

SUSHI aktuell

Sweetpot Maki	14,50
Inside-Out Maki gefüllt mit Süßkartoffel Tempura, marinerter Chinakohl und Avocado, umhüllt von Thunfisch und schwarzem Sesam als Topping	
Paris 2.0	9,90
Inside-Out Maki gefüllt mit knusprig gebackenem Camembert, dazu Preiselbeeren, Shisoflocken als Topping	
Torokara Maki	15,90
Inside-Out Maki gefüllt mit gehacktem Thunfischbauch vom Balfego, Frühlingszwiebeln, Kizami Wasabi, Ponzu und Gurke, Sesam als Topping	
Oli's Futo Maki	14.-
Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit In Panko gebackener Black Tiger Garnelen, Gurke, Avocado und Wasabi-Tobiko, Trüffelmayo, vom weißen Alba-Trüffel, Spezialsoße, Frühlingslauch als Topping	
Aka Kabu Maki	15,50
Inside-Out Maki gefüllt mit marinerter Roter Beete, Pink Lady Apfel und Rucola umhüllt von flambiertem Kingfisch	

SPEISEN aktuell

haru Tatar spezial	18.-
pikantes Tatar vom Rinderfilet, Avocado und Miso dazu Spicy-Mayo	
Kinoko Udon	10.-
Köstliche Suppe aus rotem Miso und Chilipaste mit Pak Choi, Shitake-Pilzen, Wakamealgen, Limette, Frühlingslauch und Udon Nudeln	
Unagi Don	19.-
Schale mit warmen Sushi-Reis drapiert mit Avocado, japanischem Omelette, gegrilltem Süßwasseraal, Spezialsoße, Frühlingszwiebeln und Togarashi	
Mangalica Gyoza	12.-
würzige Gyoza (5 Stück) gefüllt mit Fleisch vom Mangalica-Schwein und Chinakohl	
Tom Sam	8.-
kleiner thailändischer Papaya-Salat mit würzigem Dressing	
Takokara Salada	16.-
saisonale gemischte Salate mit würzig mariniertem, gebackenem Oktopus und Sesam-Dressing	
Hamachi Carpaccio	17.-
feine Scheiben vom Hamachi mit hausgemachter Ponzumarinade, Chili und Zitronensalz	

Ebi „Tatar“ 16.-

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

Avocado „Tatar“ 14.-

Tatar von Avocado mit Wasabi-Mayonnaise
und Cräckern

Harulinos je Schale 4.-

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

haru Algensalat
leicht süßlich mit geröstetem Sesam

Kimchi
fermentierter; scharfer Chinakohl koreanischer Art

Moyashi Salada
Sojasprossensalat mit Sesam, Sesamöl und Frühlingslauch

Herzlich Willkommen im haru

APERITIF aktuell

Bacio di Pampelle „by Franzi - Blume von Hawaii“ Korsischer Grapefruitlikörlikör, etwas Gin, Limettensaft, Ananas-Minz Limonade	10.-
Yuzu Spritz Yuzusafz Naturtrüb, Holunderblütsirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis	9.-
Umeshu Spritz Original Choya Umeshu Pflaumenwein, Holunderblütsirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis	9.-

LIMONADEN aktuell

Ingwer Basilikum Lemonade Ingwer- und Basilikum Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Limettenscheibe, Basilikum, Eiswürfel	8.-
Murasaki Lemonade Lavendel-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Rosmarin, Eiswürfel	7.-
Lychee Lemonade Lychee-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Minze, Eiswürfel	7.-

SUPPE

Misoshiru

traditionelle, japanische Suppe mit Seidentofu, Seetang und Frühlingslauch

6.-

(klein 4.-)

Tom Kah Gai

thailändische Kokossuppe, mit Gemüse, Pilzen, Maishähnchenbruststreifen und Koriander

10.-

KLEINE SPEISEN

Ceviche a la haru

Oktopus, Hamachi, Dorade und Avocado, Yuzu-Chili Marinade, rote Zwiebel, Koriander, frische Chili und Olivenöl

18.-

Edamame

blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

7.-

Gyu Don

Schale warmer Klebereis mit gebratenen Rinderfiletstreifen und roten Zwiebeln, pikante Teriyakisoße, Togarashi und Koriander

16.-

Ebi Mayo

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

12.-

Thunfischtatar „haru Art“ unser Klassiker seit 24 Jahren

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

27.-

(klein 20.-)

Karaage

knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen

12.-

Horenso Gyoza

gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung dazu Ponzu mit Sesamöl

9.-

Yaki Gyoza

gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchen-Chinakohlfüllung dazu Ponzu mit Sesamöl

10.-

Gomaae

blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße-Teriyakisoße (*kalt*)

10.-

(klein 8.-)

Beef Tataki

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

16.-

Backhändl á la Haru

zarte Maishähnchenbruststreifen in Panko-Panade, knusprig gebacken, serviert mit einem Pflaumen-Tomaten-Dip – eine harmonische Kombination aus Süße und Würze

12.-

SALATE

Sashimi Salada

18.-

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

(klein 13.-)

Miso Salada

10.-

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.-

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 Maishähnchenstreifen

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, Holunderblüten sirup, Eis		
Hugo alkoholfrei		5.-
Soda, Minze, Holunderblüten sirup, 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“ Metode Tradicional	0,75 l	39.-
Champagner - Veuve-Fourny „Grand Rosé“ Brut 1er Cru	0,75 l	79.-
Champagner - Bruno Paillard Brut »Première Cuvée« extra brut	0,75 l	80.-
Champagner - Louis Roederer brut	0,75 l	80.-
Champagner - Roederer Cristal	0,75 l	320.-
Champagner - Dom Perignon	0,75 l	270.-
Champagner - Ruinart Rosé	0,75 l	150.-

Sake - japanischer Reiswein

Offene Sake

<i>Kikumasamune Kimoto Junmai</i> - warm oder kalt serviert	0,1 l	6.-
<i>Hakkai Jozo Hakkaisan Junmai „Futsu-Shu“</i> - kalt serviert	0,1 l	7,50

Sake Flaschen

Junmai

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

Junmai Ginjo

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

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

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

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

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

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

Junmai Daiginjo

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

Weissweine -offener Ausschank-

0,20 l 0,75 l

Frankreich

CHARDONNAY PLUME", TROCKEN, nur 9% VOL., LA COLOMBETTE

7.- 24.-

Chardonnay mit typischer Aromenfülle und mineralischen Anklängen. Gut ausbalancierter, runder Körper. Beliebt als eleganter Aperitif oder feiner Begleiter zum Essen mit einer angenehmen Leichtigkeit aufgrund des geringen Alkoholgehalts - typische Aromen des Languedoc - mit einem Alkoholgehalt, der den Genuss zum leichten Trinkvergnügen macht. Auf ihrem Weingut La Colombette bei Beziers widmen sich Vater und Sohn Pugibet den leichten und gut gemachten Weinen mit nur 9% Alkohol.
Deutschland

RIESLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN

8.- 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

CUSTOZA DOC - CASTANELNUOVO DEL GARDA - VENETIEN

7,50 26.-

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.

Deutschland

SAUVIGNON BLANC - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN

9.- 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 l 0,75 l

ROTLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN

8.- 5,50

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 l 0,75 l

WECHSELNDER WEIN - FRAGEN SIE UNS

8.- 28.-

Flaschenwein - rot

Spanien

BANASTERO "TINTA DE TORO" - ZABDI WINES - TORO

0,75 l 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

BUNDSCUH CHARDONNAY QW, TROCKEN, 13 % VOL., EMIL BAUER & SÖHNE 0,75 l 26.-

Für Chardonnay Fans ist dieser Wein ein Genuss. Er betört mit einem Duft von Melone, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln. Umschmeichelt wird die Zunge von einer leichten Mineralität, dezenter Säure und einer erfrischenden Kühle. Ein leichter junger Wein der gerne Fisch und Meeresfrüchte begleitet. Ein Chardonnay der aber auch solo wirklich Spaß macht. Der BUNDSCUH der Bauer- Brüder steht für Heimat, Handwerk und Tradition - abseits der ausgetretenen Pfade.

Deutschland

RIESLING QBA - WEINGUT LEON GOLD - WÜRTTEMBERG 0,75 l 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

SAUVIGNON BLANC - WEINGUT VON WINNING - PFALZ 0,75 l 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, rassisig, dichte Frucht, zupackend finessenreich, mineralisch, feinwürzig, schöner Schmelz mit sehr langem Nachhall.

Deutschland

AUXERROIS - WEINGUT BENZ - BADEN/TAUBERFRANKEN 0,75 l 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

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

In der Nase erfreuen uns zarte Aromen von frisch geernteten Äpfeln, am Gaumen Mirabelle und Reneclaude 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 0,75 l 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 0,75 l 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.

Flaschenwein - weiss

Frankreich

POUILLY-FUMÉ - CHATEAU DE TRACY AOC - LOIRE

0,75 l

46.-

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

0,75 l

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.

Italien

CHARDONNAY VENEZIA GIULIA - JERMANN - FRIAUL

0,75 l

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.

Flaschenwein - Rosé

Frankreich

ROSÉ DE CORSE „LE BOIS DU CERF“ - DOMAINE VICO - KORSIKA

0,75 l

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 bescherten. 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

0,75 l

39.-

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

Mineralwasser, Säfte, Limonaden

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

Biere

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

Kaffee & Tee

<i>Espresso</i>	2,20
<i>Espresso doppelt</i>	3,90
<i>Kaffee</i>	2,40
<i>Grüner Tee - Kännchen</i>	7.-
Hochwertigster Otsuka Seicha Super Sencha direkt aus Japan	
<i>Jasmin Tee - Kännchen</i>	6.-
Intensiver und zugleich angenehmer Sunflower Te Jazmin	

Spirituosen

Gin

4 cl

Pur oder mit Schweppes Tonic **10.-**

<i>-Brokers</i>	<i>-Tanqueray Sevilla</i>	<i>-Impact Gin</i>
<i>-Malfy Gin</i>	<i>-Tanqueray 10</i>	<i>-Nikka Coffey Gin</i>
<i>-Lind & Lime Gin</i>	<i>-Marconi Gin Poli</i>	<i>-Hendricks</i>
<i>-The Botanist</i>	<i>-Beefeater</i>	<i>-Saffron Gin</i>
<i>-Mistral Gin</i>	<i>-Bombay Sapphire</i>	<i>-Hendricks</i>
<i>-Bulldog Gin</i>	<i>-Bombay Bramble</i>	<i>-Haymans Old Tom</i>
<i>-Jinzu Gin</i>	<i>-Malfy con Limone</i>	<i>-Roku Gin</i>
<i>-Malfy con Arancia</i>		

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	5.-

Obstbrände

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

Grappa

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