





START AUF DEM WOLKENMEER

SINUK WOO
RESTAURANT MANAGER

YANG FAN
SUSHIMEISTER

VALENTIN REICHENBACH
KÜCHENCHEF

APERITIVS

UNKAI FUSION BAR

Euro

ARROGATER SAKE	0,2 Liter	11
KALT- Sake / Zitrone / Limettenblätter / blumig		
OKINAWA SPRITZ	0,2 Liter	9
KALT- Yuzuwein / Roku Gin / Tonic Water / Yuzu		
SAKE KARATANBA	0,1 Liter	8
KALT / WARM – Trocken / Sanft / Locker / Vollmundig / Nussig		
SAKE KURBOTA GINJO	0,1 Liter	8
KALT / WARM – Medium / Aromatisch / Rein / Frisch / Nussig		
SAKURA	0,2 Liter	12
KALT- Rose / Violet / Gin Sul / Campari / Citrus		
SAKE SELBSTVERLIEBT	0,2 Liter	14
KALT- Sake / Lillet / Citrus / Yuzu / Violet		

HAUSGEMACHTER EISTEE ZUM STARTEN


INGWERBLÜTE	0,3 Liter	6
Ingwer / Zitronengras / Eistee / Top Secret		
ICH BIN SAUER	0,3 Liter	6
Schwarztee / Zitrone / Limette / Zitronengras / Eistee / Top Secret		
YUZU HONIG	0,3 Liter	6
Yuzu / Honig / Limonade		
BERRY DREAM	0,3 Liter	6
Waldbeeren / Minze / Limetten / Johannisbeerensaft / Limonade		
FIRST PASSION	0,3 Liter	6
Maracujasaft / Passionsfrucht / Limetten / Minze / Limonade		
ICH BIN GLÜCKLICH	0,3 Liter	6
Fruchtig / Erfrischend / Fruchtig / Eistee		

STARTERS

Euro

-  **EDAMAME HOISIN** 4.5
Knackige Sojabohnen gedämpft / Meersalz / Hoisin
-  **CRUNCHY RICE** 5
knuspriger Reis-Chips / Shitake-Basilikum-Mayo
-  **BAO BUN „FUSION STYLE“** 5
Hausgemachtes asiatisches Brot / Dashi-Espuma
- TANZENDE JAKOBSMUSCHEL** 7
Koriander-Espuma / Süß-sauerer Gemüse
- DUMPLINGS** (5 Stk.) 6 / 7 / 9
Vegetarisch / Hähnchen / Korean BBQ Rind

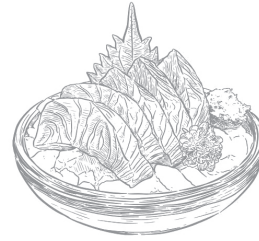
MOUTH CLEANER

- MISO SAKE SOUP** 5
Tofu / Wakame / fermentierte Sojabohnenpaste / Fischklößchen
-  **COLD DASHI** 6
Gurke / Dashi / Koriander / Basilikum / Frischkäse

NIKKEI / RAW

-  **PURPLE CARROT** 5
Lila Karotte / Yuzu-Trüffel-Vinaigrette / Meerrettich / geräucherte Rote Beete
- SAKE NIKKEI** 14
Lachs / Yuzu / Trüffelöl / Wasabi / Koriander
- MAGURO NIKKEI** 17
Thunfisch / Yuzu / Trüffelöl / Wasabi / Koriander
- HAMACHI NIKKEI** 17
Yuzu / Trüffelöl / Wasabi / Koriander
- BEEF NIKKEI** 14
Frische Wasabi / Yuzu / geräucherte Zwiebeln / Trüffelöl

SASHIMI MEISTERS HANDWERK



Euro

LACHS SASHIMI (6 Scheiben) Schottischer Lachs	9
THUNFISCH SASHIMI (6 Scheiben) Akami	12
THUNFISCH BLUEFIN SASHIMI (6 Scheiben) Bluefin/Cremig / leicht Nussig	18
HAMACHI SASHIMI (6 Scheiben) Gelbflossenmakrele	12
WOLFSBARSCH SASHIMI (6 Scheiben) Weißer Fisch / Fettarm	9
SASHIMI MORIWASE Lachs / Thunfisch / Gelbflossenmakrele / Sepiatintenfisch / Jakobsmuschel / Black Tiger Garnele	23

VEGETABLE

 WAKAME Seetang / Ingwer / Gurke	4
 HORENSO Babyspinat / Goma / Trüffelöl	7
 MISO AUBERGINE Miso / Honig / Koriander	7
 SMOKED KING OYSTER MUSHROOM Eingelegte Szechuan-Pfeffer Zwiebeln / fermentierter schwarzer Knoblauch	8
 PEKING PAK CHOI Pak Choi	4
 WILDER BRO Wilder Brokkoli / Wasabi-Kirin-Tempura	7
 VIOLETTE MÖHREN Confiert / Orangen-Dashisud / Koriander-Espuma	5

HOT STUFF

Euro



NORI TOFU

Tofu / Algen

5

HÄHNCHEN TERIYAKI

Teriyaki

14

LACHS TERIYAKI

Teriyaki

17

BARBARIE ENTE

Entenbrust / Orangencreme

16

EAST-ASIA BEEF

Knoblauch / Kümmel

18

ROASTBEEF DRY AGED

Mindestens 4 Wochen gereift / Metzgerei Kaltenbach

18

TAKO UNKAISTYLE

Oktopus / Zitronenganache / Koriander-Espuma

14


KYOTO BACKE VOM KALB

Geschmorte Kalbsbacke / Zitronengras / Kaffirblätter

14

CRISPY

Euro

 YASAI TEMPURA Verschiedene Gemüse frittiert	8
EBI TEMPURA (2 Stk.) Black Tiger Garnelen frittiert / Trüffelmayo / Soja mit Rettich	9
CALAMARETTI Soja mit Rettich / Trüffelmayo	9
ANGRY CHICKEN Korean-Chicken-Dip / Shitake-Basilikum-Mayo-Dip	8

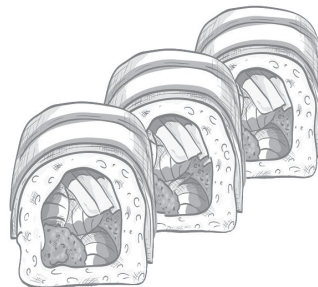
SIDES




Euro

 REIS Duftreis	2
 GEBRATENER REIS Gemüse / Ei	7
 UDON WOK Udon-Nudeln / Kokos / Koriander / Gemüse	7
 GEMÜSE WOK Verschiedene Gemüse	6
 WASABI-KARTOFFELPÜREE Trüffelöl / Wasabi / Muskat / Sahne	5
 WASABI-KARTOFFEL-KOROKEE Wasabi / Muskat / Sahne	6

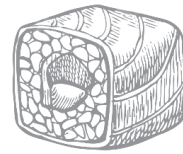
SUSHI SPECIAL ROLLS



Euro

UNKAI DRAGON ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)	8.5 / 15.5
Frittierte Black Tiger Garnele ummantelt mit Aal	
HYPER ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)	8.5 / 15.5
Aal.-Avocado und Frischkäse mit Flambierten Lachs und Wolfsbarsch ummantelt	
SALMON LOVER ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)	7.5 / 14.5
Flambierter Lachs mit Mango und Frischkäse gerollt	
TIMELESS ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)	6.5 / 12.5
Lachshaut kross frittiert mit Gurke und Frischkäse gerollt / frischer Lachs on Top	
SCHWARZER SCHATZ ROLL (4 Stk.)	12
Gänseleber / Mango / Frischkäse / Lachskaviar	
TRINITY SAUCE ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)	8.5 / 15.5
Black Tiger Garnele / Spicymayo.-Goma.-Unagisoße / Avocado ummantelt	
CRUNCHY GOLD ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)	6.5 / 12.5
Goldbraun frittiert / Lachs / Käse	
PHOENIX FIRE ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)	6.5 / 12.5
Goldbraun frittiert / Hähnchenbrust Sou vide / Käse	
FRIED SKY ROLL (5 Stk.)	9
Goldbraun frittiert / Lachs.-Thunfisch.-Wolfsbarschfusion / Avocado / Spicymayo / Frischkäse	
 VEGGIE-FUTO-MAKI (6 Stk.)	8
Mango / Avocado / Gurke / Kürbis / Süßer Tofu / Omelett	
EBI-FUTO-MAKI (6 Stk.)	9
Black Tiger Garnele frittiert / Avocado / Tobiko	
SPIDER ROLL (6 Stk.)	14
Softshell Krabbe frittiert / Avocado / Tobiko	

UNKAI'S URAMAKIS



Euro

CALIFORNIA ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)

Krabbenfleisch / Avocado / Tobiko

5.5/10

CLASSIC SALMON ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)

Lachs / Avocado / Japanische Mayonnaise / Tobiko

5.5/10

SPICE-TUNA ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)

Pikanter Thunfisch / Gurken / Sesamöl und Sesam

6.0/11

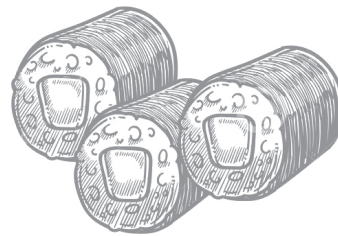


VEGGIE-LIEBE ROLL (4 Stk. / 8 Stk.)

Mango / Avocado / Gurken / Shiso

5.5/10

MAKI-SUSHI (6 Stk.)



KAPPA

Gurke

4.5



KANPYO

Kürbis

4.5



AVOCADO

Avocado in Scheiben

4.5



MANGO

Mango in Scheiben

4.5

SAKE

Lachs

5

TEKKA

Thunfisch

6

EBI

Black Tiger Garnelen

6

SPICY-SAKE

Pikanter Lachs mit Sesamöl und Togarashi

6

SPICY-TEKKA

Pikanter Thunfisch mit Sesamöl und Togarashi

7

NIGIRI-SUSHI (2 Stk.)



Euro

SAKE

Lachs

5

ABURI SAKE

Flambierter Lachs

6

TEKKA

Thunfisch

6

HAMACHI

Gelbflossenmakrele

5.5

ABURI HAMACHI

Flambierter Gelbflossenmakrele

6.5

LUBINA

Wolfsbarsch

5.5

UNAGI

Aal

6

HOTATE

Jakobsmuschel

5

IKA

Sepiatintenfisch

5

EBI

Garnele

6

TAMAGO

Jap. Omelett

4.5



INARI

Tofu-Tasche

4.5

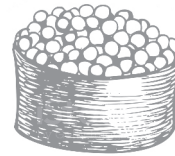


AVOCADO

Avocadoscheiben

4.5

GUNKAN-SUSHI (2 Stk.)



Euro

SPICE-SAKE

Pikanter Lachs mit Sesamöl und Togarashi

5

SPICE-TEKKA

Pikanter Thunfisch mit Sesamöl und Togarashi

6

IKURA

Lachskaviar

7

FOIEGRAS

Gänseleber / Mango

7

SUSHISET

SUMO ANGEBLICH AUF DIÄT

Fried Sky Roll 5 Stk. / Hyper Roll 4 Stk.

Lauch-Lachs Avocado Roll 6 Stk.

Lachs.-Avocado.-Gurkenmaki je 6 Stk.

35

SAMURAI MIT ZEHN MESSERN

Lachs.-Thunfisch.-Hamachi Sashimi je 2 Scheiben

Lachs.-Thunfisch.-Hamachi.-Black Tiger Garnele Nigiri je 2 Stk.

Timeless Roll 4 Stk. / Unkai Dragon Roll 4 Stk. / California Roll 4 Stk.

Avocado.-Gurkenmaki je 6 Stk.

42

DESSERT

Euro

MOCHIEIS Klebreis-Eis		7
EIS MADE FOR FUSION Yuzu / Kokos / Matcha	3/3/3	
MANGO SORBET Mango		4
MISO CHEESECAKE „UNKAI FUSION STYLE“ Süßer Miso / Yuzu Eis		8

KAFFEE

KAFFEE CREMA	0,2 Liter	3
CAPPUCCHINO	0,2 Liter	3.5
LATTE MACCHIATO	0,2 Liter	4
ESPRESSO	0,2 Liter	2.5
ESPRESSO MACCHIATO	0,2 Liter	3

UNKAI HÄLT DICH WARM

JASMINTEE	0,2 Liter	3.5
SENCHA GRÜNTEE	0,2 Liter	3.5
GENMAICHA Grüner Tee / Reis geröstet	0,2 Liter	4
YUZU HONIG Japanische Zitrone	0,2 Liter	4.5
INGWER HONIG	0,2 Liter	4.5
TEEKANNE FÜR ZWEI Jasmintee / Grüner Tee / Genmaicha	0,4 Liter	6

MADE IN UNKEI

HAUSGEMACHTER EISTEE / LIMONADE

Euro

YUZU HONIG Yuzu/Honig / Limonade	0,3 Liter	6
INGWERBLÜTE Blumig / Ingwer / Zitronengras / Top Secret / Eistee	0,3 Liter	6
ICH BIN SAUER Erfrischend / Citrusnote / Fruchtig / Sauer / Eistee	0,3 Liter	6
BERRY DREAM Waldbeeren / Minze / Limetten / Johannisbeerensaft / Limonade	0,3 Liter	6
FIRST PASSION Maracujasaft / Passionsfrucht / Limetten / Minze / Limonade	0,3 Liter	6
VIRGIN MOJITO Brauner Zucker / Limetten / Minze / Sprite / Limonade	0,3 Liter	6
ICH BIN GLÜCKLICH KALT- Fruchtig / Erfrischend / leicht blumig / Eistee	0,3 Liter	6

WASSER

TEINACHER WASSER Still / Medium	Flasche 0,25 Liter	3
TEINACHER WASSER Still / Medium	Flasche 0,75 Liter	6

BIER

Euro

FÜRSTENBERG BIER VOM FASS	0,3 Liter	3.5
FÜRSTENBERG BIER VOM FASS	0,5 Liter	4.5
RADLER	0,3 Liter	3.5
RADLER	0,5 Liter	4.5
HELLES WEIZEN	0,3 Liter	3.5
HELLES WEIZEN	0,5 Liter	4.5
JAPANISCHES KIRIN BIER	0,33 Liter	5
ALKOHOLFREIES PILS / RADLER	0,33 Liter	3.5
ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,5 Liter	4.5

ASIATISCHE COCKTAILS

SHISO MOJITO Erfrischend / Wilder Shiso / Limetten / Soju	0,3 Liter	8
MANGO COLADA Mango / Sahne / Ananasaft	0,3 Liter	8
ARROGATER SAKE KALT- Sake / Zitrone / Limettenblätter / blumig	0,2 Liter	11
SAKE SELBSTVERLIEBT KALT- Sake / Lillet / Citrus / Yuzu / Violet	0,2 Liter	14

SÄFTE

APFEL / JOHANNES / ORANGE / MANGO MARACUJA / LITSCHI	0,2 Liter	3.5
---	-----------	-----

SPRITZIGE SÄFTE

Euro

APFEL / JOHANNES / MANGO / ORANGE
MARACUJA / LITSCHI

0,2 / 0,4 Liter 3 / 4.5

SOFTDRINKS FÜR DEINE FUSION

THOMAS HENRY ULTIMATE GRAPEFRUIT	0,23 Liter	3.5
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,23 Liter	3.5
THOMAS HENRY MANGO	0,23 Liter	3.5
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,23 Liter	3.5
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,23 Liter	3.5
REDBULL	0,25 Liter	4.5
COCA-COLA	Flasche 0,33 Liter	3.5
COCA-COLA LIGHT	Flasche 0,33 Liter	3.5
COCA-COLA ZERO	Flasche 0,33 Liter	3.5
FANTA	Flasche 0,33 Liter	3.5
SPRITE	Flasche 0,33 Liter	3.5
MEZZO MIX	Flasche 0,33 Liter	3.5

GIN (4 cl)

Euro

BOMBAY SAPPHIRE	5
STAR OF BOMBAY	7
ROKU	6
GRANIT	7
ELEPHANT	10
GIN MARE	9
BOAR	10
GIN SUL	9
MONKEY 47	10
GINGISKHAN	9
NIKKA COFFEY	11
ETSU	16

WHISKEY (4 cl)

TOKI	6
NIKKA COFFEY MALT	11
NIKKA FROM THE BARREL	9
NIKKA 12 YEARS	16
CHITA	8
TOGOUCHI	9
FUJI SANROKU	9
HIBIKI HARMONY	16
YAMAZAKI 12 YEARS	18
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	24

WODKA (4 cl)

Euro

ABSOLUT	5
BELVEDERE	7
GREY GOOSE	7
CHIROC	6
HAKU	8

VERDAUUNGSANREGER (2 cl)

SHOCHU SÜßKARTOFFEL	4.5
SHOCHU WEIZEN	4.5
KOREANISCHER SOJU	3
AROMATISCHER GERSTENSCHNAPS	4

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE (BRUT IMPERIAL)	0,75 Liter	80
MOËT & CHANDON CHAMPAGNE (ROSE IMPERIAL)	0,75 Liter	95
VEUVE CLICQUOT BRUT	0,75 Liter	85
POMMERY ROYAL BLUE SKY	0,75 Liter	140
RUINART BLANC DE BLANCS	0,75 Liter	210

WEISSWEINE

Euro

RIESLING WIN WIN VON WINNING

0,1 Liter 3,5
0,75 Liter 22

Trocken / Der Wein duftet aromatisch mit Anklängen von Zitrusfrucht, Pfirsich und saftigem Apfel.

Leichter Solo-Wein ideal zum Starten, zu Salate, Gemüse, Sushi und Meeresfrüchten.

BLANC DE NOIRS SIEGBERT BIMMERLE

0,1 Liter 4
0,75 Liter 27

Trocken / Rebsorte Spätburgunder / Ein belebender Duft nach Apfel-Zitrusaromen. Im Aroma erinnert er an Stachelbeeren und einen sehr leichten Hauch von Erdbeere. Im Geschmack sehr zart, frisch und lebendig.

Ideale Fusion mit unsere Nikkei Speisen, zarten bis pikant gewürzten Speisen, hellem Fleisch und Gegrilltem.

GRAUBURGUNDER KABINETT SIEGBERT BIMMERLE

0,1 Liter 5
0,75 Liter 31

Trocken / Die Fruchtnote erinnert an frische, gelbe Früchte wie Birne, Mirabelle und etwas Quitte sowie sehr feine exotische Aromen wie Maracuja.

Ideale Fusion mit Salate, Sushi, Fisch sowie zu kalten und warmen Anju.

WEISSER BURGUNDER DR. BASSERMANN JORDAN

0,1 Liter 4,5
0,75 Liter 27

Trocken / Der Weißwein aus der Pfalz hat ein schönes Bukett, das an Melone und Apfelmilch erinnert. Am Gaumen bestätigt der Weissburgunder von Bassermann Jordan diese fruchtige, frische Art, die den pfälzer Weisswein delikater und animierender macht.

Ideal für Sushi, Fisch

CHARDONNAY SIEGBERT BIMMERLE	0,1 Liter	4,5
	0,75 Liter	28

Trocken / Unser absoluter Chardonnay Favorit.
Mit Duft von Melonen, Aprikosen, exotischen Früchten,
überreifen Stachelbeeren.

Ideale Fusion mit kalte und warme Starter.

SAUVIGNON BLANC EMIL BAUER	0,1 Liter	4
	0,75 Liter	24

Trocken / Unser Sauvignon Blanc Favorit /
Ein jugendlicher Sauvignon Blanc, welcher mit den
klassischen Aromen von Stachelbeere, Kiwi
und Limette überzeugt.

Ein idealer Begleiter zu Asia Fusion Gerichten.
Er passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

FLASCHEN-WEISSWEINE

RIESLING GOLDKAPSEL ELLERMANN-SPIEGEL	0,75 Liter	21
--	------------	----

Trocken / Der zitronengelbe Riesling Gutswein
von Ellermann-Spiegel duftet rebsortentypisch nach saftig
reifem Pfirsich und Zitrusfrüchten mit floralen Anklängen.
Darüber eine leichte feine Holznote, die sich auch
am Gaumen wiederfindet.

Ein idealer Begleiter für hellem Fleisch, Akamifische.

GRAUBURGUNDER FRANZ KELLER	0,75 Liter	32
-----------------------------------	------------	----

Trocken / Dieser köstliche Grauburgunder leuchtet
klar im Glas mit einem zarten Hauch von Kupfer und
duftet animierend nach fruchtig frischen Noten von reifer
Birne, saftigem Apfel, fruchtiger Ananas und Trockenobst
und einer klaren Struktur von Mineralität.

Ideal für fusion Sushi, Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.

GRAUBURGUNDER EMIL BAUER

0,75 Liter 24

Trocken / Aromen von Melonen, Steinobst sowie grünen Nüssen verleiten dem Wein einen vollen Körper welcher perfekt durch ein harmonisches Süße-Säure Spiel ergänzt wird.

Ideale Fusion am besten mit Fisch, Meeresfrüchten oder cremigen fusion Soßen.

GRAUBURGUNDER SIEGBERT BIMMERLE SPÄTLESE

0,75 Liter 42

Trocken / Die Fruchtnote erinnert an reife Früchte wie Willimas-Christ-Birne und Aprikose sowie leichte exotische Aromen wie z.B. Mango. Auf der Zunge zeigt sich seine kräftige und gehaltvolle Art mit einer ausgeglichen Säurestruktur.

Ideal zu kräftigeren Speisen, wie Wild, Süßwasserfisch, Muscheln sowie zu warmen kleine Speisen.

CHARDONNAY RESERVA „ADOBE“

0,75 Liter 22

Trocken / Feiner Chardonnay aus der Cool-Climate-Region Casablanca. Frische Nase mit Grapefruit und Limette. Subtile tropische Fruchtaromen am Gaumen, insbesondere Ananas vermischt mit einem Hauch von Kräutern.

Ideal zu Sushi, Fisch, Meeresfrüchte.

WEISSER BURGUNDER SIEGBERT BIMMERLE

0,75 Liter 28

Trocken / Elegante Fruchtaromen wie Melone und Birne haben sich in diesem Wein vereint.

Passt hervorragend zu Gemüsegerichten, jeglicher Art von hellem Fleisch, Fisch.

SAUVIGNON BLANC FRITZ WAßMER 0,75 Liter 24

Trocken / Maracuja, Zitrusfrüchte und ein Hauch von Grapefruitschale sowie mineralisch salzige Noten.

Ideale Fusion mit Sushi, Sashimi, gegrillten Fisch.

SAUVIGNON BLANC SIEGBERT BIMMERLE 0,75 Liter 27

Trocken / Filigrane Aromen von Gras, Stachelbeeren und grünen Früchten. Eine wunderbar spritzige badische Besonderheit!

Ein idealer Begleiter zu Asia Fusion Gerichten. Er passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

SAUVIGNON BLANC DR. VON BASSERMANN JORDAN 0,75 Liter 36

Trocken / Die Trauben für diesen Sauvignon Blanc wachsen auf Lehm, Sand, Ton, Buntsandstein.

In der Nase kitzeln Noten und Nuancen von Cassis, Gräsern, Holunder und Pfeffer.

Idealer Begleiter zu fusion Sushi, Meeresfrüchten.

RIESLING EMIL BAUER 0,75 Liter 22

Trocken/ Saftig, frisch und mineralisch mit Aromen von weißem Apfel und Weinbergspfirsich.

Ein idealer Begleiter für Anju, Sushi.

RIESLING "BLAUSCHIEFER" MARKUS MOLITOR 0,75 Liter 35

Feinherb / Der Markus Molitor Riesling Haus Klosterberg feinherb bietet im Bouquet sehr klare und würzige Noten von Apfel, Birne, Grapefruit und Aprikose. Dazu kommen schiefermineralische Aromen, die den Riesling von der Mittelmosel wunderbar prägen. Am Gaumen ist dieser Riesling vom Weingut Markus Molitor recht dicht, mit einer feinen Süße.

Idealer Begleiter zu Sushi, Sashimi, Fusion Vorpeisen.

RIESLING DR. VON BASSERMANN JORDAN 0,75 Liter 34

Trocken / Feine Frucht und zupackende Mineralität zeigen die Stilistik des Hauses Bassermann-Jordan. Duft und Geschmack lassen an Apfel, Pfirsich und Zitronen denken. Ein idealer Begleiter für Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY NEUSEELAND 0,75 Liter 80

Trocken / Fragt man Weinliebhaber nach dem wahrscheinlich bekanntesten Sauvignon blanc der Welt, dann werden sehr viele wohl spontan sagen: Cloudy Bay. Der Sauvignon blanc aus dem neuseeländischen Marlborough hat ab dem ersten Jahrgang 1985 einen einzigartigen Siegeszug angetreten.

Ideal für jeden Gang, Sushi, Sashimi, Fisch, Fleisch. Einfach Probieren!

ROSÉWEINE

ROSÉ SIEGBERT BIMMERLE 0,1 Liter 3,5
0,75 Liter 21

Trocken / Eine funkelnd lachsfarbene Erfrischung. Frische Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren im Duft die den Körper beleben und zum Trinken anregen.

Ideal zu knackiges fusion Gemüse und Salate sowie leichten Fisch und Sashimi.

ROSÉ LA VIE DR. VON BASSERMANN JORDAN 0,75 Liter 32

Trocken / In der Nase kann man frische rote Beerenfrüchte und Anflüge von Zitronengras erkennen. Der La Vie ist ein typischer leichter Roséwein mit animierender Säure und einem sehr fruchtigen Bouquet. Der Rosé von Bassermann Jordan ist mit seiner Leichtigkeit ein idealer Sommerwein.

Ideal zu Sashimi, Fisch und Meeresfrüchten.

ROSÉ ALIE SYRAH UND VERMENTINO TOSKANA 0,75 Liter 35

Trocken / Eleganter, raffinierter Wein, der in Zartrosa mit Pfirsichreflexen aufwartet. Fruchtig und intensiv nimmt die Nase zunächst eine unmittelbare Frische wahr, die in Aromen reifer Früchte mündet. Zitrusnoten, Sauerkirsche und weiße Melone verleihen dem Wein einen Hauch an Mineralität und Tiefe, einhergehend mit einer herausragenden Balance. Der Abgang ist lang und nachhaltig. Ideal für Sashimi, Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

ROTWEIN

TEMPRANILLO LA ESTAFETA BARRICA 0,1 Liter 3,5
0,75 Liter 21

Trocken / 24 Monate in französische Eiche gelagert. Es schmeckt vollmundig, kraftvoll aber auch fruchtbetont und frisch. Vielschichtiges Aroma nach reifen Beeren und Gewürzen.

Ideal zu dunklem Fleisch.

CHIANTI CLASSICO VILLA VISTARENNE TOSKANA 0,75 Liter 25

Trocken / Im Bourquet saubere feine Frucht mit Wahrnehmungen maßvoller alkoholischer Wärme, danach vordergründig weichte und gewinnend vielschichtige Weichselkirschennoten.

Ideal zu warmen Starter und Gegrilltem.

„BARON DE LEY“ RESERVA RIOJA 0,75 Liter 34

Trocken / Beeindruckendes tiefes kirschrot, nahezu unberührt von den Jahren der Reifung. Große aromatische Vielfalt mit Rauch- und Graphitnoten vor einem Hintergrund von roten Früchten und zunehmender Komplexität im Geschmack zeigt sich der Wein seriös, fein am Gaumen, mineralisch und lang, vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote im Abgang.

Idealer Wein für deftig warme Starter. Passt perfekt zum Fleisch.

MALBEC, TERRAZAS DE LOS ANDES ARGENTINIEN 0,75 Liter 43

Trocken / Voll von Aromen dunkler Beeren, darunter Kirsche und einem leisen Mineralton im Hintergrund. Am Gaumen verteilt sich die sanfte Tanninstruktur gleichermaßen und die komplexen Noten werden von einem würzigen kompakten Finish terminiert.

Ideal zu Fleisch.

PINOT NOIR CLOUDY BAY, MARLBOROUGH 0,75 Liter 75

Trocken / Aroma nach Schattenmorellen, Brombeeren und Zartbitterschokolade Am Gaumen überzeugt der Pinot Noir durch samtige Tannine und frischer Säure zu einer eleganten Struktur. Leichte Holznoten und etwas Holzrauch bilden die weitere Komplexität.

Ideal für gegrilltem Fleisch.

BRUNELLO DI MONTALCINO 0,75 Liter 90

Trocken / Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Veilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Nelke. Am Gaumen präsentiert er sich warm und weich, schön frisch und vollmundig.

Ideal für unsere warm und kalte Fleischvorspeisen sowie gegrilltem Fleisch.

