

VORSPEISEN ^{4,C,D,J,L}

JAPANISCHE VORSPEISEN



AHA SUSHI



01. Miso Suppe 4,50 €
Sojamarke-suppe mit japanischem Tofu, jungem Lauch und Seetang



02. Gyoza 5,50 €
Gegrillte Teigtaschen mit Hühner- und Gemüsefüllung



03. Edamame 5,00 €
Grüne junge Sojabohnen im gekochten Salzwasser



04. Wakame Salat 6,00 €
Seetangsalat mit Sesamsoße



05. Kyuri 8,00 €
Lachs, Eierstich in Gurke



06. Lachs & Thunfischsalat 8,50 €
Roher Fisch mit gemischtem Salat und hausgemachter Soße



07. Chicken Roll 5,00 €
Reispapierrolle mit Gemüse, Hähnchen



08. Mini Springrolls ^{1, a} 3,50 €
Gefüllt mit verschiedenem Gemüse (4 Stück)



09. Süßkartoffelpommes 5,50 €



10. Jap. Karaage 5,50 €
Knusprige Hähnchenschenkeln, Teriyakisoße



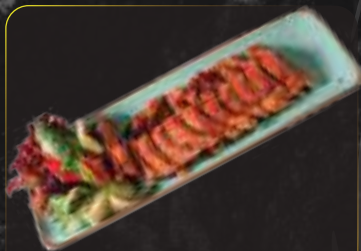
11. Ebi Tempura ^{1, a} 5,50 €
Frittierte Riesengarnelen mit Chilisoße



12. Yakitori Spieße ^{1, a, 4, f} 6,00 €
3 typisch japanisch gewürzte Hähnchenspieße



13. Yasai Tempura ^{1, a, 4, f} 7,00 €
Frittiertes, frisches Gemüse in Teigmantel



14. Kamo Yaki ^{1, a, 4, f} 7,50 €
Knusprig gebackene Ente mit Teriyakisoße



15. Chikin Yaki ^{1, a, 4, f} 7,00 €
Knusprig gebackenes Hähnchen mit Teriyakisoße

FÜR KINDER



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

K1. Knusprig CHICKEN & RICE ^{1,4,a,g}

9,00 €

Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit Reis und TeriyakiSoße



K2. Ebi Tempura & Süßkartoffelpommes ^{1,4,}

9,00 €

Frittierte Riesengarnelen mit Süßkartoffelpommes und hausgemachter Mayonnaise

K3. Maki Happy ^{4,c,d,j}

9,00 €

*4 Maki Avocado,
4 Maki Gurke,
4 Maki Lachs,
4 Maki Krebsfleischimitat*



SALATE & BOWL ^{1,2,j}

GEMISCHTER SALAT

- | | |
|---|---------|
| S1. Gebackener japanischer Tofu | 9,50 € |
| S2. Gegrillte Hühnerbrustfilet | 12,50 € |
| S3. Knusprige Entenbrust | 13,50 € |
| S4. Crunchy Ebi (frittierte Riesengarnelen) | 15,00 € |
| S5. Wildfang Riesengarnelen | 16,00 € |
| S6. Lachssteak | 16,00 € |



SUSHI BOWL

Sushi Reis serviert mit Avocado, Gurke, Rucola und geschnittenem Nori mit Topping nach Wahl

- | | |
|--|---------|
| 21. Salmon Bowl mit Feuerlachs | 16,50 € |
| 22. Chicken Bowl mit gegrillt. Hähnchenbrust | 14,00 € |
| 23. Budda Bowl (vegetarisch) | 14,00 € |



*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte

JAPANISCHE RAMEN

SUPPEN



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

1,a,d,f,g,8

JAPANESE RAMEN SOUPS

SHOYU RAMEN

Japanische Nudelsuppe auf Sojasoßenbasis, Fleischknochenbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori

<i>R1. Shoyu Ramen mit Schweinefleisch</i>	16,00 €
<i>R2. Shoyu Ramen mit Hühnerfleisch</i>	16,00 €
<i>R3. Shoyu Ramen Brühe mit Tofu</i>	15,00 €

KIMCHI RAMEN

Japanische Nudelsuppe auf Kimchi-Soßenbasis, Fleischknochenbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori

<i>R4. Kimchi Ramen mit Schweinefleisch</i>	16,00 €
<i>R5. Kimchi Ramen mit Hühnerfleisch</i>	16,00 €
<i>R6. Kimchi Ramen Brühe mit Tofu</i>	15,00 €

MISO RAMEN

Japanische Nudelsuppe auf Sojabohnenpaste, Fleischknochenbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori

<i>R7. Miso Ramen mit Schweinefleisch</i>	16,00 €
<i>R8. Miso Ramen mit Hühnerfleisch</i>	16,00 €
<i>R9. Miso Ramen Brühe mit Tofu</i>	15,00 €



**Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte*



AHA'S SPEZIALITÄTEN

BENTO BOX ^{2, a}

Maki Gurke und Avocado mit Sesam Reis serviert mit Saison Salat

SP1. Knus. Ente 16,00 €

SP2. Knus. Hähnchen 15,00 €

KOKOS – CURRY ^{2,4,a,g}

Kokos – Curry mit Saisongemüse, verfeinert mit Saisonsalat, Sesam und Reis.

SP3. Bio Tofu (vegetarisch) 14,00 €

SP4. Knus. Hühnerbrustfilet 15,00 €

SP5. Knus. Ente 17,00 €

SP6. Garnelen 18,00 €

SP7. Lachs 18,00 €

MANGO STYLE ^{2,4,a,g}

Cremige Mango – Kokosmilch mit Saisongemüse, verfeinert mit Saisonsalat, Sesam und Reis.

SP8. Bio Tofu (vegetarisch) 14,00 €

SP9. Knus. Hühnerbrustfilet 15,00 €

SP10. Knus. Ente 17,00 €

SP11. Garnelen 18,00 €

SP12. Lachs 18,00 €

ERDNUSS STYLE ^{2,4,a,e,g}

Cremige Erdnuss Soße mit Saisongemüse, verfeinert mit Saisonsalat, Sesam und Reis.

SP13. Bio Tofu (vegetarisch) 14,00 €

SP14. Knus. Hühnerbrustfilet 15,00 €

SP15. Knus. Ente 17,00 €

SP16. Garnelen 18,00 €

SP17. Lachs 18,00 €

HOSO MAKI (8 STÜCK) ^{4,C,D,J,L}



AHA SUSHI

Hoso Maki sind dünne Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt sind und von einem halben Noriblatt umschlossen werden.



30. Avocado Maki 4,50 €
Avocado



31. Kappa Maki 4,00 €
Gurke und Sesam



32. Takuwan Maki 4,50 €
Eingelegter Rettich



33. Tamago Maki 4,50 €
Eierstich (japanisches Omelett)



34. Shake 5,50 €
Frischer Lachs



35. Tekka Maki 6,00 €
Frischer Thunfisch



36. Tunka Maki 5,50 €
Gekochter Thunfisch



37. Spicy Salmon 6,00 €
Gehackter Lachs mit
Frühlingszwiebeln (scharf)



38. Salmon Skin 5,50 €
Frittierte Lachshaut
mit Unagisoße



39. Shake Avocado 6,00 €
Frischer Lachs mit Avocado



40. Surimi Maki^{1, a} 5,00 €
Krebsfleischimitat



41. Ebi Tobiko Maki 6,00 €
Gekochte Garnele mit
Fliegenfischkaviar



42. Ika Tobiko Maki 5,50 €
Tintenfisch mit
Fliegenfischkaviar



43. Kanpyo Maki 4,50 €
Japanischer Kürbis



44. Spargel Maki 5,00 €
Spargel



45. Maguro Avocado 6,50 €
Frischer Thunfisch mit Avocado

URA MAKI (8 STÜCK) 4,C,D,J,L



AHA SUSHI

Ura Maki sind Inside Out Rolls, bekannt auch als "California Rolls"
Das Noriblatt liegt innen und wird vom Reis umhüllt, der mit Sesamsamen
oder kleinen farbigen Fischeiern verziert wird.



50. Avocado Roll 6,50 €

Avocado mit Frischkäse und Sesam



51. Gurke Roll 6,00 €

Frische Gurke mit Frischkäse und Sesam



52. Shake Roll 8,00 €

Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam



53. Californian Roll⁴ 8,50 €

Garnele, Avocado, Gurke mit Regenfischkaviar & Mayonnaise



54. Alaska Roll 7,50 €

Lachs und Gurke mit Sesam



55. Rucola Roll 7,00 €

Rucola, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam



56. Nature Roll 7,00 €

Gurke, Paprika, Tomate mit Frischkäse und Sesam



57. Spicy Salmon(scharf) 8,50 €

Gehackter Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam



58. Salmon Skin Roll 8,00 €

Frittierte Lachshaut mit Avocado, Gurke, Sesam, Unagisoße



59. Unakyu Roll 8,50 €

Aal und Gurke mit Sesam



60. Hotate Roll 8,50 €

Jakobsmuscheln mit Avocado, Gurke, Kürbis, Frühlingszwiebeln und Fliegenfischkaviar



61. Surimi Roll 7,50 €

Krebefleischimitat, Avocado und Frischkäse



62. Maguro Roll 8,50 €

Thunfisch, Avocado, Gurke und Sesam



65. Green Ebi Tempura 8,50 €

Frittierte Riesengarnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse



66. Green Shake 8,50 €

Frischer Lachs mit Gurke, Avocado und Mayonnaise



67. Green Vegan 7,50 €

Spargel, Gurke, Paprika, Avocado und Tomaten



FUTO-MAKI

4,c,d,j,l

(6 STÜCK)

70. Rucola Takuwan Futo Maki*Rucola, eingelegter Rettich, Gurke, Avocado und Frischkäse*

6,50 €

71. Tunka Futo Maki*Gekochter Thunfisch, Gurke, Avocado und Salat*

7,00 €

72. Shake Kawa Futo Maki*Frittierte Lachshaut, mit Gurke, Avocado und Frühlingszwiebeln*

7,00 €

73. Californian Futo Maki*Gekochte Garnelen mit Avocado, Gurke, Fliegenfischkaviar und Mayonnaise*

7,00 €

AHA-FUTO

4,c,d,j,l

(6 STÜCK)

74. Aha Chiki Futo*Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gurke, Avocado, Fliegenfischkaviar*

9,50 €

75. Aha Kamo Futo*Knusprige Entenbrust, Gurke, Avocado, Fliegenfischkaviar*

9,50 €

76. Aha Shake Futo*Lachs, frittierte Riesengarnelen, Avocado, Gurke, Fliegenfischkaviar*

10,50 €

77. Mix-Vegan Futo*Avocado, Gurke, Rucola, Paprika, Eingelegter Rettich und Kürbis, Spargel*

8,50 €

SUSHI-WRAPPS

4,c,d,j,l

(je 2 STÜCK)

80. Califonian*Garnelen, Avocado, Gurke, Fliegenfischkaviar mit Mayonnaise*

7,50 €

81. Spicy Salmon (l. schaft)*Gehackter Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam*

7,50 €

82. Salmonskin*Frittierte Lachshaut, mit Gurke, Avocado und Frühlingszwiebeln*

7,50 €

83. Lachs*Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam*

7,50 €

84. Thunfisch*Thunfisch mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam*

8,00 €

85. Mix Vegan*Avocado, Gurke, Kürbis, Spargel, Paprika*

7,00 €



TEMPURA MAKI

1,2,4,f,g

(je 6 STÜCK)

Serviert mit hausgemachter Mayonaise- und Unagi-Sauce



AHA SUSHI

90. Yasai Tempura Maki ^{1,a,4}

8,00 €

Knuspriger Teigmantel mit Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse, Eingelegtem Rettich

91. Tunka Tempura Maki ^{1,a,4}

8,50 €

Knuspriger Teigmantel mit gekochtem Thunfisch, Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich

92. Shake Tempura Maki

8,50 €

Knuspriger Teigmantel mit Lachs, Avocado, Gurke, Paprika, eingelegtem Rettich

93. Spicy Salmon Tempura Spezial ^{1,a,4}

12,50 €

Knuspriger Teigmantel mit Avocado, Gurke, Paprika, Rettich und Spicy Salmon als Auflage

94. Chicken Tempura Spezial

8,50 €

Knuspriger Teigmantel mit Chicken, Avocado, Gurke, Paprika, eingelegtem Rettich

95. Crunchy Ebi

10,50 €

Knuspriger Teigmantel mit Garnelen, Gurke und eingelegtem Rettich

96. Aha Shake Ebi

12,50 €

Knuspriger Teigmantel mit fritierter Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke und Fliegenfischkaviar

97. Aha Seafood Green Tempura (12 STÜCK) 19,50 €

Knuspriger Teigmantel mit Garnelen, Lachs, Thunfisch, Avocado, Surimi, Gurke und Fliegenfischkaviar

98. Aha Green Hot Style (12 STÜCK)

20,50 €

Knuspriger Teigmantel mit Garnelen, Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado, Gurke, Kürbis und Fliegenfischkaviar



*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte

NIGIRI

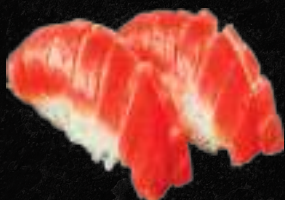
4,C,D,J,L

(2 STÜCK)



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

Nigiri-Sushis sind kleine Reisrollen, die sorgfältig von Hand geformt und mit frischem Fisch oder Gemüse verziert werden



100. Maguro 6,00 €
Frischer roter Thunfisch



101. Shake 5,50 €
Frischer Lachs



102. Ebi 5,50 €
Gekochte Garnelen



105. Tako 5,50 €
Oktopus



106. Ika 5,50 €
Tintenfisch



107. Hotate 6,50 €
Jakobsmuschel



108. Unagi 6,50 €
Gegrillter Flusssaal



110. Shake Aburi 6,50 €
Flambierter Lachs



111. Managa 6,50 €
Butterfisch, flambiert



112. Inari 4,50 €
Gefüllte, frittierte Tofu



113. Spargel 5,50 €
Junger Spargel



114. Ikura 6,50 €
Lachskaviar auf Reiskissen



115. Tobiko 6,00 €
Fliegenfischkaviar auf Reiskissen



116. Avocado 4,50 €
Frischer Avocado



117. Wakame 4,50 €
Seetangsalat auf Sushireis



118. Surimi 5,00 €
Krebsfleischimitat auf Sushireis



119. Spicy Salmon 5,50 €
Gehackter Lachs auf Sushi-Reis (leicht scharf)



121. Maguro Aburi 6,50 €
Flambierter Thunfisch



122. Hotate Aburi 7,00 €
Jakobsmuschel (flambiert)

*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

SASHIMI ^{1,d,f}



130. Shake Sashimi

7 Lachsscheiben auf Seetangsalat, junger Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar und Sesam

16,00 €



131. Shake und Maguro Sashimi

4 Thunfischscheiben, 4 Lachsscheiben auf Seetangsalat, Fliegenfischkaviar und Sesam

18,00 €



132. Maguro Sashimi

7 Thunfischscheiben auf Seetangsalat, junger Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar und Sesam

19,00 €



134. Maguro Moriawase (17 Stk.)

3 Maguro, 3 Lachsscheiben, 3 flambierter Butterfisch, 2 Garnelen, 2 Jakobmuscheln, 2 Ika, 2 Oktobpus mit Seetangsalat, Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar und Sesam

24,00 €

SUSHI MORIAWASE 4,C,D,J,L



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

Sushi Moriawase ist eine Komposition aus feinsten Sushi und verschiedenen Fischvariationen

135. Tekka Donburi

7 Thunfischscheiben mit
Sushireis, Frühlingszwiebeln,
Fliegenfischkaviar, Sesams
und Seetangsalat

16,00 €



136. Shake Donburi

7 Lachsscheiben mit Sushireis,
Zwiebeln, Fliegenfischkaviar, Sesam,
Seetangsalat und
Unagisoße

15,00 €



137. Aha Moriawase (für 2 Personen)

2 Miso Suppe
4 Sashimi (2 Thunfisch, 2 Lachs)
12 Verschiedene Nigiri
8 Californian Rolls
6 Shake Tempura

55,00 €



138. Tokyo (für 2 Personen)

2 Miso Suppe
6 Sashimi (Thunfisch, Lachs)
10 Verschiedene Nigiri
8 Californian Rolls

45,00€



139. Osaka (für 1 Person)

1 Miso Suppe
6 Sashimi (Thunfisch, Lachs)
4 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ebi)
8 Californian Rolls
4 Avocado Maki
4 Lachs Maki

35,00 €



140. Kyoto (für 1 Person)

1 Miso Suppe
4 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ebi)
8 Californian Rolls
4 Avocado Maki
4 Lachs-Maki

25,00 €



*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte

AHA'S EMPFEHLUNG

4,C,D,J,L



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

(je 10 STÜCK)

141. Aha Spezial Sushi

Flambierter Thunfisch, Lachs, Aal, Jakobsmuschel, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln mit frittierte Lachshaut und Avocado, Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße

22,00 €

142. Dragon Aburi (l. scharf) ^f

Flambierter Thunfisch, Lachs, Lauchzwiebeln, Fliegenfischkaviar gefüllt mit gehacktem Thunfisch, Gurke, Avocado, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße

20,00 €

143. Dragon Roll

Rohes Lachs, Thunfisch, Fliegenfisch-Kaviar, Lauchzwiebeln gefüllt mit Garnelen, Avocado, Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße (Flambiert +2€)

19,00 €

144. Salmon Roll

Rohes Lachs, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln gefüllt mit Avocado, Gurke und Frischkäse, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße (Flambiert +2€)

19,00 €

*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte

AHA'S EMPFEHLUNG

4,C,D,J,L

(je 10 STÜCK)



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights



145. Tropical Roll

Avocado, Fliegenfischkaviar, Sesam gefüllt mit rohem Thunfisch und Gurke, mit Mayonnaise und Unagisoße

19,00 €



146. Rainbow ^f

Lachs, Thunfisch, Avocado, Garnelen, Lauchzwiebeln, Fliegenfischkaviar, gefüllt mit gehacktem Lachs, mit Mayonnaise und Unagisoße (Flambiert +2€)

20,00 €



147. Maguro Salmon Roll

Thunfisch, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, gefüllt mit Lachs, Gurke Avocado und Mayonnaise und Unagisoße (Flambiert +2€)

19,00 €



148. Rucola Spezial Roll

Lachs, Thunfisch, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, gefüllt mit Avocado, Gurke, Rucola und Frischkäse, mit Mayonnaise und Unagisoße (Flambiert +2€)

18,00 €



149. Vegi Roll

Avocado, frittierte Tofu, gefüllt mit Gurke, eingelegter Rettich, Kürbis, Spargel, Rucola

15,00 €

*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte

SUSHI MENÜS

4,C,D,J,L



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

151. Ten Menü

8 Shake Rolls
4 Shake Maki
4 Maguro Maki
2 Nigiri (Lachs, Maguro)



16,00€

152. AmeMenü

8 Shake Maki
8 Shake Rolls
2 Lachs Nigiri



16,00 €

153. Kaze Menü

8 Shake Rolls
8 Tekka Maki
2 Maguro Maki



17,00 €

154. Tsuki Menü

8 Californian Rolls
4 Nigiri
(Lachs, Thunfisch, Ebi, Ika)



17,00€

155. Natsu Menü

8 Rucola Rolls
4 Avocado Maki
4 Takuwan Maki
3 Nigiri (Avocado, Spargel, Inari)



15,00 €

156. Haru Menü

8 Takuwan Nigiri
(eingelegter Rettich)
8 Kanpyo Nigiri
(japanischer Kürbis)
8 Kappa Nigiri
2 Avocado Nigiri



15,00 €

157. Fuyu Menü

20,00 €

6 Shake Tempura
4 Shake Maki
4 Maguro Maki
2 Shake Nigiri
2 Maguro Nigiri



158. Hana Menü

20,00€

8 Spicy Salmon Rolls
3 Nigiri: Lachs, Butterfisch, Ika
3 Nigiri : Lachs, Butterfisch, Ika
(flambiert)



*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte

SUSHI MENÜS

4, C, D, J, L



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

159. Aha Fullhouse (4 Personen) 1,a,f

Wakame Salat

32 Hosu - Maki (Kanpyo, Avocado, Kappa, Shake)

24 Ura - Maki (Spicy Salmon-, Shake-, California Roll)

12 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Ebi)

12 Tempura (Shake, Yasai)

8 Sashimi (Maguro, Lachs)

4 Mochi (Japanischer Reiskuchen) 86,00 €

160. Aha Homerun (3 Personen) 1,a,f

6 Sashimi (Lachs, Thunfisch)

10 Ahaspezial-Rucola-Rolls

6 Yasei Tempura

6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen)

8 California Rolls

8 Kappa-Maki

3 Stück Sesambällchen (Dessert) 65,00 €

*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte

DESSERTS

Süße Spezialitäten nach japanischer Art



AHA SUSHI
Asian Culinary Delights

N1. Kokosnussbällchen (3 Stk.) ^{1, a}

6,00 €

Japanischer Reiskuchen mit Mungobohnenfüllung, umhüllt von Kokosnussflocken

N2. Bananen-Frühlingsrollen (3 Stk.) ^{1, a}

6,00 €

Knusprige Reismehlrollen mit Bananenfüllung

N3. Klebreis Mango ^{1, a}

6,00 €

N4. Dorayaki ^{1, a}

5,50 €

Japanische Waffeln mit einer Füllung aus süßen roten Bohnen

N5. Banh Cam ^{1, a}

5,50 €

Frittierte Reismehlbällchen mit Mungobohnenfüllung, umhüllt von weißem Sesam.

N6. Mochi ^{1, a}

6,00 €

Japanischer Reiskuchen mit roter Bohnen

N7. Mochi-Eis (3 Stk.) ^{1, a}

6,50 €

Japanischer Klebreiskuchen mit Eis



**Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte*

GETRÄNKEKARTE





**AHA SUSHI**

HAUSGEMACHTE LIMONADE

MARACUJA LIMO (Maracuja Minze)	0,5 L	7,00 €
BERRY LIMO (Erdbeer Minze)	0,5 L	7,00 €
GINGER LIMO (Ingwer Minze)	0,5 L	7,00 €
ANANAS-GINGER LIMO (Ananas-Inger Minze)	0,5 L	7,00 €
MANGO LIMO (Mango Minze)	0,5 L	7,00 €
WASSERMELONE-ORANGE LIMO	0,5 L	7,00 €
ZITRONENGRAS LIMO	0,5 L	7,00 €

WARME GETRÄNKE

Grüner Tee	4,50 €
Ingwer Tee	4,50 €
Ginseng Tee	5,00 €
Jasmin Tee	4,50 €
Schwarzer Kaffee	4,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso Doppelt	4,50 €
Cappuccino	4,50 €

SOFTDRINKS

Wasser Acqua Morelli (Sprudel / Still)	0,25 L	3,00 €
	0,75 L	7,00 €
Ginger Ale / Zitroneneistee	0,25 L	3,50 €
	0,4 L	4,50 €
Cola / Cola Zero / Spezi / Fanta / Sprite ^{1,2}	0,25 L	3,00 €
	0,4 L	4,00 €

SÄFTE & SCHORLE

Mango / Lychee / Aloevera	0,25 L	3,50 €
	0,4 L	5,00 €
Maracuja / Johannisbeer / Apfel / Orange / Ananas	0,25 L	3,50 €
	0,4 L	5,00 €
als Schorle	0,25 L	3,50 €
	0,4 L	5,00 €



*Die Erklärung der Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite der Karte



BIER

Mecka Wießgold	0,5 L	5,00 €
Mecka Hefeweizen	0,5 L	5,00 €
Mecka Alkoholfrei Weißgold	0,33 L	4,00 €
Kirin Ichiban	0,33 L	4,50 €

ASIAN FLAVOURS

Sake Reiswein (warm)	0,2 L	8,50 €
Lua Nep (Reisschnaps)	4cl.	6,00 €

APERITIFS

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange, Soda, Limette, Minze.	7,00 €
LILLET SPRITZ Lillet, Hales Rose, Wild Russia Berry, Sprite, Limette, Minze.	7,00 €
HUGO Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze.	7,00 €
LYCHEE SPRITZ Lycheesaft, Grenadine, Prosecco, Soda, Limette, Minze.	7,00 €

COCKTAILS ^{2,3} (Alkoholfrei)

F1. Ms. Bong Kokos, Strawberry, Brauner Zucker, Lychee-Mango-Mara-Saft.	8,00 €
F2. Mr. Nay Bio-Ingwer, Minze, Limetten, Mango-Ananas-Mara-Saft.	8,00 €
F3. Sweet Berry Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Soda.	8,00 €
F4. Green Ginger Bio-Ingwer, Limetten, Minze, Ginger Ale.	8,00 €
F5. Fresch Cooler Limetten, Brauner Zucker, Minze, Soda.	7,50 €

CLASSIC COCKTAILS ^{2,3} (Mit Alkohol)

C8. Mai Tai Rum, Grenadine, Limetten, Ananas-Mara-Orange-Saft.	9,00 €
C9. Mango Mojito Limetten, Mango, Brauner Zucker, Rum, Minze.	8,50 €
C10. Mojito Havana, Brauner Zucker, Limetten, Soda, Minze.	8,50 €
C11. Tequila Sunrise Tequila, Limetten, Oranensaft, Grenadine	8,50 €
C12. Cuba Libre Havana, Limetten, Cola, Minze	8,50 €



OFFENER WEIN

W1. Riesling QbA trocken	0,1 L	5,50 €
<i>Knackige Riesling Säure, leichten Süße und salzigen Zitrusnoten</i>	0,2 L	7,50 €
W2. Schwarz Riesling Wießherbst QbA trocken Rose´	0,1 L	5,50 €
<i>Leichtigkeit, flüchtig, herrlich erfrischend</i>	0,2 L	7,50 €
W3. Jungspund Weißwein – Cuvee´ QbA	0,1 L	5,50 €
<i>Fein, knackig, floral</i>	0,2 L	7,50 €
W4. Weinschorle	0,2 L	7,00 €
<i>(süß / sauer)</i>		
W5. Rotweincuvee´ trocken	0,1 L	5,50 €
	0,2 L	7,50 €
W6. Merlot trocken	0,1 L	5,50 €
	0,2 L	7,50 €

SEKT

W7. Prosecco	0,1 L	5,50 €
W8. Sekt trocken (Deutschland)	FL	35,00 €

CHAMPAGNER

W9. Moët & Chandon »Impérial«	FL	95,00 €
-------------------------------	----	---------

WEIßWEIN

W10. Weißburgunder QbA trocken	FL	30,00 €
W11. Grauburgunder QbA trocken	FL	30,00 €



AHA SUSHI

Asian Culinary Delights

ALLERGENE

- 1 = mit Farbstoffen,
- 2 = mit Konservierungsstoffen,
- 3 = mit Antioxidationsmittel,
- 4 = mit Geschmacksverstärkern,
- 5 = geschwefelt,
- 6 = geschwärzt,
- 7 = mit Phosphat,
- 8 = mit Milcheiweiß,
- 9 = koffeinhaltig,
- 10 = chininhaltig,
- 11 = mit Süßungsmitteln,
- 12 = Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle,
- 13 = gewachst,
- 14 = mit Nitritpökelsalz

ZUSATZSTOFFE

- a, Weizen
- b, Krebstiere
- c, Eier
- d, Fisch
- e, Erdnüsse
- f, Soja
- g, Milch
- h, Nüsse
- i, Sellerie
- j, Sesam
- k, Sulphite
- l, Weichtiere