



# BUDDHA HAUS

seit 2001

## NAMASTE UND TASHI DELEEK!

UNSERE SPEISEN WERDEN NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN MIT FEINEN GEWÜRZEN SCHONEND IM WOK ZUBEREITET. SO BLEIBT DER VOLLE GESCHMACK UNSERER FRISCHEN LEBENSMITTEL ERHALTEN. FÜR SIE GESUND UND WOHLSCHMECKEND ZU KOCHEN IST UNSER GENUSS,

WER RICHTIG ISST, BRAUCHT KEINE MEDIZIN!



### AYURVEDA TRADITION

UNSERE REZEPTE UND GEWÜRZE BASIEREN AUF DER ALTEN GESUNDEITSLEHRE AYUR (LEBEN) VEDA (WISSEN).

### HAUSGEMACHT, NATÜRLICH & REGIONAL

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET. WIR GEHEN GERNE AUCH AUF INDIVIDUELLE WÜNSCHE EIN.

### ALLERGENE

**A** - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse  
**C** - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse  
**G** - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H1** - Cashewnuss sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H2** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

## KLEINE SPEISEN

### 1 GAI SATÉ 5,50

Hähnchenspieße mit Erdnussauce <sup>E</sup>

### 2 TARKARI KO BURRY 5,50 **Vegetarisch**

Hausgemachte Gemüsebällchen mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney <sup>ACE</sup>

### 3 BHANTA TAREKO 4,90 **Vegan**

In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney <sup>E</sup>

### 4 SOJA SATÉ 4,90 **Vegan**

zwei Vegetarische Soyaspieße mit Erdnussauce <sup>EFA</sup>

### 5 ALU CHOP 5,50 **Vegan**

zwei hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney <sup>E</sup>

### 6 LUCKY PRAWNS 5,90 **Vegan**

Vegane Zitronengras-Gambas mit Erdnuss-Chutney <sup>E</sup>

### MIXED STARTERS

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat (2 Personen)

7 **vegetarisch** 11,90

8 **non Veg.** 13,90

### 9 PAPAD 2,50 **Vegan**

5 Stück Papadam <sup>K</sup>

### 10 SPRING ROLLS 4,90 **vegetarisch**

vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Dip

## SUPPEN

### 12 KWATI 3,90 **Vegan**

Suppe aus 9 verschiedenen Sorten Bohnen

### 13 TOM YUM TOFU 4,90 **Vegan**

Würzige Suppe mit Tofu, Limettenblättern, Zitronengras und Ingwer <sup>F</sup>

### 14 DAAL 3,90 **Vegan**

Linsensuppe.  
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya

### 15 VEG THUKPA 7,90

tibetische Reismudelsuppe (große Schale) mit Gemüse und Tofu <sup>AF</sup>

### 16 TOM KAH SOYA 4,90 **Vegan**

Gemüse-Kokos-Suppe mit Soyafleisch <sup>F</sup>

### 17 CHICKEN THUKPA 9,90

Traditionelle tibetische Nudelsuppe (große Schale) mit Hühnchen und Gemüse <sup>AF</sup>

## MO : MO

### GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN - DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.  
DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND

KOMPLETT HAUSGEMACHT UND HANDGEROLLT

SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY SOWIE SALAT.

### 35 VEGGIE MOMO 11,90 **Vegan**

10 Stück gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen & Karotte <sup>AE</sup>

### 37 SPINAT MOMO 11,90 **Vegetarisch**

10 Stück gefüllt mit Blattspinat & Käse <sup>AGE</sup>

### 39 LAMM MOMO 12,90

10 Stück gefüllt mit regionalem Lammfleisch <sup>AE</sup>

### 41 MOMO TELLER 6 Stück 8,90 9 Stück 11,50

Veg. Spinat und Lamm Momo gemischt <sup>AGE</sup>



## VEGETARISCH UND VEGAN

DEN WAHREN GESCHMACK NEPALS UND TIBETS MÖCHTEN WIR EUCH MIT  
UNSEREN GERICHTEN UND KREATIONEN NÄHER BRINGEN,  
SERVIERT MIT SALAT UND REIS.

**45 SAG TAREKO** 7,90 **Vegan**

Blattspinat angebraten mit Knoblauch und Chili,  
verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander,  
Kurkuma und Ingwer.

**46 SAG PANEER** 8,50

Paneer (hausgemachter Käse) in püriertem Spinat  
verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. **G**  
**Auf Wunsch auch vegan!**

**47 MIS MAS TARKARI** 8,90 **Vegan**

Frisches Gemüse des Tages leicht im Wok mit Kurkuma  
angebraten und abgelöscht mit unserem hausgemachten  
und herzhaften Nepalcurry.

**48 SOYA FRY** 9,90 **Vegan**

Sojafleisch, Paprika, Zwiebel, Champignons,  
und Tomaten leicht angebraten mit Sojasauce.  
Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht (pikant). **AF**

**49 YOGI BHAT** 8,90

Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika,  
Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. **G**

**50 GREEN CURRY** 11,90 **Vegan**

Tofu und Shiitakepilze mit Gemüse in grünem Curry und  
Kokosmilch. **F B**

**51 TARKARI KAJU NARIWAL** 10,90 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Frischer Blumenkohl, Auberginen,  
Champignons, Kartoffeln, Bohnen, Erbsen und Paprika in  
Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. **HHI**  
/mit Sojafleisch + 1,- **F**

**52 GAENG PED SOJA** 10,90 **Vegan**

Sojafleisch oder Tofu leicht gebraten in Kokosmilch mit  
rotem Curry und saisonalem frischem Gemüse. (scharf). **F**

**53 MATSMAN TOFU** 9,90 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht  
angebraten und mit unserer hausgemachten Erdnussauce  
angerichtet. Anschließend mit Mandeln  
und Cashewnüssen bestreut. **EFH H1H2**

**54 ALU BHANTA** 8,50 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten und abgelöscht  
mit unserem herzhaften Nepalcurry.

**55 PAD THAI** 8,90

Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, Erdnüssen, Gemüse,  
Ei, Limette und Koriander **ACFE**

**56 ALU FRY** 7,90

Gebratene Kartoffeln im Wok geschwenkt mit frischer Pap-  
rika, Zwiebeln, Tomaten und Chili. (scharf) **A**

**57 ALU KAULI** 8,50 **Vegan**

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und  
Tomaten im hausgemachten Curry.

**58 VEG. CHAU CHAU** 8,90

Gebratene Nudeln mit Tofu und Gemüse. **F B**  
mit Hühnchenfleisch + 1,-

**59 PANEER CHILI** 12,90

In Kurkuma und Chili eingelegter Panierkäse im Wok  
geschwenkt mit Chili, Paprika, Champignons, Zwiebeln,  
Koriander und Tomaten. (sehr scharf!!) **AB**

DAS SALAT DRESSING BEINHÄLTET OLIVENÖL, SESAMÖL, INGWER, HONIG,  
SOWIE SCHWARZEN UND WEIßEN SESAM.  
UNSERE REISMISCHUNG BESTEHT AUS BASMATI REIS UND ROTEM REIS.  
JEDES GERICHT KANN SCHARF ODER MILD ZUBEREITET WERDEN.

## SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT REIS UND SALAT.

### HÄHNCHEN (KUKHURA)

.....

**60 CHICKEN CURRY** 10,90

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry.

**62 CHARA FRY** 11,50

Wok-geschwenkte Hühnchenspitzen mit Zwiebeln, Paprika und Zitronengras. (scharf) <sup>AF</sup>

**61 COCOS CHICKEN** 11,90

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. <sup>HH1H2</sup>

**63 GAENG PED GAI** 12,90

Hähnchenbrust mit rotem Curry, Gemüse und Thai-Basilikum in Kokosmilch. (scharf)

**64 MATSMAN GAI** 12,90

Hähnchenbrust gebraten mit Kartoffeln & Zwiebeln im hausgemachten Erdnuss-Curry. Bestreut mit Cashewnüssen und Mandeln. (pikant) <sup>E FH,H</sup>

### LAMM (KHASI)

.....

**67 PAKUWA LEDO BEDO** 11,90

Lammgulasch (regional), nach traditioneller Art gebraten mit Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander.

### ENTE (HAANS)

.....

**71 HAANS NARIWAL** 14,90

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. <sup>AHH</sup>

**68 KHASI SAG** 11,90

Regionales Lammfleisch mit Spinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten. <sup>G</sup>

**72 GAENG PED PED** 14,90

Kross gebratene Ente auf Gemüse mit rotem Curry in Kokosmilch. (scharf) <sup>AF</sup>

**69 LAMM FRY** 13,90

Scharf mariniertes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und roter Chilli. Mit Salat angerichtet. (scharf!) <sup>AF</sup>

**73 MATSMAN PED** 14,90

Krosse Ente im hausgemachtem Erdnuss-Curry mit gebratenen Kartoffeln, Zwiebeln, Cashewnüssen und Mandeln. <sup>A E FH,H</sup>

## SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT.

**75 CHARA TAREKO** 12,90

Gebratenes Hähnchen nepalesischer Art mit Paprika, Champignons und Zwiebeln serviert auf heißer Platte.

**76 KHASI KO SESAM** 14,90

In Sesamöl sautierte Lammspitzen mit Champignons, Zwiebel & Karotte. Bestreut mit schwarzem und weißem Sesam. Serviert auf heißer Platte. <sup>FK</sup>

**77 SHIITAKE SIZZLER** 11,90 **Vegan**

Tofu, Shiitake Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. Serviert auf heißer Platte

# THALI

## TRADITIONELLE GEMISCHTE PLATTE

DIE TRADITIONELLE MAHLZEIT. NACH ALTER AYURVEDISCHER LEHRE SOLLTEN IN EINEM MAHL DIE FÜNF GESCHMACKSELEMENTE VEREINT WERDEN. SERVIERT WERDEN VERSCHIEDENE SPEISEN AUF EINEM RUNDEN MESSINGTELLER MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN.

### 80 CHICKEN THALI 15,90

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
gebratene Kartoffeln, Daal-Linsensuppe,  
Reis, Erdnussauce, Salat & Papadam. GK

### 84 KHASI THALI 16,90

Nepalesisches Lamm-Gulasch.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
gebratene Kartoffeln, Daal-Linsensuppe,  
Reis, Tomaten-Koriander-Chutney, Salat & Papadam. K

### 82 DAAL BHAT 13,90 **Vegan**

Paprika, Auberginen, Kartoffeln, Karotten und  
Champignons in unserem hausgemachtem Nepalcurry.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
Daal-Linsensauce, gebratene Kartoffeln,  
Reis, Tomaten-Koriander-Sauce, Salat & Papad. K

### 86 VEG THALI 13,90 **Vegan**

Frisches Gemüse gebraten in Curry-Kokosmilch.  
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattspinat,  
Daal-Linsensauce, gebratene Kartoffeln,  
Salat, Erdnussauce, Papad und Reis. HH, K

(Nationalgericht Nepals!)

### 89 BUDDHA HAUS THALI 34,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalıs.  
(für 2 Personen) HH, K

## BEILAGEN

24 **ROTI** 2,50 **Vegan**  
Hausgemachtes Fladenbrot A

26 **BHAT** 2,50 **Vegan**  
Portion Basmati Reis

25 **BHATURA** 2,50  
Frittiertes Fladenbrot nepalesischer Art AG

27 **GEMISCHTER SALAT** 3,90

## DESSERTS

90 **SHIKARNI** 4,90  
Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, bestreut  
mit Mandeln und Cashewnüssen GH, H

91 **HIMALAYA IN A BLANKET** 5,50  
hausgemachter Crêpe mit Vanilleeis, Nüssen  
Schokoladensauce und Puderzucker AG

92 **MYSTIC MOUNTAIN** 5,50  
Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies  
AG, HH, H

93 **PANNA COTTA** **Vegan & Glutenfrei** 4,90  
vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



# TEA SELECTION

<b>Nepalesischer Hochlandtee (Bio)</b>	3,90	<b>Grüner Tee</b>	3,90
schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken <sup>3</sup>		maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Teegenuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	
<b>Sherpa Tee</b>	Tasse / Kännchen 2,20   4,20	<b>Minze-Ingwer-Zitrone</b>	4,50
hausgemachter Yogi Chai aus frischen Zutaten nach Familienrezept. (enthält Milch & Zucker) <sup>G 3</sup>		frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	
<b>Jasmintee</b>	3,90	<b>White Monkey (bio)</b>	3,90
Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten		der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.	
<b>Bio-Kamille</b>	3,90	<b>Citronella Kräutermischung</b>	3,90
getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, aus ökologischem Anbau, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.		38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen.	
<b>Minztee</b>	3,90	<b>Ingwertee</b>	3,90
mit frischer Minze		mit frischem Ingwer	
<b>Raab-Ga-Yangzin Tee</b>	4,50	<b>Nepal Kanchanjunga</b>	3,90
Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien, pur, mit Zucker oder Salz		Grüner Tee (Bio) aus dem höchsten Anbauggebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.	

## DRINKS

<b>Mineralwasser</b>	2,20 / 0,2l
Still / mit Kohlensäure	3,50 / 0,4l
<b>L'eau Sans Souci Mineralwasser</b>	5,90 / 0,75Fl
Naturell / Classic	
<b>Coca Cola</b>	2,40 / 0,2l
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	4,20 / 0,4l
<b>Schweppes</b>	2,70 / 0,2l
Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	4,50 / 0,4l
<b>Säfte <sup>6</sup></b>	2,50 / 0,2l
Apfel / Mango <sup>5</sup> / Orange / Ananas / Guave	4,50 / 0,4l
<b>Apfelschorle &amp; Saftschorlen</b>	2,50 / 0,2l
Mango <sup>5</sup> / Orange / Ananas / Guave	4,50 / 0,4l
<b>Fritz Bio-Rhababerschorle</b>	3,90 / 0,33l
<b>Bionade</b>	3,90 / 0,33l
Ingwer-Orange / Litschi / Kräuter / Schwarze Johanissbere-Rosmarin	

## KAFFEE

<b>Tasse Kaffee</b>	2,20
<b>Espresso   doppelt</b>	2,00   2,90
<b>Cappuccino</b>	2,70
<b>Milchkaffee</b>	3,20

## BIER

<b>Warsteiner</b>	3,00 / 0,3l   4,50 / 0,5l
Pils vom Fass <sup>A</sup>	
<b>Augustiner</b>	3,30 / 0,3l   4,90 / 0,5l
München Bräu vom Fass <sup>A</sup>	
<b>Erdinger Hefe Weizenbier <sup>A</sup></b>	4,20 / 0,5l
Helles / Dunkles / Kristall / Alkoholfrei	
<b>Warsteiner Alkoholfrei <sup>A</sup></b>	3,50 / 0,33 Fl
<b>Radler</b>	3,00 / 0,3l   4,50 / 0,5l
Pils vom Fass mit Sprite <sup>A</sup>	

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

<b>LASSI <sup>G</sup></b>	2,50 / 0,2l   4,50 / 0,4l
Mango / Süß / Salz / Plain	
<b>ICED TEA</b>	4,90
Minze-Limette-Ingwer Eistee	
<b>HIMBEER LIMONADE</b>	4,90
Himbeersyrup, Limetten, Zucker, Soda	
<b>DETOX LIME SODA</b>	4,90
Limetten und Soda (zuckerfrei)	

1 koffeinhaltig (erhöhter koffeingehalt 25mg/100ml) 2 mit Süßungsmitteln  
3 koffeinhaltig 4 mit Farbstoff 5 mit Antioxidationsmittel 6 mit Zucker und Süßungsmittel

# COCKTAILS

<b>Himalayan Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	7,90	<b>Moskow Mule</b> Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	8,90
<b>Mojito</b> Havana 3J., Minze, Rohrzucker	7,90	<b>Mai Tai</b> Havana 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	7,90
<b>Caipirinha</b> Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette	7,90	<b>Lychee Gin Mojito</b> Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda	7,90
<b>Summer in Lhasa</b> Minze, Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Zucker, Orangen, Sprite, Soda	8,90	<b>Raspberry Mojito</b> Havana 3J, Himbeersirup, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	7,90
<b>Kathmandu Mule</b> Vodka, Minze-Zitrone-Icetea, Ginger Beer, Limetten und Ingwer	8,90	<b>Coconut Kiss</b> Anassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup	6,50
<b>Himalayan Honey</b> Bombay Gin, Lemon Juice, Maracujasyrup, Orangensaft, Ananassaft, Honig	8,90	<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	6,50

## WEINE

<b>Hausmarke Rot</b> trocken	3,90 / 0,2l   8,90 / 0,5l	<b>Hausmarke Weiß</b> trocken	3,90 / 0,2l   8,90 / 0,5l
<b>Merlot</b> trocken - La Trigi - Italien - Venetien Das Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note und die weiche Sanftheit am Gaumen, wirkten im Finale sehr authentisch.	4,50 / 0,2l   9,90 / 0,5l	<b>Chardonnay</b> trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend.	4,50 / 0,2l   9,90 / 0,5l
<b>Cabernet Sauvignon</b> IGP trocken Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.	4,90 / 0,2l   10,90 / 0,5l	<b>Grüner Veltliner</b> trocken - Weingut Veit - Österreich - Weinviertel Dieser Österreicher präsentiert sich in einem hellen Gelb, mit einem schönen Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen.	4,90 / 0,2l   10,90 / 0,5l
<b>Montepulciano D'Abruzzo</b> DOC trocken - IL Faggio - Italien - Abruzzo Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze.	5,50 / 0,2l   11,90 / 0,5l	<b>Riesling</b> feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig.	5,50 / 0,2l   11,90 / 0,5l
<b>Nero d'Avola</b> DOC trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.	5,90 / 0,2l   12,90 / 0,5l	<b>Weissburgunder</b> trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch. Gut geeignet zu Hühnchen sowie vegetarischem.	5,90 / 0,2l   12,90 / 0,5l
<b>Rosé Vin de Pays</b> trocken - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne	4,90 / 0,2l   10,90 / 0,5l	<b>Weißweinschorle</b>	3,90 / 0,2l

## LONGDRINKS

<b>Campari</b> Soda /Orange	6,90
<b>Whisky Cola</b>	7,90
<b>Bombay Gin Tonic</b>	7,90
<b>Wodka Lemon</b>	7,90

## DIGESTIF

<b>Wodka</b>	3,00 / 2cl
<b>Tequila</b>	3,00 / 2cl
<b>Amaretto Disaronno</b>	3,00 / 2cl
<b>Sambuca Molinari</b>	3,00 / 2cl
<b>Metaxa .....</b>	3,00 / 2cl
<b>Reisschnapps (Tibet. Art) 62% vol.</b>	3,50 / 2cl
<b>Jägermeister</b>	3,00 / 2cl
<b>Grappa</b>	3,00 / 2cl

## WHISKY

<b>Bitte fragen Sie unser Personal nach Whiskeysorten</b>	4,90 / 4cl
---	------------

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	7,50
<b>Hugo</b> Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	7,50
<b>Hugo alkoholfrei</b> Holundersirup, Sprite, Soda, Minze, Limetten	5,90
<b>Prosecco</b>	3,90 / 0,1l