



phoco

ASIAN CUISINE & SUSHI BAR

Informationen zu Allergenen finden Sie auf der
letzten Seite der Speisekarte

SUPPEN

1. Tom Kha (7,2,4,12,14) **4.70**

Garnelen, Tomaten, Gemuze, Koriander, Kokosmilch

2. Tom Yum (2, 4, 12, 14) **4.70**

Garnelen, Gemuze, Tomaten, Zitronengras

3. Gyoza (11) **4.70**

Japanische Teigtaschen mit Sesamöl, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Gemuze

SALATE

5. Avocado (6, 11) **6.70**

Gemischter Salat mit gegrillter Avocado und Sesamsoße

6. Mango (2, 4, 5, 12) **7.30**

Mango, rote Zwiebeln, Karotten, Koriander, Erdnüsse und Garnelen in hausgemachtem Limettendressing

8. Wakame (6, 11) **6.30**

Eingelegter Algensalat mit Sesam

9. Beef (4) **7.80**

Leicht angebratenes Rindfleisch, Erdnüsse auf buntem Salat mit Koriander und Zwiebeln in Chili-Limetten-Dressing

VORSPEISEN

11. Tako Yaki (2,3,7,10,12) **4St.** **7.30**

Traditionelle gebratene japanische Streetfood-Bällchen gefüllt mit Oktopus, serviert mit Frühlingszwiebeln , Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und Thunfischflocken

12. Green Tempura (2, 3, 7, 10, 12) **2St.** **5.40**

Zwei panierte Garnelen in grünen Reisflocken ummantelt, serviert mit hausgemachter Cocktailsoße

13. PHOCO rollen (2, 3, 4, 12) **2St.** **5.60**

Zwei panierte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Tintenfisch und Gemüsezwiebeln, serviert mit hausgemachter Cocktailsoße

14. Frühlingsrollen (2, 3, 4, 12) **2St.** **5.10**

Zwei panierte Rollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln, Ei und Sojasprossen, serviert mit Chili-Limetten Soße

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| 15. Sommerrollen (2, 4) | 2St. | 5.05 |
| Garnelen, Reismudeln und bunter Salat in Reispapier gewickelt, serviert mit süßem Limettendressing | | |
| 16. Wan-Tan (2) | 3St. | 5.05 |
| Drei gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, serviert mit hausgemachter Cocktailsoße | | |
| 17. Gyoza (6, 11) | 3St. | 5.10 |
| Drei panierte, japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch in Teriyakisoße mit Sesam | | |
| 18. Ha-Cao (2, 11, 12) | 3St. | 5.10 |
| Dim-Sum, drei gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen in Teriyakisoße mit Sesam | | |
| 19. Edamame (6) | | 4.90 |
| Gedämpfte, japanische Bohnen mit Knoblauchbutter und Meersalz | | |
| 20. Maguro Carpaccio (4) | | 9.90 |
| Feingeschnittener Thunfisch mit Ingwer-Sojasoße | | |
| 21. Sake Carpaccio (4) | | 9.50 |
| Feingeschnittener Lachs mit Ingwer-Sojasoße | | |
| 22. Asupura Sake (Aburi) (4, 7, 11) | | 9.90 |
| Frischer Spargel mit flambiertem Lachs umwickelt in Teriyakisoße und Schneesoße | | |
| 26. A- Maguro Tataki (pikantnî) (4, 6, 11) | | 9.90 |
| B- Maguro Crunchy Tataki | | |
| (A) Zart angebratenes Thunfischfilet serviert auf Rucola , wasabi und Teriyakisoße | | |
| (B) In Tempura eingewickelter Thunfisch, serviert mit Wasabisauce | | |
| 27. A- Sake Tataki (pikant) (4, 6, 11) | | 9.50 |
| B- Sake Crunchy Tataki | | |
| (A) Zart angebratenes Lachsfilet serviert auf Rucola , wasabi und Teriyakisoße | | |
| (B) In Tempura eingewickelter Lachs, serviert mit Wasabisauce | | |
| 29. PHOCO Vorspeisenplatte (2, 4, 6, 12) | | 17.30 |
| Gyoza, Ha-Cao, Frühlingsrollen, Sommerrollen, Wan-Tan gebacken, Green tempura, PHOCO Rollen, gemischter Salat serviert mit Cocktailsoße | | |

HAUPTSPEISEN

30. Bò Lúc Lắc (6, 9) **17.90**

In Würfel geschnittenes, argentinisches Rindfleisch gegrillt und anschließend im Wok mit frischem Saisongemüse und Knoblauch angebraten, serviert mit Reis

31. Bò xào sả ớt (pálivé) (6, 9, 12) **14.60**

Im Wok angebratenes Rindfleisch mit frischem Saisongemüse, chilli, Knoblauch und Zitronengras, serviert mit Reis

32. Sweet and sour (2, 3, 6, 7, 12)

Im wok zubereitetes, süßsauer soße mit frischem Saisongemüse und serviert mit Reis, wahlweise mit

- Tofu **10.40**
- Rindfleisch **14.60**
- Garnelen **15.40**
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet **13.40**
- Knuspriges Hähnchenbrustfilet **13.40**
- Knusprigem Entenbrustfilet **14.70**

33. PHOCO Red Curry (2, 3, 6, 7, 12)

Im Wok zubereitetes, rotes Curry mit frischem Saisongemüse und Kokosmilch serviert mit Reis, wahlweise mit

- Tofu **10.40**
- Rindfleisch **14.60**
- Garnelen **15.40**
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet **13.40**
- Knuspriges Hähnchenbrustfilet **13.40**
- Knusprigem Entenbrustfilet **14.70**

34. PHOCO Mango Cream (2, 3, 6, 7, 12)

Im Wok zubereitete Mango-Kokosmilch mit frischem Saisongemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit

- Tofu **10.40**
- Rindfleisch **14.60**
- Garnelen **15.40**
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet **13.40**
- Knuspriges Hähnchenbrustfilet **13.40**
- Knusprigem Entenbrustfilet **14.70**

PHOCO Spezialitäten

- 1. Bento box menu (2,3,6,8,10,12) 25.60**
Gyoza suppe, 8x Ura Maki (California Roll), 2x Panierte Garnelen, Gegrillter Lachs, gemischter Salat, Jasmin Reis und Nachtisch Phoco Eis
- 35. PHỞ 10.30**
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, garniert mit frischem Koriander, Thai Basilikum, Zwiebeln und Sojasprossen
- 36. Pad Thai (1, 2, 3, 4, 5, 6, 12)**
Traditionelles thailändisches Gericht bestehend aus gebratenen Reisbandnudeln mit , gemüse und Zwiebeln in hausgemachter Tamarindesoße, mit Erdnüssen verfeinert
- Tofu **11.40**
 - Hähnchen **12.90**
 - Rind **14.90**
 - Garnelen **16.03**
- 37. Bun bò nướng lá lốt (4, 5, 6) 14.90**
Rindfleisch in vietnamesischem Pfefferblatt eingewickelt und gegrillt, serviert mit Reismudeln, Salat, Erdnüssen, Pfefferminzblättern, Koriander und süßer Limettensoße
- 38. Bún nem (3, 4, 12) 13.05**
Reismudeln mit Frühlingsrollen, Karotten, Zwiebeln, Pfefferminzblättern und Koriander serviert in süßer Limettensoße
- 39. Bún bò Nam Bộ (4, 5, 6, 7) 14.70**
Gebratenes Rindfleisch serviert auf Reismudeln, Erdnüssen, Koriander, Pfefferminzblättern und Zwiebeln mit süßer Limettensoße
- 40. Bún chả nướng (4,5,6) 15.40**
Gegrillter Schweinenbauch , in hausgemachter Marinade manierte Schweinefleischbällchen mit Reismudeln, Salat und Chilli-Limettensoße
- 41. Tamarinde Scampi (2) 16.90**
Garnelen in spezieller Hausgemachter Tamarindesoße mit frischem Gemüse, serviert mit Reis

42. Wok-fried Udon (1, 6, 12)

Japanische Weizennudeln mit Saisongemüse und hausgemachter Kikkoman-Soße im Wok angebraten, wahlweise mit

- Tofu	11.90
- Hähnchenfleisch	12.90
- Rindfleisch	14.90
- Garnelen	16.02
- Gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak	17.90
- Knusprigem Entenbrustfilet	15.20
- Knusprigem Hähnchenbrustfilet	14.02

PHOCO Grill

Serviert mit Reis, gemischtem Salat und hausgemachter Soße

43. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	17.30
44. Gegrilltes argentinisches Rib-Eye Steak	22.30
45. Gegrilltes Lamm	24.30

47. Gegrillter Thunfisch (4)	21.90
48. Gegrillter Lachs (4)	18.40
49. Gegrillter Oktopus (14)	22.90
50. Gegrillter Scampi (2)	21.60
51. Gegrillter Tintenfisch (2)	17.40
52. Gegrillter Butterfisch (4)	17.40

GRILLPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Serviert mit Reis, Pommes, frischem Salat, und verschiedenen Soßen

54. Steakplatte	52.20
-----------------	-------

Gegrilltes Lamm, Rib-Eye Steak, knuspriges Entenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet

55. Seafoodplatte (4, 2, 14)	73.80
------------------------------	-------

Gegrilltes Lachsfilet, Thunfischfilet, Butterfisch, Garnelen, Tintenfisch und Oktopus

Für Kinder

56. Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup	7.90
--	------

Beilagen

Gekochter Reis	1.90
Pommes	1.90
Süßkartoffelpommes	2.90
Gegrilltes Saisongemüse	2.10
Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse	4.10

Extra Soßen

Coctail (3, 7, 10)	2.0
Tamarinde	2.0
Teriyaki (6)	2.0
Würzige Kikkoman Soße	2.0

Nachspeisen

Mochi ((1, 3, 5, 6, 7, 11)	5.90
Japanischer Reiskuchen aus Klebreis, verschieden gefüllt	
Mochi ice (5, 7, 11)	7.90
Verschiedene japanische Reiskuchen aus Klebreis mit Eis gefüllt	
Banh Ran (1, 3, 6, 7, 11)	6.90
Vietnamesische Sesambällchen mit Mungbohnen gefüllt und mit Eis serviert	
PHOCO Eis (7, 11)	5.90
Sesam, Matcha Grüntee	
PHOCO Dessert Platte (Für zwei Personen) (1, 3, 5, 6, 7, 11)	16.50
Mochi, Mochi Eis, Banh Ran, Phoco Eis	



MAKI



URAMAKI



FUSION URAMAKI



FUTOROLL



NIGIRI



SASHIMI

SUSHI

FUSION & Aburi Roll [8 Stück]

- A1. Flame Gyūniku** (1, 2, 6, 7, 10, 11) **16.10**
Panierte Garnelen, Surimi Cream, Avocado, Rucola umwickelt mit flambiertem Rindfleisch, Sesam, Teriyakisoße und CocktailsöÙe auÙen
- A2. Utsukushī Rainbow** (1, 2, 4, 7, 12) **16.10**
Panierte Garnelen, Gurken, FrischkäÙe, Surimi Cream umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Seewolf, Avocado, BBQ-Aal, Garnelen und ChilisoÙe mit Kaviar auÙen
- A3. Geisha Dansu** (2, 4, 7, 10) **15.20**
Surimi Cream, Garnelen und Spargel umwickelt mit flambierten Butterfisch, Tobiko und CocktailsöÙe auÙen
- A4. Midori Dragon** (1, 2, 4, 6, 7, 11, 12) **15.60**
Panierte Garnelen, Gurken, FrischkäÙe umwickelt mit BBQ-Aal, Avocado, TeriyakisoÙe und Sesam auÙen
- A5. Akairo Dragon Flame** (4, 7, 11) **15.60**
Lachs Tartar, Gurken, Avocado umwickelt mit flambierten Lachs, Pepperoni und scharfer SoÙe auÙen
- A6. Sakusaku Dragon Skin** (4, 7, 10) **15.20**
Knusprige Lachshaut, FrischkäÙe, Gurken, Rucola umwickelt mit Lachs, CocktailsöÙe auÙen
- A7. Kenpachi Fire Maguro** (2, 4, 7, 10, 11) **15.95**
Grüner Spargel, Surimi Cream, FrischkäÙe, Thunfisch umwickelt mit flabierte Thunfisch Tobico und WasabisöÙe, TeriyakisoÙe , CocktailsöÙe auÙen
- A8. Tiger Ryōsha** (2, 4) **15.20**
Surimi Cream, Avocado, Mango, Gurken umwickelt mit Lachs , Thunfisch und Tobico auÙen
- A9. Samurai Katana** (1, 2, 3, 7) **15.20**
Paniertes Lachs, FrischkäÙe, Gurken, Avocado umwickelt mit Garnelen in SchneesoÙe und Tobico auÙen
- A10. Alaska Roll** (4, 7) **15.20**
Lachs, Gurke, Avocado, FrischkäÙe mit Lachs umwickelt mit Lachs, Avocado Tobiko auÙen

A11. Rukia Sode no Shirayuki (4, 6, 7, 11) **15.20**

Tempura Surimi, Frischkäse, Gurke, Spargel umwickelt mit Lachstatar, Frühlingszwiebeln, Sesam und pikanter Soße außen

A12. Urahara Kisuke (7,11) **15.60**

Surimi Cream, Spargel, Rucola, Wolfsbarsch umwickelt mit Thunfisch-Tartar, Schnittlauch, Sesam und Wasabisoße außen

A13. Zangetsu Roll (2, 4, 7, 10) **15.20**

Tempura-Garnelen, Surimi Cream, Frischkäse, Gurke umwickelt mit Röstzwiebeln, flambierter Lachs, Teriyaki und Wasabisoße außen

A14. Unagi Sunēku (1, 2, 4, 6, 7, 11, 12) **15.95**

Japanisches Süßbeimelett, Spargel, Frischkäse, Garnelen umwickelt mit BBQ-Aal, Schnittlauch, Sesam und Teriyakisoße außen

A15. Winter Roll (2,4,7,10) **15.20**

Panierte Garnelen, Frischkäse, Gurken, Avocado, Surimi cream umwickelt mit Flambierter Schnee und Teryakisosse , Tobico außen

A16. Green Roll (11) **13.30**

Eingelegter Rettich, Gurken, Mango, umwickelt mit Avocado und Sesam außen

Futo Roll [10St.]

F1. Sake Crunchy Tempura (1, 2, 4, 7, 6) **15.60**

Panierte Rolle bestehend aus Lachs, Surimi Cream, Frischkäse, Gurken, Avocado und Tobico mit Schnee- und Teriyakisoße

F2. Maguro Crunchy Tempura (1, 2, 4, 7, 10) **15.95**

Panierte Rolle bestehend aus Thunfisch, Surimi Cream, Frischkäse, Gurken, Avocado, Tobico und Cocktailsoße

F3. Green Crunchy Tempura (7,11) **15.20**

Panierte Rolle bestehend aus Gurken, Avocado, eingelegtem Rettich, Spargel, Frischkäse, Mango, Sesam und Sesamsoße außen

F4. Ebi Tempura Roll (1, 2, 7) **15.20**

Panierte Garnelen, Frischkäse, Gurken, Avocado, Rucola mit Tobico und pikanter Soße außen

F5. Sumo Bankai (2, 3, 4, 7, 10) **15.90**

Lachs, Thunfisch, Garnelen, japanisches Süßbeimelett, Tobico, Salat, Gurken mit Cocktailsoße außen

URA MAKI [8St.]

- U1. Philly Avocado Roll** (7, 11) **7.80**
Avocado, Frischkäse, Sesam
- U2. California Roll** (2, 3, 7, 11) **8.20**
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobico
- U3. Philly Roll** (4, 7) **9.05**
Avocado, Lachs, Frischkäse
- U4. Maguro Roll** (4, 7, 11) **9.90**
Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse, Sesam
- U5. Spicy Sake Roll** (4, 7, 11) **9.50**
Scharfer Lachs Tatar, Gurke, Sesam
- U6. Spicy Maguro Roll** (4, 7, 11) **9.90**
Scharfer Thunfisch Tatar, Gurke, Sesam

MAKI [8St.]

- M1. Sake Maki** (4) **6.90**
Lachs
- M2. Maguro Maki** (4) **7.80**
Thunfisch
- M3. Ebi Maki** (2, 12) **6.50**
Garnelen
- M4. Ibodai Maki** (4) **6.10**
Butterfisch
- M5. Suzuki Maki** (4) **6.10**
Weißer Wolfsbarsch
- M6. Hamachi Maki** (4) **8.20**
Gelbschwanzmakrele
- M7. Unagi Maki** (4, 6) **7.30**
BBQ Aal
- M8. Surimi Cream Maki** (2) **4.30**
Krebsfleisch

Vegetarische Maki [8 Stück]

V1. Kappa Maki 3.90

Gurken

V2. Avocado Maki 4.30

Avocado

V3. Oshinko Maki 3.50

Eingelegter Rettich

V4. Rucola Philadelphia Maki (7) 4.10

Rucola mit Frischkäse

V5. Asupura Maki 4.50

Grüner Spargel

V6. Tamago Maki (3) 4.30

Japanisches Süßeiomelett

CLASSIC & ABURI NIGIRI [2St.]

N1. Aburi Sake (4, 7) 8.20

Flambierter Lachs, pikante Soße und Röstzwiebeln

N2. Aburi Hotate (4, 7, 14) 7.80

Flambierte Jakobsmuscheln, Cocktailsoße und Schnittlauch

N3. Aburi Suzuki (4, 7, 11) 7.40

Flambierter weißer Wolfsbarsch, Wasabisoße und Sesam

N4. Sake Nigiri (4) 5.90

Lachs

N5. Maguro Nigiri (4) 6.50

Thunfisch

N6. Ebi Nigiri (2, 12) 6.10

Garnelen

N7. Ibodai Nigiri (4) 5.60

Butterfisch

N8. Suzuki Nigiri (4) 5.60

Weißer Wolfsbarsch

N9. Hamachi Nigiri (4) 6.90

Gelbschwanzmakrele

N10. Unagi Nigiri (4, 6) BBQ Aal	6.50
N11. Hotate Nigiri (14) Jakobsmuschel	5.20
N12. Tako Nigiri (14) Oktopus	7.40
N13. Tamago Nigiri (3) Japanisches Süßeiomelett	3.90
N14. Tobiko Gunkan (3, 4) Reisrollen mit Kaviar	6.50
N15. Ikura Gunkan (3, 4) Reisrollen mit Lachskaviar	6.90

SASHIMI [4St.]

S1. Sake Sashimi (4) Lachs	8.20
S2. Maguro Sashimi (4) Thunfisch	8.90
S3. Unagi Sashimi (4) BBQ Aal	8.80
S4. Hamachi Sashimi (4) Gelbschwanzmakrele	9.10
S5. Ebi Sashimi (2, 12) Garnelen	7.80
S6. Ibodai Sashimi (4) Butterfisch	7.50
S7. Suzuki Sashimi (4) Weißer Wolfsbarsch	7.50
S8. Tako Sashimi (14) Oktopus	8.30
S9. Hotate (14) Jakobsmuscheln	8.90
S10. Tamago (3) Japanisches Süßeiomelett	5.20

PHOCO Sushi Set

Set 1 Sake [Lachs] (4) **26.90**

4x Sashimi

5x Nigiri

8x Maki

Set 2 Maguro [Thunfisch] (4) **30.80**

4x Sashimi

5x Nigiri

8x Maki

Set 3 Nigiri (2, 4, 6, 12, 14) **36.50**

18x verschiedene Sorten frischer Fische

Set 4 Moriawase Sashimi (2, 3, 4, 6, 12, 14) **39.10**

22x Sashimi

Set 5 Sakura Tree (4, 7, 10, 11) **64.90**

8x Nigiri

16x Maki

8x Ura Maki (California roll)

8x Alaska roll

8x Kenpachi Fire Maguro

Set 6 Thousand (1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 14) **118.30**

12x Sashimi

12x Nigiri

16x Maki

16x Ura Maki (Philly roll, California roll))

8x Tiger Ryōsha

8x Midori Dragon

8x Samurai Katana

10x Sake Crunchy Tempura

Set 7 Green Garden (1, 4, 7, 11) **33.90**

16x Maki (okurka, avokádo, nakládáná ředkev, zelený chřest)

8x Ura Maki (Philly Avocado Roll)

10x Green Crunchy Tempura

Set 8 Hariko Doruma (1,4,7,10,11) **64.90**

4x Nigiri

16x Maki

16x Ura Maki (Philli roll,Philli avocado)

8x Zangetsu Roll

10x Crunchy Maguro

GETRÄNKEKARTE

Aperol Spritz		7.40
Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Orange-Bitter, Orange		
Aperol Maracuja		7.80
Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Orange-Bitter, Orange, Maracuja		
Hugo		7.40
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze		
Lillet Wildberry		7.80
Lillet Blanc, Tonic, Minze, Waldbeeren		
Sake	0,2l	5.60
Pflaumen Sake	0,2l	5.60

COCKTAILS

PHOCO Signature DrinSt.

Butterfly Blossom		8.70
Schmetterlingstee, Lavendel Gin, Holunderblütensirup, Limette		
Peony Hanasaka		9.10
Pflaumen Sake, Campari, Litschi, Pflaumenhonig, Pflaumen-Bitter, Limette		
Hanoi Green		9.10
Pandanus, Kokosnuss Rum, weißer Rum, Kokoswasser, Kokosmilch		
Senbonzakura		8.70
Litschi-Likör, Litschi, Gin, Limette, Holunderblütensirup		
Uisukī Sour		9.90
Japanischer Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orange-Bitter		
Purple Ryu		9.10
Drachenfrucht, weißer Rum, Ginger Beer, Limette, Rohrzucker		
Yellow Sakura		8.70
Yuzu, Gin, Thymian, Prosecco, Limette		
Mango Nihonshu		8.20
Sake, Mangopüree, Limette, Rohrzucker Sake, mango puree, lime, cane sugar		

Classics & Fusion

Mojito **7.80**

Weißer Rum, Rohrzuckersirup, Limette, Minze, Tafelwasser

Maracuja Mojito **8.20**

Weißer Rum, Rohrzuckersirup, Limette, Minze, Tafelwasser, Maracuja

Pina Colada **8.70**

Weißer Rum, Ananassaft, Ananaspüree, Kokosnusssirup, Kokosmilch

Mocktails

Virgin Mojito **6.90**

Minze, Limette, Rohrzucker, Tafelwasser

Virgin Pool **7.80**

Ananassaft, Ananaspüree, Blue Curacao, Kokosnusssirup, Kokosmilch

Longdrinks

Japanischer Roku Gin Tonic **8.70**

Hendrick's Gin Tonic **8.20**

Endorphin Gin Tonic **7.80**

- Magic imaGINe gin

- Lemon Demon gin

- Pink gin

Whisky Cola **6.50**

Jack Daniel's, Cola-cola

Cuba Libre **6.50**

Rum, limeta, Cola-cola

Wein

Tschechisch-Mährischer Wein

- Glas	0, 2l	3.10
- Flasche	0, 75l	13.10

Prosecco

- Glas	0, 2l	3.10
- Flasche	0, 75l	13.10

Bier

Budweiser budvar dunkel	0, 3l	2.60
Budweiser budvar dunkel	0, 5l	2.99
Budweiser budvar	0, 3l	2.60
Budweiser budvar	0, 5l	2.99
Budweiser budvar (alkoholfrei)	0, 3l	2.20
Budweiser budvar (alkoholfrei)	0, 5l	2.60
Saigon Special (vietnamesisch)		3.90
Asahi Super Dry (japanisch)		3.90
Thai Singha (thailändisch)		3.90
Chinese Tsingtao (chinesisch)		3.90

Softdrinks

Römerquelle	0, 33l	2.60
- Still		
- Sprudel		
- Lemongrass		

Römerquelle	0, 75l	3.90
- Still		
- Sprudel		

Coca-Cola	0, 33l	2.99
Coca-Cola Zero	0, 33l	2.99
Fanta	0, 33l	2.99
Sprite	0, 33l	2.99
Spezi	0, 35l	2.99

Tonic Water / Ginger Ale	0, 25l	3.20
Cappy Soft	0, 2l	2.40

- Orange
- Apfel
- Erdbeere
- Johannisbeere

Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich.

Erfrischungsgetränke

PHOCO Limonade	0,4l	3.90
- Litschi		
- Mango		
- Maracuja		
- Green Ice tea		
- Yuzu		

Fresh Detox	1l	5.20
Verschiedene Früchte, Minze, Wasser		

Tee

Schwarzertee		2.50
Grünertee		2.50
Früchtete		2.50

Spezieller Tee

Schmetterlingstee		3.90
Rosentee		3.90
Jasmintee		3.90
Vietnamesischer Grüntee		3.90
Minztee		3.10
Ingwertee		3.10

Kaffee

Vietnamesischer Kaffee Phin mit Kondensmilch		3.10
Espresso		2.20
Espresso Lungo		2.50
Espresso Americano		2.50
Cappuccino		3.10
Latte Macchiato		3.10

Whisky 4cl

Jack Daniel's Tennessee		3.90
Jack Daniel's Honey		4.30

Japanischer Whisky 4cl

Suntory Hibiki		8.60
Suntory Toki		6.10
Suntory Chita		7.40

Brandy/Cognac 4cl

Hennessy VSOP		7.80
Remy Martin Royal 1738		7.80

Rum 4cl

Havana Club 3 años	3.90
Legendario elixir 7 Y.O	3.90
Brugal 1888 Gran Reserva	5.60

Spirituosen/Liköre 4cl

Kwai Feh (Lychee) 20%	3.40
Chu Yeh Ching Chiew (Bambus) 45%	3.90
Nep Moi (rýžová vodka) 30%	3.40
Grey Goose 40%	5.20
Nemiroff De Luxe UFC 40%	3.90
Jägermeister 35%	3.90
Roku Gin 43%	5.20
Hendrick's Gin 44%	5.20
Endorphin Gin 43%	5.20

- Magic imaGINe
- Lemon Demon

Allergene

1)Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut

Wheat, rye, barley, oats, kamut

2)Krebstiere / Crustacean

3)Ei / Eggs

4)Fisch / Fish

5)Erdnuss / Peanuts

6)Sojabohne / Soybeans

7)Milchprodukte / Milk

8)Nüsse / Nuts

9)Sellerie / Celery 10) Senf / Mustard

11)Sesam / Sesame

12)Schwefeldioxyde und Sulfit in Konzentrationen höher als 10 mg/kg

Sulphur dioxide and sulphites

13)Lupinen / Lupines

14)Weichtiere / Mollusc