

APERITIF			
Prosecco	0,1l	4,00 €	
Prosecco auf Eis	0,2l	8,00 €	
Champagner Boizel	0,1l	9,00 €	
Velvet Heart Prosecco mit Heidelbeerlikör	0,1l	5,00 €	
Ennovation Rohrzucker, Sagatiba, Maracuja- und Ananassaft	0,1l	4,50 €	

SOFTS			
Apollinaris Selection, Silence	0,25l 0,75l	2,60 € 6,10 €	
Pepsi ^{1,2} & Pepsi Light ^{1,2}	0,2l	2,70 €	
Mirinda ¹ & Seven Up	0,2l	2,70 €	
Bionade	0,33l	3,50 €	
Schweppes Bitter Lemon ³ , Soda Water, Ginger Ale, Indian Tonic ³	0,2l	2,70 €	
Apfel-/Orangensaft weitere Säfte auf Anfrage	0,2l	2,70 €	

BIER VOM FASS			
Astra Urtyp	0,3l	2,70 €	
Erdinger Hefeweizen Heli	0,5l	3,80 €	
Duckstein	0,3l	2,90 €	
Alster	0,3l	2,70 €	

BIER AUS DER FLASCHE			
Holsten Alkoholfrei	0,33l	2,90 €	
Holsten Pilsener	0,33l	3,50 €	
Carlsberg Beer	0,33l	3,50 €	
Erdinger Weizenbiere			
Hefeweizen Dunkel	0,5l	3,80 €	
Kristallweizen	0,5l	3,80 €	
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,50 €	

KAFFEE			
Café Crème		2,40 €	
Espresso		2,20 €	
Doppelter Espresso		4,00 €	
Cappuccino		2,80 €	
Latte macchiato		3,50 €	
Milchkaffee		3,20 €	

PURE TEA			
Masala Chai		3,50 €	
Grüner Tee mit Lemonmyrte		3,50 €	
Pfefferminz		3,50 €	
Darjeeling		3,50 €	

DIGESTIF			
Bitter			
Ramazotti	5cl	6,00 €	
Averna	5cl	6,00 €	
Brandy			
Carlos 1	2cl	4,00 €	

Cognac			
Hennessy VSOP	2cl	4,00 €	
Hennessy XO	2cl	5,00 €	

Grappa			
Grappa di Chardonnay	4cl	8,00 €	
Grappa Sarpa di Poli	4cl	12,00 €	
Eau de vie			
Zwetschge	2cl	4,00 €	
Williams	2cl	4,00 €	
Framboise	2cl	4,00 €	
Marille	2cl	4,00 €	
			weitere Digestifs auf Anfrage

OFFENE WEINE			
„Jedentag“ weiß Franz-Keller-Weingut Schwarzer Adler, Baden leichter mineralischer Geschmack	0,2l	5,50 €	
Bianco Salento Weingut Di San Marzano fruchtig, eleganter Weißwein	0,2l	5,50 €	
Chardonnay Astica Argentinien, Trapiche fruchtig-feine Aromen von Äpfeln	0,2l	4,50 €	
Sake japanischer Reiswein	0,2l	4,50 €	
Montepulciano Farnese Abruzzen fruchtig und gut strukturiert	0,2l	6,00 €	
Cabernet Sauvignon Astica Argentinien, Trapiche vollmundig, Aromen von roten Beeren	0,2l	4,50 €	

SEKT & CHAMPAGNER			
Prosecco	0,75l	24,00 €	
Boizel Brut Réserve	0,75l	65,00 €	
Taittinger	0,75l	70,00 €	
Veuve Clicquot	0,75l	70,00 €	

LONGDRINKS			
Campari Orange/Soda	0,2l	7,70 €	
Basisspirituose mit Softdrink	4cl	8,70 €	
Wodka Red Bull	0,2l	9,50 €	

SOUP			
Coco ´n Crisp scharfe Thai-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele		7,50 €	
Kapuziner Kürbiscremesuppe mit Räucherspeckschaum		6,50 €	
Gans anders Essenz von der Gans mit Orangen-Quark-Nockerln		7,50 €	
Flotter Dreier alle Suppen zum Probieren		7,90 €	

SUSHI			
California Rolls Inside-out-Roll, 4 Stück mit Flusskrebs, Gurke und Avocado		4,50 €	
mit gebackener Knuspergarnele		4,50 €	
mit Lachs und Avocado		4,50 €	
mit Sesame Seed Tuna und Frühlingszwiebel		4,50 €	
mit Räucheraal und Cocktailsauce		4,50 €	
mit Wildschinken, Preiselbeer-Frischkäse und Birne		4,50 €	

Maki Rolls Reisrolle in Seetangpapier, 4 Stück mit Lachs		3,50 €	
mit Thunfisch		3,50 €	
mit pikantem Thunfischtartar und Lauchzwiebeln		3,50 €	
mit Gurke		3,50 €	
mit japanisch eingelegtem Rettich		3,50 €	

Sushipralinen Reispralinen mit verschiedenen Toppings, 2 Stück mit frischer Lachscreme und Honig-Senf-Sauce		5,50 €	
mit gebratener Jakobsmuschel		5,50 €	
mit Thunfisch und Balsamicokugel		5,50 €	
mit gebratener Riesengarnele		5,50 €	
mit geräucherter Entenbrust und Orangencfinit		5,50 €	
mit roter Paprika und Basilikumcreme		5,50 €	
mit Gänsestopfleber und Sauternesfolie		5,50 €	

Master’s Sushi Pralinenvariation Alle Sorten mit Sashimirosen		19,50 €	
---	--	---------	--

DIPS ´N STIX SUSHIPLATTEN			
Basic Sushivariation zum Kennenlernen		14,50 €	
Boshido Sushi & More		17,50 €	
Tokio Hotel Asia-Trip 4 Two		35,00 €	

MANDU GEDÄMPFT [KOREANISCHE RAVIOLI]			
Garnelen Mandu Riesengarnelen mit Pak Choi		5,50 €	
Asia Chicken Mandu Pikant gewürztes Hähnchenfleisch mit Koriander		4,50 €	
Vegi Mandu Hokaido-Kürbis mit Zitronengras-Chili-Füllung		4,90 €	

STIX			
Yakitori Stix von der Maispoularde Gebratene Poulardenspieße mit Ingwer-Knoblauch-Marinade		5,50 €	
Satee Stix vom Lamm Lammrückenspieße vom Grill mit Erdnuss-Chili-Sauce		6,50 €	
Vegi-Stix Steckrübenspieß auf getrüffeltem Kartoffelpüree		4,90 €	

ASIAFOOD			
Wok-King Garnelen mit Senfkohl und Gemüse in roter Currysauce		5,90 €	
Teriyaki Chicken Süß-saurer Geflügelwok mit Sojasprossen		5,50 €	
Noodel’s Soba-Nudeln gekocht in Reiswein mit Scampi und Gemüse		6,50 €	
Red Duck Entenbrust aus dem Wok mit Ingwer-Rotkohl		7,90 €	

DIM SUM GEBACKEN			
Garnelen Roll Garnelen im Frühlingsrollenteig		6,50 €	
Sleepy Duck Saftiges Entenfleisch im Schlafrock mit Pflaumen-Zimt-Sauce		4,90 €	

Chicken Basil Bags Knusprig gebackene Geflügeltaschen mit Thaibasilikum		4,50 €	
---	--	--------	--

Triaden-Samosas mit Kartoffeln, Erbsen, Kräutern und rotem Curry		3,90 €	
--	--	--------	--

Gänserolle Frühlingsrolle mit Gänsefleisch gefüllt		6,50 €	
--	--	--------	--

OKZIDENT			
Breznreh Brezelknödelcarpaccio mit Rehrücken und Rotweinschalotten		10,50 €	

Ceasar Salad Classic Römersalatherzen mit Croûtons und Parmesan		5,50 €	
---	--	--------	--

Hot Carpaccio Rinderfilet auf Rucolasalat mit Parmesan überbacken		8,50 €	
---	--	--------	--

Lamm-Borghini Lammfilet auf Feigenrisotto mit Walnuss-Sauce		8,50 €	
---	--	--------	--

Hiatamadl Ziegenkäse mit Limonenthymian und Knoblauch gebacken		6,50 €	
--	--	--------	--

Birnen Bohnen Speck Kalbsfilet im Speckmantel auf Bohnen-Birnen-Gemüse		10,50 €	
--	--	---------	--

Labskaus mal anders Entenlabskaus mit Wachtelspiegelei		10,50 €	
--	--	---------	--

Jil Zander Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Hummersauce		7,50 €	
---	--	--------	--

EXPERIMENTELLES AUS DER MOLEKULARKÜCHE			
Lollipop Weiße Schokolade mit Trüffel		2,50 €	
Vanilla Sky Ragout von der Gänsebrust mit Kartoffel-Vanille-Espuma und Balsamicojus		8,50 €	
Maniok Chips Gebratene Steinpilze mit Steinpilzluft und Maniokchips		6,50 €	
Shoko Kalbsfilet-Thunfisch-Spieße mit Quitten-Espuma		10,50 €	

BROT			
Gallega Baguette aus Galizien, Spanien		2,00 €	
Roggen Baguette		2,00 €	

DIPS			
Ziegenfrischkäse mit Rosmarinhonig und Walnüssen		2,00 €	
Chili-Kräuter-Dip		2,00 €	
Gänseschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln		2,00 €	

DIPS ´N STIX DINNER			
bereits ab 2 Personen, bis 21.00 Uhr, Preise pro Person			
Dips		27,50 €	
Stix		33,00 €	

DESSERTS			
Mousse D Weiße Spekulatius-Mousse		3,50 €	
Austrians Best Kaiserschmarrn mit lauwarmen Rumzwetschgen und Vanillesauce		6,50 €	
Frucht-Appel Bratapfelcarpaccio mit Schmandeis		7,50 €	
Sweet, Soft & Lacy Portweifeigen mit Mascarpone gratiniert, dazu Walnusseis		7,50 €	
Dips ´n Stix Dessertvariation		10,50 €	

WEISSWEIN	0,75l		ROTWEIN	0,75l
Deutschland			Italien	
Weingut Castell	19,00 €		Araldica Winzervereinigung Piemonte Barbera d’Piemonte	22,00 €

Kugelspiel Silvaner, trocken Mineralische Art, feine Stachelbeere, passt gut zu asiatischen Gerichten.			Rubinrote Robe mit granatrotem Schimmer, intensives Bouquet nach Pflaume mit würzigen Noten und einem köstlichen Finale.	
--	--	--	---	--

Weingut Eugen Schönhals Rivaner Biowein, Rheinhessen	17,00 €		Feudi di San Marzano Primitivo Puglia, Salento, Apulien	15,00 €
---	---------	--	--	---------

Der wohl interessanteste Wein zu Sushi. Fruchtige Noten mit zartem Schmelz.			Dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensive Aromen von Pflaume und Kirsche. Würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille. Voller Körper, balanciert, kräftig. Ein mittelschwerer Wein mit einem weichen und lang anhaltenden Abgang.	
---	--	--	--	--

Weingut Anthony R. Hammond Garage # 6, Rheingau Glänzende strohgelbe Farbe, Reiches Aroma mit Geschmacksnuancen von reifen Früchten. Weicher Allrounder mit Frische und Spritzigkeit.	19,00 €		Spanien	
Weingut Schwarzer Adler Oberbergener Bassgeige ObA Kraft- und ausdrucksvoller Wein mit eleganter Nase.	28,00 €		Bodegas Baron De Ley Baron De Ley Reserva, Rioja Im Barrique ausgebaut, mit herzhaften Aromen von Brombeere und schwarzer Kirsche. Dieser Wein ist wie das Alter, er entfaltet sich nach und nach.	33,00 €

Österreich			Hacienda Grimon Tinto, Lagunilla, Rioja Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Durch sein vielschichtiges Aroma von dunklen Beeren besticht dieser wunderbar weiche Tinto.	22,50 €
Weingut Pollerhof Grüner Veltliner „Frau Mayer“, limitiert	28,00 €		Frankreich	
Würzig, exotische Anklänge, dicht und cremig, tolle Länge. Zitrus- und Pfirsich-Aromen.			Château Castera Cru Bourgeois Médoc, Bordeaux Herzhafte Aromen von Brombeere und schwarzer Kirsche.	26,50 €

Weingut Pollerhof Gelber Muskateller, Ried Marktweg frische Hollerblütenaromen, sehr ausdrucksstark, klare Frucht.	24,50 €		Italien	
--	---------	--	----------------	--

Teresa Raiz Pinot Grigio, Friaul Satte Frucht, langer Abgang.	26,00 €		M. Chapoutier Crozes-Hermitage, Les Meysonniers Körperreich, mit kräftiger Struktur und Harmonie.	28,00 €
---	---------	--	---	---------

Frankreich			Kalifornien	
Aimery-Sieur d’Arques Chardonnay, Languedoc-Roussillon Aromen nach Bananen, Grapefruit, kräftig, mit vielen Facetten.	18,00 €		Bonny Doon Heart of Darkness, Santa Cruz Ein Geschmackserlebnis, auf das der Gaumen gewartet hat - ausgefallener geht es kaum. Geruch nach Zedernholz und Balsamico. Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tannat, wie eine dunkle Seitenstraße.	57,00 €

Domaine Thomas & Fils Sancerre, Loire Ein klassischer Sancerre, wie er im Buche steht. Frisch, aromatisch, mit Aromen von Stachelbeere und Heu.	28,50 €		Südafrika	
---	---------	--	------------------	--

Südafrika			Südafrika	
Excelsior Estate de Wetsberg, Robertson Sauvignon Blanc Explodierende Frucht und frische Säure harmonisieren perfekt.	22,00 €		Excelsior Estate de Wetsberg, Robertson Cabernet Sauvignon Weich, kräftige Kirschrucht, viel Vanille und zarte Tabaknoten.	26,50 €

Buitenverwachting Sauvignon Blanc Coastal Ein Sauvignon Blanc, wie man ihn gerne trinkt. Frisches Aroma von Zitrusfrüchten, ein wunderbar lebendiger Wein.	22,00 €		Laibach Vineyards Old Bush Vine, Stellenbosch Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cinsaut und Pinotage. Rubinrot mit Noten von Brombeere, Johannisbeere und einem Touch Trüffel.	37,00 €
--	---------	--	--	---------

Australien			Australien	
D’Arenberg Stump Jump White, McLaren Vale Eine genial-verrückte Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Marsanne.	26,50 €		Echidna Shiraz/Merlot Cuvée, Riverina, New South Wales Ein ausbalancierter Wein mit herrlicher Frucht, die den Geschmack beherrscht.	24,50 €

Neuseeland			Barking Owl Shiraz , Jarrahdale, Western Australia Entfaltet eine verblüffende Aromenfülle aus verschiedenen Gewürzen, dunklen Pflaumen und roten Beerenfrüchten, verbunden mit einer erdigen Vielschichtigkeit.	36,00 €
-------------------	--	--	--	---------

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und MwSt.				11/08
--	--	--	--	-------