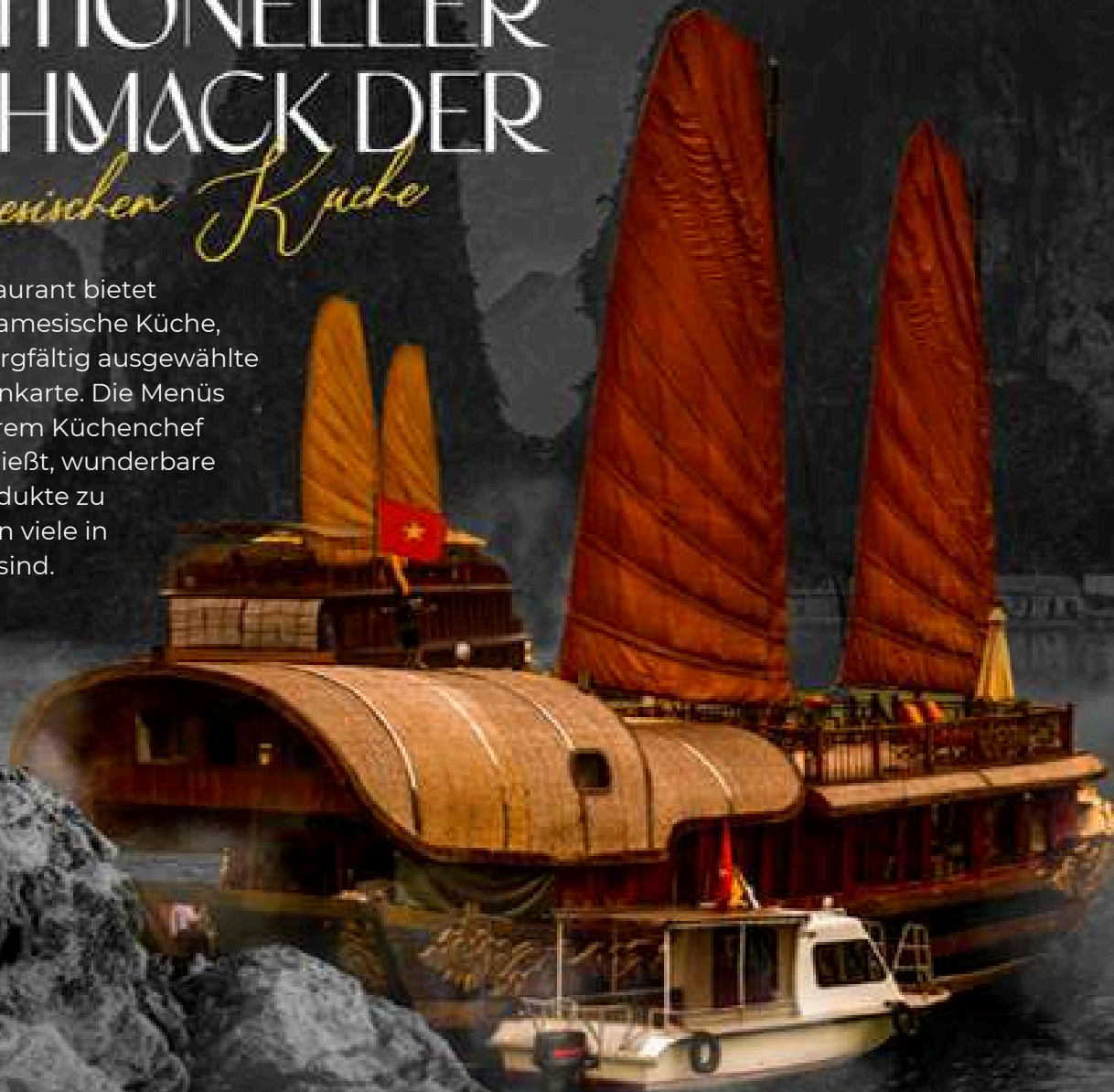




TRADITIONELLER GESCHMACK DER *Vietnamesischen Küche*

Unser elegantes Restaurant bietet ausgezeichnete vietnamesische Küche, ergänzt durch eine sorgfältig ausgewählte und fantasievolle Weinkarte. Die Menüs werden alle von unserem Küchenchef entworfen, der es genießt, wunderbare natürliche frische Produkte zu verwenden, von denen viele in der Region erhältlich sind.



VORSPEISEN

1. NEM MYMY (4 STK.) ^{B-D} 7,90€

Garnelen, Hühnerfleisch, Mu-Err-Pilze, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Kohlrabi, Taro, Glasnudeln, Reispapier, süß-saure Fischeauce.

2. FUSION-SOMMERROLLEN MIT GARNELEN (6 STK.) ^{B-F-E} 7,90€

Garnelen, Hühnerfleisch, Mu-Err-Pilze, Glasnudeln, Gemüse, Reispapier, süß-saure Fischeauce

3. FRÜHLINGSROLLEN MIT TOFU (4 STK.) ^{E-F} 7,50€

Tofu, Salat, Gurke, Karotten, frische Kräuter, Reissnudeln, Reispapier, Hoisin-Erdnussauce

4. EDAMAME ^F 6,50€

5. VEGANE SOMMERROLLEN (4 STK.) ^F 7,50€

Tofu, Glasnudeln, Gemüse, Kräuter, Reispapier, süß-saure Sauce

6. VEGANE FRÜHLINGSROLLEN (4 STK.) ^F 7,50€

Gebratenes Gemüse, Tofu, Glasnudeln, Reispapier, süß-saure Sauce

枝豆
Edamame

SUPPEN UND SALATE

Wärmende Suppen und frische Salate bieten die perfekte Balance zwischen Genuss und Leichtigkeit. Ob eine aromatische Brühe oder ein knackiger Salat mit frischen Zutaten – hier trifft Frische auf Geschmack.

7. MANGO-SALAT ^E 8,90€

Frische Mango, Karotten, Gurke, Kräuter, geröstete Erdnüsse, Limetten-Dressing

8. AVOCADO-SALAT ^E 9,50€

Avocado, Mango, Blattsalat, Kräuter, geröstete Erdnüsse, Limetten-Dressing

9. GLASNUDELSALAT MIT TOFU ^F 9,50€

Glasnudeln, Tofu, Gemüse, Kräuter, süß-saure Sauce

10. GLASNUDELSALAT MIT GARNELEN ^B 9,90€

Glasnudeln, Garnelen, Gemüse, Kräuter, Röstzwiebeln, süß-saure Sauce

11. TOM YUM-SUPPE ^{B-D} 8,50€

Garnelen, Lachs, Champignons, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Basilikum, Koriander

12. TOM YUM VEGETARISCH MIT TOFU ^F 7,90€

Tofu, Champignons, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Basilikum, Koriander

13. MISO-SUPPE MIT LACHS ^D 8,50€

Algen, Lachs, Frühlingszwiebeln

14. MISO-SUPPE MIT TOFU ^F 7,90€

Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln



PHỞ^D

„Alle Pho-Brühen werden mit Fischsauce gewürzt.“

15. PHỞ GÀ^D 17,90€

Reisbandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, frischen Kräutern, klarer Hühnerbrühe.

16. PHỞ TÁI^D 17,90€

Reisbandnudeln mit dünn geschnittenem rohem Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, aromatische Rinderbrühe.

17. PHỞ CHÍN^D 17,90€

Reisbandnudeln mit gekochtem Rindfleisch, frischen Kräutern, kräftige Brühe.

18. PHỞ BÒ VIÊN^D 17,90€

Reisbandnudeln mit hausgemachten Rinderbällchen.

19. PHỞ ĐẶC BIỆT^D 19,90€

Reisbandnudeln mit Rind roh & gekocht, Rinderbällchen, Frühlingszwiebeln, aromatische Brühe.



VEGETARISCHE PHỞ

20. PHỞ RAU NẤM^F 17,90€

Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Pilzen, Tofu, Gemüsebrühe.

21. PHỞ ĐẬU PHỤ^F 17,90€

Reisbandnudeln mit knusprigem Tofu, Gemüse, vegetarische Brühe.



HAUPTGERICHTE

22. CURRY-SOÛE ^{G-D}

Saisonales Gemüse in Kokosmilch, Zitronengras, Curry und Reis:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente ^{A1}	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

23. UDON BOWL MIT SAURER-SCHARFER SAUCE ^{A1-E}

Udon mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und süß-saurer Sauce:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente ^{A1}	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

24. BÚN TRỘN ^{D-E}

Reisnudeln, Salat, Mango, Gurke, süß-saure Sauce, Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrilltes Hühnerbrustfilet	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

25. PAD THAI ^{C-D-E}

Reisnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Zitrone und getrockneter Chili:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

26. MANGO-SOÛE ^{C-D-E}

Hausgemachte Soße mit frischer Mango, Süßkartoffeln und buntem Gemüse, serviert mit Duftreis

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

FÜR KINDER

27. GARNELEN
TEMPURA ^{A1-B} (3 STK.)

8,50€

28. CHICKEN
TEMPURA ^{A1}

9,50€

29. POMMES FRITES /
SÜSSKARTOFFEL-POMMES

4,50€



DESSERT

30. KOKOSMILCH-
PANNA COTTA MIT ERDBEEREN ^G 6,90€

Sahne mit Kokosmilch, Gelatine, Früchten und Erdbeersauce.

31. MOCHI-EIS ^G 6,90€



MY MY SUSHI

寿司
献立



In unserem Luxusrestaurant erleben Sie Sushi in Perfektion. Feinste, handverlesene Zutaten, meisterhaft zubereitet, vereinen sich zu einem Geschmackserlebnis der Extraklasse. Jede Kreation besticht durch höchste Qualität, frische Aromen und eine kunstvolle Präsentation – ein Genuss für wahre Feinschmecker.

のための贅沢な逸品です。
りと美しい盛り付けが融合した、真の美食家
げた一品は、極上の味わいを生み出します。新鮮な魚
厳選された最高級の食材を使用し、職人の技で仕上
究的な芸術をご堪能いただけます。
私たちの高級レストランでは、



NIGIRI (2 Stk.)

Nigiri ist eine traditionelle Sushi-Art, die aus einer handgeformten Reisbasis besteht, die mit einer dünnen Scheibe frischen Fisches, Meeresfrüchten oder anderen Zutaten belegt wird. Oft wird es mit einem Hauch Wasabi oder einer leichten Sojasauce verfeinert. Es besticht durch Einfachheit, Eleganz und einen unverfälschten Geschmack, der die Qualität der Zutaten in den Mittelpunkt stellt.

握り寿司は、手で形を整えた酢飯の上に新鮮な魚介類やその他の具材をのせた、伝統的でシンプルな寿司の一つです。わさびや醤油で軽く味付けされることが多く、素材本来の味わいを存分に楽しめるのが特徴です。



41. AVOCADO 🥑

5,50€

42. LACHS ^D

6,20€

43. THUNFISCH ^D

6,90€

44. GARNELEN ^B

6,20€

45. UNAGI-AAL ^O

6,20€

46. LACHS
ABURI-FLAMBIERT ^D

7,20€

47. THUNFISCH
ABURI-FLAMBIERT ^D

7,90€

48. KREATIVE
KREATION UNSERER
SUSHI-CHEFS

8,90€

握り
寿司



MAKI (8 Stk.)

卷細

Lachs
Maki

鮭卷

49. AVOCADO

5,90€

50. GURKE

5,50€

51. MANGO

5,90€

52. SURIMI ^B

5,90€

53. LACHS ^D

6,90€

54. THUNFISCH ^D

7,20€

55. GARNELEN
FRITTIERT ^B

6,90€

56. LACHS AVOCADO ^D

7,90€

57. THUNFISCH
AVOCADO ^D

8,20€

鮭
卷

Thunfisch
Maki

URAMAKI INSIDE-OUT (8 Stk.)

Uramaki ist eine besondere Sushi-Rolle, bei der der Reis außen und das Nori innen liegt. Gefüllt mit frischen Zutaten und verfeinert mit Sesam oder Rogen, bietet sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

裏巻きは、ご飯が外側、海苔が内側にある特別な寿司ロールです。新鮮な具材を包み、ごまやとびこで仕上げた、独特の味わいが楽しめる一品です。

**58. AVOCADO, GURKE,
MANGO (SESAM) ^I** 

10,50€

**63. GARNELEN, AVOCADO,
TOBIKO (FISCHROGEN) ^{B-D}**

11,20€

**59. LACHS, AVOCADO,
TOBIKO (FISCHROGEN) ^D**

11,20€

**64. GEGRILLTER AAL,
AVOCADO, TOBIKO ^{O-D}**

11,90€

**60. THUNFISCH,
AVOCADO, TOBIKO ^D**

11,90€

**65. FRITTIERTER
LACHSBAUCH, GURKE
(SESAM) ^{D-L}**

11,20€

**61. FRITTIERTE GARNELEN,
AVOCADO (SESAM) ^{B-L}**

11,50€

**66. FRITTIERTES HÄHNCHEN,
GURKE (SESAM) ^L**

11,20€

**62. SURIMI, AVOCADO,
TOBIKO (FISCHROGEN) ^{B-D}**

10,90€



裏巻き

MY MY SPEZIAL-SAUCE (8 Stk.)



おいをお楽しみください
ます。蒸餾された空間で、至高の味
し、醸成された食料の風味を最大限に引き出
旨味、甘み、そして絶妙なスパイスのバランスが調和
製の特製ソース(Tokuhon Sauce)でさらに引き立てます
IMOHでは、職人が仕上げた寿司を特

16,90€

mit flambiertem Lachs. 1-2-3-4-8-C-F-B-D

16,20€

Lachsmantel. 1-2-3-4-8-C-F-D





鮨
裏巻

69. ATULA EBI

16,90€

Frittierter Lachsbauch, Mango und Avocado, bedeckt mit Garnelen. 1-2-3-4-8-C-F-B-D

70. SAKE PANCY

16,20€

Frittierter Lachsbauch, Mango und Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs. 1-2-3-4-8-C-F-B-D

71. RAINBOW

Surimi, Mango und Avocado, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Aal und Avocado. 1-2-3-4-8-C-F-B-D-O

17,50€

72. SPECIAL VEGGIE

Frittierter Spargel, Mango und Gurke, ummantelt mit Avocado. 1-2-3-4-8-C-F

15,90€

73. SALMON FAN

Lachstatar, Mango und Gurke, bedeckt mit flambiertem Lachs. 1-2-3-4-8-C-F-D

17,20€

74. BLACK DRAGON

Frittierte Garnelen, Rucola und Mozzarella, ummantelt mit Avocado. 1-2-3-4-8-C-F-D

16,20€

75. FUTO MAKI

6 Stück Big Rolls, gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Spargel und Tobiko. 1-2-3-4-8-C-F-B-D

14,90€

76. MY MY SURPRISE

Lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef überraschen.

18,50€

TEMPURA- BIG-ROLL (10 Stk.)

天ぷら

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial-Sauce



77. LACHS, AVOCADO,
SERVIERT MIT GUACAMOLE-
KRESSE UND SPEZIAL-SAUCE
1-2-3-4-8-C-F-A1-D

16,20€

78. THUNFISCH, AVOCADO,
SERVIERT MIT GUACAMOLE-
KRESSE UND SPEZIAL-SAUCE
1-2-3-4-8-C-F-A1-D

16,90€

79. GARNELEN, AVOCADO, SERVIERT
MIT GUACAMOLE-KRESSE UND
SPEZIAL-SAUCE 1-2-3-4-8-C-F-A1-B

16,20€

80. LACHS, THUNFISCH,
GARNELEN, AVOCADO, SERVIERT
MIT GUACAMOLE- KRESSE UND
SPEZIAL-SAUCE 1-2-3-4-8-C-F-A1-B-D

17,50€

81. VEGGIE TEMPURA 
Avocado, Gurke, Mango und
Spargel, serviert mit Guacamole-
Kresse und Spezial-Sauce 1-2-3-4-8-C-F-A1

15,90€

82. HÄHNCHEN, AVOCADO,
SERVIERT MIT GUACAMOLE-
KRESSE UND SPEZIAL-SAUCE
1-2-3-4-8-C-F-A1

16,90€

SASHIMI-SPEZIALITÄTEN^D

刺身専門



Unsere Sashimi-Spezialität besteht aus hauchdünn geschnittenen, erstklassigen Fisch, der mit höchster Sorgfalt zubereitet wird. Die perfekte Balance aus Frische, zarter Textur und delikaten Aromen macht jedes Stück zu einem einzigartigen Genuss. Serviert mit fein abgestimmten Beilagen, ist dieses Sashimi ein wahres Meisterwerk der japanischen Küche.

堪能ください。
日本料理の真髄をぜひ堪能ください。
らかな食感が、贅沢な味わいを生み出します。
ひと口ごとに広がる純粋な旨みと清
に堪能し、職人技で美しく盛り付けた逸品
を満喫された最高級の鮮魚を丁寧

83. MIT WAKAME, KRESSE UND SALAT^D

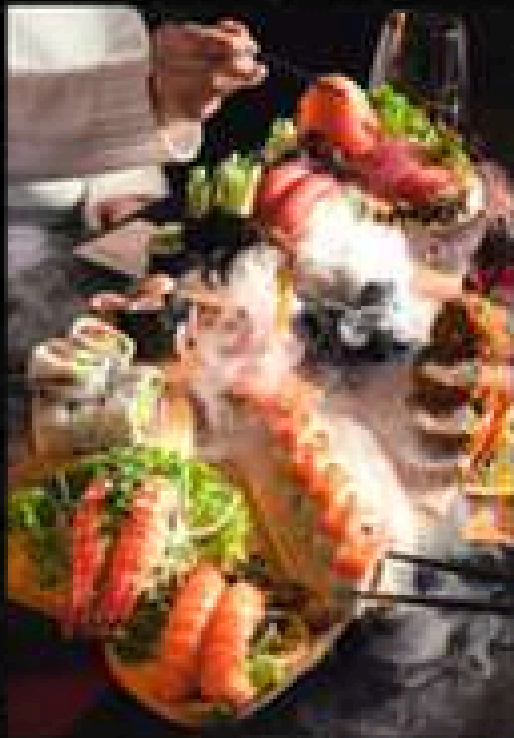
- a. Lachsblume (10 Stk.) **21,90 €**
- b. Aburi Lachsblume **22,90 €**

84. MIT WAKAME, KRESSE UND SALAT

- a. Thunfischblume^D **23,90 €**
- b. Aburi Thunfischblume^D **24,90 €**
- c. 5 Lachs, 5 Thunfisch, 2 Garnelen, **27,90 €**
2 Jakobsmuscheln^{B,D,O}



SUSHI MENÜS



寿司セット

IMORI bietet eine exquisite Auswahl an Sushi-Menüs – von klassischen Maki bis zu kreativen Tempura- und Inside-Out -Rolls. Ob Fisch, vegetarisch oder Spezialitäten für Gruppen wie Kamasutra und Volcano Eruption, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wer Überraschungen liebt, kann das Freestyle-Menü der Sushi-Köche genießen – ein echtes Highlight!

IMORIでは、伝統的な巻き寿司から創造的な天ぷらロールやインサイドアウトロールまで、豊富な寿司メニューを提供しています。魚介好きもベジタリアンも楽しめるラインナップに加え、カーマーストラやボルケーノエラプションなど、グループ向けの特別セットもご用意。サプライズを楽しみたい方には、職人の創作が光るフリースタイルメニューがおすすめです！

85. MENÜ 1: MAKI MIX ^D

8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Avocado Maki

16,50€

86. MENÜ 2: SALMON LOVE SET ^D

8 Stk. Lachs Avo Maki
6 Stk. Nigiri Lachs

23,50€

87. MENÜ 3: TUNA LOVE SET ^D

8 Stk. Thunfisch Avo Maki
2 Stk. Nigiri Thunfisch
4 Stk. Sashimi Thunfisch

24,50€

88. MENÜ 4: CRISPY ROCKET ^D

8 Stk. Crispy Tiger
8 Stk. Avocado Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri

31,50€

89. MENÜ 5: SALMON MIX ^{B-D}

8 Stk. Lachs Inside-out
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

26,50€



90. MENÜ 6: BLAZING LOVE
1-2-3-4-8-C-F-A1-B-D

31,50€

10 Stk. Lachs Tempura,
2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

92. MENÜ 8: KAMASUTRA
1-2-3-4-8-C-F-A1-D

54,90€

10 Stk. Huhn Tempura Roll, 8 Stk. My My
Surprise, 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs
Nigiri, 2 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Lachs Sashimi

94. MENÜ MY MY: FREESTYLE
KREATIVE KREATION UNSERER SUSHI CHEFS
99,90€

91. MENÜ 7: VEGGIE FANS **19,90€**

8 Stk. Veggie Inside-out,
8 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Gurke Maki

93. MENÜ 9: VOLCANO
ERUPTION 1-2-3-4-8-c-f-a1-d **82,90€**

10 Stk. Thunfisch Tempura Roll, 8 Stk. My My
Surprise, 8 Stk. Lachs Inside-out, 8 Stk. Lachs Maki,
8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri,
2 Stk. Thunfisch Nigiri, 3 Stk. Lachs Sashimi,
2 Stk. Special Nigiri, 3 Stk. Thunfisch Sashimi



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

100. PASSION DREAM ¹⁻² 7,50€

Maracuja-Sirup, Guavensaft,
Limette, Wasser

101. GINGER COOLER 7,50€

Orange, Ingwer, Limette,
Ginger Ale

102. WILD BERRY ¹⁻² 7,50€

Frische Beeren, Limette,
Wild Berry

103. DETOX DELIGHT ² 7,50€

Ananas, Gurke, Limonade, Aloe-Vera

104. ROSENTEE ² 7,50€

Honig, Zucker, Rosen-Sirup,
Granatapfelkerne

105. PFIRSICH- ORANGEN-ZIMT-TEE ¹⁻² 7,50€

Zucker, Honig, Zimt-Sirup, Orange





APERITIFS

106. APEROL SPRITZ ^{5-M}

Wasser, Prosecco, Orange,
Minzblätter

7,50€

107. LILLET WILDBERRY ^{5-M}

Lillet, Waldbeere, Zitrone

7,50€

108. HUGO

7,50€

DRINKS & COCKTAILS BEI MYMY

109. PINA COLADA ^{1,5}

Milch mit Sahne, Ananas,
Orange, Wein

11,50€

110. MOSCOW MULE

Wodka, Ingwerbier

9,50€

111. BLUE NIGHT

Malibu, Pfirsich, Blue Curacao,
Zitronensaft, Ananassaft

11,50€

112. VIRGIN MOJITO / VIRGIN RAZZ ¹⁻²

Himbeersirup, Wasser, brauner
Zucker, Zitrone, Minzblätter.

9,50€



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Alkoholfreie Cocktails bieten vollen Geschmack ohne Alkohol. Ob fruchtig, spritzig oder cremig – sie sind die perfekte Wahl für stilvollen Genuss. Klassiker wie Virgin Mojito oder Pina Colada ohne Alkohol sorgen für Erfrischung bei jeder Gelegenheit. Probieren und genießen!

113. GESCHMACK NACH WAHL

Maracuja, Pfirsich, Erdbeere,
Himbeere

9,50€

114. ANTI ALK

Virgin Mojito Limette, Minze,
Zucker, Tonic Water

9,50€

115. STRAWBERRY KISS ¹⁻²

Erdbeersirup, Kokossirup, frische
Erdbeere, Ananassaft, Orangensaft.

9,50€

116. VIRGIN COLADA ¹⁻²

Sahne, Kokossirup, Ananassaft,
Orangensaft.

9,50€



JAPANISCHE SPIRITUOSEN

117. JINZU GIN 41,3% VOL 2 CL 6,90€

Japanischer Gin mit einer einzigartigen Geschmackskombination aus frischen Zitrusnoten der Yuzu-Frucht und dem delikaten Reisduft des Sake.

118. HIBIKI SUNTORY WHISKY 43% VOL 2 CL 9,90€

Eine harmonische Mischung aus über 10 Whiskys mit Frucht-, Gewürz- und Eichenaromen sowie Noten von Sandelholz und Orangenmarmelade. Wird auf Eis oder pur serviert.

119. TOKI SUNTORY WHISKY 43% VOL 2 CL 6,90€

Eine elegante Mischung aus Malts und Grains aus den drei japanischen Brennereien, mit Vanille-, Zitrus-, Pfeffer- und Ingwer-Aromen. Perfekt auf Eis oder pur zu genießen.

120. SHOYO 2 CL 4,90€

Japanischer Süßkartoffel-Brand.



SPIRITUOSEN

121. SAMBUCA MOLINARI

2 CL 4,00€

122. RAMAZZOTTI

2 CL 4,00€

123. FERNET BRANCA

2 CL 4,00€

124. BAILEYS IRISH CREAM

2 CL 4,00€

125. JÄGERMEISTER

2 CL 4,00€

126. JACK DANIEL'S

2 CL 4,00€

127. GORDON'S DRY GIN

2 CL 4,00€

128. ABSOLUT

2 CL 4,00€

129. HAVANA CLUB 3Y

2 CL 4,00€

130. SAUZA SILVER

2 CL 4,00€



SÄFTE & SCHORLEN

131. APFELSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

132. ORANGENSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

133. ANANASSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

134. MARACUJASAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

135. JOHANNISBEERSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

136. LITSCHISAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

138. RHABARBERSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

137. SAFTSCHORLE MIT SAFT NACH WAHL

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

139. KIBA

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

KALTE GETRÄNKE

140. ACQUA MORELLI CLASSIC

0.25 L	3,50€
0.75 L	7,50€

141. ACQUA MORELLI NATURAL

0.25 L	3,50€
0.75 L	7,50€

142. COCA-COLA ¹⁻³

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

143. COCA-COLA LIGHT ¹⁻³⁻⁹

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

144. COCA-COLA ZERO ¹⁻³⁻⁹

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

145. FANTA ¹⁻³

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

146. SPRITE ¹⁻³

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

147. SPEZI

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

148. SCHWEPPE'S BITTER LEMON ³

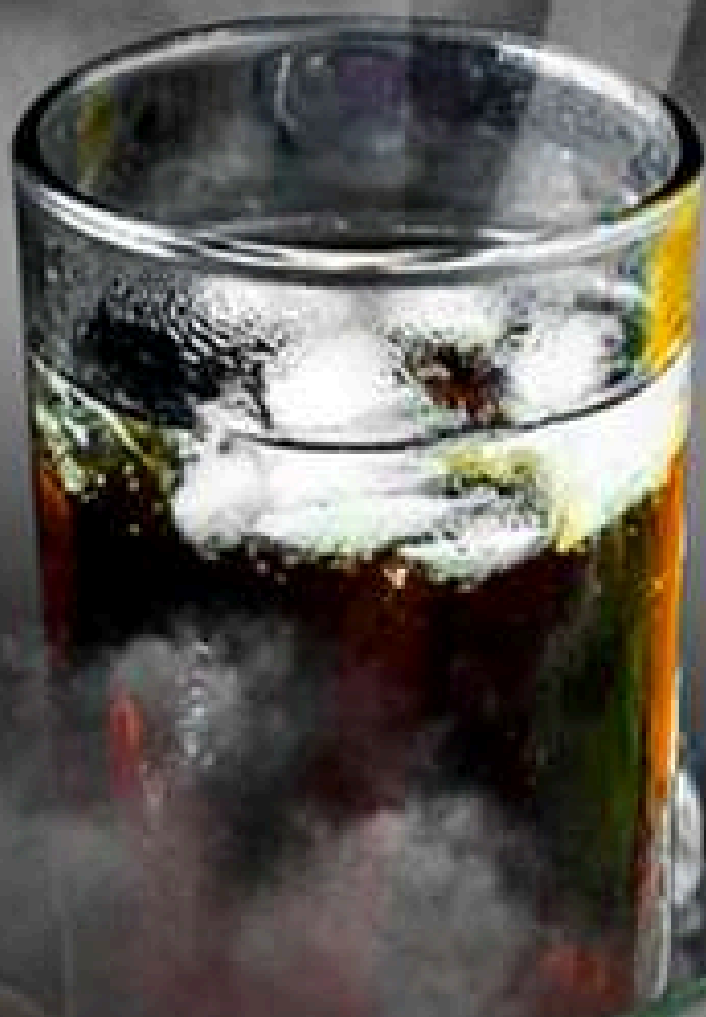
0.20 L	4,20€
0.40 L	5,20€

149. SCHWEPPE'S GINGER ALE ³

0.20 L	4,20€
0.40 L	5,20€

150. SCHWEPPE'S TONIC WATER

0.20 L	4,20€
0.40 L	5,20€



BIERE

Im MyMy genießen Sie eine erlesene Auswahl erstklassiger Biere – von deutscher Braukunst bis zu internationalen Spezialitäten. Ob erfrischendes Pils, vollmundiges Weizen oder seltenes Craft-Bier – unsere Sommeliers beraten Sie gerne, um das perfekte Bier zu Ihrem Menü zu finden. Erleben Sie die perfekte Harmonie aus feiner Küche und exzellenter Braukunst in stilvollem Ambiente.

151. PILS a1-a3

0.33 L **3,90€**

152. RADLER a3-8

Bier mit Sprite

0.33 L **3,90€**

153. ALSTER a1-a3

Bier mit Fanta

0.33 L **3,90€**

154. BIER-COLA a1-a3

Bier mit Malzbier

0.33 L **3,90€**

155. PILS SCHUSS a1-a3

Bier mit Malzbier

0.33 L **3,80€**

156. HEFEWEIZEN a1-a3

0.50 L **4,80€**





157. BANANENWEIZEN ^{a1-a3}

0.50 L **4,90€**

158. COLA WEIZEN ^{a1-a3}

0.50 L **4,90€**

159. MALZBIER ^{a1-a3}

0.30 L **3,80€**

160. ASAHI ^{a1-a3}

Japanisches Bier

0.33 L **4,80€**

161. KIRIN ^{a1-a3}

Japanisches Bier

0.33 L **4,80€**

ALKOHOLFREIE BIERE

Genießen Sie im MyMy erlesene alkoholfreie Biere mit vollem Geschmack. Perfekt abgestimmt auf unsere exquisite Küche, bieten sie erfrischenden Genuss ohne Kompromisse.

162. RADLER ALKOHOLFREI ^{a1-a3}

Alkoholfreies Bier mit Sprite

0.33 L **3,90€**

163. PILS ALKOHOLFREI ^{a1-a3}

0.33 L **3,90€**

164. HELLES HEFE ALKOHOLFREI ^{a1-a3}

0.50 L **4,90€**

WEIN MENÜ

165. 0,20 L / 8,50 €

Mittelrhein. 2021er
Ehrenbreitsteiner Kreuzberg
Regent Rotwein Trocken /
Deutscher Qualitätswein
Restzucker: **5,9 g/l.** Säure: **5,3 g/l**
Duft nach Süßkirchen und volluminoßer
Frucht, mit samtiger Tanninstruktur.
Goldene Kammerpreismünze 2024

166. 0,20 L / 8,50 €

Mittelrhein. 2023er
Portugieser Rosé Halbtrocken /
Deutscher Qualitätswein, zarte Lachsfarbe,
dezent Erdbeeraroma mit spritzigem
Charakter
Restzucker: **10,9 g/l.** Säure: **7,1 g/l**
Silberne Kammerpreismünze 2024

167. 0,20 L / 8,50 €

Mittelrhein. 2022er
Grauburgunder Trocken /
Deutscher Qualitätswein
Duft nach reifen Birnen
Restzucker: **4,5 g/l.** Säure: **5,6 g/l**

168. 0,20 L / 8,50 €

Mittelrhein. Ehrenbreitsteiner
Kreuzberg. 2023er
Riesling Trocken /
Deutscher Qualitätswein
Duft nach frischem Apfel, gepaart mit
ausgewogenem Säurespiel
Restzucker: **5,9 g/l.** Säure: **7,3 g/l**

169. 0,20 L / 8,50 €

Mittelrhein Ehrenbreitsteiner
Kreuzberg 2022er
Rivaner Feinherb /
Deutscher Qualitätswein, zartes
Mandelaroma. Bronzene
Kammerpreismünze 2023
Restzucker: **24,8 g/l.** Säure: **5,6 g/l**

170. 0,20 L / 8,50 €

Mittelrhein. 2023er
Riesling Hochgewächs Halbtrocken /
Deutscher Qualitätswein
frisches Pfirsicharoma, zarte Säure
Restzucker: **14,4 g/l.** Säure: **7,3 g/l**



WARME GETRÄNKE

171. ESPRESSO

3,50€

172. ESPRESSO
DOPPIO

4,90€

173. KAFFEE

3,50€

174. CAPPUCCINO ^g

3,90€

175. LATTE
MACCHIATO ^g

4,90€

176. LATTE MACCHIATO
MIT BAILEYS ^g

5,90€

177.
ZITRONENTEE

Zitrone, Tee, Honig,
Zucker

4,90€

178.
INGWERTEE

Ingwer, Honig,
Orange

4,90€

179. **ZITRONENGAS-TEE**

Zitronengras, Honig, Orange

4,90€

180. **MINZTEE**

Honig, Minze, Orange

4,90€



1.) Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, **2** = mit Konservierungsstoff, **3** = mit Antioxidationsmittel, **4** = mit Geschmacksverstärker, **5** = geschwefelt, **6** = geschwärzt, **7** = mit Phosphat, **8** = mit Süßungsmittel, **9** = enthält eine Phenylalaninquelle, **10** = gewachst, **11** = mit Nitritpökelsalz, **12** = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), **13** = koffeinhaltig

2.) Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich **a1** = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), **a2** = Roggen, **a3** = Gerste, **a4** = Hafer, **a5** = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], **b** = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **c** = Eier und Eierzeugnisse, **d** = Fisch und Fischerzeugnisse, **e** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, **g** = Milch und Milcherzeugnisse, **h** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich **h1** = Mandeln, **h2** = Haselnüsse, **h3** = Walnüsse, **h4** = Kaschunüsse, **h5** = Pecanüsse, **h6** = Paranüsse, **h7** = Pistazien, **h8** = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], **i** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **k** = Senf und Senferzeugnisse, **l** = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **m** = Schwefeldioxid und Sulfite, **n** = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, **o** = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse





Wir wünschen Ihnen einen
GUTEN
APPETIT



Bewerten Sie uns
auf **Google**



Bequem online
Bestellung

