



Uncle Son

Vietnamese kitchen & Sushi



Oppener Straße 106 - 52146 Würselen

Herzlich willkommen im UNCLE SON!

Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, die alle Sinne verzaubert.

Unser Restaurant vereint die traditionelle Handwerkskunst der Kochkunst mit einer modernen und gemütlichen Atmosphäre.

Wir laden Sie ein, einen Moment der Entspannung zu genießen und sich von unseren exquisiten Gerichten verwöhnen zu lassen.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag:	Ruhetag
Di. - Do.:	12:00 - 15:00 Uhr 17:00 - 21:30 Uhr
Fr. & Sa.:	12:00 - 15:00 Uhr 17:00 - 22:00 Uhr
So.:	12:00 - 15:00 Uhr 17:00 - 21:30 Uhr



Alle Speisen auch zum Mitnehmen



02405 - 479 3728



VORSPEISEN | Món Khai Vị

1. Summer Rolls (2 Stk.)

mit frischem Salat, Reisnudeln, Kräutern und Fleisch nach Wahl in Reispapier eingerollt. Dazu servieren wir einen hausgemachten Dip.

T. Tofu ^F	6,50
H. Hühnerfleisch	6,50
G. Garnelen ^B	7,00



2. Spring Rolls^{B,C,F} (2 Stk.)

6,00

Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Garnelen-Hühnerfleischfüllung. Dazu servieren wir unseren hausgemachten Dip.



3. Veggie Spring Rolls^{A,F} (2 Stk.)

6,00

Traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, Tofu und grünen Bohnen. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Sweet Chilli Sauce

4. Tôm Chiên Cốm^{A,B,F} (2 Stk.)

7,90

In knusprigen grünen Reisflocken gebackene Garnelen.



5. Crispy Tofu-Avocado^{A,F}

6,90

Tofustick und Avocado, ummantelt von knusprigen Teigflocken. Dazu servieren wir hausgemachten Dip.



6. Grilled Chicken^E (2 Stk.)

6,90

Gegrillte Hühnerfleischspieße mit Erdnussauce.



VORSPEISEN | Món Khai Vị

7. Edamame ^F

Blanchierte grüne Sojabohnen.

5,00



8. Beef Lá Lốt ^D

Gegrillte Rindfleischfüllung mariniert mit vietnamesischen Kräutern, in Lốt-Blättern eingerollt und mit Erdnüssen serviert.

6,00



9. Gyoza ^{A,B,F}

Gyoza-Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch, Gemüse und Sesam

6,00



10. Tempura Garnelen ^{A,B,F} (6 Stk.) 6,00

gebackene Garnelen

11. UNCLE SON Spezialteller ^{A,B,F} (für 2 Pers.)

16,90

Tempura Garnelen, Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und Garnelen, Gyoza



SALATE

12. Gỏi Xoài ^{E,K,F,D}

Salat bestehend aus Mango, Sojasprossen, Möhren, Cherrytomaten und Erdnüssen mit einer vietnamesischen Vinaigrette. Wahlweise mit:

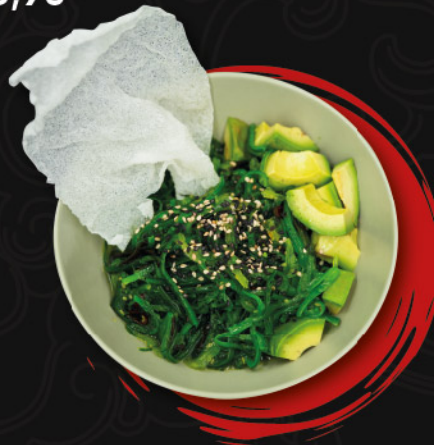
T. Tofu ^F	7,90
H. Hühnerfleisch	7,90
G. Garnelen ^B	9,90
R. Rind	8,90



13. Wakame Salat ^K

Eingelegte Seealgen, Avocado und Sesam

5,90



SUPPEN

15. Súp Tôm ^B

Mit Garnelen, Ingwer und Saisongemüse

8,90

16. Súp Gà

Vietnamesische Hühnersuppe mit frischem Gemüse

5,50

17. Súp Rau

Gemüsesuppe mit Tofu und Ingwer

4,90

18. Súp SỮA DỪA

Sauer scharfe Suppe mit Kokosmilch, Gemüse und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

T. Tofu ^F	7,90
H. Hühnerfleisch	7,90
G. Garnelen ^B	9,90



HAUPTGERICHTE | Món Chính

PHỞ | REISBANDNUDEL

Phở ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Eine mögliche Wortherkunft ist die vietnamesische Aussprache für das französische Gericht Pot-au-feu. Phở ist eine kräftige Suppe mit Reisnudeln, Rindfleisch und Kräutern, gewürzt mit Kardamom, Sternanis, Zimt und geröstetem Ingwer.

19. Phở SUPPE

Reisbandnudelsuppe in klarer Brühe mit Kräutern.
Wahlweise mit:

T. Tofu ^{D,F}	13,90
H. Hühnerfleisch ^{D,F}	13,90
R. Argentinisches Rinderhüftsteak ^{D,F}	14,90



20. Phở XÀO

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

T. Tofu ^{D,F,K}	13,90
H. zartem Hühnerfleisch ^{D,F,K}	13,90
R. Argentinisches Rinderhüftsteak ^{D,F,K}	14,90
E. knuspriger Ente ^{D,F,K} , serviert mit Hoisin Sauce	17,90
G. Garnelen ^{B,D,F,K}	19,90



21. Phở CÀ RI (scharf)

Hausgemachte cremige rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Reisbandnudeln, gerösteten Erdnüssen, Kräutern und Gemüse der Saison, serviert mit Salat. Wahlweise mit:

T. Tofu ^{D,F,K}	13,90
H. zartem Hühnerfleisch ^{D,F,K}	13,90
P. paniertem Hühnerfleisch ^{D,F,K}	14,90
G. Garnelen ^{B,D,F,K}	19,90



BÚN | REISNUDEL

Reisnudeln sind ein nudelartiges Lebensmittel, welches aus Reismehl hergestellt wird. Reisnudeln gibt es in verschiedenen Durchmessern und unterschiedlichen Breiten. Um die Transparenz der Reisnudeln zu erhöhen sowie das Aussehen und die Konsistenz zu verbessern, wird manchen Sorten ein Tapiokamehl oder Maisstärke zugegeben.

22. Bún Nem

Auf frischem bunten Salat, serviert mit lauwarmen Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln und einem aromatischen Limettendressing. Wahlweise mit:

H. knusprigen Frühlingsrollen

mit Hühnerfleisch und Garnelen-Füllung ^{D,F}

13,90

T. knusprigen vegetarischen Frühlingsrollen ^{D,E,F}

13,90



23. Bún Bò Lá Lốt ^{D,E,F}

14,90

Lauwarme Reisnudeln, dazu gegrillte und mit vietnamesischen Kräutern marinierte Rindfleischfüllung in Lốt-Blättern eingerollt, Salat, gerösteten Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln und einem aromatischen Limettendressing.



24. Bún Chả Cá ^{D,E,F}

19,90

Auf Vietnamesische Art mit Lachs, gerösteten Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, hausgemachter Sojasauce, garniert mit Dill und lauwarmen Reisnudeln.

25. Bún Bò ^{D,E,F}

14,90

Argentinisches Rinderhüftsteak gebraten mit gerösteten Erdnüssen, hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Sojagemüse

CƠM | REISGERICHTE

26. Sốt Xoài

Frisches knackiges Gemüse einschließlich frischer Mango und fruchtiger Mango-Kokosmilch-Sauce. Serviert mit Sesamreis. Wahlweise mit:

T. Tofu ^F	13,90
H. zartem Hühnerfleisch	13,90
P. paniertem Hühnerfleisch ^{A,D,E}	14,90
E. knuspriger Ente ^A	17,90

27. Cơm Cà Ri (scharf)

Hausgemachte cremige rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Süßkartoffeln, gerösteten Erdnüssen, Kräutern und Gemüse der Saison, serviert mit Salat und Sesamreis. Wahlweise mit:

T. Tofu ^{D,E,F}	13,90
H. zartem Hühnerfleisch ^E	13,90
R. Argentinisches Rinderhüftsteak ^{D,E}	14,90
E. knuspriger Ente ^{A,D,E}	17,90
G. Garnelen ^{B,D,E}	19,90

28. Sốt Mặn

Dunkle Sauce, gebratenes Saisongemüse serviert mit Reis. Wahlweise mit:

T. Tofu ^{D,F,K}	13,90
H. zartem Hühnerfleisch ^{A,D,E}	13,90
P. paniertem Hühnerfleisch ^{A,D,E}	14,90
R. Argentinisches Rinderhüftsteak ^{D,E}	14,90
E. knuspriger Ente ^{A,D,F,K}	17,90
G. Garnelen mit Knoblauch ^{A,B,D,F,K}	19,90





UDONNUDEL

29. Udon Nudeln

Gebratene Udon Nudeln in dunkler Sauce, dazu Saisongemüse. Wahlweise mit:

T. Tofu ^{D,F,K}	13,90
P. paniertem Hühnerfleisch ^{A,D,E}	14,90
E. knuspriger Ente ^{A,D,F,K}	17,90
G. Garnelen mit Knoblauch ^{A,B,D,F,K}	19,90

30. Udon Cà Ri (scharf)

Gebratene Udon Nudeln mit hausgemachter roten & cremigen Curry-Kokosmilch-Sauce, Süßkartoffel, gerösteten Erdnüssen, Kräutern & Saisongemüse. Dazu servieren wir mit einem Salat. Wahlweise mit:

T. Tofu ^{D,F,K}	13,90
P. paniertem Hühnerfleisch ^{A,D,E}	14,90
E. knuspriger Ente ^{A,D,F,K}	17,90
G. Garnelen ^{A,B,D,F,K}	19,90

GRILLGERICHTE

G1. FISH BOAT ^{D,E,F} 23,90

Gegrillter Lachs mit Spezial-Sojasauce, Saisongemüse und Salat. Serviert mit **Sesamreis oder Süßkartoffelpommes.**



G2. SHRIMPS POND ^{B,E,F} 23,90

Gegrillte Riesengarnelen mit Spezial-Sojasauce, Saisongemüse und Salat. Serviert mit **Sesamreis oder Süßkartoffelpommes.**

UNCLE SON BOWLS

Reisschale mit Sesam, Cherrytomaten, Gurken, Salat, Röstzwiebeln, Edamame und Avocado. Wahlweise mit:

- | | |
|---|--------------|
| B1. BEEF BOWL ^{F,K} | 14,90 |
| <i>Zart gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und hausgemachter Sojasauce.</i> | |
| B2. LACHS BOWL ^{D,F,K} | 23,90 |
| <i>Gegrillter Lachs mit hausgemachter Sojasauce.</i> | |
| B3. CHICKEN BOWL ^{F,K} | 13,90 |
| <i>Gegrillter Hähnchenspieß mit hausgemachter Sojasauce.</i> | |
| B4. BUDDHA BOWL ^{F,K} | 13,90 |
| <i>Tofu gebraten mit hausgemachter Sojasauce.</i> | |



KINDER MENÜ

- | | |
|---|-------------|
| K1. CRISPY TIGER ^{A,B} | 8,90 |
| <i>Knusprige Tempura-Garnelen, serviert mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise.</i> | |
| K2. HÜHNERFLEISCHSPIEßE ^E | 8,90 |
| <i>Gegrillte Hühnerfleischspieße mit Erdnussauce, serviert mit Pommes</i> | |
| K3. CRISPY CHICKEN ^{A,C} | 8,90 |
| <i>Paniertes Hühnerfilet mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise</i> | |

MÓN ĂN PHỤ | BEILAGEN

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| E1. SESAMREIS | 2,50 |
| E2. Gebratene REISNUDELN | 5,00 |
| E3. SÜBKARTOFFELSTICKS | 5,00 |

Weitere Extras auf Anfrage

SUSHI

MAKI SUSHI (8 Stk.)

Maki-Sushi ist die bekannteste Form von Sushi und bedeutet übersetzt „gerollte Sushi“.



M1. Avocado	4,50
M2. Kappa Gurke	4,50
M3. Sake ^D Lachs	4,90
M4. Maguro ^D Thunfisch	5,50
M5. Ebi ^B blanchierte Garnelen	5,50
M6. Unagi ^D gegrillter Süßwasseraal	5,50
M7. Kani ^{B,D} Surimi	4,50
M8. Tofu ^F	4,50
M9. Tempura Garnelen ^{A,B} frittierte Garnelen	5,50
M10. Salmon ^{D,G,K} gegrilltes Lachs-Gehacktes, Mayo, Sesam	4,90

NIGIRI SUSHI (2 Stk.)

Nigiri-Sushi bedeutet übersetzt „Ballen-Sushi“. Ein kleiner Reisballen mit verschiedenen Leckereien belegt.



N1. Avocado	4,50
N2. Sake ^D Lachs	4,90
N3. Maguro ^D Thunfisch	5,90
N4. Ebi ^B blanchierte Garnelen	5,90
N5. Unagi ^D gegrillter Süßwasseraal	5,50
N6. Kani ^{B,D} Surimi	4,50
N7. Tofu ^F	4,50

INSIDE OUT SUSHI (8 Stk.)

Bei dieser Art der Sushi-Zubereitung befindet sich die Füllung im Inneren der Rolle und der Reis außen.

- | | |
|--|-------|
| 01. Sake ^{D,K,14} | 10,00 |
| <i>Lachs, Avocado und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Fischrogen und Sesam</i> | |
| 02. Sake Kappa ^{D,K,14} | 10,00 |
| <i>Lachs, Gurke und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Fischrogen und Sesam</i> | |
| 03. Maguro ^{D,K,14} | 10,50 |
| <i>Thunfisch und Gurke ummantelt mit Fischrogen, Sesam und Mango-Mayonnaise</i> | |
| 04. Ebi Tempura ^{A,B,K,14} | 10,00 |
| <i>frittierte Garnelen, Avocado und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Fischrogen, Sesam u. Teriyakisauc</i> | |
| 05. Ebi ^{A,B,K,14} | 10,00 |
| <i>blanchierte Garnelen, Avocado und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Fischrogen und Sesam</i> | |
| 06. California ^{B,D,K,14} | 9,50 |
| <i>Surimi, Avocado und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Fischrogen und Sesam</i> | |
| 07. Unagi ^{D,K,14} | 10,00 |
| <i>Süßwasseraal, Gurke und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Fischrogen und Sesam</i> | |
| 08. Chicken ^{A,K,14} | 10,00 |
| <i>Paniertes Hähnchenfilet, Gurke, Lauchzwiebeln, Philadelphia-Frischkäse und Sesam</i> | |
| 09. Salmon ^{D,K,14} | 10,00 |
| <i>Gegrilltes Lachs-Gehacktes, Gurke, Lauchzwiebeln und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Fischrogen und Sesam</i> | |
| 010. Veggie Rucola ^{F,K,14} | 9,50 |
| <i>Rucola, Tofu, Gurke und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Sesam</i> | |



SASHIMI (6 Stk.)

Bei Sashimi-Sushi wird auf die Beilage verzichtet. Einfach pur genießen!

S1. Lachs ^{D,K} **11,50**

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat,
Avocado und Sesam

S2. Maguro ^{D,K} **14,50**

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat,
Avocado und Sesam

S3. Sashimi Mix ^{D,K} **15,50**

3 Scheiben Lachs u. Thunfisch auf
Seetangsalat, Avocado und Sesam



UNCLE SON SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

U1. Salmon Special ^{D,K,14} **14,90**

Gegrilltes Lachs-Gehacktes, Gurke, Sesam, Mayonnaise,
Frühlingszwiebeln mit Avocado ummantelt

U2. Sake Special ^{D,K,14} **14,90**

Lachs, Avocado und Mayonnaise mit Lachs ummantelt

U3. Crispy Ebi ^{A,B,D} **14,90**

Frittierte Tempura-Garnelen, Mango, Avocado und
Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit flambiertem Lachs

U4. Rainbow Ura Maki ^{B,D,G,K,14} **15,90**

Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia-Frischkäse, Mayonnaise
und Sesam ummantelt mit Thunfisch, dazu Teriyakisauce.

U5. Futo Maki ^D **12,90**

Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Gurke, Avocado
und Fischrogen

U6. Futo Salmon Maki ^{D,K,14} **12,90**

Gegrilltes Lachs-Gehacktes, Gurke, Sesam, Mayonnaise,
Frühlingszwiebeln



TEMPURA ROLLS (10 Stk.)

Knusprig frittiertes Sushi

- | | |
|--|--------------|
| T1. Tekka ^{A,D,G,K,2} | 14,90 |
| <i>Gegrillter Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam</i> | |
| T2. Tuna Crunchy ^{A,D,G,K,2} | 14,90 |
| <i>Thunfisch, Avocado, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam</i> | |
| T3. Salmon Crunchy ^{A,D,G,K,2} | 12,90 |
| <i>Gegrilltes Lachs-Gehacktes, Avocado, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam</i> | |
| T4. Sake Crunchy ^{A,D,G,K,2} | 14,90 |
| <i>Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam</i> | |
| T5. Ebi Crunchy ^{A,B,G,K,2} | 14,90 |
| <i>Garnelen, Gurke, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam</i> | |
| T6. California Crunchy ^{B,D,K,14} | 10,90 |
| <i>Surimi, Avocado, Philadelphia-Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Nori und Sesam</i> | |
| T7. Tofu Crunchy ^{A,G,K,2} | 11,90 |
| <i>Tofu, Avocado, Gurke, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam</i> | |



SUSHI MENÜ

Maki Mix ^D

17,90

8 Stk. Lachs Maki | 8 Stk. Thunfisch Maki | 8 Stk. Maki Tempura Garnele | 8 Stk. Gurke Maki



Sake Mix ^D

17,90

8 Stk. Lachs Maki | 2 Stk. Lachs Nigiri | 8 Stk. Sake I.O



Veggie Mix

17,90

8 Stk. Gurke Maki | 8 Stk. Avocado Maki | 1 Stk. Avocado Nigiri | 1 Stk. Tofu Nigiri | 8 Stk. Veggie Rucola I.O



Ebi Mix ^{A,B}

21,90

10 Stk. Ebi Crunchy | 8 Stk. Ebi Maki | 2 Stk. Ebi Nigiri



Sushi For All ^{D,G,K,14}

65,00

8 Stk. Lachs inside-out-rolls | 8 Stk. California inside-out-rolls | 8 Stk. Lachs Maki | 8 Stk. Gurke Maki | 6 Stk. Nigiri Mix | 6 Scheiben Lachs | 10 Stk. Ebi Tempura | 10 Stk. Salmon Crunchy



Uncle Son Green Garden ^{A,G,K,14}

32,00

10 Stk. Crunchy Veggie | 8 Stk. Veggie Rucola | 8 Stk. Avocado Maki | 2 Stk. Nigiri Avocado | 2 Stk. Nigiri Tofu

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERTS

D1. MOCHI EIS ^{A,K}

7,90

Verschiedene Geschmacksrichtungen serviert mit verschiedenen Früchten der Saison.

D2. BÁNH RÁN - KEM ^{G,K}

6,90

Frittierte Sesambällchen mit süßen Rotbohnen und Vanilleeis

D3. FRIED BANANE ^{G,K}

6,90

Knusprige gebackene Banane mit Vanilleeis



Kalte Getränke

- Cola ^{2,3,4} | Cola Zero ^{2,3,4,6,7} | Cola Light ^{2,3,4,6,7} | Fanta ^{4,7} | Sprite ^{4,7} 0,2L 2,90
- Granini Apfelsaft ^{2,4} | Orangensaft ^{2,4} 0,2L 2,90
- Apfelschorle ^{2,4} 0,2L 2,90
- Gerolsteiner Wasser (sprudel oder still) 0,25L 2,50
0,75L 6,50
- Schweppes Ginger Ale ^{2,4} 0,2L 2,90
Ginger Beer ^{2,4}
Bitter Lemon ^{2,4}
Tonic Water Wildberry ^{2,4}

Tee & Kaffee

- **Grüner Tee** | *Jasminete* 3,50
- **Hausgemachter Ingwertee** 4,50
| *mit frischem Ingwer, Orange und Honig*
- **Hausgemachter Zitronengraste** 4,50
| *mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette und Honig*
- **Hausgemachter Minztee** 4,50
| *mit frischer Minze, Limette und Honig*
- **Café Vietnam** ^{1,6} - *Empfehlung des Hauses* - 4,50
| *Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch*
- **Café** ⁶ 2,60
- **Espresso** ⁶ 2,50
- **Cappuccino** ^{1,6} 2,90
- **Latte Macchiato** ^{1,6} 3,50

Säfte

- **Mango- /Guaven- /Kokos- /Lycheesaft** 250ml 3,50

Hausgemachte Getränke

frisch zubereitet

- 1 **CHANH DA** ² 5,90
Limette, Minze und Rohrzucker
- 2 **MANGO MARACUJA ICE TEA** ^{2,3} 5,90
Tee, Mangosirup, Maracujasaft, Chia-Samen
- 3 **MANGO STRAWBERRY ICE TEA** ^{2,3} 5,90
Tee, Erdbeersirup, Mangosaft, Chia-Samen
- 4 **PEACH LEMONADE ICE TEA** ^{2,3,4} 5,90
Pfirsichsirup, Zitronengraste
- 5 **GINGER LEMONADE** ^{2,3,6} 6,20
Ingwer, Limette, Minze und Ginger Beer (alkoholfrei)
- 6 **LEMONGRASS LEMONADE** ² 6,20
Hausgemachtes Zitronengrassirup, Limette und Rohrzucker

Hausgemachte Cocktails

- **VIRGIN SUNRISE** ^{2,3,4} - alkoholfrei - 6,50
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeere Sirup
- **IPANEMA** ^{2,3,4} - alkoholfrei - 6,50
Maracujasaft, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze
- **APEROL SPRITZ** ^{4,5,8} - mit Alkohol - 6,50
Prosecco, Aperol, Orange, Minze und Soda
- **HUGO** ^{2,4,8} - mit Alkohol - 6,50
Prosecco, Holunderbluten, Soda und Minze
- **LILLET WILDBERRY** ^{2,4,8} - mit Alkohol - 6,50
Lillet, Russian Wildberry
- **MOJITO** ^{2,3,4} - mit Alkohol - 6,50
Limette, Minze, Rohrzucker, weißer Rum
- **STRAWBERRY MOJITO** ^{2,3,4} - mit Alkohol - 6,50
Erdbeeren, Limette, Minze, Rohrzucker, brauner Rum
- **TOUCH DOWN** ^{2,3,4} - mit Alkohol - 6,50
Vodka, Apricot Brandy, Limette, Maracujasaft, Erdbeere Sirup
- **HURRICANE** ^{2,3,4} - mit Alkohol - 6,50
weißer Rum, brauner Rum, Limette, Orangensaft, Maracujasaft, Erdbeeren



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | Đồ Uống Có Cồn

• BITBURGER PILS ¹⁰ vom Fass	0,2L	2,20
• BITBURGER PILS ¹⁰ vom Fass	0,5L	4,70
• BITBURGER ¹⁰ 0,0%	0,33L	2,90
• FRUH KÖLSCH ¹⁰ vom Fass	0,2L	2,20
• FRUH KÖLSCH ¹⁰ vom Fass	0,4L	4,50
• RADLER ^{4,7,10} (Pils / Kölsch)	0,2L	2,20
• RADLER ^{4,7,10} (Pils)	0,5L	4,70
• RADLER ^{4,7,10} (Kölsch)	0,4L	4,50
• BENEDIKTINER ¹⁰ Weissbier	0,5L	4,90
• BENEDIKTINER ¹⁰ Weissbier - alkoholfrei -	0,5L	4,90
• TIGER BEER ¹⁰	0,33L	3,90
• SAKE (Reiswein aus Japan - kalt oder warm)	0,2L	6,50

WEIßWEIN

	0,2L	Fl. 0,75L
Riesling ¹ feinherb	5,90	22,00
Sauvignon Blanc ^{1,2,3} trocken	5,90	22,00
Grauburgunder ^{1,2,3} trocken	6,30	24,00
Lugana ¹ trocken	6,30	24,00

ROSÉ

	0,2L	Fl. 0,75L
Weingut Steitz ¹ trocken	5,90	22,00

ROTWEIN

	0,2L	Fl. 0,75L
Merlot ^{1,2,3} trocken	5,90	22,00
Ventoux Rouge ¹ trocken	5,90	22,00
Primotivo Salento ¹ halbtrocken	6,30	24,00

1- enthält Sulfite 2- vegan 3- vegetarisch

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A - Glutenhaltiges Getreide 1 - enthält Milch/-Erzeugnisse 2 - mit Zucker und Süßungsmitteln
 B - Krebstiere 3 - mit Konservierungsstoff 4 - mit Farbstoff 5 - chininhaltig
 C - Eier F - Soja 6 - enthält Koffein 7 - mit Antioxidationsmittel 8 - enthält Schwefel
 D - Fische G - Milch oxid/Sulfite 9 - enthält glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnis 10 - Gerste
 E - Erdnüsse K - Sesam