

sushi aktuell

Hokkaido Maki	9.-
Inside-Out Maki mit Kürbischutney, Rucola und Curryflocken.	
Hokkaido Ageta Maki	10.-
In Panko gebackene Futo Maki (5 Stück) gefüllt mit Frischkäse, Rucola und Kürbischutney. Serviert mit einer fruchtigen Currymayo.	
Turyufa Maki	20.-
Inside-Out Maki gefüllt mit gebackenen grünen Spargel, Avocado, überzogen mit abgeflämmten Rinderfiletstreifen und frischgehobelten schwarzen Trüffel.	
Nigiri San 4.0	15.-
Dreierlei Nigiri. Jakobsmuschel mariniert und mit Butter abgeflämmt. Ama-Ebi mit hausgemachter Ponzu. Hamachi mit Yuzu-kosho, abgeflämmt.	
Tunaki Maki	16.-
Inside-Out Maki gefüllt mit Avocado, Gurke, Rucola, umhüllt von Thunfischstreifen, schwarzem Sesam, Kürbischutney und Schnittlauch.	
Haro Maki	5.-
Hoso Maki gefüllt mit gebackenem Kürbis, Schnittlauch und Sesam.	

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 Blauflossen-Thunfisch ist von allerhöchster Qualität.

Bluefin-Thunfischtatar	klein	28.-
	normal	34.-
Bluefin-Sashimi Salada	klein	16.-
	normal	21.-
Sashimi moriawase mit Bluefin (gemischtes Sashimi)	klein	34.-
	normal	42.-
Bluefin-Thunfisch Sashimi	klein	42.-
	normal	52.-
Bluefin-Thunfisch Nigiri		6.-
Bluefin-Tekka Maki		9.-
Bluefin-Pirikara Maki		12.-
Bluefin-Hiroki Maki		12.-
Bluefin-Tarutani Maki		13.-
Bluefin-Alina Maki		11.-

sushi aktuell

Hokkaido Maki	9.-
Inside-Out Maki mit Kürbischutney, Rucola und Curryflocken.	
Hokkaido Ageta Maki	10.-
In Panko gebackene Futo Maki (5 Stück) gefüllt mit Frischkäse, Rucola und Kürbischutney. Serviert mit einer fruchtigen Currymayo.	
Turyufa Maki	20.-
Inside-Out Maki gefüllt mit gebackenen grünen Spargel, Avocado, überzogen mit abgeflämmten Rinderfiletstreifen und frischgehobelten schwarzen Trüffel.	
Nigiri San 4.0	15.-
Dreierlei Nigiri. Jakobsmuschel mariniert und mit Butter abgeflämmt. Ama-Ebi mit hausgemachter Ponzu. Hamachi mit Yuzu-kosho, abgeflämmt.	
Tunaki Maki	16.-
Inside-Out Maki gefüllt mit Avocado, Gurke, Rucola, umhüllt von Thunfischstreifen, schwarzem Sesam, Kürbischutney und Schnittlauch.	
Haro Maki	5.-
Hoso Maki gefüllt mit gebackenem Kürbis, Schnittlauch und Sesam.	

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 Blauflossen-Thunfisch ist von allerhöchster Qualität.

Bluefin-Thunfischtatar	klein	28.-
	normal	34.-
Bluefin-Sashimi Salada	klein	16.-
	normal	21.-
Sashimi moriawase mit Bluefin (gemischtes Sashimi)	klein	34.-
	normal	42.-
Bluefin-Thunfisch Sashimi	klein	42.-
	normal	52.-
Bluefin-Thunfisch Nigiri		6.-
Bluefin-Tekka Maki		9.-
Bluefin-Pirikara Maki		12.-
Bluefin-Hiroki Maki		12.-
Bluefin-Tarutani Maki		13.-
Bluefin-Alina Maki		11.-

Empfehlungen des Hauses

Hier finden Sie unsere aktuellen Anregungen der Küche.

„KLEINE“ SPEISEN

Gyu don 13.-

Bowl mit warmen Reis mit gebratenen Rinderfiletstreifen, roten Zwiebeln und pikanter Teriyakisauce.

Backendl á la haru 10.-

Gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip.

Yuzo kosho hotate 21.-

Kurz angebratene Jakobsmuscheln (4 Stück) mit hausgemachten Yuzu-Chili-Olivenöl. Ein Klassiker kehrt zurück!

haru Bowl 18.-

Sushi-Reis mit marinierten Thunfisch, Lachs, Mango und Avocado. Frisch, leicht und lecker.

Hokkaido Salada 13.-

Knackiger Feldsalat mit gebackenem Kürbis, Thunfisch, karamellisierte Kürbiskerne und hausgemachte Yuzu-Vinaigrette.

Teshigoto Niku 22.-

Handgeschnittenes Rinderfilet (Tatar) mit Miso-Senf-Marinade und frischgehobelten schwarzen Trüffel.

Tuna Tataki 17.-

Kurz angebratene Thunfischstreifen mit Teriyakisauce, hausgemachter Ponzu und Sesamkörnern.

HAUPTSPEISEN

Niku haro 31.-

Rinderfilet mit Kürbispüree, Wildbrokkoli und pikanter Teriyaki-Buttersauce.

Soba Tsuki 20.-

Japanische Eiernudeln mit Rinderfiletstreifen, Kräutersaitlingen, roten Zwiebeln, Kürbispüree und Kokosmilch.

Empfehlungen des Hauses

Hier finden Sie unsere aktuellen Anregungen der Küche.

„KLEINE“ SPEISEN

Gyu don 13.-

Bowl mit warmen Reis mit gebratenen Rinderfiletstreifen, roten Zwiebeln und pikanter Teriyakisauce.

Backendl á la haru 10.-

Gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip.

Yuzo kosho hotate 21.-

Kurz angebratene Jakobsmuscheln (4 Stück) mit hausgemachten Yuzu-Chili-Olivenöl. Ein Klassiker kehrt zurück!

haru Bowl 18.-

Sushi-Reis mit marinierten Thunfisch, Lachs, Mango und Avocado. Frisch, leicht und lecker.

Hokkaido Salada 13.-

Knackiger Feldsalat mit gebackenem Kürbis, Thunfisch, karamellisierte Kürbiskerne und hausgemachte Yuzu-Vinaigrette.

Teshigoto Niku 22.-

Handgeschnittenes Rinderfilet (Tatar) mit Miso-Senf-Marinade und frischgehobelten schwarzen Trüffel.

Tuna Tataki 17.-

Kurz angebratene Thunfischstreifen mit Teriyakisauce, hausgemachter Ponzu und Sesamkörnern.

HAUPTSPEISEN

Niku haro 31.-

Rinderfilet mit Kürbispüree, Wildbrokkoli und pikanter Teriyaki-Buttersauce.

Soba Tsuki 20.-

Japanische Eiernudeln mit Rinderfiletstreifen, Kräutersaitlingen, roten Zwiebeln, Kürbispüree und Kokosmilch.



Herzlich Willkommen im haru.

Liebe Gäste und Stammgäste,

wussten Sie schon, dass wir aktuell nach tatkräftiger Unterstützung für unser Küchen-Team suchen?

Kennen Sie jemanden der gut zu uns passen würde? Dann bitten wir Sie um Ihre Hilfe.
Wir suchen auf Voll- & Teilzeitbasis sowie Aushilfen (m/w/d).
Sprechen Sie uns einfach an.

Vielen Dank!

Und nun wünsche wir einen guten Appetit!

AUSTERN

Fines de Normandie N. 2 - Earl Aucreterre pro Stück **4,90**
(GoldmedallienGewinner der französischen Austernzüchter)
Frisch vom Pariser Fischmarkt, gekühlt auf Eis serviert mit Zitrone und hausgemachter Ponzu-Sauce.

APERITIF

Yuzu Spritz 9.-
Yuzusaft Naturtrüb, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

Matcha Tonic 12.-
Beefeater Gin, Lime Juice Cordial, Matcha-Sirup, Zucker-Sirup, Schweppes Tonic, Eis

LEMONADES á la haru

Matcha Lemonade 7.-
Matcha-Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Limettenscheibe, Eis

Murasaki Lemonade 7.-
Lavendel-Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Rosmarin, Eis

SUPPEN

Misoshiru			4.80
Traditionelle, japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln			
Aki supu			7.-
Pikante Kürbiscremesuppe verfeinert mit Ingwer, Maracujanektar, Knoblauch, Kokosmilch und Togarashi. (+Garnele 5,-)			

„KLEINE“ SPEISEN

Ceviche a la haru			15.-
Oktopus, Tintenfisch, Dorade und Avocado kurz mariniert mit Yuzu, Chili und Olivenöl			
BeefTataki			15.-
kurz angebratenes Rinderfilet mit Koriander-Chili-Ponzu			
Ebi Mayo			10.-
in Panko gebackene Black Tiger-Garnelen mit frischer japanischer Orangenmayonnaise			
Thunfischtatar „haru Art“			24,50
-unser Klassiker seit 21 Jahren-			
Thunfisch- und Avocadowürfel mariniert mit Teriyakisauce, Sesam, Knoblauch und Chili	klein	18,50	
Karaage			11.-
knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen und Zitrone			
Horensu Gyoza			8,90
gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke			
Yaki Gyoza			8,90
gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke			
Moyashi Salada			4,90
würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam			
Edamame			6,50
blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz			
Gomaae			9,90
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (kalt)	klein	7,90	

SALATE

Niku Salada saisonal gemischte Salate mit pikanten Rinderfiletstreifen und Misodressing			17.-
Tonkatsu Salada saisonal gemischte Salate mit gebackenem Hähnchenschnitzel mit hausgemachter Tonkatsusauce und Misodressing			17.-
Sashimi Salada saisonal gemischte Salate mit rohem Lachs und Thunfisch, Kaviar und Wasabi-Dressing	klein	12.-	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.			25.-
Bento Box DeLuxe + Sashimi + Ebi-Tempura Maki + gebratener Miso-Lachs + Beef Tataki vom Rinderfilet			40.-
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.-
+ Karaage - mit gebackenen Maishähnchenbällchen			21.-
+ Niku - mit gebratenen Rinderfiletstreifen			23.-
+ Ebi - mit Black Tiger Garnelen			23.-

Aperitif und Schaumwein

Hugo Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis	8.-
Hugo alkoholfrei Soda, Minze, Holunderblütensirup, Eis	5.-
Aperol Spritz Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis	8.-
Crodino Soda alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis	5.-
Sparkling Umeshu Prosecco, Pflaumenwein	7.-
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 - Veuve-Fourny „Grand Rosé“ Brut 1 er Cru	0,75 lt. 79.-
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. 320.-
Champagner - Dom Perignon	0,75 lt. 299.-
Champagner - Ruinart Rosé	0,75 lt. 139.-

Sake - japanischer Reiswein

Offene Sake

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

Sake Flaschen

Junmai

Hakutsuru Shuzo Junmai „Namachozoshu“ <i>Ein leichter, feinherber Sake mit süß-cremigen Melonen- und Kokusnuss-Noten.</i>	0,3 lt.	21.-
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.	53.-
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.	23.-
Asahi Shuzo Junmai Ginjo „Dassai 23“ <i>Fruchtige Noten von weißen Blüten und Feigen, ein komplexer vielschichtiger Sake.</i>	0,72 lt.	98.-
Asahi Shuzo Junmai Daiginjo „Dassai 45“ <i>Mildfeine Frucht von Muskattrauben, zarte Säure die an Weißwein erinnert.</i>	0,72 lt.	52.-
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.	59.-

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.	63.-
--	----------	------

Weissweine -offener Ausschank-

	0,20 lt.	0,10 lt.	0,75 lt.
Deutschland WEIßBURGUNDER - WEINGUT HEINRICHSHOF - MOSEL	8,-	5,50	(1,0 lt.) 28,-
Ein extraktreicher Burgundertyp. Finessenreiches, feingliedriges Aroma nach gelben Früchten, dicht und feinste Mineralik. Nicht zu schwer. Die Säurestruktur ist ausgewogen und wunderbar eingebunden. Füllig und doch frisch.			
Italien FIANO - CUTURI - APULIEN	10,-	6,50	33,-
Pikant würzige Säure zieht ihn mundwässernd frisch und in der Frucht glasklar und präzise in mutig trockenem, aber auch spürbar salzigem Zug über die Zunge. Appetitanregend, fröhlich und frisch.			
Deutschland SAUVIGNON BLANC - JULIA SCHITTLER - REINHESSEN	9,-	6,-	30,-
Im Glas helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase sortentypisches, intensives Aromaspiel nach Holunder, Stachelbeere und Paprika. Am Gaumen konzentrierte Mineralität gepaart mit fruchtigen & vegetativen Noten.			

Rosé -offener Ausschank-

	0,20 lt.	0,10 lt.	0,75 lt.
ROTLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN	8,-	5,50	28,-
Im Glas zeigt sich der Escherndorfer Rotling mit einem tollem lachsfarbenen Rosa. In der Nase präsentiert er einen frischen Duft nach Kirschen und Erdbeeren. Im Geschmack feinherb und spritzig, bei angenehmer Säure. Am Gaumen besitzt er eine Vielfalt von Beerenaromen mit einem erfrischenden, fruchtigen und zartem Abgang und unterstreicht so seinen lebendigen und frischen Charakter.			

Rotweine -offener Ausschank-

	0,20 lt.	0,10 lt.	0,75 lt.
WECHSELNDER WEIN - FRAGEN SIE UNS	8,-	5,50	28,-

Flaschenwein - rot

Deutschland SPÄTBURGUNDER - WEINGUT VON WINNING - PFALZ		0,75lt.	29,-
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!			
Spanien BANASTERO "TINTA DE TORO" - ZABDI WINES - TORO		0,75lt.	30,-
Toro steht für alkoholreiche, einfache, aber tiefdunkle, konzentriert dicke Rotweine, die hierzulande sehr erfolgreich sind. Samtig dicht und seidig kühl läuft der Wein über die Zunge. Anspruchsvoll voluminös und konzentriert im Griff. Im Mundgefühl saftig, agil und mächtig konzentriert, aber alles andere als schwer oder gar plump. Hier geht es aufregend frisch zu im Trunk und spannend würzig im Duft, der an Gewürznelke und Piment erinnert.			

Flaschenwein - weiss

Deutschland

RIESLING QBA - WEINGUT LEON GOLD - WÜRTEMBERG 0,75lt. 29.-

In der Nase mit feinen Muskatnoten, Birne und reife Mirabelle, dazu entwickeln sich florale Anklänge von Rosen. Gewürze wie weißer Pfeffer runden das intensive Bouquet ab. Am Gaumen leicht und verspielt mit Noten von Birne sowie erfrischender Limette.

Deutschland

CHARDONNAY - WEINGUT HEINRICHSHOF - MOSEL 0,75lt. 27.-

Komplexer, runder, auf Devonschiefer, gewachsener Wein mit toller Aromatik nach Äpfeln, Birnen und Kräutern. Am Gaumen ein Hauch von Mandeln, feine Würze, Mineralik und saftiger Frucht. Gute Struktur und Länge. Im Abgang frisch und präsent.

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, dicke Frucht, zupackend, finessenreich, mineralisch, feinwürzig, schöner Schmelz mit sehr langem Nachhall.

Deutschland

AUXERROIS - WEINGUT BENZ - BADEN/TAUBERFRANKEN 0,75lt. 29.-

Feiner, vielschichtiger filigraner und körperreicher Auxerrois mit milder Säure, angenehmen, für Burgunder typisches, nussige Aromen mit Noten von reifen Birnen und Reneclauden. Der Auxerrois, ist ein kleiner Geheimtipp für alle Burgunder-Fans. Mit seinem feinen Bouquet betört er den Gaumen auf's angenehmste.

Deutschland

RIESLING - WEINGUT ANSGAR CLÜSSERATH - MOSEL 0,75lt. 35.-

Grünwürzig frische Apfelaromen, ausgeglichene Säurebalance und stoffige Substanz im Mund. Im Duft noch sehr jung und unentwickelt, weiße Blüten, frisch aufgeschnittener Apfel, reife Aprikose. Im Mund schlank aber nicht mager, eher rassig geradlinig im Zug.

Österreich

GRÜNER SILVANER - VDP GUTSWEIN - WEINGUT WAGNER STEMPEL RHEINHESSEN 0,75lt. 41.-

Ein toller spannender Silvaner mit Zugkraft und straffer Mineralik

Portugal

ALVARINHO CONTACTO - VINHO VERDE - ANSELMO MENDES 0,75lt. 39.-

Vinho Verde wie man ihn kaum kennt, auf einem unglaublich hohen Niveau produziert: Anselmo Mendes ist ein Star in Portugal, sein Ruf eilt ihm voraus und seine Weißweine gehören zu den besten des Landes. Alvarinho ist seine Rebsorte, die Reben stecken in feinem Granitboden. Schmalzig herb, geschmeidig salzig. Mundwässernder Trinkfluss garantiert.

Italien

LA MANINA BIANCO - WEINGUT MANICOR - SÜDTIROL 0,75lt. 39.-

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.

USA

CHARDONNAY - FRANCIS FORD COPOLLA WINERY - KALIFORNIEN 0,75lt. 60.-

Diamond Collection Chardonnay. Stilvoller Wein mit komplexen Fruchtaromen von reifen Birnen und Passionsfrucht, im Duft etwas rauchige Vanille, raffiniert mit Nuancen von Karamell und Tabak, cremig und kraftvoll. Eingewobenes Bouquet, angenehme Zitrustöne bereiten ein verspielt langes Finale.

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

VOUVRAY „LE BON PINON“ - DOMAINE FRANÇOIS & JULIEN PINON - LOIRE 0,75lt. 50.-

Ein Meisterwerk, das die Möglichkeiten und das Potential der Rebsorte eindrucksvoll unter Beweis stellt. Kein Weißwein für jedermann, aber jeder, der sich auf ihn einläßt, wird staunend belohnt. Füllt den Mund mit schwer zu beschreibender kalkiger Präsenz, die am Gaumen ewig lang nachklingt. Ein entspannt selbstbewußter Wein, der mit sich im Reinen zu sein scheint.

Frankreich

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

Das Weingut Château 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.

Neuseeland

SAUVIGNON BLANC - CLOUDY BAY - MARLBOROUGH 0,75lt. 65.-

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.

Schweiz

CHASSELAS - FENDANT DU VALAIS - WEINKELLEREI AARAU 0,75lt. 63.-

Eine spannende, typische würzige Note offenbart sich in der Nase: süßliche Früchte, Feuerstein und intensive Aromatik und eine gehaltvolle, schmelzige Art am Gaumen. Der Wein überzeugt durch seine elegante, filigrane Struktur und sein ausgewogenes Säure-Süße-Spiel. Ein ausgezeichneter Walliser Fendant, der durch Konsistenz, Rückgrat und Typizität brilliert.

Italien

CHARDONNAY VENEZIA GIULIA - JERMANN - FRIAUL 0,75lt. 53.-

Im Glas präsentiert er sich in einem leuchtenden strohgelb. Der fruchtige erste Eindruck bestätigt sich, sobald man am Glas schnuppert. Dann steigen intensive duftende Aromen von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten in die Nase. So feinfruchtig und ausgewogen, noch dazu mit einem lang anhaltenden Geschmackserlebnis zeigt sich dieser Chardonnay in seiner schönsten Art.

Italien

PINOT GRIGIO DESSIMIS - VIE DIE ROMANS - FRIAUL 0,75lt. 76.-

Der Vie di Romans Dessimis Pinot Grigio DOC präsentiert sich mit einem eindrucksvollen und komplexen Bouquet mit Aromen von Eisenkraut, Feuerstein, Pfirsich, reifen Birnen, Akazien, Mandeln. Am Gaumen ist er kompakt, saftig, frisch und wunderbar reintonig und lebendig. Ein aussergewöhnlicher, äusserst lagerfähiger und qualitativ hochstehender Pinot Grigio.

Flaschenwein - Rosé

Frankreich

ROSÉ DE CORSE „LE BOIS DU CERF“ - DOMAINE VICO - KORSIKA 0,75lt. 42.-

Mystisches Eiland, das nicht so richtig französisch sein will, aber auch nicht italienisch. Wie die Rebsorten, die diesem hinreißend süffigen Rosé vom höchst gelegenen Weingut der Insel Potenz und Leichtigkeit zugleich beschenken. Im Duft der Reiz der Höhe und der reinen Luft, Pinienhaine, die Würze sommerlicher Macchia. Im Mund druckvoll, herb und süffig, knochentrocken, mild und weich, pikant salzig an den Zungenrändern, zieht buchstäblich über die Zunge, will getrunken werden, unheimlich animierend.

Österreich

SPRING BREAK ROSÉ - WEINGUT ZILLINGER - WEINVIERTEL 0,75lt. 39.-

Seine roten Trauben spürt man in pfeffriger Würze und dezent herben Gerbstoffen, die frisch und appetitmachend mit frischer Erdbeere, etwas Rhabarber und einem Hauch Minze im Duft gewürzt sind. Zart in der Frucht, sehr charmant im frischen Schmelz am Gaumen, trinkfröhlich in der Säure und maximal natürlich in Ausstrahlung und Wirkung. Das ganze bei nur 10,5% Alkohol.

Japanische Softdrinks

<i>Oolong 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>	0,33 lt.	4.-
<i>Maracujaschorle</i>	0,33 lt.	4.-
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,33 lt.	4.-
<i>Johannisbeernektar</i>	0,30 lt.	4,50
<i>Maracujanektar</i>	0,30 lt.	4,50
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,30 lt.	4,50
<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>Espresso</i>		2,20
<i>Espresso doppelt</i>		3,90
<i>Kaffee</i>		2,40
<i>Grüner Tee - Kanne</i>		7.-
<i>Inklusive eines Refills</i>		
<i>Hochwertigster Otsuka Seicha Super Sencha direkt aus Japan</i>		
<i>Jasmin Tee - Kanne</i>		6.-
<i>Inklusive eines Refills</i>		
<i>Intensiver und zugleich angenehmer Sunflower-Te Jazmin</i>		

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 | -und viele mehr... |
| -Saffron Gin | |
| -Hendricks | |
| -Haymans Old Tom | |
| -Haymans Sloe Gin | |
| -Lonewolf Gin | |

Japanische Whiskey

2 cl

4 cl

Suntory Whiskey „Toki“	4,50.-	9.-
Suntory Whiskey „Hibiki“	9.-	18.-
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.-

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		5 cl
<i>Martini Rosso</i>		5.-
<i>Martini Bianco</i>		
<i>Ramazotti</i>		
<i>Campari</i>		
<i>Carpano Antica Formula</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>		

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
 Bitte fragen Sie bei Bedarf nach der Allergenkarte.
 Vielen Dank.

Nachtisch

Mousse au Chocolat
2 Scoops 5,50

Yuzu-Limetten-Tarte
1 Stück 4,50

Matcha Panna Cotta
5,-

Yuzu-Sorbet
(japanische Zitrusfrucht)

Ingwer-Eis
Sesam-Eis
Matcha-Eis
(grüner Tee)

je Kugel 2,50

Mochis

Kokos, Himbeere
Schokolade, Strawberry Cheesecake,
Matcha, Mango-Passionsfrucht,
Honig Pistazie, Salted Caramel
je Stück 2,80

Negroni

Gin, Campari, Vermouth

11,-

Espresso
Espresso Doppio

Nachtisch

Mousse au Chocolat
2 Scoops 5,50

Yuzu-Limetten-Tarte
1 Stück 4,50

Matcha Panna Cotta
5,-

Yuzu-Sorbet
(japanische Zitrusfrucht)

Ingwer-Eis
Sesam-Eis
Matcha-Eis
(grüner Tee)

je Kugel 2,50

Mochis

Kokos, Himbeere
Schokolade, Strawberry Cheesecake,
Matcha, Mango-Passionsfrucht,
Honig Pistazie, Salted Caramel
je Stück 2,80

Negroni

Gin, Campari, Vermouth

11,-

Espresso
Espresso Doppio