



# Yukiko

---

CONTEMPORARY ASIAN DINING



# Lunch Karte

von Dienstag – Samstag : 11:30 Uhr 15:00 Uhr  
ausser sonntags und an Feiertagen

## VORSPEISEN <sup>1,2,6</sup>

200. Glasnudelsuppe mit Tofu, Shiitaki, Gemüse und Koriander	5,50€
201. Hühnchensuppe mit White Fungus, Gojibeeren und Enokipilzen	5,90€
202. Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	5,50€

## HAUPTSPEISEN

### Bowls <sup>1,2,4,5,6</sup>

Lauwarmer Reisnudelsalat mit frischen Kräutern, Gurkenstreifen, Sojaprossen, Röstzwiebeln, Erdnuss, serviert mit Chili-Lime-Vinaigrette.

203. mit Tofu	10,90€
204. mit Huhn und Zitronengras	10,90€
205. mit Frühlingsrollen	10,90€

### Mi Quang Bowls <sup>1,2,3</sup>

207. Reisbandnudeln Bowl mit Panko Hühnchen, Salat, Edemamebohnen, Mango, Rotebeete.	10,90€
--	--------

### Huhn <sup>1,5,6,7,11</sup>

208. mit Saisongemüse in Currysauce	10,90€
209. mit Gemüse, Zitronengras und Chili	10,90€
210. knuspriges Huhn mit Gemüse und Erdnusssauce	10,90€

### Rindfleisch <sup>1,2,6,11</sup>

211. mit Saisongemüse in pikanter Sauce.	11,50€
212. Gebratene Udon - Nudeln mit Blattgemüse, Sojasprossen und Ingwerstreifen	11,50€

# Lunch Karte

von Dienstag – Samstag : 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr  
ausser Sonntags und an Feiertagen

## Knusprige Ente <sup>1,6,7,11</sup>

213. mit bunten Gemüse in roter, leicht scharfer Currysauce	11,90€
214. mit Saisongemüse in Erdnusssauce	11,90€
215. mit Saisongemüse in Süß - Sauer - Sauce	11,90€
216. mit pikanter Sauce	11,90€

## Garnelen <sup>1,2,3</sup>

217. Garnelen im Wok gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum	13,50€
---	--------

## Vegetarisch <sup>1,6,11</sup>

218. Gebratener Tofu mit Gemüse und Zitronengras	9,90€
219. Gemüse im Wok gebraten mit Crispy Tofu in Sojasauce	9,90€
220. Tofu mit Marktgemüse in roter Currysauce	9,90€

## Nudelsuppe/Reisgebraten <sup>1,2,3,6</sup>

221. Gebratener Eierreis mit Hühnchen und Gemüse	10,90€
222. Große Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und Kräuter in aromatischer Brühe	12,90€
223. Große Wantan Suppe mit Eiernudeln, Wantan Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe.	12,90€

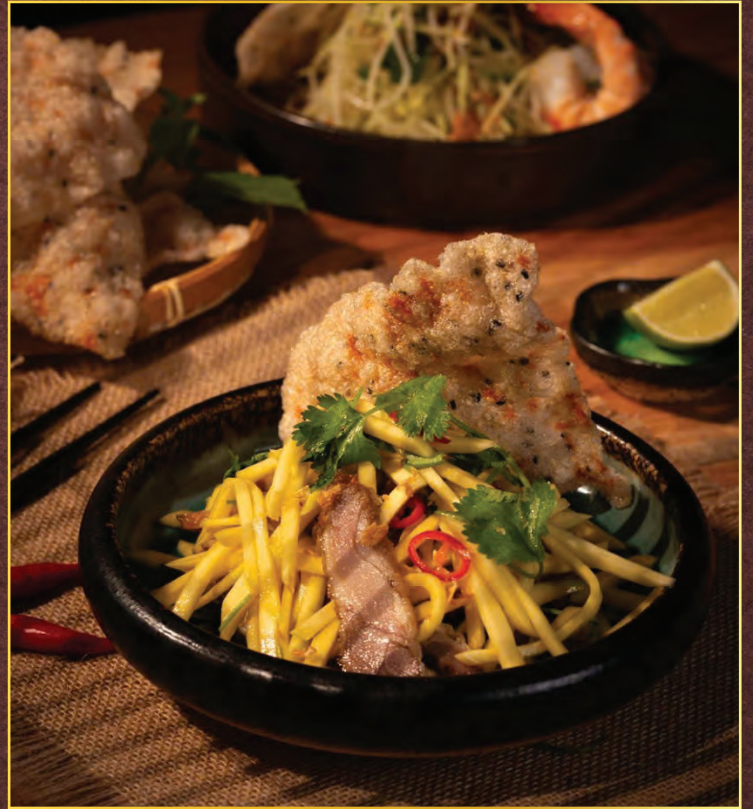
## Sushi

224. Futomaki Roll mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobikko, Teriyaki Sauce und Salat Beilage	12,90€
225. Crunchy Salmon Roll mit Lachs, Avocado, Gurke, Philly Cheese, Sunrise und Salat Beilage	12,90€
226. Crunchy Veggie Roll mit Avocado, Gurke, Mango	11,90€

## Fresh Homemade Limonade

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

# YUKIKO



# Yukiko Contemporary Asian

## Suppe

1. **Pho Bo** <sup>2</sup> Aromatische Brühe / Tenderrindfleisch / Reisbandnudeln / frische Kräuter 8,90€
2. **Kokos Suppe** <sup>1,7</sup> Kokosmilch / Hühnchen / Austernpilze / Koriander / Zitronengras 7,90€
3. **Miso Suppe** <sup>1,6,11</sup> Silktofu / Seetang/ Frühlingszwiebeln / Sesamkörner 7,50€
4. **Wantan Suppe** <sup>1,2,3,11</sup> Hühn - Garnelen -Teigtaschen / BabyPakchoi 7,90€
5. **Hot-Sour-Suppe** <sup>1,2,6</sup> Lachswürfel / Kirschtomaten / frische Kräuter 8,90€

## Warme Vorspeise

6. **Edamame Salz** blanchierte Sojabohnen/Meersalz/Trüffelöl 6,50€
7. **Edamame Chili** blanchierte Sojabohnen/Chilipulver 6,50€
8. **Takoyaki** <sup>1,2,3,6</sup> crunchy Oktopusbällchen/Bonitoflocken 8,50€
9. **Panko Silktofu** <sup>1,5,6</sup> Erdnuss / Frühlingszwiebeln / Meersalz / Chiliflocken 8,50€
10. **Frühlingsrollen Variation** <sup>1,2,6</sup> Drei verschiedene Füllungen von Frühlingsrollen 10,50€
11. **Klassische Frühlingsrolle** <sup>1,2,6</sup> Hühnchenfüllung / Morcheln / Glasnudeln 8,00€
12. **Crispy Wantan** <sup>1,2,3</sup> Huhn-Garnelenfüllung in Wantanteig 8,50€
13. **Crispy Garnelen** <sup>1,2,3</sup> ummantelt in Grünreisflocken / Mango-Chili-Sauce 9,50€
14. **Chicken Popcorn** <sup>1,2,3</sup> Panierte Hühnchenwürfel / Meersalz/ Chiliflocken/ Lime 8,90€
15. **Calamari in Tempura** <sup>1,2,3</sup> Limetten / Meersalz 8,90€
16. **Softshell Crab** <sup>1,2,8</sup> Butter/ Schallotten/ Pfeffer / Chili 14,90€
17. **Garnelen Walnuss** <sup>1,2,8</sup> crispy Garnelen / Walnüsse / Chiliflocken / Snow-White-Sauce 10,50€
18. **Hühnchen Spießen** <sup>1,5</sup> mit Erdnuss Dip 8,50€
20. **Marinierte Spare-Ribs** <sup>1,2,6,11</sup> Zitronengras / Chili / Sesamkörner 12,90€
21. **Gegrillte Jakobsmuscheln** <sup>2,6</sup> grüne Spargel/ roter Pfefferkörner 13,50€
22. **Yukiko Appetizer Plate** ( Ab 2 Personen ) <sup>1,2,5,6,11</sup> pro Person 13,90€  
Garnelen-Sommerrolle / Krebsfleisch-Frühlingsrolle / Hühnchenspießen/ Mangosalat mit Ente / 3 verschiedene Dip

## Kalte Vorspeise und Salat

23. Sommerrollen <sup>1,2,5,6,11</sup> mit Reismudeln / Salat / Gurken / Kräuter / Hoisin Sauce	
a. Mit Tofu und Zitronengras	7,90€
b. Mit marinierten Tenderrindfleisch	8,50€
c. Mit Garnelen	8,90€
24. Grüner Papaya Salat <sup>2,4,8</sup> mit Garnelen / Röstzwiebeln/ Erdnüsse / Basilikum/ Chili-Lime	12,90€
25. Mangosalat <sup>1,2,4,8</sup> mit knusprige Ente / Koriander / Schalotten/ Chili-Lime	12,90€
26. Seaweed Salat <sup>1,6</sup> Garnelen / Meeresalgen / Yuzu-Miso-Dressing	12,90€
27. Baby Spinat Salat <sup>11</sup> mit crispy Tofu / Schalotten/ Sesam Dressing	10,90€

## Dumplings <sup>1,2,4,6</sup>

28. Reismehldumpling Teigtaschen mit Garnelen	8,50€
29. Gyoza Seafood mit verschiedene Meeresfrüchte Füllung	8,90€
30. Chili-Wantan-Teigtaschen mit Huhn-Garnelen -Füllung/ Sojabohnen-Chili-Sauce	8,90€
31. Spinatteigtaschen mit Gemüsefüllung	7,90€
32. Mini Hefeteigtaschen Hühnchen füllung nach Char - Siu - Art	7,90€
33. Bao Burger mit knusprige Ente / Gurke/ Lauchszwiebeln	10,50€
34. Bao Burger mit Softshell Crab / Gurke/ Lauchszwiebeln	14,90€
35. Dumplingsvariation 5 verschiedene Dumplings	12,90€

## Hauptgerichte

Rotes Curry mit regionalen Gemüse, Beilage Jasmin Duftreis <sup>1,4,6</sup>

40. Hühnchenbrust	17,90€
41. Knusprige Ente	19,90€
42. Riesengarnelen	20,90€
43. Nature-Tofu	16,50€
90. Gegrillter Lachs	20,90€

## Wok ( Beilage: Jasmin Duftreis ) <sup>1,2,4,6</sup>

44.	Chic- Lolipop Hühnchen im Tempurateig / Zuckererbsen/ Spargel/Tamarin/Chili	18,90€
45.	Panko-Chic knusprige Hühnchenbrustfilet/ Saisonales Gemüse/ Soja-Sauce	17,90€
46.	Karamelisiertes Hühnchen mit saisonalem Gemüse/ getrocknete Chili	17,90€
47.	Garnelen in Tempurateig /Zuckererbsen/ Spargel/ Frühlingszwiebeln/ Tamarin / Chili	20,90€
48.	Tender Rindfleischwürfel/ Spargel / Zwiebeln/ Pfeffersauce	18,90€
49.	Tender Rindfleisch mit bunten Gemüse / Zitronengras / Chili	18,90€
50.	Geschwenkte Hühnerfleisch im Wok/ saisonales Gemüse/ Basilikum/ leichtscharf Sojasauce	17,90€
51.	Riesengarnelen im Wok gebraten / Marktgemüse / getrocknete Chili	20,90€
52.	Tintenfisch gebraten mit Cherrytomaten/ Sellerie / Ananas/ Lauchzwiebeln	18,90€
53.	Lachswürfel mariniert mit saisonalem Gemüse/ pikanter Sauce	19,90€
54.	Gebratener Eierreis mit Meeresfrüchten	20,90€
55.	Gebratener Eierreis mit knuspriger Ente/ Hoisin-Sauce	19,90€
56.	Nature-Tofu gebraten mit Babypakchoi/ Shiitaki Pilze/ Crispy Tofu Grill	16,50€
80.	Karamellisierte Champignons/ Brokkoli/ Zucchini/ Frühlingszwiebeln	16,90€
81.	Knusprige Eiernudeln/ gebratene bunte Marktgemüse/ crispy Tofu	16,90€
82.	Knusprige Eiernudeln/ geschwenkte Hühner- Rindfleisch- Garnele-Mischung im Wok/ saisonale Gemüse	20,90€
83.	Knusprige Ente mit Saisongemüse / Ingwer-Soja-Sauce	19,90€
84.	Gebratene Udonnudel / knusprige Ente / Karotten / Zuckererbsen / Frühlingzwiebeln	19,90€
85.	Dicke Weizennudeln mit Saisongemüse / knusprige Hähnchen / Curry Sauce	18,90€

## Grill <sup>1,2,6</sup>

57.	Gegrillter Hühnchenbrustfilet mit Marktgemüse / Sesam-Soja-Sauce	18,90€
58.	Gegrillter Lachs / Ingwer-Teriyaki-Sauce/ Spargel/ Schalotten	20,90€
59.	Rosagegrillter ThunfischSteak / Yuzu-Trüffel-Sauce/ Wok-Brokkoli	27,90€

## Bowls <sup>1,2,4,5,6</sup>

61.	Lauwarme Reismudelschale mit frischen Kräuter / Röstzwiebeln/ Erdnuss/ Gurken / Sojaprossen	17,90€
	Auswahl : a. Knusprige Ente	16,90€
	b. Marinierte Tenderrindfleisch	18,90€
	c. Garnelen	16,50€
	d. Nature-Tofu	

## Beilage/ Side Dishes

62.	Wok-Gemüse <sup>6</sup>	6,90€
63.	Gebratener Reis <sup>3</sup>	5,90€
64.	Reismudeln	2,50€
65.	Jasmin Duftreis	2,00€
66.	Süßkartoffelpommes	4,90€
67.	Gebratene Nudeln <sup>3</sup>	6,50€

## Dessert

70.	Kokosbällchen <sup>7</sup> mit Kokosrapseln, Erdnuss und Sesam	6,50€
71.	Mochi Variation <sup>7</sup> 3 verschiedene Mochi	8,90€
72.	Creme Brulee <sup>7</sup> mit kandiertem Ingwer	6,50€
73.	2 Kugelleis Auswahl: <sup>7</sup> Vanille, Matcha, Blacksesameis, Mangosorbet	7,50€
74.	Kokos Panna Cotta <sup>7</sup>	6,50€
75.	Afogato: <sup>7</sup> Vanilleeis mit 1 Shot Espresso	4,90€
76.	Mango Creme Pudding <sup>7</sup>	6,50€
77.	Dessert Variation: <sup>7</sup> Mango mit Kokosmilch/ Creme Brulee / Eis / Mochi	12,90€
78.	Mango <sup>7</sup> mit Kokosmilch/ Tapioka Perlen/ Panda Blätter	6,50€

## Chefs Empfehlung <sup>6,11</sup>

100.	Tuna Tataki Fishroe/ Rucola / Radieschen/ Trüffel-Ponzu-Sauce	15,90€
101.	Tuna Tatar mit Sesam/ Sojaöl/ roter Pfeffer/Gyoza Chips	13,90€
102.	Lachstatar Törtchenform Avocado/Lachs/Mango	12,90€
103.	Lachs Carpaccio mit Ingwer-Soja-Sauce/ Sesamkörner/ Shiso	13,90€
104.	Avocado Ponzu ½ Avocado / Aburi-Teriyaki-Sake/ Ponzu Sauce	13,90€
105.	Sashimi Salat verschiedene Rohfische/ Salat/ Tobikko/ Miso-Dressing	14,90€
107.	Sashimi Variation je 2 Scheiben von Lachs/ Thunfisch/ Jakobmuscheln/Hamachi/Seabass	36,90€

# SUSHI

## Nigiri ( 2 Stück ) / Sashimi ( 3 Scheiben )

108. Sake ( Aburi )	7,90€ 11,50€
109. Jakobmuschel	11,90€
110. Maguro ( Aburi )	8,90€ 13,50€
111. Fish Roe	8,90€
112. Ebi	9,50€
113. Avocado	6,50€
114. Grüner Spargel	6,90€
115. <b>Shizuka</b> <sup>6,11</sup> flambierter Lachstatar/ Gurke umwickelt/Shiso	8,50€
116. <b>Honoka</b> <sup>6,11</sup> flambierter Thunfisch/Avocado/Chilifäden	8,90€

## Hosomaki ( 6 Stück )

117. Lachs	7,50€
118. Thunfisch	8,50€
119. Avocado	6,90€
120. Gurke	6,50€
121. Spargel	7,50€
122. Gurke und Mango	7,50€

## Spezial Rollen<sup>6,11</sup> ( 8 Stück )

123. <b>Smooth Salmon Roll</b> Avocado/Mango/ Philly Cheese/ flambierter Lachs/ Tobbiko/Rote-Beete-Mayo/ Teriyaki-Sauce	14,90€
124. <b>Spicy Tuna Roll</b> Spargel/ Gurke/ Schnittlauch/ flambierter Thunfisch/ Tobbiko/ Unagi Sauce/ Wasabi-Mayo	15,90€
125. <b>Ebisu Special Roll</b> Garnelen Tempura / Philly Cheese/ Lachs/ Avocado on top / Rote-Beete-Mayo/ Lotus Chips	14,90€
126. <b>Snowcrab California Roll</b> Crabmeat/Avocado /Gurke / Snow-white-Sauce/Tobbiko	14,90€
127. <b>Nabi Trüffel Roll</b> Garnelen Tempura /Gurke /Thunfisch / Avo-Trüffel-Creme on top / Tobbiko	16,90€
128. <b>Dragon Roll</b> Seealgen/ Gurke/ Avocado/ Tobbiko/ Unagi Sauce	17,90€
129. <b>Budda Roll</b> Spargel/Avocado/ Mango/ Guacamole on top/ Matcha Reisflocken	14,50€
130. <b>Crunchy Roll</b> <sup>1,3,6,11</sup> Lachs/Thunfisch/Avocado/ Philly Cheese/ Salat	14,90€
131. <b>Spezial Crunchy Lala Roll</b> <sup>1,3,6,11</sup> Avocado/ Gurke/ Mango/ Lachstatar on top	15,90€

140. <b>Chic Crunchy Roll</b> <sup>1,3,6,11</sup> Crispy Hühnchenbrust / Avocado / Gurke / Philly Cheese	14,90€
141. <b>Duck Crunchy Roll</b> Crispy Ente / Gurke / Avocado / Philly Cheese	15,90€
142. <b>Beef Delight Roll</b> <sup>1,3,6,11</sup> marinierte Rindfleisch / Gurke / Spargel	15,90€
143. <b>Crunchy Veggie Roll</b> <sup>1,3,6,11</sup> mit Avocado / Gurke / Mango / Rotebeete / und Salat Beilage	14,50€
<b>132. MENÜ TO SHARE Für 2 Personen</b> <sup>1,3,6,11</sup> 2x Lachs Sashimi u. 2x Tuna Sashimi 4 Spezial Temari, 6 St. Hosomaki und 2 Spezial Homemade Rolls nach Wahl	59,90€
<b>133. MENÜ TO SHARE Für 4 Personen</b> <sup>1,3,6,11</sup> Kleine Sashimi Variation u. 8 Sorten von Temari 12 St. Hosomaki und 3 Spezial Homemade Rolls nach Wahl	112,00€

## **BENTO BOX**<sup>1,3,6,11</sup>

150. 3. St Mix-Dumplings / Ente-Gemüse-Curry Sauce / 4 St. Uramaki Lachs-Avo-Philly Cheese / Duft-Reis	21,90€
151. 3. St Mix-Dumplings / knusprige Hühnchenbrustfilet-Gemüse-Curry Sauce / 4. St Uramaki Lachs-Avo-Philly Cheese / Duft-Reis	20,90€
152. 3. St Veggie Dumplings / Tofu-Gemüse-Curry Sauce / 4. St Uramaki Mango-Gurke-Avo-Philly Cheese / Duft-Reis	19,90€

### **Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen.**

- |  |  |
|--|--|
| 1. Enthält glutenhaltige Getreide   - Erzeugnisse    | 9. Enthält Sellerie   - Erzeugnisse    |
| 2. Enthält Krebstiere   - Erzeugnisse                | 10. Enthält Senf   - Erzeugnisse       |
| 3. Enthält Ei- Erzeugnisse                           | 11. Enthält Sesamsamen   - Erzeugnisse |
| 4. Enthält Fisch   - Erzeugnisse                     | 12. Enthält Schwefeloxid   Sulfite     |
| 5. Enthält Erdnüsse   - Erzeugnisse.                 | 13. Enthält Lupine   - Erzeugnisse     |
| 6. Enthält Sojabohnen - Erzeugnisse                  | 14. Enthält Weichtiere   - Erzeugnisse |
| 7. Enthält Milch Erzeugnisse (laktosehaltig)         | 15. Farbstoffe                         |
| 8. Enthält Schalenfrüchte Nüsse bzw. Nusserzeugnisse |  |

## Aperitif <sup>15</sup>

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

## Flasche

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

## Cremant

	0,1L	0,75l
360/361. Cremant de Bourgogne, Louis Bouillot, Burgund, Frankreich	6,90€	40,00€
362/363. Rose Brut Cremant de Bourgogne, Louis Bouillot, Burgund	7,50€	45,00€

## Vermouth 5 CL

364.	Martini Bianco	6,00€
365.	Martini Rosso	6,50€

## Weisswein

310/311. <b>CHARDONNAY</b> Markus Schneider, Pfalz	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
312/313. <b>WEISSER BURGUNDER</b> Wittman, Rheinhessen	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
313/314. <b>GRÜNER VELTLINER</b> Domäne Wachau, Federspiel	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
314/315. <b>SAUVIGNON BLANC</b> Karl Pfaffmann, Pfalz	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€

## Rosewein

316/317. <b>LAGREIN ROSE</b> Alois Lageder, Südtirol	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
---	---------------	---------------	-----------------

## Rotwein

320/321. <b>CÔTES DU RHÔNE</b> Famille Perrin, Rhône	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
322/323. <b>ZWEIGELT</b> Heinrich, Burgenland	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
325/326. <b>LA VENDIMIA</b> Palacios Remondo, Rioja	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€
327/328. <b>URSPRUNG CUVÉE</b> Markus Schneider, Pfalz	0,1l 4,50€	0,2l 8,50€	0,75l 30,90€

Alle unsere Weine sind – wenn nicht anders gekennzeichnet – trocken und enthalten Sulfite.

## Cocktails <sup>15</sup>

370.	<b>Maitai Old Pascas</b> / Myrs Rum / Silver Rum / Ananas-Maracujasaft	8,90€
371.	<b>Caipirinha</b> Cachaca / Rohrzucker / Limetten	8,90€
372.	<b>Strawberry Caipiroska</b> Erdbeer/ Vodka / Rohrzucker / Limetten	8,90€
373.	<b>Pinacolada</b> Barcadi / Ananassaft / Kokossirup / Sahne	8,90€
374.	<b>Ingwer Mojito</b> Havana Rum / Rohrzucker / Limetten / Ingwer / Minze	8,90€
375.	<b>Brombeer Mojito</b> Havana Rum / Rohrzucker / Limetten / Brombeer / Minze	8,90€
376.	<b>Sweet Hug</b> Vodka / Kwai Feh / Watermelonesirup / Yuzu	8,90€
377.	<b>Yukiko Sunrise</b> Vodka / Litchifrucht / Maracuja / Limetten	8,90€
378.	<b>Negroni</b> Roku Gin / Campari / Roter Vermouth	8,90€
380.	<b>Saketini</b> Sake / Roter Vermouth / Oranger Bitters / Yuzu	10,90€
381.	<b>Espresso Martini</b> Vodka / Kahlua / Espresso / Zucker	8,90€
382.	<b>Nana Cooler</b> Roku Gin / Ananassaft / Thai-Basilikum/ Limetten	8,90€

## Mocktails <sup>15</sup>

383.	<b>Virgin Brombeer Mojito</b> Brombeer / Ginger Ale / Minze / Rohrzucker	7,50€
384.	<b>Virgin Mule</b> Limetten / Kumquat / Zitronnengras / Rohrzucker / Soda	7,50€
385.	<b>Melone Limonade</b> Melone Sirup / Limetten / Orangen / Soda	7,50€
386.	<b>Ingwer Zitronne</b> Limonade Ingwer / Zitronne / Zucker / Soda	7,50€
387.	<b>Virgin Caipirinha</b> Bitter Lemon / Limetten / Rohrzucker	7,50€
388.	<b>Sparkling Yuzu</b> Holundersirup / Zitronne / Minze / Soda	7,50€

## Gin 4cl

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

## Wodka 4cl

Grey Goose	9,50€
Belvedere	9,50€

## Whisky 4cl

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

## Cognac 4cl

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

## Bitters & Liqueur 4cl

Averna	6,00€
Ramazzotti	6,00€
Fernet Branca	6,50€
Sambuca	6,00€

## Spirits 2cl

MARILLE Guglhof, apricot, 42%	8,00€
HOLZFASS OBSTBRAND Lantehammer, pear & apple, 40%	5,50€

## Weissweine

### DEUTSCHLAND

#### WEINGUT VAN VOLXEM

400. Riesling „Saar“ 38,00€

#### WEINGUT WITTMANN

401. Grauer Burgunder 38,00€

#### WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

402. „Kaitui“ ( Sauvignon Blanc ) 40,00€

### ÖSTERREICH

#### WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

403. Grüner Veltliner Kamptaler Terrasen 42,00€

#### WEINGUT POLZ, SÜDSTEIERMARK

404. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 38,00€

#### WEINGUT MANFRED TEMENT

405. Weissburgunder Südsteiermark DAC 40,00€

406. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 40,00€

## Frankreich

#### DOMAINE TINEL BLONDELET, POUILLY-SUR-LOIRE

407. Pouilly Fume, Jane Marie, REVERDY & FILS 40,00€

#### DOMAINE DE LA VILLAUDIÈRE, LOIRE VALLEY

408. Sancerre AOC 40,00€

#### LA CHABLISIENNE, CHABLIS, BOURGOGNE

409. Chablis 1er Cru „VAULORENT“ AC 90,00€

## Italien

#### SÜDTIROL, ALOIS LAGEDER , ANSITZ LÖWENGANG

410. Sauvignon Blanc DOC 38,00€

#### CA DEI FRATI

411. Lugana „I Frati“ DOC 38,00€

#### SILVIO JERMANN

412. Pinot Grigio IGT 45,00€

**Alle unsere Weine sind – wenn nicht anders gekennzeichnet – trocken und enthalten Sulfite.**

## Rosewein

413.	Rosa dei Frati DOC	38,00€
LA VILLAUDIÈRE		
414.	Sancerre	40,00€

## Rotweine

DEUTSCHLAND		
PFLALZ		
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER		
415.	BLACK PRINT CUVEE (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah & Blaufränkisch)	45,00€

ITALIEN		
SÜDTIROL		
ALOIS LAGEDER, ANSITZ LÖWENGANG		
416.	Merlot DOC	38,00€
417.	Lagrein DOC	40,00€

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

ORNELLAIA, LOCALITÀ ORNELLAIA BOLGHERI		
419.	Le Volte dell' Ornellaia	69,00€

SICILIA		
FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, FEUDO DELIELLA		
420.	Cabernet Sauvignon	38,00€

FRANKREICH		
BORDEAUX CHATEAU DE MONTURON		
421.	Saint-Emilion Grand Cru	42,00€

**Alle unsere Weine sind – nicht anders gekennzeichnet – trocken und enthalten Sulfite.**

## Bier <sup>1</sup>

430.	Weißbier	0,5l	4,90€
431.	Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,90€
432.	Helles	0,5l	4,90€
433.	Alkoholfreies Helles	0,5l	4,90€
434.	Radler	0,5l	4,90€
435.	Pils	0,33l	4,50€
436.	Kirin Bier	0,33l	4,50€

## Wasser & Alkoholfreies

440/441.	Adelholzener mit Kohlensäure	0,25l	2,90€	0,75l	6,90€
442/443.	Adelholzener ohne Kohlensäure	0,25l	2,90€	0,75l	6,90€
444.	Thomas Henry Tonic Water			0,2l	3,50€
446/447.	Coca Cola/ Coca Cola Zero <sup>15</sup>			0,3l	3,90€
448.	Spezi <sup>15</sup>			0,5l	4,50€

## Säfte & Nektare

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

Pur	0,2l	3,90€
Schorle	0,2l	2,90€
Schorle	0,4l	4,50€

## Kaffee

Espresso	2,50€	Espresso Macchiato	2,80€
Espresso Doppio	4,50€	Latte Macchiato	4,20€
Cappuccino	3,80€	Kaffee	3,50€

## Tee

Frischer Ingwer oder Pfefferminz Tee mit Honig	5,50€
Grüner Tee	5,50€
Trà hoa cúc	
Chrysanthenen Tee mit Süßholz, Gojibeeren	5,90€
Trà hoa hồng	
Rosenblüten Tee mit Süßholz, Zitronengras	5,90€



# Yukiko

---

CONTEMPORARY ASIAN DINING