



Willkommen bei Pazific Cuisine

Seit über 30 Jahren steht Pazific Cuisine in Oschersleben für authentische asiatische Küche und herzliche Gastfreundschaft. Wir verbinden traditionelle Aromen mit moderner Raffinesse und bieten unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis, das mit größter Sorgfalt, Leidenschaft und Liebe zum Detail zubereitet und serviert wird. Genießen Sie unser reichhaltiges Buffet, frisch zubereitete heiße Spezialitäten und kunstvolles Sushi, liebevoll angerichtet und stets aus frischen Zutaten gefertigt. Mit jedem Gericht möchten wir Ihnen ein unvergessliches Genusserlebnis schenken, das Qualität, Frische und die Leidenschaft unseres Teams für asiatische Küche perfekt vereint.



Mittagstisch

Dienstag bis Freitag (11:30 - 14:30) (außer an Feiertagen)
Dazu servieren wir Ihnen Pekingsuppen

M1. Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch ^{8,10,13}	14,00 €
M2. Nasi Goreng spezial-pikant ^{8,10,13} 	14,50 €
M3. Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch ^{8,10,13}	14,00 €
M4. Bami Goreng spezial-pikant ^{8,10,13} 	14,50 €
M5. Schweinefleisch „Chop Suey“ ^{8,13}	15,50 €
M6. Schweinefleisch „Fünf Kostbarkeiten“ ^{8,13} 	15,80 €
M7. Rindfleisch „Chop Suey“ ^{8,13}	16,00 €
M8. Rindfleisch „Szechuan Art“ ^{8,13} 	16,30 €
M9. Hühnerfleisch „Chop Suey“ ^{8,13}	15,50 €
M10. Hühnerfleisch „Szechuan Art“ ^{8,13} 	15,80 €
M11. geb. Hühnerfleisch ^{8,13} süß-sauer-, pikant-, scharf-, Erdnuss-Soße	15,50 €
M12. Putenfilet „Fünf Kostbarkeiten“ ^{8,13} 	16,00 €
M13. geb. Putenfilet ^{8,13} süß-sauer-, pikant-, scharf-, Erdnuss-Soße	16,00 €
M14. Lammfleisch „Mongolei Art“ ^{8,13} 	16,50 €
M15. Lammfleisch „Fünf Kostbarkeiten“ ^{8,13} 	17,00 €
M16. knusprige Ente ^{8,13} süß-sauer-, pikant-, scharf- oder Erdnuss-Soße	16,50 €
M17. geb. Fisch ^{8,13} süß-sauer-, pikant-, scharf- oder Erdnuss-Soße	16,00 €
M18. 8 Schätze vier Fleisch-und Gemüsesorten ^{8,13} 	16,00 €

Mittagsushi Menü

Dienstag bis Freitag (11:30 - 14:30) (außer an Feiertagen)

M20. Maki mix (32 Stk.) Gurke (8 Stk.), Avo (8 Stk.), Lachs (4 Stk.), Thunfisch (4 Stk.), Ebi (8 Stk.)	15,80 €
M21. Temaki Lachs Crunchy. Maki Lachs (8 Stk.), Maki Gurke (8 Stk.)	13,40 €
M22. Vegie I.O (6 Stk.), Maki Gurke (8 Stk.) Maki Mango, Maki Rucola (jeweils 4 Stk.)	14,30 €
M24. Nigiri (6 Stk.) Lachs, Ebi, Unagi, Surimi, Thunfisch, Butterfisch	13,90 €

Mittagsbuffet

Dienstag & Donnerstag: 11:30 - 14:00

16,40 €/p.P

Verschiedene warme und kalte Vorspeisen
Hauptgerichte mit verschiedenen Fleischsorten
Nachspeisen mit: gebackene Banane & Ananas,
Götterspeise, Früchte, verschiedenen Softeissorten

Buffet

Dienstag - Freitag: 17:30 - 21:30

Wochenende & Feiertag: ganztätig

für Erwachsene: 23,50 €

für Kinder von 4 bis 10 Jahre Alt: 16,50 €

Sushi

Verschiedene warme und kalte Vorspeisen
Hauptgerichte mit verschiedenen Fleischsorten
Nachspeisen mit: gebackene Banane & Ananas,
Götterspeise, Früchte, versch. Softeissorten
BBQ mit versch. Auswahl

WIR LIEFERN AUCH FÜR IHRE PARTY!



Vorspeisen



V1. pikante Pekingsuppe ^{8,10}	5,00 €
V2. Wan Tan Suppe mit gefüllten Teigtaschen ⁸	5,50 €
V3. Spargelsuppe mit Hühnerfleisch ¹³	5,30 €
V4. Curry-Suppe mit Rinderfleisch	5,50 €
V5. Tomatensuppe mit Hühnerfleisch ⁸	5,00 €
V6. Frühlingsrolle mit süß-sauer-Soße ^{10,8}	5,50 €
V7. Kaiserrolle mit Salat und süß-sauer-Soße	6,50 €
V8. geb. Wan-Tan mit süß-sauer-Soße ⁸	6,30 €
V9. Kropek (Krabbenchips)	4,80 €
V10. frischer gemischter Salat	5,80 €
V11. Hühnersalat „Singapur Art“	7,00 €

Nem Cuon Song

FrISChe Sommerrollen mit frischem Salat, Nüssen und asiatischen Kräutern mit:

V12. Tofu ^{8,13}	5,60 €
V13. Hühnerfleisch	6,00 €
V14. Garnelen	6,50 €



Gyoza

V15. Gyoza Pork ⁷	6,50 €
gedämpfte Maultaschen mit Schweinefleisch und Gemüse	
V16. Gyoza Vegetable ⁷	6,50 €
gedämpfte Maultaschen mit Gemüse	
V17. Gyoza Chicken ⁷	6,80 €
gedämpfte Maultaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse	

V18. Tempura Ebi (3 Stk.)	7,80 €
Gebackene Garnelen mit süß-sauer Soße	

V19. Edamame ⁷	6,00 €
süßlich frISChe Bohnen gesalzen	

V20. Wakame ⁷	7,50 €
Seetangsalat mit Sesam	

V21. Miso- Suppe	7,50 €
mit Tofu und Gemüse	

V22. Miso – Udon – Nudel – Suppe	7,90 €
mit Hühnerfleisch	

V23. Kokos- Milch soup ¹⁴ 	6,20 €
Kokoscreme, Hühnerbrühe, Gemüse wahlweise mit:	
• Tofu	
• Hühnerfleisch	



V24. Ha Cao Tom (4 Stk.)	6,50 €
Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelen in hausgemachter Sojasauce	



Hauptgerichte



01. PHO LOVER ^{8, 13}**17,50 €**

Traditionelle 5-Kräuter-Brühe serviert mit medium Roastbeefscheiben oder gegrillten Hühnerstreifen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Sojasprossen.

02. BUN BO NAM BO ^{8, 18}**17,90 €**

Reisnudeln mit mariniertem angebratenem Rindfleisch frischem Salat, Nüssen, Röstzwiebeln, asiatischen Kräutern und hausgemachter Sauce.

03. PAZIFIC FRÜHLINGSROLLEN ⁸**16,90 €**

Knusprige Frühlingsrollen Fleischfüllung auf Reisnudeln mit frischem Salat & asiatischen Kräutern (Koriander....) serviert mit hausgemachter Pazific Sauce.

04. BUN CHA ^{8, 18}**17,50 €**

Reisnudeln mit mariniertem gegrilltem Schweinefleisch frischem Salat, Nüssen, Röstzwiebeln, asiatischen Kräutern und hausgemachter Sauce.

**Gebratene Udon Nudeln mit:**

soße frei wählbar: süß-sauer-, pikant-, scharf- oder Erdnuss Soße

10. Hühnerfleisch und Gemüse ^{8, 13, 10}**16,10 €****11. Rindfleisch und Gemüse** ^{8, 13, 10}**16,30 €****12. Garnelen und Gemüse** ^{8, 13, 10}**22,10 €****13. gebackene Hühnerbrustfilet und Gemüse** ^{8, 13, 10}**17,90 €****14. gebackene Ente und Gemüse** ^{8, 13, 10}**19,50 €****Udon Nudeln-Suppe mit:****15. Hühnerfleisch, Pak-Choi und Gemüse** ^{8, 13}**16,90 €****16. Rindfleisch und Gemüse** ^{8, 13}**18,00 €****17. Garnelen und Gemüse** ^{8, 13}**23,10 €****19. gebackene Ente und Gemüse** ^{8, 13}**22,10 €**

Reis- & Nudelgerichte

Gebratener Reis mit:

20. Hühnerfleisch ^{8, 10, 13}	15,90 €
21. Schweinefleisch ^{8, 10, 13}	15,90 €
22. Rindfleisch ^{8, 10, 13}	15,90 €
23. Verschiedene Fleischsorten ^{8, 10, 13}	15,90 €
24. Nasi Goreng Spezial 	16,50 €

Gebr. Nudeln mit:

25. Hühnerfleisch ^{8, 10, 13}	15,90 €
26. Schweinefleisch ^{8, 10, 13}	15,90 €
27. Rindfleisch ^{8, 10, 13}	15,90 €
28. Verschiedene Fleischsorten ^{8, 10, 13}	15,90 €
29. Bami Goreng Spezial 	16,50 €

Schwein serviert mit Reis

30. Chop Suey mit Gemüse ^{8, 13}	18,00 €
31. Szechuan Art ^{8, 13} 	18,10 €
32. Acht Kostbarkeiten ^{8, 13} 	19,90 €

Rind serviert mit Reis

35. Chop Suey mit Gemüse ^{8, 13}	18,10 €
36. Szechuan Art ^{8, 13} 	19,50 €
37. Rindfleisch mit Zwiebeln ^{8, 13} 	19,50 €



Huhn serviert mit Reis

40. Chop Suey mit Gemüse ^{8, 13}	18,00 €
41. Szechuan Art ^{8, 13} 	18,50 €
42. In Madras-Curry-Soße und Gemüse ^{8, 14} 	19,40 €
43. Geb. Hühnerfleisch ^{8, 13} 	18,00 €
süß-sauer-, pikant-, scharf- oder Erdnuss-Soße	

Pute serviert mit Reis

- | | |
|---|----------------|
| 45. Chop Suey mit Gemüse ^{8,13} | 18,50 € |
| 46. geb. Putenfleisch ^{8,13}
süß-sauer-, pikant-, scharf- oder Erdnuss-Soße | 19,90 € |
| 47. geb. Putenfleisch „Acht Kostbarkeiten“ ^{8,13}  | 19,90 € |
| 48. Putenfl. mit Gemüse in süßsauer Soße ^{8,13}  | 19,50 € |

Ente serviert mit Reis

- | | |
|---|----------------|
| 50. Knusp. Ente „Chop Suey“ mit Gemüse ^{8,13} | 23,90 € |
| 51. Knusp. Ente „Szechuan Art“ ^{8,13}  | 24,50 € |
| 52. Knusp. Ente „Acht Kostbarkeiten“ ^{8,13}  | 24,50 € |
| 53. Knusp. Ente
süß-sauer-, pikant-, scharf- oder Erdnuss-Soße | 23,90 € |



Meeresfrüchte serviert mit Reis

- | | |
|---|----------------|
| 60. Gebr. Hummerkrabben
„ChopSuey“ mit ver. Gemüsen ^{8,13} | 26,90 € |
| 61. Gebr. Hummerkrabben „Szechuan Art“ ^{8,13}  | 26,90 € |
| 62. Geb. Fisch ^{8,13}
mit süß-sauer-, pikant-, curry- oder scharf soße | 19,90 € |

Lamm serviert mit Reis

- | | |
|---|----------------|
| 65. Lammfilet „Mongolei Art“ ^{8,13}  | 23,50 € |
| mit Bambus, Paprika, Maiskölbchen und Champignons | |
| 66. Lammfilet á la Pazific ^{8,13}  | 23,90 € |
| mit Bambus, Chapignons, Möhren und Broccoli | |
| 67. Lammfilet „Szechuan Art“ ^{8,13}  | 23,90 € |
| mit Bambus, Chapignons, Möhren und Broccoli | |

Vegetarische Gerichte serviert mit Reis

- | | |
|---|----------------|
| 70. Tofu Curry ^{8,14}
Gebratener Tofu mit Curry Soße und Saison Gemüse | 16,90 € |
| 71. Rau Xao ^{8,14}
gebratenes Gemüse in Sahne Soße | 16,90 € |
| 72. Udon Tofu ^{8,10,13}
soße frei wählbar: Süß-sauer-, Pikant-, scharf- oder Erdnuss soße
Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu und Gemüse | 17,00 € |
| 73. Udon Nudel-Suppe ^{8,10,13}
Udon Nudel-Suppe mit Tofu, Pak-Choi und Gemüse | 17,90 € |

chin. Mini- Wok- Gerichte

80. Ming- Dynastie Wok ^{8, 10, 13, 14}

26,90 €

knusprige Ente mit Hühner- und Putenfilet, Hummerkrabben und verschiedenen Gemüsen, in sahniger Soße (mild)

81. Bonsai Wok ^{8, 13}

26,90 €

exotisch geba. Hühner- und Putenfilet, knusprige Ente, verschiedenem China- Obst, verfeinert in süß-sauer-scharfer Soße

Feinschmecker- Küche auf heißer Platte

85. Asiatischer Abend

27,10 €

mit Hühner-, Schweine- und Entenfleisch, Putenfilet mit verschiedenem Gemüse

86. Pa Po Ya 🍷

27,60 €

knusprige Ente in Acht Schätzen

88. Meer Hexe 🍷

27,60 €

Meeresfrüchte, Hummerkrabben, Tintenfisch, Lachs und spezial Gemüse, mit Knoblauch

Salate

V25. Salat vegie

6,90 €

Salatmix, Tomaten, Zuckermais, Avo., Gurke, Rucola, Möhren mit Hausgemachte Soße.

V26. Fisch Salat

8,90 €

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Salatmix, Tomaten, Zuckermais, Avo., Gurke, Rucola, Möhren mit Hausgemachte soße.

Poke Bowl

Sushi Reis, Avocado, Edamame. Gurke, Möhrenstreifen, Salatmix, Algensalat, Sesam und hausgemachte Soße

90. Chicken YakiTori Bowl ^{18, 12}

14,90 €

91. Green Bowl (vegie.) ^{18, 12}

14,90 €

92. Lachs Sashimi Bowl ^{18, 12}

15,50 €

93. Tuna Sashimi Bowl ^{18, 12}

16,00 €

94. Ebi Tempura Bowl ^{18, 12}

16,00 €



Sushi



Maki (8 Stk.)

S1. Sake Lachs	4,70 €
S2. Lachs Avo.	5,20 €
S3. California ^{4,9} Surimi Avo.	4,70 €
S5. Spicy Tuna Thunfisch Lauchzwiebeln	5,70 €
S6. Ebi Garnele	5,20 €
S8. Butterfisch	5,00 €
S9. Kappa ¹⁸ Gurke, Sesam	3,70 €
S11. Avocado	4,20 €
S17. Unagi Aal	5,50 €
S18. Rucola oder Mango oder Paprika oder Tamago ¹⁰ Omelette	4,20 €

Nigiri (2 Stk.)

S20. Sake Lachs	4,70 €
S21. Butterfisch	5,20 €
S22. Maguro Thunfisch	5,80 €
S23. Ebi Garnele	5,20 €
S24. Unagi Aal	5,50 €
S28. Avo.	4,50 €
S29. Surimi/Tamago ¹⁰ Omelette	4,50 €



Temaki (1 Stk.)

S35. Lachs Avocado Lauchzwiebeln ^{4,7}	5,50 €
S36. Tartar Spezial ^{4,7}	6,50 €
S37. California ^{4,9}	5,50 €

Gunkan Sushi (2 Stk.)

S40. Spicy Lachs ¹⁰

Lachs, Avo. Mayo.

5,00 €

S41. Spicy Thunfisch ¹⁰

Thunfisch, Avo., Mayo.

5,50 €

S42. Spicy Ebi ¹⁰

Garnele, Avo., Gurke, Mayo.

5,50 €

S43. Tobiko ^{4,7}

Flugfischrogen

5,00 €

Sashimi

S45. Lachs (6 Stk.)

10,20 €

S46. Thunfisch (6 Stk.)

13,20 €

S47. Sashimi mix (12 Stk.)

Lachs, Thunfisch, Butterfisch

17,00 €



Inside Out (8 Stk.)

S50. California I.O. ^{4, 7, 9}

8,40 €

außen: Fischrogen; innen: Surimi, Avo., Gurke, Sesam

S51. Alaska I.O. ^{4, 7, 14}

9,10 €

außen: Fischrogen; innen: Lachs, Avo., Frischkäse

S52. Maguro I.O. ^{4, 7, 14}

10,00 €

außen: Fischrogen; innen: Thunfisch, Gurke, Avo., Frischkäse

S54. Ebi Tempura I.O. ^{4, 10, 14, 18}

9,70 €

außen: Sesam; innen: frittierte Garnele, Gurke, Avo., Frischkäse, Unagi-soße, Mayo.

S57. Spice Ebi I.O. ^{4, 9, 10}

9,70 €

außen: Fischrogen; innen: Garnele, Gurke, Avo., Frischkäse

S58. Chicken I.O. ^{14, 18}

9,10 €

außen: Sesam; innen: frittierte Hühn., Gurke, Avo., Frischkäse, Unagi-soße, Mayo

S59. Veggie I.O. ^{18, 10}

8,00 €

außen: Sesam; innen: Gurke, Avo., Paprika oder Rucola oder Mango oder Omelette

S60. Avocado I.O. ^{18, 10}

8,50 €

außen: Sesam; innen: Avo., Frischkäse

S61. Tropical Forest I.O.

8,50 €

außen: Mango; innen: Rucola, Avo., Gurke

S62. Green Roll I.O. ¹⁰

8,70 €

außen: Avo.; innen: Gurke, Rucola, Mango, Frischkäse.



Futo (10 Stk.)

S65. Futo Pazific (big roll) ^{4, 7, 8}

Fischrogen, frittierte Garnele, Gurke, Avocado, Lachs, Frischkäse, Unagi-soße

12,70 €

S66. Futo Vegan (big roll)

Mango, Avocado, Paprika, Gurke, Ruccola

9,70 €

Sushi Special (8 Stk.)

S68. Scazy Tuna Roll ^{14, 10, 8}

außen: flam. Thunfisch, Mayo., Unagi Soße, Kaviar. innen: frittierte Garnele, Gurke, Avo

14,20 €

S69. Monster Shrimp Roll ^{14, 10, 8}

außen: flambierter Lachs, schnittlauch, Unagi soße, Mayo. innen: flambierter Garnele, Gurke, Avocado, Frischkäse

14,20 €

S70. White Tiger ^{14, 10, 8}

außen: Gurke, Unagisoße, Mayo. innen: frittierte Garnele, Avocado, Frischkäse

12,70 €

S71. Summer of Tokyo ^{14, 10, 8}

außen: Mango, Unagisoße, Mayo. innen: frittierte Garnele, Frischkäse, Avocado

12,70 €

S72. Lachs Philadelphia ^{14, 10}

außen: Lachs, Unagisoße, Mayo. innen: Lach, Avocado, Philadelphia

13,20 €

S73. Green Dragon Roll ^{14, 10, 8}

außen: Avocado, Unagisoße, Mayo. innen: frittierte Garnele, Gurke, Frischkäse

14,20 €

S74. Blue Ocean I.O. ^{14, 10, 8}

außen: Unagi, Lachs, Unagisoße, Mayo. Innen: frittierte Garnele, Gurke, Avo.

14,70 €

S75. Power Roll I.O. ^{14, 10, 8}

außen: Thunfisch, Avo., Lachs, Unagisoße, Mayo. innen: frittierte surimi, Gurke, Frischkäse.

14,70 €



Crunchy Sushi (6 Stk.)

S80. Kani Crunchy ^{10,8,14,18}

Surimi, Gurke, Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Unagisoße, Mayo.

10,10 €

S81. Chicken Crunchy ^{10,8,14,18}

Hühnerfl., Gurke, Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Unagisoße, Mayo.

10,10 €

S82. Salmon Crunchy ^{10,8,14,18}

Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Unagisoße, Mayo.

11,10 €

S83. Pazific Spezial ^{10,8,14,18}

Ente, Gurke, Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Unagisoße, Mayo.

13,10 €

S84. Tuna Crunchy ^{10,8,14,18}

Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Unagisoße, Mayo.

13,10 €

S85. Ebi Crunchy ^{10,8,14,18}

Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse, Unagisoße, Mayo.

13,10 €

S86. Vegan Crunchy ^{10,8,14,18}

Avo., Gurke, Retich, Unagisoße, Mayo.

10,10 €

S87. Vegetarisch Crunchy ^{10,8,14,18}

Avocado, Gurke, Mango, Rucola, Frischkäse, Unagisoße, Mayo.

10,10 €

S88. Veggie Paprika Crunchy ^{10,8,14,18}

Avo., Gurke, Paprika, Unagisoße, Mayo.

10,10 €



Sushimenü

- S90. I.O.: Rucola (8 Stk.);**
Maki: Kappa ¹⁸ (8 Stk.), Avo. (8 Stk.) **13,20 €**
- S91. Nigiri: Avo. (2 Stk.);**
Maki: Avocado (8 Stk.); I.O.: Veggie ^{18,10} (8 Stk.);
Veggie Paprika Crunchy ^{10,8,14,18} (6 Stk.) **24,50 €**
- S92. Nigiri: Lachs (4 Stk.);**
Maki: Lachs (6 Stk.); I.O.: Alaska (8 Stk.) ^{4,7,14} **19,60 €**
- S93. Nigiri: Lachs (2 Stk.), Tuna (2 Stk.);**
Maki: Lachs, Ebi, Tuna, Butterfisch (jeweils 8 Stk.);
Rainbow Roll ^{4,7,9,14} (8 Stk.) **40,40 €**
- S96. Exotic Tropical** **48,30 €**
 Maki: Mango, Rucola, Gurke, Avo. (jeweils 8 Stk.); Tropical Forest I.O. (8 Stk.);
 Green Roll I.O. (8 Stk.); Rucola Crunchy; Paprika Crunchy (jeweils 5 Stk.)
- S97. Platte für 2 Personen** **47,40 €**
 Sashimi: Lachs (3 Stk.), Tuna (3 Stk.); Nigiri: Lachs (2 Stk.), Tuna (2 Stk.);
 I.O.: California (8 Stk.); Maki: Ebi (3 Stk.), Butterfisch (3 Stk.);
 Green Dragon Roll (4 Stk.) ^{14,10,8,-}; Kani Crunchy (6 Stk.) ^{10,8,14,18}
- S98. Royal Special Platte** **76,40 €**
 Sashimi: Lachs, Tuna, Butterfisch (jeweils 2 Stk.)
 Nigiri: Lachs, Tuna, Ebi, Butterfisch (jeweils 2 Stk.)
 Maki: Ebi Avo, Spicy Tuna (jeweils 8 Stk.)
 Gunkan: Spicy Lachs, Spicy Tuna (jeweils 2 Stk.)
 I.O.: Ebi Tempura, White Tiger (jeweils 8 Stk.)
 Pazific Special (6 Stk.)
- S99. Sushi Chef Tipp** **72,10 €**
 Nigiri: Lachs, Tuna (jeweils 4 Stk.)
 Sashimi: flambierter Lachs, Tuna (jeweils 3 Stk.)
 Maki: Gurke, Paprika (jeweils 8 Stk.)
 I.O.: Tamago, Ebi Tempura (jeweils 8 Stk.)
 Futo Pazific; Crunchy Chicken (6 Stk.)



Für unsere kleinen Gäste

K1. Tom und Jerry ^{8,10,13}

geb. Hühnerfilet mit süßsauer soße, Auswahl: Reis, Nulden oder Pommes

14,50 €

K2. Donald Duck ^{8,10,13}

Knusprige Ente mit süßsauer soße, Auswahl: Reis, Nulden oder Pommes

15,10 €

Beilagen

BL1. Gebr. Nulden ^{8,10,13}

4,60 €

BL2. Gebr. Reis ^{8,10,13}

4,60 €

BL3. Pommes

4,60 €

BL4. Kroketten

4,60 €

BL5. Soße

süß-sauer-, pikant-, scharf-, curry-, Erdnuss-Soße

3,60 €



Dessert

D1. gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis ^{10, 14}

6,00 €

D2. gebackene Ananas mit Honig und Vanilleeis ^{10, 14}

6,00 €

D4. Pazific Special ^{10, 14}

karamalisierte Annanas mit Vanilleeis und Sesam

7,00 €

D5. Mochi Special ^{10, 13}

Mochi Eis mit gebackene Banane und Honig

8,00 €



Getränke



Alkoholfrei Getränke

	0,3l	0,5l
C. Coca Cola ¹	4,00 €	5,20 €
Coffeinhaltig mit Farbstoff		
F. Fanta ^{4,1}	4,00 €	5,20 €
Orangenlimonade		
S. Sprite ⁷	4,00 €	5,20 €
Limonade		
Sz. Spezi	4,00 €	5,20 €
	0,25l	0,5l
BT. Bitter Lemon ³	4,00 €	5,20 €
TN. Tonic Water	4,00 €	5,20 €
E. Ginger Ale ⁵	4,00 €	5,20 €
MW. Mineralwasser Gänsefurther	4,00 €	5,20 €

Säfte von Beckers Bester

	0,3l	0,5l
AS. Apfelsaftschorle	4,40 €	5,20 €
	0,2l	0,5l
AP. Apfelsaft	4,10 €	5,20 €
O. Orangensaft	4,10 €	5,20 €
BS. Bananensaft	4,10 €	5,20 €
KS. Kirschsafte	4,10 €	5,20 €
CS. Chin. Säfte	4,40 €	6,50 €
Ki. Kiba	4,40 €	6,50 €

Heiße Getränke

T1. Jasmin Tee	4,30 €
T2. Tee (schwarz, Kamille...)	3,80 €
KA. Tasse Kaffee	3,40 €
EC. Espresso	3,40 €
G. Glas heiße Zitrone	3,40 €
G1. Glas Glühwein	5,10 €
CP. Cappuccino	4,20 €
LA. Lattemachiato	4,20 €

Biere

B. Hasseröder ⁸	0,4l	4,70 €
B1. Hasseröder ⁸	0,5l	5,40 €
B2. Alsterwasser ^{7,8}	0,4l	4,70 €
B3. Alsterwasser ^{7,8}	0,5l	5,40 €
B5. Malzbier ⁸	0,5l	5,20 €
B6. Erdinger Weißbier Hefe, Dunkel	0,5l	5,20 €
B7. Alkoholfreies Bier Krombacher	0,5l	5,20 €
B8. Chin. Tsingtao Bier	0,3l	5,20 €

Longdrinks 4CL

L1. Barcardi Rum – Cola	6,80 €
L2. Dry Gin – Tonic	6,80 €
L3. Campari – Orange ⁴ mit Farbstoff	6,80 €
L4. Pernod – Cola	6,80 €
L5. Jim Beam – Cola	6,80 €
L6. Moskovskaja – Lemon	6,80 €
L8. Whisky – Cola	6,80 €
L9. Aperol Pritz	7,10 €

Aperitifs 5CL

RZ. Ramazzoti	7,00 €
MT. Martini Bianco, Rosso (15,0%)	5,60 €
SH. Sherry, Medium, Cream, Dry (17,0%)	5,60 €
JP. Chinesischer Pflaumenwein (14,0%)	4,60 €
LW. Chinesischer Lycheewein (13,5%)	4,60 €
SK. Original Japanischer Sake Reiswein (heiß) 10cl (16,0%)	7,60 €

Spirituosen 2CL

RS. Reisschnaps Kao Liang (62,0%)	4,30 €
BB. Bambusschnaps (45,3%)	4,30 €
RO. Rosenlikör Mai Kuei Lu (54,0%)	4,30 €
WU. Wu Chia Pi (54,0%)	4,30 €
TA. Mau Tai (53,0%)	4,30 €
MA. Malteserkreuz Aquavit (40,0%) eiskalt serviert im Originalglas	3,30 €
JU. Jumbiläumsaquavit (42,0%) eiskalt serviert im Originalglas	3,30 €
LA. Linie Aquavit (41,5%)	3,30 €
BO. Bommerlunder (38,0%)	3,30 €
HG. Himbeergeist (42,0%)	3,30 €
WB. Williamsbirne (40,0%)	3,30 €
DK. Doornkaat (42,0%)	3,30 €
ST. Steinhäger (40,0%)	3,30 €
FB. Fürst Bismarck (38,0%)	3,30 €
FE. Fernet Branca (42,0%)	3,30 €
JÄ. Jägermeister (35,0%)	3,30 €
CO. Cointreau (35,0%)	3,30 €
CA. Calvados Morin (40,0%)	3,80 €
DI. Dimple de Lux (40,0%)	3,80 €
AU. Asbach Uralt (38,0%)	3,30 €
MR. Mariacron (36,0%)	3,30 €
ME. Metaxa (7Sterne) (40,0%)	4,30 €
HA. Hennessy V.S.O.P. (40,0%)	4,30 €
HX. Hennessy X.O. (40,0%)	9,60 €
RM. Remy Martin V.S.O.P. (40,0%)	4,30 €
RX. Remy Martin X.O. (40,0%)	9,60 €

Schoppenweine

WA. Blanc de Blancs (11,0%) Trocken, feinfruchtig, säurearm Cotes du Duras	20cl	6,60 €
WD. Chardonnay (12,5%) Trocken, frischfruchtig, midle Säure Vin de Pays d'oc	20cl	6,60 €
WF. Sauvignon Blanc (12,5%) Trocken, erfrischend, anregend Vin de Pays d'oc	20cl	6,60 €
WG. Pinot Grigio (11,5%) Trocken, leicht, gefällig Veneto	20cl	6,60 €
WH. Coldwater Creek White (12,0%) Trocken, frisch, fruchtig Kalifornien	20cl	6,60 €
WI. Riesling Trocken (11,5%) einduftig, angenehme Fruchtsäure Plalz	20cl	6,60 €
WJ. Riesling Halbtrocken (9,5%) mild, fruchtig Mosel	20cl	6,60 €
WK. Silvaner und Riesling (10,0%) lieblich, fruchtig, rassig Rheinhessen	20cl	6,60 €
WL. Silvanner Trocken (11,5%) vollmundig, sortentypisch Franken	20cl	6,60 €
WM. Weinschorle vollmundig, sortentypisch Franken	20cl	6,60 €
WN. Chateau du Cros (12,0%) Blanc se Sauvignon, trocken A.C. Bordeaux	75cl	30,00 €
WO. Chablis (12,5%) Joseph Drouhin, Beaune, trocken A.C. Chablis	75cl	59,00 €
WP. Verdicchio dei Castelli di Jesi (12,5%) Mario u. Giorgio Brunori, Marken, trocken	75cl	30,00 €
WQ. „120“ Sauvignon Blanc (13,0%) Vina Santa Rita, trocken	75cl	30,00 €
WR. „Sundial“ Chardonnay (13,0%) Fetzer Vineyards, Mendocino County, trocken	75cl	30,00 €
R1. Cotes de Provence (12,5%) Trocken, elegant, angenehm Provence	20cl	6,60 €
R2. Potugieser Weißherbst (10,0%) halbtrocken, mild, fruchtig Rheinhessen	20cl	6,60 €
RA. Cabernet Sauvignon (12,5%) Trocken, voll, fruchtig Vin de Pays d'Oc	20cl	6,60 €
RB. Merlot (12,5%) Trocken, ausdrucksvoll Vin de Pays d'Oc	20cl	6,60 €
RC. Beaujolais (12,0%) Trocken, rund, fruchtig	20cl	6,60 €
RD. Montepulciano d'Abruzzo (12,5%) Trocken, würzig, rund	20cl	6,60 €
RE. Cold Water Creek Red (13,0%) Trocken, beerig, samtig Kalifornien	20cl	6,60 €
RF. Spärtburgunder (12,5%) Haltrocken, mild, harmonisch Kaiserstuhl	20cl	6,60 €

Sekt/Champagner

GP. Rotkäppchen (11,0%)	0,2l	5,40 €
GE. Rotkäppchen (11,0%)	0,75l	30,00 €
SP. Cinzano Asti DOCG (7,0%)	0,2l	5,80 €
SC. Cinzano Asti DOCG (7,0%)	0,75l	35,70 €

Alkoholische Coctails

1C. Caipirinha 8,00 €

Zutaten: Cachaca, Lemon, brauner Zucker in crushed Ice
Geschmack: limettig-herb*

2C. Tequila sunrise 8,00 €

Zutaten: Weisser Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft,... Olé!
Geschmack: herb*

3C. Sex on the beach 8,00 €

Zutaten: Wodka-Maracuja, Papaya, Pfirsich, Orangen-und Ananassaft
Geschmack: exotisch, herb*

4C. Pina colada 8,00 €

Zutaten: Rum & Sahne, Coconut-Cream, Ananassaft
Geschmack: karibisch*

5C. Planters punch 8,00 €

Zutaten: Weisser Rum, Zitrone, Maraschino, Anannassaft
Geschmack: fruchtig*

6C. Swimming pool 8,00 €

Zutaten: Weisser Rum, Vodka, Coconut Cream, Curacao Blue, Sahne, Anannassaft
Geschmack: exotisch-herb

7C. Long island iced tea 8,00 €

Zutaten: Rum, Gin, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Orangensaft, Cola
Geschmack: männlich-stark*

8C. Mai Tai 8,00 €

Zutaten: Weisser Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Lemone, Grenadine, Orangensaft
Geschmack: mandelherb*

9C. Touch down 8,00 €

Zutaten: Wodka, Apricot Brandy, Maracuja, Zitrone, Grenadine, Orangensaft
Geschmack: Vorsicht - Lecker!..

10C. Mojito 8,00 €

Zutaten: Limetten, Minze, Brauner Zucker und Whiterum

11C. Cuba Libre 8,00 €

Zutaten: Limetten, Minze, Brauner Zucker, Cola und Whiterum

Alkoholfreie Cocktails

1K. Grand slam Zutaten: 3 Waldfrüchte und Beeren vom Feisten, Orangensaf Geschmack: süßlich-fruchtig*	7,00 €
2K. Coconut kiss Zutaten: Coconut-Cream & Sahne, Ananassaft Geschmack: karibisch*	7,00 €
3K. Sportsman Zutaten: 4 exotische Früchte, Maracuja, Papaya, Mango, Pfirsich, Orangensaft Geschmack: exotisch*	7,00 €
4K. Big apple Zutaten: Apfel, Minze, Orangensaft Geschmack: erfrischend-frech*	7,00 €
5K. Peach dream Zutaten: Coconut Cream, Pfirsich, Sahne, Orangensaft Geschmack: süßlichfruchtig*	7,00 €
14K. Virgin Caipi Zutaten: Limetten, Minze, Brauner Zucker, Ingwer, Ginger Ale.	7,00 €

Hausgemachte Getränke

8K. Chanh Da Zutaten: Vietnamesische Limetten Lemonade	6,30 €
9K. hausgemachter Eistee • Erbeer • Mango • Maracuja • Vanille • Kokos	6,20 €
10K. Ca phe sua da Traditionell Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch und Eiswürfel.	7,20 €
11K. Pazific Power Zutaten: Zitronengras, Limetten, Minze, Brauner Zucker und Grüner Tee.	6,20 €
12K. Hanoi Green Zutaten: Alovera, Limetten, Brauner Zucker, Minze, Grüner Tee.	7,20 €
13K. Maracuja Limonade Zutaten: Maracuja, Limetten, Brauner Zucker, Grüner Tee und Minze.	6,90 €
15K. Erbeer Limonade Zutaten: Erbeer, Limetten, Brauner Zucker und Minze.	6,90 €
16K. Mango Limonade Zutaten: Mango, Limetten, Brauner Zucker und Minze.	6,90 €

FÜR ALLERGIGER:

Bei Fragen zu erhaltenen Allergenen
wenden Sie sich an das Verkaufspersonal

1. mit Konservierungstoff 2. mit Nitritpökelsalz 3. chininhaltig 4. mit Farbstoff
5. mit Nitrat 6. mit Geschmacksverstärker 7. mit Antioxidationsmittel 8. Weizen
9. Krebstiere 10. Eier 11. Fisch 12. Erdnüsse 13. Sojabohnen 14. Milch/Laktose
15. Mandeln 16. Sellerie 17. Senf 18. Sesamsamen 19. Schwefeldioxid/Sulfite
20. Lupinen 21. Weichtiere 22. mit Phosphat 23. geschwärzt
24. mit Süßungsmitteln 25. enthält eine Phenylalaninquelle 26. gewachst
27. Haselnüsse 28. Cashewnüsse 29. Walnüsse 30. Pistazie
31. Makadamia- o. Queenslandnüsse 32. Pekannüsse 33. Paranüsse
34. Dinkel (eine Weizen-Art) 35. Roggen 36. Gerste 37. Hafer 38. Kamut

