

YUKIKO



Asian Fine Dining

ÖFFNUNGSZEITEN

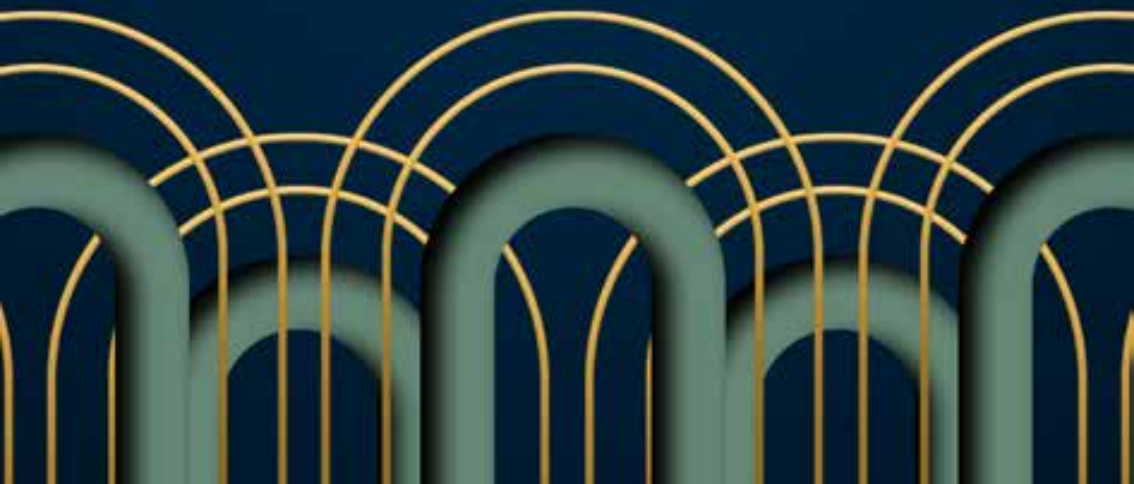
Di. - So. & Feiertag

11:30 - 15:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr

 SEESTRAÙE 29, 83209 PRIEN AM CHIEMSEE

 0176 6196 6346 / 08051 9663083

 WWW.YUKIKO-RESTAURANT.DE



MITTAGSKARTE

DI. – SA. : 11:30 – 15:00 UHR
AUßER SONNTAG UND FEIERTAGE

VORSPEISE

- 200 Glasnudelsuppe (a,f)4,90 €
mit Tofu, Shitaki Gemüse und Koriander
- 201 Hühnchensuppe5,50 €
mit White Fungus, Gojibeeren und Enokiplizzen
- 202 Frühlingsrolle4,90 €
mit Gemüsefüllung

HAUPTSPEISE BOWLS

LAUWARM REISNUDELNSALAT

mit frischen Kräutern, Gurkenstreifen, Sojaprossen, Röstzwiebeln, Erdnuss, serviert mit Chili-Lime-Vinaigrette. Dazu:

- 203 Tofu (a,e,f)8,90 €
- 204 Huhn mit Zitronengras (a,e,f)8,90 €
- 205 Frühlingsrollen (a,e,f)8,90 €
- 206 Rindfleisch eingewickelt in Betellblätter (a,e,f)8,90 €

MI QUANG BOWLS

- 207 Reisbandnudeln Bowl mit Panko Hühnchen (a,e,f)9,50 €
Salat, Edemamebohnen, Mango, Rotebeete

HÜHNERFLEISCH (SERVIERT MIT REIS)

- 208 mit Saisongemüse in Currysauce (a,g)8,90 €
- 209 mit Gemüse, Zitronengras und Chili (a)8,90 €
- 210 knusprige Huhn mit Gemüse (a,e)8,90 €
und Erdnussauce



HAUPTSPESIE BOWLS

RINDFLEISCH (SERVIERT MIT REIS)

- 211 mit Saisongemüse in pikanter Sauce (a)..... 8,90 €
- 212 Gebratene Udonnudel mit Blattgemüse,
Sojaprossen und Ingwerstreifen (a,f) 8,90 €

KNUSPRIGE ENTE (SERVIERT MIT REIS)

- 213 mit bunten Gemüse in rotem leicht scharf Currysauce (a,g) 9,90 €
- 214 mit Saisongemüse in Erdnussauce (a,f) 9,90 €
- 215 mit Saisongemüse in süß-sauer-sauce (2,a) 9,90 €
- 216 mit pikanter Sauce (a) 9,90 €

GARNELEN (SERVIERT MIT REIS)

- 217 Garnelen im Wok gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum (a,b) 12,50 €

VEGETARISCH (SERVIERT MIT REIS)

- 218 Gebratene Tofu mit Gemüse und Zitronengras (a,f) 8,50 €
- 219 Gemüse im Wok gebraten mit Crispy Tofu in Sojasauce (a,f) 8,50 €
- 220 Tofu mit Marktgemüse in rotem Curry (a,f,g) 8,50 €

NUDELSUPPE/REISGEBRATEN

- 221 Gebratene Eierreis mit Hühnchen und Gemüse (a,c) 8,90 €
- 222 Große Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und Kräuter (a) 11,90 €
in aromatischer Brühe
- 223 Große Wantan Suppe mit Eiernudeln (a,c) 9,50 €
Wantan Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe

SUSHI

- 224 Futomaki Roll (a,d,f)
mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobikko, Teriyaki Sauce und Salat Beilage 12,90 €
- 225 Crunchy Salmon Roll (a,d,f)
mit Lachs, Avocado, Gurke, Philly Cheese, Sunrise Sauce und Salat Beilage 12,90 €
- 226 Crunchy Veggie Roll (a)
mit Avocado, Gurke, Mango, Rotebeete, und Salat Beilage 11,90 €



SUPPEN

- 1 Pho Bo (a,f)** 8,90 €
Aromantische Brühe / Tenderrindfleisch / Reisbandnudeln /frische Kräuter
- 2 Kokos Suppe (g)** 7,50 €
Kokosmilch / Hühnchen / Austernpilze / Koriander / Zitronengras
- 3 Miso Suppe (a,f,k)** 6,50 €
Silktofu / Seetang/ Frühlingszwiebeln / Sesamkörner
- 4 Wantan Suppe (a,k,b)** 6,90 €
Shrimp-Hühnchen-Teigtaschen / BabyPakchoi
- 5 Hot-Sour-Suppe (b,d)** 7,90 €
Lachswürfel / Shrimp / Kirschtomaten / frische Kräuter

WARME VORSPEISE

- 6 Edemame Salz (f)** 5,50 €
blanchierte Sojabohnen/Meersalz/Trüffelöl
- 7 Edemame Chili (f)** 5,50 €
blanchierte Sojabohnen/Chilipulver
- 8 Takoyaki (a,b,f)** 7,90 €
crunchy Oktopusbällchen/Bonitoflocken
- 9 Panko Silktofu (e)** 7,50 €
Erdnuss / Frühlingszwiebeln / Meersalz / Chiliflocken
- 10 Frühlingsrollen Variation (a)** 10,50 €
Drei verschiedene Füllung von Frühlingsrollen
- 11 Klassische Frühlingsrolle (a)** 7,50 €
Hühnchenfüllung / Morchein / Glasnudeln
- 12 Crispy Wantan (a,b)** 7,90 €
Huhn-Garnelenfüllung in Wantanteige
- 13 Crispy Garnelen (a,b)** 8,90 €
ummantelt in Grünreisflocken / Mango-Chili-Sauce
- 14 Chicken Popcorn (a)** 7,90 €
Panierte Hühnchenwürfel / Meersalz/ Chiliflocken/ Lime
- 15 Calamari in Tempura (b)** 7,90 €
Limetten / Meersalz
- 16 Softshell Crab (a,c)** 14,90 €
Butter/ Schalotten / Pfeffer / Chili
- 17 Garnelen Walnuss (a,b,c)** 9,90 €
crispy Garnelen / Walnüsse /Chiliflocken/ Snow-White-Sauce
- 18 Hühnchen Spießen (e,g)** 7,90 €
mit Erdnuss Dip
- 19 Eingewickelte Rindfleisch** 8,50 €
in Betelblätter Chili-Lime-Vinaigrette / Kräuter
- 20 Marinierte Spare-Ribs (2,k)** 10,90 €
Zitronengras / Chili / Sesamkörner
- 21 Gegrillte Jakobsmuscheln (b)** 12,50 €
grüne Spargel/ roter Pfefferkörner
- 22 Yukiko Appertizer Plate (Ab 2 Personen) (a,b,e,g)** 12,50 € p.P
Garnelen-Sommerrolle / Krebsfleisch-Frühlingsrolle / Hühnchenspießen/
Mangosalat mit Ente / 3 verschiedene Dip



KALTE VORPEISE UND SALAT

23 Sommerrollen mit Reissnudeln / Salat / Gurken / Kräuter / Hoisin Sauce. Dazu:

23a Tofu und Zitronengras (a,f)	7,50 €
23b mariniertes Tenderrindfleisch (a,f)	7,90 €
23c Garnelen (a,b,f)	8,50 €
24 Grüner Papaya Salat (b,d,e) mit Garnelen / Röstzwiebeln/ Erdnüsse/ Basilikum/ Chili-Lime	11,90 €
25 Mangosalat (d) mit knusprige Ente / Koriander / Schalotten/ Chili-Lime	11,90 €
26 Seaweed Salat (b,f,k) Garnelen / Meeresalgen / Yuzu-Miso-Dressing	11,90 €
27 Baby Spinat Salat (f,k) mit crispy Tofu / Schalotten / Sesam Dressing	9,90 €

DUMPLINGS

28 Ha Cao (a,b,c) Reismehldumpling Teigtaschen mit Garnelen	7,90 €
29 Gyoza Seafood (a,b,c) mit verschiedene Meeresfrüchte Füllung	8,50 €
30 Chili-Wantan-Teigtaschen (a,b,c,f) mit Huhn-Garnelen-Füllung/ Sojabohnen-Chili-Sauce	7,90 €
31 Spinatteigtaschen (a,c) mit Taro-füllung	7,50 €
32 Tofu-Teigtaschen (a,c,f) mit Gemüsefüllung	7,50 €
33 Bao Burger (a,g) mit knusprige Ente / Gurke/ Lauchzwiebeln	9,90 €
34 Bao Burger (a,b,g) mit Softshell Crab / Gurke/ lauchzwiebeln	14,90 €
35 Dumplingsvariation (a,b,c,f) 5 verschiedene Dumplings	12,50 €



HAUPTGERICHTE

Rotes Curry mit regionalen Gemüse, Beilage Duft Rundkornreis

40 Hühnchenbrustfilet (a,g)	15,90 €
41 knusprige Ente (a,g)	17,90 €
42 Riesengarnelen (a,b,g)	18,90 €
43 Nature-Tofu (a,f,g)	13,90 €

WOK

BEILAGE: DUFT RUNDKORNREIS

44 Chic- Lolipop (a,f) Hühnchen im Tempurateig / Zuckererbsen/Spargel/Tamarin/Chili	16,90 €
45 Panko-Chic (a,f) knusprige Hühnchenbrustfilet/ Saisonales Gemüse/ Soja-Sauce	15,90 €
46 Karameliertes Hühnchen (2,a) mit saisonalem Gemüse/ getrocknete Chili	15,90 €
47 Garnelen (a,b) in Tempurateig /Zuckererbsen/ Spargel/ Frühlingss Zwiebeln/ Tamarin / Chili	18,90 €
48 Tender Rindfleischwürfel (a) Spargel / Zwiebeln/ Pfeffersauce	16,90 €
49 Tender Rindfleisch (a) mit bunten Gemüse / Zitronengras / Chili	16,90 €
50 Karamelierte Pangasius (2,a,c) Babypakchoi / Karotten-Rettich-Prickeln	17,90 €
51 Riesengarnelen (a,b) im Wok gebraten / Marktgemüse / getrocknete Chili	18,90 €
52 Tintenfisch (a,b) gebraten mit Cherrytomaten/ Sellerie / Ananas/ Lauchzwiebeln	16,50 €
53 Lachswürfel (a,d) mariniert mit saisonalem Gemüse/ pkanter Sauce	17,90 €
54 Gebratener Eierreis (a,b,c)	18,90 €
mit Meeresfrüchten	
55 Gebratener Eierreis (a,c)	17,90 €
mit knuspriger Ente/ Hoisin-Sauce	
56 Nature-Tofu (a,f) gebraten mit Babypakchoi/ Shitaki Pilze/ Crispy Tofu	13,90 €



GRILL

- 57 Gegrillter Hühnchenbrustfilet (f,k)16,90 €
mit Marktgemüse / Sesam-Soja-Sauce
- 58 Gegrillter Lachs (f)19,90 €
Ingwer-Teriyaki-Sauce/ Spargel/ Schalotten
- 59 Rosagegrillter25,90 €
ThunfischSteak / Yuzu-Trüffel-Sauce / Wok-Broccoli
- 60 Rib-Eye Steak (f,k)29,90 €
Sesam-Teriyaki-Sauce/ grüner Spargel

BOWLS

- 61 Lauwarm Reismudelschale mit frischen Kräuter / Röstzwiebeln/ Erdnuss/ Gurken/
Sojaprossen. Dazu:
- 61a knusprige Ente (a,e,f) 15,90 €
- 61b marinierte Tenderrindfleisch (a,e,f) 14,90 €
- 61c Garnelen (a,d,e,f) 16,90 €
- 61d Nature-Tofu (a,e,f)13,90 €

BEILAGE/ SIDE DISHES

- 62 Wok-Gemüse (a) 6,90 €
- 63 Gebratener Reis (a) 5,90 €
- 64 Reismudeln (a) 2,50 €
- 65 Duft Rundreiskorn (a) 2,00 €
- 66 Süßkartorfelpommes (a) 4,90 €



DESSERT

- 70 Kokosbällchen (2,e,k)** 6,50 €
mit Kokosrapsel, Erdnuss und Sesam
- 71 Mochi Variation (2,a)** 8,90 €
3 verschiedene Mochi
- 72 Creme Brulee (a,c,g)** 6,50 €
mit kandiertem Ingwer
- 73 2 Kugeleis (k)** 7,50 €
Auswahl: Vanille, Matcha, Blacksesameis, Mangosorbet
- 74 Kokos Panna Cotta (2,g)** 4,90 €
- 75 Afogato (11)** 4,90 €
Vanilleeis mit 1 Shot Espresso
- 76 Frische Mango (h)** 7,90 €
- 77 Dessert Variation (2,g)** 12,90 €
Mango mit Kokosmilch/ Creme Brulee / Eis / Mochi
- 78 Mango (2,g)** 6,50 €
mit Kokosmilch/ Tapioka perlen/ Panda Blätter

CHEFS EMPFEHLUNG

- 100 Tuna Tataki (d)** 15,90 €
Lachskaviar/ Rucola / Radieschen/ Trüffel-Ponzu-Sauce
- 101 Tuna Tatar (d,k,f)** 12,90 €
mit Sesam/ Sojaöl/ roter Pfeffer/ Gyoza Chips
- 102 Lachstatar (d)** 11,90 €
Törtchenform Avocado/Lachs/Mango
- 103 Lachs Carpaccio (d,f,k)** 12,90 €
mit Ingwer-Soja-Sauce/ Sesamkörner/ Shiso
- 104 Avocado Ponzu (f)** 12,90 €
½ Avocado / Aburi-Teriyaki-Sake/ Ponzu Sauce
- 105 Sashimi Salat (f)** 13,90 €
verschiedene Rohfische/ Salat/ Tobikko/ Miso-Dressing
- 106 Temari Variation (d,n)** 27,90 €
7 Stück von Lachs/ Thunfisch/ Lachskaviar/ Jakobsmuschel/ Ebi
- 107 Sashimi Variation (d,n)** 36,90 €
je 2 Scheiben von Lachs/ Thunfisch/ Jakobsmuscheln/Hamachi/Seabass



SUSHI

NIGIRI (2 STÜCK) / SASHIMI (3 SCHEIBEN)

108 Sake (Aburi) (d)	7,50 €/10,90 €
109 Jakobsmuschel (n)	10,90 €
110 Maguro (Aburi) (d)	8,50 €/12,90 €
111 Lachskaviar (d)	12,90 €
112 Ebi (b)	8,90 €
113 Avocado	5,50 €
114 Grüner Spargel	5,90 €
115 Shizuka (d) <small>flambierter Lachstatar/ Gurke umwickelt/ Shiso</small>	7,90 €
116 Honoka <small>flambierter Thunfisch/ Avocado/ Chilifäden</small>	8,90 €

HOSOMAKI (6 STÜCK)

117 Lachs (d,a)	6,90 €
118 Thunfisch (d,a)	7,50 €
119 Avocado (a)	5,20 €
120 Gurke	5,00 €
121 Spargel	5,90 €
122 Gurke und Mango (a)	5,90 €



SUSHI

SPEZIELLE ROLLEN (8 STÜCK)

- 123 Smooth Salmon Roll (d,f,a)** **14,90 €**
Avocado/Mango/ Philly Cheese/ flambierter Lachs/ Tobbiko/Rote-Beete-Mayo/ Teriyaki-Sauce
- 124 Spicy Tuna Roll (d,f,a,g)** **15,90 €**
Spargel/ Gurke/ Schnittlauch/ flambierter Thunfisch/ Tobbiko/ Unagi Sauce/ Wasabi-Mayo
- 125 Ebisu Special Roll (a,d,g)** **14,90 €**
Garnelen Tempura / Philly Cheese/ Lachs/ Avocado on top / Rote-Beete-Mayo/ Lotus Chips
- 126 Snowcrab California Roll (a,d,g)** **14,90 €**
Crabmeat/Avocado /Gurke /Snow-white-Sauce/Tobbiko
- 127 Nabi Trüffel Roll (a,b,d)** **16,90 €**
Garnelen Tempura /Gurke /Thunfisch / Avo-Trüffel-Creme on top / Tobbiko
- 128 Dragon Roll (a,d)** **17,90 €**
Seeaalgen/ Gurke/ Avocado/ Tobbiko/ Unagi Sauce
- 129 Budda Roll (a)** **13,90 €**
Spargel/Avocado/ Mango/ Guacamole on top/ Matcha Reisflocken
- 130 Crunchy Roll (a,d,g)** **14,90 €**
Lachs/Thunfisch/Avocado/ Philly Cheese/ Salat
- 131 Spezial Crunchy Lala Roll (a,d)** **15,90 €**
Avocado/ Gurke/ Mango/ Lachstatar on top
- 132 MENÜ TO SHARE FOR 2 PERSONS (a,d)** **59,90 €**
2xLachs Sashimi u. 2x Tuna Sashimi 4 Spezial Temari, 6 St. Hosomaki und 2 Spezial Homemade Rolls nach Wahl
- 133 MENÜ TO SHARE FOR 4 PERSONS (a,d)** **109,00 €**
Kleine Sashimi Variation u. 8 Sorten von Temari 12 St. Hosomaki und 3 Spezial Homemade Rolls nach Wahl



GETRÄNKE

FRESH HOMEMADE LIMONADE

- 230 Berry Lover 5,90 €
Erdbeer/ Limetten/ Minze/ Soda
- 231 Mango Limonade 5,90 €
Mango/ Ingwer/ Chia samen/ Minze

APERITIF

- 350 Aperol Spritz (1,1g) 8,50 €
Aperol / Prosecco / Soda
- 351 Hugo 8,50 €
Holunder / Limetten / Prosecco / Minze / Soda
- 352 Litchi Spritz 8,90 €
Prosecco / Litchisaft / KwaiFeh / Soda
- 353 La Vie En Rose 8,50 €
Liliet Rose/ Wild Berry Limonade

CHAMPAGNER 0,1L

- 354 Veuve Clicquot Reserve 16,90 €
- 355 Veuve Clicquot Rose 17,90 €

FLASCHE

- 356 Veuve Clicquot Brut Reserve Cuvee 99,00 €
- 357 Veuve Clicquot Rose 119,00 €
- 358 Ruinart Blanc De Blanc 149,00 €
- 359 Ruinart Brut Rose 150,00 €

CREMANT

- 360/ 361 Cremant de Bourgogne, 0.1L 6,90 €
Louis Bouillot
Burgund, Frankreich 0.75L 40,00 €
- 362/ 363 Rose Brut Cremant de 0.1L 7,50 €
Bourgogne, Louis Bouillot, 0.75L 45,00 €
Burgund



GETRÄNKE

VERMOUTH 5 CL

364 Martini Bianco 6,00 €

335 Martini Rosso 6,50 €

WEIN

Weisswein

WEISSWEIN

310 / 311 / 312 CHARDONNAY 0.1L 4,50 €
Markus Schneider, Pfalz 0.2L 8,50 €
..... 0.75L 30,90 €

313 / 314 / 315 WEISSER BURGUNDER 0.1L 4,50 €
Wittman, Rheinhessen 0.2L 8,50 €
..... 0.75L 30,90 €

316 / 317 / 318 GRÜNER VELTLINER 0.1L 4,50 €
Domäne Wachau, Federspiel 0.2L 8,50 €
..... 0.75L 30,90 €

319 / 320 / 321 SAUVIGNON BLANC 0.1L 4,50 €
Karl Pfaffmann, Pfalz 0.2L 8,50 €
..... 0.75L 30,90 €

ROSEWEIN

322/ 323 / 324 LAGREIN ROSE 0.1L 4,50 €
Alois Lageder, Südtirol 0.2L 8,50 €
..... 0.75L 30,90 €



GETRÄNKE

ROTWEIN

Weisswein

 0.1L	4,50 €
325/ 326 / 327 COTES DU RHONE 0.2L	8,50 €
Famille Perrin, Rhone 0.75L	30,90 €
 0.1L	4,50 €
328 / 329 / 330 ZWEIGELT 0.2L	8,50 €
Heinrich, Burgenland 0.75L	30,90 €
 0.1L	4,50 €
331/ 332 / 333 LA VENDIMIA 0.2L	8,50 €
Palacios Remondo, Rioja 0.75L	30,90 €
 0.1L	4,50 €
334/ 335 / 336 URSPRUNG CUVÉE 0.2L	8,50 €
Markus Schneider, Pfalz 0.75L	30,90 €

COCKTAILS

370 Maitai	8,90 €
Old Pascas / Myrs Rum / Silver Rum / Ananas-Maracujasaft		
371 Caipirinha	8,90 €
Cachaca / Rohrzucker / Limetten		
372 Strawberry Caipiroska	8,90 €
Erdbeer/ Vodka / Rohrzucker / Limetten		
373 Pinacolada	8,90 €
Barcadi / Ananassaft / Kokossirup / Sahne		
374 Ingwer Mojito	8,90 €
Havana Rum / Rohrzucker / Limetten / Ingwer / Minze		
375 Brombeer Mojito	8,90 €
Havana Rum / Rohrzucker / Limetten / Brombeer / Minze		
376 Sweet Hug	8,90 €
Vodka / Kwai Feh / Watermelonesirup / Yuzu		
377 Yukiko Sunrise	8,90 €
Vodka / Litchifrukt / Maracuja / Limetten		



GETRÄNKE

COCKTAILS

- 378 Negroni** 8,90 €
Roku Gin / Campari / Roter Vermouth
- 379 Nikka Sour** 10,90 €
Nikka from the Barrel / Yuzu / Zucker / Eiweiß
- 380 Saketini** 10,90 €
Sake / Roter Vermouth / Oranger Bitters / Yuzu
- 381 Espresso Martini** 8,90 €
Vodka / Kahlua / Espresso / Zucker
- 382 Nana Cooler** 8,90 €
Roku Gin / Ananassaft / Thai-Basilikum / Limetten

MOCKTAILS

- 383 Virgin Brombeer Mojito** 7,50 €
Virgin Brombeer Mojito Brombeer / Ginger Ale / Minze / Rohrzucker
- 384 Virgin Mule** 7,50 €
Limetten / Kumquat / Zitronengras / Rohrzucker / Soda
- 385 Melone Limonade** 7,50 €
Melone Sirup / Limetten / Orangen / Soda
- 386 Ingwer Zitronne** 7,50 €
Limonade Ingwer / Zitronne / Zucker / Soda
- 387 Virgin Caipirinha** 7,50 €
Bitter Lemon / Limetten / Rohrzucker
- 388 Sparkling Yuzu** 7,50 €
Holundersirup / Zitrone / Minze / Soda

SAKE

- 389 Kikumasamune Junmai Koujo Sake** 10CL 7,50 €
Im Geschmack würzig, herzhaft und fruchtig
- 390 Karatanba Ozeki Honjozo Sake** 10CL 7,50 €
Reicher und knackiger Geschmack
- 391 Rihaku Caropink** 10CL/0,7 L 8,90 €/60 €
Frisch, trocken mit Pfingstrosenblüten
- 392 Urakasumi Miyagi Ume** 10CL/0,7 L 8,90 €/60 €
Harmonie von Säure, Süße und Umami, Pflaumengeschmack



GETRÄNKE

GIN 4CL

500 ROKU 6 Kräuter, Sakura, uzu, Sencha Tee	8,50 €
501 HENDRICK'S 11 Kräuter, Rosenblatt, Gurke	10,00 €
502 BOTANIST 22 einheimische Pflanzen, Kamille, Minze, Fingerhut	10,00 €
503 GIN MARE 8 Kräuter, Thymian, Basilikum, Oliven	10,50 €
504 MONKEY 47 47 Kräuter, Lavendel, Kiefernholz	12,00 €
505 Filler: Thomas Henry Tonic Water/ Fever Tree Med. Tonic Water	3,50 €/3,80 €

WODKA 4CL

506 Grey Goose	9,50 €
507 Belvedere	9,50 €

WHISKY 4CL

508 Johnnie Walker Black Label	8,50 €
509 Chivas Regal	8,50 €
510 Maker's Mark	7,50 €
511 Woodford Reserve	8,00 €

COGNAC 4CL

512 REMY Martin VSOP	9,50 €
513 Hennessy VSOP	10,50 €

BITTER & LIQUEUR 4CL

514 Averna	6,00 €
515 Ramazzotti	6,00 €
516 Fernet Branca	6,50 €
517 Sambuca	6,00 €



GETRÄNKE

SPIRITS 20L

518 MARILLE Guglhof, apricot, 42%.....	8,00 €
519 HOLZFASS OBSTBRAND Lantenhammer, pear & apple.....	5,50 €

WEISSWEINE

AUS DEUTSCHLAND

WEINGUT VAN VOLXEM

400 Riesling Saar..... 38,00 €

WEINGUT WITTMANN..... 38,00 €

401 Grauer Burgunder

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER..... 40,00 €

402 "Kaitui" (Sauvignon Blanc)

AUS ÖSTERREICH

WEINGUT BRÜNDLMAYER, KAMPTAL 42,00 €

403 Grüner Veltliner Kamptaler Terrasen

WEINGUT POLZ, SÜDSTEIERMARK 38,00 €

404 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

WEINGUT MANFRED TEMENT

405 Weissburgunder Südsteiermark DAC 40,00 €

406 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC..... 40,00 €

AUS FRANKREICH

DOMAINE DE LA VILLAUDIERE, POUILLY-SUR-LOIRE..... 40,00 €

407 Pouilly Fume, Jane Marie, REVERDY & FILS

DOMAINE DE LA VILLAUDIERE, LOIRE VALLEY..... 40,00 €

408 Sancerre AOC

LA CHABLISIENNE, CHABLIS, BOURGOGNE..... 90,00 €

409 Chablis 1er Cru „VAULORENT“ AC

AUS ITALIEN

SÜDTIROL, ALOIS LAGEDER..... 45,00 €

410 Sauvignon Blanc DOC

LOMBARDEI, CA DEI FRATI..... 38,00 €

412 Lugana „I Frati“ DOC

SILVIO JERMANN..... 45,00 €

413 Pinot Grigio IGT



GETRÄNKE

ROSEWEIN

LOMBARDEI	38,00 €
414 Rosa dei Frati DOC	
LA VILLAUDIERE	40,00 €
415 Sancerre	

ROTWEIN

AUS DEUTSCHLAND

PFLAZ, WEINGUT MARKUS SCHNEIDER	45,00 €
416 BLACK PRINT CUVÉE	
<small>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah & Blaufränkisch)</small>	

AUS ITALIEN

SÜDTIROL, ALOIS LAGEDER, ANSITZ LÖWENGANG	
417 Merlot DOC	38,00 €
418 Lagrein DOC	40,00 €

TOSKANA, TENUTA SAN GUIDO, BOLGHERI	55,00 €
419 Le Difese IGT	

ORNELLAIA, LOCALITA ORNELLAIA BOLGHERI	69,00 €
420 Le Volte dell' Ornellaia	

SICILIA, FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, FEUDO DELIELLA	38,00 €
421 Carbenet Sauvignon	

AUS FRANKREICH

BORDEAUX, CHATEAU DE MONTURON	42,00 €
422 Saint-Emilion Grand Cru	

BIER

AUS DEUTSCHLAND

430 Erdinger Urweiße (0,5L)	4,50 €
431 Erdinger Alkoholfrei (0,5L)	4,50 €
432 Augustiner Helles (0,5L)	4,50 €
433 Alkoholfreies Helles (0,5L)	4,50 €
434 Hacker Pschorr Radler (0,5L)	4,50 €
435 Bitburger Pils (0,33L)	4,50 €
436 Saigon Bier (0,33L)	4,50 €
437 Kirin Bier (0,33L)	4,50 €



GETRÄNKE

WASSER & ALKOHOLFREIES

440/ 441 Adelholzener mit Kohlensäure	3,90 €
442/ 443 Adelholzener ohne Kohlensäure	2,90 €
444 Thomas Henry Tonic Water (0,2 L)	4,50 €
445 Fever Tree Med. Tonic Water (0,2 L)	4,50 €
446/ 447 Cola (1, 2, 9, 11) / Coca Cola Zero (0,3 L) (1, 2, 3, 9, 11)	4,50 €
448 Paulaner Spezi (0,5 L) (1, 9, 11)	4,50 €

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Mango, Lychee, Ananas, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber.

520 Pur 0,2 L	3,90 €
521 Schorle 0,2 L	2,90 €
522 Schorle 0,4 L	4,50 €

KAFFEE

523 Espresso	2,50 €
524 Espresso Doppio	4,50 €
525 Espresso Macchiato	2,70 €
526 Cappuccino	3,80 €
527 Kaffee	3,50 €

TEE

528 Frischer Ingwer oder Pfefferminz Tee mit Honig	3,90 €
529 Apfel Früchte Tee	3,90 €
530 Grüntee Asia Superior Blatt	3,90 €
531 Darjeeling Royal Second Flush Blatt	4,20 €



ZUSATZSTOFFE



(1) mit Farbstoff



(2) mit Süßungsmittel



(3) enthält eine Phenylalaninquelle



(4) mit Konservierungsstoff



(5) mit Antioxidationsmittel



(7) geschwefelt



(8) gewachst



(9) mit Phosphat



(10) chininhaltig



(11) koffeinhaltig



(12) genetisch verändert

STOFFE UND ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN



(a) Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)



(b) Krebstiere



(c) Eier und Erzeugnisse daraus



(d) Fisch und Erzeugnisse daraus



(e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



(f) Soja und Erzeugnisse daraus



(g) Milch und Erzeugnisse daraus



(h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus



(i) Selleries und Erzeugnisse daraus



(j) Senf und Erzeugnisse daraus



(k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus



(l) Schwefeldioxid und Sulfite und die damit geschwefelt Erzeugnisse



(m) Lupinen und Erzeugnisse daraus



(n) Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse daraus

YUKIKO



Asian Fine Dining



WWW.YUKIKO-RESTAURANT.DE

