

k
u
l
n
a
r
i
s
c
h

Vielfalt

k
SUSHI
I
u
Freude

Yasoroku,

zeigt Ihnen die kulinarischen Seiten von Ostasien. Begleiten Sie uns und erleben Sie mit uns die Vielfalt und Freude an asiatischem Essen.

Lassen Sie sich verführen in die Welt Asiens und genießen Sie Produkte mit der höchst möglichen Qualität.

**Gute Reise wünschen wir Ihnen
Team Yasoroku**



Wir kochen ohne künstliche Geschmacksverstärker, ohne Glutamat und ohne Konservierungsstoffe.

Bei Fragen können Sie sich gerne an die Mitarbeiter wenden.

Vorspeise

Salat

- 109 Wakame** (k)
Algensalat 4,90 €
- 110 Kimchi** (f, k)
Kohlsalat (scharf) 4,90 €
- 111 Mangosalat** (d, e, k)
Mangostreifen, Gurken, Rotzwiebeln, Erdnüsse, Chilistreifen
Limettensoße und hausgemachte Salatsoße (scharf) 6,50 €

Knusprige Vorspeisen


- 61 Hähnchenfrühlingsrolle** (f)
3x Stück Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen, Glasnudeln und Gemüse 6,90 €
- 57 Seafoodfrühlingsrolle** (b, d, f)
5x Stück Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Glasnudeln, Krebsfleisch und Gemüse 6,90 €
- 28 Knusprige Tempura Garnelen** (a, b, c, d, f)
3x Stück Garnelen gebacken in knuspriger Panade 7,90 €
- 29 Gegrillte Yakitori** (f, k)
2x Spieße mit gegrillten Hähnchenstückchen 7,90 €
- 40 Knusprige Tofuwürfel** (f, k)
6x Tofuwürfel welche in einem Tempuramantel gebacken werden 6,90 €

Gedämpfte Vorspeisen

Vorspeisen die gedämpft sind

- 112 Edamame (f)**
gedämpfte grüne Bohnen mit Meersalz oder Chiliflocken 4,90 €

Verschiedene gedämpfte Teigtaschen

- 113 Gyoza Veggie** 4 Stück (a, f) 5,90 €
- 114 Gyoza Huhn** 4 Stück (a, f) 6,50 €
- 115 Mix Dumplings** 6 Stück (a, f), 2x Hähnchen , 2x Garnelen , 2x Veggie 8,90 €
- 116 Shumai Garnelen** 4 Stück (a, b, f) 6,50 €
- 118 Hacao Garnelen** 4 Stück (a, b, f) 6,50 €
- 119 Chukaman** 2 Stück (a)
Mit Rindfleisch **oder** Yakitori dazu Hoisinsoße und Gurkenstreifen
und eingelegtes Gemüse 8,90 €
- 

Suppen

- 91 Miso** (d, f, k)
Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Sesam 5,50 €
- 92 Miso Chili** (d, f, k)
Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Sesam (scharf) 5,50 €
- 93 Tom Kha** (d, g)
Hühnerbrustfilet, Kokosmilch, Zitronengras und Lauchzwiebeln 5,90 €
- 94 Tom Yum** (b, d)
Garnelen, Zitronengras und Lauchzwiebeln 7,20 €
- 95 Veggie Soup**
Saison Gemüse, Gemüsebrühe und Lauchzwiebeln 5,50 €

Kalte Vorspeisen

Glücksrollen (2 Stk) (d, b, e, f, h)

Mit hausgemachter Hoisinsoße, Erdnüssen und Reismudeln + Salat in Reispapier gewickelt

- 96 Mit Garnelen** 7,90 €
- 97 Mit Hähnchenfleisch** 7,90 €
- 98 Mit Tofu** 6,90 €
- 99 Tatar** (a, d, f, g, k) 9,90 €
Rohr gewürfelter Lachs mit Wasabi, Avokado, Sojasoße und Sesam
inkl. Reiskeks serviert

Hauptspeisen

Hausgemachter Rahmennudel Mix (Lauwarm)

Mit **Rahmennudeln** dazu Gurkenstreifen, Mangostreifen, eingelegter Rettich und Karotten, gekochte Sojasprossen und Sesam

dazu mit Saison Gemüse und jeweils **4 Soßen zur Auswahl entweder:** Hausgemachte Currysoße **oder** Erdnussoße **oder** Hoisinsoße **oder** Zitronengrassoße

410	Mit Saisongemüse	13,90 €
411	Mit Hühnchenfleisch	15,90 €
412	Mit Rindfleisch	15,90 €
413	Mit Garnelen	19,50 €

Nudel Bowl (Lauwarm)

Mit Reismudeln oder Glasnudeln (aus Süßkartoffeln) dazu mit gemischtem Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und dazu hausgemachte Soja Soße und Sojasprossen

100	Mit Tofu (e, f)	13,50 €
101	Mit Rindfleisch oder gegrillte Hähnchenbrust oder mit mariniertem Schweinefleisch (e, f)	15,90 €
102	Mit Garnelen (e, h, f)	20,50 €
103	Mit gegrillter Ente (e, f)	19,50 €

Sushi Reis Bowl (kalt)

Mit Reis oder gemischten Salat als Hauptbeilage, dazu mit Edamame, Wakame, Avocado, eingelegtem Gemüse, Sojasproßen dazu noch mit japanischer Mayonaise und Teriyaki Soße

104 Veggie Bowl

Mit mariniertem Tofu

13,50 €

105 Salmon Bowl

Mit frischem Lachs

15,50 €

106 Tuna Bowl

Mit frischem Thunfisch

15,90 €

107 Mix Bowl

Mit frischem Thunfisch und Lachs

16,90 €

108 Unaki Bowl

Mit gegrilltem Aal

15,90 €

Yasoroku Spezial Sushi Bowl (kalt)

Mit eingelegtem Kimchi, Wakame, eingelegten Gemüse, eingelegten Rettich, Sojasprossen, Sushireis, Avocado und Gurke

310 Mit gegrillter Hähnchenbrust

und Terriyaki und Cocktailsoße

15,90 €

311 Mit gekochten Garnellen

und Terriyaki und Cocktailsoße

15,90 €

312 Mit Surimi

und Terriyaki und Cocktailsoße

13,90 €

Yasoroku Special

Yasoroku's Reisgerichte (d, e, f, h)

Als Beilage zu Reis wird Saison Gemüse mit verschiedenen Beilagen genutzt dazu kommen noch spezielle Soßen welche die Gerichte einzigartig machen

Zur Auswahl stehen diese Soßen welche sie sich eine aussuchen können:

Soßen: Sweetspicysoße, Erdnusssoße, Currysoße, Tamarinsoße (Süßsauergeschmack), Hosin, Zitronengrassoße oder Sojasoße

Beilagen:

234	Mit Tofu	13,90 €
75	Mit Rindfleisch	15,90 €
76	Mit Hähnchenbrust	14,90 €
77	Mit gegrillter Ente	21,90 €
78	Mit gegrillten Garnelen	21,90 €
79	Mit Lachs oder Tintenfisch	22,90 €
80	Seafood Grill Mix Teller Mit Lachs, Garnelen und Tintenfisch	26,90 €

Empfehlung des Hauses

235	Hot Korean Ein scharfes Kimchi Reis Gericht welches von unserem Chefkoch persönlich kreiert wurde.	14,90 €
------------	--	---------

Zur Auswahl stehen verschiedene Fleischsorten:

- mit mariniertem Schweinefleisch
- mit Hähnchenbrust
- mit Rindfleisch

Yasoroku's Nudeln

Rahmennudeln (a, c, f)

Mit würziger Hühnerbrühe , Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, gekochtem Ei dazu mit den jeweiligen Toppings

Mit Rahmennudeln oder Udonnudeln

dazu mit 3 Soßen zur Auswahl entweder:

- Sojasoße
- Misosoße
- Yasorokusoße (Kokos-Zitronengeschmack)

81	Mit Schweinefleisch	14,90 €
82	Mit Hähnchenfleisch	14,90 €
83	Mit Rindfleisch	15,90 €
84	Mit Ente oder Garnelen	19,50 €
85	Mit Gemüse oder Tofu	14,90 €

Udon Mix

Udonnudeln dazu mit Saison Gemüse

dazu mit 7 Soßen zur Auswahl entweder :

Hausgemachte Currysoße, Erdnusssoße, Hoisinsoße, Zitronengrassoße, Sojasoße, Tamarinsoße oder Sweetspicy

Beilagen:

86	Hähnchenfleisch (a)	14,90 €
88	Rindfleisch (a)	15,90 €
89	Veggie mit Tofu (a, f)	14,90 €
90	Garnelen (a, h)	19,50 €

Pho

Eine Reismudelsuppe, Sojasprossen, mit jeweiligen Toppings.

Eine traditionelle Vietnamesische Speise mit vielen Heilungsgewürzen und Kräutern

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 63 | Pho Chay (d)
Mit Tofu | 12,90 € |
| 64 | Pho Bo (d)
Mit Rindfleisch | 14,90 € |
| 65 | Pho Ga (d)
Mit Hähnchenbrustfilet | 13,90 € |



Sushi

Maki Rolls

Jeweils 6x Stück in Nori-Algenblatt gerollt, gefüllt mit Reis, Fisch oder Gemüse

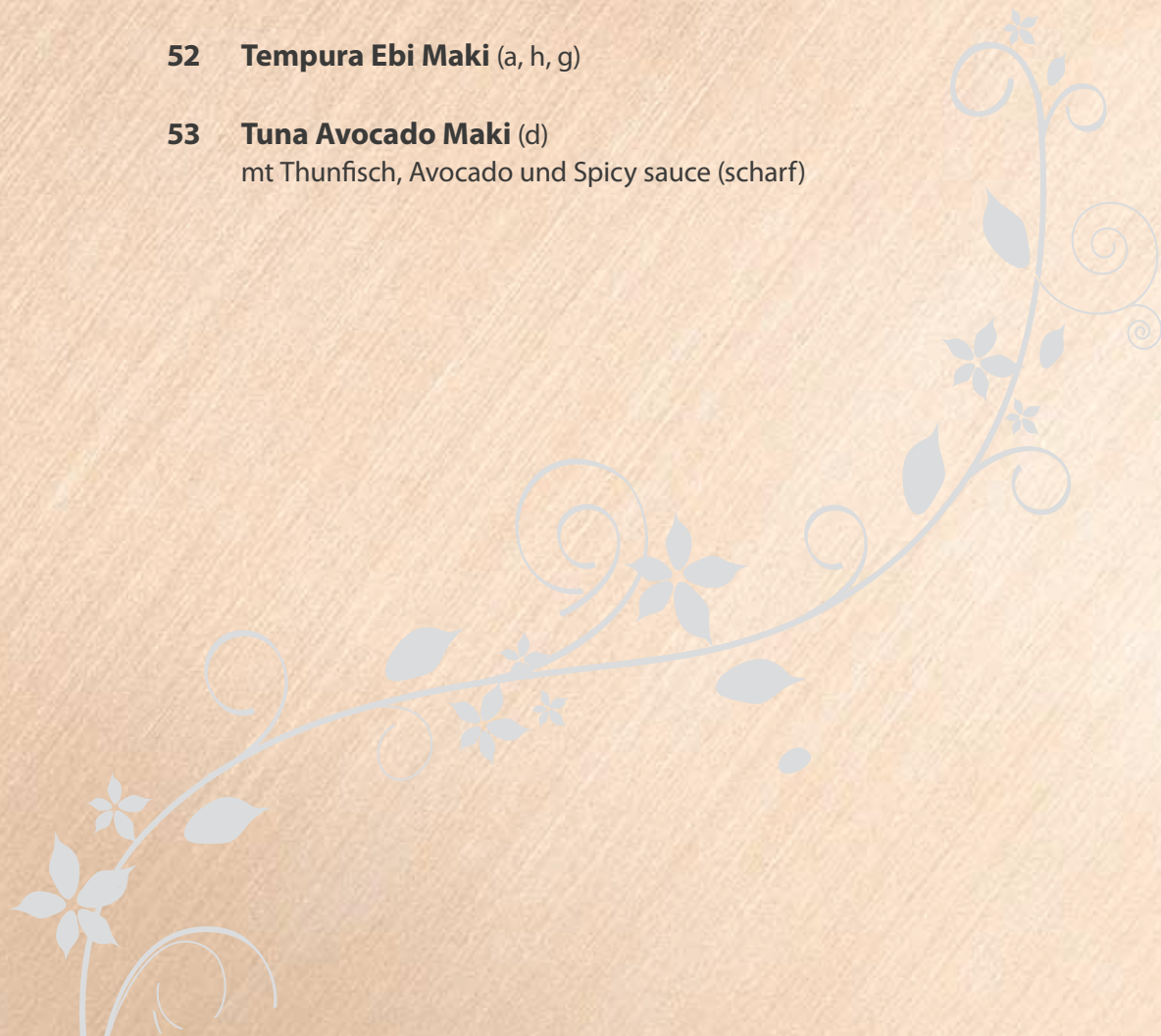
66	Kappa Maki mit Gurke	4,20 €
67	Avocado Maki	4,90 €
68	Mango Maki	4,90 €
69	Shinko Maki mit eingelegtem Rettich	4,90 €
70	Kanpyo Maki mit eingelegtem Kürbis	4,20 €
71	Surimi Maki (b) mit Krebsmeat (gekocht)	5,50 €
72	Lachs Maki (d)	5,50 €
73	Tuna Maki (d) mit Thunfisch	5,90 €
74	Ebi Maki (h) mit Garnelen	7,90 €



Sommerroll Maki

Jeweils 6x Stück in Reispapier und Salatblatt eingerollt mit Reis, Fisch oder Gemüse

- | | | |
|-----------|--|--------|
| 49 | Philly Kappa Maki (g)
Mit Gurke und Frischkäse | 6,50 € |
| 50 | Philly Avocado Maki (g)
mit Avocado und Frischkäse | 6,90 € |
| 51 | Sake Avocado Maki (d)
mit Lachs, Avocado und Spicy sauce (scharf) | 7,90 € |
| 52 | Tempura Ebi Maki (a, h, g) | 9,50 € |
| 53 | Tuna Avocado Maki (d)
mt Thunfisch, Avocado und Spicy sauce (scharf) | 8,90 € |



Nigiri

Jeweils 2x Stück Reishäppchen mit Fisch oder Gemüse

54	Avocado	7,50 €
55	Sake (d) mit Lachs	7,90 €
56	Tuna (d) mit Thunfisch	8,50 €
58	Ebi (h) mit gekochten Garnelen	8,50 €
59	Unagi (d) mit Aal	7,90 €
60	Ika (d) mit Tintenfisch	6,90 €
62	Inari (f) mit Tofuteigtasche	6,50 €



Sashimi (d, k)

Rohe verzierte Fischescheiben in jeweils 4 Stück oder 8 Stück

	4 Stück	8 Stück
	24	25
Salmon Sashimi mit Lachs	12,50 €	18,50 €
	26	27
Tuna Sashimi mit Thunfisch	13,50 €	18,90 €
		30
Sashimi Mix mit 3x Lachs, 3x Thunfisch, 2x Hamachi Sashimi		23,90 €

Uramaki (In Outside Sushi Rolls)

Jeweils 8x Stück von Noriblatt umwickelte Zutaten und außerhalb noch mit Reis umhüllt und Sesam

31	Kappa Philadelphia Maki (g, k), mit Gurke, Frischkäse und Sesam	5,90 €
32	Avocado Philadelphia Maki (g, k), mit Avocado, Frischkäse und Sesam	6,50 €
33	Mango Philadelphia Maki (g, k), mit Mango, Frischkäse und Sesam	6,50 €
35	Alaska Uramaki (d, k), Lachs, Avocado und Tobikko	8,90 €
36	Boston Uramaki (d, k), Thunfisch, Avocado und Tobikko	8,90 €
37	California Uramaki (d, k), Surimi, Avocado und Tobikko	8,90 €
38	Veggie Rolls (k), mit Gurke, Mango und Frischkäse	8,90 €

Special Uramaki

Jeweils 8 Stück Uramaki Eigencreationen von Yasoroku

- 39 Tuna Tempura Roll** (a, d, h, g, k) 17,90 €
mit panierten Garnelen, Gurke, spicy Mayonnaise, Teriyakisoße und Avocado umhüllt mit Thunfischmantel
- 404 Mix Roll** (f, g, a, c, g) 18,90 €
mit frischem Lachs und Thunfisch, Mango und Frischkäse oben mit Lachs und Thunfischmantel
- 41 Yasoroku Spicy Salmon** (d, g, k) 17,90 €
mit gegrilltem Lachs, Gurke, Salat, Tobiko, spicy Mayonnaise und flambiertem Lachsmantel und Avocado
- 42 Triple Salmon Rolls** (d, k) 17,90 €
mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Teriyaki Soße und flambierten Lachsmantel

Yasoroku Crunchy

Gebackenes Futomaki (Große Maki Rollen) auch als ungebacken

Crunchy Salmon (d, g, a)

mit Lachs, Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse Teriyaki Soße und Chili Mayonnaise darüber mit Tobikko

5 Stück

43

13,50 €

10 Stück

44

19,50 €

Crunchy Ebi Tempura (a, h, g)

mit Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse Teriyaki Soße und Chili Mayonnaise darüber mit Tobikko

45

13,50 €

46

19,50 €

Crunchy Veggie (a, g, f)

mit eingelegtem Kürbis, mariniertem Tofu, Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse, Chili Mayonnaise und Sesam

47

13,50 €

48

19,50 €

Yasoroku's Sushi Menüs

- 120 Veggie Mix (f)**
6x Gurkenmaki, 6x Avocadomaki, 3x Inarinigiri (Tofuteigtaschen) 16,90€
- 121 Veggie Maki Mix (f)**
3x Gurkenmaki, 3 Rettichmaki, 6x Kürbismaki, 6x Avocadomaki 15,90€
- 122 Green Mango (f)**
6x Mangomaki, 6x Gurkenmaki, 3x Avocadonigiri 16,90€
- 123 Tasty (d, g, b)**
4x California, 4x Alaska, 2x Lachsnigiri, 2 Tunanigiri 19,90€
- 124 Summertime (d)**
8x Lachs Summerroll Maki, 3x Tuna nigiri, 2x Avocadonigiri 23,50€
- 126 Careing Sharing (d, g, h)**
2x Lachsnigiri, 2x Tunanigiri, 2 x Ebinigiri, 2x Inari Nigiri,
2x Avocado Nigiri, 4x Alaska, 4x Boston, 4x Avocado Philadelphia,
4x Kappa Philadelphia 45,90€
- 127 Delicious (d, g, h)**
3x Ikura Nigiri, 5x Crunchy Salmon, 6x Lachsmaki, 4x Boston, 4x Sashimi
Hamachi, 2x Tintenfisch Nigiri, 8x Sommerroll Tuna 65,50€
- 128 Classic (d, g)**
6x Lachsmaki, 6x Tuna Maki, 6x Avocado, 6 Gurkenmaki,
2x Lachsnigiri, 2x Tuna Nigiri, 4x California, 4x Boston,
4x Avocado Philadelphia, 4x Mango Philadelphia 43,90€
- 129 All or Nothing (d, a, g, h)**
4x Lachsnigiri, 4x Tuna Nigiri, 4x Ebi Nigiri, 8x Boston, 8x California
8x Alaska, 8x Tempura Ebi Maki, 4x Avocado Nigiri 80,90€

- 130 Yasoroku Deluxe** (d, g, a, h)
10x Crunchy Ebi Tempura, 4x Aal Nigiri, 4x Hamachi Nigiri, 4x Ikura Nigiri
4x Ebinigiri, 8x Avocado Philadelphia, Sashimi Mix mit
3x Lachs, 3x Tuna, 3x Hamachi 93,90€
- 131 Yasoroku Veggie Deluxe** (g, a)
4x Avocado Nigiri, 4x Inari Nigiri, 6x Avocado Maki, 8x Kappa Philadelphia
8x Ruccola Philadelphia, 6x Rettich Maki, 6x Kürbis Maki,
10x Veggie Crunchy, 8x Mango Philadelphia 67,90€

Desserts

Mochi (g, k, a)

Jeweils 2 Mochi gefüllt mit verschiedenen Eiscreamen

- 131** Mochi gefüllt mit Grüntee 5,90 €
- 132** Mochi gefüllt mit Kokos 5,90 €
- 133** Mochi gefüllt mit Cheesecake Erdbeeren 5,90 €
- 34** Mochi gefüllt mit Mango- Maracuja 5,90 €

Eiscream (a, g, k)

Jeweils 1 Kugleis mit verschiedenen speziellen Sorten

- 135** Schwarzes Sesameis 3,90 €
- 137** Eis mit Yuzu-Zitrone 4,50 €

Getränke

Wasser

	0,25 L	0,5 L	0,75 L
	138	139	140
San Pellegrino (sprudel)	2,90 €	4,20 €	6,90 €
Aqua Penna (still)		4,20 €	141 6,90 €

Säfte

	0,2 L
	143
Wolfra Apfelsaft	2,90 €
	144
Wolfra Orangensaft	2,90 €

Limonaden (1,3)

	0,2 L
Schweppes Tonic Water	145 3,20 €
Original Wildberry	146 3,20 €
White Peach	147 3,20 €
Ginger Ale	148 3,20 €

Schorlen

	0,33 L
	149
Apfelschorle, Maracujaschorle, Johannesbeerschorel, Lichischorle, Mangoschorle	3,30 €

Softdrinks (9,1,11,14,7)

150	Cola	0,33 L	3,30 €
151	Cola-Zero	0,33 L	3,30 €
152	Spezi	0,50 L	4,20 €

Hausgemachte Limonade

153	Yuzu Hollunder - mit jap. Zitrone , Hollunder , Soda und Minze	5,90 €
154	Ingwer Minze-Limetten - mit Ingwer, Soda, Minze und Limetten	5,90 €
155	Passionlemmon - mit Limette, Soda, Minze und Passionsfrucht	5,90 €

156 Tee 0,4 L

Yasoroku Tee - mit Ingwer, Orangenscheiben und Zitronenscheiben 3,90 €

Jasmintee 3,90 €

Grüntee 3,90 €

Frischer Minztee 3,90 €

Frischer Ingwertee 3,90 €

Cafe (h,8,9,11)

157	Espresso	2,20 €
158	Kaffee	2,90 €
159	Cappucino	3,90 €
160	Latte Macchiato	4,50 €
161	Vietnamesischer Caphe stark und süß (kalt oder lauwarm)	4,90 €

Aperitif

163	Byrrh	5 cl	3,50 €
164	Pflaumenwein	5 cl	3,50 €
165	Prosecco Flasche	20 cl	9,90 €
166	Aperol Passion (1) mit Aperol, Passion Lemon, Soda und Orangenscheiben		7,50 €
167	Campari Yuzu (1, 10) mit Campari, Yuz Elder, Soda und Zitronenscheiben		7,50 €
168	Limoncello Basil (1) mit Limoncello, Basil Lime, Soda und Zirtonenscheiben		7,50 €
169	Lillet Yuzu (1) mit Lillet, Yuzu Elder, Soda und Zitronenscheiben		7,50 €
170	Yuzu Spritz (1) mit Prosecco, Yuzu Elder, Soda, Zitronenscheiben		7,50 €
171	Passion Spritz mit Prosecco, Passion Lemon, Soda und Orangenscheiben		7,50 €
173	Wild Byrrh (9) mit Wild Byrrh Wild Berry		8,50 €

Schweppes Aperitif

174	Gin Tonic (a, 10, 14)		8,90 €
175	Bourbon White Peach (a, 14, 3, 1)		8,90 €
176	Moscow Mule (a, 14, 1)		8,90 €
177	Munich Mule (a, 14, 1)		8,90 €
178	Vodka Soda (a, 10, 14)		7,90 €

Cocktails (1, 14, a)

179	Texas Mule mit Horse, Ginger Ale und Limette		9,50 €
180	Whiskey Sour mit Horse, Limettensaft und Zucker		9,50 €
181	Son of Peach mit Horse, White Peach und Zitronenzest		9,50 €
182	Ginger Margarita mit Tequila, Ginger Mint und Limettenscheiben		9,50 €
183	Espresso Martini mit Vodka, Mikks Coldbrew Cacao und Kaffeebohnen		9,50 €

Bier (a)

alle Biere enthalten Gerstenmalz

	0,25 L	0,5 L
Schweiger Helles	189 3,20 €	190 4,20 €
Alkoholfreies Schweiger Helles		191 4,20 €
Schweiger Pilsener		192 4,20 €
Schweiger Weißbier		193 4,50 €
Alkoholfreies Schweiger Weißbier		195 4,50 €
Schweiger Radler		196 4,20 €

Spiritousen

Rosenschnaps	0,4 cl 199 3,90 €
Horse with no Name	200 4,50 €
Armagnac	201 5,50 €

Weissweine (1, 2, 5)

enthält Sulfite

Chardonnay DOC

Cantina Agricola Monviert
trocken, Duft nach frischen grünen Gräser mit zitrischen
Früchten, voller Duft von Apfel und Akazienblüten, aromatisch und einladend

Italien
Friaul

0,20 L
203
6,90 €

0,75 L
211
25,50 €

Riesling Audimax QW

Weingut Studier
sehr charmante pfirsichfrische Nase mit Aprikose und
einem Hauch von Honig + einer tollen Riesling Aromatik

Deutschland
Pfalz

204
7,20 €

212
26,50 €

Grauburgunder QW

Weingut Bergdolt Reif und Nett
trocken, gut ausgeformte Grauburgundernase mit Noten von Apfel,
geschälten Mandeln, Aprikose, Zitrusfrucht, schöne Saftigkeit

Deutschland
Pfalz

205
7,50 €

213
28,90 €

Grüner Veltliner QW

Weingut Salzl - Seewinkelhof
trocken, weisse Holunderblüten, mineralische Noten
Traubenzucker, Apfel, Birne am Gaumen fruchtintensiv

Österreich
Burgenland

206
7,60 €

214
28,50 €

Lugana DOC

Cantina Colli Vaibo/- Pozzolengo
trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich
mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln

Italien
Lombardei

207
7,90 €

215
29,50 €

Verdicchio DOC

Weingut Moncaro - in der original Formflasche
fruchtige Duft- und Geschmacksnoten, besonders von grünem Apfel und
Zitrusnoten - vorwiegend Grapefruit, weich und angenehm am Gaumen.

Italien
Marken

208
27,90 €

Settanta 1 DOC

Weingut Terre Gaie
charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, weißer Melone und
leichten Gewürznoten, fruchtig, frisch

Italien
Veneto

209
28,50 €

Grohsartig D.Q

Weingut Groh
Duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender
Wein mit harmonischem Säure-Süße-Spiel

Deutschland
Rheinhausen

210
29,50 €

Lugana DOC

Masi - Beldosso

üppiges Goldgelb, Intensive Düfte von Passionsfrucht und Zitrusfrüchte mit gewinnenden Vanillenoten, kräftiger Abgang

Italien
Lombardei

0,75 L
216
38,90 €

Kaitui D.Q.

Markus Schneider

trocken, beeindruckend komplexes Bukett aus üppiger Tropenfrucht, spriziger Citrusfrische, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, sowie Maracuja, Litschi, Papaya, Guave und Kiwi und frisch gemähter Wiese

Deutschland
Pfalz

217
54,90 €

Roseweine (1, 2, 5) enthält Sulfite

Rose Venus QW

Weingut Stadler, Falkenstein

trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein

Österreich
Weinviertel

0,20 L
218
6,50 €

0,75 L
219
23,90 €

Chateau Pigoudet AC

Chateau Pigoudet

trocken, edles Lachsrosa, Aromen von frisch gepflückten Erdbeeren und Himbeeren und weißen Blüten - fruchtig

Frankreich
Provence

220
28,90 €

Rotweine (1, 2, 5)

enthält Sulfite

Sangiovese

Cantina Moncaro

intensives rubinrot, fruchtiges Bouquet von Waldfrüchten, süßen Kirschen, Pflaumen und leichte Schokoladennote, weich und rund

Italien
0,20 L 0,75 L
221 222
6,90 € 25,50 €

Merlot

Mont Gras

trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen

Chile
Central Valley
223 87
7,50 € 27,90 €

Syrah VdP

Domaine de la Baume

trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer Heidelbeeren und Veilchen, Vollmundig und weich

Frankreich
Languedoc
224 225
7,60 € 28,50 €

Matura QW

Weingut Studier

eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeere, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen erkennbar

Deutschland
Pfalz
226
27,90 €

Minervois AC

Chateau Molieres

trocken, intensives Rot mit lila Reflexen, in der Nase Aromen Eine kraftvolle und fruchtige Nase mit würzigen Aromen

Frankreich
Languedoc
227
29,80 €

Bordeaux AC

Château Mouleyre

traditionelle Weinbereitung im Barrique, warme Fruchtnoten von Brombeer und Cassis, leichte Vanillnoten mit kräftigem Abgang

Frankreich
Bordeaux
228
33,90 €

Quatro DO

Mont Gras

trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge

Chile
Central Valley
229
36,50 €

Appassimento VDT

Collefrisio

trocken, intensive, umwerfende Frucht, klare Noten von Hagebutten, reifen Pflaumen und eingelegten Früchten

Italien
Abruzen

0,75 L
230
38,90 €

Raiza Gran Reserve DOC

Vicente Gandia

trocken, Nuancen von Milchkaffee und Kakao, balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidige Tannine

Spanien
Rioja

231
43,50 €

Black Print DQ

Markus Schneider

trocken, tiefdunkel, Aromen von Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Thymian, Lorbeer und Wacholder

Deutschland
Pfalz

232
65,90 €



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweißen (bei Fleischerzeugnissen)

Deklarationspflichtige Allergene:

- 9 koffeinhaltig
 - 10 chininhaltig
 - 11 mit Süßungsmitteln
 - 13 gewachst
 - 14 mit Säuerungsmitteln
 - 15 enthält eine Phenylalalinquelle
 - 16 mit Stabilisatoren
 - 17 mit Taurin
-
- a** Glutenhaltiges Getreide
 - b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - f** Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - h** Schalenfrüchte
 - i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - l** Schwefeldioxid und Sulphite
 - m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld. Änderungen und Fehler vorbehalten.

Stand: 01.01.2022



Yasoroku

Yasoroku86
Moosacher Straße 86
80809 München

Telefon 089 / 23 68 41 97
Telefon 089 / 23 70 85 86

www.yasoroku86.de