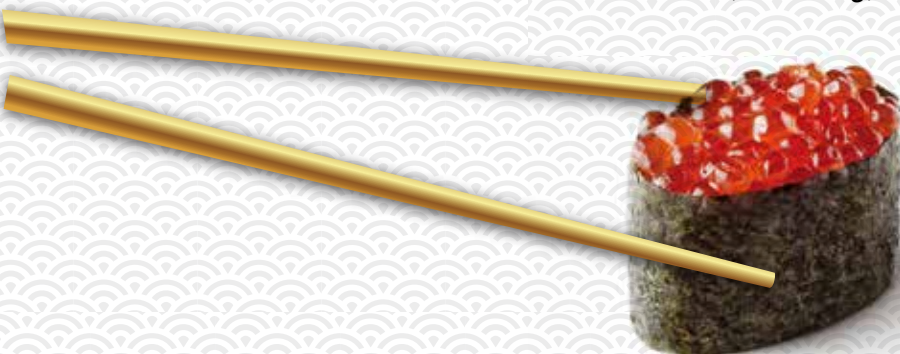




Die Kultur des Reisanbaus ist eine Form der landwirtschaftlichen Kultur, die vor Tausenden von Jahren in Asien entstanden ist. Die Grundlage der Reiskultur bildete die Wiege für die Bildung von Siedlungsgemeinschaften mit sesshaftem Lebensstil, Ackerbau und den damit verbundenen immateriellen kulturellen Werten, nämlich das Dorf- und ländliche Gemeinschaftsleben.

Im Volkspark Hotel und Restaurant Lúa können Sie die Ruhe und die kühle Luft unter den schattigen, alten Bäumen genießen, die weiten, offenen Sportplätze und einen großzügigen Parkplatz für Autos... Besonders können Sie eine vielfältige und qualitativ hochwertige Küche genießen und sich in einer warmen, freundlichen Atmosphäre wohlfühlen.

*Wir hoffen, dass Sie zufrieden sind und sich immer an unsere Adresse erinnern werden:
Pödeldorfer Straße 180, Bamberg, 96050, Deutschland.*



VORSPEISEN

Suppen als Vorspeisen

01. Peking Sauer Scharf Suppe M,A,F 6,50

In jedem guten chinesischen Restaurant ist sie der Stolz des Küchenchefs. Es werden gekochte Hühnerbrühe mit Tomaten, gehacktem Fleisch von der Ente, Sojasprossen, Bambussprossen, Pilze und Morcheln kombiniert, verfeinert mit Sesamöl und Koriander.

02. Thailändische Kürbiscremesuppe

Hokkaido Kürbis und Kokosmilch vereinen sich zu einer samtig-cremigen Suppe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln. Wählen Sie

- A. gebratenem Tofu M 6,50
- B. Hühnerbrustfilet 6,90
- C. Garnelen C 7,50

03. Wan Tan Suppe I 7,50

Diese Teigtaschen-Suppe ist weltweit bekannt. Die Füllung ist aus feingehacktem Hähnchen und Garnelen und Frühlingszwiebeln. Gekocht mit Champignons und Pakchoi. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln.

04. Miso Suppe M,B

ist ein japanisches Nationalgericht. Die Hauptgeschmacksgeber sind Dashi (Fischsud) und Miso (Sojabohnenpaste). Feste Bestandteile bzw. Suppeneinlagen sind Wakame (dünne grüne Meeresalgen) und Frühlingszwiebeln.

Wahrweise mit

- A. kleine Tofustücke 5,90
- B. mit Lachs M, B 7,50

03



02



VORSPEISEN

Kleine Köstlichkeiten

10. Vegan Frühlingsrolle 8 Stck. **5,90**

11. Mini Frühlingsrolle Saigon Style **7,90**

Knusprige Mini Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert auf einem Bett von gratiniertem Salat.

12. Sommerrollen (2 Stk.)

Zwei Stücke Reispapier umhüllen eine erfrischende Mischung aus Sojasprossen, Minze, Salat, Rucola, Gurken, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

A. Gebratener Tofu **6.50**

B. Gebackenes Hühnerbrustfilet **6.90**

C. Gegrillter Lachs **7.90**

F. Gebackenes Garnelen **6.90**

13 Chicken yakitori **7,50**

Zarte Hühnerspieße, perfekt gegrillt und glasiert mit einer köstlichen Unagi-Sauce, die eine harmonische Balance aus süß und salzig bietet.

14. Edamame **M**

Zarte grüne Sojabohnen, sanft gedämpft und mit einer Prise Meersalz verfeinert, bieten einen köstlichen und nahrhaften Snack.

A: Natur **5,50**

B. mit pikant Sambal Oelek Sauce **6,00**

15. Panierte Riesengarnelen **C, M** **9,50**

Knusprig panierte Riesengarnelen, serviert mit Alioli und Peperoni.

16. Gebackene Wan Tan **H, M, C, I (5stck)** **8,90**

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen, serviert auf einem Bett aus Salat, Cherrytomaten, roter Paprika, Rucola und Erdnüssen.

17. Japanischer Seetangsalat **5,90**

Knackiger Seetang, delikats gewürzt und verfeinert mit einer umami-reichen Dressing.

18. Baby Spinat Salat **F** **5,90**

Knackiger Baby-Spinat mit verlockender Trüffel-Sesam-Sauce

19. Knusprige Süßkartoffel-Pommes **5,90**

11



15



19 B. Kombi-Teller für 4 Personen 32,00

4 gebackenen Wantans,
4 Hähnchenspießen,
4 veganen Frühlingsrollen,
4 panierten Garnelen,
4 Hähnchen Teigtasche
und garniertem Salat.

19 C. Kombi-Teller für 2 Personen 15,90

19 D. Kombi-Teller für 3 Personen 25,90



19B

21. Glasnudelsalat H

Zarte Glasnudeln werden mit grünem Salat,
Sojasprossen und einem erfrischenden
Ingwer-Limetten-Dressing kombiniert. Verfeinert
mit asiatischen Kräutern und knusprigen
Erdnüssen. Wahlweise mit:

- A. Gegrilltem Tofu M 14,50**
- B. Gegrilltem Hähnchenbrustfilet 16,50**
- C. Gegrill. Streifen v. Rinderhüftsteak 17,50**
- D. Gebackenem Entebrustfilet I 18,90**
- E. Gegrillten Garnelen C 18,90**
- F. Gegrilltem Lachsfilet B 18,90**

22. Bun-Salat

Lauwarme Reismudeln mit saisonalem Salat,
Sojasprossen und Erdnüssen, serviert mit
Limetten-Dressing. Diese Kombination ist eine
beliebte Mahlzeit in Vietnam. Wahlweise:

- A. Gegrilltem Tofu M 14,50**
- B. Gegrilltem Hähnchenbrustfilet 16,50**
- C. Gegrill. Streifen v. Rinderhüftsteak 17,50**
- D. Gebackenem Entebrustfilet I 18,90**
- E. Gegrillten Garnelen C 18,90**
- F. Gegrilltem Lachsfilet B 18,90**

SALATE

Goi – vietnamesische Salate

20. Mango Salat C, H, F

Frische Mangostreifen, saisonaler Salat,
knusprige Sojasprossen und ein erfrischendes
Ingwer-Limetten-Dressing verleihen diesem
Gericht einen Hauch von Vietnam. Fein
abgerundet mit asiatischen Kräutern und
knusprigen Erdnüssen. Wahlweise mit

- A. Gegrilltem Tofu M 16,50**
- B. Gegrilltem Hähnchenbrustfilet 17,50**
- C. Gegrill. Streifen v. Rinderhüftsteak 18,50**
- D. Gebackenem Entebrustfilet 19,90**
- E. Gegrillten Garnelen C 19,90**
- F. Gegrilltem Lachsfilet B 19,50**





GROSSE NUDELSUPPE HAUPT-

GERICHTE

30. Phở / Reisbandnudelsuppe

Ein kulinarisches Meisterwerk und das stolze Nationalgericht Vietnams. Die Suppe wird mit einem sorgfältig zubereiteten Fond gekocht, der mit einer ausgewogenen Mischung aus Zimt, Sternanis und anderen exquisiten Gewürzen verfeinert ist. Garniert mit Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und einem Hauch von Limette. Wählen Sie aus:

- | | |
|--|--------------|
| A. mit dünnen, zart geschmorten Rindfleisch | 16,50 |
| B. Zartem Hühnerbrustfilet | 14,90 |
| D. Vegetarische Phở mit Tofu M | 14,90 |

Durch die besonderen Eigenschaften der Form des Wok bleibt die Kochzeit kurz. Dadurch sind die Gemüse knackig und die Vitamine gut erhalten. Wok-Gerichte sind auch sehr fettarm.

40. Pad Thai A, C, H

Ein kulinarischer Ausflug nach Thailand: Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Pak Choi, Chinakohl und Knoblauch, die mit einer delikaten Austernsauce und einem Hauch von Limettensaft verfeinert werden. Wahlweise mit:

- | | |
|--|--------------|
| A. gebratenem Tofu M | 16,50 |
| B. Kross geback. Hühnerbrustfilet I | 17,90 |
| C. Rinderhüftsteakstreifen | 18,90 |
| D. Gegrillten Garnelen C | 19,90 |
| E. Gebackenem Entenbrustfilet I | 19,90 |

41 Gebratene Udon

Auch möglich mit Udon (japanischen Weizennudeln) gebraten mit Ei, Sojasprossen, Pak Choi, Chinakohl und Knoblauch,

- | | |
|--|--------------|
| A. gebratenem Tofu M | 16,50 |
| B. Kross geback. Hühnerbrustfilet I | 17,90 |
| C. Rinderhüftsteakstreifen | 18,90 |
| D. Gegrillten Garnelen C | 19,90 |
| E. Gebackenem Entenbrustfilet I | 19,90 |



REIS- GERICHTE

Serviert mit gedämpfte Jasminreis.

50. Gerichte mit Erdnuss-Kokos-Sauce ^H

Unsere hausgemachte Erdnuss-Kokos-Sauce, hergestellt aus gerösteten Erdnüssen und Kokosmilch, vereint sich perfekt mit frischem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Champignons und Zuckerschoten. Wählen Sie

- | | |
|--|--------------|
| A. Gebratenem Tofu ^M | 13,50 |
| B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | 15,50 |
| C. Gegrillte Streifen v. Rinderhüftsteak | 17,50 |
| D. Gebackenes Entenbrustfilet ^I | 18,90 |
| E. Gegrillte Garnelen ^C | 18,90 |
| F. Gegrilltes Lachsfilet ^B | 17,90 |
| H. Gebackenes Hähnchenbrustfilet ^I | 15,50 |
| I. Vegetarisch | 12,50 |

51 Gerichte mit Kokos Curry

Eine samtig-cremige Sauce, gekocht mit Kokosmilch und serviert mit Zucchini, Chinakohl, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen.

- | | |
|--|--------------|
| A. Gebratenem Tofu ^M | 13,50 |
| B. Gebraten Hähnchenbrustfilet | 16,50 |
| C. Gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | 18,50 |
| D. Gebackenes Entenbrustfilet ^I | 19,90 |
| E. Gegrillten Garnelen ^C | 19,90 |
| F. Gegrilltem Lachsfilet ^B | 18,90 |
| H. Gebackenes Hähnchenbrustfilet ^I | 16,50 |
| I. Vegetarisch | 12,50 |

52. Gerichte mit Mango Sauce

aus frischen Mangostücken und Mangopüree verleihen diesen Gerichten eine einzigartige und exotische Geschmacksnote.

Dazu Zucchini, Chinakohl, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen. Wählen Sie:

- | | |
|--|--------------|
| A. Gebratenem Tofu ^M | 13,50 |
| B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | 15,50 |
| C. Gegrillte Streifen v. Rinderhüftsteak | 17,50 |
| D. Gebackenes Entenbrustfilet ^I | 18,90 |
| E. Gegrillte Garnelen ^C | 18,90 |
| F. Gegrilltes Lachsfilet ^B | 17,90 |
| H. Gebackenes Hähnchenbrustfilet ^I | 15,50 |
| I. Vegetarisch | 12,50 |



UNSERE EMPFEHLUNG

Beilage: Jasmin-Reis

(auch Kartoffeln Pommes, auf Wunsch)

Fleischportion ca. 200g Rohgewicht

60. Bò lúc lấu 26,90

Rindersteak gegrillt nach Saigon Art. Rindfleisch (Hüftsteak) in groben Würfeln, gegrillt mit frischer Ananas, Paprika und roten Zwiebeln.

61. Koreanisches BBQ Rindfleisch 26,90

Gegrilltes Hüftsteak in groben Würfeln mit Frühlingszwiebeln, Chinakohl und koreanischer Chili BBQ Sauce.

62. Gerichte mit Teriyaki-Sauce

(Eine süß-salzige Sauce, die auf Sojasauce basiert und mit Zucker, Mirin und Sake verfeinert wird) dazu Zucchini, Chinakohl, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen. Wählen Sie:

- | | |
|--|--------------|
| A. Gegrillt Tofu M | 15,90 |
| B. Gegrillt Hähnchenbrustfilet | 18,50 |
| C. Gegrilltem Streifen v. Rinderhüftsteak | 19,90 |
| D. Gebackenes Entebrustfilet | 21,90 |
| E. Gegrillten Garnelen C | 21,90 |
| F. Gegrilltem Lachsfilet B | 19,90 |
| H. Kross Hähnchenbrustfilet | 18,50 |
| I. Gegrilltem Tuna Steak | 21,90 |



KINDERGERICHTE



K1. Pommes frites und 2 Hähnchenspieße

7,90

K2. Kleine Pho Ga

10,90

Kleine Reisbandnudelsuppe, gekocht in Hühnerbrühe mit Hühnerbrustfilet. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln.

K3. Pommes frites und gebackene

Knuspriges Hähnchenbrustfilet

7,90

DESSERT

100. Gebackene Banane 5,90
Knusprige gebackene Banane. Serviert mit Honig, Zimt

101. + Matcha-Eis dazu +1,80

102. + Storath Eis (hell oder dunkel) +3,20

103. Sesambällchen F mit Matcha Eis 8,50
Heiße, gebackene Sesambällchen (gefüllt mit japanischer roter Bohnenpaste in Reismehl-Sesamteig) und Matcha-Grüntee-Eis.

104. Mochi-Mix 8,00



Sushi

NIGIRI



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
110	Inari	Tofutasche m	2,80 €	1
111	Avocado	Avocado	2,80 €	1
112	Sake	Lachs B	3,00 €	1
113	Tekka	Thunfisch B	3,50 €	1
114	Ebi	Garnele c	3,50 €	1
115	Unagi	Aal B	3,50 €	1
116	Surimi	Surimi c	2,80 €	1
117	Spargel, Zuckerschoten		2,80 €	1

Nigiri flambiert +0,20 €



MAKI

Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
121	Kappa	Gurke Frischkäse, Sesam F	4,50 €	6
122	Avocado	Avocado, Sesam F	5,00 €	6
123	Sake	Lachs B	5,50 €	6
124	Sake Avocado	Lachs Avocado B	5,90 €	6
125	Salmonskin	gebackene Lachshaut B	5,00 €	6
126	Tekka	Thunfisch B	6,00 €	6
127	Tekka Kappa	Thunfisch, Gurke B	6,50 €	6
128	Ebi Kappa	Garnele, Gurke c	6,90 €	6
129	California	Surimi Avocado c	4,80 €	6
130	spicy Lachs	Lachs, Chilisauce	5,50 €	6
131	Spicy Tuna	Thunfisch, Chilisauce	6,00 €	6
132	Geräucherte Lachs		6,00 €	6
133	Spargel maki		5,00 €	6

INSIDE OUT



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
140	Avo. - Gurke	Avocado, Gurke, Rucola Frischkäse, Sesam D, F	9,90 €	8
141	Alaska	Lachs, Avocado, Tobico B	11,90 €	8
142	Alaska Rucola	Lachs, Gurke, Rucola B Frischkäse, Sesame D, B	11,90 €	8
143	Spicy Sake	pikantes Lachs-Tatar, Gurke, Schnittlauch ummalten	12,90 €	8
144	Lua Sake	Geräuchert Lachs Avo Gurke, Schnittlauch ummalten	11,90 €	8
145	Lua Special	Lachsbauch, Avocado, Gurke, Sesame ummalten	11,90 €	8
146	Maguro	Thunfisch, Gurke, Tobico B	12,90 €	
147	Spicy Tuna	pikantes Thunfisch-Tatar, Schnittlauch ummalten	13,50 €	8
148	Lua Tuna	Gekochte Thunfisch Spargel mayonaise, schnittlauch umantel	11,90 €	8
149	Ebi	Gek. Garnele, Avocado, Gurke Tobico c,	12,90 €	8
150	Fry Ebi	Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Tobico c	12,90 €	8
151	California	Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesame c, D	10,90 €	8
152	Chicken Avocado	Geratene Hähnchen, Avocado, Frischkäse, geröstete Zwiebel	11,00 €	8
153	Gebratene Enten	Gurke Frischkäse, geröstete Zwiebel	13,50 €	8

FUTO MAKI TEMPURA



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
154	Avo. - Gurke	Avocado, Gurke, Gebratene Aubergine. Sesam	10,00 €	6
155	Alaska	Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse D, F	11,00 €	6
156	Maguro	Thunfisch, Gurke, Sesam, Frischkäse B, F	11,90 €	6
157	Spicy Salmon	Lachs Bauchstreifen, Gurke, Avocado, Sesam, Sauce Pikant, Frischkäse B, F	10,00 €	6
158	Tempura Ebi c, F	Pannierte Garnelen Gurke Avocado, Sesam, Frischkäse	10,00 €	6
159	California	Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, c, D, F Sesam,	10,00 €	6
160	Chicken Crispy	Hähnchen Gebacken, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam, F, D	10,00 €	6
161	Duck Crispy	Ente Gebacken, Gurke Avocado, Frischkäse, Sesam, F, D	11,90 €	6

MAKI TEMPURA



Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
162	Avo. - Gurke	Avocado, Gurke, Frischkäse, D	8,90 €	8
163	Lachs Avo	Avocado, Gurke, Frischkäse, D	9,90 €	8

LUA SPEZIAL

Nr.	Name	Zutaten	Preis	Stück
170.	IO. Garnelen, Avocado, Gurke mit Lachs ^B ummantelt		8,50 €	4
			14,50 €	8
171.	IO. Ebi Tempura , Gurke, Avocado mit Lachs ummantelt und flambiert, Kaviar		8,90 €	4
			14,90 €	8
172.	IO. Spicy Tuna ^B (pikantes Thunfisch-Tatar), Avocado, Gurke mit Thunfisch ummanteln und flambiert, Chili-Cocktail Sauce		8,90 €	4
			14,90 €	8
173.	IO. Vegetarisch: panierte Spargel, Rucola, Gurke, Frischkäse mit Avocado ummantelt		7,90 €	4
			12,90 €	8



SASHIMI

Nr.	Name	Preis
180	Lachs ^B	11,90 € / 5Stk.
181	Thunfisch ^D	12,90 € / 4Stk.
182	Garnelen ^D	8,90 € / 3Stk.
183	Kombi 1	29,00 €
	5 Lachs, 4 Thunfisch, 3 Garnele ^B ,	



SUSHIMENÜ

190 2 person menü 23 Stck. 38,00 €

- | | |
|-------------------------------|--|
| 3 Nigiri | Lachs, Thunfisch, Tofuhaut |
| 6 Maki | Lachs |
| 4 IO. Ebi | Garnele, Avocado, Frischkäse.
Lachs umanteln |
| 4 IO. Spicy Tuna ^B | (pikantes Thunfisch-Tatar), Avocado,
Gurke mit Thunfisch ummanteln |
| 6 Spicy Salmon | Lachs Bauchstreifen, Gurke, Avocado,
Sesam, Sauce Pikant, Frischkäse B, F |



191 3 person menü 37 Stck. 56,00 €

- | | |
|-------------------------------|--|
| 3 Nigiri | Lachs, Thunfisch, Garnele |
| 6 Maki | Surimi Avocado |
| 6 Maki | Lachs Avocado |
| 8 Fry Ebi IO. | Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Tobico |
| 4 IO. Spicy Sake | (pikantes Lachs-Tatar) ^B ,
Gurke Avocado mit Lachs ummantelt und flambiert |
| 4 IO. Spicy Tuna ^B | (pikantes Thunfisch-Tatar), Avocado, Gurke mit
Thunfisch ummanteln und flambiert |
| 6 Spicy Salmon | Lachs Bauchstreifen, Gurke, Avocado,
Sesam, Sauce Pikant, Frischkäse B, F |

192 4 person menü 54 Stck. 89,00 €

- | | |
|-------------------------------|---|
| 4 nigiri | Lachs, Thunfisch, Tofuhaut, Aal |
| 6 Maki | Lachs Avocado |
| 6 Maki | Thunfisch Gurke |
| 4 IO. Ebi | Garnele, Avocado, Frischkäse.
Tobico |
| 4 IO. Spicy Sake ^B | (pikantes Lachs-Tatar),
Avocado, Gurke mit
Lachs ummanteln |
| 4 IO. Spicy Tuna ^B | (pikantes Thunfisch-Tatar),
Avocado, Gurke mit
Thunfisch ummanteln
und flambiert |
| 4 IO. | Spargel, Gurke, Rucola.
Avocado ummalten |
| 8 Maki Tempura | Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse |
| 6 Spicy Salmon | Lachs Bauchstreifen, Gurke,
Avocado, Sesam, Sauce Pikant,
Frischkäse B, F |
| 8 Sashimi | 4 Lachs, 4 Thunfisch |



GETRÄNKE

Homemades 0,33l

Moonlime 6,50

Limette – Minze- Soda
Lime-mint- soda

Aloe Dream 6,50

Hibikus, Aloe Vera, Chia Samen
Hibiscus-aloe vera- chia seeds

Orange Cooler 6,50

frische Orange-Braun Zucker
fresh Orange-brown sugar

Mangokiss 6,50

Mango, Milch, Yoghurt
mango, milk, yoghurt

TEE

Grün 3,90

bio green tea

japanischer Reis 3,90

green tea -brown rice

Jasmin 3,90

bio jasmin tea

Minze 4,90

fresh mint-ginger

Zitronengras 4,90

lemongras- ginger

Yuzu 4,90

yuzu lime

Orange 4,90

orange-green tea



Aperitif

Aperol Spritz 2,4 6,50
aperol- orange- prosecco

Lillet Berry 6,90
Lillet- Limette- Wild Berry
lillet-lime-wild berry

Hugo 6,50
Holunder- Limette- Minze- Prosecco
elderberry-lime-mint-prosecco

Tokyo Yuzu 7,50
Yuzu- Sake- Lillet- Lychee- Limette
yuzu-Sake-lillet-lychee-lime

Cocktail

Gin Tonic 7,50
Gin- Tonic

Mojito 7,50
Rum-Limette- Zucker-Minze

Sake 0,1L 7,50
Sake Choya
Sake Plaume

Softgetränke

Wasser 0,25l 0,75l
Selters Naturell 2,70 6,20
Selters Classic

Softdrinks 0,2l 0,4l
Cola 2,4 / Cola Zero 2,4 2,70 4,00
Fanta 2,4 / Spezi 2,4 / Sprite 2,4

Thomas Henry 0,2l 0,4l
Bitter Lemon 4/ 2,90 4,20
Ginger Ale 4 / Tonic Water 4

Säfte/Saftschorlen/Juices

Apfel/Maracuja/	0,2l	0,4l
Johannisbeer/	3,50	4,90
Rhabarber/Orange/		
Mango/Lychee		
<i>apple/passion fruit/currant/</i>		
<i>rhubarb/orange/mango/lychee</i>		

Kaffee¹ mit Stroath Praline + 1,60

Espresso 1	2,50
Espresso Macchiato 1,D	3,00
Kaffee 1	3,50
Cappuccino 1,D	4,50
Espresso Doppio 1	3,50
Milchkaffee 1,D	4,50
Latte Macchiato 1,D	4,50
Ca Phe Vietnam 1,D	4,00

Biere vom Fass

ONTAP

0,3l 0,5l

Schederndorfer Landbier- Dunkel	3,00	4,00
Helles Gänstaller – Lagerbier	3,50	4,50
Keesmann-Pils	3,00	4,00
Radler/ Saures Radler	3,50	4,50
Cola/ Sprite Weizen	3,00	4,00

Flaschenbiere

BOTTLED BEER

0,5l 4,00

Gutmann- Hefeweizen		
Gutmann- Alkoholfreies Hefeweizen		
Göller- Alkoholfreies Pils		



Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Personal.

- 1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) Konservierungsstoffe
4) künstliche Aromastoffe
5) Antioxidationsmittel 6) geschwefelt 7) chininhaltig
8) mit Süßungsmittel(n)
9) enthält eine Phenylalaninquelle G) Milch und Milcherzeugnisse
O) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

- A Ei/ egg
B Fisch/ fish
C Schalentiere/ Shellfish
D Milch/ milk
E Sellerie
F Sesam/ sesame
G Sulfit/ sulfite
H Erdnüsse/ peanuts
I Gluten/ gluten
J Lupine/ lupine
K Schalenfrüchte
L Senf/ mustard
M Soja/ soy
N Weichtiere/ univalve

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise sind in Euro
Abbildung ähnlich

Spirituosen

0,2cl

Likör

Jägermeister	3,20
Ramazotti	3,00
Nep Moi	3,70
Sambuca	3,00
Baileys	3,40
Amaretto	3,00

Gin

Bombay Sapphire	3,40
Roku	3,90
Tanqueray	5,00
Handricks	4,30
Monkey 47	6,00
Gordon's	3,00
Mermaids Blau	4,80

Vodka

Belvedere (Flagge polen)	5,00
Grey Goose (Flagge Frankreich)	5,00
Absolut	2,70
Absolut Vanille	3,00
Gorbatschow	2,60

Whiskey

Toki Santory	4,00
--------------	------

Weißwein **0,1l** **0,2l** **Fl. 0,75l**

Bacchus	3,90	5,50	
Silvaner	3,90	5,50	
Nachschlag	4,50	7,50	29,90
Lugana	4,50	7,50	29,90
Riesling	4,50	7,50	29,90
Weißweinschorle	3,50	4,50	

Rotwein

	0,1l	0,2l	Fl. 0,75l
Ghenos Primitivo di Manduria DOC (Apulien/Italien) <i>Trocken- Karamell-Sauerkirche-Vanille-Kaffee-Orangenschalen</i> <i>dry- caramel- cherry - vanilla- coffee-orange peel</i>	4,40	8,60	33,00
Appassimento Rosso Veneto IGT (Venetien/Italien) <i>Trocken-Kirschen-Beeren-Vanille</i> <i>dry-cherry- berry- vanille</i>	4,50	7,50	29,00
Quattro Passi Primitivo (Puglia/Italien) <i>Trocken- Pflaume-Brombeere-Tabak</i> <i>dry-plum-blackberry-tobacco</i>	4,20	6,50	25,00
2021 Recastro Primitivo (Abruzzen/Italien) <i>Trocken- reife Früchte-blumige Note-Intensiv</i> <i>dry- ripe fruits-floral note</i>	5,50	9,80	38,00

Rotweinflaschen

			0,75l
2019 Yume Tre Autoctoni (Abruzzen/Italien) <i>Trocken- Pflaumen, Johannisbeere, Tabak, Röstaromen</i> <i>dry- plum-currant, tobacco, roasted aromas</i>			84,00