

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 9

CRISPY TAQUITOS 2 Stück

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

Lachs Tatar / Avocado / Tobikko 12

Tuna Tatar / Schnittlauch / Sesam / Soja 13

Hummer Tatar / Kaviar 17

DUCK POMELO SALAD

Knusprige Ente / Wildkräutersalat / Mango / Erdnüsse 15

S M A L L P L A T E S

TATAR CRACKER

15

+ Beef / Umeboshi

+ Tuna / Katsubushi

+ 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 / Parmasan / Tobikko / Grilled Lemon / Daikon Soja

GRILLED TAKO SALAD

18

Grilled Octopus / Avocado / Pepperoni / Koriander / Cherry Tomaten / rote Zwiebeln

FRENCH TOAST

18

Brioche / Rindertatar / Unagi / Yuzu Pearls / Truffle

CEVICHE CON AJI AMARILLO

16

Loup de Mer / Koriander / Cherry Tomaten / Queller / Sweet Daikon

PORK BELLY

17

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



SMALL PLATES

PICO DE GALLO BURRATA Buratta / Thai Basilikum / Cherry Tomaten / Schalotten / Kräuter	15
PULPO Avocado / Panko / Wildkräutersalat / Nori Vinaigrette	19
EBI TEMPURA SALAD Garnelen / Babyjam / Feld Salat / Cocktail Sauce / Schnittlauch	18

SHARED DISHES

TENDERLOIN ROBATA Tenderloin / Binchotan Asparagus / Tangerince Sauce	TAGESPREIS
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	35
NOMAD HEALTHY Saison Gemüse / Spargel / Pilze / Soja - Creamy Sauce	17
JAPAN KING OYSTER MUSHROOM & STEAK Kräuterseitlinge / Beef Steak / Teriyaki Sauce / Creamy Ponzu / Kimchi Sesam	39
MENTAIKO LOBSTER NOODLE Fresh Noodles / Kabeljau Rogge / Lobster / Shiso Blatt / Nori / Creamy Butter	36

SIDE DISHES

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



CHEF'S CHOICE

HAMACHI TIRADITO Gelbschwanzmakrele/ Nussbutter / Miso Karamell / Kizami Wasabi / Yuzu Caviar / Jalapeno	18
CARPACCIO ROYAL Dorade flambiert / Shiso / Chili Öl / Togarashi / Knoblauch Chips / Ponzu / Schalotten	17
BEEF TATAKI Rinderfilet flambiert / Nussbutter Ponzu / Frühlingszwiebel / Crispy Jerusalem Artischocke	20
SALMON SURFER Lachs / Wafu / Truffle / Shiozuke / Yuzu Pearls	18
BLUEFIN TUNA TATAKI Gegrillter Tunfish / Frühlingszwiebeln / Fenchelsellerie	25

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



NIGIRI

	2 Stück
SAKE Schottischer Lachs	7
HAMACHI Gelbschwanzmakrele	8
MAGURO Gelbflossen Thunfish	9
BLUEFIN Blauflossen Thunfisch (<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 Thunfisch (<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	
TROPICAL PANACOTTA MOCHI	10
Limetten Blätter / Ananas Marmelade / Passionfruit	
KIRSCHWASSER PARFAIT	12
Brombeere / Kirschwasser Parfait / Schattenmorellen Ragout / Sesamkrokant	

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

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

AROMATIC AND HERBAL

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

STRONG AND HEAVY

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

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

SWEET AND JUICY

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

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	Flasche
	0.1l	0.3l
URAKASUMI ‚JUNMAI‘ (<i>Allrounder-Sake</i>) Junmai, Präfektur Miyagi feinherb, fruchtig & sanft / kalt & warm serviert	13	39
AMABUKI ‚MARIGOLD‘ (<i>Blüten-Hefe-Sake</i>) Junmai Yamahai, Präfektur Saga traditionell & umami, trocken / kalt & warm serviert	13	22 (0.18 l)
HEAVENSAKE ‚J12‘ (<i>franko-japanischer Sake</i>) Junmai, Präfektur Hyogo feinherb, leicht & frisch	13	
DEWAZAKURA KIRSCHBLÜTE Ginjo, Präfektur Yamagata aromatisch & ausdrucksstark, trocken	15.2	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	Flasche
	0.1l	0.3l
NANBU BUIN ‚SOUTHERN BEAUTY‘ (<i>Vegan Brewery</i>) Junmai, Präfektur Iwate traditionell & umami	14	40
TEDORIGAWA ‚U.YOSHIDAGURA‘ (<i>Terroir Sake</i>) Junmai Yamahai, Präfektur Ishikawa feinherb / fruchtig & sanft	16	
RIHAKU ‚CARO‘ (<i>Rosé Sake</i>) Junmai, Präfektur Shimane leicht & frisch, trocken	14	
HEAVENSAKE ‚JUNMAI GINJO‘ (<i>franko-japanischer Sake</i>) Junmai Ginjo, Präfektur Miyagi feinherb, leicht & frisch	16.5	



SAKE

MODERN

	Glas	Flasche
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.	0,1 l	0,3 l
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	



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.

Flasche

0,7 l

DASSAI ‚23‘ (<i>Reispoliergrad 23 %</i>) Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi feinherb, komplex & fein	280
HEAVENSAKE ‚JUNMAI DAIGINJO‘ Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi elegant, vollmundig & fein	265
DASSAI ‚BEYOND‘ Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi pure Reinheit, vollmundig & Vielschichtigkeit	950
URAKASUMI ‚M‘ (<i>Reispoliergrad 40 %</i>) Junmai Daiginjo, Präfektur Miyagi elegant, komplex & fein	263
URAKASUMI ‚HIRANO‘ (<i>Reispoliergrad 40 %</i>) Junmai, Präfektur Yamaguchi komplex & vollmundig, trocken	275
FUKUJU ‚MIYAMIZU DROP‘ (<i>Reispoliergrad 35 %</i>) Daiginjo, Präfektur Hyogo elegant, vollmundig & trocken	520
FUKUJU ‚SHIZUKU JEWELRY‘ (<i>Reispoliergrad 35 %</i>) 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

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
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE‘ <i>Frankreich</i>		15
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE ROSE‘ <i>Frankreich</i>		18



CHAMPAGNE

ARMAND DE BRIGNAC GOLD

0.75 l

625

DOM RUINART 2006

0.75 l

395

DOM PERIGNON VINTAGE 2012

0.75 l

330

RUINART BRUT

0.75 l

145

RUINART BLANC DE BLANCS

0.75 l

155

TAITTINGER

0.75 l

95

ROSÉ

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ

0.75 l

795

DOM RUINART ROSÉ

0.75 l

595

RUINART ROSÉ

0.75 l

155

TAITTINGER „BRUT RESERVE ROSÉ“

0.75 l

145



WHITE WINE

0.15 l

GERMANY

RIESLING ‚RINGS‘
2021, Pfalz

10.5

FRANCE

SAUVIGNON ‚LA TOURAINE‘
2021, Loire

11.5

ROSÉ WINE

0.15 l

ITALY

VISIONE
2021, Kampanien

10

RED WINE

0.15 l

ITALY

VERRUZZO DI MONTEVERRO
2019, Toscana

11

TORCICODA PRIMITIVO
2019, Apulien

10

CABERNET FRANC ‚ZORUTTI‘
2019, Collio

9

NEW ZEALAND

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

9



WHITE WINE

0.75 l

GERMANY

RIESLING ‚RINGS‘ <i>2021, Pfalz</i>	39
RIESLING SPREITZER ‚ROSENGARTEN GG‘ <i>2020, Rheingau</i>	86
RIESLING ‚KASTANIENBUSCH GG‘ ÖKONIMIERAT REBHOLZ <i>2018, Pfalz</i>	193
RIESLING ‚SCHWARZHOFBERGER GG‘ VAN VOLXEM <i>2020, Mosel</i>	171
RIESLING ‚MARIENBURG GG‘ CLEMENS BUSCH <i>2020, Mosel</i>	82
RIESLING ‚HALENBERG GG‘ EMRICH SCHÖNEBERG <i>2019, Nahe</i>	156
GRAUBURGUNDER ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER <i>2021, Rheingau</i>	42
GRAUBURGUNDER ‚DREISSIGACKER‘ <i>2021, Rheinhessen</i>	49
WEISSBURGUNDER KLUMPP ‚KIRCHBERG‘ <i>2020, Baden</i>	62
WESTHOFENER CHARDONNAY ‚DREISSIGACKER‘ <i>2019, Rheinhessen</i>	74

FRANCE

CLOS LA ROQUÈTE BLANC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>2018, Rhône-Tal</i>	124
SAUVIGNON ‚LA TOURAINE‘ <i>2021, Val de Loire</i>	43
SANCERRE BLANC REVERDY ET FILS ‚LES CAILOTES‘ <i>2020, Val de Loire</i>	62
CHABLIS PREMIER CRU ‚MONTÉE DE TONNERRE‘ <i>2019, Burgund</i>	119
PULIGNY MONTRACHET ‚LOUIS JADOT‘ <i>2020, Burgund</i>	223
MERSEULT ‚LOUIS JADOT‘ <i>2020, Burgund</i>	140
POUILLY FUISSÉ PREMIER CRU ‚LES MÉNÉTRIÈRES‘ <i>2020, Burgund</i>	176



WHITE WINE 0.75 l

ITALY

WEISSBURGUNDER VORBERG ‚RISERVA‘ TERLAN 79
2019, Terlan

CHARDONNAY GAJA ‚ROSSJ BASS‘ 169
2020, Langhe

CHARDONNAY ‚MONTEVERRO‘ 184
2019, Toscana

GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO ‚CUTIZZI‘ 52
2021, Kampanien

VERMENTINO ANTINORI ‚GUADO AL TASSO‘ 57
2021, Bolgheri

SAUVIGNON BLANC ‚COLLIO‘ 45
2021, Friaul

LUGANA PRESTIGE ‚CAMAIOL‘ 43
2021, Lombardei

NEW ZEALAND

SAUVIGNON VILLA MARIA ‚TAYLORS PASS‘ 67
2020, Marlborough

AUSTRALIA

CHARDONNAY ‚BIN 311‘ PENFOLDS 102
2019, South Australia

UNITED STATES

CHARDONNAY BLACK STALLION ‚NAPPA VALLEY‘ 67
2019, California

ROSÉ WINE 0.75 l

GERMANY

PINOT & CO. ‚DREISSIGACKER‘ 45.5
2021, Rheinhessen

FRANCE

CHÂTEAU MINUTY ‚ROSÉ ET OR‘ 76.5
2021, Provence

WHISPERING ANGEL 80
2021, Provence

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ‚M‘ ROSÉ 50
2021, Provence



RED WINE 0.75 l

GERMANY

CUVÉE RINGS ‚DAS KREUZ‘ 121
2018, Pfalz

SCHNEIDER ‚BLACK PRINT‘ 56
2020, Pfalz

ITALY

IL BRUCIATO ‚GUADO AL TASSO‘ 81
2020, Bolgheri

TERRA DI MONTEVERRO 113
2017, Toscana

MARCHESI ANTINORI ‚TENUTA TIGNANELLO‘ 100
2019, Toscana

LE VOLTE DELL‘ ORNELLAIA 68
2020, Toscana

LE SERRE NUOVE DELL‘ ORNELLAIA 139
2019, Toscana

MONTEVERRO 238
2017, Toscana

ANTINORI ‚TIGNANELLO‘ 205
2018, Toscana

GAJA ‚BARBARESCO‘ 315
Piemont

GAJA BAROLO ‚SPERSS‘ 378
2014, Piemont

SPAIN

VEGA SICILIA ‚ALION‘ 195
2017 / 2018, Ribera del Duero

UNITED STATES

CABERNET SAUVIGNON MONDAVI ‚NAPA VALLEY‘ 152
2018, Kalifornien

ARGENTINIA

DIETER MEIER PURO MALBEC ‚GRAPE SELECTION‘ 97
2016, Mendoza

