

## Unsere aktuellen Empfehlungen:

### APERITIF

<b>Spicy Aperol</b> Aperol, Ginger Beer (herbe Ingwerlimonade), Rosmarin, Eis	6,90
<b>Himbeer-Sprizz</b> Prosecco, frisches Himbeerpüree, Soda, Minze, Eis	7,90
<b>Crodino Soda</b> alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis	4,50

### SUSHI

#### NEU:

<b>Zabi Maki</b> Inside-Out Maki gefüllt mit Mango, Garnele, Fischkäse und Schnittlauch, außen Kürbis-Shiso Flocken	8,90
--	------

#### NEU:

<b>Tataki Maki</b> Inside-Out Maki gefüllt mit Tempura vom grünen Spargel, umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Ponzu-Spezialsoße	10,90
---	-------

### NACHSPEISEN

<b>Mochis</b> kleine Reisteigkuchen mit Eis gefüllt <b>zur Auswahl:</b> Mango-Passionsfrucht - Strawberry-Cheesecake - Vanille - Kokos - Himbeere - Schokolade - Matcha (grüner Tee) - Yuzu („japanische Zitrone“) - Krogama (schwarzer Sesam)	Stück	2,80
<b>New York-Cheesecake</b>		4,00
<b>Matcha-</b> (grüner Tee) <b>oder Krogama-</b> (schwarzer Sesam) <b>Eis mit Beeren</b>	je Kugel	2,50

## SUPPEN

**Misoshiru** 3,90  
traditionelle japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

**Tom Kah Gai** 6,80  
thailändische Kokossuppe mit Maishähnchenbruststreifen, Gemüse, Pilzen und Chili

## „KLEINE“ SPEISEN

### NEU:

**Tatar Tokio** 13,50  
geschnittenes Rindertatar (vom Filet) angemacht nach „Haru Art“ (Miso, Senf, ein Hauch Mayo.....)

### NEU:

**Horenso Gyoza** 7,50  
gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke

### NEU:

**Backhändl a la haru** 9,50  
gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip

### NEU:

**BeefTataki a la haru** 12,80  
Scheiben vom kurz gebratenem Rinderfilet mit Ponzu-Nußbuttermarinade und Salatbeilage

**Takko Sumiso** 12,80  
Salat vom Oktopus, Gurke, Avokado und Wakame-Algen mit Miso-Senfsoße

**Ebi „Tatar“** 10,80  
Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avokado mit Wasabi-Mayo-Sojacreme und Cräckern

**Avocado „Tatar“** 9,80  
Tatar von Avokado mit Wasabi-Mayo-Sojacreme und Cräckern

**Moyashi Salada** 4,50  
würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam

**Yaki Gyoza** 7,50  
gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke

**Ebi Mayo** 7,50  
gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise

**Karaage** 8,80  
knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen

**Edamame** 5,50  
blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

**Gomaae** 7,50  
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (*kalt*) klein 5,80

**Thunfischtatar „haru Art“** -unser Klassiker seit 19 Jahren- 19,50  
Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili klein 14,50

auch als **Lachstatar** bestellbar (17,50/12,50)

# haru - japanische Küche

---

## SALATE

<b>Miso Salada</b> saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing	8.-
<b>Sashimi Salada</b> saisonal gemischte Salate mit verschiedenem rohen Fisch, Kaviar und Wasabi-Dressing	15,80
<b>NEU:</b> <b>Takokara Salada</b> saisonal gemischte Salate mit gebackenem Oktopus und Sesam-Dressing	14,80

## HAUPTSPEISEN

<b>NEU:</b> <b>Mabo Don</b> große Schale gefüllt mit Reis und traditioneller, scharfer Hackfleisch-Chili-Tofusoße und Frühlingszwiebeln (sehr lecker!)	13.-
<b>Sake Teriyaki</b> gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisauce dazu Klebreis	21.-
<b>Yakisoba Yasai</b> gebratene japanische Eiernudeln mit buntem Gemüse und kräftiger Soße	11.-
<b>Yakisoba Ebi</b> gebratene japanische Eiernudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und kräftiger Soße	14.-
<b>Yakisoba Niku</b> gebratene japanische Eiernudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und kräftiger Soße	16
<b>Yakiudon Yasai</b> gebratene japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse und würziger Soße	11.-
<b>Yakiudon Ebi</b> gebratene japanische Weizennudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und würziger Soße	14.-
<b>Yakiudon Niku</b> gebratene japanische Weizennudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und würziger Soße	16,.
<b>Curry Yasai</b> kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse, dazu Klebreis	13.-
<b>Curry Ebi</b> kräftiges japanisches Curry mit Black Tiger-Garnelen und Gemüse, dazu Klebreis	16.-
<b>Curry Niku</b> kräftiges japanisches Curry mit gebratenen Rinderfilet-Streifen und Gemüse, dazu Klebreis	18.-
<b>Curry Karaage</b> kräftiges japanisches Curry mit gebackenen Maishähnchenbällchen und Gemüse, dazu Klebreis	16.-

# Aperitif und Schaumwein

---

**Hugo** 6,90  
Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis  
(auch als **Hugo alkoholfrei** 0,2 lt. - 3,50)

**Sprizz** 6,90  
Prosecco (klassisch) oder Weißwein (Veneto Sprizz) mit Soda und Aperol

**Prosecco frizzante** 0,10 lt. 3,50  
helle strohgelbe Farbe, zarter feinfruchtiger Duft, trockener Geschmack 0,75 lt. 23.-

**Sparkling Umeshu** 5.-  
Prosecco mit Pflaumenwein

**Champagner - Veuve Cliquot brut** 0,75 lt. 68.-

**Champagner - Veuve Cliquot brut** 0,375 lt. 44.-

**Champagner - Louis Roederer brut** 0,75 lt. 65.-

**Champagner - Roederer Cristal** 0,75 lt. 240.-

**Bruno Paillards Brut »Première Cuvée« extra brut** 0,75 lt. 70.-

**Champagner - Laurent Perrier rose** 0,75 lt. 95.-

**Campari** 5.-

**Campari Soda** 6.-

**Martini rosso oder bianco** 5.-

**Ricard mit Eiswasser** 5.-

**Gin Tonic** 9.-  
Gin nach Wahl mit Tonic

- Saffron
- Brokers
- Tanqueray
- Bombay Sapphire
- Malfy
- Yinzu
- Hendricks
- Beefeater 24

## Weissweine -offener Ausschank-

---

Italien	0,20 lt.	0,50 lt.
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE – LA DELIZIA</b>	5,20	12.-
strohgelbe Farbe, Duft von wilden Blumen und Akazienblüten Geschmack: trocken und harmonisch		
Deutschland		
<b>WEISSBURGUNDER ,WEINGUT NIK WEISS, MOSEL</b>	8,50	20.-
Nik Weis' Weißburgunder ist ein Paradebeispiel dafür, dass an der Mosel nicht nur formidable Rieslinge entstehen. Strohgelb im Glas, mit feinem Duft nach gelben Früchten, frischen Wiesenkräutern und hellen Blüten. Am Gaumen frisch, mit lebhafter Frucht und mineralischen Akzenten im Nachhall.		
Deutschland		
<b>RIESLING, URGESTEIN MARKUS MOLITOR, MOSEL</b>	8,50	20.-
Aromen von frischen Äpfeln, Limonen und einem Hauch Minze aber mit der Mineralität des Schiefer-Urgesteins und einer Ausgewogenheit, die das Können des Spitzenwinzers Markus Molitor demonstriert! Frisch, leicht, feinfruchtig.		

## Rotweine -offener Ausschank-

---

<b>wechselnder Wein - bitte fragen Sie uns</b>	6,90	16.-
--	------	------

## Flaschenweine - rot

---

<b>COTES DU RHONE 'CHEVREFEUILLES', DOM. LA REMEJEANNE, REMY KLEIN</b>	0,75lt.	27.-
Nein, mal nicht der übliche Italiener, sondern ein »Gallier« aus dem Rhôneetal. Toller Rotwein voller Saft und Kraft aus seriösem Bioanbau. Geschmeidig, süffig und herzhaft, macht Freude und gute Laune, läuft von alleine und ist nicht zu schwer, aber auch nicht zu leicht. Das können Sie, die Franzosen! Sehr viel Rotwein für's Geld!		
<b>BLAUFRÄNKISCH, WEINGUT PREISINGER, BURGENLAND, ÖSTERREICH</b>	0,75lt.	29.-
Der junge Claus Preisinger ist ein Star der österreichischen Weinszene. Sein Blaufränkisch ist wirklich blau im Glas. Dunkel und würzig, überraschend kühl im Trunk, nicht breit und fett, sondern schlank und eher intellektuell. Was für den Kopf, aber auch was für die Zunge. Spannend, ungewohnt, supersüffig, aber anders.		

## Flaschenweine - weiss

---

<b>TOURAINÉ SAUVIGNON AOC, DOMAINE DES CORBILLIERS, FRANKREICH</b>	0,75lt.	25.-
So was wie der Ur-Sauvignon Blanc. Von hier kommt er, von der Loire. Herrlich frischer, sanfter Wein mit animierendem Duft nach Heu und frischem Gras, weich und mild in der Säure, trocken, geschmeidig und lecker; paßt zu fast allem und macht richtig Spaß. Perfekt zu Sushi, Sashimi, Salaten und Gemüse.		
<b>GAVI DI GAVI DOCG - VILLA SPARINA, ITALIEN</b>	0,75lt.	32.-
Der Gavi di Gavi DOCG von Villa Sparina leuchtet im Glas Strohgelb und verführt mit den feinen Aromen von frischen Äpfeln und Kräutern. Die angenehme Struktur verleiht diesem Weißwein Lebhaftigkeit und Finesse am Gaumen. Abgerundet wird dieses harmonische Geschmackserlebnis mit den Noten von reifen Birnen, weißen Pfirsichen und gerösteten Mandeln. Dieser Weißwein wird aus Trauben der Rebsorte Cortese di Gavi vinifiziert. Nach der Lese findet die temperaturkontrollierte Fermentation in Edelstahltanks statt.		
<b>LA MANINA BIANCO, WEINGUT MANICOR, SÜDTIROL</b>	0,75lt.	28.-
Frisch und fröhlich, beschwingt und trotzdem unbeschwert. Ein herrliches Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon blanc und Chardonnay. Perfekt zu rohem Fisch von einem der Biodynamik Vorzeigebetriebe aus Südtirol. Leicht, mit unwiederstehlicher Süffigkeit.		
<b>RIESLING »VOM SCHIEFER« QBA, WEINGUT ANSGAR CLÜSSERATH, MOSEL</b>	0,75lt.	28.-
Mosel-Riesling? Kann man das trinken? Man kann, und wie! Sie werden staunen. Samtig, mit prickelnd frischer Säure, sanft und weich den ganzen Mund auskleidend. Wohlgefühl, der pure Saft, trocken und schmeichelnd und dabei mundwässernd frisch. Junge Winzerin, neue Mosel-Generation, super Wein.		
<b>"LES GENETS" BLANC, VDP, FRANKREICH</b>	0,75lt.	29.-
Die Provence läßt grüßen. Sushi-Weißwein. Knackig trocken, saftig mild in der Säure, aber mit Biß auf der Zunge. Schmeckt fast salzig, hat keinerlei Speck auf der Hüfte und ist deftig mediterran würzig. Begleitet Fisch perfekt, vor allem Sushi und Sashimi, doch auch gegarter Fisch schwimmt gerne in diesem Biowein von einem der verrücktesten Typen der in der Provence Wein macht. Spricht bayrisch, war Kunstschreiner und frönt jetzt Bacchus.		
<b>GRÜNER VELTLINER HORIZONT, WEINGUT HERBERT ZILLINGER, WEINVIERTEL</b>	0,75lt.	30.-
Herbert Zillinger schwimmt in jedem seiner Weine gegen den Strom. Faszinierend tiefgründig würzig im Glas, wirkt ungemein saftig und reif im Bukett. erinnert zunächst irgendwie an einen anspruchsvollen Chardonnay, bevor er sich im Mund eindeutig und selbstbewußt als Veltliner ausweist.		
<b>SAUVIGNON BLANC „CLOUDY BAY“, NEUSEELAND</b>	0,75lt.	53.-
Der Sauvignon Blanc von Cloudy Bay ist sicher einer der berühmtesten Sauvignon Blanc der Welt. Er kommt aus der Weinbauregion Marlborough im Nordosten der Südinsel Neuseelands, die über ein kühles maritimes Klima verfügt. Er wächst entlang des Flusses Wairau im gleichnamigen Tal auf unterschiedlichen Böden, von ausgewaschenen Kieselsteinen bis hin zu angeschwemmten Lehmböden mit etwas Ton. Sehr milde klimatische Bedingungen sorgten für eine sehr ausgeglichene Reife der Trauben mit konzentrierten Aromen. In allen Regionen reiften die Trauben zum mehr oder weniger gleichen Zeitpunkt aus und somit wurde die gesamte Ernte innerhalb von nur zwei Wochen eingebracht. Der Sauvignon Blanc von Cloudy Bay präsentiert sich mit einem fruchtigen Bukett von Zitronen- und Grapefruitaromen. Nektarine und ein wenig Zitronengras schließen sich an. Im Geschmack kommt der Wein frisch und mit saftiger Frucht daher. Dazu dezente Fenchelaromen und schöne mineralische Noten, die in einem langanhaltenden Finale enden. Sauvignon Blanc zum Verlieben..		
<b>PINOT GRIGIO IGT, WEINGUT JERMANN, ITALIEN</b>	0,75lt.	34.-
Frisch und raffiniert, mit einer leicht würzigen Nase präsentiert sich dieser Pinot Grigio von Jermann. Am Gaumen ist er voll und üppig und erinnert mit seinen nussigen Nuancen an die herrlich delikaten Pinots, wie man sie aus dem Elsass kennt.		
<b>RIESLING KIEDRICH GRÄFENBERG ROBERT WEIL, RHEINGAU</b>	0,75lt.	57.-
Sehr frisch und floral-duftig mit Orangenblüte, gelben Früchten und gelber Würze (Koriandersamen). Am Gaumen Orangenzeste, Grapefruit. Frische, lebendige Säure, Zitrusnoten.		
<b>SANCERRE LES VALLONS, DOMAINE FOUASSIER, FRANKREICH</b>	0,75lt.	42.-
Les Vallons«. Sancerre von kalkigen Lehmböden. Eine der bekanntesten und besten Lagen Sancerres. Der weichere Typus Sancerre. Eher mundfüllend als auf die Zunge konzentriert. Paul und Benoît Fouassier keltren nicht umsonst jede ihrer Lagen getrennt. Der Unterschied macht's. »Les Vallons« präsentiert sich als klassisch großer Sancerre. Nobel verhalten in Intensität und Aroma. Das erinnert an reife Birnen ebenso, wie an reife Mango, und der typische Hauch warmer Steine setzt das Tüpfelchen auf das i und prägt den Wein unverkennbar als Sancerre. Ein entspannt souveräner Weißwein, geprägt von seiner Rebsorte, die sich aber der Herkunft unterwirft. »Les Vallons« ist rund und fleischig, reif und fast ein wenig fett am Gaumen, durchdrungen von jener Frische, die an frischgewaschene und gebügelte weiße Wäsche erinnert. So »anders« duftet nur eine Rebsorte auf der Welt: Sauvignon Blanc. Hier in einem anspruchsvoll komplexen Exemplar, dessen entspannte Harmonie am Gaumen in nobel herber Länge ausklingt.		

## Japanische Softdrinks

---

### Calpico

In Japan sehr beliebtes Erfrischungsgetränk auf Joghurtbasis mit Traubenzucker

Calpico Pur	0,50 lt.	6.-
Calpico Mango	0,50 lt.	6.-
Calpico Erdbeer	0,50 lt.	6.-
Olong Eistee (herb, ohne Zucker)	0,50 lt.	6.-

## Mineralwasser, Säfte, Limonaden

---

Selters – Mineralwasser aus der Stadt Selters - still oder perlend	0,25 lt.	2,50
	0,75 lt.	6,30
Apfelschorle naturtrüb	0,30 lt.	3,30
Maracujaschorle	0,30 lt.	3,30
Johannisbeerschorle	0,30 lt.	3,30
Johannisbeernektar	0,30 lt.	3,90
Maracujanektar	0,30 lt.	3,90
Apfelsaft naturtrüb	0,30 lt.	3,90
Lemon Soda	0,20 lt.	2,80
fritz-Orangenlimo <sup>2,12</sup>	0,33 lt.	3,30
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,33 lt.	3,30
Coca Cola light <sup>1,2,9</sup>	0,33 lt.	3,30
Mezzo Mix <sup>1,2,4</sup>	0,33 lt.	3,30
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,20 lt.	2,80

## Biere

---

Jever Pils	0,33 lt.	3,30
Jever fun alkoholfrei	0,33 lt.	3,30
Tucher Helles Hefeweizen	0,50 lt.	4,40
Tucher Radler	0,50 lt.	4,40
Kirin	0,33 lt.	4,20
Asahi	0,33 lt.	4,20

## Tee & Kaffee

---

Grüner Tee (Sencha)	(wir füllen gratis nach!)	5,90
Becher Grüner Tee (Sencha)		2,90
Jasmin Tee	(wir füllen gratis nach!)	5,90
Becher Jasmin Tee		2,90
Espresso		2,10
Espresso macchiato		2,10
Espresso doppelt		3,80
Kaffee		2,20
Cappuccino		3.-
Latte macchiato		3,80