

noir 黒
FINEST SUSHI CUISINE

Herzlich Willkommen

im Noir Finest Sushi Cuisine in Wiesbaden.

Wir sind ein japanisches Fusion Restaurant. Wir verbinden jahrhundertelange Tradition mit der Moderne. Unser Konzept ist es eine Moderne Interpretation der klassischen japanischen Küche. In unserem Restaurant bieten wir nicht nur Fusion Sushi an sondern auch schmackhafte Variationen einer neuen Richtung von warmen Speisen.

Wir möchten die asiatischen Aromen näher an europäische Gaumen bringen.

Unser Restaurant ist der perfekte Ort für alle diejenigen die zu gemäßigten Preisen stilvoll präsentierte Speisen genießen wollen.

Bei uns garantieren wir ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis das sie so schnell nicht vergessen werden

Wir bieten Ihnen die frischesten und am sorgfältigsten zubereiteten Sushi und japanischen Speisen, die Sie im Bellevue finden. Die Dekoration, die freundlichen Gesichter, die bezaubernden Aromen einzigartiger und vertrauter Speisen – dies ist ein Ort, an dem ein Essen zu einem Ereignis wird.

Beeindrucken Sie Ihren Partner für einen ausgefallenen Abend,

führen Sie Ihre Familie stilvoll in die japanische Küche ein oder arrangieren Sie eine Privatveranstaltung, um Ihren besonderen Anlass zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Unser Sushi und Sashimi halten sich an die echte japanische Tradition, mit einigen modernen Fusion-Favoriten.



MITTAGSANGEBOT | LUNCH TIME

täglich von 11.30 - 15.00 Uhr | everyday from 11.30 till 15.00

LUNCH PLATE4TWO (Platte für 2 Personen)

Spezial Inside Out Rolle (16 Stk.) | Maki (6 Stk.) | Nigiri (4 Stk.) | Crunchy Rolle (8 Stk.)
Special inside out roll (16 pieces) | maki (6 pieces) | nigiri (4 pieces) | crunchy roll (8 pieces)
35.00

MR.LE KUN

Eine Maki nach Wahl (6 Stk.) und Edamame
one maki of your choice (6 pieces) and edamame
7.00

KIMI SHERY CHAN

Eine Maki nach Wahl (6 Stk.) und Nigiri (2 Stk.)
one maki of your choice and nigiri (2 pieces)
8.00

SENPEI BAO QWIN

Eine Special Inside Out Rolle nach Wahl (8 Stk.) und Maki (6 Stk.)
one special inside out roll of your choice (8 pieces) and maki (6 pieces)
12.00

SENSEI NO.592

Eine Special Inside Out Rolle nach Wahl (8 Stk.) und Nigiri (2 Stk.)
one special inside out roll of your choice (8 pieces) and nigiri (2 pieces)
12.00

SENSEI CUKI

1 und 1/2 Special Inside Out Rolle nach Wahl (12 Stk.)
one and a half special inside out roll of your choice (12 pieces)
15.00

DON BOWLS (Japanische Reisschüssel)

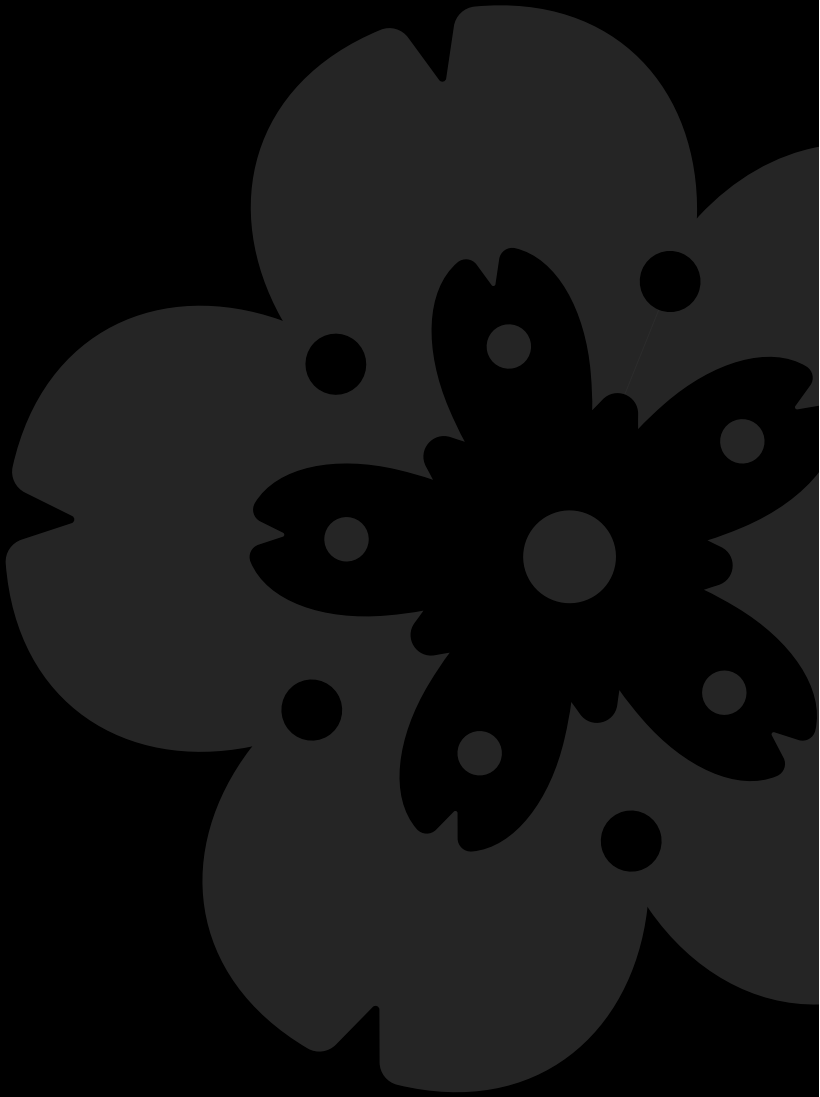
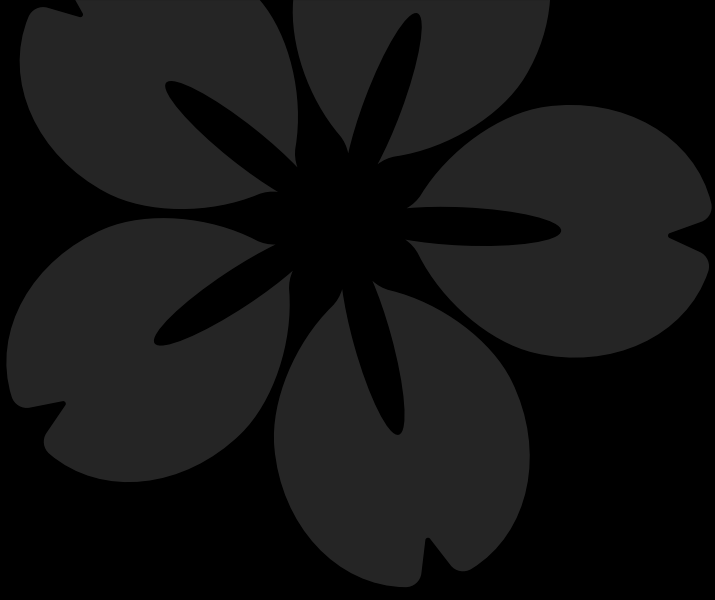
Wahlweise mit:

- | | |
|--|-------|
| a) frittierten Avocado-Fries (Vegetarisch) fried avocado fries | 11.00 |
| b) gegrilltes Teriyaki Hähnchenfilet grilled teriyaki chickenfilet | 11.00 |
| c) gegrilltem Lachsfilet grilled salmonfilet | 12.00 |
| d) frittierten Garnelen fried shrimp | 13.00 |
| e) gegrilltem Thunfischfilet grilled tunafilet | 14.50 |

mit asiatischem Gemüse und japanischen Sushi Rundkornreis
with vegetables served with sushi rice

VORSPERMITZUNG

APPETIZER



noir 黒
FINEST SUSHI CUISINE



1. EDAMAME^J  4.50
japanische grüne Bohnen mit Meersalz
japanese steamed and lightly salted green soy beans
2. WAKAME^E  5.50
grüner Algensalat mit geröstetem Sesam
green seaweed with toasted sesame seeds
3. NOIR MINI ROLLS^A  4.50
mini vegetarische Frühlingsrollen
mit einer leckeren Süß-Sauer Soße (6 Stücke)
mini vietnamesische vegetarian spring rolls
with sweet chili sauce (6 pieces)
4. NOIR ROLLS^A 5.50
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Rinderhack
und Gemüse kombiniert mit frischer Minze und einer
leckeren Hoisin Soße (2 Stücke)
homemade Springrolls filled with ground beef and
vegetables, combined with fresh mints
and served with delicious Hoisin sauce (2 pieces)
5. GYOZA^{A,F}
knusprige Teigtaschen mit Hühnerfleisch/Garnelen
und/oder Gemüsefüllung (4 Stücke/pieces)
roasted pierogies filled with chicken/shrimp
and/or vegetables (4 pieces)
- 5.1 mit Gemüsefüllung  5.50
with vegetables
- 5.2 mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung 6.00
with chicken and vegetables
- 5.3 mit Garnelen 6.50
with shrimp
6. OSAKA BALLS^{A,I} 6.50
gebackene Teigbällchen mit Oktopusfüllung (4 Stücke)
baked dough ball filled with octopus (4 pieces)

Extras

150. JASMIN REIS 3.00
151. SUSHI REIS 3.50
152. KIMCHI 3.50
154a. INGWER 1.50
154b. WASABI 1.50
155. EXTRA SOSSE 1.50

7. PAVIA TEMPURA ^{A,F} 7.50
hausgemachte frittierte Garnelen-Gemüsespieß in Tempurateig. Serviert mit einer leckeren Süß-Sauer Soße (3 Stücke)
homemade crispy deep fried shrimp-vegetables tempura in a tasty tempura breading with sweet chili sauce (3 pieces)
8. YAKITORI CHICKEN ^E 5.50
hausgemachte Hähnchenspieße mit einer leckeren Teriyaki Soße nach Muttis Rezept und Sesam (3 Stücke)
homemade chicken skewer with a tasty teriyaki sauce and sesame (3 pieces)
9. CAKE'S AVOCADO ^{E,F}  8.50
halbe gegrillte Avocado ummantelt von flambiertem Lachs mit einer leckeren hausgemachten Soße
half grilled avocado coated with flambe salmon and a homemade sauce
10. SAKE TATAKI 12.00
kurz angebratenes Lachssashimi mit Miso-Teriyaki Soße und Salat
briefly seared salmon sashimi with miso-teriyaki sauce and salad
11. MAGURO TATAKI 14.00
kurz angebratenes Tunfischsashimi mit Miso- Teriyaki Soße und Salat
briefly seared tuna sashimi with miso-teriyaki sauce and salad
12. TATAR ^{A,E,I}
Lachswürfel oder Thunfischwürfel mit feiner zerhackter Avocado in einer hausgemachten Ingwer-Soja Soße garniert mit Lauchzwiebeln und Sesam, dazu knuspriges Sesam Reispapier.
salmon or tuna cubes with chopped avocado in a homemade ginger soy sauce, spring onion, sesame and a crunchy sesame ricepaper
- 12.1 mit Lachswürfel 11.50
with salmon cubes
- 12.2 mit Thunfischwürfel 13.50
with tuna cubes



13. **MISO VEGGIE**  4.00
Traditionelle japanische Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang
white miso soup with tofu and seaweed
14. **MISO SALMON** 5.00
Traditionelle japanische Sojabohnensuppe mit Lachswürfeln und Seetang
white miso soup with diced salmon and seaweed
15. **MANGO SHRIMP SALAD** 13.00
gemischter Salat mit frittierten Garnelen, Mangostreifen, Gurken, Tomaten abgeschmeckt mit einem hausgemachten Dressing
mixed salad with fried shrimps, mango slices, arugula, cucumber, tomato and cashewnuts with a homemade dressing
16. **NOIR SEAFOOD SALAD** ^{A,1} 13.00
gemischter Salat mit Lachswürfeln, Rucola, Gurken, Tomaten und ein Hauch von Sesam, verfeinert mit einem hausgemachten Dressing
salad with diced salmon, rucola, cucumber, tomato and sesame with a homemade dressing
17. **SAKE SASHIMI** 12.00
roher Lachs serviert mit Rucola, Rettich and Granatapfel (6 Stücke)
raw salmon with rucola, radish and pomegranate (6 pieces)
18. **MAGURO SASHIMI** 14.50
roher Thunfisch serviert mit Rucola, Rettich, Granatapfel und Sesam (6 Stücke)
raw tuna with arugula, radish, pomegranate and sesame (6 pieces)
19. **SASHIMI MIX** 18.00
roher Fischmix auf frischem Saisonsalat (9 Stücke)
raw fish mix with salad (9 pieces)
20. **NOIR SASHIMI PLATE** 29.00
roher Fischmix auf frischem Saisonsalat (16 Stücke)
raw fish mix with salad (16 pieces)

SAKE
SASHIMI



MAGURO
SASHIMI



- | | | |
|--|--|-------|
| 30. MAXI MAKI PLATE | <i>Maki Gurke (6 stk), Maki Avocado (6 stk),
Maki Lachs (6 stk), Maki Thunfisch (6 stk)</i> | 16.00 |
| 31. SUMO SAKE PLATE | <i>Hanoi Aburi (8 stk), Maki Lachs (6 stk), Nigiri Lachs (2 stk)</i> | 19.00 |
| 32. SURPRISE PLATE | <i>Special inside out rolls (8 pieces/stk), Maki (6 pieces/stk)
Nigiri (2 pieces/stk), Crunchy Roll (4 pieces/stk)</i> | 24.00 |
| 33. DARK Q DUCK PLATE (NO FISH) | <i>Dark Q Duck Ente (8 pieces/stk), Maki Kappa (6 pieces/stk),
Nigiri Tamago (2 pieces/stk), Crunchy Veggies (4 pieces/stk)</i> | 24.00 |
| 34. DRUNKEN CHICKEN PLATE | <i>Chicken Mango Spring (8 pieces/stk), Maki (6 pieces/stk),
Nigiri (2 pieces/stk), Yakitori Chicken (2 pieces/stk) mit Teriyaki</i> | 24.00 |
| 35. VAN CHARLES VEGGIE PLATE | <i>Fancy Feige (8 pieces/stk), Shiitake Rucola Love (4 pieces/stk)
Maki Kappa (6 pieces/stk), Nigiri Tamago (2 pieces/stk),
Crunchy Veggies (4 pieces/stk)</i> | 24.00 |
| 36. STORMY'S PLATE (PLATE FOR 2/PLATTE FÜR 2) | <i>Noir Fried Dragon (8 pieces/stk), Ha Noi Aburi (8 pieces/stk)
Maki (6 pieces/stk), Nigiri (4 pieces/stk),
Special Inside Out (4 pieces/stk), Crunchy Sake (8 pieces/stk)</i> | 49.00 |
| 37. HAN'S SHIP PLATE (PLATE FOR 4/PLATTE FÜR 4) | <i>Special inside out rolls (20 pieces/stk),
Noir Fried Dragon (8 pieces/stk)
Ha Noi Aburi (8 pieces/stk), Maki (18 pieces/stk),
Nigiri (8 pieces/stk), Crunchy Sake (16 pieces/stk),
Crunchy Ebi (4 pieces/stk)</i> | 97.00 |

Falls Sie sich nicht entscheiden können welches leckere Sushi Sie bei uns essen möchten,
bestellen Sie doch einfach unsere secret Surprise Plate.

Unsere Sushimeister nehmen Ihnen Ihre Entscheidung gerne ab und
zaubern Ihnen etwas überraschend köstliches und kreatives auf Ihre Platte

2 Stk./ pcs.
NIGIRI
にぎり



40. SAKE
mit Lachs
with salmon
4.50



41. SAKE ABURI
mit flambiertem Lachs
with flamme salmon
5.00



42. MAGURO
mit Thunfisch
with tuna
5.50



43. MAGURO ABURI
mit flambiertem Thunfisch
with flambe tuna
6.00



44. EBI^B
mit Riesengarnele
with prawn
5.00



45. EBI ABURI^B
mit flambierter Riesengarnele
with flambe prawn
5.50



46. UNAGI
mit Aal
with eel
5.50



47. TAMAGO
mit hausgemachtem Omelett
with homemade sweet egg
4.50



48. INARI 🌿
mit Tofutasche
with tofu
4.50



49. AVOCADO 🌿
mit Avocado
with avocado
4.50

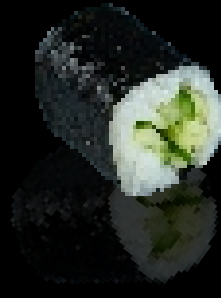
6 Stk./ pcs.

MAKI

細巻き



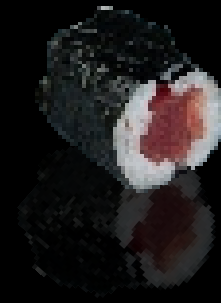
50. ADUMA 
Avocado umwickelt mit Reis
avocado with rice
4.50



51. KAPPA 
Gurke umwickelt mit Reis
cucumber with rice
4.50



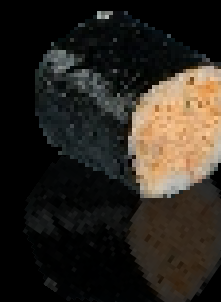
52. SAKE
Lachs umwickelt mit Reis
salmon with rice
5.00



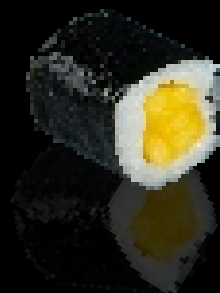
53. TEKKA
Thunfisch umwickelt mit Reis
tuna with rice
5.50



54. EBI ^D
gehackte Garnele, Surimi,
Schnittlauch, Ei und Mayo
*minced shrimp, surimi,
chives, egg and mayo*
5.00



55. TUNA ^D
gehackter Thunfisch,
Schnittlauch und Mayo
*minced tuna,
chieves and mayo*
5.00



56. FUDANSO 
Mango umwickelt mit Reis
mango with rice
4.50

SUSHI FOR THE SUPREME DINNER

NOIR 黒

FINEST SUSHI CUISINE



60. HANOI ABURI

mit Lachs, Gurke, Avocado
und einem Mantel
aus flambiertem Lachs
with salmon, cucumber,
avocado and topped
with flambe salmon

4 Stücke/pieces: 7.00

8 Stücke/pieces: 12.50



61. GREEN KEY ^{D,H}

mit Lachs, Gurke, Avocado,
ummantelt von Rucola
und Röstzwiebeln
with salmon, cucumber,
avocado, topped with
arugula and fried onions

4 Stücke/pieces: 7.00

8 Stücke/pieces: 12.50

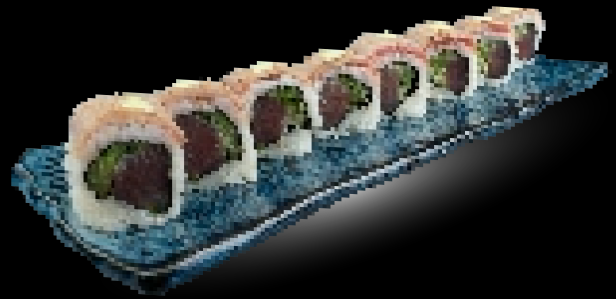


62. SAKE SWEET CAKE ^{D,H}

mit Lachs, Avocado, Gurke,
Avocado-Trüffel Creme
und Süßkartoffelchips
with salmon, cucumber, avocado,
served with avocado truffle cream
and sweet potato chips

4 Stücke/pieces: 7.00

8 Stücke/pieces: 12.50

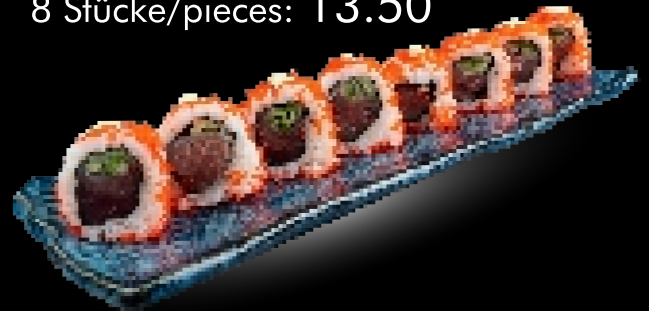


63. SAIGON ABURI

mit Thunfisch, Gurke, Schnittlauch
und einem Mantel
aus flambiertem Thunfisch
with tuna, cucumber,
chives, topped with
flambe tuna

4 Stücke/pieces: 7.50

8 Stücke/pieces: 13.50

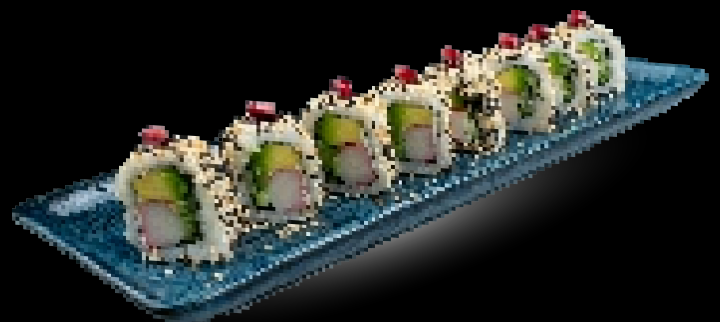


64. LE TUNA TOBIKO

mit Thunfisch, Gurke,
Schnittlauch garniert
mit Fischrogen
with tuna, cucumber,
chives, topped
with fish roe

4 Stücke/pieces: 7.50

8 Stücke/pieces: 13.50



65. BUI RIMI

mit Surimi, Cream Cheese,
Gurke, Avocado, garniert
mit Sesam und Granatapfel
with Surimi, cream cheese,
cucumber, avocado, garnished
with sesame and pomegranate

4 Stücke/pieces: 7.00

8 Stücke/pieces: 12.50

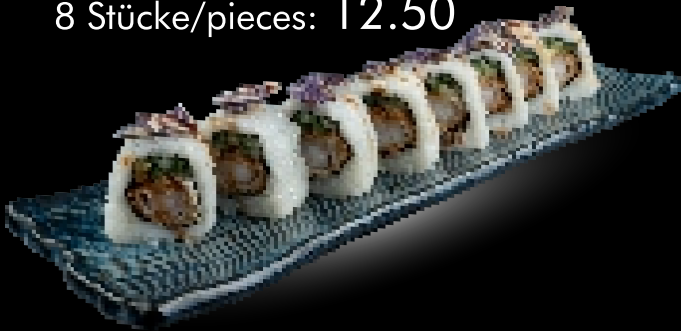


66. BUI RIMI SUPREME

mit Surimi, Frischkäse, Gurke und Avocado, garniert mit gehackten Garnelen-Creme
with Surimi, creme cheese, cucumber, avocado, garnished with pounded shrimpscreme

4 Stücke/pieces: 7.00

8 Stücke/pieces: 12.50

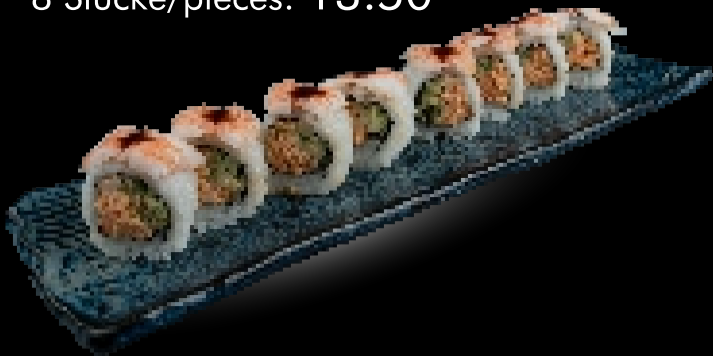


67. NOIR FRIED DRAGON ^{A,D,H}

mit frittierte Garnele, Cream Cheese, Gurke, garniert mit Avocado-Trüffel Creme und Süßkartoffelchips
with deep fried shrimp, cream cheese, cucumber, garnished with avocado-truffle creme and sweet potato chips

4 Stücke/pieces: 7.50

8 Stücke/pieces: 13.50

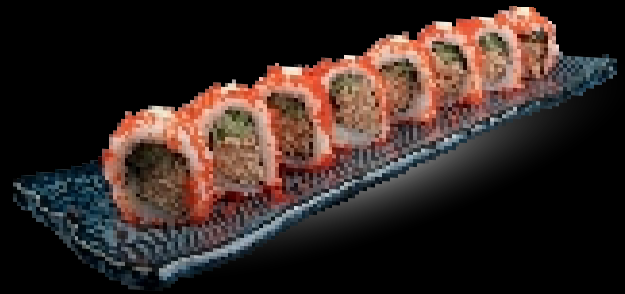


68. SHRIMP DREAM

gehackte Garnelen, Surimi, Schnittlauch, Ei, Gurke und Mayo, garniert mit Riesengarnele
with Surimi, cream cheese, cucumber, avocado, garnished with sesam and pomegranate

4 Stücke/pieces: 7.50

8 Stücke/pieces: 13.50

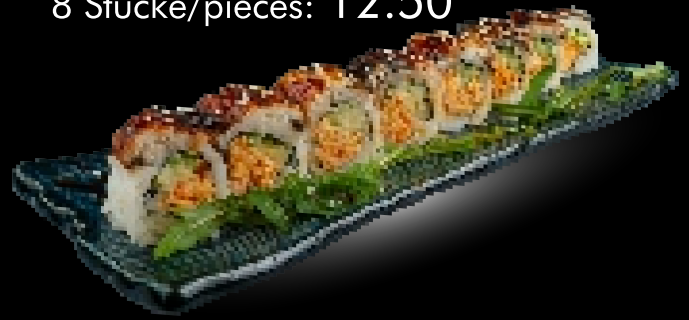


69. TANGO TUNA ROE

mit gekochtem Thunfisch, Schnittlauch, Gurke und Mayo, garniert mit Fischrogen
with pounded cooked tuna, chives, cucumber and mayo, garnished with fish roe

4 Stücke/pieces: 7.00

8 Stücke/pieces: 12.50



70. ALES AAL

gehackte Garnelen, Surimi, Schnittlauch, Ei, Gurke und Mayo, ummantelt mit Aal
with pounded shrimps, surimi, chives, egg, cucumber and mayo, topped with eel

4 Stücke/pieces: 8.00

8 Stücke/pieces: 14.50

INSIDE OUT SPECIAL ROLLS

71. FANCY FEIGE  12.50

mit Feige, Gurke, Cream Cheese
bedeckt mit Bruschetta und Basilikum
with fig, cucumber, cream cheese
topped with bruschetta and basil



72. SHIITAKE RUCOLA LOVE ^{D,H}  12.50

mit Shiitake-Pilze, Gurke,
Avocado, Mayo ummantelt
mit Rucola und Röstzwiebeln
with Shiitake mushrooms,
cucumber, avocado, mayo topped
with arugula and fried onions



73. MANGO SHERILYN  12.50

mit Mango, Gurke, Cream Cheese ummantel von Tofu
with mango, cucumber, cream cheese topped with tofu



74. VEGGIE PURA ^{A,D,H}  13.50

Knusprige frittierte Gemüse Tempura, Cream Cheese, Gurke
bedeckt mit Avocado-Trüffel Creme und Süßkartoffelchips
with veggie tempura, cream cheese, cucumber topped
with avocado-truffle creme and sweet potato chips

N
O
F
I
S
H
R
O
L
L
S

80. DARK Q DUCK ^A 13.50

mit Ente, Cream Cheese, Schnittlauch,
Gurke bedeck mit Bruschetta und Basilikum
*with duck, cream cheese, chives,
cucumber topped with bruschetta and basil*

81. CHICKEN MANGO SPRING ^A 12.50

mit leckerem paniertem Hühnchenfilet,
Mango, Gurke, Cream Cheese,
Avocado Trüffel Creme und Süßkartoffelchips
*with chicken, mango, cucumber,
cream cheese topped
with sweet potato chips*

82. FYLING BEEF ^D 13.50

mit Shiitake-Pilze, Gurke, Avocado
ummantel mit flambiertem
feinem Rindercarpaccio
*with shiitake mushrooms,
cucumber, avocado covered
with flamed beef carpaccio*



NOIR SIGNATURE ROLLS

84. GREEN HOLZER 13.50
mit frittierte Garnele, Cream Cheese,
Gurke, bedeckt mit feinen Avocadostreifen
*with deep fried shrimp, cream cheese,
cucumber, garnished with avocado*

85. NOIR RED DRAGON ^{A,D,H} 14.50
Frittierte Garnele mit Gurke
und Cream Cheese
garniert mit flambiertem Lachstatar
und Süßkartoffelchips
*with deep fried shrimp,
cream cheese and cucumber
garnished with flambe salmon
and sweet potato chips*

86. MRS GREEN AMY 13.50
mit Lachs, Avocado, Gurke garniert
mit grünem Algensalat und Fschrogen
*with salmon, avocado, cucumber topped
with green seaweed with fish roe*

87. TEXAS TE CHICKEN 13.50
mit leckerem paniertem Hühnchenfilet,
Mango, Gurke, Cream Cheese getoppt
mit hausgemachter Guacamole
und knusprigen Nachos
*with chicken, mango, cucumber,
cream cheese topped with homemade
guacamole and crunchy nachos*

88. BIJAY SALMON 14.50
mit Lachs, Avocado, Gurke garniert
mit hausgemachter Guacamole
und knusprigen Tacos
*with salmon, cucumber, avocado,
topped with homemade guacamole
and crunchy nachos*

89. WESTEROS 14.50
knusprige Garnele im Tempurateig,
Cream Cheese, Gurke
garniert mit flambiertem Lachs
*with deep fried shrimp, cream cheese,
cucumber, avocado garnished
with flambe salmon*





90. CRUNCHY VEGGIE ^{A,D}

Knusprige Crunchy gefüllt mit Avocado, Gurke und Cream Cheese
crispy crunchy filled with avocado, cucumber and cream chesse

4 Stücke/pieces: 7.50

8 Stücke/pieces: 13.50



91. CRUNCHY SAKE ^{A,D}

Knusprige Crunchy gefüllt mit Lachs, Surimi, Avocado und Cream Cheese
crispy crunchy filled with salmon, surimi, avocado and cream cheese

4 Stücke/pieces: 8.00

8 Stücke/pieces: 14.50



92. CRUNCHY TEKKA ^{A,D}

Knusprige Crunchy gefüllt mit Thunfisch, Avocado und Cream Cheese
crispy crunchy filled with tuna, avocado and cream cheese

4 Stücke/pieces: 8.50

8 Stücke/pieces: 15.50

NOIR WARM DISHES

A. RED CRISPY CHICKEN CURRY

*knuspriges Hühnerfleisch
in cremiger roten Kokos-Curry
serviert mit asiatischem mix Gemüse
der Saison, Sesam und Jasmin Duftkornreis
crispy fried chicken
in a creme coconut curry sauce
served with mixed vegetables
and jasmin rice*

15.50

B. RED CRISPY DUCK CURRY

*knuspriges Entenbrustfilet
in cremiger Kokos-Curry
serviert mit asiatischem mix Gemüse
der Saison, Sesam und Jasmin Duftkornreis
crispy fried duck
in a creme coconut curry sauce
served with mixed vegetables
and jasmin rice*

16.50



C. GRILLED TERIYAKI SALMONSTEAK

*gegrilltes schottisches Lachssteak
mit grünem Spargel, Zuckererbsen,
Sesam und Lauchzwiebeln
mit einer hausgemachten leckeren Soße
grilled scottish salmon steak
with green asparagus, sugar peas
and been sprouts with a homemade sauce*

19.50

D. GRILLED TERIYAKI TUNASTEAK

*gegrilltes schottisches Tunasteak
mit grünem Spargel, Zuckererbsen,
Sesam und Lauchzwiebeln
mit einer hausgemachten leckeren Soße
grilled scottish tuna steak
with green asparagus, sugar peas
and been sprouts with a homemade sauce*

24.50

NACHSPEISE | DESSERTS

95. MATCHA-EISCREME ^{D,H} 4.50
Grüntee Eis serviert mit frischen Früchten
greentea ice with fresh fruits
96. MOCHIMIX-EISCREME ^{D,H} 8.50
Mix aus drei verschiedenen Sorten Mochi-Eis serviert mit frischen Früchten
three pieces of mochi mix with fruits
97. COCONUTBALLS 5.50
Vorgedämpfte Bällchen gefüllt mit Kokosnusscreme
steam balls with coconutcream
98. SWEET MANGO DENK 5.50
Reis Mango Dessert im Pandanussblatt
rice mango dessert in a pandanus leaf
99. SESAMBALLS 5.50
Teigbällchen gefüllt mit roter Bohnenpaste
dough balls with red beans paste
100. LOUIS BANANA 5.50
Leckere frittierte Bananen mit Honigüberguss
tasty fried banana with honey
101. HUNGRYS LAVA CAKE (Moelleux au Chocolat) ^D 9.50
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern serviert mit feiner Vanille Eiscreme
molten chocolate cake with fine vanilla ice cream

NACHSPEISE DESSERTS



WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

TEE | TEA

Sencha Grüntee ²	2.6
Jasmintee ²	2.6
Darjeeling Schwarztee	2.6
Frischer Ingwertee	3.8
Frischer Pfefferminztee	3.8
Noir Hau's gemachter Tee ^{1,2,8}	3.8

KAFFEE | COFFEE²

Espresso Doppelt	2.1 3.2
Kaffee	2.6
Cappuccino	2.9
Latte Macchiato	3.5

KALTE GETRÄNKE | COLD DRINKS

SOFTSDRINKS 0,2l

Coca Cola ^{1,2}	2.8
Coca Cola Zero ^{1,2,4}	2.8
Fanta ^{1,5}	2.8
Sprite ^{1,2,5}	2.8
Mezzo Mix ^{1,2,5}	2.8

THOMAS HENRY 0,2l

Bitter Lemon ¹	3.2
Tonic Water ¹	3.2
Ginger Ale ¹	3.2

SODA 0,25l | 0,75l

Taunusquelle Still	2.8 7.5
--------------------	-----------

Taunusquelle Sprudel	2.8 7.5
----------------------	-----------

VAHINGER SÄFTE | JUICE 0,2l

Apfelsaft Klar	2.9
Ananassaft	2.9
Cranberry	2.9
Grapefruit	2.9
Johannisbeernektar	2.9
Mangonektar	2.9
Maracujanektar	2.9
Orangensaft	2.9

Saftschorle 0,4l	3.8
------------------	-----

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMO | HOMEMADE SODA^{1,8}

Kiwi Ipi 6.5

Kiwipüree, Frische Minze, Limette, Soda
kiwi, lime, fresh mint, soda

Boozy Blueberry Lemonade 6.5

Blaubeere, Frische Minze, Zitrone, Soda
blueberry, fresh mint, lemon, soda

Mango Passion Jam 6.5

Mango, Maracuja, Limette, Frische Minze, Soda,
mango, passionfruit, lime, fresh mint, soda

Berry Boost 6.5

Erdbeere, Limette, Frische Minze, Soda
strawberry, lime, fresh mint, soda

Lychee Kev 6.5

Lychee, Zitrone, Frische Minze, Soda
lychee, lemon, fresh mint, soda

Pomegranate Island 6.5

Granatapfel, Limette, Frische Minze, Soda
pomegranate, lime, fresh mint, soda

Yuzu Sherilyn 6.5

Yuzu Zitrusfrucht, Limette, Frische Minze, Soda
yuzu citrus fruit, lime, fresh mint, soda

EnRico's Raspberry 6.5

Himbeerpüree, Zitrone, Frische Minze, Soda
raspberry, lemon, fresh mint, soda

Apple Boom 6.5

Apfelpüree, Limette, Frische Minze, Soda
apple, lime, fresh mint, soda

Alle Homemades auch mit Alkohol möglich
(Wodka, Rum, Gin)

+ 3.0

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

APERITIFS

Aperol Spritz 0,2l	6.5
Hugo 0,2l	6.5
Lillet Wildberry 0,2l	6.5
Lillet Passionfruit 0,2l	6.5

LONGDRINKS 0,3l

Bombay Tonic ³	7.5
Tanqueray Tonic ³	7.5
Hendrick's Tonic ³	8.5
Jinzu Gin ³	9.5
Roku Gin ³	9.5
Monkey 47 Tonic ³	10.5
Whiskey Cola	8.5

COCKTAILS

Moscow Mule ^{1,3,4} (Wodka, Gurke, Ginger Beer)	8.5
London Mule ^{1,3,4} (Gin, Gurke, Ginger Beer)	8.5
Marci's Mai Tai (drei verschiedene Rum, Mandel, Zitrus)	8.5
Diverse Sours Amaretto Whiskey 43er Gin	7.5
Gin Basil Smash (Gin, Citrus, Basilikum)	8.5
Red Kiss (Rum, Kwai Feh, Himbeerpüree)	9.5

BIER | BEER

Kirin 0,3l	3.8
Bitburger Pils ⁶ 0,3l	3.3
Benediktiner Weizen ⁷ 0,5l	3.5
Benediktiner Dunkel ⁷ 0,5l	3.5
Alkoholfreies Pils ⁶ 0,3l	3.3
Alkoholfreies Weizen ⁷ 0,5l	3.5

JAPANESE WHISKEY 4 CL

Suntory Toki Whiskey	8.0
Enso Whiskey	9.0

MOCKTAILS

General Giang's Sunrise (Grenadine, Mangopüree, Orangensaft, Ananassaft)	6.9
Virgin Colada (Kokossirup, Sahne, Ananassaft)	6.9
Coconut Kim (Ananassaft, Sahne, Grenadine, Kokossirup)	6.9
Sunshine Clemente (Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft, Maracujanektar)	6.9
Noir er Basli (frische Limetten, Limettensaft, frische Minzblätter, Maracujanektar, Erdbeersirup)	6.9

**OFFENE WEISSWEINE
&
FLASCHENWEINE**

WEISS 0,2L | FLASCHE

WINE

Riesling Trocken

Weingut Jakob Jung / 1,0 / weißer Pfirsich / Johannisbeere
6.50 | 29.00

Riesling Feinherb

Weingut Jakob Jung / 1,0 / Pink Lady / Mandarine / Apfel
6.50 | 29.00

Weisser Burgunder

Weingut Neef-Emmich / 1,0 / Filigraner Duft mit Anklängen
von Äpfeln, Birnen und Quitten
6.30 | 28.50

Chardonnay

Cantina di Custoza / 1,0 / Intensive Aromen / Fruchtig / elegant
und trocken im Geschmack
6.30 | 28.50

Lugana

Cantina di Custoza / 0,75 / Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose
und Pfirsich / Frische Frucht mit lebendiger, saftiger Säure
7.50 | 26.00

Sauvignon Blanc

Cruse / 0,75 / Ausdrucksstark mit Noten
von tropischen Früchten & Pfirsichen / trocken / Frankreich
6.50 | 23.00

Blanc de Noir

Weingut Bäder / Gut strukturierter Fruchtsäure / vielen roten Beeren
und Hagebutten / Rhein-Hesse
0,75l | 39.00

Riesling Hölle GG

Weingut Künstler / Duft von reifem, gelbem Steinobst (Aprikose & Mirabelle)
gepaart mit floralen Noten und Aromen von Zitrusfrüchten / Am Gaumen klar
und mit saftiger Struktur, gut verworbener Weinsäure / gigantischer Finish /
98 Punkten von James Suckling / Rheingau
0,75l | 75.00

Weinschorle 0,2l

4.50

OFFENE ROSEWEINE & FLASCHE
0,2l | FLASCHE

ROSE

Weingut Neef-Emmich Zarte / 1,0 / Zarte Aromen / duftig / feine Frucht
6.3 | 28.50

Sancerre Rose

Alain Guenau / Feinwürziges Bukett von reifen Himbeeren /
Aromen von weißen Rosen / harmonisch / feine Säure
39.00

OFFENE ROTWEINE & FLASCHENWEINE
ROT 0,2l | FLASCHE

Cabernet Sauvignon

Adentu / 0,75 / Intensive Würze / Schokolade / dunkle Früchte
5.90 | 19.00

Primitivo

Il Tratturi / 0,75 / Gehaltvoll / saftig / Schokolade & Pflaumenaromen
5.90 | 19.00

Merlot

Cantina di Custoza / 1,0 / Fruchtig mit Kirscharomen / harmonisch im Abgang
5.50 | 25.00

Tempranillo

Bodegas Diaz / 0,75 / Kräftig / fruchtig / langer Abgang
5.90 | 19.00

Directors Cut Zinfandel

Hergestellt aus Trauben, die ausschließlich im Dry Creek Valley Appellation gewachsen sind.
Die Kreation eines Weins mit tiefen, satten Ebenen von Blaubeeren, Himbeeren, dunkler
Schokolade und Minze, zusammen mit einer anhaltenden Vanille und Karamell im Finish
79.00

CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagner Brut

Laurent Perrier Finesse / Eleganz und eine animierende Frische
0,75l | 75.00

Prosecco Spumante

DOC "Di Carlo" / Noten von Zitrusfrüchten / Apfelmus und frischen Frühlingsblumen /
angenehm frisch / langanhaltende weiche Perlage

0,1l | 4.00
0,75l | 24.00

Sekt

Lorenz & Dahlberg Sonderedition / extra trocken

0,1l | 4.0
0,75l | 24.00

OFFENER SAKE & FLASCHENSAKE

Choya Sake

CHOYA Sake | milde, einzigartige, alkoholhaltige Reiswein Spezialität, die aus Japan
kommt | Seine Ausgewogenheit und sein feines Bouquet machen ihn unvergleichlich.
(Kalt oder Warm)

100ml | 4.50

250ml | 10.5

750ml | 29.00

Junmai Ginjo Ichiban Shizuku Premium Sake

Dieser kultivierte Sake Junmai Ginjo stammt vom Hersteller Ichiban Shizuku und wird aus zu
60% poliertem Reis gebraut. Ein sommerlich leichter Sake mit sehr fruchtigen Noten.

100ml | 15.50

240ml | 29.00

720ml | 75.00

DIVERSE SHOTS

DIVERSE SHOTS

Wodka | Jägermeister | Dos Mos | Tequilla | Puschkin

2cl | 2.9

4cl | 3.9

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Chininhaltig 4 Enthält eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln
5 Antioxidationsmittel 6 Gerstenmalz 7 Hefe 8 mit Konservierungsstoff
9 mit Phosphat 10 geschwefelt 11 Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe & Allergene

Allergene:

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Erdnüsse
- d. Milch
- e. Sesam
- f. Senf
- g. Schalenfrüchte
- h. Eier
- i. Fisch
- j. Sojabohnen
- k. Sellerie
- l. Schwefeloxid
- m. Weichtiere
- n. Lupinen

Zusatzstoffe:

- 1. Konservierungsmittel
- 2. Antioxidantien
- 3. Süßungsmittel
- 4. Phosphat
- 5. Geschmacksverstärker
- 6. Farbstoff
- 7. Koffeinhaltig
- 8. Phenylalaninquelle
- 9. Dextose
- 10. Säuerungsmittel
- 11. Pflanzenöl
- 12. geschwärtzt
- 13. geschwefelt