



## SALATE

- |  |            |
|--|------------|
| <b>1. Pom's Sweet Garden</b> 🌿   | <b>8,5</b> |
| Wildkräutersalat, Avocado Bâtonnets, Enoki Pilz, Pomelo (saisonbedingt), Sternfrucht, Kumquat, Cherrytomate, Sesam-Wasabi Dressing |            |
| <b>2. Dory's Papaya</b> 🌶️   | <b>9</b>   |
| Papaya Julienne, Rüebl, Schlangenbohnen, Fisch Jus, Arachisnuss, Limette, Tamarinde, Chili   |            |
| <b>3. Ocean's Gold</b>   | <b>9,5</b> |
| Jakobsmuschel Frit im Pankomantel, Wildkräutersalat, Japanisches Essig Dressing  |            |

## SUPPE

- |   |          |
|---|----------|
| <b>4. Currycino</b> 🌿   | <b>8</b> |
| Hähnchenfilet, Karfiol, Curcuma, Zuckererbsen, Babyspargel, Cherrytomate, Paprika, Shimeji Pilz, Enoki Pilz |          |
| <b>5. Grilled and Brewed</b>  | <b>9</b> |
| Fisch Bouillon, Gegrillter Butterfisch, Dill, Tomate  |          |

## SMALL BITES

- |   |             |
|---|-------------|
| Sticks  |             |
| <b>6. Chicken Baton</b> 🌿   | <b>8.5</b>  |
| Hähnchen Morceau, Arachisnuss Creme   |             |
| <b>7. Forbidden Love</b>  | <b>12</b>   |
| Gegrillte Jakobsmuschel + Garnelen, Kumquat, Sternfrucht, Mango Creme                           |             |
| <b>8. Missoni's Favorite</b>  | <b>13</b>   |
| Scampi im Pankomantel, Tamarinde, Beeren Pesto, Wildkräutersalat mit Japanischen Essig Dressing |             |
| <b>9. Juicy Stick</b> 🌿   | <b>10.5</b> |
| Argentinisches Entrecote, Gartenkresse, Teriyaki  |             |
| <b>10. Kushi Shrimpies</b>  | <b>9.5</b>  |
| Gegrillte Garnelen, Chili-Mayo, Seafood Vinaigrette   |             |
| <b>11. Piglet and Nemo</b>  | <b>10</b>   |
| Gegrilltes Schweinebauch, Reis Vermicelli, Wildkräutersalat, Fisch Jus                          |             |

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>12. Smoked Xaxiu</b>   | <b>12.5</b> |
| Iberico Grillrippchen gebeizt in Jasmin-Xaxiu, Schwarzreis  |             |
| <b>13. Jungle Duck</b> 🌿  | <b>11.5</b> |
| Drachenbohnenalat mit gegrillter Barbarie Ente, Geröstete Kokosflocken, Sesam Dressing                        |             |
| <b>14. Tanning Coq</b> 🌿  | <b>11</b>   |
| Gegrilltes Hähnchen, Erdnuss Creme  |             |
| <b>15. Squid Squad</b>  | <b>11.5</b> |
| Gegrillte Baby Kalamar, Wildkräutersalat, Seafood Pesto   |             |
| <b>16. Buddha's Goldfinger</b>  | <b>12</b>   |
| Softshell Krebs im Pankomantel auf Salatbett, Sweet Sour Dip, Basilikum Creme                                 |             |
| <b>17. Cow loves Herb</b> 🌿🌶️   | <b>12.5</b> |
| Argentinisches Entrecote, Gebeizte Shiitake Pilz, Koriander, Europagras, Zwiebel Rouge, Enoki Pilz, Fisch Jus |             |
| <b>18. Unschuldslamm</b>  | <b>12.5</b> |
| Gegrilltes Lammkaree mit Pflaumen-Maroni, Babymais, Jung Spargel  |             |
| <b>19. Collagen Bomb</b> 🌿  | <b>9.5</b>  |
| Chicken Croustillant, Ananas, Tomaten, Zwiebel, Horapa Basil, Tamarinde                                       |             |
| <b>20. Jungle Prawn</b>   | <b>12.5</b> |
| Drachenbohnenalat mit gegrillter White Tiger Prawns, Geröstete Kokosflocken, Sesam Dressing                   |             |
| <b>21. (Un)Drunken Salmon</b>   | <b>13.5</b> |
| Gegrillter Lachs, Teriyaki, Meerrettich, Kimchi   |             |
| <b>22. Aquatic Butter</b>   | <b>13.5</b> |
| Gegrillter Butterfisch im Bananenblatt, Sesam-Wasabi  |             |
| <b>23. Rinder Tar(t)ar</b> 🌶️   | <b>14.5</b> |
| Argentinisches Rinderfilet Hache, Salatherzen, Reis Poudre, Koriander, Europagras, Zwiebel Rouge, Fisch Jus   |             |
| <b>24. Lachs Ta(r)tar</b> 🌶️  | <b>13.5</b> |
| Lachswürfel, Salatherzen, Reis Poudre, Koriander, Europagras, Zwiebel Rouge, Fisch Jus                        |             |

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>25. Emerald and Topaz</b>   | <b>13.5</b> |
| Scampi Blanc im Weizen Skin, Wasabi-Mayo, Mango Jardiniere                               |             |
| <b>26. Jakob's Triplets</b> 🌶️🌶️   | <b>13.5</b> |
| Gegrillte Jakobsmuscheln, Cherrytomate, Jung Spargel, Zwiebel Rouge, Seafood Vinaigrette |             |
| <b>27. Barbarie in Maui</b>  | <b>12.5</b> |
| Gegrilltes Barbarie Entenfilet, Vegi Stick, Karambola-Pineapple                          |             |

### 1000° Samplers

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>28. Sechs Zwerge</b>   | <b>22</b> |
| Hähnchen-, Rind-, Garnelenspieß, Lachs, Süßkartoffeln, Gartensalat            |           |
| <b>29. Sechs Schneewittchen</b>   | <b>26</b> |
| Jakobsmuschel, Garnelen, Baby Kalamar, Lammkarree, Süßkartoffeln, Papayasalat |           |

## BIG BITES

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>50. Vegetarian Haven</b> 🌿   | <b>19</b> |
| Jung Spargel, Karfiol, Saison Gemüse, Vegi Stick, Shimeji Pilz, Tofu, Erdnuss Creme, Reis |           |
| <b>51. Phibun's Deli</b> 🌿  | <b>20</b> |
| Wok gechwenkte Reisbandnudeln<br>Garnelen-, Rind- & Hähnchenspieß, Mungosprossen          |           |
| <b>52. Coco on Fire</b> 🌿🌶️   | <b>21</b> |
| Curry Rouge, Hähnchenfilet, Kokos Bâtonnets, Saison Gemüse in Flambierten Kokosnuss       |           |
| <b>53. Glowing Ribs</b>   | <b>22</b> |
| Iberico-Grillrippchen, Süßkartoffelpommes, Kimchi, Chili-Mayo                             |           |
| <b>54. Lucifer's Cut</b>  | <b>27</b> |
| Argentinisches Rib-Eye Steak, Bird's Eye Chili, Kimchi                                    |           |
| <b>55. Jakob Goes Green</b> 🌶️🌶️  | <b>25</b> |
| Gegrillte Jakobsmuscheln, Babyspinat, Shimeji Pilz, Rote Pepperoni                        |           |

\*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service. Von unseren Mitarbeitern erhalten Sie dann eine Allergiker Karte, die Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten gibt.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>56. Dorade Moses</b>  | <b>23</b>    |
| Gegrillte 1/1 Dorade, Zitronengras, Horapa Basil, Seafood Pesto, Tamarinde   |              |
| <b>57. Buenos Penang</b> 🌿🌶️   | <b>27</b>    |
| Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet, Panaeng Curry, Arachisnuss, Karfiol, Galgant, Jung Spargel, Babymais  |              |
| <b>58. No Limit 250g/500g</b>  | <b>27/49</b> |
| Gegrillte White Tiger, Wasabi-Mayo, Tamarinde, Seafood Pesto   |              |
| <b>59. Raging Bull</b> 🌶️🌶️  | <b>27</b>    |
| Wok geschwenktes Argentinisches Rinderfilet mit Schlangenbohnen, Babymais, Zuckererbsen, Dörr Chili, Bird's Eye Chili, Krachai, Zwiebel, Knoblauch |              |

## ONE MORE THING

- |  |            |
|--|------------|
| <b>60. Jasminreis</b>                            | <b>2</b>   |
| <b>61. Schwarzreis</b>                           | <b>3</b>   |
| <b>62. Süßkartoffelpommes m. Chilimajo</b> 🌿     | <b>5</b>   |
| <b>63. Gegrillte Süßkartoffeln m. Teriyaki</b> 🌿 | <b>5</b>   |
| <b>64. Wok Gemüse</b> 🌿                          | <b>5</b>   |
| <b>65. Gegrillte Gemüse Sticks m. Teriyaki</b> 🌿 | <b>6.5</b> |
| <b>66. Stir Fried Jasminreis** m. Hähnchen</b>   | <b>6.5</b> |
| <b>67. Stir Fried Jasminreis** m. Gemüse</b> 🌿   | <b>6.5</b> |

\*\*Wahlweise mit Reisbandnudeln

## DESSERT

- |   |            |
|---|------------|
| <b>D1. Matcha Panna Cotta</b>                     | <b>4</b>   |
| <b>D2. Eiscreme (Matcha o. Vanille)</b>           | <b>4</b>   |
| <b>D3. Klebreis, Mango Bâtonnets + Kokoscreme</b> | <b>6.5</b> |
| <b>D4. Mochi Eis (2 Kugeln)</b>                   | <b>6.5</b> |





## HOMEMADE DRINKS

COLD

<b>Elder's Herb Garden</b> (200ml)	<b>7</b>
Holunder, Zitronengras, Earl Grey, Minze, Limette	
<b>Indian Winter</b> (200ml)	<b>7</b>
Morning Spirit, Passionsfrucht, Minze	
<b>Sober Jasmin</b> (200ml)	<b>7.5</b>
Jasmin, Maracuja, Himbeer, Zitronengras	
<b>Blue Limo</b> (200ml)	<b>7.5</b>
Blaubeere, Minze, Zitrone, Agave, Soda	
<b>No Turkey In Japan</b> (200ml)	<b>7.5</b>
Yuzu Curd, Cranberry, Zitrone, Soda	

WARM

<b>Cholesterol Killer</b> (200ml)	<b>6.5</b>
Frische Ingwer, Zitronengras, Limetten, Honig	
<b>Immune Boost</b> (200ml)	<b>6.5</b>
Orange, Ingwer, Zimt, Limette, Honig	
<b>Good Morning Vietnam</b> (100ml)	<b>6.5</b>
Kaffee im Phin, Kondensmilch	

Bier vom Fass	0.3l	0.5l
<b>Warsteiner</b>	<b>4</b>	<b>5.5</b>

Bier (Flasche)	0.33l	0.5l
<b>Tigerbeer</b>	<b>5</b>	--
<b>Warsteiner Alkoholfrei</b>	<b>4</b>	--
<b>Weißbier Hell</b>	--	<b>5.5</b>
<b>Weißbier Dunkel</b>	--	<b>5.5</b>
<b>Weißbier Kristall</b>	--	<b>5.5</b>
<b>Weißbier Alkoholfrei</b>	--	<b>5.5</b>

## WEISSWEIN

Offene Weine 0.2l 0.75l

<b>Riesling - Jakob JUNG</b>	<b>8</b>	<b>32</b>
Trocken VDP. Gutswein Trocken Rheingau / Deutschland Knackig und erfrischende Säure, Mittlerer Körper. Pfirsich und Johannisbeer		

<b>Sauvignon Blanc - Oliver Zeter</b>	<b>8,5</b>	<b>35</b>
Trocken Pfalz / Deutschland Stachelbeer, Cassisaromen, Mango, Limette, Kiwi Abgerundet von kräutrigen Noten und einem Hauch von Brioche.		

<b>Bourgogne Chardonnay - Roi</b>	<b>9,5</b>	<b>37</b>
„Les Clés du Roi“ Appellation Controlee Burgund / Frankreich Elegant, Feinfruchtig, Apfel, Aprikose, Gelbe Pflaumen. Dicht und komplex, aber nicht schwer		

<b>Grauer Burgunder - Umathum</b>	<b>9,5</b>	<b>38</b>
Qualitätswein Trocken Burgenland / Österreich Würziges Aroma, Nüsse, vollmund, würzig und schmelzig mit frischem Kern im Abgang		

## ROTWEIN

Offene Weine 0.2l 0.75l

<b>Cote du Rhone Rouge - E. Guigal</b>	<b>8.5</b>	<b>31</b>
Cote du Rhone Rouge Appellation Controlee Rhone, Frankreich Feinwürzige Frucht, Röstaromen, Elegant, Weich		

<b>Rioja - Vincente Gandia</b>	<b>9</b>	<b>34</b>
Raiza Reserva Tempranillo Seidig im Mund, Elegant, Vanille und Leder Nuancen, Kraftvoll		

<b>Rosso di Montepulciano - Fossolupaio</b>	<b>9.5</b>	<b>36</b>
Denominazione di Origine Controllata Toskana, Italien Floral, Fruchtig, Sangiovese Würze, Saftig und knackig im Gaumen		

## ROSEWEIN

Offene Weine 0.1l 0.75l

<b>Chateau Pigoudet</b>	<b>5</b>	<b>29</b>
Cuveé Soleil d'Enfer Rosé Provence / Frankreich Viele Aromen von Süß- und Sauerkirschen, Erdbeeren, Baby-Banane, Honigmelone, frischer Rhabarber.		

## Signatures

<b>Midnight in Kentucky</b>	<b>11.5</b>
Maker's Mark, Lemon, Ginger, Mint, Apple	

<b>Bashed and Smashed</b>	<b>12</b>
Roku, Cucumber, Horapa Basil, Lime	

<b>Mule No.6</b>	<b>12</b>
Roku infused w/ Cardamon, Rosmarin & Black Pepper. Fresh Orange, Orange Bitter, Fever Tree Ginger Beer	

<b>Buddha's Last Martini</b>	<b>12.5</b>
Vodka23, Kwai Feh, Lychee, Lime, Eggwhite	

<b>Bloody Sakura</b>	<b>12.5</b>
Vodka23, Tomato, Celery, Tabasco, Worchester, Chili, Lemon, Salt, Pepper	

<b>Still B.E.R.R.Y</b>	<b>13</b>
Vodka23, Chambord, Rasp- & Blueberry, Cranberry, Lychee, Lemon	

<b>Cuba to Barbados</b>	<b>13.5</b>
Bacardi Carta Blanca, Agave, Grapefruit, Lemongrass, Lime, Orange Bitter	

<b>Toxic Cholesterol Killer</b>	<b>13.5</b>
Roku infused with Lemongrass & Ginger, Chambord, Mango Puree, Almonds, Apple, Lemon	

<b>Star of Bombay</b>	<b>13.5</b>
Bombay Sapphire, Lemongrass, Chili, Lemon, Yuzu Curd, Eggwhite	



## SOFTDRINKS

Wasser	0.25l	0.75l
<b>Taunusquell Sparkling</b>	<b>3.5</b>	<b>7.5</b>
<b>Taunusquell Still</b>	<b>3.5</b>	<b>7.5</b>

Softdrink 0.2l

<b>Cola</b>	<b>4</b>
<b>Cola Light</b>	<b>4</b>
<b>Cola Zero</b>	<b>4</b>
<b>Fanta</b>	<b>4</b>
<b>Sprite</b>	<b>4</b>
<b>Fever Tree Ginger Ale</b>	<b>5</b>
<b>Fever Tree Bitter Lemon</b>	<b>5</b>
<b>Fever Tree Mediterranean Tonic</b>	<b>5</b>
<b>Fever Tree Spicy Ginger</b>	<b>5</b>

Saft/Nektar 0.2l

<b>Niehoff's Vaihinger Orangensaft</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Apfelsaft Naturtrüb</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Ananassaft</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Tomatensaft</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Mangonektar</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Schwarze Johannisbeere</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Maracuja Nektar</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Sauerkirsch Nektar</b>	<b>4</b>
<b>Niehoff's Vaihinger Bananen Nektar</b>	<b>4</b>
<b>Lycheenektar</b>	<b>4</b>

Coffee

<b>Espresso</b>	<b>3</b> (20ml)
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4</b> (40ml)
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4</b> (20ml)
<b>Cafe</b>	<b>4</b> (150ml)
<b>Americano</b>	<b>4</b> (200ml)
<b>Cappuccino</b>	<b>5</b> (200ml)
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5.5</b> (200ml)

Tee

<b>Assam, Earl Grey Blue Eyes, Grün, Jasmin, Kamille, Früchte, Frische Minze, Frische Ingwer</b>	<b>5</b> (250ml)
<b>Milky Oolong</b>	<b>6</b> (250ml)
<b>Yuzu, Aloe Vera</b>	<b>6</b> (250ml)

## LUNCHEON

Dienstag - Samstag

12h - 16h