



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

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

ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA alkoholfrei orangensaft kokossirup sahn e ananassaft kokosraspel ^{8,e1,2,11}	€9.50
IPANEMA alkoholfrei maracujasaft ginger ale limetten brauner rohrzucker ¹	€9.50
ERDBEER MOJITO erdbeeren limetten minze wildberry sprite brauner zucker ^{1,9,11,10,11,12,13}	€9.00

SEKT

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

Wine flies when you're having fun

WEISSWEINE

FRANKREICH	GLAS 0,15	FLASCHE
CHARDONNAY LE COCHANNET trocken exotische frucht gepaart mit ausgewogener säure und feinen zitrusaromen 1l. flasche	€8.50	€41.00
CHARDONNAY CHABLIS trocken wunderbare aromen von mango, apfel, honigmelone und grapefruit, etwas vanille 0.75l		€68.00
MUSCADET SÈVRE trocken eleganter blumenhauch liegt in seinem aroma, ergänzt von reizvoll mineralischen noten 0.75l		€34.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 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	
GRAUBURGUNDER „DEN HAUSWEIN“ trocken samtig, lebhaft, fruchtig und ausgewogen mit einer feinen herbe		€8.50	FLASCHE 0,75 €34.00
GRAUBURGUNDER „EINS&EINS“ trocken aromen von äpfeln, birnen, pfirsichen, aprikosen und orangen			€33.00
GRAU- & WEISSBURGUNDER „PUDELWOHL“ trocken zitrusfrüchte, birne, mandel und gelbe früchte		€8.90	€34.50
RIESLING „AMOR“ KABINETT TRENZ trocken aromen von pfirsich, maracuja, reifer birne und trockenobst			€36.00
WEISSBURGUNDER AMBS trocken aromen von steinobst wie pfirsich und aprikose, aber auch grünem apfel			€34.00
CUVÉE PRACHTSTÜCK 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
PINOT GRIGIO CIPRIANO 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
SAUVIGNON BLANC 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
ROSE COTE DES ROSES trocken aromen von roten beeren, zitrusfrüchten und feinen kräutern.		€8.90	€34.50
ROSE MIRAVAL 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
SPÄTBURGUNDER „AMBS“ trocken aromen von kirsche, himbeere, waldbeeren und einer leichten würze		€36.00
SPÄTBURGUNDER „RED STUFF“ trocken kraftvoller wein mit aromen von dunklen beeren und pflaumen		€35.00
FRANKREICH	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
CHÂTEAU DU CALVAIRE trocken verführerische aromen von reifen roten früchten wie kirsche und cassis		€59.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE trocken reife rote früchte (kirsche, brombeere)		€89.00
ITALIEN	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
VILLA PANI BAROLO NEBBIOLO trocken komplexer und strukturierter wein mit kräftigen, aber samtigen tanninen		€62.00
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO trocken fruchtigen aromen von dunklen beeren wie kirschen und brombeeren	€8.50	€36.00
PRIMITIVO trocken komplexe aromen von rosen, trüffel, teer und gewürzen		€34.00
SPANIEN	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
RIOJA CRIANZA trocken dominieren aromen von reifen roten früchten (kirschen, brombeeren), gewürzen (vanille, zimt)	€8.90	€34.50
ARGENTINIEN	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
FINCA LAS MORAS „DADA“ trocken eine explosion von aromen reifer roter früchte, gewürzen wie pfeffer und vanillenoten	€8.50	€33.50

SAKE

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

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 ^{dk}

€13.50



MISO SALMON SUPPE

lachs | tofu | lauchzwiebeln | seetang ^{dfii}

€8.00



MISO SUPPE

tofu | lauchzwiebeln | seetang ^{fi}

€6.00



EBI FRY

frittierte garnelen mit japanischer panko |
spicy-mayo | 3 stk. ^{abckg}

€7.50



GYOZA

hühnchen | lauchzwiebeln
teriyaki sauce | sesam | 5 stk. ^{4afkg}

€8.00



VEG. GYOZA

lauchzwiebeln | teriyaki sauce sesam | 5 stk. ^{4afkg}

€7.50



EDAMAME

sojabohnen | frischer rettich fleur de sel ^f

€6.00



EDAMAME MIT TRÜFFEL

sojabohnen | frischer rettich fleur de sel
trüffelöl ^f

€8.00



PONZU WAKAME

algensalat | avocado
gurke | sesam ^k

€9.50



TORI KARAAGE

knuspriges hühnchen
spicy-mayo ^{abckg}

€13.00



NEU

WHITE TIGER TEPANYAKI

5 Stk. Ananas-Chillisaucе ^{abcdf}

€16.50



NEU

JACOBSMUSCHELN TEPANYAKI

4 Stk. Weissweincremesauce ^{eg}

€18.00



SÜBKARTOFFEL TEMPURA

mit trüffel-mayo ^{aceg}

€9.00

– SASHIMI –



MORIAWASE ^{bd}
€39.90



LACHS 5 STK ^d
€16.50



THUNFISCH 5 STK ^d
€17.50



HAMACHI 5 STK ^d
€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 ^d

€3.60



THUNFISCH ^d

€3.80



HAMACHI ^d
gelbschwanzmakrele

€4.00



EBI ^b
garnele

€3.40



TAKO ^{ad}
oktopus

€3.70



UNAGI ^{ad}
aal

€3.80



BUTTERFISCH ^d

€3.20



JACOBSMUSCHEL ⁿ

€4.00



IKA ^d
tintenfisch

€3.20



ABURI LACHS ^{acdkg}
flamb. lachs

€3.80



ABURI THUNFISCH ^{acdkg}
flamb. thunfisch

€4.00

– HOSO MAKI –

6 Stk.



GURKE

€6.00



SHISO GURKE

€7.50



NEU
STRAWBERRY

frischkäse | erdbeeren ⁹
€6.50



AVOCADO

€7.50



LACHS ^d

€8.00



THUNFISCH ^d

€8.50



LACHS-AVOCADO ^d

€8.50



CALIFORNIA ^{ad}

€7.50



GARNELEN TEMPURA ^{ab}

€8.00



NEU
STRAWBERRY SALMON

lachs | frischkäse | erdbeeren ^{9g}

€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^d

€13.50



BOSTON

tuna | avocado | tobiko^d

€14.00



CALIFORNIA

surimi | avocado | tobiko^{ad}

€13.00



SPICY SALMON

gekochter Lachs | gurke | tobiko^{ad}

€12.50



VEGGIE CREAM

avocado | gurke | sesam^{ak}

€12.00

– SPECIAL ROLLS –

8 Stk.



UMAMI

surimi | avocado | tako | ika
spicy tuna | spicy-mayo ^{abd}

€19.00



8 Treasure

surimi | avocado | lachs | tuna | ebi
hamachi | spicy-mayo | unagi sauce ^{abd}

€18.00



SALMON & FIRE

ebi fry | flambierter lachs | avocado
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam ^{abdk}

€18.00



PICCOLO

tempura gemüse | spinat
miso sauce | sesam ^{4alk}

€16.00



FANCY SHISO ROLL

shiso blatt | tempura spargel | rote bete
avocado | sesam sauce ^{4alk}

€16.50



GREEN DRAGON

ebi fry | gurke | avocado | tobiko
spicy-mayo ^{abd}

€17.00



SURF & TURF

ebi fry | rindercarpaccio | gurke
trüffel-mayo ^{abd}

€19.00



BLACK DRAGON

ebi fry | gurke | unagi | avocado
black masago | unagi sauce ^{abdk}

€18.50



SAMBA

ebi fry | schnittlauch | avocado | gurke
frischkäse | mango ^{abdk}

€17.50



NEU

GUACAMOLE CALIFORNIA

ebi fry | mango | avocadocreme
^{andk}

€18.00



NEU

CALIFORNIA VEGGIE SPECIAL

mango | frischkäse | spinat
avocadocreme ^{abgk}

€19.00

– CRISPY ROLLS –

8 Stk.



CRISPY CHICKEN

knuspriges hühnchen | gurke | avocado
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam^{4alk}

€17.00



CRISPY TATAR

tuna tatar | spicy-mayo | teriyaki
sauce | sesam^{4alk}

€16.50



CRISPY VEGGIE

gurke | avocado | frischkäse | spicy-mayo
teriyaki sauce | sesam^{4alk}

€16.00



CRISPY SALMON

lachs | avocado | frischkäse | spicy-mayo |
teriyaki sauce | sesam^{4alk}

€17.50



CRISPY TUNA

thunfisch | avocado | frischkäse
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam^{4alk}

€18.00

– TEPPANYAKI –



SALMON TATAKI

leicht gebratener lachs
salat mix ^{adkf}

€23.50



TUNA TATAKI

leicht gebratener yellow fin thunfisch
salat mix ^{adkf}

€25.50



TERIYAKI SALMON

lachs filet | weissweincremesauce
saisonales gemüse | 150 gr. ^{ad}

€25.00



GAMBAS MIT EBISAUCE

black tiger garnelen | ebi sauce saiso-
nales gemüse | 8 stk. ^{4abdfgk}

€25.50



NEU

OKTOPUS TEPPANYAKI

2 Stk. knoblauch zitronesauce
saisonales gemüse ⁿ

€26.00



NEU

OKTOPUS TEMPURA

frietierter oktopus mit japanischer Panko
teryaki soße ^{megd}

€22.50



YAKITORI

hühnchen-spieße | teriyaki
saisonales gemüse | sauce
sesam | 4 stk. ^{4alki}

€19.00



ENTE MIT AHIRUSAUCE

knusprige ente | ahiru sauce saiso-
nales gemüse ^{alki}

€20.50



LAMM

french rack | kräutercreme
saisonales gemüse | 300 gr. ^{alki}

€33.00



BEEF TEPPANYAKI

tenderloin rinder filet | saisonales gemüse | 200 gr.
Sauce nach Wahl:
Trüffelcreme oder jap. Pfeffersauce ^{alki}

€34.50



NEU

BEEF SKEWERS

2 Stk. tenderloin rinder filet spieße | 110gr.
Sauce nach Wahl:
Trüffelcreme oder jap. Pfeffersauce ^{afgki}

€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 –

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



GIN

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

RUM

BACARDI superior carta blanca 4cl	€4.50
BACARDI 4 jahre 4cl	€6.00
BACARDI reserva 8 jahre golden rum 4cl	€8.50

WHISKY

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

VODKA

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

LIKÖRE

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

PORT & GRAPPA

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



KALTGETRÄNKE

ACQUA MORELLI NATURELL 0,25l 0,75l	€3.50	€7.50
ACQUA MORELLI SPRUDEL 0,25l 0,75l	€3.50	€7.50
ORANGENSAFT 0,4l		€5.90
MARACUJASAFT 0,4l		€5.90
ERDBEER-MINZ SCHORLE 0,4l ^{1,9,110,101,13}		€5.50
ORANGEN- ODER MARACUJASCHORLE		€5.00
ICE TEA WHITE PEACH 0,33l		€4.70
ICE TEA POMEGRANATE 0,33l		€4.70
COCA COLA 0,2l		€4.10
COCA COLA ZERO 0,2l		€4.10
MEZZO MIX 0,2l		€4.10
FANTA 0,2l		€4.10
SPRITE 0,2l		€4.10
BITTER LEMON 0,2l		€4.10
GINGER ALE 0,2l		€4.10
TONIC WATER 0,2l		€4.10
FEVER TREE TONIC 0,2l		€4.50

BIER

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



K A F F E E

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

F R I S C H E R T E E

INGWER	€4.50
MINZE	€4.50
OMI ORANGE-MINZE-INGWER	€4.50
MATCHA	€4.50

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

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

A L L E R G E N E

- 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

Z U S A T Z S T O F F E

- 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

