



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] 8.5

Tempura Garnelen mit Wasacado Dip und Salat

DUMPLING ^[b,c,f,i] 8

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen Füllung

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

knusprige Rollen - Garnelen Füllung mit Gemüse

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

Gefüllt mit frischem Kräutersalat, Gurken, Reismudeln, 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] 6.9

gedämpfte junge japanische Sojabohnen mit Meersalz

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

[** FLAMBIERT**]

[SASHIMI] [b,c,d,l,f,m,8] 刺身
6 PCS
mit Wakame, Tomaten-Salsa, Guacamole, Shiso

[SOUL-MATCH]
mit Wakame, Tomaten-Salsa, Guacamole, Shiso **3 PCS** [f,m,1,3,8]

SALMON 19.9

TUNA 23

BUTTERFISH 18
kurz angebraten, Chili-Kräuter Mantel

HIMACHI 18
Gelbschwanz

CHEF'S CHOICE * * [14 PCS] 31
SALMON - TUNA - BUTTERFISH - SCALLOPS - WAKAME
Sashimi Selection

SALMON 9.5

TUNA 11.5

KING SCALLOP 12.5

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。純粹さこそが、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] [b,c,d,l,f,m,8] 握り寿司
2 PCS

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

SAKE 6
Scotland Lachs

SAKE ABURI 7
flambierte Lachs

MAGURO 7
Thunfisch

HOTETA 8
Jacobmuschel

HIMACHI 7.5
Gelbschwanz

EBI 7
gekocht Garnelen

ANAGO 7.5
gegrillte Meer-Aal

ABOKADO  5.5
Avocado

NEGITORO 8.5
spicy Thunfisch Tatar

INARI  6
süßlicher Tofubeutel

KANI KAMA 6
Krebsfleisch-Imitat

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]

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

巻き寿司
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]

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

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
Jacobmuschel - 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 flambiertem Lachs

DELUXE SPICY TUNA 17.5

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

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

*** 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.

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

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 53

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.

WARMDISHES

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 Hahnhenschenkel	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 Hahnhenschenkel	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 Haussoße verfeinert.
serviert mit Pak-Choi und Frühlingszwiebeln
wahlweise mit :

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

BUDDHA’S GIFT [h,l,m,g,2] ***

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

16.5

SAMAMICO TOFU [h,l,m]

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

16.5

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	gegrillten Riesengarnelen	25.5
Rinderfiletwürfel	24.5	Barbarie-Entenbrustfilet	23.5

FIRE NIKU SUTEEKI

[b,i,f]

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

24

BOWL

ZEN GARDEN BOWL

[i,h,m]



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

16.9

RAINBOW BOWL

[l,h,m,f]



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

16.9

SALMON BOWL

[l,h,f]

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

18.8

TERIYAKI BOWL

[l,h,m,f]

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

17.9

DEEP BLUE OCEAN

[l,h,m,f]

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

25.5

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

KID'S CHOICE

HÜHNER SPIESSE ^[f,l,m] Mit Süßkartoffel-Pommes und Teriyaki Sauce	10
SHRIMP TEMPURA ^[b,l,f,n,m,8] Mit Reis, Guacamole und Teriyaki Sauce	10
YAKITORI SPIESSE ^[f,l,8] Mit Reis und Teriyaki Sauce	10
KINDER SCHNITZEL ^[f,l,8] mit Süßkartoffeln Pommes	12

EXTRA

REIS ^[f] mit Sesam	3
REISBANDNUDELN ^[f] mit Sesam	3
SAUCE ^[f] Sesam Sauce / Unagi Sauce / Cooktail Sauce	1
GEMISCHTER SALAT ^[f] Sesam Sauce	6

DESSERT

MOCHI MOCHI ^[d] 3 Mochi Eis Mix, serviert mit frische Früchte	8
MATCHA LOVER ^[d] japanische Matcha Eis - Matcha Mochi Eis - Kitkat	8
COCONUT BOWL ^[d] Coconut Eis - Coconut Chip - Schokolade Sauce	7
SESAMBÄLLCHEN ^[f] mit Schokolade Sauce und frische Früchte	7

[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

Limetten - Lycheesaft - Soda

8

GINGER COOLER

Limetten - Ingwer - Minze - Gingerbeer

8

REFRESHER

frische Früchte - Limetten - Soda

8

GURKENSCHÖN

Gurke - Limetten - Holunder - Minze - Soda

8

PURPLE EMPRIOR

Butterfly Tea - koreanischer Yogurtdrink

8

YELLOW PASSION

Limetten - Ingwer - Maracujasaft - Soda

8

RED DRAGON

Limetten - Heidelbeeren - Johannisbeersaft - Soda

8

BLUE OCEAN SODA

Blue Curacao - Limetten - Aloe Vera - Soda

7

SUNSHINE SODA

Limetten - Honey Melon - Ananassaft - Soda

7

YUZU ICED TEA

Black Tea - Yuzu Tea - Hoey

6

SEKT & CHAMPAGNER

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

SPRITZ

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

WINE

[WHITE]

SAUVIGNON BLANC

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

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

HILLVIEW RIESLING

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

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

GRAUBURGUNDER

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

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

CHARDONNAY FRIULI GRAVE DOC

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

0.75 L **31**

CHABLIS CELLIER DU VALVAN

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

0.75 L **70**

[RED]

PRIMITIVO

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

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

MERLOT FRIULI GRAVE DOC

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

0.2 L **8** 0.75 L **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

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

COCKTAIL

START SOFT - 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

SPIRITOUSEN

4cl

SUNTORY TOKI WHISKY	8
HIBIKI WHISKY	12
NIKKA WHISKY	10

THREE SIXTY VODKA	4
NEP MOI	4
ZOLADKOWA VODKA	3

HAVANA CLUB 3YO	4
HAVANA CLUB 7YO	4

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