



MODERN JAPANESE CUISINE

The est. embodies a culinary experience from different cultures. Here, Asian cuisine is prepared and served with European methods. A place where people with different experiences share a common vision - from the concept to the final result. Here we rely exclusively on quality products and try to continuously improve our recipes.

Enjoy.



SHARING

LAND

JAPANESE DUCK À L'ORANGE 11
duck breast, dark sauce, Yuzu

BEEF TARTAR 14
tenderloin, mizuna, truffle creme

MINI BAOS 8
yeast dough, chicken leg

EST. STEAK 140G *signature* 16
roastbeef, mushrooms, teriyaki sauce

WAGYŪ STEAK A5 16
price on request

YAKITORI 7
chicken leg, sake, mirin, soy, ginger

SMOKED CHICKEN 8
free range chicken, panko, hot sauce

WAGYŪ TATAKI *signature* 20
wagyūfilet, soy, truffle, enoki mushrooms

CHICKEN SUPREME 12
free range chicken, teriyaki sauce, radish

SEA

SAKE MISO 5
miso soup, salmon, wakame

OCTOPUS SALAD *signature* 14
octopus, tomato, soy, avocado

CRAB BALLS 10
crab meat, panko, yuzu mayonnaise

SAKE CARPACCIO 14
salmon, daikon, trout roe, lime

TUNA TARTAR 12
tuna, avocado, caviar, coriander

CRISPY PRAWN 12
prawn tempura, yuzu, truffle

SCALLOP 13
selected scallops, unagi, sesam

FISH NO. 1 18
fish filet, rice, safran, burre blanc

FRIED CALAMARI 10
tempura calamarie, black garlic

SASHIMI BITES *signature* 12
tortilla, salmon, tuna, butter fish, truffle

FLAMED TUNA 12
tuna, radish, mango, ponzu

TAI LEMON TRUFFLE 16
sea brass, yuzu, truffle, caviar

EARTH

SHIRO MISO 4
miso soup, tofu, wakame

EDAMAME 7
soy beans, sea salt, garlic / chili

SMOKED CAULIFLOWER 7
tempura cauliflower, hot sauce

GREEN LEAVES 7
baby spinach, sesame soy dressing, truffle

KIMCHI 5
white cabbage, apple, chili

CRUNCHY ASPARAGUS 7
tempura asparagus, yuzu mayonnaise

UDON 9
udon, pak choi, mushrooms, sesame

ONSEN EI 64° *signature* 8
slow cooked eggs, spinach, miso espuma

PIMIENTOS DE PATRÓN 6
peppers, misoglaze, chilliflakes

SNACK CUCUMBER 5
cucumber, dashi, fried garlic

MISO EGGPLANT 7
eggplant, misoglaze, chive

SESAME BALLS 8
sushi rice, shiitake, kombu, sesame

THE VEGAN 7
salad hearts, soy dressing, greens

PICKELED GREENS 5
white radish, red radish, cucumber

RICE 3

DESSERT

GREEN TEA MOUSE 6
white chocolate, matcha

CHOCOLATE x MISO 7
Chocolate cake, miso, caramel

YUZU LEMON POSSET 5
creme double, yuzuzest, raspberry

est. signature menu

Our five signature dishes including a cocktail for the price of 65 euros per. person

SUSHI

MAKI

6 pieces

SAKE <i>salmon</i>	6	MANAGATUSO <i>butterfish, spring onion</i>	6	FUTO UNAGI <i>eel, cucumber</i>	8
MAGURO <i>bluefin tuna</i>	7	TEKKA SPICY <i>spicy tuna, spring onion</i>	8	FUTO SOFT SHELL CRAB <i>butter crab, asparagus</i>	12
AVO <i>avocado</i>	5	SAKE AVO <i>Scottish salmon, avocado</i>	6	FUTO VEGGIE <i>cucumber, avocado, asparagus, rucola</i>	8
KAPPA <i>cucumber</i>	4	OTORO <i>bluefin tuna belly</i>	12	FUTO SPECIAL <i>salmon, tuna, mackerel, seabream</i>	12

NIGIRI

2 pieces

SAKE <i>salmon</i>	5	HAMACHI <i>mackerel</i>	7	FLAMEND SAKE <i>scottish salmon, asparagus</i>	7
MAGURO <i>bluefin tuna</i>	6	SCALLOP <i>scallop</i>	10	FLAMEND MANAGATUSO <i>butter fish, caviar</i>	7
UNAGI <i>eel</i>	6	KING CRAB <i>king crab</i>	12	FLAMEND WAGYŪ <i>wagyūfilet</i>	12
EBI <i>prawn</i>	6	OTORO <i>bluefin tuna</i>	10	NIGIRI MORIAWASE <i>10 pieces</i> <i>salmon, tuna, mackerel, sea bass, butter fish, scallops, eel</i>	25

SASHIMI

8 pieces

SAKE <i>scottish salmon</i>	14	HAMACHI <i>mackerel</i>	16	MORIAWASE <i>15 pieces</i> <i>salmon, tuna, mackerel, seabass, butterfish</i>	30
MAGURO <i>bluefin tuna</i>	18	SCALLOP <i>seabream, yuzu truffle dressing</i>	18	MORIAWASE <i>30 pieces</i> <i>salmon, tuna, mackerel, seabass, butterfish</i>	49
MANAGATUSO <i>butterfish, caviar</i>	15	OTORO <i>bluefin tuna belly</i>	24		
TAI <i>sea brass</i>	15	KING CRAB <i>king crab</i>	28		

INSIDE OUT

8 pieces

UNAGI KAPPA <i>eel, cucumber</i>	12	THE VEG WAY <i>cucumber, avocado, covered w/ avocado</i>	10	EL CLASSICO <i>salmon, avocado</i>	11
FLAMED SALMON <i>avocado, salmon, caviar, flamed salmon</i>	14	CRABCADO <i>crab, avocado</i>	14	YOUR FAV TUNA <i>bluefin tuna, cucumber</i>	20
TASUNA <i>cucumber, avocado, salmon, covered avo</i>	13	SAKE TUNA COMBO <i>fried salmon, tuna outside, mayo</i>	15	CRUNCHY SALMON 6pc. <i>salmon, avocado, tempura</i>	9
DRAGON <i>cucumber, prawn, covered with eel</i>	15	PRAWNING <i>fried prawn, cooked prawn</i>	15	CRUNCHY TUNA 6pc. <i>tuna, cucumber, tempura</i>	10
SAKE TUNA FUSION <i>fried salmon inside, tuna on top, mayo</i>	16	SPECIAL WAGYU <i>wagyū beef, mushrooms, asparagus</i>	20	CRUNCHY EBI 6pc. <i>prawn, cucumber, tempura</i>	9
RAINBOW <i>cucumber, salmon, tuna, mackerel, butterfish</i>	15	SMOOTH LIKE BUTTER <i>tuna belly, butter fish, avocado, caviar</i>	20	CRUNCHY VEGI 6pc. <i>asparagus, yuzu, tempura</i>	7
		MY KING IS A CRAB. <i>king crab, avocado</i>	20		



WINE

SPARKLING

Crémant de Limoux Grand Cuvé 1531 Brut - Méthode Traditionelle	0,1l / 0,75l 6 / 38
Perrier Jouet Champagner - Grand Brut	92

ROSE

„PINK“ St. Laurent Rosé Weingut Tina Pfaffmann	0,1l / 0,75l 6 / 38
That's NEISS Rosé Weingut Ludi Neiss, dry	44

WHITE

CARINGOLE Chardonnay / dry, Languedoc-Roussillon, FR	0,1l / 0,75l 5 / 33
NEISS, VEGAN & CO2 neutral Grauburgunder / dry, Weingut Neiss, DE	6 / 40
EDITION 9 Riesling / off-dry, Weingut Grans- Fassian, DE	6 / 41
RINGS, BIO Sauvignon Blanc / dry, Weingut Rings, DE	7 / 42
NAHESTEINER Weissburgunder / dry, Schlossgut Diel, DE	36
WAGRAM, BIO Grüner Veltliner / dry, Weingut Fritsch, AT	37
STETTENER, BIO Scheurebe / semi dry, Unterfranken, DE	48
„CHARMEUR“ Cuvée / dry, Württemberg, DE	40
GRAUER BURGUNDER, VEGAN Grauburgunder / dry, Rheinhesen DE	45
SILVANER, BIO Silvaner / dry, Unterfranken, DE	48
SAUVIGNON BLANC FUMÉ, VEGAN	62

RED

RAIZA RESERVA Tempranillo / dry, Vincent Gandia, ES	0,1l / 0,75l 6 / 36
EL MASET ROUGE Cuveé / dry, Domaine Lafage Le Manse Cotes, FR	34
BLACK PRINT Merlot / semi dry, Markus Schneider, DE	45
SALWEY Spätburgunder / dry, Weingut Salwey, DE	51
FOSSOLUPAIO ROSSO Montepulciano / dry, Cantina Tollo, IT	52
Sessantanni Primitivo Primitivo / semi dry, Apulien, IT	70

SELECTED WINES FOR A FULL EXPERIENCE

To match the flavors of our cuisine, we recommend one of our wines to enjoy. These are selected according to well-known vintners, mineral soils and selected grape varieties. For a full taste experience of the Japanese cuisine.

BEVERAGE

SAKE

OPEN

	5cl / 0,72l
WORLD OF FLOWERS AND FIELDS" IMAYO TSUKASA JUNMAI GINJO <i>fine sweetness, notes of honeydew melon, light and fresh</i>	6 / 49
„BIG SEVEN“ DAISHICHI JUNMAI KIMOTO <i>full-bodied rice flavor with delicate melting</i>	6 / 51
„RICE AND WATER“ GEKKEIKAN KOMETOMIZU <i>easy to drink with beautiful balance, always fits</i>	5 / 47

CLOSED

	0,30l
„BE LIKE WATER MY FRIEND“ GEKKEIKAN KYO KAGAYAKI DAIGINJO <i>elegant high end from Kyoto, soft and fruity</i>	32
„WORLD OF FLOWERS AND FIELDS“ IMAYO TSUKASA JUNMAI GINJO <i>fine sweetness, notes of honeydew melon, light and fresh</i>	31
„COLD BRUSHED AFTER SECRETARY TEACHING“ MASUMI OKUDEN KANZUKURI <i>the classic, with nutty, caramel notes</i>	31

LEMONADE

YUZU LIMONADE 0,4l	5
CUCUMBER LIMONADE 0,4l	5
RABARBER LIMONADE 0,4l	5
LITCHY LIMONADE 0,4l	5
ROSE LIMONADE 0,4l	5
GRÜNTEE ICED TEA 0,4l	4
COCA-COLA / ZERO 0,2l	3,5
APFELSCHORLE 0,2l	3,5

BEER

ASAHI 0,33l	4,5
TIGER BEER 0,33l	4,5
ERDINGER WHEAT BEER 0,5l	4,5
ERDINGER ALC. FREE 0,33l	4,5
NOAM BEER	5

TEA

GREEN 1 pot	5
JASMINE 1 pot	4
MINT 1 cup	4
GINGER-HONEY 1 cup	4

WATER

TAUNUSQUELLE NATURELLE / MEDIUM 0,20l	2,5
TAUNUSQUELLE NATURELLE / MEDIUM 0,75l	6

Products contain allergens.
Please ask your waiter for detailed information.
Prices are given in Euros.

COFFEE

ESPRESSO SINGLE	3
ESPRESSO DOUBLE	4
ESPRESSO MACCHIATTO	3,5
AMERICANO	3,5
CAPPUCCINO	3,5





MODERN JAPANESE CUISINE

*Das est. verkörpert ein kulinarisches Erlebnis aus verschiedenen Kulturen. Hier wird asiatische Küche mit europäischen Methoden zubereitet und serviert. Ein Ort an dem Menschen mit verschiedenen Erfahrungen eine gemeinsame Vision teilen - vom Konzept bis zum Endergebnis. Hier setzen wir ausschließlich auf Qualitätsprodukte und versuchen unsere Rezepte kontinuierlich zu verbessern.
Enjoy.*

SHARING

LAND

JAPANESE DUCK À L'ORANGE 11 <i>Entenbrust, dunkle Sauce, Yuzu</i>	EST. STEAK 140G <i>signature</i> 16 <i>Roastbeef, Pilze, Teriyaki Sauce</i>	SMOKED CHICKEN 8 <i>Maispoularde, Panko, Chili Soße</i>
BEEF TARTAR 14 <i>Tenderloin, Mizuna, Trüffelcremé</i>	WAGYŪ STEAK A5 <i>Preis auf Nachfrage</i>	WAGYŪ TATAKI <i>signature</i> 20 <i>Wagyūfilet, Soja, Trüffel, Enokipilze</i>
MINI BAOS 8 <i>Hefeteig, Hähnchenkeule, Reduktion</i>	YAKITORI 7 <i>Hähnchenkeule, Sake, Soja, Ingwer</i>	CHICKEN SUPREME 12 <i>Maispoularde, Teriyaki Sauce, Rettich</i>

SEA

SAKE MISO 5 <i>Misosuppe, Lachs, Wakame</i>	TUNA TARTAR 12 <i>Reispuffer, Tunfisch, Avocado, Caviar</i>	FRIED CALAMARI 10 <i>Tempura Tintenfisch, Schwarzer Knoblauch</i>
OCTOPUS SALAD <i>signature</i> 14 <i>Oktopus, Honig Tomate, Avocado, Soja</i>	FISH NO. 1 18 <i>Fischfilet, Reis, Safran Burre Blanc</i>	SASHIMI BITES <i>signature</i> 12 <i>Tortilla, Lachs, Tunfisch, Butterfisch, Trüffel</i>
CRAB BALLS 10 <i>Krabbenfleisch, Panko, Yuzu Mayonnaise</i>	SCALLOP 13 <i>Jakobsmuscheln, Erbse, Miso Espuma</i>	FLAMED TUNA 12 <i>Tunfisch, Ponzu, Mango, Rettich, Kresse</i>
SAKE CARPACCIO 14 <i>Lachs, Daikon, Forellenrogen, Limette</i>	CRISPY PRAWN 12 <i>Tempura Garnelen, Yuzu, Trüffel</i>	TAI LEMON TRUFFLE 16 <i>Seebrasse, Yuzu, Trüffel, Caviar</i>

EARTH

SHIRO MISO 4 <i>Misosuppe, Tofu, Wakame</i>	CRUNCHY ASPARAGUS 7 <i>Tempura Spargel, Yuzu Mayonnaise</i>	MISO EGGPLANT 7 <i>Aubergine, Misoglasur, Frühlingzwiebeln</i>
EDAMAME BEANS 7 <i>Sojabohnen, Sesam, Knoblauch / Chili</i>	UDON 9 <i>Udon Nudeln, Pak choi, Pilze, Sesam</i>	SESAME BALLS 8 <i>Sushi Reis, Shiitake, Kombu, Sesam</i>
SMOKED CAULIFLOWER 7 <i>Tempura Blumenkohl, Hot Sauce</i>	ONSEN EI 64° <i>signature</i> 8 <i>Stundenei, Blattspinat, Miso Espuma</i>	THE VEGAN 7 <i>Salatherzen, Soja Dressing, Greens</i>
GREEN LEAVES 7 <i>Baby Spinat, Sesam Dressing, Trüffel</i>	PIMIENTOS DE PATRÓN 6 <i>Bratpaprika, Misoglasur, Chiliflakes</i>	PICKELED GREENS 5 <i>Rettich, Radieschen, Gurke</i>
KIMCHI 5 <i>Weisskohl, Apfel, Chili</i>	SNACK CUCUMBER 5 <i>Gurke, Dashi, frittiertes Knoblauch</i>	REIS 3

DESSERT

GREEN TEA MOUSE 6 <i>Weisse Schokolade, Matcha</i>	CHOCOLATE x MISO 7 <i>Schokoladenkuchen, Miso Karamell</i>	YUZU LEMON POSSET 5 <i>Crème Double, Yuzuzeste, Mango</i>
---	---	--

est. signature menu

Unsere fünf signature Gerichte inklusive einem Cocktail für den Preis von 65 Euro pro. Person

SUSHI

MAKI

6 pieces

SAKE <i>Schottischer Lachs</i>	6	MANAGATUSO <i>Butterfisch, Frühlingszwiebeln</i>	6	FUTO UNAGI <i>Aal, Gurke</i>	8
MAGURO <i>Blauflossen Tunfisch</i>	7	SAKE AVO <i>Schottischer Lachs, Avocado</i>	8	FUTO VEGI <i>Gurke, Avocado, Spargel, Rucola</i>	8
KAPPA <i>Gurke</i>	4	TEKKA SPICY <i>scharfer Tunfisch, Frühlingszwiebel</i>	8	FUTO SPECIAL <i>Lachs, Tunfisch, Makrele, Seebrasse</i>	12
AVO <i>Avocado</i>	5	OTORO <i>Blauflossen Tunfischbauch</i>	12	FUTO SOFT SHELL CRAB <i>Butterkrebbs, Spargel</i>	12

NIGIRI

2 pieces

SAKE <i>Schottischer Lachs</i>	5	HAMACHI <i>Makrele</i>	7	FLAMEND SAKE <i>Schottischer Lachs, Spargel</i>	7
MAGURO <i>Blauflossen Tunfisch</i>	6	SCALLOP <i>Jakobsmuschel</i>	10	FLAMEND MANAGATUSO <i>Butterfisch, Kaviar</i>	7
EBI <i>Garnele</i>	6	KING CRAB <i>Königs Krabbe</i>	12	FLAMEND WAGYŪ <i>Japanisches Wagyūfilet</i>	12
UNAGI <i>Aal</i>	6	OTORO <i>Blauflossen Tunfischbauch</i>	10	NIGIRI MORIAWASE <i>10 pieces</i> <i>Lachs, Tunfisch, Makrele, Seebrasse, Butterfisch, Jakobsmuschel, Aal</i>	25

SASHIMI

8 pieces

SAKE <i>Schottischer Lachs</i>	14	SCALLOP <i>Jakobsmuschel</i>	18	MORIAWASE <i>15 pieces</i> <i>Lachs, Tunfisch, Makrele, Seebrasse, Butterfisch</i>	30
MAGURO <i>Blauflossen Tunfisch</i>	18	HAMACHI <i>Makrele</i>	16	MORIAWASE <i>30 pieces</i> <i>Lachs, Tunfisch, Makrele, Seebrasse, Butterfisch, Jakobsmuschel, Garnele</i>	49
MANAGATUSO <i>Butterfisch, Kaviar</i>	15	OTORO <i>Blauflossen Tunfischbauch</i>	24		
TAI <i>Seebrasse</i>	15	KING CRAB <i>Königs Krabbe</i>	28		

INSIDE OUT

8 pieces

UNAGI KAPPA <i>Aal, Gurke</i>	12	THE VEG WAY <i>Gurke, Avocado, bedeckt mit Avocado</i>	10	EL CLASSICO <i>Schottischer Lachs, Avocado</i>	11
TASUNA <i>Gurke, Avocado, Lachs, bedeckt mit Avocado</i>	13	CRABCADO <i>Krabbenfleisch, Avocado</i>	14	YOUR FAV TUNA <i>Blauflossen Tunfisch, Gurke</i>	20
FLAMED SALMON <i>Avocado, Lachs, Kaviar, bedeckt mit flambierten Lachs</i>	14	SAKE TUNA COMBO <i>frittiertes Lachs inside, Tuna out, Mayo</i>	15	CRUNCHY SALMON 6St. <i>Lachs, Avocado, Tempura</i>	9
RAINBOW <i>Gurke, Lachs, Tunfisch, Makrele, Butterfisch</i>	15	PRAWNING <i>frittierte Garnele, gekochte Garnele</i>	15	CRUNCHY TUNA 6St. <i>Tunfisch, Gurke, Tempura</i>	10
DRAGON <i>Gurke, Garnele, bedeckt mit Aal</i>	15	SPECIAL WAGYŪ <i>Wagyu Rind, Pilze, Spargel</i>	20	CRUNCHY EBI 6St. <i>Garnele, Gurke, Tempura</i>	9
SAKE TUNA FUSION <i>Tunfisch Tartar, Lachs, Gurke, Avocado</i>	16	SMOOTH LIKE BUTTER <i>Tunfischbauch, Butterfisch, Avocado, Kaviar</i>	20	CRUNCHY VEGI 6St. <i>Spargel, Yuzu, Tempura</i>	8
		MY KING IS A CRAB <i>Königs Krabbe, Avocado</i>	20		

WINE

SPARKLING

	0,1l / 0,75l
Crémant de Limoux Grand Cuvé 1531 Brut - Méthode Traditionelle	6 / 38
Perrier Jouet Champagner - Grand Brut	92

WHITE

	0,1l / 0,75l
CARINGOLE Chardonnay / trocken, Languedoc-Roussillon, FR	5 / 33
NEISS, VEGAN & CO2 neutral Grauburgunder / trocken, Weingut Neiss, DE	6 / 40
EDITION 9 Riesling / feinherb, Weingut Grans- Fassian, DE	6 / 41
RINGS, BIO Sauvignon Blanc / trocken, Weingut Rings, DE	7 / 42
NAHESTEINER Weissburgunder / trocken, Schlossgut Diel, DE	36
WAGRAM, BIO Grüner Veltliner / trocken, Weingut Fritsch, AT	37
STETTENER, BIO Scheurebe / halbtrocken, Unterfranken, DE	48
„CHARMEUR“ Cuvée / trocken, Württemberg, DE	40
GRAUER BURGUNDER, VEGAN Grauburgunder / trocken, Rheinhesen DE	45
SILVANER, BIO Silvaner / trocken, Unterfranken, DE	48
SAUVIGNON BLANC FUMÉ, VEGAN Sauvignon Blanc, Oliver Zeter, Pfalz, DE	62

ROSÉ

	0,1l / 0,75l
„PINK“ St. Laurent Rosé Weingut Tina Pfaffmann	6 / 38
That's NEISS Rosé Weingut Ludi Neiss, trocken	44

RED

	0,1l / 0,75l
RAIZA RESERVA Tempranillo / trocken, Vincent Gandia, ES	6 / 36
EL MASET ROUGE Cuveé / trocken, Domaine Lafage Le Manse Cotes, FR	34
BLACK PRINT Merlot / halbtrocken, Markus Schneider, DE	45
SALWEY Spätburgunder / trocken, Weingut Salwey, DE	51
FOSSOLUPAIO ROSSO Montepulciano / trocken, Cantina Tollo, IT	52
Sessantanni Primitivo Primitivo / halbtrocken, Apulien, IT	70

AUSGEWÄHLTE WEINE FÜR EIN VOLLES ERLEBNIS

Passend zu den Aromen unserer Küche, empfehlen wir einen unserer Weine zu genießen. Diese sind nach namenhaften Winzern, mineralischen Böden und selektierten Rebsorten ausgewählt. Für ein volles Geschmackserlebnis der Küche.

BEVERAGE

SAKE

OPEN

	5cl / 0,72l
„WELT DER BLUMEN UND WEIDEN“ IMAYO TSUKASA JUNMAI GINJO <i>feine süße, Noten von Honigmelone, leicht und frisch</i>	6 / 49
„GROßE SIEBEN“ DAISHICHI JUNMAI KIMOTO <i>vollmundiger Reisgeschmack mit zartem Schmelz</i>	6 / 51
„REIS UND WASSER“ GEKKEIKAN KOME TO MIZU <i>einfach zu trinken mit schöner Balance, passt immer</i>	5 / 47

CLOSED

	0,30l
„BE LIKE WATER MY FRIEND“ GEKKEIKAN KYO KAGAYAKI DAIGINJO <i>elegantes High End aus Kyoto, weich und fruchtig</i>	32
„WELT DER BLUMEN UND WEIDEN“ IMAYO TSUKASA JUNMAI GINJO <i>feine süße, Noten von Honigmelone, leicht und frisch</i>	31
„NACH GEHEIMER LEHRE KALT GEBRAUT“ MASUMI OKUDEN KANZUKURI <i>der Klassiker, mit nussigen, karamelligen Noten</i>	31

LEMONADE

YUZU LIMONADE 0,4l	5
GURKEN LIMONADE 0,4l	5
RABARBER LIMONADE 0,4l	5
LITCHY LIMONADE 0,4	5
ROSEN LIMONADE 0,4l	5
GRÜNTEE ICED TEA 0,4l	4
COCA-COLA / ZERO 0,2l	3,5
APFELSCHORLE 0,2l	3,5

BEER

ASAHI 0,33l	4,5
TIGER BEER 0,33l	4,5
ERDINGER WHEAT BEER 0,5l	4,5
ERDINGER ALC. FREE 0,33l	4,5
NOAM BEER	5

TEA

GRÜNTEE 1 Kanne	5
JASMINE 1 Kanne	4
FRISCHE MINZE 1 Tasse	4
INGWER HONIG 1 Tasse	4

WATER

TAUNUSQUELLE NATURELLE / MEDIUM 0,20l	2,5
TAUNUSQUELLE NATURELLE / MEDIUM 0,75l	6

Produkte enthalten Allergene.
Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach ausführlichen Informationen.
Die Preise sind in Euro angegeben.

COFFEE

ESPRESSO EINFACH	3
ESPRESSO DOPPELT	4
ESPRESSO MACCHIATTO	3,5
AMERICANO	3,5
CAPPUCCINO	3,5

