

Sushi Amó  
BY LYCHEES





---

## SUSHI-BOWLS

### S1 | WAKAME — 7,90 €

Seetangsalat mit einem hausgemachten Sesamdressing

### S2 | TARTARE

mit Avocado, Seetangsalat und Tobiko<sup>3</sup>, in scharfer Soße,  
wahlweise mit **Lachs**<sup>3</sup> 11,90 € | **Thunfisch**<sup>3</sup> 12,90 €

### S3 | BEST OF OCEAN – 12,90 €

Avocado, Mango, Edamame und Wildkräutersalat;  
wahlweise mit **Huhn Teriyaki** 16,90 € | **Rind Teriyaki** 17,90 €  
**Lachs**<sup>3</sup> 19,50 € | **Thunfisch**<sup>3</sup> 20,50 €

## SALAD-BOWLS

### S4 | GARDEN-SALAD-BOWL

Saisonale Salatmischung mit Edamame, Avocado, Mais und Sesam-Balsamico-Dressing;  
wahlweise mit **Crispy Tofu**<sup>17</sup> 11,90 € | **Chicken** 12,90 € | **Lachs**<sup>3</sup> 14,90 € | **Garnelen**<sup>5</sup> 14,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

\* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.  
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns an.

# Sushikreationen

---

## NIGIRI

länglich geformter Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 2 Stück

**S11 | SAKE — 5,90 €**

Lachs<sup>3</sup>

**S12 | MAGURO — 6,70 €**

Thunfisch<sup>3</sup>

**S13 | EBI — 6,70 €**

ingelegte Garnelen<sup>5</sup>

**S14 | KANI — 5,90 €**

Surimi<sup>5</sup>

**S15 | ANAGO — 6,70 €**

gegrillter Salzwasseraal<sup>3</sup>

**S16 | TOBIKO — 5,90 €**

Rogen vom fliegenden Fisch<sup>3</sup>

**S17 | ABURO SAKE — 6,40 €**

flambierter Lachs<sup>3</sup>

**S18 | ABURO MAGURO — 6,70 €**

flambierter Thunfisch<sup>3</sup>

**S19 | AVOCADO — 4,90 €**

Avocado

**S20 | HÜFTSTEAK — 5,90 €**

Hüftsteak

## MAKI

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

**S21 | SAKE — 6,40 €**

Lachs<sup>3</sup>

**S22 | TEKKA — 6,70 €**

Thunfisch<sup>3</sup>

**S23 | EBI — 6,70 €**

ingelegte Garnelen<sup>5</sup>

**S24 | FRY EBI — 6,70 €**

gebackene Garnelen<sup>5</sup>

**S25 | ANAGO — 6,70 €**

gegrillter Salzwasseraal<sup>3</sup>

**S26 | KANI — 5,90 €**

Surimi<sup>3</sup> und Avocado

**S27 | AVOCADO — 4,90 €**

Avocado

**S28 | KAPPA — 4,90 €**

Gurke

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.**

\* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns an.

# Sushikreationen

---

## INSIDE-OUT-ROLL

Nori-Blatt eingerollt in Sushireis, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

### S31 | ALASKA

Lachs<sup>3</sup>, Avocado und  
wahlweise mit **Tobiko**<sup>3</sup> 9,90 € | **Sesam** 8,50 €

### S32 | CALIFORNIA — 8,90 €

Surimi<sup>5</sup>, Avocado und Tobiko<sup>3</sup>

### S33 | HAWAII — 11,90 €

Thunfisch<sup>3</sup>, Avocado und Tobiko<sup>3</sup>

### S34 | SAKE PHILADELPHIA — 9,90 €

Lachs<sup>3</sup>, Gurke, Philadelphia<sup>2</sup> und Tobiko<sup>3</sup>

### S35 | EBI TEMPURA — 11,90 €

gebackene Garnelen<sup>5</sup>, Avocado und Sesam

### S36 | CHICKEN — 7,90 €

frittiertes Hähnchenfleisch und Gurke

### S37 | ANAGO — 11,90 €

Salzwasseraal<sup>3</sup>, Gurke und Sesam

### S38 | AVOCADO PHILADELPHIA — 7,90 €

Avocado, Philadelphia<sup>2</sup> und Sesam

### S39 | KAPPA PHILADELPHIA — 7,90 €

Gurke, Philadelphia<sup>2</sup> und Sesam

## SASHIMI

auf Seetangsalat und Avocado, dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Scheiben

### S41 | SASHIMI SALMON — 18,70 €

Lachs<sup>3</sup> und Sakura-Kresse

### S42 | SASHIMI TUNA — 19,70 €

Thunfisch<sup>3</sup>

### S43 | ABURI LACHS — 19,40 €

flambierter Lachs<sup>3</sup> und Sakura-Kresse

### S44 | ABURI TUNA — 20,90 €

flambierter Thunfisch<sup>3</sup>

### S45 | SASHIMI MIX — 19,70 €

4x Lachs<sup>3</sup> und 4x Thunfisch<sup>3</sup>

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

\* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.  
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns an.

# Sushikreationen

---

## TEMPURA ROLL

Sushireis in Nori-Blatt gewickelt und im Teigmantel<sup>1</sup> überbacken,  
dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

### S51 | CRUNCHY VEGGIE<sup>1</sup> — 10,90 €

Avocado, Gurke und Paprika

### S52 | SALMON CRUNCHY<sup>1</sup> — 12,90 €

Lachs<sup>3</sup>, Avocado und Philadelphia<sup>2</sup>

### S53 | TUNA CRUNCHY<sup>1</sup> — 12,90 €

Thunfisch<sup>3</sup>, Avocado und Philadelphia<sup>2</sup>

### S54 | DOUBLE CRUNCHY<sup>1</sup> — 12,90 €

Garnelen<sup>5</sup> im Tempuramantel, Avocado  
und Philadelphia<sup>2</sup>

### S55 | MAKI CRUNCHY<sup>1</sup> — 7,50 €

wahlweise mit Thunfisch<sup>3</sup> | Lachs<sup>3</sup>  
Ebi-Garnelen<sup>3</sup> | Tempura

## A'LA LYCHEES

serviert mit Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup> – 8 Stück

### S61 | CRISPY TIGER — 14,90 €

Garnelen<sup>5</sup> im Tempuramantel mit Mango, Avocado  
und Philadelphia<sup>2</sup>, mit Feuerlachs<sup>3</sup> bedeckt

### S62 | RAINBOW ROLL — 14,90 €

Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia<sup>2</sup> und  
Lachs<sup>3</sup> im Thunfischmantel<sup>3</sup>

### S63 | ONIGIRATA ROLL — 13,90 €

Lachs<sup>3</sup>, Thunfisch<sup>3</sup>, Mango, Avocado, Gurke und  
Tobiko<sup>3</sup> in Nori-Blatt gewickelt

### S64 | BLAZING TUNA — 14,90 €

Surimi<sup>5</sup>, Mango, Gurke,  
Philadelphia<sup>2</sup> und Feuerthunfisch<sup>3</sup>

### S65 | VEGGIE — 9,90 €

Gurke, Mango, Avocado, Salat und  
Sesam in Reispapier gewickelt

### S66 | SURF & TURF — 15,90 €

Garnelen<sup>3</sup> im Tempuramantel, Gurken, Avocado,  
Hüftsteak, Philadelphia<sup>2</sup> flambiert

### S67 | LYCHEES SPECIAL — 14,90 €

kreative Kreation unseres Sushi-Chefs

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

\* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns an.

# Sushi-Menüs

---

## MENÜS

serviert mit Wasabi und Sojasoße<sup>7</sup>

### M1 | MAKI MIX — 12,90 €

8 x Salmon Maki<sup>3</sup>, 8 x Tuna Maki<sup>3</sup>, 8 x Avocado Maki

### M2 | SAKE FANCY — 24,90 €

6 x Scheiben Lachs<sup>3</sup>, 8 x Salmon Maki<sup>3</sup>, 8 x Salmon Nigiri<sup>3</sup>

### M3 | CRISPY ROCKET — 17,90 €

8 x Salmon Crunchy<sup>1,3</sup>, 4 x Nigiri<sup>3,5</sup>

### M4 | BLAZING LOVE — 17,90 €

8 x Crispy Tiger<sup>3</sup> | 4 x Nigiri<sup>3,5</sup>

### M5 | VEGGIE-MIX — 14,90 €

8 x Avocado & Gurke (Inside-Out), 8 x Kappa Maki, 8 x Avocado Maki

### M6 | DREIERLEI AVOCADO — 15,90 €

8 x Avocado Gurke & Mango (Inside-Out), 4 x Avocado Nigiri<sup>3,5</sup>,  
Paprika, 8 x Avocado & Gurke Maki

### M7 | TAKE EIGHT — 16,90 €

8 x Hähnchen (Inside-Out), 8 x Kani Maki, 8 x Avocado Maki

### M8 | ALL AROUND FISH — 16,90 €

8 x Alaska (Inside-Out), 8 x Lachs & Thunfisch Maki<sup>2,3</sup>, 3 x Lachs, Tuna, Garnelen Nigiri<sup>2,3</sup>

### M9 | LYCHEES AMO (FÜR 2 PERS.) — 42,00 €

8 x Lychee's Special Roll<sup>3,5</sup>, 8 x Salmon Crunchy<sup>1,3</sup>, 8 x Kappa Maki, 4 x Nigiri<sup>3,5</sup>, Seetangsalat

### M10 | LYCHEES AMICIZIA (FÜR 2 PERS.) — 65,00 €

8 x Lychee's Special Roll<sup>3,5</sup>, 8 x Tuna Crunchy<sup>1,3</sup>, 8 x Alaska<sup>3</sup>, 8 x Avocado Maki, 8 x Kappa Maki,  
Sashimi, 6 x Nigiri<sup>3,5</sup>, Seetangsalat

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

\* Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, die Anteile an Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen enthält.  
Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns an.

# Snacks

---

## 70 | SUMMER ROLLS (2 STÜCK)

Reispapier gefüllt mit Minze und verschiedenen Kräutern, Mango und Reismudeln, dazu eine hausgemachte Chili-Erdnuss-Dipsoße<sup>4</sup>; wahlweise mit **Tofu**<sup>7</sup> 5,90 € | **Huhn** 6,90 € | **Garnelen**<sup>3,5</sup> 7,90 €

## 71 | GEDÄMPFT (4 STÜCK) – 5,90 €

(für Zwischendurch)

**Gyoza Veggie** 🌱 | **Gyoza Chicken**

## 72 | DUMPLINGS „HAR KAO“ – 5,90 €

Teigtaschen mit Garnelen<sup>3,5</sup>

## 73 | DUMPLINGS „SHAO MAI“ – 5,90 €

Teigtaschen mit Garnelen<sup>3,5</sup>

## 74 | EDAMAME – 6,50 €

Klassisch (gesalzen)

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.**

\* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.



# Burger

---

## 80 | BANH BAO

(für den kleinen Hunger)

Landestypisches gedämpftes Teigbrötchen;

Füllung wahlweise mit

**Hackfleisch 6,90 € | Gemüse 5,90 €**

## 81 | BAO BUNS (2 STÜCK)

Gedämpfte Teigbrötchen mit Salat-Mix<sup>9</sup>, Gurke,

Teriyakisoße und Mayonnaise sowie frischen Kräutern;

wahlweise mit **knusprigem Hähnchen 8,90 € | argentinischem Rinderhüftsteak 10,90 €**

**knusprigen Tofu und Avocado | 8,90 €**

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.**

\* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

# Desserts

---

## **90 | AFFOGATO – 5,90 €**

Espresso mit Vanilleeiskugel<sup>2</sup>

## **91 | BANANA SUSHI ROLLS – 8,90 €**

Bananen gerollt in Pfannkuchen, dazu Schokoladen-Toppingsoße

## **92 | KLEBEREIS – 8,90 €**

in Kokosmilch-Palmsugar mit Banane **oder** Mango

## **93 | KOKOSBÄLLCHEN – 8,90 €**

4 x Kokosnuss-Klebereismehlkugeln in Kokosraspel-Mantel überbacken,  
dazu eine Kugel Vanilleeis<sup>7</sup>,  
serviert mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße

## **94 | SCHOKOSOUFFLÉ – 9,90 €**

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis<sup>7</sup>,  
serviert mit verschiedenen Früchten und Schokoladen-Toppingsoße

## **95 | MOCHI-EIS (3 STÜCK) – 8,90 €**

Cremige Eiscreme zart in Reismehl ummantelt,  
serviert mit verschiedenen Früchten und Toppingsoße  
wahlweise in  
Himbeere | Mango | Kokosnuss | Schokolade | Salted Caramel

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.**

\* Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten. Wir ersetzen Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffen enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

# Getränke

---

	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
Adelholzener Mineralwasser Naturell	2,90 €	5,90 €
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	2,90 €	5,90 €
	<b>0,25L</b>	<b>0,33L</b>
Red Bull <sup>1,2,3,9,10</sup>	4,90 €	
Cola <sup>1,2,3,9,10</sup>		4,90 €
Cola Zero <sup>1,2,3,9,10</sup>		4,90 €
Fanta <sup>1,2,3,9</sup>		4,90 €
	<b>0,2L</b>	<b>0,5L</b>
Tafelwasser		3,70 €
Cola-Mix <sup>1,2,3,9,10</sup>		4,30 €
Zitronenlimonade <sup>1,2,3,9</sup>		4,30 €
Bitter Lemon <sup>3,11</sup>	3,40 €	4,90 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	3,40 €	4,90 €
<b>Saftschorle</b>	<b>0,2L</b>	<b>0,4L</b>
Ananas, Apfel, Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Papaya, Rhabarber	3,20 €	4,30 €
<b>Saft</b>		
Ananas, Apfel, Orange	3,90 €	4,90 €
<b>Nektar</b>		
Johannisbeere, Johannisbeer-Holunder, Guave, Holunder, Lychee, Mango, Maracuja, Orange, Papaya, Rhabarber	3,90 €	4,90 €
		<b>0,5L</b>
Aloe & Green Tea		3,90 €
Kokoswasser		5,90 €

# Heißgetränke & Aperitifs

---

## KAFFEE

Espresso <sup>10</sup>	2,70 €
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	3,70 €
Espresso Macchiato <sup>2,10</sup>	2,90 €
Kaffee <sup>10</sup>	3,70 €
Milchkaffee <sup>2,10</sup>	4,30 €
Cappuccino <sup>2,10</sup>	4,30 €
Latte Macchiato <sup>2,10</sup>	4,70 €
Kaffee nach traditioneller vietnamesischer Zubereitung (mit crushed ice) <sup>10</sup>	5,90 €
Chai Latte „Asia Style“	5,90 €

## TEE

Asiatischer Tee <sup>11</sup> (Jasmintee, Grüner Tee)	4,30 €
Landestypischer Ingwertee	4,90 €

## LYCHEES SPECIALS

Lychees Limonade (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Wasser)	7,90 €
Lychees Freshgarden (brauner Zucker, Limetten, Ingwer, Minze, Zitronengras, Wasser)	8,90 €
Forever Beauty (frische Limetten, Gingerale, Zitronengras)	8,90 €

## APERITIFS

Prosecco auf Eis (mit Erdbeere, Guave, Lychee, Mango oder Papaya)	5,90 €
Aperol <sup>1</sup>	5,90 €
Hugo	5,90 €
Lillet	5,90 €
Lychees-Aperol <sup>1</sup> (Aperol, Bitter Lemon)	6,90 €
White Peach-Spritz (White Peach, Prosecco)	6,90 €
Lemonspritz (Bitter Lemon, Prosecco)	6,90 €
Limoncellospritz (Limoncello, Prosecco)	6,90 €
Rosatospritz (Rosato, Prosecco)	6,90 €

## 0,3L

Spring Flower Spritz (Vodka, Lychee Likör, Lycheetapioka, Geldermann Grand Rosé, Szechuan Pfeffer)	11,90 €
--	---------

## HAUS-APERITIFS Á SUSHIAMÓ

Yuzu-Spritz (Vodka, Limejuice, japanische Zitrusfrucht, Prosecco)	7,90 €
Basilikum-Spritz (Gin, Limejuice, Basilikumsirup, Prosecco)	7,90 €
Passion-Spritz (Limoncello-Limejuice, Passinossirup, Prosecco)	7,90 €

1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Gewachst | 8. Phosphat | 9. Süßungsmittel | 10. koffeinhaltig | 11. Chininhaltig | 12. Enthält Phenylalaninquelle | 13. Enthält Sulfite. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffen und Allergenen“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

# Biere

---

<b>BIER AUS ASIEN</b>	<b>0,3L</b>
CHAI THAI BEER (typisch mildes und weiches Bier auf Reisbasis   malzig-würzig)	4,90 €
SAIGON BEER (Lager-Bier   intensiv, süffig und herb)	4,90 €
SINGHA THAI BEER (Mild, fruchtig vom grünen Apfel   leicht malzig   herbe Kräuternote Ein Hauch von Zitronengras und Bambus)	4,90 €
<b>BIER „FLÖTZINGER BRÄU“</b>	
<b>Lagerbier</b>	<b>0,3L</b>
Flötzinger Pils	3,90 €
Flötzinger Hell	3,90 €
Flötzinger Alkoholfrei hell	4,30 €
Flötzinger Spezial dunkel	4,30 €
Flötzinger Wies'n Radler	3,90 €
<b>Weißbiere</b>	<b>0,5 L</b>
Flötzinger Hefe-Weißbier hell <sup>1</sup>	4,70 €
Flötzinger Weißbier leicht	4,70 €
Flötzinger Weißbier alkoholfrei	4,70 €
Flötzinger 1543 Hefe-Weiße <sup>1,3,4,5</sup>	4,70 €
Weißbier-Zitrone	4,30 €
Weißbier-Cola	4,30 €

# Spirituosen & Champagner

---

<b>SPIRITUOSEN, ETC.</b>	<b>2 CL</b>	<b>4 CL</b>	<b>5 CL</b>	<b>0,7L</b>
Jack Daniels		5,90 €		
Belvedere Vodka			6,90 €	79,00 €
Grey Goose Vodka			8,90 €	89,00 €
<b>Liköre</b>				
Lychee Likör	2,90 €			
Jägermeister		4,90 €		
Averna		4,90 €		
Ramazzotti		4,90 €		
Sambuca		4,90 €		
<b>Weinbrände</b>				
Hennessy Cognac			6,90 €	
<b>Wermut</b>				
Martini Bianco oder Rosso			5,90 €	
<b>Schnaps   Brand</b>				
Williams		4,90 €		
Obstler		4,90 €		
Himbeergeist		4,90 €		
Grappa		5,90 €		
<b>CHAMPAGNER<sup>13</sup></b>				<b>0,75 L</b>
Moët et Chandon Brut Imperial <sup>13</sup>				89,00 €
Moët et Chandon Rosé Imperial <sup>13</sup>				99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial <sup>13</sup>				99,00 €
Moët et Chandon Ice Imperial Rosé <sup>13</sup>				119,00 €
Laurent Perrier Brut <sup>13</sup>				89,00 €
Ruinart Brut Rosé <sup>13</sup>				149,00 €

# Weinkarte

---

<b>SCHAUMWEINE</b>	<b>0,1L</b>	<b>0,2L</b>	<b>0,75L</b>
<b>GELDERMANN GRAND ROSE, SEC<sup>13</sup></b> Sektellerei Geldermann, Breisach, Deutschland Feinperlig, fruchtig, extravagant	4,90 €		24,90 €
<b>PROSECCO SPUMANTE ARGEO, BRUT<sup>13</sup></b> Ruggeri, Valdobbiadene DOC, Venezien, Italien Leicht, frisch, spritzig	4,90 €		24,90 €
<b>WEISSWEINE   FRISCH UND FRUCHTIG   FRESH AND DRY</b>			
DEUTSCHLAND			
<b>2022 « EINS-ZWEI-DRY » RIESLING QBA, TROCKEN<sup>13</sup></b> Weingut Leitz, Rheingau Exotische Frucht mit ansprechender, lebhafter Säure	5,50 €	7,50 €	21,90 €
<b>2022 GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN [HAUSWEIN]<sup>13</sup></b> Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland Zarte Aromen von weißen Blüten mit feiner Säurestruktur	5,90 €	7,90 €	23,90 €
ÖSTERREICH			
<b>2022 ASIA CUVÉE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN<sup>13</sup></b> Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder Mayer am Pfarrplatz, Wien Verführerische Fruchtextotik, eleganter Muskat und Rosenduft. Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall.	6,90 €	8,90 €	27,90 €
<b>WEISSWEINE   gemütlich- harmonisch – balanciert   harmony-balanced</b>			
ITALIEN			
<b>2022 LUGANA "BELDOSSO" DOC, TROCKEN<sup>13</sup></b> Masi, Venetien In der Nase mit Düften von Passions- & Zitrusfrüchten, abgerundet durch eine feine Vanille-Note. Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und fruchtig mit einer angenehmen Säure.	7,90 €	9,90 €	32,90 €
<b>WEISSWEINE   herausfordernd – komplex – intensiv   complex-intense</b>			
CHILE			
<b>2021 CHARDONNAY "RESERVA", TROCKEN<sup>13</sup></b> Escudo Rojo, Valle de Casablanca Feine blumige Noten gepaart mit Röstaromen, am Gaumen Komplex und kräftig	6,90 €	8,90 €	28,90 €

# Weinkarte

---

## ROSÉWEINE

0,1L 0,2L 0,75L

### DEUTSCHLAND

#### 2022 ROSE „ENJOY...“ QBA TROCKEN<sup>13</sup>

5,90 € 7,90 € 23,90 €

Weingut Emil Bauer, Pfalz

Erfrischender Duft nach Johannisbeeren,  
Pfirsich und Kräutern, knackig und mineralisch.

### FRANKREICH

#### 2022 „PURE“ ROSE AOC, TROCKEN<sup>13</sup>

39,90 €

Grenache, Syrah, Cinsault Maison Mirabeau, Provence

Bouquets von Grapefruit, Litschi, rote Beeren, Mandarine und einem  
Hauch Passions-Frucht. Feinaromatisches Geschmacksprofil mit Zitrusfrüchten, frischer Säure.

## ROTWEINE | sinnlich-fruchtig-weich | sensual-fruity-smooth

### ITALIEN

#### 2021 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, TROCKEN<sup>13</sup>

8,90 € 23,90 €

Zolla, Apulien

Intensive Aromen von Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen zeigt sich  
eine warme samtige Textur mit dezenten Gerbnoten. Ein intensiver Primitivo,  
rund und mit großer Kraft und einem langen Nachhall.

## ROTWEINE | würzig – kräftig-elegant | Spicy-strong-elegant

### ITALIEN

#### 2022 „DON CAMILLO“ TERRE DI CIETI IGT, TROCKEN<sup>13</sup>

22,90 €

Sangiovese & Cabernet Sauvignon Fantini, Abruzzen

Intensive rubinrote Farbe; fruchtige Noten von Marmelade und  
eingelegten Kirschen; würzige Noten von Lakritze, Aromen von Vanille.  
Ein vollmundiger Wein mit gut eingebundenen Tanninen.

### CHILE

#### 2021 CABERNET SAUVIGNON RESERVA, TROCKEN<sup>13</sup>

8,90 € 24,90 €

Escudo Rojo, Valle del Maipo

Vielfältiges Bukett mit Aromen von Kirschen und Pfeffer, die von  
feinen Mokka- und Vanillenoten begleitet werden. Am Gaumen feine Tannine  
und ein langer würziger Abgang.

1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärtzt | 7. Gewachst | 8. Phosphat |  
9. Süßungsmittel | 10. koffeinhaltig | 11. Chininhaltig | 12. Enthält Phenylalaninquelle | 13. Enthält Sulfite. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffen  
und Allergenen“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.