

sushi aktuell

Nigiri Aburi San 13,00
Drei flambierte Nigiri.
Sake Nigiri mit Trüffel-Mayo, Hamachi Nigiri mit Flugfischkaviar und Toro Nigiri mit Frühlingszwiebeln.

Hisaki Maki 14,90
Inside-Out Maki gefüllt mit in Panko gebackener Avocado, umhüllt von flambierten Lachsstreifen, Trüffelmayo, Dillöl und Flugfischkaviar.

Bokuso Maki 8,50
Inside-Out Maki mit in Panko gebackener Avocado, Goma-Wakame Salat und Shiso-Flocken.

Kaisendon 16,00
Kleine Schale gefüllt mit Sushi-Reis und drapiert mit traditioneller Fischauswahl und Meeresfrüchten.

Bejitaridon 10,00
Kleine Schale gefüllt mit Sushi-Reis und drapiert mit Tamago, Avocado, Gurke, Kimchi und Kanpyo.

Balfego - Bluefin-Thunfisch aus Spanien

QUALITÄT WIE MAN SIE NUR IN JAPAN FINDET.

Butterweich und Geschmacksintensiv!!

Balfego Thunfisch ist eine spanische Markenfischerei die sich den höchsten qualitativen- und ökologischen Standards verschrieben hat Dieser Lieferant hat zusammen mit der ICCAT (Internationale Kommission zu Erholung der Blauflossen-Thunfischbestände) sich der ökologischen Befischung von Thunfisch verpflichtet. Dieser Blauflossen-Thunfisch ist von allerhöchster Qualität und bietet aufgrund von einem einzigartigem Rückverfolgungssystem Informationen über die genaue Herkunft des Fisches und dessen ausgeglichener Ökobilanz.

Bluefin-Thunfischtatar klein 24.-
normal 30.-

Sashimi moriwase mit Bluefin klein 28.-
(gemischtes Sashimi) normal 36.-

Bluefin-Thunfisch Sashimi klein 35.-
normal 45.-

Bluefin-Thunfisch Nigiri 6.-

Bluefin-Tekka Maki 8.-

Bluefin-Pirikara Maki 10.-

Bluefin-Hiroki Maki 11.-

Bluefin-Tarutani Maki 12.-

Bluefin-Alina Maki 10.-

Herzlich Willkommen im haru.
Unsere aktuellen Empfehlungen:

AUSTERN

Fines de Normandie N. 2 - Earl Aucreterre

(GoldmedallienGewinner der franz. Austernzüchter)

Frisch vom Pariser Fischmarkt, gekühlt auf Eis serviert mit Zitrone

1 Stück	4,90
3 Stück	12.-
6 Stück	21.-
12 Stück	39.-

APERITIF

Campari Summer Cooler

Campari, Aperol, Prosecco, Soda, Zitrone, Orange

8,90

Himbeer-Sprizz

Prosecco, frisches Himbeerpüree, Soda, Minze, Eis

8,90

Crodino Soda

alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis

4,90

Negroni

Beefeater Gin, Carpano Antica Formula, Campari, Orangenzeste, Eis

10,90

Gimlet

Beefeater Gin, Lime Juice Cordial, Zitronensaft, Eis

10,90

SUPPEN

Misoshiru traditionelle, japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln	4,80
Misoshiru to sake japanische Suppe aus Misopaste mit Lachs, Seetang, Dillöl und Frühlingszwiebeln	6,80
Tom Kah Gai thailändische Kokosuppe mit Maishähnchenbruststreifen, Gemüse, Pilzen und Chili	8,-

„KLEINE“ SPEISEN

Ceviche a la haru Oktopus, Tintenfisch, Dorade und Avokado kurz mariniert mit Yuzu, Chili und Olivenöl	14,50
Yuzo kosho hotate kurz gebratene Jakobsmuscheln (4 Stück) mit Yuzu-Chili-Olivenöl	16,00
BeefTataki kurz angebratenes Rinderfilet mit Koriander-Chili-Ponzu	14,50
Lachscarpaccio dünne Scheiben vom schottischen label rouge Lachs mit Wasabi-Ponzu und Dillöl	13,50
Ebi Mayo gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise	9,50
Thunfischtatar „haru Art“ <i>-unser Klassiker seit 21 Jahren-</i> Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili	24,50
	klein 18,50
Backhändl a la haru Gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip	9,50
Horenso Gyoza gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke	8,90
Yaki Gyoza gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke	8,90
Moyashi Salada würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam	4,90
Edamame blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz	6,50
Gomaae blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (<i>kalt</i>)	9,90
	klein 7,90
Sunomono Frischer japanischer Gurken-Wakame-Salat mariniert mit Sojasauce, Reissessig und Sesamöl	4,90

SALATE

NEU:

Niku Salada

saisonal gemischte Salate mit pikanten Rinderfiletstreifen und Misodressing

17.-

NEU:

Tonkatsu Salada

saisonal gemischte Salate mit gebackenem Schweine- **oder** Hähnchenschnitzel mit hausgemachter Tonkatsusauce und Misodressing

17.-

Sashimi Salada

saisonal gemischte Salate mit rohem Lachs und Thunfisch, Kaviar und Wasabi-Dressing

17.-

Miso Salada

bunter Salat mit Miso-Dressing

klein 6,50

9,50

HAUPTSPEISEN

Sake Teriyaki

gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis

25.-

Bento Box DeLuxe

+ Sashimi
+ Ebi-Tempura Maki
+ gebratener Miso-Lachs
+ Beef Tataki vom Rinderfilet

34.-

Asupara Udon Yasai

gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse und Knoblauch-Butter-Soja-Soße

13.-

Asupara Udon Ebi oder Niku

gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse, Knoblauch-Butter-Soja-Soße und Black-Tiger-Garnelen *oder* Rinderfiletstreifen

19.-

Curry Yasai

kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse, dazu Klebreis

15.-

+ *Katsu* - mit gebackenen Maishähnchenbrust

21.-

+ *Niku* - mit gebratenen Rinderfiletstreifen

23.-

+ *Ebi* - mit Black Tiger Garnelen

23.-

Aperitif und Schaumwein

Hugo 7,90
Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis

Hugo alkoholfrei 4,90
Soda, Minze, Holunderblütensirup, Eis

Sprizz Aperol 7,90
Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis

Sparkling Umeshu 6.-
Prosecco mit Pflaumenwein

Campari 6.-

Campari Soda 7.-

Campari Tonic 7.-

Martini rosso oder bianco 6.-

Ricard mit Eiswasser 6.-

Cava „Dignitat“ Methode Tradicional 0,75 lt. 39.-

Champagner - Bruno Paillard Brut »Première Cuvée« extra brut 0,75 lt. 80.-

Champagner - Louis Roederer brut 0,75 lt. 80.-

Champagner - Roederer Cristal 0,75 lt. 280.-

Champagner - Dom Perignon 0,75 lt. 250.-

Champagner - Ruinart Rosé 0,75 lt. 105.-

Sake - japanischer Reiswein

Offene Sake

<i>Kikumasamune Kimoto Junmai - warm oder kalt serviert</i>	0,1 lt.	6.-
<i>Hakkai Jozo Hakkaisan Junmai „Futsu-Shu“ - kalt serviert</i>	0,1 lt.	7,50.-

Sake Flaschen

Junmai

Hakutsuru Shuzo Junmai „Namachozoshu“ <i>Ein leichter, feinherber Sake mit süß-cremigen Melonen- und Kokosnuss-Noten.</i>	0,3 lt.	18.-
Gassan Shuzo Junmai „Sasara Tsuki“ <i>Ein leicht süßer Sake mit deutlichen Apfelaromen.</i>	0,3 lt.	22.-
Shindo Shuzo Ura Junmai „Gazanryu Fuka“ <i>Ein Junmai mit Litschi- und Ananasaromen. Glattes, seidiges Finish.</i>	0,72 lt.	48.-
Choryo Shuzo Sparkling Junmai „Sawasawa“ <i>Ein prickelnder Sake mit feinsüßer Aromatik, ausbalanciert und unaufgeregt.</i>	0,25 lt.	18.-

Junmai Ginjo

Doi Shuzoba Doi Shuzo Junmai Ginjo „Kaiun Iwaisake“ <i>Ein Körperreicher, gut ausbalancierter Junmai Ginjo der das Wechselspiel von Süße und Säure eindrucksvoll darstellt, mit Noten von Banane und Melone.</i>	0,72 lt.	63.-
Tamano Hikari Shuzo Junmai Daiginjo „Tamanohikari“ <i>Kein ganz typischer Junmai Ginjo: Noten von Anis und weißen Blüten. Ein Sake der mit jedem Glas eine neue Facette zu zeigen verspricht.</i>	0,3 lt.	26.-
Ippongo Kubo Honten Junmai Ginjo „Denshin Yuki“ <i>Ein Sake gebraut mit dem eiskalten Gletscherwasser der umliegenden Berge. Noten von Erdbeere, Mango und weißem Pfeffer.</i>	0,72 lt.	48.-
Hakkai Jozo Junmai Ginjo „Hakkaisan“ (Hyotanbin) <i>Ein perfekter Begleiter zu Seafood und gegrilltem Fisch. Leichte Frucht- und Nussaromen mit mineralischem Abgang.</i>	0,18 lt.	25.-
Asahi Shuzo Junmai Ginjo „Dassai 23“ <i>Fruchtige Noten von weißen Blüten und Feigen, ein komplexer vielschichtiger Sake.</i>	0,72 lt.	85.-
Asahi Shuzo Junmai Daiginjo „Dassai 45“ <i>Mildfeine Frucht von Muskattrauben, zarte Säure die an Weißwein erinnert.</i>	0,72 lt.	48.-
Asahi Shuzo Kubota Hekiju Tonkubetsu „Honjozo“ <i>Ein sehr renommierter Sake mit Noten von Grapefruit, Birne und Muskatnuss. Das Yamahai-Brauverfahren gibt dem Honjozo eine ganz eigene Schubkraft.</i>	0,72 lt.	54.-

Junmai Daiginjo

Kato Kichibee Born Muroka Junmai Daiginjo „Namagenshu“ <i>Ein außergewöhnlicher Sake von höchster Qualität: Aromen von Reis, Birne und Lychee.</i>	0,72 lt.	54.-
--	----------	------

Weissweine -offener Ausschank-

	0,20 lt.	0,10 lt.	0,75 lt.
Deutschland RIESLING - WINZERHOF STAHL - RHEIN Hellgelber Farbton zeigt sich in der Nase perlig frisch und fruchtig. Aromen von Pfirsich und Aprikose mit animierendem Trinkfluss.	5,90	3,90	(1,0 lt.) 26.-
Deutschland WEISSBURGUNDER - GEBRÜDER KAUER - NAHE Harmonischer Weisser von den Weissburgunder-Experten Markus & Christoph Kauer. Mit Aromen von Kernobst und Mostapfel Frucht harmoniert er perfekt mit unseren Speisen.	8,90	5,90	32.-
Spanien CHARDONNAY - FINCA FABIAN- DOMINIO DE PUNCTUM Ein fruchtiger, süffiger, grundsolider Chardonnay, der Saft und Fülle besitzt und milde Säure in frischem Mundgefühl spielen lässt.	6,90	4,50	24.-

Roséweine -offener Ausschank-

	0,20 lt.	0,10 lt.	0,75 lt.
Frankreich CUVÉE - DOMAINE DE MONTCALM - PETITE-CAMARGUE Blassrosa im Glas, fein, elegant und zugleich ausdrucksvoll und rund mit Volumen und der typisch frischen Art eines Sandweines. Wurde immer wieder ausgezeichnet und ist daher zu empfehlen.	9,50	6,30	33.-

Rotweine -offener Ausschank-

	0,20 lt.	0,10 lt.	0,75 lt.
WECHSELNDER WEIN - FRAGEN SIE UNS	7,90	4,90	28.-

Flaschenwein - rot

Österreich BLAUFRÄNKISCH - WEINGUT STREHN - BURGENLAND Das Burgenländer Original wie es im Buche steht: ein würzig-fruchtiger Wein mit kompaktem Körper, Brombeer-Sauerkirsch Aromatik mit Noten von Zimt und Tannen.		0,75lt.	26.-
Deutschland SPÄTBURGUNDER - WEINGUT VON WINNING - PFALZ Intensiver Dichte und Elegante Aromatik von Schwarzkirschen und Holunderbeermark, würzige Aromen Von Zedernholz und Waldboden, elegant und nicht aufdringlich eingebunden. Griffige Tannine und eine junge, Pikante Säurestruktur. Einfach schön!		0,75lt.	29.-

Flaschenwein - weiss

Deutschland

RIESLING »S« ESCHERNDORFER LUMP - WEINGUT HORST SAUER - FRANKEN 0,75lt. 36.-
Fränkischer 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, mundwässernd frisch.

Deutschland

SAUVIGNON BLANC - WEINGUT VON WINNING - PFALZ 0,75lt. 32.-
Die Trauben für den Sauvignon Blanc stammen aus verschiedenen Deidesheimer Lagen. Ausgebaut und vergoren wurde der Wein zum Großteil im Edelstahltank, ein kleiner Teil auch im Holzfass. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Birnen, Apfel, Grapefruit, Limette, kräutrigne Noten und Holunder. Am Gaumen, rassig, dichte Frucht,, zupackend finessenreich, mineralisch, feinwürzig, schöner Schmelz mit sehr langem Nachhall.

Deutschland

SCHEUREBE - WEINGUT GEBRÜDER KAUER - NAHE 0,75lt. 26.-
Die Scheurebe der Gebrüder Kauer hat alles, was eine Scheurebe braucht: Frucht, Mineralik und Frische. Ein trinkiger Wein mit Pfeffer- und Maracujanoten, der sich als perfekter Begleiter zu asiatischer Kochkunst präsentiert.

Deutschland

KALIBER 21 „WHITE WEDDING“ - WEINGUT SIMONE ADAMS - RHEINHESSEN 0,75lt. 39.-
Pure Trinkfreude aus den Rebsorten Chardonnay, Viognier, Weissburgunder und Riesling; im Barrique ausgebaut aber keinesfalls ein holziger, sondern ein frischer Weißwein mit dezenten Zitrusaromen und feinem Schmelz. Noten von frischen Feigen, Flieder, Estragon und Löwenzahn.

Deutschland

RIESLING „SCHLOSS JOHANNISBERG BRONZELACK“ - FÜRST VON METTERNICH-WINNEBURGSCHEN DOMÄNE, RHEINGAU - RHEINHESSEN 0,75lt. 42.-
Fester, jugendlicher und kräftiger Duft mit leicht floralen und mineralischen Noten, ins salzige gehende Mineralik. Sehr guter, saftiger und herb-mineralischer Abgang mit Biss.

Österreich

WEISSER SCHOTTER - WEINGUT STREHN - BURGENLAND 0,75lt. 35.-
Hier fügen sich Welschriesling, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner und Gemischter Satz zu einem ausgewogenen Cuvée

Österreich

GRÜNER SILVANER - VDP GUTSWEIN - WEINGUT WAGNER STEMPEL RHEINHESSEN 0,75lt. 41.-
Ein toller spannender Silvaner mit Zugkraft und straffer Mineralik

Portugal

ALENTEJO - QUINTA DA PLANSEL - WEINGUT LINDEMANN BRANCO 0,75lt. 24.-
Von Rebsorten wie Arinto, Gouveiho und Viosinho haben Sie noch nie gehört? Macht nichts: dieser wunderbar trinkige Weisswein von der deutschen Winzerin Dorina Lindemann, die nach ihrem Ökologie-Studium in Geisenheim nun den portugiesischen Weinmarkt aufmischt, besteht - denn das ist ihre Leidenschaft - nur aus autochthonen, weithin unbekanntem portugiesischen Rebsorten aus dem Norden des Landes. Mit Noten von exotischen Früchten, wundervoll dicht strukturiert und mit eleganter aufregender Säurestruktur am Gaumen. Langes und weiches Finish mit schöner Tiefe. Passt perfekt zu Fisch.

Italien

CHARDONNAY „SURNAT 1701“ - SEBINO IGT - FRANCIACORTA 0,75lt. 44.-
Der Chardonnay aus dem Franciacorta ist ein qualitativ hochwertig ausgebaute Wein der Rebsorte Chardonnay aus der IGT Sebino. Am Gaumen verschmelzen Aromen von zarter Limette und Zitrus mit eleganter und zarter Struktur.

Flaschenwein - weiss

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

POUILLY-FUMÉ - CHATEAU DE TRACY AOC 0,75lt. 46.-

Das Weingut Chateau de Tracy ist ein Muss für Sauvignon-Liebhaber. Der Pouilly-Fumé dieser Domaine im Loire-Tal ist ein sicherer Wert. Eine bezaubernde und lebhaftige Spitzenkombination aus Terroir, Rebsorte und Vinifikation. Kräftige Aromen von schwarzen Johannisbeeren, weißfleischigen Früchten und Pfefferdüften. Ein toller Begleiter zu Lachs.

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

ROSSJ BAS - GAJA - PIEMONTE 0,75lt. 95.-

Ein absoluter Klassiker: Rossj-Bass von Angelo Gaja: die Kombination aus 95% Chardonnay und 5% Sauvignon Blanc leuchtet goldgelb im Glas. Er zeigt eine elegante und komplexe Nase mit floralen Noten von Glyzinie, Zitronenmelisse und Akazienblüten, fruchtigen Nuancen von Pfirsich, die schnell zu einem marinen Hauch führen. Intensiv und knackig, mit einer lebendigen Struktur, in der Zitrusfrüchte und mineralische Elemente mitschwingen. Er zeigt sich nach und nach, mit frischer Mineralität im langen Abgang.

Neuseeland

SAUVIGNON BLANC „CLOUDY BAY“ - MARLBOROUGH 0,75lt. 53.-

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.

Flaschenwein - Rosé

Frankreich

SANCERRE ROSÉ (SAUVIGNON BLANC) - DOMAINE HENRI BOURGEOIS - LOIRE 0,75lt. 38.-

Nuancen von roten Beeren und Hibiscus gepaart mit zart-nussigen Obertönen. Am Gaumen fest, mit komplexer Mineralik und delikatem Schmelz

Österreich

BLAUFRÄNKISCH ROSÉ - WEINGUT STREHN - BURGENLAND 0,75lt. 33.-

Dieser Wein besticht durch reife Kaktusfeige, Anklänge von Pfirsich, Erdbeeren und Wiesenkräutern, am Gaumen nochmal intensive und saftige Frucht. Echt viel Wein.

Japanische Softdrinks

Calpico

In Japan sehr beliebtes Erfrischungsgetränk auf Joghurtbasis mit Traubenzucker

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

Mineralwasser, Säfte, Limonaden

<i>Selters – Mineralwasser aus der Stadt Selters - still oder spritzig</i>	0,25 lt.	2,70
	0,75 lt.	6,80
<i>Apfelschorle naturtrüb</i>	0,30 lt.	3,50
<i>Maracujaschorle</i>	0,30 lt.	3,50
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,30 lt.	3,50
<i>Johannisbeernektar</i>	0,30 lt.	4,20
<i>Maracujanektar</i>	0,30 lt.	4,20
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,30 lt.	4,20
<i>Lemon Soda</i>	0,33 lt.	3,80
<i>Fanta^{2,12}</i>	0,33 lt.	3,50
<i>Coca Cola^{1,2}</i>	0,33 lt.	3,50
<i>Coca Cola zero^{1,2,9}</i>	0,33 lt.	3,50

Biere

<i>Jever Pils</i>	0,33 lt.	3,60
<i>Jever fun alkoholfrei</i>	0,33 lt.	3,60
<i>Tucher Helles Hefeweizen</i>	0,50 lt.	4,70
<i>Tucher Radler</i>	0,50 lt.	4,70
<i>Kirin</i>	0,33 lt.	4,50
<i>Sapporo</i>	0,33 lt.	4,50

Tee & Kaffee

<i>Grüner Tee (Sencha)</i>	Becher	3,50
<i>Jasmin Tee</i>	Becher	3,50
<i>Espresso</i>		2,10
<i>Espresso macchiato</i>		2,10
<i>Espresso doppelt</i>		3,80
<i>Kaffee</i>		2,20
<i>Cappuccino</i>		3.-
<i>Latte macchiato</i>		3,80

Spirituosen

Gin

4 cl

Pur oder mit Schweppes Tonic

10.-

-Brokers	-Tanqueray Sevilla
-Malfy Gin	-Tanqueray 10
-Lind & Lime Gin	-Marconi Gin Poli
-The Botanist	-Beefeater
-Mistral Gin	-Bombay Sapphire
-Bulldog Gin	-Bombay Bramble
-Jinzu Gin	-Malfy con Limone
-Roku Gin	-Malfy con Arancia
-Impact Gin	-Gordons Pink Gin
-Nikka Coffey Gin	-Beefeater Gin
-Greenalls	-Siegfried Gin alkoholfrei
-Saffron Gin	
-Hendricks	
-Haymans Old Tom	
-Haymans Sloe Gin	
-Lonewolf Gin	

Vodka

2 cl

4 cl

Grey Goose	6,50.-	13.-
Level Vodka	5,50.-	11.-
Stolichnaya Vodka	4,50.-	9.-
Koskenkorva Vodka	4,50	9.-

Japanische Whiskey

2 cl

4 cl

Suntory Whiskey	3,50.-	7.-
Suntory Whiskey „Toki“	4,50.-	9.-
Suntory Whiskey „Hibiki“	8.-	16.-
Nikka Whisky from the Barrel	4,50.-	9.-
Nikka Coffee Malt Whiskey	6.-	12.-
Nikka Whiskey „The Nikka“ 12 years blended	9.-	18.-
Nikka „Nikka Days“ blended	7.-	14.-
40° The Fujisan Whiskey	7.-	14.-
Tagouchi Japanese Whiskey	9.-	18.-
Enso Japanese Whiskey	8.-	16.-

Tequila

2 cl

4 cl

Jose Cuervo Especial Silver Label	3,50.-	7.-
-----------------------------------	--------	-----

Rum	2 cl	4 cl
<i>A.H. Riise Non Plus Ultra (Karibik)</i>	10.-	20.-
<i>Mount Gay XO Reserve Cask (Barbados)</i>	6.-	12.-

Kräuterliköre, Amaro, Vermouth	2 cl	4 cl
<i>Amaro di Montenegro</i>	3.-	5.-
<i>Fernet Branca</i>		
<i>Averna</i>		
<i>Ramazotti</i>		
<i>Limoncello</i>		
<i>Kahlúa</i>		

		5 cl
<i>Martini Rosso</i>		5.-
<i>Martini Bianco</i>		
<i>Lillet</i>		
<i>Campari</i>		
<i>Carpano Antica Formula</i>		
<i>Italicus Rosolio di Bergamotto</i>		
<i>Aperol</i>		

Obstbrände	2 cl	4 cl
<i>Etter Mirabelle</i>	4.-	8.-
<i>Schladerer Williams Birne</i>		
<i>Richter Himbeergeist</i>		
<i>Haas Schwarzer Johannisbeergeist</i>		

Grappa	2 cl	4 cl
<i>Terre Antiche Grappa di Chardonnay</i>	4.-	8.-
<i>Sassi Grappa di Barbaresco</i>	5.-	10.-
<i>Affinato in Barrique - im Barrique gereift</i>		

Nachtisch

Mousse au Chocolat

2 Scoops 5,50

Yuzu-Limetten-Tarte

1 Stück 4,50

Yuzu-Sorbet

(japanische Zitrusfrucht)

Ingwer-Eis

Sesam-Eis

Matcha-Eis

(grüner Tee)

je Kugel 2,50

Mochis

*Vanille, Kokos, Himbeere
Schokolade, Strawberry Cheesecake,
Matcha, Passionsfrucht, Mango*

je Stück 2,80

Negroni

Gin, Campari, Vermouth

10,90

Espresso

Espresso Doppio