

## 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 mariniertes Roter Beete, Pink Lady Apfel und Rucola umhüllt von flambiertem Kingfish

### *Bangsar Futo Maki*

**13,50**

Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit Erdnuss Sauce, Rucola, Maishähnchen-Tempura, Avocado und Gurke, als Topping Japanisches Chili Pulver

### *Seoul Maki*

**15,90**

Inside-Out Maki gefüllt mit in Panko frittierten Black Tiger Garnelen und Avocado, Gochujang-Rinderfilet-Chutney (Pikant) als Topping, dazu Schnittlauch und Kresse

## SPEISEN aktuell

### **haru Tatar spezial**

pikantes Tatar vom Rinderfilet, Avocado und Miso dazu Spicy-Mayo

18.-

### **Kinoko Udon**

Köstliche Suppe aus rotem Miso und Chilipaste mit Pak Choi, Shitake-Pilzen, Wakamealgen, Limette, Frühlingslauch und Udon Nudeln

10.-

### **Unagi Don**

Schale mit warmen Sushi-Reis drapiert mit Avocado, japanischem Omelette, gegrilltem Süßwasseraal, Spezialsoße, Frühlingszwiebeln und Togarashi

19.-

### **Ahiro Gyoza**

Hausgemachte Gyoza (4 Stück) gefüllt mit Entenfleisch, Fenchel und Orange, dazu würziger Dip und Koriander

10.-

### **Tom Sam**

kleiner thailändischer Papaya-Salat mit würzigem Dressing

8.-

### **Takokara Salada**

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

16.-

### **Harulinos**

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

je Schale

4.-

### **haru Algensalat**

leicht süßlich mit geröstetem Sesam

### **Kimchi**

fermentierter, leicht scharfer koreanischer Chinakohl

### **Moyashi Salada**

Sojasprossensalat mit geröstetem Sesam, Sesamöl und Frühlingslauch

## HAUPTSPEISEN aktuell

### **Yaki Soba**

gebratene Buchweizen Nudeln mit buntem Gemüse, frischen Pilzen und Kräftiger Sauce

16.-

### **Yaki Soba Niku**

gebratene Buchweizen Nudeln mit Rinderfiletstreifen, buntem Gemüse, frischen Pilzen und Kräftiger Sauce

24.-

### **Yaki Soba Ebi**

gebratene Buchweizen Nudeln mit Black Tiger Garnelen, buntem Gemüse, frischen Pilzen und Kräftiger Sauce

24.-

# 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



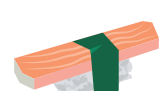
**Toro**  
Thunfischbauch

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  
gezalzene 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



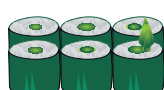
**Kakuteki Maki**  
Rettich,  
scharf mariniert

208 € 5,00



**Asupara Maki**  
grüner Spargel

216 € 5,00



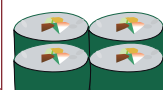
**Tamago Maki**  
japanisches  
Omelette

217 € 5,00



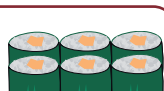
**Futo Maki**  
Gurke, Spinat,  
Kürbis, Garnele  
jap. Omelette

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

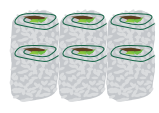
299 € 5,00



## Ura Maki

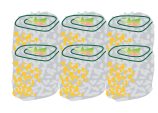
**Sake Kawa Maki**  
gebratene Lachs-  
haut, Gurke, Sesam

212 € 7,50



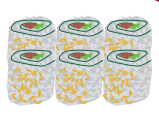
**California Maki**  
Garnele, Avokado,  
Gurke, Flugfischkaviar

300 € 9,30



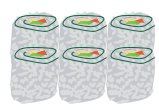
**Pirikara Maki**  
Thunfisch mariniert  
mit Chili, Frühlings-  
zwiebeln, Sesam

302 € 9,90



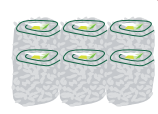
**Una Kyu Maki**  
Aal, Gurke,  
Sesam

303 € 11,00



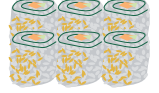
**Green  
Philadelphia Maki**  
Frischkäse, Gurke  
grüner Spargel

306 € 7,70



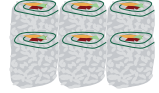
**Alasuka Maki**  
Lachs, Gurke, Sesam

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



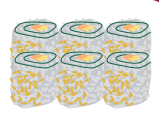
**Hisaki Maki**  
Aburi-Lachs  
Panko-Avocdo,  
Tobiko, Trüffelmayo

555 € 18,50



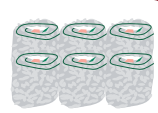
**New York Maki**  
Lachs, Apfel,  
Sesam

310 € 9,00



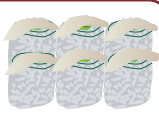
**Moritz Maki**  
Garnele,  
Frischkäse,  
Rucola

309 € 9,30



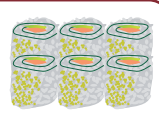
**Oktopus Maki**  
gebackener Oktopus,  
Frühlingszwiebeln,  
Spezialsoße

375 € 14,00



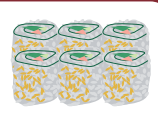
**Haru Maki**  
geräucherter Lachs,  
Dill, Avokado,  
Flugfischkaviar

313 € 9,50



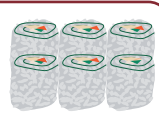
**Tomo Maki**  
Oktopus, Rucola,  
Sesam, Koriander

388 € 9,30



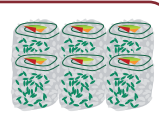
**Koichi Maki**  
Lachs, Frischkäse,  
Chili, Frühlings-  
zwiebel

398 € 9,90



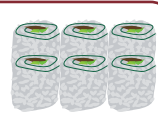
**Tarutani Maki**  
Thunfisch, Avokado,  
Flugfischkaviar,  
Koriander

353 € 10,90



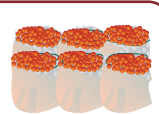
**Alina Maki**  
Thunfisch,  
Avokado, Rucola,  
japanischer Chili

355 € 10,50



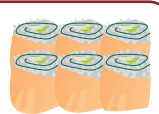
**Danys Maki**  
Jakobsm., Lachskaviar,  
Avokado, Gurke, gr.  
Spargel, Spezialsoße

377 € 18,00



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

501 € 18,00



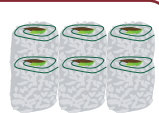
**Surf & Turf Maki**  
gebackene Garnele,  
Rinderfilet,  
Alba-Trüffelmayo

505 € 19,00



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

372 € 10,50



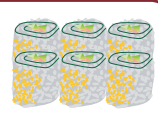
**Paris Maki**  
Camembert, Apfel,  
Dijon-Senf,  
Herbes de Provence

314 € 8,00



**Yamaguchi Maki**  
Spargeltempura,  
Gewürzflöckchen,  
Kresse, Spezialsoße

379 € 9,90



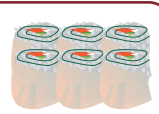
**Spider Maki**  
Soft-Shell Crab,  
Daikon Kresse, Mayo,  
Tobiko, Avokado

502 € 18,50



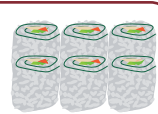
**Napoli Maki**  
Kirschtomaten,  
Rucola, Dorade,  
Olivenöl, Meersalz

503 € 18,00



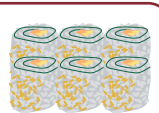
**Snow Crab Maki**  
Krebsfleisch,  
Avokado, Rucola

319 € 13,00



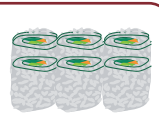
**Jamaica Maki**  
Hähnchen-Tempura,  
Chili, Koriander, Mango,  
Gewürzflöckchen

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“**

Korsischer Grapefruitlikörlikör, etwas Gin, Limettensaft, Ananas-Minz Limonade

10.-

### **Yuzu Spritz**

Yuzusaft Naturtrüb, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

9.-

### **Umeshu Spritz**

Original Choya Umeshu Pflaumenwein, Holunderblütensirup, 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 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

---

<b>Hugo</b> Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis		8.-
<b>Hugo alkoholfrei</b> Soda, Minze, Holunderblütensirup, Eis		5.-
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis		8.-
<b>Crodino Soda</b> alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis		5.-
<b>Sparkling Umesu</b> Prosecco, Pflaumenwein		7.-
<b>Orginal Choya Umesu 10 cl</b>		4,50
<b>Campari</b>		6.-
<b>Campari Soda</b>		7.-
<b>Campari Tonic</b>		7.-
<b>Martini rosso oder bianco</b>		6.-
<b>Ricard mit Eiswasser</b>		6.-
<b>Cava „Dignitat“ Methode Tradicional</b>	0,75 l	39.-
<b>Champagner - Veuve-Fourny „Grand Rosé“ Brut 1er Cru</b>	0,75 l	79.-
<b>Champagner - Bruno Paillard Brut »Première Cuvée« extra brut</b>	0,75 l	80.-
<b>Champagner - Louis Roederer brut</b>	0,75 l	80.-
<b>Champagner - Roederer Cristal</b>	0,75 l	320.-
<b>Champagner - Dom Perignon</b>	0,75 l	270.-
<b>Champagner - Ruinart Rosé</b>	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 bescheren.

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	<b>2,70</b>
	0,75 l	<b>6,80</b>
<i>Apfelschorle naturtrüb</i>	0,33 l	<b>4.-</b>
<i>Maracujaschorle</i>	0,33 l	<b>4.-</b>
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,33 l	<b>4.-</b>
<i>Johannisbeernektar</i>	0,30 l	<b>4,50</b>
<i>Maracujanektar</i>	0,30 l	<b>4,50</b>
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,30 l	<b>4,50</b>
<i>Fanta<sup>2,12</sup></i>	0,33 l	<b>3,50</b>
<i>Coca Cola<sup>1,2</sup></i>	0,33 l	<b>3,50</b>
<i>Coca Cola zero<sup>1,2,9</sup></i>	0,33 l	<b>3,50</b>

## Biere

---

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

## Kaffee & Tee

---

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

## Spirituosen

---

### Gin

---

4 cl

<i>Pur oder mit Schweppes Tonic</i>	<b>10.-</b>
-------------------------------------	-------------

<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 &amp; 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>	<b>4,50</b>	<b>8.-</b>
<i>Suntory Whiskey „Hibiki“</i>	<b>9.-</b>	<b>17.-</b>
<i>Nikka Whisky from the Barrel</i>	<b>4,50</b>	<b>8.-</b>
<i>Nikka Coffee Malt Whiskey</i>	<b>6.-</b>	<b>11.-</b>
<i>Nikka Whiskey „The Nikka“ 12 years blended</i>	<b>9.-</b>	<b>17.-</b>
<i>Nikka „Nikka Days“ blended</i>	<b>7.-</b>	<b>13.-</b>
<i>40° The Fujisan Whiskey</i>	<b>7.-</b>	<b>13.-</b>
<i>Tagouchi Japanese Whiskey</i>	<b>9.-</b>	<b>17.-</b>
<i>Enso Japanese Whiskey</i>	<b>8.-</b>	<b>15.-</b>

## Rum

2 cl 4 cl

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

## Kräuterliköre, Amaro, Vermouth

5 cl

<i>Martini Rosso</i>	<b>5.-</b>
<i>Martini Bianco</i>	<b>5.-</b>
<i>Ramazotti</i>	<b>5.-</b>
<i>Campari</i>	<b>5.-</b>
<i>Carpano Antica Formula</i>	<b>5.-</b>

## Obstbrände

2 cl 4 cl

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

## Grappa

2 cl 4 cl

<i>Terre Antiche Grappa di Chardonnay</i>	<b>4.-</b>	<b>7.-</b>
<i>Sassi Grappa di Barbaresco</i>	<b>5.-</b>	<b>9.-</b>
<i>Affinato in Barrique - im Barrique gereift</i>		