



Suppen

1. **Miso-Suppe** ^{b,d} ● 4,90
traditionelle japanische Suppe mit Tofu,
Algen, Lauchzwiebeln und Miso-Paste
2. **Gemüse-Suppe** ^{b,d} ● 4,90
mit Tofu, Glasnudeln, Champignons und weiterem Gemüse
3. **Hühnersuppe** ^{b,d} 5,40
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln
4. **Tom Kha Gai** ^{a,b,c,g} ● 5,80 oder **Gung** ● ... 6,20
Kokossuppe mit Hühnerfleisch (Gai) oder Garnelen (Gung),
Bambus, Champignons, Auberginen, Koriander und Basilikum
5. **Japanische Fisch-Suppe** ^{b,c,d,f} 6,90
Fisch-Suppe mit Gemüse der Saison
6. **Kimchi-Suppe** ^{b,c,d} ● 5,20
mit Kimchi, Tofu und Glasnudeln, original koreanisch, scharf und sauer



Vorspeisen

10. **Mini Poh Pia** ^{a,b,c,d} (6 Stück) Mini-Frühlingsrollen mit Chili-Soße 4,90
11. **Gyoza** ^{a,b,c,d} (6 Stück) Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Chili-Soße 5,90
12. **Tori Teriyaki** ^{a,b} Hühnerfleisch-Spieß mit Teriyaki-Soße 8,90
13. **Edamame** • Junge Sojabohnen 5,90
14. **Cross Gamba Tempura** ^{a,b} (5 Stück) 8,90
Garnelen-Tempura, angerichtet mit einer Teriyaki-Soße
15. **Flambé Lachs Tataki** ^{a,b,d,g,f} (8 Scheiben) 8,50
Flambiertes Lachs Sashimi mit Seetang, roter Zwiebel, Lauchzwiebeln, Kaviar, Ponzu und Teriyaki Soße
16. **Flambé Tuna Tataki** ^{a,b,d,g,f} (8 Scheiben) 9,50
Flambiertes Tuna Sashimi mit Seetang, roter Zwiebel, Lauchzwiebeln, Kaviar, Ponzu und Teriyaki Soße

Salate

20. **Mango-Salat** ^{a,b,h} • 7,90
Mango, Paprika, rote Zwiebeln, Koriander und Erdnüsse
21. **Seetang-Salat** ^{a,b,j} 7,90
Gurke, Karotten und Krebsfleisch in Teriyaki-Dressing
22. **Cross Lachs Salat** ^f 8,90
Lachs-Würfel, Avocado, Saison-Salat, Kürbiskernen mit hausgemachter Soße
23. **Cross Tuna Salat** ^{f,j} • 9,90
Thunfisch-Würfel, Avocado, Saison-Salat, Walnüsse mit hausgemachter Soße
24. **Spinat-Salat** ^{a,b,d,g,h} • Spinatblätter mit Erdnuss-Soß 6,90
25. **Kimchi-Salat** ^{b,c,d} • koreanische Art 5,90
Scharf eingelegter Chinakohl mit Karotten und Porree





Nigiri

2 Stück

40. Kanisuja	Avocado ^a •	4,90	
41. Kanifu	Krebsfleisch ^{a,b,g,j}	4,90	Kanifu Tempura 5,90
42. Shake	Lachs ^{a,f}	5,90	flambiert 6,90
43. Ebi	Hummerkrabben ^{a,f}	6,90	
44. Maguro	Thunfisch ^{a,f}	7,90	flambiert 8,90
45. Unagi	Aal ^{a,b,d,f}	7,90	
46. Tobiko	Fischrogen ^{a,f}	7,90	
47. Tempura	Garnele ^{a,f}	7,90	
48. Ikura	Kaviar ^{a,f}	8,90	

Maki Roll

8 Stück

50. Kappa ^a •	Gurke, Sesam	4,90
51. Shake ^{a,f}	Lachs	6,50
52. Kanisuja ^a •	Avocado	5,20
53. Kanifu ^{a,b,g,k}	Krebsfleisch	5,50
54. Ebi ^{a,c}	Hummerkrabben	6,90
55. Miyako ^{a,g,f}	Spargel, Lachs mit Mayonnaise	7,50
56. Maguro ^{a,f}	Thunfisch	7,50
57. Asparagus ^a •	grüner Spargel	5,90
58. New Cross ^{a,f}	Lachs Maki mit warmer Butter und Panko-Topping	7,90
59. Spicy Tuna ^{a,f} •	Tuna Spicy Maki mit Schnittlauch	8,90
60. Ikura ^{a,f}	Kaviar Maki	9,50
61. Crispy Lachs ^{a,f}		8,50
62. Tempura Garnele ^{a,f}		8,80



California Roll

Inside-Out Maki – 8 Stück

- 65. **California Veggi** ^a • Gurke, Avocado, Sesam 7,50
- 66. **California I** ^{a,b,g,j} Krebsfleisch, Avocado, Fischrogen 7,90
- 67. **California II** ^{a,f} Lachs, Avocado, Sesam 8,20
- 68. **Boston** ^{a,f} Thunfisch, Avocado, Fischrogen 8,90
- 69. **Rocky Roll** ^{a,f} Lachs, Gurke, Rucola, Sesam 8,90
- 70. **Beauty Roll** ^{a,f} Lachs, geröstete Erdnüsse, Rucola, Tobiko, Sesam 8,90
- 71. **Romantic Roll** ^{a,f} • Spicy Tuna, Gurke, Avocado und Sesam. 9,90

Cross Sashimi

- 75. **Shake** ^f Lachs (12 Scheiben) 17,90
- 76. **Maguro** ^f Thunfisch (12 Scheiben) 20,90
- 77. **Moriawase** ^{a,d,f,j} (12 Scheiben) 21,90
Gemischte Platte mit Lachs, Thunfisch, Hummerkrabben, Ikka und Oktopus
- 78. **Kurz gebratenes Sashimi** ^{a,b,f} (10 Scheiben) 21,90
kurz gebratenes Tuna in Sesam Mantel auf Salatbett, nappiert mit Teriyaki-Soße
- 79. **Cross Blackened Sashimi** ^{a,f} (10 Scheiben) 19,90
Kurz angebratenes Tuna & Lachs Sashimi, ummantelt mit einem Blackened Spezialgewürz und mit Teriyaki-Soße beträufelt
- 80. **Creme Lachs Sashimi** ^{a,f,g} (10 Scheiben) 17,90
Kurz angebratenes Lachs Sashimi ummantelt mit einem Blackened Spezialgewürz und beträufelt mit Crème fraîche-Soße
- 81. **Cross Tuna Teriyaki** ^{a,f} (10 Scheiben) 20,90
Kurz angebratenes und scharf zubereitetes Tuna Sashimi mit einem Blackened Spezialgewürz, beträufelt mit einer Teriyaki-Soße



Cross Special Rolls

8 Stück

- 85. **Mango Roll** ^a 8,90
Mango, Avocado, Gurke, Topping mit Avocado und Sesam
- 86. **Veggi Cross Roll** ^{a,g} 9,10
Tempura-Spargel, Avocado, Gurke, Mango, Topping mit Avocado und Crème fraîche Soße
- 87. **Tuna Spicy Tatar Roll** ^{a,f} 10,90
Tempura-Garnele, Avocado, Gurke, Spicy Tuna Tatar und Lauchzwiebeln
- 88. **Master Roll** ^{a,f,h} 11,90
Spicy Tuna-Tatar, gerösteten Cashewkernen, Avocado, Gurke und Kaviar
- 89. **Flambé Salmon Roll** ^{a,f} 10,90
Tempura-Garnele, Gurke, Avocado, belegt mit flambiertem Lachs und mit Crème fraîche und Teriyaki nappiert
- 90. **Sweet Dreams Roll** ^{a,f} 10,90
Tempura-Surimi, Krebsfleisch-Imitat, Avocado, Gurkensalat und Tuna-Tatar
- 91. **Crunchy Aal Roll** ^{a,b,d,f} 10,90
Tempura-Unagi, Avocado, Gurke, Lachs-Tuna-Topping mit Teriyaki-Soße
- 92. **Lachs Tatar Roll** ^{a, f,h} 10,90
Tempura Lachs, Gurke, Avocado, karamellisierte Cashewkerne mit Teriyaki-Soße
- 93. **Cross Sushi Spezial Roll** ^{a,b,d,f} 11,90
Tempura Unagi, Avocado, Gurke, Schnittlauch, mit flambierten Lachs on top, beträufelt mit einer Spicy-Teriyaki-Soße
- 94. **Hot Tuna Spicy Roll** ^{a,f,g} 12,90
Tempura Rote Peperoni, Gurke, Tuna und Tuna Tatar, mit einer Mayo-Soße flambiert und mit einer Teriyaki-Mayo Soße als Topping
- 95. **New Cross Roll** ^{a,f,h} 10,90
Lachs, Avocado, karamellisierte Cashewkerne, Kresse, Honig-Senf-Soße
- 96. **Koch Kreation Cross Roll** ^{a,f,j} 11,90
Krebs Tempura, Gurke, Avocado, Lachs-Tuna Topping mit einer Creamy-Soße
- 97. **Cross Roast Beef** ^{a,d,j} 12,90
Tempura-Garnele, Gurke, Avocado, flambiertes Roastbeef mit scharfer Teriyaki-Soße
- 98. **Cross Star Roll** ^{a,f,h} 13,50
Marinierter Lachs, Gurke, Avocado, Tempura, Surimi-Topping in Teriyaki-Soße und Kaviar





Hot Rolls

Sushi Rolle in Tempura, knusprig gebacken

- 100. Hot California Roll** ^{a,g,i} (8 Stück) 9,90
Tempura-Surimi, Avocado, Teriyaki-Mayo-Soße,
- 101. Dragon Roll** ^{a,g,h} (8 Stück) 10,90
Gebackene Ente, Mozzarella, Erdnussbutter, Teriyaki-Soße
- 102. Hot Eastern Roll** ^{a,g} (8 Stück) • 10,90
Gebackenes Garnelen-Tempura, Avocado, Mango und Chili-Mayo-Soße
- 103. Crispy Chicken Roll** ^a (6 Stück) 9,90
Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Avocado und Teriyaki-Soße
- 104. Crispy Duck Roll** ^a (6 Stück) • 10,90
Tempura-Ente, Gurke, Avocado, mit pikanter Soße

Cross Mix Sushi Platten

- 110. Veggi Mix** ^{a,g} • 17,90
Miso-Suppe / je 2 Nigiri Avocado und Mango
je 4 Maki Kappa und Avocado / 8 Veggi Cross Roll
- 111. Classic Mix** ^{a,f} 22,90
Miso-Suppe / 2 Nigiri Lachs / je 4 Maki Lachs und Avocado /
je 8 California II und Boston Roll
- 112. Nigiri Mix** ^{a,f} 22,50
Miso-Suppe / 2 Nigiri Lachs / 2 Nigiri Tuna / 2 Nigiri Ebi / 2 Nigiri Unagi
- 113. Bento Matsuro** ^{a,f} (für 1 Person) 29,90
Miso-Suppe / 1 Garnelen-Tempura / je 8 Tuna Spicy Tatar Roll und Rocky Roll /
je 4 Maki Lachs und Tuna / 2 Scheiben Lachs / 2 Scheiben Tuna /
2 Stück Nigiri (Lachs, Tuna)
- 114. Bento Tsui** ^{a,f} (für 2 Personen) 54,90
2 Miso-Suppen / 2 Garnelen-Tempura / je 8 Roast beef Roll und Romantic Roll /
je 8 Maki Lachs und Tuna / 3 Scheiben Tuna, 3 Scheiben Lachs /
4 Stück Nigiri (Lachs, Tuna)



Thailändische Spezialitäten

- 115. Gang Thai Gai** ^{a,b,d,g} • 13,50
Eintopf mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Champignons, frischem Gemüse und rotem Thai-Curry
- 116. Massaman Gai** ^{a,b,d,g,h} • 13,50
Eintopf mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten, Koriander, Zwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Massaman-Curry
- 117. Massaman Nua** ^{a,b,d,g,h} • 13,90
Eintopf mit Rindfleisch, Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Massaman-Curry
- 118. Gang Thai Tofu** ^{a,b,d,g} • 12,90
Thai Eintopf mit Tofu, rotem Thai-Curry, Bambus, Auberginen, Champignons, Zitronenblättern, Zitronengras, Koriander und Basilikum in Kokosmilch
- 119. Gang Tom Khai Gai** ^{a,b,d,g} • 14,50
Gebackenes Hähnchen mit Gemüse, gelbem Thai-Curry, Tom Kha Thai-Curry, Zitronenblättern, Basilikum und Koriander in Kokosmilch
- 120. Gang Tom Kha Phed** ^{a,b,d,g} • 15,80
Gebackene Ente mit Gemüse, gelbem Thai Curry, Tom Kha Thai-Curry, Zitronenblättern, Koriander und Basilikum in Kokosmilch





Poke Bowls

Sushi Reis als Base

30. **Veggie Bowl** ^a • 14,90
mit gebratenem Tofu, Edamame, Gurke, Avocado, Rote Beete,
Möhren, Mais, Paprika, Kürbis Kerne, Mango Soße
31. **Lachs Bowl** ^{a,f} 16,90
mit Lachs, Edamame, Avocado, Möhren, Gurke, Mango Stücken,
Mais, Paprika, Lauchzwiebeln, Crème fraîche und Teriyaki Soße
32. **Tuna Bowl** ^{a,f} 17,90
mit Thunfisch, Edamame, Gurke, Rote Bete, Möhren, Avocado,
Mais, Lauchzwiebeln, Paprika, Walnüsse, Chili-Mayo Soße
33. **Tempura-Garnele Bowl** ^{a,f} 17,90
mit Garnelen-Tempura, Edamame, Gurke, Rote Bete, Möhren, Paprika, Mais,
Lauchzwiebeln, Cashewkernen, Avocado, Teriyaki Soße
34. **Crispy-Chicken Bowl** ^{a,j} 15,90
mit gebackenem Hühnerfleisch, Frühlingszwiebel, Edamame, Gurke,
Rote Bete, Avocado, Mais, Paprika, Möhren, Erdnüsse Dip und Teriyaki Soße

Hühnerfleisch

135. **Huhn süß-sauer** ^{a,b,e} der Klassiker 13,90
gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas, Apfel, Paprika, Bambus und Karotten
136. **Knuspriges Hühnerfleisch** ^{a,b,d} pikant, auf einer heißen Platte serviert 14,90
gebackenes Hühnerfleisch mit 8 verschiedenen Gemüsesorten
137. **Cashew-Huhn** ^{a,b,d,h} • 13,90
gebratenes Hühnerfleisch, Cashewkerne mit verschiedenem Gemüse
138. **Gai Phad Prau** ^{a,b,d} • thailändische Art 13,90
gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni,
Thai-Basilikum und Knoblauch in Austern-Soße,
139. **Chicken Korma** ^{a,b,d,g,h} • indische Art 13,90
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Korma-Sahne-Soße
140. **Hähnchen Teriyaki** ^{a,b,d} 14,50
Hühnerfleisch mit buntem Gemüse in Teriyaki-Soße

Rindfleisch

145. **Gebratenes Rindfleisch** ^{a,b,d} • pikant 13,90
Rindfleisch mit 8 verschiedenen Gemüsesorten,
146. **Nua Phad Gra Prau** ^{a,b,d} • thailändische Art 13,90
gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni,
Thai-Basilikum und Knoblauch in Austern-Soße
147. **Rind Korma** ^{a,b,d,g} • indische Art 14,90
mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Sahne-Soße mit Masala



Ente

- 150. Gebackene Ente süß-sauer** ^{a,b,e} 14,90
Ente mit Ananas, Äpfeln, Paprika, Bambus und Karotten
- 151. Knusprige Ente** ^{a,b,d} • 15,90
gebackene Ente mit 8 verschiedenen Gemüsesorten,
pikant, auf einer heißen Platte serviert
- 152. Ente in Kokosmilch** ^{a,b,d,g} **oder Erdnuss-Soße** ^{a,b,d,g,h} 15,90
Knusprig gebackene Ente mit frischem Gemüse in Kokosmilch oder Erdnuss-Soße
- 153. Ente Korma** ^{a,b,d,g,h} • 15,90
Ente mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Sahne-Soße mit Masala
- 154. Cross Ente Teriyaki** ^{a,b,d} 17,90
Krosse Ente mit Wokgemüse in Teriyaki-Soße

Fisch

- 160. Tuna Steak** ^{a,b,d,f} 20,90
Medium gegrilltes Tuna-Steak mit Gemüse und Teriyaki-Soße
- 161. Barbecue Lachs** ^{a,b,d,g,f} 18,90
Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Spinat mit Zitronen-Sahne-Soße
- 162. Cross-Shrimps** ^{a,b,d,f} • 18,90
Gebratene Shrimps mit Gemüse, Ingwer und Tomaten in dunkler Soße



Bratnudeln & Bratreis

165. Gebratene Nudeln oder gebratener Reis

mit frischem Saisongemüse, Ei und **nach Wahl:**

- a) Vegetarisch ● a,b,d 10,90
- b) Rindfleisch ● a,b,d 13,90
- c) Hühnerfleisch ● a,b,d 12,90
- d) Knuspriges Hähnchen ● a,b,d 14,90
- e) Knusprige Ente oder Shrimps ● a,b,d 15,90

Vegetarisch

- 170. Kokos Soi Sam ● a,b,d,g 12,90
Frisches Gemüse mit Ingwer, frischen Champignons und Thai-Basilikum in Kokosmilch
- 171. Tofu gebraten ● a,b,d 12,90
Gebratenes Tofu mit Karotten, Paprika, Brokkoli und Champignons in pikanter Soße
- 172. Tofu Korma ● a,b,d,g,h 13,50
Tofu mit frischem Gemüse und Cashewkernen in Korma-Sahne-Soße
- 173. Gemüse Chop Soy ● a,b,d 12,90
Pilze, Paprika, Brokkoli, Bambus und knackiges Gemüse





Nachtisch

180. Knusprig gebackene Banane ^{a,b,g} mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig 4,90
181. Sesambällchen ^{a,b,g,h} (4 Stück) mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig 5,90
182. Yaki Eis ^{a,b,g} Frittiertes Vanilleeis mit Erdbeer-Soße. 5,90

Beilagen

- | | |
|---|--|
| 190. Glücksecke, pro Stück ^{a,b,g} 1,00 | 196. Sojasoße ^{a,b,d} 1,50 |
| 191. Reis extra 2,50 | 197. Sambal Oelek 1,80 |
| 192. Sushi Reis extra 4,50 | 198. Erdnuss-Soße ^{a,b,d,g,h} 3,50 |
| 193. Gebratene Nudeln ^{a,b,d} 5,90 | 199. Ingwer, Wasabi 2,00 |
| 194. Gebackene Ente ^{a,b,d} 8,90 | 200. Hausgemachte Soßen:
Chili-Mayo, Crème fraîche,
Teriyaki-Soße ^{a,b,d,g} je 1,50 |
| 195. Gebackenes Hühnerfleisch ^{a,b,d} ... 6,90 | |

Exklusive Teesorten

230. Asiatischer Ingwertee 3,90
Reich an Vitaminen, angenehm im Geschmack, leicht scharf
231. Grüner Tee "White Fu" 4,50
Mischung aus grünen, weißen und Oolong-Tees
mit exotischen Zutaten und edlen Aromen verfeinert
232. Kräutertee "Harmonizer Vertulcy" 4,50
Ausgleichende Kräutermischung mit Verbena, Tulsi und Cystuskraut
233. China Jasmin Tee "Tai Mu Long Zhu" 4,90
Grüne Teeblätter mit Jasminblüten versetzt und anschließend mit der Hand gerollt

Kaffee

236. Espresso 1,90
237. Doppelter Espresso 2,90
238. Café Crème 2,50
239. Cappuccino 3,20
240. Milchkaffee 3,50
241. Latte Macchiato 3,50
242. Heiße Schokolade mit Milch 3,50



Bier

245. Krombacher Pils (vom Fass) 0,3 l	3,00
246. Krombacher Pils (vom Fass) 0,5 l	4,50
247. Alkoholfreies Krombacher 0,3 l	3,00
248. Alsterwasser 0,3 l	3,00
249. Alsterwasser 0,5 l	4,50
250. Hefeweizen Edinger 0,5 l	4,10
251. Alkoholfreies Weizen 0,5 l	4,10
252. Kirin, japanisches Bier 0,3 l	3,00
253. Singha, thailändisches Bier 0,3 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

255. Mineralwasser 0,25 l still / mit Kohlensäure	2,50
256. Mineralwasser 0,75 l still / mit Kohlensäure	5,90
257. Cola ^{1,b} / Cola light ^{1,a,b,e} / Fanta ^{b,e,2} / Sprite ^e / Spezi ^{b,e,2} 0,3 l	3,00
258. Fruchtschorlen Apfel, Mango, Orange, Maracuja, Rhabarber 0,3 l	3,00
0,4 l	4,00
259. Fruchtsäfte Apfel, Mango, Orange, Maracuja, Rhabarber 0,3 l	3,50
0,4 l	4,50
260. Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,2 l	2,90
261. Malzbier 0,3 l	3,00

Aperitif

262. Sake – wahlweise kalt oder warm 10cl	5,90
263. Pflaumenwein 10 cl	4,90
264. Bambusschnaps 2 cl	3,90
265. Rosenschnaps 2 cl	3,50
266. Grappa de Luca 2 cl	2,90
267. Sambuca 2 cl	2,90
268. Tequila 2 cl	3,90
269. Longdrinks 2 cl – nach Wahl mit 4 cl Alkohol	7,90
Aperol Spritz / Campari Orange / Wodka Lemon / Gin Tonic / Cuba Libre / Whisky Cola	



Weißwein

0,2 l 0,75 l

Weißweinschorle 2018er Riesling trocken, Weingut Andreas Schäffer, Pfalz

Ein saftiger Riesling mit reintoniger Frucht, frisch und trocken
mit Anklängen von Apfel und Pfirsich. 4,10

2018 Pinot Grigio, Viticoltori Ponte de Piave, Veneto

Trocken, frisch und harmonisch.
Ein leichter Wein mit feiner Frucht und floralen Noten. 4,50 .. 17,90

2018er Riesling trocken, Weingut Michael Andres, Pfalz, ökologischer Anbau

Ein Klasse-Riesling mit viel Mineralität und reintoniger Frucht.
Klar mit feiner Frische und sehr harmonisch.
Im Bukett Noten von Apfel und Pfirsich. 4,90 .. 19,90

2018er Chardonnay-Auxerrois, Weingut Michael Andres, Pfalz

In der Nase feine Birnenfrucht, Quitte, Melone und Litschi.
Sehr elegant und vollmundig, großes Aromenspiel. 4,90 .. 19,90

2018er Grauburgunder, Weingut Michael Andres, Pfalz, ökologischer Anbau

Dieser elegante Grauburgunder besitzt die
rebsortentypischen Aromen nach Birne und Apfel.
Im Mund viel Frucht mit feiner Struktur, große Länge. 5,60 .. 21,90

2018er Sauvignon Blanc, Weingut Oliver Zeter Pfalz

Reintönige konzentrierte Frucht mit betörendem Duft.
Stachelbeere, Maracuja und Ananas zeigen sich in schönster Harmonie.
Ein großer Wein! 6,90 .. 26,90

Roséwein

0,2 l 0,75 l

2018er Cotes Rosé, Domaine Lafage, Roussillon

Die Nase zeigt einen Korb frisch gepflückter
Früchte mit einem Hauch von Honig.
Im Mund wunderbar fruchtig mit Aromen von vollreifen Pfirsichen
und leichte Zitrusnoten. Lang und elegant am Gaumen. 5,90 .. 23,90

Roséschorle mit 2018er Cotes Rosé, Domaine Lafage, Roussillon 4,60

Photos: © Malte Klauck





Prosecco

0,1 l 0,75 l

Prosecco DOC Frivolo, Veneto

Trocken, spritzig mit erfrischender Frucht. 4,90 .. 19,90

Rotwein

0,2 l 0,75 l

Merlot, Süd-Afrika

Duft von Kirschen und roten Beeren;
weich, perfekt passend zu Sushi. 4,90 .. 19,90

Shiraz, Süd-Afrika

Vollmundig weich, Aromen von Kirschen, Beeren und Pfeffer. 4,90 .. 19,90

Anarkos, Accademia Die Racemi, Italien

Ein körperreicher Tropfen aus dem tiefen Süden Italiens.
Der Wein ist vollmundig und sehr harmonisch.
Die Frucht reif, samtig und schokoladig unterlegt.
Ein interessantes Cuveé aus den alten Rebsorten
Malvasia Nera, Negroamaro und Primitivo. 5,90 .. 22,90

