

SUSHI aktuell - auch mit fränkischem Spargel

Asupara Ageta Maki

Knusprig gebackene Futomaki (5 Stück) gefüllt mit Avocado, grünem und weißem Spargel, dazu japanische Mayo und Bärlauchöl

11.-

Shiro Asupara Maki

Hosomaki gefüllt mit blanchiertem weißen Spargel

5.-

Torokara Maki

Inside-Out Maki gefüllt mit gehacktem Thunfischbauch vom Balfego, Frühlingszwiebeln, Kizami Wasabi, Ponzu und Gurke, Sesam als Topping

15,90

Oli's Futo Maki

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

14.-

Asupara Hotate Maki

Inside-Out Maki, gefüllt mit weißem Spargel und Avocado, umhüllt von, mit Butter und Sojasauce flambierten Jakobsmuscheln, dazu Schnittlauch und Zitronenöl

16,90

Tataki Asupara Maki

Inside-Out Maki gefüllt mit Tempura vom fränkischen weißen Spargel, umhüllt von Rinderfilet-Tataki mit Nussbutter-Ponzu und Schnittlauch

16,50

SPARGELZEIT auch im haru

SUPPEN aktuell

Supara Supu

Vegane Spargel Kokos Creme Suppe mit Zitronen-und Bärlauchöl

8.-

SPEISEN aktuell

Tataki Asupara

Blanchierter weißer Spargel umhüllt von Rinderfilet-Tataki, dazu Nussbutter-Ponzu und Schnittlauch

18.-

Tawa Asupara

Blanchierter weißer Spargel mit Misohollandaise und Bärlauchöl

10.-

Salada Asupara

Kleiner Spargelsalat mit blanchiertem weißen Spargel, Kirschtomaten, Yuzu Vinaigrette und Schnittlauch

7.-

Asupara no Tempura

In Tempura gebackener weißer Spargel mit hausgemachtem leichtem Dip, Bärlauch- und Zitronenöl

13.-

HAUPTSPESIEN aktuell



Sake Supara

Gebratener Schottischer Lachs mit Spargelgemüse (Weiß und Grün mit Kirschtomaten) und Misohollandaise

29.-

Sushi

Nigiri

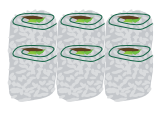
	Maguro Thunfisch 100 € 4,10		Sake Lachs 101 € 3,90		
Ikura Lachskaviar 103 € 5,50		Ebi Garnele (gekocht) 104 € 3,50		Amaebi süße Garnele (roh) 109 € 3,90	
Toro Thunfischbauch 120 € 8,00		Zuwai Gani Krebsfleisch 111 € 5,50		Ika Tintenfisch 105 € 4,90	
Tako Oktopus 106 € 3,60		Unagi Süßwasser-Aal 108 € 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 fritierter 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

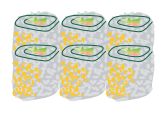
212 € 7,50



California Maki

Garnele, Avokado,
Gurke, Flugfischkaviar

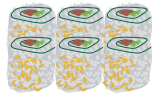
300 € 9,30



Pirikara Maki

Thunfisch mariniert
mit Chili, Frühlings-
zwiebeln, Sesam

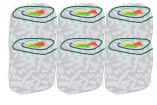
302 € 9,90



Una Kyu Maki

Aal, Gurke,
Sesam

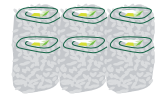
303 € 11,00



Green Philadelphia Maki

Frischkäse, Gurke
grüner Spargel

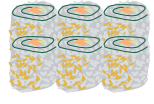
306 € 7,70



Alasuka Maki

Lachs, Gurke, Sesam

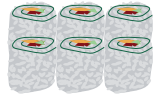
301 € 9,00



Spicy Hamachi Maki

Gelbschwanzfisch,
Mayo, Chili, Frühlings-
zwiebeln, Flugfischkaviar

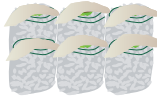
339 € 11,00



Kurai Maki

Avocado, Gurke, Toro,
Ponzu, Wasabi,
Frühlingszwiebel

510 € 18,50



Hisaki Maki

Aburi-Lachs
Panko-Avocdo,
Tobiko, Trüffelmayo

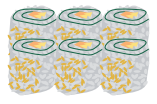
555 € 18,50



New York Maki

Lachs, Apfel,
Sesam

310 € 9,00



Moritz Maki

Garnele,
Frischkäse,
Rucola

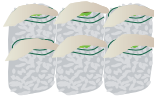
309 € 9,30



Oktopus Maki

gebackener Oktopus,
Frühlingszwiebeln,
Spezialsoße

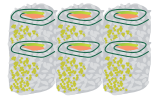
375 € 14,00



Haru Maki

geräucherter Lachs,
Dill, Avokado,
Flugfischkaviar

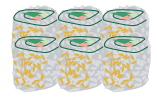
313 € 9,50



Tomo Maki

Oktopus, Rucola,
Sesam, Koriander

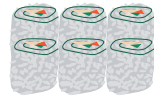
388 € 9,30



Koichi Maki

Lachs, Frischkäse,
Chili, Frühlings-
zwiebel

398 € 9,90



Tarutani Maki

Thunfisch, Avokado,
Flugfischkaviar,
Koriander

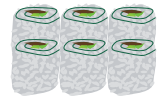
353 € 10,90



Alina Maki

Thunfisch,
Avokado, Rucola,
japanischer Chili

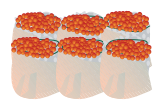
355 € 10,50



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

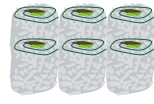
505 € 19,00



Hiroki Maki

Thunfisch, Frühlings-
zwiebeln, jap.
Mayonnaise, Rucola

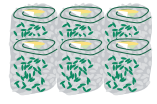
372 € 10,50



Paris Maki

Camembert, Apfel
Dijon-Senf,
Herbes de Provence

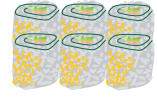
314 € 8,00



Yamaguchi Maki

Spargeltempura,
Gewürzflocken,
Kresse, Spezialsoße

379 € 9,90



Spider Maki

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

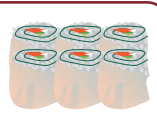
502 € 18,50



Napoli Maki

Kirschtomaten,
Rucola, Dorade,
Olivenöl, Meersalz

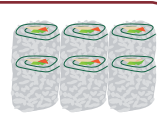
503 € 18,00



Snow Crab Maki

Krebsfleisch,
Avokado, Rucola

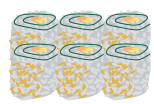
319 € 13,00



Jamaica Maki

Hähnchen-Tempura,
Chili, Koriander, Mango,
Gewürzflocken

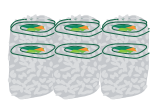
399 € 11,00



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“ <i>unser Klassiker seit 24 Jahren</i> Thunfisch- und Avocadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili	27.- (klein 20.-)
Karaage knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen	12.-
Horensō 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.-
Gomae 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.-
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	

SALATE

Sashimi Salada 18.-
saisonal gemischte Salate mit schottischem Lachs- und Thunfisch-Sashimi,
(klein 13.-)
Flugfischkaviar und Wasabi-Dressing

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 *BeefTataki* mit Chiliponzu

Yaki Udon Yasai 16.-
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse, frischen Pilzen
und unserer leckeren Knoblauch-Butter-Soja-Soße, umami pur

Yaki Udon Ebi 24.-
mit Black Tiger Garnelen

Yaki Udon Niku 24.-
mit Rinderfiletstreifen

Yaki Udon Tori 22.-
mit Maishänchenstreifen

Curry Yasai 16.-
kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse und frischen Pilzen, dazu Klebreis

Curry Katsu 22.-
mit Maishähnchenbrustfilet, knusprig in Panko ausgebacken

Curry Karaage 22.-
mit gebackenen Maishähnchenbällchen aus der Keule, mariniert mit Ingwer und Knoblauch

Curry Niku 24.-
mit gebratenen Rinderfiletstreifen

Curry Ebi 24.-
mit Black Tiger Garnelen

Yaki Soba 16.-
gebratene Buchweizen Nudeln mit buntem Gemüse, frischen Pilzen und Kräftiger Sauce

Yaki Soba Niku 24.-
gebratene Buchweizen Nudeln mit Rinderfiletstreifen, buntem Gemüse, frischen Pilzen und Kräftiger Sauce

Yaki Soba Ebi 24.-
gebratene Buchweizen Nudeln mit Black Tiger Garnelen, buntem Gemüse, frischen Pilzen und Kräftiger Sauce

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 Umeshu Prosecco, Pflaumenwein		7.-
Orginal Choya Umeshu 10 cl		4,50
Campani		6.-
Campani Soda		7.-
Campani 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 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.

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.- 28.-

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 Beerensaromen 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 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 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

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
<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>		