



HINWEIS

EC-KARTENZAHLUNG IST AB EINEM RECHNUNGSBETRAG VON 25,00 € MÖGLICH. KREDITKARTENZAHLUNG AKZEPTIEREN WIR AB EINEM RECHNUNGSBETRAG VON 45,00 €.

UNSERE VOLLSTÄNDIGE ALLERGENÜBERSICHT FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE. BEI FRAGEN ODER UNKLARHEITEN STEHT IHNEN UNSER TEAM JEDERZEIT GERNE ZUR VERFÜGUNG.

DER UMWELT ZULIEBE MÖCHTEN WIR UNNÖTIGES VERPACKUNGSMATERIAL VERMEIDEN. FÜR JEDE TO-GO-VERPACKUNG BERECHNEN WIR DAHER 0,50 €. VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS UND IHRE UNTERSTÜTZUNG.

ALLE IN DIESER SPEISEKARTE ANGEGEBENEN PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO (€).

SNACK & SHARE

LUST AUF VIELFALT? UNSERE ASIATISCHE PLATTE BRINGT ALLES AUF DEN TISCH: WÄHLEN SIE EIN VOLLWERTIGES HAUPTGERICHT, WIR SERVIEREN IHNEN DAZU 8 VERSCHIEDENE BEILAGEN – DAS KÖNNEN BEISPIELSGEWEISE KOREANISCHE BEILAGEN WIE MARINIERTES GEMÜSE, KIMCHI, PICKLES ODER ANDERE KLEINE HÄPPCHEN SEIN. DIE VARIATIONEN KÖNNEN TÄGLICH WECHSELN. IDEAL ZUM TEILEN MIT FREUNDEN ODER EINFACH, UM SICH DURCH VERSCHIEDENE AROMEN ZU PROBIEREN. FRISCH, BUNT, ABWECHSLUNGSREICH – UND VORALLEM PERFEKT ZUM TEILEN. BEILAGEN KÖNNEN TÄGLICH VARIIEREN. EMPFOHLEN AB 2 PERSONEN.

MIT BULGOGI 35

MARINIERTES RINDFLEISCH NACH KOREANISCHER ART

MIT ZITRONENGRASHUHN 35

ZITRONENGRAS MARINIERTES HÜHNCHENFLEISCH NACH VIETNAMESI-SCHER ART

MIT SATÉ 35

ZART MARINIERTES HUHN NACH YIKOU ART

MIT ENTE 35

KNUSPRIG GEBACKENE ENTE

MIT MALA TOFU 35

FEURIGES TOFUGERICHT AUS DER CHINESISCHEN SICHUAN-KÜCHE

EXTRA MAIN DISH +15

ZUSÄTZLICHE HAUPTSPEISE

EXTRA BEILAGEN +3.5

JE NACHGEFÜLLTE BEILAGE

TAPAS MENU

WILLKOMMEN BEI YIKOU, IHRE ASIANISCHE TAPAS BAR IN ERLANGEN.
EIN ORT, AN DEM DIE VIelfALT ASIATISCHER AROMEN AUF MODERNE
RAFFINESSE TRIFFT.

UNSERE KREATIONEN VEREINEN AUSGEWÄHLTE ZUTATEN, TRADITIONELLE
EINFLÜSSE UND ZEITGEMÄSSE INTERPRETATIONEN ZU EINZIGARTIGEN
GESCHMACKSERLEBNISSEN. IN FORM FEIN KOMPONIERTER TAPAS LADEN WIR
SIE EIN, DIE KUNST DES TEILENS NEU ZU ENTDECKEN – GENUSSVOLL, STILVOLL
UND VOLLER INSPIRATION.

UNSERE GERICHTE SIND ALS FEIN ABGESTIMMTE TAPAS-KREATIONEN
KONZIPIERT – IDEAL, UM VIelfALT ZU ERLEBEN UND MITEINANDER ZU TEILEN.

WIR EMPFEHLEN, JE NACH APPETIT UND AUSWAHL ETWA ZWEI BIS VIER
GERICHTE PRO PERSON EINZUPLANEN. SO ENTFALTET SICH DAS VOLLE
GESCHMACKSERLEBNIS IN SEINER GANZEN VIelfALT.

ERLEBEN SIE BESONDERE MOMENTE – BISSEN FÜR BISSEN

SUPPEN

MISO SUPPE 5.2

DASHI-BRÜHE MIT TOFU UND SEETANG

WANTAN SUPPE 5.9

HÜHNERBRÜHE MIT WANTAN UND GEMÜSE

DIM SUM (SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SOSSEN)

GYOZA 6.9 / 6.5

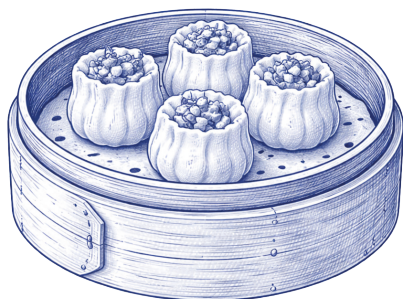
GEBRATENE TEIGTASCHEN, WAHLWEISE

- MIT HÜHNCHEN
- MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE 🌿

SIU MAI 6.9

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, WAHLWEISE

- MIT SCHWEIN UND GARNELE
- MIT HÜHNCHEN



HAR GOW 6.9 / 5.9

GEDÄMPFTE REISTASCHEN, WAHLWEISE

- MIT GARNELE
- MIT GEMÜSE 🌿

SEAFOOD RICE ROLL 7.9

GEDÄMPFTE REISROLLE MIT GARNELE UND FISCH, SERVIERT MIT TERIYAKI

XIAO LONG BAO 6.9

TEIGTASCHEN MIT SAFTIGEN SCHWEINEFLEISCH GEFÜLLT

CRISPY CHICKEN 10.9

POPCORNUHN NACH TAIWANESISCHER ART, SERVIERT MIT YUZU-MAYO

WAN TAN 6.9

HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN GEBACKEN MIT SCHWEIN UND GARNELE, SERVIERT MIT SÜSS-SAUER

CRISPY SHRIMP BALLS 8.9

GEBACKENE BÄLLCHEN MIT GARNELE, SERVIERT MIT YUZU-MAYO UND SÜSS-SAUER

TAKOYAKI 7.5

GEBACKENE TINTENFISCHBÄLLCHEN, SERVIERT MIT BONITO, TERIYAKI UND YUZU-MAYO

FRÜHLINGSROLLE 5.9 / 5.5

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE, WAHLWEISE

- MIT FLEISCH UND GEMÜSE, SERVIERT MIT FISCHSOSSE
- MIT GEMÜSE, SERVIERT MIT SÜSS-SAUER 

TEMPURA GARNELE 11.5

GEBACKENE GARNELE IN REISFLOCKENMANTEL, SERVIERT MIT TRÜFFEL-MAYO

PANEER SALZ-PFEFFER 11.9

GEBACKENER, INDISCHER FRISCHKÄSE, MIT HAUSEIGENER SALZ-PFEFFER-MISCHUNG, LEICHT PIKANT, SERVIERT MIT MANGO-SOSSE (CA. 20 MINUTEN WARTEZEIT)

TOFU SALZ-PFEFFER 11.9

GEBACKENER TOFU MIT HAUSEIGNERER SALZ-PFEFFER-MISCHUNG, LEICHT PIKANT (CA. 20 MINUTEN WARTEZEIT)

SALAT

SALAT ENTE 8.5

SALAT MIT ENTE, SERVIERT MIT HAUSDRESSING

SALAT ZITRONENGRAS-HUHN 8.5

SALAT MIT ZITRONENGRAS-HUHN, SERVIERT MIT HAUSDRESSING

SALAT PILZ & ZUCCHINI 6.9

SALAT MIT GEBRATENEN PILZEN UND ZUCCHINI, SERVIERT MIT ZITRUS-FRUCHT-DRESSING, LEICHT PIKANT

BEILAGENSALAT 5.5

GEMISCHTER SALAT, SERVIERT MIT HAUSDRESSING

WAKAME 5.5 
ALGENSALAT

KIMCHI 5.5 
HAUSGEMACHTER, KOREANISCHER FERMENTIERTER CHINAKOHL, PIKANT

PICKLE 4.5 
HAUSGEMACHTE, EINGELEGTE KAROTTE, RETTICH UND ROTKOHLE

LET'S WOK

BULGOGI 11.5
MARINIERTES RINDFLEISCH NACH KOREANISCHER ART

SATÉ 9.9
ZART MARINIERTES HUHN NACH YIKOU ART MIT ERDNUSS-SOSSE

LACHS TERIYAKI 11.9
GEBRATENER LACHS MIT TERIYAKI

TERIYAKI GEMÜSE 6.5 
SAISONALE GEBRATENES GEMÜSE IN TERIYAKI

EXOTISCHE GEMÜSEPFANNE 6.5 
ROTES CURRY VERFEINERT MIT KOKOSMILCH UND GEMÜSE, PIKANT

BRUSCHETTA ENTE 6.5
GERÖSTETES BROT BELEGT MIT ENTE-TERIYAKI

BRUSCHETTA TUNA 6.5
GERÖSTETES BROT BELEGT MIT THUNFISCH-CREME UND AVOCADO

BRUSCHETTA RÄUCHERLACHS 6.5
GERÖSTETES BROT BELEGT MIT EINER SPICY RÄUCHERLACHS-CREME
UND AVOCADO, LEICHT PIKANT

BRUSCHETTA ZIEGENKÄSE 6.5 
GERÖSTETES BROT BELEGT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, TOGARASHI UND
AVOCADO, LEICHT PIKANT



GUA BAO - DAMPFBRÖTCHEN

GUA BAO ENTE 4.9

GEBACKENES GUA BAO MIT ENTE, GURKE, PICKLE UND HOISIN-SOSSE

GUA BAO ZITRONENGRAS-HUHN 4.9

GEBACKENES GUA BAO MIT ZITRONENGRAS-HUHN, GURKE, PICKLE UND TAMARIND

GUA BAO SATÉ 4.9

GEBACKENES GUA BAO MIT MARINIERTEM HUHN, GURKE, PICKLE UND ERDNUSS-SOSSE

GUA BAO LACHS 4.9

GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT GEBRATENEM LACHS, GURKE, PICKLE UND TERIYAKI

GUA BAO GARNELE 5.2

GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT MALA GARNELE, GURKE, SALAT UND SPICY-MAYO, LEICHT PIKANT

GUA BAO VEGGIE 4.5

GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT PILZ, GURKE, PICKLE UND TERIYAKI

GUA BAO TOFU 4.5

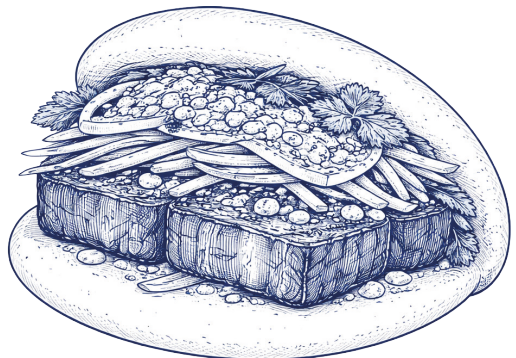
GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT TOFUHAUT, GURKE, PICKLE UND TERIYAKI

GUA BAO PANEER 4.9

GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT PANEER, GURKE, PICKLE UND MANGO-SOSSE

GUA BAO DAY 12

3 GUA BAO'S IHRER WAHL
ZUM KENNENLERNEN.
GÜLTIG IMMER DIENSTAGS





ROCK‘N ROLLS

SOMMERROLLE ZITRONENGRAS-HUHN 5.5

REISPAPIER MIT MARINIERTEM HUHN, GURKE, KRÄUTER, PICKLE, REISNUDELN UND SALAT, SERVIERT MIT HOISIN UND ERDNÜSSE

SOMMERROLLE GARNELE 6.2

REISPAPIER MIT GARNELE, GURKE, KRÄUTER, PICKLE, REISNUDELN UND SALAT, SERVIERT MIT HOISIN UND ERDNÜSSE

SOMMERROLLE VEGGIE 5.5

REISPAPIER MIT PILZ, GURKE, KRÄUTER, PICKLE UND REISNUDELN, SERVIERT MIT HOISIN UND ERDNÜSSE

GIMBAP ENTE (5 STK.) 7.9

IN SEETANG EINGEROLLTER REIS GEFÜLLT MIT ENTE, CREAM CHEESE, GURKE UND PICKLE

GIMBAP LACHS (5 STK.) 8.5

REISROLLE GEFÜLLT MIT GEBRATENEM LACHS, AVOCADO, CREAM CHEESE, PICKLE UND TERYAKI

GIMBAP VEGGIE (5 STK.) 7.2

REISROLLE GEFÜLLT MIT AVOCADO, GURKE, PICKLE, EINGELEGTEM RETTICH, PILZ UND TOFUHAUT

ASIAN MINI BURGER

THUNFISCH BUN 5.9

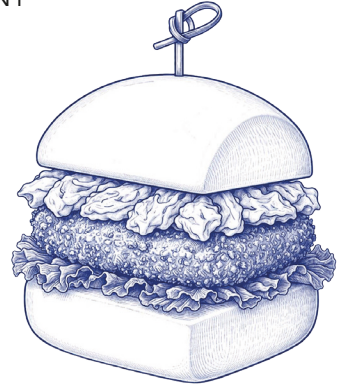
GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT THUNFISCH-CREME, GURKE, SALAT

RÄUCHERLACHS BUN 5.9

GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT SPICY RÄUCHERLACHS-CREME, GURKE, SALAT UND SPICY-MAYO, LEICHT PIKANT

ZIEGENKÄSE BUN 5.9

GEBACKENES DAMPFBRÖTCHEN MIT ZIEGEN-FRISCHKÄSE, GURKE, SALAT UND AVOCADO, LEICHT PIKANT



EXTRAS

SCHÄLCHEN REIS 3

EDAMAME 5.5

GEDÄMPFTE SOJABOHNEN UND MEERSALZ

SÜSSKARTOFFEL FRIES 6.5

SERVIERT MIT YUZU-MAYO

KRABBENCHIPS 2.5

PAPADAM & DIP 4

GEBACKENES FLADENBROT AUS URDBOHNENMEHL, SERVIERT MIT SOSSE

YOUTIAO 3.5

GEBACKENE BROTSTICKS

PORTION SOSSE 2

- TERYAKI 
- CURRY 
- SÜSS-SAUER 
- GOCHUJANG 
- YUZU-MAYO 
- ERDNUSS-SOSSE 
- FISCH-SOSSE 
- HOISIN 
- TAMARIND 
- MANGO-SOSSE, LEICHT PIKANT 

DESSERT

MOCHI EIS 7.9

KLEBREISTEIG MIT EIS-FÜLLUNG, MIT FRISCHEN FRÜCHTEN, TAGESAKTUELLE EISSORTEN

GEBACKENE BANANE 7.2

SERVIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND HONIG
EXTRA PORTION EIS +1.5

KUGEL EIS 2.9

TAGESAKTUELLE SORTEN

AFFOGATO MEET ASIA 5.5

ESPRESSO MIT EIS (TAGESAKTUELLE SORTEN)

ANKO BAO (2 STK.) 4.9

DAMPFBRÖTCHEN MIT SÜSSER BOHNENPASTE

MANTOU 3.9

DAMPFBRÖTCHEN, WAHLWEISE GEBACKEN ODER GEDÄMPFT, SERVIERT MIT KONDENSMILCH

MELONA STIELEIS 2

WAHLWEISE MELONE ODER MANGO

DESSERT DES TAGES

UNSER SERVICE-TEAM BERÄT SIE GERNE



VORBESTELLUNG (1-2 TAGE IM VORAUS)

TILAPIA

GANZER TILAPIA-FISCH, SERVIERT MIT TAMARIND-SOSSE. AUF WUNSCH MIT REISNUDELN, REISPAPIER, KRÄUTER UND SALAT

BANH HOI

VIETNAMESES GERICHT MIT KNUSPRIGEM SCHWEINEBAUCH, REISNUDELN, REISPAPIER, GURKE, KRÄUTER UND FRÜHLINSZWIEBEL-ÖL

ONE MAN HOT POT

ASIATISCHES GEMEINSCHAFTSGERICHT FÜR EINE PERSON: FRISCHE ZUTATEN IN EINER KÖCHELNDEN BRÜHE DIREKT AM TISCH GEGART. VERSCHIEDENE BRÜHEN, GROSSE VIELFALT WIE

- MIT FLEISCH
- MIT FISCH & MEERESFRÜCHTE
- MIT GEMÜSE 

KOREAN BBQ

KOREANISCHES TISCHGRILLEN, WAHLWEISE MIT FLEISCH, FISCH, MEERESFRÜCHTEN UND GEMÜSE. SERVIERT MIT MEHREREN BEILAGEN

BIG HOT POT (AB 4 PERSONEN)

ASIATISCHES GEMEINSCHAFTSGERICHT: FRISCHE ZUTATEN IN EINER KÖCHELNDEN BRÜHE DIREKT AM TISCH GEGART. VERSCHIEDENE BRÜHEN, GROSSE VIELFALT, GENUSS FÜR JEDEN

- MIT FLEISCH
- MIT FISCH & MEERESFRÜCHTE
- MIT GEMÜSE 

SASHIMI BOOT

UM DIE BESTE QUALITÄT ZU GEWÄHRLEISTEN, WENDEN SIE SICH HIERFÜR BITTE RECHTZEITIG BEIM TEAM FÜR WEITERE INFORMATIONEN



FLASCHENBIERE

HELLES, WAHLWEISE (0.5L) 4.5

- BAYREUTHER HELL
- BAYREUTHER HELL ALKOHOLFREI

RADLER (0.5L) 4.5

AKTIEN ZWICK'L (0.5L) 4.5

MAISELS WEISSE, WAHLWEISE (0.5L) 4.5

- ORIGINAL
- ALKOHOLFREI
- DUNKEL

MAISEL & FRIENDS (0.33L) 4.5

- PALE ALE ALKOHOLFREI – PFIRSICH- UND MIRABELLENNOTEN
- PALE ALE – ZITRUS- UND MARACUJANOTEN
- INDIA PALE ALE – HOPFIGE GRAPEFRUITNOTEN
- URBAN – ZITRUS- UND GRAPEFRUITNOTEN
- WEST COAST IPA – TROPISCH MIT NOTEN VON MANGO UND MARACUJA

ASIATISCHE BIERE (0.33L) 4

- TSING TAO – CHINESISCHES LAGERBIER
- CASS – KOREANISCHES LAGERBIER
- KIRIN – JAPANISCHES LAGERBIER
- SAIGON – VIETNAMESES LAGERBIER
- CHANG – THAILÄNDISCHES LAGERBIER

MAISEL & FRIENDS TASTING BOARD (5X0.33L) 20

GESCHMACKSPROBE ALLER BIERSORTEN ZUM TEILEN FÜR NEULINGE UND UNENTSCHLOSSENE

ASIAN BEER TASTING BOARD (5X0.33L) 17.5

GESCHMACKSPROBE ALLER BIERSORTEN ZUM TEILEN FÜR NEULINGE UND UNENTSCHLOSSENE

COCKTAILS

HUGO 6.9

APEROL SPRITZ 6.9

SPRITZ 6.9

- YUZU
- MARACUJA
- PINK DRAGONFRUIT

TEA COLLINS 11

JG GIN, DARJEELING GRÜNTÉE, ZITRONE

YIKOU'S NEGRONI 9.5

KAKUZO LIQUEUR, JG !WEHMUT, BITTERLIKÖR

SAKURA 8.9

ROKU GIN, KIRSCHBLÜTEN-SIRUP, BITTERLIKÖR, RHABABER, SODA

SNOWJU 8.5

MELONA EIS, ZITRONENLIMONADE, SOJU

VIETINI 8.9

WODKA, KAFFEELIKÖR, VIET. KAFFEE, KONDENSMILCH

GOLDEN HOUR 9.5

LUKAS SCHMIDT GIN, GRAPEFRUIT

GORDON'S GIN TONIC 8.9

- LUKAS SCHMIDT – JOHANNISBEERE, PFLAUME +2.9
- ROKU GIN CLASSIC – YUZU, SENCHA, GYOKURU-TEE +2.9
- ROKU GIN SAKURA – ELEGANTE BLUMENNOTEN +2.9
- KAKUZO ORGANIC – EARL GREY, SATSUMA, ZITRONENGRAS +2.9
- KAKUZO LIQUEUR – YUZU, KALAMANSI +2.9
- HENDRICK'S GIN – ROSENBLÜTENESSENZ, GURKE +3.5
- SANEHA – ANANAS, KORRIANDER, INGWERBLUME +3.5
- JINZU – KIRSCHBLÜTE, YUZU, JAPANISCHER SAKE +3.5
- DON'T CALL ME GIN – APFELBRAND MIT 78 BOTANICALS +4.9

SCHAUMWEIN

PROSECCO (0.1L | 0.75L) 6.5 / 33

SEKT (0.1L | 0.75L) 4.9 / 25

SHOTS

GIN (2CL) 3.9

- LUKAS SCHMIDT
- ROKU GIN CLASSIC
- ROKU GIN SAKURA
- KAKUZO ORGANIC
- KAKUZO LIQUEUR
- SANEHA GIN
- JINZU GIN +1.5
- HENDRICK'S GIN +1.5
- DON'T CALL ME GIN +2.5

WODKA (2CL) 3.9

LUKAS SCHMIDT NUSS (2CL) 3.9

SOJU FLASCHE (0.35L - 0.375L) 12

TRADITIONELLER KOREANISCHER REISSCHNAPS, WAHLWEISE

- ORIGINAL
- GRAPEFRUIT
- PLUM
- STRAWBERRY
- YUZU

HOMEMADES

YUZU MOJITO 7.2

YUZU, SODA, HIBISKUSTEE, LIMETTE, MINZE

PINK DRAGON MOJITO 6.9

GUAVE, PINK DRACHENFRUCHT, MARACUJA, SODA,
LIMETTE, MINZE

HEIDELBEER MOJITO 6.9

HEIDELBEERE, SODA, LIMETTE, MINZE

KIWI LYCHEE MOJITO 6.9

KIWI, LYCHEE, SODA, LIMETTE, MINZE

EXTRA SCHUSS ALKOHOL +3

GIN | WODKA | TEQUILA | SOJU



SOFTDRINKS

FRITZ KOLA (0.33L) 4.2

VERSCHIEDENE SORTEN

KOKOSWASSER (0.2L) 4

WASSER

TAFELWASSER, WAHLWEISE (0.4L | 1L) 3.9 / 6.2

- LIMETTE
- ZITRONE
- INGWER
- MINZE
- HOLUNDER

ADELHOLZNER MINERALWASSER (0.2L | 0.75L) 3.2 / 6.9

- CLASSIC
- NATURELL

SÄFTE

SAFT, WAHLWEISE (0.4L) 4.9

- LYCHEE
- MANGO
- MARACUJA
- PINK DRAGONFRUIT (GRANINI)
- JOHANNISBEEREN (GRANINI)
- RHABARBER (GRANINI)
- APFEL (GRANINI)

SAFTSCHORLE (0.4L) 4.5

KAFFEE

ESPRESSO 2.5

ESPRESSO DOPPIO 3.8

ESPRESSO MACCHIATO 2.9

LATTE MACCHIATO 4.6

CAFÉ CREMA 3.2

YUZU AMERICANO 4.2

CAPPUCHINO 3.9

MILCHKAFFEE 4.2

VIET. EISKAFFEE 8

ICED COFFEE 4.9

VIETNAMESISCHER KAFFEE 5.9

DRIP COFFEE MIT GESÜSSTER KONDENSMILCH

MILCHALTERNATIVEN +0.8

TEE

TEEKANNE (KLEIN | GROSS) 4 / 9

- SCHWARZ
- JASMIN
- GRÜN
- MAIS
- GERSTE
- KÜRBIS & AZUKI

NACHFÜLLEN 2 / 4

TASSE TEE 4.5

- MINZE
- INGWER
- YUZU
- PFLAUME
- ALOE VERA

HEISSE SCHOKOLADE 5.5

SPECIALS

STRAWBERRY MATCHA LATTE 6.9

MATCHA LATTE 6.5

KOKOS MATCHA 6.5

HOJICHA LATTE 6.9

DALGONA LATTE 6.9

CHAI LATTE 6.5

OFFENE WEINE (0.2L | 0.75L)

SNEAK PREVIEW – SECOND FLIGHT 6.9 / 24.9

TROCKENER WEISSWEIN, REBSORTE: GEHEIM

SNEAK ZERO – ALKOHOLFREI 6.9 / 24.9

TROCKENER WEISSWEIN, AUSGEWOGENE BALANCE ZWISCHEN
SÄURE UND SÜSSE (<1%)

RIESLING KABI STYLE – SECOND FLIGHT 6.9 / 24.9

FEINFRUCHTIGER WEISSWEIN, AROMATISCH, FRISCH UND SAFTIG

SILVANER – SECOND FLIGHT 6.9 / 24.9

TROCKENER WEISSWEIN, EDLE WÜRZE UND ERDIG ANGEHACHTE HERBE

LIEBE – SECOND FLIGHT 6.9 / 24.9

TROCKENER ROSÉ, FRISCH UND LEICHT SPRITZIG

DOMINA – SECOND FLIGHT 6.9 / 24.9

TROCKENER ROTWEIN, SAFTIG UND FRISCH

WEINSCHORLE (0.2L) 5.9

FLASCHENWEINE (0.75L)

CUVEÉ – SECOND FLIGHT 24.9

TROCKENER ROTWEIN, FEINE KRÄUTERWÜRZE UND FLOTTE FRISCHE

ROTLING – SECOND FLIGHT (0.75L) 24.9

FEINFRUCHTIGER ROTLING, AUSWAHL FEINSTER ROTER BEEREN

RIESLING BULLENHEIMER PARADIES – FIRST FLIGHT 33.9

TROCKENER WEISSWEIN, VIELSICHTIG UND WÜRZIG

SILVANER BULLENHEIMER PARADIES – FIRST FLIGHT 33.9

FEINFRUCHTIGER WEISSWEIN, FRISCH UND FRECH SORGEN FÜR
REGEN SPEICHELFLUSS



PERFEKTION UND PASSION

ALCOHOL
INHOUSE
REMOVED

Manufaktur Jörg Geiger

Manufaktur Jörg Geiger

32°

STILLER ESSENSBEGLEITER

ALKOHOLFREI

RIESLING
APFEL | KRÄUTER

MIT LEIDENSCHAFT FÜR REGIONALE STREUOBSTWIESEN UND HANDWERKLICHER SORGFALT ENTSTEHEN IN DER MANUFAKTUR EINZIGARTIGE ALKOHOLFREIE KOMPOSITIONEN – FEIN PERLENDE ALTERNATIVEN ZU WEIN UND SEKT.

AUS ALTEN APFELSORTEN, KRÄUTERN UND BLÜTEN ENTSTEHEN VIELSCHICHTIGE GETRÄNKE, DIE KULINARISCH BEGEISTERN UND NEUE WEGE JENSEITS DES ALKOHOLS ERÖFFNEN.

ENTDECKEN SIE ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN – GESCHAFFEN FÜR GENUSSVOLLE MOMENTE, BEGLEITET VON TIEFE, ELEGANZ UND CHARAKTER.

ALKOHOLFREIE WEINE

32 GRAD – RIESLING (0.75L) 29.9

WUNDERSCHÖNE BIRNENFRUCHT, ZITRONE, ORANGE

36 GRAD – GRENACHE (0.75L) 35.9

FEINE ERDIGE NOTE ZUM AUFTAKT MIT WALNUSS, EUKALYPTUS, DARJEELING UND SALBEI UNTERLEGT

CUVEÉ NR. 23 (0.2L | 0.75L) 9.9 / 30.9

FRISCHER APFEL, PRÄSENTE UND BLEIBENDE SÄURE VON AMPFER UND OXALIS MIT HERBEM NACHHALL

TEA SECCO (0.75L) 30.9

FEINFRUCHTIGER AUFTAKT NACH APFEL UND BIRNE, GRAZIL MIT EINGEHENDEM GRÜNTÉE AROMA AM GAUMEN

1797 CHAMPAGNER-BRATBIRNE (0.75L) 75.9

3 JAHRE AUF DER HEFE GEREIFT, ZURÜCKHALTENDE SÜSSE UND GUTE INGEBUNDENE SÄURE

ROSE VON JÖRG GEIGER (0.2L | 0.75L) 9.5 / 28.9

FEINER SÜSSLICHER AUFTAKT DER HIMBEERE MIT ERFRISCHENDER SÄURE DES BOSKOOP APFELS



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

