

all day

whipped butter <i>(honey sea salt / brown)</i>	4.00
olives	4.00
pickled veggies	4.00
tzaziki • olive oil	4.90
hummus • olive oil	5.00
fries	5.90
tiramisu <i>(alcohol-free)</i>	9.00
banoffee	9.00
meringue • berries • walnut • ice cream	9.00

chichi

BREAKFAST | BAR | DINNER

we don't serve food  
we serve taste.

day / night

menu

avo toast	sourdough • avosmash • pickeld onion • cherry tomato	11.90
chichi salad	cucumber • tomato • red onion • feta • olives	12.50
lentil soup	turkish lentil soup • bread	9.50
grilled cheese	tomato soup • cream • grilled cheese sandwich	9.90
shakshuka	shakshuka • egg • parsley • bread	10.50
salmon sando	smoked salmon • cream cheese • capers • dill	16,50
truffle sando	trufflemayo • tomato • caramelized onion • rocket • parmesan	13,50
falafel sando	hummus • falafel • red onion • parsley • sumac	12.90
spicy tuna	spicy tuna • red onion • cheddar • jalapeno	13.90
katsu sando	chicken • kimchi • coleslaw • sriracha mayo	14.50
nyc pastrami	pastrami • chichi sauce • pickled cucumber	17.90

pastries on display

Alle Preise inkl. MwSt.

all day

whipped butter <i>(honey sea salt / brown)</i>	4.00
olives	4.00
pickled veggies	4.00
tzaziki • olive oil	4.90
hummus • olive oil	5.00
fries	5.90
tiramisu <i>(alcohol-free)</i>	9.00
banoffee	9.00
meringue • berries • mint • ice cream	9.00

chichi

BREAKFAST | BAR | DINNER

we don't serve food  
we serve taste.

day / night

fattoush	romana • tomato • cucumber • red onion • bread chips • sumac	10.50
chichi salad	cucumber • tomato • red onion • feta • olives	12.50
lentil soup	turkish lentil soup • pide	9.50
grilled cheese	tomato soup • cream • grilled cheese sandwich	9.90
schnitzel	chicken schnitzel • mustard béchamel • potato	18.50
flat iron	flat iron steak • fries • albufera sauce	27.50
shakshuka	shakshuka • egg • parsley • bread	10.50
salmon	grilled salmon • mash potato • green beans • oyster sauce	23.90
cauliflower	cauliflower steak • vegan tahini yoghurt • crunch	12.00
katsu sando	chicken • golden kimchi • coleslaw • sriracha mayo	14.50
nyc pastrami	pastrami • chichi sauce • pickled cucumber	17.90

pastries on display

Alle Preise inkl. MwSt.

menu

# chichi

pepsi 0,33l 3,50

pepsi zero 0,33l 3,50

orangina 0,25l 3,90

orangina rouge 0,25l 3,90

wasser still 0,45l 5,90

wasser still 0,85l 7

wasser sprudel 0,45l 5,90

wasser sprudel 0,85l 7

espresso 2,40

doppio 2,90

drip coffee 3,90

cappuccino 3,70

flat white 4,10

matcha latte 4,20

spanish latte 4,40

mint tee 3,20

earl grey tee 3,20

iced latte 4

iced matcha latte 4,20

iced spanish latte 6

Hafermilch auf Wunsch  
Alle Preise inkl. MwSt.



	0,15	0,75
<b>Messing Null und Nix Riesling, Messing, 2024</b>	<b>7,5</b>	<b>35</b>
<i>Messing „Null und Nix“ vereint die Frische des Rieslings mit der Aromatik des Gelben Muskatellers. Ein <b>alkoholfreier</b> Genuss – ohne Kompromisse.</i>		
<b>Grauburgunder, Eppelmann, 2024</b>	<b>7</b>	<b>32</b>
<i>Ein unkomplizierter, frischer und feiner Grauburgunder vom handwerklichen Familienweingut Eppelmann. Saftig, klar und zugänglich – ein perfekter Begleiter für viele Gelegenheiten.</i>		
<b>Weißburgunder, Jülg, 2024</b>	<b>7,5</b>	<b>39</b>
<i>Cremig, strukturiert und zugleich ausgesprochen elegant. Ein Weissburgunder mit feinem Schmelz und charmantem Körper, der lange nachhallt.</i>		
<b>Sauvignon Blanc, Gunderloch, 2023</b>	<b>7,5</b>	<b>39</b>
<i>Ein deutscher Sauvignon Blanc mit exotischem Twist: grünes Gras, Kiwi, Maracuja und Stachelbeere. Glasklar, saftig und äußerst expressiv im Duft.</i>		
<b>Riesling, Battenfeld-Spanier, 2023</b>		<b>49</b>
<i>Ein klarer, straffer Riesling vom Kalkstein. Saftiges Steinobst, feine Kräuterwürze und ein kühler, rauchiger Zug prägen seinen Stil. Reif, elegant und mit lebendiger Spannung.</i>		
<b>Chablis, Domaine Jean Dauvissat, 2022</b>		<b>55</b>
<i>Ein charaktervoller Chardonnay aus dem nördlichen Burgund: salzig-mineralisch, leichtfüßig und dennoch bemerkenswert komplex. Ein klassischer Chablis-Stil.</i>		
<b>Bruno Riesling, Karthäuser Hof, 2024</b>	<b>6,5</b>	<b>30</b>
<i>Unser BRUNO KABI ist das frisch-fruchtige Tor zur Mosel. Leicht, fruchtig, ein bisschen verspielt – aber immer mit dem Pfiff und sehr juicy!</i>		
<b>Bruno Riesling, Karthäuser Hof, 2023</b>	<b>6,5</b>	<b>30</b>
<i>BRUNO Riesling dry ist der knackige, frische Moselwein. Zitrone, Pfirsich, ein bisschen Minze. Intensive Frucht trifft auf feine Frische – Mosel eben.</i>		
<b>Bruno Pinot Blanc Dry, Karthäuser Hof, 2024</b>	<b>6,5</b>	<b>30</b>
<i>Pinot Blanc ist der elegante Charmeur unter den BRUNOs. Reife, saftige Nektarinen kombiniert mit der typischen Frische des Moseltals – das Beste aus 2 Welten. Egal ob am Strand oder beim Dinner</i>		
<b>Blanc de Noir, Messing, 2024</b>	<b>6,5</b>	<b>30</b>
<i>Ein abwechslungsreiches Aromenspiel aus fruchtigen Nuancen von Physalis und Rhabarber und feinerherben Noten von Bitterorange und Earl Grey. Untermalt wird das Geschmacksprofil von einer feinen Cremigkeit.</i>		
<b>Crémant, Messing, 2024</b>	<b>9</b>	<b>42</b>
<i>Ein Blanc de Blancs aus 100 % handverlesenem Chardonnay. Dieser Crémant überzeugt mit einem harmonischen und eleganten Gesamtbild, das durch eine fruchtige Cremigkeit beeindruckt.</i>		

## **Rosé, Domaine de la Brillane, 2024**

**8 39**

*Leicht, elegant und mit einem Hauch Urlaubsgefühl. Ein fruchtiger Rosé aus dem Herzen der Provence – frisch, aber niemals kitschig.*

## **Bruno Rosé, Karthäuser Hof, 2023**

**8 39**

*Duftige Aromen von roten Beeren, Lavendel und einem Hauch Zitrus treffen auf die Leichtigkeit der Provence – mit einem typischen Mosel-Twist. Frisch, floral und zugänglich - aber ohne die Tiefe und Substanz zu verlieren.*

## **Rouge, Chateau Unang, 2022**

**8 49**

*Ein kräftiger, doch seidiger Rotwein vom Mont Ventoux. Dunkle Frucht, feine Würze und ein geschmeidiger Körper machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter.*

## **Spätburgunder, Jülg, 2022**

**42**

*Ein feingliedriger Spätburgunder vom Kalkstein. Süßkirsche, dunkle Beeren und zarte Kräuter treffen auf kühle Mineralität und eine elegante, klare Struktur.*

## **Grand Cru, Château Adaugusta, 2019**

**65**

*Ein angereifter Bordeaux mit Kraft, Tiefe und Noblesse. Reife Frucht, seidige Tannine und beeindruckende Komplexität.*



# chichi

## aperol spritz

9

*aperol, secco, soda, orange*

## aperol white Peach

9,5

*aperol, secco, schweppes white peach*

## chichi house drink *(alcohol-free)*

7

*null und nix riesling, schweppes pomegranat, mint*

## Rosé, Krack, 2022

0,15

0,75

10

49

*Fruchtig, trocken und nach traditioneller Champagner-Methode hergestellt. Sehr feinperlig, 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.*

## Champagner, Crété Chamberlin, 1683

79

*Ein kleines Champagnerhaus, das große Namen in den Schatten stellt. Ein Champagner mit Tiefgang, Druck und Finesse – authentisch, präzise und eindrucksvoll.*

## Rosé, Rémy Massin & fils, 2024

75

*Der Rosé Brut von Rémy Massin & Fils ist ein ausdrucksstarker, feinfruchtiger Champagner aus der Côte des Bar – zu 100% aus Pinot Noir vinifiziert (trocken)*

# chichi

Longshots

	0,3
<b>aperol sour</b>	<b>10</b>
<i>gin, aperol, zitrone, aquafaba</i>	
<b>vodka sour</b>	<b>10</b>
<i>vodka, soda, lemon</i>	
<b>vodka soda</b>	<b>8</b>
<i>vodka, soda, lemon</i>	
<b>campari soda</b>	<b>9</b>
<i>campari, soda</i>	
<b>gin tonic</b>	<b>9</b>
<i>gin, schweppes tonic water</i>	
<b>gin basil</b>	<b>9</b>
<i>gin, lemon, basilica, aquafaba</i>	
<b>espresso martini</b>	<b>12</b>
<i>vodka, kalua, espresso</i>	
<b>passion fruit martini</b>	<b>12</b>
<i>vodka, passoa, vanilla, passion fruit</i>	