

# VORSPEISEN

## STARTERS

Ebi Tempura - 2 Stück / 2 pieces - 6,80  
*Frittierte Garnele*  
*deep fried shrimp*

Yakitori - 2 Stück / 2 pieces - 5,80  
*Gegrillter Hühnerspieß*  
*grilled chicken skewers*

Wakame Gomaae - 4,80  
*Japanischer Algensalat*  
*japanese algaesalad*

Edamame - 5,80  
*Gegarte Bohnen*  
*cooked beans*

Horenso Gomaae - 5,80  
*Spinatsalat mit Sesam-Erdnusssauce*  
*spinach salad with sesame-peanut-sauce*

Hijiki - 5,50  
*Japanischer Seetangsalat*  
*japanese seaweed salad*

Agedashi Tofu - 5,80  
*Frittierter Tofu*  
*deep fried tofu*

Hotate Fry - 3 Stück / 3 pieces - 9,80  
*Jakobsmuscheln in Knoblauch-Ingwer Öl gebraten*  
*scallops fried in garlic-ginger oil*

Gyoza - 3 Stück / 3 pieces - 4,20  
*gebr. japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen, Tofu oder Quinoa*  
*fried dumplings filled with choice of chicken, tofu or quinoa*

# SUPPEN

## SOUPS

### **Miso Classic** - 4,20

*mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln  
with tofu, seaweed and scallions*

### **Miso Sake** - 5,80

*mit Lachs, Seetang und Frühlingszwiebeln  
with salmon, seaweed and scallions*

### **Miso Tekka** - 6,80

*mit Thunfisch, Seetang und Frühlingszwiebeln  
with tuna, seaweed and scallions*

### **Miso Ebi** - 5,50

*mit Garnele und Frühlingszwiebeln  
with shrimp and scallions*

XI

### **Gyuniku Ramen** - 14,50

*mit Nudeln und Rind  
with noodles and beef*

### **Toriniku Ramen** - 13,50

*mit Nudeln und Hühnerfleisch  
with noodles and chicken*

### **Tofu Ramen** - 13,80

*mit Nudeln und Tofu  
with noodles and tofu*

### **Ebi Ramen** - 16,50

*mit Nudeln und Garnele  
with noodles and shrimp*

### **Gyuniku Udon** - 14,50

*mit Udon Nudeln und Rind  
with Udon noodles and beef*

### **Toriniku Udon** - 13,50

*mit Udon Nudeln und Huhn  
with Udon noodles and chicken*

### **Tofu Udon** - 13,80

*mit Udon Nudeln und Tofu  
with Udon noodles and tofu*

### **Ebi Udon** - 16,50

*mit Udon Nudeln und Garnele  
with Udon noodles and shrimp*

# HAUPTGERICHTE

## MAIN COURSES

### **Gyuniku Don** - 16,20

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Sojasprossen und Teriyaki-Sauce auf Reis  
*fried beef with onions, soysprouts and teriyaki-sauce on rice*

### **Toriniku Don** - 15,20

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Sojasprossen und Teriyaki-Sauce auf Reis  
*fried chicken with onions, soysprouts and teriyaki-sauce on rice*

### **Yasai Don** - 15,80

Gebratenes Tofu mit Zwiebeln, Sojasprossen und Teriyaki-Sauce auf Reis  
*fried tofu with onions, soysprouts and teriyaki-sauce on rice*

### **Unagi Don** - 18,80

Gebratener Aal mit Zwiebeln und Aal-Sauce auf Reis  
*fried eel with onions and eel-sauce on rice*

### **Sake Teriyaki** - 22,50

gebratenes Lachsfilet (ohne Haut) mit Teriyakisauce und Reis  
*fried salmonfilet on teriyaki-sauce and rice*

# SUSHI

## SUSHI

### Ura Maki / Inside-Out - 4 Stück - 4 Pieces

**California Maki - 4,00**  
*Surimi, Avocado, Mayo, Sesam*  
*surimi, avocado, mayo, sesame*

**Alaska Maki - 4,50**  
*Lachs, Avocado, Sesam*  
*salmon, avocado, sesame*

**Hawaii Maki - 5,00**  
*Thunfisch, Avocado, Masago ummantelt*  
*tuna, avocado, masago*

**Ebi Tempura Maki - 4,80**  
*frittierte Garnele, Gurke, Chilimayo, Tempura*  
*shrimp, cucumber, chilimayo, tempura*

**Unagi Maki - 5,50**  
*Flussaal, Avocado, Gurke, Aalsauce, Sesam*  
*river eel, avocado, eelsauce, sesame*

**Veggie Maki - 4,00**  
*Rettich, Kürbis, Gurke, Avocado, Sesam*  
*radish, gourd, cucumber, avocado, sesame*

**Phily Avocado Maki - 4,50**  
*Frischkäse, Avocado*  
*cream chesse, avocado*

**Phily Kappa Maki - 4,00**  
*Frischkäse, Gurke*  
*cream cheese, cucumber*

**Sake Tempura Maki - 4,80**  
*Lachs, Frühlingszwiebeln, Tempura*  
*salmon, scallions, tempura*

**Maguro Tempura Maki - 5,50**  
*Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Tempura*  
*tuna, scallions, tempura*

**Sake-Kawa Maki - 4,80**  
*gebratene Lachshaut, Gurke, Mayo, Sesam*  
*fried salmon skin, cucumber, mayo, sesame*

**Gomaae Maki - 4,00**  
*Blattspinat mit Sesam-Erdnussauce*  
*spinach with sesame-peanutsauce*

**Koji Maki - 4,00**  
*gekochter Thunfisch mit Zwiebeln, Mayo, Salat, Sesam*  
*cooked tuna with onions, mayo, salad, sesame*

### Fancy Ura-Maki - 4 Stück - 4 Pieces

**Taste of California Ura-Maki - 6,00**  
*Surimi, Garnele mit Avocado, Mayo, Frühlingszwiebeln ummantelt mit Tobiko und Sesam*  
*surimi, shrimp with avocado, mayo, scallions, coated with tobiko and sesame*

**Crispy Hamachi Ura-Maki - 6,00**  
*Gelbschwanzmakrele, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, Chilimayo, Tempura, Kresse*  
*yellowtail, avocado, scallions, chilimayo, tempura, cress*

**Mutsu Ura-Maki - 6,00**  
*Butterfisch, Avocado, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Kresse*  
*butterfish, avocado, cream cheese, scallions, cress*

**Snow Crab Ura-Maki - 7,50**  
*Schneekrabbe, Garnele mit Avocado, Gurke, Chilimayo, Frühlingszwiebeln, Tobiko und Sesam*  
*snow crab, shrimp with avocado, cucumber, chilimayo, scallions, tobiko, sesame*

**Taste of Tokyo Ura-Maki - 8,50**  
*Garnele im Tempuramantel mit Chilimayo, Gurke, Avocado*  
*mit flambiertem Chu-Toro ummantelt und Knoblauch-Ingwer-Öl*  
*shrimp tempura, chilimayo, cucumber, avocado with flambéed chu-toro coating, garlic-ginger-oil*

**Taste of Norway Ura-Maki - 6,50**  
*Lachs, Avocado, Masago, Frischkäse, Frühlingszwiebeln ummantelt mit flambiertem Lachs*  
*salmon, avocado, masago, cream cheese, scallions, coated with flambéed salmon*

**Taste of Hawaii Ura-Maki - 8,00**  
*Surimi, Garnele, Avocado, Gurke, Chilimayo, Frühlingszwiebeln ummantelt mit Thunfisch*  
*surimi, shrimp, avocado, cucumber, chilimayo, scallions, coated with tuna*

# SUSHI

## SUSHI

### Hoso-Maki - 6 Stück - 6 Pieces

- Sake - 4,90  
*Lachs*  
*salmon*
- Tekka - 5,50  
*Thunfisch*  
*tuna*
- Sake Avocado - 5,50  
*Lachs, Avocado*  
*salmon, avocado*
- Shinko - 3,90  
*Rettich*  
*radish*
- Avocado - 4,50  
*Avocado*  
*avocado*
- Kampyo - 4,20  
*japanischer eingelegter Kürbis*  
*japanese pickled gourd*
- Kappa - 3,90  
*Gurke*  
*cucumber*
- Spicy Tekka - 5,90  
*gehackter Thunfisch, Chilimayo, Koriander*  
*chopped tuna, chilimayo, coriander*
- Negitoro - 7,50  
*gehackter fetter Thunfischbauch,*  
*Frühlingszwiebeln*  
*chopped tuna, scallions*

### Te-Maki - 1 Stück - 1 Piece

- Sake - 5,90  
*Lachs, Avocado, Sesam*  
*salmon, avocado, sesame*
- Tekka - 6,50  
*Thunfisch, Avocado, Sesam*  
*tuna, avocado, sesame*
- Spicy Tekka - 6,90  
*Thunfisch gehackt, Chili-Mayo, Koriander, Sesam*  
*chopped tuna, chilimayo, coriander*
- Ebi - 6,50  
*Garnele, Avocado, Chili-Mayo, Sesam, Masago*  
*shrimp, avocado, chilimayo, sesame, masago*
- Unagi - 7,00  
*Flussaal, Avocado, Gurke, Unagi Sauce, Sesam*  
*rivereel, avocado, cucumber, unagi sauce, sesame*
- Sake Ikura - 8,00  
*Lachs, Lachskaviar, Avocado, Sesam*  
*salmon, salmon caviar, avocado, sesame*
- Sake Kawa - 6,50  
*Lachs, gebratene Lachshaut, Avocado, Sesam*  
*salmon, fried salmon skin, avocado, sesame*
- Negitoro - 8,50  
*gehackter fetter Thunfisch,*  
*Frühlingszwiebeln, Sesam*  
*chopped fatty tuna, scallions, sesame*

### Nigiri - 1 Stück - 1 Piece

- Tamago - 2,50  
*Eierstich*  
*egg custard*
- Sake - 3,00  
*Lachs*  
*salmon*
- Maguro Akami - 3,90  
*Thunfisch*  
*tuna*
- Ebi - 2,80  
*gekochte Garnele*  
*cooked shrimp*
- Ika - 2,80  
*Tintenfisch*  
*squid*
- Amaebi - 3,50  
*Süßwassergarnele*  
*freshwater shrimp*
- Unagi - 3,90  
*Gegrillter Flussaal mit Aalsauce*  
*grilled river eel in eel sauce*
- Tobiko - 3,90  
*Roggen vom fliegendem Fisch*  
*flying fish roe*
- Hotate - 3,90  
*Jakobsmuschel*  
*scallops*
- Tako - 2,80  
*Oktopus*  
*Octopus*
- Hokkigai - 3,50  
*große Trogmuschel*  
*surf clam*
- Inari - 2,70  
*mariniertem Tofu, Frühlingszwiebeln, Pilzen*  
*marinated tofu, scallions, mushrooms*
- Sake Tataki - 3,50  
*flambierter Lachs mit Soya*  
*flambéed salmon, soy*
- Chu Toro - 4,50  
*fetter Thunfisch*  
*fatty tuna*
- O Toro - 5,00  
*fetter Thunfischbauch*  
*fatty tunabelly*
- Snow Crab - 3,90  
*Schneekrabbe*  
*snow crab*
- Hamachi - 3,70  
*Gelbschwanzmakrele*  
*yellowtail mackerel*
- Mutsu - 3,20  
*Butterfisch*  
*butterfish*
- Ikura - 4,90  
*Lachskaviar*  
*salmon caviar*
- Cobia - 3,20  
*Offiziersbarsch*  
*black kingfish*

# SUSHI

## SUSHI

### Sashimi - 4 Stück - 4 Pieces

- Sake - 6,50  
*Lachs*  
*salmon*
- Maguro Akami - 9,50  
*Thunfisch*  
*tuna*
- Chu Toro - 11,50  
*fetter Thunfisch*  
*fatty tuna*
- O Toro - 14,50  
*fetter Thunfischbauch*  
*fatty tunabelly*
- Sake Tataki - 7,50  
*Lachs flambiert*  
*flambéed salmon*
- Maguro Tataki - 10,50  
*Thunfisch flambiert*  
*flambéed tuna*

- Amaebi - 6,50  
*Süßwassergarnele*  
*sweetwater shrimp*
- Hotate - 9,50  
*Jakobsmuschel*  
*scallops*
- Hokkigai - 7,50  
*Große Rötterschnecke*  
*surf clam*
- Cobia - 7,00  
*Offiziersbarsch*  
*black kingfish*
- Mutsu - 7,00  
*Butterfisch*  
*butterfish*
- Hamachi - 8,50  
*Gelbschwanzmakrele*  
*yellowtail*

XI

### Sashimi MIX

- Omakase for One - 28,00  
*Küchenchef wählt aus verschiedenen Fischarten - 14 Stück*  
*chef's selection of fish - 14 pieces*
- Omakase for Two - 56,00  
*Küchenchef wählt aus verschiedenen Fischarten - 30 Stück*  
*chef's selection of fish - 30 pieces*

### Tartar

- Sake - 6,80  
*gehackter Lachsfilet, Frühlingszwiebeln, junge Gurke, Soya-Wasabisauce, Tempura, Tobiko*  
*chopped salmon, scallions, young cucumber, soya-wasabisauce, tempura, tobiko*
- Maguro - 7,80  
*gehackter Thunfisch, Frühlingszwiebeln, junge Gurke, Soya-Wasabisauce, Tempura, Tobiko*  
*chopped tuna, scallions, young cucumber, soya-wasabisauce, tempura, tobiko*
- Chu-Toro - 9,80  
*gehackter fetter Thunfisch, Frühlingszwiebeln, junge Gurke, Soya-Wasabisauce, Tempura, Tobiko*  
*chopped fatty tuna, scallions, young cucumber, soya-wasabisauce, tempura, tobiko*

### Chirashi

- Sake - 16,00  
*Lachsfilet, Frühlingszwiebeln, Avocado, Sesam auf Reis*  
*salmon, scallions, avocado, sesame on rice*
- Maguro - 20,00  
*magerer Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Avocado, Sesam auf Reis*  
*lean tuna, scallions, avocado, sesame on rice*
- Maguro Sake - 18,00  
*magerer Thunfisch, Lachsfilet, Frühlingszwiebeln, Avocado, Sesam auf Reis*  
*lean tuna, salmon, scallions, avocado, sesame on rice*
- Chirashi Omakase - 19,00  
*Küchenchef wählt aus verschiedenen Fischarten, Frühlingszwiebeln, Avocado, Sesam auf Reis*  
*chef's selection of fish, scallions, avocado, sesame on rice*



# SUSHI MIX PLATTEN

## SUSHI PLATES

### **Sake Moriawase** - 25,00 - 18 Stück - 18 Pieces

6x Sake Hosō-Maki, 4x Alaska Ura-Maki,  
4x Sake Nigiri, 4x Sake Sashimi

### **Moriawase for One** - 33,00 - 22 Stück - 22 Pieces

4x Hawaii Ura-Maki, 4x Unagi Ura-Maki  
4x Sake Kawa Ura-Maki, 4x Gomaae Ura-Maki  
2x Sake Nigiri, 2x Cobia Nigiri, 2x Maguro Nigiri

### **Classic Moriawase** - 38,00 - 28 Stück - 28 Pieces

3x Sake Hosō-Maki, 3x Tekka Hosō-Maki,  
4x Mutsu Ura-Maki, 4x Taste of California Ura-Maki,  
4x Sake-Kawa Ura-Maki, 4x Sake Tempura Ura-Maki,  
1x Hamachi Nigiri, 1x Unagi Nigiri, 1x Ebi Nigiri,  
1x Tamago Nigiri, 1x Ikura Nigiri, 1x Ika Nigiri

### **Moriawase for Two** - 45,00 - 34 Stück - 34 Pieces

6x Avocado Hosō-Maki, 6x Negitoro Hosō-Maki, 6x Sake Hosō-Maki  
4x Koji Ura-Maki, 4x Phily Avocado Ura-Maki,  
1x Sake Nigiri, 1x Tako Nigiri, 1x Maguro Nigiri, 1x Hotate Nigiri  
1x Ebi Nigiri, 1 Hokkigai Nigiri, 1x Mutsu Nigiri, 1x Tamago Nigiri

### **Lover's Moriawase** - 55,00 - 32 Stück - 32 Pieces

6x Spicy Tekka Hosō-Maki, 6x Avocado Hosō-Maki,  
4x Taste of Norway Ura-Maki, 4x Taste of Hawaii  
2x Maguro Nigiri, 2x Ebi Nigiri, 2x Chu-Toro Nigiri,  
2x Snow Crab Nigiri, 2x Ikura Nigiri, 2x Mutsu Nigiri

### **Kamato Moriawase** - 98,00 - 44 Stück - 44 Pieces

4x Taste of Tokyo Ura-Maki, 4x Snow Crab Ura-Maki,  
2x Maguro Nigiri, 2x O-Toro Nigiri,  
2x Sake Nigiri, 2x Amaebi Nigiri,  
2x Unagi Nigiri, 2x Hokkigain Nigiri  
2x Ika Nigiri, 2x Hotate Nigiri,  
2x Hamachi Nigiri, 2x Ikura Nigiri,  
2x Sake Tataki Nigiri, 2x Tamago Nigiri,  
4x Sake Sashimi, 4x Maguro Sashimi,  
4x Mutsu Sashimi

# NACHSPEISE

## DESSERTS

### MOCHI - JAPANISCHE REISKUCHEN / JAPANESE RICE CAKE

Dieses traditionell japanische Dessert wird aus Klebreismehl hergestellt.  
Daraufhin werden daraus kleine Kuchen geformt und mit verschiedenen Füllungen serviert.

*This traditional Japanese dessert is made from sticky rice flour.*

*Small cakes are then formed and served with various fillings.*

Daifuku Mochi - 2 Stück / 2 pieces - 3,90

**Grüntee** - green tea

**Kokosnuss** - coconut

**Kakao** - cacao

**Kokos-Mango** - cocos-mango

Mochi Eiscreme - 2 Stück / 2 pieces - 5,90

**Grüntee** - green tea

**Kokosnuss** - coconut

**Yuzu** - lemon

**Schokolade** - chocolate

**Sesam geröstet** - roasted sesame



# TEE TEA

Wir servieren unsere hochwertigen japanischen Teesorten in Einhand-Kännchen  
Sie entwickeln ihr volles Aroma nach mehrmaligem Aufguss.  
Unser Servicepersonal gießt gerne heißes Wasser nach.  
*We serve our high-quality Japanese teas in one-handed jugs  
They develop their full aroma after repeated infusion.  
Please ask our service staff for top up.*

<b>Japan Genmaicha</b> mit geröstetem Reis, weiche, süßliche Tasse, in Japan eine echte Spezialität! <i>smooth and sweet - produced with roasted rice</i>	4,20
<b>Keiko Sencha No. 3</b> japanischer Grüner Tee aus der Juli-Pflückung, angenehm feinherb, erfrischend und bekömmlich <i>pleasantly dry, refreshing and wholesome</i>	4,80
<b>Kabuse No. 2</b> japanischer Halbschattentee aus der Juni-Plückung, typisch frisch-grün, fein-duftend und mild-aromatisch <i>delicately fragrant and mildly aromatic</i>	5,50
<b>Japan Uchiyama</b> japanischer Sencha aus Kagoshima, aromatische Fülle mit grün-grasiger Note <i>aromatic bouquet with a grassy note</i>	6,80
<b>Japan Gyokuro Hikari</b> die Krönung japanischer Teekunst: Schattentee mit intensiv, süß-fruchtigem Aroma und samtig-dunklen Blatt <i>intense and sweet aromas of fruit</i>	8,20

# GETRÄNKE

## DRINKS

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - SOFTDRINKS

<b>Acqua Morelli Sparkling</b>	0,25L 2,80	<b>Saftschorlen - spritzer</b>	0,33L 3,20
<i>Spritzig</i>	0,75L 6,50	<i>Apfel trüb - apple</i>	
<b>Acqua Morelli Naturale</b>	0,25L 2,90	<i>Holunderblüten - elderflower</i>	
<i>Still</i>	0,75L 6,50	<i>Citrus-Ingwer - citrus-ginger</i>	
<b>Coca Cola / Light / Zero</b>	0,2L 2,90	<i>Rhabarber - rhubarb</i>	
<b>Sprite / Fanta / Mezzo Mix</b>		<i>Johannisbeer - currant</i>	
		<i>Maracuja - passion fruit</i>	

### WARME GETRÄNKE - WARM BEVERAGES

<b>Espresso</b>	2,50	<b>Japan Genmaicha</b>	4,20
<b>Café</b>	3,00	<b>Keiko Sencha No. 3</b>	4,80
<b>Café koffeinfrei</b>	3,00	<b>Kabuse No. 2</b>	5,80
<b>Milchkaffee</b>	3,50	<b>Japan Uchiyama</b>	6,80
<b>Milchkaffee koffeinfrei</b>	3,50	<b>Japan Gyokuro Hikari</b>	8,20

*Japanische Tees werden  
in Einhand-Kännchen  
serviert und sollten mehrmals  
aufgegossen werden.  
Unser Servicepersonal gießt  
gerne heißes Wasser nach.*

### BIERE - BEERS

<b>Tegernseer Hell</b>	0,33L 3,80	<b>Kirin Bier</b>	0,33L 4,20
<b>Gösser Radler Natur</b>	0,33L 3,80	<b>Asahi Super Dry Bier</b>	0,33L 4,80
<b>Franziskaner Weißbier</b>	0,33L 3,80		
<b>Lammsbräu alkoholfrei</b>	0,33L 3,80		

### SPRITZ - SPRIZZ

<b>Aperol Spritz</b>	0,2L 6,50	<b>Kamato Spritz</b>	0,2L 7,50
<b>Hugo Spritz</b>	0,2L 6,90	<i>Ramazzotti Rosato, Prosecco, Gurkensirup (cucumber sirup)</i>	

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## ALCOHOLIC BEVERAGES

### LONGDRINKS

<b>Dark 'n Stormy</b> The Kraken Rum 40% Vol. auf Ginger Beer	Glas 0,4L	9,80
<b>Munich Mule</b> Duke Gin 45% Vol., Ginger Beer und eine Gurkenscheibe	Glas 0,4L	11,80
<b>Moscow Mule</b> Grey Goose Vodka 40% Vol., Ginger Beer und eine Gurkenscheibe	Glas 0,4L	11,80
<b>Tokyo Mule</b> Japanischer Jinzu Gin 41,3% Vol., Ginger Beer und eine Scheibe Ingwer	Glas 0,4L	12,80
<b>Vodka Lemon</b> Grey Goose Vodka 40% Vol., Bitter Lemon	Glas 0,4L	10,80
<b>Tokyo Tonic</b> Japanischer Haku Vodka 40% Vol., Tonic Water	Glas 0,4L	10,80
<b>Gin Tonic</b> Duke Gin 40% Vol., Tonic Water	Glas 0,4L	10,80

### ON THE ROCKS

<b>Gin</b> Duke Gin 40% Vol.	Glas 4cl	6,80
Japanischer Jinzu Gin 41,3% Vol.	Glas 4cl	8,80
<b>Vodka</b> Grey Goose Vodka 40% Vol	Glas 4cl	6,80
Japanischer Haku Vodka 40% Vol.	Glas 4cl	6,80
<b>Whiskey</b> Japanischer Akashi Whiskey Malt/Grain 40% Vol.	Glas 4cl	9,80

Auf Wunsch können Sie Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer oder Bitter Lemon für 4,50 dazubestellen.  
*If desired, you can order Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer oder Bitter Lemon for 4,50 .*

# WEINE

## WINES

### WEISSWEINE - WHITE WINES

<b>Cape Bridge Chenin Blanc</b> , trocken, <i>dry</i> 2019	Fl. 0,75 L	26,50
hellgelb, frisch und saftig, Aromen von Eisbonbon und tropischen Früchten, angenehme Balance zwischen Mineralität und Säure.	Glas 0,1L	4,20
<i>rich palate of tropical fruit</i>	Glas 0,2L	7,50
<b>Kroiss Grüner Veltliner</b> , trocken, <i>dry</i> 2018	Fl. 0,75 L	25,50
Helles Grüngelb. In der Nase reifer, gelber Apfel. Feine Fruchtsüße, etwas Blütenaromen. Am Gaumen saftig, würzig.	Glas 0,1L	4,00
<i>palate of fruity sweetness, floral aroma and spices</i>	Glas 0,2L	7,20
<b>Aragosta Vermentino DOC</b> , trocken, <i>dry</i> 2018	Fl. 0,75 L	28,50
strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, frische, süffige Art, feinfruchtige Aromen, lebhafter Eindruck am Gaumen im Abgang mit feinem Mandelaroma.		
<i>harmonious, with a pleasantly lingering aftertaste of almonds</i>		
<b>Pulpo Albarino Rias Baixas D.O.</b> , trocken, <i>dry</i> 2018	Fl. 0,75 L	34,50
Brillante zitronengelbe Farbe. Üppiger Duft mit Aromen von Weinbergpfirsich und Aprikose, die mit der eleganten und feinen Säurestruktur harmonieren.		
<i>a fruity, fresh wine with aromas of white flowers and apricot</i>		

# WEINE

## WINES

### ROTWEINE – RED WINES

<b>Trashumante Tinto D.O.</b> , trocken, <i>dry</i> 2017	Fl. 0,75 L	25,50
Duft nach eingemachten Brombeeren mit Anklängen an Pflaumen, rote Johannisbeeren und Lakritze. Im Mund sehr fruchtig, mit weichen Tanninen, die das Geschmackserlebnis abrunden.	Glas 0,1L	4,00
<i>mild tannins, juicy raspberry scent and a hint of fruit</i>	Glas 0,2L	7,20
<b>San Donaci Passo Lungo Primitivo IGP</b> , trocken, <i>dry</i> 2017	Fl. 0,75 L	34,50
Dunkelrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensives und komplexes Bukett mit Fruchtnoten. Im Geschmack ist er sehr samtig und warm, mit einer guten Struktur. Sein Geschmack ist lange anhaltend. Seine Tannine sind sehr weich und gut ausgewogen.	Glas 0,1L	5,80
<i>intense, full and fragrant bouquet with a hint of ripe fruits</i>	Glas 0,2L	9,80
<b>Topf Zweigelt Strass im Strassertal</b> , trocken, <i>dry</i> 2017	Fl. 0,75 L	37,50
Dieser Zweigelt besticht durch seine Fruchtigkeit mit leichten Kirscharomen, Kaffeetönen und seinem tiefdunklen Rubinrot. Er wirkt in seiner Jugend schon sehr weich und trinkreif und stellt den typischen Vertreter des Kamptaler Zweigelts dar.		
<i>dark ruby red wine with slight cherry notes and coffee undertones</i>		
<b>Lergenmüller Oak &amp; Steel Cabernet Sauvignon</b> , trocken, <i>dry</i> 2018	Fl. 0,75 L	32,50
Herbe Beerenfrucht, jung-vegetativ, eine Spur Eukalyptus. Kein weichgespülter Rotwein sondern vielmehr einer mit Biss.		
<i>aromas of sour berries with a kick</i>		

# WEINE

## WINES

### ROSÉWEIN – ROSÉ

<b>Trashumante Rosado D.O.</b> , trocken, <i>dry</i> 2018	Fl. 0,75L	25,50
Leuchtende Rosefarbe. Duft nach Erdbeeren, Litschi, Kirschen und Pfirsich. Im Mund Aromen roter Früchte, getragen von einem frischen und zugleich seidig-weichem Stil. <i>notes of cherry, lychee and peach</i>	Glas 0,1L	4,00
	Glas 0,2L	7,20

### SCHAUMWEINE – SPARKLING WINES

<b>Valdo Origine Spumante Extra Dry</b>	Fl. 0,75 L	29,80
	Glas 0,1L	6,50
<b>Valdo Origine Spumante Brut Rose</b>	Fl. 0,75 L	31,50
	Glas 0,1L	6,90
<b>Bouvet Cremant de Loire Brut Blanc AOP Excellence</b>	Fl. 0,75 L	49,80
	Glas 0,1L	8,20

XI

### CHAMPAGNER – CHAMPAGNE

<b>Ruinart Rosé</b>	Fl. 0,75 L	135,00
<b>Dom Perignon</b>	Fl. 0,75 L	235,00

### SAKE

<b>Sake Hausmarke, Reiswein aus Japan 14,5% Vol.</b> warm und kalt ein Genuss <i>a pleasure warm or cold</i>	0,2 L	8,80
<b>Kamotsuro Itteki Nyukon, Reiswein aus Japan 15,3% Vol.</b> mildes Aroma mit trockenem Abgang <i>mild aroma with a dry finish</i>	0,2 L	18,80
<b>Ichiban Shizuku, Reiswein aus Japan 15,5% Vol.</b> frisch und elegant, trockener Nachklang <i>fresh and elegant, dry finish</i>	0,2 L	19,80
<b>Daishichi – Futo-o, Reiswein aus Japan 15% Vol.</b> Note von Nüssen und Honig mit samtiger Textur <i>notes of nuts and honey with a velvety texture</i>	0,2 L	23,80
<b>Dassai-39, Reiswein aus Japan 16% Vol.</b> Aromen von Südfrüchten und frischen Äpfeln <i>flavors of tropical fruits and fresh apples</i>	0,2 L	29,80