

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 Speziatsauce und Frühlingslauch

Tsurai Ageta Maki 12

In Tempura gebackene Futo Maki (5 Stück) gefüllt mit pikantem Lachstatar, gelbem Rettich, Frühlingszwiebeln, Zitronensaft, dazu Speziatsauce 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 38 klein 31

Bluefin-Sashimi Salada 23 klein 18

Sashimi moriawase mit Bluefin 47 klein 38
(gemischtes Sashimi)

Bluefin-Thunfisch Sashimi 58 klein 47

Bluefin-Thunfisch Nigiri 7

Bluefin-Tekka Maki 10

Bluefin-Hiroki Maki 14

Bluefin-Tarutani Maki 14

Bluefin-Alina Maki 13

Bluefin-Pirikara Maki 13

Empfehlungen des Hauses

Hier finden Sie unsere aktuellen Anregungen der Küche.

„KLEINE“ SPEISEN

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, Spezielsauce, Frühlingszwiebeln und Togarashi

Kleine Harulinos jeweils 4

Wahlweise Algensalat, Kimchi oder Sojasprossensalat

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-Pilz 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

Erdebeer Basilikum Bellini 9

Frisches Erdbeerpüree, Basilikum Sirup, Prosecco, Basilikum, Eis

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



Herzlich Willkommen im haru.

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, Eis

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

Sushi

Nigiri

Maguro

Thunfisch

100 € 4,10



Sake

Lachs

101 € 3,90



Ikura

Lachskaviar

103 € 5,50



Ebi

Garnele (gekocht)

104 € 3,50



Amaebi

süße Garnele (roh)

109 € 3,90



Toro

Thunfischbauch

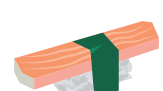
120 € 8,00



Zuwai Gani

Krebsfleisch

111 € 5,50



Ika

Tintenfisch

105 € 4,90



Tako

Oktopus

106 € 3,60



Unagi

Süßwasser-Aal

108 € 4,80



Tai

Dorade

115 € 4,20



Hamachi

Gelbschwanzfisch

119 € 5,00



Saba

marinierte Makrele

102 € 3,70



Hotate

Jakobsmuschel

107 € 5,00



Tobiko

Flugfischkaviar

117 € 3,90



Tamago

japanisches Omelette

112 € 3,00



Inari

frittierter Tofu

113 € 3,00



Asupara

grüner Spargel

114 € 3,00



Avokado

116 € 3,00



Hoso Maki

Tekka Maki

Thunfisch

200 € 8,00



Sake Maki

Lachs

201 € 7,00



Ebi-Mayo Maki

Garnele, jap. Mayonnaise

213 € 6,60



Ikura Maki

Lachskaviar

214 € 8,00



Umeboshi Maki

Gurke, pürierte gezaltene Pflaume

207 € 5,00



Kappa Maki

Gurke, Sesam

203 € 5,00



Mango Maki

Flugmango

281 € 5,00



Shinko Maki

japanischer Rettich

204 € 5,00



Kanpyo Maki

gekochter Kürbis in Teriyakisauce

205 € 5,00



Avokado Maki

Avokado

202 € 5,00



Horenso Maki

blanchierter Spinat

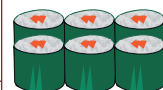
206 € 5,00



Kakuteki Maki

Rettich, scharf mariniert

208 € 5,00



Asupara Maki

grüner Spargel

216 € 5,00



Tamago Maki

japanisches Omelette

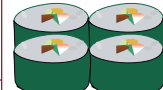
217 € 5,00



Futo Maki

Gurke, Spinat, Kürbis, Garnele jap. Omelette

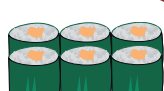
211 € 9,50



Natto Maki 2x

fermentierte Sojabohnen

288 € 10,00



Negi-Toro Maki

gehackter Thunfischbauch, Frühlingszwiebeln

277 € 9,00



Shiitake Maki

Shiitake mariniert mit Teriyaki

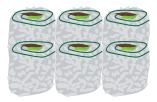
299 € 5,00



Ura Maki

Sake Kawa Maki
gebratene Lachs-
haut, Gurke, Sesam

212 € 7,50



California Maki
Garnelle, Avokado,
Gurke, Flugfischkaviar

300 € 9,30



Pirikara Maki

Thunfisch mariniert
mit Chili, Frühlings-
zwiebeln, Sesam

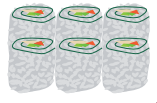
302 € 9,90



Una Kyu Maki

Aal, Gurke,
Sesam

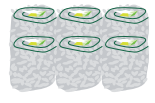
303 € 11,00



**Green
Philadelphia Maki**

Friskäse, Gurke
grüner Spargel

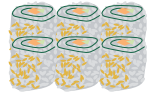
306 € 7,70



Alasuka Maki

Lachs, Gurke, Sesam

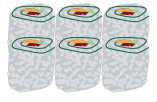
301 € 9,00



Spicy Hamachi Maki

Gelbschwanzfisch,
Mayo, Chili, Frühlings-
zwiebeln, Flugfischkaviar

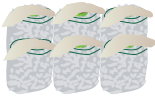
339 € 11,00



Kurai Maki

Avocado, Gurke, Toro,
Ponzu, Wasabi,
Frühlingszwiebel

510 € 18,50



Hisaki Maki

Aburi-Lachs
Panko-Avocado,
Tobiko, Trüffelmayo

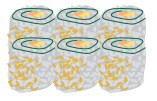
555 € 18,50



New York Maki

Lachs, Apfel,
Sesam

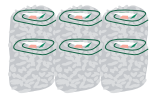
310 € 9,00



Moritz Maki

Garnelle,
Friskäse,
Rucola

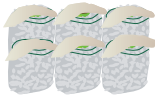
309 € 9,30



Oktopus Maki

gebackener Oktopus,
Frühlingszwiebeln,
Spezialsoße

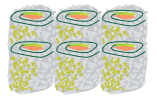
375 € 14,00



Haru Maki

geräucherter Lachs,
Dill, Avokado,
Flugfischkaviar

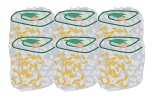
313 € 9,50



Tomo Maki

Oktopus, Rucola,
Sesam, Koriander

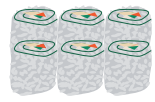
388 € 9,30



Koichi Maki

Lachs, Friskäse,
Chili, Frühlings-
zwiebel

398 € 9,90



Tarutani Maki

Thunfisch, Avokado,
Flugfischkaviar,
Koriander

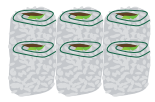
353 € 10,90



Alina Maki

Thunfisch,
Avokado, Rucola,
japanischer Chili

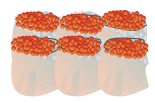
355 € 10,50



Danys Maki

Jakobsm., Lachskaviar,
Avokado, Gurke, gr.
Spargel, Spezialsoße

377 € 18,00



Tri-Color Maki

Lachs, Tobiko,
Spargel, Avokado,
Spezialsoße

501 € 18,00



Surf & Turf Maki

gebackene Garnelle,
Rinderfilet,
Alba-Trüffelmayo

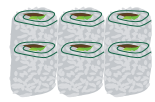
505 € 19,00



Hiroki Maki

Thunfisch, Frühlings-
zwiebeln, jap.
Mayonnaise, Rucola

372 € 10,50



Paris Maki

Camembert, Apfel
Dijon-Senf,
Herbes de Provence

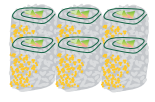
314 € 8,00



Yamaguchi Maki

Spargeltempura,
Gewürzflocken,
Kresse, Spezialsoße

379 € 9,90



Spider Maki

Soft-Shell Crab,
Daikon Kresse, Mayo,
Tobiko, Avokado

502 € 18,50



Napoli Maki

Kirschtomaten,
Rucola, Dorade,
Olivenöl, Meersalz

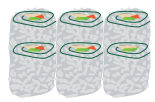
503 € 18,00



Snow Crab Maki

Krebisfleisch,
Avokado, Rucola

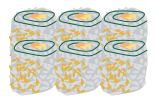
319 € 13,00



Jamaica Maki

Hähnchen-Tempura,
Chili, Koriander, Mango,
Gewürzflocken

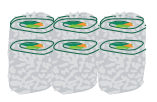
399 € 11,00



**Ebi-Tempura
Maki**

Garnelen-Tempura,
Sesam, Spezialsoße

500 € 11,50



Sushi Mix

Kuni Mix

7 Nigiri,
1 Ura Maki

412 € 36,00

Zusammenstellung
der Zutaten
erfolgt durch
den Koch.

Haru Mix Deluxe

7 x 2 Nigiri,
2 Ura Maki,
1 Hosu Maki

414 € 74,00

Zusammenstellung
der Zutaten
erfolgt durch
den Koch.

Yuki Mix

4 Nigiri,
1 Ura Maki
kleines Sashimi

404 € 44,00

Zusammenstellung
der Zutaten
erfolgt durch
den Koch.

Sashimi

Sashimi Moriawase

Traditionelle Mischung
von Fisch und Meeresfrüchten

350 normal € 37,00 247 klein € 29,00

Sashimi Sake

Lachs

352 normal € 33,00 249 klein € 26,00

Sashimi Maguro

Thunfisch

351 normal € 38,00 248 klein € 30,00

Sashimi Maguro + Sake

Thunfisch, Lachs

357 normal € 36,80 358 klein € 29,00

Sashimi Hamachi

Gelbschwanzfisch

366 normal € 38,00 367 klein € 31,00

SUPPEN

Misoshiru 6 klein 4

Traditionelle, japanische Suppe aus sanfter Misopaste mit Seidentofu, Seetang und Frühlingszwiebel

Tom Kah Gai 9

Thailändische Kokossuppe mit Maishähnchenbruststreifen, Gemüse, Pilzen, Chili und Koriander

„KLEINE“ SPEISEN

Ceviche a la haru 18

Oktopus, Tintenfisch, Dorade und Avocado mariniert mit hausgemachter Yuzu-Chili Sauce, roten Zwiebeln, Koriander, frische Chili und Olivenöl

Edamame 7

blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

Beef Tataki 16

kurz angebratenes Rinderfilet-Tataki angemacht mit Koriander-Chili-Ponzu, grobem Meersalz und Olivenöl

Gyu Don 16

Schüssel warmer 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 hauseigenem Pflaumen-Tomatendip.

Ebi Mayo 12

in Panko gebackene Black Tiger-Garnelen mit frischer, fruchtiger Orangenmayonnaise

Thunfischtatar „haru Art“ *unser Klassiker seit 21 Jahren* 27 klein 20

Thunfisch- und Avocadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili

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 klein 8

blanchierter Wurzelspinat von Hand ausgepresst und geformt, serviert mit süßlicher Sesam-Erdnußsoße (*kalt*)

SALATE

Sashimi Salada 18 klein 13

saisonal gemischte Salate mit schottischem Lachs und Big Eye Thunfisch Sashimi, Flugfischkaviar und Wasabi-Dressing

Tako Salada 18

saisonal gemischte Salate mit frisch gebackenem Oktopus, Avocado, Sesam-Dressing und Spezielsauce

Tonkatsu Salada 18

saisonal gemischte Salate mit gebackenem Maishähnchen mit hausgemachter, würziger Tonkatsusauce und unserm leckeren Miso-Dressing

Miso Salada 10 klein 7

Saisonal gemischte Salate, Tomate, Gurke, Kresse mit unserem leckeren Miso-Dressing

HAUPTSPEISEN

Sake Teriyaki 28

gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs
mit frischen Pilzen, unserem Hand blanchierten Wurzelspinat, Kirschtomaten und süßlicher Teriyakisoße.

Bento Box DeLuxe 44

Eine mit liebe angerichtete Bentobox, wie sie oft als japanische Lunchbox bekannt ist, bestückt mit einem *kleinen Sashimi*, unserer beliebtesten Sushirolle, der *Ebi-Tempura Maki*, ein kleines Stück mit *Miso mariniertem Lachs* und unserem *BeefTataki* mit Chiliponzu

Yaki Udon Yasai 15

gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse, frischen Pilzen und unserer leckeren Knoblauch-Butter-Soja-Soße, umami pur

Yaki Udon Ebi

mit Black Tiger Garnelen 24

Yaki Udon Niku

mit Rinderfiletstreifen 24

Yaki Udon Tori **NEU**

mit Maishänchenstreifen 22

Curry Yasai 15

kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse und frischen Pilzen, dazu Klebreis

Curry Katsu

mit Maishähnchenbrustfilet, knusprig in Panko ausgebacken 22

Curry Karaage

mit gebackenen Maishähnchenbällchen aus der Keule, mariniert mit Ingwer und Knoblauch 22

Curry Niku

mit gebratenen Rinderfiletstreifen 24

Curry Ebi

mit Black Tiger Garnelen 24

Aperitif und Schaumwein

Hugo 8

Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis

Hugo alkoholfrei 5

Soda, Minze, Holunderblütensirup, Eis

Aperol Spritz 8

Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis

Crodino Soda 5

alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis

Sparkling Umesu 7

Prosecco, Pflaumenwein

Orginal Choya Umesu 10 cl 4,50

Campari 6

Campari Soda 7

Campari Tonic 7

Martini rosso oder bianco 6

Ricard mit Eiswasser 6

Cava „Dignitat“ Methode Tradicional 39 0,75 l

Champagner - Veuve-Fourny „Grand Rosé“ Brut 1er Cru 79 0,75 l

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

Champagner - Louis Roederer brut 80 0,75 l

Champagner - Roederer Cristal 320 0,75 l

Champagner - Dom Perignon 299 0,75 l

Champagner - Ruinart Rosé 139 0,75 l

Sake - japanischer Reiswein

Offene Sake

Kikumasamune Kimoto Junmai - warm oder kalt serviert 6 0,1 l

Hakkai Jozo Hakkaisan Junmai „Futsu-Shu“ - kalt serviert 7,5 0,1 l

Sake Flaschen

Junmai

Choryo Shuzo Sparkling Junmai „Sawasawa“ 18 0,25 l
Ein prickelnder Sake mit feinsüßer Aromatik, ausbalanciert und unaufgeregt.

Junmai Ginjo

Doi Shuzoba Doi Shuzo Junmai Ginjo „Kaiun Iwaisake“ 63 0,72 l
Ein Körperreicher, gut ausbalancierter Junmai Ginjo der das Wechselspiel von Süße und Säure eindrucksvoll darstellt, mit Noten von Banane und Melone.

Ippongo Kubo Honten Junmai Ginjo „Denshin Yuki“ 53 0,72 l
Ein Sake gebraut mit dem eiskalten Gletscherwasser der umliegenden Berge. Noten von Erdbeere, Mango und weißem Pfeffer.

Hakkai Jozo Junmai Ginjo „Hakkaisan“ (Hyotanbin) 23 0,18 l
Ein perfekter Begleiter zu Seafood und gegrilltem Fisch. Leichte Frucht- und Nussaromen mit mineralischem Abgang.

Asahi Shuzo Junmai Ginjo „Dassai 23“ 98 0,72 l
Fruchtige Noten von weißen Blüten und Feigen, ein komplexer vielschichtiger Sake.

Asahi Shuzo Junmai Daiginjo „Dassai 45“ 52 0,72 l
Mildfeine Frucht von Muskattrauben, zarte Säure die an Weißwein erinnert.

Asahi Shuzo Kubota Hekiju Tonkubetsu „Honjozo“ 59 0,72 l
Ein sehr renommierter Sake mit Noten von Grapefruit, Birne und Muskatnuss. Das Yamahai-Brauverfahren gibt dem Honjozo eine ganz eigene Schubkraft.

Junmai Daiginjo

Kato Kichibee Born Muroka Junmai Daiginjo „Namagenshu“ 63 0,72 l
Ein außergewöhnlicher Sake von höchster Qualität: Aromen von Reis, Birne und Lychee.

Weissweine -offener Ausschank-

	0,20 l	0,10 l	0,75 l
Deutschland RIESLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN 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.	8	5,50	28
Italien CUSTOZA DOC - CASTANELNUOVO DEL GARDA - VENETIEN Im Duft gelbe Früchte, Kräuter und ein Hauch von Haselnuss, am Gaumen Apfel- und Kernfruchtaromen, gepaart mit einer ansprechenden Mineralik, milde Säure, angenehme Würze und herrlicher Trinkfluss.	7,50	5	26
Deutschland SAUVIGNON BLANC - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN 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.	9	6	30

Rosé -offener Ausschank-

	0,20 l	0,10 l	0,75 l
“THE WINE GUYS“ DQ - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN Fruchtig im Auftakt, trockener, frischer Rose von Julia Schittler vinifiziert. In der Nase Duft nach Pfirsich und Kirsche. Im Mund angenehm sanft. Am Gaumen frisch und lebendig mit einer elegant, würzigen Note. Im Abgang zarte Nuancen von Beerenfrüchten.	8	5,50	28

Rotweine -offener Ausschank-

	0,20 l	0,10 l	0,75 l
WECHSELNDER WEIN - FRAGEN SIE UNS	8	5.50	28

Flaschenwein - rot

Deutschland SPÄTBURGUNDER - WEINGUT VON WINNING - PFALZ 29 Intensiver Dichte und Elegante Aromatik von Schwarzkirschen und Holunderbeermack, würzige Aromen Von Zedernholz und Waldboden, elegant und nicht aufdringlich eingebunden. Griffige Tannine und eine junge, Pikante Säurestruktur. Einfach schön!	0,75 l
Spanien BANASTERO “TINTA DE TORO“ - ZABDI WINES - TORO 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.	0,75 l

Flaschenwein - weiss

Deutschland

RIESLING QBA - WEINGUT LEON GOLD - WÜRTTEMBERG 29

0,75 l

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

SAUVIGNON BLANC - WEINGUT VON WINNING - PFALZ 32

0,75 l

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 29

0,75 l

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 35

0,75 l

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 SILVNER - VDP GUTSWEIN - WEINGUT WAGNER STEMPEL 41 RHEINHESSEN

0,75 l

Ein toller spannender Silvaner mit Zugkraft und straffer Mineralik

Portugal

ALVARINHO CONTACTO - VINHO VERDE - ANSELMO MENDES 39

0,75 l

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 39

0,75 l

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 60

0,75 l

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.

Frankreich

TOURNAINE SAUVIGNON AOC - DOMAINE DES CORBILLIERS - LOIRE 32

0,75 l

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.

Flaschenwein - weiss

Frankreich

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

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 46 **0,75 l**

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 lebhafte 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 65 **0,75 l**

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 63 **0,75 l**

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 53 **0,75 l**

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 76 **0,75 l**

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 42 **0,75 l**

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 39 **0,75 l**

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.

ROTLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN 28 **0,75 l**

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.

Japanische Softdrinks

Oolong Eistee (herb, ohne Zucker) 6

0,50 l

Mineralwasser, Säfte, Limonaden

Selters – Mineralwasser aus der Stadt Selters - still oder spritzig 2,70 6,80

0,25 l 0,75 l

Apfelschorle naturtrüb 4

0,33 l

Maracujaschorle 4

0,33 l

Johannisbeerschorle 4

0,33 l

Johannisbeernektar 4,50

0,30 l

Maracujanektar 4,50

0,30 l

Apfelsaft naturtrüb 4,50

0,30 l

Fanta^{2,12} 3,50

0,33 l

Coca Cola^{1,2} 3,50

0,33 l

Coca Cola zero^{1,2,9} 3,50

0,33 l

Biere

Jever Pils 3,60

0,33 l

Jever fun alkoholfrei 3,60

0,33 l

Tucher Helles Hefeweizen 4,70

0,50 l

Tucher Radler 4,70

0,50 l

Kirin 4,50

0,33 l

Sapporo 4,50

0,33 l

Kaffee & Tee

Espresso 2,20

Espresso doppelt 3,90

Kaffee 2,40

Grüner Tee - Kanne 7

Hochwertigster Otsuka Seicha Super Sencha direkt aus Japan

Jasmin Tee - Kanne 6

Intensiver und zugleich angenehmer Sunflower Te Jazmin

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	8
Suntory Whiskey „Hibiki“	9	17
Nikka Whisky from the Barrel	4,50	8
Nikka Coffee Malt Whiskey	6	11
Nikka Whiskey „The Nikka“ 12 years blended	9	17
Nikka „Nikka Days“ blended	7	13
40° The Fujisan Whiskey	7	13
Tagouchi Japanese Whiskey	9	17
Enso Japanese Whiskey	8	15

Rum	2 cl	4 cl
<i>A.H. Riise Non Plus Ultra (Karibik)</i>	10	19
<i>Mount Gay XO Reserve Cask (Barbados)</i>	6	11

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	7
<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	7
<i>Sassi Grappa di Barbaresco</i>	5	9
<i>Affinato in Barrique - im Barrique gereift</i>		

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
 Bitte fragen Sie bei Bedarf nach der Allergenkarte.
 Alle Preise sind in Euro.
 Vielen Dank.