



Vegan Sushi – Vegan Fusion Kitchen



Schönhauser Allee 72A

10437 Berlin



info@emira-restaurant.de



030 710 521 31

Mo. – So.: 12:00 – 23:00

Vorspeisen

- 2. Mai Day (A, F, M) 6,50€**
Hausgemachte japanische Kornkroketten, Yuzu Kosho Dip.
Homemade japanese corn korokke, yuzu kosho dipping sauce
- 3. Lagom (A, F, M) 6,50€**
Zarte Tofustreife umhüllt von knusrigen Reisflocken, Himbeer Mayo Soße
Tofu with crispy greenrice outside, raspberry mayo sauce
- 4. Yaki Tofu (F, A) (leicht scharf) 6,50€**
Karamellisierter Tofu mit hausgemachter Teriyaki
Fried Tofu with teriyaki glaz
- 5. Edamame 5,90€**
Klassik mit Meersalz
Classic with seasalt
- 7. La Lot (F, A) 5,90€**
Tofu, Seitan, Austernpilze umwickelt mit Betelblättern, Soja Dressing
Tofu, seitan, oyster mushroom wrapped in betel leaves, soy dressing
- 8. Tofu Tempura (E, F, M) 5,90€**
Knusprig frittierte Tofu, geräuchert Paprika Soße
Crispy fried tofu, smoked pepper sauce
- 9. Kim Chi 6,00€**
Fermentierter Kimchi aus Chinakohl
Fermented Kimchi made from cabbage
- 10. Dumpling (A, F, N) 6,50€**
Gedämpft Teigtasche gefüllt mit Gemüse, geröstete Pankobrösel, Teriyaki, Paprika Soße oben drauf
Steamed dumpling filled with vegetables, toasted panko crumbs, Teriyaki, Paprika Sauce on Top
- 11. Summer Of Love (F,E) 5,90€**
Sommerrollen mit Reisnudeln, Tofu, Salat, Avocado, Mango, Kräutern, Hoisinsoße
Summerrolls with reisenoodle, tofu, herbs, salat, hoisin sauce
- 12. Spring Dreams (A, F) 5,90€**
Hausgemachte Mungobohnen Frühlingsrollen, Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Karotten, Zwiebel, Süßsauer Dip
Homemade mung beans springrolls, tofu, morels, glass noodles, carrots, onions, sweet & sour dipping sauce
- 13. Bao Bun (A, F) 6,00€**
Bao Bun mit mariniertem Vegan-Soja-Fleisch, Shiso, Salat, eingelegter Kohl, Chili Mayo
Bao Bun with marinated vegan soy meat, shiso, lettuce, pickled cabbage, chilli mayo
- 15. Wantan Chien (A, F) 6,00€**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Shiitake, Champignons, Zwiebeln, Süßsauer Dip
Fried dumplings filled with tofu shiitake, Mushrooms, onions, sweet sour dip

- 16. Süßkartoffeln Pommes 5,90 €**

Süßkartoffeln Pommes mit geräuchertem Paprika Dip
Sweet Potato fries with smoked pepper dip

Kleine Suppe / Small soup

- 1. Miso Soup (F) 5,90 €** 
Miso mit Tofu, Frühlingslauch, Wakame
Miso, tofu, spring onion, wakame seaweed
- 14. Tofu Vegetables Soup (A, F) 5,90€** 
Tofu, Seitan, Gemüse, frühlingslauch, Koriander, Suppe
Tofu, seitan, vegetables, spring onion, coriander, soup
- 18. Wantan Soup (A, F) 6,50€** 
Knusprige Wantan Suppe, Gemüse, Koriander, lauchzwiebeln
Wantan soup, vegetables, coriander, spring onions
- 19. Sweet and sour soup (F) 6,50€** 
Tofu, Tamarin, Ananas, Tomaten, Champignons, Koriander, lauchzwiebeln
Tofu, tamarin, pineapple, tomatoes, mushrooms, coriander, Spring onions

Salat

- 6. Wakame Salat 6,50€** 
Exotischer Seetangsalat
Exotic wakame seaweed salad
- 16. Mango Salat (F, E) 7,90€** 
Mango, Paprika, Erdnuss, mariniertes Vegan-SojaFleisch, hausgemachte Dressing.
Mango, pepper, peanut, marinated vegan-soy-meat, homemade dressing
- 80. Avo Salat (M, N, H) 8,50€** 
Mix Salat, Avocado, Radieschen, kirschtomaten, Walnuss, Sesam, Yuzu Kosho
Mix Salat, avocado, radish, walnut, sesame, cherry tomato, Yuzu Kosho

Hauptgericht

Reis / Rice

20. Kho To (A, N, F) 12,90€

Pilze, Seitan, Tofu in Miso Soja Soße in Tontopf, dazu gedämpftes Gemüse, Reis
Mushrooms, seitan, tofu, miso soy sauce in claypot with steamed vegetables, rice

21. Red Light (A, F) 12,90€

Rotes Curry mit Saisongemüse, Tofu, Seitan in Tontopf, Reis
Red curry, vegetables, tofu, seitan in claypot, rice

23. Bite My Rice (N, F) 13,50€

Würzige Soja Hack, Kim Chi, eingelegte Rotkohl, Sojasprossen, Karotte, Zucchini, Shiitake Pilze, Radischen, Reis in Tontopf, geräucherter Paprika Soße, gochujang. Optionpal nicht scharf.
Spicy minced soy, kim chi, pickled red cabbage, bean spouts, carrots, zucchini, shiitake, radischen in claypot, smoked pepper sauce, gochujang. Optionally: not spicy.

Ramen Soup

25. Pho (F) 12,50€

Reisbandnudeln in Gemüsebouillon, Tofu, Pak Choi, Pilze, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Koriander
Reisbandnoodle, vegetable bouillon, tofu, pak choi, mushrooms, beansprout, spring onions, coriander

26. Miso Ramen (A, F) 14,50€

Gemüsebouillon mit Miso, Mais, Shiitake Pilz, Zuckererbsen, Pak Choi, Morcheln, Vegan Hähnchen, Sesam, Ramen Nudeln
Vegetable bouillon with Miso, corn, shiitake, pak choi, snowpeas, vegan chicken, sesame, ramen noodles

27. Tan Tan Men (A, F) 14,50€

Pikante Gemüsebouillon auf Sesam Basic und Sojamilch, Mais, Sojasprossen, Pak Choi, Broccoli, würzige Soja Hack, Sesam, Ramen Nudeln
Spicy vegetable bouillon based on sesame paste, soy milk, corn, beansprout, pak choi, broccoli, spicy soy bean granules, sesame, ramen noodeln

28. Curry Ramen (A, F) 14,50€

Creamige Curry Gemüsebouillon mit Tofu, Shiitake Pilze, Morcheln, Broccoli, Zuckererbsen, Ramen Nudeln
Creamy curry vegetable bouillon with steamed tofu, shiitake mushrooms, morels, broccoli, snow peas, ramen noodeln

Nudeln / Noodle

22. Udon Yaki (A, E, F, N) 12,90€

Udon gebraten mit Saisongemüse, Tofu, Seitan, Sesam
Fried udon, vegetables, tofu, seitan, sesame

34. Bun La Lot (A, E, F) 12,50€

Reisnudeln, Salat, Soja-dressing, Erdnuss , Tofu. Seitan, umwickelt mit Betelblättern, Röstzwiebeln
Tofu, seitan, oyster mushroom wrapped in betel leaves, Rice noodle, salat, soy dressing, peanut, roasted onions

35. Bun Xa Ot (A, E, F) 12,00€

Reisnudeln, Salat, Soja-dressing, Erdnuss,Marinierte Tofu mit Zitronengras, Chilli, hausgemachte Soße
Marinated tofu with lemongrass, chilli, homemade sauce, Rice noodle, salat, soy dressing, peanut

36. Pho Xao (A, F) 12,90€

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Gemüse, Pak Choi, Sojaprossen und hausgemachter Soße. Optional: glutenfrei
Fried flat rice noodles with Tofu, vegetables, pak choi, bean sprouts and homemade sauce. Optionally: gluten free

Bowls

24. Pimp your Bowl (A, E, F, N) 13,90€

Udon Teriyaki, Spinat, Edamame, Avocado, Karotte, eingelegte Rotkohl, Sojasprossen, Walnuss, Sesam, Tempura Tofu, yuzu kosho
Teriyaki glaze Udon, spinach, edamame, avocado, carrots, pickled red cabbage, beansprouts, sesame, walnut, tempura tofu, on top yuzu kosho

30. Tin Don (A, E, F, N) 13,90€

Udon Teriyaki, Salat, Kimchi, Shiitake Pilz, Cashew Kerne, Tempura Calamari Ring, Kirschtomate, Sesam
Udon teriyaki, salat, kimchi, shiitake, cashew, tempura calamari ring, sesame, cherry tomato

31. Kheo Bowl (A, F) 13,90€

Schwarzer Reis, Salat, Gurke, Kirschtomate, eingelegte Sojasprossen, Avocado, Mariniertes Vegan-Soja-Fleisch, Röstzwiebeln, Teriyaki, geräucherte Paprika-Soße
Black rice, salat, cucumber, cherry tomato, pickled bean sprouts, avocado marinated vegan-soy-meat, roasted onions, teriyaki, smoked pepper

32. Buddha Bowl (A, N) 13,90€

Schwarzer Reis, Vegan Lachs, Avocado, Wakame, Mango, Edamame, Sesam, Teriyaki, geräuherte Paprika Soße
Black rice, vegan salmon, avocado, wakame, mango, edamame, sesame, teriyaki, smoked paprika sauce

33. Yakii Bowl (A, N) 13,90€

Schwarzer Reis, Avocado, Edamame, Mango, rote Bete, Salat, Karamellisierter Tofu mit hausgemachter Teriyaki
Black rice, avocado, edamame, mango, Beetroot, salat, Fried Tofu with teriyaki glaze

Spezialrolle

41. Golden Geisha (A)

Schwarzer Reis, Zucchini, Tempura Spargel, Teriyaki, Top:
Crème Püree Hokkaido Kürbis, Matcha Mayo
*Black rice, zucchini, tempura asparagus, teriyaki, Top:
Hokkaido pumpkin mashed cream, Matcha Mayo*

4 Stk./ Pcs: 6,50€

8 Stk./Pcs: 11,50€

42. Fire Phoenix

Schwarzer Reis, Spicy Vegan Tunafleisch, Avocado, Gurke,
Top: Chilli Mayo, Lauchzwiebeln
*Black rice, spicy vegan Tuna meat, avocado, cucumber, Top:
Chilli Mayo, Spring onions*

4 Stk./ Pcs: 6,50€

8 Stk./Pcs: 11,50€

60. Spicy To

Schwarzer Reis, Jackfruchtcrabbe, Karrot, Avocado, Top:
Vegan Coleslaw, Chilli Mayo
*Black Rice, Jackfruit crab, carrot, avocado, Top: vegan
coleslaw, chilli mayo sauce*

4 Stk./ Pcs: 6,00€

8 Stk./Pcs: 10,50€

61. Rainbow

Schwarzer Reis, Karrot, Gurke, eingelegter Rotkohl, Mango,
Top: Vegan Tuna, Vegan Lachs, Avocado, geräucherter
Paprika Soße
*Black Rice, carrot, cucumber, pickled red cabbage, mango,
Top: vegan tuna, salmon vegan, smoked pepper sauce*

4 Stk./ Pcs: 6,50€

8 Stk./Pcs: 11,50€

62. Sweet Night

Schwarzer Reis, Avocado, Süße Kartoffeln, Top: Sprossen,
geräucherter Paprika Soße
*Black rice, avocado, sweet potato, Top: sprouts, smoked
pepper sauce*

4 Stk./ Pcs: 6,00€

8 Stk./Pcs: 10,50€

63. Rising Sun

Schwarzer Reis, Avocado, Mango, Gurke, Top: asia Coleslaw,
Mango Chilli Soße
*Black rice, avocado, mango, cucumber, asia coleslaw, mango
chili sauce*

4 Stk./ Pcs: 6,00€

8 Stk./Pcs: 10,50€

64. Dragon Mountain (A, F)

Schwarzer Reis, Kräuterseitling, Teriyaki, Avocado, Top:
Karamellisierte Aubergine mit hausgemachter Teriyaki,
Vegan Caviar
*Black rice, king oyster mushrooms, teriyaki, Top: Caramelized
eggplant with homemade teriyaki, vegan caviar*

4 Stk./ Pcs: 6,50€

8 Stk./Pcs: 11,50€

65. Black Magic (M)

Schwarzer Reis, Vegan Lachs, Avocado, eingelegter Rotkohl
Salat, Top: Algenrogen, Yuzu Kosho Soße
*Black rice, vegan salmon, pickled red cabbage, Top:
avocado, seaweed roe, yuzu kosho sauce*

4 Stk./ Pcs: 6,00€

8 Stk./Pcs: 10,50€

66. Wandering Samurai

Schwarzer Reis, Jackfruchtcrabbe, Gurke, Avocado, Top:
Vegan schwarzer Trüffelnkaviar, Himbeer Soße, Mayo
*Black Rice, jackfruit crab, cucumber, avocado, Top: vegan
black caviar, raspberry sauce, mayo*

4 Stk./ Pcs: 6,00€

8 Stk./Pcs: 10,50€

67. Dynasty Warrior (M)

Jackfruchtcrabbe, Mango, Karrot, Top: Avocado, Vegan
schwarzer Kaviar, Yuzu Kosho Soße
*Jackfruit crab, cucumber, Top: avocado, vegan black caviar,
Yuzu Kosho Sauce*

4 Stk./ Pcs: 6,00€

8 Stk./Pcs: 10,50€

68. Mushroom Power (F)

Schwarzer Reis, Kräuterseitling, Enoki, Tofu, Sprossen, Top
Trüffel Mayo
*Black rice, King oyster mushrooms, Enoki, tofu, sprouts,
truffle Mayo*

4 Stk./ Pcs: 6,90€

8 Stk./Pcs: 12,50€

69. Free Spirit (A)

Schwarzer Reis, Zucchini, Asian Coleslaw, Vegan knusprige
Garnelen, Teriyaki, Chilli Mayo
*Black rice, zucchini, asia coleslaw, vegan crispy shrimps,
Teriyaki, chilli mayo*

4 Stk./ Pcs: 6,50€

8 Stk./Pcs: 11,50€

Maki

6 Stk.

50. Maki Sweet Gurke

6,00€

Schwarzer Reis, Süße Kartoffeln, Gurke
Black rice, Sweet potato, cucumber

51. Maki Zucchini Tun'

6,00 €

Schwarzer Reis, Zucchini, Vegan Tuna
Black rice, zucchini, Vegan Tuna

52. Maki Spargel (A)

6,00€

Schwarzer Reis, Tempura Spargel
Black rice, Tempura asparagus

53. Maki Lax Avocado

6,00€

Schwarzer Reis, Vegan Lachs, Avocado
Black rice, Vegan Salmon, avocado

54. Maki Rote Bete

6,00€

Schwarzer Reis, Rote Bete, Mango
Black rice, Beetroot, mango

55. Maki Lax Gurke

6,00€

Schwarzer Reis, Vegan Lachs, Gurke
Black rice, Vegan Salmon, cucumber

Nigiri

1 Stk.

56. Nigiri Avocado

2,90€

Schwarzer Reis, Avocado, Vegan schwarzer Kaviar,
geräucherter Paprika Soße
*Black rice, Avocado, Vegan black caviar, smoked pepper
sauce*

57. Nigiri Lax

2,90€

Schwarzer Reis, Vegan Lachs, Sprossen, Vegan schwarzer
Kaviar, geraucherter Paprika Soße
*Black rice, Vegan Salmon, sprouts, Vegan black caviar,
smoked pepper sauce*

58. Nigiri Tun

2,90€

Schwarzer Reis, Vegan Tuna, Sprossen, Vegan schwarzer
Kaviar, geraucherter Paptika Soße
*Black rice, vegan Salmon, Sprouts, Vegan black caviar,
smoked pepper sauce*

59. Nigiri Spargel

2,90€

Schwarzer Reis, Spargel, Vegan schwarzer Kaviar, Yuzu Kosho
Soße
Black rice, Asparagus, Vegan black caviar, Yuzu Kosho sauce

81. Inari Nigiri

2,90€

Schwarzer Reis, Inari Tofu, Vegan Lachs Kaviar, Yuzu Kosho
Black rice, Inari Tofu, sprouts, caviar, yuzu kosho

82. Shiitake Nigiri

2,90€

Schwarzer Reis, Shiitake Pilze, Kaviar, Trüffel Mayo
Black rice, shiitake, truffel mayo, sprouts

83. Enoki Nigiri

2,90€

Schwarzer Reis, Enoki Mushroom, Kaviar, Trüffel Mayo
Black rice, Enoki mushroom, Caviar, truffel mayo

Tempura Roll

70. Avo Tempura (A)

Schwarzer Reis, Lachs Vegan, Avocado, Mango, Teriyaki-
Cranberry Soße, geraucherter Paprika Soße, Vegan Creme
*Black rice, Vegan salmon, avocado, mango, teriyaki, smoked
pepper sauce, vegan creme*

6 Stk./ Pcs: 8,90€

12 Stk./Pcs: 16,50€

71. Black Tempura (A)

Schwarzer Reis, Vegan Tuna, Kräuterseitling, Gurke, Teriyaki-
Cranberry Soße, geraucherter Paprika Soße, Vegan Creme
*Black rice, vegan tuna, king oyster mushrooms, cucumber,
teriyaki, smoked pepper sauce, vegan creme*

6 Stk./ Pcs: 8,90€

12 Stk./Pcs: 16,50€

72. Green Tempura (A)

Schwarzer Reis, Zucchini, Kräuterseitling, Avocado, Teriyaki,
geräucherter Paprika Soße, Vegan Creme
*Black rice, zucchini, king oyster mushrooms, avocado,
teriyaki, smoked pepper sauce, vegan creme*

6 Stk./ Pcs: 8,90€

12 Stk./Pcs: 16,50€

Menu

74. Happy Plate two A

39,00€

2 Stk. Nigiri Avocado, 2 Stk. Nigiri Tun', 6 Stk. Maki Lax
Avocado, 6 Stk. Black Tempura, 4 Stk. Black Magic, 8 Stk.
Spicy To

75. Happy Plate two B

39,00€

2 Stk. Nigiri Avocado, 2 Stk. Nigiri Lax, 8 Stk. Maki Sweet
Gurke, 6 Stk. Avo Tempura, 4 Stk. Wandering Samurai, 8 Stk.
Black Magic

76. Happy Plate four A

68,00€

2 Stk. Nigiri Avocado, 2 Stk. Nigiri Inari, 2 Stk. Nigiri Lax, 2
Nigiri Shiitake Nigiri, 12 Stk. Maki Lax Avo, 8 Stk. Rising Sun,
8 Stk. Black Magic, 6 Stk. Avo Tempura, 6 Stk. Black Tempura

77. Happy Plate four B

68,00€

2 Stk. Nigiri Avocado, 2 Stk. Nigiri Enoki, 2 Stk. Nigiri Lax, 2
Nigiri Shiitake, 16 Stk. Maki Sweet Gurke, 8 Stk. Sweet Night,
8 Stk. Mushroom Power, 6 Stk. Avo Tempura, 6 Stk. Black
Tempura

Dessert

86. Klebreis Banana (E, N)

6,50€

Banana umwickelt in Klebreis, Kokoscreme, Erdnuss, Selsam
Banana wrapped in sticky rice, coconut cream, peanuts, sesame

87. Vegan Homemade Mango Cheesecake

6,90€

88. Che Troi Nuoc (N)

6,90€

Hausgemachte Klebreisbällchen gefüllt mit Mungobohnenpaste, Ingwersirup, Sesam, Kokoscreme.
Homemade Vietnamese sticky rice balls filled with ginger mung bean paste, syrup, coconut cream, sesame.

89. Crème Brulee

6,50€

Allergie Information / Allergy information

A) Gluten/gluten

E) Erdnüsse/peanuts

F) Sojabohnen/soybeans

H) Schalenfrüchte/peel fruits

M) Senf/Mustard *

N) Sesam/sesam



Schönhauser Allee 72A

10437 Berlin

Tel.: +49 30 710 521 31

Email: info@emira-restaurant.de

Soft drink

100. Fata Fl. 0,2l	2,70€
101. Cola Fl. 0,2l	2,70€
102. Cola Zero Fl. 0,2l	2,70€
103. Thomas Henry Tonic Water 0,2l	3,20€
104. Thomas Henry Ginger Beer 0,2l	3,20€
105. Thomas Henry Ginge Ale 0,2l	3,20€
106. Wasser Gerolsteiner Naturell 0,25l	2,50€
107. Wasser Gerolsteiner Naturell 0,75l	6,50€
108. Wasser Gerolsteiner Sprudel 0,25l	2,50€
109. Wasser Gerolsteiner Sprudel 0,75l	6,50€

Saft und Schorle

110. Apfelsaft 0,3l	3,20€
111. Maracujasaft 0,3l	3,20€
112. Lycheesaft 0,3l	3,20€
113. Mangosaft 0,3l	3,20€
114. Granatapfelsaft 0,3l	3,20€
115. Grapefruitsaft 0,3l	3,20€
116. Apfelschorle 0,3l	3,20€
117. Maracujaschorle 0,3l	3,20€
118. Lycheeschorle	3,20€
119. Granatapfelschorle 0,3l	3,20€
120. Grapefruitschorle 0,3l	3,20€

Tea

210. Ginger Tea 4,50€

Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Agavendicksaft
Fresh ginger, lime, mint, Agavendicksaft

211. Lemongrass Tea 4,50€

Frisches Zitronengras, Limetten / *Fresh lemongrass, limes*

212. Thao Moc Tea 4,50€

Orange, Gojibeeren, getrocknet Apfel, Limetten, Agavensaft
Orange tea, goji berries, dried apple, lime and agave syrup

213. Jasmin Tea 4,00€

214. Green Tea 4,00€

Coffee

230. Café Den 4,00€

Vietnam Kaffee / *Vietnam Coffee*

231. Café Sua 4,50€

Vietnam Kaffee mit Vegan Kodensmilch
Vietnam Coffee with vegan condensed milk

Homemades

200. Yuzu Limonade 6,50€

Mit japanische Zitronensaft/ *With Japanese lemon juice*

201. Salty Pearl Chanh Muoi 6,00€

In Salz eingelegte Limette, Ingwer, Agavendicksaft
Salt-preserved lime, ginger, agave syrup

202. Spicy Ginger Limonade 6,00€

Kokossirup, Maracuja, Spicy Ginger
Coconut syrup, passion fruit, spicy ginger

203. Zitronengrass Limonade 6,00€

Zitronengras, Granatapfel, Tonic, Holunder
Lemongrass, pomegranate, tonic, elderberry

204. Hausgemachte Eistee 6,00€

Limetten, Braunzucker, Jasmin tee, Minze
Lime, brown sugar, jasmine tea, mint

205. Mango Eistee 6,00€

Mangosaft, Limetten, Jasmin tee, Mango, Minze
Mango juice, lime, jasmine tea, mango, mint

206. Lychee Eistee 6,00€

Lycheesaft, Limetten, Jasmin tee, Lychee, Minze
Lychee juice, limes, jasmine tea, lychee, mint

207. Passionfruit Eistee 6,00€

Maracujasaft, Limetten, Jasmin tee, Passionfruit, Minze
Passion fruit juice, limes, jasmine tea, passionfruit, mint

208. Very Berry 6,00€

Mix Berry, Limes, Minz, Soda

Spiritousen

501. Nikka from the barrel 4cl 10,00€

502. Suntory Hibiki Harmony 4cl 12,00€

503. Roku Gin 4cl 7,00€

Bier / Beer

601. Bitburger vom Fass 0,3l 3,50€

602. Bitburger vom Fass 0,5l 5,50€

603. Bitburger alkoholfrei Fl. 0,33l 3,50€

604. Köstritzer schwarz Fl. 0,33l 3,50€

605. Asahi Super Dry Fl. 0,33l 3,50€

607. Radler 0,3l 3,50€

609. Radler 0,5l 5,50€

610. Hilfe Weizen 0,5l 5,50€

611. Hilfe Weizen Alkoholfrei 5,50€

Coctails & Gin

300. Mojito 7,00€

Vietnam Reiswein, Braunzucker, Limetten, Minze, Gingerbier
Vietnam rice wine, brown sugar, lime, mint, ginger beer

301. Ben Tre Mule 7,00€

Vodka, Gingerbier, Gurke, Limetten
Vodka, ginger beer, cucumber, lime

302. Hugo 7,50€

Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten
Elderberry syrup, prozecco, mint, lime

303. Aperol Spritz 7,50€

Prosecco, Aperol, Orange, Minze
Prosecco, Aperol, orange, mint

304. Lillet Berry 7,50€

Lillet Rose, Wildberry, Beeren, Minze
Lillet Rose, Wildberry, Berries, Mint

305. Lillet Tonic 7,50€

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Minze
Lillet Blanc, tonic water, cucumber, strawberry, mint

306. Shiso Gin Tonic 7,50€

Roku Gin, Tonic, Shisobättern/ Roku gin, tonic, shiso leaves

307. Blackberry Smash 8,00€

Bourbon, Blackberry, Mint, Lemon

308. Lonkero 7,50€

Roku Gin, Campari, Grapefruit Juice, Soda

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, namentlich 1 Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer oder Hybridstämme davon

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg (SO₂)

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weißwein / White wine

Grauer Burgunder (Vegan)

trocken, Kloster Limburg Weinkellerei
Vollmundig und rund, zu vielen Speisen passend, mit nussigen und fruchtigen Aromen.

dry, Limburg Monastery Winery

Full-bodied and round, goes well with many dishes, with nutty and fruity aromas.

701. 0,2l 7,00€

702. Flasche / Bottle 23,00€

50 Riesling (Vegan)

Ein lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten von Limetten, Birnen und Ananas. Im Geschmack ausgewogen mit einem anregenden Süße-Säure-Spiel.

A lively, fresh, fruity bouquet with notes of lime, pear and pineapple. The taste is balanced with a stimulating sweet-acid interplay.

703. 0,2l 7,00€

704. Flasche / Bottle 23,00€

705. Weißweinschorle 0,2l 6,00€

White wine spritzer 0,2l

Rotwein / Red wine

Pinot Noir (Vegan)

Qualitätswein, trocken

Warmtönig-reife, angenehme Burgunderfrucht mit zart-würziger Toastnote. Sanfter Gaumen mit schöner waldbbeeriger Extraktsüsse und mit feinkörnigem, würzigem Tannin. Ein gereifer süß-fruchtiger Spätburgunder mit ausdrucksvollem Finish

706. 0,2l 7,00€

707. Flasche / Bottle 23,00€

That's Neiss Cuvée (Vegan)

Qualitätswein, trocken

Kakao, roter Pfeffer, nicht zu schwer, internationaler Stil, beerenfruchtig, würzig, trocken, hinten weich, sehr balanciert

Cocoa, red pepper, not too heavy, international style, berry-fruity, spicy, dry, soft at the end, very balanced

709. 0,2l 7,00€

710. Flasche / Bottle 23,00€