



WASSER

S.Pellegrino

0,25l **3 €** / 0,75l **7 €**

Acqua Panna

0,25l **3 €** / 0,75l **7 €**

LEMONADES

Coca Cola

Coca Cola Light

Coca Cola Zero

0,2l **4 €**

Thomas Henry Bitter Lemon

Thomas Henry Ginger Ale

Thomas Henry Ginger Beer

Thomas Henry Indian Tonic Water

Thomas Henry Pink Grapefruit

Thomas Henry Soda Water

0,2l **4 €**

JUICE

Granini Apfel

Granini Maracuja

Granini Mango

Granini Orange

Granini Cranberry

Granini Rhabarbernektar

0,3l **4 €**

Kin Homemade Lemonade

0,3l **5 €**



BIER VOM FASS

Lübzer Pils

0,3l **4 €** / 0,5l **5,5 €**

Duckstein Rotblond

0,3l **4 €** / 0,5l **5,5 €**

FLASCHENBIER

Tiger Bier Singapore

0,33l **4 €**

Erdinger Weizen

0,5l **5 €**

Erdinger Weizen Alkoholfrei

0,33l **4 €**

Lübzer Alkoholfrei

0,33l **4 €**

Lübzer Naturradler Zitrone

0,33l **4 €**

MOCKTAILS

Refresher

Rhabarbersaft ,Apfelsaft, Limettensaft, Spicy Ginger

10 €

Thai Mojito

Thai Basilikum , Frische Limetten, Ginger Ale, Rohrzucker

10 €



SIGNATURE COCKTAIL

Apollon Spritz

Apollon Sake Likör, Scavi Ray Ice prestige, Soda Top

10 €

Kin Martini

Ophir Gin, Noilly Prat, Limettensaft, Ingwer-Sirup

12 €

Tropical Daiquiri

Havana 7y, Campari, Limettensaft, Passionfruit-Puree, Vanilla Sirup

13 €

Passion Bellini

Passionfruit-Puree, Champagne

13 €

Thai South Side

Nikka Coffe Gin, Giffard Veilchenlikör, Thai Basilikum, Limettensaft, Rohrzucker Sirup

14 €

Shiso Mule

Ki-No-Bi Gin, Grüner Shiso, Limettensaft, Spicy Ginger

14 €

Yuzu Garden

Beluga Vodka, Yuzu Sake, Holunderblüten-Sirup, Zitronensaft, Togarashi

15 €

Spicy Negroni Sauer

London Dry Gin, Vermouth, Campari, Frangelico, Limettensaft, chili, Eiweiß (Option vegan)

16 €



CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco Extra dry, Soda Top

9 €

Hugo

Prosecco Extra Dry, Holunderblüten-Sirup, frische Minze, Limetten, Soda Top

9 €

Cocktail Martini

Vodka oder Gin, Vermouth dry

10 €

Margarita

Tequila, Cointreau, Limette

12 €

Whisky Sauer

Bulleit Bourbon, Limette, Eiweiß (Option Vegan), Rohrzucker Sirup

12 €

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Limette, Cranberrysaft

12 €

Gin Fizz

London Dry Gin, Zitronensaft, T.H. Soda Water, Rohrzucker Sirup

12 €

Negroni

London dry Gin, Campari, Antica Formula Vermouth

12 €

Espresso Martini

Vodka, Khalua, Espresso, Zucker Syrup

12 €



SPIRITS

VERMOUTH

Noilly Prat **6 €**
Antica Formula **6 €**

GIN

Bombay **5 €**
Monkey 47 **7 €**
Hendrick's **7 €**
Ophir **8 €**
Nikka Coffe Gin **8 €**
Ki-No-Bi **9 €**

VODKA

Absolut **5 €**
Belvedere **7 €**
Beluga **9 €**

WHISKEY

Bulleit Bourbon **6 €**
Tarlisker **10 €**
Lagavulin 16y **15 €**
Hibiki Harmony **16 €**

COGNAC

Hennessy VS **9 €**
Hennessy VSOP **10 €**
Hennessy XO **25 €**

TEQUILA

Olmecca Altos Plata **6 €**
Olmecca Altos Plata Reposado **7 €**

RUM

Havana 3y **5 €**
Havana 7y **6 €**
Ron Botucal Reserva **10 €**
Ron Zacapa 23 Centenarium **18 €**

OTHER SPIRITS

Aperol **5 €**
Campari **5 €**
Averna **5 €**
Sambuca **5 €**
Amaretto Disaronno **5 €**
Amaro Montenegro **5 €**
Ramazotti **5 €**
Fernet **5 €**
Baileys **5 €**
Kahlua **5 €**
Cherry Heering **5 €**
Sherry Lustau **5 €**
Port Taylor 10y **6 €**
Frangelico **5 €**
Nonnino Merlot **8 €**
Williamsbirne **8 €**



SAKE

Perfektion, Tradition und Handwerk im Glas. Das ist UMAMI.
Sake ist der perfekte Speisebegleiter für die asiatische Küche.

SPARKLING SAKE ALS APERITIF

Ninki Sparkling J-Ginjo

Flaschengärung

Leicht, frisch und fruchtig, gerne auch zum Dessert

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **39 €**

PREMIUM SAKE ZUM WAHREN GENUSS

Hatsumago – Kimoto Tradition

Honjozo

Traditionell & umamireich

Perfekter Begleiter für deftige und kraftvolle Gerichte

0,1l Glas **10 €**

0,72l Flasche **64 €**

Urakasumi – Junmai

Fruchtig & sanft

Genieße ihn mit Fisch, Sashimi oder Sushi

0,1l Glas **13 €**

0,3l Flasche **41 €**

0,72l Flasche **89 €**



PREMIUM SAKE ZUM WAHREN GENUSS

Nanbu Bijin – Southern Beauty

Junmai

Traditionell & umamireich

„Perfekt Match“ mit Rindfleisch, Ente oder Heilbutt

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **54 €**

0,72l Flasche **95 €**

Urakasumi – Tautropfen

Junmai

Leicht & fruchtig

Am besten mit Gemüse, Tempura, Vorspeisen

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **41 €**

Ninki “Gold Label“ Junmai Daiginjo

fruchtig & Sanft, trocken

Gegrillte Gemüse, Heilbutt, Jacobsmuscheln

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **41 €**

0,72l Flasche **95 €**

DIGESTIV

Fukuju Yuzu Sake

Leicht, fruchtig, frisch & süß

Auf Eis oder pur

0,05l Glas **8 €**

0,5l Flasche **73 €**



WEISSWEIN

Villa Solais Vermentino D.O.C 2023

Weingut Santadi, Sardinien
(Italien)

0,1l **5 €** / 0,2l **10 €** / Fl. 0,75 **32 €**

Flick 2022 Weißburgunder

(Deutschland, Rheingau)

0,1l **5,5 €** / 0,2l **11 €** / Fl. 0,75 **35 €**

Sauvignon Blanc D.O.C 2022

Di Leonardo, Friuli
(Italien)

0,1l **6 €** / 0,2l **12 €** / Fl. 0,75 **36 €**

Thörnicher Riesling 2022

Weingut Gebrüder Lüdwig, Mosel
(Deutschland)

Fl. **29 €**

Pinot Grigio D.O.C 2022

Di Leonardo, Friuli
(Italien)

Fl. **34 €**

716 - Grauer Burgunder 2022

(Deutschland, Ebringen)

Fl. **36 €**

Louisvale 2022 Chardonnay

(Südafrika)

Fl. **39 €**

H.LUN 2022 Pinot Bianco DOC

(Südtirol, Italien)

Fl. **39 €**

Lugana 2023 D.O.C

Cantina Bulgarini, Lombardei
(Italien)

Fl. **44 €**

Sancerre 2022

Domaine Michel Girard et Fils, Loire A.O.C
(Frankreich)

Fl. **58 €**

Fryers Cove 2022 Sauvignon Blanc Reserva

(Südafrika)

Fl. **60 €**

Chablis „Les Villes Vignes“ 2020

Pascal Bouchard, Bourgogne A.O.C.
(Frankreich)

Fl. **75 €**

ROSE

Geil 2022 Rose

(Deutschland, Rheinhessen)

0,1l **4,5 €** / 0,2l **9 €** / Fl. 0,75 **29 €**

Chiarretto D.O.C 2022

(Cantina Bulgarini, Italy Lombardei)

Fl. **38**

SüßWein

Villersdorp 2021 Hanepoot Jerepigo

(Südafrika)

0,1l **8 €** Fl. 0,75 **38 €**



ROTWEIN

Tank N°32 Primitivo 2022

Cantine Minini
(Italien, Apulien)

0,1l **4,5 €** / 0,2l **9 €** / Fl. 0,75 **28 €**

Nero D´Avola 2020 DOC

Cusumano – Nero D´avola
(Italien, Sizilien)

0,1l **5 €** / 0,2l **10 €** / Fl. 0,75 **30 €**

STONEWALL - Rubér 2019

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
(Südafrika)

0,1l **6,5 €** / 0,2l **13 €** / Fl. 0,75 **39 €**

Rocca Rosso 2013

Bragato - Refosco, Merlot, Schioppettino
(Italien, Friaul)

Fl. **36 €**

Rosso Bruno 2020 DOC

Bulgarini - Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina
(Italien, Lombardei)

Fl. **38 €**

Cusumano 2021 DOC

Benuara – Nero D´Avola, Syraha
(Italien, Sizilien)

Fl. **40 €**

Chianti Classico 2020 DOCG

Tenuta di Vignole
(Italien, Toskana)

Fl. **42 €**

Amaranta Montepulciano D´Abruzzo 2020 DOP

Tenuta Ulisse- Montepulciano
(Italien, Abruzzen)

Fl. **55 €**

Barbera Ca Di Pian Riserva 2020 DOCG

La Spinetta - Barbera
(Italien, Piemont)

Fl. **59 €**

DE TRAFFORD - Cabernet Sauvignon 2018

(Südafrika)

Fl. **65 €**

Château de Chassagne Montrachet 2013

„Les Jardins“, Chassagne Montrachet, Bourgogne A.O.C.
(Frankreich)

Fl. **140 €**

Château Langoa Barton 3°GC 2013

Saint-Julien A.O.C.
(Frankreich)

Fl. **160 €**

Barolo „Via Nuova“ 2019

Pira & Figli - D.O.C.G.
(Italien, Piemont)

Fl. **180 €**

Brunello di Montalcino, Poggio al Vento 2015

Col D´Orcia, D.O.C.G.
(Italien, Toskana)

Fl. **220 €**



CHAMPAGNER

Champagne Jean-Michel - Carte Blanche BIO

0,1l **14 €** / Fl. 0,75 **85 €**

Champagne Jean-Michel - Rosé BIO

0,1l **16 €** / Fl. 0,75 **90 €**

Moët&Chandon Imperial Brut

Fl. 0,75 **100 €**

Moët&Chandon Imperial Rosé

Fl. 0,75 **120 €**

Ruinart Brut

Fl. 0,75 **120 €**

Ruinart Rosé

Fl. 0,75 **140 €**

SEKT

Prosecco, Spumante Brut 2022

Balbinot, D.O.C.

0,1l **6 €** / Fl. 0,75 **39 €**



KAFFEE UND HEISSE GETRÄNK

- Espresso **3 €**
- Espresso Macchiato **3,5 €**
- Doppelter Espresso **4 €**
- Doppelter Espresso Macchiato **4,5 €**
- Cafè Crema **3,5 €**
- Latte Macchiato **4,5 €**
- Milchkaffe **5 €**
- Flat white **4,5 €**

LOSER BIO TEE

- Highland Darjeeling **6 €**
- Earl Grey Hooray **6 €**
- Kräutertee **6 €**
- Highland Green Tee **6 €**
- Früchtetee **6 €**
- Kamille Organic **6 €**
- Frische Minze **4 €**
- Frische Minze mit Ingwer **4 €**