Herzlich Willkommen!

Harmonie, Eleganz und ästhetische Perfektion – dies sind die Prüfsteine der asiatischen Kochkunst. Eine Mahlzeit ist nicht bloß Nahrung, sondern eine sinnliche Erfahrung an reichhaltigen Aromen, nachhaltigen Düften, vielfältigen Farben sowie exquisiten Texturen. Ein unbekanntes Gericht zu kosten, ist wie der verlockende Aufbruch in eine neue und aufregende Welt.

In unserem Restaurant voll asiatischem Flair und Charme werden alle Ihre Sinne angesprochen. Es erwarten Sie ein angenehmes Ambiente, eine gastfreundliche Crew und kulinarische Genüsse der fernöstlichen Küche.

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

Herzlichst Ihr
Wirtsehepaar

Tân und Trang Lê

APERITIF





Martini Bianco/ Rosso/ Dry	5cl	€ 5,50
Aperol Spritz (Prosecco/ Aperol/ Soda)	0,25l	€ 8,50
Hugo (Prosecco/ Holundersirup [8]/ Minze/ Soda)	0,25l	€ 8,50
Rosato Mio (Ramazzotti Rosato/ Prosecco/ Basilikum)	0,25l	€ 8,50
Cosmopolitan (Wodka/ Cointreau/ Limetten/ Grenadine)	0,25l	€ 8,50
Lavendel Spritz (Prosecco/ Lavendelsirup [8] / Soda)	0,25l	€ 8,50
Lillet Wild Berry (Lillet Weinaperitif / Schweppes Wildberry)	0,25l	€ 8,50
Campari Orange/ Campari Soda	0,25l	€ 8,50

Prosecco & Champagne

Prosecco pur oder mit Litschi-Saft	0,10l	€ 6,00
Prosecco La Farra Treviso Superiore, extra dry DOCG	0,75l	€ 39,00
Ruinart Champagne Brut	0,75l	€ 110,00
Ruinart Champagne Rose	0,75l	€ 120,00

Cocktails

Miss Saigon (Cachaca, Limetten, Ingwer, Zitronengras)	€ 9,50
Singapore Sling (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup [8], Cherry Brandy)	€ 10,50
Pina Colada (Rum weiß, Sahne [G], Kokossirup [8], Ananassaft)	€ 11,50
Mai Tai (Rum braun, Lime Juice, Apricot Brandy, Minze)	€ 12,50

Alkoholfreies Cocktails

Virgin Hugo (Holunder, Minze, Limetten, Soda)	€ 7,50
Ginger Wonder (frische Ingwer, Limetten, Minze, Soda)	€ 8,00
Chino Summer Drink (Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale [1,12])	€ 8,00
Kumquat-Ginger-Punch (Frische Kumquat, Ingwer, Zitronengras, Limone)	€ 8,50
Coconut Kiss (Kokossirup [8], Sahne [G], Orange, Ananas)	€ 9,00

Menü Aiko
- Lover's Menu -

€ 85,00 für zwei Personen

Lachs-Rose
- eine Rose aus frischem Lachs, serviert mit Oliven-Limetten-Soße -

***

Hausgemachte knusprige **ENTE** in erfrischender Süßsauer-Soße
&
GARNELEN mit Marktgemüse in rotem Thai-Curry [G]

***

Lover's Coconut
- eine Kokosnuss gefüllt mit tropischen Früchten & Eis,
dazu zwei Gläser frische Kokossaft -

Menü Sakura
- Passage around Asia -



3-Gänge: € 39,00

Tom-Kha-Gai
- samtige Kokosmilchsuppe mit Huhn, raffiniert mild scharf -

***

Wählen Sie eine Hauptspeise:

Hausgemachte knusprige **ENTE** auf Pakchoi mit einem Hauch von Knoblauch

Zartes **RINDFLEISCH** pikant angebraten mit Paprika & Zwiebeln

Gegrillter **LACHS** auf muntermachend pikantem Curry-Gemüsebett [G]

RIESENGARNELEN karamellisiert mit Schweinebauch, Zwiebeln & Knoblauch

***

Frischer **Duftmango** mit Matcha-Eis

leicht scharf
mittelscharf

persönliche Favoriten unserer Chefin

vegetarische Gerichte; weiteres auf Anfrage

VORSPEISEN

Warm

20. Frühlingsrolle [A] gefüllt mit Rindfleisch, Glasnudeln und Morcheln € 7,50
21. Spieße von Huhn mit Saté-Erdnuss-Dip (3 Spieße) € 7,50
22. Knusprig gebackene Wan-Tan [A] mit Garnelen&Hähnchen-Füllung (4 St.) € 8,00
23. Flambiertes Jakobsmuscheln auf Glasnudeln mit Knoblauch-Gewürze € 11,50
24. Shaomai: gedämpfte Dimsum [A] mit Krabbenfleisch-Füllung € 9,50
25. Soft Shell - knuspriger Babykrebs mit Tamarinden-Soße  € 9,50
26. Garnelen im Tempura-Teig [A] gebacken, serviert mit Mayo-chili-soße € 9,50
27. Garnelen würzig gebraten mit Lauch, Ingwer & Pfeffersalz € 9,50
28. **„Buntes Asien“** Vorspeisenplatte - ab 2 Personen, Preis pro Person: € 14,50
    inkl. Frühlingsrollen, Saté-Spieße, Ingwer-Garnelen und Mangosalat
29. **„Coming Home“** Vorspeisenplatte - ab 2 Personen, Preis pro Person: € 16,50
    inkl. Glücksrolle mit Huhn, gebackene Wan-Tan, Garnelen-Tempura und Rindersalat

Suppen

30. Peking Suppe [C] € 7,50
31. Wan-Tan Suppe € 8,50
32. Tom Kha Gai € 9,00
33. Tom Yam Gung € 9,50

Kalt

39. **„Asian Soul Food“** Vorspeisenplatte für 2 Personen, Preis pro Person: € 16,50
    inkl. Salmon-Tuna-Carpaccio, Regenbogenrolle (Lachs, Garnelen, Avocado) & Algensalat
40. Lachs-Rose: eine Rose aus frischem Lachs [D], serviert mit Oliven-Limetten-Soße € 11,50
41. Tuna-Tatar: pikant angemachter Thunfisch mit Avocado und Frühlingszwiebeln € 14,50
42. Seealgensalat [K] mit feinen Würzzutaten und erlesenem Sesamöl € 7,50
43. Mangostreifen-Salat mit Paprika & Sojasprossen, dazu Limettendressing € 9,00
44. *Optional:* mit Garnelen + € 4,50
45. mit knuspriger Ente + € 5,00
46. Rindersalat mit Sojasprossen, Zitronengras, Rotzwiebeln & Chili  € 12,50
47. Yum Wun Sen: Glasnudelsalat mit Garnelen, Morcheln & Zwiebeln € 13,50
48. Glücksrolle (4 St.) mit Garnelen, Kräutern & Nudeln im Reiscrêpe, dazu Hoisin-Dip € 9,50
49. Hähnchensalat mit Zwiebeln, vietnamesischem Koriander & gerösteten Erdnüssen € 11,50

ENTENSPEZIAL

Halbe knusprige Ente



50. Auf Saisongemüse in rotem Thaicurry [G]
51. Mit buntem Gemüse in Erdnusssoße
52. Klassischer Art [K] auf pikantem Wok-Gemüse
53. In erfrischender Süßsauer-Soße aus Ananas & Orange
54. Auf gebratenem Pakchoi mit einem Hauch von Knoblauch
55. Mit frischem Mango, dazu Paprika und Ingwer & Zwiebeln
56. Nach Peking-Art mit Gurken- und Lauchstreifen, dazu 6 Stück Pfannkuchen [A] zum Einrollen, serviert mit Hoisin-Dip
57. Nach Gong-Bao-Art mit Hoisin-Soße, Shiitaki-Pilzen & Erdnuss
58. Cross-Over mit Gemüse und Galgant auf Thaistyle

Preis für o.g. ***halbe Ente*** *inkl. Beilage: € 26,50*
Auf Wunsch können es mit ***Entenfilet*** *à € 23,50*
oder ***Entenkeule*** *(ausgelöst) à € 18,50*
bestellt werden.

Yee-Chino Enten-Parade

ab 2 Personen / € 44,00 pro Person

Begeben Sie Sich auf eine 4-gängige kulinarische Reise durch Fernost-Asien

Peking Suppe

***

Entenfilet serviert mit Gurken, Lauch und Pfannkuchen [A] zum Einrollen

***

Entensalat der Haus-Art mit Galgant und Rotzwiebeln
Knusprige Ente auf gebratenem Pakchoi und Shiitaki-Pilzen
Eier-Reis mit einem Hauch von Knoblauch

***

Gebackene Bananen mit Honig und Vanille-Eis

WOK KLASSIKER

60. Laab-Gai: Hähnchen thailändischer Art mit Galgant, Koriander, Zitronengrass & Chili € 17,50
61. Buntes Saisongemüse gebraten mit Zitronengras und Chili € 14,50
62. Pakchoi gebraten mit Tofu, Shiitaki-Pilzen & Knoblauch € 16,50
63. Knusprig gebackenes Hähnchen auf Wokgemüse, dazu exotische Süßsauer-Soße € 17,50
64. Hähnchen gebraten mit Gemüse, Cashewnuss, Peperoni & Thai-Basilikum € 17,50
65. Hähnchen nach Gong-Bao-Art mit Erdnuss, Paprika & Shiitaki-Pilzen € 17,50
66. Acht Schätze: Hähnchen, Rind, Garnelen harmonieren sich in chinesischer Gewürze € 19,50
67. Rindfleisch gebraten mit vietnamesischer Koriander, Tomaten, Ingwer & Zwiebeln € 19,50
68. Dschingis-Khan: pikant gebratenes Rindfleisch mit Paprika & Zwiebeln € 21,50
69. Rindfleisch mit Sichuan-Pfeffer – für Scharfesser einen Versuch wert € 21,50
70. Scharfes Rind auf Thaistyle mit Galgant, frischem Chili & Thaibasilikum € 21,50
71. Riesengarnelen aus dem Wok mit buntem Gemüse & grünem Pfeffer € 24,50
72. Riesengarnelen (mit Schale) karamellisiert mit Schweinebauch, Zwiebeln, Knoblauch € 24,50



Pakchoi



Tamarinde



Shiitaki-Pilze



vietnamesischer Koriander

CURRYS (mit Kokosmilch zubereitet)

73. Marktgemüse mit Tofu in rotem Thai-Curry € 16,50
74. statt Tofu: mit Hähnchenfleisch + € 2,50
75. mit gegrilltem Lachs D + € 6,50
76. mit Riesengarnelen + € 7,50





Die Hauptzutaten unseres Currys

FUSIONSKÜCHE – Küche im Zeitalter der Globalisierung

77. Chirashi: japanische Wraps mit frischem Lachs, Thunfisch, Avocado & Reis € 24,50
78. Kolonialstil-Rindfleisch kurz gebraten mit Paprika, Zwiebeln & Knoblauch € 21,50
serviert auf frischem Salat und Kräutern, dazu Süßkartoffeln-Streifen
79. Rosa-gegrillter Thunfisch auf Wok-Gemüse in Teriyaki-Soße € 26,50
80. Gegrillte Riesengarnelen serviert mit buntem Gemüse aus dem Wok € 24,50
81. Salmon-Bowl: Frischer Lachs auf Sushi-Reis mit Babysalat & Wasabi-Sesam-Dressing € 21,50
82. Riesengarnelen duftig und pikant zubereitet mit Zitronengras & Kokosmilch € 26,50
serviert in einer frischen Kokosnuss, dazu ein Glas frische Kokossaft
83. Ganzer Loup-de-Meer [D] frittiert und serviert mit Tamarinde-Soße € 24,50
84. Jakobsmuscheln braun gebraten, dazu Pakchoi, Pilzen & grüner Pfeffer € 25,50

WRAP & ROLL – Glücksrolle zum Selbstrollen



Kulinarische Tradition Vietnams mit Reispapier, grünem Salat, Reisnudeln und verschiedenen Kräutern, dazu Hoisin-Dip.
Zur Auswahl bieten sich folgende Hauptfüllungen:

85. Gebackener Tofu [F] € 17,50
86. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet € 18,50
87. Mariniertes Rindfleisch aus der Pfanne € 20,50
88. Gedämpfte Garnelen € 22,50
89. Mix-Specials für 2 Personen, Preis pro Person: € 21,00
(gegrillte Hähnchen, Rind & Garnelen)

Jede Hauptspeise wird mit einer Portion Jasmin-Reis serviert.
Bei Bedarf sind folgende Beilagen für Sie auch bestellbar:

BEILAGE

103. Gebratene Reis	€ 6,00	110. Krabben-Chips	€ 4,50
104. Gebratene Nudeln	€ 6,00	111. Pfannkuchen [A], 6 St.	€ 3,00
105. Wok-Gemüse	€ 6,50	112. Eingelegter Ingwer [2]	€ 2,00
106. Saté-Soße [E]	€ 3,50	113. Wasabi (Meerrettich [5])	€ 1,50
107. Curry-Soße [G]	€ 3,50	114. Frische Kräuter	€ 2,50
108. Süßsauer-Soße	€ 3,50	115. Frische Chili	€ 1,50
109. Edamame [F]	€ 7,00	116. Eine Portion Reis	€ 2,50

REIS & NUDELN

90. Aus dem Wok gebratener Reis mit Eier und herzhaftem Gemüse € 14,50
91. Optional: mit Hühnerfleisch + € 2,50
92. mit Rindfleisch + € 4,50



93. Kaiser Wok-Reis: gebratener Eier-Reis mit gegrillten Riesengarnelen serviert in einer ausgehöhten Ananas, dazu ein frischer Ananas-Salat € 24,50
94. Aus dem Wok gebratene Nudeln [A] mit Eier und frischem Gemüse € 14,50
95. Optional: mit Hühnerfleisch + € 2,50
96. mit Rindfleisch + € 4,50
97. mit knuspriger Ente + € 6,50



98. Bami Goreng [A]: gebratene Nudeln nach Indonesischer Art mit Garnelen € 22,50
99. Glasnudeln duftig gebraten mit Garnelen, Sojasprossen und Zwiebeln € 22,50
100. Japanischer Udon-Nudeln gebraten mit Garnelen, Pakchoi und Pilzen € 22,50
101. Riesengarnelen & Jakobsmuscheln duftig gebraten mit Shiitaki-Pilzen, Sellerie und Zwiebeln; serviert auf knusprigem Nudeln-Nest [A] € 25,50
102. Vietnamesische bekannte Nudelsuppe Phở-Bò mit Rind (big bowl) € 19,50

FÜR DIE KLEINEN FEINSCHMECKER

Sonderlich kreiert und serviert für kleine Asian Food Fans bis 10 Jahre



Menü Panda - €15,50

Getränke: Bio Limo Orange

***

Saté-Spieße vom Huhn
serviert mit Erdnuss-Dip und Reis

***

Eine Kugel Vanille-Eis

Menü Dino - €15,50

Getränke: Bio Limo Zitrone-Limette

***

Knusprig gebackenes Hähnchen,
dazu Rohkost und Süßsauersoße

***

Eine Kugel Schoko-Eis



SUSHI

Set Menü:

Menü Ryo €17,00

3 x Sakemaki (Lachs)
3 x Tekkamaki (Thunfisch)
4 x Kappa-Phila (Gurken, Frischkäse)
4 x Alaska (Avocado, Lachs)

Menü Deluxe €24,50

2 x Sake-Nigiri (Lachs)
2 x Maguro-Nigiri (Thunfisch)
2 x Unagi (Flussaal)
8 x Ocean-Maki (Scampi, Avocado, Mayo)

Sashimi

119. Lachs Sashimi € 21,00
120. Thunfisch Sashimi € 24,00
121. Lachs-Thunfisch Sashimi € 22,00

Nigiri (2 Stück)



122. Sake (Lachs) € 8,50
123. Maguro (Thunfisch) € 9,50
124. Unagi (Flussaal) € 9,50
125. Ebi (Scampi) € 9,50

Uramaki (8 Stück)



131. Avo Phila (Avocado, Frischkäse) € 8,00
132. Fresh Garden (Mango, Salat, Fr.Käse) € 9,50
133. Alaska (Lachs [D], Avocado) € 10,00
134. Ocean (Scampi, Avocado, Salat, Mayo) € 10,50
135. Boston (Thunfisch, Avocado) € 11,00
136. Spicy Tuna (scharfer Thunfisch) € 12,50
137. Softshell (frittierter Krebs, Chili-Soße) € 12,50

Hosomaki (6 Stück)

126. Kappamaki (Gurke) € 6,00
127. Avocadomaki (Avocado) € 6,50
128. Sakemaki (Lachs) € 8,50
129. Ebimaki (Scampi) € 9,50
130. Tekkamaki (Thunfisch) € 9,50



DESSERT

Landestypisch

140. Kokos-Panna-Cotta serviert mit Obst und Ingwer-Karamell-Soße € 7,50

141. Gebackene Bananen A,K mit Honig und Vanilleeis € 8,50

142. Gedämpfte Kokosbällchen (4 Stückchen) € 9,50

143. Flambiertes Eis - Vanilleeis in Marmorkuchen A ummantelt und mit Stroh-Rum flambiert € 8,50

Fruchtig

144. Frischer Duftmango mit Vanilleeis € 8,50

145. Frische Kokosnuss für zwei Personen: für jede Person ein Glas Kokossaft und eine halbe Kokosnuss gefüllt mit tropischen Früchten & Eis; Preis pro Person: € 9,00

146. Exot. Obstsalat mit Ingwer-Eis, serviert in einer ausgehöhlten Ananas € 9,50

Cremig & Schokoladig

147. Lauwarme Schokoladenkuchen A mit Saisonfrüchten € 8,50

148. Mochi-Duo: zwei Sorten Mochis Eurer Wahl (Kokos, Schoko, Maracuja) € 9,00

149. Die „heiße Liebe“ - Vanilla-Eis in heißer Himbeer-Soße, dazu Sahne € 8,50

150. Eis Eis Eis, pro Kugel: € 3,00

Vanille / Schoko / Erdbeere
Mango Sorbet / Himbeere Sorbet
Grüner Tee / Schwarze Sesam / Ingwer

158. „Happy End“ Nachspeisenteller, ab 2 Personen, Preis pro Person: € 11,00
(mit Kokos-Panna-Cotta, Schokokuchen A, asiatischen Früchten und Eis)

Kein Genuss ist vorrübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

Gutschein



Sie haben noch kein Geschenk? Verschenken Sie mit dem Yee Chino Gutschein ein Stück Asia-Feeling an Freunde, Familie oder Kollegen!

Der Gutschein ist in beliebigem Wert erhältlich.

WARME GETRÄNKE

Asiatischer Tee

pro Kanne für 1 Person

SENCHA (grüner Tee aus Japan, duftig frisch, reinigt Körper und Seele) € 6,50

JASMIN (köstlicher grüner Tee, schonend mit Jasmin-Blüten) € 6,50

JADE OOLONG (zart, blumig und fein-duftender Geschmack) € 7,00

CHINA ROSEN (aromatischer Schwarztee mit natürlichem, feinem Rosenbouquet) € 7,50

MANGO TANGO (milder Früchtetee mit saftigen, exotischen Früchten) € 7,50

LEMON CHAI (Kräutertee aus Lemongras, Zimt, Ananas, Ingwer & Kokosnusschips) € 7,00

HAUSTEE mit frischem Ingwer & Honig (stärkt Immunsystem, zur Entspannung) € 7,50

Große Kanne für 2 Personen: + € 3,00

HAUSGEMACHTER EISTEE (grünem Tee, Ingwer, Braunzucker, Minze & Limetten), *pro Glas:* € 8,50

Asiatische Weine

kalt oder warm serviert *10 cl*

Pflaumenwein € 6,50

Sake (Japanischer Reiswein) € 7,50

Kaffee & Milch

Espresso € 3,00

Espresso Macchiato G € 3,50

Espresso Doppio € 4,50

Tasse Kaffee € 4,50

Cappuccino G € 5,00

Latte Macchiato G € 5,50

Vietnamesischer Kaffee € 6,50

Saigon Coffee on Ice € 6,50

Matcha Latte warm € 6,50
(gesüßt mit Kokos-Sirup)



Hoffnung ist wie der Zucker im Tee:
auch wenn sie klein ist, versüßt sie alles.

ALKOHOLFREIES



Säfte & Schorle

	0,25 l	0,35 l
Saft/Nektar* nach Wahl	€ 4,00	
Auch als Schorle	€ 3,50	€ 4,50

Apfel, Orange, Johannisbeer*, Rhabarber*, Maracuja*, Litschi, Mango, Ananas, Holunder

Wasser

Tafelwasser	0,25 l	€ 3,00
	0,35 l	€ 4,00
Acqua Panna (still)	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,50
	0,75 l	€ 7,50
San Pellegrino (sprudel)	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,50
	0,75 l	€ 7,50

Softdrinks

Schweppes [3,12]	0,20 l	€ 4,00
(B. Lemon, T. Water, Wildberry)		
Vio Bio Limo	0,30 l	€ 4,50
(Orange, Zitrone-Limette)		
Coca-Cola [1,3,11]	0,33 l	€ 4,50
(Origional, Light, Zero Sugar)		
Sprite/Spezi [1,3]	0,35 l	€ 4,50
Eistee (Zitrone, Pfirsich)	0,35 l	€ 4,50

BIERE

Aus Deutschland

	0,30 l	0,50 l
Tegernseer Hell vom Fass	€ 3,50	€ 5,50
Tegernseer Dunkel Export		€ 5,50
Hopf Weißbier A		€ 5,50
Hopf Dunkles-, Leichtes-, Alkoholfreies-Weißbier A		€ 5,50
Alkoholfreies Bier		€ 5,50
Radler		€ 5,50

Aus Asien

	0,33 l
Kirin Bier aus Japan 	€ 5,50
Shingha Bier aus Thailand	€ 5,50

DIGESTIF

Spirituosen

	4cl		4cl
Averna	€ 5,50	Cognac Hennessy	€ 6,50
Fernet Branca	€ 5,50	Whiskey Jack Daniels	€ 6,50
Bailey‘s	€ 5,50	Johnnie Walker Red Label	€ 6,50
Ramazzotti	€ 6,00	Gin Gordons	€ 5,50
Grappa Riserva	€ 6,00	Tequila Sierra weiß	€ 6,00
Williams	€ 6,00	Vodka Absolut	€ 5,50
Remy Martin V.S.O.P.	€ 6,50		

Asiatische Schnäpse

	2cl		2cl
Rosenblätterschnaps	€ 4,00	Bambusschnaps	€ 4,00
Reisschnaps	€ 4,50		

WEINKARTE

Weißwein

	Glas 0,1 l	*Glas 0,2 l*	*Fl. 0,75 l*
Riesling „Drei Steine“ QW vom Weingut Egon Schmitt frisch, mineralisch, leicht PFALZ/DEUTSCHLAND	€ 4,50	€ 7,50	€ 27,00
Grüner Veltliner “Classic” DAC vom Weingut Prechtl saftig, würzig, elegant WEINVIERTEL/ÖSTERREICH	€ 5,00	€ 8,50	€ 30,00
Lugana DOP von Cantina Marangona, kbA feinfruchtig, sehr elegant, würziger Nachhall LOMBARDEI/ITALIEN	€ 5,50	€ 9,50	€ 35,00
Sauvignon Blanc „Chameleon” WO vom Jordan Wine Estate intensive Frucht, sehr mineralisch, würziger Nachhall STELLENBOSCH/SÜDAFRIKA			€ 30,00
Chardonnay Gutswein QW vom Weingut Johannes Kopp, kbA fruchtig, viel Schmelz, lang anhaltend BADEN/DEUTSCHLAND			€ 35,00
Grauer Burgunder „SR“ Alte Reben QW von Philipp Rieger, kontrollierter biologischer Anbau saftige Frucht, zarter Schmelz, animierende Säure BADEN/DEUTSCHLAND			€ 45,00
Leithaberg „Henneberg“ DAC vom Weingut Martin Pasler cremig, vollmundig, mineralisch BURGENLAND/ÖSTERREICH			€ 49,00
Pouilly Fumé AOP von der Domaine Serge Dagueneau komplexe Frucht, vielschichtig, ausgeprägte Mineralität LOIRE/FRANKREICH			€ 55,00
Chablis Premier Cru „Côte de Léchet“ von Jean-Marc Brocard exotische Frucht, feingliedrige Säure, pikanter Nachhall BURGUND/FRANKREICH			€ 75,00

Rotwein

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Syrah „Chameleon" WO vom Jordan Wine Estate saftige Frucht, vollmundig, harmonisch STELLENBOSCH/SÜDAFRIKA	€ 4,50	€ 7,50	€ 27,00
Puglia Primitivo IGP von Giuseppe Campagnola fruchtig, saftig, schokoladiger Nachhall VENETIEN/ITALIEN	€ 5,50	€ 9,00	€ 33,00
Pinot Noir vom Löss QW vom Weingut Philipp Rieger, kbA pfeffrige Frucht, salzig, reife Gerbstoffe BADEN/DEUTSCHLAND			€ 35,00
Rioja Reserva DOP von Bodegas Amézola de la Mora kraftvoll, elegant, nachhaltig, trocken RIOJA/SPANIEN			€ 39,00
Barbera d' Alba "Granera Alta" DOP von Cascina Chicco saftige Frucht, erdig, feinwürziger Nachhall PIEMONT/ITALIEN			€ 39,00
Médoc Cru Bourgeois AOP vom Château Saint-Aubin erdige Frucht, tiefgründig, elegant BORDEAUX/FRANKREICH			€ 42,00
Tinto Fino „Finca de Altura" DOP von Dominio Basconcillos, kbA seidige Frucht, elegant, vielschichtig RIBERA DEL DUERO/SPANIEN			€ 49,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso von Paolo Cottini dichte Frucht, seidig, balsamisch VALPOLICELLA/ITALIEN			€ 59,00

Ab zwei 0,2l-Gläser öffnen wir auch gerne einen Wein von der Flaschenweinkarte für Sie.

WEINKARTE

Rosé

	Glas 0,1 l	Glas 0,2l	Fl. 0,75 l
Spätburgunder Rosé QW vom Weingut Schmitt, kbA zarte Frucht, filigran, harmonisch PFALZ/DEUTSCHLAND	€ 4,50	€ 8,00	€ 29,00
Syrah/Merlot Rosé "Chameleon" WO von der Jordan Wine Estate erfrischend, pikant, anregend, trocken STELLENBOSCH/SUEDAFRIKA	€ 5,50	€ 9,50	€ 35,00
Sancerre Rosé AOP von Domaine Paul Prieur frische Frucht, feinwürzig, pikant LOIRE/FRANKREICH			€ 59,00

Weinschorle (mit Weiß-, Rosé- oder Rotwein) *0,25l* € 6,50

Zeichenerklärung

Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide
B) enthält Krebstiere
C) enthält Eier
D) enthält Fisch
E) enthält Erdnüsse
F) enthält Soja
G) enthält Milch
H) enthält Schalenfrüchte
I) enthält Sellerie
J) enthält Senf
K) enthält Sesamsamen
L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
M) enthält Lupinen
N) enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) gewachst
8) mit Süßungsmittel
9) Aspartam- Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat
11) coffeinhaltig
12) chininhaltig

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und geprüft. Die Redaktion übernimmt keine Haftung für Fehler und falsche Angaben.