

# MEKOTO



(+49) 0928 1596 9166



MEKOTO GmbH  
Karlstr. 2-4 95028 Hof



Mekoto\_Restaurant



Mekoto\_Restaurant



Mekoto.de

# VORSPEISEN



## 001 PHO - REISBANDNUDEL-SUPPE <sup>M</sup>

Traditionelle 12-Kräuter-Brühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- a. Hühnerfleisch 7,90€
- b. Rindfleisch 8,50€

## 002 KOKOSCREME-SUPPE <sup>G,M</sup>

Kokoscreme, Hühnerbrühe, Gemüse, Pilze und Kräuter, wahlweise mit:

- a. Tofu <sup>M</sup> 6,50 €
- b. Hühnerfleisch 6,90 €
- c. Garnelen 7,50 €



## 003 MISO-SUPPE <sup>C,M</sup>

Sojabrühe, Seetang und Frühlingszwiebeln mit:

- a. Seidentofu 6,50 €
- b. Lachsstreifen & Seidentofu <sup>C-M</sup> 7,50 €



## 004 SUP HAI SAN SPEZIELLE MEERESFRUCHTESUPPE <sup>A,C,D,E,M</sup>

Fleisch, Lachs, Karotten, Wachteleier, Shiitake-Pilze und Klebreismehl.

- a. Krabben, Fleisch, Garnelen <sup>A</sup> 11,50 €
- b. Hühnersuppe 9,50 €



## 005 WANTAN-SUPPE <sup>A,C,D,E,M</sup>

7,50 €

Klare Hühnerbrühe, Wan Tan-Taschen aus Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse, Kräuter, Hühnerbrust, Wachteleier, Shiitake, Karotten und Klebreismehl.



## 006 PAPAYA SALAT <sup>B,M,C</sup>

RCM Grüne Papaya, Sojasprossen, Karotten, Kräuter, Erdnüsse, Knoblauch, Chili, hausgemachtes Dressing.

- a. Vegan 8,50 €
- b. Hühnerfleisch 9,50 €
- c. Garnelen 10,50 €



## 007 ENTE MANGO SALAT <sup>B,M,C</sup>

12,50 €

Frische Mango, Ente, Karotten, Minze, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Feldsalat, saisonal und hausgemachtem Dressing.



## VORSPEISEN



### 008 GOI CUON - SOMMERROLLEN <sup>A,M</sup>

Reispapier, Reisnudeln, Ei, Salat, Gurke, Karotten, Koriander und Mango, wahlweise mit:

- |                  |        |
|------------------|--------|
| a. Vegetarisch   | 6,90 € |
| b. Hühnerfleisch | 7,50 € |
| c. Garnelen      | 8,50 € |



### 009 SALAT OKTOPUS <sup>B,L,N</sup> 15,50 €

Grüner Papayasalat mit gegrilltem Oktopus, Sesam, Erdnüssen, Limetten-Vinaigrette und Röstzwiebeln.



### 010 NEM RAN - FRÜHLINGSROLLEN <sup>E,M</sup> 7,50 €

Traditionelle Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Karotten, Morcheln und Glasnudeln.



### 011 TOM CHIEN COM - KLEBREISFLOCKEN <sup>D,E</sup> 8,50 €

Garnelen (2 Stücke Black Tiger-Garnelen), umwickelt mit knusprigen Klebreisflocken, dazu hausgemachter Dip.

### 012 VORSPEISE SET - GROßE PLATTE MIT <sup>A,B,D,E,L,M,N</sup>

Klebreisflocken-Garnelen, Papaya-Salat, Sommerrollen und Wantan.

**27,90 €**



**MEKOTO**

# JAPANISCHE VORSPEISEN



**013** WANTAN CHIEN  
- GEBACKENE WANTAN <sup>D,E</sup> **7,90 €**

5 Stk. knusprige Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen als Füllung, dazu süß-saurer Soße.



**014** DIMSUM -  
TEIGTASCHEN <sup>D</sup> **7,90 €**

5 Stk. Gedämpfte Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, dazu süß-saurer Dip, Kürbis



**015** DAU EDAMAME <sup>M</sup> **6,50 €**

Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz.



**016** WAKAME <sup>M</sup> **6,50 €**

Eingelegter Seetang-Salat mit Sesam.



**017** KIMCHI-SALAT  
(Chinakohl) **6,50 €**

Eingelegter Chinakohl.



**018** GYOZA (5 STÜCK) <sup>D,M</sup>

a. Gemüse **6,90 €**  
b. Hühnerfleisch **7,50 €**



**019**  
YAKI TORI-GA XIEN <sup>M</sup> **7,90 €**

3 Stk. gegrillte Hühnerspieße mit Teriyaki-Soße und Sesam.



**020**  
SALMON TATAKI-LACHS <sup>C</sup> **11,50 €**

Leicht gegrillter Lachs im Sesam-Mantel, Salat.



**021** TUNA TATAKI -  
THUNFISCH <sup>C</sup> **13,50 €**

Leicht gegrillter Thunfisch im Salat.

## MEKOTO

## ASIATISCHE NUDELGERICHTE



### 022 PHO - REISBANDNUDEL-SUPPE <sup>M</sup>

Traditionelle 12-Kräuter-Brühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

Traditional 12-herb broth with rice noodles, herbs and spring onions, served with your choice of:

- |                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| a. Hühnerfleisch Chicken                | 15,50 € |
| b. Rindfleisch Beef                     | 16,50 € |
| c. Hühner- & Rindfleisch Chicken & beef | 16,50 € |



### 023 PHO XAO - GEBRATENE REISBANDNUDELN <sup>A,M</sup>

im Wok geschwenkte Reisbandnudeln, Gemüse, Ei, Sojasprossen und Röstzwiebeln, wahlweise mit:  
Wok-tossed rice noodles with vegetables, egg, bean sprouts and roasted onions, served with your choice of:

- |                          |         |
|--------------------------|---------|
| a. Tofu <sup>M</sup>     | 15,50 € |
| b. Hühnerfleisch Chicken | 16,50 € |
| c. Rindfleisch Beef      | 17,50 € |
| d. Garnelen Shrimp       | 18,50 € |



### 024 PHO TRON - REISBANDNUDELN - SALAT <sup>B,M,V</sup>

Im Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei, Sojasprossen und Röstzwiebeln, wahlweise mit:  
Wok-tossed rice noodles with vegetables, egg, bean sprouts and roasted onions, served with your choice of:

- |                          |         |
|--------------------------|---------|
| a. Tofu <sup>M</sup>     | 15,50 € |
| b. Hühnerfleisch Chicken | 16,50 € |
| c. Rindfleisch Beef      | 17,50 € |
| d. Garnelen Shrimp       | 18,50 € |



### 025 BUN TRON - REISNUDEL-SALAT <sup>B</sup>

Reisnudeln, Salat, Karotten, Kräuter, hausgemachter Dressing, Röstzwiebeln, Erdnüssen, wahlweise mit:

Rice noodles, salad, carrots, herbs, homemade dressing, roasted onions, peanuts, served with your choice of:

- |                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| a. Bun Nem                                           | 16,50 € |
| Frühlingsrollen <sup>A</sup> Spring Rolls            |         |
| b. Bun Bo Nam Bo in Wok                              | 17,50 € |
| geschwenktes Rindfleisch <sup>M</sup> wok-fried beef |         |



### 026 UDON XAO - GEBRATENE UDON <sup>D,G</sup>

Hausgemachte Curry-Soße, wahlweise mit im Wok geschwenkte Udonnudeln, Gemüse:

Wok-tossed udon noodles with vegetables and curry sauce, served with your choice of:

- |                          |         |
|--------------------------|---------|
| a. Tofu <sup>M</sup>     | 15,50 € |
| b. Hühnerfleisch Chicken | 16,50 € |
| c. Rindfleisch Beef      | 17,50 € |
| d. Garnelen Shrimp       | 18,50 € |

## HAUPTSPEISEN

### 027 CRISPY CHICKEN FILLET 16,50 €

Alle Gerichte werden mit Jasminreis, Sesam, Gemüse, Salat und einer hausgemachten Soße nach Wahl serviert.  
All dishes are served with jasmine rice, sesame, vegetables, salad, and one homemade sauce of your choice.

- a. Curry-Soße <sup>G</sup>
- b. Mango-soße
- c. Erdnuss-Soße <sup>B</sup>
- d. Teri-Soße <sup>M</sup>

### 028 CRISPY DUCK 18,50 €

- a. Curry-Soße <sup>G</sup>
- b. Mango-Soße
- c. Erdnuss-Soße <sup>B</sup>
- d. Teriyaki-Soße <sup>M</sup>



# MEKOTO

## HAUPTSPEISEN MEKOTO DELUXE



**029 GRILLED CHICKEN - PHOENIX STYLE (20,50 €)** <sup>M,K</sup>

250g gegrilltes Hähnchenfilet aus Thailand mit Zuckerschoten und saisonalem Gemüse, serviert mit Reis in Deluxe-Sauce.

Grilled chicken fillet with asparagus, sugar snap peas, and vegetables, served with rice in deluxe sauce.



**030 GRILLED DUCK - DUCKY DUCK (22,50 €)** <sup>M,K</sup>

250g gegrillte weibliche Barbarie-Entenbrust mit marktfischem Gemüse in Deluxe-Sauce.

Grilled Barbary duck breast with fresh vegetables in deluxe sauce.



**031 TERI SAKE LACHS-GRILLED SALMON - TERI SAKE (28,50 €)** <sup>C,E,M</sup>

250g gegrillter Lachs mit 3 Garnelen, serviert mit Teriyaki-Sauce und Tamarinden-Sauce.

Grilled salmon with prawns, teriyaki, and tamarind sauce.



**032 TERI MAGURO STEAK-GRILLED TUNA - TERI (30,50 €)** <sup>C,E,M</sup>

250g gegrilltes Thunfischsteak mit 3 Garnelen, serviert mit Teriyaki-Sauce und Tamarinden-Sauce.

Grilled tuna steak with prawns, teriyaki and tamarind sauce.



**033 GEGRILLTER RIESENGARNELEN (20,50 €)** <sup>E,M</sup>

6 Stück gegrillte Riesengarnelen mit saisonalem Gemüse, serviert mit Reis, Teriyaki-Sauce.

King prawns with asparagus, vegetables, rice, teriyaki and tamarind sauce.



**034 DEEP BLUE OCEAN (30,50 €)** <sup>E,N,M</sup>

3 Stück gegrillte Riesengarnelen, 2 Jakobsmuscheln und Oktopus mit gegrilltem Gemüse, Kräuterseitlingen und Tamarinden-Sauce.

Prawns, scallops, octopus with grilled vegetables and tamarind sauce.



**035 BEEF STEAK - SURF & TURF (33,50 €)** <sup>E,M,K</sup>

3 Stück Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye-Steak, serviert mit Gemüse und Whisky-Sauce mit Süßkartoffeln.

Argentinian rib-eye steak with prawn skewers, vegetables, and whiskey sauce.



**036 BEEF PINEAPPLE - PINEAPPLE GOLD (23,50 €)** <sup>I,M</sup>

Rinderfiletstreifen aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in frischer Ananas.

Wok-fried beef with lemongrass, chili, and pineapple, served in fresh pineapple.



**037 GRILLED PRAWNS - COCONUT STYLE (23,50 €)** <sup>E,M</sup>

5 Stück gegrillte Riesengarnelen mit marktfischem Gemüse, Babymais in Currysauce, serviert mit jungem Kokosnuss.

King prawns with vegetables, baby corn in curry sauce, served with young coconut.

## VEGETARISCH STYLE - MEKOTO

### 038 TAMARINDEN - TOFU<sup>M</sup> 🌱

14,50 €

Bestes Saisongemüse mit Tamarindensauce und Tofu.  
Best seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu.

### 039 WEISSER PILZ - WHITE MUSHROOM<sup>M,L</sup> 🌱 15,50 €

Weißer Pilz, knuspriger Tofu und Gemüse mit Soja-Sesam-Soße.  
White mushroom, crispy tofu, & vegetables with soy-sesame sauce.

### 040 WÜRZIGER TOFU<sup>M</sup> 🌱

15,50 €

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und leicht scharfem Tofu.

Various vegetables with lemongrass, chili, and mildly spicy tofu.

### 041 VIT CHAY - SEITAN- "ENTE"<sup>D,M</sup> 🌱

17,50 €

Seitan-"Ente", Zuckererbsen und saisonales Gemüse, serviert mit Reis und Deluxe-Soße.

Seitan "duck", sugar snap peas and seasonal vegetables, served with rice and deluxe sauce.



## RAMEN NUDELN

### 042 SPICY SIGNATURE RAMEN BRÜHE<sup>A,F,H</sup> 16,90 €

Schweinebrühe & würzige dunkle Sojabohnen.  
Einlagen: gehacktes Hühnerbrustfilet, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.  
Pork broth & spicy dark soybeans.  
Toppings: minced chicken breast, Japanese mushrooms, scallions, morel mushrooms, kimchi, boiled egg.

### 044 TONKOTSU-RAMEN BRÜHE<sup>A,D,F,G,M</sup> 17,50 €

Schweine- und Hühnerbrühe (8 Stunden gekocht).  
Einlagen: Schweine-Charsiu, geschmortes Schweinefleisch, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, gekochtes Ei.  
Pork and chicken broth (slow-cooked for 8 hours).  
Toppings: pork chashu, braised pork, corn, morel mushrooms, scallions, boiled egg.

### 043 MISO-RAMEN BRÜHE<sup>A,D,F,G,M</sup> 17,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).  
Einlagen: gebratenes Hähnchen, Schweine-Charsiu, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, gekochtes Ei.  
Chicken and soybean broth (slow-cooked for 8 hours).  
Toppings: grilled chicken, pork chashu, corn, morel mushrooms, scallions, boiled egg.

### 045 VEGGIE-RAMEN BRÜHE<sup>A,D,F,G,M</sup> 🌱 15,50 €

Dashi- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).  
Beilagen: Mais, Japanische Pilze, Kimchi, Morcheln, Frühlingszwiebeln, gekochtes Ei.  
Dashi and soybean broth (slow-cooked for 8 hours).  
Toppings: corn, Japanese mushrooms, kimchi, morel mushrooms, scallions, boiled egg.

### 046 RINDFLEISCH RAMEN BRÜHE<sup>A,F,G,M</sup> 17,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).  
Einlagen: Rindfleisch, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.  
Chicken and soybean broth (simmered for 8 hours).  
Ingredients: beef, Japanese mushrooms, spring onions, morels, kimchi, boiled egg, soybeans.

### 047 GARNELEN-RAMEN BRÜHE<sup>A,E,F,M</sup> 18,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).  
Einlagen: Garnelen, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.  
Chicken and soybean broth (simmered for 8 hours).  
Ingredients: shrimp, Japanese mushrooms, spring onions, morels, kimchi, boiled egg.

### 048 RIND-GARNELEN-RAMEN BRÜHE<sup>A,E,F,M</sup> 18,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).  
Einlagen: Rindfleisch, Garnelen, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.  
Chicken and soybean broth (simmered for 8 hours).  
Ingredients: shrimp, Japanese mushrooms, spring onions, morels, kimchi, boiled egg.



# DONBURI



**049 GYU-DON<sup>M</sup> 16,50 €**

Reisschale mit Teriyaki-Rindfleisch.  
Rice bowl with teriyaki beef.

**050 TORI-DON - RICE BOWL WITH TERIYAKI CHICKEN<sup>A,M</sup> 16,50 €**

Reisschale mit Teriyaki-Huhn.  
Rice bowl with teriyaki chicken.

**051 SAKE-DON<sup>C,M</sup> 17,50 €**

Reisschale mit Teriyaki-Lachs.  
Rice bowl with teriyaki salmon.

**052 MAGURO-DON-THUNFISCH<sup>C,M</sup> 18,50 €**

Reisschale mit Teriyaki-Thunfisch.  
Rice bowl with teriyaki tuna.

**053 UNAGI-DON<sup>C,M</sup> 18,50 €**

Reisschale mit gegrilltem Aal.  
Rice bowl with grilled eel.

# KIDS MENÜ

**054 MENÜ 1<sup>A,M</sup> 9,50 €**

3 gegrillte Hühnerspieße mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes.  
3 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fries.

**055 MENÜ 2<sup>A,E,M</sup> 10,50 €**

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes.  
3 tempura prawns with teriyaki sauce and sweet potato fries.

**056 MENÜ 3 REISBANDNUDEL-SUPPE (KIDS)<sup>A,D,F</sup> 8,50 €**

Traditionelle 12-Kräuter-Brühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- a. Hühnerfleisch Chicken
- b. Rindfleisch Beef
- c. Hühner- & Rindfleisch Chicken & Beef

**057 MENÜ 4 GEBRATENE REISBANDNUDELN (KIDS)<sup>A,D,F,M</sup> 10,50 €**

Im Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei, Sojasprossen und Röstzwiebeln, wahlweise mit:  
Wok-tossed rice noodles with vegetables, egg, bean sprouts, and crispy onions, served with your choice of

- a. Hühnerfleisch Chicken
- b. Rindfleisch Beef



# SUSHI MEKOTO

## NIGIRI

|     |                                                                                |         |        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 058 | Sake Lachs <sup>C</sup>                                                        | 2 Stück | 5,90 € |
| 059 | Maguru Thunfisch <sup>C</sup>                                                  | 2 Stück | 6,50 € |
| 060 | Ebi - Garnelen <sup>E</sup>                                                    | 2 Stück | 6,50 € |
| 061 | Unagi - gegrilltem Aal <sup>C</sup>                                            | 2 Stück | 6,50 € |
| 062 | Hotategai - Jakobsmuscheln <sup>N</sup>                                        | 2 Stück | 6,50 € |
| 063 | Vegetarische - Tamago <sup>A</sup> 🌿                                           | 2 Stück | 3,90 € |
| 064 | Vegetarisches Inari-Sushi – Süße Tofutasche, gefüllt mit Reis <sup>F,M</sup> 🌿 | 2 Stück | 4,50 € |
| 065 | Vegetarische - Avocado 🌿                                                       | 2 Stück | 3,90 € |
| 066 | Vegetarische - Oshinko 🌿                                                       | 2 Stück | 3,90 € |



## MAKI



|     |                                                               |         |        |
|-----|---------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 067 | Sake-Lachs <sup>C</sup>                                       | 8 Stück | 5,90 € |
| 068 | Tuna - Thunfisch <sup>C</sup>                                 | 8 Stück | 6,50 € |
| 069 | Tekka Tuna - Scharfer Thunfisch <sup>C</sup>                  | 8 Stück | 5,90 € |
| 070 | Sake Avocado-Lachs Avocado <sup>C</sup>                       | 8 Stück | 5,90 € |
| 071 | Sake Kappa-Lachs Gurke <sup>C</sup>                           | 8 Stück | 5,90 € |
| 072 | Ebi-Garnelen <sup>E</sup>                                     | 8 Stück | 6,50 € |
| 073 | Ebi Avocado-Garnelen Avocado <sup>E</sup>                     | 8 Stück | 5,90 € |
| 074 | California-Surimi Avocado <sup>C,F</sup>                      | 8 Stück | 5,90 € |
| 075 | Hähnchen <sup>M</sup>                                         | 8 Stück | 5,90 € |
| 076 | Hähnchen Avocado <sup>M</sup>                                 | 8 Stück | 5,90 € |
| 077 | Kappa-Gurke 🌿                                                 | 8 Stück | 4,90 € |
| 078 | Avocado 🌿                                                     | 8 Stück | 4,90 € |
| 079 | O-Shinko-Marinierter Rettich 🌿                                | 8 Stück | 4,90 € |
| 080 | Shiitake-Süße Tofutasche 🌿<br>gefüllt mit Reis <sup>F,M</sup> | 8 Stück | 4,90 € |

# MEKOTO

## FUTO MAKI

### 081 FUTO-SAKE-LACHS <sup>C</sup> 8 Stück 11,50 €

Lachs, Avocado, Gurke.  
Salmon, avocado, cucumber.

### 082 FOTO-TUNA - THUNFISCH <sup>C</sup> 8 Stück 12,50 €

Thunfisch, Avocado, Gurke.  
Tuna, avocado, cucumber.

### 083 FUTO-TEMPURA CHICKEN <sup>A,D</sup> 8 Stück 11,50 €

Avocado, Gurke, gebackenes Hühnerbrustfilet mit Mango-Chili-Dip.  
Avocado, cucumber, deep-fried chicken breast fillet with mango-chili dip.

### 084 FUTO-VEGGIE <sup>A,G</sup> 8 Stück 10,50 €

Tamago (japanisches Omelett), Gurke, Avocado, Rucola, Frischkäse.  
Tamago (Japanese omelet), cucumber, avocado, arugula, cream cheese.



## INSIDE-OUT ROLL



### 085 California <sup>A,M</sup> 8 Stück 9,50 €

Surimi, Avocado, Mayo

### 086 Kani <sup>A,E</sup> 8 Stück 10,50 €

Krebsfleisch, Avocado, Mayo

### 087 Sake Avo <sup>A,C</sup> 8 Stück 10,50 €

Lachs, Avocado, Mayo

### 088 Maguro <sup>A,C</sup> 8 Stück 10,90 €

Thunfisch, Gurke, Mayo

### 089 Ebi <sup>A,E</sup> 8 Stück 10,90 €

Großgarnelen, Avocado, Mayo

### 090 Salmon Skin <sup>C</sup> 8 Stück 9,50 €

Gegrillte Lachshaut, Avocado

### 091 Unagi <sup>C</sup> 8 Stück 10,50 €

Süßwasser-Aal, Avocado

### 092 Philly Cheese <sup>C,G</sup> 8 Stück 8,50 €

Gurke, Avocado, Philly Cheese

### 093 Vegetarian Inside Out 8 Stück 8,50 €

Shiitake, O-Shinko, Avocado

### 094 Vegetarian Asparagus Roll <sup>G</sup> 8 Stück 8,50 €

Grüner Spargel, Philly Cheese, Schnittlauch



# MEKOTO

# SUSHI EXTREME



- 095 SPICY CHICKEN ROLL** <sup>A,M</sup> 8 Stück **14,90 €**  
Chilimayo-Hähnchen, Gurke, außen Avocado  
Chili mayo chicken, cucumber, outer avocado
- 096 SPICY TUNA ROLL** <sup>A,C,M,L</sup> 8 Stück **15,90 €**  
Chilimayo, Avocado, Thunfisch, Gurke, Lauch, Sesam  
Chili mayo, avocado, tuna, cucumber, leek, sesame
- 097 KALANI** <sup>C,E,F,M</sup> 8 Stück **14,90 €**  
Gegrillte Lachshaut, Avocado, Großgarnelen, Unagisoße  
Grilled salmon skin, avocado, large shrimp, unagi sauce
- 098 MY BEST FRIEND'S ROLL** <sup>A,C,G,M</sup> 8 Stück **15,90 €**  
Avocado, Lachs, Spezialsoße, Kresse, Mayo  
Avocado, salmon, special sauce, cress, mayo
- 099 MEKOTO  
EXTREME SPECIAL** <sup>A,C,E,F,G,M</sup> 8 Stück **16,50 €**  
Garnelentempura, Lachs, Lachshaut, Tamago, Gurke, Masago, Tobiko, Unagisoße  
Tempura shrimp, salmon, salmon skin, tamago, cucumber, masago, tobiko, unagi sauce
- 100 TNT ROLL** <sup>A,C,G,M</sup> 8 Stück **15,90 €**  
Unagi ummantelt, Avocado, Gurke, Jalapeño, Koriander, Chili, süße Chilisauce, Unagi-Soße, Chili-Mayo  
Wrapped in unagi, avocado, cucumber, jalapeño, coriander, chili, sweet chili sauce, unagi sauce, chili mayo
- 101 Cajun-Salmon** <sup>C,G,M</sup> 8 Stück **15,90 €**  
Flambierter Lachs ummantelt, Lachs, Avocado, Spargel, Cajun, Philly  
Fried sushi rice, salmon, chili mayo, cucumber, leek, masago

## SASHIMI

- 102 SAKE LACHS** <sup>C</sup> (6 Stück) **13,50 €**
- 103 TUNA THUNFISCH** <sup>C</sup> (6 Stück) **14,50 €**
- 104 TUNA THUNFISCH  
SAKE LACHS** <sup>C</sup> (3 Stück)  
(3 Stück) **14,50 €**
- 105 TUNA THUNFISCH  
SAKE LACHS** <sup>C</sup> (6 Stück)  
(6 Stück) **25,50 €**



## MEKOTO

## TEMPURA ROLL MAKI MINI

- 106 SALMON TEMPURA** <sup>C,G</sup> (10 Stück) **9,50 €**  
Lachs, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 107 TUNA TEMPURA** <sup>C,G</sup> (10 Stück) **9,50 €**  
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 108 HOTATEGAI TEMPURA** <sup>G,N</sup> (10 Stück) **10,50 €**  
Jakobsmuschel, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 109 EBI TEMPURA** <sup>E,G</sup> (10 Stück) **9,50 €**  
Große Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 110 HÄHNCHEN TEMPURA** <sup>G</sup> (10 Stück) **9,50 €**  
Hähnchen, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 111 VEGGIE TEMPURA** <sup>A,D,E,G</sup> 🌱 (10 Stück) **7,90 €**  
Avoc., Mango, Paprika, Spargel, Tamago, Philadelphia, Kresse & Spezialsoße



## TEMPURA BIG ROLL

- |                                                                                | (6 Stück)      | (10 Stück)     |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>112 SALMON TEMPURA</b> <sup>C,D,G</sup>                                     | <b>8,90 €</b>  | <b>15,50 €</b> |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezialsoße                    |                |                |
| <b>113 TUNA TEMPURA</b> <sup>C,D,G</sup>                                       | <b>8,90 €</b>  | <b>16,50 €</b> |
| Thunfisch Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezi alsoße                |                |                |
| <b>114 HOTATEGAI TEMPURA</b> <sup>C,G,N</sup>                                  | <b>9,90 €</b>  | <b>16,50 €</b> |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezialsoße                    |                |                |
| <b>115 EBI TEMPURA</b> <sup>D,E,G</sup>                                        | <b>9,90 €</b>  | <b>16,50 €</b> |
| Große Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezialsoße           |                |                |
| <b>116 MEKOTO-BIG ROLL</b> <sup>D,E,G</sup>                                    | <b>10,90 €</b> | <b>16,90 €</b> |
| Lachs, Thunfisch, Garnelen, Salzwasseraal, Avocado                             |                |                |
| <b>117 HÜHNCHEN, SPICY CHICKEN</b> <sup>D,E,G</sup>                            | <b>7,90 €</b>  | <b>14,90 €</b> |
| Tempura Hühnchen, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezial-Soße        |                |                |
| <b>118 VEGGIE TEMPURA</b> <sup>D,E,G</sup> 🌱                                   | <b>7,50 €</b>  | <b>13,90 €</b> |
| Avocado, Mango, Paprika, Spargel, Tamago, Philadelphia, Kresse und Spezialsoße |                |                |



# SUSHI MENÜ



## MENÜ 1 - VEGGIE MIX <sup>A,D</sup>

**17,50 €**

|                                  |                          |        |
|----------------------------------|--------------------------|--------|
| 2 Stück Tamago - Oshinko         | Tamago - Oshinko         | Nigiri |
| 8 Stück Kappa - Gurke            | Kappa - Cucumber         | Maki   |
| 8 Stück Avocado                  | Avocado                  | Maki   |
| 10 Stück Tamago - Tempura - Mini | Tamago Maki Mini Tempura |        |

## MENÜ 2 - MAKI MIX <sup>C,E</sup>

**18,50 €**

|                       |              |                   |
|-----------------------|--------------|-------------------|
| 8 Stück Sake Avocado  | Sake Avocado | Maki              |
| 8 Stück Tekka Tuna    | Tekka Tuna   | Maki              |
| 10 Stück Ebi-Garnelen | Ebi Shrimp   | Maki Mini Tempura |



## MENÜ 3 - HELLO CALIFORNIA <sup>C,E</sup>

**21,90 €**

|                                 |                     |                   |
|---------------------------------|---------------------|-------------------|
| 8 Stück California - I.O        | California I.O      | Inside - Out      |
| 8 Stück Ebi - Garnelen - Maki   | Ebi Shrimp          | Maki              |
| 10 Stück Sake - Lachs - Avocado | Sake Salmon Avocado | Maki Mini Tempura |

## MENÜ 4 - MEKOTO EXTREME <sup>C,E</sup> ( FÜR 2 PERSONEN )

**51,90 €**

|                                |                 |              |
|--------------------------------|-----------------|--------------|
| 2 Stück Thunfisch              | Tuna            | Nigiri       |
| 4 Stück Lachs                  | Salmon          | Sashimi      |
| 8 Stück Sake Avocado           | Sake Avocado    | Maki         |
| 8 Stück California             | California      | Inside - Out |
| 8 Stück Pikant Thunfisch Rolle | Spicy Tuna Roll | Extreme      |
| 10 Stück Lachs Tempura         | Salmon Tempura  | Big Roll     |



# MEKOTO

# SUSHI MENÜ



## MENÜ 5 - LOVE YOU 3000! <sup>C,E,D,P</sup> 54,50 €

|                                |                 |              |
|--------------------------------|-----------------|--------------|
| 2 Stück Ebi - Garnelen         | Ebi - Shrimp    | Nigiri       |
| 6 Stück Thunfisch, Lachs       | Tuna, Salmon    | Sashimi      |
| 8 Stück Kappa, Gurke           | Kappa, Cucumber | Maki         |
| 8 Stück Sake Avocado           | Sake Avocado    | Inside - Out |
| 8 Stück Mekoto Extreme Special |                 | Extreme      |
| 8 Stück Sake Avocado           | Sake Avocado    | Maki         |
| 6 Stück Lachs                  | Salmon          | Tempura      |



## MENÜ 6 - LOST IN MEKOTO <sup>C,E,D,G</sup> ( FÜR 2-3 PERSONEN ) 62,90 €

|                                |                       |              |
|--------------------------------|-----------------------|--------------|
| 2 Stück Thunfisch              | Tuna                  | Nigiri       |
| 2 Stück Ebi - Garnelen         | Ebi Shrimp            | Nigiri       |
| 6 Stück Sake - Lachs           | Sake Salmon           | Sashimi      |
| 8 Stück Ebi - Garnelen         | Ebi Shrimp            | Maki         |
| 8 Stück Thunfisch              | Tuna                  | Maki         |
| 8 Stück Avocado                | Surimi, Avocado, Mayo | Inside - Out |
| 8 Stück Sake - Lachs           | Sake Salmon           | Inside - Out |
| 8 Stück Thunfisch, Gurke, Mayo |                       | Extreme      |
| 10 Stück Lachs                 | Salmon                | Tempura      |



## MENÜ 7 - MEKOTO <sup>A,C,E,G</sup> ( FÜR 4 PERSONEN ) 89,90 €

|                                  |                     |                 |
|----------------------------------|---------------------|-----------------|
| 2 Stück Sake - Lachs             | Sake Salmon         | Nigiri          |
| 2 Stück Thunfisch                | Tuna                | Nigiri          |
| 2 Stück Ebi - Garnelen           | Ebi Shrimp          | Maki            |
| 6 Stück Sake - Lachs             | Sake Salmon         | Sashimi         |
| 8 Stück Sake - Lachs - Avocado   | Sake Salmon Avocado | Maki            |
| 8 Stück Kappa - Maki             | Kappa Maki          | Maki            |
| 8 Stück California               | California          | Inside - Out    |
| 8 Stück Mekoto Extreme Special   |                     | Extreme Special |
| 8 Stück Pikant Hähnchen Rolle    | Spicy Chicken Roll  | Extreme Special |
| 10 Stück Ebi - Garnelen          | Ebi Shrimp          | Mini Tempura    |
| 12 Stück Salmon Tempura Big Roll |                     | Salmon Tempura  |

## MENÜ 8 - MEKOTO - THE STORY OF SUSHI <sup>A,C,E,G,D</sup> ( FÜR 5-6 PERSONEN ) 125,00 €

Lassen Sie sich von den Kreationen unseres Chefs überraschen!  
Let yourself be surprised by our chef's creations!



# DESSERTS

## 119 KEM XOI <sup>G,L</sup>

6,90 €

Leicht süßer Klebreis, Vanilleeis, Kokoscreme, Sesam  
Lightly sweet sticky rice, vanilla ice cream, coconut cream, sesame

## 120 MOCHI

3 Stück 5,90 €

Reiskuchen mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl:  
Matcha, Sesam, Taro, Mango  
Rice cakes with various fillings to choose from: matcha, sesame,  
taro, mango

## 121 MOCHI-EISPLATTE <sup>G,L</sup>

2 Stück 5,90 €

Reiskuchen, gefüllt mit Eis, wahlweise mit saisonalen Früchten  
2 Stk. zur Auswahl: Matcha, Kokosnuss, Erdbeere, Schokolade,  
Mango, Vanille  
Rice cakes filled with ice cream, optionally with seasonal fruits  
2 ice balls to choose from: matcha, coconut, strawberry,  
chocolate, mango, vanilla

## 122 KOREANISCHE PFANNKUCHEN <sup>L</sup>

2 Stück 6,90 €

Gefüllt mit Sesam oder Zimt Filled with sesame or cinnamon

## 123 GEBACKENE BANANE

4 Stück 6,90 €

Mit Honig flambiert Flambéed with honey

## 124 GEBACKENE ANANAS

3 Stück 6,90 €

Mit Honig With honey



## 125 KOKOSEIS IN EINER KOKOSNUSS <sup>G</sup> 7,90 €

Kokosnussraspeln, Fructose, Laktose und  
Milchproteine, Kokosnusspulver, getrocknetes  
Kokosnussmark, Maltodextrin, Natriumkaseinat  
(Milch), Emulgator, Stabilisatoren  
Coconut flakes, fructose, lactose and milk proteins, coconut  
powder, dried coconut pulp, maltodextrin, sodium caseinate  
(milk), emulsifier, stabilizers

# MEKOTO

## HOMEMADE GETRÄNKE



### 126 LIMETTEN-LIMONADE 6,50 €

Frische Limetten, Minze, stilles Wasser (oder Soda)  
Fresh lime, mint, still water (or soda)

### 127 MARACUJA CRUSH 6,50 €

Maracujasaft, Maracuja, Stilles Wasser (oder Soda)  
Passion fruit juice, fresh passion fruit, still water (or soda)

### 128 PASSIONSFRUCHT-CRUSH 6,50 €

Passionsfruchtsaft, Passionsfrucht, stilles Wasser (oder Soda)  
Passion fruit juice, passion fruit, still water (or soda)

### 129 VINPEARL EISTEE 6,50 €

Schwarzer Tee, Limettensaft, Limette, Orange  
Black tea, lime juice, lime, orange

### 130 PFIRSICH-OOLONG-TEE 6,50 €

Oolong-Tee, Zitronengras, Orange, süßer Pfirsich  
Oolong tea, lemongrass, orange, sweet peach

### 131 MANGO LASSI <sup>G</sup> 6,50 €

Mangopüree, Milch, Naturjoghurt  
Mango puree, milk, natural yogurt

### 132 CUCUMBER CRUSH <sup>C,D</sup>

Gurke, Minze, Rohrzucker, Limette, Soda  
Cucumber, mint, cane sugar, lime, soda

### 133 KUMQUAT-CRUSH <sup>C,D</sup>

Kumquat, Rohrzucker, Ingwer, Minze, Zitronengras,  
Kumquat, cane sugar, ginger, mint, lemongrass, soda

### 134 EXOTIC PASSION

Litschi, Kokos, Limette, Minze, Passionsfrucht  
Lychee, coconut, lime, mint, passion fruit

## SOFT DRINKS

### 135 COLA <sup>A,C</sup> (0,3 l / 0,5 l) 3,50 € / 4,50 €

Cola Zero, Fanta, Sprite, Paulaner Spezi

### 136 GINGER ALE (0,3 l / 0,4 l) 3,50 € / 4,50 €

Bitter Lemon, Tonic

### 137 SÄFTE (0,3 l / 0,4 l) 3,90 € / 4,90 €

Apfel, Banane, Kirsche, Kiba, Mango, Litschi, Guave

### 138 SAFTSCHORLEN (0,3 l / 0,4 l) 3,90 € / 4,90 €

Apfel, Banane, Kirsche, Mango, Litschi, Guave

### 139 STILLES WASSER / SPRUDELWASSER (0,3 l / 0,5 l) 3,20 € / 4,20 €

### 140 FLASCHE WASSER / SPRUDELWASSER (0,75 l) 6,90 €



# MEKOTO

## TEES



- |                                            |                                    |               |
|--------------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| <b>141</b>                                 | <b>HEISSER ZITRONE</b>             | <b>4,50 €</b> |
| Frischer Zitronensaft mit heißem Wasser    |                                    |               |
| <b>142</b>                                 | <b>FRISCHER MINZTEE</b>            | <b>4,50 €</b> |
| Aromatischer Tee mit frischer Minze        |                                    |               |
| <b>143</b>                                 | <b>GRÜNER TEE</b>                  | <b>4,50 €</b> |
| Traditioneller grüner Tee                  |                                    |               |
| <b>144</b>                                 | <b>JASMINTEE</b>                   | <b>4,50 €</b> |
| Feiner Jasmintee mit blumigem Aroma        |                                    |               |
| <b>145</b>                                 | <b>FRISCHER INGWERTEE</b>          | <b>4,50 €</b> |
| Würziger Tee mit frischem Ingwer           |                                    |               |
| <b>146</b>                                 | <b>ZITRONENGRASSTEE MIT INGWER</b> | <b>4,50 €</b> |
| Mit Ingwer, Limetten, Zitronengras & Honig |                                    |               |

## KAFFEE

Falls Sie vietnamesischen Kaffee noch nie probiert haben, verpassen Sie etwas! Sein einzigartiger Geschmack ist unvergleichlich und hebt sich deutlich von gewöhnlichem Kaffee ab. Nicht ohne Grund gibt es in Vietnam an jeder Ecke ein Café mit köstlichen Kaffeespezialitäten. Probieren Sie es selbst aus und lassen Sie sich überzeugen!

- |                                                  |                                    |               |
|--------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| <b>147</b>                                       | <b>CAFÉ TRUNG NGUYEN (SCHWARZ)</b> | <b>4,90 €</b> |
| Aromatischer Filterkaffee mit einer Schokonote   |                                    |               |
| <b>148</b>                                       | <b>CAFÉ SỮA</b>                    | <b>5,50 €</b> |
| Filterkaffee mit süßer Kondensmilch              |                                    |               |
| <b>149</b>                                       | <b>CAFÉ SỮA ĐÁ</b>                 | <b>5,50 €</b> |
| Filterkaffee mit süßer Kondensmilch & Eiswürfeln |                                    |               |
| <b>150</b>                                       | <b>CAFÉ SỮA DỪA</b>                | <b>6,90 €</b> |
| Kokos-Kaffee mit eiskalter Kokosmilch            |                                    |               |



# BIER

0,3 l — 0,5 l —

## 151 Bayreuther Hell

3,50 € 4,90 €

Helles Bier vom Fass 4,9% vol.  
Helles Beer from the Beer Keg 4,9% vol.

## 152 Maisel's Weiße Original

3,50 € 4,50 €

Weizenbier vom Fass 5,1% vol.  
Wheat Beer from the Keg 5,1% vol

## 153 Aktien Zwick'l Kellerbier

- 4,50 €

Aktien Zwick'l Kellerbier 5,3 % vol

## 154 Aktien Landbier Dunkel

- 4,50 €

Aktien Landbier Dunkel 5,3% vol

## 155 Maisel's Weisse Alcohol-Free

- 4,50 €

Maisel's Weisse Alcohol-Free 0,0% vol

## 156 Maisel & Friends IPA

4,50 € -

Maisel & Friends IPA 0,5% vol

## 157 Radler-Bier mit Sprite-Cola-Bananen-Kirschweizen

4,50 € -

0,33 l

## 158 Kirin Bier

4,90 €

Japanisches Bier - Lagerbier 5,0% vol

## 159 Vietnamesisches - Saigon Bier

4,90 €



# MEKOTO

## SEKT & SPIRITUOSEN

- 160 PROSECCO** 6,70 € (0,1 l) 29,00 € (0,75 l)  
Scavi & Ray Spumante – elegant und geschmeidig
- 161 NEP MOI** 4,90 € (0,2 cl)  
Vietnamesischer Reiswodka 30% vol
- 162 SAKE** 5,90 € (0,1 l)  
Japanischer Reiswein



## WHISKY AUF EIS/ ON THE ROCK

- 163 JACK DANIEL'S 40 % VOL 0,2 CL** 4,50 €
- 164 SUNTORY TOKI 43 % VOL 0,2 CL** 5,50 €
- 165 SUNTORY HIBIKI 43 % VOL 0,2 CL** 8,50 €



# MEKOTO

## APERITIF & COCKTAILS

### 166 Fruity Gin 7,90 €

Gin, Limette, Apfelsaft, Zitronengras, Himbeeren, Mandel- und Mangosirup

### 167 MOJITO 7,90 €

Bacardi, Limette, Rohrzucker, Soda, Minze

### 168 PINK MOJITO 7,90 €

Bacardi, Limette, Rohrzucker, Soda, verfeinert mit Himbeeren

### 169 GIN GIN MULE 7,90 €

Gin, Minze, Limette, Spicy Ginger

### 170 MOSCOW MULE 7,90 €

Wodka, Limette, Spicy Ginger, Gurke

### 171 APEROL SPRITZ 7,90 €

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

### 172 HUGO 7,90 €

Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Soda

### 173 WILD BERRY LILLET 7,90 €

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

### 174 CAIPIRINHA 7,90 €

Sirup, Limetten, Bacardi, Rohrzucker, Ginger Ale



### 175 LEMON CAPI. 7,90 €

Sirup, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

### 176 COCOS SAHNE. 7,90 €

Sirup, KoKos, Sahne, Ananassaft, Kokosmilch

## NON-ALCOHOLICS COCKTAILS

# MEKOTO

# WEISSWEIN

**177 RIESLING <sup>1</sup>** (0,2l / 0,75l) **8,50 € / 29,00 €**

Sachsen – Weingut Schloss Proschwitz  
VdP. Gutswein, trocken. Feine Zitrusaromen, ein Hauch von  
Apfel und Pfirsich  
Feinste Mineralik sowie ein delikates Süße-Säure-Spiel

**178 CHARDONNAY „MONT MÈS“ <sup>1</sup>** (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Südtirol – Weingut Castelfeder  
Vigneti delle Dolomiti IGT, trocken. Fruchtig, frisch & anregend  
im Trunk mit sättigendem, fruchtigem Abgang  
Unkompliziert & erfrischend

**179 RHEINGAU RIESLING RÉSERVE <sup>1</sup>** (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Rheingau – Weingut Schumann-Nägler  
QbA, trocken. Voller Körper, tiefgründig, aromareich, fruchtig &  
kräftig, mit viel Biss, aber gleichzeitig harmonisch

**180 AIMERY CHARDONNAY <sup>1</sup>** (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Frankreich – Languedoc  
Aimery Sieur D'Arques, trocken. Aromen von Akazie, Banane &  
Grapefruit. Kräftig im Geschmack mit voller Frucht

**181 ASIO OTUS VINO BIANCO <sup>1</sup>** (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Italien – MGM Mondo del Vino  
Chardonnay & Sauvignon Blanc, halbtrocken. Frisch & saftig,  
aromatisch nach Birne & Zitrusfrüchten, mit weicher Süße im  
Nachgang

**182 MÜLLER-THURGAU <sup>1</sup>** (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Baden – Alde Gott  
Qualitätswein, halbtrocken & harmonisch. Feine Muskatnote,  
im Abgang weich & elegant



# ROTWEIN

## 183 SWISSNESS PINOT NOIR<sup>1</sup> (0,2l / 0,75l) 6,90 € / 24,90 €

Schweiz – La Cote | UVAVINS

Spätburgunder, trocken. Sanftes Bukett mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, süffig & fruchtig, begleitet von feinen Tanninen im Nachgang

## 184 LAFAGE LA NARASSA<sup>1</sup> (0,2l / 0,75l) 8,50 € / 29,90 €

Frankreich – Roussillon - Domaine Lafage

70% Grenache, 30% Syrah, IGP, trocken. Dominante Aromen von Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz & Pfeffer, voller Körper mit sanften Tanninen & dezenter Fruchtsüße. Frischer Abgang mit überraschender Eleganz

## 185 RESERVE DE L'AUBE<sup>1</sup> SYRAH-MERLOT (0,2l / 0,75l) 6,90 € / 24,90 €

Frankreich | Père Anselm

65% Syrah, 35% Merlot, VdP D'Oc, trocken. Intensive Aromen dunkler Früchte, Morello-Kirschen & Cassis, interessant, komplex & würzig mit kräftigen, seidigen Tanninen und guter Struktur

## 186 ASIO OTUS VINO ROSSO<sup>1</sup> (0,2l / 0,75l) 6,90 € / 24,90 €

Italien | MGM Mondo del Vino

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, feinherbes explosives Bouquet, harmonisch, körperreich, ausgeprägt & sensationell würzig



# ROSE

## 187 SWISSNESS ROSÉ DE GAMAY<sup>1</sup> (0,2l / 0,75l) 6,90 € / 24,90 €

Schweiz – La Cote | UVAVINS. 100% Gamay, trocken

Feine Noten reifer Früchte wie Himbeeren & aromatische Waldbeeren, saftig & geschmeidig, dabei herrlich frisch mit gut ausbalancierter Säure und leichter Restsüße

## 188 ROSÉ D'ANJOU<sup>1</sup> (0,2l / 0,75l) 6,90 € / 24,90 €

Frankreich – Val de Loire | Caves Monmousseau

Lieblich und fruchtbetont, harmonisch im Trunk mit deutlicher Süße



Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.

Die Bilder dienen zu Dekorationszwecken.

Die Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden.

### Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff · 2. coffeinhaltig · 3. mit Antioxidationsmittel · 4. Säuerungsmittel · 5. mit Konservierungsmittel · 6. mit Süßstoff · 7. enthält eine Phenylalaninquelle · 8. chininhaltig · 9. Stabilisatoren · 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11. Taurin

### Allergene:

A) Eier B) Erdnüsse – C) Fisch – D) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) – E) Krebstiere – F) Lupinen G) Milch einschließlich Lactose H) Schalenfrüchte – I) Schwefeldioxid & Sulfite – J) Sellerie K) Senf – L) Sesam – M) Soja – N) Weichtiere (Mollusken)