
YAKINIKU JAPANESE BBQ

Erleben Sie unseren japanischen Tischgrill im authentischen Ambiente, wählen Sie zwischen Fleisch ODER Fisch. Eine feine Auswahl japanisch – koreanischer Beilagen wird ihr Erlebnis perfekt untermalen.

DAS MEER 300G

Scampi
Thunfisch
Calamaretti
Wildlachs
Schwertfisch
Miesmuscheln

ODER

DIE KÜSTE 300G

Roastbeef „Gompelmann Farm“
Entenbrust
Freilandhühnerbrust
Speck in Scheiben

DIE BEILAGEN

Gebratener Reis
Gebratene Nudeln
Krupuk Chips
Dampfbrot „Bao“
Tokyo Kohlsalat
Gartenfrische Gemüse-Variation
Asiatische Pilze
Pak Choi
3erlei Soßen
Ingwer, Knoblauch, Sambal Oelek

35€/Person



All prices in €

DRINKS

— APÉRITIF —

Non-alcoholic

Apéritif maison.....4 (Bitter lemon, apple juice, raspberry)	
San Pellegrino Bitter.....2,70	
Crodino Bitter.....2,70	

Alcoholic

Apéritif maison.....5	
Aperol Spritz.....5	
Hugo.....5	
Coupe Poll Fabaire brut.....4	
Martini rot oder weiß.....4	
Porto rot oder weiß.....4	
Sherry Medium dry.....3,50	
Pineau des Charentes.....4	
Campari.....4	
Campari Soda (bottle).....5,50	
Campari Orange (bottle).....5,50	
Cynar.....4	
Cynar Soda.....5,50	
Picon.....4	
Picon bière.....5	
Picon vin blanc.....5	
Ricard.....4	
Kir.....4	
Kir Royal.....5	

— COCKTAILS —

Non-alcoholic

Virgin Mojito.....6,00	
Virgin Caipirinha.....5,50	

Alcoholic

Mojito.....6,50	
Caipirinha.....6	
Sex on the Beach.....7,50	
Cuba Libre.....7	
Pina Colada.....7,50	
Sangria.....5	

— GIN TONIC (20CL) —

Hendrick's & Fever Tree.....8	
Opus Local & Fever	
Tree Mediterranean.....9,50	
GinRaw & Fever Tree.....11,50	
Tanqueray & Schweppes	
Premium Tonic.....6	
LiéGin & Fentimans	
Wild English Elderflower.....9	

— DIGESTIF (4CL) —

Grain eau de vie.....2,40	
Poire eau de vie.....2,40	
Esleker.....2,40	
Steinhäger.....2,40	
Boonekamp.....2,40	
Aufgesetzter (Cassis).....2,40	

Poire Williams Distillerie	
Miny M.N.....5,10	
Pomme Distillerie	
Miny M.N.....4,50	
Framboise Distillerie	
Miny M.N.....6,50	
Morand Mirabelle.....5,90	
Vieille Prune Pascal.....4	
Cognac Bisquit Classique.....4	
Cognac Courvoisier V.S.....4	
Cognac Remy Martin VSOP.....6,80	
Vieux Marc	
du Caveau Védrenne.....4	
Armagnac Cles Des Ducs.....4	
Calvados Château	
du Breuil 8 Ans.....10,10	
Amaretto Disaronno.....3,50	
Baileys.....3,50	
Cointreau.....4	
Grand Marnier (Cordon rouge).....4,60	
Averna Amaro Siciliano.....3,50	
Buff (Magenbitter).....3,40	
Jägermeister.....2,40	
Fernet Branca.....3,50	

Underberg.....2,40	
Limoncello.....4	
Frangelico (Nuß/noisette).....3,40	
Vodka Grey Goose.....5,60	
Sambuca Molinari.....4	

Whisky (4cl)

Johnny Walker red label.....3,50	
JB Scotch Whisky.....3,50	
Chivas Regal	
Scotch Whisky.....5	
Jack Daniels	
Tennessee Whiskey.....5	
Glenkinchie 12y.....6	
Glenfiddich IPA	
Experiment.....7	
Dalmore 12y.....7,50	
Glendronach 12y.....9	
Lagavulin 16y.....11	
Glenlivet 18y.....11	
Oban 14y.....13	
Dalmore 15y.....13	
Bowmore 18y.....15	

Rhum (4cl)

Plantation Barbados	
Extra Old 20th Anniversary.....7	
Centenario Gran Reserva	
25y Sistema Solera.....13	
Zacapa Gran	
Reserva Solera 23.....7,50	
Trois Rivières Vieux Agricole	
Millésime 2006.....12	

Grappa (4cl)

Marzadro Le Diciotto Lune.....5,50	
Poli Cleopatra Amarone.....6,50	
Braida Bricco de Uccello.....10	
Roner Gewürztraminer	
Riserva.....11,50	
Grappa Barricata 88	
Settimane.....5	
Grappa Prosecco Millesimata	
Borgo Molino.....5,50	

DRINKS

— WARM | CHAUD | HOT —

Ristretto	2,20
Espresso	2,20
Espresso doppio	3,90
Kaffee	2,20
Deca	2,20
Latte Macchiato	3,30
Cappuccino Italiano	2,80
Cappuccino (cream)	3
Cappuccino Deca	2,80
Cappuccino Deca (cream)	3
Irish Coffee	5,10
Tee nach Wahl	2,20

— BIER | BIÈRE | BEER —

Fassbier / Bière au fût / Draft beer	
Diekirch..... 25cl	2,30
..... 50cl	4,50
Leffe Brune..... 25cl	3,20
Leffe Blonde..... 25cl	3,20
Scotch CTS..... 25cl	3,80

Flaschenbier / Bouteilles / Bottles

Diekirch (alcohol-free)..... 33cl	2,80
Erdinger (alcohol-free)..... 33cl	2,60
Diekirch Premium..... 33cl	2,40
Duvel..... 33cl	3,40
Chimay bleue..... 33cl	4,00
Trappiste Rochefort 10°..... 33cl	5,10
Orval..... 33cl	4,10
Leffe 9°..... 33cl	3,40
Kriek Extra..... 25cl	3
Ciney brune..... 25cl	3
Ciney blonde..... 25cl	3
Duvel..... 33cl	3,40

— SOFT —

Gerolsteiner..... 25cl	2,30
(Naturell Sprudel/pétillant)..... 50cl	4,20
..... 75cl	5,60
Stille Quelle..... 50cl	4,20
Perrier..... 20cl	2,60
Coca Cola light zero..... 20cl	2,20
..... 40cl	4

Fanta Sprite..... 20cl	2,20
..... 40cl	4
Ice Tea (sprudelnd/pétillant) ... 25cl	2,30
Ice Tea Peach..... 25cl	2,30
Schweppes Tonic	
Bitter Lemon..... 20cl	2,40
Schweppes Agrum..... 20cl	2,40
Apfelschorle	
Jus de pomme pét..... 20cl	2,40
Orangensaft	
Jus d'orange..... 20cl	2,40
Apfelsaft	
Jus de pomme..... 20cl	2,40
Ananassaft	
Jus d'ananas..... 20cl	2,40
Tomatensaft	
Jus de tomate..... 20cl	2,40
Bionade Holunder	
Sureau..... 33cl	2,60
Bionade Ingwer-	
Orange-Gingembre..... 33cl	2,60
Bionade Litschi Litchi..... 33cl	2,60



WINES

LUXEMBURG

● Art et Vin Auxerrois Remich Hôpertsbour Grand Premier Cru	25
● Art et Vin Pinot Gris Wellenstein Foulschette Grand Premier Cru	26
● Art et Vin Riesling Wormeldange Koeppchen Grand Premier Cru	26
● Lyra, Domaine Viticole Schumacher-Knepper	28
● „De nos Rochers“ Pinot noir vinifié en rouge, Domaine St.Martin	26
● „De nos Rochers“ Pinot noir vinifié en blanc, Domaine St.Martin	26
● „De nos Rochers“ Pinot noir vinifié en rosé, Domiane St.Martin	26

FRANCE

Alsace

● Pinot Gris „Hahnenberg“, Domaine Jean-Marie Koehly	25
------------------------------------------------------	----

Bourgogne

● Pouilly-Vinzelles, Château de Vinzelles	30
● Saint-Véran, Château de la Greffelière	27
● Mercurey 1er Cru « Les Croichots »	38

Bordeaux

● Château Recougne, Bordeaux Supérieur, Xavier Milhade	24
● Les Granges de Rothschild, Médoc, Domaine Edmond de Rothschild	27
● Château le Couvent, St.Émilion Grand Cru	30
● Château de la Grave, Côtes de Bourg	23
● Château Carignan, Cadillac	28
● Les Lauriers de Rothschild, Montagne-St.Émilion	29
● Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol	78
● Château Moulin Haut Laroque, Fronsac	49

Côte du Rhône

● The Black Elephant, Vignobles Pichon	28
● Rasteau, Domaine de l'Espigouette	27
● Vacqueyras »Reflêts de l'âme«, Domaine Fontaine du Clos	26
● Domaine Roche-Audran, Biodynamique (Demeter) BIO	23
● Gigondas, Domaine du Pesquier	34
● Châteauneuf-du-Pape, Duclaux	39

Roussillon

● John Wine, Domaine Cazes, Biodynamique, Sans Sulfites/Schwefelfrei BIO	26
---------------------------------------------------------------------------------	----

Loire

● Sancerre « Domaine des Trois Noyers »	27
-----------------------------------------	----

WINES

ITALIA

● Chianti Classico Fonterutoli	33
● Barbaresco Vignota „Bric Balin“, Moccagatta	65
● Campo al Fico, Bolgheri Luoghi	98
● Amarone della Valpolicella, Monte del Fra	80
● Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri DOC, Ornellaia	65

CALIFORNIA (USA)

● The Original Dark Horse, Chardonnay	24
● Bee's Box, Chardonnay	30
● Francis Ford Coppola Director's Cut, Russian River, Chardonnay	36
● Purple Cowboy, Paso Robles, Cabernet Sauvignon	29
● Francis Ford Coppola Diamond Zinfandel	35
● Rancho Zabaco, Zinfandel	28

ROSÉ

● Bandol, Domaine Antiane	29
● Insolence, Côtes de Provence	24
● Lagrein Rosé, Südtirol, J. Hofstätter	26
● Cabernet Sauvignon Rosé, Österreich, Weingut Steininger	25
● Rosanna Zweigelt Rosé, Österreich, Weingut Netzl	23

CRÉMANT - CHAMPAGNE

● Asolo, Prosecco Superior Biologico, Borgo Molino BIO	24
● Motivo Rosé, Spumante, Borgo Molino	25
● Poll-Fabaire « Poll on Ice Rosé », Crémant luxembourgeois	29
● Poll-Fabaire « Let's make it happen », Crémant luxembourgeois	29
● Veuve Cliquot brut Champagne	66



SUGGESTED WINES AND DIGESTIFS

WEISSWEIN | VIN BLANC | WHITE WINE

● Pinot Gris Hahnenberg- Koehly, Alsace, 2016	25
● Riesling „Langenlonsheimer Steinchen“ Alte Reben, Spätlese trocken Nahe 2016	29
● Francis Ford Coppola Director's Cut Chardonnay, Russian River Valley California, 2015	36
● Gewürztraminer Wilhelm Walch, South Tyrol, 2017	25

ROTWEIN | VIN ROUGE | RED WINE

● The Black Elephant, Shiraz, Côte du Rhône, Vignobles Pichon, 2015	28
● Primitivo di Manduria, Italien, 2016	24
● Francis Ford Coppola Diamond Collection, Merlot, 2015	35
● Arguentota, Malbec, Argentina, 2011	30

WHISKY (4CL)

Togouchi, Blended 9 years	12
Nikka Coffey Malt, Single Grain	8,80
Nikka „From The Barrel, 51.4“	9,50

APERITIF (4CL)

Hakushika Saké Junmai	3,50
-----------------------	------