



TUTAM
ASIAN FUSION CUISINE

STARTER

every story begins with a spark - our begins with flavor.
from crispy bites to refreshsing rolls,
each appetizer is a harmony of familiar Asian essence
and refined modern creativity

jede Geschichte beginnt mit einem Funken - unsere
mit Geschmack
von knusprigen Häppchen bis zu erfrischenden Rollen
vereint jede Vorspeise
die vertraute Essenz der asiatischen Küche mit
moderne und raffinierter Kreativität

[W A R M]

GYOZA [f,h,i]

japanische Teigtaschen, knusprig gebraten
wahlweise mit:

CHICKEN	8.5
VEGAN 	8

CRISPY BABIES [b,f,i,n,8]

Tempura Garnelen mit Wasacado Dip und Salat

8.5

DUMPLING [b,c,f,i]

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen Füllung

8

SPRING ROLL [b,f,i,n,8]

knusprige Rollen - Garnelen Fühlung mit Gemüsen

8

SOMMER ROLL [f,i,h,m,g]

Gefüllt mit frischem Kräutersalat, Gurken, Reisnudeln, Koriander und gerösteten Erdnüssen. Serviert mit einer feinen Limetten-Fischsauce oder einem Soja-Schalotten-Dip.

wahlweise mit:

CHICKEN	7.9
TEMPURA SHRIMP	8.5
TOFU	7.5

EDAMAME [m]

gedämpfte junge japanische Sojabohnen mit Meersalz

6.9

MIX TAPAS [a,b,c,l,f,h,g] **19**

CHICKEN GYOZA - SPRINGROLL - DUMPLING -
CHICKEN SUMMERROLL - EDAMADE

[S O U P]

MISO SHIRU [m]

traditionelle japanische Suppe, Umami Geschmack, mit zartem Tofu, Wakame-Algen und frischem Frühlingslauch

BIO - TOFU 	6.9
SALMON	7.9

COCO BLISS [b,d]

feine Kokossuppe mit Pilzen, verfeinert mit Zitronengras, Kaffirlimette und einer zart säuerlich-cremigen Note

CHICKEN	7.5
SHRIMP	8.5
TOFU	6.5

[C O L D]

MANGOSALAT [b,n,m,8]

frischer Gartensalat mit Mango und knackigem Gemüse in einer Limette-Fischsauce.

wahlweise mit:

CHICKEN	9.5
RIESENGARNELEN	9.9
TOFU	8.5

WAKAME SALAT [f,m,1] **7.5**

japanischer Algensalat mit Sesam und leichter Soja-Dressing

TATAR [h,i,f,m,8]

handgeschnittener Fisch mit Avocado, leichter Soja-Miso-Vinaigrette und einem Hauch Wasabi

SALMON	12.9
SALMON - TUNA - BUTTERFISCH	13.9

SUSHI

刺身



DAILY CUTS

刺身 - 日本料理の本質
Sashimi - The essence of Japanese cuisine

[SASHIMI] 刺身 6 PCS

mit Wakame, Tomaten-Salsa, Guacamole, Shiso

[SOUL-MATCH]

[** FLAMBIERT **]

3 PCS [f,m,1,3,8]

SALMON

19.9

SALMON

9.5

TUNA

23

TUNA

11.5

BUTTERFISH

kurz angebraten, Chili-Kräuter Mantel

18

KING SCALLOP

12.5

HIMACHI

Gelbschwanz

18

CHEF'S CHOICE ** [14 PCS] 31

SALMON - TUNA - BUTTERFISH - SCALLOPS - WAKAME

Sashimi Selection

刺身は、日本料理の魂ともいえる存在。新鮮な魚を一枚一枚丁寧に切り出し、自然への敬意を表す。飾り立てる必要はない。純粋さこそが、最高の美である。

Sashimi ist die Seele der japanischen Küche - reine Einfachheit als höchste Form der Schönheit. Jede Scheibe frischen Fisches wird mit größtem Respekt vor der Natur geschnitten. Kein Prunk, nur Klarheit und Präzision.

[NIGIRI] 握り寿司 2 PCS

Handgeformter Reis mit Belag oben drauf-schlicht, elegant und authentisch japanisch

SAKE

Scotland Lachs

6

EBI

gekochte Garnelen

7

SAKE ABURI

flambierte Lachs

7

ANAGO

gegrillte Meer-Aal

7.5

MAGURO

Thunfisch

7

ABOKADO

Avocado

5.5

HOTETA

Jacobmuschel

8

NEGITORO

spicy Thunfisch Tatar

8.5

HIMACHI

Gelbschwanz

7.5

INARI

süßlicher Tofubeutel

6

KANI KAMA

Krebsfleisch-Imitat

6

握り寿司は日本文化の美しさを象徴するもの。酢飯を職人の手で丁寧に握り、一貫ごとに心を込めて仕上げる。新鮮な素材だけでなく、その優しさと繊細さが味を決める

Nigiri ist ein Symbol japanischer Esskultur. Der mit Reisessig verfeinerte Reis wird mit der geschickten Hand des Kochs geformt. Die Qualität eines guten Nigiri liegt nicht nur in der Frische der Zutaten, sondern auch in der Sanftheit und Präzision jeder Berührung.

[MAKI]

卷き寿司
6 PCS

SAKE Scotland Lachs	6
TEKKA Thunfisch	7
HIMACHI Thunfisch	6.5
ANAGO gegrillte Meer-Aal	7.5
EBI gekochte Riesengarnelen	7
SALMON SUKIN Knusprige Lachshaut	6.5

巻き寿司は、伝統と調和の象徴。海苔が酢飯と具材を包み込み、一体感を表す。一本一本に職人の丁寧さと、日本らしい静かな美しさが込められている

Maki steht für Harmonie und Tradition. Das Nori umhüllt Reis und Füllung – ein Symbol für Verbindung und Ausgewogenheit. Jede Rolle verkörpert die Sorgfalt des Kochs und die stille Eleganz der japanischen Kultur

EBI TEMPURA Garnelen Tempura	7.5
ASUPARA ⓘ Spargel Tempura	6
ABOKADO ⓘ Avocado	5.5
KAPPA ⓘ Gurke	5.5
TAKUAN ⓘ eingelegter Rettich	6

[URAMAKI]

裏巻き
8 PCS

裏巻き寿司は、伝統の上に生まれた現代的な創造。酢飯を外側に巻くことで、新しい美しさと味の世界を広げる。日本の革新の精神を映し出す一品である

Uramaki ist eine moderne Interpretation auf Basis traditioneller Werte. Der Reis liegt außen – ein Ausdruck von Kreativität und Offenheit. Dieses Sushi steht für Japans Mut zur Innovation, ohne seine Wurzeln zu verlieren

ARASUKA Lachs - Avocado - Tobiko	12.5
MAGURO Thunfisch - Avocado	13.5
HIMACHI Gelbschwanz - Avocado	13.5
HOTETA Jacobsmuschel - Avocado - Tobiko	13.5
EBI TEMPURA panierte Garnelen - Gurke - Sesam	12.5
ANAGO gegrillte Meer-Aal - Gurke - Sesam	13.5
CALIFORNIA Avocado - Surimi - Tobiko	11.5
SALMON SUKIN knusprige Lachshaut - Gurke	11.5
CHIKIN AGE gebacken Hähnchen - Mango - Gurke	11.5
BEJI ⓘ Avocado Tempura - Mango - Gurke - Sesam	11.5

*** wir schätzen die Kreativität unseres Küchenteams und möchten Ihnen stets ein sorgfältiges Erlebnis bieten; daher kann Sushi gelegentlich mit Goldblättern, Lauchzwiebeln usw. dekoriert werden. Wenn Sie eine puristische Präsentation bevorzugen oder gegen bestimmte Zutaten allergisch sind, informieren Sie bitte unser Service-Team.

SPECIAL ROLL

[b,c,d,l,f,m,8]

スペシャルロール

8 PCS

Special Roll verkörpert die kreative Seite des modernen Sushi. Auf Basis von Uramaki wird jede Rolle mit einer besonderen Schicht veredelt – wie ein feines Gewand, das Geschmack und Ästhetik verbindet. Eine Harmonie aus Tradition und Innovation.

スペシャルロールは、現代寿司の創造的な表現。裏巻きをベースに、特別な具材を外側に重ねることで、味と見た目に新しい世界を生み出す。伝統と革新が調和する一皿

DRAGON FIRE 16.5

Ebi Tempura - Mango - Avocado - Philadelphia - bedeckt mit flambeiertem Lachs

DELUXE SPICY TUNA 17.5

Spicy Tuna Tatar - Mango - Rucola - Spargel Tempura - Philadelphia - Thunfischflocken

RIO 16.5

gegrillte Lachshaut - Mango - Gurke - Philadelphia - ummantelt mit Riesengarnelen

SHIROMI 16.5

Ebi Tempura - Butterfisch - Avocado - Mango - Philadelphia - Guacamole

FUTO MAKI 15.5

Big Roll : Lachs - Tuna - Mango - Avocado - Gurke - Tobiko

BLACK SPIDER 17.5

Himachi - Avocado - Gurke - Philadelphia - bedeckt mit Salzwasseraal

VEGGIE FUSION 16.5

Spargel Tempura - Rucola - Mango - Rettich - ummantelt mit Avocado

FREE STYLE 17.5

Empfehlung des Chefs

TEMPURA BIG ROLL

[a,b,c,d,l,f,m,8]

天ぷらロール

10 PCS

天ぷらは、軽やかさと繊細さの芸術。新鮮な素材を薄い衣で包み、黄金色に揚げる。サクッとした食感の中に、素材の旨味と職人の技が光る

Tempura ist die Kunst der Leichtigkeit. Frische Zutaten werden in einem dünnen Teigmantel goldgelb frittiert. Knusprig und zart zugleich – ein Gleichgewicht zwischen Natürlichkeit und meisterhafter Handwerkskunst.

SALMON TEMPURA 16.5

Lachs - Avocado - Philadelphia

TUNA TEMPURA 17.5

Thunfisch - Avocado - Philadelphia

GARNELEN TEMPURA 17.5

Riesengarnelen - Avocado - Philadelphia

TUTAM TEMPURA 18.5

Lachs - Thunfisch - Butterfish - Spargel - Philadelphia

CHICKEN TEMPURA 16.5

gebacken Chicken - Mango - Gurke - Philadelphia

VEGGIE TEMPURA 15.5

Spargel - Avocado - Gurke - Mango - Philadelphia

BUDDHA TEMPURA 15.5

Tofu - Avocado - Gurke - Rettich - Philadelphia

SUSHI SETTO

寿司セット

Eine vom Küchenchef sorgfältig kuratierte Komposition - perfekt ausbalanciert in jedem Geschmacksmoment

SWEET LOVE SET

26.5

- 8 PCS Arasuka I.O [Lachs - Avocado - Tobiko]
- 3 PCS Lachs Sashimi
- 2 PCS Sake Nigiri

RAINBOW OF LOVE

27.5

- 8 PCS Spicy Tuna I.O [Spicy Tuna Tatar - Avocado]
- 8 PCS Kappa Maki
- 3 PCS Tuna Sashimi

CALI CALI SET

24.5

- 8 PCS California I.O [Surimi - Avocado - Tobiko]
- 8 PCS Kappa Maki
- 3 PCS Tuna Sashimi

DUO SET

53

NIGIRI LOVER

24.5

- 2 PCS Sake Nigiri
- 2 PCS Tuna Nigiri
- 2 PCS Ebi Nigiri
- 2 PCS Avocado Nigiri

OCEAN DRIVER SET

28.5

- 8 PCS Butterfisch Sashimi [flambiert]
- 2 PCS Tuna Nigiri
- 8 PCS Salmon Tempura Roll

FUNKY CHICKEN

21.5

- 6 PCS Chicken Maki
- 8 PCS Chicken I.O
- 8 PCS Chicken Tempura

EASY VEGGIE

29.5

- 4 PCS Avocado Maki
- 4 PCS Kappa Maki
- 2 PCS Inari Nigiri
- 8 PCS Veggie Tempura
- Wakame

SATORI SET

24.5

- 8 PCS Kappa Maki
- 2 PCS Avocado Nigiri
- 8 PCS Veggie Tempura Roll
- Wakame

DUO SET

- 2 PCS Sake - Tuna Nigiri
- 4 PCS Sashimi Mix
- 8 PCS Avocado Maki
- 8 PCS Free Style Roll
- 8 PCS Salmon Tempura Roll
- Wakame

INVASION SET

79

- 3 PCS Sake - Tuna - Himachi Nigiri
- 6 PCS Sashimi Mix
- 8 PCS Ebi Tempura Maki
- 8 PCS Avocado Maki
- 8 PCS Arasuka Uramaki
- 8 PCS Free Style Roll
- 8 PCS Tuna Tempura
- Wakame

MYSTERY FAMILY SET

99

- 4 PCS Sake - Tuna - Himachi - Ebi Nigiri
- 8 PCS Sashimi Mix
- 8 PCS Sake Maki
- 8 PCS Avocado Maki
- 8 PCS Beji Uramaki
- 8 PCS Spicy Tuna Uramaki
- 8 PCS Free Style Roll
- 8 PCS Tu Tam Tempura Roll
- Wakame

*** wir schätzen die Kreativität unseres Küchenteams und möchten Ihnen stets ein sorgfältiges Erlebnis bieten; daher kann Sushi gelegentlich mit Goldblättern, Lauchzwiebeln usw. dekoriert werden. Wenn Sie eine puristische Präsentation bevorzugen oder gegen bestimmte Zutaten allergisch sind, informieren Sie bitte unser Service-Team.

RAMEN

ラーメン

a soulful Japanese noodle soup where time and patience create depth. Silky noodles bathe in a rich umami broth, embraced by tender pork, soft egg like a whisper of sea and earth

Eine seelenvolle japanische Nudelsuppe, bei der Zeit und Geduld Tiefe schaffen. Seidige Nudeln baden in einer reichhaltigen Umami-Brühe umhüllt von zartem Schweinefleisch, weichem Ei, wie Hauch von Meer und Erde

MISO RAMEN [a,8]

Japanische Ramen-Nudeln in einer reichhaltigen Miso-Brühe
serviert mit Pak Choi - Mais - Soja Ei - Sojasprossen - Frühlingszwiebeln
wahlweise mit:

Chashu-Schweinefleisch	16
krossem Hähnchenschenkel	17.5
Garnelen Tempura	18.9
Barbarie-Entenbrustfilet	19.9

SHOYU RAMEN [a,8]

Japanische Ramen-Nudeln in kräftiger Hühnerknochen-Brühe mit Sojasauce
serviert mit Pak Choi - Soja Ei - Sojasprossen - Nori - Frühlingszwiebeln
wahlweise mit:

Chashu-Schweinefleisch	16
krossem Hähnchenschenkel	17.5
Garnelen Tempura	18.9
Barbarie-Entenbrustfilet	19.9

TONKOTSU RAMEN [a,8]

Japanische Ramen-Nudeln Ramen in reichhaltiger, cremiger Schweineknochen-Brühe
mit Sesam Paste, serviert mit Soja Ei - Sojasprossen - Frühlingszwiebeln
wahlweise mit:

Chashu-Schweinefleisch	16
krossem Hähnchenschenkel	17.5
Garnelen Tempura	18.9
Barbarie-Entenbrustfilet	19.9

FLYING RAMEN [h,d,8]

gelbe Nudeln
serviert über gebratenem Gemüse in creamiger Curry-Kokos-Sauce
wahlweise mit:

gegrilltem Hühnerspieße	17.5
krossem Hähnchenschenkel	18.5
Garnelen Tempura	18.9
Barbarie-Entenbrustfilet	19.9

Flavors reborn in modern rhythm
Stir-fried dishes inspired by the essence of Asian cuisine - where flavor, heat, and finesse blend in every movement of the flame. Crafted with distinctive spices and a gentle modern rhythm, each dish harmonizes tradition and creativity, using only the freshest, carefully selected ingredients

Aromen neu interpretiert im modernen Rhythmus.
Pfannengerichte, die den Geist der asiatischen Küche atmen - wo Geschmack, Hitze und Raffinesse in jeder Bewegung der Flamme verschmelzen. Zubereitet mit typischen Gewürzen und in einem modernen, leichten Stil, vereint jedes Gericht Tradition und Kreativität mit frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten.

WARM DISHES

TUTAM CARI [h,d,8] ***

Ein mild-würziges Curry mit cremiger Kokosmilch - Zitronengras und Saisongemüse serviert mit Reis - hausgemachte Fischsauce, gemischtem Salat - Salsa Roja - Erdnüssen
wahlweise mit:

gegrilltem Hühnerbrust	16.9	gegrillte Riesengarnelen	18.9
krossem Hahnchenschenkel	18.5	Barbarie-Entenbrustfilet	19.9

HARVEST GOLD [h,d,8] ***

Reisbandnudeln in cremiger Kokos-Mango-Sauce und Saisongemüse serviert mit gemischtem Salat - Salsa Roja - Erdnüssen
wahlweise mit:

gegrillter Hühnerbrust	16.9	gegrillten Riesengarnelen	18.9
krossem Hahnchenschenkel	18.5	Barbarie-Entenbrustfilet	19.9

PHO HA NOI [m,8]

Die Seele der vietnamesischen Küche - eine kräftig, über viele Stunden gekochte Rinderknochenbrühe, verfeinert mit traditionellen Kräutern und Gewürze.
Reisbandnudeln in Suppen serviert mit frischen Kräutern und Limetten
wahlweise mit:

		Hühnerbrust	17.5
Roastbeef	18.5	Bio-Tofu	16.5

AE UDON [h,d,8]

Udon Nudeln mit aromatischer Hausssoße verfeinert.
serviert mit Pak-Choi und Frühlingszwiebeln
wahlweise mit :

gegrillter Hühnerbrust	16.9	gegrillten Riesengarnelen	18.5
krossem Hahnchenschenkel	18.5	Barbarie-Entenbrustfilet	19.9

BUDDHA'S GIFT [h,l,m,g,2] ***

16.5

geschmorter Bio-Tofu mit Saisongemüse in Curry-Kokos-Sauce
serviert mit Reis, gemischtem Salat

SAMAMICO TOFU [h,l,m]

16.5

gebratener Bio-Tofu mit Saisongemüse in Samalico-Sauce
serviert mit Reisbandnudeln und gemischtem Salat

MAGURO SUTEEKI [b,i,f,8]

kurz angebratener Thunfisch Steak mit delikater Trocknenmarinade
serviert mit gemischtem Salat in Sesamsauce und duftendem Reis

26

DUCKY DUCK [i,f,h]

sanft rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, mit Pakchoi in Hoisin-Sauce
serviert mit Reis und gemischte Salat

23.9

SHAKING BEEF [i,f,h]

In Wok gebratene Rinderfiletwürfel mit hochwertigem Gemüse in Hosin-Sauce
serviert mit gemischter Salat und Reis, Erdnüsse und Sesam

24.5

UMAMI GLAZE [i,h,m]

Frisches saisonales Gemüse, Zart angebraten im Wok und vollendet in einer Austernsauce.
Ein harmonisches Spiel aus Tiefe, Wärme und asiatischer Raffinesse
serviert mit Reis und gemischtem Salat

gegrilltem Lachssteak 26.5

Rinderfiletwürfel 24.5

gegrillten Riesengarnelen 25.5

Barbarie-Entenbrustfilet 23.5

FIRE NIKI SUTEEKI [b,i,f]

medium Rinderfilet 200g
serviert mit Süßkartoffeln Pommes und Kräutersalat in Sesam Sauce

24

BOWL

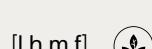
ZEN GARDEN BOWL



Saisongemüse - Bio-Tofu - Edamsme - Salat - Reisnudeln
serviert mit Samalico Sauce

16.9

RAINBOW BOWL



Rettich - Bio-Tofu - Mango - Gurke - Paprika - Edamame - Wakame -
Reis
serviert mit Teriyaki Sauce

16.9

SALMON BOWL



Scotland Bio-Lachs - Tobico - Avocado - Gurke - Wakame - Mango - Reis
serviert mit Sesam Dressing

18.8

TERIYAKI BOWL



Chicken Teriyaki - Avocado - Edamame - Wakame - Gurke - Reis
serviert mit Teriyaki Sauce

17.9

Fresh, balanced, and full of flavor -
our bowls combine tender
vegetables, fragrant rice, and
delicate sauces into a modern
creation with an Asian soul. Each
bowl is a story of balance,
freshness, and craftsmanship

Frisch, ausgewogen und voller
Aromen - unsere Bowls vereinen
zartes Gemüse, duftenden Reis
und feine Saucen zu einem
modernen Genuss mit asiatischer
Seele. Jede Schale erzählt von
Balance, Frische und
handwerklicher Sorgfalt

DEEP BLUE OCEAN



Tuna - Lachs - King Scallop - Butterfisch - Shrimp Tempura - Riesengarnelen
serviert mit Sushi-Reis, Wildkräutersalat in Sesam Dressing, Wasacado Dip - Unagi Sauce

25.5

KID'S CHOICE

HÜHNERSPIESSE [f,l,m] 10
Mit Süßkartoffel-Pommes und Teriyaki Sauce

SHRIMP TEMPURA [b,l,f,n,m,8] 10
Mit Reis, Guacamole und Teriyaki Sauce

YAKITORI SPIESSE [f,l,8] 10
Mit Reis und Teriyaki Sauce

KINDER SCHNITZEL [f,l,8] 12
mit Süßkartoffeln Pommes

EXTRA

REIS [f] 3
mit Sesam

REISBANDNUDELN [f] 3
mit Sesam

SAUCE [f] 1
Sesam Sauce / Unagi Sauce / Cocktail Sauce

GEMISCHTER SALAT [f] 6
Sesam Sauce

DESSERT

MOCHI MOCHI [d] 8
3 Mochi Eis Mix, serviert mit frische Früchte

MATCHA LOVER [d] 8
japanische Matcha Eis - Matcha Mochi Eis - Kitkat

COCONUT BOWL [d] 7
Coconut Eis - Coconut Chip - Schokolade Sauce

SESAMBÄLLCHEN [f] 7
mit Schokolade Sauce und frische Früchte

[ALLERGENE]

a: Eier b: Fisch c: Krustentiere d: Milch e: Sellerie f: Sesam g: Dioxit und Sulfit h: Erdnüsse i: Weizengluten
j: Lupine k: Cashewnüsse m: Sojabohnen n: Weichtiere

1: mit Farbstoff 2: mit Antioxydationsmittel 3: chininhaltig 4: mit Süßungsmittel 5: enthält eine Phenylalaninquelle
6: Säuerungsmittel 7: koffeinhaltig 8: Geschmacksverstärkern

DRINK

[SOFTDRINKS]

ACQUA MORELLI Sparkling / Non-Sparkling	250ml	3.5	750ml	7.5
COCA COLA / COLA ZERO	330ml	4.5		
FANTA	330ml	4.5		
Sprite	330ml	4.5		
MEZZO MIX	330ml	4.5		
THOMAS HENRY Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Water	200ml	3.2	400ml	5.5
SAFT Mango / Apfel / Maracuja / Lychee/ Johannisbeere / Ananas / Guave	300ml	4		
SAFTSCHORLE	300ml	3.5		

[BEER]

KIRIN BEER	0,33l	5		
OBERBRÄU HELLES	0,30l	4.5	0,50l	5.5
WARSTEINER PILS ALKOHOLFREI	0,33l	4.5		
WARSTEINER RADLER	0,33l	4.5		
KÖNIG LUDWIG WEIZEN	0,50l	5.5		
KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50l	5.5		

HOMEMADE LIMONADE

LYCHEE LIME 8

Limetten - Lycheesaft - Soda

GINGER COOLER 8

Limetten - Ingwer - Minze - Gingerbeer

REFRESHER 8

frische Früchte - Limetten - Soda

GURKENSCHÖN 8

Gurke - Limetten - Holunder - Minze - Soda

PURPLE EMPRIOR 8

Butterfly Tea - koreanischer Yogurtdrink

YELLOW PASSION 8

Limetten - Ingwer - Maracujasaft - Soda

RED DRAGON 8

Limetten - Heidelbeeren - Johannisbeersaft - Soda

BLUE OCEAN SODA 7

Blue Curacao - Limetten - Aloe Vera - Soda

SUNSHINE SODA 7

Limetten - Honey Melon - Ananassaft - Soda

YUZU ICED TEA 6

Black Tea - Yuzu Tea - Hoey

SEKT & CHAMPAGNER

SCAVY & RAY PROSECCO	0.20L	10	0.75L	29
MÖET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL			0.75L	70
MÖET & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ			0.75L	80

SPRITZ

TUTAM YUZU SPRITZ	11
Ramazzotti Rosato - Prosecco - Yuzu	
LILLET WILD BERRY	8
Lillet Blanc - Wild Berry	
LILLET SOL	11
Lillet Blanc - Maracuja	
HUGO	10
Prosecco - Elderflower - Mint - Lime	
APEROL SPRITZ	9
Aperol - Prosecco - Orange	
PASSION APEROL SPRITZ	12
Aperol - Prosecco - Maracuja	
PEACH ROSÉ BOWL	10
Ramazzotti Rosato - Rose Wine - Peach	
FLIRTY BLOOM	10
Lillet Blanc - Prosecco - Litchi - Rose	
LITCHIS BELLINI	9
Prosecco - Lychee	
CAMPARI ORANGE	7
Campari - Orange	
CAMPARI SODA	6
Campari - Soda	

WINE

[WHITE]

SAUVIGNON BLANC

Kitzer Dreisatz | Rheinhessen | Deutschland
trocken - aromatisch - zitrusfruchtig - grastig

0.2L **7.5** 0.75L **26**

HILLVIEW RIESLING

Stefan Winter | Rheinhessen | Deutschland
trocken - frisch - elegante Finisch - feine Mineralität mit
Noten von grünem Apfel, Zitrus und feinen Kräutern

0.2L **8** 0.75L **29**

GRAUBURGUNDER

Markus Pfaffmann | Pfalz | Deutschland
trocken - saftig - klar - mit Noten
von Williams Birne, Apfel

0.2L **7** 0.75L **26**

CHARDONNAY FRIULI GRAVE DOC

Bidoli Vini | Friuli Grave | Italien
trocken - vollmundig - delikat- fruchtige Aromen mit
Noten von reifer Birne und zarte Tropenfrucht

0.75L **31**

CHABLIS CELLIER DU VALVAN

Louis Jadot | Burgund | Frankreich
trocken - elegant - frische und fruchtige Aroma von
Zitrusfrüchten und weißen Blüten

0.75L **70**

[RED]

PRIMITIVO

Prodigo del Sole | Puglia IGP | Süd-Italien
halb trocken - kräftig - weich und rund -
mit Noten von reifer Kirsche, dunklen Pfaumen
und dezente Würze

0.2L **7** 0.75L **24**

MERLOT FRIULI GRAVE DOC

Bidoli Vini | Friuli Grave | Italien
trocken - weich - beerenfruchtig -
harmonisch und rund

0.2L **8** 0.75L **29**

[ROSE]

STEITZ ROSÉ BIO

Portugieser - Spätburgunder - St. Laurent
Weingut Steitz | Rheinhessen | Deutschland
trocken - süffig - kühler Mineralität -
knackig frisch mit intensiv roten Beeren -
dezente Wassermelon Note

0.2L **8** 0.75L **29**

COCKTAIL

STARTSOFT - FRESH & LIGHT

CUCUMBER COOLER	Hendrick's Gin - Cucumber - Tonic Water	12
SCARLET GIN	Roku Gin - Strawberry - Tonic Water	11
MATCHA MOJITO	Matcha - Nep Moi - Havana Club 3y - Limetten - Minze	12
CLASSIC GIN TONIC	Hendrick's Gin - Tonic Water - Rosmarin	10
MOSCOW MULE	Three Sixty Vodka - Ginger Beer - Lemon	9

SMELL THE FLOWERS - FLORAL & FRUITY

ROSE GARDEN	Bombay Sapphirre - Prosecco - Rose	12
SAKURA BLOOM	Roku Gin - Umeshu - Sakura Sirup	12
BOMBAY PEACH	Bombay Sapphire - Peach	10
YUZU GLOW	Roku Gin - Yuzu - Honey - Egg White	13
PINK SHIBUYA	Roku Gin - Strawberry - Rose Sirup - Tonic Water	12
PEA BLOSSOM FIZZ	Hendrick's Gin - Butterfly Tea - Tonic Water	12
FRIST SIN	Bombay Sapphire - Litchi - Rose	12

SIP THE COMFORT - SWEET & CREAMY

FUJI SOUR	Suntory Toki - Apple - Yuzu - Honey	12
GOLDEN HOUR	Bour Bon Whisky - Mango - Lemon	9
SILK MOON	Ballantine's Finest - Lychee - Lemon - Egg White	10
MANGO RICE	Nep Moi - Havana Club 3 - Mango - Coconut	11
APEROL SOUR	Aperol - Orangen - Lemon - Egg White	9

END WITH FIRE - DEEP & BOLD

TOKYO AFFAIR	Ballantine's Finest - Campari - Lillet - Milk - Honey	13
YUZU WHISPER	Suntory Toky - Umeshu - Yuzu - Honey	12
NEGRONI	Bombay Sapphirre - Campari - Martini Rosso	11
GOLD FLAME	Tequila - Havana Club 7 - Honey	10

SPIRITUOUSEN

4cl

SUNTORY TOKI WHISKY	8
HIBIKI WHISKY	12
NIKKA WHISKY	10

4

THREE SIXTY VODKA	4
NEP MOI	4
ZOLADKOWA VODKA	3

4

HAVANA CLUB 3YO	4
HAVANA CLUB 7YO	4

3

UMESU SHOYA PLUM LIKÖR	3
HAKUTSURU YUZU LIKÖR	5

SAKE 酒

200ml

CHOYA SAKE warm oder kalt	8
------------------------------	---

COFFEE

KAFFEE CREMA	3.5
ESPRESSO	2.5
DOPPEL ESPRESSI	4.0
ESPRESSO MACCHIATO	3.0
CAPPUCCINO	4.0
LATTE MACCHIATO	4.5

TEA

GINGER TEA mit Orangen	4.5
LEMONGRASS TEA mit Zitronen	5.0
MINT TEA mit Zitrone	4.5
YUZU TEA japanische Zitrusfrucht	4.0
SENCHA japanischer Green Tea	5.0
HOJICHA gerösteter japanischer Grüntee	5.0
GENMAICHA japanischer Grüntee mit geröstetem Reis	5.0
CLASSIC TEA Kamille/ Herbs/ English Breakfast / Darjeeling	4.0



ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG bis DONNERSTAG	11:00-14:00 / 17:30-22:30
FREITAG	11:00-14:00 / 17:30-23:00
SAMSTAG	11:00-23:00
SONNTAG	11:30-22:00

UNSERE KÜCHE IST 1 STUNDEN VOR DEM FEIERABEND GESCHLOSSEN