



japanisches restaurant . sushi . cocktail bar
klenzestraße 71 . 80469 münchen . 089 2010992 . www.sushi-soul.de



sparkling umeshu	pflaumenwein und prosecco ergeben einen belebenden einstieg in den abend ___ 7,80
gari shonen	wodka, ingwer, zitrone, zucker, ginger ale** ein prickelnder genuss für liebhaber des ingwers ___ 8,80
lychee	wodka, holunderblütensirup, zitrone jetzt schon ein klassiker ___ 7,80
red lychee	wodka, cranberry*, holunderblütensirup, zitrone in dieser kreation des lychees geht die rote sonne auf ___ 7,80
sumo	umeshu, wodka, triple sec, limettensaft trocken, kräftig, umwerfend ___ 7,80
ginza geisha	nep mói, maracuja, ananas, sahneder mix mit vietnamesischem wodka überschwemmt die bars von tokjos partymeile ___ 7,80
nikka mangalore	nikka-whisky, mangalore, orange, zitrone, zucker indischer chili-zimt-liqueur und japanischer whisky heizen ein ___ 8,80
tokyopolitan	wodka, umeshu, martini rosso, angostura „sex and the city“ läuft auch in japan ___ 7,80
lemongrass	wodka, grüner tee, orange, limette, zitronengras ein panasiatischer traum der erfrischenden art ___ 8,80
red geisha	gin, lychee liqueur, red orange, limejuice berühmt geworden durch eine japanische soap, endlich auch außerhalb japans beliebt ___ 7,80
kill ming	nikka-whisky, mandarinen liqueur, lychee liqueur, limejuice, soda ungewöhnliche und kräftige Mischung für whisky-liebhaber, die abwechslungs suchen ___ 8,80
umeshu sour	umeshu, zitrone, zucker die beliebte, erfrischende version des klassischen damengetränks erfreut auch die männerwelt ___ 7,80
samurai sling	nikka-whisky, cherry heering, zitrone, soda kräftig, ausdauernd und elegant, ein richtiger samurai eben ___ 8,80
exotic nikka cooler	nikka-whisky, maracuja, limejuice, ingwer, ananas japanische whiskytradition gepaart mit exotischem urlaubsfeeling ___ 8,80
tokyo rush hour alkoholfrei	calpico, orange, grenadine* - erfrischend und entspannend selbst im größten stress ___ 5,80
remonade alkoholfrei	grüner tee, limette, zucker - wohltuend wie eine leichte abendbrise ___ 5,80
lychee kento alkoholfrei	cranberry, holunderblütensirup, zitrone - mens sana in corpore sano ___ 5,80



sake sour	sake, zucker, zitrone ein klassiker auf japanisch – erfrischend und nicht zu stark ___ 7,80
sakeninja	sake, limette, zucker erfrischend japanisch ___ 7,80
melon miyabi	sake, zitrone, ananas, melone leichter sommermix für laue nächte ___ 7,80
ming sling	sake, umeshu, zitrone, soda, zucker fruchtig und beschwingt ___ 7,80
tokyo mule	sake, ingwer, gurke, ginger ale**, limette überzeugt bekennende biertrinker von der cocktailbar ___ 7,80
ichigo ichie	sake, gin, wermuth die zenweisheit „ein augenblick – ein zusammen- treffen“ will uns lehren, den augenblick zu nutzen ___ 7,80
east village	sake, gin, himbeer, limette, cranberry die wahrscheinlich älteste sakebar außerhalb japans in new york behauptet, diese kreation erfunden zu haben ___ 7,80
saketini	sake, wermuth, orange bitter james bond kam bis nach tokyo ___ 7,80
kyoto fizz	sake, limette, zitrone, calpico, zucker, orange flower water ___ 7,80
ayaka	sake, cassis, martini rosso, zitrone „die farbenfrohe blume“ – ein weiblicher vorname, ein j-pop star, ein drink ___ 7,80
tokyo torino	sake, campari, gin, wermuth, zucker, limette italienisch-japanische städtepartnerschaft im glas, geschüttelt, nicht gerührt ___ 7,80
sunny afternoon	sake, ananas liqueur, maracuja, bananen liqueur, grapefruit ___ 7,80

JAPANISCHES

umeshu	pflaumenwein 0,1 l ___ 2,80
umeshu warm	pflaumenwein, serviert in einer kleinen karaffe 0,18 l ___ 5,20
sake	im traditionellen „masu“ 0,18 l ___ 4,80
sake warm	serviert in einer kleinen karaffe 0,18 l ___ 4,80

SAKE FLASCHEN

auch europäische gaumen erwärmen sich langsam für die feine, subtile und komplexe aromenvielfalt hochwertiger sake, die kühl getrunken werden. je mehr das reiskorn poliert wird und an masse verliert, desto höher ist grundsätzlich die qualität.

hakushika tokusen yamadanishiki	30% polierate aus der edelsten reissorte, kräftig und weich mit leicht fruchtigen aromen 0,3 l ___ 13,00 0,72 l ___ 29,00
hakugyokuko junmai yamahai	60% polierate; spezielle, heiße fermentation, die einen besonders reinen, komplexen und sehr intensiven geschmack hervorbringt 0,3 l ___ 21,00 0,72 l ___ 46,00
kinkame 80 junmai nama-gen	erstaunliche qualität trotz geringer polierate (20%). von einem kleinen familienbetrieb, fein ausbalancierte süße mit intensivem reisgeschmack 0,72 l ___ 42,00
biden junmai yamahai koshu	65% polierate, 13 jahre gelagert, sehr weich, typische karamellnoten, perfekter begleiter für kräftige speisen 0,72 l ___ 47,00
kizan junmai ginjo nama genshu	55% polierate, sehr elegant und fruchtig, geschmack von reifen äpfeln und pfirsich 0,72 l ___ 48,00

weitere sakespezialitäten finden sie in unserem weinklimaschrank, fragen sie unser servicepersonal





GIN

bombay crushed
dry martini
dirty martini
gin gimlet
gin fizz
tom collins
singapore sling
florida sling
bronx
white lady
mizner's dream

gin, limejuice, kumquats, zucker ___ 8,80
gin, wermuth ___ 7,80
gin, wermuth, olivenwasser ___ 7,80
gin, limette, limejuice ___ 7,80
gin, zitrone, soda, zucker ___ 7,80
gin, zitrone, soda, zucker ___ 7,80
gin, cherry heering, zitrone, soda ___ 7,80
gin, cherry heering, ananas, grenadine* ___ 7,80
gin, wermuth, orange ___ 7,80
gin, triple sec, zucker, zitrone ___ 7,80
gin, pêcheur mignon, zitrone, orange, ananas, grenadine* ___ 7,80
gin, wermuth, campari* ___ 7,80

negroni

WODKA

wodka gimlet
wodka sour
bloody mary
harvey wallbanger
kamikaze
black russian
white russian
red russian
cosmopolitan
caipiroska

wodka, limette, limejuice ___ 7,80
wodka, zitrone, zucker ___ 7,80
wodka, zitrone, tomate, gewürze ___ 7,80
wodka, galliano, orange ___ 7,80
wodka, gin, triple sec, zitrone, soda ___ 7,80
wodka, kahlua*** ___ 7,80
wodka, kahlua***, sahn ___ 8,80
wodka, cherry heering, limette ___ 7,80
wodka, cointreau, cranberry, limette ___ 7,80
wodka, limette, zucker ___ 7,80

TEQUILA

margarita
tequila sour
tequila sunrise
mexicana
latin lover
el diablo
mexican colada

tequila, triple sec, zitrone ___ 7,80
tequila, zitrone, zucker ___ 7,80
tequila, limette, orange, grenadine* ___ 7,80
tequila, zitrone, ananas, grenadine* ___ 7,80
tequila, cachaça, limejuice, zitrone, ananas ___ 7,80
tequila, limette, crème de cassis, ginger ale** ___ 7,80
tequila, kahlua***, kokos, ananas, sahn ___ 7,80

nippon hour

nippon cocktails zum halben preis
ab 23 uhr

happy hour

alle cocktails zum halben preis
von 18 bis 20 uhr





BRANDY

- side car**
- between the sheets**
- cherry blossom**
- brandy alexander**
- boston side car**
- east india**

- brandy, triple sec, zitrone ___ 7,80
- brandy, rum, triple sec, zitrone ___ 7,80
- brandy, cherry brandy, cointreau, zitrone ___ 7,80
- brandy, crème de cacao, sahn, muskat ___ 7,80
- brandy, rum, triple sec, limette ___ 7,80
- brandy, angostura, ananas, zucker ___ 7,80

WHISKY + WHISKEY

- whiskey sour**
- manhattan**
- old fashioned**
- southern sour**
- rusty nail**
- new york cocktail**
- hector**

- bourbon, zitrone, orange, zucker ___ 8,80
- canadian club, wermuth, angostura ___ 8,80
- canadian club, zucker, angostura, soda ___ 8,80
- southern comfort, zitrone, orange, zucker ___ 8,80
- scotch whisky, drambuie ___ 8,80
- bourbon, zitrone, grenadine*, pudersucker ___ 8,80
- bourbon, southern comfort, orange, zitrone, grenadine* ___ 8,80

RUM

- zombie**
- mai tai**
- pina colada**
- swimming pool**
- daiquiri**
- cuba libre**
- caipirinha**
- planters punch**
- tahiti club**

- drei sorten rum, cherry heering, zitrone, orange ___ 8,80
- drei sorten rum, mandelsirup, apricot brandy, ananas, limette ___ 8,80
- rum, kokos, ananas, sahn ___ 7,80
- rum, wodka, blue curaçao*, kokos, ananas, sahn ___ 7,80
- havana rum, limette, zucker ___ 7,80
- havana rum, limette, coca cola*** ___ 8,80
- cachaça, limette, zucker ___ 8,80
- rum, zitrone, apricot brandy, orange, grenadine*, muskat ___ 8,80
- rum, limette, limejuice, ananas, maraschino ___ 7,80

NO ALCOHOL

- coconut kiss**
- safe drive home**
- banana boat**
- pussy foot**
- mary cuija**

- kokos, ananas, sahn, kirsche ___ 5,80
- zitrone, orange, ananas, grenadine* ___ 5,80
- orange, banane, ananas, sahn, grenadine* ___ 5,80
- grapefruit, orange, zitrone, grenadine* ___ 5,80
- maracuja, orange, ananas, sahn ___ 5,80

<p>nippon hour nippon cocktails zum halben preis ab 23 uhr</p>	<p>happy hour alle cocktails zum halben preis von 18 bis 20 uhr</p>
---	--

*** koffein ** chinin * farbstoff



OTSUMAMI - JAPANISCHE VORSPEISEN

in der japanischen küche unterscheidet man nicht streng zwischen vor- und hauptspeise. machen sie sich also von allen westlichen essgewohnheiten frei und kombinieren sie, was ihnen schmeckt.

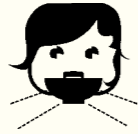
kleinere köstlichkeiten als vorspeise oder als beilage

edamame	gekochte, grüne sojabohnen ___ 4,60
edamame rolls	in frühlingsrollenteig gebackene sojabohnen ___ 4,60
gomae spinat	mit hausgemachter sesam-sauce ___ 5,20
hijiki	schwarze algen in sake und soja ___ 4,80
wakame	grüne algen mit sesam und chili-dressing ___ 4,80
mango age	surimi und mango in seetang gewickelt und im tempurateig gebacken ___ 5,80
california age	surimi und avocado in seetang gewickelt und im tempurateig gebacken ___ 5,80
agedashin tofu	gebackene tofuwürfel mit nameko-pilzen und gemüse in einer sauce aus soja und ingwer ___ 7,20
tori tatsuta age	gebackenes, mariniertes hühnchen auf salat ___ 7,20
maguro tataki	leicht angebratener thunfisch auf salat ___ 10,50
hotate batta	jakobsmuscheln in butter und sojasauce gebraten ___ 7,80
tsukune	bällchen aus gehacktem hühnerfleisch und sesam mit teriyaki-sauce am spieß ___ 5,80
yakitori	hühnchenspieße mit teriyaki-sauce ___ 5,80
tsubodai kushi	gebratene butterfischspieße mit teriyaki-sauce ___ 5,80
ebi kushi	garnelenspieße mit teriyaki-sauce ___ 7,80
sakana kushi	gegrillte spieße mit garnele, sepia, meerbarbe, paprika und zwiebel ___ 7,20
maguro bacon	mit speck umwickelte thunfischspieße ___ 7,80
kushi moriawase	gemischte spieße: ein tsukune, zwei yakitori, ein ebi kushi, ein sakana kushi ___ 12,80

otsumami moriawase

gemischte vorspeisen ab zwei personen: yakitori, tsukune, wakame, hijiki, maguro tataki und vieles mehr ___ p.p. 12,50





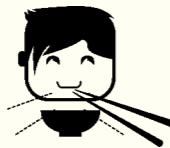
SARADA - SALATE

- wafu sarada** gemischter salat mit sashimi und wasabi-dressing ___ 9,80
- kaiso sarada** gemischter salat mit verschiedenen sorten seetang und wasabi-dressing ___ 9,80

SHIRUMONO - SUPPEN

feine suppen als begleitung zum hauptgang oder abschluss des essens

- miso wan** sojamarke-suppe mit tofu, wakame-algen, nameko-pilzen und gemüse ___ 4,20
- dobin mushi** suppe mit gemüse, hühnchen und fisch, serviert im traditionellen dobin ___ 5,20



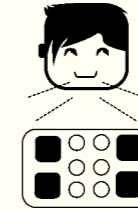
WARME HAUPTGERICHTE

serviert mit reis und salat

- buta kimuchi** gebratenes schweinefleisch mit leicht scharfer chili-sauce, in der pfanne serviert ___ 15,50
- shoga yaki** gebratenes schweinefleisch mit ingwer-sauce, in der pfanne serviert ___ 15,50
- shake teriyaki** gebratenes lachsfilet mit teriyaki-sauce ___ 16,50
- yaki sakana** filet von roter dorade, in sake-limetten-butter gebraten ___ 16,50

- yasai tempura** im tempurateig gebackenes gemüse ___ 12,50
- ebi tempura** im tempurateig gebackene garnelen ___ 19,50
- tempura moriwase** garnelen und gemüse im tempurateig gebacken ___ 16,00

alle tempura werden mit tensui-sauce, geriebenem rettich und ingwer serviert

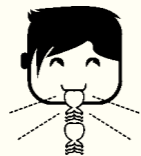


BENTO

bento ist ein komplettes japanisches menü und wird in einer traditionellen lackschachtel serviert.
während unserer bento time - täglich von 18 bis 19.30 uhr - zum halben preis.

- kuli's bento** salat mit hijiki, gebratene garnelen- und hühnchen-spieße und andere otsumami, dazu je ein stück nigiri sushi mit thunfisch, lachs und garnele sowie eine halbe sushirolle mit gurke und sesam ___ 26,00 (bento time ___ 13,00)
- tenno's bento** salat mit gebackenem fisch, gebratene garnelen- und hühnchen-spieße, tamago yaki und andere otsumami, dazu je ein stück nigiri sushi mit thunfisch, lachs, garnele, je ein stück von der california-, alasuka- und philadelphiarolle ___ 34,00 (bento time ___ 17,00)





SUSHI MORIAWASE - GEMISCHTE PLATTEN

stellen sie sich à la carte ihre persönliche Mischung aus nigiri sushi und rollen zusammen oder wählen sie eine unserer gemischten platten.

sushi+soul

die klassische Mischung unserer sushi bar: fünf verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs, Garnelen, Weißfisch, Jakobsmuschel, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki ___ 18,50

tokyo sushi

unser Tipp für alle Sushi-Liebhaber und solche, die es werden wollen: drei verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs, Garnelen, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki ___ 15,50

fujiyama

delikatessen für Kenner: fünf verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs, Garnelen, Yellowtail, Lachskaviar, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki ___ 19,50

majong

fünf halbe Maki von California, Tekka, Shake, Kappa und Takuan ___ 16,00

vegetarisches sushi

drei verschiedene Stück nigiri sushi mit Avocado, Inari und vegetarischem „Kaviar“ aus Wakame-Algen, dazu je eine halbe Okinawa-, Horenso- und Kappamaki ___ 15,50



matsuri

unsere festtags-Mischung für zwei Personen: kleines gemischtes Sashimi mit Thunfisch, Lachs, Weißfisch und Meeresfrüchten, je zwei Stück nigiri mit Thunfisch, Lachs, Garnelen, gegrilltem Flusssaal und Weißfisch sowie fünf halbe Rollen von der California-, Alasuka-, Horenso-, Kappa- und Shake Kawa Maki

serviert auf dem traditionellen japanischen Holzschiff ___ 45,00

sakura

für zwei Personen: je zwei Stück nigiri sushi mit Thunfisch, Lachs und Garnelen, je ein Stück nigiri sushi mit Oktopus, Tintenfisch, Lachs-Kaviar und gegrilltem Flusssaal, dazu je eine halbe California-, Okinawa-, Shake-, Shake Kawa-, Horenso- und Kappamaki ___ 38,00

east west

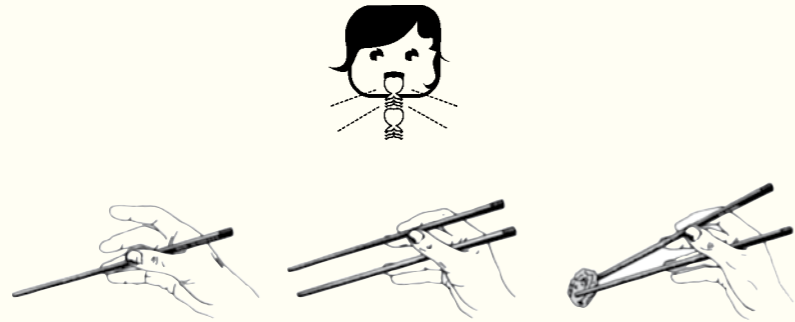
die Verbindung aus fernöstlicher Tradition und westlichen Zutaten: je eine halbe Shake Kawa-, Popey-, Philadelphia-, Hot Alaskamaki, eine California Temaki und dazu Chili-Mayonaise-Dip ___ 16,50

sushi für die Ohren

je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki, serviert auf der neuesten CD mit den musikalischen Highlights von Sushi+Soul-Sounds ___ 19,50

die einzelnen Zusammenstellungen können - abhängig vom Tagesangebot - leicht variieren.



**special sushi**

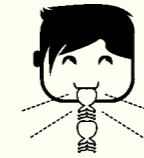
diese besonderen rollen werden sehr aufwändig zubereitet – es kann deshalb zu etwas längerer wartezeit kommen – aber: es lohnt sich

- 42 drachen rolle (tatsu maki)** gegrillter lachs, avocado und ein wenig chili für das feuer im drachen – serviert mit süßer teriyaki sauce ___ 11,40
- 66 regenbogen rolle (niji maki)** thunfisch, garnele, rote dorade, lachs, tamago, avocado und gurke ___ 10,80

SASHIMI

sozusagen sushi ohne reis

- sashimi moriawase** eine bunte Mischung aus fisch und meeresfrüchten ___ 21,00
- maguro sashimi** thunfischfilet ___ 24,00
- shake sashimi** lachsfilet ___ 20,00
- maguro/shake sashimi** thunfisch- und lachsfilet ___ 22,00

**NIGIRI SUSHI**

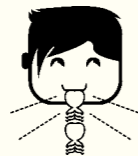
die im westen bekannteste art des sushi war schon vor 200 jahren als schneller imbiss populär. ein stück roher fisch oder eine andere der möglichen zutaten liegt auf einem etwa fingerlangen bissen von leicht gesäuertem sushireis. am besten wird es – wie jede art von sushi – mit der hand gegessen.

eine bestellung besteht immer aus jeweils zwei stück:

- | | |
|-------------------------|---|
| 2 maguro | mageres rotes thunfischfilet ___ 8,20 |
| 3 shake | lachs ___ 6,40 |
| 4 saba | marinierte makrele ___ 5,00 |
| 5 tai | rote dorade ___ 7,40 |
| 6 tsubodai | butterfisch ___ 5,20 |
| 7 hamachi | yellowtail ___ 9,80 |
| 8 ebi | gekochte warmwasser-garnele ___ 6,80 |
| 9 amaebi | süße tiefsee-garnele ___ 7,80 |
| 10 surimi | krabbenfleisch ___ 4,40 |
| 11 ikura | lachskaviar ___ 8,40 |
| 12 masago | kaviar vom capelin ___ 5,00 |
| 14 ika | tintenfisch ___ 5,20 |
| 15 tako | oktopus in grünem tee gekocht ___ 5,20 |
| 16 tamago | mit süßem reiswein verfeinertes omelette ___ 4,80 |
| 17 inari | frittierter tofu ___ 4,40 |
| 18 avocado | avocado ___ 4,60 |
| 19 asparagas | grüner spargel ___ 4,60 |
| 20 hotate | jakobsmuschel ___ 7,60 |
| 21 unagi | gegrillter flussaal ___ 9,40 |
| 25 extra portion | ingwer oder chili-mayonaise-dip ___ 1,00 |

**sushi happy hour**

alle nigiri sushi zum halben preis – mo. und so. ab 22 uhr



MAKI SUSHI

die sushirolle. fisch und/oder andere zutaten sind mit einer schicht sushireis und seetang ummantelt. eine bestellung umfasst immer die ganze rolle, aufgeschnitten in sechs stücke:

- | | |
|-----------------------------|--|
| 30 tekka maki | roter thunfisch ___ 8,20 |
| 31 shake maki | lachs ___ 6,40 |
| 32 shake kawa maki | gebratene lachshaut ___ 5,20 |
| 33 shake yaki maki | gegrillter lachs ___ 5,60 |
| 34 negi hamachi maki | yellowtail und gehackte frühlingzwiebeln ___ 9,80 |
| 35 spicy tuna maki | roter thunfisch und chili ___ 8,40 |
| 36 avocado maki | avocado ___ 4,60 |
| 37 kappa maki | gurke und sesam ___ 4,40 |
| 38 takuwan maki | eingelegter rettich ___ 5,00 |
| 39 kanpyo maki | japanischer kürbis ___ 5,00 |
| 40 horenso maki | spinat und sesam ___ 5,00 |
| 41 ume kyu maki | gesalzene pflaume und gurke ___ 6,00 |
| 43 futo maki | acht scheiben aus der traditionellen großen rolle mit acht verschiedenen zutaten ___ 14,80 |

extra dicke sushirollen – aufgeschnitten in fünf stücke:

- | | |
|------------------------|--|
| 44 torpedo maki | im knusperteig gebackene garnele, salat, gurke und japanische mayonaise ___ 5,80 |
| 45 karaage maki | mariniertes, in kartoffelteig gebackenes hühnchen und gurke ___ 5,20 |



sushi happy hour

alle maki sushi zum halben preis – mo. und so. ab 22 uhr



INSIDE-OUT ROLLE

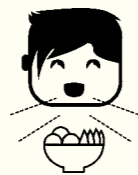
bei dieser art ist das seetangblatt innen, der extra dekorierte reis außen. eine bestellung umfasst immer die ganze rolle, aufgeschnitten in sechs stücke:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 46 yashi maki | palmherzen verfeinert mit chili-mayonaise und sesam ___ 5,60 |
| 47 osaka maki | lachs, avocado und frischkäse ___ 8,80 |
| 48 tamago maki | japanisches omelette, frischkäse, gurke und sesam ___ 5,80 |
| 49 yakitori maki | gegrillte hühnchenbrust mit süßer teriyaki-sauce und sesam ___ 6,20 |
| 50 california maki | krabbenfleisch, avocado und kaviar vom capelin ___ 7,20 |
| 51 alaska maki | lachs und gurke mit sesam ___ 8,20 |
| 52 una kyu maki | aal und gurke mit sesam ___ 9,80 |
| 54 ebi tempura maki | gebackene garnele ___ 8,20 |
| 55 atlantic maki | thunfisch, avocado und gurke ___ 9,20 |
| 56 new york maki | lachs, apfel und sesam ___ 8,20 |
| 57 hot alaska maki | lachs, gurke und chili-mayonaise ___ 8,20 |
| 58 philadelphia maki | frischkäse und gurke ___ 5,20 |
| 59 green philadelphia maki | frischkäse und grüner spargel ___ 6,40 |
| 61 popey maki | spinat, sesam und krabbenfleisch ___ 7,20 |
| 62 shitake maki | shitakepilze und sesam ___ 7,20 |
| 63 okinawa maki | frischkäse, mango, rucola und sesam ___ 6,40 |
| 64 negi shake kawa maki | gegrillte lachshaut, frühlingzwiebeln und sesam ___ 5,60 |
| 65 smokey salmon maki | geräucherter lachs, apfel, sahnemeerrettich und sesam ___ 8,20 |



sushi happy hour

alle inside-out-rollen zum halben preis
mo. und so. ab 22 uhr



DESSERT

- maccha eis** eiscreme mit japanischem grünen tee, ein süß-herber geschmack ___ 5,80
- teppanyaki eis** vanilleeis im reisteig gebacken ___ 5,80
- maccha mousse** mousse aus grünem tee ___ 6,50
- azuki eis** feine eiscreme mit japanischen azuki-bohnen ___ 5,80
- sesame dango** bällchen aus klebreis, mit süßem azuki-bohnenmus gefüllt ___ 6,50

okashi

okashi bedeutet „süßigkeiten“ auf japanisch – wir haben auf diesem dessertteller eine süße auswahl zusammengestellt: eiscreme und mousse aus grünem tee, azuki eis und sesame dango. ab zwei personen ___ p.p. 7,50

zum dessert empfehlen wir die sehr feine, edelsüße beereauslese des weinguts martin pasler vom neusiedlersee in österreich. eine cuvée aus welschriesling, neuburger und goldburger 0,375 l ___ 23,00



MARTIN PASLER SUSHI-WEINE

in zusammenarbeit mit sushi+soul hat der winzer martin pasler aus jois am neusiedlersee drei weine entwickelt, die perfekt mit den besonderheiten der japanischen küche harmonieren.

- shiro - weiß** cuvée aus welschriesling, chardonnay und muskat-ottonel. die trauben reifen auf sandkalk und schieferboden. feine aromen exotischer früchte und mineralische, würzige frische machen diesen wein zum idealen begleiter für sushi und sashimi
0,75 l ___ 23,00 0,2 l ___ 6,20
- momo - rosé** cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezentes wildkirsch-aroma und runde frucht. empfehlen ihn für sushi und sashimi
0,75 l ___ 23,00 0,2 l ___ 6,20
- aka - rot** cuvée aus blaufränkisch (schieferboden) und zweigelt (sandiger lehm-ton-boden). duft von cassis und wildkirsche. am gaumen getrocknete pflaumen, dezente röstaromen, kraftvoll mit seidiger textur. perfekt zu teriyakigerichten
0,75 l ___ 29,00 0,2 l ___ 7,80





ALKOHOLFREI

tafelwasser	0,2 l ___ 1,80 0,4 l ___ 2,80
adelholzner	0,25 l ___ 2,60 0,75 l ___ 5,20
adelholzner still	0,25 l ___ 2,60 0,75 l ___ 5,20
säfte apfel, orange, kirsche, johannisbeere, ananas, tomate, maracuja, grapefruit, mango	0,2 l ___ 2,60
saftschorle	0,4 l ___ 3,40
zitronenlimonade	0,4 l ___ 2,50
bionade holunder, kräuter, litschi, ingwer-orange	0,33 l ___ 2,90
coca-cola ***	0,2 l ___ 2,60
coca-cola light ***/****	0,2 l ___ 2,60
schweppes** bitter lemon, ginger ale, tonic water	0,2 l ___ 2,60
calpico mit zitrone verfeinerter molkesirup, der je nach geschmack mit heißem oder kaltem wasser aufgegossen wird	0,2 l ___ 3,00
grüner tee, kalt	0,2 l ___ 2,20

BIER

pils vom fass	0,3 l ___ 3,20
weißbier	0,5 l ___ 3,50
alkoholfreies weißbier	0,5 l ___ 3,50
dunkles weißbier	0,5 l ___ 3,50
dunkel andechser	0,5 l ___ 3,50
alkoholfreies	0,33 l ___ 3,20

kirin ichiban vom fass	0,25 l ___ 2,90
asahi japanisches bier	0,33 l ___ 3,80

HEISSES

kaffee	2,20
espresso	2,00
capuccino	2,60
latte macchiato	3,20
heiße schokolade	3,20
tee (verschiedene sorten)	2,00
grüner tee	2,20

* farbstoff ** chinin *** coffein **** süßstoff



WEISS

„shiro“	<i>martin pasler, neusiedlersee, österreich weiße cuvée aus welschriesling, chardonnay und muskat-ottonel. feine aromen exotischer früchte und mineralische würzige frische machen diesen wein zum idealen begleiter für sushi und sashimi 0,2 l ___ 6,20</i>
chardonnay	<i>campagnola, veneto, italien intensive frische frucht, harmonisch, milde säure, duftig und saftig 0,2 l ___ 4,80</i>
sauvignon blanc	<i>casa rivas, maipo, chile frischer, feinfruchtiger sauvignon, filigran und zart 0,2 l ___ 4,80</i>
riesling trocken	<i>weingut tesch, nahe, deutschland trocken, würzig, klare frucht, mineralisch 0,2 l ___ 4,80</i>

ROT

„aka“	<i>martin pasler, neusiedlersee, österreich cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. duft von cassis und wildkirsche. am gaumen getrocknete pflaumen, dezent röstaromen, kraftvoll mit seidiger textur 0,2 l ___ 7,80</i>
rioja „casa solar“	<i>tempranillo rosado, cosecheros y criadores, vdit, oyon, spanien feine frucht, samtig mit leichtem vanilleton 0,2 l ___ 4,80</i>
cabernet sauvignon	<i>casa rivas, maipo, chile runde frucht, gute struktur und länge 0,2 l ___ 5,20</i>

ROSÉ

„momo“	<i>martin pasler, neusiedlersee, österreich cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezentes wildkirsch-aroma und runde frucht empfehlen ihn für sushi und sashimi 0,2 l ___ 6,20</i>
---------------	---



aktuelle jahrgänge erfahren sie beim servicepersonal



PROSECCO, SEKT + CHAMPAGNER

prosecco	de faveri, valdobbiadene, italien vino frizzante, elegante fruchtaromen, feine perlage 0,1 l ___ 3,50 0,75 l ___ 21,00
riesling sekt brut	weingut kirsten, klüsserrath, mosel, deutschland feine würze, dezenter hefeton. lässt viele champagner alt aussehen 0,1 l ___ 4,80 0,75 l ___ 29,00 1,5 l ___ 56,00
schilcher sekt rosé	wein & sektmanufaktur strohmeier, steiermark, österreich fruchtig-frische, elegante spezialität 0,75 l ___ 46,00
ruinart	0,375 l ___ 38,00 0,75 l ___ 75,00
dom perignon	0,75 l ___ 165,00

ROSÉ

rioja garnacha rosado	bodegas martinez bujanda, oyon, spanien wunderbar fruchtiger, runder und frischer rosé mit zartem beerenaroma ___ 20,00
„momo“	martin pasler, neusiedlersee, österreich cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezent wildkirschenaroma und eine frische, runde frucht am gaumen ___ 23,00
oeil de perdrix a.o.c.	domaine champleau, neuchâtel, schweiz hundertprozent pinot noir, zarte frucht mit feiner würze und harmonie. erstaunliche schweizer rarität ___ 31,00

WEISS

riesling „unplugged“	weingut tesch, nahe, deutschland trocken, reife frucht, würzig, kraftvoll und mineralisch ___ 20,00
welschriesling	martin pasler, jois, neusiedlersee, österreich aromen von grünem apfel, birne, zitrusfrucht, eisbonbon und haselnuss. intensiv, saftig und erfrischend ___ 21,00
chardonnay	casa rivas, maipo, chile tropische fruchtnoten, vollmundig, frisch und harmonisch ___ 21,00



**chardonnay/
weißburgunder**

weinreich, rheinhessen, deutschland
satter, reifer duft nach honigmelone, feine säure mit
leicht kräuterigen anklängen, verspielte aber gelungene
komposition ___ 21,00

pinot noir „deep blue“

weingut tesch, nahe, deutschland
ausgefallener weißwein aus einer rotweinrebe
aromen von orangen und rosenwasser, gepaart
mit ausgeprägter mineralität ___ 21,00

muskateller kabinett

michael fröhlich, franken, deutschland
herrlich florale und exotische aromen, saftige, elegante
frucht, feine restsüße, geschmeidig ___ 21,00

pinot grigio

di lenardo, grave del friuli d.o.c., italien
feinfruchtig, frisch, elegant,
zwei gläser im „gambero rosso“ ___ 22,00

grüner veltliner

ried längen, franz precht, weinviertel, österreich
intensive und mollige würze,
runder wein der spitzenklasse ___ 23,00

sauvignon blanc

josef igler, mittelburgenland, österreich
starke aromen von cassis, stachelbeeren und grünen
äpfeln, erfrischend und elegant ___ 24,00

gavi d.o.c.g.

laura valditerra, val del lago, piemont, italien
dezente frucht, filigran und zart ___ 25,00

chardonnay

jordan winery, stellenbosch, südafrika
im eichenfass gelagert, aroma von birne, haselnuss
und vanille ___ 27,00

**epesses
grand cru a.o.c.
„clos du boux“**

luc massy lavaux, waadt, schweiz
blumig, fruchtig, schöne struktur, weich,
anhaltender abgang, erstaunliche rarität ___ 33,00

riesling

weingut von racknitz, nahe, deutschland
auf schieferboden gewachsen
grapefruit, mirabelle, kräuter, graphit
vielschichtig, saftig, mineralisch ___ 34,00

pouilly fumé

domaine masson-blondelet, pouilly, loire, frankreich
holunderbeere, cassisblätter, feuerstein,
walnuss feinwürzig, frische frucht, anregend,
mineralisch ___ 34,00

**chablis premier cru
„montmains“**

domaine brocard, frankreich
ausgesprochen eleganter und feinnerviger wein
mit mineralischen noten ___ 44,00

petite arvine

jean-rené germanier, vétroz, wallis, schweiz
fruchtbetonte rarität, aromen von ananas, mango,
kandierter orange und weißen blüten
exotisch und weich mit ausgeprägten mineralischen
noten ___ 54,00

weitere weinspezialitäten finden sie in unserem weinklimaschrank, fragen sie unser
servicepersonal



ROT

merlot reserva

*casa rivias, maipo, chile
saftig, tiefgründig, intensives aroma von blau- und
brombeeren, unterlegt von tabak-, speck- und
zedernholznoten __ 20,00*

zinfandel

*madroña vineyards, el dorado, kalifornien, usa
duft erinnert an dunkle beeren, würzig, stark
und anhaltend __ 22,00*

shiraz

*st. anne's vineyards, new south wales and victoria,
australien
er duftet nach cassis, blau- und brombeeren und
frischer minze. unterlegt von einer feinen gewürznote,
die einen an pfeffer, wacholderbeeren und vanille
denken lässt __ 25,00*

cabernet sauvignon

*jordan winery, stellenbosch, südafrika
brombeere, cassis und vanille. unterlegt von würzigen
noten, die an getoastetes schwarzbrod
und frisch geschroteten schwarzen pfeffer
erinnern __ 27,00*

barbera d'alba
„granera alta“

*cascina chicco, canale d'alba, piemont, italien
duft von pflaumen und roten beeren fruchtiger,
vollmundiger klassiker aus dem piemont __ 29,00*

„aka“

*martin pasler, neusiedlersee, österreich
cuvée aus blaufränkisch (schieferboden) und zweigelt
(sandiger lehm-ton-boden). duft von cassis
und wildkirsche. am gaumen getrocknete pflaumen,
dezente röstaromen, kraftvoll mit seidiger textur.
perfekt zu teriyakigerichten __ 29,00*

syrah

*scali, paarl, südafrika
kraftvoller rotwein mit warmer ausstrahlung,
feinwürziger gaumen und langer nachhall,
die aromenpalette reicht von dörrpflaume,
brombeermarmelade über wacholder, lorbeer
bis hin zu schokolade, gerösteten haselnüssen,
marzipan und zimt __ 35,00*

pinot noir
marsanne rouge,
„longeroies“

*rené bouvier, gevrey chamberth, burgund, frankreich
aromen von waldhimbeeren und cassis gepaart mit
mineralität und weicher feingliedriger säure __ 36,00*

duoro reserva

*quinta de ventozelo, duoro, portugal
dunkle beeren, lebkuchen, zimt, nelke, komplex,
geschliffenes tannin, mineralisch __ 36,00*

„oxhoft“

*birgit braunstein, purbach, neusiedlersee, österreich
cuvée aus blaufränkisch, cabernet sauvignon
und zweigelt. herbe würzige aromen von blaubeere,
schwarzer johannisbeere, kaffee und bitterschokolade
__ 38,00*



rioja

„torre del conde de hervias“

*torremontalbo, spanien
schwarze johannisbeeren, grüne paprika,
bitterschokolade, elegante frucht, feinkörnige
gerbstoffe __ 42,00*

„quintet“

*madroña vineyards, el dorado, kalifornien, usa
perfekte „bordeaux cuvée“, fantastisch ausgereift,
samtig feine würze mit aromen von cassis,
eukalyptus und schwarzem tee __ 44,00*

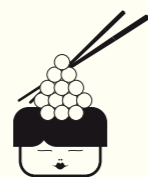
brunello di montalcino
„pelagrilli“

*siro pacenti, montalcino, toskana, italien
eleganter, kräftiger klassiker, intensiver geschmack von
kirsche, veilchen, haselnuss und kaffee __ 68,00*

eichholz pinot noir

*irene grünfelder, jenins, graubünden, schweiz
dunkle beeren, kräuter, dezente röstaromen
delikate frucht, tiefgründig, perfekte harmonie
__ 89,00*





WEINSEMINAR „REIS UND REBEN“

erleben sie eine unkomplizierte einföhrung in die moderne weinwelt. wir zeigen ihnen, wie sie wein mit mehr geföhl erleben, genießen und beurteilen können. erfahren sie selbst, wie wein und asiatische speisen sich austauschen, ergänzen und miteinander harmonieren können. außergewöhnliche und wunderbar verrückte kombinationen von gerichten aus dem ganzen asiatischen raum, serviert mit weinen aus der westlichen welt, werden auch den erfahrenen weinkenner überraschen und neu inspirieren. termine erfahren sie von unserem servicepersonal.



WHISKYSEMINAR

in einer unkomplizierten theoretischen einföhrung gibt das seminar einen überblick über ursprung, herstellung, unterschiedliche stile und geschmacksrichtungen von whisky. die verkostung umfasst neun bis zehn whiskys aus allen wichtigen produzentenländern (usa, kanada, irland, schottland und japan). außerdem wird für ausreichend „unterlage“ für die verkostung aus der japanischen küche und unserer sushi-bar gesorgt.

whiskykarte

die große auswahl, die wir zu bieten haben, finden sie in unserer whiskykarte. für nähere informationen fragen sie unser servicepersonal.





RUMTASTING

rum! ron! rhum! die drei weitverbreitetsten schreibweisen beschreiben und unterscheiden gleichzeitig auch die drei wichtigsten stile, herkunftsgebiete und herstellungsverfahren einer der beliebtesten spirituosens der welt. erleben sie, nach einer unkomplizierten theoretischen einführung, mit allen sinnen, welch interessantes und abwechslungsreiches aromenspektrum die beliebteste mixspirituose, vor allem bei den neuentdeckten premium brands, bietet.

rumkarte

die große auswahl, die wir zu bieten haben, finden sie in unserer rumkarte. für nähere informationen fragen sie unser servicepersonal.



SUSHIKURS

der kurs umfasst einkauf- und warenkunde, gibt einen überblick über die passenden werkzeuge und küchengeräte und lehrt alle traditionellen und modernen erscheinungsformen der sushi-küche. jeder teilnehmer wird nicht nur für sich selbst ausreichend sushi herstellen, sondern sollte unbedingt für den abend noch vier-fünf freunde zu seiner ersten selbst gemachten sushi-party einladen. alle alkoholfreien getränke sowie alle benötigten zutaten und zwei kleine weinproben sind inklusive.

termine erfahren sie von unserem servicepersonal. wer keine möglichkeit hat, zum sushikurs zu uns zu kommen, bestellt sich einfach den sushi-kurs auf dvd nach hause.

