

# MISO

RAMEN

Starters

- 
- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. GYOZA (5STK.)</b>   | <b>5,90€</b>  |
| knusprige japanische Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch<br>*wahlweise auch vegetarisch  |               |
| <b>2. GYOZA EBI (5STK.)</b>   | <b>7,90 €</b> |
| knusprige japanische Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch                    |               |
| <b>3. KARAAGE</b>   | <b>5,90€</b>  |
| knusprig frittiertes Hühnchen in Tempura Panade mit Kewpie Mayo                               |               |
| <b>4. ONIGIRI (1STK.)</b>   | <b>5,90€</b>  |
| a) Teriyaki Chicken<br>b) Lachs<br>c) Thunfisch   |               |
| <b>5. YAKITORI (2STK.)</b>  | <b>5,90€</b>  |
| gegrillte Hähnchen Spieße, serviert mit Teriyaki Sauce  |               |
| <b>6. TAKOYAKI</b>  | <b>6,90€</b>  |
| im Teig ummantelter Oktopus mit Teriyaki Sauce, Kewpie Mayo und Bonito Flocken                |               |
| <b>7. TEMPURA EBI (2STK.)</b>   | <b>5,90€</b>  |
| Garnelen in knuspriger Tempura Panade mit Kewpie Mayo   |               |
| <b>8. KOROKKE (2STK.)</b>   | <b>5,90€</b>  |
| japanische Kartoffelkroketten gefüllt mit Mais in knuspriger Tempura Panade mit Okonomi Sauce |               |

# Starters

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>9. POPPUKON</b>                                    | <b>4,90€</b> |
| Tempura Mais mit Ponzu Dip                            |              |
| <b>I0.CRISPY TOFU</b>                                 | <b>5,90€</b> |
| knusprige Tofu Würfel mit Sesam-Ponzu Soße            |              |
| <b>II.MISO SUPPE</b>                                  | <b>4,90€</b> |
| leichte Miso Suppe mit Tofu                           |              |
| <b>I2.CRUNCHY AVOCADO</b>                             | <b>5,90€</b> |
| knusprige Avocadospalten mit Teriyaki Soße            |              |
| <b>I3.EDAMAME</b>                                     | <b>4,90€</b> |
| gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz                     |              |
| <b>I4.KIMCHI</b>                                      | <b>4,90€</b> |
| eingelegter Chinakohl<br>*scharf*                     |              |
| <b>I5.SWEET POTATO FRIES</b>                          | <b>4,90€</b> |
| Süßkartoffelpommes mit Kewpie Mayo                    |              |
| <b>I6.ASADUKE</b>                                     | <b>4,90€</b> |
| japanischer Gurken und Tomaten Salat                  |              |
| <b>I7.GOMAAE SALAD</b>                                | <b>4,90€</b> |
| Spinat mit Soja-Sesamsoße                             |              |
| <b>I8.WAKAME SALAD</b>                                | <b>4,90€</b> |
| Seealgensalat mit Sesam                               |              |
| <b>I9.RENKON TEMPURA</b>                              | <b>5,90€</b> |
| knusprig frittierte Lotuswurzeln mit Spezial Mayo Dip |              |
| <b>20.JAPANESE POTATO SALAD</b>                       | <b>5,90€</b> |
| japanischer Kartoffelsalat mit Kewpie Mayo            |              |

# Rice Bowl(s)

- 21. KATSU KARE** **14,90 €**  
japanisches Curry mit Schweineschnitzel in Panko Panade, serviert mit Reis
- 22. VEGAN KARE** **12,90 €**  
japanisches Curry mit Kartoffeln und Karotten, serviert mit Reis
- 23. RAINBOW BOWL \*KALT\*** **13,90 €**  
leichte und frische Bowl mit Reis, Shoyu Tofu, Edamame, Karotten, Rotkohl, Gurken, Avocado, Nori und Teriyaki Soße
- 24. SWEET&SOUR KARAAGE** **13,90 €**  
knusprige Karaage in hausgemachter süß-sauer Soße mit japanischem Reis Essig, Gemüse, serviert mit Reis
- 25. YAKITORI GOHAN** **13,90 €**  
Yakitori Spieße mit buntem Wok Gemüse, in hausgemachter Teriyaki Soße und mit Reis serviert
- 26. TERIYAKI CHICKEN** **13,90 €**  
Hähnchen Filet mit buntem Wok Gemüse, in hausgemachter Teriyaki Soße und mit Reis serviert
- 27. MIRIN GLAZED SALMON** **15,90 €**  
Lachsfilet mit hausgemachter Mirin-Soja Glasur, serviert mit Reis und Kohl
- 28. UNAGI DON** **16,90 €**  
gegrillter Aal, serviert mit Reis

# Wok-Dishes

## 29. YAKI UDON

gebratene Udon Nudeln mit buntem Gemüse  
in Yaki Soba Soße im Wok geschwenkt

- |             |        |
|-------------|--------|
| a) Tofu     | 12,90€ |
| b) Rind     | 13,90€ |
| c) Hühnchen | 13,90€ |
| d) Garnelen | 14,90€ |

## 30. TERIYAKI UDON

gebratene Udon Nudeln mit buntem Gemüse  
in Teriyaki Soße im Wok geschwenkt

- |             |        |
|-------------|--------|
| a) Tofu     | 12,90€ |
| b) Rind     | 13,90€ |
| c) Hühnchen | 13,90€ |
| d) Garnelen | 14,90€ |

---

## 41. CHICKEN 'CEASAR' SALAD

12,90€

Romanasalat mit Tomaten, Hühnerbrust,  
Croûtons, dazu cremiges Ponzu-Sesam  
Dressing

## 42. YUZU TOFU SALAD

11,90€

Lollo Salat mit Tomaten, Karotten, Gurken  
und knusprigen Tofu Würfeln, dazu  
frisch/fruchtiges Yuzu-Ponzu Dressing

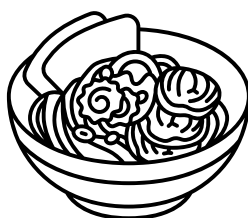
## 43. AVOCADO DREAM

11,90€

gemischter Salat mit frischen Avocados und  
traditionell japanischem Wafu Dressing  
(=vinaigrette-artiges Dressing)

# Salads

# Ramen



## INFO:

Damit das frische Gemüse selbst in der heißen Ramen Brühe knackig bleibt, wird es nach dem Blanchieren in Eiswasser abgeschreckt

### 31 MISO RAMEN

Miso Brühe mit Chasu-Schweinefleisch, Sojasprossen, Pak Choi, Lauchzwiebeln und Morcheln

13,90 €

### 32 TAN TAN RAMEN

Aromatische Rayu Brühe mit Chasu-Schweinefleisch, Hack, Sojasprossen, Morcheln und Lauch

13,90 €

### 33 SPICY TAN TAN RAMEN

Scharfe aromatische Rayu Brühe mit Chasu-Schweinefleisch, scharfes Hack, Sojasprossen, Morcheln und Lauch

13,90 €

### 34 SHOYU RAMEN

Brühe auf Sojasoße Basis mit Karaage (knuspriges Hähnchen), Nori, Morcheln, Sojasprossen und Mais

13,90 €

### 35 TONKOTSU RAMEN

Cremige Schweinebrühe mit Chasu-Schweinefleisch, Ei, Ingwer, Morcheln, Naruto und Lauch

14,90 €

### 36 VEGGIE RAMEN

Vegetarische Shoyu Brühe mit Tofu, Sojasprossen, Ingwer, Mais, Morcheln und Pak Choi

12,90 €

## EXTRA TOPPINGS

NARUTO	1 €
MAIS	1 €
PAK CHOI	1 €
SOJASPROSSEN	1 €
LAUCHZWIEBELN	1 €
MORCHELN	1 €
SPINAT	1 €
NORI	0,50 €

CHASU (2 SCHEIBEN)	3 €
SCHARFES HACK	2 €
EI	2 €
NUDELN EXTRA	2 €
WAHLWEISE UDON	+1 €
WAHLWEISE REISNUDELN (GLUTENFREI)	+0 €

# Desserts

## 44 HOKKAIDO SPONGE CAKE



luftiger Kuchen mit Hokkaido Milch  
und Caramel Sauce

5,90 €

## 66 WARABI MOCHI



traditionell japanische Süßigkeit aus  
Adlerfarn Stärke, umhüllt von  
Sojabohnen Mehl und Matcha

4,90 €

## 88 DORAYAKI



japanische Pfannkuchen gefüllt mit roten  
Bohnen

5,90 €

## 55 MOCHI



japanische Reiskuchen aus Klebreis mit  
Matcha und aromatischer Füllung aus  
Anko (jap. rote Bohnenpaste)

4,90 €

## 77 DANGO SPIESSE



süße Bällchen aus Klebreismehl mit  
einer süß- salzigen Glasur

5,90 €

## 99 MOCHI EIS



Mochis gefüllt mit Eiscreme (Sorten  
gemischt)

5,90 €

# Miso's Lemonades



4,90 €

## Japanese Hojicha Iced Tea

frische Limetten - Hojicha Tee -  
hausgemachter Zuckersirup - Pfirsich -  
Gurke

## PINK BERRY LEMONADE

frische Limetten - Waldfrucht -  
hausgemachter Zuckersirup - Vanille -  
Zitronengraste

## PASSION FRUIT LEMONADE

frische Limetten - Maracuja -  
hausgemachter Zuckersirup -  
Zitronengraste

## ROSY CHEEKS LEMONADE

frische Limetten - Jasmin Tee -  
hausgemachter Zuckersirup - Rosensirup -  
Guavensaft - getrocknete Rosenblüten

## JASMIN GARDEN LEMONADE

frische Limetten - Jasmin Tee -  
Holunderblütensirup hausgemachter  
Zuckersirup

## PURPLE RAIN LEMONADE

frische Limetten - Lavendel -  
Schmetterlingsblütentee - hausgemachter  
Zuckersirup - Kokoswasser

## FRESH MINT LEMONADE

frische Limetten - Minze -  
hausgemachter Zuckersirup - Soda

## HIBISKUS APPLE LEMONADE

frische Limetten - Apfelsaft - Soda -  
aromatischer Hibiskus

## ORANGE BLOSSOM LEMONADE

frische Limetten - Orangen -  
hausgemachter Zuckersirup -  
Orangenblütenwasser - Zitronengraste -  
Soda

## HONEY GINGER LEMONADE

frische Limetten - Gingerbeer -  
hausgemachter Honig/Ingwersirup - Soda

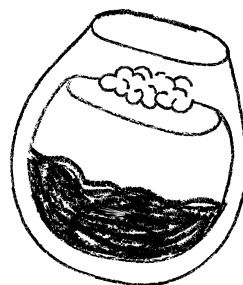
## MANGO TANGO LEMONADE

frische Limetten - Mangosaft -  
erfrischender Minztee - hausgemachter  
Zuckersirup - Soda

## LOST CHERRY LEMONADE

frische Limetten - frischer Thymian -  
hausgemachter Zuckersirup - Kirschsaff -  
Zitronengraste

# Miso's Iced Lattes



Milch | Haferdrink | Kokosdrink

## MOONLIGHT LATTE

Kokosdrink mit Schmetterlingsblütentee, Vanille und Milchschaum, verfeinert mit Lavendel

5,90 €

## STRAWBERRY MATCHA LATTE

Matcha Latte mit Erdbeeren und Milchschaum Empfohlen mit Haferdrink

5,90 €

## PINK PITAYA LATTE

Kokosdrink mit Drachenfrucht- Guaven "Matcha" und Milchschaum

5,90 €

## ROYAL LATTE

Frisch gebrühter Assam Tee mit hausgemachtem Sirup und Milch

5,90 €

## BROWN SUGAR LATTE

Milch mit Braunem Zucker Sirup und einer Schicht karamellisiertem Zucker

5,90 €

## GOLD HONEY LATTE

Kurkuma, Zimt, Honig und Milchschaum Empfohlen mit Hafermilch

5,90 €

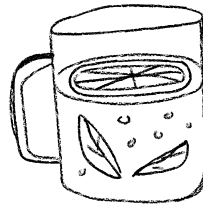
## RAMUNE

Japanisches Erfrischungsgetränk versch. Sorten

5,90 €



# Hot Specials



## HEISSGETRÄNKE

3,20€

### YUZU LEMON DRINK

Heißgetränk mit Yuzu, hausgemachtem Sirup, Orange, Limette

### ROSE PETALS

Grüner Tee mit Rosenblütenblättern und Rosensirup

### HONEY APPLE DRINK

Heißgetränk mit Apfelsaft und einem Schuss Honig und Minze

### ROYAL TEA

frisch aufgebrühter Assam Tee mit Milch und hausgemachtem Sirup und Zimt verfeinert

### GINGER LEMON DRINK

Heißgetränk mit frischem Ingwer, Ingwerpaste und Limetten

### JASMIN TEA

aromatischer Grüner Tee mit Jasminblüten

## JAPANISCHE GRÜNTEES IN KANNEN

### SENCHA 4,90€

Ein angenehm milder Grüntee mit langem Blatt und zitronengelber Tasse, etwas grasig im Geschmack

### KUKICHA 5,90 €

Durch ein aufwendiges Verfahren werden die Stängel des Teeblattes herausgeschnitten und sind Hauptbestandteil dieses schönen Tees

### JAPANS KOSTBARKEITEN 5,90€

Eine wundervolle Mischung aus Japans Sencha, Bancha, Genmaicha und Kukicha, verfeinert mit Erdbeer und roter Johannisbeere

### BANCHA 4,90€

Ein grüner Tee mit grobem, langem, gepresstem Blatt und mild aromatischem Charakter aus der Haupterte

### GENMAICHA 5,90€

Ein Bancha versetzt mit Popreis und geröstetem Reis, mild in der Tasse mit hochinteressantem Geschmack

### SENCHA GYOKURO ASAHI 6,90€

Der wohl edelste unter den japanischen Tees. Sehr elegant, sehr aufregender Geschmack. Das

## SOFTDRINKS

COLA/ FANTA/ SPRITE 0,33l	3,20 €
COLA ZERO 0,33l	3,20 €
SPEZI 0,33l	3,20 €
MINERALWASSER/STILL 0,25l/0,75l	2,40 €/5,90 €
APFELSAFT 0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
ORANGENSAFT 0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
MANGO 0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
LYCHEE 0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
GUAVE 0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
BANANE 0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
KIBA 0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €




## COFFEE

CAFE CREMA	3,20 €
ESPRESSO	2,10 €
DOPPEL ESPRESSO	2,80 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €



## BEER

PAULANER PILS 0,3l/0,5l	3,90 €/4,90 €
PAULANER CHIEMSEER 0,3l/0,5l	3,90 €/4,90 €
PAULANER PILS ALKOHOLFREI 0,3l	3,90 €
PAULANER HEFEWEIZEN 0,5l	4,90 €
PAULANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l	4,90 €
RADLER 0,3l/0,5l	3,90 €/4,90 €
DIESEL 0,3l/0,5l	3,90 €/4,90 €
ASAHI SUPER DRY/KIRIN BEER 0,33l	4,90 €



# Alcoholic Drinks



## SPRITZ'

### APEROL

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

5,90 €

### LILLET WHITE PEACH

Lillet Rosé, Schweppes White Peach

5,90 €

### HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten,

Soda 5,90 €

### HIBISKUS SPRITZ

Hibiskus, Prosecco, Limette, Soda

5,90 €

### LILLET WILD BERRY

Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry

5,90 €

### RASPBERRY LIME SPRITZ

Prosecco, Himbeerwein, Limette

5,90 €

## COCKTAILS

### CUBA LIBRE

Rum, Limette, Cola

6,90 €

### MOSCOW MULE

Vodka, Limette, Ginger Beer

6,90 €

### GIN TONIC

Bombay East Gin, Thomas Henry Tonic,

Gurke

6,90 €

### MARGARITA

Tequila, Limette, Triple Sec

6,90 €

### WHISKEY SOUR

Whiskey, Zuckersirup, Limetten

6,90 €

### DAIQUIRI

Whiskey, Zuckersirup, Limetten

6,90 €

## LONG ISLAND ICE TEA

Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec,  
Limette, Zuckersirup, Cola

7,90 €

## MOJITO

Rum, Limette, Minze, Brauner Zucker,  
Soda

6,90 €

## MISO'S SPECIALS



## SAKURA SOUR

Whiskey, Limette, Zuckersirup, Cherry  
Wein

7,90 €

## HIBISCUS HEAT

Rum, Erdbeerlikör, Limette, Hibiskus  
Sirup

7,90 €

## SECRET GARDEN

Tequila, Limette, Erdbeerlikör

7,90 €

## LADY LYCHEE

Lycheelikör, Gin, Vanillesirup, Limette,  
Thai Basilikum, Thomas Henry Tonic, Soda

7,90 €

## GIN DUJUN

Gin, Limette, Yuzu, Soda, Orange,  
Zuckerwatte

7,90 €

## BASIL SMASH

Gin, Limette, Zuckersirup, Thai Basilikum

7,90 €

## SUNSHINE MARTINI

Vodka, Maracuja, Maracujakerne,  
Kokosmilch, Zucker, Kokosraspeln

7,90 €



# Japan's Schätze

WHISKEY (4CL)



## SUNTORY KAKUBIN WHISKY

5,50 €

Der Suntory Kakubin ist einer der meistverkauften Blended Whiskys in Japan. Er wird nach dem traditionellen Verfahren seit 1937 hergestellt und kommt in einer ungewöhnlichen und edlen kantigen Flasche. Sein komplexes Aroma aus Furchnoten und süßem Honig ist ein tolles Geschmackserlebnis für jeden Gaumen.

Aroma: floral, fruchtig, Pflaume, Honig, Malz  
Geschmack: vollmundig, mild, komplex, Vanille, süßer Honig

## ENSO - JAPANESE WHISKY

6,50 €

Ensō (円相) ist das japanische Wort für "Kreis" und gilt als eines der höchsten Symbole des Zens. Ein Ensō wird in einem Pinselstrich gemalt, der im Nachhinein nicht mehr ausgebessert werden darf. Dies soll unterstreichen, dass jeder festgehaltene Moment auf seine Weise schön und vollständig ist. Diese Philosophie soll die Herstellung des Whiskys inspiriert haben, denn Gerüchten zufolge stammte die Idee zu Ensō Whisky von einer geheimnisumwobenen Künstlergruppe Japans.

Aroma: Karamell, viel Vanille und tropische Früchte wie Bananen, Mango und Ananas. Dazu leicht florale Eindrücke.  
Geschmack: Weich und vollmundig auf der Zunge. Süße Sahenbonbons, Toffee und frische Vanille. Dazu trockene Eichennoten, Getreide und Gewürze.

## SUNTORY TOKI WHISKY

4,50 €

Toki (jap.) = Zeit  
Der Suntory Toki vereint das "Alte" und "Neue", das stolze Erbe des House Of Suntory und seinen Innovationsgeist. Feiner süßer und würziger Abgang mit einem Hauch von Vanille, Eiche, weißem Pfeffer und Ingwer.

Aroma: Basilikum, grüner Apfel, Honig  
Geschmack: Grapefruit, grüne Trauben, Minze, Thymian

## SUNTORY HIBIKI HARMONY WHISKY

12,50 €

Suntory Hibiki Harmony hat ein besonderes Flaschendesign: Die 24 Vertiefungen stehen jeweils für eine Stunde des Tages sowie für jeden Monat des japanischen Mondkalenders. Japanese Harmony wurde aus besten Malt und Grain Whiskys der Suntory Brennereien kreiert.

Aroma: Florale Noten mit Litschi, einem Hauch Rosmarin und Sandelholz.  
Geschmack: Süß und fruchtig mit kandierter Orangenschale, weißer Schokolade und Honig.

## GIN (4CL)

### JINZU GIN

6,50 €

Der Jinzu Gin vereint den traditionellen Wacholdergeschmack von Gin mit dem Aroma des japanischen Reisweins Sake. Direkt nach dem Öffnen der Flasche überrascht der Jinzu mit dem Geruch nach Sake, gefolgt von frischem Zitrusgeruch. Erst nach einigen Momenten nimmt die Nase auch eine feine Wachholdernote auf. Die Kirschblüten sorgen für einen florale Touch, der aber hinter den Sake- und Zitrusnoten deutlich zurücktritt.

### ROKU GIN

5,50 €

Im Japanischen steht Roku für die Zahl sechs.  
Jede Flasche Roku Gin enthält sechs ganz besondere japanische Botanicals, die in Japan in der richtigen Jahreszeit auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet werden. So vereint Roku Gin die Jahreszeiten in vollendeter Harmonie – für einen perfekt ausbalancierten Geschmack: ausgewogen, blumig und frisch.  
Im Frühling: Sakura Blüten, Sakura Blätter  
Im Sommer: Sencha-Tee, Gyokuro-Tee  
Im Herbst: Sansho Pfeffer  
Im Winter: Yuzu

## SAKE IN KÄNNCHEN (15CL)

7,90 €

Sake kommt aus Japan und ist das Ergebnis einer 2000 Jahre alten Braukunst, die noch heute einzigartig in ihrem Herstellungsverfahren ist (Stichwort: parallele Fermentation). Guten Sake kann man daher aufgrund seiner aufwändigen Herstellung durchaus als „Slow-Food“ bezeichnen, als einen Essensbegleiter, der die Wahrnehmung für nachhaltige, handgemachte Küche und das Bewusstsein für die Wertigkeit einzelner Zutaten schärfen kann.

Sehr vereinfacht gesagt, werden als Zutaten für die Sake-Herstellung nur polierter Reis, Hefe und Wasser benötigt. Das macht echten japanischen Sake zu einem der reinsten und natürlichsten Getränke auf der Welt.

SAKE KLASSISCH

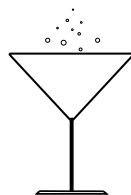
SAKE YUZU

SAKE PFIRSICH

SAKE PFLAUME

PFLAUMENWEIN (5CL) 3,90 €

LYCHEEWEIN (5CL) 3,90 €



# Wine

WEISSWEINE 0,2L  
5,90 €



## WEISSBURGUNDER TR.

Im Glas präsentiert sich dieser weiße Burgunder hellgelb, hinzu kommt ein zarter Duft mit einem dezente Aroma nach Äpfeln und Citrus. Er zeichnet sich mit einer angenehmen und erfrischender Säure aus.

## SCHEUREBE HTR.

Ein körperreicher und fruchtiger Wein mit einem duftig-muskatartigem Bukett ist perfekt für gesellige und fröhliche Trinkanlässe

ROTWEINE 0,2L  
5,90 €

## SPÄTBURGUNDER TR.

Dieser Wein ist fruchtig und ausgewogen mit einem klaren und dichtem Rot. Sein feinherbes Aroma wird von reifen Kirschen und Schokolade bestimmt

## DORNFELDER HTR.

rubinroter Wein, samtig im Geschmack mit dezenter Restsüße

ROSÉWEINE 0,2L  
5,90 €

## CUVÉE TR.

lachsfarbene Brillanz mit zarten Apricotreflexen, erfrischend spritzig mit herrlichem Duft nach roten Beerenfrüchten

## MÜLLER THURGAU TR.

Ein weicher Wein mit dezente Aroma.

## ASPA TEMPRANILLO

harmonisch, ausgeglichen, langanhaltend und kräftig schönes Granatrot mit sauberen und klaren Fruchtaromen

## BLAUER PORTUGIESER LIEBL.

Aromen nach Heublumen und Kaffee mit fruchtigem Geschmack, wenig gerbstoffhaltig und hellrot in der Farbe

## CUVÉE HTR.

elegant feinherbes Aromenspiel, spritzig und frisch

## WEISSWEINE 0,75L

### GRAUBURGUNDER TR. 21,50 €

im Geschmack sehr vollmundig, leicht nussig gepaart mit einer frischen Säure hinterlässt eine angenehme Cremigkeit am Gaumen

### RIVANER HTR. 21,50€

ein fruchtiger und rassiger Wein mit Johannisbeerton

### CHARDONNAY TR 21,50€

Duftnoten tropischer Früchte nach Ananas und Bananen, verleiht dem Gaumen eine harmonische belebende Säure

## ROTWEINE 0,75L

### PORTUGIESER TR. 23,50€

Im Glas glänzt er rubinrot, ist feinfruchtig und hat eine dezente Gerbstoffnote, Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, ein sehr guter und edler Wein

### MERLOT TR. 21.50€

tiefrote Farbe, sehr fein im Geschmack mit Noten von Paprika und roten Früchten

### CABERNET SAUVIGNON TR. 21,50€

kräftiges Rubinrot, reife volle Trauben, dezente Vanillenote, dezentes Barrique

### DORNFELDER HTR. 21,50€

rubinroter Wein, samtig im Geschmack mit dezenter Restsüße

### SISSI & FRANZ LIEBL. 21,50€

harmonische Frucht gepaart mit elegante Restsüße, Cuvée aus Portugieser, Regent und Dornfelder

## ROSÉWEINE 0,75L

### PINOTAGE TR. 21,50€

würziger Wein, weich und vollmundig Aromen von saftigen, dunklen Beeren, feine Eleganz und gute Länge

### ROTLING HTR. 21,50€

der feinherbe Rotling begeistert mit dem Duft nach frischen, roten Beeren. Am Gaumen wunderbar fruchtig und würzig. Der Wein ist ein beeriger, feinfruchtiger Wein mit mildem Charakter und weicher Säure



# Allergene

I GETREIDEPRODUKTE

2 FISCH

3 KREBSTIERE

4 SCHWEFELOXIDE UND SULFITE

5 SELLERIE

6 MILCH UND LAKTOSE

7 SESAMSAMEN

8 NÜSSE

9 ERDNÜSSE

10 EIER

11 LUPINEN

12 SENF

13 SOJA

14 WEICHTIERE