

## SOFTDRINKS

**THOMAS HENRY** 0,2l 4,90  
Bitter Lemon<sup>11</sup>/Tonic Water<sup>11</sup>/Ginger Ale<sup>11</sup>/Spicy Ginger<sup>11</sup>

**COCA COLA**<sup>9,11</sup> 0,3l 4,50

**COCA COLA ZERO**<sup>9,11</sup> 0,2l 3,20

**RED BULL**<sup>1,9,11</sup>  
0,25l 5,50  
classic/sugarfree

**WASSER**  
0,25l: 4,00 0,75l: 8,00  
San Pellegrino – medium/ Acqua Panna – still

**TAFELWASSER LIMETTE & MINZE**  
1,0l 7,00  
still/spritzig



## FASSBIER

**WARSTEINER PREMIUM PILSENER**<sup>1,11</sup> 0,4l 5,50

**DIESEL**<sup>1,2,11</sup> 0,4l 5,50

**KÖNIG LUDWIG HEFEWEISSBIER**<sup>1,11</sup> 0,5l 6,00



## FLASCHENBIER

**KIRIN**<sup>11</sup> 0,33l 5,50

**ASAHI**<sup>11</sup> 0,33l 5,50

**WARSTEINER ALKOHOLFREI**<sup>1,11</sup> 0,33l 5,00

**KÖNIG LUDWIG HEFEWEISSBIER  
ALKOHOLFREI**<sup>5,11</sup> 0,5l 6,00

## SÄFTE

0,3l

- APFEL<sup>11</sup> 4,80
- ORANGE<sup>11</sup> 4,80
- MANGO<sup>11</sup> 4,80
- MARACUJA<sup>11</sup> 4,80



## KAFFEE

- CAFFÈ CRÉMA<sup>2</sup> 3,50
- CAPPUCCINO CLASSICO<sup>G,2</sup> 4,50
- ESPRESSO<sup>2</sup> 3,20

## Cocktail

- ESPRESSO MARTINI<sup>2,9,11</sup> 12,00



## TEE

- SENCHA TEE 6,00
- GENMAICHA TEE 6,00
- INGWER TEE 6,00



# HOMEMADE LEMONADE, ICE TEA

**KUM QUAT**<sup>11</sup> 0,3l 6,00

Orange, Kumquats,  
Limette, Rohrzucker, Ingwer, Minze

**PASSION FOR FRUIT**<sup>11</sup> 0,3l 6,00

Passionsfrucht, Calpis, Minze, Rohrzucker

**GINGER-BASILIKUM**<sup>11</sup> 0,3l 6,00

Basilikum, Ginger Ale, Limette, Minze

**CUCUMBER LEMON**<sup>11</sup> 0,3l 6,00

Hausgemachter Gurken- und Limettensirup,  
Schlangengurke

**YUZU LEMON TREE**<sup>11</sup> 0,3l 6,00

Hausgemachter Yuzusirup, Limette, Minze

**HAUSGEMACHTER EISTEE**<sup>11</sup> 0,5l 6,00

Aus hausgemachtem Sirup – Erdbeer, Mango, Pfirsich,  
Matcha-Orange (nach Ihren Wünschen)



## APÉRITIF

**SHIKI RED LEAF SPRIZZ**<sup>11</sup> 10,90  
Papaya-Mango-Kardamom-Püree, Aperol,  
Yuzushu Azuma, frischer Zitronensaft,  
Scavi & Ray Prosecco, Shiso-Blatt

**SHIKI TESTAROSSA**<sup>11</sup> 10,50  
Crémant, Himbeerpüree, Ingwerlikör

**CUCUMBER SAKETINI**<sup>11</sup> 9,50  
Sake, Gurke, Limette, Holunder

**PLUM SPRITZER**<sup>11</sup> 9,90  
Pflaumenwein, Nigori Ume Sake, Soda

## Vermouth

**MANCINO VERMOUTH ROSA SAKURA** 10,80  
Noten aus feinen Blüten gesellen sich  
zu Akzenten von intensiven Gewürzen



# SPIRITUOSEN

4 cl

## Vodka

### **BELVEDERE VODKA** 11,50

Glatter Geschmack, samtige Textur,  
mit einer vorzüglichen Spur von Vanille

## Gin

### **LONG HORN GIN** 9,90

Original Leipziger Gin, harmonische Wacholder-Würze,  
edle Lindenblüten-Note

### **G'VINE FLORAIISON GIN** 10,90

Rund und zart, florale Aromen der Weinblüten,  
gefolgt von Wacholder, Kardamom und Ingwer

### **JINZU GIN** 11,90

Von Yuzu-Frucht belebt, Noten von Kirschblüten,  
entwickelt weichen Sake-Geschmack

## Whisky

### **AKASHI BLENDED WHISKY** 15,50

Kamille und Sherry-Aromen,  
kraftvoll zartschmelzender cremiger Körper

### **NIKKA FROM THE BARREL WHISKY** 17,50

Blended, fruchtig und leicht würzig,  
ein Hauch von Holzaromen, am Gaumen  
Süße von Honig, lang anhaltendes Finish

### **NIKKA YOICHI** 20,50

Single Malt, rauchiger Grundcharakter,  
gebrannt nach alten Methoden, in Brennblasen  
befeuert mit Holzkohle, gereift in dreierlei  
Fasstypen bis zu seiner Vollendung

### **THE NIKKA TAILORED** 21,50

Raffiniertes, volles und ausbalanciertes Aroma  
mit Früchten, gemälzter Gerste, Gewürzen  
und Bienenwachs, langer Abgang mit Beeren  
und Kokosnuss

**NIKKA MIYAGIKYO NON AGE 20,50**

Single Malt – ohne Altersangabe,  
geringster Rauchgehalt von Nikka, überzeugt  
durch frische Fruchtnoten und edle Würze

**SUNTORY YAMAZAKI 12 YEARS WHISKY 21,50**

Single Malt, sanfte und milde Ausprägung  
mit Aromen von Vanille, Holz, Trockenfrüchten  
und Honig

**THE MACALLAN 12 YEARS 17,50**

Teil der 1824 Serie von Macallan, gereift in  
First-fill und Refill Fässern aus spanischer und  
amerikanischer Eiche

**GLENFIDDICH 18 YEARS 20,50**

18 Jahre in Sherry- und Bourbonfässern gelagert,  
aus nur 150 vom Meister Distiller ausgewählten  
Fässern vermählt und weitere 3 Monate gereift

**Brandy**

**GRAN DUQUE DE ALBA 11,50**

Leicht süffig, zart und vollmundig, mit gerösteter Note  
und einem Hauch Vanille, langer und gefälliger Abgang

**CARDENAL MENDOZA CARTA REAL 17,50**

Äußerst elegantes Aroma von feinen alten Eichen,  
Spuren von Rosinen und Pflaumen, am Gaumen  
schön abgerundet, glatt und lang anhaltend

**Likör**

**CHOYA UMESHU BENTO 9,00**

Traditioneller japanischer Ume-Fruchtlikör,  
mit ganzer Ume-Frucht gealtert

**CHARTREUSE VERTE 9,50**

Traditioneller Bitter aus Frankreich,  
über 130 Kräuter und Gewürze,  
intensiv, vielschichtig, dicht und süß

**LEIPZIGER KRÄUTER WILHELM 9,00**

Kräuterlikör nach sächsischer Rezeptur  
aus Kräutern, Beeren und Gewürzen



## COCKTAILS

**MOJITO**<sup>11</sup> 12,90

Rum, Yuzu, Minze, Zucker, Soda

**KAMBODCHAN MULE**<sup>11</sup> 13,50

Vodka, Mango, Limette, Spicy Ginger,  
wahlweise Koriander oder Minze

**TOM KA MULE**<sup>11</sup> 13,50

Shiki HM Tom Ka Mix, Kalamansi,  
Ginger Ale, Limette

**THAI BASIL SMASH**<sup>11</sup> 13,90

Shiki HM Thai Basil Gin, Yuzu,  
Mandel, Aloe-Vera

**TIGER MILK**<sup>11</sup> 13,90

Sake, Matcha, Nigori Sake,  
Limette Shiki HM Padansirup, Sparkling Sake

**KYOTO SOUR**<sup>11</sup> 14,50

Japanese Whiskey, Orange, Zitrone,  
Umeshu, Miso, Sesam, Eiweiß

**RINGO GREEN**<sup>11</sup> 13,50

Shiki HM Apfel-Trauben-Sake,  
Nashibirne, japanische Kräuter,  
Shiki HM Dashi, Salz-Zitronen

**HANAMI**<sup>11</sup> 15,00

Shiki HM Shiso Gin, Kirschblüte,  
Litschi, Zitrone, Yasmin

**MIDORI**<sup>11</sup> 15,00

Sake, Gurke, Genmaicha,  
Yuzu, Ponzu



# SAKE

## **NINKI „SPARKLING JUNMAI GINJO“**

Flasche (0,3 l): 32,00

Fukushima Präfektur  
Fruchtig und leicht

Empfehlung: als Aperitif oder zum Dessert

## **HATSUMAGO „KIMOTO TRADITION“ – HONJOZO**

0,1 l: 10,00 0,72 l: 64,00

WARM – Karaffe (0,15 l): 15,00

Yamagata Präfektur  
Traditionell & klassisch, Umami pur

Empfehlung: Tataki, Fleischgerichte, Steak, Gyoza,  
Grillhähnchen, Smokey Ribs

## **URAKASUMI „TAUTROPFEN“ – JUNMAI**

Flasche (0,3 l): 35,00

Miyagi Präfektur  
Leicht, fruchtig und frisch

Empfehlung: Vorspeisen, vegetarische Gerichte,  
Scampi, Lachs, Edamame, Spargel, Oktopus,  
Ceviche, Jakobsmuscheln

## **URAKASUMI – JUNMAI**

0,1 l: 14,00 0,72 l: 90,00

Miyagi Präfektur  
Modern und fruchtig, mild & harmonisch  
Empfehlung: Fischgerichte, Sushi, Sashimi,  
Nigiri, Fischtatar

## **FUKUJU „KOBE CLASSIC“ – JUNMAI GINJO**

0,1 l: 15,00 0,72 l: 95,00

Hyogo Präfektur  
Komplex und vollmundig

Empfehlung: Shiki Beef Roll, Toban Yaki Beef,  
Rib-Eye Steak, Karage, Tempura

## **NINKI „GOLD LABEL“ – JUNMAI GINJO**

0,1 l: 15,00 0,72 l: 95,00

Fukushima Präfektur  
Harmonisch, aromatisch und vielschichtig  
Empfehlung: Moriawase Sashimi, Toro, Omakase-Menü,  
Filet Binchotan, Steak, Shiki Dreierlei, Hotategai



## CRÉMANT

### CRÉMANT DE LOIRE BOUVET BLANC

0,1 l: 9,50    0,75 l: 47,50

Flaschengärung, sehr feine Perlage, weich und harmonisch im Geschmack, mit einer feinen Rauch- und Mandelnote im Ausklang

### CRÉMANT DE LOIRE BOUVET ROSÉ

0,1 l: 10,00    0,75 l: 49,50

Flaschengärung, feine Frucht mit Anklängen von Himbeeren, dezenten Preiselbeeren und einem Hauch von Zitrusfrucht und frischem Brot



## CHAMPAGNER

### MOËT & CHANDON IMPERIAL

0,2 l Flasche: 45,00    0,75 l: 115,00

Komponenten von exotischen Früchten, weißem Pfirsich mit zarten Nuancen von süßer Brioche

### RUINART BLANC DE BLANC

0,75 l 155,00

Goldig leuchtend, elegant und frisch, unvergleichliche Intensität und Leichtigkeit

### RUINART ROSÉ BRUT

0,75 l 170,00

Zartes Granatrosa, lebendig und leicht, Aromen von frisch gepflückten roten Früchten, elegant und belebend

### DOM PÉRIGNON VINTAGE

0,75 l 310,00

Zarte Fruchtnoten mit Tiefgang, unendliche Eleganz und Komplexität



# WEISSWEIN

## **PINOT GRIGIO DEL VENETO VALLGARINA**

0,2l 8,90

Schöner saftiger Pinot Grigio, zarter Schmelz  
Selezione del Dottore, Italien  
Trocken

## **GRILLO I.G.T.**

0,2l: 9,50 0,75 l: 32,00

Frische Nase, Zitrone und Limone,  
spritzig und leicht am Gaumen  
Itynera MGM Mondo del Vino, Sizilien  
Trocken

## **BACCHUS Q.b.A.**

0,2l: 9,90 0,75 l: 35,00

Hellgelb, fruchtig-frisch, zarter Schmelz, feine Säure  
Weingut Deckert, Saale-Unstrut  
Halbtrocken

## **CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER**

0,2l: 10,50 0,75 l: 32,00

Frischer Duft von Birnen und Mirabellen,  
harmonische Fruchtnuancen, lebendig mit guter Balance  
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen  
Halbtrocken

## **BASSERMANN-JORDAN RIESLING**

0,2l: 12,90 0,75 l: 45,00

Mineralisch, feinfruchtig, elegant mit einer zarten Rieslingfrucht  
Weingut Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz  
Trocken

## **PROSCHWITZ ELBLING Q.b.A.**

0,75 l 42,00

Anregender Duft nach Mandarinen und Orangen,  
feine Mineralität, komplexe Frucht, spannungsvoll  
Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen  
Trocken

## **KOPP GRAUBURGUNDER**

0,75 l 38,00

Fruchtbetont mit Aromen von Birne, Cantaloupe-Melone  
und Quitte, Schmelz und Eleganz mit mittelkräftigem Körper  
Weingut Kopp, Baden  
Trocken

**WEISSBURGUNDER KABINETT**

0,75 l 47,00

Frisch-fruchtig, feiner Duft, sehr angenehme Fruchtsüße  
Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen  
Trocken

**ST. URBANS-HOF MOSEL RIESLING**

0,75 l 36,00

Würzige und kräutrige Note, feine und reife Säure,  
runder und ausbalancierter Körper  
Weingut Nik Weis, Mosel  
Trocken

**SAUVIGNON BLANC**

0,75 l 39,00

Ein ausgefallenes Bouquet heller exotischer Früchte  
und heimischer Stachelbeeren, mit knackiger Säure  
und einem langen Abgang aufgefrischt  
Weingut Bruker, Württemberg  
Trocken

**GAVI DI GAVI D.O.C.G.**

0,75 l 49,00

Intensives Bouquet aus Blumen, Vanille, Zitrone und  
bitteren Äpfeln, voller, ausgewogener Geschmack  
Fontanafredda, Piemont  
Trocken

**PINOT BIANCO D.O.C.**

0,75 l 49,00

Aromen von reifen Äpfeln und Birnen, mineralisch und intensiv  
Elena Walch, Südtirol  
Trocken

**LUGANA D.O.C.**

0,75 l 45,00

Fruchtaromen von grünem Apfel, am Gaumen crisp und delikat  
Casello Bondoni, Gardasee  
Trocken

**CHARDONNAY CARDELLINO D.O.C.**

0,75 l 64,00

Strohgelbe Farbe mit komplexen Spiel von fruchtigen  
Zitrus- und Orangenschalen, einladend, erfrischend.

Elena Walch, Südtirol  
Trocken

**SANCERRE BLANC A.O.C.**

0,75 l 58,00

Herrlicher Duft nach reifen Mandarinen  
und Aprikosen, etwas Feuerstein, viel Schmalz

Domaine Gerard Fiou, Loire  
Trocken

**POUILLY FUMÉ A.O.C.**

0,75 l 48,00

Hellgelb mit silbernen Reflexen, elegant zart und rauchig duftend,  
betörende Nase, frisch und saftig, elegant  
und mit ausgewogenem Süß-Säure-Verhältnis

Domaine Tabordet, Loire  
Trocken

**LES BEAUROYS CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU A.O.C.**

0,75 l 104,00

Wunderbare Aromen von reifen Früchten,  
traumhaft frisch und lebendig

Domaine Laroche, Burgund  
Trocken

**BEYOND THE CLOUDS**

0,75 l 120,00

Kräftiges, brillantes Strohgelb, Nuancen mit Steinfrüchten  
und etwas Ananas sowie einer zurückhaltenden Holznote

Elena Walch, Südtirol  
Trocken

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC A.O.C.**

0,75 l 195,00

Komplex und lang, ein Monument

Château de Beaucastel, Rhône  
Trocken



# ROSÉWEIN

## **CHÂTEAU BELLEVUE LA FÔRET A.O.C.**

0,2 l: 9,50 0,75 l: 33,00

Fruchtig-frischer, idealer Sommer-Rosé, leichte Zitrusnote

Provence

Trocken

## **FREYBURGER PORTUGIESER ROSÉ**

0,2 l: 9,50 0,75 l: 33,00

Duftet nach Pfirsichen und Himbeeren, saftig und erfrischend

Weingut Deckert, Saale-Unstrut

Halbtrocken

## **CHÂTEAU MINUTY CUVÉE M**

0,75 l 45,00

Feines, duftiges Bouquet von süß gereiften,  
roten Beeren wie Erdbeeren, roten Johannisbeeren  
und leicht kräutrigen Anklängen

Provence

Trocken

## **ROCK ANGEL ROSÉ**

0,75 l 82,00

Hintergründiger Duft nach weißen Blüten  
und mediterranen Kräutern, gehaltvoll und komplex,  
vielschichtig und elegant

Château Cave d' Esclans, Provence

Trocken



# ROTWEIN

## **DORNFELDER**

0,2 l: 9,50 0,75 l: 30,00

Vollmundig, süffig, Duft und Geschmack nach reifen roten Früchten

Weingut Meiser, Rheinhessen  
Halbtrocken

## **SYRAH „NADIRA“ I.G.T.**

0,2 l: 9,90 0,75 l: 31,00

Fleischige und körperreiche Aromen, attraktive  
Töne von Brombeermarmelade und Minze

Cusumano, Sizilien  
Trocken

## **ESCUDO ROJO BLEND**

0,75 l 41,00

Kraftvoll und elegant, intensive Noten von schwarzen  
Beerenfrüchten und Aromen von gerösteten Kaffee

Baron Philippe de Rothschild  
Valle de Maipo, Chile  
Trocken

## **RIOJA VINA POMAL**

0,75 l 30,00

Intensive, kirschrote Farbe und Aromen  
von schwarzen Beeren, Lakritz, Leder und Holz,  
am Gaumen elegant, ausgewogen und frisch

Bodegas Bilbainas, D.O.Ca. Rioja  
Trocken

## **RIOJA RESERVA D.O.Ca.**

0,75 l 49,00

Dunkles, schweres Rot, reife Früchte wie  
Aprikose und Pflaume, Anklänge von Kokosnuss

Bodegas Ramon, D.O.Ca. Rioja  
Trocken

## **GHOST PINES CABERNET SAUVIGNON**

0,75 l 51,00

Aromen von Himbeeren, Cassis, Leder, Minze, weißem Pfeffer  
und mediterranen Gewürzen, am Gaumen dann konzentriert,  
weich, mild, cremig, mit beerigem und wenigem Geschmack

Vineyard Louis P. Martini, Kalifornien  
Trocken

## **NIPOZZANO CHIANTI RÚFINA RISERVA**

0,75 l 56,00

Große Tiefe mit zartem Schmelz und feinen Tanninen

Marchesi de' Frescobaldi, Toskana  
Trocken

**Ausgesuchte Weine  
von besonderer Qualität**

**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**

0,75 l 127,00

Komplex, stoffig, weiche Tannine, attraktive  
Beerenaromen, große Finesse

Collosorbo, Castelnuovo dell' Abate

Toscana

Trocken

**GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU PETITE CHAPELLE A.O.C.**

0,75 l 245,00

Der Premier Cru Petite Chapelle liegt gleich unterhalb  
der Grand Crus Clos de Beze und Chapelle – Gambertin;  
seine lehmigen Böden verleihen dem Pinot Noir  
die verführerische dunkle Frucht und elegante Fülle am Gaumen

Louis Jadot, Bourgogne

Trocken



**Allergene:** <sup>6</sup> Milch und Milcherzeugnisse

**Zusatzstoffe – Getränke:** <sup>1</sup> Farbstoff <sup>2</sup> Koffein <sup>3</sup> Chinin <sup>4</sup> chininhaltig <sup>5</sup> Konservierungsmittel  
<sup>7</sup> Antioxidationsmittel <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>11</sup> Süßungsmittel <sup>19</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Weine enthalten Sulfite.