

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** <sup>(c)</sup>  
Cremige Kokosmilch Suppe mit Tomaten, Kräuterseitling  
und Viet-Kräutern Lauchzwiebeln wahlweise mit  
A. Tofu | € 5,90 <sup>(g)</sup>  
B. Hühnerfleisch | € 6,90  
C. Garnelen u. Lachs | € 7,50 <sup>(f,a)</sup>
- 2. WANTAN SUPPE** | € 6,90 <sup>(a,b)</sup>  
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** <sup>(c)</sup>  
Reispapierrolle gefüllt mit Salat, Reismudeln, Mangostreifen, Minze, serviert mit Hausgemachte Sauce, Wahlweise mit:

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

**5. NEM NUONG**

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

**6. WANTAN** | € 6,90 <sup>(a,b,c)</sup>

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

**7. HA CAO** | € 6,90 <sup>(a,g,j,b)</sup>

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen serviert mit Sojasauce

**8. TÔM TAM COM** | € 8,90 <sup>(a,b,c,g,j)</sup>

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

**9. GÀ XIÊN** | € 7,50 <sup>(c)</sup>

Hühnerbrust am Spieß, serviert mit Salat und Erdnuss Sauce

**10. CRISPY GYOZA** | € 7,50 <sup>(b,g,j)</sup>

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

**12. TATAR**

mit Avocado, Seetangsalat

- A. Spicy Lachs | € 10,90 <sup>(g,j,f)</sup>
- B. Spicy Tuna | € 12,90 <sup>(g,j,f)</sup>

**13. LACHS CARPACCIO** | € 13,50 <sup>(g,f,j)</sup>

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

**14. AVOCADO SPECIAL (2 Stk)** <sup>(g,j,f)</sup>

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

**15. EDEMAME** | € 6,20 <sup>(g)</sup>

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** <sup>(c)</sup>

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

- A. Vegan | € 8,9 <sup>(g)</sup>
- B. Garnelen | € 9,5 <sup>(a)</sup>

**17. GOI XOAI - Mango Salat** <sup>(c)</sup>

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

- A. Vegan | € 8,90 <sup>(g)</sup>
- B. Garnelen | € 9,50 <sup>(a)</sup>

**18. WAKAME SALAT** <sup>(g,j)</sup>

Algensalat mit Sesam, zum Auswahl:

- A. Avocado | € 9,50
- B. Lachs | € 9,90 <sup>(f)</sup>
- C. Jacobmuscheln | € 10,50 <sup>(k)</sup>

**19. GEMISCHTE VORSPEISEN**

(ab 2 Personen) <sup>(a,b,c,j,h)</sup>

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

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

**22. BUN NAM BO** <sup>(c)</sup>  
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 <sup>(g)</sup>  
B. Hähnchenbrust | € 16,50  
C. Rindfleisch | € 17,50  
D. Riesen Black Tiger Garnelen | € 19,90 <sup>(a)</sup>

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

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

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

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

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

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

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

## Grill Spezial

GRILL SPECIAL

**29. GRILLED TERIYAKI SALMON** | € 23,90 <sup>(f,g,i)</sup>  
210gr Gegrillter Lachs, frische gegarte Gemüse, Avocado, Salat in Terriyaki Sauce dazu Duftreis

**30. GRILLED CHICKEN** | € 19,90 <sup>(c,e,j)</sup>  
Gegrillte Hühnerbrust Filet mit Salat, Erdnuss Sauce, Süßkartoffeln Pommes

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

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

**33. U-DON SPEZIAL** <sup>(b,g,a,f)</sup>  
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 <sup>(b)</sup>**  
Süßkartoffeln Pommes mit hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Süßer Chilisauce

**35. Childhood 2 | € 8,90 <sup>(c,e,h)</sup>**  
Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Sauce Nachtisch

**Nachtisch**  
DESSERT

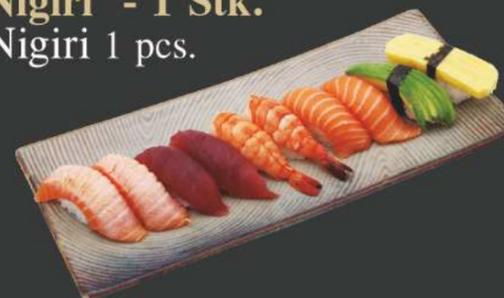
**40. Mochi Eis | € 5,50 <sup>(b)</sup>**

**41. Chuoi Tam Com | € 5,50 <sup>(b,j)</sup>**  
Mit jungem grünem Reis panierte Banane mit Honig

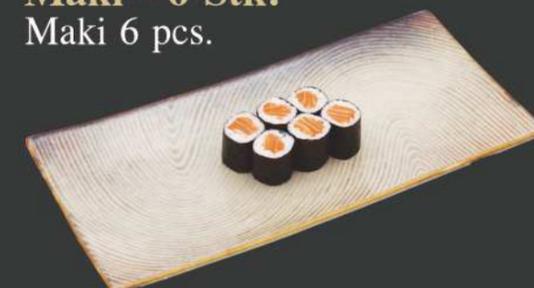


**Sushi**  
SUSHI

**Nigiri - 1 Stk.**  
Nigiri 1 pcs.



**Maki - 6 Stk.**  
Maki 6 pcs.



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

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

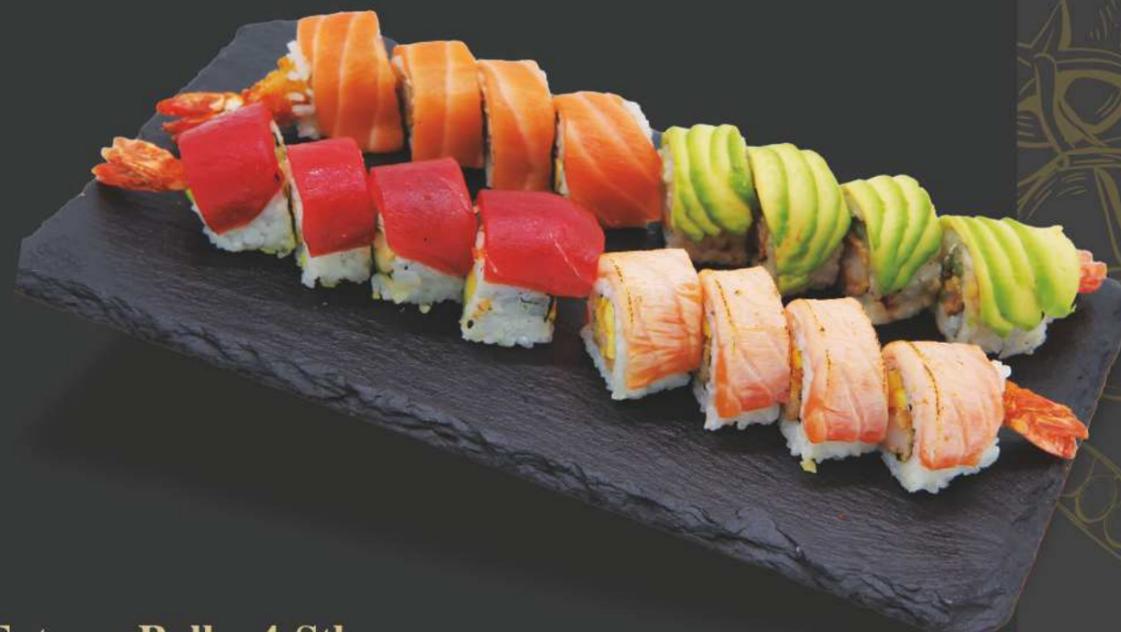
<b>76 MAMA MIA</b>	€ 9,50
Avocado   Gurke   Mangostreifen   Schnittlauch	
<b>77 PHILADELPHIA</b>	€ 10,90
Lachs   Avocado   Frischkäse   Masago (f,e)	
<b>78 CARLIFORNIA</b>	€ 10,90
Krebsfleisch   Avocado   Frischkäse   Masago (t,e,f)	
<b>79 CHICKEN</b>	€ 10,50
Hähnchenbrust   Gurke   Frischkäse   Sesam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



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

<b>85 TEMPURA VEGI</b>	€ 10,50
Avocado   Gurke   grüner Spargel   Frischkäse (e,g,j)	
<b>86 TEMPURA CHICKEN</b>	€ 11,50
Hähnchenbrust   Gurke   Frischkäse (e,g,j)	
<b>87 TEMPURA TUNA</b>	€ 12,50
Tunatatar   Gurke   Frischkäse (e,g,j)	
<b>88 TEMPURA SAKE</b>	€ 11,90
Lachs   Avocado   Gurke   Frischkäse (f,e,g,j)	
<b>89 TEMPURA EBI</b>	€ 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.

<b>90 A) EBI NY</b>	€ 9,50
Tempuragarnelen   Avocado   garniert mit Lachs   sweetsauce & Cocktailsauce (a,f,g)	
<b>B) TIGER ROLL</b>	€ 9,50
Tempuragarnelen   Avocado   Mango   garniert mit flambierte Lachs   sweetsauce & Cocktailsauce (a,f,g,e)	
<b>91 SAKURAROLL</b>	€ 9,20
Spargeltempura   Mango   Gurke   Avocado mit Tofumantel, sweetsauce (g)	
<b>92 EBI PANKO</b>	€ 9,30
Tempuragarnelen   Gurke   Frischkäse garniert mit Avocado   Sweetsauce & Cocktailsauce (a,g,e)	
<b>93 A) HELL'S KITCHEN</b>	€ 9,90
Tempuragarnelen   Avocado   scharfe Sauce   garniert mit Thunfisch & Cocktailsauce (a,g,e,f)	
<b>B) CHIDORI ROLL</b>	€ 10,50
Tempuragarnelen   Avocado   Thunfischtartar flambiert & sweetsauce & Cocktailsauce dazu (a,g,e,f)	
<b>94 A) EBI DRAGON</b>	€ 9,90
Tempuragarnelen & Gurke   garniert mit Süßwasseraal & Sweetsauce (a,g,f,e)	
<b>B) HEBIROLL</b>	€ 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** <sup>(j,g)</sup>  
Nigiri | 2 Stk. Inari  
Maki | 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Avo



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



**TOKIO MENÜ | € 15,50** <sup>(f)</sup>  
Nigiri | 2 Stk. Sake  
Maki | 6 Stk. Sake, 6 Stk. Maguro



**SAKE MENÜ | € 19,50** <sup>(f,e)</sup>  
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** <sup>(a,f,l,e)</sup>  
Nigiri | 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Sake  
Maki | 6 Stk. Sake  
I-O | 8 Stk. California



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



**MAGURO MENÜ | € 27,90** <sup>(f)</sup>  
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** <sup>(f,a,g,e,j)</sup>  
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
<i>Pürierte Mangos, Joghurt, Vollmilch</i>	
Ginger Limo	6,50
<i>Ingwer, Limette, Minze, Ginger-Ale, Rohrzucker</i>	
Thaibasil Limo	6,50
<i>Thai Basilikum, Limette, Rohrzucker, Cranberry Saft</i>	
Appel Limo	6,50
<i>Ingwer, Limette, Rohrzucker, Apfel-Cranberry Saft</i>	
Mint Limo	6,50
<i>Minze, Limette, Ananassaft, Rohrzucker</i>	
Lemongras Limo	6,50
<i>Zitronengras, Limette, Rohrzucker</i>	
Maracuja Limo	6,50
<i>Frisch Maracuja, Limette, Rohrzucker</i>	

### 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!