

Vorspeisen, Suppen & Salat

-  **1 Buddha-Rolle - 2 Stück (kalt)** ^{A)E)F)} **5,30 €**
Reispapier, gefüllt mit sautiertem Seitan, Koriander, Gurke und Salat. Serviert mit einem Erdnuss-Hoi-Sin-Dip
- 2 Ebi Sommer-Rolle - 2 Stück (kalt)** ^{A)B)E)F)} **6,30 €**
Reispapier, gefüllt mit Garnelen, Reismudeln, Koriander, Gurke und Salat. Serviert mit einem Erdnuss-Hoi-Sin-Dip
- 3 Gyoza - 5 Stück** ^{A)F)} **5,90 €**
Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
- 4 Ebi Tempura -2 Stück** ^{A)B)C)E)F)} **5,20 €**
Panierte Großgarnele mit grünen Reisflocken und Teriyaki-Sauce
- 5 Tori Kara** ^{A)C)G)} **5,90 €**
Knuspriges Hühnerfleisch mit Spicy-Mayo
-  **6 Edamame** ^{F)} **4,90 €**
Gekochte, grüne, junge Sojabohnen mit Meersalz
-
- 9 Pikante Gemüsesuppe** ^{3)C)F)} **4,20 €**
mit Hühnerfleisch
- 10 Miso-Suppe** ^{F)} **4,20 €**
mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
-  **11 Kokos-Kürbis-Suppe** ^{A)} **5,20 €**
mit feinen Gemüsestreifen, Seitan und Süßkartoffelchips
-
-  **13 Wakame-Salat** ^{K)2)3)} **4,90 €**
Algensalat mit Sesam
-  **14 Gomaae-Salat** ^{K)2)3)} **4,90 €**
Blanchierter Spinat mit Sesam-Dressing



3



6



13



Bowls

-  **16 Bun Bo Bowl** ^{3)F)D)E)N)} **15,90 €**
Dünne Reismudeln auf Wildkräutersalat, Gurken, Sprossen, Koriander und Erdnüssen. Mit gebratenem Rindfleisch, mariniert in Chili und Zitronengras. Dazu eine Yuzu-Ingwer-Vinaigrette
-  **17 Bun Chay** ^{A)F)E)} **13,90 €**
Dünne Reismudeln auf Wildkräutersalat, Gurken, Sprossen, Koriander, gebratenem Tofu-Seitan-Mix mit Zitronengras und Erdnüssen. Dazu eine Ponzu-Sauce
- 18 Chicken Bowl** ^{K)T)} **14,90 €**
Jasmin-Duftreis mit Spinat und Edamame auf Wildkräutersalat mit gegrilltem Chicken Teriyaki, Wagame, Kimchi-Sesam und Avocado. Dazu eine Chili-Mayo und Teriyaki-Sauce
- 19 Tuna Bowl** ^{D)F)G)K)} **17,50 €**
Kurz angebratener Thunfisch mit Sushi-Reis, Avocado, Edamame, Wagame und Kimchi-Sesam. Dazu eine Chili-Mayo, Teriyaki-Sauce und Miso-Trüffel-Butter
- 20 Lachs Bowl** ^{D)F)G)K)} **16,50 €**
Kurz angebratener Lachs mit Sushi-Reis, Avocado, Edamame, Wagame und Kimchi-Sesam. Dazu eine Chili-Mayo, Teriyaki-Sauce und Miso-Trüffel-Butter

Curries

-  **21 Gemüsecurry der Buddhisten** **13,50 €**
Tofu mit Zitronengras, Kürbis, Kartoffeln und verschiedenem Gemüse
-  **22 Red Thai Curry** ^{G)} **14,50 €**
Hühnerbrust in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Bambus, Pak Choi, Limettenblättern und Paprika
-  **23 Green Thai Curry** ^{D)G)} **14,50 €**
Hühnerbrust in grüner Curry-Kokosmilch-Sauce mit Bambus, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum
-  **24 Massaman Beef** ^{D)E)G)} **15,50 €**
Rindfleisch in Massaman-Curry und Kokosmilch-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüssen


Nudeln

hausgemachte Eiernudeln, gebraten mit Gemüse - dazu wahlweise: ^{A) C)}

-  **31 gebratener Seitan-Tofu-Mix** ^{3)A)C)F)} **12,90 €**
- 32 gegrilltes Chicken Teriyaki** ^{3)A)C)F)} **14,90 €**
- 33 knusprige Ente Teriyaki** ^{3)A)C)F)} **16,90 €**
- 34 gebackene Hühnerbrust Teriyaki** ^{3)A)C)F)} **14,90 €**
- 35 Yaki Udon** ^{3)A)K)F)N)} **15,90 €**
Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch, Pak Choi, Möhren, Sesam und Sojasprossen
- 36 Malaysische Bratnudeln** ^{A)} **14,90 €**
Frische, hausgemachte Eiernudeln mit Hühnerbrust und Gemüse in pikanter Curry-Tomaten-Sauce, mit Knoblauch
-  **37 Kantonesische Bratnudeln** ^{3)A)F)} **14,90 €**
Frische, hausgemachte Eiernudeln mit Hühnerbrust, Gemüse in scharfer Sauce mit gerösteten Cashewnüssen
- 38 Bratnudeln Fernost** ^{3)B)F)N)} **15,90 €**
Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Paprika und Pak Choi in einer pikanten Austern-Sauce
- 39 Pad Thai** ^{3)B)E)F)} **16,90 €**
gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Ei, Erdnüssen und Sojasprossen in einer Tamarinde-Thai-Sauce





Seitan: eine leckere Fleisch-Alternative aus Weizengluten. Perfekt für Vegetarier oder Veganer

 = scharf  = vegetarisch  = vegan




Klassiker

Knusprig gebackene Hühnerbrust mit Gemüse, dazu Duftreis ^{A)}

-  **41** und süß-saure Sauce mit Ananas ⁴⁾ 14,90 €
- 42** und pikanter Hoi Sin-Soja-Sauce ^{3)F)} 14,90 €
- 43** und pikanter Erdnuss-Sauce ^{E)} 14,90 €
-  **44** und roter Curry-Kokos-Sauce (scharf) ^{G)} 14,90 €

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse, dazu Duftreis ^{A)}

- 51** und süß-saurer Sauce mit Ananas ⁴⁾ 16,90 €
- 52** und pikanter Hoi Sin-Soja-Sauce ^{3)F)} 16,90 €
- 53** und pikanter Erdnuss-Sauce ^{E)} 16,90 €
-  **54** und roter Curry-Kokos-Sauce (scharf) ^{G)} 16,90 €

Asiatische Spezialitäten

-  **61** Rindfleisch nach Vietnam Art (scharf) ^{3)F)N)} 15,90 €
Geschnetzeltes vom Rind, mariniert in Chili und Zitronengras, gebraten mit Lauch und Zwiebeln. Serviert mit Duftreis
-  **62** Fastenspeise der Buddhisten ^{F)K)} 13,90 €
Gebratenes Gemüse mit hausgemachtem Seitan, Ingwer, Knoblauch und Sesamöl. Verfeinert mit karamellisierter Soja-Sauce. Serviert mit Duftreis
-  **63** Dakgang Jeong ^{3)A)F)E)K)} 15,50 €
Knuspriges Hühnerfleisch mit Erdnüssen und Sesam, geschwenkt in einer scharfen Knoblauch-Sauce. Serviert mit Duftreis
- 64** Teriyaki Salmon ^{3)A)F)D)K)} 18,50 €
Gegrilltes Lachs-Teriyaki mit Wildkräutersalat, Kimchi-Sesam und saisonalem Gemüse. Serviert mit Süßkartoffeln
- 65** Ga Xao Xa ^{3)F)N)} 14,90 €
Gebratene Hühnerbrust mit Zitronengras, Thai-Basilikum, Ingwer und Gemüse. Serviert mit Duftreis
- 66** Chow Chicken ^{3)F)N)} 14,90 €
Gebratene Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Cashewkernen
-  **67** Chicken Gumbo ^{3)F)} 14,90 €
Gebratene Hühnerbrust mit Gemüse und scharfer Knoblauch-Sauce
- 68** Chow Beef ^{3)F)N)} 15,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Cashewkernen
-  **69** Beef Gumbo ^{3)F)} 15,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und scharfer Knoblauch-Sauce

Japanese Ramen

Unsere leckeren, japanischen Ramen-Suppen erhalten Sie in verschiedenen, vielseitigen Variationen, sorgfältig gekochter Brühe und frischen Zutaten. Für das besondere Japan-Feeling.

- 71** **Chicken Teriyaki Ramen** ^{3)4)A)C)F)} **14,90 €**
Ramen-Nudeln mit gegrilltem Chicken Teriyaki in einer Shoyu-Brühe mit Pak Choi, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln
- 72** **Chicken Teriyaki Udon** ^{3)4)A)C)F)} **14,90 €**
Udon-Nudeln mit gegrilltem Chicken Teriyaki in einer Shoyu-Brühe mit Pak Choi, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln
-  **73** **Tan Tan Mi** ^{3)4)A)C)F)K)} **15,50 €**
Nudelsuppe auf Sesam-Miso-Basis, Gemüse, Chashu und gebratenem Schweinehack, verfeinert mit Chili-Öl
- 74** **Tokio Udon** ^{3)4)A)B)C)D)F)K)} **15,90 €**
Japanische Udon-Nudeln mit geschmortem Chashu Schweinebraten, Lava-Ei, Narutomaki, Mais und Gemüse
- 75** **Tokio Ramen** ^{3)4)A)B)C)D)F)K)} **15,90 €**
Japanische Ramen-Nudeln mit geschmortem Chashu Schweinebraten, Lava-Ei, Narutomaki, Mais und Gemüse
-  **76** **Yasai Miso** ^{3)4)A)C)F)K)} **13,90 €**
Vegetarische Miso-Ramen mit Nudeln, gebratenem Gemüse, Tofu, Lava-Ei, Mais und Sesam
-  **77** **Osaka** ^{3)4)A)F)K)} **13,90 €**
Japanische Udon-Nudeln mit gebratenem Seitan in einer Miso-Brühe, mit Pak Choi, Sojasprossen, Mais und Frühlingszwiebeln



71






75

Seitan: eine leckere Fleisch-Alternative aus Weizengluten. Perfekt für Vegetarier oder Veganer

Tofu: Tofu wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt. Eine weitere leckere Fleisch-Alternative für Vegetarier oder Veganer



Cashu: mariniertes Schweinefleisch

 = scharf  = vegetarisch  = vegan

Nigiri

Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann belegt.



	2 Stück
201 Sake Lachs ^{D)}	4,60 €
202 Maguro Thunfisch ^{D)}	4,90 €
203 Inari Tofutasche und Sesam ^{F)}	4,50 €
 204 Tamago Eieromelette ^{C)D)}	4,80 €
205 Ebi gekochte Riesengarnele ^{B)}	5,40 €
206 Unagi gegrillter Aal ^{D)}	5,20 €
 207 Avocado Avocado	3,60 €

Sashimi

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. In feinen Scheiben.











220 Sashimi Sake Lachs ^{D)} (6 Scheiben)	11,00 €
221 Sashimi Maguro Thunfisch ^{D)} (6 Scheiben)	12,50 €
222 Maguro Toro Lachs und Thunfisch ^{D)} (6 Scheiben)	12,00 €
223 Salmon Tataki ^{D)F)K)} (8 Scheiben) kurz angegrillter Lachs, Schnittlauch, Wasabi-Sesam, Ponzu-Sauce und Sesamöl	16,00 €
224 Tuna Tataki ^{D)F)K)} (8 Scheiben) kurz angegrillter Thunfisch, Schnittlauch, Wasabi-Sesam, Ponzu-Sauce, Sesamöl	19,00 €

Hinweis: Alle Sorten Sushi können Spuren von Sesam und Senf enthalten



Maki

Maki werden von Hand gerollt.
Gefüllt werden sie mit gesauertem
Reis, rohem Fisch und Gemüse.

	8 Stück
301 Sake Maki Lachs ^{D)}	4,90 €
302 Sake Avocado Maki Lachs und Avocado ^{D)}	5,20 €
303 Tekka Maki Thunfisch ^{D)}	5,20 €
304 Tekka Avocado Maki Thunfisch und Avocado ^{D)}	5,40 €
305 Ebi Maki gekochte Riesengarnele ^{B)}	5,90 €
 306 Asparagus Maki grüner Spargel und Sesam ^{K)}	4,60 €
 307 Kappa Maki Gurke und Sesam ^{K)}	4,00 €
 308 Avocado Maki Avocado und Sesam ^{K)}	4,50 €
 309 Rocket Maki Rucola und Frischkäse ^{G)}	4,50 €
 310 Satsu Maki Süßkartoffel, Avocado und Sesam ^{K)}	4,60 €
 311 Kampo Maki Japanischer Kürbis und Sesam ^{K)}	4,60 €
 312 Oshinko Maki Japanischer Rettich und Sesam ^{K)}	4,60 €
 313 Tamago Maki Japanisches Eieromelette ^{G)D)}	4,60 €





 = scharf  = vegetarisch  = vegan

Inside-Out

Bei dieser Rolle befindet sich der Reis außen und umschließt die Zutat. So kann diese Rolle zusätzlich mit Sesam oder Fischrogen (Tobiko) umhüllt werden.



5 Stück


- | | | |
|---|---|---------------|
| 401 | Sake Inside-Out ^{D)K)} | 4,80 € |
| | Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko und Sesam | |
| 402 | Maguro Inside-Out ^{D)K)} | 5,20 € |
| | Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko und Sesam | |
| 403 | California Inside-Out ^{B)D)K)} | 4,40 € |
| | Krebs-Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko und Sesam | |
| 404 | Yakitori Inside-Out ^{F)K)} | 5,40 € |
| | Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Sesam, Spezial-Sauce | |
|  | 405 Rocket Inside-Out ^{C)G)K)} | 4,40 € |
| | Rucola, Gurke, Frischkäse und Sesam | |
|  | 406 Vegeta Inside-Out ^{K)} | 4,60 € |
| | grüner Spargel, Gurke, Avocado und Sesam | |

noosou crunchy Rolls

Gebackene Sushi-Rollen,
lecker gefüllt. Dazu Spezial-Sauce



8 Stück

- | | | |
|---|---|---------------|
| 421 | Gebackener Salmon ^{A)D)G)K)C)F)} | 6,90 € |
| | gebackene Rolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse | |
| 422 | Gebackenes Chicken ^{A)G)K)C)F)} | 7,30 € |
| | gebackene Rolle mit Hühnerfleisch, Avocado und Frischkäse | |
| 423 | Gebackene Ebi ^{A)B)G)K)C)F)} | 7,50 € |
| | gebackene Rolle mit Garnele, Avocado und Frischkäse | |
| 424 | Gebackene Tuna ^{A)D)G)K)C)F)} | 7,50 € |
| | gebackene Rolle mit Thunfisch, Avocado und Frischkäse | |
|  | 425 Gebackene Vegeta ^{A)K)C)F)} | 6,80 € |
| | gebackene Rolle mit Avocado, Kürbis, Frischkäse und Rettich | |

Probieren Sie unsere besonderen Sushi-Kreationen mit Spezialsaucen und lassen Sie sich überraschen, wie vielseitig Sushi sein kann

Noosou Style Sushi

5 Stück

501

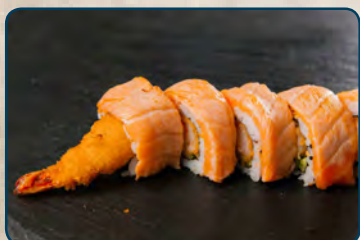


Lachs Oshi ^{D)G)F)}

8,70 €

Sushi-Reis, flambierter Lachs und Chili-Mayonaise

502

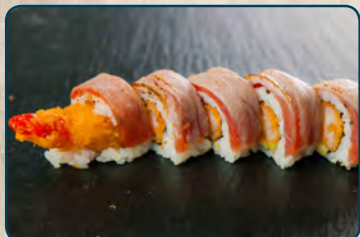


Noosou Roll ^{A)B)D)F)C)}

7,20 €

gebackene Garnele, Gurke, Spicy-Mayo, Sesam, flambierter Lachs und Teriyaki-Sauce

503

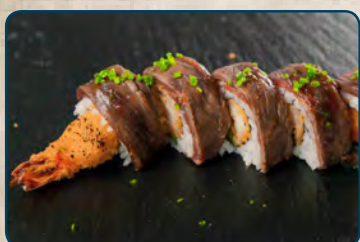


Ben Roll ^{A)B)C)F)K)}

7,90 €

gebackene Garnele, flambierter Thunfisch, Gurke, Sesam, Spicy-Mayo und Teriyaki-Sauce

504



Fuji Roll ^{A)B)C)F)K)}

8,70 €

gebackene Garnele, flambiertes Rinderfilet, Gurke, Wasabi-Sesam, Spicy-Mayo und Honig-Sauce

505

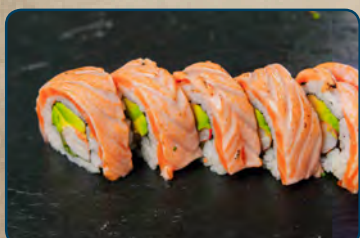


Ebi Tempura Roll ^{A)B)K)}

7,20 €

gebackene Garnele, Gurke, Tobiko und Sesam

506



Tam An Roll ^{A)B)D)G)K)}

7,20 €

California Roll, Frischkäse, flambierter Lachs, Sesam und Teriyaki-Sauce

Tobiko: Fischrogen

 = scharf  = vegetarisch  = vegan

Noosou Style Sushi

5 Stück

507



Chiba Roll ^{A)F)K)}

7,70 €

gebackene Avocado mit Lauchzwiebeln, flambiertem Rinderfilet, Wasabi-Sesam und Honig-Sauce

508



Chicken Roll ^{A)C)F)G)}

6,20 €

gegrilltes Chicken Teriyaki, Gurke, Spicy-Mayo und gebackene Fadennudeln

509



Rainbow Roll ^{D)G)K)}

7,70 €

California Roll und Frischkäse, unwickelt mit Lachs, Thunfisch, Avocado und Tobiko

510

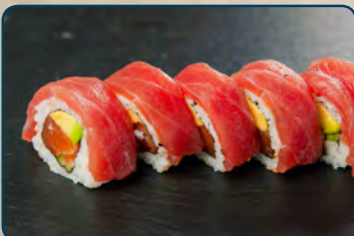


Taiyo Roll ^{B)D)G)K)}

7,20 €

California Roll, Frischkäse und Sesam, unwickelt mit Lachs

511



Red Dragon ^{D)G)K)}

7,90 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, Gurke und Sesam, unwickelt mit Thunfisch

512



Sakura Roll ^{D)K)}

6,70 €

Lachs, Avocado, Gurke, Avocado-creme und knusprige Chips

5 Stück

513

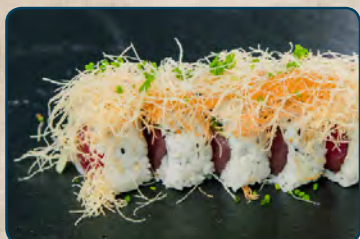


Ikesu Roll ^{C) D) F) K)}

Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Lachs, Spicy-Mayo und Unagi-Sauce

7,70 €

514

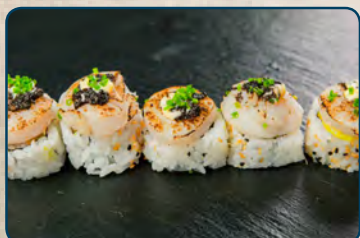


Dynamite Tuna Roll ^{A) C) D)}

Thunfisch, Gurke, Spicy-Mayo und gebackene Fadennudeln

7,20 €

515



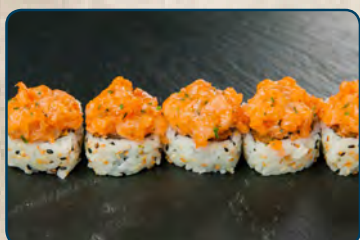
Scallop Tower ^{A) B) C) G) K) N)}

California Roll, Frischkäse, flambierte Jakobsmuschel, Schnittlauch und Trüffelpilze

11,50 €



516



Spicy Lachs Tartar ^{A) D) K)}

gebackene Avocado, Lauchzwiebeln, Tobiko, Lachs-Tartar und Wasabi-Sesam

8,20 €



517



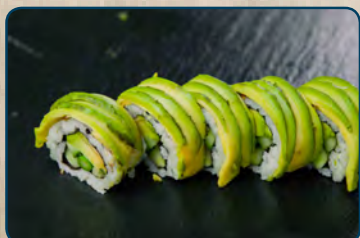
Spicy Tuna Tartar ^{A) D) K)}

gebackene Avocado, Lauchzwiebeln, Tobiko, Thunfisch-Tartar und Wasabi-Sesam

8,70 €



518



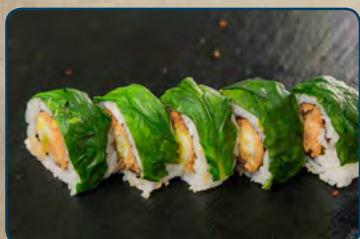
Buddha Roll ^{K)}

Spargel, Gurke, Avocado und Sesam und Unagi-Sauce

6,70 €



519



Tam My Roll ^{A) F) K)}

gebackene Avocado, Lauchzwiebeln, Blattspinat, Sesam und Unagi-Sauce

6,20 €


Tobiko: Fischrogen

 = scharf  = vegetarisch  = vegan

Bento Sushi




Bento 1 16,90 €

8 Kappa Maki 
 8 Avocado Maki
 2 Inari Nigiri
 2 Tamago Nigiri




Bento 2 11,90 €

8 Kappa Maki 
 8 Avocado Maki
 5 Vegeta Inside Out



Bento 3 15,50 €

8 Kappa Maki 
 5 Tam My Rolls
 8 gebackene Vegeta



Bento 4 14,50 €

8 Sake Maki
 8 Tekka Maki
 5 California Inside Out



Bento 5 13,20 €

8 Sake Maki
 5 California Inside Out
 5 Sake Inside Out



Bento 6 13,20 €

8 Sake Maki
 5 California Inside Out
 2 Nigiri (Sake, Maguro)



Bento 7 17,50 €

8 Sake Maki
 8 Tekka Maki
 4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)



Bento 8 16,50 €

8 Sake Maki
 5 California Inside Out
 4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)



Bento 9 15,90 €

5 Ebi Tempura Rolls
 5 California Inside Out
 8 gebackene Lachs

Bento Sushi



Bento 10 19,50 €

5 Ebi Tempura Rolls
2 Ebi Tempura
8 gebackene Lachs



Bento 11 26,90 €

8 Sake Maki
5 California Inside Out
5 Sake Inside Out
2 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro)
8 gebackene Lachs



Bento 12 21,90 €

8 Sake Maki
5 California Inside Out
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
5 Ebi Tempura Rolls



Bento 13 20,90 €

5 Chicken Rolls
5 Yakitori Inside Out
5 Ebi Tempura Rolls
8 gebackene Lachs



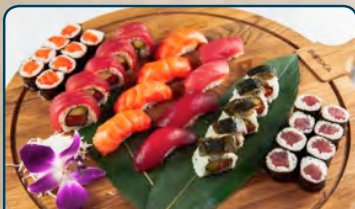
Bento 14 36,00 €

5 Sakura Rolls
5 Dynamite Tuna Rolls
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
6 Sashimi (Lachs, Thunfisch)



Bento 15 28,90 €

8 Sake Maki
5 California Inside Out
5 Sake Inside Out
5 Ebi Tempura Rolls
2 Ebi Tempura
8 gebackene Lachs



Bento 16 39,90 €




8 Sake Maki
8 Nigiri (4 Sake, 4 Maguro)
8 Tekka Maki
5 Sakura Rolls
5 Red Dragon



Bento 17 37,50 €

8 Sake Maki
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
8 Tekka Maki
5 California Inside Out
5 Sake Inside Out
5 Ebi Tempura Rolls
8 gebackene Lachs

Tobiko: Fischrogen

 = scharf  = vegetarisch  = vegan

Desserts

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Dessertkreationen verführen

- 81 Green Tea Dream** ^{2)E)G)} **6,90 €**
leckeres Grüntee-Eis mit Obst, Mangopüree und karamellisierten Nüssen

- 82 Panna Coco** ^{G)} **6,90 €**
hausgemachte Panna Cotta aus cremiger Kokosmilch, getoppt mit Chili-Mango-Creme

Mochi Ice Cream - je 2 Stück
süße, japanische Reiskuchen - mit Mochi-Eis gefüllt

- 85 Green Tea Ice Cream Mochi** ^{A)C)G)H)K)} **5,90 €**

- 86 Mango Ice Cream Mochi** ^{A)C)E)F)G)} **5,90 €**

Mochi - je 2 Stück
süße, japanische Reiskuchen - lecker gefüllt

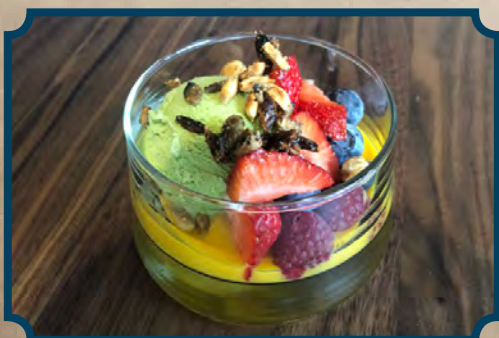
- 87 Strawberry Cheesecake Mochi** ^{A)C)E)F)G)} **5,90 €**

- 88 Chocolate Mochi** ^{G)F)H)K)} **5,90 €**

ZUSATZSTOFFE

1) Antioxidationsmittel 2) Farbstoffe 3) Geschmacksverstärker 4) Konservierungsmittel 5) geschwärzt
A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte
I) Sellerie J) Senf K) Sesam M) Lupinen N) Weichtiere

Hinweis: Alle Sorten Sushi können Spuren von Sesam und Senf enthalten





Getränke

Softdrinks

Coca Cola ^{1,3}	0,33 l	3,50 €
Coca Cola Light ^{1,3,4,6,10}	0,33 l	3,50 €
Coca Cola Zero ^{1,3,4,6,10}	0,33 l	3,50 €
Sprite ⁶	0,33 l	3,50 €
Fanta ^{1,3,6}	0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix ^{1,6,7}	0,33 l	3,50 €

Apollinaris

Selection oder Vio still	0,25 l	3,10 €
--------------------------	--------	--------

Apollinaris

Selection oder Vio still	0,75 l	6,40 €
--------------------------	--------	--------

Schweppes

Bitter Lemon, ^{2,4} Ginger Ale, ¹		
Tonic Water	0,2 l	3,30 €

Granini Säfte

Apfel, Orange, Maracuja, Mango, Cranberry, Rhabarbernektar		
	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €

Saftschorle	0,4 l	4,20 €
-------------	-------	--------

Biere • Flaschen

Franziskaner Weißbier		
Hefeweizen hell	0,5 l	4,90 €
Tiger Beer		
Singapur Bier 5 %	0,33 l	4,20 €
Corona Beer 4,5 %	0,33 l	4,20 €

Biere vom Fass

Beck's Pils	0,3 l	3,60 €
Alster ²	0,3 l	3,60 €

Alkoholfreie Biere

Beck's Blue	0,33 l	3,60 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	4,90 €



Getränke

Homemade Ice Tea • 0,5 L • 4,60 €

Lemon Grass Ice Tea

Grüner Tee, Maracujasaft, belebendes Lemongrass-Aroma

Peppermint Ice Tea

Grüner Tee, Limetten, belebende Minze, Minzsirup, Apfelsaft

Ginger Ice Tea

Grüner Tee, Apfelsaft, aromatischer Ingwer

Cranberry Ice Tea

Grüner Tee, Cranberrys, Cranberrysaft, frische Limettenscheiben

Mango Strawberry Ice Tea

Grüner Tee, Mangosaft, Erdbeerpüree, Lime Juice

Mango Rhabarber Ice Tea

Grüner Tee, Mangopüree, Rhabarbernektar, Lime Juice

Raspberry Ice Tea

Grüner Tee, Himbeeren, Basilikumperlen, Zitronengras, Limettensaft, Apfelsaft

Homemade Lemonade • 0,5 L • 4,60 €

Refresh	Yuzu, Zitrone und frische Minze
Morgentau	Basilikum, Ingwer und Basilikumperlen
Freudentaumel	Yuzu, Lemongrass, Minze und Zitronenscheiben
Sunrise	frische Limette, Rhabarbernektar und Kumquat
Morgenröte	Himbeeren, Minze, Basilikumperlen und Limetten

Alle Ice Teas &
Lemonades sind als
Ü18-Variante mit Gin,
Wodka, Tequila oder
Bacardi erhältlich
8,90 €



Weißwein

Glas 0,2 L Flasche 0,75 L

„Bundschuh“ Sauvignon blanc Gutswein trocken

6,20 € 21,90 €

Weingut Emil Bauer Pfalz

knackig, unkomplizierter Lieblingswein, reife Stachelbeere



Scheurebe QbA

6,70 € 23,90 €

Weingut Groh Rheinhessen

rassig, erfrischendes Bouquet, weisse Johannisbeere



Riesling QbA trocken

6,50 € 23,90 €

Weingut Allendorf Rheingau

lebendig, idealer Essensbegleiter, junge Aprikose



Pinot Grigio IGT

5,90 € 20,90 €

Villa Albinoni Venetien

fruchtig, italienische Lebensfreude, reife Zitrusfruchte



Roséwein

Glas 0,2 L Flasche 0,75 L

„Wilhelm“ Rose Gutswein trocken

6,20 € 21,90 €

Spätburgunder & Schwarzriesling, Weingut Emil Bauer Pfalz

elegant, Urlaubswein, saftige Erdbeere

Rotwein

Glas 0,2 L Flasche 0,75 L

„LIFILI“ Primitivo Salento IGP

5,90 € 20,90 €

A6MANI Apulien

würzig, elegante Komplexität, reife Brombeere



„Rupenera“ Merlot DOC

5,90 € 20,90 €

Mandrarossa Sizilien

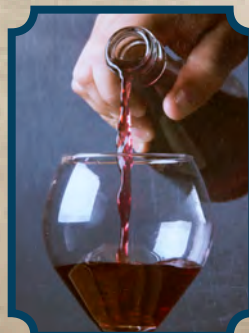
fruchtig, ausdrucksstarker Geschmack, saftige Zwetschge



„Wildcard“ Shiraz & Cabernet

6,20 € 21,90 €

Peter Lehmann South Australia



Getränke

Prosecco

Prosecco auf Eis 0,2 l 4,90 €

Prosecco Frizzante DOC Treviso
Ruggeri Venetien



lebendig, feine Perlage, gelber Apfel

0,1 l 2,90 €

0,75 l 19,00 €

Mix-Getränke

Aperol Spritz ^{1,2}

Aperol, Prosecco, Wasser 0,2 l 5,80 €

Hugo's

St. Germain Likör, Prosecco, Minze,

Sodawasser, Limette 0,2 l 5,80 €

Spirituosen

Sake 16,3 %

Reiswein, warm / kalt 0,1 l 4,20 €

Finsbury Gin 37,5 %

klassischer Gin 4 cl 4,60 €

Jim Beam 40 %

Kentucky Bourbon 4 cl 6,20 €

Jack Daniel's 43 %

Tennessee 4 cl 6,50 €

Ramazotti 30 %

Kräuterlikör 4 cl 4,60 €

Williams Morand 43 %

Williamine (Birne) 2 cl 3,60 €

Lantenhammer 42 %

Haselnussgeist 2 cl 3,60 €

Sierra Tequila 38 %

Silber 2 cl 2,80 €

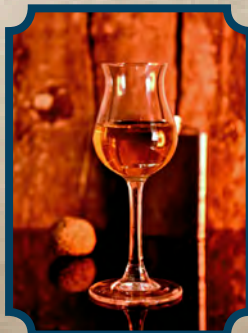
Russian Standard 40 %

Wodka 4 cl 4,60 €

Bacardi 37,5 %

Weißer Rum 4 cl 4,60 €

Alle Spirituosen auch als Longdrink - Aufpreis + 2,60 €



Heißgetränke



Kaffeespezialitäten

Café Crema	2,90 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Café au Lait	3,70 €

Tee • Kännchen

China Wuyuan Jasmin Bio	4,40 €
Japan Sencha Extra Fine Bio	4,40 €

Tee • Glas

China Wuyuan Jasmin Bio	2,90 €
Japan Sencha Extra Fine Bio	2,90 €
Minze Bio	2,90 €
Ingwer Bio	2,90 €

noosou Tee-Kreationen • Big Bowl

Sweet Ginger Darling frischer Ingwer, Zitronengras, Limetten und Honig	4,80 €
Erwachen frische Minzblätter, Zitronenscheiben und Honig	4,50 €
Zen Garden Longan-Frucht, Gojibeeren, frischer Ingwer, Süßholz und Honig	4,80 €
Blütenzauber sanfte Grünteelblätter, Jasminblüten, Rosenknospen und Honig	4,80 €
Vital frischer Ingwertee, Orangenscheiben, Kumquat, Minze und Honig	4,80 €





**Alle Speisen auch zum Mitnehmen
10 % Rabatt für Selbstabholer**

Tel.: 0511 - 39080803

www.noosou.de

