

A delicate branch of a cherry blossom tree with white and light pink flowers and green leaves, extending from the left side of the frame towards the center. The background is a light gray with a repeating pattern of concentric semi-circles, resembling a stylized wave or scale pattern. A thin, dark brown rectangular border with traditional Japanese corner ornaments (kumogata) is visible.

HOKKAIDO

ASIAN CUISINE

SPEISEKARTE



SUPPEN

- | | | |
|----|--|------|
| S1 | Miso Tofu ^{F, D} | 4,50 |
| | Mit Tofu, Seetang und Schnittlauch | |
| S2 | Miso Sake | 5,00 |
| | Lachs, Seetang und Schnittlauch | |
| S3 | Gyoza Suppe ^A | 5,00 |
| | Gemüsesuppe mit gefüllten Teigtaschen | |
| S4 | Curry-Kokos-Cremesuppe ^H | |
| | Mit Hühnerfleisch und Gemüse | 5,00 |
| | Mit Garnelen und Gemüse | 5,50 |

SALATE

- | | | |
|----|---|------|
| S5 | Wakame Salat | 5,00 |
| | Seetangsalat, Sesam. Vegan | |
| S6 | Kimchi Salat | 5,50 |
| | Eingelegter Chinakohl-Salat (scharf) | |
| S7 | Mango Salat (E) | 5,50 |
| | Weißkohlsalat, Karotten, Mango, Zwiebeln, Koriander, Erdnüsse | |

VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|------|
| V1 | Edamame ^F | 5,00 |
| | Japanische grüne Babybohnen in Salzwasser blanchiert | |
| V2 | Torikaraage ^C | 5,50 |
| | Japanisch knusprig frittierte Chicken Nuggets, mit Mayonnaise | |
| V3 | Gyoza Vegetarisch ^A | 5,50 |
| | Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, mit Dip-Soße | |
| V4 | Ebi Tempura ^{A, C, B} | 6,50 |
| | Gebackene Garnelen in knuspriger Panko-Panade, mit Dip-Soße | |
| V5 | Dim Sum (Har Gao) ^{A, B} | 5,50 |
| | Vier gedämpfte asiatische Teigtaschen, gefüllt mit feingehackten Garnelen, serviert im Bambuskorb, dazu Teriyaki-Soße, Sesam | |

VORSPEISEN

- V6 **Nem** 5,50
Vietnamesische knusprige Frühlingsrolle, gefüllt mit gemischtem Fleisch, mit süß-saurer Dip-Soße
- V7 **Chicken Yakitori** A, F, K 5,50
Gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße und Sesam
- V8 **Sommerrolle** A, F, B
Frischer Salat mit Reisnudeln und Koriander im Reispapiermantel, wahlweise:
+ Tofu 5,00
+ Hähnchen 5,00
+ Shrimps 6,00
- V9 **Süßkartoffel/Kartoffel Pommes** 6,00
Mit Ketchup oder hausgemachter Mayonnaise-Soße
- V10 **Mix Starter (für 2 Personen)** A, B, C, F 22,00
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü, mit süß-saurer Soße und hausgemachter Mayonnaise



SPEZIAL VORSPEISEN

- SV1 **Bluefin Tuna Tataki** F, K 12,00
Flambierter Thunfisch, Schnittlauch, Pfeffer, wahlweise mit Miso- & Teriyaki-Soße (leicht scharf)
- SV2 **Salmon Tataki (Schottischer Label Rouge Lachs)** F, K 10,00
Flambierter Lachs, Schnittlauch, Pfeffer, wahlweise mit Miso- & Teriyaki-Soße (leicht scharf)
- SV3 **Tacos** 10,00
Knuspriger Chip mit verschiedenen rohen Fischarten, Schnittlauch, Tobiko, Trüffel-Mayo & Sesam





SPEZIAL VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| SV4 | Sake Carpaccio ^F | 9,00 |
| | Zartes Carpaccio vom Lachs mit Ponzusoße, Trüffelöl, Schnittlauch, Shiso-Blättern, Pepperoni | |
| SV5 | Bluefin Tuna Carpaccio ^F | 10,00 |
| | Zartes Carpaccio vom Thunfisch mit Ponzusoße, Trüffelöl, Schnittlauch, Shiso-Blättern, Pepperoni | |
| SV6 | Hamachi Carpaccio | 12,00 |
| | Zartes Carpaccio von japanischer Gelbschwanzmakrele mit Ponzusoße, Trüffelöl, Schnittlauch, Shiso-Blättern, Pepperoni | |
| SV7 | Beef Tataki ^F | 15,00 |
| | Kurz angebratenes argentinisches Rinderfilet mit hausgemachter Soße, Trüffelöl, Schnittlauch, Pfeffer, Knoblauch, Shiso-Blättern | |

HOKKAIDO WOK & STEAK

- | | | |
|----|---|-------|
| G1 | Salmon Steak (Schottischer Label Rouge Lachs) ^{D, F} | 25,00 |
| | Frischer Lachs, saftig vom Grill, serviert auf heißer Natursteinplatte, mit Gemüse der Saison, Teriyaki- & Miso-Soße | |
| G2 | Bluefin Tuna Steak ^{D, F} | 28,00 |
| | Steak vom frischen Bluefin-Thunfisch, medium gegrillt, serviert auf heißer Natursteinplatte, mit Gemüse der Saison, Teriyaki- & Miso-Soße | |
| G3 | Butterfisch Steak | 25,00 |
| | Steak vom frischen Butterfisch, medium gegrillt, serviert auf heißer Natursteinplatte, mit Gemüse der Saison, Teriyaki- & Miso-Soße | |
| G4 | Argentinisches Rinderfiletsteak | 32,00 |
| | Rinderfilet, medium gegrillt, mit gegrilltem Gemüse der Saison, serviert auf heißer Natursteinplatte mit hausgemachter Soße | |



HOKKAIDO WOK & STEAK

- G5 **Seafood Grill Royal** ^{D, B} 32,00
 Verschiedene Fischarten, Garnelen,
 Jakobsmuscheln, Teriyaki- oder Miso-Soße,
 serviert auf heißer Natursteinplatte
- G6 **Surf & Turf** 30,00
 Das Beste aus Wasser (Surf) und Land (Turf) -
 Scampi und Rind, mit Gemüse der Saison und
 hausgemachter Soße, serviert auf heißer
 Natursteinplatte

Zu allen Gerichten servieren wir gekochten Reis.

EXTRA WÜNSCHE ZUSATZ:

- | | |
|----------------------|------|
| Gebratene Udon | 4,00 |
| Gebratene Glasnudeln | 4,00 |
| Süßkartoffelpommes | 4,00 |
| Soße nach Wunsch | 2,00 |

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

- VN1 **Pho** ^{A, F}
 Traditionelle Reisbandnudelsuppe
 mit Koriander und Lauchzwiebeln;
 wahlweise mit:
- | | |
|-------------------------------|-------|
| A. Tofu | 13,00 |
| B. Hähnchen | 13,00 |
| C. Argentinisches Rindfleisch | 14,00 |
- VN2 **Bún Nem** ^{A, E} 13,00
 Knusprige Frühlingsrollen (mit gemischtem
 Fleisch, Gemüse und Glasnudeln), serviert
 mit frischen vietnamesischen Kräutern,
 Reisnudeln und hausgemachter Soße nach
 traditionellem vietnamesischem Rezept
- VN3 **Bún Bò Nam Bộ** ^{A, E} 14,00
 Reisnudeln mit Rindfleisch, Salat und
 Kräutern, verfeinert mit unserer
 hausgemachten Soße, gerösteten Erdnüssen



WOKGERICHTE

W1 Gebratene Udon ^B

Gebratene Udon-Nudeln mit
Gemüse, Koriander,
Röstzwiebeln; wahlweise mit:

A. Tofu	14,00
B. Gedämpfte Hühnerbrust	14,00
C. Krosser Hähnchenschenkel	14,00
D. Rindfleisch	16,00
E. Ente	16,00
F. Garnelen	16,00

W2 Gebratene Glasnudeln ^{A, E, B}

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse,
Röstzwiebeln; wahlweise mit:

A. Tofu	14,00
B. Gedämpfte Hühnerbrust	14,00
C. Krosser Hähnchenschenkel	14,00
D. Rindfleisch	16,00
E. Ente	16,00
F. Garnelen	16,00

W3 Curry ^{H, B, F}

Curry-Kokos-Sahnesoße, verfeinert
mit Zitronengras, Limettenblättern
und Gemüse; dazu Reis oder Udon;
wahlweise mit:

A. Tofu	14,00
B. Gedämpfte Hühnerbrust	14,00
C. Krosser Hähnchenschenkel	14,00
D. Rindfleisch	16,00
E. Ente	16,00
F. Garnelen	16,00
G. Verschiedene Fischarten	16,00

W4 Mango ^{A, B, H}

Mango-Kokos-Soße mit Gemüse; dazu
Reis oder Udon; wahlweise mit:

A. Tofu	14,00
B. Gedämpfte Hühnerbrust	14,00
C. Krosser Hähnchenschenkel	14,00
D. Rindfleisch	16,00
E. Ente	16,00
F. Garnelen	16,00



W5 Erdnuss ^{E, B}

Erdnuss-Kokos-Soße mit
Gemüse; dazu Reis oder
Udon; wahlweise mit:

A. Tofu	14,00
B. Gedämpfte Hühnerbrust	14,00
C. Krosser Hähnchenschenkel	14,00
D. Rindfleisch	16,00
E. Ente	16,00
F. Garnelen	16,00

MAKI

		6 Stk.
100	Kappa Maki	Gurke 3,50
101	Avocado Maki	Avocado 4,00
102	Spargel Maki	Spargel 4,00
103	Sake Maki	Lachs 5,00
104	Sake Avocado Maki	Lachs & Avocado 5,50
105	Tekka Maki	Thunfisch 6,00
106	Ebi Maki	Garnelen 6,00
107	Ebi Avocado Maki	Garnelen & Avocado 6,00
108	Spicy Sake Maki	Lachs-Tatar & Avocado 5,50
109	Spicy Tuna Maki	Thunfisch-Tatar 6,00
110	Unagi Maki	Gegrillter Aal 7,00

NIGIRI

		2 Stk.
120	Sake Nigiri	Lachs 5,00
121	Sake Aburi Nigiri	Flambierter Lachs 6,00
122	Maguro Nigiri	Thunfisch 6,00
123	Maguro Aburi Nigiri	Flambierter Thunfisch 6,50
124	Hamachi Nigiri	Yellowtail (Königsfisch) 6,00
125	Ebi Nigiri	Garnelen 6,00
126	Hotate Nigiri	Jakobsmuschel, Tobiko, Schnittlauch 7,00
127	Unagi Nigiri	Gegrillter Aal 7,00
128	Gunkan Sake Nigiri	Lachs-Tatar, Tobiko, Schnittlauch 5,50
129	Gunkan Tuna Nigiri	Thunfisch-Tatar, Tobiko, Schnittlauch 6,50



SUSHI INSIDE OUT ROLL A, B, K, F

		8 Stk.
140	Sake I.O. Lachs, Avocado, Cream Cheese, Masago, Sesam	9,00
141	Tuna I.O. Thunfisch, Gurke, Cream Cheese, Avocado, Sesam, Masago	10,00
142	Salmon Roll Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt	12,00
143	Tuna Roll Bluefin Thunfisch, Gurke, Cream Cheese, Sesam, mit Avocado umwickelt	14,00
144	Sake Tempura Paniertes Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, Gemüse-Chip	13,00
145	Ebi Tempura I.O. Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Masago	14,00
146	Sake Rucola Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese, mit Rucola umwickelt	12,00
147	Light Salmon Lachs, Gurke, Avocado, Minze, Koriander, Sesam, Mayonnaise	12,00
148	Light Tuna Bluefin Thunfisch, Gurke, Avocado, Minze, Koriander, Sesam, Mayonnaise	13,00
149	Green Roll Mango, Gurke, Shinko, Kampyo, Cream Cheese, Sesam, mit Avocado umwickelt	9,00
150	Yakitori Roll Hähnchen, Gurke, Cream Cheese, Sesam	10,00



EXTREME ROLL

A, B, K, C

8 Stk.

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 151 | Dragon Roll
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, mit Unagi umwickelt | 16,00 |
| 152 | White Tiger Roll
Ebi Tempura, Gurke, Cream Cheese, Sesam, mit Avocado umwickelt | 15,00 |
| 153 | Tiger Roll
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, mit Lachs umwickelt | 15,00 |
| 154 | Rainbow Deluxe Roll
Ebi Tempura, Avocado, mit Lachs, Thunfisch, White Fish umwickelt | 16,00 |
| 155 | Crazy Salmon Roll
Spicy Lachs-Tatar, Avocado, Gurke, mit flambiertem Lachs umwickelt | 15,00 |
| 156 | Crazy Tuna Roll
Spicy Thunfisch-Tatar, Avocado, Gurke, mit flambiertem Thunfisch umwickelt | 16,00 |
| 157 | Scallop Roll
Panierte Lauchzwiebel, Avocado, Cream Cheese, Tobiko, Sesam, Schnittlauch, mit Jakobsmuscheln umwickelt | 16,00 |
| 158 | Phoenix Roll
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Lachs-Tatar, Schnittlauch, Sesam, Tobiko, Trüffel-Mayo | 15,00 |
| 159 | Spider Roll
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Lachs-Tatar, Schnittlauch, Sesam, Tobiko, Trüffel-Mayo | 16,00 |



SPEZIAL EXTREME ROLL A, B, K, C

(Alle Spezial Extrem Rolls werden mit japanischer Trüffel-Mayonnaise serviert)

8 Stk.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 160 | Hokkaido Salmon (leicht scharf) | 16,00 |
| | Spicy Lachs-Tatar, Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko, Schnittlauch | |
| 161 | Hokkaido Tuna (leicht scharf) | 17,00 |
| | Spicy Thunfisch-Tatar, Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko, Schnittlauch | |
| 162 | Salmon Oshi | 16,00 |
| | Lachs, Jalapeños, Pfeffer, Trüffel-Mayo-Soße | |
| 163 | Ebi Oshi | 17,00 |
| | Garnelen, Pfeffer, Trüffel-Mayo-Soße, abgeriebene Limettenschale | |
| 164 | Bigeye Tuna | 17,00 |
| | Knuspriger Sushi-Reis, Thunfisch-Tatar, Tobiko, Sesam, Schnittlauch, mit Teriyaki- und Trüffel-Mayo | |
| 165 | Bigeye Salmon | 16,00 |
| | Knuspriger Sushi-Reis, Lachs-Tatar, Tobiko, Sesam, Schnittlauch, mit Teriyaki- und Trüffel-Mayo | |

CRUNCHY ROLL A, K, C

6 Stk.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 170 | Hokkaido Spezial Crunchy Roll (leicht scharf) | 15,00 |
| | Panierte Rolle mit Spicy Thunfisch-Tatar, Avocado, Gurke, Shinko, Kampyo, Sesam | |
| 171 | Sake Crunchy Roll | 14,00 |
| | Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Shinko, Kampyo, Sesam, Cream Cheese | |
| 172 | Tuna Crunchy Roll | 14,00 |
| | Panierte Rolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Shinko, Kampyo, Sesam, Cream Cheese | |
| 173 | Chicken Yaki Tori Crunchy Roll | 13,00 |
| | Panierte Rolle mit Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese | |
| 174 | Yasai Crunchy Roll | 12,00 |
| | Panierte Rolle mit Spargel, Avocado, Gurke, Shinko, Kampyo, Cream Cheese | |

SASHIMI

- | | | |
|-----|---|-------|
| 180 | Sake Sashimi (Label Rouge Lachs) | |
| | Kleine Portion - 6 Stk. | 12,00 |
| | Große Portion - 9 Stk. | 18,00 |
| 181 | Tuna Sashimi (Bluefin Tuna) | |
| | Kleine Portion - 6 Stk. | 17,00 |
| | Große Portion - 9 Stk. | 22,00 |
| 182 | Sake Tuna Sashimi | |
| | Kleine Portion - 6 Stk. | 15,00 |
| | Große Portion - 9 Stk. | 18,00 |
| 183 | Hamachi Sashimi | |
| | Kleine Portion - 6 Stk. | 18,00 |
| | Große Portion - 9 Stk. | 22,00 |
| 184 | Sashimi Variation (verschiedene
Fischarten) - 16 Stk. | 35,00 |



SUSHIPLATTE

A.K.B

- | | | |
|-----|---|-------|
| 190 | Nigiri Set | 18,00 |
| | 7 verschiedene Nigiri von unserem
besten Fisch | |
| 191 | Basic Set | 20,00 |
| | 2 verschiedene Nigiri, 6 Stk. Maki, 8
Stk. Inside Out Roll | |
| 192 | Sake Classics | 24,00 |
| | 3 Sashimi, 2 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8
Stk. Salmon Roll | |
| 193 | Tuna Classics (Bluefin Tuna) | 25,00 |
| | 3 Sashimi, 2 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8
Stk. Tuna Inside Out Roll | |
| 194 | Sushi Chef Tip (für 1 Person) | 30,00 |
| | 4 Stk. Sashimi, 2 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk.
Inside Out Roll, 2 Stk. Crunchy Roll | |
| 195 | Hokkaido Platte (für 2 Personen) | 50,00 |
| | 6 Stk. Sashimi, 4 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 16 Stk.
Inside Out Roll, 4 Stk. Crunchy Roll | |



DESSERT & HEIßGETRÄNKE

D01	Panacotta	5,00
	Mit verschiedenen Soßen: Himbeere, Erdbeere oder Mango	
D02	Sesambällchen	5,00
	Knusprig frittierte Teigbällchen mit Sesam, serviert mit Schokolade	
D03	Gebackene Banane	5,00
	Knusprig gebackene Banane, mit Honig serviert	
D04	Mochi Eiscreme	6,50
	Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten	
D05	Matcha Eiscreme	8,00
	Grüntee-Eiscreme, serviert mit Obstsorten der Saison	

KAFFEE

K01	Cà phê Việt Nam	5,00
K02	Café Crema	4,00
	Milchkaffee	4,00
K04	Espresso	3,50
K05	Doppelter Espresso	5,00
K06	Cappuccino	5,00
K07	Latte Macchiato	5,00
K08	Heiße Schokolade Mit Milchschaum	5,00
K09	Espresso Macchiato	5,00

HOKKAIDO GETRÄNKEKARTE - HOMEMADES (0,4 l)

H01	Pinkaido	6,00
	Lychee, Wassermelone, Limetten, Himbeere	
H02	Hokkaido Mix	6,00
	Aloe Vera, Kiwi, Limetten	
H03	Mango Lassi (Vegan)	7,00
	Mango, Soja- und Kokosmilch	
H04	Coco Dream	6,00
	Kokos, Maracuja, Orange, Lychee, Limetten	
H05	Leo Ice Tea	6,00
	Maracuja, Jasmin tee, Limetten	
H06	Chanh Đá	6,00
	Limetten, Brauner Zucker, Soda	
H07	Ocean Blue	6,00
	CuraCao Blue, Ananas, Lychee, Kokos	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE - APERITIF

A01	Wild Berry Lillet	8,00
	Lillet Blanc, Wildberry Limo	
A02	Aperol Spritz	9,00
	Aperol, Crémant, Soda	
A03	Mimosa	9,00
	Belsazar Rosé, frischer Grapefruitsaft, Crémant	
A04	Hugo	8,00
	Holunder, Crémant, Soda	
A05	Sarti Lemon Spritz	8,00
	Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE - COCKTAILS/LONGDRINKS

C01	Mojito	9,00
	Rum, Limetten, Minze, Soda	
C02	Hokkaido Mule	9,00
	Nepmoj, Ginger Beer, Limetten, Gurke	
C03	Yuzu Tonic	8,50
	Gin, Yuzu, Tonic Water	
C04	Lychee Sour	9,00
	Lycheelikör, Gin, Limette	
C05	Espresso Martini	9,00
	Vodka, Kaffeeликör, Vietn. Espresso, Zucker	
C06	Whisky Sour	9,00
	Whisky, Limette, Zucker	



SOFT DRINKS

	0,2l	0,4l	0,7l
Lichtenauer Mineralwasser	3,00		6,00
- Still / Medium / Sprudel	3,00		6,00
Cola / Cola Zero	3,00	5,00	
Fanta / Sprite	3,00	5,00	
Ginger Ale	3,00	5,00	
Tonic Water	3,00	5,00	
Spicy Ginger	3,00	5,00	
Bitter Lemon	3,00	5,00	

SÄFTE / NEKTAR

	0,2l	0,4l
Apfel	3,50	5,00
Mango	3,50	5,00
Lychee	3,50	5,00
Maracuja	3,50	5,00
Orange	3,50	5,00
Kirsche	3,50	5,00
Banane	3,50	5,00
Saftschorle	3,50	5,00



TEE TIME

Pfefferminz	3,50
Yuzu	3,50
Ingwer	3,50
Grüntee	3,50
Jasmin	3,50

BIER VOM FASS

FLASCHENBIER

Asahi Bier	0,33l	4,00
Saigon Bier	0,33l	4,00
Tiger Bier	0,33l	4,00
Budweiser Alkoholfrei	0,33l	4,00
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,50
Maisel's Weisse	0,5l	4,50
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5l	4,50

Budweiser Helles	0,3l	4,00
	0,5l	5,00
Radler	0,3l	4,00
	0,5l	5,00
Diesel	0,3l	4,00
	0,5l	5,00



WEIBWEIN

	0,2l	1l
Grauburgunder (Pinot Grigio "Mont Mès", Azienda Vinicola Castelfelder, Italien)	7,50	26,00

Birne, reife Äpfel, vollmundig, trocken

Chardonnay (Aimery Sieur D'Arques, Frankreich)	7,50	26,00
---	------	-------

Banane, Grapefruit, kräftig, trocken

Riesling Réserve QbA (Weingut Schumann Nögler, Rheingau)	7,50	25,00
---	------	-------

Aromatisch, fruchtig, kräftig, trocken

Riesling Réserve QbA (Weingut Schumann Nögler, Rheingau)	7,50	25,00
---	------	-------

Pfirsich, fruchtig, kräftig, halbtrocken

Sauvignon Blanc (Bodegas Alconde, Spanien)	7,50	25,00
---	------	-------

Stachelbeere, Zitrus, Schwarze Johannisbeere, trocken

Die Rieslaner Auslese	7,50	27,00
------------------------------	------	-------

Weingut Borell-Diehl, Pfirsich Grapefruit und Cassis, Mineralischen säure-süß Lieblich

ROSÉ

Wein	0,2l	1l
------	------	----

Dornfelder Rosé (Weingut Marcel Schulze, Saale-Unstrut)	7,50	28,00
--	------	-------

Erdbeere, Himbeere, Kirsche, fruchtig, trocken

ROTWEINE

	0,2l	Fl. 0,75l
Merlot Trentino DOC (Kellerei Concilio, Italien)	7,50	28,00

Würzig, weich, ausgewogen, trocken

Cabernet Sauvignon (Hacienda El Condor Millaman Estate, Chile)	7,50	28,00
---	------	-------

Fruchtig, Wildbeeraromen, ausbalanciert, würzig, trocken

Dornfelder	7,50	28,00
-------------------	------	-------

Weingut Martel, Saale-Unstrut, vollmundig, Brombeeren, Kirsche, halbtrocken

CHAMPAGNER

	Fl. 0,75l
Piper-Heidsieck Cuvée Brut	80,00

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, AOP Champagne; fruchtig, Birnen, Äpfel, Sternfrucht & Brioche-Note, Sternanis

Moët & Chandon Rosé Impérial	100,00
---	--------

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay; Wald- & Johannisbeeraromen, Hauch von Pfeffer, geschmeidiger Abgang



CRÉMANT

Aimery "Grande Cuvée 1531"

(Aimery Sieur D'Arques, Frankreich)

Crémant de Limoux, Brut, trocken; Aromen von grünem Apfel & Honig, angenehme Säure

0,1l Fl. 0,75l

5,00 30,00

HOKKAIDO SCHNAPS

Whisky

Japan Hibiki, 43% Vol.

Schottland - The Glenlivet 18 J., 40% Vol.

2 cl 4 cl

7,00 12,00

7,00 12,00

Cognac

Frankreich - Hennessy V.S., 40% Vol.

Frankreich - Naud Fine Cognac XO, 40% Vol.

2 cl 4 cl

4,00 6,00

7,00 12,00

Liköre

Deutschland - Grunbenfeuer Kräuterlikör, 60% Vol.

2 cl 4 cl

3,00 4,50

Scheibel

Deutschland - Williams-Christ Birne, 40% Vol.

Deutschland - Altes Pflümle, 43% Vol.

2 cl 4 cl

3,00 5,00

3,00 5,00

Rum

Kuba - Legendario, 34% Vol.

2 cl 4 cl

3,00 5,00

Wodka

Vietnam - Nep Moi, 40% Vol.

Schweden - Absolut Blue Vodka, 40% Vol.

2 cl 4 cl

3,00 5,00

3,00 5,00

SAKE (warm oder kalt)

Choya Sake -

traditioneller japanischer Reiswein; wohlriechendes Aroma, ausgewogener Säuregehalt & Geschmack - 14,5%

Akashi Tai Sake Brewery Honjoso

Genshu Tokubetsu - Pink Grapefruit, Bienenwachs, weiße Blüten; tropisch- fruchtiger Geschmack mit Hauch Umami - 19%

Yamatan Masamune Sake - leicht, frisch, mild;

schlankes Umami, blumige Noten, sanfte Adstringenz, rasch abklingende Süße 14%

0,24l 0,72l

13,00 30,00

19,00 50,00

25,00 60,00

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karnut, Emmer, Einkorn, Grünkern

B = Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

C = Eier und Ei-Erzeugnisse

Alle Ei-Sorten

D = Fisch und Fisch-Erzeugnisse

Alle Fischarten (z. B. Anchovis, Sild, Sprotten etc.), Kaviar

E = Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse

Alle Erdnuss-Sorten

F = Soja und Soja-Erzeugnisse

Alle Sojabohnen

G = Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse

H = Milch und Milch-Erzeugnisse

Kuhmilch, Schafsmilch

I = Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

J = Senf und Senf-Erzeugnisse

Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K = Sesam-Samen und Sesam-Erzeugnisse

Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio)

L = Lupine und Lupinen-Erzeugnisse

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenisolat

M = Weichtiere

Schnecken, Abalone, Oktopus, alle Muscheln, Austern

N = Schwefeldioxid und Sulfit

E220-E228

