

## Unsere aktuellen Empfehlungen:

### APERITIF

<b>Lillet Wildberry</b>		7,90
Lillet blanc (französischer Weinlikör), Schweppes Wildberry, frische Beeren, Eis		
<b>Himbeer-Sprizz</b>		7,90
Prosecco, frisches Himbeerpüree, Soda, Minze, Eis		
<b>Crodino Soda</b>		4,50
alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis		

### BIER

<b>Mori - Pale Ale</b>	0,33 lt.	4,80
wunderbar süffiges japanisches Craft-Bier mit frischen Hopfennoten		

### AUSTERN

<b>Fines de Normandie</b> Scea Vergers Ostreicoles No.2	Frankreich	Stück	2,90
Der GoldmedallienGewinner der Austernzüchter 2020 .....			

### SUSHI

#### NEU:

<b>Hokkaido Maki</b>		7,50
Inside-Out Maki gefüllt mit Hokkaido-Kürbis-Chutney und Rucola, außen Curry Flocken		
<b>Zabi Maki</b>		8,90
Inside-Out Maki gefüllt mit Mango, Garnele, Fischkäse und Schnittlauch, außen Kürbis-Shiso Flocken		
<b>Surf and Turf Maki</b>		15,90
Inside-Out Maki gefüllt mit Garnelentempura umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Trüffelmayo vom weißen Alba-Trüffel		
<b>Tataki Maki</b>		10,90
Inside-Out Maki gefüllt mit Tempura vom grünen Spargel, umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Ponzu-Spezialsoße		

## Für die Feinschmecker und nur solange der Vorrat reicht:

### Balfego Bluefin-Thunfisch aus Spanien

Bluefin-Thunfisch Nigiri	5,80	Bluefin-Thunfischtatar	klein	19,50
Bluefin-Tekka Maki	7,90		normal	26.-
Bluefin-Pirikara Maki	9,90	Sashimi moriwase mit Bluefin	klein	26.-
Bluefin-Hiroki Maki	9,90	(gemischtes Sashimi)	normal	34.-
Bluefin-Tarutani Maki	9,90	Bluefin-Thunfisch Sashimi	klein	29.-
Bluefin-Alina Maki	9,90		normal	39.-
Bluefin-Kiyama Maki	17,80			

## „KLEINE“ SPEISEN

### NEU:

<b>Zensai Bento</b>			14,-
Bento Box gefüllt mit verschiedenen Vorspeisen (reicht auch für 2 Personen)			
+ Yaki Gyoza			
+ Gomae			
+ Karaage			
+ Edamame			
<b>Kimchi Tofu</b>			6,90
japanischer Seidentofu mit scharf-mariniertem Kohl, Sesamöl und Schnittlauch			
<b>Tatar Tokio</b>			13,50
geschnittenes Rindertatar (vom Filet) angemacht nach „Haru Art“ (Miso, Senf, ein Hauch Mayo.....)			
<b>Backhändl a la haru</b>			9,50
gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip			
<b>BeefTataki a la haru</b>			12,80
Scheiben vom kurz gebratenem Rinderfilet mit Ponzu-Nußbuttermarinade und Salatbeilage			
<b>Takko Sumiso</b>			12,80
Salat vom Oktopus, Gurke, Avokado und Wakame-Algen mit Miso-Senfsoße			
<b>Ebi „Tatar“</b>			10,80
Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avokado mit Wasabi-Mayo-Sojacreme und Cräckern			
<b>Avocado „Tatar“</b>			9,80
Tatar von Avokado mit Wasabi-Mayo-Sojacreme und Cräckern			
<b>Moyashi Salada</b>			4,50
würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam			
<b>Horenso Gyoza</b>			7,50
gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke			
<b>Yaki Gyoza</b>			7,50
gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke			
<b>Ebi Mayo</b>			7,50
gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise			
<b>Karaage</b>			8,80
knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen			
<b>Edamame</b>			5,50
blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz			
<b>Gomaae</b>			7,50
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (kalt)	klein	5,80	
<b>Thunfischtatar „haru Art“</b>			19,50
-unser Klassiker seit 19 Jahren-			
Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili	klein	14,50	
auch als <b>Lachstatar</b> bestellbar (17,50/12,50)			

## SUPPEN

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

**NEU:**

**Aki supu** 7,50  
feine Hokkaido-Kürbissuppe mit etwas Kokosmilch und Black-Tiger Garnelen (leicht scharf)

## SALATE

**NEU:**

**Tonkatsu Salada** 15.-  
saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing,  
dazu eine ganze gebackene Maishähnchenbrust in knuspriger Panade und würzigem Dip

**Miso Salada** 8.-  
saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing klein 4,90

**Sashimi Salada** 15,80  
saisonal gemischte Salate mit verschiedenem rohen Fisch, Kaviar und Wasabi-Dressing

## HAUPTSPEISEN

**NEU:**

**Bento Box DeLuxe** 30.-  
+ Sashimi  
+ Ebi-Tempura Maki  
+ gebratener Miso-Lachs  
+ BeefTataki vom Rinderfilet

**NEU:**

**Hotate batayaki** 23.-  
gebratene Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, Pilze, Kürbis und jap. Gewürzbutter dazu Klebreis

**Sake Teriyaki** 21.-  
gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs  
mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis

**Maguro Teriyaki** 25.-  
gebratenes Filet vom Thunfisch  
mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis

**Curry Yasai** 13.-  
kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse, dazu Klebreis

**Curry Ebi** 16.-  
kräftiges japanisches Curry mit Black Tiger-Garnelen und Gemüse, dazu Klebreis

**Curry Niku** 18.-  
kräftiges japanisches Curry mit gebratenen Rinderfilet-Streifen und Gemüse, dazu Klebreis

**Curry Katsu** 18.-  
kräftiges japanisches Curry mit gebackener Maishähnchenbrust in knuspriger Panade und Gemüse, dazu Klebreis

**Curry Karaage** 16.-  
kräftiges japanisches Curry mit gebackenen Maishähnchenbällchen und Gemüse, dazu Klebreis

<b>Yakisoba Yasai</b> (nur zum mitnehmen!)	11.-
gebratene japanische Eiernudeln mit buntem Gemüse und kräftiger Soße	
<b>Yakisoba Ebi</b> (nur zum mitnehmen!)	14.-
gebratene japanische Eiernudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und kräftiger Soße	
<b>Yakisoba Niku</b> (nur zum mitnehmen!)	16.-
gebratene japanische Eiernudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und kräftiger Soße	
<b>Yakiudon Yasai</b> (nur zum mitnehmen!)	11.-
gebratene japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse und würziger Soße	
<b>Yakiudon Ebi</b> (nur zum mitnehmen!)	14.-
gebratene japanische Weizennudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und würziger Soße	
<b>Yakiudon Niku</b> (nur zum mitnehmen!)	16.-
gebratene japanische Weizennudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und würziger Soße	

## Aperitif und Schaumwein

---

<b>Hugo</b> Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis (auch als <b>Hugo alkoholfrei</b> 0,2 lt. - 3,50)		6,90
<b>Sprizz</b> Prosecco (klassisch) oder Weißwein (Veneto Sprizz) mit Soda und Aperol		6,90
<b>Prosecco frizzante</b> helle strohgelbe Farbe, zarter feinfruchtiger Duft, trockener Geschmack	0,10 lt. 3,50 0,75 lt. 23.-	
<b>Sparkling Umeshu</b> Prosecco mit Pflaumenwein		5.-
<b>Champagner - Veuve Cliquot brut</b> <b>Champagner - Veuve Cliquot brut</b>	0,75 lt. 68.- 0,375 lt. 44.-	
<b>Champagner - Louis Roederer brut</b> <b>Champagner - Roederer Cristal</b>	0,75 lt. 65.- 0,75 lt. 240.-	
<b>Bruno Paillards Brut »Première Cuvée« extra brut</b>	0,75 lt. 70.-	
<b>Champagner - Laurent Perrier rose</b>	0,75 lt. 95.-	
<b>Campari</b> <b>Campari Soda</b> <b>Martini rosso oder bianco</b> <b>Ricard mit Eiswasser</b>	5. 6. 5.- 5.-	
<b>Gin Tonic</b> Gin nach Wahl mit Tonic	9.-	
- Saffron - Brokers - Tanqueray - Bombay Sapphire - Malfy - Roku - Hendricks - Beefeater 24 - Gin Mare - und viele mehr .....		

## Flaschenwein - rot

---

Frankreich

<b>COTES DU RHONE UN AIR DE RÉMÉJEANNE - RHONE</b>	0,75lt.	27.-
Fruchtbeladen, aber nicht aufdringlich; kraftvoll, aber geschmeidig und seidig; deftig, aber alles andere als rustikal; ungemein animierend im Trunk, fröhlich im Charakter und anspruchsvoll im Mundgefühl. Gekeltert wird er von jungen Grenache- und Syrah-Reben.		

Italien

<b>IN VIOLAS CORTONA, POLIZIANO - TOSCANA</b>	0,75lt.	33.-
Intensiver und raffinierter Duft von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Kirschen. Tiefgründig und langanhaltend am Gaumen mit klarer Fruchtprägung, rund mit fester Tanninstruktur und feinen würzigen Komponenten. Eleganter Abgang.		

## Flaschenwein - weiss

---

Deutschland

**RIESLING »VOM SCHIEFER« QBA, WEINGUT ANSGAR CLÜSSERATH - MOSEL** 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.

Frankreich

**TOURAINÉ SAUVIGNON AOC, DOMAINE DES CORBILLIERS - LOIRE** 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.

Frankreich

**"LES GENETS" BLANC - PROVENCE** 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.

Frankreich

**HENRI BOURGEOIS SANCERRE GRANDE RÉSERVE - LOIRE** 0,75lt. 38.-  
Wunderbare Aromen von Cassis, Stachelbeere, gelben Früchten, mit einem Hauch von Feuerstein und zarter Mineralität. Weich, komplex, aromatisch und delikater gleitet dieser Sauvignon Blanc über die Zunge.

Italien

**LA MANINA BIANCO, WEINGUT MANICOR - SÜDTIROL** 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 unwiderstehlicher Süffigkeit.

Italien

**CASTEL SALLEGG PRATUM WEISSBURGUNDER - SÜDTIROL** 0,75lt. 35.-  
Opulente Aromen von junger Birne, Apfel, Nektarinen, Nüsse und frischem Heu. Jung, dynamisch, weich und cremig, zartes Mandel und Vanillearoma im endlosen Finale. Jede Flasche ist ein nummeriertes Unikat.

Italien

**PINOT GRIGIO JERMANN - FRIAUL** 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.

Italien

**TERRE DEL MARCHESATO VERMENTINO RISERVA - TOSKANA** 0,75lt. 28.-  
Traumhaft ausgewogene Aromen von Quitten, Birnen und reifen Mirabellen, mit einem Hauch von weißen Blüten und feinen Kräutern.

Spanien

**ES FANGAR SA SIVINA – MALLORCA** 0,75lt. 28.-  
Cuvée aus Girò Ros und Prensal Blanc Trauben. Umwerfende Aromen von gelben Früchten, reifen tropischen Früchten und vollreifem Apfel. Elegantes, langes Finale mit einem leicht salzigen Touch.

Neuseeland

**SAUVIGNON BLANC „CLOUDY BAY“ - MARLBOROUGH** 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 Südinself 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 sorgen für eine sehr ausgeglichene Reife der Trauben mit konzentrierten Aromen. In allen Regionen reifen 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.

## Weisswein -offener Ausschank-

---

	0,20 lt.	0,50 lt.
Italien		
<b>PINOT GRIGIO LA DELIZIA - VENEZIEN</b>	5,20	12.-
strohgelbe Farbe, Duft von wilden Blumen und Akazienblüten Geschmack: trocken und harmonisch		
Portugal		
<b>VINHO VERDE BRANCO - MINHO</b>	5,90	13,50
Dieser weiße Vinho Verde lebt vom Temperament der portugiesischen Rebsorten wie Arinto und bringt Sonne ins Glas - egal zu welcher Jahreszeit! Leicht moussierend, treffen Aromen von Apfel, Limette, Grapefruit und Zitrone auf kräutrig-würzige Nuancen.		
Neuseeland		
<b>MOROKI SAUVIGNON BLANC - MARLBOROUGH</b>	8,50	20.-
Opulent, aromatisch nach Melone, Stachelbeere, grüner Paprika, Grapefruit und tropischen Früchten		
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.		

## Rotwein -offener Ausschank-

---

	0,20 lt.	0,50 lt.
<i>wechselnder Wein - bitte fragen Sie uns</i>	6,90	16.-

## Sake - japanischer Reiswein

---

Kikumasamune - <i>warm</i>		0,15 lt. 6.-
Kikumasamune - <i>kalt</i>		0,10 lt. 4,80
Hakkaisan <i>kalt</i>	0,10 lt. 7,90	0,72 lt. 55.-
HAKUTSURU - JUNMAI NAMACHOTOSHU - Hyogo		0,3 lt. 20.-
TAMANOHIKARI - JUNMAI DAIGINJO - Kyoto		0,3 lt. 27.-
GASSAN SASARA TSUKI - JUNMAI - Yamagata		0,3 lt. 21.-
HAKKAISAN - GINJO HYOTANBIN - Niigata		0,18 lt. 19.-

# 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 spritzig	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-Oranglimo <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