



## RESTAURANT DER KULTUREN

Wir, die Familie Nguyen besitzen das Restaurant „Kaiser Garten“ in der Franz-Josef-Baumgartner-Str. 1/1, 79312 Emmendingen, mittlerweile schon seit 15 Jahren. Papa Giang Nguyen hat über die letzten Jahre sein Können am Herd bewiesen und all unsere Gäste zur vollsten Zufriedenheit verköstigt. Mama, Lisa und ich (Kim) haben unsere Gäste bewirbt und bei Laune gehalten.

Für mich als Kind war es früher immer ein Highlight im Restaurant. Der Duft des leckeren Essens, die Arbeit als Gastronom und vor allen Dingen die zufriedenen Gäste nachdem sie bekocht wurden. Es hat mich schon immer fasziniert wie „Essen“ Menschen zusammenbringt und glücklich macht. Voller Begeisterung stand ich immer mit Papa in der Küche und lernte sein Handwerk kennen. Die Leidenschaft zum Kochen habe ich wohl von Papa geerbt.

In meiner Jugend war ich es leid, ständig im Geschäft arbeiten zu müssen, während meine Freunde Freizeit hatten. Hatte ich Freizeit, mussten meine Freunde arbeiten. Es war gefühlt ein 24-Stundenjob, der kein Privatleben zulässt. Somit entschied ich mich eine komplett andere Richtung einzuschlagen. Erst war ich im Marketingbereich tätig, was unheimlich interessant war, jedoch habe ich schnell gemerkt, dass dieser Beruf nicht meinem Lebensinhalt entspricht, weil ich nicht mein eigener Chef sein konnte. Ich lernte dann meinen heutigen Ehemann Fabian kennen, folgte ihm in die Finanzbranche, habe eine Umschulung absolviert und mich danach selbständig gemacht.

Der Beruf hat mir sehr viel Spaß gemacht, weil es viele Parallelen zur Gastronomie gab. Jedoch war es nicht die Gastronomie! Mir fehlte die Freude der Gäste, wenn sie zu uns ins Restaurant kommen, die glücklichen Gesichter nach dem Essen, die Dankbarkeit für die wundervollen Stunden im Restaurant und vor allem das Kochen als solches. Da ich nicht mehr im Restaurant tätig war, hatte ich fast jeden Tag Freunde zu uns nach Hause eingeladen, damit ich sie bekochen konnte, um meiner Leidenschaft nachzukommen. Nach ein paar Wochen erklärte mir Fabian, dass er endlich mal wieder Ruhe bräuchte und es so nicht mehr weiter gehe. Damit fiel die Entscheidung für mich, zurück in die Gastronomie, zurück zu meiner Liebe und zurück zu meinem Zuhause.



Die Idee aus dem „Kaiser Garten“ das „Restaurant der Kulturen“ zu machen, ist an einem Abend entstanden, als wir mit Freunden unterwegs waren. Irgendwann kam die Frage: Was sollen wir essen? Jeder wollte woanders hin: Deutsch, Asiatisch, Italienisch... Die Diskussion ging fast eine Stunde lang, bis wir uns entscheiden konnten. Da kam die Idee, wie toll es wäre, wenn ein Restaurant verschiedene kulturelle Spezialitäten anbieten würde. Diese Idee schlug ich meiner Familie vor und auch sie waren begeistert. Nach 15 Jahren brauchen auch wir mal frischen Wind! Da ich in Deutschland geboren und aufgewachsen bin und einen deutschen Mann geheiratet habe, habe ich mir natürlich auch die deutsche Küche angeeignet. Somit war die Aufteilung klar: Papa macht die asiatische Küche, ich die deutsche Küche, Mama, Lisa und Fabian den Service. Nach wie vor wollen wir das Restaurant als Familienunternehmen fortführen, denn nur als Familie geben wir dem Restaurant den besonderen Zauber, den die Gäste die letzten Jahre genossen haben. Nun freuen wir uns, Sie in unseren alten, neuen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen. Wir freuen uns darauf, Sie mit den Spezialitäten unserer neuen Karte zu verköstigen. Natürlich gibt es für unsere Stammkundschaft ein Teil der alten Karte immer noch. Das Ziel ist jedoch auch, unsere Stammkundschaft für die neue Karte zu begeistern.

Ihr „Restaurant der Kulturen“ Team.



## RESTAURANT DER KULTUREN

### SUPPEN

<b>0. Vietnamesische Suppe f</b> mit Krappenchips und Gemüse	€4,50
<b>1. Tom Yam Gai Suppe 1dg</b> thailändische Suppe mit Hühnerfleisch	€4,50
<b>2. Tom Yam Gung 1bdg</b> thailändische Suppe mit Garnelen	€5,90
<b>3. Peking Suppe 14cf</b>	€4,00
<b>4. Wantan Suppe 14acfj</b>	€4,90
<b>5. Hühner Suppe 14fj</b> mit Glasnudeln	€4,50
<b>6. Gemüse Suppe 1</b>	€4,00
<b>7. Curry Suppe 1g</b> mit Rindfleisch und Glasnudeln	€4,90
<b>8. Kartoffelsuppe 4g</b> Kartoffelcremesuppe mit Speck	€4,90
<b>9. Tomatensuppe 1</b>	€4,00



## RESTAURANT DER KULTUREN

### VORSPEISEN

- 10. Frühlingsrolle** 4acf €4,50  
eine große Rolle (Pfannkuchenteig) gefüllt mit Schweine- und Rinderhackfleisch, verschiedenem Gemüse und Glasnudeln
- 11. Wantan** 1acd €5,50  
gefüllte Teigtaschen gebacken mit süß-sauer Soße
- 12. Krabbenchips** 1ab €4,00
- 13. Herbstrollen** 4ac €4,00
- 14. Spezialrollen** 4cdf €4,50  
2 Rollen (Reisteig) gefüllt mit Schweine- und Rinderhackfleisch, sowie Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse und Glasnudeln (alternativ nur mit Hähnchen)
- 15. Krabben** 4abc €5,00  
gebacken mit süß-sauer Soße
- 16. Gemischte Vorspeise** 4abcdf €6,50  
Wantan, Herbstrollen, Satéspieß und Krabbenchips

### SALATE

- 17. gemischter Salat** a €4,50
- 18. Hühnerfleisch Salat** acg €5,50
- 19. Spezial Salat** af €5,50  
mit gegrilltem Fleisch, scharf
- 20. Gurkensalat** a €4,50
- 21. Krabbensalat** abcg €6,50
- 22. Wurstsalat** 24 €5,00



## RESTAURANT DER KULTUREN

### DEUTSCH

- D1. Kartoffelrösti** ac
- mit Lachs und Dill-Sahne-Soße adg €15,50
  - Züricher Art (Hähnchenbruststreifen in einer Champignonrahmsoße) ag €12,90
  - mit Tomaten und Mozzarella überbacken ag €12,00
  - mit Gemüsegeschnetzeltem ag €12,00
- Wurstsalat** 24
- D2. mit Brot** ag €8,50
  - D3. mit Brägele** 4g €10,00
- Elsässer Wurstsalat** 24g
- D4. mit Brot** ag €9,50
  - D5. mit Brägele** 4g €11,00
- D6. Badisches Dreierlei** 24ag €14,00  
Brägele, Wurstsalat, Bibiliskäse
- D7. Schnitzel mit Buttergemüse und einer Beilage Ihrer Wahl** 24acg €15,00  
Schwein oder Huhn  
**Beilage: Brägele, Pommes**
- D7. Knusprige Ente mit Buttergemüse und einer Beilage Ihrer Wahl** 4ag €17,50  
**Beilage: Brägele, Pommes**
- D8. Vegetarischer Teller** 4g €11,00  
verschiedene Gemüse mit verschiedenen Kräutern  
in Olivenöl gebraten mit Brägele






## RESTAURANT DER KULTUREN

### FLAMMENKUCHEN NACH MICHAEL BONATH

Eine kleine Geschichte zu den Flammenkuchen: Wir waren auf der Suche nach dem perfekten Flammenkuchen. Wie Sie wissen, ist das gar nicht so einfach. Eines Abends saßen wir mit ein paar Freunden zusammen und erzählten von der verzweifelten Suche. Einer unserer Freunde erzählte ganz stolz, dass er das Rezept für den perfekten Flammenkuchen habe.

Wie es manchmal im Leben so ist, braucht man Hilfe von jemanden und bekommt etwas als Gegenleistung zurück. Dies war bei Michael Bonath auch so. Jahrelang war er bei einem Wirt zum Flammenkuchen essen und wünschte sich das Rezept, aber der Wirt blieb hartnäckig und rückte damit nicht raus. Bis eines Tages der Wirt die Hilfe von Michael benötigte. Als Gegenleistung bekam Michael das Rezept. Nach ein paar Verfeinerungen von Michael können wir bestätigen, dass das Rezept einfach nur genial ist. Leider lebt der Wirt nicht mehr, deshalb nennen wir unsere Flammenkuchen nach Michael, denn er hat die Suche beendet. Ein großer Dank an Michael Bonath. Überzeugen Sie sich selbst.

#### Flammenkuchenauswahl acg

<b>D9. Speck und Zwiebeln</b> 24	€8,00
<b>D10. Gratin</b> 24g Speck, Zwiebeln und Lauch mit Käse überbacken	€9,00
<b>D11. Vegetarisch</b> mit Paprika, Zucchini, Pilze und Zwiebeln 	€8,00
<b>D12. Kartoffeln</b> 4 	€8,00
<b>D13. Tomaten Mozzarella</b> g 	€9,00

#### Extra Beilagen:

Portion Brägele 4	€4,00
Portion Pommes 24	€4,00
Portion Soße <small>ag</small>	€1,00




## RESTAURANT DER KULTUREN

### VIETNAM

Auch hier gibt es eine kleine Geschichte zu erzählen. Warum auf einmal original vietnamesisch? Meine Oma hatte früher, als sie noch lebte, in Vietnam ein Restaurant und war selber auch Köchin. Ich nehme an, dass Papa seine Leidenschaft daher hat. Jahrelang hat Papa das eingedeutschte Asiatisch angeboten, was ohne Frage sehr lecker ist. Aber das hat nichts mit seiner Heimat und schon gar nichts mit Omas Küche zu tun. Als Papa sich vor 20 Jahren selbständig machte, war es schwierig, die vietnamesische Küche anzubieten, weil der Mensch getreu nach dem Motto „Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“ lebte. Für Oma war das nicht nachzuvollziehen, denn Papa hatte ihr Handwerk gelernt und bot es nicht an. Nun haben sich die Zeiten geändert, die Menschen sind bereit mehr zu probieren, wollen sich ein Bild von anderen Kulturen machen und wünschen sich das Original. Somit passt auch dieser Schritt, Omas Küche nun endlich anzubieten.

### BUN (REISNUDEL) GERICHTE

Die traditionellen Reismudeln werden zusammen mit dem Salat kalt serviert, dazu kommt dann entweder warmes Fleisch oder warmer Tofu:

<b>V0. Bun Saigon</b> <small>4acdef</small> Reismudeln mit Spezialrollen, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße	€14,50
<b>V1. Bun Cha Hanoi</b> <small>acdef</small> Reismudeln mit vietnamesischen Frikadellen, gegrilltem Schweinefleisch, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße	€14,50
<b>V2. Bun Thit Nuong</b> <small>adef</small> Reismudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße	€13,50
<b>V3. Bun Chay</b> <small>aef</small> Reismudeln mit Tofu, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße 	€12,00
<b>V4. Bun Bo xao xa ot</b> <small>adef</small> Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße	€15,50
<b>V4. Bun Ga xao xa ot</b> <small>adef</small> Reismudeln mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße	€14,50
<b>V4. Bun Tom xao xa ot</b> <small>abdef</small> Reismudeln mit Garnelen, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße	€17,90



## RESTAURANT DER KULTUREN

**V5. Bun Moc (Suppe)** 4df €13,90  
Reisnudelsuppe mit vietnamesischen Fleischklößchen, frischen Kräutern und Salat

### PHO (REISBANDNUDEL) GERICHTE

**V6. Pho Bo (Suppe)** df €14,50  
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und Sojasprossen

**V7. Pho Ga (Suppe)** df €13,90  
Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Sojasprossen

**V8. Pho Vit (Suppe)** adf €15,00  
Reisbandnudelsuppe mit Ente und Sojasprossen

**V9. Pho Chay (Suppe)** f €12,00  
Reisbandnudelsuppe vegan

**V10. Pho xao** aef €12,00  
Reisbandnudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Koriander gebraten

**Toppings:**

- mit Rind +€4,00
- mit Huhn +€3,00
- mit Ente a +€5,00
- mit Garnelen b +€6,00
- mit Tofu f +€3,00

### REIS GERICHTE

**V11. Com Bo luc lac** f €15,90  
Reis mit Rindfleisch, Zwiebeln und Pfeffer scharf angebraten


**V12. Com Chay** aef €12,00  
Reis mit gebratenem Gemüse, Tofu, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Koriander



## RESTAURANT DER KULTUREN


### GOI QUAN

Goi Quan, auf Deutsch Sommerrollen, ist eine vietnamesische Spezialität. Dieses Gericht kann man zu jeder Uhrzeit essen, ob als Vorspeise oder Hauptspeise. Hierbei handelt es sich um verschiedene Zutaten, die in Reisblätter eingerollt werden. Dazu wird eine Hoi Sin – Erdnussoße serviert. Das Highlight an diesem Gericht ist, dass man seine Zutaten selbst zusammenstellt und die Rollen selbst rollt. Wer die Geduld dazu nicht hat, kann auch fertige Rollen bestellen. Die Rollen werden kalt serviert.

**V13. Fertige Rollen (pro Portion 2 Stück)** ef €3,90  
Grundlage: Reisblätter, Reisnudeln, Salat, Kräuter und Soße: 

**Toppings:**

- Garnelen b +€3,00
- Hühnerfleisch +€1,00
- gegrilltes Schwein f +€2,00
- Ente a +€2,00
- Tofu f +€1,00

**V14. Zum selber rollen:** €10,90  
Grundlage: 6x Reisblätter, Reisnudeln, Salat, Kräuter und Soße: 

**Toppings:**

- Eier c +€2,00
- gegrilltes Schwein f +€3,00
- gegrillter Bauchspeck f +€3,00
- Ente a +€5,00
- Tofu f +€3,00
- Hühnerfleisch +€3,00
- Garnelen b +€6,00
- 2x Reisblätter +€0,50
- Soße eg +€0,50
- Reisnudeln +€1,00
- Salat +€1,00
- Kräuter +€1,00



## KAISER GARTEN

### RINDFLEISCH

- 23. Chop Suey** 14fj €15,00  
mit verschiedenem Gemüse in einer hellen Soße gebraten
- 24. Rindfleisch mit Zwiebeln** 14fj €15,90  
mit Zwiebeln und Lauch gebraten
- 25. Curry** 1g €15,00  
mit verschiedenem Gemüse gebraten  
(scharf oder mild)
- 26. Kong Pou** 14fjh €15,00  
mit verschiedenem Gemüse und Cashewnüssen gebraten  
(scharf oder mild)
- 27. Thailändische Art** dg €15,90  
mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und rotem Curry gebraten  
(scharf oder mild)

### HÜHNERFLEISCH

- 28. Chop Suey** 14fj €12,90  
mit verschiedenem Gemüse in einer hellen Soße gebraten
- 29. Paniertes Hühnerfleisch** 1a €14,00  
gebackenes Hühnerfleisch mit süß-sauer Soße
- 30. Knuspriges Hühnerfleisch** 4afj €14,00  
mit verschiedenem Gemüse und pikanter Soße
- 31. Curry** 1g €12,90  
mit verschiedenem Gemüse gebraten  
(scharf oder mild)
- 32. Kong Pou** 14fjh €12,90  
mit verschiedenem Gemüse und Cashewnüssen gebraten  
(scharf oder mild)
- 33. Thailändische Art** dg €14,00  
mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und rotem Curry gebraten  
(scharf oder mild)
- 34. Steinpilze und Morcheln** 14fj €13,50  
mit verschiedenem Gemüse, Steinpilzen und Morcheln in Sojasoße gebraten



## KAISER GARTEN

### ENTE

- 35. Kong Pou** 14fjh €16,50  
mit verschiedenem Gemüse und Cashewnüssen gebraten  
(scharf oder mild)
- 36. Hong Kong** 14af €16,50  
mit verschiedenem Gemüse und pikanter Soße
- 37. Süß-Sauer** 1a €16,50  
mit verschiedenem Gemüse und süß-sauer Soße
- 38. Curry** 1adf €16,50  
mit verschiedenem Gemüse gebraten  
(scharf oder mild)
- 39. Thailändische Art** dg €17,50  
mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und rotem Curry gebraten  
(scharf oder mild)
- 40. Steinpilze und Morcheln** 14fj €16,50  
mit verschiedenem Gemüse, Steinpilzen und Morcheln in Sojasoße gebraten

### MEERESFRÜCHTE

- 41. paniertes Fischfilet mit süß-sauer Soße** 1ad €14,00
- 42. Fischfilet Curry** 1adg €14,00  
mit verschiedenem Gemüse (scharf oder mild)
- 43. Fischfilet Chop Suey** 14adfj €14,00  
mit verschiedenem Gemüse gebraten
- 44. Fischfilet Thai Art** 1adg (mild oder scharf) €15,50
- 45. Riesengarnelen Chop Suey** 14bfj €17,00  
mit verschiedenem Gemüse gebraten



## KAISER GARTEN

- |   |        |
|---|--------|
| <b>46. Riesengarnelen Curry</b> 1bd<br>mit verschiedenem Gemüse<br>(scharf oder mild)                               | €17,00 |
| <b>46. Riesengarnelen Thai Curry</b> 1bdg<br>mit verschiedenem Gemüse<br>(scharf oder mild)                         | €17,90 |
| <b>47. gebackene Riesengarnelen</b> 1ab<br>mit süß-sauer Soße   | €17,50 |
| <b>48. Riesengarnelen Kong Pou</b> 14bf<br>mit verschiedenem Gemüse und Cashewnüssen gebraten<br>(scharf oder mild) | €17,50 |

### NUDELGERICHTE

- |   |        |
|---|--------|
| <b>49. gebratene Nudeln</b> 14acfj<br>mit Hühnerfleisch gebraten  | €13,00 |
| <b>50. Nudeln nach Art des Hauses</b> 14abcfj<br>mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Krabben,<br>Steinpilzen und verschiedenem Gemüse gebraten   | €14,90 |
| <b>51. Nudeln mit Rindfleisch</b> 14acfj  | €13,90 |
| <b>52. Nudeln mit Krabben</b> 14abcfj   | €16,00 |
| <b>53. Nudeln mit Riesengarnelen</b> 14abcfj  | €18,00 |
| <b>54. Bami-Goreng</b> 1abc<br>gebratene Nudeln mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Krabben, Steinpilzen<br>und verschiedenem Gemüse nach Indonesischer Art gebraten<br>(scharf oder mild) | €14,90 |









## KAISER GARTEN

### REISGERICHTE

- |  |        |
|--|--------|
| <b>55. gebratener Reis</b> 14cdf<br>mit Hühnerfleisch gebraten   | €13,00 |
| <b>56. gebratener Reis nach Art des Hauses</b> 14bcdcf<br>mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Krabben, Steinpilzen und<br>verschiedenem Gemüse gebraten                                 | €14,90 |
| <b>57. gebratener Reis mit Riesengarnelen</b> 14bcdcf  | €18,00 |
| <b>58. gebratener Reis mit Krabben</b> 14bcdcf   | €16,00 |
| <b>59. Nasi Goreng</b> 1bc<br>gebratener Reis mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Krabben, Steinpilze<br>und verschiedenem Gemüse nach Indonesischer Art gebraten<br>(scharf oder mild) | €14,90 |

### VEGETARISCHE GERICHTE

- |   |        |   |
|---|--------|---|
| <b>60. Gemüse thailändischer Art</b> 1dfg<br>mit Thai Curry gebraten (scharf oder mild)   | €12,90 |  |
| <b>61. Menü der Chinesischen Mönche</b> 14fh<br>Steinpilze, Sojabohnen, Morcheln, Bambussprossen,<br>Champignons, Tofu und Nüsse gebraten | €12,50 |  |
| <b>62. Gemüse Curry</b> 1dg   | €12,50 |  |
| <b>63. Lohanzei</b> 14f<br>nach dem Rezept der buddhistischen Mönche  | €12,50 |  |
| <b>64. gebratene Nudeln mit Gemüse</b> 4acf   | €11,00 |  |
| <b>65. gebratener Reis mit Gemüse</b> 4cdf  | €11,00 |  |
| <b>66. vegane Ente</b> 14af   | €14,50 |  |

### Extra Beilagen:

- |                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Portion gebratener Reis</b>  | €4,80 |
| <b>Portion gebratene Nudeln</b> | €4,00 |
| <b>Portion Soße</b>             | €1,00 |



## RESTAURANT DER KULTUREN

### DESSERTS

N1. gebackene Bananen, Ananas oder Äpfel mit Honig und Mandeln ah	€4,50
N2. gebackene Früchte mit Eis flambiert a	€5,50
N3. gebackene Bananen, Ananas oder Äpfel flambiert a	€5,00
N4. Lychee oder Mango	€4,50
N5. Panna Cotta mit Fruchtpüree nach Petra g	€4,50
N6. Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) g	€5,50
N7. gebackenes Eis acg	€4,50
N8. Apfel Flammenkuchen acg	€7,00
N9. Schwarzwälder im Glas nach Michael Bonath acg	€5,50

Hier finden Sie den Nachtisch von Michael Bonath. An dem Abend als wir den Flammenkuchen bei Michael gekostet haben, gab es zum Dessert seine Schwarzwälder im Glas. Auch eine lustige Geschichte wie wir finden. Michaels Mutter macht laut ihm die beste Schwarzwälderkirschtorte. Auf einer Veranstaltung wollte er diese anbieten. Jedoch wollte er, dass seine Mutter die Torte portionsweise im Glas serviert. Das sah seine Mutter nicht ein und weigerte sich das Dessert zu machen. Somit erfand Michael die Schwarzwälder im Glas. Wir fanden den Nachtisch so lecker und die Geschichte dahinter so toll, dass wir es in unserem Restaurant mit anbieten wollen.



## GETRÄNKE

### ROTHAUS FASSBIER

	klein 0,3l	groß 0,4l
Pils k	€2,90	€3,50
Maidle k	€2,90	€3,50
Hefe Weizenbier (0,5l) a		€3,90
Cola Weizenbier (0,5l) a		€3,90
Radler k	€2,90	€3,50

### FLASCHENBIER

Paulaner Kristall Weizenbier (0,5L) a		€3,90
Paulaner Dunkles Weizenbier (0,5L) a		€3,90
Rothaus Alkoholfreies Weizenbier (0,5L) a		€3,90
Rothaus Alkoholfreies Bier k		€2,90
Tsingtao Bier k	€3,20	
Saigon Bier k	€3,20	

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	klein 0,2l	groß 0,4l
Lieler Schlossbrunnen		
Mineralwasser Flasche (0,25L)	€2,50	
Mineralwasser Flasche (0,5L) jeweils classic oder natur		€3,90
Coca Cola (0,33L) 1,3,7		€3,10
Coca Cola light (0,33L) 1,3,7		€3,10
Mezzo Mix (0,33L) 1,3,7		€3,10
Fanta (0,33L)		€3,10
Sprite (0,33L)		€3,10







## GETRÄNKE

	klein 0,2l	groß 0,4l
MIO MIO MATE (0,5L) 3		€3,90
Orangensaft	€2,50	€3,50
Orangensaftschorle	€2,20	€3,20
Apfelsaft	€2,50	€3,50
Apfelsaftschorle	€2,20	€3,20
Johannisbeersaft	€2,50	€3,50
Johannisbeersaftschorle	€2,20	€3,20
Lycheesaft	€2,70	€3,70
Lycheesaftschorle	€2,50	€3,50
Mangosaft/Maracujasaft	€2,70	€3,70
Mangosaftschorle/Maracujasaftschorle	€2,50	€3,50
Guavensaft	€2,70	€3,70
Guavensaftschorle	€2,50	€3,50
Guanabanasaft	€2,70	€3,70
Guanabanasaftschorle	€2,50	€3,50
Bitter Lemon 5	€2,70	
Ginger Ale 5	€2,70	
Tonic Water 5,7	€2,70	
Tra Matcha (Ice Tea)		€5,50
Chan Da (vietnamesische Zitronen Limonade)		€4,90
Sommerliebe (hausgemachter Ice Tea) Wildberry Brause, Minze, Wildberry		€4,90
Frischer Wind (hausgemachter Ice Tea) Holundersirup, Limetten, Minze		€4,90
Ice Tea der Kulturen (hausgemachter Ice Tea) Guanabanasaft, Limetten		€4,90



## GETRÄNKE

### WARME GETRÄNKE

Matcha Tee	€5,50
Zitronen Tee (frisch mit oder ohne Honig)	€4,50
Minze Zitronen Tee (mit oder ohne Honig)	€4,50
Ingwer Tee (frisch mit oder ohne Honig)	€4,50
Jasmin Tee (Kännchen)	€3,90
Grüner Tee (Kännchen)	€3,90
Schwarz Tee (mit Zitrone oder Milch)	€3,20
Kamille/Pfefferminz/Früchte Tee	€3,20
Café 3	€2,90
Espresso 3	€2,30
Doppelter Espresso 3	€3,80
Cappuccino 3	€3,20
Espresso Macchiato 3	€3,10
Latte Macchiato 3	€3,90
Milchcafé 3	€3,20
Heiße Schokolade	€3,20
Café Vietnam (warm oder kalt) 3	€3,50
Café Sua Vietnam (warm oder kalt) 3	€3,90

### ASIATISCHE SPIRITUOSEN

Bambus Schnaps (2cl, 45%)	€3,90
Kao Liang (2cl, 62%)	€3,90
Mai Kuei Lu (2cl, 54%)	€3,90
Mai Tai (2cl, 53%)	€3,90
Pflaumenwein (5cl, warm oder kalt)	€4,00
Sake (5cl warm)	€4,50



## GETRÄNKE

### APERITIF

Sherry „Sandemann“	€3,90
Campari Soda/Orange/Maracuja 1,7	€4,90
Vermouth Cinzano (rot/weiß)	€4,50
Martini weiß Dry 7,10	€4,50
Aperol Sprizz 1,5,7	€5,50
Lillet Wildberry 1,7,8,9	€5,50
Hugo 1,7	€5,50

### SPIRITUOSEN

Malteserkreuz – Aquavit (2cl)	€3,20
Vodka (2cl)	€3,20
Himbeergeist (2cl)	€3,50
Williamsbirne (2cl)	€3,50
Asbach Uralt (2cl)	€3,20
Remy Martin (2cl)	€4,20
Underberg (2cl)	€3,20
Fernet Branca (2cl)	€3,20
Gin (2cl)	€3,20
Jägermeister (2cl)	€3,20
Ramazzotti (2cl)	€3,20
Grappa (2cl)	€3,20
Kirschwasser (2cl)	€3,50

### LONG DRINKS

Havana Cola	€5,90
Jacky Cola	€5,90
Vodka Orange	€5,90
Vodka Lemon	€5,90
Gin Tonic	€5,90
Gin Wildberry	€5,90



## WEINKARTE

Wir bieten keinen Wein aus der direkten Umgebung an, wollten aber dem Baden-Württembergischem Land treu bleiben. Dies ist uns durch einen glücklichen Umstand gelungen. Hier die Geschichte:

Wir waren auf einer Hochzeit von unseren Freunden Domi & Anni.

Die Feier war auf einem Weingut abseits von Heilbronn, mit einer Traumlandschaft wie im Bilderbuch. Dieses Weingut ist ein Familienbetrieb. Die Familie hat die Feier der beiden so schön organisiert und die Hochzeitsgäste so herzlich empfangen, dass man sich direkt geborgen gefühlt hat. Nach der interessanten Führung durch das Weingut sowie die leckere Weinverkostung, war uns klar, dass wir die Weine bei uns im Restaurant anbieten wollen und die Familie unser neuer Partner wird. Die familiäre Note schmeckt man im Wein und das passt zu unserem Familienkonzept.

Hier ein Danke an Domi & Anni und an die Familie Neumann.

### WEIßWEIN

	0,1l	0,25l
W1 Riesling lieblich 6	€2,20	€4,20
W2 Riesling trocken 6	€2,20	€4,20
W3 Pinot Meunier feinherb 6	€2,40	€4,60
W4 Savignon Blanc trocken 6	€2,90	€5,50
W5 Great Wall China trocken 6	€2,20	€4,20

### ROSÉWEIN

	0,1l	0,25l
W6 Schwarzriesling Weißherbst trocken 6	€2,20	€4,20
W7 Spätburgunder Weißherbst 6	€2,40	€4,50

### ROTWEIN

	0,1l	0,25l
W8 Schwarzriesling lieblich 6	€2,20	€4,20
W9 Spätburgunder dry 6	€2,70	€5,20
W10 Samtrot Kabinett lieblich 6	€2,70	€5,20
W11 Cabernet Sauvignon dry 6	€2,90	€5,50
W12 Great Wall China trocken 6	€2,20	€4,20



## WEINKARTE

### WEINSCHORLE

	0,25l	
W13 Weinschorle Weiß (süß/sauer) 6	€3,00	
W14 Weinschorle Rot (süß/sauer) 6	€3,50	

### FLASCHENWEINE WEIß

	0,75l	
W15 Riesling trocken 6	€12,00	
W16 Pinot Meunier 6	€13,00	
W17 Sauvignon Blanc trocken 6	€16,00	
W18 Great Wall China trocken 6	€12,00	

### FLASCHENWEINE ROSÉ

	0,75l	
W19 Spätburgunder Weißherbst 6	€13,00	
W20 Schwarzriesling Weißherbst trocken 6	€12,00	

### FLASCHENWEINE ROT

	0,75l	
W21 Spätburgunder trocken 6	€15,00	
W22 Cabernet Sauvignon trocken 6	€16,00	
W23 Samtrot Kabinett 6	€15,00	
W24 Great Wall China trocken 6	€12,00	

### SEKT

Glas Sekt	0,1 l	€3,50
W25 Henkell Piccolo	0,2 l	€7,00
W26 Henkell	0,75 l	€20,00
W27 Brut Dargent Ice Chardonnay	0,75 l	€25,00
W28 Brut Dargent Ice Rosé Pinot Noir	0,75 l	€25,00
W29 Geldermann Brut	0,75 l	€25,00

### Symbolerklärung:

1 Farbstoff	6 Sulfite
2 Konservierungsstoff	7 Süßungsmittel
3 Koffeinhaltig	8 geschwefelt
4 Geschmacksverstärker	9 Phosphat
5 chininhaltig	10 Taurin

### Zu kennzeichnendes Allergen

a. Glutenhaltiges Getreide	Weizenmehl, Paniermehl
b. Krebstiere	Garnelen, Krabben
c. Eier	Eier
d. Fisch	alle Fischarten, Fischsoße
e. Erdnüsse	Erdnussbutter
f. Soja	Sojasprossen, Sojasoße, Tofu
g. Milch/ Lactose	Vollmilch, Butter, Sahne, Milchspeiseeis, Kondensmilch, Schokolade
h. Schalenfrüchte	Mandeln, Cashew-Kerne
i. Sesam	Sesamöl
j. Weichtiere	Tintenfisch, Austernsoße
k. Gerste	



Veganes Gericht



Vegetarisches Gericht

