



A D I D A

deprichuy3@gmail.com
MOENÜ



WEB



FB



GOOGLE



INSTAG

FESTNETZ: 0221 71737464



A DI ĐÀ

Phật A Di Đà – oft auch als der Buddha des Unendlichen Lichts bezeichnet – ist eine zentrale Figur im Buddhismus. Sein Name deutet auf seine unendliche Lebensdauer und sein unermessliches Verdienst hin. Die Verehrung von Phật A Di Đà dient in erster Linie dazu, Frieden und ein langes Leben zu erbitten.

Phật A Di Đà ist der Herrscher des reinen Landes im Westen, bekannt als Sukhāvātī. Er verkörpert die Rettung aus Leiden und Not. Seine ausgestreckte Hand symbolisiert seine Bereitschaft, alle Wesen zu erlösen und sie aus Kummer, Sorgen und Leid zu befreien. Er weckt in den Menschen das Bewusstsein für die Wahrheit des Leidens und hilft ihnen, dem Kreislauf der Wiedergeburt zu entkommen und zum Erleuchtungszustand zurückzukehren.

Es wird berichtet, dass **Phật A Di Đà** vor seiner Erleuchtung 48 große Gelübde abgelegt hat. Eines dieser Gelübde war, allen Wesen zu helfen, die seinen Namen rufen. Daher ist es üblich, bei persönlichen Schwierigkeiten, im Angesicht von Unglück oder beim Zeugen von Leid den Namen **A Di Đà** zu rufen.

Ein häufig zitiertes Gebet lautet:

"Die Fluten der Begierde sind endlos
Das Meer des Leidens ist unermesslich
Um dem Kreislauf der Wiedergeburt zu entkommen
Rufen wir schnell **A Di Đà**"



Phật A Di Đà - also known as Infinite Life, symbolizes immeasurable longevity and virtue. Worshipping Him is primarily for seeking peace and longevity.

Phật A Di Đà is the presiding deity of the Western Pure Land, embodying compassion and salvation. He constantly extends His hands toward all beings, ready to guide and rescue them from suffering and sorrow. His presence serves to awaken humanity to the truth of suffering, helping them transcend the ocean of attachment and return to the teachings of the **Phật A Di Đà**

It is said that in His 48 vows made before attaining Buddhahood, one of His aspirations was to aid all sentient beings who recite His name. This is why, in times of personal hardship, family troubles, or witnessing sorrow and misfortune, people often chant, "**Phật A Di Đà**"

"The river of attachment rises with thousand-foot waves,
The sea of suffering surges with countless swells.
To escape the cycle of reincarnation,
Hasten to chant **A Di Đà** name."

Anmerkung - Note

Alle Preise sind in Euro angegeben.
All the prices are in Euro.

Bei uns ist leider nur Barzahlung möglich.
We accept cash only.

- Bitte teilen Sie dem Servicepersonal mit, falls Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, insbesondere bei Sesam- und Erdnuss-Allergien.
- *Please inform your waiter/waitress of your allergies and/or intolerances, especially if it concerns sesame or nuts.*

Beilage (ggf. mit Sesamdeko) – side dish (topped with sesame) ¹¹

- Weißer Reis – *White rice* + 2,00
- Schwarzer Sushi-Reis – *Black sushi rice* + 3,00
- Reisnudeln – *Rice noodles* + 2,50
- Udonnudeln – *Udon* + 3,00

Adida Special Sauces (+0,50) (ggf. mit Sesamdeko – possibly topped with sesame) ¹¹

- Mango ³
- Cocktail ³
- Himbeer – *Raspberry* ³
- Sesam ¹¹
- Unagi ¹⁴
- Wasabi ³
- Süß-Sauer – *Sweet and sour*
- Limetten-Chili – *Lime chili* ¹²⁻¹⁴
- Erdnuss-Hoisin – *Peanut hoisin* ^{1-10a-11-12-14}



LUNCH SPECIALS

nur von 12 – 15 Uhr, Di–Fr, außer Feiertage
only from 12 to 3 p.m., Tue–Fri, except holidays

- L1. Cari Xanh (grünes Curry) ¹⁴** **11,90 €**
mit einer Portion Reis¹¹ und
Gyoza^{9–10a–11–14}
(Green curry with a portion of rice
and gyoza)
- L2. Papayasalat ^{10a–11–12–14}** **11,90 €**
mit einer Portion Reis¹¹ und
Frühlingsrollen^{10a–14}
(Papaya salad with a portion of rice
and spring rolls)
- L3. Spicy Tuna Tempura Roll ^{1–5–9–10a}** **11,90 €**
Mit einem Avocado-Nigiri ¹¹ und einem
Mango-Nigiri ¹¹
(Spicy Tuna tempura roll with one
avocado nigiri and one mango nigiri)



ADIDA

SPEISEKARTE ASIAN FUSION TAPAS

- 
- 01. Lotus Suppe - Lotus Soup** ⁹⁻¹⁴ **5,50 €**
Eine Suppe mit Tofu, Pilzen, frischem Gemüse, Lotussamen, verfeinert mit frischen Kräutern
(A soup made with tofu, mushrooms, fresh vegetables, lotus seeds and herbs)
- 02. Wan-Tan Suppe - Wonton soup** ^{9-10a-14} **6,50 €**
Gefüllte Wan-Tan mit Mungobohnen, Tofu, Pilzen und dazu frisches Gemüse, verfeinert mit frischen Kräutern
(Soup with wontons (filled with mungbeans, tofu, mushrooms), fresh vegetables and herbs)
- 03. Kokossuppe - Coconut soup** ¹⁴ **5,90 €**
Eine Suppe aus' Kokosmilch, Tofu, Cherrytomaten, Pilzen, Zitronengras, Zitronenblättern und Koriander
(A soup made from coconut milk, tofu, cherry tomatoes, mushrooms, lemon grass, lemon leaves and coriander)
- 04. Soy on the Run** ^{10a-14} **6,50 €**
Knusprige vegane Hühnerschenkel aus Soja mit Zitronengras und Sesam, serviert mit Süß-sauer-Sauce
(Crispy vegan chicken drums with lemon grass and sesame, served with sweet and sour sauce)
- 05. Raspberry & Tofu** ^{10a-14} **5,90 €**
Tofusticks, ummantelt mit knusprigen grünen Reisflocken und Himbeersauce
(Tofu sticks, wrapped in green rice flakes, served with raspberry sauce)
- 06. Gyoza** ^{9-10a-11-14} **5,50 €**
Gebratene Gyoza- Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, dazu Cocktailsauce
(Fried gyoza dumplings, filled with vegetables and served with cocktail sauce)
- 07. Green Gyoza** ^{9-10a-11-14} **5,90 €**
Gebratene Spinat-Gyoza, gefüllt mit Gemüse, dazu Mangosauce
(Fried spinach gyoza, filled with vegetables and served with mango sauce)
- 08. Golden Bag** ^{10a} **5,90 €**
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Mungobohnen, weißem Mais, Zuckermais und Zwiebeln, dazu Süß-Sauer-Sauce
(Crispy dumplings, filled with mungbeans, white corn, corn and onions, served with sweet and sour sauce)

09. Ha cao ^{9-10a-11-14} **5,90 €**

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen dazu Sesamsauce¹¹
(Steamed dumplings, filled with vegetables and soy beans, served with sesame sauce)

10. Frühlingsrollen ^{10a-14} **5,90 €**

Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Tofu, Möhre, Glasnudeln und Morcheln, dazu Limetten-Chili-Sauce¹²
*(Crispy spring rolls, filled with tofu, carrot, rice noodles and morels, served with a lime chili sauce)*¹²

11. Früchtecke ^{10a-11} **5,90 €**

Knusprige Frühlingsrollen mit frischer Birne, Apfel, Kokosfleisch, Mungobohnen, Sesam, dazu Cocktailsauce
(Crispy spring rolls with fresh pear apple, coconut flesh, mungbeans and sesame, served with cocktail sauce)

12. The Better Bacon ^{10a-11-14} **5,90 €**

Knusprige Sojastreifen mit Sesam ummantelt, dazu Süß-Sauer-Sauce
(Crispy soy strips wrapped in sesame, served with sweet and sour sauce)

13. La lot dau phu ^{1-5-9-10a-14} **5,90 €**

Betelblätter, gefüllt mit Tofu, Austernpilzen und Inari, dazu Limetten-Chili-Sauce¹²
(Lolot leaves filled with tofu, oyster mushrooms and inari, served with a lime chili sauce)

14. Krispy Tom ^{1-10a-11-14} **5,90 €**

Knusprig gebackene vegane Shrimps, dazu Wasabisauce
(Crispy vegan shrimps, served with wasabi sauce)

15. Sommerrolle ¹⁻⁵⁻¹²⁻¹⁴ **5,50 €**

Reispapierrollen, gefüllt mit Tofu, Reisnudeln, Salat und Kräutern, dazu Erdnuss-Hoisinsauce^{1-5-10a-12-14}
(Summer rolls made with rice paper, filled with tofu, rice noodles, salad, and herbs, served with a peanut hoisin sauce)

16. Pink Ladies ¹²⁻¹⁴ **5,90 €**

Tofu, Mango, Gurke, Paprika und Kräuter in einem Kleid aus Reisnudeln mit Erdnüssen und Lauchzwiebeln, dazu Limetten-Chili-Sauce¹²
(Tofu, mango, cucumber, bell pepper and herbs wrapped in a dress made out of rice noodles, with peanuts and spring onions, served with lime chili sauce)

17. Tofu on the Block ⁹⁻¹⁴ **6,90 €**

Würzig marinierte und kurz angebratene Tofuwürfel mit frischem Wok-Gemüse in Knoblauch-Zitronengras-Sauce
(Quickly fried cubes of tofu with fresh vegetables in a garlic lemon grass sauce)



- 18. Bun Bao** ^{10a-14} **6,90 €**
Gedämpftes Hefebrötchen mit einem Soja-Patty, Salat, Gurke, Sesam und Cocktailsauce, serviert mit Sesamsauce¹¹
(*Steamed yeast bun with a soy patty, salad, cucumber, sesame and cocktail sauce, served with sesame sauce*)
- 19. Edamame** ¹⁴ **5,50 €**
Gedämpfte japanische Sojabohnen, mit Meersalz verfeinert
(*Steamed and salted Japanese soy beans*)
- 20. Cari Xanh** ¹⁴ **6,90 €**
Grünes Spinat-Curry mit Kokosmilch, Tofu, Zitronengras und saisonalem Gemüse
(*Green spinach curry with coconut milk, tofu, lemon grass and seasonal vegetables*)
- 21. Kokossalat** ^{10a-11-12-14} **6,90 €**
Salat aus Kokosfleisch, Möhre, Gurke, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Sesam, abgerundet durch Limetten-Chili-Sauce¹²
(*Salad made from coconut flesh, carrot, cucumber, fresh herbs, fried onions, roasted peanuts and sesame, served with a lime chili sauce*)
- 22. Papayasalat** ^{10a-11-12-14} **7,50 €**
Ein echtes Traditionsrezept aus Saigon: Salat aus unreifer Papaya, Möhre, Gurke, Minze, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, Sesam, verfeinert mit Limetten-Chili-Sauce¹²
(*A truly traditional recipe from Saigon: Salad made from unripe papaya, carrot, cucumber, mint, herbs, roasted peanuts and fried onions, sesame, served with lime chili sauce*)
- 23. Uu Dam Salat** ^{5-10a-11-12-14} **6,90 €**
Salat aus eingelegten Lotusstielen mit Möhre, Mango, Gurke, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln, abgerundet mit einer Limetten-Chili-Sauce¹²
(*Salad made from pickled lotus stems, carrot, mango, cucumber, fresh herbs, roasted peanuts and fried onions, served with a lime chili sauce*)
- 24. Wakame** ¹¹⁻¹⁴ **4,90 €**
Algensalat
(*Seaweed salad*)
- 25. Kimchi** ¹⁻⁵⁻⁹⁻¹¹ **4,90 €**
Scharf eingelegter Chinakohl
(*Spicy pickled Chinese cabbage*)
- 26. Quinoa Tatar** **6,90 €**
Avocado und Quinoa mit Himbeeren, Unagi- und Cocktailsauce
(*Avocado and quinoa with raspberry, unagi and cocktail sauce*)

27. Vegan Fish Tatar ¹⁻⁵⁻¹⁴ **9,50 €**

Veganer Lachs, veganer Thunfisch, Avocado, Quinoa, mit Himbeeren-, Unagi- und Cocktailsauce
(Vegan salmon, vegan tuna, avocado, quinoa with raspberry, unagi and cocktail sauce)

28. Dino-Eier ^{10a-11-14} **5,90 €**

Knusprige Bällchen gefüllt mit Quinoa und Avocado und mit Himbeeren-, Unagi- und Cocktailsauce
(Crunchy balls filled with quinoa, avocado and raspberry, unagi and cocktail sauce)

29. Ho Tay Pancakes ^{10a-11} **6,50 €**

Süßkartoffel-Pancakes mit Limetten-Chili-Sauce¹²
(Sweet potato pancakes with lime chili sauce)

BOWLS & SOUPS

30. Adida Bowl ¹¹⁻¹⁴ 15,50 €

Bowl mit Kichererbsen, Quinoa, Tempeh und Cherrytomaten, Gurke, Edamame, Avocado, Mais, Wakame, abgerundet mit Sesamsauce¹¹ und Cocktailsauce

(Bowl filled with chick peas, quinoa, tempeh, cherry tomatoes, cucumber, edamame, avocado, corn, Wakame, served with sesame sauce¹¹ and cocktail sauce)

31. Buddha Bowl ⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ 13,90 €

Bowl mit Reismudeln, gebratenem Tofu, Salatmix, Erdnüssen, Röstzwiebeln ^{10a}, verschiedenen Kräutern, Cherry-Tomaten, abgerundet durch Limetten-Chili-Sauce¹²

(Bowl filled with rice noodles, fried tofu, salad mix, peanuts, fried onions, herbs and cherry tomatoes, served with lime chili sauce¹²)

32. Pagoda Bowl ^{10a-11-12-14} 14,90 €

Bowl mit Udonnudeln in einer Erdnuss-Soja-Sauce, mit Tofu ummantelt in green rice flakes, Edamame, Oshinko ⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁵, Avocado, Gurke, Wakame und Mais, abgerundet durch eine fruchtige Himbeer-Mango-Sauce

(Bowl filled with udon in a peanut soy sauce, with tofu wrapped in green rice flakes, edamame, oshinko, avocado, cucumber, wakame and corn, served with a fruity raspberry mango sauce)

33. Sala Bowl ^{10a-11-14} 14,50 €

Bowl mit Jasminreis, knusprigen Sojastreifen mit Sesam ummantelt, Tofu, Edamame, Cherrytomaten, Gurke, Avocado, Mais, gebratenem Gemüse und Wakame, abgerundet durch eine Knoblauch-Zitronengras-Sauce

(Bowl filled with jasmine rice, crispy soy strips wrapped in sesame, tofu, edamame, cherry tomatoes, cucumber, avocado, corn, fried vegetables and wakame, served with a garlic lemon grass sauce)

34. Pho ⁹⁻¹⁴ Klein 8,00 €

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse und frischen Kräutern
(Traditional Vietnamese noodle soup with tofu, vegetables and herbs)

Groß 13,90 €

35. Bun Bo Hue ^{1-9-10a-14} Klein 9,00 €

Reisfadennudelsuppe mit Tofu, veganer Wurst, Gemüse und Kräuter
(Soup with rice noodles, tofu, vegan sausage, vegetables and herbs)

Groß 14,50 €



SUSHI: SPECIAL ROLL

- Mit schwarzem Sushi-Reis, serviert mit Unagi-, Himbeer- und Cocktailsauce und Sesam
- (With black sushi rice served with sesame and unagi, raspberry, and cocktail sauce)

- | | 4 Stk. | 8 Stk. |
|--|--------|---------|
| 100. Secret Garden ^{1-5-8-9-10a-13a-15} | 7,50 € | 13,90 € |
| Oshinko Tempura mit Avocado und veganem Frischkäse, mit Gurke umwickelt
(Oshinko tempura with avocado and vegan cream cheese, wrapped in cucumber) | | |
| 101. Tazuna Roll ¹⁻⁵ | 8,50 € | 15,90 € |
| Veganer Lachs, Avocado, Gurke, mit Avocado umwickelt
(Vegan Salmon, avocado, cucumber, wrapped in avocado) | | |
| 102. Mango Roll ^{1-5-13a} | 8,50 € | 15,90 € |
| Veganer Lachs, Avocado, Gurke, veganer Frischkäse, umwickelt mit Mango und zusätzlicher Mangosauce
(Vegan Salmon, avocado, cucumber, vegan cream cheese, wrapped in mango and served with mango sauce) | | |
| 103. Inari Roll ^{1-5-10a-13a-14} | 7,50 € | 13,90 € |
| Mango, Gurke, veganer Frischkäse, umwickelt mit Inari
(Mango, cucumber, avocado, wrapped in inari) | | |
| 104. Asapura Roll ^{1-5-10a-13a} | 8,90 € | 16,50 € |
| Spargeltempura, Avocado, veganer Frischkäse, umwickelt mit veganem Lachs
(Asparagus tempura, avocado, vegan cream cheese, wrapped in vegan salmon) | | |
| 105. Green Spirit Roll ^{10a-13a} | 7,50 € | 13,90 € |
| Rucola, Gurke, Avocado, veganer Frischkäse, mit Röstzwiebeln
(Rucola, cucumber, avocado, vegan cream cheese, with fried onions) | | |
| 106. Rainbow Roll ¹⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁵ | 8,50 € | 15,90 € |
| Paprika, Oshinko, Avocado, vegane Mayonnaise, umwickelt mit veganem Lachs und Thunfisch, Avocado und Mango
(Bell pepper, oshinko, avocado, vegan mayonnaise, wrapped in vegan salmon and tuna, avocado and mango) | | |
| 107. Tuna Roll ^{1-5-10a-13a} | 8,90 € | 16,50 € |
| Gemüsetempura, veganer Frischkäse, umwickelt mit veganem Thunfisch
(Vegetable tempura, vegan cream cheese, wrapped in vegan tuna) | | |

TEMPURA BIG ROLL

- Mit schwarzem Sushi-Reis, serviert mit Sesam und Unagi-, Himbeer- und Cocktailsauce
- *(With black sushi rice served with sesame and unagi, raspberry, and cocktail sauce)*

160. Adida Roll ^{1-5-10a-13a-14} **15,90 €**

Veganer Lachs, Kampyo, Gurke, Avocado, Frischkäse
(Vegan salmon, kampyo, cucumber, avocado, vegan cream cheese)

161. Karma Roll ^{10a-13a} **13,90 €**

Mango, Avocado, Paprika, Gurken und veganer Frischkäse
(Mango, avocado, bell pepper, cucumber, vegan cream cheese)

TEMPURA MINI ROLLS

170. Spicy Tuna ^{1-5-9-10a} **9,50 €**

Veganer Thunfisch, Gurke, Schnittlauch und scharfe Sauce
(Vegan tuna, cucumber, chives and hot sauce)

171. Sake ^{1-5-10a-13a} **9,50 €**

Veganer Lachs, Avocado mit veganem Frischkäse
(Vegan salmon, avocado, vegan cream cheese)

172. Mango Avocado Roll ^{10a-13a} **8,50 €**

Mango, Avocado und veganer Frischkäse, zusätzlich Mangosauce
(Mango, avocado, vegan cream cheese, with mango Sauce on top)

173. Shiitake Inari Roll ^{1-5-10a-13a-14} **8,50 €**

Shiitake-Pilze, Tofutasche und veganer Frischkäse
(Shiitake, tofu pocket, vegan cream cheese)



MAKI (6 STK.)

Schwarzer Sushi-Reis und Sesam /
Black sushi rice and sesame

- 220. Mango** ^{11-13a} **4,00 €**
mit veganem Frischkäse
(*with vegan cream cheese*)
- 221. Gurke - Cucumber** ¹¹ **3,50 €**
- 222. Avocado** ¹¹ **4,00 €**
- 227. Rucola** ^{11-13a} **4,50 €**
mit veganem Frischkäse
(*with vegan cream cheese*)
- 228. Gome** ³⁻¹¹ **4,90 €**
gekochter Spinat mit veganer
Mayonnaise
(*cooked spinach with vegan
mayonnaise*)
- 229. Futo Roll** ¹¹ **7,50 €**
Große Maki mit Gemüse nach
Chef's Choice!
(*Big Maki with Vegetables
chosen by the Chef!*)

NIGIRI (1 STK.)

- 320. Gurke - Cucumber** ¹¹ **2,20 €**
- 321. Mango** ^{11-13a} **2,20 €**
- 322. Inari** ¹⁻⁵⁻¹⁰⁻¹⁴ **2,20 €**
(Tofutasche - tofu pocket)
- 323. Oshinko** ¹⁴ **2,20 €**
(eingelegter Rettich - pickled
radish)
- 324. Shiitake** ⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁵ **2,20 €**
- 325. Avocado** **2,20 €**

SUSHI MENÜ

M3. Solo Deluxe

19,90 €

4 Stk. Veggie I.O.,
8 Stk. Mango Avocado Roll,
1 x Gurke Nigiri, 1 x Inari Nigiri,
6 Stk. Avocado Maki

M4. Adida Deluxe für Zwei

44,90 €

4 Stk. Rainbow Roll,
8 Stk. Veggie I.O.,
8 Stk. Spicy Tuna,
2 x Inari Nigiri,
2 x Oshinko Nigiri,
6 Stk. Mango Maki,
6 Stk. Avocado Maki,
Wakame Salat

M5. Adida Deluxe für Drei

67,90 €

4 Stk. Rainbow Roll,
8 Stk. Veggie I.O.,
8 Stk. Spicy Tuna,
6 Stk. Adida Roll,
3 x Inari Nigiri,
3 x Oshinko Nigiri,
6 Stk. Mango Maki,
6 Stk. Avocado Maki,
6 Stk. Futo Roll,
Wakame Salat



NACHTISCH - DESSERT

- 200. Mochi Lovers** ^{13b-14} **5,90 €**
Eiscreme-Mochis mit Mango-Maracuja Geschmack
(Ice cream mochis with mango-passion fruit flavor)
- 201. It's coco-nuts!** **5,90 €**
Kokosnussbällchen mit Kokosnussfleisch und braunem Zucker
(Outside crispy, inside coconut and brown sugar filling)
- 202. Sweet Bao** ^{1-10a-12} **5,90 €**
Süßes Hefeklößchen, gefüllt mit roten Bohnen, serviert mit Kokossauce und Erdnüssen
(Sweet yeast bun, filled with red beans, served with coconut sauce and peanuts)

GETRÄNKE - DRINKS

NICHT ALKOHOOLISCHE GETRÄNKE - NON-ALCOHOLIC DRINKS

- 520. Fritz Cola**¹⁻² / **Cola Zero** ¹⁻²⁻⁸⁻¹⁵ / **Orange** ¹⁻³ / **Lemon** ³ / **Honigmelone** **3,50 €**
(0,33L)
- 524. Mineralwasser (mit Kohlensäure)** Sparkling water **0,2L / 0,75L 2,80 € / 5,90 €**
- 525. Mineralwasser (still)** Still water **0,2L / 0,75L 2,80 € / 5,90 €**
- 530. Schorle / Saft - Spritzer / Juice (0,3L)** **3,50 €**
Orange, Apfel, Kirsche, Maracuja³, Mango³, Ananas³, Banane, Kiba
(Orange, apple, cherry, passion fruit, mango, pineapple, banana, cherry-banana)
- 506. Vietnamesischer Eiskaffee² - Vietnamese Iced Coffee²** **5,90 €**
mit Kokoskondensmilch - with coconut condensed milk

WARMER GETRÄNKE - WARM DRINKS

- 507. Vietnamesischer Kaffee² - Vietnamese Coffee²** **4,20 €**
mit Kokoskondensmilch - with coconut condensed milk
- 510. Frischer Ingwer-Minze-Tee** *Ginger mint tea* **3,50 €**
- 511. Frischer Ingwer-Apfel-Tee** *Ginger apple tea* **3,90 €**
- 512. Frischer Ingwer-Oranger-Tee** *Ginger orange tea* **3,90 €**
- 513. Rose-Jujube-Tee** **4,50 €**
mit Rosenblüten, Goji Beeren, Jujube und Minze
with rose blossoms, goji berries, jujube and mint
- 514. Goji-Grüntee** **4,00 €**
Grüntee mit Goji Beeren
Green tea with goji berries
- 515. Jasmin-Goji-Tee** **4,50 €**
Jasminblütentee mit Goji Beeren
Jasmine tea with goji berries

HAUSEIGENE GETRÄNK - IN HOUSE DRINKS

- | | | |
|--|-------------|---------------|
| 550. Descendant of the Sun | | 6,50 € |
| Frische Maracuja, Limetten, Minze und Mangosaft
<i>(Fresh passion fruit, lime, mint, and mango juice)</i> | | |
| 551. White Cloud ⁵ | | 6,50 € |
| Litschi, Kokosnussfleisch, Kokossaft und Chiasamen
<i>(Lychee, coconut flesh, coconut juice, and chia seeds)</i> | | |
| 552. Kiss with Passion | | 6,50 € |
| Frische Maracuja, Limetten, Maracujasaft und Chiasamen
<i>(Fresh passion fruit, lime, passion juice and chia seeds)</i> | | |
| 553. Fresh me Up ⁵ | | 6,50 € |
| Aloe Vera, Litschi und Chiasamen
<i>(Aloe vera, lychee and chia seeds)</i> | | |
| 554. Viet-Lemonade | | 6,50 € |
| Frische Limetten mit Rohrzucker
<i>(Fresh limes with cane sugar)</i> | | |
| 555. Red Sun | | 6,50 € |
| Himbeere mit frischer Minze, Himbeersirup
<i>(Raspberry, mint and raspberry syrup)</i> | | |
| 556. Red Lime | | 6,50 € |
| Frische Limette, Minze, Himbeeren und Mangosaft, Rohrzucker
<i>(Fresh lime, mint, raspberries, mango juice and cane sugar)</i> | | |
| 561. Sunny Ice Tea | 0,4L | 6,50 € |
| Grüntee mit Limettenscheiben und Maracujageschmack
<i>(Green tea with lime and passion fruit taste)</i> | | |
| 562. Tea Garden | 0,4L | 6,50 € |
| Frischer Ingwer, Minze, Limettenscheiben und Rohrzucker
<i>Fresh ginger, mint, lime with cane sugar</i> | | |
| 563. Yellow Ice Tea | 0,4L | 6,50 € |
| Frische Maracuja, Minze, mit Jasmintee und Maracujanektar
<i>(Fresh passion fruit, mint with jasmine tea and passion fruit juice)</i> | | |
| 564. Queen's Tea ¹ | 0,4L | 6,50 € |
| Grüntee mit Limettenscheiben und Pfirsichgeschmack
<i>(Green tea with lime and peach taste)</i> | | |



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE – ALCOHOLIC DRINKS

- | | |
|---|-----------------------|
| 571. Früh Kölsch Flasche | 0,33L / 3,60 € |
| 572. Flasche Früh
alkoholfrei/Radler/Fassbrause | 0,33L / 3,50 € |
| 600. Sapporo
(japanisches Bier – Japanesē beer) | 0,33L / 3,50 € |
| 601. Tiger Beer
(singapurisches Bier – Singaporean beer) | 0,33L / 3,50 € |
| 630. Hugo ⁶
Sekt, Minze, Holundersirup | 6,90 € |
| 631. Aperol Spritz ¹⁻⁶⁻¹⁹
Sekt, Orange, Aperol | 6,90 € |
| 632. Maracuja Spritz ¹⁻⁶⁻¹⁹
Sekt, Orange, Maracujasaft, Aperol | 7,50 € |

WEISSWEIN – WHITE WINE

0,1L 0,2L 0,75L

- | | | | |
|---|--------|--------|---------|
| 810. Weißburgunder trocken saar
(Weingut Stefan Müller vegan) | 3,70 € | 6,90 € | 20,90 € |
| 820. Chardoney trocken Rheinhessen
(Weingut Georg Gustav Huff vegan) | 3,70 € | 6,90 € | 20,90 € |
| 830. Lugana Torre il Cerreto Lugana
(Rossetti vegan) | 4,50 € | 7,90 € | 23,90 € |
| 840. FEEN und ELFEEN Riesling feinherb Mosel
(Weingut Nick Kowerich vegan) | - | - | 25,90 € |
| 850. Gessami Fenedes
(Gramona vegan) | - | - | 35,90 € |

ROSÉ WEIN – ROSÉ WINE

- | | | | |
|--|--------|--------|---------|
| 860. Spätburgunder Rosé trocken M Nahe
(Weingut Jakob Schneide vegan) | 4,50 € | 7,90 € | 23,90 € |
| 870. Wind Rosé M Pfalz
(Ellermann-Spiegel vegan) | 3,70 € | 6,90 € | 20,90 € |
| 880. Mart Xarel.lo Vermell ROSAT vegan
Penedès (Gramoma) | - | - | 35,00 € |

ROTWEIN – RED WINE

- | | | | |
|---|--------|--------|---------|
| 890. Domino de Berzal tinto M Rioja
(Dominio de Berzal vegan) | 3,70 € | 6,90 € | 20,90 € |
| 910. Spätburgunder Gutwein M Pfalz
(Weingut Ellermann-Spiegel vegan) | 4,50 € | 7,90 € | 23,90 € |
| 920. Domino de Berzal Crianza Rioja
(Dominio de Berzal vegan) | | | 30,00 € |



ADIDA

Zusatzstoffe & Allergene

1. mit Farbstoff, 2. koffeinhaltig, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. Sellerie,
5. mit Konservierungsstoff, 6. geschwefelt, 7. geschwärzt,
8. enthält Phenylalaninquelle z.B. Aspartam, 9. mit Geschmacksverstärker,
10. glutenhaltig (10a. Weizen, 10b. Gerste), 11. Sesam, 12. Erdnüsse/-Erzeugnisse,
13. Schalenfrüchte, Nüsse/-Erzeugnisse (13a. Mandeln, 13b. Cashew, 13c. Haselnüsse),
14. Soja/-Erzeugnisse, 15. mit Süßungsmittel,
16. auf der Grundlage von [bestimmter Tafelsüße],
17. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18. Senf, 19. chininhaltig,
20. Lupine, 21. Fisch, 22. Milch, 23. mit Phosphat, 24. Krebstiere, 25. Eier

Eine Nennung von Allergenen und Zusatzstoffen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche und der Bar verwendet werden.

Für die einzelnen Saucen schauen Sie bitte auf die 1. Seite.



Additives & Allergenic

1. dyes, 2. with caffeine, 3. with antioxidizing, 4. with celery, 5. with preservatives,
6. sulphuretted, 7. blackened, 8. contains phenylalanine, 9. with flavor enhancers,
10. contains gluten (10a. wheat, 10b. barley), 11. sesame, 12. peanuts,
13. peel fruits/nuts (13a. almonds, 13b. cashew nuts, 13c. hazelnuts), 14. soy products,
15. with sweetener, 16. based on [artificial table-top sweetener],
17. can have a laxative effect when consumed excessively, 18. mustard,
19. contains chinin, 20. lupin, 21. fish, 22. milk, 23. with phosphate, 24. molluscs, 25. egg

Additives and allergenics are mentioned if said substances or their produces have been used as ingredients in the final product. Despite the careful preparation of our dishes and drinks there is the possibility of our products containing traces of other substances due to the preparation process in the kitchen and bar.

For the sauces please take a look at the first page which has them listed individually.

