

restaurant

restaurant  
*mint*  
grill, sushi & more

speisen & getränke



## **LIEBER GAST,**

willkommen in unserem Tempel !

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre, sei es zu zweit oder gemeinsam mit Ihrer Parea (Freunde und Familie), die frisch zubereiteten Gerichte, die wir in unserem Restaurant anbieten.

Das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden ist weltweit eine alte Tradition und ebenso wichtig wie das Essen selbst. Unsere Speisen mögen vielleicht nicht allzu raffiniert sein, überzeugen jedoch durch die Verwendung frischer Zutaten und authentischer Gewürze aus aller Welt.

Da alle Gerichte frisch zubereitet werden, kann die Zubereitungszeit während Stoßzeiten etwas länger dauern.

Unser Restaurant bietet zudem ausreichend Platz für Familienfeiern, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen und viele weitere Anlässe. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

## **INTERESSIERT AN CATERING?**

Unser Team steht Ihnen bei Veranstaltungen jeglicher Art gerne zur Verfügung. Egal, ob es sich um eine private Feier mit Freunden und Familie handelt oder um ein großes Business-Event – wir bieten Ihnen passende kulinarische Lösungen, vom Fingerfood bis hin zum umfangreichen Buffet.

Sprechen Sie uns gerne an.

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

**Montag bis Samstag:**  
17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

**Sonntag und Feiertage:**  
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 22:00 Uhr

**warme Küche bis 21:30 Uhr**

## **IHR EVENT**

Für Feiern und Veranstaltungen aller Art, wie zum Beispiel Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum und andere große Familienfeste, sowie Präsentationen, Firmenfeiern und Weihnachtsfeiern, können wir unser Nebenzimmer mit Platz für bis zu 120 Personen anbieten.

Wenn Sie mehr Raum benötigen,  
steht Ihnen auch unser gesamtes Restaurant  
mit Platz für ca. 250 Personen zur Verfügung.

Zur Bewirtung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen gerne spezielle Menüs  
und Buffets aus unserer Karte zusammen.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Anforderungen mit –  
wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Wenn Sie lieber zu Hause oder in Ihrem Unternehmen feiern möchten,  
steht Ihnen unser Party-Service ebenfalls zur Verfügung.

## **PARTY-SERVICE**

Ob geschäftlich oder privat –  
genießen Sie die Qualität unserer Speisen an einem Ort Ihrer Wahl.

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Bestellung zur Selbstabholung  
direkt bei uns im Restaurant vor.

So wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis,  
über das Ihre Gäste noch lange sprechen werden.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

## VORSPEISEN

### 1. GYOZA mit Hähnchen in Ponzu-Trüffel-Sauce

5 Stück pro Portion € 7.50

Zutaten: Weizenmehl, Hähnchenfleisch, Ponzu-Trüffel-Sauce. Allergene: A

### 2. SAI GON FRÜHLINGSROLLEN mit Hähnchen gefüllt

3 Stück pro Portion € 6.50 Vegetarisch 6 Stück pro Portion € 5.50

Zutaten: Gemüse, Glasnudeln, Taro, süß-saure Fischsauce, Reispapier. Allergene: B,F

### 3. SOMMER ROLLEN

Hähnchen € 7.50

Garnelen<sup>B</sup> € 8.90

Tofu € 7.00

Zutaten: Reispapier, Salat, Gurken, eingelegter Rettich, Mango, Reisnudeln, Hoisin-Sauce, geröstete Erdnüsse. Allergene: B,E

### 4. EBI TEMPURA GARNELEN

4 Stück pro Portion € 7.90

Zutaten: Garnelen, Tempura-Teig, Panko, Sweet-Chili-Sauce. Allergene: A,B

### 5. EDAMAME € 5.90

Zutaten: Sojabohnen

### 6. SATE SPIESSE € 6.00

Zutaten: 2 Hähnchen Spiesse mit Erdnuss-Sauce

## SUPPEN & SALATE

### 7. MISO-SUPPE € 5.90

Zutaten: Miso-Paste, Bonito-Flocken, Seetang, Frühlingszwiebeln, japanischer Seidentofu. Allergene: F

### 8. TOM-YUM-SUPPE

Garnelen<sup>B</sup> € 8.90 Hähnchen € 7.90

Tofu € 7.50

Zutaten: Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras. Allergene: B,F

### 9. PHÖ GROSS

Rind € 17.90

Tofu € 16.90

Zutaten: Vietnamesische Reisbandnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Knochenbrühe. Allergene: Keine

### 10. GROSSER GEMISCHTER SALAT mit Honig-Balsamico-Dressing und Baguette dazu

Thunfisch € 16.90

Garnelen<sup>B</sup> € 16.90

Hähnchen € 14.90

Zutaten: Gerösteter Sesam, Avocado, Cherrytomaten, Salat. Allergene: A,Sesam

### 11. ALGENSALAT € 6.90

Zutaten: Süß-saurer Algensalat. Allergene: Keine

## KLEINE GERICHTE

### 12. LACHS-TATAR mit Trüffel-Sauce und Knoblauchbrot € 16.90

Zutaten: Lachs, Avocado, Zwiebeln, Ponzu-Sauce. Allergene: A,B,D,F

### 13. THUNFISCH-SASHIMI mit Chili-Sauce und Knoblauchbrot € 17.90

Zutaten: Sashimi-Thunfisch, süß-saure Chili-Sauce, eingelegte Zwiebeln. Allergene: A,B,D,F

### 14. GEGRILLTER OKTOPUS mit Aubergine in scharfer Chili-Sauce und Knoblauchbrot € 19.00

Zutaten: Oktopus, gegrillte Aubergine, scharfe Sauce. Allergene: A,N,F

## SUSHI SET

### SALMON LOVE<sup>a,d,g</sup> 24,90 €

6 Stück Sake Maki

5 Stück Sake Nigiri

4 Stück Sake Sashimi

### TUNA LOVE<sup>a,d,g</sup> 29,90 €

6 Stück Maguro Maki

5 Stück Maguro Nigiri

4 Stück Maguro Sashimi

### SASHIMI SET<sup>b,d</sup> 34,90 €

15 Stück Sashimi Mix

### FOREVER ALONE<sup>a,b,d,g,k,n</sup> 31,90 €

6 Stück Maki

5 Stück Tempura Roll

1 Stück Nigiri

8 Stück Fusion Roll

### TWO IN LOVE<sup>a,b,d,g,k,n</sup> 59,90 €

2 Stück Nigiri, 2 Sashimi

8 Stück Fusion Roll

6 Stück Uramaki

12 Stück Maki

10 Stück Tempura Roll

### FAMILY SUSHI SET<sup>a,b,d,g,k,n</sup> 109,90 €

6 Stück Philly Maki

6 Stück Maguro Avocado Maki

6 Stück Avocado Maki

6 Stück Maguro Maki

6 Stück Nigiri

6 Stück Sashimi

6 Stück Fusion Roll

6 Stück Roll the Dice

10 Stück Tempura Roll

4 Stück Dessert

## FÜR KINDER

### 29. Chicken Nuggets<sup>A1,C</sup>

(6 Stück) mit Pommes € 9.50

### 30. Sate Hähnchenspieße

(3 Stück) mit Pommes € 9.50

### 33. Hähnchen-Schnitzel<sup>A1,C</sup>

mit Pommes € 11.50

**Für die Verpackung  
zum Mitnehmen  
berechnen wir  
je 1,00 €**

## HAUPTGERICHTE

**15. URUGUAY BLOCKHOUSE STEAK** (ca. 250g) mit Zitronen-Gras und Grüner Pfeffersauce € 32.50

Zutaten: 30 Tage gereiftes Uruguay Blockhouse Steak in grüne Pfeffersauce, saisonales Gemüse, Salat. Allergene: Keine

**16. URUGUAY STEAK & GARNELEN** (2 Garnelen) € 38.90

Zutaten: 30 Tage gereiftes Uruguay Blockhouse Steak mit 2 Garnelen in grüne Pfeffersauce, saisonales Gemüse, Salat. Allergene: Keine

**17. WOK GEMÜSE** an feiner Austern-Sauce

Mais-Hähnchenbrust	€ 21.90	Tofu	€ 16.90	Lachsfilet	€ 24.90
Garnelen <sup>B</sup>	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90		

Zutaten: Saisonales Gemüse, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Thai-Basilikum, Soja-Austern-Sauce, Jasminreis. Allergene: B,F

**18. WOK GEMÜSE** (saisonal) in grüner Pfeffersauce

Zutaten: Saisonales Gemüse in grüner Pfeffersauce, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Thai-Basilikum, Jasminreis. Allergene: B,F

Mais-Hähnchenbrust	€ 21.90	Tofu	€ 16.90	Lachsfilet	€ 24.90
Garnelen <sup>B</sup>	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90	Rind	€ 21.90

**19. WOK GEMÜSE** (saisonal) in feiner Erdnuss-Sauce

Zutaten: Saisonales Gemüse in grüner Pfeffersauce, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Thai-Basilikum, Jasminreis. Allergene: B,F

Mais-Hähnchenbrust	€ 21.90	Tofu	€ 16.90	Lachsfilet	€ 24.90
Garnelen <sup>B</sup>	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90	Rind	€ 21.90

**20. GARNELEN** mit Tamarinden-Fisch-Sauce € 32.50

Zutaten: Saisonales Gemüse, Tamarinden-Fisch-Sauce, Jasminreis. Allergene: B,F

**21. ROTES THAI-CURRY** mit Kokosmilch und saisonalem Gemüse

Mais-Hähnchenbrust	€ 21.90	Entenbrust	€ 22.90
Garnelen <sup>B</sup>	€ 24.90	Lachsfilet	€ 24.90
Tofu	€ 16.90		

Zutaten: Thailandisches Curry, Kokosmilch, saisonales Gemüse, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons, Princess-Bohnen, Thai-Basilikum, Jasminreis. Allergene: B

**22. YAKI UDON NUDELN** mit saisonalem Gemüse

Hähnchenbrust	€ 18.90
Garnelen <sup>B</sup>	€ 24.90
Tofu	€ 16.90

Zutaten: Udon-Nudeln mit saisonales Gemüse, spezielle dunkle Sauce. Allergene: B,F

**23. PHAD THAI** mit saisonalem Gemüse

Hähnchenbrust	€ 18.90	Tofu	€ 16.90
Garnelen <sup>B</sup>	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90

Zutaten: Thailandisches Reisbandnudeln, mit Ei, Sojasprossen, Paprika, Karotten, Lauch, Thai-Basilikum, Erdnüsse. Allergene: E,F

**24. GEBRATENE PHÖ NUDELN** mit saisonalem Gemüse

Hähnchenbrust	€ 18.90	Tofu	€ 16.90	Rind	€ 21.90
Garnelen <sup>B</sup>	€ 24.90	Entenbrust	€ 22.90		

Zutaten: Thailandisches Reisbandnudeln, mit Ei, Sojasprossen, Zucchini, Broccoli, Paprika, Karotten, Lauch, Thai-Basilikum. Allergene: F

## EXTRA BEILAGEN (nur zu Hauptgerichten)

- Portion Pommes € 4.50
- Süßkartoffeln-Pommes € 5.90
- Gemischter Salat € 5.90
- Kokos-Kurkuma-Reis € 4.50
- Jasminreis € 4.00

## DESSERT

**Mochi Eis<sup>G</sup>** Mango / Kokos € 6.50

**Panna Cotta<sup>G</sup>** mit Mango Püree € 7.50

**Crème Brûlée<sup>C,G</sup>** € 7.50

## EIS & SORBET

**Kugel Eis**

Vanille <sup>G</sup>	<b>MÖVENPICK</b>	2,00 €
Erdbeer <sup>G</sup>		2,00 €
Schokolade <sup>G</sup>		2,00 €
Maple Walnut <sup>G</sup>		2,00 €

**Kugel Sorbet**

Citrone / Passionsfrucht / Himbeere 2,00 €

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <sup>6</sup>	3,00 €
Tasse Espresso <sup>6</sup>	3,00 €
Doppelter Espresso <sup>6</sup>	5,50 €
Cappuccino <sup>C,6</sup>	3,90 €
Milchkaffee <sup>C,6</sup>	4,50 €
Latte Macchiato <sup>C,6</sup>	4,50 €
Espresso Macchiato <sup>C,6</sup>	3,50 €
Matcha heiss oder kalt mit Eiswürfel <sup>C,6</sup>	5,50 €

## TEE-SPEZIALITÄTEN

Glas Tee	3,50 €
Schwarzer Tee <sup>6</sup> / Grüner Tee / Kamillentee / Pfefferminztee Früchtetee / Kurkuma Ingwer / Moroccan Mint / Rooibos Vanille	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE *Coca-Cola*<sup>®</sup>

Coca-Cola <sup>4,6,7</sup>	0,33 l. Fl.	4,00 €
Coca-Cola Zero <sup>3,4,5,6,7</sup> / Mezzo Mix <sup>4,7,8</sup>	0,33 l. Fl.	4,00 €
Fanta Orange <sup>2,4,7,8</sup> / Sprite <sup>7</sup>	0,33 l. Fl.	4,00 €
Mineralwasser mit Kohlensäure oder still	0,4 l. Fl.	4,00 €
Bitter-Lemon <sup>4,11</sup> / Ginger-Ale <sup>4,11</sup> / Tonic <sup>11</sup>	0,2 l. Fl.	3,90 €
Red Bull Energy Drink <sup>1,4,6</sup>	0,25 l Dose	4,00 €
Teinacher Gourmet medium oder still	0,25 l. Fl.	3,00 €
Teinacher Gourmet Water (medium or still)	0,75 l. Fl.	7,00 €

### Teinacher Genuss-Limonaden

Johannisbeer-Holunder <sup>2,8</sup>	0,33 l. Fl.	4,00 €
Limette / Minze <sup>2,8</sup>	0,33 l. Fl.	4,00 €

### Fuze Tea - Eistee

Zitrone <sup>4</sup>	0,33 l. Fl.	4,00 €
Pfirsich <sup>4</sup>	0,33 l. Fl.	4,00 €



## FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE

VON NIEHOFFS VAIHINGER

	0,2 l.	0,4 l.
Apfelsaft klar	3,00 €	4,90 €
Orangensaft	3,00 €	4,90 €
Mangosaft	3,00 €	4,90 €
Ananassaft	3,00 €	4,90 €
Grapefruitsaft	3,00 €	4,90 €
Johannisbeernektar	3,00 €	4,90 €
Maracujanektar	3,00 €	4,90 €
Kiba (Kirsch-Bananennektar	3,00 €	4,90 €
Guaven-Nektar	3,00 €	4,90 €
<b>Alle Säfte und Nektare als Schorlen</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>



## FASS-BIERE

Wolf Pils <sup>A1</sup>	0,3 l.	0,4 l.
Heidelberger helles Bier	3,50 €	4,50 €
	3,50 €	4,50 €
Wolf Hefeweizen <sup>A1</sup>	0,3 l.	0,5 l.
Radler (süß oder sauer) <sup>A1,4</sup>	3,50 €	4,90 €
Diesel (Cola-Bier) <sup>A1,4,6,7</sup>	3,50 €	4,90 €
Russ (Heferadler) <sup>A1,4</sup>	3,50 €	4,90 €
Cola-Weizen <sup>A1,4,6,7</sup>	3,50 €	4,90 €
Bananenweizen <sup>A1</sup>		4,90 €



## FLASCHEN-BIERE

Heidelberger Kristallweizen <sup>A1</sup>	0,5 l.FI	4,90 €
Heidelberger Hefeweizen dunkel <sup>A1</sup>	0,5 l.FI	4,90 €
Radler alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,5 l.FI	4,90 €
Welde alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l.FI	4,90 €
Jever Fun, alkoholfreies Pils <sup>A1</sup>	0,33 l.FI	3,90 €



## OFFENE DEUTSCHE WEISSWEINE

	0,1 l.	0,20 l.
<b>Grauburgunder</b> <sup>z16</sup> trocken, QbA, Baden <i>elegant, fruchtig und würzig</i>	3,00 €	5,90 €
<b>Riesling</b> <sup>z16</sup> trocken, Kabinett, Baden <i>erfrischend, mit feinem Duft nach Pfirsichen</i>	3,00 €	5,90 €
<b>Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer</b>	0,30 l.	4,90 €

## OFFENE DEUTSCHE ROSÉ / WEISSHERBST-WEINE

	0,1 l.	0,20 l.
<b>Spätburgunder Rosé</b> <sup>z16</sup> Qualitätswein, Baden <i>trocken, leicht, mit fruchtigem Bouquet</i>	3,00 €	5,90 €
<b>Portugieser Weissherbst</b> <sup>z16</sup> Qualitätswein, Baden - <i>lieblich, feingliedrig, süffig und fruchtig</i>	3,00 €	5,90 €
<b>Alle diese Weine als Schorle, süß oder sauer</b>	0,30 l.	4,90 €

## OFFENE DEUTSCHE ROTWEINE

	0,1 l.	0,20 l.
<b>Dürkheimer Dornfelder</b> <sup>z16</sup> , trocken, Qualitätswein, Pfalz <i>nach reifen Brombeeren u. Pflaumen</i>	3,00 €	6,90 €
<b>Spätburgunder</b> <sup>z16</sup> trocken, Qualitätswein, Baden	3,00 €	5,90 €
<b>Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer</b>	0,30 l.	4,90 €

## OFFENE ITALIENISCHE ROTWEINE

		0,20 l.	
Lambrusco, DOC <sup>z16</sup> <i>fruchtig, spritzig und lieblich</i>	0,20 l.		5,90 €
Chianti, DOCG <sup>z16</sup> <i>tiefrote Farbe, fruchtig</i>	0,20 l.		6,50 €
Montepulciano DOC <sup>z16</sup>	0,20 l.		6,50 €
Primitivo IGT <sup>z16</sup> <i>rubinrot, delikates Bouquet, trocken</i>	0,20 l.		6,50 €
Merlot <i>aus der Provence, tieferote Farbe, beeren Geschmack, trocken</i>	0,20 l.		6,50 €

## OFFENE ITALIENISCHE WEISSWEINE

		0,20 l.	
Pinot Grigio <sup>z16</sup> trocken Veneto <i>hellgrün, duftend nach frischen Äpfeln</i>			6,50 €
Chardonnay <sup>z16</sup> trocken Veneto <i>harmonisch, dezente Frucht</i>			6,50 €
Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer	0,30 l.		4,90 €

## CHAMPAGNER / CREMANT / PROSECCO

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l.FI	100,00 €
Moet Chandon Ice Imperial	0,75 l.FI	135,00 €
Moet Chandon Brut Rosé	0,75 l.FI	135,00 €
Dom Pérignon Vintage	Preis auf Anfrage	
Ruinart Brut Rosé	0,75 l.FI	150,00 €
Crémant	0,75 l.FI	45,00 €
Prosecco	0,75 l.FI	35,00 €

## APERITIFS

Martini bianco	10 cl.	6,50 €
Campari Soda <sup>4</sup>	0,3 l.	7,90 €
Campari Orange <sup>4</sup> oder Maracuja	0,3 l.	7,90 €

## **DIGESTIFS / BITTERS**

	<b>0,2 cl.</b>	<b>0,4 cl.</b>
Sambuca	3,00 €	5,50 €
Jägermeister <sup>4</sup>	3,00 €	5,50 €
Ouzo 12	3,00 €	5,50 €
Tequila Weiß.	3,00 €	5,50 €
Tequila Gold	3,00 €	5,50 €
Fernet Branca <sup>4</sup>	3,00 €	5,50 €
Kirschwasser	3,90 €	7,00 €
Williams-Birne	3,90 €	7,00 €
Mirabell	3,90 €	7,00 €
Ramazotti <sup>4</sup>		5,50 €
Amaro di Averna <sup>4</sup>		5,50 €
Baileys <sup>4,G</sup>		6,00 €

## **COGNAC / WEINBRAND**

Hennessy V.S	<b>2 cl.</b>	6,50 €
Hennessy Fine de Cognac VSOP	<b>2 cl.</b>	8,50 €
Hennessy X.O.	<b>2 cl.</b>	23,00 €
Hennessy Paradis Imperial	<b>2 cl.</b>	90,00 €
Otard VSOP	<b>2 cl.</b>	5,50 €
Merlet	<b>2 cl.</b>	7,50 €
Merlet XO	<b>2 cl.</b>	12,50 €
Remy Martin VSOP	<b>2 cl.</b>	5,50 €
Remy Martin Grand Cru	<b>2 cl.</b>	7,50 €
Maison Gantier VS	<b>2 cl.</b>	5,50 €
Maison Gantier XO	<b>2 cl.</b>	12,50 €
Frapin Cognac	<b>2 cl.</b>	14,50 €
Asbach Uralt Weinbrand	<b>2 cl.</b>	5,50 €

## **RUM**

Havana Club Anejo 3 Anos	4 cl.	6,00 €
Havana Club Anejo 7 Anos	4 cl.	8,50 €
Don Papa	4 cl.	7,50 €
<b>Alle Rum als Longdrinks</b>	<b>0,2 l.</b>	<b>+2,00 €</b>

## **WHISKY / WHISKEY**

Johnnie Walker Red Label	4 cl.	6,50 €
Johnnie Walker Black Label	4 cl.	8,50 €
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl.	6,50 €
Maker's Mark	4 cl.	6,50 €
Ardmore Single Malt Scotch	4 cl.	8,50 €
Four Roses	4 cl.	7,50 €
Mekong	4 cl.	7,50 €
Southern Comfort	4 cl.	7,50 €
Ardberg 10 years old	4 cl.	8,50 €
<b>Alle Whiskeys als Longdrinks</b>	<b>0,2 l.</b>	<b>+2,00 €</b>

## **VODKA**

Absolut Vodka	4 cl.	6,50 €
Belvedere	4 cl.	9,50 €
Beluga Vodka	4 cl.	9,50 €
Grey Goose	4 cl.	9,50 €
<b>Alle Vodkas als Longdrinks</b>	<b>0,2 l.</b>	<b>+ 2,00 €</b>

## **GIN** 4 cl. mit 0,2 l. Tonicwater

Bombay Sapphire London Dry Gin	11,50 €
Tanqueray	11,50 €
Brokers Gin	11,50 €
Hendrick's Gin	12,90 €
Brockmans	12,90 €
Monkey 47	12,90 €
Tanqueray No. 10	12,90 €

## **KLASSISCHE COCKTAILS** mit 4cl Alkohol

- 1 **Caipirinhas** 8,90 €  
*Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette*
- 3 **Mojito** 8,90 €  
*Havanna Rum, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Soda*
- 4 **Cuba Libre** 8,90 €  
*Havanna Rum, Limette, Cola*<sup>4,6,7</sup>
- 6 **Gin Gimlet** 8,90 €  
*Gin, Martini, Limette, Lime Juice*

## **STARKE & WILDE COCKTAILS** mit 4cl Alkohol

- 9 **Loc's special Mai Tai** 9,50 €  
*brauner Rum 73%, Lime Juice, Zitrone, Mandelsirup, Limettensaft*
- 11 **Long Island Ice Tea**<sup>4,6,7</sup> 9,50 €  
*weißer Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Limette, Lime Juice, Coca-Cola*
- 12 **Zombie** 9,50 €  
*Appleton Dark, weißer Rum, Old Pascas 73, Cointreau, Grenadine, Maracuja, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft*<sup>2,16,17</sup>

## **SOUR COCKTAILS** mit 4cl Alkohol

- 14 **Gin Sour** 8,50 €  
*Gin, Zitrone, Zuckersirup*
- 15 **Vodka Sour** 8,50 €  
*Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup*
- 16 **Campari Sour**<sup>4,11</sup> 8,50 €  
*Campari*<sup>2,13</sup>, Zitronensaft, Zuckersirup
- 17 **Aperol Sour**<sup>4,11</sup> 8,50 €  
*Aperol*<sup>2,13</sup>, Zitrone, Zuckersirup, Orangensaft
- 18 **Amaretto Sour** 8,50 €  
*Amaretto, Zitrone, Zuckersirup*
- 19 **Whiskey Sour** 8,50 €  
*Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup*

## **CREMIGE TRAUM COCKTAILS** mit 4cl Alkohol

- 20 **Bailey's Colada**<sup>4,8,G,z17</sup> 9,50 €  
*Bailey's, Malibu, Kokossirup, Ananass., Sahne*
- 23 **Pina Colada**<sup>8,G,z17</sup> 9,50 €  
*weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne*

## PROSECCO INTERMIXTURES

- 38 Prosecco <sup>8,z16</sup> 5,50 €
- 39 Sarti Spritz <sup>mit 4cl Alkohol</sup> 8,50 €  
*Prosecco, Sarti, Soda*
- 40 Campari Spritz <sup>4,11 mit 4cl Alkohol</sup> 8,50 €  
*Prosecco, Campari, Soda*
- 41 Aperol Spritz <sup>4,11 mit 4cl Alkohol</sup> 8,50 €
- 42 Hugo, Prosecco <sup>z16</sup> 8,50 €  
*frische Minze + Limette, Holunderblütensirup*
- 43 Lillet Wild Berry <sup>4,6</sup> 8,50 €  
*Lillet, Prosecco, Russian Berry*

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- 46 Ipanema <sup>4,z17</sup> 8,50 €  
*Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Maracujanektar, Ginger Ale <sup>2,17</sup>*
- 49 Virgin Colada <sup>8,G,z17</sup> 8,50 €  
*Ananassaft, Kokossirup, Sahne*
- 50 Fruitpunch 8,50 €  
*Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Soda <sup>4,8,z17</sup>*

## WEISSWEIN FLASCHEN

### Dr. von Bassermann Pfalz

Grauburgunder <sup>z16</sup> trocken 13 Vol% 35,00 €

*Bereits 1718 beeinflusst diese Familiendynastie den Qualitätsweinanbau. Dieser Grauburgunder besticht durch reife Apfelfrucht und milde Säure.*

Sauvignon Blanc <sup>z16</sup>, trocken 12 Vol% 35,00 €

*Der Sauvignon blanc präsentiert sich mit fruchtigen Nuancen von Cassis, Holunderblüte und grasigen Noten und Pfeffer.*

### Knipser, Pfalz

Chardonnay & Weissburgunder <sup>z16</sup>, trocken 13 Vol% 35,00 €

*Harmonisch durch die Fülle des Weissburgunders und die typische Würze des Chardonnays. Duftet nach eingemachten Früchten.*

### Italien

Lugana Cadei Frati <sup>z16</sup> 13 Vol% 35,00 €

*Duft nach Kräutern, Blumenwiese und etwas Mandelcreme. Hocharomatisch, vollmundig, mit delikater Säure. Im Nachhall weich, ausgewogen, und elegant.*

## ROTWEIN FLASCHEN

0,7 l.

**Spanien - Marques de Riscal,**

**Rioja<sup>z,16</sup> Spanien 14 %Vol**

**45,00 €**

*Zugänglicher Rioja, nach roten Beeren, Süsskirchen und Gewürzen duftend. Mit weichem Fruchtkern und harmonischem Spiel.*

**Italien**

**Chianti Riserva<sup>z,16</sup>**

**33,00 €**

*Erfrischender Chianti Riserva. Er zeigt Frucht und hat einen trockenen, appetitanregenden Abgang.*

**Primitivo<sup>z,16</sup> 13,5 %Vol**

**29,00 €**

*Kraftvoll mit Aromen roter Beeren und Pflaumen, runder Würze und*

*dezenten Holztoenen. Vollmundig, fruchtig und zurückhaltenden Tanninen.*

## ROSÉWEIN FLASCHEN

**Knipser, Pfalz**

**Johannishof Rosé<sup>z16</sup>, trocken 12 Vol%**

**35,00 €**

*Mit zartem lachsrosa Ton und erfrischender Note reifer Früchte. am Gaumen trocken und frisch, ideal für laue Sommerabende.*

**Für Verpackungen zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €  
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung**

**Zusatzstoffe:**

1 = Konservierungsstoffe

2 = Mit Antioxidationsmittel

3 = enthält eine Phenylalaninquelle

4 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

6 = koffeinhaltig

7 = Säuerungsmittel

8 = Stabilisatoren

11 = chininhaltig

z16 = Sulfit

z17 = Pektin

**Allergene:**

**A1= Glutenthaltiges Getreide**  
(WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)

**B = Krebstiere**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C = Eier**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D = Fische**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**E = Erdnüsse**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F = Sojabohnen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G = Milch**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**M = Lupinen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N = Weichtiere**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

www.mint-walldorf.de

restaurant  
*mint*  
grill, sushi & more

Tel. 06227-891064

Email: [info@mint-walldorf.de](mailto:info@mint-walldorf.de)

Schwetzingen Str. 88  
69190 Walldorf

