



M E N U C A R D



Welcome to JaVi 92!



Havelstraße 17A
13597 Berlin



Täglich: 12:00 – 22:00 Uhr



030 3675 2626



0176 4705 9804



Vorspeisen STARTERS

1. **SATE** ^{1,5,6,14} (2 Stk.) **4,90 €**
Hühnerfleisch, Limettenblätter, Kokosmilch, Kurkumapulver, Backpulver, Austernsauce, Hühnergewürz. Serviert mit Erdnusssauce und Salat.
Chicken, lime leaves, coconut milk, turmeric powder, baking powder, oyster sauce, chicken powder. Served with peanut sauce and salad (2 pcs.)
2. **WANTAN CHIEN** ^{1,2} (4 Stk.) **5,90 €**
Gebackene Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Ingwer. Serviert mit Sauce und Salat.
Baked wonton dumplings filled with pork, prawns, onions, spring onions and ginger. Served with sauce and salad (4 pcs.)
3. **BANH BOT LOC** ^{2,4} (4 Stk.) **6,90 €**
Vietnamesische Tapioka-Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Bambus, Morcheln, Shiitake-Pilz und Zwiebeln. Serviert mit Fischsauce, Röstzwiebeln, Koriander und Lauchzwiebeln.
Vietnamese tapioca dumplings filled with prawns, pork, bamboo, morels, shiitake mushrooms and onions. Served with fish sauce, fried onions, coriander and spring onions (4 pcs.)
4. **PAPAYA SALAT** ^{2,4} **7,90 €**
Frische Papaya, Karotten, Chili, Knoblauch, und Cherrytomaten. Serviert mit Fischsauce, Krabbenchips und Koriander.
Fresh papaya, carrots, chili, garlic and cherry tomatoes. Served with fish sauce, crab chips and coriander.
5. **MANGO SALAT** ^{2,4} **7,90 €**
Frische Mango, Karotten, Zwiebeln, Minze, Basilikum, Chili. Serviert mit Fischsauce und Krabbenchips.
Fresh mango, carrots, onions, mint, basil, chili. Served with fish sauce and crab chips.



6. **NEM HA TINH** ^{3,4} (2 Stk.) **5,90 €**
Vietnamesische Frühlingsrollen aus Ram-Reispapier, gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln, Ei, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Glasnudeln, Lotblättern, Karotten, Mais. Serviert mit Fischsauce und eingelegtem Gemüse.
Vietnamese spring rolls made from rami rice paper, filled with pork, morels, egg, onions, spring onions, glass noodles, lotus leaves, carrots and corn. Served with fish sauce and pickled vegetables (2 pcs.)
7. **BANH BAO** ^{1,7,11} (1 Stk.) **7,90 €**
Vietnamesische Hefeklöße mit eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten, Koriander, Sesam, paniertem Hühnerfleisch, geschmortem Schweinefleisch und Banh Bao Sauce.
Vietnamese yeast dumplings with pickled vegetables, cucumber, tomatoes, coriander, sesame seeds, breaded chicken, braised pork and banh bao sauce.
8. **BANH XEO SAI GON** ^{2,4,6} (1 Stk.) **8,90 €**
Vietnamesische Crêpes mit Garnelen, Schweinefleisch (oder Rindfleisch), Morcheln, Lauchzwiebeln, Sojasprossen. Serviert mit vietnamesischen Kräutern, Fischsauce und eingelegtem Gemüse.
Vietnamese crêpes with prawns, pork (or beef), morels, spring onions and soybean sprouts. Served with Vietnamese herbs, fish sauce and pickled vegetables (1 pc.)
9. **BANH UOT THIT HEO** ⁴ (2 Stk.) **6,90 €**
Vietnamesische gedämpfte Reisrollen gefüllt mit Schweinefleisch und Morcheln. Serviert mit Röstzwiebeln, Gurke, Koriander und Spezialfischsauce.
Vietnamese steamed rice rolls filled with pork and morels. Served with fried onions, cucumber, coriander and special fish sauce (2 pcs.)



Vorspeisen STARTERS

10. HA CAO TOM ^{1,2} (4 Stk.) 4,90 €

Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce.

Dumplings filled with prawns, served with sweet and sour sauce (4 pcs.)

11. TOM CHIEN COM ^{1,2,3} (2 Stk.) 5,90 €

Gebackene marinierte Großgarnelen umwickelt mit grünen vietnamesischen Reisflocken. Serviert mit Süß-Sauer-Sauce.

Baked marinated large prawns wrapped in green Vietnamese rice flakes. Served with sweet and sour sauce (2 pcs.)

12. TOM NUONG MOI ² (2 Stk.) 5,50 €

Großgarnelen direkt auf dem Grill, leicht gewürzt, um den köstlichen Geschmack der Garnelen und das Aroma des Grillens zu bewahren.

Large prawns directly on the grill, lightly seasoned to preserve the delicious taste of the prawns and the aroma of the grill (2 pcs.)

13. XIEN NUONG RAU CU (2 Stk.) 6,00 €

Gegrillte marinierte Fleischspieße mit Paprika und Zwiebeln.

Serviert mit Kimchi und Dip.

Grilled marinated meat skewers with peppers and onions. Served with kimchi and dip (2 pcs.)

14. GOI CUON ^{4,5} Sommerrollen 4,90 €

(2 Stk.) Weiches Reisapier gerollt mit Garnelen (oder Rindfleisch), Reisnudeln, Koriander, Gurke, Mango, Karotten und Minze. Serviert mit Erdnusssauce und Chili-Knoblauch-Fischsauce.

Summer rolls: Soft rice paper rolled with prawns (or beef), rice noodles, coriander, cucumber, mango, carrots and mint. Served with peanut sauce and chili garlic fish sauce (2 pcs.)

Vegetarische Vorspeisen

VEGETARIAN STARTERS

21. BANH BOT LOC CHAY ⁶ 5,90 €

(4 Stk.) Wunderschöne Tapioka-Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Karotten. Serviert mit vegetarischer Fischsauce, Röstzwiebeln und Koriander.

Beautiful tapioca dumplings filled with tofu, shiitake mushrooms, morels and carrots. Served with vegetarian fish sauce, fried onions and coriander (4 pcs.)

22. KHOAI LANG CHIEN ^{1,3,7} 4,90 €

Knusprige Süßkartoffeln umhüllt von Paniermehl und Butter, serviert mit Mayonnaise.

Crispy sweet potatoes coated in breadcrumbs and butter, served with mayonnaise

23. BANH UOT CHAY ⁶ (2 Stk.) 5,90 €

Gedämpfte vegane Reisrollen gefüllt mit Tofu, Morcheln, Zwiebeln und Karotten. Serviert mit vegetarischer Fischsauce, Koriander, Röstzwiebeln, Gurke und Salat.

Steamed vegan rice rolls filled with tofu, morels, onions and carrots. Served with vegetarian fish sauce, coriander, fried onions, cucumber and salad (2 pcs.)

24. CHA GIO NHO CHAY ^{1,6} (8 Stk.) 4,90 €

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen

Vegetarian mini spring rolls (8 pcs.)



Vegetarische Vorspeisen

VEGETARIAN STARTERS

25. GOI CUON CHAY ^{5,6} (2 Stk.) 4,90 €

Weiches Reispapier gerollt mit Tofu, Reisnudeln, Gurke, Mango, Karotten, Koriander und Minze. Serviert mit Erdnusssauce und vegetarischer Chili-Knoblauch-Fischsauce.

Soft rice paper rolled with tofu, rice noodles, cucumber, mango, carrots, coriander and mint. Served with peanut sauce and vegetarian chili garlic fish sauce (2 pcs.)



26. NEM CHAY ^{5,6} (2 Stk.) 5,90 €

Vietnamesische vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Mais, Glasnudeln, Karotten, Morcheln, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, abgerundet mit Shiitake-Pilzen. Serviert mit Erdnusssauce und vegetarischer Fischsauce.

Vietnamese vegetarian spring rolls filled with tofu, corn, glass noodles, carrots, morels, onions, spring onions, rounded off with shiitake mushrooms. Served with peanut sauce and vegetarian fish sauce (2 pcs.)

27. BANH BAO CHAY ^{1,6,7} 5,90 €

Vegetarische Hefeklöße mit schmackhaft geschmortem Tofu, serviert mit eingelegtem Gemüse, Tomaten, Koriander und geschmorter Banh Bao Sauce

Vegetarian yeast dumplings with tasty braised tofu, served with pickled vegetables, tomatoes, coriander and braised banh bao sauce

Japanische Vorspeisen

JAPANESE STARTERS

31. CHICKEN KARAAGE ^{1,3} 6,90 €

Knusprig frittiertes Hühnerfleisch nach japanischer Art, dazu schmackhafte Karaage Sauce.

Japanese-style crispy fried chicken, served with a tasty karaage sauce.

32. WAKAME SALAD ¹¹ 5,90 €

Eingelegter Algensalat mit Sesam.

Pickled seaweed salad with sesame seeds.

33. GYOZA ^{1,3} (4 Stk.) 5,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Weißkohl, Lauchzwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Ei. Serviert mit Chili-Sauce.

Dumplings filled with pork, white cabbage, spring onions, ginger, garlic and egg. Served with chili sauce (4 pcs.)

34. KIMCHI 6,50 €

Traditionell eingelegter Chinakohl und Rettich.

Traditional pickled Chinese cabbage and radish.



35. EBI TEMPURA ^{1,2,3} (3 Stk.) 5,90 €

Knusprig frittierte Garnelen und Gemüse in Tempura Mehl nach japanischer Art, dazu Süß-Chili-Sauce.

Crispy deep-fried prawns and vegetables in Japanese-style tempura flour, served with sweet chili sauce (3 pcs.)

36. OKONOMIYAKI ^{1,2,3,4,14} (1 Stk.) 9,90 €

Japanische Crêpes aus Weizenmehl mit Schweinefleisch, Garnelen, Tintenfisch und Weißkohl, dazu japanische Mayonnaise und Bonito Flocken.

Japanese wheat flour crêpes with pork, prawns, squid and white cabbage, served with Japanese mayonnaise and bonito flakes (1 pc.)

37. MISO SOUP ⁶ 4,90 €

Japanische Suppe mit Seidentofu, Algen und Hühnerbrühe.

Japanese soup with silken tofu, seaweed and chicken stock.

38. EDAMAME ⁶ 5,90 €

Schmackhafte japanische Bohnen, dazu Salz und dunkle Sauce mit Ingwer.

Tasty Japanese beans with salt and dark sauce with ginger.

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Nudelsuppen

NOODLE SOUPS

41. **PHO BO** 11,90 €
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit frischem Rindfleisch und dünn geschnittenem Brustkern, in einer 10 Stunden lang geköchelten Rinderbrühe. Abgeschmeckt mit Zwiebeln und Koriander.
Traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup with fresh beef and thinly sliced brisket, in a beef broth simmered for 10 hours. Flavored with onions and coriander.
42. **PHO GA** 11,90 €
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, in einer 10 Stunden lang geköchelten Hühnerbrühe. Abgeschmeckt mit Zwiebeln und Koriander.
Traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup with chicken, in a chicken broth that has been simmered for 10 hours. Flavored with onions and coriander.
43. **MI NUOC VIT**¹ 14,90 €
Heiße Hühnerbrühe mit frischen hausgemachten Nudeln und knuspriger Ente, Pak Choi, dazu Koriander, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Pfeffer.
Chicken broth with fresh homemade noodles and crispy duck, pak choy, served with coriander, spring onions, onions and pepper.
44. **MI HOAN THANH**^{1,2} 14,90 €
Wan-Tan-Suppe mit frischen Nudeln, 4 Stk. Wan Tan und 2 Stk. Garnelen, in einer schmackhaften Hühnerbrühe. Abgeschmeckt mit Pak Choi, Lauchzwiebeln, Koriander und Pfeffer.
Won ton soup with fresh noodles, 4 pcs. Wan Tan and 2 pcs. Prawns, in a tasty chicken broth. Seasoned with pak choy, spring onions, coriander and pepper.
45. **BUN CA**^{1,2,6} 15,50 €
Reisnudelsuppe mit 2 knusprigen Lachsfilets, 2 gekochten Garnelen, 3 Stk. Tofuwürfeln, abgeschmeckt mit Tomaten, Ananas, Dill, Lauchzwiebeln und Koriander.
Rice noodle soup with 2 crispy salmon fillets, 2 cooked prawns, 3 pcs. tofu cubes, seasoned with tomatoes, pineapple, with dill, spring onions and coriander.

Nudelgerichte

NOODLE DISHES

- 51. MIEN TRON** ⁴
Glasnudeln gemischt mit frischem Salat, hausgemachter Sauce, dazu:
Glass noodles mixed with fresh salad and homemade sauce:
- a. Rindfleisch** *beef* **12,90 €**
 - b. Hühnerfleisch** *chicken* **11,50 €**
 - c. Garnelen** ² *prawns* **13,90 €**
- 52. BUN NEM HA TINH** ^{3,4,5} **13,50 €**
Reisnudeln mit Frühlingsrollen, frischem Salat, eingelegtem Gemüse, serviert mit Fischsauce und Erdnüssen.
Rice noodles with spring rolls, fresh salad, pickled vegetables, served with fish sauce and peanuts.
- 53. BUN BO NAM BO** ^{4,5} **13,50 €**
Reisnudeln mit Rindfleisch, frischem Salat, eingelegtem Gemüse, serviert mit Fischsauce und Erdnüssen.
Rice noodles with beef, fresh salad, pickled vegetables, served with fish sauce and peanuts.
- 54. BUN GA** ^{4,5} **12,50 €**
Reisnudeln mit Hühnerfleisch, frischem Salat, eingelegtem Gemüse, serviert mit Fischsauce und Erdnüssen.
Rice noodles with chicken, fresh salad, pickled vegetables, served with fish sauce and peanuts.
- 55. BUN CHA LA LOT** ^{4,5} **14,50 €**
Reisnudeln, Lotblätterrollen gefüllten mit Rindfleisch, frischer Salat, eingelegtes Gemüse, serviert mit Fischsauce und Erdnüssen.
Rice noodles, lotus leaf rolls stuffed with beef, fresh salad, pickled vegetables, served with fish sauce and peanuts.
- 56. PHO XAO** ⁶
Gebratene Reisbandnudeln mit Brokkoli, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen. Abgeschmeckt mit Koriander, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln, dazu:
Fried rice ribbon noodles with broccoli, peppers, carrots, onions and bean sprouts. Seasoned with coriander, spring onions and fried onions:
- a. Hühnerfleisch** *chicken* **11,90 €**
 - b. Rindfleisch** *beef* **12,90 €**
 - c. Ente** *duck* **13,90 €**
 - d. Garnelen** ² *prawns* **13,90 €**



Reisgerichte

RICE DISHES

- 61. GA NUONG LA CHANH** **11,90 €**
Goldbraun gegrilltes Hühnerfleisch, abgeschmeckt mit Honig, Limettenblättern, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu gebratenes Gemüse.
Golden-brown grilled chicken, seasoned with honey, lime leaves, spring onions and coriander, served with roasted vegetables.
- 62. BO XAO DUA** **12,50 €**
Frisches Rindfleisch gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Sellerie und Tomaten.
Fresh beef fried with pineapple, onions, peppers, celery and tomatoes.
- 63. XAO SA OT** ⁷
Die Kombination aus Butter, Zitronengras, Chili und Bratsauce in einer gusseisernen Pfanne sorgt für einen unverwechselbaren Unterschied und eine unverwechselbare Raffinesse. Wahlweise dazu:
The combination of butter, lemongrass, chili and frying sauce in a cast-iron pan makes for a distinctive difference and unmistakable sophistication. Optional with:
- a. Rindfleisch** *beef* **14,90 €**
 - b. Garnelen** ² *prawns* **14,90 €**
 - c. Entenfleisch** *duck* **14,90 €**
 - d. Tofu** ⁶ *tofu* **13,90 €**
- 64. RAO XAO**
Gebratenes Gemüse, dazu:
Fried vegetables with:
- a. Ente** *duck* **13,50 €**
 - b. Knuspriges Hühnerfleisch** ^{1,3} *crispy chicken* **12,50 €**
 - c. Garnelen** ² *prawns* **13,50 €**
 - d. Fisch** ⁴ *fish* **14,50 €**

Reisgerichte

RICE DISHES

65. COM JAVI

a. Thit Heo Kho 13,90 €

Geschmortes Schweinefleisch mit gekochtem Gemüse, dazu Kimchi.

Braised pork with boiled vegetables, served with kimchi.

b. Thit Bo Sot Vang 13,90 €

Vietnamesischer Rindergulasch mit Kartoffeln, Karotten und Tomaten.

Serviert mit Reis oder Brötchen.

Vietnamese beef goulash with potatoes, carrots and tomatoes.

Served with rice or bread.

66. CA RI⁷

Curry mit Milch, Kokosmilch, Koriander, Lauchzwiebeln und Salat.

Sauce zur Auswahl:

Curry with milk, coconut milk, coriander, spring onions and salad.

Choice of sauce:

ROTE CURRY-SAUCE / Red Curry

GELBE CURRY-SAUCE / Yellow Curry

ERDNUSS-CURRY-SAUCE

/ Peanut Curry

CURRY-KÜRBIS-SAUCE

/ Curry Pumpkin

a. Rindfleisch *beef* 12,50 €

b. Hühnerfleisch *chicken* 11,90 €

c. Knuspriges Hühnerfleisch^{1,3} 12,90 €

crispy chicken

d. Ente kross¹ *crispy duck* 13,90 €

e. Panierte Garnelen^{1,2,3} 13,90 €

breaded prawns

f. Gebratener Lachs⁴ 14,90 €

fried salmon



Vegetarische Hauptgerichte

VEGETARIAN MAIN DISHES

71. PHO CHAY⁶ 10,90 €

Vegetarische Reisbandnudelsuppe mit leckerer Brühe aus frischem Gemüse, Tomaten, Ananas und Rettich. Dazu Reisbandnudeln, geschmorter Tofu, Lauchzwiebeln, Koriander und Pfeffer.

Vegetarian rice ribbon noodle soup with a delicious broth made from fresh vegetables, tomatoes, pineapple and radish. Served with rice noodles, braised tofu, spring onions, coriander and pepper.

72. MIEN TRON CHAY^{5,6} 11,90 €

Salat mit Sellerie, Zwiebeln, Minze, Mango, Karotten, Chili, Koriander. Dazu Glasnudeln, geschmorter Tofu, vegetarischer Fischsauce, Röstzwiebeln und Erdnüssen.

Salad with celery, onions, mint, mango, carrots, chili, coriander. Served with glass noodles, braised tofu, vegetarian fish sauce, fried onions and peanuts.

73. BUN CHAY⁶ 11,50 €

Reisnudeln mit frischem Salat, Gurke, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sojasprossen und eingelegtem Gemüse. Dazu geschmorter Tofu.

Rice noodles with fresh salad, cucumber, coriander, fried onions, peanuts, bean sprouts and pickled vegetables. Served with braised tofu.

74. RAU XAO DAU⁶ *vegan* 12,50 €

Gebratenes Gemüse mit knusprig frittiertem Tofu, serviert mit Reis.

Stir-fried vegetables with crispy fried tofu, served with rice.

75. JAVI CHAY^{2,6} 13,90 €

Vegetarisch geschmorter Tofu, serviert mit Kimchi, gekochtem Gemüse und Spiegelei.

Vegetarian braised tofu, served with kimchi, boiled vegetables and fried egg.



Vegetarische Hauptgerichte

VEGETARIAN MAIN DISHES

76. UDON CHAY ^{1,6} 12,90 €

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, veganer Sauce, dazu knusprig frittiertem Tofu, Koriander, Lauchzwiebeln und Pfeffer.

Fried udon noodles with fresh vegetables, vegan sauce, served with crispy fried tofu, coriander, spring onions and pepper.

77. CA RI ⁶ 11,90 €

Curry-Sauce mit knusprig frittiertem Tofu, Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln, serviert mit Salat.

Sauce zur Auswahl:

Curry sauce with crispy fried tofu, vegetables, coriander, spring onions, served with salad.

Choice of sauce:

ROTE CURRY-SAUCE / Red Curry

GELBE CURRY-SAUCE / Yellow Curry

ERDNUSS-CURRY-SAUCE / Peanut Curry

CURRY-KÜRBIS-SAUCE / Curry Pumpkin

78. PHO XAO CHAY ⁶ 11,90 €

Vietnamesische Reisbandnudeln gebraten mit veganer Sauce, frischem Gemüse, Paprika, Brokkoli. Dazu knusprig frittiertem Tofu, Lauchzwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln.

Vietnamese rice ribbon noodles fried with vegan sauce, fresh vegetables, bell peppers and broccoli. Served with crispy fried tofu, spring onions, coriander and fried onions.



Japanische Hauptgerichte

JAPANESE MAIN DISHES

81. RAMEN ^{1,3,6,11}

Schweinefleisch, Ramen-Nudeln, Porree, in Sojasauce mariniertes Ei, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Mais, Pak Choi.

Abgeschmeckt mit Sesam, Sesamöl und japanischen Gewürzen.

Pork, ramen noodles, leek, egg marinated in soy sauce, bean sprouts, spring onions, corn, pak choi. Seasoned with sesame seeds, sesame oil and Japanese spices.

a. Miso Ramen 14,90 €

b. Tantan Ramen 13,90 €

c. Shoyo Ramen 14,90 €

82. UDON-NUDELN ¹

gebraten mit japanischer Sauce, frischem Gemüse, Lauchzwiebeln, dazu:

Udon noodles fried with Japanese sauce, fresh vegetables, spring onions, served with:

a. Rindfleisch *beef* 12,50 €

b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{1,3} 11,90 €
crispy chicken

c. Ente kross ¹ *crispy duck* 12,90 €

d. Frittierte Garnelen ^{1,2,3} 12,90 €
deep-fried prawns

83. BIBIMBAP ^{3,11}

13,90 €

Gebratenes Rindfleisch, Kimchi, Seetang, Gurke, Spiegelei, Reis und Sesam.

Fried beef, kimchi, seaweed, cucumber, fried egg, rice and sesame seeds.



Japanische Hauptgerichte

JAPANESE MAIN DISHES

- 84. CHICKEN TERIYAKI** ^{1,3,6} **11,90 €**
Knuspriges Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce, dazu Reis und Lauchzwiebeln.
Crispy chicken with teriyaki sauce, served with rice and spring onions.
- 85. JAPANISCHER CURRY** ^{1,3,7} **13,90 €**
mit knusprigem Hühnerfleisch, Rindfleisch, Karotten, Kartoffeln, Ingwer, Lauchzwiebeln, serviert mit Reis.
Japanese curry with crispy chicken, beef, carrots, potatoes, ginger, spring onions, served with rice.
- 86. SAKE ON FIRE** ^{1,4,6} **13,50 €**
Gegrillter Lachs mit gemischtem Gemüse und Teriyaki Sauce.
Grilled salmon with mixed vegetables and teriyaki sauce.
- 87. TUNA ON FIRE** ^{1,3,6} **13,50 €**
Gegrillter Thunfisch mit gemischtem Gemüse und Teriyaki Sauce, Mayonnaise.
Grilled tuna with mixed vegetables and teriyaki sauce, mayonnaise.
- 88. EBI ON FIRE** ^{1,2,3,6} **13,50 €**
Gegrillte Garnelen mit gemischtem Gemüse und Teriyaki Sauce, Mayonnaise.
Grilled prawns with mixed vegetables and teriyaki sauce, mayonnaise.
- 89. JAKOBSMUSCHELN ON FIRE** ^{1,3,6,14} **13,50 €**
Gegrillte Jakobsmuscheln mit gemischtem Gemüse und Teriyaki Sauce, Mayonnaise.
Grilled scallops with mixed vegetables and teriyaki sauce, mayonnaise.
- 90. BEST OF SEAFOOD** ^{1,2,3,4,6,11,Tbk} **16,50 €**
Lachs, Thunfisch, Ebi Tempura, Reis, Bohne, Mais, Kimchi, Salat, Avocado, Tobiko, Unagisauce, Sesam Sauce.
Salmon, tuna, ebi tempura, rice, bean, corn, kimchi, salad, avocado, tobiko, unagi sauce, sesame sauce.
- 91. JAVI SAKE HOLIDAY** ^{1,4,6,11} **12,50 €**
Lachs, grüne Zitrone, Kikoman Sauce, Frühlingszwiebeln, Unagisauce, Sesam.
Salmon, green lemon, kikoman sauce, spring onions, unagi sauce, sesame seeds
- 92. JAVI TUNA HOLIDAY** ^{1,4,6,11} **13,50 €**
Thunfisch, grüne Zitrone, Kikoman Sauce, Frühlingszwiebeln, Unagisauce, Sesam.
Tuna, green lemon, kikoman sauce, spring onions, unagi sauce, sesame seeds.



ISHI SUSHI



Nigiri

2 Stk. 2 pcs.

- | | | |
|------|--|--------|
| 101. | SAKE ⁴ Lachs
<i>salmon</i> | 4,80 € |
| 102. | MANGURO ⁴ Thunfisch
<i>tuna</i> | 5,20 € |
| 103. | EBI ² Großgarnelen
<i>Large prawns</i> | 5,00 € |
| 104. | UNAGI ⁴ Süßwasseraal
<i>Freshwater eel</i> | 5,20 € |
| 105. | HOTATEGAI ¹⁴ Jakobsmuscheln
<i>scallop</i> | 5,30 € |
| 106. | SAKE ABURI ⁴
Lachs flambiert und Avocado
<i>Salmon flambéed and avocado</i> | 5,50 € |
| 107. | TUNA ABURI ⁴
Thunfisch flambiert und Avocado
<i>Tuna flambéed and avocado</i> | 5,70 € |
| 108. | SAKE SPICY ^{4,Tbk} scharf
Lachs, Tobiko, Lauch, Chili
<i>Salmon, tobiko, leek, chili (spicy)</i> | 5,30 € |
| 109. | TUNA SPICY ^{4,Tbk} scharf
Thunfisch, Tobiko, Lauch, Chili
<i>Tuna, tobiko, leek, chili (spicy)</i> | 5,40 € |
| 110. | INARI ⁶ japanische Tofutasche
<i>japanese tofu bag</i> | 4,60 € |
| 111. | TAMAGO ³
japanische Eieromelette
<i>Japanese egg omelette</i> | 4,70 € |
| 112. | AVOCADO Avocado | 4,80 € |
| 113. | IKURA ⁴ Lachskaviar
<i>Salmon caviar</i> | 6,50 € |
| 114. | SALMON ROSE ^{3,4}
flambierter gehackter Lachs,
Mayonnaise und Lauch
<i>flambéed chopped salmon,
mayonnaise and leek</i> | 6,50 € |
| 115. | SAKE ASPARAGUS ⁴
Lachs und Spargel
<i>Salmon and asparagus</i> | 6,00 € |
| 116. | SOMI ABURI ⁴ Lachs und Aal
<i>Salmon and eel</i> | 6,20 € |

Maki Roll

6 Stk. 6 pcs.



121.	MAKI SAKE ⁴ Lachs <i>salmon</i>	4,80 €	133.	MAKI KAMPYO ¹¹ Kürbis und Sesam <i>Pumpkin, sesame</i>	4,30 €
122.	MAKI SAKE AVO ⁴ Lachs, Avocado <i>salmon, avocado</i>	5,00 €	134.	MAKI OSHINKO ¹¹ Rettich und Sesam <i>Radish, sesame</i>	4,30 €
123.	MAKI SAKE KAPPA ⁴ Lachs, Gurke <i>salmon, cucumber</i>	5,00 €	135.	MAKI CHICKEN Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	4,50 €
124.	MAKI SPICY SAKE ⁴ Lachs, Frühlingszwiebeln, Chilisauce <i>Salmon, spring onions, chili sauce</i>	5,10 €	136.	MAKI ASPARAGUS ¹¹ Spargel und Sesam <i>Asparagus and sesame</i>	4,50 €
125.	MAKI TEKKA ⁴ Thunfisch <i>Tuna</i>	5,30 €	137.	MAKI AVOCADO ¹¹ Avocado, Sesam <i>Avocado and sesame</i>	4,50 €
126.	MAKI SPICY TEKKA ⁴ Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Chilisauce <i>Tuna, spring onions, chili sauce</i>	5,50 €	138.	MAKI INARI ^{6,11} Japanischer Tofu und Sesam <i>japanese tofu and sesame</i>	4,30 €
127.	MAKI EBI ² gekochte Garnelen <i>Cooked prawns</i>	5,00 €	139.	MAKI TAMAGO ^{3,11} Japanische Omelette und Sesam <i>Japanese omelette and sesame seeds</i>	4,40 €
128.	MAKI SPICY EBI ² gekochte Garnelen, Frühlingszwiebeln, Chilisauce <i>Cooked prawns, spring onions, chili sauce</i>	5,20 €	140.	MAKI MANGO ¹¹ Mit Mango und Sesam <i>Mango and sesame</i>	4,30 €
129.	MAKI EBI AVO ² gekochte Garnelen, Avocado <i>Cooked prawns, avocado</i>	5,20 €	141.	FUTO SAKE ^{4,11,Srm,Tbk} Lachs, Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko <i>Salmon, surimi, avocado, cucumber, sesame, tobiko</i>	6,80 €
130.	MAKI UNAGI ² Gegrillter Aal, Gurke <i>Grilled eel, cucumber</i>	5,20 €	142.	FUTO EBI ^{1,2,3,11,Tbk} Ebi Tempura, Spargel, Tobiko, Avocado, Rettich, Sesam <i>Ebi tempura, asparagus, tobiko, avocado, radish, sesame seeds</i>	6,80 €
131.	MAKI CALIFORNIA ² Krebsfleisch und Avocado <i>crab meat, avocado</i>	4,80 €			
132.	MAKI KAPPA ¹¹ Gurke und Sesam <i>cucumber, sesame</i>	4,30 €			

JaVi Sushi Inside Out Roll

8 Stk. 8 pcs.

- | | |
|---|--|
| <p>151. SAKE I.O ^{4,7,11,Tbk} 8,50 €
 Lachs, Avocado, Frischkäse,
 Sesam, Tobiko
 <i>Salmon, avocado, cream
 cheese, sesame, tobiko</i></p> | <p>159. TUNA SPICY I.O ^{4,7,11,Tbk} 8,50 €
 Thunfisch, Chili, Tobiko,
 Frischkäse, Sesam
 <i>Tuna, chili, tobiko, cream
 cheese, sesame seeds</i></p> |
| <p>152. TEKKA I.O ^{4,7,11,Tbk} 8,70 €
 Thunfisch, Gurke, Sesam,
 Tobiko, Frischkäse
 <i>Tuna, cucumber, sesame,
 tobiko, cream cheese</i></p> | <p>160. SAKE SPICY I.O ^{4,7,11,Tbk} 8,50 €
 Lachs, Chili, Tobiko,
 Frischkäse, Sesam
 <i>Salmon, chili, tobiko, cream
 cheese, sesame seeds</i></p> |
| <p>153. EBI I.O ^{2,7,11} 8,50 €
 Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam
 <i>Prawns, avocado, cream
 cheese, sesame seeds</i></p> | <p>161. EBI TEMPURA I.O ^{1,2,3,7,11,Tbk} 8,70 €
 mit knuspriger Garnele, Avocado,
 Gurke, Frischkäse, Tobiko, Sesam
 <i>with crispy prawn, avocado, cucumber,
 cream cheese, tobiko, sesame seeds</i></p> |
| <p>154. UNAGI I.O ^{4,11} 8,50 €
 Aal, Avocado, Gurke, Sesam
 <i>Eel, avocado, cucumber, sesame seeds</i></p> | <p>162. PHILADELPHIA
ROLL I.O ^{1,3,4,7,11,Tbk} 8,70 €
 Tempura Lachs, Avocado, Gurke,
 Frischkäse, Tobiko, Sesam
 <i>Tempura salmon, avocado, cucumber,
 cream cheese, tobiko, sesame seeds</i></p> |
| <p>155. CHICKEN I.O ¹¹ 8,50 €
 Hühnerfleisch, Gurke,
 Avocado und Sesam
 <i>Chicken, cucumber, avocado
 and sesame seeds</i></p> | <p>163. SAKE MANGO I.O ^{4,7,11,Tbk} 8,30 €
 Lachs, Mango, Frischkäse,
 Tobiko, Sesam
 <i>Salmon, mango, cream cheese,
 tobiko, sesame seeds</i></p> |
| <p>156. CALIFORNIA I.O ^{7,11,Srm,Tbk} 7,80 €
 Surimi, Avocado, Frischkäse,
 Tobiko, Sesam
 <i>Surimi, avocado, cream cheese,
 tobiko, sesame seeds</i></p> | <p>164. YASAI I.O ¹¹ 8,00 €
 Avocado, Gurke, Rettich,
 Kürbis, Sesam
 <i>Avocado, cucumber, radish,
 pumpkin, sesame seeds</i></p> |
| <p>157. TAMAGO I.O ^{3,11} 8,00 €
 Eieromelette, Gurke, Avocado, Sesam
 <i>Egg omelette, cucumber,
 avocado, sesame seeds</i></p> | <p>165. KAPPA I.O ^{7,11} 8,00 €
 Gurke, Frischkäse, Sesam
 <i>Cucumber, cream cheese,
 sesame seeds</i></p> |
| <p>158. AVOCADO I.O ^{7,11} 8,00 €
 Avocado, Sesam, Frischkäse
 <i>Avocado, sesame seeds, cream cheese</i></p> | |



JaVi Sushi Special Roll

8 Stk. 8 pcs.

- 171. SALMON ROLL** ^{4,7} **11,90 €**
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon
- 172. TUNA ROLL** ^{4,7} **12,90 €**
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Thunfisch
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with tuna
- 173. SALMON ON FIRE ROLL** ^{1,3,4,7} **12,90 €**
Lachs, Avocado Tempura, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs
Salmon, avocado tempura, cream cheese, wrapped with flambéed salmon
- 174. TUNA ON FIRE ROLL** ^{1,3,4} **12,90 €**
Thunfisch, Avocado Tempura, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
Tuna, avocado tempura, wrapped with flambéed tuna
- 175. RAINBOW ROLL** ^{4,7,Srm} **12,90 €**
Surimi, Avo, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Thunfisch
Surimi, avo, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon, tuna
- 176. SALMON LEMON ROLL** ^{4,Tbk} **12,90 €**
Avocado, Spargel, Tobiko, ummantelt mit Lachs und Zitronenscheiben
Avocado, asparagus, tobiko, wrapped with salmon and lemon slices
- 177. SALMON KAPPA ROLL** ^{4,7} **12,90 €**
Lachs, Avocado und Frischkäse, ummantelt mit Gurke
Salmon, avocado and cream cheese, coated with cucumber



- 178. TOKYO BY NIGHT ROLL** ^{1,2,3,4,7} **12,90 €**
Knusprige Garnelen, Mango, Frischkäse, umwickelt mit Lachs
Crispy prawns, mango, cream cheese, wrapped with salmon
- 179. DRAGON ROLL** ^{1,2,3,4,7,Tbk} **13,90 €**
Ebi Tempura, Avo, Spargel, Frischkäse, Tobiko, mit Aal umwickelt
Ebi tempura, avo, asparagus, cream cheese, tobiko, wrapped with eel
- 180. TIGER ROLL** ^{2,4,Tbk} **13,90 €**
Garnelen, Avocado, Tobiko, umwickelt mit Lachstatar flambiert
Prawns, avocado, tobiko, wrapped with salmon tartare flambéed
- 181. CALI-AAL ROLL** ^{4,7} **13,90 €**
Lachs, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Aal
Salmon, avocado, cream cheese, wrapped with eel
- 182. SAKURA ROLL** ^{2,3,Srm} **12,90 €**
Eieromelette, Avocado, Surimi, umwickelt mit Garnelen
Egg omelette, avocado, surimi, wrapped with prawns
- 183. ORCHID ROLL** ⁷ **12,90 €**
Rettich, Kürbis, Avo, Frischkäse, umwickelt mit Avocado
Radish, pumpkin, avo, cream cheese, wrapped with avocado
- 184. HOT TZUNA ROLL** ^{4,7} **13,90 €**
Scharfer Thunfisch und Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Thunfisch, Avocado
Spicy tuna and cucumber, cream cheese, wrapped with tuna, avocado

Javi Sushi Tempura

6 Stk. 6 pcs.

- 191. EBI CRUNCHY** ^{1,2,3,4,7} **12,90 €**
 Knusprige Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
Crispy prawns, salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame seeds
- 192. SALMON CRUNCHY** **11,90 €**
 Lachs, Tobiko, Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam ^{1,3,4,7,11,Srm,Tbk}
Salmon, tobiko, surimi, avocado, cucumber, cream cheese, sesame seeds
- 193. TUNA CRUNCHY** ^{1,3,4,7,11,Srm,Tbk} **12,90 €**
 Thunfisch, Surimi, Tobiko, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
Tuna, surimi, tobiko, avocado, cucumber, cream cheese, sesame seeds
- 194. YASAI CRUNCHY** ^{1,3,11} **10,90 €**
 Avocado, Gurke, Kürbis, Rettich, Sesam
Avocado, cucumber, pumpkin, radish, sesame seeds
- 195. YAKITORI CRUNCHY** ^{1,3,7} **11,90 €**
 Huhn, Avocado, Kürbis, Frischkäse, Sesam
Chicken, avocado, pumpkin, cream cheese, sesame seeds

JaVi Sushi TarTar

- 201. SAKE TATAR** ^{3,4,Tbk} **12,00 €**
 Lachs, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise, Tobiko, Chili
Salmon, avocado, cucumber, spring onions, mayonnaise, tobiko, chili
- 202. TUNA TATAR** ^{3,4,Tbk} **13,00 €**
 Thunfisch, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, Tobiko, Mayonnaise, Chili
Tuna, avocado, cucumber, spring onions, tobiko, mayonnaise, chili

Javi Sushi Sashimi

6 Stk. 6 pcs.

- 211. SASHIMI SAKE** ⁴ **14,00 €**
 6 Stk. Lachs 6 pcs. Salmon
- 212. SASHIMI MAGURO** ⁴ **16,00 €**
 6 Stk. Thunfisch 6 pcs. Tuna
- 213. SASHIMI SAKE & TUNA** ⁴ **15,00 €**
 Lachs und Thunfisch
Salmon and tuna



JaVi Sushi Menüs SUSHI MENUES



231. JAVI MENÜ 1 ^{4,11,Srm,Tbk} **15,50 €**
 6 Stk. Maki Kappa,
 4 Stk. Sake I.O, 4 Stk. California I.O,
 1 Stk. Nigiri Sake-Aburi,
 1 Stk. Nigiri Tuna-Aburi

232. JAVI MENÜ 2 ^{1,3,4,7,11,Srm,Tbk} **25,00 €**
 6 Stk. Maki Avocado, 8 Stk. I.O Sake,
 6 Stk. Salmon Crunchy, 2 Stk. Nigiri Sake

233. JAVI MENÜ 3 ^{1,3,11} **23,00 €**
 3 Stk. Maki Avocado, 3 Stk. Maki Kappa,
 8 Stk. Yasai I.O, 6 Stk. Yasai Crunchy,
 1 Stk. Nigiri Avocado, 1 Stk. Nigiri Inari

234. JAVI MENÜ 4 ^{1,2,3,4,7,11,Srm,Tbk} **45,00 €**
 6 Stk. Maki Sake Avo, 6 Stk. Maki Kappa,
 8 Stk. I.O California,
 8 Stk. Tokyo By Night Roll,
 1 Stk. Nigiri Sake, 1 Stk. Nigiri Maguro,
 1 Stk. Nigiri Ebi, 1 Stk. Nigiri Avocado,
 6 Stk. Ebi Crunchy

235. JAVI MENÜ 5 ^{1,2,3,4,7,11,Srm,Tbk} **60,00 €**
 6 Stk. Maki Sake, 6 Stk. Maki Avo,
 8 Stk. Chicken I.O, 8 Stk. Dragon Roll,
 8 Stk. Salmon Roll,
 6 Stk. Tuna Crunchy,
 2 Stk. Nigiri Sake-Aburi,
 3 Stk. Sashimi Sake

236. JAVI MENÜ 6 ^{1,2,3,4,7,11,Srm,Tbk} **89,00 €**
 6 Stk. Maki Sake,
 6 Stk. Maki Tekka,
 8 Stk. I.O Philadelphia,
 8 Stk. Ebi Avo I.O,
 8 Stk. Rainbow Roll,
 8 Stk. Dragon Roll,
 6 Stk. Yakitori Crunchy,
 6 Stk. Ebi Crunchy,
 8 Stk. Sashimi Mix,
 2 Stk. Nigiri Sake,
 2 Stk. Nigiri Ebi,
 2 Stk. Nigiri Maguro

Desserts

241. KEM DUA ⁷ (1 Stk.)
 Kokosnusseis, dazu: *Coconut ice cream*
a. Frische Orange *fresh orange* **4,10 €**
b. Banh Troi ¹¹ **5,50 €**
 Gekochter vietnamesischer
 Klebreiskuchen mit Sesamfüllung
Cooked Vietnamese sticky rice
cakes with sesame filling

242. MOCHI (2 Stk.) **5,50 €**
 Japanischer Matcha Klebreiskuchen mit
 roter Bohnenfüllung
Japanese matcha sticky rice cake
with red bean filling (2 pcs.)

243. BANH RAN VIET ¹¹ (3 Stk.) **4,90 €**
 Frittierte vietnamesische Klebreis-
 Bällchen mit Sesamfüllung
Deep-fried vietnamese glutinous rice
balls with sesame filling (3 pcs.)



DRINKS

Tasse Tee CUP OF TEA

GRÜNER TEE <i>Green tea</i>	3,00 €
JASMINTEE <i>Jasmine tea</i>	3,00 €
INGWER-LIMETTE- PFEFFERMINZE-HONIG <i>Ginger - lime - peppermint - honey</i>	4,00 €
INGWER-ORANGE- PFEFFERMINZE-HONIG <i>Ginger - Orange - Peppermint - Honey</i>	4,00 €
INGWER-LIMETTE- ZITRONENGRAS-HONIG <i>Ginger - lime - lemongrass - honey</i>	4,00 €
INGWER-LIMETTE- HIMBEERE-HONIG <i>Ginger - lime - raspberry - honey</i>	4,00 €
MAMAS TEE Ingwer, Zitronengras, Orange, Zimt, Anis, Limette & Honig <i>Ginger, lemongrass, orange, cinnamon, aniseed, lime & honey</i>	4,50 €

Tasse Vietnamesischer Kaffee Mit Kondensmilch

CUP OF VIETNAMESE COFFEE
WITH CONDENSED MILK

HEISS ^{7,Ko} <i>hot</i>	4,00 €
KALT MIT EIS ^{7,Ko} <i>cold with ice</i>	5,50 €

Softdrinks

STILLES WASSER	0,3 L 3,00 €	0,5 L 4,50 €
<i>Still water</i>		
SPRUDELWASSER	0,3 L 3,00 €	0,5 L 4,50 €
<i>Sparkling water</i>		
SAFT/NEKTAR SCHORLE	0,3 L	3,50 €
Apfel, Mango, Maracuja, Rhabarber, Kirsch, Cranberry <i>Juice/nectar spritzer: Apple, mango, passion fruit, rhubarb, cherry, cranberry</i>		
COCA-COLA ^{F,Ko,S}	0,3 L	3,50 €
COCA-COLA LIGHT ^{F,Ko,S,Su}	0,3 L	3,50 €
FANTA ^{A,F,S}	0,3 L	3,50 €
MEZZO-MIX ^{F,Ko,S}	0,3 L	3,50 €

Homemade's

MANGOLASSI⁷ 0,3 L 4,90 €
selbstgemachtes Lassi aus Mango und Joghurt
Homemade lassi made from mango and yogurt

NUOC CHANH GUNG 0,3 L 4,90 €
Limette, Bio Ingwer, Orange
Lime, organic ginger, orange

MY SWEETY 0,3 L 4,90 €
Orange, Holunder, Bio Ingwer, Maracuja
Orange, elderberry, organic ginger, passion fruit

THE FRESHMAN 0,3 L 4,90 €
Rhabarber, Bio Ingwer, Gurke, Limette
Rhubarb, organic ginger, cucumber, lime

BABY MINA^{A,F,S} 0,3 L 5,20 €
Limetten, Himbeere, Apfelsaft, Lycheesaft, Grenadine Sirup
Lime, raspberry, apple juice, lychee juice, grenadine syrup

BABY KIAN^{7,A,F} 0,3 L 5,50 €
Erdbeere Lassi, Kokossirup, Erdbeere Sirup, Ananassaft
Strawberry lassi, coconut syrup, strawberry syrup, pineapple juice

JAVI 1^{A,F} 0,3 L 5,00 €
Limetten, Zucker, Cranberrysaft, Ginger Ale
Limes, sugar, cranberry juice, ginger ale

JAVI 2^{A,F} 0,3 L 5,20 €
Orange, Zucker, Kirschsafte, Maracujasaft, Ginger Ale
Orange, sugar, cherry juice, passion fruit juice, ginger ale

Bier BEER

KÖNIG PILSENER VOM FASS^{1b} draft beer
0,3 L 3,50 € 0,5 L 5,00 €

BERLINER PILSNER^{1b} 0,33 L 3,50 €

PILSNER URQUELL^{1b} 0,33 L 3,50 €

KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI^{1b} 0,33 L 3,50 €
non-alcoholic

BIA SAIGON^{1b} 0,33 L 4,50 €

PAULANER HEFEWEIZEN NATURTRÜB¹ 0,50 L 4,00 €
normal, alkoholfrei
wheat beer naturally cloudy (normal, non-alcoholic)

Aperitif

APEROL SPRITZ^{12,F} 0,2 L 6,50 €
Aperol, Weißwein, Soda, Orange
Aperol, white wine, soda, orange

HUGO^{12,F} 0,2 L 6,50 €
Weißwein, Limette, Holunderblütensirup, Soda, Pfefferminze
White wine, lime, elderflower syrup, soda, peppermint

Highballs

MOSCOW MULE^F 0,3 L 8,00 €
Smirnoff Red 4 CL, frische Limette, Thomas Henry's Spicy Ginger
Smirnoff Red 4 CL, fresh lime, Thomas Henry's Spicy Ginger

GIN GIN MULE^F 0,3 L 8,00 €
Gordons Dry Gin 4 CL, frische Limette & Minze, Thomas Henry's Spicy Ginger
Gordons Dry Gin 4 CL, fresh lime & mint, Thomas Henry's Spicy Ginger

CUBA LIBRE^{F,Ko,S} 0,3 L 8,00 €
Havana 3 Años 4 CL, frische Limette, Cola
Havana 3 Años 4 CL, fresh lime, coke

MOJITO 0,3 L 8,00 €
Havana 3 Años 4 CL, frische Limette & Minze, Rohrzucker, Soda
Havana 3 Años 4 CL, fresh lime & mint, cane sugar, soda

JI MEISTER^F 0,3 L 8,00 €
Jägermeister 4 CL, Angostura Bitters, frische Limette, Thomas Henry's Spicy Ginger
Jägermeister 4 CL, Angostura Bitters, fresh lime, Thomas Henry's Spicy Ginger

MUDDLED REBUTTAL 0,3 L 8,00 €
Smirnoff Red 4 CL, frische Limette & Himbeeren, Soda
Smirnoff Red 4 CL, fresh lime & raspberries, soda



Weißwein WHITE WINE

GOIVO, VINHO VERDE, 2019 ¹²

Noten von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, leicht, leicht perlend.

Notes of green apple, pear and citrus fruits, light, slightly sparkling

0,2 L 6,00 € 0,75 L 21,50 €

PFANNEBECKER, WEISSBURGUNDER, 2019 Q.B.A. ¹²

Noten von Zitrusfrüchten und Apfel, frisch und saftig, sanft zarter Schmelz.

Notes of citrus fruit and apple, fresh and juicy, softly melting

0,2 L 6,00 € 1 L 25,00 €

VILLA HOCHDOERFFER, GRAUBURGUNDER, 2019 Q.B.A. ¹²

Duft nach Äpfeln, fruchtig frisch und saftig.

Aroma of apples, fruity fresh and juicy

0,2 L 6,00 € 1 L 25,00 €

DOMAINE GUILLAMAN CÔTES DE GASCogne 2019 ¹²

Duft nach Grapefruit, Orange und Pfirsich, am Gaumen herrlich charmant, jugendlich-frisch dennoch harmonisch.

Aroma of grapefruit, orange and peach, wonderfully charming on the palate, youthfully fresh yet harmonious

0,2 L 6,50 € 0,75 L 21,50 €

WG KÖNIGSSCHAFFHAUSEN RIVANER 2018 ¹²

(Empfehlung des Hauses)

feinherb, mit angenehmem Apfel-Bananenduft, am Gaumen exotische Früchte, schönes Süße-Säure-Spiel.

(Recommendation of the house)

delicately tart, with a pleasant apple-banana aroma, exotic fruits on the palate, beautiful sweetness-acidity interplay

0,2 L 6,50 € 0,75 L 21,50 €

RIESLING GEIGER 2019 ¹²

Frische Aromen von gelben Früchten und Apfel, harmonisch, mit fruchtigem Nachhall.

Fresh aromas of yellow fruit and apple, harmonious, with a fruity finish

0,2 L 6,00 € 1 L 25,00 €

PROSECCO VINO FRIZZANTE ¹²

Fruchtnoten von Apfel und Stachelbeere, cremige Perlage, leicht.

Fruity notes of apple and gooseberry, creamy perlage, light

0,75 L 21,50 €

Roséwein ROSÉ WINE

FADO ¹²

Duft nach Erd- und Himbeeren, frisch und sanftig, angenehme Frucht, leicht perlend.

Aroma of strawberries and raspberries, fresh and smooth, pleasant fruit, slightly sparkling

0,2 L 6,00 € 0,75 L 20,00 €

MESA 4.9 ROSADO ¹²

Duft nach Kirschen, Himbeeren und Lakritz, erfrischend mit feiner Struktur, harmonisch-eleganter Ausklang.

Aroma of cherries, raspberries and licorice, refreshing with a fine structure, harmonious and elegant finish

0,2 L 6,00 € 0,75 L 20,00 €

Rotwein RED WINE

NOBLE BLASON PAYS D'OC 2016 ¹²

Vollmundig, komplex, reich an Fruchtaromen mit Noten von Vanille und Schokolade.

Full-bodied, complex, rich in fruit flavors with notes of vanilla and chocolate

0,2 L 8,20 € 0,75 L 26,00 €

MANORO PRIMITIVO 2016 ¹²

Vielschichtig, intensive Aromen von Pflaumen, Kirschen mit zarten Rosmarin-Vanille-Noten, ausgewogen.

Multi-layered, intense aromas of plums, cherries with delicate rosemary-vanilla notes, balanced

0,2 L 8,20 € 0,75 L 26,00 €

MESA 4.9 ¹²

Weich, leicht, Aromen von Erdbeeren, reifen Kirschen und Johannisbeeren.

Soft, light, aromas of strawberries, ripe cherries and currants

0,2 L 6,00 € 0,75 L 20,00 €

ALCHYMIA 2015 PRIMITIVO ¹²

Vollmundig, weich mit intensiven Aromen von dunklen Waldfrüchten wie Sauerkirsche und Brombeere.

Full-bodied, smooth with intense aromas of dark forest fruits such as sour cherry and blackberry

0,2 L 9,40 € 0,75 L 28,40 €

DIE JAHRGÄNGE DER WEINE KÖNNEN ABWEICHEN.

The vintages of wines may vary.

Bon Appétit!



ALLERGENE

- 1 Enthält Weizengluten
- 1b Enthält Gerstengluten
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Cashew-Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
- Ch Chininhaltig
- F Farbstoff – Lebensmittelfarben
- GV Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- S Säure, Säuerungsmittel
- St Stabilisator
- Su Süßungsmittel
- V Verdickungsmittel

Srm (Surimi) enthält 1,2,3,4,6,F,Gv,St
Tbk (Tobiko, Masago) enthält 4,6,F

Änderungen und Irrtümer vorbehalten,
Abbildung ähnlich,
Preise in Euro inkl. MwSt.