



特色手工点心

Dim Sum Hausgemacht

传承美味

G01 臻味蒸饺 7,5€

Gedämpfte Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Wasserkastanien, Chinakohl, Schnittlauch und Shiitake-Pilze

Steamed dumplings filled with pork, shrimp, Water chestnuts, Chinese cabbage, chives and shiitake mushrooms



G02 三鲜烧麦 7,5€

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnellen und Shiitake-Pilz

Steamed dumplings filled with pork, shrimp and shiitake mushrooms



G03 手工小笼包 7,9€

Xiao Long Bao (gefüllt mit Schweinefleisch, Lauchzwiebel und Ingwer)

Xiao Long Bao (filled with Pork, scallion and ginger)



G04 粤式咸水角 7,2€

Frittierte Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch, getrocknete Garnelen und Shiitake-Pilz

Fried dumplings filled with pork, dried shrimp and shiitake mushrooms



G05 鲜虾紫菜卷 8,3€

Frittierte Seetangrollen mit Garnelen

Deep-fried seaweed rolls with shrimp





特色手工点心

Dim Sum Hausgemacht

传承美味

G06 鲜虾腐皮卷

7,5€

Frittierte Tofu-Blatt-Rollen gefüllt mit Garnelen, Wasserkastanien und Koriander

Deep-fried tofu leaf rolls filled with shrimp, water chestnuts and coriander



G07 潮州粉粿

7,5€

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, getrocknete Garnelen, Shiitake-Pilz, Schnittlauch und Rettich

Steamed dumplings filled with pork, dried shrimp, Shiitake mushroom, chives and white radish



G08 乡味水饺汤

7,5€

Maultaschen in Suppe (gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Wasserkastanien, Chinakohl, Schnittlauch und Shiitake-Pilze)

Dumplings in soup (filled with pork, shrimp, Water chestnuts, Chinese cabbage, chives and shiitake mushrooms)



G09 黄金煎饺

7,5€

Frittierte Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Wasserkastanien, Chinakohl, Schnittlauch und Shiitake-Pilze

Deep-fried dumplings filled with pork, shrimp, Water chestnuts, Chinese cabbage, chives and shiitake mushrooms



G10 炸馄饨

7,5€

Frittierte Wan-Tan mit Schweinefleisch

Deep-fried wontons with pork



特色手工点心

Dim Sum Hausgemacht

传承美味



G13 特选三色素饺(素) 9,5€

Drei ausgewählte gedämpfte vegetarische Maultaschen-Variationen:
Three selected steamed vegetarian dumpling variations:

1. Trüffel Maultasche/松露黑饺

Schwarze Trüffel, Mais, Pilze, Zucchini, Karotten und Wasserkastanien
Black truffle, corn, mushrooms, zucchini, carrots and water chestnuts

2. Spinat Maultasche/菠菜青饺

Spinat, Mais, Pilze, Zucchini, Karotten und Wasserkastanien
Spinach, corn, mushrooms, zucchini, carrots and water chestnuts

3. Tofu Maultasche/豆腐橙饺

Tofu, Judasohr, Mais, Pilze, Zucchini, Karotten und Wasserkastanien
Tofu, wood ear mushrooms, corn, mushrooms, zucchini, carrots and water chestnuts



G11 水晶虾饺

7,9€

Gedämpfte Maultaschen gefüllt mit Garnelen

Steamed shrimp dumplings

G12 明虾角(蒸/炸/汤)

7,9€

Frittierte Maultaschen gefüllt mit Garnelen, Wasserkastanien und Koriander
(optional: gedämpft/frittiert/in Suppe)

Fried dumplings filled with shrimp, water chestnuts and coriander
(optional: steamed/fried/soup)



G14 特色斋粉粿(素) 7,2€

Gedämpfte Kristall-Maultaschengefüllt mit Schwarze Trüffel, Mais, Pilze, Zucchini, Karotten und Wasserkastanien

Steamed crystal dumplings filled with black truffle, corn, mushrooms, zucchini, carrots and water chestnuts



G15 黑松露水晶蒸饺(素)

12,9€

Gedämpfte Kristall-Maultaschen gefüllt mit Schwarze Trüffel, Mais, Pilze, Zucchini, Karotten und Wasserkastanien

Steamed crystal dumplings filled with black truffle, corn, mushrooms, zucchini, carrots and water chestnuts





特色手工点心

Dim Sum Hausgemacht

传承美味



G16 竹牛肉丸(可选辣) 7,5€
Gedämpfte Rindfleischknödel
(optional: scharf)
Steamed beef Meatballs
(optional: spicy)



G17 家乡牛肉肠粉 7,5€
Gedämpfte Reismudelrolle
gefüllt mit Rindfleisch
Steamed rice flour rolls
filled with beef

G18 鲜虾肠粉 7,9€
Gedämpfte Reismudelrolle gefüllt
mit Garnelen
Steamed rice flour rolls filled with
shrimp



G19 斋肠粉(素) 7,2€
Gedämpfte Reismudelrolle
(vegetarisch)
Steamed rice flour rolls
(vegetarian)



特色手工点心

Dim Sum Hausgemacht

传承美味



G20 古法马拉糕 6,8€

**Gedämpfte Mara Kuchen
(Schwammkuchen, süß)**

**Steamed sponge cake
(sweet)**

G21 豉汁凤爪 7,5€

**Gedämpfte Hühnerfüße mit
schwarzer Bohnensoße**

**Steamed chicken feet with
black bean sauce**



G22 豉汁蒸排骨 7,5€

**Gedämpfte Rippchen mit
schwarzer Bohnensoße**

**Steamed spareribs with
black bean sauce**

G23 葱姜牛百叶 7,5€

**Gedämpfte Rindblättermagen mit
Ingwer und Lauchzwiebel**

**Steamed beef tripe with ginger
and scallions**





特色手工点心

Dim Sum Hausgemacht

传承美味

G25 双菇饺 7,5€

Gedämpfte Teigtaschen mit
zwei Pilzsorten

Steamed Dumplings with
Two Types of Mushrooms



G26 叉烧包 7,5€

BBQ Schweinefleisch-Bao

BBQ pork buns

G27 小春卷 6,8€

Frittierte Frühlingsrolle

Fried spring rolls



G28 奶黄包 7,5€

Gedämpfte Sahne-
Eierpudding-Bao

Steamed creamy custard
buns

G29 芝麻球 6,8€

Frittierte Sesambällchen

Fried sesame balls





小吃 Snacks

传承美味



S1 蒜香排骨 €13.9
Frittierte Schweinerippchen
Knoblauch Geschmack
Fried Pork Ribs with Garlic Flavor



S2 蒜香鸡翅 €13.9
Frittierte Hähnchenflügel
Knoblauch Geschmack
Fried Chicken Wings with Garlic Flavor



S3 古法手撕牛肉 €13.9
Traditionell Gezupftes
Rindfleisch
Traditional Shredded Beef



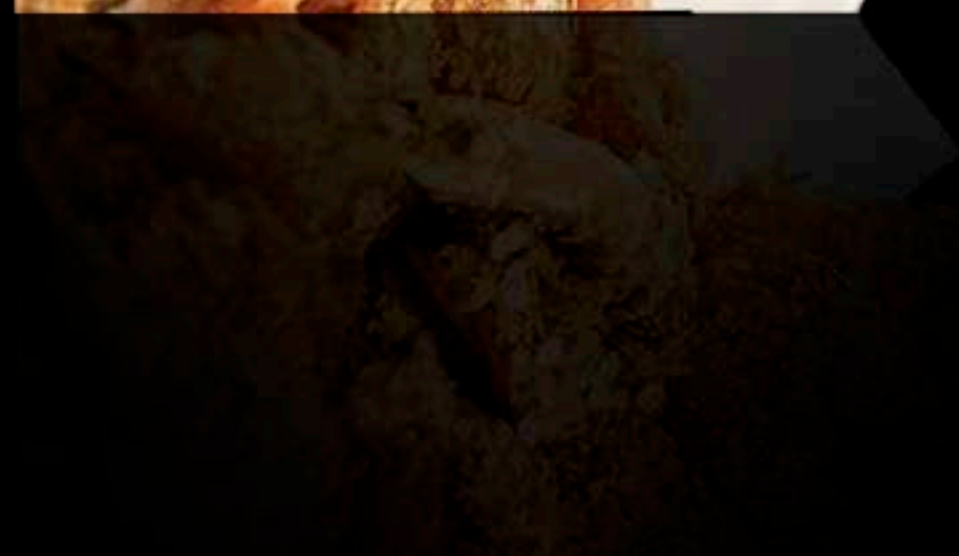
S4 椒盐鱿鱼 €12.9
Frittierte Tintenfisch mit
Pfeffer und Salz
Fried Squid with Pepper and Salt



S5 椒盐手工黄金豆腐 €19
Frittierter hausgemachter
Tofu mit Pfeffer und Salz
Fried Homemade Tofu with Salt and Pepper



S6 柠檬香酥麦片虾 €22
Knusprige Zitronen-
Haferflocken Garnelen
Crispy Lemon Oatmeal Shrimp



Kalte Vorspeisen / Cold Appetizer

K1

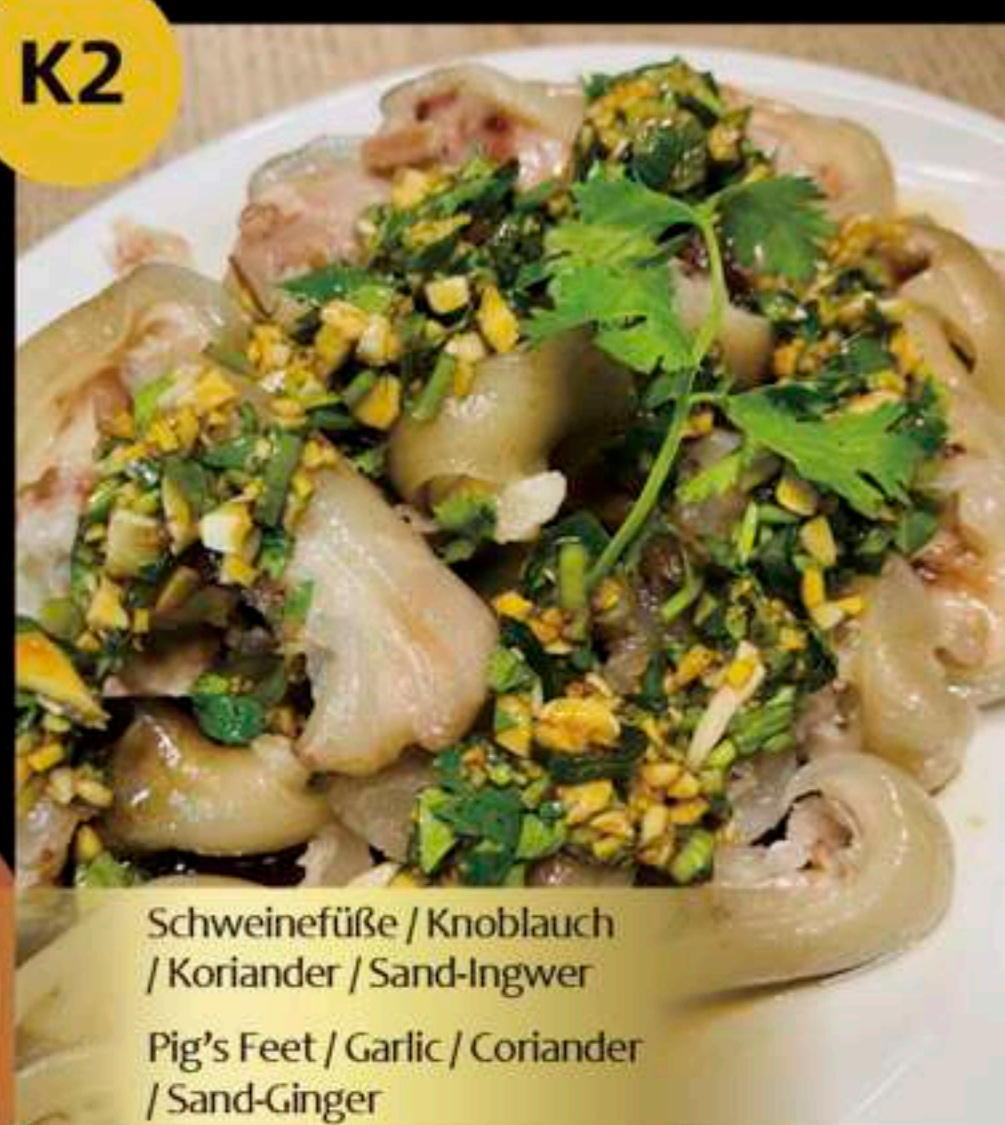


Karotte / Zwiebel / Koriander / Erdnüsse / Gurken / Sesam
Carrot / Onion / Coriander / Peanuts / Cucumber / Sesame

Salzgebackenes Hähnchen mit gemischten Beilagen / Salt-Baked Chicken with Mixed Side Dished / 风生水起手撕鸡

5 10 11
22 €

K2



Schweinefüße / Knoblauch
/ Koriander / Sand-Ingwer
Pig's Feet / Garlic / Coriander
/ Sand-Ginger

Entbeinte Schweinefüße mit Sand-Ingwer
Boneless Pig's Feet with Sand-Ginger
脱骨沙姜猪手

13.9 €

K3



Seetang / Karotte / Koriander / Knoblauch / Sesamöl / chinesischer Essig
Seaweed / Carrot / Coriander / Garlic / Sesame oil / Chinese Vinegar

Seetang Salat
Seaweed salad
凉拌海带丝

9.8 €

K4

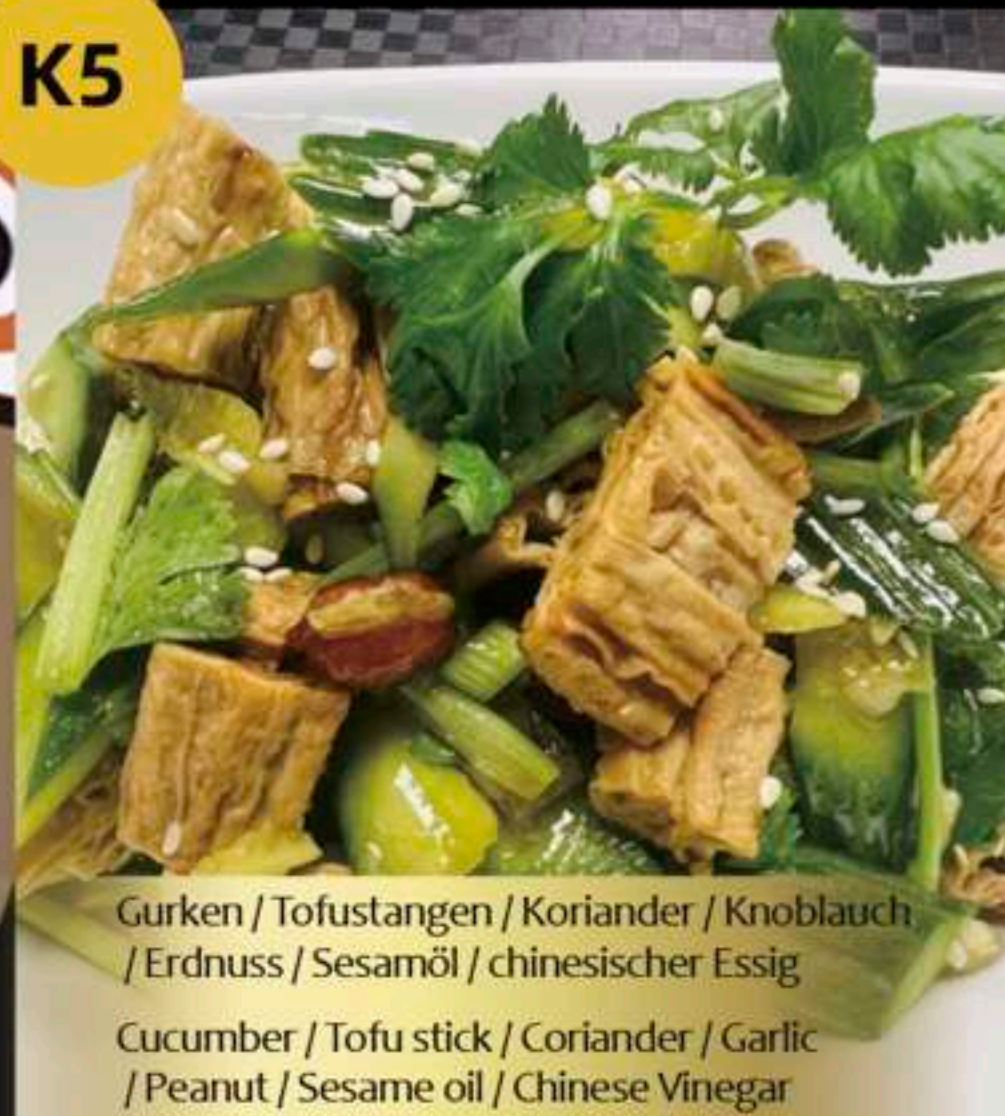


Tofustreifen / Karotte / Gurken / Koriander
/ Knoblauch / Sesamöl / chinesischer Essig
Tofu Strip / Carrot / Cucumbers / Coriander
/ Garlic / Sesame oil / Chinese Vinegar

Tofustreifen Salat
Tofu Strip Salad
凉拌豆腐丝

6 11
9.8 €

K5



Gurken / Tofustangen / Koriander / Knoblauch
/ Erdnuss / Sesamöl / chinesischer Essig
Cucumber / Tofu stick / Coriander / Garlic
/ Peanut / Sesame oil / Chinese Vinegar

Gurken- und Tofustangen Salat
Cucumber and Tofu Stick Salad
黄瓜腐竹

10.9 €

K6

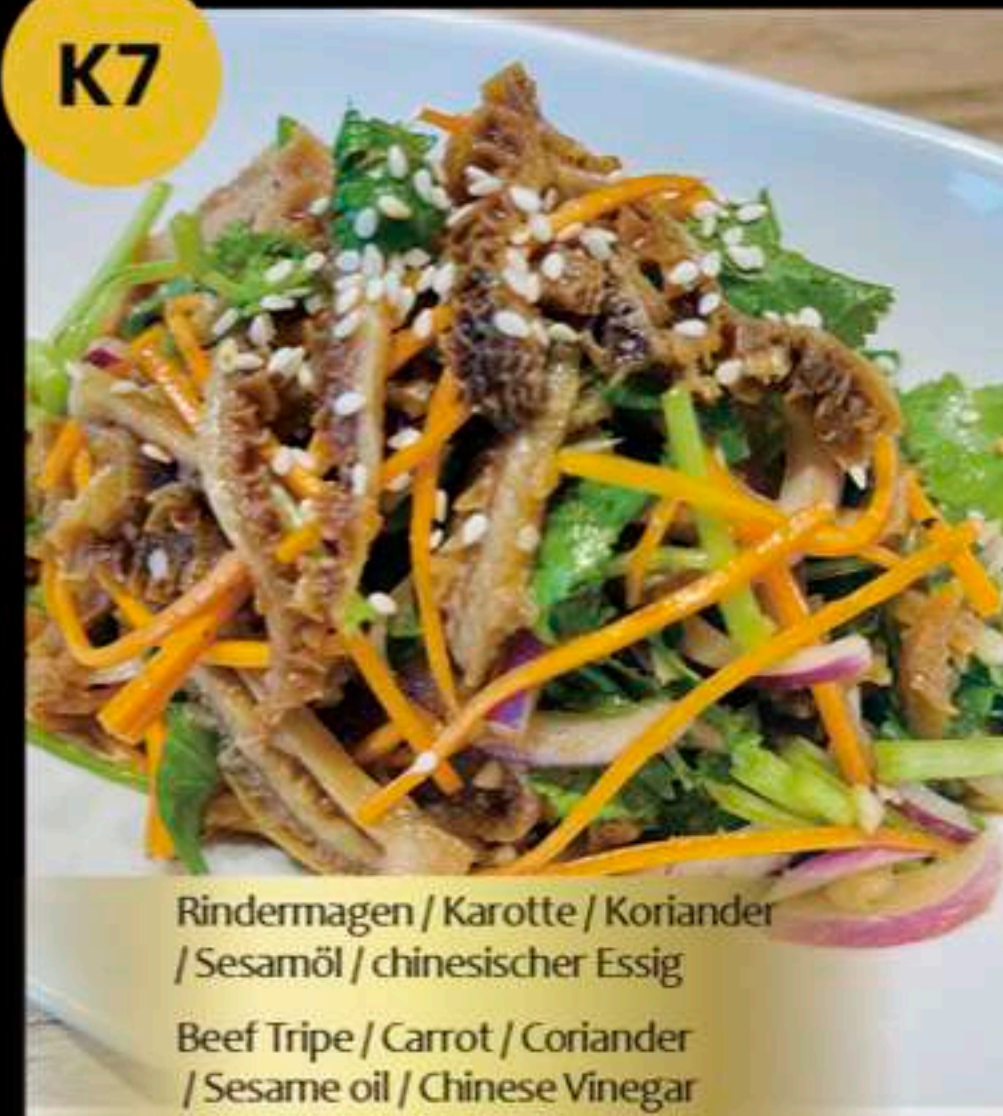


Rotkohl / Karotte / Sesamöl / chinesischer Essig
Red cabbage / Carrot / Sesame oil / Chinese Vinegar

Rotkohl Salat
Red Cabbage Salad
凉拌紫甘蓝

10.9 €

K7



Rindermagen / Karotte / Koriander
/ Sesamöl / chinesischer Essig
Beef Tripe / Carrot / Coriander
/ Sesame oil / Chinese Vinegar

Rindermagen Salat
Beef Tripe Salad
凉拌牛肚丝

13.9 €

K8



Getrocknete Taglilienblüten / Koriander
/ Sesamöl / chinesischer Essig
Dried Daylily Blossom / Coriander
/ Sesame oil / Chinese vinegar

Taglilienblüten Salat
Daylily Blossom Salad
凉拌黄花菜

10.9 €

K9



Frischer Kohlrabi / Karotte / chinesischer Essig / Sesamöl
Kohlrabi / Carrot / Chinese vinegar / Sesame oil

Kohlrabi Salat
Kohlrabi Salad
清爽茼蓝丝

11.9 €

K10



Frischer Spinat / Sesamöl
/ chinesischer Essig
Fresh spinach / Sesame oil
/ Chinese Vinegar

Spinat mit hausgemachter Sesa-mpaste
Spinach with homemade
sesame paste
麻酱菠菜

9.8 €

Heiße Eisenplatte / Sizzling Plate

T17



铁板鲍汁手工黑豆腐

Gebratener handgemachter schwarzer Tofu mit Abalonen-Sauce auf heißer Platte / Sizzling Hand-made Black Tofu with Abalone Sauce — 22€ (3) (14)
Mit Meeresfrüchten / Add Seafood / 加海鲜 — 28€

T18



铁板金汤瑶柱手工黄豆腐

Gebratener handgemachter gelber Tofu mit getrockneten Jakobsmuscheln in Goldener Brühe auf heißer Platte / Sizzling Handmade Yellow Tofu with Dried Scallops in Golden Broth

(3) (14)

— 28€

铁板菜是近年流行的烹调方法。菜品热气腾腾、香气四溢、颇具特色。



T19



铁板黑椒牛肉、牛仔骨

Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer auf heißer Eisenplatte / Sizzling Black Pepper Beef on Hot Plate

— 28€ — 22€KL/S/小份

Kalbsrippchen mit schwarzem Pfeffer auf heißer Eisenplatte / Sizzling Black Pepper Short Ribs on Hot Plate

— 28€ — 22€KL/S/小份

T20



铁板鱿鱼、黑椒铁板鱿鱼

Gebratener Tintenfisch auf heißer Eisenplatte / Sizzling Cooked Squid on Hot Plate

— 28€ — 22€KL/S/小份

T21



铁板双鱼（鳝鱼、白鱼）

Gebratene Gelb-Aal und Fisch auf heißer Eisenplatte / Sizzling Yellow Eel and Fish on Hot Plate

— 28€ — 22€KL/S/小份

Tontopf / Clay Pot

T1



砂锅特色猪脚煲

Spezialität Schweinefüße im Tontopf
Specialty Clay Pot Pork Feet

28€

T2



干锅鸳鸯鸡煲
(田鸡、玉米鸡)

Trockenes Topfgericht mit Huhn und Frosch (mit Knochen)
Dry Pot Dish with Chicken and Frog (with bone)

32€

T3

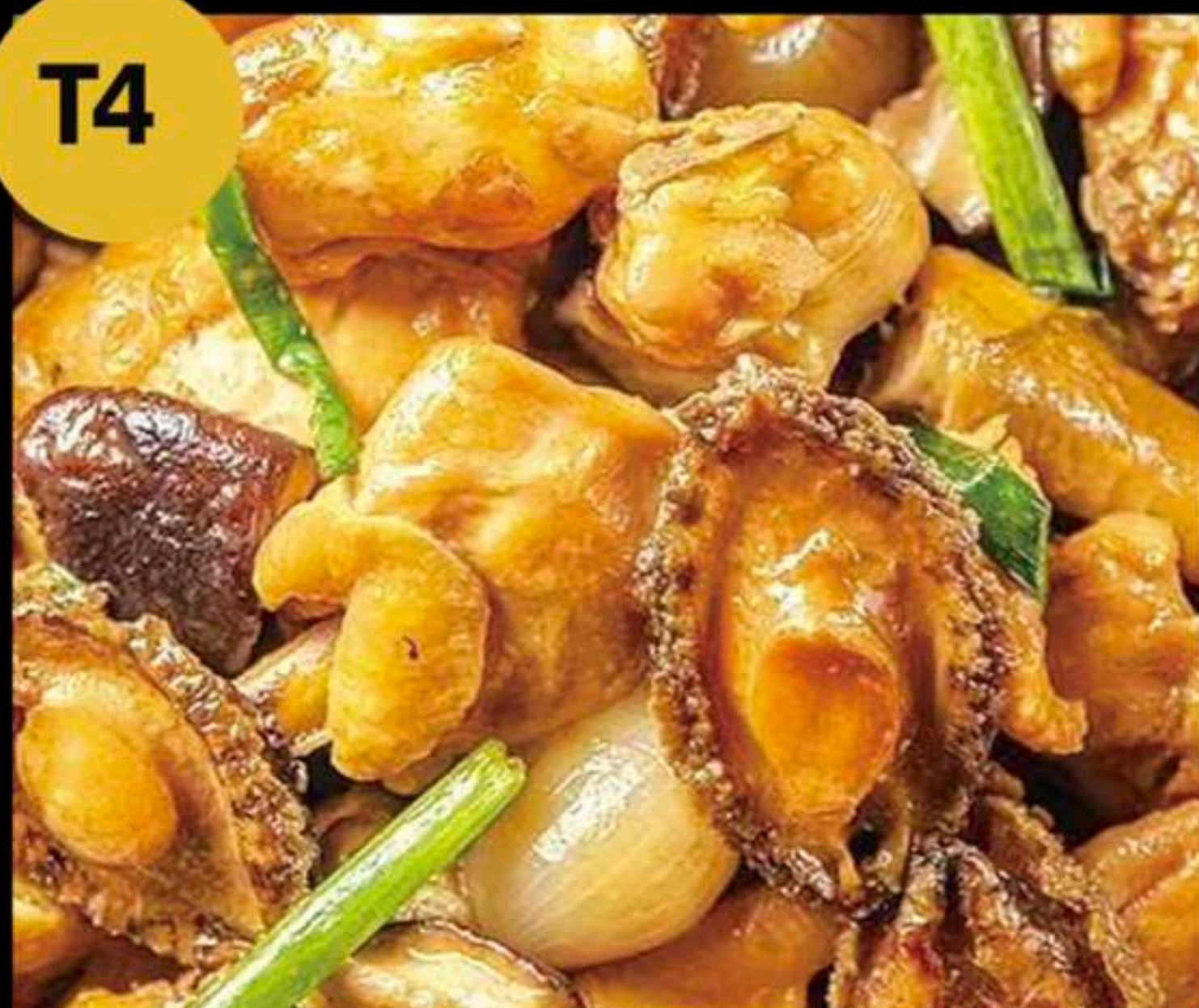


港式牛杂煲

Gekochte Rinderinnereien in Tontopf Hongkong-Art/
Cooked Beef Offal in Clay Pot Hong Kong Style

22€

T4



砂锅鲍鱼鸡煲

Gebratene Abalone und Hähnchen in Tontopf/
Fried Abalone and Chicken in Clay Pot

4

46€

T5



古法焖鸡煲

Traditioneller geschmorter Hähnchentopf
Traditional Braised Chicken Casserole

28€ 22€KL/S/小份

T6



糟粕酸辣牛肉砂锅

Sauer-scharfer Rindfleisch-Tontopf mit fermentiertem Reissauce /
Sour and Spicy Beef Clay Pot with Fermented Rice Sauce

28€

T7



古法焖鸭煲

Traditioneller geschmorter Ententopf
Traditional Braised Duck Casserole

33€ 28€KL/S/小份

T8



猪肚煲鸡

Hühnersuppe mit Schweinemagen und Pfeffer in Tontopf /
Chicken Soup with Pork Tripe and Pepper in Clay Pot

28€

Tontopf / Clay Pot

T9



清汤牛肉砂锅

Rindfleisch in klarer Brühe im Tontopf
Clay Pot Clear Broth Beef — 28€

T10



糟粕酸辣海鲜什锦砂锅

Sauer-scharfer Meeresfrüchte- und
Gemüs-Tontopf mit fermentierten Reissauce
Sour and Spicy Seafood and Vegetable Clay
Pot with Fermented Rice Sauce — 38€

T11



古法砂锅隔水蒸鸡

Traditionell im Wasserbad gedämpftes
Huhn im Tontopf (mit Knochen)
/ Traditional Double-Steamed Chicken
in Clay Pot (with bone)

Mit Freilandhuhn / With Farm-
house chicken — 28€
Mit französischem Maishuhn / With
French Corn-Fed Chicken — 38€

T12



古法砂锅老姜蒸鸭

Traditionell im Tontopf gedämpfte Ente mit
Ingwerwasser (mit Knochen) / Traditional
Clay Pot Ginger Water Steamed Duck (with
bone) — 33€

T13



砂锅腊肠豆角煲

Tontopf mit chinesischer Wurst und grünen
Bohnen / Clay Pot with Chinese Sausage
and Green Beans — 18.9€

T14



古法排骨煲

Traditioneller geschmorter Rippchen in Tontopf
Traditional Braised Pork Ribs in Clay Pot ⑥
— 28€ — 22€

T15



古法五花肉煲

Traditioneller geschmorter Schweine-
bauch in Tontopf / Traditional Braised
Pork Belly in Clay Pot — 28€ — 22€KL/S/小份

T16



砂锅杂菜煲

Gebratene gemischte Gemüse in Tontopf
Fried Mixed Vegetables in Clay Pot ⑥
— 18.9€

Fisch / Fish

鱼

MENU

F1

Gebratene Fischstücke im Tontopf (Mit Knochen/Ohne Knochen)
Fried Fish Chunks in Clay Pot (With Bone/Boneless)
砂锅特色鱼煲 (带骨/无骨) ④ ——— 38€ ——— 28€KL/S/小份



F2



Gedämpfter Wolfsbarsch
Steamed Sea Bass ④
清蒸海鲈鱼 ——— 38€



Geschmorter Roter Schnapper
Braised Red Snapper ④
红烧红鲷鱼 ——— 38€

F3

传承美味

Spezialitäten / Specialty Dishes

招牌特色菜
MENU

S1



港式烧鸭

Gebackene Ente Hong Kong-Art / Roast Duck Hong Kong Style

18

半只/Halbe/Half

28€

整只/Ganze/Whole ——— 46€

S2



香烤猪手

Geröstete Schweinefüße
mit chinesischer Grill-
gewürzmischung
Roasted Pig's Feet with Chi-
nese Barbecue Seasoning

19€

S3



脆皮肘子

Knusprig geröstete Sch-
weinshaxe ohne Knochen
Crispy Roasted Pork Knuck-
le Boneless

22€

S4



金汤肥牛

Rindfleisch in goldener
Suppe
Beef in Golden Soup

18.9€

S5



香烤牛腩

Geröstete Rindbauch mit chinesischer
Grillgewürzmischung / Roasted Beef Belly
with Chinese Barbecue Seasoning

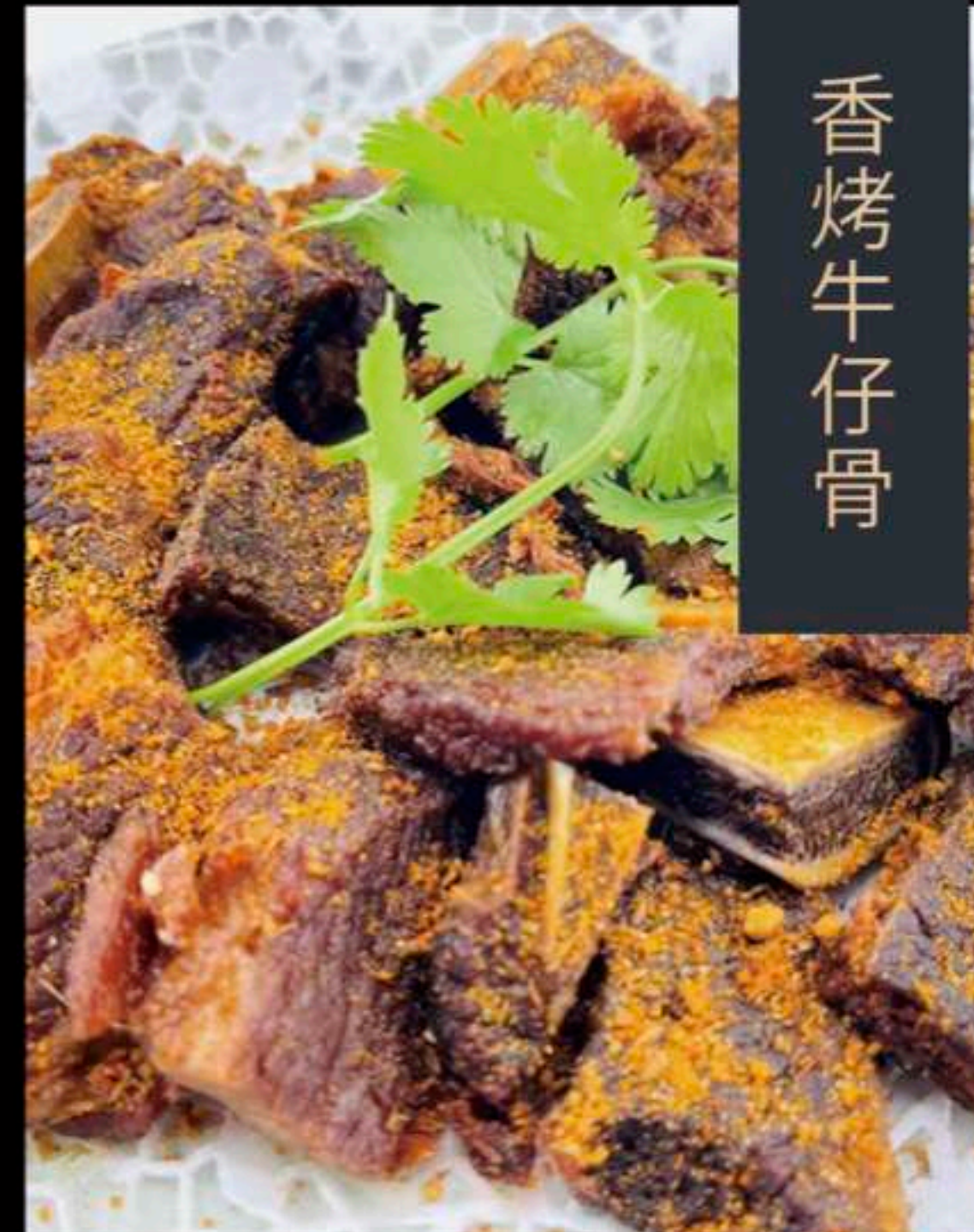
28€



香烤羊排

Geröstete Lammrippchen mit chinesischen
Grillgewürzen / Roasted Lamb Ribs with
Chinese BBQ Spices

28€



香烤牛仔骨

Geröstete Rinderrippchen mit chinesischen
Grillgewürzen / Roasted Lamb Chops
with Chinese Barbecue Seasoning

28€

传承美味

Spezialitäten / Specialty Dishes

特色招牌菜

MENU

P1



砂锅香焖野鹿肉

Geschmortes Hirschfleisch im Tontopf / Braised Venison in Clay Pot

48€

P2



蒜蓉蒸开边海虾

Gedämpfte Garnelen mit Knoblauch und Glasnudeln / Steamed Shrimp with Garlic and Vermicelli — 28€

P3



香酥椒盐虾

Knusprige Garnelen mit Pfeffer und Salz / Crispy Shrimp with Pepper and Salt — 28€

P4



港式咕嚕肉/咕嚕鱼

Kantonesisches süß-saures Schweinefleisch / Cantonese Sweet and Sour Pork — 22€

P5



金汤小米海参

Meeresgurke in goldener Sauce mit Hirse / Sea Cucumber with Millet in Golden Soup — 20€/Person

P6



鲍汁鲍鱼

Abalone in hausgemachter Abalone-sauce / Abalone in homemade Abalone Sauce — 20€/Person

P7



炒时蔬

Gebratenes Gemüse (Sojasprossen / Pak Choi / Blumenkohl / Eisbergsalat / Brokkoli) / Fried Seasonal Vegetables (Soybean Sprouts / Bok Choy / Cauliflower / Iceberg Lettuce / Broccoli) — 13.9€

P8



佛跳墙

Buddha springt über die Mauer (Seegurke, Abalone, Fischblase, Shiitake-Pilze, Eaglemuschel) / Buddha Jumps Over the Wall (Sea Cucumber, Abalone, Fish Maw, Shiitake Mushrooms, Razor Clams) — 68€

P9



砂锅干煸野猪肉

Trocken gebratenes Wildschweinfleisch / Dry Fried Wild Boar Meat — 48€

P10



香煎大墨鱼

Gebratener Riesenkalmar / Pan-Seared Giant Squid — 48€

传承美味

Reis • Reisbrei • Suppe / Rice • Rice Porridge • Soup

饭 / 粥 / 汤
MENU

P11



牛肉腊肠煲仔饭

Reis Tontopf mit Rindfleisch und chinesischer Wurst
Rice Clay Pot with Beef and Chinese Sausage — 28€

P12



排骨腊肠煲仔饭

Reis Tontopf mit chinesischer Wurst und Schweinerippchen
Rice Clay Pot with Chinese Sausage and Pork Ribs — 28€

P13



虫草花腊肠鸡肉煲仔饭

Reis Tontopf mit Cordyceps-Blüten, Hähnchen und chinesischer Wurst
Rice Clay Pot with Cordyceps Flowers, Chicken and Chinese Sausage — 28€

P14



砂锅黄鳝鸡肉粥

Reisbrei mit Huhn und Aal im Tontopf
Rice Porridge with Chicken and Eel in Clay Pot — 26€

P15



砂锅牛肉香菜粥

Reisbrei mit Rindfleisch und Koriander im Tontopf
Rice Porridge with Beef and Coriander — 20€

P16



砂锅皮蛋瘦肉粥

Reisbrei mit Jahrtausendei und Schweinefleisch im Tontopf
Rice Porridge with Century Egg and Pork — 20€

P17



虫草花鸡汤

Hühnersuppe mit Cordyceps-Blüten
Chicken Soup with Cordyceps Flowers — 14.9€

P18



名材乌鸡汤

Seidenhuhn Suppe
Black Chicken Soup — 16.9€

传承美味

Reisnudeln / Rice Noodles

R1



海南粉

kalt / cold

海南粉是一道经典的干拌细米粉，米粉细腻柔滑，搭配独特的调料和丰富的配菜，拌匀后每一口都充满浓郁的海南风味。让你体验到海南地道的美食魅力。

Hainan-Nudeln:

Hainan-Nudeln sind ein klassisches Gericht aus fein gemischten Reisnudeln. Die zarten und glatten Nudeln werden mit einer einzigartigen Sauce und einer Vielzahl von Beilagen vermischt, sodass jeder Bissen den intensiven Geschmack Hainans vermittelt. Erleben Sie die authentische kulinarische Faszination Hainans.

Hainan Noodles:

Hainan noodles are a classic dry-mixed dish made from fine rice noodles. The delicate and smooth noodles are combined with a unique sauce and a variety of toppings, ensuring that each bite is filled with the rich flavors of Hainan. Experience the authentic culinary charm of Hainan.

牛肉 / 酸菜 / 黄豆芽 / 香菜 / 花生 / 笋丝

Rindfleisch / Sauerkraut / Sojasprossen / Koriander / Erdnüsse / Bambussprossenstreifen
Beef / Pickled cabbage / Soybean sprouts / Coriander / Peanuts / Bamboo shoots

— 20 €

(5) (11)

R2



抱罗粉

抱罗粉是一种湿捞粗米粉，采用优质米粉，搭配香浓的酱汁和丰富的配料，味道鲜美，是一道极具海南特色的美味。

Baoluo-Nudeln:

Baoluo-Nudeln sind eine Variante aus dicken Reisnudeln, die feucht serviert werden. Sie werden aus hochwertigen Reisnudeln hergestellt und mit einer aromatischen Sauce sowie reichhaltigen Beilagen serviert. Der Geschmack ist frisch und wohlschmeckend, was dieses Gericht zu einer besonderen Spezialität Hainans macht.

Baoluo Noodles:

Baoluo noodles are a wet-tossed dish made from thick rice noodles. These high-quality noodles are paired with a flavorful sauce and an array of toppings, creating a fresh and delicious taste that highlights Hainan's distinctive culinary style.

牛肉 / 酸菜 / 黄豆芽 / 香菜 / 花生 / 笋丝

Rindfleisch / Sauerkraut / Sojasprossen / Koriander / Erdnüsse / Bambussprossenstreifen
Beef / Pickled cabbage / Soybean sprouts / Coriander / Peanuts / Bamboo shoots

— 20 €

(3) (5) (11)

R3



后安粉

后安粉是一道传统的河粉汤，米粉软滑入味，配以香浓的猪肉和猪大肠汤，有浓郁的胡椒香味，口感鲜美，滋味浓厚，是品味海南美食的经典之选。

Hou'an-Nudeln:

Hou'an-Nudeln sind ein traditionelles Nudelgericht in Brühe. Die weichen, Reisnudeln werden in einer aromatischen Brühe aus Schweinefleisch und Schweinedärmen serviert, die einen intensiven Pfeffergeschmack hat. Der Geschmack ist köstlich und kräftig, was dieses Gericht zu einer klassischen Wahl für den Genuss hainanischer Küche macht.

Hou'an Noodles:

Hou'an noodles are a traditional noodle soup dish. The soft, flavorful rice noodles are served in a rich broth made from pork and pig intestines, infused with a strong peppery aroma. The taste is savory and robust, making it a classic choice for savoring Hainanese cuisine.

猪肉 / 猪肠 / 鸡蛋 / 香葱 / 胡椒

Rindfleisch / Sauerkraut / Sojasprossen / Koriander / Erdnüsse / Bambussprossenstreifen
Pork / Pork Stomach / Egg / Green Onion / Pepper

— 20 €

(5) (11)



酒水 Beverage

传承美味



BIER

W01	Warsteiner Pils /生啤 0,33L	€3,8
W02	Warsteiner Pils Alkoholfrei/生啤无酒精 0,33L	€3,8
W03	König Ludwig Hefe Hell / 麦啤 0,5 L	€5,9
W04	König Ludwig Weißbier A-frei /麦啤无酒精 0,5L	€5,9
W05	Kirin Bier/麒麟啤酒	€4,8
W06	Tsing Tao/青岛啤酒	€4,8

ROSE

W07	Richardiere Vin de France Rosé 0,2L	€7,8
W08	Richardiere Vin de France Rosé 0,75L	€27

ROTWEIN

W09	Richardiere Vin de France Rouge 0,2L	€6,9
W10	Richardiere Vin de France Rouge 0,75L	€24
W11	Rothschild Mouton Cadet Bordeaux AOC 0,2L	€12,9
W12	Rothschild Mouton Cadet Bordeaux AOC 0,75L	€47
W13	Rothschild Bordeaux Rouge AOC 0,2L	€9
W14	Rothschild Bordeaux Rouge AOC 0,75L	€32

SPIRITUOSEN

W15	Hennessy Cognac V.S. 40%,2cl	€9
W16	J.P. Chenet French Brandy XO 36%, 2cl	€5,8
W17	Chantre Weinbrand 36%,2cl	€4,8
W18	Vecchia Romagna Etichetta Nera 38%,2cl	€6,8

WEISSWEIN

W19	Richardiere Vin de France Blanc 0,2L	€6,9
W20	Richardiere Vin de France Blanc 0,75L	€24
W21	Rothschild Bordeaux Blanc AOC 0,2L	€9,5
W22	Rothschild Bordeaux Blanc AOC 0,75L	€34



酒水 Beverage

传承美味



WASSER

W23	Bad Camberger Taunusquelle spritzig 0,75l	€7,5
W24	Bad Camberger Taunusquelle spritzig 0,25l	€3,5
W25	Bad Camberger Taunusquelle still 0,75L	€7,5
W26	Bad Camberger Taunusquelle still 0,25l	€3,5

SOFTDRINKS

W27	Lime-Ice Tea Hausgemacht (Soda Water) 薄荷青柠茶 0,5L	€7,5
W28	Lemon-Ice Tea Hausgemacht (Black Tea) 港式冻柠茶 0,5L	€7,5
W29	Wang Lao Ji 王老吉	€5
W30	Coca Cola, Fanta, Sprite 可乐,芬达,雪碧 0,33L	€3,8
W31	Coca Cola Zero 可乐无糖 0,33L	€4
W32	Mezzo Mix Orange	€3,8
W33	Mangosaft 芒果汁 0,25l	€5
W34	Lycheesaft 荔枝汁 0,25L	€5
W35	Vio Apfelschorle 0,3L	€3,9
W36	Vio Johannisbeerschorle 0,3l	€3,9
W37	Schweppes Bitter Lemon 0,2l	€3,9

WARME GETRANKE

W38	Grüner Tee 绿茶	€3,5
W39	Jasmin Tee 茉莉花茶	€3,5
W40	Kamillen Tee 菊花茶	€3,5
W41	Schwarzer Tee 红茶	€3,5
W42	Pfefferminz Tee 薄荷茶	€3,5
W43	Ingwer Tee 姜茶	€3,5
W44	Ingwer-Cola 姜可乐	€6,5



酒水 Beverage

传承美味



LONGDFINK

J01
Aperol Spritz
0,30L
€9,5



J02
Hugo 0,30L
€9,5



J03
Mojito
0,40L
€9,5



J04
Maracuja
Mojito
0,40L
€10,5



KAFFEE SPEZIALITATEN

J05 Espresso

J06 Cafe Crema

J07 Cappuccino

J08 Latte Macchiato

J09 Avocado Cafe 珠露牛油果咖啡

J10 Milchtee Hongkong Art Hot港式奶茶热

J11 Milchtee Hongkong Art Cold港式奶茶冰

J12 Tee-Cafe Hongkong Art 港式鸳鸯

J13 Avocado Müsli Milchtee 珠露牛油果麦片



€2,6

€3,2

€3,6

€4,2

€8,5

€8,5

€9,5

€8,5

€8,5