



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Restaurant Lu Chi als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

Genießen Sie die exquisite Auswahl an exotischen Vorspeisen und Suppen, delikaten Hauptgängen und köstlichen Desserts und lassen Sie sich von unseren charmanten singenden Kellnern verzaubern. Gerne verwöhnen wir Sie zu Ihren Speisen mit einer erlesenen Auswahl an Weinen, Aperitifs, Bieren und asiatischen Spezialitäten sowie natürlich Softgetränken, Heißgetränken und Säften.

Unsere charmante Sommelière Romana Echensperger hat für Sie eine Weinauswahl zusammengestellt, die ideal auf die asiatischen Genüsse abgestimmt ist. Als eine von nur wenigen Weinkennern weltweit hat sie die angesehene Ausbildung zum Master of Wine absolviert und für Sie neue Entdeckungen und beliebte Klassiker in einer Weinkarte vereint, die Ihre kulinarische Reise genussvoll abrundet.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend im Restaurant Lu Chi!

Dear guests,

we are delighted to welcome you as our guests at Restaurant Lu Chi!

Enjoy the exquisite selection of exotic appetizers and soups, delicious main courses and desserts and be enchanted by our charming singing waiters.

We would gladly like to indulge you with a fine selection of wines, aperitifs, beers and Asian specialties to accompany your culinary delights. Our charming sommelière Romana Echensperger has put together a wine selection that is ideally suited to Asian flavours. As one of only a few wine lovers worldwide, she has completed the exclusive training as a prestigious Master of Wine and unveils new discoveries and popular classics in a wine card that will marvelously complement your culinary journey.

We wish you an unforgettable evening in the restaurant Lu Chi!

Speisen food

Seite

Vorspeisen starters	3
Vegetarische Vorspeise vegetarian starter	3
Suppen soups	4
Sorbets sorbets	5
Hauptgänge main courses	6
Vegetarische Hauptgänge vegetarian main courses	6
Desserts desserts	7

Getränke beverages

Seite

Wein Arrangement	8
Aperitifs, Sherry, Port, Schaumwein	9
Weißwein offen	10
Rotwein offen	11
Roséwein	12
Weißwein in der Flasche	13-14
Rotwein in der Flasche	15-16
Cognac, Brandy, Scotch, edle Brände	17
Liköre, asiatische Spezialitäten	17
Erlesene Obstsäfte	18
Alkoholfreie Getränke	18
Bier	19
Heiße Getränke	19

Speisen food

Vorspeisen

starters

Lachstatar / Japanischer Senfrettich / Schwarzer Knoblauch / Mango / Papaya

11,50 €

salmon tartare / japanese mustard radish / black garlic / mango / papaya

Senf, Fisch, Sulfite

Rinderfilet / Tomate / Wasabi / Yuzu / Gurken

14,50 €

beef tenderloin / tomato / wasabi / yuzu / cucumber

Senf, Sulfite

Vegetarische Vorspeise

vegetarian starter

Dim Sum / Wakame / Sesam

12,00 €

dim sum / wakame / sesame

Gluten von Weizen, Fisch, Hülsenfrüchte, Nuss, Hühnereiweiß, Krustentiere

Suppen

soups

Tom Ka Gai / Maishähnchen Sate

7,00 €

tom ka gai / cornfed chicken sate

Laktose, Fisch, Hühnereiweiß

Entenessenz / Green Curry Stick

6,00 €

ducks essence / green curry stick

Hühnereiweiß, Laktose von Kuhmilch, Sellerie, Senf, Soja

Goa-Hokaidosuppe

6,50 €

goa-hokkaido soup

Laktose von Kuhmilch, Sellerie, Bockshornklee



Sorbets

sorbets

Jackfrucht / Tonkabohne

jackfruit / tonka bean

4,50 €

Sulfite

Yuzu / Erdbeere

yuzu / strawberry

5,00 €

Sulfite, Zimt

Hauptgänge

main courses

Wolfsbarsch / Salicorne / Venere Reis / Mango / Erbsen

23,50 €

sea bass / sea asparagus / venere rice /
mango / peas

Fisch, Krustentiere, Hülsenfrüchte, Laktose von Kuhmilch

Roastbeef / Shancho-Glace / Pastinake / Sesam-Pakchoi / Kokosreis

27,50 €

roast beef / shancho glace / parsnip /
sesame pak choi / coconut rice

Sesam, Nuss, Sellerie, Soja, Sulfite

Kalbsbacken / Gojibeeren / Romanesco / Trüffel-Yamswurzel

25,50 €

calf bake / gojiberries / romanesco /
truffled yamsroot

Sellerie, Sulfite, Laktose von Kuhmilch

Entenbrust / Wokgemüse / Kürbis

21,50 €

duck breast / vegetable from the wok /
pumpkin

Soja, Nuss, Butter, Sellerie

Vegetarischer Hauptgang

vegetarian main course

Limetten-Udonnudeln / Shitake / Soja / Drachenbohnen

19,50 €

lime infused udonnoodles / shi-take /
soy / dragon beans

Gluten von Weizen, Soja, Sulfite

Desserts

desserts

Creme Brulee / Rosenwasser / Jasmin / Lavendel

9,50 €

cremé brûlé / rose water /
jasmin / lavender

Laktose von Kuhmilch, Sulfite, Hühnereiweiß

Schwarzer Streuselkuchen / Hibiskusblütenmousse / Lilienespuma

10,50 €

black crumble cake /
mousse of hibiskus flowers / lily espuma

Laktose von Kuhmilch, Sesam, Gluten von Weizen, Hühnereiweiß

Grünteeeis / Pistaziencreme / Gianduja

8,50 €

ice cream of green tea / pistachio cream /
gianduja

Nuss, Laktose von Kuhmilch, Sulfite, Hühnereiweiß, Gluten von Weizen

Ab einem 3-Gang-Menü Ihrer Wahl empfehlen wir Ihnen unser spezielles
Lu Chi-Weinarrangement inklusive eines asiatischen Digestif.

€ 35,00 pro Person

**Corresponding with any 3-course menu we recommend our special
Lu Chi-wine arrangement including an Asian digestif.**

€ 35,00 per person



Unsere Sommelière Romana Echensperger

Romana Echensperger war bereits als Chef Sommelière in verschiedenen Spitzenrestaurants tätig und hat als eine von nur 370 Weinexperten weltweit die exklusive Ausbildung zur Master of Wine absolviert – die höchste Auszeichnung, die in der Weinwelt erreicht werden kann!

Für das Restaurant Lu Chi hat die erfahrene Weinkennerin eine Auswahl erlesener und genussvoller Tropfen zusammengestellt, die Ihren Abend zu einem unvergesslichen Weingenuss werden lassen.

Hier finden Sie außergewöhnliche Weindeckungen genauso wie beliebte Klassiker und Rebsorten mit besonderer Note, die die asiatische Genusswelt gekonnt umspielen.

Genießen Sie die besondere Vielfalt und die ausgewählten Empfehlungen von Romana Echensperger und lassen Sie sich von der charmanten Weinkarte unserer Sommelière inspirieren!

Wein und asiatische Küche

Asiatische Länder sind für ihre Gewürzküche bekannt. Die dortigen Speisen werden gerne kräftig mit vielfältigen Gewürzen und Mischungen wie Curry oder Garam Masala gegart. Hinzu kommen süßsaure Komponenten, Sojasoße und vor allem die Schärfe von Pfeffer und Chilischoten.

In diesen Ländern wird Schärfe besonders geschätzt und so ist dort die Weinauswahl häufig darauf ausgerichtet, die Schärfe noch zu verstärken. Es kommen daher Weine mit viel Säure, Tannin und Alkohol als Essensbegleiter in Betracht, wie etwa ein knackiger Sauvignon Blanc, ein kräftiger Bordeaux oder ein Aglianico.

Europäische Genießer reagieren oft empfindsamer auf Schärfe. Daher sind Weine, die die Schärfe mildern für diese Weinfreunde meist die bessere Wahl. Die idealen Speisebegleiter verfügen dann über eine dezente Süße und eine ausgeprägte Aromatik, wie etwa ein feinherber Riesling, ein fruchtiger Gewürztraminer oder ein nicht zu trockener Rosé. Auch trockene Weißweine können die Schärfe mit kräftigem Körper oder cremiger Textur ausgleichen, wie etwa ein vollmundiger Grauburgunder, ein Albarino oder Chardonnay. Ebenso sollten Sie einmal neue Entdeckungen zu den Gerichten verkosten. Wie wäre es mit einem Viognier aus Australien oder einen exotischen Rotgipfler aus der Thermenregion in Österreich?

Ein Rotwein sollte saftig und mundfüllend sein und über geschmeidige Tannine verfügen, um die Würzigkeit der Gerichte aufzufangen. Zum Beispiel ein Primitivo oder Nero d'Avola aus Süditalien, ein Tempranillo aus Spanien oder ein Shiraz aus Australien empfehlen sich hier als wunderbare Begleiter der asiatischen Kulinarik.

Romana Echensperger

Master of Wine

Aperitifs

Martini Bianco °	5cl	4,50 €
Martini Rosso 4,°	5cl	4,50 €
Martini Extra Dry °	5cl	4,50 €
Bellini "Ling Bao"		
Aperol Sprizz 4	0,2l	7,50 €
Rosato Mio °		
(Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum)		
Rosato Bella °,6	0,15l	7,00 €
(Ramazzotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berries, Zitrone)		
Monin Bitter Aperitif-Orange 4 (alkoholfrei)	0,2l	5,50 €
Bamboo´s Spirit °	0,15l	7,50 €
(Cava Sekt, Lycheesaft, Ingwer)		
Bamboo´s Spirit alkoholfrei °	0,15l	5,50 €
(alkoholfreier Sekt, Lycheesaft, Ingwer)		

Sherry

Sandeman Dry Seco 8	5cl	5,50 €
Sandeman Medium Dry 8	5cl	5,50 €
Sandeman Medium Sweet 8	5cl	5,50 €

Port

Sandeman Tawny 8	5cl	6,00 €
Sandeman White 8	5cl	6,00 €

Schaumwein

Glera Frizzante "Corte delle Rose" °	0,1l	6,50 €
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75l	33,00 €
Ein fruchtiger und leicht schäumender Prickler mit dezenten Aromen von Limetten und gelben Früchten		
Cava Reserva Brut Nature °	0,1l	7,00 €
Brut Nature / Jané Ventura / Penedes, Spanien	0,75l	41,00 €
Ein fein schäumender Cava mit Aromen von Limettenschale, Mandarine, weißen Blüten, Brioche und Toast.		
Motivo Rosé Extra Dry Vino Spumante °	0,1l	7,50 €
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75l	46,00 €
Furchtbetont, fein und nachhaltig schäumend mit intensiven Aromen von roten, saftigen Beeren.		

Champagner

"Grand Cru" / Blanc de Blancs °	0,1l	11,50 €
Jean Pernet / Champagne	0,75l	85,00 €
Feiner Aperitifchampagner mit animierender Säure und feinen Briochearomen.		
"R" de Ruinart Brut °	0,75l	130,00 €
Feinperliger, erstklassiger Champagner, der ein unwiderstehliches Parfum am Gaumen hinterlässt.		
Ruinart Rosé Brut °	0,75l	185,00 €
Ein feinfruchtiger, duftiger und erstklassiger Rosé-Champagner.		
Ruinart Blanc de Blanc Brut °	0,75l	185,00 €
Hochkarätiger Champagner nur aus Chardonnay-Trauben. Besonders feinperliger, animierend und nachhaltig.		

Weißweine offen

white wines

Pinot Bianco 2016 ° 0,1l 5,00 €
Girlan 0,75l 29,00 €

Südtirol, Italien

Moderat in Säure und Aromenintensität umschmeichelt dieser Pinot Bianco mit cremiger Textur jeden Gaumen.

Sauvignon Blanc 2016 ° 0,1l 6,50 €
Nautilus 0,75l 42,00 €

Marlborough, Neuseeland

Ein frischer, trockener Weißwein mit intensiven Aromen von Passionsfrucht, Grapefruit und Stachelbeeren.

„Cuvée Catharina“, Riesling feinherb 2016 ° 0,1l 6,50 €
Weingut Grans Fassian 0,75l 38,00 €

Mosel, Deutschland

Unser Joker-Wein, der mit seiner feinfruchtigen Art, frischen Frucht und leichtem Körper ideal zu vielen unserer asiatischen Speisen passt.

Albariño, Caiño Blanco, Loureiro 2016 ° 0,1l 6,50 €
Bodegas Terras Gauda 0,75l 45,00 €

Rias Baixas, Spanien

Ein duftiger Weißwein mit Aromen von Aprikose, weißen Blüten, Minze, trocken und mit moderat frischer Säure.

„Y-Series“, Viognier 2016 ° 0,1l 6,50 €
Yalumba 0,75l 41,00 €

Barossa Valley, Australien

Ein aromatischer Weißwein, der mit seinen Aromen von Aprikosen, Jasminblüten und sahniger Textur ideal zu vielen asiatischen Gerichten passt.

Gewürztraminer fruchtig 2015 ° 0,1l 8,50 €
Weingut Dr. Heger 0,75l 58,00 €

Baden, Deutschland

Ein Feuerwerk an Aromen von englischen Teerosen, Litschi, Bergamotte und Ingwer, mittelkräftig und mit moderater Säure ausgestattet.

Rotwein offen

white wines

Rioja Crianza / Tempranillo 2014 ° 0,1l 6,00 €

Bodegas Izadi 0,75l 32,00 €

Rioja, Spanien

Ein vollmundiger Rotwein mit mundfüllend, samtigem Tanningerüst und Aromen von reifen roten Beeren und Vanille.

„Y-Series“, Shiraz trocken 2015 ° 0,1l 6,50 €

Yalumba 0,75l 39,00 €

Barossa Valley, Australien

Ein kräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Pflaumen, Schokolade, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Vanille.

„Aufwind“, Spätburgunder 2015 ° 0,1l 6,00 €

Weingut Hensel 0,75l 33,00 €

Pfalz, Deutschland

Ein klassischer Spätburgunder mit seidigem Tanningerüst und saftigen Aromen von roten Beeren, Kirschen und Kräutern.

Bolgheri 0,1l 6,50 €

Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot 2015 ° 0,75l 39,00 €

Argentiera

Toscana, Italien

Bordeaux-Rebsorten geben diesem Wein sein klar strukturiertes Tanningerüst, hinzu kommen saftige Aromen von Kirschen, Brombeeren und Kräuter.

„Carlotta“, Barbera d’Asti 2014 ° 0,1l 6,00 €

Arbiola 0,75l 35,00 €

Piemont, Italien

Für alle, die Rotweine mit wenig Gerbstoff lieben. Ein saftiger, mittelkräftiger Wein mit intensiven Aromen von dunklen Kirschen.

LUCHI
À LA CARTE - RESTAURANT

Roséwein

rosé wine

Miraval Rosé	0,1l	8,00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot 2016 °	0,75l	47,00 €

Château Miraval Jolie-Pitt & Perrin

Côtes de Provence, Frankreich

Ein würziger, trockener und feifruchtiger Rosé mit Aromen von dunklen Beeren, mediterranen Kräutern und mineralischem Eindruck.

Weißwein in der Flasche
white wine by the bottle

Verdejo „Flor de Vetus“ trocken 2016 ° 0,75l 29,00 €
Bodega Vetus
Rueda, Spanien
Ein knackig, frischer und trockener Weisswein mit leichtem Körper und Aromen von Melone, Stachelbeeren und Wiesenkräutern.

Soave Classico 2016 ° 0,75l 38,00 €
Pieropan
Veneto, Italien
Ein leichter Weisswein, ausgestattet mit moderater Säure und zart-duftigen Aromen von Limettenschale, weißen Mandeln und Blüten.

„Juwel“, Weissburgunder trocken 2016 ° 0,75l 35,00 €
Weingut Juliane Eller
Rheinhessen, Deutschland
Ein leichter, trockener Weißwein mit zurückhaltenden Aromen von frischen, gelben Früchten, Paranüssen, moderater Säure und cremiger Textur.

Grüner Veltliner 2016 ° 0,75l 38,00 €
Fred Loimer
Kamptal, Österreich
Ein mittelkräftiger Weißwein mit zurückhaltenden Aromen von gelben Früchten, grünem Pfeffer, trocken und mit moderater Säure.

Grauburgunder Kabinett trocken 2016 ° 0,75l 35,00 €
Weingut Salwey
Baden, Deutschland
Ein mittelkräftiger, rauchig-würziger Weißwein mit moderater Säure und Aromen von gelben Früchten und schwarzem Pfeffer.

Chardonnay „vom Kalkstein“ 2016 ° 0,75l 40,00 €
Weingut Künstler
Rheingau, Deutschland
Ein erstklassiger Chardonnay mit feinen Aromen von Melone, Apfel, Vanille und Toast, cremiger Textur und mittelkräftigem Körper.

Sancerre Vieilles Vignes Sauvignon Blanc 0,75l 45,00 €
Domaine Jean-Max Roger 2013 °
Loire, Frankreich
Ein eleganter, trockener Sauvignon Blanc mit moderat frischer Säure,
cremiger Textur, dicht gewobenen und dezent vegetabilen Aromen.

Fiano di Avellino 2016 ° 0,75l 49,00 €
Colli di Lapio
Kampanien, Italien
Die Entdeckung von den Vulkanböden Kampaniens. Weißwein
mit fülligem Körper und cremigem Finish. Intensive Aromen von
Pfirsich, Jasminblüten, Asche und Rauch.

Chablis „St. Pierre“ 2015 ° 0,75l 52,00 €
Domaine Regnard
Burgund, Frankreich
Kühl, schlank und präzise - ein typischer Chardonnay aus dem Chablis
mit Aromen von Frühäpfeln, Kräutern und Salzigkeit.
Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Goldloch 2015 ° 0,75l 52,00 €
Riesling Grosses Gewächs
Schlossgut Diel
Nahe, Deutschland
Ein hochkarätiger, trockener und von seinem Terroir geprägter Riesling.
Intensive Aromen von Weinbergspfirsich, Blüten und mineralischer Eindruck.

Rotgipfler „Rodauner“ 2015 ° 0,75l 56,00 €
Weingut Alphart
Thermenregion, Österreich
Entdeckung und Rarität aus Österreich, die perfekt zur Asiaküche passt.
Ein kraftvoller, trockener Wein mit Aromen von exotischen Früchten und Gewürzen.

Rotweine in der Flasche
red wines by the bottle

Nero d´Avola 2016 ° 0,75l 29,00 €
Cusumano
Sizilien, Italien
Ein geschmeidiger Rotwein mit runden Tanninen,
moderater Säure und reifen Aromen von Süßkirsche,
Pflaume und getrockneten Kräutern.

Bardolino, Corvina & Molinara 2016 ° 0,75l 30,00 €
Le Fraghe
Venetien, Italien
Für alle, die leichte Rotweine mit wenig Gerbstoff lieben.
Ein fruchtbetonter wie süffiger Rotwein mit Aromen von frischen
roten Früchten und Sauerkirschen.

Malbec 2015 ° 0,75l 42,00 €
Bodegas El Esteco
Argentinien
Dunkelvioletter Wein mit süßlich würzigem Tannin und samtigen Finish.
Mit Aromen von eingekochten schwarzen Kirschen, Tabak und Schokolade.

Old Vines „GMS“ 0,75l 44,00 €
Grenache, Mourvèdre & Syrah 2014 °
Torbreck
Barossa, Australien
Ein kräftiger und tiefdunkler Rotwein mit geschmeidigem Tanningerüst
und Aromen von eingelegten Pflaumen, schwarzem Pfeffer,
Schokolade und Eukalyptus.

Chianti Classico 2015 ° 0,75l 45,00 €
Felsina
Toskana, Italien
Ein erstklassiger Rotwein mit strukturiertem, griffigem Tanningerüst
und feinen Aromen von saftigen Sauerkirschen und mediterranen Kräutern.

Pinot Noir „Te Muna Road“ 2013 ° 0,75l 55,00 €
Craggy Range
Martinborough - Neuseeland
Ein genialer, seidiger wie komplexer Pinot Noir mit saftigen Aromen von
roten Beeren, Kirschen, feiner Vanille und moderatem und
geschmeidigem Tanningerüst.

Sió 0,75l 56,00 €
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah 2014 °
Bodega Ribas
Mallorca, Spanien
Ein mittelkräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Minze mit fein, griffigem Tanningerüst.

Château La Couronne 2012 ° 0,75l 58,00 €
St. Emilion Grand Cru
Bordeaux, Frankreich
Ein komplexer, dicht gewobener Rotwein mit Aromen von dunklen Früchten, Zedernholz, Trüffel und einem gut strukturierten Tanningerüst.

Taurasi „Vigna d´Andrea“ 2012 ° 0,75l 59,00 €
100% Aglianico, Barrique
Colli di Lapio
Kampanien, Italien
Die Rebsorte Aglianico wird auch Barolo des Südens genannt und gilt als echte Entdeckung. Ein komplexes Dunkel, tiefgründig, würzig und kraftvoll. Rotwein mit Aromen von eingelegten Pflaumen, schwarzen Oliven und Rauchspeck.

Amarone della Valpolicella 2013 ° 0,75l 65,00 €
Tedeschi
Venetien, Italien
Ein sehr kompakter und komplexer Rotwein mit Aromen von Zartbitter-Schokolade, getrockneten Früchten und einem mundfüllend, schmelzenden Tanningerüst.

Gigondas 2014 ° 0,75l 65,00 €
Château de Saint-Cosme
Rhône, Frankreich
Ein dicht gewobener und kräftiger Rotwein mit intensiven Aromen von reifen, dunklen Früchten, schwarzem Pfeffer, Veilchen und langem Nachhall.

Brunello di Montalcino 2012 ° 0,75l 75,00 €
Casanova di Neri
Toskana, Italien
Ein sehr dicht gewobener, kräftiger Rotwein mit strukturiertem Tanningerüst und vielschichtigem Bukett mit Aromen von reifen Kirschen und Kräutern.

Cognac

Remy Martin V.S.O.P	2cl	4,50 €
Remy Martin X.O.	2cl	18,50 €
Hennessy V.S.	2cl	4,50 €
Hennessy X.O.	2cl	18,50 €
Calvados Château du Breuil	2cl	7,50 €

Brandy

Cardenal Mendoza	4cl	9,00 €
Carlos I	4cl	9,00 €
Vecchia Romagna	4cl	6,00 €

Scotch Whiskey

Johnnie Walker Red Label	4cl	6,00 €
Vanille, leichter Rauch, Gewürze		
Johnnie Walker Black Label	4cl	8,50 €
Trockener Rauch, Rosinen, Fruchtaromen, großartig		
Johnnie Walker Blue Label	2cl	17,50 €
Sherrytöne, sahnig, Toffee		
Chivas Regal 12 Years	4cl	8,50 €
Früchte, vollmundig, Honig, lang anhaltend		

Single Malt Scotch Whiskey

Glenfiddich 12 years	4cl	8,50 €
Glenfiddich 18 years	4cl	12,50 €
Lagavulin 16 years	4cl	13,50 €
The Balvenie 21 years Port Wood	2cl	15,00 €

Edelbrände der Brennerei Vallendar

La Donna Serie

Williams Christ Birne	2cl	11,50 €
Zwetschgenbrand	2cl	11,50 €
Grappa di Basano	2cl	11,50 €
Alte Traube Weinbrand	2cl	11,50 €
Roter Weinbergpfirsich	2cl	14,50 €
Waldhimbeer	2cl	16,00 €

Liköre

Baileys Irish Cream 17	4cl	5,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	4cl	7,50 €
Amaretto Disaronno	4cl	6,00 €

Asia Spezialitäten

Lycheewein °	4cl	3,00 €
Sake heiß	4cl	3,00 €
Pflaumenwein °	4cl	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection	0,25l	2,70 €
	0,75l	6,50 €
Apollinaris ViO	0,25l	2,70 €
	0,75l	6,50 €
San Pellegrino	0,25l	3,10 €
	0,75l	8,50 €
Aqua Panna	0,25l	3,10 €
	0,75l	8,50 €
Coca-Cola 4,12	0,2l	2,70 €
Coca-Cola Light 3,4,5,12,14	0,2l	2,70 €
Coca-Cola Zero 3,4,5,12,14	0,2l	2,70 €
Sprite	0,2l	2,70 €
Fanta 1,2,3	0,2l	2,70 €
Mezzo Mix 1,2,3,4,12	0,2l	2,70 €
Granini Apfelsaftschorle 2	0,2l	2,80 €
Fruchtsäfte und Nektar von Granini	0,2l	2,90 €
Fuze Tea Schwarzer Tee mit Hibiskus und Pfirsich 12	0,3l	3,20 €
Fuze Tea Schwarzer Tee mit Zitrone 12	0,3l	3,20 €
Schweppes Tonic Water 2,3,13	0,2l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon 2,3,13	0,2l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale 4	0,2l	3,20 €
Schweppes Russian Wild Berries 6	0,2l	3,20 €

Erlesene Obstsäfte

der Privatkellerei van Nahmen

delicate fruit juices from the private press house van Nahmen

Apfelsaft von Streuobstwiesen	0,25l	3,10 €
apple juice from meadows with scattered fruit trees		
Johannisbeernektar	0,25l	3,10 €
currant nectar drink		

Bier

Fassbier

Gaffel Kölsch 15	0,2l	2,50 €
Radler 15	0,2l	2,50 €
Alster 1,2,3,15	0,2l	2,50 €
Kölsch-Cola 4,12,15	0,2l	2,50 €
Schuss (Kölsch-Malzbier) 4,15	0,2l	2,50 €
Bitburger Pils 15	0,3l	3,20 €

Asiatische Bier Spezialitäten (asian beer specials)

TsingTao 15	0,33l	3,90 €
Singha 15	0,33l	4,20 €
Kirin Ichiban 15	0,33l	4,20 €

Flaschenbier

Erdinger Kristallweizen 15	0,5l	4,50 €
Erdinger Hefeweizen 15	0,5l	4,50 €
Erdinger Hefeweizen Dunkel 15	0,5l	4,50 €
Erdinger Weizen Alkoholfrei 15	0,5l	4,20 €
Gaffel Fassbrause 15	0,33l	3,20 €
Gaffel Kölsch alkoholfrei 15	0,33l	3,20 €
Bitburger 0,0% alkoholfrei 15	0,33l	3,20 €
Malzbier 4,15	0,33l	3,20 €

Heiße Getränke

Kaffee Crème 12	2,50 €
Milchkaffee 12,17	3,50 €
Cappucino 12	2,90 €
Latte Macchiato 12	3,60 €
Espresso 12	2,50 €
Doppelter Espresso 12	4,80 €
Espresso Macchiato 12,17	2,80 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne/Milch 17	2,90 €
Kännchen Tee (Ronnefeldt TeaCaddy) 12 (Jasmin Gold, Darjeeling Summer Gold, Green Dragon, Fruity Camomile, English Breakfast, Earl Grey, Mint & Fresh, Morgentau, Sweet Berries, Fruity White)	3,80 €
Frischer Ingwer Tee mit Honig und Zitrone	3,90 €

Liebe Gäste,
detaillierte Informationen zu Allergenen erhalten Sie
durch unser Service Team. Sprechen Sie uns gerne an!
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlicher
Mehrwertsteuer. Irrtum und Änderungen vorbehalten.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Dear guests,
detailed information on allergens can be obtained
from our service team.
All prices indicated are listed with VAT included.
Mistakes and alterations reserved.
We wish you a pleasant stay!