chichi

SMALL BITES

whipped butter – *honey sea salt* ***or*** *truffle* 5.00/6.00
olives - *kalamata, chalkidiki, zest* 6.50
pickles, cabbage, cucumber, cauliflower 5.50
tzaziki, olive oil, bread 6.50
hummus, olive oil, bread 6.50
shrimps, harissa butter, parsley 14.50
feta, olive oil, oregano 9.50
fries, truffle mayonnaise, parmesan 9.50

APPETIZER - SALADS

green asparagus, stracciatella, roasted hazelnut, parmesan 23.50
radicchio, shallot, roasted hazelnut, grapefruit dressing 14.50
burrata, mixed cherry tomatoes, basil 16.50
fattoush, romana, tomato, cucumber, red onion, bread chips, sumac . 15.00
mixed salad, breadchips, chicken katsu, kimchimayo, kimchidressing . 21.50

PASTA

spaghetti, arrabiatasauce, chili (+ 200g flat iron zzgl. 19.00) . . 17.50
rigatoni, basil pesto, walnut, cecil cheese 29.50
orechiette, carbonara sauce, beef bacon, parmesan 23.00
gnocchi, truffle, cream 25.50

MAINS

cauliflower, vegan tahini yoghurt, pomegranate, crunch 18.00
flat iron, albufera sauce, fries . . . . . .
ladies cut 200g 36.50
regular cut 400g 58.50
big cut 600g 78.50
australian black angus filet, albufera sauce . . . . . .
regular cut 250g 62.50
big cut 500g 119.50

SANDOS

chicken katsu, kimchi, coleslaw, sriracha, fries 17.50
pastrami, mustard, sauerkraut, pickle, fries 19.50

SWEETS

tiramisu *(alcohol free)* 12.50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

chichi

Zigarren

Easy Enjoy

Romeo y Julieta Belvederes. 12,50
Leicht, floral und weich – ideal für einen entspannten Einstieg.
Pairing: Aperol Spritz | alkoholfrei: Orangina

Flor de Copán Rothschild. 14,50
Cremig, mild und leicht süßlich – unkompliziert und zugänglich.
Pairing: Aperol Peach | alkoholfrei: Chichi Apéro (alkoholfrei)

Signature Selection

Montecristo No. 4. 29,00
Kakao, Erde und feine Würze – der Klassiker für danach.
Pairing: Espresso Martini | alkoholfrei: Orangina rouge

Antigua Estelí Robusto. 24,00
Würzig, leicht pfeffrig mit Röstaromen – etwas mehr Tiefe.
Pairing: Don Papa Rum | alkoholfrei: Wasser sprudel

Davidoff Aniversario Entreacto. 27,00
Kurz, elegant und ausgewogen – perfekter Abschluss nach dem Essen.
Pairing: Gin Tonic | alkoholfrei: Wasser still

Luxury Moments

Davidoff Signature No. 2. 45,00
Extrem elegant, cremig und fein – klassischer Luxusmoment.
Pairing: Champagne | alkoholfrei: Chichi Apéro (alkoholfrei)

God of Fire Serie B. 95,00
Komplex, intensiv und lang im Abgang – ein echtes Statement.
Pairing: Espresso Martini oder Don Papa Rum | alkoholfrei: Orangina

Unsere Zigarren können Sie auf der Terrasse genießen.

chichi

SOFT

pepsi 0.2l 3.50
pepsi zero 0.2l. 3.50
orangina 0.25l 3.90
wasser still 0.45l/0.85l . . 5.9/7
wasser sprudel 0.45l/0.85l . 5.9/7
red bull 0.25l 3.90

COFFEE

espresso/doppio 2.9/3.4
cappuccino 3.90
flat white 4.20
spanish latte 4.20
mint tea/earl grey tea 3.20

iced +1€ – extra shot +1.50€ – available: cow milk, oat milk
unseren Kaffee beziehen wir von lightroast aus Düsseldorf

NON ALCOHOLIC

chichi apéro – *riesling (af), pomegranate, mint* 8.50
orange spritz – *mionetto orange (af), bubbles, soda, orange* 8.50
floral spritz – *martini floreale (af), elderflower, bubbles, mint* . . 8.50
orange sour – *mionetto orange (af), lemon, orange* 8.50
passion bitter – *mionetto orange (af), passionfruit, orange* 8.50

APÉRO

aperol spritz / aperol peach 9.50
sarti spritz / limoncello spritz. 9.50
oriental spritz – *déja vu, secco, grapefruit* 10.00

DRINKS

aperol sour – *gin, aperol, zitrone* 10.00
vodka sour – *vodka, lemon, sugar, soda* 10.00
pink sour – *vodka, lemon, raspberry, soda* 10.00
vodka soda – *vodka, lemon, soda* 8.00
gin tonic – *gin, schweppes tonic water, cucumber* 9.00
oriental tonic - *déjà vu, tonic water, rosemary* 9.00
spicy lychee tonic - *gin, lychee, tonic, condensed milk, chili*. . . . 9.00
gin basil - *gin, lemon, basil, sugar* 9.00
espresso martini - *vodka, kahlua, espresso, sugar* 14.00
passion fruit martini - *vodka, vanilla, passion fruit* 14.00

BUBBLES

	0,15l	0,75l
rosé, Krack, 2022	11	49

fruchtig, trocken nach trditioneller Champagner Methode hergestellt. Sehr feinporig, elegant und animierend.

blanc de blancs, Krack, 2022 . . . . . | 49
Staubtrocken, mineralisch und betörend klar. Aromen von weißer und gelber Frucht treffen auf eine feine, elegante Perlage.

crémant, Messing, 2024 . . . . . 11 | 49
Ein Blanc de Blancs aus 100 % handverlesenem Chardonnay. Dieser Crémant überzeugt mit einem harmonischen und eleganten Gesamtbild, das durch eine fruchtige Cremigkeit beeindruckt.

champagner, Crété Chamberlin, 2021 . . . . . | 69
Ein kleines Champagnerhaus, das große Namen in den Schatten stellt. Ein Champagner mit Tiefgang, Druck und Finesse – authentisch, präzise und eindrucksvoll.

champagner rosé, Remy Massin & fils, 2024 . . . . . | 79
Der Rosé Brut von Rémy Massin & Fils ist ein ausdrucksstarker, feinfruchtiger Champagner aus der Côte des Bar – zu 100 % aus Pinot Noir vinifiziert (trocken)

champagner edition 173 grande cuvée brut, Krug, 2021 . . . . . | 390
Eine meisterhafte Cuvée aus vielen Jahrgängen und hunderten Fässern. Unvergleichbar tiefgründig, komplex und fein. Reife Früchte, geröstete Nuancen und würzigen Noten getragen von einer eleganten Frische mit einem langen Nachhall

cristal 2016 Brut, Roederer, 2016 . . . . . | 390
Ein betörrender Champagner aus dem Hause Roederer. Präzise, elegant mit feiner Perlage und Noten von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Brioche.

champagner, Moët Impérial . . . . . | 99
champagner, Moët Ice Impérial . . . . . | 119
champagner rosé, Moët Impérial Rosé . . . . . | 99

Alle Preise inkl. MwSt.

chichi

BEER

carlsberg 0.33l/carlsberg 0,0% 0.33l/astra kiezmische/astra rakete . 3.90

WHITE WINE

	0,15l | 0,75l
Null und Nix Riesling, Messing, 2024 *(alcohol free)* Frisch und klar mit Zitrusnoten und leichter Muskatwürze, lebendige Säure.	7.5 | 35
Grauburgunder, Eppelmann, 2024 *Saftig und zugänglich mit reifer Birne, milde Säure, weich im Abgang.*	7.5 | 32
Weißburgunder, Jülg, 2024 Fein und elegant mit Apfel und Mandeln, ausgewogen und ruhig.	7.5 | 39
Sauvignon Blanc, Gunderloch, 2023 Aromatisch mit Kiwi, Stachelbeere und frischen Kräutern, lebendige Säure.	7.5 | 39
Riesling, Battenfeld-Spanier, 2023 Klar und mineralisch mit Zitrus und Steinobst, präzise und straff.	| 55
Chablis, Domaine Jean Dauvissat, 2022 Kühl und mineralisch mit Zitrus, feine Säure, schlank und salzig.	| 59
Einstern Pinot Blanc, Markus Molitor, 2024 Cremig mit Apfel und Birne, dezente Würze, langer Abgang.	9 | 45
Schiefersteil Riesling, Markus Molitor, 2023. Frisch mit Pfirsich und Maracuja, feine Mineralität, lebendig.	9 | 42
Sancerre „Terre de Maimbray“ Sauvignon Blanc, 2024. Knackig mit Zitrus und grünen Noten, präzise und trocken.	12 | 59
Jean Baptiste Riesling Kabinett, Gunderloch, 2024. Leicht und verspielt mit feiner Frucht, animierende Säure.	.8 | 36
Bruno Pinot Blanc Dry, Karthäuser Hof, 2024 Ruhig und ausgewogen mit reifer Frucht, weich und rund.	7 | 32
Blanc de Noir, Messing, 2024 Fruchtig mit Rhabarber und roten Beeren, leicht und frisch.	8 | 34

ROSÉ WINE

	0,15l | 0,75l
Rosé, Domaine de la Brillane, 2024 *Leicht und frisch mit roten Beeren, trocken und klar.*	10 | 42
Bruno Rosé, Karthäuser Hof, 2023 *Feinfruchtig mit Erdbeere und Kräutern, weich und zugänglich.*	8 | 39

RED WINE

	0,15l | 0,75l
Rouge, Chateau Unang, 2022 *Würzig mit dunklen Beeren, mittlerer Körper, weich und rund.*	11 | 49
Spätburgunder, Jülg, 2022 *Fein mit Kirsche und Kräutern, elegant und klar strukturiert.*	9 | 42
Grand Cru, Château Adaugusta, 2019 *Reif und komplex mit dunklen Beeren, feine Würze, seidige Tannine und langer Abgang.*	| 65
Das Kreuz Cuvée, Rings, 2022 Kräftig und strukturiert mit dunkler Frucht und Würze, präsente Tannine, langer Nachhall.	| 110
Euphancholie Cuvée No. 2, WongAmat, 2022 Rund und elegant mit reifer Frucht, weich am Gaumen, harmonischer Abgang.	| 89

Alle Preise inkl. MwSt.