

# HOA THOA

SUSHI · GRILL · WOK

Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Das HOA THOA Restaurant ist ein Familienbetrieb, das Ihnen eine Vielfalt an Gerichten vom Grill, aus dem Smoker und aus der fernöstlichen Küche anbietet. Dabei werden ausgewählte frische Zutaten aus der Region verwendet. Entdecken Sie unsere hausgemachten Spezialitäten aus Vietnam, Thailand und Japan, welches unsere leidenschaftlichen Köche mit jahrelanger Erfahrung für Sie zubereitet. Unser aufmerksames Service-Team freut sich darauf Sie zu bedienen und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Gerne können Sie unser Restaurant auch für eine geschlossene Gesellschaft anmieten oder ein Catering bei Ihnen zu Hause. Sprechen Sie uns dazu einfach an. Wir beraten Sie gerne.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website:

[www.hoathoa.de](http://www.hoathoa.de)

Für Reservierungen erreichen Sie uns unter folgender Telefonnummer:

**089 - 51299699**

Oder unter folgender E-Mail-Adresse:

**Hoathoa2018@gmail.com**

Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag

Di - Fr: 11:30 - 15:00 und 17:30 - 23:00

Sa, So, Feiertag: 17:30 - 23:00

Küche: Mittags bis 14:30 & Abends bis 22:00

Bei Ihrer Selbstabholung erhalten Sie von uns ein kleines Dessert  
(pro Hauptgericht) aufs Haus (Ausgenommen Mittagsangebote).

---

Über positive Rezensionen auf Google und TripAdvisor freuen wir uns.

# Hoa Thoa's Sushi

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja Sauce)

## Nigiri

(Eine Zutat angerichtet auf ovalen Reisbällchen mit frischem Wasabi - je 1 Stück)

|     |  |                |        |
|-----|--|----------------|--------|
| N1  | Maguro – Thunfischfilet vom Yellow Fin       | <sup>3</sup>   | 3,80 € |
| N2  | Sake – Lachsfilet                            | <sup>3</sup>   | 3,50 € |
| N3  | Surimi – Krebsfleisch                        | <sup>3,4</sup> | 3,50 € |
| N4  | Unagi – gegrillter Aal                       | <sup>3</sup>   | 3,80 € |
| N5  | Ebi – Süßwassergarnele, gegart               | <sup>4</sup>   | 3,50 € |
| N6  | Tako – Oktopus vom Meister                   | <sup>5</sup>   | 3,50 € |
| N7  | Tobiko – Flugfischkaviar                     | <sup>3</sup>   | 3,80 € |
| N8  | Ikura – Lachskaviar                          | <sup>3</sup>   | 4,50 € |
| N9  | Aburi Sake – flambierter Lachs, Kaviar       | <sup>3</sup>   | 4,50 € |
| N10 | Aburi Maguro – flambierter Thunfisch, Kaviar | <sup>3</sup>   | 4,50 € |



Nigiri



Sashimi

## Sashimi

(Dünne Scheiben vom frischen rohen Fisch serviert auf Rettich-Algen-Salat  
Auf Wunsch auch flambiertes Sashimi)

|    |  |              |         |
|----|--|--------------|---------|
| A1 | Maguro Sashimi – 5 Scheiben Thunfischfilet           | <sup>3</sup> | 17,50 € |
| A2 | Sake Sashimi – 5 Scheiben Lachs                      | <sup>3</sup> | 16,50 € |
| A3 | Sashimi Mix – je 3 Scheiben Thunfischfilet und Lachs | <sup>3</sup> | 17,50 € |

# Hoa Thoa's Sushi

---

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja Sauce)

## Hoso - Maki

(Klassische Sushi-Rolle – aufgeschnitten in 6 Stücke)

|     |  |        |
|-----|--|--------|
| H1  | <b>Tekka Maki</b> – Thunfischfilet vom Yellow Fin <sup>3</sup>                     | 7,50 € |
| H2  | <b>Sake Maki</b> – Lachsfilet <sup>3</sup>   | 7,00 € |
| H3  | <b>Eby Maki</b> – Süßwassergarnele, gegart <sup>4</sup>                            | 7,50 € |
| H4  | <b>Unagi Maki</b> – gegrillter Fluss-Aal, Frühlingszwiebeln, Sesam <sup>3</sup>    | 7,50 € |
| H5  | <b>Sake Tatar Maki</b> – Spicy Lachs-Tatar, Frühlingszwiebeln, Tobiko <sup>3</sup> | 7,00 € |
| H6  | <b>Ebi Fry Maki</b> – Tempura Garnele <sup>1,4</sup>                               | 7,00 € |
| H7  | <b>Surimi Maki</b> – Krebsfleisch <sup>3,4</sup>                                   | 6,50 € |
| H8  | <b>Avo Maki</b> – Avocado, Sesam   | 5,50 € |
| H9  | <b>Kappa Maki</b> – Gurke, Sesam   | 5,00 € |
| H10 | <b>Mango Maki</b> – Frische Mango, Frischkäse <sup>9</sup>                         | 5,50 € |

## Ura - Maki

(Inside-Out Rolle mit Sesam – aufgeschnitten in 8 Stücke)

|     |   |        |
|-----|---|--------|
| U1  | <b>Avo Phila</b> – Avocado, Frischkäse <sup>9</sup>                                   | 7,50 € |
| U2  | <b>Kappa Phila</b> – Gurke, Frischkäse <sup>9</sup>                                   | 7,00 € |
| U3  | <b>Vegan</b> – Avocado, Mango, Gurke, Algen Salat                                     | 8,00 € |
| U4  | <b>California</b> – Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Spicy-Mayo <sup>2,3,4</sup> | 8,50 € |
| U5  | <b>Alaska</b> – Lachs, Avocado, Tobiko <sup>3</sup>                                   | 8,50 € |
| U6  | <b>Philadelphia</b> – Lachs, Avocado, Frischkäse <sup>3,9</sup>                       | 8,50 € |
| U7  | <b>Spicy Tuna</b> – Scharfes Thunfisch-Tatar, Gurke, Tobiko <sup>3</sup>              | 9,50 € |
| U8  | <b>Spicy Sake</b> – Scharfes Lachs-Tatar, Avocado, Tobiko <sup>3</sup>                | 9,00 € |
| U9  | <b>Mexican</b> – Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse <sup>1,4,9</sup>                | 9,50 € |
| U10 | <b>Tekkakyu</b> – Thunfisch, Gurke, Avocado <sup>3</sup>                              | 9,50 € |
| U11 | <b>Salmon Skin</b> – Knusprige Lachshaut, Gurke, Spicy-Mayo <sup>2,3</sup>            | 8,50 € |
| U12 | <b>Anago</b> – Gegrillter Aal, Gurke, Avocado <sup>3</sup>                            | 9,50 € |



Hoso - Maki



Ura - Maki

## Sushi Sets

---

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja Sauce)

- Set 1** (vegetarisch) <sup>1,2,9</sup> 18,00 €  
20 Makis: 6 Crunchy Vegi, 6 Avo Maki, 8 Kappa Phila
- Set 2** <sup>1,2,3,4,9</sup> 20,50 €  
2 Nigiris: 1 Lachs, 1 Thunfisch  
12 Makis: 6 Crunchy Dragon, 3 Sake Maki, 3 Tekka Maki
- Set 3** <sup>1,2,3,4,9</sup> 22,50 €  
3 Nigiris: 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele  
14 Makis: 4 Mexican, 4 California, 6 Crunchy Seafood
- Set 4** <sup>1,2,3,9</sup> 22,50 €  
3 Lachs Nigiris  
14 Makis: 4 Alaska, 4 Spicy Sake, 6 Crunchy Salmon
- Set 5** <sup>1,2,3,4,9</sup> 20,50 €  
22 Makis: 4 California, 4 Mexican, 4 Alaska, 4 Tekkakyu,  
3 Avo Maki, 3 Kappa Maki
- Set 6 (für 2 Personen)** <sup>1,2,3,4,9</sup> 58,00 €  
4 Sashimis auf Algen-Rettich-Salat: 2 Lachs, 2 Thunfisch  
6 Nigiris: 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen  
26 Makis: 6 Sake Maki, 6 Tekka Maki, 6 Crunchy Dragon, 8 California

# Hoa Thoa's Sushi

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja Sauce)

## Crunchy Rolls <sup>1,2,9</sup>

(In Pankomantel überbacken mit Unagi-Sauce und Spicy Mayonnaise -  
aufgeschnitten in 6 Stücke)

|    |  |        |
|----|--|--------|
| B1 | Vegi - Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse                                     | 8,50 € |
| B2 | Dragon - Tempura Garnele, Avocado, Mango, Frischkäse <sup>4</sup>            | 9,50 € |
| B3 | Seafood - Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse <sup>3,4</sup> | 9,90 € |
| B4 | Duck - Ente, Avocado, Gurke, Mango, Frühlingzwiebeln, Frischkäse             | 9,50 € |
| B5 | Chicken - Chicken Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse                        | 9,50 € |
| B6 | Salmon - Lachs, Avocado, Frischkäse <sup>3</sup>                             | 9,50 € |



Crunchy Roll



Special Roll

## Special Rolls

(Mit Kaviar und frischem Wasabi obendrauf - aufgeschnitten in 8 Stücke)

|    |  |         |
|----|--|---------|
| T1 | Ebi Fry, Avocado, Mango, Frischkäse / Aburi Sake on Top <sup>1,3,4,9</sup>     | 16,50 € |
| T2 | Krebsfleisch, Gurke, Avo, Mayo / Thunfisch, Ebi, Lachs on Top <sup>2,3,4</sup> | 16,50 € |
| T3 | Salmon Skin, Mango, Gurke, Spicy Mayo / Lach Tatar on Top <sup>2,3</sup>       | 16,50 € |
| T4 | Gegrillter Aal, Gurken, Avocado / Garnelen on Top <sup>3,4</sup>               | 16,50 € |
| T5 | Ebi Fry, Avocado, Mango, Frischkäse / Aburi Tuna on Top <sup>1,3,4</sup>       | 16,50 € |

# Suppen

---

## 1. Wan Tan Suppe <sup>5</sup>

Klare Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Taschen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu Gemüse, Pilze und Frühlingszwiebeln

8,00 €

## 2. Tom Yum Gung <sup>3,4</sup>

Würzig, pikant-scharf-saure Suppe mit Black Tiger Garnelen, Zitronengras, Galanga, Kirschtomaten und Pilze

9,00 €

## 3. Tom Kha Gai <sup>3,4</sup>

Thailändische Kokosuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Galanga und Pilze

8,00 €


# Kleine Vorspeisen & Beilagen

---

|                           |        |                         |        |
|---------------------------|--------|-------------------------|--------|
| 90. Edamame               | 5,90 € | 94. Portion Pommes      | 3,50 € |
| 91. Algensalat mit Sesam  | 6,90 € | 95. Portion Jasmin-Reis | 2,50 € |
| 92. Gemischter Salat      | 4,50 € | 96. Portion Eier-Reis   | 5,50 € |
| 93. Krupuk (Krabbenchips) | 4,50 € | 97. Extra Sauce         | 2,50 € |

---

 = leicht scharf

 = scharf

 = sehr scharf

Wenn Sie es gerne scharf mögen, können Sie jedes Gericht auf Wunsch mit dem gewünschten Schärfegrad bestellen.

# Salate

---

## 4. Goi Cuon – Sommerrollen (2 Stück - Serviert mit Hoisin-Sauce) <sup>3,4,6,8,b</sup>

Reispapierblätter gefüllt mit frischen Kräutern, Reismudeln, Garnelen, gegrilltem Hühnerfleisch, Eiern, Gurken, Paprika und Salat (nach Wunsch auch vegetarisch)

8,50 €

## 5. Salat Mien <sup>3,4,7</sup>

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Gurken und Kräutern in Limetten-Chili-Knoblauchmarinade

10,50 €

## 6. Salat Bo <sup>3,7,8</sup>

Lauwarmer Rindfleisch-Salat mit Gurken, Sellerie, Kirschtomaten, Paprika, Kräutern, Sojabohnensprossen, Erdnüsse und Zwiebeln nach vietnamesischer Art

10,50 €

## 7. Mango-Salat <sup>1,3</sup>

Mit Karotten, Rot-Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Kräuter, Röstzwiebel und Erdnüssen in verfeinertem hausgemachtem Dressing, serviert mit Krabbenchips

9,50 €

## 8. Papaya-Salat <sup>3,4</sup>

Mit Kirschtomaten, Karotten, Jungbohnen, Erdnüsse und Kräuter in verfeinertem Limetten-Chili-Knoblauch-Dressing, serviert mit Krabbenchips

9,50 €

## 9. Spicy Lachs-Avo-Tatar <sup>3</sup>

Pikant angemachter Lachs mit Avocado, Sesam, Fischrogen, Frühlingszwiebeln an Algensalat, serviert mit Krabbenchips

13,50 €



# Warme Vorspeisen

---

## 20. Cha Gio Chay <sup>1,6</sup>

3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln und Gemüse, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
7,50 €

## 21. Nem <sup>2,3</sup>

3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen im Reispapier mit Schweinefleisch, Eier, Morcheln, Glasnudeln, Gemüse und Frühlingszwiebeln, serviert mit verfeinerter Chili-Knoblauch-Fischsauce  
8,00 €

## 22. Satay Gai <sup>8,b</sup>

5 Stück würzige Hähnchenspieße mariniert mit verschiedenen Kräutern in Curry-Kokosmilch-Sauce serviert mit Erdnuss-Sauce  
8,50 €

## 23. Ebi Fry <sup>1,4</sup>

5 Stück große japanische Garnelen im Pankomantel knusprig gebacken, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
9,50 €

## 24. Spicy Chicken Wings <sup>1,2,6,b</sup>

5 Stück leicht-scharf gebackene Hühnerflügel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce  
8,00 €

## 25. Gemischte Platte (ab 2 Personen) <sup>1,2,3,4,6,8,b</sup>

Eine Kombination aus Cha Gio Chay, Nem, Satay Gai, Ebi Fry, Chicken Wings und Glasnudelsalat, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen  
13,50 € pro Person

# Grill & Smoker

---

Genießen Sie unsere Fleisch- und Fisch-Spezialitäten vom Grill mit asiatischen Akzenten und feiner Rauchnote

## 30. Vit Sot Me <sup>3</sup> )

Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf Wok-Gemüse mit Zwiebeln und Peperoni in leichter Süß-Sauer-Tamarindensauce serviert mit Jasmin-Reis

22,50 €

## 31. Rumpsteak (ca. 250 g) <sup>9</sup>

Bestes Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind (zart und fettarm), serviert mit Kräuterbutter, Salat aus der Saison und Kartoffel-Wedges

24,50 €

## 32. Bo Nuong Tieu <sup>6,9</sup> )

Das saftig zarte Stück Roastbeef vom Grill in Streifen geschnitten auf Wok-Gemüse mit jungem grünem Pfeffer in Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis

22,50 €

## 33. Surf & Turf <sup>4,6</sup>

Roastbeef und Black Tiger Garnelen am Spieß vom Grill auf Wok-Gemüse in Soja-Fisch-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis

25,50 €

## 34. Lachssteak Teriyaki <sup>3,5,6</sup>

Lachssteak Vom Grill auf Wok-Gemüse in feiner Teriyaki-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis

21,50 €

## 35. Zander Chu Chi <sup>3,5,6</sup> ))

Zanderfilet Vom Grill auf Gemüse mit Ananas, Kirschtomaten, Baby-Mais und fein geschnittenen Zitronenblätter in Curry-Paste-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis

20,50 €

# Wok-Spezialitäten

---

(serviert mit Jasmin-Reis)

## 40. Ga Xao Hat Dieu <sup>5,6</sup> )

Hähnchenfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse, Paprika, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen in feiner Chili-Knoblauch-Sauce

17,90 €

## 41. Ga Sot Dau Phong <sup>1,8,9,b</sup> )

Knusprig gebackenes Hühnchen auf Wok-Gemüse mit Erdnuss-Kokosmilch-Sauce

17,90 €

## 42. Bo Chu Chi Tieu <sup>3,6</sup> ))

Rinderlendenstreifen mit jungem grünem Pfeffer, Paprika, Zucchini, Champignon, Bambussprossen, Baby-Mais, Bohnen und Thai-Basilikum im Curry-Paste-Sauce

18,90 €

## 43. Bo Xao Hung Que <sup>3,6</sup> )

Rinderlendenstreifen mit Marktgemüse und Thai-Basilikum in feiner Soja-Fisch-Sauce

18,90 €

## 44. Vit Chua Ngot <sup>1,6</sup>

Knusprige Ente auf Gemüse, Paprika und frischer Ananas in Süß-Sauer-Sauce

19,50 €

## 45. Vit Rau Xao <sup>1,6</sup>

Knusprig gebackene Ente auf verschiedenem Marktgemüse in Soja-Austern-Sauce

19,50 €

## 46. Tom Chu Chi <sup>3,4</sup> ))

Black Tiger Garnelen mit frischer Ananas, Kirschtomaten, Bambussprossen, Baby-Mais, Bohnen und Paprika in Curry-Paste-Sauce dazu fein geschnittene Zitronen-Blätter

20,50 €

# Wok-Spezialitäten

---

(serviert mit Jasmin-Reis)

## 47. Tom Sa Ot <sup>5,6</sup>

Gebratene Black Tiger Garnelen mit Zitronengras, Peperoni, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse in Chili-Knoblauch-Sauce  
20,50 €

## 48. Cá Chien Rau Xao <sup>3,6</sup>

Gebackene Rotbarschfilet-Würfel mariniert mit Galanga, Zitronengras und Kurkuma auf Marktgemüse, Zwiebeln, Paprika und Pilze in Soja-Austern-Sauce  
19,50 €

## 49. Rau Xao Thap Cam <sup>6</sup>


Knackiges Marktgemüse vom Wok mit Tofu, Pilzen, Paprika, Bambussprossen und Frühlingzwiebeln in feiner Teriyaki-Sauce  
16,90 €

# Rote Thai-Curry

---

(serviert mit Jasmin-Reis)

mit frischer Ananas, Kirschtomaten, Paprika, Karotten, Bambussprossen, Marktgemüse, Thai-Basilikum und Kokosmilch

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 50. Gebackene Ente <sup>1</sup>       | 19,50 €   |
| 51. Hähnchenfiletstreifen             | 17,90 €   |
| 52. Black Tiger Garnelen <sup>4</sup> | 20,50 €   |
| 53. Rinderlendenstreifen              | 18,90 €   |
| 54. Gemüse und Tofu                   | 16,90 €  |

# Nudeln Spezial

---

## 60. Pho Bo <sup>3</sup>

Hanoi- Reisbandnudel-Suppe, bei uns nach altem Familienrezept frisch zubereitet mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen und frischem Kräutern  
16,50 €

## Bun

Vietnamesische lauwarm feine Reisnudelschale mit Salat, Gurken, frischen Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit verfeinerter Chili- Knoblauch-Fisch-Sauce.  
Auf Wunsch auch vegan / vegetarisch.

## 61. Bun Nem - La Lot <sup>3,5,8</sup> 19,50 €

Frühlingsrollen mit Fleisch und Mariniertes Rindfleisch in Wild-Pfefferblättern

## 62. Bun Ca Hanoi <sup>1,3,5,8</sup> 19,50 €

Mariniertes Rotbarschfilet gebraten mit Dill und Frühlingszwiebeln

## 63. Bun Thap Cam <sup>2,3,5,8</sup> 19,50 €

Mit vietnamesischen Frühlingsrollen und gebratene Rinderlendenstreifen

## 64. My Xao Vit <sup>1,2</sup>

Knusprig gebackene Ente auf gebratenen Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse  
19,50 €

## 65. Pad-Thai <sup>2,3,6,8</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Tofu, Sojabohnensprossen, Karotten und Frühlingszwiebeln in leichter Süß-Sauer-Tamarindensauce. Wahlweise mit:  
Garnelen: 20,50 € / Hühnchenbrust: 17,90 € / Vegetarisch: 16,90 €

## 66. Banh Canh Xao Bo <sup>1,3,6</sup>

Gebratene Udon-Nudeln mit Rinderlendenstreifen, Gemüse und Soja-Fisch-Sauce  
18,90 €

# Dessert

---

|  |        |
|--|--------|
| 80. Hausgemachtes Schokoküchlein an Mangoeis <sup>2,9</sup>  | 8,50 € |
| 81. Lemongras Crème brûlée <sup>2,9</sup>  | 8,00 € |
| 82. Schoko Mousse an Obstragout und Kokos-Eis <sup>9,b</sup>   | 8,50 € |
| 83. Mango Mousse an Obstragout und Kokos-Eis <sup>9,b</sup>  | 8,50 € |
| 84. Drei verschiedene japanische Mochi mit Obstragout <sup>9</sup>   | 9,00 € |
| 85. Frische Mango mit lauwarmen Kokosklebreis  | 8,50 € |
| 86. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis <sup>1,9</sup>   | 8,00 € |
| 87. Gemischtes Eis (drei Kugeln nach Wahl) <sup>9</sup><br>Vanille, Schoko, Erdbeere, Mango, Pistazie, Kokosnuss | 7,50 € |

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Gläschen Sweet Sherry oder Pflaumenwein

Für den Umweltschutz erheben wir eine Gebühr von 0,50 Euro pro Verpackungsteile,  
das für die Mitnahme von Speiseresten verwendet wird.

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Eier | 3 Fisch | 4 Krebstiere | 5 Weichtiere | 6 Soja | 7 Sellerie | 8 Erdnüsse |  
9 Milch und Laktose  
a Geschmacksverstärker | b Konservierungsstoffe | c Antioxidationsmittel | d Farbstoff | e Süßungsmittel |  
f Koffeinhaltig | g Chininhaltig

## Aperitif & Longdrinks

---

|   |        |  |         |
|---|--------|--|---------|
| <b>Hugo</b> <sup>b,c</sup><br>Minze, Holunder-Sirup, Limette<br>und Prosecco      | 8,50 € | <b>Whiskey Cola</b> <sup>df</sup><br>Cola, Jack Daniel's Whiskey           | 8,50 €  |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Prosecco, Aperol, Soda,<br>Orange                         | 8,50 € | <b>Cuba Libre</b> <sup>df</sup><br>Cola, Weißer Rum, Limette               | 8,50 €  |
| <b>Lillet Wild Berry</b><br>Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren                      | 8,50 € | <b>Lillet Vive</b><br>Lillet Blanc, Tonic Water,<br>Erdbeere, Minze, Gurke | 8,50 €  |
| <b>H. T. Bowle</b><br>Prosecco, Holunder-Sirup,<br>Soda, Pink Grapefruit, Früchte | 8,50 € | <b>Vodka Bitter Lemon</b> <sup>g</sup>                                     | 8,50 €  |
| <b>Campari Soda</b> <sup>d</sup>  | 7,90 € | <b>Gordon's Gin Tonic</b> <sup>g</sup>                                     | 8,50 €  |
| <b>Campari Orange</b> <sup>d</sup>  | 8,50 € | <b>Hendricks Gin Tonic</b> <sup>g</sup>                                    | 11,50 € |

## Prosecco, Crémant & Champagner

---

|  |                         |                   |
|--|-------------------------|-------------------|
| <b>Prosecco di Valdobbiadene</b>           | 0,1l<br>0,75l (Flasche) | 5,90 €<br>35,00 € |
| <b>Crémant Bouvet Rosé Excellence Brut</b> | 0,1l<br>0,75l (Flasche) | 7,90 €<br>39,00 € |
| <b>Hubert de Gertale Brut Tradition</b>    | 0,75l (Flasche)         | 69,00 €           |
| <b>Veuve Cliquot Brut</b>                  | 0,75l (Flasche)         | 79,00 €           |
| <b>Ruinart Brut Rosé</b>                   | 0,75l (Flasche)         | 119,00 €          |

## Offene Weine Weiß

---

|  |      |        |      |        |
|--|------|--------|------|--------|
| Grauer Burgunder - Deutschland<br>Ihringer Fohrenberg      | 0,1l | 4,50 € | 0,2l | 7,90 € |
| Grüner Veltliner - Österreich<br>Heuriger - „Lösterrassen“ | 0,1l | 4,50 € | 0,2l | 7,90 € |
| Lugana Valmarone - Italien                                 | 0,1l | 5,00 € | 0,2l | 8,50 € |
| Chardonnay - Frankreich<br>Aimery Caves du Sieur d'Arques  | 0,1l | 4,50 € | 0,2l | 7,90 € |
| Weinschorle Weiß, Rose oder Rot                            | 0,2l | 5,00 € | 0,4l | 8,50 € |

## Offene Weine Rot

---

|   |      |        |      |        |
|---|------|--------|------|--------|
| Blauer Zweigelt - Österreich<br>Lössterassen          | 0,1l | 4,50 € | 0,2l | 7,90 € |
| Merlot - Frankreich<br>Aimery Caves du Sieur d'Arques | 0,1l | 4,50 € | 0,2l | 7,90 € |
| Primitivo - Italien<br>Doppio Passo Salento           | 0,1l | 5,00 € | 0,2l | 8,50 € |

## Offene Weine Rosé

---

|  |      |        |      |        |
|--|------|--------|------|--------|
| Côtes de Provence - Frankreich<br>Marquis de Saporta | 0,1l | 5,00 € | 0,2l | 8,50 € |
|--|------|--------|------|--------|



# Flaschenweine Weiß

---

|                  |   |       |         |
|------------------|---|-------|---------|
| Rhein-<br>hessen | <b>Grauer Burgunder</b><br><b>Weingut Rudolf Geil</b><br>Qualitätswein, trocken, fruchtig                   | 0,75l | 37,00 € |
| Baden            | <b>Weißburgunder SL</b><br><b>Alexander Laible</b><br>QbA, trocken, Mirabellen, Quitten, Zitrone            | 0,75l | 43,00 € |
| Rheingau         | <b>Riesling</b><br><b>Weingut Robert Weil</b><br>VDP Gutswein, trocken, fruchtig                            | 0,75l | 42,00 € |
| Italien          | <b>Lugana</b><br><b>Cà dei Frati</b><br>DOC, trocken, fein würzig, Aprikosen, Mandeln                       | 0,75l | 39,00 € |
| Frankreich       | <b>Sancerre „Cuvée Genèse“</b><br><b>Jean-Max Roger</b><br>A.O.P. trocken, fruchtig                         | 0,75l | 46,00 € |
| Frankreich       | <b>Chardonnay „Grand Ardèche“</b><br><b>Maison Louis Latour</b><br>I.G.P. trocken, Fruchtig, Vanillenote    | 0,75l | 39,00 € |
| Österreich       | <b>Sauvignon Blanc</b><br><b>Wengut Tement Berghausen</b><br>Qualitätswein, trocken, Birnennote, Holunder   | 0,75l | 43,00 € |
| Österreich       | <b>Grüner Veltliner Fass 4</b><br><b>Bernhard Ott, Wagram</b><br>Qualitätswein, fruchtig, elegant, pfeffrig | 0,75l | 43,00 € |

## Flaschenweine Rosé

---

|            |   |       |         |
|------------|---|-------|---------|
| Frankreich | Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“<br>Jean-Max Roger<br>A.O.P. trocken, Himbeere, weiße Rosen | 0,75l | 45,00 € |
| Österreich | „Lust & Laune“<br>Weingut Zull<br>Qualitätswein, trocken, frische rote Früchte                | 0,75l | 33,00 € |

## Flaschenweine Rot

---

|            |   |       |         |
|------------|---|-------|---------|
| Pfalz      | Ursprung (Cabernet Sauvignon/Merlot)<br>Weingut Markus Schneider<br>Qualitätswein, trocken, samtig, weich, Kirsche,<br>Johannisbeere, Pflaumenmus | 0,75l | 35,00 € |
| Italien    | Vino Nobile di Montepulciano<br>Azienda Agricola Poliziano<br>D.O.P. trocken, Brombeere, Lakritz, Kirsche   | 0,75l | 48,00 € |
| Frankreich | Châteauneuf-du-Pape<br>Domaine Chante Cigale<br>Trocken, Kräftig, Edel, Heidelbeeren und Rose   | 0,75l | 52,00 € |
| Spanien    | Rioja Reserva<br>Bodegas Muga<br>D.O.P. trocken, fruchtig, Waldbeeren   | 0,75l | 46,00 € |

\* Unser Service steht Ihnen bei Fragen zum Jahrgang gerne zur Verfügung

# Biere

---

|  |       |        |      |        |
|--|-------|--------|------|--------|
| Hofbräu Helles (vom Fass)                | 0,3l  | 3,70 € | 0,5l | 4,50 € |
| Hofbräu Weißbier (vom Fass) <sup>1</sup> | 0,3l  | 3,70 € | 0,5l | 4,50 € |
| Radler <sup>1</sup>                      | 0,3l  | 3,70 € | 0,5l | 4,50 € |
| Russ'n / Cola-Weizen <sup>1,d,e,f</sup>  | 0,3l  | 3,70 € | 0,5l | 4,50 € |
| Beck's Pils <sup>1</sup>                 | 0,33l | 4,10 € |      |        |

## Hofbräu Flaschenbiere:

|  |  |  |      |        |
|--|--|--|------|--------|
| Dunkel Gold, Weißbier dunkel <sup>1</sup>                              |  |  | 0,5l | 4,50 € |
| Helles alkoholfrei, Weißbier alkoholfrei, Weißbier leicht <sup>1</sup> |  |  | 0,5l | 4,50 € |

## Asiatische Biere:

|                                 |       |        |  |  |
|---------------------------------|-------|--------|--|--|
| Singha Bier (Thailand)          | 0,33l | 5,50 € |  |  |
| Kirin Bier / Asahi Bier (Japan) | 0,33l | 5,50 € |  |  |

# Softdrinks & Wasser

---

|                               |       |        |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|
| Saftschorle / Nektarschorle * | 0,25l | 3,10 € | 0,33l | 3,80 € |
| Fruchtsaft / Nektar *         | 0,25l | 3,70 € | 0,33l | 4,70 € |

\* (Mango, Maracuja, Litschi, Guave, Johannesbeere, Apfel, Ananas, Orange)

|  |       |        |       |        |
|--|-------|--------|-------|--------|
| Cola / Cola-Light / Cola Zero <sup>d,e,f</sup>   | 0,25l | 3,10 € | 0,33l | 3,80 € |
| Zitronenlimo / Fanta / Cola-Mix <sup>d,e,f</sup> | 0,25l | 3,10 € | 0,33l | 3,80 € |

|  |  |  |       |        |
|--|--|--|-------|--------|
| Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger-Ale <sup>g</sup> |  |  | 0,25l | 3,50 € |
|--|--|--|-------|--------|

|                             |       |        |                 |        |
|-----------------------------|-------|--------|-----------------|--------|
| Tafelwasser                 | 0,25l | 2,30 € | 0,33l           | 2,90 € |
| Plose Gourmet Mineralwasser |       |        | (Flasche) 0,75l | 6,50 € |
| Plose Gourmet Naturele      |       |        | (Flasche) 0,75l | 6,50 € |

## Sprituosen & Bitter (2cl)

---

|                             |        |                              |        |
|-----------------------------|--------|------------------------------|--------|
| Obstler <sup>d</sup>        | 3,50 € | Lantenhammer Mirabellen      | 5,50 € |
| Kirschwasser <sup>d</sup>   | 3,50 € | Lantenhammer Sauerkirsch     | 5,50 € |
| Williams Birne <sup>d</sup> | 3,50 € | Jägermeister <sup>d</sup>    | 3,50 € |
| Himbeergeist <sup>d</sup>   | 3,50 € | Fernet Branca <sup>d</sup>   | 3,50 € |
| Haselnuss                   | 3,50 € | Avena <sup>d</sup> (3cl)     | 4,50 € |
| Grappa <sup>d</sup>         | 4,50 € | Ramazotti <sup>d</sup> (3cl) | 4,50 € |

## Whisky, Cognac & Wodka (2cl)

---

|                                |         |                   |        |
|--------------------------------|---------|-------------------|--------|
| Chivas Regal Scotch            | 4,50 €  | Absolut Vodka     | 3,50 € |
| J. W. Black Label <sup>d</sup> | 4,50 €  | Moskovskaya Vodka | 3,50 € |
| Remy Martin VSOP               | 4,50 €  | Grey Goose Vodka  | 5,50 € |
| Hennessy XO                    | 15,50 € | Beluga Vodka      | 5,50 € |

## Asiatische Spirituosen (2cl)

---

|                             |        |                                    |        |
|-----------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| Bambus-Schnaps <sup>d</sup> | 4,50 € | Rosenblüten-Schnaps                | 4,50 € |
| Reis-Schnaps <sup>d</sup>   | 4,50 € | Mekhong (Thai-Whisky) <sup>d</sup> | 4,50 € |
| Sake (jap. Reiswein) (5cl)  | 4,50 € | Pflaumenwein (5cl)                 | 3,50 € |
| warm                        |        | warm oder kalt                     |        |

# Cocktails

---

|  |         |   |        |
|--|---------|---|--------|
| <b>Pisco Tonto</b><br>Pisco, Limette, Orange,<br>Rohrzucker, Ginger-Ale  | 9,50 €  | <b>Caipirinha</b><br>Cachaça, Limette,<br>Rohrzucker, Ginger-Ale  | 9,50 € |
| <b>Mai Tai</b><br>Brauner Rum, Triple Sec,<br>Mandelsirup, Limette,<br>Ananassaft  | 9,50 €  | <b>Mojito</b><br>Weißer Rum, Minze, Limette,<br>Rohrzucker  | 9,50 € |
| <b>Lemongras</b><br>Vodka, Limette, Zitronengras,<br>Rohrzucker, Zitronenblatt   | 9,50 €  | <b>Strawberry Daiquiri</b><br>Weißer Rum, Erdbeere,<br>Erdbeersirup, Zitronensaft                           | 9,50 € |
| <b>Singapur Sling</b> <sup>d</sup><br>Gin, Cherry-Brandy,<br>Angostura Ananassaft,<br>Grenadine  | 9,50 €  | <b>Pina Colada</b> <sup>9,b</sup><br>Weißer Rum, Brauner Rum,<br>Kokoscreme, Ananassaft,<br>Sahne           | 9,50 € |
| <b>Planter's Punch</b> <sup>d</sup><br>Weißer Rum, Brauner Rum,<br>Ananassaft, Orangensaft,<br>Mangosaft, Maracujasaft,<br>Apricot Brandy, Grenadine | 9,50 €  | <b>Whisky Sour</b><br>Jim Beam Whisky, Zitronensaft,<br>Zuckersirup, Orange                                 | 9,50 € |
| <b>Zombie</b> <sup>d</sup> (Stark)<br>Weißer Rum, Brauner Rum,<br>Apricot Brandy, Ananassaft,<br>Mangosaft, Maracujasaft,<br>Grenadine               | 12,50 € | <b>Bahama Mama</b> <sup>df</sup><br>Brauner Rum, Kahlúa, Malibu,<br>Ananassaft, Zitronensaft,<br>Kokoscreme | 9,50 € |
| <b>Sex on the beach</b><br>Wodka, Pfirsichlikör,<br>Cranberry, Orangensaft,<br>Zitronensaft  | 9,50 €  | <b>Blue Hawai</b> <sup>9,b</sup><br>Weiß Rum, Wodka,<br>Blue Curacao, Sahne,<br>Kokoscreme, Ananassaft      | 9,50 € |

## Cocktails alkoholfrei

---

|  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| <b>Virgin Strawberry</b> <sup>d</sup><br>Erdbeere, Erdbeersirup,<br>Zitronensaft                     | 7,50 € | <b>Siam</b> <sup>b</sup><br>Banane, Maracujasaft,<br>Orangensaft, Kokoscreme      | 7,50 € |
| <b>Fruit Punch</b> <sup>d</sup><br>Mangosaft, Ananassaft,<br>Orangensaft, Maracujasaft,<br>Grenadine | 7,50 € | <b>Virgin Mojito</b> <sup>g</sup><br>Limette, Minze, Rohrzucker,<br>Ginger-Ale    | 7,50 € |
| <b>Mangolasi</b> <sup>9,b</sup><br>Mango, Joghurt, Honig,<br>Zitronensaft                            | 7,50 € | <b>Coco Kiss</b> <sup>9,b</sup><br>Ananassaft, Sahne,<br>Kokosmilch, Blue Curacao | 7,50 € |

## Kaffee & Tee

---

|  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| <b>Espresso</b> <sup>f</sup>   | 2,80 € | <b>Espresso Doppio</b> <sup>f</sup>                             | 3,90 € |
| <b>Espresso Macchiato</b> <sup>9,f</sup>   | 3,10 € | <b>Cappuccino</b> <sup>9,f</sup>                                | 3,50 € |
| <b>Tasse Kaffee</b> <sup>f</sup>   | 3,00 € | <b>Milchkaffee</b> <sup>9,f</sup>                               | 3,90 € |
| <b>Latte Macchiato</b> <sup>9,f</sup>  | 3,90 € | <b>Heiße Schokolade</b> <sup>9</sup>                            | 3,90 € |
| <b>Tasse Tee</b><br>Grüner, Jasmine, Schwarzer,<br>Kräuter, Pfefferminz, Früchte | 3,50 € | <b>Frischer Ingwer<br/>Lemongras Tee<br/>mit Honig, Limette</b> | 4,00 € |

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer in Euro -