



## ALLERGENE

### A – GLUTENHALTIGES GETREIDE / WEIZEN

Und daraus gewonnene Erzeugnisse, dazu gehören u.a.: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Emmer, A8 Einkorn, A9 Grünkerne

### B – KREBSTIERE

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### C – EIER

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### D – FISCH

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### E – ERDNÜSSE

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### F – SOJABOHNEN

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### G – MILCH

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### H – SCHALENFRÜCHTE

Und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Cashewnüsse, H4 Walnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia- und H9 Queenslandnüsse

### I – SELLERIE

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### J – SESAM

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### K – SENF

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### L – SCHWEFELDIOXID / SULFITE

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### M – LUPINE

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

### N – WEICHTIERE

Und daraus gewonnene Erzeugnisse



## KAFFEE

Espresso	3.10	Espresso Macchiato	3.30
Espresso Doppio	5.10	Cappuccino	3.90
Kaffee	3.70	Latte Macchiato	5.70
Espresso Doppio Macchiato			5.30
Affogato			7.50
Espresso, Vanilleeis <sup>C,G,H</sup>			

## TEE (Kanne)

Japan Sencha Extra Fine			11.90
Intensive, leuchtendgrün in der Tasse			
Japan Genmaicha			11.90
Frischer Sencha gemischt mit geröstetem Vollkornreis aus Bio-Anbau			
Jasmin Dragon Phönix Pearls			11.90
aus Bio-Anbau			
Darjeeling TGFOP1 Valley First Flash			11.90
Bio-Anbau, Himalaya, duftig-frische Frühjahrspflückung			
Kamillenblüten Bio			11.90
Aus Bio-Anbau			
Frischer Ingwer Tee			12.90
mit Honig			
Frischer Pfefferminz Tee			12.90
mit Honig			



## AZUKI DESSERT

Exotische Pavlova	14.90
Baiser Schälchen gefüllt mit Ananas-Vanille Ragout und Mascarpone Creme, Guaven Sorbet auf Sesam Crumble <sup>A,C,G,J</sup>	
Key Lime Pie	13.90
Limettencreme Törtchen mit Kiwi-Yuzu Granite <sup>A,C,G</sup>	
Sakura	15.90
Matcha-Weiße Schokoladen Tarte mit Schoko Bäumchen, Zuckerwatte und Cranberry-Kirsch Sorbert <sup>A,C,G</sup>	
Sesam Mille-Feuille	12.90
Sesamcreme zwischen Schokoladen-Crunch-Blättchen, dazu Jasmin Eis <sup>A,C,G,J</sup>	
Azuki Hot Stone	19.90
Heißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Pandaneis, serviert im heißen Stein ( <i>zum Teilen</i> ) <sup>A,C,G,F</sup>	
Die Kokosnuss	15.90
Kokosnussmousse ummantelt mit dunkler Schokolade, Honig-Kokosfinancier und frischer Mango <sup>C,F,G,H,J</sup>	
Schokoladenfondue	16.90
Schokoladen Fondue mit saisonaler Früchteauswahl (zum Teilen) <sup>A,C,F,G</sup>	



## AZUKI DESSERT

Mochi Eis Variation, 3 Sorten | 10.90  
Kokosnuss, Matcha, Schokolade, Himbeere,  
Strawberry-Cheesecake, Mango, Passionsfrucht-Mango  A,F,G,H,J

Espresso Martini Affogato | 13.90  
Japanischer Haku Vodka mit Kahlua und Vanille Eiscreme <sup>C,G,H,L</sup>

Beschwipstes Sorbet | 9.90  
Japanischer Haku Vodka auf Zitronen-Ingwer Sorbet

Frozen Variation, 3 Sorten | 12.00  
Eis: Jasmin <sup>C,G</sup>, Pandan <sup>C,G</sup>, Kokosnuss <sup>C,G</sup>, schwarzer Sesam <sup>C,G,J</sup>,  
Matcha <sup>C,G</sup>, Vanille <sup>C,G</sup>  
Sorbet: Guave, Cranberry-Kirsche, Wassermelone,  
Lychee, Zitrone-Ingwer, weißer Pfirsich

Frische Mango | 13.00  
Aufgeschnittene Mango, geerntet zum perfekten Zeitpunkt

Früchte Variation | 24.90  
Ausgewählte saisonale Früchte