

# VORSPEISEN

1. **Canh chua –Lachs sauer Suppe** 6,50  
Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Cherry-Tomaten,  
Champignons, Lauchzwiebeln und Dill <sup>B,D</sup>

2. **Miso Suppe** 5,40  
Japanische Suppe mit Seidentofu,  
Lauchzwiebeln und Seetang <sup>F</sup>



3. **Coco Love** 5,80  
Suppe mit Kokosmilch <sup>G</sup>, Cherry  
Tomaten, Champignons und Thai Basilikum

- a. Tofu <sup>F</sup> 5,80  
b. Hähnchen 6,50  
c. Garnelen <sup>B</sup> 7,00

4. **Sommerrollen**  
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reismudeln,  
Erdnüsse serviert mit Limetten-Chilli-Vinaigrette, wahlweise mit:

- a. Tofu <sup>F</sup> 5,80  
b. Hähnchen 6,50  
c. Garnelen <sup>B</sup> 7,00  
d. Lachshaut <sup>D</sup> 6,50



# VORSPEISEN

5. **Vietnamesische Frühlingsrollen** 6,50  
Vietnamesische Frühlingsrollen und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chilli-Dip. Gefüllt mit Garnelen, Hähnchen und Gemüse <sup>D,F</sup>
- 
6. **Edamame** 6,50  
Japanische Baby-Sojabohnen mit Meersalz <sup>F</sup>
- 
7. **Há Cảo** 6,50  
Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl mit gehackten Garnelen und Gemüse <sup>A,B</sup>
- 
8. **Saté** 6,50  
Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnusssoße <sup>E,G</sup>
- 
9. **Bánh Tôm Hồ Tây** 2 Stk. 7,50  
Garnelen mit Süßkartoffeln <sup>B</sup>
- 
10. **Gyoza mit Hühnerfleisch** 4 Stk. 5,40
- 
11. **Ebi Fry** <sup>B</sup> 3 Stk. 5,50
- 
12. **Mango Salat** 10,50  
Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Hühnerfleisch <sup>E</sup>
- 
13. **Crew Love Tapas (für 2 Person)** 15,50  
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü <sup>B</sup>





## VORSPEISEN SUSHI

14. **Seafood Island** 10,50  
Eine Kombination aus knusprigen Tempura Garnelen und  
gegrillten Jakobsmuscheln, serviert mit Wildkräutersalat
- 
15. **Wakame Salat**
- a. **Seetang Salat** 7,80  
Seetangsalat mit Avocado & Sesam <sup>L</sup>
- b. **Salmon Wakame** 9,50  
Flambierter Lachs auf Seetangsalat mit Soße <sup>D</sup>
- c. **Tuna Wakame** 10,50  
Flambierter Thunfisch auf Seetangsalat mit Soße <sup>D</sup>
- 
16. **Lachs-Tartar** 11,50  
Gewürfelter Lachs mit Avocado auf Seetang-  
salat serviert mit gegrilltem Reispapier <sup>D</sup>
- 
17. **Tuna-Tartar** 11,90  
Gewürfelter Thunfisch mit Avocado auf  
Seetangsalat serviert mit gegrilltem Reispapier <sup>D</sup>



# HAUPTSPEISEN

**Pho** – Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrühe, Zimt, Ingwer, Zwiebeln, Anis & Kardamon, dazu Koriander und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- |     |                                       |       |
|-----|---------------------------------------|-------|
| 18. | a. Tofu als Vorspeisen <sup>F</sup>   | 6,90  |
|     | b. Tofu als Hauptspeisen <sup>F</sup> | 13,90 |
| 19. | a. Hähnchen als Vorspeisen            | 7,90  |
|     | b. Hähnchen als Hauptspeisen          | 14,90 |
| 20. | a. Rinder als Vorspeisen              | 8,50  |
|     | b. Rinder als Hauptspeisen            | 15,90 |

21. **Curry** – Cremiger Kokos-Curry, verfeinert mit Basilikum mit einem Salat auf Sesamreis und Erdnüssen (scharf) <sup>E, G, L</sup>

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| a. Gebratener Tofu <sup>F</sup>    | 14,50 |
| b. Gebratenes Hähnchen             | 15,90 |
| c. Gebratenes Rindfleisch          | 18,90 |
| d. Gebratene Garnelen <sup>B</sup> | 18,50 |
| e. Ente <sup>A</sup>               | 19,90 |



22. **Mango** – Mango creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Salat Salsa Roja & gerösteten Erdnüssen <sup>E, G</sup>

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| a. Gebratener Tofu <sup>F</sup>    | 14,50 |
| b. Gebratenes Hähnchen             | 15,90 |
| c. Gebratenes Rindfleisch          | 18,90 |
| d. Gebratene Garnelen <sup>B</sup> | 18,50 |
| e. Ente <sup>A</sup>               | 19,90 |





# HAUPTSPEISEN

23. **Golden Reis**  
Gebratener Duftreis mit Ei, frischem Gemüse und Röstzwiebeln
- a. Vegetarisch 12,50
  - b. Hähnchen 15,50
  - c. Garnelen 17,50



Untere Gerichte behalten frisches Gemüse der Saison gebraten in einer hausgemachten dunklen Gewürzsoße serviert mit Reis und Salat

24. **Kamo Temptation – Ge grillter Enten** 22,00

25. **Kuh auf der Weide – Roastbeef** 21,50

26. **Sweet Salmon – Ge grillter Lachs** <sup>D</sup> 22,00

27. **Maguro Power – Ge grillter Thunfisch** <sup>D</sup> 24,00



28. **Surf and Turf \***  
Ge grilltes Rindersteak und Großgarnelen 22,90

29. **Grüner Garten** 15,90

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft gebraten, verfeinert mit Roja Balsamico garniert mit Wildkräutersalat & abgeschmeckt Salsa Roja, serviert mit Sesamreis <sup>L</sup>

30. **Bún bò Nam Bộ** 16,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten auf Reismudeln mit gemischtem Salat, Sellerie, Koriander. Dazu hausgemachtem Dressing

31. **Gebratene Udon-Nudeln**  
Nudeln mit Ei, frischem Gemüse und Sesam <sup>C,L</sup>
- a. Gebratener Tofu <sup>F</sup> 15,50
  - b. Gebratenes Hähnchen 17,90
  - c. Knusprige Ente <sup>A</sup> 19,90
  - d. Gebratene Garnelen <sup>B</sup> 18,90
  - e. Rindfleisch 18,90



32. **Flying Noodles**  
Kartoffelnudeln mit Gemüse und Wildkräutersalat
- a. Gebratener Tofu <sup>F</sup> 15,50
  - b. Gebratenes Hähnchen 17,90
  - c. Knusprige Ente <sup>A</sup> 19,90
  - d. Gebratene Garnelen <sup>B</sup> 18,90
  - e. Rindfleisch 18,90
  - f. Thunfisch 21,90

# HAUPTSPEISEN

33. **Childhood 1** 9,90  
Frittierte Süßkartoffel mit frittierter Hühnerbrust von Grill,  
serviert mit Mayo und Ketchup <sup>6</sup>
- 
34. **Childhood 2** 10,50  
Eierreis mit Hühnerspieße, serviert mit Mayo und Ketchup <sup>6</sup>

## BEILAGE

- Sushi Soße 1,90  
Salsa Roja Dressing 1,90  
Frittierte Süßkartoffeln 4,20  
Portion Reis 2,90  
Eierreis 5,50  
Guacamole 2,50

## NACHTISCH

- Mochi Grüntee 4,50
- 
- Mochi Mango 4,50
- 
- Matcha Eis 4,90
- 
- Gebackene Banane 4,50  
Banane mit Honig und Kokosraspeln





## NIGIRI - 2 ST.

N1.	Sake - Lachs <sup>D</sup>		5,40
N2.	Aburi Salmon - Flambierter Lachs <sup>D</sup>		5,90
N3.	Maguro - Thunfisch <sup>D</sup>		6,50
N4.	Aburi Tuna - Flambierter Thunfisch <sup>D</sup>		6,50
N5.	Ebi - Gekochte Garnelen <sup>B</sup>		5,90
N6.	Kani - Surimi <sup>B</sup>		4,90
N7.	Avocado - Avocado		4,90
N8.	Spicy Tuna - scharfer Thunfisch <sup>D</sup>		6,90
N9.	Tobiko - Fischrogen <sup>D</sup>		5,90
N10.	Anago - Aal <sup>D</sup>		6,50
N11.	Hotategai - Jakobsmuscheln		6,90



## MAKI - 8 ST.

M11.	Kappa - Gurke	5,00
M12.	Avocado - Avocado	5,40
M13.	Sake - Lachs <sup>D</sup>	5,90
M14.	Maguro - Thunfisch <sup>D</sup>	6,50
M15.	Ebi - Gekochte Garnelen <sup>B</sup>	5,90
M16.	Ebi-Tempura - panierte Garnelen <sup>B</sup>	6,90
M17.	Hähnchen	5,90
M18.	Unagi - Aal <sup>D</sup>	6,90
M19.	Salmonskin - Lachshaut <sup>D</sup>	5,00
M20.	Mango (Vegi)	4,90





## INSIDE OUT - 8 ST.

- U21. **Alaska** - Lach, Avocado, Tobiko <sup>D</sup> 11,50
- 
- U22. **Maguro** - Thunfisch, Avocado, Tobiko <sup>D</sup> 11,90
- 
- U23. **Ebi Tempura** - Gebackene Garnelen,  
Avocado, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße <sup>B,D,G</sup> 11,90
- 
- U24. **Unagi** - Aal, Gurke, Soße <sup>D</sup> 11,90
- 
- U25. **Gebackenes Hühnerfleisch** 11,50  
Gebackenes Hühnerfleisch, Avocado,  
Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße <sup>A,D,G</sup>
- 
- U26. **Salmonskin** - Gebackene Lachshaut,  
Gurke, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße <sup>D,G</sup> 11,50
- 
- U27. **California** - Surimi, Avocado, Tobiko <sup>B</sup> 10,50
- 
- U28. **Vegi-Roll** - Avocado, Gurke, Mango 10,50
- 
- U29. **Hotategai** - Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko 11,90



*Inside Out*

# SPECIAL HOME MADE ROLLS - 8 ST.

- H31. Crispy Tiger** **16,50**  
Ebi-Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, flambiertem Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße <sup>A,B,D,G</sup>
- 
- H32. Sizzling Temptation** **16,50**  
Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Lachs ummanteln <sup>D,G</sup>
- 
- H33. Sake Fancy** **16,00**  
Gegrillter Lachshaut, Mango, Tobiko, Frischkäse, mit Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße <sup>D,G</sup>
- 
- H34. Mama Ebi** **16,50**  
Gegrillter Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse, Garnelen ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße <sup>D,G</sup>
- 
- H35. Blazing Tuna** **15,50**  
Surimi, Mango, Gurke, Frischkäse, flambiertem Thunfisch ummanteln <sup>B,D,G</sup>
- 
- H36. Futo Futo (5 Stück)** **12,00**  
Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango, Gurke <sup>D</sup>
- 
- H37. Rainbow Roll** **16,50**  
Ebi-Tempura, Gurke, Frischkäse, Avocado ummanteln <sup>A,B,G</sup>
- 
- H38. Rock n Roll** **16,50**  
Ebi-Tempura, Gurke, Lachs & Thunfisch ummanteln <sup>A,B,D</sup>
- 
- H39. Chef's Suprise Roll** **16,90**  
Eine Überraschung von unserem Sushi-Meister





# TEMPURA ROLL SUSHI

<b>T41.</b>	<b>Salmon Crunchy</b> Lachs, Avocado, Philadelphia <sup>A,D,G</sup>		
	a. 5 Stk.	<b>8,50</b>	b. 10 Stk. <b>15,90</b>
<hr/>			
<b>T42.</b>	<b>Tunacado Crunchy</b> Thunfisch, Avocado, Philadelphia <sup>A,D,G</sup>		
	a. 5 Stk.	<b>8,90</b>	b. 10 Stk. <b>16,90</b>
<hr/>			
<b>T43.</b>	<b>Fly Ebi Crunchy</b> Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia <sup>A,B,G</sup>		
	a. 5 Stk.	<b>8,90</b>	b. 10 Stk. <b>16,90</b>
<hr/>			
<b>T44.</b>	<b>Chicken Crunchy</b> Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Philadelphia <sup>A,G</sup>		
	a. 5 Stk.	<b>7,50</b>	b. 10 Stk. <b>15,90</b>
<hr/>			
<b>T45.</b>	<b>Vegie Crunchy</b> Avocado, Gurke, Mango <sup>A</sup>		
	a. 5 Stk.	<b>7,70</b>	b. 10 Stk. <b>13,90</b>
<hr/>			
<b>T46</b>	<b>HOTATEGAI TEMPURA</b> Jakobsmuscheln, Avocado und Philadelphia		
	a. 5 Stk.	<b>8,90</b>	b. 10 Stk. <b>17,90</b>



## SASHIMI

<b>S51.</b>	<b>Sashimi Salmon</b> <sup>D</sup> Lachs mit Seetang Salat, Avocado und Salat	<b>17,90</b>
<hr/>		
<b>S52.</b>	<b>Aburi Salmon</b> <sup>D</sup> Angebratener Lachs mit Seetang Salat, Avocado und Salat	<b>17,90</b>
<hr/>		
<b>S53.</b>	<b>Sashimi Tuna</b> <sup>D</sup> Thunfisch mit Seetang Salat, Avocado und Salat	<b>19,90</b>
<hr/>		
<b>S54.</b>	<b>Aburi Tuna</b> <sup>D</sup> Angebratener Thunfisch mit Seetang Salat, Avocado und Salat	<b>20,90</b>
<hr/>		
<b>S55</b>	<b>Moriwase Sashimi</b> 4 Scheiben Thunfisch, 4 Scheiben Lachs, 2 Ebi und 2 Scheiben Jakobsmuschel, auf einem Gurkenbeet, Avocado und Sakura Daikon	<b>24,90</b>

**Menu 1. 15,00**

**Maki Mix<sup>D</sup>**  
 8 Stk. Lachs Maki,  
 8 Stk. Tuna Maki,  
 8 Stk. Avocado Maki

**Menu 2. 19,80**

**Sake Tsunami<sup>D</sup>**  
 8 Stk. Salmon Maki,  
 4 Stk. Nigiri Salmon,  
 4 Stk. Sashimi

**Menu 3. 22,90**

**Crispy Rocket<sup>AD</sup>**  
 10 Stk. Salmon Crunchy Roll,  
 2 Stk. Nigiri Lachs,  
 2 Stk. Tuna Nigiri

**Menu 4. 23,00**

**Blazing Love<sup>AB,D</sup>**  
 8 Stk. Crispy Tiger,  
 2 Stk. Nigiri Lachs,  
 2 Stk. Nigiri Garnelen

**Menu 5. 46,00**

**Ms Roll / 2 Personen<sup>AD,G</sup>**  
 8 Stk. Chef's Surprise Roll,  
 10 Stk. Crunchy Salmon,  
 8 Stk. Kappa Maki,  
 2 Stk. Nigiri Lachs,  
 2 Stk. Nigiri Tuna

**Menu 6. 58,00**

**Osaka / 3 Personen<sup>AB,D,G</sup>**  
 10 Stk. Crunchy Tuna,  
 8 Stk. Chef's Surprise Roll,  
 8 Stk. Maki Kappa,  
 8 Stk. Lachs,  
 8 Stk. Alaska Roll,  
 6 Stk. Nigiri  
 (Tuna, Lachs, Garnelen)

**Menu 7. 43,00**

**Fancy Goods / 2 Personen<sup>AB,D,G</sup>**  
 10 Stk. Crunchy Lachs,  
 8 Stk. Crispy Tiger Rolls,  
 2 Stk. Nigiri Tuna,  
 3 Stk. Sashimi Lachs

**Menu 8. 17,50**

**Veggie Menü**  
 8 Stk. Veggie, 8 Stk.  
 Avocado Maki,  
 8 Stk. Kappa Maki

**Menu 9. 89,00**

**Rock the mountain / 4 Personen<sup>AB,D,G,L</sup>**  
 10 Stk. Crunchy Lachs,  
 5 Stk. Crunchy Tuna  
 8 Stk. Crispy Tiger,  
 8 Stk. Chef's Surprise Roll  
 8 Stk. California,  
 8 Stk. Lachs Maki  
 8 Stk. Kappa Maki,  
 6 Stk. Nigiri,  
 3 Stk. Sashimi

**Menü 10. 28,00**

**Love Mountain<sup>AB,D,G,L</sup>**  
 5 Stk. Crunchy Lachs,  
 5 Stk. Crunchy Tuna,  
 8 Stk. Fry-Ebi Maki,  
 8 Stk. Kappa Maki,  
 3 Stk. Sashimi





# SOFTDRINK

Coca Cola <sup>1,27,8</sup>	0,25l	0,50l
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Coca Cola light <sup>1,27,8</sup>		
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Fanta <sup>1,27,8</sup>		
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Sprite <sup>2,7,8</sup>		
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Acqua Morelli Naturale oder Frizzante	0,25l	0,75l
	<b>3,20</b>	<b>7,00</b>
Ginger Ale <sup>2,7,8</sup>	0,20l	
	<b>3,30</b>	-
Bitter Lemon	0,20l	
	<b>3,30</b>	-
Russian Wildberry	0,20l	
	<b>3,30</b>	-
Apfelsaft Trüb	0,25l	0,50l
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Ananassaft		
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Mango Nektar		
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Cranberry Nektar		
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>
Saftschorle (Apfel, Mango, Cranberry, Ananas)		
	<b>3,30</b>	<b>5,50</b>



# WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee</b> <sup>8</sup>	<b>3,30</b>
<b>Espresso</b> <sup>8</sup>	<b>3,30</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>8,6</sup>	<b>3,80</b>
<b>Cafe Saigon</b> mit Kondensmilch <sup>8,6</sup>	<b>4,50</b>
<b>Grüner Tee</b>	<b>3,50</b>
<b>Jasmintee</b>	<b>3,50</b>
<b>Ingwer Tee</b> mit frischem Ingwer, Orange, Kumquats, Honig	<b>4,50</b>
<b>Minztee</b> mit frischen Minze, Orange, Kumquats, Honig	<b>4.50</b>





# HAUSGEMACHTE LEMONADE

<b>Mint Lemonade</b> Ananassaft, Limetten, Minze, Rohrzucker	6,90
<b>Ginger Lemonade</b> Ingwer, Limetten, Minze, Rohrzucker	6,90
<b>Thai-Basil Lemonade</b> Basilikum, Limetten, Rohrzucker, Cranberry Nektar	6,90
<b>Apple Lemonade</b> Ingwer, Apfelsaft, Cranberry Nektar, Rohrzucker	6,90
<b>Chanh Da Lemonade</b> Kumquats, Limetten, Rohrzucker	6,90
<b>Mai Chi</b> Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Lychee, Honig	6,50
<b>Cam Dau</b> Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Orange	6,50
<b>Mango Love</b> Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Mangosaft	6,50
<b>Apple Tea</b> Grüne Tee, Apfel	6,50
<b>Strawberry</b> Grüne Tee, Erdbeere	6,50
<b>Peach</b> Grüne Tee, Pfirsich	6,50
<b>Watermelon</b> Grüne Tee, Wassermelone	6,50



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Prosecco	0,1l	4,20
Prosecco Aperol Spritz	0,25l	7,50
Sake	0,25l	5,50
Hugo	0,25l	7,50
Mojito	0,25l	7,90
Gin Tonic	0,25l	7,20
Moscow Mule	0,25l	7,90
Lillet Wildberry	0,25l	7,20
Lillet Tonic	0,25l	7,20
Weiss Wein		
- Riesling	0,20l	5,50
- Grauburgunder	0,20l	6,20
Rotwein	0,20l	5,90
Rosewein	0,20l	5,90
Weinschorle	0,20l	5,50

BRUNATE  
1999

**BAROLO**  
denominazione di origine controllata e garantita

VINIFICATO ED IMBOTTIGLIATO  
ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA  
ENZO BOGLIETTI  
LA MORRA - ITALIA

0,75 l e

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE - ITALIA 1.0228

EMSOBOGLIETTI

**BAROLO**

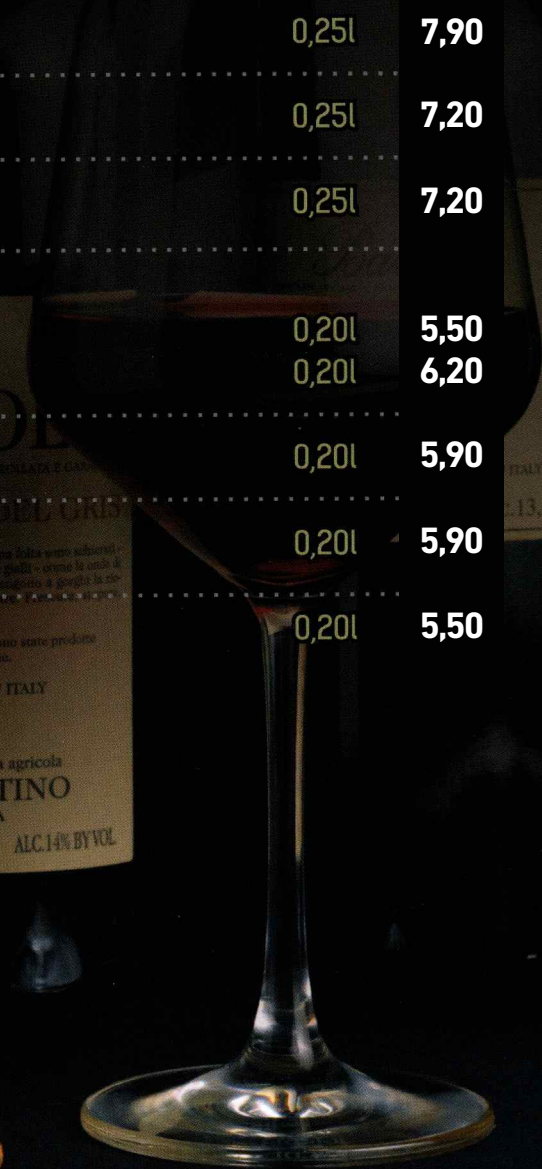
VINO DEL CURS

Da questo vino sono state prodotte  
4.10.044 bottiglie.

PRODUCT OF ITALY  
RED WINE

Bottled by  
FANTINO  
LA MORRA - ITALIA

L 1240 ALC. 14% BY VOL





# FLASCHEN WEIN

## WEISSWEIN

**Grauburgunder** Fl. 0,75l **29,90**

Dreissigacker, Rheinhessen

**Eigenschaften:** Ausdrucksstark und stimmiger Grauburgunder. Mit Düften nach Nüssen und einem Hauch von Birne. Strukturiert und mit angenehmer Würze. Perfekte Länge.

**Terra Blanc Sauvignon Blanc** Fl. 0,75l **25,90**

Brogssitter, Rheinhessen

**Eigenschaften:** Charakteristische Fruchtnoten, die an Johannisbeeren, Stachelbeeren, Mandarinen und Zitrusfrüchte erinnern.

**Robert Weil – Riesling** Fl. 0,75l **29,90**

Weingut Robert Weil, Rheingau

**Eigenschaften:** Dieser Riesling ist ein animierend-pikanter Weißwein mit angenehmer, belebender Säure. Die Aromen im Bukett erinnern an Granny Smith Äpfel und Pfirsich. Dazu feine Noten von weißem Pfeffer.

## ROSEWEIN

**Terra Noir Portugieser Rose** Fl. 0,75l **26,90**

Brogssitter, Pfalz

**Eigenschaften:** Die belebende Frucht und sein spritziges Bukett sind einfach lecker und ein unbeschwertes Erlebnis. Lachsfarben, frischer Beerenduft, harmonische Säure, Kirsch- und Erdbeerenaromen. Feinherb.

## ROTWEIN

**Carbenet Sauvignon – Merlot** Fl. 0,75l **25,90**

Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen

**Eigenschaften:** Duftet nach Kräutern. Ein sehr saftiger und kompakter Wein mit sehr gut eingebundenen Tanninen. Langanhaltend im Abgang.

**Carbenet Sauvignon** Fl. 0,75l **33,90**

Vina Valdivieso, Chile

**Eigenschaften:** Ein dunkelroter Wein, der die sortentypischen Johannisbeere und Holunderbeeren-aromen



# BIER

Bier vom Fass	0,30l	0,50l	
- Warsteiner	<b>3,50</b>	<b>4,90</b>	
- Reissdorf Kölsch	<b>3,50</b>	<b>4,90</b>	
.....			
Diesel / Radler	<b>3,50</b>	<b>4,90</b>	
.....			
Frankenheim Alt	<b>3,90</b>	-	
.....			
Warsteiner Alkoholfrei	<b>3,90</b>	-	
.....			
König Ludwig Weissbier / Dunkel	-	<b>4,90</b>	
.....			
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	-	<b>4,90</b>	
.....			
Cola Weizen / Radler Weizen	-	<b>4,90</b>	
.....			
Saigon Bier	0,33l	<b>4,90</b>	-
.....			
Tiger Bier	0,33l	<b>4,90</b>	-

