



CITIZEN LONG

ÖFFNUNGSZEITEN

LUNCH

MO - FR: 12:00-14:00 UHR

SA: 12:00-17:00 UHR

DINNER

MO - MI: 18:00-22:00 UHR

Küchenschluss: 21:00 Uhr

DO - FR: 18:00-23:00 UHR

Küchenschluss: 21:30 Uhr

SA: 17:00-23:00 UHR

BRUNCH

SA & SO: 10:00-14:00 UHR

SAMESPOT BAR

MO - SA: 18:00 UNTIL LATE

FR & SA MIT DJ



CITIZEN LONG

LUNCH

VORSPEISE

MANGOSALAT VEGAN 6

Gurke | Karotte | Chinakohl | Kräuter
Shabu Sauce

KIMCHI 4

Koreanisch fermentierter Chinakohlsalat
Fischsauce | Knoblauch | Chili

FRIED CHICKEN KARAAGE 6 STK 6

Ingwer | Knoblauch | Sojasoße | Spicy Mayo

CHICKEN GYOZA 3 STK 6

Hühnchen | Kohl | Knoblauch | Zwiebeln

Dumpling Sauce

- optional - VEGETARISCH mit Gemüsefüllung

TEMPURA GARNELE 2 STK 7

Garnele | Tempura | Spicy Mayo

Auf Anfrage erhalten Sie bei uns eine detaillierte Liste der enthaltenen allergenen Zutaten.

RAMEN SOUP BOWLS

jeweils mit

Ramennudeln | veganer Gemüsebrühe | Pak Choi
Shimeji-Pilze | Mungobohnensprossen | Noriblätter
Lauchzwiebeln

TOFU RAMEN MIT BABYMAIS VEGAN 14

TOFU RAMEN MIT EI VEGETARISCH 14

CHICKEN RAMEN 15

CHASHU PORK RAMEN MEDIUM GEBRATEN 15

- optional - ADD-ON Ramen-Ei 2.5

CURRY BOWLS

jeweils mit

Currysauce | Karotte | Champignons | Peperoni
breite Bohnen | Sesam | Sprossen | Kräuter |
Jasmin-Reis

CURRY BOWL VEGAN 12

CURRY BOWL TOFU VEGAN 13.5

CURRY BOWL CHICKEN 13.5

CURRY BOWL LACHS MEDIUM GEBRATEN 13.5

CURRY BOWL BEEF MEDIUM GEBRATEN 14.8

SUSHI BOWLS

jeweils mit

Avocado | Mango | Rote Beete | Gurke | Daikon |
Sesam | Kresse | Unagi-Sauce | Chili-Mayo |
Wasabi-Mango-Mayo | Sushi-Reis

SUSHI BOWL TOFU VEGETARISCH 13.5

SUSHI BOWL LACHS 13.5

SUSHI BOWL GEBRATENER LACHS MEDIUM 13.5

SUSHI BOWL CHICKEN 13.5

SUSHI BOWL BEEF MEDIUM GEBRATEN 14.8

SATEE BOWLS

jeweils mit

Erdnussauce | Karotte | Champignon | Peperoni
breite Bohnen | Sesam | Sprossen | Kräuter |
Jasmin-Reis

SATEE BOWL VEGAN 12

SATEE BOWL TOFU VEGAN 13.5

SATEE BOWL CHICKEN 13.5

SATEE BOWL LACHS MEDIUM GEBRATEN 13.5

SATEE BOWL BEEF MEDIUM GEBRATEN 14.8

BUN BOWLS

jeweils mit
lauwarmen Reismudeln | Karotten | Gurke |
Kräutern | Erdnüsse | Röstzwiebeln |
vegetarische Gyoza | Limetten-Fischsauce o. vegane
Shabu Shabu Sauce

BUN BOWL LACHS MEDIUM GEBRATEN 13.5

BUN BOWL CHICKEN 13.5

BUN BOWL TOFU VEGAN 13.5

BUN BOWL BEEF MEDIUM GEBRATEN 14.8

DESSERT

SALTED CARAMEL EIS 6
Mango | Schoko-Crumble

HOMEMADE LEMONADES 0.4L

LIMETTE-MINZE	5.5
LIMETTE-BEEREN	5.5
LITSCHI-BEEREN	5.5
INGWER-LIMETTE	5.5

APERITIF

APEROL SPRITZ / SODA	9
HUGO	9
LILLET WILD BERRY	9
BELSAZAR ROSE TONIC / SODA	9.5
CHAMPAGNE TAITTINGER 0.1L	14
CRÉMANT GRATIEN & MEYER 0.1L	8

DRINKS

GIN TONIC	10
LONDON MULE	12
GIN WILD BERRY	10
VODKA SODA	10
MOSCOW MULE	12
VODKA WILD BERRY	10
WHISKEY COLA	10
DUBLIN MULE	12
WHISKEY SODA	10

WEISSWEIN 0.2L

2024 HAUSWEIN SAUVIGNON BLANC 8

Markus Pfaffmann - Pfalz

2024 GRAUBURGUNDER 8.5

Lorenz & Söhne - Nahe

2024 WEISSBURGUNDER 9.0

Martin Waßmer - Baden

ROTWEIN 0.2L

2023 HAUSWEIN SPÄTBURGUNDER 8.0

Markus Pfaffmann - Pfalz

2022 MALBEC 8.5

Kaiken - Mendoza, Argentinien

ROSÉ 0.2L

2024 HAUSWEIN ROSÉ 8

Markus Pfaffmann - Pfalz

2023 ORANO ROSATO 8.5

Villa Raiano - Kampanien, Italien

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte.