

THE CREATIVE LAB

NEUE KREATIONEN AB MAI 2024

CL 1

SELFMADE SUMMER ROLLS

SELBER ROLLEN MACHT GLÜCKLICH

Als Basis servieren wir Reispapier, Reispnudeln, Salat, Kräuter, Sojasprossen, Gurken, Schalotten, Erdnüsse und Dips.

Empfohlen für 2 Personen

Sate Huhn 21

Vegi 18

CL 2

SALMON TATAR

TATARRING MIT DREI SCHICHTEN

Reis, Avocado, gehackter und gegrillter Lachs, Tobiko, Nori, Trüffelmayonaise und Chili Sauce

14,9

CL 3

COLD RAMEN

erfrischend mit Gurken Gazpacho

15

CL 4

TORI KATSU

EIN JAPANISCHES KULTGERICHT

Hähnchenschnitzel japanischer Art, paniert, mit Currymayonaise, Coleslaw, Teriyakisoße und Reis

18

CL 5

SOMMER BOWL

Reis, Avocado, Salsa Roja, Salat, Kimchi, Kresse, Sesam, Yuzu und Teriyakisoße

mit frittierten Süßkartoffeln oder frittiertem Lachs

15

GENUSSANGEBOT

THE HAPPY SUMMER SET

GLÜCK FÜR ZWEI PERSONEN:
VEGI SUMMER ROLLS ZUM SELBER ROLLEN
UND ZWEI TORI KATSU

NUR 45 €

STATT 54 €

VORSPESIEN

Snacks

V1 Edamame	
Classic 	6
Spicy  	7
V2 Gyoza (5 Stk. / frittiert)	
Gemüse 	5
Garnelen	6
V3 Summer Rolls (2 Stk. / kalt)	7
Reispapierrollen gefüllt mit Sate mariniertem Huhn, Reisnudeln, Salatgemüse, Koriander mit Fischsaucen Dip mit eingelegtem Gemüse oder Erdnussauce	
V4 Spring Rolls (2 Stk. / frittiert)	8
Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse Rinderhackfleisch & Garnelen (Fischsaucen Dip mit eingelegtem Gemüse)	
Vegan (Orangen Mayo Dip)	
CL11 Snacks to Share	26
Platte mit unseren hausgemachten Vorspeisen 1 Port. Avocado Pommes 2 Stk. Spring Rolls 2 Stk. Hühnerspieße 2 Stk. Summer Rolls	









Suppen

V5 Miso Suppe 	6
Dashibrühe, Miso Tofu, Shiitake Pilze Seetang, Lauch	
V6 Tom Kha Gai Suppe	7
Kokosmilch Hühnerfleisch Tomaten, Karotten, Champignons, Spitzpaprika Koriander, Lauch	
V7 Canh Chua Saigon	9
Leicht süß-saure Suppe eine geschälte Black Tiger Garnele, Fischwürfel Tomaten, Ananas, Okraschoten, Sojasprossen Kräuter, Lauch	

Spieße

V11 Yaki-Aspura    Spargel	5
V12 YakiTori Hühnerspieß  	7
V13 YakiSate Hühnerspieß  	7
V14 Jakobsmuschelspieß  	9

Salate

V15 Kimchi 	5
Sauer-scharf eingelegter Chinakohl Sesam	
V16 Seetang Salat 	7
Japanischer Seealgensalat Sesam	
V17 Mango Salat	9
Mango Streifen Sate marinierte Hühnerstreifen Wildkräutersalat Fischsaucen-Limette-Dressing Erdnüsse Koriander	
V18 Seafood Salad   	
Frischer Wildkräutersalat Rucola Fisch Rousong	
Lachs & Thunfisch (gegrillt)	10
Garnelen (mit Reisflocken frittiert)	11
Mix	10
V19 Avo Heaven   	8
Frischer Wildkräutersalat Tomaten Salsa Roja frittierte Avocadowürfel	

NEW STYLE SASHIMI

X1 Spicy Dice ●●🔥

Fisch- und Avocadowürfel | Wildsalat

Lachs 16

Thunfisch 18

X2 Tuna Tataki 🔥

Leicht scharf angebratenes Fish-Steak | Wildsalat |
grüner Spargel | Fisch-Rousong

18

X3 Spicy Scallop ●🔥

Salat und Avocado | Jakobsmuschel | Schnittlauch

21

X4 Carpaccio

mit „Papa Mame Sexy Soja“-Sauce | Lachs |
Thunfisch | Kingfisch | Meersalz | Pfeffer

17

X5 Lemon Sashimi 🔥

Lachs, Thunfisch, Kingfisch, Jakobsmuschel |
Masago | Limetten- Chili- Kräuter- Sauce

21

X6 Lachs Sashimi

3 Stk. 8 / 6 Stk. 15

X7 Thunfisch Sashimi

3 Stk. 12 / 6 Stk. 21

X8 Sashimi Mix

Lachs, Thunfisch, Kingfisch,
Garnele, Jakobsmuschel

24

FLAMBIERTE SUSHI

F1 Green Salmon ●●

Innen: fritt. Garnele, Cream Cheese, Spargel, Gurke
Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs und
Thunfisch

4 Stk. 10 / 8 Stk. 17

F2 I love CÔDUNG ●●

Innen: Lauch & Paprika frittiert, Cream Cheese, Gurke
Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs

4 Stk. 8 / 8 Stk. 15

F3 Let it burn ●●

Innen: Rucola, Spargel, Cream Cheese, Avocado
Außen: umwickelt mit flambiertem Thunfisch

4 Stk. 9 / 8 Stk. 16

F4 White Dragon ●●

Innen: frittierter Spargel, Cream Cheese, Gurke
Außen: umwickelt mit flambiertem Kingfisch

4 Stk. 9 / 8 Stk. 16

F5 Flamed Pearl Roll ●●

Innen: frittierter Spargel, Cream Cheese, Gurke
Außen: Jakobsmuschel, Rousong

4 Stk. 12 / 8 Stk. 21

F6 Ebi Chigyo ●

Innen: frittierte Garnele, Gurke, Cream Cheese
Außen: umwickelt mit Avocado

Topping: Kaviar-Creme, Kaviar-Eier

4 Stk. 10 / 8 Stk. 17

F7 Salmon Chigyo ●

Innen: frittierter Lachs, Gurke,
Cream Cheese

Außen: umwickelt mit Avocado
Topping: Kaviar-Creme, Kaviar-Eier

4 Stk. 10 / 8 Stk. 17

SASHIMI SIND SCHEIBEN VON
ROHEM, HOCHWERTIGEM FISCH
ODER MEERESFRÜCHTEN, PUR
UND ZART GESCHNITTEN,
OHNE REIS. UNSERE NEW STYLE
SASHIMI HABEN EINE SPEZIELLE
SCHNITT- UND ZUBEREITUNGSART.

SPECIAL ROLLS

S1 CÔDUNG ROLL ●

Innen: frittierte Garnele, Cream Cheese, Gurke, Lauch
Außen: umwickelt mit gegrilltem Aal

4 Stk. 10 / 8 Stk. 16

S2 RAINBOW ROLL ●

Innen: gehackte Garnele, jap. Mayonnaise, Avocado
Außen: umwickelt mit 4 verschiedenen Fischarten

4 Stk. 10 / 8 Stk. 16

S3 TEMPURA ROLL ●

Innen: frittierte Garnele, Rucola, Cream Cheese, Gurke
Außen: umwickelt mit Fischrogen (auf Wunsch: Sesam)

4 Stk. 8 / 8 Stk. 13

S4 NGOC ANH ROLL ●

Innen: gegrillte Lachshaut, Flusssaal, Rucola, Gurke, Cream Cheese

Außen: umwickelt mit Lachs

4 Stk. 8 / 8 Stk. 13

S5 MOON RIVER ●

Innen: frittierter Lauch, Rucola, Gurke, Cream Cheese
Außen: umwickelt mit Lachs

4 Stk. 8 / 8 Stk. 13

S6 SPICY ONION ●🔥

Innen: Thunfisch, Gurke
Außen: umwickelt mit Lauch

4 Stk. 10 / 8 Stk. 16

S7 BLACK TIGER ROLL ●●

Innen: Räucherlachs, Cream Cheese, Spargel, Gurke
Außen: umwickelt mit gekochten Garnelen

4 Stk. 9 / 8 Stk. 15

S8 LONG CHICKEN ROLL ●

Innen: Frit. Hähnchen, Cream Cheese, Gurke, Avocado
Außen: Sesam und Röstzwiebel

4 Stk. 8 / 8 Stk. 13

S9 SWEET LOVE ●●🌿vegi

Innen: Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Cream Cheese

Außen: umwickelt mit Bio-Süßeistreifen

4 Stk. 8 / 8 Stk. 13

S10 AVO COCO ●●🌿vegi

Innen: Mango, Gurke, Bio-Süßei, Cream Cheese
Außen: umwickelt mit Avocado

4 Stk. 8 / 8 Stk. 13

S11 SHI'SO NICE ●●🌿vegi

Innen: frittierte Avocado, Gurke, Cream Cheese
Außen: Shisoblatt

4 Stk. 8 / 8 Stk. 13

FRITTIERTE SUSHI-ROLLEN

CLASSIC

8 Stk.

S13 Sake Roll ●●

Lachs, Avocado, Cream Cheese

11

S14 Ebi Spezial Roll ●●

Gehackte Garnele, jap. Mayonnaise, Avocado

11

S15 Spicy Tuna Roll ●🔥

Thunfisch, Chili Sauce, Lauch

12

S16 Spicy Hama Roll ●🔥

Kingfisch, Chili Sauce, Lauch

12

LARGE

6 Stk.

S17 Dream Roll ●●

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Cream Cheese

13

S18 Osaka Roll ●

Gehackte Garnele, Avocado, jap. Mayo, Gurke | getoppt mit Kaviar Creme

15

S19 Tower Roll ●🔥

Frittierte Garnele, Masago, Cream Cheese, Gurke, Avocado | Chili-Mayo

13

S20 Vegi Roll ●●🌿vegi

Avocado, Gurke, Cream Cheese, eingelegter Kürbis

12

GREEN

6 Stk.

Füllung ohne Reis; frittiert mit grünen Reisflocken

S21 Sake Crunch ●●

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Cream Cheese

14

S22 Ebi Spezial Crunch ●●

Gehackte Garnele, jap. Mayo, Avocado, Gurke | getoppt mit Kaviar Creme

16

S23 Green Hulk Roll ●●🌿vegi

Innen: Avocado, Gurke, Cream Cheese, Spargel; On Top: Wakame Salat

13

NIGIRI

2 Stk.

Classic Nigiri

35 Sake Nigiri Lachs	6
36 Maguro Nigiri Thunfisch	8
38 Ebi Nigiri Gekochte Garnele	7
39 Hotategai Nigiri ● Jakobsmuschel	8
40 Ikura Nigiri Forellenkaviar	8
41 Hamachi Nigiri Kingfisch	8
42 Unagi Nigiri ● Flussaal	8
45 Tamago Nigiri 🌿vegi Bio-Süßeiomelett	5
46 Inari Nigiri 🌿vegan Tofutasche	4
47 Asupra Nigiri 🌿vegan Spargel	5
48 Shiitake Nigiri 🌿vegan ● Shiitake	5
49 Avocado Nigiri 🌿vegan Avocado	5

NIGIRI SIND
HANDGEFORMTE
REISBÄLLCHEN
MIT FRISCHEM FISCH,
MEERESFRÜCHTEN,
GEMÜSE ETC.,
PERFEKT GEWÜRZT.

SPECIAL NIGIRI

mit besonders feinen Zutaten und
besonderer Zubereitung

Best friend salmon/ tuna ●●

mit Spargel und flambiertem Lachs/ Thunfisch | Fisch
Rouson
9

Crispy Nigiri (4 Stk. / warm) ●

Base: Frittiertes Reisknäckchen
On top: scharf gehackter Thunfisch | Chili |
Frühlingszwiebeln | Sesam | Ikura
18

Little hot salmon / tuna ●

gefüllt mit gehacktem Lachs/ Thunfisch | umwickelt
mit Gurke
8

Eel on fire salmon / scallop ●●











mit gegrilltem Aal und flambiertem Lachs oder
flambierter Jakobsmuschel | Fisch Rouson
9

Triple flame ●●

Lachs | Thunfisch | Kingfisch flambiert |
on top: Mayo | Trüffelöl | Kaviar | Schnittlauch
12,5

MAKI







Maki 8 stk.

- 1 Avocado Maki**  Avocado, Cream Cheese, Sesam **5**
- 2 Kappa Maki**  Gurke, Cream Cheese, Sesam **5**
- 3 Shiitake Maki**  Shiitake Pilz, Sesam **5**
- 4 Kampyo Maki**  Eingelegter Kürbis, Sesam **5**
- 5 Inari Maki**  Tofutasche, Sesam **5**
- 6 Tamago Maki**  Bio-Süßeiomelett, Sesam **5**
- 7 Asupra Maki**  Spargel, Cream Cheese, Sesam **5**
- 8 Rucola Maki**  Rucola, Cream Cheese, Sesam **5**
- 11 Sake Maki** Lachs **6**
- 12 Hot Spicy Sake Maki**  Lachs, Chili Sauce, Lauch **6**
- 13 Tekka Maki** Thunfisch **7**
- 14 Hot Spicy Tekka Maki** Thunfisch, Chili Sauce, Lauch **7**
- 15 Ebi Maki** Gekochte Garnele **6**
- 16 Hot Spicy Ebi Maki**  Gekochte Garnele, Chili Sauce, Lauch **6**
- 17 California Maki** Krebsfleischimitat, Avocado **6**
- 18 Salmonskin Maki** ● Gegrillte Lachshaut, Cream Cheese, Sesam **6**
- 19 Unagi Maki** ● Gegrillter Aal, Gurke, Sesam **7**

Futo Maki 6 stk.

- 51 Classic Futomaki** **10**
Lachs, Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Masago, Cream Cheese
- 52 Crispy Chicken Futo** ●● **13**
frittiertes Hühnchen, Ruccola, Cream Cheese, Röstzwiebeln, Gurke, Spargel
- 53 Vegi Futo**  ●● **12**
Avo frittiert, Spargel frittiert, Gurke, Inari Tofu, Röstzwiebeln, Cream Cheese

Inside Out 8 stk.

- 21 Kingfish I.O.** **12**
Kingfish, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Fischrogen
- 22 Hot Spicy Kingfish I.O.**  **12**
Kingfish, Gurke, Chili Sauce, Lauch, Fischrogen
- 23 Sake I.O.** **10**
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Fischrogen
- 24 Hot Spicy Sake I.O.**  **10**
Lachs, Gurke, Chili Sauce, Lauch, Fischrogen
- 25 Maguro I.O.** **12**
Thunfisch, Avo, Gurke, Cream Cheese, Fischrogen
- 26 Hot Spicy Maguro I.O.**  **12**
Thunfisch, Gurke, Chili Sauce, Lauch, Fischrogen
- 27 Salmonskin I.O.** ● **10**
Gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Fischrogen und Sesam
- 28 Ebi I.O.** **11**
Gekochte Garnele, Avocado, Gurke, jap. Mayonnaise, Fischrogen
- 29 California I.O.** **10**
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Fischrogen
- 31 Rucola I.O.** ● Sesam  **10**
Rucola, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam
- 32 Asupra I.O.** ● Sesam  **10**
Spargel, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam
- 33 Vegetarische I.O.** ● Sesam  **10**
Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Bio-Süßeiomelett, Cream Cheese, Sesam

MAKI SIND FRISCHE SUSHI-ROLLEN MIT REIS, NORI-ALGEN, FRISCHEM FISCH UND GEMÜSE ETC.; BEI FUTO MAKI (DICKE ROLLE) SIND MEHRERE ZUTATEN IN EINE NORI-ALGENBLATTROLLE EINGEROLLT UND IN SCHEIBEN GESCHNITTEN. INSIDE OUT MAKI SIND SUSHI-ROLLEN, BEI DENEN DER REIS AUSSEN AUF DEM NORI-ALGENBLATT LIEGT UND DIE FÜLLUNG INNEN IST.


AUF WUNSCH SIND I.O. ROLLEN MIT SESAM PUR STATT MIT FISCHROGEN UMWICKELT ERHÄLTlich.

SUSHI MENÜS

Single Menüs

Sushimenü M1	13	Sushimenü M4 ●●	19
4 Stk. Cali Rainbow		8 Stk. Sake Roll	
4 Stk. Lachs Maki		1 Stk. Lachs, Garnele, Thunfisch	
4 Stk. Thunfisch Maki		& Kingfisch Nigiri	
Sushimenü M2	16	Sushimenü M5 ●●	24
8 Stk. Lachs Maki		4 Stk. Smoked Salmon	
8 Stk. Avocado Maki		4 Stk. I love CòDung	
1 Stk. Lachs, Thunfisch & Garnele Nigiri		2 Stk. Little hot Salmon	
Sushimenü M3	19	Sushimenü M6 ●●	24
8 Stk. Lachs Maki		4 Stk. Tempura Roll	
4 Stk. Surimi Gurke Phila I. O.		4 Stk. Green Salmon	
1 Stk. Lachs, Thunfisch, Garnele & Kingfisch Nigiri		4 Stk. Let it burn	

Veggie Lover Menüs


Buddha Menü 1  12	Buddha Menü 2 ●  12
8 Stk. Shiitake Maki	8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Gurke Maki	4 Stk. Shiso Nice Roll
8 Stk. Avocado Maki	2 Stk. Bio-Süßei Nigiri

Sharing is Caring

Honey Moon M12 ●●	34	Dream Team M13 ●●	51	Roller-Coaster M14 ●●	68
8 Stk. Lachs Maki		8 Stk. Lachs Maki		8 Stk. Lachs Maki	
8 Stk. Avocado Maki		8 Stk. Surimi Gurke Phila I. O.		8 Stk. Kingfisch Maki	
8 Stk. Cali I. O.		8 Stk. Crunchy-Rollen		8 Stk. Shiitake Maki	
6 Stk. Crunchy Roll		8 Stk. Moon River		8 Stk. Surimi Gurke Phila I. O.	
6 Stk. Nigiri		4 Stk. flambierte Nigiri		8 Stk. I love CòDung Roll	
		4 Stk. Nigiri		8 Stk. Crunchy-Rollen	
				6 Stk. Green Hulk Roll	
				4 Stk. flambierte Nigiri	
				4 Stk. Nigiri	

HAUPTSPEISEN


UDON Nudelsuppen

H1 Spicy Beef Udon  **16**
Brühe: Dashi-Shiitake Brühe
Nudelart: Udonnudeln von der Ramenfaktur®
Einlagen: scharf mariniertes Rinder Entrecôte, Shiitake Pilze, Pak Choi, Sprossen, Algen, Lauch

H2 Vegi Tofu Udon  **14**
Brühe: Dashi-Shiitake Brühe
Nudelart: Udonnudeln von der Ramenfaktur®
Einlagen: gebackener Tofu, Pak Choi, Sojasprossen
Shiitake- und Austernpilze, Algen, Lauch, Sesam

WOK-Nudeln

H3 Udon Yaki Ebi **18**
Geschälte Black Tiger Garnelen | Udonnudeln von der Ramenfaktur® | frisches Gemüse | Austernsauce


Bun Bowl 
Warme Reismudeln | Wildkräutersalat, Sojasprossen, vietn. Kräuter | hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse | Fischsauce Vinaigrette mit eingelegtem Sauergemüse

H4 Frühlingsrollen **15**

H5 Rind (Roastbeef) **16**

H6 Salmon Ramen **23**
Ramen Nudeln von der Ramenfaktur® | Garnelen gegrilltes Lachsfilet | Kokos-Tomaten-Soße | Schnittlauch | Dill

H7 Phở Xào
Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln | Bio-Ei | Pak Choi, Sojasprossen | Tamarinde- und Austern-Sauce | hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse, vietn. Kräuter | eingelegtes Sauerkraut

Tofu / nur Gemüse  **14**
Huhn **16**
Rind (Roastbeef) **17**
Garnelen **18**

PHỞ Nudelsuppen


Nudelart: Reisbandnudeln (aus Reismehl)
Beilagen: Lauchzwiebeln, frische Kräuter, hausgemachte Chili Sauce, hausgemachter Chili-Knoblauch-Essig


P1 Bò (Rind) **18**
Rinderbrühe | Rinderfilet | hausgemachte Hackbällchen aus Rindfleisch und Schweinespeck

P2 Gà (Huhn) **16**
Hühnerbrühe | Bio-Huhn

P3 Chay (Vegi)  **15**
Vegane Brühe | Pilze | Tofu

Reisgerichte


H10 CòDung Signature Curry 
Duftreis | Rotes Kokos-Süßkartoffel-Curry | frisches Gemüse | Thai Basilikum


Tofu / nur Gemüse  **14**
Huhn **16**
Rind (Roastbeef) **17**
Ente **18**
Fisch & Garnelen **21**

H11 Salmon Taste mit Duftreis **23**
Gegrillter Lachs | Jakobsmuscheln | grüner Spargel, Sojasprossen, Zucchini | hausgemachte Sauce aus Weißwein | Fisch Rousong


H12 Bo Xao Hanh mit Duftreis **16**
Roastbeef | Zwiebeln | Spitzpaprika | Teriyaki Sauce, hai Basilikum | Sesam

H13 Spicy Oyster  mit Duftreis
Frisches Gemüse | pikante Chili Austern Sauce
Rind (Roastbeef) **18**
Fisch, Garnelen & Jakobsmuscheln **24**

Kokonatsu Collection mit Duftreis
Frisches Gemüse | eine von drei Saucen wählbar:
H14 Kokos Mango Sauce (Coco Mango), oder
H15 Kokos Wasabi Sauce (Coco Wasabi)  **oder**
H16 Kokos Erdnussauce (Nuss & Nuss)

Tofu / nur Gemüse  **14**
Huhn **16**
Rind (Roastbeef) **17**
Ente **18**

DESSERT

D1 Grüntee Eis 2 Kugeln Grünteeeis	5	D4 Kokos Panna Cotta Beerensauce	6
D2 Matcha Waffel Mit einer Kugel Grüntee- oder Vanilleeis Schlagsahne Puderzucker	8	D5 Beauty Mango Kokos-Mango-Kratzeis Cookie Crumble Beerensauce	6
D3 Gebackene Banane  Mit Kokosmilch Sauce Sesam	6	D6 Mochi Wechselnde Füllungen	5

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Warme Getränke

Tasse Tee	
Yuzu Ingwer	4,0
Butterfly Zitronengras	4,0
Grün	3,5
Jasmin	3,5
Vietnamesischer Espresso	
warm	3,7
auf Eis	4,0
Kaffee creme	3,5
Espresso	2,9

Softdrinks & Säfte

Coca-Cola / Cola Zero / Sprite 0,2l	2,9
Coca-Cola / Cola Zero / Sprite 0,4l	5,0
Wasser Still / sprudelig	
0,25 l	2,7
0,75 l	6
Saft ‚Vaihinger‘	
Mango / Apfel / Maracuja / Litschi / Orange	
0,2l	2,9
0,4l	5,0
Schorle ‚Vaihinger‘	
Mango / Apfel / Maracuja / Litschie / Orange	
0,2l	2,7
0,4l	4,5

Alkoholfreie Refresher

Iced Granny 0,4l	6,5
Aloe Vera Tee frisch gepresster Granatapfelsaft	
Green Jazz CôDung Eistee, 0,4l	6
Grüner Tee Jasmin Tee Minze Honig Limette	
Lychee kisses Berry	6,5
Beerenpüree Limette Litschisaft Sprudelwasser	
Sparkling Ginger 0,4l	6,5
Ingwer Tee Holunder Limette Minze	
Yellow Mango Calpico 0,4l	6,5
Hausgemachter Calpico Mango Sprudelwasser	
Green Lemon Calpico	6,5
Hausgemachter Calpico Minze Limette Rohrzucker Sprudelwasser	
Red Rosie 0,4l	6,5
Rosentee weißer Tee Erdbeerpüree	
Miss Yu Zu 0,4l	6
Yuzu Tee Limette Sprudelwasser	

GETRÄNKE

ALKOHOLISCH

Aperitifs

Pflaumenwein 0,1l	3,5
Umesshu Spritz 0,2l Pflaumenwein Schaumwein	5,5
Hugo 0,25l Schaumwein Holunder Minze Limette Soda	6,5
Cherry Blossom 0,25l Calpico Beerenpüree Limette Schaumwein Soda	6,5
Geisha 0,25l Sake Schaumwein Ingwer	6,5

Homemades mit Alkohol

Mojito 0,4l Barcadi White Limetten Minze Rohrzucker	8,5
Cucumber Fizz 0,4l Gin Gurke Limette Holunder Sprudelwasser	8,5
Wodka Litchious 0,4l Wodka Limette Zitronengras Litschisaft	9
Dipsy Sparkling Ginger 0,4l Wodka Ingwer-Tee Holunder Limette Minze	9
Hitomi Midori 0,4l Weißer Rum Wodka Gin Midori Rohrzucker Limette frisch gepresster Orangensaft Sprite	9
Dipsy Mango Calpico 0,4l Sake hausgemachter Calpico Mango Limette Sprudelwasser	9

Biere

Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei 0,5l	4
Erdinger Weißbier 0,5l	4
Erdinger Alkoholfrei Hefeweizen 0,5l	4
Zirndorfer Kellerbier 0,5l	4
Asahi / Kirin / Saigon 0,33l	3,8

Sake

Shot 2 cl	3
Karaffe 0,25l	12,5

Offene Weine

Riesling trocken, 0,2l Spritzig, frisch und knackig. Ein unkomplizierter typischer Moselriesling mit viel Frucht und Trinkfluss.	6
Le Petit Chat Blanc trocken, 0,2l Ein fruchtbetonter Wein, voller trockener Leichtigkeit und Trinkfreude.	6,5
Rosé feinherb, 0,2l Die fein eingebundene Süße lässt den Rosé sowohl zum Essen, als auch solo glänzen. Ein animierender Rosé.	6,5
Rotwein trocken, 0,2l Eine harmonische, warme, würzige Rotwein-Cuvée mit beerenfruchtiger Finesse und kräftigem Körper.	6,5
Schaumwein 0,1l Ein sehr feinperliger eleganter Sekt mit klassischer Rieslingfrucht, viel Schmelz und mineralischer Eleganz.	4,5

BEGLEITUNG ZU SUSHI & CO.

FLASCHENWEINE 0,75 L



WEISSWEIN

LE PETIT CHAT BLANC, VIN DE FRANCE, VEGAN Frankreich, Languedoc

Rebsorten: Grenache blanc, Marsanne, Roussanne
Südfranzösische Leichtigkeit im Glas.
Katzen haben sieben Leben und dieser
Geist versteckt sich in einem fruchtbetonten
Wein, voller trockener Leichtigkeit und Trinkfreude.
Passt hervorragend zu hellem Fleisch,
Fisch und Meeresfrüchten.

23

SILVANER QBA Weingut Flick, Rheinhessen

Rebsorte: Silvaner, trocken
Der Silvaner ist die klassische rheinhessische
Rebsorte. Neue Methoden in Weinberg und Keller,
gepaart mit traditionellen Techniken entlocken dem
Silvaner ein feines Aromenspektrum von Äpfeln,
Birnen, aber auch Heu und Kräutern.

26

ROSÉ

„CHRISTINA“ ROSÉ FEINHERB Weingut Flick, Rheinhessen

Rebsorten: 60% St. Laurent,
40% Spätburgunder
Die feine Aromatik nach roten
Beerenfrüchten, vor allem Erdbeere,
stammt vom St. Laurent.
Die Frische, die für diesen
Wein unbedingt nötig ist, entsteht
durch die schnelle Kelterung und
den weißweinähnlichen Ausbau.

23

ROTWEIN

„ÜBER STOCK UND STEIN“ ROTWEIN-CUVÉE Weingut Flick, Rheinhessen

Rebsorten: Je ein Drittel
Acolon, Spätburgunder,
und Cabernet Dorsa
Eine harmonische, warme, würzige
Rotwein-Cuvée mit beerenfruchtiger
Finesse und kräftigem Körper

23

2019 DOMAINE MAUREL CUVÉE TRADITION CARBADES A.O.P.

Languedoc-Roussillon
Rebsorten: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Shiraz / Syrah

Granatrote Farbe und in der Nase animierende
Aromen von roten Früchten, schwarzer
Johannisbeere und Kakao.

30

ALS KLASSISCHER APERITIV ODER
AUCH ALS MENÜBEGLEITER

SCHAUMWEIN

RIESLING SEKT BRUT Weingut Thul, Mosel

Rebsorte: Riesling
Ausgesuchte Weine wurden zu einer
harmonischen Cuvée vereint um die zweite
Gärung in der Flasche anzutreten.
Die Flaschen werden von Hand gerüttelt und
erst nach 24 Monaten Hefelager degorgiert.
Dadurch entsteht ein sehr feinperliger eleganter
Sekt mit klassischer Rieslingfrucht, viel
Schmelz und mineralischer Eleganz.

29

BEI FRAGEN BERATEN WIR GERNE!