



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 €



Mittagsbuffet

Dienstag & Donnerstag: 11:30 - 14:00

für Erwachsene: 16.4€

für Kinder 8-11 Jahre Alt: 12.5€

Kinder bis 7 Jahre zahlen entsprechend ihrem Alter.

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: 23.5€

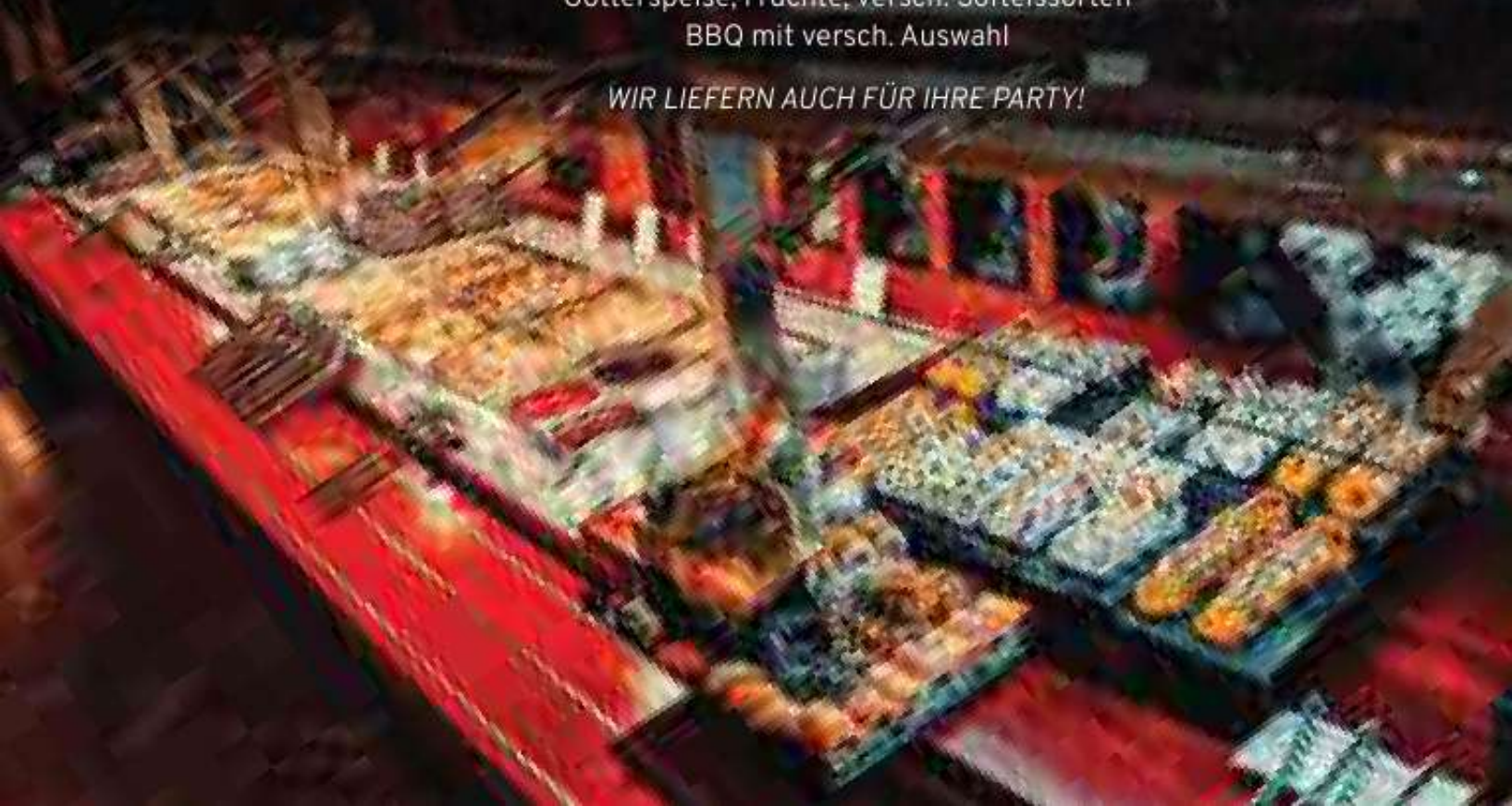
für Kinder 8-11 Jahre Alt: 16.5€

Kinder bis 7 Jahre zahlen entsprechend ihrem Alter.

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	

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.



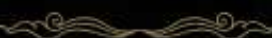
Gebratene Udon Nudeln mit:

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} ✓ süß-sauer-, pikant-, scharf- oder Erdnuss-Soße	18,00 €

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

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

Für unsere kleinen Gäste

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

14,50 €

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

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

15,10 €

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

Beilagen

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

4,60 €

BL4. Kroketten

4,60 €

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

4,60 €

BL5. Soße

3,60 €

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

BL3. Pommes

4,60 €

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}

7,00 €

karamalisierte Ananas mit Vanilleeis und Sesam

D5. Mochi Special ^{10, 13}

8,00 €

Mochi Eis mit gebackene Banane und Honig



Sushi



Vorspeisen

V25. Wakamesalat Seetangsalat Avocado Rettich Sesam	7.5
V26. Salmon Wakame Flambierter Lachs-Sashimi auf Seetang mit Soße	8.7
V27. Tuna Wakame Flambierter Tuna-Sashimi auf Seetang mit Soße	9.1
V28. Ebi Temptation 3St. Knusprig gebackene Großgarnelen im Panko-Mantel auf frischem Salat der Saison, serviert mit hausgemachtem Dressing.	8.9

Bowl

Tagessalat , Avocado, Edamame Bohnen, Gurken, Cherry-Tomaten, Möhren, Mango, Kräutern, Sesam, Süßmais serviert mit Sushi-Reis-Hausgemacht Sauce und...

90. Pankohühnerfleisch	14.9
91. Green Bowl	14.9
92. Lachs flambiert	16.0
93. Thunfisch flambiert	17.0
94. Ebi -Tempura	16.5
95. Unagi (Süßwasser Aal)	16.5



HOSO MAKI

8 ST./ PCS.

Klassische Reisrolle, umhüllt von feinem Nori und gefüllt mit frischem Fisch oder knackigem Gemüse - ein zeitloser Genuss!

S1. SAKE

Schottischer Lachs

5.5

S6. TORINIKU

Panko-Hühnerfleisch

4.9

S2. TUNA

Thunfisch

6.0

S7. AVOCADO

Avocado

4.5

S3. EBI

Panko-Garnelen

5.5

S8. KAPPA

Gurke | Sesam

4.0

S4. SAKE SKIN

Frischkäse | gebackene Lachshaut

4.9

S9. MANGO

Mango

4.0

S5. KANI MAKI

Surimi | Avocado

4.9



NIGIRI

2 ST. / PCS.

Handgeformte Sushi-Reisbällchen, belegt mit zarten Scheiben frischen Fisches
eine authentische Spezialität aus Japan.

S20. SAKE NIGIRI Schottischer Lachs	5.5	S25. ANAGO NIGIRI flambierter Süßwasser-Aal mit Unagi und Sesam	6.0
S21. TUNA NIGIRI Thunfisch	6.0	S26. EBI NIGIRI Garnelen	5.5
S22. FLAMBÉED SAKE flambierter Lachs mit Teriyaki und Sesam	5.9	S27. AVOCADO NIGIRI Avocado	4.5
S24. FLAMBÉED TUNA flambierter Thunfisch mit Teriyaki und Sesam	6.5		



SASHIMI

8 ST. / PCS.

Reiner Genuss feinster Fischfilets – ganz ohne Reis. Zart, frisch und pur im Geschmack,
für ein unvergleichlich intensives Geschmackserlebnis

S30. SAKE SASHIMI Schottischer Lachs Seetang	15.9
S31. TUNA SASHIMI Thunfisch Seetang	16.9
S32. LOVING SASHIMI 4 St. Lachs 4 St. Thunfisch Seetang	16.5
S33. SASHIMI FLAMBÉED Alle flambiert 4 St. Lachs 4 St. Thunfisch Tobiko Seetang	16.9
S34. OCEAN SYMPHONY Frisch oder flambiert 8 St. Lachs 8 St. Thunfisch 4 St. Unagi 4 St. Garnelen Tobiko Seetang	43.9



URA-MAKI

8 ST. / PCS. (INSIDE OUT)

Eine köstliche umgekehrte Reisrolle mit zartem Reis außen, feinstem Nori innen und gefüllt mit frischem Fisch, cremigem Frischkäse & knackigem Gemüse.

S50. SCHOTTISCHER SALMON Lachs Avocado Sesam Tobiko	11.5
S51. TUNA Thunfisch Gurke Sesam	11.9
S52. SPICY TUNA Thunfisch Schnittlauch Gurke Sesam Kimchi	12.5
S53. SPICY SALMON Scharfer Lachs Sesam Kimchi	12.0
S54. LOVE TORINIKU Panko-Hühnerfleisch Avocado Gurke Sesam	10.5
S55. EBI TEMPURA Panko-Garnelen Avocado Sesam Kimchi	10.9
S56. EBI CALI Garnelen Avocado Gurke Tobiko	10.9
S57. SALMON SKIN Lachshaut Gurke Sesam Kimchi	10.0
S58. PACIFIC SUNSET ROLL Surimi Avocado Tobiko	9.5
S59. LOVE VEGGIE Avocado Gurke Sesam Mango	8.5
S60. GREEN HARMONY Spargel-Tempura Avocado Sesam Kimchi	9.0



CRUNCHY ROLLS

6 ST./ PCS.

Kross frittierte Sushi-Rolle, umhüllt von einer goldenen Panko-Panade, verfeinert mit Sesam und einer hausgemachten Sauce - ein unwiderstehlicher Genuss.

S70. CRUNCHY SALMON

Lachs | Avocado | Frischkäse | Gurke | Tobiko

12.5

S71. CRUNCHY TUNA

Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Tobiko

12.9

S72. CRUNCHY EBI

Garnelen | Avocado | Frischkäse | Gurke | Tobiko

11.5

S73. SPECIAL CRUNCHY

Surimi | Lachs | Thunfisch | Garnelen | Avocado | Tobiko

14.9

S74. CRUNCHY TORINIKU

Panko-Hühnerfleisch | Avocado | Gurke | Frischkäse

11.9

S75. CRUNCHY VEGGIE

Mango | Avocado | Gurke | Frischkäse | Sesam

9.5

S76. SPECIAL VEGGIE

Avocado | Gurke | Mango | Spargel

10.0



SPECIAL

8 ST./ PCS.

Meisterwerke unseres Sushi-Chefs, serviert
mit hausgemachter Sauce und frischem Shiso für den perfekten Genuss.

S80. CRISPY TIGER	15.5
Füllung: Pankogarnelen Avocado Mango Mantel: flambierter Lachs	
S81. DRAGON ROLL	15,0
Füllung: Pankogarnelen Gurke Mango Mantel: Avocado Tobiko	
S82. FIRE PHOENIX	15,9
Füllung: Pankogarnelen Avocado Mango Mantel: flambierter Thunfisch	
S83. TRÜFFEL IMPERIAL	16.9
Füllung: Pankogarnelen Gurke Mantel: flambierter Lachs Avocado Trüffel Parmesanchips	
S84. RAINBOW OCEAN ROLL	15.5
Füllung: Surimi Gurke Mantel: Thunfisch Lachs Avocado	
S85. KIZARU	16.9
Füllung: Spicy Thunfisch Avocado Mango Mantel: flambierter Thunfisch Rostzwiebeln	
S86. LADY ROLL	15.9
Füllung: Lachs Gurke Frischkäse Mantel: flambierter Thunfisch gegrillter Süßwasser-Aal	
S87. BLACK PEARL UNAGI	14.9
Füllung: Lachshaut Gurke Frischkäse Mantel: Gegrillter Süßwasser-Aal Tobiko Shiso	
S88. VOCALO ROLL	14.9
Füllung: Surimi Avocado Frischkäse Mantel: Spicy Lachs Sesam Kimchi	
S89. SPECIAL VEGGIE	13,9
Füllung: Spargel-Tempura Gurke Frischkäse Mantel: Avocado	
S90. FOREST VEGGIE	13.9
Füllung: Gurke Minze Koriander Frischkäse Mantel: Avocado Seetangsalat Sesam	



MENU

MENU 1. Classic Maki Trio

14.5

8 St. Lachs-Maki | 8 St. Thunfisch-Maki | 8 St. Avocado-Maki

MENU 2. Salmon World

23.5

8 St. Lachs-Maki | 2 St. Lachs-Nigiri | 2 St. Lachs-Sashimi
6 St. Crunchy Salmon

MENU 3. Ocean Combo

25.5

8 St. California Rollen | 8 St. Lachs-Maki
2 St. Sashimi Lachs | 2 St. Sashimi Thunfisch
1 St. Lachs-Nigiri | 1 St. Tuna-Nigiri

MENU 4. Veggie Set

23.9

8 St. Kappa-Maki | 2 St. Avocado-Nigiri
8 St. Love Veggie | 6 St. Crunchy Veggie

MENU 5. Grand Platter

52.0

8 St. Crispy Tiger Rolls | 8 St. Lachs-Maki | 6 St. Crunchy Salmon
2 St. Lachs-Nigiri | 2 St. Thunfisch-Nigiri | 2 St. Ebi-Nigiri
8 St. Avocado-Maki

MENU 6. Pacific Ocean Symphony

79.0

Seetangsalat oder Edamame
8 St. Maki Avocado
2 St. Nigiri Lachs | 2 St. Tuna-Nigiri
4 St. Sashimi Lachs | 4 St. Sashimi Thunfisch
8 St. Trüffel Imperial | 8 St. Fire Phoenix
8 St. Ebi Cali | 6 St. Special Crunchy

MENU 7. SUSHI MASTER'S CHOICE

Sie nennen uns Ihren Wunschpreis – unser Sushi-Meister kreiert daraus Ihre persönliche SushiAuswahl. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie eine individuell zusammengestellte Komposition, ganz nach Ihren Wünschen.



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

Hausgemachte Getränke

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

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

