

സ്വാഗതം

· selamat datang ·

स्वागत आहे

· svāgat āhe ·

환영합니다

· hwan-yeong ·

chào đón

· chao don ·

Maayong pag-abot

· Maayong pag-abot ·

ようこそ

· yōkoso ·

ඔබගේ සාදරය

ଆପଣଙ୍କର ସାଦରଣତା

आपका स्वागत है

· Aayiye ·

欢迎光临

· Huānyíng guānglín ·

Тавтай морилогтун

· tavtai morilno uu ·

ສາມັກຄີ

ຍິນດີຕ້ອນຮັບ

· Yindī txnrəb ·



Salate

Mongo's Salat der Saison^f ✓✓
mit Dressing Ihrer Wahl

8,90

Mongo's Salat mit 3 Satéspeießen^{ef}
vom Huhn mit Erdnussauce
und Dressing Ihrer Wahl

15,90

Wählen Sie aus diesen Dressings:

Veganes Joghurt Dressing^{glutenfrei} ✓✓

Balsamico Bianco Vinaigrette^{3|5|m|o|glutenfrei} ✓

Mango-Chili-Dressing^{glutenfrei} ✓

Bulgur-Linsensalat^a ✓

Das Beste aus dem Orient! Leckerer Bulgur mit Belugalinsen, Möhren und Paprika. Fein abgeschmeckt mit Olivenöl und weißem Balsamico

9,90

Wildreissalat mit Mango³ ✓

Ein Feinkostsalat mit exotischem Flair mit Mango, knackiger Paprika, Gurke, Ingwer und roten Zwiebeln

9,90

Suppe

Mongo's Soup Bowl

5,90

Genießen Sie unsere hausgemachten Suppenkreationen.

Je nach Saison bieten wir Ihnen eine unserer 14-tägig wechselnden einzigartigen Suppen an. Zum Beispiel: Kürbis-Ingwer-Suppe, Mongo's Tom Kha Gai, Zitronengrascremesuppe, Panang-Curry-Suppe oder eine Rote Linsensuppe mit frischer Limette und Minze.

Ihr Gastgeber informiert Sie gerne, welche Suppe aktuell angeboten wird!

Insekten

Insektenteller^{1|4|9|a|f|n}

6,90

Frittierte Heuschrecken, Grillen und in Tempurateig ausgebackene Buffalo-Würmer mit hausgemachten Whiskey BBQ-Dip

Insekten Triple

5,90

Frittierte Buffalo-Würmer, Grillen und Heuschrecken

Kleiner Hüpfert mit Salat^f

6,90

Kleiner Salat der Saison mit Heuschrecken-Topping und Dressing nach Wahl.



Asia Tapas

Edamame^{2|f|n}

Der Proteinbooster!
Grüne Edamamebohnen serviert mit grobem
Kristall-Salz & Sesam-Sojasauce

6,90

Frühlingsrollen^{al|f|Alkohol}

Hausgemachte vegane Frühlingsrollen mit
Mango-Ananas-Dip & frischem Gartensalat

3 Stk 7,90

Gyoza^{2|4|al|f|n}

Frittierte japanische mit Hähnchen gefüllte
Teigtaschen mit Sesam-Sojasauce & frischem
Gartensalat

3 Stk 7,90

Hähnchen Saté^{e|f|n}

Hausgemachte marinierte Hähnchenspieße
mit Malay Satay Sauce & frischem Gartensalat

3 Stk 8,90

Tofu Saté^{4|a|e|f|n|Alkohol}

Marinierte und frittierte Aburaage
Tofuspieße mit Malay Satay Sauce &
frischem Gartensalat

3 Stk 8,90

Chickenfinger Coconut^{1|al|m|n}

mit Mango-Chili-Dip & frischem Gartensalat

3 Stk 8,90

Asia Chicken Drums^{al|n}

mit Sweet-Chili-Dip & frischem Gartensalat

3 Stk 8,90

Torpedo Shrimps^{1*|1|3|a|b|f|m|n}

mit Wasabi-Dip & Wakame-Algen-Salat

4 Stk 9,90

Unsere Empfehlung

Mongo's Asia Tapas Variation

Je 1 Stück Frühlingsrolle, Gyoza,
Hähnchen Saté, Chicken Finger Coconut,
Torpedo Shrimp, Chicken Drum

15,90

Dips: Mango-Chili-, Sweet-Chili- und Wasabi-Dip

(jede weitere Person) zusätzlich

9,90 €



Mit **Mongo's SELECT** bewusst genießen und nur das bezahlen, was Sie ausgewählt haben!

Gehen Sie sooft an unseren Food-Markt, wie Sie mögen – wir berechnen nur das, was Sie in Ihrer Schale haben. Dazu wird vor dem Grillen jede Ihrer Zusammenstellungen gewogen – ohne die Marinaden. Wenn Sie satt sind, zählen wir alle Grammwerte zusammen – aber egal, wie viel Sie gegessen haben:

Sie zahlen nie mehr als den Mongo's Total Preis*!

Mongo's Select: **3,55 €/100g**
(Mongo's Select bieten wir nicht an Sonder- und Feiertagen an)

Ideal für Vegetarier **Tipp!**

So geht's:

1. Wählen Sie Ihre Marinade am Platz aus.
2. Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht am Food-Markt zusammen.
3. Lassen Sie Ihre Zutaten wiegen. Gewicht und Preis werden auf Ihrem Brettchen notiert.
4. Unsere Köche bereiten Ihre Auswahl blitzschnell und schonend vor Ihren Augen zu.
5. Das fertige Gericht wird Ihnen am Tisch serviert.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

* Für jede Portion Reis berechnen wir 01,20 € extra. Für unser frisches Currybrot mit hausgemachtem Dip berechnen wir 3,20 € extra.



32,90 €

Mit **Mongo's TOTAL** erstellen Sie selbst Ihr eigenes Geschmackserlebnis, sooft und so viel Sie mögen!

Bei unserem Festpreisangebot können Sie jeden Gang zu einem neuen Erlebnis machen. Probieren Sie nach Lust und Laune von unseren Spezialitäten! Vorab bieten wir Ihnen eine unserer leckeren Suppen und Currybrot mit hausgemachtem Dip. Als Beilage können Sie unsere feine Basmati-Wildreis-Mischung beliebig oft nachbestellen.

Mongo's Total: 32,90

Specials

gültig von Mo-Do außer an Sonder- und Feiertagen

Mongo's Weekday Special: ~~32,90~~ 29,90

Mongo's Total Schüler und Studenten: ~~32,90~~ 25,90

Mongo's Total Seniors: ~~32,90~~ 25,90
(ab 65 Jahre)

So geht's:

1. Genießen Sie Ihre Suppe und unser frisch gebackenes Currybrot.
2. Wählen Sie Ihre Wunschmarinade aus.
3. Stellen Sie Ihr Lieblingsgericht am Food-Markt zusammen.
4. Unsere Köche bereiten Ihr Gericht blitzschnell und schonend vor Ihren Augen zu.
5. Das fertige Gericht wird Ihnen mit einer Portion Reis am Tisch serviert.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Kids

Kinderpreise 0 - 6 Jahre: 0,00
(1 Kind pro Erwachsenem kostenfrei!)

Kinderpreise 7 - 14 Jahre: 14,90



Zu unserem Asia Brunch erweitern wir unser Angebot: Zusätzlich zu den Zutaten auf unserem **Food-Markt**, bieten wir Ihnen ein **Vorspeisenbuffet**, eine **Suppenstation**, eine **Waffelstation** und ein **Dessertbuffet!**

Unser **Vorspeisenbuffet** besteht u.a. aus verschiedenen wechselnden Salaten (z.B. Tintenfischsalat Goi Muc, Garnelensalat Hoisin oder Asian Mushroom Salat) und wechselnden warmen Vorspeisen wie bspw. panierten Butterflygarnelen.

An unserer **Suppenstation** bieten wir Ihnen wechselnde asiatische Suppen, wie die Mongo's Tom Kha Gai oder die Garnelen-Miso-Suppe. Neben der Suppe finden Sie verschiedene Einlagen, die Sie selbst zusammenstellen und sich von einem unserer Köche zubereiten lassen können.

Unsere Desserts beginnen mit einer **Waffelstation**, auf der wir für Sie wechselnde Waffelteig-Kompositionen zubereiten – mal mit Kokos, mal mit Sesam, mal mit pürierten Limettenblättern.

Weiter geht es mit einer kalten **Dessertauswahl**, die wir ebenfalls von Brunch zu Brunch wechseln: Schoko-Mousse, Mango-Mascarpone und viele andere Kleinigkeiten wechseln sich hier ab. Auch einen Obstsalat werden wir immer im Angebot haben. Dazu gibt es ein Eisbuffet sowie eine Auswahl an warmen Desserts wie bspw. unseren Death by Chocolate. Unseren Asia Brunch bieten wir an **jedem Sonntag** von 11.30 - 16.00 Uhr sowie an vielen Feiertagen an.

Alle Termine erfahren Sie von Ihrem Gastgeber oder auf [www.mongos.de!](http://www.mongos.de)

Mongo's Asia Brunch ***28,90**
Mongo's Total + Suppenstation +
Vorspeisen + Dessertbuffet

Kids

Kinderpreise 0 - 6 Jahre: **0,00**
(1 Kind pro Erwachsenem kostenfrei!)

Kinderpreise 7 - 14 Jahre: **14,90**

*Preise für Sonderbrunchtermine können abweichen



Unser Desserthighlight

Mongo's Dessertvariation für 2 Personen 16,90

Let's celebrate! Die Dessert-Party des Jahres!
Death by Chocolate, Himbeer-Zitronengras-
Crème brûlée, gebratenes Vanilleeis,
Himbeersorbet und unser Jahreszeiten-Dessert!

[jede weitere Person] + 7,90

Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée^{elg} mit Himbeersorbet 8,50

Die asiatische Variante der klassischen
Crème brûlée mit einem Hauch von
Zitronengras und frischen Himbeeren.
Unbedingt probieren!

Death by Chocolate^{1|a|c|f|g} 8,50

Hot'n Cold! Vanilleeis schockt lauwarmen
Schokoladenkuchen! Absoluter Wahnsinn!

Jahreszeiten-Dessert 7,90

Zu jeder Jahreszeit kreieren wir ein
geschmacklich passendes Dessert!
Neugierig? Fragen Sie bitte Ihren Gastgeber.

Gebratenes Vanilleeis^{1|a|c|g} 8,50

Vorsicht Suchtgefahr! Knuspriger
Wan-Tan-Kokosmantel umschlingt
cremig-kühles Vanilleeis.
Absolut handgemacht!

Mochi-Eis^{1|f|g|glutenfrei} 8,50

Fruchtiges Mango- und Coconut-Eis in
einer samtigen Hülle aus gesüßtem Reisteig.
Glutenfrei!

Himbeersorbet^{glutenfrei} je Kugel 3,50

Probieren Sie unser hausgemachtes,
veganes und glutenfreies Himbeersorbet!

Hausgemachtes Eis und Sorbet je Kugel 3,20

Probieren Sie unser hausgemachtes
Eis und Sorbet.
Bitte fragen Sie einfach Ihren
Gastgeber nach den aktuellen Sorten.

ସୁସ୍ୱାଦୁ ଓ ଉନ୍ନତ ରସର ସ୍ୱାଦୀୟ ଗୁଡ଼ାକ

Mongonade²	0,4l	5,90
[Erdbeere ^{1 *6 2} , Limette ^{2 5 0} , Limette ^{2 5 0} -Ingwer, Mango ^{1 *1 *3 2} , Maracuja ^{1 *1 *3 2} , Mango-Maracuja ^{1 *1 *3 2} , Maracuja ^{1 *1 *3 2} -Zitronengras]		
Hausgemachte Limo mit frischen Früchten.		

Wasser	0,25l	0,75l
Selters Mineralwasser [Leicht, Naturell]	3,50	6,90

Schorlen	0,3l	0,4l
Apfelsaftschorle, naturtrüb ²	3,90	4,90
Punica Apfelsaftschorle ²	3,90	4,90
Alle Säfte auch als Schorle	3,90	4,90

Granini Fruchtsäfte/-nektar	0,3l	0,4l
Apfelsaft	3,90	4,90
Orangensaft	3,90	4,90
Ananassaft ³	3,90	4,90

Rhabarbernektar	3,90	4,90
Kirschnektar	3,90	4,90
Bananennektar ³	3,90	4,90
Pfirsichnektar ³	3,90	4,90
Mangonektar ³	3,90	4,90
Maracujanektar	3,90	4,90

Limo & Co	0,3l	0,4l
Pepsi-Cola ^{1 9}	3,90	4,90
Pepsi Max ^{1 9 11 12}	3,90	4,90
Mirinda ^{1 2 3}	3,90	4,90
Seven-Up ²	3,90	4,90

Goldberg	0,3l	0,4l
Bitter Lemon ^{3 10}	3,90	4,90
Tonic Water ¹⁰	3,90	4,90
Ginger Ale ¹	3,90	4,90

Heißgetränke	Tasse / Glas
Kaffee ⁹	3,20
Cappuccino ^{9 6}	3,50
Milchkaffee ^{9 6}	3,50
Latte Macchiato ^{9 6}	3,90
Espresso ⁹	2,70
Espresso doppelt ⁹	5,20
Kakao [Schokoladenstick]^{6 6}	3,90

Tee	
Schwarzer Tee ⁹	3,20
Grüner Tee ⁹	3,20
Frischer Pfefferminz-Tee	3,90
Frischer Ingwer-Tee	3,90
Frischer Ingwer-Minz-Tee	3,90
Heiße Zitrone	3,20

biere

Fassbier & Co

Bier vom Fass	0,2l	0,3l	0,4l
Sion Kölsch ^a	2,90	3,90	4,90

Radeberger Pilsner ^a		3,90	5,90
Schöfferhofer Hefeweizen Hell ^a		3,90	5,90

Flaschenbiere	0,33l	0,5l	
Schöfferhofer Hefeweizen ^a [Dunkel]		5,90	
Schöfferhofer Grapefruit ^{1 3 a}	4,50		

Alkoholfreie Flaschenbiere	0,33l	0,5l	
Schöfferhofer Alkoholfrei ^a		5,90	
Radeberger Alkoholfrei ^a	3,50		
Vita Malz ^a	3,50		

Asia Biere

Chang^a	0,32l
Tipp!	4,90

[Thailand, 5 Vol. %]
Der Elefant unter den thailändischen Bieren. Jedes zweite in Thailand bestellte Bier ist ein Chang.

Saigon^{3 5 a o}	0,35l
	4,90

[Vietnam, 4,9 Vol. %]
Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.

Chinggis Mongolian Lager^a	0,33l
	4,90

[Mongolei, 5 Vol. %]
Nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Seit 1930 die erste mongolische Brauerei.

Tiger^a	4,90
--------------------------	-------------

[Singapur, 5 Vol. %]
1932 erstmals auf dem Markt, goldgelbes Lagerbier, malzig, lieblich, geringe Hopfennote, duftet nach Heu und Malz.

Singha^a	4,90
---------------------------	-------------

[Thailand, 5 Vol. %]
Das Nr. 1 Bier aus Thailand!

Asahi Super Dry^a	4,90
------------------------------------	-------------

[Japan, 5 Vol. %]
Feiner Schaum, blumiger Duft, süffig-erfrischender Geschmack.

Cobra^a	4,90
--------------------------	-------------

[Indien, 4,8 Vol. %]
Der Verkaufsschlager aus Indien: Mildes Bier mit sanftem Geschmack und mit Akzenten von Citrusfrüchten. Leicht süßliche Noten.

Tsingtao^a	4,90
-----------------------------	-------------

[China, 5 Vol. %]
Reisbier. Deutsche Soldaten errichteten eine Brauerei in Tsingtao, um nicht auf ihre Lebensgewohnheiten verzichten zu müssen.

[Alle aufgeführten Biere werden aus glutenhaltigem Getreide (Weizen und/oder Gerste) gewonnen]

ସୂପିଏରିଟିଭ୍ & ପ୍ରିକ୍কেଲିଂସ

Apéritif

Hugo

Secco^{5l}, Holunderblütensirup,
Soda, Minze, Limettensaft, Limette

0,2l
7,90

Aperol Spritz

Secco^{5l}, Aperol^{1l/5l/10l}, Soda

7,90

Mongo's Lillet^{5l} mit Wild Berry^{1l/10l}

7,90

Martini Vermouth [Bianco^{5l}]

5cl
4,50



Prickelndes

Mongo's Secco^{5l} trocken

Weingut Emil Bauer, Nußdorf,
Pfalz, Deutschland

[Cuvée: Muskateller, Riesling, Weißburgunder]

So schmeckt's uns. Der Riesling gibt dem Secco seine Frische und eine angenehme Säure, der Weißburgunder verleiht ihm Eleganz und der Muskateller verwöhnt die Sinne mit fruchtiger Aromatik. Den haben wir für uns selbst ausgesucht...

0,1l 0,75l
4,90 26,00

S

Litchi Cidre^{3l/5l} **Tipp!**

In Asien der absolute Renner!
Die pure Verführung, süffig und leicht süß.

0,1l 0,75l
4,90 26,00

Champagner Pommery AOC^{5l} brut, Frankreich

Einer der meist getrunkenen
Champagner Frankreichs.
Die Franzosen werden wissen, warum!

0,75l
89,00

ରିଓସେୱିନ

„Always enjoy life“ Bauer Rosé,
Qualitätswein, trocken^{5l},
Weingut Emil Bauer,
Nußdorf, Pfalz, Deutschland
[100% Pinot Noir]

Rosé geht immer und passt perfekt zur Asia-Küche!
Erfrischender Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern. Ein fruchtiges Aroma mit Noten von weißer Johannisbeere, Sauerkirsche und weißem Pfirsich, ergänzt von Nuancen von Minze und Zitrusfrüchten.

0,2l 0,75l
6,50 23,50

Weißwein

**MUTMACHA, Qualitätswein, trocken^{5lo},
Weingut Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Mosel,
Deutschland**

[100% Riesling]

Ein ausdrucksstarker Riesling mit ausgewogener Säure und dezenter Restsüße. Unser eigener Wein ist von der Rebe bis ins Glas eine wahre Herzensangelegenheit und bietet Mitarbeitern mit Handicap einen vielseitigen und interessanten Arbeitsplatz!

0,2 l | 0,75 l

7,50 | 26,50

**Weissburgunder, Gutswein, trocken^{5lo},
Weingut Emil Bauer, Nußdorf,
Pfalz, Deutschland**

[100% Pinot Blanc]

Ein schlanker, eleganter Wein mit einer erfrischenden Art.

0,2 l | 1,0 l

5,50 | 22,50

**„Bullshit“ Grauer Burgunder, Qualitätswein,
trocken^{5lo},
Weingut Emil Bauer, Nußdorf, Pfalz, Deutschland**

[100% Grauer Burgunder]

„Pinot Grigio, Pinot Gris...Bullshit, Drink a Real Grauburgunder“

0,2 l | 0,75 l

6,50 | 23,50

**„Grohsartig“ QbA, trocken^{5lo},
Weingut Groh, Bechtheim, Rheinhessen, Deutschland**

[Cuvée: Pinot Blanc, Chardonnay]

Eleganter Weissburgunder, trocken ausgebaut mit einem dezenten Aroma. Einfach zum Verlieben!

0,2 l | 0,75 l

6,50 | 23,50

**„Scheu aber geil“ Scheurebe, Qualitätswein,
trocken^{5lo},
Weingut Emil Bauer, Nußdorf, Pfalz, Deutschland**

[100% Scheurebe]

Am Gaumen erfreuen uns Grapefruit und Mandarine. Dabei erfrischend und saftig!

0,2 l | 0,75 l

6,50 | 23,50

**Stimson Estate Cellars Chardonnay, trocken^{5lo},
Château St. Michelle, Columbia Valley,
Washington State, USA**

[100% Chardonnay]

Den muss man probieren! Das ist Washington für jeden Tag, Genuss pur!

0,2 l | 0,75 l

6,50 | 23,50

**Sauvignon Blanc, WO, trocken^{5lglö},
Laborie Estate, Western Cape, Südafrika**

[100% Sauvignon Blanc]

Let's go to South Africa! So üppig, so lecker!

Trinken, genießen und einfach den Stecker ziehen.

0,2 l | 0,75 l

5,50 | 19,50

S = Signature Drink

Reisewein

**Stimson Estate Cellars Merlot, trocken^{5lo},
Château St. Michelle, Columbia Valley,
Washington State, USA**

[100% Merlot]

Saftig! Fruchtig! Frisch!

Unfassbar gut dieser Merlot aus Washington.

0,2 l | 0,75 l

6,50 | 23,50

**„Halbstück“, Gutswein, trocken^{5lo},
Weingut Emil Bauer, Nußdorf, Pfalz, Deutschland**

[Cuvée: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera]

Ein kräftiges, vollmundiges Fruchtaroma!

Oh Gott! Wir lieben ihn!

Unbedingt probieren!

0,2 l | 0,75 l

6,50 | 23,50

**„Hope for a Miracle“ Amalya Tinto, trocken^{5lo},
Bodega Amalaya, Valle Calchaquí, Salta, Argentinien**

[Cuvée: Malbec, Tannat, Petit Verdot]

Mit diesem Wein spielen die Gauchos in der Champions League. Am Gaumen saftig mit samtigen

Tanninen und einem harmonischen Finale.

Ein Traum in rot!

0,2 l | 0,75 l

7,50 | 26,50

**Impossible Red, WO, trocken^{5lo},
Laborie Estate, Western Cape, Südafrika**

[Cuvée: Shiraz, Pinotage]

Unser Kraftpaket im Glas!

Dunkel. würzig, umwerfend.

0,2 l | 0,75 l

5,50 | 19,50

**Escudo Rojo Reserva Cabernet Sauvignon, trocken^{5lo},
Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valle, Chile**

[100% Cabernet Sauvignon]

Unbeschreiblich! Intensives Rot. Aromen von schwarzen

Johannisbeeren, einem Hauch Pfeffer und am

Gaumen Aromen von Himbeernoten.

Ein Muss, wenn man wirklich das Beste haben möchte.

0,2 l | 0,75 l

7,50 | 26,50

**Lifili Primitivo Salento IGP, trocken^{5lo},
a6man, Apulien, Italien**

[100% Primitivo]

Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige

Struktur. Harmonie in Kombination mit langem

Nachhall.

0,2 l | 0,75 l

6,50 | 23,50

ვინა ზღაღაღა

Chinggis Gold Vodka 2cl 4cl
4,50 8,50
[Mongolei, 39%] Weizen
In der Mongolei auf Staatsbesuchen ausgedient, wird dieser mehrfach ausgezeichnete Super-Premium Gold Wodka aus Steppen-Quellwasser und Sommerweizen hergestellt, mehrfach destilliert und 8-fach filtriert. Klarer Geschmack mit einem unglaublich samtigen Aroma.

Mekhong¹ 3,20 5,90
[Thailand, 35%] Thai-Whisky
Der erste in Thailand produzierte Whisky. Ähnelt Rum, besteht aus Zuckerrohr und Reis.
Trinkgewohnheit in Thailand: Ein Glas, darin Eiswürfel und Mekhong, aufgefüllt mit Sodawasser.

Toki Japanese Blended Whisky Suntory 3,90 7,50
[Japan, 43%] Whisky
Toki ist ein Blend aus sorgfältig ausgewählten Whiskys der weltbekannten Hakushu, der Yamazaki und Chita Destillerie von Suntory. Das Ergebnis ist ein ausgewogener und seidiger Blend mit einem süß-würzigen Abgang.

Kan No Ko 3,50 6,50
[Japan, 25%] Whisky
Mild und sanft, ähnlich einem milden Scotch.

Mau Tai 3,20 5,90
[Taiwan, 54%] Weizen/Hirse
Beliebtester Branntwein in China, angenehmer Geruch, wohltuender Geschmack.

Chu Yeh Ching 2cl 4cl
3,20 5,90
[China, 45%] Bambus
Süßlich, erfrischend und weich im Mund.

Wu Chia Pi 3,20 5,90
[China, 54%] Kräuter
Hochprozentiger Kräuterbrand aus Nordchina.

Kao Liang 3,20 5,90
[China, 62%] Hirse
Würzig, traditionelles Verfahren, ausgeprägter Geschmack.

Tipp!

Roku Japanese Craft Gin Suntory 3,90 7,50
[Japan, 43%] Gin
In alter japanischer Handwerkstradition, mit größter Sorgfalt und Präzision entsteht dieser perfekt ausbalancierte Gin. Die verwendeten japanischen Botanicals werden nach dem Prinzip des „SHUN“ in der richtigen Saison und der optimalen Reife geerntet.

Haku Japanese Craft Vodka Suntory 3,90 7,50
[Japan, 40%] Wodka
Haku (japanisch für weiß) steht für höchste Qualität, hergestellt aus 100% weißem Reis und über Bambuskohle gefiltert.

Kwai Feh Litchi-Likör^{1*5} 3,20 5,90
[China, 20%]
Exotisch, mild und leicht säuerlicher Likör. Ein Hauch von Fernost, verliehen durch feinste Destillate, die den einzigartigen Geschmack der Litchi-Frucht wiedergeben.

SPİRITUS

Anis & Kümmel

	2cl	4cl
Ouzo	2,90	5,70
Jubiläums Akvavit	3,20	5,90

Brände & Cognac

Grappa Nonino Chardonnay	4,50	8,50
Osborne Veterano ¹	2,70	4,90
Williams [Birne]	3,90	7,50
Framboise [Himbeere]	3,90	7,50
Olmecca Tequila Blanco	2,90	5,70
Olmecca Tequila Gold Reposado ¹	3,20	6,50
Remy Martin V.S.O.P.	3,90	7,50

Kräuter & Bitter

Ramazzotti Amaro	3,20	5,90
Fernet Branca	3,20	5,90
Jägermeister	3,20	5,90
Wu Chia Pi	3,20	5,90

Liköre

Amaretto Di Saronno ^h	2,70	4,90
Sambuca Molinari	2,90	5,70
Campari ¹	2,90	5,70
Cointreau	3,20	5,90
Kahlúa ¹⁹	3,20	5,90
Baileys Irish Cream ^{19 g}	3,20	5,90
Kwai Feh Litchi-Likör ^{1 5}	2,90	5,70

Rum

	2cl	4cl
Havana Club Rum Añejo 3 Años	2,70	4,90
Havana Club Rum Añejo 7 Años ¹	3,20	5,90

Vodka

Absolut Vodka	3,20	5,90
Absolut Vodka 100 Proof	3,90	7,50
Haku Japanese Craft Vodka Suntory	3,90	7,50
9 Mile Vodka	3,90	7,50

Gin

Beefeater Gin	3,20	5,90
Puerto de Indias Strawberry Gin	3,20	5,90
Roku Japanese Craft Gin Suntory	3,90	7,50
Mermaid	4,90	9,50
Silent Pool	4,90	9,50

Whisk[e]y

Jim Beam	2,90	5,70
Johnnie Walker Red Label ¹	2,90	5,70
Jack Daniel's	3,20	5,90
Chivas Regal 12 Years ¹	3,20	5,90
Mekhong Thailand Rice Whisky ¹	3,20	5,90
Kan No Ko Japanese Whisky	3,50	6,50
Toki Japanese Blended Whisky	3,90	7,50

