

NAKAMA

KARTENZAHLUNG AB 20 EUR MIT EC KARTE

KEINE KREDITKARTENZAHLUNG MÖGLICH



NAKAMA – FUSION KITCHEN
WILLY-BRANDT-STR. 51, D-20457 HAMBURG

STARTERS

01	EDAMAME ^f ● japanische sojabohnen, meersalz •Edamame Spicy•	5,00 +1,00
02	AGE GYOZA ^{a,f,5} Stk hähnchen & gemüse teigtaschen, frittiert •auch vegetarisch möglich• ●	7,00
03	CRYSTAL ROLLS ² Stk frische sommerrollen mit salat, gurke wahlweise mit – tempura Garnelen ^{a,b} – tempura Hähnchen ^a – Rindfleisch – Tofu ^a ●	7,00
04	TIGER TEMPURA ^{a,b} 3 frittierte Garnelen tempura, chili limetten dip	8,00
05	NEM ^{a,c,f} 3 frittierte frühlingsrollen gefüllt mit kraut, schweinehack, chili-limetten-dip •auch vegetarisch möglich• ●	8,00
06	AGEDASHI TOFU ^{,c,f} ● frittierte seidentofu in lockerer panade mit dashi-brühe, lauchzwiebeln	7,00
07	YAKITORI ^a hähnchenspieße, teriyaki sauce	6,50

● - vegetarisch

STARTERS

08	TAKOYAKI ^a oktopusbällchen mit bonitoflocken, lauch •auch vegetarisch möglich• ●	8,00
09	CHICKEN KARAAGE ^{a,c,g} frittiertes hähnchen, lauch, chili mayo	9,00
10	SOFTSHELL CRAB butterkrebs tempura, chilli mayo, lauch	12,00
11	WAKAME SALAD ^k ● japanische seealgen, Sesam	6,00
12	AVOCADO SALAD ^k ● gartensalat, daikon, avocado, sonnenblumenkerne, sesam dressing	8,00
13	AVOCADO TEMPURA ● avocado tempura mit chili mayo	7,00

● - vegetarisch

FANCY STARTERS

20	SALMON TATAR^{d,k} lachs, koriander, sesamöl, avocado, limette, lauch	12,00
21	TUNA TATAR^{d,k} thunfisch, koriander, sesamöl, avocado, limette, lauch	12,00
22	SPICY SALMON ABURI^{d,k,4} Stk kurz flambierter lachs, shichimi, ponzu, daikon, sesam	12,00
23	TUNA ABURI^{d,k,4} Stk kurz flambierter thunfisch, ponzu, daikon, sesam	12,00
24	YAKI TAKO gegrillter pulpo, avocado, tomaten, koriander, schalotten, seetang, ponzu	15,90
25	CRAB BAO bao bun, butterkrebs tempura, gurken, spicy mayo, nüsse, lauch, koriander	15,90
26	CHICKEN BAO bao bun, hähnchen tempura, gurken, spicy mayo, nüsse, lauch, koriander	8,50
27	DUCK BAO bao bun, entenbrust, gurken, spicy mayo, nüsse, lauch, koriander	9,50

● - vegetarisch

SUPPE KLEIN

30	MISO SOUP^{f,●} miso, tofu, lauch	5,00
31	GYOZA SOUP^a gyoza, hühnerbrühe, pakchoi, koriander, lauchzwiebeln	8,50
32	TIGER SOUP^{b,g} garnele, kokosmilch, curry, pakchoi	8,50

NUDELSUPPE GROSS

33	SOBA NOODLE SOUP buchweizennudel in sojabrühe wahlweise mit — seetang und inari ● 12,50 — tempura garnelen ^{a,b} 13,50 — entenbrustfilet ^a 14,50	
34	PHO HANOI hausgemachte reisbandnudelsuppe mit rindermarkfond, geröstetem sternanis, kardamom, zimt, kräutern wahlweise mit — Rindfleisch — Hühnerfleisch — Tofu	12,90

● - vegetarisch

HAUPTGERICHTE

40	TORI CURRY ^{e,g,k} hähnchenbrust, karotten, kartoffeln, bohnen, kokos-curry sauce, reis <i>auch mit udon nudeln möglich</i>	14,50
41	GOLDEN TOFU ^{e,g,k} ● tofu, karotten, kartoffeln, bohnen, kokos-curry sauce, reis <i>auch mit udon nudeln möglich</i>	14,50
42	KAMOYAKI ^k entenbrustfilet, fruchtiger miso-pflaumen sauce, gemüse, reis, sesam	18,90
43	YAKI SOBA ^{a,k} soba nudeln gebraten, gemüse, sojasauce bonito flocken, nori wahlweise mit tofu – 15,90● garnele – 17,90	
44	SAKE TERIYAKI ^{a,d,k} gegrilltes lachsfilet, teriyaki, gemüse, reis	18,90
45	MAGURO & SOBA ^{a,d,g,k} kurz gegrillter thunfisch, sesam, soba nudeln, gemüse, furu-sesame dressing	20,00
46	UNAGI KABAYAKI ^{d,k} bbq-aal, teriyaki, sushi reis, sesam, nori	21,90
47	BEEF TENDERLOIN ^{a,k} kurz gegrilltes rinderfilet, yakiniku sauce, gemüse, reis, sesam	23,50

● - vegetarisch

DESSERT & EXTRAS

DESSERT

BANANE FUREI banane, panko, miso-karamell sauce	5,50
MATCHA CRÈME BRÛLÉE grüner tee crème brulée	6,50
ICE CREAM MOCHI 2 stk. mochi-eis bällchen	6,50
COCONUT MOUSSE kokosmousse, kokoschips, minze	6,50

EXTRAS

50	REIS	2,00
51	NUDELN	2,00
52	SOBA NUDELN	4,00
53	WASABI	1,50
54	INGWER	1,50
55	SUSHI REIS	3,00
56	TERIYAKI SAUCE	2,00
57	SESAM SAUCE	2,00
58	CHILI MAYO	2,00
59	TRÜFFEL MAYO	2,50

● - vegetarisch

NIGIRI (2 STK)

N1	FRY EBI ^d tempura garnele	7,00
N2	UNAGI ^d bbq aal	7,00
N3	SAKE ^d lachs	6,00
N4	TAKO oktopus	5,50
N5	MAGURO thunfisch	6,00
N6	HOTATEGAI joakobsmuscheln	7,00
N7	EBI NIGIRI großgarnele	6,50
N8	INARI ● tofu-taschen	5,00
N9	AVOCADO ● avocado	5,00

● - vegetarisch

MAKI (6 STK)

M20	KAPPA ● gurke	4,50
M21	AVOCADO ● avocado	5,00
M22	SAKE ^d lachs	6,00
M23	TEKKA ^d thunfisch	6,00
M24	EBI AVOCADO ^b großgarnele, avocado	7,00
M25	SAKE AVOCADO ^b lachs, avocado	6,00
M26	UNAGI ^d süßwasseraal	7,00
M27	TEMPURA ^d garnelen tempura	7,00
M28	OSHINKO ^d ● eingelegter rettich	5,50
M29	KAMPYO ^d ● eingelegter süßer kürbis	5,50

● - vegetarisch

INSIDE-OUT (8 STK)

U30	ALASKA ^d lachs, avocado, tobiko	10,00
U31	CRUNCHY CALIFORNIA ^b surimi, avocado, sesam	10,00
U32	BOSTON ^d thunfisch, avocado, tobiko	10,50
U33	UNAGI ^{d,k} süßwasseraal, gurke, sesam	11,50
U34	EBI TEMPURA ^{a,b,k,g} garnelen tempura, avocado, cream cheese, sesam	10,50
U35	SPICY TIGER ^d großgarnele, avocado, chili, tobiko	11,50
U36	SPICY HOTATE ^d jakobsmuscheln, avocado, chili, tobiko	13,00
U37	ASPARAGUS ROLL ^{e,k,g} ● tempura spargel, gurke, avocado, frischkäse, sesam sauce, erdnüsse	11,90
U38	MISO ROLL ● gemüse tempura, frischkäse, avocado, miso sauce, sesam	13,50
U39	SPIDER ROLL ^{a,b,k} Futo Inside-Out: 5 Stk. butterkrebs tempura, avocado, gurke, tobiko, trüffelmayo	13,90
U40	FUTO MAKI VEGGY Futo Maki: 5 Stk. gemüse, frischkäse, sesam	10,00

● - vegetarisch

NAKAMA ROLLS (8 STK)

H40	TOKYO TIGER ^{a,b,d,g,k} garnelen tempura, avocado, mango, frischkäse, flambiertem lachs, spicy mayo	16,00
H41	CRISPY CHICKEN ^{a,g,k} hähnchen tempura, gurke, mango, frischkäse, avocado, teriyaki	14,50
H42	MINH'S FAVOURITE ^{a,d,k} tempura avocado, tempura lauch, lachs, frischkäse, miso sauce	15,00
H43	CRAZY DUCK ^{a,g,k} entenbrust, lauch tempura, erdnussbutter, erdnüsse, avocado, sesam sauce	15,50
H44	LAVA ROLL ^{d,g,k} tempura surimi, gurke, avocado, thunfisch tatar, spicy mayo, togarashi, tobiko, lauch	15,50
H45	NAKAMA EXTREME ^{d,g,k} tempura garnele, frischkäse, avocado, lachstatar, lauch, tobiko, trüffelmayo, unagi sauce	16,90
H46	TUNA FIRE ^{d,g,k} tempura unagi, avocado, gurke, thunfisch, chili, unagi sauce	15,90
H47	SURF TURF ^{a,g,k} tempura garnele, avocado, flambierter rinderfilet, frischkäse, trüffel mayo	16,50
H48	SALMON LOVER ^{a,b,g,k} tempura avocado, lachs, flambiertem lachs, tobiko, miso sauce	16,00

● - vegetarisch

CRUNCHY BIG ROLLS (6 STK)

gebackenes Futo Maki mit Spicy Mayo & Teriyaki
auf Wunsch auch als klassische Futo Maki

C50	CRUNCHY SALMON ^{a,d,g} lachs, avocado, mango, frischkäse	10,50
C51	CRUNCHY TUNA ^{a,d,g,k} thunfisch, avocado, mango, frischkäse	10,50
C52	CRUNCHY CHICKEN ^{d,g,k} hähnchen, avocado, mango, frischkäse	9,50
C53	CRUNCHY EBI ^{c,g,k} großgarnele, avocado, mango, frischkäse	11,50
C54	CRUNCHY HOTATE ^{a,d,g,k} jakobsmuscheln, avocado, mango, frischkäse	11,50
C55	CRUNCHY VEGGY ^{a,c,d,g,k} ● gemüse, frischkäse	10,00

● - vegetarisch

SASHIMI

Scheiben vom frischen rohen Fisch. Vor allem beliebt
bei erfahrenen Sushi-Liebhabern

S60	SAKE SASHIMI ^d Lachs Sashimi	19,00
S61	MAGURO SASHIMI ^d Thunfisch Sashimi	19,00
S62	SAKE & MAGURO SASHIMI ^d Thunfisch & Lachs Sashimi	20,00

● - vegetarisch

SUSHI SETS

900	MAKI SET 6 Stk Avocado Maki, 6 Stk Sake Maki, 6 Stk Tekka Maki	13,00
901	NIGIRI SET ^{7 Stk} nigiri set aus sake, maguro, ebi, hotate, tako, unagi	16,50
902	SALMON SET 8 stk. alaska roll, 4 stk. sake nigiri	18,00
903	YASAI SET ● 2 stk. inari nigiri, 6 stk. avocado maki, 5 stk. crunchy veggy	16,50
904	TUNA SET 8 stk. boston roll, 4 stk. maguro nigiri	19,00
905	TIGER SET 8 stk. crispy tiger roll, 4 stk. ebi nigiri	22,00
906	NAKAMA FOR 2 2 x classic inside-out roll, 4 stk. nigiri, 16 stk. maki, 6 stk. crunchy	55,00
907	CLIQUE DELUXE chef choice's special set 4 x nakama special roll, 8 stk. sashimi, 4 stk. nigiri	99,00

ALLERGENE

- (A) enthält Gluten diverse / in Spuren
- (B) enthält Schalen / Krebstiere
- (C) enthält Hühnereier
- (D) enthält Fische
- (E) enthält Erdnüsse
- (F) enthält Sojabohnen
- (G) enthält Milch / Laktose
- (H) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren
- (I) enthält Sellerie
- (J) enthält Senf
- (K) enthält Sesamsamen
- (L) enthält Schwefeldioxid / Sulfite
- (M) enthält Lupinen
- (N) enthält Weichtiere / Mollusken

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen, Irrtümer vorbehalten.

● - vegetarisch

NAKAMA

DRINKS



NAKAMA — FUSION KITCHEN
WILLY-BRANDT-STR. 51, D-20457 HAMBURG

COCKTAILS

MIDORI NO KUSA tequila blanco, zitrone, calpico, mandel, caribbean pineapple likör, organic weizengras <i>-margarita . . nur anders. . und grün-</i>	12,00
YOSHINO mancino sakura vermouht, muyu yasmine verte, yuzu, mandel, crémant <i>-spritzig, erfrischend -</i>	12,50
KING COCO hendricks gin, apfel-limetten shrub, kubeben pfeffer, rosenwasser, gurke, rosmarin, three cents lemon tonic <i>-erfrischend, süß -</i>	11,50
MILKMAN roku gin, yuzu sake, zitrone, calpis matcha cordial, eiweiß <i>- gin sour, grün, erfrischend, anders -</i>	12,50
NIGORI RANGER cloudy sake, yuzu sake, zitrone, lucuma, mandel, eiweiß <i>- sake sour, erfrischend, süß -</i>	12,00

COCKTAILS

BREAKFAST IN OKINAWA woodford reserve rye, vanille, angostura bitter, scho- koladen essenz, 70% dunkle schokolade <i>-old fashioned, kräftig-</i>	11,50
LUNCH IN FUKUOKA roku gin, naturtrüber apfelsaft, zitrone, vanille, minze, eiweiß <i>- gin sour, leicht -</i>	12,00
DINNER IN YOKOHAMA vodka infused vanille, kaffeelikör blend, vietnamesi- scher cold brew kaffee, hibiskus reduktion, schokoladen bitter <i>-espresso martini, perfekt nach dem essen -</i>	11,50
WONDERLAND woodford reserve bourbon, campari, vermouht blend infused cacao nibs, 70% dunkle schokolade <i>-negroni, perfekt vor dem essen -</i>	12,50
MINH TAI bacardi 8, bacardi 44,5%, smith & cross, limetten, mandel, angostura bitter, rotwein <i>-new york sour-</i>	11,50
DRAGONS TAIL bacardi 8, ananas shrub, yuzu, limetten, rosmarin, angostura bitter, ginger beer	10,50

SAKE / UMESHU / SHOCHU

OZEKI SAKE „JUNMAI“ 0,15l <i>-kalt oder warm serviert-</i>	8
KUBOTA HYAKUJU 0,15l / 0,75l ein leichter, trockener Sake. passend zu würzigen und tempura Gerichten <i>-kalt serviert-</i>	8 / 40
NAKAJIMA YUZU SAKE 0,10l / Fl.0,5l ein premium Yuzu-Sake mit frischer Säure, leichter Bitterkeit und feiner Süße. Ein ausgezeichnete Aperitif! <i>-kalt serviert-</i>	12 / 50
OZEKI NIGORI SAKE 0,10l / 0,37l ein vollmundiger, leicht süßer naturtrüber Sake. passend als Aperitif oder Dessert Drink <i>-kalt serviert-</i>	10 / 25
ASAHI SHUZO DASSAI 45 Fl.0,3l ein fruchtiger, milder premium Sake. passend zu Meeresfrüchten, Sashimi & Sushi <i>-kalt serviert-</i>	30
SEKIYA HOURAISEN JUNMAI Fl.0,75l ausgewogen und blumiges premium Sake Aroma. Passend zu Sushi & leicht gewürzten Gerichten <i>-kalt serviert-</i>	40
UMESHU ROKKU 5cl	6
SCHOCHU 2cl	6

CRÉMANT / APERITIF / CHAMPAGNER

CRÉMANT „GRANDE CUVÉE 1531“ 0,1l / 0,75l Aimery-Sieur d'Argues, Languedoc-Rousillon	6,50 / 38
NAKAMA SPRIZZ 0,2l yuzu sake, campari, limette, crémant	10,90
LILLET SPRIZZ 0,2l lillet, yuzu cordial, minze, crémant	10,90
APEROL SPRIZZ 0,2l aperol, crémant	9,50
VEUVE CLICQUOT BRUT Champagner 0,75l	99
VEUVE CLICQUOT ROSÉ rosé Champagner 0,75l	109

WEINE OFFEN

WEISS 0,1l

GRAUBURGUNDER 0,1l 5
Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, Deutschland, trocken

WEISSBURGUNDER „NAKAMA“ 0,1l 5,50
Nik Weis, Mosel, Deutschland, trocken

SAUVIGNON BLANC 0,1l 5,50
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, trocken

RIESLING „DRACHE“ 0,1l 5,50
von Winning, Pfalz, Deutschland, trocken

ROSÉ 0,1l

„HORNY“ ROSÉ 0,1l 5
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, feinherb

SHIRAZ ROSÉ 0,1l 5,5
Strandveld, Elim, Südafrika, trocken

ROT 0,1l

TAPADA DE VILLAR TINTO 0,1l 5,5
Alentejo, Quinta das Arcas, Portugal, trocken

WEINSCHORLE

WEISS & ROSÉ 0,2l 6

WEINE FLASCHEN

WEISS 0,75l

GRAUBURGUNDER 32
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, trocken

RIESLING „DRACHE“ 35
von Winning, Pfalz, Deutschland, trocken

WEISSBURGUNDER „NAKAMA“ 35
Nik Weis, St.Urbanshof, Mosel, Deutschland, trocken

SAUVIGNON BLANC 35
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, trocken

„ELEVATION“ SAUVIGNON BLANC 42
Wild Rock, Marlborough, Neuseeland, trocken

ROSÉ 0,75l

„HORNY“ ROSÉ 29
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, feinherb

SHIRAZ ROSÉ 35
Strandveld, Elim, Südafrika, trocken

ROT 0,75l

TAPADA DE VILLAR TINTO 32
Alentejo, Quinta das Arcas, Portugal, trocken

CHÂTEAU DE TERREFORT 40
Cheval Quancard, Bordeaux, Frankreich, trocken

LIMONADE

HOMEMADE LIMONADEN 0,4l

GREEN HANOI 6,50
Limette, Zucker, Tonic Water, Minze

LYCHÉE COOLER 6,50
Litschi, Limette, Hibiskus, Soda

RED DRAGON 6,50
Himbeerpüree, Limette, Zucker, Rosmarin, Ginger Ale

HIBISKUS COOLER 6,50
Hibiskusblüten Reduktion, Ingwer, Limette, Soda

SPARKLING YUZU 6,00
yuzu cordial, minze, soda

COFFEE TONIC 6,00
cold brew kaffee, tonic

CALPICO 6,00
japanische zitrusmolke mit
-limette
-mango
-maracuja

GETRÄNKE

FLASCHENBIERE 0,33l

ASAHI - JAPAN 4,5
NOAM - BAVARIA BERLIN 7

ALKOHOLFREIES BIER 4,2
ALSTER 4,2

HEFEWEIZEN 0,5l 5
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 5

KALT

COCA COLA/LIGHT/ZERO,FANTA,SPRITE 0,2l 3,5

SCHWEPPE TONIC WATER,GINGER ALE, 0,2l 3,5

MINERALWASSER SPRUDEL & STILL 0,25l & 0,75l 3,20 | 7,20

FRUCHTSAFT 0,2l 2,80
APFEL, MARACUJA, MANGO

SAFTSCHORLE 0,4l 4,5

TEA TIME

SENCHA Grüner Tee	3
GENMAICHA Gerösteter Reis, Sencha	3
JASMINTEE Jasminblütentee	3
ZITRONENGRAS Frisches Zitronengras, Limetten, Ingwer	3,5
MINZE Frische Minze, Limetten, Ingwer	3,5
INGWER Frischer Ingwer, Limetten, Honig	3,5

NAKAMA

DRINKS



NAKAMA — FUSION KITCHEN
WILLY-BRANDT-STR. 51, D-20457 HAMBURG

COCKTAILS

MIDORI NO KUSA	12,00
tequila blanco, zitrone, calpico, mandel, caribbean pineapple likör, organic weizengras <i>-margarita . . nur anders. . und grün-</i>	
YOSHINO	12,50
mancino sakura vermouht, muyu yasmine verte, yuzu, mandel, crémant <i>-spritzig, erfrischend -</i>	
KING COCO	11,50
hendricks gin, apfel-limetten shrub, kubeben pfeffer, rosenwasser, gurke, rosmarin, three cents lemon tonic <i>-erfrischend, süß -</i>	
MILKMAN	12,50
roku gin, yuzu sake, zitrone, calpis matcha cordial, eiweiß <i>- gin sour, grün, erfrischend, anders -</i>	
NIGORI RANGER	12,00
cloudy sake, yuzu sake, zitrone, lucuma, mandel, eiweiß <i>- sake sour, erfrischend, süß -</i>	

COCKTAILS

BREAKFAST IN OKINAWA	11,50
woodford reserve rye, vanille, angostura bitter, scho- koladen essenz, 70% dunkle schokolade <i>-old fashioned, kräftig-</i>	
LUNCH IN FUKUOKA	12,00
roku gin, naturtrüber apfelsaft, zitrone, vanille, minze, eiweiß <i>- gin sour, leicht -</i>	
DINNER IN YOKOHAMA	11,50
vodka infused vanille, kaffeelikör blend, vietnamesi- scher cold brew kaffee, hibiskus reduktion, schokoladen bitter <i>-espresso martini, perfekt nach dem essen -</i>	
WONDERLAND	12,50
woodford reserve bourbon, campari, vermouht blend infused cacao nibs, 70% dunkle schokolade <i>-negroni, perfekt vor dem essen -</i>	
MINH TAI	11,50
bacardi 8, bacardi 44,5%, smith & cross, limetten, mandel, angostura bitter, rotwein <i>-new york sour-</i>	
DRAGONS TAIL	10,50
bacardi 8, ananas shrub, yuzu, limetten, rosmarin, angostura bitter, ginger beer	

SAKE / UMESHU / SHOCHU

OZEKI SAKE „JUNMAI“ 0,15l 8
-kalt oder warm serviert-

KUBOTA HYAKUJU 0,15l / 0,75l 8 / 40
 ein leichter, trockener Sake.
 passend zu würzigen und tempura Gerichten
-kalt serviert-

NAKAJIMA YUZU SAKE 0,10l / Fl.0,5l 12 / 50
 ein premium Yuzu-Sake mit frischer Säure,
 leichter Bitterkeit und feiner Süße.
 Ein ausgezeichnete Aperitif!
-kalt serviert-

OZEKI NIGORI SAKE 0,10l / 0,37l 10 / 25
 ein vollmundiger, leicht süßer naturtrüber Sake.
 passend als Aperitif oder Dessert Drink
-kalt serviert-

ASAHI SHUZO DASSAI 45 Fl.0,3l 30
 ein fruchtiger, milder premium Sake.
 passend zu Meeresfrüchten, Sashimi & Sushi
-kalt serviert-

SEKIYA HOURAISEN JUNMAI Fl.0,75l 40
 ausgewogen und blumiges premium Sake Aroma.
 Passend zu Sushi & leicht gewürzten Gerichten
-kalt serviert-

UMESHU ROKKU 5cl 6
 SHOCHU 2cl 6

CRÉMANT / APERITIF / CHAMPAGNER

CRÉMANT „GRANDE CUVÉE 1531“ 0,1l / 0,75l 6,50 / 38
 Aimery-Sieur d'Argues, Languedoc-Rousillon

NAKAMA SPRIZZ 0,2l 10,90
 yuzu sake, campari, limette, crémant

LILLET SPRIZZ 0,2l 10,90
 lillet, yuzu cordial, minze, crémant

APEROL SPRIZZ 0,2l 9,50
 aperol, crémant

VEUVE CLICQUOT BRUT 99
 Champagner 0,75l

VEUVE CLICQUOT ROSÉ 109
 rosé Champagner 0,75l

WEINE OFFEN

WEISS 0,1l

GRAUBURGUNDER 0,1l 5
Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, Deutschland, trocken

WEISSBURGUNDER „NAKAMA“ 0,1l 5,50
Nik Weis, Mosel, Deutschland, trocken

SAUVIGNON BLANC 0,1l 5,50
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, trocken

RIESLING „DRACHE“ 0,1l 5,50
von Winning, Pfalz, Deutschland, trocken

ROSÉ 0,1l

„HORNY“ ROSÉ 0,1l 5
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, feinherb

SHIRAZ ROSÉ 0,1l 5,5
Strandveld, Elim, Südafrika, trocken

ROT 0,1l

TAPADA DE VILLAR TINTO 0,1l 5,5
Alentejo, Quinta das Arcas, Portugal, trocken

WEINSCHORLE

WEISS & ROSÉ 0,2l 6

WEINE FLASCHEN

WEISS 0,75l

GRAUBURGUNDER 32
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, trocken

RIESLING „DRACHE“ 35
von Winning, Pfalz, Deutschland, trocken

WEISSBURGUNDER „NAKAMA“ 35
Nik Weis, St.Urbanshof, Mosel, Deutschland, trocken

SAUVIGNON BLANC 35
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, trocken

„ELEVATION“ SAUVIGNON BLANC 42
Wild Rock, Marlborough, Neuseeland, trocken

ROSÉ 0,75l

„HORNY“ ROSÉ 29
Thomas Hörner, Pfalz, Deutschland, feinherb

SHIRAZ ROSÉ 35
Strandveld, Elim, Südafrika, trocken

ROT 0,75l

TAPADA DE VILLAR TINTO 32
Alentejo, Quinta das Arcas, Portugal, trocken

CHÂTEAU DE TERREFORT 40
Cheval Quancard, Bordeaux, Frankreich, trocken

LIMONADE

HOMEMADE LIMONADEN 0,4l

GREEN HANOI 6,50
Limette, Zucker, Tonic Water, Minze

LYCHÉE COOLER 6,50
Litschi, Limette, Hibiskus, Soda

RED DRAGON 6,50
Himbeerpüree, Limette, Zucker, Rosmarin, Ginger Ale

HIBISKUS COOLER 6,50
Hibiskusblüten Reduktion, Ingwer, Limette, Soda

SPARKLING YUZU 6,00
yuzu cordial, minze, soda

COFFEE TONIC 6,00
cold brew kaffee, tonic

CALPICO 6,00
japanische zitrusmolke mit
-limette
-mango
-maracuja

GETRÄNKE

FLASCHENBIERE 0,33l

ASAHI - JAPAN 4,5
NOAM - BAVARIA BERLIN 7

ALKOHOLFREIES BIER 4,2
ALSTER 4,2

HEFEWEIZEN 0,5l 5
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 5

KALT

COCA COLA/LIGHT/ZERO,FANTA,SPRITE 0,2l 3,5

SCHWEPPE TONIC WATER,GINGER ALE, 0,2l 3,5

MINERALWASSER SPRUDEL & STILL 0,25l & 0,75l 3,20 | 7,20

FRUCHTSAFT 0,2l 2,80
APFEL, MARACUJA, MANGO

SAFTSCHORLE 0,4l 4,5

TEA TIME

SENCHA Grüner Tee	3
GENMAICHA Gerösteter Reis, Sencha	3
JASMINTEE Jasminblütentee	3
ZITRONENGRAS Frisches Zitronengras, Limetten, Ingwer	3,5
MINZE Frische Minze, Limetten, Ingwer	3,5
INGWER Frischer Ingwer, Limetten, Honig	3,5