



# WAIS CLUB

— Traditional Japanese+ —

---

## Aperitif

---

**Kir Royal** 9,20€

Cassis, De Saint-Gall Champagner

**Crémant 0,1 l** 7,20€

Louis Bouillot de Bourgogne Brut 1877

**Lillet & Roku** 8,90€

Japan Roku Gin, Lillet blanc, Tonic Water, Cucumber

**Champagner 0,1 l** 12,00€

De Saint Gall Champagner Brut Selection

**Gisha** 6,90€

Sake, Bombay Sapphire Gin, Holundersirup, Yuzusaft

**Hugo** 6,50€

Prosecco, Holundersirup, frische Minze und Limetten

**Aperol Spritz** 6,50€

Prosecco, Aperol, frische Orangen

**Lillet Wildberry** 7,20€

Lillet rosé, Schweppes Wildberry

---

## Champagner / Crémant

---

Louis Bouillot, Crémant de Bourgogne Brut 1877 0,75 l 42,00€

De Saint Gall Champagner Brut Selection 0,75 l 72,00€

DOM PERIGNON 0,75 l 289,00€

---

## Tee

---

**Blutorangen Tee (warm oder kalt)** 5,20€

FrISChe Orangen, brauner Biozucker

**Mojito Tee (warm oder kalt)** 5,20€

Pfefferminztee, frISChe Limetten, Minze, brauner Biozucker

**FrIScher Ingwer Tee** 4,80€

mit frISChem Ingwer

**JapanIScher Grüner Tee** 4,80€

gerösteter japanIScher Bioryokucha

**Sencha Tee** 4,80€

grüner Tee, markant, frisch

## Suppe

<b>Miso Suppe (Tofu, Porree und Algen)</b> 葱と豆腐の味噌汁 1,4,6	3,80€
<b>Spicy Miso Suppe (Tofu, Porree und Kimuchi)</b> ピリ辛味噌スープ 1,6,10,B,H,N,S	4,50€
<b>Miso Suppe nach Ishikari-Art</b> 石狩風味味噌スープ 1,4,6	5,80€
<b>Fisch-Suppe mit Schneekrabbe, Lachsstücken und Shrimps</b> 魚介のスープ 1,4,6	8,50€

## Carpaccio

<b>Salmon (8 St)</b> 1,4,6,B,S	14,80€
<b>Marinated Salmon (8 St)</b> 1,4,6,B,H,S	16,80€
<b>Salmon &amp; Tuna Rossini (8 St)</b> 1,4,6,B,S	17,80€
<b>Ocean's Eleven (11 St)</b> 1,4,6,B,S	22,80€

Salmon, Tuna, Suzuki, Hiramasa, Otoro, Akami, Hokkigai, Ebi, Jakobsmuschel, Smoked Salmon, Crab

## Poke style Chirashi



**Arare** 19,80€  
mit Lachs, Thunfisch, Weißfisch, Garnelen, Omelette, Shiitake, Edamame, Avocado, Mixsalad  
1,2,3,4,6,11,B,H,S



**French Touch** 19,80€  
mit Lachs, Thunfisch, Gurke, Koriander, Minze, Porree in Marinade, Edamame, Avocado, Mixsalad  
1,4,6,11,B,S



**Chirashi de Luxe** 31,00€  
mit Lachs, Thunfisch, Suzuki, Garnelen, Jakobsmuschel, Hokkigaimuschel, Seeigel, Lachs-Kaviar, Edamame, Avocado, Mixsalad  
1,2,4,6,11,B,S

## Quinoa mixed Salad



**Avoqui** 8,90€  
mit Avocado, Quinoa, Mixsalad  
1,6,B,H,S



**Teriyaki Chicken Salad** 9,80€  
mit Teriyaki Chicken, Quinoa, Mixsalad  
1,6,B,H,S



**TLS** 15,00€  
mit Thunfisch, Lachs, Suzuki, Quinoa, Mixsalad  
1,4,6,B,H,S

# Japas 一品料理

4€

## Edamame (Japanische Sojabohnen mit Trüffelsalz )

枝豆 ドリュフ塩仕立て

## Goma-ae (Spinatsalat mit Sesamsauce)

法蓮草の胡麻和え 1,5,11,B,S

## Pickles (eingelegtes Gemüse)

ピクルス 1,6,B,S

## Agedashi-Tofu (frittierter Tofu in Tempurasauce)

揚げ出し豆腐 1,6,B,S

## Nasu dengaku (Auberginen mit gehacktem Schweinefleisch)

茄子田楽 1,5,B,S

## Kara-age (frittiertes Hähnchenkeulenfleisch mit japan. Zwiebel-Ponzu-Sauce)

鶏もも肉の唐揚げ 甘酢醤油ソース付き 1,3,6,B,S

## Garnelenröllchen ,4St., mit Lotuswurzelfüllung u. orientaler würziger Sauce

海老と蓮根の揚げ春巻き エスニックソース 1,2,3,6,B,H,S

## Gemüse-Tempura, saisonal , 3 Stück

季節の野菜天婦羅 1,6,B,S

## Kimuchi (eingelegter Kohl koreanischer Art mit Tintenfisch ,scharf)

キムチ 1,6,10,14,H,H,B,I,N,S

## Caprese Salat japanischer Art (Mozzarella marinated mit Tomaten) an japan. Trüffelsauce

和風カプレーゼ 1,6,B,S

## Algensalat

海藻サラダ 1,6,11,12,H,B,I,N,S

## Renkon Kinpira (Scheibchen von Lotuswurzeln)

蓮根キンピラ 1,6,B,S

## Furofuki Daikon ( Rettich in Fleischsauce, japan. Art )

ふるふき大根 1,4,5,A,B

6.8€

## Softshell Crab, 1 Stück

ソフトシェルクラブ唐揚げ 1,3,6,B,S

## Fish Kara-age (frittierter Lachs, Thunfisch und Tintenfisch)

魚介の唐揚げ 3種盛り 1,4,6,B,S

## Onigiri (Pollackrogenfüllung, Lachsstücke) 2 Stück

明太子、鮭フレークのおにぎり 1,2,6,B,H,N,S

## Saba Miso (Makrele an Miso)

鯖の味噌煮 1,4,6,B,S

## Gedämpfte Grünschalenmuscheln mit japanischem Sake

ムール貝の酒蒸し 1,2

## Ebi-Tempura ,2 Stück

海老天婦羅 1,2,6,B,S

## Sardine Tempura

イワシの天婦羅 1,4,9,B,S

## Ika Wasabi (Tintenfisch natur an frischem Meerrettich)

イカわさび 1,6,14,B,N,S

## Tatar aus Salmon,Avocado und Garnelen mit Aurorasauce

サーモン、アボカドと海老のオーロラソース和え 1,2,3,4,6,B,S

## Buta Kakuni (gedämpfter Schweinebauch japan. Art)

角煮 1,6,B,S

8.5€

## Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter (6 Stk)

エスカルゴ ガーリックバター 8,H,N

## Hähnchenfleisch-Spieß mit Frühlingszwiebeln ,2 Spieße

鶏もも肉と葱の串焼き 1,6,B,S

## Spieß vom Schweinebauch mit Zwiebeln ,2 Spieße

豚バラと玉葱の串焼き 1,6,B,S

## Hotate im Teigmantel (Jakobsmuscheln) 3 Stück

ホタテフライ 1,3,4,6,B,H,N,S

## Chicken Teriyaki

鶏照り焼き 1,6,B,S

## Marinated Salmon

サーモンマリネ 4,6,S

## Marinated Seafood (Ebi, Tintenfisch, Jakobsmuschel)

ーフードマリネ(帆立、海老、イカ) 1,2,4,6,B,S

## Buta Shabu (Schweinefleisch) mit Sesamsauce

豚しゃぶ 1,6,11,B,S

## Maki je 6 Stück



**Salmon**

Lachs 1,4,6,8,5

5,50€



**Chili Salmon**

Lachs, Sweetchili-Mayonnaise  
1,3,4,6,8,5

6,10€



**Tuna**

Thunfisch  
1,4,6,8,5

5,80€



**Chili Tuna**

Thunfisch,  
Sweetchili-Mayonnaise  
1,3,4,6,8,5

6,40€



**Chili Hotate**

Jakobsmuscheln,  
Sweetchili-Mayonnaise  
1,2,3,6,8,5

9,90€



**Spicy Crab**

Schneekrabbe und  
würzig-scharfer Sauce  
1,2,5,8,9,5

6,50€



**Cucumber**

Gurke 1,6,8,5

4,50€



**Avocado**

Avocado  
1,6,8,5

4,80€



**Cucumber Cheese**

Gurke und Philadelphia  
1,5,7,8,5

4,80€



**Avocado Cheese**

Avocado und Philadelphia  
1,6,7,8,5

5,10€



**Oshinko**

mit Bonito  
marinierter Rettich  
1,4,6,8,5

5,00€



**Sweet Tofu**

1,5,8,9,5 Inari

5,00€

## Spring Rolls je 6 Stück



**Salmon Avocado**

Lachs, Avocado,  
Minze und Koriander  
1,4,6,8,5

7,10€



**Tuna Avocado**

Thunfisch, Avocado,  
Minze und Koriander  
1,4,6,8,5

7,50€



**Spicy Crab**

Schneekrabbe,  
Avocado und würzig-scharfer Sauce  
1,2,3,4,6,8,5

7,70€



**Chive Hiramasa**

Hiramasa, rote Zwiebeln,  
Schnittlauch, Ponzu-Sauce  
1,4,6,8,5

8,10€



**Joker**

Omelette, Auroressauce,  
Tomaten und rote Zwiebeln  
im Avocado-Garnelenmantel  
1,2,3,6,8,9,5

7,90€



**Kara-age Salmon**

Gebackener Lachs mit  
Teriyaki-Sauce, Gurke  
1,4,6,8,5

7,50€



**Teriyaki Chicken**

Teriyaki Chicken,  
Gurke,  
Teriyaki-Mayonnaise Sauce  
1,3,6,8,5

7,20€



**Avocado Cheese**

Avocado und Philadelphia  
1,6,7,8,5

6,20€



**Cucumber Cheese**

Gurke und Philadelphia  
1,6,7,8,5

6,20€

## Big Rolls je 5 Stück



**WAIS Roll**

Lachs, Thunfisch, Aal,  
Omelette, Gurke, Shiitake, Crab,  
Garnelen, Tobikko  
1,2,3,4,6,8,9,5

14,50€



**Softshell Crab Roll**

Softschell Crab, körniger Senf  
1,2,4,6,10,8,9,5

12,80€



**Teriyaki Chicken Roll**

Teriyaki Chicken und Salatblatt  
1,6,8,5

11,00€



**Ebi Tem-Style**

gebackene Garnelen, Gurke,  
Sweetchili-Mayonnaise  
1,2,3,6,8,9,5

12,50€



**Ebi Fry Thai**

frittierte Garnelen im Teigmantel,  
Curry-Mango-Sauce, Kraussalat,  
1,2,3,6,8,9,5

12,50€



**Fish Kimpa**

Kimuchi, Spinat, Omelette,  
japanische Mayonnaise,  
Gurke, Lachs, Thunfisch  
1,3,4,6,8,9,5

13,80€



**Chicken Kimpa**

Kimuchi, Spinat, Omelette,  
japanische Mayonnaise,  
Gurke, Teriyaki Chicken  
1,3,4,10,8,9,5

12,80€

## California Rolls je 6 Stück



**Baba**  
Lachs, Avocado  
1,4,6,11,8,5

6,30€



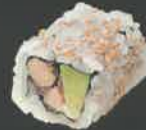
**Salmon Schnittlauch**  
Lachs, Avocado,  
Philadelphia, Schnittlauch  
1,4,6,7,11,8,5

7,20€



**Tuna Baba**  
Tuna, Avocado  
1,4,6,11,8,5

6,80€



**Saba Avocado**  
Gekochte Makrele,  
Avocado,  
japanische Mayonnaise  
1,3,4,6,11,8,5

6,80€



**Shrimps Cocktail**  
Garnelen, Avocado,  
Aurorasauce  
1,2,3,6,11,8,4,5

6,80€



**Mango-tree**  
Garnelen, Koriander,  
Mango, Gurke,  
Sweetchili-Mayonnaise  
1,2,3,6,11,8,4,5

7,80€



**Caprese**  
Marinated Tomato und Mozzarella,  
Rucola mit Röstzwiebeln  
1,6,7,8,5

6,50€



**American**  
Schneekrabbe, Avocado,  
Tobikko und japanische Mayonnaise  
1,2,3,6,8,5

7,80€



**Spicy Teriyaki Chicken**  
gebackenes Hähnchen,  
Gurke und würzig-scharfe Sauce  
1,3,4,6,11,8,4,5

7,30€



**Tropical Chicken**  
gebackenes Hähnchen,  
Mango,  
Philadelphia mit Apfelpüree  
1,4,6,7,11,8,4,5

7,50€



**Cucumber Cheese**  
Philadelphia, Gurke  
1,7,11,8,5

5,20€



**Avocado Cheese**  
Philadelphia, Avocado  
1,7,11,8,5

5,20€



**Goma-ae Roll**  
Spinat goma-ae  
1,6,11,8,5

5,20€

## Nigiri je 1 Stück



**Salmon**  
Lachs 1,4,6,8,5  
3,10€



**Tuna**  
Thunfisch  
1,4,8,8,5  
3,50€



**Hotate**  
Jakobsmuschel  
1,7,8,5  
4,20€



**Hiramasa**  
Yellowtail  
1,4,6,8,5  
3,80€



**Suzuki**  
Loup de mer  
1,4,6,8,5  
3,50€



**Prawn**  
Garnelen  
1,2,6,8,5  
3,10€



**Hokki gai**  
Hokkigaimuschel  
1,2,6,8,5  
3,80€



**Unagi**  
Aal 1,4,6,8,5  
3,80€



**Gunkan Crab**  
Schneekrabbe und  
Japanische  
Trüffelöl-Mayonnaise  
1,2,6,8,5  
5,00€



**Gunkan Ikura**  
Lachs-Kaviar  
1,4,8,8,5  
5,20€



**Avocado**  
Avocado  
1,6,8,5  
3,00€



**Omelette**  
gebratenes  
Ei japanischer Art  
1,3,4,8,4,5  
3,10€

## Mantel-Sushi je 6 Stück



**Caterpillar d'orange**  
Prawn, Hiramasa, Gurke,  
Sweetchili-Mayonnaise im  
Lachs-Avocadomantel  
1,2,3,4,8,4,5

12,50€



**Caterpillar rosso**  
Prawn, Hiramasa, Gurke,  
Sweetchili-Mayonnaise  
im Thunfisch-Avocadomantel  
1,2,3,4,8,4,5

13,50€



**Spicy Green Caterpillar**  
Gurke, Feldsalat,  
Avocado und Kizami-Wasabi  
im Avocadomantel  
1,6,10,8,4,5

10,50€



**Gekko**  
Omelette, Gurke,  
Shiitake im Aal-Avocadomantel  
1,3,4,8,8,4,5

13,50€



**Spicy Carpaccio**  
Rote Zwiebeln,  
Tomaten, Gurke, Minze,  
Koriander im Lachs-Suzukimantel  
1,4,6,8,5

11,80€



**Seafood Rainbow**  
Schneekrabbe, Gurke,  
japanische Mayonnaise im  
Lachs-Thunfisch-Garnelen-Avocadomantel  
1,2,3,4,6,8,5

13,80€



**Mosaic Veggie**  
Gurke, Avocado, Rucola,  
Tomaten,  
rote Zwiebeln im  
Karotten-Gurkenmantel  
1,8,8,5

10,50€



**Sunset**  
Paprika, getrocknete Tomaten,  
Philadelphia im Tomatenmantel  
1,7,8,5

10,80€

# Platte



**Ms.Sake**

3 Stück Califo. Salmon Avocado,  
3 Stück Maki Salmon,  
2 Stück Salmon Nigiri

1,4,6,11,B,5

**9,80€**



**Mini Mix**

3 Stück Califo. Saba Avocado,  
3 Stück Maki Salmon,  
3 Stück Spring Chili Crab

1,2,3,4,6,11,B,5

**9,50€**



**New Era**

6 Stück Califo.Kara-age Chicken,  
je 1 Stück Nigiri Salmon,  
Tuna, Ebi

1,2,4,6,11,B,N,5

**13,00€**



**Original Mix**

6 Stück Califo. Salmon Avocado,  
3 Stück Nigiri Salmon,  
1 Stück Nigiri Thunfisch,  
1 Stück Nigiri Garnele

1,2,4,6,11,B,5

**20,00€**



**Nigiri 10**

je 1 Stück Aburi Salmon,  
Tuna, Hotate, Hokkigai,  
Ebi, Unagi, Hiramasa,  
Suzuki, Omelette,  
2 Stück Salmon

1,2,3,4,6,B,H,5

**25,50€**



**California Lover**

je 6 Stück Califo. Salmon Avocado,  
Ebi Tempura, Caprese

1,2,3,4,6,11,B,H,N,5

**19,00€**



**Veggie Mix**

6 Stück Califo. Caprese,  
6 Stück Maki Sundried Tomato,  
6 Stück Spring Avocado Cheese

1,4,7,8,5

**17,50€**



**1966**

je 6 Stück Califo,  
Salmon Avocado,  
Maki Salmon,  
Maki Thunfisch,  
Maki Gurke

1,4,6,11,B,5

**20,50€**



**Roll Mix**

6 Stück Califo. Saba Avocado,  
6 Stück Spicy Green Caterpillar,  
6 Stück Spring Teriyaki Chicken

1,4,6,10,8,H,5

**23,50€**



**Salmon Lover**

je 6 Stück Califo. Salmon Avocado,  
Maki Salmon, Aburi Salmon Roll,  
Spring Kara-age Salmon

1,4,6,7,8,5

**25,00€**



## Super Lovers

(2 Pers.) 6 Stück Mantel Caterpillar d'orange,  
4 Stück Big WAIS Roll,  
6 Stück Spring Spicy Prawn,  
je 2 Stück Nigiri Salmon,  
Tuna, Ebi  
1,2,3,4,6,B,H,S

48€



## De Luxe

(3-4 Pers.) 6 Stück Mantel Seafood Rainbow,  
4 Stück Big Softshell Crab Roll,  
6 Stück Aburi Salmon Roll,  
6 Stück Spring Chive Hiramasa,  
6 Stück Califo. Shrimps Cocktail,  
je 6 Stück Nigiri Salmon, Tuna, Ebi  
1,2,4,6,7,10,B,H,I,S

78€



## Gourmet Sushi



### The Wagyu-Roll

6 Stück, Feldsalat,  
rote Zwiebeln und Foie Gras  
Terrine im marinated  
Wagyu-Mantel an Rossini Sauce  
1,6,8,5

25,00€



### Wagyu Tartar Gunkan

1 Stück,  
Wagyu Tartar und Porree  
1,6,8,5

8,80€



### Botan Ebi Nigiri

1 Stück, Botan-Shrimp  
1,2,6,8,5

9,80€

### Bluefin Akami Nigiri

1 Stück, Bluefin Akami  
1,4,6,8,5

6,80€



## Aburi (halfgrilled Sushi)



### Aburi Salmon Nigiri

1 Stück grilled Lachs mit Ponzu-Sauce  
1,4,6,8,5

4,10€



### Aburi Salmon Roll

6 Stück grilled Lachs,  
Schnittlauch und Philadelphia  
1,4,6,8,5

12,00€



### Aburi Wagyu Nigiri

1 Stück grilled Wagyu mit Foie Gras Terrine  
1,6,8,5

7,80€



### Aburi Botan Ebi Nigiri

1 Stück grilled Botan-Shrimp  
mit Hummersauce  
1,2,6,8,5

10,80€



### Aburi Otoro Nigiri

1 Stück grilled Bluefin Otoro  
mit Ponzugeseele  
1,4,6,8,5

10,80€

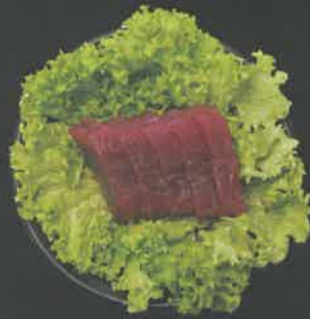
## Sashimi



### Salmon

5 Stück, Lachs  
4

9,50€



### Tuna

5 Stück, Thunfisch  
4

10,50€



### Salmon & Tuna

6 Stück, Lachs, Thunfisch  
4

10,00€



### Sashimi Mix

10 Stück Lachs, Thunfisch,  
Suzuki, Garnelen 2,4

21,50€



### Luxury

15 Stück, Lachs, Thunfisch, Suzuki,  
Garnelen, Jakobsmuschel,  
Hokkigaimuschel, Seeigel,  
Lachs-Kaviar  
1,2,4,6,8,5

35,00€

---

**FISCH-und FLEISCHSPEZIALITÄTEN 肉類、鮮魚の焼き物(mit Reis)**  
**NUDEL-und REISGERICHTE 御飯と麺物**

---

<b>Frische Lachsfilets</b> サーモンの照り焼き 1,4,6,B,S	12,80€
<b>Black Cod Saikyo-Miso</b> 銀鱈の西京味噌焼き 1,4,6,B,S	18,50€
<b>Sukiyaki (Rindfleisch in Sukiyaki Sauce )</b> すき焼き 1,6,B,S	13,80€
<b>Wagyu-Beef-Steak (120g)</b> 和牛のステーキ自家製トリュフソース(120g) 1,6,B,S	42,00€
<b>Ebi-Tem-Don (3 St. Garnelen- und Saisongemüse-Tempura auf Reis)</b> 海老天丼 1,2,4,6,B,S	17,50€
<b>Veggie-Tem-Don (Gemüse-Tempura auf Reis)</b> かき揚げ丼 1,4,6,B,S	11,50€
<b>Miso-Katsu-Don (frittiertes Schweinefleisch auf Reis)</b> 味噌かつ丼 1,6,B,S	14,80€
<b>Teriyaki-Don (gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki Sauce auf Reis)</b> 照り焼き丼 1,6,B,S	12,80€
<b>Curry Reis (Hühnerfleisch mit japan. Curry-Sauce auf Reis)</b> カレーライス 1,6,B,M,S	11,80€
<b>Una Don (Aal mit Aal Sauce auf Reis)</b> うな丼 1,4,6,B,S	26,50€
<b>Tempura Udon oder Soba (Garnelen-Tempura)</b> 海老天婦羅うどん 又は そば 1,2,4,6,B,S	15,50€
<b>Veggie Udon oder Soba (Gemüse-Tempura)</b> かき揚げうどん 1,4,6,B,S	11,50€
<b>Tonkotsu-Miso Ramen (Schweinefleisch und Ei auf Ramen-Nudeln)</b> 豚骨味噌ラーメン 1,6,8,M,S	14,80€

---

**DESSERT デザート各種**

---

<b>Vanille-Eis ,2 Kugeln</b> バニラアイス 1,7,B,S	4,20€
<b>Japan. Green Tea-Eis ,2 Kugeln</b> 抹茶アイス 7,B,H	4,50€
<b>Jap. Green Tea roll cake (glutenfrei)</b> 抹茶ロールケーキ 7,B	6,80€
<b>Mi cuit chocolat</b> ガトーショコラ 1,7,B,H	6,20€
<b>Mochi -Eis 2 Stück (Strawberry Cheesecake, Black Sesame, Mango Cheesecake oder Green Tea-Geschmack)</b> もちアイス 1,6,7,B,N,H	5,50€
<b>Assorted Dessert</b> デザート盛り合わせ 1,5,7,B,H	14,50€

## Alkoholfreie Getränke

Japanische Calpico Original /Sparkling	0,3l	3,80€		
Arizona Original Green Tea/Pomegranate/WhiteTea blueberry	Flasche 0,5l	5,20€		
Coca Cola	Flasche 0,33l	2,90€	0,4l	3,20€
Coca Cola light/Zero	Flasche 0,33l	2,90€		
Fanta	Flasche 0,33l	2,90€		
Zitronenlimonade	0,2l	2,30€	0,4l	3,20€
Cola Mix	0,2l	2,30€	0,4l	3,20€
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	Flasche 0,2l	3,10€		
Adelholzener Classic / Naturell	0,25l	2,50€	0,75l	5,70€

## Biere

Tegernseer Hell	0,5l	3,60 €	0,3l	2,40 €
Radler	0,5l	3,20 €	0,3l	2,30 €
Hopf Weißbier /Hopf Leichtes Weißbier/Hopf Alkoholfreies Weißbier	0,5l	3,80 €		

## Japanische Biere

Asahi Super dry, 5,2 alc.	Flasche 0,33l	4,20 €
Kirin Ichiban, 5,0 alc.	Flasche 0,33l	4,20 €

## Säfte

Wolfra Apfelsaft naturtrüb / schw. Johannisnektar / Rhabarbernektar / Mangosaft / Maracujanektar	0,2l	2,80 €	0,4l	5,20 €
Alle Saftschorlen	0,2l	2,40 €	0,4l	4,70 €

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,50€	Espresso Macchiato	2,40€
Espresso	2,10€	Cappuccino	2,60€
Doppelter Espresso	3,60€	Latte Macchiato	3,10€

## Rotweine

**Bordeaux Supérieur, Château du Bois Chantant –Bordeaux–**  
Sehr schönes, dunkles Rot, aromatisch-fruchtig, rund und fleischig, elegant und schmackhaft.

0,2l 6,50€ Flasche 0,75l 18,90€

**La Vendimia Rioja, Alvaro Palacio – Rioja DOCa–**

Dunkles Kirschrot, ausdrucksstarkes Bouquet offenbart viel Frucht, rote Beeren, Waldbeeren und herrliche Barriquenoten. Kraftvoll und saftig.

0,2l 6,90€ Flasche 0,75l 20,90€

**Camins del Priorat, Alvaro Palacio – Priorat DOCa –**

Dominanz der Heidelbeeren und dezenter Himbeeren mit samtseidiger Struktur, allerfeinste Tannine. Herrliche Säure mit leicht süßlicher Würze.

Flasche 0,75l 42,00€

## Weißweine

**Chablis, La Larme d'or – Burgund –**

Helles Gelb, das Bouquet aus weißen Blüten, Apfel, Kiwi. Geradlinig, brillant und frisch.

0,2l 9,50 € Flasche 0,75l 29,50 €

**Grüner Veltliner, Weingut Huber Strass –Kamptal –**

Klares Grüngelb, zart im Duft nach gelbem Apfel und frischen Cassis. Saftig rund, schöne Fruchtsäure. Feingliedriger Abgang.

0,2l 5,80€ Flasche 0,75l 17,90€

**Entre Deux Mers, Les Hauts de Sainte Marie – Bordeaux –**

Grün-grasige Ausprägung. Stachelbeere, Holunder, ein Hauch Heu und Gras.Charmant, schmiegsam.

0,2l 6,50€ Flasche 0,75l 18,90€

**Pouilly-Fumé, De Ladoucette – Loire –**

Ein faszinierend komplexes Bouquet mit Noten von Stachelbeeren, rotem Pfirsich, Limone, Honig, Cassis und Lavendel. Dichte, komplexe Struktur, mundfüllend, ausdrucksstark, voller Finesse und Eleganz.

Flasche 0,75l 68,00€

## Japanische Whiskeys

### HIBIKI JAPANESE HARMONY



DER HIBIKI JAPANESE HARMONY ERWEITERT 2015 DAS SORTIMENT DER HIBIKI REIHE AUS DEM HAUS SUNTORY. DER HIBIKI HARMONY IST EIN BLENDED MALT AUS VERSCHIEDENEN ABFÜLLUNGEN DES KONZERNS. DAZU GEHÖREN DER CHITA GRAIN WHISKY, YAMAZAKI UND HAKUSHU. DER EINDRUCK VON JAPANISCHER MIZUNARA-EICHE SCHLÄGT SICH MIT REIFEN BANANEN UND KOKOS NIEDER.

AROMA: BLUMIGE NOTEN MIT ANKLÄNGEN JAPANISCHER ORANGE UND SANDELHOLZ

GESCHMACK: FRUCHTIG MIT ORANGENSCHALEN UND EINER SCHMACKHAFTEN HONIGSÜSSE

ABGANG: SUBTILER UND ZARTER LANGANHALTENDER ABGANG MIT EINER SPUR MIZUNARA (JAPANISCHER EICHE)

Produzent: Suntory Liquors Limited

Alkoholgehalt: 43% vol.

### AUSZEICHNUNGEN

Double Gold bei der San Francisco World Spirits Competition SFWSC 2016

Silber der International Spirits Challenge 2016

Silber der International Spirits Challenge 2015

Hibiki Harmony, blended, 43%

2 cl 4,70 €

4 cl 8,90 €

Flasche 0,7 l 136,00 €

### NIKKA YOICHI SINGLE MALT



DIESER SINGLE MALT ERINNERT DEN WHISKY-GENIESSER ZU BEGINN AN DIE SCHOTTISCHEN INSELN. FEINER RAUCH, EIN HAUCH VON TORF UND SALZIGKEIT STEIGEN IN DIE NASE. NÜSSE UND BIRNENNOTEN FOLGEN. YOICHI SINGLE MALT LAGERT IN BOURBON-, SCHERRY- UND NEUEN EICHENFÄSSERN.

Produzent: The Nikka Whisky

Distilling Co. Ltd

Alkoholgehalt: 45% vol.

Yoichi, Single malt, 45%

2 cl 5,20 €

4 cl 9,30 €

Flasche 0,7 l 148,00 €

### THE YAMAZAKI 12 JAHRE



DIESER SINGLE MALT WHISKY REIFTE IN DREI UNTERSCHIEDLICHEN EICHENFÄSSERN: AMERIKANISCH, SPANISCH UND JAPANISCH.

DAS MACHT DIE WHISKYS AUS DER SUNTORY-BRENNEREI UNVERWECHSELBAR. DAS TAL DES YAMAZAKI AM BERG TENNOZAN AUF DER INSEL HONSHU WAR 1923 DIE GEBURTSSTÄTTE DES JAPANISCHEN WHISKYS.

AROMA: PFIRSICHE, ANANAS UND GRAPEFRUIT SOWIE NELKEN, VANILLE UND JAPANISCHE EICHE.

GESCHMACK: MILD MIT NOTEN VON KOKOSNUSS, CRANBERRY UND BUTTER.

ABGANG: LANG ANHALTEND, SÜSS MIT INGWER UND ZIMT.

Produzent: Suntory Liquors Limited

Alkoholgehalt: 43% vol.

### AUSZEICHNUNGEN

Gold bei der San Francisco World Spirit Competition SFWSC 2014

Double Gold bei der San Francisco World Spirit Competition SFWSC 2013

Gold "Best in Class" bei der International Wine & Spirit Competition IWSC 2011

Gold bei der International Spirit Challenge ISC 2010

Yamazaki, Single malt, 12 years, 43%

2 cl 8,50 €

4 cl 16,30 €

Flasche 0,7 l 249,00 €

### NIKKA 12YO



DER NIKKA 12 IST DER PRESTIGE-BLEND DER MARKE NIKKA. ER VEREINT JAPANISCHE TRADITION MIT MODERNE; 70% MALT UND 30% GRAIN; MIYAGIKYO UND YOICHI; ALTER UND BLEND-KUNST; TROCKENE SINGLE MALT-NOTEN MIT DER BESONDEREN FINESSE VON NIKKA. GESCHMACKLICH FALLEN DIE FEINEN EICHEN- UND PFEFFERNOTEN DER NEUEN FÄSSER SOWIE DIE MALZIGEN NOTEN DES GETREIDES AUF. ZUDEM WÜRZIGE, KANDIERTE FRUCHTNOTEN DES SHERRY FINISH. PERFEKT!

Produzent: The Nikka Whisky

Distilling Co. Ltd

Alkoholgehalt: 43% vol.

The Nikka, Premium blended, 12 years, 43%

2 cl 7,60 €

4 cl 14,50 €

Flasche 0,7 l 223,00 €

## Japanische Sakes - kalt serviert-

<b>Ozeki</b> (Poliergrad 70%, trocken, scharf)	0,1 l 6,50 €	0,2 l 12,50 €
<b>Kubota, Junmai Daiginjou</b> (50% poliert, süßlich, fruchtig)	0,1 l 9,00 €	0,2 l 16,60 €
<b>Dassai Eu 45, Junmai Daiginjou</b> (45% poliert, süß, fruchtig)	0,1 l 10,00 €	0,2 l 18,50 €
<b>Kuheiji eau de desir, Junmai Daiginjou</b> (Poliergrad 50%, leichte Säure, schlank und elegant)	0,1 l 12,00 €	0,2 l 22,50 €
<b>Hakkaisan Tokubetsujunmai</b> (Poliergrad 50%, reichhaltig und elegant)	0,1 l 8,00 €	0,2 l 15,50 €
<b>Kirinzan Junmaiginjou</b> (Poliergrad 58%, sanft nach Gino-Weihrauch)	0,1 l 7,50 €	0,2 l 14,50 €
<b>Sparkling Mio</b>	Flasche	0,3 l 14,00 €
<b>Warmer Sake</b>	0,1 l 6,80 €	0,2 l 12,80 €

---

## Legende Zusatzstoffe & Allergene

---

### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen:

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

### LWIV Allergene:

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

### Zusatzstoffe:

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