



In unserem Restaurant IKIGAI trifft man auf gehobene asiatische Küche und Sushi.

Traditionelle asiatische Küche vom Feinsten bis hin zu frisch zubereiteten, unterschiedlichsten Sushi Kreationen.

kreativen Neuinterpretationen und

„Qualität ist unser Erfolgsrezept!“

[www.ikigai-neustadt.de](http://www.ikigai-neustadt.de)

**HAUPT STR. 34**  
**67433 NEUSTADT**  
AN DER WEINSTRASSE  
Tel: 06321 484 7777

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag - Samstag: 11.30 - 22.30 Uhr

Sonntag & Feiertag: 12.00 - 22.00 Uhr

Küchenschluss 22.00 Uhr



## WARME VORSPEISEN

### **COCO LOVE SOUP** <sup>b,d</sup>

*Cremige Kokossuppe mit Cherrytomaten, Champignons und marktfrischem Gemüse*

- |   |                                 |     |
|---|---------------------------------|-----|
| 1 | <b>Hühnerbrust</b> <sup>d</sup> | 5,9 |
| 2 | <b>Garnelen</b>                 | 6,9 |
| 3 | <b>gegrillter Lachs</b>         | 6,9 |

### **5 CRUNCHY OCTUPUS** 10,9

*Gebackener Oktopus im Teigmantel*

### **7 MISO SUPPE** 6,0

*Wakame, Tofu, Shimeji und Japanische Bohnenpaste*

### **NEM VIETNAM** (2 Stück)

*traditionelle hausgemachte Frühlingsrolle mit Morcheln, Strohpilzen und:*

- |    |                        |     |
|----|------------------------|-----|
| 8a | <b>Schweinefleisch</b> | 6,9 |
| 8b | <b>Gemüse</b>          | 6,5 |

### **9 TOM & SO NUONG** <sup>b,n</sup> 13,5

*Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf einem Papaya-Salat*

### **SOMMERROLLE** <sup>b,f,e</sup>

*frische Rolle gefüllt mit Salat, Reisnudeln, Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Kokos-Sauce*

- |    |                         |     |
|----|-------------------------|-----|
| 10 | <b>Tofu</b>             | 6,5 |
| 11 | <b>gegrilltem Huhn</b>  | 6,9 |
| 13 | <b>Tempura Garnelen</b> | 6,9 |
| 14 | <b>gegrilltem Lachs</b> | 7,9 |



## WARME VORSPEISEN

18 **SMOKY SATE**<sup>e</sup> 6,9  
*3x gegrillte Hühnerspieße verfeinert mit Teriyaki- soße*

19 **EBI TEMPTATION**<sup>a,h</sup> 6,5  
*3x Tempura Garnelen mit sweet-chili Sauce verfeinert mit Teriyaki- soße*

20 **EDAMAME**<sup>f</sup> 5,9  
*junge Sojabohnen mit Meersalz*

### PHỞ

*Weltberühmte vietnamesische Nudelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe und Kräutern*

	klein	groß
21 <b>Huhn</b>	6,9	13,9
22 <b>Rinderhüftsteakstreifen</b>	7,5	15,9

### HOT GYOZA

*Teigtaschen gefüllt mit*

23a <b>Huhn &amp; Gemüse</b>	6,5
23b <b>Gemüse</b>	6,5

### GREEN PAPAYA SALAD

*Cherrytomaten, asia. Kräuter & geröstete Nüsse. Dazu Reis- Cracker*

24 <b>gegrilltes Huhn</b>	12,5
26 <b>Garnelen</b>	13,5

27 **DUCK´O MANGO** 13,5  
*Barbarie Entenbrustsalat mit Mango, rote Zwiebeln, exotischen Kräutern und spezial Sauce. Dazu Reis- Cracker*

### IKIGAI 4EVER LOVE SET

*Gemischte Vorspeisenplatte für*

28 <b>2 Personen</b>	23,0
29 <b>3 Personen</b>	31,9
29b <b>4 Personen</b>	39,9



## WARME HAUPTSPEISEN

### SALAT MIX e,k,a,b,n,d

*Gemischter Salatteller nach Saison  
mit Sesam und asiatischen Kräutern*

30	Tofu	12,5
31	Huhn	13,9
32	Rinderhüftsteakstreifen	14,9
33	Barbarie Entenbrust	16,9
34	Garnelen	16,9
35	Lachs	17,5
36	Thunfisch	17,9
37	Jakobsmuscheln	19,9

### BUN e,k,a,b,n,d

*Lauwarme Reismudeln mit frischem Kräutersalat,  
gerösteten Erdnüssen und Chili Ingwer Vinaigrette*

40	Tofu	14,5
41	Huhn	14,9
42	Rinderhüftsteakstreifen	17,5
43	Barbarie Entenbrust	18,9
44	Garnelen	18,5
45	Lachs	19,5
46	Thunfisch	20,9

### NEW STYLE CURRY e,k,a,b,n,d,g

*Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Pilzen, Kürbis,  
Ananas und Kräuter Salat dazu Sesamreis*

50	Tofu	14,5
51	Huhn	14,9
52	Rinderhüftsteakstreifen	17,5
53	Barbarie Entenbrust	18,9
54	Garnelen	18,9
55	Lachs	19,9
56	Thunfisch	20,9



## WARME HAUPTSPEISEN

### IKIGAI DELUXE SAUCE e,k,a,b,n,d

*„Besondere Empfehlung von unserem Chefkoch“*

*Marktfrisches Gemüse, rote Zwiebeln, serviert mit Reis*

70 Tofu	14,5
71 Huhn	14,9
72 Rinderhüftsteakstreifen	17,5
73 Barbarie Entenbrust	18,9
74 Garnelen	18,9
75 Lachs	20,5
76 Thunfisch	21,5
77 Jakobsmuscheln	21,5

### FLYING NOODLES e,k,a,b,n,d

*mit Wildkräuter Mix, marktfrischem Gemüse*

*mit Sesam in cremiger Mango Kokos - Sauce*

80 Tofu	15,9
81 Huhn	16,9
83 Barbarie Entenbrust	19,9
84 Garnelen	19,9
85 Lachs	20,9
86 Thunfisch	21,5
87 Jakobsmuscheln	21,5



Nur in geringer Menge vorhanden.

- 90 BO XAO KHOM** (leicht scharf) **20,9**  
*Im Wok geschwenkte Rinderhüftstreifen mit Ananas, Sellerie, Baby Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperonis und Zwiebeln, dazu Reis*
- 91 KAFIR JAKOBSMUSCHELN** (leicht scharf) **22,9**  
*Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Chili und Saison Gemüse, dazu Reis*
- 92 PATAYA PAD THAI** (leicht scharf) **18,9**  
*Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Tofu, Koriander und Erdnuss-Pad Thai Sauce*



# UDON NOODLES e,k,a,b,n,d

## 94. UDON IM SCHWARZWALD <sup>1,6,11</sup>

Jap. Udonnudeln gebraten mit Paprika, Zucchini, Pilzen  
Karotten in hausgemachter Soja-Balsamico Sauce,  
Zwiebeln, & Sesam. Wahlweise mit:

a Tofu	14,5
b Hühnerfleisch	14,5
c Rindfleisch	17,5
d Garnelen	18,5

## KINDER MENU

### KID MENÜ 1: 7,5

2 Hühnerspieße mit Teriyaki- Sauce und Reis

### KID MENÜ 2: 7,5

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki- Sauce und Reis

## DESSERT

### MOCHI (verschiedene Sorten) 6,9

2 cremige Eiscreme Kugeln,  
umhüllt von einem zarten Teig aus Reismehl

### BANANEN-FRÜLLINGSROLLE 7,9

4 Gebackene Frühlingsröllchen mit Bananenfüllung,  
Vanille Eis und Schokoladen Sauce



EXTRAS	Jasmin Reis	3,0	Garnelen	6,0	Beilagensalat	5,0
	Sushi Reis	4,0	Lachs	7,0	Süß-Sauer-Dip	2,0
	Hühnerbrust	5,0	Thunfisch	8,0	Soja-Schalotten-Dip	2,0
	Rind	7,0	Tofu	5,0	Chili-Limetten-Ingwer-Dip	2,0
	Entenbrust	7,0	Jakobsmuscheln	7,0	Teriyaki-Dip	2,0

## SUSHI VORSPEISEN

### SEETANG SALAT<sup>k</sup>

6,0

*Seetang Salat mit Fischrogen, Sakurasprossen,  
Shiso Purple und Sesam-Teriyaki-Dressing,*

- Feuerlachs

10,5

### TATAKI TATAKI<sup>fh</sup>

*mit Zwiebeln, Lotuswurzel, Shiso Purple,  
und Ponzu- Olivesauce*

- Lachs (flambiert)

12,9

- Thunfisch (flambiert)

12,9

### TARTARE TARTARE

14,9

*mit Lauchzwiebeln, Koriander, scharfer Sauce  
und Reis-Cracker auf Avocadobett.  
Wahlweise mit Lachs oder Thunfisch*

### LACHS CARPACCIO

13,9

*Lachsfiletscheiben flambiert, Kirschtomaten,  
Frühlingszwiebeln, Wasabi-Soja-Vinaigrette*



## NIGIRI<sup>d,h</sup>

Sushi-Reishäppchen mit verschiedene Toppings  
(jeweils 2 Stück)

N1	<b>SAKE</b> Lachs	5,0
N2	<b>MAGURO</b> Thunfisch	5,5
N3	<b>EBI</b> Garnelen	5,5
N4	<b>UNAGI BBQ</b> Aal	6,5
N5	<b>HOTATE</b> Jakobsmuschel	6,0

## MAKI<sup>d,h</sup>

Sushi-Reis und verschiedene Füllungen eingerollt im Noriblatt (8 Stück)

M20	<b>AVOCADO</b> Avocado	4,9
M21	<b>KAPPA</b> Gurke	4,5
M22	<b>SAKE</b> Lachs	5,5
M23	<b>TEKKA</b> Tuna	5,5
M24	<b>EBI</b> Garnelen	5,5
M25	<b>FRY EBI</b> Tempura Garnelen	6,9
M26	<b>SALMONSKIN</b> gebackene Lachshaut	4,5
M27	<b>KANI</b> Surimi & Avocado	4,5
M29	<b>OSHINKO</b> eingelegter Rettich	4,0



## URA MAKI INSIDE-OUT<sup>d,h</sup>

Der Reis wird außen am Nori angebracht  
mit verschiedene Füllungen dazu Fischrogen oder Sesam (8 Stück)

- |   |      |
|---|------|
| <b>U30 ALASKA</b>   | 9,9  |
| <i>Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko</i>                           |      |
| <b>U31 CALIFORNIA</b>   | 8,9  |
| <i>Avocado, Surimi, Sesam</i>   |      |
| <b>U32 MAGURO</b>   | 9,9  |
| <i>Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobiko</i>                       |      |
| <b>U33 UNAGI</b>  | 10,5 |
| <i>BBQ Aal, Avocado, Sesam</i>  |      |
| <b>U34 EBI TEMPURA</b>  | 10,5 |
| <i>gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam</i>               |      |
| <b>U35 SALMONSKIN</b>   | 9,5  |
| <i>gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam, Philadelphia</i>                |      |
| <b>U36 VEGGIE</b>   | 9,5  |
| <i>grüner Spragel, Avocado, Gurke, Mango, Oshinko, Sesam</i>          |      |
| <b>U37 HOTATEGAI</b>  | 10,2 |
| <i>Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko</i>                                |      |
| <b>U38 SPICY MAGURO</b>   | 9,9  |
| <i>Thunfischartar, Avocado mit scharfe Sauce</i>                      |      |
| <b>U39 SPICY SAKE</b>   | 9,9  |
| <i>Lachstartar, Avocado mit scharfer Sauce</i>                        |      |
| <b>U40 CHICKEN TERIYAKI ROLL</b>                                      | 9,5  |
| <i>Crispy Chicken, Avocado, Sesam, Philadelphia und Teriyakisauce</i> |      |



## FUSION ROLLS<sup>d,h,a</sup>

Spezialitäten des Sushimeisters (8 Stück)

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| <b>H40</b> | <b>G. -SUSHI ROLLS</b>  | <b>14,9</b> |
|            | <i>Lachshaut, Avocado, Philadelphia, Surimi, Gurke, Sesam, bedeckt mit BBQ Aal, Unagi Sauce</i>         |             |
| <b>H41</b> | <b>SPECIAL VEGGIE</b>   | <b>13,9</b> |
|            | <i>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs</i>  |             |
| <b>H42</b> | <b>SPECIAL FREESTYLE</b>  | <b>15,9</b> |
|            | <i>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs</i>  |             |
| <b>H43</b> | <b>RUBY ROLL</b>  | <b>15,9</b> |
|            | <i>Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Surimi, Thunfischmantel, Philadelphia</i>                               |             |
| <b>H44</b> | <b>SUNSHINE ROLL</b>  | <b>15,5</b> |
|            | <i>Avocado, Gurken, Philadelphia, Surimi, Lachshaut und flambierter Lachsmantel</i>                     |             |
| <b>H45</b> | <b>RAINBOW ROLL</b>   | <b>15,5</b> |
|            | <i>Avocado, Gurken, Philadelphia, Tempura Garnelen und Lachs, Thunfisch, bedeckt mit Jakobsmuscheln</i> |             |



## ABURI FUSION ROLLS <sup>d,h,a</sup>

flammierte Spezialitäten des Sushimeisters (8 Stück)

**F50 TUNA FIRE ROLL** 13,9

*Thunfischtatar, Avocado, Gurke,  
Surimi, TNT Sauce, Spicy Sauce, Tempura, Tobiko*

**F51 SAKE FANCY ROLL** 15,5

*Lachstatar, Avocado, Gurke, Surimi, gekochte Ganerlen  
Snow Sauce, Teriyaki Sauce, Tempura, Tobiko*

**F52 GEISHA ROLL** 15,5

*Lachstatar, Avocado, Gurke, Surimi,  
TNT Sauce und Spicy Sauce, Tempura, Tobiko*

**F53 SEXY ROLL** 15,9

*Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Surimi, Bedeckt  
mit Thunfischtatar, Wasabi Sauce, Teriyaki Sauce, Tobiko*

**F54 HELLBOY ROLL** 14,9

*Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Surimi,  
Snow Sauce, Spicy Sauce, Teriyaki Sauce, Tobiko*

**F55 DRAGON ROLL** 15,5

*Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Mango, Surimi,  
bedeckt mit flambiertem Lachs,  
Mayonaise Sauce, Unagi Sauce*



## SASHIMI<sup>d</sup>

Rohes Fischfilet oder Meeresfrüchte  
auf Seetang Salat und Sesam Dressing (3 Stück)

S60	<b>LACHS</b>	7,0
S61	<b>THUNFISCH</b>	8,0
S63	<b>UNAGI</b> (BBQ Aal)	8,0
S66	<b>HOTATEGAI</b> (Jakobmuscheln)	9,0
S67	<b>IKIGAI DELUXE</b> (9 Stk.) <i>Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln.</i>	22,0



## TEMPURA BIG ROLLS <sup>a,f,d,h</sup>

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Avocado, Philadelphia Füllung und Spezial Sauce (10 Stück)

T70	<b>SALMON</b> (Lachs)	15,0
T71	<b>TUNA</b> (Thunfisch)	15,0
T72	<b>HOTATEGAI</b> (Jakobsmuschel)	16,0
T73	<b>VEGGIE</b>	14,5
T74	<b>SAMURAI</b> <i>Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia, scharf gewürzter Thunfisch, frittierte Lotuswurzeln, Teriyaki Sauce, Tempura und Tobiko</i>	19,5
T75	<b>EBI CRUNCHY</b> <i>Gekochte Garnelen, Avocado, Philadelphia</i>	15,5

## TEMPURA MINI ROLLS <sup>a,f,d,h</sup>

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Snow Sauce & Teriyaki Sauce (8 Stück)

T80	<b>SAKE ROLL</b> <i>mit Lachs &amp; Philadelphia</i>	9,9
T81	<b>SPICY TEKKA</b> <i>mit scharfem Thunfisch &amp; Schnittlauch</i>	9,5
T83	<b>BUDDHA ROLL</b> <i>mit Avocado &amp; Philadelphia</i>	8,9



# SUSHI-SET a,b,d,h,k,n

- M87 OMAKASE 1 ( für 1 Person)** 24,0  
1 Freestyle Roll, 2 Stück Nigiri, 3 St. Sashimi, Seetang Salat
- M88 OMAKASE 2 (für 1 Person)** 24,0  
10 St. Tempura Big Roll, 8 St. Maki, Seetang
- M90 SALMON LOVE SET** 19,9  
8 St. Sake Maki, 3 St. Sake Nigiri, 4 St. Sake Sashimi
- M91 FULL TUNA SET** 20,9  
8 St. Tekka Maki, 3 St. Maguro Nigiri, 4 St. Maguro Sashimi
- M92 CALI MAKI SET** 19,5  
8 St. Califonia I-O, 8 St. Sake Maki,  
3 St. Sashimi Thunfisch flambiert
- M93 VEGGIE SET** 16,5  
8 St. Vegetarische I-O, 8 St. Kappa Maki,  
2 Avocado Nigiri & Seetang Salat
- M94 CROUCHING TIGER** 24,5  
8 St. Dragon Roll, 6 St. Verschiedene Nigiri
- M95 GIFT OF LOVE (2 Personen)** 43,5  
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Maki, 2 St. Nigiri,  
10 St. Salmon Tempura, 3 St. Sashimi & Seetang Salat
- M96 LOVE OF THREE (3 Personen)** 63,0  
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Fusion Roll,  
8 St. Maki, 3 St. Nigiri, 3 St. Sashimi,  
10 St. Tempura Big Roll & Seetang Salat
- M97 FAMILY SET (4 Personen)** 85,0  
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Aburi Fusion Roll,  
8 St. Inside Out, 8 St. Maki, 4 St. Nigiri,  
20 St. Tempura Big Roll, 6 St. Sashimi & Seetang Salat
- M98 PARTY SET (ab 6 Personen)** 130,0  
All In Kreationen des Sushichefs (Überraschungs Menü)



## APERITIF

<b>LILLET BERRY</b>	6,8
Lillet Rose, Russian Wildberry	
<b>APEROL</b>	6,5
Prosecco, Aperol, Soda	
<b>HUGO</b>	6,5
süßer Prosecco, frische Minze, Limetten	

## ROTWEINE OFFEN

Winzerverein Wachenheim

<b>DORNFELDER D.Q.</b> <i>Trocken, halbtrocken</i>	0,2l	4,5		
<b>PORTUGIESER</b> <i>lieblich</i>	0,2l	4,8		
<b>ROTWEINSCHORLE</b>	0,2l	3,0	0,5l	6,0

## WEISSWEINE OFFEN

Winzerverein Wachenheim

<b>RIESLING</b> <i>trocken</i>	0,2l	4,5		
<b>GRAUER BURGUNDER</b> <i>trocken</i>	0,2l	4,5		
<b>SAUVIGNON BLANC D.Q.</b> <i>trocken</i>	0,2l	5,0		
<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	0,2l	3,0	0,5l	6,0

## ROSE WEINE OFFEN

Winzerverein Wachenheim

<b>PORTUGIESER WEISSHERBST</b> <i>lieblich</i>	0,2l	4,3		
<b>ROSE</b> <i>trocken</i>	0,2l	4,3		
<b>ROSESCHORLE</b> <i>trocken</i>	0,2l	3,0	0,5l	6,0



## ROTWEIN

### **DORNFELDER** (trocken)

Fl. 0,75l **20,5**

Heinrich Vollmer / Pfalz

Kräftiges Rubinrot und ein Aroma von Kirschen und Beeren.

### **BLAUER SPÄTBURGUNDER QBA** (trocken)

Fl. 0,75l **34,9**

Weingut knisper, laumersheim

## WEISSWEIN

### **SAUVIGNON BLANC** (trocken)

Fl. 0,75l **21,5**

Weingut Metzger Deutscher Qualitätswein

Pikante Stachel - und Johamisbeeraromen sowie ein unnachahmlicher Mineralienton

### **WEIßBURGUNDER** (trocken)

Fl. 0,75l **39,9**

Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen

### **SAUVIGNON BLANC QBA** (trocken)

Fl. 0,75l **34,9**

Weingut Knisper, Laumersheim

## ROSEWEIN

### **PORTURGIESER ROSE** (trocken)

Fl. 0,75l **19,5**

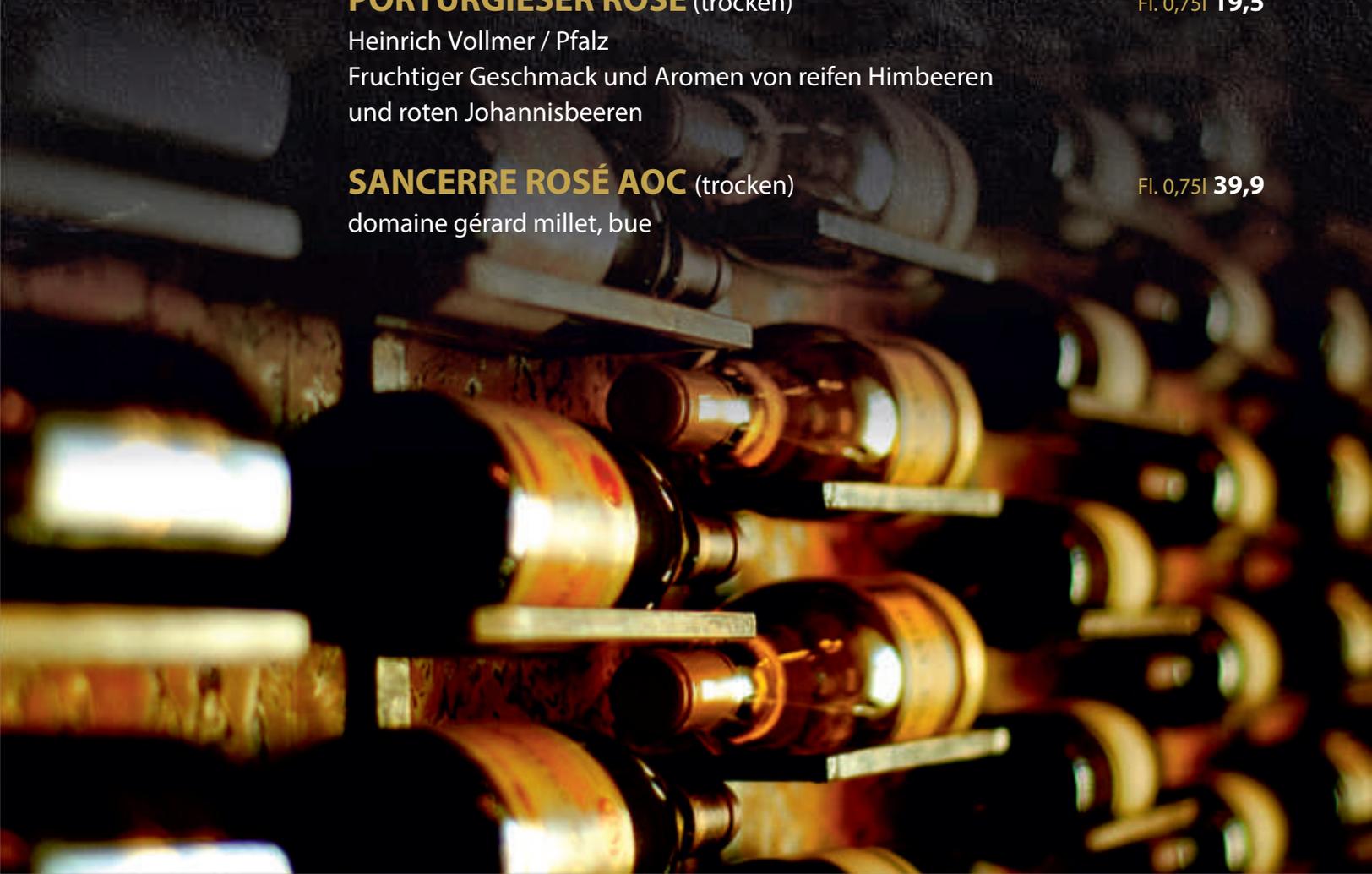
Heinrich Vollmer / Pfalz

Fruchtiger Geschmack und Aromen von reifen Himbeeren und roten Johannisbeeren

### **SANCERRE ROSÉ AOC** (trocken)

Fl. 0,75l **39,9**

domaine gérard millet, bue



## COCKTAILS

<b>HANOI BY NIGHT</b> White Rum, Minze, Ginger Beer	7,5
<b>TAI SAO</b> Vodka x Nep Moi, Limette, Lycheesaft	7,5

## LONGDRINKS

<b>WHISKY COLA</b> Jim Beam, Jack Daniels oder Chivas Regal & Cola	5,5
<b>WODKA LIME</b> Wodka, frische Minze & Limetten	5,5

## SOFTDRINKS

<b>ACQUA MORELLI FRIZZANTE</b> <i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	0,25l 3,2	0,75l 6,2
<b>ACQUA MORELLI FRIZZANTE</b> <i>Still</i>	0,25l 3,2	0,75l 6,2
<b>BITTER LEMON, GINGER ALE</b>	0,2l 3,2	
<b>COLA, COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, SPEZI</b>	0,2l 2,8	0,4l 4,2
<b>SÄFTE</b> <i>Apfel   Lychee   Trauben (pur / Schorle)</i>	0,2l 3,2	0,4l 4,5

## HAUSGEMACHTE BIOLIMONADEN

<b>GINGERLY</b> <i>frische Limetten, Minze, Gingersirup, Soda</i>	6,0
<b>PASSIONFRUIT</b> <i>frische Limetten, Minze, Soda, frische Maracuja</i>	6,5
<b>REFRESHER</b> <i>frische Limetten, Wildberry, Soda, Früchte</i>	6,5
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE</b> <i>aus Pandanus &amp; Ginseng „Pandanus Eistee“</i>	5,0
<b>LYCHEE LIME</b> <i>frische Limetten, Minze, Soda, Lychee Saft</i>	6,5



## BIER

<b>WARSTEINER PILSENER VOM FASS</b>	0,3l <b>3,5</b> 0,5l <b>4,9</b>
<b>WARSTEINER PILSENER VOM FASS</b> (Radler)	0,3l <b>3,5</b> 0,5l <b>4,9</b>
<b>WARSTEINER PILSENER</b> (Alkoholfreie)	Fl. 0,33l <b>3,2</b>
<b>KÖNIG LUDWIG</b> (Hefeweizen vom Fass)	0,5l <b>4,9</b>
<b>KÖNIG LUDWIG</b> (Alkoholfrei)	Fl. 0,5l <b>4,0</b>
<b>KIRIN</b> aus Japan	Fl. 0,33l <b>3,8</b>
<b>SAIGON</b> aus Viet Nam	Fl. 0,33l <b>3,8</b>
<b>SAKE WARM</b> (Karaffe)	<b>3,8</b>
<b>SAKE KALT</b> (Karaffe)	<b>3,8</b>

## TEE & KAFFEE

<b>SENCHA TEE</b> Grüner Tee	<b>3,2</b>
<b>JASMIN TEE</b> Jasminblüten Tee	<b>3,2</b>
<b>INGWER TEE</b> mit frischem Ingwer, Limetten, Minze, Honig	<b>4,2</b>
<b>ZITRONENGRAS TEE</b> mit frischem Zitronengras, Limetten, Minze, Honig	<b>4,2</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,5</b>
<b>KAFFEE</b>	<b>2,9</b>





---

**Allergene:** 1 = mit Farbstoffen, 2 = Koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Konservierungsstoffe,  
5 = künstliche Süßstoffe, 6 = Säuerungsmittel, 7 = enthält eine Phenylalaninquelle  
a Glutenhaltiges Getreide / b Krebstiere / c Eier / d Fische / e Erdnüsse /  
f Sojabohnen / g Milch / h Schalenfrüchte / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen  
l Schwefeldioxid & Sulfit / m Lupinen / n Weichtiere