

DIE KÜCHE DES HYAKU MIZUS

ist authentisch, asiatisch und geht über das Traditionelle hinaus. Uns liegt es am Herzen, durch außergewöhnliche und kreative Kompositionen für neue kulinarische Erfahrungen zu sorgen. Wir arbeiten mit einem original japanischen Grill und einer herausragenden Patisserie. Außerdem bieten wir exklusiv darauf abgestimmte Getränke. Eine Kombination, die einzigartig ist.

QUALITÄTSVERSPRECHEN

Wir verwenden frische Zutaten von ausgesuchten Zulieferern, die unter ethischen, nachhaltigen und einwandfreien Bedingungen produzieren. Geschmacksverstärker sind in unseren Gerichten tabu – wir setzen ausschließlich auf die reiche Vielfalt der natürlichen Aromen.

ROBATA

Das größte Geheimnis des Robata Grills ist die spezielle Kohle, die wenig raucht und mit Temperaturen bis zu 1000 Grad heißer ist, als jede Andere. Selbst mit so viel Feuer unter den Stäben, ist der Robata eher ein Slow-Grill. Die Hitze bleibt in der speziellen Kohle länger gespeichert – so bekommt das Gegrillte fantastische Röstaromen und bleibt innen saftig. Lassen Sie es sich ohne Bedenken schmecken!

FRISCH ZUBEREITET

Jedes Gericht wird bei uns erst nach der Bestellung frisch zubereitet. Deshalb wird es vorkommen, dass gleichzeitige Bestellungen, um wenige Minuten, zeitversetzt serviert werden.

Über einzelne Zutaten informiert Sie gern unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie folgende Kennzeichnungen von Allergenen und informieren Sie uns bitte über Ihre Unverträglichkeit.

- | | | |
|--|--------------------------|----------------------|
| A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | E. Erdnüsse | I. Sellerie |
| B. Krebstiere | F. Sojabohnen | J. Senf |
| C. Eier | G. Milch | K. Sesamsamen |
| D. Fische | H. Schalenfrüchte | |





GÜLTIG VON MONTAG BIS FREITAG (AUSSER AN FEIERTAGEN) VON 12 – 15 UHR
VALID FROM MONDAY TO FRIDAY (EXCL. PUBLIC HOLIDAYS) 12 AM – 3 PM

HÄHNCHEN-KOKOS-SUPPE ^G 7,- (mit Duftreis 9,-)
mit Mangowürfeln/Datterino Tomaten/Koriander
coconut soup with chicken/mango cubes /tomatoes/coriander

FISCH-SUPPE 8,- (mit Duftreis 10,-)
mit ausgesuchten Fischarten/Black Tiger Garnele/Ananas/Datterino-Tomaten/Champignons
with different kind of fish/black tiger prawn/pineapple/tomatoes/mushrooms

GEMÜSE-ERDNUSS ^{G, K}
serviert mit Reis/*served with rice*
mit Hühnerbrustfilet/*with chicken* 13,-
mit Entenbrustfilet/*with duck* 16,-
mit Tofu/*with tofu* 13,-

REISNUDELN CHILI-LIMETTEN SAUCE ^D
mit Kräutersalat und Erdnüssen
vermicelli in chili-lime-sauce with mixed salad and peanuts
mit Rib Eye/*with rib eye beef* 16,-
mit Hühnerbrustfilet/*with chicken* 13,-
mit Tofu/*with tofu* 13,-

SCHARFES GEMÜSE-CURRY ^{D, G}
serviert mit Reis/*served with rice*
mit Hühnerbrustfilet/*with chicken* 13,-
mit Entenbrustfilet/*with duck* 16,-
mit Heilbutt/*with halibut* 18,-
mit Tofu/*with tofu* 13,-

SAISONALES TERIYAKI-GEMÜSE ^{F, K}
serviert mit Reis/*served with rice*
mit Hühnerbrustfilet/*with chicken* 14,-
mit Entenbrustfilet/*with duck* 16,-
mit Tofu/*with tofu* 13,-

EXOTISCHE MANGO-SAUCE ^{D, G}
serviert mit Reis/*served with rice*
mit Hühnerbrustfilet/*with chicken* 13,-
mit Entenbrustfilet/*with duck* 16,-

UDON-NUDELN MIT GEMÜSE ^{A, F, K}
mit sautiertem Teriyaki-Hähnchen/*with chicken* 13,-
mit Entenbrustfilet/*with duck* 16,-
mit Tofu/*with tofu* 13,-

PREMIUM ROASTBEEF ^{A, F, K}, 180 g
mit Kräutersalat und Tempura Süßkartoffeln/*with salad/tempura sweet potatoes* 21,-
mit saisonalem Gemüse, serviert mit Reis/*with vegetables/rice* 21,-



AUS UNSERER SUSHI BAR

ALLE SUSHI-MENÜS WERDEN MIT EINER KLEINEN MISO SUPPE ^F SERVIERT.

VEGGIE SET ^{A, F, K}	14,-
8 Stück Gurke Maki/8 Stück Inside-Out-Maki mit gegrilltem Tofu, Gurke, und Avocado <i>8 pcs. Kappa maki/8 pcs. Inside-Out-Maki with grilled tofu, cucumber and avocado</i>	
JUST SALMON ^{A, C, F, J, K}	17,-
8 Stück Inside-Out Maki Lachs-Avocado/3 Stück Lachs Nigiri/zweierlei Saucen <i>8 pcs. Inside-Out Maki Sake-Avocado/3 pcs. Sake Nigiri/two kinds of sauce</i>	
LUCKY MAKI ^{A, F}	16,-
24 Stück verschiedene Hosu Maki mit Lachs/Thunfisch/Gurke-Sesam <i>24 pcs. different Hosu Maki Sake/Tuna/Kappa-Sesame</i>	
MUST HAVE NO. 1 ^{A, C, F, J, K}	19,-
6 Stück Crunchy Big Roll mit Spicy Tuna, Surimi, Avocado, gelbem Rettich, grünem Spargel/ 3 Stück verschiedene Nigiri/zweierlei Saucen <i>6 pcs. Crunchy Big Roll with Spicy Tuna, Surimi, Avocado, pickled radish, green asparagus/ 3 pcs. different Nigiri/two kinds of sauce</i>	
MUST HAVE NO. 2 ^{A, C, F, J, K}	18,-
6 Stück big roll mit Spicy Tuna, Surimi, Avocado, gelbem Rettich, grünem Spargel/ 3 Stück verschiedene Nigiri/zweierlei Saucen <i>6 pcs. Big Roll with Spicy Tuna, Surimi, Avocado, pickled radish, green asparagus/ 3 pcs. different Nigiri/two kinds of sauce</i>	
FRIED SALMON ^{A, C, F, J, K}	14,-
10 Stück Tempura Inside-Out mit Lachs- Avocado, Gurke/zweierlei Saucen <i>10 pcs. tempura Inside-Out with Sake-Avocado/two kinds of sauce</i>	

soups

MISO SOUP ^F	5,-
Misosuppe mit Seidentofu/Wakame/Shitake Pilzen/Frühlingszwiebeln <i>silken tofu/seaweed/shiitake mushrooms/spring onions</i>	
CHICKEN COCONUT SOUP ^G	7,-
Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet/Champignons/Koriander <i>coconut milk/chicken breast/mushrooms/coriander</i>	
SCAMPI CURRY SOUP ^G	8,-
Currysuppe mit Kokosmilch/Black Tiger Garnelen/Bio Hokkaido Kürbis/Shisoblättern <i>curry coconut milk/black tiger shrimps/organic Hokkaido pumpkin/shiso cress</i>	
SEAFOOD SOUP	9,-
Suppe mit ausgesuchten Fischarten/Jakobsmuschel/Black Tiger Garnele/Ananas/Datterino Tomaten/ Frühlingszwiebeln/Dill <i>selected types of fish/scallops/black tiger shrimps/pineapple/Datterino tomatoes/ spring onions/dill</i>	

salads

GOMA WAKAME	5,-
Seetangsalat mit Sesam <i>seaweed salad with sesame</i>	
SALMON SALAD	15,-
Medium gegrillter Lachs/Kräutersalat/Mango/Datterino Tomaten/Kresse/Maracuja-Dressing/Erdnüssen <i>medium grilled salmon/herb salad/mango/Datterino tomatoes/cress/passionfruit dressing/peanuts</i>	
EXOTIC MANGO	9,-
Kräutersalat/Mangowürfel/Datterino Tomaten/Mango-Dressing/Erdnüssen <i>herb salad/mango cubes/datterino tomatoes/peanuts</i>	
mit Hühnerbrustfilet <i>with chicken</i>	14,-
mit Tofu <i>with tofu</i>	12,-
GRILLED DUCK & PEANUTS ^F	13,-
Geröstete Entenbrust/Kräutersalat/Ananas/Erdnüsse/Kresse/Miso-Dressing <i>grilled duck/herb salad/pineapple/peanuts/cress/miso dressing</i>	

special starters

SALMON TARTAR ^{F, K}	16,-
Lachs-Tartar mit Frühlingszwiebeln/Avocado/Chili/Kresse/Yuzu-Ponzu-Vinaigrette/Sesam/ Reispapierchip/Chilifäden	
<i>salmon tartare with spring onions/avocado/chili/cress/yuzu ponzu vinaigrette/sesame/rice paper crisp</i>	
HOT TUNA TATAKI ^{A, C, F, J}	16,-
5 Stück angegrilltes Thunfisch-Sashimi/zweierlei Saucen/Daikonkresse/Goma Wakame/Sesam	
<i>5 pcs. grilled tuna sashimi/two kinds of sauces /daikon cress/goma wakame/sesame</i>	
HAMACHI CARPACCIO ^F	16,-
Carpaccio von der japanischen Gelbschwanzmakrele mit Trüffel-Yuzu-Sojasauce/Chilifäden	
<i>carpaccio of Japanese yellowtail/with truffle yuzu soy sauce/chili</i>	
CARPACCIO MIX ^F	22,-
Carpaccio von der japanischen Gelbschwanzmakrele, Lachs, Thunfisch mit Trüffel-Yuzu-Sojasauce/Chilifäden	
<i>carpaccio of Japanese yellowtail/salmon/tuna/with truffle yuzu soy sauce/chili</i>	
WASABI SCALLOPS ^{A, C, F, J}	14,-
3 gegrillte Jakobsmuscheln/Teriyaki Sauce/Mango-Apfel-Chutney/Wasabi-Mayo/Goma Wakame/Sesam	
<i>3 grilled scallops/teriyaki sauce/mango apple chutney/wasabi mayo/goma wakame/sesame</i>	

starter

EDAMAME	5,-
Blanchierte Edamame-Bohnen mit Meersalz <i>blanched Edamame with sea salt</i>	
SUMMER ROLLS	
Knackige Blattsalate und exotische Mango in Reispapier gerollt <i>salads, exotic mango rolled in rice paper</i>	
mit gegrilltem Hähnchen/Erdnuss-Dip/ <i>with grilled chicken</i>	6,-
mit medium gegrilltem Entrecôte und grünem Spargel/Teriyaki-Dip ^{A, F}	8,-
<i>with grilled rib eye and green asparagus</i>	
mit gegrillter Ente/Erdnuss-Dip/ <i>with grilled duck</i>	7,-
mit gegrilltem Tofu/Erdnuss-Dip/ <i>with grilled tofu</i>	6,-
YAKITORI CHICKEN ^{A, F}	8,-
2 marinierte und gegrillte Hähnchen-Spieße in Sesam-Teriyaki-Sauce/Seetangsalat <i>marinated and grilled chicken skewers in sesame-teriyaki-sauce/seaweed salad</i>	
SCAMPI TEMPURA ^{A, C, J}	11,-
3 Tempura-Garnelen/Tempura Süßkartoffeln/japanische Mayonnaise <i>tempura Black Tiger prawns /tempura sweet potatoes/Japanese mayonnaise</i>	
SATÉ BEEF	11,-
2 saftig gegrillte Rib-Eye-Spieße/Erdnuss-Tamarinden-Dip/Seetangsalat/Sesam <i>grilled rib eye skewer/peanut tamarind dip/seaweed salad/sesame</i>	
STARTERS FOR 2 ^{A, D, F, K}	22,-
Fingerfood-Variation aus Tempura-Garnelen/Yakitori-Spießen/Garnelen-Sticks/Chicken Roll/ Tempura Süßkartoffeln <i>fingerfood variation with different kinds of small dishes for two</i>	

for kids

CRISPY CHICKEN CHIPS ^A	8,-
hausgemachte Chicken-Nuggets mit Sweet Potatoes <i>homemade chicken nuggets and homemade tempura sweet potato fries</i>	
YAKITORI CHICKEN KIDS ^{A, F}	10,-
Hausgemachte Hähnchenspieße in Sesam-Teriyaki-Sauce und gedämpften Reis <i>marinated and grilled chicken skewers in sesame-teriyaki-sauce and steamed rice</i>	
GRILLED CHICKEN ^{A, F}	12,-
mit Udon Nudeln oder gedämpftem Reis und Erdnuss Sauce <i>with Udon noodles or steamed rice and peanut sauce</i>	

aburi nigiri

SAKE ABURI ^{F, J, K}	16,-
4 Stück Sushi-Reisbällchen mit flambiertem Lachs-Sashimi /zweierlei Saucen/Fliegenfischkaviar/ Sesam/Kresse/Ingwer/Goma Wakame	
<i>sushi rice balls with flambéed salmon/two kinds of sauces/caviar/sesame/cress/ginger/goma wakame</i>	
MAGURO ABURI ^{F, J, K}	18,-
4 Stück Sushi-Reisbällchen mit flambiertem Tuna-Sashimi/zweierlei Saucen/Fliegenfischkaviar/ Sesam/Kresse/Ingwer/Goma Wakame	
<i>sushi rice balls with flambéed tuna/two kinds of sauces/caviar/sesame/cress/ginger/goma wakame</i>	
HAMACHI ABURI ^{F, J, K}	18,-
4 Stück Sushi-Reisbällchen mit flambiertem Hamachi-Sashimi/zweierlei Saucen/Fliegenfischkaviar/ Sesam/Kresse/Ingwer/Goma Wakame	
<i>sushi rice balls with flambéed hamachi sashimi/two kinds of sauces/caviar/sesame/cress/ ginger/goma wakame</i>	

bowls

ALLE BOWLS WERDEN MIT GURKENSTREIFEN/EINGELEGTEM RETTICH/INGWER/WASABI/
GOMA WAKAME/ZWEIERLEI SAUCEN ^{A, C, F, J, K} SERVIERT.

CHIRASHI.....	21,-
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Tobiko-Surimi auf Sushi Reis	
<i>salmon, tuna, hamachi, tobiko surimi on sushi rice</i>	
TUNA CHIRASHI.....	21,-
Flambiertes Thunfisch-Sashimi auf Sushi Reis	
<i>flambéed tuna sashimi on sushi rice</i>	
CHICKEN CHIRASHI.....	17,-
Gegrilltes Teriyaki-Hähnchen auf Sushi Reis	
<i>grilled teriyaki chicken on sushi rice</i>	
HOT BEEF TATAKI.....	21,-
Angegrilltes Beef Sashimi auf Sushi-Reis	
<i>Flambéed beef sashimi on sushi rice</i>	

UNSERE SUSHI KREATIONEN WERDEN MIT EINER WASABI-MAYO ^{C, J}, SESAM-TERIYAKI-SAUCE ^{A, F},
 INGWER UND WASABI SERVIERT.

CRUNCHY TEMPURA ROLL ^A

6 Stück Crunchy Sushi-Rolle mit Gurke/Avocado/grüner Spargel/gelber Rettich <i>6 pcs. crunchy fried sushi roll with cucumber/avocado/green asparagus/pickled radish</i>	
mit flambiertem Tuna Sashimi/ <i>with flambéed tuna sashimi</i>	20,-
mit flambiertem Salmon Sashimi/ <i>with flambéed salmon sashimi</i>	18,-
mit flambiertem Beef Sashimi/ <i>with flambéed beef sashimi</i>	20,-
mit gegrilltem Tofu/ <i>with grilled tofu</i>	14,-

SPECIAL MAKI24,-

8 Stück Inside-Out mit Surimi/Philadelphia/Gurke/ummantelt mit Lachs, Thunfisch und Avocado/
 Trüffel-Soja-Glasur/gepufften Riceflakes

*8 pcs. Inside Out with surimi/Philadelphia/cucumber/covered with salmon, tuna and avocado/
 truffle soy glaze/riceflake garnish*

EBI TEMPURA MAKI 16,-

8 Stück Inside-Out mit Tempura Garnelen/Philadelphia/Gurke/Avocado/Rettich/
 Tobiko Surimi/ummantelt mit Shisokresse und Sesam

8 pcs. Inside Out with tempura prawns/Philadelphia/cucumber/tobiko surimi/covered with cress and sesame

SPICY TUNA SUPREME MAKI 16,-

8 Stück Inside Out mit Spicy Tuna Tartar/grüner Spargel/Gurke/Lauchzwiebeln/Spicy Mayo/
 gepuffte Riceflakes

8 pcs. Inside Out with spicy tuna/green asparagus/cucumber/Lauchzwiebeln/spicy mayo/riceflake garnish

YAKITORI MAKI14,-

8 Stück Inside-Out mit Yakitori-Hähnchen/grüner Spargel/gelber Rettich/ummantelt
 mit Kresse und Sesam/hausgemachtes Mango-Apfel-Chutney/Röstzwiebeln

*8 pcs. Inside Out with yakitori chicken/green asparagus/avocado/pickled radish/covered with cress
 and sesame/homemade mango apple chutney/crispy onions*

SWEET & SOUR DUCK MAKI 15,-

8 Stück Inside-Out mit gegrillter Ente/grüner Spargel/gelber Rettich/ummantelt
 mit Kresse und Sesam/Mango-Apfel-Chutney

*8 pcs. Inside Out with grilled duck/green asparagus/avocado/pickled radish/covered with cress
 and sesame/with mango apple chutney*

SINGLE SUSHI SET 26,-

8 Stück Inside-Out Maki mit Lachs und Avocado/8 Stück Tuna Hosho Maki/4 Stück verschiedene Nigiri

8 pcs. Inside-Out Maki with salmon and avocado/8 pcs. tuna maki/4 pcs. nigiri

DOUBLE SUSHI & SASHIMI 62,-

Edamame mit Meersalz

8 Stück Inside-Out Maki mit Lachs und Avocado/8 Stück Tuna Hosho Maki/8 Stück verschiedene Nigiri/

8 Stück Mango-Tango-Rolls/6 Stück Sashimi von Lachs, Thunfisch und Hamachi

blanched edamame with sea salt

8 pcs. Inside Out Maki with salmon and avocado/8 pcs. tuna hosho maki/8 pcs. nigiri mix/

8 pcs. Mango-Tango-Rolls/6 pcs. sashimi of salmon, tuna and hamachi

sushi classic

INSIDE OUT MAKI, 8 Stück

Lachs/Avocado/ <i>salmon/avocado</i>	11,-
Tuna/Avocado/ <i>tuna/avocado</i>	12,-
Surimi/Avocado/ <i>surimi/avocado</i>	10,-

HOSO MAKI, 8 Stück

Lachs/ <i>salmon</i>	6,-
Tuna/ <i>tuna</i>	7,-
Spicy Tuna/ <i>spicy tuna</i>	8,-
Gurke/ <i>cucumber</i>	5,-
Avocado/ <i>avocado</i>	6,-

NIGIRI ^F, 2 Stück

Lachs/ <i>salmon</i>	6,-
Tuna/ <i>tuna</i>	7,-
Garnele/ <i>ebi</i>	7,-
Gelbschwanzmakrele/ <i>hamachi</i>	7,-

sashimi on the rocks

SERVIERT MIT INGWER, WASABI UND GOMA WAKAME ^K

LACHS/SALMON.....	<i>small, 5 Stück</i>	15,-
LACHS/SALMON.....	<i>regular, 8 Stück</i>	22,-
THUNFISCH/TUNA.....	<i>small, 5 Stück</i>	17,-
THUNFISCH/TUNA.....	<i>regular, 8 Stück</i>	24,-
GELBSCHWANZMAKRELE/HAMACHI.....	<i>small, 5 Stück</i>	17,-
GELBSCHWANZMAKRELE/HAMACHI.....	<i>regular, 8 Stück</i>	24,-
SASHIMI MIX.....	<i>15 Stück</i>	39,-

sushi vegan

MANGO-TANGO ROLL ^F , 8 Stück	10,-
Inside-Out-Rolle mit Rucola/Mango/Avocado/Sesam-Teriyaki-Sauce	
<i>Inside Out Roll with arugula/mango/avocado/sesame-teriyaki sauce</i>	
CLASSIC VEGGIE ROLL ^{F,K} , 8 Stück	10,-
Inside-Out-Rolle mit gegrilltem Tofu/Gurke/gelber Rettich/Avocado	
<i>Inside Out Roll with grilled tofu/cucumber/pickled radish/avocado</i>	

vegetarian

TOFU CURRY ^G	14,-
Gegrillter Tofu mit scharfer Thai Curry Sauce/Bio Hokkaido Kürbis/Süßkartoffeln/ jungen Karotten/Duftreis	
<i>grilled tofu with spicy Thai Curry sauce/organic Hokkaido pumpkin/sweet potatoes/ young carrots/steamed rice</i>	
VEGGIE UDON ^{A,F}	14,-
Japanische Udon Nudeln gebraten mit jungen Karotten/Zucchini/Champignons/Spitzkohl/ Pak Choi/Sesam-Teriyaki-Sauce	
<i>Japanese udon noodles sautéed with young carrots/courgette/mushrooms/cabbage/ pak choi/sesame-teriyaki-sauce</i>	
mit gegrilltem Tofu/ <i>with grilled tofu</i>	zzgl. 3,-
VEGGIE WOK ^{A,F}	13,-
Prinzessbohnen/Edamame/Champignons/Zucchini/Blumenkohl/junge Karotten/Spitzkohl/ in Ingwer-Pfeffer-Sauce/serviert mit Duftreis	
<i>two kinds of beans/mushrooms/courgette/cauliflower/young carrots/cabbage in a ginger-pepper-sauce/steamed rice</i>	
mit gegrilltem Tofu/ <i>with grilled tofu</i>	zzgl. 3,-
GLASS NOODLES ^{A,F}	15,-
Gewokte Glasnudeln/Mirin-Soja-Sauce/Karotten/rote Zwiebeln/Pak Choi/Shiitake/Sesam	
<i>glass noodles stir fry/mirin-soy-sauce/carrots/onions/pak choi/shiitake/sesame</i>	
mit gegrilltem Tofu/ <i>with grilled tofu</i>	zzgl. 3,-



SERVIERT MIT DUFTREIS
SERVED WITH STEAMED RICE

PEPPER TERIYAKI STYLE ^{A, F}

gewokte Prinzessbohnen/Edamame/grüner Spargel/Blumenkohl/jungen Karotten
in Ingwer-Pfeffer Sauce und karamellisierten Kumquats
*two kinds of beans/green asparagus/cauliflower/young carrots in a ginger-pepper sauce
and caramelized kumquats*

Gegrillte Barbarie-Entenbrust/ <i>grilled duck breasts</i>	22,-
Gegrilltes Hühnerbrustfilet/ <i>grilled chicken breast</i>	20,-

THAI CURRY STYLE ^G

Bio Hokkaido Kürbis/Süßkartoffeln/jungen Karotten in scharfer Thai Curry-Sauce
organic Hokkaido pumpkin/sweet potatoes/young carrots in spicy Thai Curry sauce

Gegrillte Barbarie-Entenbrust/ <i>grilled duck breasts</i>	20,-
Gegrilltes Hühnerbrustfilet/ <i>grilled chicken breast</i>	18,-

FRUITY TAMARIND STYLE

Würfel der Ananas und Mango/Datterino Tomaten in süßsaurer Tamarindsauce und Kräutersalat
pineapple/mango/Datterino tomatoes in sweet and sour tamarind sauce and herb salad

Gegrillte Barbarie-Entenbrust/ <i>grilled duck breasts</i>	20,-
Gegrilltes Hühnerbrustfilet/ <i>grilled chicken breast</i>	18,-

SWEETY MANGO STYLE ^{D, G}

Mangowürfel/Datterino Tomaten/Keniabohnen in Mango-Sauce
mango cubes /Datterino tomatoes/Kenya beans in a mango sauce

Gegrillte Barbarie-Entenbrust/ <i>grilled duck breasts</i>	20,-
Gegrilltes Hühnerbrustfilet/ <i>grilled chicken breast</i>	18,-



IHRE AUSWAHL WIRD AUF UNSEREM SPEZIELLEM ROBATA GRILL ZUBEREITET
UND MIT GEGRILLTEN SÜSSKARTOFFELN UND EINEM SESAM-TERIYAKI-DIP SERVIERT
YOUR CHOICE WILL BE GRILLED ON OUR SPECIAL ROBATA GRILL AND COMES WITH
BAKED SWEET POTATOES AND A SESAME TERIYAKI DIP.

200 g argentinisches Entrecôte/ <i>Rib Eye</i>	26,-
200 g argentinisches Rinderfilet/ <i>Tenderloin</i>	30,-
200 g argentinisches Rumpsteak/ <i>Rumpsteak</i>	25,-
5 Stück neuseeländisches Lammkarree/ <i>Rack of Lamb</i>	31,-

udon noodles

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Zucchini/Champignons/jungen Karotten/Pak Choi/Spitzkohl/
Sesam-Teriyaki-Sauce ^{A, F}

*Japanese udon noodles sautéed with courgette /mushrooms/young carrots/pak choi/cabbage/
sesame-teriyaki-sauce*

mit gegrilltem Maishähnchen/ <i>with grilled corn chicken</i>	21,-
mit gegrillter Barbarie-Entenbrust/ <i>with grilled duck</i>	21,-
mit gegrilltem Lachs ^{C, J} / <i>with grilled salmon</i>	24,-
mit gegrilltem Heilbutt ^{C, J} / <i>with grilled halibut</i>	24,-
mit gegrilltem Rumpsteak/ <i>with rumpsteak</i>	30,-

extras

VEGETABLES ^{A, F, K}	7,-
Gewoktes Gemüse aus zweierlei Bohnen/Blumenkohl/Zucchini/jungen Karotten in Ingwer-Pfeffer-Sauce <i>sautéed vegetables with two kinds of beans/cauliflower/courgette/young carrots in a ginger-pepper-sauce</i>	
RICE.....	4,-
Gedämpfter Reis	
UDON NOODLES ^{F, K}	6,-
mit Pak Choi/Frühlingszwiebeln und Sesam <i>udon noodles sautéed with pak choi/spring onions and sesame</i>	
MIZU FRIES.....	5,-
Hausgemachte Tempura Süßkartoffelpommes ^A mit Chili-Mayonnaise ^{C, J} <i>homemade tempura sweet potato fries</i>	
SAUCEN.....	3,-
Thai Curry-Sauce ^G /süßsaure Tamarindensauce/Ingwer-Pfeffer-Sauce ^{A, F} /Mango-Sauce ^{D, G}	
DIPS.....	2,-
Wasabi-Mayonnaise ^{C, J} /Japanische Mayonnaise ^{C, J} /Teriyaki ^{A, F} /Erdnuss	

fish & seafood

SERVIERT MIT DUFTREIS
SERVED WITH STEAMED RICE

PIKE PERCH CURRY ^G	22,-
Gegrillter Zander/Bio Hokkaido Kürbis/Süßkartoffeln/junge Karotten in scharfer Thai Curry-Sauce <i>grilled pike perch/organic hokkaido pumpkin/sweet potatoes/young carrots in spicy Thai curry-sauce</i>	
HALIBUT TERIYAKI ^{A, C, F, J, K}	23,-
Gegrillter Heilbutt/Prinzessbohnen/Edamame/grüner Spargel/Blumenkohl/jungen Karotten in Teriyaki-Sauce <i>grilled halibut/two different kinds of beans/green asparagus/cauliflower/young carrots in teriyaki sauce</i>	
FRUITY HALIBUT	21,-
Gegrillter Heilbutt/Würfel der Ananas und Mango/Datterino Tomaten in süßsaurer Tamarindensauce und Kräutersalat <i>grilled halibut/pineapple/mango/datterino tomatoes in sweet and sour tamarind sauce and herb salad</i>	
SALMON CURRY ^G	21,-
Gegrillter Lachs/saisonales Gemüse/grüner Spargel in scharfer Thai Curry-Sauce <i>grilled salmon/spicy Thai curry-sauce with organic hokkaido pumpkin/sweet potatoes/young carrots</i>	
SALMON TERIYAKI ^{A, C, F, J, K}	23,-
Gegrillter Lachs mit gewokten Prinzessbohnen/Edamame/grünem Spargel/Blumenkohl/ jungen Karotten in Teriyaki-Sauce <i>grilled salmon with two different kinds of beans/green asparagus/cauliflower/young carrots/teriyaki sauce</i>	
SALMON-SCAMPI ^{A, C, F, J, K}	26,-
Gegrillter Lachs und Scampi mit gewokten Prinzessbohnen/Edamame/grünem Spargel/ Blumenkohl/jungen Karotten in Teriyaki-Sauce <i>grilled salmon with two different kinds of beans/green asparagus/cauliflower/young carrots/teriyaki sauce</i>	
TUNA TERIYAKI ^{A, C, F, J, K}	27,-
Medium gegrillter Thunfisch mit gewokten Prinzessbohnen/Edamame/grünem Spargel/ Blumenkohl/jungen Karotten in Teriyaki Sauce <i>grilled tuna with two different kinds of beans/green asparagus/cauliflower/young carrots/teriyaki sauce</i>	



SÜSSER WILDREIS.....	8,-
mit Kokosmilch/Bourbon-Vanille Eis ^g /exotische Mango	
<i>sticky black rice with coconut milk/vanilla ice cream/mango</i>	
KARAMEL-ANANAS	8,-
Gegrillte Ananas/Bourbon-Vanille Eis ^g /Karamelsauce/Erdnüsse	
<i>grilled pineapple/vanilla ice cream/caramel sauce/peanuts</i>	
MOCHI ^g	6,-
2 japanische Reiskuchen, gefüllt mit Matcha Eis/Mango Eis	
<i>2 Japanese rice cakes, filled with matcha ice cream/mango ice cream – limited quantity</i>	
PETIT FOURS & SORBET	
Mini Patisserie ^g /Mousse au Chocolat ^g /Mango-Passionsfrucht-Mousse ^g /Macaron ^c / Himbeersorbet/Passionsfruchtsorbet	
<i>mini patisserie/mousse au chocolat/mango-passionfruit-mousse/macaron/raspberry sorbet/ passionfruit sorbet</i>	
3 Komponenten mit Obst Garnierung/ <i>3 components/fruits as garnish</i>	8,-
6 Komponenten mit Obst Garnierung/ <i>6 components/fruits as garnish</i>	15,-
UNSERE EISSORTEN, je Kugel.....	3,-
Bourbon-Vanille	
Chocolate Chip	
Coconut	
Mango Joghurt	
Matcha Greentea	

WEITERE EIS-KREATIONEN FINDEN SIE IN UNSERER EISKARTE.



WASSER

SELTERS Classic, Naturell.....	0,25 l	3,-
SELTERS Classic, Medium, Naturell.....	0,75 l	7,-

SOFTDRINKS

FEVER TREE TONIC ⁴	0,2 l	4,50		
FEVER TREE GINGER ALE ⁵	0,2 l	4,50		
FEVER TREE BITTER LEMON ^{4,5}	0,2 l	4,50		
COCA COLA (ZERO) ^{1,3}	0,2 l	3,50	0,4 l	5,-
FANTA ^{1,5} , SPRITE.....	0,2 l	3,50	0,4 l	5,-

¹ Farbstoff, ² Konservierungsmittel, ³ koffeinhaltig, ⁴ chininhaltig, ⁵ Antioxidationsmittel

HOME MADE

GINGER SODA.....	0,4 l	5,90
erfrischender Soda-Mix aus Ingwer, Limetten und Orange		
EXOTIC ICED TEA.....	0,4 l	5,90
Grüntee mit Ananas-Mango Geschmack		
PASSIONFRUIT-LYCHEE-FLIP.....	0,4 l	5,50
Maracujanektar, Lycheepüree, Limette, Soda		
FRESH LEMON.....	0,4 l	5,-
Limette, Rohrzucker, Minze, Soda		
MANGO REFRESHER.....	0,4 l	5,90
Mangopüree, Limette, Minze, Soda		
PASSIONFRUIT IPANEMA.....	0,4 l	5,50
Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale		
STRAWBERRY COOLER.....	0,4 l	5,90
Erdbeerpüree, Aloe Vera, blauer Tee		
MANGO LASSI ⁶	0,4 l	6,-
wahlweise mit Minze		

WELLNESS

GREEN APPLE.....	0,3 l	5,90
frisch gepresste Granny Smith Äpfel mit Minze		
FRESH ORANGE.....	0,3 l	5,90
frisch gepresster Orangensaft		

SÄFTE UND NEKTARE

APFELSAFT NATURTRÜB.....	0,3 4,-
ORANGENSAFT	0,3 4,-
ANANASSAFT	0,3 4,-
MANGONEKTAR.....	0,3 4,50
MARACUJANEKTAR	0,3 4,50
CRANBERRYNEKTAR	0,3 4,50
SAFTSCHORLE	0,3 4,50 0,4 5,50

BIERE

KIRIN BIER [JAPAN].....	0,33 4,50
SINGHA BIER [THAILAND].....	0,33 4,50
WARSTEINER [VOM FASS]	0,3 4,- 0,5 5,-
WARSTEINER ALKOHOLFREI	0,33 4,-
KÖNIG LUDWIG WEIZEN HELL [VOM FASS]	0,3 4,50 0,5 5,50
KÖNIG LUDWIG WEIZEN DUNKEL/KRISTALL/ALKOHOLFREI	0,5 5,50
KÖNIG LUDWIG DUNKELBIER	0,33 4,-

TEE

JAPAN SENCHA GRÜNER TEE	3,50
JAPANS GRÜNE KOSTBARKEIT	3,50
Sencha, Genmaicha, Kukicha, Gyokuro, Erdbeerduft	
JAPAN BIO MATCHA.....	4,50
PREMIUM JASMIN-GRÜNTEE.....	3,50
FRISCHER INGWERTEE	4,50
FRISCHER MINZTEE	4,50



CAFÉ & ESPRESSO ³

ESPRESSO.....	2,50	CAPPUCCINO ^G	4,-
ESPRESSO DOPPIO	3,50	CAFÉ LATTE ^G	4,50
ESPRESSO MACHIATTO ^G	3,50	LATTE MACCHIATO ^G	4,50
CAFÉ CREMA.....	3,50		

APERITIF/DIGISTIF AUS JAPAN

YUZUSHU.....	4 cl	5,00
Japanischer Yuzu-Likör, 14 %		
UMESHU	4 cl	4,50
Japanischer Shochu mit Ume-Pflaumen, 19 %		
TOKIWA-SHOCHU.....	4 cl	5,50
Destillat aus kostbarem Ginjo-Sake, 25 %		

SAKE JAPAN

GEKKEIKAN KOME TO MIZU „REIS UND WASSER“, 15 %.....	100 ml Karaffe	7,-
fruchtiges Aroma, leicht und süffig, Trinktemperatur: kühl bis warm		
GEKKAIKAN HORIN, 15 %	100 ml Karaffe 11,-	300 ml Flasche 29,-
Meisterstück der Gekkaikan Brauerei, feiner Duft mit fruchtigem Aroma, glatte und geschmeidige Textur, schöner klarer Abgang, Trinktemperatur: kühl		

PROSECCO

PROSECCO „BOTTEGA“ BRUT ROSÉ GOLD, VENETIEN.....	0,2 l Flasche 17,-	0,75 l Flasche 49,-
Ein besondere Pinot Rosé Brut der Rebsorte Spätburgunder, nach Champagne-Methode hergestellt, feinperlige Eleganz, exotische Frische		

CHAMPAGNER

RUINART CHAMPAGNE „BLANC DE BLANCS“ 0,75l Flasche 140,-
 Reinsortige Champagner aus Chardonnay sind rar und kostbar. Dieser köstliche Blanc de Blancs brilliert mit geschliffener klarer Frucht nach Aprikosen, reifen Pfirsichen, Brioche und Haselnuss und präsentiert sich am Gaumen mit weiniger Stilistik und grandioser Länge.

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 0,75l Flasche 109,-
 Im Laufe der Jahrhunderte zu einem der beliebtesten Champagner der Welt mit eigenem Stil und Eleganz. Sein Bukett ist angenehm, mit einem Hauch von Linden- und Weinblüten. Vollmundig im Geschmack und dezent im Abgang.

MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ IMPERIAL 0,75l Flasche 119,-
 In der Nase präsentiert sich ein lebendiges und intensives Bouquet Bukett von roten Früchten: wilde Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, sowie florale Noten von Rosen und ein Hauch von Pfeffer.

APERITIF/DIGISTIF

MARTINI BIANCO, EIS, LIMETTE 5 cl 5,-

LILLET BLANC, EIS, ORANGE 5 cl 5,-

PROSECCO „MAURIZIO B MARTINO“, MABIS 0,1 l 4,50

LONGDRINKS

LILLET BERRY 7,50
 Lillet Blanc, Wild Berry, verschiedene Beeren

LILLET VIVE 7,50
 Lillet Blanc, Tonic Water, Erdbeere, Minzblätter, Gurke

HUGO 7,50
 Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minzblätter

APEROL SPRITZ 7,50
 Prosecco, Aperol, Soda, Orange

WHISKY COLA 7,-
 Johnnie Walker Black, Coca-Cola, Limette

PIMM'S CUP 7,50
 Pimm's No. 1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke



GIN COCKTAILS

ROKU GIN-TONIC.....	8,50
Roku Gin, Fever Tree Tonic, Ingwer	
BOMBAY GIN TONIC.....	8,-
Bombay Sapphire Gin, Fever Tree Tonic, Limette	
HENDRICK'S GIN TONIC.....	9,-
Hendrick's Gin, Fever Tree Tonic, Gurkenscheiben	
WILD BERRY GIN TONIC.....	8,-
Bombay Sapphire Gin, Wild Berry, Tonic Water	
BOMBAY CRUSHED.....	9,-
Bombay Sapphire Gin, zerstampfte Kumquats, Rohrzucker	

FANCY COCKTAILS

MAI TAI.....	10,-
Appleton Jamaika Rum, Barcardi, Orangenlikör, Orgeatsirup, Limettensaft, Ananassaft	
MOSCOW MULE.....	9,-
Absolut Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Limette, Minze	
GREY GOOSE COSMOPOLITAN.....	8,-
Grey Goose Wodka, Cointreau, Cranberrynektar	
LYCHEE SOUR.....	9,-
Kwei Lycheelikör, Absolut Wodka, Zitronensaft, Maracuja	
CAIPIRINHA.....	8,-
Pitù Cachaca, Limette, Rohrzucker	
MOJITO.....	8,50
Havana Club , Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
MANGO MOJITO.....	9,-
Havana Club, Limette, Mangopüree, Rohrzucker, Minze, Soda	
STRAWBERRY MOJITO.....	9,-
Havana Club, Limette, Erdbeeren, Rohrzucker, Minze, Soda	

SPIRITUOSEN AUS JAPAN (4 cl)

TOGOUCHI PREMIUM WHISKEY 40 %	9,-
ROKU HANDCRAFTED GIN 43 %.....	7,-
SUNTORY HAKU VODKA 40 %	6,-
RYOMA RUM 7 J. 40 %	9,-

SCOTCH WHISKEY (4 cl)

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6,-
CHIVAS REGAL 18 J. GOLD SIGNATURE	8,-
THE GLENLIVET 18 J.	8,-

COGNAC (4 cl)

HENNESSY VERY SPECIAL COGNAC.....	6,-
-----------------------------------	-----

RUM (4 cl)

BARCARDI BLACK.....	5,-
HAVANNA 7 JAHRE.....	5,-
APPLETON EXTRA 12 JAHRE	7,-

GRAPPA/EDELBRAND (4 cl)

GRAPPA DE LUCE	8,-
ZIEGLER WILLIAMSBIIRNENBRAND	8,50

WODKA (4 cl)

ABSOLUT (RU).....	5,-
GREY GOOSE (FR)	6,-

GIN (4 cl)

BOMBAY SAPPHIRE LONDON GIN.....	5,-
HENDRICK'S LONDON GIN	7,-
COMPLEO SWISS GIN	7,-

BITTERS (4 cl)

PIMM'S NO. 1.....	4,50
RAMAZOTTI	4,90

LIKÖR (4 cl)

YUZUSHU JAPANISCHER YUZU-LIKÖR 14%... 5,-	5,-
KWEI LITCHILIKÖR 20 %	5,-
COINTREAU ORANGENLIKÖR 40 %	5,-



WEISSWEINE – OFFEN (0,2 l)

GRAUBURGUNDER TROCKEN "AUS EINEM GUSS", KESSELRING, PFALZ..... 8,-
Aromen von Banane, Limone und etwas Mandel. Im Mund ist er voll, intensiv und mit einer ganz feinen Säure, die den Wein herrlich belebt.

RIESLING TROCKEN "AUS EINEM GUSS", KESSELRING, PFALZ..... 7,-
Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen Säure

SAUVIGNON BLANC "OLD COACH ROAD", SEIFRIED ESTATE, NEUSEELAND..... 8,-
Schon der Duft ist eine Offenbarung: Stachelbeere, Holunderblüte und Maracuja geben sich ein Stelldichein. Im Mund die gleiche unbändige Vitalität – schlicht begeisternd!

AUCH ALS WEINSCHORLE NACH IHRER WAHL (0,3 l)

ROTWEINE – OFFEN (0,2 l)

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT "AUS EINEM GUSS", KESSELRING, PFALZ, DEUTSCHLAND... 8,-
Klassische Bordeaux-Cuvée made in Pfalz: ein Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern. Attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und Tiefe.

PRIMITIVO "PRIMASOLE", CIELO E TERRA, APULIEN, ITALIEN 9,-
Dunkle Kirschen und Pflaumenduft, anschmiegsam am Gaumen, dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenssoziationen.

RIOJA CRIANZA "LAR DE SOTOMAYOR", DOMECA DE JARAUTA, RIOJA, SPANIEN 8,-
Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.

SHIRAZ „BULLANT“, LANGHORNE CREEK, LAKE BREEZE, SOUTH AUSTRALIA..... 9,-
Ein reifer, vollmundiger Wein mit einem langen und weichen Abgang. Er zeigt ein Aroma, das an Pflaumen, dunkle Früchte und Schokolade erinnert.

ROSÉWEINE- OFFEN (0,2 l)

ROSÉ „EDENBUSCH“, HAUCK, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND..... 8,-
Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

UBY ROSÉ NO. 6, CÔTE DE GASCOGNE, FRANKREICH 7,-
Rebsorten: Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Mit seinen Aromen von Himbeere und Erdbeere, die sich in Nase und Mund entfalten, zeigt sich dieser Rosé Wein lecker und äußerst schmackhaft.

AUCH ALS WEINSCHORLE NACH IHRER WAHL (0,3 l)

EINE TOLLE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FINDEN SIE AUF DEN FOLGENDEN SEITEN.



EINE FLASCHE SELTERS ZUM FLASCHENWEIN FÜR NUR 4,-

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

- RIESLING GROSSES GEWÄCHS, IM PITTERBERG, KRUGER-RUMPF, NAHE.....49,-
Ein Wein der Extraklasse! Dieser edle Tropfen aus dem Pitterberg ist stoffig, groß,
mit frischer Säure, klassischem Aprikosen-Anklang und einem ewigen Nachhall
- GRAUER BURGUNDER KABINETT, ENDINGER ENGELSBERG, WEINGUT KNAB, BADEN31,-
Üppiger Duft nach Banane und einer Spur Limone - wunderbaren Schmelz am Gaumen
mit den feinen Nuancen nach Mandel und etwas Birne.
- WEISSBURGUNDER „FUDER 8“, WEINGUT VAN VOLXEM, MOSEL39,-
Kraftvolles Gelb, faszinierende Frische und gleichzeitig elegant, angebaut in den Schiefer
Steillagen des Saargebietes

WEISSWEINE INTERNATIONAL

- SANCERRE, DOMAINE FRANCK MILLET, LOIRE, FRANKREICH.....32,-
Ungemein fein nuancierter Duft, in dem sich mineralische Noten, sowie Apfel
und reife Birne befinden. Der Eindruck am Gaumen ist geprägt von großer Eleganz.
- SAUVIGNON BLANC "OLD COACH ROAD", SEIFRIED ESTATE, NEUSEELAND 28,-
Schon der Duft ist eine Offenbarung: Stachelbeere, Holunderblüte und Maracuja
geben sich ein Stelldichein. Im Mund die gleiche unbändige Vitalität - schlicht begeisternd!
- SAUVIGNON BLANC PETIT CLOS (BIO) MARLBOROUGH, NEUSEELAND.....39,-
Attraktiver Duft mit viel reifer Passionsfrucht und frischen Wiesenkräutern.
Am Gaumen saftige und fruchtbetonte Art, florale Blütenaromen, Birne, Stachelbeeren
- CHARDONNAY SUBMISSION, 689 CELLARS, CALIFORNIA, USA..... 37,-
Bestes Beispiel dafür ist der Submission, der mit seinem Bouquet aus delikatem Butterscotch
und Ananas in Symbiose mit getrockneten Aprikosen den Gaumen verführt.
- COMPLEO CUVÉE BLANC AUS PINOT GRIS CHARDONNAY, VIN DE PAYS SUISSE.....40,-
Die weisse Cuvée Compleo des Kellermeisters Fabio Montalbano. Ein Apérowein-
fruchtbetont, raffinierte Mariage von Pinot Gris und Chardonnay
- LUGANA „MALAVASI“, LOMBADEI, ITALIEN.....38,-
Ausgesprochen schöne Frucht-Säure-Balance am Gaumen von schöner Harmonie,
gut ausgereifte, duftige gelbe Fruchtnoten von Mirabellen, Apfelnoten, aber auch Lindenblüten
und ein Hauch Marzipan



EINE FLASCHE SELTERS ZUM FLASCHENWEIN FÜR NUR 4,-

ROSÉWEINE

SUBMISSION ROSÉ, 689 CELLARS, KALIFORNIEN, USA38,-
Sehr helles Rosa. Intensives Bouquet nach Litschi, Pfirsicheistee und kandierten Himbeeren, dahinter rote Kirschen und Preiselbeerenmarmelade. Am saftigen Gaumen mit quirliger Frische, herrlicher Extraktsüße und fein nerviger Struktur

ALÌE AMMIRAGLIA“ ROSATO IGT, FRESCOBALDI, TOSKANA, ITALIEN 36,-
Ein präzise gemachter Rosé, der anspruchsvolle Rosé-Genießer überzeugt. Eine raffinierte Assemblage zwischen der fruchtbetonten Syrah und der für die Frische stehenden weißen Vermentinotraube.

ROTWEINE AUS ITALIEN

CHIANTI RISERVA DOCG MURO ANTICO, RENZO MASI, TOSKANA35,-
Vorwiegend rotbeerigen Aromen, Himbeeren und Johannisbeeren und dezente Röstaromen; die Tannine sind geschliffen und fein integriert, geschmeidiges, mittellanges Finale.
Ein ausgesprochen harmonischer Chianti.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP „MASSERIA PIETROSA“ C. SAN MARZANO, APULIEN40,-
Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen sechs Monate dauernden Ausbau in Barriques. Diese Fruchtexplosion mag einfach jeder, vom Einsteiger bis zum Weinkenner.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, ZAMUNER, VENETO 55,-
Der Amarone della Valpolicella gilt ohnehin als der Gentle Giant unter den italienischen Spitzenrotweinen. Umhüllt von eingelegten Früchten, Zimt und Nelken, bietet dieser Tropfen einen satten, langen Abgang.

ROTWEINE INTERNATIONAL

HERAS CORDÓN CRIANZA, VENDIMIA SELECCIONADA, RIOJA, SPANIEN32,-
Der Duft nach Pflaume, Zimt, Waldboden und etwas Kakao ist schon magisch.
Am Gaumen ungemein eleganter, feinwürziger und lang anhaltender Wein.

SHIRAZ „BULLANT“, LANGHORNE CREEK, LAKE BREEZE, SOUTH AUSTRALIA 29,-
Nicht der zurückhaltende Typ: Ganz viel Schokolade und dunkle Beerenkonfitüre beruhigen das Nervenkostüm. Australischer Optimismus im XXL-Format.

CARMENÉRE RESERVA, CASA SILVA, COLCHAGUA VALLEY, CHILE34,-
Umwerfender Duft nach Brombeere, Kirsche und Roter Johannisbeere, viel Tiefe und Länge im Gaumen, großes Finale. Muss man probiert haben!