

A P E R I T I V O

CHEF'S OYSTER F.K.N 3 Stück

Fine de Claire / Truffle / Caviar / Frühlingslauch / Grilled Lemon / NOMAD Ponzu 15

Fine de Claire au naturel 1 Stück 4

EDAMAME

Lime / Meersalz 8

Lime / Meersalz / Togarashi / Noriflakes 9

CRISPY TAQUITOS 2 Stück

Guacamole / Tomaten / Koriander / Schalotten / Thai Nüsse (vegetarisch) 11

Lachs Tatar / Avocado / Tobikko 12

Tuna Tatar / Schnittlauch / Sesam / Soja / Homemade Sauce 13

DUCK POMELO SALAD

Knusprige Ente / Wildkräutersalat / Mango / Erdnüsse 13

S M A L L P L A T E S

TATAR CRACKER 15

+ Beef / Umeboshi
+ Tuna / Katsuo-bushi
+ Salmon / Avocado

GYOZA 15

Lobster – Garnelen / Erbsen / Rote Beete / Lobster Schaum

SOFT SHELL CRAB POK POK 19

Soft Shell Crab / Papaya – Möhren Pok Pok / Spicy Honey

ROCK SHRIMP TEMPURA 21

Knusprige Wildgarnele / Chili Mayo / Tobikko / Grilled Lemon / Daikon Soja

PULPO 19

Avocado / Panko / Wildkräutersalat / Nori Vinaigrette

FRENCH TOAST 18

Brioche / Rindertatar / Unagi / Yuzu Pearls / Truffle

CEVICHE CON AJI AMARILLO 16

Loup de Mer / Sweet Potato / Cancha / Koriander / Yellow Tiger Milk

PORK BELLY 17

Apfelschwein / Pork Popcorn / Eingelegte Zwiebeln / Schwarzer Knoblauch / Togarashi Glace

YAKITORI SPIESSE 12

Mais Hähnchenhack / Koriander / Kimchi Sesam / Chili / Confiertes Eigelb



SHARED DISHES

	TAGESPREIS
SZECHUAN HOISIN TENDERLOIN Tenderloin / Szechuan Hoisin / Binchotan Asparagus / Tangerince Sauce	
NZL LAMB Lammkarree vom Holzkohlegrill / Süßkartoffelpüree / fermentierte Gemüse / Tangerine – Kräuter Sauce	28
CRISPY CHICKEN Knuspriges Maishuhn / Quinoa / Spicy Lemon / eingelegte Topinambur / Apfel Tonkatsu Sauce	18
MISO BLACK COD Kohlenfisch / Miso / Pickles Fenchel / Cauliflower Popcorn / Kujo Negi	38
NOMAD VEGAN Hokkaido / Spargel / Mais / Cauliflower	17

SIDE DISHES

ASPARAGUS & PONZU <i>(vegetarisch)</i> Grüner Spargel / Ponzu / Miso Hollandaise / Togarashi	10
WILD BROCCOLI <i>(vegetarisch)</i> Wilder Brokkoli / Panko Wasabi Crunch / Arare Pearls	10
UMAMI SMASH POTATOES <i>(vegetarisch)</i> Drillinge / Nori / Parmesan / Schnittlauch	9

CHEF'S CHOICE

HAMACHI TIRADITO Gelbschwanzmakrele/ Nussbutter / Miso Karamell / Kizami Wasabi / Yuzu Caviar	18
CARPACCIO ROYAL Dorade flambiert / Shiso / Chili Öl / Togarashi / Knoblauch Chips / Ponzu / Schalotten	17
BEEF TATAKI Rinderfilet flambiert / Nussbutter Ponzu / Frühlingszwiebel	20
TUNA SEARED TRUFFLE Flambiert in Trüffelöl / Togarashi / Tosazu / Schalotten / Sakura Kräuter / Yuzu Caviar / Truffle	21
SALMON SURFER Lachs / Wafu / Truffle / Shiozuke / Yuzu Pearls	18



NOMAD ROLLS

8 Stück

GREEN BITE'S

Grüner Spargel / Avocado / Inari / Kanpyo / Mango / Gurke /
Guacamole / Sesam

15

SALMON KABAYAKI

Flambierter Lachs / Gegrillter Aal / Ikura / Gurke / Philadelphia /
Rainbow Tobikko / Avocado

17

SPICY FIN

Thunfisch Tatar / Avocado / Mango / Gurke / Philadelphia / Wasabi
Crunch / Kimchi Sesam

18

BEEF TRUFFLE

Flambiertes Rinderfilet / Grüner Spargel / Mango / Avocado /
Philadelphia / Truffle / Knoblauch Sesam

21

KING PRAWN TUNA TEMPURA

Knusprige Wildgarnele / Thunfisch Tatar / Aburi Avocado / Tobikko /
Philadelphia / Kimchi Sesam

23

BEEF & REEF

Knusprige Wildgarnele / Flambiertes Rinderfilet / Aburi Thai Spargel /
Avocado / Philadelphia / Nussbutter / Ume Sesam

24

BLUE ISLAND

Vom Sushimeister zubereitete Komposition aus verschiedenen
Fischarten

30



NIGIRI

	2 Stück
SAKE Schottischer Lachs	7
HAMACHI Gelbschwanzmakrele	8
MAGURO Gelbflossen Thunfish	9
BLUEFIN Blauflossen Thunfish (<i>Verfügbarkeit auf Nachfrage</i>)	1 Stück
Akami (<i>Center</i>)	6
Chūtoro (<i>Rücken / Bauch</i>)	8
Ōtoro (<i>Bauch</i>)	9
NIGIRI ART Eine ausgewählte Komposition aus verschiedenen Nigiris	5 Stück 26

SASHIMI

	6 Stück
SAKE Schottischer Lachs	16
HAMACHI Gelbschwanzmakrele	17
MAGURO Gelbflossen Thunfish	19
BLUEFIN Blauflossen Thunfish (<i>Verfügbarkeit auf Nachfrage</i>)	3 Stück
Akami (<i>Center</i>)	12
Chūtoro (<i>Rücken / Bauch</i>)	14
Ōtoro (<i>Bauch</i>)	15
MORIAWASE Eine erlesene Zusammenstellung aus unterschiedlichen Fischarten	30



S O R B E T

KOKOS KORIANDER EIS	5
MANGO MARACUJA SORBET	5
BROMBEER SORBET	5
SCHOKOLADE SORBET	5

D E S S E R T

PASSION COCO	12
Kokos-Mousse / Maracuja / Koriander / Maulbeeren / Kokos-Koriander Eis	
BLACK FOREST	14
Schokolade / Brombeere / Haselnuss	

Allergene

A Glutenhaltig **B** Krebstiere **C** Eier und Eiererzeugnisse **D** Fisch und Fischerzeugnisse **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse **G** Milch und Milcherzeugnisse **H** Schalenobst (Nüsse) **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse **J** Senf und
Senferzeugnisse **K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxid und Sulfide **M** Lupinen **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe **2** Farbstoffe **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **5** Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle **7** Süßungsmittel Acesulfam **8** Phosphat
9 geschwefelt **10** chininhaltig **11** koffeinhaltig **12** geschwärzt **13** gewachst



A P E R I T I F

NOMAD SPRITZ Vermouth / Sake / Crémant de Loire de Brut / Soda Water / Yuzu / Orange	13.5
APEROL ROYAL Aperol / Taittinger Champagner / Soda Water / Orange	14.5
APEROL SPRITZ Aperol / Crémant de Loire de Brut / Soda Water / Orange	12.5

C O C K T A I L S

ESPRESSO MARTINI Belvedere Vodka / Borghetti / Espresso / Karamell / Galiano	13.5
P*RNSTAR MARTINI Belvedere Vodka / Crémant de Loire de Brut / Passion Fruit / Lemon Juice / Sugar	13.5
NEGRONI Tanqueray Gin / Vermouth / Campari	13.5
OLD FASHIONED Maker's Mark / Sugar / Angostura Bitters	13.5
WHISKY SOUR Maker's Mark / Lemon Juice / Sugar / Angostura Bitter / Egg White	13.5
TOMMY'S SOUR 1800 Tequila / Lime Juice / Cointreau / Agave Syrup	13.5
WHITE BLOSSOM Roku Gin / Holunderblütensirup / Yuzu / Crémant	13.5



LONGDRINKS

MOSKOW MULE Belvedere Vodka / Lime Juice / Angostura Bitter / Spicy Ginger	11.5
LONDON MULE Tanqueray Gin / Lime Juice / Spicy Ginger	11.5
DARK'N'STORMY Goslings Rum / Lime Juice / Spicy Ginger	11.5
PALOMA 1800 Tequila / Lime Juice / Pink Grapefruit / Salt	11.5
SKINNY B*TCH Belvedere Cocktail / Lime Juice / Soda	11.5
VODKA LEMON Belvedere Vodka / Bitter Lemon	11.5
WHISKEY GINGER ALE Maker's Mark / Ginger Ale	11.5

COCKTAILS ALKOHOLFREI

ROSES ^{2, 10} Rose Syrup / Lime Juice / Cherry Blossom Tonic Water	9.5
YUZU WITH BUBBLES ¹ Yuzu / Lime Juice / Soda	9.5

Allergene

A Glutenhaltig **B** Krebstiere **C** Eier und Eiererzeugnisse **D** Fisch und Fischerzeugnisse **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse **G** Milch und Milcherzeugnisse **H** Schalenobst (Nüsse) **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse **J** Senf und Senferzeugnisse **K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxid und Sulfide **M** Lupinen **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe **2** Farbstoffe **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **5** Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle **7** Süßungsmittel Acesulfam **8** Phosphat
9 geschwefelt **10** chininhaltig **11** koffeinhaltig **12** geschwärzt **13** gewachst



SIGNATURE DRINKS

GENTLE AND LOOSE

BANIRA *Vanilla Vodka Sour* 13.5
Ketel One Vodka / Lillet / Lime Juice / Vanilla
Sugar / Orange Bitters

SUSANO'Ō *Lychee Negroni* 12.5
Yuzu Sake / St. Germain / Lillet / Lime Juice

FŪJIN *Bergamot Sour* 13.5
Eminente Amber Claro 3 / Italicus / Lime Juice /
Sugar / Egg White / Orange Bitters

KAWATARŌ *Japanese Milk Punch* 12.5
Ketel One Vodka / Cinnamon / Star Anise / Nuri / Lemon
Juice / Sugar / Soy Milk / Chocolate Bitters / Almond

AMATERASU *Aperol Mule* 11.5
Aperol / Flor de Cana / Lemon Juice / Spicy
Ginger / Chocolate Bitters

ZENTATSU *Japanese Royal* 14.5
Yuzu Sake / Taittinger Champagne

AROMATIC AND HERBAL

YŪBOKUMIN *Rosemary Fizz* 13.5
Sarori Whisky Tori / Lemon / Rosmarin / Sugar / Soda Water

SĒJI *Sake Smash* 14.5
Tanqueray Gin / Lime Juice / Sake / Sugar

UENO *Tokyo Mule* 11.5
Sake / Marker's Mark / Lemon Juice / Sugar /
Spicy Ginger / Plum Bitters



SIGNATURE DRINKS

STRONG AND HEAVY

SHIBUYA *Lychee Manhattan* 13.5
Maker's Mark / Kwai Feh / Belsazar Rose /
Angostura Bitters

SHINSHI *Jujube Old Fashioned* 13.5
Maker's Mark / Jujube / Angostura Bitters

KEMURI *Smokey Negroni* 13.5
Mezcal Perro de San Juan / Amaro Montenegro /
Belsazar Rose / Cassis / Chocolate Bitters

SWEET AND JUICY

DAKOKU TONIC *Pacific Gin Tonic* 11.5
Tanqueray Gin / Orange Pineapple Lemongrass Cordial /
Tonic Water

NAMIZO *Plum Paloma* 13.5
1800 Tequila / Lime Juice / Cointreau / Sugar /
Pink Grapefruit / Plum Bitters

INARI KAMI *Pacific Rum Gimlet* 13.5
Flor de Cana / Orange Pineapple Lemongrass Cordial /
Chocolate Bitters

KITSUNE *Lychee Paloma* 12.5
Belvedere / Kwai Feh / Lime Juice / Sugar /
Pink Grapefruit

HANATABA *Sweet Horses Neck* 13.5
Ketel One Vodka / Yuzu / Elderflower / Lemon Juice /
Ginger Ale



SAKE

TRADITIONAL

Der geringe Poliergrad und der traditionelle Herstellungsprozess bestimmt den Geschmack dieser Umami-geprägten Sake. Perfekte Begleiter der japanischen Küche.

Glas 0.1l
Flasche 0.3l

URAKASUMI ‚JUNMAI‘ (*Allrounder-Sake*)
Junmai, Präfektur Miyagi
feinherb, fruchtig & sanft / kalt & warm serviert

13 39

AMABUKI ‚MARIGOLD‘ (*Blüten-Hefe-Sake*)
Junmai Yamahai, Präfektur Saga
traditionell & umami, trocken / kalt & warm serviert

13 22 (0.18 l)

HEAVENSAKE ‚J12‘ (*franko-japanischer Sake*)
Junmai, Präfektur Hyogo
feinherb, leicht & frisch

13

DEWAZAKURA KIRSCHBLÜTE
Ginjo, Präfektur Yamagata
aromatisch & ausdrucksstark, trocken

15 45

CONTEMPORARY

Die Sake richten sich nach dem Geschmack der Zeit und erinnern oftmals an Weißweine der westlichen Welt. Die feine Säurestruktur, das fruchtige Aromenspiel und das leichte Mundgefühl sind ideale Charaktereigenschaften um Maki, Nigiri & Special Rolls zu begleiten.

Glas 0.1l
Flasche 0.3l

NANBU BUIN ‚SOUTHERN BEAUTY‘ (*Vegan Brewery*)
Junmai, Präfektur Iwate
traditionell & umami

14 40

TEDORIGAWA ‚U.YOSHIDAGURA‘ (*Terroir Sake*)
Junmai Yamahai, Präfektur Ishikawa
feinherb / fruchtig & sanft

16

RIHAKU ‚CARO‘ (*Rosé Sake*)
Junmai, Präfektur Shimane
leicht & frisch, trocken

14

HEAVENSAKE ‚JUNMAI GINJO‘ (*franko-japanischer Sake*)
Junmai Ginjo, Präfektur Miyagi
feinherb, leicht & frisch

16.5



SAKE

MODERN

Sparkling Sake, Blütenhefe-Sake, Pflaumen- und Yuzu-Sake sowie andere Sake-Spezialitäten sind hier aufgelistet. Für alle, die Sake nicht kennen, ist die Auswahl zum Erkunden und Experimentieren zu fast allen Speisen und Geschmäckern geeignet.

Glas Flasche
0,1l 0,3l

URAKASUMI ‚TAUTROPFEN‘ (<i>Kabinett Sake</i>) Junmai, Präfektur Miyagi fruchtig & sanft, mild		39
AMABUKI ‚BANANE‘ (<i>Bananen-Sake</i>) Junmai Ginjo, Präfektur Saga aromatisch & ausdrucksstark, feinherb	16	
AMABUKI ‚STRAWBERRY BLOSSOM‘ (<i>Nama-Sake</i>) Junmai Ginjo, Präfektur Hyogo aromatisch & ausdrucksstark, feinherb	15	
HATSUMAGO ‚BIHO‘ (<i>Brut-Sparkling-Sake</i>) Junmai Ginjo, Präfektur Yamagata leicht & frisch, trocken		45
GOKYO ‚NENE SPARKLING‘ (<i>Moscato d'Asti Sake</i>) Junmai, Präfektur Yamaguchi leicht & frisch, süß		42
URAKASUMI ‚MIYAGU UME‘ (<i>Pflaumen Sake</i>) Sake Liquor, Präfektur Miyagi feinherb, fruchtig & sanft	15.5	
FUKUJU ‚YUZU SAKE‘ (<i>Japanischer Limoncello Sake</i>) Sake Liquor, Präfektur Hyogo zitronig, fruchtig & frisch	14	
NIKKI SPARKLING J-GINJO Junmai, Präfektur Fukushima fruchtig & sanft, süß		45.5



SAKE

EXCLUSIVE

The rice corn is the limit. Der sogenannte Reispoliergrad bestimmt über die Qualität des Sake. Je niedriger der Grad, desto feiner der Sake. Die hohe Handwerkskunst dieser Sake kann und schmeckt man durch die Reinheit und Komplexität.

Glas Flasche
0,1l 0,7l

DASSAI ‚23‘ (Reispoliergrad 23 %)
Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi
feinherb, komplex & fein

43 280

HEAVENSAKE ‚JUNMAI DAIGINJO‘
Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi
elegant, vollmundig & fein

39 265

DASSAI ‚BEYOND‘
Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi
pure Reinheit, vollmundig & Vielschichtigkeit

950

URAKASUMI ‚M‘ (Reispoliergrad 40 %)
Junmai Daiginjo, Präfektur Miyagi
elegant, komplex & fein

263

URAKASUMI ‚HIRANO‘ (Reispoliergrad 40 %)
Junmai, Präfektur Yamaguchi
komplex & vollmundig, trocken

275

FUKUJU ‚MIYAMIZU DROP‘ (Reispoliergrad 35 %)
Daiginjo, Präfektur Hyogo
elegant, vollmundig & trocken

520

FUKUJU ‚SHIZUKU JEWELRY‘ (Reispoliergrad 35 %)
Daiginjo, Präfektur Hyogo
elegant, vollmundig & mineralisch

815



W A T E R

SAN PELLEGRINO
Sparkling

0.25 l 0.7 l

3.5 8.5

ACQUA PANNA
Still

3.5 8.5

S O F T S

COCA-COLA

0.2 l

3.5

COCA-COLA ZERO

3.5

COCA-COLA LIGHT

3.5

SPRITE

3.5

FANTA

3.5

THOMAS-HENRY GINGER ALE

4

THOMAS-HENRY BITTER LEMON

4

THOMAS-HENRY TONIC WATER

4

C O F F E E

ESPRESSO

3

DOPPELTER ESPRESSO

4

CAFE CREMA

3.5

FLAT WHITE

4



B E E R

	vom Fass	
	0,25 l	0,4 l
CARLSBERG	3.5	5
BROOKLYN DEFENDER	4	5.5
KRONENBOURG 1664	4	
CARLSBERG ALKOHOLFREI	3.5	5.5
KIRIN ICHIBAN <i>0,33 l / aus der Flasche</i>		3.8

S P A R K L I N G

	0,1 l
CRÉMANT ‚DE LOIRE‘ BRUT <i>Frankreich</i>	7
CRÉMANT ROSE ‚DE LOIRE‘ BRUT <i>Frankreich</i>	8.5

C H A M P A G N E

	0,1 l
RUINART BRUT <i>Frankreich</i>	24
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE‘ <i>Frankreich</i>	15
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE ROSE‘ <i>Frankreich</i>	18



CHAMPAGNE

DOM PERIGNON PLENTITUDE 2

0.75 l

795

KRUG VINTAGE 2006

0.75 l

695

ARMAND DE BRIGNAC GOLD

0.75 l

625

DOM PERIGNON VINTAGE 2010 X LADY GAGA

0.75 l

495

DOM RUINART 2007

0.75 l

355

DOM PERIGNON VINTAGE 2012

0.75 l

330

RUINART BRUT

0.75 l

145

RUINART BLANC DE BLANCS

0.75 l

155

TAITTINGER PRELUDE

0.75 l

130

TAITTINGER

0.75 l

95



ROSÉ

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ

0.75 l

795

KRUG ROSÉ

0.75 l

695

DOM RUINART ROSÉ

0.75 l

595

RUINART ROSÉ

0.75 l

155

TAITTINGER NOCTURNE

0.75 l

145

MAGNUM

RUINART BLANC DE BLANCS

1.5 l

345

RUINART ROSÉ

1.5 l

345



WHITE WINE

0.15 l

GERMANY

NOMAD HAUSWEIN ‚WEISSBURGUNDER‘ 9
2021, Pfalz

RIESLING ‚MINERAL‘ EMRICH SCHÖNLEBER 11
2020, Nahe

RIESLING ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER 10.5
2020, Rheingau

VIOGNIER ‚BLACK LABEL‘ EMIL BAUER 9
2020, Pfalz

GRAUBURGUNDER ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER 9.5
2021, Rheingau

ITALY

LUGANA ‚PRESTIGE‘ 11
2020, Lugana

GEWÜRZTRAMINER ‚TERLAN‘ 11
2021, Terlan

SAUVIGNON BLANC ‚WINKL‘ 13
2021, Terlan



ROSÉ WINE

0.15 l

GERMANY

PINOT & CO. ‚DREISSIGACKER‘
2021, Rheinhessen

10

FRANCE

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ‚M‘ ROSÉ
2020, Provence

11

RED WINE

0.15 l

ITALY

VERRUZZO DI MONTEVERRO
2019, Toscana

11

TORCICODA PRIMITIVO
2019, Apulien

10

CABERNET FRANC ‚ZORUTTI‘
2019, Collio

9

IL BRUCIATO ‚TENUTA GUADO AL TASSO‘
2020, Antinori, Bolgheri

15

FRANCE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ‚JABOULET‘
2020, Rhône-Tal

14

NEW ZEALAND

PINOT NOIR ‚PRIVATE BIN‘
2019, Marlborough, Villa Maria

9



WHITE WINE

0.75 l

GERMANY

NOMAD HAUSWEIN ‚WEISSER BURGUNDER‘ <i>2021, Pfalz</i>	38
RIESLING ÖLBERG ‚SCHÄTZEL GG‘ <i>2020, Rheinhessen</i>	78
RIESLING SPREITZER ‚ROSENGARTEN GG‘ <i>2020, Rheingau</i>	86
RIESLING ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER <i>2020, Rheingau</i>	45.5
GRAUBURGUNDER ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER <i>2021, Rheingau</i>	42
GRAUBURGUNDER LANDERER ‚SCHWARZE ERDE‘ <i>2020, Baden</i>	47.5
GRAUBURGUNDER ‚DREISSIGACKER‘ <i>2021, Rheinhessen</i>	49
WEISSBURGUNDER ‚S‘ SCHÖNLEBER <i>2020, Nahe, Deutschland</i>	53
WEISSBURGUNDER KLUMPP ‚KIRCHBERG‘ <i>2019, Baden, Deutschland</i>	62
WESTHOFENER CHARDONNAY ‚DREISSIGACKER‘ <i>2020, Rheinhessen</i>	74

ITALY

WEISSBURGUNDER VORBERG ‚RISERVA‘ TERLAN <i>2019, Terlan</i>	79
CHARDONNAY GAYA ‚ROSSJ BASS‘ <i>2020, Langhe</i>	169
CHARDONNAY ‚MONTEVERRO‘ <i>2019, Toscana</i>	184
GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO ‚CUTIZZI‘ <i>2021, Kampanien</i>	52
VERMENTINO ANTINORI ‚GUADO AL TASSO‘ <i>2021, Bolgheri</i>	57
SAUVIGNON BLANC ‚WINKL‘ <i>2021, Terlan</i>	57



WHITE WINE

0.75 l

FRANCE

CLOS LA ROQUÈTE BLANC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - 124
2018, Rhône-Tal

SANCERRE BLANC REVERDY ET FILS ‚LES CAILOTES‘ - 62
2020, Val de Loire

POUILLY FUMÉ ‚PASCAL JOLIVET‘ - 76
2020, Val de Loire

MERSEULT ‚LOUIS JADOT‘ - 140
2020, Burgund

BOURGOGNE BLANC DOMAINE ‚REMI JOBARD‘ - 81
2019, Burgund

POUILLY FUISSÉ ‚FERRET‘ 93
2019, Fuissé

NEW ZEALAND

SAUVIGNON VILLA MARIA ‚TAYLORS PASS‘ 67
2020, Marlborough

UNITED STATES

CHARDONNAY BLACK STALLION ‚NAPPA VALLEY‘ 67
2019, California

ROSÉ WINE

0.75 l

GERMANY

PINOT & CO. ‚DREISSIGACKER‘ 10
2021, Rheinhessen

FRANCE

CHÂTEAU MINUTY ‚ROSÉ ET OR‘ 76.5
2020, Provence

WHISPERING ANGEL 80
2021, Provence

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ‚M‘ ROSÉ 50
2020, Provence



RED WINE

0.75 l

GERMANY

CUVÉE RINGS ‚DAS KREUZ‘
2018, Pfalz

121

RINGS ‚DAS KLEINE KREUZ‘
2019, Pfalz

74

ITALY

IL BRUCIATO ‚GUADO AL TASSO‘
2020, Bolgheri

81

TERRA DI MONTEVERRO
2017, Toscana

113

MARCHESI ANTINORI ‚TENUTA TIGNANELLO‘
2019, Toscana

100

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA
2019, Toscana

68

LE SERRE NUOVE DELL' ORNELLAIA
2019, Toscana

139

SPAIN

VEGA SICILIA ‚ALION‘
2016, Ribera del Duero

195

UNITED STATES

CABERNET SAUVIGNON MONDAVI ‚NAPA VALLEY‘
2018, Kalifornien

152

ARGENTINIA

DIETER MEIER PURO MALBEC ‚GRAPE SELECTION‘
2016, Mendoza

97



RED WINE

15 l

ITALY

MONTEVERRO
2017, Toscana

238

ANTINORI ‚TIGNANELLO‘
2018, Toscana

205

GAJA ‚BARBARESCO‘
Piemont

315

GAJA BAROLO ‚SPERSS‘
2014, Piemont

378

ORNELLAIA
Toscana

356

MARCHESI ANTORINI ‚SOLAIA‘
2018, Toscana

598

SPAIN

UNICO VEGA SICILIA
2017, Ribera del Duero

495

UNITED STATES

OPUS ONE
2018, Kalifornien

523

