

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

STARTERS:

Gedämpfte Edamame mit Meersalz <i>(vegan)</i>	6
Spicy Gochujang Edamame <i>(vegan I pikant)</i>	7
Auberginen-Dattel-Bällchen auf Curry-Bulgur mit Granatapfel-Dressing <i>(vegan)</i>	11
Knuspriger Blumenkohl in Gochujangsauce auf Spinat-Sesamsalat <i>(vegan I pikant)</i>	11
Gegrillter Miso-Spitzkohl mit Zitronen-Hummus	12
Austern (3x) mit Kimchi-Soja Vinaigrette	12
Sake Summerroll mit Reisnudeln I Sashimi vom Lachs I Shiso I Ponzu	12
Pulled Lachs Teriyaki mit Rotkohl-Ingwer Salat	14
Spicy Tunatatar mit Avocado I Gurken Gazpacho I Chili-Mayo	16

FAMILYSTYLE VORSPEISENVARIATION:

Veggie Variation (ab 2 Personen) **pro Person 13**

Auberginen-Dattel-Bällchen I Frühlingsrolle I Knuspriger Blumenkohl I
Miso-Aubergine auf gegrillter Avocado I Edamame **DIPS:** Erdnuss I Sweet-Chili

MIX Variation (ab 2 Personen) **pro Person 15**

Auberginen-Dattel-Bällchen *(vegan)* I Frühlingsrolle *(vegetarisch)* I BBQ Beef Gyoza I
Saté-Spieß vom Huhn I Edamame *(vegan)* I **DIPS:** Erdnuss I Sweet-Chili

DELUXE Variation (ab 2 Personen) **pro Person 17**

Auberginen-Dattel-Bällchen *(vegan)* I Saté-Spieß vom Huhn I Tunatatar I Lachstatar I
BBQ Beef Gyoza I Edamame I **DIPS:** Erdnuss I Sweet-Chili

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

HAUPTSPEISEN KLASSIKER:

Massaman Thai Curry mit Wokgemüse & buntem Jasminreis <i>(vegan)</i>	18
mit Maishühnchenbrust	22
mit gebratenem Lachsfilet	25
mit gebratenen Black Tiger Garnelen	25

Pad Thai gebratene Reismudeln mit Gemüse gerösteter Erdnuss <i>(vegan)</i>	16
Tamarinde mit Hühnchenbrust	20
mit gebratenem Lachsfilet	23

Sushi Bowl mit lauwarmen Sushireis Gurke eingelegtem rosa Ingwer Avocado Wasabinüsse Wasabi-Mayo	
mit gebackener Misoaubergine <i>(vegetarisch)</i>	17
mit Teriyaki Chicken	20
mit frischem Lachs <i>(roh)</i>	22

HAUPTSPEISEN CHEFS CHOICE:

Teriyaki Maishühnchenbrust mit Trüffelspinat eingelegtem Rettich Reis	25
Teriyaki BBQ Lachs mit Süßkartoffelpüree Currybulgur Pak Choi Furikake	25
Thunfisch Tataki mit Kräuterrisotto & Pfifferlingen	30
Gegrillter Pulpo mit Kräuterrisotto & Pfifferlingen	30
Duroc Tomahawk vom Grill mit Miso-Kartoffelstampf Grillgemüse Jus	32
Fisch des Tages mit Pasta Paccheri grünem Thaicurry-Pesto wildem Brokkoli	35

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

SOFTGETRÄNKE:

Wasser Schloss Quelle Sprudel	0,75	7,5
Wasser Schloss Quelle Naturelle	0,75	7,5
Coca Cola I Cola Zero	0,2	3
Ginger Ale I Tonic Water I Bitter Lemon	0,25	3,5
Trübe Apfelsaftschorle	0,45	4,5
Maracuja-Ingwer Schorle	0,45	5,5
Rhabarber-Minz Schorle	0,45	5,5

BIER:

Stauder Pils I Radler I Pils <i>alkoholfrei</i>	0,33	4
Franziskaner Weizen I <i>alkoholfrei</i>	0,33	4,5
Tiger Lager Beer - singapurisches Bier	0,33	5,5

GIN & TONIC:

Tanqueray Gin oder Tanqueray Gin (<i>alkoholfrei</i>) I Schweppes Indian Tonic	4cl	10
Roku Gin I Schweppes Indian Tonic	4cl	12
Mare Gin I Schweppes Indian Tonic	4cl	12
Monkey 47 Gin I Schweppes Indian Tonic	4cl	14

COCKTAILS:

Moscow Mule I Vodka I Ginger Beer I Limette	11
Espressotini I Vodka I Kaffeeликör I Espresso	12
Negroni I Campari I Vermouth I Gin	12
Smash that Basil I Gin I Basilikum I Limette I Zitrone	13
Kiss that Basil I <i>alkoholfreier</i> Gin I Basilikum I Limette I Zitrone	13
Pornstar Martini I Vodka I Maracuja I Vanille I Crémant Brut	14

SOURS:

Wähle deine Spirituose:

Whiskey / Gin / Aperol / Vodka / Campari I	12
Geschüttelt mit frischem Zitronensaft und Zuckersirup	

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

DRINK WINE TO FEEL FINE!

Weine des Monats:

Muskateller I Graf Neipperg I Württemberg (Deutschland) 0,2l 8 | 0,75l 30

Intensiver Duft von Muskat, Holunderblüte und Zitrus. Am Gaumen frisch, aromatisch und lebendig mit feiner Frucht und zarter Würze. Elegant, duftig und typisch Muskateller.

SHIRO white I Martin Pasler I Burgenland (Österreich) 0,2l 10 | 0,75l 35

Aromatischer Cuvée mit Noten von Litschi, Birne, Holunderblüte und Zitronengras. Am Gaumen frisch, geschmeidig und leicht exotisch mit feiner Säure, dezenter Süße und harmonischem Trinkfluss.

Schaumweine:

Champagner Collection 246 I Louis Roederer I Reims (FR) 0,1l 13 | 0,75l 88

Feine, elegante Perlage mit Aromen von Mirabelle, Nektarine und kandierten Zitrusfrüchten, begleitet von feinen Röst- und Brioche-Noten. Am Gaumen frisch, präzise und harmonisch mit cremiger Textur, feiner Mineralität und einem langen, leicht salzigen Nachhall.

Crémant de Loire weiß I Michel Laurent I (Frankreich) 0,1l 8 | 0,75l 42

Feine Perlage, Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und weißen Blüten, Hauch von Brioche, frisch, elegant, harmonische Säure.

Crémant de Loire rosé I Michel Laurent I (Frankreich) 0,1l 8 | 0,75l 42

Zartes Lachsrosa, feines Mousseux, Noten von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, floral, fruchtig, frisch, mit feiner Mineralität.

Prosecco Treviso Spumante DOC I Bonotto I Venetien (Italien) 0,75l 35

Feines, anhaltendes Mousseux mit Aromen von grünem Apfel, weißem Pfirsich und Zitrus. Am Gaumen frisch, lebendig, mit zarter floraler Note und einem Hauch Mandel im Abgang.

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

DRINK WINE TO FEEL FINE!

Weißweine:

Weißburgunder I Pfeffingen I Pfalz (Deutschland) 0,2l 9 | 0,75l 33

Frisch und elegant mit Aromen von gelbem Apfel, Birne und feiner Mandel. Saftig am Gaumen, harmonisch, mineralisch und mit angenehmem Schmelz.

Sauvignon Blanc I Espenhof I Rheinhessen (Deutschland) 0,2l 9 | 0,75l 33

Sortentypische Nase mit Stachelbeere, Kiwi, Maracuja und einem Hauch Rauch. Saftig am Gaumen, würzig, aromatisch, mit lebendiger Säure und schöner Balance.

Grauburgunder -BIO- I Porzelt I Pfalz (Deutschland) 0,2l 9 | 0,75l 33

Weiche angenehme Säure, deutlicher Schmelz, feine Aromen von Äpfeln und Mandeln.

Lugana „Delai“ DOC I Vendemmia I Lombardei (Italien) 0,2l 10 | 0,75l 35

Strohgelb mit grünlich-goldenen Reflexen. In der Nase feine Noten von weißen Blüten, Zitrus, reifer Birne und gelbem Apfel. Am Gaumen frisch, saftig und elegant, mit feiner Mineralität und zarter Mandelnote im Abgang. Harmonisch und anhaltend.

Chardonnay I Oliver Zeter I Pfalz Haardt (Deutschland) 0,75l 39

Vielschichtiger Chardonnay mit Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und einem Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen cremig und elegant, mit feinen buttrigen Brioche-Noten und dezentem, angenehm eingebundenem Holz aus der Fasslagerung. Harmonisch, rund und mit einem langen, frischen Finish.

ASIA Cuvée I Mayer am Pfarrplatz (Österreich) 0,75l 39

Verführerische Exotik mit Muskat- und Rosenduft. Am Gaumen ausgewogen, lebendig und mit zarter Restsüße im Ausklang.

Lugana „Limne“ I Tenuta Roveglia I Lombardei (Italien) 0,75l 39

Fruchtiges Bouquet mit reifem Apfel, Birne und Pfirsich. Saftig, erfrischend und harmonisch am Gaumen mit feiner Mineralität und langem Ausklang.

Tempranillo Blanco - Rioja Blanco I Tarón I Rioja (Spanien) 0,75l 44

Aromatisch mit weißen Blüten, Birne und Zitrus, begleitet von feinen Holznoten. Am Gaumen cremig, strukturiert und vielschichtig – mit der Würze und Tiefe eines klassischen Rioja, verbunden mit der Frische und floralen Eleganz eines Weißweins.

Besonderheit: Eine natürliche Mutation der roten Tempranillo-Rebe – weiß gekeltert, mit der Struktur und dem Charakter eines Rioja, aber der Aromatik eines Weißweins.

Riesling „Paradies“ I Korrell I Nahe (Deutschland) 0,75l 59

Intensive, gelbere Frucht, leicht Maracuja, Orangenschale, Yuzu, eine wärmere, charmante und alles einnehmende Zitrusaromatik, die ein bisschen duftet wie ein tropischer Regenwald, auch Nektarine. Paradisisch gut!

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

DRINK WINE TO FEEL FINE!

Roséweine:

Rosé Cuvée -BIO- I Porzelt I Pfalz (Deutschland)

0,2l **9** | 0,75l **33**

Herrlich erfrischender Rosé. Typisches Erdbeer- und Himbeeraroma, feine Minze, unkomplizierter Trinkfluss.

Blafränkisch Rosé I Strehn I Burgenland (Österreich)

0,2l **9** | 0,75l **33**

Frischer Rosé mit Zitrusnoten, Kaktusfeige, Pfirsich, Erdbeere und Wiesenkräutern. Am Gaumen saftig und intensiv fruchtig.

Notte Rosa „Delai“ DOC I Vendemmia I Lombardei (Italien)

0,75l **33**

Zartes Rosé mit leuchtenden Reflexen. In der Nase frische Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und feinen Blüten. Am Gaumen saftig, fruchtig und erfrischend lebendig, mit feiner Säure und harmonischem Trinkfluss. Ein Rosé, der Lust auf den nächsten Schluck macht.

Cuvée M Rosé I Château Minuty I Provence (Frankreich)

0,75l **39**

Helles Lachsrosa mit feinem Duft nach roten Beeren und kräuterigen Anklängen. Trocken, fruchtbetont und elegant am Gaumen mit feinen Gewürznoten. Frisch und edel.

Ultimate Provence Rosé I Côtes de Provence (Frankreich)

0,375l **25**

Eleganter Rosé mit feiner Würze und floralen Noten. Aromen von Himbeeren,

0,75l **45**

Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Frisch, mineralisch und mit lebendiger Struktur.

1,5l **85**

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

DRINK WINE TO FEEL FINE!

Rotweine:

Primitivo di Salento I Mocavero I Apulien (Italien) 0,2l 9 | 0,75l 33

Fruchtiges Bouquet mit reifen Kirschen und Brombeeren. Vollmundig und weich am Gaumen, mit harmonischer Struktur.

Guinea Fowl RED I Saxenburg I Stellenbosch (Südafrika) 0,2l 9 | 0,75l 33

Klassische Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec und Merlot, mit dunkler Kirsche und Pflaume, mittlerem Körper und subtiler Eiche. Cremige Tannine und frische Säure, jetzt trinkreif mit Reifepotenzial.

Rioja Crianza - Tempranillo I Larchago I Rioja (Spanien) 0,2l 9 | 0,75l 33

Klassischer Rioja mit Aromen von Kirsche, Pflaume und feiner Vanille. Am Gaumen rund, harmonisch und elegant mit sanften Tanninen und gut eingebundenem Holz. Würzig, ausgewogen und lang im Abgang.

L'Abeuradou „Les Causses Calcaires“ I Minervois (Frankreich) 0,2l 11 | 0,75l 39

Kraftvoller, komplexer Rotwein mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und einem Hauch getrockneter Kräuter. Das Holz ist deutlich spürbar, edel eingebunden und verleiht dem Wein Noten von Vanille, Tabak und feiner Röstaromatik. Am Gaumen vollmundig, strukturiert und lang anhaltend – ein Wein mit Tiefe und Charakter.

Primitivo di Manduria „UNO“ DOC I Masseria La Volpe I Apulien (Italien) 0,75l 33

Intensiver Duft nach reifen dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen, begleitet von feinen Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig und weich mit samtigen Tanninen, leichter Süße und harmonischer Struktur. Warm, rund und mit langem, fruchtbetontem Nachhall.

Bordeaux Superieur AOC I Chateau Pey La Tour I Bordeaux (Frankreich) 0,75l 39

Klassische Bordeaux-Cuvée mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und feiner Pflaume. Dezent Röstaromen, Vanille und ein Hauch Tabak durch den Ausbau im Holzfass. Am Gaumen strukturiert und harmonisch mit reifen Tanninen, eleganter Würze und langem, ausgewogenem Finale.

Ripasso della Valpolicella Superiore I Zenato I Veneto (Italien) 0,75l 45

Bouquet aus Brombeeren, Pflaumen, getrockneten Himbeeren, Schokolade und Tabak. Am Gaumen konzentriert, saftig, mit seidigen Tanninen und einer guten Struktur. Würzig durch den Holzeinfluss und ein langes Finale.

LUCK IN A CUP

ASIAN FUSION - WINE & BAR

DESSERT:

Scheiß auf deine Diät und gönn dir was geiles!

Tofu Panna Cotta mit Mango Chutney	8
Matcha Creme Brulee Fruchtsorbet	9
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit weichem Kern Vanille Eis <i>(frisch gebacken Dauer ca. 15 Min.)</i>	11
Kugel Eis oder Sorbet verschiedene Sorten	3,5
Affogato Kugel Vanille Eis, ertränkt in Espresso	7
Kugel Sorbet mit Crémant aufgegossen	8

KAFFEESPEZIALITÄTEN:

Espresso	3
Espresso Macchiato	3,5
Doppio	5
Kaffee	3,5
Cappuccino	4
Frische Minze Ingwer Honig	4,5
Heiße Orange Ingwer Honig	4,5

DIGESTIF:

Averna Kräuterlikör	4cl 4
Ramazzotti Kräuterlikör	4cl 4
Grappa	4cl 6
Williams Birne	4cl 6
Haselnussschnaps	4cl 8
Don Papa Rum	4cl 8
Ron Zacapa Rum	4cl 10