

BISTRO

VORSPEISEN

Ziegenkäse auf Birnencarpaccio

Honig · Walnuss · Birne · Sesam · Rosé-Balsamico

14,90 €

Calamari Fritti

Calamari · Spicy Mayo · Wildkräuter

17,90€

Bündnerfleisch

Luftgetrocknetes Schweizer Rindfleisch · Steinpilze · Rosmarin

18,90€

PASTA

Tagliatelle Frutti di Mare

Tagliatelle · Tomatensauce · Garnelen · Calamari

19,90 €

Trüffel Gnocchi

Gnocchi · Trüffelrahm · Trüffelfüllung · Steinpilze

20,90 €

CARNE E PESCE

Seezunge

Seezunge · Tagesbeilagen

33,90 €

Rib Eye auf heißem Stein

Black Angus Rib Eye · 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)	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€
Sunset Role (Tuna, Avocado, Lachs, Kimchi Mayo, Jalapeno)	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



VON GLAS ZU GLAS



Getränke	S.1
Prickelndes	S.2
Offene Weine	S.3
Flaschenweine Weiß	S.4
Flaschenweine Rot	S.5
Flaschenweine Rose	S.6
Kellerjuwelen Weiß	S.7
Kellerjuwelen Rot	S.8
Spirituosen	S.9 - 10



Hana



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 Rosé	0,75	70,00€
Ruinart Rosé	0,75	139,00€
Ruinart Blanc de Blancs	0,75	139,00€
Dom Perignon Vintage 2015	0,75	270,00€
Dom Perignon Vintage 2015	0,75	290,00€
Ruinart Rosé	1,50	315,00€
Dom Ruinart Rosé 2009	0,75	340,00€
Dom Perignon Rosé 2009	0,75	450,00€
Dom Perignon Vintage 2012	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€

WEINE

Flaschenweine

Rotes

Rocca Antica , Primitivo, Trocken Weingut Di Camillo Vini (Italien)	27,00€
Koonunga Hill 2020 Shiraz/Cabernet Sauvignon, Trocken Weingut Penfolds (Australien)	37,50€
Volo di Villa , Petit Verdot/Cabernet Sauvignon/Alicante, Trocken Weingut Villa di Toscana (Italien)	39,50€
Edizione , Cuvée, Trocken Weingut Fantini Group (Italien)	49,50€
BIN 28 Shiraz 2020 , Shiraz, Trocken Weingut Penfolds (Australien)	79,00€

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€

Kellerjuwelen

ROT

Réserve Eichenlaub vom Kaiserstuhl , Spätburgunder, Trocken Weingut Arndt Köbelin (Deutschland)	97,00€
Brancaia IL Blu 30 , Merlot, Sangiovese/Cabernet Sauvignon, Trocken Weingut Casa Brancaia (Italien)	119,00€
St. Henri Shiraz , Shiraz/Cabernet Sauvignon, Trocken Weingut Penfolds (Australien)	189,00€
Guado al Tasso 2014 , Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot, Trocken Weingut Antinori (Italien)	249,00€
Biserno 2020 , Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot, Trocken Weingut Tenuta di Biserno (Italien)	299,00€
Ornellaia 2018 , Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot, Trocken Weingut Tenuta dell'Ornellaia (Italien)	459,00€
Tommasi Amarone "De Buris" 2018 , Corvina/Corvinone/Rondinella/Oseleta, Trocken Weingut Tommasi Viticoltori (Italien)	499,00€

Kellerjuwelen

WEIß

Laurentiuslay 2019 GG , Riesling , Trocken Weingut Nik Weiß Mosel (Deutschland)	79,00€
Friedstein GG , Riesling , Trocken Weingut Martin Schwarz Sachsen (Deutschland)	85,00€
Berg Roseneck 2015 , Riesling , Trocken Weingut Georg Breuer Rheingau (Deutschland)	99,00€
Bremmer Calmont 2021 GG , Riesling , Trocken Weingut Franzen Bremm/Mosel (Deutschland)	129,00€
Felsenterasse 2018 GG , Riesling , Trocken Weingut Clemensbusch Mosel (Deutschland)	209,00€

SPIRITUOSEN

Kräuterbitter

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

Brände

Grappa	4cl	6,00€
--------	-----	-------

Klares

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

Liköre

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

SPIRITUOSEN

Whiskey

Chivas Regal 12 Jahre	4cl	8,50€
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€
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

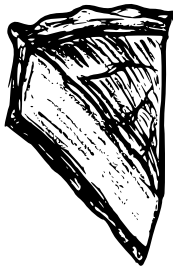
6,90€

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€

ALLERGENE

Allergene:

A Eier | B Fisch | C Krebstiere | D Milch | E Sellerie | F Sesamsamen | G Schwefeldioxid und Sulphite | H
Erdnüsse | J Lupine | K Schalenfrüchte | L Senf | M Sojabohnen | I N Weichtiere | O Gluten

Zusatzstoffe:

1 Geschmacksverstärker | 2 Farbstoff | 3 Konservierungsstoff | 4 Süßungsmittel | 5 Koffeinhaltig | 6
Chininhaltig | 7 Antioxidationsmittel | 8 Geschwefelt | 9 Geschwärzt | 10 Phosphat | 11 Milcheiweiß | 12
Gewachst | (Wasabi: Farbstoff E102, kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!)