



Garden

JAPAN 'VIETNAM CUISINE



VORSPEISEN

STARTER

SOUPS

1. **SHIITAKE MISO** ^M  6,50
Miso Suppe, Seetang, Shiitake-Pilze,
Tofuwürfel & Frühlingszwiebeln
2. **SAKE MISO** ^M 7,40
Lachs ,Wakame ,Misobasis , Shiitake-
Pilze, Frühlingszwiebeln
3. **SEAFOOD SOUP** ^{C, N} 8,90
Pikante Suppe, Fisch, Meeresfrüchten,
Kräutern, Zitronengras & Jap. Pilze
4. **TOM KHA GAI** ^D 6,90
Hühnerfleisch, Pilz, Tomaten &
Kokosmilch
5. **KOKOS TOFU SOUP** ^D  6,50
Tofu, Shiitake-Pilze, Tomaten &
Kokosmilch

SALAT

6. **EDAMAME**  6,50
Gegarte Sojabohnen mit Meeressalz
7. **SEETANG** ^F  6,00
Seetang-Algen, Rettich & Sesam
8. **KIMCHI** ^F  6,50
Eingelegter Chinakohl
9. **CRISPY SHRIMPS** ^{A, C, D} 12,50
Garnelen in japanischem Tempura,
Saisonsalat, Trüffel-Mayo
10. **AVOCADO SALAT** ^D  8,50
Avocado, Wildkräuter, Salat, Dressing
11. **SALMON SALAT** ^B 13,50
Lachs gegrillt, Avocado,
Wildkräutersalat, Mango-Dressing.

VORSPEISEN

12. **GYOZA VEGAN** ^{F, M}  7,50
Gegrillte Teigtaschen mit Gemüse
13. **GYOZA CHICKEN** ^{F, M} 8,20
Gegrillte Teigtaschen mit gehacktem
Hühnerfleisch
14. **DUMPLING MIX** ^{F, M} 8,90
Gedämpfte gemischte Teigtaschen mit
Garnelen & gehacktem Hühnerfleisch
15. **SCALLOP YUZU** ^F 12,90
Jakobsmuscheln kurz gegrillt,
Chilischoten & asiatische Kräuterbutter-
Mischung
16. **NASU MISO**  7,80
Gegrillte karamellierte Auberginen,
Miso & Kräutern
17. **OCTOPUS YAKI** ^D 12,20
Oktopus gegrillt, Chilischoten &
asiatischem Kräuterbutter-Mischung

CARPACCIO ^{B, M}

Leicht flambierter/s Fisch oder
Fleisch Kräuter, Trüffelöl & Limetten
in Chilischoten-Ponzu-Soße

18. **SCHOTTISCHER LACHS** 13,50
19. **RINDERFILETSCHNITZELN** 13,50

YAKITORI ^{F, M}

am Spieß gegrillt, Umami Teriyaki-Soße

20. **LACHS** 11,90
21. **CHICKEN** 7,50
22. **GRÜNER SPARGEL** 7,50
23. **TOFU**  7,50



ZENSAI - LIGHT APPETIZERS

- | | |
|--|---|
| <p>30. SALMON TATARE ^{B, F} 8,90
Schottischer Lachstatar, Avocado, Seetang, Reischips & Daburi-Soße</p> <p>31. TUNA TATARE ^{B, F} 9,90
Thunfischtatar, Avocado, Seetang, Reischips & Daburi-Soße</p> <p>32. TUNA TATAKI 6 Stk. ^{B, F} 16,50
Leicht gegrillter Thunfisch in Sesam-Mantel, asiatische Kräutern & jap. Yuzu-Soja-Soße</p> <p>33. SALMON TATAKI 6 Stk. ^{B, F} 15,90
Leicht gegrillter schottische Lachs in Sesam-Mantel, asiatische Kräutern & jap. Yuzu-Soja-Soße</p> <p>34. TAKO KARAAGE ^B 10,90
Japanischer frittierte Oktopus</p> <p>35. CHICKEN KARAAGE ^{A, D} 8,50
Mariniertes Hähnchenfleisch in Sake-Soja-Soße mit Knoblauch & jap. Mayonnaise</p> | <p>36. TEMPURA MIXED ^{A, C, D, N} 11,50
Meeresfrüchte & Gemüse im jap. Tempurateig mit Trüffel-Mayo & Soja-Yuzu-Soße</p> <p>37. NEM CRISPY (2STK.) ^{A, B} 8,50
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Karotten, Morcheln & Glasnudeln, dazu Nước-Mắm-Dip</p> <p>38. NEM CRISPY VEGGIE 8,20
(2STK.)  ^{A, B}
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Karotten, Morcheln & Glasnudeln, dazu Nước-Mắm-Dip</p> <p>39. SUMMER ROLLS (2 STK.) ^{D, M} 8,20
Frische Sommerrollen mit Garnelen Salat, Reisnudeln, Gurke & asiatischen Kräutern</p> <p>40. SOKI TAPAS MIX 12,90
(AB 2 PER.) ^{B, C, F} pro Per.
Eine Platte mit verschiedenen Vorspeisen, Grill-Spezialitäten & Salat</p> |
|--|---|

KINDER MENU

- 70.**
MAKI MIX ^B
6 x Sake Maki
6 x Kappa Maki
6 x Avocado Maki
12,50
- 71.**
TERIYAKI CHICKEN RICE BOWL ^{A, D}
Gegrillte Hähnchenspieße, Reis & Teriyaki - Soße
10,50
- 72.**
CHICKEN KARAAGE ^{A, D}
Gebratener Reis mit Ei & knuspriges Hähnchen
11,50

M
A
I
N

HAUPTSPEISEN



VIETNAMESISCHE STREET FOOD

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 43. PHO BO ^B | 20,50 | 46. BUN NUONG ^{B, H} | 22,50 |
| Reisbandnudelsuppe mit Roastbeef,
Frühlingszwiebeln & vietnamesischen
Kräutern | | THAP CAM
Reisfadennudeln mit gegrillten
Garnelen, Hähnchen, Frühlingsrollen,
Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln &
Erdnüssen, dazu Nuoc Mam-Soße | |
| 44. BUN TOM GA ^{B, C, D} | 19,70 | 47. BUN BO ^{B, H} | 23,70 |
| Reisnudelsuppe mit Garnelen,
Hühnerfleisch, Kokosmilch,
Frühlingszwiebeln, Shiitake-Pilze,
Tomaten & Kräutern | | NUONG CHA GIO
Reisfadennudeln mit kurz im Wok
angebratenen Rib Eye Steak-Streifen,
Frühlingsrollen, Zitronengras,
Pfefferkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüsse,
dazu Nuoc Mam-Soße | |
| 45. BUN DAU PHU ^{B, D}  | 17,50 | 48. BUN GA NUONG ^{B, H} | 20,90 |
| Reisnudelsuppe mit Tofu
Kokosmilch, Frühlingszwiebeln, Shiitake-
Pilze, Tomaten & Kräutern | | Reisfadennudeln mit gegrillten
Hähnchenspießen, Zitronengras,
Pfefferkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüsse,
dazu Nuoc Mam-Soße | |

ROBATA GRILL

PLATTEN

50. GRILLPLATTE SINGLES ^{B, C, F}
Robata - Chef Empfehlungen
bestehend aus Fisch, Fleisch,
Garnelen & verschiedenen Beilagen
33,00

51. GRILLPLATTE DOUBLE ^{B, C, F}
Robata - Chef Empfehlungen
bestehend aus Fisch, Fleisch,
Garnelen & verschiedenen Beilagen
65,00

LAND

52. SIRLOIN STEAK ^M
Rinderfilet vom Robata Grill, grüner Spargel,
Cherrytomaten, Teriyaki Soße, dazu
gegrillte Süßkartoffeln
28,90

53. RIB EYE STEAK ^B
Rib Eye Steak vom Robata Grill, grüner
Spargel, Cherrytomaten, Barbecue Soße,
dazu frittierte Süßkartoffeln
26,90

54. BARBARIE ENTE ^M
Barbarie Ente vom Robata Grill,
Saisongemüse & Teriyaki - Orange - Soße,
dazu frittierte Süßkartoffeln
23,90

MEER

55. SALMON ^{B, M}
Schottischer Lachs gegrillt,
Saisongemüse, Teriyaki Soße &
Wasabi Kartoffelpüree
24,90

56. TUNA ^B
Thunfisch medium gegrillt,
Saisongemüse, Spezial Soße,
dazu frittierte Süßkartoffeln
24,90

57. BLACK TIGER ^C
Riesengarnelen vom Robata Grill,
Saisongemüse & Teriyaki - Orange - Soße,
dazu frittierte Süßkartoffeln
24,50

ASIATISCHES GOURMET ERLEBNIS

ERDNUSS-SOSSE ^{B, D}

Erdnuss-Kokosmilch-Soße, Saisongemüse & gekochtem Reis wahlweise mit

60. KNUSPRIGER ENTE	21,90
61. GEGRILLTEM HUHN	19,70
62. TOFU 	17,50

THAI CURRY SOSSE ^{B, D}

Roter Curry-Kokosmilch-Soße Saisongemüse & gekochtem Reis wahlweise mit

63. KNUSPRIGER ENTE	21,90
64. GEGRILLTEM HUHN	19,70
65. TOFU 	17,50

UDON NUDELN

in Knoblauch-Butter-Soja Soße & Saison Gemüse wahlweise mit

66. GEGRILLTEM HUHN ^{D, I}	21,90	67. RIESENGARNELEN ^{D, I}	23,90
-------------------------------------	-------	------------------------------------	-------

gebratene geschälte Garnelen

75. SPICY SCALLOPS GREEN ASPARAGUS ^D 27,50
Jakobsmuscheln, grüner Spargel, Saisongemüse, Chili Knoblauch-Butter-Soße, serviert mit gekochtem Reis

76. SALMON CURRY ^{B, C, D, N} 24,50
Gegrillter schottische Lachs mit Saisongemüse & Basilikum in roter Curry - Kokosmilch-Soße, serviert mit gekochtem Reis

77. DUCK BARBECUE ^B 22,10
Knusprige Ente in Spezial-Barbecue-Soße nach Art des Hauses mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln

78. CHICKEN BARBECUE 19,90
Gegrilltem Huhn, Spezial-Barbecue-Soße nach Art des Hauses mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln

BEILAGEN

CHAHAN REIS - MIT EI GEBRATEN

5,90

SÜSSKARTOFFELPOMMES

5,50

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFELN

5,50

WASABI KARTOFFELPÜREE

5,50

SUSHI REIS

5,00

GEGRILLTE GEMÜSE

6,50

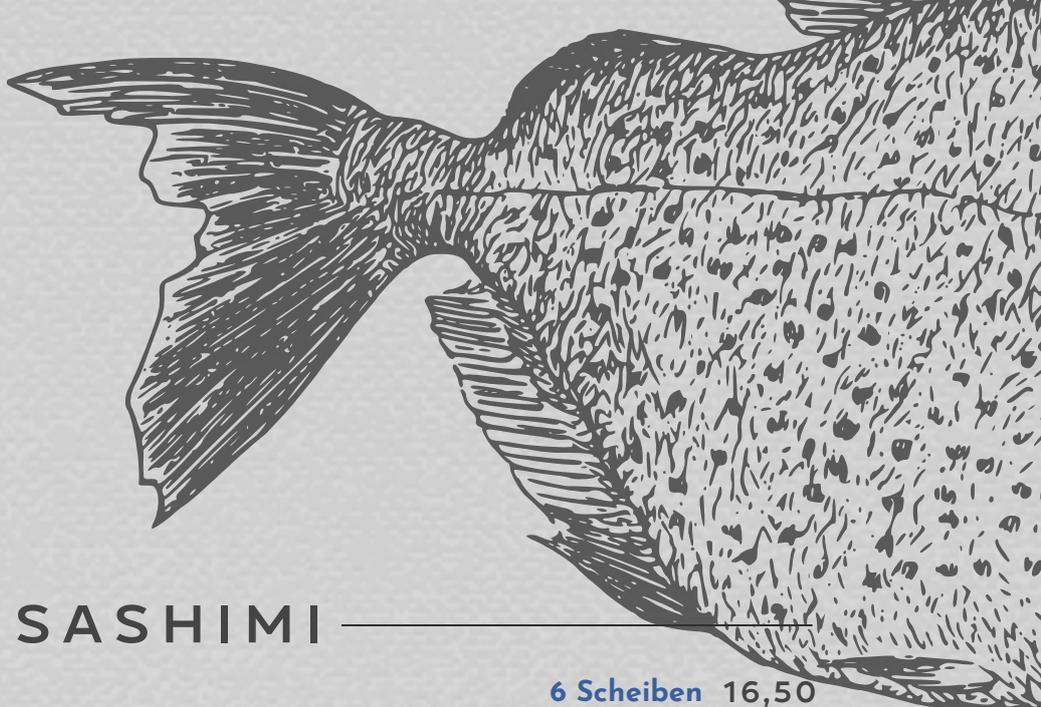
JASMINREIS

3,50

EXTRA SOSSE

3,00

ME SUSHI NU



SASHIMI

100. SAKE SASHIMI ^{B, F, M}

Schottischer Lachs mit Yuzu - Soja - Soße

6 Scheiben 16,50

101. MAGURO SASHIMI ^{B, F, M}

Thunfisch mit Yuzu - Soja - Soße

6 Scheiben 17,50

102. MORIAWASE SASHIMI ^{B, C, M}

Gemischte rohe Fischarten auf Rettich & Seetang mit Yuzu - Soja - Soße

12 Scheiben 29,90

NIGIRI 2 STK.

110. SAKE
Schottischer Lachs

5,90

114. UNAGI
Süßwasseraal

6,50

111. MAGURO
Thunfisch

6,50

115. SAKE TATAR
Schottischer Lachs spicy, umwickelt
mit Gurke, Tobiko

6,50

112. HAMACHI
Gelbschwanzmakrele

6,50

116. MAGURO TATAR
Thunfisch spicy umwickelt mit Gurke,
Tobiko

6,50

113. EBI
Garnelen

6,50

117. IKURA
Lachskaviar umwickelt mit Gurke

8,50

VEGAN NIGIRI 2 STK.

118. AVOCADO 
Avocado

4,90

119. INARI 
Tofutasche

4,90

ABURI 2 STK.

120. ABURI MARURO
Flambierter Thunfisch, Spargel, Tobiko

8,20

122. ABURI UNAGI SAKE
Flambierte Schottischer Lachs, Aal,
Spargel, Shiso Kress, Tobiko

8,50

121. HOTATE ABURI
Flambierter Jakobsmuscheln mit
Spargel, Tobiko

8,50

123. ABURI BEEF
Flambierter Beef, grüner Spargel,
Tobiko

8,50

MAKI SUSHI

6 STK.

130. SAKE MAKI Schottischer Lachs	5,90	134. EBI AVO MAKI Garnelen, Avocado	6,50
131. EDO MAKI Schottischer Lachs, Avocado	5,90	135. TEKKA NEGI SPICY Würziger Thunfisch, Frühlingszwiebel	6,50
132. TEKKA MAKI Thunfisch	6,50	136. CALI MAKI Surimi, Avocado	5,90
133. FUTO BIG ROLLS Schottischer Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko	11,50	137. EBI TEMPURA MAKI Ebi Tempura	8,50

VEGGIE MAKI SUSHI

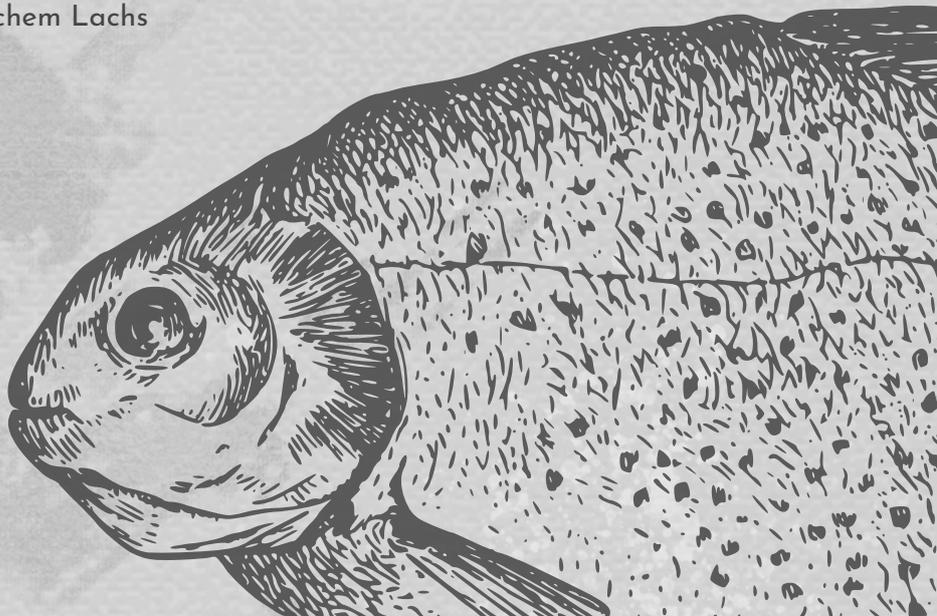
6 STK.

140. AVOCADO MAKI  Avocado	5,20	142. RUCOLA MAKI  Rucola, Sesam & Frischkäse	5,20
141. KAPPA MAKI  Gurke	5,20	143. MANGO MAKI  Mango, Sesam & Frischkäse	5,40

TEMPURA ROLLS

6 STK.

150. SAKE ROLLS ^{A, D} Tempura Big Rolls mit Avocado, Gurke, schottischem Lachs & Frischkäse	15,20
151. FUJJI SAN ROLLS ^{A, D} Tempura Big Rolls mit Garnelen, Avocado, Gurke & Frischkäse	14,90
152. TERYA ROLLS ^{A, D} Tempura Big Rolls mit Chicken Teryaki, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln & Spicy-Soße	14,50
153. BUDDHA ROLLS ^{A, D}  Tempura Big Rolls mit Gurke, Avocado, Tofu, Rettich, & Frischkäse	13,90
154. TEMPURA VEGGIE MINI ROLLS ^{A, D}  Vegetarische Tempura Mini-Rolls	8 Stk. 9,00
155. SAKE CRUNCHY MINI ROLLS ^{A, D} Tempura Mini-Rolls mit Schottischem Lachs	8 Stk. 9,50



INSIDE OUT

8 STK.

160. CALI ROLLS	10,90	164. ALASKA A, D	11,50
Surimi, Avocado, Tobiko		Schottischer Lachs, Frischkäse, Gurke, Sesam	
161. TERI CHICKEN M	11,50	165. SAMURAI VEGGIE A, D 	10,00
Chicken Teriyaki, Mango, Gurke, Sesam		Rucola, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam	
162. BOSTON ROLLS	11,50	166. THE LOVE VEGGIE A, D 	10,50
Thunfisch, Avocado, Masago		Grüner Spargel Tempura, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam	
163. HAWAII	11,50		
Schottischer Lachs, Avocado, Masago			

SPEZIAL ROLLS

8 STK.

170. PRINCE IN RED			15,40
Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Trüffelöl, pikantes Thunfisch-Tatar			
171. LADY IN RED			15,40
Schottischer Lachs, Avocado, Gurke, Trüffelöl, pikantes Lachs-Tatar			
172. TAZUNA ROLLS A, D, M			15,90
Schottische Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado			
173. TAIKO ROLLS A, D, M			16,50
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs & Thunfisch			
174. SOFT SHELL CRAB ROLLS A, D, M		6 Stk.	17,50
Butterkrebis -Tempura, Königskrabben mit Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam			
175. FIRE GYU ROLLS M			16,50
Mango, Rucola, Frischkäse, Avocado, umwickelt mit flambiertem Rinderfilet, Sesam & Trüffelöl			
176. CRISPY & FIRE A, D, M			17,10
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem schottischem Lachs & Trüffelöl			
177. GREEN ROLLS A, D, M			16,50
Schottischer Lachs, Mango, & Frischkäse, umwickelt mit Avocado			
178. DRAGON ROLLS A, D, M	4 Stk. 9,90	8 Stk. 18,90	
Ebi Tempura, grüner Spargel, Gurke, Masago, Frischkäse, Spezial-Soße umwickelt mit Aal			
179. FIRE TUNA A, D, M	4 Stk. 9,90	8 Stk. 18,90	
Ebi Tempura, grüner Spargel, Gurke, Frischkäse umwickelt mit flambiertem Thunfisch			
180. FIRE SALMON A, D, M	4 Stk. 9,90	8 Stk. 18,90	
Ebi Tempura, grüner Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs			

SUSHI KOMPOSITIONEN

- 190. VEGGI** ^F  **19,50**
- 6 Maki (Avocado Gurke)
 - 8 Vegi I.O
 - 3 Nigiri (Avocado, Mango, Inari)
- 191. MINAKO** ^{A, D, M} **22,50**
- 6 Maki Mix
 - 3 Nigiri Sushi
 - 4 Inside Outs
 - 8 Sake Crunchy mini Rolls
- 192. NIKKI** ^{A, C, D, M} **28,90**
- 6 Sake Maki,
 - 4 Nigiri Sushi,
 - 4 Dragon Rolls,
 - 4 Ebi Tempura I.O
- 193. TOKYO** **25,90**
- Sashimi mix
 - 4 Nigiri Sushi
 - 6 Negi Spicy Maki
 - 8 Inside Out
- 194. GARDEN GREEN** ^C **31,90**
- Sashimi mix
 - 6 Nigiri Sushi
 - 6 Maki Lachs
 - 6 Futo Big Rolls

195. ^{B, C, F}

GARDEN FOR TWO

- 6 Nigiri Sushi
- 8 Hawaii Inside Outs
- 8 gemischte Special Sushi Rolls
- 12 gemischte Maki
- Sashimi vom Lachs & Thunfisch
- Seetang Salat

68,00

196. ^{A, C, D, F, M, O}

SAKURA SEGELSCHIFF

- Miso Suppe - Seetangsalat
- 12 verschiedene Nigiri
- 24 gemischte Maki
- 6 Sake Rolls
- 16 Spezial I.O
- Sashimi mix

Für 4 Personen **135,00**

DEGUSTATION MENU

pro Person 59,00

**4 - GÄNGE MENÜ AUS DEN BESTEN SPEISEN NACH
EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS & SUSHI MEISTER**

Fragen Sie unser Service nach den Tages Ingredients

- Vorsepeise -
- Sushi -
- Robata Grill -
- Dessert -

DESSERTS

200. MANGO DREAM ^{A, D, M}	7,90
Vietnamesische Dessert mit Mango & Kokos	
201. COCOS CRÈME BRÛLÉE ^{A, D}	8,90
Crème Brûlée, Eis & Kokosflocken	
202. JAPANISCHE MOCHI ^D	8,90
mit frischen Obst	
203. MATCHA EIS ^D	8,90
mit saisonalem Obst	
204. BANANE & EIS ^{A, D}	8,20
Gebackene Bananen mit Eis	

KAFFEE

KAFFEE ⁹	3,30
ESPRESSO ⁹	2,90
DOPPEL ESPRESSO ⁹	4,20
CAPPUCCINO ⁹	3,90
MILCHKAFFEE ⁹	3,90
LATTE MACCHIATO ⁹	4,10
MATCHA LATTE mit kokosmilch ⁹	4,50
HOKKAIDO KAFFEE ⁹	5,00
HOKKAIDO ESPRESSO ⁹	3,80

ALLERGENELISTE

A. Ei	H. Erdnüsse
B. Fisch	I. Gluten
C. Schalentiere	J. Lupine
D. Milch	K. Schalenfrüchte
E. Sellerie	L. Senf
F. Sesam	M. Soja
G. Sulfit	N. Weichtiere
	O. Pilze

GETRÄNKE

WASSER

PETERSTALER GOURMET	
STILL / SPRUDEL	
Fl. 0,25L	2,80
Fl. 0,75L	6,50
SPRUDEL 0,5L	5,70
Karaffe mit Limette & Minze	
STILL 0,5L	5,70
Karaffe mit Gurke & Minze	

ALKOHOLFREIE HOMEMADES

REFRESHER ^{1, 4}	6,90
Gurke, Limette, frische Minze	
SOKI EISTEE ^{4, 11}	6,90
Schwarzer Tee, Zitronengeschmack	
SOMMER EISTEE ^{4, 11}	6,90
Grüner Tee, Wassermelonengeschmack	
GEISHA IN RED ^{1, 2, 11, 17}	7,30
Limetten, Wild Berry, Sodawasser, Beeren	
ASIAN COOLER ^{1, 2, 11, 17}	7,30
Frische Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale	
GINGER BREEZE	7,30
Vietnamesische Kräuter in Eis, mit Ingwer & Zitronengrass	
MARALOVER ^{1, 2, 7}	7,60
Frische Passionsfrucht, Passionsfruchtsaft, Sodawasser	
LYCHEE`S MELLOW ^{1, 4, 16, 17}	7,30
Lycheesaft, Limetten, brauner Zucker, Soda	
MANGO POWER ^{4, 7, 16}	8,20
Mangosaft, Mangle Püree, Naturjoghurt, Zucker	

SOFTGETRÄNKE

	Gl. 0,2L	Gl. 0,4L
COCA COLA ^{1, 2, 9, 10, 11}	2,80	4,50
COCA ^{1, 2, 9, 11, 12}		
COLA LIGHT	2,80	4,50
COCA ^{1, 2, 9, 11, 12}		
COLA ZERO	2,80	4,50
MEZZO MIX ^{1, 2, 9, 10, 11}	2,80	4,50
FANTA ORANGE ^{1, 2, 9, 10, 11}	2,80	4,50
SPRITE ^{2, 11, 12}	2,80	4,50

	Gl. 0,2L	Gl. 0,4L
SCHWEPPE ^{1, 2}		
GINGER ALE	3,20	4,80
SCHWEPPE ^{1, 2}		
WILD BERRY	3,20	4,80
SCHWEPPE ^{2, 3, 10}		
BITTER LEMON	3,20	4,80

SÄFTE

	Gl. 0,2L	Gl. 0,4L
APFEL ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
JOHANNISBEER ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
MARACUJA ^{1, 2, 16}	3,20	4,80
MANGO ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
LYCHEE ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
GUAVE ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
SÄFTE SCHORLE ^{1, 16, 17}	3,20	4,80

ALCOHOLIC COCKTAIL

PASSION ^{1, 2, 11}	11,50
Rum, Erdbeer, Mango, Limette, Zucker	
GUAVA MOJITO ^{1, 17}	9,90
Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Guave	
TIGER AND DRAGON ^{2, 17}	8,90
Gin, Ingwer, Minze, Limettensaft, Zitronenscheiben, Soda	
PINK TOKYO ^{2, 11}	10,20
Gin, Erdbeer, Orange, Zitrone, Eiweiß	

SEKT & CHAMPAGNER

	Fl. 0,2L	Fl. 0,75L
GELDERMANN ^{2, 17}	11,90	38,00
Classique Sekt trocken 12% Vol.		
MIONETTO	11,90	38,00
PROSECCO ^{D, 2, 4, 7, 16}		
Champagner 11% Vol.		
MOET & CHANDON ^{2, 17}		100,00
Champagner 12,5% Vol.		

TRADITIONELLER HOMEMADE TEE

JASMINTEE ⁹	4,90
INGWER TEE MIT ROSEN	5,50
FRISCHER MINZE TEE	4,50
SOKI GARDEN TEE ⁵	6,20
Wertvoller & gesunder Tee aus der asiatischen Heilkräuter-Medizin. Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Chrysanthemenblüten, Asteraae-Wurzel. Erfischend & vitalisierend.	
LA VIE EN ROSE ^{5, 9}	5,90
Sanfter grüne Tee mit Rosen, Zimt, Ingwer & Orangen	
QUEEN OF RED ^{5, 9}	5,90
Sanfter grüne Tee mit Minze, Ingwer, Orangen & Hibiskusblüten	

BIERE

	Gl. 0,3L	Gl. 0,5L
ROTHAUS PILS ⁷	3,90	5,60
RADLER ⁷	3,70	5,30
	Fl. 0,3L	Fl. 0,5L
ROTHAUS HERB. ⁷	3,80	
alkoholfrei		
ROTHAUS HEFEWEIZEN ⁷		5,80
Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei		
SINGHA ⁷	4,90	
Thailändisches Flaschenbier		
ASAHI ⁷	4,90	
Japanisches Flaschenbier		

APERITIF

HUGO ^{1, 17}	7,90
APEROL SPRITZ ^{1, 17}	7,90
MELONEN SPRITZ ^{1, 17}	7,90
LILLET BERRY ^{1, 17}	7,90
PLUM SPRITZ ^{1, 17}	7,90

DIGESTIF

	Gl. 4cl
VECCHIA GRAPPA 42% VOL.	9,50
BAILEY'S CREAM 17% VOL.	5,90
FEINER WILLIAMS CHRIST BIRNE 40% VOL.	5,90
KIRSCH 42% VOL.	5,90
ASOBIJIN REISSCHNAPS 25% VOL.	8,00
IICHIKO GERSTE SHOCHU 25% VOL.	6,50

WEINKARTE

WEISS

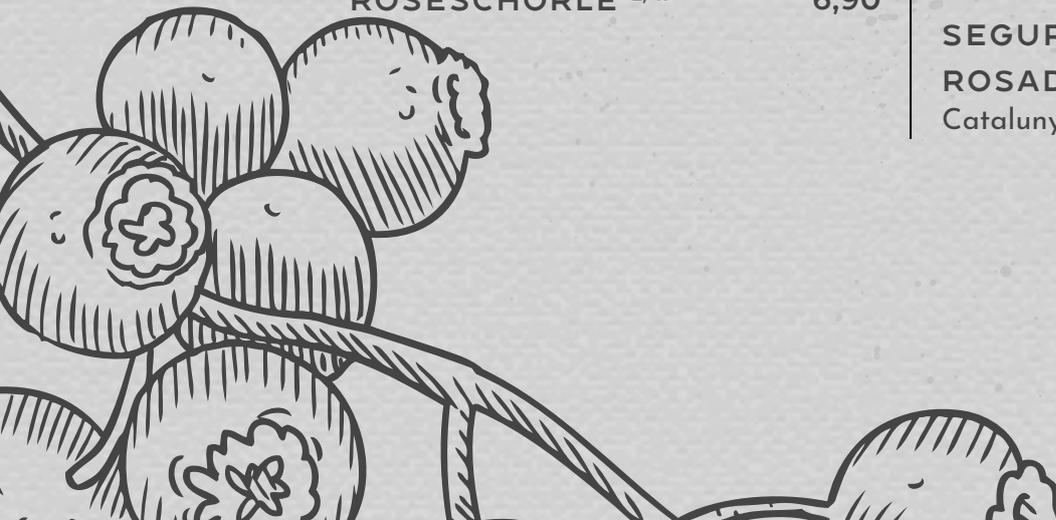
OFFEN	Gl. 0,2L	FLASCHE	Fl. 0,75L
CHARDONNAY ^{2,17}	6,90	GRAUBURGUNDER ^{2,17}	27,90
Frankreich - Cave du Lineran d'Oc		Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	
GRAUBURGUNDER ^{2,17}	7,20	WEISSBURGUNDER ^{2,17}	27,90
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz		Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	
WEISSBURGUNDER ^{2,17}	7,50	SAUVIGNON BLANC ^{2,17}	29,90
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz		WG. Alde Gott Sasbachwalden, Deutschland - Baden	
RIESLING ^{2,17}	7,20	ARTHUR METZ ^{2,17}	28,90
WG. Alde Gott Sasbachwalden, Baden		Vin D'Alsace, Frankreich	
ARTHUR METZ ^{2,17}	9,50	die perfekte Sushi Kombination	
Vin D'Alsace, Frankreich			
die perfekte Sushi Kombination			
WEISSWEINSCHORLE ^{2,17}	6,70		

ROT

OFFEN	Gl. 0,2L	FLASCHE	Fl. 0,75L
PRIMITIVO ^{2,17}	7,20	MERLOT ROT ^{2,17}	27,90
Italiel - Apulien		Weingut Heinrich Gies, Deutschland - Pfalz	
TEMPRANILLO ^{2,17}	7,20	RIOJA CRIANZA D.O.C ^{2,17}	28,90
Bodegas Munoz, Spanien - La Mancha		Vinzente Gandia, Spanien - Rioja	
ROTWEINSCHORLE ^{2,17}	6,90		

ROSE

OFFEN	Gl. 0,2L	FLASCHE	Fl. 0,75L
DURBACHER ^{2,17}	7,20	MERLOT ROSE ^{2,17}	28,90
SPÄTBURGUNDER		Weingut Heinrich Gies, Deutschland - Pfalz	
ROSESCHORLE ^{2,17}	6,90	SEGURA VIUDAS ^{2,17}	28,90
		ROSADE D.O.C	
		Catalunya, Spanien	



JAPAN PREMIUM

GIN

4cl

ROKU GIN 43% G, 2, 9

9,00

Sechs japanische Zutaten führen die Konsumenten dieses Craft Gins durch die vier Jahreszeiten des sonderbaren, fernöstlichen Inselstaats. Dazu zählen im Frühling geerntete Kirschblüten & Kirschblätter, im Sommer verarbeiteter grüner Tee & veredelter grüner Tee, im Herbst gewonnener Sansho-Pfeffer & im Winter erhaltene Schalen der Yuzu-Frucht. Allein mit dieser exotischen Botanical-Kombination dürfte sich der 43%-ige Spiritus allerdings kaum als Gin bezeichnen. Deshalb kommen auch noch Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Angelikasamen, Kardamom, Zimt, Bitterorange & Zitrone hinzu. Der Roku Gin ist ein weiteres Kind des Suntory-Imperiums, das seit 1936 in der Ginproduktion aktiv ist. 2017 brachte man den jüngst kreierten Wacholderschnaps in einer ästhetischen, sechseckigen Flasche heraus. „Roku“ steht übrigens für die Zahl „6“ & spielt auf die sechs japanischen Botanicals an, die den Gin so einzigartig machen

SAKE

CHOYU SAKE

6,90

Japanischer Reiswein, kalt oder warm im Krug serviert

JUNMAI SAKE TANREI ² 13,5% Vol.

Fl. 0,18l 15,00

Hakutsuru Excellent Junmai Sake. Passt zu Gerichten mit leichtem, salzigem oder gehaltvollem Geschmack. Tempura, Yakitori, Sushi, gebratener Fisch & Roastbeef.

KIKUMASAMUNE SHIBORITATE SHOCHU ² 14,5% Vol.

Fl. 0,3l 18,90

Ein japanischer Sake mit belassenen Reisteilchen & wenig Alkohol, kalt serviert perfekt als Aperitif oder zu vollmundigen Speisen & Fleisch

KIKUMASAMUNE SHIBORITATE JUNMAI KOJO ² 15% Vol.

Fl. 0,3l 20,90

Ausgezeichnete Junmai Art Sake (superior) von hoher Qualität. Sehr intensiver, samtiger Geschmack mit kräutigen Noten & einem Hauch von Lakritze. Hervorragend sowohl bei Raumtemperatur als auch kalt oder leicht warm zu genießen.

ASOBIJIN JUNMAI SHOCHU ² 25% Vol.

Fl. 0,72l 100,00

Schnaps aus Reis mit weichem & leichtem Geschmack.

SANWA IICHIKO ² 25% Vol.

Fl. 0,72l 80,00

Japanischer Shochu. Eine alte Destille aus Gerste erschafft dabei einen duftenden & milden Geschmack.

WHISKY

Im späten 18. Jahrhundert begannen die Japaner erstmals, importierten Whisky aus Schottland & Irland zu genießen. Dieses destillierte alkoholische Getränk aus dem Westen war anfangs selten & kostspielig. Whisky galt als Statussymbol der japanischen Oberschicht. Im Verlauf des 20. Jahrhunderts jedoch, mit dem Aufkommen einer einheimischen Whiskyindustrie, wurde der Whiskykonsum in Japan immer populärer und verbreitete sich in alle Gesellschaftsschichten. Heutzutage werden die Japaner als die weltweit größten Whiskykonsumenten angesehen, & die Qualität sowie die Menge der japanischen Whiskyproduktion zählen weltweit zu den besten. Aus Gerste oder Malz hergestellter [schottischer] Branntwein mit rauchigem Geschmack.

KIRIN WHISKY ² 50% Vol. 4cl 15,00
vom heiligen Berg Japans, dem Mount Fuji, satmmt dieser süssliche Blended Whisky, fruchtiger & auch ein wenig buttriger

THE CHITA "SUN STORY" WHISKY ² 43% Vol. 4cl 12,00
Der Duft zeigt Noten von Crème brûlée, Kardamom, Akayienhonig & Rosen blüten, während sich im Geschmack ein Hauch von Minze, Honig & würzigem Holz abzeichnet

NIKKA WHISKY PURE MALT ² 43% Vol. 4cl 13,90
Aroma: Zunächst getoastete Eiche & Gewürze gefolgt von Früchten wie Äpfel & Aprikosen sowie Malz.
Geschmack: Vollmundig & rund auf der Zunge. Vanille & Lavendel werden von würziger Eiche & etwas Rauch ausgeglichen.

HIBIKI WHISKY ² 43% Vol. 4cl 15,90
In diesem Blend werden nur ausgesuchte Whiskys aus Yamazaki, Kakushu & Chita brennerei verwendet. Man hat besonders darauf Wert gelegt, das die berühmte Yamazaki Sherry Cask Note zur Geltung kommt

TOGOUCHI WHISKY ² 43% Vol. 4cl 9,00
Im Aroma vereinen sich die süßen Noten von Cornflakes, Honig & Nüssen mit einer ausgesprochenen Frische. Der leichte & milde Geschmack mit der Süße von Getreide & Honig wird durch einen Hauch Schokolade vollendet. Der Abgang gestaltet sich leicht würzig mit angenehmer, abnehmender Süße.



Garden
JAPAN ' VIETNAM CUISINE

WALDSTR. 24-28, 76133 KARLSRUHE
+49 721 183 2857

ÖFFNUNGSZEITEN:
MO - SA: 11:30 - 23:00
SO: 12:00 - 23:00