

## EAT VEGGIE, EAT HAPPY

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kim999!

Wir verwöhnen Sie gerne mit veganen und vegetarischen Köstlichkeiten, denn hier erwartet Sie traditionelle vietnamesische Küche. Lassen Sie sich von der asiatischen Esskultur inspirieren.

Der Name unseres Restaurants Kim999 setzt sich zusammen aus dem Element Kim, was Gold bedeutet und eines der traditionellen fünf Elemente ist: Wasser (Thuy), Erde (Tho), Feuer (Hoa), Holz (Moc) und Gold (Kim), sowie der Zahl 999, welche die Unendlichkeit symbolisiert.

Wir hoffen, Sie genießen Ihren Besuch bei uns und freuen uns sehr über Ihre Kommentare, Bilder und Verlinkungen bei Social Media.  
Facebook: @kim999 Instagram: @kim999bln

Ihr Kim999 Team

Genießen Sie ohne Glutamat

Dear guests,

welcome to Kim999! We like to spoil you with vegan and vegetarian delicacies, because here you can expect traditional Vietnamese cuisine. Be inspired by the Asian food culture. The name of our restaurant Kim999 is composed of the element Kim, which means gold and is one of the traditional five elements: water (Thuy), earth (Tho), fire (Hoa), wood (Moc) and gold (Kim), as well as the number 999, which symbolizes infinity.

We hope you enjoy your visit with us and are very happy about your comments, pictures and Linking with social media.

Facebook: @kim999 Instagram: @kim999bln

Your Kim999 Team

Enjoy without glutamate

## VORSPEISEN

### 1. Goi cuon | 5,50€

F, E, N, Wh

Frische Sommerroller (2 Stück) gefüllt mit Reisnudeln, frischem Salat, Kräuter, Tofu und Sesam dazu Hoisin Erdnuss-Dip.  
Option: **Gluten free**



### 2. Nem chien | 5,90€

F, Wh

2 Stück knuspriges Reispapier gefüllt mit gehacktem Tofu, Glasnudeln, Gemüse, Shiitake-Pilzen und Morcheln dazu Süß-Chili-Sauce



### 3. Wantan chien | 5,50€

F, Wh

knusprige Teigtaschen gefüllt mit Tofu, buntem Gemüse und Morcheln dazu Süß-Chili-Sauce

### 4. Ha Cao Chien | 4,90€

F, Wh, E

gebackene vegane Gyoza dazu Teriyaki Soße

### 5. Edamame | 4,90€

F, Gluten free

junge Edamame Sojabohnen mit Meersalz

### 6. Beyond Chicken Bites | 6,50€

F, Wh

knusprige vegane Teigtaschen (2 Stück) gefüllt mit veganen Hühnerfleisch, Tofu, Morchel, Shiitake Pilze, Kichererbsen dazu Süß-Chili-Sauce

### 7. Xien Sate | 6,50€

F, Wh, E,

vegane Hühnerspieße mit Erdnusssauce

## SUPPE

### 20. Canh Chua | 4,90€

F, L Gluten free

Süß-sauer Suppe mit zartem Tofu, frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras und -blättern und Kräuter

### 21. Sup Sua Dua | 5,50€

F, Gluten free

Kokosmilchsuppe mit Tofu, Tomaten, frischen Champignons, Zwiebeln, Zitronengras und Limettenblättern und Koriander

### 22. Canh Cai | 5,50€

F, Wh, N

leichte Gemüsesuppe mit vegane Hühnchen, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Koriander, Ingwer, Sesamöl und Röstzwiebel

### S1: Miso Suppe | 4,90€

Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln, Shiitake Pilze

## SALAT

### 30. Nom du du



F, Wh, E, N

grüner Papayasalat, Karotten, gebraten Austern-Seitling Pilz, Kräutern, Tofu und Sesam-Reiscracker Erdnüsse dazu unsere hausgemachter Dressing

a. Tofu | 7,90€

b. hausgemacht frittiertes veganes Hähnchen | 8,50€



### 31. Pflanzlicher Genuss Salat

F, E, N

Ein frischer Mix aus Blattsalaten, kombiniert mit Avocado, Gurken, Tomaten, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Mayonnaise - Teriyaki Dressing für den perfekten Genuss.  
Mit Option

a. vegan Thunfisch | 6,90€

b. frittierte vegan Hähnchen | 7,90€



### 32. Kim Chi Salat scharf | 4,50€



eingelegter Chinakohl, Sesam

### S2: Seetang Salat | 6,90€

Seetang Salat, vegan Lachs, Avocado, Mayonese, Teriyaki

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

## NUDELN GERICHT

### 40. Pho | 11,90€

F, Glutenfree

traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe aus einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Champignons, verfeinert mit frischen Kräutern und Sojasprossen.



### 41 Kim Nudeln | 9,90€

F, Wh, E, N

Knuspriger, würziger Tofu mit aromatischen Pilzen, frischem Salat, duftenden Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Sesam. Serviert mit einer fruchtig-würzigen Tamarinden-Ingwer-Soße.

Optionen:

- a. Reisnudel
- b. Reisbandnudel

### 42. Bun Nem | 13,90€

F, Wh, E, N

Leichte und erfrischende Reisnudeln mit knuspriger veganer Frühlingsrolle, frischem Salat, aromatischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln. Serviert mit unserem hausgemachten Dressing



### 43. Bun Ga Chien | 13,90€

F, Wh, E, N

Goldbraun gebackene, hausgemachte vegane „Hähnchen“-Stücke – perfekt gewürzt und knusprig frittiert. Serviert mit feinen Reissfadennudeln, frischem Salat, duftenden Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln. Dazu unser hausgemachtes Dressing.

### 44. Vietnam Ramen Delight

F, Wh, E, N

Würzige Ramen-Nudelsuppe mit verschiedenen Pilzen, cremiger Kokosmilch, frischer Minze, gerösteten Erdnüssen und knusprigen Sesam-Reis-Crackern

Option:

- a. Tofu 12,90€
- b. frittiertes veganes Hähnchen 13,90€



## NUDELN GERICHT

### 45. Ramen Cloud Wantan 12,90€

F, Wh, N

Herzhafte Suppe mit veganen Wan Tan, Ramen-Nudeln, frischem Gemüse, Austern-Seitling-Pilzen, Koriander, Ingwer, duftendem Sesamöl und knusprigen Röstzwiebeln

### 46. Pho Curry |

selbstgemachtes Curry aus Gewürzen, Reisbandnudeln, Kokosmilch, Erbsen & Hafer - Milch, Kürbis, Erdnüsse mit frischem Gemüse

Optionen:

- a. Tofu | 9,90€ F, E, N Gluten free
- b. vegan Hähnchen | 12,90€ Wh, E, N
- c. vegan Ente | 13,90€ Wh, E, N
- d. frittierte scharf vegan Hähnchen 13,90€ Wh, E, N



### 47. Pho Ga Cay | 13,90€

F, Glutenfree



Aromatische, tiefgründige Brühe auf Pflanzenbasis mit hausgemachtem veganem „Hähnchen“, frischem Gemüse, Pilzen und Nudeln. Abgerundet mit einer fein abgestimmten Balance aus Säure und Schärfe.



### 48. Ramen Xao

F, Wh



Aromatisch, in der Pfanne gerührte Ramen-Nudeln mit unserer würzigen Sauer-Scharf-Soße, gebratenem Gemüse, knackigem Pak Choi und Röstzwiebeln, verfeinert mit frischen Kräutern

Option:

- a. Tofu 11,90€
- b. frittierte scharf vegan Hähnchen 14,90€
- c. frittierte vegan Ente 14,90€



48b Ramen mit vegan Hähchen

## REIS GERICHT

### 60. Curry Mekong Delta

selbstgemachtes Curry aus Gewürzen, Reis, Kokosmilch, Erbsen & Hafer Milch, Kürbis, Erdnüsse mit frischem Gemüse und:

- a. Tofu | 9,90€ F,E,N Glutenfree
- b. veganes Hähnchen | 12,90€ E, N,Wh
- c. vegane Ente | 13,90€ E,N, Wh
- d. frittiertes veganes Hähnchen 13,90€ 🔥 E,N, Wh



60d. hausgemachte Curry mit vegan Hähnchen

### 61. Rau xao

Knackiges, saisonales Gemüse aus dem Wok, verfeinert mit aromatischen vietnamesischen Kräutern. Leicht, frisch und voller Geschmack. Option: **Gluten free**

- a. Tofu | 9,90€ F, Wh, L
- b. vegan Hähnchen | 12,90€ L,Wh
- c. vegan Ente | 13,90€ L,Wh
- d. frittierte vegan Hähnchen 13,90€ L,Wh 🔥

### 62. Com tron | 14,90€ F, Wh, N

Vietnamesisches Reisbowl-Gericht mit scharfen & karamellisiertem Tofu, Austernpilzen und buntem Gemüse



## SPEZIALITÄT

### 63. Ca Kho Ram | 14,90€ F, Wh

Traditioneller geschmorter Tofu, Auberginen und Champignons in Tontopf mit authentischer Gewürzmischung, scharf verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, serviert mit frischem Sauerkraut und Reis



### 64. Kho Ngu Vi | 15,50€ F,Wh

im Tontopf geschmorter Tofu mariniert mit fünf Gewürzpulver, vegane Hähnchen, Shiitake Pilz, bunten Gemüse and Reis



### 65. Erdnuss Mekong Delta

selbstgemachte Erdnusssoße aus Gewürzen, Reis, Kokosmilch, Shiitake Pilze, Morcheln Pilz, Cashewnüsse, frischem Gemüse

- a. Tofu | 11,90€ F, Ca, E, Gluten free
- b. vegan Hähnchen | 12,90€ Ca, E, Wh,F
- c. vegan Ente | 13,90€ Ca, E, Wh,F
- d. frittierte vegan Hähnchen 13,90€ Ca, E, Wh,F, 🔥

### 66. Mango Mekong Delta

hausgemachte Mangossoße aus Gewürzen, Reis, Kokosmilch, Mango, Ananas, Röstzwiebeln und frischem Gemüse.

- a. Tofu | 12,90€ F, Gluten free
- b. vegan Hähnchen | 13,90€ Wh
- c. vegan Ente | 14,90€ Wh
- d. frittierte vegan Hähnchen 14,90€ Wh 🔥

# UNSERE EMPFEHLUNG / OUR RECOMMENDATION

## 3 GANG MENU

### K1 We Choice 20,90€ Wh, E, N

6 Stk Avocado Maki  
6 pcs avocado maki

1 selbstgemachtes Curry mit vegan Hähnchen: Reis ,Kokosmilch, Erbsen & Hafer Milch, Kürbis, Erdnüsse, Röstzwiebeln mit frischem Gemüse.  
*1 homemade curry made from spices with vegan chicken, rice, coconut milk, peas & oat milk, pumpkin, peanuts with fresh vegetables*

1 frittierte Klebreis mit vegan Mango oder Vanille Eis  
*Deep-fried sticky rice with vegan mango or vanilla ice cream*

### K2 Flavors of Asia for Two 48,70€ Wh, N, E

5 Stk Wantan  
5 pcs deep fried Wontan

1 Gemüse Suppe  
1 vegetable soup

Kross und goldbraun, unsere hausgemachte veganen "Hähnchen"-Stücke, perfekt gewürzt und frittiert, begleitet von hausgemachte Curry Soße, mit Erdnüsse und Röstzwiebeln  
*crispy and golden brown, our homemade vegan "chicken" pieces, perfectly seasoned and deep-fried, accompanied by homemade curry sauce, with peanuts and fried onions*

selbstgemachte Erdnusssoße aus Gewürzen, Reis , Kokosmilch, Shiitake Pilze, Morcheln Pilz, , Cashewnüsse, frischem Gemüse mit frittierte vegan Ente  
*homemade peanut sauce made from spices, rice, coconut milk, shiitake mushrooms, morel mushrooms, cashew nuts, fresh vegetables with deep fried vegan duck* 🍗

2 Stk Eis Kugel Mango oder Vanille  
2 scoops of mango or vanilla ice cream

1 Flasche Sprudel oder Still Wasser 0,75l  
1 bottle of sparkling or still water 0.75l

### K3 Gourmet Duo Experience 49,90€ Wh, N, E

6 Stk Kappa Maki / 6 pcs cucumber maki  
5 Stk Gyoza / 5 pcs gyoza  
1 Canh Chua Suppe / 1 sweet and sour soup

1 Vietnamesisches Reisbowl-Gericht mit scharfen & karamellisiertem Tofu, Austernpilzen und buntem Gemüse.  
*1 vietnamese rice bowl dish with spicy & caramelized tofu, oyster mushrooms and colourful vegetables*

1 im Tontopf geschmorter Tofu mariniert mit fünf Gewürzpulver, vegane Hähnchen, Shiitake Pilz, bunten Gemüse and Reis.  
*1 clay pot braised tofu marinated with five spice powder, vegan chicken, shiitake mushroom, vegetable and rice*

2 Stk Mochi Reiskuchen  
2 pcs mochi rice cakes

1 Flasche Kohler oder Still Wasser 0,75l  
1 bottle of sparkling or still water 0.75l

## NACHTISCH/DESSERT

**80. Chuoi nep** 6,50€

frittierte Banane in Klebreis umwickelt  
verfeinert mit Kokosmilch, Erdnüsse

**81. Xoai nep** 6,50€

frittierte Mango in Klebreis umwickelt  
verfeinert mit Kokosmilch, Erdnüsse



**82. Kem xoi** 6,50€

frittierte Klebreis mit vegan Mango oder  
Vanille Eis



**MAKI (6 STK) 4,00€** <sup>Wh</sup>

S20 Sake Maki

vegan Lachs

S21 Tekka Maki

S22 Kappa Maki

Gurken,

S23 Avocado Maki



Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

## SUSHI

**S1: Miso Suppe | 4,90€**

Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln,  
Shiitake Pilze

**S2: Seetang Salat | 6,90€**

Seetang Salat, vegan Lachs, Avocado,  
Mayonese, Teriyaki

**NIGIRI (2 STK) 3,60€** <sup>Wh</sup>



S10 Sake Nigiri

vegan Lachs

S11 Tekka Nigiri

vegan Thunfisch

S12. Inari-Tofu Nigiri

S13 Avocado Nigiri

**BIG MAKI SUPREME (8 STK)** <sup>Wh</sup>  
**€6,90**

S24 Avocado - vegan Lachs Maki

S25 Gurken - vegan Thunfisch Maki

S26 Gurken - Avocado Maki

S27 Inari Tofu - Oshinko Oshinko  
Maki

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

## INSIDE-OUT (8 STK) <sup>Wh, N</sup>

### S30 inside-out Roll Alaska 9,90€

vegan Lachs, Avocado mit Gurken

### S31: inside-out Roll Tuna 9,90€

vegane Thunfisch, Gurken, Oshinko

### S32: inside-out Hähnchen 10,90€

veganes Hähnchen und vegan Thunfisch, Avocado,

### S33: Tuna Futo | 11,50€

Avocado, Gurken, Oshinko, Rucola, vegan Thunfisch.

## SPEZIALITÄTEN (8 STK) <sup>Wh, N</sup>

### S40 Dragon Roll | 13,00€

innen: vegan Lachs, Gurken, Oshinko  
außen: Sesam, Avocado umwickelt

### S41 Little Tofu Roll | 13,00€

innen: vegan Thunfisch, Avocado, Gurken  
außen: Tofu umwickelt

### S42 Rainbow Roll | 13,90€

innen: vegan Hähnchen, Avocado, Oshinko  
außen: vegan Lach, vegan Thunfisch umwickelt

## TEMPURA ROLL (8 STK) <sup>Wh, N</sup>

Big Tempura, gebacken in Tempura-Umhüllung mit Sweet Sauce, Sesam und Panko Mehl



### S50 Lachs Tempura | 10,90€

vegan Lachs mit Avocado, Gurken  
Beilage: Seetang Salat

### S51 Tofu Tempura | 10,90€

Tofu, Avocado, Gurken, Oshinko  
Beilage: Seetang Salat

### S52 veganes Tuna Tempura | 11,90€

vegan Thunfisch, Avocado, Tofu  
Beilage: Seetang Salat

### S53 Kim Tempura | 11,90€

4 Stk veganes Hähnchen, Avocado, Oshinko  
4 Stk veganes Hähnchen, vegan Lachs, Gurken  
Beilage: Seetang Salat

## SUSHI BOWL | 12,90€ <sup>Wh, N</sup>

### S54. Kim Sushi Bowl

Sushi Bowl mit Reis, Salat, Mais, Sojabohnen, Avocado, Tomaten, vegan Lachs, Seetang Salat dazu Teriyaki & Mayonnaise Soße



### S55 Fresh Sushi Bow

Sushi Bowl mit Reis, Salat, frittierte Tofu, Mais, Seetang, Brokkoli, Blumenkohl, Edamame dazu Teriyaki & Mayonnaise



### S54. Sushi Zen Bowl

Sushi Bowl mit Reis, frittierte veganes Hähnchen, Salat, Avocado, Mais, Seetang, Tomaten dazu scharfe Soße.

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

# SUSHI KOMPOSITION

## Menü 1 | Touch me 12,90€ Wh, N

6 Stk Inari Maki, 6 Stk Gurken Maki,  
8 Stk Avocado - vegan Lachs Big Maki

## Menü 2 | Only you 17,90€ Wh, N

2 Stk Lach Nigiri, 8 Stk Inari Tofu - Oshinko  
Big Maki, 8 Stk Inside-out Alaska

## Menü 3 | 4U 19,90€ Wh, N

8 Stk inside out Tuna, 8 Stk Kim Tempura

## Menü 4 | Autumn Day 25,90€ Wh, N

1 Miso Suppe, 6 Stk Avocado Maki, 8 Stk  
inside-out Roll Alaska, 8 Stk vegan  
Hähnchen Roll Tempura

# UNSERE EMPFEHLUNG

## T1 Happy day | 29,90€ Wh,E, N

4 Stk vegan Gyoza  
2 Stk Nigiri vegan Lachs  
8 Stk Inside out: vegan Hähnchen, Avocado, Gurken  
6 Stk Tempura Sushi: Tofu, Gurken, Avocado  
6 Stk Avocado Maki  
6 Stk Gurken Maki



## T2 From Sarah with love 38,50€ Wh, N

1 Edamame  
8 Stk Avocado-Gurken Maki  
6 Stk Sake Maki  
4 Stk inside-out Alaska Roll  
4 Stk Spezialität Roll (Innen: vegan Thunfisch,  
Avocado, Gurken. Außen: Sesam, Tofu umwickelt)  
8 Stk vegan Tofu Tempura Roll  
2 Stk Mochi Reiskuchen



## T3 | Simon day 49,90€ Wh, N

2 Miso Soup  
2 Stk Sake Nigiri  
6 Stk Cucumber Maki  
6 Stk Avocado Maki  
8 Stk inside-out vegan chicken  
8 Stk Spezialität Daragon Roll  
(innen: vegan Lachs, Avocado, Oshinko  
außen: Sesam, Avocado umwickelt)  
8 Stk veganes Hähnchen Tempura  
2 Stk Mochi Reiskuchen



## T4 You own my heart 83,90€ Wh,E, N

1 Seetang Salat  
5 Stk Gyoza  
2 Miso Suppe  
2 Stk vegan Lach Nigiri  
2 Stk Avocado Nigiri  
8 Stk Gurken-vegan Thunfisch Maki  
8 Stk Inari - Oshiko Maki  
8 Stk Spezialität Roll Daragon Roll  
(innen: vegan Lachs, Avocado, Oshinko  
außen: Sesam, Avocado umwickelt)  
8 Stk inside out vegan Hähnchen  
8 Stk Futo Tuna  
8 Stk veganes Oshinko Tempura

4 Stk Mochi Reiskuchen

1 Flasche Sprudel oder Still Wasser 0,75l

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

Teilen uns mit, wenn Sie Allergien haben

## FRISCHE SÄFTE

Frische Limettensaft 4,90€

Frische Orangensaft 6,50€

## HOMEMADE DRINKS

Ingwer Tamarind 6,50€

Ingwer, Tamarind mit Eiswürfel, Erdnüsse

Chia Aloe Vera 6,50€

Aloe Vera mit Limetten, Chia

Zitronengras Limetten Eistee 6,50€

Kim Mango Eistee 6,50€

Mangosaft, Organgen, Ginger Ale, Limetten

## SOFT DRINKS

Stillwasser + Kohler Wasser  
0,20l 3,00€ 0,75l 6,90€

Cola, Cola zero, Ginger Ale <sup>1,2,3,5,6,7</sup>  
0,20l 3,00€ 0,4l 4,90€

Apfelsaft, Mangosaft  
0,20l 3,00€ 0,4l 4,90€

## LASSI

Mango Lassi: 4,90€  
Mango, Kokosmilch, Erbsen Milch,  
Mango Saft mit Zucker

Avocado Lassi: 4,90€  
Avocado, Erbsen Milch mit Zucker

## WARMER TEE

Grüner Tee / Green tea 3,50€  
Jasmin Tee / Jasmine tea 3,50€

Ingwer Tee / Ginger tea 4,00€

Minze Tee / Mint tea 4,00€  
frische Minze und Ingwer

Zitronengras Tee / Lemongras tea 4,00€

Zimttee / Cinnamon tea 4,00€ Zimtstange,

## Kaffee

Espresso 2,50€  
Kaffee 3,00€  
Cappuccino 3,50€  
Latte Macchiato 3,50€

Vietnamesische Kaffee 3,50€

Cot dua 5,50€  
Vietnamesische Eis-Kaffee mit  
Kokosmilch, Erbsen Milch und  
Eiswürfel

## Bier

Tiger Bier 0,33l 3,90€

Weihenstephan Hefeweizen 0,5L 4,90€  
Weihenstephan Kristalweizen 0,5L 4,90€

Weihenstephan alkoholfrei 0,5L 4,90€

## SIGNATURE COCKTAILS

€8,50

### Himalayan Highball

A cocktail that pays homage to the majestic Himalayan mountains

*Vodka , Safron Syrup, Ume Tea , Lime, Tonic*

### Bali Dream

refers to the experience of feeling relaxed, inspired, and transported to the idyllic and serene ambiance of Bali

*Gin, Yuzu, Mint, Lime, Soda Water*

### Zen Garden Spritz

A cocktail designed to evoke a sense of peace and serenity

*Gin, Gurken Saft, Honig, Prosecco, Ginger Beer*

### Koi Kiss

Named after the vibrant and graceful koi fish, a symbol of good luck and perseverance

*Whisky, Aperol, Yuzu Syrup, Lime, Bitters*

### Bamboo Breeze

Evoking a sense of tranquility and coolness, like a gentle breeze through a bamboo forest

*Weis Rum, Pandan Syrup, Mango Puree, Coconut Milk*

### Sakura Tree (Non Alcoholic)

7,90€

A reference to cherry blossoms, a symbol to the start of Spring Season

*Cherry Blossom Syrup, Yuzu, Lime, Soda Water*

### Inpanema (Non Alcoholic) 7,90€

*Mint, Sugar, Lime, Ginger Ale*

## CLASSIC COCKTAILS - LONG DRINKS

### Gin Tonic /

### Espresso

Gordons - Tanqueray - Monkey 47 - Bombay  
7€                      8€                      11€                      9€

### Old Fashioned

8,50€

*Bourbon Whisky, Simple Syrup, Bitters*

### Negroni

8,50€

*Martini Rosso, Campari, Gin*

### WHISKY SOUR

8,50€

*Whisky, Bitter, Lime*

### Classic Mojito / Classic Caipirinha

8,50€

*Rum or Cachaca, Brauner Zucker, Lime soda Water*

### Margarita

8,50€

*Tequila Blanco und Tequila Reposado, Lime, Cointreau, Salt*

### Kiev Mule / London Mule

8,50€

*Gin oder Wodka, Lime, Ginger Beer*

### Spritz (Aperol / Campari / Hugo)

8,50€

*Aperol or Campari or St Germain, Prosecco, Soda Water*

### Espresso Martini

8,50€

*Espresso, Kahlua, Wodka, Sugar*

## Weine im Glas

0.2L

Weinmann - Sauvignon Blanc	5.50€
Monte Pietroso - Primitivo	5.50€
Hammer Pfalz Weise Brocken - Rose	5.50€
Prosecco	5,50€
Grauerburgunder	5,90€

## Weine in Bottle

0,75L

Markus Pfafmann 2021 - Riesling (Semi Dry, Apricot, Smooth)	23.00€
Château L'Ermite" Dune Gris du Gris Rosé 2022 (Dry, Red Fruits, Citrusy)	24.00€
Domaine De La Baume 2020 - Syrah (Dry, Red Berries, Full Bodied )	25.00€
Stefan Meyer Löss Lehm 2022 - Grauerburgunder ( Dry, Green Apple, Balanced)	26.00€

## SPIRITS

### Gin (40 ML)

Gordons	4.00€
Tanqueray	5.00€
Bombay	6.00€
Monkey 47	10.00€

### Tequila(40ml)

Jose Cuervo Silver	4.00€
--------------------	-------

### Vodka(40ml)

Smirnoff	4.00€
Absolute	4.00€
Finlandia	4.00€

### Amaro / Liqueurs (40ml)

Martini Rosso	4.00€
Averna	5.00€
Campari	6.00€

### Whisky (40ml)

Jameson	4.00€
Jim Beam	4.00€

### Allergene

Wh Weizen/ Wheat Gluten

E Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse / Peanuts

F Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse / Soya beans

Ca Cashewnüsse

L Enthält Sellerie/-Erzeugnisse / Celery

N Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse / Sesame