

SUSHI aktuell

Iku Maki

10,90

Inside-Out Maki gefüllt mit blanchierter Garnele, Avocado und Ikura, 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

Mika Futo Maki

10,50

Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit Schottischem Lachs, pikantem Rettich und grünem Spargel

Arashiyama Maki

15,50

Inside-Out Maki gefüllt grünem Tempura Spargel, Avocado umhüllt von Jakobsmuschel, abgeflammt mit Yuzu-Misopaste

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

Tuna Tataki

18.-

Kurz angebratener Yellow Fin Tuna, mariniert in hauseigener Teriyakisauce, dazu frische Yuzu Ingwer Chili Ponzu und Sesam

Senneru Carpaccio

17.-

Carpaccio vom schottischen Lachs, mit Fenchel, Ikura und Dill, mariniert mit Sesam-Yuzu-Ponzu

Ebi Gyoza

10.-

Hausgemachte Gyoza (4 Stück) gefüllt mit Black Tiger Garnele, Chinakohl und Karotte, dazu Zitronen-Knoblauch-Ponzu

Tempura Moriawase

17.-

Klassisches japanisches Tempura bestehend aus 2 Garnelen, 1 Stück weißem Fisch und 4 Stück Gemüse, dazu hausgemachter Dip, frisch geriebener Rettich und Ingwer

Tempura Yasai

13.-

Klassisches japanisches Tempura bestehend aus 7 Stück Gemüse, dazu hausgemachter Dip, frisch geriebener Rettich und Ingwer

Harulinos

je Schale

4.-

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

haru Algensalat

leicht süßlich mit geröstetem Sesam

Kimchi

fermentierter, leicht scharfer koreanischer Chinakohl

Moyashi Salada

Sojasprossensalat mit geröstetem Sesam, Sesamöl und Frühlingslauch

HAUPTSPESISEN aktuell

Niku Yama Eringi

32.-

Rinderfilet Steak (ca. 180g) mit Kräutersaitlingen und Spargel Gemüse, dazu leicht pikante Knoblauch-Butter-Teriyaki

Yaki Soba

16.-

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

Yaki Soba Niku

24.-

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

Yaki Soba Ebi

24.-

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

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

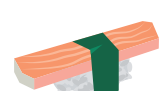
120 € 8,00



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

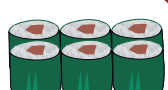


Hoso Maki

Tekka Maki

Thunfisch

200 € 8,00



Sake Maki

Lachs

201 € 7,00



Ebi-Mayo Maki

Garnele, jap. Mayonnaise

213 € 6,60



Ikura Maki

Lachskaviar

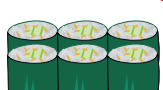
214 € 8,00



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

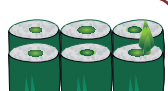
208 € 5,00



Asupara Maki

grüner Spargel

216 € 5,00



Tamago Maki

japanisches Omelette

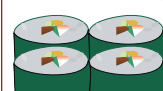
217 € 5,00



Futo Maki

Gurke, Spinat, Kürbis, Garnele jap. Omelette

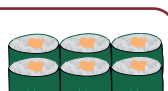
211 € 9,50



Natto Maki 2x

fermentierte Sojabohnen

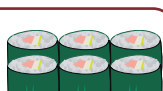
288 € 10,00



Negi-Toro Maki

gehackter Thunfischbauch, Frühlingszwiebeln

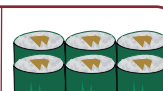
277 € 9,00



Shiitake Maki

Shiitake mariniert mit Teriyaki

299 € 5,00

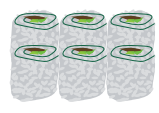


Ura Maki

Sake Kawa Maki

gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam

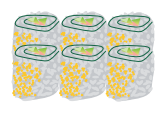
212 € 7,50



California Maki

Garnele, Avokado, Gurke, Flugfischkaviar

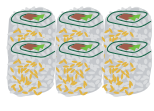
300 € 9,30



Pirikara Maki

Thunfisch mariniert mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam

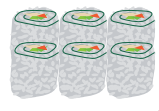
302 € 9,90



Una Kyu Maki

Aal, Gurke, Sesam

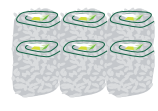
303 € 11,00



Green Philadelphia Maki

Friskäse, Gurke grüner Spargel

306 € 7,70



Alasuka Maki

Lachs, Gurke, Sesam

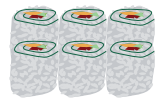
301 € 9,00



Spicy Hamachi Maki

Gelbschwanzfisch, Mayo, Chili, Frühlingszwiebeln, Flugfischkaviar

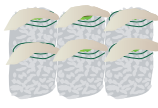
339 € 11,00



Kurai Maki

Avocado, Gurke, Toro, Ponzu, Wasabi, Frühlingszwiebel

510 € 18,50



Hisaki Maki

Aburi-Lachs Panko-Avocdo, Tobiko, Trüffelmayo

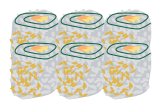
555 € 18,50



New York Maki

Lachs, Apfel, Sesam

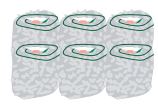
310 € 9,00



Moritz Maki

Garnele, Friskäse, Rucola

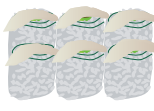
309 € 9,30



Oktopus Maki

gebackener Oktopus, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße

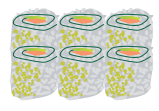
375 € 14,00



Haru Maki

geräucherter Lachs, Dill, Avokado, Flugfischkaviar

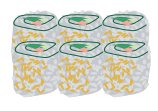
313 € 9,50



Tomo Maki

Oktopus, Rucola, Sesam, Koriander

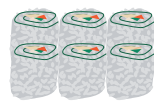
388 € 9,30



Koichi Maki

Lachs, Friskäse, Chili, Frühlingszwiebel

398 € 9,90



Tarutani Maki

Thunfisch, Avokado, Flugfischkaviar, Koriander

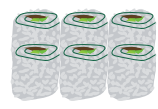
353 € 10,90



Alina Maki

Thunfisch, Avokado, Rucola, japanischer Chili

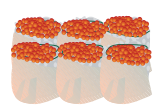
355 € 10,50



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 Garnele, Rinderfilet, Alba-Trüffelmayo

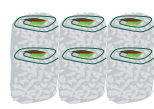
505 € 19,00



Hiroki Maki

Thunfisch, Frühlingszwiebeln, jap. Mayonnaise, Rucola

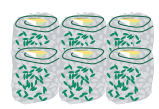
372 € 10,50



Paris Maki

Camembert, Apfel, Dijon-Senf, Herbes de Provence

314 € 8,00



Yamaguchi Maki

Spargeltempura, Gewürzflocken, Kresse, Spezialsoße

379 € 9,90



Spider Maki

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

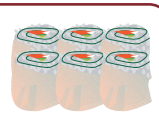
502 € 18,50



Napoli Maki

Kirschtomaten, Rucola, Dorade, Olivenöl, Meersalz

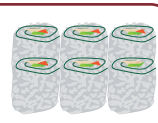
503 € 18,00



Snow Crab Maki

Krebsfleisch, Avokado, Rucola

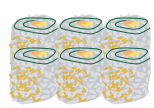
319 € 13,00



Jamaica Maki

Hähnchen-Tempura, Chili, Koriander, Mango, Gewürzflocken

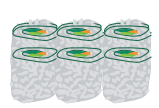
399 € 11,00



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. Liebt 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 Bezières 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 Löss zu einem anregendem Potpourri. Elegant strukturiert mit ausgezeichneter Balance zwischen Säure, Frucht und aromatischer Tiefe.		
Deutschland		
BUNDSCHUH CHARDONNAY QW,TROCKEN, 13 % VOL., EMIL BAUER & SÖHNE	7,50	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		
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

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 Reneclauden

begleitet von einer nussigen Note. Geschmacklich ausgewogene Stoffigkeit und Fülle gepaart

mit milder Fruchtsäure, lang anhaltender Abgang mit leichtem Mandelton, fordern zum weiteren Genuss auf.

Portugal

ALVARINHO CONTACTO - VINHO VERDE - ANSELMO MENDES

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 lebhaftige Spitzenkombination aus Terroir, Rebsorte und Vinifikation.

Kräftige Aromen von schwarzen Johannisbeeren, weißfleischigen Früchten und Pfefferdüften. Ein toller Begleiter zu Lachs.

Neuseeland

SAUVIGNON BLANC - CLOUDY BAY - MARLBOROUGH

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>		