



Pappelallee 22 - 10437 Berlin



SINCE 1999

mido

veganese

Uns verbindet alle das gleiche Ziel:

„WIR WOLLEN EIN ERFÜLLENDES, GESUNDES & GENUSSVOLLES LEBEN FÜHREN!“

Dazu zählt nicht nur die körperliche Nahrung, sondern auch die Mitmenschen, die uns umgeben.

Erst in guter Gesellschaft fühlen wir uns wirklich wohl beim Essen. Es geht nicht allein darum, unsere Mägen zu „füllen“, sondern auch unsere Herzen zu „erfüllen“. Wir sollten nicht allein auf die Nährstoffe achten. Denn auch der Umgang und die Kombination der einzelnen Zutaten ist von großer Bedeutung. Genau hier treffen Tradition und Fachwissen auf Intuition & Gefühl!

„TRADITION TRIFFT AUF INTUITION!“

Der Inhaber Ha Tran bringt nicht nur selbst sehr viel Wissen und Erfahrung bei der Zubereitung der Speisen mit. Er weiß zudem, dass ihn auch seine Intuition immer beim Kreieren und Kochen der Gerichte unterstützt und leitet. Neben seinem Wissen und Gespür für Zutaten spielt auch die Mutter von Ha Tran eine wichtige Rolle. Nicht nur in seinem Leben, sondern auch für das Restaurant. Schon lange ernährt sie sich vegan und ist mit über 80 Jahren noch immer fit und gesund. Und zwar sowohl körperlich, als auch im Geiste. Denn nicht nur unser Körper, sondern auch unser Verstand braucht gesunde Nahrung.

„NAHRUNG FÜR KÖRPER, GEIST & SEELE!“

Doch zu guter Letzt dürfen wir nicht vergessen, wer wir im Kern sind. Denn auch unsere Seele hungert nach mehr. Und so dürfen wir eine ganz besondere Zutat nicht vergessen, erzählt Ha Tran mit einem Lächeln im Gesicht: „Liebe muss mit rein in die Gerichte! Es ist wichtig, alles mit Liebe zuzubereiten!“ Auch wenn dieses besondere „Gewürz“ nicht sichtbar ist, ist es mit Sicherheit für die Gäste fühlbar.

VEGAN + VIETNAMESE + JAPANESE = VEGANESE!

Was passiert nun, wenn wir die Küche aus Vietnam und Japan mit der veganen Ernährungsform kombinieren? „Veganese“ ist die Symbiose aus den gesündesten Einflüssen Asiens.

ZEIT, MIT ALLEN SINNEN ZU GENIESSEN!

Genug der Worte & Gedanken.

FÜR EUCH IST ES NUN AN DER ZEIT, MIT ALLEN SINNEN ZU GENIESSEN. SCHALTET DEN KOPF AUS UND DAS HERZ EIN. :)

WILLKOMMEN BEI DEN VEGANESEN!

Lasst es euch schmecken.



吸物

Soups



1. Harusame Soup ^C 4,50

Glasnudeln Suppe mit frische Tofublätter, Waldohrpilz, Pak-choi, Enoki, Shimeji in Shojin Dashi, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Glass noodles soup with fresh bean curd skin, wood-ear mushroom, Pak-choi, Enoki, Shimeji, Shojin Dashi, garnished with spring onion and coriander

2. Wantan Soup ^{A,C,G} 4,50

Warm Suppe mit Pak-Choi, Champinon, Möhren, Shojin Dashi und mit Tofu & Pilzen gefüllten Teigtaschen. Garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander und Sesamöl

Pak-Choi, carrots, Shojin Dashi and homemade dumplings filled with tofu, mushrooms, refined with spring onion, coriander and sesame oil

3. Suppai Soup ^{C,F} 4,50

kräftige Gemüsebrühe mit veganen Fischbällchen, Tomaten, Ananas, Tamarinde, Enoki- und Shimejipilzen. Verfeinert mit frischen Kräutern und Sojakeimlingen

Vegetable broth with vegan fish balls, tomatoes, pineapple, Enoki, Shimeji and tamarind, refined with fresh herbs and soybean sprouts

4. Kokonatsu Soup ^C 4,50

Gemüsebrühe mit Zitronengras, Limettenblätter, Kokosmilch, Cherrytomaten, Pilzen, Seidentofu, , garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Vegetable broth with lemongrass, lime leaves, coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms, silken tofu, garnished with spring onions and coriander

Appetizers 前菜

- 5. Mido Onigiri** ^{G,B} 4,20
japanische Reisbällchen aus schwarzem Reis mit Gomasio (gerösteter Sesam mit Meersalz & Nori Flocken) | Japanese black rice balls with Gomasio - roasted sesame with sea salt & Nori flakes
- 6. Nama Harumaki** ^{A,B,C,G} 4,20
frische Röllchen aus Reispapier, gefüllt mit Bio Tofu, feinen Reispudeln Carpaccio, bunter Salat, Avocado, Wakame. Serviert mit einem Erdnusssdip | Sommer rolls with organic tofu, rice noodle carpaccio, mixed salad, avocado, Wakame and peanuts dip
- 7. Seihoukei Harumaki** ^{A,B,C} 4,50
knusprige Reispapierpäckchen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, grüne Mungobohnen, Waldohrpilz, Shiitake, Karotte, Kohlrabi mit Shiso-Soße und Erdnüsse | Crispy spring rolls with tofu, glassnoodles, green mung beans, wood-ear mushroom, Shiitake, carrot, cabbage turnip with shiso sauce and peanuts
- 8. Midori Edamame** ^C 4,20
gedämpfte grüne Sojabohnen mit feinem Salz | steamed green soybeans with fine salt
- 9. Kinoko HaGao** ^{A,C,G} 4,50
gedämpfte Teigtaschen mit Pilze, Gemüse und Bohnenfüllung. Serviert mit Teriyakisoße als Dip mit Sesam | steamed dumplings with mushrooms, vegetables, beans and Teriyaki sauce with sesame
- 10. Yaki Gyoza** ^{A,C,G} 4,90
gebratene Maultaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit einem Dip aus Chili-Mayo Dip
Fried dumplings filled with vegetables and chili-mayo dip
- 11. Avocado Katsu** ^{A,F} 4,90
knusprig frittierte Avocado ummantelt mit grünen Reisflocken, serviert mit unserem hausgemachten Senf | Crispy avocado coated with green rice flakes with homemade mustard sauce
- 12. Tempura Dofu** ^{A,C,G} 4,90
gebackener Seidentofu im Tempuramantel mit einem Dip aus Chilli-Mayo.
crispy silken tofu tempura with chili-mayo dip
- 13. Horenso Goma-ae** ^{C,G} 4,50
blanchierter Blattspinat mit hausgemachter Soße und Sesam
blanched spinach with homemade sauce and sesame
- 14. Mini Midori** ^{A,C} 4,20
Mini Frühlingsrollen in knusprigem grüne Teigmantel, gefüllt mit Edamame, Kohl, Möhren, grüne Bohnen, Zwiebel, serviert mit einem Dip aus Chili-Mayo | Mini spring rolls in crispy green pastry with edamame, cabbage, carrot, green beans, onions and chili-mayo dip



Mido Delikatessen



- 15. Goma no Kawa** ^{C,G} **5,50**
gehackte Pilze und Wasserkastanien im Wok , garniert mit Mais, Edamame, Zwiebeln und hausgemachter Soße.
Serviert mit Cracker aus Reis und Süßkartoffeln
Chopped mushrooms and water chestnuts in homemade sauce with corn, edamame, onions served with rice and sweet potatoes cracker
- 16. Nasubi Kurumi** ^{C,D,G} **5,50**
gegrillte Auberginenröllchen mit Trüffelöl, gefüllt mit pikanter Walnusspaste mit aromatischer Teriyakisoße und Sesam
grilled eggplants rolls with walnut paste in truffle oil , refined with Teriyaki sauce and sesame
- 17. Avocado Tarta** ^G **6,50**
fein geschnittene Avocado gemischt mit veganem Lachs in cremiger Soße, Mais, garniert mit veganem Kaviar
fine sliced avocado mixed with vegan salmon, corn in creamy sauce, garnished with vegan caviar
- 18. Eryngii Hotategai** ^{C,G} **5,90**
gegrillter grüner Spargel und Jakobsmuscheln aus Seitlingen mit Trüffelöl dazu Teriyaki Soße und Sesam
grilled green asparagus and vegan scallops in truffle oil, refined with Teriyaki sauce and sesame
- 19. Avocado Fune** ^{A,C,G} **6,50**
Avocadoschiffchen im Tempuramantel mit veganem Thunfish, Mais, Cherrytomaten dazu Teriyakisoße und Sesam
avocado boats in a tempura coating with vegan tuna, corn, cherry tomaten with teriyaki sauce and sesame

さらだ SALADS

- 20. Torio Wakame** ^G **5,50**
3 Variationen des Algensalats
3 different seaweeds salad
- 21. Sake Sarada** ^G **6,50**
halbe Avocado mit veganem Lachs Carpaccio,
bunter Salat, Mais, Cherrytomaten, hausgemachte
Dressing, garniert mit veganem Kaviar und Sesam
half of an avocado with vegan salmon carpaccio,
salad, corn, cherry tomaten, homemade dressing,
garnished with vegan caviar and sesame
- 22. Mango Sarada** ^{B,C} **5,50**
saftiger Salat mit Bio Tofu, Paprika, Gurke, frische
Mango und Sojakeimlingen, abgerundet mit einer
exotischen Limetten Vinaigrette, garniert mit
Erdnüsse, Koriander und Shiso
Fresh mixed salad with organic tofu, paprika,
cucumber, mango, soybean sprouts and an exotic
salad dressing, garnished with peanuts, coriander
and shiso
- 23. Ebi Tempura Sarada** ^{A,G} **6,90**
bunter Salat mit veganem Ebi Tempura, Avocado,
Mais, Edamame, Shiso Dressing und Sesam
mixed salad with vegan Ebi Tempura, avocado,
corn, edamame, Shiso dressing and sesame



NOODLES BOWLS

30. Kurimu Udon ^{A,C} 12,90

Udon Nudeln mit veganen Wurststreifen, Seitlingen, Shimejipilzen und Pak-choi in einer cremigen Soße, verfeinert mit Salat

Udon noodles with vegan sausage strips, king oyster mushroom, Shimeji, Pak-choi in creamy sauce, refined with salad

31. Mido Soba ^{A,C,G} 12,90

Soba Nudelsalat mit Gemüseknödeln, Gurke, Paprika, Edamame und Mais in Yakisoba Soße mit Sesam

Soba noodle salad with vegan meatballs, cucumber, red pepper, edamame and corn in Yakisoba sauce with sesame

32. Mido Harumaki ^{A,B,C} 11,90

Reisnudeln-Carpaccio serviert mit knusprigen Frühlingsrollen, Kräutern, bunter Salat und Shiso-Soße mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüsse

Rice noodle carpaccio served with spring rolls, herbs, colorful salad and Shiso sauce with roasted onions, peanuts



NOODLES BOWLS

33. Mido Kurimu ^{A,C} 12,90

Nudeln mit veganen Rinderfilet, Pilzen, Pak-choi aus dem Wok dazu bunter Salat, Gurke, Paprika, Sojakeimlingen und Shisosofße mit gerösteten Zwiebeln. Wahlweise mit

Noodles with stir-fried vegan beef, mushrooms, Pak-choi and mixed salad, cucumber, red pepper, beansprouts, Shiso sauce with roasted onions and

- a. Glasnudeln | Glass noodles
- b. Reisbandnudeln | Flat rice noodles

34. Kare Fo ^C

gebackene Bio Tofu, Hokkaido Kürbis, buntes Gemüse in roter Curry Soße. Wahlweise mit

Crispy organic tofu, Hokkaido pumpkin, mixed vegetables in red curry sauce and

- a. Udon Nudeln | Udon noodles ^A 12,90
- b. Reisbandnudeln | Flat rice noodles 11,90





NOODLES SOUPS

35. Mido Fo ^C 10,90

Reisbandnudeln in einer aromatischen Gemüsebrühe dazu Bio Tofu, frische Tofublätter, Pakchoi, Enoki, Shimeji, Tofu & Pilzen gefüllten Krautwickel, garniert mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander

Rice noodle soup with organic tofu, fresh bean curd skin, Pak-choi, Enoki, Shimeji, wrapped cabbage with tofu, mushroom, garnished with beansprouts, spring onions and coriander

36. Mido Harusame ^{A,C} 11,90

Glasnudeln mit veganem Hühnerfleisch, Pak-choi, Waldohrpilz, Eringi, Shimeji in Shojin Dashi, garniert mit Lauch und Koriander

Glass noodles soup with vegan chicken, Pak-choi, wood-ear mushroom, Eringi, Shimeji, spring onions and coriander

37. Mido Satsuma Age ^{CF} 12,90

Reisnudeln in einer Brühe aus Tamarinde, Tarostangen, Tomaten, Ananas dazu vegane Fischbällchen, gebackener Bio Tofu, garniert mit Shiso und Kräutern

Rice noodles in a broth of tamarind, taro sticks, tomatoes, pineapple with vegan fish balls, fried organic tofu, garnished with shiso and herbs

38. Mido Ramen ^{A,C} 11,90

Ramennudeln mit Bio Tofu, Enoki - Shimejipilzen in vegan Tonkotsu Dashi, garniert mit Mais, Sojakeimlingen, Nori und Lauch

Ramen noodles soup in vegan Tonkotsu broth with organic tofu, Enoki, Shimeji, corn, soybean sprouts, seaweeds and spring onions

40. Mido Yasai ^{AC}

Gemüse der Saison und Kräuterseitlinge im Wok mit Teriyakisoße. Wahlweise mit...

Stir-fried vegetables and king oyster mushrooms with Teriyaki sauce and...

- | | |
|--|--------------|
| a. vegan Hühnerbrust ^A Vegan chicken | 12,90 |
| b. vegan Entenbrust ^{AG} Vegan duck | 13,90 |
| c. Bio Tofu ^C Organic Tofu | 11,90 |
| d. vegan Rinderfilet ^{AC} Vegan Beef | 12,90 |

41. Mido Orenji ^F

Kräuterseitlinge und buntes Gemüse in fruchtiger Soße aus Orange, Senf, Shojin Dashi. Wahlweise mit...

King oyster mushrooms and colorful vegetables in a fruity sauce made from orange, mustard and shojin dashi. Optionally with...

- | | |
|--|--------------|
| a. vegan Hühnerbrust ^A Vegan chicken | 12,90 |
| b. vegan Entenbrust ^{AG} Vegan duck | 13,90 |
| c. Bio Tofu ^C Organic Tofu | 11,90 |

42. Mido Kare

Hokkaido-Kürbis und bunte Gemüse in roter Curry Soße. Wahlweise mit...

Hokkaido pumpkin with with vegetables in red curry sauce and...

- | | |
|--|--------------|
| a. vegan Hühnerbrust ^A Vegan chicken | 12,90 |
| b. vegan Entenbrust ^{AG} Vegan duck | 13,90 |
| c. Bio Tofu ^C Organic Tofu | 11,90 |

43. Mido Piinattu ^B

Gemüse der Saison und frische Kräuter in Erdnuss-Kokosmilch Soße. Wahlweise mit ...

Seasonal vegetables and fresh herbs in a peanut coconut milk sauce. Optionally with...

- | | |
|--|--------------|
| a. vegan Hühnerbrust ^A Vegan chicken | 12,90 |
| b. vegan Entenbrust ^{AG} Vegan duck | 13,90 |
| c. Bio Tofu ^C Organic Tofu | 11,90 |



MIDO
DONABE

Alle Gerichte werden mit japanischen Reis serviert
All dishes are served with japanese rice

GERICHTE IM TONTOPF – CLAY POT DISHES

VEGAN SUSHI



- 70. Tonno Gunkan** ^{A,C,G} 3 Stk. **6,90**
veganes scharfe Thunfish Nigiri mit Lauchzwiebeln, umwickelt von Gurkenscheiben, garniert mit veganem Kaviar
Vegan spicy tuna nigiri with spring onion wrapped in cucumber and garnished with vegan caviar
- 71. Sake Gunkan** ^{C,G} 3 Stk. **6,90**
veganes scharfe Lachs Nigiri mit Lauchzwiebeln, umwickelt von Rettichscheiben, garniert mit veganem Kaviar
Vegan spicy salmon nigiri with spring onion wrapped in radish and garnished with vegan caviar
- 72. Inari Nigiri** ^{C,G} 3Stk. **6,90**
gewürzte Tofu-Taschen, gefüllt mit Reis, Seetang Salat, Avocado und eingelegter Rettich
Seasoned tofu pouches with rice, seaweed salad, avocado and pickled radish
- 73. Sake Mini Crispy Roll** ^{A,C,D,G} 8 Stk. **6,90**
vegane Lachs, 2 hausgemachten Soßen, vegane Frischkäse, Sesam
vegan salmon, 2 homemade sauces, vegan cream cheese, sesame
- 74. Vegi Mini Crispy Roll** ^{A,C,D,G} 8 Stk. **6,90**
Gurke, Avocado, 2 hausgemachten Soßen, vegane Frischkäse, Sesam
cucumber, avocado, 2 homemade sauces, vegan cream cheese, sesame
- 75. Mido Crispy Big Roll** ^{A,C,D,G} 5 Stk. **8,90**
vegane Lachs, Gurke, Avocado, 2 hausgemachten Soßen, vegane Frischkäse, Sesam
vegan salmon, cucumber, avocado, 2 homemade sauces, vegan cream cheese, sesame
- 76. Vegi Crispy Big Roll** ^{A,C,D,G} 5 Stk. **8,90**
Seidentofu, Gurke, Avocado, 2 hausgemachten Soßen, vegane Frischkäse, Sesam
silken tofu, cucumber, avocado, 2 homemade sauces, vegan cream cheese, sesame

DESSERTS

- 50. Mango Black Rice** ^G 6,20
Schwarzer Klebreis mit Mango, verfeinert mit Kokosmilch und Sesam | Black sticky rice with mango, coconut milk, and sesame
- 51. Mochi Ice Cream** ^{CG} 6,50
Matcha - schwarzer Sesam - Kokos/ Ananas
Matcha - black sesame - coconut/ pineapple
- 52. Apple Gyoza** ^A 5,50
Mit Karamell & Kokosraspeln
With caramel & coconut flakes
- 53. Japanese Sorbet** ¹¹ 5,50
Exotische Früchte & japanischer Wein
Exotic Fruits & Japanese Wein
- 53. Sesame Balls** ^{AG} 5,50
Teigbällchen mit Sesam, gefüllt mit Bohnenpaste
sesame balls filled with bean paste

EXTRA + Beilage / Sides

- 60. Japanischer Rundkornreis** 3,00
Japanese short grain rice
- 61. Vollkornreis** Wholegrain rice 3,00
- 62. Udon / Ramen / Soba** ^A 4,00
- 63. Reismudeln** Rice Noodles 3,00
- 64. Gekochtes Gemüse** Steamed vegetables 4,00
- 65. Extra Dip** 1,00
- 66. Extra Soße-Schale** Extra sauce 3,00





(non-alcoholic)

- | | |
|--|-------------|
| 98. Minty Berry ⁴ | 6,50 |
| Erdbeer, Minze, Limetten, Soda Strawberry, mint, lime juice, soda | |
| 99. Flamingo Punch ⁴ | 6,50 |
| Orangen, Kokossirup, Erdbeersirup
orange, coconut syrup, strawberry syrup | |
| 100. Mido Bliss ⁴ | 6,50 |
| Litschi, Aloe Vera, Anchanblüten
Lychee, aloe vera, anchan flowers | |
| 101. Lila Sunrise ^D | 6,50 |
| Ananas, Limetten, Mandelsirup, Anchanblüten
Pineapple, lime juice, almond syrup, anchan flowers | |
| 102. Apple Cooler ⁴ | 6,50 |
| Grüner Apfel, Gurke, Limetten, Ginger Ale
Green apple, cucumber, lime juice, ginger ale | |
| 103. Kiwi Crush ^{1,4} | 6,50 |
| Kiwi, Holunderblütensirup, Limetten
Kiwi, elderflower syrup, lime juice | |
| 104. Pinky Spritz ⁴ | 6,50 |
| Grapefruit, Soda Grapefruit, soda | |
| 105. Mango Maracuja Eistee ^{4,7} | 6,00 |
| Mango passion fruit iced tea | |
| 106. Rhababer Eistee ^{4,7} | 6,00 |
| Rhubarb iced tea | |
| 107. Blueberry Banana Lassi ^{1,C} | 6,00 |
| Heidelbeere, Banane, Soja Joghurt, Vanille
Blueberry, banana, soy yoghurt, vanilla | |
| 108. Lychee Coconut Lassi ^C | 6,00 |
| Litschi, Kokosmilch, Soja Jogurt Lychee, coconut milk, soy yoghurt | |
| 109. Iced Matcha Coconut Latte ⁷ | 6,00 |
| Matcha, Kokos, Hafermilch Matcha, coconut, oat milk | |

Homemade Drinks

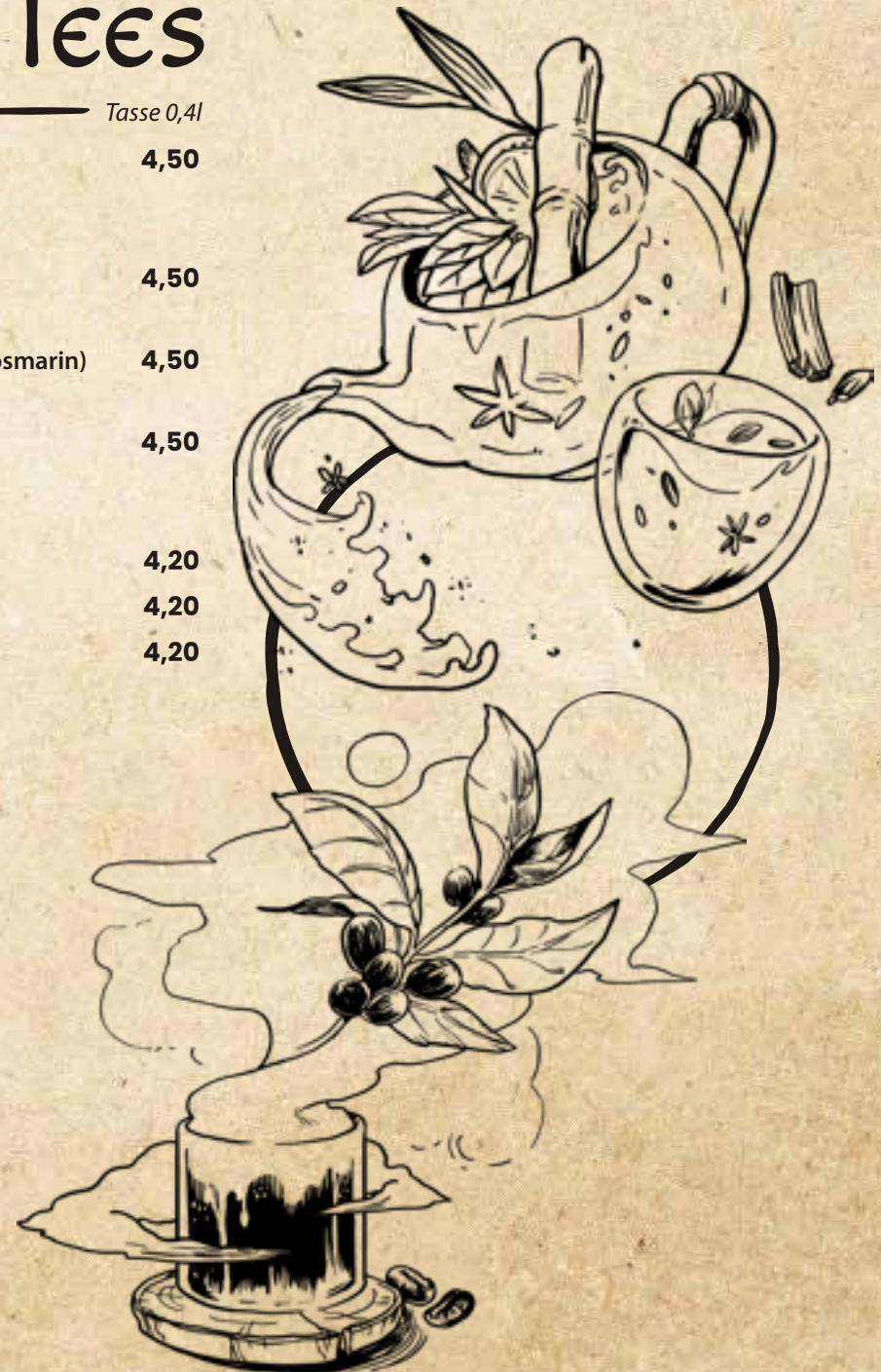
Homemade Tees

Tasse 0,4l

110. Ingwer - Zitronengras (mit japanische Gojibeeren) Ginger – lemongrass (with japanese goji berries)	4,50
111. Aloe Vera (mit Litschi und Anchanblüten) Aloe vera (with lychee and anchan flowers)	4,50
112. Maracuja (mit japanische Gojibeeren und Rosmarin) Passion Fruit (with japanese goji berries and rosemary)	4,50
113. Genmaicha ⁷ japanischer Grüntee mit geröstetem Vollkornreis japanese green tea with roasted brown rice	4,50
114. Rosenblüten ⁷ • Rose petals	4,20
115. Jasminblüten ⁷ • Jasmine flowers	4,20
116. Chrysanthemenblüten Chrysanthemum blossoms	4,20

Hot Drinks

120. Espresso ⁷	2,80
121. Doppelter Espresso ⁷	3,50
122. Kaffee ⁷	3,10
123. Cappuccino ⁷ (mit Hafermilch) (with oat milk)	3,50
124. Latte Macchiato ⁷ (mit Hafermilch) (with oat milk)	3,90
125. Milch Kaffee ⁷ (mit Hafermilch) (with oat milk)	3,90



Soft Drinks

126. Fritz Kola ^{4,7}	0,2l	3,20
127. Fritz Kola zuckerfrei ^{4,6,7,10} sugarfree	0,2l	3,20
128. Fritz Limo Orange ^{3,4}	0,2l	3,20
129. Fritz Limo Zitrone ³	0,2l	3,20
130. Fritz Spezi Mischmasch ^{4,7}	0,2l	3,20
131. Ginger Ale ⁴	0,2l	3,20
132. Sparkling / Still (Taurus)	0,75l 0,25l	7,10 3,00
133. Leitungswasser Tab water	0,2l	1,50



Juices Safts

135. Apfelsaft Apple juice	0,2l	3,10	0,4l	4,20
136. Sauerkirschnektar Cherry nectar	0,2l	3,10	0,4l	4,20
137. Ananassaft Pineapple juice	0,2l	3,10	0,4l	4,20
138. Rhabarbernektar Rhabarber juice	0,2l	3,10	0,4l	4,20
139. Bananennektar Banana nectar	0,2l	3,10	0,4l	4,20
140. Litschinektar Lychee nectar	0,2l	3,10	0,4l	4,20
141. Grapefruitnektar Grapefruit	0,2l	3,10	0,4l	4,20
142. Kiba Cherry and Banana	0,2l	3,10	0,4l	4,20
143. Saftschorle Juice spritzer	0,2l	3,10	0,4l	4,20

Bier vom Fass

Draft Beer ^A

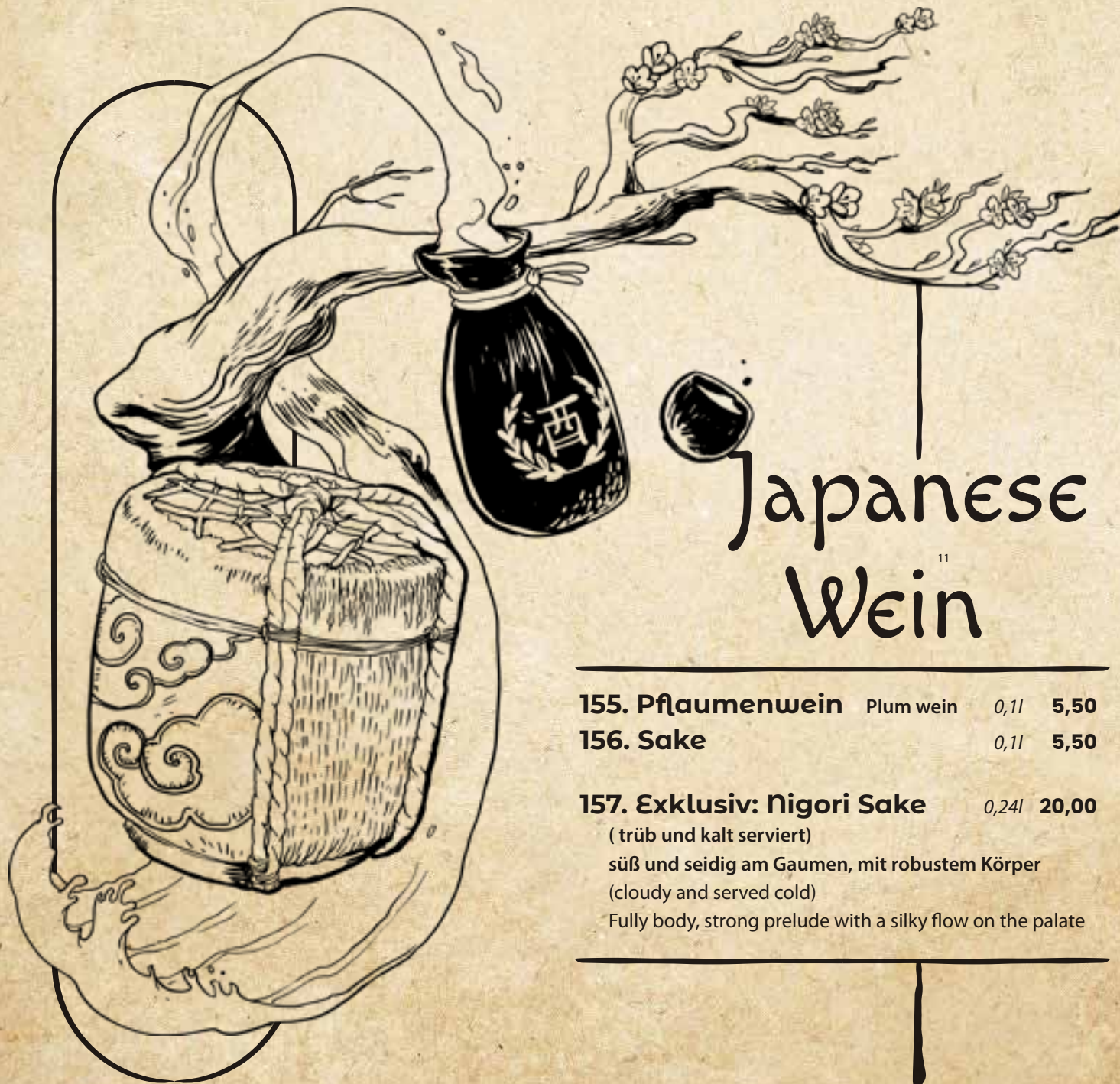
145. Carlsberg	0,25l	3,30	0,5l	4,70
146. Carlsberg Alkoholfrei non-alcoholic	0,25l	3,30	0,5l	4,70
147. Wernesgrüner Pils Legende	0,25l	3,30	0,5l	4,70
148. Duckstein Weizen	0,3l	3,30	0,5l	4,70
149. Alster Shandy (beer with lemonade)	0,25l	3,10	0,5l	4,50

Flaschenbier

Bottled Beer ^A

150. Lübzer Naturradler Grapefruit	0,33l	4,10
151. Lübzer Naturradler Zitrone	0,33l	4,10
152. Asahi	0,33l	4,20
153. Tiger	0,33l	4,20





Japanese Wein

155. Pflaumenwein Plum wein 0,1l 5,50

156. Sake 0,1l 5,50

157. Exklusiv: Nigori Sake 0,24l 20,00

(trüb und kalt serviert)

süß und seidig am Gaumen, mit robustem Körper

(cloudy and served cold)

Fully body, strong prelude with a silky flow on the palate

Rotwein

Red Wine ¹¹

Alle Weine sind biologisch und vegan hergestellt.
Organic and vegan wines

159. Merlot IGT 2022 _____ 0,2l ____ **6,50** _____ 0,5l ____ **13,90**

trocken / dry

Veneto, Italien | Veneto, Italy

Die Farbe dunkles granatrot mit Purpurschimmer, würzige Nuancen im Bukett, gepaart mit Schwarzbeerenfrucht, am Gaumen samtiges Tannin, elegant mit reifen Kirschnoten, etwas pflaumig und würzig, harmonischer Ausklang

Red wine in dark garnet red with purple nuances, the bouquet shows aromas of blackberry fruits, cherries, light spicy notes on the palate soft, velvety Tannic structure, harmonious finish

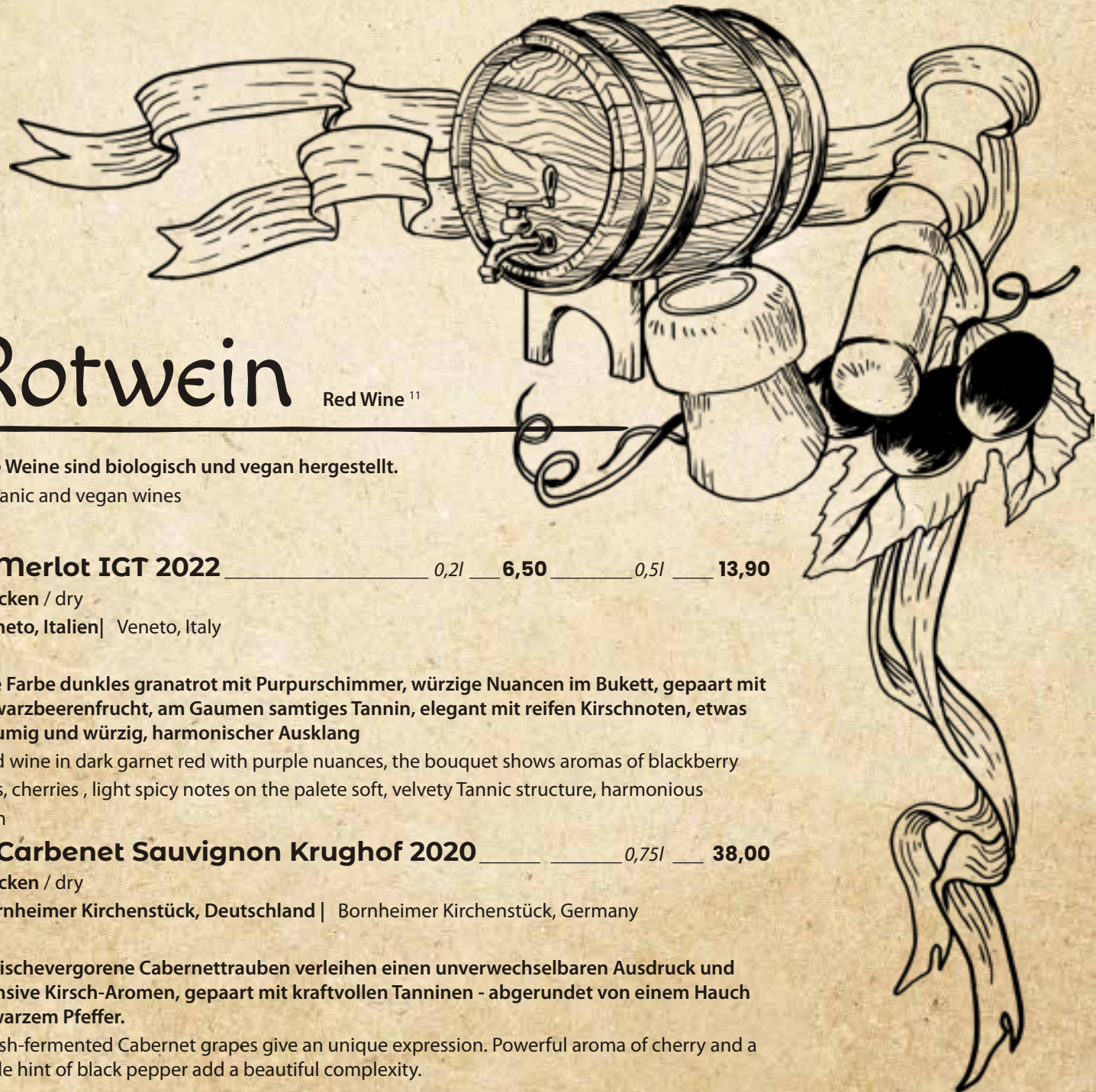
160. Carbenet Sauvignon Krughof 2020 _____ 0,75l ____ **38,00**


trocken / dry

Bornheimer Kirchenstück, Deutschland | Bornheimer Kirchenstück, Germany

Maischevergorene Cabernettrauben verleihen einen unverwechselbaren Ausdruck und intensive Kirsch-Aromen, gepaart mit kraftvollen Tanninen - abgerundet von einem Hauch schwarzem Pfeffer.

Mash-fermented Cabernet grapes give an unique expression. Powerful aroma of cherry and a subtle hint of black pepper add a beautiful complexity.





Weisswein & Rosé

White Wine & Rosé ¹¹ Alle Weine sind biologisch und vegan hergestellt.
Organic and vegan wines

161. Chardonnay IGP 2021 _____ 0,2l ____ **6,50** _____ 0,5l ____ **13,90**

trocken / dry

Vercelli, Italien | Vercelli, Italy

Die Farbe strohgelb mit grünlichen Reflexe. In der Nase intensiv und reich mit fruchtigen Noten. Am Gaumen frisch, voll und mit einer fein ausbalancierter Säure

Straw yellow with green reflections in the glass. On the nose full, fresh and intensely fruity. On the palate is fresh, full bodied and well balanced

162. Rosé Krughof 2021 _____ 0,2l ____ **6,50** _____ 0,5l ____ **13,90**

feinherb / off-dry

Bornheim Rheinhessen, Deutschland | Bornheimer Kirchenstück, Germany

Frischer Rosé, der durch seine intensiv duftenden Aromen von Erdbeeren und Himbeeren gepaart mit seiner frischen Säure begeistert.

Fresh Rosé with attractive aromas of strawberries and raspberries, lively acidity provides balance to the ripe.

163. Riesling Krughof 2021 _____ 0,2l ____ **6,50** _____ 0,5l ____ **13,90**

feinherb / off-dry

Bornheim Rheinhessen, Deutschland | Bornheimer Kirchenstück, Germany

Eleganter Weisswein, der durch sein Spiel von Süße und Säure mit intensiven Rieslingaromen von Citrus, Grapefruit und Pfirsich begeistert.

Elegant white wine, on the palate great sweetness-acidity-play with intensive Riesling aromas of citrus, grapefruit and peach.

164. Grauer Burgunder Krughof 2022 _____ 0,75l ____ **38,00**

trocken / dry

Bornheim Rheinhessen, Deutschland | Bornheim Rheinhessen, Germany

Durch seine verhaltene Säure und sein ausdrucksstarkes Bouquet mit Aromen von Citrusfrüchten und Nüssen, begeistert er bei jedem Anlass

Elegant white wine with attractive aromas of citrus fruits and pronounced fine bouquet with nuts aromas, lively acidity provides balance to the ripe

165. Weinschorle Wein spritzer _____ 0,2l ____ **6,00** _____

Sekt & Sekt Cocktails ¹¹

Champagne and Champagne Cocktails

Alle Weine sind biologisch und vegan hergestellt.

Organic and vegan wines

166. Krugsecco 2022 _____ 0,1l **5,50**
0,75l **35,00**

Flonheim Rheinhessen, Deutschland (**trocken**) (dry)

Prickelnder Trinkspass, frische Fruchtaromen von Citrus und Pfirsich treffen auf eine feine Perlage, große Harmonie mit den Rebsorten Rivaner & Riesling.

This sparkling wine is a great harmony of the Rivaner & Riesling grape varieties with fine bubbles, fruity with notes of citrus and peach.

167. Aperol Spritz ^{4,8} _____ 0,3l **7,20**

168. Hugo _____ 0,3l **7,20**

169. Apfel Holunder Spritz ⁴ _____ 0,3l **7,20**

Apple Elderflower Spritz



Homemade Cocktails



- 170. Matcha Pina Colada** ^{7,A} 7,50
Matcha, Shochu, Kokosmilch, Ananassaft
Matcha, shochu, coconut milk, pineapple juice
- 171. Umesu Gimlet** ¹¹ 7,50
Japanischer Pflaumenwein, Limetten, Soda
Japanese plum wein, lime juice, soda
- 172. Sake Sunrise** ^{4,11} 7,50
Sake, frische Orangensaft, Limetten, Grenadine
Sake, fresh orange juice, lime juice, grenadine
- 173. Sakura Sour** ⁴ 8,50
Japanischer Whisky, Limetten, Kirschsafft
Japanese whisky, lime juice, cherry juice
- 174. Kappa Basil Smash** ⁴ 8,50
Japanische Gin, Gurke, Basilikum, Limetten, Soda
Japanese gin, cucumber, basil, lime juice, soda
- 175. Blue Fizz** ^{4,D} 8,50
Japanische Gin, Mandelsirup, Blue Curacao, Limetten, Soda
Japanese gin, almond syrup, blue curacao, lime juice, soda
- 176. Lychees Cosmopolitan** ^{1,4} 8,50
Wodka, Triple Sec, Litschi, Himbeer, Limetten
Wodka, triple sec, lychee, raspberry, lime juice
- 177. Blue Colada** ⁴ 8,50
japanische Whisky, Kokos, Blue Curacao, Limetten, Bananesaft
japanese Whisky, coconut, blue curacao, lime juice, banana juice

Frozen Cocktails

- 178. Lychee Margarita** ⁴ 7,90
Litschi, Tequila, Triple Sec, Limettensaft
Lychee, tequila, triple sec, lime juice
- 179. Kiwi Margarita** ^{1,4} 7,90
Kiwi, Tequila, Triple Sec, Limettensaft
Kiwi, tequila, triple sec, lime juice

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. geschwärzt
10. enthält Phenylalaninquelle
11. mit Sulfit

Allergene:

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Erdnüsse
- C. Soja
- D. Schalenfrüchte
- E. Sellerie
- F. Senf
- G. Sesamsamen

Additives:

1. with preservative
2. with flavor enhancer
3. with antioxidant
4. with dye
5. with phosphate
6. with sweetener
7. Caffeinated
8. contains quinine
9. blackened
10. Contains source of phenylalanine
11. with sulphites

Allergens:

- A. Cereals containing gluten
- B. Peanuts
- C. Soy
- D. Nuts
- E. Celery
- F. Mustard
- G. Sesame seeds