



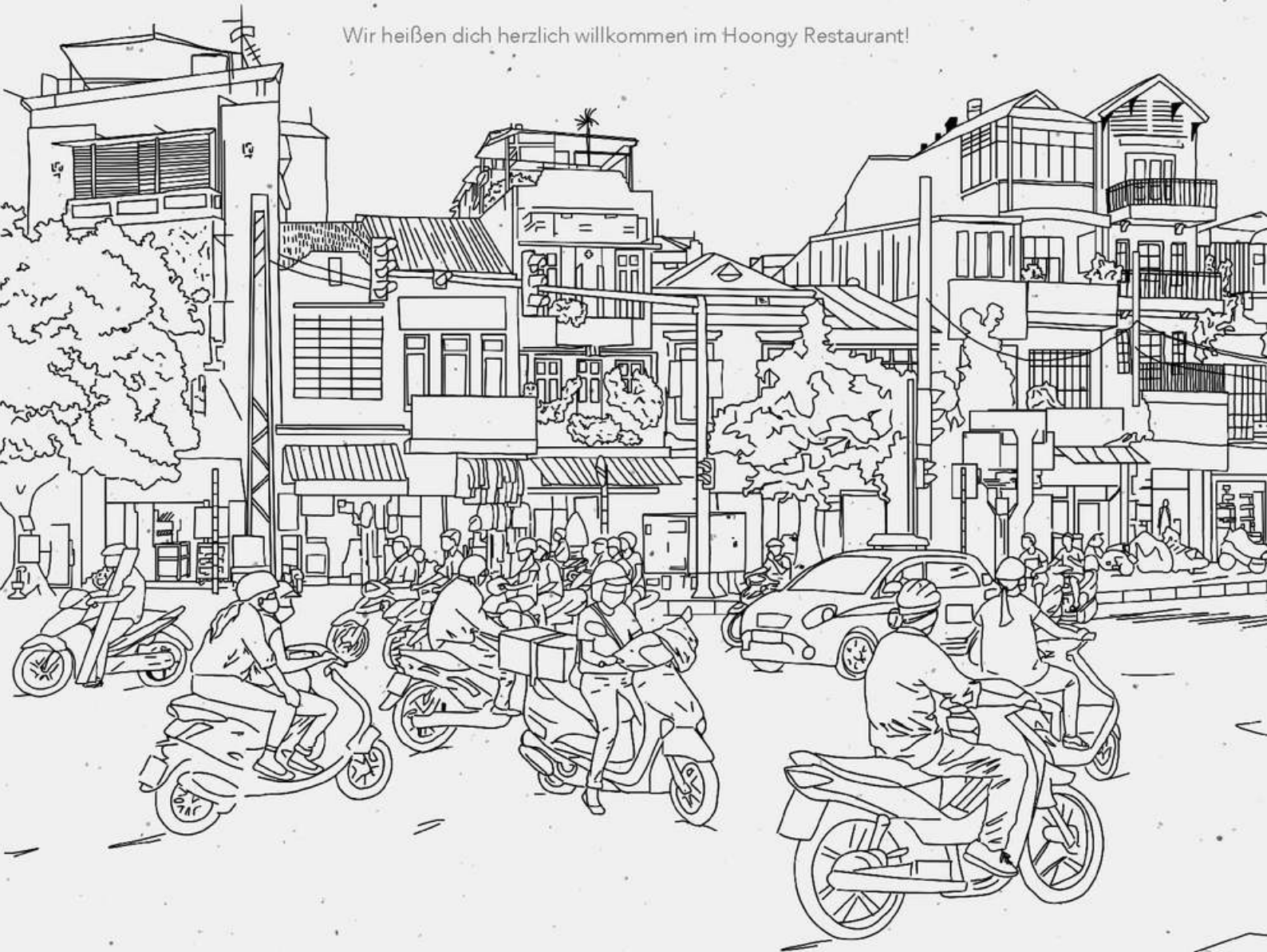
HOONGY MENU

SUSHI & ASIAN FUSION CUISINE

HUNGRY? HOONGY!

Tauche in ein einzigartiges asiatisches Erlebnis ein und lass dich von dem Mix aus Tradition und Fusionsküche verwöhnen. Neben den vielen unterschiedlichen warmen Gerichten gehört auch Sushi zu unseren Spezialitäten. Das Ambiente und die entspannte Atmosphäre bilden bei uns eine harmonische Einheit, die zum Verweilen verführt.

Wir heißen dich herzlich willkommen im Hoongy Restaurant!



INDEX

Vorspeisen / Starters.....	2
Hauptgerichte / Main Dishes.....	4
Sushi.....	8
Kids Menu & Dessert & Allergene.....	12
Drinks.....	13



SEA SEA SUMMERROLLS | 5.50 ^{h,b,f,m}

frische Reispapierrollen mit Reisnudeln,
Salat und Hoisin-Erdnuss-Dip
*fresh rice paper rolls with rice noodles,
salad and Hoisin-peanut-dip*

- Garnele / Shrimps
- Tofu oder Seitan

GOLDEN ROLLS | 5.50 ^{a,b,f,i}

knusprige Frühlingsrollen mit Gläsernudeln,
Gemüse, mit Limetten-Ingwer-Sauce
*crispy springrolls with glass noodles and
vegetables, with lime-ginger-sauce*

- Rind / beef
- Tofu und Seitan

HA GAO | 5.90 ^{f,i,k,m}

gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit
steamed rice flour dumplings filled with

- Garnele / Shrimps
- Gemüse / Vegetables

CRISPY GYOZA | 5.90 ^{i,k}

knusprige Teigtaschen, gefüllt mit
crispy dumplings, filled with

- Garnele / Shrimps
- Gemüse / Vegetables

GRILLED SCALLOPS | 8.00 ^{a,i,k,m}

gegrillte Jakobsmuscheln mit
Wasabi-Unagi-Glasur und frischen Kräutern
with Wasabi-Unagi-glaze and fresh herbs

SÜSSKARTOFFEL-POMMES | 5.9 ^a

hausgemacht, mit veganem Chili-Mayo-Dip
homemade, served with vegan chili-mayo-dip

TEMPURA SHRIMP STICKS | 6.50 ^{a,k,i}

knusprige Garnelen mit Chili-Mayo-Dip
crispy tempura shrimps, with chili-mayo-dip

AVO DREAM | 5.50 ^{a,i}

knusprig gebackene Avocado mit Chili-Mayo-Dip
crispy baked avocado with chili-mayo-dip

SATÉ CHICKEN | 5.50 ^{b,h,f}

Hähnchenspieße mit Erdnuss-Dip
Chicken Skewer with peanut dip

YAKITORI | 5.50 ^{f,i,m}

- Hähnchenspieße mit Teriyaki Sauce
Chicken Skewer with Teriyaki sauce



MISO SOUP | 4.50^{b,m}

mit Seetang und / with seaweed and

- Lachs / Salmon
- Tofu

SHADES OF SHRIMPS | 6.50^{b,k}

leichte Suppe mit Black-Tiger-Garnelen, Tomaten, Limettenblättern, Zitronengras, Tamarind
light soup with black tiger shrimps, tomatoes, kaffir lime leaves, lemongrass and tamarind

MANGO TANGO | 9.00^{b,h,i}

frische Mangojulienne mit Tofu, frischen Kräutern und Tamarind Dressing
fresh mango julienne with tofu, fresh herbs and tangy tamarind dressing

SHRIMPY DUDU | 9.00^{b,h,k}

Papayasalat mit Garnelen, Karotten, frischen Kräutern und Limetten-Fischsauce-Dressing
young papaya salad with shrimps, carrot, fresh herbs and lime-fish sauce-dressing



GLASNOODLE SALAD | 9.00^{b,k}

mit frischen Kräutern, Calamari und Garnelen
with fresh herbs, calamari and shrimps

SEAWEED SALAD | 5.50^f

mit Avocado

EDAMAME | 4.90^m

blanchierte Soja-Bohnen mit Meersalz
blanched soybeans with flaky sea salt

KIMCHI | 3.90^b

HOONGYS STARTER PLATE for 2 | 19.00

Variation verschiedener Vorspeisen zum teilen
assorted starters for sharing



PHỞ | 12.00^b

Suppe mit Reisbandnudeln in würziger klarer Brühe,
serviert mit frischen Kräutern, Limette und Chili
*rice noodle soup in savory clear broth, served with
bean sprouts, fresh herbs, lime and chili*

- Rind / *beef*
- Huhn / *chicken*
- Tofu-Seitan Roulade

HANOI'S FISH SOUP | 14.90^{b,k}

Reisnudelsuppe mit frittierten Fischbällchen und Lachs
in würziger Tomaten-Zitronengras-Brühe, frische Kräuter
*rice noodle soup with fried fish balls and salmon,
in savory tomato lemongrass broth and fresh herbs*

SMOKING BEEF | 12.00^{b,f,h,m}

gebratenes Rindfleisch auf warmen Reisnudelsalat,
serviert mit Erdnüssen und Limetten-Vinaigrette
*stir fried beef on warm rice noodle salad,
served with peanuts and lime vinaigrette*

- wahlweise vegan / *optionally vegan*

PHO STIR FRY^{a,b,f,h,m}

gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse,
verfeinert mit Thai-Basilikum
with fresh vegetables and thai basil

UDON STIR FRY^{a,b,f,h,m}

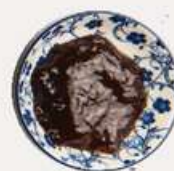
gebratene Udon Nudeln mit Karotte, Kaiserschoten,
Babymais und Pak Choi in hausgemachter BBQ-Sauce
*with carrots, snow peas, baby corn, pak choy in BBQ
sauce*

wahlweise mit :

- Tofu | **11.00**
- Hähnchen / Knuspriges Hähnchen / Rind | **12.00**
- Garnelen / knusprige Ente | **14.00**

optionally with :

- Tofu | **11.00**
- Chicken / Crispy Chicken / Beef | **12.00**
- Shrimps / Crispy Duck | **14.00**



WOK

U WANT BEEF? | 12,90 ^{a,f,i}

Rinderfiletstreifen mit Gemüse in dunkler würziger Sauce, dazu Duftreis und ein Spiegelei
wok tossed beef fillet strips with fresh vegetables in savory sauce, with Jasmin rice and sunny side up

SPICY DUCK STIR FRY | 13,90 ^{b,f,i,m}

sautierte Entenfiletstreifen mit Gemüse & Peperoni in Hoisin-Sambal Sauce dazu Thaibasilikum & Duftreis
sautéed duck fillet strips with vegetables & peperoni in Hoisin-Sambal sauce, with thai basil & Jasmin rice

CHICKEN UMAMI | 12,90 ^{a,b,f,i,m}

sautiertes Hackfleisch vom Huhn mit Aubergine und Thaibasilikum, serviert mit Spiegelei und Duftreis
sautéed minced chicken with eggplant and thai basil, with sunny side up and Jasmin rice

LEMONGRAS PRAWNS | 15,90 ^{b,f,k,m}

im Wok geschwenkte Garnelen mit Zitronengras, Chili und Gemüse in BBQ-Sauce, dazu Duftreis
wok tossed Black Tiger shrimps with lemongrass, chili and vegetables in BBQ-sauce, with Jasmin rice

VEGGIE

SATÉ SEITAN | 12,90 ^{f,h,i}

gebratenes Seitan mit Gemüse und Tofu in würziger Saté-Sauce, serviert mit Kimchi und Duftreis
wok tossed seitan with vegetables and tofu in savory Saté-Sauce, served with Kimchi and Jasmin rice

SHROOM AND GREENS | 11,50 ^{f,i,m}

Tofu mit Pilzen, Pak Choi, Kaiserschoten und Möhren in herzhafter Sauce mit Knoblauch, dazu Duftreis
Tofu with mushrooms, pak choi, snow peas & carrots in savory sauce with garlic, served with Jasmin rice



GRILL

SALMON ON FIRE | 13,90 ^{b,f,i,m}

gegrillter Lachs auf frischem Gemüse in dunkler pikanter Sauce, dazu Duftreis

grilled salmon with fresh seasonal vegetables in dark piquant sauce, served with Jasmin rice

SHRIMP ON A BARBIE | 15,90 ^{f,i,k,m}

Großgarnelen-Spieße mit frischem Gemüse in würziger dunklen Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes

Black-Tiger-shrimp-skewers with fresh vegetables in savory dark sauce, served with sweet potato fries

HOISIN DUCKLING | 15,90 ^{f,g,i,m}

gegrillte Barbarie-Ente auf frischem Gemüse in Rotwein-Hoisin-Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes

grilled Barbarie-duck on fresh vegetables in red wine hoisin sauce, served with sweet potato fries



ASIAN SURF 'N' TURF | 22,90 ^{f,g,i,k}

gegrilltes Entrecôte-Steak mit Großgarnelen-Spieß auf Whiskey-BBQ-Sauce und frischem Gemüse, dazu Süßkartoffel-Pommes

grilled Entrecôte-steak with Black-Tiger-shrimp-skewer on Whiskey-BBQ-Sauce and fresh vegetables, served with sweet potato fries

TUNA STEAK | 19,90 ^{b,f,i}

gegrilltes Tunfisch Steak auf Pak Choi, Baby Möhren, Sojabohnen und Spargel in BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes

grilled tuna steak on pak choi, baby carrots, edamame and asparagus in homemade BBQ-sauce, served with sweet potato fries

CURRY

HOKKAIDO CURRY ^{b,d}

gelbes Curry mit Hokkaido Kürbis, Süßkartoffeln und Möhren

yellow Curry with Hokkaido pumpkin, sweetpotatoes and carrots

RED CURRY / GREEN CURRY ^{b,d}

rotes oder grünes Curry mit Kokosmilch, Bohnen, Aubergine, Bambus Streifen;

verfeinert mit Thaibasilikum und Zitronengras.
red or green Curry with coconut milk, eggplant, beans, bamboo strips and thai basil and lemongras

wahlweise mit :

- Tofu | **11.00**
- Hähnchen / Knuspriges Hähnchen / Rind | **12.00**
- Garnelen / knusprige Ente | **14.00**

optionally with :

- Tofu | **11.00**
- Chicken / Crispy Chicken / Beef | **12.00**
- Shrimps / Crispy Duck | **14.00**

HOONGY SPECIALS

WHAT THE DUCK | **15.90** ^{b,f,h,i,m}

knusprige Entenbrust auf frischem Gemüse in 5-Spice-Gewürz-Sauce mit Wasserkastanien und gerösteten Cashewkernen, dazu Duftreis
crispy duck breast on fresh vegetables in 5-Spice-Sauce with water chestnuts and roasted cashews, served with Jasmin rice

- wahlweise mit veganer knusprigen Ente /
optionally with vegan crispy duck

BOXING BÒ | **16.90** ^{f,i,m}

Wok geschwenkte Entrecôte-Streifen mit Süßkartoffeln, frischem Gemüse, dazu Duftreis
wok tossed Entrecôte-strips with sweet potatoes, fresh vegetables, served Jasmin rice

HOT CALAMARI | **13.9** ^{e,f,h,i,n}

Wok geschwenkte Calamari mit frischem Gemüse in Saté-Sauce, dazu Duftreis (leicht scharf)
wok tossed calamari with seasonal vegetables in Saté-Sauce, served with Jasmin rice (mildly hot)

UNDER THE SEA | **19.90** ^{b,f,i,k,n}

sautierte Black-Tiger-Garnelen, Lachs, Miesmuscheln, Jacobsmuscheln, Tintenfisch mit Peperoni, Limettenblättern, Aubergine und Thaibasilikum, dazu Duftreis

sautéed Black-Tiger-shrimps, salmon, mussels, scallops, calamari with pepperoni, kaffir lime leaves, egg plant and thai basil, served with Jasmin rice

SASHIMI

für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich die besten Stücke des täglich frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung

SAKE | 13^b

(6 Stk) Lachs aus Färöer- Inseln

MAGURO | 15^b

(6 Stk) Gelbflossen - Thunfisch

SAKE & MAGURO - (12 Stk) | 25^b

SAKE ABURI SASHIMI | 13.5^b

(6 Stk) flambiert Lachs mit Teriyaki-Sauce, Chili-Mayo, Avocado

MAGURO ABURI SASHIMI | 15.50^b

(6 Stk) flambiert Thunfisch mit Teriyaki-Sauce, Chili-Mayo, Avocado



NIGIRI

Belag auf Reisbällchen (2 Stk)

AVOCADO | 4.00

TAMAGO - japanisches Omelett | 4.20^a

SAKE - norwegischer Lachs | 4.50^b

MAGURO - Thunfisch | 4.90^b

UNAGI - gegrillter Süßwasseraal | 4.90^b

EBI - Black Tiger Großgarnelen | 4.90^k

SAKE ABURI | 4.90^b

- flambierter Lachs mit Babyspargel

MAGURO ABURI | 5.20^b

- flambierter Thunfisch mit Babyspargel

MANAGATUO ABURI - flambierter Butterfisch | 4.50^b

HOTATEGAI - Jackobsmuschel | 6.50^k

BABYSPARGEL | 4.20



MAKI (8 Stk)

AVOCADO - mit Philadelphia | 4.00 ^d

RUCULA - mit Philadelphia | 4.00 ^d

KAPPA | 4.00 ^{d,f}
frische Gartengurke, Philadelphia & Sesam

TAMAGO - japanisches Omelett | 4.20 ^a

SAKE - norwegischer Lachs | 4.50 ^b

SAKE AVO - Lachs, Avocado | 4.50 ^b

SPICY SALMON - Lachs, Lauch, Chili | 4.50 ^b

MAGURO - Thunfisch | 4.90 ^b

SPICY TUNA - Thunfisch, Lauch, Chili | 5.20 ^b

MANAGATUZO - Butterfisch | 4.20 ^b

UNAGI - gegrillter Süßwasseraal | 4.90 ^b

EBI - Black Tiger Großgarnele | 4.90 ^k

EBI AVO - Großgarnele, Avocado | 4.90 ^k

CALIFORNIA - Surimi, Avocado | 4.20 ^{b,i}

SALMON SKIN - knusprige Lachshaut | 4.20 ^{b,i}

BABYSPARGEI - in Tempura mit Philadelphia | 4.50 ^{i,d}

TEMPURA MINI ROLL

Panierte Sushi-Rolle (8 Stk)

AVOCADO - mit Philadelphia | 5.50 ^{d,i}

SAKE - norwegischer Lachs, Philadelphia | 5.90 ^{b,d,i}

MAGURO - Thunfisch, Philadelphia | 6.50 ^{b,d,i}

TORI - Hähnchen, Philadelphia | 5.50 ^{d,i}

EBI AVO - Großgarnele, Avocado, Philadelphia | 6.50 ^{d,i,k}

TEMPURA HOT ROLL

Panierte Sushi-Rolle (6 Stk)

SAKE | 9.50 ^{b,f,i}
Lachs, Avocado, Gurke, Lauch & Sesam

MAGURO | 9.90 ^{b,d,i}
Thunfisch, Avocado, Gurke & Philadelphia

SALMON TUNA | 9.90 ^{b,d,f,i}
Lachs, Thunfisch, Avocado, Philadelphia & Sesam

EBI | 9.90 ^{b,d,f,i,k}
Garnele, Lachs, Avocado, Sesam & Philadelphia

VEGGIE | 8.50 ⁱ
Avocado, Gurke

SALMON SKIN | 8.50 ⁱ
knusprige Lachshaut

TOFU AVO | 8.50 ^{i,m}
japanischer Tofu, Avocado

INSIDE-OUT (8 Stk)

CALIFORNIA | 8.50 ^{b,f,i}
Surimi, Avocado, Tobiko, Sesam

EBI TEMPURA | 8.90 ^{f,i,k}
gebackene Garnele, Avocado, Sesam

ALASKA | 8.90 ^{b,f}
Lachs, Avocado, Sesam, Tobiko

SPICY TUNA | 9.50 ^b
Thunfisch, Lauch, Gurke, Tobiko

TUNA I.O. | 9.50 ^b
Thunfisch, Avocado, Tobiko

EBI INSIDE-OUT | 9.50 ^{f,k}
Garnele, Gurke, Sesam, Tobiko

AVOCADO KAPPA | 7.50 ^{d,f}
Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia, Sesam

SALMON-SKIN | 7.50 ^{b,f}
gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam

HOONGY TORI | 7.90 ^{f,i}
gebackenes Hühnerbrustfilet, Gurke, Sesam

UNAGI | 9.50 ^{b,f}
Flussaal, Gurke, Avocado & Sesam

KANI SPEZIAL | 9.50 ^c
Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Tobiko

VEGGIE I.O. | 9.50 ⁱ
Tofu, Babypargel, Avocado, Gurke

HOONGY SPECIAL ROLL

Eigenkreationen des Hauses, jeweils 8 Stk | 14.90

KING DRAGON ^{a,b,f,m}
Flambierter Lachs, Mango, Avocado, Philadelphia umwickelt mit Aal

HOONGY ROLL ^{b,d,f}
Lachs, Gurke, Philadelphia mit Avocado umwickelt

RAINBOW ROLL ^{b,c,f}
Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch umwickelt mit Lachs, Thunfisch

EBI TEMPURA ROLL ^{b,d,i,k}
Garnele, Mango, Avocado, Philadelphia mit flambiertem Lachs belegt

SALMON PRINCE ^{b,d,i}
Avocado Tempura, Philadelphia umwickelt mit Thunfisch und Lachs

FIRE SALMON ^{b,d,i,k}
Ebi Tempura, Rucola, Philadelphia mit flambiertem Lachs

AVO BOBO ^{d,i}
Babypargel in Tempura, Gurke, Rucola mit Avocado

SKINNY MAMA ^{b,d,i}
Lachshaut, Avocado, Mango, Philadelphia, mit Lachs

TUNA ON FIRE ^{b,d}
Surimi, Babypargel, Avocado, Philadelphia, mit flambiertem Thunfisch



HOONGY SUSHI SET

VEGGIE CLASSIC (24 Stk) | 11.90

8 Stk Kappa Maki, 8 Stk Avocado Maki,
8 Stk Rucola Maki, Miso Suppe

VEGGIE SPECIAL (16 Stk) | 15.90

8 Stk Veggie Special Roll I.O.
- Philadelphia, Mango, Avocado, Gurke
6 Stk Avo Big Roll Tempura
2 Stk Tamago Nigiri, Miso Suppe

PRAWNS SET (18 Stk) | 19.90

8 Stk Ebi Tempura Maki, 8 Stk Ebi I.O.,
2 Stk Ebi Nigiri, Miso Suppe

TUNA-SAKE CLASSIC 3 (24 Stk) | 13.90

8 Stk Sake Maki, 8 Stk Maguro Maki
8 Stk California Maki, Miso Suppe

LACHS SET (18 Stk) | 18.90

8 Stk Crispy Sake Maki, 8 Stk Sake I.O.,
2 Stk Sake Nigiri, Miso Suppe

TUNA SET (18 Stk) | 19.90

8 Stk Crispy Maguro Maki, 8 Stk Maguro I.O.,
2 Stk Maguro Nigiri, Miso Suppe

FLUSSAAL SET (18 Stk) | 19.90

8 Stk Crispy Unagi Maki, 8 Stk Unagi I.O.,
2 Stk Unagi Nigiri, Miso Suppe

CRISPY SKIN (16 Stk) | 15.9

8 Stk Salmon Skin I.O.,
6 Stk Crispy Salmon Skin Big Roll
2 Butterfisch Nigiri, Miso Suppe

YOU & ME Veggie (2 P, 28 Stk) | 36.00

8 Stk Tamago Maki
6 Stk Avo Big Roll Tempura
8 Stk Avo Bobo
2 Stk Avocado Nigiri
2 Stk Tofu Nigiri + Seetang Salat
2 Stk Tofu Tempura, 2x Miso Suppe

YOU & ME (2 P, 32 Stk) | 49.00

8 Stk Avocado Maki
6 Stk Sake Tempura
8 Stk Ebi Tempura Special
2 Stk Salmon Nigiri, 2 Stk Tuna Nigiri,
2 Stk Butterfisch Nigiri
2 Stk Salmon Sashimi + Seetang Salat
2 Stk Tempura Shrimp Stick, 2x Miso Suppe

TRIPLE SET (3 P, 45 Stk) | 69.00

6 Stk Sake-Tuna Tempura
8 Stk Ebi Tempura Special
8 Stk Salmon Inside-Out
8 Stk Tuna Maki,
3 Stk Salmon Nigiri,
3 Stk Tuna Nigiri, 3 Stk Butterfisch Nigiri
3 Stk Salmon Sashimi + Seetang Salat
3 Stk Tempura Shrimp Stick, 3x Miso Suppe

HAPPY FAMILY (4 P, 60 Stk) | 89.00

8 Stk Tamago Maki
12 Stk Salmon-Tuna Tempura
8 Stk Ebi Tempura Inside-Out
8 Stk Skinny Mama Special Roll
8 Stk Chef Roll - Kreation vom Sushi Chef
4 Stk Salmon Nigiri, 4 Stk Tuna Nigiri,
4 Stk Salmon Sashimi + Seetang Salat
4 Stk Tempura Shrimp Stick, 4x Miso Suppe



KIDS-MENU

KIDS BENTO | 9.50^{a,k}

Hähnchen, Teigtaschen, japanisches Omelette und Gemüse, dazu Duftreis
chicken, dumplings, japanese omelette and vegetables, served with Jasmin rice

CHICKEN CHIM | 6.90ⁱ

knusprige Hähnchenfiletstreifen mit hausgemachtem Mayo-Dip
crispy chicken fingers with mayo dip

BABY PHO | 6.90^b

kleine Pho-Suppe mit einer Zutat nach Wahl
small Pho with topping of your choice

- Huhn / chicken
- Rind / beef
- Tofu & Seitan

EGG*FRIED RICE WITH CHICKEN | 6.50^a

gebratener Reis mit Ei und Hähnchen

DESSERT

MATCHA ICE CREAM | 5.50^{a,d}

CRÈME BRÛLÉE | 6.50^{a,d}

mit frischem Obst und Maracuja Sauce/
with fresh fruits and passionfruit sauce

KEM BŨ | 6.50^{d,h}

cremige Avocado Mouse mit Kokosnuss Eis
creamy avocado mouse with coconut ice cream



ALLERGENE

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulphite
h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtier

ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Süßstoff 4. Koffeinhaltig 5. Säuerungsmittel 6. Stabilisator 7. Antioxidationsmittel
8. Chitinhaltig 9. Taurin 10. Geschmacksverstärker 11. Enthält eine Phenylalaninquelle

COLD DRINKS

Selters Wasser 0,25L | 2.90 / 0,75L | 5.90

Cola ^{1,4,5} / Fanta ^{1,5} / Sprite ^{1,5} 0,2L | 3.20

Ginger Ale / Ginger Beer /
Tonic Water / Wild Berry 0,2L | 3.20 ^{1,5}

Soft/ Juice 0,3L | 3.5
Orange, Apple, Pineapple, Banana, Cherry

Fresh Orange juice 0,3L | 5.90

HOMEMADE

Hoongy Ice Tea | 5.90
Homemade tea with Orange, Peach, Lemongrass

Iced passion fruit juice | 5.90

Trà đá | 5.90
Traditional Vietnamese iced green tea

Mango Lassi | 5.90
Mango Juice, Mango puree, coconut milk

Avocado Lassi | 5.90 ^d
Avocado, whipped cream, milk, condensed milk

Hibiskus Sky | 5.90
Strawberry purree, lime, sugar syrup, hibiskus tea,
soda water

Chiaxotic | 5.90
Lime, aloe vera juice, chia seeds, grenadine syrup

Hoongsky | 5.90
Coconut syrup, lime, passionfruit, mint, lychee juice

COFFEE & TEA

Vietnamese iced coffee | 5.50 ⁴

Vietnamese coffee | 4.50 ^{d,4}
Hot with sweet condensed milk

Coffee / Espresso / Cappuccino | 3.80 ⁴

Hoongy tea | 5.50
with goji berry and sweet gan cao

Peppermint ginger tea | 4.50
with fresh ginger and mint leaves

Green tea / Jasmin tea | 3.80

BEER

Tiger vom Fass / draftbeer 0,3L | 3.9 / 0,5L | 4.9

Erdinger alkoholfree 0,33L | 4.50

Erdinger Hefeweizen 0,5L | 4.50

Chang (Thai Beer) 0,33L | 4.50



COCKTAILS

VODKA

Moscow Mule | 8.50

Vodka, lime wedges, ginger beer

Vodka Wild Berry | 8.50

Vodka, wildberry

Woo Woo | 7.50

Vodka, peach liquor, cranberry juice

LIGHT RUM

Cuba Libre | 8.50

Rum, lime juice, coca cola

Caipirinha | 8.50

Cachaca, lime wedges, brown sugar

Daiquiri | 8.90

Rum, lime juice, sugar syrup

PROSECO/CHAMPAGNE

Kir Royal | 7.50

Crème de Cassis, Champagne

Aperol Spritz | 7.50

Campari, prosecco, soda water

Hugo | 7.50

Lime juice, mintleaves, elderflower syrup, prosecco

WHISKY

Whiskey Sour | 8.50

Angostura Bitter, Bourbon, egg white, lemon juice, sugar syrup

Manhattan (Sweet) | 8.50

Angostura Bitter, sweet Vermouth, Bourbon

GIN

Gin Tonic | 8.50

Gin, Tonic Water

Roku | 8.90

Roku Gin, PX Pedro, grapefruit syrup

Clover Club | 8.90

Egg white, raspberry puree, Gin, lemon juice

Junos | 8.90

Yuzu sake, Gin, Lillet, passionfruit syrup, lime

Negroni | 8.90

Gin, sweet Vermouth, Campari

Wasabi Trip | 8.90

Gin, egg white, lime juice, sugar syrup

LIQUOR

Amaretto Sour | 8.50

Angostura Bitter, Amaretto, egg white, lemon juice, sugar syrup

Hoongy Refresher | 8.9

Lillet, tea infusion, wild berry, grapefruit

MOCKTAILS (non alcoholic)

Ipanema | 6.50

Lime, ginger ale, brown sugar

Solero | 6.50^d

Passionfruit juice, vanilla syrup, milk

Virgin Colada | 6.50

Coconut milk, coconut syrup, pineapple juice



WHITE WINE 0,2L | 7.50 / 0,75L | 26.00

Bischel Weißer Burgunder ^g

trocken/ dry
weicher Weißburgunder, light floral,
aromas of green apple, almond and toffee

Gälweiler Grauburgunder ^g

tröcken/ dry
great notes of banana and nativ yellow
fruits, fresh and heady taste

Flick Riesling Classic ^g

halbtrocken/ off dry
fresh and fruity, intensive scent reminiscent
of apple and yellow stone fruits

SHOTS 4cl

Vodka | 5.50

Hibiki | 12.50

Haku Vodka | 5.50

Reis Vodka | 6.50

Kamikaze | 6.50

Tequila | 5.50

Sake 2 cl | 7.90

RED WINE 0,2L | 7.50 / 0,75L | 26.00

Gälweiler Spätburgunder ^g

trocken/ dry
color of deep pomegranate,
flavors of dark berries, fruity, low acidity

Château Jamin rouge. Bordeaux AC, J.P. Lobre ^g

trocken/ dry
tones of red fruits, with cherry and currant,
decorations are notes of earth and pepper