



M A Y

„me and you“

vietnamesisch: Das Glück

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



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 FLAVOUR & SPRITZ

before Dinner

Bonjour May

Hausgemachte Lemongrass-Sirup / Ingwer/
Limetten / Cremant 6 / Basil

9,9

Munich Berry

Gin / Himbeer / Wild Berry 2

8,9

Rosie Sakura

hausgemachter Gin / Ingwer / Grapefruit /
Gurke / Wild Berry

9,9

Yuzu Spritz

Yuzu / Gin / Limette / Grapefruit / Soda

9,9

Mandarine Spritz

Mandarine / Campari / Limetten / Soda

8,9

Lillet Wild Berry

Lillet Rose / Wild Berry / Limetten

8,9

Cremant im Glas 6

0,1L

mit Hibiskus-Blüten
Ohne Hibiskus-Blüten

8,9

7,9

Tokyo Heat

Roku Gin / Ginger Beer / Limetten /
Yuzu / Ingwer

9,9

BITTER & SPICY

Spicies Saigon

Rum / Zitronengrass / Chili / Limetten /  13,9
Ginger Beer 6

May 's Negroni

Monkey 47 / Likör 43 / Campari /
Vermouth Rosso 6

12,9

Smokey Negroni

Suntori Whisky / Campari /
Bourbon / Umesu

12,9

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



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

OFFENE WEINE

WEIßWEIN enthält Sulfite

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

2025 Grüner Veltliner

Federspiel Terrassen

Domaine Wachau, Wachau, Österreich

5,9 9,9 42

2025 Lugana (Trebiano)

Remo Farina, Veneto, Italien

4,9 8,9 29

2024 Grauburgunder "facit"

Alex Luff, Rheinhessen, Deutschland

4,9 8,9 28

ROSÉWEIN

2024 Rossi Rosé

Weingut Willems-Willems,
Saar, Deutschland

4,9 8,9 28

ROTWEIN

2024 Primitivo Salento

Cantina de Falco, Apulien, Italien

4,9 8,9 29

2022 Ursprung

Markus Schneider, Pfalz – Deutschland

5,9 9,9 36

FRESH & FRUCHTIG

Geisha Mule

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

Mekong Mule

Mekong Whisky / Limetten / Ginger Beer 9,9

HaNoi Mule

Reisschnaps / Cocos-Creme / Limetten /
Ginger Beer / Vodka / Tiato Blätter 9,9

Mango Ice Smash

Mango / Reisschnaps / Sesam 12,9

Golden Cremant

Roku Gin / Orangenbitter / Limetten /
Hollundersirup / Cremant 12,9

Tokyo Mule

Haku-Vodka / Ginger Beer / Orangenbitter /
Limette 10,9

For after dinner

White Diamond Dessert

Haku-Vodka / Mozart Chocolate Spirit 11,9

Espresso Caramel Martini

Reisschnaps / Espresso /
Zuckersirup / Karamel 12,9

SWEET & SOUR

Japanese Whiskey Sour

Toki / Limetten / Zucker / Yuzu / Eiweiß c 14,9

Berry Basil Smash

Gin / Chambord / Limetten / Erdbeer / Thai-Basilikum /
Eiweiß c 12,9

Berry Daiquiri

Pampero / Cocoscreme /
frische Erdbeeren / Limetten 13,9

Gin Passion Smash

Gin / frische Maracuja / Limetten / Ginger Beer 13,9

Lee's Maitai

frische Maracuja / Ananas / 6 verschiedene Rums / Le
Favori Triple SEC 13,9

May's Special Mojito

Havana / Limetten / Rohrzucker wahlweise mit: 12,9

Lemongras 12,9

Ingwer 12,9

Brombeer 12,9

Kumquat 12,9

Shiso 12,9

ALKOHOLFREI COCKTAILS

The Sweetest Treat

weisse Schokolade / Basilikum / Maracuja / Eiweiss c 10,9

Fresh Garden

Minze / Limette / Maracuja / Orangen 10,9

Mango Coco

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

Mama's Garden

Minze / Hollunder / Sprite / Tonic Water / Gurke 9,9

Kumquat Ingwer

Minze / Kumquat / Ingwer / Ice Tea 10,9

HOMEMADE LIMONADES

Limetten Ingwer 0.3L 6,9

Ananas Minze 5,5

Erdbeer Basil 5,5

HOMEMADE LIMONADES

Limetten Ingwer	0,3l	6,9
Ananas Minze	0,3l	5,5
Erdbeer Basil	0,3l	5,5

DURSTIG DURSTIG

Wasser im Glas mit Minze und Limette	0,4l	3,5
Taunusquelle still oder medium	0,75l	7,9
Taunusquelle still oder medium	0,25l	3,5

Coca Cola 1,2	0,4l	5,9
Coca Cola Light 1,2,4	0,4l	5,9
Ginger Ale 3	0,4l	5,9
Bitter Lemon 5	0,4l	5,9

Schorle	0,4l	5,9
Apfel / Lychee / Mango / Maracuja / Rhabarber / Ananas		

BEER

Tiger / Singha	0,3l	5,9
Paulaner Hell vom Fass	0,5l	5,9
Paulaner Weißbier	0,5l	5,9
Paulaner alkoholfrei	0,5l	5,9

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	12,9
Tanqueray Special Dry Gin	9,9
Monkey 47 Dry Gin	12,9
Japan Roku Gin	12,9
Gordons Gin	9,9
Saphir Gin	12,9
Jinzu Gin	11,9

Chef Doan's Favourites

COLD STARTERS

113	Tuna Tataki	Tuna gegrillt / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	16,9
-----	-------------	--	------

GRILL

alle Grillgerichte sind wahlweise mit Jasminreis oder Süßkartoffeltempura

917	Smoked Duck	Geräucherte Entenbrustfillet / Gemüse	29,9
	wahlweise mit: oder	hausgemachte Sesam-Teriyaki Sauce hausgemachte Black Pepper Sauce	
911	Pepper Entrecôte	Entrecôte / Spargel / Zuckerschoten / Shitakepilze Black Pepper Sauce	31,9
914	Tommy Beef	Entrecôte / Black Tiger Prawn / grüne Spargel / Teriyaki-Sesam-Sauer Sauce nach Hausrezept	37,9
912	Pepper Tuna Tuna	Tuna Filet / Sesam / Gemüse / Black Pepper Sauce	29,9
913	Teri Tuna Tuna	Tuna Filet / Gemüse / Sesam / Kräuter-Seitling / Teriyaki-Sauce	29,9
916	The Salmon Choice	Lachs Filet / Gemüse / hausgemachte Sesam-Teriyaki Sauce	27,9
915	Tommy & Jacob	Black Tiger Prawn / Jakobsmuscheln / Mangold / Kräuter-Seitling / hausgemachte Sesam-Kikoman Sauce grüner Spagel /	37,9
918	Sweet´nd Tangy Soft Shell	Sesam / Ingwer frittiert / Ananas / Tamarinde Honig Sauce nach Hausrezept	28,9

„Sprechen Sie uns gerne an wenn Sie
eine andere Soße zu Ihrem Gericht haben möchten
und wir versuchen unser Bestes!“

alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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

	Classic Summer Roll	Vietnammesische Sommerrollen mit Topping	
101	Garnelen		■ 11,9
102	Huhn		■ 9,9
103	Tofu		■ 9,9
104	Summer Paradise	dreierlei Sommerrollen / Mangosalat	■ 15,9
112	Beef Tataki	Roastbeef / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	■ 16,9

S A L A D S

105	Pawpaw Garnelen	grüner Papayasalat / Black Tiger Prawn / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 14,9
106	Veggie Pawpaw	grüner Papayasalat / Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräuter	■ 11,9
107	Mango Ente	Mangostreifen/ knusprige Ente / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 14,9
108	Mango Veggie	Mangostreifen / Schalotten / Erdnüsse / Kräuter	■ 11,9
109	Grilled Chicken	Avocado / Hühnchenbrust / Gurke / Mango / Schalotten / Kräuter	■ 14,9
110	Beef Sweet Lemon	Peperoni / Kräuter / Schalotte / Roastbeef / Limetten / Minze	■ 16,9
111	Tuna Avocado	Avocado / Thunfisch / Mango / Schalotten /	
115	wahlweise mit Lachs	Kräuter / Ponzu	■ 16,9
116	Veggie Avocado	Avocado / Mango / Schalotten / Kräuter / Ponzu	■ 14,9

WARM STARTERS

200	Edamame	Japanische Sojabohnen / Himalayasalz 	■ 5,9
201	Crispy Nem	Hühnchen-Garnelen Füllung	■ 9,9
244	Crispy Veggie Tempura	Lotuswurzeln / Aubergine im Tempurateig / Dressing nach Hausrezept 	■ 9,9
299	Crispy Wantan	Garnelen / Hünchen / gebacken	■ 9,9
207	Spring-Han Scallops	Jacobsmuscheln gegrillt / Spargeln / Frühlingzwiebeln / hausgemachte Teriyaki Sesam Sauce	■ 18,9
203	Grilled Baby-Spareribs	Baby-Spareribs / Sesam / hausgemachte Barbecue-Tamarinde Sauce	■ 14,9
211	Red Calamari Tempura	Baby Camalari / Kaffir / Limette / geröstet	■ 14,9
204	Grilled Prawn	Black Tiger Garnelen / gegrillt / Erdnusssoße	■ 14,9
2099	Salty Soft Shell	Butterkrebs / Frühlingzwiebeln / hausgemachte Ingwersoße / Papaya Salat	■ 17,9
290	Finger Food Platte	dreierlei knusprige Frühlingsrolle aus Garnelen & Hühnchen / gebackene Wantan	■ 15,9
205	God of Sharing ab 2 Personen	Frühlingrollen Mix / Sommerrolle / Crispy Wantan / Mango Salat Ente / Calamari / Hacao & Xiu Mai / Black Tiger Prawn gegrillt	■ 19,9
Price per Person			

DUMPLINGS

210	Hacao & Xiumai	Garnelen-Hühnchen Dumplings	■ 12,9
2112	Veggie Gyoza	Gemüse in Teigtasche	■ 10,9
213	Mixed Dumplings	Gemischte Dumplings	■ 14,9
222	Spicy Wantan	Teigtasche / Hühnchen-Garnelen-Paste / hausgemachte Chili-Sauce	■ 14,9

ROLLING INTO HAPPINESS

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

930	Chicken	Hähnchenbrustfilet / gegrillt	24,9
940	Duck	knusprige Entenbrustfile	25,9
950	Black Tiger Prawn	Black Tiger Garnelen / gegrillt	28,9
960	Tofu	marinates Tofu	21,9
970	Mix Rolling for 2 pers.	Hähnchenbrustfilet gegrillt / mariniertes Tofu / knusprige Entenbrustfilet / gegrillte Black Tiger Garnelen	23,9

price per person

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

CLASSIC CURRY

alle roten Currygerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert 

841	Chicken	Hähnchenfilet / gegrillt	24,9
842	Nice Old Duck	Entenbrust / knusprig	26,9
843	Trapped Prawn	Black Tiger Prawn	28,9
844	Tasty Tofu	Tofu	20,9
845	Salmon	Lachs / gegrillt	26,9

W O K

Alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert

801	Spicy Chicken Cashew	Hähnchenbrustfilet / Cashew Nuss Soße nach Hausrezept / getrocknete Chili-Schoten 	23,9
809	Chicken Teri	Hähnchenbrustfilet gegrillt / Teriyaki Sauce nach Hausrezept	24,9
822	Sweet´nd Tangy Chicken	Hähnchenbrustfilet / Sesam / Ananas /Tamarinde-Honig Sauce nach Hausrezept 	23,9
8005	Crispy Rice´n Duck	Eierreis mit Gemüse/ knusprige Entenbrust / Erdnuss-Soße	23,9
810	Ginger Duck	knusprige Entenbrust / Ingwer-Sojasoße	26,9
815	Black Pepper Duck	knusprige Entenbrust / Buttercreme / schwarzer Pfeffer / schwarze Bohnen	26,9
820	Beef Lemonzee	Black Angus / Peperoni / Zitronengrass	25,9
829	Beef Man-Tay	Black Angus / grüner Spargel / Shitake Pilze / Austern Sauce	28,9
808	Shaking Beef	Entrecôte Würfel / Zuckerschoten / Spargel / Teriyaki Sauce nach Hausrezept wahlweise mit Jasminreis oder gegrillte Süßkartoffel	29,9
817	Tom Basil	Black Tiger Prawn / mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Thai-Basilikum Sauce nach Hausrezept	29,9
8999	Claypot Rice	gegrillter Reis / Black Tiger Prawn / Jakobsmuscheln / Black Angus / Hühnerbrustfilet	28,9

VEGGIE WOK

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

851	Sweet´nd Tangy Tofu	Tofu / Sesam / Ananas / Tamarinde-Honig Sauce nach Hausrezept  	21,9
853	Tofu Teri	Tofu / Teriyaki Sauce nach Hausrezept 	21,9
850	Vegetable Wok	verschiedenes Gemüse / Sojabohnenpaste 	21,9
852	Tofu Lemon Zee	Tofu / Zitronengrass / Peperoni / Sojabohnenpaste 	21,9
854	Tofu Claypot	Tofu / mariniert / gegrillter Jasminreis / Gemüse / Sojabohnenpaste 	22,9
855	Tofu Om Nam	karamelisiertes Tofu / Shitake Pilze / Sojabohnenpaste 	22,9
858	Tofu Spicy Cashew	Tofu / Cashew Nuss Soße nach Hausrezept  	21,9

NOODLE SOUPS

WHAT THE PHO?!

Große Reisbandnudeln serviert mit frischen Kräutern und einer hausgemachten Rinderbrühe sowie einer Hoisin - Chili Sauce

401	Pho Bo	Black Angus	■ 22,9
402	Pho Ga	Hühnerbrustfilet	■ 22,9
403	Pho Tofu	Tofu	■ 21,9

RAMEN SOUP

405	Lee's Ramen	Ramen / knusprige Entenbrust / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel / Ei	■ 23,9
406	Tofu So Spicy	Ramen / Tofu / Gemüsebrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel	■ 21,9
407	Mama's Ramen	Ramen / Hähnchenbrust / gegrillt / Hühnerbrühe / Pak-Choi / frische Kräuter / Lotuswurzel / Ei	■ 22,9

BUN BOWLS

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

501	Bun bo	marinierter Black Angus / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 23,9
502	Bun Ga	Hühnerbrustfilet gegrillt / hausgemachte Frühlingsrolle	■ 22,9
503	Bun Vit	Entenbrust / knusprig	■ 23,9
504	Bun Tofu	mariniertes Tofu 	■ 21,9

VIE - PAD THAI

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

705	Black Angus Beef	marinierter Black Angus	■ 23,9
706	Crispy Duck	Entenbrust / knusprig	■ 23,9
707	Chicken	Hühnerbrustfilet	■ 22,9
708	Black Tiger Prawn	marinierter Black Tiger Prawn	■ 28,9
709	Tofu	mariniertes Tofu 	■ 21,9

SPIRITUOSEN

japanischer Whisky	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 Zwetschg	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	47
Champagne Premier Cru brut „Platine“	Nicolas Maillart, Champagne - Frankreich	85
Champagner Taittinger	Brut Prestige Rosé - Frankreich	139
Champagner Rosé brut	Ruinart - Frankreich (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	160

WEIßWEIN

aromatisch, erfrischend, elegant

0,75L

2024	Gelber Muskateller	Schauer, Südsteiermark – Österreich Holunderblüte, Grapefruit, trocken und saftig am Gaumen	39
2024	Riesling Kabinett	WillemsWillems, Saar - Deutschland Frisch-fruchtig und feinherb, zarte Würze, leicht, ideal für heiße Tage oder zu unseren Currys	39
2025	Lugana Ca Del Frati	Veneto - Italien Ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandel, mit elegantem Abgang	42
2024	Sancerre	Domaine de la Garenne, Loire – Frankreich Französischer Klassiker mit Zitrus- und Grasaromen, frisch, mineralisch	58
2025	Grüner Veltliner "Am Berg"	Bernhard Ott, Wagram – Österreich mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißem Pfeffer. Feinwürzig, mineralisch und lebendig mit einem salzigen Abgang.	45
2025	Riesling QbA	Robert Weil, Rheingau – Deutschland Feinfruchtig und herzhaft trocken mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Apfel. Frische Säure, klar und elegant am Gaumen.	45
2023	Mâcon-Verzé Blanc AC	Nicolas Maillet, Chardonnay, Burgund – Frankreich Aromen von weißer Birne und weißen Blüten, mineralisch, frisch, klar, harmonisch.	70

saftig, strukturiert, mineralisch

2025	Riesling	Künstler, Rheingau – Deutschland Frisch und saftig mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und Pfirsich. Lebendige Säure, fein mineralisch und elegant im Abgang.	39
2024	Riesling	Tonschiefer, Dönnhoff, Nahe – Deutschland Würzig, elegant, dezente Frucht und feine Säure	46
2025	Grüner Veltliner	Federspiel Loibenberg, Domäne Wachau, Wachau – Österreich Fruchtbetont, frisch, saftig, ein wunderbarer Allrounder	42
2025	Sauvignon Blanc	Tement, Steiermark, Österreich Vielschichtigkeit und tiefliegende Würze. Komplex und strahlend klar am Gaumen	60
2025	Grüner Veltliner Fass 4	Bernhard Ott, Wagram/Kamptal – Österreich Feinwürzig und saftig, mit klarer Frucht, lebendiger Säure, feiner Kräuternote. Straffe Struktur, mineralisch-salzig und elegant im Abgang	62
2023	Chablis Premier Cru	Vau de Vey, Domaine Malandes, Burgund - Frankreich Rebsorte Chardonnay, Vornehme dezente Frucht, Harmonie und Länge	119

WEIßWEIN

0,75L

kräftig, würzig, komplex

2025	Grauburgunder	Markus Schneider, Pfalz - Deutschland Exotische gelbe Frucht, zarte Holznote Empfehlung zum Huhn und vegetarische Gerichte	42
2023	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	37
2025	Rioja blanco,	Sierra de Tolono, Rioja – Spanien Rebsorte Viura. Weiße Blüten, Honig, Kräuterwürze Spannend, komplex, harmonisch	42
2025	Prélud Anjour AOC	Domaine Payen, Chenin Blanc, Loire, Frankreich grüner Apfel, Noten von Zitrusfrüchten und Flieder Mineralisch, straff, vitalisierend mit dezentem Schmelz	42
2025	Chardonnay	Alois Lageder, Südtirol – Italien Fein-fruchtiges, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener Körper und lebhaft Säure	39

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.

2024	Rosé "Aix"	Maison Saint Aix, Provence - Frankreich Klassiker von der Côte d'Azur. Helle Farbe und zarte Aromen von Johannisbeere und Kirsche	42
2025	Miraval	Château Miraval, Côtes de Provence – Frankreich Elegant und frisch mit Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Fein mineralisch und harmonisch.	49

ROTWEIN**0,75L****fruchtbetont und balanciert**

2023	Zweigelt	Ried Spiegelberg, Juliana Wieder, Burgenland – Österreich Feine Kirschfrucht und etwas dunkle Beere, zarte Kräuterwürze	34
2022	Primitivo „Allegoria“	Cantine Pietraventosa, Apulien – Italien Unfiltriert, körperreich, weiches Mundgefühl, milde Säure, sanftes Tannin	55
2022	Chianti Lamole	Susanna Grassi, Toskana – Italien Rebsorte Sangiovese. Unsere Empfehlung zum Entrecôte	59
2024	Nero D'Avola -Rusco-	Valle Dell'Acate, Sizilien - Italien Dunkle Frucht, saftig, vollmundig, mildes, strukturgebendes Tannin. Toller Begleiter zur Ente	36
2022	Ursprung	Markus Schneider, Pfalz – Deutschland Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon Dunkle Beeren und Kirschen, weiche Tannine, feinwürzig und harmonisch am Gaumen.	36

kraftvoll und vielschichtig

2023	Côtes du Rhône	Paul Autard, Südliche Rhône – Frankreich Ätherische Aromen von Sauerkirsche, Pfeffer und Schokolade. Moderates Tannin	42
2020	Allesverloren Shiraz	Allesverloren, Swartland – Südafrika Kraftvoll und vollmundig mit Aromen dunkler Beeren und Pflaumen, würzigen Pfeffernoten und feinen Röst aromen. Weiche Tannine und ein langer Abgang.	39
2023	Black Print	Markus Schneider, Pfalz – Deutschland Kraftvolle Cuvée mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Cassis. Würzige Noten von Vanille und Schokolade, samtige Tannine und ein langer Abgang	54
2023	Cadillac Côtes de Bordeaux	Château de Fontenille, Bordeaux - Frankreich Cabernet Sauvignon und Merlot (50:50). Perfekt für alle Gerichte mit gegrilltem Fleisch	78
2022	Amarone della Valpolicella	Remo Farina, Veneto – Italien Aromen von Amarenakirschen und Cassis, Kakao. Würzig, dicht und vollmundig. Langer Abgang	84
2020	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	114

Die angegebenen Jahrgänge entsprechen dem aktuellen Stand unserer Weinauswahl. Änderungen sind aufgrund von Verfügbarkeiten vorbehalten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.