

# Mittagsangebot

MONTAG BIS SONNTAG 11:30 -16:00 UHR

**12,9€**

Bei jedem Gericht ist ein  
Softdrink 0,2 L gratis dabei



## 1. GEBRATENER REIS

mit Ei, Gemüse & Japanischer Sauce

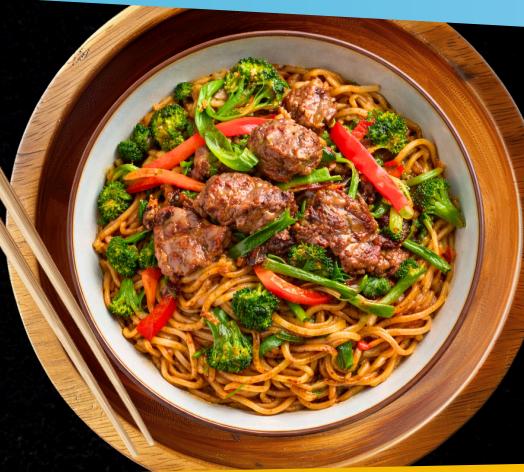
- A. Tofu
- B. Hähnchenbrustfilet
- C. Garnelen
- D. Rindfleisch



## 2. SPAGHETTI NUDELN

mit Gemüse

- A. Tofu
- B. Hähnchenbrustfilet
- C. Garnelen
- D. Rindfleisch

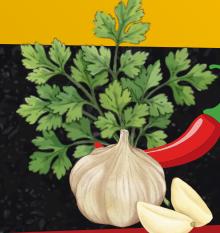


- A. Tofu
- B. Hähnchenbrustfilet
- C. Ente
- D. Zanderfilet
- E. Rotbarschfilet
- F. Schollenfilet

## 3. REIS, GEMÜSE & TERIYAKI-SAUCE

## 4. MANGO SALAT

- A. Tofu
- B. Hähnchenbrustfilet
- C. Garnelen



## 5. CRISPY SEAFOOD SPRING ROLLS BOWL

2 Stk. Gold gebackenes Reispapier  
gefüllt mit Garnelen, Tintenfisch,  
Schweinehackfleisch, Ei,  
Glasnudeln, Morcheln & kleinem  
Salat, dazu Reisnudeln



# SUSHI SPEZIAL

*NAMI*  
menu

Bei jedem Gericht ist ein Softdrink 0,2 L gratis dabei

**M2**

- A. 8 Sake Tempura, 6 Tekka Maki
- B. 8 Avocado Tempura, 6 Kappa Maki

**M3**

- A. 8 Sake Tempura, 2 Magura Nigiri
- B. 6 Veggie Tempura, 4 Veggie Favorite

**M4**

- A. 8 Tekka Tempura, 6 Ebi Maki
- B. 8 Avocado Tempura, 4 Vegan Love

**M5**

- A. 6 Crunchy Chicken Roll, 2 Sake Tempura
- B. 8 Kappa Tempura, 4 Yasai Roll Veggie

**M6**

- A. 8 Sake Tempura, 2 Ebi Nigiri
- B. 6 Veggie Favorite, 1 Temaki  
Vegetarian

**12,9€**

**MONTAG BIS SONNTAG**  
**(Außer Freiertage)**  
**11:30 -16:00 UHR**

**NAMI Restaurant**  
**04-841-2938**  
Am Außenhafen 1, 25813 Husum



## *Ein herzliches Wort an unsere lieben Gäste*

Es ist kaum zu glauben, dass bereits drei Jahre vergangen sind, seit wir das Restaurant **La Mer** übernommen haben.

Drei Jahre voller Herausforderungen, neuer Erfahrungen und manchmal auch Unsicherheiten. Doch eines hat uns stets begleitet – **Ihre Unterstützung**.

Dass wir heute hier stehen dürfen, verdanken wir nicht nur unserer Arbeit, sondern vor allem **Ihnen**, unseren treuen Gästen. Ihr Vertrauen, Ihre Freundlichkeit und Ihre Herzlichkeit haben uns durch jede Phase getragen. Dafür sind wir von Herzen dankbar.

Und aus dieser Dankbarkeit – und dem Wunsch, Ihnen noch mehr bieten zu können – möchten wir nun einen Schritt wagen, den wir lange im Herzen getragen haben.

Wir verbinden das Beste aus zwei Welten: **frische Meeresküche der Nordsee** trifft auf **raffinierte Aromen Asiens**. Vertraute Gerichte in einem neuen Licht – überraschend, leicht und voller Geschmack. Ohne Pommes, dafür mit duftendem Reis, frischem Gemüse, asiatischen Salaten – gesund, ausgewogen und liebevoll zubereitet.

Mit dieser Veränderung beginnt ein neues Kapitel: **Aus La Mer wird Nami**. Ein neuer Name, inspiriert vom japanischen Wort für „Welle“ – ein Symbol für Bewegung, Wandel und die Kraft des Meeres.

Was bleibt, ist unser Herz, unsere Leidenschaft und unsere Dankbarkeit. Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch – im **Nami**, wo Nordsee und Asien sich begegnen.

Mit herzlichen Grüßen,  
**Ihr Nami-Team (ehemals La Mer)**

### **Öffnungszeiten**

Mo. – Fr. 11:30 – 21:00 Uhr

Sa., So. und Feiertage: 12:00 – 22:00 Uhr

# Vorspeisen

1	<b>Meeresfrüchte Suppe</b> (leicht scharf)	
	Mit Cherrytomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft. Wahlweise mit:	
a	<b>Lachs</b> <sup>4</sup>	6,9
b	<b>Thunfisch</b> <sup>4</sup>	7,9
c	<b>Garnelen</b> <sup>2</sup>	6,9
d	<b>Lachs, Thunfisch, Garnelen</b> <sup>2,4</sup>	8,9
2	<b>Crispy Seafood Spring Rolls</b> <sup>2,3,14</sup> (2 Stk.)	8,0
	Gold gebackenes Reispapier gefüllt mit Garnelen, Tintenfisch, Schweinehackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln und verschiedenem Gemüse.	
	Dazu Cocktail-Dip	
3	<b>Summer Rolls</b> <sup>11</sup> (2 Stk.)	
	Frische Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Sesam.	
	Dazu Kokos-Hoisin-Dip. Wahlweise mit:	
a	<b>Tofu</b> <sup>6</sup> 	5,9
b	<b>Hähnchenbrust</b>	6,9
c	<b>Garnelen</b> <sup>2</sup>	7,9
d	<b>Lachs</b> <sup>4</sup>	7,9
4	<b>Calamari</b> <sup>14</sup> (12 Stk.)	11,9
	???	





## Salate

### 10 Nami Salat 4,11

Mit Salat der Saison, Seetangsalat, Avocado, Kresse, Spitzkohl und Sesam-Sauce

a	<b>Tofu</b> <small>6</small> 	<b>12,9</b>
b	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>16,9</b>
c	<b>Garnelen</b> <small>2</small>	<b>19,9</b>
d	<b>Lachs</b> <small>4</small>	<b>20,9</b>
e	<b>Thunfisch</b> <small>4</small>	<b>22,9</b>

### 11 Mango Salat B,T,5,6 (leicht scharf)

Gartensalat, frische Mango, Lotussprossen, fein gehackte Erdnuss, Gurke, Paprika, Koriander, frischen Kräutern, hausgemachte Limetten-Fisch-Vinaigrette und

a	<b>Tofu</b> <small>6</small> 	<b>12,9</b>
b	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>16,9</b>
c	<b>Garnelen</b> <small>2</small>	<b>19,9</b>
d	<b>Lachs</b> <small>4</small>	<b>20,9</b>
e	<b>Thunfisch</b> <small>4</small>	<b>22,9</b>

# Com Dao

## Reisgerichte

20 Reis gebraten mit Ei und japan. Sauce, dazu Salat. Wahlweise mit:

a	<b>Tofu</b> 	12,5
b	<b>Gegrillter Ente</b>	22,5
c	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	18,5
d	<b>Gegrilltem Lachs</b> <sup>4</sup>	22,5
e	<b>Gebratener Garnelen</b> <sup>2</sup>	21,5
f	<b>Gebratenem Tintenfisch</b> <sup>14</sup>	22,5
g	<b>Rumpsteak</b>	24,5





## *Nudelgerichte*

**30** Spaghetti-Nudeln gebraten mit Saisongemüse und japan. Sauce.  
Wahlweise mit:

<b>a</b>	<b>Tofu</b> <small>6</small> 	<b>12,5</b>
<b>b</b>	<b>Gegrillter Ente</b>	<b>22,5</b>
<b>c</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>18,5</b>
<b>d</b>	<b>Gegrilltem Lachs</b> <small>4</small>	<b>22,5</b>
<b>e</b>	<b>Gebratener Garnelen</b> <small>2</small>	<b>21,5</b>
<b>f</b>	<b>Gebratenem Tintenfisch</b> <small>14</small>	<b>22,5</b>
<b>g</b>	<b>Rumpsteak</b>	<b>24,5</b>

# Seafood Grill

mit Reis, frischem Gemüse der Saison und Sauce nach Wahl:

**Miso-Zitrus Creme oder Spicy Ginger-Soy (Yuzu-Kombu Butter +2,00 €).**

Wahlweise mit:

<b>G1</b>	<b>Lachs 200g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrillter schottischer Lachs	<b>24,9</b>
<b>G2</b>	<b>Thunfisch 200g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrillter Thunfisch	<b>26,9</b>
<b>G3</b>	<b>Garnelen</b> <small><sup>2</sup></small> (5 Stk.)	Gegrillte Großgarnelen	<b>27,9</b>
<b>G4</b>	<b>Aal 180g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrillter Aal	<b>26,9</b>
<b>G5</b>	<b>Schollenfilet 200g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrilltes Schollenfilet	<b>24,9</b>
<b>G6</b>	<b>Große Scholle 500g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrillte ganze Scholle	<b>26,9</b>
<b>G7</b>	<b>Dorade 350g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrillte ganze Dorade	<b>20,9</b>
<b>G8</b>	<b>Rotbarschfilet 200g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrilltes Rotbarschfilet	<b>24,9</b>
<b>G9</b>	<b>Zanderfilet 200g</b> <small><sup>4</sup></small>	Gegrilltes Zanderfilet	<b>20,9</b>
<b>G10</b>	<b>Nami's Seafood-Platte</b> <small><sup>4</sup></small>	3 verschiedene gegrillte Fische (Schollenfilet, Rotbarschfilet, Zanderfilet)	<b>26,9</b>





# *Nami Premium Saucen*

## *Luxury Edition – Gold & Black*

Unsere Premium-Saucen wurden entwickelt, um edle Nordseefische mit eleganten, asiatisch inspirierten Aromen zu veredeln. Jede Sauce wird in kleinen Chargen frisch gekocht und besteht aus hochwertigen, handverlesenen Zutaten.

### **Yuzu-Kombu Butter – Japanische Eleganz**

Yuzu, die edelste Zitrusfrucht Japans, kombiniert mit Kombu und Butter. Perfekt zu: **Zander, Scholle, Rotbarsch, Dorade, Garnelen, Tintenfisch.**

### **Miso-Zitrus Creme – Tiefe & Finesse**

Fermentiertes Premium-Miso mit Sahne & Orangenzesten – warm & cremig.  
Ideal für: **Lachs, Thunfisch, Garnelen, Tintenfisch.**

### **Spicy Ginger-Soy – Edle Schärfe**

Ingwer, Chili, Soja & Honig – feine asiatische Schärfe.  
Empfohlen zu: **Zander, Dorade, Rotbarsch, Garnelen.**

# *Happy Kids*

## **40 Gebratener Reis <sup>3</sup>**

Reis gebraten mit Ei und japan. Sauce. Wahlweise mit:

<b>a Hähnchenbrustfilet</b>	<b>10,9</b>
<b>b Gegrilltem Rindfleisch</b>	<b>12,9</b>
<b>c Gebratener Garnelen <sup>2</sup></b>	<b>13,9</b>

## **40 Gebratene Nudeln**

Spaghetti-Nudeln gebraten mit Saisongemüse und japan. Sauce. Wahlweise mit:

<b>a Hähnchenbrustfilet</b>	<b>10,9</b>
<b>b Gegrilltem Rindfleisch</b>	<b>12,9</b>
<b>c Gebratener Garnelen <sup>2</sup></b>	<b>13,9</b>



# Sushi

Serviert mit Sojasauce<sup>6</sup>, Sushi Ingwer und Wasabi

## Nigiri (2 Stk.)

S1	<b>Sake</b> <sup>4</sup> Schottischer Lachs	6,5
S2	<b>Maguro</b> <sup>4</sup> Thunfisch	6,8
S3	<b>Ebi</b> <sup>2</sup> Großgarnelen	7,0
S4	<b>Anago</b> <sup>4,11</sup> Aal, Unagi Sauce, Sesam	6,8
S5	<b>Rose Sake Aburi</b> <sup>4</sup> Flambierter Lachs	6,8
S6	<b>Rose Maguro Aburi</b> <sup>4</sup> Flambierter Thunfisch	7,0
S7	<b>Avocado</b>  Avocado	5,5
S8	<b>Nami Nigiri</b> <i>Chef's recommendation</i> <sup>4</sup> Gehackter schottischer Lachs, umhüllt mit flambiertem Lachs	7,5



## Maki (6 Stk.)

S11	<b>Avocado Maki</b> <sup>B,T,11</sup>  Avocado, Sesam	5,5
S12	<b>Kappa Maki</b> <sup>B,T,11</sup>  Gurke, Sesam	5,5
S13	<b>Rucola Maki</b> <sup>B,T,7</sup>  Rucola , Frischkäse	5,5
S14	<b>Sake Maki</b> <sup>B,T,4</sup> Schottischer Lachs	6,5
S15	<b>Tekka Maki</b> <sup>B,T,4</sup> Thunfisch	6,5
S16	<b>Ebi Avocado Maki</b> <sup>B,T,2</sup> Garnelen, Avocado	6,8
S17	<b>Sake Avocado</b> <sup>B,T,4</sup> Schottischer Lachs und Avocado	6,8



## *Uramaki* (8 Stk.)

Inside Out umhüllt mit Sesam

<b>S21</b>	<b>Yasai Roll Veggie</b>	B,T,7,11		<b>8,5</b>
	Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Frischkäse			
<b>S22</b>	<b>Alaska Roll</b>	B,T,4,7,11		<b>9,5</b>
	Schottischer Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko			
<b>S23</b>	<b>Sake Rucola</b>	B,T,4,7,11		<b>12,5</b>
	Schottischer Lachs, Rucola, Frischkäse			
<b>S24</b>	<b>Maguro I-O</b>	B,T,4,7,11		<b>12,5</b>
	Thunfisch, Gurke, Tobiko			
<b>S25</b>	<b>Ebi I-O Rolls</b>	B,T,2,4,8,11		<b>11,5</b>
	Garnelen, Gurke, Frischkäse, Tobiko			

## *Nami Special Rolls*

mit 2 hausgemachten verschiedenen Soßen und Sesam

			4 Stk.	8 Stk.
<b>S31</b>	<b>Vegan Lover</b>	B,T,6,11		<b>7,5</b>
	Spargel, Avocado, Mango, Gurke, ummantelt mit Shisoblättern			<b>14,0</b>
<b>S32</b>	<b>Veggies Favorite</b>	B,T,6,7,11		<b>7,5</b>
	Verschiedenes Gemüse, Frischkäse, ummantelt mit Gurke			<b>14,0</b>
<b>S33</b>	<b>Avocado Special</b>	B,T,1,6,7,11		<b>7,5</b>
	Avocado, Gurke, Mango, Spargel, umhüllt von Avocado und Sesam			<b>14,0</b>
<b>S34</b>	<b>Green Dragon</b>	B,T,1,2,6,7,11		<b>8,5</b>
	Ebi-Tempura, Frischkäse, Gurke, Unagi-Sauce, ummantelt mit Avocado			<b>16,0</b>



S35	<b>Black Dragon</b> <small>B,H,I,T,2,4,6,7,11</small>	9,0	17,0
	Ebi-Tempura, Avocado, Tobiko, Unagi-Sauce, ummantelt mit gegrilltem Süßwasseraal		
S36	<b>Red Dragon</b> <small>B,T,4,6,7,11</small>	9,5	18,0
	Ebi-Tempura, Frischkäse, Gurke, ummantelt mit schottischem Lachs, getoppt mit Tobiko		
S37	<b>Flamenco Salmon</b> <small>B,H,I,T,4,6,11</small>	9,5	18,0
	Avocado, schottischer Lachs, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs		

## *Temaki* (1 Stk.)

Handgerollt mit Tobiko und Sesam



S41	<b>Temaki Sake</b> <small>B,T,4,11</small> Schottischer Lachs, Avocado	5,9	
S42	<b>Temaki Ebi</b> <small>B,T,2,8,11</small> Garnele, Gurke, Avocado	5,9	
S43	<b>Temaki Vegetarian</b> <small>B,T,11</small> Verschiedenes Gemüse	5,9	

## *Sashimi*

Rohe Fischscheiben

S51	<b>Sake Sashimi</b> <sup>4</sup> (5 Stk.) Schottische Lachsscheiben	14,0	
S52	<b>Marugo Sashimi</b> <sup>4</sup> (5 Stk.) Thunfischscheiben	15,0	
S53	<b>Marugo &amp; Sake</b> <sup>4</sup> (je 3 Stk.) Thunfisch und schottischer Lachs	17,0	
S54	<b>Moriawase</b> (12 Stk.) Gemischtes Sashimi mit Kaviar	29,0	



# *Tempura Hot Big Rolls* (6 Stk.)

mit 2 hausgemachten verschiedenen Soßen und Sesam

<b>S71</b>	<b>Nami Tempura 1</b> B,T,1,4,6,7,11 Gekochter Lachs, Avocado, Gurke, Lauch	<b>10,5</b>
<b>S72</b>	<b>Nami Tempura 2</b> B,T,1,4,6,7,11 Gekochter Thunfisch, Gurke, Lauch	<b>10,5</b>
<b>S74</b>	<b>Crunchy Chicken Roll</b> B,T,1,6,7,11 Knuspriges Hähnchen, Frischkäse, Gurke	<b>11,0</b>
<b>S75</b>	<b>Crunchy Duck Roll</b> B,T,1,6,7,11 Knusprige Ente, Gurke, Frischkäse	<b>12,5</b>
<b>S76</b>	<b>Crunchy Veggie Roll</b> B,H,I,T,1,6,11 Verschiedenes Gemüse, Frischkäse	<b>11,0</b>

# *Tempura Hot Small Rolls* (8 Stk.)

mit 2 hausgemachten verschiedenen Soßen und Sesam

<b>S77</b>	<b>Mini-Sake Tempura</b> B,T,1,4,6,7,11 Gekochter Lachs, Lauch	<b>8,0</b>
<b>S78</b>	<b>Mini-Tekka Tempura</b> B,H,I,T,1,4,6,7,11 Gekochter Thunfisch, Lauch, scharfe Soße	<b>8,0</b>
<b>S79</b>	<b>Mini Avocado Tempura</b> B, T,1,6,7,11 Avocado	<b>8,0</b>





## Sushi Sets

zu jedem Set gibt es vom Montag bis Freitag von 11-16 Uhr  
eine gratis Miso Suppe dazu

<b>S81</b>	<b>Veggie Set 1</b> (18 Stk.)	<small>B,T,6,11</small>		<b>12,9</b>
	• 6 Kappa Maki • 6 Avocado Maki • 6 Rucola Maki			
<b>S82</b>	<b>Veggie Set 2</b> (22 Stk.)	<small>B,T,6,11</small>		<b>19,0</b>
	• 8 Yasai Roll Veggie • 6 Kappa Maki • 8 Mini Avocado Tempura			
<b>S83</b>	<b>Nami Set</b> (9 Stk.)	<small>B,T,2,4,6,11</small>		<b>12,9</b>
	• 6 Sake Maki • 3 Nigiri (Garnele, Avocado und Lachs)			
<b>S84</b>	<b>Maki Mix Set</b> (18 Stk.)	<small>B,H,I,T,4,6,11</small>		<b>14,9</b>
	• 6 Sake Maki • 6 Thunfisch Maki • 6 Kappa Maki			
<b>S85</b>	<b>Thunfisch Set</b> (15 Stk.)	<small>B,T,4,6,11</small>		<b>18,9</b>
	• 8 Maguro Inside-Out • 6 Maguro Maki • 1 Maguro Nigiri			
<b>S86</b>	<b>Garnelen Set</b> (15 Stk.)	<small>B,T,2,6,11</small>		<b>18,9</b>
	• 8 Tempura Inside-Out • 6 Ebi Maki • 1 Ebi Nigiri			
<b>S87</b>	<b>Lachs Set</b> (17 Stk.)	<small>B,T,4,6,11</small>		<b>19,9</b>
	• 8 Alaska Inside-Out • 6 Sake Maki • 3 Sake Nigiri			
<b>S88</b>	<b>Sushi Chef's Recommendation</b> (für 1 Person)	<small>B,T,4,6,11</small>		<b>29,0</b>
	Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Special Roll, Crunchy Roll			
<b>S89</b>	<b>Sushi Surprise</b> (für 2 Personen)	<small>B,T,4,6,11</small>		<b>49,0</b>
	Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Special Roll, Crunchy Roll			
<b>S90</b>	<b>OMAKASE</b> <small>B,H,I,T,2,4,6,11</small> (pro Person)			<b>59,0</b>
	<i>Chef's Choice</i> – ab zwei Personen			
	Omakase bedeutet so viel wie „Ich werde es Ihnen überlassen“.			
	Die Auswahl trifft für Sie unser Sushi-Chef.			
	Lehnen Sie sich bequem zurück und lassen Sie sich von einer exklusiven			





## *Desserts*

<b>D1</b>	<b>Mango Sticky Rice</b> <small>7,11</small>	<b>6,5</b>
	Japan. Klebreis mit frischer Mango, dazu Kokosmilch und Sesam	
<b>D2</b>	<b>Coco-Banane</b> <small>1,5,7</small>	<b>5,9</b>
	Gebackene Banane mit Kokoscreme und Erdnüssen	
<b>D3</b>	<b>Panna Cotta</b> <small>7</small>	<b>5,9</b>
	Mit Maracuja	
<b>D4</b>	<b>Eisbecher</b> (mit 3 Eiskugeln: Vanille, Erdbeere, Schokolade) <small>7</small>	<b>6,5</b>
<b>D5</b>	<b>Gedämpfter Bananenkuchen</b>	<b>6,9</b>

# Getränke

## Nami Specials 0,4l

**N1 Nami Yuzu Soda 9,5**  
Yuzu Saft, Zitronensirup, Soda, Minze

**N2 Shiso Lemonade 7,9**  
Shiso-Blätter, Zitronensaft, Limette, Soda

**N3 Ginger Lemongrass Cooler 7,9**  
Ingwer, Zitronengras, Limette, Soda

**N4 Raspberry Lychee Cooler 7,9**  
Himbeere, Litschi, Limette, Soda

**N5 Nami Passion Yuzu Cooler 8,9**  
Passionsfrucht, Yuzu, Limette, Soda

## Homemade Asian Lemonades 0,4l

**N6 Nami Lime Fresh 7,5**  
Limette, Zucker, Soda

**N7 Lychee Breeze 7,5**  
Litschi, Limette, Soda

**N8 Raspberry Blossom 7,5**  
Himbeere, Limette, Soda

**N9 Pineapple Coconut Cream 7,5**  
Ananas, Kokos, Limette

**N10 Jasmine Iced Tea 7,5**  
Jasmintee, Zitronensaft, leichte Süße

## Tea Pairing 0,3l

**N11 Limette-Ingwer-Zitronengras Tee 4,9**  
Frischer Ingwer, Zitronengras, Limette

**N12 Rose Blossom Tea 4,9**  
Rosenblüten, Grüner Tee

**N13 Jasmine Tea 4,9**  
Jasminblüten, Grüner Tee

**N14 Vietnam Green Tea 4,9**  
Vietnamesischer Grüntee

**N15 Yuzu Grüntee 4,9**  
Yuzu, Grüntee

**N16 Pfefferminz Tee 4,9**  
Frische Minze

## Matcha 0,4l

**N17 Matcha Latte 7,5**  
Japanischer Matcha, Milch

**N18 Matcha Lemon Sparkling 7,9**  
Matcha, Zitrone, Soda



	<i>Smoothies</i>		
		0,4l	
<b>N19</b>	<b>Lychee Kokos Smoothie</b>	<b>7,9</b>	
	Litschi, Kokosmilch		
<b>N20</b>	<b>Mango Lassi</b>	<b>7,9</b>	
	Mango, Joghurt, Milch		
<b>N21</b>	<b>Raspberry Lychee Smoothie</b>	<b>7,9</b>	
	Himbeere, Litschi		
<b>N22</b>	<b>Avocado Coconut Smoothie</b>	<b>7,9</b>	
	Avocado, Kokosmilch		
<b>N23</b>	<b>Pineapple Mint Smoothie</b>	<b>7,9</b>	
	Ananas, Minze		
	<i>Wasser</i>		
		0,3l / 0,7l	
<b>N24</b>	<b>Wasser still</b>	<b>3,5 / 6,9</b>	
<b>N25</b>	<b>Wasser sprudel</b>	<b>3,5 / 6,9</b>	

	<i>Softdrinks</i>	
		0,2l / 0,4l
<b>N26</b>	<b>Coca Cola</b>	<b>3,0 / 4,5</b>
<b>N27</b>	<b>Coca Cola Zero</b>	<b>3,0 / 4,5</b>
<b>N28</b>	<b>Fanta</b>	<b>3,0 / 4,5</b>
<b>N29</b>	<b>Sprite</b>	<b>3,0 / 4,5</b>
<b>N30</b>	<b>Spezi</b>	<b>3,0 / 4,5</b>

	<i>Saft/Schorle</i>	
		0,2l / 0,4l
<b>N31</b>	<b>Apfel</b>	<b>3,3 / 5,5</b>
<b>N32</b>	<b>Maracuja</b>	<b>3,3 / 5,5</b>
<b>N33</b>	<b>Mango</b>	<b>3,3 / 5,5</b>
<b>N34</b>	<b>Rhabarber</b>	<b>3,3 / 5,5</b>
<b>N35</b>	<b>Litschi</b>	<b>3,3 / 5,5</b>
<b>N36</b>	<b>Kiba</b>	<b>3,3 / 5,5</b>



## *Kaffee*

<b>N40</b> Kaffee	3,0
<b>N41</b> Cappuccino <sup>7</sup>	4,5
<b>N42</b> Latte Macchiato <sup>7</sup>	4,9
<b>N43</b> Espresso	3,0
<b>N44</b> Doppelter Espresso	4,5

## *Bier*

	0,3l / 0,5l
<b>N45</b> Krombacher Pils (vom Fass)	<b>3,9 / 5,5</b>
<b>N46</b> Flensburger Pils (vom Fass)	<b>3,9 / 5,5</b>
<b>N47</b> Radler (mit Sprite)	<b>3,7 / 5,2</b>
<b>N48</b> Diesel (mit Cola)	<b>3,7 / 5,2</b>

Flasche 0,33l

<b>N49</b> Tiger (Singapur)	<b>4,5</b>
<b>N50</b> Asahi (Japan)	<b>4,5</b>
<b>N51</b> Saigon Bier (Vietnam)	<b>4,5</b>

Flasche 0,5l

<b>N52</b> Erdinger (Weizenbier)	<b>5,5</b>
<b>N53</b> Erdinger (Weizenbier) alkoholfrei	<b>5,5</b>
<b>N54</b> Erdinger (Weizenbier) dunkel	<b>5,5</b>



## Cocktails

		0,4l
<b>N55</b>	<b>Hugo</b>	<b>7,9</b>
	Holunderblüte, Limette, Minze, Prosecco	
<b>N56</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,9</b>
	Aperol, Prosecco, Orange	
<b>N57</b>	<b>Hanoi Mule</b>	<b>9,9</b>
	Vodka, Ingwerbier, Limette	
<b>N58</b>	<b>Lychee Mojito</b>	<b>9,9</b>
	Rum, Litschi, Minze, Limette	
<b>N59</b>	<b>NAMI Yuzu Gin Fizz</b>	<b>9,9</b>
	Gin, Yuzu, Soda	
<b>N60</b>	<b>Matcha Sour</b>	<b>9,9</b>
	Matcha, Zitronensaft, Whiskey	

## Shots

		2cl
<b>N61</b>	<b>Ramazzotti</b>	<b>3,5</b>
<b>N62</b>	<b>Nép Mói</b>	<b>3,5</b>
<b>N63</b>	<b>Helbing</b>	<b>3,5</b>
<b>N64</b>	<b>Aalborg</b>	<b>3,5</b>
<b>N65</b>	<b>Linie</b>	<b>3,5</b>
<b>N66</b>	<b>Baileys</b>	<b>3,5</b>
<b>N67</b>	<b>Jägermeister</b>	<b>3,5</b>
<b>N66</b>	<b>Pflaumenwein</b>	<b>3,5</b>
<b>N67</b>	<b>Sake</b>	<b>3,5</b>



## *Rotwein*

		0,2l / 0,7l
<b>N70</b>	<b>Austernfischer</b>	<b>7,5 / 26,9</b>
	(trocken)	

## **N71** Lemberger

		6,9 / 24,9
	(lieblich)	

## *Weißwein*

		0,2l / 0,7l
<b>N72</b>	<b>Austernfischer</b>	<b>6,9 / 24,9</b>
	(trocken)	
<b>N73</b>	<b>Grauer Burgunder</b>	<b>7,5 / 26,9</b>
	(halbtrocken)	
<b>N74</b>	<b>Riesling</b>	<b>7,5 / 26,9</b>
	(lieblich)	
<b>N75</b>	<b>Riesling</b>	<b>6,9 / 24,9</b>
	(trocken)	

## *Rosé*

		0,2l / 0,7l
<b>N76</b>	<b>Austernfischer</b>	<b>7,5 / 26,9</b>
	(trocken)	

## **N77** Spätburgunder

		6,9 / 24,9
	(lieblich)	



Liebe Gäste,  
falls Sie irgendwelche Allergien haben, bitte informieren Sie unser Personal vorher,  
vielen Dank!

#### ALLEGERNE

1 Glutenhaltige/s Getreide 2 Krebstiere 3 Ei 4 Fisch 5 Erdnüsse  
6 Sojabohnen 7 Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)  
8 Schalenfrüchte/Nüsse 9 Sellerie 10 Senf  
11 Sesamsamen 12 Schwefeloxid/Sulfite 13 Lupine 14 Weichtiere

#### ZUSATZSOTFFE

A Mit Süßungsmittel(n) B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  
C Aspartam (eine Phenylalaninquelle)  
D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken E Süßholz  
F Erhöhter Koffeingehalt G Enthält Koffein H Mit Farbstoff  
I Mit Konservierungsstoff J Mit Nitritpökelsalz  
K Mit Nitrat L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat  
M Mit Antioxidationsmittel N Mit Geschmacksverstärker  
O Geschwärzt P Gewachst Mit Phosphat S Sulfite  
T Säuerungsmittel U Stabilisatoren

 vegetarisch

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt.