

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 Flusskreb, 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 mariniertes 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	Lammrückenpieße 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	Schokolomalheur mit weißem Schokoladeneis	7,50 €
Dips 'n Stix Dessertvariation		10,50 €

WEISSWEIN 0,75l ROTWEIN 0,75l

Deutschland		Italien	
Weingut Castell	19,00 €	Araldica	48,00 €
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		Spanien	
Weingut Pollerhof	33,00 €	Grüner Veltliner „Extrem“	
Reife Orangen- und Ananasnoten. Ein Wein mit ausgeprägtem Körper.			

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

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

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

Excelsior Estate de Wetsberg,	22,00 €	Robertson Sauvignon Blanc	
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cinsaut und Pinotage. Rubinrot mit Noten von Brombeere, Johannisbeere und einem Touch Trüffel.			

Südafrika		Australien	
Excelsior Estate de Wetsberg,	22,00 €	Robertson Sauvignon Blanc	
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cinsaut und Pinotage. Rubinrot mit Noten von Brombeere, Johannisbeere und einem Touch Trüffel.			

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

Neuseeland		Australien	
Grove Mill	34,00 €	Sauvignon Blanc, Malborough	
Entfaltet eine verblüffende Aromenfülle aus verschiedenen Gewürzen, dunklen Pflaumen und roten Beerenfrüchten, verbunden mit einer erdigen Vielschichtigkeit.			