

# Asien von seiner leckersten Seite erleben im Restaurant COCOON

Lassen Sie den Alltag hinter sich  
und geniessen Sie entspannte Stunden  
in unserem modernen, asiatischen Ambiente.

Wir laden Sie ein auf eine Reise  
durch die vielfältige Küche Asiens und vor allem Vietnams.  
In der vietnamesischen Küche werden traditionell  
frische Gemüse und Kräuter zu aromatischen  
Gerichten verarbeitet.

Unsere original vietnamesischen Köstlichkeiten  
sind überwiegend auf veganer Basis und können nach  
Lust und Laune mit Fisch und Fleisch ergänzt werden.

Von unseren hervorragend ausgebildeten Köchen  
wird Ihr Lieblingsessen mit handverlesenen Produkten  
frisch zubereitet.

Exotische Homemade Lemonades, erfrischende  
Cocktails und ausgewählte Weine  
runden Ihr Genuss-Erlebnis im COCOON ab.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und guten Appetit.

Ihr Restaurant COCOON

Öffnungszeiten / **Opening Hours**

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag: 12:00 - 23:00 Uhr  
(Küche von 12:00 - 15:00 und 17:00 - 22:00 Uhr)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen  
**All dishes possible for take-away**

EC und Kreditkartenzahlung erst ab 25,- €  
**EC and credit card payment only from 25,- €**

Unsere Küche ist überwiegend vegan und somit weitgehend laktosefrei,  
Weizen und Gluten können in geringfügigen Mengen enthalten sein.

[www.cocoon-restaurant-weissenburg.de](http://www.cocoon-restaurant-weissenburg.de)

# Cocoon Mittagsmenü

Jedes Mittagsgericht wird inkl. Ingwertee und Misosuppe serviert

---

## Chirashi Bowls

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| M 1) | <b>Vegan Chirashi</b><br>Edamame   Gurke   Gemüsemix   Mais   Tofu                      | 12,00 |
| M 2) | <b>Chicken Tempura Chirashi</b><br>Chicken   Edamame   Gurke   Mais   Gemüsemix         | 13,00 |
| M 3) | <b>Seafood Chirashi oder Ebi Tempura Chirashi</b><br>Edamame   Gurke   Mais   Gemüsemix | 14,00 |

## Sushi

- |      |                                |       |
|------|--------------------------------|-------|
| M 4) | <b>Vegetarisch / Vegan Set</b> | 14,00 |
| M 5) | <b>Seafood Set</b>             | 16,00 |
| M 6) | <b>Mix Set</b>                 | 14,00 |

## M 7) Cocoon's „Chao Fan“ Bratreis

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1. | <b>Tofu</b>                            | 12,00 |
| 2. | <b>Gemüse Tempura</b>                  | 12,00 |
| 3. | <b>Chicken Tempura</b>                 | 12,00 |
| 4. | <b>Gegrillter Lachs Mentsuyu Sauce</b> | 13,00 |
| 5. | <b>Barbarie-Ente</b>                   | 14,00 |

## M 8) „Wok Hei“ Udon Nudeln

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1. | <b>Tofu</b>                            | 12,00 |
| 2. | <b>Gemüse Tempura</b>                  | 12,00 |
| 3. | <b>Chicken Tempura</b>                 | 12,00 |
| 4. | <b>Gegrillter Lachs Mentsuyu Sauce</b> | 13,00 |
| 5. | <b>Barbarie-Ente</b>                   | 14,00 |

# Cocoon Mittagsmenü

Jedes Mittagsgericht wird inkl. Ingwertee und Misosuppe serviert

---

## M 9) Cocoon's Udon Nudel-Suppe

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 1. Tofu                            | 12,00 |
| 2. Gemüse Tempura                  | 12,00 |
| 3. Chicken Tempura                 | 12,00 |
| 4. Gegrillter Lachs Mentsuyu Sauce | 13,00 |
| 5. Barbarie-Ente                   | 14,00 |

## M 10) Cocoon's Curry mit „Wok Hei“ Gemüse

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 1. Tofu                            | 12,00 |
| 2. Gemüse Tempura                  | 12,00 |
| 3. Chicken Tempura                 | 12,00 |
| 4. Gegrillter Lachs Mentsuyu Sauce | 13,00 |
| 5. Barbarie-Ente                   | 14,00 |

## M 11) Cocoon's Curry mit „Wok Hei“ Gemüse

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 1. Tofu                            | 12,00 |
| 2. Gemüse Tempura                  | 12,00 |
| 3. Chicken Tempura                 | 12,00 |
| 4. Gegrillter Lachs Mentsuyu Sauce | 13,00 |
| 5. Barbarie-Ente                   | 14,00 |

## M 12) Cocoon's Tamarind mit „Wok Hei“ Gemüse

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 1. Tofu                            | 12,00 |
| 2. Gemüse Tempura                  | 12,00 |
| 3. Chicken Tempura                 | 12,00 |
| 4. Gegrillter Lachs Mentsuyu Sauce | 13,00 |
| 5. Barbarie-Ente                   | 14,00 |

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Bei Rückfragen zu Allergenen stehen wir gerne zur Verfügung.

# SALATE

---

1. **Avocado Salat**  
Sesam Vinaigrette 11,00
2. **Wakame Gurkensalat** 7,00
3. **Kimchi-Salat** 7,00
4. **Fenchel-Orangensalat** 12,00  
gegrillter Oktopus | Zitrusvinaigrette

# SUPPEN / NUDELSUPPEN

---

10. **Miso Suppe** 7,00  
Seidentofu | Frühlingszwiebeln | Wakame
11. **Vegetarische Wonton Suppe** 8,00  
Sesamöl | Gemüse | Cocoon Kräutermix
12. **Vietnamesische Canh Chua** 8,00  
Ananas | Zitronengras | Tomaten  
Vietnamkräuter | Garnelen
13. **Pho Bo Vietnam** 19,00  
Rindfleischmix | Kräuter
14. **Bun Ca** 19,00  
Fisch | Reismudeln | Tomaten  
Zitronengras | Kräutermix
15. **Gemüse Nudelsuppe** 16,00  
Kräuter | Reismudeln | Gemüse | Pilze

# VORSPEISEN Starters

---

20. **Gemüse-Frühlingsrolle** 7,00
21. **Edamame mit Salzflocken** 7,00
22. **Agedashi Tofu** 7,00  
Weißer Rettich | Ingwer | Sojasud
23. **Gemüse Tempura** 8,00  
Sojasud | Rettich | Ingwer
24. **Sommerrolle** 7,00  
Salat | Minze | Garnelen | Reismudeln | Karotten  
Omelett | Gurken | Erdnuss

## VORSPEISEN Starters

---

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 25. | <b>Vietnamesische Frühlingsrolle</b><br>Bio Hackfleisch   Mu-err-Pilze   Shiitake   Gemüse<br>Eier   Fischsauce | 7,00 |
| 26. | <b>Gyoza</b> 5 Stück<br>Hähnchen oder Gemüse  | 7,00 |
| 27. | <b>Sate Gaí</b><br>Gegrillte Hähnchen   Erdnussoße  | 8,00 |
| 28. | <b>Karaage</b><br>Frittierte Hähnchenkeulenstückchen<br>nach Japanischer Art                                    | 8,00 |
| 29. | <b>Zitronengras Garnelen</b> „Sweet-Chili“  | 9,00 |
| 30. | <b>Garnelen Tempura</b> 3 Stück   | 9,00 |

## VIETNAM UND COCOON'S warme Gerichte

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 50. | <b>Aubergine-Kurkuma-Tomaten Chutney</b><br>Tofu   Frühlingszwiebeln   Koriander         | 18,00 |
| 51. | <b>Bo Xao Xa Ot</b><br>Rinderhüftstreifen   Zitronengras   Gemüse   Chili                | 19,00 |
| 52. | <b>Bun Bo Nam Bo</b><br>Rinderhüftstreifen   Gemüse   Reismudeln<br>Nüsse   Röstzwiebeln | 19,00 |
| 53. | <b>Bun Nem Vietnam</b><br>Frühlingsrolle   Reismudeln   Kräuter<br>Salat   Erdnüsse      | 18,00 |

# VIETNAM UND COCOON'S

## warme Gerichte

---

### 60. Udon Wok Gemüsemix

1. Tofu	18,00
2. Hähnchentempura	19,00
3. Rinderhüfte	23,00
4. Ochsenbacken	23,00
5. Gegrillter Fisch des Tages	23,00
6. Barbarie-Ente	24,00

### 70. Cocoon's Curry „Wok-Hei“

Gemüsemix und Jasmin-Reis

1. Tofu	18,00
2. Hähnchentempura	19,00
3. Rinderhüfte	23,00
4. Ochsenbacken	23,00
5. Gegrillter Fisch des Tages	23,00
6. Barbarie-Ente	24,00

### 80. Cocoon's Mango-Kokos Wok-Hei“

Gemüsemix und Jasmin-Reis

1. Tofu	18,00
2. Hähnchentempura	19,00
3. Rinderhüfte	23,00
4. Ochsenbacken	23,00
5. Gegrillter Fisch des Tages	23,00
6. Barbarie-Ente	24,00

### 90. Cocoon's Tamarind „Wok-Hei“

Gemüsemix und Jasmin-Reis

1. Tofu	18,00
2. Hähnchentempura	19,00
3. Rinderhüfte	23,00
4. Ochsenbacken	23,00
5. Gegrillter Fisch des Tages	23,00
6. Barbarie-Ente	24,00

# COCOON'S GRILL

---

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 201. | <b>Rumpsteak</b> 200g<br>Frischer Grüner Pfeffer   Jus     | 27,00 |
| 202. | <b>Rib-Eye Steak</b> 250g<br>Frischer Grüner Pfeffer   Jus | 29,00 |
| 203. | <b>Lachssteak</b> 160g<br>Cocoons Ponzu Sauce              | 25,00 |
| 204. | <b>Maishähnchen</b><br>Zitronengras-Weißweinsauce          | 25,00 |
| 205. | <b>Barbarie Ente</b><br>Grand Marnier-Tamarindensauce      | 26,00 |
| 206. | <b>Gegrillte Riesengarnelen</b> 3 Stück                    | 25,00 |

## Alle Grill-Gerichte werden serviert mit:

Wokgemüse | Konfiercherrytomaten | Cocoon's-Kartoffelpuffer  
oder Jasmin-Reis | Kräuterseitlinge

- |      |                           |      |
|------|---------------------------|------|
| 208. | <b>Buttervariation</b>    |      |
|      | 1. Trüffel                | 3,00 |
|      | 2. Kräuter                | 3,00 |
|      | 3. Curry                  | 3,00 |
|      | 4. Cocoon's Café de Paris | 3,00 |
| 209. | <b>Extrabeilagen</b>      |      |
|      | 1. gebratene Udon         | 6,00 |
|      | 2. Jasmins-Reis           | 3,00 |
|      | 3. Sushireis              | 4,00 |
|      | 4. Cocoon's Puffer        | 5,00 |

# SUSHI

---

## Nigiri 2 Stück

401.	<b>Lachs</b>	7,00
402.	<b>Aal</b>	8,00
403.	<b>Dorade</b>	6,80
404.	<b>Tuna</b>	9,00
405.	<b>Hamachi</b>	9,00
406.	<b>Gemüse nach Wahl</b>	6,00

## Sashimi 5 Stück

501.	<b>Lachs</b>	11,00
502.	<b>Tuna</b>	13,00
503.	<b>Best Mix</b>	18,00
504.	<b>Tataki</b> Lachs/Thunfisch	13/15
506.	<b>Fin de Claire Austern</b> (nach Verfügbarkeit)	17,00

## Tatar / Ceviche

511.	<b>Lachs Tatar</b>	14,00
512.	<b>Thunfisch Tatar</b>	16,00
513.	<b>Dorade Ceviche</b>	16,00
514.	<b>Hamachi Carpaccio</b>	17,00

## Crunchy Rolls

601.	<b>Vegan Crunchy</b>	13,00
602.	<b>Cocoons Special Roll</b>	14,00
603.	<b>Lachs</b>	14,00
604.	<b>Tuna</b>	15,00



# SUSHI

---

## Maki 8 Stück

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 701. | <b>Gemüse nach Wahl</b><br>Avocado, Spargel, Gurke, Grillpaprika, Tofu | 6,00 |
| 702. | <b>Lachstempura</b>  | 7,00 |
| 703. | <b>Thunfisch</b>   | 8,00 |
| 705. | <b>Ebi Tempura</b>   | 8,00 |

## Inside Out u. Special Roll 8 Stück

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 801. | <b>Vegan California</b><br>Tempura Mais, Avocado, Gurke, Sesamcrunch                              | 12,00 |
| 802. | <b>Veget. California</b><br>Cherrytomaten, Spargel, Gurke, Mozzarella, Crunch                     | 12,00 |
| 803. | <b>Wakame-Ebi I.O</b><br>Ebi Tempura, Spargel, Gurke, Sesamcrunch                                 | 13,00 |
| 901. | <b>Vegan Dream</b><br>Avocado, Süßkartoffeln, Gurken, Grillpaprikamantel                          | 16,00 |
| 902. | <b>Dragon</b><br>Ebi Tempura, Mango, Grillpaprika,<br>Lachs on Top, Togarashi                     | 17,00 |
| 903. | <b>Surf &amp; Turf</b><br>Ebi Tempura, Grüner Spargel, Avocado,<br>Flambiertes Rindfleisch on Top | 18,00 |
| 904. | <b>Flamed Lachs</b><br>Tempura Ebi, Avocado, Gurken,<br>flambierter Lachs on Top                  | 17,00 |
| 905. | <b>Spicy Tuna</b><br>Thunfischtatar, Avocado, Gurken,<br>Mango on Top                             | 18,00 |
| 906. | <b>Teriyaki Hähnchen</b><br>Gurken, Frühlingslauch,<br>Avocado on Top                             | 16,00 |

## Chirashi Bowl

---

909. **Vegan Chirashi** 17,00  
Gemüse Tempura | Edamame | Gurke | Tofu | Reis
910. **Chicken Tempura Chirashi** 17,00  
Chicken | Edamame | Gurke | Mais | Gemüsemix | Reis
911. **Meeres Chirashi** 19,00  
Sashimimix | Edamame | Gurke | Mais  
Gemüsemix | Reis
912. **Ebi Tempura Chirashi** 19,00  
Edamame | Gurke | Gemüsemix | Reis

## Cocoon Sushi Set

---

1001. **Vegi-Vegan** 24,00  
4 Nigiri | 1 Crunchy Roll | 1 I.O. Roll
1002. **Best Of Nigiri** 8 Stück 24,00
1003. **Cocoon Sushi Selektion** (für 1 Pers.) 26,00  
4 Nigiri | 1 Lachs Maki | 1 I.O. Roll
1004. **Sake/Lachs** 25,00  
Sashimi | 2 Buri Nigiri | Tatar | 1 I.O. Roll
1005. **Tuna** 29,00  
Sashimi | 2 Buri Nigiri | Tatar | 1 I.O. Roll
1006. **Sharing is Caring Best of** (für 2 Pers.) 68,00  
4 Nigiri | Sashimimix | Tatar | 3 Maki | 1 I.O. Roll  
1 Crunchy Roll

# Dessert

---

- D1. **Kokos Zitronengras Panna Cotta** / Thach Sua Dua 6,50  
coconut lemongrass panna cotta
- D2. **Grüntee Eis** / Kem Tra Xanh 6,50  
green tea ice
- D3. **Sesam Eis** / Kem Vung 6,50  
sesame ice
- D4. **Mango Joghurt Creme** / Sua Chua Xoai 6,50  
mango yogurt cream
- D5. **Gebackene Banane** (flambiert) / Chuoi Chien 7,60  
baked banana
- D6. **Gebackenes Vanille Eis** (flambiert) / Kem Chien 7,90  
baked vanilla ice cream
- D7. **Mochi** / Banh Gao Nhan Kem 9,00  
various sticky rice cake filled with ice cream
- D8. **Cocoon's Dessert Platte** / Trang Mien Cocoon 20,90  
gemischte Dessert Platte mit verschiedenen Früchten  
mixed dessert plate with various fruits





# COCOON REFRESHER

7,90

---

2000. **Homemade Iced Tea** <sup>(1,11)</sup>
2001. **Lime Soda**  
Zucker, Limettensaft, Soda
2002. **Wild Berry** <sup>(11,14)</sup>  
weißer Zucker, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry
2003. **Calpico Lover** <sup>(8,11)</sup>  
Erdbeersirup, Calpis, Erdbeeren, Limetten, Soda
2004. **Passion Dream** <sup>(1,3,11)</sup>  
Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda
2005. **Ginger Cooler** <sup>(1)</sup>  
brauner Zucker, Orangen, Ingwer, Limetten, Ginger Ale
2006. **Detox Delight** <sup>(1,11)</sup>  
Aloe Vera, Ananas, Gurke, Ananassaft, Soda

# APERITIF

---

2010. **Martini Bianco** 5 cl <sup>(7)</sup> 3,90
2011. **Martini Rosso** 5 cl <sup>(1,5)</sup> 3,90
2012. **Aperol Spritz** <sup>(1,2,10,13)</sup> 7,90  
Aperol, Prosecco, Soda
2013. **Aperol Maracuja** <sup>(1,2,10,13)</sup> 7,90  
Aperol, Prosecco, frische Maracuja, Soda
2014. **Hugo** <sup>(1,5,11)</sup> 7,90  
Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda
2015. **Lillet Wild Berry** <sup>(1,3,5)</sup> 7,90  
Lillet, Beeren, Russian Wild Berry
2016. **Lillet Maracuja** <sup>(1,3,5)</sup> 7,90  
Lillet, Beeren, frische Maracuja, Russian Wild Berry

# COCKTAILS

9,60

---

2023. **Asian Glow** <sup>(14)</sup>  
Havana Club 7, Basilikum, Zitronensaft, Mandelsirup,  
Himbeerpüree, Johannisbeersaft
2024. **Mai Tai** <sup>(14)</sup>  
brauner Rum, Old Pascas 73, Apricot Brandy,  
Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft
2025. **Gin Tai** <sup>(14)</sup>  
Gin, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft
2026. **Cosmopolitan** <sup>(1,14)</sup>  
Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysirup,  
Cranberrynektar
2027. **Sex on the Beach** <sup>(1,14)</sup>  
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Cranberrysirup,  
Cranberrynektar, Ananassaft
2030. **Singapore Sling** <sup>(1,3,14)</sup>  
Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine,  
Angostura, Benedictine, Cointreau, Ananassaft
2031. **Touch Down** <sup>(1,3,14)</sup>  
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Lime Juice,  
Zitronensaft, Maracujanektar
2032. **Blue Night** <sup>(1,3,14)</sup>  
Malibu, Pfirsichlikör, Blue Curacao, Zitronensaft,  
Zuckersirup, Ananassaft
2033. **Pina Colada**  
weißer Rum, Brauner Rum, Kokosirup, Kokosmilch,  
Kokosraspel, Ananassaft
2034. **Swimming Pool** <sup>(1,3)</sup>  
weißer Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Blue Curacao,  
Kokosraspeln, Ananassaft, Maracujanektar

## CAIPI / MOJITO / DAIQUIRI <sup>(14)</sup> 8,60

---

2035. **Caipirinha**  
Limetten, brauner Zucker, Cachaca
2037. **Mojito**  
Limetten, Minze, Zucker, Havana Club 3, Soda
2038. **Mojito Razz**  
Limetten, Himbeere, Minze, Zucker,  
Bacardi Razz, Soda
2039. **Classic Margarita**  
Tequila, Cointreau, Zitronensaft
2040. **Classic Daiquiri**  
Havana 3, Rohrzuckersirup, Limettensaft
2041. **Frozen Margarita\***  
Tequila, Cointreau, Rohrzuckersirup, Zitronensaft
2042. **Frozen Daiquiri\***  
Havana, Rohrzuckersirup, Limettensaft

\* wahlweise mit  
Erdbeer-, Himbeer-, oder Mangogesmack

## SOURS <sup>(14)</sup> 7,90

---

2043. **Amaretto Sour** <sup>(1)</sup>  
Amaretto, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft
2044. **Midori Sour** <sup>(1)</sup>  
Gin, Midori, Zitronensaft, Melonensirup,  
Maracujasaft
2045. **Aperol Sour**  
Aperol, Zitronensaft, Rohrzuckersirup,  
Orangensaft
2046. **Mekong Sour**  
Mekong, Zitronensaft, Rohrzuckersirup,  
Orangensaft
2047. **Whiskey Sour**  
Bourbon Whiskey, Zitronensaft,  
Rohrzuckersirup, Orangensaft

## HIGHBALL & LONGDRINKS 7,90

---

2048. **Long Island Iced Tea** <sup>(1,9,14)</sup>  
weißer Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec,  
Limettensaft, Cola
2049. **Killer Cool Aid** <sup>(1,14)</sup>  
Wodka, Amaretto, Pfirsichlikör, Lime Juice,  
Zitronensaft, Johannisbeersaft
2050. **Cuba Libre** <sup>(1,9,14)</sup>  
Havana 3, Limetten, Cola
2051. **Moscow Mule** <sup>(14)</sup>  
Wodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer
2052. **Himbeer Mule** <sup>(14)</sup>  
Wodka, Himbeeren, Himbeersirup,  
Limettensaft, Ginger Beer
2053. **Lynchburg Lemonade** <sup>(14)</sup>  
Jack Daniels, Triple Sec, Zitronensaft, Sprite
2054. **Campari Orange / Soda**
2055. **Gin Tonic** mit Schweppes Tonic <sup>(10)</sup>
- Hendricks (Schottland) 9,50
  - Gin Mare (Spanien) 10,90
  - Monkey 47 (Deutschland) 10,90
  - Jinzu Gin (Japan) 10,90

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS 7,40

---

2100. **Mango Lassi** <sup>(8)</sup>  
Mango, Joghurt, Mangosaft
2102. **Ipanema** <sup>(1,14)</sup>  
frische Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale
2104. **Virgin Colada**  
Kokossirup, Kokosraspeln, Kokosmilch, Ananassaft
2105. **Strawberry Kiss**  
Erdbeersirup, Kokossirup, Kokosraspeln, Kokosmilch,  
Ananassaft, Maracujanektar



## DIGESTIF & LIKÖRE / 2 cl

---

2200.	<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>(1,8,9,11)</sup>	3,20
2201.	<b>Sambuca</b>	3,20
2202.	<b>Nep Moi</b> vietnamesischer Wodka <sup>(1,5)</sup>	3,20
2203.	<b>Mekong</b> thailändischer Whiskey	3,20
2204.	<b>Liquid Cheesecake</b>	3,20
2205.	<b>Tequila Dos Mexicanos</b> Gold/Silver	3,20
2206.	<b>Williams Birne</b>	3,20
2207.	<b>Hennessy</b>	4,30
2208.	<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> <sup>(1,5)</sup>	4,80



## WHISKY / 2 cl

---

2210.	<b>Maker´s Mark</b> <sup>(1)</sup>	3,50
2212.	<b>Johnnie Walker Black Label</b>	3,50
2214.	<b>Glenmorangie 10</b> <sup>(1)</sup>	4,90
2215.	<b>Ardbeg 10</b> <sup>(1)</sup>	4,90
2216.	<b>Laphroaig 10</b> <sup>(1)</sup>	4,90
2217.	<b>Oban 14</b> <sup>(1)</sup>	4,90
2218.	<b>Ron Zacapa 23</b>	4,90

## RUM / 2 cl

---

2223.	Havana Club 7 <sup>(1)</sup>	3,90
2226.	Myer´s Rum <sup>(1)</sup>	3,90
2227.	Ron Zacapa Solera 23 <sup>(1)</sup>	5,90

## BITTERS / 2 cl

---

2219.	Averna	2,90
2220.	Ramazzotti	2,90
2221.	Jägermeister	2,90
2222.	Fernet Blanca	2,90

## SCHAUMWEINE

---

2228.	Prosecco	0,1 l	4,00
2229.	Moet & Chandon Imperial Brut	0,75 L l	90,00
2230.	Moet & Chandon Rosé Imperial	0,75 L l	95,00
2231.	Moet & Chandon Ice Imperial	0,75 L l	110,00
2232.	Naldo Cuvé Di Boj Prosecco Superiore DOCG Brut	0,75 L l	42,00

## WEISS

2300. **Castell Silvaner** 6,90  
In der Nase präsentiert er sich mit Noten von grünem Apfel, Nashi-Birne und Sternfrucht, sowie Anklängen von Heu. Die gut eingebundene und frische Säure zeigt eine schöne Eleganz, die für einen hohen Trinkfluss sorgt.
2301. **Stahl Cuvée Nachschlag Bright Side of Life** 7,50  
Dieser frische und jugendliche Weißwein präsentiert sich in einem brillantem Farbton und entfaltet eine erfrischende Aromatik von heimischem Obst und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch und knackig mit pikanter Würze. Ein Hauch natürlicher Kohlensäure vereint sich hier auf belebende Weise mit einem zitronigen Fruchtsüße-Fruchtsäure-Spiel.
2302. **Villa Albinoni Lugana DOC RUU** 7,50  
Die Farbe ist hell-strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase duftet er angenehm nach Apfel, Zitrus und feinen floralen Aromen. Im Geschmack ist er einladend zart und fruchtig mit lebendiger Frische.
2303. **Weißweinschorle** 5,50

## ROSÉ

2304. **Nett Swimming Rosé trocken** 7,50  
Die leuchtende Rosé Farbe, der frische, weinige Erdbeer- und Kirschduft, der straighte, fruchtige Geschmack mit der lebendigen, aber nicht übertriebenen Säure tut ein Übriges.

## ROT

2305. **A6mani Lifili Primitivo Salento IGP RUU** 6,90  
Dichte Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Harmonie in Kombination mit langem Nachhall.
2306. **Mandarossa Costaduna Nero D'Avola Rosso DOC RUU** 6,90  
Sehr gefälliger, sortenreiner Nero d'Avola mit einem klaren Bouquet von Schwarzkirsch-, Pflaumen- und roten Maubeernoten. Im Geschmack sehr weich mit einer ausgewogenen, sortentypischen Säure.
2307. **Montecillo Crianza DOCa RUU** 7,50  
Kirschrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Aromen von Brombeere und Kirsche werden von feinen röst- sowie floralen Noten begleitet. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch und gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und einem eleganten, langanhaltenden Nachhall.
2308. **Rotweinschorle** 5,50

## WEISS

2309. **Baron Philippe de Rothschild  
Les Cepages IGP Pays d'Oc** 27,00  
Sein verführerisches Bukett wird von weißen Früchten und Blüten begleitet. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll mit fruchtigen Noten, gefolgt von einem wunderbar mineralischen Finale und einer Prise südfranzösischer Lebensfreude.
2310. **Chateau Schembs Wilde 21  
Sauvignon Blanc** 34,00  
Ein Sauvignon wie er im Buche steht. Fruchtig, frisch, spritzig und ein bisschen Wild. Aber immer liebenswürdig. Herrliche Aromatik nach Holunderblüten, Maracuja, Lychee und Kiwi. Dezente Süße und animierende Säure.
2311. **Chateau Schembs Raw  
like Sushi Chardonnay** 39,00  
Dieser Wein ist ein klassischer NBC. Nothing But Chardonnay. Reif und elegant, kräftig und grazil. Ananas und Apfel. Honig. Holz und Stahl. Erregt Aufmerksamkeit ohne laut zu sein. Macht nicht satt und hält die Spannung...Spannung...Spannung. Bis zum letzten Tropfen.
2312. **Ca Dei Frati Lugana I Frati DOC** 42,00  
Strohgelb, ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Gefällig am Gaumen, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich und mit langem Abgang.

## ROSÉ

2313. **Groh Rosé** 29,00  
Spritzig, frisch und leicht. Dieser Wein macht einfach Lust auf Sommer. Eine milde Sommernacht, tolle Menschen, gute Gespräche - einfach Leben.
2314. **Ca Dei Frati Riviera  
del Garda Chiaertto DOC** 41,00  
Ein herrliches, zartes Lachsrosa im Glas. Leicht und duftig mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel, erfrischend fruchtig, elegant mit schönem Säurespiel.

## ROT

2315. **Masca Del Tacco Lu'Li Appassimento IGT** 30,00  
Tiefes Rubinrot im Glas. Das opulente und intensive Bukett bringt fruchtige, florale und würzige Noten zum Ausdruck. Vollreife Brombeeren, zarte Waldhimbeeren und Schwarze Johannisbeeren vereinen sich mit Anklängen an Pflaumen, cremigen Heidebeerlikör und saftige Backpflaumen. Mediterrane Kräuter, feinste Vanille und dunkle Schokolade komplettieren die vielseitige Duftkomposition. Am Gaumen entfalten sich Nuancen saftiger Brombeeren und zartschmelzender Schokolade, armonisches Zusammenspiel aus roten Früchten.
2316. **A6mani familiae RUU** 32,00  
Das Bukett präsentiert sich als ausladender Duft an reifen Kirschen und Pflaumen, untermalt von feinen Kakao- und Vanillearomen. Am Gaumen besitzt der Wein eine samtig weiche Textur und eine dezente Süße im Finish, ausgeglichen mit reifen Tanninen.
2317. **Masca Del Tacco SúSu Susumaniello IGP** 37,00  
Das komplexe Bukett des Susumaniellos verführt mit Brombeeren, Schwarzkirschen und dezenten, aber dennoch erfrischenden Zitrusnoten. Daneben entwickeln sich Düfte von Rosenblüten und Vollmilchschokolade sowie warm-rauchige Nuancen von Zimt, Gewürznelken, Tabak und Unterholz.
2318. **Markus Schneider Blackprint** 56,00  
Dieser Premium-Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah präsentiert sich tiefdunkel, fast schwarz wie Tinte und zieht uns mit ihrem komplexen Bukett aus Cassis, Kirschen, Thymian und Wacholder in ihren Bann. Am Gaumen bleibt sie unvergleichlich vielschichtig, galant und weich, wobei die feinwürzige Eleganz besonder heraussticht. Im Nachhall bleiben herb-süße Johannisbeeren und saftige Kirschen lange erhalten.

## BIERE (a)

---

2400.	<b>Lederer Pils</b>	0,33 l	4,20
2401.	<b>Tucher Hell vom Fass</b>	0,5 l	4,50
2402.	<b>Tucher Weizen Hell</b>	0,5 l	4,50
2403.	<b>Tucher Weizen Dunkel</b>	0,5 l	4,50
2404.	<b>Tucher Urfränkisch Dunkel</b>	0,5 l	4,50
2405.	<b>Zirndorfer Keller Bier</b>	0,5 l	4,50
2406.	<b>Tucher Weizen Alkoholfrei</b>	0,5 l	4,50
2407.	<b>Tucher Pils Alkoholfrei</b>	0,5 l	4,50
2408.	<b>Colaweizen</b>	0,5 l	4,50
2412.	<b>Saigon Bier</b>	0,3 l	4,20
2414.	<b>Singha Bier</b>	0,3 l	4,20

## SOFT DRINKS

---

2600.	<b>Coca Cola</b> <sup>(1,9,14)</sup>	0,33 l	3,90
2601.	<b>Cola Light</b> <sup>(1,9,11,14)</sup>	0,33 l	3,90
2602.	<b>Fanta</b> <sup>(1,3,14)</sup>	0,33 l	3,90
2603.	<b>Mezzo Mix</b> <sup>(1,14)</sup>	0,33 l	3,90
2604.	<b>Sprite</b> <sup>(14)</sup>	0,33 l	3,90
2605.	<b>Ginger Beer</b> <sup>(14)</sup>	0,2 l	3,70
2606.	<b>Tonic Water</b> <sup>(10)</sup>	0,2 l	3,70
2607.	<b>Bitter Lemon</b> <sup>(1,14)</sup>	0,2 l	3,70
2608.	<b>Ginger Ale</b> <sup>(1,3,14)</sup>	0,2 l	3,70
2609.	<b>Tafelwasser</b>	0,3 l	3,30
2610.	<b>Selters Still</b>	0,25 l	3,90
2611.	<b>Selters Sprudel</b>	0,25 l	3,90
2612.	<b>Selters Still</b>	0,75 l	6,90
2613.	<b>Selters Sprudel</b>	0,75 l	6,90

## HOT DRINKS

5,60

---

- 2420. **Jasmin Tee**
- 2421. **Sencha Tee**
- 2422. **Hot Lemon**  
Ingwer, Honig, Zitrone, Minze
- 2423. **Bangkok Autumn**  
Grüntee, Zitronengras, Minze, Zitronenblätter
- 2424. **Hanoi Sense**  
Jasmintee, Kumquats, Limette, Honig
- 2425. **Shanghai Power**  
Grüntee, Longan, Apfel, Goji Beeren, Zucker
- 2426. **Tokyo Winter**  
Sencha, Orange, Ingwer, Zimt, Honig

## CAFE <sup>(3)</sup>

---

- 2427. **Cafe Crema** 3,20
- 2428. **Espresso** 2,20
- 2429. **Espresso Doppio** 3,20
- 2430. **Espresso Macchiato** 2,30
- 2431. **Cappuccino** 3,20
- 2432. **Latte Macchiato** 4,20

## SÄFTE

0,2 l 2,90

---

- 2500. **Apfel**
- 2501. **Orange**
- 2502. **Maracuja** <sup>(3)</sup>
- 2503. **Guave** <sup>(3)</sup>
- 2504. **Lychee** <sup>(3)</sup>
- 2505. **Cranberry** <sup>(3)</sup>
- 2506. **Trauben** <sup>(3)</sup>
- 2507. **Ananas** <sup>(3)</sup>
- 2508. **Johannisbeere** <sup>(3)</sup>
- 2508. **Mango** <sup>(3)</sup>
- 2510. **Rhabarber** <sup>(3)</sup>
- 2511. **Saftschorle** 0,33 l 3,90

## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	9 koffeinhaltig
2 mit Konservierungsstoff	10 chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	11 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	13 gewachst
5 geschwefelt	14 Säuerungsmittel
6 geschwärzt	15 enthält eine Phenylalalinquelle
7 mit Phosphat	16 Stabilisatoren
8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	17 Taurin

### Deklarationspflichtige Allergene:

- a** Glutenhaltiges Getreide
- b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h** Schalenfrüchte
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Schwefeldioxid und Sulphite
- m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld.  
Änderungen und Fehler vorbehalten. Stand: 01.2.2024

Layout & Druck: settele gastro-kommunikation, [www.settele-gastro.de](http://www.settele-gastro.de)