

Der Gedanke einer kulinarischen Küche mit einer variationsreichen Geschmackswahrnehmungen kam uns auf einer Reise durch die Länder Asiens, aus denen unsere Gerichte stammen. Auf dieser Reise begleitete uns die Redewendung

„You don't need a silver fork to eat good food“

und inspirierte uns zu weiteren Kreationen. Jeder von uns kennt das Gefühl, dass ein Lieblingsgericht aus der Kindheit viele unterschiedliche Gefühle in uns erwecken kann. Ob es Heimweh oder ein kurzes Glücksgefühl ist, dieser kurze Rückblick umhüllt uns meistens mit einer gewohnten Wärme, die wir nicht vergessen können. So möchten wir unseren Gästen in einem ausgeglichenen Zusammenspiel zwischen zeitgenössischen Einflüssen aus Asien und das Gefühl des sich heimischen Wohlfühlens aus der Kindheit auf die Reise mit einzigartigen Geschmackserlebnissen mitnehmen.

***„Gutes Essen ist für Buddhisten etwas Besonderes!
Es bedeutet die Zeit gemeinsam zu genießen.“***

Jeder Gast hat einen einzigartigen Geschmack und bestimmte Vorlieben. So macht es uns erst glücklich, wenn unsere Gäste das Essen so genießen können, wie sie es möchten. Sprechen Sie uns gerne an! Für unsere Vegetarier und Veganer versuchen wir unser Bestes und hoffen, dass wir gemeinsam neue Gerichte kreieren können.

Ihre Ca Go Familie und Chefkoch Doan!

SOUTHEAST ASIAN FLOVOUR & SPRITZ

before Dinner

Bonjour May

Hausgemachte Lemongrass-Sirup / Ingwer/ Limetten /
Cremant 6 / Basil 8,9

Munich Berry

Gin / Himbeer / Wild Berry 2 8,9

Rosie Sakura

hausgemachter Gin / Ingwer / Grapefruit /
Gurke / Cherry Blossom Tonic 8,9

Yuzu Spritz

Yuzu / Gin / Limette / Grapefruit / Soda 8,9

Mandarine Spritz

Mandarine / Campari / Limetten / Soda 8,9

Roku St. Germain

Roku Gin / Limetten / Hollundersirup / Crement 9,9

Cremant im Glas 6

mit Hibiskus-Blüten 0,1L 8,9
Ohne Hibiskus-Blüten 7,9



**Bei Nachfrage können wir gerne klassische
Sprizz-Getränke oder Ihren Lieblingscocktail für
Sie zubereiten, soweit wir die Zutaten da haben.
Sprechen Sie unser Serviceteam gerne an.
Cheers ihr Barteam!"*

FRESH & FRUCHTIG

Geisha Mule

hausgemachter Gin aus Zitronengrass /
Kaffirbälter / Limetten / Spicy Ginger 9,9

Mekong Mule

Mekong Whisky / Limetten / Spicy Ginger 6 9,9

HaNoi Mule

Reisschnaps / Cocos-Creme / Limetten /
Ginger Beer 6 / Vodka 8,9

Mango Ice Smash

Mango / Reisschnaps / Sesam 9,9

Gin Passion Smash

Gin / frische Maracuja / Limetten / Spicy
Ginger 10,9

Lee´s Maitai

frische Maracuja / Ananas / 6 verschiedene
Rums / Le Favori Triple SEC 11,9

*„Das Leben ist wie ein
Cocktail, mal erfrischend süß,
mal herzhaft bitter.
Im Ganzen jedoch
genießenswert!“*

OFFEN

0,1l 0,2l 0,75L

WEIßWEIN enthält Sulfite

2020 Mischsatz vom alten Weingarten

Chardonnay, grüner Veltiner, Welsch & Co. 4,5 7,9 28
Norbert Bauer Weinviertel, Österreich

2020 Lugana (Trebiano)

Remo Farina, Veneto, Italien 4,9 8,9 29

2020 Grauburgunder "facit"

Alex Luff, Rheinhessen, Deutschland 4,5 7,9 28

ROSÉWEIN

2020 Rossi Rosé

Weingut Willems-Willems,
Saar, Deutschland 4,9 8,9 28

ROTWEIN

2019 Primitivo Salento


Cantina de Falco, Apulien, Italien 4,9 8,9 29

2018 Tempranillo "Roble"

Mas Que Vinos, Toledo, Spanien 4,5 7,9 27

BITTER & SPICY

Spicies Saigon 
Rum / Zitronengrass / Chili / Limetten /
Ginger Beer 6 10,9

Bangkok Destiny 
Gin / Limetten / Kokosmilch /
Ingwer / Koriander / Chili 10,9

May´s Negroni
Monkey 47 / Likör 43 / Campari /
Vermouth Rosso 6 9,9

Smokey Negroni
Suntori Whisky / Campari /
Bourbon / Umeshu 9,9

For after dinner

White Diamond Dessert
Haku-Vodka / Mozart Chocolate Spirit 8,9

Espresso Caramel Martini 9,9
Reisschnaps / Espresso /
Zuckersirup / Karamel

SWEET & SOUR

Japanese Whiskey Sour 12,9
Toki / Limetten / Zucker / Yuzu / Eiweiß c

Berry Basil Smash 10,9
Gin / Chambord / Limetten / Erdbeer / Thai-Basilikum /
Eiweiß c

Berry Daiquiri 9,9
Pampero / Cocoscreme /
frische Erdbeeren / Limetten

Shiso Moji 9,9
Pampero / Shiso-Blätter / Limetten /
Zucker / Hibiscus

Shiso Haku 9,9
Haku-Vodka / Shiso / Limetten / Yuzusaft /
Zucker / Chartreuse Verte

Rock n`Roll Geisha 9,9
Gin / Sake / Brombeerlikör / Chambord /
Zuckersirup / Angostura Bitter

May´s Special Mojito :
Lemongras 9,9
Ingwer 9,9
Brombeer 9,9

ALKOHOLFREI

The Sweetest Treat 8,9
weisse Schokolade / Basilikum / Maracuja / Eiweiss c

Fresh Garden 8,9
Minze / Limette / Maracuja / Orangen

Mango Coco 8,9
frische Mango / Cocos-Creme / Sahne g

HOMEMADE LIMONADES

Limetten Ingwer 0.4L 5,9
Ananas Minze 5,5
Erdbeer Basil 5,5

C O L D S T A R T E R S

101	Classic Summer Roll Garnelen	Vietnamesische Sommerrollen mit Topping	■ 8,9
102	Huhn		■ 7,9
103	Tofu		■ 7,9
104	Summer Paradise	dreierlei Sommerrollen / Mangosalat	■ 11,9
112	Beef Tataki	Roastbeef / Frühlingszwiebeln / Wantanchips / hausgemachte Sesam Sauce	■ 14,9
113	Tuna Tataki	Tuna gegrillt / Frühlingszwiebeln / Wantanchips / hausgemachte Sesam Sauce	■ 14,9

S A L A D S

105	Pawpaw Garnelen	grüner Papayasalat / Black Tiger Prawn / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 9,9
106	Veggie Pawpaw	grüner Papayasalat / Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 8,9
107	Mango Ente	Mangostreifen/ knusprige Ente / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 9,9
108	Mango Veggie	Mangostreifen / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 8,9
109	Grilled Chicken	Avocado / Hähnchenbrust / Gurke / Mango / Schalotten / Kräuter	■ 8,9
110	Beef Sweet Lemon	Peperoni / Kräuter / Schalotte / Roastbeef / Limetten / Minze	■ 14,9
111	Tuna Avocado	Avocado / Thunfisch / Mango / Schalotten / Kräuter / Ponzu	■ 12,9

W A R M S T A R T E R S

200	Edamame	Japanische Sojabohnen / Himalayasalz 	5,9
201	Crispy Nem	Hühnchen-Garnelen Füllung	8,9
244	Crispy Veggie Tempura	Lotuswurzeln / Aubergine im Tempurateig / Dressing nach  Hausrezept	8,9
299	Crispy Wantan	Garnelen / Hünchen / gebacken	8,9
207	Spring-Han Scallops	Jacobsmuscheln gegrillt / Spargeln / Frühlingzwiebeln / hausgemachte Teriyaki Sesam Sauce	14,9
203	Grilled Baby-Spareribs	Baby-Spareribs / hausgemachte Barbecue-Tamarinde Sauce	13,9
211	Red Calamari Rempura	Baby Camalari / Kaffir / Limette / geröstet	9,9
208	Salty Softshell	Butterkrebse / Himalayasalz / Pfeffer	12,9
206	Salty Butter Prawn	Black Tiger Garnelen / Frühlingzwiebeln / geröstet	14,9
205	God of Sharing ab 2 Personen Preis pro Person	Frühlingrolle / Gyoza / Sommerrolle / Crispy Wantan / Mango Salat Ente / Calamari / Hacao & Xiu Mai	19,9

D U M P L I N G S

210	Hacao & Xiumai	Garnelen Dumplings	9,9
2112	Veggie Gyoza	Gemüse in Teigtasche	8,9
213	Mixed Dumplings	Gemischte Dumplings	11,9
222	Spicy Wantan	Teigtasche / Hühnchen-Garnelen-Paste / hausgemachte Chili-Sauce	9,9

C L A S S I C C U R R Y

alle roten Currygerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert

841	Chicken	Hühnchenfilet / gegrillt	19,9
842	Nice Old Duck	Entenbrust / knusprig	21,9
843	Trapped Prawn	Black Tiger Prawn	26,9
844	Tasty Tofu	Tofu	17,9
8400	Spice Spice Softshell	Butterkrebse im Teigmantel	21,9

DAILY'S GRILL

911	Pepper Entrecôte	Entrecôte / Spargel / Zuckerschoten / Shitakepilze / Black Pepper Sauce / Batatepüree	28,9
912	Pepper Tuna Tuna	Tuna Filet / Sesam / Gemüse / Black Pepper Sauce	27,9
913	Teri Tuna Tuna	Tuna Filet / Gemüse / Sesam / Kräuter-Seitling / Teriyaki-Sauce	27,9
914	Tommy Beef	Entrecôte / Black Tiger Prawn / grüner Spargel / Black Pepper Sauce / Batatepüree	32,9
915	Tommy & Jacob	Black Tiger Prawn / Jakobsmuscheln / Mangold / grüner Spargel / Kräuter-Seitling / Batatepüree / hausgemachte Sesam-Kikoman Sauce	29,9
916	The Salmon Choice	Lachs Filet / Gemüse / hausgemachte Sesam-Teriyaki Sauce	25,9
917	May's Seabeast		
	Soßenwahl 1	hausgemachte Pfeffer Sauce	28,9
	Soßenwahl 2 und	hausgemachte Teriyaki Sauce Seeteufel / Spargel / King Mushroom	28,9

ROLLING INTO HAPPINESS

Große Platte zum Selber-Rollen mit Reispapier, lauwarmen Reisnudeln, verschiedene Kräutern, frischem Salat, Karotten und Gurke serviert mit einer hausgemachte Soße

930	Chicken	Hähnchenbrustfilet / gegrillt	20,9
940	Duck	knusprige Entenbrustfilet	22,9
950	Black Tiger Prawn	Black Tiger Garnelen / gegrillt	26,9
960	Tofu	marinates Tofu	19,9
970	Mix Rolling for 2 pers.	Hähnchenbrustfilet gegrillt / mariniertes Tofu / knusprige Entenbrustfilet / gegrillte Black Tiger Garnelen	
	price per person		24,9

Wir helfen Ihnen mit dem Rollen, sprechen Sie uns immer gerne an
und wir rollen uns gemeinsam ins Glück!






W O K

Alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert

809	Chicken Teri	Hähnchenbrustfilet gegrillt / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	19,9
8005	Crispy Rice ´n Duck	Eierreis mit Gemüse/ knusprige Entenbrust / Erdnuss-Soße	20,9
810	Ginger Duck	knusprige Entenbrust / Ingwer-Sojasoße	21,9
815	Black Pepper Duck	knusprige Entenbrust / Buttercreme / schwarzer Pfeffer / schwarze Bohnen	21,9
820	Beef Lemonzee	Black Angus / Peperoni / Zitronengrass	20,9
808	Shaking Beef	Entrecôte Würfel / Zuckerschoten / Spargel / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	24,9
811	Tom Dua-Ah	Black Tiger Prawn / mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Ananas / Tamarinde-Sauce nach Hausrezept	26,9
817	Tom Basil	Black Tiger Prawn / mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Thai-Basilikum Sauce nach Hausrezept	26,9
8999	Claypot Rice	gegrillter Reis / Black Tiger Prawn / Jakobsmuscheln / Black Angus / Hühnerbrustfilet	22,9

VEGGIE W O K

Alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert *Vegan*

853	Tofu Teri	Tofu / Teriyaki Sauce nach Hausrezept 	17,9
850	Vegetable Wok	verschiedenes Gemüse / Sojabohnenpaste 	17,9
852	Tofu Lemon Zee	Tofu / Zitronengrass / Peperoni / Sojabohnenpaste 	17,9
854	Tofu Claypot	Tofu / mariniert / gegrillter Jasminreis / Gemüse / Sojabohnenpaste 	17,9
855	Tofu Om Nam	karamelisiertes Tofu / Shitake Pilze / Sojabohnenpaste 	18,9

NOODLE SOUPS

WHAT THE PHO

Große Reisbandnudeln serviert mit frischen Kräutern und eine hausgemachte Rinderbrühe sowie eine Hoisin - Chili Sauce


401	Pho Bo	Black Angus	■ 18,9
402	Pho Ga	Hühnerbrustfilet	■ 17,9
403	Pho Tofu	Tofu	■ 17,9

RAMEN

405	Lee´s Ramen	Ramen / knusprige Entenbrust / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 18,9
406	Tofu So Spicy	Ramen / Tofu / Gemüsebrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 17,9
407	Mama´s Ramen	Ramen / Hähnchenbrust / gegrillt / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 17,9

BUN BOWLS

lauwarme Reisnudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und frischem Salat serviert mit hausgemachte Limetten-Chili-Dressing oder veganes Dressing

501	Bun bo	marinierter Black Angus / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 19,9
502	Bun Ga	Hühnerbrustfilet gegrillt / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 18,9
503	Bun Vit	Entenbrust / knusprig	■ 19,9
504	Bun Tofu	mariniertes Tofu 	■ 17,9

VIE-PADTHAI

Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Kräutern, Tamarindesoße, marinierte Chiliflöckchen, Erdnüssen und Röstzwiebeln

705	Black Angus Beef		■ 18,9
706	Ente		■ 19,9
707	Huhn		■ 17,9
708	Black Tiger Prawn		■ 22,9
709	Tofu 		■ 17,9

HOMEMADE LIMONADES

Limetten Ingwer	0,4l	5,9
Ananas Minze	0,4l	5,5
Erdbeer Basil	0,4l	5,5

DURSTIG DURSTIG

Frische Kokosnuss		8,9
Tafelwasser	0,4l	3,5
Plose still oder medium	0,25l	2,9
Plose still oder medium	0,75l	6,9
Coca Cola 1,2	0,4l	4,9
Coca Cola Light 1,2,4	0,4l	4,9
Ginger Ale 3	0,4l	4,9
Bitter Lemon 5	0,4l	4,9
Schorle	0,4l	4,9
Apfel / Lychee / Mango / Maracuja / Rhabarber / Ananas		

BEER

Tiger / Singha	0,35l	4,5
Paulaner Hell vom Fass	0,5l	4,9
Erdinger Weißbier	0,5l	4,9
Paulaner alkoholfrei	0,5l	4,9

TEA

Lotus / Grün / Ingwer / Jasmin / frische Pfefferminz		5,9
House Tea - Kaffir / Ingwer / Honig / Jasmin / Zitronengras		8,9

GIN & TONIC

Thomas Henrick´s Gin 3		10,9
Tanqueray Special Dry Gin		8,9
Monkey 47 Dry Gin		12,9
Japan Roku Gin		11,9
Gordons Gin		8,9
Saphir Gin		9,9

SPIRITUOSEN

japanischer Wisky	Akashi Blended Würzige Nase, vollmundige Süße, Grüner Apfel, Vanille	9,9
	Akashi Single Malt Delikater Duft, vollmundiger Geschmack, Holz, Vanille	14,9
	Togouchi Premium Nussig, frische Nase, süß Haselnuss, Zartbitterschokolade, Pfeffer	12,9
	Nikka from the Barrel Eichennoten, getragen von reifen Birnen, karamellisiertem Apfel und blumigen Noten	13,9
	Tailored Nikka süße Fruchtnoten, Malz und florale Noten gehen über dunkle Schokolade, Eiche und erdige Eindrücke	13,9
	Hibiki Whisky süße und elegante Note. Zugleich ein volles Aroma an Trockenfrüchten, Orangenhaut, Erdbeermarmelade sowie von gebackenem Apfel	12,9
	The Chita Single Grain Volle Honigaromen mit zarten Pfefferminznote, bittersüße Eichennoten im Abgang	11,9
	Yoichi Single Malt Vanillecreme und getrocknete Aprikose mit zart bitterem Zitrus	10,9
	Miyagikyo Single Malt exotisch fruchtig und elegant mit Malz Birne und Kamille, würzige Noten und Kokosnuss	10,9
	Togouchi Premium karamellisierter Zucker harmonisch mit Sultaninen, Abgang mit Eindrücken von Ingwer und Nüssen	12,9

SHOTS

Pflaumenwein warm/kalt	4,9
Mekong Whisky	4,9
Nep Moi	4,9
Santory Toki Whisky	8,9
Yamazakura Whisky	11,9
Choya Sake warm/kalt	5,9
Kikusui Karakuchi Sake warm/kalt	8,9
Ramazzotti / Sambuca / Averna / Fernet Branca	4,9
Grappa Marcati	4,9
Grappa Nonino Riserva	6,9
Grappa Cellini	6,9
Sierra Tequilla	5,9

ZIEGLER

Williams	7,9
Mirabelle	8,9
Sauerkirsch	7,9
Waldhimbeergeist	6,9
Altes Zwetschge	8,9
Schlehen	7,9

0,75L

APERITIF

Crémant de Limoux brut „Les Graiménous“	Domaine J. Laurens, Limoux - Frankreich	45
Crémant de Limoux Rosé brut „La Rose N° 7“	Domaine J. Laurens, Limoux - Frankreich	45
Champagne Premier Cru brut „Platine“	Nicolas Maillart, Champagne - Frankreich	75
Champagner Rosé brut (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	Ruinart - Frankreich	160

WEIßWEIN

aromatisch, erfrischend, elegant			0,75L
2022	Gelber Muskateller	Schauer, Südsteiermark – Österreich Holunderblüte, Grapefruit, trocken und saftig am Gaumen	32
2021	Riesling Kabinett	WillemsWillems, Saar - Deutschland Frisch-fruchtig und feinherb, zarte Würze, leicht, ideal für heiße Tage oder zu unseren Currys	35
2020	Malvasia Salina	Antonino Caravaglio, Sizilien - Italien Florale und fruchtige Aromen von Kapernblüte und Birne, salzige Meeresbrise, trocken am Gaumen	32
2021	Lugana Ca Del Frati	Veneto - Italien Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandel, mit elegantem Abgang	39
2022	Sancerre	Domaine de la Garenne, Loire – Frankreich Französischer Klassiker mit Zitrus- und Grasaromen, frisch, mineralisch	48
saftig, strukturiert, mineralisch			
2021	Riesling	Tonschiefer, Dönnhoff, Nahe – Deutschland Würzig, elegant, dezente Frucht und feine Säure	38
2021	Grüner Veltliner	Federspiel Loibenberg, Domäne Wachau, Wachau – Österreich Fruchtbetont, frisch, saftig, ein wunderbarer Allrounder	32
2021	Silvaner Erste Lage	Langenberg Alte Reben, Rudi May, Franken – Deutschland Unser Namensvetter aus Franken Reifer Apfel, zarte Vanille, elegante Textur und Mineralik	75
2021	Chablis Premier Cru	Vau de Vey, Domaine Malandes, Burgund - Frankreich Rebsorte Chardonnay, Vornehme dezente Frucht, Harmonie und LängE	110
2021	Sauvignon Blanc	Tement, Steiermark, Österreich Vielschichtigkeit und tiefliegende Würze. Komplex und strahlend klar am Gaumen	45

WEIßWEIN

kräftig, würzig, komplex **0,75L**

2019	Grauburgunder	Markus Schneider, Pfalz - Deutschland Exotische gelbe Frucht, zarte Holznote Empfehlung zum Huhn und vegetarische Gerichte	38
2020	Custoza Superiore „Ca del Magro“	Monte del Fra, Veneto – Italien Voller Körper, reife gelbe Frucht und florale Aromen Eine neue Idee für alle Lugana-Liebhaber	32
2021	Rioja blanco,	Sierra de Tolono, Rioja – Spanien Rebsorte Viura. Weiße Blüten, Honig, Kräuterwürze Spannend, komplex, harmonisch	39
2021	Chenin Blanc „Poil de Lievre“	Calvez Bobinet, Loire – Frankreich Herb-frische Aromen von Apfel und Birne, dazu Bienenwachs, salziger Nachhall	45
2021	Chardonnay	Alois Lageder, Südtirol – Italien Fein-fruchtiges, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener Körper und lebhaft Säure	42
2021	Pouilly Fuissé	Nicolas Maillet, Burgund – Frankreich Rebsorte Chardonnay. Burgund-Klassiker mit Balance von erfrischender Säure und saftigem Schmelz	69

ROSÉWEIN

*Wir verraten Euch ein Geheimnis:
Rosé-Weine sind perfekte Tanzpartner für Südasiatische Küche.
Sie begleiten nahezu alle Gerichte, von Salaten über Garnelen zu Geflügel.*

2022	Rosé "Aix"	Maison Saint Aix, Provence - Frankreich Klassiker von der Côte d'Azur. Helle Farbe und zarte Aromen von Johannisbeere und Kirsche	39
2021	"Diva Rosé"	Terre des Dames, Languedoc-Roussillon – Frankreich Barrique-gereifter Rosé mit Charakter, rotbeeriger Frucht und feiner Würze	35
2018	Rosat "Jhana"	Castell d'Encus, Pyrenäen – Spanien Rebsorte Merlot: Premium-Rosé aus Berg-Weingärten, Harmonie und Länge	70

ROTWEIN

0,75L

fruchtbetont und balanciert

2020	Zweigelt	Ried Spiegelberg, Juliana Wieder, Burgenland – Österreich Feine Kirschfrucht und etwas dunkle Beere, zarte Kräuterwürze	30
2019	Primitivo „Allegoria“	Cantine Pietraventosa, Apulien – Italien Unfiltriert, körperreich, weiches Mundgefühl, milde Säure, sanftes Tannin	42
2020	Chianti Lamole	Susanna Grassi, Toskana – Italien Rebsorte Sangiovese. Unsere Empfehlung zum Entrecôte	47
2021	Nero D'Avola -Rusco-	Valle Dell'Acate, Sizilien - Italien Dunkle Frucht, saftig, vollmundig, mildes, strukturgebendes Tannin. Toller Begleiter zur Ente	32

kraftvoll und vielschichtig

2020	Côtes du Rhône	Paul Autard, Südliche Rhône – Frankreich Ätherische Aromen von Sauerkirsche, Pfeffer und Schokolade. Moderates Tannin	39
2019	Cadillac Côtes de Bordeaux	Château de Fontenille, Bordeaux - Frankreich Cabernet Sauvignon und Merlot (50:50). Perfekt für alle Gerichte mit gegrilltem Fleisch	39
2019	Amarone della Valpolicella	Remo Farina, Veneto – Italien Aromen von Amarenakirschen und Cassis, Kakao. Würzig, dicht und vollmundig. Langer Abgang	75
2017	Priorat Vinyes Velles "Top 1% de todos los vinos en todo el mundo"	Ferrer Bobet, Priorat - Spanien Kräftige Tannine und Säure, Viel Druck am Gaumen mit Geschmack nach Pflaume, Lakritze, Rostaromen, Tabak und Kräuter	110



M A Y

„me and you“

vietnamesisch: Das Glück

„Das Glück mit dir und mir - hier im May..“