

LEON

Japanese Izakaya & Noodles



VORSPEISEN – STARTERS

MISO SUPPE D,F,K

Sojabohnenpaste | Tofu | Seetang | Lauchzwiebeln
soybean paste | tofu | seaweed | spring onions

7,50€

WANTAN SUPPE A,F,K

Teigtaschen | Hühnerfleisch- & Garnelenfüllung |
 Pakchoi | Lauchzwiebeln | Sesam
*dumplings | chicken & prawns filling | pak choy |
 spring onions | sesame*

8,50€

EDAMAME F

Blanchierte Sojabohnen | hausgemachte Chilisalz
blanched soybeans | homemade chili salt

7,50€

KIMCHI SALAT A,K,L

fermentierte Chinakohl | Baby Mangold Salat |
 Chili | Knoblauch
*fermented chinese cabbage | baby chard salad |
 chilli | garlic*

7,50€

SASHIMI SALAT D,K

Lachs | Thunfisch | Kingfish | Avocado |
 Kresseblüten-Salat | Kaviar | Baby Mangold |
 Sesamdressing | Teriyakisöße
*salmon | tuna | kingfish | avocado | cress blossom salad |
 caviar | baby chard | sesame dressing | teriyaki sauce*

12,50€

AVOCADO ALGEN SALAT D,K

Algen | Avocado | Baby Mangold |
 Sesamdressing | Mango Salsa | Kresse
*algae | avocado | baby chard |
 sesame dressing | mango salsa | cress*

9,50€

SPINAT SALAT K

eingelegter Spinat | Baby Mangold |
 Kresse | Sesamdressing
pickled spinach | baby chard | cress | sesame dressing

8,50€

VORSPEISEN - STARTERS

GARNELEN MANGO SALAT ^{B,K} 9,50€

Garnelen | Mango | Baby Mangold | Paprika | Gurken | Mangodressing | Sesam | Koriander
prawns | mango | baby chard | bell peppers | cucumbers | mango dressing | sesame | coriander

WANTAN ^{A,F,K} 8,50€

frittierte Teigtasche | Hühnchenfleisch- & Garnelenfüllung | Chili-Mayo-Dip
deep fried dumpling | chicken & prawns filling | chili mayo dip

GYOZA ^{A,K} 8,50€

japanische Teigtasche | Hühnerfleisch- & Gemüsefüllung | Limetten-Soja-Dressing
Jap. dumplings | chicken and vegetable filling | lime soy dressing

EBI TEMPURA ^{A,B,C} 8,50€

Knusprige Garnelen | Chili-Mayo-Dip
crispy prawns | chili mayo dip

CRISPY VEGGIE ^{A,C} 7,50€

Avocado & Kräuterseitling Tempura | Chili-Mayo-Dip
avocado & king mushroom tempura | chilli mayo dip

TORI YAKI ^{F,K} 8,50€

mariniertes Hühnerfleisch | Teriyaki Soße
marinated chicken | teriyaki sauce

PORK-KIMCHI ^{A,K,L} 8,50€

Gebratener Schweinebauch | Kimchi
stir fried pork belly | kimchi

PORK-TOFU ^{F,K} 8,50€

Gebratener Tofu | Schweinehackfleisch
stir fried tofu | minced pork





**D
O
N**

SHAKE-DON ^{D,K}

11,50€

Reis | flambierten Lachs | Avocado | Omelett |
Kaviar | Lauchzwiebeln | Teriyaki Soße
*rice | flambeed salmon | avocado | omelette |
caviar | spring onions | teriyaki sauce*

EBI-DON ^{B,C}

11,50€

Reis | Crispy Garnelen | Avocado | Omelett |
Kaviar | Teriyaki Soße | Lauchzwiebeln
*rice | crispy shrimp | avocado | omelette | caviar | teriya-
ki sauce | spring onions*

UNAGI-HOTATE-DON ^{C,N,K}

13,50€

Reis | eingelegte Aal | flambierten Jakobmuschel |
Avocado | Omelett | Kaviar |
Lauchzwiebeln | Teriyaki Soße
*rice | pickled eel | flambéed scallop | avocado |
omelette | caviar | spring onions | teriyaki sauce*

PORK-TOFU-DON ^{F,K}

10,50€

Reis | Tofu | Schweinehack | Avocado |
Omelett | Kaviar | Lauchzwiebeln
*rice | tofu | minced pork | avocado | omelette |
caviar | spring onions*

TORI-YAKI-DON ^{F,K}

10,50€

Reis | Hähnchenfleisch | Avocado | Omelett |
Kaviar | Lauchzwiebeln | Teriyaki Soße
*rice | chicken meat | avocado | omelette |
caviar | spring onions | teriyaki sauce*

PORK-KIMCHI-DON ^{K,L}

10,50€

Reis | Schweinebauch | Kimchi | Avocado |
Omelett | Kaviar | Lauchzwiebeln
*rice | pork belly | kimchi | avocado |
omelette | caviar | spring onions*

GYU-DON

11,50€

Reis | Rindfleisch | Zwiebeln | Avocado |
Omelett | Kaviar | Lauchzwiebeln
*rice | beef | onions | avocado | omelette |
caviar | spring onions*



JAPANISCHE NUDELN

R


A

M

E

N

Japanische Nudelsuppen Japanese Noodle soups

MISO-RAMEN  möglich A,C,F,K 14,50€

Miso Brühe | Tofu | Ei | Pakchoi |
Mais | Lauchzwiebeln |
Sojasprossen | Porree | Noriblatt
*miso broth | tofu | egg | pak choy | corn |
spring onions | bean sprouts | leek | nori sheet*

SHIO-RAMEN A,C,K 15,50€

Sojasaucebrühe | geräuchertes Huhn |
Narutomaki | Sojasprossen | Pakchoi |
Mais | Lauch | Ei | Porree | Noriblatt
*soy sauce broth | smoked chicken |
narutomaki | bean sprouts | pak choy |
corn | leek | egg | leek | nori sheet*

TANTANMEN-RAMEN  A,C,F,K 15,50€

Miso Brühe | scharfes Schweinehack |
Ei | Narutomaki | Sojasprossen |
Pak Choi | Mais |
Frühlingszwiebeln | Porree
*miso broth | spicy minced pork | egg |
narutomaki | bean sprouts | pak choy |
corn | spring onions | leek*

WANTAN-RAMEN A,C,F,K 15,50€

Sojasaucebrühe | Hähnchen-
Garnelen-Teigtaschen | Narutomaki |
Pakchoi | Sojasprossen | Porree |
Mais | Ei | Frühlingszwiebeln |
Noriblatt
*soy sauce broth | chicken and prawns dumplings |
narutomaki | pak choy | bean sprouts | leek |
corn | egg | spring onions | nori sheet*





RAMEN

Japanische Nudelsuppen Japanese Noodle soups

PORK-KIMCHI-RAMEN A,C,K,L 15,50€

Sojasaucenbrühe | Schweinebauch |
Kim Chi | Narutomaki | Pakchoi |
Sojasprossen | Mais | Ei | Porree |
Frühlingszwiebeln | Noriblatt
*soy sauce broth | pork belly | kim chi |
narutomaki | pak choy | bean sprouts |
corn | egg | leek |
spring onions | nori sheet*

PORK-TOFU-RAMEN A,C,F,K 15,50€

Miso Brühe | Tofu | scharfes
Schweinehack | Ei | Narutomaki |
Sojasprossen | Pak Choi | Mais |
Frühlingszwiebeln | Porree
*miso broth | tofu | spicy minced pork | egg |
narutomaki | bean sprouts | pak choy | corn |
spring onions | leek*

CHASU-RAMEN A,C,F,K 16,50€

Miso Brühe | geräuchertes
Schweinefleisch | Ei | Narutomaki |
Sojasprossen | Pak Choi | Mais |
Frühlingszwiebeln | Porree
*miso broth | smoked pork | egg |
narutomaki | bean sprouts | pak choy |
corn | spring onions | leek*

S
O
B
A



Japanische Buchweizennudeln Japanese buckwheat noodles

GEMÜSE-SOBA ^{A,F} 15,50€

Soba | Kräuterseitlinge | Saison Gemüse
*soba | king oyster mushrooms |
seasonal vegetables*

MIX-SOBA ^{A,F,D} 18,50€

Soba | Schweinebauch | Garnelen |
Tintenfisch | Kräuterseitlinge |
Saison Gemüse
*soba | pork belly | prawns | squid |
king oyster mushrooms | seasonal vegetables*

GYOKAI-SOBA ^{A,B,D} 18,50€

Sobanudeln | Garnelen | Tintenfisch |
Kräuterseitlinge | Saison Gemüse
*soba noodles | prawns | squid | king
oyster mushrooms | seasonal vegetables*

TORI-SOBA ^{A,F,K} 16,50€

Soba | Hühnerfleisch |
Kräuterseitlinge | Saison Gemüse
*soba | chicken meat | king oyster mushrooms |
seasonal vegetables*

PORK-SOBA-KIMCHI ^{scharf A,K,L} 16,50€

Soba | Schweinebauch |
Kimchi | Saison Gemüse
*soba | pork belly | kimchi |
seasonal vegetables*

GRY-SOBA ^{A,C} 18,50€

Soba | Rindfleisch |
Kräuterseitlinge | Saison Gemüse
*soba | beef | king oyster mushrooms |
seasonal vegetables*

SUSHI

MAKI je 6 Stück ^D 8,00€
Lachs | Thunfisch | Kingfisch |
Tempura Garnele ^A
*salmon | tuna | kingfish |
tempura prawn ^A*

MAKI je 6 Stück ^D 6,50€
Avocado | Gurke
avocado | cucumber

NIGIRI je 2 Stück ^D 8,00€
Lachs | Avocado | Thunfisch |
Kingfisch | Garnelen | gegrillter Aal
*salmon | avocado | tuna |
kingfish | shrimp | grilled eel*

SASHIMI je 3 Stück ^D 9,50€
Lachs | Thunfisch | Kingfisch |
Garnelen | Jakobmuschel
*salmon | tuna | kingfish |
prawns | scallop*





CRUNCHY ROLLS

CRUNCHY SALMON ^{A,D,K} 8 Stk./pcs. 17,00€

Lachs | Avocado | Schnittlauch |
Creme Cheese | Sesam

Sauce: Teriyaki | Chili-Mayo-Dip
*salmon | avocado | chives | cream cheese |
sesame*

Sauce: *teriyaki | chili mayo dip*

DOUBLE CRUNCHY EBI ^{A,B,K} 12 Stk./pcs. 19,00€

Tempura Garnelen | Gurken |
Rettich | Creme Cheese | Sesam

Sauce: Teriyaki | Chili-Mayo-Dip
*tempura shrimp | cucumbers | radish |
cream cheese | sesame*

Sauce: *teriyaki | chili mayo dip*

CRUNCHY VEGGIE ^{A,F,K} 8 Stk./pcs. 15,50€

Marinierter Tofu | Avocado | Gurke |
Shiitake | Avocado-Paste | Sesam

Sauce: Mango-Soße | Teriyaki
*marinated tofu | avocado | cucumber |
shiitake | avocado paste | sesame*

Sauce: *mango sauce | teriyaki*

SPECIAL ROLLS 8 Stk.

LEON'S ROLL B,D,K,N

18,50€

In: Avocado | Aal | Tempura Garnele | Frischkäse

Out: flambierter Lachs | Jakobsmuschel | Kaviar

Topping: Yuzu-Mayonnaise | Teriyaki | Sesam

In: avocado | eel | tempura shrimp | cream cheese

Out: flambéed salmon | scallop | caviar

Topping: yuzu mayonnaise | teriyaki | sesame

I BELONG THU YOU D,K

17,00€

In: Spargel | Avocado | Frischkäse

Out: Thunfisch

Topping: Teriyaki | Spicy Tuna Tartar | Tobiko

In: asparagus | avocado | cream cheese

Out: tuna

Topping: mango sauce | spicy tuna tartar | tobiko

DRAGONROLL B,D,K

17,00€

In: Avocado | Lachs | Schnittlauch

Out: flambierter Lachs | Teriyaki | Yuzu-Mayonnaise

Topping: Kaviar | Sesam | Kresse

In: avocado | salmon | chives

Out: flambéed salmon | teriyaki | yuzu mayonnaise

Topping: caviar | sesame | cress

PIKAROLL F,K

16,00€

In: Hühnerfleisch | Mango | Frischkäse

Out: Mango | Avocado Paste

Topping: Mango-Soße | Teriyaki | Sesam

In: chicken | mango | cream cheese

Out: mango | avocado paste

Topping: mango sauce | Teriyaki | sesame



INARI ROLL F,K

15,00€

In: Avocado | Gurke | Shiitake

Out: Mariniertes Tofu

Topping: Mango-Salsa | Teriyaki | Sesam

In: avocado | cucumber | shiitake

Out: marinated tofu

Topping: mango salsa | teriyaki | sesame

NICE TO SHI'O K

15,00€

In: Avocado | Gurke | Salat | Frischkäse

Out: Shisoblätter

Topping: Mango-Salsa | Mayonnaise |

Teriyaki | Sesam

In: avocado | cucumber | salad | cream cheese

Out: shiso leaves

Topping: mango salsa | mayonnaise | teriyaki | sesame

FREEDOM AVOCADO K

15,00€

In: eingelegter Shiitake | Gurke | Spargel

Out: Avocado

Topping: Mango-Salsa | Avocado-Paste |

Teriyaki | Sesam

In: pickled shiitake | cucumber | asparagus

Out: avocado

Topping: mango salsa | avocado paste | teriyaki | sesame

CHINKIN CHINZU F,G,K

16,00€

In: Gebackenes Hähnchenfleisch |

Gurke | Frischkäse

Out: Geschmolzener Käse | Chips

Topping: Käsepulver | Sesam

In: Baked chicken | cucumber | cream cheese

Out: Melted cheese | chips

Topping: Cheese powder | sesame

SUSHI SET

NIGIRI SET 8 Stk./pcs. ^D 28,00€

Lachs | Thunfisch | Kingfisch |
Garnele | Aal | Jacobmuscheln
*salmon | tuna | kingfish |
prawn | eel | scallops*

SASHIMI SET 12 Stk./pcs. ^D 32,00€

Gemischtes Sashimi
mixed sashimi

MONKS SET  2 Personen ^{A,F,K} 50,00€

Nigiri: 2 Inari, 2 Avocado
Maki: 6 Avocado, 6 Gurke
Nice to Shi'O
Crunchy Veggie
*Nigiri: 2 inari, 2 avocado
Maki: 6 avocado, 6 cucumber
Nice to Shi'O
Crunchy veggies*

LEON SET ^{A,D,F,K} 2 Personen - 2 persons 60,00€

Nigiri: 2 gegrillter Aal, 2 Kingfisch
Sashimi: 2 Lachs, 2 Thunfisch
Maki: 3 Thunfisch, 3 Gurken
Drogenroll
Crunchy Salmon
*Nigiri: 2 grilled eel, 2 kingfish
Sashimi: 2 salmon, 2 tuna
Maki: 3 tuna, 3 cucumbers
Drogenroll
Crunchy salmon*

OMAKASE PLATTE ^{A,B,C,D,K} 70,00€


2 Personen - 2 persons
Überraschungsplatte |
Sushi Empfehlung des
Sushi-Meisters für 2 Personen
*Surprise plate |
Sushi recommendation from the
sushi master for 2 people*



DESSERTS

MOCHI ^G  9,50€

Reiskuchen mit verschiedenen
Eiscremefüllung | frische Früchte
Rice cakes with various ice cream fillings | fresh fruits

EISSORBET  9,50€

Verschiedene Eissorbet | frische Früchte
Various ice cream sorbet | fresh fruits

ESPRESSO AFFOGATO ^{3,G}  6,50€

Espresso | Vanilleeis
Espresso | vanilla icecream

DORAYAKI KAKAO ^{A,G} 9,50€

Japanische Gebäck | Kakao Füllung |
frische Früchte
Japanese pastries | cocoa filling | fresh fruits



GETRÄNKE



SOFT DRINKS

ADELHOLZENER Classic | Naturell

Fl. 0,25l 3,00€ Fl. 0,5l 5,50€

COCA COLA ^{1,2,3} | **COCA COLA ZERO** ^{1,2,3}

0,2l 3,50€

MEZZO MIX ^{1,2,3} | **SPRITE** ^{1,2}

FANTA ^{1,2}

0,3l 2,20€

RED BULL

0,25l 4,90€

GINGER ALE | **BITTER LEMON** | **TONIC WATER**

0,2l 4,50€

FRUIT JUICE

APPLE ¹ | **CURRANT** ¹ | **LYCHEE** ¹ | **MANGO** ¹ |

0,3l 4,50€

ORANGE ¹ | **PASSION FRUIT** ¹ | **RHUBARB**

SCHORLE

Fruit juice with sparkling water

0,3l 3,90€

HOT DRINKS

ESPRESSO ³

2,90€

SENCHA TEA ³

4,50€

DOPPIO ³

4,50€

GENMAICHA TEA ³

4,50€

ESPRESSO MACCHIATO ³

3,50€

Bancha green tea | roasted brown rice

COFFEE ³

3,50€

CAPPUCCINO ³

3,90€

FRESH GINGER TEA

4,90€

LATTE MACCHIATO ³

4,50€

Ginger | lime | goji berry | mint

HOMEMADE

0,4l 7,50€

LIME HONEY ICETEA

Hausgemachte Eistee
mit Honig | Limetten

MINT RASBERRY ICETEA

Hausgemachte Eistee
mit Himbeere | Minze

GINGER REFRESHER ¹

erfrischende Ingwer Limonade |
Limetten | Minze | Goji Beeren

LIME LIMONADE ³

Limetten Limonade | Rohrzucker

SAKURA

Litschi | Beeren | Minze



LONGDRINKS & COCKTAILS

12,50€



GREEN TOKI ¹

whisky toki | lime | ginger beer | kiwi

LYCHEE MARTINI ¹

vodka | kwai feh | lychee | lime | cranberry

MATCHA MULE ^{1,2,3}

matcha | vodka | lime | gingerbeer | cucumber

NIKKA SOUR ¹

whisky | lime | sugar syrup | egg white

RED MOJITO ¹

rice vodka | brown sugar | lime | mint | raspberry

VIOLETT DAIQUIRI

white Rum | lemon juice |
sugar syrup | butterfly pea

OSAKA TONIC ^{1,2,5}

roku gin | orange marmalade |
yuzu tonicwater | soysauce

GREENFIELD

Gin | basil | cane sugar | yuzu

CLASSIC MOSCOW MULE

Vodka | lime juice | ginger beer | cucumber

APEROL SOUR

Aperol | orange-lime juice

CUBA LIBRE

Rum | Cola

WHISKY SOUR

Bourbon | lime juice sugar

ESPRESSO MARTINI

Vodka | espresso | Kahlua

JAPAN DRINKS

SAKE warm oder kalt

8cl 10,50€

BEER

TEGERNSEER

Helles | Radler

0,3l 3,90€ 0,5l 4,90€

ERDINGER Hefeweizen

Weiß | Dunkel | Alkoholfrei

0,5l 5,20€

ASAHI japanische Bier

Fl. 0,33l 4,90€

APERITIFS

8,50€

APEROL SPRITZ ^{1,2}

HUGO ¹

LILLET BERRY ^{1,2}

MIDORI SPRITZ ^{1,2}

CREMANT

MARTINI

Bianco | Dry | Rosso



OFFENE WEINE

WEISS

0,1l 0,2l

„GRAUER BURGUNDER „BUI“

4,50€ 8,50€

Hauk | Rheinhessen | Deutschland

Der Duft ist einfach verführerisch: Banane, weiße Blüte und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam.

„CALIZ“ CHARDONNAY

4,50€ 8,50€

Kurtatsch | Südtirol | Italien

Die Nase ist vor lauter Birne, reifer Ananas und grüner Banane ungemein geschmeichelt, nebst kecker steiniger Schärfe obendrauf.

„PHYLLITSCHIEFER“ RIESLING

4,50€ 8,50€

Kruger-Rumpf | Nahe | Deutschland

intensive mineralische Noten, kombiniert mit Kräutern und einem Korb voller Zitrusfrüchte

ROSÉ

0,1l 0,2l

ROSE „BUI“

4,50€ 8,50€

Hauk | Rheinhessen | Deutschland

Feiner Duft nach sommerlichen Früchten: rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

ROT

0,1l 0,2l

„RUDIAE“ PRIMITIVO

5,00€ 9,50€

Vigneti Reale | apulien | Italien

Blaubeere und Pflaumen kleiden den Gaumen vollständig aus. Leicht holziges Temperament mit Schokoladenassoziationen.

„SIGNATURE“ MERLOT

5,00€ 9,50€

Spier | Western Cape | Südafrika

Dieser charmante Merlot betört Sie im Duft mit fruchtigen Aromen von Brombeere und Kirsche, ergänzt von Schokolade und einem Hauch frischer Minze.



VOIDKA

4cl

9,50=

ABSOLUT ELYX
BELVEDERE
GREY GOOSE

RUM

4cl

8,50=

BRUGAL 1888
GOSLINGS BLACK RUM
OLD PASCAS DARK RUM
RON ZACAPA NO.23

BITTERS

4cl

5,50=

AVERNA
FERNET BRANCA
JÄGERMEISTER
RAMAZZOTTI

COGNAC

4cl

HENNESSY V.S.O.P 12,50€
HENNESSY X.O 30,00€

BRANDY

4cl

8,50=

A. DIEHL MIRABELLE PLUM
A. DIEHL PEAR

TEQUILA

4cl

9,50=

MEZCAL SAN COSME
TEQUILA HERRADURA



WHISKY 4cl

JOHNNIE WALKER BLACK	12,00€
GLENMORAGENGIE ORIGINAL	12,00€
SUNTORY TOKI	12,00€
CHIVAS 18	15,50€
MACALLAN 12	15,50€
NIKKA FROM THE BARREL	15,50€
SUNTORY THE CHITA	15,50€
SUNTORY HIBIKI	15,50€
JOHNNIE WALKER Blue	30,00€

GIN 4cl 9,50€

GIN MARE
HENDRICK'S
MONKEY 47
NIKKA COFFEY
ROKU
THE DUKE
TANGUERAY

FLASCHENWEINE WEISS

0,75L

„CA DEI FRATI“ BROLETTINO LUGANA

47,00€

Ca dei Frati | Lombardei | Italien
In der Nase mit Aromen gelber Äpfel, Birnen und Pfirsiche, umrahmt von einer zarten Vanillenote, zartem Eichenholz und frischen sowie getrockneten Kräutern.

„ALTE REBEN“ CHARDONNAY

40,00€

Flick | Rheinhessen | Deutschland
Was für ein satter Duft nach Birne, Banane und Pfirsich! Wie wunderbar weich, rund und herrlich komplex der Geschmack!

„DIALOG“ WEISSWEINCUVÉE

38,00€

Johanneshof Rheinisch | Thermenregion | Österreich
Der Dialog: Limettenschale auf der einen Seite, Honig auf der anderen. Hier die Spritzigkeit, dort die Gediegenheit. Der Sauvignon Blanc wird im Stahltank ausgebaut, der Chardonnay im großen Holzfass.

„FRANK MILLET“ SANCERRE

55,00€

Domaine Franck Millet | Loire | Frankreich
Ungemein fein nuanciert der Duft, in dem sich mineralische Noten und prägnante Aromen von Cassis, Holunderblüte und frischem Gras finden.

„LES CORNES“ RIESLING

39,00€

Dr. Bürklin-Wolf | Pfalz | Deutschland
Seine wundervolle Orangen- und Ananasnase, die stoffig-verspielte Säure und der phantastische Nachhall suchen Ihresgleichen.

„GOLDEN“ GRÜNER VELTLINER

59,00€

WEINVIERTEL DAC RESERVE

Pfaffl | Weinviertel | Österreich
Dieser konzentrierte Tropfen duftet nach Walnüssen, reifen Früchten wie Pfirsich und Ananas, dazu eine Messerspitze Mango.

„ENDINGER ENGELSBERG“

39,00€

WEISSER BURGUNDER

Knab | Baden | Deutschland
Er duftet nach weißen Blüten, Orangen und einem Spritzer Limette. Am Gaumen mit einem sympathischen Strahlen und unglaublichem Schmelz, gleichzeitig mit großer Struktur, Tiefgang und elegantem Nachhall.

„21 GABLES“ SAUVIGNON BLANC

57,00€

Spier | Westkap | Südafrika
Mit überwältigend vitalem Duft nach Stachelbeere und Tropenfrüchten, animierendem Trinkfluss im Gaumen und einem alles überstrahlenden Finale.

FLASCHENWEINE ROSE

0,75L

ROSA DEI FRATI

43,00€

Ca dei Frati | Lombardei | Italien
Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé und ein zarter und erfrischender Duft nach Sanddorn und Aprikose. Am Gaumen feinfruchtig, mineralisch, mit optimal eingebundener Säure.

FLASCHENWEINE ROT

0,75L

„PACATO“ PRIMITIVO DI MANDURIA

Apulia | Italien

Viel beerige Frucht, viel kräutrige Würze, unendliche Kraft und ein durch und durch Gutmütiges Wesen. Die Würze des Holzfasses und die Primitivo-Traube vereinen sich hervorragend zu einem harmonischen Ganzen.

42,00€

PINOT NOIR THERMENREGION

Johanneshof Rheinisch | Termenregion | Österreich

Bezaubernde Aromatik nach Kirschen, Zwetschgen und Mandeln.

Am Gaumen frisch und vielschichtig mit feinen Würznoten. Dieser exzellente Pinot wächst auf Böden mit hohem Kalkanteil und reifte im großen Holzfass.

45,00€

„L'ARGENTIERE“ LAUDUN COTES DE RHONE VILLAGES

Vignerons Propriétés de Calvisson | Rhone | Frankreich

Ein hoher Anteil Syrah prägt den Duft: Aromen von Heidelbeere, Pflaume, weißem Pfeffer, dazu Wärme und Tiefe.

43,00€

„EXCELLENT RESERVE“ ZWEIFELT MERLOT CAB. SAUV.

Pfaffl | Weinviertel | Österreich

Am Gaumen sehr saftig, sehr zugänglich, viel üppige Frucht, dazu Karamelltöne und im Finale ganz weichgeraspelte Tannine, die fast unter die Wahrnehmungsgrenze fallen.

59,00€

„TAMBOERSKLOOF“ SYRAH

Kleinood | Stellenbosch | Südafrika

Spontane Perfektion! Überwältige Noten von Pflaumen, Rumpftopf, einen Hauch weißer Pfeffer und ungemein noblen, dicht gewobenen Tanninen. Wirklich grandios!

75,00€

FLASCHEN CHAMPAGNER

0,75L

RUINART CHAMPAGNE

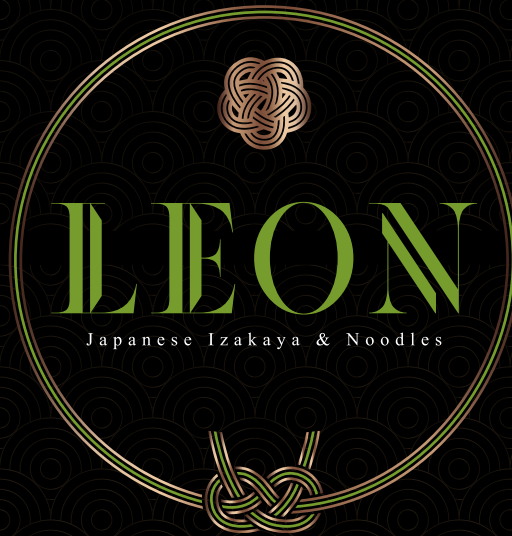
Champagne | Frankreich

BLANC DE BLANCS

195,00€

ROSE

205,00€



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGEN

A Weizen und davon gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Ernüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Schalenfrüchte
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1. **KONSERVIERUNGSMITTEL**
2. **FARBSTOFF ENTHALTEND**
3. **KOFFEINHALTIG**
4. **TAURIN**
5. **SOJA**