



# SPEISEKARTE

## **Wir sind Duc, Huyen, Tobi – und ein ganzes Team mit Herz, Verstand und Geschmack.**

Duc stammt aus Vietnam, Huyen aus Thüringen – gemeinsam vereinen wir unsere kulturellen Wurzeln, unsere Erfahrung in der Gastronomie und unsere Vision in My Chi Chi.

Nach vielen Jahren in der Branche und mit einem bestehenden Restaurant in Geisenheim war für uns klar: Es ist Zeit für etwas Eigenes. Einen Ort, der unsere Geschichte erzählt.

My Chi Chi ist unsere moderne Interpretation asiatischer Küche – persönlich, kreativ und detailverliebt. Jedes Gericht, jeder Drink ist in enger Zusammenarbeit im Team entstanden. Unser Konzept ist im Rhein-Main-Gebiet einzigartig, geprägt von Vielfalt, Handwerk und echtem Teamgeist.

Besonders prägend ist Tobi, ein echter Rheingauer mit Gespür für Atmosphäre und Qualität. Kien bringt sein Können aus dem Gasthof Zufriedenheit in die Küche ein, während Mai – mit Ausbildung im Kronenschlösschen – gemeinsam mit Huyen unsere Drinks und mit Tobi die Weinauswahl kuratiert. Auch im Service sorgt sie für Struktur und begleitet die Schulungen.

Ein starker Rückhalt ist unser Team vom Chi Chi Bâ – ohne sie wäre My Chi Chi nicht möglich gewesen. Gemeinsam leben wir unsere Werte: Respekt, Qualität, Verantwortung und Zusammenhalt. Bei uns ist niemand nur Mitarbeiter – wir sind ein Team mit Persönlichkeit.

In unserem warmen, klaren Ambiente möchten wir euch nicht einfach irgendwohin führen – sondern zu uns.

# INHALTSVERZEICHNIS

Saucen	4
Starter	6
Tapas	10
Main	13
Rice	14
Grill	15
Wok	16
Creamy	17
Ramen	18
Mix	19
Extras	20
Sushi	21
Platten	22
MY Chi Chi Ri	23
My Inside out	24
My Big roll	25
My Crisp	26
My Standout	28
My Classy & Bowl	30
Glossar	32
Allergene	35
Merch	36

# SAUCEN

100 % HAUSGEMACHT – JEDE SAUCE, JEDES MAL

## MY AVO

So weich wie Avocado, so frech wie Wasabi, – mit einem Hauch Süß & Sauer, der dich nicht loslässt. - Avocadosauce

## MY CHIDRIP

So rund wie Honig, so wach wie Ingwer – mit einem Tropfen Balance zwischen süß, sauer und still. Unsere Unagisauce auf Sojabasis, langsam reduziert, intensiv und voller Tiefe. - Teriyakisauce

## MY CHILIBEAN

Eine Sauce mit Wumms – voll dunkler Würze, scharfer Seele und einem Hauch Rebellion. - Chillibbeansauce

## MY CRAVE

Das ist nicht Mayo. Es ist diese! Mayo in scharf und GEIL – ein Tropfen und du weißt: das war kein Zufall. -scharfe Mayo

## MY DARKSOUL

Tief, würzig und ein bisschen geheimnisvoll – Jjajang-Style mit dunkler Seele. Für alle, die das etwas Bittere lieben.

## MY FIRENUT

So nussig wie gerösteter Sesam, so scharf wie getrocknete Chili – Nussig, scharf und geröstet. - Chili-Erdnuss Sauce

# SAUCEN

100 % HAUSGEMACHT – JEDE SAUCE, JEDES MAL

## **MY GOLDENCLOUD**

So weich wie Wärme, so mild wie Licht – eine goldene Umarmung auf dem Teller. Unser Hokkaido Curry wirst du nirgendwo anders finden. - mildes Curry

## **MY HIDDENHUG**

Süß und ein bisschen rauchig – wie ein Tropfen, der alles zusammenhält. - Tempurasauce

## **MY MISOWHISPER**

Herzhaft, klar und ausgewogen – eine Sauce, die alles trägt, ohne sich vorzudrängen - Misosauce

## **MY OCEANDROP**

Dreamteam Fischsauce x Limette! – mit einem Tropfen Salz, der alles aufweckt. - Fischsauce

## **MY SOUSBREEZE**

So frisch wie der erste Luftzug nach Sommerregen – kurz da, lange präsent. - Ponzusauce

## **MY SOURSOUL**

So sauer wie Tamarinde, so ehrlich wie Knoblauch – mit Süße, die sich erst später zeigt. - Tamarindensauce

## **MY SPICENOTE**

Unsere Kreation einer Pfeffersauce – mit einem kleinen Kick, der hängen bleibt. - Pfeffersauce

# STARTER

# STARTER

## **1. Misosoup**<sub>5,9</sub>

Tofu | Miso | Algen | Frühlingszwiebeln

*Zart, leicht und voller Umami – unser klassischer Einstieg ins Soulfood*

wahlweise

+ Lachs / 7,9

## **2. Poached Egg Soup**<sub>8,9</sub>

Hühnerbrühe | Pochiertes Ei | Frühlingszwiebeln | Shiitake

*Beruhigend, tief und rund – wie eine Umarmung in Suppenform*

# STARTER

## **3. Wakame** <sub>6,5</sub>

Algensalat

*Frisch, mariniert, leicht pikant – eine Welle aus Meeresgrün*

## **4. Edamame** <sub>6,9</sub>

Junge Sojabohnen, kurz gekocht & leicht gesalzen

*Mild, nussig und grün wie ein warmer Abend*

## **5. Edamame x Chili** <sub>7,5</sub>

Zarte Sojabohnen, frisch gekocht & mit Chilisalz gewürzt

*Grün, nussig, mit einem Hauch Schärfe – einfach, aber nicht still*

## **7. Shiitakesalat** /15,9

Gegrillte Shiitake | Wildkräutersalat | MY  
CHIDRIP | Reiscracker | Sesamdressing  
*Waldaromen & Rauch – eine Reise durch den Wald in  
einer Schüssel*




## **6. Avocadosalat** /9,9

Avocado | Salat | Reiscracker | Sesamdressing  
*Creinig, fruchtig und knusprig – ein grüner Auftakt mit Textur*

wahlweise

+ Lachs / 13,9

+ gegrillter Lachs / 15,9

 **8. Grilled Tuna fillet (nur von Mai - Oktober)** /16,9

Gegrilltes Thunfischfilet | Rettich | Wildkräuter | MY SOUSBREEZE  
| gerösteter Sesam  
*Sanft gegrillt & leicht mariniert – elegant, klar und voller Frische*

 **9. Grilled Salmon Fillet (nur von Mai - Oktober)** /21,9

Gegrillter Label Rouge Lachsfilet | Rettich | Wildkräuter | MY  
SOUSBREEZE | gerösteter Sesam  
*Warm, weich und leuchtend – Lachs in seiner besten Form*

 **10. Baked Avocado** /12,5

Avocado im Tempuramantel | gegartes Garnelentatar | MY CRAVE |  
MY CHI DRIP | gerösteter Sesam

*Knusprig, cremig, luxuriös – unser Signaturettatar, warm umhüllt*

 **11. Crisp Chick** /9,5

Marinierte entbeinte  
Hähnchenschenkel | knusprig |  
Chilipulver | MY CRAVE  
Außen crunch, innen saftig – unser  
Signature



 **15. Baked Shrimps** /11,5  
(nur von Mai -  
Oktober)

Black Tiger Garnelen |  
junger gepuffter Reis |  
MY CRAVE  
Außen crunch, innen  
Zartheit – unser surf-bite  
mit Kick



**14. Wonton** /12,9

Hausgemachte gekochte Wantans |  
MY FIRENUT | Frühlingszwiebeln  
Weich & cremig, mit Erdnuss-Schärfe und eigener Handschrift

# TAPAS VIERTEL

ZUM TEILEN GEEIGNET

## **12. Tofu same same but different** / 8,5

Frittiertes Tofu | MY SOURBREEZE | Frühlingszwiebeln |  
Sojasprossen  
Soft & chewy

## **13. Tempuravegetables** / 9,9

Tempura-Brokkoli | Lotuswurzel | Shiitake | MY HIDDENHUG |  
Limette | gerösteter Sesam  
*Knuspriges Gemüse trifft Umami – laut, frisch und pflanzlich*

## **16. Tatarvariation à la MCC**



Lachstatar | Rice - Sesamcracker / 9,9  
Thunfischtatar | Rice - Sesamcracker / 13,9  
*Zweierlei Fisch – klar, roh, voll Geschmack. Dazu: ein Sesamknusper zum Brechen*

## **17. Salmon Carpaccio** / 11,9

Label Rouge Lachsfilet | Gurke | Ponzu Vinaigrette | Bonitoflocken  
| Bergpfeffer  
*Frisch, leicht rauchig, mit japanischer Tiefe*

MAIN


# RICE



## 20. mildes Curry


Möhren | Edamame | Kartoffeln | Furikake | MY GOLDENCLOUD  
*Warm, cremig und leicht süß – unser Curry mit Tiefe und Textur*

### wahlweise

- Mariniertem Hühnerschenkel im Teigmantel / 18,9
- Tempura Wilder Brokkoli; Shiitake; Lotuswurzel / 18,5 

## 21. Salmon Bowl <sub>25,9</sub>

gegrillter Lachs | Edamame | eingelegte Gurken | hausgemachter Kohlsalat | Knoblauch | Reis | MY CHIDRIP  
*Lachs trifft fermentierte Schärfe – frisch, rund, mit einem Hauch Karamell*

 optional: vegan mit Shiitake <sub>16,9</sub>



 **22. Quack Quack** /26,9


Gegrillte Barbarie Entenbrust | Möhren | Shiitake | wilder Brokkoli |  
MY CHILIBEAN

*Zart, würzig, mit Crunch – unsere Ente vom heißen Eisen*

 **23. Muh Muh** /29,9

Gegrilltes argentinisches Entrecôte | Möhren | Shiitake | wilder  
Brokkoli | MY SPICENOTE

*Kräftig, saftig, klar gegrillt – unser Beef mit Pfeffer-Finish*

 **24. Black Tiger (nur von Mai - Oktober)** /23,9

Black Tiger Garnelen in Schale | Möhren | Shiitake |  
wilder Brokkoli | MY SOURSOUL

*Süß-sauer mit Grillkruste – Garnelen deluxe*



Unsere Grillgerichte, ausgenommen Riesengarnelen, werden **MEDIUM** serviert – saftig, aromatisch. Wenn Sie es anders mögen: Sagen Sie's einfach unserem Team.

# WOK

## **30. Ramen stir-fry** /18,9

Gebratene hausgemachte Ramennudeln | Soja - Mirin - Schweinehack  
| Sojasprossen | Shiitake | Frühlingszwiebeln  
*Scharf & deftig - unsere Hitzeversion des Klassikers*

## **31. Phở stir-fry (nur von Mai - Oktober)** /19,9

Gebratene Reisbandnudeln | Riesengarnelen | Sojasprossen |  
Frühlingszwiebeln | Röstzwiebeln | Erdnuss | Kräuter |  
Tamarindensauce  
*Streetstyle - süchtig machend*

# CREAMY

## 32. Creamy Udon Chashu<sub>/17,9</sub>

Udonnudeln | Chashu | Shiitake | Bio-Eigelb | Parmesan |  
Miso | Salat

*Unser Signature - cremig, würzig. Es liest sich wie Carbonara, aber es ist kein Carbonara.*

optional:

-extra mariniertes Ei + 2,9

-extra Chashu + 4,5



## 33. Creamy Udon Entrecôte<sub>/29,9</sub>

Udonnudeln | gegrilltes argentinisches Entrecôte | Miso-Dashi-  
Rahm | Shiitake | Frühlingszwiebeln | Salat

*Würzig, cremig, weich – Entrecôte in sahnigem Miso-Fond auf dicken Nudeln*



# RAMEN

**Hausgemachte Ramennudeln | Hühnerbrühe | Miso |  
Spitzkohl | Sojasprossen | Frühlingszwiebeln |  
Rettichstreifen**<sub>/17,5</sub>



## Variationen:

34. Chashu | Trüffelöl

🌶️ 35. scharf gebratenes Schweinehack

🌶️ 36. gekochte Wantan | MY FIRENUT

## Upgrade your Ramen!

—extra mariniertes Ei + 2,9

—extra Chashu + 4,5

—extra Crisp Chick +4,5

—extra Wantan +4,5

—extra Gemüse +3

# NOODLEBOWL



## **38. Phở Bowl (nur von Mai - Oktober)** 24,9

Reisbandnudeln | gebratenes argentinisches Entrecôte | Kräuter | Salat | Sojasprossen | Röstzwiebeln | Erdnuss | MY OCEANDROP - lauwarm

*Gegrilltes Entrecôte auf einem Nudelbowl- frisch, rauchig, mit vietnamesischer Seele*

## **39. Udon vegan** 17,5

Udonnudeln | Hokkaido Kürbiswürfel | Edamame | Möhren | Frühlingszwiebeln | Tofu | Sesam | MY DARKSOUL

*Warm, cremig- Seidentofu trifft auf Kürbis*

*optional: + mariniertes Ei +2,9*

## **40. Ramen Bowl (nur von Mai - Oktober)** 19,9

Hausgemachte Ramennudeln | gebratenes Schweinehack mit Szechuanpfeffer | Tofu | Salat | Frühlingszwiebeln | MY CHILIBEAN - lauwarm

*Würzig, scharf, voller Textur – unser Mix aus Hitze und pflanzlicher Tiefe*

## Extras

Chashu + 4,5


Mariniertes Ei +2,9

MY AVO + 3

MY CHIDRIP + 3

 MY CRAVE + 3

 MY FIRENUT + 3

 MY HIDDENHUG + 3

 MY MISOWHISPER + 3

Reis +3

SUSHI

# PLATTEN

**45. Sushi Bro's plate** /34,9 pro Person  
CA. 19 STK.

Optional: vegetarisch or vegan

KEINE FESTE KARTE – UNSER SUSHI-MEISTER KREIERT SPONTAN  
MIT GEFÜHL, ERFAHRUNG UND INSPIRATION DES MOMENTS.  
DU MUSST NICHTS WÄHLEN – NUR VERTRAUEN UND GENIEßEN.  
EIN ERLEBNIS VOLLER QUALITÄT, ÜBERRASCHUNG UND  
PERSÖNLICHKEIT.

 **51. Chi!** /5,9

Thunfischtatar |  
flambierter Thunfisch |  
MY CRAVE  
*Zweifach Thunfisch – roh &  
geröstet. Ausdrucksvoll, voll  
Spannung*



 **50. Chi!** /4,9

Lachstatar | flambierter  
Lachs | MY CRAVE  
*Sanftes Lachs-Tatar, umhüllt von  
zart flambiertem Lachs – mit feiner  
Schärfe & Tiefe*

**52. Ri!** /5,5

Garnelentatar | Avocado  
umwickelt | Kresse | MY AVO  
*Frisch & besonders – Shiso trifft Tatar  
und das volle Lachs-Aroma*

# MY INSIDE OUT

MY CHIDRIP

8 STÜCK

GETOPPT MIT GEPUFFTEM  
JUNGEM REIS & MANDEL MIX

## **53. Chase** /10,5

Algen | Avocado | Gurke

*Leicht, grün & pflanzlich - unser veganer Klassiker*

## **54. The taste** /10,9

Lachs | Avocado | Gurke

*Frisch, klar & balanciert*

## **55. Before it** /13,9

Thunfisch | Avocado | Mango

*Mild trifft Frucht - weich, aromatisch und fein abgestimmt*

## **56. Leaves** /10,9

Tempura Garnele | Avocado | Gurke | MY CRAVE

*Knusprig, würzig mit unsere Allrounder Sauce*

## **57. You** /11,5

Hähnchenschenkel | Avocado | Gurke | MY CRAVE

*Saftig, herzhaft, gewürzt mit unserem unser Signature-Huhn in Rollform*

# MY BIG ROLL

5 STÜCK

MIT MY CHIDRIP &  
 MY CRAVE

## **58. Trust warmth** /16,5

Tempura Garnelen | gekochte Garnelen | Creamcheese | Avocado |  
Mango | Sesam | Garnelentatar | Kresse | Kaviar

*Warm, frisch und rund – mit knusprigen Tempura Garnelen & süßer Frucht*

## **59. Find balance** /14,9

Crunchy Lachshaut | Lachs | gegrillter Aal | Creamcheese |  
Avocado | Mango | Sesam | Kresse | Kaviar

*Tief, leicht geröstet und fruchtig verfeinert – eine besondere Balance*

# MY CRISP

63 It melts



61 The crunch



MY CHIDRIP



26

MY CRAVE

# MY CRISP

MY CHIDRIP

6 STÜCK

## **60. Catch** / 9,5

Avocado | Gurke | Sesam

*Knusprig frittiert im Teigmantel – vegan, grün und ausgewogen*

## **61. The crunch** / 11,5

Lachs | Avocado | Gurke | Sesam | MY CRAVE

*Außen knusprig, innen frisch – mit klassischem Lachs & feiner Schärfe*

## **62. Before** / 13,5

Thunfischtatar | Gurke | Bonitoflocken | MY AVO

*Würziges Tatar im heißen Crunch – intensiv & texturstark*

## **63. It melts** / 15,5

Aal | Lachs | Thunfisch | Avocado | Gurke | Bonitoflocken | MY  
CRAVE | MY AVO

*Meeresfusion im Teigmantel – kräftig, warm und voll Spannung*

# MY STANDOUT

MY CHIRIP

8 STÜCK

## 🌿 64. Start green /14,5

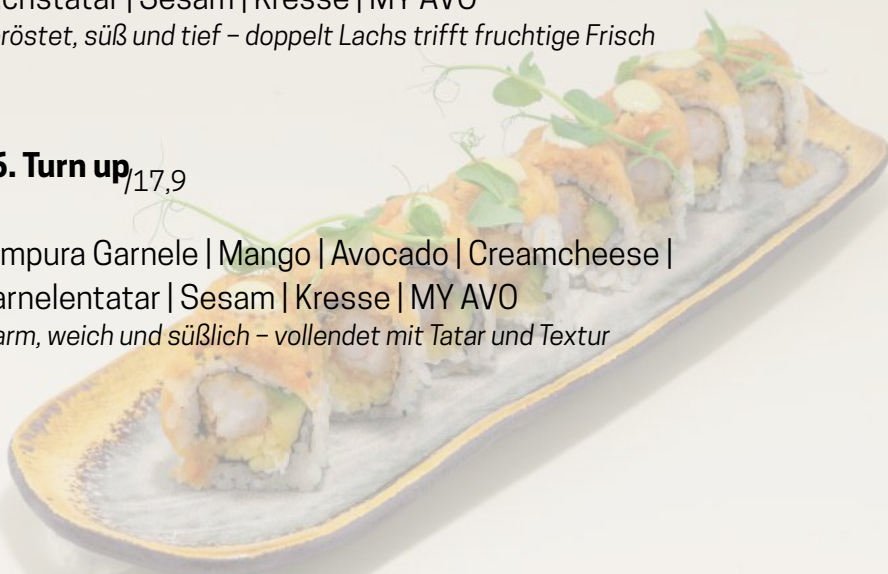
Tempura Lotuswurzel | Avocado | Mango | Sesam | Kresse  
*Pflanzlich, fruchtig und rund – ein warmer Crunch mit Farbenspiel*

## 🌶️ 65. Feel fresh /15,9

Crunchy Lachshaut | Mango | Creamcheese | flambiertes  
Lachstatar | Sesam | Kresse | MY AVO  
*Geröstet, süß und tief – doppelt Lachs trifft fruchtige Frisch*

## 🌶️ 66. Turn up /17,9

Tempura Garnele | Mango | Avocado | Creamcheese |  
Garnelentatar | Sesam | Kresse | MY AVO  
*Warm, weich und süßlich – vollendet mit Tatar und Textur*



# MY STANDOUT

MIT MY CHIDRIP & MY AVO

## **67. Dive deep** /18,9

Crunchy Lachshaut | Gurke | Thunfischtatar | ummantelt mit  
gegrilltem Aal & Avocadoscheiben | Sesam | Kresse | MY AVO  
*Gerollte Tiefe mit Crunch – kräftig, klar und vielschichtig*

## **68. Enjoy** /19,9

Thunfischtatar | Gurke | Garnelentatar | flambierter Thunfisch |  
Sesam | Kresse | MY AVO  
*Kombiniert, gefaltet, veredelt – das Beste aus rohem & geröstetem Tatar*

## **69. Relax** /15,5

Gemüsetempura | getoppt mit Avocado-Trüffel-Tatar | MY  
MISOWHISPER  
*Abgerundet mit unserer Misosauce – weich, würzig, ein bisschen wild.*

## **70. Joy** /15,5

Gemüsetempura | getoppt mit Lachstatar | KEWPIE MAYO  
*Wenn Tempura und Tatar sich treffen – und du nicht weißt, was du mehr liebst.*


# MY CLASSY


## Maki


### Gerollt, klassisch, beliebt

- 6 Stück -

72. Lachs / 5,4

73. Mango / 5,9 

74. Gurke / 5 

75. Avocado / 5,9 


76. Thunfisch / 6,9

77. Gekochte Garnelen / 6,5

## Nigiri

### Eine Reisspur, ein Topping, pure Klarheit

- 2 Stück -

 80. Avocado / 4,9

81. Lachs / 5,9

82. flambierter Lachs | Bergpfeffer |  
süße Sojasauce | japanische Mayo / 6,5

83. Thunfisch / 6,9

84. Gekochte Garnelen / 6,5

85. Gegrillte Aal / 7,4

86. flambierter Thunfisch | Bergpfeffer |  
süße Sojasauce | japanische Mayo / 7,5

# MY CLASSY & BOWL

## **Sashimi**

Ohne Reis. Ohne Ablenkung.  
Nur das Filet / 5 Stück

90.Lachs / 16,5

91.Thunfisch / 19,9

92. Thunfischtataki / 20,5

93.Mix [ 2 Lachs, 2 Thunfisch, 1 Thunfischtataki] / 18,5

## **41. Sushi Bowl**

Sushireis | Edamame | Mango | Gurken |  
Algensalat | frischer Salat  
*leicht, bunt und ausgewogen*

### **wahlweise:**

Lachstatar / 17,9

Thunfischtatar / 19,9

### **Extra**

MY AVO + 3

MY CHIDRIP + 3

MY CRAVE + 3

MY HIDDENHUG + 3

MY MISO WHISPER + 3

# GLOSSAR

## **Bentobox**

Japanische Lunchbox – liebevoll zusammengestellt mit verschiedenen kleinen Portionen, wie Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch. Ein ausgewogenes Mini-Menü mit Vielfalt und Struktur.

## **Chashu**

Nach japanischer Art mariniertes, langsam geschmortes Schweinenacken – zart, aromatisch und typisch für Ramen.

## **Hokkaido**

Eine besonders süße und nussige Kürbissorte mit fester Schale – wir verwenden sie für ihre intensive Farbe und ihren natürlichen Geschmack.

## **Junger Reis**

Grünlich schimmernde, zart geröstete Reiskörner aus jungem Klebreis – eine vietnamesische Spezialität.

## **Lotuswurzel**

Knackige Wurzel der Lotusblume – mild im Geschmack, leicht nussig.

# GLOSSAR

## **Marinierte Eier**

Sanft gekochte Eier, die über Stunden in Sojasauce und Gewürzen ziehen durften. Das Eigelb bleibt weich, die Aromen tief.

## **Miso**

Japanische Würzpaste aus fermentierten Sojabohnen – umami-reich und Grundlage vieler Saucen und Suppen.

## **Phở-Nudeln**

Flache, breite Reisbandnudeln - Glutenfrei

## **Ramennudeln - hausgemacht**

Japanische Weizennudeln mit fester, leicht elastischer Textur – enthalten Gluten.

## **Schottischer Lachs Label Rouge**

Premium-Lachs mit dem Gütesiegel Label Rouge – steht für besonders artgerechte Aufzucht, kontrollierte Qualität & herausragenden Geschmack.

# GLOSSAR

**Shiitake**

Aromatischer Edelpilz aus Ostasien – kräftig im Geschmack, mit fleischiger Textur.

**Tempura**

Knusprig frittierte Zutaten in leichtem japanischem Teig

**Udonnudeln**

Dicke, weiche Weizennudeln aus Japan – sättigend, geschmeidig.

**Wonton**

Fein gefüllte Teigtaschen mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Lauchzwiebeln.

**Wilder Brokkoli**

Zarter, aromatischer Verwandter des klassischen Brokkoli – mit langen Stielen und feinen Röschen. Mild, leicht nussig und besonders vielseitig.

# ALLERGENE



FOLLOW US ON SOCIAL  
MEDIA FOR MORE FUN!



INSTAGRAM



FACEBOOK



TIK TOK

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt & Service

# OUR MERCH

Shop our Chi Chi Vibe at [chichistuff.de](http://chichistuff.de)

Limited drops. 100% Chi Chi



& NOCH  
VIELES  
MEHR!

## Allergene

<b>G</b>	Gluten
<b>K</b>	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
<b>E</b>	Eier & Eierzeugnisse
<b>F</b>	Fisch & Fischerzeugnisse
<b>P</b>	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
<b>S</b>	Soja & Sojaerzeugnisse
<b>L</b>	Milch & Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>N</b>	Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse ...)
<b>M</b>	Senf & Senferzeugnisse
<b>SE</b>	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
<b>SU</b>	Schwefeldioxid & Sulfite >10 mg/ kg/l
<b>LU</b>	Lupinen & Lupinenerzeugnisse
<b>W</b>	Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

## Zusatzstoffe

<b>1</b>	mit Farbstoff
<b>2</b>	mit Konservierungsstoff
<b>3</b>	mit Antioxidationsmittel
<b>4</b>	mit Geschmacksverstärker
<b>5</b>	geschwefelt
<b>6</b>	geschwärzt
<b>7</b>	gewachst
<b>8</b>	mit Phosphat
<b>9</b>	mit Süßungsmittel
<b>10</b>	enthält eine Phenylalaninquelle
<b>11</b>	gentechnisch verändert
<b>12</b>	koffeinhaltig
<b>13</b>	chininhaltig
<b>14</b>	Säuerungsmittel

## Sushi

	Allergene	Zusatzstoffe
<b>1</b>	S, SE (F optional)	1, 2, 3, 4
<b>2</b>	E, S	4
<b>3</b>	SE, G, S	1, 2
<b>4</b>	S, SE	1, 2, 4, 14
<b>5</b>	S	
<b>6</b>	SE, N, S (optional F)	
<b>7</b>	SE, S, G	
<b>8</b>	F, SE, S, G	
<b>9</b>	F, SE, S, G	
<b>10</b>	F, E, SE, (K), G	4
<b>11</b>	E, L, S, G, SE	3, 4, 14
<b>12</b>	S, SE, G	
<b>13</b>	G, E, SE, L, S	4
<b>14</b>	G, P, S, K, W, SE	
<b>15</b>	K, E, G	4
<b>16</b>	S, SE, G, F	4
<b>17</b>	S, SE, G, F	
<b>20</b>	S, SE, G, C	3, 4, 14
<b>21</b>	F, S, SE, L, W	1, 2, 4, 14
<b>22</b>	S, G, SE, L, W	1, 2, 4
<b>23</b>	S, G, L, W	
<b>24</b>	K, S, G, L, W	4, 2, 9, 14
<b>30</b>	G, S, SE, W	
<b>31</b>	K, P, S, G, W	4, 2, 9, 14
<b>32</b>	L, S, W, SE	

	Allergene	Zusatzstoffe
<b>50</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>51</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>52</b>	E, F, G, K, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>53</b>	G, S, SE	1, 14, 2
<b>54</b>	F, G, S, SE	1, 14, 2
<b>55</b>	F, G, S, SE	1, 14, 2
<b>56</b>	E, K, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>57</b>	E, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>58</b>	K, SE, S	1, 14, 2, 4
<b>59</b>	F, SE, S	1, 14, 2, 4
<b>60</b>	G, S, SE	1, 14, 2
<b>61</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>62</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>63</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>64</b>	G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>65</b>	F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>66</b>	E, G, K, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>67</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>68</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>69</b>	E, F, G, L, S, SE	1, 14, 2, 4
<b>70</b>	G, F, S, SE, L	1, 14, 2, 4
<b>71</b>		1, 2, 14
<b>72</b>	F	1, 2, 14
<b>73</b>		1, 2, 14
<b>74</b>		1, 2, 14

	Allergene	Zusatzstoffe
<b>33</b>	E, S, L, G, F	4
<b>34</b>	E, G, S, SE	3
<b>35</b>	E, G, S, SE, W	1, 2, 3, 4
<b>36</b>	G, S, P, K, W, SE	4
<b>38</b>	F, P, S	15, 4
<b>39</b>	S, SE, G	2, 4
<b>40</b>	P, S, SE, G	1, 2, 4
<b>41</b>		

	Allergene	Zusatzstoffe
<b>Sushireis</b>	S, G	1, 2, 14
<b>Sojasauce</b>	G, S	
<b>MY AVO</b>	E, S, L	1, 2, 4, 14
<b>MY CHI DRIP</b>	G, S	9
<b>MY CHILIBEAUSAUCE</b>	S, G, SE, L, W	1, 2, 4
<b>MY CRAVE</b>	E, S, SE, L	1, 2, 4, 14
<b>MY DARKSOUL</b>	P, S, SE, G	1, 2, 4
<b>MY FIRENUT</b>	G, P, S, K, W, SE	
<b>MY GOLDENSOUL</b>	S, SE, G, C	3, 4, 14
<b>MY HIDDENHUG</b>	S, F, SE, G	
<b>MY MISOWHISPER</b>	S	9
<b>MY OCEANDROP</b>	F, P, S	15, 4
<b>MY SOUSBREEZE</b>	SE, S, G	
<b>MY SOURSOUL</b>	K, P, S, G, W	4, 2, 9, 14
<b>MY SPICENOTE</b>	S, G, L, W	

	Allergene	Zusatzstoffe
<b>Red Lantern Sour</b>		1, 3, 12, 14
<b>Lemongrass Negroni Twist</b>		12
<b>Jasmine Paloma</b>		3, 12, 13, 14
<b>Espresso Martini</b>		12
<b>Matcha Gin Sour</b>		12, 14
<b>Aperol Spritz</b>	SU	1
<b>Raspberry Lemongras Mule</b>		3, 13, 14
<b>Coconut Matcha Snow</b>	L	3, 12
<b>Matcha Latte Earl Grey</b>	L	12

	Allergene	Zusatzstoffe
<b>75</b>		1, 2, 14
<b>76</b>	F	1, 2, 14
<b>77</b>	K	1, 2, 14
<b>78</b>		1, 2, 14
<b>79</b>		1, 2, 14
<b>80</b>		1, 2, 14
<b>81</b>	F	1, 2, 14
<b>82</b>		1, 2, 14
<b>83</b>	F	1, 2, 14
<b>84</b>	K	1, 2, 14
<b>85</b>	F, S	1, 2, 14
<b>90</b>	F	
<b>91</b>	F	
<b>92</b>		
<b>93</b>	F	
<b>100</b>	E, F, G, K, L, S, SE	1, 2, 4, 14

	Allergene	Zusatzstoffe
<b>Vn Joghurt</b>		L
<b>Matches</b>		L
<b>Vn Kaffeeeis</b>		L
<b>Avocadoeis</b>		L
<b>Pink Mirage</b>		1, 3, 12, 14
<b>Hibiskus Kiss</b>		1, 14
<b>Sakura Bloom</b>		12, 14
<b>Black Kalamansi</b>		3, 12
<b>Raspberry Spritz</b>		3
<b>Black Lemongrass</b>		12, 14
<b>Fritz Kola</b>		1, 12, 14
<b>Super Zero</b>		1, 12, 14
<b>Misch Masch</b>		1, 12, 14
<b>Zitrone</b>		14
<b>Honigmelone</b>		14
<b>Apfel Kirsch Holunder</b>		14
<b>BIO Rhabarber</b>		
<b>Kokosnusswasser</b>		
<b>Flora</b>	E gering	3
<b>Traubensaft</b>	E gering	3
<b>Alle Weine</b>	SU	
<b>Alle Biere</b>	G	
<b>Eastern Bloom</b>		1, 3, 12, 14
<b>Lychee Rose Fizz</b>		1, 14