

# qomo

Zusammen essen und genießen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen und erleben Sie moderne japanische Fusion Küche. Das gemeinsame Erlebnis zeichnet sich auch dadurch aus, dass die servierten Speisen von allen am Tisch gleichzeitig genossen werden.

**Share your time – Share your dishes – Share your pleasure**

# SIGNATURE DRINKS

## ROYALS & SPRIZZs

<b>Sake Sprizz</b>	<b>12</b>
Junmai Sake / Riesling <sup>9</sup> / Limette / Zucker / Thomas Henry Cherry Blossom Tonic <sup>2,10</sup>	
<b>Berīni</b>	<b>19</b>
Ziegler Weinbergpfirsich / Umeshu / Belsazar Rosé <sup>9</sup> / Weinbergpfirsich / Rosenblüte / Rosé Champagner <sup>9</sup>	
<b>J • A • V</b>	<b>18</b>
Tanqueray Sevilla / Jägermeister Manifest / Vanille / Maracuja / Kalamansi / Champanger <sup>9</sup>	
<b>Wafu Sprizz</b>	<b>18</b>
Aperol <sup>2,10</sup> / Yuzu / Thomas Henry Soda / Champanger <sup>9</sup>	
<b>Berry Otome</b>	<b>19</b>
Ketel One / Creme de Cassis / Chambord / Limette / Veilchenblüte <sup>2</sup> / Champagner <sup>9</sup>	
<b>Cha Cha Sake</b>	<b>18</b>
Sake / Grüner Tee / Holunderblüte / Gurke / Limette / Zucker / Champagner <sup>9</sup>	

# SIGNATURE DRINKS

## FRUITY & FRESH

### **Geisha Mule**

Tanqueray Gin / Limette / Zitronengras /  
Kaffir-Limetten-Blätter / Thomas Henry Spicy Ginger

**14**

### **Buttered Yuzu Fizz**

Tanqueray Gin / Yuzu / Zitrone / Lemon Curd<sup>1</sup> / Thomas Henry Tonic Water<sup>10</sup>

**14**

### **Sakura no Hana**

Roku Gin / Limette / Mandel / Kirschblüten-Espuma<sup>2</sup>

**15**

### **Natsu O yatsu**

Belsazar Summer-Edition<sup>2</sup> / Nigorizake / Absinth / Ananas / Minze /  
Thomas Henry Bitter Lemon / Sancho-Pfeffer

**12**

### **The Cure**

Toki / Laphroig 10 / Sesam / Muscovado / Limette /  
Eiweiß / Thomas Henry Spicy Ginger / Sushi-Ingwer

**14**

# SIGNATURE DRINKS

## SWEET & SOUR

<b>Honshu Sour</b>	<b>13</b>
Toki / Zitrone / Zucker / Yuzu / Eiweiß	
<b>American Breakfast</b>	<b>14</b>
Makers Mark / Erdnuss / Zitrone / Ahornsirup / Blaubeermarmelade	
<b>Berry &amp; Basil</b>	<b>14</b>
Tanqueray Gin / Chambord / Zitrone / Erdbeere / Basilikum / schwarzer Pfeffer	
<b>Daiquiri: Beurre Noisette</b>	<b>12</b>
Pampero Blanco / Nussbutter / Limette / Zucker	
<b>Shiso Moji</b>	<b>14</b>
Pampero Blanco / Shiso / Limette / Zucker / Hibiskus	

# SIGNATURE DRINKS

## SHORT & STRONG

### **Gimlet der Wokou**

Tanqueray Rangpur / Soudachi-Cordial / Limette

**12**

### **Hi no Maru**

Tanqueray Sevilla<sup>2</sup> / Campari<sup>2,10</sup> / Amabuki Blutorangensake

**14**

### **Gold & Diamond Dessert**

Ketel One / Kakakobohne / weiße Schokolade / Blattgold

**14**

### **Okoshite**

Schmittmanns Alter Bens / Tonka Gin / Nigorizake /  
Kaffeegeist / Kaffeebohnen / Tonka-Bohne / Pflaume

**15**

# SIGNATURE DRINKS

## MOCKTAILS

### **Buttered Yuzu Tonic**

Yuzu / Zitrone / Lemon Curd<sup>1</sup> / Tonic Water<sup>10</sup>

9

### **Toujours l'Amour**

Riesling Verjus<sup>9</sup> / Soda / Rohrzucker

9

### **Cloudy Basil Lemonade**

Calpico / Basilikum / Zitrone / Zucker / Soda / Sancho-Pfeffer

9

### **Shojos Choice**

Kalamansi / Maracuja / Vanille / Shiso /  
Thomas Henry Bitter Lemon / Zimtblüte

9

### **Gorilla Coffee**

Bananensaft / Espresso<sup>11</sup> / Dulce de Leche

9

### **Silver Sakura**

Sudachi-Cordial / Limette / Zucker / Eiweiß / Lavendel /  
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic<sup>2,10</sup>

9

## CHAMPAGNER & SEKT (75 cl)

GLAS | FLASCHE

10 cl

Fl.

### **2016 Riesling Sekt**

**65**

RIESLING | BRUT B. A.

Weingut Künstler | Hochheim | Rheingau | Germany

### **2019 Giustino B. Prosecco Spumante**

**49**

GLERA

Ruggeri | Prosecco Superiore DOCG | Venetien | Italy

### **Taittinger Brut Réserve<sup>9</sup>**

**15**

**89**

40 % CHARDONNAY, 35 % PINOT NOIR, 25 % PINOT MEUNIER

Reims | Champagne | France

### **Taittinger Brut Réserve Rosé<sup>9</sup>**

**18**

**119**

35 % CHARDONNAY, 45 % PINOT NOIR, 20 % PINOT MEUNIER

Reims | Champagne | France

### **Ruinart R de Brut**

**129**

55 % PINOT NOIR, 40 % CHARDONNAY, 5 % PINOT MEUNIER

Reims | Champagne | France

### **Ruinart Blanc de Blancs**

**159**

CHARDONNAY

Reims | Champagne | France

### **Ruinart Rosé Brut**

**159**

55 % PINOT NOIR, 45 % CHARDONNAY

Reims | Champagne | France

# CHAMPAGNER & SEKT (75 cl)

FLASCHE

<b>Dom Pérignon Brut</b>	<b>359</b>
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Epernay   Champagne   France	
<b>Dom Pérignon Rosé Brut</b>	<b>529</b>
CHARDONNAY, PINOT NOIR Epernay   Champagne   France	
<b>Dom Pérignon Brut Magnum (1.5 l)</b>	<b>719</b>
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Epernay   Champagne   France	
<b>Krug Cuvée Brut</b>	<b>379</b>
CHARDONNAY, PINOT NOIR Reims   Champagne   France	
<b>Louis Roederer Cristal Brut</b>	<b>419</b>
60 % PINOT NOIR, 40 % CHARDONNAY Reims   Champagne   France	
<b>Louis Roederer Cristal Rosé</b>	<b>669</b>
55 % PINOT NOIR, 45 % CHARDONNAY Reims   Champagne   France	

(AKTUELLE JAHRGÄNGE AUF ANFRAGE)

Zusatzstoffe siehe letzte Seite. Alle Preise sind in € inklusive Steuern.

# SAKE

PREMIUM SAKE | GLAS | KARAFFE | FLASCHE

5 cl 15 cl 72 cl

## Honjozo

SANFT & FRISCH | HONJOZO | MATSUYAMA MII  
Bijofu | Kochi | Japan  
*Maki Rolls, Sashimi, Tuna Tataki*

**7 17 59**

## Dassai 45

FRUCHTIG & MILD | JUNMAI DAIGINJO | YAMADA NISHIKI  
Dassai | Yamaguchi | Japan  
*Salmon Teriyaki, Black Cod, Jumbo Prawn*

**9 25 79**

## Sumo

KRÄFTIG & ELEGANT | HONJOZO | YUKI NO SEI  
Azuma Rikishi | Tochigi | Japan  
*Aka Miso Soup, Lamb Chops, Baby Chicken*

**7 17 59**

## Kobe Special

VOLLMUNDIG & KOMPLEX | JUNMAI | YAMADA NISHIKI  
Fukuju | Nada, Hyogo | Japan  
*Wagyu Beef Tatar, Black Angus Ribeye, Beef Skewer*

**9 25 79**

## Nigori

KRÄFTIG & CREMIG | FUTSUSHU, NIGORI (TRÜB) | SAKE REIS  
Azuma Rikishi | Tochigi | Japan  
*Sashimi, Nigiri, Maki Rolls*

**8 21 35**

30 cl

# SAKE

FRUCHTSAKE | GLAS | KARAFFE | FLASCHE

5 cl 15 cl 72 cl

## **Apollon**

UME & BLUTORANGE | SAKE - LIKÖR | SAKE REIS

Amabuki | Saga | Japan

*Als Aperitif, Spicy Edamame*

**9 25 79**

## **Nigori Ume**

FRUCHTIG & MILD | JUNMAI DAIGINJO | YAMADA NISHIKI

Dassai | Yamaguchi | Japan

*Salmon Teriyaki, Black Cod, Jumbo Prawn*

**9 25 79**

PREMIUM SAKE | WARM | KARAFFE

10 cl

## **Honjozo**

SANFT & FRISCH | HONJOZO | MATSUYAMA MII

Bijofu | Kochi | Japan

**12**

## **Sumo**

KRÄFTIG & ELEGANT | HONJOZO | YUKI NO SEI

Azuma Rikishi | Tochigi | Japan

**12**

# SAKE

PREMIUM SAKE | FLASCHEN

<b>Sparkling Dry</b>	36 cl	<b>59</b>
PRICKELND & SPRITZIG   SPARKLING JUNMAI   SAKE REIS		
Shichiken Brauerei   Takato Yamanashi   Japan		
<i>Als Aperitif, Spicy Edamame, Avocado</i>		
<b>Enter • Sake Black Cup</b>	18 cl	<b>19</b>
FRUCHTIG & KLAR   HONJOZO   SAKE REIS		
Sekiya Brewery   Aichi   Japan		
<i>Maki Rolls, Wagyu Beef Gyoza, Spicy Edamame</i>		
<b>Amabuki Rosé</b>	18 cl	<b>35</b>
BEERIG & SANFT   JUNMAI ROSÉ   OMACHI & SHIKOKUMAI		
Amabuki   Saga   Japan		
<i>Octopus, Chicken Skewer, Tiger Prawn, Baby Spinach</i>		
<b>Kirschblüte</b>	30 cl	<b>39</b>
BLUMIG & FRISCH   GINJO   DEWA SAN SAN		
Dewazakura Brauerei   Yamagata   Japan		
<i>Ceviche, Beef Skewer</i>		
<b>Tautropfen</b>	30 cl	<b>39</b>
FRUCHTIG & LEICHT, FEINHERB   JUNMAI   KURANO HANA		
Urakasumi Brauerei   Miyagi   Japan		
<i>Ceviche, Salmon Tiradito, Snow Crab, Tiger Prawn, Grüntee Tiramisu</i>		

# SAKE

PREMIUM SAKE | RARITÄTEN & SPEZIALITÄTEN | FLASCHEN

<b>Junmai 12</b> LEICHT & FRISCH   JUNMAI   NIHONBARE Heavensake   Hyogo   Japan <i>Ceviche, Austern, Tuna Tataki, Salmon Tiradito</i>	72 cl	<b>79</b>
<b>Enter • Sake Sookuu</b> FRUCHTIG & SANFT   HONJOZO   MIYAMA NISHIKI Sekiya Brewery   Aichi   Japan <i>Avocado, Chicken Skewer, Baby Chicken</i>	50 cl	<b>89</b>
<b>Koi</b> BEERIG & SANFT   JUNMAI ROSÉ   OMACHI & SHIKOKUMAI Imayo Tsukasa   Niigata   Japan <i>Jumbo Prawn, Sashimi, Nigiri</i>	72 cl	<b>169</b>
<b>Nature x Nature</b> KOMPLEX & AUSDRUCKSSTARK, SÜSS   KIJOSHU   SAKE REIS Hanatomoe   Nara   Japan <i>Lamb Chops, Azuki Cheesecake</i>	50 cl	<b>99</b>
<b>Junmai Daiginjo Special</b> AROMATISCH & AUSDRUCKSSTARK, BARRIQUE   JUKUSEISHU   YAMADA NISHIKI Masuizumi   Toyama   Japan <i>Solo, Black Angus Ribeye, Lamb Chops</i>	72 cl	<b>189</b>
<b>2000</b> KOMPLEX & TIEFGRÜNDIG, GEREIFT   JUNMAI   NIHONBARE Daruma Masamune   Gifu   Japan <i>Solo, Unagi Nigiri, Beef Tatar, Kartoffel-Trüffel-Püree</i>	20 cl	<b>119</b>

# OFFENE WEINE (20 cl)

## WEISSWEINE

<b>2019 Oestricher »Muschelkalk« Riesling</b> <sup>°</sup>	<b>13</b>
<i>riesling   dry</i>	
Weingut Spreitzer   Oestrich-Winkel   Rheingau   Germany	
<b>2020 Grauer Burgunder</b> <sup>°</sup>	<b>11</b>
<i>pinot gris   dry</i>	
Weingut Spiess   Bechtheim   Rheinhessen   Germany	
<b>2019 Blanc de Noirs Spätburgunder QbA trocken</b> <sup>°</sup>	<b>13</b>
<i>pinot noir   dry</i>	
Weingut Bäder   Wendelsheim   Rheinhessen   Germany	
<b>2019 Pouilly Fumé AOP</b> <sup>°</sup>	<b>16</b>
SAUVIGNON BLANC	
Domaine de Fontenille   Loire   France	
<b>2018 Escudo Rojo Chardonnay</b> <sup>°</sup>	<b>13</b>
CHARDONNAY (BARRIQUE)	
Baron Philippe de Rothschild   Valle de Casablanca   Chile	

## ROSÉ WEIN

<b>2019 Alie Rosé</b> <sup>°</sup>	<b>14</b>
SYRAH, VERMENTINO	
Frescobaldi - Tenuta Ammiraglia   Maremma   Toscana IGT   Italy	

# OFFENE WEINE (20 cl)

## ROTWEINE

<b>2018 Spätburgunder QbA</b> °	<b>15</b>
<i>pinot noir   dry</i>	
Weingut Stodden   Rech   Ahr   Germany	
<b>2018 Rasteau AOC</b> °	<b>15</b>
GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE	
Domaine M. Chapoutier   Rhône   France	
<b>2012 Rioja Reserva</b> °	<b>15</b>
TEMPRANILLO, MAZUELO, GARNACHA	
Bodegas Montecillo   Fuenmayor, Rioja DOCa   Spain	
<b>2018 Escudo Rojo Grand Reserva</b> °	<b>12</b>
CABERNET SAUVIGNON, CARMÉNÈRE, SYRAH, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT	
Baron Philippe de Rothschild   Valle de Maipo   Chile	

# GIN (4 cl)

## JAPAN

<b>Roku</b>	<b>10</b>
<b>Jinzu</b>	<b>11</b>
<b>Nikka Coffey Gin</b>	<b>14</b>
<b>Ki No Bi</b>	<b>15</b>

## DEUTSCHLAND

<b>Madame Geneva Rouge</b>	<b>10</b>
<b>Berliner Brandstifter</b>	<b>10</b>
<b>Schmittmann 1818</b>	<b>12</b>
<b>Gin Sul</b>	<b>12</b>
<b>Tonka</b>	<b>12</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>14</b>
<b>Monkey 47 Sloe</b>	<b>14</b>
<b>Birds Riesling Weißbrand</b>	<b>12</b>

## INTERNATIONAL

<b>Gin Mare</b>	<b>12</b>
<b>Nolet's</b>	<b>17</b>

## **GIN** (4 cl)

### ENGLAND & SCHOTTLAND

<b>Tanqueray</b>	<b>10</b>
<b>Tanqueray No. Ten</b>	<b>11</b>
<b>Tanqueray Flor de Sevilla <sup>2</sup></b>	<b>11</b>
<b>Tanqueray Rangpur</b>	<b>11</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>11</b>
<b>London No. 1 <sup>2</sup></b>	<b>12</b>
<b>The Botanist</b>	<b>12</b>
<b>Haymans Old Tom</b>	<b>11</b>
<b>Beefeater Crown Jewel</b>	<b>17</b>

### TONICS (20 cl)

<b>Thomas Henry: Dry Tonic <sup>10</sup></b>	<b>4</b>
<b>Thomas Henry: Botanical Tonic <sup>10</sup></b>	<b>4</b>
<b>Fever Tree: Indian Tonic Water <sup>10</sup></b>	<b>5.5</b>
<b>Fever Tree: Mediterranean Tonic Water <sup>10</sup></b>	<b>5.5</b>

## **VODKA (4 cl)**

<b>Ketel One</b>	<b>8</b>
<b>Haku</b>	<b>10</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>13</b>
<b>Belvedere</b>	<b>13</b>

## **TEQUILA (4 cl)**

<b>Herradura Reposado</b>	<b>10</b>
<b>Herradura Anejo</b>	<b>12</b>
<b>Mezcal San Cosme</b>	<b>11</b>

## JAPANESE WHISKY

	2 cl	4 cl
<b>Suntori Toki</b>	<b>5</b>	<b>9</b>
<b>Suntory The Chita</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Suntory Hakushu 12 Jahre</b>	<b>17</b>	<b>29</b>
<b>Suntory Hibiki Harmony</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>Suntory Hibiki 17 Jahre</b>	<b>35</b>	<b>59</b>
<b>Suntory Hibiki 21 Jahre</b>	<b>55</b>	<b>89</b>
<b>Nikka from the Barrel<sup>2</sup></b>	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>Nikka Coffey Malt</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>Nikka Taketsuru 17 Jahre</b>	<b>41</b>	<b>69</b>
<b>Kamiki</b>	<b>13</b>	<b>21</b>
<b>Togouchi 18 Jahre</b>	<b>19</b>	<b>32</b>

## INTERNATIONAL WHISKY

<b>Bushmills 10 Jahre<sup>2</sup></b>	<b>5</b>	<b>9</b>
<b>Nomad Outland Whisky</b>	<b>7</b>	<b>13</b>
<b>Kyrö Juuri Rye</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>Schmittmann: Ben's Kornbrand</b>	<b>7</b>	<b>13</b>
<b>Uerige Stickum Plus</b>	<b>13</b>	<b>21</b>
<b>Uerige Baas</b>	<b>17</b>	<b>29</b>

# SCOTTISH WHISKY

LOWLANDS	2 cl	4 cl
<b>Auchentoshan Three Wood</b> <sup>2</sup>	<b>8</b>	<b>13</b>
SPEYSIDE		
<b>Glenfiddich IPA Experiment</b> <sup>2</sup>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>Balvenie 12 Jahre Doublewood</b> <sup>2</sup>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>Balvenie 14 Jahre Carribbean Cask</b> <sup>2</sup>	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>Balvenie 21 Jahre Portwood</b> <sup>2</sup>	<b>23</b>	<b>39</b>
<b>Macallan Quest</b>	<b>11</b>	<b>19</b>
<b>Glenlivet Nadurra Oloroso</b>	<b>11</b>	<b>19</b>
ISLANDS		
<b>Ardbeg An Oa</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>Bowmore 18 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>11</b>	<b>19</b>
<b>Bruichladdich Islay Barley</b> <sup>2</sup>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>Bruichladdich Octomore 7.1</b>	<b>23</b>	<b>39</b>
<b>Lagavulin 16 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>Laphroaig Triple Wood</b> <sup>2</sup>	<b>7</b>	<b>12</b>
<b>Laphroaig 10 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>Laphroaig Lore</b> <sup>2</sup>	<b>16</b>	<b>26</b>
<b>Bunnahabhain 25 Jahre</b>	<b>47</b>	<b>79</b>

## SCOTTISH WHISKY

HIGHLANDS	2 cl	4 cl
<b>Oban 12 Jahre<sup>2</sup></b>	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Dalmore Cigar Reserve<sup>2</sup></b>	<b>16</b>	<b>25</b>
BLENDDED SCOTCH		
<b>Johnnie Walker King George V.</b>	<b>39</b>	<b>69</b>

## AMERICAN WHISKY

TENNESSEE		
<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>		<b>9</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>		<b>11</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel Rye</b>		<b>14</b>
<b>Jack Daniel's Sinatra Select</b>	<b>21</b>	<b>35</b>
KENTUCKY		
<b>Woodford Reserve</b>	<b>7</b>	<b>11</b>
<b>Woodford Reserve Rye</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Woodford Reserve Double Oaked</b>	<b>8</b>	<b>14</b>

## **RUM** (4 cl)

JAMAICA

**Wray & Nephew: White Overproof Rum** 8

**Smith & Cross** 9

CUBA

**Havana Club Selección de Maestros** 17

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

**Kirk & Sweeney 18 Jahre** 15

VENEZUELA

**Botucal Reserva Exclusiva** 12

**Santa Teresa 1796 Solera Rum** 13

KOLUMBIEN

**Dictador 20 Jahre** 17

PHILIPPINEN

**Don Papa** 11

KARIBIK

**Banks 5 Island Rum Blend** 9

**Banks 7 Golden Age Rum** 11

BRASILien

**Capucana Cachaca** 11

# BRÄNDE

COGNAC	2 cl	4 cl
<b>Rémy Martin VSOP</b>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>Rémy Martin XO</b>	<b>23</b>	<b>39</b>
<b>Hennessy XO</b>	<b>23</b>	<b>42</b>
<b>Hennessy Paradis</b>	<b>55</b>	<b>89</b>
BRANDY		
<b>Carlos I.</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
<b>Carlos I. Imperial</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
GRAPPA		
<b>Nonino Moscato</b>	<b>7</b>	<b>11</b>
<b>Nonino Antica Cuvée Riserva</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>Casalotto Berta Distelliria</b>	<b>17</b>	<b>30</b>
EAU DE VIE		
<b>Ziegler Waldhimbeergeist</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>Ziegler Walnussgeist</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>Ziegler Weinbergpfirsich-Likör</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>Ziegler Williamsbirne</b>	<b>11</b>	<b>19</b>
<b>Ziegler Alte Zwetschge</b>	<b>11</b>	<b>19</b>
<b>Ziegler Nr 1 Wildkirsche</b>	<b>17</b>	<b>29</b>
<b>Birkenhof Kaffeegeist</b>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>Birkenhof Rote Beete</b>	<b>8</b>	<b>13</b>

## SHERRY / PORT / WERMUT (5 cl)

### SHERRY

<b>Tio Pepe: Fino</b> °	<b>8</b>
<b>Gonzáles Byass: Oloroso 'Alfonso'</b> °	<b>8</b>
<b>Gonzáles Byass: Medium 'Christina'</b> °	<b>8</b>
<b>Gonzáles Byass: Pedro Ximénez 'Nectar'</b> °	<b>8</b>

### PORT

<b>Taylors Tawny Port 10 Jahre</b> °	<b>11</b>
--------------------------------------	-----------

### WERMUT

<b>Noilly Prat</b> °	<b>6</b>
<b>Vermouth de Forcalquier</b> °	<b>8</b>
<b>Carpano Antica Formula Rosso</b> °	<b>8</b>
<b>La Quintinye</b> ° (dry, blanc, oder rouge)	<b>8</b>
<b>Lillet</b> ° (blanc oder rouge)	<b>8</b>
<b>Belsazar</b> ° (trocken, weiß, rosé oder rot)	<b>8</b>
<b>Belsazar Riesling Summer Edition</b> °	<b>10</b>

## LIKÖRE & KRÄUTER (4 cl)

### FRUCHT & BLÜTE

<b>Hausgemachter Limoncello</b>	<b>7</b>
<b>Hausgemachter Yuzucello</b>	<b>9</b>
<b>Chambord Royal</b>	<b>8</b>
<b>Cointreau Noir</b>	<b>10</b>
<b>St. Germain</b>	<b>10</b>
<b>Rosolio Italicus di Bergamotte</b>	<b>11</b>

### KRÄUTER & BITTER

<b>Campari</b> <sup>2,10</sup>	<b>7</b>
<b>Aperitivo Airone Rosso</b> <sup>2,10</sup>	<b>7</b>
<b>Absente Distilleries et Domaines de Provence</b>	<b>8</b>
<b>Henri Bardouin Pastis</b>	<b>8</b>
<b>Chartreuse Jaune / Verte</b>	<b>8</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>7</b>
<b>Killepitsch</b>	<b>7</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>7</b>
<b>Jägermeister Manifest</b>	<b>10</b>

## **BIER (33 cl)**

<b>König Pilsener</b>	4.9 %	<b>5</b>
<b>König Pilsener Alkoholfrei</b>	< 0.5 %	<b>5</b>
<b>Bitburger Radler</b>	2.5 %	<b>5</b>
<b>Bolten Alt</b>	4.9 %	<b>5</b>
<b>Asahi</b>	5.4 %	<b>6</b>
<b>Benediktiner Weißbier naturtrüb</b>	5.0 %	<b>5</b>
<b>Benediktiner Weißbier Alkoholfrei</b>	< 0.5 %	<b>5</b>

## **WASSER**

	cl	
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	25	<b>3.5</b>
<b>Gerolsteiner Medium</b>	25	<b>3.5</b>
<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	25	<b>3.5</b>
<b>Gerolsteiner Apfelschorle</b>	25	<b>3.5</b>
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	75	<b>8.5</b>
<b>Gerolsteiner Medium</b>	75	<b>8.5</b>
<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	75	<b>8.5</b>

# LIMONADEN & SÄFTE

	cl	
<b>Hausgemachte Zitronenlimonade</b>	20	<b>6</b>
Zitrone / Zucker / Soda		
<b>Hausgemachte Grapefruitlimonade</b>	20	<b>6</b>
Grapefruit/ Hibiskus / Zucker / Soda		
<b>Hausgemachte Grüner Eistee</b>	20	<b>6</b>
Limette / Matcha / Zucker / Soda		
<b>Coca Cola</b> <sup>2,8,11</sup>	20	<b>4</b>
<b>Coca Cola Light</b> <sup>2,6,11</sup>	20	<b>4</b>
<b>Sprite</b>	20	<b>4</b>
<b>Fanta</b> <sup>2</sup>	20	<b>4</b>
<b>Saft oder Schorle</b>	20	<b>5</b>
Apfel / Rote Traube / Orange / Kirsche / Banane / Tomate		

# KAFFEE & TEE

## KAFFEE & SCHOKOLADE

<b>Espresso</b>	<b>4</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>5</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>6</b>
<b>Americano</b>	<b>4</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>5</b>

## TEE

<b>Emperor Sencha</b> Grüntee aus Japan	<b>6</b>
<b>Royal Darjeeling</b> Schwarztee aus Indien	<b>6</b>
<b>Vanilla Bourbon</b> Roibosh Teeinfrei	<b>6</b>
<b>Kamille</b> Kräutertee	<b>6</b>
<b>Moroccan Mint</b> Grüntee mit Minze	<b>6</b>
<b>White Sky</b> Yin Zhen Weißtee aus China	<b>6</b>
<b>Jasmin</b> Grüntee	<b>6</b>
<b>Silver Moon</b> Grüntee mit Erdbeere	<b>6</b>

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, Enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert