



## welcome to nu

*It doesn't matter if you're a nuclear physics*

*Nobel prize winner, nutrition company CEO, news anchorman or a nudist camp leader. As long as you're here for some of the finest noodle\* dishes in town, you're alright!*

*Get to know our really good Asian food and maybe get to know some of your table partners. They might be doing something interesting as well.....*

***EATDRINKMANWOMAN!***

*\*this is where the true origin of our name lies!*





## inhalt contents

vorspeisen	<i>appetizers</i>	4
salate	<i>salads</i>	7
suppen	<i>soups</i>	8
NU burger	<i>NU burger</i>	10
NU spezial	<i>NU special</i>	11
hauptgänge	<i>main courses</i>	12
desserts	<i>desserts</i>	18
heisse getränke	<i>hot drinks</i>	19
alkoholfreie getränke	<i>non alcoholic drinks</i>	20
alkoholische getränke	<i>alcoholic drinks</i>	23
Sake	<i>Sake</i>	32



## vorspeisen *appetizers*

### **nu peking-enten-wrap**

6,70 €

**knusprig warme Pekingente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt; mit Frühlingslauch und Gurke, dazu die klassische Pflaumensauce**

*crispy warm peking duck with spring onions, cucumbers and a typical Chinese plum sauce wrapped in traditional Chinese pancakes*

### **martabak cuka asin dip**

6,60 €

**angerösteter Blätterteig, gefüllt mit Rinder-Hackfleisch, Koriander, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln und Knoblauch auf gemischtem Salat in Balsamico-Chili-Dip (INDONESIEN)**

*deep fried filo pastry, stuffed with minced beef, coriander, red onions, spring onions and garlic on mixed salad with a balsamic-chili-dip (INDONESIA)*

### **guang dong pai gu**

7,80 €

**klassisch geschmorte Kalbsrippchen nach kantonesischer Art in Chinkiang-Sauce dazu Shanghai-Blattgemüse und Kim Chi**

*Classic braised veal ribs in Cantonese style, with Shanghai leafy vegetables and kimchi*

### **goi cuon**

6,90 €

**zwei Sommerrollen mit einer Füllung aus Reisnudeln, Scampi, Eisbergsalat, Gurken, Thai-Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit Chinkiang Dip wahlweise mit Tofu – vegetarisch (VIETNAM)**

*2 summer rolls with rice noodles, prawns, iceberg lettuce, cucumber, Thai basil, cilantro and mint filling served with a chinkiang dip (VIETNAM) optional with tofu–vegetarian*

### **satay**

7,60 €

**drei Hähnchenbrustspieße, mariniert mit Curry, Kokosmilch und Koriander, serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce**

*Three chicken breast skewers marinated with curry, coconut milk and cilantro, served with homemade peanut sauce*

### **no maguro**

8,80 €

**medium rare gebratenes Sashimi-Tuna im Zitronenpfeffermantel an Kimchi Salat mit Wasabi**

*Medium rare seared sashimi tuna coated in lime and pepper seasoning with Kimchi from pointed cabbage and wasabi*



## vorspeisen *appetizers*

**thuna tartar** 11,80 €  
**Thunfisch-Tatar mit Avocado, Wachtelspiegelei, Limette und Keta-Kaviar**  
*tuna tartar with avocado, fried quail egg, lime and Keta caviar*

**wasabi xia** 6,80 €  
**drei gebackene Garnelen in Wasabimarinade mit frittierten Glasnudeln**  
*three baked shrimps in a wasabi marinade with fried glass noodles*

**cha ji tui** 5,50 €  
**Hähnchenkeulen-Lollies geschmort im Ingwer-Gewürzsud mit Teriyaki-Pflaumendip und Wildkräutersalat mariniert in Ingwer-Chili-Dessing**  
*chicken drumstick lollies braised in a ginger-herb broth with teriyaki-plum dip and wild herb salad in ginger-chili dressing*

**frühlingsrolle** 7,60 €  
**zwei frittierte Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Rindergehacktem, Wiesskohl, Karotten und Sojabohnen, serviert mit Tomate-Chili-Essig-Marinade (INDONESIEN)**

*2 fried spring rolls with minced beef, cabbage, carrots and soja beans, served with a tomato-chili-vinegar marinade*

**vegetarische frühlingsrollen** 6,90 €  
**zwei frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Weisskohl, Karotten und Lauch, serviert mit Tomate-Chili-Essig-Marinade (INDONESIEN)**

*2 fried spring rolls filled with glass noodles, cabbage, carrots, leeks, cilantro and ginger, served with a tomato-chili-vinegar marinade*



## vorspeisen *appetizers*

### **vorspeisenplatte I** *mixed appetizer platter I*

ab 2 Personen

**NU** peking-enten-wrap: Knusprig warme Pekingente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt, Kalbsrippchen nach kantonesischer Art, martabak: angerösteter Blätterteig gefüllt mit Rinderhackfleisch, satay: Hähnchenbrustspieße mit hausgemachter Ednuss-Sauce und mariniertem Rettichsalat

**dazu Dips:** Pflaumensauce, Balsamico-Chili, Erdnuss-Sauce, Teriyaki-Sauce

*min. 2 person*

*Crispy warm peking duck wrapped in traditional chinese pancakes, cantonese style veal ribs, martabak - deep fried filo pastry stuffed with minced beef satay - chicken breast skewers served with homemade peanut butter sauce marinated radish salad*

*with dips: plum sauce, balsamic-chili, peanutbutter sauce, Teriyaki sauce*

12,50 €  
*pro Person*

### **vorspeisenplatte II** *mixed appetizer platter II*

ab 2 Personen

**NU** hong thu ca - medium rare gebratene Thunfischspieße, ikan laut - Sashimi-Thunfisch gefüllt mit Wasabi-Quetschkartoffeln, ebi katsu - Tiger Prawn im Tempurateig, koebi yari - Garnelenspieße in Yazu-Sauce mariniert, Wakame Seegrassalat würzt mit Sesamöl, Gurkensalat - mit Hibiskus-Chili-Dressing

**dazu Dips:**

**Sweet-Chili, Hot Sriracha, fruchtig-scharfe Papaya-Mango, Seafood Chili**

*min. 2 person*

*nu hong thu ca - Medium rare seared tuna skewers, ikan laut - sashimi tuna filled with wasabi mashed potatoes, ebi katsu - deep fried king prawns in a rice coating fried tempura king prawns koebi yari - shrimp skewers marinated in yazu sauce warm seaweed salad flavoured with sesame oil cucumber salad with hibiscus - chili dressing*

*with dips: sweet-chili, hot sriracha, fruity-spicy papaya-mango, seafood chili*

14,80 €  
*pro Person*



## salate *salads*

<p><b>laab gai</b>  <b>pikantes Gericht mit gehackter, gebratener Hähnchenbrust in Limettensaft, Galgant, Minze Frühlingslauch und Koriander (pikant)</b>  <i>spicy dish with chopped grilled chicken breast in lime juice, galangal, mint, spring onions &amp; cilantro (spicy)</i></p>	8,90 €	<p><b>NU bo</b>  <b>gebratenes, mariniertes Rinderfilet auf gartenfrischen Salaten, gerösteten Erdnüssen, mit Daikonkresse in Limetten-Palmzucker-Dressing (VIETNAM)</b>  <i>Sautéed marinated beef filet on fresh mixed salad with roasted peanuts, and daikon cress in lime-palm-sugar dressing (VIETNAM)</i></p>	10,50 €
<p><b>laab ped</b>  <b>in pikanter Thai-sauce marinierte gebratene Entenbrust mit frischem Koriander, roten Zwiebeln, und Frühlings-lauch (pikant)</b>  <i>in spicy Thai sauce marinated roasted duck breast with fresh coriander, red onions and spring leek (spicy)</i></p>	9,50 €	<p><b>yam woon sen</b>  <b>warmer Glasnudelsalat mit Hähnchen, frischem Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Schalotten, gerösteten Erdnüssen (scharf)</b>  <b>wahlweise mit Garnelen</b>  <b>wahlweise mit Rindfleischstreifen</b>  <b>wahlweise mit Tofu</b>  <i>Warm glass noodle salad with chicken, fresh cilantro, mint, spring onions, shallots and roasted peanuts – spicy optional with prawns optional with beef stripes optional with tofu</i></p>	7,90 €  9,90 € 8,90 € 7,90 €
<p><b>som tang gung</b>  <b>würzig scharfer Salat aus grüner Papaya, traditionell abgeschmeckt, mit gegarten Garnelen nach vietnamesischer Art</b>  <b>- von Opa Tuoi -</b>  <b>wahlweise mit Tofu - vegetarisch</b>  <i>tangy and spicy traditional Vietnamese green papaya salad with cooked prawns - from grandpa Tuoi - optional with tofu - vegetarian</i></p>	10,50 €  7,90 €		



## suppen *soups*

### **soup daging cingang**

hausgemachte Sauer-Scharf-Suppe mit Rinder- und Hähnchenhackfleisch, Bambus, Morcheln, roter Paprika, Lauchzwiebeln, Champignons und Eierflocken

*Homemade sour-spicy-soup with minced beef and chicken, sweet peppers, bamboo, morels, spring onions, mushrooms and egg drops*

### **pho bo**

Suppe nach Hanoi-Art mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

*Beef soup "Hanoi style" with rice noodles, ginger, shallots, cilantro, Chinese anise and cinnamon stick*

S 4,50 € L 7,60 €

### **pho ga**

Suppe nach Hanoi-Art mit Hähnchenfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

*chicken soup "Hanoi style" with rice noodles, ginger, shallots, cilantro, Chinese anise and cinnamon stick*

L 7,60 €

### **udon**

Suppe mit japanischen Udon-Nudeln und Entenfleisch, Gemüse, frischem Ingwer, Sesamöl, Lauchzwiebeln und Koriander (Japan)

*stock with Japanese Udon noodles and duck meat, vegetables, fresh ginger, sesame oil, spring onions and cilantro (Japan)*

L 8,90 €

### **wahlweise mit Garnelen**

*optional with prawns*

9,80 €





## suppen *soups*

### tom kah gai

**Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander**  
*soup with chicken and coconut milk, lemon leaves, lemon grass, lemon juice, spring onions, galangal, tomatoes and Thai - coriander*

S

4,50 €

### tom kah gung

**Suppe mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander**  
*soup with shrimp and coconut milk, lemon leaves, lemon grass, lemon juice, spring onions, galangal, tomatoes, Thai - coriander*

6,50 €

### wan tan suppe

**mit Garnelen gefüllte Wan Tan, frischem Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sesamöl und asiatischem Gemüse**

#### wahlweise mit vegetarischer Füllung

*homemade wontons filled with prawns, fresh ginger, coriander, spring onions, sesame oil and asian vegetables*

*optional with vegetarian filling*

S

4,50 €

L

8,90 €

4,10 € 8,10 €



## NU burger

### NU hong kong burger

14,50 €

**200 gr. feinstes Rindfleisch mit Salat, Gurke und Tomate auf einem goldbraunen Sesambrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes bestreut mit Meersalz**

*200gr. of the finest beef with salad, cucumber and tomato on a golden brown sesame seed bun, served with sweet potato fries topped with sea salt.*

### NU hong kong cheese burger

15,00 €

**200 gr. feinstes Rindfleisch mit Salat, Gurke, Tomate und Cheddar Käse auf einem goldbraunen Sesambrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes bestreut mit Meersalz**

*200gr. of the finest beef with salad, cucumber, tomato and soft melting Cheddar on a golden brown sesame seed bun. Served with sweet potato fries topped with sea salt.*

### shanghai burger

11,50 €

**160 gr. feinstes Rindfleisch in Teriyaki-Sauce mariniert, belegt mit einer Scheibe reifer Flug-Mango, Koriander, hausgemachter Chili-Aioli und zartschmelzendem Cheddar Käse, auf einem goldbraunen Sesambrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes**

*160gr. of the finest beef marinated with teriyaki sauce, topped with a slice of ripe mango, cilantro, homemade chilli aioli and soft-melting cheddar on a golden brown sesame seed bun.*

*Served with sweet potato fries.*

### NU hong kong mini burger

7,50 €

**mit 100g feinem Rindfleisch / with 100g finest beef**

### NU hong kong mini cheese burger

8,00 €

**mit 100g feinem Rindfleisch / with 100g finest beef**

### unsere Dips zum Hong Kong Burger

*our dips for Hong Kong Burger*

**Gurken Relish:** Cornichons und frische Salatgurken, Senfkörner, Limette und Chili-Chicken Sauce

*Cherkins and fresh cucumbers, mustard seeds, lime and chili-chicken sauce*

**NU-Ketchup:** Ketchup mit Paprika, Ingwer, frischen Tomaten, Thai-Chilis und Palmzucker

*Ketchup with bell pepper, ginger, fresh tomatoes, chilies and palm sugar*

**Wasabi-Dip:** Spezial-Mischung mit Wasabi-Meerrettich, Limettensaft-Mayonaise

*special mix with wasabi horseradish, lime juice mayonnaise*

**Colemans Senf:** der original englische Senf. Der Beste, den man sich auf Fleisch vorstellen kann

*the original English mustard, The best that can be imagined on meat*



**NU special**

# 1 kg black tiger prawns

**In Kräuter-Limetten und Ingwer-Knoblauch gebraten, dazu hausgemachte Aioli, Mango-Dip und Chili-Aioli, Nudeln, Bratreis und Wok-Gemüse**

*1 kg black tiger prawns fried with fresh herbs, lime, garlic – ginger and homemade aioli-dip, mango - dip, fried myxao noodles, egg fried rice and wok vegetables*

**für 2 Personen 49,00 €**

*for 2 persons 49,00 €*



## hauptgänge *main courses*

### fleisch *meat*

#### ped lau deng

krosse Ente in Thai-Malt-Whiskey-Chili-Sauce, Honig und Sesamöl, serviert mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen und Jasminreis

wahlweise mit Hähnchen

wahlweise mit Rind

wahlweise mit Tofu – vegetarisch

*crispy duck in a Thai-malt-whiskey-chili sauce, with honey and sesame oil, served with vegetables, sesame seeds, cashew nuts and Jasmine rice*

*optional with chicken*

*optional with beef*

*optional with tofu – vegetarian*

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
	16,20 €	17,90 €

	14,50 €	17,20 €
--	---------	---------

	17,80 €	22,70 €
--	---------	---------

	13,50 €	16,20 €
--	---------	---------

#### szechuan ente

23,00 €

nach dem tausendjährigen Rezept im Meisterfond geschmorte Ente - krosse Entenbrust und Keule mit Auberginen-Chutney Pflaumensauce und Jasminreis  
*following a thousand-year recipe from an old master, braised duck leg and crispy duck breast with eggplant-chutney and plum sauce and Jasmine rice*

#### yi nu pak

24,80 €

190g medium gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet mit Paprika, würziger Peperoni, Staudensellerie und Kaiserschoten nach Szechuan Art mit einer Hoisin-Sauce, serviert mit Jasmin Reis

*190g medium grilled carved beef filet with bell pepper, spicy peppers, celery and Szechuan style snow-peas with Hoisin sauce, served with Jasmine rice.*



## hauptgänge *main courses*

### fleisch *meat*

#### lac bo

medium gebratene Würfel vom Rinderfilet - mit Cognac abgelöscht - serviert auf einer heißen Platte mit Pak Choi, Ingwer, geröstetem Knoblauch & Bratreis

*medium seared cubes of beef filet steak - quenched with cognac - with pak choy, ginger, roasted garlic and egg-fried rice*

24,50 €

#### kung ji

Hähnchenfleisch aus der Keule mit getrocknetem Chilipfeffer, Kaiserschoten nach Szechuan-Art serviert mit Duftreis (scharf)

*chicken leg from the bone with dried chilli pepper and snowpeas in a Szechuan style served with steamed rice (spicy)*

16,50 €

#### szechuan yang yu

gegrilltes Lammcarrée nach Szechuan-Art mit Knoblauch, Chilipfeffer, Kaiserschoten, Peperoni und Minze, serviert mit Duftreis

*crilled rack of lamb in a Szechuan style with garlic, chili pepper, snowpeas, peppers and mint served with steamed rice*

18,50 €



## hauptgänge *main courses*

### fisch *fish*

#### thu nuong

rare gegrilltes Sashimi-Thunfischsteak 180g in hausgemachter Ingwer-Sake-Soja-Sauce mit Wasabi-Quetschkartoffeln, Daikonkresse und sautiertem Pak Choi

27,00 €

oder wahlweise mit

**Wasabi-Quetschkartoffeln und Daikonkresse**

23,00 €

**sautiertem Pak Choi**

25,00 €

**Wok Gemüse**

25,00 €

*rare grilled sashimi tuna steak, 180gr. with homemade ginger-sake-soy sauce with wasabi mashed potatoes, Daikon cress and sautéed pak choi*

*or optional with*

*wasabi mashed potatoes and Daikon cress,*

*sautéed with pak choi*

*wok vegetables*

#### ca-lachs-camau

17,50 €

gegrilltes 180g-Steak vom norwegischen Lachs, mit krosser Haut, pikanten Pflaumensauce, abgerundet mit kanadischem Ahornsirup, serviert mit Jasminreis und einem Wildkräutersalat mit leichtem Ingwer-Limetendressing

*grilled 180g steak of Norwegian salmon with cross skin, spicy plum sauce rounded off with Canadian maple syrup, served with Jasmin rice and a salad of wild herbs with light ginger-lime dressing.*



## hauptgänge *main courses*

### curry *curry*

#### **bi do ham**

geschmorter Kürbis mit Hähnchenbruststreifen, dazu Lauchzwiebeln und Koriander in roter Curry-Kokosmilch, geröstete Erdnüsse und Jasminreis (pikant)

13,50 €

wahlweise mit Ente

15,90 €

wahlweise mit Rind

17,50 €

wahlweise mit Scampi

19,50 €

wahlweise mit Tofu

13,70 €

*Braised pumpkin with chicken breast stripes, spring onions and cilantro in a red coconut milk-curry with roasted peanuts and Jasmine rice (spicy)*

*optional with duck*

*optional with beef*

*optional with prawns*

*optional with tofu*

#### **pho hong-saigon**

13,70€

thailändische Reisbandnudeln mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, Zucchini, Karotten, Bambus und Paprika in einer pikanten roten Curry-Kokosmilch gekocht

- von Opa Tuoi -

wahlweise mit Tofu

13,80 €

*Flat Thai rice ribbon noodles with roasted chicken filetstripes, zucchini, carrots, bamboo, and peppers in a spicy red coconut milk-curry*

*-from Grandpa Tuoi-*

*optional with tofu*

#### **geng phet gai**

13,50 €

Hähnchenbrust gebacken, mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch und Thai-Basilikum, Erdnüssen, serviert mit Duftreis (pikant)

wahlweise mit Ente

14,90 €

*Crispy chicken breast with vegetables in red curry coconut milk and Thai basil, roasted peanuts and aromatic rice – spicy –*

*optional with duck*



## hauptgänge *main courses*

### nudeln *noodles*

#### pat gai wun sen

gebratene Glasnudeln mit Hühnchen, Ei, Cashew-  
nüssen, Lauchzwiebeln, Möhren und Koriander in  
Austern-Soja-Sauce

12,70 €

#### wahlweise mit Rindfleisch

*glas noodles with chicken, egg, cashews, spring  
onions, carrots, coriander and oyster soy sauce  
optional with beef*

14,80 €

#### pat thai

gebratene Reisbandnudeln, Hähnchen, Ei, Paprika,  
geröstete Erdnüsse, Tofu, Lauchzwiebeln, Tamariden-  
saft und Koriander

12,50 €

#### wahlweise mit Rindfleisch

14,50 €

#### wahlweise mit Scampi

*flat Thai rice ribbon noodles, chicken, egg, bell peppers,  
roasted peanuts, tofu, spring onions, tamarind juice and  
coriander  
optional with beef  
optional with prawns*

16,90 €





## upgrades

### up-grades *upgrades*

**Wokgemüse**  
*vegetables*

4,70 €

**Bratreis**  
*fried rice*

3,50 €

**Jasminreis**  
*Jasmine rice*

2,00 €

**Wasabi-Quetschkartoffeln**  
*wasabi mashed potatoes*

4,00 €

**Kim Chi Salat vom Spitzkohl**  
*kimchi from pointed cabbage*

4,50 €

**Süßkartoffel-Pommes**  
*sweet potato fries*

3,50 €

**Nudeln**  
*noodles*

3,50 €

**Pak choi**  
*Pak choy*

4,70 €



## dessert

### nu master

hausgemachter Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern und weißer Bananen-Schokoladen-Creme, Bourbon-Vanilleeis und frischer Minze

*homemade warm chocolate cake with a fluid center and white banana-chocolate creme, Bourbon-Vanilla ice cream and fresh mint*

7,80 €

### nu – nüsse

hausgemachte karamalisierte Walnüsse, Mandeln und Cashewkerne auf Bourbon-Vanilleeis, überzogen mit einer Sauce von weißer und dunkler Schokolade

*homemade caramelized walnuts, almonds and cashew nuts served with Bourbon vanilla ice cream, topped with a white and dark chocolate*

7,80 €

### eis- und wechselnde sorbetsorten

bitte fragen Sie unser Service-Personal

1 Kugel Eis

1,50 €

1 Kugel Sorbet

2,50 €

*1 scoop ice cream*

*1 scoop sorbet*

### nu - banane

gebackene Banane mit einer Marinade aus Thai-Basilikum und Palmzucker, Ingwer-Crumbles

*Baked banana with a marinade of Thai basil and palm sugar with ginger crumbles*

7,80 €

### crème brûlée

mit Mango-Passionsfruchtsalat

*with mango-passionfruit salad*

6,80 €

### dessert für 2

ab 2 Personen

Schoko-Kuchen, viertel Ananas mit gebackenen Bananenbällchen, verschiedenen karamelisierten Nüssen und Vanillieeis, überzogen mit einer Sauce von weißer und dunkler Schokolade und Sesamkernen

8,50 €  
*pro Person*

*min. 2 person*

*chocolate-cake, deep fried bananas, variation of home-made caramelized nuts, sliced pineapple topped with a white and dark chocolate sauce, vanilla ice cream and sesame seeds*



## heisse getränke *hot drinks*

	Tasse <i>cup</i>		Glas <i>glass</i>		Schale <i>bowl</i>
<b>Kaffee Crema</b> <i>coffee creme</i>	2,50 €	<b>NU-minz-tee</b> mit frischer Minze, Limetten, Ingwer und Honig <i>with fresh mint, lime, ginger, and honey</i>	3,70 €	<b>Fukamushi Konacha</b> Grüner Tee mit frischem Ingwer <i>green tea with fresh ginger</i>	2,90€ <b>Kännchen</b> <i>pot</i> 4,80 €
<b>Espresso</b> <i>espresso</i>	2,20 €	<b>Darjeeling</b> Schwarzer Tee Der Beste aus Indien <i>black tea the best of India</i>		<b>Morgentau Sencha</b> mit Sonnenblumen, Kornblumen und Rosenblättern <i>with sunflowers, cornflowers and rose petals</i>	
<b>Espresso Macchiato</b> <i>espresso macchiato</i>	2,30 €	<b>Earl Grey</b> Klassiker mit natürlichem Bergamotteöl <i>the classic with natural Bergamot oil</i>	Schale <i>bowl</i> 2,90€	<b>Jasmin Gold</b> Jasminblüten-Tee aus China <i>Jasmine leaf tea from China</i>	
<b>Doppel Espresso</b> <i>double espresso</i>	3,50 €	<b>Chai</b> mit orientalischen Gewürzen, Honig und Milch <i>with oriental spices, honey and milk</i>	Kännchen <i>pot</i> 4,80 €	<b>Fukamushi Sencha</b> Traditioneller Sencha Tee <i>traditional Sencha tea</i>	
<b>Cappuccino</b> <i>cappuccino</i>	2,90 €			<b>Genmaicha</b> mit gerösteten Reiskörnern <i>with roasted rice grains</i>	
<b>Café au Lait</b> <i>café au Lait</i>	3,50 €				
<b>vietnamesischer Kaffee</b> <i>Vietnamese coffee</i>	2,60 €				
<b>Heiße Schokolade</b> <i>hot chocolate</i>	3,50 €				



## alkoholfreie getränke *non alcoholic drinks*

### wasser *water*

<b>Tafelwasser mit Kohlensäure</b>	0,2 l 2,00 €
<b>Vöslauer Mineralwasser</b>	0,25 l 2,80 € 0,75 l 5,80 €
<b>Vöslauer Mineralwasser still</b>	0,25 l 2,80 € 0,75 l 5,80 €

### milch und joghurt *milk and yogurt*

<b>Lassi aus Joghurt, Früchten und Zucker</b> <i>Lassi from yogurt, fruit and sugar</i>	0,4 l 4,70 €
--	--------------

**Mango** *mango*  
**Bananen** *banana*  
**Litschi** *lychee*  
**Kokos** *coconut*  
**Erdbeer** *strawberry*  
**Ananas** *pineapple*

<b>Malaysien Lassi aus Joghurt und gesalzener Gurke</b> <i>Malaysian Lassi from yogurt and salted cucumber</i>	0,4 l 4,50 €
---	--------------

### fruchtsaftgetränke *fruit juices*

<b>Apfelsaft naturtrüb</b> - <i>Naturally cloudy apple juice</i>	0,2 l 2,80 €
<b>Orangensaft</b> - <i>orange juice</i>	0,4 l 4,60 €
<b>Ananassaft</b> - <i>pineapple juice</i>	
<b>Cranberrynektar</b> - <i>Cranberry nectar</i>	
<b>Tomatensaft</b> - <i>tomato juice</i>	
<b>Grapefruitnektar</b> - <i>grapefruit nectar</i>	
<b>Kirschnektar</b> - <i>cherry nectar</i>	
<b>Pfirsichsaft</b> - <i>peach juice</i>	
<b>Bananennektar</b> - <i>banana nectar</i>	
<b>Mangosaft</b> - <i>mango juice</i>	
<b>Maracujanektar</b> - <i>passion nectar</i>	
<b>Johannesbeernektar</b> - <i>currant nectar</i>	
<b>Kiba</b> - <i>cherry-banana</i>	

<b>Saft als Schorle</b>	0,2 l 2,30 €
<i>juice spritzer</i>	0,4 l 3,90 €

### NU drinks - hausgemacht

<b>frisch gepresster Orangensaft</b> <i>fresh squeezed orange juice</i>	0,2 l 4,50 €
<b>frisch gepresster Granny-Smith Apfelsaft</b> <i>Fresh squeezed granny Smith apple juice</i>	0,2 l 4,90 €
<b>frisch gepresster Pink Grapefruitsaft</b>	0,2 l 4,90 €



## alkoholfreie getränke *non alcoholic drinks*

### limonaden- und erfrischungsgetränke

*lemonade and refreshments*

Coca Cola / Coca Cola light / Cola Cola Zero / Spezi 0,2 l 2,90 €

0,4 l 4,80 €

Sinalco Orange / Sinalco Zitronenlimonade 0,2 l 2,90 €

0,4 l 4,80 €

Red Bull 0,25 l 3,60 €

Thomas Henry Bitter Lemon 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry Ginger Ale 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry Tonic Water 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry Ginger Beer 0,2 l 3,50 €

### VIO Schorlen

**VIO Schorle Rhabarber** 0,3 l 3,50 €

*VIO spritzer rhubarb*

**VIO Schorle Johannisbeer** 0,3 l 3,50 €

*VIO spritzer currant*

**VIO BIO Limo Limette-Gurke** 0,3 l 3,50 €

*VIO BIO lemonade lime-cucumber*

**eistee** 0,4 l 3,80 €

**hausgemacht, mit frischen Limetten und frischer Minze**

*Homemade Iced - tea, with fresh lime and fresh mint*

**eistee orange** 0,4 l 4,20 €

**hausgemacht, mit frischen Limetten, frischer Minze und frischen Orangen**

*Homemade Iced - tea, with fresh lime, fresh mint and fresh orange*

**kaffir-eistee** 0,4 l 4,20 €

**hausgemacht, mit frischen Limetten, frischer Minze, Kaffir-Limettenblättern, frisch gepresstem Granny-Smith-Apfelsaft, aufgefüllt mit Zitronenlimonade und Soda**

*Homemade Iced - tea, with fresh lime, fresh mint and fresh pressed granny smith apple juice, finished with lemonade and soda*

**red water** 0,4 l 4,00 €

**frische Limetten, frische Minze, Erdbeerpüree, Sprite und Soda**

*With fresh lime, fresh mint, strawberry puree, sprite and club soda*



## cocktails alkoholfrei *non alcoholic cocktails*

### **fruit punch**

6,50 €

**Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft und Ananassaft, Grenadine, Mangosirup, Maracujasirup**

*Squeezed lemon, passion fruit-, orange- and pineapple juice, grenadine, mango syrup, passion fruit syrup*

### **ipanema**

6,50 €

**frische Limetten mit braunem Rohrzucker und Soda**  
*fresh limes with raw sugar and soda*

### **beerenmädel**

7,00 €

**Auswahl verschiedener Beeren, frische Minze, frischer Zitronensaft und Sprite**

*Mixed berries, mint, lime juice And sprite lemonade*

### **apfel-erdbeer-traum**

7,00 €

**Erdbeeren, Apfel, Banane, Zitronensaft und naturtrüber Apfelsaft**

*Strawberry, apple, banana, lemon juice and naturally cloudy apple juice*

### **erdbeer-vanille-traum**

7,00 €

**100% Passionsfruchtmark und Erdbeerpüree, Vanillemark, Maracujasaft, frischer Zitronensaft und flüssiger Rohrzucker**

*100% Passion fruit pulp and strawberry puree, vanilla-pulp, passion juice, fresh lemon juice and raw sugar*



## alkoholische getränke *alcoholic drinks*

### biere vom fass *draft beer*

Warsteiner	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	4,50 €
Maisel – Hefeweizen hell	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,50 €

### flaschenbiere *bottled beer*

Maisel Weizen kristall	0,5 l	3,80 €
Maisels Pale Ale	0,33 l	3,50 €
Maisel alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Tiger aus Singapore	0,33 l	3,60 €



## wein wine

### offener weisswein *open white wines*

**Riesling trocken - Robert Weil QbA** 0,1 l 4,50 €  
0,2 l 9,00 €

**Sauvignon Blanc QbA „Kaitui“** 0,1 l 5,00 €  
trocken, Weingut Schneider, Pfalz 0,2 l 8,50 €

**2010er Riesling „Fruits de Mers“** 0,2 l 5,40 €

**2014er Pinot Grigio, Italien** 0,2 l 5,40 €

**2013er Weißburgunder QbA Opfinger  
Sonnenberg** 0,2 l 5,20 €

**Sauvignon Blanc / Chardonnay - Italien** 0,2 l 4,80 €

**weinschorle** 0,2 l 4,20 €  
*wine spritzer*

### offener rotwein *open red wines*

**2014er Montepulciano d´Abruzzo DOC** 0,2 l 5,10 €  
trocken, Weingut Terra Nostra, Abruzzen- Italien

**Cabernet Sauvignon - Argentinien** 0,2 l 5,80 €

**Shiraz - Cabernet** 0,1 l 5,40 €  
**Koonuga Hill - Argentinien** 0,2 l 10,80 €

### offener roséwein *open rosé wines*

**2014er Portugieser Weißherbst QbA** 0,2 l 4,80 €  
restsüß, Weingut Einig Lenzen, Rheinhessen

**Antinori cipresseto** 0,2 l 5,80 €





## aperitif

### prosecco *prosecco*

Prosecco Brune S Spumante Extra Dry - DOC - aus der/from Kellerei Cantine Maschio	0,1 l	4,70 €
Prosecco auf Eis Prosecco with ice	0,1 l	5,80 €
Prosecco Aperol Spritz	0,1 l	6,50 €
Prosecco Aperol	0,1 l	6,50 €
Prosecco Brune S Spumante Extra Dry	0,75 l	35,00 €
Prosecco Live Brune Brut Rosé	0,75 l	40,00 €

### champagner *champagne*

Roederer Brut Premier	0,75 l	85,00 €
Roederer Brut Rose	0,75 l	98,00 €
Roederer Cristal Brut	0,75 l	280,00 €
Ruinart Rosé	0,75 l	120,00 €
Ruinart Blanc de blanc	0,75 l	120,00 €

### NU-spezial *NU-special*

**beerentraum aperitif *Berry Dream Aperitif*** 7,50 €  
**Mix aus verschiedenen Beeren mit Minze und Massenez-Beerenlikören - aufgegossen mit Prosecco**  
*Mixed berries with mint, strawberry-, raspberry- and cherry liqueur Massenez topped up with sparkling wine*

**zitrustraum aperitif *Lemon Dream Aperitif*** 8,50 €  
**Frische Pink Grapefruit und Orangen, frischer Ingwer, Massenez-Pampelmusenlikör aufgefüllt mit Bombay Sapphire Gin, Tonic Water**  
*fresh pink grapefruit and oranges, fresh ginger, Massenez grapefruit liqueur topped up with Bombay Sapphire Gin*

MARTINI Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	3,60 €
Portwein Sandemann tawny o. weiß	5 cl	3,60 €
Cynar	4 cl	5,50 €
Campari	4 cl	4,50 €
Aperol	4 cl	3,60 €
Kir	0,2 l	6,50 €



## alkoholische getränke *alcoholic drinks*

### gin *gin*

**Gunroom Gin, Original Navy Spirits** 4 cl 8,00 €  
 in ehemaligen Whiskeyfässern gereift, ein Hauch von  
 Vanille und Orange runden die einzigartige Wachold-  
 er- note ab  
*Matured in a former Whiskey barrel, rounds out with a  
 hint of vanilla and orange*  
 als Longdrink Gunroom Gin Tonic 4 cl 10,50 €  
 als Longdrink Gunroom Gin Lemon 4 cl 10,50 €

**Uncle Val's Botanical Gin** 4 cl 12,00 €  
 5-fach destilliert und mit Lieblingsgewürzen aus Un-  
 cle Vals italienischem Garten verfeinert  
*5-times distilled with uncle Val's favorite seasonings  
 from his Italian garden*  
 als Longdrink Uncle Val's Botanical Tonic 4 cl 14,00 €  
 als Longdrink Uncle Val's Botanical Lemon 4 cl 14,00 €

**Bombay Sapphire London Dry** 4 cl 7,50 €  
**Tanqueray Gin London Dry** 4 cl 7,50 €  
**Tanqueray Gin No. 10** 4 cl 8,00 €  
**Hendrick's Gin** 4 cl 9,00 €

**Alle Spirituosen als Longdrink mit Filler nach Wahl** +2,00 €  
**Granini-Säfte / Thomas Henry Bitters / Cola**  
*All spirits as long drinks with filler of choice  
 Granini juice / Thomas Henry Bitters / Cola*



## alkoholische getränke *alcoholic drinks*

### whisk(e)y *whiskey*

Canadian Club	4 cl	6,50 €
Jack Daniels Bourbon	4 cl	8,00 €
Woodford Reserve Bourbon - Distellers cut	4 cl	10,00 €
Ballantine´s Scotch	4 cl	6,80 €
Chivas Regal 12 J	4 cl	8,00 €
Johnny Walker Red Label	4 cl	6,50 €
Johnny Walker Black Label	4 cl	8,00 €
Glenfiddich Single Malt 12 Years	4 cl	8,00 €
Glenmorangie Malt Scotch 10 Years	4 cl	8,00 €
Glenmorangie Malt Scotch 18 Years	4cl	12,00 €
Jameson Irish Whiskey	4cl	8,00 €

**Akashi blended - White OAK Distillery, Japan** 4 cl 10,00 €  
**Kamille-Sherry-Aromen schmelzen mit Vanille und amerikanischer Eiche**  
*Chamomile-sherry aromas blended with vanilla and American Oak*

**Akashi Single malt - White OAK Distillery, Japan** 4 cl 18,00 €  
**im ex-Bourbon-Hogsheads gereift, süß & kräftig, mit einer feinen Holznote nicht kaltegefiltert, ungefärbt**  
*Matured in an ex-Bourbon-Hogshead, sweet & strong, with a fine woody note. Not cold-filtered and uncolored*

**Togouchi 12 YO - Chugoku Jozo Destillerie, Japan** 4 cl 20,00 €  
**erfrischend sanfte Zitrusaromen, frisch & trocken, 12 Jahre im Eichenfass gereift**  
*Refreshing soft citrus aromas, fresh & dry, aged 12 years in an oak barrel*

**Timerous Beastie - blended Malt Whiskey** 4 cl 15,00 €  
**aus den schottischen Highlands. Berghonig und warme Noten von edlem Holz, Rosinengebäck und Gewürz vereinen hier einen typischen Highlander-Charakter**  
*From the Scottish Highlands. Honey from the mountains and warm notes from fine wood, raisin biscuits and spice unite for a typical Highlander character*



## alkoholische getränke *alcoholic drinks*

### rum *rum*

**Kirk and Sweeny 18 YO** 4 cl 15,00 €  
**Domenikanischer Rum, abgerundetes Aroma von karamellisiertem Zucker, Honig, Toffee & getrockneten Früchten, 18 Jahre im Eichenfass gereift**  
*Dominican rum, rounded out with aromas from caramelized sugar, honey, toffee and dried fruits. Matured for 18 years in an oak barrel*

BACARDI Carta Blanca 4 cl 6,50 €  
 BACARDI Carta Oro 4 cl 6,50 €  
 BACARDI 8 anos 4 cl 7,50 €  
 Clement 4 cl 8,00 €  
 Botucal Reserva Exclusiva 4 cl 10,00 €

### Tequila *tequila*

Patrón Silver 4 cl 7,50 €  
 Patrón XO CAFE 4 cl 7,50 €

### long drinks *long drinks*

Campari Soda oder Orange 7,80 €  
 Barcardi Razz Zitrone 7,80 €  
 Southern Comfort – Ginger Ale oder Apfel 8,20 €  
 Bourbon – Ginger Ale oder Cola 8,20 €  
 Cuba Libre 8,50 €  
 Rum, Limette, Cola  
 Bacardi Oakheart Cola 8,80 €

### vodka *vodka*

Absolut 4 cl 6,50 €  
 Eristoff 4 cl 6,80 €  
 42 Below 4 cl 7,50 €  
 GREY GOOSE 4 cl 9,50 €  
 Kaufmann Soft 4 cl 14,00 €  
 GREY GOOSE, incl. 1l Saft nach Wahl 110,00 €  
 GREY GOOSE, incl. 1l juice of choice



## alkoholische getränke *alcoholic drinks*

### **cognac & obstbrände** *cognac & fruit brandy*

Williamsbirne Morand	2 cl	5,50 €
Grappa Nardini Reserva	2 cl	5,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,00 €
Hennessy X.O.	2 cl	8,00 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	6,00 €
Osborne Veterano	2 cl	4,00 €
Carlos I	2 cl	5,00 €

### **liköre – bitter & anise** *liqueur - bitter & anise*

Sambuca	4 cl	4,50 €
Southern Comfort	4 cl	5,50 €
Amaretto di Saronno	4 cl	4,50 €
Midori Melonenlikör	4 cl	4,50 €
Ricard	4 cl	5,50 €
Pernod	4 cl	5,50 €
Jägermeister	4 cl	5,00 €
Averna	4 cl	5,00 €
Ramazotti	4 cl	5,00 €
Cointreau	4 cl	4,50 €
Fernet Branca	4 cl	4,50 €
Fernet Menta	4cl	4,50 €



## alkoholische getränke *alcoholic drinks*

### classic cocktails

#### caipirinha

**Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker**  
*Cachaca, lime, brown sugar*

7,50 €

#### gin fizz

**Gin, Zitronensaft, fl. Rohrzucker, Soda**  
*Gin, lemon jice, sugar, soda water*

7,50 €

#### margarita

**Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Salzrand**  
*Tequila, triple sec, lemon juice, salt rim*

8,00 €

#### martini

**Gin, Vermouth**  
*Gin, Vermouth*

8,00 €

#### whiskey sour

**Bourbon, Zitronensaft, fl. Rohrzucker, Eiweiß, frischer Orangensaft**  
*Bourbon, lemon juice, raw sugar, egg white, fresh orange juice*  
*Vodka, lemon squash, sugar, lime juice*

9,50 €

#### vodka sour

**Vodka, Zitronensaft, fl. Rohrzucker, Lime-Juice**

*Vodka, lemon squash, sugar, lime juice*

8,50 €

#### daiquiri

**Weißer Rum, Zitronensaft, fl. Rohrzucker**  
*white rum, lemon juice, raw sugar*

8,50 €

#### cosmopolitan

**Vodka, Triple Sec, Lime-Juice, Cranberrysaft**  
*vodka, Triple Sec, lime juice, cranberry juice*

8,60 €

#### pina colada

**Brauner und weißer Rum, Ananassaft, frische Ananas, Coco-Tara, Kokos-Raspeln, Sahne**  
*Havana Club, meyer's rum, pineapple juice, fresh pineapple, coconut cream, coconut, cream*

8,80 €

#### singapore sling

**Gin, Cherry Heering Kirschlikör, D.O.M Kräuterlikör Benedictine, Angostura, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine, Soda**

9,00 €

*Gordon's Gin, Cherry Heering, D.O.M. Benedictine, angostura, lemon juice, pineapple juice, grenadine, soda water*

#### mai tai

**Brauner und weißer Rum, 73%tiger Rum Dry Orange, Mandelsirup, Limetten- und Zitronensaft**

9,90 €

*brown and white rums, 73%-er rum, dry orange, almond syrup, lime and lemon juice*

#### long island ice tea

**Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Limetten- und Zitronensaft, Cola**

12,00 €

*Vodka, rum, gin, tequilla, triple sec, lime - and lemon juice, cola*



## alkoholische getränke *alcoholic drinks*

### NU special cocktails

#### NU moskau-mule

**Vodka, Gurke, frischer Ingwer, Limettensaft, flüssiger Rohrzucker, Ginger Beer**

*Cucumber, fresh ginger, lime juice, sugar, vodka, ginger beer*

8,50 €

#### NU - apfel martini

**Vodka oder Gin, grüner Apfel, Limettensaft, Zucker und Massenez-Apfellikör**

*Green apple, gin or vodka, lime juice, sugar and apple liqueur*

8,50 €

#### NU-ingwer-litschi-gurken martini

**DER LIEBLINGS-DRINK VOM CHEF**

**Vodka oder Gin, Litschis, frischer Ingwer, Gurke, Limettensaft, Zucker, Massenez Litschi- und Ingwer-Likör**

*THE FAVOURITE DRINK OF THE OWNER*

*Lychee, fresh ginger, cucumber, lime juice, sugar vodka or gin, lychee liqueur and ginger liqueur*

8,70 €

#### NU jito

**Du hast richtig gewählt - komm jetzt nicht vom Weg ab - Minze, Erdbeeren, Himbeeren, Limettensaft, dunkler Rum, Massenez-Erdbeerlikör, Balsamico, schwarzer Pfeffer, Chili, Soda-Wasser**

*you choose wisely - don't get distracted now - mint, strawberry, raspberry, lime juice, dark rum, Massenez strawberry liquor, balsamico, black pepper, chilis, soda water*

9,00 €

#### NU-mai tai

**Dunkler Rum, Amaretto, Ananas, frischer Zitronensaft, fl. Rohrzucker und Eiweiß**

*Amaretto, pineapple, lemon squash, sugar, dark rum and egg white*

9,50 €

#### NU-king tarai

**Gin, Massenez-Litschi-Likör, Zitronengras, Ingwer, Litschi, Passionsfrucht, Ginger Beer**

*Gin, Massanez litchi liqueur, lemongrass, ginger, litchi, passionfruit, ginger beer*

9,50 €

#### NU-beerentraum

**Brauner Rum, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Minze, Limettensaft, fl. Rohrzucker, schwarzer Pfeffer, Chili**

*Raspberry, blackberry, strawberry, mint, lime juice, sugar, white rum, black pepper, chili*

9,50 €

#### tokyo ice tea

**Sake, Rum, Vodka, Triple Sec, Melonenlikör, Gin, Limetten-, Zitronensaft und Limonade**

*Sake, rum, vodka, Triple Sec, melon liqueur, gin, lime juice, lemon juice and lemonade*

12,00 €



## Sake

Der erste Sake wurde vermutlich im 8. Jahrhundert in Japan gebraut. Mit der Zeit verfeinerten die japanischen Braumeister die Brauverfahren und verliehen dem Sake eine spezielle japanische Note. Heute ist der Sake fest in der japanischen Kultur verankert.

Das einzigartige Klima in Japan, mit seinen kalten Wintern, bietet die optimale Grundvoraussetzung zum Sakebrauen. Von der Natur gesegnet wird Sake ausschließlich aus qualitativ hochwertigem Reis und reinstem Quellwasser hergestellt. Obwohl Sake nur aus fermentiertem Reis gebraut wird, hat Sake viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen, wie europäischer Wein.

Anbauen, Ernten, Brauen, Abfüllen. Von der Saat zum Sake ist es ein langer Weg. Doch mit Geduld und Muße lässt sich Köstliches vollbringen, weiß man in Japan.  
Also dann: Viel Spaß und Kampai !!

*The first sake was brewed around the 8th century in Japan. With time, the brew masters have refined the process and imparted onto the sake a distinctively Japanese note. Today sake is firmly anchored in Japanese culture. The unique climate in Japan with its cold winters offers the ideal conditions for brewing.*

*Blessed by its nature, sake is produced exclusively from high quality rice and the purest natural spring water. Although its flavor rests entirely on the fermentation of the rice, sake offers as wide an assortment of tastes and aromas as European wines.*

*Growing, harvesting, brewing, bottling...  
It is a long journey from seed to beverage. In Japan one knows, with patience and leisure one can come to great tastes. So then, enjoy and Kampai!!*





### ozeki junmaishu

Warm serviert

Qualitätssake, die in Japan und im Ausland sehr beliebt ist.

Passt zu allen Gerichten zu jeder Jahreszeit

*served warm*

*A quality sake, that is appreciated both in Japan and abroad.*

*A nice complement to any meal in any season.*

0,1 | 4,50 €

### karatanba

Honjozo

Kräftiger Otoko-Sake aus Kobe, einem traditionellen Sake -Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister)

**Merkmal: der erfrischende Geschmack**

*Strong Otoko-Sake from Kobe, a traditional Sake maker. Carefully brewed from Tanba-Toji (Sake-Braumeister)*

*noted for: refreshing taste*

0,3 | 14,00 €



### ozeki

Hana Awake

Lieblicher, prickelnder Sake mit leichtem Aroma.

**Niedriger Alkoholgehalt 7%**

*Lovely, sparkling Sake with a light aroma*

*low alcohol content at 7%*

0,25 | 13,00 €



### michizakari

Junmai Tokkuri

**Trockener und leichter Sake mit frischer Säure und mildem Nachgeschmack.**

*Dry and light sake with a fresh*

*acidity and mild aftertaste.*

0,3 | 18,00 €



### kikushui dry

Trockener Sake aus Niigata.

**Merkmal: klar, sanft und trocken im Geschmack**

*Dry Sake from Niigata.*

*noted for: clear, soft, and dry taste*

0,3 | 14,00 €





### **hakkaisan junmai-ginjo**

Ein hochwertiger Sake der Marke „Hakkaisan“ mit einem festen, aber leichten Geschmack.

**Markmal:** ein leichtes, trockenes Aroma mit angenehmen Nachgeschmack

*A high quality sake from the maker „Hakkaisan“ with a firm, but light taste noted for: a light, dry aroma with a pleasant aftertaste*

0,3 l 25,00 €



### **tamanohikari**

Junmai-Daiginjo

Brauerei Tamanohikari aus Kyoto: Ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit der höchsten Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.

*Junmai-Daiginjo*

*Brewery Tamanohikari from Kyoto: one-of-a-kind Sake, purveyor of the Shogun family. Junmai Daiginjo is a sake of the highest quality. pairs with a variety of dishes*

0,5 l 42,00 €



### **kubota senju**

Kubota Senju ist der beliebteste und bekannteste Sake aus Niigata. Ein trockener, süffiger Sake mit verfeinertem Geschmack

**Merkmal:** das leichte Apfelaroma.

*Kubota Senju is the favored and most well known sake from Niigata. A dry trockener, palatable sake with a refined taste noted for: a light apple aro*

0,72 l 28,80 €



### **rashomon**

Ryuju Junmai-Daiginjo

Seit 1989 hat der Sake 21 mal die Goldmedaille in der Monde Selection gewonnen. Kräftiger und angenehmer Geschmack mit elegantem fruchtigen Aroma.

*Ryuju Junmai-Daiginjo*

*Since 1989 this sake has won the World Selection gold medal. Strong and enticing taste with fruity aroma*

0,72 l 120,00 €

