

# qomo

Zusammen essen und genießen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen und erleben Sie moderne japanische Fusion Küche. Das gemeinsame Erlebnis zeichnet sich auch dadurch aus, dass die servierten Speisen von allen am Tisch gleichzeitig genossen werden.

**Share your time – Share your dishes – Share your pleasure**

# BAR FOOD

## OTSUNAMI

<b>Edamame</b> Sojabohnen / Meersalz (V)	<b>6</b>
<b>Spicy Edamame</b> Sojabohnen / Chili / Knoblauch / Ingwer	<b>7</b>
<b>Foie Gras</b> knusprige Quinoa / aka-miso / Pastinakenpüree	<b>18</b>
<b>Beef Skewer</b> Wagyu Rind / milde Chili-Sesamsauce	<b>16</b>
<b>Chicken Skewer</b> Maispoularde / Sansho Pfeffer / Teriyaki	<b>14</b>
<b>Tiger Prawn Skewer</b> Zitronengras / Koriander / Jalapeño	<b>15</b>
<b>Maiskolben</b> Chili-Shisobutter / gemischter Sesam	<b>11</b>
<b>Pimientos</b> Miso Senf	<b>11</b>

## MAKI-ROLL

<b>California</b> Königskrabbe / Schneekrabbe / Avocado / Soya-Mayo	<b>14</b>
<b>Dragon</b> Teriyaki-Aal / Avocado / Gurke / Lachskaviar / Tsumesoße	<b>18</b>
<b>Hummer</b> Hummer / Garnele / Spargel / Meerrettichsoße	<b>24</b>
<b>Spicy Tuna</b> Thunfisch / Avocado / Gurke / Shiso / scharfe Mayo	<b>16</b>
<b>Spicy Salmon</b> Lachs / Avocado / Gurke / scharfe Mayo	<b>16</b>
<b>Lachs-Avocado</b> Lachs / Avocado / Spargel / Soja-Mayo	<b>16</b>
<b>Caterpillar</b> Avocado / Spargel / Gurke	<b>12</b>
<b>Garden</b> schwarze Trüffelpaste / Avocado / Gurke / eingelegter Rettich / Trüffel-Mayo	<b>12</b>
<b>Wagyu Beef</b> Wagyu Rindfleisch / Spargel / Tsume Sauce / Soja-Mayo	<b>24</b>
<b>Spring</b> Tigergarnelen / Mango / Koriander / scharfe Mayo	<b>14</b>

## QOMO NEW STYLE

<b>Jakobsmuschel Carpaccio</b> Tomatenfondue / Spargel / Chili-Essig	<b>18</b>
<b>Makrelen-Carpaccio</b> Rucola / Myoga / Sellerie / Trüffel-Chili Ponzu	<b>18</b>

# SIGNATURE DRINKS

<b>Honshu Sour</b>	<b>15</b>
Nikka from the Barrel <sup>2</sup> / Zitrone / Zucker / Eiweiß / Yuzu-Sake	
<b>Yuzu Yuzu</b>	<b>12</b>
Vodka / Killepitsch <sup>2</sup> / Yuzu-Sake / Grapefruit / Zucker / Yuzu / Soda / Rosmarin	
<b>Prumm Tai</b>	<b>14</b>
Calvados <sup>2</sup> / Umeshu / Limette / Mandel / Apfelsaft / Mezcal	
<b>Geisha Mule</b>	<b>14</b>
Beefeater Gin / Limette / Koriander / Zitronengras / Kaffir-Limetten-Blätter / Ginger Beer	
<b>Green Samurai</b>	<b>12</b>
Chartreuse Jaune / Vodka / Kiwi / Limette / Mandel	
<b>American Breakfast</b>	<b>14</b>
Jack Daniel's Old No. 7 / Erdnuss / Zitrone / Ahornsirup / Blaubeermarmelade	
<b>Berry &amp; Basil</b>	<b>12</b>
Beefeater Gin / Chambord / Zitrone / Erdbeermarmelade / Basilikum / japanischer Pfeffer	
<b>Tomagarita</b>	<b>12</b>
Tequila / Dolin <sup>2</sup> / Limette / Zucker / Tomate / Lavasalz	
<b>Berry Otome</b>	<b>12</b>
Beefeater Gin / Crème de Cassis / Limette / Vanille / Veilchenblüte / Himbeere / Tonic Water <sup>10</sup>	

# SIGNATURE DRINKS

<b>Cha Cha Sake</b>	<b>18</b>
Sake / Grüner Tee / Holunderblüte / Limette / Zucker / Champagner	
<b>Ume Rain</b>	<b>12</b>
Vodka / Umeshu / Pfirsich / Zitrone / Zucker	
<b>Umeshulep</b>	<b>12</b>
Umeshu / Pedro Ximenez Sherry <sup>9</sup> / Minze / Kaffeebohnen	
<b>Roast of Japan</b>	<b>16</b>
Woodford Reserve / Sake / Crème de Cacao weiß / Genmaicha-Schaum / gerösteter Reis	
<b>Marunouchi</b>	<b>14</b>
Jack Daniels Old No. 7 / Carpano Antica Formula Rosso <sup>9</sup> / Sesam / Schokolade <sup>2</sup> / Wakame	
<b>Smoky Negroni</b>	<b>14</b>
Chivas 12 Jahre <sup>2</sup> / Laphroig 10 Jahre <sup>2</sup> / Umeshu / Campari / Antica Formula <sup>9</sup>	
<b>Walking in Kyoto</b>	<b>14</b>
Vodka / Crème de Cacao weiß / Milch / Vanille / Matcha <sup>2</sup>	
<b>Shiso Moji</b>	<b>12</b>
Havana Club 3 Jahre / Shiso / Zucker / Minze / Hibiskus	

# CHAMPAGNER & SEKT

	10 cl	Fl
<b>2016 Riesling Sekt b.A. Brut</b>		<b>49</b>
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz		
<b>2016 „Giustino B“ Prosecco Superiore Spumante Brut DOCG</b>	<b>10</b>	<b>69</b>
Ruggeri, Valdobbiadene, Venetien		
<b>Taittinger Brut Réserve</b>	<b>15</b>	<b>89</b>
<b>Taittinger Brut Réserve Rosé</b>	<b>18</b>	<b>119</b>
<b>Taittinger Brut Magnum (1.5 l)</b>		<b>199</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>		<b>149</b>
<b>Ruinart Rosé</b>		<b>149</b>
<b>Ruinart Brut (1.5 l)</b>		<b>249</b>
<b>Dom Pérignon Brut</b>		<b>369</b>
<b>Dom Pérignon Rosé</b>		<b>569</b>
<b>Dom Pérignon Brut (1.5 l)</b>		<b>799</b>
<b>Krug Grande Cuvée Brut</b>		<b>379</b>
<b>Louis Roederer Cristal Brut</b>		<b>439</b>

# PREMIUM SAKE & SHOCHU

SAKE – KALT	5 cl	15 cl	Fl
<b>Masumi Okuden Kanzukuri, Junmai</b> (300 ml)	<b>10</b>	<b>28</b>	<b>48</b>
<b>Shinsen Kanazawa Kobo Ishikawa Mon, Junmai Ginjo</b> (720 ml)	<b>12</b>	<b>34</b>	<b>148</b>
<b>Masumi Sanka Bergblume, Junmai Daiginjo</b> (300 ml)	<b>16</b>	<b>42</b>	<b>88</b>
<b>Uijin, Junmai Ginjo</b> (300 ml)			<b>68</b>
<b>Ichishima Silk Delux, Junmai</b> (500 ml)			<b>78</b>
<b>Taga Tairo Koshu, Jukuseishu</b> (720 ml)			<b>138</b>
SAKE – WARM		10 cl	
<b>Masumi Okuden Kanzukuri, Junmai</b>			<b>18</b>
SHOCHU	4 cl		
<b>Gersten-Shochu: Tokiwa Mugi</b>	<b>8</b>		
<b>Süsskartoffel-Shochu: Kuro Kirishima</b>	<b>9</b>		
<b>Zwiebel-Shochu: Yasaibatake Tamanegi</b>	<b>10</b>		
FRUIT SAKE & SHOCHU	5 cl		
<b>Umeshu Dento</b>	<b>8</b>		
<b>Shiragiku Yuzu</b>	<b>12</b>		

# OFFENE WEINE (20 cl)

## WEISSWEINE

<b>2017 „EINS ZWEI DRY“ Riesling QbA trocken</b>	<b>11</b>
Weingut Josef Leitz, Rudesheim, Rheingau, Deutschland	
<b>2017 Grauburgunder QbA trocken</b>	<b>9,5</b>
Weingut Groh, Bechtheim, Rheinhessen, Deutschland	
<b>2017 Pouilly Fumé AOC</b>	<b>12</b>
Sauvignon Blanc, Domaine de Fontenille, Loire, Frankreich	
<b>2016 „Kristallberg“ Pinot Bianco</b>	<b>16</b>
Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol DOC, Italien	
<b>2017 „Escudo Rojo“ Chardonnay I Barrique</b>	<b>13</b>
Baron Philippe de Rothschild, Casablanca Valley, Chile	

## ROSÉ WEINE

<b>2017 „EINS ZWEI DRY“ Pinot Noir Rosé QbA trocken</b>	<b>10</b>
Weingut Josef Leitz, Rudesheim, Rheingau, Deutschland	
<b>2017 „Alie“ Rosé</b>	<b>13</b>
Vermentino, Syrah Marchesi De' Frescobaldi – Tenuta Ammiraglia, Maremma, Toskana, Italien	

# OFFENE WEINE (20 cl)

## ROTWEINE

<b>2016 „Vulkangestein“ Spätburgunder QbA trocken</b>	<b>9,5</b>
Weingut Burggarten, Bad Neuenahr – Ahrweiler, Ahr, Deutschland	
<b>2014 „Vecchie Viti – Old Vines“ Chianti Rufina Riserva DOCG</b>	<b>15</b>
Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo Marchesi de'Frescobaldi – Castello di Nipozzano, Toskana, Italien	
<b>2016 Rasteau AOC</b>	<b>12</b>
Grenache, Syrah, M. Chapoutier, Tain, Rhône, Frankreich	
<b>2011 Rioja Reserva</b>	<b>14</b>
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Bodegas Montecillo, Fuenmayor, Rioja DOCa, Spanien	
<b>2016 „Escudo Rojo“ Blend</b>	<b>12,5</b>
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah, Cabernet Franc Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley, Chile	



# APERITIF

<b>Rheinschorle</b>	<b>16</b>
Taitinger Rosé Champagner / Bolten Altbier	
<b>Buttered Gin Fizz</b>	<b>12</b>
Beefeater Gin / Zitrone / Lemon Curd <sup>1</sup> / Tonic Water <sup>10</sup>	
<b>French Connection</b>	<b>19</b>
Woodford Reserve / Italicus Rosolio di Bergamotte / Ahornsirup / Lavendel / Champagner	
<b>Lion Amoureux</b>	<b>18</b>
Beefeater Gin / Chambord / Cointreau / Dom Bénédictine <sup>2</sup> / Zitrone / Champagner	
<b>Daiquiri: Beurre Noisette</b>	<b>12</b>
Havana 3 Años / Nussbutter / Limette / Zucker	
<b>Vive la France</b>	<b>19</b>
Chambord / Hennessy / Rohrzucker / Bitters <sup>2</sup> / Champagner	

# DIGESTIF

## **Gold & Diamond Dessert**

Vodka / Mozart Dry / Weiße Schokolade / Blattgold

**14**

## **Mumbai Old Fashioned**

Jack Daniels Old No. 7 / gebackene Banane / Pandan-Blätter /  
salzige Chocolate-Chip-Chrusta<sup>2</sup> / Muscovado

**15**

## **White Samurai**

Shochu / Kaffeelikör<sup>2</sup> / Reismilch

**12**

## **Levante**

Nomad Whisky<sup>2</sup> / Oloroso Sherry<sup>9</sup> / Pedro Ximénez Sherry<sup>9</sup> / Zitrone /  
Orange / Vanille / Eigelb / Kakaopulver

**17**

## **Hawaiian Shocker**

Jack Daniels Old No. 7 / Palo Cortado Sherry<sup>9</sup> / Calpico<sup>1</sup> / Ananas / Speck

**13**

## **Back to Roots**

Pisco / blaue Trauben / Riesling Verjus / Zucker / Eiweiß / Süßholzwurzel

**15**

# MOCKTAILS

<b>Buttered Tonic</b>	9
Zitrone / Lemon Curd <sup>1</sup> / Tonic Water <sup>10</sup>	
<b>Toujours l'Amour</b>	9
Riesling Verjus / Soda	
<b>Kirsch Gazpacho</b>	9
Kirschsafft / Basilikum / Zitrone / Zucker / Pfeffer	
<b>Silberne Gewürztraube</b>	9
Traubensaft / Zitrone / Zucker / Eiweiß / Sternanis	
<b>Blossom Fizz</b>	9
Zitrone / Zucker / Lavendel / Bitter Lemon	
<b>Gorilla Coffee</b>	9
Bananensaft / Espresso <sup>11</sup> / Dulce de Leche	

# KLASSIKER

<b>Manhattan Easy</b>	<b>14</b>
Jack Daniel's Gentleman Jack / Carpano Antica Formula Rosso <sup>9</sup> / Whiskey-Barrelaged Bitters <sup>2</sup>	
<b>Manhattan Heavy</b>	<b>14</b>
Jack Daniel's Single Barrel / La Copa Rojo / Angostura Bitters	
<b>Negroni Classico</b>	<b>14</b>
Beefeater Gin / Campari <sup>2,10</sup> / Carpano Antica Formula Rosso <sup>9</sup>	
<b>Negroni all'Ultima Moda</b>	<b>16</b>
London No. 1 <sup>2</sup> / Poli Airone Aperitivo <sup>2,10</sup> / La Quintinye Rouge <sup>9</sup>	
<b>Negroni Boulevardier</b>	<b>15</b>
Woodford Reserve / Campari <sup>2,10</sup> / La Copa Rojo <sup>9</sup>	
<b>Dry Martini Buckingham Palace</b>	<b>13</b>
Beefeater 24 Gin / Dolin <sup>9</sup> / Orange Bitters / Olive	
<b>Dry Martini Apsley House</b>	<b>14</b>
London No. 1 <sup>2</sup> / Tio Pepe <sup>9</sup> / Bergamotte	
<b>Gimlet Klassisch</b>	<b>13</b>
Beefeater Gin / Lime Juice <sup>1</sup>	
<b>Gimlet Modern</b>	<b>13</b>
Beefeater Gin / Limette / Zucker	
<b>Gin Basil Smash hanseatisch</b>	<b>13</b>
Beefeater Gin / Zitrone / Zucker / Basilikum	
<b>Gin Basil Smash mediterrano</b>	<b>15</b>
Gin Sul / Zitrone / Zucker / Basilikum / Thymian / Olive	

# KLASSIKER

<b>Caipirinha Copacabana</b>	<b>12</b>
Nega Fulo Cachaça / Limette / Rohrzucker	
<b>Caipiroska Warszawa</b>	<b>15</b>
Belvedere Vodka / Limette / Rohrzucker	
<b>Cuba Mojito</b>	<b>12</b>
Havana 3 Años / Limette / Minze / Rohrzucker / Soda	
<b>Cuba Old Cuban</b>	<b>19</b>
Havana 7 Años <sup>2</sup> / Limette / Minze / Zucker / Bitters / Champagner	
<b>Daiquiri Lime</b>	<b>12</b>
Havana Club 3 Años / Limette / Zucker	
<b>Daiquiri Himbeere</b>	<b>12</b>
Havana Club 3 Años / Chambord / Limette / Zucker	
<b>Daiquiri Eiche</b>	<b>19</b>
Havana Seleccion de Maestros / Limette / Zucker	
<b>Whisky Sour Basic</b>	<b>16</b>
Woodford Reserve / Zitrone / Zucker / Eiweiß	
<b>Whisky Sour Double</b>	<b>19</b>
Woodford Reserve Double Oaked / Zitrone / Zucker / Eiweiß	
<b>Whisky Sour Jerez</b>	<b>17</b>
Nomad Outland Whisky / Zitrone / Zucker / Eiweiß / Pedro Ximénez <sup>9</sup>	
<b>Whisky Sour Intercontinental</b>	<b>19</b>
Laphroaig / Jack Daniel's Old No. 7 / Zitrone / Zucker / Eiweiß / Rotwein <sup>9</sup>	
<b>Margarita Pure</b>	<b>12</b>
José Cuervo Especial / Cointreau / Limette / Zucker / Salzrand	
<b>Margarita Dirty</b>	<b>12</b>
San Cosme Mezcal / Cointreau / Limette / Zucker / Salzrand	

# KLASSIKER

<b>Gin Fizz Tower of London</b>	<b>12</b>
Beefeater Gin / Zitrone / Zucker / Soda	
<b>Gin Fizz Tom Collins</b>	<b>14</b>
Haymans Old Tom Gin / Zitrone / Zucker / Soda	
<b>Gin Fizz Blackforrest</b>	<b>16</b>
Monkey Sloe Gin / Zitrone / Zucker / Soda	
<b>French 75</b>	<b>19</b>
London No. 1 <sup>2</sup> / Zitrone / Zucker / Champagner	
<b>Mule Moscow</b>	<b>12</b>
Vodka / Limette / Ginger Beer	
<b>Mule Edinburgh</b>	<b>16</b>
Hendrick's Gin / Limette / Ginger Beer / Gurke	
<b>Mint Julep Bourbon</b>	<b>16</b>
Woodford Reserve / Rohrzucker / Minze	
<b>Mint Julep Scotch</b>	<b>18</b>
Balvenie 12 Doublewood <sup>2</sup> / Rohrzucker / Minze	
<b>Mint Julep Brandy</b>	<b>15</b>
Carlos I / Apricot Brandy <sup>2</sup> / Rohrzucker / Minze	
<b>Champagner Cocktail Casablanca</b>	<b>19</b>
Angostura Bitters <sup>2</sup> / Rohrzucker / Champagner	
<b>Champagner Cocktail Prince of Wales</b>	<b>19</b>
Cognac / Orange Curraçao / Maraschino / Bénédictine D.O.M. <sup>2</sup> / Angostura Bitters <sup>2</sup> / Rohrzucker / Champagner	
<b>Champagner Cocktail Seelbach</b>	<b>19</b>
Woodford Reserve Whiskey / Cointreau / Peychauds Bitters / Angostura Bitters <sup>2</sup> / Champagner	

## **GIN** (4 cl)

<b>Beefeater 24</b>	<b>9</b>
<b>Beefeater Crown Jewel</b>	<b>17</b>
<b>The Botanist</b>	<b>12</b>
<b>Gin Sul</b>	<b>12</b>
<b>Haymans Sloe</b>	<b>9</b>
<b>Haymans Old Tom</b>	<b>9</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>11</b>
<b>Jinzu</b>	<b>11</b>
<b>London No. 1<sup>2</sup></b>	<b>12</b>
<b>Madame Geneva Rouge</b>	<b>10</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>14</b>
<b>Monkey 47 Sloe</b>	<b>14</b>
<b>Nolet's</b>	<b>17</b>
<b>Roku</b>	<b>10</b>
<b>Rutte Celery</b>	<b>12</b>
<b>Schmittmann 1818</b>	<b>12</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>10</b>
<b>Tanqueray Rangpur</b>	<b>10</b>
<b>Tanqueray Ten</b>	<b>11</b>
<b>Tonka</b>	<b>15</b>
<b>Birds Riesling Weissbrand</b>	<b>14</b>

## TONICS (20 cl)

<b>Thomas Henry: Tonic Water</b> <sup>10</sup>	<b>4</b>
<b>Thomas Henry: Cherry Blossom Tonic</b> <sup>10</sup>	<b>4</b>
<b>Thomas Henry: Elderflower Tonic</b> <sup>10</sup>	<b>4</b>
<b>Fever Tree: Indian Tonic Water</b> <sup>10</sup>	<b>5.5</b>
<b>Fever Tree: Mediterranean Tonic Water</b> <sup>10</sup>	<b>5.5</b>
<b>1724 Tonic Water</b> <sup>10</sup>	<b>5.5</b>

## VODKA (4 cl)

<b>Grey Goose</b>	<b>13</b>
<b>Belvedere</b>	<b>13</b>
<b>Chopin</b>	<b>10</b>

## TEQUILA (4 cl)

<b>Herradura Reposado</b>	<b>10</b>
<b>Herradura Anejo</b>	<b>12</b>
<b>Mezcal Cusano Rojo</b>	<b>8</b>
<b>Mezcal San Cosme</b>	<b>11</b>



# RUM (4 cl)

## JAMAICA

**Smith & Cross**<sup>10</sup>

**9**

## CUBA

**Havana Club 7 Jahre**

**9**

**Havana Club Pacto Navio**

**10**

**Havana Club Selección de Maestros**

**13**

## DOMINIKANISCHE REPUBLIK

**Kirk & Sweeney 18 Jahre**

**15**

## VENEZUELA

**Botucal Reserva Exclusiva**<sup>2</sup>

**12**

## KOLUMBIEN

**Dictador 20 Jahre**

**17**

## PHILIPPINEN

**Don Papa 10 Jahre**

**11**

# SCOTTISH WHISKY (4 cl)

## LOWLANDS

<b>Auchentoshan Three Wood</b> <sup>2</sup>	<b>13</b>
<b>Glenkinchie 12 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>11</b>

## SPEYSIDE

<b>Balvenie 12 Jahre Doublewood</b> <sup>2</sup>	<b>13</b>
<b>Balvenie 14 Jahre Carribbean Cask</b> <sup>2</sup>	<b>18</b>
<b>Balvenie 21 Jahre Portwood</b> <sup>2</sup>	<b>39</b>
<b>Glenfiddich IPA Experiment</b> <sup>2</sup>	<b>14</b>
<b>Macallan Quest</b>	<b>19</b>

## HIGHLANDS

<b>Oban 14 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>12</b>
<b>Dalmore 15 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>14</b>
<b>Dalmore Cigar Malt Reserve</b> <sup>2</sup>	<b>25</b>

## ISLANDS

<b>Ardbeg An Oa</b> <sup>2</sup>	<b>15</b>
<b>Bowmore 18 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>19</b>
<b>Bruichladdich Islay Barley</b> <sup>2</sup>	<b>15</b>
<b>Bruichladdich Octomore 7.1</b>	<b>39</b>
<b>Bunnahabhain 25 Jahre</b>	<b>79</b>
<b>Caol Ila 12 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>12</b>
<b>Lagavulin 16 Jahre</b> <sup>2</sup>	<b>18</b>

## SCOTTISH WHISKY (4 cl)

### ISLANDS

<b>Laphroaig 10 Jahre<sup>2</sup></b>	<b>14</b>
<b>Laphroaig Lore<sup>2</sup></b>	<b>26</b>
<b>Laphroaig Triple Wood<sup>2</sup></b>	<b>12</b>
<b>Glenlivet Nadurra Oloroso<sup>2</sup></b>	<b>19</b>

### BLENDED

<b>Chivas Regal 12 Jahre<sup>2</sup></b>	<b>11</b>
--	-----------

## AMERICAN WHISKY (4 cl)

### TENNESSEE

<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>	<b>9</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	<b>11</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel Rye</b>	<b>14</b>
<b>Jack Daniel's Sinatra Select</b>	<b>30</b>

### KENTUCKY

<b>Woodford Reserve</b>	<b>13</b>
<b>Woodford Reserve Rye</b>	<b>14</b>
<b>Woodford Reserve Double Oaked</b>	<b>16</b>

### CANADA

<b>Canadian Club<sup>2</sup></b>	<b>10</b>
----------------------------------	-----------

## **JAPANESE WHISKY (4 cl)**

<b>Nikka From The Barrel<sup>2</sup></b>	<b>17</b>
<b>Nikka Coffey Malt<sup>2</sup></b>	<b>17</b>
<b>Nikka Taketsuru 17 Jahre<sup>2</sup></b>	<b>69</b>
<b>Suntory The Chita<sup>2</sup></b>	<b>16</b>
<b>Suntory Yamazaki 12 Jahre<sup>2</sup></b>	<b>30</b>
<b>Suntory Hibiki Harmony<sup>2</sup></b>	<b>17</b>

## **INTERNATIONAL WHISKY (4 cl)**

<b>Uerige Stickum</b>	<b>10</b>
<b>Uerige Stickum Plus</b>	<b>21</b>
<b>Uerige Baas</b>	<b>29</b>
<b>Kyrö Juuri Rye</b>	<b>20</b>
<b>Nomad Outland Whisky<sup>2</sup></b>	<b>13</b>

# BRÄNDE (4 cl)

## COGNAC

<b>Rémy Martin VSOP</b> <sup>2</sup>	<b>13</b>
<b>Rémy Martin XO</b> <sup>2</sup>	<b>39</b>
<b>Hennessy XO</b> <sup>2</sup>	<b>42</b>
<b>Hennessy Paradis</b> <sup>2</sup>	<b>86</b>

## BRANDY

<b>Carlos I</b> <sup>2</sup>	<b>10</b>
<b>Carlos I Imperial</b> <sup>2</sup>	<b>14</b>

## CALVADOS

<b>Calvados Dauphin</b> <sup>2</sup>	<b>7</b>
--------------------------------------	----------

## EAU DE VIE

<b>F. E. Trimbach Poire William</b>	<b>13</b>
<b>F. E. Trimbach Mirabelle Réserve</b>	<b>13</b>
<b>F. E. Trimbach Framboise Sauvage</b>	<b>13</b>
<b>F. E. Trimbach Vieux Kirsch</b>	<b>13</b>

## AQUAVIT

<b>Linie Aquavit</b> <sup>2</sup>	<b>7</b>
<b>Dild Aquavit</b>	<b>7</b>

## **BRÄNDE** (4 cl)

### GRAPPA

<b>Nonino Muscato</b>	<b>11</b>
<b>Nonino Antica Cuvée Riserva</b>	<b>17</b>
<b>Casalotto Berta Distelliria</b>	<b>30</b>

## **SHERRY / PORT / WERMUT** (5 cl)

### SHERRY

<b>Gonzáles Byass: 'Fino Tio Pepe'</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>Gonzáles Byass: Palo Cortado 'Leonor'</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>Gonzáles Byass: Oloroso 'Christina'</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>Gonzáles Byass: Pedro Ximénez 'Nectar'</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>

### PORT

<b>Taylors Tawny Port 10 Jahre</b> <sup>9</sup>	<b>11</b>
<b>Taylors Tawny Port 20 Jahre</b> <sup>9</sup>	<b>19</b>

### WERMUT

<b>Dolin</b> <sup>9</sup>	<b>6</b>
<b>Vermouth de Forcalquier</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>Carpano Antica Formula Rosso</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>Gonzáles Byass: la Copa Bianco</b> <sup>9</sup>	<b>7</b>
<b>Gonzáles Byass: la Copa Rojo</b> <sup>9</sup>	<b>7</b>
<b>Gonzáles Byass: la Copa extra seco</b> <sup>9</sup>	<b>7</b>

WERMUT (5 cl)

<b>La Quintinye Extra Dry</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>La Quintinye Blanc</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>La Quintinye Rouge</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>Lillet Blanc</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>
<b>Lillet Rouge</b> <sup>9</sup>	<b>8</b>

## **LIKÖRE & KRÄUTER (4 cl)**

FRUCHT & BLÜTE

<b>Chambord Royal</b>	<b>8</b>
<b>Cointreau</b>	<b>8</b>
<b>St. Germain</b>	<b>10</b>
<b>Mozart Dry</b>	<b>8</b>
<b>Rosolio Italicus di Bergamotte</b>	<b>13</b>

KRÄUTER & BITTER

<b>Campari</b> <sup>2,10</sup>	<b>7</b>
<b>Airone Rosso</b> <sup>2,10</sup>	<b>7</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>7</b>
<b>Absente Distilleries et Domaines de Provence</b>	<b>10</b>
<b>Henri Bardouin Pastis</b>	<b>10</b>
<b>Chartreuse Jaune / Verte</b>	<b>8</b>
<b>Jägermeister</b> <sup>2</sup>	<b>7</b>
<b>Jägermeister Manifest</b> <sup>2</sup>	<b>13</b>
<b>Killepitsch</b> <sup>2</sup>	<b>7</b>

## **BIER** (33 cl)

<b>König Pilsener</b>	4.5 %	<b>5</b>
<b>Bolten Alt 1266</b>	4.5 %	<b>5.5</b>
<b>Asahi</b>	5.0 %	<b>5.5</b>
<b>Maisels Pale Ale</b>	5.0 %	<b>5.5</b>
<b>Benediktiner Weissbier</b>	4.5 %	<b>5.5</b>
<b>König Pilsener Alkoholfrei</b>	0.0 %	<b>4.5</b>
<b>Benediktiner Weißbier Alkoholfrei</b>	0.0 %	<b>4.5</b>

## **WASSER**

	cl	
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	25	<b>3.5</b>
<b>Gerolsteiner Medium</b>	25	<b>3.5</b>
<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	25	<b>3.5</b>
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	75	<b>8.5</b>
<b>Gerolsteiner Medium</b>	75	<b>8.5</b>
<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	75	<b>8.5</b>
<b>San Pellegrino</b>	25	<b>4</b>
<b>San Pellegrino</b>	75	<b>9</b>



# LIMONADEN & SÄFTE

	cl	
<b>Hausgemachte Zitronenlimonade</b> Zitrone / Zucker / Soda	20	<b>6</b>
<b>Hausgemachte Grapefruitlimonade</b> Grapefruit / Zucker / Hibiskus / Soda	20	<b>6</b>
<b>Hausgemachte Grüner Eistee</b> Limette / Matcha / Zucker / Soda	20	<b>6</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>2,11</sup>	20	<b>4</b>
<b>Coca Cola Light</b> <sup>2,6,11</sup>	20	<b>4</b>
<b>Sprite</b>	20	<b>4</b>
<b>Fanta</b> <sup>2</sup>	20	<b>4</b>
<b>Saft oder Schorle</b> Apfel Goldklar / Rote Traube / Orange / Cranberry / Kirsche / Banane / Schwarze Johannisbeere	20	<b>5</b>

# KAFFEE & TEE

## KAFFEE & SCHOKOLADE

<b>Espresso</b>	<b>4</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>6</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4</b>
<b>Americano</b>	<b>4</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5</b>
<b>Café au Lait</b>	<b>5</b>
<b>Heisse Schokolade</b>	<b>5</b>

## TEE

<b>Royal Darjeeling</b> Schwarztee aus Indien	<b>7</b>
<b>Emperor Sencha</b> Grüntee aus Japan	<b>7</b>
<b>Vanilla Bourbon</b> Roiboosh Teeinfrei	<b>7</b>
<b>Earl Grey Buddha</b> Grüntee Bergamott	<b>7</b>
<b>Moroccan Mint</b> Grüntee mit Pfefferminze	<b>7</b>
<b>Singapore Breakfast</b> Schwarz- und Grüntee mit Ingwer und Orange	<b>7</b>
<b>Alfonso</b> Schwarztee mit Mango	<b>7</b>
<b>Silver Moon</b> Grüntee mit Erdbeere	<b>7</b>

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, Enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert