



M E N U C A R D

KICHI SUSHI BAR

Niederrheinische Str. 4
35260 Stadthallendorf

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag: Ruhetag

Mo – Fr: 11.00 – 14.30 & 16.30 – 22.00 Uhr

Sa – So: 12.00 – 22.00 Uhr

TELEFON 06428 4444 588



kichi-sushi.de

 @kichisushibar

 Kichi Sushibar

VORPEISEN STARTERS

- 1. EDAMAME^D**  5,50
 Gedämpfte japanische Sojabohnen,
 verfeinert mit Salz
*Steamed Japanese soybeans,
 seasoned with salt*
- 2. WAKAME^{4,D,J}**  5,50
 Würziger Seetangsalat
Aromatic seaweed salad
- 3. SPRING ROLLS (2 Stk.)** 4,90
 Frühlingsrollen mit Hühnerfleischfüllung
 und Gemüse
Spring rolls with chicken filling and vegetables
- 4. POTATO PRAWNS^{B,A} (4 Stk.)** 6,00
 In einem Kartoffelnest ummantelte
 Riesengarnelen
Fried king prawns in a potato nest
- 5. GYOZA^A (4 Stk.)** 5,00
 Gebratene Teigtaschen gefüllt mit
 Hühnerfleisch, serviert mit Unagi-Soße
*Fried dumplings filled with chicken,
 served with unagi sauce*
- 6. EBI TEMPURA (3 Stk.)** 6,00
 Frittierte Garnelen im Teig-Mantel
Deep-fried prawns in batter
- 7. TSUKI (4 Stk.)** 6,00
 Gebackene Teigtaschen mit Garnelenfüllung
Baked dumplings with prawn filling
- 8. MINI-FRÜHLINGSROLLEN^{1,4,A,E}**  4,40
 (6 Stk.) Frittierte Frühlingsrollen mit
 Gemüsefüllung, serviert mit Süß-Sauer-Dip
*Deep-fried spring rolls with vegetable filling,
 served with sweet and sour dip*



VORSPESIEN STARTERS

9. KEIKO (4 Stk.) 5,50

Gedämpfte Teigtaschen
mit Gemüse und Garnelen
*Steamed dumplings
with vegetables and prawns*

10. AVOCADO SALAT 5,90

Salat mit Avocado
Avocado salad

11. MANGO SALAT 5,90

Salat mit Mango
Mango salad

12. CHICKEN SALAT 7,20

Salat mit Hühnerfilet
Salad with chicken fillet

13. LACHS CARPACCIO^B 9,90

Lachs Sashimi in Spezialsoße
nach traditioneller Art
*Salmon sashimi in special sauce,
prepared in the traditional manner*



14. MISO SUPPE^{4,F,B,D} 4,50

Traditionell japanische Sojasuppe mit
Seetang, Tofu und Lauchzwiebeln
*Traditional Japanese soy soup with
seaweed, tofu, and spring onions*

15. MISAKE LACHS SUPPE^{4,B} 5,00

Pikante Lachs Suppe
Spicy salmon soup

16. KOKOS CURRY SUPPE^{4,11,17,E} 5,00

Suppe mit Hühnerstreifen
und exotischer Kokosmilch
*Soup with chicken stripes
and exotic coconut milk*



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES



ROTES CURRY^{E,11,17} (leicht scharf)

Rote Curry-Soße mit Kokosmilch,
verschiedenem Gemüse und Reis
*Red curry sauce with coconut milk,
vegetables, and rice (slightly spicy)*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30. | Tofu (vegetarisch)  | 11,90 |
| | <i>Tofu (vegetarian)</i> | |
| 31. | Hähnchen | 12,90 |
| | <i>Chicken</i> | |
| 32. | Hühnerbrust in knuspriger Panade | 13,90 |
| | <i>Chicken breast in crispy breadcrumbs</i> | |
| 33. | Knuspriges Entenbrustfilet | 14,50 |
| | <i>Crispy duck breast fillet</i> | |
| 34. | Rindfleisch Beef | 15,00 |
| 35. | Garnelen Prawns | 15,50 |

MANGO-KOKOS-SOSSE

Mit verschiedenem Gemüse und Reis
*Mango and coconut sauce
with vegetables and rice*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Tofu (vegetarisch)  | 11,90 |
| | <i>Tofu (vegetarian)</i> | |
| 41. | Hähnchen | 12,90 |
| | <i>Chicken</i> | |
| 42. | Hühnerbrust in knuspriger Panade | 13,90 |
| | <i>Chicken breast in crispy breadcrumbs</i> | |
| 43. | Knuspriges Entenbrustfilet | 14,50 |
| | <i>Crispy duck breast fillet</i> | |
| 44. | Rindfleisch Beef | 15,00 |
| 45. | Garnelen Prawns | 15,50 |



ERDNUSS-SOSSE

Mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und Reis

Peanut sauce with coconut milk, various vegetables and rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 50. | Tofu (vegetarisch)  | 11,90 |
| | <i>Tofu (vegetarian)</i> | |
| 51. | Hähnchen | 12,90 |
| | <i>Chicken</i> | |
| 52. | Hühnerbrust in knuspriger Panade | 13,90 |
| | <i>Chicken breast in crispy breadcrumbs</i> | |
| 53. | Knuspriges Entenbrustfilet | 14,50 |
| | <i>Crispy duck breast fillet</i> | |
| 54. | Rindfleisch | 15,00 |
| | <i>Beef</i> | |
| 55. | Garnelen | 15,50 |
| | <i>Prawns</i> | |

TERIYAKI SOSSE

Herzhaft, würzige Teriyaki-Soße mit verschiedenem Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis

Savory, aromatic teriyaki sauce with vegetables, served with fragrant jasmine rice

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Tofu (vegetarisch)  | 12,90 |
| | <i>Tofu (vegetarian)</i> | |
| 61. | Hühnerbrust in knuspriger Panade | 14,20 |
| | <i>Chicken breast in crispy breadcrumbs</i> | |
| 62. | Knuspriges Entenbrustfilet | 14,70 |
| | <i>Crispy duck breast fillet</i> | |
| 63. | Lachs | 16,90 |
| | <i>Salmon</i> | |

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

UDON NUDELN

Gebratene Nudeln zubereitet mit unserer hausgemachten Kichi-Soße und frischem Gemüse der Saison

Fried udon noodles prepared with our homemade Kichi sauce and fresh seasonal vegetables

- | | | |
|-----|--------------------------|-------|
| 70. | Knuspriges Hühnerfleisch | 14,50 |
| | <i>Crispy chicken</i> | |
| 71. | Knusprige Ente | 14,70 |
| | <i>Crispy duck</i> | |
| 72. | Lachs | 15,00 |
| | <i>Salmon</i> | |
| 73. | Garnelen im Paniermantel | 15,50 |
| | <i>Breaded prawns</i> | |

KLASSISCHE NUDELN

Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse, dazu

Stir-fried noodles with fresh vegetables

- | | | |
|-----|--|-------|
| 75. | Gemüse  | 10,00 |
| | <i>Vegetables</i> | |
| 76. | Knuspriges Hühnerfleisch in Panade | 13,50 |
| | <i>Crispy Chicken in breadcrumbs</i> | |
| 77. | Knusprige Ente | 14,00 |
| | <i>Crispy duck</i> | |





S U S H I

NIGIRI

(1 Stk.) (1 pc.)

100. SAKE⁸

Zarter Lachs
Tender salmon

2,80

101. MAGURO⁸

Thunfisch
Tuna

3,00

102. UNAGI

Gegrillter Flussaal
Grilled eel

3,60

103. EBI⁸

Gekochte Garnelen
Cooked prawns

3,30

104. TAKO^M

Gekochter Oktopus
Cooked octopus

2,80

105. IKA^M

Tintenfisch
Squid

2,80

106. HOTATEGAI^M

Jakobsmuschel
Scallop

3,60



110. AVOCADO

Avocado



2,60

111. TAMAGO^C

Japanisches Omelett
Japanese omelet



2,60

112. SHINKO^{1,14,15}

Eingelegter Rettich
Pickled radish



2,60

113. INARI^D

Tofutasche
Tofu pouch



2,60

114. IKURA⁸

Zarter Lachskaviar
Tender salmon caviar

3,50

115. TOBIKKO⁸

Fischrogen
Fish roe

3,30



M A K I

(6 Stk.) (6 pcs.)

120. SAKE⁸ 4,70
Zarter Lachs
Tender salmon

121. TEKKA⁸ 5,10
Thunfisch
Tuna

122. SAKE AVOCADO⁸ 4,50
Lachs, Avocado
Salmon, avocado

123. TEKKA AVOCADO^{8,D} 4,80
Thunfisch, Avocado
Tuna, Avocado

124. EBI NEGI 5,20
Garnelen, Lauch
Prawns, leek

125. KANI 4,80
Krebsfleisch
Crab meat

126. AVOCADO  4,10
Avocado

127. KAPPA  4,00
Gurke
Cucumber

128. ASUPA  4,00
Grüner Spargel
Green asparagus



FUTO MAKI

(6 Stk.) (6 pcs.)

150. FUTO SAKE 8,20

Lachs, Avocado,
Gurke, Frischkäse
*Salmon, avocado, cucumber,
cream cheese*

151. FUTO TUNA 8,50

Thunfisch, Avocado,
Gurke, Frischkäse
*Tuna, avocado, cucumber,
cream cheese*

152. FUTO TORI 8,10

Hühnerfleisch Tempura, Gurke,
Frischkäse, Unagi-Soße
*Chicken tempura, cucumber,
cream cheese, unagi sauce*

153. FUTO EBI 8,40

Ebi Tempura, Avocado, Gurke,
Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße,
Mayonnaise
*Shrimp tempura, avocado,
cucumber, cream cheese, sesame
seeds, unagi sauce, mayonnaise*

154. FUTO VEGGIE 7,90

Exotisches Gemüse
Exotic vegetables



TEM AKI



(1 Stk.) (1 pc.)

140. SAKE AVOCADO 5,30

Lachs, Rucola, Avocado
Salmon, arugula, avocado

141. TUNA 5,50

Thunfisch, Rucola, Gurke
Tuna, arugula, cucumber

142. UNAGI 5,60

Flussaal, Gurke, Avocado
Eel, cucumber, avocado

143. IKURA 5,60

Lachs, Kaviar, Gurke
Salmon, caviar, cucumber

144. VEGGIE 5,10

Exotisches Gemüse
Exotic vegetables



INSIDE OUT

164. EBI

Gekochte Garnelen, Avocado,
Mayonnaise, Lauch, Sesam
*Cooked shrimp, avocado,
mayonnaise, leek, sesame*

165. SALMONSKIN

Gegrillte Lachshaut, Frischkäse,
Gurke, Sesam
*Grilled salmon skin, cream
cheese, cucumber, sesame*

166. TORI

Knuspriges Hühnerfleisch, Gurke,
Sesam, Unagi-Soße
*Crispy chicken, cucumber,
sesame, unagi sauce*

(8 Stk.) (8 pcs.)

160. CALIFORNIA^{1,4}
Surimi, Avocado, Fischrogen
Surimi, avocado, fish roe

8,20

161. ALASKA
Lachs, Avocado, Fischrogen
Salmon, avocado, fish roe

8,20

162. MAGURO
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Sesam
Tuna, cucumber, cream cheese, sesame

8,50

163. UNAGI
Flussaal, Gurke, Frischkäse, Sesam
Eel, cucumber, cream cheese, sesame

8,90

8,70

7,50

8,10



INSIDE OUT

(8 Stk.) (8 pcs.)

167. TOMOKO 10,00

Gemüse, Ente, Schnittlauch,
Sesam, pikante Soße
*Vegetables, duck, chives, sesame,
spicy sauce*

168. HOT SAKE 8,20

Lachs, Gurke, Lauch,
pikante Soße, Sesam
*Salmon, cucumber, leek,
spicy sauce, sesame*

169. HOT TUNA 8,50

Thunfisch, Gurke, Lauch,
pikante Soße, Sesam
*Tuna, cucumber, leek,
spicy sauce, sesame*

170. TEMPURA 8,20

Frittierte Garnelen, Frischkäse, Sesam
*Deep-fried prawns, cream
cheese, sesame*

171. SALMON MANGO 8,20

Lachs, Mango
Salmon, mango

172. SAKE ROLL 8,10

Lachs, Gurke, Sesam
Salmon, cucumber, sesame

173. MAGURO NEGI 8,50

Thunfisch, Lauch, Gurke, umhüllt mit
Röstzwiebeln
*Tuna, leek, cucumber, coated
with fried onions*

174. PHILADELPHIA 8,30

Garnelen, Rucola, Gurke, Frischkäse
*Prawns, arugula, cucumber,
cream cheese*

175. SAYURI 7,50

Spargel, Rucola, Gurke,
Frischkäse, Sesam
*Asparagus, arugula, cucumber,
cream cheese, sesame*

176. BUDA ROLLS 7,50

Mango, Frischkäse, Sesam
Mango, cream cheese, sesame

177. TAMAGO 7,50

Omelett, Gurke, Sesam
Omelet, cucumber, sesame



SPECIAL INSIDE OUT

(8 Stk.) (8 pcs.)

180. SUMO 13,50

Jakobsmuschel, Spargel, umhüllt mit Lachs, Thunfisch, pikanter Soße
Scallops, asparagus, wrapped in salmon, tuna, spicy sauce

181. SAKURA 13,50

Lachs, Frischkäse, Gurke, Kürbis, umhüllt mit Lachs, Seetang
Salmon, cream cheese, cucumber, pumpkin, wrapped in salmon, seaweed

182. HARUKO 13,50

Surimi, Mango, Garnelen, umhüllt mit Lachs, Fischrogen, pikanter Soße
Surimi, mango, shrimp, wrapped in salmon, fish roe, spicy sauce

183. OCHI 13,50

Avocado, Thunfisch, umhüllt mit Lachs, Spargel, Unagi-Soße
Avocado, tuna, wrapped in salmon, asparagus, unagi sauce

184. DRAGON ROLLS 14,50

Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit gegrilltem Flusssaal
Breaded shrimp, cucumber, cream cheese, wrapped in grilled river eel

185. FIRE TUNA 13,50

Rucola, frische Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
Arugula, fresh cucumber, cream cheese, wrapped in flambéed tuna





(8 Stk.) (8 pcs.)

186. WAKAME VEGGIE **13,50**

Spargel, Mango, Frischkäse, Rucola,
Avocado, Unagi-Soße, Mayonnaise
*Asparagus, mango, cream
cheese, arugula, avocado,
unagi sauce, mayonnaise*

187. WAKAME SAKE **13,50**

Lachs, Spargel, Frischkäse, Rucola,
Avocado, Unagi-Soße, Mayonnaise
*Salmon, asparagus, cream
cheese, arugula, avocado,
unagi sauce, mayonnaise*

188. EBISU **13,20**

Panierte Garnelen, Salat,
Avocado on Top
*Breaded shrimp, salad,
avocado on top*

189. YOKO **12,90**

Gebackenes Hähnchen, Gurke, Sesam,
Mango, Unagi-Soße, Mayonnaise
*Baked chicken, cucumber, sesame,
mango, unagi sauce, mayonnaise*

190. CALEIDO **13,10**

Lachs, Mayonnaise, Gurke, Sesam,
umhüllt mit Seetangsalat
*Salmon, mayonnaise, cucumber,
sesame, wrapped in seaweed salad*

SPECIAL INSIDE OUT



CRUNCHY ROLL

(6 Stk.) (6 pcs.)

200. TORONTO

9,10

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,
Sesam, Unagi-Soße

*Salmon, avocado, cucumber, cream
cheese, sesame seeds, unagi sauce*

201. SPICY

9,00

Thunfisch, Gurke, Sesam,
Unagi-Soße, pikante Soße

*Tuna, cucumber, sesame seeds,
unagi sauce, spicy sauce*

202. NAOMI

9,00

Avocado, Krebsfleisch, Frischkäse,
Sesam im knusprigen Tempurateig und
Unagi-Soße

*Avocado, crab meat, cream cheese,
sesame seeds in crispy tempura
batter, and unagi sauce*

203. EBI

9,10

Garnelen Tempura, Gurke,
Avocado, Sesam, Unagi-Soße

*Shrimp tempura, cucumber, avocado,
sesame seeds, unagi sauce*

204. TORI

9,00

Hühnerfleisch, Gurke,
Frischkäse, Lauch, Sesam

*Chicken, cucumber, cream
cheese, leek, sesame seeds*

205. VEGGIE ^{1,5,14}



8,90

Verschiedenes Gemüse,
Frischkäse, Sesam

*Various vegetables, cream
cheese, sesame seeds*

206. FISCHSTÄBCHEN

10,10

(10 Stk.) Thunfisch, pikante Soße
*Fish fingers with tuna,
spicy sauce (10 pcs.)*

SASHIMI

4 Stk. / pcs. 8 Stk. / pcs.

210. SAKE

Lachs / *Salmon*

8,00

15,00

211. MAGURO

Thunfisch / *Tuna*

8,50

16,00

213. SAKE TO MAGURO

Lachs, Thunfisch / *Salmon, tuna*

8,30

15,50



SUSHI BOWLS

Sushireis mit Edamame, Avocado, Wakame, Salat, Gurke, Mango, Mayonnaise Soße

Sushi rice with edamame, avocado, wakame, lettuce, cucumber, mango, mayonnaise sauce

225. SAKE BOWL

Lachs / *Salmon*

12,50

226. TUNA BOWL

Thunfisch / *Tuna*

14,50

227. CHICKEN BOWL

Hühnerfleisch in Panade

Breaded chicken

12,50

228. UNAGI BOWL

mit gegrilltem Flusssaal und Unagi-Soße

Grilled river eel and unagi sauce

14,50

229. VEGGIE BOWL

mit Tofu / *with tofu*



11,90



SUSHI MENÜS

215. SAKE COMBO

15,70

- 8 Stk. Alaska I.O
- 6 Stk. Maki
- 2 Stk. Nigiri

216. MAGURO COMBO

17,50

- 8 Stk. Maguro I.O
- 6 Stk. Maki
- 2 Stk. Nigiri

217. CHIBA

16,50

- 6 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Inside Out

218. SAISHOKU VEGGIE

17,00

- 8 Stk. Inside Out
- 18 Stk. Maki

220. PLATTE FÜR 2 PERSONEN 48,00

- 4 Stk. Sashimi
- 8 Stk. Inside Out
- 8 Special Roll
- 4 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Maki
- 6 Stk. Crunchy Roll

221. PLATTE FÜR 4 PERSONEN 95,00

- 8 Stk. Sashimi
- 16 Stk. Inside Out
- 16 Stk. Special Roll
- 8 Stk. Nigiri
- 12 Stk. Maki
- 12 Stk. Crunchy Roll



DESSERTS

240. BANANA (3 Stk.) 5,00

Gebackene Banane mit Honig
Baked banana with honey (3 pcs.)

242. MOCHI (2 Stk.) 5,50

Japanische Klebreiskuchen in
ver. Geschmacksrichtungen:

- Grüntee
- Sesam

*Japanese sticky rice cakes in
various flavors (2 pcs.):*

- Green tea
- Sesame

243. MOCHI ICE (2 Stk.) 5,50

Japanischer Klebreiskuchen mit Eisfüllung
in verschiedenen Geschmacksrichtungen:

- Grüntee
- Kokos

*Japanese sticky rice cake with ice cream
filling in various flavors (2 pcs.):*

- Green tea
- Coconut

244. SESAMBÄLLCHEN (3 Stk.) 5,00

Gebäck aus süßem Reismehl und Sesam
*Pastries made from sweet rice flour
and sesame seeds (3 pcs.)*

245. KURO – GOMA ICE (2 Stk.) 5,50

Sesameis
Sesame ice cream (2 pcs.)

246. MATCHA ICE (2 Stk.) 5,50

Grüntee-Eis
Green tea ice cream (2 pcs.)



DRINKS



SODA & LIMONADEN

0,5L

300. ERDBEERE	3,60
301. LIMETTEN	3,60
302. INGWER	3,60
303. ORANGE	3,60
304. MINZE	3,60

WASSER

0,25L 0,5L

310. SPRITZIG	2,60	4,80
311. STILL	2,60	4,80





SOFTDRINKS

mit Kohlensäure

	0,2L	0,4L
320. COLA ^{1,8}	2,80	3,60
321. COLA ZERO ^{1,5,8}	2,80	3,60
322. FANTA ¹	2,80	3,60
323. SPRITE ⁵	2,80	3,60
324. SPEZI ^{1,8}	2,80	3,60
325. BITTER LEMON ⁵	3,00	4,50
326. GINGER ALE ¹	3,00	4,50
327. TONIC WATER ²	3,00	4,50



SÄFTE & SCHORLE

	0,2L	0,4L
330. APFELSSAFT	3,00	4,60
331. ORANGENSAFT	3,00	4,60
332. MARACUJASAFT	3,00	4,60
333. MANGOSAFT	3,00	4,60
334. LITSCHI	3,00	4,60
335. JOHANNISBEERSAFT	3,00	4,60
336. CRANBERRYSAFT	3,00	4,60
337. GUAVE	3,00	4,60



TEE

340. JASMINTEE	3,00
341. GRÜNER TEE	3,00
342. INGWERTEE mit Minzblättern, Limetten und Honig	3,20
343. ZITRONENGRASTEE mit Jasminkräutern und Honig	3,20

HOMEMADES

345. WILDBERRY WONDER 6,50

Beerenmix, Johannisbeersaft,
Russian Wildberry

346. LEMON SODA 6,50

Limetten, Zuckersirup, Soda

347. BASIL GARDEN 6,50

Basilikum, Apfelsaft, Limetten, Soda

348. ROAD RUNNER 6,50

Maracujasaft, Johannisbeersaft,
Mangosirup, Limetten und Ginger Ale

349. LYCHEE HEAVEN 6,50

Litschisirup, Zitronengras,
Jasmintee, Soda

350. GINGER COOLER 6,50

Orangen, Limetten, Zitronen,
Ingwer, Ginger Ale



COCKTAILS ALKOHOLFREI



355. TWISTER 7,50

Limetten, Grenadine, Maracuja- & Orangensaft, Tonic Water

356. MOSQUITO 7,50

Limetten, Minze, Rohrzucker, Mangosirup, Tonic Water

357. COCONUT KISS 7,50

Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Grenadine

358. IPANEMA 7,50

Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

COCKTAILS MIT ALKOHOL

359. TEQUILA SUNRISE 9,50

Tequila, Zitronen- & Orangensaft, Grenadine

360. MOJITO 9,50

Havana 3, Limetten, Minze, Zucker, Soda



B I E R



370. KROMBACHER PILS	0,5L	3,90
371. KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI	0,5L	3,90
372. KROMBACHER WEIZEN	0,5L	3,90
373. KROMBACHER RADLER	0,5L	3,90
374. KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	3,90
375. KIRIN BEER Japanisches Bier	0,3L	3,90

W E I S S W E I N

376. DIVINO SILVANNER

Silvanner, trocken, Kellerei/Region: Nordrhein, Deutschland, 11,50% Vol.

377. PONTE, GIO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIR

Pinot Grigio, Kellerei/Region: Ponte di Piave, Italien, 12% Vol.

378. PONTE, GIO CHARDONNAY

Chardonnay, Kellerei/Region: Ponte di Piave, Italien 12% Vol.

0,2L

5,50

5,50

5,50



ROTWEIN

379. PONTE, GIO MERLOT VENETO 5,50

Merlot, Kellerei/Region: Ponte di Piave, Italien, 12% Vol.

380. PUGLIA PRIMITIVO 5,50

Kellerei/Region: Moasca, Italien 14% Vol.



PROSECCO

381. PONTE PROSECCO – VINO FRIZZANTE 0,2L 4,90

Vino Frizzante, Kellerei/Region: Ponte di Piave, Italien, 10,5% Vol.

SAKE – REISWEIN

382. OZEKI JUNMAI 0,1L 3,90



APERITIF

383. APEROL SPRITZ^{1,3,9} 0,2L 6,50

384. LILET WILDBERRY^{1,3,9} 6,50

385. HUGO^{1,9} 6,50

386. LYCHEE SPRITZ¹² 6,50



ALLERGENENKARTE

Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und kommen der Kennzeichnungspflicht gerne und nach besten Wissen und Gewissen nach. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können. Bei Fragen sind unsere Mitarbeiter Ihnen hierbei gerne behilflich.

ALLERGENE

- | | | |
|----------------------------|------------------------|---------------------------|
| A. Glutenhaltiges Getreide | E. Milch/Milchprodukte | J. Sesamsamen |
| B. Fisch | F. Schalenfrüchte | K. Schwefeldioxid/Sulfite |
| C. Eier | D. Erdnüsse | L. Lupinen |
| D. Soja | H. Sellerie | M. Weichtiere |
| | I. Senf | |

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Mit Farbstoffen | 9. Geschwefelt |
| 2. Mit Konservierungstoffen | 10. Phosphat |
| 3. Koffeinhaltig | 11. Mit Milcheiweiß |
| 4. Chininhaltig | 12. Geschwärzt |
| 5. Mit Süßungsmitteln | 13. Fischerzeugnisse |
| 6. Enthält eine Phenylalaninquelle | 14. Mit Geschmacksverstärker |
| 7. Krebsfleischimitat | 15. Unter Verwendung von Sahne |
| 8. Mit Antioxidationsmitteln | |



vegetarisch

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.

