



**SPEISEKARTE
SI LISLKRANTZ**

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:** Esstäbchen 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** ✿

Kartenzahlung ab 35 EU

EVENT-CATERING & PARTY-SERVICE
n14.stuttgart@gmail.com

APPETIZED APETIZER



EDAMAME 🌱

Sojabohnen, Meersalz, Chilipulver

6,9



AVOCADO SASHIMI 🌱 (k)

Mit Sesam-Dressing

8,5



BABY SPINAT SALAT 🌱 (a,b,k) | 8

Mit Avocado, Sesam-Dressing, Trüffelöl

Tempura Ebi | 12



THAI GARDEN FUSION ^(3,4,8,d,e)
(NEW)

Gurke, Mango, Karo e, Kräuter, gemischt mit thailändischem Dressing, Erdnüsse. Wahlweise mit:

Tofu ^(f) | 9,5

Hähnchenbrust | 10,5

Rindfleisch | 12,5

Seafood (Riesengarnelen & Tintenfisch) ^(a,b) | 15



**APPETIZED
APPETIZER**



NEM ^(4,c,d,e,k,p) (2 Stk.) 🐷

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen
gefüllt mit Schweinenacken,
Gemüse, Limetten Dressing

8



FISH TATAR ^(d,f,j,k)

gegrillte rote Zwiebel, Avocado,
Tobiko, Bonitoflocken

Lachs | 12

Thunfisch | 12

Hamachi | 13,5



NEM LUI –

Vietnamese grilled pork skewers ^(4,8,c,e,f) (2 Stk.) (NEW)


Aromatischer Schweinespieße auf frischem Zitronengras,
über Holzkohle gegrillt, dazu eine Limetten-Dressing.

7,9

APPETIZER
APPETIZER

APPETIZEN




VEGGIE GYOZA  (1,a,k)
(5 Stk.)

japanische Teigtaschen gefüllt
mit Gemüse, Ponzu-Sauce

10



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

japanische Teigtaschen gefüllt
mit Rind, Ponzu-Sauce

10



COCONUT SOUP 

Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras

Tofu ^(f)  | **8**

Hühnerfleisch | **8**

Garnelen ^(b) | **10**



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

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

16



FISH CEVICHE ^(f,j,k)

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

Lachs | 13,9

Thunfisch | 15,9

Jacobsmuscheln | 13,9



SEETANG SALAD ^(d,f,g,j,k,n) | 6,5

Wahlweise mit:

Lachs Sashimi | 13,5

Kingfisch Sashimi | 15,5

Thunfisch Sashimi | 15,5

Jakobsmuscheln | 13,5

(auf Wunsch auch kurz gegrillt)!

BEST OF OCEAN

APPETIZED APPLIZER



YELLOWTAIL KINGFISH ^(a,d,j)

Gelbschwanzmakrele (Bauchstück),
Ponzu, Kresse, Tobiko

16



WOW CHICKEN (Korean Style) ^(a,c,g,k)

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

8,9



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

Riesengarnelen mit knusprige Mandelmantel,
dazu Spicy-Mayonaise

13,5



SAIGON SCALLOPS (NEW) ^(d,f,n,e)

Zart gegrillte Jakobsmuscheln, serviert mit heißem,
aromatischem Frühlingszwiebelöl. Verfeinert mit
gerösteten Erdnüssen und einem Hauch Fische-sauce-ein
Klassiker der vietnamesischen Straßenküche
in eleganter Interpretation.

9,9

VIETNAMESE VIETNAMESE TOP RANKING DISHES (NEW)



PHO SOUP ^(a,4,d,f)

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi mit Reisbandnudeln, Zwiebeln, Lauch, Kräutern und frisch gebackene Hefestange

Tofu ^(f) | 15,9

Hühnerfleisch | 16,9

Rindfleisch Bruststück gegart,
Rindfleisch medium dünn geschnitten | 17,9



BUN CHA ^(4,d,e,k) 🐷

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

18,5



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



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



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

Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Salat, Erdnüssen, dazu 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



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



COOL BREEZE BÚN BOWL (NEW) (a,b,c,d,e,f,g,p)

Frischer Bún-Reisnudelsalat mit knackigem Gemüse, aromatischen Kräutern, Erdnüsse, Sesam, Röstzwiebeln und hausgemachter Spezial-Sojasoße.

Knusprig gebratener Tofu | 15,9

Knusprig gebratene Ente | 19,9



LOMBOK (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



YAKI UDON (a,b,c,d,e,f,g,p) 🌱

Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Spiegelei, Röstzwiebeln, 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



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, Röstzwiebeln

18,9

SWEET & TANGY PAD THAI

(leicht scharf) ^(4,d,e,f,k)

Gebratene Reisbandnudeln in spezieller Tamarindensauce

Mit Pakchoi, Sojasprossen, Karotten, Ei, Erdnüssen und

Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

Tofu^(f)  | 17,5

Hühnerfleisch | 17,5

Paniertes Hähnchenbrustfilet | 18,5

Rindfleisch | 17,5

Garnelen^(b) | 19,5

Knusprige Ente | 19,9



NEU
NEU



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.

21,5



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



**GREEN PEPPER BEEF
(leicht scharf) (NEW)** (2,4,a,d,f)

Zartes Rindfleisch in einer aromatischen grünen Pfeffersauce, serviert mit saisonalem Gemüse, knusprigen Pommes frites und gehobeltem Parmesan.

23,5

SPEZIALITÄTEN



UMAMI GARLIC UDON (NEW) ^(4,8,c,g)

Udon-Nudeln mit Garnelen, Jakobsmuscheln und Maiskörner
in cremiger Knoblauch-Butter-Sauce.

24,5



BEEF STEAK GARLIC UDON (190g Roastbeef) (NEW) ^(4,8,c,g)

Argen nisches Rindersteak serviert mit udon-Nudeln,
Maiskörner, in cremiger Knoblauch-Butter-Sauce

27,5



SUSHI SELECTION



MAKI

8 Stk. ^(k,f,4)

M1. AVOCADO 🌿

Avocado

5,5

M2. KAPPA 🌿

Gurke

5,5

M3. SAKE

Lachs

7

M4. TEKKA

Thunfisch

8

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)

N9. AVOCADO NIGIRI

Avocado

7

N10. KAPPA NIGIRI

Gurke

7

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

Kingfish

8

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, Spargel, Tempura Lauchzwiebeln, Shisho, gegrillte Rotzwiebeln, Sesam-Dressing

18

P40. AVOCADO TOKUNI

Avocado, Rucola, Trüffelöl, Miso-Sauce, grüner Spargel

18



P41. GYUNIKU TORYUFU

Rucola, Tempura Spargel, Avocado, flambiertes Entrecote, 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 FUTO MAKI

8 Stk. ^(k,f,g,j,4)

T30. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurke, Babyspargel, Miso-Sauce, Trüffelöl

16,9

T31. SALMON CRUNCHY

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Unagi-Sauce, Spicy Mayonaise

18,9

T32. TUNA CRUNCHY

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

18,9

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

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Cheese-Sauce

18,9

Wacamole,

T34. CRUNCHY SPECIAL

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Avocado, Frischkäse, Tobiko

20

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

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

18,9

T36. EBI CRUNCHY

Garnelen, Gurke, Tobiko, Wacamole, Frischkäse, Cheese-Sauce

18,9

T37. EBI TEMPURA CRUNCHY

Tempura Ebi, Gurke, Tobiko, Wacamole, Frischkäse, Cheese-Sauce

18,9

T38. TORI CRUNCHY ^(4,8,a,f,j,k) (NEW)

Tempura Chicken, Gurke, Wacamole, Frischkäse, Cheese-Sauce

17,5







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. JAKOBSMUSCHELN

Jakobsmuscheln

12

SUSHI SET

Alle Sushi-Sets werden vom Sushi-Meister mit Sorgfalt und nach eigener Auswahl der Zutaten zusammengestellt.

VEGAN SET FOR ONE

(für 1 Per.)

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

~~36~~ Preis **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~~ Preis **59**



NIGIRI MORIAWASE

(10 Stk.)

Deluxe Mix Nigiri

~~40,5~~ Preis **37,5**

SASHIMI MORIAWASE (15 Stk.)

Deluxe Mix Sashimi

~~58~~ Preis **52**

SOLO SUSHI EXPERIENCE

8 Stk. Maki
8 Stk. Inside Out
8 Stk. Crunchy Big Roll

41,5 Preis **36**



COUPLE N14 (für 2 Per.)

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

87,5 Preis **75**

CLIQUE N14 (für 4 Per.)

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

159,5 Preis **140**

DESSERT OF THE DAY

MANGO x VANI ^(c.g)

Mango Eis, Vanille Eis, Früchte

7

MATCHA x VANI ^(c.g)

Grüntee Eis, Vanille Eis, Früchte

7

HOMEMADE MATCHA TIRAMISU

(best seller)

Hausgemachtes Tiramisu mit hochwertigem taiwanesischem Matcha – aromatisch und elegant

8,5

HOMEMADE YUZU PANNA COTTA

Hausgemachte Yuzu Panna Cotta – leicht, cremig und erfrischend

6,5

EXTRA EXTRA

GEMISCHTER SALAT ^(k)

mit Sesam-Sauce

7,5

REIS

2,5

REISNUDELN

2,5

SUSHI-REIS

3

FRITIERTES POMMES

3



GETRÄNKE
GETRÄNKE

SOFTDRINKS

BAD CAMBERGER TAUNUS QUELLE

Classic

0,25l **3,6** | 0,75l **7,5**

BAD CAMBERGER TAUNUS QUELLE

Naturelle

0,25l **3,6** | 0,75l **7,5**

COCA COLA ⁽¹¹⁾

0,2l **4**

COCA COLA ZERO ⁽¹¹⁾

0,2l **4**

THOMAS HENRY TONIC WATER ⁽¹²⁾

0,2l **4**

THOMAS HENRY GINGER ALE

0,2l **4**

SAFT

APFELSAFT

0,3l **4,5**

LYCHEE

0,3l **4,5**

MARACUJA

0,3l **4,5**

JOHANNISBEER

0,3l **4,5**

SAFTSCHORLE

0,23l **4,5**

HOMEMADE LEMONADES

TROPICAL ICE TEA

Schwarzer Tee, Mango-Maracuja-Geschmack

8,5

YUZU FOU ICE TEA

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku

8,5

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

RUBY BLOOM ICE TEA

Schwarzer Tee mit Zitrone und Hibiskus

8,5



HOTDRINKS

SENCHA GRÜNTEE

3,8

JASMINTEE

3,8

INGWERTEE

mit Orange und Honig

4,5

MINZTEE

mit Limette, Ingwer und Honig

4,5

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 DLLR

STUTTGARTER HOFBRÄU ^(A1)

0,33l 4,5

TIGER BIER ^(A1)

0,33l 4,5

PAULANER HEFEWEIZEN ^(A1)

0,5l 6

PAULANER HEFEWEIZEN alkoholfrei ^(A1)

0,5l 6

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

WEINGUT KITZER, DREISATZ

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

0,2l **7,5** | 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 ROSE

CHÂTEAU MIRAVAL

^ Rose Cotes de Provence Rose AOC, Provence
Frankreich

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

0,75l **42**

WEINGUT KITZER, DREISATZ ROSÉ

Spätburgunder Rose, 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 **8** | 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

AUTHENTIC ASIAN CUISINE

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.

- 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