JAPANISCHES RESTAURANT

Y A B A S E

SUSHI & SASHIMI

FULL-COURSE DINNER PAGE. 3

KALTE VORSPEISEN PAGE. 4

WARNE VORSPEISEN PAGE. 5

SUSHI- GERICHTE PAGE. 6

SASHIMI / SUSHI À LA CARTE PAGE. 7

UNSER AAL SPEZIALITÄTEN / TEMPURA PAGE. 8

NUDEL- / SUPPEN PAGE. 9

GETRÄNKE / NACHTISCH PAGE. 10

SAKE PAGE. 11

WEIN PAGE. 12

コース料理。

Full-course Dinner

FC-1 やばせ YABASE-course

味噌汁 MISO-SHIRU
Misosuppe | Miso soup
法蓮草の胡麻和え GOMA-AE
Spinat mit Sesamsoße | Spinach with sesame sauce
刺身 SASHIMI
Frischer roher Fisch in Scheiben | Fresh raw fishes
茄子田楽 NASU-DENGAKU
Frittierte Aubergine mit Miso Soße| Fried egg-plant with Miso sauce
マグロの照り焼き TERI - YAKI
Thunfusch | Tuna
天麩羅 TEMPURA
Frittierte Garnele, Gemüse | Fried prawn and vegetables
デザート（アイス２個）
Nachtisch (2 Kugel Jap. Eis) | Dessert (2 Jap. ice cream) *58€*

FC-2 松 MATSU-course

味噌汁 MISO-SHIRU
Misosuppe | Miso soup
法蓮草の胡麻和え GOMA-AE
Spinat mit Sesamsoße | Spinach with sesame sauce
寿司 SUSHI
Sushi (8 NIGIRI)
天麩羅 TEMPURA
Frittierte Garnelen, Gemüse | Fried prawn and vegetables
デザート（アイス２個）
Nachtisch (2 Kugel Jap. Eis) | Dessert (2 Jap. ice cream) *50€*

Please tell us if you have any allergies.

前菜。

Kalte Vorspeisen

KV-1 法蓮草胡麻和え
GOMA-AE
Spinat mit Sesamsoße
Boiled Spinach with sesame sauce
7€

KV-2 わかめサラダ
WAKAME-SALAD
Wakame-Salat
wakame seaweed salad
6€

KV-3 法わかめきゅうり酢
WAKAME-KYURI-SU
Gurke und Alge mit Essig gewürzter Soße
Cucumbar and seaweed in sour sauce
6€

KV-4 豆腐と海藻のサラダ
TOFU AND SEAWEED SALAD
Salat mit Algen und Tofu
10€

KV-5 ねぎぬた
NEGI-NUTA
Lauch mit gesüßtem Miso
Green onion with sweet Miso sauce
6€

KV-6 鮪ぬた
MAGURO-NUTA
Thunfisch mit gesüßtem Miso
Tuna with sweet Miso sauce
17.5€

KV-7 ミックスぬた
MIX-NUTA
Lauch und Meeresfrüchte mit gesüßtem Miso
Green onion and seafood with sweet Miso sauce
18.5€

KV-8 たこ酢
TAKO-SU
Gurke und Oktopus mit Essig gewürzter Soße
Cucumbar and seaweed with octopus in sour sauce
12€

KV-9 酢の物盛り合わせ
SUNOMONO-MORIAWASE
Gurke und Meeresfrüchte mit Essig gewürzter Soße
Cucumbar and seaweed with seafood in sour sauce
17.5€

KV-10 ウニのお刺身
Seeigel SASHIMI
35€

KV-11 サーモンとまぐろとアボガドのつまみ
Salmon, tuna & avocado
Avocado mit frischen,
gehackten,rohen Thunfisch und Lachs
18.5€

KV-12 牛ヒレのたたき
Gyu-Tataki
Rohes Rinderfilet mit
geriebener Zwiebel & Sojaessigsoße
23€

WG-1 枝豆
EDAMAME
gekochte Sojabohnen
Boiled soybeans
6€

WG-2 牛ヒレと蓮根の照り焼き
Gyu-Teriyaki
Gegrilltes Rinderfilet und Lotowurzel
mit süßer Sojasoße und japanischen Pfeffer
23€

WG-3 マグロの唐揚げ
Maguro Karaage
Frittierter Thunfisch
14.5€

WG-4 フォアグラと牛ヒレたたき
Foie Gras & Gyu-Tataki
"FOIE GRAS" und rohes Rinderfilet
mit Misosoße, Basilikum
und verschiedenen Nüssen (3 Stück)
23€

WG-5 つくね
TSUKUNE
Gehackte Hühnchenfleischbällchen
Ground chicken (Japanese chicken meatball)
7.5€

WG-6 銀ダラ西京焼き
Gindara
In Misosoße
eingelegter. gegrillter Dorsch
22€

WG-7 まぐろステーキおろしポン酢
または照り焼きバルサミコソース
THUNFISCH STEAK
mit geriebenen Rettich und Sojaessig
oder TERIYAKI- Balsamessig-soße
21€

WG-8 揚げ出し豆腐
AGEDASHI-TOFU
Frittierter Tofu in Soja-Brühe
Fried Tofu in soy sauce broth
11€

WG-9 茄子田楽
NASU-DENGAKU
Frittierte Aubergine mit Miso Soße
Fried egg-plant with Miso sauce
9.5€

WG-10 唐揚げ
KARAAGE
Frittiertes Hühnchenfleisch oder Lachs
Flavoured and fried chicken or salmon
13€

WG-11 まぐろかま焼き
Gegrillter Thunfischkopf mit Essig
ab25€〜〜38€

WG-12 ブリかま焼き
Gegrillter Gelbschwanzkopf mit Essig
ab18€〜〜28€

※30〜40 分ほどお時間いただきます。大きさによって多少お値段が変動いたします。

Da wir den Thunfischkopf und Gelbschwanzkopf nach Bestellungseingang,
frisch zubereiten, benötigen wir ca 30-40 Min bis das Gericht serviert werden kann.
Der Endpreis richtet sich nach dem Gewicht.

大将のお薦め刺身と寿司のプレート

S-1 Chef`s Empfehlung "SASHIMI"
und "SUSHI (8 NIGIRI)" *55€*

S-2 特選寿司盛り合せ

Luxus SUSHI | Luxury SUSHI

10 Stück NIGIRI + 3 MAKI : Heute sehr gut!! Qualität SUSHI
10 NIGIRI + 3 MAKI : Today's very good SUSHI

39€

やばせのお寿司。

NIGIRI SUSHI

S-3 御寿司盛り合せ

Normales SUSHI | Regular SUSHI

8 NIGIRI + 3 MAKI : mit Thunfisch, Weißfisch, Garnelen und Ei
8 NIGIRI + 3 MAKI : with tuna, white fish, prawn and egg

31€

S-4 まぐろづくし寿司
赤身、中トロ、大トロ、ネギトロ、炙りトロ、トロタク巻き

Thunfisch Sushiplatte

31€

S-5 サーモンづくし寿司
サーモン、炙りサーモン、いくら、鮭ネギ軍艦、鮭アボ巻き

Lachs Sushiplatte

22€

S-6 カリフォルニアロール サーモン又はまぐろ
California Rolle mit Lachs oder Thunfisch (8Stück) *18€*
うなぎロール
UNAGI Rolle mit Aal,Ei, Gurke und Avocado (8Stück) *24€*
海老天ロール
EBI-TEN Rolle mit frittierter Garnele (8Stück) *19€*

S-7 太巻き

FUTO MAKI

Dicke Seetangrolle mit Garnele, Ei und Gurke
Big roll with prawn, egg and cucumber

18€

S-8 鮭とアボカドのばってら

SAKE-AVO BATTERA

Gepresster frischer roher Lachs mit Avocado "SUSHI"
Pressed salmon and avocado "SUSHI"

16€

S-9 鯖のばってら

SABA BATTERA

Gepresste Makrele "SUSHI"
Pressed mackerel "SUSHI"

16€

S-10 上ちらし丼

CHIRASHI-SUSHI

Verschiedene rohe Fisch in kleine Scheiben
und Meeresfrüchte auf SUSHI Reis
Various raw fish and seafood on rice

38€

S-11 鉄火丼

TEKKA-DON

Frischer Thunfisch auf SUSHI Reis
Fresh raw tuna on sushi rice

33€

S-12 サーモン丼

SAKE-DON

Frischer Lachs auf SUSHI Reis
Fresh raw Salmon on sushi rice

27€

大将のおまかせ盛り合わせ
(その日一番の新鮮なお魚でお造り致します)

Picture may vary from actual food.

Chef's Empfehlung SASHIMI
Today's special SASHIMI

The picture is just an example.(ask staffs for details)

mit Thunfisch, verschiedenen Weißfische

with Tuna, various white fish

ab32€～

SA-1 うに Uni
(Seeigel / Sea urchin)
11€

SA-2 うなぎ Unagi
(Aal / eel)
13€

SA-3 フォアグラ Foagura
(Foie Gras / Foie gras)
12€

SA-4 牛たたき Tataki
(Rohes Rinderfilet / beef tataki)
8€

SA-5 まぐろ Maguro
(Thunfisch / tuna)
6€

SA-6 中トロ Chyuutoro
(Thunfischmittte / Tuna medium)
7€

SA-7 大トロ Toro
(Milder Thunfisch / Mild tuna)
9€

SA-8 ネギトロ Negitoro
(Thunfisch-Tartar / Tuna tartare)
7€

SA-9 タイ Tai
(Dorade / Red snapper)
6€

SA-10 ブリ Buri
(Gelbschwanz / Yellowtail)
6€

SA-11 スズキ Suzuki
(Seebarsch / Perch fish)
6€

SA-12 いくら Ikura
(Lachskaviar / Salmon caviar)
7€

SA-13 サバ Saba
(Makrele / mackerel)
5€

SA-14 サケ Sake
(Lachs / salmon)
5€

SA-15 ホタテ Hotate
(Jakobsmuschel / Scallops)
6€

SA-16 海老 Ebi
(Garnele / shrimp)
5€

SA-17 イカ Ika
(Tintenfisch / squid)
5€

SA-18 タコ Tako
(Oktopus / octopus)
4€

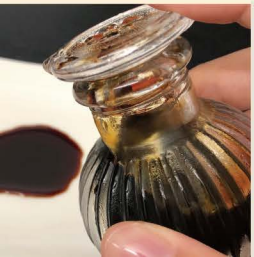
SA-19 玉子 Tamago
(Omelett / Omlette)
3.5€

SA-20 稲荷 Inari
(Suesser-Tofu / Sweet tofu)
4€

Wir bieten ausserdem noch viele verschiedene Variationen der Sushi Makis an.
We also offer other diverse variation of Maki-Sushi.

Folgende Sorten:

SH-1	:鉄火巻き	Tekkamaki (Thunfischrolle / Tuna Roll)	*8€*
SH-2	:ネギトロ巻き	Negi-Toro (FetterThunfisch / Tuna Tartar)	*9€*
SH-3	:鮭巻き	Sake(Lachs / Salmon)	*8€*
SH-4	:梅きゅう巻き	Ume Kyuu (Pflaume & Gurke / Plum & Cucumber)	*7€*
SH-5	:納豆巻き	Natto (gegorene Sojabohnen / fermented soybeans)	*7€*
SH-6	:アボカド巻き	Avocado	*7€*
SH-7	:かんぴょう巻き	Kanpyou(Kuerbis / dried gourd shavings)	*7€*
SH-8	:かっぱ巻き	Kappa (Gurke/Cucumber)	*6€*
SH-9	:お新香巻き	Oshinko (Süßer Rettich / Pickle)	*6€*
SH-10	:玉子巻き	Tamago (Omelett / Omelette)	*6€*



太鼓醤油
Taiko
Sojasoße

30ml 2,-€

歴史の香り漂う出雲の国『美保関』からの直送、五本松かけ醤油。
お刺身、お寿司の味を一層引き立たせる最適なか け醤油です。

"Die Taiko-Sojasoße" ist eine spezielle süßerer Sojasoße die den Geschmack von Sushi und Sashimi noch besser zur Geltung bringt als normale Sojasoße. "Die Taiko-Sojasoße", die wir verwenden wird in Shimane hergestellt, einen sehr naturbelassen Ort Japans mit guter Wasser und luftqualität.

うなぎ

UNAGI

AG-1 うな重 UNAJU
Reisschale mit gegrilltem Aal darauf mit hausgemachter Soße
Charcoal-grilled eel with our special sauce on rice in a lacquer ware

S	*42 €*
M	*45 €*
L	*49 €*

AG-2 蒲焼又は白焼き KABAYAKI | SHIRAYAKI
Gegrillter Aal mit oder ohne Teriyaki Soße
Grilled Eel with or without soy-based sauce

S	*35 €*
M	*39 €*
L	*43 €*

スペイン産の活うなぎを丸々一匹骨まで調理致しております。是非ご賞味ください。
Aale kommen lebendig aus Spanien und werden hier von unseren Kuchen vorbereiten.
Living eels from Spain are cooked in our kitchen.

ひつまぶし
HITSUMABUSHI
Gegrillter Aal auf Reis mit Lauch, Wasabi, Nori und klare Brühe
Chopped grilled Eel with soy flavoured sauce, cut in small pieces and serve on rice
32€

天ぷら。

Tempura-Gericht

TG-1 かき揚げ
KAKIAGE
Frittierte gehackte Meeresfrüchte mit Gemüse
Fried seafood with vegetable clustered (Tempura cake)
18€

TG-2 天麩羅盛り合わせ
TEMPURA - MORIAWASE
Frittierte Garnelen, Fisch, Gemüse
Fried prawn, fisch and vegetables
28€

TG-3 かきあげ丼
KAKIAGE - DON
Frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse auf Reis
Fried seafood with vegetable cluster with our special sauce on rice
22€

TG-4 天丼
TENDON
Tempura mit unserer eigenen Soße auf Re
Tempura with our special sauce on rice
25€

麺類。

Nudeln

UDON (Weizennudeln | Wheat noodle)
SOBA (Buchweizennudeln | Buckwheat noodle)

NS-1 たぬきうどん / そば
TANUKI-UDON/SOBA
Warme Nudeln mit Croutons
Hot noodle with fried wheat flour croutons
15€

NS-2 わかめうどん / そば
WAKAME-UDON/SOBA
Warme Nudeln mit Algen
Hot noodle with seaweed
15€

NS-3 鍋焼きうどん / そば
NABEYAKI - UDON/SOBA
Heisse Nudeln mit frittierter Garnele, Alge, Pilz und Ei
Very hot noodle with fried prawn, seaweed, shiitake and egg
20€

NS-4 かき揚げうどん / そば
K AKIAGE-UDON/SOBA
Warme Nudeln mit frittierten gehackten Meeresfrüchte und Gemüse
Hot noodle with Tempura cake (seafood and vegetable)
18€

NS-5 天ぷらうどん / そば
TEMPURA - UDON/SOBA
Warme Nudeln mit frittierter Garnele
Hot noodle with fried prawn
18€

NS-6 ざるうどん / そば
ZARU-UDON/SOBA
Kalte Nudeln
Cold noodle
13€

NS-7 天ざるうどん / そば
TENZARU-UDON/SOBA
Kalte Nudeln mit Tempura
Cold noodle with Tempura
21€

NS-8 なめこ椀 *7€*
NAMEKO-WAN
Miso Suppe mit Pilz
Miso soup with mushroom

NS-9 味噌汁 *5€*
MISO - SHIRU
Miso Suppe mit Algen
Miso soup with seaweed

NS-10 魚味噌汁 *8€*
SAKANA - MISO
Miso Suppe mit Meeresfrüchte
Miso soup with seafood

NS-11 ご飯（小）
Reis
Klein
2€

NS-12 ご飯（大）
Reis
Groß
3€

NS-13 マヨ
Mayo
0,5€

NS-14 照焼ソース
Teriyaki
Soße
1€

NS-15 鰻ソース
Unagi
Soße
1€

NS-16 ポン酢
Ponzu
Soße
1€

NS-17 ガリ
Gari
1€

御飲物。
Getränke

ビール Bier | Beer

アルト
Schlösser Alt 0.33l 3.5€ D

ピルス
BRINKHOFFS Pils 0.33l 4€ D

ヴァイツェン
PAULANER Weißbier 0.5l 5€ D

キリン・アサヒ・サッポロ
KIRIN・ASAHI・SAPPORO 0.33l 4.5€ D

アルコールフリー
KIRIN alkoholfrei 0.33l 4.5€ D
alcohol-free beer

ワイン Offene Weine|Open wine

白ワイン
Weißwein | White wine
Erlenwein Cuvée weiß trocken H 0.2l 7€
ANTINORI TOSCANA H 0.2l 9€

梅酒 D.10
Pflaumenwein | Plum wine

40ml 6€
mit Wasser 6€
mit Sprudelwasser 8.5€

ソフトドリンク
Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic beverages

ミネラルウォーター（炭酸入り）
Apollinaris 0.75l 8€ 0.25l 3.5€

ミネラルウォーター（炭酸なし）
SCHLOSS QUELLE 0.75l 8€ 0.25l 3.5€

ウーロン茶
Oolongtee | Oolong tea (Kalt) 1 1.5l 9€ 0.2l 3.5€

日本茶
Grüner Tee | Green tea 1 500ml (Kanne) 4€

ユズカ
YUZUKA Yuzuka-Limonade 330ml 4€

アップル、オレンジ、アップルショーレ、コーラ、コーラライト、スプライト、ファンタ
Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle, Cola, Cola-Light, Fanta, Sprite
3.5€ 1.2 1.2 1

和風あいすくりいむ
JAPANISCHE EISCREAME
抹茶 / 小倉 / 黒胡麻 / バニラ
Grüner Tee/ Süße Rotbohnen/
Schwarzer Sesam/ Vanille
Green tea/ Red beans / Black sesame/ Vanilla
1 玉 / 1 Kugel 2.5€

A.D.F.K.L.1.10

３種のもちアイスプレート
MOCHI EISPLATTE
Bitte fragen Sie
das Personal nach dem Teller.
10€

どら焼きと抹茶アイス
DORA YAKI EISPLATTE
Dorayaki-mit süßem Bohnenmus
gefüllte Castilla
und Grüner Tee Eiscream
10€

トッピング小倉
Mit süßer Rotbohnensoße
with sweet red bean sauce
1.5 €

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

A. Eier B. Erdnüsse C. Fisch D. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) E. Krebstiere F. Milch (einschließlich Laktose)
G. Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
H. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter) I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. Soja M. Süßlupinen
N. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern)
1. koffeinhaltig 2. mit Farbstoff 3. chininhaltig 4. konserviert 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. mit Phosphat
9. enthält eine Phenylalaninquelle 10. mit Süßungsmittel(n) 11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12. mit Antioxidationsmittel
13. gewachst 14. taurinhaltig 15. enthält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt

久保田千寿 / 吟醸 KUBOTASENJU
新潟 (NIGATA) D

140ml 14 € / 720ml 61 € / 1800ml 132 €

特別本醸造。
上品で優しい香りにすっきりとした味わい。

Milder und gut balancierter Umami-Geschmack vom Reis.
Er begleitet eine Vielfalt von Speisen

浦霞 / 純米酒 URAKASUMI
宮城 (MIYAGI) D

140ml 14 € / 720ml 61 € / 1800ml 132 €

まろやかな口当たりとキレの良い後味の本醸造酒。
燗でも冷でも常温でも楽しめます。
Leichte Aromatik und mild-kräftiger Geschmack passen
zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhaltnis.
In Japan sehr popular.

飛良泉 / 山廃純米酒 HIRAIZUMI
秋田 (AKITA) D

140ml 14 € / 1800ml 132 €

日本酒本来の旨味と香り。山廃独特の酸味と
丸みがほどよく調和し、従来の日本酒党にもオススメ。

Nicht aufdringlicheaber eindrucksvolle
Aromen und ein feinfruchitiger Geschmack

真澄(辛口)/純米吟醸 MASUMI
長野 (NAGANO) D

140ml 15 € / 1800ml 138 €

辛口生一本。透明感のあるすっきりとした
香りと味わいの純米吟醸。

Masumi "Black Label": präzise, geschmeidig, mildes Aroma von
Zuckerwatte.

日本酒。
Sake

李白 / 純米吟醸・超特撰 RIHAKU
島根 (SHIMANE) D

300ml 32 € / 720ml 64 €

酒造好適米「山田米」を 55%に
精米し低温発酵させた純米吟醸。

Auf der Zunge sehr geschmeidig und wohl bekömmlich.
Er verkörpert den Idealtypus von Junmai Ginjo.
Dieser Klassiker der Brauerei hat in Japan und international

出羽桜 / 純米吟醸 DEWAZAKURA
山形 (YAMAGATA) D

300ml 34 € / 720ml 69 €

全て山形県の原料を使って醸された、桜桃を思わせる
優しい香りと雪解け水のようなすっきりとした味わい。

Dieser feine Sake aus dem Norden Japans harmoniert
besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten.

獺祭 / 純米大吟醸 45 DASSAI
山口 (YAMAGUCHI) D

300ml 38 € / 720ml 75 €

最高の種米と言われる山田米を 45%まで磨いてかもした純米大吟醸。
綺麗で新鮮な味と柔らかで繊細な香りが絶妙のバランスを保っています。
Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben.
Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein
mit leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.

福寿 / 純米吟醸 HUKUJU
兵庫 (HYOUGO) D

300ml 31 € / 720ml 69 €

透き通った外観。木なりの果物を思わせる、綺麗な香り。
口あたりは滑らかで、果実のジュレのように瑞々しい個性。
伸びやかな香りと繊細な味わいに加え、ミネラル感を感じる。
Elegant and fragrant. This Junmai ginjo label
possessespear and apple like aroma with very smooth finish.

八海山 / 清酒 HAKKAISAN
新潟 (NIGATA) D

720ml 48 €

低温発酵で丁寧に酒造。
淡麗なすっきりとした飲み口。
Brewing takes place slowly at low temperatures
allowing for a clean, dry and delicious flavor.

千代むすび / 純米大吟醸強力 50 CHIYOMUSUBI D
鳥取 (TOTTORI)

720ml 54 €

純米大吟醸穏やかな香りと上品なコクのあるお酒です。

Milde Frührongsdüfte
begleiten diesen gekonnt gebrauten Sake

美丈夫 / 特別純米 BIJOUFU
高知 (KOCHI) D

720ml 54 €

魚介や鶏料理によく合い、
フルーティーな香りと味のバランスが絶妙。
Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus.
Im Geschmack ist er frisch mit trockenem Abgang
und harmoniert bestens mit Fisch und Geflügel.

宗玄 / 純米吟醸 SOGEN
石川 (ISHIKAWA) D

720ml 99 €

メロンや青リンゴのようなフレッシュでフルーティーな香り。

The nose is fresh and fruity,
without excess, on melon and green apple. Fruits are present
in mouth with just as much delicacy and fluidity, a caress.

熱燗（大関）ATSUKAN
D

Heißer Reiswein

140ml 9 €

280ml 18 €

白ワイン。
Weißwein

Erlenwein Cuvée weiß trocken H

CHARAKTERISIERUNG
Das beste aus unseren Gutsweinen
Weißburgunder und Muskateller vereinigt
sich hier zu einer feinfruchtigen Komposition,
zum harmonischen Trinkgenuß.

75cl 30 €

Villa Antinori Bianco IGP H

CHARAKTERISIERUNG
Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
Feiner eleganter Duft, fruchtig und blumig
mit Zitrusnoten. Am Gaumen ausgewogen,
von guter Länge und mit einem mineralischen Finale.

75cl 32 €

Weis Weine Saar Riesling H

CHARAKTERISIERUNG
Die fruchtigere, saftigere Variante des Gutsrieslings
bestich durch Ausdrucksstärke und den fantastischen
Trinkfluss, ist harmonisch rund und finessenreich.
Leicht mit einem Hauch Restsüsse!
Moselwein perfekt!

75cl 34 €

Bulgarini Lugana DOC H

CHARAKTERISIERUNG
Farbe sehr intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr
fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose.
Am Gaumen frisch und würzig, ausgestattet
mit guter Struktur und einer langen aromatischen
Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote.

75cl 41 €

Tina Pfaffmann Grauer Burgunder Exklusiv H

CHARAKTERISIERUNG
Großartig trocken und voluminös. Gleichzeitig
sehr vielseitig und elegant, erdig
und spritzig durch seine natürliche Kohlensäure.
Einfach ein ganzer Kerl!

75cl 41 €

Langlois-Chateau Sancerre Chateau de Fontaine Audon H

CHARAKTERISIERUNG
Samtig und ausgewogen am Gaumen,
leicht adstringierend im Abgang.
Deutliche mineralische Noten.

75cl 61 €

Tinel-Blondelet Pouilly-Fumé Quercus H

CHARAKTERISIERUNG
Trocken, fruchtig, mineralisch, fein, offen im Mund,
sehr lebendig - es vereinen sich Geschmacksnoten
sowohl von Zitrusfrüchten (Zitrone, Pampelmuse),
Früchten (Johannisbeere, Weinbergpfirsich,
Passionsfrucht, Litchi), weißen Blumen
(Akazie, Lilie) als auch von der Nuss oder der Quitte.

75cl 75 €

赤ワイン。
Rotwein

Bulgarini Rosso Bruno H

CHARAKTERISIERUNG
Intensive rote Farbe. Bukett fein und anhaltend,
würzig mit Noten von Kakao, Lakritz, fruchtig
nach roten Beeren (Kirsche, Johannisbeere).
Am Gaumen leicht tanninhaltig, harmonisch,
weich mit einem angenehmen, langen, sehr eleganten Finish.

75cl 41 €

Dom. A. Berthet-Rayne Castel Miréio rouge AOC H

CHARAKTERISIERUNG
Tiefdunkles Rubinrot mit dunklen Reflexen.
Intensiver Duft nach schwarzen Früchten, Gewürzen,
Karamel und Fruchtlikören. Menthol, Zedernholz, Provenceduft,
Schokolade und Kakao. Frisch, komplex, fruchtig, weiche Tannine.

75cl 43 €

Domaine de la Palud Châteauneuf-du-Pape

CHARAKTERISIERUNG H
Kräftiges rubinrot. Gewürze, Sauerkirschen,
Röstaromen. Volumen, Struktur,
gut ausgereifte Tannine, Terroir!

75cl 45 €

Dom. de l'Espigouette Vacqueyras AOC

CHARAKTERISIERUNG H
Tief dunkelrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen.
In der Nase vordergründig Kräuter der Provence,
dann Brombeere und schwarze Kirschen.
Dazu perfekt ausgewogene Tannine.

75cl 71 €