



LUNCH MENU

MONTAG - FREITAG 12:00 - 17:00

VEG.

- 803 **ALU SAG TAREKO** **vegan** 9.5
Blattspinat-Kartoffel-Curry
- 804 **SAG PANEER** 9.5
Rahmkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Kurkuma & Ingwer ◦
- 805 **TARKARI KAJU** **vegan** 11
frisches Gemüse in Curry-Kokosmilch mit Cashews & Mandeln ^{HH1H2}
- 806 **ALU BHANTA** **vegan** 11
Kartoffeln und geschmorte Auberginen im hausgemachten Curry
- 807 **PAD THAI** 10
Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, Erdnüssen, Koriander, Gemüse & Ei (ohne Reis) ^{ACFE}
- 808 **YOGI BHAT** 9.5
gebratener Reis mit Paneer und Gemüse ◦
- 809 **SOYA FRY** 12
Soya-Chunks mit Paprika, Champignons, Zwiebeln & Pak Choy in leichter Ingwer-Soyasauce

SERVED WITH RICE & SALAD

SERVIERT MIT REIS & SALAT

SOUP (ohne Reis/Salat)

- 801 **DAAL** **vegan** 5
Linsensuppe
- 802 **VEG. THUKPA** **veg** 11
tibetische Nudelsuppe mit Tofu und Gemüse
wählen Sie: Reismnudeln / Weizennudeln

NON VEG.

- 815 **CHICKEN CURRY** 11
- 819 **COCONUT CHICKEN** 11.5
Hähnchenbrust im Kokos-Curry ^{HH1G}
- 823 **KHASI ALU** 13
Lamm-Kartoffel-Gulasch
- 826 **HANS NARIWAL** 13
knusprige Ente und frisches Gemüse in Kokosmilch-Curry ^{AKF}

DRINKS SPECIAL

HOT

- 830 **Tasse Sherpa Tee** **vegan** 3.5
- 831 **Heiße Ingwer-Zitrone** 3.5
- 832 **Frischer Kurkuma Tee** 3.5
- 833 **Tasse Minze Tee** 3.5
- 836 **Kännchen Grüner Tee** ^{0,35l} 4.9
- 836 **Kännchen Jasmin Tee** ^{0,35l} 4.9
- 836 **Kännchen Sherpa Tee** **vegan** ^{0,35l} 4.9

COLD

- 837 **Mango Lassi** ◦ (klein) ^{0,2l} 3.5
- 838 **Mango Lassi** ◦ (groß) ^{0,35l} 5
- 839 **Detox Lime Soda** ^{0,4l} 5.5
- 840 **Ginger-Mint Iced Tea** ^{0,4l} 5.5
- 841 **Basil Lemonade** ^{0,4l} 5.9

STARTERS खाजा

1. CHICKEN SATÉ EKFL

Chicken-Spieße mit
Erdnuss-Chutney --- 7.9 €

2. TARKARI KO BURRY AFEGKCL

Tibetische hausgemachte Bällchen
mit Veggie Füllung --- 7.5 €

3. BHANTA TAREKO FEKL

In Kichererbsenteig ausgebackene
Auberginenscheibchen --- 7.5 €

4. EVEREST BITES AFKLE

Mit roter & lilaner Kartoffel gefüllte
Reispapier-Röllchen --- 7.5 €

5. ALU CHOP FKEL

Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen
--- 7.9 €

6. VEGAN PRAWNS AFKEL

Vegane Zitronengras Gambas --- 7.5 €

MIXED STARTERS

Einre reiche Zusammenstellung
unserer Vorspeisen
mit Saucen und Salat.
(Für 3-4 Personen)

7. Vegetarisch --- 18.5 €

8. Gemischt --- 20.9 €

AFEKGCHJL

9. PAPAD FKG

5 Stück Papadam mit Joghurt Dip --- 3.5 €

SUPPEN सूप

14. DAAL VE

Linsensuppe.
Das Grundnahrungsmittel im Himalaya --- 5.9 €

THUKPA AEFK

Traditionelle Tibetische Nudelsuppe mit geröstetem
Kreuzkümmel, saisonales Gemüse & Szechuan Pfeffer
(große Schale) wähle aus: Weizen- oder Reismudeln

15./ TOFU-VEG. THUKPA VE --- 13.9 €

16./ LAMM THUKPA --- 15.9 €

SALATE

MIT AGAVEN-SESAM DRESSING

17. CRUNCHY TOFU SALAD AFKEHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Baby Mangold & crunchy Chili-Tofu --- 10.9 €

18. CRISPY CHICKEN SALAD AEFKHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Baby Mangold & Chicken Saté --- 12.9 €



= scharf



= vegan

Das Salatdressing beinhaltet Senf, Agavendicksaft, Oliven- und Sesamöl, Apfelessig.



= MITHO CHA'S FAVORITES

DAS DACH DER WELT

SPEZIALITÄTEN DER TIBETISCHEN KÜCHE

MO:MO मःमः DUMPLINGS

DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND
KOMPLETT HAUSGEMACHT
UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.
SERVIERT MIT ERDNUSS
UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY.

Dämpfzeit min. 25 Minuten!
bei vollem Haus kann die Dämpfzeit länger ausfallen

8 STÜCK

35. VEGAN MOMO AFKEL

Gefüllt mit verschiedenem Gemüse --- 14.5 €

37. GREEN MOMO AFKEGL

Gefüllt mit Käse und Spinat 14.5 €

39. LAMB MOMO AFKEL

Mit Lammfleischfüllung --- 14.9 €

MIXED MOMO AFKHEGL

Lamm, Veg und Green Momos

41./ 9 Stück --- 14.9 €



SZECHUAN

Spezialitäten mit wildem Szechuan Pfeffer (Timur),
der nur auf über 3000m Höhe im Himalaya zu finden ist.

69. KUNG PAO LAMM FAKGL

Lammfleisch zusammen mit Erdnüssen im Wok sautiert
und anschließend mit einer deftigen Soja-Knoblauch-Reduktion abgelöscht. Garniert mit frischen Frühlingszwiebeln,
Tomaten und Timur-Szechuan-Pfeffer' --- 22.9 €

70. KUNG PAO SOYA AFEKHJL

In typisch tibetischen Gewürzen marinierte vegane Soya-Chunks mit Erdnüssen, Shiitake Pilzen, Frühlingszwiebeln und Szechuan Pfeffer im Wok goldbraun sautiert --- 18.9 €

74. PORK ROAST FKL

Schweinebauch - 24h mariniert und doppelt geröstet - mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in hausgemachter Szechuan-Sauce. Angerichtet mit Frühlingszwiebeln, --- 19.9 €

SIZZLER

HEIßE PLATTEN
serviert mit Reis und Salat 

75. LAMB FRY AFKL

24 Std. mariniertes Lammfleisch
mit Paprika, Tomaten, Chilli & Zwiebeln
auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart --- 20.9 €

77. CHICKEN SIZZLER FKL

In Himalayagewürzen mariniertes Hähnchenfleisch
mit Paprika, Champignons, Tomaten, Chilli & Zwiebeln
auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart --- 18.9 €



AUTHENTIC NEPALESE

VEG शाकाहारी

FUSION OF ASIA

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

45. ALU SAG TAREKO FK

Blattspinat angebraten mit Kartoffeln und Knoblauch.
Verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma & Ingwer
--- 12.9 €

46. SAG PANEER FK G

Paneerkäse in püriertem Spinat
verfeinert mit Kurkuma und Ingwer --- 13.9 €

54. ALU BHANTA FEKHJ

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in unserem hausgemachten Curry --- 13.9 €

56. CHANA MASALA FEKHJ

Kichererbsen-Zucchini-Curry --- 13.9 €

50. GREEN CURRY FEKHJ

Tofu & Gemüse im Kurkuma-gelbgrünem Kokos-Curry geköchelt & mit gehacktem Zitronengras, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Limettenblatt angerichtet
(bitter, süß und scharf) --- 16.9 €

51. TARKARI KAJU FEKHJ

Saisonales Gemüse in Curry-Kokosmilch
mit Mandeln und Cashewnüssen --- 15.9 €

53. TOFU BADAM FEKHJ

Tofu in hausgemachtem Erdnuss-Curry
mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 15.9 €

47. PANEER CHILLI FEKHJ

In Kurkuma und Chilli eingelegter Paneerkäse mit Paprika, Zwiebeln & Champignons im Wok geschwenkt. --- 16.9 €

NON VEG मांसाहारी

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

LAMM

68. KHASI SAAG FK

Lamm-Gulasch & Blattspinat verfeinert mit Borkshornkleeblättern, Ingwer & Himalaya Gewürzen. --- 17.9 €

66. KHASI ALU FK

Ein typisches Bergbauerngericht vom Chef empfohlen
Lamm-Kartoffel-Gulasch
mit nepalesischen Gewürzen gegart --- 17.9 €

ENTE

71. HAANS NARIWAL AFKEHH2

Knusprige Ente mit Gemüse im Kokos-Curry.
Bestreut mit Cashewnüssen und Mandeln --- 18.9 €

73. HAANS BADAM FEKAHJH2

Knusprige Ente in hausgemachtem Erdnuss-Curry
(leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 18.9 €

HUHN

60. CHICKEN CURRY FK

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene
Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry --- 15.9 €

61. COCOS CHICKEN FEGKHJ

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen
und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch --- 16.9 €

62. CHICKEN CHILI FEKHJ

In Kurkuma und Chili eingelegte Hühnchenstücke mit Zwiebeln, Paprika & Champignons in einer Tomaten-Koriander-Reduktion. --- 17.9 €





FRIED RICE & NOODLES

Serviert mit Salat

55. VEG CHAU MIN AFCEKHJ

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei & Tofu
im Wok geschwenkt --- 13.9 €

57. PAD THAI AFCEKHJ

Reisbandnudeln zusammen mit Ei, Sprossen, Pak Choi & Erd-
nüssen im Wok geschwenkt --- 14.9 €

49. YOGI BHAT EFKG

Paneerkäse & Gemüse mit gebratenem Reis --- 11.9 €

BEILAGEN

21. BHAT V

Kleine Schale Basmati Reis --- 3.9 €

23. RAÍTA EGK

Mit geröstetem Jeera, Gurken, Koriander, Honig &
schwarzem Salz angerührter Joghurt --- 3.9 €

24. ROTI V A

Vollkorn-Weizen Fladenbrot --- 3.9 €

25. PLAIN NAAN --- 4.4 €

26. BUTTER NAAN --- 4.7 €

27. GARLIC NAAN --- 4.7 €

AGC

30. GEMISCHTER SALAT FKLE V

Kleiner Beilagen Salat mit Agaven-Sesam Dressing --- 6.9 €

31. MUSTANG ALU V

Mit Knoblauch & Borkshornkleeblättern
gewürzte Kartoffelecken --- 7.9 €

32. SAAG FE V

In Knoblauch & Ingwer angeschwitzter
nepalesischer Spinat --- 5.9 €

34. PAPAD FK V

Stück Papadam
aus Uridlinsen- und Reismehl --- 0.80 €
(glutenfrei)

DESSERTS मिठाई

90. SHIKARNI AKGFHJ

Joghurt angerührt mit Zimt & Kardamom.
Gulab Jamun, Cashewnüssen & Mandeln --- 7.5 €

92. MYSTIC MOUNTAIN AKEGFHJ

Gebratener Banane, Vanilleeis und Oreos.
Bestreut mit Nüssen & Schokolade --- 7.9 €

PANNA COTTA

Vegane Vanille-Kokos Panna Cotta

93. mit Mangocrème V --- 6.9 €

95. GULAB JAMUN AKGFHJ

zwei Milchbällchen --- 4.5 €



DAAL BHAT THALI थाली

DAS NATIONAL GERICHT NEPALS

80. DAAL BHAT MASU FKE L

Der Klassiker:
Chicken-Curry

Khasi Saag:
In Himalaya Gewürzen gekochtes
Lamm-Spinat-Gulasch

Mustang Alu :
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 22.9 €



82. DAAL BHAT TARKARI

Chana Masala:
Kichererbsen-Curry

Saag Tareko:
Frischer Pak Choi - mit Kurkuma & Jeera
im Wok geschwenkt

Mustang Alu:
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 19.9 €



Genießen Sie eine kostenlose Tasse Tee, wenn Sie nach nepalesischer Esskultur mit den Händen speisen!

DAAL BHAT THALI थाली

DAS NATIONAL GERICHT NEPALS

80. DAAL BHAT MASU FKE L

Der Klassiker:
Chicken-Curry

Khasi Saag:
In Himalaya Gewürzen gekochtes
Lamm-Spinat-Gulasch

Mustang Alu :
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 22.9 €



82. DAAL BHAT TARKARI

Chana Masala:
Kichererbsen-Curry

Saag Tareko:
Frischer Pak Choi - mit Kurkuma & Jeera
im Wok geschwenkt

Mustang Alu:
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 19.9 €



Genießen Sie eine kostenlose Tasse Tee, wenn Sie nach nepalesischer Esskultur mit den Händen speisen!



THE MITHO CHA EXPERIENCE

3-Gänge Menü für 2 --- 52.9 €



Vorspeise **Mixed Momo**

jeweils 2 Stück
Vegan-, Green- und Lamm Momo
mit 2 verschiedenen Chutneys

Hauptgang **Mitho Cha - Thali** Eine Zusammenstellung unserer Daal Bhat Thalís.

Chicken Curry, Khasi Saag,
Mustang Alu, Chana Masala,
Veg. Curry, Daal, Spinat

Dazu Salat, Reis und Papadams

Dessert **Shikarni**

2 kleine Schalen - Joghurt mit Zimt, Karda-
mom und Nelken angerührt
und mit Nüssen und einem
Gulab Jamun garniert

AFL EKH2G



TEA SELECTION 0,35L KANNE 5.9€

SPECIAL HOUSE BLACK TEA

Sherpa Tee Vegan

Hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept.

(enthält Hafermilch & Zucker) 1

Nepali Hochland Tee

Schwarzer nepalesischer Tee, frisch gepresster Zitronensaft, Ingwer, Honig, Kardamom & Nelken 1

FRESH HERBAL TEA

Ingwer

Minze

Ingwer-Minze-Zitrone

Ingwer Kamille

Kurkuma



WHITE & GREEN TEA

Dosha Balance

Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten

Zen Infusion

Japanischer Genmaicha Grün-Tee mit gepufften und gerösteten Reiskörnern

White Monkey

Der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.

Inner Glow

Nepal Kanchanjunga Grün-Tee aus dem höchsten Anbaugebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.

FRESH AYURVEDIC TEA

Surya Sip

Frischer Kurkuma, Zimt, Ingwer

Shanti Shakti

Ajowan-, Fenchel- und Koriandersamen, Kardamom, Nelken, Zimt, Ingwer 

Tulsi Tapasya

Kardamom, Nelken, Zimt, Fenchel, Ingwer, Pfefferkörner, Tulsi (indisches Basilikum)

Herbal Nirvana

Zitronengras, Zitronenverbena, Melisse und Rosenblüten

SOFTDRINKS

Stilles Wasser	2,20 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Mit Kohlensäure	2,20 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Taunusquelle Mineralwasser	6,90 / 0,75 Fl.
Naturell / Classic	
Coca Cola	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Cola 1 2 12 / Cola Zero 12 9 / Fanta 2 11 12 13 / Sprite 12 / Spezi 2 1 11 12 13	
Thomas Henry	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Spicy Ginger 12 / Ginger Ale 12 2	
Pink Grapefruit 12 2 / Tonic Water 3 11 12	
Säfte	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Apfelsaft / Orangensaft / Ananassaft 11 13	
Fruchtsaftgetränke	
Guave 2 12 13 / Lychee 11 12 13 / Mango 12 13 / Rhababer	
Nektare	
Maracuja Nektar	
Saftschorle	2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Rhababerschorle	2,70 / 0,2l 4,50 / 0,4l

CAFE 1

Caffè Crema	3,20
Espresso doppio	2,70 3,50
Cappuccino G	3,90
Milchkaffee G	4,20
Espresso Macchiato G	2,90
Latte Machhiato G	4,20
Flat White G	4,20

(auch vegan mit Hafermilch erhältlich - kein Aufpreis)

FRESH DRINKS 0,35l

MANGO LASSI G	5,9
DETOX LIME SODA	5,9
Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)	
GINGER-MINT- ICED-TEA	6,9
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
RASPBERRY LEMONADE	7,5
pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda	
BASIL LEMONADE 11 12 2	7,9
Limettensaft, Basilikum, Basilikumsyrup, Soda	

BIER ^(A)

Warsteiner	3,90 / 0,3l 5,50 / 0,5l
Pils vom Fass	
Augustiner	4,30 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Augustiner München Bräu vom Fass	
Radler ¹²	3,90 / 0,3l 5,50 / 0,5l
Nepali Bier	6,50 / 0,33 Fl 9,90 / 0,65 Fl
Sherpa Bier / Barasinghe Pale Ale / Nepal Ice	
Erdinger Weißbier	5,50 / 0,5l
Dunkel / Hell / Alkoholfrei	
Lammsbräu alkoholfrei	5,20 / 0,33 Fl.

APERITIF ²

Aperol Spritz ^{2 8}	6,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	
Rhabarber Spritz ⁸	7,90
Likör 43, Rhabarberschorle, Prosecco	
Basil Spritz ⁸	7,90
Prosecco, Basilikum-Soda, Minze	
Pink Spritz ²	7,90
Aperol, Thomas Henry Pink Grapefruit	
Lychee Spritz ^{2 8}	7,90
Prosecco, Lycheesaft, Lychees, Soda, Minze	
Hugo ⁸	7,90
Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	
Campari ²	3,90 / 5cl
Negroni ²	7,50
2cl Campari, 2cl Roter Wermut, 2cl Gin	

LONGDRINKS ²

Campari Soda / Orange	7,90
Kuba Libre ^{12 12}	7,90
Vodka Limone ¹²	7,90
Whiskey Kola ^{12 12}	7,90
Gin Tonic (different gins available)	8,90
Lychee & Love ^{11 12 13}	8,90
Vodka, Lycheejuice, Sprite	
Monkey Temple ¹²	10,90
Monkey47 Gin, Limetten, Sprite	
Himalayan Salt Bae ^{2 12}	9,90
Tequila, Pink Himalayan Salt, Pink Grapefruit	

FROM NEPAL

Ruslan Nepal. Vodka	4,50 / 2cl
Khukri Nepal. Rum	4,50 / 2cl
Reisschnaps 54% vol	4,50 / 2cl

SHOTS

Vodka	2,5 € / 2cl
Tequila	2,5 € / 2cl
Amaretto	2,5 € / 2cl
Jägermeister	2,5 € / 2cl
Sambuca	2,5 € / 2cl
Ramazotti	2,5 € / 2cl
Grappa	2,5 € / 2cl
Mango Shot	2,5 € / 2cl
Guava Shot	2,5 € / 2cl
Likör 43 mit Milch +1€	2,5 € / 2cl
Berliner Luft	2,5 € / 2cl
Bailey's	2,5 € / 2cl

WHISKEY

Old Durbar	4,90 / 2cl 7,90 / 4cl
Eine Mischung aus englischem Getreidebrand und 8 Jahre altem schottischen Malt Whisky, kombiniert mit Quellwasser aus dem Himalaya, gereift in europäischen Eichenfässern, die zuvor Oloroso Sherry enthielten, in Nepal veredelt.	
Old Durbar Black Chimney	5,90 / 2cl 8,90 / 4cl





COCKTAILS

SIGNATURE & CLASSIC

KATH-MANDU MULE

Nepali Vodka |
Spicy Ginger | Ingwer
homemade iced
tea

9.9€

CLASSIC MARGARITA

Tequila | Lime Juice
| Triple Sec | Him-
alaya Salz |

8.9€

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Kaffee-
likör | Zuckersyrup |
Espresso

9.5€

MOSKOW MULE

Vodka | Spicy
Ginger | Limetten |
Gurke

8.9€

MAI TAI

Dark & White-
Rum | Ananassaft |
Triple Sec | Lime
Juice | Mandel
Syrup

10.9€

CLASSIC MOJITO

Weißer Rum | Lime-
Wedges | Minze |
Rohrzucker

9.5€

HIMBEER MOJITO

Weißer Rum | Lime-
Wedges | Minze |
Rohrzucker |
Himbeeren

9.9€

LYCHEE GIN MOJITO

Gin | Lime-
Wedges | Minze |
Lycheelikör |
Lychees

9.9€

ANNA-PURNA SUNSET

Vodka | Peach Tree
Grenadine | O-Saft
Ananas Saft

9.9€

HIMALAYAN HONEY

Gin |
Maracujasyrup |
O-Saft | wild
honey

9.9€

HIMALAYAN SOUR

Nepalese Whiskey
| Lime Juice | Egg
White | Ingwer
Shot

10.9€

SUMMER IN LHASA

Nepali Vodka | Man-
gosyrup | Sprite
Orangenlikör |
Mint | Soda

9.9€

LUMBINI LYCHEE SLING

Gin | Limetten |
Minze | Lychees |
Basilikum Soda

9.9€

AILA MA RAILA

Rum | lime
juice | Agavendi-
cksaft | Chhyang
(Reiswein)

8.9€

LOVE FROM NEPAL

Dark Rum | Lychee
Saft | Pfirsichlikör
Lychees

9.9€

RESHAM FIRIRI (HOT)

Homemade Sherpa
Tea (vegan) |
4cl Amaretto

6.9€

IPANEMA

Maracujasaft |
Ginger Ale | Minze
Rohrzucker |
Limetten

7.9€

MOUNTAIN BREEZE

Ginger Ale | Minze
Soda | Limetten

7.9€

COCONUT KISS

Kokospüree |
Ananassaft | Gre-
nadine

7.9€

EVEREST ELIXIR (HOT)

Nelken | Dark Rum |
Lime Juice | wild
honey | Karda-
mom

7.9€

WEINE ⁸

WEISSWEIN

Hausmarke Weiß
trocken

6,90 / 0,2l | 17,20 / 0,5l

Weißburgunder 7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.
trocken - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil
Weich und harmonisch, gut geeignet zu veganen Speisen.

Riesling 7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.
feinherb - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil
Säurearm und vollfruchtig, ein klassischer Terrassenwein.

Weißweinschorle 5,90 / 0,2l

ROTWEIN

Hausmarke Rot
trocken

6,90 / 0,2l | 17,20 / 0,5l

Nero d'Avola 7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.
trocken - Itynera - Italien - Sizilien
Auf die fruchtigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.

ROSE

Haus Rosé 5,90 / 0,2l | 21,90 / 0,75 Fl.
trocken - Cassaigne - Südfrankreich - Côtes de Gascogne
Ein Rosé aus Tannat & Cabernet Sauvignon

SEKT

Haussekt
Prosecco

23,90 / 0,75 Fl.
2,90 / 0,1l

