

Speisekarte

EVENT
CATERING &
PARTY
SERVICE



☎ 06135 7019254

📍 Pommardstraße 19
55299 Nackenheim

✉ info@ricefusion1990.de

🕒 **Di.-Fr.:**
11:00 - 15:00 | 17:00 - 23:00

Mo. - Sa.:
17:00 - 23:00

So. & Feiertag:
12:00 - 23:00

🌐 ricefusion1990.de

📘 Rice Fusion 1990

📷 ricefusion1990



RICE FUSION
1990

RICE FUSION 1990 THE MODERN ASIAN CUISINE

Herzlich Willkommen bei Rice Fusion, wo Sie die Möglichkeit haben, die wunderbare Mischung aus vietnamesischer und japanischer Küche zu entdecken. Mit der Mission, zwei unterschiedliche Küchen zu verbinden, ist Rice Fusion nicht nur ein Ort, an dem Sie köstliche Gerichte genießen können, sondern auch eine bedeutungsvolle kulturelle Reise.“ . Die einzigartige Speisekarte im Rice Fusion ist ständig kreativ und umfasst Reisgerichte wie Sushi und Pho, kombiniert mit frischen regionalen Zutaten und traditionellen Gewürzen, um unvergessliche Aromen zu schaffen. Wir widmen uns dem Servieren und bieten unseren Kunden nicht nur köstliche Mahlzeiten, sondern auch ein anspruchsvolles und tiefgreifendes Erlebnis der kulinarischen Kultur.

Kommen Sie zu Rice Fusion und beginnen Sie eine farbenfrohe und mehrdimensionale kulinarische Reise, bei der Sie in einen gemütlichen Raum eintauchen und einzigartige Aromen genießen, die es nur hier gibt. Rice Fusion – die Konvergenz zweier kulinarischer Kulturen, in der die Herzen Vietnams und Japans voller Farbe und Geschmack sind.

Wir sagen NEIN zu Glutamat
!!! Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie unser Personal !!!
Wir wünschen ihnen einen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt !



leichtscharf



Vegetarisch



Vegan



MITTAGSMENU

BUSINESS LUNCH
Mo. – Fr.: 11h00 bis 14h30

VORSPEISEN

- 300. NEM HA NOI** (2 Stk.) **4€**
Crispy Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch
- 301. NEM CHAY** (4 Stk.)  **4€**
Crispy Frühlingsrollen mit Gemüse
- 302. GỎI CUỐN** (2 Stk.) ^F  **5€**
Veggie Sommerrollen mit Avocado | Reismudeln | Wildkräutersalat

HAUPTSPEISEN

310. GEMÜSE MIT ROTER CURRY Oder CHILI - ZITRONENGRAS SOßE
(Reis als Beilage) ^{D,K,G}

- | | | | |
|---|------------|--------------------------|------------|
| A. Hähnchen | 11€ | D. Knusprige Ente | 11€ |
| B. Rindfleisch | 11€ | E. Garnelen | 11€ |
| C. Tofu  | 11€ | F. Gegrilltes Lachsfilet | 11€ |

311. UDON XÀO BÒ Frische Udon-Nudel, Gemüse & Teriyaki soße

- | | | | |
|---|------------|--------------------------|------------|
| A. Hähnchen | 11€ | D. Knusprige Ente | 11€ |
| B. Rindfleisch | 11€ | E. Garnelen | 11€ |
| C. Tofu  | 11€ | F. Gegrilltes Lachsfilet | 11€ |

- 312. BENTO BOX** **18€**
Lachs-Avocado Maki | Gebackene Gyoza | Gemischtes Salat und Knusprige Ente | Reis | Erdnusssoße | Röstzwiebeln...

SUSHI

- 313. SUSHI MENU 1** (Vegetarisch option möglich) **12€**
Maki : 6 Lachs
Uramaki: 8 Tokushima

- 314. SUSHI MENU 2** **16€**
Maki : 3 Lachs // 3 Avocado
Uramaki: 8 Tatar kiss Prawns
Nigiri : Sake // Tuna



RICE 1990 STARTER

- | | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1. HÀ NỘI NEM ^{A1} | 6€ | 2. NEM CHAY [🌱] | 5€ |
| H. Frühlingsrollen
Hühnerfleisch | | Vegane Frühlingsrollen | |
| 3. BƠ CHIÊN GIÒN ^{A1} [🌱] | 6€ | 4. TOFU TEMPURA ^{A,K} [🌱] | 6€ |
| Frittierte Avocado Salat
Veggie - Dip | | Tofu im Tempuramantel
mit Salat. | |
| 5. TÔM TEMPURA ^{A1,B,K} | 7€ | 6. TORI KARAAGE ^{A1,K} | 7€ |
| Knusprige Garnelen
Chili-Mayo | | Frittiertes Maishähnchen
mit Salat | |
| 7. BÒ NƯỚNG LÁ LỐT ^{E,K} | 8€ | | |
| Gegrilltes Rindfleisch in LaLot
Blättern mit Nudeln und Salat | | | |

SOMMERROLLEN

Reispapier | Reisnudeln | Wild-Kräutersalat |
Mango | Gurken | Asiatische Kräuter

- | | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 16. SALMONCADO ROLLEN ^{D,K,F,A} | 8€ | 17. ĐU ĐỦ CUỐN BÒ ^{K,F} | 7€ |
| Lachs Avocado
Ingwer - Koriander Dip | | Rindfleisch PapayaSalat
Fisch Dressing | |
| 18. GỎI CUỐN TÔM ^{B,K,F} | 8€ | 19. GỎI CUỐN GÀ ^{K,F,A} | 7€ |
| Garnelen Hoisin Dip | | Hühnerfleisch
Kokos-Erdnuss-Soße | |
| 20. GỎI CUỐN VỊT ^{K,F,A} | 7€ | 21. GỎI CUỐN CHAY ^{K,F,A} [🌱] | 6€ |
| Crispy Ente Kokos Hoisin | | Tofu-Erdnuss-Dip | |



DUMPLINGS

22. DIMSUM & XIUMAI ^{B,K,F} **6€**
Teigtaschen | Garnelen |
Schweinefleisch

24. VEGGIE GYOZA ^{K,F,A1}  **6€**
Japanische Teigtaschen |
Gemüse | Tofu

27. ĐỒ HẤP - EDAMAME  **6€**
Gedämpfte Sojabohnen |
Klebereis-Salz

23. CHICKEN GYOZA ^{A1,K,F} **6€**
Japanische Teigtaschen |
Hühnerfleisch

25. DUMPLINGS MIX ^{A1,B,K,F} **6€**
Gemischte Dumplings |
- 2 Dips

ELEGANTE VORSPEISEN

32. Hotategai-Carpaccio ^{B,F}  **12€**
Jakobsmuscheln | Miso-Sauce | Kaviar | Trüffelöl

33. Salmon Miso ^{D,F}  **11€**
Lachs | Rettich | Miso | Kaviar | Trüffelöl

34. Tuna Tataki Miso ^{D,F}  **12€**
Thunfisch | Rettich | Ponzu-Sauce | Kaviar | Unagi-Sauce



SALAT

30. TOKYO SPECIAL

Knackiger Eisbergsalat | Romanasalat | Wakame |
Tomaten-Avocado-Salasa und serviert mit hausgemachter Sesam-sauce.

- | | |
|--------------------------|-----|
| A. Tofu ^{F,K} 🌿 | 7€ |
| B. Hähnchen ^K | 9€ |
| C. Lachs ^{D,K} | 12€ |

31. VIET PAPAYA 🌶️

Grüne Papaya | Wild-Kräutersalat | Tofu | Koriander | Erdnüsse

- | | |
|----------------------------|-----|
| A. Tofu ^{H,K} 🌿 | 8€ |
| B. Garnelen ^{H,K} | 10€ |
| C. Ente ^{H,K} | 10€ |

ASIA SOUP

40. TOMYUM SUPE ^{D,G} 🌶️

Garnelen | Kokosmilch | Pilz- Hühnerbrühe

7€

41. GYOZA MISO SUPPE ^{2,D,F}

Chicken-Gyoza | Algen | Pakchoi

7€

FUSION TAPAS

15. Frühlingsrollen nach Hanoi Art | Tofu Tempura

La Lot Beef | Sommerrollen | Papaya Salat mit Garnelen

- | | |
|--|-----|
| A. Für eine Person ^{A1,B,C,H,F,K} | 15€ |
| B. Für zwei Personen ^{A1,B,C,H,F,K} | 26€ |



TEPPAN-YAKI (GRILL)

Hochwertiges Gemüse, Tomaten-Avocado-Salsa serviert mit Reis, verfeinert mit Unagi-Sauce oder Cocktail-Sauce, Sesam.

- | | |
|--|------------|
| 60. Tori-Yaki ^{2,F,K} | 18€ |
| Gegrilltes Hähnchen Yakiniku-Sauce | |
| 61. Kamo-Yaki ^{F,K} | 23€ |
| Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet Yakiniku-Sauce | |
| 62. Sake-Yaki ^{D,F,K} | 23€ |
| Gegrillter Lachs Miso-Sauce. | |
| 63. Maguro-Yaki ^{D,F,K} | 25€ |
| Gegrillter Thunfisch Miso-Sauce. | |
| 64. Ebi-Yaki ^{B,F,K} | 25€ |
| Gegrillte Riesengarnelen Yakiniku-Sauce | |
| 65. Surf & Turf ^{B,F,K} | 27€ |
| Gegrilltes Rinderfilet Riesengarnelen Yakiniku-Sauce | |

1990 FUSION BOWLS (LAUWARM)

Sushi-Rice, Salat, Mango, Gurke, Seetangsalat, Edamame, Avocado, Paprika, Mais, Sesam mix, Sriracha-Mango mayo, Poké-Dressing

- | | |
|--|------------|
| 70. Sake Poké ^{F,K} - mit gegrilltem Lachs 🌶️🌶️ | 18€ |
| 71. Chicken Poké ^{F,K} - mit Hühnerbrustfilet | 15€ |
| 72. Natural Bowl ^{F,K} - Gebratener Naturtofu 🌱 | 15€ |
| 73. Beef Poké ^{F,K} - Gebratenes Rindfleisch | 15€ |
| 74. Tuna Poké ^{F,K} - Medium gegrillter Thunfisch 🌶️🌶️ | 23€ |
| 75. Dragon Bowl - Garnelen Tempura | 17€ |

ASIAN NUDELN

45. HA NOI NOODLE SOUPS

Traditionelle Vietnamese Nudelsuppen

A. PHỞ BÒ

Rinderbouillon | Rindfleisch | Reisbandnudeln | Vietnamesische Kräutern | Koriander

16€

B. PHỞ GÀ

Hühnerfleisch Brühe | Reisbandnudeln | Kräuter | Koriander

15€

C. PHỞ CHAY 🌱

Gemüse Brühe | Reisbandnudeln | Gemüse | Nature Tofu | Kräuter | Koriander

14€

46. SAIGON NOODLE BOWLS (Lauwarm)

Reisnudeln Schale | Wild-Kräutersalat | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Gurken serviert in Fisch-Limetten-Dressing

A. BÚN BÒ / BEEF BOWL E,F,K,A1

Rindfleisch | Gemüse | Zitronengras | HANOI Frühlingsrolle

16€

B. BÚN GÀ / CHICKEN BOWL E,F,K,A1

Gegrill Hühnerfleisch mit frische Gemüse

15€

C. BÚN ĐẬU - VEGAN SCHALE E,F,K

Gebratenes Tofu und Gemüse | Schalotten | Sojasoße

15€

D. ORIGINAL BÚN CHẢ LÁ LỐT E,F,K

Rinderhackfleisch in Wild-Pfeffer-Blättern | HANOI Frühlingsrolle

16€

E. BÚN VỊT E,F,K,A1

Knusprige Ente | Markt Gemüse | Teriyaki soße

16€

F. BÚN TÔM E,F,K,B

Gebratene Markt Gemüse und Black Tiger Garnelen.

17€

47. TOKYO YAKIUDON E,F,K

Gebratene frische Udon-Nudeln, frisches Gemüse, Teriyaki, mit....
(mit Curry Soße + 2,00)

A. Bio-Tofu - Tofu im Tempuramantel 🌱

15€

B. Chicken Karaage - Frittiertes Freiland-Maishähnchen

15€

C. Knusprige Ente

16€

D. Ebi Scampi - Garnelen im Tempuramantel

17€

E. Knusprige vegane Ente 🌱

17€

F. Rindfleisch

15€

G. Gegrillter Lachs

20€

RICE 1990

(mit schwarzem Klebreis als Beilage) ^{A1,G,K,F}

50. COM KARI 🌶️

Cremige rotes Kokos-Curry Sauce und Gemüse, serviert mit Salat.

A. Bio-Tofu - Tofu im Tempuramante 🌿	15€
B. Chicken Karaage - Frittiertes Freiland-Maishähnchen	15€
C. Knusprige Ente	16€
D. Ebi Scampi - Garnelen im Tempuramantel	17€
E. Knusprige vegane Ente 🌿	17€
F. Rindfleisch	15€
G. Gegrillter Lachs	20€

51. COM MANGO KARI 🌶️

Mango-Kokos-Curry Sauce und Gemüse serviert mit Salat.

A. Bio-Tofu - Tofu im Tempuramante 🌿	15€
B. Chicken Karaage - Frittiertes Freiland-Maishähnchen	15€
C. Ahiru - Knusprige Ente	16€
D. Ebi Scampi - Garnelen im Tempuramantel	17€
E. Knusprige vegane Ente 🌿	17€
F. Rindfleisch	15€
G. Gegrillter Lachs	20€

52. COM SOT NAUY

Erdnussbutter-Hoisin Sauce und Gemüse serviert mit Salat.

A. Bio-Tofu - Tofu im Tempuramante 🌿	15€
B. Chicken Karaage - Frittiertes Freiland-Maishähnchen	15€
C. Ahiru - Knusprige Ente	16€
D. Ebi Scampi - Garnelen im Tempuramantel	17€
E. Knusprige vegane Ente 🌿	17€
F. Rindfleisch	15€
G. Gegrillter Lachs	20€

53. COM XAO XA OT 🌶️

Teriyaki Sauce, Gemüse, Zitronengras serviert Salat.

A. Bio-Tofu - Tofu im Tempuramante 🌿	15€
B. Chicken Karaage - Frittiertes Freiland-Maishähnchen	15€
C. Knusprige Ente	16€
D. Ebi Scampi - Garnelen im Tempuramantel	17€
E. Knusprige vegane Ente 🌿	17€
F. Rindfleisch	15€
G. Gegrillter Lachs	20€



SUSHI

MAKI (je 6 Stk.)

S01. Sake - Lachs ^{D,J}	5€	S02. Tuna - Thunfisch ^{D,J}	6€
S03. Spicy Tuna ^{D,J} 🌶️	6€	S04. Spicy Lachs ^{D,J} 🌶️	5€
S05. Ebi - Garnelen ^{B,J}	6€	S06. Unagi - Aal ^J	5€
S07. Kappa - Gurken 🥒	5€	S08. Avo 🥑	5€

NIGIRI (je 2 Stk.)

S10. Sake - Lachs ^{D,J}	5€	S11. Sake Avo ^{D,J}	6€
S12. Tuna - Thunfisch ^{D,J}	6€	S13. Tuna Avocado ^{D,J}	7€
S14. Ebi ^{B,J}	5€	S15. Unagi ^{I,J}	6€
S16. Avocado 🥑	5€	S17. Hamachi - Kingfisch ^D	6€
S18. Ikura - Lachskaviar	7€	S19. Hotate - Jakobmuscheln ^D	7€

SASHIMI

S20. Sake Sashimi ^D (6 Stk.) Lachs	13€
S21. Maguro Sashimi ^D (6 Stk.) Thunfisch	15€
S22. Sake-Maguro Sashimi ^D (3 Stk.) Lachs, (3 Stk.) Thunfisch	14€
S23. Hamachi Sashimi ^D (6 Stk.) Kingfisch	15€
S24. Moriawase ^D (14 Stk.) gemischtes Sashimi	26€

SUSHI 'SUMMER-ROLL' (8 Stk.)

Sushi-Reis, Salat, Frischkäse, Minze, Reispapier
mit hausgemachte Spezial Soße...

- | | |
|---|------------|
| S25. Frischer Sommer ^{F,J} mit Avocado, Gurken, Mango 🍌 | 8€ |
| S26. Grüner Salmon ^{D,F} mit Lachs, Avocado, Mango | 9€ |
| S27. Green Tuna ^{D,J} mit Thunfisch, Gurken, Avocado | 10€ |

CRUNCHY TEMPURA MAKI (8 Stk.)

- | | |
|--|-----------|
| S30. Sake Crunchy-Lachs ^{D,J,A1} | 8€ |
| S31. Tuna Crunchy-Thunfisch ^{D,J,A1} | 8€ |
| S32. Avo Crunchy- Avocado 🍌 | 7€ |

TEMPURA SPEZIAL ROLLS (6 Stk.)

- | | |
|--|------------|
| S40. Buddha Crunchy ^{J,A1} mit Avocado, Gurken, Mango, Frischkäse.. 🍌 | 10€ |
| S41. Cá Crunchy ^{D,J,A1} mit Knuspriger Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse.. | 11€ |
| S42. Dragon Crunchy ^{D,J,A1} mit Garnelen , Avocado, Mango, Frischkäse.. | 11€ |
| S43. Crispy Tuna ^{D,J,A1} mit Thunfisch Tatar, Gurken, Avocado, Frischkäse.. | 12€ |

URAMAKI (8 Stk.) ^{A1,B,G,D,K,G}

Alle Sushi Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam, hausgemachte Soße

- | | |
|--|------------|
| S50. Tokyo Uramaki mit Lachs, Gurken & Röstzwiebeln | 9€ |
| S51. Tokushima mit Lachs, Avocado & Tobiko | 10€ |
| S52. Fresh Summer mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Guacamole | 10€ |
| S54. Philadelphia mit Avocado, Mango, Gurken 🍌 | 9€ |
| S55. Spicy Tuna mit Thunfisch-Tatar, Gurken, Mango & Tobiko 🍌 | 11€ |
| S56. Ocean mit Lachs-Tatar, Avocado & Tobiko 🍌 | 10€ |
| S57. Tunacali mit Thunfisch, Avocado, Tobiko | 11€ |
| S58. Tatar kiss Prawns mit Garnelen Tempura, Mango, Gurken
& Guacamole | 10€ |



SPEZIAL ROLLS (8 Stk.) ^{A1,B,G,D,K,G}

Alle Extreme Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam, hausgemachte Soße

S70. King's Avocado 🌶️ **14€**

Avocado-Pommes, Mango, Gurken ummantelt mit Avocadomantel und Guacamole

S71. Tuna Dream 🌶️ **16€**

Thunfisch, Avocado mit Feuer Thunfischmantel, Thunfisch-Tatar und Kaviar

S72. Rainbow Lach 🌶️ **15€**

Lachs tempura, Avocado obendrauf flambierter Lachs, Lachs-Tatar und Kaviar

S73. Crazy Tuna 🌶️ **16€**

Thunfisch-Tatar, Avocado obendrauf flambierter Thunfisch, Guacamole

S74. Hotate Gain Roll **16€**

Garnelen Tempura, Avocado ummantelt mit Feuer Jakobsmuschel, Kaviar

S75. Dragon Crazy Roll **15€**

Garnelen Tempura, Avocado ummantelt mit Avocadomantel und Guacamole

S76. Salmon Kiss Tuna 🌶️ **16€**

Lachs, Thunfisch, Avocado, bedeckt mit Lachs & Thunfisch, Lachstatar, Thunfisch-Tatar

S77. Yaki-Tori Roll **14€**

gegrillt Hühnerfleisch, Avocado mit Avocado-cream, bedeckt mit Feuer Mozzarella



SUSHI MENU

S60. Yasai Set (vegetarisch) ^{A1,B,D,G,K} **18€**
6 Stk. Maki, 8 Stk. Ura Maki, 6 Stk. Tempura Roll

S61. Sushi Solo Delight (für 1 Pers.) ^{A1,B,D,G,K} **28€**
2 Stk. Sashimi, 3 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk. Special Roll,
3 Stk. Tempura Roll

S62. Savoring Sushi Together (für 2 Pers.) ^{A1,B,D,G,K} **54€**
4 Stk. Sashimi, 6 Stk. Nigiri, 12 Stk. Maki,
8 Stk. Ura Maki, 8 Stk. Special Roll, 6 Stk. Tempura Roll

Beilagen

- Udon-Nudeln **5€**
- Sushi Rice **3€**
- schwarzer Klebreis **3€**
- Beilagensalat **3€**
- Saucen: Ponzu, Unagi, Miso, Süß-Sauer-Scharf, Hot Chili **2€**



KINDER MENÜ

K1. Happy Kids ^{A1,K}

9€

Frittiertes Freiland-Maishähnchen, Gemüse, Reis oder Nudeln

K2. Kid Maki ^{D,K}

12€

6 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Gurke Maki.

DESSERTS

200. MOCHI MIX (3 Stk.) ^K

7€

Klebreis Kuchen mit verschiedene Füllung

253. BLACKSESAM ^{K,G}

5€

Hausgemachtes Blacksesam Eis

255. CHUỐI CHIÊN ^{K,G}

8€

Bananen Tempura |
Blacksesameis

266. SESAMBÄLLCHEN (3 Stk.) ^K

7€

Teigbällchen gefüllt mit roter
Bohnenpaste mit Mango sauce

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 mit Konservierungstoff
2 mit
Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel
7 koffeinhaltig
8 chininhaltig
9 geschwärzt
10 enthält
Phenylalaninquelle

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE:

• A glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme)
• B Krebstiere
• C Eier
• D Fisch
• E Erdnüsse
• F Soja
• G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
• I Sellerie

• J Senf
• K Sesamsame
• M Lupinen
• N Weichtiere
• H Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamia- nuss, 9 Queenslandnuss)
• L Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung

GETRÄNKE

HOMEMADE DRINKS 0,4l

Alle Zutaten für unsere hausgemachten Getränke werden bewusst ausgewählt und verarbeitet. Von gepresster Limette, aufgekochtem Ingwer bis hin zu pürierter Himbeere wird alles täglich frisch zubereitet

(NON ALCOHOLIC)

570. Green Ice Tea 6€
(Trà Chanh)
Grüner Tee, Limetten, Ingwer, Minze, Eis

571. Lime on Ice 6€
Limetten, Rohrzucker, Ingwer, Soda, Eis

572. Mango Prinzessin 6€
Mango, Erdbeere, Soda, Eis, Minze

574. Fusion Iced Tea 6€
Jasmin Tee, Wassermelone, Apfelsaft, Eis

575. Hello Việt Nam 6€
Aloe Vera, Lychee, Heidelbeere, Chia samen, Eis

576. Maracuja on Ice 6€
Limetten, frische Maracuja, Soda, Eis

APERITIF (0,4l)

560. Lillet Wild Berry 7,9 7€
Lillet Blanc, Wild Berry, Himbeere, Eis

562. Aperol Spritz 7,9 7€
Prosecco, Aperol, Orangen Zeste, Eis

563. Maracuja Spritz 7,9 7€
Maracuja, Aperol, Prosecco, Eis

WASSER (0,25l / 0,75l)

505. Mineralwasser, Flasche 3,5€/5,5€
Selters Classic/ Selters Naturell

536. Weinschorle (0,45l) 4,5€
(Süß/Sauer)

BIER

528. TIGER beer (0,33l) 4,8€

529. Jever Pils vom Fast (0,5l) 4,5€

530. Radler (0,5l) 4,5€

(ALCOHOLIC)

579. Việt Nam River 9€
Weißer Rum, Gingerbeer, Limetten....

580. Sài Gòn Bridge 10€
Weißer Rum, Brauner Rum, Gin, Aloe Vera, Maracuja

581. Golden Paradise 9€
Rum, Mango, Limetten, Rohrzucker, Minze..

583. Mojito 9€
Weißer Rum, Minze, Rohrzucker, Limetten....

584. Pina Colada 9€
Rum, Ananas, Kokosmilch...

564. Gin Tonic 9€
Gin, Tonic Water, Limette

ASIATISCHE SPIRITUOSEN

544. Reis-Schnaps (0,4cl) 5€
Nếp Mới aus Việt Nam

545. Sake (Jap.Reiswein 0,1l) 6€
Warm oder Kalt

546. Suntory Toki 6/12€
(0,2cl / 0,4cl)

547. Hibiki J. Whisky 8/14€
(0,2cl / 0,4cl)

PEPSI (0,33l)

501. Pepsi Original 3,5€

502. Pepsi light 3,5€

503. Mezzo Mix 3,5€

531. Jever Fun Alkf (0,5l) 4,2€

533. Allgäuer Büble Bier (0,5l) 4,2€

534. Allgäuer Büble Alk Bier (0,5l) 4,2€

SPRITZER DELUXE (0,5l)

Serviert im Weinglas mit Eiswürfeln,
Minze und gemischtem frischem Obst

521. Deluxe Apfelschorle 5,5€

**522. Deluxe
Johannisbeerschorle 5,5€**

523. Deluxe Maracujaschorle 5,5€

524. Deluxe Mangoschorle 5,5€

**525. Deluxe
Rhabarberschorle 5,5€**

526. Deluxe Lichischorle 5,5€

527. Deluxe Ananasschorle 5,5€

COFFEE

555. G7 VN Trung Nguyên Kaffee 4€

557. Filter Kaffee (Klassisch) 4€

558. VN Kokos Kaffee 7€
VN Kaffee, Kokosmilch, Eis

HOT TEA

**549. Bio-Tee, Ingwer, Limette
und Honig 4€**

**550. Hgm. Trockenfrüchte &
Blume 5€**

551. Jasmin Tee und Honig 4€

OFFENE WEIßWEINE

Julia Schittler; Zornheim

900. JULIA SCHITTLER CHAPEAU BLANC 6€ / 18€
Scheurebe, Riesling, Weißer Burgunder D.Q. Trocken; Helles Sonnengelb, weiche, charmante Säurestruktur; Vielschichtiges Aromenspiel von frischen grünen und gelben Früchten, Johannisbeere und Anklängen frischer Gräser und Kräuter, untermalt mit einer kühlen Mineralität. Ein Wein, der in Erinnerung bleibt....

901. JULIA SCHITTLER RIESLING 5€ / 22€
Trocken; Riesling ist unbestritten der „König der Weißweine“. Er besitzt ein nuancenreiches Bukett von Apfel, Grapefruit und Pfirsich mit rassiger Säure.

902. JULIA SCHITTLER GRAUBURGUNDER D.Q. 6€ / 18€
Trocken; Die Grauburgunder Reben wachsen auf dem herrlichen Zornheimer Sonnenplateau. Die älteren Reben bringen im Wein eine besondere Tiefgründigkeit hervor. Aufgrund seiner feinen Holznuancen wird dieser Wein zu einem vollmundigen und dichten Burgunder mit kühler Länge.

OFFENE ROSE WEINE

Julia Schittler; Zornheim

905. JULIA SCHITTLER ROSÉ 6€ / 18€
Rebsorten Merlot, Dornfelder und Spätburgunder
Durch die frühe Verarbeitung der Trauben im Herbst entsteht die zarte Farbe des Rosés. Dieser Wein besitzt ein vollmundiges, frisches Aroma von Beeren und eine feine Restsüße.

OFFENE ROT WEINE

906. BOLAND CELLAR Cellar selection Red 5€ / 15€
Cabernet Sauvignon - Shiraz
Boland Cellars; Noorder Paarl
Trocken, rubinrote Farbe mit violetten Anklängen; weiche charmante Säure mit ausgewogenem Tannin; ausdrucksvolle Aromen von roten Beeren, etwas Tabak, Leder, dunkle Schokolade; feiner, harmonisch abgerundeter Wein für den unkomplizierten Genuss

907. MERLOT IGT Italien / Veneto 5€ / 15€
Casa Vinicola Zonin; Gambellara
Trocken; tiefes Blaurot; weiches Tannin, feine Aromen von Brombeere, Pflaume, Cassis; saftiger, eleganter, weicher Rotwein für den unkomplizierten Weingenuss

Alle unsere Weine enthalten Sulfite – Jahrgänge auf Anfrage.