

APERITIF

Prosecco	0,1l	4,00 €
Prosecco auf Eis	0,2l	8,00 €
Champagner Boizel	0,1l	9,00 €
Velvet Heart	0,1l	5,00 €
Prosecco mit Heidelbeerlikör		
Ennovation	0,1l	4,50 €
Rohrzucker, Sagatiba, Maracuja- und Ananassaft		

SOFTS

Apollinaris		
Selection, Silence		
	0,25l	2,60 €
	0,75l	6,10 €
Pepsi ^{1,2} & Pepsi Light ^{1,2}	0,2l	2,70 €
Mirinda ¹ & Seven Up	0,2l	2,70 €
Bionade	0,33l	3,50 €
Schweppes	0,2l	2,70 €
Bitter Lemon ³ , Soda Water, Ginger Ale, Indian Tonic ³		
Apfel-/Orangensaft	0,2l	2,70 €
weitere Säfte auf Anfrage		

BIER VOM FASS

Astra Urtyp	0,3l	2,70 €
Erdinger Hefeweizen Hell	0,5l	3,80 €
Duckstein	0,3l	2,90 €
Alster	0,3l	2,70 €

BIER AUS DER FLASCHE

Holsten Alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Holsten Pilsener	0,33l	3,50 €
Carlsberg Beer	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizenbiere		
Hefeweizen Dunkel	0,5l	3,80 €
Kristallweizen	0,5l	3,80 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,50 €

KAFFEE

Café Crème	2,40 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	2,80 €
Latte macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,20 €

PURE TEA

Masala Chai	3,50 €
Grüner Tee mit Lemonmyrte	3,50 €
Pfefferminz	3,50 €
Darjeeling	3,50 €

DIGESTIF

Bitter		
Ramazotti	5cl	6,00 €
Averna	5cl	6,00 €
Brandy		
Carlos 1	2cl	4,00 €

Cognac

Hennessy VSOP	2cl	4,00 €
Hennessy XO	2cl	5,00 €

Grappa

Grappa di Chardonnay	4cl	8,00 €
Grappa Sarpa di Poli	4cl	12,00 €

Eau de vie

Zwetschge	2cl	4,00 €
Williams	2cl	4,00 €
Framboise	2cl	4,00 €
Marille	2cl	4,00 €

weitere Digestifs auf Anfrage

OFFENE WEINE

„Jedentag“ weiß	0,2l	5,50 €
Franz-Keller-Weingut		
Schwarzer Adler, Baden		
leichter mineralischer Geschmack		

Bianco Salento	0,2l	5,50 €
Weingut Di San Marzano		
fruchtig, eleganter Weißwein		

Chardonnay Astica	0,2l	4,50 €
Argentinien, Trapiche		
fruchtig-feine Aromen von Äpfeln		

Sake	0,2l	4,50 €
japanischer Reiswein		

Montepulciano	0,2l	6,00 €
Farnese Abruzzan		
fruchtig und gut strukturiert		

Cabernet Sauvignon Astica	0,2l	4,50 €
Argentinien, Trapiche		
vollmundig,		
Aromen von roten Beeren		

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco	0,75l	24,00 €
Boizel Brut Réserve	0,75l	65,00 €
Taittinger	0,75l	70,00 €
Veuve Clicquot	0,75l	70,00 €

LONGDRINKS

Campari Orange/Soda	0,2l	7,70 €
Basisspirituose mit Softdrink	4cl	8,70 €
Wodka Red Bull	0,2l	9,50 €

SOUP

Coco 'n Crisp	scharfe Thai-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele	7,00 €
Duett von der Paprika	Paprikacrèmesuppe mit Parmesanhippe	6,50 €
Lobster Beats	Essenz vom Hummer mit Jacobsmuschel	8,50 €
Flotter Dreier	alle Suppen zum Probieren	7,90 €

SUSHI

California Rolls	Inside-out-Roll, 4 Stück mit Flusskrebs, Gurke und Avocado	4,50 €
	mit gebackener Knuspergarnele	4,50 €
	mit Lachs und Avocado	4,50 €
	mit Sesame Seed Tuna und Frühlingszwiebel	5,00 €
	mit Tempura-Karotte	5,00 €
	mit Parmaschinken, Melone und Parmesan	5,00 €

Maki Rolls	Reisrolle in Seetangpapier, 4 Stück mit Lachs	3,80 €
	mit Thunfisch	3,80 €
	mit Thunfischartart und Lauchzwiebeln	3,80 €
	mit Gurke	3,80 €
	mit japanisch eingelegtem Rettich	3,80 €

Sushipralinen	Reispralinen mit verschiedenen Toppings, 2 Stück mit frischer Lachscreme und Rucola	5,50 €
	mit gebratener Jakobsmuschel	5,50 €
	mit mariniertem Thunfisch und Ingwerkugel	5,50 €
	mit gebratener Riesengarnele und Chilimayo	5,50 €
	mit gebratener Entenbrust und marinierten Ananas	5,50 €
	mit roter Paprika und Basilikumcreme	5,50 €
	Hamburger Praline mit Bismarckhering	5,50 €

Master's Sushi Pralinenvariation	Alle Sorten	19,50 €
----------------------------------	-------------	---------

DIPS 'N STIX SUSHIPLATTEN

Basic	Sushivariation zum Kennenlernen	14,50 €
Kirschblüte	Sushi & More	17,50 €
Tokio Hotel	Asia-Trip 4 Two mit kleiner Miso-Suppe vorab	35,00 €

DIM SUM GEBACKEN UND GEDÄMPFT

Garnelen Roll	Garnelen im Frühlingsrollenteig	6,50 €
Sleepy Duck	Saftiges Entenfleisch im Schlafrock mit Orangen-Sauce	4,90 €
Chicken Basil Bags	Knusprig gebackene Geflügeltaschen mit Thai-Basilikum	4,50 €
Triaden-Samosas	mit Kartoffeln, Erbsen, Kräutern und rotem Curry	3,90 €
Vegi Roll	Frühlingsrolle mit Glasnudeln und asiatischem Gemüse	5,50 €
Garnelen Gyoza gedämpft	Riesengarnelen mit asiatischem Gemüse	5,50 €
Asia Chicken Gyoza gedämpft	Pikant gewürztes Hähnchenfleisch	4,50 €

STIX

Yakitori Stix von der Maispoularde	Gebratene Poulardenspieße mit Ingwer-Knoblauch-Marinade	5,50 €
Satee Stix vom Lamm	Lammrückenspieße vom Grill mit Erdnuss-Chili-Sauce	6,50 €
Tandoori Stix	gebratene Poulardenspieße mit Tandoori-Marinade	5,50 €

ASIAFOOD

Wok-King	Garnelen mit roter Currysauce, Senfkohl und Gemüse	6,50 €
Teriyaki Chicken	Süß-saurer Geflügelwok mit Sojasprossen	5,50 €
Shoko	Rinderfilet-Thunfisch-Spieße mit Wasabi-Espuma	10,50 €
Thai Duck	Entenbrust auf Papaya-Salat mit Sesam-Soja-Marinade	7,90 €

NOODEL'S

Gnocchi Vegi	Gnocchi in Salbeibutter mit Artischocken-Tomaten-Gemüse	5,50 €
Tortellini Carbonara	Tortellini mit Fleischfüllung in Schinken-Sahnesauce geschwenkt	6,50 €
Feuriger Italiener	Tagliolini aglio e olio mit Scampi	7,50 €
Beef & Wine	Penne mit Rinderfiletspitzen, Thaispargel und Cherrytomaten in Barolojus	7,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegi Stix	Champignon-Cherrytomaten-Spieß auf Balsamico-Risotto	4,50 €
Gemüselasagne	Lasagne von der Aubergine und Zucchini mit Käse-Sahne-Sauce	6,50 €
Tofu-Schnitzel	Panierter Tofu auf lauwarmem Wiener Kartoffelsalat	5,50 €

OKZIDENT

Spezial	Gebratenes Rinderfilet auf Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Sauce Bernaise	10,50 €
Cesar Salad Classic	Römersalatherzen mit Croûtons und Parmesan	5,50 €
Hot Carpaccio	Rinderfilet auf Rucolasalat mit Parmesan überbacken	8,50 €
Paella mal anders	Safranrisotto mit spanischer Salami und gebratenen Garnelen im Bauchspeckmantel	8,50 €
Verstecktes Schweinefilet	Piccata vom Schweinefilet mit La-Ratte-Kartoffeln in Tomaten-Salbei-Sauce	6,50 €

Hiatamadl	Ziegenkäse mit Limonenthymian und Knoblauch gebacken	6,50 €
-----------	--	--------

Provinzlamme	Lammkoteletts vom Grill auf Ratatouille	7,50 €
--------------	---	--------

Rot & weiß	Gebratene Jakobsmuschel auf Rote-Beete-Carpaccio	7,00 €
------------	--	--------

Red Sea	Red Snapper auf Graupen-Oliven-Risotto mit Pimentos	7,50 €
---------	---	--------

Quiche Lorraine	Blätterteigboden mit Schinken und Zwiebeln gebacken dazu Schnittlauch-Crème-Fraîche	4,50 €
-----------------	---	--------

BROT

Ciabatta	aus der Toskana	2,00 €
Roggen Baguette		2,00 €

DIPS

Ziegenfrischkäse mit Rosmarinhonig und Walnüssen	3,00 €
Chili-Kräuter-Dip	3,00 €
Kichererbsenmus mit Knoblauch	3,00 €

DIPS 'N STIX DINNER

bereits ab 2 Personen, bis 21.00 Uhr, Preise pro Person		
Dips Karamba Dinner		27,50 €
Stix Classic Dinner		33,00 €

DESSERTS

Mousse D	Mousse des Tages	3,50 €
Austrians Best	Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Vanillesauce/-eis	6,50 €
Crème brûlée	von Ziegenfrischkäse mit Cassis-Sorbet	7,50 €
Rendezvous von der Schokolade	Schokolamalheur mit weißem Schokoladeneis	7,50 €
Dips 'n Stix Dessertvariation		10,50 €

WEISSWEIN

0,75l

Deutschland

Weingut Castell	19,00 €
Kugelspiel Silvaner, trocken	
Mineralische Art, feine Stachelbeere, passt gut zu asiatischen Gerichten.	

Weingut Eugen Schönhals	17,00 €
Rivaner Biowein, Rheinhessen	
Der wohl interessanteste Wein zu Sushi. Fruchttige Noten mit zartem Schmelz.	

Weingut Anthony R. Hammond	19,00 €
Garage # 6, Rheingau	
Glänzende strohgelbe Farbe. Reiches Aroma mit Geschmacksnuancen von reifen Früchten. Weicher Allrounder mit Frische und Spritzigkeit.	

Weingut Schwarzer Adler	28,00 €
Oberbergener Bassgeige OBA	
Kraft- und ausdrucksvoller Wein mit eleganter Nase.	

Österreich

Weingut Pollerhof	33,00 €
Grüner Veltliner „Extrem“	
Reife Orangen- und Ananasnoten. Ein Wein mit ausgeprägtem Körper.	

Italien

Teresa Raiz	26,00 €
Pinot Grigio, Friaul	
Satte Frucht, langer Abgang.	

Spanien

Bodega Altaecina Global	26,50 €
Quivira 100% Verdejo	
D.O. Rueda	
Spitzeis Mango-Maracuja in seiner Vollendung.	

Frankreich

Aimery-Sieur d'Arques	18,00 €
Chardonnay, Languedoc-Roussillon	
Aromen nach Bananen, Grapefruit, kräftig, mit vielen Facetten.	

Domaine Thomas & Fils	28,50 €
Sancerre, Loire	
Ein klassischer Sancerre, wie er im Buche steht. Frisch, aromatisch, mit Aromen von Stachelbeere und Heu.	

Südafrika

Excelsior Estate de Wetsberg,	22,00 €
Robertson Sauvignon Blanc	
Explosive Frucht und frische Säure harmonisieren perfekt.	

Buitenverwachting	22,00 €
Sauvignon Blanc Coastal	
Ein Sauvignon Blanc, wie man ihn gerne trinkt. Frisches Aroma von Zitrusfrüchten, ein wunderbar lebendiger Wein.	

Australien

D'Arenberg	26,50 €
Stump Jump White, McLaren Vale	
Eine genial-verrückte Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Marsanne.	

Neuseeland

Grove Mill	34,00 €
Sauvignon Blanc, Marlborough	
Fruchtiger, leicht säurebetonter feiner Sauvignon Blanc.	

ROTWEIN

0,75l

Italien

Araldica	48,00 €
Barolo Revello, Piemonte	
Intensive rubinrote Farbe. Das Bukett schmeckt nach roten Früchten und Gewürzen mit leicht getoasteten Nuancen. Reife Frucht im perfekten Spiel mit den Tanninen, lang anhaltendes Finale.	

Casa Vinicola Bartali	27,00 €
Chianti DOCG, Toskana	
Frischer Geruch mit harmonischem leicht tanninhaltigem Geschmack.	

Spanien

Bodegas Baron De Ley	33,00 €
Baron De Ley Reserva, Rioja	
Im Barrique ausgebaut, mit herzhaften Aromen von Brombeere und schwarzer Kirsche. Dieser Wein ist wie das Alter, er entfaltet sich nach und nach.	

Hacienda Grimon	22,50 €
Tinto, Lagunilla, Rioja	
Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Durch sein vielschichtiges Aroma von dunklen Beeren besticht dieser wunderbar weiche Tinto.	

Frankreich

Domain Joseph Faiveley	35,00 €
Pinot Noir, Côtes de Nuits, Bourgogne	
Feiner, ungemein duftiger Pinot Noir, gute Fülle, hervorragende Balance, schmeichelnd, lecker.	

M. Chapoutier	28,00 €
Crozes-Hermitage, Les Meysonniers	
Körperreich, mit kräftiger Struktur und Harmonie.	

Kalifornien

Bonny Doon	57,00 €
Heart of Darkness, Santa Cruz	
Ein Geschmackserlebnis, auf das der Gaumen gewartet hat - ausgefallener geht es kaum. Geruch nach Zedernholz und Balsamico. Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tannat, wie eine dunkle Seitenstraße.	

Südafrika

Excelsior Estate de Wetsberg,	26,50 €
Robertson Cabernet Sauvignon	
Weich, kräftige Kirschfrucht, viel Vanille und zarte Tabaknoten.	

Laibach Vineyards	37,00 €
Old Bush Vine, Stellenbosch	
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cinsaut und Pinotage. Rubinrot mit Noten von Brombeere, Johannisbeere und einem Touch Trüffel.	

Australien

Echidna	24,50 €
Shiraz/Merlot Cuvée, Riverina, New South Wales	
Ein ausbalancierter Wein mit herrlicher Frucht, die den Geschmack beherrscht.	

Barking Owl	36,00 €
Shiraz, Jarrahdale, Western Australia	

Entfaltet eine verblüffende Aromenfülle aus verschiedenen Gewürzen, dunklen Pflaumen und roten Beerenfrüchten, verbunden mit einer erdigen Vielschichtigkeit.	
---	--