



French - Japanese Café & Bar

COFFEE & MORE

KUHMILCH, LAKTOSEFREIE MILCH, HAFERMILCH, KOKOSMILCH(+1€)

COFFEE & HOT DRINKS

AVAILABLE HOT OR COLD

Espresso
Espresso Macchiato
Espresso Doppio
Flat White
Kaffee Crema
Cappuccino
Latte Macchiato
Nutella/Haselnuss/ Karamel/
Pumpkin Spice/Vanille Latte
Pistazien Latte
Taro Latte
Milchkaffee
Hot chocolate brown/white

TEA

traditionell im Kännchen serviert
Grüntee Sencha oder Genmaicha
Schwarztee Assam
Jasmin tee
Cherry Blossom
Rote Früchte - Vanille
Frischer Ingwer
Frischer Ingwer - Orange
Frische Minze

CHAI & MATCHA

AVAILABLE HOT OR COLD

Chai Latte
Blue Chai Latte
Pink Superfood Chai Latte
Matcha Latte
Strawberry Matcha Latte
Mango Matcha Latte
Taro Matcha Latte
Coconut Matcha Latte

SELFMADE

Yuzu - Limo
Lemonjuice|Yuzupuree|Soda|
Zitrone
Yuzu - Matcha Limo
Lemonjuice|Yuzupuree|Soda|Matcha|
Lemon
Japanese Refresher
Ginger Ale|Brown sugar|Lime|mint
Mango Iced Tea
Green tea|Mangopuree|Mango syrup

SMOOTHIES

Tropic Punch (vegan)
Mango|pineapple|Papaya|strawberrypuree
Very Berry (vegan)
Strawbeery|raspberry|red currant|Natural- or
coconut yoghurt
Coconut Cloud (vegan)
Mango|peanutbutter|coconut milk|Spirulina|
Natural- or coconut yoghurt

DRINKS & MORE

WASSER

Teinacher Gourmet still	0,25L
Teinacher Gourmet still	0,5L
Teinacher Gourmet medium	0,25L
Teinacher Gourmet medium	0,5L

SOFTDRINKS

Coca Cola Coca Cola Zero	0,2L
Fanta Mezzo Mix	
Bitter Lemon Ginger Ale	0,2L
Tonic Water	
Red Bull	0,25L

SÄFTE & SCHORLEN

Saft/Nektar	0,35L
Apfel Guave Mango Maracuja Lychee Orange	
Schorle	0,35L
Apfel Guave Mango Maracuja Lychee Orange	
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L

APERITIV

Aperol Spritz	
Prosecco Aperol Soda Orange	
Lillet Wild Berry	
Lillet Blanc Wild Berry Beeren	
Spicy Asian Spritz	
Prosecco Spicy Ginger Maracuja Minze	
Hugo	
Prosecco Holunderblütensirup Soda Minze Limette	
AperOHNE	
Orange Spritz Sirup Prosecco alkfr. Soda Orange	
Berry Floreale	
Martini Floreale Wild Berry Beeren	
Hugo alkoholfrei	
Prosecco alkfr. Holunderblütensirup Soda Minze	

SCHAUMWEIN

Kessler Sekt Brut	0,1L
trocken, Apfel, Birne, Honigmelone	0,75L
Kessler Sekt Rosé Brut	0,1L
trocken, Erdbeere, Himbeere, Rhabarber	0,75L

BIER aus der Flasche

Helles <small>Paulaner</small>	0,5L
Pils <small>Fürstenberger</small>	0,5L
Radler <small>Paulaner</small>	0,5L
Alkoholfreies Bier <small>Paulaner</small>	0,5L

WINE & MORE

WEISSWEIN

Riesling Besigheim	0,2L
Felsengartenkellerei, 2022	0,75L
lieblich, feines Süße-Säure-Spiel, Ananas, Pfirsich & Honigmelone	
Weißweinschorle	0,2L
Chardonnay Bouchard	0,2L
Aîné & Fils, 2023	0,75L
trocken, aromatisch, Birne, grüner Apfel & Honig	
Sauvignon Blanc Besigheim	0,2L
Felsengartenkellerei, 2022	0,75L
trocken, aromatisch, würzig, Brennessel, Holunderblüte & Stachelbeere	

ROSÉWEIN

Rosé Besigheim	0,2L
Felsengartenkellerei, 2023	0,75L
trocken, frisch, fruchtig, Erdbeere & Himbeere	
Roséschorle	0,2L

ROTWEIN

Merlot Entrecôte, Cabernet	0,2L
Syrah 2021	0,75L
halbtrocken, Brombeere, Cassis, Mokka & Vanille	
Primitivo, Doppio Passo,	0,2L
2022	0,75L
weich, aromatisch, Brombeere, Kirsche & Waldfrüchte	
Rotweinschorle	0,2L

COCKTAILS & MORE

COCKTAIL KLASSIKER

Aperol Sour

Aperol|frischer Orangen- & Zitronensaft|Zuckersirup

Espresso Martini

Espresso|Kaffeeликör|Vodka|Kaffeebohnen

French Martini

Ananassaft|Chambord Likör|Vodka|Himbeeren

French 75

Kessler Sekt|frischer Zitronensaft|Honigsirup|Gin

Mai Tai

Weißer & brauner Rum|frischer Limettensaft|

Mandelsirup|Zuckersirup|Limette|Minze

Mojito

Rum|frischer Limettensaft|Soda|brauner

Zucker|Limette|Minze

Moscow Mule

Ginger Beer|frischer Limettensaft|Vodka

Negroni

Campari|Gin|Vermouth

Piña Colada

Ananassaft|Kokossirup|Kokosmilch|frischer

Limettensaft|Rum

Whiskey Sour

Eiweiß|frischer Zitronensaft|Zuckersirup|Whiskey

Wir mixen natürlich viel mehr Cocktails und
Longdrinks - spricht uns gerne an!

WHISKY, COGNAC & GIN

Wir haben eine große Auswahl an Whiskys,
Cognacs und Gins. Ob japanisch oder aus
diversen anderen Ländern, wir haben für jeden
Geschmack etwas Passendes. Spricht uns gerne
auf die Karte an und lasst euch beraten.

SIGNATURE COCKTAILS

Momotaro

Momotaro Gin (Momo-Pfirsich & Yuzu)|

Pfirsichpüree|frischer Zitronensaft|Limonade

Yuzu Heaven

Yuzu Püree|Gin|Zuckersirup|Kessler Sekt Brut

Matcha Martini

Matcha|Vanille Vodka|White Cacao Creme|Zuckersirup

Lychee Lover

Gin|Lycheesaft|frischer Zitronensaft|

Zuckersirup|Minze

La Provence

Holunderblütenlikör|französischer Gin|

Lavendelsirup

Soufflés Pornstar Martini

Maracujasaft|Vanillesirup|Vanillevodka|Passions-

frucht Püree|Passionsfrucht|Ananassaft + Shot Sekt

AFTER WORK HAPPY HOUR

ALLE COCKTAIL
KLASSIKER
NUR 8 EURO

DI-FR 17-19UHR

ALKOHOLFREI

Spicy Passion

Maracujasaft|Ginger Beer|Passionsfrucht|Minze

Coconut Kiss

Ananassaft|Granatapfelsirup|Kokosnussmilch

Fruit Punch

Orangensaft|Ananassaft|Zitronensaft|Grenadine

Matcha Cha-Cha

Matcha|Ananassaft|Lycheesaft|Vanille

Sirup|Zitronensaft

BRUNCH & MORE

PETIT DÉJEUNER

Kleiner Franzose

Croissant inkl. Aufstrich & Heißgetränk

Großer Franzose

Croissant inkl. Aufstrich, Heißgetränk & Macaron

BRUNCH TÜRME

Klassik für 2 **Nur auf Vorbestellung!**

Käse, Wurst & Räucherlachs

2 Aufstriche & Butter

Joghurt & Chiapudding mit Früchten

2 Croissants & Bauernbrot

2 Heißgetränke

Vegan für 2 **Nur auf Vorbestellung!**

Veganer Käse, Wurst & Räucherlachs

2 Aufstriche & Margarine

Joghurt & Chiapudding mit Früchten

2 vegane Croissants & Bauernbrot

2 Heißgetränke

Sektfrühstück für 2 **Nur auf Vorbestellung!**

Käse, Wurst & Räucherlachs

2 Aufstriche & Butter

Joghurt & Chiapudding mit

Früchten

2 Croissants & Bauernbrot

2 Heißgetränke, 2 kleine frisch

gepresste Orangensäfte & 2 Gläser

Sekt

VEGAN

Avocado-Brot

Bauernbrot|hausgemachte Guacamole|

veganer Lachs oder Räucherlachs

Coco Mango Bowl

Kokosnuss- oder Naturjoghurt

hausgemachtes Mangokompott|saisonale

Früchte|Chia Pudding|hausgemachtes oder

glutenfreies Granola

EXTRAS

Nutella

Frischkäse

Pistaziencreme

Marmelade (Erdbeer/Aprikose)

Honig/Agavendicksaft

Butter/Margarine

Räucherlachs/Lachs vegan

Wurst/Wurst vegan

Käse/Käse vegan

Chia Pudding Mango - Kokos

Croissant vegan

2 Scheiben Bauernbrot

Rührei (aus 2 Eiern)

Trüffelmayonnaise

BRUNCH & MORE

SOUFFLÉ PANCAKES

Fluffig, wolkige Pancakes aus Eischnee. Wir bitten um Geduld, unsere Pancakes brauchen bis zu 20min, um aufzubacken!

Classic

Ahornsirup|saisonale Früchte

I love you very Matcha

Matcha Mascarpone - Sahnecreme|saisonale Früchte

Nutella Dream

Nutella|saisonale Früchte

Crème Brûlée

Karamalisierte Vanillecreme|saisonale Früchte

Coco Mango

Kokosnuss Mascarpone - Sahnecreme|
hausgemachtes Mangokompott

EGG DROP SANDWICHES

Knuspriges Brioche - Brot mit cremigem Rührei, Cheddar & Salat

Classic

Avocado|Räucherlachs oder veganer Lachs

Fried Chicken

Frittiertes Hähnchen|Krautsalat

Trüffel - Parma

Parmaschinken|Rauke|Trüffelmayo|Parmesan

Shrimp

In Knoblauch gebratene Tigergarnelen|Chillifäden

Shaked Beef

Zartes Rindfleisch|glasierte Zwiebeln

BOWLS

Basis: Avocado, Edamame, Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen, Bauernbrot

Erdnuss (vegan & glutenfrei) oder French Dressing

Vegan Tofu

Knuspriger Tofu in Knoblauch-Marinade|Karotte

Chicken

Frittiertes Hähnchen|Krautsalat

Shrimp

In Knoblauch gebratene Tigergarnelen|
Mango|Joghurt

Beef

Zartes Rindfleisch|karamellierte Zwiebeln

MITTAGSMENÜ

Alle Bowls & Egg Drop Sandwiches erhaltenet ihr mit einem kostenlosen Softgetränk, Saftschorle oder Wasser dazu!

DI-FR von 11:30-14:30 Uhr

SMALL BITES

Edamame

Gyoza 4 Stk.

Fried Chicken 4 Stk.

FRENCH FRIES

Classic

Trüffel