

鮎



## Willkommen in QQ Sushi-Lounge

Wir folgen der bekannten fernöstlichen Devise »Der Kunde ist König«.

Diesem Motto entsprechend bereiten wir nicht nur die köstlichsten Speisen meisterhaft für Sie zu, sondern werden auch alles daran setzen, Ihnen diese dauerhaft zu günstigen Preisen anzubieten.

Wir verwenden ausschließlich die frischesten Zutaten. Daher kann es zwar auch vorkommen, daß das von Ihnen gewünschte Gericht gerade einmal nicht verfügbar ist, aber das bedeutet ebenfalls, daß wir täglich einige besondere Gerichte außerhalb der festen Karte anbieten können.

Bitte beachten Sie daher unsere tagesaktuellen Angebote. Es wird immer wieder Neues zu entdecken geben.

In diesem Sinne heißen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr QQ SUSHI-LOUNGE - Team

## Sushi - köstlich und gesund

Sushi ist sehr kalorienarm und trotzdem gut sättigend. In der traditionellen fettarmen Küche Japan`s - insbesondere bei der Zubereitung von Sushi - ist Fett nur in ganz wenigen Fällen und in geringen Mengen erforderlich.

## Die Sushi Nährstoff - Tabelle

1 Nigiri-Sushi

42 g

Kalorien (kcal)	62	Natrium(mg)	135
Protein (g)	4,2	Kalium (mg)	59
Kohlenhydrate	15.16	Vitamin A (mg)	2
Fett (g)	0,3	Vitamin B1 (mg)	0,02
Kalzium (mg)	1	Vitamin B2 (mg)	0,01
Phospor (mg)	43	Vitamin C (mg)	0,024
Eisen (mg)	0,3	Salz (g)	0,3

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.**



## Mittagsmenü

11:30 - 14:30



**P1.** 2 Nigiri (Lachs), 8 Lachs-Avocado Inside-Out, 6 Lachs Futomaki-Spezial (frittiert)

€ 13



**P2.** 2 Nigiri (Garnele), 8 Garnelen-Avocado Inside-Out, 6 Garnelen Futomaki-Spezial (frittiert)

€ 13



**P3.** 2 Nigiri (Thunfisch), 8 gekochter Thunfisch-Avocado Inside-Out, 6 Thunfisch Futomaki-Spezial (frittiert)

€13



**P4.** 4 vegetarsiche Inside-Out, 8 Rucola-Avocado-Frischkäse Inside-Out, 6 vegetarische Futomaki-Spezial (frittiert) €13



## New Special



### 53. Thunfisch Avocado Inside Out

mit gek. Thunfisch, Avocado,  
Masago

€ 6,50



### 101. Beef Spezial Futomaki

frittiertes Sushi mit jap. würziges Rindfleisch,  
Gurke. Getoppt mit Chillimayo, Unagisauce,  
Röstzwiebel und Lauch

€ 10



### 128. Mutsu Chilli Cheese

Butterfisch Nigiri, QQ - Chilli-Cheese -  
Sauce, hausgemachtes Gewürz, Lauch

€ 8,20



### 506. Veggi Sommer-Roll

Reispapier gefüllt mit Reis, Tofu,  
Avocado, Salat, Zwiebellauch, Gurke,  
Rettich und Sesamsoße

€ 11



# Suppe Vorspeise

1. Miso-Suppe € 3,20
2. Nameke-Suppe mit jap.Pilzen € 3,50
3. Japanese Chicken Karaage **NEU!** € 5,90  
knusprig frittiertes panierte Hähnchenstücke
4. Gyoza mit Hähnchen frittiert(6 Stück) €5,90
5. Kimchi **NEU!** € 4,90



**6. Big BBQ Gyoza**  
(4 Stück) mit saftiger  
Rindfleischfüllung  
dazu Süss-sauer-Sauce  
€ 7,20



**9. Mini Frühlings-  
Rollen 5 Stück**  
Süss-sauer-Sauce  
€ 4,20



**10. Ebi Tempura**  
4 Garnelen mit  
Tempura Sauce € 4,90



**12. Seetang-Salat**  
€ 4,90



**13. Yakitori**  
3 japanische  
Hähnchenspieße € 4,90



**15. Edamame**  
Sojabohnen  
€ 4,90

1.Farbstoff, 2. Krebsfleischimitat aus Fischmuskel-Eiweiss.



# Maki

je 8 Stück



## 20. Avocado Maki

Avocado (vegetarisch)

€ 3,80



## 21. Kappa Maki

Gurke (vegetarisch)

€ 3,20



## 22. Tamago Maki

japanische Omelette

(vegetarisch) € 3,50



## 23. Shiitake Maki

süßer japanischer Pilz

(vegetarisch) € 3,50



## 24. Oshinko Maki

Eingelegter Rettich

(vegetarisch) € 3,50



## 25. Futomaki Big Roll

veg. Riesenrolle

6 Stück € 5,80



## 26. Sake Maki

Lachs

€ 4,20



## 27. Sake Avo. Maki

Lachs, Avocado

€ 4,50



# Maki

je 8 Stück



## 28. California Maki

Surimi 1,2, Avocado

€ 3,90



## 29. Ebi Maki

gekochte Garnele, Gurke

€ 3,90



## 30. Salmonskin

Knusprige Lachshaut,  
Gurke, Frischkäse

€ 3,90



## 31. Tuna Roll

gekochter Thunfisch,  
Mayonaise

€ 4,00



## 32. Tekka Maki

Thunfisch

€ 4,50



## 33. Spicy Tuna

Thunfisch, Lauch

Chilli € 4,70



## 34. Unagi Maki

Gegrillter Aal, Gurke

€ 5,10



## 35. Muttsu Maki

Butterfisch,

Röstzwiebel € 4,30



## Inside-Out-Rolle

umgedrehte Roll **je 8 Stück**  
(außen mit Masago Flugfischrogen ,Sesam,  
Lauch oder gerösteten Zwiebeln.)



40.  
**Avocado Inside-Out**

Gurke, Avocado  
(vegetarisch)

€ 6,00



41.  
**Tamago Inside-Out**

japanische Omelette  
Avocado (vegetarisch)

€ 6,00



42. **California  
Inside-Out**

Surimi 1,2, Avocado

€ 6,00



43.  
**Sake Inside-Out**

Lachs, Avocado

€ 6,50



44.  
**Ebi Inside-Out**

gekochte Garnelen,  
Gurke, Gerösteten  
Zwiebeln € 6,50



## Inside-Out-Rolle

umgedrehte Roll **je 8 Stück**  
(außen mit Masago Flugfischrogen ,Sesam,  
Lauch oder gerösteten Zwiebeln.)



**45. Maguro Inside-Out**

Thunfisch (auch gekocht möglich),  
Gurke, Frischkäse

€ 6,50



**46. Spicy Tuna Inside-Out**

Thunfisch, Avocado  
Lauch,Chilli

€ 6,50



**47. Mutsu Inside-Out**

Butterfisch, Avocado  
Gerösteten Zwiebeln

€ 6,50



**48. Salmoskin Inside-Out**

knusprige Lachshaut,  
Gurke, Frischkäse

€ 6,50



**49. Unagi Inside-Out**

gegrillter Aal, Avocado

€ 7,80



## Inside-Out-Rolle



### 50. Spicy-Salmon Inside-Out

Lachs, Avocado,  
Lauch, Chilli (8 Stück)

€ 6,80



### 55. Italy Spezial

Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam € 6,80



### 58. Elizabeth Spezial

Knusprige Lachshaut, Rucola, Frischkäse

€ 6,80



### 96. Thunfisch Carpaccio

Thunfisch ( 6 Streifen ), Ponzu Sauce, Kresse

€ 14



### 98. Lachs Carpaccio

Lachs ( 6 Streifen ), Ponzu Sauce, Kresse

€ 12



# Nigiri-Sushi

je 2 Stück



## 60. Avocado

Avocado (vegetarisch)

€ 3,80

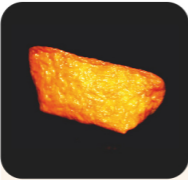


## 61. Tamago

Süßes japanisches

Omelett

€ 3,80



## 62. Inari

Jap. Tofutasche

(vegetarisch) € 3,80



## 64. Izumidai

Tilapiafisch

€ 3,80



## 65. Kanikama

Surimi <sup>1,2</sup>,

€ 3,80



## 66. Ika

Tintenfisch

€ 4,00



## 67. Sake

Lachs

€ 4,00



# Nigiri-Sushi

je 2 Stück



**68. Tako**  
Oktopus

€ 4,00



**69. Ebi**  
gekochte Garnele

€ 4,00



**70. Amaebi**  
Süßwassergarnelen

€ 4,00



**71. Mutsu**  
Butterfisch

€ 4,00



**72. Maguro**  
Thunfisch

€ 5,50



**73. Unagi**  
gegrillter Süßwasseraal

€ 5,50



**75. Hokigai**  
Nordmuschel

€ 5,50



## Nigiri-Sushi je 2 Stück



### 76. Sake Aburi

Lachs flambiert

€ 5,00



### 77. Hotategai Aburi

Jakobsmuschel

flambiert € 6,00



### 78. Ikura

Lachskaviar

€ 7,80



### 79. Spicy Salmon

Lachs, Lauch, Chilli

€ 5,20

## Temaki-Sushi je 1 Stück



80.

### Avocado Handroll

Gurke, Avocado,

Sesam € 4,50



81.

### Sake Handroll

Lachs, Masago<sup>1</sup>, Gurke

€ 4,80



82.

### Salmon Handroll

Knusprige Lachshaut,

Frischkäse, Masago<sup>1</sup> € 4,50



83.

### Maguro Handroll

Thunfisch, Masago<sup>1</sup>,

Gurke € 5,20



# Temaki-Sushi Sashimi



- 84.**  
**Spicy Salmon  
Handroll**  
Lachs, Avocado  
Lauch, Chilli, crispy  
Onion € 5,30

## Sashimi



- 90.**  
**Sake Sashimi**  
Lachs Sashimi  
(7 Streifen)  
€ 13,00



- 91.**  
**Lathu Sashimi**  
Lachs (4 Streifen)  
Thunfisch (3 Streifen)  
€ 15,00



- 92. Sashimi  
Moriawase**  
kleine gemischte  
Sashimi € 20,00



- 93. Sashimi  
Moriawase**  
große gemischte  
Sashimi  
€ 30,00

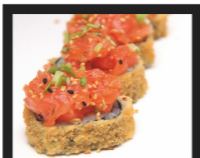


# Frittierte Sushi je 6 Stück



Die Füllung  
der Frittierten  
Sushi können  
nicht geändert  
werden

- 100. Sake Futomaki Spezial**  
geko. Lachs, Avocado 7,50
- 102. Ebi Futomaki**  
geko. Garnelen, Avocado, Surimi<sup>1,2</sup> 7,50
- 103. Chicken Spezial Futomaki**  
Yakitori-Hähnchen, Gurke 8,00
- 104. Futomaki Spezial** gemischte  
vegetarische Füllung 7,50
- 105. Tuna Futomaki**  
gekochter Thunfisch, Avocado, Masago<sup>1</sup> 7,50
- 106. Spicy-Ebi Spezial** scharf  
gekochte Garnelen, Avocado,  
Lauch, Chilli 7,50



- 107. QQ**  
**Salmon- Spezial**  
(6 Stück)  
frittierte Sushi mit  
Avocado, Spicy Salmon  
(Lachs) als Auflage  
€ 14,90



- 108. QQ**  
**Tuna - Spezial**  
(6 Stück)  
frittierte Sushi mit  
Avocado, gekocht. Thunfisch  
Kresse als Auflage  
€ 14,90



- 109. QQ**  
**Futomaki - Spezial**  
(6 Stück)  
frittierte Sushi mit Lauch  
Avocado, Garnele,  
Tintenfisch als Auflage  
€ 14,90



# QQ Spezial



**110.**

## Buddha Roll

gemischte veg. Füllung  
Inside-Out, Inari

(4 Stück)

€ 6,50



**111.**

## Orchidee Roll

gemischte veg. Füllung  
Inside-Out, gerollt mit  
Avocado

(4 Stück)

€ 6,50



**123.**

## Rucola Spezial

Avocado, Rucola außen  
Lachs, Frischkäse

(4 Stück)

€ 7,80



## 112. Aburi Spezial

Avocado, außen Lachs  
Flambiert

(4 Stück)

€ 7,80



## 113. Tempura Roll

**Spezial** frittierte

Garnelen, Avo., Inside

-Out mit Sesam € 6,50

(4 Stück)



## 115. Sake Lounge

**Roll** frittierte Garnelen

Gurke, außen Lachs als

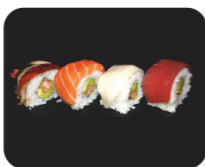
Auflage € 7,80

(4 Stück)

1. Farbstoff, 2. Krebsfleischimitat aus Fischmuskel-Eiweiss.



# QQ Spezial



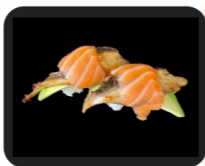
**116.**

### Rainbow Roll

frittierte Garnelen  
Gurke Inside-Out, außen  
mit versch.Auflage

(4 Stück)

€ 7,80



**117.**

### QQ Nigiri

Lachs, Aal  
Avocado

(2 Stück)

€ 7,00



### 118. Maguro Roll

frittierte Garnelen,  
Gurke, außen mit Thun-  
fisch als Auflage € 8,50

(4 Stück)



### 119. Dragon Roll

frittierte Garnelen,  
Gurke, Inside-Out,  
außen Unagi € 9,00

(4 Stück)



### 121. Peter Spezial

(6 Stück) Lachsscheiben  
flambiert mit Salat

€ 12,50



QQ

Spezial-Karte



**51. Blondine Spezial** »

Avocado, Gurke, Frischkäse,  
außen Lauch, Chips-Sprossen

( 8 Stück)

€ 7,50



**52. Herbst Spezial** »

Thunfisch, Avocado, Frischkäse,  
Lauch, Chips-Sprossen

( 8 Stück)

€ 7,50

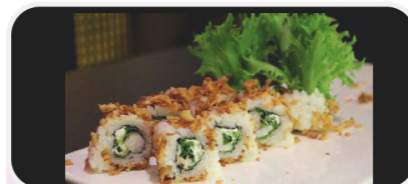


**56. Kaiser Spezial** »

Gekochte Garnelen, Avocado, Frischkäse,  
Gerösteten Zwiebeln, Sauce

( 8 Stück)

€ 7,50



**57. Onion Spezial** »

Avocado, Rucola, Frischkäse, gerösteten  
Zwiebeln, Sauce

( 8 Stück)

€ 7,50



## QQ Cheese-Spezial



### 125. Golden Time Aburi 1

Lachs Nigiri , QQ - Cheese - Sauce  
Tobiko, Schnittlauch und Sprossen

( 4 Stück )

€ 8,20



### 126. Piraten Aburi Spezial 1

Oktopus, Tobiko ,  
Schnittlauch,Sprossen,  
QQ-Cheese-Sauce

( 4 Stück ) € 8,20



### 127. Ebi - Cheese - Aburi 1

gekochte Garnelen, Avocado, Tobiko ,  
Lauch, Sprossen, QQ-Cheese-Sauce

( 4 Stück )

€ 8,20

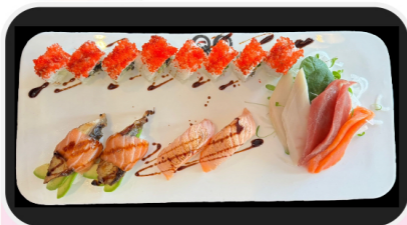


### 59. Schwaben Cheese Spezial 1

Lachs Inside-Out, Avocado, Tobiko,  
Lauch, Sprossen, QQ-Cheese-Sauce

( 8 Stück )

€ 12,00



## Menü 12

8 Salmonskin Inside- Out, 2 QQ Nigiri  
2 Nigiri (Lachs flambiert), 2 Thunfisch Sashimi  
2 Lachs Sashimi, 2 Butterfisch Sashimi € 23



## Cey.Ro

Die warme Küche schließt etwas früher



### 132. Sake-Yaki Cey-Ro

gegrillter Lachs fein  
gehackt

€ 11,80



### 133. Unagi Cey-Ro

Aal, gebraten

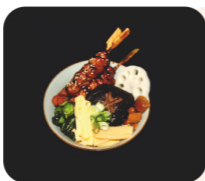
€ 15,50



# Don

Große Schale mit zarten, rohen, frisch gegrillten oder gekochten Zutaten der verschiedensten Arten, angerichtet auf warmen, frisch gekochten Reis.

Die warme Küche schließt etwas früher



## 140. Yaki-Tori Don

3 gerillte  
Hühnerfleisch-Spieße  
mit Pilz und Bambus  
auf warmen Reis

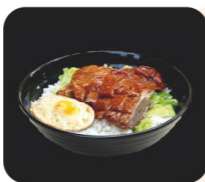
€ 11,50



## 141. Sake Don

Lachs Sashimi mit  
Avocado auf warmen  
Reis

( 6 Streifen ) €13,50



## 143.

### Dakku

Gebackene Ente mit  
Salat, Spiegelei,  
Reis und Süß-Sauer-  
Sauce

€ 13,50



# Menü



## Menü 1

- 8 Maki (Lachs)
- 2 Nigiri (Lachs)
- 2 Nigiri (Garnelen)

€ 11,00



## Menü 2

- 4 Inside-Out (Surimi<sup>1,2</sup>)
- 4 Inside-Out (Avocado)
- 1 Nigiri (Garnelen)
- 1 Nigiri (Lachs)
- 1 Nigiri (Butterfisch)
- 1 Nigiri (Sepiafilet)

€ 11,50



## Menü 3

- 8 Maki (Lachs)
- 2 Nigiri (Lachs)
- 8 Lachs, Avocado  
Inside Out <sup>1</sup>

€ 13,00



## Menü 4

- 4 Maki (Thunfisch)
- 4 Maki (Lachs)
- 2 Nigiri (Thunfisch)
- 8 Lachs, Avocado  
Inside Out <sup>1</sup>

€ 13,50



## Menü 5

- 8 Maki (Lachs)
- 8 California Maki <sup>1,2</sup>
- 2 Nigiri (Lachs)
- 6 Lachs, Futomaki  
Spezial (frittier)

€ 15,00



# Menü



## Menü 6

8 Maki (Thunfisch)  
8 California Maki 1.2  
2 Nigiri (Thunfisch)  
6 Thunfisch, Futomaki  
Spezial (frittiert)

€ 16,50



## Menü 7

8 Garnelen Inside-out  
2 Nigiri (Tintenfisch)  
2 Nigiri (Lachs)  
2 Nigiri (Dorade)  
Je 1 Stück Nigiri  
flambiert

€ 16,00



## Menü 8

6 Mutsu Futomaki  
8 Salmon Inside-Out  
1 Nigiri (Lachs)  
1 Nigiri (Tilapiafisch)  
1 Nigiri (Surimi 1.2)  
1 Nigiri (Oktopus)

€ 16,50

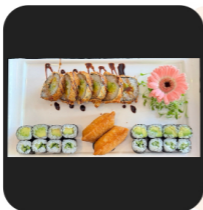
## Vegetarische Menü



## Menü 9

8 Tamago Maki  
8 Shiitake Maki  
4 vegetarische Inside  
Out

€ 11



## Menü 10

8 Kappa Maki  
8 Avocado Maki  
2 Inari Nigiri  
6 Futomaki Spezial

€ 14,50



## SOMMERROLLE SPEZIAL JE 6 STÜCK



**501 SAKE Sommer-Roll**

**11 €**

Reispapier gefüllt mit Reis, Lachs, Avocado, Salat, Zwiebellauch, und Tobiko (scharf-Mayo)



**502 TUNA Sommer-Roll**

**11 €**

Reispapier gefüllt mit Reis, Thunfisch, Avocado, Salat, Zwiebellauch, gerösteten Zwiebeln und Tobiko (scharf-Mayo)



**503 EBI Sommer-Roll**

**11 €**

Reispapier gefüllt mit Reis, Garnelen, Avocado, Salat, Zwiebellauch, Surimi und Sesam (Ponzu-Sauce)



**504 Chicken Sommer-Roll**

**11 €**

Reispapier gefüllt mit Reis, Hühnerfleisch, Salat, Gurke (Haus-Sauce)



**505 Beef Sommer-Roll**

**11 €**

Reispapier gefüllt mit Reis, jap. Rind Yakiniku Art, Zwiebellauch, Salat, Gurke (Haus-Sauce)



Die warme Küche schließt etwas früher

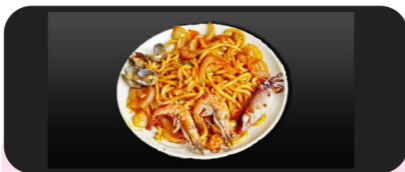


### W2. Gyoza

angebratene japanische Teigtaschen

a. Schweinefleisch/b. Rindfleisch/c. Vegetarisch

€ 7,20



### Gebratene Udonnudeln

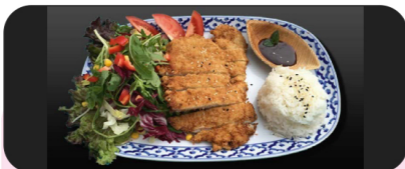
japanische Weizennudeln mit

W3. Garnelen

€ 11,50

W4. frittierter Ente mit Süß-Sauer-Sauce

€ 14,50



### W5. Tonkatsu

frittiertes Schweinefleisch und

frischem Salat mit Süß-Sauer-Sauce

€ 11



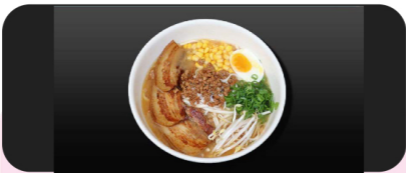
Die warme Küche schließt etwas früher



**W6. Ga Kho**

gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen mit Salat, Süß-Sauer-Sauce und Reis

€ 11



**W7. Miso Chashu Ramen**

jap. Ramen mit mariniertem Schweinefleisch, Mais, Salat und Spiegelei in Miso Brühe

€ 12,90



**W8. 辛 Ramen**

japanische Ramennudeln in würziger Rinderbrühe mit Spiegelei

sehr scharf € 10



# Dessert



## 160. Dorayaki

Jap. Waffeln gefüllt  
mit Rotbohnen

€ 3,80



## 162. Mochi

Jap. Reiskuchen  
( 2 Stück )

€ 3,80



## 163. Matcha-eis

Grünteel-Eis

€ 3,80



## 164. Sesam-Eis

Schwarzes Sesam-Eis

€ 3,80

# Milchshake



## Mango Milchshake

€ 5,80



## Ananas-Cocos Milchshake

€ 5,80



# Getränke

## Erfrischungsgetränke

### Coca Cola

Cola, Cola light, Cola zero, Fanta, Sprite,  
Mezzo Mix \*a,b,c Fl. 0,33l €3,80

### Ensinger Gourmet BIO Mineralwasser

classic / still Fl. 0,25l €3,00  
classic / still Fl. 0,75l €5,90  
Mineralwasser 0,4l €3,30



Ramune Limonade Fl. 0.20l €4,20

### Säfte/Nektar

Apfel, Mango, Guave, Lychee, Johannisbeere  
Ananas, Rhabarber, Maracuja 0,2l €2,90  
0,4l €4,50  
Saftschorle 0,4l €4,20  
Saftschorle 0,2l €2,70  
Ginger Ale \*a 0,4l €3,90  
Bionade Holunder Fl. 0,33l €3,80  
Yuzuka jap. Yuzu-Limonade Fl.0,33l €4,20  
Eistee Pfirsich 0,4l €4,20



## Biere

Distelhäuser Pils Fl. 0,33l €3,80  
Distelhäuser Naturradler\*c Fl. 0,33l €3,80  
Distelhäuser Alkoholfrei Fl. 0,33l €3,80  
Distelhäuser Hefe-Weizen Fl. 0,50l €4,20  
Hell, Kristall,Alkoholfrei,Keller  
Distelhäuser Helles Fl. 0,50l €4,20  
  
Kirin japanisches Bier Fl. 0,33l €4,20  
Kirin Alkoholfrei Fl. 0,33l €4,20  
Asahi japanisches Bier Fl. 0,33l €4,20

a)mit Koffein b ) mit Farbstoff c)mit Antioxidantien  
d ) mit L-Ascorbinsäure e )mit Süßungsmitteln F)  
chininhaltig

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.**



# Getränke

## Sake (Reiswein)



kalt oder warm

Fl. 180ml

€7,50

Fl. 300ml

€10,50

## Longdrinks

Hugo mit Monin \*d

€ 7,00

Aperol Spritz \*b

€ 7,00

Lillet Wild Berry

€ 7,00

Lillet Wild Lychee

€ 7,00

## Warme Getränke

### TEE

Grün-Tee

Kännchen

€3,90

Jasmin-Tee

Kännchen

€3,90

Jap. Reis-Tee

Kännchen

€3,90

### Kaffee

Cafe Crema

Tasse

€3,50

Espresso

Tasse

€3,00

Cappuccino

Tasse

€3,80

Latte Macchiato

Tasse

€4,00

Milchkaffe

Tasse

€4,00

## Aperitif

Martini Bianco

5cl

€3,90

Pflaumenwein

5cl

€3,90

## Spirituosen

Jägermeister

4cl

€4,50

Ramazotti

4cl

€4,50

Kao Lian (Reisschnaps)

2cl

€3,50



# Weinkarte

## Offene Weine



### WEISSWEIN

0,25l

#### Chardonnay

Facettenreich, fruchtiges Aroma, ausgewogene milde Säure QbA € 4,90

#### Riesling

Duftig, blumig, elegante Säure QbA € 4,90

#### Grau Burgunder

Trocken, fruchtig, nussiges Aroma € 4,90

Weinschorle € 4,50

### ROTWEIN

0,25l

#### Trollinger mit Lemberger

(Heilbronner Staufenberg)  
Vollmundig, kräftig, herzhaft, € 4,90  
ausgeprägt, leichte fruchtige Johannisbeer-Note

#### Lemberger trocken

Vollmundig, Duft von Holunder, Johannisbeer, € 4,90  
Brombeer und ein Hauch von Paprika

### ROSÉWEIN

0,25l

#### Spätburgunder Weißherbst

(Heilbronner Staufenberg) € 4,90  
Duftig, blumig, anschmiegsam, zartes Fruchtkleid

### Sekt

Piccolo Henkell Trocken 0,2l € 4,90

Cuveesekt 0,75l

Passend zu festlichem Ambiente, als Gruß für gute Freunde € 18,80





# Weinkarte

## Flaschenweine

### Weisswein

0,75l

#### Chardonnay

Facettenreich, fruchtiges Aroma, ausgewogene milde Säure QbA

€ 18,80

#### Muskateller

Duftig, anschniegsam, muskatiges Gaumenspiel, bestechend im Körper QbA

€ 18,80

#### Riesling Kabinett

Duftig, blumig, elegante Säure, feingliedrig im Ausdruck

€ 18,80

#### Grau Burgunder

Trocken, fruchtig, nussiges Aroma, feines Pinot-Bukett

€ 18,80



### Rotwein

0,75l

#### Lemberger

Kräftig, erdig, wuchtig, volles Aroma, ausgesprägt, tanninbetonte Struktur, eleganter Duft nach Wacholderbeere QbA

€ 18,80

#### Samtrot

Weicher, samtiger Wein mit geschmeidigem Körper und granatrotem Farbenspiel. Kräftiger Duft nach Wildkirsche QbA

€ 18,80



SUSHI LOUNGE