LI RIVER



Bar

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in der Li River Bar als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

Genießen Sie unsere wunderbare Auswahl an Cocktails und außergewöhnlichen Digestifs, entdecken Sie schmackhafte Kreationen der asiatischen Küche oder lehnen Sie sich ganz entspannt mit einem erlesenen Wein zurück.

Unsere charmante Sommelière Romana Echensperger hat für Sie eine ganz besondere Weinauswahl zusammengestellt. Als eine von nur wenigen Weinkennern weltweit hat sie die angesehene Ausbildung zum Master of Wine absolviert und für Sie neue Entdeckungen und beliebte Klassiker in einer Weinkarte vereint, die ideal auf die asiatische Genusswelt abgestimmt ist.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Auszeit in der Li River Bar!

Inhalt

Cocktails & Longdrinks

Signature Drinks 3
Tropical Drinks 4
Powerful Drinks & Sour und Fizz 5
Before & After Dinner Drinks 6
Sparkling Enjoyment & alkoholfrei 7
Longdrinks 8
Alkoholfreie Cocktails 9
Gin & Tonic 10-11

Spirits

Vodka & Rum 12
Tequila & Aperitif 13
Absinth & Anisée 14
Kräuterbitter & Aquavit 14
Liköre 15
Grappa, Brandy & Cognac 16
Asia Spezialitäten 17

Whisk(e)y

Rye & Kentucky Straight Bourbon 18
Blended Scotch 19
Single Malts 19

Weine & Schaumweine

Schaumwein & Champagner 21
Weiß- & Roséwein, Rotwein 22-23

Bier 24

Alkoholfreie Getränke 25

Heißgetränke 26

Speisen 27

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Signature Drinks

Genießen Sie einen unserer sorgfältig zubereiteten Cocktails und tauchen Sie ein in die vielseitigen Geschmäcker Asiens.

Violette Ocean [2,4,13] 11,50

Gin, Veilchenlikör, Lavendelsirup, Blue Curacao, Apfelsaft, Grapefruitsaft, Tonicwater

Chinese Passion Punch [2,4,] 12,00

Weißer Rum, brauner Rum, Rosensirup, Grenadinesirup, Zitronensaft, Cranberrynektar, Maracujanektar

Yellow Dragon [2,17] 11,00

Vodka, Likör 43, Vanillesirup, Orangensaft, Maracujanektar, Sahne

Thailand Cooler [2,17,8] 11,00

Joghurt Likör, Weißwein, Hibiscus Sirup, Mangosaft

Smart Shadow [2,4] 13,00

Wodka, Passoa, Lime Juice, Cranberry Nektar, Gurkensaft, Grenadine

White Plum [2,17] 11,00

Pflaumenwein, Brandy, Cherry, Brandy, Limettensaft, Blütensirup

Flower Delight -warm- [2,17] 9,00

Brandy, Maraschino, Apfelsaft, Blütensirup

Tropical Drinks

Wir haben für Sie eine Auswahl der beliebtesten Cocktails zusammengestellt und freuen uns darauf, dadurch mehr Farben in Ihren wunderschönen Urlaub zu bringen.

Caipirinha 12,50

Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker

Mojito 11,50

Weißer Rum, Minze Limette, weißer Rohrzucker, Soda

Pina Colada [2,17] 10,00

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Sex on the beach [2,4] 12,50

Vodka, Peach Liquer, Grenadinesirup, Cranberrynektar, Ananassaft

Swimming Pool [2,4] 12,00

Vodka, weißer Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

Powerful Drinks

Long Island Ice Tea [4,12] 14,00

Vodka, Gin, Tequila Silver, weißer Rum, Triple Sec, 73er Rum, Cola, Limette

Mai Tai [2] 14,50

Weißer Rum, brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft, Limette

Flawless Time [2,4] 14,00

Vodka, Gin, Cointreau, Midori, Kiwisirup, Mangosirup, Sprite, Zitronensaft

Sour und Fizz

Wählen Sie Ihre Lieblingsspirituose aus und wir mixen Ihnen einen perfekten Sour

Sour [2,4,14] 10,00

Spirituose, Zitrone und Zucker
Zur Auswahl stehen:

Pflaumenwein / Kakuzu Yuzu / Passoa / Midori Melone / Gin / Whisky

Fizz [2,4,14] 10,50

Ein kleiner Schuss Soda verleiht Ihrem Sour eine angenehme Frische.
Zur Auswahl stehen:

Pflaumenwein / Kakuzu Yuzu / Passoa / Midori Melone / Gin / Whisky

Before Dinner Drinks

Lychee Blossom [2,4] 10,50

Cointreau, Kwai Feh, Rosensirup, Zitronensaft

Indian Rose [2,4] 10,50

Bombay Bramble, Vermouth Rosso, Cointreau, Rosensirup, Zitronensaft

After Dinner Drinks

Espresso Martini [12] 13,50

Vodka, Kaluha, Rohrzuckersirup, Espresso

B 52 [14] 6,00

Bailey´s, Kaluha, Rum 73%

Sparkling Enjoyment

Ritz Royal [2] 11,00

Cognac, Cointreau, Orangensaft, Champangner

Pink Paloma [2,4] 10,50

Gin, Yuzu Saki, Rosensirup, Martini Vibrante, Zitronensaft, Sodawasser, Angostura Bitter

Rosato Bella [2,4] 9,50

Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Wild Berry

Hugo 9,00

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Sodawasser

Aperol Spritz [2,4] 11,00

Prosecco, Aperol, Sodawasser

Sparkling Enjoyment alkoholfrei

Hugo Spritz [14] 9,00

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Alkoholfreier Sekt, Soda Wasser

Longdrinks

Matcha Sling [2,4] Gin, Matcha Sirup, Zuckersirup, Zitronensaft, Matchapulver, Soda	0,3 l	10,00
Cuba Libre [4,12] Kubanischer Rum, Cola, Limette	0,3 l	10,50
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze	0,3 l	10,50
Whisky Cola [4,12] Bourbon Whisky, Cola	0,3 l	10,50
Deja-vu Tonic [2,13] Deja-vu Aperitif, Tonic Water	0,15 l	8,00
Malibu Sunshine [2] Malibu, Ananassft, Cranberrysaft	0,3 l	10,50

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema [2] 10,00

Limette, brauner Rohrzucker, Maracujanektar, Ginger Ale

Mosquito [2] 12,00

Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Ginger Ale

Krokabana [2,4] 9,00

Erdbeersaft, Cranberrynektar, Mangonektar, Vanillesirup, Grenadine

Little Dragon [2,4] 9,00

Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Rosensirup, Johannisbeerschorle

Coconut Kiss [2,17] 9,00

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersaft

Gin & Tonic

Gin

Bombay Sapphire Dry 40% England Facettenreiche Kräuternoten mit einem Hauch von Koriander.	4 cl	6,00
Bombay Bramble 37,5% England Aromen von Brombeeren und Himbeeren.	4 cl	6,50
Tanqueray 47,3% Schottland Besondere Trockenheit und Reinheit, Aromen von erlesenen Kräutern & Pflanzen.	4 cl	6,50
Hendrick‘s 44% Schottland Aromen von frischer Gurke und Rosen.	4 cl	9,00
Gin Mare 42,7% Thymian, Rosmarin, Basilikum und grüne Arbequina Oliven.	4 cl	9,00

Tonic

Schweppes Tonic Water [2,3] Der Klassiker.	0,2 l	4,00
Thomas Henry Tonic Water [2,13] Herbe bittere Noten der Chinarinde und fruchtig-süße Zitrusaromen.	0,2 l	4,50
Thomas Henry Botanical Tonic [13] Harmonische Blüten-, Kräuter- und Fruchtnoten ergänzen die leichte Bitterkeit des Chinins perfekt.	0,2 l	4,50
Thomas Henry Cherry Blossoom Tonic [2,13] Ein leicht blumiges Tonic mit den Aromen Asiens	0,2 l	5,00
Fever Tree Tonic [2,13] Mexikanische Bitterorange und leichte Zitrusnoten verbinden sich mit dem hochwertigen Chinin	0,2 l	5,00

Gin & Tonic

Gin Mare & Schweppes Tonic Water	12,50
Gin Mare & Thomas Henry Tonic	12,50
Gin Mare & Fever Tree Tonic	13,00
Bombay Bramble & Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	11,50

Spirits

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	7,50
Weicher Vodka, vierfach gefiltert.		
Grey Goose	4 cl	8,50
Milder Franzose, Limestone filtered.		

Rum

Havanna 3 Years		
Rum aus Kuba mit einer fruchtigen Zitrusnote.	4 cl	7,00
Bortucal Reserva Exklusiva	4 cl	9,50
Ein außergewöhnlicher zwölf Jahre alter Rum aus Venezuela, der Aromen von dunkler Schokolade, Buttertoffee, Nuss, Vanille, Orange, Honig und Muskat zeigt. Der cremige Rum, mit seinem weichen und würzig-süßen Nachgeschmack, wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.		
Smith & Cross	4 cl	9,50
Im jamaikanischen Rum sind ausschließlich Pot-Still-Destillate des Wedderburn- und Plummer-Stils enthalten. Diese zeichnen sich durch ihre Noten von Gewürzen und exotischen Früchten aus.		

Tequila

Corralejo Blanco	4 cl	9,50

Kristallklar mit einem frischen Duft von Zitronengras, Honig und pflanzlichen Noten.
Intensiver Geschmack der Agavenfrucht.

Coralejo Reposado	4 cl	10,00

Reift für 6 Monate in französischen Limousin Eichenfässern. Das Aroma enthält Noten von Honig, Vanille und Zimt. Im Geschmack ist er fruchtig mit Noten von Limetten und Zitronen sowie Honig und etwas Pfeffer.

Aperitif

Ferdinands White Vermouth [G]	5 cl	6,50

Vermoth auf Basis von Riesling. Perfekte Balance zwischen Säure und Frucht.

Ferdinands Rose Vermouth [G]	5 cl	6,50

Bittersüß mit Aromen von rotem Weinbergpfirsich und Holunderblüte.

Deja-vu [4]	4 cl	7,00

Aromen von würzig scharfem Ingwer, Wermut, Zimt und Grapefruit. Abgerundet mit süßem Honig und Lavendel

Aperol [4]	4 cl	7,00

Fruchtiger Kräuterlikör mit süß-bitteren Orangenaromen.

Absinth & Anisée

Pernod Absinthe 68 Frankreich	4 cl	10,50
Ricard 45%	4 cl	7,00

Kräuterbitter

Averna [4]	4 cl	7,00
Ramazotti [4]	4 cl	7,00
Jägermeister [4]	4 cl	7,00

Aquavit

Aalborg Jubiläums Aquavit	4 cl	8,50

Liköre

Amaretto Disaronno [4]

Einer der bekanntesten Liköre Italiens. Intensive Mandelnote. 4 cl 7,00

Kwai Feh Lycheelikör [4]

Pure Essenz von frischen Litschis. Leicht und süß. 4 cl 7,00

Midori Melonenlikör [4]

Aromatisch, sanft, Wassermelonenaroma. 4 cl 7,00

Likör 43 [4, 17]

Aroma von Vanille, die von gerösteten Nüssen und einem würzigen Touch ergänzt werden. 4 cl 7,00

Malibu

Frischer Kokosrum mit einem Hauch Süße. 4 cl 7,00

Limoncello

Die ätherischen Öle handgepflückter Titronen prägen diesen Süß-sauren Likör. 4 cl 7,00

Grappa, Brandy & Cognac

Grappa

Nardini

Aus Venetien, einzigartige Aromatik mit holzigen Nuancen vom Fass. 4 cl 6,50

Brandy

Osborne Veterano

Leichte Pflaumennote und eine kräftige Süße. 4 cl 8,50

Carlos I 4 cl 12,50

Wird aus typischen Weinen des Jerez hergestellt, die hauptsächlich aus den Rebsorten Palomino, Pedro Ximénez und Muskat d'Alexandria entstehen. Überzeugt mit seinem weichen Charakter und Aromen von Vanille, gebrannten Mandeln und einem Hauch von Muskatnuss.

Cognac

Hennessy V.S 4 cl 9,50

Schmeckt nach süßen Rosinen und leichter Vanille. Aber auch das Eichenholz ist mit harzigen und leicht bitteren Noten von hellem Holz gut eingebunden. Der Hennessy Very Special ist mild und sehr zugänglich ohne alkoholische Schärfe.

Camus VSOP Elegance 4 cl 12,50

Er reift mindestens vier Jahre lang in besonders gerbstoffarmen Fässern heran. Fruchtige Noten vermählen sich mit pfeffriger Eiche, Vanille und Walnuss. Der Abgang ist lang und würzig.

Asia Spezialitäten

Lycheewein	4 cl	4,00
Süß-aromatisch		
Sake heiß	4 cl	6,00
Wird langsam, mit einer speziellen Reishefe „Koji“ und weichem mineralhaltigem Wasser von Nara fermentiert		
Yuzu Sake [4]	4 cl	6,00
Die Yuzu, eine exklusive Zitrusfrucht, bildet sich aus süßen, bitteren, sauren und leicht salzigen Aromen. Sie ist eine harmonische Kombination mit dem Premium Sake. Fruchtig und frisch.		
Kakuzo Gin Likör [4]	4 cl	6,50
Die asiatische Zitrusfrucht Yuzu bildet in Verbindung mit Mandarine die Basis. Ein komplexes Zusammenspiel aus zarter Säure, sanfter und leichter Bitternote.		
Meijan Pflaumenwein [4]	4 cl	6,50
Fruchtig süß, mit feinen Aromen von Pflaumen.		

Whisk(e)y

Nikka from the Barrel Fruchtig, würziges Aroma mit einem Touch Honig und Vanille	4 cl	9,50
Jim Beam Rye Reiches, öliges Aroma, voller Geschmack, lässt einen nicht mehr los	4 cl	7,00
Jim Beam Sour Mash Durchweg süß, Vanille, leichte Würze, Eichennote	4 cl	6,50
Jack Daniel‘s Old No. 7 Sour Mash Energisch, kompromisslos, ölig, Eichennote	4 cl	7,00

Blended Scotch Whisky

Ballantine's Finest Vanille, Schokolade, blumig, weich	4 cl	7,50
Johnnie Walker Red Label Vanille, leichter Rauch, Gewürze	4 cl	7,50
Johnnie Walker Black Label Trockener Rauch, Rosinen, Fruchtaromen, großartig	4 cl	9,50

Single Malt Scotch Whisky

Auchentoshan 12 Years Süß mit Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit. Aroma von Getreidenoten, Mandeln und Limette	4 cl	10,00
Glenfiddich 12 Years Fruchtige Birne, leichter Torf, Fichte	4 cl	9,00
Dalwhinnie 15 Years Weich, trocken, feiner Honig	4 cl	10,00

Unsere Sommelière Romana Echensperger

Romana Echensperger war bereits als Chef Sommelière in verschiedenen Spitzenrestaurants tätig und hat als eine von nur 370 Weinexperten weltweit die exklusive Ausbildung zur Master of Wine absolviert – die höchste Auszeichnung, die in der Weinwelt erreicht werden kann!

Für die Li River Bar hat die erfahrene Weinkennerin eine Auswahl erlesener und genussvoller Tropfen zusammengestellt, die Ihren Abend zu einem unvergesslichen Weingenuss werden lassen.

Hier finden Sie außergewöhnliche Weinentdeckungen genauso wie beliebte Klassiker und Rebsorten mit besonderer Note, die die asiatische Genusswelt gekonnt umspielen.

Genießen Sie die besondere Vielfalt und die ausgewählten Empfehlungen von Romana Echensperger und lassen Sie sich von der charmanten Weinkarte unserer Sommelière inspirieren!

Schaumwein

Glera Frizzante „Corte delle Rose“ ° 0,1 l 8,00

Borgo Molino / Venetien, Italien 0,75 l 39,00

Ein fruchtiger und leicht schäumender Prickler mit dezenten Aromen von Limetten und gelben Früchten.

Cava Reserva Brut Nature ° 0,1 l 10,50

Brut Nature / Jané Ventura / Penedes, Spanien 0,75 l 56,00

Ein fein schäumender Cava mit Aromen von Limettenschale, Mandarine, weißen Blüten, Brioche und Toast.

Motivo Rosé Extra Dry Vino Spumante ° 0,1 l 9,50

Borgo Molino / Venetien, Italien 0,75 l 56,00

Fruchtbetont, fein und nachhaltig schäumend mit intensiven Aromen von roten, saftigen Beeren.

Champagner

„Grand Cru“ ° 0,1 l 14,50

Jean Pernet / Champagne 0,75 l 105,00

Feiner Aperitifchampagner mit animierender Säure und feinem Briochearomen.

„R“ de Ruinart Brut ° 0,75 l 150,00

Feinperliger, erstklassiger Champagner, mit fruchtigen Noten von Brioche, Birne, Aprikosen, Mandeln, Mokka und Caramel.

Ruinart Rosé Brut ° 0,75 l 199,00

Feinperliger, erstklassiger und verspielter Rosé Champagner mit Aromen von roten Beeren, Brioche und weißen Mandeln.

Ruinart Blanc de Blanc Brut ° 0,75 l 199,00

Hochkarätiger Champagner nur aus Chardonnay-Trauben. Besonders feinperlig, animierend und nachhaltig.

° Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.

Weißwein

San Benedetto Lugana 2024 °

0,1 l 7,00 €

Zenato

0,75 l 46,00 €

Venetien, Italien

Moderat in Säure und Aromenintensität umscheichelt dieser Pinot Bianco mit cremiger Textur jeden Gaumen. Er zeichnet sich durch seine Frische und aromatische Komplexität aus. Am Gaumen ist er vollmundig und umhüllend, mit Noten von frischem Apfel, Ananas, Birne und einem Hauch von Vanille. Der Abgang ist lang und lebhaft, mit einer angenehmen Persistenz.

Gröhl Riesling 2024 °

0,1 l 7,00 €

Weingut Gröhl

0,75 l 40,00 €

Rheinhessen, Deutschland

Helles Gelb mit grünen Reflexen; elegante Fruchtaromen von Steinobst und Zitrusfrüchten umspielen die Nase. Beim ersten Schluck zeigt uns dieser Riesling seine saftige Mineralität, die an eine salzige Meeresbrise erinnert. Dazu kommen komplexe kräutrige Noten, gepaart mit gelbfruchtigen Aromen.

° Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.

Rosé

Miraval Rosé, Cinsault / Syrah / Grenache 2023 °	0,1 l	8,50
Château Miraval Jolie-Pitt & Perrin	0,75 l	55,00

Côtes de Provence, Frankreich

Ein würziger, trockener und feinfruchtiger Rosé mit Aromen von dunklen Beeren, mediterranen Kräutern und mineralischem Eindruck.

Rotwein

Serpaiolo Rosso IGT 2022 °	0,1 l	7,00
Serpaia di Endrizzi	0,75 l	42,00

Toscana, Italien

Der Serpaiolo hat ein leuchtendes Rubinrot und verströmt in der Nase ein intensives, fruchtiges Bouquet mit Noten von reifen Kirschen und wilden Brombeeren. Am Gaumen ist er trocken, frisch und gut strukturiert, mit einer vollen, harmonischen Textur und einer Persistenz, die seine Ausgewogenheit unterstreicht.

Cotes du Rhone Reserve Perrin – Beaucastel 2021 °	0,1 l	7,00
Château de Beaucastel	0,75 l	42,00

Rhônetal, Frankreich

Fruchtig, fleischig und so schmackhaft, dies ist der absolute Côtes du Rhône. Der Rotwein ist elegant und subtil, begeistert mit einer unwiderstehlichen Frische und wird garantiert Beifall erhalten und Trinkvergnügen bereiten.

° Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.

Bier

Asiatische Bier Spezialitäten

Tsingtao [15]	0,33 l	5,00
Singha [15]	0,33 l	5,00

Flaschenbier

Gaffel Kölsch [15]	0,33 l	4,00
Heineken [15]	0,33 l	4,00
Franziskaner Kristallweizen [15]	0,5 l	5,80
Franziskaner Hefeweizen [15]	0,5 l	5,80
Franziskaner Hefeweizen Dunkel [15]	0,5 l	5,80
Franziskaner Weizen Alkoholfrei [15]	0,33 l	4,60
Gaffel Kölsch alkoholfrei [15]	0,33 l	3,60
Gösser Radler 0,0% alkoholfrei [15]	0,33 l	3,80
Malzbier [4, 15]	0,33 l	3,60

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola [4, 12] / Coca-Cola Zero [3, 4, 5, 12, 1]	0,2 l	3,30
Fanta [1, 2, 3] / Sprite / Mezzo Mix [1, 2, 3, 4, 12]	0,2 l	3,30
Schweppes Tonic Water [2, 3, 13,] Ginger Ale [4], Bitter Lemon [2, 3, 13], Original Wild Berry [4]	0,2 l	4,00

Eistees

Fuze Tea Zitrone [12]	0,25 l	4,00
Fuze Tea Pfirsich [12]	0,25 l	4,00

Mineralwasser

Apollinaris Selection / ViO Still	0,25 l	3,10
Apollinaris Selection / ViO Still	0,75 l	7,70

Säfte & Schorlen

Vio Schorle Johannisbeere [2]	0,25l	3,90
Vaihinger Apfelsaftschorle [2]	0,33l	3,90
Fruchtsäfte und Nektare von Vaihinger [2]	0,2 l	3,80

Heißgetränke

Kaffee Crème [12]	3,30
Milchkaffee [12, 17]	4,00
Cappuccino [12]	3,80
Latte Macchiato [12, 17]	4,00
Espresso [12]	2,70
Doppelter Espresso [12]	4,90
Espresso Macchiato [12, 17]	3,30
Entkoffeinierter Kaffee	3,20
Heiße Schokolade [17]	3,30
Matcha Latte [12, 17]	4,50
Kännchen Tee [12]	4,80

- Fancy Chamomile
  Kamille mit Verbena, Hagebutte und Zimt verfeinert.
- Jasmin Ting Yuan
  Grüne Teeblättern mit dem Aroma von frischen Jasminblüten.
- Red fruit Flash
  Rote Beeren und angenehm saurem Hibiskus.
- Royal Earl Grey
  Schwarztee-Mischung, mit dem vollen Zitrusgeschmack der Bergamotte.
- Sencha Senpai
  Japanischer Grüntee mit einen zartherben Geschmack.

Speisen

Gyoza Variation

Chicken Gyoza / Gemüse Gyoza / Japanischer Sesammayonnaise / Gurken- Sesamsalat / Japanischer Krautsalat — 16,00

Kimchee gyoza / Chicken gyoza / Prawn gyoza / Vegetable gyoza / Japanese sesame mayonnaise / Cucumber and sesame salad / Japanese coleslaw — 14,00

Allergene und Zusatzstoffe: Gluten, Krustentiere, Soja, Sesam, Sulfite, Ei, Laktose

Gyozavariation auch in Vegan möglich | Gyozo variation also possible in vegan — (vegan)

Tempura Garnelen

Tempura Garnelen / Spicy Mayonnaise / Japanischer Coleslaw — 21,00

Tempura prawns / spicy mayonnaise / Japanese coleslaw

Allergene und Zusatzstoffe: Gluten, Krustentiere, Soja, Sesam, Sulfite, Ei, Laktose

Bahn Mi Sandwich Chicken — 19,00

Möhren / Koriander / Minze / Kraut / Spicy Mayonaise / Hähnchenstreifen gebraten / Gurke / Nuoc Cham Sauce

Carrots / coriander / mint / cabbage / spicy mayonnaise / fried chicken strips / cucumber / nuoc cham sauce — 16,00

Allergene und Zusatzstoffe: Gluten, Soja, Sesam, Sulfite, Ei, Laktose

Sandwich auch in Vegan möglich mit gebackenem Tofu | Sandwich also possible in vegan with baked tofu — (vegan)

Tonkatzu Chicken Sandwich

Weißbrot / Tonkatzusoße / Kraut / Japanische Mayonnaise / Frühlingslauch / Frischkäse — 18,00

White bread / Tonkatsu sauce / cabbage / Japanese mayonnaise / spring onions / cream cheese

Allergene und Zusatzstoffe: Gluten, Soja, Sesam, Sulfite, Ei, Laktose

Alle Gerichte bereiten wir gerne bis 18:00 Uhr frisch für Sie zu.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

All prices including VAT and service.

Zusatzstoffe / Additives

1 = Stabilisatoren, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Farbstoff, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphate, 8 =Geschwefelt, 9 = Gewachst, 10 = Geschwärzt, 11 = Verdickungsmittel, 12 = Coffein, 13 = Chinin, 14 = Enthält eine Phenylalaninquelle, 15 = Gluten, 16 = Eier, 17 = Milch

1 = stabilizers, 2 = antioxidants, 3 = preservatives, 4 = dye, 5 = sweeteners, 6 = flavor enhancers, 7 = phosphates, 8 = sulphuretted, 9 = waxed, 10 = blackened, 11 = thickener, 12 = caffeine, 13 = Quinine, 14 = Contains one source of phenylalanine, 15 = gluten, 16 = eggs, 17 = milk

Phantasialand Gastronomie GmbH • Berggeiststraße 31-41 • 50321 Brühl

Irrtum und Änderungen vorbehalten. Stand: 03.2026