

H i r o | S a k a O[®]
JAPANISCHES RESTAURANT

LUNCH / HIRU NO TEISHOKU

Mittags-Menü

Alle Mittagsmenüs werden mit Suppe als Vorspeise serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 478 | WILDKRÄUTER CURRY^a 
Mit Hühnchen, hot | 8,90€ |
| 479 | WILDKRÄUTER CURRY^a  
Vegetarisch, hot | 7,90€ |
| 480 | SAKURA SUSHI MIX^a
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
2 Hosomakis , 1 Uramaki | 9,90 € |
| 481 | SUSHI MIX^a
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | 9,60 € |
| 482 | YAKITORI MIX^a
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
4 gegrillte Spieße mit Salat und Reis | 9,20 € |
| 483 | SAKAO MENÜ^a
Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs –
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung | 9,80 € |
| 484 | LUNCH BENTO SAKETERIYAKI^a
dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis | 9,90 € |
| 485 | LUNCH BENTO ENTE TERIYAKI^a
dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis | 9,90 € |
| 487 | TENDON^a
Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse auf Reis | 9,90 € |

魚

飯

BENTO BOXES SHOKADO BENTO

888 Rindfleisch ^a

oder

12,80 €

889 Entenbrust ^a

mit Rettich-Teriyakisauce,
dazu Lauch, Spargel und
Kaiserschoten und Reis.
Blattsalate mit Tomate, Gurke
und hausgemachtem Dressing,
Gomaae (Spinat mit Sesamsauce),
Tempura von Garnelen,
Rotbarsch und Paprika.

ZENSAI BOX ^a

999 Naomi-Sushi-Rolle,

Salat mit Shrimps

Rotbarsch an pikanter Kokossauce

11,90 €

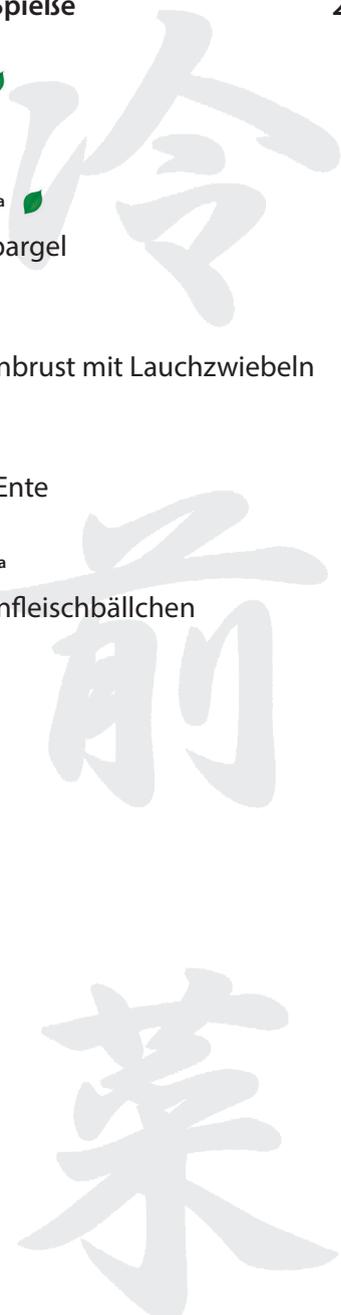


STARTERS WARM

- | | | |
|-----|---|--------|
| 1 | Gyoza ^a | 5,80 € |
| | Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung | |
| 2 | Ebininniku ^a | 5,80 € |
| | Garnelen in Knoblauch-Sojasauce | |
| 3 | Agedashi Tofu ^a  | 4,90 € |
| | Frittierter Tofu in würziger Sojabrühre,
mit Ingwer und Lauchzwiebeln | |
| 4 | Karaage ^a | 4,90 € |
| | Gebackene Hähnchenbruststücke | |
| 5 | Harumaki ^a | 5,90 € |
| | Frühlingsrollen mit Thunfisch und Gemüse | |
| 6 | Nasu ^a  | 4,80 € |
| | Auberginen in süßsauer Ingwer-Sojasauce | |
| 7 | Yume ^a | 5,80 € |
| | Thunfisch im Teigmantel,
serviert mit Chili-Knoblauchsauce | |
| 8 | Tsuki ^a | 5,90 € |
| | Kleine Teigsäckchen
mit pikanter Garnelenfüllung | |
| 800 | Hana ^a | 6,00 € |
| | Gebackener Tintenfisch
mit Chilli-Limetten Sauce | |
| 801 | Akari ^a | 6,00 € |
| | Knuspriges Hühnchen mit
Gurke-Sesamsauce | |
| 802 | Keiko ^a | 5,00€ |
| | Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung | |

ZENSAI Onsei

- | | Yakitori Spieße | 2 Spieße |
|----|---|----------|
| 10 | Yasai ^a  | 3,80 € |
| | Gemüse | |
| 11 | Asupara ^a  | 4,80 € |
| | grüner Spargel | |
| 13 | Tori ^a | 4,60 € |
| | Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln | |
| 14 | Kamo ^a | 5,80 € |
| | Barbarie Ente | |
| 15 | Tsukune ^a | 4,60 € |
| | Hähnchenfleischbällchen | |
| 16 | Ebi ^a | 5,50 € |
| | Garnelen | |



STARTERS KALT

- 20 **Gomaae** ^a  5,30 €
Blanchierter Spinat mit
Sesam-Erdnuss-Sauce
- 21 **Hiyashiwakame** ^a  5,80 €
Seetangsalat
- 23 **Umi** ^a 6,90 €
Zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce
- 24 **Sora** ^a 5,90 €
Feines Lachs Carpaccio
mit Ingwer-Sojasauce
- 26 **Ki** ^a 5,90 €
Fruchtige Mangostreifen
mit Tintenfisch und Garnelen,
frischer Minze und Koriander
- 777 **Chiyo** ^a 10,90 €
Gegrillte Jakobsmuscheln auf
grünem Spargel, dazu Soja-Dip

ZENSAI Reisei

- 28 **Edamame** ^a  4,80 €
Gedämpfte grüne Sojabohnen
mit Meersalz
- 29 **Tataki** ^a 10,80 €
Leicht gegrillter Thunfisch mit
Sesam und säuerlicher Sojasauce
- 30 **Asupara Salat** ^a  5,90 €
Salat von grünem Spargel auf
Soja Limetten Dressing, verfeinert
mit Schnittlauch
- 31 **Sarada** ^a  4,90 €
Blattsalate der Saison
mit hausgemachtem Dressing
- 32 **Abokado Sarada** ^a  6,80 €
Frische Avocado
auf Blattsalaten der Saison
mit Hausdressing
- 33 **Sashimi Sarada** ^a 10,80 €
Variation von rohem Fisch mariniert
mit Wasabi-Sojasauce
auf bunten Blattsalaten

SUPPEN UND NUDELN

SHIRUMONO, MENRUI

- 40 **Misoshiru** ^a  3,50 €
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang
- 41 **Tomyam** ^a  5,90 €
mit Garnelen, Gemüse und Koriander
- 34 **Udon** ^a 5,90 €
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln,
dazu Hähnchenbrust und Gemüse
- 35 **Tempraudon** ^a 8,90 €
Udon-Suppe, serviert
mit Tempura
-
- 36 **Yakisoba** ^a 8,90 €
Gebratene Eiernudeln mit Hähnchenbrust,
Japankohl und Zwiebeln
- 37 **Yakiudon** ^a 8,90 €
Gebratene Weizennudeln mit
Hähnchenbrust, Chinakohl, Lauch, Ei
und Bonito Flocken



TEMPURA

- 42 **Shojinage**  11,80 €
Verschiedene Gemüse
in Tempurateig
- 43 **Moriawase Tempura** ^a 13,80 €
Tempura von Garnelen,
Fisch und Gemüse
- 44 **Ebi-Tempura** ^a 15,80 €
Tempura von Riesengarnelen

HAUPTGERICHTE

- 45 **Saketeri** ^a 13,80 €
Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce,
Kaiserschoten und Pak Choi, dazu Reis
- 46 **Akadaikokos** ^a 12,90 €
Rotbarsch an pikanter Kokossauce
serviert mit Kaiserschoten und Broccoli,
dazu Reis
- 47 **Toriteri** ^a 11,90 €
Hähnchenbrust
mit Teriyakisauce, gebratenem
grünem Spargel und Lauch, dazu Reis
- 48 **Kamomiso** ^a 15,80 €
Barbarie-Entenbrust
mit fruchtiger Mango-Miso-Sauce,
gebratenem grünem Spargel und Reis
- 49 **Gyufilet** ^a 18,90 €
Zartes Rinderfilet aus Irland
auf cremiger Wasabisauce,
mit gebratenen Kirschtomaten
und Zucchini dazu Reis

NIGIRI-SUSHI

(1 Stück)

50	Maguro	Thunfisch	2,70 €
51	Hamachi	Gelbschwanzfisch	3,20 €
52	Sake	Lachs	2,30 €
53	Suzuki	Seewolf	2,40 €
54	Hirame	Steinbutt	2,60 €
55	Saba	Makrele	2,10 €
56	Tai	Meerbrasse	2,40 €
57	Ika	Tintenfisch	2,00 €
58	Tako	Oktopus	2,20 €
59	Kani	Krebsfleisch	1,70 €
60	Hotate	Jakobsmuschel	3,10 €
61	Tobikko	Flugfischkaviar	2,60 €
62	Ebi	Garnele	2,70 €
64	Ikura	Lachskaviar	2,60 €
65	Unagi	Süßwasseraal	3,20 €
66	Tamago 🍃	Omelett	1,80 €
67	Inari 🍃	Frittierter Tofu	2,00 €
68	Hokkigai	Trogmuschel	2,20 €

SAKAO SPEZIAL NIGIRI

(2 Stück)

705	Spicy Sake	Lachstartar	6,50 €
818	Shizuka 🌶️	Lachs auf grünem Spargel, flambiert mit Chilifäden	6,50 €
819	Honoka	Tuna auf Avocado, flambiert mit Chilifäden	7,00 €
820	Emi	Butter-Makrele, flambiert mit frischem Ingwer und Tobikko	5,00 €

HOSOMAKI

(6 Stück)

70	Kanpyo 🍃	Japanischer Kürbis	3,80 €
71	Kappa 🍃	Gurke und Sesam	3,10 €
72	Avokado 🍃	Avocado	3,80 €
73	Shinko 🍃	Eingelegter Rettich	3,80 €
74	Tekka	Thunfisch	4,50 €
75	Sake	Lachs	4,10 €
76	Asupara 🍃	grüner Spargel	3,80 €
320	Tetsu	Thunfisch, Schnittlauch	4,70 €
325	Horenso 🍃	Spinat und Sesam	3,80 €
821	Kazumi	Tuna, Lachs, Ingwer, Schnittlauch, Chili	4,80 €

FUTOMAKI

dicke Rolle (5 Stück)

69	Soft Shell Crab Roll	Frittierte Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Flugfischkaviar	7,50 €
305	Naomi	Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Philadelphia-Käse in Tempurateig frittiert	5,80 €
10305	Natsumi 🍃	gebackene Rolle mit Mango, Avocado und Frischkäse	5,20 €

SASHIMI

			klein
100	Maguro Thunfisch	23,80 €	12,80 €
101	Sake Lachs	18,80 €	10,90 €
102	Moriawase Gemischter Fisch	16,90 €	9,90 €
104	Maguro to Sake Thunfisch und Lachs	21,80 €	11,80 €

SUSHI MIX VEGETARISCH

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

103	Sakao  4 Nigiri + Tamagomaki und Kanpyomaki	11,80 €
105	Saishoku  Sayurimaki, Kappamaki, Shinkomaki und Spinatsesammaki	11,90 €

刺

身

URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

	6 Stück	1 Stück
80 Alasuka Lachs, Gurke, Sesam	4,80 €	3,90 €
81 Sake Kawa Gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam	4,80 €	3,90 €
82 Sake Mango Lachs, Mango	4,80 €	3,90 €
83 Pirikara Thunfisch pikant	5,80 €	4,90 €
84 Unakyu Aal, Gurke, Sesam	6,80 €	5,80 €
85 Philadelphia Garnele, Rucola, Frischkäse	6,30 €	5,30 €
86 California Garnele, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar	6,30 €	5,30 €
87 Tamago Omelett, Gurke, Sesam	4,30 €	3,30 €
88 Tempura Frittierte Garnele, Sesam	6,80 €	5,80 €
89 Shiso Marinierter Lachs, Tobikko, Sesam, Shisoblätter und Ikura	6,60 €	5,60 €



URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

	6 Stück	1 Stück
308 Aiko – Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander	6,80 €	5,80 €
309 Yukari – Lachs, Schnittlauch, Ingwer, roter Shiso	5,80 €	4,80 €
322 Sayuri – Spargel, Frischkäse, Rucola, schwarzer Sesam 🍃	5,80 €	4,80 €
329 Kyo – Auberginen-Tempura, Schnittlauch und Yuzu Pfeffer 🍃	5,20 €	4,20 €

SPEZIAL ROLLEN

Inside Out Roll / 8 Stücke

306 Yukiko – Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs und Lachskaviar	11,90 €
321 Tomoko – Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, Chilisauce	7,90 €
324 Hitomi - Frittierter Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Kaviar vom Fliegenden Fisch	8,80 €
326 Ochi – Thunfisch, Avocado, Räucherlachs, Spargel, Sesam	8,90 €
327 Yoko – gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, Sesam	7,90 €
328 Daiki – flambierter Lachs on top, Garnele, Spargel, Avocado, Tobikko	10,90 €
726 Haruna – Avokado, Spargeltempura, Philadelphia 🍃	7,80 €
824 Momo – Lachstartar, Mango, Gurken, pikante Sauce, flambierter Lachs, Tobikko	11,90 €
825 Midori – Tunatartar, Avokado, Spargel, flambierter Tuna, Wasabi-Tobikko	12,90 €
827 Ebisu – Panierte Riesengarnelen, Salat, Avocado, Shiso	10,50 €

SUSHI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

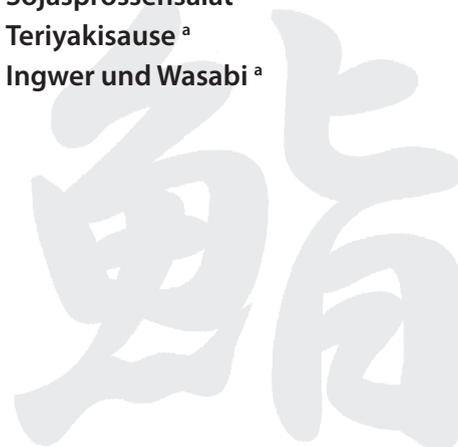
91	Hiro	9,80 €
	4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	
92	Katoh	12,80 €
	6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	
93	Ichimori	15,80 €
	8 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	
94	Yoshida	18,80 €
	10 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	

SUSHI / SASHIMI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

95	Tokyo	15,80 €
	4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi	
96	Osaka	18,80 €
	6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi	
97	Saga	24,80 €
	8 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi	
98	Asahi	27,80 €
	10 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi	

901	Reis ^a	2,00 €
902	Sojasprossensalat ^a	2,50 €
903	Teriyakisause ^a	1,00 €
904	Ingwer und Wasabi ^a	1,00 €



DESSERT

- | | | |
|-----|---|--------|
| 110 | Matcha ^a
Grüntee-Eis mit frischem Obst | 5,80 € |
| 111 | Goma ^a
Sesam-Eis mit frischem Obst | 5,80 € |
| 112 | Coconogu ^a
Kokospudding
mit frischem Obst und Vanilleeis | 5,80 € |
| 113 | Bananogu ^a
Gebackene Bananen
mit frischem Obst | 5,80 € |
| 115 | Dorayaki ^a
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis | 5,80 € |
| 116 | Kugel-Eis ^a
Matchaeis, Gomaeis oder Vanilleeis | 1,90 € |
| 830 | 3 Stück Mochis ^a
(jap. Reiskucheneis) mit Sahne | 5,80€ |



APERITIFS

125	Sake Reiswein (Warm)	0,15l	3,30 €
126	Umeshu Pflaumenwein (kalt)	0,1 l	2,90 €
127	Prosecco	0,1 l	4,00 €
129	Aperol Spritz		6,00 €
130	Hugo		6,00 €
831	Lillet Vive		6,00 €

LONGDRINKS & HIGHBALLS

131	Hendricks Tonic		8,50 €
132	Monkeys 47 Tonic		10,50 €
133	Wodka Lemon		8,50 €
134	Wodka Cranberry		8,50 €
135	Moscow Mule (Wodka mit Fentimans Ginger Beer, Limetten)		8,50 €
136	Cuba Libre		8,50 €

COCKTAILS

261	Caipirinha Limette, Cachaca, Lime Juice, Zucker		8,00 €
269	Mojito Havana Club, Limetten, Minze, Lime Juice, Zucker		8,00 €

食

前

酒

LAMMSBRÄU BIERE

138	Pils	vom Fass	0,5l	3,60 €	0,3l	3,00 €
139	Alkoholfreies Pils	Flasche	0,3l	3,10 €		
140	Hefeweizen	vom Fass	0,5l	3,70 €	0,3l	3,00 €
141	Leichtes Weizen	Flasche	0,5l	3,60 €		
142	Alkoholfreies Weizen	Flasche	0,5l	3,60 €		
143	Radler		0,5l	3,60 €	0,3l	3,00 €
144	Cola-Weizen		0,5l	3,60 €	0,3l	3,00 €

JAPANISCHE BIERE

145	Kirin	Flasche	0,33l	3,30 €		
146	Asahi	Flasche	0,33l	3,30 €		

SPIRITUOSEN

148	Ziegler Obstbrand	2cl	3,50 €			
149	Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	4,50 €			
150	Grappa di Amarone, Allegrini	2cl	4,50 €			
151	Yamazaki Whisky 12 Jahre	2cl	6,50 €			
152	Hibiki Whisky 17 Jahre	2cl	8,50 €			
154	Ramazotti	4cl	4,00 €			
155	Averna	4cl	4,00 €			

HOMEMADE Specials

835 **Limetten Calpico** 4,50 €
Calpico, Limette, Soda

836 **Kokoro Calpico** 6,00 €
Calpico, Himbeeren, Limette,
Ingwer, Soda, Minze

837 **Kimono Calpico** 5,00 €
Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda

838 **Ginger Cooler** 6,00 €
Minze, Ingwer, Gurke,
Limetten, Ginger Ale

839 **Berry Lovers** 6,00 €
Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze

840 **Guava Passion** 6,50 €
Guava, Passionsfrucht,
Limette, Soda

841 **Kokoro Island** 6,50 €
Passionsfrucht, Lychee,
Limetten, Maracujasirup

842 **Lemon Soda** 5,40 €
Frische Limette,
brauner Zucker, Soda

843 **Summer Breezer** 5,10 €
Frische Erdbeeren, Rhabarber,
brauner Zucker, Soda

311 Auf Wunsch können alle Homemade Specials
auch mit Alkohol serviert werden.
Vodka, Gin oder Rum 2,50 €

SODAS & LIMONADEN

		0,5 l	1,0l
156	Tafelwasser, wählbar mit		
	- Limette	3,00 €	5,00 €
	- Minze	3,00 €	5,00 €
	- Erdbeeren	3,00 €	5,00 €
	- Zitronengras	3,00 €	5,00 €
	- Ingwer	3,00 €	5,00 €
	- Orange	3,00 €	5,00 €
158	San Pellegrino (spritzig)	0,25l	2,80 €
159	San Pellegrino (spritzig)	0,75l	5,50 €
160	Acqua Panna (still)	0,25l	2,80 €
161	Acqua Panna (still)	0,75l	5,50 €
200	Arizona Pomegranate	0,47l	4,00 €
201	Arizona Green Tea	0,47l	4,00 €

		0,2l	0,4l
163	Coca Cola ^{1/2}	2,20 €	3,20 €
164	Coke Zero ^{2/4}	2,20 €	3,20 €
165	Fanta ¹	2,20 €	3,20 €
166	Sprite ⁴	2,20 €	3,20 €
167	Spezi ^{1/2}	2,20 €	3,20 €
168	Bitter Lemon ³	2,20 €	3,20 €
169	Ginger Ale ¹	2,20 €	3,20 €
170	Tonic Water ³	2,20 €	3,20 €

SAFTSCHORLE & SÄFTE

		0,2l	0,4l
	Saftschorle	2,30 €	3,30 €
171	Apfelsaft naturtrüb	2,50 €	3,60 €
172	Orangensaft	2,50 €	3,60 €
173	Maracujanektar	2,50 €	3,60 €
174	Ananassaft	2,50 €	3,60 €
175	Cranberrynektar	2,50 €	3,60 €
176	Mangonektar	2,50 €	3,60 €
177	Rhabarbersaft	2,50 €	3,60 €
178	Johannisbeernektar	2,50 €	3,60 €
192	Calpis Water (still)	2,60 €	3,60 €
193	Calpis Water (spritzig)	2,60 €	3,60 €

TEE & KAFFEE

202	Grüner Tee*	2,70 €
203	Jasmin Tee*	2,70 €
204	Ingwertee frisch	3,20 €
205	Pfefferminztee frisch	3,20 €
206	Espresso	2,10 €
207	Espresso doppio	3,20 €
208	Cappuccino	3,00 €
209	Latte Macchiato	3,20 €
300	Kaffee	2,60 €

* wird unbegrenzt nachgeschenkt

Zusatzstoffe Getränke

¹ Farbstoff

² Koffein

³ Chininhalzig

⁴ enthält eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln

⁵ Antioxidationsmittel

OFFENE & FLASCHENWEINE

401	Weinschorle	0,2l	3,50 €
	WEISS	Glas 0,2l	Flasche
402	Le petit Berticot / Sauvignon Blanc / IGP Atlantique / Frankreich Aromatisch mit intensiven Aromen, ausgewogen, leicht, mit erfrischender Säure.	6,20 €	22,00 €
404	Terre di Montelusa / Chardonnay / Sizilien / Italien Jung, weich mit milder Säure, strohgelbe Farbe, mittlerer Körper, trocken.	6,20 €	22,00 €
405	Caliterra Reserva / Chardonnay / Curicó / Chile Lebendiger, junger Wein mit tropischen Noten von Guaven und Bananen. Leichte Säure, süffig.	6,60 €	23,00 €
406	Dr. Gänz / Weissburgunder / Nahe / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.	6,50 €	23,00 €
407	Tenuta Rovaglia / Lugana / Lombardei / Italien Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.	7,00 €	25,00 €
408	Maximin Grünhäuser / Riesling / Rheingau / Deutschland Feinduftig, schönes Fruchtsäurespiel, leicht, trocken und elegant.	7,20 €	26,00 €

OFFENE & FLASCHENWEINE

	ROSÉ	Glas 0,2l	Flasche
411	Valdemar rosado / Garnacha / Rioja / Spanien Lebendige und intensive Himbeerfarbe. In der Nase dominieren rote Waldfrüchte. Frisch und fruchtig mit dezenter Säure.	6,20 €	22,00 €
412	Le petit Berticot rosé / Merlot rosé / IGP Atlantique / Frankreich Aromen von Himbeere und Erdbeere in schönem Zusammenspiel mit Veilchenaromen. Ein Trinkgenuss mit seidiger Struktur.	6,20 €	22,00 €
	ROT	Glas 0,2l	Flasche
413	Terre di Montelusa / Nero d' Avola / Sizilien / Italien Kräftige Farbe, fruchtiges Bouquet, Geschmack von Waldbeeren und Kirschen. Seidige Tanninstruktur.	6,50 €	23,00 €
414	Beau Chêne / Pinot Noir / Languedoc / Frankreich Duft von Himbeeren und Erdbeeren sowie einem Hauch von Rauch in der Nase. Reicher Körper, samtig, mit feinen Tanninen.	6,90 €	25,00 €
415	Valdemar Tinto / Tempranillo / Rioja / Spanien Sehr wohlriechend in der Nase mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere sowie leichter Blumennote.	6,50 €	23,00 €

FLASCHENWEINE

CHAMPAGNER & PROSECCO

441	R de Ruinart Brut / Champagner Ruinart	0,375l	42,00 €
442	R de Ruinart Brut / Champagner Ruinart Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir aus dem ältesten Champagnergut Frankreichs. Fantastisch ausgewogen mit feiner blumiger Note und zarter Perlage.	0,75l	79,00 €
443	R de Ruinart Rosé / Champagner Ruinart Leuchtend roséfarbener Champagner mit sehr feiner Perlage. Subtile Fruchtaromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren. Körperreich und sehr elegant.	0,75l	89,00 €
127	Prosecco Borgo Santo Spumante Hervorragend erfrischender, feiner Spumante aus dem Friaul.	0,1l 0,75l	4,00 € 25,50 €

OFFENE & FLASCHENSAKE

	SAKE / REISWEIN	0,1l	Flasche
451	TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto Brauerei Tamanojikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.	7,10 €	19,90 € 300 ml
452	YAMATOSHIZUKU / Junmai-Ginjo / Akita Der Sake wird mit besonders weichem Quellwasser und ausgewähltem Reis gebraut. Trockener, frischer und leichter Geschmack mit mildem Aroma.	6,30 €	17,80 € 300 ml
453	HAKKAISAN / Seishu / Niigata Ein trockener Sake aus Niigata, dem tiefsten Schneegebiet Japans. Gebraut aus reinem Quellwasser und bis 60% poliertem Reis. Merkmal süffiger Sake mit edlem und reinem Geschmack	6,20 €	17,60 € 300ml
454	KARATANBA / Honjozo / Kobe, Hyogo Kräftiger Otoko-Sake (männlicher Sake) aus Kobe, einem traditionellen Sake-Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister). Merkmal ist der erfrischende Geschmack.	4,30 €	11,90 € 300ml
456	KIKUSUI_Dry / Honjozo / Niigata Trockener Sake aus Niigata. Merkmal klar, sanft und trocken Geschmack.	4,30 €	11,90 € 300ml
457	KIKUMASAMUNE / Junmai / Kobe, Hyogo Halbtrockner und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat.	4,30 €	19,90 € 500ml

Zusatzstoffe Speisen:

Liebe Gäste,

seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Zahlungsmöglichkeiten:

Ec-Kartenzahlungen ab 20,00 € · Kreditkartenzahlungen (Visa, Mastercard) ab 40,00 €

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch

虎