

# HERZLICH WILLKOMMEN

Welcome

สวัสดีครับ, สวัสดีค่ะ

SEHR VEREHRTE GÄSTE,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Mangostin Airport am Flughafen München.

Hochwertiger, klassischer Teakholzboden bestimmt das Flair im Mangostin Airport, durchbrochen von asiatischen Elementen, die dem Restaurant räumlich unterschiedliche Schwerpunkte geben. Der alte Bronze-Buddha aus Thailand blickt aus zwei Meter Höhe wohlwollend auf die Gäste herab, ein antikes Long Boat vom Chao Phrya River in Bangkok finden Sie in Front unserer Noodlebar . Drei Teakholz-Elefanten vergnügen sich auf ihrem Podest nahe den üppigen Bambuspflanzen.

Thailand präsentiert sich vornehmlich in den ausgezeichneten Curries und in kleinen gebackenen und grillierten Vorspeisenvarianten. Wie im "großen Bruder", dem Mangostin Asia Restaurant in Thalkirchen, kommen die exklusiv für das Mangostin zusammengestellten Curry-Pasten aus der Küche des weltberühmten Bangkok Oriental Hotel. In unserer SUSHIBOX können Sie unseren Sushi-Meistern bei der Arbeit über die Schultern schauen.

Das Team der Kuffler Flughafen Gastronomie wünscht Ihnen  
einen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

DEAR GUESTS

We would like to give you a warm welcome to the Manogstin Airport at the Munich Airport.

High-quality, classical teak floors determine the flair of the Mangostin Airport, punctuated by Asian elements that give the restaurant various spatial foci. The old bronze Buddha from Thailand looks down benignly from a height of two metres onto the guests, an antique long boat from the Chao Phrya river in Bangkok serves as a dining table and buffet. Three teak elephants play on their podium near the luxuriant bamboo plants.

Thailand presents itself primarily through its delicious curries and in its wide variety of small fried and grilled hors d'oeuvres. Just like in its "big brother", the Mangostin Asia Restaurant in Thalkirchen, the curry pastes that are made exclusively for the Mangostin come from the kitchen of the world-famous Bangkok Oriental Hotel.

We do hope you enjoy your meal and wish you a pleasant stay in our restaurant.




RENATE EISENREICH  
BETRIEBSLEITUNG



MARIO KLEINDIENST  
KÜCHENCHEF

# SPEISEKARTE / MENU

## STARTERS

<b>106 POH PIARD THORD</b> 	<b>11,50</b>
SECHS KNUSPRIG GEBACKENE FRÜHLINGSROLLEN (f, g, k) MIT PFLAUMEN-CHILI-DIP (4,7) SIX PIECES OF CRUNCHY BAKED THAI SPRINGROLLS (f, g, k) WITH PLUM-CHILI-DIP (4, 7)	
<b>102 GOI GUAN</b>	<b>13,90</b>
VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN MIT KRÄUTERN (4, a,1, f), GARNELEN(b) UND REISNUDELN IM REISCRÉPE SERVIERT, MIT EINEM HOISIN-DIP (6, k) UND GEHACKTEN ERDNÜSSEN(e) VIETNAMESE FRESH SPRING ROLLS WITH HERBS (4, a1, f), PRAWNS(b) AND RICE NOODLES, SERVED WITH HOISIN-DIP (6, k) AND PEANUTS(e)	
<b>105 SATAY GAI</b>	<b>13,90</b>
SATAY SPIESSE VOM HUHN (11, a1) MIT CURRY-ERDNUSSDIP SATAY SKEWERS OF CHICKEN (11, a1) SERVED WITH TANGY-PEANUT-DIP	
<b>171 TEMPURA EBI</b>	<b>16,90</b>
FÜNF KNUSPRIG GEBACKENE GARNELEN (11, a1, b) MIT SÜSS-SAUREM CHILI-DIP (7) FIVE CRISPY FRIED PRAWNS (11, a1, b) WITH SWEET-SOUR CHILI DIP (7)	
<b>107 SASHIMI SALAD</b>	<b>21,50</b>
AUSWAHL VON THUNFISCH(d), LACHS(d) UND HOTATEGAI-MUSCHEL(m) MIT TOBIKO(d) UND AVOCADO SELECTION OF TUNA(d), SALMON(d) AND HOTATEGAI-SCALLOP(m) SERVED WITH FLYING FISH ROES(d) AND AVOCADO	
<b>127 MAGURO TATAKI</b>	<b>24,50</b>
FEIN GEHACKTES THUNFISCH LOIN(b) MIT TOBIKO(b), FRÜHLINGSZWIEBELN UND GERÖSTETEM SESAM(k) PIKANT MARINIERT MIT AVOCADO-TATAR (a1, f) CHOPPED TUNA LOIN(b) WITH ROES(b) OF FLYING FISH, SPRING ONION AND ROASTED SESAME(k) MARINATED WITH AVOCADO-TATAR (a1, f)	

# SPEISEKARTE / MENU

## SALATE & CO / SALADS & CO

### 113 PIK GAI TORD KROB

KROSS GEBRATENE CHICKEN WINGS (11, a1), MIT SÜSS SAUREM CHILI DIP (7)  
CRISPY BAKED CHICKEN WINGS (11, a1) WITH SWEET-SOUR CHILI DIP (7)

10,80

### 126 SOM TAM

THAI PAPAYA SALAT MIT KAROTTENSTREIFEN, GRÜNEN BOHNEN, ERDNÜSSEN(k), TOMATEN,  
FISCHSAUCE(d), LIMETTENSAFT, GETROCKNETEN SHRIMPS; KNOBLAUCH UND CHILI (9, a1) (SCHARF)  
THAI PAPAYA SALAD WITH GRATED CAROTS, GREEN BEANS, ROASTED PEANUTS(k), TOMATOES,  
FISHSAUCE; FRESH LIME JUICE, DRIED SHRIMPS; GARLIC AND RED CHILLI (9, a1) (SPICY)

11,90

### 103 YUM PED

ENTENSALAT(a1) MIT „SOUR MANGO-STREIFEN“ IN LIMETTEN-CHILI-KORIANDER-MARINADE  
MIT FISCHSAUCE VERFEINERT (6, a1, d, b, f) (LEICHT SCHARF)  
SALAD OF GRILLED DUCK(a1) WITH STRIPES OF „SOUR MANGO“ AND A MARINADE OF LIME-  
CILANTRO-CHILI AND FISHSAUCE (6, a1, d, b, f) (BIT SPICY)

18,90

### 104 YUM WUN SEN

LAUWARMER SOJA-GLASNUDELSALAT (a1, f) MIT MEERESFRÜCHTEN(m) UND MU-ERR-PILZEN IN  
LIMETTEN-CHILI-KORIANDER-MARINADE MIT FISCHSAUCE VERFEINERT (6, a1, b, d, f) (LEICHT SCHARF)  
LUKEWARM GLASS-NOODLE SALAD (a1, f) WITH SEAFOOD(m) AND TREE-TEAR MUSHROOMS IN CHILI-  
LIME-CILANTRO-DRESSING WITH FISHSAUCE (6, a1, b, d, f) (BIT SPICY)

14,70

### 112 PAPA JOE'S SELECTION (6, 11, a1, b, d, f, k) ( AB 2 PERSONEN / FROM TWO PERSON )

GOI GUAN, SATAY VOM HUHNER, GEBACKENE FRÜHLINGSROLLEN & PANKO-GARNELE SERVIERT  
MIT SALAT UND HOLY BASIL WAN TANS

PREIS PRO PERSON

16,90

GOI GUAN, SATAY SKEWERS OF CHICKEN, SPRINGROLLS AND BREADED BAKED PRAWNS  
SERVED WITH SALAD AND HOLY BASIL WAN TANS

PRICE PER PERSON

16,90

## SOUPS

### 111 MISO WAN

LEICHTE MISO-SOJA-SUPPE (4, 6, a1, f) MIT SEIDENTOFU, ALGEN UND SHIITAKE PILZE  
LIGHT MISO-SOY-SOUP (4, 6, a1, f) WITH SOFT BEAN CURD, SEAWEED AND SHIITAKE MUSHROOMS

7,90

### 110 TOM KHA GAI

SAMTIGE GALGANT-KOKOSMILCHSUPPE (a1, f) MIT AUSTERNPILZEN UND HÜHNERFLEISCH  
SMOOTHY GALGANT-COCONUT MILK (a1, f) SOUP WITH OYSTER MUSHROOMS AND CHICKEN

9,90

### 108 TOM YAM GUNG

PIKANTE SUPPE (a1, f) MIT FRISCHEN GARNELEN(b), ZITRONENGRAS UND AUSTERNPILZEN  
SPICY SOUP (a1, f) WITH FRESH PRAWNS (b), LEMONGRASS AND OYSTER MUSHROOMS

11,90

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO  
ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT

# SPEISEKARTE / MENU

## CURRIES

<b>173 GEANG KEOW (b, d)</b> GRÜNES GEMÜSE-CURRY (SCHARF) GREEN VEGGIE-CURRY (SPICY)	<b>14,60</b>
<b>118 GEANG GAI</b> ROTES THAI-CURRY MIT HÜHNCHENFLEISCH, ANANAS, KIRSCHTOMATEN UND WOKGEMÜSE (LEICHT SCHARF) RED CHICKEN CURRY WITH PINEAPPLE, CHERRY TOMATOES AND VEGETABLES (BIT SPICY)	<b>17,90</b>
<b>117 MASSAMAN NUA</b> MILDES THAI-RINDFLEISCH-CURRY MIT TAMARINDE, KARTOFFELWÜRFEL, RÖSTSCHALOTTEN UND LOTUSKERNEN MILD THAI-BEEF-CURRY WITH TAMARIND, POTATO CUBES, FRIED SHALLOTS AND LOTUS SEEDS	<b>21,50</b>
<b>120 GEANG PET PED YARNG</b> ENTE <sup>(a1)</sup> IN ROTER THAI-CURRYSAUCE MIT ANANAS, KIRSCHTOMATEN UND GEMÜSE (LEICHT SCHARF) CRISPY DUCK <sup>(a1)</sup> WITH RED CURRY, PINEAPPLE, CHERRY TOMATOES AND VEGETABLES (BIT SPICY)	<b>21,70</b>
<b>202 GEANG KUA GUNG</b> ROTES GARNELENCURRY <sup>(b)</sup> MIT GEMÜSE (LEICHT SCHARF) RED CURRY WITH PRAWNS <sup>(b)</sup> AND VEGETABLES (BIT SPICY)	<b>26,90</b>

## DUCK SPECIALS

<b>116 PED TOOD GROB LAD NA BAIKRAPAU</b> AUSGELÖSTE ENTE <sup>(a1)</sup> , KNUSPRIG GEBRATEN, MIT FRISCHEM GEMÜSE UND THAI- BASILIKUM- SAUCE <sup>(f)</sup> DUCK <sup>(a1)</sup> WITH VEGETABLES AND THAI-BASIL-SAUCE <sup>(f)</sup> (BIT SPICY)	<b>20,70</b>
<b>115 PED RON</b> KNUSPRIGE ENTE <sup>(a1)</sup> MIT SOJA-ZIMT-SAUCE (4, 6, f) AUF GEBRATENEN EIERNUEDELN <sup>(a1, c)</sup> CRISPY DUCK <sup>(a1)</sup> WITH SOY-CINNAMON-SAUCE (4, 6, f) AND FRIED EGG NOODLES <sup>(a1, c)</sup>	<b>21,50</b>
<b>114 GINGER DUCK</b> KNUSPRIGE ENTE <sup>(a1)</sup> MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND ANANAS AUF INGWERSTREIFEN <sup>(9)</sup> MIT TAMARINDEN-SÜSS-SAUER SAUCE FRIED DUCK <sup>(a1)</sup> WITH SPRING ONIONS AND PINEAPPLE; WITH STRIPES OF GINGER <sup>(9)</sup> IN TAMARIND SWEET-SOUR SAUCE	<b>21,70</b>

# SPEISEKARTE / MENU

## WOK CLASSICS

<b>124 GAI PREOW WAN MAKAM (7, a1, f)</b> ORIGINAL TEMPURA HÜHNCHEN SÜSS-SAUER IN TAMARINDENSAFT; ZUBEREITET MIT GEMÜSE ORIGINAL TEMPURA CHICKEN SWEET-SOUR IN TAMARIND JUICE WITH VEGETABLES	<b>18,20</b>
<b>129 GAI MET MAMUANG (f, h 4)</b> HÜHNCHEN AUS DEM WOK MIT CASHEWKERNEN UND GEMÜSE CHICKEN WITH CASHEW NUTS AND VEGETABLES	<b>18,20</b>
<b>128 SEN LEK PAT THAI (b, c, d, e, f)</b> REISNUDELN MIT GARNELEN, TOFU, SOJASPROSSEN, EIER UND ERDNÜSSEN, MIT SÜSS-SAUERER TAMARINDENSAUCE RICE NOODLES WITH PRAWNS, BEAN CURD, BEAN SPROUB, EGGS AND PEANUTS IN SWEET-SOUR TAMARIND SAUCE	<b>19,90</b>
<b>157 KHAO PAT GUNG (b, c, f)</b> GEBRATENER EIERREIS MIT GARNELEN UND GEMÜSE FRIED EGG RICE WITH PRAWNS AND VEGETABLES	<b>20,10</b>
<b>123 NUA NAM MAN HOI (g, e, f)</b> GESCHNETZELTES RINDFLEISCH MIT AUSTERNPILZEN, INGWER UND ZWIEBELN CHOPPED STIR FRIED BEEF WITH OYSTER MUSHROOMS, GINGER AND ONIONS	<b>24,60</b>
<b>125 GUNG THORD KRATIEM PRIK THAI (a1, b, e, f)</b> WOKGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND KORIANDER-PFEFFERSAUCE STIR FRIED PRAWNS TOSSED WITH GARLIC AND CILANTRO-PEPPERSAUCE	<b>25,70</b>
<b>122 NUA PAT PRIK THAI ON (4, a1, d, f)</b> IM WOK GEBRATENES RINDFLEISCH MIT FRISCHEM GRÜNEN PFEFFER IN ROTER CURRYSAUCE UND GEMÜSE (SEHR PIKANT) STIR FRIED CHOPPED FILLET OF BEEF WITH FRESH GREEN PEPPER, RED CHILI SAMBAL AND VEGETABLES (VERY SPICY)	<b>24,60</b>
<b>100 GAI PAT PRIK THAI ON (4, a1, f)</b> IM WOK GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT FRISCHEM GRÜNEN PFEFFER IN ROTER CURRYSAUCE UND GEMÜSE (SEHR PIKANT) STIR FRIED CHOPPED FILLET OF CHICKEN WITH FRESH GREEN PEPPER, RED CHILI SAMBAL AND VEGETABLES (VERY SPICY)	<b>23,90</b>

### HINWEIS:

DAS MANGOSTIN-KÜCHENTEAM ARBEITET IN DREI KÜCHEN PARALLEL (SUSHI-BOX, THAI-CURRY- UND WOK-KÜCHE) WIR VERSUCHEN IMMER, DIE VON IHNEN BESTELLTEN SPEISEN ZUR GLEICHEN ZEIT AUF DEN TISCH ZU BRINGEN! SOLLTE ES DOCH EINMAL ZU VERZÖGERUNGEN KOMMEN, BITTEN WIR SIE UM NACHSICHT VIELEN DANK!

### NOTE:





OUR SPECIALITIES ARE PREPARED IN THREE DIFFERENT LOCATIONS WITHIN OUR RESTAURANT (AT THE SUSHI BOX, AT THE OPEN WOK KITCHEN, AT THE STANDARD KITCHEN) WE DO OUR BEST TO SERVE ALL OF YOUR MEALS AT THE SAME TIME HOWEVER, SHOULD WE BE DALAYED WITH ONE OF THE ITEMS WE ASK FOR YOUR PATIENCE AND UNDERSTANDING THANK YOU!

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO

ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT

# SPEISEKARTE / MENU

## SIDE DISHES / CHILDREN'S DISHES

<b>130 PAT PAK (4, a1, f)</b> GEBRATENES WOKGEMÜSE STIR FRIED VEGETABLES	<b>6,80</b>
<b>201 BAM I PAT PAK (4, a1, c, f)</b>  GEBRATENE EIERNUEDELN MIT GEMÜSE FRIED EGG NOODLES WITH VEGETABLES	<b>7,90</b>
<b>142/143 KAO PAT KAI (4, a1, c, f)</b> GEBRATENER REIS MIT EI / FRIED RICE WITH EGG	
ALS BEILAGE / AS A SIDE DISH	<b>5,90</b>
ALS VEGETARISCHES HAUPTGERICHT / AS A VEGETARIAN MAIN COURSE	<b>12,90</b>
<b>134 THAI JASMIN REIS</b>  THAI JASMIN RICE	<b>4,20</b>
<b>101 EXOTIC BREAD BASKET (a1, b, d, f)</b> GARNELENREISFLADEN, PAPADUM (LINSENFLADEN) UND KROEPOEK (GARNELENCHIPS) DAZU SIRACHA-AVOCADO-CHILI-DIP TUMARIC BAGUETTE, PAPADUM (LENTILS BREAD) AND KROEPOEK (SHRIMP CHIPS) SERVED WITH SIRACHA-AVOCADO-CHILI-DIP	<b>5,70</b>
<b>445 WASABI</b>  (6,7) GRÜNER JAPANISCHER MEERRETTICH JAPANESE GREEN HORSERADISH	<b>1,50</b>
<b>444 GARI</b>  (4,9,7) EINGELEGTER INGWER PICKLED GINGER	<b>3,50</b>

# SPEISEKARTE / MENU

## NOODLE BAR

<b>148 YAKI SOBA</b>  (6,11, a1, c, e, f)	10,20
GEBRATENE WEIZENUDELN MIT GEMÜSE UND DELIKATER NIPPON- SAUCE STIR FRIED WHEAT NOODELS WITH VEGETABLES, SERVED IN FINE SOY VEGETABLE SAUCE	
<b>145 TORIKARA RAMEN</b> (4, 6, 11, a1, e, f)	11,20
JAPANISCHE EIERNUDELSUPPE MIT SOJA, BAMBUSSPROSSEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, BOHNEN UND GEBACKENEM HUHN (LEICHT SCHARF) JAPANESE EGG NOODLE SOUP WITH SOY, BAMBOO SPROUTS, SPRING ONIONS, BEANS AND FRIED CHICKEN (BIT SPICY)	
<b>149 KAO SOI</b> (4, 11, a1, c, d, f)	10,90
THAI-NUDELN MIT HÜHNCHENFLEISCH IN CURRY-KOKOSNUSS-SAUCE (LEICHT SCHARF) THAI NOODLES WITH CHICKEN SERVED IN CURRY-COCONUT-MILK-SAUCE (BIT SPICY)	
<b>146 SEN MEE NAM GAI</b> (4, 11, a1, f)	11,40
THAILÄNDISCHE REISNUDELSUPPE MIT HUHN UND GEMÜSE THAI RICE NOODLE-SOUP WITH CHICKEN AND VEGETABLES	
<b>150 PAT WUN SEN</b> (4, 11, a1, c, f)	11,60
GEBRATENE THAI GLASNUDELN MIT HÜHNCHEN, EIER UND GEMÜSE STIRFRIED GLASS NOODLES WITH CHICKEN, EGGS AND CRISP GARDEN VEGETABLES	
<b>147 TEMPURA SOBA</b> (4, 11, a1, d, b, f)	14,90
KLARE SOJABRÜHE MIT GEBACKENEN GARNELEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND JAPANISCHE FISCHTERRINE (SOBA= JAPANISCHE BUCHWEIZENUDELN) SOY SOUP WITH TEMPURA PRAWNS, SPRING ONIONS AND „SOBA“ FISH TERRINE	
<b>168 BAMI PAT GAI</b> (4, 11, a1, c, f)	13,90
GEBRATENE EIERNUDELN MIT EI, HÜHNCHEN UND GEMÜSE FRIED EGG NOODLES WITH CHICKEN AND VEGETABLES	
<b>155 SENLEK PAT PRIK NUA</b> (4, 11, a1, f)	17,50
GEBRATENE REISNUDELN MIT RINDFLEISCH, GEMÜSE UND CHILI (SCHARF) STIR FRIED RICE NOODLES WITH BEEF, VEGETABLES AND CHILI (SPICY)	
<b>158 BAMEE PAT PED</b> (4, 11, a1, c, f)	20,70
EIERNUDELN MIT EI, GEBRATENEM ENTENFLEISCH, SOJASPROSSEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND CHILI (SCHARF) EGGS NOODLES WITH FRIED DUCK MEAT, SOYBEAN SPROUTS, STRIPES OF SPRING ONION AND CHILI (SPICY)	

# SUSHI & SASHIMI

## SUSHI CLASSICS

<b>300 EDO</b> (6, 7, 11, a1, b, d) DREI NIGIRI VOM LACHS, THUNFISCH UND GARNELE MIT ACHT STÜCK GEMISCHTER MAKI-ROLLE: AVOCADO, KAMPYO-WINTERMELONENSTREIFEN, OSHINKO-RETTICH UND KAPPA-GURKENROLLE THREE NIGIRI SALMON, TUNA AND PRAWN WITH EIGHT PCS OF MIXED MAKI ROLLS: AVOCADO; SLICES OF KAMPYO-WINTER MELON, OSHINKO REDDISH AND KAPPA CUCUMBER ROLL	<b>19,20</b>
<b>301 SUMIDA</b> (6, 7, 11, a1, b, d, m) VIER STÜCK PREMIUM SUSHI VOM MAGURO, EBI-GARNELE, HOKKIGAI-MUSCHEL UND LACHS, DAZU EINE CALIFORNIA ROLLE MIT ECHTER EISMEERKRABBE, AVOCADO UND TOBIKKO-GOLD-FLUGFISCHKAVIAR FOUR PCS OF PREMIUM SUSHI OF MAGURO, EBI PRAWN, HOKKIGAI SCALLOP AND SALMON, ADDED WITH CALIFORNIA ROLL MADE OUT OF CRAB MEAT, AVOCADO AND TOBIKKO GOLD ROE	<b>21,50</b>
<b>304 „BENTO BOX“</b> (6,7, 11, a1, b, d, f) MISO SUPPE, SUSHI AUSWAHL, SASHIMI, LACHS MIT TERIYAKISAUCE UND REIS, JAPANISCHEM SALAT UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN MISO SOUP COLLECTION OF SUSHI, SASHIMI AND SALMON WITH TERIYAKI SAUCE AND RICE, JAPANESE SALAD AND EXOTIC FRUITS	<b>27,90</b>
<b>302 ASAKUSA</b> (6,7, 11, a1, b, d, m) ACHT STÜCK NIGIRI MEERESFRÜCHTEPRALINEN MIT HOKKIGAI-MUSCHEL, THUNFISCH, EBI-GARNELEN UND IKURA-LACHSKAVIAR DAZU EINE ALASKAROLLE MIT LACHS, AVOCADO UND SESAM EIGHT PCS OF NIGIRI WITH HOKKIGAI-SCALLOP, TUNA, EBI AND IKURA SALMON ROE AND ALASKA ROLL WITH SALMON, AVOCADO-AND SESAME	<b>30,70</b>
<b>303 YOSHIWARA – TÊTE A TÊTE KARUSSELL</b> <b>PREIS PRO PERSON / PRICE PER PERSON</b> <b>(AB ZWEI PERSONEN / FROM TWO PERSONS)</b> (6, 7, 11, a1, b, d, m)	<b>38,90</b>
ZEHN STÜCK NIGIRI BESTEHEND AUS LACHS, THUNFISCH, EBI-GARNELE, HOKKIGAI-MUSCHEL UND IKURA-LACHSKAVIAR DAZU ZEHN STÜCK SASHIMI VON DER HOKKIGAI-MUSCHEL, TUNA, SABA UND SAKE ERGÄNZT VON JEWEILS EINER ROLLE CALIFORNIA MAKI, SPICY TUNA MAKI, SAKE MAKI UND TEKKA MAKI TEN PCS OF NIGIRI SUSHI WITH SALMON, TUNA, EBI-PRAWNS, HOKKIGAI SCALLOP AND IKURA SALMON ROE IN ADDITION TEN PCS OF SASHIMI WITH HOKKIGAI SCALLOP, TUNA, SABA AND SAKE SUPPLEMENTED BY ONE CALIFORNIA MAKI ROLL, SPICY TUNA MAKI ROLL, SAKE MAKI ROLL AND TEKKA MAKI ROLL	

## SUSHI INNOVATIONS

SECHS STÜCK / SIX PIECES


<b>441 CRISPY DUCK ROLL</b> (6, 7, 11, a1, f) KNUSPRIGE ENTENROLLE MIT GURKE UND PEKING-ENTEN-DIP MAKI ROLL MADE OUT OF CRISPY DUCK CUCUMBER AND „BEJING DUCK“-DIP	<b>10,20</b>
<b>442 EBI TEMPURA MAKI ROLL</b> (6, 7, a1, c, b, d) ROLLE MIT GEBACKENER GARNELE, GURKE UND WASABI-MAYONAISE MAKI ROLL WITH TEMPURA PRAWN, CUCUMBER AND WASABI MAYONAISE	<b>11,50</b>



# SUSHI & SASHIMI

## NIGIRI SUSHI

PRO STÜCK / PER PIECE

<b>414 TAKO (m)</b> OKTOPUS / OCTOPUS	3,10
<b>412 TAMAGO</b>  (c) EIER-SOJA-OMLETTE / SOY OMELETTE	3,10
<b>407 IKA (d)</b> TINTENFISCH / CALAMARI	3,10
<b>406 SABA (d)</b> MAKRELE / MACKEREL	3,10
<b>404 SAKE(d)</b> LACHSFILET / SALMON	3,90
<b>400 EBI (b)</b> GARNELE, GEGART / PRAWN, COOKED	4,10
<b>401 MAGURO (d)</b> THUNFISCHFILET / FILET OF TUNA	4,70
<b>410 HOTATEGAI (b)</b> JAKOBSMUSCHEL / SCALLOP	4,70
<b>411 TOBIKO (d)</b> FLUGFISCHKAVIAR / FLYING FISH ROE	4,70
<b>413 IKURA (d)</b> LACHSKAVIAR / SALMON CAVIAR	4,70
<b>409 ZUWAIGANI (b)</b> KREBSFLEISCH / REAL CRAB MEAT	4,90
<b>403 HOKKIGAI (m)</b> TROGMUSCHEL / ARTIC SURF CLAM	4,90

## SPECIAL

<b>443 SASHIMI SPECIAL (b, d)</b> SASHIMI VARIATION, 14 STÜCK AUSGESUCHTES SEAFOOD SASHIMI VARIATION, 14 PIECES OF CAREFULLY SELECTED SEAFOOD	32,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO  
ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT

# SUSHI & SASHIMI

## SASHIMI (4, 5, 7, a1)

SIEBEN STÜCK / SEVEN PIECES

<b>421 SABA SASHIMI (d)</b> MAKRELE/ MACKEREL	17,50
<b>418 SALMON SASHIMI (d)</b> LACHS / SALMON	17,50
<b>420 TAKO SASHIMI (b)</b> OKTOPUS / OCTOPUS	18,20
<b>416 MAGURO SASHIMI (d)</b> THUNFISCHFILET / TUNA FILET	18,70
<b>417 HOKKIGAI (m)</b> TROGMUSCHEL / ARTIC SURF CLAM	20,50
<b>419 HOTATE SASHIMI (m)</b> JAKOBSMUSCHEL / SCALLOP	20,70

## MAKI SUSHI\* (4, 5, 7, a1)

EINE ROLLE SECHS STÜCK / ONE ROLL WITH SIX PIECES

<b>423 SAKE MAKI (d)</b> LACHSROLLE / SALMON	6,50
<b>422 TEKKA MAKI (d)</b> THUNFISCH / TUNA	7,20
<b>425 ALASKA MAKI (d, k)</b> LACHS, AVOCADO, SESAM / SALMON, AVOCADO, SESAME	7,50
<b>424 PHILADELPHIA MAKI (d, g)</b> LACHS, FRISCHKÄSE, GURKE / SALMON, CREAM CHEESE, CUCUMBER	7,90
<b>429 WAIKIKI MAKI (b)</b> GARNELEN MIT PAPAYA UND KOKOS / PRAWNS WITH PAPAYA AND COCONUT	7,90
<b>427 SPICY TUNA MAKI (d)</b> SCHARF GEWÜRZTE THUNFISCHROLLE MIT TOBIKO / SPICY TATAR OF TUNA AND FLYING FISH ROE	9,20
<b>426 CALIFORNIA MAKI (b, d)</b> KREBSFLEISCH, TOBIKO, AVOCADO / CRAB MEAT, FLYING FISH CAVIAR, AVOCADO	9,70
<b>428 ATLANTIK MAKI (d)</b> FEIN GESCHNITTENER LACHS, THUNFISCH, AVOCADO UND TOBIKO THIN SLICED SALMON, TUNA, AVOCADO AND FLYING FISH CAVIAR ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT	9,70






# SUSHI & SASHIMI

## TEMAKI (4, 5, 7, a1)

- 430 SPICY TUNA TEMAKI (d)** 6,70  
THUNFISCHTÜTE / TUNA ROLLED BAG
- 432 ALASKA TEMAKI (d, k)** 6,70  
LACHS, AVOCADO, SESAM / SALMON, AVOCADO, SESAME
- 433 CALIFORNIA TEMAKI (b, d)** 6,90  
KREBSFLEISCH, TOBIKO, AVOCADO / CRAB MEAT, FLYING FISH ROE, AVOCADO

## VEGGIE SUSHI / VEGETARIAN SUSHI (4, 5, 7, a1)

EINE ROLLE MIT SECHS STÜCK / ONE ROLL WITH SIX PIECES

- 436 AVOCADO MAKI ** 3,90  
IM NORIBLATT / AVOCADO
- 437 KAPPA MAKI ** 3,90  
GURKENROLLE / CUCUMBER
- 438 OSHINKO MAKI (g) ** 4,70  
JAPANISCHER MARINIERTER RETTICH / MARINATED JAPANESE RADISH
- 446 KAPPA PHILADELPHIA MAKI (g) ** 4,70  
GURKENROLLE MIT FRISCHKÄSE / CUCUMBER AND CREAM CHEESE
- 439 KAMPYO MAKI (f) ** 5,50  
JAPANISCHE MARINIERTE WINTERMELONE / JAPANESE MARINATED WINTER MELON

## SWEETS

- 139 MANGO-KOKOS-PANNA COTTA (g)** 7,80  
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN  
MANGO-COCONUT PANNA COTTA WITH FRESH FRUITS
- 138 SÜSSE GEBACKENE BANANE (a1)** 7,90  
MIT HONIG UND CHOCO-COCO-NUT EIS (c, g)  
FRIED BANANA WITH HONEY AND CHOCO-COCONUT ICE CREAM
- 139 VERSCHIEDEN EISSORTEN / DIFFERENT TYPES OF ICE CREAM**  
VANILLE / VANILLA (g), ERDBEERE / STRAWBERRY (g), SCHOKOLADE / CHOCOLATE (g),  
PASSIONSFRUCHTSORBET / PASSIONFRUIT SORBET
- PREIS PRO KUGEL / SCOOP** 2,30  
**PREIS PRO PORTION SAHNE / CREAM (g)** 1,00

# GETRÄNKE / BEVERAGES

## SOFT DRINKS

	0,2 L	0,4 L
COCA-COLA/COCA-COLA LIGHT/ COCA-COLA ZERO (5,6,8,13)	3,10	4,90
COLA-MIX (5,6,8,13)	3,10	4,90
FANTA (6,13)	3,10	4,90
SPRITE (8,13)	3,10	4,90
SPICY GINGER ( THOMAS HENRY )(6,7)	0,2 L	3,80
TONIC WATER ( THOMAS HENRY )(6,7,8)	0,2 L	3,80
BITTER LEMON ( THOMAS HENRY )(3,6,7,8)	0,2 L	3,80
GINGER ALE ( THOMAS HENRY )(6,7)	0,2 L	3,80
RED BULL (6,8,10,14) / RED BULL SUGARFREE (6,8,10,14)	0,25 L	4,70

## WASSER / WATER

LEITUNGSWASSER / TAP WATER	0,4 L	1,00
TAFELWASSER / SODA	0,5 L	2,90
BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE MIT KOHLENSÄURE / STILL	0,25 L	3,40
BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE MIT KOHLENSÄURE / STILL	0,75 L	7,60
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA STILL	0,25 L	3,40
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA STILL	0,75 L	7,60

## SÄFTE / JUICES

NATURTRÜBER APFELSAFT / NATURALLY CLOUDY APPLE JUICE	0,2 L	3,30
KLARER APFELSAFT / CLEAR APPLE JUICE	0,2 L	3,30
MARACUJANEKTAR / MARACUJA NECTAR	0,2 L	3,30
JOHANNISBEERSAFT / BLACKCURRENT JUICE	0,2 L	3,30
ANANASSAFT / PINEAPPLE JUICE	0,2 L	3,30
RHABARBERSAFT / RHUBARB JUICE	0,2 L	3,30
MULTIVITAMINSAFT / MULTIVITAMIN JUICE	0,2 L	3,30
GRAPEFRUITSAFT / GRAPEFRUIT JUICE	0,2 L	3,30
SAFTSCHORLE / JUICES WITH SPARKLING WATER	0,2 L	3,00
	0,4 L	4,70
FRISCHER ORANGENSAFT / FRESH ORANGE JUICE	0,2 L	4,90
MANGOSCHORLE / MANGO PULP WITH SPARKLING WATER	0,4 L	4,90

## WELLNESS DRINKS

KOMBUCHA CARPE DIEM (CRANBERRY / QUITTE / CLASSIC)	0,25 L	4,50
KOMBUCHA CARPE DIEM (CRANBERRY / QUINCE / CLASSIC)		
BIONADE (LITSCHI / KRÄUTER / HOLUNDER / INGWER-ORANGE) (9)	0,33 L	4,70
BIONADE (LITSCHI / HERBS / ELDERBERRY / GINGER-ORANGE) (9)		

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO  
ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT

# GETRÄNKE / BEVERAGES

**HAUSGEMACHTER EISTEE IN VERSCHIEDENEN SORTEN** 0,4 L 4,50

HOMEMADE ICE TEA IN DIFFERENT VARIETIES

ÜBER DIE AKTUELLE AUSWAHL INFORMIERT SIE DAS SERVICEPERSONAL

THE SERVICE STAFF WILL INFORM YOU ABOUT THE CURRENT SELECTION

## BIER / BEER

BITBURGER PILS / RADLER (a1, a3,5,7) / PILSNER / SHANDY 0,3 L 3,90

BITBUTGER PILS / RADLER (a1, a3,5,7) / PILSNER/ SHANDY 0,5 L 4,90

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI (a1, a3) / NON-ALCOHOLIC PILSNER/ SHANDY 0,33 L 3,80

FRANZISKANER WEISSBIER (a1, a3) / WHEAT BEER 0,3 L 4,30

FRANZISKANER WEISSBIER (a1, a3) / WHEAT BEER 0,5 L 5,10

FRANZISKANER LEICHTES WEISSBIER (a1, a3) / WHEAT BEER LIGHT 0,5 L 5,10

FRANZISKANER DUNKLES WEISSBIER (a1, a3) / WHEAT BEER DARK 0,5 L 5,10

FRANZISKANER ALKOHOLFREIES WEISSBIER (a1, a3) / NON-ALCOHOLIC WHEAT BEER 0,5 L 5,10

SHINGA BEER, THAILAND 0,3 L 6,20

KIRIN BEER, JAPAN 0,3 L 6,20

## APERITIFS

MARTINI BIANCO, DRY, ROSSO, D'ORO 5 CL 4,50

APEROL (6,9) 5 CL 4,50

APEROL SPRITZ (6,9) / PROSECCO SPRITZER (12), APEROL, ORANGE 7,90

HUGO / PROSECCO SPRITZER (12), FRESH MINT, LIME, ELDERFLOWERS SIRUP 7,90

**PROSECCO & CHAMPAGNER** 0,1 L 0,75 L

KUFFLER EDITION – CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT (12) 6,50 45,00

MÉTHODE TRADITIONELLE APPELLATION CRÉMANT DE LOIRE CONTROLÉE

KUFFLER EDITION ROSÉ BRUT FLASCHENGÄRUNG, DEUTSCHER SEKT Q.b.A. PFALZ, PICCOLO 0,2 L 9,50

CHAMPAGNER ROEDERER BRUT PREMIER AC (12) 0,1 L 0,375 L 0,75 L  
14,00 54,00 95,00

PROSECCO (12) 0,1 L 0,75 L

PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO EXTRA DRY, CANTINA COLLI DEL SOLIGO 5,20 35,00

**WEISSWEIN / WHITE WINE** 0,2 L 0,75 L

KUFFLER-SILVANER BAYRISCHE EDITION CASTELL, DEUTSCHLAND (12) - FRANKEN 8,00 29,00

EIN FRISCHER WEIN MIT STACHELBEER-MANDEL-CHARAKTER

A FRESH WHITE WINE WITH FINE GOOSEBERRY-ALMOND CHARACTER

HEURIGER GRÜNER VELTLINER, ÖSTERREICH (12) 5,00

FRISCHER LEICHTER WEIN MIT FEINEN NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN

UND PFIRSICH

FRESH LIGHT WINE WITH A DELICATE NOTE OF CITRUS FRUITS AND PEACHES

PINOT GRIGIO IGT, CANTINA DI CUSTOZA, VERONESE (12) 7,90 29,00

EIN FRUCHTIGER FRISCHER WEISSBURGUNDER MIT FEINER ZURÜCKHALTENDER SÄURE

A FRESH WHITE BURGUNDY WITH SUBTLE ACIDITY

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO

ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT

<b>WEISSWEIN / WHITE WINE</b>	0,2 L	0,75 L
<b>WEISSBURGUNDER QBA, HAUSWEIN EDITION KUFFLER (12), DEUTSCHLAND – MOSEL</b>	8,00	29,00
BESITZT EINE ANGENEHME FRISCHE UND WEIST EINEN LEICHTEN APFELTON AUF HAS A PLEASANT FRESHNESS AND A SLIGHT APPLE FLAVOUR		
<b>LUGANA „CA VEGAR“ DOC CANTINA DI CASTELNUOVO, VENETIEN (12)</b>	9,00	33,00
<b>STROHGELB IN DER FARBE MIT FRUCHTNOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN</b> STRAW YELLOW IN COLOR WITH FRUIT NOTES OF CITRUS FRUITS		
<b>CHARDONNAY I.G.P. ARDÈCHE, MAISON LOUIS LATOUR, BURGUND-FRANKREICH</b>	7,90	29,00
<b>EIN BEZAUBERNDER WEIN MIT FRISCHER, KNACKIGER BIRNENFRUCHT</b> <b>WÜRZIGE ANKLÄNGE &amp; PFEFFERMINZE</b> AN ENCHANTING WINE WITH FRESH CRISPY PEAR FRUIT. ON THE PALATE SPICY HINTS AND PEPPERMINT		
<b>SCHLOSS JOHANNISBERGER, RIESLING GELBLACK TROCKEN VDP: GUTSWEIN</b>		
<b>FÜRST VON METTERNICH, DÖMANE SCHLOSS JOHANNISBERG</b>	9,80	36,00
DAS FINESSENREICHE BOUQUET PRÄSENTIERT ATTRAKTIVE AROMEN VON SÜSSEN BIRNEN DUFTIGEN QUITTEN UND REIFEN APRIKOSEN. AM GAUMEN TROCKEN, MIT ANIMIERENDER UND SAFTIGER ZITRUSFRUCHT THE BOUQUET PRESENTS ATTRACTIVE AROMAS OF SWEET PEARS, JUICY QUINCES AND RIPE APRICOTS A DRY WINE REMINISCENT OF JUICY CITRUS FRUITS		
<b>ROSÉWEIN / ROSÉ WINE</b>	0,2 L	0,75 L
<b>MIRAVAL ROSÉ</b>		
<b>MIS EN BOUTEILLE PAR JOLIE-PITT &amp; PERRIN, PROVENCE (12)</b>	11,50	42,00
FRUCHTIG MINERALISCH MIT NUANCEN VON KIRSCHEN UND WILDEN BEEREN FINE FRUITY, MINERALLY WITH NUANCES OF CHERRIES AND WILD STRAWBERRIES		
<b>BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO ROSÉ „VAL DEI MOLINI“ DOC, CANTINA DI CUSTOZA, VENETO (12)</b>		
ANFÄNGLICH EIN HAUCH VON ERDBEERSORBET DER DANN IN EIN FEINES HIMBEERAROMA MIT SPRITZIGKEIT ÜBERGEHT. INITIALLY A TOUCH OF STRAWBERRY SORBET THEN PASSES IN A FINE RASPBERRY AROMA	8,50	
<b>ROTWEIN / RED WINE</b>	0,2 L	0,75 L
<b>CHIANTI DOCG, ANTICHI BORGHI, CANTINA DI MONTALCINO, TOSKANA (12)</b>	7,50	28,00
EIN SEHR HARMONISCHER UND AUSGEGLICHER WEIN HARMONIUS BALANCED WINE AND IDEAL COMPANION OF MANY ITALIAN DISHES		
<b>MERLOT „LES CEPAGES“, VIN DE PAYS D’OC; BARON PHILIP DE ROTSHILD, LANGUEDOC (12)</b>	7,90	29,00
IN DIE NASE STEIGEN NOTEN VON LAKRITZ UND SAUERKIRSCHEN: AM GAUMEN PRÄSENTIEREN SICH FRUCHTIGE AROMEN VON SCHWARZER JOHANNISBEERE UND MILDER WÜRZE HINTS OF LICORICE AND SOUR CHERRIES ON THE PALATE RISE FRUITY AROMAS OF BLACKCURRENT AND MILD SEASONING		
<b>„RED“ ZWEIFELT -CUVÉE, WEINGUT HEINRICH, QUALITÄTSWEIN, BURGENLAND-ÖSTERREICH</b>	8,90	33,00
EIN TROCKENER ROTWEIN ÜBERZEUGT DURCH ROTBEERIGE FRUCHT, KNACKIGE KIRSCHEN, LEICHT TABAKIG-PFEFFRIG IM ABGANG A DRY RED WINE CONVINCED BY RED BERRY FRUIT, CRISP CHERRY SLIGHTLY TOBACCO AND PEPPERY FINISH		
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR DOC, LOUIS LATOUR, BURGUND-FRANKREICH (12)</b>	11,80	44,00
EIN FRUCHTIGER TROPFEN MIT FEINEN SAFTIGEN UND REIFEN BEERENTÖNEN A FRUITY DROP WITH FINE JUICY AND RIPE BERRY TONES		
<b>EIN WEIN FÜR GENIESSER / A WINE FOR CONNOISSEURS</b>		
<b>SHIRAZ GLENELLY ESTATE, STELLENBOSH-SÜDARFIKA (12)</b>	9,50	34,00
AROMEN VON BROMBEEREN, JOHANNISBEEREN UND BLAUBEEREN, EINE LEICHTE RAUCHIGE NOTE OPULENT AROMA OF BLACKBERRIES, CASSIS AND BLUEBERRIES, A SLIGHTLY SMOKY NOTE		
<b>CUVÉE HÖHENFLUG EDITION ROLAND KUFFLER PFALZ (12)</b>	11,00	39,00
EIN TROCKENER WEIN MIT LEICHTEN AROMEN VON BROMBEERE, SCHWARZKIRSCHEN UND VANILLE A DRY FRUITY RED WINE WITH A SLIGHT TASTE OF BLACKBERRY, BLACK CHERRY AND VANILLA		
<b>PRIMITIVO DI PUGLIA I.G.P. „TRATTURI“, CANTINE SAN MARZANO (12)</b>	7,90	29,00
EIN BOUQUET VON PFLAUMEN UND REIFEN KIRSCHEN UND EINER HERRLICHEN VANILLENOTE AM GAUMEN A BOUQUET OF PLUMS AND RIPE CHERRIES, A WONDERFUL VANILLA NOTE ON THE PALATE		
<b>ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO</b> ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT		

# GETRÄNKE / BEVERAGES

## MANGOSTIN COCKTAILS

<b>WHISKEY SOUR</b> BOURBON, LIME JUICE, SUGAR SYRUP	9,90
<b>APEROL SOUR (6,9)</b> APEROL, ORANGE JUICE, LIME JUICE	9,50
<b>CAIPIRINHA</b> CACHACA, LIME, BROWN SUGAR	10,90
<b>MAI TAI</b> BROWN RUM, WHITE RUM, LEMON, LIME, MANGOSTIN-MAI TAI-MIX	11,50
<b>BOMBAY CRUSHED</b> BOMBAY GIN, CUMQUATS, LIME JUICE, CALIMBA SUGAR	10,90
<b>INDIAN PASSION (6)</b> GIN, LIME, GINGER, CHILI, GINGER ALE	10,90
<b>LEMON GRASS (6)</b> VODKA, LIME LEAVES, LEMON GRASS	10,90
<b>THERESE (6)</b> VODKA, CUMQUATS, COINTREAU, LIME	10,90
<b>SINGAPORE SLING</b> GIN, CHERRY BRANDY, COINTREAU, LIME JUICE, BÉNÉDICTINE, ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE	11,50
<b>MOJITO</b> WHITE RUM, MINT, LIME, SODA WATER	11,50
<b>HONOLULU COOLER</b> SOUTHERN COMFORT, LIME JUICE, PEACH LIQUER, ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE	11,00
<b>BATIDA DO BRASIL (6)</b> WHITE RUM, MALIBU, COCOS, LIME JUICE	11,00
<b>WHITE LOTUS (6)</b> VODKA, LYCHEE, LIME JUICE, PINEAPPLE JUICE	11,50
<b>PINA COLADA (6)</b> BROWN RUM, WHITE RUM, COCONUT SYRUP, PINEAPPLE JUICE, CREAM	11,50
<b>PLANTERS PUNCH</b> BROWN RUM, WHITE RUM, ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE	11,50
<b>ZOMBIE</b> RUM 73%, APRICOT BRANDY, RUM, LIME JUICE, ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE	14,50

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO  
ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT

# GETRÄNKE / BEVERAGES

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>VIRGIN CAIPIRINHA</b> LEMON, BROWN SUGAR, GINGER ALE (6,7), LIME JUICE	8,50
<b>VIRGIN MOJITO</b> LEMON, CALIMBA SUGAR, MINT, LIME JUICE, GINGER ALE	8,50
<b>MANGO &amp; LIME</b> LEMON, BROWN SUGAR, MANGO PULP, MANGO SYRUP, LIME JUICE	8,50
<b>FRUIT PUNCH (6)</b> PINEAPPLE-, GRAPEFRUIT-, MARACUJA JUICE, MARACUJA SYRUP, GRENADINE, LEMON	8,50
<b>SIAM (6)</b> BANANA, COCONUT SYRUP, MARACUJA SYRUP, ORANGE JUICE, LIME JUICE	8,50
<b>EAST WIND (6)</b> LYCHEE, COCONUT SYRUP, PINEAPPLE JUICE	8,50
<b>MELONICA (6)</b> MELON, SUGAR SYRUP, LIME JUICE	9,50
<b>GUAPA (6)</b> PAPAYA, MARACUJA SYRUP, GRENADINE, MARACUJA JUICE, GRAPEFRUIT JUICE	9,50

MANGOSTIN COCKTAIL HAPPY HOUR !  
MONTAG – SAMSTAG / MONDAY – SATURDAY  
17:00-19:00 UHR  
COCKTAIL ALKOHOLFREI / ALCOHOLFREE COCKTAIL  
5,50 €  
COCKTAIL  
7,50 €

## ASIA FAVOURITES & WHISKY

UMESHU JAPANISCHER PFLAUMENWEIN / UMESHU JAPANESE PLUM WINE	5 CL	5,20
SAKE REISWEIN/ RICE WINE	10 CL	6,50
MEKHONG WHISKY – THAILAND	4 CL	7,50
THE YAMAZAKI SUNTORY PURE MALT WHISKY 12 YEARS – JAPAN	4 CL	14,50
HIBIKI BLENDET WHISKY - JAPAN	4 CL	13,50

## LONGDRINK CLASSICS

CAMPARI SODA (6)	7,90
CAMPARI ORANGE (6)	8,90
CUBA LIBRE (BACARDI) (6,8)	10,50
VODKA LEMON (LION'S MUNICH HANDCRAFTED VODKA) (9)	10,50
GIN TONIC (THE DUKE MUNICH DRY GIN) (7,9)	10,50
VODKA RED BULL (10)	11,50

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO  
ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT



# GETRÄNKE / BEVERAGES

## VODKA & GIN

LION'S MUNICH HANDCRAFTED VODKA	4 CL	7,50
FINLANDIA VODKA	4 CL	6,70
ABSOLUTE VODKA	4 CL	6,70
THE DUKE MUNICH DRY GIN	4 CL	8,50
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN	4 CL	8,00
HENDRICKS GIN	4 CL	9,50

## RUM

BACARDI CARTA BLANCA	4 CL	6,80
BACARDI BLACK	4 CL	6,80
HAVANA CLUB (7 YEARS OLD, CUBA)	4 CL	10,00

## WHISKEY

JIM BEAM	4 CL	8,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE	4 CL	8,50
JOHNNY WALKER, BLACK LABEL	4 CL	9,50
J&B BLENDED SCOTCH WHISKY	4 CL	9,50

## LIQUER

SAMBUCA MOLINARI	4 CL	6,60
SOUTHERN COMFORT	4 CL	7,70
DISARONNO AMARETTO	4 CL	6,60
BAILEY'S IRISH CREAM	4 CL	7,50

## SHERRY

LUSTAU DON NINO	5 CL	4,50
LUSTAU PAPIRUSA	5 CL	5,20
LUSTAU SAN EMILIO	5 CL	6,50
OFFLEY RUBY / WHITE	5 CL	5,00

## GRAPPA, DIGESTIFS, BITTERS

JÄGERMEISTER	4 CL	6,20
FERNET BRANCA	4 CL	6,00
AVERNA AMARO	4 CL	6,20
RAMAZOTTI AMARO	4 CL	6,20
UNDERBERG	2 CL	3,90
COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P.	2 CL	5,80
OTARD COGNAC V.S.O.P.	2 CL	6,50
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	2 CL	6,00

# GETRÄNKE / BEVERAGES

## COFFEE & HOT CHOCOLATE



KUFFLER ESPRESSO (8)	2,70
KUFFLER ESPRESSO MACCHIATO (8,g)	3,00
KUFFLER CAPPUCCINO (8,g)	3,50
KUFFLER LATTE MACCHIATO (8,g)	4,50
KUFFLER DOPPELTER ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO (8)	4,80
KUFFLER KAFFEE CRÉME (8)	3,20
KUFFLER KAFFEE HAFERL / COFFEE IN A MUG (8)	4,20
KUFFLER MILCHKAFFEE HAFERL / MILKY COFFEE IN A MUG (8, g)	4,50
HEISSE SCHOKOLADE / HOT CHOCOLATE (8)	3,80

## TEAS



SINGAPORE BREAKFAST/ SCHWARZ-GRÜNTEE MIT ORANGE UND MANDARINE(8)	4,40
SILVER MOON TEA/ GRÜNER TEE MIT BEEREN UND VANILLE(8)	4,40
VANILLA BOURBON TEA/ ROIBUSCHTEE MIT VANILLE(8)	4,40
ROYAL DARJEELING FTGFOP/ KÖNIG DES SCHWARZTEES(8)	4,40
EARL GREY BUDDHA/ GRÜNTEE MIT BERGAMOTTE(8)	4,40
ENGLISH BREAKFAST/ SCHWARZTEE(8)	4,40
EMPEROR SENCHA/ GRÜNER TEE(8)	4,40
JASMINE QUEEN TEA/ GRÜNTEE MIT JASMINBLÜTE(8)	4,40
COMPTOIRE DES INDES/ SCHWARZTEE MIT GEWÜRZEN (CHAI)(8)	4,40
MAROCCAN MINT/ GRÜNER TEE MIT MAROKANISCHER MINZE(8)	4,40
CHAMOMILE/ KAMILLE(8)	4,40



## PARKEN / PARKING

DREI STUNDEN KOSTENLOSES PARKEN BEI EINEM EINKAUF ODER VERZEHR AB 20 EURO ( GASTRONOMIE UND EINZELHANDEL ) IM PARKHAUS P20. DIE KASSENBELEGE SIND KUMULIERBAR. DIE PARKKARTE UND DER KASSENBON MÜSSEN AN DER INFORMATION IM ABFLUGBEREICH DES TERMINAL 2 ( CHECK-IN-HALLE ) VORGELEGT WERDEN.

THREE HOURS OF FREE PARKING IN THE CAR PARK P20 WITH ANY PURCHASE OF 20 EUROS OR MORE WITH RECEIPT ( DINING OR RETAIL ). THE CASH VOUCHERS CAN BE CUMULATED. THE PARKING TICKET AND THE RESTAURANT VOUCHER HAVE TO BE SUBMITTED AT THE INFORMATION DESK IN TERMINAL 2 DEPARTURE AREA ( CHECK-IN HALL )

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO  
ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT

# INFORMATIONEN / INFO

## ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1) **GESCHWÄRZT** / BLACKENED
- 2) **MIT NITRITPÖKELSALZ** / NITRITE SALTING MIX
- 3) **MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL** / ANTIOXIDANT
- 4) **MIT KONSERVIERUNGSSTOFF** / PRESERVATIVE
- 5) **MIT SÜSSUNGSMITTEL** / SWEETENER
- 6) **MIT FARBSTOFF** / COLORANTS
- 7) **MIT SÄURUNGSMITTEL** / CITRIC ACID AND PHOSPORIC ACID
- 8) **KOFFEINHALTIG** / CAFFEINE
- 9) **CHININHALTIG** / QUININE
- 10) **MIT ERHÖHTEM KOFFEINGEHALT** (32 MG/100ML) / CAFFEINE
- 11) **MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER** / FEATURING AMPLIFIER
- 12) **PHOSPHAT** / PHOSPHATE
- 13) **TAURIN** / TAURIN

**\*TROCKENALGEN FÜR MAKI- UND TEMAKIZUBEREITUNG: BEI ÜBERMÄSSIGEM GENUSS KÖNNEN STÖRUNGEN DER SCHILDDRÜSE AUFTRETEN: DURCH DEN HOHEN ANTEIL AN JOD SOLLTE EINE TAGESDOSIS VON 4G NICHT ÜBERSCHRITTEN WERDEN:**

DRIED KELP (MAKI / TEMAKI IF CONSUMED IN EXCESSIVE QUANTITIES, MAY CAUSE PHYSICAL DISTURBANCE TO THE THYROID THE DAILY DOSE OF 4 GRAMM SHOULD NOT BE EXCEEDED, BECAUSE OF THE HIGH PROPORTION OF IODINE

**RETTICH EINGELEGT (E621), SÄUERUNGSMITTEL (E330), KONSERVIERUNGSSTOFFE (E202, SÜSSSTOFF (E950), FARBSTOFF (E120)**

PICKLED RADISH (E621), ACIDIFIER (E330), PRESERVATIVES(E202), SWEETENER (E950), COLOURANT (E102)

**INGWER EINGELEGT, ESSIGSÄURE, SÜSSSTOFFE / (E951, E954), KONSERVIERUNGSSTOFFE (E202, E222)**

PICKLED GINGER, ACETIC ACID, SWEETENER (E951, E954), PRESERVATIVES (E202, E222)

**GRÜNES MEERRETTICHPULVER, (WASABI)- SENF, SÄUERUNGSMITTEL (E300), FARBSTOFF (E133)**

GREEN HORSE RADISH POWDER (WASABI)-MUSTARD, ACIDIFIER (E300), COLOURANT (E133)



**VEGETARISCH** / VEGETARIAN

**GLUTENFREIE SOJASAUCE VERFÜGBAR, BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEKRÄFTE**

GLUTEN-FREE SOJA SAUCE AVAILABLE PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF

**SEHR GEEHRTE GÄSTE, SOLLTEN SIE FRAGEN ZU DEN ALLERGENEN, IN DEN VON UNS ANGEBOTENEN SPEISEN UND GETRÄNKE HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL**

## HAUPTALLERGENE / GENERAL ALLERGENS

(A) **GLUTENHALTIGE GETREIDE/A1, WEIZEN/A2, DINKEL/A3, GERSTE/A4, ROGGEN/ GLUTENOUS**

(B) **KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE / CRUSTACENS**

(C) **EIER/-ERZEUGNISSE/ EGGS**

(D) **FISCH/-ERZEUGNISSE / FISH**

(E) **ERDNÜSSE/-ERZEUGNISSE/ PEANUT**

(F) **SOJA/-ERZEUGNISSE / SOY**

(G) **MILCH/-ERZEUGNISSE (LAKTOSE) / MILK (LAKTOSE)**

(H) **SCHALENFRÜCHTE(NÜSSE)/-ERZEUGNISSE / EDIBLE NUTS**

(H1) **MANDELN/H2) HASELNÜSSE/H3) WALNÜSSE/H4) CASHEW/H5) PEKAN/H6) PARANÜSSE/H7) PISTAZIEN/H8) MAKADAMIN**

(I) **SELLERIE/-ERZEUGNISSE / CELERIES**

(J) **SENF/-ERZEUGNISSE / MUSTARD**

(K) **SESAM /-ERZEUGNISSE / SESAME**

(L) **SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE / SULFUR DIOXIDE**

(M) **WEICHTIERE / MOLLUSCAN**

(N) **LUPINE / LUPINE**

## ZAHLUNGSMITTEL / PAYMENT



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND IN EURO

ALL PRICES IN EURO AND INCLUDING VAT