







WÄRME GERICHTE

STARTERS

01	Prawn Soup^d - Garnelen / Pilze / Chili / Koriander	7,90
02	Tom Kha Gai^d - Huhn / Pilze / Kokosmilch / Koriander	7,90
03	Deli Edamame^f - Im Wok geschwenkte jap. Soja Bohnen / Meersalz / Chili	5,90
04	Gyosa^{f,d} - Teigtaschen mit Hühnchen-Gemüse-Füllung frittiert	6,90
05	Hanoi Springrolls^{f,d} Hausgemachte Frühlingsrolle / Garnelen / Hühnerfleisch / Glasnudeln	6,90
06	Veggie Springrolls^{f,d} - vegetarisch	5,90
07	Chicken Satay^{d,k} - Hühner-Spieße / Zitronengrass / Karamell	6,90
08	Fresh Summer Rolls^{b,d,f} (2 Stk.) Kräutern / Reispapier / Erdnuss-Hoisin Dip a) Tofu 6,90 b) Chicken 6,90 c) Garnelen 7,90	
09	Crispy Baby^f - Garnelen im Tempura-Mantel und Spezialsoße	7,90
10	Crispy Tofu^{a,d} - 2 Tofu-Spieße / Limetten-Dressing	6,50
11	Avocado Fries^a - Avocado Pommes / Seelgengensalat / Veggie-Dip	7,90
12	Sweet Potatoes - Süßkartoffel Pommes / Veggie-Dip	6,50
13	La Lot Beef^{e,f} Zartes Rind in Wild-Pfeffer-Blätter gegrillt / Erdnüssen / Lauch-Pesto	7,90
14	Lotus Starter^{d,e,f} (Preis für 2 Person) Hanoi Springrolls / Chicken Satay / La Lot Beef / Summer Rolls-Garnelen	18,90

VIETNAM GARKÜCHE

20

Pho Hanoi - traditionelle Reisbandnudelsuppe

16,90

Kräftige Rinderbrühe / Reisbandnudeln / Koriander / Basilikum / Zwiebeln

a) Heart of Beef Rump

b) Hühnerbrustfilet

c) Tofu

21

Tonkin Lalot Plate ^{d,e}

17,90

uraltetes Gericht aus dem Norden von Vietnam

Zartes Rind in Wildpfefferblätter gegrillt / lauwarmer Reisnudeln / Kräutern / Salat / Koriander / Erdnüsse / Limetten-Dressing / geröstete Zwiebeln

22

Cochinchina Beef Plate ^{d,e} - ein Klassiker

17,90

Heart of Beef Rump / Lemongras / lauwarmer Reisnudeln /

Salat / Kräuter / Koriander / Erdnüsse / Limetten-Dressing / geröstete Zwiebeln

23

Annam Duck Plate ^{d,e}

17,90

Geröstete Ente / lauwarmer Reisnudeln / Kräutern /

Salat / Koriander / Erdnüssen / Limetten-Dressing / geröstete Zwiebeln

24

Saigon Springrolls Plate ^{d,e}

17,90

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen / lauwarmer Reisnudeln / Kräutern /

Salat / Erdnüsse / Limetten-Dressing / geröstete Zwiebeln

25

Shaolin Plate ^{d,e,f,k}

16,90

Naturtofu / lauwarmer Reisnudeln / Kräutern / Salat /

Koriander / Erdnüsse / Limetten-Dressing / geröstete Zwiebeln

CHICKEN

30	Cari Chicken ^g Hühnerfilet gegrillt / Kokos-Curry-Crème / Wok-Gemüse / Duftreis	17,90
31	Peanut Chicken ^e Hühnerfilet gegrillt / Gemüse / Erdnuss-Sauce / Duftreis	17,90
32	Tamarinde Chicken ^{f,k,n} Hühnerfilet gegrillt / Gemüse / Tamarinden-Soße / Duftreis	17,90
33	Pepper Chicken ^f Hühnerfilet gegrillt / Gemüse / Pfeffer Sauce / Duftreis	17,90
34	Fried Rice Noodle Chicken ^{c,e,f} Hühnerfilet gegrillt / Reisbandnudeln / geröstete Zwiebeln / Gemüse	18,90





BEEF

40	Black Beef ^g Black Angus-Rinderfilet gegrillt / Wok-Gemüse / Kokos-Curry-Creme / Duftreis	29,90
41	Peanut Beef ^e Heart of Beef Rump / Gemüse / Erdnuss-Soße / Duftreis	17,90
42	Tamarinde Beef ^{f,k,n} Heart of Beef Rump / Gemüse / Tamarinden-Soße / Duftreis	17,90
43	Pepper Beef ^f Heart of Beef Rump / Gemüse / Pfeffer Sauce / Duftreis	17,90
44	Fried Rice Noodle Beef ^{c,e,f} Heart of Beef Rump / Reisbandnudeln / geröstete Zwiebeln / Gemüse	18,90

DUCK

50	Cari Duck ^{a,g} Knusprige Ente / Kokos-Curry-Crème / Wok-Gemüse / Duftreis	17,90
51	Peanut Duck ^{a,e} Knusprige Ente / Gemüse / Erdnuss-Sauce / Duftreis	17,90
52	Tamarinde Duck ^{a,f,k,n} Knusprige Ente / Gemüse / Tamarinden-Soße / Duftreis	17,90
53	Pepper Duck ^{a,f} Knusprige Ente / Gemüse / Pfeffer Sauce / Duftreis	17,90
54	Fried Rice Noodle Duck ^{a,c,e,f} Knusprige Ente / Reisbandnudeln / geröstete Zwiebeln / Gemüse	18,90



SEAFOOD & GRILL

- 60 Cari Seafood** ^{b,g} **24,90**
Black Tiger Garnelen / Jakobmuscheln / Kokos-Curry-Creme /
Gemüse / Röstzwiebeln
- 61 Peanut Seafood** ^{b,e} **24,90**
Black Tiger Garnelen / Jakobmuscheln / Gemüse / Erdnuss-Sauce / Duftreis
- 62 Tamarinde Seafood** ^{b,f,k,n} **24,90**
Black Tiger Garnelen / Jakobmuscheln / Gemüse / Tamarinden-Soße / Duftreis
- 63 Pepper Seafood** ^{b,f} **24,90**
Black Tiger Garnelen / Jakobmuscheln / Zwiebeln / Pepper Sauce / Duftreis
- 64 Seafood Fried Noodle** ^{b,c,e,f} **25,90**
Reisbandnudeln / Black Tiger Garnelen / Jakobsmuscheln /
Gemüse / Röstzwiebeln
- 65 Golden Salmon** ^{b,d,g} **18,90**
Gegrillter Lachs / Kokos-Curry-Creme / Gemüse / Duftreis
- 66 Tamarinde Salmon** ^{b,d,f,k,n} **18,90**
Lachs gegrillt / Wok-Gemüse / Zwiebeln / Duftreis
-

SALADS

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 70 | Green Papaya Prawn ^{d,e,f,k}
Grüner Papaya / Garnelen / Koriander / Pfefferkraut / Chili | 9,90 |
| 71 | Cashew Avocado Salad ^{d,e,f,k}
Avocado / Salat / Cashewnüssen / frische Kräuter / Limetten-Dressing | 9,90 |
| 72 | Mango Salad ^{d,e,f,k}
Mango / Chili / frische Kräuter / Limetten-Dressing | 9,90 |

VEGETARISCH

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 80 | Curry Tofu ^g
Tofu / Wok Gemüse / Kokos-Curry-Crème / Duftreis | 16,90 |
| 81 | Peanut Tofu ^e
Tofu / Gemüse / Erdnuss-Soße / Duftreis | 16,90 |
| 82 | Tamarinde Tofu ^{f,k,n}
Tofu / Gemüse / Tamarinden-Soße / Duftreis | 16,90 |
| 83 | Pepper Tofu ^f
Tofu / Wok Gemüse / Pfeffer Sauce / Duftreis | 16,90 |
| 84 | Fried Rice Noodle Tofu ^{c,e,f}
Reisbandnudeln / Pak Choi / Wok Gemüse | 17,90 |
-

DESSERTS

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 90 | Pagoda Trilogie ^g
Mochi Mango / Mochi Grüntee / Mochi Kokosnuss | 6,90 |
| 91 | Caramel Flan ^{c,g}
Creme Karamell Homemade | 6,90 |
| 92 | Ice Cream ^g (pro Kugel) nach Wahl
a) Mochi Mango b) Mochi Grüntee c) Mochi Kokosnuss | 2,90 |
-



SUSHI

SUSHI VORSPEISEN

V01	Miso Soup Salmon				7,90
	Tofu, See Algen, Lachs und Lauch				
V02	Seetang Salat serviert mit Guacamole				
	a) flambierter Lachs	9,90	b) flambierter Thunfisch		10,90
V03	Tartare mit Avocado, Lauchzwiebeln				
	"Serviert mit Ponzu Sauce, Reiskuchen und Kaviar"				
	a) Lachs	9,90	b) Thunfisch		10,50

NIGIRI A,C,D

JE 2 STÜCK

N01	Aburi Sake - flambierter Lachs	6,00
N02	Aburi Maguro - flambierter Thunfisch	6,50
N03	Avocado - Avocado	5,00
N04	Sake - Lachs	5,50
N05	Maguro - Thunfisch	6,00
N06	Unagi - gegrillter Aal mit Tobiko	7,90
N07	Ebi - Garnelen	5,00
N08	Ikura - Lachskaviar	7,50
N09	Creative - "Kreative Kreation unserer Sushi Chefs"	8,00



MAKI CLASSIC ^{A,C,D}

JE 8 STÜCK

M01	Avocado - Avocado	4,20
M02	Kappa - Gurke	4,00
M03	Sake - Lachs	5,00
M04	Tekka - Thunfisch	6,00
M05	Ebi - Garnelen	4,50
M06	Fry Ebi - gebackene Garnelen	6,90
M07	Anago - Aal	6,00
M08	Salmonskin - gebackene Lachshaut	5,00
M09	Kani - Surimi	5,00
M10	Tartar Tuna - Thunfisch, Lauchzwiebel mit pikanter Sauce	6,00

MAKI LIGHT ^{A,C,D}

JE 8 STÜCK

M20	Light Salmon - Lachs, Gurke, Avocado, Koriander, Minze	7,50
M21	Light Tempura Shrimp - Garnelen Tempura, Gurke, Avocado, Koriander, Minze	8,00
M22	Light Tuna - Thunfisch, Avocado, Gurke, Koriander, Minze	8,00
M23	Light Vegetarian - Gurke, Avocado, Paprika, Koriander, Minze	7,00

U01	Alaska Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam	8,90
U02	Maguro Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko	8,90
U03	Ebi Tempura Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam	8,90
U04	Salmonskin Gebackene Lachshaut, Gurken, Frischkäse, Sesam	8,50
U05	California Surimi, Avocado, Tobiko	8,00
U06	Veggie Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Sesam	8,50
U07	Tempura Aubergine Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola, Sesam	7,90
U08	Spicy Salmon Pikanter Lachs, Mango, Dill, Tobiko	8,90
U09	Karaage Gebackenes Hühnchen, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam	8,50



L01	Dragon Fire Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambierter Lachs	12,50
L02	Phönix Fire Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch	12,50
L03	Atula Ebi Gegrillter Lachshaut, Mango, Avocado, Frischkäse mit Garnelen umwickelt	12,50
L04	Fancy Sake Lachshaut, Frischkäse, Mango, Avocado, bedeckt mit flambierter Lachs	12,00
L05	Futo Maki 6 Stk. Big Roll gegrillt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Gurke, Avocado, Spargel, Tobiko	10,50
L06	Lotus Rainbow Lachs, Flussaal, Thunfisch, Avocado, Gurke	13,00
L07	"Figi" Veggie New Style (vegan) Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Seetangsalat	10,20
L08	Special Veggie "Kreative Kreation unserer Sushi Chefs"	14,90
L09	Special Freestyle "Kreative Kreation unserer Sushi Chefs"	15,50
L10	Salmon Fan Pikanter Lachstatar, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko	11,50
L11	The Prime Avocado Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella mit Avocado umwickelt	12,90
L12	Lotus Crane Ganzer Flussaal, Garnelen, Rucola, Schnittlauch, Tobiko, Tempura Spargel	18,90

SASHIMI^D

S01	Sashimi Tuna Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	16,50
S02	Aburi Tuna Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	17,50
S03	Sashimi Sake Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	15,50
S04	Aburi Sake Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	16,50

TEMPURA BIG ROLLS^{A,C,D,G,K}

JE 10 STÜCK

T01	Salmon Tempura Lachs, Avocado, Frischkäse, serviert mit Guacamole Sakura Kresse und Spezialsoße	13,50
T02	Tuna Tempura Thunfisch, Avocado, Frischkäse, serviert mit Guacamole Sakura Kresse und Spezialsoße	13,90
T03	Veggie Tempura Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Frischkäse	12,50
T04	Lotus Big Rolls Lachs, Tuna, Garnelen, Aal, Avocado, Frischkäse	17,50



SUSHI MENÜ

LOTUS GARDEN SUSHI MENÜ A,C,D,G,K

Menü 01 Maki Mix

14,00

- 8 Stk. Salmon Maki
- 8 Stk. Tuna Maki
- 8 Stk. Avocado Maki

Menü 02 Salmon Couple

18,50

- 8 Stk. Salmon Maki
- 6 Stk. Salmon Nigiri

Menü 03 Cali Maki

16,90

- 8 Stk. California Inside Out
- 8 Stk. Tatar Tuna Maki
- 8 Stk. Avocado Maki

Menü 04 Alaska Discover

22,50

- 8 Stk. Alaska Inside Out
- 2 Stk. Salmon Nigiri
- 2 Stk. Tuna Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri

Menü 05 Faithful Love

25,90

- 10 Stk. Salmon Tempura
- 2 Stk. Salmon Nigiri
- 2 Stk. Tuna Nigiri
- 2 Stk. Tiger Prawns Nigiri

Menü 06 Balance

24,50

- 8 Stk. Phoenix on Fire
- 2 Stk. Salmon Nigiri
- 2 Stk. Tuna Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri

Menü 07 Dream Love (2. Personen)

43,50

- 8 Stk. Special Freestyle
- 8 Stk. Kani Maki
- 4 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Maki Light Fry Ebi und Lachs Sashimi,
Wakame, Lachskaviar
- 10 Stk. Lachs Tempura

Menü 08 Perfect Selection (3. Personen)

63,50

- 8 Stk. Special Freestyle
- 8 Stk. Spicy Salmon Inside Out
- 8 Stk. Avocado Maki
- 8 Stk. Kani Maki
- 6 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Maki Light Fry Ebi und Lachs Sashimi,
Wakame, Lachskaviar
- 10 Stk. Lachs Tempura

Menü 09 Crazy Love Roll (5-6 Personen)

129,90

- Kreative Kreation unserer Sushi Chefs!
"Killing Classics"



DRINKS

APERITIF

200	Aperol Spritz ^{5,7} Aperol, Prosecco, Orange Zeste	8,50
201	Hugo ^{5,7} Limette, Minze, Holunder, Prosecco, Eis-Beerenmix	8,50
202	Brombeer-Spritz ^{5,7} Limette, Brombeere, Prosecco	8,50
203	Maracuja-Spritz ^{5,7} Maracuja, Prosecco, Soda, Aperol	8,50
204	Lillet Berry / Lillet Rose ^{1,5,7} Lillet, frische Beeren, Russian Wild Berry	8,50

HOMEMADE

210	Golden Ice Tea ^{1,9} Frisch aufgebrühter Jasmin Tee, Wassermelone, Maracuja	6,90
211	Fresh Lime-Ice Tea ^{1,9} frisch aufgebrühter Jasmin Tee, frischer Zitronengras, Rohrzucker, Apfelsaft, Limettenblätter, frische Limettensaft	6,90
212	Melon Ball ¹ Maracuja, Honigmelone, frische Limettensaft, Basilikum, Mango, Ingwer	6,90
213	Butterfly Effekt ¹ Butterflytee, Aloe Vera, Wassermelone, frische Limettensaft, frische Heidelbeeren	6,90
214	Rose Gesha ¹ Rosen Tee, frische Limettensaft, Hibiskus, Aloe Vera	6,90



COCKTAILS

- | | | |
|------------|---|------|
| 221 | Gin-Gin Mule
Gin, frische Limette, Minze, Ginger-Beer, Crush Ice ⁷ | 9,90 |
| 222 | Ginger Gin
Gin, frische Limette, Ginger, Rohrzucker, Crush Ice ⁷ | 9,90 |
| 223 | Soho Sling
Gin, naturtrüber Apfelsaft, frische Limette, Ginger-Beer, Crush Ice ^{7,9} | 9,90 |
| 224 | Basil Smash
Gin, frische Zitrone, Rohrzucker, Basilikum, Crush Ice ⁷ | 9,90 |
| 225 | Raspberry Thymian Smash
Gin, frische Himbeeren, Thymian, Rohrzucker, frische Limette, Crush Ice | 9,90 |
-

SOFTDRINKS

230	Coca-Cola ^{1,4,7,8}			0,2l	2,90
231	Coca-Cola Zero ^{1,4,7,8}			0,2l	2,90
232	Fanta ¹			0,2l	2,90
233	Sprite ²			0,2l	2,90
234	Spezi ^{1,2,4}			0,2l	2,90
235	Water (Wasser)			0,2l	0,75l
	Teinacher Naturell			2,90	5,90
	Teinacher Medium			2,90	5,90

JUICES (NEKTAR, SÄFTE, SCHORLEN)

236	Spritzer Classic	0,4l	4,90	237	Säfte	0,4l	4,90
	Apfel Schorle naturtrüb				Apfelsaft naturtrüb		
	Johannisbeere Schorle				Johannisbeersaft		
	Maracuja Schorle				Maracujasaft		
	Mango Schorle				Mango Nektar		
	Lychee Schorle				Lychee Nektar		
	Orangen Schorle				Orangensaft		
	Rhabarber Schorle				Rhabarbersaft		

SPRITZER DELUXE SERVIERT IM WEINGLAS MIT EISWÜRFELN 0,4L

240 **Deluxe Apfel Schorle naturtrüb** 5,90

Frische Minze, Limettenscheiben, Beerenmix

241 **Deluxe Johannisbeere Schorle** 5,90

frische Minze, Limettenscheiben, Beerenmix

242 **Deluxe Maracuja Schorle** 5,90

Frische Minze, Limettenscheiben, Beerenmix

243 **Deluxe Mango Schorle** 5,90

frische Minze, frische Limettenscheiben, Beerenmix

244 **Deluxe Lychee Schorle** 5,90

frische Minze, frische Limettenscheiben, Beerenmix

245 **Deluxe Orangen Schorle** 5,90

frische Minze, frische Limettenscheiben, Beerenmix

246 **Deluxe Rhabarber Schorle** 5,90

frische Minze, frische Limettenscheiben, Beerenmix

BASINGER BIER

250	Baisinger Spezial ¹³	Fass 0,5l	4,90
251	Baisinger Hefeweizen Dunkel ¹³	0,5l	4,90
252	Baisinger Kristallweizen ¹³	0,5l	4,90
253	Baisinger Hefeweizen Hell ¹³	Fass 0,5l	4,90
254	Saigon-Bier ¹²	0,3l	4,90
255	Radler ²	Fass 0,5l	4,90
256	Alkoholfreies Weizen ¹³	0,5l	4,50
257	Herren Pils ^{12,13}	Fass 0,3l	3,50

HOT TEA

260	Hot Hibiskus Ganze Hibiskus Blüten verfeinert mit frischer Minze, Anis und Zimt	4,50
261	Hot Ingwer Frischer Ingwer, frische Limette, frische Minze	4,50
262	Hot Jasmin Frischer Jasmin Tee verfeinert mit Jasmin Blüten	4,50
263	Hot Green Feiner Grüntee verfeinert mit frischen Grünteeblättern	4,50

COFFEE

270	Ca Phe Phin ⁴ Vietnamesisches Café mit Kondensmilch	3,90
271	Ca Phe Sua Da ⁴ Vietnamesisches Café mit Kondensmilch auf Crush Ice	4,90
272	Cocos Café ⁴ Frozen Cocos Café	5,90
273	Kaffee ⁴	2,90
274	Espresso - mit Kondensmilch ⁴	2,70
275	Espresso ⁴	2,50

ASIATISCHE SPIRITUOSEN

280	Reisschnaps (vietnamesischer Schnaps)	2cl	5,50
281	Soju (koreanischer Schnaps)	2cl	5,50
282	Mekhong (thailändischer Schnaps)	2cl	5,50

OFFENE WEINE WEISS TROCKEN / HALBTROCKEN 0,2L

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 300 | Max4Milian Riesling - trocken
Weingut Max Müller I Volkach Deutschland / Reife tropische Steinfrüchte /
druckvoller Körper / Prägnante Säure | 7,50 |
| 301 | Grauburgunder trocken
Weingut Bercher, Deutschland / Zitrusfrüchte, reife Äpfel und Wiesenkräuter | 7,50 |
| 302 | Kalk Chardonnay
Weingut Nals Margreid, Italien / Äpfel, Pfirsich und Zitrusaromen | 7,50 |
| 303 | Limne Lugana
Tenuta Roveglia Italien / Grüne Früchte, Äpfel, weiche Säure | 7,50 |
| 309 | Weißwein Schorle
(auf Wunsch auch mit Rosé- Rotwein möglich) | 6,50 |

OFFENE WEINE ROT TROCKEN / HALBTROCKEN 0,2L

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 304 | Cuveé Carnutum Klassik
Weingut Artner, Österreich / Fruchtig-duftig, viel Beeren in der Nase | 7,50 |
| 305 | Primitivo di Manduria
Terre di Campo Sasso, Italien / Brombeeren, Kräuterwürze und etwas Tabak | 7,50 |
| 306 | Les Hauts de Naudon Bordeaux
Chateau Pierrail, Frankreich / schwarze reife Frucht, Gewürze, im Mund
Harmonisch mit Schmelz | 7,50 |
| 309 | Rotwein Schorle
(auf Wunsch auch mit Rosé- oder Weißwein möglich) | 6,50 |

OFFENE WEINE ROSÉ TROCKEN / HALBTROCKEN 0,2L

- | | | |
|------------|--|------|
| 307 | Chiaretto Classico Miti Garda
Tenuta Rovaglia, Italien/ Grapefruit, Quitte und Pomeranze | 7,50 |
| 309 | Rosé Schorle
(auf Wunsch auch mit Weiß- oder Rotwein möglich) | 6,50 |

FLASCHENWEIN WEISS TROCKEN / HALBTROCKEN 0,75L

- | | | |
|------------|---|----|
| 310 | Grauer Burgunder trocken
Weingut Wittmann, Deutschland
Feine nussige Frucht, toller Schmelz | 40 |
| 311 | Krone Riesling trocken
Weingut Tesch, Deutschland
Äpfel und Pfirsich, frische Mineralität | 40 |
| 312 | Gemischter Satz Breitenpuechtorff
Weingut Ingrid Groiss, Österreich
Reifer Pfirsich, Wiesenkräuter und Heublumen | 40 |
| 313 | Lugana Riserva Vigne di Catullo Garda DOC
Tenuta Rovaglia, Italien Leuchtendes Strohgelb, reife Früchte,
Pfirsich und Quitte, schmelzig und harmonisch | 45 |
| 314 | Smaragd Grüner Veltliner
Domaine Wachau, Österreich
Gewürzen und Aprikosen, kraftvoller Körper | 40 |
-

FLASCHENWEIN ROT TROCKEN / HALBTROCKEN 0,75L

- 320** **Max4Milian Cuveé** 45
Weingut Wageck - Pfalz Deutschland
Dunkle Frucht nach Brombeeren und Schattenmorellen, leichter Vanillenote,
Kräuterwürze vom Fass, dicht und saftig im Mund mit präsentem Tannin
- 321** **Chianti Classico** 45
Castello Fonterutoli, Italien
Dunkle Beeren, etwas Leder und Lakritz
- 322** **Sessantanni Primitivo di Manduria** 45
San Marzano, Italien
Trockenpflaume und Kirschkonfitüre, Anklänge von Gewürzen und Tabak

FLASCHENWEIN WEISS TROCKEN / HALBTROCKEN 0,75L

- 320** **Rose de Diel Gutswein trocken** 40
Weingut Diel, Deutschland
Blumig frisch mit Kirsch und Waldbeeren Aroma
-

LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel,
 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärzt, 7. Mit Phosphat,
 8. Mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig,
 11. Mit Süßungsmittel, 12. Gewachst, 13. Weizen
-

DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE

- a. Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl),
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f. Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte (Cashewnüsse, Erdnüsse), i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLE PREISE SIND IN € INKL. MEHRWERTSTEUER





📍 Konrad-Adenauer-Straße 23,
72072 Tübingen

@ info@lotus-garden.de

☎ 07071 7704404

Mo-Do: 11:30-14:30 / 17:30-22 Uhr

Fr: 11:30-14:30 / 17:30-22:30 Uhr



Sa: 17:30-22:30 Uhr

So: 11:30-14:30 Uhr / 17:30-22:00 Uhr

