



Vegan Living

Restaurant



VEGANISMUS IM BUDDHISMUS

Für eine vegane Ernährung gibt es in den Lehrtexten des Buddhismus viel Zustimmung.

In einem Vers, der angeblich der einzige Text sein soll, den Buddha selbst niederschrieb, heißt es:

“Meine Liebe gehört den Kreaturen, die keine Füße haben, auch denen mit zwei Füßen und ebenso denen, die viele Füße haben. Möge alles Geschaffene und Lebendige, mögen alle Wesen, welche Art auch immer sie seien, nichts erfahren, wodurch ihnen Unheil droht. Möge ihnen niemals Böses widerfahren.”

Die von seinen Jüngern niedergeschriebenen Worte bezeugen dies, wodurch der Buddha in seinen Predigten immer alle Wesen einschloss. Als Buddha und seine Mönche bei einem Almosengang auf eine Gruppe von Kindern traf, die begeistert einem Krebs die Beine ausrissen, sagt Buddha:

“Jedes Lebewesen verdient es, ein Gefühl von Sicherheit und Wohlergehen zu genießen. Wir müssen das Leben schützen und anderen Glück schenken. Alle Lebewesen, seien sie groß oder klein, zwei- oder vierbeinig, ob sie schwimmen oder fliegen – sie alle haben das Recht zu leben. Wir dürfen andere Lebewesen nicht verletzen oder gar töten. Wir müssen das Leben schützen” (aus dem Metta-Sutta, SN 1,8). So ist es keine Überraschung, dass die vegane Ernährung bei Buddhisten großen Anklang findet.

Liebe Kunden!

Wir kochen für Sie ausschließlich ohne Geschmacksverstärker oder tierische Produkte unter Verwendung streng ausgesuchter, frischer Zutaten. Unsere Speisen basieren dabei auf einer langen Tradition der buddhistischen Tempelküche. Außerdem konzentrieren wir uns sehr auf Nachhaltigkeit bei der Zubereitung und dem Verkauf unserer Gerichte. Es ist unser Ziel, Sie bei einer gesunden Ernährung zu unterstützen. Selbst wenn vegane Küche Ihnen bisher nicht so entsprach, möchten wir Sie nicht nur von unserer Kochkunst überzeugen, sondern auf eine Reise der Geschmacksvielfalt mitnehmen.

Wir wünschen Ihnen dazu einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

VORSPEISE / STARTER

- V1. CHA GIO** (2 Stück) ^{M,I} _____ 4,9
CRISPY RICE PAPER ROLLS
knusprige Reispapierrollen, gefüllt mit
verschiedenem Gemüse, Pilzen,
Glasnudeln und Soja-Filet-Stückchen,
serviert mit einer Soja-Limetten-Sauce
- V2. SUMMER ROLLS** (2 Stk.) ^{M,H,I} _____ 4,50
RICE PAPER ROLLS
(mit Erdnüssen, auch ohne erhältlich)
Goi Cuon Chay (kalt serviert) Reispapierblätter
gefüllt mit Bio-Tofu, Salat, Kräutern, Paprika und
Reisfadennudeln, serviert mit einer
cremigen Hoisin-Sauce oder
Soja-Limetten-Sauce
- V3. BANH BAO** (gedämpft) ^{M,I} _____ 4,90
STEAMED BUN
hausgemachte, vietnamesische
Hefekloß-Spezialität, gefüllt mit Gemüse,
Morcheln, Glasnudeln und Soja-Filet-Stückchen,
dazu eine Soja-Limetten-Sauce
- V4. DIM SUM** (gedämpft) ^{M,I} _____ 5,90
STEAMED DUMPLINGS
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit
Gemüse und Bio-Tofu, angerichtet im
Bambuskorbchen, serviert mit
einer Soja-Limetten-Sauce
- V5. SUP RAU KONJAK** ^F _____ 5,90
KONJAC VEGETABLE SOUP
klare Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse
und Bio-Tofu, Konjakkudeln (aus der
Konjakkwurzel, enthält keine Kohlenhydrate),
abgerundet mit Sesamöl
- V6. HERBSTBEET** (scharf) _____ 4,50
CHINESE CABBAGE KIMCHI (HOT)
fermentierter Kimchi aus Chinakohl mit
scharfer Chilipaste
- V7. YAKITORI** _____ 5,90
MARINATED SOY CUBES WITH YAKITORI SAUCE
würzig marinierte Sojawürfel an einem Spieß,
überzogen von einer herzhaften Yakitorisofe
mit geröstetem Sesam
- V8. GLÄNZENDER EXOT** _____ 5,90
**ROUND DUMPLINGS WITH CARROT GARLIC
FILLING**
rundgeformte Teigtaschen mit würziger
Karotten-Knoblauch Füllung,
Mango-Kokossoße und Granatapfel
- V9. DER KLASSIKER** _____ 5,90
HALF STEAMED, HALF FRIED GYOZA
halb gedämpft, halb gebratene Gyoza mit
Limettenbrösel und Matcha Pesto

HAUPTSPEISEN /

MAIN DISHES

- 20. BANH CANH HAP^{M,I}** _____ 11,90
STEAMED UDON NOODLES WITH SOY SAUCE
Im Bambuskorb gedämpfte Udon-Nudeln mit
verschiedenem Gemüse, angebratenem Bio-Tofu und Pilzen,
serviert mit einer sämigen Sojasauce
- 21. PHO CARY^M (leicht scharf)** 🌶️ _____ 9,90
SPICY PHO CURRY SOUP
Pikante Suppe mit einer feinen Zitronengrasnote,
Curry, Kokosmilch, Basilikum, mariniertem Bio-Tofu,
verschiedenem Gemüse, Pilzen und
Reisbandnudeln
- 22. PHO CHAY^M** _____ 9,90
TRADITIONAL RICE NOODLE SOUP
traditionelle Reisbandnudelsuppe mit einer
kräftigen Gemüsebrühe aus Ingwer, Sternanis und Kardamom,
angebratenem Bio-Tofu,
Gemüse der Saison und frischen Kräutern

NOODLES / BÚN

- 23. BANH CANH M** (leicht scharf) 🌶️ _____ 9,90
UDON NOODLES IN A CURRY-VEGETABLE-BROTH (MILDLY SPICY)
Udon-Nudeln in einem Curry-Gemüse-Fond mit Bio-Tofu, v
erschiedenem Gemüse, etwas Kokosmilch, dazu frische Kräuter und
Erdnüsse
- 24. BUN CHA GIO** ^{M,H,I} _____ 9,90
SPRING ROLLS FILLED WITH VEGETABLES
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen, Glasnudeln, Soja-Filet, ser-
viert mit Salat und Reisfadennudeln und einer
Soja-Limetten-Sauce, dazu frische Kräuter und Erdnüsse
- 25. BUN XAO XA OT** ^{M,H,I} (scharf) 🌶️🌶️ _____ 9,90
STIR FRIED ORGANIC TOFU WITH RICE VERMICELLI (SPICY)
in Zitronengras mariniertes Bio-Tofu gebraten mit Chili und Pilzen, auf
Reisfadennudeln, serviert mit Salat und einer
Soja-Limetten-Sauce, dazu frische Kräuter und Erdnüsse
- 26. AVOCADO KONJAK** ^{M,H} (leicht scharf) 🌶️ _____ 11,90
AVOCADO KONJAC NOODLES (KONJAC ROOTS,
DO NOT CONTAIN CARBS) (MILDLY SPICY)
Konjaknudeln (aus der Konjak-Wurzel hergestellt, enthalten keine
Kohlenhydrate) mit gebratenem Bio-Tofu, Champignons,
Zitronengras und etwas Chili, serviert mit Avocado, saisonalem Salat,
dazu frische Kräuter und Erdnüsse
- 27. PHO XAO** ^{M,H,I} _____ 11,50
STIR-FRIED RICE NOODLES WITH ORGANIC TOFU
gebratene Reisbandnudeln mit Bio-Tofu, saisonalem Gemüse,
Zwiebeln, etwas Chili und Knoblauch, Soja-Limettensauce, dazu frische
Kräuter und Erdnüsse

RICE DISHES / COM

28. COM NIEU ^{F,I} _____ 11,50

PICKLED AND STIR-FRIED ORGANIC TOFU STRIPES ON RICE

marinierter Bio-Tofu auf Reis mit verschiedenem Gemüse, Kimchi und einer hausgemachten BBQ-Sauce (leicht scharf), zubereitet und angerichtet in einem Tontopf, garniert mit Sesam

29. COM CARY _____ 9,90

RICE DISH WITH COCONUT-CURRY-SAUCE

nach alter Familienrezeptur zubereitetes Gericht mit Bio-Tofu, Auberginen, Champignons, saisonalem Gemüse, Zitronenblättern, serviert mit Reis und einer Kokosmilch-Curry-Sauce, leicht scharf

30. CHA CA ^{M,I} _____ 12,50

HOMEMADE SEAWEED FILET

hausgemachtes Seetangfilet, gefüllt mit mariniertem Bio-Tofu, verschiedenen Pilzen, Lauchzwiebeln, Dill, Galgant, Zitronengras, gebratenes Gemüse und Reis, serviert mit einer würzigen Sauce, angerichtet auf einer heißen Platte

31. KHO TO ^{M,I} _____ 12,00

ORGANIC TOFU AND EGGPLANT STEW IN CLAY POT

Bio-Tofu mit würziger Füllung, Auberginen im Tontopf geschmort, serviert mit Reis, saisonalem Salat und einer würzigen Sauce (20 Minuten Zubereitungszeit)

32. COM KIM CHI ^{M,H,I} _____ 9,90

STIR-FRIED ORGANIC TOFU WITH KIMCHI

Bio-Tofu mit gebratenen Pilzen, Zitronengras und etwas Chili, serviert mit Kimchi, Reis und einer Soja-Limetten-Sauce, garniert mit Erdnüssen und saisonalem Salat

SALATE / GOI

- 33. GEMISCHTER SALAT** ^{M,H,I} _____ 9,90
MIXED SALAT VIETNAMESE STYLE
gemischter Salat nach vietnamesischer Art mit gebratenem Bio-Tofu,
Paprika, Karotten, Pilzen, Sojasprossen, Walnüssen, Erdnüssen und frischen
Kräutern, serviert mit einem hausgemachtem Dressing

NACHSPEISEN / DESSERTS

- 34. CHUOI HAP** ^{H,F} _____ 5,50
STEAMED BANANAS
gedämpfte Banane, eingewickelt in Klebreis,
serviert mit Kokosmilch, garniert mit Erdnüssen
- 35. MOCHI KEM** ^{H,F} _____ 5,90
MOCHI ICE CREAM
Mochi (Reisküchlein) gefüllt mit schwarzem
Sesamreis und Mango Eis, serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam

ZUSÄTZLICHE BESTELLUNGEN / EXTRA ORDERS

- Schälchen Sauce - extra sauce _____ 0,50
- Portion Reis / Reisfadennudeln - rice / rice vermicelli _____ 2,00
- Portion Udon-Nudeln _____ 3,50
- Reismnudeln - rice noodles _____ 2,00

SUSHI VEGAN



MAKI

S1. SHITAKE MAKI ^F _____ 4,50
mit japanischen Pilzen und Sesam

S2. DARUMA MAKI ^M _____ 4,50
mit Avocado, Lauchzwiebeln,
gezupfte Sojastreifen

S3. HEBI BITES MAKI ^M _____ 4,50
mit Avocado, zarte Lachs-Sojastreifen

S4. FIRE PHOENIX MAKI _____ 4,50
mit weißem Reis, eingelegter
Kürbis und rote Beete

S5. HAPPY DRAGON MAKI ^I _____ 4,50
mit weißem Reis und
Tempura-Takuan-Rettich

S6. KYOTO LIGHT MAKI ^M _____ 4,50
mit weißem Reis, zarten Lachs-Sojastreifen
und Gurke

S7. AVOCADO NIGIRI (2 Stk.) _____ 4,50
mit feinen Avocadostreifen

S8. SPARGEL NIGIRI (2 Stk.) _____ 4,50
mit grünem Spargel und veganer
Trüffel-Mayonnaise

S9. ENOKI NIGIRI (2 Stk.) _____ 4,50
mit Enoki-Pilzen und veganer
Chili-Mayonnaise

S10. INARI NIGIRI (2 Stk.) _____ 4,50
umhüllt von einer Tofutasche

S11. SHIITAKE NIGIRI (2 Stk.) _____ 4,50
mit Shiitake Pilzen, Wasabi Limette Creme

**S12. GLÜCKSELIGKEIT
FÜR ZWEI** _____ 38,00
2 Avocado Nigiri, 2 Spargel Nigiri,
6 Daruma, 6 Happy Dragon Maki,
4 Tempura Tiger,
4 Golden Foo Dog,
8 Angry Samurai

**S13. GESELLIGES
BEISAMMENSEIN
FÜR VIER** _____ 67,00
4 Enoki Nigiri, 4 Inari, 12 kyoto Lights,
12 Hebi Bites, 8 Golden Kois,
8 Fujins Tornado Taste,
4 Tempura Tiger,
4 Golden Foo Dog

INSIDE-OUT

S14. INSIDE-OUT

ANGRY SAMURAI 🍣

mit Avocado, Mango, gezupfte Sojastreifen, asiatischen Coleslaw, Tomaten-Chilisauce und Mang-Chilisauce

4 Stk. _____ 4,50

8 Stk. _____ 8,00

S15. INSIDE-OUT

GOLDEN KOI ^M

mit Avocado, zarten Lachsstreifen, Gurken, Butternut-Kürbis und Mandel-Basilikum Pesto

4 Stk. _____ 4,50

8 Stk. _____ 8,00

S16. INSIDE-OUT

GEISHA IN LOVE

mit Soja-Tuna, rote Beete, Rucola, on top
Kidney Bohnen-Kokos Püree und Röstzwiebeln, rote Bete-Himbeer
Sauce und Wasabi

4 Stk. _____ 4,50

8 Stk. _____ 8,00

S17. INSIDE-OUT

ENVOIOUS HANNYA ^I

mit Tempura Rettich, Wasabi-Creme, Gurken, Avocadostreifen
und gelber Chilisauce

4 Stk. _____ 4,50

8 Stk. _____ 8,00

INSIDE-OUT

S18. INSIDE-OUT

RAIJINS THUNDER TASTE

mit geräucherte Tofu-Surimi Creme, Chili,
grüner Spargel, on top Tortilla-Crisp und
Wasabi-Limetten-Creme

4 Stk. _____ 4,50

8 Stk. _____ 8,00

S19. INSIDE-OUT

FUJINS TORNADO TASTE

mit eingelegtem Kürbis, Gurken, Spargel,
getrocknetem Olivenstaub und Mango-Ingwer Sauce

4 Stk. _____ 4,50

8 Stk. _____ 8,00

S20. INSIDE-OUT

TEMPURA TIGER ^c

mit gebackener, gegrillter Zucchini, Champignons,
Knoblauch, schwarzem Reis, Sesam und Unagi Sauce

4 Stk. _____ 4,50

8 Stk. _____ 8,00

S21. INSIDE-OUT

GOLDEN FOO DOG ^{c, F}

mit gebackener Aubergine, Tofu, Rettich,
weißem Reis, Sesam und Unagi Sauce

4 Stk. _____ 5,50

8 Stk. _____ 9,00

S22. INSIDE-OUT IREZUMI ART ^{M, F}

mit weißem Reis, Sesam, Thunfisch, Avocado, Miso-Topping,
feine Trüffelstreifen und veganer Trüffel-Mayonnaise

4 Stk. _____ 6,00

8 Stk. _____ 10,00

GETRÄNKE /
DRINKS



HAUSGEMACHTE HEISSGETRÄNKE

- T1. FRISCHER PFEFFERMINZTEE** _____ 4,50
mit Orange und Zucker
- T2. FRISCHER INGWERTEE** _____ 4,50
mit Limette und Pfefferminze und Zucker
- T3. FRISCHER ZITRONENGRASTEE** _____ 4,50
mit Limette und Zucker
- T4. VIETNAMESISCHER KAFFEE** _____ 4,50

HAUSGEMACHTE KALTGETRÄNKE

- T5. MANGO LASSI** ^{G,H} _____ 4,50
- T6. AVOCADO LASSI** ^{G,H} _____ 4,50
- T7. VEGAN LIVING LEMONADE** ^G _____ 4,50
Limette, Orange, Minze, Holunderblütensirup und Eis
- T8. SUMMER SMILE** ^G _____ 3,90
Limette, Zucker, Wasser und Eis
- T9. INGWER LIMONADE** ^G _____ 4,50
Ingwer, Limette, Minze, Zucker, Ginge Ale und Eis
- T10. MARACUJA LIMONADE** ^G _____ 4,50
Maracuja, Ginge Ale, Limette, Minze, Zucker und Eis
- T11. VIETNAMESISCHER
KAFFEE MIT CRUSHED EIS** _____ 4,50

HAUSGEMACHTE EISTEE

AUF CRUSHED EIS^{F.A}

3,50

T12. LIMETTE

T13. MARACUJA

T14. ERDBEER

T15. KIWI

T16. KOKOS

T17. MANGO

HEISSE GETRÄNKE

T18. KAFFEE _____ 2,50

T19. ESPRESSO _____ 2,50

T20. DOPPELTE ESPRESSO _____ 3,50

T21. CAPPUCCINO _____ 3,50

T22. LATTE MACCHIATO _____ 3,50

T23. HEISSE SCHOKOLADE _____ 3,50

TEE

T24. JASMIN TEE _____ 3,50

T25. GRÜNER TEE _____ 3,50

T26. SCHWARZER TEE _____ 3,50

T28. KAMILLENTÉE _____ 3,50

SELTERS

0.25L	0.4L	0.75L
2,20	3,50	6,00

T29. SELTERS NATURELL

T30. SELTERS CLASSIC

SOFTDRINKS

0.2L	0.4L
2,50	3,90

T31. COCA COLA/ PEPSI ^{A,B,C}

T32. COCA COLA ZERO/ PEPSI ZERO ^{A,B,G}

T33. FANTA/ MIRINDA ^{A,D}

T34. SPRITE/ 7 UP

T35. SPEZI ^{A,B}

T36. SCHWEPES BITTER LEMON ^{D,E}

T37. SCHWEPES GINGER ALE ^A

T38. SCHWEPES TONIC WATER ^E

SÄFTE

0.2L	0.4L
2,50	3,90

T39. APFELSAFT / SCHORLE

T40. ORANGENSAFT / SCHORLE

T41. KIRSCHENTAR / SCHORLE

T42. BANANENNEKTAR / SCHORLE

T43. KIBA

T44. LYCHEESAFT

T45. GUAVENSAFT

T46. ANANASSAFT

T47. MANGONEKTAR

T48. MARACUJANNEKTAR

T49. KOKOSSAFT

BIER VOM FASS

0.3L	0.5L
3,50	4,90

T50. BITBURGER PILS

**T51. BENEDIKTINER
WEIZEN HELL**

T52. RADLER

T53. DIESEL

FLASCHEN BIER

T54. BITBURGER ALKOHOLFREI _____ 0.33L 3,50

T55. KÖSTRITZER SCHWARZBIER _____ 0.33L 3,50

**T56. BENEDIKTINER
WEIZEN ALKOHOLFREI** _____ 0.5L 4,90

T57. TIGER BIER _____ 0.33L 3,50

T58. SINGHA BIA _____ 0.33L 3,50

T59. KIRIN BIER _____ 0.33L 3,50

LONGDRINKS

T60. HUGO	_____	5,50
T61. APEROL SPRITZ ^{A,E}	_____	5,50
T62. CUBA LIBRE ^{A,B,C}	_____	6,00
T63 WHISKY COLA ^{A,B,C}	_____	6,00
T64. CAMPARI ORANGE ^A	_____	6,00
T65. GIN TONIC ^E	_____	6,00
T66. VODKA LEMON ^{D,E}	_____	6,00

SPIRITUOSE

	2 Cl	4 Cl
T67. BAMBUSSCHNAPS	_____ 3,00	5,00
T68. MAU TAI	_____ 3,00	5,00
T69. JÄGERMEISTER	_____ 2,50	4,00
T70. RAMAZZOTTI	_____ 2,50	4,00
T71. HAVANA CLUB 3J	_____ 2,50	4,00
T72. ABSOLUT VODKA	_____ 2,50	4,00
T73. GIN	_____ 2,50	4,00

WHISKEY

	4 Cl
T74. MEKONG THAI WHISKEY	5,00
T75. JOHNY WALKER RED LABEL	5,00
T76. JOHNY WALKER BLACK LABEL	8,00
T77. JACK DANIEL'S	5,00
T78. JACK DANIEL'S GENTLEMAN	7,00

COCKTAILS

T80. MOJITO 6,50

Der Mojito ist ein klassischer Cocktail und ein erfrischender Drink, der immer passt.
Limetten, Havana Club, frische Minze, Soda, Rohrzucker, Lime Juice

T81. ZOMBIE^{1,2} 6,50

Cocktail mit Orangen und Ananassaft und dem kräftigen Aroma von weißem Rum
Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel und Walnussextrakt)

T82. MAI TAI^{1,2} 6,50

Mandel herber Cocktail mit Orangensaft und der klassischen Geschmacksverbindung von braunem und weißem Rum, Grenadine und Limette (enthält Mandeln und Walnussextrakt)

T83. SWIMMING POOL^{1,2} 6,50

Exotisch - herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten, Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blu Curacao und Kokosnuss (erhält Gluten, Soja, Milch und Milchbestandteile)

T84. VIRGIN COLADA 6,50

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss Geschmack (erhält Milch und Milchbestandteile)

T85. SEX ON THE BEACH^{1,2} 5,50

Cocktailklassiker mit Orangen und Ananassaft und der fruchtig exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka

T86. TEQUILA SUNRISE 6,50

Fruchtig-frischer Cocktail mit dem Geschmack von Tequila, Grenadine und Orange (enthält Gluten und Schalenfrüchte)

T87. PINA COLADA² 6,50

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnussextrakt, Gluten, Milch und Milchbestandteile)

WEISSWEIN

0,2L 0,75L

T90. RIVANER HAUCK _____ 5,90 19,00
halbtrocken, 12,0%, weiß
Floral, fruchtbetont, angenehme ausdrucksvolle
Restsüße

**T91. KERNER KABINETT,
HAUCK** _____ 5,90 19,00
LIEBLICH, 10,0%, WEISS
Florale Duftnoten, lieblich und fruchtig am
Gaumen mit feinem Süße - Säurespiel

**T92. RIESLING SPÄTLESE,
HAUCK** _____ 6,90 25,00
trocken, 12,5%, weiß
Hinreißende Rieslingnase mit Apfel, Aprikose und
Zitronengras, am Gaumen saftig, frisch und
dennoch druckvoll

**T93. WEISSBURGUNDER,
HAUCK** _____ 6,90 25,00
trocken, 12,5%, weiß
Satt, bestechende Fruchtaromatik und an-
genehme Frische, herrlich balanciert mit super
Trinkfluss

**T94. CHARDONNAY SPÄTLESE,
HAUCK** _____ 6,90 29,00
trocken, 13,0%, weiß
reife gelbe Frucht gepaart mit Mineralik, dezente
Holznote, cremig am Gaumen, opulent und lang

0,2L 0,75L

**T95. GRAUER BURGUNDER,
HAUCK** _____ 6,90 25,00
trocken, 12,5%, weiß
fruchtbetonter, saftiger, erfrischender
Grauburgunder mit mildem Säuregehalt

**T96. MORIO-MUSKAT SPÄTLESE,
STRUB** _____ 29,00
lieblich, 11,0%, weiß
Lindenblütengelb, in der Nase intensiver Duft von
exotischen Früchten wie Ananas und
Passionsfrucht

T97. PINOT BLANC, PAWIS _____ 25,00
trocken, 12,0%, weiß
dezente Fruchtnoten mit Aromen von Apfel und
Pflirsich sowie floralen Anklängen

**T98. MÜLLER THURGAU,
PAWIS** _____ 29,00
trocken, 11,5%, weiß
klassisch und unkomplizierter Duft, aromatisch
und erinnert an feiner Holunderblüten und
Maracuja

**T99. GEWÜRZTRAMINER
KABINETT, DARTING** _____ 29,00
lieblich, 11,0%, weiß
intensive Duft nach Rosen, Litschi und frischem
Apfel, süße und Würzigkeit verbinden sich im
Mund mit dichtem Mineralextrakt

ROSÉWEIN

T100. 4 ROSÉS, HAUCK

trocken, 12,0%, rosé

Aromen roter Beeren, im Abgang wird der Trinkgenuss von einer lebendigen Säure abgerundet

0,2L 0,75L

5,90 19,00

T101. ROSALIE, PAWIS

trocken, 11,5%, rosé

Cuvee aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Dornfelder, Besticht in gewohnter Weise in zartrosa mit viel Frische und sommerlichen Erdbeernoten

6,90 25,00

PROSECCO

T102. PROSECCO, MONTELVINI

10,5%, Italien

0,1L 0,75L

4,90 19,00

T103. PROSECCO, ROCCA ROSSA

10,5%, Italien

25,00

T104. PROSECCO, LORENZONETTO

11,5%, Italien

29,00

Vegan Living

ROTWEIN

0,2L 0,75L

DEUTSCHLAND

**T105. "EXCELLENT",
HAUCK** _____ 6,90 25,00

lieblich, 10,5%, rot
Dunkelrote Farbe, Aromen von Heidelbeeren,
Marzipan, Kirschen, perfekte Fruchtsüße, samtig,
weich und lieblich im Geschmack

T106. CABERNET CUBIN _____ 29,00

trocken, 14,5%, rot
intensiv, fruchtig, und würziger Cabernet mit
Brombeer- und Cassisaromen, deutliche Aromen von
Zartbitterschokolade und Kakao und etwas grünem
paprika, Insgesamt sehr füllig mit beeindruckender
Holzaromatik

0,2L 0,75L

FRANKREICH

**T107. MERLOT,
CHATEAU JALOUSIE** _____ 6,90 25,00

trocken, 14,5%, rot
schöne Noten von schwarzen Früchten mit Sau-
erkirscharomen, gefolgt von üppigen Noten von
Schokolade und Kaffee

**T108. BORDEAUX, (GRAND CRU)
CHATEAU MARTINET** _____ 39,00

trocken, 14,5%, rot
schöne Noten von schwarzen Beeren, am Gaumen
ebenfalls viel Frucht, Kirsche, gecrushte Erdbeeren
und leichte Anflüge von Mandeln

ITALIEN

**T109. ROSSO VINO,
TORRE DI SOLE** _____ 5,90 19,00

halbtrocken, 13,0%, rot
hat eine volle Struktur mit Pfefferaromen,
weichen Tanninen und voller Rundheit

**T110. CHIANTI CLASSICO,
TERRAFINA** _____ 6,90 29,00

trocken, 13,5%, rot
fruchtiger, frischer Wein mit Tanninen

**T111. LUMIO BORGO
TALENTI** _____ 29,00

trocken, 14,0%, rot
kräftig und komplex, mit balsamischen Noten, gut
ausbalanciert mit roten Beeren und Gewürzen

**T112. PUGLIA,
TENUTA LE ROSSO** _____ 45,00

halbtrocken, 17,5%, rot
reich ein reifen, roten Früchten, ausgewogen in den
verschiedenen Noten, Geschmack ist warm, rund
und gut ausgewogen, beim Abgang zeigt Spuren einer
angenehmen Süße

/ALLERGENE

- A) EI / EGG
- B) FISCH / FISH
- C) SCHALENTIERE / SHELLFISH
- D) MILCH / MILK
- E) SELLERIE / CELERY
- F) SESAM / SESAME
- G) SULFITE / SULPHITES
- H) ERDNÜSSE / PEANUTS
- I) GLUTEN / GLUTEN
- J) LUPINE / LUPINE
- K) SCHALENFRÜCHTE / NUTS
- L) SENF / MUSTARD
- M) SOJA / SOY
- N) WEICHTIERE / UNIVALVE

ZUSATZSTOFFE

- 1) ENTHÄLT FARBSTOFF
- 2) ENTHÄLT KOFFEIN
- 3) ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN)
- 4) ENTHÄLT KREBSTIERE
- 5) ENTHÄLT EIER
- 6) ENTHÄLT FISCH
- 7) ENTHÄLT ERDNÜSSE
- 8) ENTHÄLT SOJA
- 9) ENTHÄLT MILCH UND MILCHPRODUKTE (LAKTOSE)
- 10) ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS, CASHEW, PISTAZIE)
- 11) ENTHÄLT SELLERIE
- 12) ENTHÄLT SENF
- 13) ENTHÄLT KONSERVIERUNGSSTOFFE
- 14) ENTHÄLT SÜSSUNGSMITTEL
- 15) ENTHÄLT SESAMSAMEN
- 16) ENTHÄLT PHOSPHATE
- 17) ENTHÄLT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 18) KANN AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN
- 19) ENTHÄLT SULFITE



**ZUM DOMFELSEN 4
39104 MAGDEBURG**

WWW.VEGAN-MAGDEBURG.DE