



JUNBI  
TREPPENSTRASSE

じゅんび

ASIATISCHE FUSION KÜCHE  
ORIGINAL JAPANISCHE KÖSTLICHKEITEN



## VORSPEISEN

1. **EDAMAME** 🌱 F 4,50  
Gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz
2. **SPICY EDAMAME** 🔥 🌱 F 6,50  
Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch und hausgemachter Sweet-Sour Sauce
3. **GYOZA VEGGIE** 🌱 🔥 4 STÜCK 89•ACFJK 5,50  
Teigtaschen mit Gemüsefüllung & Chili Mayo
4. **GYOZA** 🔥 4 STÜCK 89•ACFJK 5,90  
Teigtaschen mit Huhn-Gemüsefüllung & Chili Mayo
5. **KARAAGE** 🔥 9•CJ 6,50  
Frittierte Hähnchenstücke mit Zitrone & Chili-Mayo
6. **CRISPY PRAWNS** 🔥 2 STÜCK 9•ABC FJ 7,90  
Grosse gebackene Garnelen umhüllt mit grünen Reis Flakes dazu Salat und Chili-Mayo
7. **CHICKEN YAKITORI** 2 STÜCK AF 6,50  
Gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki Sauce und Salat
8. **CHICKEN SATÉ** 2 STÜCK E 6,50  
Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce und Salat
9. **FRESH PRAWN ROLL** 1 ROLLE ABC 6,90  
Reispapier, Tempuragarnelen, Reismudeln und frische Kräuter
10. **FRESH VEGGIE ROLL** 🌱 1 ROLLE 1•AFK 5,50  
Reispapier, hausgemachter Tofu, Salat, Reismudeln und frische Kräuter
11. **SOMMERROLLE** 1 ROLLE 1•ABFK 6,50  
Reispapier, Garnelen, Hähnchen, Reismudeln und frische Kräuter
12. **FRÜHLINGSROLLEN** 2 ROLLEN AB 6,50  
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hähnchen, Garnelen & Gemüse
13. **WAKAME SALMON** 1•DFK 10,90  
Seetangsalat mit flambiertem Lachs & Guacomole
14. **WAKAME TUNA** 1•DFK 11,90  
Seetangsalat mit flambiertem Thunfisch & Guacomole
15. **LACHS TATAR** ADF 10,90  
Gehackter roher Lachs mit Avocado & Lauchzwiebeln serviert mit Ponzu Sauce
16. **TUNA TATAR** ADF 11,90  
Gehackter roher Thunfisch mit Avocado & Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce
17. **JUNBI TAPAS** FÜR 2 PERSONEN 189•ABC FJK 20,00  
Verschiedene kleine Vorspeisen

## SUPPEN

21. **MISO SUPPE** 🌱 18•DFK 4,50  
Sojabohnenpaste in Dashibrühe, mit hausgemachtem Tofu, Seealgen, Frühlingslauch und Chiliöl
22. **MISO SUPPE SPEZIAL** 18•DFK 5,50  
Sojabohnenpaste in Dashibrühe, mit Lachs, Pilze, Seealgen, Frühlingslauch und Chiliöl
23. **CANH CHUA** 1•DFK  
Würzige Suppe mit Cherry Tomaten, Dill, Okra & Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft  
mit Hähnchen 7,90  
mit Garnelen <sup>B</sup> 8,90  
mit Lachs <sup>D</sup> 8,90

## SALATE

31. **MANGOSALAT** AB EF 11,90  
Mangostreifen, Wildfang-Garnelen, Wildkräutersalat, Erdnüssen und Maracuja Dressing
32. **AVOCADOSALAT** AC FJ 8,90  
Avocado, Tobikko, japanische Mayo und Yuzudressing
33. **PRAWN SALAD** 🔥 9•BCJK 10,90  
Gegrillte Garnelen mit Minze, Koriander, Wildkräuter Salat, Sesam und einem Sweet-Chili-Mayo Dressing
34. **TOFU SALAD** 🌱 AF 7,50  
Gebackener hausgemachter Tofu mit Minze, Koriander, Wildkräuter Salat und einem hausgemachtem Yuzu Dressing
35. **CRISPY DUCK MANGO** 5,11,14 13,90  
Salat mit Mangostreifen, knuspriger Ente, Limetten und Wildkräutersalat

## JUNBI FOR KIDS

38. **FRITTIERTES HÄHNCHEN** ACJ 7,50  
mit Süßkartoffel-Pommes und Ketchup oder Mayo



## VIETNAMESISCHE NUDELN

- 41. BÚN ĐẬU MẮM TÔM** <sup>BDF</sup> **21,90**  
Reisnudeln, knuspriger Schweinebauch, gebackener Tofu, viele vietnamesische Kräuter und fermentiertem Garnelendip oder Chili-Fischsauce
- 42. BÚN HEO QUAY** <sup>D</sup> **15,90**  
Reisnudeln mit knusprigem Schweinebauch, Salat, vielen Kräutern und Limettensosse
- 43. BÚN THỊT NƯỚNG** <sup>DE</sup> **14,50**  
Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Schweinebällchen, Erdnüssen, vielen Kräutern und Limettensosse
- 44. PHỞ SUPPE** <sup>ADF</sup> **12,90**  
Reisbandnudeln in Hühnerbrühe mit Sojasprossen, vietnamesischen Kräutern und Rindfleisch, Hühnchen oder Tofu

## JUNBI KÜCHE SPEZIAL

- 51. ÚC VIT ÁP CHẢO SỐT CÀ CHUA** <sup>G</sup> **18,90**  
Gegrillte Entenbrust mit einer Tomaten-Pfeffer Soße und Reis
- 52. BÁNH MÌ SỐT VANG** <sup>A</sup> **15,90**  
Vietnamesisches Rinderragout mit Möhren, Zwiebeln, Thaibasilikum & Baguette
- 53. GÀ XÀO SẢ ÓT** <sup>8•ADFN</sup> **13,90**  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras-Chili-Sosse, buntem Gemüse & Reis
- 54. SPEZIAL VEGGIE** <sup>8•AF</sup> **13,90**  
Gebratenes gemischtes Gemüse mit hausgemachtem Tofu, vietnamesischer Spezialsoße und Reis
- 55. JUNBI CURRY** <sup>D</sup>  
Rote Thai Currysauce, Gemüse und Reis  
**mit Hähnchen** **13,90**  
**mit Ente** **18,90**  
**mit Garnelen** <sup>B</sup> **18,90**  
**mit hausgemachtem Tofu** <sup>F</sup> **13,90**
- 56. SPICY VAN** <sup>D</sup>  
Gebratenes Gemüse, Thai Basilikum, Peperoni & Reis  
**mit Hähnchen** **15,50**  
**mit Garnelen** <sup>B</sup> **18,50**  
**mit hausgemachtem Tofu** <sup>F</sup> **13,90**
- 57. GRILL SPECIAL** <sup>AF</sup>  
serviert mit Stißkartoffelpommes, Salat und Yuzu-Soße  
**Gegrillte Entenbrust** <sup>medium</sup> **19,50**  
**Gegrillte Hähnchenbrust** **15,50**  
**Gegrillter Lachs** <sup>D</sup> **19,50**  
**Gegrilltes Rinder Ribeye** <sup>medium</sup> **24,50**

## JAPANISCHE UDON NUDELN

- 61. UDON JAPANESE** <sup>AFGK</sup>  
Würzige Udon Nudeln mit hausgemachter Butter-Soja-Soße, Gemüse, Schnittlauch & Sesam  
**mit Hähnchen** **13,50**  
**mit Garnelen** <sup>B</sup> **15,00**  
**mit gegrilltem Lachs** <sup>D</sup> **17,00**  
**mit hausgemachtem Tofu** <sup>F</sup> **13,50**
- 62. UDON SOY GARLIC HONEY** <sup>AFG</sup>  
Gebratenen Udon Nudeln & Gemüse mit hausgemachter Soja-Knoblauch-Honig Soße  
**mit Hähnchen** **13,50**  
**mit Garnelen** <sup>B</sup> **15,00**  
**mit gegrilltem Lachs** <sup>D</sup> **17,00**  
**mit hausgemachtem Tofu** <sup>F</sup> **13,50**

## JAPANISCHER RAMEN

- 71. SHIO RAMEN** <sup>1•ACFK</sup> **15,90**  
Klare Brühe mit Ramennudeln, Mais, Eier, Zwiebeln, Gemüse und gedämpftem, gerolltem & dann in dünne Scheiben geschnittenem Schweinebauch
- 72. TONKOTSU RAMEN** <sup>1•ACFK</sup> **15,90**  
Brühe aus Schweineknochen mit Ramennudeln, Frühlingzwiebeln, Eiern, Spinat, Sojasprossen und gedämpftem, gerolltem & dann in dünne Scheiben geschnittenem Schweinebauch
- 73. TORI PAITAN RAMEN** <sup>1•AFK</sup>  
Hähnchenbrühe mit Ramennudeln, Frühlingzwiebeln, Spinat und Sojasprossen  
**mit Hähnchenbrust** **15,50**  
**mit Duroc Schweinenacken** **19,90**
- 74. MISO RAMEN** <sup>1•ACFK</sup>  
Hähnchenbrühe mit Ramennudeln, Frühlingzwiebeln, Misopaste, Pak Choy, Eiern und Sojasprossen  
**mit Hähnchenbrust** **15,90**

## BEILAGEN

- REIS** **1,50**
- NUDELN** **2,50**
- SÜSSKARTOFFEL POMMES** <sup>A</sup> **3,50**
- EXTRA SAUCE** **1,00**



## NIGIRI SUSHI 2 STÜCK

81.	<b>MAGURO</b>	Thunfisch D	5,90
82.	<b>SAKE</b>	Lachs D	5,90
83.	<b>HAMACHI</b>	Gelbschwanzfisch D	5,90
84.	<b>SUZUKI</b>	Wolfsbarsch D	5,90
85.	<b>UNAGI</b>	Gegrillter Aal D	5,90
86.	<b>HOTATEGAI</b>	Jakobsmuschel N	5,90
87.	<b>EBI</b>	Wildfang Riesengarnele B	5,50
88.	<b>IKURA</b>	Lachskaviar D	6,90

## FLAMBEE SUSHI 2 STÜCK

91.	<b>SAKE FLAMBEE</b> 🍷 9-CDJ	Flambierter Lachs mit einer spicy Mayosoße	5,90
92.	<b>HOTATEGAI FLAMBEE</b> 🍷 9-CJN	Flambierte Jakobsmuschel mit einer spicy Mayosoße	6,50
93.	<b>UNAGI FLAMBEE</b> ADF	Flambierter Aal mit einer Unagi-Soße	6,50
94.	<b>TORO FLAMBEE</b> ADF	Flambierter Lachsbauch mit einer Unagi-Soße	6,50
95.	<b>WAGYU FLAMBEE</b> AF	Flambiertes Wagyu Rind (A5) mit einer Unagi-Soße	14,50

## MAKI SUSHI 8 STÜCK

101.	<b>NEGIMAGURO MAKI</b> D	Thunfisch Rolle mit Lauch	6,50
102.	<b>SPICY HOTATEGAI MAKI</b> 🍷 9-CJN	Jakobsmuschel mit Chili Mayo Rolle	6,00
103.	<b>TEKKA MAKI</b> D	Thunfisch Rolle	5,50
104.	<b>SAKE MAKI</b> D	Lachs Rolle	4,50
105.	<b>SAKE AVOCADO MAKI</b> D	Lachs Avocado Rolle	4,50
106.	<b>EBI TEMPURA MAKI</b> AB	Garnelen Tempura Rolle	6,50
107.	<b>KAPPA MAKI</b> 🌿 K	Gurken Rolle mit Sesam	3,50
108.	<b>AVOCADO MAKI</b> 🌿	Avocado Rolle	4,00
109.	<b>SWEET POTATOE MAKI</b> 🌿 AB	Rolle mit frittiertes Süßkartoffel	3,50

## FUSION SUSHI 8 STÜCK

111.	<b>JUNBI ROLL</b> ADF	Inside Out Rolle mit Paprika, Frühlingslauchtempura, Lachs, Schnittlauch und Shiso Kresse, verfeinert mit einer Miso-Soße und Yuzu Pulver	10,90
112.	<b>GREAT MANGO ROLL</b> ADFG	Lachstempura, Frühlingslauchtempura, Frischkäse umhüllt mit Mango & Miso-Soße	11,90
113.	<b>SPICY TUNA ROLL</b> 🍷 9-CDJ	Spicy Tuna Tartar, Avocado, Gurke, Mango und Kräuter in Reispapier umwickelt	12,90
114.	<b>AVOCADO AT SEA</b> ABG	Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella und mit Avocado umwickelt	12,90
115.	<b>SWEET AVOCADO</b> ADG	Tempura Avocado, Mango, Feige und Philadelphia im Lachsmantel	12,90
116.	<b>SAKE SKIN ROLL</b> DG	Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs	11,90
117.	<b>SAKE MANGO MAX</b> 🍷 9-CDGJ	Pikantes Lachstatar, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko	12,90
118.	<b>SAKE INFERNO</b> ABDG	Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs	13,50
119.	<b>TUNA INFERNO</b> ABDG	Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Thunfisch	13,50
120.	<b>CRUNCHY SALMON ROLL</b> 🍷 9-ACDJ	Lachs mit Chili Mayo, Avocado umhüllt mit einer knusprigen Panade	10,90
121.	<b>FREESTYLE</b>	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs	15,90

## FUSION SUSHI VEGETARISCH 8 STÜCK

125.	<b>AVOCADO ROLL</b> 🌿 AFGK	Gurke, Süßkartoffeln, Frischkäse & Sesam mit Avocado umhüllt und Miso-Yuzusoße	11,50
126.	<b>AVOCADO TOFU ROLL</b> 🌿 🍷 9-ACFJ	Inside Out Rolle mit Avocado-Tempura & Gurke umhüllt mit hausgemachtem Tofu und Spicy Mayo & Unagi Soße	12,50
127.	<b>VEGGIE FREESTYLE</b> 🌿	Vegetarisch kreative Kreation unserer Sushi Chefs	12,90



## CRISPY SUSHI 8 STÜCK

- 131. FUJI ROLL** 🍣 9•ACDFGJ **12,50**  
Futomaki Rolle mit Avocado, Lachs, Gurke, Frischkäse, Mozzarella, in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert mit einer Spicy Mayo und Unagisoße
- 132. TRIPPLE CRISP ROLL** 🍣 9•ABCFJ **12,90**  
2 Garnelentempura, Gurke und Avocado frittiert in Tempura Mehl & grünen Reis Flakes mit einer Spicy Mayo und Unagisoße
- 133. CRISPY TUNA** 9•ACDFGJ **13,90**  
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert serviert mit Guacamole & Sakura Kresse
- 134. VOLCANO ROLL** 🍣 9•ACDFGJ **10,90**  
Futomaki Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke & Frischkäse in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert mit einer Spicy Mayo und Unagisoße
- 135. CRISPY GREEN** 🌿🍣 9•ACFGJ **12,90**  
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel & Philadelphia in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert mit einer Spicy Mayo und Unagisoße

## INSIDE OUT SUSHI 8 STÜCK

- 141. KARAAGE** 🍣 9•ACFGJK **8,50**  
Gebackenes japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Philadelphia, Sesam und Spicy Mayo & Unagisoße
- 142. ALASKA** AD **8,90**  
Lachs, Avocado und Tobiko
- 143. MAGURO** ADG **8,90**  
Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko
- 144. EBI TEMPURA** 🍣 9•ABCFGJK **8,90**  
Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam und Spicy Mayo & Unagisoße
- 145. SAKE RUCOLA ROLL** DG **11,50**  
Lachs, Avocado & Frischkäse mit Rucola umrollt
- 146. SAKE URAMAKI** 9•ACDFGJ **14,50**  
Lachs, Avocado und Frischkäse mit Lachs umrollt und Miso-Yuzusoße & Unagisoße
- 147. CALIFORNIA I.O.** 🍣 9•BCDKJ **10,90**  
Gehacktes Krebsfleisch, Avocado, Spicy Mayo, Sesam und Tobikko umhüllt mit Flusskrebse
- 148. WAGYU INSIDE OUT** ADFG **23,90**  
Lachs, Gurke, Avocado und Frischkäse umhüllt mit flambiertem Wagyu Rind (A5) Flusskrebstatar und Unagi Soße
- 149. VEGGIE** 🌿 K **8,50**  
Avocado, Gurke, Mango, Spargel & Sesam
- 150. AUBERGINE TEMPURA** 🌿 AGK **7,90**  
Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam

## SASHIMI 6 STÜCK

- 161. MAGURO** D **16,50**  
Thunfisch
- 162. SAKE** D **13,90**  
Lachs
- 163. MAGURO ABURI** 1•DFK **17,50**  
Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse
- 164. SAKE ABURI** 1•DFK **15,90**  
Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse

## SUSHI PLATTEN

- 171. SIMPLY ALONE** AD **25,90**  
Salmon Tempura 8 Stück  
Salmon Nigiri 2 Stück  
Tuna Nigiri 2 Stück  
Tiger Prawns Nigiri 2 Stück
- 172. THE PERFECT ONE** 19•ABCDFJ **25,90**  
Dragon Fire 8 Stück  
Salmon Nigiri 2 Stück  
Tuna Nigiri 2 Stück  
Tiger Prawns Nigiri 2 Stück
- 173. LOVE ON FIRST SIGHT** 19•ABCDFJKN **49,90**  
für 2 Personen  
Special Freestyle 8 Stück  
Maki 8 Stück  
Nigiri 4 Stück  
Tempura 8 Stück  
Lachs Sashimi  
Seetangsalat & Lachskaviar
- 174. GOURMET MEETING** 19•ABCDFJKN **75,00**  
Special Freestyle 8 Stück  
Spicy Salmon Inside Out 8 Stück  
Maki 16 Stück  
Nigiri 6 Stück  
Tempura 8 Stück  
Lachs Sashimi  
Seetangsalat & Lachskaviar
- 175. A VEGGIE DREAM** 🌿 19•ACFJK **42,90**  
Crunchy Veggie 8 Stück  
Inside Out Veggie 8 Stück  
Maki 8 Stück  
Nigiri Avocado 2 Stück  
Homemade Tofu Nigiri 2 Stück  
Seetangsalat

## DESSERTS

- 181. MANGO PANNACOTTA** 🌿 G **6,90**
- 182. MATCHA ICE** 🌿 G **6,00**  
Japanische Eiscreme aus Matcha (Grünteepulver)
- 183. MOCHI ICE** 🌿 G **6,00**  
Japanisches Mochi Eis (gemischt)
- 184. BÁNH CHUỐI HẤP CỐT DỪA** 🌿 A **8,00**  
Vietnamesischer Bananenkuchen mit Kokossoße



## APERITIF

<b>APEROL SPRITZ</b> 10•GL	6,90
Aperol   Prosecco   Mineralwasser	
<b>HUGO</b>	6,90
Prosecco   Holunderblütensirup   Limette   Minze   Mineralwasser	
<b>LILLET BERRY</b>	6,90
Lillet Blanc   Schweppes Original Wildberry   frische Beeren	
<b>PROSECCO</b>	100 ML 5,90
<b>SAKE FRUCHTIG</b> KALT	100 ML 6,90
<b>SAKE TROCKEN</b> KALT	100 ML 6,90
<b>GIN TONIC</b>	6,50
<b>MARTINI BIANCO</b> AUF EIS	100 ML 6,90

WEITERE SAKE SPEZIALITÄTEN FINDEN SIE  
AUF UNSERER SAKE KARTE

## DIGESTIV

	2 GL	4GL
<b>JAPANISCHER WHISKEY</b>	4,50	6,90
<b>JÄGERMEISTER</b>	3,90	5,90
<b>RAMAZOTTI</b>	2,90	4,90
<b>HAUSVODKA</b>	2,50	3,90
<b>OBSTLER</b>	2,90	4,90

## BIER

	0,3L	0,5L
<b>BITBURGER</b> VOM FASS	3,20	4,50
<b>KIRIN</b> JAPANISCHES BIER VOM FASS	3,50	5,50
<b>BENEDIKTINER HEFEWEIZEN</b> VOM FASS		4,90
<b>BENEDIKTINER HEFEWEIZEN</b> ALKOHOLFREI		4,90
<b>RADLER</b> 5	3,20	4,50
<b>DIESEL</b> 1,2	3,20	4,50
<b>BITBURGER</b> ALKOHOLFREI	0,33L	3,00

## KAFFEE

<b>KAFFEE CREMA</b> 2		2,90
<b>ESPRESSO</b> 2		2,90
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> 2		3,20
<b>ESPRESSO DOPPELT</b> 2		3,90
<b>CAPPUCCINO</b> 2		3,90
<b>LATTE MACCHIATO</b> 2		3,90
<b>MILCHKAFFEE</b> 2		3,90
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> 2		3,50
<b>VIETNAMESISCHER KAFFEE</b> 2		4,50
mit Kondensmilch   auch mit Eis		
<b>COFFEE BAC XIU - SÀI GÒNSTYLE</b> 2	0,5L	6,50
Vietnamesischer Milchkaffee auf Eis		

## TEE

<b>JASMINTEE</b>	2,90	
<b>GRÜNER TEE</b>	2,90	
<b>SCHWARZER TEE</b>	2,90	
<b>LOTUS TEE</b>	2,90	
<b>KAMILLEN TEE</b>	2,90	
<b>INGWERTEE FRISCH</b>	2,90	
<b>PFEFFERMINZTEE FRISCH</b>	2,90	
<b>VAN TEA FRISCH</b>	4,50	
Zitronengrassirup   Zitrone   Minze   Limettensaft		

## WASSER

	0,25L	0,75L
<b>GEROLSTEINER</b> MEDIUM	2,90	6,50
<b>GEROLSTEINER</b> STILL	2,90	6,50
<b>TAFELWASSER</b>	0,3L	1,90

## SOFTDRINKS

	0,3L	0,5L
<b>COLA</b> 1,2	3,30	4,90
<b>COLA LIGHT</b> 1,2,4	3,30	4,90
<b>FANTA</b> 1,5	3,30	4,90
<b>SPRITE</b> 5	3,30	4,90
<b>TONIC WATER</b> 10	3,30	4,90
<b>GINGER ALE</b> 1	3,30	4,90

## SÄFTE

	0,3L	0,5L
<b>APFEL   ORANGE   MANGO   MARACUJA</b>	3,30	5,50
<b>LYCHEE   CRANBERRY   JOHANNISBEERE</b>	3,30	5,50
<b>KIRSCH   BANANE   KIBA   RHABARBER</b>	3,30	5,50

alle Säfte können auch als Schorle bestellt werden

## SPECIALS

<b>ICE TEA</b> HAUSGEMACHT	0,5L	5,50
<b>LYCHEE MIX</b>	0,5L	5,50
Lychees   frische Minze   Limetten   Soda		
<b>MARACUJA MIX</b>	0,5L	5,50
Maracujasaft   frische Minze   Limetten   Soda		
<b>LEMONGRASS LEMONADE</b>	0,5L	6,50
Hausgemachter Zitronengrassirup   Limette   Rohrzucker		
<b>YUZU LEMONADE</b>	0,5L	6,50
Yuzu Püree   brauner Zucker   Soda		
<b>THAI BASIL LEMONADE</b>	0,5L	6,50
Thai Basilikum   Limette   Cranberry Saft   Rohrzucker		
<b>JUNBI SPECIAL LEMONADE</b> G	0,5L	6,50
Lotustee   Maracuja   Süße Kondensmilch		
<b>ICED MATCHA LATTE</b> G	0,5L	5,50
Grüntee   Milch   Honig		
<b>MANGO MASTANI</b> G	0,5L	6,50
Mango Püree   Mangosaft   Sahne   Kokosmilch		
<b>AVOCADO LASSI</b> G	0,5L	6,50
Avocado   Sahne   Kokosmilch		
<b>BERRY SHAKE</b> G	0,5L	6,50
Erdbeere   Sahne   Kokosmilch		

## COCKTAILS

<b>MAI TAI</b> G	0,4L	8,50
Dunkler Rum   Mandelsirup   Orange   Ananas   Limette		
<b>ANH DAO</b>	0,4L	8,50
Weisser Rum   Kokos   Ananas   Banane		
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> 1,2	0,4L	8,50
Vodka   Tequila   Bacardi   Cointreau   Cola   Limette		
<b>MOJITO</b>	0,4L	8,50
Weisser Rum   Orangensaft   Zitronensaft   Minze		



## WEISSWEIN OFFEN

0,1L 0,2L 0,75L

**WEISSER BURGUNDER QBA BIO HALBTROCKEN L 4,00 7,50 25,00**

Frey / Rheinhessen

Fruchtig | leicht | Aromen von Birne, Nuss und etwas Ananas

**SAUVIGNON BLANC QBA BIO TROCKEN L 4,00 7,50 25,00**

Frey / Rheinhessen

Trocken | intensive Nase nach Holunder & Brennnesseln | harmonische Säure | langer Abgang

**FALERIO DOC GROTTA SUL MARE TROCKEN L 3,50 6,50 23,00**

Carminucci / Marken / Italien

Frisch-fruchtige von leicht floralen Nuancen untermalt | frisch und fruchtig

**PINOT GRIGIO DOC VENEZIA TROCKEN L 3,00 5,50 18,00**

Cà Sàrja / Venetien / Italien

Frisch und harmonisch | Aromen von Äpfeln, Birnen und Blüten

**CHARDONNAY DOC SICILIA TROCKEN L 3,50 6,50 22,00**

Tenuta Mokarta / Sizilien / Italien

Exotische Früchte | Frisch und harmonisch im Geschmack

## ROSÉWEIN OFFEN

0,1L 0,2L 0,75L

**PORTUGIESER ROSÉ FEINHERB L 4,00 7,50 25,00**

Frey / Rheinhessen

Fruchtig und vollmundig | Wenig Tannine | Erdbeeren, Himbeeren, Cranberry und Eukalyptus

## ROTWEIN OFFEN

0,1L 0,2L 0,75L

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOC „26“ TROCKEN L 4,00 7,50 25,00**

Due Sei / Apulien / Italien

Reife Früchte | Waldbeere | Kirsche | Pflaumen | Rosinen | langes Finale | kräftig | fruchtig

**NERO D'AVOLA DOC SICILIA TROCKEN L 3,50 6,50 22,00**

Tenuta Mokarta / Sizilien / Italien

Schwarze Kirschen | wilde Brombeeren | Maulbeeren | komplex | würzig | herzhaft | samtig

## PRICKELND

0,75L

**PROSECCO DOC MILLESIMATO SPUMANTE L 27,00**

Montagner / Venetien / Italien

Leichte Blume | Sehr fruchtig | Akazien | moderater Alkohol

**PROSECCO DOC TREVISO ROSÉ MILLESIMATO L 27,00**

Montagner / Venetien / Italien

Feine Perlage | Himbeere | Erdbeere | Apfel | Pfirsich | Zitrusfrüchte

## WEISSWEIN

0,75L

**RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA TROCKEN L 32,00**

Le Monde / Friaul / Italien

Intensiv duftend | blumig | kräuterig | Apfel | Zitrusfrüchte | frisch

**GRILLO DOC BIO TALIA TROCKEN L 29,00**

Tenuta Mokarta / Sizilien / Italien

Zitrus- & Mineralnoten | grüner Tee | Salbei | angenehme Frische

**ARNEIS LANGHE DOC TROCKEN L 29,00**

Scrimaglio / Piemont / Italien

Kräftiges Bouquet nach reifem Obst & Mandeln | vollmundig | weich

**SAUVIGNON DOC TENUTA DEL MORER TROCKEN L 22,00**

Feudi di Romans / Friaul / Italien

Duft nach Pfirsichhaut & Akazien | weich | harmonisch | reife Früchte

## ROSÉWEIN

**CHIARETTO VALTENESI DOC ROSAMARA TROCKEN L 32,00**

Costaripa / Lombardei / Italien

vielschichtig | elegant | Amarena-Kirschen | Granatapfel | harmonisch

## ROTWEIN

**MONTEPULCIANO DOP ST. ANGELUM TROCKEN L 29,00**

Monteselve / Abruzzen / Italien

Brombeermarmelade | Pflaume | Veilchen | Vanillenote | warm

**PERRICONE DOC SICILIA TROCKEN L 29,00**

Tenuta Mokarta / Sizilien / Italien

süßliche Gewürze | eingelegte Kirschen | Waldbeeren | samtige Tannine  
Aromen von Johannisbeere und Lakritze | langer & harmonischer Abgang



### ZUSATZSTOFFE

1: FARBSTOFF • 2: KOFFEIN • 3: ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE  
4: MIT SÜSSUNGSMITTELN • 5: ANTIOXIDATIONSMITTEL  
6: KAVIAR VOM FLIEGENFISCHROGEN • 7: MIT FRITTIERTEM TEIGMANTEL  
8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER • 9: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN  
10: CHININHALTIG

### ALLERGENE

A: GLUTEN • B: KREBSTIERE • C: EIER • D: FISCH • E: ERDNÜSSE  
F: SOJABOHNEN • G: MILCH • H: SCHALENFRÜCHTE  
I: SELLERIE • J: SENF • K: SESAMSAMEN • L: SCHWEFELDIOXID & SULPHITE  
M: LUPINEN • N: WEICHTIERE

### HINWEISE

🔥: LEICHT SCHARF • 🌿: VEGETARISCH



**JUNBI RESTAURANT  
TREPPENSTRASSE 5  
RÜCKSEITE KÖNIGS-GALERIE  
34117 KASSEL  
TEL.: 0561-58584800  
WWW.JUNBI-RESTAURANT.DE**