

SUSHI aktuell

Sweetpot Maki	14,50
Inside-Out Maki gefüllt mit Süßkartoffel Tempura, mariniertes 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 Garnele, Gurke, Avocado und Wasabi-Tobiko, Trüffelmayo, vom weißen Alba-Trüffel, Spezialsoße, Frühlingslauch als Topping	
Aka Kabu Maki	15,50
Inside-Out Maki gefüllt mit mariniertem Roter Beete, Pink Lady Apfel und Rucola umhüllt von flambiertem Kingfish	

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.-
saisonal 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“

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

16.-

Avocado „Tatar“

Tatar von Avocado mit Wasabi-Mayonnaise
und Cräckern

14.-

Harulinos

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

je Schale **4.-**

haru Algensalat

leicht süßlich mit geröstetem Sesam

Kimchi

fermentierter, scharfer Chinakohl koreanischer Art

Moyashi Salada

Sojasprossensalat mit Sesam, Sesamöl und Frühlingslauch

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

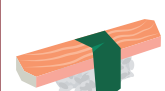
120 € 8,00



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

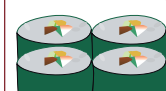
217 € 5,00



Futo Maki

Gurke, Spinat, Kürbis, Garnele jap. Omelette

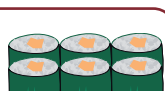
211 € 9,50



Natto Maki 2x

fermentierte Sojabohnen

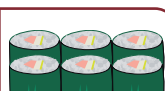
288 € 10,00



Negi-Toro Maki

gehackter Thunfischbauch, Frühlingszwiebeln

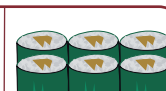
277 € 9,00



Shiitake Maki

Shiitake mariniert mit Teriyaki

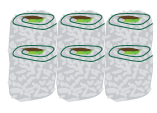
299 € 5,00



Ura Maki

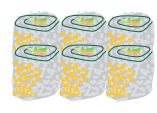
Sake Kawa Maki
gebratene Lachs-
haut, Gurke, Sesam

212 € 7,50



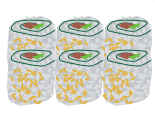
California Maki
Garnele, Avokado,
Gurke, Flugfischkaviar

300 € 9,30



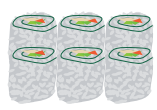
Pirikara Maki
Thunfisch mariniert
mit Chili, Frühlings-
zwiebeln, Sesam

302 € 9,90



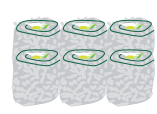
Una Kyu Maki
Aal, Gurke,
Sesam

303 € 11,00



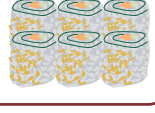
**Green
Philadelphia Maki**
Frischkäse, Gurke
grüner Spargel

306 € 7,70



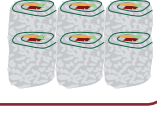
Alasuka Maki
Lachs, Gurke, Sesam

301 € 9,00



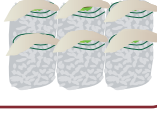
Spicy Hamachi Maki
Gelbschwanzfisch,
Mayo, Chili, Frühlings-
zwiebeln, Flugfischkaviar

339 € 11,00



Kurai Maki
Avocado, Gurke, Toro,
Ponzu, Wasabi,
Frühlingszwiebel

510 € 18,50



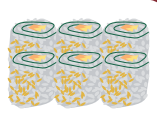
Hisaki Maki
Aburi-Lachs
Panko-Avocdo,
Tobiko, Trüffelmayo

555 € 18,50



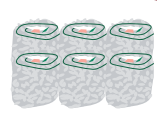
New York Maki
Lachs, Apfel,
Sesam

310 € 9,00



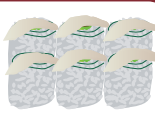
Moritz Maki
Garnele,
Frischkäse,
Rucola

309 € 9,30



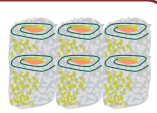
Oktopus Maki
gebackener Oktopus,
Frühlingszwiebeln,
Spezialsoße

375 € 14,00



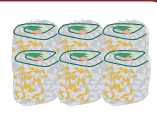
Haru Maki
geräucherter Lachs,
Dill, Avokado,
Flugfischkaviar

313 € 9,50



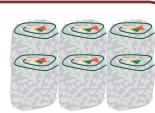
Tomo Maki
Oktopus, Rucola,
Sesam, Koriander

388 € 9,30



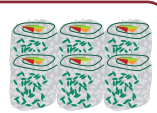
Koichi Maki
Lachs, Frischkäse,
Chili, Frühlings-
zwiebel

398 € 9,90



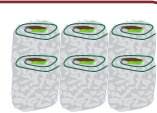
Tarutani Maki
Thunfisch, Avokado,
Flugfischkaviar,
Koriander

353 € 10,90



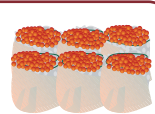
Alina Maki
Thunfisch,
Avokado, Rucola,
japanischer Chili

355 € 10,50



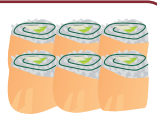
Danys Maki
Jakobsm., Lachskaviar,
Avokado, Gurke, gr.
Spargel, Spezialsoße

377 € 18,00



Tri-Color Maki
Lachs, Tobiko,
Spargel, Avokado,
Spezialsoße

501 € 18,00



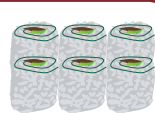
Surf & Turf Maki
gebackene Garnele,
Rinderfilet,
Alba-Trüffelmayo

505 € 19,00



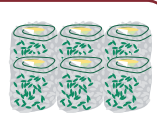
Hiroki Maki
Thunfisch, Frühlings-
zwiebeln, jap.
Mayonnaise, Rucola

372 € 10,50



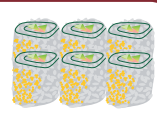
Paris Maki
Camembert, Apfel,
Dijon-Senf,
Herbes de Provence

314 € 8,00



Yamaguchi Maki
Spargeltempura,
Gewürzflocken,
Kresse, Spezialsoße

379 € 9,90



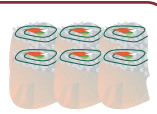
Spider Maki
Soft-Shell Crab,
Daikon Kresse, Mayo,
Tobiko, Avokado

502 € 18,50



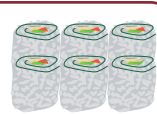
Napoli Maki
Kirschtomaten,
Rucola, Dorade,
Olivenöl, Meersalz

503 € 18,00



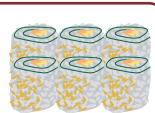
Snow Crab Maki
Krebsfleisch,
Avokado, Rucola

319 € 13,00



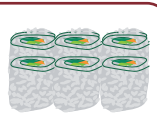
Jamaica Maki
Hähnchen-Tempura,
Chili, Koriander, Mango,
Gewürzflocken

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 Hoso 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

Herzlich Willkommen im haru

APERITIF aktuell

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

LIMONADEN aktuell

- Ingwer Basilikum Lemonade** 8.-
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

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 Teriyakisauce, 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-Ponzu, 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

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

18.-
(klein 13.-)

Miso Salada

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

10.-

HAUPTSPEISEN

Sake Teriyaki

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

28.-

Bento Box DeLuxe

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

44.-

Yaki Udon Yasai

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

16.-

Yaki Udon Ebi

mit Black Tiger Garnelen

24.-

Yaki Udon Niku

mit Rinderfiletstreifen

24.-

Yaki Udon Tori

mit Maishänchenstreifen

22.-

Curry Yasai

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

16.-

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 Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis		8.-
Hugo alkoholfrei Soda, Minze, Holunderblütensirup, Eis		5.-
Aperol Spritz Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis		8.-
Crodino Soda alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis		5.-
Sparkling Umesu Prosecco, Pflaumenwein		7.-
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	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 - warm oder kalt serviert</i>	0,1 l	6.-
<i>Hakkai Jozo Hakkaisan Junmai „Futsu-Shu“ - kalt serviert</i>	0,1 l	7,50

Sake Flaschen

Junmai

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

Junmai Ginjo

<i>Doi Shuzoba Doi Shuzo Junmai Ginjo „Kaiun Iwaisake“</i>	0,72 l	63.-
<i>Ein Körperreicher, gut ausbalancierter Junmai Ginjo der das Wechselspiel von Süße und Säure eindrucksvoll darstellt, mit Noten von Banane und Melone.</i>		
<i>Ippongo Kubo Honten Junmai Ginjo „Denshin Yuki“</i>	0,72 l	53.-
<i>Ein Sake gebraut mit dem eiskalten Gletscherwasser der umliegenden Berge. Noten von Erdbeere, Mango und weißem Pfeffer.</i>		
<i>Hakkai Jozo Junmai Ginjo „Hakkaisan“ (Hyotanbin)</i>	0,18 l	23.-
<i>Ein perfekter Begleiter zu Seafood und gegrilltem Fisch. Leichte Frucht- und Nussaromen mit mineralischem Abgang.</i>		
<i>Asahi Shuzo Junmai Ginjo „Dassai 23“</i>	0,72 l	98.-
<i>Fruchtige Noten von weißen Blüten und Feigen, ein komplexer vielschichtiger Sake.</i>		
<i>Asahi Shuzo Junmai Daiginjo „Dassai 45“</i>	0,72 l	52.-
<i>Mildfeine Frucht von Muskattrauben, zarte Säure die an Weißwein erinnert.</i>		
<i>Asahi Shuzo Kubota Hekiju Tonkubetsu „Honjozo“</i>	0,72 l	59.-
<i>Ein sehr renommierter Sake mit Noten von Grapefruit, Birne und Muskatnuss. Das Yamahai-Brauverfahren gibt dem Honjozo eine ganz eigene Schubkraft.</i>		

Junmai Daiginjo

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

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 Beziérs widmen sich Vater und Sohn Puginet 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, 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.

Flaschenwein - weiss

Deutschland

BUNDSCHUH 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 BUNDSCHUH 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, rassig, 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 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 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 unwiderstehlicher 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 beschenken.

Im Duft der Reiz der Höhe und der reinen Luft, Pinienhaine, die Würze sommerlicher Macchia. Im Mund druckvoll, herb und süffig, knochentrocken, mild und weich, pikant salzig an den Zungenrändern, zieht buchstäblich über die Zunge, will getrunken werden, unheimlich animierend.

Österreich

SPRING BREAK ROSÉ - WEINGUT ZILLINGER - WEINVIERTEL

0,75 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^{2,12}</i>	0,33 l	3,50
<i>Coca Cola^{1,2}</i>	0,33 l	3,50
<i>Coca Cola zero^{1,2,9}</i>	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
Grüner Tee - Kännchen	7.-
Hochwertigster Otsuka Seicha Super Sencha direkt aus Japan	
Jasmin Tee - Kännchen	6.-
Intensiver und zugleich angenehmer Sunflower Te Jazmin	

Spirituosen

Gin

4 cl

<i>Pur oder mit Schweppes Tonic</i>	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

<i>Suntory Whiskey „Toki“</i>	4,50	8.-
<i>Suntory Whiskey „Hibiki“</i>	9.-	17.-
<i>Nikka Whisky from the Barrel</i>	4,50	8.-
<i>Nikka Coffee Malt Whiskey</i>	6.-	11.-
<i>Nikka Whiskey „The Nikka“ 12 years blended</i>	9.-	17.-
<i>Nikka „Nikka Days“ blended</i>	7.-	13.-
<i>40° The Fujisan Whiskey</i>	7.-	13.-
<i>Tagouchi Japanese Whiskey</i>	9.-	17.-
<i>Enso Japanese Whiskey</i>	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>	5.-
<i>Ramazotti</i>	5.-
<i>Campari</i>	5.-
<i>Carpano Antica Formula</i>	5.-

Obstbrände

2 cl 4 cl

<i>Etter Mirabelle</i>	4.-	7.-
<i>Schladerer Williams Birne</i>	4.-	7.-
<i>Richter Himbeergeist</i>	4.-	7.-
<i>Haas Schwarzer Johannisbeergeist</i>	4.-	7.-

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>		