

Aktuelle Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

17.00 - 23.00 Uhr

(Die Küche schliesst um 21.30 Uhr)

Sonntag

12.30 - 21.30 Uhr

(Die Küche schliesst um 20.30 Uhr)

Oli's Futo Maki 13,50

Futo Maki (5 Stück) gefüllt mit In Panko gebackener Garnele, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar und Trüffelmayo. Serviert mit Spezialsauce und Frühlingslauch

Tsurai Ageta Maki 12.-

In Tempura gebackene Futo Maki (5 Stück) gefüllt mit pikantem Lachstatar, gelbem Rettich, Frühlingszwiebeln, Zitronensaft, dazu Spezialsauce und schwarzer Sesam

Paris 2.0 10.-

Inside-Out Maki gefüllt mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Shisoflocken

Sake Teriyaki Maki 17.-

Inside-Out Maki gefüllt mit Spinat, Shiitake, Tomate umhüllt von abgeflämmtem schottischen Lachs, dazu Teriyaki und Schnittlauch

Midori Maki 11.-

Inside-Out Maki, gefüllt mit Shiitake, Rucola, gelben Rettich, umhüllt von Avocado, dazu eine fruchtige Sauce, bunte Gewürzflocken und Schnittlauch

Gomaae Maki 5,-

Hosomaki gefüllt mit blanchiertem Wurzelspinat, Sesam, dazu unsere beliebte Sesam-Erdnuss-Sauce

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 31.-
normal 38.-

Bluefin-Sashimi Salada klein 18.-
normal 23.-

Sashimi moriawase mit Bluefin (gemischtes Sashimi) klein 38.-
normal 47.-

Bluefin-Thunfisch Sashimi klein 47.-
normal 58.-

Bluefin-Thunfisch Nigiri 7.-

Bluefin-Tekka Maki 10.-

Bluefin-Pirikara Maki 13.-

Bluefin-Hiroki Maki 14.-

Bluefin-Tarutani Maki 14.-

Bluefin-Alina Maki 13.-

Empfehlungen des Hauses

Hier finden Sie unsere aktuellen Anregungen der Küche.

„KLEINE“ SPEISEN

Tempura Moriawase 17,-

Klassisches japanisches Tempura bestehend aus 2 Garnelen, 1 Stück weißem Fisch und 4 Stück Gemüse, dazu hausgemachter Dip, frisch geriebener Rettich und Ingwer

Tempura Yasai 13,-

Klassisches japanisches Tempura bestehend aus 7 Stück Gemüse, dazu hausgemachter Dip, frisch geriebener Rettich und Ingwer

Yuzo kosho sake carpaccio 15,-

Schottischer Lachs dünn aufgeschnitten, angemacht mit Yuzu, Chili, Limette und Koranderöl

Unagi Don 19,-

Schüssel warmer Sushi-Reis, drapiert mit Avocado, japanischem Omelette, gegrilltem Süßwasser Aal, Spezialsaucen, Frühlingszwiebeln und Togarashi

Tuna Tataki 17,-

Kurz angebratene Thunfischstreifen, mariniert in Teriyakisauce, dazu hausgemachte Chili Ponzu, Sesam und frisch geriebenem Ingwer

Kimchi Tofu 7,-

Ein Stück Seidentofu mit Kimchee, Sesamöl und Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Niku Suteki 34,-

Rinderfiletsteak (180g) mit Pak Choi-Shiitake Gemüse und pikanter Teriyaki-Knoblauch-Buttersauce.

APERITIF aktuell

Yuzu Spritz 9,-

Yuzusaft Naturtrüb, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

Umeshu Spritz 9,-

Original Choya Umeshu Pflaumenwein, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

Erdbeer Basilikum Bellini 9,-

Frisches Erdbeerpüree, Basilikum Sirup, Prosecco, Basilikum

LEMONADES aktuell

Ingwer Basilikum Lemonade 7,-

Ingwer- und Basilikum Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Limettenscheibe, Basilikum, Eiswürfel

Murasaki Lemonade 7,-

Lavendel-Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Rosmarin, Eiswürfel

SUPPEN

Misoshiru				5,30
Traditionelle, japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebel				
Kinoko Udon				10,-
Köstliche Suppe aus rotem Miso und Chilipaste mit Pak Choi, Shiitake, Wakame, Limette, Frühlingslauch und Udon Nudeln				
	klein	7,-		
Kinoko Udon Ebi				16,50
Köstliche Suppe aus rotem Miso und Chilipaste mit Pak Choi, Shiitake, Wakame, Limette, Frühlingslauch, Udon Nudeln und Black Tiger Garnelen				
	klein	12,-		
Tom Kah Gai				9,-
Thailändische Kokossuppe mit Maishähnchenbruststreifen, Gemüse, Pilzen, Chili und Koriander				

„KLEINE“ SPEISEN

Kleine Harulinos NEU				je 4,-
Wahlweise kleine Schale mit Misosuppe, Algensalat, Kimchee oder Sojasprossensalat				
Edamame				7,-
blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz				
Ceviche a la haru				16,50
Oktopus, Tintenfisch, Dorade und Avocado mariniert mit hausgemachter Yuzu-Chili Sauce, roten Zwiebeln, Koriander, frische Chili und Olivenöl				
Beef Tataki				16,50
kurz angebratenes Rinderfilet-Tataki angemacht mit Koriander-Chili-Ponzu, grobem Meersalz und Olivenöl				
Gyu Don				16,50
Schüssel mit warmen Klebereis mit gebratenen Rinderfiletstreifen und roten Zwiebeln, dazu pikante Teriyakisauce, Togarashi und Koriander				
Backhendl á la haru				12,-
Gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip.				
Ebi Mayo				12,-
in Panko gebackene Black Tiger-Garnelen mit frischer japanischer Orangenmayonnaise				
Thunfischtatar „haru Art“ <small>-unser Klassiker seit 21 Jahren-</small>				27,-
Thunfisch- und Avocadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili				
	klein	20,-		
Karaage				12,-
knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen und Zitrone				
Horenso Gyoza				9,-
gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und Ponzu mit Sesamöl				
Yaki Gyoza				10,-
gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und Ponzu mit Sesamöl				
Gomaae				10,-
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (kalt)				
	klein	8,-		

SALATE

Tako Salada saisonal gemischte Salate mit gebackenem Tako Karage, Avocado, Sesam-Dressing und Spezi­alsauce		18.-
Tonkatsu Salada saisonal gemischte Salate mit gebackenem Hähnchenschnitzel mit hausgemachter Tonkatsusauce und Misodressing		18.-
Sashimi Salada saisonal gemischte Salate mit rohem Lachs und Thunfisch, Flugfischkaviar und Wasabi-Dressing	klein	18.- 13,40
Miso Salada bunter Salat mit Miso-Dressing	klein	10,50 7,20

HAUPTSPEISEN

Sake Teriyaki gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße.		28.-
Bento Box DeLuxe + Sashimi + Ebi-Tempura Maki + gebratener Miso-Lachs + Beef Tataki vom Rinderfilet		44.-
Asupara Udon Yasai gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse und Knoblauch-Butter-Soja-Soße		16.50
Asupara Udon Ebi oder Niku gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse, Knoblauch-Butter-Soja-Soße und Black-Tiger-Garnelen oder Rinderfiletstreifen		24.-
Curry Yasai japanisches Curry mit buntem Gemüse, dazu Klebreis		16.50
+ Katsu - mit gebackener Maishähnchenbrust		22.-
+ Karaage - mit gebackenen Maishähnchenbällchen		22.-
+ Niku - mit gebratenen Rinderfiletstreifen		24.-
+ Ebi - mit Black Tiger Garnelen		24.-

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

Choryo Shuzo Sparkling Junmai „Sawasawa“

Ein prickelnder Sake mit feinsüßer Aromatik, ausbalanciert und unaufgeregt.

0,25 lt. 18.-

Junmai Ginjo

Doi Shuzoba Doi Shuzo Junmai Ginjo „Kaiun Iwaisake“

Ein Körperreicher, gut ausbalancierter Junmai Ginjo der das Wechselspiel von Süße und Säure eindrucksvoll darstellt, mit Noten von Banane und Melone.

0,72 lt. 63.-

Ippongo Kubo Honten Junmai Ginjo „Denshin Yuki“

Ein Sake gebraut mit dem eiskalten Gletscherwasser der umliegenden Berge. Noten von Erdbeere, Mango und weißem Pfeffer.

0,72 lt. 53.-

Hakkai Jozo Junmai Ginjo „Hakkaisan“ (Hyotanbin)

Ein perfekter Begleiter zu Seafood und gegrilltem Fisch. Leichte Frucht- und Nussaromen mit mineralischem Abgang.

0,18 lt. 23.-

Asahi Shuzo Junmai Ginjo „Dassai 23“

Fruchtige Noten von weißen Blüten und Feigen, ein komplexer vielschichtiger Sake.

0,72 lt. 98.-

Asahi Shuzo Junmai Daiginjo „Dassai 45“

Mildfeine Frucht von Muskattrauben, zarte Säure die an Weißwein erinnert.

0,72 lt. 52.-

Asahi Shuzo Kubota Hekiju Tonkubetsu „Honjozo“

Ein sehr renommierter Sake mit Noten von Grapefruit, Birne und Muskatnuss. Das Yamahai-Brauverfahren gibt dem Honjozo eine ganz eigene Schubkraft.

0,72 lt. 59.-

Junmai Daiginjo

Kato Kichibee Born Muroka Junmai Daiginjo „Namagenshu“

Ein außergewöhnlicher Sake von höchster Qualität: Aromen von Reis, Birne und Lychee.

0,72 lt. 63.-

Weissweine -offener Ausschank-

	0,20 lt.	0,10 lt.	0,75 lt.
Deutschland RIESLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN	8.-	5,50	28.-
Frischer Duft nach Zitrus und würzigen, mineralischen Noten. Aromen von reifen, Pfirsich ergänzen sich mit den Noten des Muschelkalk vom Lump zu einem anregendem Potpourri. Elegant strukturiert mit ausgezeichneter Balance zwischen Säure, Frucht und aromatischer Tiefe.			
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.
ROTILING - 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 - WÜRTTEMBERG 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, dichte 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 0,75lt. 41.-

RHEINHESSEN

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 unwiederstehlicher 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. 32.-

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 ausgezeichnete 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 dezente 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</i> (herb, ohne Zucker)	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</i> ^{2,12}	0,33 lt.	3,50
<i>Coca Cola</i> ^{1,2}	0,33 lt.	3,50
<i>Coca Cola zero</i> ^{1,2,9}	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
Grüner Tee - Kanne		7.-
Inklusive eines Refills		
Hochwertigster Otsuka Seicha Super Sencha direkt aus Japan		
Jasmin Tee - Kanne		6.-
Inklusive eines Refills		
Intensiver und zugleich angenehmer Sunflower Te Jazmin		

Spirituosen

Gin

4 cl

Pur oder mit Schweppes Tonic

10.-

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

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.-

<u>Rum</u>	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.-

<u>Kräuterliköre, Amaro, Vermouth</u>		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>		

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

<u>Grappa</u>	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>		