



RESTAURANT DER KULTUREN

Uns, das Team Restaurant der Kulturen gibt es seit November 2018. Davor haben Papa Giang Nguyen und Mama Dung Tong 15 Jahre lang, ihr Können am Herd bewiesen und all unsere Gäste zur vollsten Zufriedenheit verköstigt.

Ich, Kim habe die Leidenschaft zur Gastronomie wahrscheinlich von meinen Eltern geerbt und habe damals die Entscheidung getroffen, das Restaurant meiner Eltern zu übernehmen. Jedoch nicht in dem Stil, es musste etwas Neues her!

Die Idee vom Restaurant der Kulturen entstand an einem Abend, als Fabi mein Ehemann und ich mit Freunden unterwegs waren. Irgendwann kam die Frage: was sollen wir essen? Jeder wollte wo anders hin: deutsch, asiatisch, italienisch... Die Diskussion ging fast eine Stunde lang, bis wir uns entschieden haben. Da kam die Idee, wie toll es wäre, wenn ein Restaurant verschiedene kulturelle Spezialitäten anbieten würde. Somit stand das Konzept fest.

Wir, die Familie: Papa, Mama, Fabi und ich konnten das große Projekt nicht alleine umsetzen. Es musste Unterstützung her. Durch einen glücklichen Zufall, lernten wir über eine Freundin, ihren Freundeskreis kennen und konnten alle mit dem Konzept begeistern und für uns gewinnen. Zusammen haben wir das Restaurant aufgebaut und eröffnet. Über die Jahre sind wir durch Höhen und Tiefen gegangen, somit ist der Zusammenhalt stärker geworden und durch Freundschaft entstand eine neue Familie. Was unser Team ausmacht ist, dass wir alle so sein können wie wir sind und uns nicht verstellen müssen. Dadurch haben wir umso mehr Spaß an unserer Arbeit. Das Restaurant ist für uns wie ein zweites Zuhause und genau dieses Gefühl wollen wir Euch, unseren Gästen, weitergeben. Euer Besuch bei uns im Restaurant der Kulturen soll sich wie im Wohnzimmer mit Spaß, Freude und leckerem Essen anfühlen. Wir freuen uns, Euch mit unserem Service, Essen und unserer offenen, herzlichen Art begeistern zu können.

Herzlich Willkommen zu Hause!



WER IST DAS RESTAURANT DER KULTUREN?








Wir sind das Team Restaurant der Kulturen und freuen uns auf Euch !



RESTAURANT DER KULTUREN


SUPPEN

- | | |
|--|-------|
| 0. Vietnamesische Suppe f  | €6,00 |
| mit Hühnchen oder Tofu, Gemüse, vietnamesischen Pilzen, Koriander und Reisnudeln | |
| 1. Tom Yam Gai Suppe (scharf oder mild) dg  | €6,00 |
| thailändische Currysuppe mit Kokosmilch, Ananas, Gemüse, Hühnchen oder Tofu | |
| 2. Tom Yam Gung (scharf oder mild) 1bdg | €7,50 |
| thailändische Currysuppe mit Kokosmilch, Ananas, Gemüse und Garnelen | |
| 3. Peking Suppe (scharf) 4cf | €5,50 |
| 4. Wantan Suppe 14acf | €7,00 |
| vietnamesische Maultaschensuppe | |
| 5. Hühner Suppe 4f | €6,00 |
| mit Glasnudeln, Gemüse und Pfeffer | |
| 6. Gemüse Suppe f  | €5,50 |
| 7. Curry Suppe (scharf oder mild) g | €6,50 |
| mit Rindfleisch, Gemüse und Glasnudeln | |
| 8. Kartoffelsuppe 4g | €5,50 |
| Kartoffelcremesuppe mit Speck | |
| 9. Tomatensuppe   | €5,50 |
| mit oder ohne Schlagsahne | |





RESTAURANT DER KULTUREN

VORSPEISEN

10. Frühlingsrolle 4acf	€6,00
eine große Rolle (Pfannkuchenteig) gefüllt mit Schweine- und Rinderhackfleisch, verschiedenem Gemüse und Glasnudeln	
11. Wantan a	€7,00
mit Hühnchen- und Schweinehackfleisch gefüllte Teigtaschen mit süß-sauer Soße	
12. Krabbenchips ab	€5,00
mit süß-sauer Soße	
13. Herbstrollen 4a 	€5,00
sechs kleine Rollen gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Pilzen mit süß-sauer Soße	
14. Spezialrollen 4cdf	€6,00
zwei Rollen (Reisteig) gefüllt mit Schweine- und Rinderhackfleisch, sowie Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse und Glasnudeln (alternativ nur mit Hühnchen), mit Sweet-Chilli Soße	
15. Krabben 4ab	€7,50
im Teigmantel gebacken mit Sweet-Chilli Soße	
16. Gemischte Vorspeise 4ab	€8,50
Wantan, Herbstrollen, Satéspeiß vom Huhn, Krabbenchips, Salat und süß-sauer Soße	

SALATE

mit Hausdressing (Essig, Öl und Röstzwiebeln)

17. gemischter Salat 	€6,00
18. Hühnerfleisch Salat acg	€7,00
19. Spezial Salat (scharf oder mild) af	€7,50
mit gegrilltem Schweinefleisch	
20. Gurkensalat 	€6,00
21. Krabbensalat abcg	€8,00
mit Cocktail Soße	



RESTAURANT DER KULTUREN

VORSPEISE ODER HAUPTSPESIE

GOI QUON

Goi Quon 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.

22a. Fertige Rollen (pro Portion 2 Stück) ef 

Grundlage: Reisblätter, Reisnudeln, Salat, Kräuter und Erdnussoße	€5,00
Toppings:	
- Garnelen b	€9,00
- Hühnerfleisch	€6,00
- gegrilltes Schwein f	€7,00
- Ente a	€8,00
- Tofu f	€6,00

22b. Zum selber rollen ef: 

Grundlage: 6x Reisblätter, Reisnudeln, Salat, Kräuter und Soße	€13,00
Toppings:	
- Omelett c	+€3,00
- gegrilltes Schwein f	+€4,00
- gegrillter Bauchspeck f	+€4,00
- Ente a	+€7,00
- Tofu f	+€4,00
- Hühnerfleisch	+€4,00
- Garnelen b	+€8,00
- 2x Reisblätter	+€1,00
- Soße e	+€1,00
- Reisnudeln	+€1,50
- Salat	+€1,50
- Kräuter	+€1,50





RESTAURANT DER KULTUREN

VIETNAM

Wie schmeckt eigentlich vietnamesisch? Wie viele Restaurants in der Umgebung, bieten auch wir das eingedeutschte asiatische Essen an. Was ohne Frage lecker ist. Nur leider hat es nichts mit dem Original zu tun. Durch mein Elternhaus weiß ich wie Vietnam schmeckt. Die verschiedenen Kräuter, Soßen und teilweise frischem Gemüse/ Salat lösten jedes Mal bei mir im Gaumen eine Geschmacksexplosion aus. Deshalb war es mir wichtig, Euch ein Stück Vietnam auf den Teller zu zaubern und Euch dieses Gefühl auch zu schenken.

BUN (REISNUDEL) GERICHTE

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

- | | |
|--|--------|
| V0. Bun Saigon 4acdef | €19,90 |
| Reismudeln mit Spezialrollen, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße | |
| V1. Bun Cha Hanoi adefi | €19,90 |
| Reismudeln mit vietnamesischen Frikadellen, gegrilltem Schweinefleisch, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam, Salat, frischen Kräutern und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße | |
| V2. Bun Thit Nuong adefi | €18,90 |
| Reismudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße | |
| V3. Bun Chay aef  | €17,90 |
| Reismudeln mit Tofu, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süß-sauren Soße | |
| V4. Bun xao xa ot | |
| - Bun Bo xao xa ot adef | €20,90 |
| Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße | |
| - Bun Ga xao xa ot adef | €18,90 |
| Reismudeln mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße | |
| - Bun Tom xao xa ot abdef | €26,90 |
| Reismudeln mit gebratenen Garnelen, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße | |
| - Bun Vit Chay xao xa ot aef  | €20,90 |
| Reismudeln mit gebratener Veggi Ente, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer leicht süßsauren Soße | |

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.




RESTAURANT DER KULTUREN

- | | |
|--|--------|
| V5. Bun Moc (Suppe) df | €17,90 |
| Reismudelsuppe mit vietnamesischen Fleischklößchen, Sojasprossen und frischen Kräutern | |

PHO (REISBANDNUDEL) GERICHTE

- | | |
|---|--------|
| V6. Pho Bo (Suppe) df | €18,90 |
| Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern | |
| V7. Pho Ga (Suppe) df | €17,90 |
| Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern | |
| V8. Pho Vit (Suppe) adf | €23,90 |
| Reisbandnudelsuppe mit Ente, Sojasprossen und frischen Kräutern | |
| V9. Pho Chay (Suppe) f  | €17,90 |
| Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Sojasprossen und frischen Kräutern | |
| V10. Pho xao aef  | €17,00 |
| gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Koriander | |
| Toppings: | |
| - mit Rind c | €21,90 |
| - mit Huhn c | €20,90 |
| - mit Ente a | €25,90 |
| - mit Garnelen b | €27,90 |
| - mit Tofu f  | €20,90 |
| - mit Veggi Ente a  | €21,90 |

REIS GERICHTE

- | | |
|--|--------|
| V11. Com Bo luc lac f | €20,90 |
| Rindfleisch, Zwiebeln und Pfeffer scharf angebraten auf frischem Salat, mit weißem Reis | |
| V12. Com Chay aef  | €18,90 |
| verschiedenes Gemüse, Tofu, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Koriander, mit weißem Reis, Verschiedene Pilze | |

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.



RESTAURANT DER KULTUREN

DEUTSCH

D1. Kartoffelrösti ac	
- mit Lachs und Dill-Sahne-Soße	adg €21,90
- Züricher Art (Hähnchenbruststreifen in einer Champignonrahmsauce)	ag €18,90
- mit Gemüsegeschnetzeltem	ag €16,90
Wurstsalat 24g	
D2. mit Brot	ag €10,90
D3. mit Brägele	4g €13,90
Elsässer Wurstsalat 24g	
D4. mit Brot	ag €11,90
D5. mit Brägele	4g €14,90
D6. Badisches Dreierlei 24g	€16,90
Brägele, Wurstsalat, Kräuterquark	
D7. Schnitzel mit Buttergemüse oder gemischtem Salat und einer Beilage Ihrer Wahl	ag
Beilage: Brägele oder Pommes	
- Schweineschnitzel	€19,90
- Hühnerschnitzel	€19,90
- knusprige Ente	€24,90
D8. Veganer Teller	€16,90
Verschiedenes Gemüse mit verschiedenen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl angebraten	
Beilage: Brägele oder Pommes	
D9. Vegetarischer Teller 4g	€16,90
verschiedenes Gemüse und Knoblauch in Butter gebraten	
Beilage: Brägele oder Pommes	

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.



RESTAURANT DER KULTUREN

Flammenkuchenauswahl acg

D10. Speck und Zwiebeln 24	€12,90
D11. Gratin 24g	€13,90
Speck, Zwiebeln und Lauch mit Käse überbacken	
D12. Vegetarisch	€12,90
mit Paprika, Karotten, Zucchini, Pilzen und Zwiebeln	
D13. Vegetarisch Gratin g	€13,90
mit Paprika, Karotten, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln und Käse überbacken	
D14. Kartoffeln	€11,90
D15. Kartoffel Gratin g	€12,90
mit Lauch und Käse überbacken	
D16. Ente dg	€21,90
mit Ei, Glasnudeln, Morcheln, Zwiebeln und Käse überbacken	
Extra Beilagen:	
Portion Brägele	€5,00
Portion Pommes 24	€5,00
Portion Soße ag	€1,50

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.



RESTAURANT DER KULTUREN

SPEZIALGERICHTE

SP1. Rindfleisch mit Zwiebeln cf	€20,90
mit Lauch und Karotten scharf angebraten	
SP2. Hühnerfleisch mit Steinpilzen und Morcheln 4cf	€20,90
SP3. Knusprige Ente mit Steinpilzen und Morcheln 4acf	€25,90
SP4. Ba Pao Ya (scharf oder mild) 4abcfj	€25,90
zwei verschiedene Fleischsorten, knusprige Ente, Krabben und Gemüse in einer dunklen Soße gebraten	
SP5. Menü der Chinesischen Mönche 4f	€19,90
Steinpilze, Morcheln, verschiedenes Gemüse, Tofu und Cashewnüsse	
Sp6. Lohanzei 4f	€18,90
nach dem Rezept der buddhistischen Mönche: verschiedenes Gemüse, Glasnudeln, Tofu und Pilze	
Sp7. Pasta der Kulturen aeg	€16,00
Spaghettinudeln in einer Käse-Sahnesoße mit verschiedenem Gemüse, Röstzwieblen und Popreis	
Toppings:	
- mit Rind c	€20,90
- mit Huhn c	€19,90
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn a	€20,90
- mit knuspriger Ente a	€24,90
- mit Garnelen b	€26,90
- mit Veggi Ente a	€20,90
Sp8. Vietnamesisches Curry-Gulasch vegetarisch f	€19,90
Tofu Curry-Gulasch mit Karotten, Kartoffeln, Zitronengras, Kokosmilch und asiatischen Kräutern	
SP9. Vietnamesischer Curry-Gulasch	€20,90
Rinder Curry-Gulasch mit Karotten, Kartoffeln, Zitronengras, asiatischen Kräutern und Kokosmilch	
Extra Beilagen:	
Portion gebratener Reis acf	€5,00
Portion gebratene Nudeln acf	€5,00
Portion weißer Reis	€1,50
Portion Reismudeln	€2,50
Portion Soße	€1,50

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.



KAISER GARTEN

23. Chop Suey	€15,00
verschiedenes Gemüse in einer hellen Soja-Soße im Wok geschwenkt	
Beilage: gekochter Reis	
Toppings:	
- mit Rind 4cfj	€19,90
- mit Huhn 4cfj	€18,90
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn 4afj	€19,90
- mit knuspriger Ente 4afj	€23,90
- mit Garnelen 4bfj	€25,90
- mit paniertem Fisch 4adfj	€18,90
- mit Veggi Ente 4af	€19,90
- mit Tofu 4f	€18,90
24. Kong Pou (scharf oder mild)	€16,00
verschiedenes Gemüse und Cashewnüsse in einer dunklen Soja-Soße im Wok geschwenkt	
Beilage: gekochter Reis	
Toppings:	
- mit Rind 4cfhj	€20,90
- mit Huhn 4cfhj	€19,90
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn 4afhj	€20,90
- mit knuspriger Ente 4afhj	€24,90
- mit Garnelen 4bfhj	€26,90
- mit Veggi Ente 4afh	€20,90
- mit Tofu 4fh	€19,90
25. Süß-Sauer	€15,00
verschiedenes Gemüse in einer süß-sauren Soße im Wok geschwenkt	
Beilage: gekochter Reis	
Toppings:	
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn a	€19,90
- mit knuspriger Ente a	€23,90
- mit gebackenen Garnelen ab	€25,90
- mit paniertem Fisch ad	€18,90
- mit Veggi Ente a	€19,90
- mit Tofu 4f	€18,90

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.



KAISER GARTEN

26. Gelbes Curry (scharf oder mild) €16,00

verschiedenes Gemüse mit gelbem Curry und Sahne im Wok geschwenkt

Beilage: gekochter Reis

Toppings:	- mit Rind 4cg	€20,90
	- mit Huhn 4cg	€19,90
	- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn 4ag	€20,90
	- mit knuspriger Ente 4ag	€24,90
	- mit Garnelen 4bg	€26,90
	- mit paniertem Fisch 4adg	€19,90
	- mit Veggi Ente 4ag	€20,90
	- mit Tofu 4fg	€19,90

27. Rotes Thai Curry (scharf oder mild) €17,00

verschiedenes Gemüse mit roter Thai Currypaste und Kokosmilch im Wok geschwenkt

Beilage: gekochter Reis

Toppings:	- mit Rind cdg	€21,90
	- mit Huhn cdg	€20,90
	- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn adg	€21,90
	- mit knuspriger Ente adg	€25,90
	- mit Garnelen bdg	€27,90
	- mit paniertem Fisch dg	€20,90
	- mit Veggi Ente ag	€21,90
	- mit Tofu fg	€20,90

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.



KAISER GARTEN

28. Nudelgerichte €16,00

Eiernudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln gebraten

Toppings:	- mit Rind cj	€20,90
	- mit Huhn cj	€19,90
	- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn aj	€20,90
	- mit knuspriger Ente aj	€24,90
	- mit Garnelen aj	€26,90
	- mit Tofu f	€19,90
	- mit Veggi Ente a	€20,90
	- mit Krabben bj	€21,90
	- nach Art des Hauses bcj drei Fleischsorten, Krabben, Steinpilze und Gemüse	€23,90
	- Bami Goreng (scharf oder mild) bc drei Fleischsorten, Krabben, Gemüse und gelbes Curry	€22,90

29. Reisgerichte €16,00

Reis mit Gemüse, Ei und Röstzwiebeln gebraten





Toppings:	- mit Rind cf	€20,90
	- mit Huhn cf	€19,90
	- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn ad	€20,90
	- mit knuspriger Ente ad	€24,90
	- mit Garnelen bd	€26,90
	- mit Tofu f	€19,90
	- mit Veggi Ente a	€20,90
	- mit Krabben bd	€21,90
	- nach Art des Hauses bcd drei Fleischsorten, Krabben, Steinpilze und Gemüse	€23,90
	- Nasi Goreng (scharf oder mild) bc drei Fleischsorten, Krabben, Gemüse und gelbes Curry	€22,90

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speiseresten 1 € zu berechnen.



RESTAURANT DER KULTUREN

DESSERTS

N1. gebackene Bananen, Ananas oder Äpfel mit Honig und Mandeln ah ohne Honig ist es 	€5,00
N2. gebackene Früchte mit Eis flambiert a	€6,50
N3. gebackene Bananen, Ananas oder Äpfel flambiert a ohne Honig ist es 	€6,00
N4. Lychee 	€5,00
N5. Panna Cotta mit Fruchtputee g	€6,00
N6. Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) g	€7,00
N7. gebackenes Eis g	€6,00
N8. Apfel Flammenkuchen ag	€9,00
N9. Mochi Eis g drei Mochi Eis deiner Wahl (Klebreis gefüllt mit Eissorten: Schoko, Mango, Maracuja, Kokos Vanille, Matcha, Himbeere, Erdbeere, Pistazie, Karamell)	€6,50
N10. Banh Chuoi  Klebreis-Bananenkuchen mit Kokosmilch und Erdnüssen	€7,00



GETRÄNKE

ROTHAUS FASSBIER

	klein 0,3l	groß 0,4l
Pils k	€3,10	€3,70
Hefe Weizenbier (0,5l) a		€4,10
Cola Weizenbier (0,5l) a		€4,10
Radler k	€3,10	€3,70

FLASCHENBIER

Paulaner Kristall Weizenbier (0,5L) a		€4,10
Paulaner Dunkles Weizenbier (0,5L) a		€4,10
Rothaus Alkoholfreies Weizenbier (0,5L) a		€4,10
Rothaus Alkoholfreies Bier k		€3,10
Tsingtao Bier k	€3,70	
Saigon Bier k	€3,70	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lieler Schlossbrunnen



Mineralwasser Flasche (0,25L)		€2,70
Mineralwasser Flasche (0,5L)		€4,10
jeweils classic, medium oder natur		

Coca Cola (0,33L) 1,3,7



€3,30

Coca Cola light (0,33L) 1,3,7



€3,30

Mezzo Mix (0,33L) 1,3,7



€3,30

Fanta (0,33L)



€3,30

Sprite (0,33L)



€3,30



GETRÄNKE

	klein 0,2l	groß 0,4l
MIO MIO MATE (0,5L) 3		€4,50
Orangensaft	€3,10	€4,10
Orangensaftschorle	€2,90	€3,90
Apfelsaft	€3,10	€4,10
Apfelsaftschorle	€2,90	€3,90
Johannisbeersaft	€3,10	€4,10
Johannisbeersaftschorle	€2,90	€3,90
Lycheesaft	€3,30	€4,30
Lycheesaftschorle	€3,10	€4,10
Mangosaft/Maracujasaft	€3,30	€4,30
Mangosaftschorle/Maracujasaftschorle	€3,10	€4,10
Guavensaft	€3,30	€4,20
Guavensaftschorle	€3,10	€4,10
Guanabanasaft	€3,30	€4,30
Guanabanasaftschorle	€3,10	€4,10
Rhabarbersaft	€3,30	€4,30
Rhabarbersaftschorle	€3,10	€4,10
Bitter Lemon 5	€3,10	
Ginger Ale 5	€3,10	
Tonic Water 5,7	€3,10	
Chan Da (vietnamesische Zitronen Limonade)		€5,50
Sommerliebe (Hausgemachte Limonade) Wildberry Brause, Minze, Wildberry		€5,50
Frischer Wind (Hausgemachte Limonade) Holundersirup, Limetten, Minze		€5,50
Limo der Kulturen (Hausgemachte Limonade) Guanabanasaft, Limetten		€5,50



GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Zitronen Tee (frisch, mit oder ohne Honig)	€4,50
Minze Zitronen Tee (frisch, mit oder ohne Honig)	€4,50
Ingwer Tee (frisch mit oder ohne Honig)	€4,50
Jasmin Tee (Kännchen)	€4,20
Grüner Tee (Kännchen)	€4,20
Schwarz Tee (mit Zitrone oder Milch)	€4,20
Kamille/Pfefferminz/Früchte Tee	€4,20
Café 3	€3,10
Espresso 3	€2,50
Doppelter Espresso 3	€4,20
Cappuccino 3	€3,70
Espresso Macchiato 3	€3,30
Latte Macchiato 3	€4,90
Milchcafé 3	€3,50
Heiße Schokolade	€3,50
Café Vietnam (warm oder kalt) 3	€3,90
Café Sua Vietnam (warm oder kalt) 3	€4,40

ASIATISCHE SPIRITUOSEN

Bambus Schnaps (2cl, 45%)	€4,10
Kao Liang (2cl, 62%)	€4,10
Mai Kuei Lu (2cl, 54%)	€4,10
Mai Tai (2cl, 53%)	€4,10
Pflaumenwein (5cl, warm oder kalt)	€4,50
Sake (5cl warm)	€5,00



GETRÄNKE

APERITIF

Sherry „Sandemann“	€3,90
Campari Soda/Orange/Maracuja 1,7	€6,50
Vermouth Cinzano (rot/weiß)	€4,50
Martini weiß Dry 7,10	€4,50
Aperol Sprizz 1,5,7	€6,50
Lillet Wildberry 1,7,8,9	€6,50
Hugo 1,7	€6,50

SPIRITUOSEN

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

LONG DRINKS

Havanna Cola	€6,90
Jacky Cola	€6,90
Vodka Orange	€6,90
Vodka Lemon	€6,90
Gin Tonic	€6,90
Gin Wildberry	€6,90



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	€3,30	€6,30
W2 Riesling trocken 6	€3,30	€6,30
W3 Pinot Meunier feinherb 6	€3,60	€6,90
W4 Savignon Blanc trocken 6	€4,40	€8,30
W5 Great Wall China trocken 6	€3,30	€6,30

ROSÉWEIN

	0,1l	0,25l
W6 Schwarzriesling Weißherbst trocken 6	€3,30	€6,30
W7 Spätburgunder Weißherbst 6	€3,60	€6,90

ROTWEIN

	0,1l	0,25l
W8 Schwarzriesling lieblich 6	€3,30	€6,30
W9 Spätburgunder dry 6	€4,10	€7,80
W10 Samtrot Kabinett lieblich 6	€4,10	€7,80
W11 Cabernet Sauvignon dry 6	€4,40	€8,30
W12 Great Wall China trocken 6	€3,30	€6,30



WEINKARTE

WEINSCHORLE

0,25l

W13 Weinschorle Weiß (süß/sauer) 6	€4,20
W14 Weinschorle Rot (süß/sauer) 6	€4,50
W15 Weinschorle Rose (süß/sauer) 6	€4,50

FLASCHENWEINE WEIß

0,75l

W16 Riesling trocken 6	€18,00
W17 Pinot Meunier 6	€19,50
W18 Sauvignon Blanc trocken 6	€24,00
W19 Great Wall China trocken 6	€18,00

FLASCHENWEINE ROSÉ

0,75l

W20 Spätburgunder Weißherbst 6	€19,00
W21 Schwarzriesling Weißherbst trocken 6	€18,00

FLASCHENWEINE ROT

0,75l

W22 Spätburgunder trocken 6	€22,50
W23 Cabernet Sauvignon trocken 6	€26,00
W24 Samtrot Kabinett 6	€22,50
W25 Great Wall China trocken 6	€18,00

SEKT

Glas Sekt	0,1 l	€4,20
W26 Henkell Piccolo	0,2 l	€7,00
W27 Henkell	0,75 l	€25,00
W28 Brut Dargent Ice Chardonnay	0,75 l	€29,00
W29 Brut Dargent Ice Rosé Pinot Noir	0,75 l	€29,00
W30 Geldermann Brut	0,75 l	€29,90

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