

Maral

Hier eröffnet sich Ihnen
eine wunderbare Welt
voller Köstlichkeiten.

Mit freundlicher Unterstützung von:

 VON JÄRTEN & CIE

KALTE VORSPEISEN

Maral Salat	7,00
Kleiner Maral Salat	5,00
Der Maral Salat als kleinere Portion ^{L, 5}	
Maral Tomaten Salat	9,00
Zwei Sorten Tomaten mit roten Zwiebeln und Avocado Spalten, feinen Gurkenstreifen, Rettich und Karotten in einer pikanten Chilisauce ^{6, 7} mit Koriander und Dressing ¹⁰	
Japanischer Gurkensalat	8,00
Feine Streifen von Gurken, Rettich und Karotten mit Seealgen in einem japanischem Dressing ¹⁰	
Chili Gurken Salat	8,50
Wunderbar mit Chili ^{6, 7} gewürzter frischer Gurkensalat mit japanischem Dressing ¹⁰	
Spinat mit Sesam	8,50
Junger Blattspinat in einer süßwürzigen Teriyaki ^A -und Sesamsauce ^M , mit gehobelten Mandeln ^J	
Spargel Shitake Salat	12,00
Gebratene japanische Pilze mit zartem grünem Spargel auf Blattsalat, in Teriyaki-Sauce ^{A, M}	
Edamame klassisch	7,50
Edamame sind die japanischen Sojabohnen, Fingerfood und Glücksbohne, die man direkt aus ihrer Schale isst bestreut mit grobem Meersalz	
Edamame Spicy	7,50
Edamame Bohnen mit Chilipulver - some like it hot	
Aubergine Maral	9,00
Geschmorte Aubergine ohne Schale in kleine Stücke geschnitten, mit Teriyaki-Sauce ^A und mit Sesamkörnern ^M bestreut, mit Teriyaki Spuma ^A	
Algensalat mit Krebsfleisch	8,00
Japanische Algen, Gurken, Rettich und Karottenstreifen garniert mit wild-würzigem Krebsfleisch ^{6, 7, B}	
Salat von Pulpo und Scampi	13,00
Gegrillte Scampi ^B mit einem in grünem Tee ¹ zart gegerter Pulpo ^P . Begleitet von einem frischem Salat mit Avocado ⁸ Spalten, Tomaten, Spargel, Gurkenstreifen, Rettich und Karotten mit einer leichten Note von Chili ^{6, 7}	
Goma Wakame	8,00
Marinierter Algensalat mit Glasnudeln und Sesam ^M	
Blumenkohl	8,00
in Nußbutter ^J gebraten mit Teriyaki Spuma ^A	



KALTE VORSPEISEN

- Rinder Teriyaki Salat 13,00
Zarte Scheiben vom argentinischem Rind mit Teriyaki-Sauce^A und Gurken-Rettichsalat^M
- Roastbeef Salat mit dreierlei Saucen 13,50
Zarte Scheiben vom argentinischem Roastbeef mit drei leckeren Saucen. Mit einem Salat von feine Streifen von Gurke, Rettich und Karotten in einem Thai Pesto Dressing^{6, 7, 8, 10} Teriyaki-Sauce^A

AVOCADO¹⁰ SALAT

- Thunfisch Avocado Salat 15,00
Filets von Thunfisch^D und Avocado in einer leichten Sauce aus Crème Fraîche^{l, 6, 10} und Kaviar^D auf Blattsalat
- Lachs Avocado Salat 15,00
Filets von Lachs^D und Avocado in einer leichten Sauce aus Crème Fraîche^{l, 6, 10} und Kaviar^D auf Blattsalat
- Scampi Avocado Salat 15,00
Marinierte Scampi^B und Avocado in einer leichten Sauce aus Crème Fraîche^{l, 6, 10} und Kaviar^D auf Blattsalat
- Spargel Avocado Salat 14,00
Zarter grüner Spargel mit Avocadofilets in Teriyaki-Sauce^A auf Blattsalat mit Sesam^M

TATAR

- Tatar Beef 15,00
Ein zartes Tatar-Bett vom Rindfleisch, getoppt mit crunchy Sushi Reis abgerundet von einer Trüffel Crème Sauce^{A, l}
- Tatar Thunfisch 15,00
Ein zartes Tatar-Bett vom Yellowfin, getoppt mit crunchy Sushi Reis abgerundet von einer Trüffel Crème Sauce
- Tatar mit pochiertem Eigelb
Gekrönt von einem pochierten Eigelb^C mit geröstetem Sushi Reis, Olivenöl, Limettensaft, Trüffelcreme Sauce^{A, l}
- Thunfisch Tatar mit pochiertem Eigelb 16,50
- Beef Tatar mit pochiertem Eigelb 16,50



WARMER VORSPEISEN

Rinderfilet Streifen in Teriyaki	16,00
Rinderfiletstreifen mit Kniabohnen scharf angebraten, mit Teriyaki-Sauce ^{A, M} abgelöscht	
Pulpo in Scheiben	15,00
In grünem Tee ^l zart gegarte Pulpo ^p mit einer Teriyaki Creme Sauce ^{A, l} an Maral Asia Salat ^M	
Calamaretti und Scampi	17,00
Zart gebratene Calamaretti ^p und Scampi ^b , pikant durch roten Chili ^{6,7} . Dazu als reizvoller Kontrast eine milde Avocado Sauce ^{8,10} an Maral Asia Salat	
Fischfilet spicy	15,00
Saftige Fischfiletscheiben ^d , perfekt gegrillt in einer spicy sauren-pikanten Sauce ^{8,10} Salatbouquet und Mango	
Octopus & Grüner Spargel Salat	15,00
Octopus ^p und Spargel in Olivenöl gebraten mit Teriyaki-Sauce ^A auf Blattsalat ^M	
Scampi mit Chilisauce	15,00
3 Stück King Prawns ^b im Tempurateig ^A gebacken auf raffiniert würziger Chilisauce ^{6,7} Frühlingszwiebeln, Gurken und Rettich	
Scampi Fest	22,00
10 Stück Riesen-Scampi ^b mit einer pikanten Chili ^{6,7} -Zitronensauce ^l und Wokgemüse	
Tuna-Spargel Gulasch^A	19,00
Kurz angebratenes Tuna Sashimi und grüner Spargel in unserer raffinierten Maral Teriyaki-Sauce ^{A, M} serviert, 180g	
Maral Poké Bowl	12,00
auf Sushi Reis marinierter Fisch in Sesam-Ingwer-Soße ^{A, M} begleitet mit Edamame, Avocado ^b , Rotkohl in Teriyaki ^A , Goma Wakame	
mit Thunfisch ^D	12,00
mit Lachs ^D	12,00
mit Thunfisch und Lachs ^D	12,00



ASIATISCHE VORSPEISEN

TATAKI

Tataki wird im Ganzen kurz heiß angebraten und mariniert. Das Ergebnis, außen eine leichte Kruste, innen saftig und zart.

Thunfisch Tataki ^D	16,00
Lachs Tataki ^D	16,00
Rinderrücken Tataki	16,00

mit pochierter Zwiebel und Edamame auf Tempura-Sauce^{A, 7}, nachgewürzt mit Somagh (Essigbaum-Pulver)

YAKITORI^A

Der klassische, leckere und leichte Spieß (2 Stück). Eine der beliebtesten Vorspeisen. Begleitet von einem Sojasprossen-Shitake-Karotten Salat^{A, M}.

Hähnchen	12,00
Scampi ^B	13,00
Rind	13,00

MARAL TEMPURA^A

Leckeres in einem leichten, knusprigen Tempurateig ganz kurz ausgebacken

Maral Tempura ^A Scampi ^B (5 Stück)	15,00
Maral Tempura ^A Hähnchen (6 Stück)	13,00
Maral Tempura ^A Surf und Turf	16,00

4 x Hähnchen, 3 x Scampi^B

Dazu reichen wir Tempurasauce^A, Miso Creme Sauce^{6, 7, 8, 10} und Jalapeño Sauce^{8, 10}

GYOZA^A

Kleine Teigtaschen mit leckerer Füllung nach Wahl mit Maral Asia Salat. Dazu reichen wir eine Soße von Ingwer, Sesam^M und Teriyaki-Sauce^A

Hähnchen (6 Stück)	12,00
Gemüse (6 Stück)	12,00

TEMPURA VEGETARISCH^A

Maral Tempura^A Gemüsemix (14 Stück) 14,00
in Tempura Teig^A (verschiedenes Gemüse)

Dazu reichen wir Tempurasauce^A, Miso Creme Sauce^{6, 7, 8, 10} und Jalapeño Sauce^{8, 10}

FRÜHLINGSROLLE^A

Gefüllt mit Hähnchen oder Ente.
Auf mariniertem Rettichsalat in Sesam Öl^M, gewürzt mit Knoblauch, Soja, Ingwer, Chili^{6, 7}

Hähnchen Tandoori, Spinat	14,00
Ente, Shitake Pilze	14,00



THUNFISCH^D

Tekka Maki mit Yellow Fin Thunfisch	7,00
California Tuna Sesam Tuna, Avocado, „Inside Out Roll“, Sesam ^M	10,00
California Tuna Rogen Tuna, Avocado, „Inside Out Roll“, Rogen	10,00
Spicy California Tuna Tuna, Avocado, „Inside Out Roll“, Chili ^{6,7} Rogen	10,00
Philadelphia Tuna Tuna, Philadelphia ^l , Gurke, Lauch	9,00
Spicy Tuna Spicy Tuna Tatar, Kresse, Gurke, Rogen, Chili ^{6,7}	9,00
Tuna Roll Tuna, Avocado, Gurke	9,00
Chilli Tuna Tobiko Roll Frische Peperoni, Gurke, Avocado umwickelt mit Tuna und Tobiko-Creme-Sauce ^{l,6,7}	9,00

LACHS^D

Shake Maki mit Lachs	7,00
California Lachs Sesam Lachs, Avocado, „Inside Out Roll“, Sesam ^M	10,00
California Lachs Rogen Lachs, Avocado, „Inside Out Roll“, Rogen	10,00
Spicy California Lachs Lachs, Avocado, Chili ^{6,7} , Kresse, Rogen	10,00
Philadelphia Lachs Lachs, Philadelphia, Gurke, Lauch	9,00
Spicy Lachs Lachs, Chili ^{6,7} , Gurke, Kresse, Rogen	9,00
Lachs Roll Lachs, Gurke, Avocado	9,00
Chilli Lachs Tobiko Roll Frische Peperoni, Gurke, Avocado umwickelt mit Lachs und Tobiko-Creme-Sauce ^{l,6,7}	9,00

VEGETARISCHI

Vegetarisch Roll Spargel, Avocado, Shitake, Gurke	7,00
Kappa Maki Gurke	6,00
Oshinko Maki Eingelegter Rettich	6,00
Shitake Maki Japanischer Pilz	6,00
Avocado Roll Avocado	6,00
Karotte Roll Karotte	6,00
Spargel Maki grüner Spargel	6,00
Philadelphia Vegetarisch Philadelphia ^l , Spargel, Avocado, Gurke	7,00

KREBS^B

Surimi Maki mit Surimifleisch ^{5,6}	7,00
California Krebs Sesam Surimi ^{5,6} , Avocado, „Inside Out Roll“, Sesam ^M	10,00
California Krebs Rogen Surimi ^{5,6} , Avocado, „Inside Out Roll“, Rogen	10,00
Spicy California Krebs Surimi ^{5,6} , Avocado, „Inside Out Roll“, Chili ^{6,7} , Rogen	10,00
Philadelphia Krebs Surimi ^{5,6} , Philadelphia ^l , Gurke, Lauch	9,00
Spicy Krebs Surimi ^{5,6} , Kresse, Gurke, Rogen, Chili ⁶	9,00
Krebs Roll Surimi ^{5,6} , Avocado, Gurke	9,00
Chilli Krebs Tobiko Roll Frische Peperoni, Gurke, umwickelt mit Krebs und Tobiko-Creme-Sauce ^{l,6,7}	9,00



NIGIRI

je 1 Stück

Lachs ^D	2,50
Thunfisch ^D	2,50
Garnele ^B	2,30
Zander ^D	2,30
Avocado	2,50
Shitake	2,00
Spargel	2,00
Zuckerschoten	2,00
Ikura ^D	3,50
Aal ^D	2,00
Ebi Tempura ^{A, B}	3,00
flambierter Lachs ^D sweet ^A & spicy ^{l,6}	3,00
Beef ^{A, M}	2,50

EXTRAS

Basmati Reis	3,00
Sushi Reis	3,00
Miso Suppe ⁷	4,50
Ingwer	2,00
Wasabi	2,00
Tom Kha Gai Suppe ⁷	7,00
EXTRA SAUCE	je 1,00
Trüffel-Creme-Sauce ^{A, 1}	
Mango-Creme-Sauce ^{T, 3, 6}	
Teriyaki-Sauce ^{A, M}	

MIXED ROLLS

Trüffel Roll	11,00
Lachs ^D und Avocado Umwickelt mit Tuna-Tatar und Trüffel Creme Sauce ^{A, 1}	
Rainbow Roll	11,00
California Krebs ^{5, 6} Avocado Roll mit Lachs ^D , Tuna ^D , Garnele ^B , und Zander umwickelt	
Spicy Beef Teriyaki	9,00
Rinder Teriyaki ^A , Chili ^{6, 7} Kresse, Gurke, getoppt mit Sesam ^M	
Erdbeere Mix Roll	10,00
Erdbeere, Philadelphial, Tuna ^D , Koriander und Chili ^{6, 7}	
Hafen Rolle	10,00
gekochte Sardellen, Peperoni, Avocado, rote Zwiebeln, Zitronenmayonaise ^l	

HOT VEGETARISCH^A

Vegi Tempura Roll ^M	9,00
Gebackener Spargel, Gurke, Avocado	
Tempura Avocado Roll ^M	7,50
Gebackene Avocado	
Vegi Dragon Roll	10,50
Gebackener Spargel, Gurke, Rettich mit Avocadoslices umwickelt	



HOT SUSHI ROLL^A

KREBS^B

Crispy Roll^M 9,00

Gebackenes Surimi^{5,6,B}, Gurke, Sesam^M

Crispy Salmon Roll 10,00

Gebackener Surimi^{5,6,B} & Gurke, mit Lachs^D umwickelt

Something Fishing Roll 10,00

Gebackener Surimi^{5,6,B}, Spicy-Tuna-Tatar^{D,6,7} mit Lachs^D umwickelt

SCAMPI^B

Tempura Scampi Roll 9,00

Gebackener Scampi^B, Avocado, Surimi^{5,6,B}, Sesam^M

Tempura Scampi Tuna Roll 10,00

Gebackener Scampi^B, Avocado, Surimi^{5,6,B} mit Tuna^D umwickelt

Tempura Scampi Beef Roll 10,00

Gebackener Scampi^B, Avocado, Surimi^{5,6,B} mit Rinder-Teriyaki umwickelt

Tempura Scampi Salmon Roll 10,00

Gebackener Scampi^B, Avocado, Surimi^{5,6,B} mit Lachs^D umwickelt

Dragon Roll^A 11,00

Gebackener Scampi³ mit Surimi^B und Gurke, mit Avocado Slices umwickelt getoppt mit Saucen-Trio^{3,5,6,7,1}

Tempura Scampi^B Trüffel Roll^{A,1} 10,00

Gebackener Scampi³ mit Surimi^B und Avocado getoppt mit Thuna Tatar und Trüffelsauce^{1,6}

Tempura Scampi Aal Roll 10,00

Gebackener Scampi³ mit Surimi^B und Avocado getoppt mit Aal

MEET

Chicken Teriyaki Roll 9,00

Gebackenes Hähnchen, Gurke, Lauch, Panko^A

Ente Teriyaki Roll 9,00

Gebackene Ente, Gurke, Lauch, Panko^A

Filet Mignon Roll 9,00

Gebackene Rinderfilet, Avocado, Chili Schoten und geröstete Panko

AVOCADO

Tempura Avocado Tuna Roll 10,00

Gebackene Avocado, Surimi^{5,6,B} mit Tuna^D umwickelt

Tempura Avocado Salmon Roll 10,00

Gebackene Avocado, Surimi^{5,6,B} mit Lachs^D umwickelt

Tempura Avocado Beef Roll 10,00

Gebackene Avocado, Surimi^{5,6,B} mit Rinder-Teriyaki umwickelt

LACHS

Tempura Lachs Roll^M 9,00

Gebackener Lachs^D, mit Surimi^{5,6,B}, Gurke, Kresse

Handroll Aggitori 7,00

Gebratenes Lachsfilet^D mit sündig, herzhafter, milder Maralsauce^{6,7,A}, Avocado

SPARGEL

Tempura Spargel Lachs Roll^M 10,00

Gebackener Spargel, Lachs^D, Gurke, Sesam^M

Crispy Orange Roll 11,00

Gebackener Spargel, Lachs^D, mit japanischem Ikura (Lachs) Kaviar^D

Thuna Unagi Roll 11,00

Gebackener Spargel, mit Spicy-Tuna-Tatar^{D,6,7} umwickelt mit Unagi^M

PEPERONI

Peperoni Tuna Roll (scharf!) 10,00

Gebackene Peperoni, Tuna^D, Surimi^{5,6,B}

Peperoni Lachs Roll^M 10,00

Gebackener Peperoni, Lachs^D, mit Surimi^{5,6,B}

GEKOCHTE SCAMPI

Lions Dignity Roll 10,00

Gekochte Scampis^B mit Surimi^B und Avocado umwickelt, mit Lachs^D abgerundet von einer Mango-Creme^{1,3,6}

Maral Roll 12,00

Gebackener Scampi^B mit Surimi^B umwickelt von Thuna, Lachs und Zander, Ebi

Surf & Turf Trüffel Roll 11,00

Gekochte Scampis^B mit Surimi^B und Avocado getoppt mit Beef Tatar und Trüffel Creme^{1,3,6}

HOT SASHIMI ROLL

Gebackene Sashimi Roll 8,00

Lachs^B und Thuna^B Tatar im Noriblatt, kross ausgebacken

King Roll 12,00

Thuna^B und Lachs^B Sashimi mit Avocado im Noriblatt ausgebacken, getoppt mit Sushi Reis und Rote Beete Sprossen. Abgerundet von Saucen, Trio Spicy^{3,5,6,7}, sweet^A & sour^{6,i}

SUSHI PLATTEN

Vegetarische Platte	17,00
1 Vegi Tempura ^{A, M} Roll, 1 Vegi Roll 1 Avocado Nigiri, 1 Spargel Nigiri, 1 Shitake Nigiri	
Bento 1	21,00
Kalte „Something Fishing Roll“ mit Tuna ^D , Surimi ^{5, 6, B} & Lachs ^D 5 St., Sashimi Variation von Lachs ^D , Tuna ^D und gebratenem Tuna ^D , Scampi ^B , mariniertem Zander ^D ,Pulpo ^P	
Bento 2	20,00
3 St. Nigiri (Garnele ^B ,Lachs ^D ,Tuna ^D) 5 St. Philadelphial LachsD Roll 8 St. Trüffel Roll ^{A, D}	
Bento 3	21,00
4 St. California Roll Lachs ^D Sesam ^M 4 St. California Roll Krebs ^{5, 6, B} Sesam ^M 5 St. Tempura Scampi Roll ^{5, 6, B, A} Sashimi von Lachs ^D und Tuna ^D	
Nobel Platte	21,00
4 St. California Lachs ^D Sesam ^M 4 St. California Krebs ^{5, 6, B} Sesam ^M 5 St. Tempura Scampi Roll ^{5, 6, B, A} 5 St. Gebackenes Sashimi ^{6, A} (Lachs ^D & Tuna Tatar ^D im Noriblatt gebacken)	
Maral Platte	27,00
4 St. California Roll Lachs ^D Sesam ^M 4 St. California Roll Krebs ^{5, 6} Sesam ^M 5 St. Spicy ⁶ Tuna Roll Rogen Sashimi Variation von Lachs ^D Tuna ^D und gebratenem Tuna ^D Scampi ^B , Pulpo ^P , Krebs ^{5, 6, B}	
Sunset Platte	21,00
4 St. California Roll Lachs ^D Sesam ^M 4 St. California Roll Krebs ^{5, 6, B} Sesam ^M 1 Tuna ^D Nigiri, 1 Lachs ^D Nigiri, 1 Garnele ^B Nigiri Sashimi von Lachs ^D und Tuna ^D	
Chef Platte für 2 Personen	47,00
ausgewählte Rollen vom Sushi Meister mit einer Variation von Sashimi und zweilerei Nigiris	

SASHIMI KLASSISCH^D

Sashimi vom Lachs (190g)	20,00
1/2 Sashimi vom Lachs (120g)	14,00
Sashimi vom Tuna (190g)	21,00
1/2 Sashimi vom Tuna (120g)	14,00
Sashimi Mix (190g) Sashimi Variation von Lachs, Tuna und gebratenem Tuna, Scampi, mariniertem Zander, Tamagoyaki und Pulpo ^P	20,00
1/2 Sashimi Mix ^P (120g)	14,00
Sashimi von Lachs und Tuna (190g)	20,00
1/2 Sashimi v. Lachs und Tuna (120g)	14,00
Sashimi Weißfisch von Weißfisch in Yosü & Masago, 14 Stück	14,00

NEW STYLE SASHIMI^A

Mariniertes Filet mit Limettensaft, Soja Sauce, Spargel, Avocado Tatar und heißem Oliven Öl, Sesam^M

Wählen Sie zwischen:

Rinderfilet	19,00
Lachs ^D	19,00
Thunfisch ^D	19,00
Zander ^D	19,00
Fisch Mix ^D	19,00

CEVICHE^D

Ceviche Sashimi wird mit Zitrusfrüchten und Olivenöl mariniert und pikant abgeschmeckt.

Wählen Sie zwischen:

Weiß Fisch ^D	15,00
Garnelen ^B	15,00
Pulpo ^P	15,00
Lachs ^D	18,00
Thunfisch ^D	20,00
Thunfisch gegrillt ^D	20,00
Mix	18,00

Begleitet von einem raffinierten Salat aus Tomatenfilets, Edamame, Avocado, grünem Spargel, Gurke und Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, in einen Dressing aus Zitronen Chili-Soja-Olivenöl und Kaviar

SASHIMI VOM GRILL^{D,8,10,M}

Gegrilltes Tuna Sashimi in Orangen-Trüffelölsud, 180g	20,00
1/2 Gegrilltes Tuna Sashimi in Orangen-Trüffelölsud, 100g	15,00
Gegrilltes Lachs Sashimi in Orangen-Trüffelölsud, 180g	20,00
1/2 Gegrilltes Lachs Sashimi in Orangen-Trüffelölsud, 100g	15,00
Gegrilltes Lachs und Tuna in Orangen-Trüffelölsud, 180g	20,00
1/2 Gegrilltes Lachs & Tuna in Orangen-Trüffelölsud, 100g	15,00



KINDER KARTE

Wiener Schnitzel ^A mit Pommes (FREITAG, SAMSTAG UND SONNTAG)	13,00
Hähnchen Schnitzel ^A mit Pommes	11,00
Pommes	4,00
Nudeln in Butter ^A	6,00
Nudeln in Tomatensauce ^A	6,00
Hähnchen mit Kartoffelpüree	11,00
Fish ^D and Chips ^A	12,00

Wunderbar: Maral zu Hause

Sie suchen sich Ihr ganz persönliches Menü in unserer Karte aus und wir bringen es Ihnen mit allem Drum und Dran pünktlich wohin Sie wollen.

Praktisch und außergewöhnlich lecker:

Maral Party-Service

Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, Firmenfeier -- wir unterstützen Sie als Gastgeber. In unserem Restaurant, auf unserer Terrasse, in unserem Garten.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A Glutehaltiges	1 Koffeinhaltig
B Krebstiere	2 Chininhaltig
C Eier	3 Farbstoff
D Fisch	4 Nektar
I Milchprodukte	5 Süßungsmittel
J Schalenfrüchte	6 Konservierungsstoff
L Senf	7 Geschmacksverstärker
M Sesamsamen	8 geschwefelt
P Weichtiere	9 Antioxidationsmittel
Q Sulfat	10 gewachst

GETRÄNKE

WASSER

Tafelwasser	0,25 l	3,00
Magnus medium	0,25 l	3,50
Magnus still	0,25 l	3,50
Magnus medium	0,75 l	7,00
Magnus still	0,75 l	7,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola ¹	0,20 l	3,50
Coca Cola light ^{1,5}	0,20 l	3,50
Coca Cola Zero ^{1,5}	0,20 l	3,50
Fanta ^{1,3}	0,20 l	3,50
Sprite ^{1,3}	0,20 l	3,50
Thomas Henry Tonic Water ²	0,20 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale ³	0,20 l	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon ²	0,20 l	3,50
Thomas Henry Soda Water	0,20 l	3,50
Spezi ^{1,3}	0,30 l	4,00
Spezi ^{1,3}	0,50 l	5,00
Bionade	0,33 l	4,00
Holunder, Litchi & Orange-Ingwer		

SÄFTE & NEKTARE

Apfel-, Orangensaft, Kirsch ⁴ -, Cranberry ⁴ -, Maracuja ⁴ & Rhabarbarnektar	0,20 l	3,00
---	--------	------

SCHORLE

Apfelschorle	0,3 l	3,70
Apfelschorle	0,5 l	4,70
Cranberryschorle ⁴	0,3 l	3,70
Cranberryschorle ⁴	0,5 l	4,70
Rhabarbarschorle ⁴	0,3 l	3,70
Rhabarbarschorle ⁴	0,5 l	4,70
Maracujaschorle ⁴	0,3 l	3,70
Maracujaschorle ⁴	0,5 l	4,70
Kirschschorle ⁴	0,3 l	3,70
Kirschschorle ⁴	0,5 l	4,70
Kinderschorle ⁴	0,2 l	2,70

KAFFEE¹ & TEE

Kaffee	3,00
Espresso	2,00
doppelter Espresso	3,00
Espresso Macchiato ¹	2,00
doppelter Espresso Macchiato ¹	3,00
Cappuccino ¹	3,00
Große Cappuccino ¹	3,50
Kaffee Latte ¹	3,00
Caramell Latte ¹	3,50
entkoffeinierter Kaffee ist vorhanden	
Heiße Schokolade ¹	3,00
Große Tasse Tee	4,00
- Grüner Tee, Marani	
- China Wuyuan Jasmin	
- Earl Grey	
- Roibusch Vanille	
- Frischer Pfefferminzetee	
- Ingwertee	

BIER

König Pilsener vom Fass	0,25 l	3,00
König Pilsener vom Fass	0,4 l	4,50
Alsterwasser	0,25 l	3,00
Alsterwasser	0,40 l	4,50
König Pilsener Alkoholfrei	0,3 l	3,00
Benediktiner Helles Weizenbier	0,5 l	4,50
Benediktiner Dunkles Weizenbier	0,5 l	4,50
Benediktiner Kristall Weizenbier	0,5 l	4,50
Benediktiner Alkoholfrei Weizenbier	0,5 l	4,50

APERITIF

Aperol Spritz mit Sekt und Soda ^Q		7,50
Aperol Spicy Ginger Ale ^Q		7,50
mit Aperol, Spicy Giner, Limette, Sekt, Gurke		
Tropical Aperol		8,00
Sekt mit Aperol auf Eis, mit einem Schuss Maracuja		
Hugo		7,50
Limette, Minze, Holundersirup, Sekt, Eis, Soda		
Campari Tocco Rosso ^Q		7,50
Holunderblütensirup, Campari, Sekt, Minze		
Lillet Wild Berry		8,00
mit Erdbeeren und Wild Berry Tonic		
Sekt Guillaume	0,1 l	6,00
Sekt Guillaume auf Eis	0,15 l	7,00
Sekt Cassis auf Eis	0,15 l	6,50
Martini Bianco	5cl	5,00
Martini Rosso	5cl	5,00
Martini D'Oro	5cl	5,00
Martini Dry	5cl	5,00
Pastis	2cl	5,00
Campari ³	4cl	6,00

DIGESTIF

Fernet Branca	2cl	4,00
Fernet Menta	2cl	4,00
Sambucca Molinari	2cl	4,00
Bailey's ^l	4cl	5,00
Amaretto	2cl	4,00
Wodka	4cl	6,00
Rum	4cl	6,00
Gin	4cl	6,00
Hendrik's	4cl	8,00
Scotch	4cl	6,00
Malt Whisky	4cl	6,10
Jack Daniels	4cl	6,10
Calvados	2cl	6,00
Hennessy	2cl	6,00
Grappa	2cl	6,00
Obstler Mirabelle, Birne, Kirsche	2cl	6,00
Averna	2cl	4,00
Ramazotti	2cl	4,00

LONGDRINKS

Alle		9,00
Hendrik's Gin		11,00

CRÉMANT UND SEKT

Crémant Rose	0,1 l	9,00
Crémant Rose	0,75 l	36,00
Gauillaume	0,1 l	6,00
Methode Brut, Sekt		
	auf Eis	0,15 l 7,00
		0,75 l 29,00

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE	0,20 l	0,50 l	Flasche
Grüner Veltliner QbA trocken, Weingut Schmid, Niederösterreich	6,50	16,00	32,00
Riesling QbA trocken, Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen	7,00	17,00	34,00
Grauer Burgunder trocken, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	7,00	17,00	34,00
Weißburgunder QbA trocken, Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	7,00	17,00	34,00
Sauvignon Viognier trocken, Réunis, Südfrankreich, Frankreich	7,00	17,00	
Weißweinschorle	6,00		
Sake		0,15 l	6,50
Rosé		0,20 l	7,00
Rosé		0,75 l	23,50
OFFENE ROTWEINE ^Q	0,20 l	0,50 l	Flasche
BORDEAUX Chateau Roc de Levraut, Bordeaux, Frankreich Fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, rundes, saftiges Tannin	7,00	17,00	27,00
ANCIENS TEMPS Cuvee aus Cabernet-Syrah trocken Producteurs Réunis, Languedoc-Roussillon, Frankreich	7,00	17,00	27,00
SAN MARZANO Cuvee aus Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico trocken, San Marzano, Apulien, Italien	7,00	17,00	27,00

WEISSWEIN

WEISSWEINFLASCHEN

Sauvignon Blanc, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	29,00
Glasklare Sauvignonfrucht mit großartiger mineralischer Frische, lang anhaltendem Geschmack und elegantem Abgang, perfekt zu Fisch- und Krustentiergerichten	
Grauburgunder Landgraf	25,00
Grauburgunder, QbA trocken, Landgraf, Rheinhessen, Deutschland rassige, animierende Gelbfruchtigkeit als auch etwas Melone, Haselnuss, Vanille und Röstnoten; komplex und tief mit viel Ausdruck.	
Lugana Prestige	31,00
Trebiano di Lugana, trocken, Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei, Italien Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung: den einzigartigen Boden, das milde Mikroklima und die Rebsorte Trebbiano di Lugana, Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian.	
Weißer Burgunder trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	26,00
Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezenten, feinen Burgunderfrucht: Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und im höchsten Eleganz. (Die Weinberge stehen in Laumersheimer, Dirmsteiner und Großkarlbacher Lagen.)	
Palacio de Bornos Verdejo	26,00
Spanien, Rueda, Palacio de Bornos Aroma kräftig, frisch, sortentypisch, mit Noten von exotischen Früchten und reifem Apfel. Angenehme Säure. Vielschichtig, ausgewogen, rund geschmackvoll, fein.	
Lorenz & Söhne, Riesling, Johanna Lorenz	23,00
Kühle Nase mit Kernobstfrucht, Kräutervürze und etwas Aprikosenkompott. Klar und feinsaftig; lebendig und frisch; fester Körper mit eleganter Struktur; würziger gelber Apfel mit Schale und Kern, Kräuterigkeit und eine leichte Herbe; feine Extraktsüße; leicht adstringierend; gutes Finale mit Kernobst und Kräutern.	
Chardonnay-Weißburgunder QbA trocken	25,00
Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland Klar und feinsaftig mit Aromen von Kernobst und feiner Mineralität	
Les Fumées Blanches Réserve Sauvignon Blanc	28,00
Francois Lurton, Côtes de Gascogne, Frankreich Aromen von feiner Exotik, viel saftiger Zitrusfrucht, gute Balance aus Eleganz und grasiger Frische	
Twin Oaks Chardonnay	31,00
Robert Mondavi, Kalifornien, USA Duftiges Bouquet von Birnen, Pfirsich und etwas MandelSeidig und vollmundig mit perfekt eingebundener Barriquenote	

ROTWEINE

ROTWEINFLASCHEN^Q

La Narassa, Vallée d'Agly,
Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon 32,00

Tiefdunkler Wein mit dominanten Aromen nach Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz und Pfeffer. Der volle Körper mit sanften Tanninen paart sich mit einer dezenten Fruchtsüße. (cuvee aus Grenache 70% und Syrah 30% von 30 Jahre alten Rebstöcken)

Altos Ibéricos Crianza, Rioja, Spanien 32,00

Farbe: tiefes, glänzendes Kirschrot; Duft: in der Nase blumig-fruchtige Aromen von Damaszener-Rosen und süßen Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren) unterlegt mit den leicht rauchigen, würzigen Noten der Reife im Eichenfass; Geschmack: auch am Gaumen dominieren rote Frucht und feine Würze des Bouquets, kraftvoll, doch samtweich und geschmeidig, mittlerer Körper, reifes, sanft eingebundenes Tannin, elegantes Finale mit einem Hauch süßer Vanille

Heritage 806 Corbières, Frankreich 30,00

Farbe: dichtes, tief konzentriertes Rubinrot; Duft: intensives, vielschichtiges Bouquet von dunklen Waldbeeren (Brombeeren, Schwarze Johannisbeere) und Gewürzen, mit der typischen Garriguenote; Geschmack: am Gaumen saftig und vollmundig mit viel Kraft und Schmelz, die dem Wein eine einzigartige Eleganz verleiht; aromatisch dicht mit warmer, würziger Frucht und molligem Tannin

La Chevalière Pinot Noir, Frankreich 27,00

Farbe: klares, leuchtendes Rubinrot; Duft: duftiges, fruchtbetontes Pinot-Bouquet von saftigen Kirschen und roten Beeren, unterlegt mit ganz zarten erdigen Noten und einem Hauch Würze; Geschmack: am Gaumen deutlich fruchtbetont mit lebendiger Säure und samtweichem Tannin, perfekt ausbalanciert, nicht ohne Fülle und Vielschichtigkeit, doch insgesamt deutlich auf der frischen, duftigen Seite

Neprica Primitivo Puglia IGT, Italien 28,00

Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Spätburgunder QbA trocken 'Chapeau'
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland 28,00

Salziges Karamell mit Röstnoten und Aromen von Zwetschgen, klar und feinsaftig