

À LA CARTE MENU

SOMMER 2017

Kitchen open until 22:30 daily
for "After-Sunset" Dining

VORSPEISEN

SPICY TUNA ON CRISPY RICE 14€
gehackter Thunfisch mit pikanter Haus-Soße

TUNA-TARTARE 19€
Avocado, Gurke, Pistazie

SUSHI

MUN SUSHI PLATTER 35€
*6 Nigiri Variationen,
3 Sashimi & 1/2 spicy Tuna Roll*

ALASKA ROLL 12€
Label Rouge Lachs, Avocado, Gurke

RAINBOW ROLL 25€
Thunfisch, Label Rouge Lachs, Hamachi, Avocado

SPICY TUNA ROLL 14€
Thunfisch, Avocado, Gurke

SHRIMP ROLL 13€
gebackene Garnelen, Senf-Soße, Sesam

SOFT SHELL CRAB ROLL 16€
*Gebackene Krabbe, Tobiko (Kaviar vom fliegenden
Fisch), Avocado, Gurke*

SNOW CRAB ROLL 13€
Schneekrabbe, Avocado, Gurke, Sesam

VEGAN/VEGETARIAN ROLL 7€
Avocado, Gurke, Sesam

SASHIMI

SASHIMI DELUXE 35€
*3 Thunfisch, 3 Label Rouge Lachs,
3 Hamachi*

SASHIMI SUPER DELUXE 60€
*3 Thunfisch, 3 Label Rouge Lachs, 3 Hamachi,
2 Jakobsmuschel & Thunfisch-Tartar*

KOREANISCHE SPEZIALITÄTEN

NEU: KOREAN-BBQ FEAST 45€ P.P.
(ab 2 Personen)

*Steak aus der Rinder-Querrippe (knochenfrei) in
einer koreanischen Kalbi-Marinade gegrillt.
10 bis 12 verschiedene Portionen
koreanischer „Tapas“
Serviert mit Kimchi, Reis & koreanischer Suppe.*



LABEL ROUGE LACHS
oder RINDFLEISCH BIBIMBAP
& SUSHI REIS 25€
*6 verschiedene Gemüse
(Spinat, Zucchini, Shiitake-Pilze, Bohnensprossen,
Karotten, eingelegte Gurken)
mit pikantem Label Rouge Lachs
oder Rindfleisch*

VEGETARIAN

VEGAN/VEGETARIAN
NIGIRI & MAKI COMBO 35€
*Shiitake-Pilze, Gurke, Avocado, Zucchini,
rote & gelbe Paprika
Roll 1 – Gurke, Spargel, eingelegte Karotten &
Kanpyo
Roll 2 – innen Gurke, außen Avocado*

VEGAN/VEGETARIAN
BIBIMBAP & SUSHI RICE 15€
*6 verschiedene Gemüse
(Spinat, Zucchini,
Shiitake-Pilze, Bohnensprossen,
Karotten & eingelegte Gurken)*

ASIAN SPECIALTIES

BEER

China

Lucky Buddha Lager 330 ml 5,00€

Japan

Hitachino Nest White Ale 330 ml 6,50€

Hitachino Nest Ginger Ale 330 ml 7,00€

Hitachino Nest Red Rice Ale 330 ml 7,00€

Hitachino Nest Espresso Stout 330 ml 7,00€

COCKTAILS

44ER MAI TAI

2 Dark Rums, 1 White Rum, Dry Orange,
Lime Juice & Bitter Almond Syrup
12,00€

GINGER BOURBON FIZZ

Bourbon, Vanilla, Honey, Ginger Ale
10,00€

LEMONGRASS SOUR

Dark Rum, Lemongrass, Citrus
10,00€

KUMQUAT MOJITO

Havana White Rum, Kumquat, Mint, Sugar
8,00€

RED YUZU SUNSET

Soju, Yuzu, Mint & Sparkling Water
9,00€

JASMINE TWISTED TEA

Soju, Gin, Jasmine Tea, Agave & Yuzu
10,00€

GIN & YUZU ESPUMA

Gin, Rosewater, Yuzu, Mint
10,00€

LYCHEE MARTINI

Grey Goose Vodka, Peach Schnapps,
Cranberry Juice, Lychee
11,00€

CLOUD 9

Gin, Sake, Lychee, Egg White
10,00€

JAPANESE WHISK(E)Y

Nikka from the Barrel (Blend) 12,00€

Hibiki Harmony 15,00€

Nikka Pure Malt Red 15,00€

Hakushu Single Malt 12 Years 18,00€

Togouchi 12 Years 20,00€

APÉRITIF

Aperol Spritz 7,50€

Hugo 7,50€

Kir Royal 7,50€

CLASSIC COCKTAILS

CUCUMBER FIZZ 11€

Tanqueray, Lime Juice, Fresh Cucumber Juice,
Thomas Henry Elderflower Water

DARK & STORMY 12,50€

Goslings Rum, Lime Juice
& Ginger Beer

BASIL SMASH 12,50€

Tanqueray 10 or Belvedere,
Lemon, Basil & Ginger

LONG DRINKS

Tanqueray & Thomas Henry Tonic 10,00€

Tanqueray 10 & Fever Tree Tonic 12,00€

Monkey 47 & Fever Tree Tonic 14,00€

Botanic Ultra Gin & Fever Tree Tonic 18,00€

CLASSICS

CUBA LIBRE 10€

Bacardi Rum, Lime, Cola

VODKA LEMON / TONIC 10€

Russian standard & Thomas Henry

PIMM'S CUP 10€

Pimm's No. 1, Lemonade, Mint & Cucumber

ERFRISCHENDES / ALKOHOLFREI

Adelholzener mit Kohlensäure 0,7l 7,00€

Adelholzener Naturell 0,7l 5,00€

Saftschorle 0,3l 3,50€

Apfel, Johannisbeer, Mango

Mezzo Mix 0,3l 3,00€

Coca Cola 0,2l 3,90€

Coca Cola light 0,2l 3,90€

Espresso 1,90€

Espresso doppelt 3,00€

Cappuccino 2,80€

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal nach der
Liste unserer Zutaten.

For allergies, please ask our staff for the list of ingredients.