  
Sauce nach Wahl:  
Trüffelcreme oder jap. Pfeffersauce <sup>afgki</sup>

€17.50

# DIE LEGENDE VOM MOCHI UND DEM BERGDÄMON

In einem kleinen Dorf, das von einem hohen Berg umgeben war, lebte ein schrecklicher Dämon. Dieser Dämon war berüchtigt für seine Grausamkeit und forderte von den Dorfbewohnern regelmäßig Opfer, um ihn zu besänftigen. Die Opfergaben bestanden aus großen Mengen Reis, den die Menschen mühsam anbauten.

Jahr für Jahr mussten die Dorfbewohner dem Dämon ihren wertvollen Reis überbringen. Sie waren verzweifelt und wussten nicht, wie sie diesem schrecklichen Schicksal entkommen sollten. Eines Jahres war die Ernte besonders schlecht und die Menschen hatten kaum noch etwas zu essen. Als es wieder Zeit war, dem Dämon den Reis zu bringen, waren sie am Ende ihrer Kräfte.

Ein junger Mann aus dem Dorf, bekannt für seinen Mut und seine Klugheit, hatte eine Idee. Anstatt den Reis einfach so dem Dämon zu überreichen, beschloss er, etwas Besonderes daraus zu machen. Er sammelte den gesamten Reis des Dorfes und ließ ihn in einem großen Mörser zu einem riesigen, klebrigen Klumpen stampfen. Dieser Klumpen war so groß und so fest, dass er fast wie ein Felsen aussah.

Als der junge Mann mit dem riesigen Mochi zum Berg des Dämons kam, war dieser beeindruckt von der Größe und der Kraft, die in diesem Reisklumpen steckte. Er hatte noch nie etwas Derartiges gesehen. Der Dämon nahm den Mochi an sich und war so zufrieden, dass er das Dorf nie wieder belästigte.

Von diesem Tag an wurde Mochi zu einem Symbol für Glück, Stärke und Zusammenhalt. Die Menschen im Dorf feierten diesen Sieg über den Dämon und begannen, Mochi bei besonderen Anlässen zu essen. Sie glaubten, dass Mochi sie vor Unglück schützen und ihnen ein langes und glückliches Leben bescheren würde.

## – DESSERT –

<b>DEN EIS</b> 2 Stück, Milch, Pistazien, Mascarpone, Rosenwasser <small>A,WH,C,G,2</small>	<b>8,50</b>
<b>KURO EIS</b> 2stk. Schokoladeneis, Vanilleeis, Biskuit, Haselnuss <small>A,WH,C,G,2,3,8,13,14</small>	<b>9,00</b>
<b>GRÜNTEE MATCHA EISCREME 2 STK.</b> <small>148acg</small>	<b>7,50</b>
<b>SCHWARZES SESAM EISCREME 2 STK.</b> <small>148acgk</small>	<b>8,00</b>
<b>MOCHI EIS 2 STK.</b> (verschiedenen sorten) <small>148acgk</small>	<b>7,50</b>
<b>SCHOKO SOUFLEE</b> mit flüssigem kern & vanilleeis <small>148abcdffghijklin</small>	<b>10,50</b>
<b>MATCHA CRÈME BRÛLÉE</b> <small>148afg</small>	<b>9,50</b>



---

**GIN**

---

<b>ROKU</b> japan	€8.50
<b>BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN</b> großbritannien	€7.00
<b>BOSFORD ROSE GIN</b> großbritannien	€6.00
<b>GLENDALOUGH WILD BOTANICAL GIN</b> irland	€6.50
<b>MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN</b> deutschland	€11.00
<b>MONKEY 47 SLOE GIN</b> deutschland	€11.00
<b>GIN MARE</b> spanien	€10.00
<b>HENDRICK'S</b> distilled gin   großbritannien	€10.00
<b>PUERTO DE INDIAS</b> strawberry gin   spanien	€8.00

---

**RUM**

---

<b>BACARDI</b> superior carta blanca   4cl	€4.50
<b>BACARDI</b> 4 jahre   4cl	€6.00
<b>BACARDI</b> reserva 8 jahre golden rum   4cl	€8.50

---

**WHISKY**

---

<b>SUNTORY CHITA</b> japanese single grain   2cl	€13.50
<b>JIM BEAM</b> bourbon   4cl	€6.00
<b>JOHNNIE WALKER GOLD</b> blended scotch   4cl	€8.00
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b> blended scotch   4cl	€7.00
<b>DIMPLE GOLDEN SELECTION</b> blended scotch   4cl	€5.50
<b>JACK DANIELS</b> tennessee   4cl	€6.00
<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS</b> blended scotch   4cl	€5.50
<b>GLENFIDDICH</b> speyside single malt   4cl	€7.00
<b>DALWHINNIE</b> highlands single malt   4cl	€11.00

---

**VODKA**

---

<b>HAKU</b> japan   4cl	€8.00
<b>BELVEDERE</b> polen   4cl	€7.50
<b>GREY GOOSE</b> frankreich   4cl	€10.00
<b>ABSOLUT</b> schweden   4cl	€5.00
<b>SMIRNOFF</b> russland   4cl	€4.00

---

**LIKÖRE**

---

<b>KILLEPITSCH</b>   4cl	€4.50
<b>AVERNA</b>   4cl	€4.00
<b>KRUMME</b>   4cl	€4.50
<b>RAMAZOTTI</b>   4cl	€4.00
<b>PERNOD</b>   4cl	€4.00
<b>CAMPARI</b>   4cl	€4.00
<b>APEROL</b>   4cl	€4.00
<b>JÄGERMEISTER</b>   4cl	€4.00
<b>BAILEYS</b> irish cream   4cl	€4.50
<b>COINTREAU</b> orangenlikör   4cl	€4.50
<b>SAMBUCA MOLINARI</b> anis   4cl	€4.50

---

**PORT & GRAPPA**

---

<b>DON PABLO</b> late bottled vintage 2013   7.5cl	€5.00
<b>DON PABLO</b> branco   7.5cl	€4.00
<b>NONINO TRADIZIONE</b> grappa bianca   4cl	€5.00



---

## KALTGETRÄNKE

---

<b>ACQUA MORELLI NATURELL</b> 0,25l   0,75l	<b>€3.50</b>	<b>€7.50</b>
<b>ACQUA MORELLI SPRUDEL</b> 0,25l   0,75l	<b>€3.50</b>	<b>€7.50</b>
<b>ORANGENSAFT</b> 0,4l		<b>€5.90</b>
<b>MARACUJASAFT</b> 0,4l		<b>€5.90</b>
<b>ERDBEER-MINZ SCHORLE</b> 0,4l <sup>1,9,11,10,101,13</sup>		<b>€5.50</b>
<b>ORANGEN- ODER MARACUJASCHORLE</b>		<b>€5.00</b>
<b>ICE TEA WHITE PEACH</b> 0,33l		<b>€4.70</b>
<b>ICE TEA POMEGRANATE</b> 0,33l		<b>€4.70</b>
<b>COCA COLA</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>COCA COLA ZERO</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>MEZZO MIX</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>FANTA</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>SPRITE</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>BITTER LEMON</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>GINGER ALE</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>TONIC WATER</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>FEVER TREE TONIC</b> 0,2l		<b>€4.50</b>

---

## BIER

---

<b>KIRIN</b> 0,33l		<b>€4.90</b>
<b>WARSTEINER PILS FASS</b> 0,2l		<b>€3.20</b>
<b>WARSTEINER PILS FASS</b> 0,5l		<b>€6.30</b>
<b>WARSTEINER ALKOHOLFREI</b> 0,33l		<b>€4.50</b>
<b>RADLER</b> 0,33l		<b>€4.50</b>
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN</b> 0,5l		<b>€6.30</b>
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI</b> 0,5l		<b>€6.30</b>



## K A F F E E

<b>KAFFEE CREMÉ KLEIN</b>	<b>€3.30</b>
<b>KAFFEE CREMÉ GROSS</b>	<b>€3.90</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>€2.90</b>
<b>DOPPELTER-ESPRESSO</b>	<b>€3.70</b>
<b>ESPRESSO-MACCHIATO</b>	<b>€3.10</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>€3.90</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>€4.40</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>€4.90</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>€4.90</b>

## F R I S C H E R T E E

<b>INGWER</b>	<b>€4.50</b>
<b>MINZE</b>	<b>€4.50</b>
<b>OMI   ORANGE-MINZE-INGWER</b>	<b>€4.50</b>
<b>MATCHA</b>	<b>€4.50</b>

## R O N N E F E L D T E E

<b>JASMINE GOLD</b> aromatisierter grüner Tee   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>AYURVEDA HERBS &amp; GINGER</b> ingwer   anis   fenchel   süssholzwurzel   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>MORGENTAU</b> mango-zitrusnote   sonnenblumen - rosen- kornblumenblüten   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>GREEN DRAGON LUNG CHING</b> grüner tee   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>DARJEELING SUMMER GOLD</b> schwarzer tee   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>MAGIC MORINGA</b> kräutertee   fein-würzig cremige zitronen-note   0,32l	<b>€4.50</b>

### ALLERGENE

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt

7 mit Phosphat  
8 mit Milcheiweiß  
9 koffeinhaltig  
10 chininhaltig  
11 mit Süßungsmittel  
13 gewachst

### ZUSATZSTOFFE

a Glutenhaltiges Getreide  
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h Schalenfrüchte  
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
l Schwefeldioxid und Sulphite  
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

