Maral

KALTE VORSPEISEN

Maral Salat 8,50
Ein knackiger gemischter Salat der Saison mit Tomaten, Rettich und Gurke in einem Senf-Dressing[C,L,5,10] mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Kleiner Maral Salat 6,50
Der Maral Salat als kleinere Portion[L,5,10]

Maral Tomaten Salat 10,50
Zwei Sorten Tomaten mit roten Zwiebeln und Avocado Spalten, feinen Gurkenstreifen, Rettich und Karotten in einer pikanten Chilisauce[6,7] mit Koriander und Dressing[5,10]

Japanischer Gurkensalat 9,50
Feine Streifen von Gurken, Rettich und Karotten mit Seealgen in einem japanischem Dressing

Japanischer Gurkensalat mit Chili 10,50
Wunderbar mit Chili[6,7] gewürzter frischer Gurkensalat mit japanischem Dressing

Edamame klassisch (VEG) 8,00
Edamame sind japanische Sojabohnen, Fingerfood und Glücksbohne, die man direkt aus ihrer Schale isst, bestreut mit grobem Meersalz

Edamame Spicy (VEG) 8,00
Edamame Bohnen mit Chili[6,7] - some like it hot

Spinat mit Sesam (VEG) 9,50
Junger Blattspinat in einer süßwürzigen Teriyaki[A] -und Tahinisauce[M], mit gehobelten Mandeln[J]

Algensalat mit Krebsfleisch 10,00
Japanische Algen, Gurken, Rettich und Karottenstreifen garniert mit wild-würzigem Krebsfleisch[5,6,A,B] und japanischem Dressing

Salat von Pulpo und Scampi 15,00
Gegrillte Scampi[B] mit einem in grünem Tee[1] zart gegartem Pulpo[P], begleitet von einem frischen Salat mit Avocado[8] Spalten, Tomaten, Spargel, Gurkenstreifen, Rettich und Karotten mit einer leichten Chilinote[6,7]

Goma Wakame (VEG) 9,50
Marinierter Algensalat mit Glasnudeln und Sesam[M]

Rinder Teriyaki Salat 14,00
Zarte Scheiben vom argentinischem Rind mit Teriyaki-Sauce[A] und Gurken-Rettichsalat[M]

WARME VORSPEISEN

Rinderfilet Streifen in Teriyaki 19,00
Rinderfiletstreifen mit Keniabohnen scharf angebraten, mit Teriyaki-Sauce[A,M] abgelöscht

Steak mit Bernaise und Strohkartoffeln 19,00
Entrecôte in Streifen geschnitten auf grüner Soße[5], Maral Art

Pulpo in Scheiben 17,00
In grünem Tee[1] zart gegartem Pulpo[P] mit einer Teriyaki Creme Sauce[A,I] an Maral Asia Salat[M]

Octopus & Grüner Spargel Salat 19,00
Octopus[P] und Spargel in Olivenöl gebraten mit Teriyaki-Sauce[A] auf Blattsalat[M]

Calamaretti und Scampi 19,00
Zart gebratene Calamaretti[P] und Scampi[B], pikant durch roten Chili[6,7], dazu als reizvoller Kontrast eine milde Avocado Sauce[5,6,8,10] an Maral Asia Salat

Scampi mit Chilisauce 17,00
3 Stück King Prawns[B] im Tempurateig[A,C] gebacken auf raffiniert würziger Chilisauce[6,7] Frühlingszwiebeln, Gurken und Rettich

Scampi Fest 25,00
10 Stück Riesen-Scampi[B] mit einer pikanten Chili[6,7]-Zitronensauce[I] und Wokgemüse

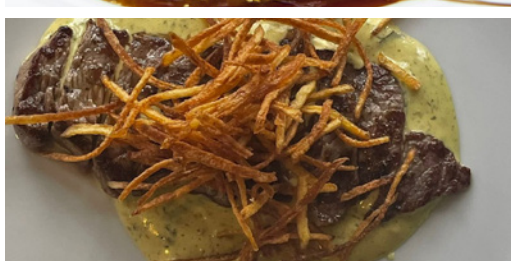
Schwarze Garnelen (5 Stück) 17,00
Mit Bambusasche an Wasabi Dip[5,6]

Tuna[D]-Spargel Gulasch[A] 23,00
Kurz angebratenes Tuna Sashimi und grüner Spargel in unserer raffinierten Maral Teriyaki-Sauce[A,M] serviert, 180g

Blumenkohl 9,50
Gebraten mit Teriyaki[A,M]

Aubergine Maral 9,50
Geschmorte Aubergine ohne Schale in kleine Stücke geschnitten, mit Teriyaki-Sauce[A] und mit Sesamkörnern[M] bestreut

Fischfilet spicy 17,00
Saftige Filetscheiben[D], perfekt gegrillt in einer spicy sauren-pikanten Sauce[8,10] Salatbouquet und Mango



MARAL SIGNATURE SALATE

AVOCADO[10] SALATE

Thunfisch Avocado Salat 17,50
Filets von Thunfisch[D] und Avocado in einer leichten Sauce aus Crème Fraîche[I,5,6,10]
und Kaviar[D] auf Blattsalat

Lachs Avocado Salat 17,50
Filets von Lachs[D] und Avocado in einer leichten Sauce aus Crème Fraîche[I,5,6,10]
und Kavier[D] auf Blattsalat

Scampi Avocado Salat 17,50
Marinierte Scampi[B] und Avocado in einer leichten Sauce aus Crème Fraîche[I,5,6,10]
und Kaviar[D] auf Blattsalat

Spargel Avocado Salat (VEGAN) 16,50
Zarter grüner Spargel mit Avocadofilets in Teriyaki-Sauce[A] auf Blattsalat mit Sesam[M]

TATAR À LA MARAL

Tatar Beef 17,00
Ein zartes Tatar-Bett vom Rindfleisch, getoppt mit crunchy Sushi Reis, abgerundet
mit einer Trüffel Crème Sauce[A, I] frittiertem Brot[A] und Algen-Kaviar Topping

Beef Tatar mit pochiertem Eigelb[C] 18,50

Tatar Thunfisch[D] 17,00
Ein zartes Tatar-Bett vom Yellowfin[D] Tuna, getoppt mit crunchy Sushi Reis, abgerundet
mit einer Trüffel Crème Sauce[A, I] frittiertem Brot[A] und Algen-Kaviar Topping

Thunfisch[D] Tatar mit pochiertem Eigelb[C] 18,50

ASIATISCHE VORSPEISEN

TATAKI

Tataki wird im Ganzen kurz heiß angebraten und mariniert. Das Ergebnis, außen eine leichte Kruste, innen saftig und zart.

Thunfisch Tataki[D]	19,00
Lachs Tataki[D]	19,00
Rinderrücken Tataki mit Zwiebelconfit und Edamame auf Teriyaki-Sauce[A]	19,00

YAKITORI[A]

Der klassische, leckere und leichte Spieß (2 Stück). Eine der beliebtesten Vorspeisen. Begleitet von einem lauwarmen Sojasprossen-Shitake-Karotten Salat[A,M].

Hähnchen	13,00
Scampi[B]	15,00
Rind	15,00

MARAL TEMPURA[A]

Leckeres in einem leichten, knusprigen Tempurateig[A,C] ganz kurz ausgebacken

Maral Tempura[A,C] Scampi[B] (6 Stück)	19,00
Maral Tempura[A,C] Hähnchen (6 Stück)	14,50
Maral Tempura[A,C] Surf und Turf 4 x Hähnchen, 4 x Scampi[B]	20,00

Dazu reichen wir Tempurasauce[A],
Miso Creme Sauce[6, 7, 8, 10] und Jalapeño Sauce[8, 10]

GYOZA[A]

Kleine Teigtaschen mit leckerer Füllung nach Wahl mit Maral Asia Salat. Dazu reichen wir eine Soße von Ingwer, Sesam[M] und Teriyaki-Sauce[A]

Rind (6 St.)	14,00
Gemüse (Vegan) (6 St.)	13,00
Gemüse (Glutenfrei, Vegan) (6 St.)	15,00

TEMPURA VEGETARISCH[A]

Maral Tempura[A,C] Gemüsemix (14 Stück) in Tempura Teig[A,C] (verschiedenes Gemüse)	15,00

Dazu reichen wir Teriyaki-Sauce[A],
Miso Creme Sauce[6,7,8,10] und Jalapeño Sauce[8,10]

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE[A]

Gefüllt mit Hähnchen, Ente oder Gemüse. Auf mariniertem Rettichsalat in Sesam Öl[M], gewürzt mit Knoblauch, Soja, Ingwer, Chili[6,7] in 6 St. geschnitten

Hähnchen Tandoori, Spinat	15,00
Ente, Shitake Pilze	16,00
Gemüse	15,00

MARAL POKÉ BOWL

Sushi Reis angemacht mit Teriyaki-Sauce[A], geschälten Edamame Bohnen
und Frühlingszwiebeln, begleitet mit den Toppings:
Avocado in Chimichuri, Gurke in Senfsauce[5,6,7], Goma Wakame,
Sushi Ingwer & Rotkohl

AUSWAHL FISCH

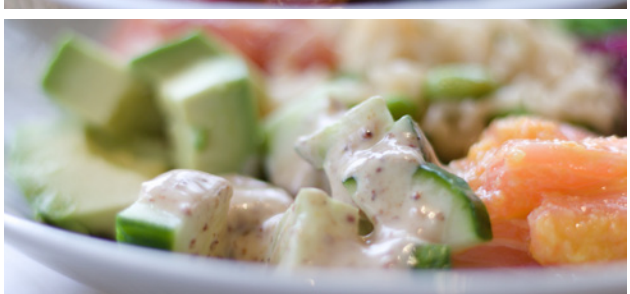
Thunfisch in Apfel-Miso Marinade	20,00
Lachs in Apfel-Miso Marinade	19,00
Thunfisch und Lachs in Apfel-Miso Marinade	19,50
Edel Meeresfrüchte (Lachs, Thunfisch, Zander, Garnele) In unserer Ceviche Marinade	20,00

AUSWAHL FLEISCH

Hähnchen in Tempura[A,C]	18,00
Rinderfilet vom Grill	20,00

AUSWAHL VEGETARISCH

Waldpilze mit Cherrytomaten und Tofu in Teriyaki[A]	16,00



THUNFISCH[D]

Tekka Maki 9,00
mit Yellow Fin Thunfisch

California Tuna Sesam 12,00
Tuna, Avocado, „Inside Out Roll", Sesam[M]

California Tuna Rogen 12,00
Tuna, Avocado, „Inside Out Roll", Rogen

Spicy California Tuna 12,00
Tuna, Avocado, „Inside Out Roll", Chili[6,7] Rogen

Philadelphia Tuna 11,50
Tuna, Philadelphia[I], Gurke, Lauch

Spicy Tuna 11,50
Spicy Tuna Tatar, Kresse, Gurke, Rogen, Chili[6,7]

Tuna Roll 11,50
Tuna, Avocado, Gurke

Chili Tuna Tobiko Roll 11,50
Frische Peperoni, Gurke, Avocado umwickelt mit Tuna und Tobiko-Creme-Sauce[I,6,7]

LACHS[D]

Shake Maki mit Lachs 9,00

California Lachs Sesam 11,50
Lachs, Avocado, „Inside Out Roll", Sesam [M]

California Lachs Rogen 11,50
Lachs, Avocado, „Inside Out Roll", Rogen

Spicy California Lachs 11,50
Lachs, Avocado, Chili[6, 7,] Kresse, Rogen

Philadelphia Lachs 11,50
Lachs, Philadelphia[I], Gurke, Lauch

Spicy Lachs 11,50
Lachs, Chili[6,7], Gurke, Kresse, Rogen

Lachs Roll 11,50
Lachs, Gurke, Avocado

Chili Lachs Tobiko Roll 11,50
Frische Peperoni, Gurke, Avocado umwickelt mit Lachs und Tobiko-Creme-Sauce[I,6,7]

VEGETARISCH

Vegetarische Roll 9,00
Spargel, Avocado, Oshinko, Gurke

Kappa Maki 7,50
Gurke

Oshinko Maki 7,50
Eingelegter Rettich

Avocado Roll 8,50
Avocado

Karotte Roll 7,50
Karotte

Spargel Maki 7,50
grüner Spargel

Philadelphia Vegetarisch 8,50
Philadelphia[I], Spargel, Avocado, Gurke

KREBS[A,B,D,5,6]

Surimi Maki 8,50
mit Surimifleisch

California Krebs Sesam 11,00
Surimi, Avocado, „Inside Out Roll", Sesam[M]

California Krebs Rogen 11,00
Surimi, Avocado, „Inside Out Roll", Rogen

Spicy California Krebs 11,00
Surimi, Avocado, „Inside Out Roll", Chili [6,7]

Philadelphia Krebs 11,00
Surimi, Philadelphia[I], Gurke, Lauch

Spicy Krebs 11,00
Surimi, Kresse, Gurke, Rogen, Chili [6,7]

Krebs Roll 11,00
Surimi, Avocado, Gurke

Chili Krebs Tobiko Roll 11,00
Frische Peperoni, Gurke, umwickelt mit Krebs und Tobiko-Creme-Sauce[I,6,7]

HOT SUSHI ROLL[A,C,D]

CLASSIC

Crispy Roll[M] 11,50
Gebackenes Surimi[5,6], Gurke, Sesam[M]

Tempura Scampi Roll 11,50
Gebackener Scampi[B], Avocado, Surimi[5,6], Sesam[M]

LACHS

Crispy Salmon Roll 12,50
Gebackenes Surimi[5,6] & Gurke, mit Lachs[D] umwickelt

Tempura Scampi Salmon Roll 12,50
Gebackener Scampi[B], Avocado, Surimi[5,6] mit Lachs[D] umwickelt

Tempura Avocado Salmon Roll 12,50
Gebackene Avocado, Surimi[5,6] mit Lachs[D] umwickelt

Tempura Lachs Roll[M] 12,50
Gebackener Lachs[D], mit Surimi[5,6], Gurke, Kresse

Handroll Aggitori 9,50
Gebratenes Lachsfilet[D] mit sündig, herzhafter, milder Maralsauce[6,7,A], Avocado

Tempura Spargel Lachs Roll[M] 12,50
Gebackener Spargel, Lachs[D], Gurke, Sesam[M]

Crispy Orange Roll 13,50
Gebackener Spargel, Lachs[D], mit japanischem Ikura (Lachs) Kaviar[D]

Peperoni Lachs Roll[M] 12,50
Gebackener Peperoni, Lachs[D], mit Surimi[5,6]

Burning Salmon Roll (NEW) 12,50
Mit Avocado und Tobiko gefüllt und Lachs Topping, Zitronen-Creme[I,6,7] und Algenkaviar

TUNA

Tempura Scampi Tuna Roll 12,50
Gebackener Scampi[B], Avocado, Surimi[5,6,B] mit Tuna[D] umwickelt

Tempura Avocado Tuna Roll 12,50
Gebackene Avocado, Surimi[5,6] mit Tuna[D] umwickelt

Tuna Unagi Roll 13,50
Gebackener Spargel, mit Spicy-Tuna-Tatar[D,6,7] umwickelt mit Unagi[M]

Peperoni Tuna Roll (scharf!) 12,50
Gebackene Peperoni, Tuna[D], Surimi[5,6,B]

Burning Tuna Roll (NEW) 12,50
Mit Avocado und Tobiko gefüllt und Thunfisch Topping, Zitronen-Creme[I,6,7] und Algenkaviar

MEAT

Tempura Scampi Beef Roll 12,50
Gebackener Scampi[B], Avocado, Surimi[5,6] mit Rinder-Teriyaki[A] umwickelt

Burning Beef Roll (NEW) 12,50
Mit Avocado und Tobiko gefüllt und Beef Topping, Zitronen-Creme[I,6,7] und Algenkaviar

Chicken Teriyaki Roll 10,50
Gebackenes Hähnchen, Gurke, Lauch, Schnittlauch[A]

Ente Teriyaki Roll 10,50
Gebackene Ente, Gurke, Lauch, Schnittlauch[A]

Filet Mignon Roll 12,50
Gebackenes Rinderfilet, Avocado, Chili Schoten und Schnittlauch[A]

Tempura Avocado Beef Roll 12,50
Gebackene Avocado, Surimi[5,6] mit Rinder-Teriyaki umwickelt

SPECIAL

Dragon Roll[A] 13,50
Gebackener Scampi[3] mit Surimi und Gurke, mit Avocado Slices umwickelt getoppt mit Saucen-Trio[3,5,6,7,I]

Tempura Scampi[B] Trüffel Roll[A,I] 12,50
Gebackener Scampi[3] mit Surimi[5,6] und Avocado getoppt mit Tuna Tatar und Trüffelsauce[I,6]

King Roll 15,50
Tuna[B] und Lachs[B] Sashimi mit Avocado im Noriblatt ausgebacken, getoppt mit Sushi Reis. Abgerundet von Saucen, Trio Spicy[3,5,6,7], sweet[A] & sour[6,i]

Maral Roll 14,00
Tobiko und Avocado „Inside Out Roll" mit flammbierten Lachs Sashimi[I]

MIX

Something Fishing Roll 12,50
Gebackener Surimi[5,6], Spicy-Tuna-Tatar[6,7] mit Lachs[D] umwickelt

Tempura Scampi Aal Roll 12,50
Gebackener Scampi[3] mit Surimi[B,5,6] und Avocado getoppt mit Aal

Gebackene Sashimi Roll 10,00
Lachs[B] und Thuna[B] Tatar im Noriblatt, kross ausgebacken

Temp. Spargel Tuna Scampi Roll 12,50
Gebackener Spargel mit Tuna Tatar getroppt mit Scampis

MIXED ROLLS

Trüffel Roll 12,50
Lachs[D] und Avocado umwickelt mit Spicy-Tuna-Tatar[6,7] und Trüffel Creme Sauce[I,6]

Rainbow Roll 12,50
California Krebs[5,6] Avocado Roll mit Lachs[D], Tuna[D], Garnele[B],und Zander umwickelt

Spicy Beef Teriyaki 11,50
Rinder Teriyaki[A], Chilli [6,7] Kresse, Gurke, getoppt mit Sesam[M]

Erdbeer Mix Roll (Nach Saison) 12,50
Erdbeere, Philadelphia[I], Tuna[D], Koriander und Chili[6,7]

Sushi Meister Roll 12,50
Empfehlung vom Sushi Meister

HOT VEGETARISCH[A,C]

Vegi Tempura Roll[M] 10,50
Gebackener Spargel, Gurke, Avocado

Tempura Avocado Roll[M] 10,00
Gebackene Avocado

Vegi Dragon Roll 12,00
Gebackener Spargel, Gurke, Rettich mit Avocado Slices umwickelt, getoppt mit Saucen-Trio[3,5,6,7,I]

Red Roll 10,00
Gebackener Spargel, Avocado mit Rote Bete getoppt

NIGIRI je 1 Stück

Lachs[D]	3,00
Thunfisch[D]	3,50
Garnele[B]	2,50
Zander[D]	3,00
Avocado	2,50
Spargel	2,50
Zuckerschoten	2,50
Ikura[D]	4,50
Aal[D]	3,00
Ebi Tempura[A,B]	4,00
flambierter Lachs[D] – sweet[A] & spicy[I,6]	4,00
flambiertes Beef[A,M]	3,50
schwarzer Algenkavier	3,00

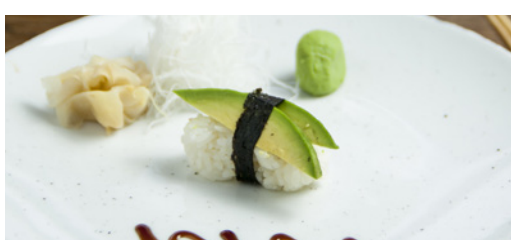
EXTRAS

Basmati Reis	4,00
Sushi Reis	4,00
Miso Suppe	6,00
Ingwer	1,00
Wasabi	1,00
Tom Kha Gai Suppe[8]	8,50
Wokgemüse	17,00

In Teriyaki-Sesam Sauce[A,M] und Basmati Reis

EXTRA SAUCEN

Trüffel-Creme-Sauce[A,1]	1,00
Mango-Creme-Sauce[T,3,6]	1,00
Teriyaki-Sauce[A,M]	1,00



SASHIMI KLASSISCH[D]

Sashimi vom Lachs (190g, 19 St.) 25,00

1/2 Sashimi vom Lachs 19,00
(120g, 12 St.)

Sashimi vom Tuna (190g, 19 St.) 25,00

1/2 Sashimi vom Tuna 19,00
(120g, 12 St.)

Sashimi Mix[D] (190g, 19 St.) 24,00
Sashimi Variation von Lachs[D], Tuna[D] und gebratenem Tuna[D], Scampi[D], mariniertem Zander[D]

1/2 Sashimi Mix[P] (120g, 12 St.) 19,00

Sashimi von Lachs und Tuna 25,00
(190g, 19 St.)

1/2 Sashimi v. Lachs und Tuna 19,00
(120g, 12 St.)

Sashimi Weißfisch[D] 19,00
von Weißfisch in Yosu & Masago, 14 Stück

NEW STYLE SASHIMI[A]

Mariniertes Filet mit Limettensaft, Soja Sauce, Spargel, Avocado Tatar und heißem Oliven Öl, Sesam[M]

Wählen Sie zwischen:

Rinderfilet 24,00
Lachs[D] 24,00
Thunfisch[D] 24,00
Zander[D] 24,00
Fisch Mix[D] 24,00

CEVICHE[D]

Ceviche Sashimi mit Chili, Koriander, Salz/Pfeffer, Olivenöl, rote Zwiebeln und Limonensaft

Wählen Sie zwischen:

Weiß Fisch[D] 19,00
Garnelen[B] 19,00
Lachs[D] 21,00
Thunfisch[D] 25,00
Thunfisch gegrillt[D] 25,00
Mix 23,00

Begleitet von einem raffinierten Salat aus Tomaten-filets, Edamame, Avocado, grünem Spargel, Gurke und Frühlingszwiebeln,roten Zwiebeln, in einen Dressing aus Zitronen Chili-Soja-Olivenöl und Kaviar

SASHIMI VOM GRILL[D,8,10,M]

Gegrilltes Tuna Sashimi 25,00
in Orangen-Trüffelölsud, 180g

1/2 Gegrilltes Tuna Sashimi 19,50
in Orangen-Trüffelölsud, 100g

Gegrilltes Lachs Sashimi 25,00
in Orangen-Trüffelölsud, 180g

1/2 Gegrilltes Lachs Sashimi 19,50
in Orangen-Trüffelölsud, 100g

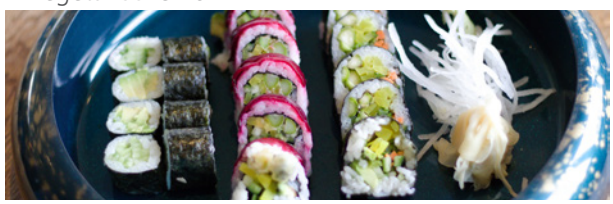
Gegrilltes Lachs und Tuna Sashimi
in Orangen-Trüffelölsud, 180g 25,00

1/2 Gegrilltes Lachs und Tuna Sashimi
in Orangen-Trüffelölsud, 100g 19,50

SUSHI PLATTEN

Vegetarische Platte (Vegan möglich) 21,00

Je 4 St. Kappa und Avocado Maki
1 Red Roll,
1 Vegetarische Roll



Bento 1 26,00

Kalte „Something Fishing Roll“ mit Tuna[D],
Surimi[5, 6, B] & Lachs[D] 5 St.,
Sashimi Variation von Lachs[D],
Tuna[D] und gebratenem Tuna[D], Scampi[B],
mariniertem Zander[D]

Bento 2 25,00

3 St. Nigiri (Garnele[B],Lachs[D],Tuna[D])
5 St. Philadelphia[I] Lachs[D] Roll
5 St. Trüffel Roll[A,D]

Bento 3 25,00

4 St. California Lachs[D] Sesam[M]
4 St. California Krebs[5,6,A,B] Sesam[M]
5 St. Tempura Scampi Roll[5,6,A,B]
Sashimi von Lachs[D] und Tuna[D]

Salmon Platte 27,00

8 St. California Lachs[D] Sesam[M]
5 St. Tempura Scampi Salmon Roll[5,6,B,D,A]
Sashimi von Lachs

Nobel Platte 25,00

4 St. California Lachs[D] Sesam[M]
4 St. California Krebs[5,6,B] Sesam[M]
5 St. Tempura Scampi Roll[5,6,A,B]
5 St. Gebackenes Sashimi[6,A]
(Lachs[D] & Tuna Tatar[D] im Noriblatt gebacken)

Sunset Platte 25,00

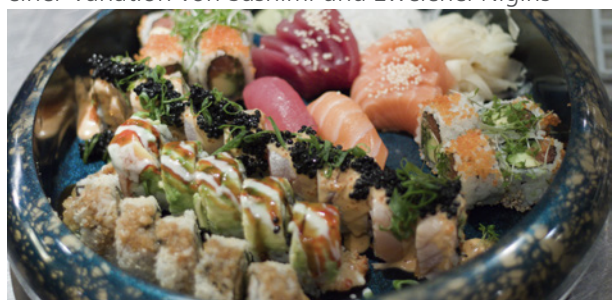
4 St. California Lachs[D] Sesam[M]
4 St. California Krebs[5,6,A,B] Sesam[M]
1 Tuna[D] Nigiri, 1 Lachs[D] Nigiri, 1 Garnele[B] Nigiri
Sashimi von Lachs[D] und Tuna[D]

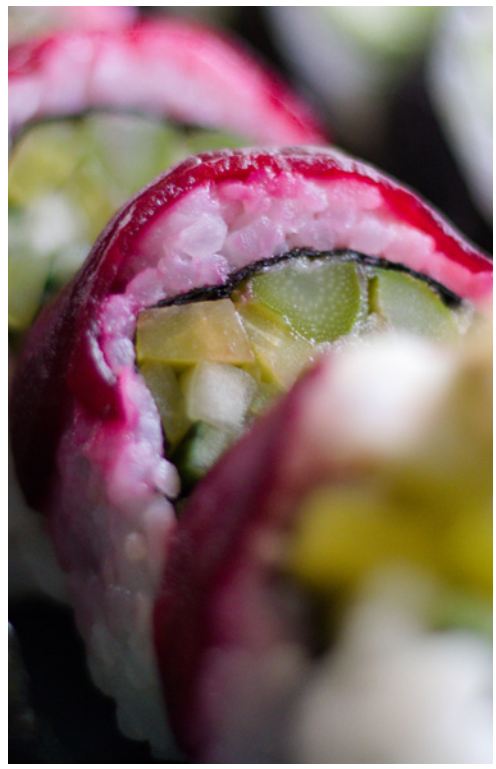
Maral Platte 33,00

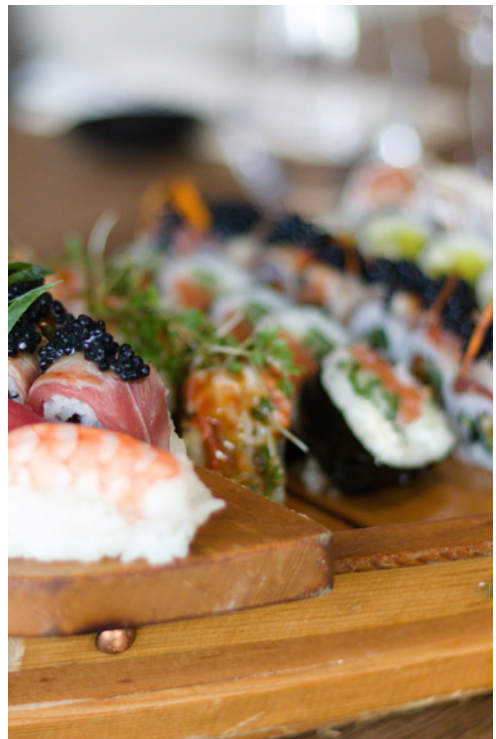
4 St. California Lachs[D] Sesam[M]
4 St. California Krebs[5,6] Sesam[M]
5 St. Spicy[6] Tuna Roll
Sashimi Variation von Lachs[D]
Tuna[D] und gebratenem Tuna[D]
Scampi[B], Krebs[5,6,B], Zander

Chef Platte für 2 Personen[A,5,6] 54,00

4 Rollen ausgewählt vom Sushi Meister mit
einer Variation von Sashimi und zweierlei Nigiris







KINDER KARTE

Wiener Schnitzel[A,C] mit Pommes[A]	15,00
(FREITAG, SAMSTAG UND SONNTAG)	
Hähnchen Schnitzel[A,C] mit Pommes[A]	14,00
Pommes[A]	4,00
Nudeln in Butter[A,I]	6,00
Nudeln in Tomatensauce[A]	7,00
Hähnchen mit Kartoffelpüree	14,00
Fish[D] and Chips[A,C]	15,00

Wunderbar: Maral zu Hause

Sie suchen sich Ihr ganz persönliches Menü in unserer Karte aus und

wir bringen es Ihnen mit allem Drum und Dran pünktlich wohin Sie wollen.

Praktisch und außergewöhnlich lecker:

Maral Party-Service

Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, Firmenfeier --

wir unterstützen Sie als Gastgeber.

In unserem Restaurant, auf unserer Terrasse, in unserem Garten.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A Glutenhaltiges	1 Koffeinhaltig
B Krebstiere	2 Chininhaltig
C Eier	3 Farbstoff
D Fisch	4 Nektar
I Milchprodukte	5 Süßungsmittel
J Schalenfrüchte	6 Konservierungsstoff
L Senf	7 Geschmackverstärker
M Sesamsamen	8 geschwefelt
P Weichtiere	9 Antioxidationsmittel
Q Sulfat	10 gewachst

GETRÄNKE

WASSER

Tafelwasser	0,25 l	3,00
Magnus medium	0,25 l	3,50
Magnus still	0,25 l	3,50
Magnus medium	0,75 l	8,50
Magnus still	0,75 l	8,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola[1]	0,20 l	4,00
Coca-Cola light[1,5]	0,20 l	4,00
Coca-Cola Zero[1,5]	0,20 l	4,00
Fanta[1,3]	0,20 l	4,00
Sprite[1,3]	0,20 l	4,00
Thomas Henry Tonic Water[2]	0,20 l	4,00
Thomas Henry Ginger Ale[3]	0,20 l	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon[2]	0,20 l	4,00
Thomas Henry Soda Water	0,20 l	4,00
Spezi[1,3]	0,30 l	4,50
Spezi[1,3]	0,50 l	5,50
Bionade Holunder, Litchi & Orange-Ingwer	0,33 l	4,50

SÄFTE & NEKTARE

Apfel-, Orangensaft, Kirsch[4]-, Cranberry[4]-, Maracuja[4] & Rhabarbernektar	0,20 l	4,00

SCHORLE

Apfelschorle	0,3 l	4,50
Apfelschorle	0,5 l	5,50
Cranberryschorle[4]	0,3 l	4,50
Cranberryschorle[4]	0,5 l	5,50
Rhabarbarschorle[4]	0,3 l	4,50
Rhabarberschorle[4]	0,5 l	5,50
Maracujaschorle[4]	0,3 l	4,50
Maracujaschorle[4]	0,5 l	5,50
Kirschschorle[4]	0,3 l	4,50
Kirschschorle[4]	0,5 l	5,50
Kinderschorle[4]	0,2 l	3,50

KAFFEE[1] & TEE

entkoffeinierter Kaffee ist möglich

Kaffee	4,00
Espresso	3,00
doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato[l]	3,00
doppelter Espresso Macchiato[l]	4,00
Cappuccino[l]	4,00
Großer Cappuccino[l]	4,50
Kaffee Latte[l]	4,00
Caramell Latte[l]	4,50
Heiße Schokolade[l]	4,00
Große Tasse Tee - Grüner Tee, Marani - China Wuyuan Jasmin - Earl Grey - Roibusch Vanille - Frischer Pfefferminzetee - Ingwertee - Ingwer, Minztee	4,50

BIER

König Pilsener vom Fass	0,25 l	4,00
König Pilsener vom Fass	0,4 l	5,50
Alsterwasser	0,25 l	4,00
Alsterwasser	0,40 l	5,50
König Pilsener Alkoholfrei	0,3 l	4,00
Benediktiner Helles Weizenbier	0,5 l	5,50
Benediktiner Dunkles Weizenbier	0,5 l	5,50
Benediktiner Kristall Weizenbier	0,5 l	5,50
Benediktiner Alkoholfrei Weizenbier	0,5 l	5,50

APERITIF

Aperol Spritz mit Sekt und Soda[Q] 9,00

Aperol Spicy Ginger Ale[Q] 9,00
mit Aperol, Spicy Ginger, Limette, Sekt, Gurke

Tropical Aperol 9,00
Sekt mit Aperol auf Eis, mit einem Schuss Maracuja[4]

Hugo 9,00
Limette, Minze, Holundersirup, Sekt, Eis, Soda

Campari Tocco Rosso[Q] 9,00
Holunderblütensirup, Campari, Sekt, Minze

Lillet Wild Berry 9,00
mit Erdbeeren und Wild Berry Tonic

Sekt Gauillaume	0,1 l	7,00
Sekt Gauillaume auf Eis	0,15 l	8,00
Sekt Cassis auf Eis	0,15 l	8,00

Martini Bianco	5cl	7,00
Martini Rosso	5cl	7,00
Martini Dry	5cl	7,00
Pastis	5cl	7,00
Campari[3]	4cl	7,00

DIGESTIF

Fernet Branca	2cl	5,00
Fernet Menta	2cl	5,00
Sambucca Molinari	2cl	5,00
Bailey's[l]	4cl	6,00
Amaretto	2cl	5,00
Wodka	4cl	7,00
Rum	4cl	7,00
Gin	4cl	7,00
Hendrik's	4cl	9,00
Scotch	4cl	7,00
Malt Whisky	4cl	8,10
Jack Daniels	4cl	8,10
Calvados	2cl	7,00
Hennessy	2cl	8,00
Grappa	2cl	6,00
Obstler Mirabelle, Birne, Kirsche	2cl	6,00
Averna	2cl	5,00
Ramazotti	2cl	5,00
Helbing	2cl	4,00

LONGDRINKS

Alle	11,00
Hendrik's Gin	13,00

CRÉMANT UND SEKT

Crémant Rose	0,1 l	10,00
Crémant Rose	0,75 l	60,00
Gauillaume	0,1 l	7,00
Methode Brut, Sekt		
auf Eis	0,15 l	8,00
	0,75 l	45,00

KAAPZICHT
4TH GENERATION STEYTLER FAMILY WINEMAKERS
BOTTELARY HILLS ESTATE BLEND 2020
ESTATE WINE
In the 1600s our hills were used as an outpost on the
trek from Cape Town to Stellenbosch. They were
named 'Bottelary' after a ship's pantry. In 1946, our
grandfather exchanged the stark Karoo landscape
exciting promise these hills had to offer. Today, it's
been our home for four generations. This blend

ZUCCARDI
·SERIE A·
MALBEC

San Rumè
BARBERA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA
SUPERIORE
ZUCCARDI
·SERIE A·
MALBEC
2022

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE	0,20 l	0,50 l	Flasche
Grüner Veltliner QbA trocken, Weingut Schmid, Niederösterreich	8,00	20,00	40,00 1 Liter
Riesling QbA trocken, Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen	8,50	21,00	42,00 1 Liter
Grauburgunder trocken, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	8,50	21,00	42,00 1 Liter
Weißburgunder QbA trocken, Tesch, Nahe, Deutschland	8,50	21,00	40,00 1 Liter
Sauvignon Viognier trocken, Réunis, Südfrankreich, Frankreich	8,50	21,00	28,00 0,75 Liter
Weißweinschorle	7,00		

Sake (kalt oder heiß)		0,15 l	8,00
Rosé	0,20 l	0,50 l	Flasche
	8,50	21,00	28,00 0,75 Liter

OFFENE ROTWEINE[Q]	0,20 l	0,50 l	Flasche
BORDEAUX	8,50	21,00	28,00 0,75 Liter
Chateau Roc de Levraut, Bordeaux, Frankreich Fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, rundes, saftiges Tannin			
ANCIENS TEMPS	8,50	21,00	28,00 0,75 Liter
Cuvee aus Cabernet-Syrah trocken Producteurs Réunis, Languedoc-Roussillon, Frankreich			
SAN MARZANO	8,00	20,00	27,00 0,75 Liter
Cuvee aus Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico trocken, San Marzano, Apulien, Italien			

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Sauvignon Blanc, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland 33,00

Glasklare Sauvignonfrucht mit großartiger mineralischer Frische, lang anhaltendem Geschmack und elegantem Abgang, perfekt zu Fisch- und Krustentiergerichten

Grauburgunder Landgraf 29,00

Grauburgunder, QbA trocken, Landgraf, Rheinhessen, Deutschland. Rassige, animierende Gelbfruchtigkeit als auch etwas Melone, Haselnuss,Vanille und Röstnoten; komplex und tief mit viel Ausdruck.

Grauburgunder Pfau MOSEL 29,00

Helles, leuchtendes grüngelb, Aromen von Birne, Hollunderblüte und ein Hauch von Minze. Am Gaumen knackig grüner Apfel gepaart mit weicher Quitte münden in cremigem und zugleich frischen Abgang.

Weißburgunder trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 29,00

Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezenten, feinen Burgunderfrucht: Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und im höchster Eleganz. (Die Weinberge stehen in Laumersheimer, Dirmsteiner und Großkarlbacher Lagen.)

Lorenz & Söhne, Riesling, Johanna Lorenz 29,00

Kühle Nase mit Kernobstfrucht, Kräuterwürze und etwas Aprikosenkompott.
Klar und feinsaftig; lebendig und frisch; fester Körper mit eleganter Struktur;
würziger gelber Apfel mit Schale und Kern, Kräuterigkeit und eine leichte Herbe;
feine Extraktsüße; leicht adstringierend; gutes Finale mit Kernobst und Kräutern.

Chardonnay-Weißburgunder QbA trocken 29,00

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland
Klar und feinsaftig mit Aromen von Kernobst und feiner Mineralität

ITALIEN

Lugana Prestige 35,00

Trebbiano di Lugana, trocken, Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei, Italien
Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung: den einzigartigen Boden, das milde Mikroklima und die Rebsorte Trebbiano di Lugana, Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian.

Castelfeder Raif Sauvignon 40,00

Strahlend goldgelbe Farbe, verführerisches Bouquet aus frischen Feigen, Hollunderblüten & Kräutern. Am Gaumen harmonisch, mit mineralischer Säure & wunderbar elegantem Abgang.

USA

Twin Oaks Chardonnay 35,00

Robert Mondavi, Kalifornien, USA
Duftiges Bouquet von Birnen, Pfirsich und etwas Mandel seidig und vollmundig mit perfekt eingebundener Barriquenote

ROTWEINE

FRANKREICH

La Narassa, Vallée d'Agly, Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon 35,00

Tiefdunkler Wein mit dominanten Aromen nach Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz und Pfeffer. Der volle Körper mit sanften Tanninen paart sich mit einer dezenten Fruchtsüße. (Cuvee aus Grenache 70% und Syrah 30% von 30 Jahre alten Rebstöcken)

Heritage 806 Corbières, Frankreich 34,00

Farbe: dichtes, tief konzentriertes Rubinrot; Duft: intensives, vielschichtiges Bouquet von dunklen Waldbeeren (Brombeeren, Schwarze Johannisbeere) und Gewürzen, mit der typischen Barriguenote; Geschmack: am Gaumen saftig und vollmundig mit viel Kraft und Schmelz, die dem Wein eine einzigartige Eleganz verleiht; aromatisch dicht mit warmer, würziger Frucht und molligem Tannin

ITALIEN

Neprica Primitivo Puglia IGT 33,00

Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Bossotti Barbera Superiore d'Asti 39,00

Intensiv rubinrote Farbe mit Granatreflexen. Duft mit Noten von gekochtem Obst und eingelegten Früchten, ätherisch, mit einer leichten Vanillenote. Am Gaumen intensiv mit einem ausgesprochen weichen Abgang.

SPANIEN

Altos Ibéricos Crianza, Rioja 34,00

Farbe: tiefes, glänzendes Kirschrot; Duft: in der Nase blumig-fruchtige Aromen von Damaszener-Rosen und süßen Beeren (Erdbeeren,Himbeeren, Brombeeren) unterlegt mit den leicht rauchigen, würzigen Noten der Reife im Eichenfass; Geschmack: auch am Gaumen dominieren rote Frucht und feine Würze des Bouquets, kraftvoll, doch samtweich und geschmeidig, mittlerer Körper, reifes, sanft eingebundenes Tannin, elegantes Finale mit einem Hauch süßer Vanille

ARGENTINIEN

Zuccardi, Serie A Malbec 39,00

Argentinien, Valle de uco. Mendoza.
Intensiv dunkelviolette Farbe, konzentriert und opulent in der Aromatik, am Gaumen schwarze Johannisbeeren, saftige Pfaumen und würziger Tabak.

SÜDAFRIKA

Kaapzicht, Stellenbosch 39,00

Südafrika, Carbanet Sauvignon, Merlot.
Intensives Purpurrot, reichhaltige Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere & Muskatnussnuancen, am Gaumen kraftvolle Frucht, gut eingebundene Tannine.