



SUMINO sagt: „Hallo!“

Willkommen bei SUMINO – dem perfekten Ort, um besondere Momente zu feiern, ein romantisches Dinner zu genießen oder einfach gemeinsam mit Familie und Freunden zu entspannen.

Unsere Küche vereint das Beste aus Vietnam und Japan: von kreativen Flying Noodles über traditionelle Pho bis hin zu exquisitem Flying Surf & Turf. Auf unserer bunten Sushi-Karte entdecken Sie den unverwechselbaren SUMINO-Geschmack – frisch, authentisch und kreativ interpretiert.

SUMINO verbindet die Aromen und Techniken verschiedener asiatischer Küchen. Unsere erfahrenen Köche setzen ihr Können und ihre Leidenschaft ein, um Gerichte zu kreieren, die Ihre Sinne überraschen und begeistern.

Erleben Sie bei uns die Authentizität Japans – nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Service und im Ambiente. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und von einer Atmosphäre umgeben, die Sie direkt nach Asien entführt.


Erleben Sie bei uns: so isst SUMINO.



VORSPEISEN
Starters



01. Miso Suppe ^{1,d}	5,0
Sojapaste-Suppe mit japanischem Tofu, jungen Lauchzwiebeln und Seetang <i>Soy paste soup with Japanese tofu, young spring onions, and seaweed</i>	
02. Hot Soup ⁴ 	
Würzige Suppe mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Limettenblättern, Champignons, Ananas, Brokkoli, Karotten und Peperoni <i>Spicy soup with cherry tomatoes, spring onions, lemongrass, lime leaves, mushrooms, pineapple, broccoli, carrots, and chili</i>	
H. Huhn / chicken	5,9
G. Garnelen / prawns ²	7,2
L. Lachs / salmon ⁴	7,9
03. Kokos Soup ^{1,3,7}	
Delikate Suppe mit cremiger Kokosmilch, Kirschtomaten, Champignons, Limettenblättern, Brokkoli, Karotten und Koriander <i>A delicate soup with creamy coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms, lime leaves, broccoli, carrots, and coriander.</i>	
H. Huhn / chicken	5,9
G. Garnelen / prawns ²	7,2
L. Lachs / salmon ⁴	7,9
04. Goma-Wakame Salat ^{6,11}	5,5
Seetangsalat mit Sesamsoße / Seaweed salad with sesame sauce	
05. Chicken Gyoza ^{1,3}	5,9
Gegrillte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung <i>Grilled dumplings with chicken and vegetable filling</i>	
06. Edamame	5,5
Junge, grüne Sojabohnen gekocht im Salzwasser <i>Young green soybeans, boiled in salt water</i>	
07. Crispy Prawns ^{1,2}	6,9
Frittierte Riesengarnelen in Grünreis-Flocken, serviert mit süß-saurer Soße <i>Fried jumbo prawns in green rice flakes, served with sweet and sour sauce</i>	
08. Mini-Springrolls ^{1,3} (6 Stk)	4,5
Gefüllt mit verschiedenem Gemüse / Spring rolls filled with vegetables	
09. Süßkartoffelpommes mit Unagi Soße ^{1,6}	5,9
Sweet potato fries with unagi sauce	

10. Wan-Tan ^{1,3,11}	6,5
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Chili-Süß-Sauer-Soße	
<i>Fried dumplings filled with chicken and prawns, served with chili-sweet-and-sour sauce</i>	
11. Ebi Tempura ^{1,2,3}	5,9
Frittierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce	
<i>Fried jumbo prawns with sweet-sour sauce</i>	
12. Yakitori Spieße ^{1,6,11}	6,9
Drei typisch japanisch gewürzte Hähnchenspieße, serviert mit Unagi	
<i>Three chicken skewers seasoned in traditional Japanese style, served with unagi sauce</i>	
13. Goi Cuon ^{1,3,5,6,11}	
Reispapierrollen, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Gurke und Karotten, serviert mit hausgemachter Hoisin-Soße und Erdnuss-Dip	
<i>Rice paper rolls filled with rice noodles, salad, mint, coriander, cucumber, and carrots, served with homemade hoisin sauce and peanut dip</i>	
H. Gegrilltes Hühnerfleisch / <i>grilled chicken</i>	6,9
G. Garnelen / <i>prawns</i> ²	8,9
T. Bio-Tofu / <i>organic tofu</i> ⁶ 	6,9
14. Kamo Yaki ^{1,3,6,11}	7,9
Knusprige Ente mit Unagi Soße / <i>Crispy duck with unagi sauce</i>	
15. Chiki Yaki ^{1,3,6,11}	6,9
Knuspriges Hähnchen mit Unagi Soße / <i>Crispy chicken with unagi sauce</i>	
16. Vietnamese Spring Rolls ^{1,3,6}	
Traditionell frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln und verschiedenem Gemüse, serviert mit hausgemachtem Limetten-Knoblauch-Dressing	
<i>Traditionally fried Vietnamese spring rolls filled with wood ear mushrooms, glass noodles, and assorted vegetables, served with homemade lime-garlic dressing</i>	
S. Schweinefleisch / <i>pork</i>	7,5
V. Gemüse / <i>vegetable</i>	5,9
17. Salmon Tartar ^{1,2,4,6,11}	13,0
Lachs mit Avocado, Lauchzwiebeln, Kaviar, Seetangsalat und Sesam, serviert mit Unagi Soße	
<i>Salmon with avocado, spring onions, caviar, seaweed salad, and sesame seeds, served with unagi sauce</i>	
18. Maguro Tataki ^{1,3,6,11}	16,0
Gegrillter Thunfisch (medium), mit Lauchzwiebeln, Kaviar und Sesam, serviert mit einer Sauce aus Ingwer, Zitronensaft und Sesamöl	
<i>Grilled tuna (medium) with spring onions, caviar, and sesame seeds, served with a ginger-lemon juice-sesame oil sauce</i>	
19. Mixed Tapas ^{1,2,3,6,11} (2 Personen).	17,5
verschiedene kleine Vorspeisen aus unsere Start- Menüs	



SALATE



20. Mix Salat ^{4,5,11}

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

Wild herb salad with arugula, radicchio, avocado, cucumber, cherry tomatoes, olive oil, roasted peanuts, and sesame seeds, served with homemade lime-garlic dressing

H. Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	16,0
E. Knusprige Entenbrust / <i>crispy duck breast</i>	17,0
G. Wildfang-Riesengarnelen / <i>wild-caught jumbo prawns</i> ²	18,0
L. Lachssteak / <i>salmon steak</i> ⁴	18,0

21. Papaya Salat ^{4,5,11}

Grüner Papayasalat mit Karotten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Minze und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachtem Limetten-Fischsoße-Dressing

Green papaya salad with, carrots, cucumber, bell pepper, onions, coriander, mint, and roasted peanuts, topped with homemade lime fish sauce dressing.

E. Knusprige Entenbrust / <i>crispy duck breast</i>	17,0
G. Wildfang Riesengarnelen / <i>wild-caught jumbo prawns</i> ²	18,0

22. Golden Mango Salat ^{4,5,11} 17,0

Mango-Streifen-Salat mit knuspriger Ente, Karotten, Gurken, gerösteten Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Fischsoße-Dressing

Shredded mango salad with crispy duck, carrots, cucumber, roasted peanuts, and homemade lime-fish sauce dressing

23. Glasnudel Salat

Gemischter Glasnudelsalat mit Salat, Sojasprossen, Karotten, Koriander, Minze, Zwiebeln, gehackten Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße

Mixed glass noodle salad with lettuce, bean sprouts, carrots, coriander, mint, onions, crushed peanuts, sesame seeds, fried onions, and homemade dressing

E. Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	17,0
G. Wildfang-Riesengarnelen / <i>wild-caught jumbo prawns</i> ²	18,0

24. Sumino Bowl ^{1,6,11}

Sushi-Reis, serviert mit jungen Sojabohnen, Avocado, Gurke, Rucola, Lauchzwiebeln, Ingwer und geschnittenem Nori, verfeinert mit Sesam-Dressing

Sushi rice served with young soybeans, avocado, cucumber, arugula, spring onions, ginger, and sliced nori, topped with sesame dressing

L. Feuerlachs / <i>salmon</i> ⁴	17,0
H. Ge grillte Hühnchenbrust / <i>grilled chicken breast</i>	16,0



HAUPTGERICHTE



SPEZIALITÄTEN SUMINO STYLE

Sumino Style Specialties

W30. Flying Noodles ^{1,3,6,11}

Fliegende japanische Nudeln mit verschiedenen Gemüsesorten, Mungbohnen sprossen, Zwiebeln, verfeinert mit saisonalem Salat und hausgemachter Sumino-Sauce

Flying Japanese noodles with various vegetables, mung bean sprouts, onions, finished with seasonal salad and homemade Sumino sauce

H. Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	19,9
E. Knusprige Entenbrust / <i>Barbary duck breast</i>	21,9
G. Wildfang-Riesengarnelen / <i>wild-caught jumbo prawns</i> ²	23,9

W31. Flying Surf & Turf ^{1,2,6} 29,9

250 g argentinisches Rib-Eye-Steak auf heißem Stein, serviert mit gegrilltem Garnelenspieß, Wildkräutersalat und Süßkartoffel-Pommes

250 g Argentinian Rib-Eye Steak on a hot stone, served with a grilled jumbo prawn skewer, wild herb salad, and sweet potato fries

W32. Udon Cari ^{1,2,6} 25,9

Gebratene Riesengarnelen, Jakobmuscheln mit japanischen Udon, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, Paprika in Curry-Soße

Fried jumbo prawns, scallops with Japanese udon, shiitake mushrooms, broccoli, and bell pepper in curry sauce

W34. Fried Rice

Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsesorten, Ei und Zitronengras

Fried rice with mixed vegetables, egg, and lemongrass

E. Knusprige Entenbrust / <i>crispy duck breast</i>	17,9
G. Garnelen, Tintenfisch / <i>prawns, squid</i> ²	18,9

W35. Gebratene Udon ^{1,4,6}

Gebratene japanische Udon Nudeln mit verschiedenen Gemüsesorten, Mungbohnen sprossen, Zwiebeln und hausgemachter Sumino-Sauce

Fried Japanese udon noodles with various vegetables, mung bean sprouts, onions, and homemade Sumino sauce

H. Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	17,9
E. Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	18,9
G. Riesengarnelen / <i>jumbo prawns</i> ²	19,9

JAPANISCHE RAMEN SUPPEN

Japanese Ramen Soups

Ramen-Nudeln bestehen aus den Grundzutaten Weizenmehl, Salz und Wasser – ganz ohne Zusatzstoffe. Die Nudeln werden gekocht und mit einer salzigen Brühe serviert. Es gibt verschiedene Varianten wie Schweinebrühe, Hühnerbrühe, Ei oder Gemüse. Die Suppe (Brühe) wird lange gekocht und mit verschiedenen Aromastoffen wie Sojasoßenbasis (Shoyu), Sojabohnenpaste (Miso) oder Kimchi gewürzt.

Ramen noodles are made from the basic ingredients of wheat flour, salt, and water – without any additives. The noodles are cooked and served in a savory broth. Variations include pork or chicken broth, egg, or vegetables. The soup is simmered for a long time and flavored with seasonings such as soy sauce base (shoyu), soybean paste (miso), or kimchi.

W40. Shoyu Ramen ^{1,3,6}

Japanische Nudelsuppe auf Sojasoßenbasis und Hühnerbrühe, mit Mungobohnensprossen, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln, Ei und Nori

Japanese noodle soup flavored with a soy sauce base and chicken broth, with mung bean sprouts, sugar snap peas, spring onions, egg, and nori

S. Chashu Schweinefleisch / chashu pork	17,9
H. Hühnerfleisch / chicken	17,9
Y. Gyoza Teigtaschen / stuffed dumplings	17,9

W41. Kimchi Ramen ^{1,3,6}

Japanische Nudelsuppe auf Kimchi-Basis mit Hühnerbrühe, Kimchi, Mungobohnensprossen, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln, Ei und Nori

Japanese noodle soup flavored with kimchi paste, chicken broth with kimchi, mung bean sprouts, sugar snap peas, spring onions, egg, and nori

S. Chashu Schweinefleisch / chashu pork	17,9
H. Hühnerfleisch / chicken	17,9
Y. Gyoza Teigtaschen / stuffed dumplings	17,9

W42. Miso Ramen ^{1,3,6}

Japanische Nudelsuppe auf Sojabohnenpaste mit Hühnerbrühe, Mungobohnensprossen, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln, Ei und Nori

Japanese noodle soup flavored with soy bean paste, chicken broth with mung bean sprouts, sugar snap peas, spring onions, egg, and nori

S. Chasu Schweinefleisch / chashu pork	17,9
H. Hühnerfleisch / chicken	17,9
Y. Gyoza Teigtaschen / stuffed dumplings	17,9



VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

Vietnamese Specialties

W50. Pho Hanoi ^{1,4,6}

17,9

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rinderhüftsteak in einer kräftigen klaren Brühe mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zimt, Koriander und anderen asiatischen Gewürzen

Traditional Vietnamese rice noodle soup with roast beef in a rich, clear broth with ginger, scallions, cinnamon, coriander, and other Asian spices

W51. Bun Nam Bo ^{1a,4,5,6}

Reisnudeln nach südvietnamesischer Art mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Gurken, Karotten, Koriander und Minze, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing

South Vietnamese-style rice noodles with fresh lettuce, peanuts, fried onions, cucumber, carrots, coriander, and mint, served with homemade lime-chili dressing

- | | |
|---|------|
| H. Gebratenes Hühnerfleisch / chicken | 17,9 |
| R. Gebratenes Rindhüftsteak / roast beef | 17,9 |
| F. Vietnamesische Frühlingsrollen / vietnamese spring rolls | 17,9 |
| V. Vietnamesische Vegetarische Frühlingsrollen
<i>vietnamese vegetarian spring rolls</i> | 17,9 |

W52. Mien Xao ^{4,5,6}

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenen Gemüsesorten, Mungobohnensprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter Soße

Fried glass noodles with various vegetables, mung bean sprouts, spring onions, coriander, and fried onions, served with homemade sauce

- | | |
|---|------|
| H. Knuspriges Hähnchen / crispy chicken | 17,9 |
| E. Knusprige Ente / crispy duck | 18,9 |
| G. Riesengarnelen / jumbo prawns ² | 19,9 |

W55. Kokos-Curry ^{4,5,6,7,11}

Cremiges Kokos-Curry mit verschiedene Saisongemüse, Champignons, Ananas, Babymais, Zitronengras serviert mit Sesamreis

Creamy coconut curry with various seasonal vegetables, mushrooms, pineapple, baby corn, and lemongrass served with sesame rice

- | | |
|---|------|
| H. Gegrilltes Hühnerfleisch / grilled chicken | 16,9 |
| E. Barberie Entenbrust / Barbary duck breast | 17,9 |
| R. Rindhüftsteak / roast beef | 17,9 |
| G. Riesengarnelen / jumbo prawns ² | 18,9 |
| L. Gegrillter Lachs / salmon ⁴ | 18,9 |

W56. Mango Style ^{4,7}

Cremiges Kokos-Mango mit verschiedenen saisonalen Gemüsearten, Champignons, Ananas, Babymais, Zitronengras, serviert mit Sesamreis

Creamy coconut curry with various seasonal vegetables, mushrooms, pineapple, baby corn, lemongrass, served with sesame rice

H. Hühnerfleisch / chicken	16,9
E. Barberie Entenbrust / Barbary duck breast	17,9
R. Rindhüftsteak / roast beef	17,9
G. Riesengarnelen / jumbo prawns ²	18,9
L. Gegrillter Lachs / salmon ⁴	18,9

W57. Erdnuss Style ^{4,5,6,7,11}

Cremige Erdnuss-Soße mit verschiedenen saisonalen Gemüsearten, Champignons, serviert mit Sesamreis

Creamy peanut sauce with various seasonal vegetables, mushrooms, served with sesame rice

H. Gegrilltes Hühnerfleisch / grilled chicken	16,9
R. Rinderhüftsteak / roast beef	17,9
E. Barbarie Entenbrust / Barbarie duck breast	17,9
G. Riesengarnelen / jumbo prawns ²	18,9

FÜR KINDER / For Children

K1. Chicken & Rice

8,9

Knuspriges Hähnchen serviert mit Reis, Salat und Soße

Crispy chicken served with rice, salad, and sauce

K2. Tempura Garnelen & Pommes

10,9

Knusprig frittierte Garnelen mit Pommes frites und Mayonnaise

Deep-fried prawns served with French fries and mayonnaise

BEILAGE / Side Dishes

• Sesamreis / Sesame rice	+2,0	• Unagi-Soße / Unagi sauce	+1,0
• Sushireis / Sushi rice	+2,5	• Mayonnaise	+1,0
• Tofu	+4,9	• Extra Soße (nach Wahl)	
• Gemüse / Vegetables	+4,9	<i>Extra sauce (any variety)</i>	+2,5



SUSHI



HOSOMAKI (8 Stk. / pcs.)

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

Hoso Maki are thin rice rolls filled with fish or vegetables and wrapped in half a sheet of nori.

34. Shake Maki ⁴ 6,0

Frischer Lachs / *Fresh salmon*

35. Maguro Maki ⁴ 6,0

Frischer Thunfisch / *Fresh tuna*

36. Tunka Maki ^{4,7} 6,0

Gekochter Thunfisch / *Cooked tuna*

37. Spicy Tuna Maki ^{4,11} 🌶️ 6,0

Gehacktes Thunfischfilet mit Frühlingszwiebeln

Minced tuna fillet with spring onions

38. Spicy Salmon Maki ^{4,11} 🌶️ 6,0

Gehackter Lachs mit Frühlingszwiebeln

Minced salmon with spring onions

39. Shake Avocado Maki ⁴ 6,0

Frischer Lachs mit Avocado

Fresh salmon with avocado

40. Ebi Tobiko Maki ⁴ 6,0

Gekochte Garnelen mit Fliegenfisch-Kaviar

Cooked prawn with flying fish roe

41. Maguro Avocado Maki ⁴ 6,0

Frischer Thunfisch mit Avocado

Fresh tuna with avocado

URAMAKI (8 Stk. / pcs.) ¹¹

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.

Ura Maki are inside-out rolls, also known as California Rolls. The nori seaweed is on the inside, wrapped by rice, which is then topped with sesame seeds or small colorful fish roe.

- 52. Shake Roll** ^{3,4,10} 8,5
Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam
Salmon, avocado, cream cheese and sesame seeds
- 53. Californian Roll** ^{3,4,10} 8,5
Garnelen, Avocado, Gurke mit Fliegenfisch-Kaviar & Mayonnaise
Prawns, avocado, cucumber with flying fish roe and mayonnaise
- 54. Alaska Roll** ⁴ 8,5
Lachs und Gurke mit Sesam / *Salmon and cucumber with sesame seeds*
- 57. Spicy Tuna Roll** ^{4,11} 🌶️ 8,5
Gehackter Thunfisch mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln & Sesam
Minced tuna with avocado, cucumber, spring onions and sesame seeds
- 58. Spicy Salmon Roll** ^{4,11} 🌶️ 8,5
Gehackter Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam
Minced salmon with avocado, cucumber, spring onions and sesame seeds
- 59. Unakyu Roll** ¹⁴ 8,5
Aal und Gurke mit Sesam / *Eel and cucumber with sesame seeds*
- 60. Hotate Roll** ^{4,14} 8,5
Jakobsmuscheln mit Avocado, Gurke, Kürbis, Frühlingszwiebeln und Fliegenfisch-Kaviar
Scallops with avocado, cucumber, pumpkin, spring onions and flying fish roe
- 61. Surimi Roll** ^{2,10} 8,5
Krebsfleischimitat, Avocado und Frischkäse
Crabmeat, avocado and cream cheese
- 62. Maguro Roll** ^{4,10} 8,5
Thunfisch, Avocado, Gurke und Sesam
Tuna, avocado, cucumber and sesame seeds
- 63. Green Ebi Tempura** ^{1,2,10} 8,5
Frittierte Riesengarnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse
Fried jumbo prawns with cucumber, avocado and cream cheese
- 64. Green Shake** ^{4,10} 8,5
Frischer Lachs mit Gurke, Avocado und Mayonnaise
Fresh salmon with cucumber, avocado and mayonnaise

TEMPURA MAKI (10 Stk. / pcs.)

Knuspriger Teigmantel mit hausgemachter Mayonnaise- und Unagi-Soße

Crispy batter coating with homemade mayonnaise and unagi sauce

(Grünreis-Flocken / Green rice flakes + 3€)

90. Yasai Tempura ^{1,6,11} **15,0**

Avocado, Gurke, Paprika, Salat, eingelegter Rettich

Avocado, cucumber, bell pepper, lettuce, pickled radish

91. Tunka Tempura ^{1,6,11} **15,9**

Gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich

Cooked tuna, avocado, cucumber, pickled radish

92. Lachs Tempura ^{1,4,6,11} **15,9**

Lachs, Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich

Salmon, avocado, cucumber, bell pepper, pickled radish

93. Spicy Salmon Tempura Spezial ^{1,4,6,11} **17,9**

Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich und Spicy Salmon als Auflage

Avocado, cucumber, bell pepper, pickled radish, topped with spicy salmon

94. Spicy Tuna ^{1,4,6,11} **17,9**

Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich und Spicy Thunfisch als Auflage

Avocado, cucumber, bell pepper, pickled radish, topped with spicy tuna

95. Crunchy Ebi ^{1,2,6,11} **17,9**

Garnelen, Gurke und eingelegter Rettich

Prawns, cucumber, and pickled radish

96. Shake Ebi ^{1,2,6,11} **18,9**

Frittierte Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke und Fliegenfischkaviar

Fried prawns, salmon, avocado, cucumber, and flying fish roe

97. Spicy Big Roll ^{1,4,6,11} **17,9**

Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Zwiebeln und Spicy Thunfisch

Avocado, cucumber, pickled radish, onions, and spicy tuna

98. Nami Seafood Green Tempura ^{1,2,4,6,11} **19,9**

Garnelen, Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Fliegenfisch und Grünreis-Flocken

Prawns, salmon, tuna, avocado, cucumber, flying fish roe and green rice flakes

NIGIRI (2 Stk. / pcs.)

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

Hand-shaped rice bites delicately topped with fresh fish or vegetables.

100. Maguro ^{1,4}	5,9	111. Managa ^{1,4,6,7,11}	7,5
Frischer roter Thunfisch <i>Fresh red tuna</i>		flambierter Butterfisch <i>Flamed butterfish</i>	
101. Shake ^{1,4}	5,9	119. Spicy Salmon ^{1,4,6,11} 	6,5
Frischer Lachs / <i>Fresh salmon</i>		Gehackter Lachs auf Sushi-Reis <i>Minced salmon on sushi rice</i>	
102. Ebi ^{1,2}	5,9	120. Spicy Tuna ^{1,4,6,11} 	6,5
Gekochte Garnelen / <i>Cooked prawns</i>		Gehackter Thunfisch auf Sushi-Reis <i>Minced tuna on sushi rice</i>	
107. Hotate ^{1,4,6,11,14}	6,5	122. Hotate Aburi ^{1,4,6,7,11,14}	8,5
Jakobsmuschel / <i>Scallop</i>		Flambierte Jakobsmuscheln <i>Flamed scallop</i>	
108. Unagi ^{1,6,14}	6,5		
Gegrillter Flusssaal <i>Grilled freshwater eel</i>			
110. Shake Aburi ^{1,4,6,7,11}	8,5		
Flambierter Lachs / <i>Flamed salmon</i>			

SASHIMI

Sashimi serviert mit Seetangsalat, Frühlingszwiebeln, Tobiko und Sesam.

Sashimi served with seaweed salad, spring onions, tobiko, and sesame seeds.

120. Lachs Sashimi (8 Stk.) ^{4,6,7,11}	16,9
Salmon Sashimi (8 pcs)	
121. Lachs und Thunfisch Sashimi (8 Stk.) ^{4,6,7,11}	17,9
Salmon & Tuna Sashimi (8 pcs)	
122. Thunfisch Sashimi (8 Stk.) ^{4,6,7,11}	18,9
Tuna Sashimi (8 pcs)	
123. Sashimi Moriawase ^{2,4,6,7,11,14}	21,9
Thunfisch, Lachs, Butterfisch (je 3 Stk.), Garnelen, Jakobsmuscheln (je 2 Stk) <i>Tuna, salmon, butterfish (3 pcs each), Prawns and scallops (2 pcs each)</i>	

SUMINO'S EMPFEHLUNG (10 Stück)

Sumino's Recommendations (10 Pcs)

141. Sumino Spezial Rolls ^{1,2,4,6,7,11,14} 21,9

Flambierter Thunfisch, Lachs, Aal, Jakobsmuscheln, Fliegenfischkaviar, Lauchzwiebeln, belegt mit frittiertem Lachshaut und Avocado, Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße

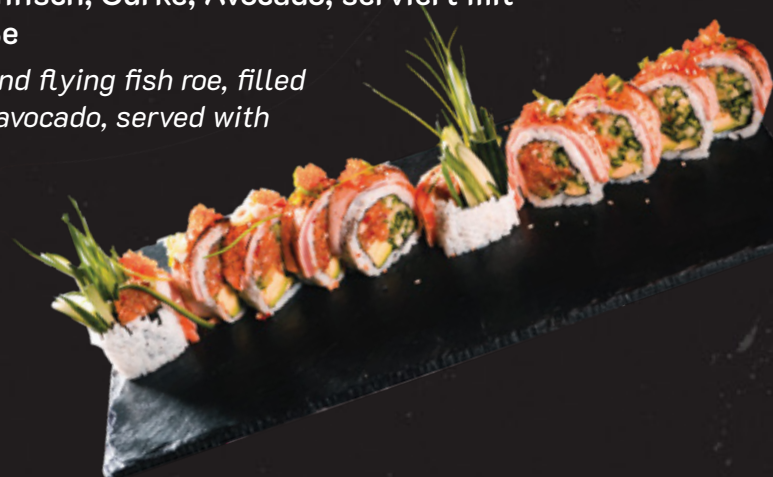
Flamed tuna, salmon, eel, scallops, flying fish roe, spring onions, topped with crispy salmon skin, avocado, cucumber, served with mayonnaise and unagi sauce



142. Dragon Aburi ^{1,4,6,7,11} 19,9

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

Flamed tuna, spring onions, and flying fish roe, filled with minced tuna, cucumber, avocado, served with mayonnaise and unagi sauce



143. Dragon Roll (flambiert +2€) ^{1,4,6,7,11} 18,9

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

Salmon, flying fish roe, spring onions, filled with prawns, avocado, cucumber, served with mayonnaise and unagi sauce



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

18,9

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

Avocado, flying fish roe, sesame, filled with raw tuna, salmon and cucumber, served with mayonnaise and unagi sauce



146. Rainbow (flambiert +2€) ^{1,4,6,7,11}

19,9

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

Salmon, tuna, avocado, prawns, spring onions, flying fish roe, filled with minced salmon, served with mayonnaise and unagi sauce



147. Maguro Salmon Roll (flambiert +2€) ^{1,4,6,7,11}

18,9

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

Tuna, flying fish roe, spring onions, filled with salmon, cucumber, avocado, served with mayonnaise and unagi sauce



148. Rucola Spezial Roll (flambiert +2€) ^{1,4,6,7,11}

17,9

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

Salmon, tuna, flying fish roe, spring onions, filled with avocado, cucumber, rocket, and cream cheese, served with mayonnaise and unagi sauce



SUSHI MENÜS / *Sushi Menu*

159. Sumino Fullhouse ^{1,2,3,4,6,7} (4 Personen / persons) 84,9

- Wakame Salat / *Wakame salad*
- 32 Hosomaki (Thunfisch, Avocado, Gurke, Lachs)
(*Tuna, avocado, cucumber, salmon*)
- 24 Uramaki (*Spicy Salmon-, Shake-, Californian Roll*)
- 12 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Garnelen) / (*tuna, salmon, prawns*)
- 12 Tempura (Lachs, Gemüse) / (*salmon, vegetables*)
- 8 Sashimi (Lachs, Thunfisch) / (*salmon, tuna*)
- 4 Mochi (japanische Reiskuchen) / (*Japanese rice cakes*)

160. Sumino Homerun ^{1,2,3,4,6,7} (3 Personen / persons) 64,9

- 6 Sashimi (Lachs, Thunfisch) / (*salmon, tuna*)
- 10 Spezial-Rucola-Rollen / *Special Arugula Rolls*
- 6 Yasai Tempura
- 6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen) / (*salmon, tuna, prawns*)
- 8 California Roll
- 8 Gurke Maki / *Cucumber Maki*
- 3 Mochi (japanische Reiskuchen) / (*Japanese rice cakes*)

161. Sumino Moriawase ^{1,2,4,6,7,14} (2 Personen / persons) 49,9

- 2 Miso-Suppen / *miso soup*^d
- 9 Sashimi (Lachs, Thunfisch, Butterfisch) / (*salmon, tuna, butterflyfish*)
- 8 Californian Roll
- 8 Lachs-Thunfisch-Maki / *Salmon-/Tuna-Maki*
- 8 Nigiri (Garnelen, Thunfisch, Lachs, Jakobmuscheln)
(*prawns, tuna, salmon, scallops*)

162. Osaka ^{1,2,4,6,7} (1 Person / person) 29,9

- 1 Miso-Suppe / *miso soup*^d
- 6 Sashimi (Lachs, Thunfisch, Butterfisch) / (*salmon, tuna, butterflyfish*)
- 3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen) / (*salmon, tuna, prawns*)
- 8 Californian Roll
- 8 Lachs Avocado Maki

163. Maguro Menü ^{1,4,7} 18,9

- 8 Maguro Rolls
- 8 Maguro Maki
- 2 Maguro Nigiri

164. Shake Menü ^{1,4,7} 17,9

- 8 Shake Rolls
- 8 Shake Maki
- 2 Shake Nigiri

165. Kaze Menü ^{1,4,6} 19,9

- 6 Shake Tempura
- 8 Maguro Maki
- 2 Maguro Nigiri
- 2 Shake Nigiri

VEGETARISCH

SUSHI MAKI 8 Stk.

- 30. Avocado Maki** 5,0
Avocado
- 31. Kappa Maki ¹¹** 5,0
Gurke und Sesam / *cucumber and sesame*
- 32. Takuwan Maki** 5,0
Eingelegter Rettich / *Pickled radish*

SUSHI NIGIRI 2 Stk.

- 113. Spargel ^{1,6,11}** 4,2
Junger Spargel / *Young asparagus*
- 116. Avocado ^{1,6,11}** 4,2
Frische Avocado / *Fresh avocado*

SUSHI ROLLS 8 Stk.

- 50. Avocado Roll ^{3,10}** 6,9
Avocado mit Frischkäse und Sesam / *Avocado with cream cheese and sesame seeds*
- 51. Gurke Roll ^{3,10}** 6,9
Frische Gurke mit Frischkäse und Sesam
Fresh cucumber with cream cheese and sesame seeds
- 55. Rucola Roll ^{4,10}** 6,9
Rucola, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam
Rocket, avocado, cucumber, cream cheese and sesame seeds
- 56. Nature Roll ⁴** 6,9
Gurke, Paprika, Tomaten mit Frischkäse und Sesam
Cucumber, bell pepper, tomato with cream cheese and sesame seeds

- 65. Green Vegan** 7,5
 Spargel, Gurke, Paprika, Avocado
Asparagus, cucumber, bell pepper and avocado
- 90. Yasai Tempura 10stk.** ^{1,6,11} 15,0
 Avocado, Gurke, Paprika, Salat, eingelegter Rettich
Avocado, cucumber, bell pepper, lettuce, pickled radish
- 149. Vegi Roll 10stk** ^{1,6,11} 16,9
 Avocado, gefüllt mit Gurke, eingelegtem Rettich, Kürbis, Spargel und Rucola, serviert mit Unagi-soße
Avocado, filled with cucumber, pickled radish, pumpkin, asparagus and rocket, served with unagi sauce
- 166. Natsu Menü** ^{1,4,7} 16,9
 8 Rucola Roll, 8 Avocado Maki
 8 Takuwan Maki, 2 Spargel Nigiri

WARMSPEISE

- W55 - T. Kokos-Curry - Tofu** ^{4,5,6,7,11} 16,9
 Cremiges Kokos-Curry-Tofu mit verschiedene Saisongemüse, Champignons, Ananas, Babymais, Zitronengras serviert mit Sesamreis
Creamy coconut curry tofu with various seasonal vegetables, mushrooms, pineapple, baby corn, and lemongrass served with sesame rice
- W56 - T. Mango - Tofu** ^{4,7} 16,9
 Cremiges Kokos-Mango-Tofu mit verschiedenen saisonalen Gemüsearten, Champignons, Ananas, Babymais, Zitronengras, serviert mit Sesamreis
Creamy coconut mango tofu with various seasonal vegetables, mushrooms, pineapple, baby corn, lemongrass, served with sesame rice
- W57. Erdnuss - Tofu** ^{4,5,6,7,11} 16,9
 Cremige Erdnuss-Soße-Tofu mit verschiedenen saisonalen Gemüsearten, Champignons, serviert mit Sesamreis
Creamy peanut sauce tofu with various seasonal vegetables, mushrooms, served with sesame rice



DESSERTS

Süße Spezialitäten nach japanischer Art
Japanese-style sweet specialties

N1. Kokosnussbällchen ^{1,3,7,11} (3 Stk. / pcs.)

5,9

Japanischer Reiskuchen mit Mungobohnenfüllung, umhüllt von Kokosnussflocken

Japanese rice cake filled with mung bean paste, coated with coconut flakes

N2. Bananen-Frühlingsrollen ^{1,3,6} (3 Stk. / pcs.)

5,9

Knusprige Reismehlrollen mit Bananenfüllung

Crispy rice flour rolls filled with bananas

N5. Klebreis mit Mango ¹ (3 Stk. / pcs.)

5,9

Sticky rice with mango

N6. Doravaki ^{1,3,7,13}

5,5

Japanische Waffeln mit einer Füllung aus süßen roten Bohnen

Japanese pancakes filled with sweet red bean paste

N8. Banh Cam ^{1,6,11} (3 Stk. / pcs.)

5,5

Frittierte Reismehlbällchen mit Mungobohnenfüllung, umhüllt von weißem Sesam

Fried rice flour balls filled with mung bean paste, coated with white sesame seeds

N9. Mochi ^{1,3,6,7} (3 Stk. / pcs.)

5,5

Japanischer Reiskuchen mit rotem Bohnenfüllung

Japanese rice cake filled with red bean paste

N10. Mochi-Eis ^{1,3,6,7} (3 Stk. / pcs.)

5,9

Japanischer Klebreiskuchen mit Eisfüllung nach Wahl:

Japanese sticky rice cake filled with ice cream – choice of flavors:

- Erdbeere / Strawberry
- Grüntee / Green tea
- Kokosnuss / Coconut
- Mango



GETRÄNKEKARTE

Drinks Menu



SUMINO APERITIFS

Aperol Spritz ^{a,b,i}	6,5
Prosecco, Aperol, Orange, Soda, Limette, Minze <i>Prosecco, Aperol, orange, soda, lime, mint</i>	
Lillet Spritz ^{a,b,i}	6,5
Lillet, Hale's Rose, Wild Russian Berry, Sprite, Limette, Minze <i>Lillet, Hale's Rose, Wild Russian Berry, Sprite, lime, mint</i>	
Hugo ^{a,b,i}	6,5
Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze <i>Elderflower syrup, Prosecco, soda, lime, mint</i>	
Lychee Spritz ^{a,b,i}	6,5
Lycheesaft, Grenadine, Prosecco, Soda, Limette, Minze <i>Lychee juice, grenadine, Prosecco, soda, lime, mint</i>	

HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADE 0.4L

Homemade BIO-Limonade 0.4L

Mara Limo ^{a,b,i}	6,9
Maracuja, Minze / <i>Passion fruit, mint</i>	
Berry Limo ^{a,b,i}	6,9
Erdbeere, Minze / <i>Strawberry, mint</i>	
Ginger Limo ^{a,b,i}	6,9
Ingwer, Minze / <i>Ginger, mint</i>	
Ananas-ginger Limo ^{a,b,i}	6,9
Ananas, Ingwer, Minze / <i>Pineapple, ginger, mint</i>	
Mango Limo ^{a,b,i}	6,9
Mango, Minze / <i>Mango, mint</i>	
Bio-Eistee Limo ^{a,b,i}	6,9
<i>Organic Iced Tea Lemonade</i>	

ASIATISCHE GESCHMÄCKER

Asian Flavours

Sake	200ml	8,5	Lua Nep	2cl.	4,9
Reiswein, warm serviert <i>rice wine, served warm</i>			Vietnamesischer Reisschnaps <i>Vietnamese rice spirit</i>		
Mei Kuei Lu	2cl.	4,9	Mekong	2cl.	4,9

SPIRITUOSEN / *Spirits*

Williams-christ	2cl.	4,2	Jägermeister	2cl.	4,2
Wald-himbeergeist	2cl.	4,2	Tequila Silver	2cl.	4,2
Ramazzotti	2cl.	4,2	Linie Aquavit	2cl.	4,2

SUMINO COCKTAILS

Ohne Alkohol / *Non-Alcoholic*

F1. Ms. Bong ^{a,b,i}	7,9
Kokos, Sahne, Erdbeere, Brauner Zucker, Lychee-, Mango- und Maracujasaft <i>Coconut, cream, strawberry, brown sugar, lychee juice, mango juice, passion fruit juice</i>	
F2. Mr. Nay ^{a,b,i}	7,9
Ingwer, Minze, Limetten, Mango-, Ananas- und Maracujasaft <i>Organic ginger, mint, lime, mango juice, pineapple juice, passion fruit juice</i>	
F3. Sweet Berry ^{a,b,i}	7,9
Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Gurke, Soda <i>Strawberry purée, lime, mint, cucumber, soda</i>	
F4. Green Ginger ^{a,b,i}	7,9
Bio-Ingwer, Limetten, Gurke, Ginger Ale, Minze <i>Organic ginger, lime, cucumber, Ginger Ale, mint</i>	
F5. Fresh Cooler ^{a,b,i}	7,9
Limetten, brauner Zucker, Minze, Soda / <i>Lime, brown sugar, mint, soda</i>	
F12. Coconut Kiss ^{a,b,i}	7,9
Kokos, Grenadine, Limettensaft, Maracujasaft, Orangensaft <i>Coconut, grenadine, lime juice, passion fruit juice, orange juice</i>	

SUMINO COCKTAILS ^{a,b,i}

Mit Alkohol / with alcohol

C5. Caipirinha 8,2

Pitu, Limetten, brauner Zucker

Pitu, lime, brown sugar

C8. Mai Tai 8,2

Rum, Grenadine, Limetten, Ananas-, Maracuja-, Orangensaft

Rum, Grenadine, lime, pineapple juice, passion fruit juice, orange juice

C9. Mango Mojito 8,2

Limetten, Mangosaft, brauner Zucker, Havana, Minze, Soda

Lime, mango juice, brown sugar, Havana rum, mint, soda

C10. Mojito 8,2

Havana, brauner Zucker, Limetten, Soda, Minze

Havana Rum, brown sugar, lime, soda, mint

C15. Cuba Libre 8,2

Rum, Limetten, Cola, Minze

Rum, lime, cola, mint

C18. Pina Colada 8,2

Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft

Rum, coconut, cream, pineapple juice

C24. Strawberry Caipirinha 8,2

Pitu, Limetten, brauner Zucker, Erdbeere

Pitu, lime, brown sugar, strawberry

C28. Tequila Sunrise 8,2

Tequila, Limetten, Orangensaft, Grenadine

Tequila, lime, orange juice, Grenadine

BIERE

Dinkelacker Export (vom Fass) ^{1c}	0,5 l	5,5
Dinkelacker CD Pils (vom Fass) ^{1c}	0,5 l	5,5
Sanwald Hefeweizen (vom Fass) ^{1a,1c}	0,5 l	5,5
Sanwald Kristallweizen ^{1a,1c}	0,5 l	5,5
Sanwald Sport Hefeweizen 0,0% ^{1a,1c}	0,5 l	5,5
Dinkelacker Alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i> ^{1c}	0,33 l	3,5
Kirin Ichiban 5% ^{1c}	0,33 l	4,2
Radler / <i>Beer with Lemonade</i> ^{1c,a,i}	0,5 l	5,5
Cola-Weizen / <i>Wheat Beer with Cola</i> ^{1a,1c,a,k}	0,5 l	5,5

SÄFTE & SCHORLE

Juices & Spritzers ^{b,i}

Mangonektar / <i>Mango nectar</i>	0,4 l	4,5
Maracujanektar / <i>Passion fruit nectar</i>		
Johannisbeernektar / <i>Blackcurrant nectar</i>		
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>		
Orangensaft / <i>Orange juice</i>		
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>		
Lycheesaft / <i>Lychee juice</i>		
Als Schorle / <i>as spritzer</i>	0,4 l	4,2

WASSER & SOFTDRINK

Water & Softdrink

Wasser Acqua Morelli	0,25 l	2,9
Ohne Kohlensäure / Mit Kohlensäure <i>Non-sparkling / sparkling</i>		
Wasser Acqua Morelli	0,75 l	6,9
Ohne Kohlensäure / Mit Kohlensäure <i>Non-sparkling / sparkling</i>		
Ginger Ale ^a	0,4 l	4,2
Coca ^{a,k} Cola Zero ^{a,l,j,k} Spezi ^{a,i} Fanta ^{a,i} Sprite ^{a,i}	0,4 l	3,9

WARME GETRÄNKE

Warm Drinks

Grüner Tee / <i>Green tea</i>	4,5
Ingwer Tee / <i>Ginger tea</i>	4,5
Jasmin Tee / <i>Jasmin tea</i>	4,5
Schwarzer Kaffee / <i>Black coffee</i> ^k	3,9
Espresso ^k	2,9
Double espresso ^k	4,5
Cappuccino ^{7,k}	3,9
Latte Macchiato ^{7,k}	3,9

OFFENER WEIßWEIN

White Wine By The Glass ¹²

0,2 l Flasche / Bottle

W1. Riesling QbA (trocken / dry) 7,2 32,0

Knackige Rieslingsäure trifft auf eine leichte Süße und salzige Zitrusnoten

Crisp Riesling acidity meets a subtle sweetness and salty citrus notes

W2. Jungspund Weißwein-Cuvée QbA. 7,5 25,0

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

Cuvée of Riesling and Traminer – fine, lively and floral, with fresh aromas of banana and peach. Young, aromatic and refreshing on the palate

Weinschorle 6,9

Süß / sauer ^{a.i} (trocken)

Sweet / sour (dry)

OFFENER ROTWEIN

Red Wine By The Glass ¹²

0,2 l Flasche / Bottle

W3. Rotweincuvée trocken Deutschland 7,5 25,0

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

Cuvée of Cabernet and Merlot. The berry aromas of Dornfelder with notes of blackcurrant and blackberry, combine with the elegance of Spätburgunder to create a harmonious red wine with a fruity finish

W4. Zweigelt Hirtl trocken/dry Österreich 7,9 26,0

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

Dry with fine fruit sweetness and a hint of honey. An uncomplicated, harmonious red wine with a pleasant drinking flow

OFFENER ROSÉWEIN

Rosé Wine By The Glass ¹²

	0,2 l	Flasche / Bottle
W6. Schwarz Riesling Weißherbst QbA trocken Rose' Romagna Italien	7,5	34,0

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

Light and playful. Reminiscent of the first strawberry of the season – fleeting, perfectly ripe, and delightfully refreshing.

W7. Rosé dei Frati Lugana DOC Italien	10,5	34,0
--	-------------	-------------

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

Delightfully easy-drinking and light – an elegant rosé with fine balance

PROSECCO

	0,1 l	Flasche / Bottle
W8. Cuvée (extra trocken / extra dry) Deutschland	5,5	36,0

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

Fine mousse with great character. Compactness, round flavor, and lively acidity combine for an ideal tasting experience

W9. Belstar Prosecco Cuvée Rosé (extra trocken / extra dry) Valdobbiadene Italien.		38,0
---	--	-------------

Frisch und spritzig mit einer eleganten Fruchtnote und einem harmonischen Nachklang

Fresh and sparkling with an elegant fruity note and a harmonious finish

CHAMPAGNER FRANKREICH

Champagne France

W10. Réserve Brut Champagne Nicolas Feuillatte		65,0
---	--	-------------

Schöne Reife mit Aromen saftiger Birne und knackiger Aprikose
Beautifully matured with aromas of juicy pear and crisp apricot

W11. Brut Premier Louis Roederer		85,0
---	--	-------------

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

Elegantly matured fruit fullness, lively acidity, and a smooth structure – stylish and very long-lasting

WEIßWEIN / *White Wine* ¹²

Deutschland / *Germany*

W12. Grauburgunder QbA trocken / *dry* 32,0

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

Authentisch, trocken und lässig

Fine aromas of pear and pineapple, accompanied by elegant acidity.

Authentic, dry, and easygoing

W14. Pinot noir Schlossgut Liebieg Mosel 48,0

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

Silky smooth with full body, lively and charming – a wine that glides

effortlessly across the palate.

W15. Chardonnay trocken im Barrique gereift, Weingut 35,0

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

Subtle oak notes of bourbon vanilla and roasted almonds give this wine its uniqueness. The classic banana aroma of Chardonnay and its delicate creaminess

create a full, harmonious mouthfeel

W16. Weißburgunder trocken, Weingut 35,0

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

Golden yellow in the glass with aromas of apple, peach, and fresh hay, accompanied by distinctive roasted notes of vanillin. On the palate, a soft texture

and long-lasting minerality

W17. Merlot trocken, Weingut (Rotwein) 35,0

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!

Deep ruby red with brick-red reflections. The nose reveals earthy aromas of mulberry and blackberry, with a hint of mint and delicate roasted notes of coffee, caramel, and chocolate. On the palate, ripe fruit sweetness, well-integrated tannins, and a long, elegant finish. A true insider's tip!

Österreich / Austria

W18. Chardonnay Reserve Hirtl Weinviertel 42,0

Trocken mit einem eleganten Zuckerhauch, fruchtiger Säure und reifen tropischen Aromen – sehr elegant und ausgewogen.

Dry with an elegant hint of sweetness, lively acidity, and ripe tropical aromas – very elegant and well-balanced.

W19. Weißburgunder Selection Hirtl Weinviertel 42,0

Weiche, elegante Säure, vollmundig mit zarter Bittermandelnote am Gaumen.

Soft, elegant acidity with a full-bodied structure and a delicate note of almond on the palate.

Italien / Italy

W20. Sauvignon blanc Lafoá Schreckbichl Südtirol 55,0

Saftig mit feinem Schmelz, finessenreich, dichter Frucht, zarter Würze und sehr elegant.

Juicy with fine texture, refined and concentrated fruit, delicate spice, and very elegant character.

W21. Chardonnay Lafoá Schreckbichl Südtirol 55,0

Feiner Saft und toller Schmelz, feinfruchtig, sehr elegant, mit kühler, salziger Mineralität und langanhaltendem Finale.

Fine juiciness and rich texture, fruity and elegant with cool, salty minerality and a long-lasting finish.

W22. Brunello di Montalcino Caparzo Toscana 65,0

Trocken und kraftvoll, dabei elegant und weich. Warm, harmonisch und fein mit rundem, langem Abgang.

Dry and powerful, yet elegant and smooth. Warm, harmonious, and refined with a round, lingering finish.

W23. Amarone Cavolo DOCG Brigaldara Veneto 58,0

Fruchtig am Gaumen, vollmundig mit feinen, leicht festen Tanninen. Die pflanzliche Note trägt zur Komplexität bei und ergänzt den langen Abgang.

Fruity on the palate, full-bodied with fine, slightly firm tannins. A herbal note adds complexity and enhances the long finish.



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 Milchzeugnisse	-7-	Milk / lactose and dairy products
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, ...)	-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 Sulfit	-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
Traurinhaltig	-m-	Contains taurine