



MENU



SUSHI BAR & ASIA CUISINE





SUSHI BAR & ASIA CUISINE

DI - FRI
VON 11H30 BIS 15H00

Lunch Menü

(Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert)

LUNCH SUSHI

250. MAKI MIX ^a 9,9 €

3 Maki Rolls
(Wahlweise auch vegetarisch Or Vegan)

251. SUSHI MIX ^a 11,9 €

Alaska Uramaki, Gurke Maki, 2 Stk. Nigiri

252. VEGGIE SUSHI MIX ^a 10,9 €

1 Yasai Uramaki, Mango maki, 2 Stk. Nigiri

253. TEMPURA MIX ^a 11,9 €

1 Tempura roll, 1 Avo Maki
(Wahlweise auch vegetarisch Or Vegan)

254. NIGIRI MIX ^a 11,9 €

4 Nigiri, 1 vegetarische Maki
(Wahlweise auch vegetarisch Or Vegan)



LUNCH WARM

260. LUNCH BENTO ^a 11,9 €

1 gegrillter Gemüsespieß in Sesam-Teriyakisauce, 1 Maki, dazu Jasminreis und Salat.

Wahlweise mit: Lachs, Ente, Hähnchen, Tofu

261. LUNCH ZENSAI ^a 11,5 €

1 Naomi Tempuraroll, Curry mit Hähnchen und Salat.

262. LUNCH TERIYAKI ^a 10,9 €

hausgemachte Teriyakisauce mit Grüne Gemüse, Reis und Salat

Wahlweise mit: Ente, Hähnchen, Tofu

263. LUNCH KOKOS CURRY ^a 10,9 €

hausgemachte Kokos Curry Sauce mit Saison Gemüse, Reis und Salat.

Wahlweise mit: Ente, Hähnchen, Tofu

264. LUNCH SUPPE ^a 9,9 €

hausgemachte Udon suppen nach Japanische Art.

Wahlweise mit: Hähnchen, Tofu

Startes



WARMER VORSPEISE

1. GYOZA ^a 5,5 €

Gebratene Teigtaschen (5 Stück)

- Chicken
- Gemüse

2. TEMPURA PRAWN ^a 5,9 €

Gebackene Garnelenteigmantel (3 Stück)

3. TSUKI ^a 5,9 €

Gebackene Garnelenteigtaschen (5 Stück)

4. EBININNIKU ^a 6,5 €

Garnelen in Knoblauch-Sojasauce

6. EDAMAME ^a 5,5 €

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

7. FRÜHLINGSROLLEN ^a 5,9 €

Hausgemachte Frühlingssrollen mit Thunfisch und Gemüse (2 Stück)

8. VEGGIE FRÜHLINGSROLLEN ^a 5,0 €

Hausgemachte Frühlingssrollen mit Gemüse (2 Stück)

9. AGEDASHI TOFU ^a 5,9 €

Tofu in Tempura-Teig mit Gemüse

10. ISOBEAGE ^a 5,5 €

In Tempura-Teig frittierte Seetang-Rolle mit Krebsfleisch und Avocado

11. KARAAGE ^a 5,5 €

Gebackenes Hühnerbrustfilet

12. CRISPY POCKET ^a 5,5 €

Garnelen in knusprigem Kartoffelteigmantel mit süßsauer soße (4 Stück)

13. DIMSUM ^a 5,9 €

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung (4 Stück)

SPIESSE

20. YASAI ^a 4,9 €

Gemüse

21. KINOKO ^a 4,9 €

Champignons

22. TORI ^a 5,9 €

Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln

23. EBI ^a 6,5 €

Garnelen



Startes

KALTE VORSPEISE



30. SUMMER ROLL ^a

Frische gerollte Reispapier mit Reismudeln, Gemüse und Hoisinsosse

- Avocado  4,9 €
- Garnelen 5,5 €

31. UMI & SORA ^a

9,9 €

Zartes Carpaccio vom Lachs und Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce



32. TARTAR ^a

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit hausgemachte Sauce, vietnamesischem Reispapier und Kaviar

- Lachs 6,9 €
- Thunfisch 7,5 €



SUPPE



40. COCOLIUS ^a

Kokosmilchsuppe

- Hühnerfleisch 5,5 €
- Garnelen 5,9 €
- Lachs 6,5 €

41. TOMYUM ^a

- Hühnerfleisch 5,5 €
- Garnelen 5,9 €
- Lachs 6,5 €

42. MISO SOUP ^a

4,9 €

Sojabohnensuppe mit Lauchzwiebeln, Tofu und Seetang

SALAT



45. MIX SALAT ^a

5,9 €

Mix Saison Salat mit Hausgemachte sauce

46. MANGO SALAT ^a

6,5 €

Mangostreifen Salat mit Garnelen, frischer Minze und Koriander

47. AVOCADO SALAT ^a

7,5 €

Mix Saison Salat mit Avocado und Hausgemachte Sauce

48. SASHIMI SALAT ^a

10,9 €

Salat mit Mix Sashimi, Hausgemachte Sauce und Sesam

49. WAKAME SALAT ^a

5,9 €

Seedalgensalat

Main Dish

REIS



50. BENTO BOX ^a

Bento-Kästchen mit saison Gemüse, Salat, Reis, Sushi, Sesam und Teriyaki Sauce

- Hühnchen 13,5 €
- Ente 13,9 €
- Lachs 14,9 €
- Tofu  12,5 €

51. ZENSEI BOX ^a 12,9 €

Sushi Tempurarollen und Lachs im Tempurateig in Kokossauce mit gemischtem Salate

52. KOKOS CURRY (TORA ART) ^a

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

- Tofu  11,9 €
- Hühnchen 12,9 €
- Ente 13,9 €
- Garnelen 13,9 €
- Lachs 14,9 €



53. TORA TERIYAKI ^a

Saison gebratenem Gemüse in Sesam-Teriyakisauce, mit Reis und Salat

- Hühnchen 13,5 €
- Ente 14,5 €
- Lachs 15,5 €

NUDELN

55. YAKISOBA ^a

Gebratene Eiernudeln mit Saison Gemüse, Lauch und Zwiebeln

- Tofu  12,5 €
- Hühnchen 13,5 €
- Ente 14,5 €


56. YAKIUDON ^a

Gebratene Weizennudeln mit Saison Gemüse, Hausgemachte Sauce und Sesam

- Tofu  12,5 €
- Hühnchen 13,5 €
- Ente 14,5 €

57. BÚN TRỘN ^a

lauwarmer Vietnamesische Reisnudeln mit Salat, Gemüse, Koriander, Perilla dazu Hausgemachte schwarze pfeffer sauce, erdnüsse und röstzwiebeln

- Tofu  12,5 €
- Hühnchen 13,5 €
- Rind 14,5 €



Sushi



NIGIRI 1 STÜCK ^a

80. SAKE	Lachs	2,3 €
81. MAGURO	Thunfisch	2,7 €
82. EBI	Garnelen	2,4 €
83. TAKO	Octopus	2,4 €
84. UNAGI	Aaal	2,9 €
85. KANI	Krebffleisch	2,1 €
86. TOBIKO	Flugfischkaviar	2,5 €
87. SPICY SALMON	Scharfes Lachs	2,5 €
88. SPICY TUNA	scharfes Tuna	2,9 €
90. AVOCADO	avocado	2,1 €
91. ASUPARA	Spargel	2,1 €
92. TAMAGO	Omelett	2,0 €
93. TOFU	Tofu	2,0 €

SPEZIAL NIGIRI 1 STÜCK

95. PHÖNIX SALMON NIGIRI ^a	3,2 €
Avocado mit flambierte Lachs und Spezialsosse	
96. PHÖNIX TUNA NIGIRI ^a	3,5 €
Spargel mit flambierte Thunfisch und Spezialsosse	

MAKI 6 STÜCKE ^a



100. SAKE	Lachs	4,2 €
101. TEKKA	Thunfisch	4,9 €
102. HOT SAKE	Scharfes Lachs	4,7 €
103. HOT TEKKA	Scharfes Thunfisch	5,2 €
104. EBI	Eingelegte Garnelen	5,0 €
105. FRY EBI	Gebackene Garnelen	5,5 €
106. ANAGO	Gegrillter Salzwasseraal	5,9 €
107. KANI	Surimi	4,2 €
108. KAZUMI	eingelegte garnelen, avocado	5,5 €
109. TETSU	Scharfes Thunfisch, schnittlauch	5,2 €
110. KAPPA MAKI	Gurke	3,4 €
111. AVOCADO MAKI	Avocado	3,9 €
112. MANGO MAKI	Mango	3,6 €
113. ASUPARA	Spargel	3,9 €
114. RUCOLA MAKI	rucola	3,6 €

Sushi



URAMAKI 8 STÜCKE

.....

130. ALASKA a 7,9 €

Lachs, Avocado, Kaviar

131. SACHIKO a 8,5 €

Lachs, Mango, Gurke, Ingwer, Sesam

132. TUNA ROLL a 8,9 €

Thunfisch, Avocado, Gurke

133. SAKE KAWA a 8,5 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, sesam

134. SPICY SALMON a  8,9 €

Scharfes Lachs, Gurke, sesam

135. SPICY TUNA a  9,5 €

Scharfes Thunfisch, Gurke, Sesam

136. TORIKO a 9,5 €

gebackene Hühnchen, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam, Erdnuss sauce

137. TOMOKO a  10,5 €

gebackene Ente, Gurke, Frischkäse, Sesam, Spicy sauce

138. PHILADELPHIA a 8,4 €

Garnelen, Rucola, Frischkäse

139. CALIFORNIA a 8,9 €


Garnelen, Avocado, Gurke, Kaviar

140. EBI TEMPURA a 9,9 €


Gebackene Garnelen, Avocado, Kaviar, Homemade Mayonnaise

141. UNAKYU a 10,5 €


Gegrillter Salzwasseraal, avocado, Gurke, Sesam und Aal Sauce

145. NASU a  7,9 €

Gebackene Aubergine, Gurke, Miso Sauce

146. YASAI a  7,5 €

Avo, Gurke, eingelegte Rettich, sesam, Miso Sauce

147. TAMAGO a  7,5 €

Omelett, Avocado, Sesam

148. SAYURI a  7,9 €

Spargel, Rucola, Frischkäse, Sesam

149. ASUPARA a  8,5 €

Gebackene Spargel, Avocado, Sesam, Miso Sauce

SASHIMI 8 SCHEIBEN

.....



150. SAKE a 13,9 €

Lachs

151. MAGURO a 15,5 €

Thunfisch

152. MAGURO TOSAKE a 14,9 €

Lachs und Thunfisch

153. MORIWASE a 14,9 €

Gemischter Fisch

Sushi



FUTOMAKI 6 STÜCKE



160. FRY SAKE FUTO ^a 8,5 €

Gebackene Lachs, Avocado, Rucola, Spargel, Kaviar, Homemade Sauce, Sesam

161. FRY MAGURO FUTO ^a 8,9 €

Gebackene Thunfisch, Avocado, Rucola, Spargel, Kaviar, Homemade Sauce, Sesam

162. TORI FUTO ^a 8,5 €

Gebackene Hühnchen, Avocado, Mango, Rettich, Kaviar, Homemade Sauce

163. KAMO FUTO ^a 8,9 €

Gebackene Ente, Avocado, Gurke, Rettich, Kaviar, Homemade Sauce

164. FRY EBI FUTO ^a 8,9 €

Gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Gurke, Kaviar, Homemade Sauce, sesam

165. TOFU FUTO ^a 7,9 €

Tofu, Rettich, Avocado, Gurke, Homemade Sauce, Sesam

166. GREEN FUTO ^a 7,9 €

Avocado, Spargel, Gurke, Rucola, Homemade Sauce, Sesam

TEMPURAROLL 6 STÜCKE



170. SAKE TEMPURA ^a 8,5 €

Lachs, Avocado, Gurke, Homemade Sauce, Sesam

171. TUNA TEMPURA ^a 8,9 €

Thunfisch, Avocado, Gurke, Homemade Sauce, Sesam

172. NAOMI ^a 7,9 €

Surimmi, Avocado, Hausgemachte Sauce, Sesam

173. SPICY SAKE TEMPURA ^a 8,9 €

Scharfes Lachs, Avocado, Homemade Sauce, Sesam

174. SPICY TUNA TEMPURA ^a 8,9 €

Scharfe Thunfisch, Avocado, Homemade Sauce, sesam

175. GREEN TEMPURA ^a 7,9 €

Avocado, Spargel, Gurke, Homemade Sauce, Sesam

176. TIGER TEMPURA ^a 9,9 €

Gebackene Garnelen, Avocado, Spargel, Rucola, Kaviar, Homemade Sauce, Sesam



Sushi



TORA SPEZIAL ROLL



4 STÜCKE

8 STÜCKE

★ 180. YUKIKO *a*

Aal, gerillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse bedeckt mit Lachs, Tobiko und Aal Sauce

7,9 €

14,9 €

181. TAKARA *a*



Scharfe Lachs, Mango, Gurke bedeckt mit flambierte Lachs, Tobiko und Homemade Sauce

7,5 €

14,5 €

182. MIDORI *a*



Scharfe Thunfisch, Spargel, Avocado bedeckt mit flambierte Thunfisch, Tobiko und Homemade Sauce

7,9 €

14,9 €

183. DAIKI *a*

Garnelen, Avocado, Gurke bedeckt mit flambierte Lachs, Tobiko und Homemade Sauce

7,9 €

14,9 €

★ 184. DRAGON FIRE *a*

Gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse bedeckt mit flambierte Thunfisch, Kaviar, Homemade Sauce und Sesam

7,9 €

14,9 €

★ 185. TORA STYLE *a*

Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse bedeckt mit flambierte Lachs, Thunfisch, Aal, Kaviar und Homemade Sauce

7,9 €

14,9 €

186. KAMATSU *a*

Gegrillte Lachshaut, Avocado, Mango bedeckt mit flambierte Lachs, Thunfisch, Kaviar und Homemade Sauce

7,5 €

13,9 €

187. FUJI *a*

Gebackene Hühchen, Mango, Spagel bedeckt mit Avocado und Scharfe Sauce

7,5 €

13,9 €

Sushi

TORA SPEZIAL ROLL



4 STÜCKE

8 STÜCKE

★ 190. GREEN GARDEN ^a 

Spargel, Rucola, Gurke bedeckt mit Avocado und Miso Sauce

6,2 €

12 €

191. KIGI ^a 

Avocado, Rettich, Mango, Spargel bedeckt mit eingelegte Tofu und Seealgen

6,2 €

12 €

192. BAMBOO ^a 

Gebackene Spargel, Mango, Gurke bedeckt mit Avocado und Seealgen

6,5 €

12,5 €

EXTRA BEILAGE UND WÜNSCHE

Alles **Extra Wünsche** wie Reis, Soße, Ingwer und Wasabi, Nudeln, Tempura Teig, Tobiko... wird jeweils **2 €** verrechnet.

Sushi



SUSHI MENU

200. SAKE SET ^a

17,9 €

8 Stk. Uramaki Lachs, 6 Stk. Maki Lachs,
2 Stk. Nigiri Lachs, 3 Stk. Sashimi Lachs

201. TUNA SET ^a

19,9 €

8 Stk. Uramaki Tuna, 6 Stk. Maki Tuna,
2 Stk. Nigiri Tuna, 3 Stk. Sashimi Tuna

202. VEGGIE SET ^a

13,5 €

8 Stk. Yasai Uramaki, 6 Stk. Mango Maki,
2 Stk. Veggie Nigiri

203. TORA VEGGIE SET ^a

21,5 €

8 Stk. Nasu Uramaki, 6 Stk. Avocado maki,
6 Stk. Green Tempura, 2 Stk. Veggie Nigiri

★ 204. TORA LOVE SET ^a

24,90 €

(zusammen Stellung Erfolgt durch Sushi Meister)

8 Stk. Uramaki , 6 Stk. Maki, 6 Stk. Tempura, 2 Stk.
Nigiri, 3 Stk. Sashimi



SUSHI PLATTE

222. MUSASHI ^a

47,90 €

(EMFOHLEN FÜR 2 PERSONEN)

1 Spezial roll, 1 Uramaki, 2 Maki, 1 Tempura,
4 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi

224. YAMATO ^a

(EMFOHLEN FÜR 4 PERSONEN)

99,90 €

2 Spezial roll, 2 Uramaki, 3 maki, 1 Futomaki, 2 Tempura, 8 Stk. Nigiri,
4 Stk. Sashimi

(zusammen Stellung Erfolgt durch Sushi Meister)

Getränke



SOFT DRINK

	MENGE	PREIS
300. COLA/ COLA ZERO / FANTA / SPRITE/ MEZZO MIX	0,33 L	3,5 €
301. SCHWEPPE GINGER ALE / BITTER LEMON	0,2 L	3,3 €

WASSER

	MENGE	PREIS
350. VIO STILL / APOLLINARIS SPRUDEL WASSER	0.25 L	2,9 €
	0,75 L	6,5 €

SAFT / SHORLE

	0.2L	0.4L
360. APFEL NATURTRÜB	2,9 €	4,2 €
361. MANGO	2,9 €	4,2 €
362. MARACUJA	2,9 €	4,2 €
363. JOHANNISBEERE	2,9 €	4,2 €
364. TRAUBEN	2,9 €	4,2 €
365. LYCHEE	2,9 €	4,2 €
366. ORANGEN	2,9 €	4,2 €



TEE UND KAFFEE

380. JASMINTEE		3,9 €
381. GRÜNTEE		3,9 €
382. FRISCHE INGWER MIT MINZE, ORANGE UND HONIG		3,9 €
383. FRISCHE PFEFFERMINZTEE		3,9 €
384. FRISCHE ZITRONENGRAS MIT JASMINTEE		3,9 €
390. ESPRESSO	2,3 €	
391. CAFFE	3,2 €	



Getränke



HOMEMADE LIMONADE (ALKOHOLFREIE)

400. HAUSGEMACHTER EISTEE

5,9 €

Hausgemachter aus Jasmin Tee mit Orangen, Honig, Zucker und Wassermelone Geschmack.

401. PASSION DREAM

6,7 €

Maracujafrucht mit Maracujasaft, Limetten und Soda

402. LEMON SODA

5,9 €

Frische Limette, Minze, brauner Zucker, Soda

403. GINGER COOLER

6,5 €

Frische Minze, Ingwer, Gurke, Limetten und Ginger Ale

404. LIMETTEN CALPICO

6,5 €

Calpico, Limette, Soda

406. BERRY LOVERS

6,7 €

Erdbeeren, Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Soda

407. LYCHEE SUNSET

6,5 €

Lychee, Lycheesaft, Limetten, Soda, Grenadine

408. TOKYO YUZU

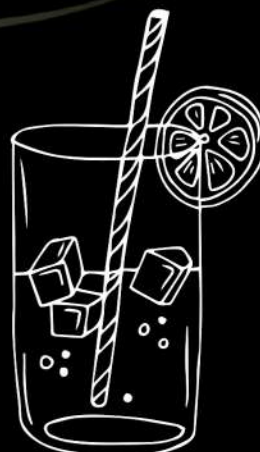
6,5 €

Yuzupüree, Orangen, Minze, Soda

409. TROPICAL ISLAND

6,5 €

Limette, Mangosaft, Ananassaft, Orangensaft



Getränke



APERITIF

450. HUGO		0.2 L	6,9 €
451. APEROL SPRITZ		0.2 L	6,9 €
452. LILLET WILDBERRY		0.2 L	6,9 €
453. MIMOSA GRENADINE		0.1 L	4,2 €
454. LYCHEE GRENADINE		0.1 L	4,2 €

LONGDRINKS UND COCKTAILS

460. MOJITO		7,9 €
Havana Club, Limette, Minze, Brauner Zucker, Soda		
461. PINA COLADA		8,9 €
Barcadi, Kokossirup, Ananasaft, Schlagsahne		
462. MOSKOW MULE		8,2 €
Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer		
463. MAITAI (TORA STYLE)		8,9 €
mix Rum, Limetten, orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft		
464. CUBA LIBRE		8,2 €
Havana club, Limette, Cola		
465. WODKA LEMON		8,2 €
Wodka, Limetten, Bitter Lemon		

GIN TONIC



#466. HENDRICKS	9,5 €
#467. MOKEY 47	10,9 €
#468. ROKU (JAPANISCHE GIN)	9,5 €
#469. JINZU (JAPANISCHE GIN)	10,9 €

Getränke



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

470. IPANEMA

Limette, Minze, Brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger ale

7,5 €

471. BITTER GRAPES

Limette, Minze, Brauner Zucker, Traubensaft, Bitter Lemon

7,5 €

472. KOKONUS KISS

Kokossirup, koskospüree, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

7,9 €

BIERE

480. LICHER PILSNER

FL. 0.5L 4,3 €

481. BENEDIKTINER HELL

FL. 0.5L 4,3 €

482. LICHER RADLER

FL. 0.33L 3,5 €

483. LICHER ALKOHOLFREI

FL. 0.33L 3,5 €

484. BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

FL. 0.5L 4,5 €

485. BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI

FL. 0.5L 4,3 €



JAPANISCHE SIGNATUR BIER

486. KIRIN

FL. 0.33L 3.9 €

487. ASAHI

FL. 0.33L 3.9 €



Getränke



WEISSWEIN

0,2L

0,75L

490. HAUSWEIN (PINOT GRIGIO) (ITA)

5,9 €

Helles Grüngelb in der Farbe, dem ein herrlicher Duft nach reifen Birnen, rotem Apfel und Quitte folgt. Am Gaumen rund, saftig, frisch und ausgewogen, der Nachhall fruchtig und fein.

491. RUPPERTSBERGER RIESLING (GER)

7,2 €

21,9 €

fruchtig und nach Pfirsich duftend, trocken, aber ohne viel Säure, Anklänge von Grapefruit mischen sich mit fruchtigen Aromen.

492. WINZER KREMS GRÜNER VELTLINER (AT)

8,2 €

25,9 €

mit seinem Bouquet nach Pfirsich, weißen Blüten und Holunder, schmeckt saftig-frisch und fruchtig-mineralisch, mit dem typischen ‚Pfeffer!‘.

493. FONFILE CHARDONNAY (FRA)

6,9 €

20,9 €

viel Aroma nach gelben Früchten wie Birne und reife Ananas, dazu Buttercreme. Im Mund schön füllig, cremig und würzig.

ROTWEIN

0,2L

0,75L

495. IL PUMO PRIMITIVO 2021

7,5 €

22,9 €

Dichtes Purpurrot in der Farbe, das volle Bouquet duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Kakao und Rosinen, dazu gesellen sich Edelschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen herrlich beerenwürzig und saftig-sämig, der Nachhall vereint dezente Fruchtsüße mit erstaunlicher Länge.



Getränke



BIERE

450. LICHER PILSNER

FL. 0.5L 4,3 €

451. BENEDIKTINER HELL

FL. 0.5L 4,3 €

452. LICHER RADLER

FL. 0.33L 3,5 €

453. LICHER ALKOHOLFREI

FL. 0.33L 3,5 €

454. BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

FL. 0.5L 4.5 €

454. BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI

FL. 0.5L 4.3 €



JAPANISCHE SIGNATUR BIER

454. KIRIN

FL. 0.33L 3.9 €

455. ASAHI

FL. 0.33L 3.9 €



WEISSWEIN



455. HAUSWEIN (PINOT GRIGIO) (ITA)

0,2L

5,9 €

0,75L

Helles Grüngelb in der Farbe, dem ein herrlicher Duft nach reifen Birnen, rotem Apfel und Quitte folgt. Am Gaumen rund, saftig, frisch und ausgewogen, der Nachhall fruchtig und fein.

455. RUPPERTSBERGER RIESLING (GER)

7.2 €

21.9 €

fruchtig und nach Pfirsich duftend, trocken, aber ohne viel Säure, Anklänge von Grapefruit mischen sich mit fruchtigen Aromen.

455. WINZER KREMS GRÜNER VELTLINER (AT)

8.2 €

25.9 €

mit seinem Bouquet nach Pfirsich, weißen Blüten und Holunder, schmeckt saftig-frisch und fruchtig-mineralisch, mit dem typischen ‚Pfefferl‘.

455. FONFILE CHARDONNAY (FRA)

6.9 €

20.9 €

viel Aroma nach gelben Früchten wie Birne und reife Ananas, dazu Buttercreme. Im Mund schön füllig, cremig und würzig.

ALLERGENE

Liebe Gäste,

seit dem 13. Dezember 2014 ist die „Kennzeichnungs-Pflicht der Haupt-Allergene für lose Ware“ in Kraft getreten. Diese gilt auch für die Hotellerie und Gastronomie. Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und kommen der Kennzeichnungspflicht gerne und nach besten Wissen und Gewissen nach. Unsere Mitarbeiter sind Ihnen hierbei gerne behilflich. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können. Wir danken für Ihr Interesse und wünschen guten Appetit.

Zusatzstoffe Speisen: “**a**” = Allergene: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Mehr Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

- 1 Farbstoffe
- 2 Koffein
- 3 Chininhaltig
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Sulfite
- 7 Phosphate
- Unsere Saucen enthalten Soja

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!