



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 & Worcesters-Sauce*

**Unser TIPP** "Umami Bombe" mit salzigem & würzigem Kimchi

SMOKIN' EARTH 12€

*Bourbon mit einem Aufguss aus Shiitake und Austernpilzen*

DARK SOUL 12€

*Pürée & Crème aus schwarzem Sesam, Limoncello*

- 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 -

ASIAN-IRISH COFFEE 9€

*Bushmills Whisky, Kaffee, Zucker, Schwarze  
Sesamcrème*

CHOCOLATE CHILI MARTINI 9€

*Wodka, dunkle Schokolade, koreanisches  
Chilipulver*

- JAPANESE WHISK(E)Y -

NIKKA FROM THE BARREL 12€

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

HIBIKI HARMONY 15€

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

HAKUSHU SINGLE MALT 12 YEARS 18€

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

**Unser Tipp** Der Richtige für Connoisseure

TOGOUCHI 12 YEARS 20€

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

## 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 &amp; 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.*