

創造



śōzō



Liebe Gäste!

Bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung möglich ist!

Wechselkurs
CHF 1 = 1€



SŌZŌ

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer japanisch-europäischen Kochkunst, die wir modern interpretieren. Hierbei legen wir höchsten Wert auf die Qualität und Frische der Zutaten.

Bei der Zubereitung unserer modernen Sushis und authentischen Gerichte schwingt eine unverwechselbare asiatische Philosophie mit, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt. Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit dekorativen, liebevoll zubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri, Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.

Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst Du den Sozo -Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen und die Vorfreude auf Dein japanisches Genusserlebnis wird noch größer.

VORSPEISENANGEBOT

für die Mittagszeit

MISO SOUP ^F 🌿

Dashi Brühe, Tofu, getrocknete
Wakame-Algen, Frühlingszwiebeln

4,9

NEM CHAY ^{E,A} 🌿 | 4 Stk.

frittiert, gefüllt mit Gemüse, mit Süß-Sauer-Dip

4,2

FRITIERTE GYOZA ^{E,A} | 3 Stk.

vegetarisch, frittiert, mit Süß-Sauer-Dip

4,2

HAUPTSPEISENANGEBOT

für die Mittagszeit

A1. GEBRATENE UDON-NUDELN ^{C,E}

Gebratene Jap. Udonnudeln mit Teriyaki-Sauce, Ei,
Gemüse, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln

- Tofu ^F 🌿 11,9

- Hühnerbrust 12,5

A2. THAI CURRY ^{E,G} (leicht scharf)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 🌿 11,9

- Hühnerbrust 12,5

- Paniertes Hähnchen ^A 13,9

- Krosse Ente ^A 14,9

A3. BUN NEM ^{E,D}

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt
mit gehacktem Schweinenacken und Gemüse,
serviert mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen,
Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

13,5

A4. SA OT ^{E,D} (leicht scharf)

Reisnudelsalat, Zitronengras, Karotten, Lauchzwiebeln,
Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 🌿 11,9

- Hühnerbrust 12,5

- Rindfleisch 13,9

A5. GEMÜSE WOK ^{F,E,D} (leicht scharf)

Chili-Knoblauch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 🌿 11,9

- Hühnerfleisch 12,5

- Garnelen ^B 14,5

- Krosse Ente ^A 14,9





MITTAGS MENÜ

Mo. - Fr.

Von 11:00 bis 15:00 Uhr

(Die Mittagskarte gilt nicht für Sa.- So- und Feiertage)

A6. SUSHI VEGGIE

8 Stk. Avocado Maki

6 Stk. Veggie Crunchy

14,9

A7. SAKE MENÜ

8 Stk. Lachs Maki

6 Stk. Lachs Tempura Roll

14,9

A8. SPECIAL ROLL OF THE DAY

14,9

GETRÄNKE

MANGO LASSI

Mangopulp, Kokosmilch, Naturjogurt

4,5

TROPICAL ICE TEA

Schwarzer Tee, Mango-Maracuja-Geschmack

5,5

LYCHEE LIME

Lychesaft, Soda, Limetten

5,5



1. MISO SOUP ^F 🌿

Jap. Miso-Suppe mit Dashi-Brühe, Seidentofu, Meeresalgen

6,5



2. THAI TOM KHA 🌿

Kokosmilch, Champignon, Zucchini, Tomaten, Zitronengras, Kaffir

Tofu 🌿 6,5

Hühnerfleisch 6,9

Garnelen ^B 7,5



3. WANTAN SOUP ^{K,B,A}

gehacktes Garnelen & Hühnerfleisch in Teigtaschen, Champignon, Zucchini, Sesambrühe, Lauch, Koriander

7,5

VORGRUPPE
VORSUPPE

SALATE



4. SEETANG SALAD ^K

Eingelegter Algensalat, Tomaten, Sesam

6,5



5. SALAD MANGO ^E (leicht scharf)

Mango, Gurke, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Zwiebeln, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Wahlweise mit:

Tofu ^F 8,5

Hühnerbrustfilet 8,5

Garnelen ^B 9,9

6. KIMCHI (scharf) ^K

Koreas fermentiertes Gemüse wie Chinakohl, Rettich, Lauchzwiebeln, Ingwer, Karotten, Chili Pulver, Sesam

5,9



10. **EDAMAME** ^F

Grüne Sojabohnen, gedämpft, mit Meersalz

6,5



11. **SUMMER ROLLS** ^{E,B} | 2 Stk.

frische Reispapierrollen gefüllt mit Gurken, Salat, Reismudel, Kräutern, Erdnüssen, dazu Limetten-Sauce oder Erdnuss-Sauce

wahlweise mit:

Tofu ^F  **6,5**

Hühnerbrust **6,9**

Garnelen ^B **7,5**



12. **SPRINGROLLS** ^E | 2 Stk.

Knusprig frittierte Reispapierrollen gefüllt mit Schweinenacken, Gemüse, dazu Limetten-Sauce, Salat, Erdnüssen, Kräutern

6,9

FINGERFOOD



13. **VEGGI SPRINGROLLS** ^{E,A} 🌱 | 6 Stk.

Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse,
dazu Salat, Erdnüssen, Süß-Sauer-Dip

6,5



14. **DIMSUM** ^{B,K} | 4 Stk.
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen,
serviert mit Sesam-Dressing

6,9



15. **VEGGI GYOZA** ^{F,A} 🌱 | 4 Stk.
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse, Soja-Sauce

6,9

FINGERFOOD



16. **WANTAN LEAF** ^{A,B,E} | 5 Stk.

Knusprig gebackene Wantantaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip, Salat, Erdnüssen

6,9



17. **CRISPY PRAWNS** ^{A,B} 3 Stk.

Knusprige Tempura Garnelen mit Wasacabi-Dip

8,9

18. **MIX PLATTE FÜR 2 Per.** ^{A,B,E,K}

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü
(Auch vegetarisch Möglich)

19,9



19. **LACHS TATARE** ^{D,K}
 Lachs Tatare, Avocado, Kresse,
 Tobico, Lauch
12,9



20. **TUNA TATARE** ^{D,K}
 Thunfisch Tatare, Avocado,
 Kresse, Tobiko, Lauch
13,9



21. **WOW CHICKEN** (Korean Style) (NEW)
 Knusprige Hähnchenflügeln mit Koreanischem Cheddar-Käsepulver
 Spicy-Mayonaise, Sesam
 4 Stk. | **7,9**



30. **PHO HANOI SUPPE**

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi, Rinderbrühe,
Reisbandnudeln, Lauch, Koriander

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Rindfleisch 16,9



31. **WANTAN SUPPE** ^{A,B,K} (groß)

gehacktes Garnelen & Hühnerfleisch in Teigtaschen, Champignon,
Zucchini, Sesambrühe, Reismudeln, Lauch, Koriander

15,9

MANDISH WITH NOODLES



32. LEMONGRAS BOWL ^{E,D} (leicht scharf)

Reisnudelsalat, Zitronengras, Karotten, Lauchzwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,5



33. BUN NEM ^{E,D}

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Schweinenackens und Gemüse, serviert mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

15,5

NOODLEGERICHTE MAINDISH WITH NOODLES





34. **YAKI UDON** ^{C,E}

Gebratene Jap. Udonnudeln mit Teriyaki-Sauce, Ei, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Paniertes Hähnchen ^A 17,5
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,5
- Krosse Ente ^A 18,5
- Lachssteak ^D 20



35. **PAD-THAI** ^{C,E,F}

Gebratene Reisbandnudeln mit Tamarindensauce, Ei, Sojasprossen, Lauch, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Paniertes Hähnchen ^A 17,5
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,5
- Krosse Ente ^A 18,5



38. **LOMBOK** ^{E,G}

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Paniertes Hähnchen ^A 17,5
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,5
- Krosse Ente ^A 18,5



39. **HONGKONG** ^{F,E,D} (leicht scharf)

Chili-Knoblauch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Paniertes Hähnchen ^A 17,5
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,9
- Krosse Ente ^A 18,5
- Lachssteak ^D 20



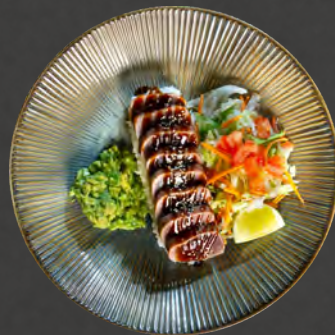
REISGERICHTE
MAINDISH WITH RICE



40. HOI AN ^{G,E}

Exotisch-fruchtigen Mango-Kokosmilch-Sauce, Gemüse,
Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Paniertes Hähnchen ^A 17,5
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,5
- Krosse Ente ^A 18,5



41. MAGURO BOWL ^{K,D}

Medium gegrillter Thunfisch, Wacamole, Salat,
Sesam-Sauce, Teriyaki-Sauce, Reis



36. **YANGZHOU - FRIED RICE** ^{C,E,F}

Gebratene Eierreis mit Karotten, Sojasprossen, Mais, Erbsen, dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Paniertes Hähnchen ^A 17,5
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,5
- Krosse Ente ^A 18,5
- Lachssteak ^D 20



37. **BANGKOK** ^{E,G} (leicht scharf)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 15,5
- Hühnerbrust 15,9
- Paniertes Hähnchen ^A 17,5
- Rindfleisch 16,9
- Garnelen ^B 18,5
- Krosse Ente ^A 18,5
- Lachssteak ^D 20

FÜR KINDER

42. **BABY SHARK** ^A

3 Stk. Garnelen Tempura, Teriyaki Sauce, Reis

9

43. **COCOMELON** ^{C,F,E}

Bratreis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch

9

44. **BOOBA**

Gegrillter Lachs, Teriyaki-Sauce, Reis

10



SUSHI SELECTION

MAKI 8 Stk.

K,F,4

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.

Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt



M1. **SAKE MAKI**^D Lachs
6,5

M2. **TUNA MAKI**^D Thunfisch
7,2

M3. **EBI MAKI**^B gekochte Garnelen
7,2

M4. **EBI TEMPURA MAKI**^B gebackene Garnelen
7,2

M5. **SALMONSKIN MAKI**^D gebackene Lachshaut
6,5

M6. **ANAGO MAKI**^D gegrillter Salzwasseraal
7,2

M7. **AVOCADO MAKI**🌿 Avocado
5,5

M8. **KAPPA MAKI**🌿 Gurke
5,5

M9. **SHINKO MAKI**🌿 eingelegte Rettich
5,5

M10. **KANI MAKI**^B Krebsfleischimitat und Avocado
5,5

M11. **INARI MAKI**^F🌿 Tofutaschen
5,5





NIGIRI

K,F,4 **2 Stk.**

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis
und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen,
zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N12. **SAKE NIGIRI** ^D Lachs

6,5

N13. **TUNA NIGIRI** ^D Thunfisch

6,7

N14. **EBI NIGIRI** ^B gekochte Garnelen

6,7

N15. **KANI NIGIRI** ^B Krebsfleischimitat

5,5

N16. **ANAGO NIGIRI** ^D gegrillter Aal

7

N17. **SAKE FLAMBÉED** ^D flambierter Lachs

6,7

N18. **TUNA FLAMBÉED** ^D flambierter Thunfisch

6,7

N19. **AVOCADO NIGIRI**  Avocado

5,7

N20. **LACHS TATAR NIGIRI** ^D

7

N21. **TUNA TATAR NIGIRI** ^D

7,5

INSIDE-OUT

K,G,F,J,4

8 Stk.

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert.



U30. ALASKA I.O

Lachs, Avocado, Tobiko

12,9

U31. MAGURO I.O

Tuna, Gurke, Tobiko

13,5

U32. HOTATEGAI I.O

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

13,5

U33. ANAGO I.O

Aal, Gurke, Sesam, Avocado

13,5

U34. EBI TEMPURA I.O

knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream-Cheese

13,5

U35. SALMONSKIN I.O

gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam, Cream-Cheese

12,9

U36. VEGGIE I.O

Avocado, Gurke, Rucola, eingelegte Rettich, Sesam

12,5

U37. CALIFORNIA I.O

Surimi, Avocado, Tobiko, Cream-Cheese

12,5

SOZO PREMIUM ROLLS

4,A,B,D,F,G,K

8 Stk.

Special Roll mit Premium-Sauce nach Sozo-Art



P50. **INARI TOKUNI** 🌿

Avocado, Rucola, Gurke, frittierten Tofu, Miso-Sauce

15,5



P51. **SURF AND TURF ROLL**

Rindfleisch flambiert, Tempura Garnelen,
Avocado, Rucola, Unagi-Sauce

18,5



P52. **ANAGO TOKUNI**

Lachs, gegrillter Aal, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce

17,5

P53. **EBIFURAI SALMON**

Tempura Garnelen, flambierter Lachs, Avocado,
Shinko, Spicy-Sauce

16,9



P54. TSUNA TOKUNI

Lachs, gekochter Garnelen, Tuna Tartar, Avocado,
Tobiko, Lauch, Spicy Mayonaise

18,5



P55. KYODAI EBI TOKUNI

Aal, Großgarnelen, Gurke, Unagi-Sauce

17,5



P56. PREMIUM FUTO MAKI

Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Gurke, Cream-Cheese

16,5



P57. HOTATEGAI TOKUNI

Jakobsmuscheln, Avocado, Thunfisch, Lachs,
Röstzwiebeln, Spicy-Mayonaise

18,5

TEMPURA BIG ROLLS

K,G,F,J,4,A

8 Stk.

mit Panko oder Tempura frittierte Futo-Maki-Rollen,
Unagi-Mayonaise-Sauce

T40. SALMON CRUNCHY ^D

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

16,5

T41. TUNA CRUNCHY ^D

Thunfisch, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

17

T42. EBI CRUNCHY ^B

Black Tiger Garnelen, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

16,5

T43. HOTATEGAI CRUNCHY ^D

Jakobmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

17

T44. VEGGIE CRUNCHY ^F

Avocado, Gurke, Inari, Shinko, Miso-Sauce,
Teriyaki-Sauce und Sesam

16



SASHIMI

F,4,K,G

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.

S45. **SALMON SASHIMI** ^D

8,9

S46. **TUNA SASHIMI** ^D

10,9

S47. **AVOCADO SASHIMI** ^K

Avocado, Seetangsalat, Tomaten, Sesam

8,5





SUSHI SET - OMAKASE

4,A,B,D,F,G,K

Omakase - ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: "Ich überlasse es Ihnen". Aus dem Japanischen makaseru - "anvertrauen". Beim Essen heißt das, der Sushimeister entscheidet, was er serviert.

MAKI OMAKASE

3 Maki Rollen (24 Stk.)

16

NIGIRI OMAKASE

10 Stk. Nigiri

35



VEGGIE SET

2 Stk. Nigiri

8 Stk. Maki

8 Stk. Tempura Big Roll

24,9

SASHIMI OMAKASE

12 Stk. Sashimi

35

OMAKASE 1 (Für 1 Person)

2 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Tempura Big Roll

29,9

OMAKASE 2 (Für 1 Person)

2 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Inside-Out Roll

24,9

OMAKASE 3 (Für 2 Personen)

4 Stk. Sashimi
4 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Inside-Out
8 Stk. Tempura Big Roll

55

OMAKASE 4 (Für 3 Personen)

4 Stk. Sashimi
4 Stk. Nigiri
16 Stk. Maki
8 Stk. Sozo Premium Roll
16 Stk. Tempura Big Roll

82,5



OMAKASE 5 (Für 4 Personen)

8 Stk. Sashimi
4 Stk. Nigiri
16 Stk. Maki
16 Stk. Inside-out
8 Stk. Sozo Premium Roll
16 Stk. Tempura Bog Roll

105

DESSERT

MATCHA x VANI^G

Matchaeis, Vanilleeis mit Früchte

6,5

FRIED BANANA^{E,G}

mit Honig, Vanile Eis & Erdnüssen

8

MANGO x VANI^G

Mangoeis, Vanilleeis mit Früchte

6,5

CRÈME BRULÉE

6,5



EXTRA

REIS | 2

REISNUDELN | 2

SUSHI-REIS | 2,5

SUSHI INGWER | 1

SAUCE EXTRA | 1

GETRÄNKE MENÜ



SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO STILL

0,25l | 3 - 0,75l | 6,5

SAN PELLEGRINO SPARKLING

0,25l | 3 - 0,75l | 6,5

COCA COLA | COLA ZERO | FANTA SPRITE | SPEZI ¹¹

0,35l | 4,0

GINGER ALE

0,2l | 3,5

TONIC WATER ¹¹

0,2l | 3,5

SAFT

APFELSAFT NATURTRÜB

0,35l | 4,5

MARACUJASAFT

0,35l | 4,5

JOHANNISBEERSAFT

0,35l | 4,5

ANANASSAFT

0,35l | 4,5

LYCHEESAFT

0,35l | 4,5

SAFTSCHORLE

0,35l | 4,5

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

MANGO LASSI ^G

Mangopulp, Kokosmilch, Naturjogurt
5,5

GUTE LAUNE SMOOTHIE

Ananas, Minze, Kokosmilch
5,5

LYCHE LIME

Lychesaft, Soda, Chiasamen, Limetten
7,5

SPICY GINGER

Limetten, Ingwer, Ginger Beer, Minze
7,5

TROPICAL ICE TEA ¹¹

Hausgemachte Eistee aus Schwarztee,
mit Mango-Maracuja-Geschmack
7,5

BIJUTSU

ORANGE LEMONGRASS PEACH TEA ¹¹

Zitronengras, Kumquat, Pfirsichstee,
Orange, Schwarztee
7,5

REFRESHER

Russian Wildberry, Limetten, Soda
7,5



TEE ILL

JASMIN TEE

3,8

GRÜNER TEE

3,8

INGWER TEE

mit Oranger und Honig

4,2

MINZE TEE

mit Ingwer, Zitrone und Honig

4,2

ZITRONENGRAS TEE

mit Ingwer, Zitrone und Honig

4,2



KAFFEE KATTE

KAFFEE ¹¹
2,9

ESPRESSO ¹¹
2,5

DOPPELTE ESPRESSO ¹¹
3,5

CAPPUCCHINO ^{G,11}
3,5

LATTE MACHIATO ^{G,11}
4

ESPRESSO MACHIATO ^{G,11}
3

KAFFE TRUNG NGUYEN ^{G,11}
(Kaffee Phin)

Vietnamesischen Kaffee-Trung Nguyen in einen
Speziellen Metallfilter, dazu gesüßte Kondensmilch
4,5

DEED DLLN

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER 4,8% vol.
(VOM FASS)

0,33l | 4 0,5l | 5,5

TIGER BIER

Fl. 0,33l | 4,2

FÜRSTENBERG PILSENER ALKOHOLFREI

Fl. 0,33l | 4

PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB 5,5% vol.

FL. 0,5l | 5,5

PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,0%

FL. 0,5l | 5,5

SAKE - REISWEIN

CHOYA SAKE

(warm oder kalt)

150ml | 5,9

WEIN

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER

(Trocken)

0,2l | 6,5 - 0,75l | 23,5

SAUVIGNON BLANC

(Trocken)

0,2l | 6,5 - 0,75l | 23,5

ROTWEIN

PRIMITIVO

(Trocken)

0,2l | 6,5 - 0,75l | 23,5

ROSÉWEIN

ROSÉ

0,2l | 7 - 0,75l | 24

WEINSCHORLE

0,2l | 5,5

SCAVY & RAY PROSECCO

0,2l | 7 - 0,75l | 24

COCKTAILS

GIN TONIC

Bombay Sapphire Gin, Tonic Water, Zitrone

10,5

SOZO MOSCOW MULE

Absolut Wodka, Limettensaft,
Kokos, Ginger Beer

10,9

JAPANESE SUMMER CUP

Absolut Wodka, Yuzu, Zitrone, Ginger Ale

10,9

PORNSTAR MARTINI

Absolut Wodka, Maracuja, Limetten,
Maracujalikör, Prosecco

10,9

BRAMBLE

Bombay Sapphire London Dry Gin,
Brombeersirup, Zitrone

10,9

SHENLONG

Bulleit Bourbon Whiskey, Karamel,
Popcornsirup, Zitrone, Orange Bitter

10,9

LYCHEE MARTINI

Lychee, Eiweis, Vodka, Limetten

10,9



Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Frag gerne bei unserem Personal nach!



SPARKLING APERITIF

VERY BERRY

Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange

7,5

LILLET VIVE

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze

7,5

HUGO

Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minze

7,5

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange

7,5





ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)
geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit Nitrat

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die
14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene.
Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige
Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht
ausgeschlossen werden.

ALLERGENE

- A) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,
A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- B) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Waldnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse,
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- I) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L) enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse



scharf



vegetarisch



vegan

Palmstraße 23, 79539 Lörrach

07621 770 2671

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr 11:00 - 22:00 Uhr

Sa. 11:30 - 22:30 Uhr | So. 11:30 - 22:00 Uhr

sozorestaurant.loerrach@gmail.com