



SUII

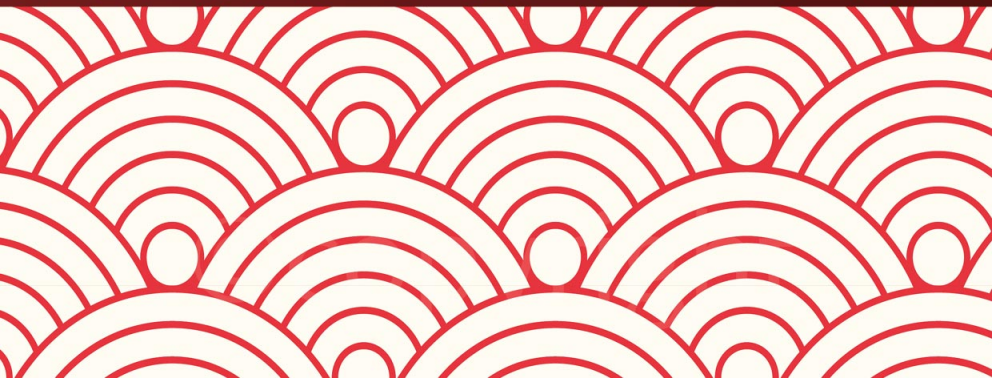


Tradition & Innovation auf höchstem Niveau

Authentisch. Innovativ. Somii

SOMII ist ein asiatisches Restaurant mit einem Team, das allen Kunden ein kulinarisches Geschmackserlebnis bieten möchte. Unsere besten Köche mit jahrelanger Erfahrung werden Sie mit kunstvollen und einzigartigen Gerichten begeistern. Unsere Sushi-Auswahl reicht von klassischen Nigiri und Maki über frisches Sashimi bis hin zu unseren speziellen Inside-Out Rolls und hausgemachten Rolls. Wir legen großen Wert darauf, frische, handverlesene Zutaten zu verwenden und diese gekonnt in kleine Kunstwerke zu verwandeln.

Unsere Speisekarte beinhaltet sowohl klassische, vietnamesische Speisen, wie die traditionelle Reisbandnudelsuppe, sondern auch von der westlichen Küche inspirierte Speisen, wie einem Fusion Salat, oder dem SOMII Curry. Dabei bieten wir auch unseren vegetarischen und veganen Kunden Alternativen, wie unser Tofu Curry oder Udon an.



Vorspeise Starters

2. ALMOST NUDE ^{2,5}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette oder Sojasaße / Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette or soy sauce

2T. Tofu

6,00 €

2H. Hühnerfleisch ^{Chicken}

6,50 €

2G. Tempura Garnelen

7,00 €

Tempura prawns

3. SPRINGROLLS ²

6,90 €

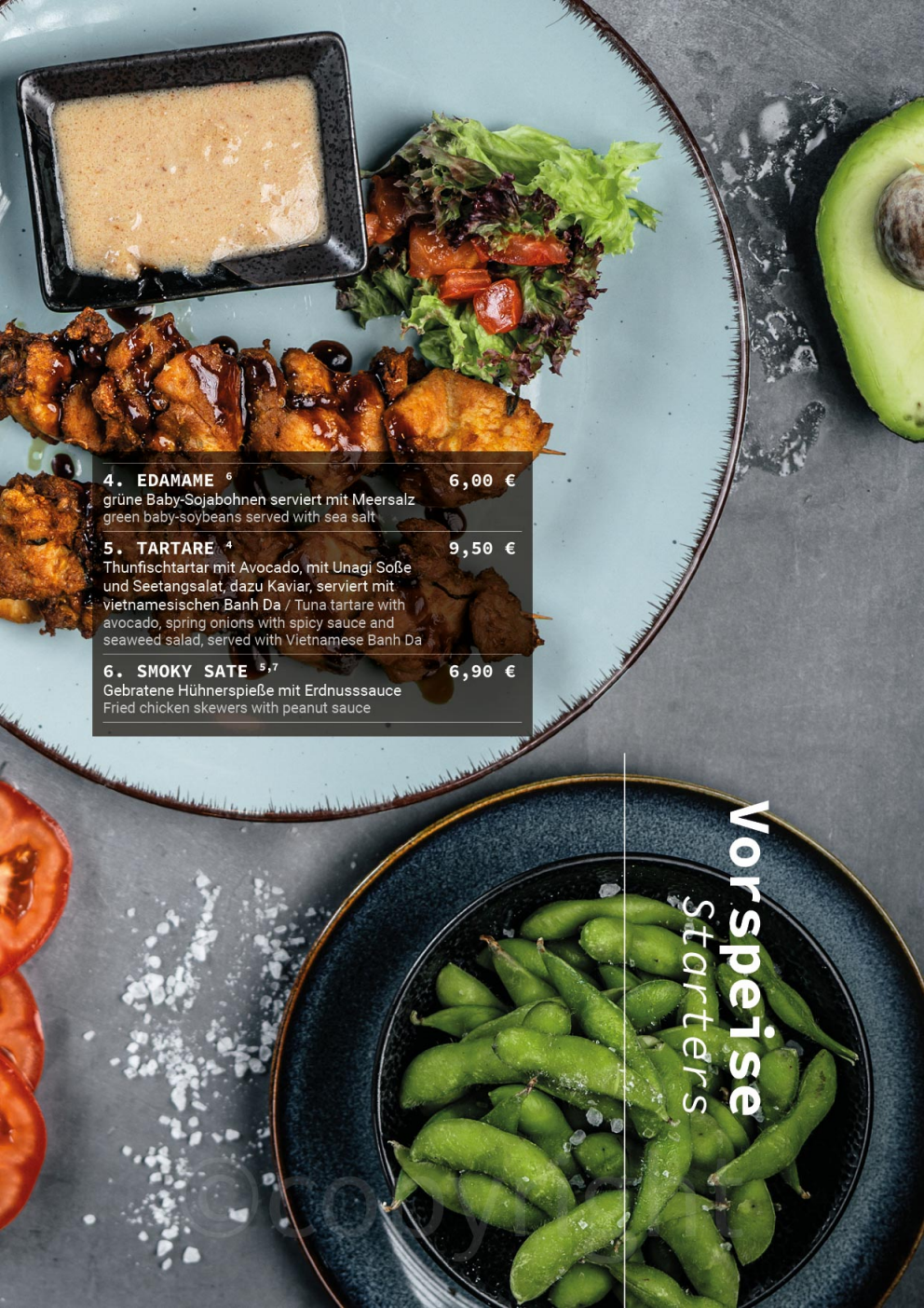
(3 Stk.) vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip / 4x vietnamese crispy springrolls filled with prawns and vegetables, served with a lime-chili dip

3V. HAUSGEMACHTE VEGGIE

6,00 €

Frühlingsrollen

(8 Stk.) veggie springrolls



4. EDAMAME ⁶

6,00 €

grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz
green baby-soybeans served with sea salt

5. TARTARE ⁴

9,50 €

Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi Soße
und Seetangsalat, dazu Kaviar, serviert mit
vietnamesischen Banh Da / Tuna tartare with
avocado, spring onions with spicy sauce and
seaweed salad, served with Vietnamese Banh Da

6. SMOKY SATE ^{5,7}

6,90 €

Gebratene Hühnerspieße mit Erdnussauce
Fried chicken skewers with peanut sauce

Vorspeise
Starters

Vorspeise Starters

7H. Gyoza Chicken

(6 Stk.) frittierte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse/ fried dumplings made from rice flour filled with chicken and vegetables

6,50 €

7V. vegetarisch



Veggie (6 Stk.)

6,00 €

7. PRAWNS IN SILK ^{1A,2}

(4 Stk.) Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse/ Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables

6,50 €

8. GOLDEN MANGO SALAD ²

Hähnchen, frische Mango, Gurke und Salat gemischt in Süß-Sauer Soße, serviert mit Cherrytomaten / chicken, fresh mango, cucumber, salad mixed in sweet-sour sauce, served with cherry tomato

9,00 €

9. SEAWEED SALAD ¹¹



Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam / Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

6,00 €

10. CREW LOVE TAPAS ^{1A,2,5,6}

eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrolls / a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, spring-rolls, summerrolls

10A. Für 02 Pers. For 02 persons

15,50 €

11. SÜBKARTOFFELPOMMES ^{1A}

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise / Sweet potato fries served with Japanese mayonnaise

6,00 €

11G. CRISPY BABY

(3 Stk.) große Tempura Garnelen, serviert mit Süß-Sauer Salat und Unagi Soße / 3 large tempura prawns, served with sweet and sour salad and unagi sauce

6,90 €

VIETNAMESISCHE SUPPEN

VIETNAMESE SOUPS

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe, Reisbandnudeln. Traditionellerweise servieren wir sie mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Koriander und je nach Bedarf mit Chilli und Limetten. Wahlweise mit:

A traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili. Optional with:



- | | | |
|--|-----------|--------|
| 12A. PHO TOFU | 1A, 1B, N | 7,50 € |
| Würziger
hausgemachte Tofu
with savory homemade tofu | | |
| 12B. PHO GA | 1A, 1B, N | 8,50 € |
| Hähnchenfleisch
with tender chicken | | |
| 12C. PHO BO | 1A, 1B, N | 9,50 € |
| Rindfleisch
Thin sliced of beef | | |



SÔRITSU

HAUPTSPEISE



FUSION SALAT & BUN

(nach südvinamesischem Stil)

14. BUN 1A,2,5,11

(nach südvinamesischem Stil)

Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit: Warm rice-noodles served with seasonal salad, coriander and chili-ginger-lime-vinaigrette served with roasted peanut and sesame.

Optional with:

14H. Gegrillter Hühnerbrust 15,50 €

Grilled chicken

14F. Vietnamesischen Frühlingsrollen 15,20 €

Vietnamese springrolls

14R. Gegrilltem Rindfleisch 16,90 €



FUSION SALAT & BUN

(nach südvietnamesischem Stil)

15. SOMII CURRY 2,5,7,11

Homemade Curry-Soße mit Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit:

homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zucchini and carrots served with seasonal salad, roasted peanut, sesame rice. Optional with:

15T. Tofu		14,90 €
15H. Hähnchen	Chicken	16,50 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch	Grilled beef	17,90 €
15G. Garnelen	Tiger prawns	17,90 €
15E. Knuspriger Ente	Crispy duck	18,90 €
15L. Lachs		21,50 €



FUSION SALAT & BUN

(nach südvinamesischem Stil)

16. MANGO ENTE ⁷

Gegrillte Entenbrust mit Mango Crème
verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola
Salat, Reis, und gerösteten Cashew Kernen
Grilled duck breast with mango creme with
coconut milk, served with rucola salad, rice and
roasted cashew nuts

21,00 €

17. SOMII ROYAL ^{2,5,11}

Gemüse gebraten in der SOMII homemade
Balsamico Soße mit Zuckerschoten, Zucchini
und Paprika, serviert mit saisonalen Salaten,
gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.

Wahlweise mit:

Tiger prawns deep in SOMII homemade balsam-
ico-sauce with sugar peas, zucchini and paprika,
served with seasonal salad, roasted peanuts and
sesame rice. Optional with:

17H. Hähnchen Chicken 16,50 €

17G. Garnelen tiger prawns 17,90 €

17E. Knuspriger Ente crispy duck 18,90 €

FISHING & ROLLING



18. BEST OCEAN ^{1A, 2, 4}

19,90 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam / Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimp, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagisauce and sesame

19. MANGURO POWER ⁴

25,50 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten & Sesamreis / Japanese spice seared tuna raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes



20. SWEET SALMON ^{4, 11}

21,50 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten / Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes



22. SURF AND TURF ^{1A, 11}

29,50 €

200g medium gegrilltes Entrecote Steak und gegrillte Großgarnelen, serviert mit Gemüse in Miso-Soße, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegten Tomaten / 200g medium grilled Entrecote Steak & tiger prawns, served with vegetables cooked in SOMI!l homemade miso sauce, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole and fresh pickled tomatoes



21. KUH AUF DER WEIDE ^{1A, 11}

29,50 €

200g argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit Gemüse in Miso Soße, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes und Guacamole und frisch eingelegte Tomaten / 200g argentinian beef filet medium grilled, served with vegetables in miso sauce, guacamole and fresh pickled tomatoes, seasonal salad and sweet fries



24. GREEN GARDEN ¹¹

15,50 €

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft, gebraten
und verfeinert mit Roja Balsamico Soße, garniert
mit Rucola Salat abgeschmeckt, serviert mit Se-
samreis / The best combination of asian vegeta-
bles roasted with roja balsamico sauce, garnished
with rucola salat, served with sesame rice

@copyright

UDON- GERICHTE



25. UDON IM

SCHWARZWALD ^{1A,6,11}

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Paprika, Zucchini und Karotten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam.

Japanese Udon noodles fried paprika, zucchini und carrots in homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame

25T. mit Tofu  **14,90 €**

25H. mit Hähnchen **16,50 €**

25E. mit knuspriger Ente **18,90 €**

26. JAPANESE UDON

Japanische Udon-Nudeln in hausgemachter Butter-Soja-Sake Soße, Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch

Japanese udon noodles in homemade butter-soy-sake sauce, pak chöi and asparagus, refined with sesame and chives

26T. mit Tofu  **14,90 €**

26H. mit Hähnchen **16,50 €**

26G. mit Garnelen **17,90 €**

©copy



FÜR KINDER

FOR KIDS

Baby Shake I ^{11A}

10,50 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes, Süß-sauer Soße oder japanische Mayonnaise
Grilled shrimps served with sweet potatoes fries, Japanese mayonnaise or sweet sour sauce

Baby Shake II ^{1A}

10,50 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffelpommes und Japanischer Mayonnaise
Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and Japanese mayonnaise



EXTRAS

PORTION REIS	2,50 €
EXTRA SOSSE ⁷	2,50 €
SALSA ROJA	2,50 €
GUACAMOLE	3,00 €

©copy right

MAKI

(mit Sesam) 8 Stk./pcs.

M11. AVOCADO 5,50 €**M12. KAPPA** 4,90 €

Gurke/ cucumber

M14. SAKE ⁴ 5,70 €

Lachs/ salmon

M15. TEKKA ⁴ 5,90 €

Thunfisch/ Tuna

M17. ANAGO ⁸ 6,90 €

Gegrillter Salzwasseraal

Salty sea eel grilled

**M18. TEMPURA
GARNELEN** ^{1A,2} 6,90 €

Frittierte Garnelen/ Fried prawns

M19. SALMONSKIN ⁴ 4,90 €

Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin

M21. SOMII CHICKEN 5,50 €

Frittiertes Hähnchen / Fried chicken

NIGIRI

(2 Stk. / Pcs.)

N1. AVOCADO 5,20 €**N2. SAKE** ⁴ 5,50 €

Lachs/ Salmon

N3. MAGURO ⁴ 6,20 €

Thunfisch/ Tuna

N4. EBI ² 6,20 €

Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns

N5. KANI ^{2,4} Surimi 4,90 €**N6. ANAGO** ⁸ 6,50 €

Gegrillter Salzwasseraal/ Grilled salty sea eel

N8. ABURI GAI ¹⁴ 6,50 €

Tiefseescallops flambiert/ Scallops

flambéed

N9. RINDERFILET 6,50 €

Rinderfilet flambiert / Beef filet flambéed

N10. LACHS-TORO 7,90 €

Toro Lachs / Toro salmon

N11. SOMII TOFU ⁴ 4,90 €

hausgemacht / homemade tofu



INSIDE-OUT ROLLS

(8 Stk.) / Pcs.

with unagi Sauce &
japanese Mayonnaise



U21. ALASKA ⁴ 11,50 €

Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar) /
Salmon, avocado, fish roe (caviar)

U22. MAGURO ⁴ 12,50 €

Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar) /
Tuna, avocado, tobiko (caviar)

U23. EBI TEMPURA ² 12,50 €

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam
Fried tempura prawns, avocado, sesame

U24. CALIFORNIA ^{2,4} 11,50 €

Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar) /
Surimi, avocado, fish roe

U25. ANAGO ^{11,8} 11,50 €

Salzwasseraal, Gurke, Sesam / Salty
sea eel, cucumber, sesame

U26. VEGGIE ^{4,14} 10,90 €

Rucola, Avocado, Gurke, Philadel-
phia/ arugula, avocado, cucumber,
philadelphia

U27. SALMONSKIN ⁴ 10,90 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam
Salmonskin grilled, cucumber, sesame

U28. VEGGIE ¹¹ 10,90 €

Tempura Avocado mit Gurke, Mango
und Sesam ummantelt, Unagisoße
Tempura avocado with cucumber, man-
go and sesame, unagi sauce

U29. SOMII TOFU ¹¹ 10,90 €

Hausgemachter Tempura Tofu und
Avocado, ummantelt mit Mango,
Sesam & Unagi Sauce/ Homemade
tempura tofu and avocado, coated with
mango, sesame & unagi sauce

U30. SOMII CHICKEN ¹¹ 11,50 €

Tempura Chicken und Avocado, Se-
sam & Unagi Sauce / Tempura chicken
and avocado, sesame & unagi sauce

©copyright

SASHIMI

(6 Stk.)/Pcs.

S31. SALMON ⁴ 15,00 €

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado / 6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. TUNA ⁴ 16,50 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado / 6 slices of tuna on seaweed salad, avocado



S33. ABURI SASHIMI ⁴ 16,90 €

3 Scheiben Lachs flambiert, 3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetangsalat, Avocado / 3 slices of salmon, 3 slices tuna flambéed on seaweed salad, avocado

S34. LACHS-TORO 14,50 €

6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat und Avocado / 6 slices of toro salmon on seaweed salad, avocado



HOMEMADE ROLLS

(8 Stk.)/Pcs.(überall mit Unagisoße und Mayo)

H41. CRISPY TIGER ^{1A,2,4,7} 15,50 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs / Tempura prawns, mango, cream cheese, covered with flambeed salmon

H42. SIZZLING TEMPTATION 14,90 €

^{1A,4,7}

Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia im Lachsmantel
Tempura avocado, mango, cream cheese covered with salmon

H43. MAMA EBI ^{2,4,7} 15,00 €

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko / Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns and tobiko

H44. BLAZING TUNA ^{2,4,7} 15,50 €

Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch / Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with flambeed tuna

H45. FUTO MAKI ⁴ 13,50 €

5 Stk. Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko / 5 pieces Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko

H46. SOMII SPECIAL ROLL 15,50 €

Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters / Surprising art work from our sushi masters



©copyrigh

TEMPURA ROLLS

(8 Stk.) / Pcs.

T51. CRUNCHY VEGGIE ^{1A,7} 14,50 €

Avocado, Gurke, Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, philadelphia cream
cheese and nori

T52. TUNACADO ^{1A,4,7} 15,90 €

Thunfisch, Avocado, Philadelphia
und Nori / Tuna, avocado, philadelphia
cream cheese and nori

T53. ABURI SALMON ^{1A,4,7} 15,50 €

Lachs, Avocado, Philadelphia
und Nori / Salmon, avocado, philadelphia
cream cheese and nori

T54. HOTAGAI TEMPURA ^{1A,7,14} 15,50 €

Tiefseescallops, Avocado,
Philadelphia und Nori / Scallops, avocado
and philadelphia cream cheese and nori

T55. EBI CRUNCHY ^{1A,2,7} 15,50 €

Garnele, Gurken, Philadelphia
und Nori / Shrimp, cucumber, philadelphia
and cream cheese

T56. CRUNCHY TOFU ^{1A,2,7} 14,50 €

Avocado, Gurke, hausg. Tofu, Seetang
Salat, Philadelphia, Nori / Avocado, cucum-
ber, homemade tofu, seaweed salad, phila-
delphia, nori

T57. CRUNCHY CHICKEN ^{1,7} 15,50 €

Avocado, Gurke, Hähnchenbrust,
Philadelphia und Nori / Avocado, cucumber,
chicken breast, Philadelphia cream cheese
and Nori

MAKI MIX ⁴

14,50 €

8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Chicken Maki
8 Stk. Avocado Maki



VEGGIE MIX

13,50 €

< 8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Paprika Maki
8 Stk. Avocado Maki



CRISPY ROCKET ^{1A, 4, 7}

20,90 €

8 Stk. Salmon Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri



BLAZING LOVE ^{1A, 2, 4, 7}

20,90 €

< 8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri



SAKE TSUNAMI ²

17,50 €

8 Stk. Salmon Maki
4 Stk. Salmon Nigiri
2 Stk. Salmon Sashimi



©copyright

SUSHI MENU

KAMASUTRA ^{1A, 2, 4, 7, 14}

45,00 €

8 Stk. SOMII Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
8 Stk. Kappa Maki; 4 Stk. Nigiri
Seetangsalat

SOMII FREE STYLE (ab 3 Pers.)

70,00 €

Nach Ihren besonderen Wünschen und
Kreativität unseres Sushimeister



SUSHI MENU

ROBU INVASION

1A, 2, 4, 7, 14

58,00 €

- 8 Stk. SOMI Special Roll
- 8 Stk. Chicken Inside Out Roll
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Salmon Tempura
- 6 Stk. Nigiri
- Seetangsalat

BLACK FOREST

(Veggie) 1A, 11

40,00 €

- 8 Stk. Crunchy Veggie
- 8 Stk. Vegi Inside-Out
- 8 Stk. Maki Avocado
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- Seetangsalat

DESSERTS

MATCHA TEA ICE CREAM ^{A,H} 6,20 €

Grüntee Eis serviert mit frischen Früchte
Green tea ice cream served with fresh fruits

Somii Mochi Eis ^{1A,11} 6,50 €

Mochi Eis mit verschiedenen
Geschmäckern serviert verschiedenen
Früchten der Saison / Mochi ice cream with
seasonal fruits

Matcha Brownie 6,50 €

Schokoladenkuchen mit Matcha Eis
Chocolate cake with matcha ice cream

Sesambällchen (4 Stk.) 6,00 €

Hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit
Bohnenpaste und Honig
Homemade sesame balls filled with bean
paste and honey

Chuoï Chien Me Den 6,20 €

Gebackene Banane mit Honig und Sesam
Baked banana with honey and sesame



SOPII

GETRÄNKE



TEE & COFFEE

Grüner Tee/ Jasmintee 3,50 €
(green/jasmine tea)

Hausgemachter Ingwertee 4,20 €
Mit frischem Zitronengras,
Ingwer, Limette & Honig

Hausgemachter Minztee 4,20 €
mit Limette & Honig

Café Saigon 3,50 €
(Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer
Kondensmilch

Café Cream 2,60 €

Espresso 2,00 €

Cappuccino 2,80 €

Latte Macchiato 3,50 €

Grüntee Latte 3,80 €
mit jap. Matchapulver



HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE

HOMEMADE FRESH DRINKS 0,6L

Mango Shake ^{7, B, I}	6,50 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	
Very Berry ^{B, H}	6,50 €
Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	
Ginger Lemonade ^{B, H}	6,50 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	
Thai Basil Lemonade ^{B, H, I}	6,50 €
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	
SOMII Soda	6,50 €
Mit frischem Limetten, braunem Zucker und Minze	
Lychee Lemonade	6,50 €
frische Limetten, Lycheesaft, Grenadinesirup, Soda	



KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Cola ^{H,G} / Cola Light ^{A,C,G,H} / Fanta ^{H,M} / Sprite	0,33l	3,90 €
Acqua Morelli Sparkling	0,25l 0,75l	2,50 € 6,50 €
Acqua Morelli Still	0,25l 0,75l	2,50 € 6,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{A,H}	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water ^A	0,2l	2,80 €
Schweppes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,80 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar / Lycheesaft/ Ananassaft	0,25l 0,5l	2,80 € 4,80 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l 0,5l	2,80 € 4,80 €





COCKTAILS

Greentea Mojito ¹²	8,50 €
Vietnamesischer Reisschnapps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver	
Aperol Spritz ^{12,H,5}	6,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
Hugo ^{12,B,H}	6,50 €
Prosecco, Edenflower, Soda & Minze	
Lillet Wildberry ^{12,A,H}	6,90 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

Bier vom Fass ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Radler ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,50 €
Tiger Beer ^{1b}	0,33l	3,80 €
Prosecco	0,2l	5,90 €
Scavi & Ray ¹²		
Sake ¹ warm / kalt	0,25l	5,90 €

WEINKARTE

WINE MENU

OFFENE WEIN (0.2L)

WEIßWEIN ¹²

Riesling	5,50 €
----------	--------

Grauburgrunder Auggenner Schäf	5,50 €
-----------------------------------	--------

ROTWEIN ¹²

Merlot	5,50 €
--------	--------

Primitivo, Cabernet Sauvignon	5,50 €
----------------------------------	--------

ROSÉ ¹²

VINEA Tempranillo	6,50 €
-------------------	--------

Weinschorle/ Wine Spritzer Weißwein/ Rotwein	5,00 €
---	--------

FLASCHENWEIN (0.75L)

WEIßWEIN ¹²	0,75L
------------------------	-------

Riesling Kabinett trocken	23,00 €
---------------------------	---------

Grauburgrunder Auggenner Schäf	23,00 €
-----------------------------------	---------

Chardonnay	22,00 €
------------	---------

ROTWEIN ¹²	0,75L
-----------------------	-------

Batuta Merlot	23,00 €
---------------	---------

Primitivo, Cabernet Sauvignon	22,00 €
----------------------------------	---------

ROSÉ ¹²	0,75L
--------------------	-------

VINEA Tempranillo	25,00 €
-------------------	---------

SEKT ¹²	0,75L
Scavi & Ray Prosecco	22,00 €

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
1a.	Weizen
1b.	Gerste
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeldioxid/Sulfite
13	Enthält Lupine/-nerzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe

A	Mit Süßungsmittel(n)
B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E	Enthält Süßholz
F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
H	Mit Farbstoff
I	Mit Konservierungsstoff
J	Mit Nitritpökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

©copyright



SOMII

ADRESSE

Joseph-Moehlen-Platz 1, 48301 Nottuln

KONTAKT

Tel.: 015258182666

Email: info@somii-restaurant.de

WEBSEITE

www.somii-nottuln.de

©copyright