Legende

LMIV - Allergene

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- 13Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- 14Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Weitere verpflichtende Kennzeichnung nach Anhang III

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

§9 Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken

- H Mit Farbstoff
- I Mit Konservierungsstoff
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- R Mit Säuerungsmittel
- S Sulfite

SUPPEN

1. **Miso Suppe** Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang und Porree/4,6,A,N/

2. **Tom Ka Gai** Kokosmilchsüppchen mit frischem Gemüse und Huhn/6,11N,R/
wahlweise bestellbar mit Tofu/6,11,N,R/

3. **Gemüsesuppe** klare Suppe mit Gemüse nach Jahreszeit/1,6,11/

4. **Fischsuppe** klare Suppe mit verschiedenen Sorten Fisch und Gemüse/1,2,4,6,11/

VORSPEISEN

5. **Kimchi** scharfer, eingelegter Kohl/6,H,N/

6. **Edamame** gesalzene grüne Sojabohnen in der Hülse/6/

7. **Goma Ae** Blattspinat mit geröstetem Sesam und warmer Erdnusssauce/1,5,6,11/

8. **Goma Wakame** grüne Seealgen mit gerösteten Erdnüssen und Chili/1,5,6,11/

9. Carpaccio von Roter Bete und Avocado mit Teriyakicreme und Kresse/1/

10. Avocado – Mango Salat mit karamellisierten Cashewkernen mit Ponzu Dressing/1,6,11,R/

11. Papaya Salat mit Erdnüssen, Chili und grünem Koriander, verfeinert mit Orangensaft und braunem Rohrzucker/5/

12. Gratinierter Ziegenkäse auf Roter Bete und Rucola mit gerösteten Nüssen und Ponzu Sauce/1,5,6,7,8,11/

Nr. 13 – 15 bestellbar mit Tofu /6,8/**, Huhn, Scampi** /2/, **/ Ente / Beef**

13. Panang Curry – scharfes Thai Curry mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnüssen und Basilikum, mit Duftreis /5/

14. Gelbes Curry – mit Blumenkohl, Broccoli, Edamame und Zucchini, mit Duftreis /6/

15. Rotes Curry – mit Ananas, Papaya, Granatapfel und Paprika, mit Duftreis

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit:

16. Hackfleisch und Glasnudeln, separate Teriyaki Sauce/1,6,11/

17. Spinat und Feta, separate Erdnußsauce/1,5,6,7,9/

18. feinen Karottenstreifen, würzigen Shiitake Pilzen, Sellerie und frischer Minze, separates Mango-Ingwer Chutney/1,6,9,10,11/

19. Variation von Frühlingsrollen mit dreierlei Saucen/1,3,5,6,7,9,10,11,B/

619. Frisches Gemüse der Saison im Tempurateig, dazu dreierlei Saucen/1,3,6,7,9,10,11,B/

620. Gegrillte Saté Spieße vom Huhn (3 Stück), wahlweise mit Erdnuß/5,B/- oder Currysauce/1,3,6,7,10/

602. Tataki vom Lachs auf gebratenem grünen Spargel mit Teriyaki Sauce/1,4,6/

621. Tataki vom Thunfisch auf Avocado Carpaccio mit Ponzu Sauce/1,4,6/

622. Lachs Sashimi auf Feldsalat, mariniert mit Chili, Limettensaft, Reispuder Koriandersamen und schwarzem Sesam/1,4,6,11,I/

623. Mit Honig kurz gebratenes Yellowfin Thunfischfilet auf cremigem Spinat/1,3,4,6,7/

624. Gebackene Black Tiger Prawns und grüner Spargel, mit Teriyakisauce/1,2,6,11/

625. Geflämmtes Lachs-Avocado Tatar mit Lauch und getrüffelter Mayonnaise/1,3,4,6,8,11,N,R/

626. Geflämmtes Thunfisch-Mango Tatar mit Lauch und getrüffelter Mayonnaise/1,3,4,6,8,11,N,R/

627. Gegrillter Caipirinha Lachs, karamellisiert mit Cachaca und braunem Zucker auf Limetten – Zucchini Gemüse/4/

628. Kurz gebratenes Filet vom Yellowfin Thunfisch mit buntem Sesam an Avocado-Gurken Salat, verfeinert mit hausgemachter Limetten Creme Fraiche/4,7/

629. Frisches Gemüse aus dem Wok mit schwarzem Reis
- mit Tranchen vom Rumpsteak
- Tranchen von der Barbarie Entenbrust
- Lachsfilet, kurz gebraten /4/
- Filet vom Yellowfin Thunfisch, kurz gebraten /4/

Poké Bowls (sprich: Po-käi)

Ursprünglich aus Hawaii kommend (hawaiianisch: in kleine Stücke schneiden) vermischt dieses Gericht sich mit japanischen Einflüssen und ist einfach super lecker – probieren Sie selbst….

Wir haben drei verschiedene Bowls, Sie können wählen, womit Sie Ihre Bowl möchten:

Mandel-Nuss Tofu /6,8/
Hähnchenbrustfilet
Filet vom Lachs /4/
Scampi /2/
Filet vom Yellowfin Thunfisch 4/
Beef

Bowl I /5,6,8,11/
Blaubeeren, geröstete Kürbiskerne, Feldsalat, Gurkenspaghetti, Granatapfel, Sesam und geröstete Kokoschips, gebettet auf Sushireis

Bowl II /1,5,6,8,10,11/
Avocado, Goma Wakame (grüne Seealgen), getrocknete Cranberries, Ananas, feine Streifen vom Nori Blatt, Wasabi Mayonnaise, Sesam und geröstete Kokoschips, gebettet auf Glasnudeln

Bowl III /5,6,8,10,11/
Mango, Erdbeeren, Edamame, Babyspinat, Mango Mayonnaise, Shiso Kresse, Sesam und geröstete Kokoschips, gebettet auf schwarzem Reis

Alle Bowls werden mit einer Marinade aus Sesamöl, Sojasauce, Teriyaki Sauce, Chili und Ingwer gereicht. /1,6/

SUSHI

EXTRAS

665.	**Portion Reis**	Sushireis, warm, mit Sesam/11/
97.	**Wasabi**	grüner japanischer Meerettich /10,H/
98.	**Gari**	Ingwerscheiben, süß-sauer/A,I,R/
99.	**Saucen**	Teriyaki/1,6,11/, Ponzu/1,6,11/, Chili/B,H,I,N/, sweet Chili/B/, Limetten Crème Fraiche/7,B/, Mango Chutney/3,7,9,10,B/, Knoblauch/3,7,10,B,I,M/, Mayo, Trüffel Mayo/8/, Wasabi Mayo /10,H/, Chili Mayo, Erdnuß/5/

SASHIMI

50.	**Moriawase**	ein bunter Mix verschiedener Rohfischscheiben/1,2,4,6/
51.	**Shake**	10 dünn filetierte Scheiben vom Lachs/4/
52.	**Maguro**	10 dünn filetierte Scheiben vom Thunfisch/4/
53.	**Shake u. Maguro**	12 dünn filetierte Scheiben von Lachs- und Thunfisch/4/

MAKI FISCH UND KAVIAR
(eine Rolle = 6 Stücke)

30.	**Ikura**	Lachsrogen/4/
31.	**Ebi**	Garnele/2/
32.	**Shake**	Lachsfilet/4/
33.	**Tekka**	Thunfischfilet/4/
36.	**Kanibo**	Krebsformfleisch (Surimi)/1,2,3,4,6,H,N/
38.	**Shirome**	Loup de Mer/4/

MAKI MIT SCHWARZEM KLEBREIS
(eine Rolle = 6 Stücke)

Der naturschwarze Klebreis ist durch seine dunkelviolette Farbe nicht nur ein optisches Highlight sondern überzeugt auch durch seinen leicht nussigen, karamelligen Geschmack den Gaumen…..

Black Roll Veggie:
Maki mit schwarzem Reis, gebackenem grünen Spargel(Tempura), Goma Wakame, frischer Ananas und Cashewkernen, inside-out, getoppt mit Erdbeeren und gerösteten Kokoschips /1,6,8/

Black Roll Shake:
Maki mit schwarzem Reis, Lachs, Granatapfel, Avocado und Mango, inside-out, getoppt mit Mango Mayonnaise und gerösteten Kokoschips /4/

Black Roll Tuna:
Maki mit schwarzem Reis, Thunfisch, gerösteten Kürbiskernen, Erdbeeren und Feldsalat, inside-out, getoppt mit Wasabi Frischkäse und Gurkenspaghetti /4,7,10,H/

MAKI VEGETARISCH / VEGAN

20. **Kappa** grüne Gurke 21. **Mango** 25. **Grüner Spargel** 26. **Avocado**
22**. Shinikoj** japanischer Rettich, eingelegt/A,H,I,N,R/
23. **Kampiyo** Kürbisstreifen, eingelegt/1,6,H,N/
24. **Tamago** japanisches Eiomelett/3/
27. **Shiitake** japanischer Pilz, eingelegt/1,6/
220. **Veggie bomb** Papaya, Granatapfel, geröstete Süßkartoffel, Rucola, inside-out Shiso Kresse
221. **Veggie roll** Mango, Avocado, Feldsalat, Cashewkerne, im Reispapier
222. **Green feelings** Avocado, Gurke, Eisbergsalat, Teriyaki Sauce, inside-out Kresse/1/6/
223. **No fish no meat** Rote Bete, Kürbis, Gurke, Sonnenblumenkerne, Ponzu Sauce, inside-out gerösteter Sesam/1,6,11/
224. **Raw goes green** Mango Chutney, Rucola, Walnüsse, Physalis, inside-out Shiso Kresse/8,9,10/
225. **Evergreen** Spargel, Gurke, Spinat, Erdnußcreme, Salat, im Reispapier/1,5,6/
226. **Red green** Avocado, getrocknete Tomaten, Edamame, Feldsalat, Chili, inside-out Basilikum/6,I,M,S/
227. **Veggie BÄÄM** veganer Lachs, Mango, Ananas, karamellisierte Cashewkerne, in-out, getoppt mit Shiso Leaves Purple und Mango Mayonnaise /8/
228. **Veggie WOW** veganer Thunfisch, Gurke, geröstete Erdnüsse, inside-out schwarzer Sesam, getoppt mit Avocado, Kresse und Teriyakicreme /1,5,11/
229. **Veggie YUM** vegane Scampi im Zitronenteig gebacken, Papaya, Ananas, Granatapfel, inside-out Kürbiskerne, getoppt mit Avocado und Chili Mayonnaise /1/

SPECIAL MAKI

34. **Verdi** Thunfisch, Chili, geröstete Erdnüsse, inside-out Masago grün /4,5,6,10,H,I,M,N,S/

35. **Wer die Nachtigall stört** Thunfischtatar mit Lauch, inside-out, getoppt mit gegrillter Zucchini, Wasabi-Mayonnaise und Sesam/1,4,6,11/

37. **Wie angelt man sich einen Millionär** Garnele, Avocado, karamellisierte Cashewkerne, inside-out, getoppt mit Lachs, Cream Cheese und schwarzem Sesam/2,4,7,8,11/

39. **Suzuki Lemon** Zander, geraspelte Zitronenschale, Sesam/4,11/

40. **Philly** Lachs, Lauchzwiebeln, Philadelphia/4,7/

41. **California** Surimi, Avocado, Mayonnaise inside-out Masago und Sesam/1,2,3,4,6,11,H,N/

42. **Chanel** Lachs und Rucola, inside-out Masago getoppt mit Limetten Crème Fraiche/4,6,7,H/

43. **Miyako** Lachs, Avocado, Mayonnaise/4/

45. **Raw** Lachs, Gurke, Cream Cheese, inside/out Sesam/4,7,11/

46. **Jewel** Garnele, gehackte Mandeln, milde Knoblauchsauce/2,3,7,10,I,M/

47. **stupid chicken** Teriyaki Huhn, Mango, Cranberries, Feldsalat, inside-out Sesam/1,5,6,8,11/

48. **Rainbow** Gurke, inside-out, getoppt mit Zander, Lachs, Thunfisch, Avocado/4/

49. **Peanut** Surimi, Gurke, Erdnußbutter, inside-out Mohn/1,2,3,4,5,6,H,N/

WARME MAKI

630. **Spicy Ebi**	gebackene Garnele in Panko, Chili, Avocado, inside-out Masago grün und schwarzer Sesam/1,2,6,10,11,H,I,N/
631. **Cross over**	zarter grüner Spargel in Tempura, Lachs, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, inside-out Kresse/1,4/
632. **Tuna Rock´n Roll**	leicht angebratenes Thunfischfilet, getrocknete Tomaten, Frischkäse, Basilikum, inside-out gerösteter Sesam/4,7,11,M,S/
633. **Crazy salmon**	gebratene Lachshaut, Spinat, Cream Cheese, in-out Lauch/1,4,6,7,11/
634. **Sweet duck**	gebackene Ente, Feldsalat, Cranberries, inside-out Mohn/1,5,8,11/
635. **Wild turkey**	gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Mangostreifen, Chili, Tandoori Paste und Mayonnaise, inside-out bunter Sesam/1,9,10,H,I,N/
636. **Funky eel**	gebratener, marinierter Aal mit Teriyaki Sauce und Avocado, inside-out Shiso Kresse/1,4,6,N/
637. **Veggie superstar**	Spargel in Tempura, Gurke, Avocado, getoppt mit gerösteter Paprika, Teriyaki Sauce und buntem Sesam/1,6,11/
638. **Veggie love**	Zucchini in Panko, Cocktailtomaten, Chili, Mango, Feldsalat, inside-out Basilikum/1,I,N/
639. **Dancing beef**	marinierter Thunfisch, Physalis, Rucola, inside-out, getoppt mit geflämmtem beef sashimi, Chili Sauce und schwarzem Sesam/4,6,11,H,I,N/
640. **raw crispy**	Black Tiger Prawns, Papaya und Rucola, gekrustet in Tempura, mit Limetten Crème Fraiche (separat)/1,2,7/
641. **raw special**	Avocado, Cranberries, Babyspinat, Mango, gekrustet in Panko, mit Ponzu Sauce (separat)/1,5,6,8,11/

NIGIRI

58. **Papaya**	
59. **Avocado**	
60. **Tamago**	japanisches Eiomelett/3/
61. **Maguro**	Thunfischfilet/4/
661. **Maguro Tatar**	Tatar vom Thunfisch mit Lauch/1,4,6,11/
61. **Shake**	Lachsfilet/4/
62. **Shake Tatar**	Tatar vom Lachs mit Lauch/1,4,6,11/
63. **Shiromi**	Loup de mer/4/
64. **Ebi**	Garnele/2/
65. **Kanibo**	Surimi/1,2,3,4,6,H,N/
66. **Suzuki**	Zander/4/
67. **Ikura**	Lachsrogen/4/
69. **Tako**	Oktopus/14/
70. **Unagi**	gebratener Aal, mariniert/1,4,6,H,N/
71. **Tai**	Dorade/4/
72. **Ika**	Sepia/14/
73. **Masago**	Flugfischrogen/4/

BENTO (MENÜ)

80. Bento I:

Misosuppe/4,6,A,N/
Tekka Maki (Thunfisch)/4/
Raw Maki (Lachs, Gurke, Cream Cheese, inside-out Sesam)/4,7,11/
Maguro Nigiri (Thunfisch)/4/, **Shake Nigiri** (Lachs)/4/,
Kanibo Nigiri (Surimi)/1,2,3,4,6,H,N/

81. Bento II:

Misosuppe/4,6,A,N/
California Maki (Surimi, Avocado, Mayonnaise inside-out Masago und Sesam)/1,2,3,4,6,11,H,N/
Tamago Nigiri (japanisches Eiomelett)/3,B/, **Shake Nigiri** (Lachs)/4/,
Maguro Nigiri (Thunfisch)/4/, **Kanibo Nigiri** (Surimi)/1,2,3,4,6,H,N/
Gemischtes Sashimi/4/

82. Bento Maki warm:

Misosuppe/4,6,A,N/
Spicy Ebi Maki (Garnele in Panko, Chili, Avocado, inside-out Masago grün und schwarzer Sesam)/1,2,6,10,11,H,I,N/
Cross Over Maki (grüner Spargel in Tempura, Lachs, hausgemachte Honig-Senf Sauce, inside-out Kresse)/1,4/
Dancing beef Maki (marinierter Thunfisch, Physalis, Rucola, inside-out, getoppt mit geflämmtem beef sashimi, Chili Sauce und schwarzem Sesam)/1,4,6,11/

83. Bento Maki Special:

Misosuppe/4,6,A,N/
Stupid chicken Maki (Teriyaki Huhn, Mango, Cranberries, Feldsalat, inside-out Sesam)/1,5,6,8,11/
Verdi Maki (Thunfisch, Chili, geröstete Erdnüsse, inside-out Masago grün)/4,5,6,10,H,I,M,N,S/
Wie angelt man sich einen Millionär Maki (Garnele, Avocado, karamellisierte Cashewkerne, inside-out, getoppt mit Lachs, Cream Cheese und Sesam)/2,4,7,11/

84. Veggie Bento:

Gemüsesuppe/1,6,11/
Veggie roll Maki (Mango, Avocado, Feldsalat, Cashewkerne, im Reispapier)
Veggie bomb Maki (Papaya, Granatapfel, geröstete Süßkartoffel, Rucola, inside-out Shiso Kresse)
Red green Maki (Avocado, getrocknete Tomaten, Edamame, Feldsalat, Chili, inside-out Basilikum)/6,I,M,S/

85. Bento für zwei Personen:

2 Misosuppen/4,6,A,N/
Jewel Maki (Garnele, gehackte Mandeln, milde Knoblauchsauce)/2,3,7,10,I,M/
California Maki (Surimi, Avocado, Mayonnaise inside-out Masago und Sesam)/1,2,3,4,6,11,H,N/
Philly Maki (Lachs, Lauchzwiebeln, Philadelphia)/4,7/
Rainbow Maki (Gurke, inside-out, getoppt mit Zander, Lachs, Thunfisch, Avocado)/4/
Nigiri je 2 Stück: Shake (Lachs)/4/, **Maguro** (Thunfisch)/4/, **Ika** (Sepia)/14/, **Avocado**

SOFTDRINKS

Magnus Imperial	0,25 l
Magnus Imperial	0,75 l
Magnus Imperial, still	0,25 l
Magnus Imperial, still	0,75 l
Säfte: Orange, Apfel/M/, Maracuja/B,M/, Rhabarber/B/, Cranberry/B/	0,3 l
Schorle, klein (Apfel/M/-, Maracuja/B,M/, Rhabarber/B/, Cranberry/B/)	0,3 l
Schorle, groß (Apfel/M/, Maracuja/B,M/, Rhabarber/B/, Cranberry/B/)	0,5 l
Coca Cola/B,G,H,R/	0,2 l
Coca Cola zero/A,G,H,R/	0,2 l
Sprite/B,R/	0,3 l
Fanta/B,H,M,R/	0,2 l
Spezi/B,G,H,M,R/	0,5 l
Thomas Henry Spicy Ginger/H,M,R/	0,2 l
Thomas Henry Magic Mango/B,H,M,R/	
Schweppes Ginger Ale/B,H,R/	0,2 l
Schweppes Tonic Water/B,Q,R/	0,2 l
Schweppes Bitter Lemon/M,Q,R/	0,2 l

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Tasse/G/
Heiße Schokolade/7/
Latte macciato/G,7/
Espresso/F/
Doppelter Espresso/F/
Cappuccino/G,7/
Grüner Tee, Kännchen/G/
Jasmin Tee/G/
Ingwer Tee (frisch)
Schwarzer Tee/G/
Pfefferminz Tee
Pfefferminz Tee (frisch)

BIERE

Krombacher vom Faß, klein/1/	0,2 l
Krombacher vom Faß, groß/1/	0,4 l
Alsterwasser, klein/1/	0,2 l
Alsterwasser, groß/1/	0,4 l
Krombacher, alkoholfrei/1/	0,3 l
Asahi, Japan/1/	0,33 l
Kirin, Japan/1/	0,33 l
Sapporo, Japan/1/	0,33 l
Erdinger Weizenbier, hell/1/	0,5 l
Erdinger Weizenbier, dunkel/1/	0,5 l
Erdinger Weizenbier, kristall/1/	0,5 l
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei/1/	0,5 l

WEISSWEINE OFFEN 0,2 l /S/

Pinot Grigio, Castellarin, Venetien/Italien

Sauvignon Blanc, El Descanso, Chile

Chardonnay, Good Hope, Stellenbosch/Südafrika

Riesling, Wolkentanz, Mosel/Deutschland

Sancerre, Domaine Gerard Millet, Loire/Frankreich

Weinschorle, weiß (mit Pinot Grigio)
(mit Riesling, Chardonnay oder Sauvignon Blanc)

ROTWEINE OFFEN 0,2 l /S/

Rioja, Sonsierra Crianza, Spanien

Ursprung, Cuveé, Schneider, Pfalz, Deutschland

Cabernet Sauvignon/Shiraz, Kaapzicht Estate Red, Stellenbosch/Südafrika

ROSE WEIN /S/

Spanien
Torres de Casta Rosado, Miguel Torres, Penedes D.O. Glas 0,2 l
Flasche 0,75 l

besticht durch frisch-fruchtige Beerenaromen, ist angenehm trocken mit einem fein-würzigem Abgang, leicht bekömmlich

PROSECCO UND CHAMPAGNER /S/

Italien
Prosecco Frizzante San Simone,Venetien Glas 0,1 l
auf Eis 0,2 l
Flasche 0,75 l

Frankreich
Champagner Moet Chandon Brut Imperial Piccolo 0,2l
Flasche 0,75 l

WEISSWEINE FLASCHEN 0,75 l /S/

Frankreich

Sauvignon Blanc

Chateau du Tariquet, Gascogne

schöne Aromen von exotischen Früchten, ohne opulent zu sein, im Mund frisch, haromisch mit einer angenehmen, klaren Strukur

Chile

Sauvignon Blanc

El Descanso, Curico Valley

brillantes Strohgelb, in der Nase Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt sich der Weine angenehm ausgewogen mit lebhaftem Säurespiel und angenehmem Schmelz

Südafrika

Chardonnay

Good Hope, Stellenbosch

Bukett von reifen Melonen und Zitrusfrüchten, im Glas ein strahlendes Strohgelb, ausgewogen mit einer frischen Säure

Deutschland

Riesling

Wolkentanz, Mosel

ein typischer Riesling mit Aromen von frisch gemähtem Gras, leicht floral und mit ausdruckstarkem Körper

Deutschland

Grauburgunder Kabinett

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

feine Aromen von Aprikosen und Grapefruit in der Nase, am Gaumen frisch und cremig mit einer gut eingebundenen Säure, lang im Abgang

Frankreich

Sancerre

Domaine Gerard Millet, Loire

ein typischer Sancerre mit Biss, frisch, fein und sehr mineralisch

ROTWEINE FLASCHEN 0,75 l /S/

Spanien

Rioja

intensives Rubinrot mit großer Tiefe, in der Nase Aromen reifer Früchte, Vanille- und Zimtnoten, am Gaumen samtig weich mit guter Struktur und schön eingebundenen Tanninen

Deutschland

Ursprung Cabernet Sauvignon, Merlot Portugieser

Weingut Markus Schneider, Pfalz

tief dunkler fruchtig opulenter Rotwein mit faszinierend weicher Textur, vollmundig mit einem harmonischen Abgang

Südafrika

Cabernet Sauvignon Shiraz

Kaapzicht Estate Red, Stellenbosch

Dieser Wein von der Westküste Südafrikas ist eine wahre Fruchtbombe (Brombeere, Heidelbeere, Cassis).Ein kraftvoller Wein mit einer unerhörten Geschmeidigkeit und Weichheit.

Italien

Sangiovese & Cabernet Sauvignon

Don Camillo, Abruzzen

besticht durch seine Frucht und Eleganz, angenehme Aromen nach Konfitüre, Kirschen, Gewürzen, Lakritzen und Vanille geben einen ausgewogenen und vollmundigen Geschmack mit angenehmem Nachhall

Deutschland

Black Print Cuveé aus St. Laurent, Cabernet Sauvignon Merlot & Syrah

Weingut Markus Schneider, Pfalz

beeindruckt mit einer tiefen Art, dunklen Reflexen und seinen Aromen von reifen schwarzen und roten Früchten

SAKE

Ozeki (warm oder kalt)

SPIRITUOSEN

Sambuca Molinari/H/	2 cl
Grappa	4 cl
Gin (Bombay, Tanqueray)	4 cl
Wodka Absolut	4 cl
Martini /S/	4 cl
Campari Bitter/H/	4 cl
Single Malt Whisky Macallan	4 cl
Brandy	4 cl
Bailey´s auf Eis/G,H,I/	4 cl
Averna auf Eis/H/	4 cl
Ramazotti auf Eis/H/	4 cl
Pflaumwein/H/	4 cl
Pflaumweinschorle/H/	0,2 l
Cognac Hennessy	4 cl

LONGDRINKS

Gin Tonic/R,Q/, Whisky Cola/G,H/, Wodka Lemon/M,Q/, Wodka O-saft, Campari Soda/H/

COCKTAILS

Red breeze /S/
(Wodka, Cranberrysaft, Prosecco, Limette)
Erdbeer Martini /H,I/
Erdbeer Limes, Martini bianco, Lime Juice, Minze, Soda
Hugo /H,I,P,S/
Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze
Aperol Sprizz /H,P,S/
Prosecco mit Aperol und frischer Orange
Cosmopolitan /H,I/
(Wodka Zitrone, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Saft)
Holundria/H,I,P/
(Weißwein, Holundersirup, Zitrone und Soda)

Ipanema (alkoholfrei)/B,H,I,R/
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale
Mojito/B,I/
Havanna Club, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Soda
Caipirinha/B,I/
Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice
Caipiroska/B,I/
Wodka, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Soda
Sakerinha/B,I/
Sake, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Soda