



HOA SEN DILLINGEN

HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

Erfreuen Sie sich an unserer asiatischen Küche. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise mit einer großen Auswahl an leckeren und hausgemachten Spezialitäten aus sowohl südostasiatischen, als auch ostasiatischen Ländern. Alle Gerichte werden stets frisch von unserem erfahrenen Küchenchef zubereitet. Für welche Speise Sie sich auch immer entscheiden - wir garantieren, dass jedes Gericht Ihrer Wahl sorgfältig und mit qualitativ hochwertigen Zutaten, sowie ausgewählten natürlichen Aromen zubereitet wird.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch ist Ruhetag

(außer an Feiertagen)

Do - Di

11:30 - 14:30 Uhr

17:30 - 22:00 Uhr

Vielen Dank!





Tel.: 09071 503 8783 www.hoasendillingen.de



MITTAGSMENÜ

Mo-Sa. 11:30 bis 14:30 Uhr (AUSSER AN FEIERTAGEN)

Beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis und einer frei wählbaren Vorspeise

Vorspeisen zur Auswahl: Frühlingsrolle, vegetarische Frühlingsrollen, gemischter Salat, Gemüsesuppe, sauer-scharf Suppe

M1.	Gebratene Nudeln / Reis mit Eiern und Hühnerfleisch c,f	9,9
M2.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Mangosoße und Kokosmilch ${\it g}$	10,9
M3.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras (leicht scharf)	10,9
M5.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauchsoße (leicht scharf)	10,9
M6.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und roter Currysoße (scharf) g	10,9
M7.	Gebackene Hühnerbrust mit Mangosoße und Kokosmilch ${\it g}$	11,5
M8.	Gebratenes Rindfleisch mit Kokosmilch und	11,9
	roter Currysoße (scharf) g	
M9.	Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras (leicht scharf)	11,9
M10.	Knuspriges Entenfleisch mit Mangosoße und Kokosmilch g	12,5
M11.	Knuspriges Entenfleisch mit Hoa-Sen-Spezial-Soße (leicht scharf)	12,5
M13.	Knuspriges Entenfleisch mit Kokosmilch und roter Currysoße (scharf) g	12,5
M14.	Hühnerfleisch, Rinderfleisch, Wildfang Tigergarnelen	13,9
	und Süß-Sauer-Soße (leicht scharf)	
M15.	Gegrilltes Lachsfilet mit Kokosmilch und roter Currysoße (scharf) g	14,5
M17.	Gebratener Reis / Nudeln mit Entenfleisch c,f,a	12,5
M19.	Gebratenes Hühnerfleisch, Wildfang Tigergarnelen mit roter Currysoße	14,5
	und Kokosmilch (scharf) c,f,b,g	
M20.	Gemüse mit Knoblauchsoße (leicht scharf) g,b	10,9
M21.	Tofu mit Kokosmilch und roter Currysoße (scharf) g	10,9
M23.	Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern und knusprigem Entenfleisch c,f,a	13,9
M24.	Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern und Hühnerfleisch	11,9
M25.	Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern und Tigergarnelen c,b,f	16,9



MITTAGSMENÜ

Mo-Sa. 11:30 bis 14:30 Uhr (AUSSER AN FEIERTAGEN)

Vorspeisen zur Auswahl: Frühlingsrolle, vegetarische Frühlingsrollen, gemischter Salat, Gemüsesuppe, Sauer-scharf Suppe

$PH\mathring{O}_f$

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Zwiebeln, Pfeffer und Kräuter

M26. Rinderhüftsteak (geschnitten)	12,9
M27. Hühnerfleisch	12,5
M28. Tofu	12,5
M29. Wildfang Tigergarnelen b	16,9

PHỞ CURRY f,g

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Zwiebeln, Pfeffer und Kräuter und roter Currysoße

M30.	Rinderhüftsteak (geschnitten)	12,9
M31.	Hühnerfleisch	12,5
M32.	Tofu	12,5
M33.	Wildfang Tigergarnelen b	16,9

BÚN

Frische Reisnudeln mit Wildkräuter, wahlweise mit hausgemachter Fischsoße und Limette, roter Currysoße oder Erdnusssoße

M34.	Bún Nem	mit hausgemachten Frühlingsrollen a,b	12,5
M35.	Bún Bò	mit Rinderhüftsteak (geschnitten) und Zitronengras	13,5
M36.	Bún Vit	mit knusprigem Entenfleisch a	14,9
M37.	Bún Gà	mit Hühnerfleisch	12,5
M38.	Bún Tofu	mit gebratenem Tofu	12,5
M39.	Bún Tôm	mit Wildfang Tigergarnelen b	17,9





MITTAGS - SUSHI

Vorspeisen zur Auswahl: Frühlingsrolle, vegetarische Frühlingsrollen

M41	8 Gurken Maki d	10,5
	4 Avocado-Gurken-Mango-Frischkäse Uramaki g	
M42	4 Lachs Maki d	11,5
	4 Lachs-Avocado-Gurke-Frischkäse-Sesam Uramaki d, 4 Gurken Maki	9
M43	4 Lachs-Avocado-Gurken Philadelphia Tempura d,g	12,9
	8 Avocado Maki	
	4 Gurken Maki	
M44	4 Lachs-Avocado-Gurken Philadelphia Tempura d,g	13,5
	4 Lachs Maki d	, -
	8 Garnelen Maki b	
M46	4 Avocado-Mango-Gurken-Frischkäse Tempura g	11,5
11110	4 Avocado Maki	11,0
	8 Gurken Maki	
1447		
M47	2 Lachs Nigiri d	14,9
	8 Lachs Maki d	
	8 Garnelen Maki d	

Bei Allergien bitte nachfragen



SUPPE

Beste verschiedene Gemüse der Saison

1.	Sauer-Scharf-Suppe mit Entenfleisch (leicht scharf) c	4,5
2.	Kokosmilchsuppe mit Garnelen b,g	6,5
3.	Wan-Tan Suppe mit Hühnerfleisch Teigtaschen a	5,5
4.	Tom-Yam-Gung Suppe mit Garnelen (leicht scharf) b,g	6,5
5.	Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch b,g	5,5
6.	Hühnerfleischsuppe mit Steinpilzen (leicht scharf)	5,5
7.	Gemüsesuppe	4,9

VORSPEISE

8.	Frühlingsrolle mit Rindfleisch, Zwiebeln und Gemüse (1 Stück) a	4,9
9.	Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (6 Stück) a	4,5
10.	Vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stück) a,b	6,5
	mit Hühnerfleisch, Garnelen und Zwiebeln.	
11.	Gebackene Wan-Tan (6 Stück) Hühnerfleisch Teigtaschen a,b	6,5
12.	Saté (3Stück) mit gebackenem Hühnerfleisch und Erdnusssoße	6,9

SALAT

14.	Gemischter Salat mit Avocado	8,5
15.	Hühnerfleischsalat a	12,9
16.	Rinderhüftsteaksalat mit Zwiebeln, vietnamesischer Art	13,9
17.	Knuspriges Entenfleisch mit Süß-Sauer-Dressing und Salat a	16,9
18.	Wildfang Riesengarnelen mit Zwiebeln und Salat b	16,9



FRESH SUMMER ROLLS

Sommerrollen (2 Stück) frisch gerollte Reispapierrollen mit frischen Kräutern, Salat, Reisnudeln und wahlweise mit Erdnusssoße oder hausgemachter Soße

18a.	Tofu	6,5
18b.	Garnelen b	7,5
18c.	Hühnerfleisch	6.5

REISNUDELGERICHTE

Mit Eiern und besten verschiedenen Gemüsesorten der Saison

R1.	Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse $\ e$	12,9
R2.	Gebratene Reisbandnudeln mit Rinderhüftsteak (geschnitten) e	16,9
R3.	Gebratene Reisbandnudeln mit Wildfang Tigergarnelen b,c	20,9
R4.	Gebratene Reisbandnudeln mit knusprigem Entenfleisch $\it a$	19,5

PHỞ f

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Zwiebeln, Pfeffer, Kräutern

R4a.	Rinderhüftsteak (geschnitten)	14,9
R4b.	Hühnerfleisch	13,9
R4c.	Tofu	13,9
R4d.	Wildfang Tigergarnelen b	18.9

PHỞ CURRY f

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit roter Currysoße und Kokosmilch (leicht scharf)

R5a.	Rinderhüftsteak (geschnitten)	14,9
R5b.	Hühnerfleisch	13,9
R5c.	Tofu	13,9
R5d.	Wildfang Tigergarnelen b	18,9

BÚN

Frische Reisnudeln mit Wildkräuter, wahlweise mit hausgemachter Fischsoße und Limette, roter Currysoße oder Erdnusssoße

R6.	Bún Nem	mit hausgemachten Frühlingsrollen a,b	14,9
R7.	Bún Bò	mit Rinderhüftsteak (geschnitten) und Zitronengras	16,9
R8.	Bún Vit	mit knusprigem Entenfleisch a	19,5
R9.	Bún Gà	mit Hühnerfleisch	15,9
R10.	Bún Tôm	mit Wildfang Tigergarnelen b	20,9
R11.	Bún Tofu	mit gebratenem Tofu	15,9
R12.	Bún Hoa Sen	mit hausgemachten Frühlingsrollen, gegrilltem	19,9
		Hühnerfleisch und Zitronengras a,b	



GEBRATENER REIS c,f

mit Eiern und besten verschiedenen Gemüsesorten der Saison

20.	Gemüse	11,5
21.	Hühnerfleisch	12,5
23.	Gebackene Hühnerbrust a	14,9
25.	Knuspriges Entenfleisch a	18,5
27.	Wildfang Tigergarnelen b	19,9
28.	Garnelen, Hühnerfleisch, Entenfleisch mit Curry Soße (leicht scharf)	23,5

GEBRATENER NUDELN c,f

mit Eiern und besten verschiedenen Gemüsesorten der Saison

30.	Gemüse	11,5
31.	Hühnerfleisch	12,5
33.	Gebackene Hühnerbrust a	14,9
35.	Knuspriges Entenfleisch a	18,5
37.	Wildfang Tigergarnelen b	19,9
38.	Garnelen, Hühnerfleisch, Entenfleisch mit Curry Soße (leicht scharf)	23,5

RIND

Rinderhüftsteak, in Streifen geschnitten 16,9 und beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis

40. Sojasoße

- 42. Zitronengrassoße (leicht scharf)
- 43. Knoblauchsoße (leicht scharf)
- 45. Teriyaki-Soße
- 48. Rote Currysoße mit Kokosmilch (scharf) g
- 49. Hoa-Sen-Spezial-Soße (leicht scharf)



HUHN

Gebratenes Hühnerfleisch, 13,9 beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis 50. Sojasoße

52. Zitronengrassoße (leicht scharf)
53. Knoblauchsoße (leicht scharf)
54. Mangosoße mit Kokosmilch g
55. Teriyaki-Soße
56. Erdnusssoße mit Kokosmilch g,e
57. Currysoße mit Kokosmilch (leicht scharf) g
58. Rote Currysoße mit Kokosmilch (scharf) g

Hoa-Sen-Spezial-Soße (leicht scharf)

Gebackene Hühnerbrust, *a,k* 15,9 beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis

60. Sojasoße

59.

- **62. Zitronengrassoße** (leicht scharf)
- 63. Knoblauchsoße (leicht scharf)
- 64. Mangosoße mit Kokosmilch g
- 65. Teriyaki-Soße
- 66. Erdnusssoße mit Kokosmilch g,e
- **67.** Currysoße mit Kokosmilch (leicht scharf) *g*
- **68.** Rote Currysoße mit Kokosmilch (scharf) g
- 69. Hoa-Sen-Spezial-Soße (leicht scharf)



	ENTE a,k	
	Knuspriges Entenfleisch,	18,5
	beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis	·
80.	Sojasoße	
82.	Zitronengrassoße (leicht scharf)	
83.	Knoblauchsoße (leicht scharf)	
84.	Mangosoße mit Kokosmilch g	
85.	Teriyaki-Soße	
86.	Erdnusssoße mit Kokosmilch g,e	
87.	Currysoße mit Kokosmilch (leicht scharf) g	
88.	Rote Currysoße mit Kokosmilch (scharf) g	
89.	Hoa-Sen-Spezial-Soße (leicht scharf)	
	CALAMARI n	
		16,9
	Gegrillter Tintenfisch, beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis	10,7
	beste verschiederie Gernuse der Saison, serviert mit keis	
90.	Knoblauchsoße (leicht scharf)	
91.	Rote Currysoße, Kokosmilch (scharf) g	
	LACHS d	
	Gegrilltes Lachsfilet,	20,5
	beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis	·
92.	Ananas und Tomaten	
93.	Rote Currysoße, Kokosmilch (scharf) g	
	GARNELEN b	
	Gebratene Wildfang Tigergarnelen,	20,5
	beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis	
96.	Ananas und Tomaten	
97.	Knoblauchsoße (leicht scharf)	
98.	Zitronengrassoße (leicht scharf)	

Rote Currysoße, Kokosmilch (scharf) g

99.



VEGETARISCH

beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis 13,9

100.	Tofu mit Teriyaki-Soße
101.	Tofu mit Knoblauchsoße (leicht scharf)
103.	Tofu mit Ananas und Tomaten
105.	Tofu mit roter Currysoße und Kokosmilch (scharf)
106.	Tofu mit Erdnusssoße und Kokosmilch $g_i e$
107.	Tofu mit Mangosoße und Kokosmilch g
108.	Tofu mit Zitronengras (leicht scharf)
109	Tofu mit Hoa-Sen-Spezial-Soße (leicht scharf)

HOA SEN SPEZIALITÄTEN

Beste verschiedene Gemüse der Saison, serviert mit Reis

Sp1.	Knuspriges Entenfleisch mit Hoa-Sen-Soße (leicht scharf) a	22,9
Sp2.	Knuspriges Entenfleisch, Wildfang Tigergarnelen,	23,9
	Rinderhüftsteak, Hühnerfleisch mit Hoa-Sen-Soße a,b	
Sp3.	Wildfang Tigergarnelen, Rinderhüftsteak,	22,9
	Hühnerfleisch mit Süß-Sauer-Soße (leicht scharf) b	
Sp4.	Wildfang Tigergarnelen, Hühnerfleisch mit roter	22,9
	Currysoße, Kokosmilch (scharf) b,g	
Sp5.	Knuspriges Entenfleisch, Wildfang Tigergarnelen	22,9
	Rinderhüftsteak, Tintenfisch mit Zitronengras (leicht scharf) a,	Ь
Sp6.	Knuspriges Entenfleisch, gebackene Hühnerbrust,	22,5
	mit Teriyaki-Soße a,b	



ART DES HAUSES

Beste verschiedene Gemüse der Saison mit vietnamesischer Spezialsoße, mariniert und mit Reis serviert

H1.	Entenfleisch a	22,9
H2.	Hühnerfleisch	18,9
H3.	Rinderhüftsteak (geschnitten)	19,9
H4.	Tintenfisch, Wildfang Garnelen, Grünschalmuscheln b,n	24,9
H5.	Hühnerfleisch, Rinderhüftsteak, Wildfang Tigergarnelen,	22,9
	Tintenfisch und Knoblauch b,n	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

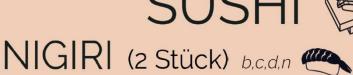
K1.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Nudeln und Gemüse	8,5
K2.	Gebackene Hühnerbrust mit Ketchup	9,9
K3.	Pommes frites mit Ketchup	7,5

DESSERT

110.	Gebackene Bananen mit Honig, Erdnüssen und Kokosraspeln e	5,5
111.	Gebackene Ananas mit Honig, Erdnüssen und Kokosraspeln e	5,5
112.	Gebackenes Vanilleeis g,e	5,5
113.	Mochi Ice Cream (1 Stück)	3,9
	Sorten zur Auswahl : Kokosnuss, Mango, Vanille, Sesam g	



SUSHI





Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit Fisch belegt.

7,5
6,9
6,5
6,9
5,9
6,5
6,5
6,9
6 5

MAKI (8 Stück) b,c,d



Maki-Sushi werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt und wird gewöhnlich in Nori eingewickelt.

N11.	Карра	Gurke	4,9
N12.	Avocado	Avocado	5,5
N13.	Sake	Biolachs d	5,9
N14.	Tekka	Thunfisch d	6,5
N15.	Fry Ebi	Gebackene Garnelen b	6,5
N16.	Kani	Surimi b	5,5
N18.	Anago	Gegrillter Salzwasseraal d	6,9
N19.	Salmonskin	Gebackene Lachshaut d	5,9

Bei Allergien bitte nachfragen



URAMAKI (8 Stück) a,b,c,d,g,n,k,l

Zutaten wie Fisch und Gemüse werden direkt vom Noriblatt umhüllt. Diese Rolle wird dann mit Reis umgeben und wird oft mit Sesam oder Fischeiern verziert.



N20.	Veggie	Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse im Sesammantel	9,9
N21.	Anago	Gegrillter Salzwasseraal, Avocado, Gurke mit	12,5
		Frischkäse im Sesammantel	
N22.	Salmonskin	Gebackene Lachshaut, Avocado, Gurke,	11,9
		Frischkäse im Sesammantel	
N23.	Alaska	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse im Tobiko-Mantel	11,5
N24.	Alaska Sesam	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse im Sesammantel	11,5
N25.	Maguro Sesam	Thunfisch, Avocado, Gurke,	11,9
		Frischkäse im Sesammantel	
N26.	California	Surimi, Avocado, Gurke Frischkäse in	12,9
		flambiertem Lachsmantel	
N27.	Ebi Tempura	Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke,	11,9
		Frischkäse im Sesammantel	
N28.	Chicken Tempura	Gebackenes Hühnerfleisch, Avocado, Gurke im	10,9
		Sesammantel	

SASHIMI b,c,d,n

Roher oder flambierter, frischer Fisch auf Seetangsalat mit Avocado, Lachskaviar und Teriyaki-Chilli-Soße

N30.	Seetangsalat	mit Avocado
N32.	Sashimi Alaska	6 Scheiben Biolachs
N33.	Aburi Sake & Tuna	3 Scheiben flambierter Biolachs
		3 Scheiben flambierter Thunfisch







TEMPURA ROLLS (8 Stück) b,c,d,n,g Gebackene Sushi im Tempuramantel mit Teriyaki-Chili-Soße

N41.	Veggie Tempura	14,9
	Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia	
N42.	Salmon Tempura	16,5
	Biolachs, Gurke, Avocado, Philadelphia	
N43.	Tuna Tempura	17,5
	Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia	
N45.	Ebi Tempura	16,5
	Wildfang Tigergarnelen, Gurke, Avocado, Philadelphia	
N46.	Hoa Sen Spezial	20,5
	Biolachs, Thunfisch, Wildfang Tigergarnelen, Gurke	
	Avocado, Philadelphia	
N47.	Chicken Tempura	15,5
	Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Avocado, Philadelphia	



MENÜS

N62.	Menü 2	 8 Thunfisch Maki d,g,k 8 Lachs Maki 8 Lachs-Avocado-Gurken Philadelphia im Sesammantel 	17,9
N63.	Menü 3	8 Gurken Maki8 Garnelen Maki8 Lachs-Avocado-Gurken Philadelphia Tempura	24,9 a
N64.	Menü 4	 8 Gurken Maki 8 Avocado Maki 2 Lachs Nigiri 8 Lachs, Thunfisch, Garnelen- Avocado-Gurken Philadelphia Tempura und T 	32,9 Fobiko
N65.	Menü 5	8 Lachs Maki d 6 Salmon Nigiri	18,9
N66.	Menü 6	8 Gurken Maki <i>d</i> 8 Avocado Maki 3 Lachs Sashimi mit Seetangsalat und Lachskavi 10 Garnelen-Avocado-Gurken Philadelphia Temp	



ДΙ	_KOHOLFREIE GETRÄNKE		
, (1		0,2l	0,4l
Tafe	lwasser / Stilles Wasser	3,1	3,7
	a 1,6 / Cola Light 1,4,5,6 / Spezi / Fanta 1 / Sprite er Lemon	3,2	4,0
BILLE	er Lemon	3,3	4,3
	L/ORANGE/TRAUBE/JOHANNISBEERE/MARACUJA		
als S	Saft Schorle	3,7 3,2	4,9 4,2
		3,2	7,2
	IEE/GUAVE/MANGO		5 4
als S	Saft Schorle		5,4 4,5
			·
	DEDICCLIENDE LIALICCEMA		_
E	RFRISCHENDE HAUSGEMAC	ΗЦ	E
BI	O-LIMONADE 400ml		
L1.	Hoa Sen's Special Maracujasaft, abgeschmeckt mit Wasserme	elone,	6,5
	frisch gepresste Limette, Pfefferminze		
L2.	Fresh Maracuja Ice-Tea Frischer Jasmintee, abgeschmeckt mit naturtrübem Apfelsaft, verfeinert mit Maracuja und frischer Lin		6,5
L3.	Healthy Time frischer Bio-Grüntee, abgeschmeckt mit frischer Limetten und einem Hauch von Zitronengras	1	6,5
L4.	Beauty Aloe Vera Aloe Vera Drink mit Bio-Chiasamen, abgesch	nmeckt	6,5
	mit Cranberry und frischer Minze		С.Г
L5.	Red Lotus Aloe Vera Drink, abgeschmeckt mit frischen Limette und Erdbeerextrakt	n	6,5
L6.	Fine Lychee Litschi-Nektar, frischer Litschi, abgeschmeckt mit frischen Limetten, Rohrzucker und Soda		6,5
L7.	Chanh Da Limettensaft, abgeschmeckt mit Rohrzucker und		6,5

Soda



ALOKOHOLISCHE GETRÄNKE

FLASCHENBIER

Export Bier / Radler 0.5l Herren Pils 0.33l Helles a1/ Dunkles a1/ Alkoholfreies / Leichtes Weizen a1 0.5l Colaweizen / Russ 0.5l Singha Bier (aus Thailand) 0.33l Saigon Bier (aus Vietnam) 0.33l	4,5 4,2 4,4 4,4 4,9 4,9
APERITIF	
Hugo 0,3l	6,5
Aperol Spritz 0,3l	6,5
Campari Orange 0,3l	6,5
Himbeer Spritz 0,3l	6,5
Hugo Hoa Sen Spezial 0,3l	6,5
Pflaumen Wein 5cl	4,5

SPIRITUOSEN 2CL

Sake (warm) 5cl

Bambusschnaps	4,5
Reisschnaps	4,5
Rosenschnaps	4,5
Drachenblut	4,5
Ramazzotti	4,5
Hennessy Fine de Cognac	6,5

4,5



WARME GETRÄNKE

Kaffee 6 Espresso 6 Jasmin Tee/ Grüner Tee im Kännchen 6 Ingwertee hausgemacht mit Zitronen, Minze und Honig 8 Trà Sa hausgemachter Tee mit Zitronengras, Ingwer, Minze, Honig 8	3,5 3,0 5,5 5,9 5,9
OFFENE WEISSWEINE 0,25l W1. Müller-Thurgau halbtrocken, feinfruchtig W2. Riesling trocken, elegant W3. Soave trocken, harmonisch W4. Pinot Grigio trocken, feinwürzig W5. Chardonnay trocken, mineralisch W6. Weißweinschorle OFFENE ROTWEINE 0,25l	6,9 6,9 6,9 6,9 6,5 5,9
W11. Haberschlachter halbtrocken, aromatisch W12. Französischer Landwein trocken, lieblich W13. Merlot trocken, ausgewogen W14. Weißherbst trockener Rosé, dezente Süße W15. Weinschorle Rot, Rosé FLASCHENWEIN	6,9 6,9 6,5 6,9 5,9
Chardonnay trocken, mineralisch Weißherbst trockener Rosé, dezente Süße Merlot trocken, ausgewogen	18,5 20,5 18,5
SEKT Prosecco 0,71 Prosecco 0,21	22,9 5,9

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Gerichte OHNE Sulfite/Schwefeldioxid, Lupine, Sellerie, Nüsse (außer Erdnüsse) und glutenhaltiges Getreide zubereitet.

- a Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- a1 Weizen
- a2 Gerste
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischegelatine)
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Süßungsmitteln
- 5 Phenylalaninguelle
- 6 Koffeinhaltig
- 7 Chininhaltig