



NAMI
SUSHI

asian culinary delights



VORSPEISE



- 1. Miso Shiru** ^{1,d} 6,9
Traditionelle japanische Miso-Suppe mit Bio-Tofu
Sojabohnenpaste, Wakame-Algen Frühlingszwiebeln
- 2. Salmon Lover** ⁴ 🌶️ 8,0
Würzige Suppe mit Lachs Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Zitronengras,
Limettenblättern, Champignons, Ananas, Brokkoli, Karotten und Peperoni
- 3. Veggie Gyoza** ^{1,3} 5 STK. 7,0
Gegrillte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, Ponzu Sauce
- 4. Tori Gyoza** ^{1,3} 5 STK. 8,0
Gegrillte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung, Ponzu Sauce
- Edamame**
Japanische grüne Bohnen
- 5. Gedämpfte** 6,5
- 6. Chili, Süß und Spicy, Knoblauch** 🌶️ 7,9
- 7. Springrolls** ^{1,3} 6 STK. 5,0
Gefüllt mit verschiedenem Gemüse
- 8. Süßkartoffelpommes mit Unagi-Soße** ^{1,6} 6,5
- 9. Crispy** ^{1,2,3} 3 STK. 7,5
Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und süß-saurer Sauce



- 10. Chicken Yakitori** ^{1,6,11} **3 STK.** 7,5
Typisch japanisch gewürzte Hähnchenspieße, serviert mit Salat und Unagi-Soße
- 11. Yaki Tako** 14
Gegrillter Oktopus mit Avocado, Cherrytomaten, Chili, Koriander, Spinat und Sesam-Dressing.
- 12. Gyu Tataki** ^{1,3,6,11} 19
Kurz gegrillte Rindfleischscheiben, Lauchzwiebeln, Chili, Ingwer-Ponzu-Sauce.
- 13. Salmon Tartar** ^{1,2,4,6,11} 14
Lachs mit Avocado, Lauchzwiebeln, Kaviar, Seetangsalat und Sesam, serviert mit Unagi-Soße
- 14. Maguro Tataki** ^{1,3,6,11} 17
Kurz gegrillter Thunfisch mit Lauchzwiebeln, Kaviar und Sesam, serviert mit einer Sauce aus Ingwer, Zitronensaft und Sesamöl

SALAD & BOWL

Seetangsalat

Seetangsalat mit Sesam-Sauce und Sesam serviert

- 15. Seetangsalat** ^{6,11} 6,9
- 16. Feuerlachs mit Unagi-Soße** ^{1,6,11} 14
- 17. Feuerthunfisch Unagi-Soße** ^{1,6,11} 16

Mango Salat ^{4,5,11}

Mango, Rucola, Radicchio, Avocado, Gurke, Kirschtomaten, Olivenöl, geröstete Erdnüsse und Sesam, serviert mit hausgemachtem Limetten-Knoblauch-Dressing

- 18. Knuspriges Hähnchen** ¹ 16
- 19. Knusprige Ente** ¹ 17
- 20. Garnelen** ² 18

Nami's Bowl

Gesunde Salat-Bowls mit verschiedenen Toppings und Beilagen:

Wakame, Edamame, Avocado, Mango, Gurke, Mais, Reis, Nori serviert

- Mit Sesam-Dressing:
- 21. Bio-Tofu** 17
- 22. Gegrillte Hühnerbrust** 18
- 23. Schottischer Bio-Lachs, Tobiko** 19
- Mit Unagi-Soße:
- 24. Chicken Yakitori** 18
- 25. Knusp. Ente** 19
- 26. Gegrillte Garnelen** 19





WARMER SPEISEN



Nami Kokos-Curry ^{4,5,6,7,11} 🌶️

Ein mild-würziges Curry mit cremiges Kokosmilch und verschiedenem Saisongemüse, Champignons, Ananas, Babymais, Zitronengras serviert mit Reis



- 27. Knuspriges Hähnchen 17
- 28. Knusprige Ente 18
- 29. Garnelen ² 19
- 30. Gegrillter Lachs ⁴ 19

Mango Style ^{4,7}

Cremiges Kokos-Mango-Soße mit verschiedenen Saisongemüse, Champignons, Babymais, serviert mit Reis

- 31. Knuspriges Hähnchen 17
- 32. Knusprige Ente 18
- 33. Garnelen ² 19
- 34. Gegrillter Lachs ⁴ 19

Peanut Lover ^{4,5,6,7,11}

Cremige Erdnuss-Soße mit verschiedenen Saisongemüse, Champignons, serviert mit Reis

- 35. Knuspriges Hähnchen ¹ 17
- 36. Knusprige Ente ¹ 18
- 37. Garnelen ² 19
- 38. Udon Nudeln ^{1,2,6} 🌶️ 26
Garnelen, Jakobsmuscheln, grüner Spargel in Kokos-Curry

KIDS MENU

Für unsere Kleinen - Für Kinder bis zu 12 Jahren geeignet

- K1. Chicken & Rice** 10
Knuspriges Hähnchen serviert mit Reis und Soße
- K2. Tempura Garnelen & Pommes** 11
Knusprig frittierte Garnelen mit Pommes frites und Mayonnaise

BEILAGE / SIDE DISHES


- | | | | | | |
|-----------|-----|------------|-----|-------------|-----|
| Salat | 6,0 | Gemüse | 4,9 | Extra Soße | 2,5 |
| Sushireis | 2,5 | Unagi-Soße | 1,5 | (nach Wahl) | |
| Tofu | 4,9 | Mayonnaise | 1,5 | | |

VEGETARISCH SUSHI

40. Spargel Nigiri (2 Stk.) ^{1,6,11}	4,5
41. Avocado Nigiri (2 Stk.) ^{1,6,11}	4,5
42. Eingelegter Rettich Maki	5
43. Mango Maki	5
44. Avocado Maki	5
45. Gurke Maki mit Sesam ¹¹	5
46. Avocado Roll mit Frischkäse und Sesam ^{3,10}	7,5
47. Gurke Roll mit Frischkäse und Sesam ^{3,10}	7,5
48. Rucola Roll mit Avocado, Gurke, Frischkäse u. Sesam ^{4,10}	7,5
49. Nature Roll ⁴	7,5
Gurke, Paprika, Mango, serviert mit Sesam und Dill	
50. Green Vegan Roll	8
Spargel, Gurke, Paprika, Avocado, serviert mit Sesam und Dill	
51. Frittierte Gemüse Tempura Roll (10 Stk.) ^{1,6,11}	15
Avocado, Gurke, Paprika, Salat, eingelegter Rettich, serviert mit Unagi und Mayo Sauce	
52. Veggie Roll (10 Stk.) ^{1,6,11}	17
Gefüllt mit Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich, Mango, Spargel und Rucola, serviert mit Unagi und Mayo Sauce	
53. Veggie Set ^{1,4,7}	17
<ul style="list-style-type: none">• 8 Rucola Roll, 8 Avocado Maki• 8 Takuwan Maki, 2 Spargel Nigiri	

* Einige Sushi-Gerichte enthalten Nori-Algen, die allergische Reaktionen auslösen können.

VEGETARISCH WARMSPEISE

54. Kokos Curry Tofu ^{4,5,6,7,11} 	17
Cremiges Kokos-Curry-Tofu mit verschiedenen Saisongemüse, Champignons, Ananas, Babymais, Zitronengras serviert mit Sesamreis	
55. Mango Tofu ^{4,7}	17
Cremiges Kokos-Mango-Tofu mit verschiedenen Saisongemüse, Champignons, Babymais, serviert mit Sesamreis	
56. Erdnuss Tofu ^{4,5,6,7,11}	17
Cremige Erdnuss-Soße-Tofu mit verschiedenen Saisongemüse, Champignons, serviert mit Sesamreis	



SUSHI



NAMI
SUSHI



NIGIRI 2 STK.

Nigiri-Sushi sind kleine Reishäppchen, die sorgfältig von Hand geformt und mit frischem Fisch oder Gemüse belegt werden.

60. Maguro ^{1,4}	6	65. Shake Aburi ^{1,4,6,7,11}	8,5
Frischer roter Thunfisch		Flambierter Lachs	
61. Shake ^{1,4}	6	66. Managa Aburi ^{1,4,6,7,11}	7,5
Frischer Lachs		Flambierter Butterfisch	
62. Ebi ^{1,2}	6	67. Spicy Salmon ^{1,4,6,11} 🌶️	6,9
Gekochte Garnelen		Gehackter Lachs auf Sushi-Reis	
63. Hotate ^{1,4,6,11,14}	6,9	68. Spicy Tuna ^{1,4,6,11} 🌶️	6,9
Jakobsmuschel		Gehackter Thunfisch auf Sushi-Reis	
64. Unagi ^{1,6,14}	6,9	69. Hotate Aburi ^{1,4,6,7,11,14}	8,5
Gegrillter Flussaal		Flambierte Jakobsmuscheln	

SASHIMI

Sashimi serviert mit Seetangsalat, Frühlingszwiebeln, Tobiko und Sesam.

70. Lachs Sashimi (8 Stk.) ^{4,6,7,11}	17
71. Lachs und Thunfisch Sashimi (8 Stk.) ^{4,6,7,11}	19
72. Thunfisch Sashimi (8 Stk.) ^{4,6,7,11}	19
73. Sashimi Moriawase ^{2,4,6,7,11,14}	23

- Thunfisch, Lachs, Butterfisch (je 3 Stk.)
- Garnelen, Jakobsmuscheln (je 2 Stk.)





NAMI'S EMPFEHLUNG



80. Nami Spezial Rolls ^{1,2,4,6,7,11,14}

Flambierter Thunfisch, Lachs, Aal, Jakobsmuscheln, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, belegt mit frittiertes Lachshaut und Avocado, Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagi-Soße

81. Dragon Aburi ^{1,4,6,7,11} 🍣

Flambierter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Fliegenfischkaviar gefüllt mit gehacktem Thunfisch, Gurke, Avocado, serviert mit Mayonnaise und Unagi-soße

82. Dragon Roll ^{1,4,6,7,11} FLAMBIERT +2€

Lachs, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, gefüllt mit Garnelen, Avocado, Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagi-soße

83. Tropical Roll ^{1,4,6,7,11}

Avocado, Fliegenfischkaviar, Sesam, gefüllt mit rohem Thunfisch, Lachs und Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagi-soße

84. Rainbow ^{1,4,6,7,11} 🍣 FLAMBIERT +2€

Lachs, Thunfisch, Avocado, Garnelen, Lauchzwiebeln, Fliegenfischkaviar, gefüllt mit gehacktem Lachs, serviert mit Mayonnaise und Unagi-soße

85. Maguro Salmon Roll ^{1,4,6,7,11} FLAMBIERT +2€

Thunfisch, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, gefüllt mit Lachs, Gurke, Avocado, serviert mit Mayonnaise und Unagi-soße

86. Rucola Spezial Roll ^{1,4,6,7,11} FLAMBIERT +2€

Lachs, Thunfisch, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, gefüllt mit Avocado, Gurke, Rucola und Frischkäse, serviert mit Mayonnaise und Unagi-soße

10 STK.

22

20

19

19

20

19

19

* Einige Sushi-Gerichte enthalten Nori-Algen, die allergische Reaktionen auslösen können.

HOSOMAKI 8 STK.

Hoso Maki sind dünne Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt und von einem halben Nori-Blatt umhüllt sind.

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| 90. Shake Maki ⁴
Frischer Lachs | 6 | 94. Spicy Salmon Maki ^{4,11} 
Gehackter Lachs mit Frühlingszwiebeln | 6,5 |
| 91. Maguro Maki ⁴
Frischer Thunfisch | 6,5 | 95. Shake Avocado Maki ⁴
Frischer Lachs mit Avocado | 6,5 |
| 92. Tuna Maki ^{4,7}
Gekochter Thunfisch | 6 | 96. Maguro Avocado Maki ⁴
Frischer Thunfisch mit Avocado | 6,5 |
| 93. Spicy Tuna Maki ^{4,11} 
Gehacktes Thunfischfilet mit Frühlingszwiebeln | 6,5 | 97. Ebi Tobiko Maki ⁴
Garnelen mit Fliegenfischkaviar | 6,5 |

URAMAKI ¹¹ 8 STK.

Ura Maki sind Inside-Out-Rolls, bekannt auch als 'California Rolls'. Das Nori-Blatt liegt innen und wird vom Reis umhüllt, der mit Sesam oder kleinen farbigen Fischeiern verziert wird.

- | | | | |
|--|-----|---|----|
| 100. Salmons Roll ^{3,4,10}
Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam | 9,5 | 105. Unakyu Roll ¹⁴
Aal und Gurke mit Sesam | 10 |
| 101. Californian Roll ^{3,4,10}
Garnelen, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar & Mayonnaise | 10 | 106. Hotate Roll ^{4,14}
Jakobsmuscheln mit Avocado, Gurke, Kürbis, Frühlingszwiebeln und Fliegenfischkaviar | 10 |
| 102. Surimi Roll ^{2,10}
Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Kaviar | 9,5 | 107. Maguro Roll ^{4,10}
Thunfisch, Avocado, Gurke und Sesam | 10 |
| 103. Spicy Tuna Roll ^{4,11} 
Gehackter Thunfisch mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam | 10 | 108. Green Crunchy Ebi Roll ^{1,2,10}
Frittierte Riesengarnelen mit Gurke, Avocado, Frischkäse, Mayonnaise und Unagi-Soße | 10 |
| 104. Spicy Salmon Roll ^{4,11} 
Gehackter Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam | 10 | 109. Green Shake Roll ^{4,10}
Frischer Lachs mit Gurke, Avocado, Dill, Mayonnaise und Unagi-Soße | 10 |

* Einige Sushi-Gerichte enthalten Nori-Algen, die allergische Reaktionen auslösen können.

TEMPURA MAKI 10 STK.

Knuspriger Teigmantel mit hausgemachter Mayonnaise- und Unagi-Soße
(Grüne Reisflocken + 3€)

- 110. Tuna Tempura** ^{1,6,11} 15,9
Gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich
- 111. Salmon Tempura** ^{1,4,6,11} 15,9
Lachs, Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich
- 112. Spicy Salmon Tempura Spezial** ^{1,4,6,11} 🌶️ 17,9
Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich und Spicy Salmon als Auflage
- 113. Spicy Tuna Tempura Spezial** ^{1,4,6,11} 🌶️ 17,9
Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich und Spicy Thunfisch als Auflage
- 114. Crunchy Ebi Tempura.** ^{1,2,6,11} 17,9
Garnelen, Gurke und eingelegter Rettich
- 115. Salmon – Ebi Tempura** ^{1,2,6,11} 18,9
Frittierte Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke und Fliegenfischkaviar
- 116. Nami Seafood Green Tempura** ^{1,2,4,6,11} 19,9
Garnelen, Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Fliegenfisch und grüne Reisflocken



* Einige Sushi-Gerichte enthalten Nori-Algen, die allergische Reaktionen auslösen können.



SUSHI MENÜ

<p>120. Nami Fullhouse ^{1,2,3,4,6,7} 4 PERSONEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wakame Salat • 32 Hosomaki (Thunfisch, Avocado, Gurke, Lachs) • 24 Uramaki (Spicy Salmon-, Shake-, California Roll) 	<p>90</p>
<p>121. Nami Ocean ^{1,2,3,4,6,7} 3 PERSONEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 Sashimi (Lachs, Thunfisch) • 10 Spezial Rucola Rollen • 6 Gemüse Tempura • 6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen) 	<p>75</p>
<p>122. Nami Moriawase ^{1,2,4,6,7,14} 2 PERSONEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 9 Sashimi (Lachs, Thunfisch, Butterfisch) mit Seetangsalat • 8 California Roll • 8 Lachs-Thunfisch-Maki • 8 Nigiri (Garnelen, Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln) 	<p>55</p>
<p>123. Osaka ^{1,2,4,6,7} 1 PERSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Miso-Suppe • 6 Sashimi (Lachs, Thunfisch, Butterfisch) • 3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen) • 8 California Roll • 8 Lachs-Avocado-Maki 	<p>29,9</p>
<p>124. Maguro Menü ^{1,4,7}</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 Maguro Rolls • 8 Maguro Maki • 2 Maguro Nigiri 	<p>19</p>
<p>125. Shake Menü ^{1,4,7}</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 Shake Rolls • 8 Shake Maki • 2 Shake Nigiri 	<p>18</p>
<p>126. Kaze Menü ^{1,4,6}</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 Shake Tempura • 8 Maguro Maki • 2 Maguro Nigiri • 2 Shake Nigiri 	<p>20</p>

* Einige Sushi-Gerichte enthalten Nori-Algen, die allergische Reaktionen auslösen können.



DESSERTS

Süße Spezialitäten nach japanischer Art

- N1. Kokosnussbällchen** ^{1,3,7,11} **3 STK.** 5,9
Japanischer Reiskuchen mit Mungobohnenfüllung, umhüllt von Kokosnussflocken
- N2. Bananen-Frühlingsrollen** ^{1,3,6} **3 STK.** 5,9
Knusprige Reismehlrollen mit Bananenfüllung
- N3. Dorayaki** ^{1,3,7,13} 5,5
Japanische Waffeln mit einer Füllung aus süßen roten Bohnen
- N4. Sesambällchen** ^{1,6,11} **3 STK.** 5,5
Frittierte Reismehlbällchen mit Mungobohnenfüllung, umhüllt von weißem Sesam
- N5. Mochi** ^{1,3,6,7} **3 STK.** 5,9
Japanischer Reiskuchen mit roter Bohnenfüllung
- N6. Mochi-Eis** ^{1,3,6,7} **3 STK.** 5,9
Japanischer Klebreiskuchen mit Eisfüllung nach Wahl:

- Erdbeere
- Grüntee
- Kokosnuss
- Mango





GETRÄNKEKARTE



SUMINO APERITIFS ^{a,b,i}

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Orange, Soda, Limette, Minze

LILLET SPRITZ

Lillet, Hale's Rose, Wild Russian Berry, Sprite, Limette, Minze

HUGO

Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

LYCHEE SPRITZ

Lycheesaft, Grenadine, Prosecco, Soda, Limette, Minze



7

7

7

7

HOMEMADE BIO-LIMONADE ^{0.4L a,b,i}

MARA LIMO

Maracuja, Minze

6,9

BERRY LIMO

Erdbeere, Minze

6,9

GINGER LIMO

Ingwer, Minze

6,9

ANANAS-GINGER LIMO

Ananas, Ingwer, Minze

6,9

MANGO LIMO

Mango, Minze

6,9

BIO-EISTEE LIMO

Organic Iced Tea Lemon

6,9



ASIAN FLAVOURS

SAKE

Reiswein, warm serviert

200ml

8,5

LUA NEP

Vietnamesischer Reisschnaps

2cl.

4,9

MEI KUEI LU

2cl.

4,9

MEKONG

2cl.

4,9

SUMINO COCKTAILS a,b,i

Ohne Alkohol

Ms. Bong	8
Kokos, Sahne, Erdbeere, Brauner Zucker, Lychee-, Mango- und Maracujasaft	
Mr. Nay	8
Ingwer, Minze, Limetten, Mango-, Ananas- und Maracujasaft	
Sweet Berry	8
Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Gurke, Soda	
Green Ginger	8
Bio-Ingwer, Limetten, Gurke, Ginger Ale, Minze	
Fresh Cooler	8
Limetten, brauner Zucker, Minze, Soda	
Coconut Kiss	8
Kokos, Grenadine, Limettensaft, Maracujasaft, Orangensaft	

NAMI COCKTAILS a,b,i

Mit Alkohol

Caipirinha	8,5
Pitu, Limetten, brauner Zucker	
Mai Tai	8,5
Rum, Grenadine, Limetten, Ananas-, Maracuja-, Orangensaft	
Mango Mojito	8,5
Limetten, Mangosaft, brauner Zucker, Havana, Minze, Soda	
Mojito	8,5
Havana, brauner Zucker, Limetten, Soda, Minze	
Cuba Libre	8,5
Rum, Limetten, Cola, Minze	
Pina Colada	8,5
Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	
Strawberry Caipirinha	8,5
Pitu, Limetten, brauner Zucker, Erdbeere	
Tequila Sunrise	8,5
Tequila, Limetten, Orangensaft, Grenadine	



BIERE

	0.33L	0.5L
Dinkelacker CD Pils (vom Fass) ^{1c}		5,5
Sanwald Hefeweizen (vom Fass) ^{1a,1c}		5,5
Sanwald Kristallweizen ^{1a,1c}		5,5
Sanwald Sport Hefeweizen 0,0% ^{1a,1c}		5,5
Dinkelacker Alkoholfrei ^{1c}	3,5	
Kirin Ichiban 5% ^{1c}	4,2	
Radler ^{1c,a,i}		5,5
Cola-Weizen ^{1a,1c,a,k}		5,5

SÄFTE & SCHORLE ^{b,i}

		0.4L
Mangonektar	4,5	Orangensaft 4,5
Maracujanektar	4,5	Ananassaft 4,5
Johannisbeernektar	4,5	Lycheesaft 4,5
Apfelsaft	4,5	Als Schorle 4,2

WATER & SOFTDRINK

	0.25L	0.75L
Wasser Acqua Morelli	3,5	6,9
Non-sparkling / sparkling		
Ginger Ale ^a		4,2
Coca ^{a,k} Cola Zero ^{a,l,j,k} Spezi ^{a,i} Fanta ^{a,i} Sprite ^{a,i}		3,9

WARM DRINKS

Ingwer Tee	4,5	Espresso ^k	2,9
Grüner Tee	4,5	Double Espresso ^k	4,5
Jasmin Tee	4,5	Cappuccino ^{7,k}	3,9
Schwarzer Kaffee ^k	3,9	Latte Macchiato ^{7,k}	3,9

OFFENER WEIßWEIN

W1. Riesling QbA (trocken / dry)

Knackige Rieslingsäure trifft auf eine leichte Süße und salzige Zitrusnoten

0.2L - 7,2

Flasche / Bottle - 32

W2. Jungspund Weißwein-Cuvée QbA.

Cuvée aus Riesling und Traminer – fein, lebendig und floral, mit frischem Duft nach Banane und Pfirsich. Am Gaumen jung, aromatisch und erfrischend

0.2L - 7,5

Flasche / Bottle - 25

Weinschorle

Süß / sauer ^{a,i} (trocken)

6,9

OFFENER ROTWEIN

W3. Rotweincuvée trocken Deutschland

Cuvée aus Cabernet und Merlot. Die beerigen Aromen des Dornfelders nach Johannisbeere und Brombeere vereinen sich mit der Eleganz des Spätburgunders zu einem harmonischen Rotwein mit fruchtigem Abgang

0.2L - 7,5

Flasche - 25

W4. Zweigelt Hirtl trocken/dry Österreich

Trocken mit feiner Fruchtsüße und einem Hauch Honig. Ein unkomplizierter, harmonischer Rotwein mit angenehmem Trinkfluss

0.2L - 7,9

Flasche - 26

OFFENER ROSÉWEIN

W6. Schwarz Riesling Weißherbst QbA trocken Rosé Romagna Italien

Leichtigkeit, Spaß. Er schmeckt wie die erste Erdbeere des Jahres, flüchtig, aber nicht überreif, herrlich erfrischend

0.2L - 7,5

Flasche - 34

W7. Rosé dei Frati Lugana DOC Italien

Gropp., Marzemino, Sangiovese & Barbera Cà dei Frati Gardasee Italien. Herrlich süffig und unbeschwert – ein elegantes Rosé mit feiner Balance

0.2L - 10,5

Flasche - 34

PROSECCO

W8. Cuvée (extra trocken / extra dry) Deutschland

Feines Mousseux mit tollem Charakter. Kompaktheit, runder Geschmack und lebendige Säure verbinden sich zu einem idealen Geschmackserlebnis.

0.2L

- 5,5

Flasche

- 36

W9. Belstar Prosecco Cuvée Rosé (extra trocken) Valdobbiadene Italien.

Frisch und spritzig mit einer eleganten Fruchtnote und einem harmonischen Nachklang

Flasche

- 38

CHAMPAGNE FRANCE

W10. Réserve Brut Champagne Nicolas Feuillatte

Schöne Reife mit Aromen saftiger Birne und knackiger Aprikose

65

W11. Brut Premier Louis Roederer

Elegant gereifte Fruchtfülle, lebendige Säure und schmeichelnde Struktur – stilvoll und sehr langanhaltend

85

WEIN EMPFEHLUNG

Deutschland

W12. Grauburgunder QbA trocken

Feiner Duft nach Birne und Ananas, begleitet von eleganter Säure. Authentisch, trocken und lässig

32

W14. Pinot noir Schlossgut Liebieg Mosel(Rotwein)

Seidig weich, mit vollem Körper, rassig und charmant – ein Wein, der sanft über die Zunge gleitet.

48

W15. Chardonnay trocken im Barrique gereift, Weingut

Feine Holznoten von Bourbon-Vanille und geröstete Mandeln verleihen diesem Wein Einzigartigkeit. Die klassische Banane-Note des Chardonnays und der zarte Schmelz erzeugen ein volles, harmonisches Mundgefühl

35

W16. Weißburgunder trocken, Weingut 35
Goldgelb im Glas mit Aromen von Apfel, Pfirsich und frischem Heu sowie den unverkennbaren Röstaromen von Vanillin. Im Mund überzeugt der leichte Schmelz mit langanhaltender Mineralität

W17. Merlot trocken, Weingut (Rotwein) 35
Tiefes Rubinrot mit ziegelroten Reflexen im Glas. In der Nase entfaltet sich ein Bouquet erdiger Aromen von Maulbeere und Brombeere, begleitet von einem Hauch Minze sowie feinen Röstaromen von Kaffee, Karamell und Schokolade. Am Gaumen überzeugt der Wein mit schöner Fruchtsüße, fein eingebundenen Tanninen und einem langen, eleganten Finale. Ein echter Geheimtipp!

Österreich

W18. Chardonnay Reserve Hirtl Weinviertel 42
Trocken mit einem eleganten Zuckerhauch, fruchtiger Säure und reifen tropischen Aromen – sehr elegant und ausgewogen.

W19. Weißburgunder Selection Hirtl Weinviertel 42
Weiche, elegante Säure, vollmundig mit zarter Bittermandelnote am Gaumen.

Italien

W20. Sauvignon blanc Lafoá Schreckbichl Südtirol 55
Saftig mit feinem Schmelz, finessenreich, dichter Frucht, zarter Würze und sehr elegant.

W21. Chardonnay Lafoá Schreckbichl Südtirol 55
Feiner Saft und toller Schmelz, feinfruchtig, sehr elegant, mit kühler, salziger Mineralität und lang anhaltendem Finale.

W22. Brunello di Montalcino Caparzo Toscana 65
Trocken und kraftvoll, dabei elegant und weich.
Warm, harmonisch und fein mit rundem, langem Abgang.

W23. Amarone Cavolo DOCG Brigaldara Veneto 58
Fruchtig am Gaumen, vollmundig mit feinen, leicht festen Tanninen.
Die pflanzliche Note trägt zur Komplexität bei und ergänzt den langen Abgang.

INFOS ZU ALLERGENEN

INFORMATION ON ALLERGENS

Glutenhaltiges Getreide (1a.Weizen, 1b.Roggen, 1c.Gerste, 1d.Dinkel)	~1~	Gluten-containing cereals (1a. Wheat, 1b. Rye, 1c. Barley, 1d. Spelt)
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	~2~	Crustaceans and products thereof
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	~3~	Eggs and products thereof
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	~4~	Fish and products thereof
Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse	~5~	Peanuts and products thereof
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	~6~	Soybeans and products thereof
Milch/ Laktose von Säugetieren und Milcherzeugnisse	~7~	Milk / lactose and dairy products
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, ...)	~8~	Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, etc.)
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	~9~	Celery and products thereof
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	~10~	Mustard and products thereof
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	~11~	Sesame seeds and products thereof
Schwefeldioxid und Sulfite	~12~	Sulphur dioxide and sulphites
Lupinen	~13~	Lupins and products thereof
Weichtiere (Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern)	~14~	Molluscs (e.g. squid, snails, octopus, mussels, oysters)

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFE

LABELLING OF ADDITIVES

Mit Farbstoff	~a~	Contains colouring agents
Mit Konservierungsstoff	~b~	Contains preservatives
Mit Antioxidationsmittel	~c~	Contains antioxidants
Mit Geschmacksverstärker	~d~	Contains flavour enhancers
geschwefelt	~e~	Sulphurised
geschwärzt (bei Oliven)	~f~	Blackened (in olives)
gewachst (bei frischem Obst und Gemüse)	~g~	Waxed (on fresh fruit and vegetables)
Mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)	~h~	Contains phosphate (in meat products)
Mit Süßungsmittel(n)	~i~	Contains sweeteners
Enthält Phenylalaninquelle	~j~	Contains a source of phenylalanine
Koffeinhaltig	~k~	Contains caffeine
Chininhaltig	~l~	Contains quinine
Taurinhaltig	~m~	Contains taurine



**NAMI
SUSHI**
asian culinary delights

