



welcome to nu

It doesn't matter if you're a nuclear physics

Nobel prize winner, nutrition company CEO, news anchorman or a nudist camp leader. As long as you're here for some of the finest noodle dishes in town, you're alright!*

Get to know our really good Asian food and maybe get to know some of your table partners. They might be doing something interesting as well.....

EATDRINKMANWOMAN!

**this is where the true origin of our name lies!*





inhalt contents

vorspeisen	<i>appetizers</i>	4
salate	<i>salads</i>	7
suppen	<i>soups</i>	8
NU burger	<i>NU burger</i>	10
NU spezial	<i>NU special</i>	11
hauptgänge	<i>main courses</i>	12
desserts	<i>desserts</i>	18
heisse getränke	<i>hot drinks</i>	19
alkoholfreie getränke	<i>non alcoholic drinks</i>	20
alkoholische getränke	<i>alcoholic drinks</i>	23
Sake	<i>Sake</i>	32
Weinkarte	<i>wine list</i>	35

Lieber Gast,
 Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.



vorspeisen *appetizers*

dim sum

1 Portion = 4 Dumplings, gedämpft und im Bambuskorb serviert

1 portion = 4 dumplings, steamed and served in bamboo basket

dim sum siu mai

Feines Schweinehack abgeschmeckt mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Sojasauce, gedämpft im Teigblatt

fine minced pork seasoned with chili, ginger, garlic and soy sauce steamed in dough

6,40 €

dim sum har gao

Scampis, verfeinert und abgeschmeckt mit Sesam-Öl, Ingwer und Chili, gedämpft im Teigblatt

prawns, refined and seasoned with sesame oil, ginger and chili steamed in dough

6,70 €

thuna tartar

Thunfisch-Tatar mit Avocado, Wachtelspiegelei, Limette und Keta-Kaviar

tuna tatar with avocado, fried quail egg, lime and Keta caviar

11,80 €

satay

drei Hähnchenbrustspieße, mariniert mit Curry, Kokosmilch und Koriander, serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce

three chicken breast skewers marinated with curry coconut milk and cilantro, served with homemade peanut sauce

7,60 €

no maguro

medium rare gebratenes Sashimi-Tuna im Zitronenpfeffermantel an Kimchi Salat mit Wasabi

Medium rare seared sashimi tuna coated in lime and pepper seasoning with Kimchi salad and wasabi

8,80 €

guang dong pai gu

klassisch geschmorte Kalbsrippchen nach kantonesischer Art in Chinkiang-Sauce dazu Shanghai-Blattgemüse und Kim Chi

Classic braised veal ribs in Cantonese style, with Shanghai leafy vegetables and kimchi

7,80 €



vorspeisen *appetizers*

nu peking-enten-wrap

6,70 €

knusprigwarme Pekingente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt; mit Frühlingslauch und Gurke, dazu die klassische Pflaumensauce

crispy warm peking duck with spring onions, cucumbers and a typical Chinese plum sauce wrapped in traditional Chinese pancakes

frühlingsrolle

7,60 €

zwei frittierte Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Rindergehacktem, Weisskohl, Karotten und Sojabohnen, serviert mit Tomate-Chili-Essig-Marinade (INDONESIEN)

2 fried spring rolls with minced beef, cabbage, carrots and soja beans, served with a tomato-chili-vinegar marinade

goi cuon

6,90 €

zwei Sommerrollen mit einer Füllung aus Reisnudeln, Scampi, Eisbergsalat, Gurken, Thai-Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit Chinkiang Dip wahlweise mit Tofu – vegetarisch (VIETNAM)

*2 summer rolls with rice noodles, prawns, iceberg lettuce, cucumber, Thai basil, cilantro and mint filling served with a chinkiang dip (VIETNAM)
optional with tofu – vegetarian*

vegetarische frühlingsrollen

6,90 €

zwei frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Weisskohl, Karotten und Lauch, serviert mit Tomate-Chili-Essig-Marinade (INDONESIEN)

2 fried spring rolls filled with glass noodles, cabbage, carrots, leeks, cilantro and ginger, served with a tomato-chili-vinegar marinade



vorspeisen *appetizers*

vorspeisenplatte I *mixed appetizer platter I*

ab 2 Personen

NU peking-enten-wrap: Knusprig warme Pekingente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt, Kalbsrippchen nach kantonesischer Art, Frühlingsrollen: frittiert, mit einer Füllung aus Rinderhacktem, Weisskohl, Karotten und Sojabohnen, serviert mit Tomate-Chili-Essig-Marinade, **satay:** Hähnchenbrustspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce und mariniertem Rettichsalat

dazu Dips: Pflaumensauce, Balsamico-Chili, Erdnuss-Sauce, Teriyaki-Sauce

min. 2 person

Crispy warm peking duck wrapped in traditional chinese pancakes, cantonese style veal ribs, fried spring rolls with minced beef, cabbage, carrots and soja beans, served with a tomato-chili-vinegar marinade, satay - chicken breast skewers served with homemade peanut butter sauce marinated radish salad

with dips: plum sauce, balsamic-chili, peanutbutter sauce, teriyaki sauce

12,50 €
pro Person

vorspeisenplatte II *mixed appetizer platter II*

ab 2 Personen

NU hong thu ca - medium rare gebratene Thunfischspieße, ikan laut - Sashimi-Thunfisch gefüllt mit Wasabi-Quetschkartoffeln, ebi katsu - Tiger Prawn im Tempurateig, koebi yari - Garnelenspieße in Yazu-Sauce mariniert, Mango-Karotten-Salat gewürzt mit Sesamöl, Gurkensalat - mit Hibiskus-Chili-Dressing

dazu Dips:

Sweet-Chili, Hot Sriracha, fruchtig-scharfe Papaya-Mango, Seafood Chili

min. 2 person

nu hong thu ca - Medium rare seared tuna skewers, ikan laut - sashimi tuna filled with wasabi mashed potatoes, ebi katsu - deep fried king prawns in a rice coating fried tempura king prawns koebi yari - shrimp skewers marinated in yazu sauce warm mango-carrots salad flavoured with sesame oil cucumber salad with hibiscus - chili dressing

with dips: sweet-chili, hot sriracha, fruity-spicy papaya-mango, seafood chili

14,80 €
pro Person



salate *salads*

laab ped

in pikanter Thai-sauce marinierte gebratene Entenbrust mit frischem Koriander, roten Zwiebeln, und Frühlings-lauch (pikant)

in spicy Thai sauce marinated roasted duck breast with fresh coriander, red onions and spring leek (spicy)

9,50 €

NU bo

gebratenes, mariniertes Rinderfilet auf gartenfrischen Salaten, gerösteten Erdnüssen, mit Daikonkresse in Limetten-Palmzucker-Dressing (VIETNAM)

Sautéed marinated beef filet on fresh mixed salad with roasted peanuts, and deacon cress in lime-palm-sugar dressing (VIETNAM)

10,50 €

som tam gung

würzig scharfer Salat aus grüner Papaya, traditionell abgeschmeckt, mit gegarten Garnelen nach vietnamesischer Art

10,50 €

yam woon sen

warmer Glasnudelsalat mit Hähnchen, frischem Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Schalotten, gerösteten Erdnüssen (scharf)

7,90 €

wahlweise mit Tofu - vegetarisch

tangy and spicy traditional Vietnamese green papaya salad with cooked prawns

7,90 €

wahlweise mit Garnelen

9,90 €

wahlweise mit Rindfleischstreifen

8,90 €

wahlweise mit Tofu

7,90 €

Warm glass noodle salad with chicken, fresh cilantro, mint, spring onions, shallots and roasted peanuts – spicy optional with prawns optional with beef stripes optional with tofu



suppen *soups*

soup daging cingang

hausgemachte Sauer-Scharf-Suppe mit Rinder- und Hähnchenhackfleisch, Bambus, Morcheln, roter Paprika, Lauchzwiebeln, Champignons und Eierflocken

Homemade sour-spicy-soup with minced beef and chicken, sweet peppers, bamboo, morels, spring onions, mushrooms and egg drops

pho bo

Suppe nach Hanoi-Art mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

Beef soup "Hanoi style" with rice noodles, ginger, shallots, cilantro, Chinese anise and cinnamon stick

S L
4,50 € 7,60 €

pho ga

Suppe nach Hanoi-Art mit Hähnchenfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

chicken soup "Hanoi style" with rice noodles, ginger, shallots, cilantro, Chinese anise and cinnamon stick

L
8,50 €

udon

Suppe mit japanischen Udon-Nudeln und Entenfleisch, Gemüse, frischem Ingwer, Sesamöl, Lauchzwiebeln und Koriander (Japan)

Japanese Udon noodles soup with duck meat, vegetables, fresh ginger, sesame oil, spring onions and cilantro (Japan)

L
8,90 €

wahlweise mit Garnelen

optional with prawns

9,80 €



suppen *soups*

tom kah gai

Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander
soup with chicken and coconut milk, lemon leaves, lemon grass, lemon juice, spring onions, galangal, tomatoes and Thai - coriander

S

4,80 €

tom kah gung

Suppe mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander
soup with shrimp and coconut milk, lemon leaves, lemon grass, lemon juice, spring onions, galangal, tomatoes, Thai - coriander

6,50 €

wan tan suppe

mit Garnelen gefüllte Wan Tan, frischem Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sesamöl und asiatischem Gemüse

wahlweise mit vegetarischer Füllung

homemade wontons filled with prawns, fresh ginger, coriander, spring onions, sesame oil and asian vegetables

optional with vegetarian filling

S

4,80 €

L

8,90 €

4,10 € 8,10 €



NU burger

NU hong kong burger

14,50 €

200 gr. feinstes Rindfleisch mit Salat, Gurke und Tomate auf einem goldbraunen Sesambrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes bestreut mit Meersalz

200gr. of the finest beef with salad, cucumber and tomato on a golden brown sesame seed bun, served with sweet potato fries topped with sea salt.

NU hong kong cheese burger

15,00 €

200 gr. feinstes Rindfleisch mit Salat, Gurke, Tomate und Cheddar Käse auf einem goldbraunen Sesambrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes bestreut mit Meersalz

200gr. of the finest beef with salad, cucumber, tomato and soft melting Cheddar on a golden brown sesame seed bun. Served with sweet potato fries topped with sea salt.

shanghai burger

12,50 €

160 gr. feinstes Rindfleisch in Teriyaki-Sauce mariniert, belegt mit einer Scheibe reifer Flug-Mango, Koriander, hausgemachter Chili-Aioli und zartschmelzendem Cheddar Käse, auf einem goldbraunen Sesambrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes

160gr. of the finest beef marinated with teriyaki sauce, topped with a slice of ripe mango, cilantro, homemade chilli aioli and soft-melting cheddar on a golden brown sesame seed bun. Served with sweet potato fries.

NU hong kong mini burger

7,50 €

mit 100g feinem Rindfleisch / with 100g finest beef

NU hong kong mini cheese burger

8,00 €

mit 100g feinem Rindfleisch / with 100g finest beef

unsere Dips zum Hong Kong Burger

our dips for Hong Kong Burger

Gurken Relish: Cornichons und frische Salatgurken, Senfkörner, Limette und Chili-Chicken Sauce

Cherkins and fresh cucumbers, mustard seeds, lime and chili-chicken sauce

NU-Ketchup: Ketchup mit Paprika, Ingwer, frischen Tomaten, Thai-Chilis und Palmzucker

Ketchup with bell pepper, ginger, fresh tomatoes, chilies and palm sugar

Wasabi-Dip: Spezial-Mischung mit Wasabi-Meerrettich, Limettensaft-Mayonaise

special mix with wasabi horseradish, lime juice mayonnaise

Colemans Senf: der original englische Senf. Der Beste, den man sich auf Fleisch vorstellen kann

the original English mustard, The best that can be imagined on meat



NU special

1 kg black tiger prawns

In Kräuter-Limetten und Ingwer-Knoblauch gebraten, dazu hausgemachte Aioli, Mango-Dip und Chili-Aioli, Nudeln, Bratreis und Wok-Gemüse

1 kg black tiger prawns fried with fresh herbs, lime, garlic – ginger and homemade aioli-dip, mango - dip, fried myxao noodles, egg fried rice and wok vegetables

für 2 Personen 51,00 €

for 2 persons 51,00 €



hauptgänge *main courses*

fleisch *meat*

	<i>klein</i>	<i>groß</i>	
ped lau deng krosse Ente in Thai-Malt-Whiskey-Chili-Sauce, Honig und Sesamöl, serviert mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen und Jasminreis <i>crispy duck in a Thai-malt-whiskey-chili sauce, with honey and sesame oil, served with vegetables, sesame seeds, cashew nuts and Jasmine rice</i>	16,20 €	17,90 €	
wahlweise mit Hähnchen <i>optional with chicken</i>	14,50 €	17,20 €	
wahlweise mit Rind <i>optional with beef</i>	17,80 €	22,70 €	
wahlweise mit Tofu – vegetarisch <i>optional with tofu – vegetarian</i>	13,50 €	16,20 €	
szechuan yang yu gegrilltes Lammcarrée nach Szechuan-Art mit Knoblauch, Chilipeffer, Kaiserschoten, Peperoni und Minze, serviert mit Duftreis <i>crilled rack of lamb in a Szechuan style with garlic, chili pepper, snowpeas, peppers and mint served with steamed rice</i>			18,50 €



hauptgänge *main courses*

fleisch *meat*

lac bo

24,50 €

medium gebratene Würfel vom Rinderfilet - mit Cognac abgelöscht - serviert auf einer heißen Platte mit Pak Choi, Ingwer, geröstetem Knoblauch & Bratreis

medium seared cubes of beef filet steak - quenched with cognac - with pak choy, ginger, roasted garlic and egg-fried rice

yi nu pak

24,80 €

190g medium gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet mit Paprika, würziger Peperoni, Staudensellerie und Kaiserschoten nach Szechuan Art mit einer Hoisin-Sauce, serviert mit Jasmin Reis

190g medium grilled carved beef filet with bell pepper, spicy peppers, celery and Szechuan style snowpeas with Hoisin sauce, served with Jasmine rice.



hauptgänge *main courses*

fisch *fish*

thu nuong

rare gegrilltes Sashimi-Thunfischsteak 180g in hausgemachter Ingwer-Sake-Soja-Sauce mit Wasabi-Quetschkartoffeln, Daikonkresse und sautiertem Pak Choi

27,00 €

oder wahlweise mit

Wasabi-Quetschkartoffeln und Daikonkresse
sautiertem Pak Choi

23,00 €

Wok Gemüse

25,00 €

rare grilled sashimi tuna steak, 180gr. with homemade ginger-sake-soy sauce with wasabi mashed potatoes, Daikon cress and sautéed pak choi

or optional with

wasabi mashed potatoes and Daikon cress, sautéed with pak choi

wok vegetables

25,00 €

ca-lachs-camau

18,50 €

gegrilltes 170g-Steak vom norwegischen Lachs, mit krosser Haut, pikanten Pflaumensauce, abgerundet mit kanadischem Ahornsirup, serviert mit Jasminreis und einem Wildkräutersalat mit leichtem Ingwer-Limetendressing und Thai-Spargel

grilled 170g steak of Norwegian salmon with cross skin, spicy plum sauce rounded off with Canadian maple syrup, served with Jasmin rice and a salad of wild herbs with light ginger-lime dressing and Thai asparagus



hauptgänge *main courses*

curry *curry*

bi do ham

geschmorter Kürbis mit Hähnchenbruststreifen, dazu Lauchzwiebeln und Koriander in roter Curry-Kokosmilch, geröstete Erdnüsse und Jasminreis (pikant)

13,50 €

wahlweise mit Ente

15,90 €

wahlweise mit Rind

17,50 €

wahlweise mit Scampi

19,50 €

wahlweise mit Tofu

13,70 €

Braised pumpkin with chicken breast stripes, spring onions and cilantro in a red coconut milk-curry with roasted peanuts and Jasmine rice (spicy)

optional with duck

optional with beef

optional with prawns

optional with tofu

khao soi

13,80 €

Ba Mee Nudeln mit Curry-Chiang-Mai, Hähnchen, Kokoscreme, Palmzucker, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen

wahlweise mit Ente

15,60 €

wahlweise mit Scampi

17,50 €

Ba Mee noodles with curry-Chiang-Mai, chicken, coconutcream, palm sugar, spring onions and peanuts optional with duck optional with prawns

geng phet gai

13,60 €

Hähnchenbrust gebacken, mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch und Thai-Basilikum, Erdnüssen, serviert mit Duftreis (pikant)

wahlweise mit Ente

14,90 €

Crispy chicken breast with vegetables in red curry coconut milk and Thai basil, roasted peanuts and aromatic rice – spicy – optional with duck



hauptgänge *main courses*

nudeln *noodles*

pat gai wun sen

gebratene Glasnudeln mit Hühnchen, Ei, Cashew-
nüssen, Lauchzwiebeln, Möhren und Koriander in
Austern-Soja-Sauce

12,70 €

wahlweise mit Rindfleisch

*glas noodles with chicken, egg, cashews, spring
onions, carrots, coriander and oyster soy sauce
optional with beef*

14,80 €

pat thai

gebratene Reisbandnudeln, Hähnchen, Ei, Paprika,
geröstete Erdnüsse, Tofu, Lauchzwiebeln, Tamariden-
saft und Koriander

12,50 €

wahlweise mit Rindfleisch

14,50 €

wahlweise mit Scampi

*flat Thai rice ribbon noodles, chicken, egg, bell peppers,
roasted peanuts, tofu, spring onions, tamarind juice and
coriander
optional with beef
optional with prawns*

16,90 €



upgrades

up-grades upgrades

Wokgemüse
vegetables

4,70 €

Bratreis
fried rice

3,50 €

Jasminreis
Jasmine rice

2,00 €

Wasabi-Quetschkartoffeln
wasabi mashed potatoes

4,00 €

gebackene Süßkartoffeln
baked sweet potatoes

4,50 €

Kim Chi Salat vom Spitzkohl
kimchi salad

4,50 €

Süßkartoffel-Pommes
sweet potato fries

3,50 €

Nudeln
noodles

3,50 €

Pak choi
Pak choy

4,70 €

Gurkensalat mit Hibiskus-Chili-Dressing
cucumber salad with hibiscus-chili-dressing

3,50 €



dessert

nu-master 7,80 €
hausgemachter Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern und weißer Bananen-Schokoladen-Creme, Bourbon-Vanilleeis und frischer Minze
homemade warm chocolate cake with a fluid center and white banana-chocolate creme, Bourbon-Vanilla ice cream and fresh mint

nu – nüsse 7,80 €
hausgemachte karamalisierte Walnüsse, Mandeln und Cashewkerne auf Bourbon-Vanilleeis, überzogen mit einer Sauce von weißer und dunkler Schokolade
homemade caramelized walnuts, almonds and cashew nuts served with Bourbon vanilla ice cream, topped with a white and dark chocolate

crème brûlée 6,50 €
mit Mango-Passionsfruchtsalat
with mango-passionfruit salad

nu - banane 7,80 €
gebackene Banane mit einer Marinade aus Thai-Basilikum, Palmzucker und Ingwer-Crumbles
Baked banana with a marinade of Thai basil, palm sugar and ginger crumbles

dessert für 2 8,50 €
ab 2 Personen
Schoko-Kuchen, viertel Ananas mit gebackenen Bananenbällchen, verschiedenen karamalisierten Nüssen und Vanilleeis, überzogen mit einer Sauce von weißer und dunkler Schokolade und Sesamkernen
min. 2 person
chocolate-cake, deep fried bananas, variation of homemade caramelized nuts, sliced pineapple topped with a white and dark chocolate sauce, vanilla ice cream and sesame seeds

eis- und wechselnde sorbetsorten
bitte fragen Sie unser Service-Personal

1 Kugel Eis	1,50 €
1 Kugel Sorbet	2,50 €
<i>1 scoop ice cream</i>	
<i>1 scoop sorbet</i>	



heisse getränke *hot drinks*

	Tasse <i>cup</i>		Glas <i>glass</i>		Schale <i>bowl</i>
Kaffee Crema <i>coffee creme</i>	2,50 €	NU-minz-tee mit frischer Minze, Limetten, Ingwer und Honig <i>with fresh mint, lime, ginger, and honey</i>	4,50 €	Fukamushi Konacha Grüner Tee mit frischem Ingwer <i>green tea with fresh ginger</i>	2,90€ Kännchen <i>pot</i> 4,80 €
Espresso <i>espresso</i>	2,20 €	Darjeeling Schwarzer Tee Der Beste aus Indien <i>black tea the best of India</i>		Morgentau Sencha mit Sonnenblumen, Kornblumen und Rosenblättern <i>with sunflowers, cornflowers and rose petals</i>	
Espresso Macchiato <i>espresso macchiato</i>	2,30 €	Earl Grey Klassiker mit natürlichem Bergamotteöl <i>the classic with natural Bergamot oil</i>		Jasmin Gold Jasminblüten-Tee aus China <i>Jasmine leaf tea from China</i>	
Doppel Espresso <i>double espresso</i>	3,50 €	Chai mit orientalischen Gewürzen, Honig und Milch <i>with oriental spices, honey and milk</i>		Fukamushi Sencha Traditioneller Sencha Tee <i>traditional Sencha tea</i>	
Cappuccino <i>cappuccino</i>	2,90 €			Genmaicha mit gerösteten Reiskörnern <i>with roasted rice grains</i>	
Café au Lait <i>café au Lait</i>	3,50 €				
vietnamesischer Kaffee <i>Vietnamese coffee</i>	2,60 €				
Heiße Schokolade <i>hot chocolate</i>	3,50 €				



alkoholfreie getränke *non alcoholic drinks*

wasser *water*

Tafelwasser mit Kohlensäure

0,2 l 2,00 €

Vöslauer Mineralwasser

0,25 l 2,80 €

0,75 l 5,80 €

Vöslauer Mineralwasser still

0,25 l 2,80 €

0,75 l 5,80 €

milch und joghurt *milk and yogurt*

Lassi aus Joghurt, Früchten und Zucker

0,4 l 4,70 €

Lassi from yogurt, fruit and sugar

Mango *mango*

Bananen *banana*

Litschi *lychee*

Kokos *coconut*

Erdbeer *strawberry*

Ananas *pineapple*

Malaysien Lassi aus Joghurt und gesalzener Gurke

0,4 l 4,50 €

Malaysian Lassi from yogurt and salted cucumber

fruchtsaftgetränke *fruit juices*

Apfelsaft naturtrüb - *Naturally cloudy apple juice*

0,2 l 2,80 €

Orangensaft - *orange juice*

0,4 l 4,60 €

Ananassaft - *pineapple juice*

Cranberrynektar - *Cranberry nectar*

Tomatensaft - *tomato juice*

pink Grapefruitnektar - *pink grapefruit nectar*

Kirschnektar - *cherry nectar*

Pfirsichsaft - *peach juice*

Bananennektar - *banana nectar*

Mangosaft - *mango juice*

Maracujanektar - *passion nectar*

schwarzer Johannisbeernektar - *black currant nectar*

Kiba - *cherry-banana*

Saft als Schorle

0,2 l 2,30 €

juice spritzer

0,4 l 3,90 €

NU drinks - hausgemacht

frisch gepresster Orangensaft

0,2 l 4,50 €

fresh squeezed orange juice

frisch gepresster Granny-Smith Apfelsaft

0,2 l 4,90 €

Fresh squeezed granny Smith apple juice

frisch gepresster Pink Grapefruitsaft

0,2 l 4,90 €



alkoholfreie getränke *non alcoholic drinks*

limonaden- und erfrischungsgetränke

lemonade and refreshments

Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola Zero / Spezi 0,2 l 2,90 €

0,4 l 4,80 €

Sinalco Orange / Sinalco Zitronenlimonade 0,2 l 2,90 €

0,4 l 4,80 €

Red Bull 0,25 l 3,60 €

Thomas Henry Bitter Lemon 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry Spicy Ginger Ale 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry Tonic Water 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry Ginger Beer 0,2 l 3,50 €

VIO Schorlen

VIO Schorle Rhabarber 0,3 l 3,50 €

VIO spritzer rhubarb

VIO Schorle Johannisbeer 0,3 l 3,50 €

VIO spritzer currant

VIO BIO Limo Limette-Gurke 0,3 l 3,50 €

VIO BIO lemonade lime-cucumber

eistee

0,4 l 4,50 €

hausgemacht, mit frischen Limetten und frischer Minze

Homemade Iced - tea, with fresh lime and fresh mint

eistee orange

0,4 l 4,90 €

hausgemacht, mit frischen Limetten, frischer Minze und frischen Orangen

Homemade Iced - tea, with fresh lime, fresh mint and fresh orange

kaffir-eistee

0,4 l 4,90 €

hausgemacht, mit frischen Limetten, frischer Minze, Kaffir-Limettenblättern, frisch gepresstem Granny-Smith-Apfelsaft, aufgefüllt mit Zitronenlimonade und Soda

Homemade Iced - tea, with fresh lime, fresh mint and fresh pressed granny smith apple juice, finished with lemonade and soda

red water

0,4 l 4,50 €

hausgemacht, mit frischen Limetten, frischer Minze, Erdbeerpüree, aufgefüllt mit Zitronenlimonade, Soda
homemade, with fresh lime, fresh mint, strawberry puree, filled with lemonade and club soda



cocktails alkoholfrei *non alcoholic cocktails*

fruit punch

Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft und Ananassaft, Grenadine, Mangosirup, Maracujasirup

Squeezed lemon, passion fruit-, orange- and pineapple juice, grenadine, mango syrup, passion fruit syrup

6,50 €

ipanema

frische Limetten mit braunem Rohrzucker und Soda
fresh limes with raw sugar and soda

6,50 €

beerenmädel

Auswahl verschiedener Beeren, frische Minze, frischer Zitronensaft aufgefüllt mit Zitronenlimonade

Mixed berries, mint, lime juice filled with lemonade

7,00 €

apfel-erdbeer-traum

frische Erdbeeren, Apfel, Banane, frischer Zitronensaft und naturtrüber Apfelsaft

fresh strawberries, apple, banana, fresh lemon juice and naturally cloudy apple juice

7,00 €

erdbeer-vanille-traum

100% Passionsfruchtmark und Erdbeerpüree, Vanillemark, Maracujasaft, frischer Zitronensaft und flüssiger Rohrzucker

100% Passion fruit pulp and strawberry puree, vanilla-pulp, passion juice, fresh lemon juice and raw sugar

7,00 €



alkoholische getränke *alcoholic drinks*

biere vom fass *draft beer*

Warsteiner Pils	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	4,50 €
Maisels – Hefeweizen hell	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,50 €

flaschenbiere *bottled beer*

Maisels Weizen kristall	0,5 l	3,80 €
Maisels Pale Ale	0,33 l	3,50 €
Maisels alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Tiger aus Singapore	0,33 l	3,60 €



wein wine

offener weisswein *open white wines*

Riesling trocken - Robert Weil QbA 0,1 l 4,50 €
 Deutschland 0,2 l 9,00 €

Sauvignon Blanc QbA "Kaitui" 0,1 l 6,20 €
 Deutschland

Riesling „Fruits de Mers“ 0,2 l 5,40 €
 Deutschland

Pinot Grigio, 0,2 l 5,40 €
 Italien

Weißburgunder QbA Opfinger 0,2 l 5,20 €
 Sonnenberg, Deutschland

Sauvignon Blanc / Chardonnay 0,2 l 4,80 €
 Italien

weinschorle 0,2 l 4,20 €
wine spritzer

offener rotwein *open red wines*

Terra Nostra Montepulciano 0,2 l 5,10 €
d'Abruzzo DOC
 Italien

Cabernet Sauvignon 0,2 l 5,80 €
 Argentinien

Shiraz - Cabernet Koonuga Hill 0,1 l 5,40 €
 Australien 0,2 l 10,80 €

offener roséwein *open rosé wines*

Portugieser Weißherbst QbA 0,2 l 4,80 €
 Rheinhessen, Deutschland

Santa Christina Rosato 0,2 l 5,80 €
 Italien



aperitif

prosecco *prosecco*

Prosecco Brune S Spumante Extra Dry - DOC - aus der/from Kellerei Cantine Maschio	0,1 l	4,70 €
Prosecco auf Eis / <i>with ice</i>	0,1 l	5,80 €
Prosecco Aperol Spritz	0,1 l	6,50 €
Prosecco Aperol	0,1 l	6,50 €
Prosecco Brune S Spumante Extra Dry	0,75 l	35,00 €
Prosecco Live Brune Brut Rosé	0,75 l	40,00 €

champagner *champagne*

Roederer Brut Premier	0,75 l	85,00 €
Roederer Brut Rose	0,75 l	98,00 €
Roederer Cristal Brut	0,75 l	280,00 €
Ruinart Rosé	0,75 l	120,00 €
Ruinart Blanc de blanc	0,75 l	120,00 €

NU-spezial *NU-special*

beerentraum aperitif *Berry Dream Aperitif* 7,50 €

Mix aus verschiedenen Beeren mit Minze und Massenez-Beerenlikören - aufgegossen mit Prosecco
Mixed berries with mint, strawberry-, raspberry- and cherry liqueur Massenez topped up with sparkling wine

zitrustraum aperitif *Lemon Dream Aperitif* 8,50 €

Frische Pink Grapefruit, Orangen und frischer Ingwer, Massenez-Pampelmusenlikör, Pfirsichlikör mit Bombay Sapphire Gin, aufgefüllt mit Tonic Water
fresh pink grapefruit, oranges and fresh ginger, Massenez grapefruit liqueur, peach liqueur with Bombay Sapphire Gin topped up with Tonic water

fizzy rouge *fizzy rouge* 7,50 €

Hibiscusblüte, Massenez-Himbeerlikör aufgefüllt mit Prosecco
hibiscusflower, Massenez raspberryliqueur filled with prosecco



alkoholische getränke *alcoholic drinks*

gin *gin*

Gunroom Gin, Original Navy Spirits (57%) 4 cl 8,00 €
in ehemaligen Whiskeyfässern gereift, ein Hauch von Vanille und Orange runden die einzigartige Wacholder- note ab
Matured in a former Whiskey barrel, rounds out with a hint of vanilla and orange
 als Longdrink Gunroom Gin Tonic 4 cl 10,50 €
 als Longdrink Gunroom Gin Lemon 4 cl 10,50 €

Uncle Val's Botanical Gin (45%) 4 cl 12,00 €
5-fach destilliert und mit Lieblingsgewürzen aus Uncle Vals italienischem Garten verfeinert
5-times distilled with uncle Val's favorite seasonings from his Italian garden
 als Longdrink Uncle Val's Botanical Tonic 4 cl 14,00 €
 als Longdrink Uncle Val's Botanical Lemon 4 cl 14,00 €

Bombay Sapphire London Dry (40%) 4 cl 7,50 €
Star of Bombay (47,5%) 4 cl 8,00 €
Tanqueray Gin London Dry (47,3%) 4 cl 7,50 €
Tanqueray Gin No. 10 (47,3%) 4 cl 8,00 €
Hendrick's Gin (44%) 4 cl 9,00 €
Berliner Brandstifter (43,3%) 4 cl 8,00 €

Alle Spirituosen als Longdrink mit Filler nach Wahl +2,00 €
Granini-Säfte / Thomas Henry Bitters / Cola
All spirits as long drinks with filler of choice
Granini juice / Thomas Henry Bitters / Cola



alkoholische getränke *alcoholic drinks*

whisk(e)y *whiskey*

Jim Beam Bourbon	4 cl	6,50 €
Jack Daniels Bourbon	4 cl	8,00 €
Woodford Reserve Bourbon - Distillers cut	4 cl	10,00 €
Ballantine´s Scotch	4 cl	6,80 €
Chivas Regal 12 J	4 cl	8,00 €
Johnny Walker Red Label	4 cl	6,50 €
Johnny Walker Black Label	4 cl	8,00 €
Glenfiddich Single Malt 12 Years	4 cl	8,00 €
Glenmorangie Malt Scotch 10 Years	4 cl	8,00 €
Glenmorangie Malt Scotch 18 Years	4cl	12,00 €
Jameson Irish Whiskey	4cl	8,00 €
Canadian Club	4 cl	6,50 €

Akashi blended - White OAK Distillery, Japan 4 cl 10,00 €
Kamille-Sherry-Aromen verschmelzen mit Vanille und amerikanischer Eiche
Chamomile-sherry aromas blended with vanilla and American Oak

Akashi Single malt - White OAK Distillery, Japan 4 cl 18,00 €
im ex-Bourbon-Hogsheads gereift, süß & kräftig, mit einer feinen Holznote nicht kaltegefiltert, ungefärbt
Matured in an ex-Bourbon-Hogshead, sweet & strong, with a fine woody note. Not cold-filtered and uncolored

Togouchi 12 YO - Chugoku Jozo Destillerie, Japan 4 cl 20,00 €
erfrischend sanfte Zitrusaromen, frisch & trocken, 12 Jahre im Eichenfass gereift
Refreshing soft citrus aromas, fresh & dry, aged 12 years in an oak barrel

Timerous Beastie - blended Malt Whiskey 4 cl 15,00 €
aus den schottischen Highlands. Berghonig und warme Noten von edlem Holz, Rosinengebäck und Gewürz vereinen hier einen typischen Highlander-Charakter
From the Scottish Highlands. Honey from the mountains and warm notes from fine wood, raisin biscuits and spice unite for a typical Highlander character



alkoholische getränke *alcoholic drinks*

rum *rum*

Kirk and Sweeny 18 YO 4 cl 15,00 €
Domenikanischer Rum, abgerundetes Aroma von karamellisiertem Zucker, Honig, Toffee & getrockneten Früchten, 18 Jahre im Eichenfass gereift
Dominican rum, rounded out with aromas from caramelized sugar, honey, toffee and dried fruits. Matured for 18 years in an oak barrel

BACARDI Carta Blanca 4 cl 6,50 €
 BACARDI Carta Oro 4 cl 6,50 €
 BACARDI 8 anos 4 cl 7,50 €

Clement 4 cl 8,00 €

Botucal Reserva Exclusiva 4 cl 10,00 €

Havanna Club 3 Anos 4 cl 6,50 €
 Havanna Club 7 Anos 4 cl 7,00 €

Captain Morgan Spiced 4 cl 6,50 €
 Myer's Rum 4 cl 7,00 €

Tequila *tequila*

Patrón Silver 4 cl 7,50 €
 Patrón XO CAFE 4 cl 7,50 €
 Patron Anejo 4 cl 7,50 €

long drinks *long drinks*

Campari Soda oder Orange 7,80 €

Barcadi Razz Zitrone 7,80 €

Southern Comfort – Ginger Ale oder Apfel 8,20 €

Bourbon – Ginger Ale oder Cola 8,20 €

Cuba Libre 8,50 €
 Rum, Limette, Cola

Bacardi Oakheart Cola 8,80 €

vodka *vodka*

Absolut 4 cl 6,50 €

Eristoff 4 cl 6,80 €

42 Below 4 cl 7,50 €

GREY GOOSE 4 cl 9,50 €

Kaufmann Soft 4 cl 14,00 €

GREY GOOSE, incl. 1l Saft nach Wahl 110,00 €
 GREY GOOSE, incl. 1l juice of choice



alkoholische getränke *alcoholic drinks*

cognac, brandy & obstbrände *cognac, brandy & fruit brandy*

Grappa Nardini Reserva	2 cl	5,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,00 €
Hennessy X.O.	2 cl	8,00 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	6,00 €
Osborne Veterano	2 cl	4,00 €
Carlos I	2 cl	5,00 €
Williamsbirne Morand	2 cl	5,50 €

aperitif *aperitif*

MARTINI Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	3,60 €
Portwein Sandemann weiß o. rot	5 cl	3,60 €
Cynar	4 cl	5,50 €
Campari	4 cl	4,50 €
Aperol	4 cl	3,60 €
Kir	0,2 l	6,50 €
Lillet Blanc	5 cl	4,50 €

liköre, bitter & anise *liqueur, bitter & anise*

Sambuca	4 cl	4,50 €
Southern Comfort	4 cl	5,50 €
Amaretto di Saronno	4 cl	4,50 €
Baileys Irish Cream	4 cl	4,50 €
Midori Melonenlikör	4 cl	4,50 €
Kahlua	4 cl	4,50 €
Grand Manier Cordon Rouge	4 cl	5,00 €
Ricard	4 cl	5,50 €
Pernod	4 cl	5,50 €
Jägermeister	4 cl	5,00 €
Averna	4 cl	5,00 €
Ramazotti	4 cl	5,00 €
Cointreau	4 cl	5,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,50 €
Fernet Menta	4cl	4,50 €



alkoholische getränke *alcoholic drinks*

classic cocktails

caipirinha

Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker

Cachaca, lime, brown sugar

7,50 €

gin fizz

Gin, Zitronensaft, fl. Rohrzucker, Soda

Gin, lemon juice, sugar, soda water

7,50 €

margarita

Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salzrand

Tequila, Cointreau, lemon juice, salt rim

8,00 €

martini

Gin, Vermouth

Gin, Vermouth

8,00 €

whiskey sour

Bourbon, Zitronensaft, fl. Rohrzucker, Eiweiß, frischer Orangensaft

Bourbon, lemon juice, raw sugar, egg white, fresh orange juice, sugar, lime juice

9,50 €

vodka sour

Vodka, Zitronensaft, fl. Rohrzucker, Lime-Juice

Vodka, lemon juice, sugar, lime juice

8,50 €

daiquiri

Weißer Rum, Zitronensaft, fl. Rohrzucker

white rum, lemon juice, sugar

8,50 €

cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Lime-Juice, Cranber-rysaft

vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

8,60 €

pina colada

Brauner und weißer Rum, Ananassaft, frische Ananas, Kokosmilch, Massenez-Ananas-Coco, Sahne

brown and white rum, pineapple juice, fresh pineapple, coconut milk, Massenez pineapple-coco, cream

8,80 €

singapore sling

Gin, Cherry Heering Kirschlikör, D.O.M Benedictine Kräuterlikör, Angostura, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine, Soda

Gin, cherry heering, D.O.M. benedictine, herbal liqueur, angostura, lemon juice, pineapple juice, grenadine, soda water

9,00 €

mai tai

Brauner und weißer Rum, 73-er Rum, Dry Orange, Mandelsirup, Limetten- und Zitronensaft

brown and white rums, 73%-er rum, dry orange, almond syrup, lime and lemon juice

9,90 €

long island ice tea

Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Limetten- und Zitronensaft, Cola

Vodka, rum, gin, tequilla, triple sec, lime - and lemon juice, cola

12,00 €



alkoholische getränke *alcoholic drinks*

NU special cocktails

NU moskau-mule

8,50 €

Vodka, Gurke, frischer Ingwer, Limettensaft, flüssiger Rohrzucker, Spicy Ginger

Cucumber, fresh ginger, lime juice, sugar, vodka, Spicy Ginger

NU-ingwer-litschi-gurken martini

8,70 €

DER LIEBLINGSDRINK VOM CHEF

Vodka oder Gin, Litschis, frischer Ingwer, Gurke, Limettensaft, Zucker, Massenez Litschi- und Ingwer-Likör

THE FAVOURITE DRINK OF THE OWNER

vodka or gin, lychee, fresh ginger, cucumber, lime juice, sugar, Massenez lychee and ginger liqueur

NU jito

9,00 €

Du hast richtig gewählt - komm jetzt nicht vom Weg ab -

Minze, Erdbeeren, Himbeeren, Limettensaft, dunkler Rum, Massenez-Erdbeerlikör, Balsamico, schwarzer Pfeffer, Chili, Soda-Wasser

you choose wisely - don't get distracted now - mint, strawberry, raspberry, lime juice, dark rum, Massenez strawberry liquor, balsamico, black pepper, chilis, soda water

NU-mai tai

9,50 €

Dunkler Rum, Amaretto, Ananas, frischer Zitronensaft, fl. Rohrzucker und Eiweiß

dark rum, Amaretto, pineapple, fresh lemon juice, sugar and eggwhite

NU-king tarai

9,50 €

Gin, Massenez-Litschi-Likör, Zitronengras, Ingwer, Litschi, Passionsfrucht, Spicy Ginger

Gin, Massanez litchi liqueur, lemongrass, ginger, litchi, passion-fruit, Spicy Ginger

NU-beerentraum

9,50 €

Brauner Rum, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Minze, Limettensaft, fl. Rohrzucker, schwarzer Pfeffer, Chili

Raspberry, blackberry, strawberry, mint, lime juice, sugar, white rum, black pepper, chili

tokyo ice tea

**Sake, Rum, Vodka, Cointreau, grüner Melonenlikör, Gin, 12,00 €
Limetten- und Zitronensaft, Limonade**

sake, rum, vodka, Cointreau, melon liqueur, gin, limejuice and lemonjuice, limonade



Sake

Der erste Sake wurde vermutlich im 8. Jahrhundert in Japan gebraut. Mit der Zeit verfeinerten die japanischen Braumeister die Brauverfahren und verliehen dem Sake eine spezielle japanische Note. Heute ist der Sake fest in der japanischen Kultur verankert.

Das einzigartige Klima in Japan, mit seinen kalten Wintern, bietet die optimale Grundvoraussetzung zum Sakebrauen. Von der Natur gesegnet wird Sake ausschließlich aus qualitativ hochwertigem Reis und reinstem Quellwasser hergestellt. Obwohl Sake nur aus fermentiertem Reis gebraut wird, hat Sake viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen, wie europäischer Wein.

Anbauen, Ernten, Brauen, Abfüllen. Von der Saat zum Sake ist es ein langer Weg. Doch mit Geduld und Muße lässt sich Köstliches vollbringen, weiß man in Japan.
Also dann: Viel Spaß und Kampai !!

The first sake was brewed around the 8th century in Japan. With time, the brew masters have refined the process and imparted onto the sake a distinctively Japanese note. Today sake is firmly anchored in Japanese culture. The unique climate in Japan with its cold winters offers the ideal conditions for brewing.

Blessed by its nature, sake is produced exclusively from high quality rice and the purest natural spring water. Although its flavor rests entirely on the fermentation of the rice, sake offers as wide an assortment of tastes and aromas as European wines.

*Growing, harvesting, brewing, bottling...
It is a long journey from seed to beverage. In Japan one knows, with patience and leisure one can come to great tastes. So then, enjoy and Kampai!!*



ozeki junmaishu

Warm serviert

Qualitätssake, die in Japan und im Ausland sehr beliebt ist.

Passt zu allen Gerichten zu jeder Jahreszeit

served warm

A quality sake, that is appreciated both in Japan and abroad.

A nice complement to any meal in any season.

0,1 | 4,50 €

karatanba

Honjozo

Kräftiger Otoko-Sake aus Kobe, einem traditionellen Sake -Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister)

Merkmal: der erfrischende Geschmack

Strong Otoko-Sake from Kobe, a traditional Sake maker. Carefully brewed from Tanba-Toji (Sake-Braumeister)

noted for: refreshing taste

0,3 | 14,00 €



ozeki

Hana Awake

Lieblicher, prickelnder Sake mit leichtem Aroma.

Niedriger Alkoholgehalt 7%

Lovely, sparkling Sake with a light aroma

low alcohol content at 7%

0,25 | 13,00 €



michizakari

Junmai Tokkuri

Trockener und leichter Sake mit frischer Säure und mildem Nachgeschmack.

Dry and light sake with a fresh

acidity and mild aftertaste.

0,3 | 18,00 €



kikusui dry honjozo

Trockener Sake aus Niigata.

Merkmal: klar, sanft und trocken im Geschmack

Dry Sake from Niigata.

noted for: clear, soft, and dry taste

0,3 | 14,00 €





hakkaisan junmai-ginjo

Ein hochwertiger Sake der Marke „Hakkaisan“ mit einem festen, aber leichten Geschmack.

Markmal: ein leichtes, trockenes Aroma mit angenehmen Nachgeschmack

A high quality sake from the maker „Hakkaisan“ with a firm, but light taste noted for: a light, dry aroma with a pleasant aftertaste

0,3 l 25,00 €



tamanohikari

Junmai-Daiginjo

Brauerei Tamanohikari aus Kyoto: Ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit der höchsten Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.

Junmai-Daiginjo

Brewery Tamanohikari from Kyoto: one-of-a-kind Sake, purveyor of the Shogun family. Junmai Daiginjo is a sake of the highest quality. pairs with a variety of dishes

0,5 l 42,00 €



kubota senju

Kubota Senju ist der beliebteste und bekannteste Sake aus Niigata. Ein trockener, süffiger Sake mit verfeinertem Geschmack

Merkmal: das leichte Apfelaroma.

Kubota Senju is the favored and most well known sake from Niigata. A dry trockener, palatable sake with a refined taste noted for: a light apple aro

0,72 l 28,80 €



rashomon

Ryuju Junmai-Daiginjo

Seit 1989 hat der Sake 21 mal die Goldmedaille in der Monde Selection gewonnen. Kräftiger und angenehmer Geschmack mit elegantem fruchtigen Aroma.

Ryuju Junmai-Daiginjo

Since 1989 this sake has won the World Selection gold medal. Strong and enticing taste with fruity aroma

0,72 l 120,00 €

