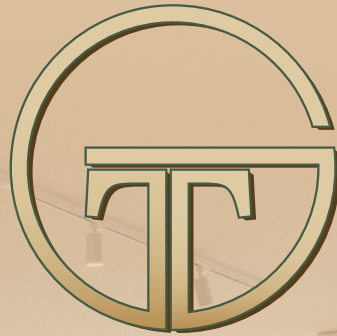




TEINIPELGARTEN

RESTAURANT & CAFE



WILLKOMMEN IM TEMPELGARTEN RESTAURANT

„Essen ist ein Stück Lebensfreude - und die möchten wir mit Ihnen teilen.“

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Bei uns stehen Frische, Qualität und Gastfreundschaft an erster Stelle.

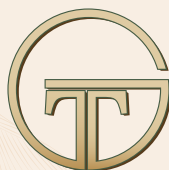
Mit viel Liebe zum Detail und ausgewählten Zutaten kreiert unser Küchenteam Gerichte, die Genuss und Wohlfühlen miteinander verbinden - ob beim entspannten Abendessen zu zweit, im Kreise der Familie oder beim festlichen Menü.

Veranstaltungsservice und eigener Saal

Von kleinen Familienfeiern bis zu großen Festen:

Mit unserem Veranstaltungsservice, eigenem Saal und einem engagierten Team bieten wir den idealen Rahmen für Ihre Feier. Ob Geburtstag, Jubiläum, Hochzeit oder Firmen-Event - wir begleiten Sie von der Menüauswahl bis zur Organisation und schaffen ein unvergessliches Erlebnis.

Auf Wunsch bringen wir unsere Küche auch zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma.
Sprechen Sie uns einfach an - gemeinsam gestalten wir Ihr individuelles Fest.



— | KAFFEE, TEE & KUCHEN | —

KUCHEN DES TAGES

Unsere Auswahl wechselt täglich.

Lassen Sie sich von unserem Team beraten oder entdecken Sie die aktuelle Vielfalt in der Kuchenvitrine.

- 2,90 -

ESPRESSO ^F	Solo 2,50 Double 4,50	EISSCHOKOLADE	6,90
ESPRESSO MACCHIATO ^{7,F}	Solo 2,90 Double 4,90	• Schoko Eis ^{1,6,7,A,B,H}	
AMERICANO ^F	2,90	• Vanille Eis ^{1,3,6,7,A,B,H}	
SCHWARZER KAFFEE ^F	2,90	Extra Sahne	+0,50
CAPPUCCINO ^{7,F}	3,50	FRÜCHTETEE	0,25/ 3,90
LATTE MACHIATO ^{7,F}	3,90	Früchtetee, Blaubeeren	
Optional mit:		GRÜNTEE	0,25/ 3,90
• Vanille	+0,60	Grüntee, Zitronengras	
• Karamell	+0,60	SCHWARZTEE	0,25/ 3,90
EIS LATTE MACCHIATO ^{7,F}	4,50	Schwarztee, Minze	
EISKAFFEE	6,90	HEISSE SCHOKOLADE ^{6,7}	3,90
• Schoko Eis ^{6,7,A,F,H}		Extra Sahne	+0,50
• Vanille Eis ^{3,7,F,H}			
Extra Sahne	+0,50		

LONG DRINKS

- COCKTAILS -

CASSIS IN BLOOM ^{12,A,I,G}	7,90
Cassissée, Reisvodka, Garenadine, Orange	
MOJITO DELUXE ^A	7,90
Rum, Minze, Limette	
KENTUCKY HERO ^{1,8,12,B,I}	9,90
Whiskey, Limette, Mandel, Sprite, Becks-Bier	
GIN AND TONIC ^{E,G}	7,90
Gin, Tonic Water, Rosmarin	
APEROL SPRITZ ^{12,A,B,G,I}	7,90
Aperol, Prosecco, Soda	
APEROL SUNSET ^{A,I,G,12}	7,90
Aperol, Lime Juice, Sprite, Lambrusco	
CAIPIRINHA ^{12,B,I}	7,90
Limetten, Pitu, Rohrzucker	
SEX ON THE BEACH ^{1,12,A,B,G,H,I}	7,90
Zitrone, Orange, Ananas, Vodka	
PINA COLADA ^{7,A,B,H}	7,90
Rum, Kokos, Ananas, Sahne	
TEQUILA SUNRISE ^{A,I,G}	7,90
Tequila, Orange, Garenadine	

- MOCKTAILS-

TROPICAL HEAT	6,90
Mango, Erdbeer, Kiwi	
RASPBERRY LOVE	6,90
Himbeer, Rohrzucker, Limette, Chia-Samen	
MAYBE BERRY ^{A,B,H,G,I}	6,90
Hausgemachter Eistee, Garenadine, Limette, Orange, Maracuja	
FRESH APPLE ^{G,I}	6,90
Hausgemachter Eistee, Apfel, Karamell, Limette	
YU-MI CHAN ^{12,A,B,G,I}	6,90
Rohrzucker, Limette, Chia-Samen	
MARACUJA DREAM ^{A,B,G,H}	6,90
Maracuja, Orange, Limette, Rohrzucker	
ORANGE PINEAPPLE ^{A,B,G,H}	6,90
Hausgemachter Eistee, Orange, Ananas, Rohrzucker	
LYCHEE ICED TEA ^{12,A,B,G,H,I}	6,90
Hausgemachter Eistee, Lychee, Lime Juice	

WEINE

- ROTWEINE -

AIMERY PAYS D'OC MERLOT ¹² 0,2l 6,90

Rot, Trocken Fl. 0,75l 22,90

PRIMITIVO DEL SALENTO ¹² 0,2l 7,50

Rot, Trocken Fl. 0,75l 24,90

SPÄTBURGUNDER TRADITION ¹² 0,2l 6,90

Rot, Trocken Fl. 0,75l 22,90

LAMBRUSCO EMILIA (rot, süß) ¹² 0,2l 5,90

Rot, Süß Fl. 1,5l 29,90

WEINBIET DORNFELDER ¹² 0,2l 6,50

Rot, Halbtrocken Fl. 0,75l 20,90

- ROSÉ WEINE -

PINOT NOIR 50° ¹² 0,2l 7,50

Rosé, Trocken Fl. 0,75l 24,90

- WEIßWEINE -

CÔTÉ CHARDONNAY 0,2l 9,90

SAUVIGNON ¹² Fl. 0,75l 34,90

Weiß, Trocken

MAXIMIN RIESLING 0,2l 7,90

EDITION SCHIEFER ¹² Fl. 0,75l 26,90

Weiß, Halbtrocken

WEINBIET SAUVIGNON BLANC ¹² 0,2l 7,20

Weiß, Trocken Fl. 0,75l 23,90

MONBIJOU GRAUBURGUNDER ¹² 0,2l 6,90

Weiß, Trocken Fl. 0,75l 22,90

- SCHAUMWEINE -

FRIVOLO PROSECCO ¹² 0,1l 3,90

Fl. 0,75l 27,90

BEROLINA SEKT ¹² 0,1l 3,20

Fl. 0,75l 21,90

SOFTDRINKS

WASSER (Naturell Spritzig)	0,25l	2,90	Fl. 0,75l	7,00
COLA ^{A,F,G}	0,2l	2,90	0,4l	3,90
COLA ZERO ^{A,C,D,F,G}	0,2l	2,90	0,4l	3,90
FANTA ^{A,B,G,H}	0,2l	2,90	0,4l	3,90
SPRITE	0,2l	2,90	0,4l	3,90
SPEZI ^{A,B,G,H,F}	0,2l	2,90	0,4l	3,90
GINGER ALE ^{A,G}	0,2l	2,90	0,4l	3,90
TONIC WATER ^{G,E}	0,2l	2,90	0,4l	3,90

SÄFTE

	0,2l	0,4l
ORANGENSAFT	3,20	4,70
APFELSAFT	3,20	4,70
ANANASSAFT ^{B,H}	3,20	4,70
MANGONEKTAR	3,20	4,70
MARACUJANEKTAR ^{B,H}	3,20	4,70
LYCHEENEKTAR ^{B,G,H}	3,20	4,70
BANANENNEKTAR ^B	3,20	4,70
KIRSCHNEKTAR	3,20	4,70
ERDBEERNEKTAR	3,20	4,70
KIBA ^B	3,20	4,70
SCHORLE	3,20	4,70

BIERE

RADEBERGER PILS RADLER DIESEL vom Fass ¹	0,3l	4,00	0,5l	5,00
SCHÖFFERHOFER Hefeweizen Hell ¹ Dunkel ¹			0,5l	5,00
SCHÖFFERHOFER Hefeweizen Alkoholfrei ¹			0,5l	4,50
RADEBERGER PILS Alkoholfrei ¹			0,33l	3,50
BECKS ^{1,A,F,G}			0,33l	4,00
CORONA ¹			0,33l	4,00

SPIRITUOSEN

ASBACH URALT

2cl 1,80 | double 3,20 | Fl. 1L 59,90

RON BARCELO DORADO ^A

2cl 1,80 | double 3,20 | Fl. 1L 59,90

ABSOLUT VODKA ¹

2cl 2,30 | double 4,00 | Fl. 0,7L 54,90

TEQUILA SILVER ¹

2cl 2,20 | double 3,90 | Fl. 0,7L 49,90

MAKERS MARK WHISKY ¹

2cl 3,20 | double 5,80 | Fl. 0,7L 74,90

BALLANTINE ^{1,A}

2cl 2,40 | double 4,20 | Fl. 0,7L 54,90

BOMBAY SAPHIRE GIN ^{1,8}

2cl 2,80 | double 4,90 | Fl. 0,7L 64,90

JÄGERMEISTER

2cl 2,00 | double 3,50 | Fl. 0,7L 44,90

KWAI FEE LYCHEE LIKÖR ^A

2cl 2,20 | double 3,90 | Fl. 0,7L 49,90

RAMAZOTTI

2cl 1,90 | double 3,40 | Fl. 0,7L 43,90

KÜMMERLING

2cl 1,80 | double 3,20 | Fl. 0,5L 29,90

Meeresgold



Zarter Lachs

| VORSPEISEN |

1. MEERESGOLD IN KNOBLAUCHBUTTER 4,7,14,I

Drei zart gebratene Jakobsmuscheln,
serviert auf aromatischer Zitronen-Knoblauch-Butter,
abgerundet mit frischem Lauch,
Paprika und einem Hauch von Eleganz.

- 9,90 -

2. KNUSPERHÄPPCHEN MIT GARNELE 2,4,7,14,G

Drei knusprige Chips mit zarter Garnele,
frischem Rucola und einem Spritzer Zitrone.
Dazu ein cremiger Dip aus Avocado.

- 6,90 -

3. ZARTER LACHS AUF AVOCADO-KREATION 4,10,11,G

Fein gewürfeltes Lachsfilet in Sushi-Qualität (roh),
angerichtet als Tatar mit cremiger Avocado, frischer Tomate
und Gurke. Mariniert in Soja-Mayonnaise.

- 8,90 -

4. GOLDENE HÄHNCHEN-SPIESSE 1,4,6,C

Zwei gegrillte Hähnchenspieße in exotischer
Gewürzmarinade. Perfekte Textur
und intensives Aroma.

- 6,50 -

5. TOMATEN-AVOCADO-CRUNCH 1,6,11,C,G

Knusprige Cracker belegt mit würzigem
Avocado-Tatar, Tomatenwürfeln
und feinen roten Zwiebeln.
Verfeinert mit frischem Koriander
und Limetten-Dressing.

- 5,50 -

6. SALAT DER SINNE 7,8,11,G

Baby-Spinat, Rucola, Feldsalat, Gurken, Paprika und roten
Zwiebeln verfeinert mit Apfelscheiben sowie
Granatapfelkernen. Geröstete Cashewnüsse sorgen
für Crunch, abgerundet durch ein Joghurt-Dressing.

- 6,90 -

7. KNUSPRIGE GARNELEN AUF PÜREE 1,2,3,4,6,14,A,C

Drei goldbraune Garnelen auf mildem Erbsenpüree,
begleitet von einer hausgemachten Tropencreme mit
Ananas und feiner Paprika. Ein Zusammenspiel aus sanfter
Klarheit und erfrischenden Akzenten.

- 9,90 -

8. TATAR IM GURKENKLEID 1,4,6,11

Feines rohes Lachstatar auf lockerem Jasminreis,
engerollt in dünne Gurkenscheiben. Dazu eine
ausgewogene Spezialsoße, hausgemachte Mayonnaise und
ein Hauch gerösteter Sesam für den letzten Schliff.

- 6,50 -

9. VEGANE TEIGTÄSCHEN 1,6,11

Drei kross gebraten Teigtaschen mit würziger
Gemüsefüllung, angenehm herzhaft. Dazu ein eigener
Hoisin-Dip mit sanft süßlicher Tiefe.

- 6,90 -

10. HÄHNCHEN MOZZA ROLL 1,3,4,7,13,14

Zwei hausgemachte, goldbraun frittierte Frühlingsrollen,
gefüllt mit zartem Hähnchenbrustfilet, geschmolzenem
Mozzarella, knackigen Karotten und milden Zwiebeln
- fein gehackt und mit Ei gerührt, serviert mit
einem Süßsauer-Dip

- 7,50 -

 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

| SUPPEN |

21. NORDLICHT LACHS-SUPPE ^{4,9,13,C}

Zarte Lachsstücke in einer klaren, aromatischen Brühe, verfeinert mit frischem Dill, knackigem Gemüse und Zitrone.

- 6,90 -

22. KÜRBIS-SÜSSKARTOFFEL-SUPPE ^{7,8,C}

Cremige Suppe aus Kürbis und Süßkartoffeln, verfeinert mit einem Hauch von Gewürzen und getoppt mit Kürbiskernen und Ingwer.

- 6,50 -

Optional mit Brot ^{1,6} + 3,00

23. SAFRAN-CRÈME-SUPPE ^{1,6,9,C}

Eine goldgelbe Suppe mit dem edlen Aroma von Safran, cremig verfeinert und mit Mais, Kartoffeln sowie Süßkartoffeln perfekt ausbalanciert für ein besonderes Geschmackserlebnis.

- 6,50 -

Optional mit Brot ^{1,6} + 3,00

24. TOM KHA GAI ¹³

Cremige Kokossuppe, verfeinert mit Pilzen, Paprika und Limettenblättern. Leicht, frisch und angenehm sauer-scharf gewürzt.

Wahlweise: Hähnchenstreifen oder Seidentofu ⁶

- 6,90 -

25. MISO SUPPE ^{1,3,4,6,7,13}

Klassische japanische Suppe auf Basis einer Lachs- und Seetangbrühe, leicht und mit einem eleganten Tiefgang, der an den Ozean erinnert. Garniert mit frischen Lauchzwiebeln.

Wahlweise: mit Lachs oder Seidentofu

- 6,90 -



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

  = scharf

HAUPTSPEISEN

31. SALAT SONNIGE VIELFALT^{8,10}

Ein frischer Mix aus Eisbergsalat, Lollo Rosso, roten Zwiebeln, verfeinert mit Mais, Gurken und roter Paprika. **Wahlweise mit:**

a. Sonnenblumenkerne^{8,10,C,G} und Passionsfrucht-Dressing 🌿

9,90

b. gebratenem Hähnchenfilet^{1,3,6,11,C,G} und Sesam-Dressing

13,90

c. paniertem Tofu^{1,3,6,11,C,G} und Sesam-Dressing 🌿

12,90

32. SEIDIGES TOFU-GEMÜSE-DUETT^{1,6,13,C,G} 🌿

Seidentofu in einer harmonisch gewürzten Soße, verfeinert mit gehacktem Gemüse. Auf Wunsch auch scharf.

Optional mit Jasminreis

+ 3,00

12,90

33. HARMONIE DER SAISON IM WOK^{1,8,11,13,A,C} 🌿

Eine exquisite Mischung aus Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge, frischem Gemüse und Babymais - im Wok geschwenkt und mit Gewürzen perfekt abgerundet. Serviert mit Jasminreis.

Optional mit:

a. panierten Hähnchenstreifen^{1,3,13,A,C}

+ 4,00

b. Entenfilet^{1,13,A,B,C}

+ 9,00

15,90

DAS KLASSISCHE MEISTERSTÜCK^{1,3,4,7,13,C}

Medium gegrilltes Entrecôte, begleitet von Kirschtomaten und jungem Spinat. Ein kleiner Akzent Thymian unterstreicht die elegante Ausrichtung des Gerichts.

Serviert mit Pommes oder Kartoffelscheiben.

Wahlweise mit:

41. 200g Nettogewicht • 24,90

42. 300g Nettogewicht • 29,90



🌿 = vegetarisch

🌿 = vegan

🌶️ = milde schärfe

🌶️🌶️ = scharf

HAUPTSPEISEN

43. YU-MI RIPPCHEN ^{1,3,4,6,13,14,A,C}

Lang geschmorte Rippchen in einer Marinade aus Soja und Austernbasis, kombiniert mit ausgewählten Gewürzen. Dazu ein frischer Salat als leichte Ergänzung.

Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelscheiben
oder Reis.

- 22,90 -

44. MEERESFRÜCHTE-TANGO ^{1,2,3,6,7,13,14,C}

Feine Linguine umschmeichelt von einer cremig-tomatigen Sauce, gekrönt mit saftigen Garnelen und zarten Tintenfischringen.

- 15,90 -

45. SYMPHONIE VOM LACHS ^{3,4,6,7,13,C}

Goldgelb gebratener Lachs, umhüllt von einer cremigen Tomatensauce, verfeinert mit leichten Gewürzen und geschmorten Zwiebeln. Dazu ein frisches Salatbouquet, das Leichtigkeit und Frische auf den Teller bringt.

Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelscheiben
oder Reis.

- 21,90 -

46. CRISPY SALMON ^{1,3,4,6,7,13,C}

Knusprig ausgebackener Lachs mit feiner Kruste, serviert mit einem frischen Salat und einer cremigen Knoblauch-Buttersauce. Ideal für Gäste, die eine feine, moderne Küche schätzen.

Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelscheiben
oder Reis.

- 22,90 -

47. HÄHNCHENSCHNITZEL ^{1,3,4,7,13,C}

Zartes Hähnchenfilet, goldig ausgebacken in knuspriger Panade und Salat. Serviert als klassisches Schnitzel - saftig im Biss, außen kross, mit hausgemachter Champignonsoße und ideal kombinierbar mit Beilagen nach Wahl.

Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelscheiben
oder Reis.

- 15,90 -

48. HÄHNCHEN ROYALE ^{1,3,4,6,7,13,C}

Ein zartes, goldbraun gebratenes Hähnchenfilet, gefüllt mit einer raffinierten Mischung aus fein geschnittenen Champignons, aromatischem Ingwer, karamellisierten Zwiebeln und geschmolzenem Mozzarella. Die würzige Füllung sorgt für eine perfekte Balance aus Cremigkeit und Herzhaftigkeit.

Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelscheiben
oder Reis.

- 21,90 -

49. LINGUINE WALD & WIESE ^{1,3,7,13}

Linguine, begleitet von einer fein abgestimmten Sauce aus Champignons und Kräuterseitlingen, verfeinert mit Thymian und mildem Knoblauch. Dazu zart gebratene Hähnchenbrust - ein harmonisches Gericht voller Wärme und ausgewogenem Geschmack.

- 16,50 -

50. NACHT DER GENÜSSE ^{1,4,6,11,13}

Zarte Hühnerbrust, perfekt gebraten und in einer harmonischen Mischung aus süß-salziger dunkler Sauce. Diese verführerische Kreation wird von kräftigen Pak Choi und Chinakohl bis hin zu herzhaften Pilzen, die der Sauce zusätzlichen Tiefgang bereichern.

- 17,90 -





Tropischer Curry Genuss

CURRYS

KÜRBISRAUSCH

Ein samtiges Curry aus Kürbis und Kokosmilch, in dem sich weiche Süßkartoffelstücke und feine Kürbiswürfel harmonisch einfügen.

Die Kombination aus milder Schärfe, angenehmer Süße und einer tiefen, würzigen Note sorgt für ein ausgewogenes Aroma.

Auf Wunsch auch sehr viel schärfer.

Wahlweise: Jasminreis oder Brot

- | | |
|--|-------|
| 51. mit aromatischer Aubergine ^{4,7,C} | 16,50 |
| 52. mit panierten Hähnchenstreifen ^{1,3,4,7,13,C} | 16,90 |
| 53. mit Schmackhaftem Entenfilet ^{1,4,7,C} | 17,50 |

TROPISCHER CURRY-GENUSS

Ein Curry auf Basis von Kokosmilch, Zitronengras, verfeinert mit Limettenblättern, Koriander und einer ausgewogenen Gewürzmischung.

Dazu eine bunte Auswahl aus Karotten, grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Chinakohl und Champignons, die für eine abwechslungsreiche Textur sorgen.

Auf Wunsch auch sehr viel schärfer.

Wahlweise: Jasminreis oder Brot

- | | |
|--|-------|
| 57. mit aromatischer Aubergine  ^{1,9,13,C} | 16,50 |
| 58. mit panierten Hähnchenstreifen ^{1,3,4,9,13,C} | 16,90 |
| 59. mit Schmackhaftem Entenfilet ^{1,4,9,13,C} | 17,50 |

MANGO-VERFÜHRUNG

Ein fruchtig-exotisches Curry mit reifer Mango als Hauptzutat, kombiniert mit cremiger Kokosmilch und einer fein abgestimmten Gewürzmischung. Ergänzt wird das Curry durch eine farbenfrohe Mischung aus grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Chinakohl und Champignons, die mit ihrem Zusammenspiel für Vielfalt in Biss und Textur sorgen.

Auf Wunsch auch sehr viel schärfer.

Wahlweise: Jasminreis oder Brot

- | | |
|--|-------|
| 54. mit aromatischer Aubergine ^{4,7,C} | 16,50 |
| 55. mit panierten Hähnchenstreifen ^{1,3,4,7,13,C} | 16,90 |
| 56. mit Schmackhaftem Entenfilet ^{1,4,7,C} | 17,50 |

SENIORENTELLER

• KÜRBISRAUSCH

12,90

Ein samtiges Curry aus Kürbis und Kokosmilch, in dem sich weiche Süßkartoffelstücke und feine Kürbiswürfel harmonisch einfügen. Die Kombination aus milder Schärfe, angenehmer Süße und einer tiefen, würzigen Note sorgt für ein ausgewogenes Aroma. **Wahlweise: Jasminreis oder Brot**

71. mit aromatischer Aubergine ^{4,7,C}

72. mit panierten Hähnchenstreifen ^{1,3,4,7,13,C}

• MANGO-VERFÜHRUNG

12,90

Ein fruchtig-exotisches Curry mit reifer Mango als Hauptzutat, kombiniert mit cremiger Kokosmilch und einer fein abgestimmten Gewürzmischung. Ergänzt wird das Curry durch eine farbenfrohe Mischung aus grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Chinakohl und Champignons, die mit ihrem Zusammenspiel für Vielfalt in Biss und Textur sorgen.

Wahlweise: Jasminreis oder Brot

73. mit aromatischer Aubergine ^{4,7,C}

74. mit panierten Hähnchenstreifen ^{1,3,4,7,13,C}

• TROPISCHER CURRY-GENUSS

12,90

Ein Curry auf Basis von Kokosmilch, Zitronengras, verfeinert mit Limettenblättern, Koriander und einer ausgewogenen Gewürzmischung. Dazu eine bunte Auswahl aus Karotten, grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Chinakohl und Champignons, die für eine abwechslungsreiche Textur sorgen. **Wahlweise: Jasminreis oder Brot**

75. mit aromatischer Aubergine  ^{1,9,13,C}

76. mit panierten Hähnchenstreifen ^{1,3,4,9,14,C}

77. CRISPY SALMON ^{1,3,4,6,7,13,A,C} - 17,90

Delikat frittiertes Lachsfilet mit einer knusprigen Kruste, begleitet von einem frischen Salat und einer cremigen Knoblauch-Butter-Sauce. Ein perfekter Genuss für alle, die raffinierte Aromen lieben.

Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelscheiben oder Reis.

78. MEERESFRÜCHTE-TANGO ^{1,2,3,6,7,13,14,C} - 12,90

Feine Linguine umschmeichelt von einer cremig-tomatigen Sauce, gekrönt mit saftigen Garnelen und zarten Tintenfischringen.

 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

| KINDERGERICHTE |

81. **LINGUINE BOLOGNESE** ^{1,3,4,6,7,13,C}

Traditionelle italienische Pasta mit herzhaftem Hackfleischragout.

- 7,50 -

82. **CHICKEN NUGGETS** ^{1,6,9,10,C}

Knusprige Hähnchenstückchen, serviert mit goldbraunen Pommes.

- 7,50 -

83. **HÄHNCHENSPIESSE** ^{1,6,C}

Zart gegrillte Hähnchenspieße in exotischer Gewürzmarinade, serviert mit knusprigen Pommes.

- 7,50 -

84. **PANIERTE HÄHNCHENSTREIFEN** ^{1,3,6,7,13,C}

Panierte Hähnchenstreifen, außen knusprig, innen zart, serviert mit goldenen Pommes frites und Spiegelei.

- 8,90 -

| NACHSPEISE |

91. **PUDDING KEKS-CRUNCH** ^{1,3,6,7}

Cremiger Pudding mit einer knusprigen Schicht aus Butterkeksen, verfeinert mit Schokokugeln.

- 3,90 -

93. **TROPISCHE MANGO-CREME** ⁷

Mango-Creme, verfeinert mit Joghurt - ein Hauch Exotik.

- 3,90 -

94. **GOLDEN CRUNCH MIT SCHOKOHERZ** ^{1,6,7}

Eine knusprige Hülle verbirgt einen zart schmelzenden Schokoladenkern.

- 4,90 -

96. **CRÈME BRÛLÉE** ^{3,7}

Cremig, fein vanillig und mit knackiger Karamellkruste - ein zeitloser französischer Dessertklassiker.

- 3,50 -

97. **CHOCO EMBRACE** ^{1,5,6,7}

Ein fester Kern aus cremiger Schokolade, umhüllt von einer eisgekühlten Hülle und gerösteten Nüssen. Knackiger Biss verbunden mit nussigem Crunch und schokoladiger Tiefe

- 5,50 -



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

Gushikarte



MAKI (8 Stück)

*Maki sind die bekanntesten und zugleich ursprünglichsten Sushirollen:
Zarter Sushi-Reis, sorgfältig gewürzt und fest gerollt in einem Blatt geröstetem Nori. Im Inneren befindet sich eine Auswahl an feinen Zutaten, die puristisch kombiniert werden und so den reinen Geschmack in den Vordergrund stellen.
Durch ihre klare Einfachheit verkörpern sie die Essenz der japanischen Sushi-Kunst: wenige Zutaten, präzise verarbeitet, voller Harmonie.*

501. MAKI SAKE mit Lachs	5,50	511. MAKI TEKKA AVO mit Thunfisch und Avocado	6,90
502. MAKI SAKE AVO mit Lachs und Avocado	5,90	512. MAKI SPICY TEKKA  mit Thunfisch, Schnittlauch und Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}	6,90
503. MAKI SPICY SAKE  mit Lachs, Schnittlauch, Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}	5,90	513. MAKI MANGO  ¹¹ mit Mango, Sesam	5,20
504. MAKI CHIKIN ⁷ mit Hähnchen und Frischkäse	5,50	514. MAKI CARROT  ¹¹ mit Karotten, Sesam	4,50
505. MAKI SPICY CHIKIN  mit Hähnchen, Schnittlauch und Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}	5,50	515. MAKI RUCOLA  ¹¹ mit Gurke, Rucola, Sesam	5,20
506. MAKI CRUNCHY CHIKIN ^{1,6,11,I} mit paniertem Hähnchen, Sesam und Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}	5,90	516. MAKI OSHINKO  ¹¹ mit eingelegtem Rettich, Sesam	5,20
507. MAKI EBI ² mit Großgarnelen und Avocado	5,90	517. MAKI AVO  ¹¹ mit Avocado, Sesam	5,20
508. MAKI SPICY EBI  ² mit Großgarnelen, Schnittlauch und Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}	5,50	518. MAKI KAPPA  ¹¹ mit Gurke, Sesam	4,50
509. MAKI CRUNCHY EBI ^{2,7,11} mit panierten Großgarnelen, Frischkäse, Sesam und Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}	5,50	519. MAKI INARI  ^{6,11} mit eingelegtem Tofu, Sesam, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}	5,50
510. MAKI TEKKA mit Thunfisch	6,50		



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

FUTO MAKI (5 Stück)

Futo Maki sind die großen Geschwister der klassischen Makis - großzügig gefüllt, kunstvoll gerollt und reich an Aromen. Ausgewählte Zutaten und Sushi-Reis werden im Inneren harmonisch vereint und von geröstetem Nori umschlossen. So entstehen Rollen mit einer Vielfalt an Geschmack und Textur, die jedes Stück zu einem kleinen Erlebnis machen. Sie sind damit eine ideale Wahl für alle, die Sushi nicht nur puristisch, sondern auch abwechslungsreich genießen möchten.

521. **FUTO SAKE** ⁴
mit Lachs, Avocado, Gurke, Fischrogen
- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}
- 7,90 -

522. **FUTO CHIKIN** ^{4,7}
mit Hähnchen, Avocado, Gurke,
Frischkäse, Fischrogen
Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}
- 8,50 -

523. **FUTO CRUNCHY CHIKIN** ^{4,7}
mit paniertem Hähnchen, Avocado, Gurke,
Frischkäse, Fischrogen, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}
- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}
- 8,90 -

524. **FUTO EBI** ^{2,4}
mit Großgarnelen, Avocado, Gurke, Fischrogen
- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}
- 8,90 -

525. **FUTO CRUNCHY EBI** ^{2,4,7}
mit panierten Großgarnelen, Avocado, Gurke,
Frischkäse, Fischrogen, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}
- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}
- 8,90 -

526. **FUTO TEKKA** ⁴
mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Fischrogen
- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}
- 8,50 -

527. **FUTO VEGAN** ^{4,11} 
mit Avocado, Gurke, Rettich, Sesam
- 7,50 -

528. **FUTO GREEN** ^{4,11} 
mit Rucola, Karotte, Mango, Sesam
- 7,50 -



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

INSIDE OUT (8 Stück)

Inside-Out Rolls zeichnen sich durch ihre besondere Rolltechnik aus: Der Reis befindet sich außen, während das Nori-Blatt im Inneren die Füllung umschließt. Diese Art von Sushi bietet ein harmonisches Zusammenspiel aus klarer Form, feiner Textur und vollendetem Geschmack.

- | | | | |
|---|------|--|-------|
| 531. I-O SAKE ¹¹ | 8,50 | 538. I-O CRUNCHY EBI ^{2,7,11} | 9,90 |
| mit Lachs, Avocado,
Sesam, Fischrogen | | mit panierten Großgarnelen, Gurke, Frischkäse,
Sesam, Fischrogen, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I} | |
| 532. I-O SPICY SAKE ¹¹ | 8,90 | 539. I-O CHIKIN ^{7,11} | 8,90 |
| mit Lachs, Gurke, Schnittlauch,
Sesam, Fischrogen, Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I} | | mit Hühnerfleisch, Avocado,
Frischkäse, Sesam, Fischrogen.
<i>Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}</i> | |
| 533. I-O SAKE SKIN ^{7,11} | 9,90 | 540. I-O HOTATEGAI ^{7,11,14} | 11,90 |
| mit knuspriger Lachshaut, Frischkäse,
Gurke, Sesam, Fischrogen, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I} | | mit Jakobsmuscheln, Gurke, Fischkase,
Sesam, Fischrogen | |
| 534. I-O TEKKA ¹¹ | 9,90 | 541. I-O CRUNCHY CHIKIN ^{7,11} | 8,90 |
| mit Thunfisch, Avocado, Sesam, Fischrogen | | mit paniertem Hähnchen, Gurke, Frischkäse,
Sesam, Fischrogen, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I} | |
| 535. I-O SPICY TEKKA ¹¹ | 9,90 | 542. I-O VEGAN ¹¹ | 8,50 |
| mit Thunfisch, Gurke, Schnittlauch,
Sesam, Fischrogen, Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I} | | mit Avocado, Gurke, Mango, Sesam | |
| 536. I-O EBI ^{2,7,11} | 9,50 | 543. I-O INARI ^{6,11} | 8,90 |
| mit Großgarnelen, Avocado, Gurke,
Frischkäse, Sesam, Fischrogen | | mit eingelegtem Tofu, Avocado, Gurke,
Sesam, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I} | |
| 537. I-O SPICY EBI ^{2,11} | 9,70 | 544. I-O TOFU VEGAN ^{6,11} | 8,70 |
| mit Großgarnelen, Gurke, Schnittlauch,
Sesam, Fischrogen, Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I} | | mit eingelegtem Tofu, eingelegtem Rettich,
Rucola, Sesam | |



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

NIGIRI

(1 Stück)

Nigiri sind die wohl puristischste Form des Sushi - handgeformter, fein gewürzter Reis, gekrönt von einem sorgfältig ausgewählten Belag. Sie verkörpern die Essenz der japanischen Sushi-Kunst: minimalistisch, präzise und von zeitloser Eleganz. Jedes Stück wird frisch zubereitet und mit größter Sorgfalt serviert.

551. NIGIRI SAKE
mit Lachs
- 2,90 -

552. NIGIRI TEKKA
mit Thunfisch
- 3,50 -

553. NIGIRI EBI ²
mit Großgarnelen
- 3,50 -

554. NIGIRI AVO 
mit Avocado
- 2,60 -

555. NIGIRI INARI ⁶
mit eingelegtem Tofu
- 2,60 -

556. NIGIRI SAKE FURANBE
mit flambiertem Lachs,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}
- 3,90 -

557. NIGIRI TEKKA FURANBE
mit flambiertem Thunfisch,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}
- 3,90 -

558. NIGIRI HOTATEGAI FURANBE ¹⁴
mit flambierten Jakobsmuscheln,
Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}
- 3,90 -



CRISPY'S (6 Stück)

Crispy's sind unsere großen, knusprig frittierten Sushirollen - außen goldbraun und kross, innen saftig und aromatisch gefüllt. Durch die Kombination aus zartem Reis, Nori und einer herzhaften Füllung entsteht ein spannendes Spiel aus Knusprigkeit und weicher Textur.

Sie vereinen traditionelle Sushi-Handwerkskunst mit einer modernen, kreativen Note und sind besonders beliebt bei allen, die es etwas kräftiger und ausgefallener mögen.

560. CRISPY SAKE ^{7,11}

mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 10,50 -

561. CRISPY CHIKIN ^{7,11}

mit Hähnchen, Avocado, Frischkäse, Sesam,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I},
Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 10,50 -

562. CRISPY EBI ^{2,7,11}

mit Großgarnelen, Avocado, Gurke,
Frischkäse, Sesam, hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I},
Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 10,90 -

563. CRISPY TEKKA ^{7,11}

mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse,
Sesam, hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I},
Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 9,90 -

565. CRISPY VEGAN ¹¹

mit Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich,
Sesam, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 10,50 -

566. CRISPY GREEN ¹¹

mit Gurke, Karotten, Mango, Sesam,
Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 8,90 -



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

MINI CRISPY'S (8 Stück)

Unsere Mini Crispy's sind die kleine, handliche Variante der beliebten Crispy-Rollen - außen knusprig frittiert, innen zart gefüllt und voller Geschmack. Dank ihrer Größe sind sie besonders leicht zu genießen, ideal zum Teilen oder als herzhafte Begleitung zu anderen Sushi-Spezialitäten. Sie verbinden knusprige Textur mit fein abgestimmter Füllung und bieten ein intensives, aber zugleich ausgewogenes Geschmackserlebnis.

570. MINI CRISPY SAKE ^{7,11}

mit Lachs, Frischkäse, Sesam,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 7,50 -

573. MINI CRISPY CHIKIN ^{7,11}

mit Hähnchen, Frischkäse, Sesam,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 7,50 -

575. MINI CRISPY EBI ^{7,11}

mit Großgarnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 7,50 -

576. MINI CRISPY MANGO ¹¹

mit Mango, Sesam, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 7,50 -

577. MINI CRISPY KAPPA ¹¹

mit Gurke, Sesam, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 6,90 -

578. MINI CRISPY AVO ¹¹

mit Avocado, Sesam, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 7,50 -



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

SPECIALS (8 Stück)

Unsere Special Rolls sind die außergewöhnlichsten Kreationen des Hauses - raffiniert, modern interpretiert und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Hier trifft traditionelle Sushi-Handwerkskunst auf kreative Kombinationen, besondere Texturen und eine Präsentation, die ins Auge fällt. Ob durch feine Toppings, spannende Aromen oder überraschende Zusammenspiele - jede Special Roll ist ein kleines kulinarisches Erlebnis für sich. Ideal für alle, die Sushi von einer neuen, innovativen Seite genießen möchten.

581. OSAKA ROLL ^{7,11}

mit Lachs, Avocado, Frischkäse,
Lachsmantel, Sesam, Fischrogen,
Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 14,90 -

582. TOKYO ROLL ^{2,7,11}

mit panierten Großgarnelen, Avocado, Frischkäse,
Lachsmantel, Sesam, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 16,50 -

583. KYOTO ROLL ^{1,11}

mit Avocado, Gurke, Avocadomantel,
Sesam, umwickelt im Reispapier ¹

- 14,90 -

584. RAINBOW ROLL ^{7,11}

mit Gurke, Rucola, Frischkäse, Mantel bestehend
aus: Lachs, Thunfisch, Avocado, Fischrogen, Sesam,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 18,50 -

585. SAKE TEKKA ROLL ^{7,11}

mit Lachs, Thunfisch, Gurke, Rucola,
Frischkäse, Sesam, Fischrogen,
hausgemachter Mayo ^{1,3,6,7,10,I}, Spezialsoße ^{1,2,6,13,14,I}

- Auf Wunsch auch mit Spicysoße ^{1,2,6,13,14,I}

- 16,50 -



 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf

SUSHI-PLATTEN

Unsere Sushi-Menüs vereinen Vielfalt, Frische und Handwerkskunst in harmonisch abgestimmten Kompositionen. Jede Platte wird mit größter Sorgfalt zusammengestellt und präsentiert die Bandbreite unserer Küche. Die Menüs eignen sich perfekt, um verschiedene Geschmacksrichtungen zu entdecken, gemeinsam zu genießen oder sich von unserem Sushimeister überraschen zu lassen. Dabei achten wir stets auf Balance, Abwechslung und eine stilvolle Präsentation.

901. MEISTER KREATION ¹

Eine Auswahl für echte Sushi-Liebhaber - individuell und mit viel Fingerspitzengefühl vom Sushimeister zusammengestellt. Jede Kreation ist ein Unikat, inspiriert von Frische, Saison und Handwerkskunst.

Immer enthalten:

8 St. Maki · 4 St. Inside-Out ·
2 St. Nigiri · 8 St. Mini Crispy's ^{7,11}

Lassen Sie sich überraschen - harmonisch
abgestimmt, fein angerichtet und voller Vielfalt.

- 23,90 -

902. MAKI COMBO (24 Stk.)

8 St. Maki Sake | 8 St. Maki Tekka | 8 St. Maki Avo

- 15,50 -

903. SAKE COMBO (22 Stk.) ^{1,11}

8 St. Maki Sake | 8 St. I-O Sake |
6 St. Crispy Sake

- 21,90 -

904. VEGAN COMBO (24 Stk.) ^{6,11}

8 St. Maki Avo | 8 St. Maki Kappa | 8 St. I-O Vegan

- 16,90 -

905. GREEN COMBO (26 Stk.) ^{1,6,11}

8 St. Maki Rucola | 8 St. Maki Mango |

2 St. Nigiri Inari | 8 St. Mini Crispy Avo

- 22,50 -

906. COUPLE'S COMBO (36 Stk.) ^{1,2,6} - 39,90

8 St. Maki Sake | 4 St. I-O Ebi | 4 St. I-O Tekka |

2 St. Nigiri Avo | 2 St. Nigiri Inari | 6 St. Crispy Sake |

8 St. Mini Crispy Chikin

- 39,90 -

909. PARTY COMBO (84 Stk.) ^{1,2,11}

8 St. Maki Mango | 8 St. Maki Avo |

8 St. Kappa Maki | 8 St. I-O Ebi | 8 St. I-O Sake |

8 St. I-O Tekka | 4 St. Nigiri Sake | 4 St. Nigiri Ebi |

6 St. Crispy Sake | 6 St. Crispy Chikin |

8 St. Mini Crispy Chikin | 8 St. Mini Crispy Kappa

- 94,90 -

 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf



TEENPELGARTEN

RESTAURANT & CAFE

ALLERGENE GEMÄSS LMIV (EU-VERORDNUNG 1169/2011):

1. Glutenhaltiges Getreide
(z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
(z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew,
Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
(ab 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13. Geschmacksverstärker E620 - E635
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
(z. B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken)

ZUSATZSTOFFE GEMÄSS ZZULV:

- | | |
|---|---------------------------------|
| a | mit Farbstoff |
| b | mit Antioxidationsmittel |
| c | mit Süßungsmittel(n) |
| d | enthält eine Phenylalaninquelle |
| e | chininhaltig |
| f | koffeinhaltig |
| g | mit Säuerungsmittel |
| h | mit Stabilisator |
| i | mit Konservierungsstoff |
| k | mit Taurin |
| l | gewachst |

 = vegetarisch

 = vegan

 = milde schärfe

 = scharf