

Herzlich willkommen bei

COMO

ART OF SUSHI &
ASIAN FLAVORS

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Gäste-WLAN: Como_gast
kein Passwort erforderlich

Vorspeisen

 vegetarisch

Suppen



1 **Pekingsuppe** ^{a,c,f}

Süß-saure Suppe mit Ente, Bambussprossen, Karotten, Paprika, Mu-Err-Pilzen, Ei, Sojasauce, Sambal Oelek, Essig und Pfeffer - 4,90

2 **Wantansuppe** ^{a,n}

Hühnerbrühe mit Wantans, Gemüse, Frühlingszwiebeln und Sesamöl - 4,90

3 **Coco-Yum-Suppe** ^{a,f,h}

Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Galanga, Limettenblättern, Tom-Yum-Paste, Chili und Gemüse

a) mit Tofu - 5,70

b) mit Hühnchen - 5,90

Salate

4 **Avocado Salat** ^{e,f,n}

Avocado mit Blattsalat, Cherrytomaten, Gurken, Sesam-Dressing und Sesam - 8,90

5 **Mango Salat** ^{d,e}

Blattsalat mit Mangostücken, Kräutern, süß-saurem Knoblauch-Essig-Dip, Sweet-Chili-Dip und frischem Koriander - 9,30

6 **Babyspinat Salat** ^{e,f,n}

Babyspinat mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Olivenöl und Sesam-Dressing - 7,90



Zum Teilen

7 **COMO Mix Tapas (für 2 Personen)** ^{a,b,c,f,n}

2 Gyoza | 2 halbe Frühlingsrollen | 2 Tempura-Ebi | 2 halbe Sommerrollen | 2 Tori Karaage | 1 Tempura-Spargel | 1 Tempura-Pak-Choi dazu
Sweet-Chili-Dip und Unagisauce - 16,90

Fingerfood

- 8 **Edamame** ^f 
Gekochte grüne Sojabohnen in der Schote – mit Meersalz verfeinert - 5,40
- 9 **Tori Karaage (5 Stück)** ^{a,f,n}
Knusprig marinierte Hühnchenschenkel ohne Knochen paniert in Kartoffelmehl, mit Sesamöl dazu Sweet-Chili-Dip - 6,40
- 10 **Sommerrollen (2 Stück)** ^{a,b,d,f}
Reispapierrollen mit Salat, Reismudeln, Mango, Gurke, gegrilltem Hühnchen dazu süß-saure Knoblauch-Essig-Sauce - 5,90
- 11a **Frühlingsrollen Veggie (5 Stück)** ^{a,e,f} 
Knusprige vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung dazu Sweet-Chili-Dip - 4,40
- 11b **Frühlingsrollen (4 Stück)** ^{c,d}
Knusprige Frühlingsrollen mit Rind, Schwein, Glasnudeln, Mu-Err Pilzen, Ei, Gemüse dazu süß-saure Knoblauch-Essig-Sauce - 6,30
- 12a **Gyoza Veggie (5 Stück)** ^{a,f,n} 
Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung dazu Sweet-Chili-Dip - 4,20
- 12b **Gyoza Hühnchen (4 Stück)** ^{a,f,n}
Japanische Teigtaschen mit Hühnchenfüllung dazu Sweet-Chili-Dip - 5,20
- 13 **Tofu Age (5 Stück)** ^{a,f,n} 
Knuspriger Tofu mit Kartoffelmehl, Sesam, Frühlingszwiebeln in Soja-Ingwer-Sauce - 5,90
- 14 **Tempura Ebi (3 Stück)** ^{a,b,f,n}
Knusprig frittierte Garnelen in Tempurateig dazu Sweet-Chili-Dip - 6,50
- 15 **Yasai Tempura** ^{a,f,n} 
Frittiertes Gemüse in luftigem Tempurateig mit Teriyakisauce - 7,20



Sushi Vorspeisen

- 16 **Premium Lachs Tatar** ^{d,f}
Lachs, Avocado, Cocktailsauce, Unagisauce, Spicy Mayo, Trüffelöl - 11,40
- 17 **Premium Tuna Tatar** ^{d,f}
Thunfisch, Avocado, Cocktailsauce, Unagisauce, Spicy Mayo, Trüffelöl - 12,90
- 18 **Avocado Sashimi** ^{f,n} 
Avocado, Sesam-Dressing, Sesam - 8,90

Sushi

 vegetarisch

Maki (8 Stück)

Kleine Sushirollen mit Noriblatt umwickelt

- | | | | |
|----|---|-----|--|
| M1 | Sake Maki ^{d,n}
Lachs, Sesam - 5,00 | M7 | California Maki ^{a,b,d,n}
Surimi, Avocado, Sesam - 4,30 |
| M2 | Tuna Maki ^d
Thunfisch - 5,40 | M8 | Avocado Maki ⁿ 
Avocado, Sesam - 4,30 |
| M3 | Ebi Maki ^{b,f,n}
Black Tiger Garnelen, Unagisauce,
Sesam - 5,20 | M9 | Inari Maki ^{a,f} 
Inariage Tofutasche - 4,20 |
| M4 | Anago Maki ^{a,d,f,n}
Süßwasseraal, Sesam, Unagisauce - 5,20 | M10 | Kappa Maki ⁿ 
Gurken, Sesam - 3,60 |
| M5 | Fry Ebi Maki ^{a,b,g}
Tempura Garnelen, Frischkäse - 4,80 | M11 | Shinko Maki ^{1,n} 
Eingelegter Rettich, Sesam - 4,10 |
| M6 | Fry Salmon Skin Maki ^d
Tempura Lachshaut - 4,30 | | |



Nigiri (2 Stück)

Reisbällchen belegt mit einer Scheibe Fisch oder Gemüse

- | | | | |
|----|--|----|--|
| N1 | Sake Nigiri ^d
Lachs - 5,60 | N6 | Tuna Flambé Nigiri ^{d,f}
Thunfisch flambiert, Unagisauce - 6,10 |
| N2 | Tuna Nigiri ^d
Thunfisch - 5,90 | N7 | Asupara Nigiri 
Grüner Spargel - 4,60 |
| N3 | Ebi Nigiri ^b
Black Tiger Garnelen - 5,90 | N8 | Avocado Nigiri 
Avocado - 4,60 |
| N4 | Anago Nigiri ^{a,d,f}
Süßwasseraal, Unagisauce - 6,10 | N9 | Inari Nigiri ^{a,f} 
Inariage Tofutasche - 4,60 |
| N5 | Sake Flambé Nigiri ^{d,f}
Lachs flambiert, Unagisauce - 5,80 | | |

Inside-Out-Rolls (8 Stück)



Sushirollen mit dem Reis außen und der Füllung im Noriblatt

- | | |
|---|--|
| <p>B1 Alaska I.O. ^{d,g}
Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko - 9,40</p> <p>B2 Maguro I.O. ^d
Thunfisch, Gurke, Tobiko - 9,90</p> <p>B3 Ebi I.O. ^{b,f,g,n}
Black Tiger Garnelen, Gurke, Frischkäse, Unagisauce, Sesam - 9,90</p> <p>B4 Anago I.O. ^{a,d,f,n}
Süßwasseraal, Gurke, Unagisauce, Sesam - 9,90</p> | <p>B5 Ebi Tempura I.O. ^{a,b,f,g,n}
Tempura Garnelen, Gurke, Frischkäse, Unagisauce, Sesam - 9,80</p> <p>B6 Salmon Skin I.O. ^{a,d,f,n}
Tempura Lachshaut, Gurke, Unagisauce, Sesam - 8,90</p> <p>B7 California I.O. ^{a,b,d}
Surimi, Avocado, Tobiko - 8,90</p> <p>B8 Veggie I.O. ⁿ 
Gurke, Avocado, Schnittlauch, Rucola, Sesam - 4,30</p> |
|---|--|

Crunchy-Rolls (6 Stück)

Knusprig frittierte Sushirollen mit verschiedenen Füllungen

- C1 **Salmon Crunchy Roll** ^{a,d,f,g,n}
Lachs, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Tomatenwürfel-Dressing, Unagisauce, Cocktailsauce, Tobiko, Sesam - 13,20
- C2 **Tuna Crunchy Roll** ^{a,d,f,g,n}
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Tomatenwürfel-Dressing, Unagisauce, Cocktailsauce, Tobiko, Sesam - 13,50
- C3 **Ebi Crunchy Roll** ^{a,b,d,f,g,n}
Black Tiger Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Tomatenwürfel-Dressing, Unagisauce, Cocktailsauce, Tobiko, Sesam - 13,20
- C4 **Premium Crunchy Roll** ^{a,d,f,g,n}
Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Tomatenwürfel-Dressing, Unagisauce, Cocktailsauce, Tobiko, Sesam - 13,50
- C5 **Veggie Crunchy Roll** ^{a,f,n} 
Gurke, grüner Spargel, Avocado, Tofutasche, Guacamole, Tomatenwürfel-Dressing, Trüffelöl, Misoauce - 11,90

Sashimi



Fein geschnittene, rohe Scheiben – ganz ohne Reis

S1 **Sake Sashimi** ^d

4 Lachs Sashimi - 11,90

S2 **Tuna Sashimi** ^d

4 Thunfisch Sashimi - 12,90

S3 **Sashimi Moriawase Set** ^{b,d}

3 Lachs Sashimi | 3 Thunfisch Sashimi |
2 Black Tiger Garnelen - 28,50

COMO Special Rolls (8 Stück)

Kreative Eigenkreationen mit besonderen Zutaten

S4 **Chef's Recommendation Roll** ^{Allergene auf Nachfrage}

Überraschung vom Sushimeister: spontane, ständig wechselnde Komposition aus frisch verfügbaren Zutaten – jedes Mal ein neues Geschmackserlebnis - 14,50

S5 **Orchidee Roll** ^{a,c,f}

Tempura Gemüse, Avocado, Misoauce, Trüffelöl - 13,90

S6 **Sāmon Flambé Roll** ^{a,b,d,f,g}

Tempura Garnelen, Lachs flambiert, Avocado, Frischkäse, Spicy-Mayo, Unagisauce - 14,20

S7 **Tazuna Tokuni Roll** ^{d,f,g}

Lachs, Tuna Tatar, Frischkäse, Avocado, Schnittlauch, Tobiko, Spicy-Mayo, Unagisauce - 15,90

S8 **Anago Tokuni Roll** ^{a,b,d,f,g}

Lachs, Süßwasseraal, Avocado, Frischkäse, Unagisauce - 14,90

S9 **Surf and Turf Roll** ^{a,b,f,g}

Roastbeef flambiert, Tempura Garnelen, grüner Spargel, Frischkäse, Misoauce, Trüffelöl - 14,50

S10 **Trüffel Beef Roll** ^{f,g}

Roastbeef flambiert, Rucola, Avocado, grüner Spargel, Frischkäse, Misoauce, Trüffelöl - 14,20



Sushi Menü Set

COMO Set a,b,d,f,g,n

Empfehlung

Set1 **1 Person**

1 Sake Maki Roll | 1 Salmon Crunchy Roll | 2 Sake Nigiri - 19,50

Set2 **2 Personen**

1 Avocado Maki Roll | 1 Chef's Recommendation Roll | 1 Salmon Crunchy Roll | 2 Tuna Nigiri | 2 Sake Nigiri | 2 Lachs Sashimi - 39,80

Set3 **3 Personen**

1 Sake Maki Roll | 1 Avocado Maki Roll | 1 Alaska Inside-Out Roll | 1 Chef's Recommendation Roll | 1 Salmon Crunchy Roll | 2 Sake Nigiri | 2 Tuna Nigiri | 2 Tuna Sashimi | 2 Lachs Sashimi - 59,80

Set4 **4 Personen**

1 Sake Maki Roll | 1 Avocado Maki Roll | 1 Chef's Recommendation Roll | 1 Sāmon Flambé Roll | 1 Salmon Crunchy Roll | 1 Ebi Crunchy Roll | 2 Sake Nigiri | 2 Tuna Nigiri | 2 Ebi Nigiri | 2 Lachs Sashimi | 2 Tuna Sashimi - 75,90

Perfekt zum
Probieren
und Teilen

Veggie Set a,c,f,n

Set5 **1 Person**

1 Avocado Maki Roll | 1 Veggie Crunchy Roll | 2 Avocado Nigiri | 2 Inari Nigiri - 19,50

Set6 **2 Personen**

1 Veggie Inside-Out Roll | 1 Orchidee Roll | 1 Veggie Crunchy Roll | 1 Avocado Maki Roll | 1 Kappa Maki Roll | 2 Avocado Nigiri | 2 Inari Nigiri | 1 Avocado Sashimi - 35,80

Kindermenü



19a **Crispy Chicken Kids Box** a,c

Knusprig paniertes Hühnchen mit Süßkartoffelpommes, Tomatenketchup und Mayo - 7,70

19b **Tempura Ebi Kids Box** a,b,c

Knusprige Tempura-Garnelen mit Süßkartoffelpommes, Tomatenketchup und Mayo - 8,40

19c **Tori Kids Box** a,c,f,n

Tori Karaage Bites mit Süßkartoffelpommes, Tomatenketchup und Mayo - 7,40

Hauptspeisen

Vom Wok

20 **Pad Thai** ^{a,c,e,f,h}

Gebratene Reisbandnudeln mit Rührei, Kräutern, süß-saurer Tamarinden-Sojasauce, gerösteten Erdnüssen und Limette

a) mit Tofu - 12,40 🌱

b) mit Hühnchen - 13,20

c) mit paniertem Hühnchenfilet - 13,90

d) mit Garnelen ^b - 14,20

21 **Yaki Udon** ^{a,c,f}

Japanische Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Sojasauce, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander

a) mit Tofu - 13,90 🌱

b) mit Hühnchen - 13,90

c) mit paniertem Hühnchenfilet - 14,70

22 **Gebratene Eiernudeln** ^{a,c,f}

Gebratene Eiernudeln mit Rührei, Chinakohl, Porree, dunkler Sojasauce und frischem Koriander

a) mit Tofu - 9,40 🌱

b) mit Hühnchen - 10,70

c) mit paniertem Hühnchenfilet - 11,40

e) mit panierter Entenbrust - 14,90

23 **Gebratener Eierreis** ^{a,c,f}

Fluffiger Bratreis mit Rührei, Erbsen, Karotten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Sesamöl und frischem Koriander

a) mit Tofu - 9,40 🌱

b) mit Hühnchen - 10,70

c) mit paniertem Hühnchenfilet - 11,40

d) mit Garnelen ^b - 11,70

24 **Saigon Fire (Sai Ot)** ^{a,e,f}

Knackiges Zitronengras-Chili-Gemüse mit Paprika, Porree, würzigem Fisch-Soja-Sauce, Reis und frischem Koriander

a) mit Tofu - 12,90 🌱

b) mit Hühnchen - 13,90



Klassiker

25 Bangkok Spices ^{a,e,f,g,h}

Cremiges Thai-Curry mit Curry-Paste, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse und frischem Koriander

a) mit Tofu - 11,90 

b) mit Hühnchen - 12,90

c) mit paniertem Hühnchenfilet - 13,90

d) mit Garnelen ^b - 14,20

e) mit panierter Entenbrust - 15,90

26 Bali Peanuts ^{a,e,f,g,h}

Wokgemüse mit Reis, Erdnusspaste, Kokosmilch, Sojasauce und frischem Koriander

a) mit Tofu - 11,90 

b) mit Hühnchen - 12,90

c) mit paniertem Hühnchenfilet - 13,90

d) mit Garnelen ^b - 14,20

e) mit panierter Entenbrust - 15,90

27 Hongkong Umami ^{a,f}

Wokgemüse mit würziger Ingwer-Knoblauch-Sojasauce, Sambal Oelek, Reis und frischem Koriander

a) mit Tofu - 11,90 

b) mit Hühnchen - 12,90

c) mit paniertem Hühnchenfilet - 13,90

d) mit Garnelen ^b - 14,20

e) mit panierter Entenbrust - 15,90

Reisnudelgerichte

28 Hanoi Pho ^a

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit Rinderbrühe, Reisbandnudeln, Zwiebeln, Limette und frischem Koriander

a) mit Tofu ^f - 13,90

f) mit Rind - 15,90

29 Bun Cha Hanoi ^{a,d,e,f}

Gegrillter Schweinenacken in würziger Marinade auf Reisnudeln mit Salat, eingelegtem Gemüse, süß-saurem Knoblauch-Essig-Sauce und frischem Koriander - 15,90

30 Bun Nem ^{c,d,e}

Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, Salat, süß-saurem Knoblauch-Essig-Sauce und frischem Koriander - 12,90

Vom Grill

31 Fire Roast Chicken ^{a,e,f,g,n}

Gegrillte Hühnerbrust mit asiatischer Marinade, gegrilltem Gemüse, Salat und frischem Koriander

a) mit Reis - 16,90

b) mit Süßkartoffelpommes - 18,90

32 Ocean Flame ^{a,d,f,g,n}

Gegrilltes Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse, Salat, geröstetem Sesam und Teriyakisauce

a) mit Reis - 19,70

b) mit Süßkartoffelpommes - 22,70

Desserts



33 Frittierte Bananen (3 Stück) ^{a,n}

Knusprig frittierte Bananenstücke im Weizenteig mit Honig und Sesam - 5,90

34 Mochi Eis (2 Stück) ^g

Auswahl von zwei Mochi-Eis-Sorten (Kokos, Mango-Maracuja, Matcha ^{e,h}) - 5,80

35 Eiskugeln (3 Stück) ^g

Drei Eiskugeln nach Wahl: Mango-Maracuja, Bourbon-Vanille oder Pistazie ^g - 5,20

Kaffee



Sansibar Espresso – kraftvoll-aromatisch: Arabica- und Robustabohnen aus Brasilien, Zentralamerika und Asien (70 % Arabica, 30 % Robusta). Schonend geröstet für vollen, ausgewogenen Geschmack. Frisch gemahlen pur oder mit Milch ein Genuss.

Espresso ^g

Kleine Tasse - 2,20

Doppio ^g

Kleine Tasse - 2,50

Americano ^g

Mittlere Tasse - 2,50

Cafe Crema ^g

Mittlere Tasse - 3,00

Cappuccino ^{g,g}

Mittlere Tasse - 3,40

Flat White ^{g,g}

Mittlere Tasse - 3,60

Milchkaffee ^{g,g}

Mittlere Tasse - 3,40

Latte Macchiato ^{g,g}

Große Tasse - 3,60

Heiße Schokolade ^g

Mittlere Tasse - 4,60

Getränke



Aperitifs

Aperol Spritz ^{1,5,0}

6,50

Lillet Wildberry Spritz ^{10,16}

6,50

Sarti Spritz ^{5,0}

6,50

Limoncello Spritz ¹⁶

6,50

Cocktails

Espresso Martini ^{1,9}

Absolut Vodka, Kahlua, Zucker Sirup, Espresso, Kaffee Bohnen - 8,90

Moscow Mule ¹

Absolut Vodka, Goldberg Ginger Beer, Limetten, Gurke, Zitronensaft, Eiswürfel - 8,90

Hanoi Mojito

Nep Moi Wein, Limetten, Zucker, Soda, Eiswürfel - 8,90

Pina Colada ¹⁶

Bacardi Rum, Malibu, Ananassaft, Kokosnussirup - 8,90

Hibiskus Tonic ^{10,16}

Absolut Vodka, Blue Curacao Sirup, Hibiskus Sirup, Limetten, Goldberg Tonic, Zitronensaft, Eiswürfel - 8,90

Bombay Gin ^{10,16}

Bombay Gin, Goldberg Tonic, Eiswürfel - 8,30

London Gin ^{10,16}

Tanqueray London Gin, Goldberg Tonic, Eiswürfel- 9,20

Roku Gin ^{10,16}

Roku Gin, Goldberg Tonic, Eiswürfel- 10,60

Monkey 47 Gin ^{10,16}

Monkey 47 Dry Gin, Goldberg Tonic, Eiswürfel - 13,90

Spirituosen

Absolut Vodka 40%

2cl - 3,50

Bacardi Rum Carta Blanca 40%

2cl - 3,50

Kahlua Licor de Café 20% ¹

2cl - 3,50

Scavi & Ray Limoncello 25%

2cl - 3,50

Homemade Drinks

Litschi Lemonade ¹⁶

Minze, Zitronensaft, Litschisaft, Zucker, Soda,
Eiswürfel - 5,90

Minze Lemonade ¹⁶

Minze, Zitronensaft, Maracujasaft, Zucker, Soda,
Eiswürfel - 5,90

Ingwer Lemonade ¹⁶

Frischer Ingwer, Zitronensaft, Maracujasaft,
Zucker, Soda, Eiswürfel - 5,90

Mango Lassi ⁹

Mango, Joghurt und Milch - 6,50

Lemongrass Eistee ¹⁶

Maracujasirup, Maracujasaft, Jasmintee, Zucker,
Eiswürfel - 5,90

Mango Erdbeer Eistee ¹⁶

Erdbeeresirup, Mangosaft, Jasmintee, Zucker,
Eiswürfel - 5,90

Litschi Eistee ¹⁶

Litschisirup, Litschisaft, Jasmintee, Zucker,
Eiswürfel - 5,90



Softdrinks

Coca Cola (Original/Light¹¹/Zero¹¹) ^{1,9}

0,33l - 3,60

Fanta ^{1,2,3}

0,33l - 3,60

Sprite ^{2,3}

0,33l - 3,60

Paulaner Spezi (Original/Zero¹¹) ^{1,9}

0,33l - 3,60

Club Mate ^{1,9,16}

0,33l - 3,60

Goldberg Tonic (Original/Mediterranean) ^{10,16}

0,2l - 3,30

Goldberg Ginger Ale ^{1,16}

0,2l - 3,30

Goldberg Ginger Beer ¹

0,2l - 3,30

Goldberg Pink Grapefruit ^{10,16}

0,2l - 3,30

Goldberg Wild Berry ^{10,16}

0,2l - 3,30

Säfte

Ananas

Saft 0,2l - 3,00
Saftschorle 0,4l - 3,90€

Maracuja

Saft 0,2l - 3,00
Saftschorle 0,4l - 3,90€

Apfel

Saft 0,2l - 3,00
Saftschorle 0,4l - 3,90€

Mango

Saft 0,2l - 3,00
Saftschorle 0,4l - 3,90€

Lychee

Saft 0,2l - 3,00
Saftschorle 0,4l - 3,90€

Fresh Infusions/Tee

Ingwertee

Frischer Ingwer, Honig (Große Tasse) - 4,50

Zitronengras-Limettentee

Frischer Zitronengras, Limetten, Honig (Große Tasse) - 4,50

Minztee

Minze, Honig (Große Tasse) - 4,50

Asiatische Teesorten

Grüner Tee / Jasmin Tee (Große Tasse) - 3,20

Wasser

Tafelwasser (Still/Spritzig)

0,2l - 2,50
0,4l - 3,40

Acqua Morelli (Still/Spritzig)

0,25l - 2,90
0,75l - 5,90

Bier

Bayreuther Hell vom Fass ^α

0,5l - 3,90

Bayreuther Hell Alkoholfrei 0,0% ^α

0,5l - 3,90

Maisel's Weisse Original ^α

0,5l - 3,90

Maisel's Weisse Leicht ^α

0,5l - 3,90

Maisel's Weisse Alkoholfrei ^α

0,5l - 3,90

Mönchshof Radler ^α

0,5l - 3,90

Mönchshof Radler Alkoholfrei ^α

0,5l - 3,90

Bruckmüller Pils ^α

0,33l - 3,50



Specials

Corona ^α

0,355l - 3,70

Saigon Bier ^α

0,33l - 4,20

Kirin Bier ^α

0,33l - 4,20

Karamalz ^α

0,5l - 3,90

Wein/Sekt

Rotweine

Asio Otus Rot ^{5,0}

Frische und saftig-aromatische Frucht mit Noten von Birne, tropischen Früchten und Zitrus. Saubere und angenehme Süße im Nachhall dank halbtrockenem Ausbau. Genießen Sie unsere Fleischspeisen mit diesem hervorragenden Wein.

0,2l - 6,90 | 0,75l - 24,50

Flick Dornfelder Lieblich ^{5,0}

Unser purpurfarbener, lieblicher Dornfelder Rotwein zeigt sich als absolute Fruchtbombe. Seine Aromen, welche durch den Restzucker deutlich verstärkt werden, erinnern an Kirsche, Holunder und Brombeere. Gerne wird dieser Wein zu unseren vegetarischen Gerichten genossen.

0,2l - 6,40 | 0,75l - 22,40

Scavi & Ray Primitivo ^{5,0}

Ein exzellenter Primitivo ist das Ergebnis des mediterranen Klimas am adriatischen Meer, kargen Kalksteinfelsböden und auffrischenden Scirocco-Winden. Dank seines relativ moderaten Säureanteils ist er sehr gefällig und schmeichelt dem Gaumen. Dieser Wein macht sich perfekt mit würzigen Gerichten wie unserem Saigon Fire.

0,2l - 6,90 | 0,75l - 25,50

Weißweine

La Trigi Pinot Grigio Terre Siciliane ^{5,0}

Dieser Pinot Grigio besticht durch einen erfrischenden und fruchtigen Stil, der perfekt ausbalanciert ist. Er passt hervorragend zu Sushi, leichten Gerichten, Meeresfrüchten und Salaten. Hergestellt aus erlesenen Trauben in der sonnenverwöhnten Region Sizilien, vereint er das Beste der italienischen Weintradition.

0,2l - 6,40 | 0,75l - 22,40

Bidoli Chardonnay Friuli ^{5,0}

Der Chardonnay begeistert mit seinem eleganten und fruchtigen Stil. Dieser exquisite Wein stammt aus den sonnenverwöhnten Lagen Friuli und glänzt mit der typischen Chardonnay-Note. Er harmonisiert hervorragend mit Meeresfrüchten und Nudel-Gerichten.

0,2l - 6,90 | 0,75l - 24,50

Scavi & Ray Lugana ^{5,0}

In diesem Wein zeigen sich die Vorzüge der Trebbiano-Traube und der Region am Gardasee in hervorragender Weise. Erfrischende, hellfruchtige und saftige Noten von Zitrusfrüchten, knackigen Äpfeln und Nuancen von Aprikosen unterstützen diese Atmosphäre. Er passt hervorragend zu Sushi und Nudelgerichten wie Pad Thai.

0,2l - 7,80 | 0,75l - 27,40

Weißweinschorle ^{5,0}

0,2l - 5,40



Roséweine

Flick Portugieser Rosé „Literweise Glück“ ^{5,0}

Ein samtig dezenter Rosé mit verhaltener Säure, der sich als ideales Sommergetränk eignet. Seine sortentypischen Fruchtaromen erinnern an Himbeeren, Kirschen und Brombeeren. Der Wein kann zu allen unseren Gerichten genossen werden.

0,2l - 6,20 | 1,00l - 23,20

Sekt

Scavi & Ray Frizzante ^{5,0}

Dieser Sekt wird aus der weißen Rebsorte Glera gekeltert. Ein Frizzante ist ein Perlwein und hat einen geringeren Gehalt an Kohlensäure als „der große Bruder“ Spumante. Genießen Sie diesen Sekt als Ausklang des Abends.

0,1l - 3,80 | 0,75l - 23,90

Scavi & Ray Spumante ^{5,0}

Der große Bruder des Frizzante aus der weißen Rebsorte Glera. Frische Frucht von Zitrus und knackigen Äpfeln, gepaart mit einer kräutrigen Nuance von Minze macht aus diesem Spumante einen spritzigen Begleiter für die besonderen Momente im Alltag.

0,1l - 3,80 | 0,75l - 23,90



Sake

Sake Wein

Sake ist ein japanischer Reiswein (14,5 % Vol.) mit Fruchtaromen, ausgewogener Süße und feiner Säure – perfekt zu Sushi, Sashimi & leichten Gerichten.

0,13l - 5,60

Allergene: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse | b) Krebstiere und -erzeugnisse | c) Eier und -erzeugnisse | d) Fisch und -erzeugnisse | e) Erdnüsse und -erzeugnisse | f) Soja und -erzeugnisse | g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) | h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse | i) Sellerie und -erzeugnisse | m) Senf und -erzeugnisse | n) Sesamsamen und -erzeugnisse | o) Schwefeldioxid und Sulfite | p) Lupinen und -erzeugnisse | r) Weichtiere und -erzeugnisse | z) Sonstiges

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoffen | 3) mit Antioxidationsmitteln | 4) mit Geschmacksverstärker | 5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) mit Phosphat | 8) mit Milcheiweiß | 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig | 11) mit Süßungsmittel | 12) enthält eine Phenylalaninquelle | 13) gewachst | 14) mit Taurin | 15) mit Natriumpökelsalz | 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 18) mit Nitrat | 19) gentechnisch veränderter Rohstoff



**Vielen Dank für Ihren Besuch
und bis zum nächsten Mal!**

COMO Gastro GmbH
Rosenberger Straße 84
Sulzbach-Rosenberg

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergien
wenden Sie sich gerne an unser Personal

nero

Gestaltung und Realisation der Speisekarte by nero media Breckner & Kellner GbR