



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

Bitte beachten Sie, dass in allen Produkten Spuren von Schalenfrüchten, Nüssen, Gluten, Senf und Soja enthalten sein kann.



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 ^{C,G,H}			

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

Passionsfrucht Crème Brûlée Crème brûlée, Mango-Ingwer Sorbet ^{C,G}	14.90
Der Rosengarten Rosen Ganache, Biskuit, Minz Sirup und Öl, Holunder Gelee, Himbeeren Püree ^{A,C,G}	15.90
Mango-Sticky-Rice Klebreis, Kokosmilch, frische Mango	15.90
Azuki Hot Stone Heißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Pandaneis, serviert im heißen Stein (<i>zum Teilen</i>) ^{A,C,G,F}	19.90
Honey Bee Zitronen Financier, Mandarinen-Karotten Gel, Orangenblüten Chantilly mit Ingwer-Zitronen-Honig Eis ^{C,G,H1, Blütenpollen}	16.90
Cheesecake Perle Mango-Kalamansi Cheesecake auf Acai Blatt, Biskuit mit Haku- Zitronen Eis ^{A,C,G,H1}	16.90
Schokoladenfondue Schokoladen Fondue mit saisonaler Früchteauswahl (zum Teilen) ^{A,C,F,G}	16.90



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 ^{C,G,H,L}

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

Frozen Variation, 3 Sorten | 12.00
Eis: Pandan ^{C,G}, Kokosnuss ^{C,G}, Schwarzer Sesam ^{C,G,J}, Matcha ^{C,G},
Vanille ^{C,G}, Schokolade-Orange ^{C,F,G}, Sauerrahm-Kalamansi ^{C,G},
Ingwer-Zitronen-Honig ^G, Snickers ^{E,G,H}
Sorbet: Zitrone-Ingwer, Mango-Ingwer

Frische Mango | 13.00
Aufgeschnittene Mango, gerntet zum perfekten Zeitpunkt

Früchte Variation | 24.90
Ausgewählte saisonale Früchte