

Ikigai

Ikigai (jap. 生き甲斐 Lebenssinn) ist frei übersetzt „das, wofür es sich zu leben lohnt“, „die Freude und das Lebensziel“ oder salopp ausgedrückt „das Gefühl, etwas zu haben, für das es sich lohnt, morgens aufzustehen“.

In der japanischen Kultur hat die oft langwierige und gründliche Selbsterforschung beim Streben und der Suche nach Ikigai eine wichtige Bedeutung. Es ist ein überaus persönlicher Vorgang und das Resultat kann daher von Individuum zu Individuum sehr verschieden sein. Findet oder hat ein Mensch sein Ikigai, bewirkt es für ihn ein Gefühl der Lebensfreude und damit innere Zufriedenheit. Im Zusammenhang mit dem Selbstverständnis der kulturellen Identität der japanischen Gesellschaft finden in den dortigen Medien Erörterungen zu den Fragen statt, welche gesellschaftlichen Ideale als Grundlage für Ikigai dienen sollten, was als Ikigai angesehen werden kann (und was nicht) und ob man Personen bei deren Suche nach Ikigai in organisierter Weise behilflich sein sollte (oder nicht).



Zusätze

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten. Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneteter Speisekarte.

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, 9 Queenslandnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L, M Lupinen, N Weichtiere

Die Allergen- und Zusatzstoffangaben werden derzeit aktualisiert, bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter

OSUSUME- CHEFS SPECIAL

APPETIZERS

Horensalat / mit Trüffel (Spinat mit su-miso Soße)

Black Tiger mit pikant cremig und salate

Gegrillter Oktopus ,Tomaten ,Avocado ,Rote Zwiebeln ,
Koriander ,Sesamsoße Dressing.

RAW / NIKKEI

BEEF TATAKI

(kurz gebratener Rinderfilet mit Ikigai-soja-soße)

TUNA TATAKI / OTORO TATAKI

mit Jalapeño, olivenöl ,sesamöl ,eingelegte zwiebeln

YELLOWTAIL / TORO TIRADITO

mit Soja-Dressing /oder Ikigai Salsa ,Traubenkernöl ,Petersilie ,Koriander

DORADE / TUNA / TORO

mit Yuzu Trüffel und Nussbutter

JAKOBSMUSCHEL / OCTOPUS

mit Koriander ,Chili ,Dry Miso mit Yuzu-Dressing

NEW STYLE SALMON SASHIMI

mit Ingwer ,Schnittlauch , Olivenöl , Soja-Dressing

12/16

16

18

20

21/25

20/25

20/25/30

18/14

16



CHEF'S RECOMMENDATION

Salon /Tuna Burger

16/18

Knuspriger Reis, Spicy Tatar, Avocado, Gurke, Sesam, Algen salat, Krebsfleisch, Schnittlauch und Tobiko (leicht scharf)



Mentaiko Spaghettini

15

Spaghetti, Pollackrogen, Sahne ,butter, nori, shiso



Austern David Hervé 'Boudeuse' (3stk.)

1/4 dutzend Austern
in verschiedenen Ikigai-Salsa Sauce

12



Tacos (3stk.)

Verschiedene rohe Fische mit Ikigai-Salsa Sauce

12



Wagyu A5 (200g / 250g)

pro 100g 80





Nur per Vorbestellung möglich!
Eine Anzahlung ist erforderlich!



SUPPE

- | | | |
|-----|--|-----|
| V.1 | MISOSHIRU  | 5 |
| | Tofu, Seetang & Lauchzwiebel | |
| V.2 | MISOSHIRU SAKE | 7 |
| | Lachs, Tofu, Seetang & Lauchzwiebel | |
| V.3 | GYOZA SUPPE  | 5.5 |
| | Teigtaschen mit gefüllten Gemüse, Koriander | |
| V.4 | TOM YUM GUNG  | 6.5 |
| | Garnele, Gemüse, Koriander | |
| V.5 | TOM KHA TALEH  | 5.5 |
| | Hähnchen, Kokosmilch, Koriander | |
| V.9 | FISCHSUPPE  | 7 |
| | Verschiedene Fischarten, Gemüse, Koriander | |

SALAT

- | | | |
|-----|---|-----|
| V.6 | WAKAME SALAD  | 5.5 |
| V.7 | MANGO SALAD  | |
| | Kohlrabi, Karotten, Mangostreifen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Zwiebel, Koriander, Knoblauch, leicht scharf. Wahlweise mit | |
| | a) Vegetarisch  | 6 |
| | b) Hähnchen | 6.5 |
| | c) Garnele | 7.5 |
| V.8 | CEVICHE  | 16 |
| | Verschiedene rohe Fische mit Koriander, Chili, rote Zwiebeln und Limetten | |



STARTER

S.1	EDAMAME 	5
	Knackige japanische Bohnen	
S.3	TORI KARAAGE	6
	Japanische Chicken Nuggets	
S.4	GYOZA 	5
	Frittierte Teigtaschen mit Gemüse-Füllung	
S.5	HA CAO	6
	Gedämpfte Teigtaschen mit Garnele	
S.6	SÜSSKARTOFFELPOMMES 	5
S.7	EBI TEMPURA	7
	Frittierte panierte Garnelen	
S.8	FRÜHLINGSROLLE	6
	Knusprige Frühlingsrolle mit Hackfleisch & Gemüse	
S.9	SOMMERROLLE	
	Frischen Salat mit Reisnudeln, Koriander, Minze im Reispapier-Mantel Wahlweise mit	
	a) Paniertes Lachs	7
	b) Hähnchen	6
	c) Tofu 	6
S.10	MIXED STARTER	
	Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter (für 2 Personen)	21





SPEZIAL STARTER

- | | | |
|------|--|--------------|
| S.11 | SALMON TATAKI | 14 |
| | Teriyaki / Miso soße | |
| S.12 | TUNA TATAKI | 18 |
| | Teriyaki / Miso soße | |
| S.13 | TORO TATAKI | 22 |
| | Teriyaki / Miso soße | |
| S.14 | TORO / TUNA / SALMON CARPACCIO | 22 / 18 / 14 |
| | mit Ponzu Soße | |
| S.15 | HOTATEGAI CARPACCIO | 12 |
| | Flambierter Jakobsmuschel mit Ponzu Soße | |



YAKI SPEZIAL

- | | | |
|-----|--|----|
| Y.1 | YAKI-TOFU  | 5 |
| | Frittierter Tofu | |
| Y.2 | YAKI-TORI | 6 |
| | Gegrilltes Hähnchen | |
| Y.4 | YAKI-HOTATEGAI | 12 |
| | Jakobsmuschel | |
| Y.5 | YAKI-EBI | 7 |
| | Garnele | |



KINDERMENÜ

- K.1 CHICKEN-YAKI** 9
Gegrilltes Hähnchen mit Gemüse, Reis und Teriyaki Soße
- K.2 HAPPY KIDS** 9
Japanische Chicken Nuggets mit Süßkartoffelpommes

WOK & GRILL


- W.1 SALMON / TUNA STEAK** 24 / 30
Gemüse, verfeinert mit Teriyaki Soße, serviert mit Süßkartoffel-Pommes oder mit Reis (Rare / Medium / Well done)
- W.2 VIRGIN MONK**  14
Gebratener Tofu mit Gemüse, Koriander in einer frischen Tomatensauce serviert mit Reis
- W.3 GEBRATENE UDON**
Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse, Koriander, Röstzwiebeln.
Wahlweise mit
- | | | |
|----------------|--|----|
| a) Tofu |  | 14 |
| b) Hähnchen | | 16 |
| c) Rindfleisch | | 20 |
| d) Ente | | 21 |
| e) Garnele | | 20 |
- W.4 PHO XAO**
Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Koriander und Röstzwiebeln. Wahlweise mit
- | | | |
|----------------|---|----|
| a) Tofu |  | 14 |
| b) Hähnchen | | 16 |
| c) Rindfleisch | | 20 |
| d) Ente | | 21 |
| e) Garnele | | 20 |





W.5 CURRY


Verfeinert mit Limettenblättern, Zitronengras und Gemüse, serviert Udon Nudeln oder Reis

Wahlweise mit	a) Tofu 	14
	b) Hähnchen	16
	c) Rindfleisch	20
	d) Ente	21
	e) Garnele	20
	f) Verschiedene Fischarten	22



W.6 MANGO


Mango-Kokos-Curry Soße mit Zitronengras und Gemüse, serviert mit Udon Nudeln oder Reis

Wahlweise mit	a) Tofu 	14
	b) Hähnchen	16
	c) Rindfleisch	20
	d) Ente	21
	e) Garnele	20



W.7 ERDNUSS

Erdnuss-Kokos Soße mit Gemüse, serviert mit Reis.

Wahlweise mit	a) Tofu 	14
	b) Hähnchen	16
	c) Rindfleisch	20
	d) Ente	21
	e) Garnele	20

NUDELSUPPE

(große Schale) in Hauseigener Brühe



N.1 RAMEN (SHOYU / MISO / TONKOTSU)

Ei, Sojasprossen, Bambus ,Morcheln , Lauchzwiebeln ,Röstzwiebeln

a) Tofu	15
b) Schweinefleisch	17
c) Gegrilltes Hähnchen	17
d) Rindfleisch	20
e) Garnele	20
f) Verschiedene Fischarten	22
g) Frittierten Garnelen und Hähnchen	19



N.2 PHO

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Koriander, Lauchzwiebeln und Sojasprossen. Wahlweise mit

a) Tofu	12
b) Hähnchen	15
c) Rindfleisch	18



NUDELSALAT

VN.1 PHO TRON

Reisbandnudeln-Salat (kalt serviert)

Reisbandnudel mit frischem Salat gemischt & Kräutern,

Wahlweise mit	a) Tofu	14
	b) Hähnchen	16
	c) Rindfleisch	20
	d) Ente	21
	g) Garnele	20





VN.2 **BUN NEM**

15

Frühlingsrollen serviert mit Koriander, Salat, Reisnudeln, Fischsoße, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen
(Wir servieren auch mit Tofu, für unsere Vegetarischen Freunde)

VN.3 **BUN BO NAM BO**

20

Reisnudeln, Rindfleisch, Sprossen, Salat, Koriander, Fischsoße, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen.



VN.4 **BUN GA NUONG**

16

Gegrilltes zartes Hühnerbrustfilet, Reisnudeln, Sprossen, Salat, Koriander, FischSoße, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen.

DESSERT

D.1 **IKIGAI CHOCOLATE**

10

D.2 **MOCHI EISCREME**

8

D.3 **GEBACKENE BANANE**

6

D.4 **SESAMBÄLLCHEN**

6

D.5 **PANNA COTTA**

6







Himbeer oder Mango



IKIGAI SUSHI



MAKI (6stk.)

100	KAPPA MAKI		4
101	AVOCADO MAKI		5
102	ASUPARA MAKI		5
103	CALIFORNIA MAKI		5
104	SAKE MAKI		6
	Schottischer Lachs		
105	TEKKA MAKI		8
	Bluefin Tuna		
106	EBI MAKI		7
	Garnele		
107	SAKE AVOCADO MAKI		6
	Lachs, Avocado		
108	SPICY SAKE MAKI		6.5
	Scharfer Lachs		
109	SPICY TUNA MAKI		8.5
	Scharfer Thunfisch		
110	SPICY EBI MAKI		7
	Scharfe Garnele		

MAKI LIGHT (8stk.)



120	LIGHT SALMON	12
	Lachs, Gurke, Avocado, Koriander, Minze, und Sesam	
121	LIGHT TUNA	15
	Thunfisch, Gurke, Avocado, Koriander, Minze und Sesam	
122	LIGHT TEMPURA SHRIMP	14
	Garnelen-Tempura, Gurke, Avocado Koriander, Minze	



NIGIRI (2stk.)

126	TORO	(Thunfischbauch) (saison fisch)	12
127	KINMEDAI	(Golden-eye Snapper) (saison fisch)	8
128	BEEF TATAKI	(Flambierter Rinderfilet)	8
129	TAI	(Dorade)	7
130	HAMACHI	(Yellow Tail)	8
131	SAKE	(Schottischer Lachs)	6
132	SAKE-ABURI	(Flambierter Lachs)	6.5
133	MAGURO	(Bluefin Tuna)	8
134	MAGURO-ABURI	(Flambierter Thunfisch)	8.5
135	EBI	(Garnelen)	7
136	HOTATE	(Jakobsmuschel)	8
137	IKURA	(Lachs-Kaviar)	8
138	UNAGI	(Flussaal)	8
139	OCTOPUS	(Pulpo) (saison fisch)	7

INSIDE OUT ROLL (8stk.)

140	CALIFORNIA I.O.		9
		Surimi, Avocado, Masago, Sesam	
141	SAKE RUCOLA		12
		Cream Cheese, Lachs, Avocado, Gurke, Rucola	
142	SAKE I.O.		12
		Lachs, Avocado, Masago, Sesam	
143	TUNA I.O.		14
		Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago, Sesam	
144	SALMON ROLL		14
		Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese	
145	TUNA ROLL		16
		Thunfisch, Gurke, Cream Cheese, Avocado	
146	SAKE TEMPURA ROLL		13
		Panierter Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Chips	
147	EBI TEMPURA I.O.		14
		Panierte Garnelen, Avocado, Cream Cheese, Masago	
148	YAKI-TORI ROLL		11
		Chicken, Gurke, Cream Cheese, Sesam	
149	YASAI I.O.		11
		Avocado, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Sesam	
150	GREEN ROLL		11
		Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis, Cream Cheese, Rucola	



EXTREM ROLL (8stk.)

- 156 RED WAVE ROLL** 19
Tuna umwickelt, Ebi Tempura, Avocado, masatake Soße.
- 157 SURF'N TURF ROLL** 19
Rinderfilet umwickelt, Ebi Tempura, Spargel, Avocado, Cream Cheese.
- 158 OCEAN** 16
Ebi Tempura, Cream Cheese, Avocado, Gurke umwickelt.
- 159 SCALLOP SPEZIAL** 16
Cream Cheese, Avocado, Jakobsmuscheln, Tobiko, Schnittlauch.
- 160 CRAZY TUNA ROLL** 19
Spicy Tatar, Avocado, Gurke, Sesam, Thunfisch, Schnittlauch und Tobiko.
- 161 CRAZY SALMON ROLL** 16
Spicy Tatar, Avocado, Gurke, Tobiko, flambierten Lachs, Schnittlauch.
- 162 TIGER ROLL** 17
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Lachs, Sesam, Cream Cheese.
- 163 WHITE TIGER ROLL** 16
Ebi Tempura, Gurke, Cream Cheese, Avocado umwickelt.
- 164 SPIDER ROLL** 19
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Spicy Tuna, Tobiko, Schnittlauch.
- 165 PHOENIX ROLL** 18
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Spicy Lachs, Tobiko, Schnittlauch.
- 166 RAINBOW DELUXE** 18
Ebi Tempura, Tuna, Lachs, Weißfisch, Avocado, Tobiko, Sesam, Miso Soße.
- 167 SALMON-MISO** 15
Panierte vegetarische Füllung, Lachs, Sesam, Miso Soße.
- 168 DRAGON ROLL** 18
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, mit Unagi umwickelt.
- 169 HOURENSO** 14
Panierte vegetarische Füllung, umwickelt mit Blattspinat.





IKIGAI ABURI PRIME

- 170 **IKIGAI SALMON / IKIGAI TUNA**  18 / 20
Sojablätter, Spicy Tatar, Avocado, Gurke, Tobiko und Schnittlauch
- 172 **OSHI SUSHI** (gepresstes Sushi mit Ikigai soße)  19
Salon / Tuna / Ebi / White Fish
- 173 **BIGEYE TUNA / SALMON**  19/17
Knuspriger Reis, Tuna Tatar, Schnittlauch, Sesam
- 174 **SALMON ROSE / TUNA ROSE**  8 / 9
Reis, Spicy Tatar, Tobiko, Schnittlauch

CRUNCHY ROLL (6stk.)

- 180 **IKIGAI CRUNCHY ROLL** 14
Panierte Rolle mit Lachs, Schinko, Kypmio, Gurke, Avocado und Cream Cheese
- 181 **TUNA CRUNCHY ROLL** 15
Panierte Rolle mit Thunfisch, Schinko, Kypmio, Gurke, Avocado und Cream Cheese
- 182 **YAKI-TORI CRUNCHY ROLL** 12
Panierte Rolle mit Hühnerfleisch, Schinko, Kypmio, Gurke, Avocado und Schmelzkäse
- 183 **YASAI-CRUNCHY ROLL**  12
Panierte Rolle mit Schinko, Kypmio, Gurke, Avocado, Spargel, Cream Cheese

SASHIMI

- | | | |
|------|---|----------|
| 190 | SAKE SASHIMI 6 stk./ 9stk.
(Schottischer Lachs) | 12 / 17 |
| 191 | TUNA SASHIMI 6 stk./ 9stk.
(Bluefin Tuna) | 17 / 25 |
| 192 | SAKE TUNA SASHIMI 6 stk./ 9stk. | 15 / 22 |
| 193 | HAMACHI SASHIMI
(Yellow Tail) | 17 / 25 |
| 194. | TORO SASHIMI 6 stk./ 9stk.
(Thunfischbauch) (saison fisch) | 22 / 32 |
| 195 | TAI SASHIMI
(Dorade) | 12 / 17 |
| 196. | KINMEDAI SASHIMI 6 stk./ 9stk.
(Golden-eye Snapper) (saison fisch) | 17 / 25 |
| 197 | SASHIMI VARIANTION 12 stk.
(Gemischtes Sashimi) | 32 |
| 198 | MORIAWASE
Sashimi-Zusammenstellung nach bester Wahl des
Sushi-Chefs, gern nach Ihren Wünschen.
Preis nach Zusammenstellung
Osaka
Tokio (für 2 Personen) | 45
70 |

ikigai

contemporary japanese cuisine





IKIGAI PLATES

200 **VEGI . SET**  18
Kappa Maki, Avocado Maki, Vegi. I.O

201 **SAKE CLASSICS** 24
Sake Nigiri, Sake Maki, Sake I.O., Sake Sashimi

202 **TUNA CLASSICS** 32
Maguro, Tekka Maki, Tuna I.O., Tuna Sashimi

203 **NIGIRI SET** 20
7 Verschiedene Nigiri

204 **SUSHI CHEF TIP** (für 1 Personen) 34
4 stk. Sashimi, 6 stk. Maki, 2 stk. Nigiri,
8 stk. I.O Rolls, 2 stk. Crunchy Roll

205 **IKIGAI SURPRISES** (für 2 Personen) 60
6 stk. Sashimi, 5 stk. Nigiri, 16 stk. I.O Roll,
6 stk. Crunchy Roll

206 **OMAKASE (IKIGAI BEST OF MENU)**
Chef's choice-Ab 2 Personen. Omakase bedeutet so viel wie "Ich werde es Ihnen überlassen". Die Auswahl trifft für Sie unser Sushi-Meister. Lehnen Sie sich bequem zurück und lassen Sie sich von einer exklusiven Auswahl an Sushi-Kreationen überraschen. Es wird Ihnen zum Menü eine Vor- und Nachspeise serviert, gern auch nach Ihren Wünschen.

pro Person 55



IKIGAI GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Coca-Cola	fl 0,3	3.9
Coca-Cola Light	fl 0,3	3.9
Sprite	fl 0,3	3.9
Mezzo Mix	fl 0,3	3.9
Vio Still /Medium	fl 0,25	3.5
Vio Still /Medium	fl 0,75	8
Apollinaris Sprudel	fl 0,25	3.5
Apollinaris Sprudel	fl 0,75	8
Ginger Ale	fl 0,2	3.5
Tonic	fl 0,2	3.5

SÄFTE

	0.2l	0.4l
Vahinger Apfelsaft	3.5	6
Vahinger O-saft	3.5	6
Vahinger Cranberry	3.5	6
Vahinger Mangosaft	3.5	6
Vahinger Maracujasaft	3.5	6
Vahinger Ananassaft	3.5	6
Vahinger Bananensaft	3.5	6

HOMEMADE EISTEE

Ikigai-Eistee	0.4l	6
Matcha-Eistee	0.4l	6
Holunder-Eistee	0.4l	6
Maracuja-Eistee	0.4l	6
Mango-Eistee	0.4l	6
Limette-Eistee	0.4l	6
Erdbeer-Eistee	0.4l	6

HOMEMADE LEMONADE

Limetten	0.3l	6.5
Mango	0.3l	6.5
Maracuja	0.3l	6.5
Erdbeer	0.3l	6.5

KAFFEE

Cafe Crema	3
Cappucino Classico	4
Espresso	3
Espresso Doppio	4.9
Lattemachiato	4.9
Milchkaffee	4
Heiße Schokolade	4

TEE

Frischer. Ingwer Tee (mit Minze, Limette und Honig)	4.2
Grün Tee (Kännchen)	4.5
JasminTee (Kännchen)	4.5

IKIGAI
HEALTHY CUISINE

BIER VOM FASS

	0.3l	0.5l
Bitburger Pils	4.2	5.8
Radler	4.2	5.8
Diesel	4.2	5.8

ALKOHOLFREI BIER

Bitburger	fl 0,33	4.2
Benediktiner Hefeweizen	fl 0,5	5.8

FLASCHEN BIER

Kirin (Japan)	fl 0,33	5
Köstritzer Schwarzbier	fl 0,5	5.8
Köstritzer Keller Bier	fl 0,5	5.8
Benediktiner Hefeweizen	fl 0,5	5.8



APERITIF & LONGDRINKS

Ikigai Royal (Grey Goose, Kwai Feh, Zittrone, Lychee, Rose)	16
Raspberry Pineapple Martini (Grey Goose, Raspberry, Zittrone, Ananas)	16
Ama Mizu (wassermelone, Aperol, Zittrone, Prosecco)	13
Mikan (Copperhead Gin, Orange, Campari, aromatic bitters)	16
Roku-Gin (Roku-Gin, Tonic, Ingwer)	12
Aperol Spritz	9
Hugo	9
Campari Orange oder Soda	8

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Hennesy		10
Remy Martin		10
Chivads Regal		10
Jim Beam		7.5
Jack Daniels		8.0
Baileys	3.5	6.5
Jägermeister	3.5	6.5
Fernet Branca	3.5	6.5
Ramazotti	4.0	7.0
Wodka Absolut	4.0	7.0
Wodka Grey Goose	5.5	10

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

SANDMANGO 8.5

Mango, Maracuja, Falernum, Basilikum & Balsamessig

MULTI 8.5

Verschiedene Säfte, Holunder, Zitrone

HOLUNDERBLÜTE 8.5

Ingwer, Holunder, Zitrone & Ginger Ale

BERRY GOLD 8.5

Berry, Wild Russian, Zucker, Minze & Limette

MOJITO 7.9

Minze, Limette, Zucker & Ginger Ale

COCKTAILS

GOLDEN SEA 9.9

Baileys, Kokos, Ananas, Sahne

AUTUMN LEAF 9.5

Gin, Brombeere, Limette, Minze

YUZU DRIZZLE 10.5

Aperol, Minze, Limette, Zucker

ICEBERG 10.5

Wodka, Holunder, Mango, Ananas, Maracuja, Zitrone

BAILEYS DREAM

Baileys, Frangelico, Falernum, Mango, Maracuja



WEISSWEIN (Glas 0,2l)

- RIESLING "NIERSTEINER ROTER SCHIEFER"** 9.5
Weingut Seebrich
Klare, saftige Rieslingfrucht nach Aprikose und Pfirsich mit mineralisch salziger Würze vom Rotliegenden Boden
- SCHEUREBE "TRADITION III"** 9
Weingut Bergdolt-Reif & Nett
Glockenklare Traubenaromatik mit reichem Duftspektrum von Grapefruit, Ananas und Mandeln, superfruchtig und spritzig bei enormer Saftigkeit und süßlichen Ausklang
- WEISSWEIN "LA FLEUR"** 9
Weingut Studier
Maria-Muskat und Muskat Ottonen gepaart mit etwas Restsüße

ROTWEIN (Glas 0,2l)

- SPÄTBURGUNDER** 9.5
Weingut Julius Zotz
Aromen von Kirschen und Brombeeren, ist fruchtbetont im Geschmack, intensive Aromatik, samtig am Gaumen mit zarten Tanminen und einer milden Säure
- NERO D' AVOLA** 9
Weingut Masseria Trajone
Üppiges Fruchtbukett nach Konfitüre und frischen Wacholderbeeren, kräftiger Körper mit samtweicher Struktur und warmen, rotfruchtigem Geschmack und dezenten Schokonoten, sehr harmonisch
- ACOLON MILD** 9
Weingut Studier
Fruchtig milder Rotwein mit feinen Aromen von Kirsche und Brombeere



FLASCHEN WEISSWEINE (0,75l FL.)

PETIT CHAPLIS "PAS SI PETIT" 40

Weingut La Chaplisenne
Bouquet aus weißen Blüten, gelben Äpfeln und frischer Kiwi, am Gaumen sehr reintonig, direkt und mineralisch frisch bei schlankem, grazilem Körper.

RIESLING "WIN WIN" 34

Weingut Winning
Elegantes Fruchtspiel von Limettenzeste, Grapefruit und Pfirsich in der Nase. Im Mund wunderbarer Schmelz und kraftvolle Finesse

LUGANA "LE FORNACI" 28

Weingut Tomasi
Dieser Lugana gehört zum Feinsten aus dem Gebiet, würzig, voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend nach Pfirsich und Mandeln. Seine geringe Säure und sein elegantes Wesen machen ihn zum zeitlosen Klassiker

ROSEWEIN (glas 0,2l)

PRIMITIVO ROSATO "TRAMARI" 8,5

Weingut San Marzano Vini
Tramari - zwischen den Meeren - wachsen die Trauben für diesen leichten und eleganten, zugleich raffinierten Wein in der Sommersonne Apuliens. Zartes Rosa, Duft nach Kirsche und Himbeere.

FLASCHEN ROTWEINE (0,75l FL.)

ROMA ROSSO 40

Weingut Poggio le Volpi
Perfekt abgestimmte Cuvée mit saftiger, wilder Frucht, Fülle und Würze. Unfassbare Aromentiefe von Beerenfrüchten, Röstaromen und Kräuterfrische.

PRIMITIVO DIE MANDURIA "SUD" 34

Weingut San Marzano Vini
Buket reifer Pflaumen und süßer Kirschen, feinwürziger Geschmack dunkler Beeren mit sehr harmonischen Spiel von Süße, sanftem Tannin, Beerenfrucht und zarten Eichenholznoten

RIOJA CRIANZA 28

Weingut Vina Bujanda
Aromen von Brombeeren und Preiselbeeren im Einklang mit würzigen Noten nach Zimt und Nelken

PROSECCO & CHAMPAGNE (0,75l FL.)

PROSECCO FRIZZANTE STELVIN 22

Weingut Viticoltori Ponte
Angenehm fruchtig und frisch mit der typischen Prosecco-Blumigkeit, schönes Perlen, trocken und fruchtig

CHAMPAGNE BRUT 65

Weingut Castelnau
Im Bouquet frisches Steinobst und ein Hauch Süßmalz, sanft und ausgewogen mit feiner Champagner-Eleganz & typischer Länge

Japanischer Sake

MASUMI 100ml 10

MASUMI 300ml / 720ml. 28 / 55

Kaya Brown

Der Sake mit meisten Reisgeschmack aus der Masumi

Four Colours Serie

Sake-Typ: Junmai

Sake-Stil: Reisgeschmack, Umami Trinktemperatur:

kühl / warm / Zimmertemperatur



CHIKURIN 300ml / 720ml. 45 / 90

Karoyaka Leichtigkeit

Kuroyaka macht seinem Namen alle Ehre. Er trinkt sich

frisch wie Quellwasser mit einem Hauch von Süße und

lebendigem Spiel von blumig-fruchtigen Noten.

Sake-Typ: Junmai Ginjo

Sake-Stil: Flüchtig, floral / Leicht, frisch, aromatisch

Trinktemperatur: kühl



IMAYOTSUKASA 180ml / 720ml.

25 / 98

Junmai Daiginjo Meister unserer Zeit

Sake der höchstem Premium-Stufe mit mild fruchtigem Duft und frischem, klarem Charakter. Das Trinkgefühl ist fein trocken und leicht. Eine gute Umami-Basis sorgt dafür, dass dieser Sake sich mit jeder Speise harmonisch kombinieren lässt. Aus Niigatas berühmter Reissorte Gohyakumangoku gebraut.

Sake-Typ: Junmai Daiginjo

Sake-Stil: Fruchtig, floral / High End / Leicht, frisch, aromatisch.

Trinktemperatur: kühl



DAISHICHI 300ml / 720ml

67 / 135

Masakura Echte Kirschblüte

Ausgeprägte Eleganz, entstanden durch aufwändige handwerkliche Präzision.

Daishichi braut mit seiner traditionellen Kimoto- Methode extrem elegante High End-Sakes. Zur Präzision trägt die superflache Reispoliertechnik bei, die die Stärkerkerne der Reiskörner perfekt sauber freilegt. Mit dezentem Duft, frischem, fein fruchtigem Geschmack und zarter, cremiger Textur.

Sake-Typ: Junmai Gino / Kimoto Sake-Stil: Fruchtig, floral / High End
Trinktemperatur: kühl / Zimmertemperatur

SHIRATAKI 720ml

350

Seven

Extrem feines High End für besondere Gelegenheiten Mit filigraner Textur, elegantem Aroma und wohl balanciertem Umami. Er trägt seinen Namen zu Ehren des Besitzers der Brauerei, der sie in siebter Generation führt und zu Ehren des Braumeisters, der ebenfalls der Siebte in der Geschichte der Brauerei ist. Sake-Typ: Junmai Daiginjo
Sake-Stil: Fruchtig, floral / High End / Leicht, frisch aromatisch

Trinktemperatur: kühl

