



BALTIC

SUSHI BAR





BALTIC
SUSHI BAR

Traditionell ist Sushi ein japanisches Gericht aus kaltem, gesäuertem Reis und weiteren Zutaten wie rohem und geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Tofu und Ei. Je nach Art und Rezept variiert die Zusammenstellung.

KLEINES SUSHI GLOSSAR

NORI	getrocknete & geröstete Blätter aus Meeresalgen
MAKI	in Nori gewickelter Reis mit Füllung
INSIDE-OUT	Reis außen (California Roll)
GUNKAN	Nigiri, umzäunt mit Nori und einem Topping
NIGIRI	Fischfilet auf Reispolster (ohne Nori)
SASHIMI	Scheiben von rohem Fisch und Meeresfrüchten
GARI	dünn geschnittener, süß-sauer eingelegter Ingwer
WASABI	scharfer, grüner, japanischer Meerrettich

Natürlich besteht die japanische Küche nicht nur aus Sushi und Sashimi. Daher finden sie in unserer Menükarte auch andere japanische Spezialitäten.

Auch finden Sie bei uns moderne Kreationen wie zum Beispiel die Alaska Roll.

Sake darf natürlich zu keinem guten Sushi oder Sashimi fehlen, da es den Geschmack unterstützt und anhebt – versprochen.

Genießen Sie Ihren kulinarischen Abend.

Ihr Sushi Bar Team



BAL TIC
SUSHI BAR

Traditionally, Sushi is a Japanese meal made of cold, vinegar flavoured rice filled with raw, marinated or cooked fish, shellfish, vegetables, tofu or egg. The dishes varies while depending on the sort and recipe.

SMALL SUSHI GLOSSARY

NORI	Dried & roasted leaves of algae
MAKI	In Nori wrapped rice with a filling
INSIDE-OUT	Rice on the outside (California roll)
GUNKAN	Nigiri wrapped with Nori plus one topping
NIGIRI	Ball of rice topped with fillet of fish (without Nori)
SASHIMI	Slices of raw fish and seafood
GARI	Thin sliced, sweet-sour pickled ginger
WASABI	Spicy, green, Japanese horseradish

Of course, Japanese cuisine is not just about sushi and sashimi. That's why you'll also find other Japanese specialties on our menu and modern creations like our Alaska Roll.

And of course, sake is a must for any good sushi or sashimi, as it enhances and elevates the flavors - we promise.

Enjoy your culinary evening.
Your Sushi Bar Team

*All of our meals are freshly prepared for you.
If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.*

KLEINIGKEITEN & SUPPEN

EUR

APPETIZERS & SOUPS

Edamame ^{h, a, b, 1, 2, 4}		13
Gesalzene, gegarte Sojabohnen zum Knabbern <i>Salted, steamed soybeans to enjoy</i>		
Kimchi ^{b, f, h, i, m, a, 1, 2, 4}		15
Original hausgemachte koreanisch fermentierter Chinakohl mit pikanter Schärfe <i>Original homemade Korean fermented Chinese cabbage served spicy</i>		
Gyoza	6 Stück <i>6 pieces</i>	19
Knusprige, japanische Maultaschen gefüllt mit Hühnerfleisch & Gemüse dazu süß-scharfer Dip <i>Crispy japanese dumplings filled with chicken and vegetables on sweet-chili sauce</i>		
Karaage	4 Stück <i>4 pieces</i>	17
Knusprig gebackene Hähnchenteile & Chilimayonnaise <i>Crispy deep fried chicken pieces & chili mayo</i>		
Ebi Tempura	4 Stück <i>4 pieces</i>	24
In Tempura gebackene Garnelen & Chilimayonnaise <i>Tempura-battered shrimp & chili mayo</i>		
Misosuppe ^{d, f, h, 4}		16
mit Wakame Algen, Tofu & Lauch <i>with seaweed, tofu & spring onion</i>		

MAKI ROLLS & NORI MAKI ROLL

EUR

Maki Roll mit Gemüse^{b, h}

wie zum Beispiel Gurke, Avocado oder gelber Rettich
with vegetables

8 Stück **16**
8 pieces

Maki Roll mit tagesfrischem Fisch^{b, f, h}

with catch of the day fish

8 Stück **19**
8 pieces

Gebackene Nori Maki Roll mit Gemüse

Baked Nori Maki Roll with vegetables

8 Stück **19**
8 pieces

Gebackene Nori Maki Roll mit tagesfrischem Fisch

Baked Nori Maki Roll with catch of the day fish

8 Stück **22**
8 pieces

NIGIRI & SASHIMI

Nigiri mit Fisch oder Gemüse

Nigiri with fish or vegetables

1 Stück **6**
1 piece

Sashimi Auswahl

Fisch nach Tagesauswahl

Market fish

12 Stück **42**
12 pieces

6 Stück **22**
6 pieces

WARME ROLLEN | WARM ROLLS

Hot Futo Maki – knusprig ausgebacken^{a, b, d, f, h, 2, 4} 8 Stück 26
mit Thunfisch, Gurke, roten Zwiebeln & Chilimayonnaise
8 pieces

Hot Futo Maki

with tuna, cucumber, red onions, chili mayonnaise

Koji Beef Roll^{a, d, f, m, h, 2, 4} 8 Stück 34
mit Koji-Rinderfilet, Avocado, Frischkäse & Trüffelsauce
8 pieces

With Koji beef fillet, avocado, cream cheese & truffle sauce

Peking Duck Roll^{a, h, 2, 4} 8 Stück 28
mit gebackener Pekingente, Sushi-Ingwer, Salat,
8 pieces

Avocadomantel und Pflaumensauce

*Baked with Peking duck, sushi-ginger, salad,
wrapped with avocado & plum sauce*

URAMAKI | INSIDE-OUT ROLLS

California Roll^{h, m, f, a, 1, 4} 8 Stück 24
mit Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, Schnittlauch
8 pieces

& rotem Tobiko

8 pieces with crabmeat, avocado, mayonnaise, chive and red Tobiko

Alaska Roll^{a, b, h, 2, 4} 8 Stück 25
mit flambierten Lachsfilet, Avocado, rote Paprika
8 pieces

& Teriyakisauce

With flambéed salmon fillet, avocado, red bell pepper & teriyaki sauce

Mango Roll^{f, g, h, b, d, f, h, 1, 4} 8 Stück 26
mit Tempuragarnele, Rucola, Paprika, Mangomantel
8 pieces

& Maracuja-Dip

Tempura shrimp with rocket & paprika, wrapped in mango, passion fruit dip

Spargel Roll^{a, f, h, a, b, d, 2, 4} 8 Stück 24
mit gebackenem grünem Spargel, Avocadomantel
8 pieces

& Sesamdressing

With baked green asparagus, wrapped in avocado & sesame dressing

Chirashi Sushi ^{a, b, c, d, f, h, 1, 2, 4}	35
mit Rinderfilet japanischer Art, Sushireis, Salat & Trüffelbuttersauce <i>With Japanese-style beef fillet, sushi rice, salad & truffle butter sauce</i>	
mit Tuna Tataki, Sushireis, Salat, Teriyakisauce & Chilidip <i>With Tuna Tataki, sushi rice, salad, Teriyaki sauce & chili dip</i>	35
Sake Steak ^{a, b, c, d, f, h, 1, 2, 4}	32
Gegrilltes Lachsfilet auf japanischer Art, gebratener Reis, Spinat & Teriyakisauce <i>Grilled Japanese-style salmon fillet, fried rice, spinach & Teriyaki sauce</i>	
Tempura Garnele ^{a, b, c, d, f, h, 1, 2, 4}	35
Mit gebratenen Nudeln, Salat & Chilimayonnaise <i>With fried noodles, salad & chili mayonnaise</i>	

KINDERGERICHTE | *KIDS MEALS*

Gebackene Nori Maki Roll mit Gemüse	6 Stück	14
<i>Baked Nori Maki Roll with vegetables</i>	<i>6 pieces</i>	
Sake Steak ^{a, b, c, d, f, h, 1, 2, 4}		18
Gegrilltes Lachsfilet auf japanischer Art, gebratener Reis, Spinat & Teriyakisauce <i>Grilled Japanese-style salmon fillet, fried rice, spinach & Teriyaki sauce</i>		
Kleine Chirashi Sushi Bowl ^{a, b, c, d, f, h, 1, 2, 4}		24
mit Rinderfilet japanischer Art, Sushireis, Salat & Trüffelbuttersauce <i>With Japanese-style beef fillet, sushi rice, salad & truffle butter sauce</i>		



Die perfekte Begleitung zu jeder guten Speise ist Premium Sake aus Japan. Wir empfehlen, ihn kalt zu trinken und wie einen hochwertigen Wein zu genießen.

Es gibt zurzeit etwa 1300 familiengeführte Brauereien, die eine 2000-jährige Brautradition in die moderne Zeit überführen. Sake wird von Toji gebraut und besteht nur aus Wasser, Reis und Koji Reis. Der Reis wird vor der Verarbeitung poliert (Poliergrad), wodurch der Premium-Sake feiner und aromatischer wird.

*The perfect accompaniment to any good dish is premium sake from Japan.
We recommend enjoying it chilled, much like a high-quality wine.*

Currently, there are about 1300 family-owned breweries that are carrying a 2000-year-old brewing tradition into modern times. Sake is brewed by Toji and is made only from water, rice, and koji rice. The rice is polished before processing (polishing ratio), which makes premium sake smoother and more aromatic.

SAKE

Poligrad

Kategorie

Liter

EUR

Sake. Wien

Ein einzigartiger Ausdruck von Premium-Sake, der nur in begrenzter Stückzahl erhältlich ist.

0,1l

17

0,5l

80

A unique expression of Premium Sake that's available in limited numbers only

SPARKLING SAKE

Fukuju

Fruchtig, mild, feinperlig, 7 vol.%

Fruity, mild, fine bubbles

Ein beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung

A lively combination of sweet and fresh flavours with fine perlage from bottle fermentation.

70%

Junmai

0,1l

20

0,5l

90

Shichiken - Sparkling Blue Sky

Leicht & frisch, 12 vol.%

Light & fresh

Junmai

0,1l

25

Sparkling

0,5

110

SAKE

Urakasumi – Tautropfen

Fruchtig & leicht, 9 vol.%

Fruity & light

Ein Vergnügen mit geringem Alkoholgehalt, feine Säure und Leichtigkeit.

Light and fresh with relatively low alcohol content and mild acidity.

60%

Junmai

0,1l

17

0,5l

80

Rihaku – Dreamy Clouds

58%

Junmai

0,1l

14

Traditionell & umamireich, 15 vol.%

Nigori

0,5l

65*Traditional & umami-rich*

Fruchtig-nussig mit milder Säure. Leicht trüber

"nigori" Sake. Romantisch und poetisch.

*An elegant cloudy (nigori) sake containing rice**particles. Fruity and nutty nose with tender acidity.**A romantic and poetic sake.***Urakasumi – Junmai**

65%

Junmai

0,1l

15

Fruchtig & sanft, 15 vol.%

0,5l

70*Fruity & smooth*

Milder, außergewöhnlich harmonischer

Geschmack. Der zeitlose Stil macht ihn zu einem

der beliebtesten Sake in Japan.

*Mild and smooth, exceptionally well-balanced**taste. Its timeless qualities make it one of the most**beloved sakes in Japan.***Fukuju – Kobe Classic**

65%

Junmai

0,1l

17

Fruchtig & sanft, 15 vol.%

Ginjo

0,5l

80*Fruity & smooth*

Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem

traditionellen Sake-Dorf „Nada“ in Kobe. Fruchtige

Aromen, milder Geschmack und klarer Abgang.

*A perfectly-balanced sake from Nada, a traditional**sake district of Kobe City. Fruity aromas, mild and**complex flavours on the palate and a crisp finish.*

Kikusakari – Morgenrot

65%

Rosé

0,1l

22

Fruchtig & sanft, 14 vol.%

Junmai

0,5l

99*Fruity & smooth*

Schöner rotfarbener Sake aus rotem Reis, Cranberry-Aroma, harmonische Trockenheit und Säure.

Fine red-coloured sake made from red rice, cranberry aroma, harmonious dryness and acidity.

Tedorigawa u. Tedorigawa

60%

Junmai

0,1l

21

Fruchtig & sanft, 13 vol.%

Genshu,

0,5l

99*Fruity & smooth*

Yamahai

Moderner Yamahai-Sake aus lokalem Reis und mit lokaler Hefe. Dieser Sake verkörpert das Terroir-konzept des Brauers. Feine Süße und Säure.

A modern Yamahai style sake brewed from local sake rice and local yeast with a distinguished terroir concept. Delicate sweetness and vibrant acidity.

Gokyo – Junmai Ginjo

55%

Junmai

0,1l

21

Fruchtig & sanft, 15 vol.%

Ginjo

0,5l

99*Fruity & smooth*

Fruchtiger Sake, frische Säure und eleganter Umami.

Fruity Junmai Ginjo with fresh acidity and elegant umami.

Katsuyama – Lei

55%

Junmai

0,1l

29

Aromatisch & ausdrucksstark, 12 vol.%

Ginjo

0,5l

130*Aromatic & expressive*

Opulente Aromen, reicher Umami und feine Süße.

Opulet aroma, rich umami and fine sweetness.

Amabuki – Himmelswind

40%

Daiginjo

0,1l

22

Aromatisch & ausdrucksstark, 16 vol.%

0,5l

99*Aromatic & expressive*

Aromatischer Sake mit cremiger Textur. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Abelia). Feiner, langer Nachklang.

Aromatic sake brewed with flower yeast cultivated from abelia blossoms. Notes of peach and white melon, creamy texture. Fine acidity and long finish.

Ikekame – Turtle Red

50%

Junmai

0,1l

21

Aromatisch & ausdrucksstark, 15 vol.%

Daiginjo

0,5l

99*Aromatic & expressive*

Seltener Sake hergestellt mit schwarzem Koji. Zeigt eine schöne Säure und einen langen Abgang.

Smooth and rich taste with a pleasant acidity and long finish. A very rare sake brewed with black Koji.

Sawa no hana - Pure White

40%

Junmai

0,1l

33

Leicht & frisch, 16 vol.%

Daiginjo

0,5l

150*Light & fresh*

Ein klarer Junmai Daiginjo mit erfrischendem Duft von Muskat-Trauben und Holunderblüten.

Elegante Süße und feine Säure.

A clear Junmai Daiginjo with a refreshing scent of muscat grapes and elderflower. Elegant sweetness and fine acidity.

Amabuki – Apollon

9 vol.%

0,1l

15

0,5l

70

Feine Harmonie zwischen mildem Sake und der fruchtigen Fülle von Blutorange und japanischen Ume-Pflaumen.

A delicate harmony between mild sake and the fruity richness of blood oranges and Japanese Ume plums.

Urakasumi - Miyagi Ume

Süße & Säure Balance, 12 vol.%

Sweetness & acidity balance

Umeshu

0,1l

19

0,5l

89

Junmai Genshu basierter Ume-shu mit einer exzellenten Harmonie von Säure, Süße und Umami.

Junmai Genshu-based Ume-shu with an excellent balance of acidity, sweetness, and umami.

Fukuju - Yuzu Sake

Frisch & fruchtig-süß, 14 vol.%

Fresh & fruity-sweet

0,1l

15

0,5l

70

Sake basierter Likör mit charakteristischen Yuzu Geschmack, frischer Säure, leichter Bitterkeit und feiner Süße.

Sake-based liqueur with distinctive yuzu flavor, fresh acidity, subtle bitterness, and delicate sweetness

RONNEFELDT TEA STAR COLLECTION

Herkunft EUR

SCHWARZTEE | *BLACK TEA*

Darjeeling ⁹	Indien <i>India</i>	9
Earl Grey ⁹ aromatisiert / flavoured	Indien <i>India</i>	9

GRÜNER TEE | *GREEN TEA*

Finest Shizuoka Sencha ⁹	Japan	9
Jasmin Tee ⁹ aromatisiert / flavoured	China	9

WEISSER TEE | *WHITE TEA*

White Yin Long ¹⁰	China	9
------------------------------	-------	---

OOLONG TEE | *OOLONG TEA*

Oolong Peach ¹⁰ aromatisiert / flavoured	China & Indien	9
--	----------------	---

KRÄUTER- FRÜCHTEAUFGUSS

HERBAL & FRUITY INFUSIONS

Natural Herbs		9
Ginger Affair ⁹ Ingwer-Kräutertee <i>Ginger herbal tea infusion</i>		9

Granny's Garden
Aromatisierter Früchtetee | *Flavoured fruit tea*

NON ALCOHOLIC SPARKLING TEA

EUR

Blå <i>Jasmine, First Flush Darjeeling</i>	0,1l	9
	0,75l	55
Lyserød <i>Silver Needle, Happy Valley Oolong</i>	0,1l	9
	0,75l	55

COCKTAILS

Sakura Martini		17
Sake, Roku Gin, Maraschino, Salz		
<i>Sake, Roku Gin, Maraschino, Salt</i>		
Nippon meets the Baltic Sea		18
Awasaki Sparkling Sake, Noilly Prat Wermuth, Sanddorn Likör		
<i>Awasaki Sparkling Sake, Noilly Prat Vermouth, Sea Buckthorn</i>		
Osaka Highball		17
Roku Gin, Sencha Tee, Orgeat, Yuzu Tonic		

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut	0,1l	23
	0,75l	135
Perrier-Jouët Grand Brut	1,5l	250
Perrier-Jouët Blanc de Blanc ¹⁴	0,75l	160
Perrier-Jouët Rosé ¹⁴	0,75l	160
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	160
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	0,75l	170
2017 Marguet Shaman Gran Cru Vintage	0,75l	130
2013 Dom Perignon Vintage	0,75l	360

OFFENER WEISSWEIN | *WHITE WINE*

EUR

LIMITIERTE AUFLAGE – JUBILÄUMSEDITION

2019 „Oestricher Rosengarten“ – Riesling Großes Gewächs ¹⁴

Weingut Wegeler – Rheingau

0,1l 12
0,75l 80

2021 Terre Bianche Cortese ¹⁴

Terre di Sarizzola
Piemont, Italien | *Italy*

0,1l 8
0,75l 50

2022 Chardonnay ¹⁴

Terrazas De los Andes
Mendoza, Argentinien | *Argentina*

0,1l 8
0,75l 50

2022 Sauvignon Blanc Fume¹⁴

Weingut Kesselring
Pfalz, Deutschland | *Germany*

0,1l 8
0,75l 43

Rheingau Koshu

Schönleber
Rheingau, Deutschland | *Germany*

0,1l 13
0,75l 88

Dieser Rheingau-Koshu ist einzigartig. Hergestellt aus der weißen indigenen japanischen Rebsorte „Koshu“ und im Rheingau angebaut.
This Rheingau Koshu is unique. Made from the white indigenous Japanese grape "Koshu" and cultivated in the Rheingau.

OFFENER ROSÉ WEIN | *ROSÉ*

2022 Cerasuolo D`Abruzzo Doc. Rose Bio¹⁴

Francesco Cirelli
Abruzzen, Italien | *Italy*

0,1l 8
0,75l 50

2022 Whispering Angel

Château d'Esclans
Provence, Frankreich | *France*

0,1l 11
0,75l 77

OFFENER ROTWEIN | RED WINE

EUR

2019 Frühburgunder¹⁴

0,1l 8

Lukas Kesselring

0,75l 50

Pfalz, Deutschland | *Germany*

2021 Malbec

0,1l 9

Terrazas De los Andes

0,75l 60

Mendoza, Argentinien | *Argentina*

SPIRITS

Roku Gin 43 %

4cl 12

Osaka Destillerie

Roku steht im Japanischen für die Zahl 6.

Alle 6 verwendeten Botanicals werden über das Jahr zu verschiedenen Jahreszeiten im Sinne der besten Reifezeit geerntet.

"Roku" translates to the number 6 in Japanese.

All 6 botanicals used are harvested throughout the year at different seasons according to their optimal ripening time.

Ki No Bi Gin 45,7%

4cl 15

Kyoto Dry Gin

Aus Reis destilliert mit 6 Botanicals versehen – Basen, Zitrus (Yuzu), Kräuter, Würze, Blüten und Fushimi Wasser aus Tokyo.

Distilled from rice and infused with 6 botanicals - bases, citrus (yuzu), herbs, spice, flowers, and Fushimi water from Tokyo.

135° East Hyōgo Gin 42%

4cl 12

Kaikyō Destillerie

Dieser Dry Gin wurde mit destilliertem Sake hergestellt. Kombiniert wird der destillierte Sake mit einer Reihe weiterer Zutaten, die einen besonderen Geschmack verleihen, der an ferne Länder erinnert.

Zitrusnoten werden ergänzt von der chinesischen Frucht Yuzu.

Spätestens mit der intensiven Schärfe des Sansho Pfeffers ist man geschmacklich komplett in Japan angekommen.

This dry gin was made with distilled sake. The distilled sake is combined with a range of other ingredients that impart a unique flavour reminiscent of distant lands.

Citrus notes are complemented by the Chinese fruit yuzu. With the intense spiciness of Sansho pepper, one's taste buds are fully immersed in Japan.

Haku Vodka

4cl 10

Osaka Destillerie

Der Name, diesen aus Reis destillierten Vodkas heißt übersetzt

Weiß. Der Geschmack ist unglaublich mild, rund und leicht süß.

The name of this rice-distilled vodka translates to "White." The taste is incredibly smooth, rounded, and slightly sweet.

Toki Blended Whisky

4cl 12

Blended Whisky aus den drei Suntory Brennereien

Toki bedeutet übersetzt Zeit. Der Name symbolisiert die Verbindung von Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft.

Blended whisky from the three Suntory distilleries.

"Toki" translates to "time." The name symbolizes the connection of past, present, and future.

Yamazaki 12 y Single Malt Whisky 43 %

4cl 36

Yamazaki Destillerie, Osaka

Dieser Single Malt ist aus der ersten Whiskydestillerie des Landes.

Ein einzigartiger Genuß mit mildem Geschmack

This single malt is from the country's first whisky distillery.

A unique delight with a mild flavor.

Hibiki Harmony1 Blended Whisky 43%

4cl 19

Yamazaki Destillerie, Osaka

Suntory Hibiki Harmony hat ein besonderes Flaschendesign: Die 24 Vertiefungen stehen jeweils für eine Stunde des Tages sowie für jeden Monat des japanischen Mondkalenders. Für das Flaschenetikett wird handgeschöpftes Echizen-Papier verwendet, das vierfach bedruckt wurde. Japanese Harmony wurde aus besten Malt und Grain Whiskys der Suntory Brennereien kreiert.

Suntory Hibiki Harmony features a special bottle design: The 24 facets represent each hour of the day as well as each month of the Japanese lunar calendar. Handcrafted Echizen paper is used for the bottle label, printed four times. Japanese Harmony was created from the finest malt and grain whiskies from Suntory distilleries.

Nikka Yoichi Single Malt Whisky 45%

4cl 16

Yoichi Destillerie, Hokkaido

Ein angenehmes Zusammenspiel aus rauchigen Torfnoten und fruchtiger Süße

A pleasant interplay of smoky peat notes and fruity sweetness.

The Hakushu 12y Single Malt Whisky 43%

4cl 32

Hakushu Destillerie, Yamanashi

Schon die grüne Farbe der Flasche sorgt für gewisse Assoziationen. So lässt sich eine Symbiose zwischen der Natur und der Hakushu Brennerei, die am Fuße der japanischen Alpen ansässig ist, beschreiben. Seine feine Säure, erinnert Weißwein, dessen Reben auf vulkanischen Böden gewachsen sind. Hakushu steht also für Frische und Eleganz zugleich.

The green color of the bottle alone evokes certain associations. This creates a symbiosis between nature and the Hakushu distillery, located at the foot of the Japanese Alps. Its delicate acidity is reminiscent of white wine grown on volcanic soils. Thus, Hakushu represents freshness and elegance at the same time.

SPIRITS

EUR

Hatozaki Pure Malt 40%

4cl 12

Kaikyo Destillerie

Aus Single Malts mehrerer Brennereien zusammengestellt.

In unterschiedlichen Fässern gelagert - ehemalige Sherry Casks, ex-Bourbon-Casks und Fässer aus japanischer Mizunara Eiche.

Blended from single malts of several distilleries.

Aged in different barrels - former Sherry casks, ex-Bourbon casks, and barrels made from Japanese Mizunara oak.

Teeda Rum – 5 Years 40 %

4cl 17

Helios Destillerie, Okinawa Rum

Hergestellt aus fermentiertem Zuckerrohrsaft.

Ein sehr außergewöhnlicher und exotischer Rum mit Honig- und Aprikosennoten in der Nase.

Made from fermented sugarcane juice.

A very exceptional and exotic rum with honey and apricot notes on the nose.

BIER | BEER

Kirin

0,33l 9

Lagerbier, Japan | *Lager beer*

Asahi

0,33l 9

Lagerbier, Japan | *Lager beer*

Sapporo

0,33l 9

Lagerbier, Japan | *Lager beer*

Asahi Alkoholfrei

0,33l 9

Lagerbier, Japan | *Non-alcoholic lager beer*

Lübzer Pils

0,33l 7

Lübzer Pils alkoholfrei | *Non-alcoholic*

0,33l 8

Erdinger Weißbier | *Wheat beer*

0,5l 9

Erdinger Weißbier alkoholfrei | *Wheatbeer non-alcoholic*

0,5l 9

MINERALWASSER | WATER

EUR

Glashäger

0,25l 6

Medium oder Still

0,75l 11

Sparkling or still

SOFTDRINKS

EUR

Coca Cola ^{1,3,9}, Coca Cola Zero ^{1,3,9,13}, Fanta ¹, Sprite

0,2l 7








Schweppes Ginger Ale ¹, Tonic ^{3,10} Bitter Lemon ^{3,10},








Yuzu Tonic Water

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

ALLERGENE

a		Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
b		Sesam und Erzeugnisse daraus
c		Milch und Erzeugnisse daraus
d		Eier und Erzeugnisse daraus
e		Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
f		Fische und Erzeugnisse daraus
g		Senf und Erzeugnisse daraus

h		Soja und Erzeugnisse daraus
i		Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekan-nüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia-nüsse und Erzeugnisse daraus
j		Sellerie und Erzeugnisse daraus
k		Lupinen und Erzeugnisse daraus
l		Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
m		Krebstiere und Erzeugnisse daraus
n		Weichtiere und Erzeugnisse daraus








ZUSATZSTOFFE








- | | | | |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Mit Farbstoff | 8 | Mit Milcheiweiß |
| 2 | Mit Konservierungsstoff | 9 | Koffeinhaltig/ Teeinhaltig |
| 3 | Mit Antioxidationsmittel | 10 | Chininhaltig |
| 4 | Mit Geschmacksverstärker | 11 | Gewachst |
| 5 | Geschwefelt | 12 | Mit Taurin |
| 6 | Geschwärzt | 13 | Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 | Mit Phosphat | 14 | Enthält Sulfite |

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe, als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

OVERVIEW OF ALLERGENES AND ADDITIVES ACCORDING TO THE LEGAL PROVISION OF FOOD INFORMATION

ALLERGENES

a		Cereals containing gluten namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats and products thereof
b		Sesame and products thereof
c		Milk and products thereof
d		Eggs and products thereof
e		Peanuts and products thereof
f		Fish and products thereof
g		Mustard and products thereof

h		Soy and products thereof
i		Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof
j		Celery and products thereof
k		Lupin and products thereof
l		Sulphur dioxide and sulphites with more than 10mg/kg or 10mg/ltr
m		Crustaceans and products thereof
n		Molluscs and products thereof

ADDITIVES

- | | | | |
|---|-----------------------|----|--------------------------------|
| 1 | With Colorings | 8 | With Milk Protein |
| 2 | With Preservatives | 9 | Contains Caffeine/ Theine |
| 3 | With Antioxidants | 10 | Contains Quinine |
| 4 | With Flavor Enhancers | 11 | Waxed |
| 5 | Sulfurated | 12 | With Taurine |
| 6 | Blackened | 13 | Contains a Phenylalaninesource |
| 7 | With Phosphate | 14 | Contains Sulfites |

We guarantee that our products recipe-technically do not contain other allergene material than specified. But we cannot exclude that on the pre-stage of the production by our suppliers or during manufacturing not avoidable contamination with allergene components take place.