

Mr. Lian



Herzlich Willkommen im Mr. Lian Einsiedlerhof!

Mr. Lian verfolgt das Ziel, den selbst interpretierten Stil der europäisch asiatischen Kochkunst zum Ausdruck zu bringen. Neben der Qualität und Frische unserer Zutaten liegt außerdem die Präsentation der Gerichte im Fokus, denn unsere Leidenschaft für die asiatische Küche spiegelt sich in unserer Dynamik und Kreativität wider.

Konnten wir Sie von uns überzeugen? Dann freuen wir uns immer über eine 5-Sterne Bewertung auf einer der zahlreichen Online-Bewertungsplattformen wie TripAdvisor, Google, Yelp oder Facebook. Ansonsten zögern Sie nicht, unser Serviceteam direkt anzusprechen oder uns per E-Mail zu kontaktieren. Gemeinsam werden wir eine Lösung für Ihr Anliegen finden.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen befinden sich auf der letzten Seite der Speisekarte.

Welcome to Mr. Lian's KMC!

Mr. Lian serves a fusion of the European and Asian Cuisine in a new interpreted style. Among the quality and freshness of our ingredients we focus on the presentation of our dishes since our passion for the Asian kitchen is reflected through our dynamics and creativity.

Did you enjoy your visit? If so, we always appreciate a 5 star review on one of the various rating platforms like TripAdvisor, Google, Yelp or Facebook. Otherwise, don't hesitate to directly approach our service team or contact us via mail. Together we will find a solution for your concern.

You can find information about allergens and additives on the last menu page.

VORSPEISEN | APPETIZER

- | | | |
|---|--|---------|
| 01. CATCH THE FISH ¹³ | Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill
<i>Soup with salmon, tiger prawns, tomatoes, mushrooms, spring onions and dill</i> | € 7,50 |
| 02. COCO LOVE ⁶ | Suppe mit Kokosmilch, Tomaten, Champignons, Koriander und:
<i>Soup with coconut milk, tomatoes, mushrooms, cilantro and:</i> | |
| | a) Tofu | € 5,20 |
| | b) Hähnchen <i>chicken</i> | € 5,90 |
| 03. ALMOST NUDE | Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reismudeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten Fischsauce-Limetten-Vinaigrette und:
<i>Vietnamese summer rolls filled with salad, rice noodles and roasted peanuts, served with a light fish sauce lime vinaigrette and:</i> | |
| | a) Tofu | € 5,90 |
| | b) Hähnchen <i>chicken</i> | € 6,20 |
| | c) Tempura Garnelen ¹ <i>tempura prawns</i> ¹ | € 6,90 |
| 04. SPRINGROLLS ¹³ | Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit süßer Chilisaucе
<i>Vietnamese springrolls filled with prawns and vegetables, served with Sweet Chili Sauce</i> | € 6,90 |
| 05. EDAMAME | Baby Sojabohnen serviert mit Meersalz
<i>Baby soy beans served with seasalt</i> | € 5,90 |
| 06. WAKAME ^{1,13,A} | Seetang Salat serviert mit Sesam Dressing und:
<i>Seaweed salad served with sesame dressing and:</i> | |
| | a) Jakobsmuscheln * <i>scallops</i> * | € 11,50 |
| | b) Lachs * <i>salmon</i> * | € 9,90 |
| | c) Avocado | € 7,90 |
| | d) Pur | € 7,00 |

VORSPEISEN | APPETIZER

07.	TARTARE ^{1,7,13,A}	Tatar mit Avocado in einer hausgemachten scharfen Sauce, serviert mit vietnamesischem Sesam Reis-Cracker und: <i>Tartare with avocado in a homemade spicy sauce, served with Vietnamese sesame rice cracker and:</i>	
		a) Lachs <i>salmon</i>	€ 10,90
		b) Thunfisch <i>tuna</i>	€ 11,90
08.	SEAFOOD ISLAND * ^{1,13}	Eine Kombination aus knusprigen Tempura Garnelen und gegrillten Jakobsmuscheln, serviert mit Wildkräutersalat <i>A combination of crunchy tempura prawns and grilled scallops, served with wild herb salad</i>	€ 11,90
09.	SMOKY SATE	Würzige Hühnerspieße serviert mit Erdnuss Sauce ⁶ <i>Savory chicken skewers served with peanut sauce</i> ⁶	€ 6,90
10.	PRAWNS IN SILK ^{1,7,10}	Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse, serviert mit Sesam-Sojasauce <i>Dumplings made from rice flour filled with chopped prawns and vegetables, served with sesame soy sauce</i>	€ 6,50
11.	CREW LOVE TAPAS * ^{1,3,13}	Verschiedene Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü <i>Different appetizers from our appetizer menu</i>	
		a) Für zwei Personen <i>for two persons</i>	€ 15,90
		b) Für drei Personen <i>for three persons</i>	€ 19,90
17.	MANGO LOVER	Mango Salat mit Erdnüssen und Koriander, serviert mit einer leichten Fischsauce-Limetten-Vinaigrette und <i>Mango salad with peanuts and cilantro, served with a light homemade lime vinaigrette and</i>	
		a) zartem Hähnchen <i>tender chicken</i>	€ 12,50
		b) Tofu <i>tofu</i>	€ 11,90

13. PHỞ GÀ



PHỞ SUPPE | PHỞ SOUP

Phở ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Fleischbrühe ^{2, D} Reisbandnudeln und wahlweise feine Scheiben Rindfleisch, zartes Hähnchen oder Tofu. Garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander und Pfeffer.

Phở is a traditional soup from the Vietnamese Cuisine. Traditionally served in a bowl containing a strong clear meat broth ^{2, D}, thin rice noodles and optionally with thinly sliced beef, tender chicken or tofu. Finished with spring onions, cilantro and pepper.

12. PHỞ ĐẬU PHỤ

Mit Tofu
With tofu

- a) Vorspeise | *Appetizer*
- b) Hauptgang | *Main*

€ 5,90
€ 12,50

13. PHỞ GÀ

Mit zartem Hähnchen
With tender chicken

- a) Vorspeise | *Appetizer*
- b) Hauptgang | *Main*

€ 6,50
€ 13,90

14. PHỞ BÒ

Mit feinen Rindfleischscheiben
With thinly sliced beef

- a) Vorspeise | *Appetizer*
- b) Hauptgang | *Main*

€ 7,20
€ 14,90

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

15. **WILDKRÄUTER CURRY** * 2,6 Cremiger Kokos-Curry verfeinert mit Zitronengras und Thai Ingwer, serviert mit Wildkräutersalat, Salsa Roja, Erdnuss und mit Sesam Reis
Creamy coconut curry, refined with lemongrass and Thai ginger, served with wild herb salad, salsa roja, roasted peanuts and sesame rice
- a) Tofu € 13,90
 - b) Hähnchen | *chicken* € 14,90
 - c) Rind | *beef* € 19,90
 - d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 19,90
 - e) Ente | *duck* € 19,90
 - f) Lachs | *salmon* € 20,90
16. **MAMA MANGO** * 2,6 Mango-Creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Wildkräutersalat, Salsa Roja, Erdnuss und mit Sesam Reis
Mango-cream refined with coconut milk, served with wild herb salad, salsa roja, roasted peanuts and sesame rice
- a) Tofu € 13,90
 - b) Hähnchen | *chicken* € 14,90
 - c) Rind | *beef* € 19,90
 - d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 19,90
 - e) Ente | *duck* € 19,90
 - f) Lachs | *salmon* € 20,90

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

18. UDON DELIGHT * ^{1,2,13,D}

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Gemüse der Saison in einer hausgemachten Gewürzsauce, serviert mit Wildkräutersalat und Sesam

Japanese Udon noodles fried with seasonal vegetables in a homemade seasoning sauce, served with wild herb salad and sesame

- a) Tofu € 13,90
- b) Hähnchen | *chicken* € 14,90
- c) Rind | *beef* € 19,90
- d) Großgarnelen | *tiger prawns* € 19,90
- e) Ente | *duck* € 19,90
- f) Lachs | *salmon* € 20,90

19. BÚN NEM ¹³

Traditionelles vietnamesisches Gericht mit Frühlingsrollen, lauwarmen Reisnudeln, Salat und einer leichten Fischsauce-Limetten-Vinaigrette

Traditional Vietnamese meal with springrolls, lukewarm rice noodles, salad and a light fish sauce lime vinaigrette

€ 17,90



24. CHICKEN SUPREME

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Folgende Gerichte beinhalten frisches Gemüse der Saison, gebraten in einer hausgemachten japanischen Gewürzsauce^{1,2,13,D}; serviert mit Wildkräutersalat, Salsa Roja und Sesam Reis

The following meals include fresh seasonal vegetables, fried in a homemade Japanese seasoning sauce^{1,2,13,D}; served with wild herb salad, salsa roja and sesame rice

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | BEEF DELUXE * | € 21,90 |
| | Gegrilltes Rindersteak <i>Grilled beef steak</i> | |
| 21. | KAMO TEMPTATION * | € 21,90 |
| | Gegrilltes Entenbrustfilet <i>Grilled duck</i> | |
| 22. | GREEN GARDEN * | € 16,90 |
| | Tofu <i>Tofu</i> | |
| 24. | CHICKEN SUPREME * | € 18,90 |
| | Hähnchenbrust <i>Chicken breast</i> | |
| 25. | MAGURO POWER * | € 23,90 |
| | Gegrillter Thunfisch <i>Grilled tuna</i> | |
| 26. | SWEET SALMON * | € 22,90 |
| | Gegrillter Lachs <i>Grilled salmon</i> | |
| 27. | SURF AND TURF * | € 23,90 |
| | Gegrilltes Rindersteak und Großgarnelen <i>Grilled beef steak and king prawns</i> | |



NIGIRI

(2 Stück | 2 pieces)

N1.	ABURO MAGURO * Flambierter Thunfisch <i>Seared tuna</i>	€ 7,60	N6.	ANAGO * Salzwasseraal <i>Saltwater eel</i>	€ 6,90
N2.	ABURI SAKE * Flambierter Lachs <i>Seared salmon</i>	€ 7,20	N7.	MAGURO Thunfisch <i>Tuna</i>	€ 6,90
N3.	ABURI GAI * Flambierte Jakobsmuscheln <i>Seared scallops</i>	€ 7,80	N8.	HOTATEGAI Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	€ 7,20
N4.	KANI Surimi <i>Surimi</i>	€ 5,90	N9.	EBI Eingelegte Garnelen <i>Pickled prawns</i>	€ 6,50
N5.	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	€ 6,50	N10.	AVOCADO	€ 5,20

MAKI

(8 Stück | 8 pieces)



M21.	AVOCADO Avocado <i>Avocado</i>	€ 5,90	M26.	FRY EBI * 1 Tempura Garnelen <i>Tempura king prawns</i>	€ 6,90
M22.	SAKE Lachs <i>Salmon</i>	€ 6,50	M27.	KAPPA Gurke <i>Cucumber</i>	€ 5,50
M23.	EBI Eingelegte Garnelen <i>Pickled prawns</i>	€ 6,90	M28.	SALMON SKIN * Gegrillte Lachshaut <i>Fried salmon skin</i>	€ 6,90
M24.	TEKKA Thunfisch <i>Tuna</i>	€ 7,50	M29.	KANI Surimi <i>Surimi</i>	€ 6,50
M25.	ANAGO * Salzwasseraal <i>Saltwater eel</i>	€ 7,20	M30.	MANGO	€ 5,90



INSIDE OUT

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| U31. ALASKA | € 11,50 | U36. HOTATEGAI | € 12,90 |
| Lachs, Avocado und Tobiko
<i>Salmon, avocado and fish roe</i> | | Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko
<i>Scallops, avocado and fish roe</i> | |
| U32. CALIFORNIA | € 10,90 | U37. SALMON SKIN * | € 11,50 |
| Surimi, Avocado und Tobiko
<i>Surimi, avocado and fish roe</i> | | Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam
<i>Grilled salmon skin, cucumber and sesame</i> | |
| U33. MAGURO | € 12,50 | U38. EBI TEMPURA * 1 | € 11,90 |
| Thunfisch, Avocado und Tobiko
<i>Tuna, avocado and fish roe</i> | | Tempura Garnelen, Avocado und Sesam
<i>Tempura king prawns, avocado and sesame</i> | |
| U34. ANAGO * | € 11,90 | U39. VEGGIE | € 10,50 |
| Salzwasseraal, Gurke und Sesam
<i>Saltwater eel, cucumber and sesame</i> | | Avocado, Gurke, Mango und Sesam
<i>Avocado, cucumber, mango and sesame</i> | |
| U35. NIWATORI * | € 11,50 | | |
| Hähnchen, Gurke und Sesam
<i>Chicken, cucumber and sesame</i> | | | |

SASHIMI

(8 Scheiben | 8 slices)



- | | | |
|------|--|---------|
| S55. | SASHIMI TUNA
Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat
<i>Yellowfin tuna on seaweed salad</i> | € 22,90 |
| S56. | ABURI TUNA *
Flambierter Gelbflossen-Thunfisch auf Seetang Salat
<i>Seared yellowfin tuna on seaweed salad</i> | € 23,90 |
| S57. | SASHIMI SALMON
Norwegischer Lachs auf Seetang Salat
<i>Norwegian salmon on seaweed salad</i> | € 20,90 |
| S58. | ABURI SALMON *
Flambierter norwegischer Lachs auf Seetang Salat
<i>Seared Norwegian salmon on seaweed salad</i> | € 21,90 |
| S59. | SASHIMI LOVER
Mix aus Lachs und Thunfisch
<i>Mix of salmon and tuna</i> | € 22,90 |



H47. CRISPY TIGER

SPECIAL HOMEMADE ROLLS

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | |
|------|---|---------|
| H47. | CRISPY TIGER * 1,6 | € 15,50 |
| | Tempura Garnelen, Mango, Avocado und Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Lachs
<i>Tempura king prawns, mango, avocado and cream cheese, covered with seared salmon</i> | |
| H48. | SIZZLING TEMPTATION 6 | € 13,90 |
| | Avocado, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Lachs
<i>Avocado, mango and cream cheese, covered with salmon</i> | |
| H49. | MAMA EBI * 6 | € 15,50 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Reispapier und Garnelen
<i>Grilled salmon skin, mango and cream cheese, covered with rice paper and king prawns</i> | |
| H50. | SAKE FANCY * 6 | € 14,90 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango und Philadelphia, ummantelt mit Lachs
<i>Grilled salmon skin, mango and cream cheese, covered with salmon</i> | |
| H51. | BLAZING TUNA * 6 | € 15,90 |
| | Surimi, Mango und Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Thunfisch
<i>Surimi, mango and cream cheese, covered with seared tuna</i> | |
| H52. | FUTO MAKI 6 (5 Stk. 5 pcs.) | € 12,50 |
| | Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia und Tobiko
<i>Salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, cream cheese and fish roe</i> | |
| H53. | FREESTYLE | € 16,50 |
| | Kreative Kreation unseres Sushi Chefs
<i>Our sushi chef's creative creation</i> | |



R64. BUDDHA ROLL

NEW SIGNATURE ROLLS

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | |
|------|--|---------|
| R61. | DRAGON DELUXE *
Thunfisch, Gurken und Avocado, ummantelt mit Garnelen und Reispapier
<i>Tuna, cucumber and avocado, covered with prawns and rice paper</i> | € 16,90 |
| R62. | SPICY TUNA
Scharfes Thunfischtatar und Gurke, ummantelt mit Thunfisch und Tobiko
<i>Spicy tuna tartare and cucumber, covered with tuna and fish roe</i> | € 16,90 |
| R63. | RAINBOW ROLL ⁶
Surimi, Avocado und Philadelphia, ummantelt mit Thunfisch, Lachs und Avocado
<i>Surimi, avocado and cream cheese, covered with tuna, salmon and avocado</i> | € 15,90 |
| R64. | BUDDHA ROLL
Spargel, Gurke und Avocado, ummantelt mit Mango und Reispapier
<i>Asparagus, cucumber and avocado, covered with mango and rice paper</i> | € 13,90 |



T37. CRUNCHY SALMON

TEMPURA ROLLS

(8 Stück | 8 pieces)

- | | | |
|------|--|---------|
| T35. | CRUNCHY VEGGIE * 1
Avocado, Gurke und Spargel <i>Avocado, cucumber and asparagus</i> | € 13,50 |
| T36. | TUNACADO * 1,6
Thunfisch, Avocado und Philadelphia <i>Tuna, avocado and cream cheese</i> | € 17,50 |
| T37. | CRUNCHY SALMON * 1,6
Lachs, Avocado und Philadelphia <i>Salmon, avocado and cream cheese</i> | € 16,90 |
| T38. | HOTATEGAI TEMPURA * 1,6
Jakobsmuscheln, Avocado und Philadelphia <i>Scallops, avocado and cream cheese</i> | € 18,50 |
| T39. | DOUBLE CRUNCH * 1,6
Tempura Garnelen, Avocado und Philadelphia
<i>Tempura king prawns, avocado and cream cheese</i> | € 17,90 |
| T40. | CRUNCHY SURIMI * 1,6
Surimi, Avocado und Philadelphia <i>Surimi, avocado and cream cheese</i> | € 15,90 |
| T41. | CRUNCHY CHICKEN * 1,6
Hähnchen, Gurke und Philadelphia <i>Chicken, cucumber and cream cheese</i> | € 16,90 |

SUSHI MENUS

MAKI MIX	8 Stk. Lachs Maki <i>8 pcs. salmon maki</i> 8 Stk. Thunfisch Maki <i>8 pcs. tuna maki</i> 8 Stk. Avocado Maki <i>8 pcs. avocado maki</i>	€ 15,50
VEGGIE MIX	8 Stk. Crunchy Veggie * <i>8 pcs. Crunchy Veggie *</i> 8 Stk. Avocado Maki <i>8 pcs. avocado maki</i>	€ 16,50
NIGIRI MIX	2 Stk. Lachs Nigiri <i>2 pcs. salmon nigiri</i> 2 Stk. Thunfisch Nigiri <i>2 pcs. tuna nigiri</i> 2 Stk. Ebi Nigiri <i>2 pcs. ebi nigiri</i> 2 Stk. Anago Nigiri * <i>2 pcs. anago nigiri *</i>	€ 19,90
SAKE TSUNAMI	8 Stk. Lachs Maki <i>8 pcs. salmon maki</i> 6 Stk. Lachs Nigiri <i>6 pcs. salmon nigiri</i>	€ 19,90
CRISPY ROCKET	8 Stk. Crunchy Salmon * <i>8 pcs. Crunchy Salmon *</i> 2 Stk. Lachs Nigiri <i>2 pcs. salmon nigiri</i> 2 Stk. Thunfisch Nigiri <i>2 pcs. tuna nigiri</i>	€ 22,90
BLAZING LOVE	8 Stk. Crispy Tiger * <i>8 pcs. Crispy Tiger *</i> 2 Stk. Lachs Nigiri <i>2 pcs. salmon nigiri</i> 2 Stk. Thunfisch Nigiri <i>2 pcs. tuna nigiri</i>	€ 21,90

SUSHI MENUS

BEST OCEAN

2 Stk. Lachs Sashimi 2 pcs. salmon sashimi	€ 21,90
2 Stk. Thunfisch Sashimi 2 pcs. tuna sashimi	
2 Stk. Jakobsmuscheln 2 pcs. scallops	
2 Stk. Gekochte Garnelen 2 pcs. cooked prawns	
2 Stk. Tempura Garnelen * 1 2 pcs. tempura king prawns * 1	
Sushi Reis Sushi rice	
Salat mit Sesam-Dressing ^{1,2,10,13} Salad with sesame dressing ^{1,2,10,13}	

KAMASUTRA

Für 2 Personen | For 2 persons

8 Stk. Crunchy Salmon * 8 pcs. Crunchy Salmon *	€ 44,00
8 Stk. Freestyle 8 pcs. Freestyle	
8 Stk. Avocado Maki 8 pcs. avocado maki	
2 Stk. Lachs Nigiri 2 pcs. salmon nigiri	
2 Stk. Thunfisch Nigiri 2 pcs. tuna nigiri	

ROBU INVASION

Für 3 Personen | For 3 persons

8 Stk. Tunacado * 8 pcs. Tunacado *	€ 57,00
8 Stk. Freestyle 8 pcs. Freestyle	
8 Stk. Alaska 8 pcs. Alaska	
8 Stk. Lachs Maki 8 pcs. salmon maki	
8 Stk. Avocado Maki 8 pcs. avocado maki	
3 Stk. Lachs Nigiri 3 pcs. salmon nigiri	
3 Stk. Thunfisch Nigiri 3 pcs. tuna nigiri	

KINDERGERICHTE & BEILAGEN | KIDS MEALS & SIDE DISHES

KIDS MEALS

CHILDHOOD 1 ¹	Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Ketchup <i>Sweet potatoe fries with homemade chicken-crispies, served with ketchup</i>	€ 8,90
CHILDHOOD 2 ^{1,10,13}	Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Sauce <i>Fried rice with chicken skewers, served with peanut sauce</i>	€ 8,90

SIDE DISHES

SESAMREIS <i>SESAME RICE</i>	€ 2,50
SÜßKARTOFFEL POMMES <i>SWEET POTATOE FRIES</i>	€ 4,90
GEBRATENER EIERREIS ¹³ <i>FRIED EGG RICE ¹³</i>	€ 4,50
UNAGI SAUCE ^{1,13,A}	€ 1,50
SPICY MAYO ^{1,10,12,13,A}	€ 1,50
ERDNUSS SAUCE ⁶ <i>PEANUT SAUCE ⁶</i>	€ 1,50
TEMPURA GARNELE ¹ <i>TEMPURA KING PRAWN ¹</i>	€ 2,90
SWEET CHILI SAUCE	€ 1,00
INGWER <i>GINGER</i>	€ 2,00
VERPACKUNG <i>TO GO PACKAGING</i>	€ 1,00

DESSERT & WARME GETRÄNKE | DESSERT & WARM DRINKS

<p>SWEET MANGO ⁶</p>	<p>2 Kugeln Sesam Eis garniert mit Mangosauce und Mango <i>2 scoops of sesame ice cream garnished with mango sauce and mango</i></p>	<p>€ 6,50</p>	<p>DESSERT</p>
<p>MATCHA TEA ⁶</p>	<p>2 Kugeln Grüntee Eis garniert mit Mangosauce und Früchten der Saison <i>2 scoops of green tea ice cream garnished with mango sauce and fruits</i></p>	<p>€ 5,90</p>	
<p>TIRAMISU ^{1,6,10,J}</p>	<p>Tiramisu garniert mit Kakao und Schokoladensauce <i>Tiramisu garnished with cacao and chocolate sauce</i></p>	<p>€ 6,90</p>	
<p>CHOCOLATE LAVA ^{1,6,10,13}</p>	<p>Warmer Schokokuchen mit flüssiger Schokofüllung, serviert mit Vanilleeis <i>Warm chocolate cake with liquid chocolate filling, served with vanilla ice cream</i></p>	<p>€ 6,50</p>	
<p>KAFFEE ^J <i>COFFEE</i> ^J</p>			<p>COFFEE</p>
<p>ESPRESSO ^J</p>			
<p>DOPPELTER ESPRESSO ^J <i>DOUBLE ESPRESSO</i> ^J</p>			
<p>ESPRESSO MACCHIATO ^J <i>ESPRESSO MACCHIATO</i> ^J</p>			
<p>CAPPUCCINO ^J</p>			
<p>MILCHKAFFEE ^J <i>MILK COFFEE</i> ^J</p>			
<p>LATTE MACCHIATO ^J</p>			
<p>CAFÉ SAIGON ^J mit Kondensmilch <i>with condensed milk</i></p>			
<p>GRÜNER TEE ^J , JASMIN TEE ^J</p>			<p>TEA</p>
<p>INGWER TEE</p>	<p>mit frischem Ingwer, Orange, Zitrone, Minze und Honig <i>with fresh ginger, orange, lemon, mint and honey</i></p>	<p>€ 3,90</p>	
<p>ZITRONENGRAS TEE</p>	<p>mit frischem Zitronengras, Orange, Zitrone, Minze und Honig <i>with fresh lemongrass, orange, lemon, mint and honey</i></p>	<p>€ 3,90</p>	
<p>MINZ TEE</p>	<p>mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Honig <i>with fresh mint, orange, lemon and honey</i></p>	<p>€ 3,90</p>	



THAI BASIL LEMONADE

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE | HOMEMADE DRINKS

MANGO SHAKE ⁶ 0,3l € 4,90

Mangopüree, Joghurt und Kokosmilch
Mango puree, yoghurt and coconut milk

MINT LEMONADE 0,5l € 6,50

Frische Minze, Limetten, Rohrzucker und Ananassaft
Fresh mint, limes, cane sugar and pineapple juice

GINGER LEMONADE 0,5l € 6,50

Frischer Ingwer, Minze, Limetten, Rohrzucker und Ginger B.
Fresh ginger, mint, limes, cane sugar and ginger b.

LEMONGRASS LEMONADE 0,5l € 6,50

Frischer Zitronengras, Limetten, Rohrzucker und Zitronengraswasser
Fresh lemongrass, limes, cane sugar and lemon grass water

THAI BASIL LEMONADE 0,5l € 6,50

Frischer Thai Basilikum, Limetten, Rohrzucker und Cranberrysaft
Fresh thai basil, limes, cane sugar and cranberry juice

APPLE LEMONADE 0,5l € 6,50

Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Apfelsaft und Cranberrysaft
Fresh ginger, limes, cane sugar, apple and cranberry juice

CHANH DA LEMONADE 0,5l € 6,50

Frische Minze, Kumquat, Limetten und Rohrzucker
Fresh mint, kumquats, limes and cane sugar

KALTE GETRÄNKE | COLD DRINKS

SOFT DRINKS

WASSER Sprudel oder Still <i>sparkling or still</i>	0,2 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 6,50
COCA COLA ^{A,J}	0,33 l	€ 3,90
/ COCA COLA LIGHT ^{A,H,J}	0,5 l	€ 4,90
FANTA ^{A,C}	0,25 l	€ 3,20
/ SPRITE	0,5 l	€ 4,90
SCHWEPES GINGER ALE ^K	0,2 l	€ 3,50
/ BITTER LEMON ^A		
/ RUSSIAN WILDBERRY		
SAFT <i>JUICE</i>	0,25 l	€ 3,50
Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas ^C	0,5 l	€ 4,50
<i>Apple, cranberry, mango or pineapple</i> ^C		
SAFTSCHORLE <i>SPARKLING JUICE</i>	0,25 l	€ 3,50
Apfel, Cranberry, Mango oder Ananas ^C	0,5 l	€ 4,50
<i>Apple, cranberry, mango or pineapple</i> ^C		

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | ALCOHOLIC DRINKS

<p>KARLSBERG URPILS vom Fass <i>from draft</i> 0,3 l € 3,50 0,5 l € 4,90</p> <p>KARLSBERG PILS alkoholfrei <i>non-alcoholic</i> 0,33 l € 3,50</p> <p>PAULANER HEFEWEIZEN ^{1,1,1} 0,5 l € 4,90</p> <p>PAULANER HEFEWEIZEN ^{1,1,1} alkoholfrei <i>non-alcoholic</i> 0,5 l € 4,90</p> <p>PAULANER DUNKEL WEIZEN ^{1,1,1} 0,5 l € 4,90</p> <p>TIGER BEER ^{1,1} 0,33 l € 4,50</p>	BEER
<p>NAEGELE RIESLING trocken <i>dry</i> 0,2 l € 6,90</p> <p>HAUSMARKE METZGER ROT trocken <i>dry</i> 0,2 l € 6,90</p> <p>PROSECCO trocken <i>dry</i> 0,1 l € 3,90</p> <p>SAKE warm oder kalt <i>warm or cold</i> € 5,90</p>	WINE
<p>APEROL SPRITZ ^{A,K} € 6,90</p> <p>HUGO ⁴ € 6,90</p> <p>GIN TONIC ^K € 8,50</p> <p>MOSCOW MULE € 8,50</p> <p>LILLET WILDBERRY ⁴ € 6,90</p> <p>LILLET TONIC ⁴ € 6,90</p> <p>LONG ISLAND ICE TEA € 8,90</p> <p>MOJITO € 8,50</p> <p>CAIPIRINHA € 8,50</p> <p>JACKY COLA ^{A,J} € 8,50</p>	COCKTAIL

INFORMATION



MR. LIAN EINSIEDLERHOF
WEILERBACHER STR. 91
67661 KAISERSLAUTERN



0631 3506768



mrliankl@gmail.com



www.mr-lian.com



www.facebook.com/MrLianKaiserslautern



[mrliankl](https://www.instagram.com/mrliankl)

* serviert mit Spicy Mayo ^{1,10,12,13,A}, Unagi Sauce ^{1,13,A} und Sesam | * served with Spicy Mayo ^{1,10,12,13,A}, Unagi Sauce ^{1,13,A} and sesame

ALLERGENE | ALLERGENS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Weizen <i>Wheat</i> | 7. Sesamsamen <i>Sesame seeds</i> |
| 1.1. Gerste <i>Barley</i> | 8. Nüsse <i>Nuts</i> |
| 2. Fisch <i>Fish</i> | 9. Erdnüsse <i>Peanuts</i> |
| 3. Krebstiere <i>Crustaceans</i> | 10. Eier <i>Eggs</i> |
| 4. Schwefeldioxide und Sulfite
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> | 11. Lupinen <i>Lupin</i> |
| 5. Sellerie <i>Celery</i> | 12. Senf <i>Mustard</i> |
| 6. Milch und Laktose <i>Milk and lactose</i> | 13. Soja <i>Soy</i> |
| | 14. Weichtiere <i>Molluscs</i> |

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- | | |
|---|--|
| A. Mit Farbstoff <i>With colour</i> | F. Geschwärzt <i>Blackened</i> |
| B. Mit Konservierungsstoff
<i>With preservative</i> | G. Gewachst <i>Waxed</i> |
| C. Mit Antioxidationsmittel
<i>With antioxidant</i> | H. Mit Süßungsmittel
<i>With artificial sweetener</i> |
| D. Mit Geschmacksverstärker
<i>With flavour enhancer</i> | I. Mit Phosphat <i>With phosphate</i> |
| E. Geschwefelt <i>Sulfured</i> | J. Koffeinhaltig <i>Caffeinated</i> |
| | K. Chininhaltig <i>Containing quinine</i> |

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Despite carefully preparing our dishes, we cannot rule out the possibility that an ingredient might be transferred among food items.