

RESTAURANT



MorjKawa

Landwehr Str. 64- 64293 Darmstadt
Tel: +49 6151 3596138

RESTAURANT



MorjKawa

SPEISEKARTE



WELCOME TO MORJKAWA

Genießen Sie Ihre kulinarische Reise mit
dem Service des Morjkawa-Teams
Enjoy your culinary journey with service
from the Morjkawa team

Landwehr Str. 64- 64293 Darmstadt
Tel: +49 6151 3596138



Suppen SOUPS

- 1. MORJ SUPPE** ^(c)
Cremige Kokosmilch Suppe mit Tomaten, Kräuterseitling
und Viet-Kräutern Lauchzwiebeln wahlweise mit
A. Tofu | € 5,90 ^(g)
B. Hühnerfleisch | € 6,90
C. Garnelen u. Lachs | € 7,50 ^(f,a)
- 2. WANTAN SUPPE** | € 6,90 ^(a,b)
Wantan- Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch,
Garnelen, und Gemüse in Hausgemachte Brühe
- 3. SUP MIEN GA** | € 6,90
Klassische Glasnudeln Suppe mit
Hühnerfleisch, Viet-Kräutern, Lauchzwiebeln
in Hausgemachte Brühe

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Vorspeisen STARTERS



4. NEM CUON - Sommerrolle ^(c)
Reispapierrolle gefüllt mit Salat, Reismudeln, Mangostreifen, Minze, serviert mit Hausgemachte Sauce, Wahlweise mit:

- A. Tofu | € 5,90 ^(g)
- B. Hühnerfleisch/ chicken | € 6,90
- C. Garnelen/ prawns | € 7,50 ^(a)

5. NEM NUONG

Gegrillte Frühlingsrolle | € 6,90 ^(a,h,b)
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi, Ei serviert mit Salat und Fischsauce

6. WANTAN | € 6,90 ^(a,b,c)

Goldene gebratene Wantan- Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Pilzen serviert mit Salat und Hausgemachter Sauce

7. HA CAO | € 6,90 ^(a,g,j,b)

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen serviert mit Sojasauce

8. TÔM TAM COM | € 8,90 ^(a,b,c,g,j)

Knusprige frittierte Garnelen mit jungem grünem Reis Umhüllung, serviert mit Salat und hausgemachter Sauce

9. GÀ XIÊN | € 7,50 ^(c)

Hühnerbrust am Spieß, serviert mit Salat und Erdnuss Sauce

10. CRISPY GYOZA | € 7,50 ^(b,g,j)

Frittierte jap. Dumplings gefüllt mit Gemüse und Hühnerfleisch - serviert mit Teriyaki Sauce

12. TATAR

mit Avocado, Seetangsalat

- A. Spicy Lachs | € 10,90 ^(g,j,f)
- B. Spicy Tuna | € 12,90 ^(g,j,f)

13. LACHS CARPACCIO | € 13,50 ^(g,f,j)

Hauchdünn Lachs Scheiben in Ponzu soße (leicht säuerliche Zitronen-Sojasoße) garniert mit frischen Kresse, Sesam

14. AVOCADO SPECIAL (2 Stk) ^(g,j,f)

- A. Lachstatar auf Avocado Boat | € 8,90
- B. Tunatatar auf Avocado Boat | € 9,90

15. EDEMAME | € 6,20 ^(g)

Gedämpfte - Sojabohnen mit Meersalz

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.




Salate SALADS

16. GOI DU DU - Papaya Salat ^(c)

Feine Salat aus gehobelten frischen grüner Papaya und Karotten Streifen gemischt mit hausgemachte Sauce, Erdnüssen, Viet-Kräutern. Dazu zum Auswahl:

- A. Vegan | € 8,9 ^(g)
- B. Garnelen | € 9,5 ^(a)

17. GOI XOAI - Mango Salat ^(c)

Fruchtiger Mango Streifen gemischt mit Karotten, Viet- Kräutern und Erdnüssen dazu Hausgemachte Dressing. Wahlweise mit:

- A. Vegan | € 8,90 ^(g)
- B. Garnelen | € 9,50 ^(a)

18. WAKAME SALAT ^(g,j)

Algensalat mit Sesam, zum Auswahl:

- A. Avocado | € 9,50
- B. Lachs | € 9,90 ^(f)
- C. Jacobmuscheln | € 10,50 ^(k)

19. GEMISCHTE VORSPEISEN

(ab 2 Personen) ^(a,b,c,j,h)

- A. Mix Platte aus Frühlingsrollen, Goldene Wantan, Crispy Gyoza, Edamame | € 13,90
- B. Spezial Mix Platte aus Sommerrollen mit Garnelen, Frühlingsrollen, Mango Salat und Goldene Wantan | € 24,90

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Hauptspeisen

MAIN COURSES

20. COM NIEU ^(h,j)
Traditionelles Gericht nach Nordvietnm.
Art: Duftreis mit Kimchi, Salat und hausgemachter Limetten Sauce
A. Tofu | € 15,50 ^(g)
B. Hähnchenbrust | € 16,50
C. Rindfleisch | € 17,50
D. Riesen Black Tiger Garnelen | € 19,90 ^(a)

21. BÚN NEM | € 17,90 ^(a,b,c,h)
Hausgemachte Frühlingrollen (gefüllt mit Fleisch, Garnelen & Gemüse) auf lauwarmen Reismudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen & hausgemachten Moji-Dressing.

22. BUN NAM BO ^(c)
Lauwarme Reismudeln nach Südvietsnam. Art mit frischen Salat, Zitronengras, Zwiebeln, Erdnüssen, angereichert mit versch. Kräutern und Hausgemachter Limetten Sauce dazu mit:
A. Tofu | € 15,50 ^(g)
B. Hähnchenbrust | € 16,50
C. Rindfleisch | € 17,50
D. Riesen Black Tiger Garnelen | € 19,90 ^(a)

23. GREEN GARDEN ^(g,i)
Gebratene saisonales Gemüse, Pilze in brauner Sauce serviert mit Duftreis, dazu zum Auswahl:
A. Tofu | € 15,50 ^(g)
B. Panierte Hühnerbrust | € 16,50 ^(b)
C. Gebratenes Hähnchenbrust | € 15,90
D. Knusprige Ente | € 17,90 ^(b)
E. Roast-Beef & Black Tiger Garnelen | € 19,90 ^(a)
F. Gegrilltem Lachs | € 21,90 ^(f)

24. ROTES CURRY ^(e,j)
In roter Curry-Kokosmilch Sauce gegartes-frisches Gemüse, Pilze & Duftreis
Wahlweise mit:
A. Tofu | € 15,50 ^(g)
B. Panierte Hähnchenbrust | € 16,50 ^(b)
C. Gebratenes Hähnchenbrust | € 15,90
D. Knusprige Ente | € 17,90 ^(b)
E. Roast-Beef | € 18,90
F. Gegrilltem Lachs | € 21,90 ^(f)
H. Riesen Black Tiger Garnelen | € 19,90 ^(a)

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

25. ERDNUSS SAUCE ^(c,e,j)
In Erdnuss Curry Kokosmilch gegartes-frisches Gemüse, Pilze & Duftreis dazu.
Wahlweise mit:
A. Tofu | € 15,50 ^(g)
B. Panierte Hähnchenbrust | € 16,50 ^(b)
C. Gebratenes Hähnchenbrust | € 15,90
D. Knusprige Ente | € 17,90 ^(b)
E. Roast-Beef | € 18,90

26A. PHO CHUA | € 16,90 ^(a,b,e,f,g)
Reisbandnudelsuppe mit Lachs und Black Tiger Garnelen, Tomaten, Kräuterseitling Pilze, Viet-Kräutern, Lauchzwiebeln in spezieller hausgemachter Brühe

26B. SPICY UDON SOUP | € 19,90 ^(b,g,a,f)
Udon Nudeln Suppe mit Lachs und Black Tiger Garnelen, Pakchoi in hausgemachte scharfe Brühe.

27. PHO HA NOI ^(g,b)
Welt berühmte Traditionelle vietnamesische-Reisbandnudeln Suppe garniert mit Frühlingslauch, frischen Kräutern & Sojasprossen. wahlweise mit:
A. Tofu | € 14,50 ^(g)
B. Hähnchenbrust | € 15,50
C. Rindfleisch Entrecote | € 15,90

28. PHO TRON CURRY ^(e,b)
Reisband Nudeln in cremige Curry Sauce, Gemüse, Pilze. Zum Auswahl mit:
A. Tofu | € 15,50 ^(g)
B. Hähnchenbrust | € 15,90
C. Roast-Beef | € 18,90

Grill Spezial

GRILL SPECIAL

29. GRILLED TERIYAKI SALMON | € 23,90 ^(f,g,i)
210gr Gegrillter Lachs, frische gegarte Gemüse, Avocado, Salat in Teriyaki Sauce dazu Duftreis

30. GRILLED CHICKEN | € 19,90 ^(c,e,j)
Gegrillte Hühnerbrust Filet mit Salat, Erdnuss Sauce, Süßkartoffeln Pommes

31. TERIYAKI BEEF ON FIRE | € 26,90 ^(g,j)
200g Gegrilltes Rindfleisch Entrecote, frisch gegarte Gemüse, Avocado, Salat, dazu Teriyaki Soße und Süßkartoffeln Pommes

32. SURF AND TURF | € 28,90 ^(a,g,i)
Gegrillter Garnelenspieß und Entrecote mit verschiedenen Gemüse in aromatischen Soja Soße, dazu Avocado, Salat und Reis als Beilage

33. U-DON SPEZIAL ^(b,g,a,f)
Udon-Nudeln mit gebratener saisonalen Gemüse, Pilze in hausgemachte braune Sauce wählbar
A. Crispy Chicken Sate | € 19,90
B. Knusprige Ente | € 20,90
C. Riesen Black Tiger Garnelen | € 23,90
D. Gegrillter Lachs | € 23,90
E. Gegrilltes Beef Entrecote | € 26,90

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

Kindergerichte
CHILDREN'S DISHES

34. Childhood 1 | € 8,90 ^(b)
Süßkartoffeln Pommes mit hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Süßer Chilisaucе

35. Childhood 2 | € 8,90 ^(c,e,h)
Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Sauce Nachtisch

Nachtisch
DESSERT

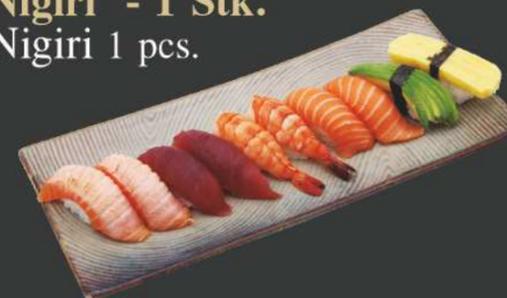
40. Mochi Eis | € 5,50 ^(b)

41. Chuoi Tam Com | € 5,50 ^(b,j)
Mit jungem grünem Reis panierte Banane mit Honig



Sushi
SUSHI

Nigiri - 1 Stk.
Nigiri 1 pcs.



Maki - 6 Stk.
Maki 6 pcs.



50 SAKE Lachs ^(f)	€ 3,30
51 UNAGI gegrillter Süßwasseraal ^(f,g,j)	€ 3,80
52 EBI gekochte Garnelen ^(a)	€ 3,50
53 HOTATE ABURI	€ 3,90
Jakobsmuschel flambiert ^(k,g,j)	
54 MAGURO Thunfisch ^(f)	€ 3,60
55 AVO Avocado, Sesam ^(j)	€ 3,20
57 INARI Tofutasche mit Sesam ^(g,j)	€ 2,90
58 SAKE ABURI Lachs flambiert ^(g,f,j)	€ 3,50
59 SALMON ROSE 2Stk. ^(f,g)	€ 8,30
A. Lachs mit Lachstatar	
B. Flambierter Lachs mit Lachstatar	
60 TUNA ROSE 2Stk. ^(f,g)	€ 8,90
A. Thunfisch mit Thunfisch-Tatar	
B. Flambierter Thunfisch mit Thunfisch-Tatar	
61 SASHIMI ^(f)	€ 6,90
61A SAKE Lachs 5 Stk.	€ 14,50
61B MAGURO Thunfisch 5Stk.	€ 15,50
62 MIX Lachs und Thunfisch 6Stk. ^(f)	€ 17,50

63 AVO Avocado	€ 5,30
64 KAPPA Gurke, Frischkäse ^(e)	€ 4,50
67 SAKE KUNSEI	€ 5,90
Räucherlachs, Frischkäse ^(e,f)	
68 SAKE Lachs ^(f)	€ 5,90
69 SAKE AVO Lachs Avocado ^(f)	€ 6,30
70 HOT SAKE Lachs, Chillisaucе, Mayo, Lauch, Shichimi ^(f,e,g)	€ 6,30
71 MAGURO Thunfisch ^(f)	€ 6,30
72 HOT MAGURO	€ 6,30
Thunfisch, Chillisaucе, Mayo, Lauch, Shichimi ^(f,e,g)	
73 EBI gekochte Garnelen ^(a)	€ 6,30
74 UNAGI gegrillter Süßwasseraal ^(f,g)	€ 6,60
75 CHICKEN Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse ^(e,g)	€ 6,50

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Inside-Out - 8 Stk.
Inside-Out - 8 pcs.

Auf Wunsch auch mit einer Umhüllung Ihrer Wahl:
Sesam / Schnittlauch / Masago

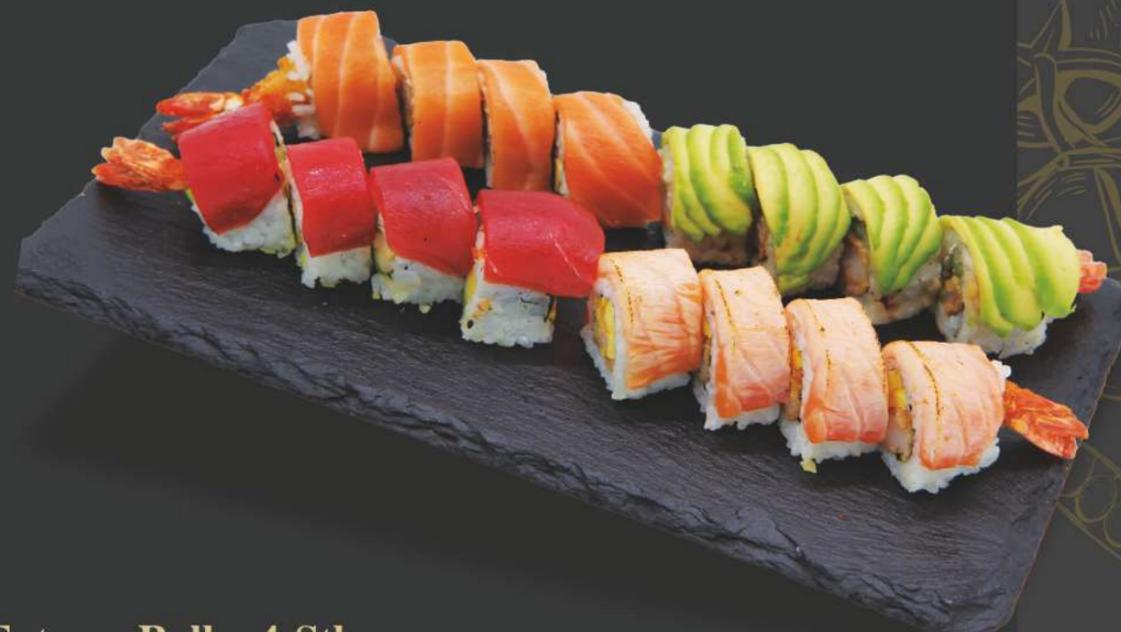
76 MAMA MIA	€ 9,50
Avocado Gurke Mangostreifen Schnittlauch	
77 PHILADELPHIA	€ 10,90
Lachs Avocado Frischkäse Masago (f,e)	
78 CARLIFORNIA	€ 10,90
Krebsfleisch Avocado Frischkäse Masago (t,e,f)	
79 CHICKEN	€ 10,50
Hähnchenbrust Gurke Frischkäse Sesam (g,j,e)	
80 NEW YORK	€ 10,90
geräucherter Lachs Avocado Gurke Frischkäse Masago (f,e)	
81 CRISPY EBI	€ 13,50
Tempuragarnelen Avocado Tobiko Sweetsauce (a,g,f)	
82 CRISPY SAKE	€ 12,50
Tempuralachs Avocado Sesam Sweetsauce (f,j,g)	
83 SPICY SAKE	€ 11,90
Lachs Chilli Gurke Shichimi (f,e,g)	
84 SPICY MAGURO	€ 12,50
Thunfisch Chilli Gurke Shichimi (f,e,g)	



Tempura Roll - 6 Stk.
Tempura Roll - 6 pcs.

85 TEMPURA VEGI	€ 10,50
Avocado Gurke grüner Spargel Frischkäse (e,g,j)	
86 TEMPURA CHICKEN	€ 11,50
Hähnchenbrust Gurke Frischkäse (e,g,j)	
87 TEMPURA TUNA	€ 12,50
Tunatatar Gurke Frischkäse (e,g,j)	
88 TEMPURA SAKE	€ 11,90
Lachs Avocado Gurke Frischkäse (f,e,g,j)	
89 TEMPURA EBI	€ 11,90
Garnelen Avocado Gurke Masago Frischkäse (a,f,g,j)	
Sushi Extreme 4 Stk	

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



Extrem Roll - 4 Stk.
Extrem Roll - 4 pcs.

90 A) EBI NY	€ 9,50
Tempuragarnelen Avocado garniert mit Lachs sweetsauce & Cocktailsauce (a,f,g)	
B) TIGER ROLL	€ 9,50
Tempuragarnelen Avocado Mango garniert mit flambierte Lachs sweetsauce & Cocktailsauce (a,f,g,e)	
91 SAKURAROLL	€ 9,20
Spargeltempura Mango Gurke Avocado mit Tofumantel, sweetsauce (g)	
92 EBI PANKO	€ 9,30
Tempuragarnelen Gurke Frischkäse garniert mit Avocado Sweetsauce & Cocktailsauce (a,g,e)	
93 A) HELL'S KITCHEN	€ 9,90
Tempuragarnelen Avocado scharfe Sauce garniert mit Thunfisch & Cocktailsauce (a,g,e,f)	
B) CHIDORI ROLL	€ 10,50
Tempuragarnelen Avocado Thunfischtartar flambiert & sweetsauce & Cocktailsauce dazu (a,g,e,f)	
94 A) EBI DRAGON	€ 9,90
Tempuragarnelen & Gurke garniert mit Süßwasseraal & Sweetsauce (a,g,f,e)	
B) HEBIROLL	€ 9,90
Süßwasseraal Avocado Gurke Frischkäse Lachs Lachskaviar (f,e,g)	

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Sushi Menu



VEGI MENÜ | € 14,50 ^(j,g)
Nigiri | 2 Stk. Inari
Maki | 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Avo



CRISPY SAKE MENÜ | € 18,90 ^(f,e,g)
Nigiri | 1 Stk. Sake
Maki | 6 Stk. Sake
I-O | 4 Stk. Philadelphia
Tempura Roll | 6 Stk. Lachs



TOKIO MENÜ | € 15,50 ^(f)
Nigiri | 2 Stk. Sake
Maki | 6 Stk. Sake, 6 Stk. Maguro



SAKE MENÜ | € 19,50 ^(f,e)
Nigiri | 1 Stk. Sake
Maki | 6 Stk. Sake
I-O | 8 Stk. Philadelphia
Sashimi | 3 Stk. Sake

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



MORJ MENÜ | € 17,50 ^(a,f,l,e)
Nigiri | 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Sake
Maki | 6 Stk. Sake
I-O | 8 Stk. California



EXTREME ROLL MENÜ | € 34,90 ^(a,f,g,e,j)
4 Stk. Ebi NY
4 Stk. Ebi Panko
4 Stk. Hell's Kitchen
4 Stk. Tiger Roll



MAGURO MENÜ | € 27,90 ^(f)
Nigiri | 1 Stk. Maguro
Maki | 6 Stk. Maguro
I-O | 8 Stk. Maguro IO
Sashimi | 3 Stk. Maguro

HOT SPICY MENÜ | € 21,90
Maki | 6 Stk. Hot Sake
Maki | 6 Stk. Hot Maguro
I-O | 8 Stk. Spicy Sake



MENÜ FÜR 2 | € 60,90
Avocado Boat 2 Stk: Spicy Lachs
Nigiri 4 Stk. | 1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Sake Aburi
Maki 12 Stk. | 6 Sake, 6 Kappa
I-O 8 Stk. | 4 California, 4 Philadelphia
Extreme Roll 4 Stk. | Ebi Panko
Tempura Roll 6 Stk. | Sake
Sashimi | 3 Stk. Sake, 3 Stk. Maguro



MENÜ FÜR 4 | € 105,50 ^(f,a,g,e,j)
Avocado Boat 2 Stk. | Spicy Lachs
Rose Salmon 2 Stk
Nigiri 8 Stk. | 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Sake Aburi
Maki 24 Stk. | 6 Sake, 6 Maguro, 6 Kappa, 6 Avocado
I-O 16 Stk. | 8 California, 8 Philadelphia
Extreme Roll 8 Stk. | 4 Ebi NY, 4 Ebi Panko
Tempura Roll 12 Stk. | 6 Sake, 6 Chicken
Sashimi | 5 Stk. Sake, 5 Stk. Maguro

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Getränke

DRINKS



TEE

Grüner Tee	3,20
Jasmin Tee	3,20
Minze Tee	3,90
<i>Frische Minze, Limette, Honig</i>	
Ingwer Tee	3,90
<i>Frische Ingwer, Orange, Honig</i>	
Zitronengras Tee	3,90
<i>Frisches Zitronengras, Limette, Honig</i>	

KAFFEE

Café Crema	3,20
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,90
Vietnamesischer Kaffee	5,90
<i>Kalt oder warm mit Kondensmilch</i>	

KALTE GETRÄNKE

	0,2L	0,25L	0,3L	0,5L	0,75L
Pepsi			3,50		
Pepsi Zero			3,50		
Mirinda / 7up			3,50		
Selters Wasser		2,50			6,90
<i>Mit oder ohne Kohlensäure</i>					
Ginger Ale – Flasche	3,50				
Bitter Lemon – Flasche	3,50				
Tonic Wasser – Flasche	3,50				
Wildberry – Flasche	3,50				
Apfelsaft		3,50		4,90	
Mango Saft		3,50		4,90	
Maracuja		3,50		4,90	
Cranberry Saft		3,50		4,90	
Ananassaft		3,50		4,90	
Saftschorle		3,50		4,90	
<i>Apfel, Mango, Maracuja, Cranberry, Ananas Saft schorle</i>					

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



HOMEMADE LIMONADE – SHAKE

Mango Shake	0,4L
Pürierte Mangos, Joghurt, Vollmilch	
Ginger Limo	6,50
Ingwer, Limette, Minze, Ginger-Ale, Rohrzucker	
Thaibasil Limo	6,50
Thai Basilikum, Limette, Rohrzucker, Cranberry Saft	
Appel Limo	6,50
Ingwer, Limette, Rohrzucker, Apfel-Cranberry Saft	
Mint Limo	6,50
Minze, Limette, Ananassaft, Rohrzucker	
Lemongras Limo	6,50
Zitronengras, Limette, Rohrzucker	
Maracuja Limo	6,50
Frisch Maracuja, Limette, Rohrzucker	

LONGDRINKS / APERITIF

Mionetto Prosecco	0,2L	0,25L
7,50		
Aperol Spritz		7,50
Hugo		7,50
Lillet wildberry		7,50
Gin Tonic		7,50
Wodka Lemon		7,50
Whiskey Cola		7,50

BIERE

	0,3L	0,33L	0,5L
Binding Römer Pils – vom Fass	3,90		5,50
Oberdorfer Helles – vom Fass	3,90		5,50
Bübler Hefeweizen – Mit oder Alkoholfrei			5,50
Clausthaler Alkoholfrei		3,90	
Saigon Bier – Flasche		4,90	
Tiger Bier – Flasche		4,90	

SPIRITUOSEN

Jägermeister 2cl	2,90
Malteser Aquavit 2cl	2,90
Whiskey 2cl	3,90
Wodka 2cl	2,90
Reisschnaps 2cl	2,90

SAKE

Apfel Wein	0,18L	0,3L	0,5L
6,90			
		3,90	4,90





Wein

WINE

OFFENE WEIßWEIN / ROSÉ

50 Grad Riesling trocken 0,2L 6,90
Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure

Weißburgunder trocken 0,2L 6,90
Fruchtig und zart nach Melone, Zitrus und Äpfeln

Grauburgunder trocken 0,2L 7,90
Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente, feine Mineralität

Chardonnay „Charly“ trocken 0,2L 7,50
Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft. Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker

Rosé Cuveé JF trocken 0,2L 6,90
Cuveé aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon
Duft uns Geschmack nach Erdbeere, Sauerkirschen – Sommer im Glas

OFFENE ROTWEIN

Vinedition, Pays D'oc 0,2L 6,90
Cabernet-Sauvignon trocken
Vanilletöne, zarte Holznoten, etwas grüne Paprika, elegant und samtig, Geschmack nach dunkeln Beeren, würziger Abgang

Abbotts & Delaunay, Languedoc 0,2L 7,50
Merlot trocken
Herrlich samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

A6mani, Italien 0,2L 7,50
„LIFILI“ Primitivo Salento IGP, trocken
Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



FLASCHEN WEIN

Weißwein
JWG Johannisberger Weinvertrieb 0,75L 23,50
50 Grad Riesling trocken
Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure

Grauburgunder trocken 0,75L 25,90
Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente, feine Mineralität

Krug'scher Hof, Rheinhessen 0,75L 24,90
Chardonnay „Charly“ trocken
Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft. Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker

Weingut Joachim Flick, Rheingau 0,75L 22,90
Rosé Cuveé JF trocken
Cuveé aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon
Duft uns Geschmack nach Erdbeere, Sauerkirschen – Sommer im Glas

ROTWEIN

Abbotts & Delaunay, Languedoc 0,75L 23,90
Merlot trocken
Herrlich samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

A6mani, Italien 0,75L 24,90
„LIFILI“ Primitivo Salento IGP, trocken
Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



ZUSATZSTOFFE

1.Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt -2.Farbstoff -3. Antioxidanzmittel
4. Konservierungsstoff -5. Koffeinhaltig -6. Geschmacksverstärker
7. Süßungsmittel -8. Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)
9. Koffeinhaltig - 10.Chininhaltig

ALLERGENE

a.Krebstiere -b. Glutenhaltiges Getreide - c. Erdnüsse - d. Schalenfrüchte -e. Milch
f.Fisch- g. Soja- h. Eier - i. Senf- j. Sesam- k.Weichtiere

RESTAURANT



MorjKawa

GUTEN APPETIT!