

BISTRO

VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio

Rote Beete I Fetakäse I Pinienkerne

12,50€

Maishähnchen Keule

Maishähnchen I Spitzkohlsalat I Sesamdressing

12,90€

Garnelen A.O.P.

Garnelen I Olivenöl I Chilli I Knoblauch

16,90€

PASTA

Linguine Ragout

Linguine I Rinderragout

16,90€

Fagottini Birne

Birnenfüllung I Gorgonzola Sauce

17,90€

CARNE E PESCE

Dorade Royale

Dorade I Tagesbeilagen

25,90€

Ibérico-Karree

Ibérico Schwein I Tagesbeilagen

28,90€

Rumpsteak

Black Angus Rumpsteak Tagesbeilagen

34,90€

VORSPEISEN

Kimchi

I Chinakohl I

5,50€

Edamame

I Sojabohnen I

5,50€

Wakame

I Algensalat I

5,50€

Gyoza

I Jap. Maultaschen I

6,50€

Tako Yaki

I Oktopusbällchen I

7,50€

Karaage

I Hähnchen I

8,00€

Yakitori

I Hähnchenspieße I

8,00€

Tempura Garnelen

12,00€

Lachs Tatar

14,50€

Dreierlei Spieße

I Rind I Hähnchen I Garnele I

15,50€

Tuna Tatar

16,50€

Tataki vom Tuna

16,90€

HANA'S KLASSIKER

Buchweizennudeln

Vegetarisch

14,00€

mit Hähnchen

17,00€

mit Garnelen

19,00€

mit Lachs

19,00€

Poke Bowl

Vegetarisch

14,00€

mit Teriyaki Hähnchen

17,00€

mit Lachs (Roh oder Angebraten)

19,50€

Thai Curry

Vegetarisch

14,50€

mit Hähnchen

17,50€

mit Garnelen

19,50€

SUSHI ARTEN

Hoso Maki...

...sind die bekannteste Form von Sushi.

Mit einer Bambusmatte (makisu) werden sie von Hand gerollt – dabei ist das Algenblatt außen.

Gefüllt werden Hoso Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch oder Gemüse.



Ura Maki...

...sind die großen Brüder der Hoso Makis. Sie werden ebenfalls mit einer Makisu von Hand gerollt.

Das Algenblatt ist hierbei nun auf der Innenseite. Gefüllt werden die Ura Maki mit mindestens zwei Einlagen wie Fisch/Fleisch und Gemüse.

Nigiri...

...bedeutet direkt übersetzt so viel wie "Ballen-Sushi". Dabei wird eine kleine Menge Sushi Reis zu einem schmalen, fingerlangen Ballen geformt und mit Fisch oder einem Gemüse überzogen.



Futo Maki...

...werden aus einem großen Nori Blatt gefertigt. Die direkte Übersetzung ist "Dicke Rolle". Der Begriff entsteht dadurch, dass die Futo Makis mit mindestens drei Einlagen befüllt werden und damit die größten Sushi-Rollen darstellen. In unserem Restaurant finden sie die Futo Maki in der abgewandelten "Crunchy Role" vor.

SUSHI

Hoso Maki (Je 6 Stk.)

Kappa (Gurken)	4,00€
Avocado	4,50€
Oshinko (Rettich)	4,50€
Surimi	4,50€
Sake (Lachs)	6,00€
Ebi (Garnele)	6,50€
Tekka (Thunfisch) (B)	6,50€

Nigiri (je 1Stk.)

Avocado	3,20€
Tai (Dorade)	3,20€
Sake (Lachs)	3,20€
Aburi Sake (Fl. Lachs)	3,50€
Maguro (Thunfisch)	4,00€
Anago (Seeaal)	4,00€
Gyu (Rind)	4,00€

Sashimi

Lachs	16,50€
Tuna	18,00€
Sashimi Mix Klein	18,00€
Sashimi Mix Groß	28,00€

Ura Maki (Je 4 Stk.)

California	6,50€
Fried Avocado	7,00€
Veggie	7,00€
Lachs Avocado	7,50€
Crispy Chicken	7,50€
Tempura Garnelen	8,00€
Philadelphia Role	8,00€
Tuna Avocado	8,00€

Hana Special (je 8 Stk.)

Indian Salmon (Lachs & Mango Chuttney)	18,00€
Rainbow (Lachs, Thunfisch, Dorade)	19,00€
Dragon (Garnelen, Avocado, Fl. Seeaal)	20,00€
Surf & Turf (Fl. Rindfleisch & Garnele)	20,00€
Tiger Role (Fl. Lachs & Garnele)	20,00€
Trüffel Tuna Role (Thunfisch, Garnele, Avocado)	20,00€
Green Dragon (Gurke, Anago, Avocado)	20,00€

Crunchy Role (je 6Stk.)

Crunchy Veggie	14,90€
Crunchy Chicken	15,90€
Crunchy Ebi	15,90€
Crunchy Lachs	16,90€
Crunchy Tuna	17,90€

Für eine Auflistung der Allergene unserer Speisen fragen Sie gerne einen unserer Mitarbeiter



GETRÄNKE

Kaltes

San Pellegrino	0,25/0,7	3,30/7,80€
Acqua Panna	0,25/0,7	3,30/7,80€
Coca Cola	0,2	3,30€
Cola Zero	0,2	3,30€
Sprite	0,2	3,30€
Fanta	0,2	3,30€
Mezzo Mix	0,2	3,30€
Schorle (Maracuja, Apfel, Mango)	0,25/0,4	3,2/4,20€

Heißes

Espresso	2,80€
Doppio	3,50€
Cafe Crema	3,30€
Cappuccino	4,20€
Latte Macchiato	4,50€
Espresso Macchiato	3,30€
Ingwer Minz Tee	4,40€
Grüner Tee	4,20€

Biere

Stauder Pils	0,3	3,50€
Stauder Alk. Frei	0,3	3,80€
Kirin (Jap. Bier)	0,3	4,50€
Paulaner	0,5	5,20€
Paulaner Alk. Frei	0,5	5,20€

Thomas Henry

Tonic Water	0,2	3,80€
Bitter Lemon	0,2	3,80€
Ginger Ale	0,2	3,80€

PRICKELNDES

Brogsitter Sekt	0,75	31,00€
Champagner Barfontarc Brut	0,75	50,00€
Champagner Barfontarc Rosé	0,75	60,00€
Champagner Barfontarc Blanc de Blancs	0,75	60,00€
Champagner Barfontarc Brut Magnum	1,5	120,00€
Ruinart Brut	0,75	129,00€
Champagner Barfontarc Rosé Magnum	0,75	130,00€
Ruinart Rosé	0,75	139,00€
Ruinart Blanc de Blancs	0,75	139,00€
Pommery Blue Sky Magnum	1,50	169,00€
Dom Perignon Vintage 2013	0,75	270,00€
Dom Perignon Vintage 2013 Luminous	0,75	310,00€
Ruinart Rosé	1,50	315,00€
Dom Ruinart Rosé 2009	0,75	340,00€
Dom Perignon Rosé 2009	0,75	450,00€
Dom Perignon Rosé 2009 Luminous	0,75	500,00€
Dom Perignon Vintage 2013	1,50	750,00€

WEINE

Offene Weine

0,2l je Glas

Weißes

Terra Blanc, Grauburgunder, Trocken
Weingut Brogsitter (Deutschland)

8,00€

Insieme DOC 2022, Lugana, Trocken
Weingut Ambre (Italien)

8,50€

Tre Fie Langhe, Arneis, Trocken
Weingut Marrone (Italien)

10,50€

Rotes

Rocca Antica, Primitivo, Trocken
Weingut Di Camillo Vini (Italien)

8,00€

Rosés

Great Expectations Shiraz, Trocken
Weingut Goedverwacht (Südafrika)

8,00€

WEINE

Flaschenweine

Weißes

Terra Blanc , Grauburgunder, Trocken Weingut Brogsitter (Deutschland)	27,00€
Insieme DOC 2022 , Lugana, Trocken Weingut Ambre (Italien)	29,00€
Domaine Octavie , Sauvignon Blanc, Trocken Weingut Domaine Octavie (Frankreich)	30,00€
Tre Fie Langhe , Arneis, Trocken Weingut Marrone (Italien)	35,50€
I Frati , Lugana, Trocken Weingut Cà dei Frati (Italien)	36,00€

Rotes

Rocca Antica , Primitivo, Trocken Weingut Di Camillo Vini (Italien)	27,00€
Edizione , Cuvée, Trocken Weingut Fantini Group (Italien)	49,50€

WEINE

Flaschenweine

Rosés

Great Expectations Shiraz , Trocken Weingut Goedverwacht (Südafrika)	28,00€
Studio by Miraval , Trocken Weingut Château Miraval (Frankreich)	39,50€
AIX , Trocken Weingut Maison Saint Aix (Frankreich)	41,50€
Whispering Angel , Trocken Weingut Cave d'Esclans (Frankreich)	51,50€

SPIRITUOSEN

Kräuterbitter

Ramazotti	4cl	5,00€
Averna	4cl	5,00€
Jägermeister	4cl	5,00€

Brände

Grappa	4cl	6,00€
Scheibel "Alte Zeit" Aprikot	2cl	9,50€
Scheibel "Alte Zeit" Orange	2cl	9,50€
Scheibel "Alte Zeit" Pflaume	2cl	9,50€
Scheibel "Alte Zeit" Cherry	2cl	9,50€

Klares

Sambuca	4cl	5,50€
Sake (Warm)	15cl	6,50€
Vodka (Grey Goose)	4cl	8,00€
Sake (Kalt)	15cl	8,90€

Liköre

Baileys	4cl	5,00€
Limoncello	4cl	5,50€
Aperol	5cl	5,50€
Campari	5cl	5,50€
Sarti Rosa	5cl	6,50€

SPIRITUOSEN

Whiskey

Johnny Walker Black Label	4cl	7,50€
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	8,50€
Nikka	4cl	12,50€
Hibiki	4cl	16,00€

Rum

Havana Club Especial	4cl	5,50€
Havana Club 7 Jahre	4cl	8,00€
Zacappa 23 Jahre	4cl	9,50€
Black Tie	2cl	20,00€

Gin

Amalfi Gin (Blutorange)	4cl	7,00€
Canaima Gin	4cl	7,00€
Lind & Lime	4cl	8,50€
Tangerine Gold	4cl	8,50€
Gin Sul	4cl	8,50€
Nikka Coffey Gin	4cl	8,50€
Ukiyo Yuzu Gin	4cl	8,50€
Momotaru Gin Kizaru	4cl	9,00€
Z44 Gin	4cl	10,00€

DESSERT

*Unser Dessert macht nicht dick,
es zieht die Falten glatt*

Japanische Eis

Grüner Tee oder Schwarzer Sesam
(D,F,M,11)

je Kugel 3,00€

Sesambällchen

(D,K,F,M,O,11)

Sesam I Rote Bohnen Paste I Schwarzer Sesam oder Grüner Tee Eis

6,90€

Apfel Gyoza

(D,K,F,M,O,11)

Warme Apfeltaschen I Puderzucker I Vanille Eis

7,50€

Flambierter Cheesecake

(A,D,K,O,11)

Käsekuchen I Karamellierter Zucker I Mango Chutney

8,00€

Tartufo Nero

(A,D,K,O,11)

Kakaopulver I Mascarpone Kern I Schokoladeneis I Schokoladensauce

8,00€

Torroncino

(A,D,K,O,11)

Krokant I Haselnusseis I Schokoladensauce

8,00€

Warmer Schokoladenkuchen

(A,D,K,O,11)

Schokoladenkuchen I Vanille Eis I Puderzucker

8,00€

