

all day

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

**we don't serve food
we serve taste.**

day / night



chichi
BREAKFAST | BAR | DINNER

avo toast	sourdough • avosmash • pickled 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 (honey sea salt / brown)	4.00
olives	4.00
pickled veggies	4.00
tzaziki • olive oil	4.90
hummus • olive oil	5.00
fries	5.90
tiramisu (alcohol-free)	9.00
banoffee	9.00
meringue • berries • mint • ice cream	9.00

**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

chichi
BREAKFAST | BAR | DINNER

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

0,15 | 0,75

Messing Null und Nix Riesling, Messing, 2024

7,5 **35**

*Messing „Null und Nix“ vereint die Frische des Rieslings mit der Aromatik des Gelben Muskatellers. Ein **alkoholfreier** Genuss – ohne Kompromisse.*

Grauburgunder, Eppelmann, 2024

7 **32**

Ein unkomplizierter, frischer und feiner Grauburgunder vom handwerklichen Familienweingut Eppelmann. Saftig, klar und zugänglich – ein perfekter Begleiter für viele Gelegenheiten.

Weißburgunder, Jülg, 2024

7,5 **39**

Cremig, strukturiert und zugleich ausgesprochen elegant. Ein Weissburgunder mit feinem Schmelz und charmantem Körper, der lange nachhallt.

Sauvignon Blanc, Gunderloch, 2023

7,5 **39**

Ein deutscher Sauvignon Blanc mit exotischem Twist: grünes Gras, Kiwi, Maracuja und Stachelbeere. Glasklar, saftig und äußerst expressiv im Duft.

Riesling, Battenfeld-Spanier, 2023

49

Ein klarer, straffer Riesling vom Kalkstein. Saftiges Steinobst, feine Kräuterwürze und ein kühler, rauchiger Zug prägen seinen Stil. Reif, elegant und mit lebendiger Spannung.

Chablis, Domaine Jean Dauvissat, 2022

55

Ein charaktervoller Chardonnay aus dem nördlichen Burgund: salzig-mineralisch, leichfüßig und dennoch bemerkenswert komplex. Ein klassischer Chablis-Stil.

Bruno Riesling, Karthäuser Hof, 2024

6,5 **30**

Unser BRUNO KABI ist das frisch-fruchtige Tor zur Mosel. Leicht, fruchtig, ein bisschen verspielt – aber immer mit dem Pfiff und sehr juicy!

Bruno Riesling, Karthäuser Hof, 2023

6,5 **30**

BRUNO Riesling dry ist der knackige, frische Moselwein. Zitrone, Pfirsich, ein bisschen Minze. Intensive Frucht trifft auf feine Frische – Mosel eben.

Bruno Pinot Blanc Dry, Karthäuser Hof, 2024

6,5 **30**

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

Blanc de Noir, Messing, 2024

6,5 **30**

Ein abwechslungsreiches Aromenspiel aus fruchtigen Nuancen von Physalis und Rhabarber und feinherben Noten von Bitterorange und Earl Grey. Untermalt wird das Geschmacksprofil von einer feinen Cremigkeit.

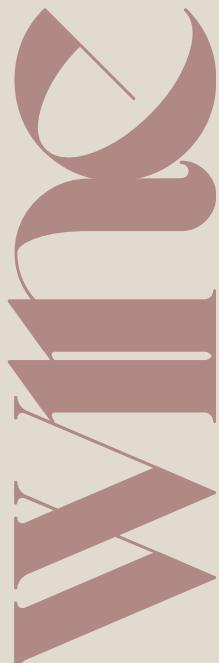
Crémant, Messing, 2024

9 **42**

Ein Blanc de Blancs aus 100 % handverlesenen Chardonnay. Dieser Crémant überzeugt mit einem harmonischen und eleganten Gesamtbild, das durch eine fruchtige Cremigkeit beeindruckt.

chichi

Rosé, Domaine de la Brillane, 2024	8	39
<i>Leicht, elegant und mit einem Hauch Urlaubsgefühl. Ein fruchtiger Rosé aus dem Herzen der Provence – frisch, aber niemals kitschig.</i>		
Bruno Rosé, Karthäuser Hof, 2023	8	39
<i>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.</i>		
Rouge, Chateau Unang, 2022	8	49
<i>Ein kräftiger, doch seidiger Rotwein vom Mont Ventoux. Dunkle Frucht, feine Würze und ein geschmeidiger Körper machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter.</i>		
Spätburgunder, Jülg, 2022		42
<i>Ein feingliedriger Spätburgunder vom Kalkstein. Süßkirsche, dunkle Beeren und zarte Kräuter treffen auf kühle Mineralität und eine elegante, klare Struktur.</i>		
Grand Cru, Château Adaugusta, 2019		65
<i>Ein angereifter Bordeaux mit Kraft, Tiefe und Noblesse. Reife Frucht, seidige Tannine und beeindruckende Komplexität.</i>		



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

0,15 | 0,75

Rosé, Krack, 2022

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.

79

Champagner, Crété Chamberlin, 1683

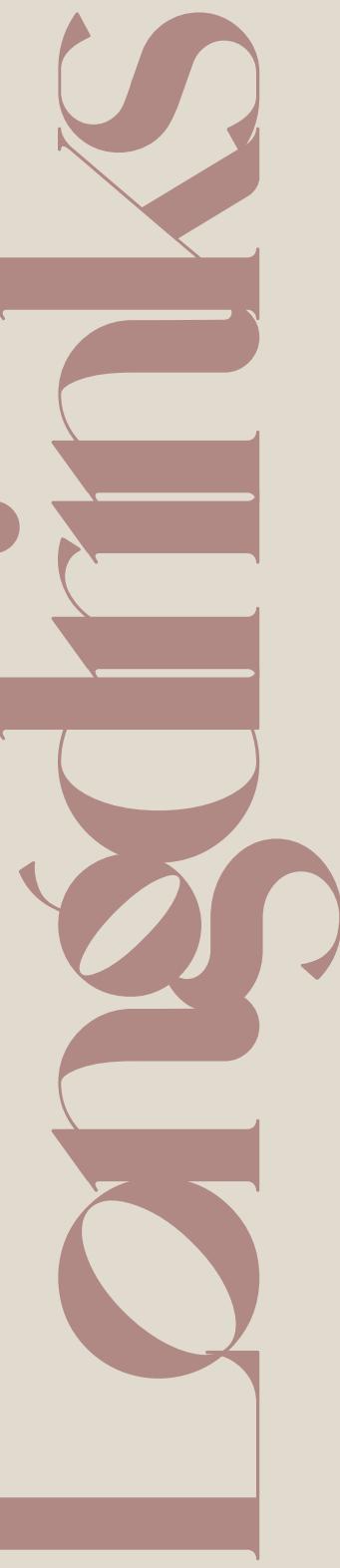
Ein kleines Champagnerhaus, das große Namen in den Schatten stellt. Ein Champagner mit Tieftang, Druck und Finesse – authentisch, präzise und eindrucksvoll.

75

Rosé, Rémy Massin & fils, 2024

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



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