



AUTHENTIC ASIAN CUISINE

N14 RESTAURANT

AUTHENTIC ASIAN CUISINE

Entdecken Sie die Besonderheiten der asiatischen Küche

Die asiatische Küche spiegelt gewissermaßen die einzigartigen kulturellen Eigenheiten und traditionellen Bräuche der Länder entsprechender Regionen wider. Um die Essenz und Raffinesse jedes Gerichts vollends zu erfassen, bedarf es fast aller Sinne. Begleiten Sie uns - N14 ASIAN CUISINE - auf eine genussvolle Reise, um die faszinierenden Besonderheiten dieses kulinarischen Erbes zu entdecken.

Charakteristische Aspekte der asiatischen Küche

Die asiatische Kochkunst reflektiert auf authentische Art und Weise die Kultur, Geschichte und spezifischen Merkmale jeder einzelnen Region wider. Mit der gesellschaftlichen Entwicklung wachsen auch die Ansprüche und Standards der Menschen an die Kulinarik. Dennoch bleibt die Grundlage in den jahrhundertealten Traditionen verankert, um den ursprünglichen Geschmack der Gerichte zu bewahren. Die charakteristischen Eigenschaften der asiatischen Küche, die ihre besondere Identität formen, sind:

- **Reis als Grundnahrungsmittel:** Reis bildet die Grundlage für alle Mahlzeiten des Tages. Durch die klimatischen Gegebenheiten ist Reis die dominierende Kulturpflanze und wird daher anstelle von Brot, wie es in Europa üblich ist, bevorzugt konsumiert.
- **Frische Zutaten und Meeresfrüchte:** In der asiatischen Küche werden erfrischende Gerichte und Zutaten aus dem Meer bevorzugt und hoch geschätzt. Asiaten legen großen Wert auf die sorgfältige Zubereitung ihrer Speisen und bewahren oft traditionelle Kochmethoden, die tief in ihrer kulturellen Identität verwurzelt sind.
- **Tradition:** Asiatische Gerichte betonen oft den Wert nationaler Traditionen. Besonders an Feiertagen, zum Neujahr oder bei Zeremonien zur Ahnenverehrung, sind volkstümliche Speisen unverzichtbar. Während Europäer hingegen mehr Wert auf Kreativität und Praktikabilität legen und sich weniger an feste Regeln binden, bleiben Asiaten traditionellen Rezepten treu.
- **Gewürze und Dips:** Gewürze spielen eine entscheidende Rolle und verleihen den Gerichten jedes Landes ihre besondere Note. In der asiatischen Kochkultur werden meist leicht verfügbare Zutaten verwendet, die harmonisch kombiniert werden, um ein ausgewogenes Ganzes zu schaffen. Während Asiaten häufig Dip-Saucen verwenden, um den Geschmack der Speisen zu intensivieren, legen Europäer mehr Wert auf reichhaltige Soßen.
- **Ästhetik und Harmonie:** Für Asiaten spielen die visuelle Präsentation und harmonische Komposition der Gerichte eine zentrale Rolle. Der Fokus liegt dabei auf Geschmack und Genuss, während Nährwerte eine eher untergeordnete Rolle spielen.
- **Esskultur:** Essstäbchen sind in Asien das bevorzugte Besteck, während in vielen anderen Teilen der Welt hauptsächlich Messer, Gabel und Löffel zum Einsatz kommen. Neben den Gemeinsamkeiten, die die asiatische Küche auf multikontinentaler Ebene verbindet, zeichnet sich jedes Land durch seine ganz eigenen kulinarischen Besonderheiten aus. Dies schafft ein vielfältiges kulinarisches Paradies voller Raffinesse und Einzigartigkeit, das den Charakter jeder Nation weltweit widerspiegelt.

Südostasien - Einfachheit und Raffinesse

• Das herausragendste Merkmal der südostasiatischen Küche ist die Verwendung frischer Zutaten, eine einfache Zubereitung und die harmonische Balance der Aromen, ergänzt durch charakteristische Dips.

• Innerhalb der asiatischen Kochkultur zeichnen sich die Speisen aus Südostasien durch ihre harmonische Balance zwischen sauren, scharfen, salzigen und süßen Geschmacksnoten aus.

Japan - Die Verschmelzung asiatischer Esskulturen

Die japanische Küche ist bekannt für ihre Sorgfalt und Präzision in der Zubereitung jedes einzelnen Gerichts. Ihre Raffinesse entsteht aus der perfekten Verschmelzung japanischer Kultur mit Einflüssen aus der chinesischen und westlichen Küche.

China - Die renommierte asiatische Küche

China gilt als eines der zehn Länder mit der weltweit besten Küche.

Ihre regionalen Besonderheiten und die beeindruckende Vielfalt an Farben und Geschmacksnuancen haben die kulinarische Landschaft Asiens nachhaltig geprägt.

Wer das kulinarische Erbe Asiens in seiner ganzen Bandbreite und den kulinarischen Einflüssen vieler Länder erkundet, wird unweigerlich von ihrer kulturellen Tiefe und reichen Vielfalt fasziniert und erstaunt sein.

Doch die genannten Einblicke sind lediglich ein kleiner Teil des riesigen Wissensschatzes der asiatischen und weltweiten Kulinarik. Mit der Zeit und dem Wandel der Gesellschaft werden auch äußere Einflüsse die kulinarische Kultur jedes Landes in gewissem Maße verändern.

Doch Wissen ist unerschöpflich - zögern Sie also nicht, weitere faszinierende Facetten dieses kulinarischen Paradieses zu entdecken!

✿ Ihr N14 Team ✿

Liebe Gäste!

bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung oder EC-Kartenzahlung möglich ist,

Kreditkarten werden nicht akzeptiert!

Kartenzahlung ab 35 EU

EVENT-CATERING & PARTY-SERVICE

n14.stuttgart@gmail.com

KLEINE VORSPESSEN

NEM CHAY ^(i,h) 🌱

5 Stk. Knusprige vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Dip

4,5

GYOZA ^(f,6)

3 Stk. frittierte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, dazu Süß-Sauer-Dip

4,5

KOKOSSUPPE ^(d,b) 🌱

Thai-Kokos-Suppe mit Gemüse und Tofu, Koriander

4,9

SUSHI

A6. VEGGIE SET ^(a,f,k) 🌱

8 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Veggie Crunchy Roll

12,9

A7. SALMON LOVER SET ^(f,k,d)

8 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Salmon Crunchy Roll

14,5

A8. PREMIUM ROLL OF THE DAY ^(a,b,f,k)

8 Stk. Premium Sushi des Tages

16,9

GETRÄNKE

TROPICAL ICE TEA

Schwarzer Tee, Mango-Maracuja-Geschmack

5,5

YUZU FOU ICE TEA

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku

5,5

MITTAGS MENÜ

Mo.-Fr. Von 11:00 bis 15:00 Uhr
(Die Mittagskarte gilt nicht an Feiertagen)

MAIN

A1. PHO SOUP ^(4,d)

(neues Rezeptur)

eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln und Sojakeimen in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander, wahlweise mit:

- Tofu ^(f) 🌱 - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,9
- Rindfleisch - 13,5

A2. YAKI UDON ^(4,a,c,d,e,f,k)

jap. Udonnudeln, Ei, Shitakepilz-Sauce, Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- Tofu ^(f) 🌱 - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet - 12,9

A3. CARI RICE ^(a,b,d,e,f,g)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse der Saison, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

- Tofu ^(f) 🌱 - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet - 12,9
- Garnelen - 13,5
- Krossem Ente - 14,5

A4. BEEF & LEAF LUNCH (NEW) ^(c,d,e,k,4)

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter eingerollt und gegrillt, Dazu Reismühsalat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern und Limetten-Dressing

13,9

A5. HONGKONG LUNCH ^(a,b,d,e,f)

Gemüse gebraten mit Chili, Knoblauch, Shitake-Pilz-Sauce, Dazu Reis, Salat, Koriander

- Tofu 🌱 - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet - 12,9
- Garnelen - 13,5
- Krossem Ente - 14,5





01. EDAMAME 🌱

Sojabohnen, Meersalz, Chilipulver

6,9



02. AVOCADO SASHIMI 🌱^(k)

Mit Sesam-Dressing

8,5



03. BABY SPINAT SALAT 🌱^(a,b,k) | 8

Mit Avocado, Sesam-Dressing, Trüffelöl

Tempura Ebi | 12

ADDITIVED



08. VEGGIE GYOZA 🌿 ^(1,a,k) (5 Stk.)

japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse,
Ponzu-Sauce

10



09. GYOZA GYUNIKU ^(1,a,k) (5 Stk.)

japanische Teigtaschen gefüllt mit Rind,
Ponzu-Sauce

10



10. COCONUT SOUP 🌿

Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras

Tofu^(f) 🌿 | 8

Hühnerfleisch | 8

Garnelen^(b) | 10

APPETIZER
ANFANGEN



11. MAGURO ^(a,d,f,j,k)

medium angebratenes Thunfischfilet, Wacamole,
Salsa Roja, Miso-Sauce

16

12. FISH CEVICHE ^(f,j,k)

Fischfilet mit Limettensaft, Avocado, Mango, Tomaten,
rote Zwiebeln, Pfeffer, Olivenöl

Lachs | 13,9

Thunfisch | 15,9

Jacobsmuscheln | 13,9

13. SEETANG SALAD ^(d,f,g,j,k,n)

Wahlweise mit:

Lachs Sashimi | 13,5

Thunfisch Sashimi | 15,5

Kingfisch Sashimi | 15,5

Jakobsmuscheln | 13,5

(auf Wunsch auch kurz gegrillt)!



14. YELLOWTAIL KINGFISH ^(a,d,j)

Gelbschwanzmakrele (Bauchstück), Ponzu, Kresse, Tobiko

16

APPETIZED APPLIZER



15. WOW CHICKEN (Korean Style) (NEW) (a,c,g,k)

Knusprig frittiertes Hähnchenbrust, Cheddar Käse Pulver,
Spicy-Mayonaise, Sesam

8,9

16. ALMOND COATED PRAWNS (NEW) (a,b,c,g,H1)

Riesengarnelen mit knusprige Mandelmantel,
dazu Spicy-Mayonaise

13,5

HAUPTGERICHT

Unser Familien Rezept für die beste vietnamesische Küche,
authentisch und unfassbar lecker!



19. BO LA LOT (4,a,c,d,e,k,p)

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter, auch bekannt als Pfefferblätter, eingerollt und gegrillt. Dazu Reissnudelsalat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten-Dressing

17,9



20. SIZZLING BEEF (NEU) (4,a,c,d,e,k,p)

BÒ NÉ – ist ein großartiges Beispiel für vietnamesische & französische Fusionsküche. Mariniertes Rindfleisch, in heiße Pfanne, Spiegelei, hausgemachte Pastete, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Sesam, dazu Brötchen.

18,5



21. PHO SOUP ^(4,d,f)

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi mit Reisbandnudeln, Zwiebeln, Lauch, Kräutern

Tofu^(f) | 15,9

Hühnerfleisch | 16,9

Rindfleisch Bruststück gegart, Rindfleisch medium dünn geschnitten
(American Brisket Poin End / Rindefilet) | 17,9

Extra: knusprige, heiße Hefestange | 1,5



22. BUN CHA ^(4,d,e,k)

Mariniertes Schweinenacken mit Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln,
gegrillt mit Holzkohle, serviert auf Salat, Kräutern, Erdnüssen,
Reisnudeln, Limetten-Dressing

18,5



23. BUN NEM (4,c,d,e,p,k)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktes Schweinefleisch, Glasnudeln, Shitake Pilze, Gemüse, serviert auf Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Reismudeln, Limetten-Dressing

17,9



24. SA OT (4,b,d,e,f,k,p)

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Karotten gebraten mit Zitronengras, Chili, Dazu Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Tofu^(f) | 15,9

Hühnerfleisch | 16,9

Rindfleisch | 17,9

MAIN DISHES





25. BANGKOK (leicht scharf) ^(a,b,d,e,f,g,p)

Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Salat, Erdnüssen
Wahlweise mit:

- Tofu^(f) 🌿 | 17,5
- Hühnerfleisch | 17,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet | 18,5
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen^(b) | 19,5
- Knusprige Ente | 19,9
- Jakobsmuscheln | 19,9



26. HONGKONG (leicht scharf) ^(a,b,d,e,f,k,p)

Gemüse gebraten mit Chili, Knoblauch, Shitakepilz-Sauce, Reis, Salat, Koriander, Erdnüssen.
Wahlweise mit:

- Tofu^(f) 🌿 | 17,5
- Hühnerfleisch | 17,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet | 18,5
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen^(b) | 19,5
- Knusprige Ente | 19,9
- Jakobsmuscheln | 19,9



27. LOMBOK (leicht scharf) ^(a,b,d,e,f,g,p)

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Salat, Reis
Wahlweise mit:

- Tofu^(f) 🌱 | 17,5
- Hühnerfleisch | 17,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet | 18,5
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen^(b) | 19,5
- Knusprige Ente | 19,9



28. YAKI UDON ^(a,b,c,d,e,f,g,p) 🌙

Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Spiegelei, Röstzwiebeln, Koriander
Wahlweise mit:

- Tofu^(f) 🌱 | 17,5
- Hühnerfleisch | 17,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet | 18,5
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen^(b) | 19,5
- Knusprige Ente | 19,9



29. NASI GORENG (NEW) (a,b,c,d,e,f,g,p)

Nasi Goreng ist das wohl bekannteste indonesische Reisgericht. Gebratenes Reis mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen und Mais, Erbsen, Karotten, dazu ein Spiegelei, Röstzwiebeln

18,9



30. SALMON STEAK ON FRY PAN (NEW) (a,d,k)

Lachssteak gegrillt auf eine gusseisener Platte, verschiedene Gemüse gebraten mit Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit Reis

23

31. SEAFOOD ON FRYPAN (NEW) (a,b,d,g,k,n)

Riesengarnelen und Jakobsmuscheln, auf einer Gusseisenpfanne gegrillt und anschließend mit einer cremigen Knoblauch-Butter-Sauce verfeinert. Dazu servieren wir frisch gebackenes Brötchen, perfekt zum Dippen.

25

DESSERT OF THE DAY

MANGO x VANI ^(c,g)

Mango Eis, Vanile Eis, Früchte

8,5

MATCHA x VANI ^(c,g)

Grüntee Eis, Vanile Eis, Früchte

8,5

CARAMELO FLAN ^(c,g)

hausgemachtes Pulddingtörtchen mit Beeren, karamel-Sauce

6,2

FRUIT SALAD

Verschiedene Früchte, Kokos-Sauce, Kugel Vanille Eis

8,5

EXTRA LATINA

GEMISCHTER SALAT ^(k)

mit Sesam-Sauce

7,5

REIS

2,5

REISNUDELN

2,5

SUSHI-REIS

3



SUSHI SELECTION

MAKI

8 Stk.

(k,f,4)



M1. AVOCADO 🌿

Avocado

5

M2. KAPPA 🌿

Gurke

5

M3. SAKE

Lachs

7

M4. TEKKA

Thunfisch

7

M5. EBI

gekochte Tigergarnelen

8

M6. FRY EBI

Tempura Tigergarnelen

8

M7. ANAGO

Gegrillter Aal

8

M8. HAMACHI

Kingfish

8





NIGIRI NIGIRI

jeweils 2 Stk.

(k,f,4)

N11. SALMON

Lachs

8

N12. TUNA

Thunfisch

9

N13. HAMACHI TATAR

Kingfishtatar Nigiri

9

N14. EBI

Tigergarnele

8

N15. TUNA TATAR

Thunfischtatar Nigiri

9

N16. HAMACHI TARTAR

Kingfish Tartar

9

N17. ANAGO

Gegrillter Aal

8

N18. HOTATEGAI

Jakobsmuscheln flambiert

8

INSIDE-OUT

8 Stk.

(k,f,4)



U20. ALASKA I.O

Lachs, Avocado und Tobiko

13,5

U21. MAGURO I.O

Tuna, Gurke, Tobiko

14,5

U22. HOTATEGAI I.O

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

14,5

U23. ANAGO I.O

Gegrillter Aal, Gurke, Sesam, Avocado

14,5

U24. EBI I.O

Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

14,5

U25. EBI TEMPURA I.O

Tempura Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

14,5

U26. VEGGIE I.O

Avocado, Gurke, Sesam, Rucola

13,5

U27. CALIFORNIA I.O

Avocado, Surimi-Mayonaise-Tatar, Tobiko, Cream Cheese

13,5

U28. HAMACHI I.O

Kingfisch-Mayonaise-Tatar, Gurke, Lauch

14,5

PREMIUM ROLLS

8 Stk.

(k,f,g,j,4)

P39. SHISO HARMONY 🌿

Gurke, Spargeln, Tempura Lauchzwiebeln, Shisho, gegrillte Rotzwiebeln, Sesam-Dressing

18

P40. AVOCADO TOKUNI 🌿

Avocado, Rucola, Trüffelöl, Miso-Sauce

18

P41. GYUNIKU TORYUFU

Rucola, Tempura Spargel, Avocado, flambiertes Entrecôte, Trüffelöl, Miso-Sauce

20

P42. ANAGO TOKUNI

Lachs, Avocado, Frischkäse, Gegrillter Aal, Unagi-Sauce

20

P43. EBIFURAI SALMON

Tempura Garnelen, Avocado, flambierter Lachs, Spicy-Sauce

22



P44. TSUNA TOKUNI

Lachs, gekochte Garnelen, Avocado, Tuna Tartar, Tobiko

22

P45. HAMACHI TOKUNI

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kingfish, Tobiko

22

P46. KYODAI EBI TOKUNI

Gegrillter Aal, Riesengarnelen, Gurke, Unagi-Sauce

22

P47. CHEF'S RECOMMENDATION ^(1,c,g)

Empfehlung vom Chef

22

P48. CHEASY KING

Thunfisch, Gurke, ummantelt mit Kingfish, Cheese-Sauce

22

P49. SURF AND TURF ROLL

Tempura Garnelen, flam. Rindfleisch, Tempura Lauchzwiebeln,
Cream Cheese, Wasacabi

20



CRUNCHY FURO MAKI

8 Stk.

(k,f,g,j,4)

T30. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurke, Babyspargel, Miso-Sauce

16,9

T31. SALMON CRUNCHY

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Unagi-Sauce

18,9

T32. TUNA CRUNCHY

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse, Spicy-Mayonaise

18,9

T33. HOTATEGAI CRUNCHY ^(1,c,g)

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Cheese-Sauce

18,9

T34. CRUNCHY SPECIAL

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Avocado, Frischkäse, Tobiko

20

T35. CRUNCHY KINGFISCH ^(1,c,g)

Kingfisch, Avocado, Gurke, Cream-Cheese,
Cheese-Sauce, Sesam

18,9

T36. EBI CRUNCHY

Garnelen, Gurke, Tobiko, Frischkäse, Spicy-Mayonaise

18,9



SASHIMI

(b,d,f,i,m,8)

S50. SALMON (3 Stk.)

Lachs

10

S51. TUNA (3 Stk.)

Thunfisch

12

S52. HAMACHI (3 Stk.)

Kingfish

12

S53. UNI (Seeigel)

Seeigel

15

S54. JAKOBSMUSCHELN

Jakobsmuscheln

12

S55. MORIAWASE (15 Stk.)

Deluxe Mix Sashimi

52





VEGAN SET FOR ONE 🌿
(für 1 Per.)

8 Stk. Maki
8 Stk. Veggie Inside Out
8 Stk. Veggie Crunchy

32

VEGAN SET FOR TWO 🌿
(für 2 Per.)

Avocado Sashimi
16 Stk. Maki
4 Stk. Nigiri
8 Stk. Inside Out
8 Stk. Veggie Crunchy

65



SASHIMI MORIAWASE (15 Stk.)

Deluxe Mix Sashimi

52

NIGIRI MORIAWASE (10 Stk.)

Deluxe Mix Nigiri

45

SUSHI SET

SUSHI SET



COUPLE N14 (für 2 Per.)

- 4 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Sashimi
- 8 Stk. Maki
- 8 Stk. Premium Inside-Out
- 8 Stk. Crunchy Big Roll

75

CLIQUE N14 (für 4 Per.)

- 7 Stk. Nigiri
- 12 Stk. Sashimi
- 16 Stk. Maki
- 16 Stk. Premium Rolls
- 16 Stk. Crunchy Big Roll

140

SOFTDRINKS

Bad Camberger Taunus Quelle

Classic

0,25l **3,6** | 0,75l **7,2**

Bad Camberger Taunus Quelle

Naturelle

0,25l **3,6** | 0,75l **7,2**

COCA COLA ⁽¹¹⁾

0,2l **3,8**

COCA COLA ZERO ⁽¹¹⁾

0,2l **3,8**

THOMAS HENRY TONIC WATER ⁽¹²⁾

0,2l **3,8**

THOMAS HENRY GINGER ALE

0,2l **3,8**

SAFT

APFELSAFT

0,25l **4**

LYCHEE

0,25l **4**

MARACUJA

0,25l **4**

JOHANNISBEER

0,25l **4**

SAFTSCHORLE

0,25l **4**

HOMEMADE LEMONADES

TROPICAL ICE TEA

Schwarzer Tee, Mango-Maracuja-Geschmack

8

YUZU FOU ICE TEA

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku

8

LYCHEE LIME

Lychesaft, Soda, Limetten

8,5

CALAMANSI x GINGER

Calamondin-Orange mix Ingwer Limonade, Minze

8,5

REFRESHER

Russian Wildberry, Limetten, Soda

8,5

BIJUTSU - ORANGE LEMONGRASS PEACH TEA

Zitronengras, Kumquat, Pfirsischtee, Orange, Schwarztee

8,5



HOTDRINKS

SENCHA GRÜNTEE

3,8

JASMINTEE

3,8

INGWERTEE

mit Orange und Honig

4

MINZTEE

mit Limette, Ingwer und Honig

4

KAFFE CREMA ⁽¹¹⁾

3,5

ESPRESSO ⁽¹¹⁾

3

ESPRESSO MACCHIATO ^(g,11)

3,5

CAPPUCCINO ^(g,11)

4

LATTE MACCHIATO ^(g,11)

4,2



**DEED
DLLN**

STUTTGARTER HOFBRÄU ^(A1)

0,33l **4,5**

TIGER BIER ^(A1)

0,33l **4,5**

PAULANER HEFEWEIZEN ^(A1)

0,5l **5,5**

PAULANER HEFEWEIZEN alkoholfrei ^(A1)

0,5l **5,5**

SAKE - REISWEIN

CHOYA SAKE

japanisches alkoholhaltiges Getränk aus Reis
(leicht süßlich und erinnert an Honig)

(Warm **oder** Kalt)

0,2l **8,5**

WHITEWINE

PFAFFMANN WEISSBURGUNDER

Dieser Weißburgunder aus den kalk-haltigen Löß-Lehm-Lagen rund um Walsheim glänzt durch seine Rebsorten-typischen Aromen wie Birne, Zitrone und sogar frischen Ananas- und Apfelnoten.

0,2l **7,2** | 0,75l **26,5**

WEINGUT KITZER, DREISATZ

Sauvignon Blanc QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland
aromatische Holunderblüten und reifen Stachelbeeren

0,2l **7,2** | 0,75l **25**

VILLA CORDEVIGO, CA'DEL LAGO

Lugana DOC, Venetien / Italien

Der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen

0,2l **8,5** | 0,75l **30**

WEINGUT SPIESS

Grauburgunder QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland
schöne Würzigkeit sowie Birne und Mandel
Trocken am Gaumen, mit einer animierenden Säure

0,2l **8** | 0,75l **28**

WEINSCHORLE

6,5

ROSÉ ROSÉ

CHÂTEAU MIRAVAL

Rosé Cotes de Provence Rosé AOC, Provence Frankreich

Im Duft finden sich elegante Aromen von Blüten,
Beeren und Kräutern

0,75l **42**

WEINGUT KITZER, DREISATZ ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Rheinhessen / Deutschland

Animierende Duft von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen,
belebende Säure

0,2l **8,5** | 0,75l **30**

REDWINE REDWINE

CLAUDIO QUARTA, IL VIGOROSO

Primitivo Appassimento IGT, Apulien | Italien

Feiner Duft von roten Früchten, Rosinen und reifen
Sauerkirschen, am Gaumen samtige Tannine, konzentrierte
Frucht und etwas Vanille, abgerundet durch eine
schmeichelnde Fruchtsüße

0,2l **8** | 0,75l **28**

FORTANT DE FRANCE

Terroir d'Altitude, Malbec, Pays d'Oc | Frankreich

Rotes Feuerwerk, im Duft Pflaumen mit sanfter Pfeffernote.
am Gaumen lebendig, mit einem herrlichen Aromenspiel dunkler Früchte

0,2l **7,5** | 0,75l **26,5**

SPARKLING SPARKLING

MONTELVINI PROSECCO

DOC extra dry

0,2l **8,5** | 0,75l **23**

KESSLER, HOCHGEWÄCHS CHARDONNAY BRUT

Baden-Württemberg | Deutschland

Reichhaltiges und komplexe Bukett mit Noten von Pfirsichen, reifen Äpfeln,
Zitrusfrüchten, Nuss- und Mandeln

0,75l **40**

KESSLER, HOCHGEWÄCHS ROSÉ

Baden-Württemberg | Deutschland

Fruchtaromen von roter Johannisbeere und Sauerkirsche
werden begleitet von subtilen Zimt- und Wachholde Aromen.

0,75l **40**

COCKTAILS

COCKTAILS VODKA

ESPRESSO MARTINI ^(11,c)

Absolut Vodka, Patron XO, Espresso, Caramel

13

JAPANESE SUMMER CUP ^(c)

Absolut Vodka, Yuzu, Zitrone, Ginger Ale

12

N14 MULE ^(c)

Absolut Vodka,, Kokos, Limetten, Ginger Beer

11

PORN STAR MARTINI ^(c)

Absolut Vodka, Maracuja, Limette, Maracujalikör, Champagner

13

LYCHE x RICECORN MARTINI ^(c)

Absolut Vodka, Lycheesaft, Limettensaft, Eiweiss

12





COCKTAILS GIN

N14 BASIL HIGBALL ^(c)

Sake, Bombay Sapphire London Dry Gin, Basilikum, Zitronen, Ginger Beer, Eiweiss

12

BRAMBLE ^(c)

Bombay Sapphire London Dry Gin, Brombeersirup, Zitrone, Brombeerlikör

13

GIN TONIC ^(c)

Bombay Sapphire London Dry Gin, Tonic Water

11

COCKTAILS WHISKY

SHEN LONG ^(c)

Bulleit Bourbon Whisky, Karamel, Popcorn, Zitrone

13

WHISKEY SOUR ^(c)

Whiskey Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Limettensaft, Angostuna Orange Bitter, Eiweiß

12

SPARKLING COCKTAILS

APEROL SPRITZ ^(c)

Aperol, Prosecco und Soda

10

HUGO ^(c)

St. Germain, Minze, Limette und Prosecco

11

ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)
geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit Nitrat

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die
14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene.
Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige
Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht
ausgeschlossen werden.

ALLERGENE

- a) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,
A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- b) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- h) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Waldnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse,
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- i) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse