

# 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)

## Sushi aktuell

### **Oli's Futo Maki** 13

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

### **Lorenz Ageta Maki** 13

Knusprig gebackene Futomaki (5 Stück) gefüllt mit Label Rouge Lachs, Frischkäse und Rucola

### **Josai Maki** 10

Inside-Out Maki gefüllt mit blanchierter Garnele, Frischkäse, Schnittlauch und Mango, dazu Shisoflocken

### **Hama Maki** 18

Inside-Out Maki gefüllt mit Avocado und Gurke, umhüllt von Hamachi, dazu grüner Flugfischkaviar und Ponzu nach eigenem Rezept

### **Shi Maki** 9

Inside-Out Maki gefüllt mit Shiitake Pilzen in Teriyaki mariniert, Frischkäse und Rucola, dazu japanischer Chili und schwarzer Sesam

### **Shito Maki** 16

Inside-Out Maki gefüllt mit Shiitake Pilzen in Teriyaki mariniert, frischer Chili und Rucola umhüllt von Tunfischstreifen, dazu schwarzer 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** 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.

### AUSTERN SPECIAL

#### **Fine de Normandie Nr. 2**

(Goldmedallengewinner der franz. Austernzüchter)  
Frisch vom Pariser Fischmarkt, gekühlt auf Eis serviert mit Zitrone & Ponzu  
Je Auster 5 - Ab 3 Austern je 4,5 - Ab 6 Austern je 4

### „KLEINE“ SPEISEN

#### **Ebi Don 16**

Garnelen und Pakchoi angebraten in Soja-Knoblauch-Butter Sauce, dazu Sushireis, Limette und Koriander

#### **Avocado Tatar 10 (mit Garnelen 16)**

Avocado mariniert mit japanischer Mayo, Kizami Wasabi, Schnittlauch, dazu hausgemachte Cracker

#### **Kleine Harulinos jeweils 4**

Wahlweise Algensalat, Sunomono oder Sojasprossensalat

#### **Hamachi Carpaccio 16**

Dünne Scheiben vom Hamachi, mariniert mit unserer speziellen hausgemachten Ponzu, Chili, Frühlingslauch und Olivenöl

#### **Haru Sake Bowl 16**

Schüssel mit Sushireis, unserm schottischen Lachs mariniert, Avocado mit fruchtiger Sauce, Tamago und frischer Flugmango

#### **Haru Veggie Bowl 13**

Schüssel mit Sushireis, Teriyaki Shiitake Pilze, mariniertes Avocado, Tamago und frischer Flugmango

### 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

#### **Himbeer Spritz 9**

Frisches Himbeerpüree, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, 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

#### **Lychee Lemonade 7**

Lychee-Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Minze, 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

### **Himbeer Spritz** 9

Frisches Himbeerpüree, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, 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

### **Lychee Lemonade** 7

Lychee-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Minze, Eiswürfel

# Sushi

## Nigiri

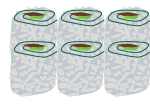
	<b>Maguro</b> Thunfisch 100 € 4,10		<b>Sake</b> Lachs 101 € 3,90		
<b>Ikura</b> Lachskaviar 103 € 5,50		<b>Ebi</b> Garnele (gekocht) 104 € 3,50		<b>Amaebi</b> süße Garnele (roh) 109 € 3,90	
<b>Toro</b> Thunfischbauch 120 € 8,00		<b>Zuwai Gani</b> Krebsfleisch 111 € 5,50		<b>Ika</b> Tintenfisch 105 € 4,90	
<b>Tako</b> Oktopus 106 € 3,60		<b>Unagi</b> Süßwasser-Aal 108 € 4,80		<b>Tai</b> Dorade 115 € 4,20	
<b>Hamachi</b> Gelbschwanzfisch 119 € 5,00		<b>Saba</b> marinierte Makrele 102 € 3,70		<b>Hotate</b> Jakobsmuschel 107 € 5,00	
<b>Tobiko</b> Flugfischkaviar 117 € 3,90		<b>Tamago</b> japanisches Omelette 112 € 3,00		<b>Inari</b> frittierter Tofu 113 € 3,00	
<b>Asupara</b> grüner Spargel 114 € 3,00		<b>Avokado</b> 116 € 3,00		<b>Hoso Maki</b>	
<b>Tekka Maki</b> Thunfisch 200 € 8,00		<b>Sake Maki</b> Lachs 201 € 7,00		<b>Ebi-Mayo Maki</b> Garnele, jap. Mayonnaise 213 € 6,60	
<b>Ikura Maki</b> Lachskaviar 214 € 8,00		<b>Umeboshi Maki</b> Gurke, pürierte gezalzene Pflaume 207 € 5,00		<b>Kappa Maki</b> Gurke, Sesam 203 € 5,00	
<b>Mango Maki</b> Flugmango 281 € 5,00		<b>Shinko Maki</b> japanischer Rettich 204 € 5,00		<b>Kanpyo Maki</b> gekochter Kürbis in Teriyakisauce 205 € 5,00	
<b>Avokado Maki</b> Avokado 202 € 5,00		<b>Horenso Maki</b> blanchierter Spinat 206 € 5,00		<b>Kakuteki Maki</b> Rettich, scharf mariniert 208 € 5,00	
<b>Asupara Maki</b> grüner Spargel 216 € 5,00		<b>Tamago Maki</b> japanisches Omelette 217 € 5,00		<b>Futo Maki</b> Gurke, Spinat, Kürbis, Garnele jap. Omelette 211 € 9,50	
<b>Natto Maki 2x</b> fermentierte Sojabohnen 288 € 10,00		<b>Negi-Toro Maki</b> gehackter Thunfischbauch, Frühlingszwiebeln 277 € 9,00		<b>Shiitake Maki</b> Shiitake mariniert mit Teriyaki 299 € 5,00	

## Ura Maki

### Sake Kawa Maki

gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam

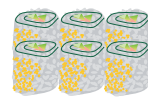
212 € 7,50



### California Maki

Garnelle, Avokado, Gurke, Flugfischkaviar

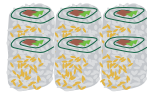
300 € 9,30



### Pirikara Maki

Thunfisch mariniert mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam

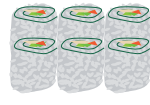
302 € 9,90



### Una Kyu Maki

Aal, Gurke, Sesam

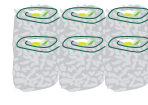
303 € 11,00



### Green Philadelphia Maki

Frischkäse, Gurke grüner Spargel

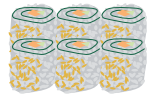
306 € 7,70



### Alasuka Maki

Lachs, Gurke, Sesam

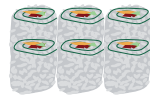
301 € 9,00



### Spicy Hamachi Maki

Gelbschwanzfisch, Mayo, Chili, Frühlingszwiebeln, Flugfischkaviar

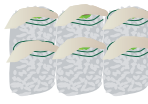
339 € 11,00



### Kurai Maki

Avocado, Gurke, Toro, Ponzu, Wasabi, Frühlingszwiebel

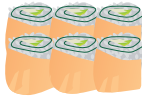
510 € 18,50



### Hisaki Maki

Aburi-Lachs Panko-Avocdo, Tobiko, Trüffelmayo

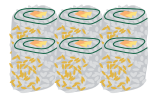
555 € 18,50



### New York Maki

Lachs, Apfel, Sesam

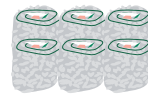
310 € 9,00



### Moritz Maki

Garnelle, Frischkäse, Rucola

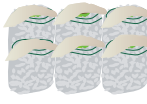
309 € 9,30



### Oktopus Maki

gebackener Oktopus, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße

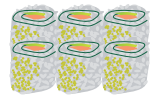
375 € 14,00



### Haru Maki

geräucherter Lachs, Dill, Avokado, Flugfischkaviar

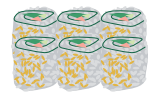
313 € 9,50



### Tomo Maki

Oktopus, Rucola, Sesam, Koriander

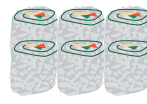
388 € 9,30



### Koichi Maki

Lachs, Frischkäse, Chili, Frühlingszwiebel

398 € 9,90



### Tarutani Maki

Thunfisch, Avokado, Flugfischkaviar, Koriander

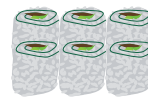
353 € 10,90



### Alina Maki

Thunfisch, Avokado, Rucola, japanischer Chili

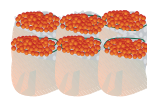
355 € 10,50



### Danys Maki

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

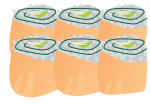
377 € 18,00



### Tri-Color Maki

Lachs, Tobiko, Spargel, Avokado, Spezialsoße

501 € 18,00



### Surf & Turf Maki

gebackene Garnelle, Rinderfilet, Alba-Trüffelmayo

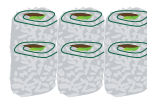
505 € 19,00



### Hiroki Maki

Thunfisch, Frühlingszwiebeln, jap. Mayonnaise, Rucola

372 € 10,50



### Paris Maki

Camembert, Apfel, Dijon-Senf, Herbes de Provence

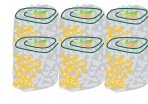
314 € 8,00



### Yamaguchi Maki

Spargeltempura, Gewürzflocken, Kresse, Spezialsoße

379 € 9,90



### Spider Maki

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

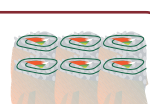
502 € 18,50



### Napoli Maki

Kirschtomaten, Rucola, Dorade, Olivenöl, Meersalz

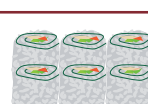
503 € 18,00



### Snow Crab Maki

Krebisfleisch, Avokado, Rucola

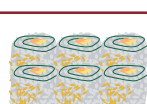
319 € 13,00



### Jamaica Maki

Hähnchen-Tempura, Chili, Koriander, Mango, Gewürzflocken

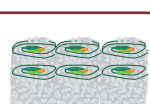
399 € 11,00



### 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

## „KLEINE“ SPEISEN

### **Ceviche a la haru** 18

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

### **Edamame** 7

blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

### **Gyu Don** 16

Schüssel warmer Klebereis mit gebratenen Rinderfiletstreifen und roten Zwiebeln, dazu pikante Teriyakisauce, Togarashi und Koriander

### **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*)

### **Beef Tataki** 16

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

## SALATE

### **Sashimi Salada** 18 klein 13

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

mit Maishänchenstreifen 22

# 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 Umeshu** 7

Prosecco, Pflaumenwein

## **Orginal Choya Umeshu 10 cl** 4,50

## **Campari** 6

## **Campari Soda** 7

## **Campari Tonic** 7

## **Martini rosso oder bianco** 6

## **Ricard mit Eiswasser** 6

<b>Cava „Dignitat“ Methode Tradicional</b> 39	0,75 l
<b>Champagner - Veuve-Fourny „Grand Rosé“ Brut 1er Cru</b> 79	0,75 l
<b>Champagner - Bruno Paillard Brut »Première Cuvée« extra brut</b> 80	0,75 l
<b>Champagner - Louis Roederer brut</b> 80	0,75 l
<b>Champagner - Roederer Cristal</b> 320	0,75 l
<b>Champagner - Dom Perignon</b> 299	0,75 l
<b>Champagner - Ruinart Rosé</b> 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 <b>RIESLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN</b>	8	5,50	28
<p>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.</p>			
Italien <b>CUSTOZA DOC - CASTANELNUOVO DEL GARDA - VENETIEN</b>	7,50	5	26
<p>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.</p>			
Deutschland <b>SAUVIGNON BLANC - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN</b>	9	6	30
<p>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 &amp; vegetativen Noten.</p>			

## Rosé -offener Ausschank-

---

	0,20 l	0,10 l	0,75 l
<b>“THE WINE GUYS“ DQ - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN</b>	8	5,50	28
<p>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.</p>			

## Rotweine -offener Ausschank-

---

	0,20 l	0,10 l	0,75 l
<b>WECHSELNDER WEIN - FRAGEN SIE UNS</b>	8	5.50	28

## Flaschenwein - rot

---

Deutschland <b>SPÄTBURGUNDER - WEINGUT VON WINNING - PFALZ 29</b>			0,75 l
<p>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!</p>			
Spanien <b>BANASTERO “TINTA DE TORO“ - ZABDI WINES - TORO 30</b>			0,75 l
<p>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.</p>			

# Flaschenwein - weiss

---

Deutschland

**RIESLING QBA - WEINGUT LEON GOLD - WÜRTEMBERG 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.

Deutschland

**GRAUER BURGUNDER - DQ, JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN 30** 0,75 l

In der Nase erfreuen uns zarte Aromen von frisch geernteten Äpfeln, am Gaumen Mirabelle und Reneclauden begleitet von einer nussigen Note. Geschmacklich ausgewogene Stoffigkeit und Fülle gepaart mit milder Fruchtsäure, lang anhaltender Abgang mit leichtem Mandelton, fordern zum weiteren Genuss auf.

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 unwiederstehlicher Süffigkeit.

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 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 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 DUVALAIS - 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 ausgezeichneter 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.

## 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 süßigen 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 süßig, 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**<sup>2,12</sup> 3,50 0,33 l

**Coca Cola**<sup>1,2</sup> 3,50 0,33 l

**Coca Cola zero**<sup>1,2,9</sup> 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
- 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	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

<b>Rum</b>	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

<b>Kräuterliköre, Amaro, Vermouth</b>		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>		

<b>Obstbrände</b>	2 cl	4 cl
<i>Etter Mirabelle</i>	4	7
<i>Schladerer Williams Birne</i>		
<i>Richter Himbeergeist</i>		
<i>Haas Schwarzer Johannisbeergeist</i>		

<b>Grappa</b>	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>		



**Englische Karte**

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