



のコピー

VORSPEISEN APPETIZERS

SUPPEN SOUPS

1 MISO SUPPE ^M 3.90 €

mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
Miso soup with tofu and seaweed

2 MISO SUPPE LACHS ^{M,C} 4.90 €

Seetang, Lauchzwiebeln
Miso soup with salmon and seaweed

3 SEAFOOD SUPPE ^{M,C} 7.90 €

Feine Fischsuppe, gekocht mit Dashi Brühe, dazu Lachs, Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln
Fish soup cooked with Dashi broth, served with salmon, shrimp, squid and scallops

4 SUP SUA DUA

cremige Kokusmilchsuppe mit Champignons, Tomate, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Koriander und dazu:

Coconut soup with mushrooms, tomato, lemongrass, spring onions, coriander and served with:

a.Tofu	tofu	4.50 €
b.Hühnerfleisch	chicken	4.50 €
c.Garnelen	shrimp	5.90 €



5 CANH CHUA

säuerliche Suppe mit Pilzen, Ananas, Koriander, Zitronengras und dazu

A sour soup with mushrooms, pineapple, coriander, lemongrass and served with:

a.Tofu	tofu	4.50 €
b.Hühnerfleisch	chicken	4.50 €
c.Garnelen	shrimp	5.90 €

VORSPEISEN APPETIZERS

SALAT SALADS

6 SEETANG

Seetang Salat
Seaweed salad

3.90 €

7 MANGO LOTUS^M

Mango, Lotuswurzel und Shoyu Dressing
Mango, lotus root and Shoyu dressing

4.90 €

8 SAISONALAT^{L, M}

mit Goma Sesam-Dressing
seasonsalad with Goma Sesame dressing

4.90 €

9 DANTO LOVE^{C, M}

Lotuswurzel mit Lachs, Thunfisch und Shoyu Dressing
Lotus root with salmon, tuna and Shoyu dressing

9.90 €



FINGERFOOD

- 10 EBI TEMPURA** N, M, A, D **6.90 €**
2 Stck. knusprig panierte Garnelen, Cocktail Danto Dip (Mayonnaise, pikant)
2 pieces of crispy fried shrimp served with cocktail Danto dip (mayonnaise, spicy)
- 11 OKTUPUS TEMPURA** N, M, A, D **8.90 €**
2 Stck. knusprig paniertes Oktopus, Cocktail Danto Dip
2 pieces of crispy fried octopus with a cocktail Danto dip
- 12 CHICKEN CRISPY** M, D **7.50 €**
5 knusprig Hähnchenstreifen, Danto Dip
5 crispy chicken strips, Danto dip
- 13 CHICKEN GYOZA** D **5.80 €**
6 Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse, Ponzu Sauce
6 dumplings filled with chicken and vegetables, served with Ponzu Sauce
- 14 VEGAN GYOZA** D **4.90 €**
6 Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Ponzu Sauce
6 dumplings filled with vegetables, served with Ponzu Sauce
- 15 GEMÜSE TEMPURA** D **5.90 €**
Paniertes Gemüse: Zucchini, Aubergine, Brokkoli, Avocado, Süßkartoffeln, Ponzu Sauce
Fried vegetables: zucchini, aubergine, broccoli, avocado, sweet-potatoes
- 16 NEM CUON**
Hausgemachte vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, Gurke, frischem Salat, Erdnüssen und Hoisin- Erdnusssoße, dazu:
Homemade Vietnamese summer rolls with thin rice-noodles, cucumber, salad, peanuts and Hoisin-peanut sauce, served with:
- | | | |
|------------------|---------|---------------|
| a. Tofu | tofu | 4.50 € |
| b. Hühnerfleisch | chicken | 4.50 € |
| c. Garnelen | shrimp | 5.90 € |



FINGERFOOD

17 CHICKEN KARAAGE ^D 6.90 €

Knusprig paniertes Hähnchenstück mit Süß Chili Sauce (leicht pikant)
Crispy fried chicken pieces served with sweet-chili sauce

18 YAKITORI CHICKEN ^M 6.90 €

2 Gegrillte Spieße Hähnchen mit Yakitori Sauce
2 grilled chicken skewers served with Yakitori sauce

19 EDAMAME ^M 4.90 €

Sojabohnen am Zweig
Soybeans

20 SPICY LOTUS TATAR ^{D,N,M} 8.90 €

2 Stück Tatar aus Tuna und Lachs, Avocado, Kaviar, Teriyaki Sauce
auf Lotuswurzel-Tempura

2 pieces of tartare (tuna, salmon, caviar, Teriyaki sauce) on top of
fried lotus root

21 TUNA TATAR LEMON ^M 8.90 €

8 Scheiben Tuna auf Lemon Sauce
8 slices of tuna with a lemon sauce

22 DANTO PLATE 23,90 €

jeweils 2 Crispy Chicken, 2 Gyoza, 2 Ebi und 2 Oktopus Tempura,
Saisonsalat und dazu Spicy Danto Dip

2 crispy chicken, 2 gyoza, 2 ebi and 2 octopus tempura, served with
seasonal salad and spicy Danto dip



MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

30 PHO

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln und dazu:

Traditional Vietnamese soup with rice-noodles, coriander, spring onions and served with:

a. Tofu	tofu	11.90 €
b. Huhn	chicken	11.90 €
c. Rind	beef	12.90 €

31 PHO XAO

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, und dazu:

Fried rice-noodles with vegetables and served with:

a. Tofu	tofu	12.90 €
b. Huhn	chicken	12.90 €
c. Rind	beef	13.90 €

32 RAMEN TRON

Ramennudeln mit Sojasprossen, Schnittlauch, PakChoi und dazu:

Ramen noodles with bean sprouts, spring onions, pak choi and served with:

a. Tofu	tofu	11.90 €
b. Chashu Pork	chashu pork	11.90 €
c. knuspriges Hühnerfleisch	crispy chicken	11.90 €
d. knusprige Ente	crispy duck	14.90 €

33 UDON TRON

Udonnudeln in einer Tamarinden-Ingwersoße mit frischen Kräutern, Koriander, Erdnüssen und dazu:

Udon noodles mixed in a tamarind-ginger sauce with herbs and peanuts and served with:

a) Tofu	tofu	11.90 €
b) Huhn	chicken	11.90 €
c) Rind	beef	12.90 €
d) Garnelen	shrimp	14.90 €

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

34 MIEN TRON

Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Kräutern, Koriander, Erdnüssen und dazu:
Vietnamese glass-noodle salad with herbs, peanuts and served with:

a) Tofu	tofu	11.90 €
b) Huhn	chicken	11.90 €
c) Rind	beef	18.90 €
d) Garnelen	shrimps	18.90 €

BUN (REISNUDELN/THIN RICE-NOODLES)

35 BUN CHA 10.30 €

Gegrillt, mariniertes Schweinefleisch serviert in einer hausgemachten Fischsoße mit Reisfadennudeln, Salat und Kräutern

Grilled and marinated pork served with thin rice-noodles, salad, herbs and a homemade fishsauce

36 BUN NEM 10.50 €

knusprige Frühlingsrollen serviert in einer hausgemachten Fischsoße mit Reisfadennudeln, Salat und Kräutern

Crispy spring rolls served with thin rice-noodles, salad, herbs and a homemade fishsauce

37 BUN BO NAM BO 12.50 €

Reisnudelsalat mit Rindfleisch, Kräutern, Erdnüssen, Sojasprossen in hausgemachtem Fischsoße

Thin rice-noodle salad served with beef, herbs, peanuts, bean sprouts and a homemade fishsauce

RICE DISHES

REISGERICHTE

40 TERIYAKI SAUCE

gebratene Kräuterseitling, Shiitake, Pakchoi, grüner Spagel und Saison Gemüse dazu Reis mit:
fried mushrooms, pak choi, green asparagus and seasonal vegetables, served with rice and:

a) Tofu knusprig	tofu	11.90 €
b) Hähnchenbrustfilet	chicken breast fillet	15.90 €
c) Rindfleisch entrecôte gebraten	beef entrecôte	18.90 €
d) gegrillter Lachs	grilled salmon	18.90 €
e) Knusprige Ente	crispy duck	14.90 €
F) gegrillte Garnele	grilled shrimp	18.90 €

41 SPICY SAUCE

gebratene Paprika, Kräuterseitling, Pakchoi, grüner Spagel und Saison Gemüse dazu Reis mit:
fried peppers, mushroom, pak choi, green asparagus and seasonal vegetables, served with rice and:

a) Tofu knusprig	tofu	11.90 €
b) Hähnchenbrustfilet	chicken breast fillet	15.90 €
c) Rindfleisch entrecôte gebraten	beef entrecôte	18.90 €
d) gegrillter Lachs	grilled salmon	18.90 €
e) Knusprige Ente	crispy duck	14.90 €
F) gegrillte Garnele	grilled shrimp	18.90 €

42 CURRY SAUCE

gebratene Kürbis, Kräuterseitling, Aubergine, Süßkartoffeln und Saison Gemüse dazu Reis mit:
fried pumpkin, mushroom, egg plant, sweet potatoes and seasonal vegetables, served with rice and:

a) Tofu knusprig	tofu	11.90 €
b) Hähnchenbrustfilet	chicken breast fillet	15.90 €
c) Rindfleisch entrecôte gebraten	beef entrecôte	18.90 €
d) gegrillter Lachs	grilled salmon	18.90 €
e) Knusprige Ente	crispy duck	14.90 €
F) gegrillte Garnele	grilled shrimp	18.90 €

RICE BOWLS

REIS BOWLS ★



50 DONBURY REIS-BOWL

Saison Gemüse, Avocado, Edamame, Wakame, Kimchi und dazu:
Seasonal vegetables, avocado, edamame, wakame, kimchi and served with:

a) Tofu	tofu	11.90 €
b) Chicken knusprig	crispy chicken	12.90 €
c) Rind	beef	14.90 €
d) Ente knursprig	crispy duck	14.90 €

51 TATAKI BOWL

16.90 €

kurz angebratener Lachs und Tuna mit Saison Salat
Fried salmon and tuna with seasonal salad

DANTO RAMEN

DANTO RAMEN



60 VEGANE RAMEN SUPPE ^M

12.00 €

mit veganer Gemüsebrühe, Einlagen aus Pak Choi, Shitake, Frühlingszwiebeln und Tofu

Vegan vegetable broth, served with pak choi, shitake, spring rolls and tofu

61 CHASHU PORK RAMEN SUPPE ^M

13.90 €

mit Dashi Brühe, Einlagen aus Pak Choi, Pilzen, Frühlingszwiebeln und 1 weich gekochtem Ei, dazu Schweinefleisch Chashu

Dashi broth, served with pak choi, mushrooms, spring onions, 1 soft boiled egg and Chashu pork

62 CHICKEN RAMEN SUPPE ^M

13.90 €

mit Dashi Brühe, Einlagen aus Pak Choi, Pilzen, Frühlingszwiebeln und 1 weich gekochtem Ei, dazu gebratenes Hähnchenfleisch

Dashi broth, served with pak choi, mushrooms, spring onions, 1 soft boiled egg and chicken

DESSERT

NACHTISCH

70 GREEN TEA ICE CREAM 6.90 €

71 FLAN CARMEL 6.90 €

72 DAIFUKU MOCHI 6.90 €

DANTO 
SUSHI



NIGIRI SUSHI

2 STÜCK 2 PIECE

80 SAKE	Lachs	salmon	4.20 €
81 MAGURO	Thunfisch	tuna	4.80 €
82 KANI	Surimi	crab imitate	3.80 €
83 EBI	Garnele	shrimp	4.50 €
84 UNAGI	gegrillter Süßwasseraal	grilled eel	5.80 €
85 WHITE TUNA	Butterfisch	white tuna	3.80 €

MAKI SUSHI



6 STÜCK 6 PIECE

90 AVOCADO	Avocado, Sesam avocado, sesame	3.60 €
91 KAPPA	Gurke, Sesam cucumber, sesame	3.20 €
92 TAMAGO	jap. Eieromelette, Sesam Jap. egg omelett, sesame	3.20 €
93 INARI	Tofutasche, Sesam tofu bag, sesame	3.20 €
94 KAMPYO	eingelegter japanischer Kürbis, Sesam marinated Japanese pumpkin, sesame	3.20 €
95 SHIITAKE	Pilze, Sesam mushrooms, sesame	3.20 €
96 OSHINKO	eingelegter japanischer Rettich marinated Japanese radish	3.20 €
97 SAKE	Lachs salmon	4.20 €
98 SAKE AVOCADO	Lachs, Avocado salmon, avocado	4.50 €
99 NEW YORK	Räucherlachs, Frischkäse smoked salmon, cream cheese	4.20 €
100 EBI	gekochte Garnele, Sesam cooked shrimp, sesame	4.50 €
101 EBI AVOCADO	Garnele, Avocado, Sesam shrimp, avocado, sesame	4.50 €
102 TEKKA	Thunfisch tuna	4.80 €
103 TEKKA AVOCADO	Thunfisch, Avocado tuna, avocado	4.80 €
104 TUNA ROLL	Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayonnaise tuna, spring onions, mayonnaise	4.20 €
105 SPICY TUNA	Thunfisch, Lauchzwiebeln, pikante Sauce tuna, spring onions, spicy sauce	4.80 €
106 SALMON SKIN	Lachshaut gegrillt, Sesam grilled salmonskin, sesame	4.20 €
107 UNAGI	Aal gegrillt, Sesam grilled eel, sesame	5.20 €
108 BUTTER SPICY	Butterfisch, Lauchzwiebeln, pikante Sauce white tuna, spring onions, spicy sauce	4.80 €
109 CALIFORNIA	Surimi, Avocado crab imitate, avocado	3.80 €



PANIERTE SPECIAL ROLLS

CRISPY FRIED SPECIAL ROLLS

	4 STÜCK	8 STÜCK
110 CHICKEN ROLL	5,00 €	9.00 €
würziges Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Frischkäse, Unagisauce, Sesam seasoned chicken, avocado, cucumber, spring onions, cream cheese, unagi sauce, sesame		
111 TOKYO ROLL	7.00 €	13.50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Lauchzwiebeln, Frischkäse, Unagisauce, Sesam salmon, avocado, cucumber, spring onions, cream cheese, unagi sauce, sesame, cream cheese, unagi sauce, sesame		
112 KING ROLL	7.00 €	12.50 €
Garnele, Spicy Mayo-Teriyaki Soße, Lauchzwiebeln, Avocado, Gurke, Unagisauce, Sesam shrimp, spicy mayo teriyaki sauce, spring onions, avocado, cucumber, unagi sauce, sesame		
113 SUMO ROLL ★	7.00 €	13.50 €
Lachs, Aal, Frischkäse, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Unagisauce, Sesam salmon, eel, cream cheese, avocado, spring onions, unagi sauce, sesame		
114 KAISER ROLL	6.00 €	11.50 €
Ebi Tempura, Frischkäse, Masago, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, Unagisauce, Sesam ebi tempura, cream cheese, masago, avocado, cucumber, spring onions, unagi sauce, sesame		
115 BUDDHA BIG ROLL	6.00 €	11.50 €
Avocado, Gurke, Rettich, Kampyo, Shiitake, grüner Spargel, Frischkäse, Sesam avocado, cucumber, radish, kampyo, Jap. mushrooms, green asparagus, cream cheese, sesame		



INSIDE OUT ROLLS

8 STÜCK 8 PIECE

120 CALIFORNIA

8.50 €

Surimi, Avocado, Mayonnaise, Masago, Sesam
surimi, avocado, mayonnaise, masago, sesame

121 MAGURO INSIDE OUT

12.90 €

Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago, Sesam
tuna, cucumber, avocado, masago, sesame

122 SAKE INSIDE OUT ★

9.50 €

Lachs, Avocado, Mayonnaise, Sesam
salmon, avocado, mayonnaise, sesame

123 PHILADELPHIA INSIDE OUT

9.50 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, mit Lauchzwiebeln ummantelt
salmon, avocado, cream cheese and coated with spring onions

124 WHITE TUNA INSIDE OUT

8.50 €

Butterfisch, Avocado, Masago, Sesam
Butterfisch, Avocado, Masago, Sesam

125 SALMON SKIN INSIDE OUT

9.50 €

gegrillte Lachshaut, Gurke, Avocado, Sesam
grilled salmon, cucumber, avocado, sesame

126 VEGETARISCHE INSIDE OUT

8.50 €

Avocado, Gurke, Rettich, Kampyo, grüner Spargel mit Sesam ummantelt
avocado, cucumber, radish, kampyo, green asparagus and coated with sesame

127 DANTO INSIDE OUT

12.50 €

Lachsbauch, Rucola, Frischkäse, Lachs paniert
salmon, arugula, cream cheese, crispy fried salmon

128 HOT SPICY EBI

10.50 €

gekochte Garnelen, Spicy Mayo-Teriyaki Soße, Avocado, Masago, Sesam
cooked prawn, spicy mayo-teriyaki sauce, avocado, masago, sesame

129 SPICY TORI ROLL

9.50 €

würzig gebratenes Hühnerfleisch, scharf, mit Gurke, Lauchzwiebeln und Sesam
seasoned fried chicken, spicy, with cucumber, spring onions and sesame

130 HOT SPICY TUNA

10.50 €

gehackter scharfer Thunfisch, Gurke
chopped spicy tuna, cucumber

DANTO SPECIALS

131 DREAM ROLL

8 STÜCK

8.90 €

mit Garnele, Majonäse, Lauchzwiebeln, Avocado, Gurke, Masago, Sesam
with prawn, mayonnaise, spring onions, avocado, cucumber, masago, sesame

132 CHICKEN TEMPURA ROLL

8 STÜCK

8.90 €

würziges Hühnerfleisch im knusprigen Teigmantel, Avocado, Gurke,
Frischkäse und Sesam
seasoned chicken in a crispy batter, avocado, cucumber, cream cheese
and sesame

133 TAMAGO ROLL

8 STÜCK

12.90 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam und Eimantel
salmon, avocado, cream cheese, sesame and coated with egg

134 LACHSMANTEL ROLL

8 STÜCK

13.50 €

mit Süßwasseraal, Lachshaut, Avocado, Frischkäse und Unagisauce
with fresh water eel, salmon skin, avocado, cream cheese and unagi sauce

135 EBI TEMPURA ROLL

8 STÜCK

12.50 €

frittierte Großgarnelen, Masago und Sesam
crispy fried prawns, masago and sesame

136 RAINBOW ROLL

8 STÜCK

12.50 €

Avocado, Gurke, Majonäse, mit Lachs, Thunfisch und Butterfisch ummantelt,
mit Unagisauce und Sesam
avocado, cucumber, mayonnaise, coated with salmon, tuna, white tuna,
unagi sauce and sesame

137 DRAGON ROLL

8 STÜCK

16.50 €

Ebi Tempura mit Tuna ummantelt
ebi tempura coated with tuna

138 DANTO ROLL ★

8 STÜCK

15.90 €

Ebi Tempura mit Unagi ummantelt
ebi tempura coated with unagi

139 AALMANTEL ROLL

8 STÜCK

15.90 €

Lachs und Avocado mit Aal ummantelt
salmon and avocado coated with eel



SASHIMI

roher Fisch ohne Reis

raw fish without rice

140 SAKE	Lachs salmon	14.00 €
141 MAGURO	Thunfisch tuna	16.00 €
142 SPECIAL SASHIMI	Butterfisch, Lachs, Thunfisch white tuna, salmon, tuna	26.00 €

SUSHI MENÜ



143 VEGAN MENÜ 1 **13.50 €**

3 Big Buddha
1 Kappa Maki
1 Avocado Maki
3 I.O. Vegan
2 Nigiri Avocado



144 VEGAN MENÜ 2 **13.50 €**

1 Kappa Maki
1 Avocado Maki
6 I.O. Vegan
2 Nigiri Shiitake



145 MENÜ 3 ★

18.00 €

- 3 Maki Tuna
- 3 Maki Sake
- 3 Nigiri Sake, Tuna, Ebi
- 3 Alaska I.O
- 3 Tokyo Gebacken Roll (crispy fried)



146 MENÜ 4

10.50 €

- 6 Maki Tuna
- 6 Maki Sake
- 2 Nigiri Sake, Tuna



147 MENÜ 5

10.50 €

- 3 Maki Tuna
- 3 Maki Sake
- 3 Nigiri Sake, Tuna, Ebi
- 3 I.O Alaska



149 MENÜ 7 FÜR 2 PER. 39.00€

- 6 Maki Sake
- 6 Maki Tuna
- 6 I.O Sake Avocado
- 3 Nigiri Mix
- 2 Gunkan Mix
- 6 Tokyo Roll

148 MENÜ 6 FÜR 2 PER. 33.00€

- 3 Maki Tuna
- 3 Maki Sake
- 3 I.O Hot Tuna Kappa
- 3 I.O Sake Avocado
- 2 Sake Sashimi
- 2 Tuna Sashimi
- 3 Tokyo Roll
- 3 I.O Dragon Roll



DRINKS

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

WARM DRINKS

TEE

TEA

150 JASMIN TEE jasmine tea	2.90 €
151 FRISCHER INGWER MINZE TEE fresh ginger mint tea	3.90 €
152 FRISCHES ZITRONENGRAS, ORANGE fresh lemongrass, orange	3.90 €
153 ANCHAN - SCHMETTERLINGS-ERBSE TEE mit Pandanblättern with pandan leaves	3.90 €
154 BIO GOJI BEEREN UND KAMILLEN TEE organic goji berries and chamomile tea	3.90 €
155 GENMAICHA TEE Grüner Tee mit gerösteten Reis green tea with roasted rice	3.90 €

KAFFEE⁹

COFFEE

156 TASSE KAFFEE cup of coffee	2.90 €
157 ESPRESSO	2.90 €
158 CAPUCCINO ^G	3.90 €
159 LATTE MACHIATO ^G	4.90 €
160 VIETNAM. ESPRESSO ^G mit Kondensmilch with condensed milk	4.90 €
161 VIETNAM. EISKAFFEE ^G mit Kondensmilch und Eis with condensed milk and ice cubes	5.90 €
162 KOKOSMILCH EISKAFFEE coconut milk ice coffee	5.90 €

SOFTDRINKS

170 GEROLSTEINER STILL		FL. 0,25 l	2.90 €
171 GEROLSTEINER STILL		FL. 0,75 l	6.90 €
172 GEROLSTEINER SPRUDEL	sparkling water	FL. 0,25 l	2.90 €
173 GEROLSTEINER SPRUDEL	sparkling water	FL. 0,75 l	6.90 €
174 COCA COLA		FL. 0,33 l	3.90 €
175 COCA COLA ZERO	^{1,9,3}	FL. 0,33 l	3.90 €
176 FANTA		FL. 0,33 l	3.90 €
177 SPRITE		FL. 0,33 l	3.90 €
178 SCHWEPPE DRY TONIC		FL. 0,20 l	3.50 €
179 SCHWEPPE GINGER ALE		FL. 0,20 l	3.50 €
180 SCHWEPPE BITTER LEMON		FL. 0,20 l	3.50 €

SÄFTE JUICES

181 APFELSAFT	apple juice	0,20 l	2.90 €
182 ANANASSAFT	pineapple juice	0,20 l	2.90 €
183 RHABABERSAFT	rhubarb juice	0,20 l	2.90 €
184 MANGOSAFT	mango juice	0,20 l	2.90 €
185 MARACUJA		0,20 l	2.90 €
186 LYCHEE		0,20 l	2.90 €
187 GUAVE	guava	0,20 l	2.90 €
188 SAFTSCHORLE		0,20 l	2.50 €
189 SAFTSCHORLE		0,40 l	4.00 €

BIER BEER

190 BITBURGER VOM FASS	0,40 l	4.90 €
191 BITBURGER VOM FASS	0,30 l	3.90 €
192 GESPRITZES	0,40 l	3.90 €
193 BENEDIKTINER HEFE	FL. 0,50 l	4.90 €
194 BENEDEKTINER KRISTAL	FL. 0,50 l	4.90 €
195 HEFE ALKOHOLFREIES BIER <small>non-alcoholic beer</small>	FL. 0,50 l	4.90 €
196 BITBURGER ALKOHOLFREI	FL. 0,50 l	3.90 €
197 ASAHI <small>jap. Bier Jap. beer</small>	FL. 0,33 l	3.90 €
198 KIRIN <small>jap. Bier Jap. beer</small>	FL. 0,33 l	3.90 €

LONGDRINK

199 TANQUERAY GIN LEMON	4 cl	7.00 €
200 TANQUERAY GIN TONIC	4 cl	7.00 €
201 WHISKY COLA	4 cl	7.00 €
202 HAVANA COLA	4 cl	7.00 €

SPIRITUOSEN

203 JÄGERMEISTER	4 cl	3.90 €
204 AVERNA	4 cl	3.90 €
205 JIM BEAN WHISKY	4 cl	5.00 €
206 JOHNY WALKER	4 cl	5.00 €

Bei weiteren Wünschen bitte nachfragen
If you have any further requests, please ask

WEISSWEIN WHITE WINE

210 WEINSCHORLE	0,20 l	3.90 €
211 CHARDONNAY PFALZ	0,20 l	5.90 €
212 CHARDONNAY PFALZ	0,75 l	22.00 €
213 GRAUBURGUNDER PFALZ	0,20 l	5.90 €
214 GRAUBURGUNDER PFALZ	0,75 l	22.00 €
215 RIESLING PFALZ	0,20 l	5.90 €
216 RIESLING PFALZ	0,75 l	22.00 €
217 PINOT GRIGIO	0,20 l	5.90 €
218 PINOT GRIGIO	0,75 l	22.00 €
219 ROSÉ PFALZ	0,20 l	5.90 €
220 ROSÉ PFALZ	0,75 l	22.00 €

ROTWEIN RED WINE

221 PRIMITIVO	0,20 l	5.90 €
222 PRIMITIVO	0,75 l	22.00 €
223 BORDEAUX	0,20 l	5.90 €
224 BORDEAUX	0,75 l	22.00 €
225 PROSECCO	0,10 l	3.90 €
226 PROSECCO	0,75 l	25.00 €
227 SAKE <small>jap. Reiswein Jap. rice-wine</small>	0,10 l	4.90 €
228 PFLAUMEN WEIN <small>Jap. plum wine</small>	5 cl	4.90 €

HOMEMADE COLD DRINKS

mit crushed ice

230 FRESH LEMON	0,40 l	4.90 €
Bio Limetten, Minze, Brauner Zucker, Soda organic limes, mint, brown sugar, soda		
231 REFRESHING SWEET LIME	0,40 l	5.90 €
Bio Limetten, ginger Ale, Minze, Brauner Zucker organic limes, Ginger Ale, mint, brown sugar		
232 RED RIVE	0,40 l	5.90 €
Bio Limetten, Minze, Beeren, Beeren Sirup, Brauner Zucker, Soda organic limes, mint, berries, berry syrup, brown sugar, soda		
233 TROPICAL SUNSET	0,40 l	5.90 €
Minze, Ananas Saft, Ananas Püree mint, pineapple juice, pineapple puree		
234 PASSION FRUIT ICETEA	0,40 l	5.90 €
frische Maracuja, Maracuja Saft fresh maracuja, maracuja juice		
235 WILD BEERY COOLER	0,40 l	5.90 €
Wildbeeren, Bio Limetten, Schweppes Russian Wild Berry wild berries, organic limes, Schweppes Russian Wild Berry		
236 LEMONGRASS ICETEA	0,40 l	5.90 €
Zitronengras, Bio Limetten, Ingwer, Jasmin tee, Brauner Zucker lemongrass, organic limes, ginger, jasmine tea, brown sugar		
237 DANTO SPECIAL DRINK	0,40 l	6.90 €
Anchan Blüten Tee, Lychee Saft, Limetten Saft Butterfly Pea Flower Tea, lychee juice, lime juice		

COCKTAILS

mit crushed ice

240 APEROL SPRITZ	6.90 €
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
241 LILLET WILD BERRY	6.90 €
Lillet, Prosecco, Wild Berry, Soda	
242 MOJITO	8.90 €
Bio Limetten, Minze, Havana Club, Brauner Zucker, Soda organic limes, mint, Havana Club, brown sugar, soda	
243 MOSCOW MULE	8.90 €
Vodka, Bio Limetten, Schweppes Ginger Bier, Minze Vodka, organic limes, Schweppes Ginger beer, mint	
244 HUGO	8.90 €
Prosecco, Holunder Sirup, Bio Limetten, Minze Prosecco, elderberry syrup, organic limes, mint	
245 DANTO SURPRISE	9.90 €
Lassen Sie sich überraschen. It's a surprise.	

Alle Preise sind in Euro, Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Preise incl. MwSt.
Abbildungen sind ähnlich

All prices are in euros, subject to errors and misprints. Prices include VAT.
Illustrations are similar

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A.Eier-B.Erdnüsse-C.Fisch-D.Glutenhaltiges Getreide-E.Krebstiere-F.Lupinen-G.Milch einschließlich Laktose-H.Schalenfrüchte-I.Schwefeldioxid und Sulfite-J.Sellerie-K.Senf-L.Sesamsamen-M.Soja-N.Weichtiere (Mollusken)

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe,
3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmackverstärker,
5) Geschwefelt, 6) Geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiss, 9)
Koffeinhaltig.

Ingwer: (2,4,9)

Säureregulator: E260, E330
Süßstoff: E950, E954; E955
Geschmacksverstärker: E621
Konservierungsstoffe: E202

eingelegter Rettich: (1,2,9,10)

Säuerungsmittel: E260, E330
Konservierungsmittel; E202
Süßstoff: E950, E954; E955
Farbstoff: E101
Enthält eine Quelle von Phenylalanin und Sulfit

Wasabi: (1,2,9)

Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Zitronensäure
Brillantblau E133. Tartrazine E102 Allergen:
Mustard

Zutaten Seetang Salat (f,k,1)

77% Seealgen, 10% Marinade (Zucker, Fruchtzucker, Sesamöl, Salz, Reissessig, Sojasoße, Sojabohnen, Wasser, Weizen, Zucker, Salz, Bohnen Soße) Chili, Salz, Sojasoße, Sojaöl, Sesamöl, Chilistücke, Farbstoffe (E102, E113), 6% getrocknete Holunderpilz, 6% Verdickungsmittel, Agar, 1% Sesam

Masago; (d,f,1,4,9)

Rogen von Caplin Fisch, Glukose-Fruktosesirup, Sojasoße (Sojabohnen, Wasser, Salz, Alkohol), Salz, Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E110

Sriracha Hot Chili Sauce: (2,3)

Chili Zucker, Salz, Knoblauch, Weinessig, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumhydrogensulfid, Verdichtungsmittel: Xanthan

Sushi Essig Suehiro: (a,3,7)

Branntweinessig (Alkohol, Weizen, Sakemaische, Maisextrakt, Reis), Salz

Japanische Mayonnaise: (c,f,j,g,3,4)

Geschmacksverstärker: E621, E635
antioxidant E385 Senfextrakt
Sojaöl, Eigelb, Essig, Wasser, Salz, Zucker

Yeo's Chilli Sauce: (2,4)

Zucker, Chilli, Wasser, Tamarindenextrakt, Säuerungsmittel: Essigsäure, acidifiant, E260, modifizierte Maisstärke Aroma

Inari Tofu: (f,4)

Tofu, Zucker Sojasoße, Natriumglutamat, Karamell

Sojasoße: (a,f)

Sojabohnen, Weizen, Salz

Mirin Honteri: (2,7,9)

Glucosirup, Wasser, fermentiertern Reisextrakt (Wasser, Reis, Alkohol, Salz), Zucker, Branntweinessig, Säureregulator: Phosphorsäure, Rohrzuckermelasse

Wasabi Tobiko: (d,1,2)

Rogen von fliegenden Fisch (Exocoetus Volitans) (88,93%), Fruktosesirup, E420, Salz, Zucker, Wasabi, Gewürze (Modifizierte Stärke), Farbstoffe: E102, E133

Kürbis gestreift; (a,7,9)

Kürbistreifen, Wasser, Sorbinsäure, Zitronensäure, Natriumerythorbat, Apfelsäure, Essigsäure, Alkohol, Stevioside,

Zurimi: (b,d,4)

Fisch, Krebsfleisch, Farbstoff Karmin (E120), Xanthan Gum (E415), Natriumbenzoat (E211) und Polyphosphate E(452), Mononatrium-Glutamat (E621)