

# Legende

## LMIV - Allergene

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- 13 Enthält Lupine/-erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

## Weitere verpflichtende Kennzeichnung nach Anhang III

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

## §9 Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken

- H Mit Farbstoff
- I Mit Konservierungsstoff
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- R Mit Säuerungsmittel
- S Sulfite

## SUPPEN

1. **Miso Suppe** Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang und Porree/4,6,A,N/
2. **Tom Ka Gai** Kokosmilchsüppchen mit frischem Gemüse und Huhn/6,7,11,N,R/  
wahlweise bestellbar mit Tofu/6,11,N,R/
3. **Gemüsesuppe** klare Suppe mit Gemüse nach Jahreszeit/1,6,11/
4. **Fischsuppe** klare Suppe mit verschiedenen Sorten Fisch und Gemüse/1,2,4,6,11/

## VORSPEISEN

5. **Kimchi** scharfer, eingelegter Kohl/6,H,N/
6. **Edamame** gesalzene grüne Sojabohnen in der Hülse/6/
7. **Goma Ae** Blattspinat mit geröstetem Sesam und warmer Erdnussauce/1,5,6,11/
8. **Goma Wakame** grüne Seealgen mit gerösteten Erdnüssen und Chili/1,5,6,11/
9. Carpaccio von Roter Bete und Avocado mit Teriyakicreme und Kresse/1/
10. Avocado – Mango Salat mit karamellisierten Cashewkernen mit Ponzu Dressing/1,6,11,R/
11. Papaya Salat mit Erdnüssen, Chili und grünem Koriander, verfeinert mit Orangensaft und braunem Rohrzucker/5/
12. Gratiniertes Ziegenkäse auf Roter Bete und Rucola mit gerösteten Nüssen und Ponzu Sauce/1,5,6,7,8,11/

### **Nr. 13 – 15 bestellbar mit Tofu /6,8/, Huhn, Scampi /2/, / Ente**

13. Panang Curry – scharfes Thai Curry mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnüssen und Basilikum, mit Duftreis /5/
14. Gelbes Curry – mit Broccoli, Edamame, Aubergine und Zucchini, mit Duftreis /6/
15. Rotes Curry – mit Ananas, Papaya, Granatapfel und Paprika, mit Duftreis

### **Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit:**

16. Hackfleisch und Glasnudeln, separate Teriyaki Sauce/1,6,11/
17. Spinat und Feta, separate Erdnußsauce/1,5,6,7,9/
18. feinen Karottenstreifen, würzigen Shiitake Pilzen, Sellerie und frischer Minze, separates Mango-Ingwer Chutney/1,6,9,10,11/
19. Variation von Frühlingsrollen mit dreierlei Saucen/1,3,5,6,7,9,10,11,B/
619. Frisches Gemüse der Saison im Tempurateig, dazu dreierlei Saucen/1,3,6,7,9,10,11,B/
620. Gegrillte Saté Spieße vom Huhn (3 Stück), wahlweise mit Erdnuß/5,B/- oder Currysauce/1,3,6,7,10/
602. Tataki vom Lachs auf gebratenem grünen Spargel mit Teriyaki Sauce/1,4,6/
621. Tataki vom Thunfisch auf Avocado Carpaccio mit Ponzu Sauce/1,4,6/

622. Lachs Sashimi auf Feldsalat, mariniert mit Chili, Limettensaft, Reispuder  
Koriandersamen und schwarzem Sesam/1,4,6,11,I/
623. Mit Honig kurz gebratenes Yellowfin Thunfischfilet auf cremigem Spinat/3,4,6,7/
624. Gebackene Black Tiger Prawns und grüner Spargel, mit Teriyakisauce/1,2,6,11/
625. Geflammtes Lachs-Avocado Tatar mit Lauch und getrüffelter Mayonnaise/1,3,4,6,8,11,N,R/
626. Geflammtes Thunfisch-Mango Tatar mit Lauch und getrüffelter Mayonnaise/1,3,4,6,8,11,N,R/
627. Gegrillter Caipirinha Lachs, karamellisiert mit Cachaca und braunem Zucker  
auf Limetten – Zucchini Gemüse/4/
628. Kurz gebratenes Filet vom Yellowfin Thunfisch mit buntem Sesam an Avocado-Gurken  
Salat, verfeinert mit hausgemachter Limetten Creme Fraiche/4,7/
629. Frisches Gemüse aus dem Wok mit schwarzem Reis
- Tranchen von der Barbarie Entenbrust
  - Lachsfilet, kurz gebraten /4/
  - Filet vom Yellowfin Thunfisch, kurz gebraten /4/

## **Poké Bowls (sprich: Po-käi)**

Ursprünglich aus Hawaii kommend (hawaiianisch: in kleine Stücke schneiden) vermischt dieses Gericht sich mit japanischen Einflüssen und ist einfach super lecker – probieren Sie selbst....

Wir haben drei verschiedene Bowls, Sie können wählen, womit Sie Ihre Bowl möchten:

Mandel-Nuss Tofu /6,8/  
Hähnchenbrustfilet  
Filet vom Lachs /4/  
Scampi /2/  
Filet vom Yellowfin Thunfisch 4/

### **Bowl I** /5,6,8,11/

Süßkartoffel geröstet, Kürbiskerne, Feldsalat, Gurkenspaghetti, Granatapfel, Sesam und geröstete Kokoschips, gebettet auf Sushireis

### **Bowl II** /1,5,6,8,10,11/

Avocado, Goma Wakame (grüne Seealgen), getrocknete Cranberries, Ananas, feine Streifen vom Nori Blatt, Wasabi Mayonnaise, Sesam und geröstete Kokoschips, gebettet auf Glasnudeln

### **Bowl III** /5,6,8,10,11/

Mango, Erdbeeren, Edamame, Babyspinat, Mango Mayonnaise, Shiso Kresse, Sesam und geröstete Kokoschips, gebettet auf schwarzem Reis

Alle Bowls werden mit einer Marinade aus Sesamöl, Sojasauce, Teriyaki Sauce, Chili und Ingwer gereicht. /1,6/

# SUSHI

## EXTRAS

665. **Portion Reis** Sushireis, warm, mit Sesam/11/  
97. **Wasabi** grüner japanischer Meerrettich /10,H/  
98. **Gari** Ingwerscheiben, süß-sauer/A,I,R/  
99. **Saucen** Teriyaki/1,6,11/, Ponzu/1,6,11/, Chili/B,H,I,N/, sweet Chili/B/,  
Limetten Crème Fraiche/7,B/, Mango Chutney/3,7,9,10,B/, Knoblauch/3,7,10,B,I,M/,  
Mayo, Trüffel Mayo/8/, Wasabi Mayo /10,H/, Chili Mayo, Erdnuß/5/

## SASHIMI

50. **Moriawase** ein bunter Mix verschiedener Rohfischscheiben/1,2,4,6/  
51. **Shake** 10 dünn filetierte Scheiben vom Lachs/4/  
52. **Maguro** 10 dünn filetierte Scheiben vom Thunfisch/4/  
53. **Shake u. Maguro** 12 dünn filetierte Scheiben von Lachs- und Thunfisch/4/

## MAKI FISCH UND KAVIAR (eine Rolle = 6 Stücke)

31. **Ebi** Garnele/2/  
32. **Shake** Lachsfilet/4/  
33. **Tekka** Thunfischfilet/4/  
36. **Kanibo** Krebsformfleisch (Surimi)/1,2,3,4,6,H,N/  
38. **Shirome** Loup de Mer/4/

## MAKI MIT SCHWARZEM KLEBREIS (eine Rolle = 6 Stücke)

Der naturschwarze Klebreis ist durch seine dunkelviolette Farbe nicht nur ein optisches Highlight sondern überzeugt auch durch seinen leicht nussigen, karamelligen Geschmack den Gaumen.....

### **Black Roll Veggie:**

Maki mit schwarzem Reis, gebackenem grünen Spargel (Tempura), Goma Wakame, frischer Ananas und Cashewkernen, inside-out, getoppt mit Erdbeeren und gerösteten Kokoschips /1,6,8/

### **Black Roll Shake:**

Maki mit schwarzem Reis, Lachs, Granatapfel, Avocado und Mango, inside-out, getoppt mit Mango Mayonnaise und gerösteten Kokoschips /4/

### **Black Roll Tuna:**

Maki mit schwarzem Reis, Thunfisch, gerösteten Kürbiskernen, Erdbeeren und Feldsalat, inside-out, getoppt mit Wasabi Mayonnaise und Gurkenspaghetti /4,7,10,H/

## MAKI VEGETARISCH / VEGAN

- |                             |   |                    |                   |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------|
| 20. <b>Kappa</b>            | grüne Gurke   | 21. <b>Mango</b>   | 22. <b>Papaya</b> |
| 23. <b>Edamame</b>          | grüne Sojabohnen/6/   |                    |                   |
| 24. <b>Tamago</b>           | japanisches Eiomelett/3/  |                    |                   |
| 25. <b>grüner Spargel</b>   |   | 26. <b>Avocado</b> |                   |
| 27. <b>Shiitake</b>         | japanischer Pilz, eingelegt/1,6/  |                    |                   |
| 220. <b>Veggie bomb</b>     | Papaya, Granatapfel, geröstete Süßkartoffel, Rucola, inside-out Shiso Kresse  |                    |                   |
| 221. <b>Veggie roll</b>     | Mango, Avocado, Feldsalat, Cashewkerne, im Reispapier   |                    |                   |
| 222. <b>Green feelings</b>  | Avocado, Gurke, Eisbergsalat, Teriyaki Sauce, inside-out Kresse/1/6/  |                    |                   |
| 223. <b>No fish no meat</b> | Rote Bete, geröstete Süßkartoffel, Gurke, Sonnenblumenkerne, Ponzu Sauce, inside-out gerösteter Sesam/1,6,11/                             |                    |                   |
| 224. <b>Raw goes green</b>  | Mango Chutney, Rucola, Walnüsse, Physalis, inside-out Shiso Kresse/8,9,10/  |                    |                   |
| 225. <b>Evergreen</b>       | Spargel, Gurke, Spinat, Erdnußcreme, Salat, im Reispapier/1,5,6/  |                    |                   |
| 226. <b>Red green</b>       | Avocado, getrocknete Tomaten, Edamame, Feldsalat, Chili, inside-out Basilikum/6,I,M,S/  |                    |                   |
| 227. <b>Veggie BÄÄM</b>     | veganer Lachs, Mango, Ananas, karamellierte Cashewkerne, in-out, getoppt mit Shiso Leaves Purple und Mango Mayonnaise /8/                 |                    |                   |
| 228. <b>Veggie WOW</b>      | veganer Thunfisch, Gurke, geröstete Erdnüsse, inside-out schwarzer Sesam, getoppt mit Avocado, Kresse und Teriyakicreme /1,5,11/          |                    |                   |
| 229. <b>Veggie YUM</b>      | vegane Scampi im Zitronenteig gebacken, Papaya, Ananas, Granatapfel, inside-out Kürbiskerne, getoppt mit Avocado und Chili Mayonnaise /1/ |                    |                   |

## SPECIAL MAKI

- |  |  |
|--|--|
| 29. <b>St. Pauli Landungsbrücken</b>           | Black Tiger Prawns in Tempura, Avocado, geröstete Erdnüsse, inside-out, getoppt mit Thunfisch und Chili Mayo /1,2,4,8/           |
| 34. <b>Verdi</b>                               | Thunfisch, Chili, geröstete Erdnüsse, inside-out Masago grün /4,5,6,10,H,I,M,N,S/  |
| 35. <b>Wer die Nachtigall stört</b>            | Thunfischtatar mit Lauch, inside-out, getoppt mit gegrillter Zucchini, Wasabi-Mayonnaise und Sesam/1,4,6,11/                     |
| 37. <b>Wie angelt man sich einen Millionär</b> | Garnele, Avocado, karamellierte Cashewkerne, inside-out, getoppt mit Lachs, Cream Cheese und schwarzem Sesam/2,4,7,8,11/         |
| 39. <b>Suzuki Lemon</b>                        | Zander, geraspelte Zitronenschale, Sesam/4,11/   |
| 40. <b>Philly</b>                              | Lachs, Lauchzwiebeln, Philadelphia/4,7/  |
| 41. <b>California</b>                          | Surimi, Avocado, Mayonnaise inside-out Masago und Sesam/1,2,3,4,6,11,H,N/  |
| 42. <b>Chanel</b>                              | Lachs und Rucola, inside-out Masago getoppt mit Limetten Crème Fraiche/4,6,7,H/  |
| 43. <b>Miyako</b>                              | Lachs, Avocado, Mayonnaise/4/  |
| 45. <b>Raw</b>                                 | Lachs, Gurke, Cream Cheese, inside/out Sesam/4,7,11/   |
| 46. <b>Köhlbrandbrücke</b>                     | Rote Bete Reis mit pikant mariniertem Lachs (nicht roh) und Avocado, inside-out Chili Mayo und Granatapfel /4/                   |
| 47. <b>stupid chicken</b>                      | Teriyaki Huhn, Mango, Cranberries, Feldsalat, inside-out Sesam/1,5,6,8,11/   |
| 48. <b>Rainbow</b>                             | Gurke, inside-out, getoppt mit Zander, Lachs, Thunfisch, Avocado/4/  |
| 49. <b>Erste Banksbrücke</b>                   | pikant mariniertes Lachs (nicht roh), Ziegenfrischkäse, Babyspinat, Gurke, inside-out Shiso Leaves und Honig-Senf Sauce /4,7,10/ |

## WARME MAKI

630. **Spicy Ebi** gebackene Garnele in Panko, Chili, Avocado, inside-out Masago grün und schwarzer Sesam/1,2,6,10,11,H,I,N/
631. **Cross over** zarter grüner Spargel in Tempura, Lachs, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, inside-out Kresse/1,4/
632. **Tuna Rock´n Roll** leicht angebratenes Thunfischfilet, getrocknete Tomaten, Frischkäse, Basilikum, inside-out gerösteter Sesam/4,7,11,M,S/
634. **Sweet duck** gebackene Ente, Feldsalat, Cranberries, inside-out Mohn/1,5,8,11/
635. **Wild turkey** gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Mangostreifen, Chili, Tandoori Paste und Mayonnaise, inside-out bunter Sesam/1,9,10,11,H,I,N/
636. **Funky eel** gebratener, mariniertes Aal mit Teriyaki Sauce und Avocado, inside-out Shiso Kresse/1,4,6,N/
637. **Veggie superstar** Spargel in Tempura, Gurke, Avocado, getoppt mit gerösteter Paprika, Teriyaki Sauce und buntem Sesam/1,6,11/
638. **Veggie love** vegane Scampi im Zitronenteig gebacken, Granatapfel, Avocado, gekrustet in Rote Bete Crumbs und Tempura, separate Ponzu Sauce /1,2,6/
639. **Crazy Salmon** Lachs, geraspelte Zitronenschale, Mango, Babyspinat, gekrustet in Rote Bete Crumbs und Tempura, separate Ponzu Sauce/1,4,6/
640. **Raw Crispy** Black Tiger Prawns, Papaya und Rucola, gekrustet in Tempura, mit Limetten Crème Fraiche (separat)/1,2,7/
641. **Raw Special** Avocado, Cranberries, Babyspinat, Mango, gekrustet in Panko und Tempura, mit Ponzu Sauce (separat)/1/
642. **Veggie Dancing** Rote Bete, Papaya, Feldsalat, gekrustet in Panko und Tempura, mit Ponzu Sauce (separat)/1,6/
643. **Raw Star** Teriyaki Chicken, Gurke, cream cheese, gekrustet in Panko und Tempura, separate Wasabi Mayo (separat)/1,7,10/
644. **Raw Megahit** mariniertes Thunfisch, Cranberries, Ziegenkäse, gekrustet in Panko und Tempura, separate Teriyakicreme /1,4,6,7/

## NIGIRI

58. **Papaya**
59. **Avocado**
60. **Tamago** japanisches Eiomelett/3/
61. **Maguro** Thunfischfilet/4/
661. **Maguro Tatar** Tatar vom Thunfisch mit Lauch/1,4,6,11/
61. **Shake** Lachsfilet/4/
62. **Shake Tatar** Tatar vom Lachs mit Lauch/1,4,6,11/
63. **Shiromi** Loup de mer/4/
64. **Ebi** Garnele/2/
65. **Kanibo** Surimi/1,2,3,4,6,H,N/
70. **Unagi** gebratener Aal, mariniert/1,4,6,H,N/
72. **Tai** Dorade/14/
73. **Masago** Flugfischrogen/4/

# BENTO (MENÜ)

## 80. Bento I:

**Misosuppe**/4,6,A,N/

**Tekka Maki** (Thunfisch)/4/

**Raw Maki** (Lachs, Gurke, Cream Cheese, inside-out Sesam)/4,7,11/

**Maguro Nigiri** (Thunfisch)/4/, **Shake Nigiri** (Lachs)/4/,

**Kanibo Nigiri** (Surimi)/1,2,3,4,6,H,N/

## 81. Bento II:

**Misosuppe**/4,6,A,N/

**California Maki** (Surimi, Avocado, Mayonnaise inside-out Masago und Sesam)/1,2,3,4,6,11,H,N/

**Tamago Nigiri** (japanisches Eiomelett)/3,B/, **Shake Nigiri** (Lachs)/4/,

**Maguro Nigiri** (Thunfisch)/4/, **Kanibo Nigiri** (Surimi)/1,2,3,4,6,H,N/

**Gemischtes Sashimi**/4/

## 82. Bento Maki warm:

**Misosuppe**/4,6,A,N/

**Spicy Ebi Maki** (Garnele in Panko, Chili, Avocado, inside-out Masago grün und schwarzer Sesam)/1,2,6,10,11,H,I,N/

**Cross Over Maki** (grüner Spargel in Tempura, Lachs, hausgemachte Honig-Senf Sauce, inside-out Kresse)/1,4/

**Wild Turkey Maki** (gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Mango, Chili, Tandoori Paste und Mayo, inside-out bunter Sesam)/1,9,10,11,H,I,N/

## 83. Bento Maki Special:

**Misosuppe**/4,6,A,N/

**Stupid chicken Maki** (Teriyaki Huhn, Mango, Cranberries, Feldsalat, inside-out Sesam)/1,5,6,8,11/

**Verdi Maki** (Thunfisch, Chili, geröstete Erdnüsse, inside-out Masago grün)/4,5,6,10,H,I,M,N,S/

**Wie angelt man sich einen Millionär Maki** (Garnele, Avocado, karamellisierte Cashewkerne, inside-out, getoppt mit Lachs, Cream Cheese und Sesam)/2,4,7,11/

## 84. Veggie Bento:

**Gemüsesuppe**/1,6,11/

**Veggie roll Maki** (Mango, Avocado, Feldsalat, Cashewkerne, im Reispapier)

**Veggie bomb Maki** (Papaya, Granatapfel, geröstete Süßkartoffel, Rucola, inside-out Shiso Kresse)

**Red green Maki** (Avocado, getrocknete Tomaten, Edamame, Feldsalat, Chili, inside-out Basilikum)/6,I,M,S/

## 85. Bento für zwei Personen:

**2 Misosuppen**/4,6,A,N/

**Tekka Maki** (Thunfisch)/4/

**California Maki** (Surimi, Avocado, Mayonnaise inside-out Masago und Sesam)/1,2,3,4,6,11,H,N/

**Philly Maki** (Lachs, Lauchzwiebeln, Philadelphia)/4,7/

**Rainbow Maki** (Gurke, inside-out, getoppt mit Zander, Lachs, Thunfisch, Avocado)/4/

**Nigiri je 2 Stück: Shake** (Lachs)/4/, **Maguro** (Thunfisch)/4/, **Ika** (Sepia)/14/, **Avocado**

## SOFTDRINKS

Magnus Imperial	0,25 l
Magnus Imperial	0,75 l
Magnus Imperial, still	0,25 l
Magnus Imperial, still	0,75 l
Säfte: Orange, Apfel/M/, Maracuja/B,M/, Rhabarber/B/, Cranberry/B/	0,3 l
Schorle, klein (Apfel/M/-, Maracuja/B,M/, Rhabarber/B/, Cranberry/B/)	0,3 l
Schorle, groß (Apfel/M/, Maracuja/B,M/, Rhabarber/B/, Cranberry/B/)	0,5 l
Coca Cola/B,G,H,R/	0,2 l
Coca Cola zero/A,G,H,R/	0,2 l
Sprite/B,R/	0,3 l
Fanta/B,H,M,R/	0,2 l
Spezi/B,G,H,M,R/	0,5 l
Thomas Henry Spicy Ginger/H,M,R/	0,2 l
Thomas Henry Magic Mango/B,H,M,R/	
Schweppes Ginger Ale/B,H,R/	0,2 l
Schweppes Tonic Water/B,Q,R/	0,2 l
Schweppes Bitter Lemon/M,Q,R/	0,2 l

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Tasse/G/
Heiße Schokolade/7/
Latte macchiato/G,7/
Espresso/F/
Doppelter Espresso/F/
Cappuccino/G,7/
Grüner Tee, Kännchen/G/
Jasmin Tee/G/
Ingwer Tee (frisch)
Schwarzer Tee/G/
Pfefferminz Tee
Pfefferminz Tee (frisch)

## BIERE

Krombacher, Flasche/1/	0,33 l
Alsterwasser, klein/1/	0,2 l
Alsterwasser, groß/1/	0,4 l
Krombacher, alkoholfrei/1/	0,3 l
Asahi, Japan/1/	0,33 l
Kirin, Japan/1/	0,33 l
Sapporo, Japan/1/	0,33 l
Erdinger Weizenbier, hell/1/	0,5 l
Erdinger Weizenbier, dunkel/1/	0,5 l
Erdinger Weizenbier, kristall/1/	0,5 l
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei/1/	0,5 l



## **WEISSWEINE OFFEN 0,2 l /S/**

**Pinot Grigio**, Castellarin, Venetien/Italien

**Sauvignon Blanc**, Tariquet, Frankreich

**Chardonnay**, Good Hope, Stellenbosch/Südafrika

**Riesling**, Wolkentanz, Mosel/Deutschland

**Sancerre**, Domaine Gerard Millet, Loire/Frankreich

**Weinschorle**, weiß (mit Pinot Grigio)  
(mit Riesling, Chardonnay oder Sauvignon Blanc)

## **ROTWEINE OFFEN 0,2 l /S/**

**Rioja**, Sonsierra Crianza, Spanien

**Ursprung**, Cuveé, Schneider, Pfalz, Deutschland

**Blend aus Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Petit Franc, Merlot**, Kaapzicht, Stellenbosch/Südafrika

## **ROSE WEIN /S/**

**Spanien**

**Torres de Casta Rosado**, Miguel Torres, Penedes D.O.      Glas 0,2 l  
Flasche 0,75 l

*besticht durch frisch-fruchtige Beerenaromen, ist angenehm trocken mit einem fein-würzigem Abgang, leicht bekömmlich*

## **PROSECCO UND CHAMPAGNER /S/**

Italien

**Prosecco** Frizzante San Simone, Venetien      Glas 0,1 l  
auf Eis 0,2 l  
Flasche 0,75 l

Frankreich

**Champagner Moet Chandon Brut Imperial**      Piccolo 0,2l  
Flasche 0,75 l

## WEISSWEINE FLASCHEN 0,75 l /s/

### Frankreich

#### **Sauvignon Blanc**

*Chateau du Tariquet, Gascogne*

*schöne Aromen von exotischen Früchten, ohne opulent zu sein,  
im Mund frisch, harmonisch mit einer angenehmen, klaren Struktur*

### Südafrika

#### **Chardonnay**

*Good Hope, Stellenbosch*

*Bukett von reifen Melonen und Zitrusfrüchten, im Glas ein  
strahlendes Strohgelb, ausgewogen mit einer frischen Säure*

### Deutschland

#### **Riesling**

*Wolkentanz, Mosel*

*ein typischer Riesling mit Aromen von frisch gemähtem Gras, leicht  
floral und mit ausdruckstarkem Körper*

### Deutschland

#### **Grauburgunder Kabinett**

*Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz*

*feine Aromen von Aprikosen und Grapefruit in der Nase, am Gaumen  
frisch und cremig mit einer gut eingebundenen Säure, lang im Abgang*

### Frankreich

#### **Sancerre**

*Domaine Gerard Millet, Loire*

*ein typischer Sancerre mit Biss, frisch, fein und sehr mineralisch*

## ROTWEINE FLASCHEN 0,75 l /s/

### Spanien

#### Rioja

*intensives Rubinrot mit großer Tiefe, in der Nase Aromen reifer Früchte, Vanille- und Zimtnoten, am Gaumen samtig weich mit guter Struktur und schön eingebundenen Tanninen*

### Deutschland

#### Ursprung Cabernet Sauvignon, Merlot Portugieser

Weingut Markus Schneider, Pfalz

*tief dunkler fruchtig opulenter Rotwein mit faszinierend weicher Textur, vollmundig mit einem harmonischen Abgang*

### Südafrika

#### Cabernet Sauvignon, Shiraz /Syrah, Petit Franc, Merlot

Kaapzicht, Stellenbosch

*Dieser Wein von der Westküste Südafrikas ist eine wahre Fruchtbombe (Brombeere, Heidelbeere, Cassis). Ein kraftvoller Wein mit einer unerhörten Geschmeidigkeit und Weichheit.*

### Italien

#### Sangiovese & Cabernet Sauvignon

Don Camillo, Abruzzen

*besticht durch seine Frucht und Eleganz, angenehme Aromen nach Konfitüre, Kirschen, Gewürzen, Lakritzen und Vanille geben einen ausgewogenen und vollmundigen Geschmack mit angenehmem Nachhall*

### Deutschland

#### Black Print Cuveé aus St. Laurent, Cabernet Sauvignon Merlot & Syrah

Weingut Markus Schneider, Pfalz

*beeindruckt mit einer tiefen Art, dunklen Reflexen und seinen Aromen von reifen schwarzen und roten Früchten*

## SAKE

Ozeki (warm oder kalt)

## SPIRITUOSEN

Sambuca Molinari/H/	2 cl
Grappa	4 cl
Gin (Bombay, Tanqueray)	4 cl
Wodka Absolut	4 cl
Martini /S/	4 cl
Campari Bitter/H/	4 cl
Single Malt Whisky Macallan	4 cl
Brandy	4 cl
Bailey´s auf Eis/G,H,I/	4 cl
Averna auf Eis/H/	4 cl
Ramazotti auf Eis/H/	4 cl
Pflaumwein/H/	4 cl
Pflaumweinschorle/H/	0,2 l
Cognac Hennessy	4 cl

## LONGDRINKS

Gin Tonic/R,Q/, Whisky Cola/G,H/, Wodka Lemon/M,Q/, Wodka O-saft, Campari Soda/H/

## COCKTAILS

### **Red breeze** /S/

(Wodka, Cranberrysaft, Prosecco, Limette)

### **Erdbeer Martini** /H,I/

Erdbeer Limes, Martini bianco, Lime Juice, Minze, Soda

### **Hugo** /H,I,P,S/

Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze

### **Aperol Sprizz** /H,P,S/

Prosecco mit Aperol und frischer Orange

### **Cosmopolitan** /H,I/

(Wodka Zitrone, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Saft)

### **Holundria**/H,I,P/

(Weißwein, Holundersirup, Zitrone und Soda)

### **Ipanema (alkoholfrei)**/B,H,I,R/

Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale

### **Mojito**/B,I/

Havana Club, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Soda

### **Caipirinha**/B,I/

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice

### **Caipiroska**/B,I/

Wodka, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Soda

### **Sakerinha**/B,I/

Sake, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Soda