

Sushi aktuell

Tsukushi Maki 9.-
Inside-Out Maki gefüllt mit Tempura vom weißen Spargel und Bärlauchöltopping

Iku Maki 9,50
Inside-Out Maki gefüllt mit weißem Spargel und Frischkäse umhüllt mit Schnittlauch und Bärlauch-Miso-Soße

Kyoko Maki 13.-
Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit Lachs, weißem Spargel, Rucola, Frischkäse und Lachskaviar

Oli's Futo Maki 14.-
Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit In Panko gebackener Black Tiger Garnele, Gurke, Avocado und Wasabi-Tobiko, Trüffelmayo, vom weißen Alba-Trüffel, Spezialsoße, Frühlingslauch als Topping

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 (gemischtes Sashimi)	47.-	klein 38.-
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.-	

Sushi aktuell

Tsukushi Maki 9.-
Inside-Out Maki gefüllt mit Tempura vom weißen Spargel und Bärlauchöltopping

Iku Maki 9,50
Inside-Out Maki gefüllt mit weißem Spargel und Frischkäse umhüllt mit Schnittlauch und Bärlauch-Miso-Soße

Kyoko Maki 13.-
Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit Lachs, weißem Spargel, Rucola, Frischkäse und Lachskaviar

Oli's Futo Maki 14.-
Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit In Panko gebackener Black Tiger Garnele, Gurke, Avocado und Wasabi-Tobiko, Trüffelmayo, vom weißen Alba-Trüffel, Spezialsoße, Frühlingslauch als Topping

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 (gemischtes Sashimi)	47.-	klein 38.-
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.-	

Wechselde Speisen

KLEINE SPEISEN + SUPPE + SALAT

Asupara Supu 9,50

feine Spargelcremesuppe
a la haru mit Kokosmilch und Ingwer

Takokara Salada 16.-

saisonal gemischte Salate mit würzig mariniertem,
gebackenem Oktopus und Sesam-Dressing

Asupara Sumiso 9.-

kleiner Salat
vom fränkischen, weißen Spargel mit Miso-Senfsoße

Tako Sumiso 16.-

Salat vom Oktopus, Gurke, Avocado
und Wakame-Algen mit Miso-Senfsoße

Ebi „Tatar“ 17.-

Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avocado mit
Wasabi-Mayonnaise und Cräckern

Avocado „Tatar“ 14.-

Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avocado mit
Wasabi-Mayonnaise und Cräckern

Yuzu Kosho Hotate 21.-

zart angebratene Jakobsmuscheln (4 Stück), verfeinert
mit Yuzu-Chili-Olivenöl-Marinade

Hado „Tatar“ 17.-

Tatar von Hamachi und Dorade, mit Avocado und
Wasabi-Mayonnaise, Frühlingslauch und Sesam dazu
Wasabi-Tobiko und hausgemachte Ponzu-Sauce.

Harulinos je Schale 4.-

ene kleine Ergänzung zu jedem Gang, um das Menu
abzurunden:

haru Algensalat

leicht süßlich mit geröstetem Sesam

Kimchi

fermentierter, scharfer koreanische Chinakohl

Moyashi Salada

Sojasprossensalat mit Sesam,, Sesamöl und
Frühlingslauch

HAUPTSPEISEN

Yaki Udon Asupara 19.-

gebratene, dicke, japanische Weizennudeln mit
weißem und grünen Spargel
und Knoblauch-Butter-Sojasoße

Wechselde Speisen

KLEINE SPEISEN + SUPPE + SALAT

Asupara Supu 9,50

feine Spargelcremesuppe
a la haru mit Kokosmilch und Ingwer

Takokara Salada 16.-

saisonal gemischte Salate mit würzig mariniertem,
gebackenem Oktopus und Sesam-Dressing

Asupara Sumiso 9.-

kleiner Salat
vom fränkischen, weißen Spargel mit Miso-Senfsoße

Tako Sumiso 16.-

Salat vom Oktopus, Gurke, Avocado
und Wakame-Algen mit Miso-Senfsoße

Ebi „Tatar“ 17.-

Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avocado mit
Wasabi-Mayonnaise und Cräckern

Avocado „Tatar“ 14.-

Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avocado mit
Wasabi-Mayonnaise und Cräckern

Yuzu Kosho Hotate 21.-

zart angebratene Jakobsmuscheln (4 Stück), verfeinert
mit Yuzu-Chili-Olivenöl-Marinade

Hado „Tatar“ 17.-

Tatar von Hamachi und Dorade, mit Avocado und
Wasabi-Mayonnaise, Frühlingslauch und Sesam dazu
Wasabi-Tobiko und hausgemachte Ponzu-Sauce.

Harulinos je Schale 4.-

ene kleine Ergänzung zu jedem Gang, um das Menu
abzurunden:

haru Algensalat

leicht süßlich mit geröstetem Sesam

Kimchi

fermentierter, scharfer koreanische Chinakohl

Moyashi Salada

Sojasprossensalat mit Sesam,, Sesamöl und
Frühlingslauch

HAUPTSPEISEN

Yaki Udon Asupara 19.-

gebratene, dicke, japanische Weizennudeln mit
weißem und grünen Spargel
und Knoblauch-Butter-Sojasoße

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

Grüner Apfel Spritz 9

Frisches Püree vom grünen Apfel, Matchasirup, Zimtsirup, Prosecco, spritziges Wasser, Zimtstange, frischer Apfel, Eis

LEMONADES aktuell

Pumkin Spice Tonic 8

Pumkin Spice und Ingwer Sirup, eingelegter Ingwer, Schweppes Indian Tonic, Eiswürfel

Murasaki Lemonade 7

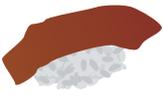
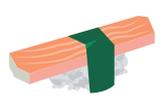
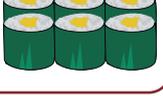
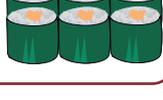
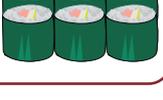
Lavendel-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Rosmarin, Eiswürfel

Lychee Lemonade 7

Lychee-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Minze, 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 gezogene 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 Lachshaut, Gurke, Sesam

212 € 7,50



California Maki

Garnelle, Avokado, Gurke, Flugfischkaviar

300 € 9,30



Pirikara Maki

Thunfisch mariniert mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam

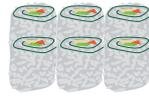
302 € 9,90



Una Kyu Maki

Aal, Gurke, Sesam

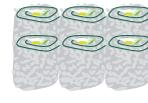
303 € 11,00



Green Philadelphia Maki

Frischkäse, Gurke grüner Spargel

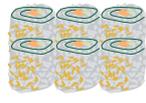
306 € 7,70



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

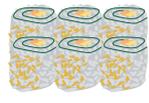
555 € 18,50



New York Maki

Lachs, Apfel, Sesam

310 € 9,00



Moritz Maki

Garnelle, Frischkäse, Rucola

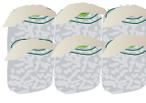
309 € 9,30



Oktopus Maki

gebackener Oktopus, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße

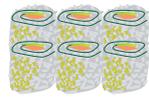
375 € 14,00



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

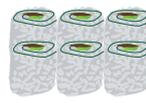
505 € 19,00



Hiroki Maki

Thunfisch, Frühlingszwiebeln, jap. Mayonnaise, Rucola

372 € 10,50



Paris Maki

Camembert, Apfel, Spargel, 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

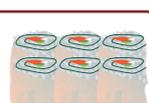
502 € 18,50



Napoli Maki

Kirschtomaten, Rucola, Dorade, Olivenöl, Meersalz

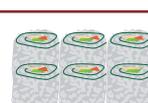
503 € 18,00



Snow Crab Maki

Krebisfleisch, Avokado, Rucola

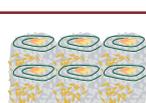
319 € 13,00



Jamaica Maki

Hähnchen-Tempura, Chili, Koriander, Mango, Gewürzflocken

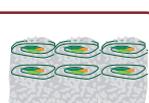
399 € 11,00



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

SUPPE

Misoshiru 6 klein 4

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

Tom Kah Gai 10

Thailändische Kokossuppe, frisch zubereitet aus Maishähnchenfond in Harmonie mit Zitronengras, Limettenblättern und Tom Yum, dazu Gemüse, Pilze, Maishähnchenbrust und Koriander

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

Backhendl á la Haru 12

Zarte Maishähnchenbruststreifen in goldener Panko-Panade, knusprig gebacken und serviert mit einem hausgemachten Pflaumen-Tomaten-Dip – eine harmonische Kombination aus Süße und Würze, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnt.

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 *Beef Tataki* mit Chiliponzu

Yaki Udon Yasai 16

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

Yaki Udon Ebi 24

mit Black Tiger Garnelen

Yaki Udon Niku 24

mit Rinderfiletstreifen

Yaki Udon Tori 22

mit Maishänchenstreifen

Curry Yasai 16

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

Curry Katsu 22

mit Maishähnchenbrustfilet, knusprig in Panko ausgebacken

Curry Karaage 22

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

Curry Niku 24

mit gebratenen Rinderfiletstreifen

Curry Ebi 24

mit Black Tiger Garnelen

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

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	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 CUSTOZA DOC - CASTANELNUOVO DEL GARDA - VENETIEN	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 SAUVIGNON BLANC - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN	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 & vegetativen Noten.</p>			

Rosé -offener Ausschank-

	0,20 l	0,10 l	0,75 l
“THE WINE GUYS“ DQ - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN	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
WECHSELNDER WEIN - FRAGEN SIE UNS	8	5,50	28

Flaschenwein - rot

Spanien BANASTERO “TINTA DE TORO“ - ZABDI WINES - TORO	30	0,75 l
<p>Toro steht für alkoholreiche, einfache, aber tiefdunkle, konzentrierte 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 Reneclaud 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

TOURAINNE 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 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.

Mineralwasser, Säfte, Limonaden

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

Biere

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

-Tanqueray Sevilla
-Tanqueray 10
-Marconi Gin Poli
-Beefeater
-Bombay Sapphire
-Bombay Bramble
-Malfy con Limone
-Malfy con Arancia

-Impact Gin
-Nikka Coffey Gin
-Hendricks
-Saffron Gin
-Hendricks
-Haymans Old Tom
-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

Rum

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

Kräuterliköre, Amaro, Vermouth

		5 cl
Martini Rosso		5
Martini Bianco		5
Ramazotti		5
Campari		5
Carpano Antica Formula		

Obstbrände

	2 cl	4 cl
Etter Mirabelle	4	7
Schladerer Williams Birne	4	7
Richter Himbeergeist	4	7
Haas Schwarzer Johannisbeergeist		

Grappa

	2 cl	4 cl
Terre Antiche Grappa di Chardonnay	4	7
Sassi Grappa di Barbaresco	5	9
Affinato in Barrique - im Barrique gereift		



English Menu

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