

MAI GARDEN

SUSHI & ASIAN CUISINE

Willkommen im „Mai Garden“ Rheinpark – Ihrem poetischen Rückzugsort am Ufer des Rheins, wo jedes Gericht eine Geschichte erzählt – von Liebe, Erinnerung und kulinarischer Verbundenheit. Unsere Reise begann mit dem Wunsch, die vielfältigen Aromen Asiens zu teilen – Aromen, die tief in den Traditionen unserer Familien verwurzelt sind und zugleich offen für moderne Einflüsse. Doch der „Mai Garden“ ist mehr als ein Restaurant – er ist ein Ort der Wärme, der Begegnung und des Willkommens. Direkt am ruhigen, malerischen Rheinufer gelegen, laden wir Sie ein, eine Küche zu entdecken, die mit Hingabe und Leidenschaft zubereitet wird. Hier geht es nicht nur um gutes Essen, sondern um das Erleben besonderer Momente – allein, mit Freunden oder mit der Familie. Jedes Gericht spiegelt unsere Liebe zum Detail wieder, die Sorgfalt bei der Auswahl frischer Zutaten und die Freude am Kochen. Zwischen traditionellen Rezepten und kreativen Interpretationen entsteht eine besondere Harmonie – eine kulinarische Brücke zwischen Ost und West. Lassen Sie sich überraschen, spüren Sie die Herzlichkeit unseres Teams – und fühlen Sie sich bei uns nicht nur als Gast, sondern als Teil der Mai Garden Familie.

Öffnungszeiten:

Montag Samstag : 11:30 bis 22:30
Sonntag und Feiertage : 11:30 bis 22:30

info@maigarden-rheinpark.de
www.maigarden-rheinpark.de



Vorspeisen

SÚP / SUPPEN / SOUPES

1. CANH CHUA TOM B,D,L 7,50€

Pikante Garnelensuppe mit Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, vietnamesischen Kräutern & Tamarinde.

Soupe épicée aux crevettes avec tomates, gombo, ananas, céleri, herbes vietnamiennes et tamarin.

2. CANH CHUA GA D 6,90€

Hähnchensuppe mit Kokosmilch & Pilzen.

Soupe de poulet au lait de coco et champignons.

3. CANH CHUA HAI SAN B,D,L,R 8,90€

Pikante Suppe mit Lachs, Meeresfrüchten, vietnamesischen Kräutern, Zitronengras, Chili & asiatischem Gemüse.

Soupe épicée avec saumon écossais, fruits de mer, herbes vietnamiennes, citronnelle, piment et légumes asiatiques.

4. GYOZA DASHI A, F 6,50€

Misosuppe mit Seetang & vegetarischem Gyoza.

Soupe miso aux algues et gyoza végétariens.

5. MISOSHIRU A, F 6,50€

Misosuppe mit Seetang, Tofuwürfeln und Frühlingszwiebeln.

Soupe miso aux algues, cubes de tofu et ciboules.

6. CANH CHUA ĐẬU PHỤ F,D 6,50€

Tofusuppe mit Kokosmilch & Pilzen.

Soupe de tofu au lait de coco et champignons.



Khai Vi

VORSPEISE / ENTRÉES

9. EBI TEMPURA ^(3 STÜCK) ^{A,B,C} 10,50 €

Knusprig frittierte Garnelen in leichter Tempurateighülle, serviert mit Chili-Chicken-Dip & Krabbenchip

Crevettes tempura croustillantes (3 pièces), enrobées d'une pâte légère, servies avec sauce chili-poulet & chips de crevette

10. THỊT HEO NƯỚNG ^{N, O} 8,90€

Gegrillter, mariniertes Schweinebauch auf Kimchi-Salat & Süßsauer-Sauce.

Poitrine de porc grillée et marinée sur salade de kimchi et sauce aigre-douce.

11. GỎI CUỐN ^(2 STK.) ^{B,D} 7,90€

Mit Garnelen, Schweinefleisch, Reismudeln, asiatischen Kräutern & hausgemachter Fischeauce (Alternative mit Tofu erhältlich)

Rouleaux d'été frais (2 pièces), avec crevettes, porc, nouilles de riz, herbes asiatiques & sauce nước mắm maison (Option végétarienne au tofu disponible)

12. CHẢ GIÒ THỊT ^(2 STK.) ^{C, D} 8,20€

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Karotten, Morcheln, Zwiebeln, Glasnudeln & Fischeauce.

Nems vietnamiens faits maison avec porc, carottes, morilles, oignons, nouilles de verre & sauce nước mắm.

13. CHẢ GIÒ CHAY ^(2 STK.) ^{C, D, N} 7,50€

Vegetarische vietnamesische Frühlingsrollen mit Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Zwiebeln & Fischeauce.

Nems végétariens faits maison avec carottes, morilles, nouilles de verre, ciboules & sauce nước mắm.

14. GYOZA CHICKEN ^(5 STK.) ^{A, F} 8,20€

Gegrillte Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch und Ponzu-Soße.

Raviolis grillés au poulet avec sauce ponzu.

15. GYOZA VEGAN ^(5 STK.) ^{A, F} 7,50€

Gegrillte Teigtaschen mit Gemüse und Ponzu-soße.

Raviolis végétariens grillés avec sauce ponzu.

16. EDAMAME ^F 6,50€

Gegarte Sojabohnen.

Soja cuit à la vapeur.

17. SEETANG ^N 6,00€

Seetang-Algen, Rettich & Sesam und Ponzu-soße.

Algues, radis et sésame avec sauce ponzu.

18. MAI GARDEN SPEZIAL ^{B,C, D,E, O} 12,90€ ^{PRO PERSON (AB 2 PERSONEN)}

Vorspeisenplatte mit Grillspezialitäten, Salat, Reismudeln & Fischeauce.

Plateau d'entrées variées avec spécialités grillées, salade, nouilles de riz & sauce nước mắm.



Khai Vi

VORSPEISEN / ENTRÉES



Kleine gerichte

/ PETITS PLATS

MÓN ĂN NHẸ

PERFEKT ZUM DRINK /
PARFAITS À BOIRE

20. TÔM NƯỚNG NẤM ĐEN ^{B, F}

11,90€

Gegrillte Großgarnelen mit Avocado, Saisonsalat, Hähnchen-Mango-Dressing & fein geriebenem Trüffel.

Gambas grillées avec avocat, salade de saison, vinaigrette poulet-mangue et truffe finement râpée.

21. SALAT BẠCH TUỘC NƯỚNG ^{F, R}

13,90€

Gegrillter Oktopus mit Zwiebeln, Chilischoten, Saisonsalat & Hähnchen-Mango-Dressing.

Poulpe grillé avec oignons, piments, salade de saison et vinaigrette poulet-mangue.

22. CUA BẮY CHIÊN GIÒN ^{A, B, C, O}

13,90€

Butterkrebs-Tempura in japanischer Chili-Mayonnaise mit Mango, Saisonsalat & Hähnchen-Mango-Dressing.

Tempura de crabe au beurre avec mangue, salade de saison et vinaigrette poulet-mangue.

23. GỎI BÒ ^{D, E, O}

11,90€

Dünne Rindersteakstreifen mit Salat, Zitronengras, Erdnüssen, Chili & vietnamesischen Kräutern.

Fines lanières de steak de bœuf avec laitue, citronnelle, cacahuètes, piment et herbes vietnamiennes.

24. GỎI XOÀI ^{B, D, E, O}

11,90€

Aromatischer Salat mit Mango, Garnelen, Chili, Basilikum & Erdnüssen.

Salade aromatique avec mangue, crevettes, piment, basilic et cacahuètes.

25. SAKE PONZU ^{D, F, O}

13,50€

Schottisches Lachs-Carpaccio mit Chilischoten, Trüffelöl & Limetten in Ponzu-Sauce.

Carpaccio de saumon écossais avec piments, huile de truffe et citrons verts en sauce ponzu.

26. GYUNIKU PONZU ^{D, F, O}

13,90€

kurz flambiertes Rinderfilet mit Zwiebeln, Basilikum, Trüffelöl & Limetten in Ponzu-Sauce.

Filet de bœuf brièvement flambé avec oignons, basilic, huile de truffe et citrons vert, sauce ponzu.

27. SCALLOP YUZU ^{F, G, R}

13,90€

Gebratene Jakobsmuscheln in Butterschmalz mit Saisonsalat & Hähnchen-Mango-Dressing.

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre clarifié, salade de saison et vinaigrette poulet-mangue.

Traditionelle vietnamesische gerichte

MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG CỦA VIỆT NAM

NUDELSUPPEN /
SOUPES DE NOUILLES

30. PHỞ BÒ ^D

19,90€

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln & vietnamesischen Kräutern.

Soupe de nouilles de riz au bœuf, ciboules et herbes vietnamiennes.

31. PHỞ ĐẶC BIỆT ^{B, D}

21,50€

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen & vietnamesischen Kräutern.

Soupe de nouilles de riz avec poulet, bœuf, crevettes et herbes vietnamiennes.

32. BÚN TÔM GÀ ^{B, D}

19,90€

Reisnudelsuppe mit Garnelen, Hühnerfleisch, Kokosmilch, Frühlingszwiebeln, Austernpilzen, Tomaten & frischen Kräutern.

Soupe de nouilles de riz aux crevettes, poulet, lait de coco, ciboules, pleurotes, tomates et herbes.

33. BÚN CÁ ^{D, L}

21,90€

Pikante Reisnudelsuppe mit Lachs, Tomaten, Okra, Ananas, Sellerie, Austernpilzen & vietnamesischen Kräutern.

Soupe piquante de nouilles de riz avec saumon, tomates, gombo, ananas, céleri, pleurotes et herbes vietnamiennes.

30. PHỞ BÒ



Hauptgerichte

BÚN NƯỚNG

/ REISNUDELGERICHTE (LAUWARM)
/ NOUILLES DE RIZ (TIEDE)



35. BÚN BÒ NƯỚNG CHẢ GIÒ

34. BÚN CHẢ HÀ NỘI A, C, D, E, N, O 24,50€

Reisfadennudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen (Nems), marinierten Schweinefrikadellen, gegrilltem Schweinebauch, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen & Fischsauce.

Nouilles de riz avec nems vietnamiens, boulettes de porc marinées, poitrine de porc grillée, laitue, herbes fraîches, oignons frits, cacahuètes et sauce nước mắm.

35. BÚN BÒ NƯỚNG CHẢ GIÒ A, C, D, E, N, O 25,50€

Reisfadennudeln mit kurz gebratenem Rinder-Entrecôte, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern, vietnamesischen Frühlingsrollen (mit Schweinefleisch), Röstzwiebeln, Erdnüssen & Fischsauce.

Nouilles de riz avec entrecôte de bœuf brièvement grillée, oignons, citronnelle, grains de poivre, nems vietnamiens, oignons frits, cacahuètes et sauce nước mắm.

36. CHẢ CÁ LÁ VONG A, D, E, N, O 24,50€

Reisfadennudeln mit gegrilltem Lachs in Dill, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen & Fischsauce.

Nouilles de riz avec saumon grillé à l'aneth, oignons, citronnelle, grains de poivre, oignons frits, cacahuètes et sauce nước mắm.

37. ĐẬU PHỤ XÀO MẮM TÔM A, D, E, N, O 18,90€

Reisfadennudeln mit gegrilltem Tofu, Garnelenpaste, Zwiebeln, Zitronengras, Pfefferkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Fischsauce.

Vermicelles de riz avec tofu grillé, pâte de crevettes, oignons, citronnelle, grains de poivre, oignons rôtis, cacahuètes & sauce nước mắm



Hauptgerichte

BÒ - RIND / BŒUF

50. BÒ TÔM NƯỚNG SỐT X.O (CA. 200G) B, R 29,90€

Entrecôte (200 g, medium) & Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & X.O.-Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Entrecôte (200 g, à point) et grosses crevettes au barbecue, sauce X.O., asperges, légumes de saison, servies avec des patates douces grillées.

51. BÒ TÔM NƯỚNG SỐT BƠ TỎI (CA. 200G) B, G 28,90€

Entrecôte (200 g, medium) & Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Entrecôte (200 g, à point) et grosses crevettes au barbecue, sauce au beurre à l'ail, asperges, légumes de saison, servies avec des patates douces grillées.

52. BÒ NƯỚNG SỐT ĐẦU BẾP (CA. 250G) M, O 27,90€

Entrecôte (250 g, medium) vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Special-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Entrecôte (250 g, à point) au barbecue, asperges, légumes de saison, sauce barbecue maison, servie avec des patates douces grillées.



53. HẢI SẢN NƯỚNG SỐT NHẬT BẢN

HẢI SẢN - MEERESFRÜCHTE / FRUITS DE MER

53. HẢI SẢN NƯỚNG SỐT NHẬT BẢN B, C, D, F 27,90€

Schottischer Lachs & Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Teriyaki-Sauce, serviert mit Süßkartoffelpommes & japanischer Chili-Mayo-Sauce.

Saumon écossais et gambas grillées avec asperges, légumes de saison et sauce teriyaki, servis avec frites de patates douces et sauce mayo chili japonaise.

54. CÁ NGỪ SỐT ĐẦU BẾP D, M, O 27,90€

Gegrillter Thunfisch (medium) vom Lavasteingrill mit Spargel, Saisongemüse & Special-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.

Thon grillé (moyen) avec asperges, légumes de saison et sauce barbecue spéciale maison, servi avec des patates douces grillées.

55. SÒ ĐIẾP XÀO MĂNG TÂY G, R 25,90€

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, Kaiserschoten, Chili, Knoblauch-Butter-Sauce & Bonitoflocken, serviert mit gekochtem Reis.

Noix de Saint-Jacques avec asperges vertes, pois mange-tout, chili, sauce au beurre à l'ail et flocons de bonite, servi avec du riz nature.

56. TÔM CÀ RI B, D, G 25,90€

Riesengarnelen mit Saisongemüse & Kokosmilch-Roter-Curry-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Gambas et légumes de saison et sauce curry rouge au lait de coco, servi avec du riz nature.

57. TÔM KINH ĐÔ B 25,90€

Riesengarnelen mit Karotten, Paprika, verschiedenen Früchten & spezieller Süß-Sauer-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Crevettes géantes avec carottes, poivrons, divers fruits et sauce aigre-douce spéciale, servies avec du riz nature.

54. CÁ NGỪ SỐT ĐẦU BẾP



GÀ - HUHNERFLEISCH / POULET

60. GÀ NƯỚNG SỐT BƠ TỎI G 19,90€

Gegrillter japanischer Teriyaki-Hühnerschenkel mit Saisongemüse & Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Poulet teriyaki grillé avec légumes de saison et sauce au beurre à l'ail, servi avec du riz nature.

61. GÀ CÀ RI D, G 19,90€

Gegrillter japanischer Teriyaki-Hühnerschenkel mit Saisongemüse & Kokosmilch-Roter-Curry-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.

Poulet teriyaki grillé avec légumes de saison et sauce curry rouge au lait de coco, servi avec du riz nature.

Hauptgerichte

VIT - ENTE / CANARD

70. VIT SỐT ĐẦU BẾP A, M, O

22,90€

Knusprige Ente mit Saisongemüse & Special-Barbecue-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.
Canard croustillant avec légumes de saison et sauce barbecue spéciale maison, servi avec des patates douces grillées.

71. VIT SỐT LẠC A, D, E, G

22,90€

Knusprige Ente mit Saisongemüse & Kokosmilch-Erdnuss-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Canard croustillant avec légumes de saison et sauce lait de coco et cacahuètes, servi avec du riz nature.

72. VIT CÀ RI A, D, G

22,90€

Knusprige Ente mit Saisongemüse & Kokosmilch-Roter-Curry-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Canard croustillant avec légumes de saison et sauce curry rouge au lait de coco, servi avec du riz nature.

73. VIT KINH ĐÔ ^A

22,90€

Knusprige Ente mit Karotten, Paprika, verschiedenen Früchten & spezieller Süß-Sauer-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Canard croustillant avec carottes, poivrons, divers fruits et sauce aigre-douce spéciale, servi avec du riz nature.

Hauptgerichte

VIT - ENTE / CANARD

74. VIT SỐT X.O. B, D, R

27,90€

Gegrillte Barbarie-Ente (medium) vom Lavasteingrill mit Saisongemüse & X.O.-Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln.
Canard Barbarie grillé (moyen) avec sauce X.O., légumes de saison, servi avec des patates douces grillées.

75. VIT NƯỚNG SỐT NHẬT BẢN ^{C, D, F}

27,90€

Gegrillte Barbarie-Ente (medium) vom Lavasteingrill mit Saisongemüse & Teriyaki-Sauce, serviert mit Süßkartoffelpommes & japanischer Chili-Mayo-Sauce.
Canard Barbarie grillé (moyen) avec sauce teriyaki, légumes de saison, servi avec frites de patates douces et sauce chili-mayo japonaise.

76. VIT NƯỚNG SỐT MẮM TÔM B, D

27,90€

Gegrillte Barbarie-Ente (medium) vom Lavasteingrill mit Saisongemüse & Garnelen-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
Canard Barbarie grillé (moyen) avec sauce aux crevettes, légumes de saison, servi avec du riz nature.



70. VIT SỐT
ĐẦU BẾP

MỠ XÀO - GEBRATENE NUDEL-
GERICHTE / NOUILLES SAUTÉES

40. MỠ XÀO
VỊT



40. MỠ XÀO VỊT ^{A, C, D, F} 22,90€
Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente, Sai-
songemüse & Röstzwiebeln.
*Nouilles sautées au canard croustillant, légumes de saison et
oignons frits.*

41. MỠ XÀO GÀ ^{A, C, D, F} 19,90€
Gebratene Nudeln mit gegrilltem japanischen
Teriyaki-Hühnerschenkel, Saisongemüse & Röst-
zwiebeln.
*Nouilles sautées au poulet teriyaki grillé, légumes de saison et
oignons frits.*

44. TANUKI UDON ^{A, B, G} 23,90€
Gebratene Udon-Nudeln mit Großgarnelen,
Gemüse in Knoblauch-Butter-Sauce & Bonitoflock-
en.
*Nouilles udon sautées aux crevettes royales, légumes, sauce au
beurre à l'ail et flocons de bonito.*

81. ĐẬU
PHỤ SỐT
LẠC



MÓN ĂN CHAY
VEGETARISCHE GERICHTE
/ PLATS VÉGÉTARIENS

45. MỠ XÀO RAU ^{A, C, D, F} 15,90€
Gebratene Nudeln mit Saisongemüse, Röstzwiebeln &
Teriyaki-Sauce.
*Nouilles sautées aux légumes de saison, oignons frits et sauce
teriyaki.*

80. ĐẬU PHỤ XÀO RONG BIỂN ^{A, G, F} 17,90€
Gebäckener Tofu, Wakame, Chili, Saisongemüse &
Knoblauch-Butter-Sauce, serviert mit Reis.
*Tofu au four, wakame, chili, légumes de saison et sauce au beurre
à l'ail, servi avec du riz nature.*

81. ĐẬU PHỤ SỐT LẠC ^{E, F, G} 17,90€
Gebäckener Tofu mit Saisongemüse & Kokos-
milch-Erdnuss-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
*Tofu au four avec légumes de saison et sauce lait de coco aux
cacahuètes, servi avec du riz nature.*

82. SAWA YASA ^{I, G} 18,90€
Spargel, Auberginen, Pilze, Saisongemüse & Knob-
lauch-Butter-Sauce, serviert mit gekochtem Reis.
*Asperges, aubergines, champignons, légumes de saison et sauce au
beurre à l'ail, servi avec du riz nature.*

83. ĐẬU PHỤ KINH ĐÔ ^{F, O} 17,90€
Gebäckener Tofu mit Karotten, Paprika, verschiede-
nen Früchten & spezieller Süß-Sauer-Sauce, serviert
mit gekochtem Reis.
*Tofu au four avec carottes, poivrons, divers fruits et sauce aigre-
douce spéciale, servi avec du riz nature.*

KINDERMENÜ
/ MENU ENFANTS

90. MAKI MIX ^{D, N, O} 12,90€
6 x Sake Maki (schottischer Lachs), 6 x Kappa Maki (Gurke), 6 x
Avocado Maki.
6 x Sake Maki (saumon écossais), 6 x Kappa Maki (concombre), 6 x Maki à
l'avocat.

91. EBI SUNSHINE ^{A, C, D, G} 12,90€
Ebi Tempura mit Süßkartoffelpommes, Salat & Trüffel-Mayonnaise.
Ebi Tempura avec frites de patates douces, salade et mayonnaise aux truffes.

92. UDON CHICKEN ^{A, D, G} 13,90€
Gebratene Udon-Nudeln mit gegrilltem Hähnchenfleisch in Knob-
lauch-Butter-Sauce.
Nouilles udon sautées avec poulet grillé, sauce au beurre à l'ail.

91. EBI
SUNSHINE



BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS

101. JASMIN DUFTREIS 3,00€
Riz au jasmin.

102. GEBRATENER REIS ^{A, C, D, F} 5,50€
Riz sauté.

103. GEBRATENE NUDELN ^{A, C, D, F} 5,50€
Nouilles sautées.

104. SÜSSKARTOFFELPOMMES ^{F, G} 5,50€
Frites de patates douces.

105. GEGRILLTE SÜSSKARTOFFELN - 4,50€
Patates douces grillées.

106. SOSSE ^{A, D, E, F, G, M, O (JE NACH SORTE)} 3,00€
(Erdnuss, Curry, Süß-Sauer, Barbecue, X.O,
Knoblauch-Butter).
*Sauce (cacahuète, curry, aigre-douce, barbecue,
X.O, beurre à l'ail).*

HINWEIS / REMARQUE :
Die Positionen 1002 und
1003 sind nur in Kombi-
nation mit einer Haupts-
peise bestellbar.
*Les numéros 1002 et 1003 ne
peuvent être commandés qu'en
accompagnement d'un plat
principal.*





SUSHI

MAI GARDEN

NIGIRI (2 STK. / 2 PIÈCES)

100. SAKE ^D <i>Schottischer Lachs.</i> <i>Saumon écossais.</i>	5,90€	114. MAGURO TATAR ^{D, E, G} <i>Thunfisch, spicy gehackt, umwickelt mit Gurke & Tobiko.</i> <i>Thon épicé haché, enveloppé de concombre et tobiko.</i>	6,90€
110. MAGURO ^D <i>Thunfisch.</i> <i>Thon.</i>	6,50€	115. IKURA ^D <i>Lachskaviar, umwickelt mit Gurke.</i> <i>Caviar de saumon, enrobé de concombre.</i>	8,50€
111. EBI ^B <i>Garnelen.</i> <i>Crevette.</i>	6,50€	116. AVOCADO [✓] <i>Avocat.</i>	4,90€
112. UNAGI ^{A, F} <i>Süßwasseraal.</i> <i>Anguille d'eau douce.</i>	6,50€	117. INARI ^{✓ A} <i>Tofutasche.</i> <i>Poche de tofu.</i>	4,90€
113. SAKE TATAR ^{D, E, G} <i>Schottischer Lachs, spicy gehackt, umwickelt mit Gurke & Tobiko.</i> <i>Saumon écossais haché épicé, enveloppé de concombre et tobiko.</i>	6,50€		

ABURI NIGIRI (2 STK. / 2 PIÈCES)

120. ABURI MAGURO ^{D, E, G} <i>Flambierter Thunfisch, Spargel & Tobiko.</i> <i>Thon flammé, asperges et tobiko.</i>	8,90€
121. HOTATE ABURI ^{E, G, R} <i>Flammierte Jakobsmuscheln mit Spargel & Tobiko.</i> <i>Pétoncles flambés aux asperges et tobiko.</i>	8,90€
122. ABURI UNAGI SAKE ^{D, E, G} <i>Flambierter schottischer Lachs, Aal, Spargel, Shiso-Kresse & Tobiko.</i> <i>Saumon écossais flambé, anguille, asperges, cresson shiso et tobiko.</i>	8,90€
123. ABURI BEEF-LACHS-TATAR ^{D, E, G} <i>Flambiertes Rinderfilet, Lachs-Tatar, grüner Spargel, Tobiko.</i> <i>Filet de bœuf et tartare de saumon flambés, asperges vertes, tobiko.</i>	8,90€

MAKI (6 STK. / 6 PIÈCES)

130. SAKE MAKI ^D	5,90€
<i>Schottischer Lachs.</i> <i>Saumon écossais.</i>	
131. SAKE AVOCADO MAKI ^D	5,90€
<i>Schottischer Lachs, Avocado.</i> <i>Saumon écossais, avocat.</i>	
132. TEKKA MAKI ^D	6,50€
<i>Thunfisch.</i> <i>Thon.</i>	
133. FUTO BIG ROLLS ^D	11,50€
<i>Schottischer Lachs, Avocado, Gurke und Tobiko.</i> <i>Saumon écossais, avocat, concombre, tobiko.</i>	
134. EBI AVOCADO MAKI ^B	6,50€
<i>Garnelen, Avocado.</i> <i>Crevette, avocat.</i>	
135. TEKKA NEGI SPICY ^{D,G}	6,50€
<i>Würziger Thunfisch, Frühlingszwiebeln.</i> <i>Thon épicé, ciboules.</i>	
136. CALI MAKI ^B	5,90€
<i>Surimi, Avocado.</i> <i>Surimi, avocat.</i>	

VEGETARISCHE
MAKI (6 STK. / 6 PIÈCES)

137. AVOCADO MAKI ^N	5,20€
<i>Avocado, Sesam.</i> <i>Avocat, sésame.</i>	
138. KAPPA MAKI ^N	5,20€
<i>Gurke, Sesam.</i> <i>Concombre, sésame.</i>	
139. RUCOLA MAKI ^{G,N}	5,20€
<i>Rucola, Frischkäse, Sesam.</i> <i>Roquette, fromage frais, sésame.</i>	
140. MANGO MAKI ^{G,N}	5,20€
<i>Mango, Frischkäse, Sesam.</i> <i>Mangue, fromage frais, sésame.</i>	

INSIDE-OUT (8 STK. / 8 PIÈCES)

210. CALI ^{B,D}	10,90€
<i>Surimi, Avocado, Tobiko.</i> <i>Surimi, avocat, œufs de poisson volant.</i>	
211. BOSTON ^D	11,90€
<i>Thunfisch, Avocado, Tobiko.</i> <i>Thon, avocat, œufs de poisson volant.</i>	
212. HAWAII ^D	11,90€
<i>Schottischer Lachs, Avocado, Tobiko.</i> <i>Saumon écossais, avocat, œufs de poisson volant.</i>	
213. ALASKA ^{D,G,N}	11,90€
<i>Schottischer Lachs, Frischkäse, Gurke, Sesam.</i> <i>Saumon écossais, fromage frais, concombre, sésame.</i>	
216. PRINCE IN RED ^{D,G,N}	15,90€
<i>Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Trüffelöl, pikantes Thunfisch-Tatar.</i> <i>Thon, avocat, concombre, sésame, huile de truffe, tartare de thon épicé.</i>	
217. LADY IN RED ^{D,G,N}	15,90€
<i>Schottischer Lachs, Avocado, Gurke, Trüffelöl, pikantes Lachs-Tatar.</i> <i>Saumon écossais, avocat, concombre, huile de truffe, tartare de saumon épicé.</i>	
218. TAZUNA ROLLS ^{D,F,G}	15,90€
<i>Schottischer Lachs, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado.</i> <i>Saumon écossais, concombre, fromage frais, enrobé d'avocat.</i>	
219. TAIKO ROLLS ^{B,D,F,G}	16,90€
<i>Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs & Thunfisch.</i> <i>Crevettes, avocat, concombre, fromage frais, enrobé de saumon et thon.</i>	

VEGETARISCHE
INSIDE-OUT (8 STK. / 8 PIÈCES)

214. SAMURAI VEGGIE ^{G,N}	10,90€
<i>Rucola, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam.</i> <i>Roquette, mangue, avocat, fromage frais, sésame.</i>	
215. THE LOVER VEGGIE ^{A,G,N}	10,90€
<i>Grüner Spargel-Tempura, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam.</i> <i>Tempura d'asperges vertes, avocat, roquette, fromage frais, sésame.</i>	

SPEZIAL INSIDE-OUT

(8 STK. / 8 PIÈCES)

220. SOFT SHELL CRAB ROLLS (6 STK.) A, B, C, F, G, N 17,50€
Butterkrebs-Tempura, Königskrabben, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam.

Tempura de crabe au beurre, crabe royal, mangue, avocat, fromage frais, sésame.

221. FIRE GYU ROLLS C, E, G, N 16,50€
Mango, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Rinderfilet, Sesam, Trüffelöl.

Mangue, roquette, fromage frais, enrobé de filet de bœuf flambé, sésame, huile de truffe.

222. MAI GARDEN ROLL A, B, C, D, F, G 17,50€
Harmonische Zusammenstellung aus Rinderfilet, Lachs-Tatar & Ebi Tempura.

Combinaison harmonieuse de filet de bœuf, tartare de saumon épicé et ebi tempura.

268. GREEN ROLLS C, D, F, G 16,50€
Schottischer Lachs, Mango, Frischkäse, umwickelt mit Avocado.

Saumon écossais, mangue, fromage frais, enrobé d'avocat.

269. CRISPY & FIRE A, C, D, F, G 17,50€
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem schottischem Lachs & Trüffelöl.

Ebi tempura, avocat, mangue, fromage frais, enrobé de saumon écossais flambé et huile de truffe.

SPEZIAL INSIDE-OUT

(4 STK. / 8 STK. / 4 PIÈCES / 8 PIÈCES)

223. DRAGON ROLLS A, C, D, F, G 9,90€ / 18,90€
Ebi Tempura, grüner Spargel, Gurke, Masago, Spezielsauce, umwickelt mit Aal.

Ebi tempura, asperges vertes, concombre, masago, sauce spéciale, enrobé d'anguille.

224. FIRE TUNA A, C, D, F, G 9,90€ / 18,90€
Ebi Tempura, grüner Spargel, Frischkäse, umwickelt mit flambierten Thunfisch.

Ebi tempura, asperges vertes, fromage frais, enrobé de thon flambé.

225. FIRE SALMON A, C, D, F, G 9,90€ / 17,90€
Ebi Tempura, grüner Spargel, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs.

Ebi tempura, asperges vertes, fromage frais, enrobé de saumon flambé.

TEMPURA ROLLS

(6 STK. / 6 PIÈCES)

240. SAKE ROLLS A, C, D, F, G 15,20€
Tempura Big Rolls, Schottischer Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse.

Tempura Big Rolls, saumon écossais, avocat, concombre, fromage frais.

241. FUJI SAN ROLLS A, B, C, D, F, G 14,90€
Tempura Big Rolls, Garnelen, Avocado, Gurke und Frischkäse.

Tempura Big Rolls, crevettes, avocat, concombre, fromage frais.

242. TERYA ROLLS A, C, D, F, G 14,50€
Tempura Big Rolls, Chicken Teriyaki, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln.

Tempura Big Rolls, poulet teriyaki, avocat, concombre, ciboulette.

245. SAKE CRUNCHY MINI ROLLS (8 STK.) A, C, D, F, G 9,50€
Tempura Mini-Rolls mit schottischem Lachs.

Petits rouleaux tempura frits avec saumon écossais.

VEGETARISCHE TEMPURA

243. BUDDHA ROLLS ✓ A, C, D, F, G, N (6 STK.) 13,90€
Tempura Big Rolls, Gurke, Avocado, Tofu, Rettich, Frischkäse.

Tempura Big Rolls, concombre, avocat, tofu, radis, fromage frais.

244 . TEMPURA VEGGIE MINI ROLLS ✓ (8 STK.) A, C, D, F, N 9,00€
Tempura Mini-Rolls mit Gemüse.

Petits rouleaux tempura frits de légumes.



SASHIMI & TATAKI

230. SAKE SASHIMI ^D 21,90€
Das Beste vom schottischen Lachs auf Rettich & Seetang.
Les meilleures parts de saumon écossais sur radis et algues.

231. MAGURO SASHIMI ^D 23,90€
Das Beste vom Thunfisch auf Rettich & Seetang.
Les meilleures parties de thon sur radis et algues.

232. MORIAWASE SASHIMI ^{B, D, R} 29,90€
Gemischte rohe Fischarten auf Rettich & Seetang.
Mélange de poissons crus sur radis et algues.

TATAKI MAI GARDEN STYLE

250. TATAKI VOM THUNFISCH ^{D, F, N} 24,90€
Thunfisch, kurz angebraten auf Teppanyaki-Grill, mit Sesam, asiatischen Kräutermix & Ponzu-Sauce auf Rettich.
Thon brièvement frit sur grill teppanyaki avec sésame, mélange d'herbes asiatiques et sauce ponzu sur radis.

251. TATAKI VOM LACHS ^{D, F, N} 22,90€
Schottischer Lachs, kurz angebraten auf Teppanyaki-Grill, mit Sesam, asiatischen Kräutermix & Ponzu-Sauce auf Rettich.
Saumon écossais brièvement frit sur grill teppanyaki avec sésame, mélange d'herbes asiatiques et sauce ponzu sur radis.



DESSERT MENU / DESSERTS

CHUỐI CHIÊN KEM ^{A, G} 7,90€
Gebackene Bananen mit Honig & Vanilleeis.
Bananes frites au miel et glace vanille.

JAPANISCHE MOCHI ^{A, H, G} 8,90€
Japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung & Obst der Saison (2 Stk.).
Mochi japonais avec glace et fruits de saison (2 pcs.).

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT MANGOSIRUP ^{A, G} 6,90€
Panna cotta maison au sirop de mangue.

KEM VANI ^G 7,90€
Vanilleeis mit frischen Früchten.
Glace vanille aux fruits frais.

KEM MATCHA ^{G, H} 8,90€
Matcha-Grüntee-Eis mit Honig und gehackten Nüssen.
Glace au thé vert matcha avec miel et noix hachées.

TIRAMISU MIT OBST ^G 8,90€
Tiramisu aux fruits.

CRISPY PYRAMID ^G 9,90€
Schokoladenbiskuit mit bitterer Schokoladenmousse & eingeschlossenem Knusperteig.
Génoise au chocolat avec mousse au chocolat amer et pâte croustillante.

DELICE KARAMEL ^G 8,90€
Karamell-Mousse & -Crème mit flüssigem gesalzenem Toffee, garniert mit Karamell-Crumble & Obst der Saison.
Mousse et crème au caramel avec noyau de caramel salé liquide, garnie de crumble au caramel et fruits de saison.



MAI GARDEN SUSHI MENÜ

260. VEGGIE  F,N 18,90€
6 Maki (Avocado, Gurke), 8 Veggie Inside-Out, 3 Nigiri (Avocado, Mango, Inari).
6 maki (avocat, concombre), 8 veggie inside-out, 3 nigiri (avocat, mangue, poche de tofu frit).

261. MINAKO A, C, D, E, N 23,90€
6 gemischte Maki, 3 Nigiri, 4 Inside-Out, 8 Sake Crunchy Mini Rolls.
6 makis mixtes, 3 nigiri, 4 inside-out, 8 mini rolls croustillants au saumon.

262. GARDEN GREEN ^D 30,90€
Sashimi Mix, 6 Nigiri, 6 Sake Maki, 6 Futo Big Rolls.
Sashimi mélangé, 6 nigiri, 6 saumon maki, 6 futo big rolls.

263. NIKKI A, B, D, E, G, N 28,90€
6 Sake Maki, 4 Nigiri, 4 Dragon Rolls, 4 Ebi Tempura Inside-Out.
6 saumon maki, 4 nigiri, 4 dragon rolls, 4 ebi tempura inside-out.

264. GARDEN SPECIAL FOR TWO ^{B, C, D, E, G, N} 65,00€
Seetangsalat, 6 Nigiri, 8 Hawaii Inside-Out, 8 gemischte Spezial Sushi Rolls, 12 gemischte Maki, Sashimi vom Lachs & Thunfisch.
Salade d'algues, 6 nigiri, 8 Hawaii inside-out, 8 rouleaux de sushi spéciaux mélangés, 12 makis mélangés, sashimi de saumon et thon.

265. GARDEN SPECIAL FOR THREE ^{B, C, D, E, G, N} 94,00€
3 Miso-Suppen, 10 Nigiri, 24 Maki, 16 Spezial Inside-Out, Sashimi Mix.
3 soupes miso, 10 nigiri, 24 maki, 16 spéciaux inside-out, sashimi mélangé.

266. SAKURA SAILING SHIP ^{A, B, C, D, E, G, N} (FÜR CA. 4 PERS.) 135,00€
Miso-Suppen, Seetangsalat, 12 gemischte Nigiri, 36 gemischte Maki, 6 Sake Rolls, 16 Spezial Inside-Out, Sashimi Mix.
4 soupes miso, salade d'algues, 12 nigiri variés, 36 maki mélangés, 6 rouleaux saumon, 16 spéciaux inside-out, sashimi mélangé.

267. CHEF'S SPECIALTIES ^{A, B, C, D, E, G, N, R} (AB 2 PERS.) 49,00€ /PRO PERSON
Miso- Suppen, besondere Empfehlung von unserem Sushi-Meister und Chefkoch, inkl. einem Dessert (Chef's Wahl).
Recommandation spéciale de notre maître sushi et chef, inclut un dessert (choix du chef).

HINWEIS / REMARQUE :
Alle Aburi Nigiri, Spezialrollen und Tempura-Rollen werden mit japanischer Chili-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce verfeinert.
Tous les Aburi Nigiri, rolls spéciaux et rolls tempura sont agrémentés de mayonnaise japonaise au piment et de sauce teriyaki.



GETRÄNKE

/CARTE DES BOISSONS
MAI GARDEN

WASSER / L'EAU

SCHLOSSBRUNNEN LIELER CLASSIC / STILL

0,25l – 3,50€ / 0,70l – 6,50€

KARAFFE WASSER MIT LIMETTE UND MINZE (STILL/SPRUDEL)

Carafe d'eau au citron vert et menthe (plate/gazeuse)

0,6l – 5,50€

SOFTDRINKS / BOISSONS NON ALCOOLISÉES

0,3L – 3,80€ / 0,5L – 5,40€

COCA-COLA (1, 2, 4, 5)

COCA-COLA ZERO (1, 2, 3, 4, 5)

MEZZO MIX (1, 4)

FANTA ORANGE (1, 2, 4)

SPRITE (1, 2, 4, 5)

GINGER ALE (1, 2, 7)

WILD BERRY (1, 2, 7)

SAEFTE / JUS

0,3L – 4,20€ / 0,5L – 5,80€

APFELSAFT (1, 7)

Jus de pomme

ORANGENSAFT (1, 7)

Jus d'orange

JOHANNISBEERSAFT (1, 2)

Jus de groseille

MARACUJASAFT (1, 7)

Jus de fruits de la passion

LITSCHISAFT (1, 7)

Jus de litchi

MANGOSAFT (1, 7)

Jus de mangue

GUAVENSAFT (1, 7)

Jus de goyave

ANANASSAFT (1, 7)

Jus d'ananas

BIER / BIÈRES

LASSER PILS VOM FASS	(À la pression) ^(1, 2)	0,3L – 4,00€ / 0,5L – 5,60€
RADLER	(Panaché) ^(1, 2)	0,3L – 3,80€ / 0,5L – 5,40€
CLAUSTHALER	(ALKOHOLFREI, 1, 2)	0,33L – 4,00€
MAISEL'S WEISSE HEFEWEIZEN	(HELL, DUNKEL, KRISTALL, ALKOHOLFREI, 1, 2) (Clair, foncé, cristal, sans alcool)	0,5L – 5,80€
KIRIN / ASAHI	(JAPANISCHES FLASCHENBIER, 1, 2) Bière japonaise en bouteille	0,33L – 5,20€
SINGHA	(THAILÄNDISCHES FLASCHENBIER, 1, 2) Bière thaïlandaise en bouteille	0,33L – 5,20€

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE / BOISSONS MAISON
SANS ALCOOL 0,5L

REFRESHER	(1, 2)	6,90€
Gurkensaft, Limettensaft, frische Minze. Jus de concombre, jus de citron vert, menthe fraîche.		
GARDEN EISTEE	(1, 11)	6,90€
Schwarzer Tee, Zitronengeschmack. Thé noir, saveur citron.		
SOMMER EISTEE	(1, 2, 11)	6,90€
Grüner Tee, Erdbeer- & Wassermelonengeschmack. Thé vert, goût frais et pastèque.		
GEISHA IN RED	(1, 2, 7, 11)	7,50€
Frische Limetten, Wild Berry, Soda, Beeren, brauner Zucker. Limes, baies sauvages, soda, baies, cassonade.		
ASIAN COOLER	(1, 2, 7, 11)	7,50€
Frische Limetten, brauner Zucker, Ingwer, Minze, Ginger Ale. Citron vert frais, cassonade, gingerbre, menthe, soda au gingerbre.		

GINGER BREEZE	(1, 2)	7,50€
Vietnamesische Kräuter mit Ingwer & Zitronengras, Soda. Herbes vietnamiennes avec gingerbre et citronnelle, soda.		
SPICY GINGER	(O, 2, 10, 17)	7,90€
Frische Limetten, Spicy Ginger, Soda, brauner Zucker. Limes fraîches, gingerbre épicé, soda, sucre roux.		
LYCHEES MELLOW	(1, 2, 4, 5)	7,90€
Lycheesaft, Limetten, Granatapfel, Soda. Jus de litchi, limes, grenade, soda.		
MANGO POWER	(G, 1, 2, 4, 5)	7,90€
Mangosaft, Mangopüree, Naturjoghurt. Jus de mangue, purée de mangue, yaourt naturel.		
MARALOVER	(1, 2)	7,90€
Frische Passionsfrucht, Passionsfruchtsaft, Soda. Fruit de la passion frais, jus de fruit de la passion, soda.		

SOMMER BREEZE 0,5L

MANGO / LYCHEE / GUAVE	(1, 2, 4, 5)	7,50€
Fruchtsaft mit geraspelttem Eis & frischer Minze. Jus de fruits avec glace pilée et menthe fraîche.		

COCKTAILS
/ BOISSONS ALCOOLISÉES MAISON

GUAVA MOJITO	(O, 1, 2, 4, 5)	10,90€
Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Guaven-saft. Rhum blanc, citron vert, cassonade, jus de goyave.		
MATCHA MOJITO	(O, 1, 2, 4, 5)	10,90€
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Matcha. Schnaps de riz vietnamien, citron vert, cassonade, soda au gingerbre, matcha.		
MANGO MAITAI	(O, 1, 2, 4, 5)	12,90€
Jamaica Rum, Triple Sec, Limette, Orangensaft, Ananassaft, Mango. Rhum de Jamaïque, triple sec, citron vert, jus d'orange, jus d'ananas, mangue.		
LYCHEE GIN FIZZ	(O, 1, 2, 5)	10,90€
Gin, Litschisaft, Lavendelsirup, frischer Zitronen-saft, Soda. Gin, jus de litchi, sirop de lavande, jus de citron frais, soda.		
MOSCOW MULE	(O, 1, 2, 4, 9)	10,90€
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Limette. Vodka, jus de citron vert, ginger beer, citron vert.		
TIGER AND DRAGON	(O, 1, 2, 4, 9)	10,90€
Gin, Ingwer, Minze, Limettensaft, Zitronenschei-ben, Soda. Gin, gingerbre, menthe, jus de citron vert, tranches de.		
EDEN	(1, 2)	9,9€
Gin, Lavendel, Zitrone, Soda Gin, lavande, citron, soda		

APERITIFS / APÉRITIFS (0,25L)

CHOYA SAKE (0, 14,5%) **6,50€**

Ein sanfter japanischer Reiswein mit süß-fruchtiger Pflaumenote, serviert kalt oder warm im Krug.

Un vin de riz japonais doux aux notes fruitées de prune, servi froid ou chaud dans une carafe.

NEGRONI SAKE (0) **7,90€**

Eine moderne Variante des klassischen Negroni mit Choya Sake, Campari und süßem Wermut, garniert mit einer Orangenzeste.

Une variante moderne du Negroni classique avec du saké Choya, du Campari et du vermouth doux, garnir d'un zeste d'orange.

Spritz-Style Aperitifs

HUGO (0) **7,90€**

Erfrischender Prosecco mit Holunderblütenlikör, frischer Minze und einem Spritzer Soda, serviert mit Limette.

Prosecco rafraîchissant avec liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche et une touche de soda, servi avec du citron vert.

APEROL SPRITZ (0) **7,90€**

Spritzige Klassiker mit Aperol, Prosecco und einem Hauch von Soda, garniert mit einer Orangenscheibe.

Classique pétillant avec Aperol, Prosecco et une touche de soda, garni d'une tranche d'orange.

MELONE SPRITZ (0) **7,90€**

Fruchtiger Prosecco-Cocktail mit Melonenlikör, Soda und einer Prise Zitrone für eine sommerliche Leichtigkeit.

Cocktail de Prosecco fruité avec liqueur de melon, soda et une touche de citron pour une légèreté estivale.

MAKGEOLLI SPRITZ (0) **7,90€**

Koreanischer Reiswein, Pfirsichlikör, Prosecco

Korean rice wine, peach liquor, prosecco

LILLET BERRY (0) **7,90€**

Eleganter Aperitif mit Lillet Blanc, Wild Berry und Prosecco, serviert mit frischen Beeren.

Apéritif élégant avec Lillet Blanc, baies sauvages et Prosecco, servi avec des baies fraîches.

CAMPARI ORANGE (0) **6,90€**

Bitter-süßer Campari mit frischem Orangensaft, serviert auf Eis mit einer Orangenscheibe.

Campari amer doux avec jus d'orange frais, servi sur glace avec une tranche d'orange.

SEKT & CHAMPAGNE / VIN MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

ZONIN PROSECCO (0) **0,2L – 8,90€ / 0,75L – 27,90€**
Champagner 11% Vol.

MIONETTO PROSECCO (0) **0,2L – 8,90€ / 0,75L – 27,90€**
Champagner 11% Vol.

MOËT & CHANDON (0) **0,75L – 135,00€**
Champagner 12% Vol.

WEISSER BURGUNDER (0) **0,75L – 31,50€**
Sasbacher Baden-Sekt 12% Vol.

GELDERMANN CARTE (0) **0,75L – 39,00€**
Trocken Sekt 12% Vol.

JAPANESE WHISKY / WHISKY JAPONAIS [4 CL]

KIRIN WHISKY [50% VOL] **13,90€**

NIKKA WHISKY “PURE MALT” [43% VOL] **13,50€**

TOGOUCHI WHISKY [40% VOL] **9,00€**

THE CHITA [43% VOL] **11,90€**

HIBIKI WHISKY [43% VOL] **14,90€**

YAMAZAKURA [40% VOL] **9,00€**

SUNTORY WHISKY [43% VOL] **9,00€**

GIN & SPIRITUOSEN

ROKU GIN (0) [43% VOL] **6,90€**

NEP MOI (VIETNAMESISCHE REISSCHNAPS, 0) [30% VOL] **5,20€**

HEISSE GETRÄNKE
/ BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2,90€
ESPRESSO MACCHIATO ^(G)	3,20€
DOUBLE ESPRESSO	4,20€
KAFFEE	3,30€
CAPPUCCINO ^(G)	4,50€
LATTE MACCHIATO ^(G)	4,90€

TEE-SPEZIALITÄTEN
/ THÉS SPÉCIALITÉS

VIETNAMESISCHER GRÜNER TEE <i>Thé vert vietnamien</i>	4,90€
JASMINTEE <i>Thé au jasmin</i>	4,90€
FRISCHER PFEFFERMINZTEE <i>Thé à la menthe fraîche</i>	4,50€
KOREANISCHER GINSENGTEE MIT GOJIBEEREN & SÜSSHOLZ <i>Thé coréen au ginseng avec baies de goji et réglisse</i>	5,20€
MAI GARDEN TEE <i>Wertvoller & gesunder Tee aus der asiatischen Heilkräut- er-Medizin. Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz & Longan. Thé précieux et sain issu de la phytothérapie asiatique. Baies de goji, prune ume, réglisse et longan</i>	5,50€
ZEN GARDEN TEE <i>Sanfter grüner Tee mit Gojibeeren in grünen Sencha verfeinert mit Süßholz. Thé vert aux baies de goji au sencha vert, raffiné à la réglisse</i>	5,20€
FRISCHER INGWERTEE MIT ROSEN <i>Thé au gingembre frais avec des roses</i>	5,20€

OFFENE WEINE
/ VINS OUVERTS

WEISS / BLANC	(0,2L / 0,5L)
MAI GARDEN HAUSWEIN ^(O, CHARDONNAY & PINOT GRIGIO TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
	FL. 0,75L – 24,90€
CHARDONNAY ^(O, CAVE DU LINERAN D'OC, FRANKREICH - TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
GRAUBURGUNDER ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
MÜLLER-THURGAU ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
GUTEDEL ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,20€ / 17,90€
WEISSWEINSCHORLE ^(O)	6,20€
ROT / ROUGE	(0,2L / 0,5L)
MAI GARDEN HAUSWEIN ^(O, TINTO TEMPRANILLO BARRIQUE TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
	FL. 0,75L – 25,90€
PRIMITIVO ^(O, APULIEN, ITALIEN - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
TEMPRANILLO BARRIQUE ^(O, LA MANCHA BODEGAS MUNOZ, SPANIEN - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€
ROTWEINSCHORLE ^(O)	6,50€
ROSÉ	(0,2L / 0,5L)
MAI GARDEN HAUSWEIN ^(O, GRENACHE ROSÉ - TROCKEN)	7,50€ / 18,50€ / FL. 0,75L – 25,90€
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST ^(O, MARKGRÄFLER WINZER - FEINHERB)	7,50€ / 18,50€
ROSÉSCHORLE ^(O)	6,50€

ALLERGENLISTE / LISTE DES ALLERGÈNES

- A. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Céréales contenant du gluten et produits dérivés)
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Crustacés et produits dérivés)
- C. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Œufs de volaille et produits dérivés)
- D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine) (Poissons et produits dérivés, sauf gélatine de poisson)
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Cacahuètes et produits dérivés)
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Soja et produits dérivés)
- G. Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
(inkl. Laktose) (Lait et produits laitiers, y compris lactose)
- H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Noix et produits dérivés)
- L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Céleri et produits dérivés)
- M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Moutarde et produits dérivés)
- N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Graines de sésame et produits dérivés)
- O. Schwefeldioxid und Sulfite
(Anhydride sulfureux et sulfites)
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Lupins et produits dérivés)
- R. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Mollusques tels que escargots, moules, calmars et produits dérivés)

ZUSATZSTOFFE / ADDITIFS

- 1. Konservierungsstoff (Conservateur)
- 2. Farbstoff (Colorant)
- 3. Antioxidationsmittel (Antioxydant)
- 4. Süßungsmittel Saccharin (Édulcorant saccharine)
- 5. Süßungsmittel Cyclamat (Édulcorant cyclamate)
- 6. Süßungsmittel Aspartam (Édulcorant aspartame)
- 7. Süßungsmittel Acesulfam (Édulcorant acésulfame)
- 8. Phosphat (Phosphate)
- 9. Geschwefelt (Sulfuré)
- 10. Chininhaltig (Contient de la quinine)
- 11. Koffeinhaltig (Contient de la caféine)
- 12. Mit Geschmacksverstärker (Avec exhausteur de goût)
- 13. Geschwärzt (Noirci)
- 14. Gewachst (Ciré)
- 15. Gentechnisch verändert (Génétiquement modifié)



Vegetarisch (Végétarien)



Pikant (Légèrement épicé)



Scharf (Épicé)