



ÖFFNUNGSZEITEN

Von Dienstag bis Freitag:

*Mittags ab 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr sowie
Abends von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.*

Samstags:

durchgehend ab 15.00 Uhr geöffnet.

Sonntags:

von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

»» INHALT

Seite 1

Suppen / Vorspeisen

Seite 2

*Salate / Grill Spezialitäten / Sashimi /
Sushi Nigiri*

Seite 3

Maki Classic Sushi / Maki Roll Inside-Out

Seite 4

Sorbet / Creamy Ice / Dessertvariationen

Seite 5

*Aperitif / Sake / Softdrinks / Bier /
Kaffee & Tee*

Seite 6

Offene Weine

Seite 7

Weißwein

Seite 8

Rotwein

Seite 9

Degistif / Longdrinks / Perlwein

>> HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Küchenchef Karma Sherpa serviert eine
kreative und handwerklich hochwertige Crossover-Küche.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.

>> SUPPEN

Miso & Tofu ^{6,7} Sojabohnen-Paste / Tofu / Wakame / Frühlingslauch	5,50	Momo-Suppe ^{1, 5, 11, 6} verschiedenes Gemüse mit gefüllter Teigtasche	5,50
Kokos & Zitronengrass ^{7,1} Kokosmilch / Basilikum / Koriander / Tempura-Spieß	7,50	Kartoffel + Sesamsuppe ^{11,7} mit Schnittlauch	5,50

>> VORSPEISEN

Edamame ⁶ Grüne Sojabohnen zum selbstauflösen	4,50	Tempura Garnelen ^{1, 3, 2} Black Tiger Garnele / Dreierlei Dip	13,50
Yaki Tori ^{1, 6} Gebratene Hähnchenspieße / Teriyaki / Togarashi-Pfeffer	8,50	Thunfisch Tataki & Spicy Teriyaki ^{1, 4} kurz angebratener Thunfisch / Japan-Pfeffer / Teriyaki-Chili / Frühlingslauch	16,50
Thunfischtatar ^{1, 11, 4} Thunfischfilet / Limonen-Öl / Tobiko-Kaviar / Kresse-Mix	14,00	Lachs & Nussbutter ^{1, 7, 4} Lachsfilet / braune Butter / Ponzu / Algensalat / Meersalz	16,00
Lachstatar ^{1, 11, 4} Norwegisches Lachsfilet / Chili-Öl / Tobiko-Kaviar / Sakura-Kresse / Avocado	13,50		
Tempura gemischt ^{1, 3, 4} Vegetarisches / Fisch & Meeresfrüchte / Dreierlei Dip	13,00		

>> SALATE

Rucola Salat ^{8,7}	6,50	Wakame Salat & Sesam ¹¹	8,50
Mit Pinienkernen / Tomate / Parmesan		Meeralgen / Sesam / Shiso-Kresse	
Crispy-Duck-Salat & Peanuts	16,00	Mix Salat ^{7,1}	7,50
Mit Orange / Wildkräuter / Limonen-Pflaumen-Marinade / gerösteten Erdnüssen / roten Zwiebeln		Saisonale Komposition aus regionalen Produkten	

>> GRILL SPEZIALITÄTEN

Doradenfilet ¹	17,50	Beilagen nach Wahl	
Basilikumpesto / Minze / Limone		Basmatireis	3,00
Thunfischfilet ¹	22,00	Süßkartoffel-Pommes	3,50
Sesam / Wasabicrème / Sesammarinade		Gewoktes Gemüse	4,00
Lachsfilet ¹	19,00	Kräuter-Karotten-Salat ^{5,11,1}	4,50
Kräutertomatensalsa / Ingwer-Honig-Marinade		Asiatischer Kartoffel-Gurken-Salat	4,50
Hähnchenbrustfilet ¹	15,50	Saisonaler Beilagensalat ⁷	4,00
Zitrone / Pfeffer / Koriander / Tanduripaste			
Rinderfilet ¹	24,00		
Asia-Pesto / Cranberry-Rotwein-Jus			

>> SASHIMI ⁴

Norwegischer Lachs	19,00	Sashimi vom Loup de mer	17,50
Yellow Fin Tuna Sashimi	21,50	Sashimi Mix	21,50
		Lachs / Tuna / Loup de mer	

>> NIGIRI SUSHI (2 St.)

Avocado	3,50	Loup de Mer ⁴	5,00
Lachs ⁴	4,50	Tempura Garnele ²	6,00
Thunfisch ⁴	5,50	Gebratene Pepper Tuna ⁴	6,50
EBI (Gekochte Garnele) ²	5,50	Unagi ⁴	6,50

Auf Wunsch reichen wir glutenfreie Sojasoße

»» MAKI CLASSIC SUSHI (8 St.)

Gurke	5,50	Thunfisch ⁴	8,50
Avocado	6,50	California Maki ⁴	6,50
Lachs ⁴	7,50	Mit Krebsfleisch	

»» MAKI ROLL INSIDE-OUT (6-8 St.)

Veggie Roll ^{1,3}	8,50	Smoked Tuna Roll ^{1,3,4}	13,50
Tempura-Lauch / Gurke / Sesam / Avocado		Tempura Krabben mit Gurke / Avocado / Gebratene Tuna + Asia Pesto	
California Roll ^{1,3,7,4}	8,50	Beef Roll ^{1,3}	12,50
Krebsfleisch / Avocado / Gurke / Sesam / Chili-Mayo		Tempura Lauch / Zwiebel / Rinderfilet / Gurke / Avocado mit Sherpa Sauce	
Spicy Chicken Teriyaki Roll ^{1,3}	9,00	Sweet Baby Roll ^{1,3,4,7}	13,50
Tempura-Hähnchen / Avocado / Sesam / Teriyaki-Chili-Sauce		Gegrillter Aal / Gurke / Thunfisch-Tatar / Ingwer / Soja-Sirup	
Sweet Duck Roll ^{1,3}	10,50	Sherpa Roll ^{1,3,7,2}	12,50
Gebratene Ente / Gurke / Honig-Pflaumen-Sauce		Tempura Garnele / Gurke / Avocado / Lachs mit Creamy Tobiko	
Spicy Tuna Roll ^{1,11,4}	12,00	Spicy Tempura Roll	
Scharf mariniertes Thunfisch / Gurke / Tobiko-Kaviar / Chili-Mayo		Sherpa Style ^{1,3,7,4}	13,00
Crunchy Roll ^{1,3,7,2}	11,00	Dreierlei Fisch / Frühlingslauch / gebrannter Sauerrahm	
Tempura-Garnele / Gurke / Avocado / Chili-Mayo			
Lachs Roll ^{1,7,4}	10,50		
Lachs / Gurke, Avocado / Tobiko-Kaviar / Chilli / Hausgemachte Mayo			

NEU KREIERT!

Sushi & Sashimi Mix ^{1,2,3,4,7} **21,50**
Sashimi / Maki / Nigiri / Inside Out Maki

Sherpa Sushi Mix ^{1,2,3,4,7} **21,50**
Sushi / Maki / Nigiri / Inside Out Maki

Sushi & Sashimi a la Chef ^{1,2,3,4,7} **55,00**
Dinner for two

Sashimi Sherpa-Style / Special Maki-Roll /
Classic Maki Roll / Nigiri / mixed Tempura /
zweierlei Dip

›› SORBET Kugel

*Kirschbaum / Mango Sorbet*³

3,00

›› CREAMY EIS Kugel

Erdbeer-Eis^{3,7}

3,50

Vanille-Eis^{3,7}

3,50

Grüntee-Eis^{3,7}

3,50

Weißes-Kaffe-Eis^{3,7}

3,50

Aus hellgerösteten Kaffeebohnen

Schwarzes-Sesam-Eis^{3,7}

3,50

›› DESSERT VARIATIONEN

Crème brûlée Zitronengras^{3,7}

7,50

Rhabarberkompott / Vanilliesauce

lauwarmer

8,50

Schokoladenkuchen^{3,7}

Mit Vanille-Eis / Kirschen / Minz-Schlagsahne

*Dessertvariation
ab 2 Personen*^{3,7}

pro Person + 7,00

>> SAFT / SCHORLE 0,2l

*Maracuja, Rhababer, Kirsche, Banane, Erdbeere, Mango,
sowie Apfel- & Orangensaft* **3,50**

>> SOFTDRINKS 0,2l

<i>Vio Wasser</i>	2,50	<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{2,3,6}	3,00
<i>still / medium Flasche</i>	5,50	<i>Schweppes Dry Tonic Water</i> ^{2,3,6}	3,00
<i>Coca Cola</i> ^{1,4,6,7} , <i>Fanta</i> ^{1,2,6} , <i>Sprite</i> ⁶	2,70	<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{1,6}	3,00
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,5,6,7}	2,70		
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,5,6,7}	2,70		

>> KAFFEE

<i>Espresso / Macchiato</i>	3,00	<i>Latte Macchiato</i>	4,50
<i>Doppelter Espresso</i>	4,50	<i>Café Crème</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	4,00		

>> TEE

<i>Earl Grey</i>	3,00	<i>Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote</i>	3,00
<i>Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma</i>		<i>Ingwer-Honig</i>	3,00
<i>Rooibos Vanille</i>	3,00	<i>Aufguss aus frischem Ingwer und Honig</i>	
<i>Süßes Aroma trifft auf pure Harmonie</i>		<i>Waldbeere</i>	3,00
<i>Grüner Tee</i>	3,00	<i>Früchtetee mit wildem Beerengeschmack</i>	
<i>Herbfrischer grüner Tee aus China Kräuterharmonie</i>			

»» **APERITIF** 0,1 l

**Fritz Müller
Perlwein, trocken** 3,50
*Deutschland – Rheinhessen
Weingut, Jürgen Hoffmann*

Porter - Tonic 3,50

Aperol - Spritz 4,00

»» **SAKE** 0,1 l (kalt / warm)

Ozeki Junmai Sake 14,5% 4,00
sanftes Aroma, trocken & vollmundig

»» **PERLWEIN** 0,1 l / 0,75 l

**Reichsrat von Buhl Riesling
brut, trocken** 5,50
35,00

Deutschland – Deidesheim, Pfalz

*Weingut Reichsrat von Buhl
Filigran, vielschichtige Aromatik mit
markant belebender Säure.*

**Von Buhl Rosé brut,
Spätburgunder, trocken** 7,50
40,00

Deutschland – Deidesheim, Pfalz

Weingut Reichsrat von Buhl

*100% Spätburgunder, 13 Monate auf
der Hefe gereift, pünktlich dégorgiert für
den Sommer und wie Sascha Speicher,
Chefredakteur des Sommelier Magazins
über den Jahrgang 2013 schrieb „endlich
auch ein Rosé brut, der so richtig
knallt!“... reicht oder?*

»» **OFFENER ROSÉWEIN** 0,2 l / 0,75 l

Schiava Rosé 4,50
IGT, trocken 15,00

Italien – Trentino

Weingut Concilio

*Rhabarber- und Granatapfelaromen finden
sich in diesem Wein. Dazu eine saftige Säure
die dem Wein seine Leichtigkeit gibt.*

»» OFFENER ROTWEIN 0,2 l / 0,75 l

**SCHEU Spätburgunder
QBA, trocken** **5,90
19,50**

Deutschland – Pfalz
Weinhof Scheu

Ein runder harmonischer Spätburgunder mit Aromen reifer roter Beeren und Kirschen. Ein Rotwein, der mit seiner Fülle den fruchtigen Aromen und der für die Rebsorte typischen Säure begeistert. Die nie aufdringlichen Tannine schenken dem Scheu Spätburgunder seinen kräftigen Körper und Nachhall.

**Merlot Corvina
IGT, trocken** **5,50
17,50**

Italien – Veneto
Weingut Allegrini

Ein Blumenstrauß im Glas. Florale Aromen an Rosen und Tulpen abgerundet durch fruchtige Kirsche und Feigen.

**Abadia Tempranillo /
Cabernet-Sauvignon
DO, trocken** **5,00
16,00**

Spanien – Costers del Segre
Weingut Raimat

Kirsch, Pflaumen und Tabak sind die Grundaromen die sich am Gaumen wiederfinden und durch Kokos und frisch getoastetem Brot noch untermalt werden.

»» OFFENER WEISSWEIN 0,2 l / 0,75 l

**2016
Blanc de Noir** **6,20
20,90**

Deutschland – Württemberg
Weingut Weinreuter

Im Glas schimmert dieser Wein in einem zarten hellem gelb. In der Nase findet man Aromen von Weinbergpfirsichen, Erdbeeren und Himbeeren.

**Riesling Goldtröpfchen
„Armes“ Kabinett, restsüß** **6,00
19,00**

Deutschland – Mosel
Weingut Später-Veit

Das Goldtröpfchen hat ein wenig mehr Restsüße als der Rotschiefer, ist aber ein „must-have“ zu scharfen Gerichten.

**Chardonnay Panamera
trocken** **6,00
19,00**

USA – Kalifornien
Weingut Panamera

Exotische Früchte strömen aus dem Glas. Dazu ein schmelziges Auftreten am Gaumen. Ein unkomplizierter Begleiter zur asiatischen Küche.

**Gelber Muskateller
Qualitätswein, trocken 19,00**

Österreich – Trainsenthal
Weingut Josef Fischer

Ein ungewöhnlicher Muskat. Die Aromen von Rose und Litschi sind vertraut, aber am Gaumen deutet sich an, dass dieser Wein sehr trocken ist.

**Grüner Veltliner Ried Kreuzberg
Federspiel, trocken 21,00**

Österreich – Trainsenthal
Weingut Josef Fischer

Klassischer Veltliner, weißer Pfeffer, frisch gepflückte Quitten und eine lebendige Frische geben diesem Wein Charme und Finesse.

**Grauburgunder Vulkanfelsen
Qualitätswein, trocken 26,00**

Österreich – Weinviertel
Genussgut Krispel

Endlich mal ein Grauburgunder mit Tiefgang. Reife Äpfel, Banane und Papaya und dazu eine cremige Textur.

**Chardonnay
WO, trocken 32,00**

Südafrika – Stellbosch
Oldenburg Vineyards

Reinsortiger Chardonnay mit 11 Monate Reife im französischen Barrique. Note von tropischen Früchten wie Ananas, Melona und Orange, anklänge von frisch gebackenem Brot und gebrannten Mandeln.

**Sauvignon Blanc „Elevation“
trocken 32,00**

Neuseeland – Marlborough
Weingut Wild Rock

Ein Fruchtkorb aus Stachelbeere, Limetten, Passionsfrucht, schwarzen Johannisbeeren, Basilikum, Paprika und Tomatenrispen geben diesem Wein alles was er braucht.

**Weißburgunder Strohlenberg
QbA, trocken 29,00**

Deutschland – Pfalz
Weinhof Scheu

Ein Ausnahme Wein der eine Mineralität vorweist die man eigentlich nur vom feinsten Montrachet kennt. Zart unterlegt vom Holzausbau. Sehr limitiert - der Winzer produziert nur 1200 Fl. pro Jahr.

**Chablis 1er Cru Vau de Vey
AC, trocken 39,00**

Frankreich – Burgund
Jean M. Brocard

Chardonnay; jedoch nicht fett und massiv, sondern elegant und nachhaltig. Auch interessant weil dieser Wein nächstes Jahr nicht hergestellt werden kann aufgrund der erfrorenen Rebstöcke im Jahr 2017.

**Riesling Suez
QbA, trocken 31,00**

Deutschland – Pfalz
Reichsrat von Buhl

Ein Wahnsinn an Riesling. Trocken: Ja, aber viel Frucht und Schmelz was kein Wunder ist, denn in diesem Wein sind nur ausgesuchte Grand Cru Lagen enthalten.

**Blauer Spätburgunder
QbA, trocken 25,00**

Deutschland – Pfalz,
Weingut Knipser

Spätburgunder vom deutschen Rotwein Pionier. Extrem elegant, wenig Gerbstoff dazu Kirsch, Zartbitterschokolade und rote Johannisbeerennoten.

**Carménère Reserva DO
Elqui Valley trocken 21,00**

Chile – Elqui Valley,
Weingut Vina Falernia

Was für eine Maschine, Power ohne Ende. Dieser Wein verbindet die verschiedenen Aromen zur Bad Schwartau Mehrfruchtarmelade – griffiges aber dennoch seidiges Tannin.

2015 Curtefranca Rosso 44,50

Italien – Lombardei
Weingut Ca' Del Bosco

Rubingranat, in der Nase ein einladender Brombeer- und Kirschenduft mit süßem Gewürzanklang. Am Gaumen eine lebendige, kraftvolle Frucht und saftiges Tannin, bereits schön ausbalanciert.

Grand Reserva 35,50

Argentinien – Mendoza
Weingut Septima

Eine intensive Nase nach Blumen, Röstnoten, Marmelade und Bitterschokolade. Eine Cuveè aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Tannat die 18 Monate in einem Fass aus amerikanischer Eiche gelagert wurde.

**Amarone Valpolicella della
Classico, DOCG, trocken 58,00**

Italien – Veneto,
Weingut Allegrini

Der Name Allegrini zaubert leuchtende Augen, bei jedem Wein-Enthusiasten, Wenn man in diese Aromen reinriecht, findet man Zigarrenkiste, Brombeeren und Kirsche, dazu seidiges Tannin.

**Director's Cut Zinfandel
AVA, trocken 48,00**

USA – Kalifornien, Dry Creek Valley
Francis Ford Coppola

Der Regisseur beweist mit diesem Wein, dass er nicht nur für Filme wie den Paten Meisterwerke schaffen kann, sondern auch im Weinbereich. Dieser Zinfandel ist so verworren von Fruchtaromen wie Cassis, Brombeere und Wacholder. Dazu perfekt in Szene gesetzte Tannine.

>> DIGISTIF 2 cl

William Christbirne 40% 4,50

Feingliedriges Aroma. Birnen erster Güte aus dem Seitental des Markgräfler Land.

Himbeergeist 40% 4,50

Frisch, fruchtig und frech. Verwendet wurden handsortierte Gartenhimbeeren vom Kaiserstuhl.

Doppelkümmel 45% 4,00

Süßfeiner Kümmel, mit Noten aus Zitrone, Sternanis und Fenchel

>> LONGDRINKS 0,3 l

Hendricks Gin 9,50

mit Schweppes Dry Tonic Water

Johnnie Walker Red Label 9,00

mit Coca Cola

Bombay Sapphire Gin 9,50

mit Hendricks Tonic

Havanna Club 9,00

mit Coca Cola

¹ Glutene / Sojasoße

² Krebstiere

³ Eier

⁴ Fische

⁵ Erdnüsse

⁶ Sojabohne

⁷ Milch (einschl. Laktose)

⁸ Schalenfrüchte

(z. B. Nüsse)

⁹ Sellerie

¹⁰ Senf

¹¹ Sesamsamen

¹² Schwefeldioxid

und Sulfite

¹³ Lupine

¹⁴ Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Servicepersonal eine gekennzeichnete Speisekarte mit der Auflistung der allergenen Stoffe.