



À LA CARTE MENU

&

BAR MENU

À LA CARTE

Sonntag, sowie Dienstag bis Donnerstag, bieten wir
zusätzlich als Alternative zu den
Degustationsmenüs diese Auswahl an kleinen feinen
Gerichten & Sushi Japanese Style an.
An den Wochenenden ab 22 Uhr.

- CLASSICS -

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 Stück Sashimi

ALASKA ROLL 12€

Label Rouge Lachs, Avocado, Gurke

SPICY TUNA ROLL 14€

Thunfisch, Avocado, Gurke, pikant gewürzt

VEGETARIAN ROLL 7€

Avocado, Gurke, Sesam, japanischer Rettich

- SASHIMI -

SASHIMI DELUX 35€

3 Thunfisch, 3 Label Rouge Lachs, 3 Hamachi

- KOREAN CUISINE -

LABEL ROUGE SALMON 25€

*or BEEF BIBIMBAP
& SUSHI RICE*

*6 verschiedene Gemüse (Spinat, Zucchini, Shiitake-
Pilze, Bohnensprossen, Karotten, Nori) mit
pikantem Label Rouge Lachs oder Rindfleisch*

VEGAN/VEGETARIAN BIBIMBAP 15€
& SUSHI RICE

*6 verschiedene Gemüse (Spinat, Zucchini, Shiitake-
Pilze, Bohnensprossen, Karotten & Nori)*

ASIAN SPECIALTIES

- BEER -

China

LUCKY BUDDHA LAGER 330 ml 6€

Asiatisches Lagerbier, gebraut am Thousand Island Lake mit feinstem Malz, Hopfen und Reis.

Japan

HITACHINO NEST WHITE 330 ml 6,5€
ALE

Gebraut mit Weizenmalz und aromatisiert mit Koriander, Orangenschale und Muskatnuss.

HITACHINO NEST GINGER 330 ml 7€
ALE

Gebraut mit frischem, duftendem Ingwer.

HITACHINO NEST RED 330 ml 7€
RICE ALE

Gebraut mit rotem Reis. Rosa Farbe mit fruchtigem Geschmack und Aroma.

HITACHINO NEST 330 ml 7€
ESPRESSO STOUT

Gebraut mit gut gerösteten Espressobohnen.

- UMAMI COCKTAILS -

New & Original

"Umami" oder angenehmer herzhafter Geschmack, ist einer der fünf Grundgeschmacksrichtungen (zusammen mit Süße, Säure, Bitterkeit und Salzigkeit).

KIMCHI BLOODY MARY 12€

Grey-Goose-Vodka, Kimchi püriert, Tomatensaft, Siracha, Sherry-Essig & Worchester-Sauce

Unser TIPP "Umami Bombe" mit salzigem & würzigem Kimchi

SMOKIN' EARTH 12€

Bourbon mit einem Aufguss aus Shiitake und Austernpilzen

- ASIAN INSPIRED COCKTAILS -

44ER MAI TAI 12€

2 dunkle Rums, 1 weißer Rum, Dry Orange,
Limettensaft & Bittermandel Sirup

GINGER BOURBON FIZZ 10€

Bourbon, Vanille, Honig & Ginger Ale

LEMONGRASS SOUR 10€

Dunkler Rum, Zitronengras, Zitrusaroma

JINZU GIN & YUZU ESPUMA 10€

Gin, Rosenwasser, Yuzu, Minze

Unser Tipp Wirklich einzigartiger Gin/Sake
Geschmack

- ASIAN INSPIRED DIGESTIF -

CHOCOLATE CHILI MARTINI 9€

*Wodka, dunkle Schokolade, koreanisches
Chilipulver*

- JAPANESE WHISK(E)Y -

NIKKA FROM THE BARREL 15€

*Milde Mischung aus Frucht, Gewürzen und einem
Hauch Vanille. Hoher Alkoholgehalt von 51,4%.*

HIBIKI HARMONY 18€

*Mischung aus Malz & Getreide Whisky. Leicht, mit
Noten von Orangenschalen und weißer Schokolade.*

HAKUSHU SINGLE MALT 12 YEARS 20€

*Am Gaumen dezent rauchig und Aroma nach süß
pochierten Birnen.*

Unser Tipp Der Richtige für Connoisseure

TOGOUCHI 12 YEARS 22€

*Whisky mit schottischem und kanadischem
Charakter, aber japanischer Seele.*

- KOREAN SOJU -

ILPOOM JINRO PREMIUM.

*Hoherwertiger Soju aus 100% reinem
Reiskonzentrat, der mehr als 10 Jahre in
Holzfässern gereift ist.*

2cl 5€

4cl 9€

375ml 45€

APÉRITIF

Aperol Spritz	7,5€
Hugo	7,5€
Kir Royal	7,5€
Campari Soda	7,5€

GIN TONIC

Tanqueray & Thomas Henry Tonic	10€
Tanqueray 10 & Fever Tree Tonic	12€
Monkey 47 & Fever Tree Tonic	12€
Botanic Ultra Gin & Fever Tree Tonic	18€

SPIRITUOSEN (4CL)

- GIN -

Hendrick's	13€
Citadelle	8€
Botanic Ultra-Premium	14€
Beefeater 24	11€
Tanqueray No 10	8€
Breaks London Dry	14€
No. 3 London Dry	12€
Monkey 47	10€
Jinzu	12€
Gin Mare Mediterranean*	10€
<i>*Unser Tipp Außergewöhnlicher Gin mit Aromen von Rosmarin, Thymian, Oliven und Basilikum</i>	
Tanqueray Rangpur	12,5€
Saffron	9€

- RUM -

Don Papa*	12€
Don Papa 10 yrs*	23€
<i>*Unser Tipp Der erste Schluck Rum aus den Philippinen. Süß mit schweren Karamell & Vanille Tönen.</i>	
Ron Zacapa Centenario 23, Guatémala	13€
Gosling 's Black Seal Dark, Bermuda	12€
Botran Solera Reserva Anejo 15 yrs, Guatémala	12€
Bacardi Res. Superior 8 Jahre, Bermuda	10€
Havana Club Anejo 7 Anos, Cuba	11€
Malecon Reserva Imperial 18 yrs, Panamá	16€
Millonario Solera Reserva Especial, Perú	24€

- VODKA -

Russian Premium	8€
Belvedere Pure	11€
Grey Goose	12€
Ketel One	10€
Grasovka	8€

- TEQUILA -

Patron Silver	12€
Corralejo Blanco	9€
Aha Toro Reposado	14€

- SCOTCH WHISK(E)Y -

BLEND

Johnnie Walker Black Label	12€
Johnnie Walker Blue Label	40€

- SINGLE MALT -

Highland Park 12 Jahre, <i>Orkney</i>	14€
Cardhu, <i>Highlands</i>	14€
Dalmore 12 Jahre, <i>Highlands</i>	16€
Lagavulin 16 Jahre, <i>Islay</i>	18€
Glenmorangie Quinta Ruban, <i>Highlands</i>	18€
Laphroaig Quarter Cask, <i>Islay</i>	22€
Glenfiddich	11€

- IRISH WHISK(E)Y -

Bushmills 10 Jahre	10€
--------------------	-----

- AMERICAN WHISK(E)Y -

BOURBON

Michter' s Small Batch Bourbon	16€
Rowan' s Bourbon	10€
Willett Pot Still Reserve	18€

RYE

Few Artisan	20€
Masterson' s 10-Year Old Straight Rye	28€
Michter' s Single Barrel Straight Rye	16€

- ERFRISCHENDES -

Acqua Minerale San Benedetto, <i>Naturale, 0,75l</i>	5€
Acqua Minerale San Benedetto, <i>Frizzante, 0,75l</i>	6,5€
Saftschorle, <i>Apfel, Johannisbeer, Mango, Orange, Cranberry oder Grapefruit, 0,3l</i>	3,5€
Coca Cola, 0,2l	2,9€
Coca Cola Light, 0,2l	2,9€

- KAFFEE -

*Kimbo Espresso Italiano.
Robusta & Arabica Bohnenmischung
aus Brasilien, Mittelamerika und Asien.*

Espresso	2,2€
Espresso macchiato	2,6€
Espresso doppio	4€
Cappuccino	2,9€
Latte Macchiato	2,9€

- TEE -

Grüntee, <i>lose Blätter</i>	3,5€
Jasmintee, <i>lose Blätter</i>	3,5€
Frischer Ingwer Tee	4€

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

In case of allergies please ask our staff for the list of ingredients.