

Menu SALON rouge by Tohru im Werksviertel-Mitte

Royal Belgian Caviar

Tomatenschaum & Wasabi

Tomate

Aubergine, Bohne & crispy Konbu

Chawanmushi

Lachsforelle & Kirschtomate

Bachforelle

Gurke, Verbene & Kapuzinerkresse

2018 „Hochrain“ Grüner Veltliner, Peter Veyder-Malberg, Wachau, 0,1l 17,00 €

Ozaki Wagyu

Rettich, Grünkohl & Koji-Meerrettich Beurre Blanc

2018 „Ube“ Miraflores, Cota 45, Cadiz, 0,1l 15,00 €

Münchener Umland

Siumai vom Sellerie, Topinambur, Petersilienwurzel & Linsen-Douchi

2018 „Manon“, Clos Marie, Coteaux du Languedoc, 0,1l 18,00 €

Weißer Heilbutt

gegrillte Muscheln, Pilzaioli & Koshihikari

2018 Meursault, Henri Germain, Burgund, 0,1l 28,00 €

oder

„FINE WINE“ CORAVIN OPTION“:

2019 Chassagne-Montrachet „Abbaye de Morgeot“ 1er Cru, Pierre-Yves Colin Morey, Burgund 0,1l 55,00 €

Kotelette vom Pyrenäenschwein

Mais, milde Habanero, Spitzpaprika & Bohnencassoulet

2010 Côte Rotie „Côte Rozières“, Bonnefond, Rhône, 0,1l 26,00 €

oder

„FINE WINE“ CORAVIN OPTION“:

2016 Gevrey Chambertin „Clos Saint Jacques“ 1er Cru, Sylvie Esmonin, Burgund, 0,1l 60,00 €

Melone

Earl Grey, Blaubeere & Pistazie

2019 „Brauneberger Juffer“ Riesling Spätlese, Fritz Haag, Mosel 0,1l 16,00 €

Kakigori

„Hachimitsu Lemon“

Eiskonfekt

Geröstete Konbu & Süssholz

Macaron

Original Beans Cru Udzwunga & Himbeere

Menü 225 € | Weinbegleitung 120 €

(Allergenkarte auf Anfrage erhältlich)

Sakebegleitung 126 €

U. Yoshidagura, Tedorigawa, Ishikawa 0,1l 21,00 €

~~~

Fukuju „Kobe Special“, Nada – Kobe 0,1l 21,00 €

~~~

Shichiken „Velvet“, Yamanashi 0,1l 21,00 €

~~~

Hanatomoe „Sugi“, Nara 0,1l 21,00 €

~~~

Amabuki „Rhododendron“, Kyushu 0,1l 21,00 €

~~~

Kameman „Genmai“, Kyushu 0,1l 21,00 €

# Schaumweine

## **2018 „Blanc de Blancs“ Sekt Brut**

Griesel & Compagne | Rheinhessen | 0,75l | 65 €

## **Pétillant Naturel Fumé M.A.**

Stahl | Franken | 0,75l | 45 €

# Champagner

## **„Grand Brut“**

Perrier-Jouët | Epernay | Brut | 0,75l | 110 €

## **„Blason Rosé“**

Perrier-Jouët | Epernay | Brut | 0,75l | 160 €

## **„Blanc de Blancs“**

Perrier-Jouët | Epernay | Brut | 0,75l | 180 €

## **2012 „Belle Epoque“**

Perrier-Jouët | Epernay | Brut | 0,75l | 250 €

## **„Special Cuvée“**

Bollinger | Ay | Brut | 0,75l | 120 €

## **„PN VZ 15“ Blanc de Noirs**

Bollinger | Ay | Brut | 0,75l | 170 €

## **„744“ Extra Brut**

Jacquesson | Dizy | Extra brut | 0,75l | 120 €

## **„Dans un premier temps...“**

Dhond-Grellet | Flavigny | Extra brut | 0,75l | 95 €

## **„Rose de Meunier“ Extra Brut**

Laherte Frères | Chavot | Extra brut | 0,75l | 100 €

## **2014 „Les Empreintes“**

Laherte Frères | Chavot | Extra brut | 0,75l | 140 €

## **„Grande Cuvée“ 168ème Édition**

Krug | Reims | Brut | 0,75l | 290 €

## **2004 Krug Vintage**

Krug | Reims | Brut | 0,75l | 550 €

# Weißweine

# Deutschland

## 2018 Silvaner „Eschendorfer Lump S“

Erste Lage | trocken | Horst Sauer | Franken 45€

## 2019 Riesling „Hochheimer Hölle“

GG | trocken | Künstler | Rheingau 120 €

## 2019 Riesling „Westhofener“

1G | trocken | Wittmann | Rheinhessen 70 €

## 2019 Riesling „Aulerde“

GG | trocken | Wittmann | Rheinhessen 120 €

## 2018 Riesling „Kirchspiel“

GG | trocken | Wittmann | Rheinhessen 135 €

- ausgetrunken -

## 2018 Weissburgunder „S“

QbA | trocken | Schäfer - Fröhlich | Nahe 55 €

## 2018 Riesling „Frühlingsplätzchen“

GG | trocken | Emrich Schönleber | Nahe 115 €

- ausgetrunken -

## 2015 Riesling „Kupfergrube“

GG | trocken | Gut Hermannsberg | Nahe 120 €

## 2020 „Deidesheimer“ Sauvignon Blanc

QbA | trocken | Weingut Andres | Pfalz 50 €

## 2016 „Ruppertsberger Reiterpfad“

Große Lage | trocken | Fusser | Pfalz 75 €

## 2019 Riesling Feinherb

QbA | Fritz Haag | Mosel 40 €

- ausgetrunken -

## 2019 Riesling „Brauneberger Juffer Sonnenuhr“

GG | trocken | Fritz Haag | Mosel 90 €

## 2017 „Malterdinger“

QbA | trocken | Bernhard Huber | Baden 55 €

## 2017 Chardonnay „Alte Reben“

QbA | trocken | Bernhard Huber | Baden 100 €

# Österreich

## **2020 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“**

DAC | trocken | Tement | Steiermark 45 €

## **2018 Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“**

Erste Lage | trocken | Tement | Steiermark 70 €

## **2018 Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“ MAGNUM**

Erste Lage | trocken | Tement | Steiermark 1,5l 140 €

## **2017 Sauvignon Blanc „Zieregg“**

Große Lage | trocken | Tement | Steiermark 130 €

## **2019 Grüner Veltliner „Rotes Tor“**

Federspiel | trocken | Hirtzberger | Wachau 80 €

## **2017 Grüner Veltliner „Hochrain“**

QW | trocken | Peter Veyder-Malberg | Wachau 115 €

## **2019 Grüner Veltliner „Honivogl“**

Smaragd | trocken | Hirtzberger | Wachau 160 €

# Italien

## **2020 Sauvignon Blanc „Prail“**

Trocken | Schreckbichl | Südtirol 50 €

## **2018 Chardonnay „Löwengang“**

Trocken | Tenuta Lageder | Südtirol 120 €

## **2020 Ribolla Gialla „Angoris“**

Trocken | Tenuta Angoris | Friaul 55 €

## **2020 Roero Arneis**

Trocken | Vietti | Piemont 45 €

## **2019 Vermentino „Prendas“**

Trocken | Dolianova | Sardinien 40 €

# Frankreich

**2018 Pouilly-Fumé**  
Seguin | Loire 60 €

**2018 Sancerre „Les Baronnes“**  
Henri Bourgeois | Loire 75 €

**2016 Sancerre „Clos la Neore“**  
Edmond Vatan | Loire 320 €

**2013 Chablis „Le Clos“ Grand Cru**  
Vincent Dauvissat | Burgund 340 €

- ausgetrunken -

**2017 Pouilly Fuissé „Vignes de la Cote“**  
Jules Desjournays | Burgund 130 €

**2019 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune blanc „Au Bout du Monde“**  
Pierre-Yves Colin-Morey | Burgund 90 €

**2018 Saint Aubin „Les Pitangerets“ 1er Cru**  
Paul Pillot | Burgund 100 €

**2018 Meursault „Eclat de Calcaire“**  
Pierre Giradin | Burgund 120 €

**2018 Meursault „Genevrières“ 1er Cru MAGNUM**  
Pierre Giradin | Burgund | 1,5l 650 €

**2018 Meursault „Chevalières“**  
Henri Germain | Burgund 130 €

**2018 Meursault „Perrieres“ 1er Cru**  
Henri Germain | Burgund 330 €

**2018 Meursault**  
Pierre-Yves Colin-Morey | Burgund 250 €

**2018 Meursault „Genevrières“ 1er Cru**  
Bernhard Bonin | Burgund 285 €

- ausgetrunken -

**2015 „Les Jardins de Babylone“**  
Louis – Benjamin Dagueneau | Jurancon 130 €

# Rosé

## **2019 Sancerre Rosé**

Vincent Pinard | Loire 65 €

## **2020 Rosé de Pinot Noir**

Pierre-Yves Colin-Morey | Burgund 75 €

## **2017 „Dido“ La Solucio Rosa**

Sara Perez & Rene Barbier | Montsant - Spanien 65 €

# Rotweine

## Deutschland

### **2018 Spätburgunder „Enselberg“**

GG | Franz Keller | Baden 95 €

### **2018 Spätburgunder „Vulkan“**

QbA | Wasenhaus | Baden 85 €

## Österreich

### **2017 Blaufränkisch**

Heinrich | Burgenland 45 €

- ausgetrunken -

### **2017 Pannobile**

Heinrich | Burgenland 75 €

### **2015 Pannobile**

Claus Preisinger | Burgenland 75 €

## Italien

### **2018 Barbera D'Alba**

Elio Altare | Piemont 45 €

### **2018 Nebbiolo Langhe „Perbacco“**

Vietti | Piemont 55 €

**2017 Barolo „Castiglione“**

Vietti | Piemont 110 €

**2016 Barolo „Oddero“**

Oddero | Piemont 120 €

**2012 Amarone della Valpolicella**

Sartori | Venetien 95 €

**2013 Brunello di Montalcino „Pianrosso“**

Ciacci Piccolomini | Toskana 120 €

**2018 „Etna Rosso“**

Tenuta delle Terre Nere | Sizilien 50 €

**2017 Cannonau di Sardegna „Anzenas“**

Dolianova | Sardinien 45 €

# Frankreich

**2017 Gevrey Chambertin „Justice des Souvrées“**

Perrot - Minot | Burgund 200 €

**2010 „Griotte Chambertin“ Grand Cru**

Joseph Drouhin | Burgund 650 €

**2009 Morey Saint Denis „Clos de la Bussiere“**

Domaine Roumier | Burgund 330 €

- ausgetrunken -

**2016 Chambolle Musigny „Vieilles Vignes“**

Olivier Guyot | Burgund 150 €

**2016 Chambolle Musigny „Les Baudes“ 1er Cru**

Olivier Guyot | Burgund 185 €

**2017 Chambolle Musigny „Les Cras“ 1er Cru**

Chislaine Barthod | Burgund 290 €

**2017 Vosne Romanée „Aux Reas“**

A.F. Gros | Burgund 180 €

**2013 „Romanée Saint Vivant“ Grand Cru**

Jean-Jacques Confuron | Burgund 450 €



**2019 Volnay „Eclat de Calcaire“**

Pierre Girardin | Burgund 120 €

**2013 Pommard „Les Arvelets“ 1er Cru**

Francois Parent | Burgund 185 €

**2010 Château de Sales**

Pomerol | Bordeaux 95 €

- ausgetrunken -

**2016 Saint Joseph „Le Passage“**

M & S Ogier | Rhône 65 €

**2017 Cornas**

August Clape | Rhône 250 €

**2015 Lirac „Baron Louis“**

Chateau Montfaucon | Rhône 70 €

**2017 Châteauneuf-du-Pape**

La Bastide Saint-Dominique | Rhône 75 €

**2014 Bandol**

Domaine Tempier | Bandol 90 €

**2015 Bandol „La Tourtine“**

Domaine Tempier | Bandol 130 €

**2016 Roc D'Anglade**

Roc D'Anglade | Roussillon 95 €

## Spanien

**2007 „Vina Tondonia“ Reserva**

R. Lopez de Heredia | Rioja 95 €

**2016 „Pan Crudo“**

Gomez Cruzado | Rioja 100 €

**2018 Syndicat la Figuera**

René Barbier | Montsant 45 €

**2015 „Venus“**

René Barbier | Montsant 85 €

**2014 „Manyetes“**

Clos Mogador | Priorat 140 €

**2018 Mauro**

Bodegas Mauro | Castilla y Leon 100 €

**2014 „Valsotillo“ Reserva**

Bodegas Ismael Arroyo | Ribera del Duero 85 €

- ausgetrunken -

**2017 „Ausas Interpretation“**

Bodegas Ausas | Ribera del Duero 140

Alle Weine enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Schwefeldioxid/Sulfite E 220 – E 228

Ei oder Eiprodukte