



# HOA THOA

SUSHI · GRILL · WOK

Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Das HOA THOA Restaurant ist ein Familienbetrieb, das Ihnen eine Vielfalt an Gerichten vom Grill, aus dem Smoker und aus der fernöstlichen Küche anbietet. Dabei werden ausgewählte frische Zutaten aus der Region verwendet. Entdecken Sie unsere hausgemachten Spezialitäten aus Vietnam, Thailand und Japan, welches unsere leidenschaftlichen Köche mit jahrelanger Erfahrung für Sie zubereitet. Unser aufmerksames Service-Team freut sich darauf Sie zu bedienen und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Gerne können Sie unser Restaurant auch für eine geschlossene Gesellschaft anmieten oder ein Catering bei Ihnen zu Hause. Sprechen Sie uns dazu einfach an. Wir beraten Sie gerne.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website:

[www.hoathoa.de](http://www.hoathoa.de)

Für Reservierungen erreichen Sie uns unter folgender Telefonnummer:

**089 - 12020596**

Oder unter folgender E-Mail-Adresse:

**Hoathoa2018@gmail.com**

Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag (auch an Feiertagen)

Di - Fr: 11:30 - 15:00 und 17:30 - 23:00

Sa, So, Feiertag: 17:30 - 23:00

Küche: Mittags bis 14:30 & Abends bis 22:00

Bei Ihrer Selbstabholung erhalten Sie von uns ein kleines Dessert  
(pro Hauptgericht) aufs Haus (ausgenommen Mittagsangebote).

---

Über positive Rezensionen auf Google und TripAdvisor freuen wir uns.

# Hoa Thoa's Sushi

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja-Sauce<sup>6</sup>)

## Nigiri

(Eine Zutat angerichtet auf ovalen Reisbällchen mit frischem Wasabi - je 1 Stück)

N1	Maguro - Thunfischfilet vom Yellow Fin <sup>3</sup>	3,80
N2	Sake - Lachsfilet <sup>3</sup>	3,50
N3	Surimi - Krebsfleisch <sup>3,4</sup>	3,50
N4	Unagi - gegrillter Aal <sup>3</sup>	3,80
N5	Ebi - Süßwassergarnele, gegart <sup>4</sup>	3,50
N6	Tako - Oktopus vom Meister <sup>5</sup>	3,50
N7	Tobiko - Flugfischkaviar <sup>3</sup>	3,80
N8	Ikura - Lachskaviar <sup>3</sup>	4,50
N9	Aburi Sake - flambierter Lachs, Kaviar <sup>3</sup>	4,00
N10	Aburi Maguro - flambierter Thunfisch, Kaviar <sup>3</sup>	4,30



Nigiri



Sashimi

## Sashimi

(Dünne Scheiben von frischem, rohem Fisch, serviert auf Rettich-Algen-Salat;  
auf Wunsch auch als flambiertes Sashimi)

A1	Maguro Sashimi - 5 Scheiben Thunfischfilet <sup>3</sup>	17,50
A2	Sake Sashimi - 5 Scheiben Lachs <sup>3</sup>	16,50
A3	Sashimi Mix - je 3 Scheiben Thunfischfilet und Lachs <sup>3</sup>	17,50

# Hoa Thoa's Sushi

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja-Sauce<sup>6</sup>)

## Hoso - Maki

(Klassische Sushi-Rolle - aufgeschnitten in 6 Stücke)

H1	Tekka Maki - Thunfischfilet vom Yellow Fin <sup>3</sup>	8,00
H2	Sake Maki - Lachsfilet <sup>3</sup>	7,50
H3	Tuna Tatar Maki - Spicy Thunfisch-Tatar, Frühlingszwiebeln, Tobiko <sup>3</sup>	8,00
H4	Unagi Maki - gegrillter Fluss-Aal, Frühlingszwiebeln, Sesam <sup>3</sup>	8,00
H5	Sake Tatar Maki - Spicy Lachs-Tatar, Frühlingszwiebeln, Tobiko <sup>3</sup>	7,50
H6	Ebi Fry Maki - Tempura Garnele <sup>1,4</sup>	7,50
H7	Surimi Maki - Krebsfleisch <sup>3,4</sup>	7,00
H8	Avo Maki - Avocado, Sesam	6,00
H9	Kappa Maki - Gurke, Sesam	5,50
H10	Mango Maki - Frische Mango, Frischkäse <sup>9</sup>	6,00



Hoso - Maki



Crunchy Roll

## Crunchy Rolls<sup>1,2,9</sup>

(In Pankomantel überbacken mit Unagi-Sauce und Spicy Mayonnaise - aufgeschnitten in 6 Stücke)

B1	Vegi - Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse	8,50
B2	Dragon - Tempura Garnele, Avocado, Mango, Frischkäse <sup>4</sup>	9,50
B3	Seafood - Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse <sup>3,4</sup>	9,90
B4	Duck - Ente, Avocado, Gurke, Mango, Frühlingszwiebeln, Frischkäse	9,50
B5	Chicken - Chicken Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse	9,50
B6	Salmon - Lachs, Avocado, Frischkäse <sup>3</sup>	9,50

# Sushi Sets

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja-Sauce<sup>6</sup>)



**Set 1** (vegetarisch) <sup>1,2,9</sup> 18,50  
20 Makis:  
6 Crunchy Vegi, 6 Avo Maki, 8 Kappa Phila



**Set 2** <sup>1,2,3,4,9</sup> 21,50  
2 Nigiris: 1 Lachs, 1 Thunfisch  
12 Makis: 6 Crunchy Dragon,  
3 Sake Maki, 3 Tekka Maki



**Set 3** <sup>1,2,3,4,9</sup> 23,50  
3 Nigiris: 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Garnele  
14 Makis: 4 Mexican, 4 California,  
6 Crunchy Seafood



**Set 4** <sup>1,2,3,9</sup> 23,50  
3 Lachs Nigiris  
14 Makis: 4 Alaska, 4 Spicy Sake,  
6 Crunchy Salmon



**Set 5** <sup>1,2,3,4,9</sup> 21,50  
22 Makis:  
4 California, 4 Mexican, 4 Alaska,  
4 Tekkakyu, 3 Avo Maki, 3 Kappa Maki



**Set 6 (für 2 Personen)** <sup>1,2,3,4,9</sup> 59,00  
4 Sashimis auf Algen-Rettich-Salat:  
2 Lachs, 2 Thunfisch  
6 Nigiris: 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen  
26 Makis: 6 Sake Maki, 6 Tekka Maki,  
6 Crunchy Dragon, 8 California

# Hoa Thoa's Sushi

(serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja-Sauce<sup>6</sup>)

## Ura - Maki

(Inside-Out Rolle mit Sesam - aufgeschnitten in 8 Stücke)

U1	Avo Phila - Avocado, Frischkäse <sup>9</sup>	8,00
U2	Kappa Phila - Gurke, Frischkäse <sup>9</sup>	7,50
U3	Vegan - Avocado, Mango, Gurke, Algen Salat	8,50
U4	California - Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Spicy-Mayo <sup>2,3,4</sup>	9,00
U5	Alaska - Lachs, Avocado, Tobiko <sup>3</sup>	9,00
U6	Philadelphia - Lachs, Avocado, Frischkäse <sup>3,9</sup>	9,50
U7	Spicy Tuna - Scharfes Thunfisch-Tatar, Gurke, Tobiko <sup>3</sup>	9,90
U8	Spicy Sake - Scharfes Lachs-Tatar, Avocado, Tobiko <sup>3</sup>	9,50
U9	Mexican - Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse <sup>1,4,9</sup>	9,50
U10	Salmon Teriyaki - Gegrillter Lachs, Avocado, Mango <sup>3</sup>	9,00
U11	Anago - Gegrillter Aal, Gurke, Avocado, Unagi-Sauce <sup>3</sup>	9,90



Ura - Maki



Special Roll

## Special Rolls

(Mit Kaviar und frischem Wasabi obendrauf - aufgeschnitten in 8 Stücke)

T1	Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse / Sake Flambé on Top <sup>1,3,4,9</sup>	15,90
T2	Krebsfleisch, Gurke, Avocado, Mayo / Tuna, Ebi, Sake on Top <sup>2,3,4</sup>	15,90
T3	Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse / Tuna Tatar on Top <sup>2,3</sup>	16,50
T4	Lachs, Avocado, Frischkäse / Lachs Tatar on Top <sup>3,4</sup>	15,90
T5	Gegrillter Lachs, Krebsfleisch, Avocado, Mayo / Garnele on Top <sup>1,3,4</sup>	15,90

# Suppen

---

## 1. Wan Tan Suppe <sup>5</sup>

Klare Hühnerbrühe mit Wan-Tan-Taschen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu Gemüse, Pilze und Frühlingszwiebeln

8,00

## 2. Tom Yum Gung <sup>3,4</sup>

Würzig, pikant-scharf-saure Suppe mit Black Tiger Garnelen, Zitronengras, Galanga, Kirschtomaten und Pilze

9,00

## 3. Tom Kha Gai <sup>3,4</sup>

Thailändische Kokosuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Galanga und Pilze

8,00

# Kleine Vorspeisen & Beilagen

---

90. Edamame	6,00	94. Portion Pommes	4,00
91. Algensalat mit Sesam	7,50	95. Portion Jasmin-Reis	3,00
92. Gemischter Salat	5,50	96. Portion Eier-Reis	7,50
93. Krupuk (Krabbenchips)	4,50	97. Extra Sauce	2,50

---

 = leicht scharf

 = scharf

 = sehr scharf

Wenn Sie es gerne scharf mögen, können Sie jedes Gericht auf Wunsch mit dem gewünschten Schärfegrad bestellen.

# Salate

---

## 4. Goi Cuon – Sommerrollen (2 Stück - Serviert mit Hoisin-Sauce) <sup>3,4,6,8,b</sup>

Reispapierblätter gefüllt mit frischen Kräutern, Reismudeln, Garnelen, gegrilltem Hühnerfleisch, Eiern, Gurken, Paprika und Salat (nach Wunsch auch vegetarisch)

8,50

## 5. Salat Mien <sup>3,4,7</sup>

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Gurken und Morcheln in Limetten-Chili-Knoblauchmarinade

10,50

## 6. Salat Bo <sup>3,7,8</sup>

Lauwarmer Rindfleisch-Salat mit Gurken, Sellerie, Kirschtomaten, Paprika, Kräutern, Sojabohnensprossen, Erdnüsse und Zwiebeln nach vietnamesischer Art

10,50

## 7. Mango-Salat <sup>1,3</sup>

Mit Karotten, Rot-Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Kräuter, Röstzwiebel und Erdnüssen in verfeinertem hausgemachtem Dressing, serviert mit Krabbenchips

9,50

## 8. Papaya-Salat <sup>3,4</sup>

Mit Kirschtomaten, Karotten, Jungbohnen, Erdnüsse und Kräuter in verfeinertem Limetten-Chili-Knoblauch-Dressing, serviert mit Krabbenchips

9,50

## 9. Spicy Lachs-Avo-Tatar <sup>3</sup>

Pikant angemachter Lachs-Tatar mit Avocado, Sesam, Fischrogen, Frühlingszwiebeln an Algensalat, serviert mit Krabbenchips

13,50

# Warme Vorspeisen

---

## 20. Cha Gio Chay <sup>1,6</sup>

3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln und Gemüse, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
7,50

## 21. Nem <sup>2,3</sup>

3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen im Reispapier mit Schweinefleisch, Eier, Morcheln, Glasnudeln, Gemüse und Frühlingszwiebeln, serviert mit verfeinerter Chili-Knoblauch-Fischsauce  
8,50

## 22. Satay Gai <sup>8,b</sup>

5 Stück würzige Hähnchenspieße mariniert mit verschiedenen Kräutern in Curry-Kokosmilch-Sauce serviert mit Erdnuss-Sauce  
8,50

## 23. Ebi Fry <sup>1,4</sup>

5 Stück große japanische Garnelen im Pankomantel knusprig gebacken, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
9,50

## 24. Spicy Chicken Wings <sup>1,2,6,b</sup>

5 Stück leicht-scharf gebackene Hühnerflügel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce  
8,00

## 25. Gemischte Platte (ab 2 Personen) <sup>1,2,3,4,6,8,b</sup>

Eine Kombination aus Cha Gio Chay, Nem, Satay Gai, Ebi Fry, Chicken Wings und Mango-Salat, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen  
13,50 pro Person

# Grill & Smoker

---

Genießen Sie unsere Fleisch- und Fisch-Spezialitäten vom Grill mit asiatischen Akzenten und feiner Rauchnote

## 30. Vit Sot Me <sup>3</sup> )

Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf Wok-Gemüse mit Zwiebeln und Peperoni in leichter Süß-Sauer-Tamarindensauce serviert mit Jasmin-Reis  
23,50

## 31. Steak & Egg <sup>2</sup> )

Gegrilltes Angus-Rumpsteak aus Argentinien (zart und fettarm) auf gebratener Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes und Spiegelei  
25,50

## 32. Bo Nuong Tieu <sup>6,9</sup> )

Saftig-zartes, Angus-Roastbeef aus Argentinien vom Grill, in Streifen geschnitten, auf Wok-Gemüse mit jungem grünen Pfeffer in Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis  
23,50

## 33. Surf & Turf <sup>4,6</sup>

Gegrilltes Angus-Roastbeef aus Argentinien und Black-Tiger-Garnelen am Spieß, auf Wok-Gemüse in einer feinen Soja-Austern-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis  
26,50

## 34. Lachssteak Teriyaki <sup>3,5,6</sup>

Norwegisches Lachssteak vom Grill auf Wok-Gemüse in feiner Teriyaki-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis  
22,50

- Für Änderungswünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung! -

# Wok-Spezialitäten

---

(serviert mit Jasmin-Reis)

## 40. Ga Xao Hat Dieu <sup>5,6</sup> )

Hähnchenfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse, Paprika, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen in feiner Chili-Knoblauch-Sauce  
17,90

## 41. Ga Sot Dau Phong <sup>1,2,8,9,b</sup> )

Knuspriges Tonkatsu-Hähnchen auf Wok-Gemüse mit Erdnuss-Kokosmilch-Sauce  
18,50

## 42. Bo Chu Chi Tieu <sup>3,6</sup> ))

Rinderlendenstreifen mit jungem grünem Pfeffer, Paprika, Zucchini, Champignon, Bambussprossen, Baby-Mais, Bohnen und Thai-Basilikum im Curry-Paste-Sauce  
19,90

## 43. Bo Xao Hung Que <sup>3,6</sup> )

Rinderlendenstreifen mit verschiedenem Gemüse, Bambussprossen, Champignon, Zwiebeln und Thai-Basilikum  
19,90

## 44. Vit Chua Ngot <sup>1,6</sup>

Knusprige Ente auf Gemüse, Paprika und frischer Ananas in Süß-Sauer-Sauce  
20,50

## 45. Vit Rau Xao <sup>1,3,6</sup>

Knusprig gebackene Ente auf verschiedenem Gemüse in Soja-Austern-Sauce  
20,50

## 46. Xao Thap Cam <sup>3,4</sup> )

Gebratene Black Tiger Garnelen, Hähnchen und Rinderlendenstreifen mit verschiedenem Gemüse, Peperoni und Frühlingszwiebeln in schwarzer Bohnensauce  
20,50

# Wok-Spezialitäten

---

(serviert mit Jasmin-Reis)

## 47. Tom Sa Ot <sup>4,5,6</sup>

Gebratene Black Tiger Garnelen mit Zitronengras, Peperoni, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse in Chili-Knoblauch-Sauce  
21,50

## 48. Hai San - Seafood <sup>3,4,5,6,7</sup>

Gebratene Rotbarschfiletwürfel, Sepia und Black-Tiger-Garnelen mit Sellerie, Paprika, Pilzen, Zwiebeln, Dill und Peperoni in feiner Soja-Austern-Sauce  
21,50

## 49. Rau Xao Tofu <sup>6</sup>

Knackiges Gemüse vom Wok mit gebackenem Tofu, Pilzen, Paprika, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln in feiner Teriyaki-Sauce  
17,50

# Rote Thai-Curry

---

(serviert mit Jasmin-Reis)

mit verschiedenem Gemüse, Bambussprossen, frischer Ananas, Kirschtomaten, Thai-Basilikum, Paprika, Karotten, und Kokosmilch. Wahlweise mit:

- |                                       |       |                                                                                     |
|---------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 50. Gebackene Ente <sup>1</sup>       | 20,50 |                                                                                     |
| 51. Hähnchenfiletstreifen             | 18,50 |                                                                                     |
| 52. Black Tiger Garnelen <sup>4</sup> | 21,50 |                                                                                     |
| 53. Rinderlendenstreifen              | 19,90 |                                                                                     |
| 54. Gemüse und Tofu                   | 17,50 |  |
| 55. Gegrillter Lachs                  | 22,50 |                                                                                     |

# Nudeln Spezial

---

## 60. Pho Bo <sup>3</sup>

Reisbandnudel-Suppe, bei uns nach altem Familienrezept frisch zubereitet mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen und frischem Kräutern  
17,50

## Bun

Lauwarm feine Reisnudelschale mit Salat, frischen Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, dazu eine verfeinerte Chili-Knoblauch-Fisch-Sauce (Auf Wunsch auch vegetarisch)

### 61. Bun Nem - La Lot <sup>1,3,5,8</sup> 20,50

Mit knusprigen Frühlingsrollen und Mariniertes Rindfleisch in Wild-Pfefferblättern

### 62. Bun Cha Ca <sup>1,3,5,8</sup> 20,50

Mit knusprigen Frühlingsrollen, gebratenen Rotbarschfiletwürfeln und Dill

### 63. Bun Thap Cam <sup>1,2,3,5,8</sup> 20,50

Mit knusprigen Frühlingsrollen und gebratene Rinderlendenstreifen

## My Xao <sup>1,2,6</sup>

Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse, Eiern, Sojabohnensprossen und Zwiebeln. Wahlweise mit:

64. knusprige Ente : 20,50 / 65. gebackenes Hähnchen : 18,90

## Pad-Thai <sup>2,3,6,8</sup> )

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Tofu, Sojasprossen, Karotten, Peperoni und Frühlingszwiebeln in leichter süß-saurer Tamarindensauce. Wahlweise mit:

66. Garnelen<sup>4</sup> : 21,50 / 67. Hähnchenfleisch : 18,50 / 68. Vegetarisch : 17,50

## Banh Canh <sup>1,3,6</sup> )

Gebratene dicke Weizennudeln mit Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen und Peperoni in feiner Soja-Austern-Sauce. Wahlweise mit:

69. Rindfleisch : 19,90 / 70. gebackenes Hähnchen : 18,90

# Dessert

---

80. Hausgemachtes Schokoküchlein an Mangoeis <sup>1,2,9</sup>	8,50
81. Lemongras Crème brûlée <sup>2,9</sup>	8,00
82. Schoko Mousse an Obstragout und Kokos-Eis <sup>9,b</sup>	8,50
83. Mango Mousse an Obstragout und Kokos-Eis <sup>9,b</sup>	8,50
84. Mochi (Eisfüllung im Klebreismantel) mit Obstragout <sup>9</sup>	7,50
Zwei Mochis nach Wahl: Mango, Kokosnuss oder Erdbeer-Käsekuchen	
85. Frische Mango mit lauwarmen Kokosklebreis	8,50
86. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis <sup>1,9</sup>	8,00
87. Gemischtes Eis (drei Kugeln nach Wahl) <sup>9</sup>	7,50
Vanille, Schoko, Erdbeere, Mango, Pistazie, Kokosnuss	

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Gläschen Sweet Sherry oder Pflaumenwein

Für den Umweltschutz erheben wir eine Gebühr von 0,50 Euro pro Verpackungsteile, das für die Mitnahme von Speiseresten verwendet wird.

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Eier | 3 Fisch | 4 Krebstiere | 5 Weichtiere | 6 Soja | 7 Sellerie | 8 Erdnüsse |  
9 Milch und Laktose  
a Geschmacksverstärker | b Konservierungsstoffe | c Antioxidationsmittel | d Farbstoff | e Süßungsmittel |  
f Koffeinhaltig | g Chininhaltig

## Aperitif & Longdrinks

---

Hugo <sup>b,c</sup> Minze, Holunder-Sirup, Limette und Prosecco	8,50	Whiskey Cola <sup>df</sup> Cola, Jack Daniel's Whiskey	8,50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	8,50	Cuba Libre <sup>df</sup> Cola, Weißer Rum, Limette	8,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	8,50	Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water, Erdbeere, Minze, Gurke	8,50
H. T. Bowle Prosecco, Holunder-Sirup, Soda, Pink Grapefruit, Früchte	8,50	Vodka Bitter Lemon <sup>g</sup>	8,50
Campari Soda <sup>d</sup>	7,90	Gordon's Gin Tonic <sup>g</sup>	8,50
Campari Orange <sup>d</sup>	8,50	Hendricks Gin Tonic <sup>g</sup>	11,50

## Prosecco, Crémant & Champagner

---

Prosecco di Valdobbiadene	0,1l 0,75l (Flasche)	6,50 35,00
Crémant Bouvet Rosé Excellence Brut	0,1l 0,75l (Flasche)	8,50 39,00
Hubert de Gertale Brut Tradition	0,75l (Flasche)	75,00
Veuve Cliquot Brut	0,75l (Flasche)	79,00
Ruinart Brut Rosé	0,75l (Flasche)	119,00

## Offene Weine Weiß

---

Grauer Burgunder - Deutschland Ihringer Fohrenberg	0,1l	5,00	0,2l	8,50
Grüner Veltliner - Österreich Heuriger - „Lösterrassen“	0,1l	4,50	0,2l	8,00
Lugana Valmarone - Italien	0,1l	5,00	0,2l	8,50
Chardonnay - Frankreich Aimery Caves du Sieur d'Arques	0,1l	4,50	0,2l	8,00
Weinschorle Weiß, Rose oder Rot	0,2l	5,00	0,4l	9,00

## Offene Weine Rot

---

Blauer Zweigelt - Österreich Lössterassen	0,1l	4,50	0,2l	8,00
Merlot - Frankreich Aimery Caves du Sieur d'Arques	0,1l	4,50	0,2l	8,00
Primitivo - Italien Doppio Passo Salento	0,1l	5,00	0,2l	8,50

## Offene Weine Rosé

---

Domaine de Millet rosé - Frankreich Côtes de Gascogne	0,1l	5,00	0,2l	8,50
----------------------------------------------------------	------	------	------	------

# Flaschenweine Weiß

---

Rhein- hessen	<b>Grauer Burgunder</b> <b>Weingut Rudolf Geil</b> Qualitätswein, trocken, fruchtig	0,75l	37,00
Baden	<b>Weißburgunder SL</b> <b>Alexander Laible</b> QbA, trocken, Mirabellen, Quitten, Zitrone	0,75l	43,00
Rheingau	<b>Riesling</b> <b>Weingut Robert Weil</b> VDP Gutswein, trocken, fruchtig	0,75l	42,00
Italien	<b>Lugana</b> <b>Cà dei Frati</b> DOC, trocken, fein würzig, Aprikosen, Mandeln	0,75l	39,00
Frankreich	<b>Sancerre „Cuvée Genèse“</b> <b>Jean-Max Roger</b> A.O.P. trocken, fruchtig	0,75l	45,00
Frankreich	<b>Chardonnay „Grand Ardèche“</b> <b>Maison Louis Latour</b> I.G.P. trocken, Fruchtig, Vanillenote	0,75l	39,00
Österreich	<b>Sauvignon Blanc</b> <b>Wengut Tement Berghausen</b> Qualitätswein, trocken, Birnennote, Holunder	0,75l	43,00
Österreich	<b>Grüner Veltliner „Fass 4“</b> <b>Bernhard Ott, Wagram</b> Qualitätswein, fruchtig, elegant, pfeffrig	0,75l	45,00

## Flaschenweine Rosé

---

Frankreich	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Jean-Max Roger A.O.P. trocken, Himbeere, weiße Rosen	0,75l	46,00
Österreich	„Lust & Laune“ Weingut Zull Qualitätswein, trocken, frische rote Früchte	0,75l	33,00

## Flaschenweine Rot

---

Pfalz	Ursprung (Cabernet Sauvignon/Merlot) Weingut Markus Schneider Qualitätswein, trocken, samtig, weich, Kirsche, Johannisbeere, Pflaumenmus	0,75l	35,00
Italien	Vino Nobile di Montepulciano Azienda Agricola Poliziano D.O.P. trocken, Brombeere, Lakritz, Kirsche	0,75l	48,00
Frankreich	Châteauneuf-du-Pape Domaine Chante Cigale Trocken, Kräftig, Edel, Heidelbeeren und Rose	0,75l	56,00
Spanien	Rioja Reserva Bodegas Muga D.O.P. trocken, fruchtig, Waldbeeren	0,75l	46,00

- Unser Service steht Ihnen bei Fragen zum Jahrgang gerne zur Verfügung! -

# Biere

---

Hofbräu Helles (vom Fass)	0,3l	3,70	0,5l	4,60
Radler <sup>1</sup>	0,3l	3,70	0,5l	4,60
Russ'n / Cola-Weizen <sup>1,d,e,f</sup>	0,3l	3,70	0,5l	4,60
Beck's Pils <sup>1</sup>	0,33l	4,30		

## Hofbräu Flaschenbiere:

Weißbier <sup>1</sup>			0,5l	4,70
Dunkel Gold, Weißbier dunkel <sup>1</sup>			0,5l	4,70
Helles alkoholfrei, Weißbier alkoholfrei, Weißbier leicht <sup>1</sup>			0,5l	4,70

## Asiatische Biere:

Singha Bier (Thailand)	0,33l	5,30		
Kirin Bier / Asahi Bier (Japan)	0,33l	5,30		

# Softdrinks & Wasser

---

Saftschorle / Nektarschorle *	0,25l	3,20	0,33l	3,90
Fruchtsaft / Nektar *	0,25l	3,50	0,33l	4,50

\* (Mango, Maracuja, Litschi, Guave, Johannesbeere, Apfel, Ananas, Orange)

Cola / Cola-Light / Cola Zero <sup>d,e,f</sup>	0,25l	3,20	0,33l	3,90
Zitronenlimo / Fanta / Cola-Mix <sup>d,e,f</sup>	0,25l	3,20	0,33l	3,90

Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger-Ale <sup>g</sup>			0,25l	3,50
------------------------------------------------------	--	--	-------	------

Tafelwasser	0,25l	2,50	0,33l	3,00
Plose Gourmet Mineralwasser			(Flasche) 0,75l	7,30
Plose Gourmet Naturale			(Flasche) 0,75l	7,30

## Sprituosen & Bitter (2cl)

---

Obstler <sup>d</sup>	3,50	Lantenhammer Mirabellen	5,50
Kirschwasser <sup>d</sup>	4,00	Lantenhammer Sauerkirsch	5,50
Williams Birne <sup>d</sup>	4,00	Jägermeister <sup>d</sup>	4,00
Himbeergeist <sup>d</sup>	4,00	Fernet Branca <sup>d</sup>	4,00
Haselnuss	4,00	Avena <sup>d</sup> (3cl)	5,00
Grappa <sup>d</sup>	4,50	Ramazotti <sup>d</sup> (3cl)	5,00

## Whisky, Cognac & Wodka (2cl)

---

Chivas Regal Scotch	5,50	Absolut Vodka	4,50
J. W. Black Label <sup>d</sup>	5,00	Moskovskaya Vodka	4,50
Remy Martin VSOP	5,50	Grey Goose Vodka	5,50
Hennessy XO	12,50	Beluga Vodka	5,50

## Asiatische Spirituosen (2cl)

---

Bambus-Schnaps <sup>d</sup>	4,50	Rosenblüten-Schnaps	4,50
Reis-Schnaps <sup>d</sup>	4,00	Mekhong (Thai-Whisky) <sup>d</sup>	4,50
Sake (jap. Reiswein) (5cl) warm	4,50	Pflaumenwein (5cl) warm oder kalt	3,50

# Cocktails

---

<b>Pisco Tonto</b> Pisco, Limette, Orange, Rohrzucker, Ginger-Ale	9,50	<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Rohrzucker, Ginger-Ale	9,50
<b>Mai Tai</b> Brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Limette, Ananassaft	9,50	<b>Mojito</b> Weißer Rum, Minze, Limette, Rohrzucker	9,50
<b>Lemongras</b> Vodka, Limette, Zitronengras, Rohrzucker, Zitronenblatt	9,50	<b>Strawberry Daiquiri</b> Weißer Rum, Erdbeere, Erdbeersirup, Zitronensaft	9,50
<b>Singapur Sling</b> <sup>d</sup> Gin, Cherry-Brandy, Angostura Ananassaft, Grenadine	9,50	<b>Pina Colada</b> <sup>9,b</sup> Weißer Rum, Brauner Rum, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne	9,50
<b>Planter's Punch</b> <sup>d</sup> Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Maracujasaft, Apricot Brandy, Grenadine	9,50	<b>Whisky Sour</b> Jim Beam Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange	9,50
<b>Zombie</b> <sup>d</sup> (Stark) Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Ananassaft, Mangosaft, Maracujasaft, Grenadine	12,50	<b>Bahama Mama</b> <sup>df</sup> Brauner Rum, Kahlúa, Malibu, Ananassaft, Zitronensaft, Kokoscreme	9,50
<b>Sex on the beach</b> Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Orangensaft, Zitronensaft	9,50	<b>Blue Hawai</b> <sup>9,b</sup> Weiß Rum, Wodka, Blue Curacao, Sahne, Kokoscreme, Ananassaft	9,50

## Cocktails alkoholfrei

---

<b>Virgin Strawberry</b> <sup>d</sup> Erdbeere, Erdbeersirup, Zitronensaft	8,00	<b>Siam</b> <sup>b</sup> Banane, Maracujasaft, Orangensaft, Kokoscreme	8,00
<b>Fruit Punch</b> <sup>d</sup> Mangosaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	8,00	<b>Virgin Mojito</b> <sup>g</sup> Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger-Ale	8,00
<b>Mangolasi</b> <sup>9,b</sup> Mango, Joghurt, Honig, Zitronensaft	8,00	<b>Coco Kiss</b> <sup>9,b</sup> Ananassaft, Sahne, Kokosmilch, Blue Curacao	8,00
<b>Maracuja Mojito</b> Maracuja-Nektar, Soda, Minze, Limette, frische Maracuja	8,00	<b>Berries Bowl</b> Beeren Mix, Soda, Minze, Beeren-Nektar, Limette	8,00

## Kaffee & Tee

---

<b>Espresso</b> <sup>f</sup>	2,90	<b>Espresso Doppio</b> <sup>f</sup>	4,30
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>9,f</sup>	3,10	<b>Cappuccino</b> <sup>9,f</sup>	3,50
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>f</sup>	3,10	<b>Milchkaffee</b> <sup>9,f</sup>	4,30
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9,f</sup>	4,30	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>9</sup>	4,30
<b>Tasse Tee</b> Grüner, Jasmine, Schwarzer, Kräuter, Pfefferminz, Früchte	3,80	<b>Frischer Ingwer Lemongras Tee mit Honig, Limette</b>	4,30

- Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer -