


WECHSELNDE ABENDKARTE

VORSPEISEN

Gyoza	handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und Spinat	6,00 €
Seetangrolle	hausgemachte Seetangrollen gefüllt mit Garnelen	7,50 €
Banh Tom	hausgemachte vietnamesische Süßkartoffelpuffer mit Garnele, Salat, frischen Kräutern und Nuóc Mam Soße	9,80 €
	vegane Variante ohne Garnele	8,00 €
 Goi Bach Tuộc	Oktopussalat mit Sellerie / Tomaten / roten Zwiebeln / Koriander / Ingwer / Dill / Knoblauch (leicht scharf)	13,90 €




*Unser Black Angus kommt von Rindern, die im australischen New South Wales aufgezogen wurden. David Warmoll, der erfahrene Rinderzüchter der Jack's Creek Farm hält reine Black-Angus-Tiere in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht. Das Resultat ist Spitzenfleisch mit einer sensationellen Marmorierung. Das Fleisch ist frei von genetisch behandelten Organismen, frei von wachstumsfördernden Futterzusätzen und ohne Hormonbehandlung. Jack's Creek ist ein landwirtschaftliches Familienunternehmen.

weitere Infos:



HAUPTGERICHTE



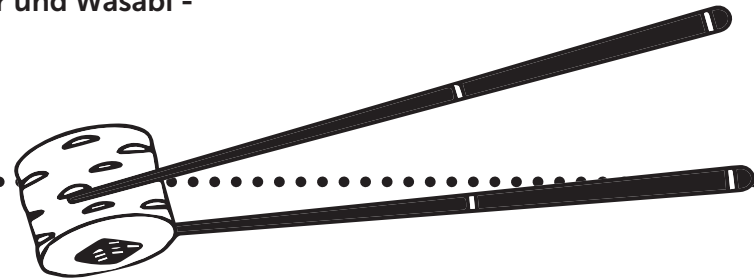
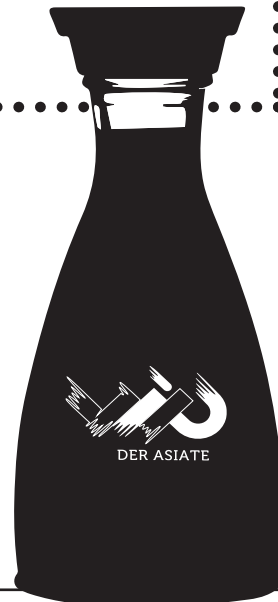
 Kalb Katsu	japanisches Kalbsschnitzel auf frischem Marktgemüse / Knoblauch / chinesischer BBQ-Soße / Jasminreis (leicht scharf)	20,90 €
Pha Lau	Short Ribs (Black Angus Querrippe) von der australischen Jack's Creek Farm*, geschmort in Sojasoße und fünf verschiedenen Gewürzen auf frischem Marktgemüse / Jasminreis	24,90 €
Beef Bulgogi Style	Rinderfilet mit gemischten Pilzen / mariniert mit Knoblauch-Ingwer-Soja-Soße / Kim Chi / Jasminreis	19,90 €
Tuna Steak	grüne Bohnen / Kürbis / gemischte Pilze / rote Zwiebeln / Knoblauch / Ingwer / Sesam / Jasminreis	24,90 €

WECHSELNDE SUSHIKARTE

- mit Ingwer und Wasabi -

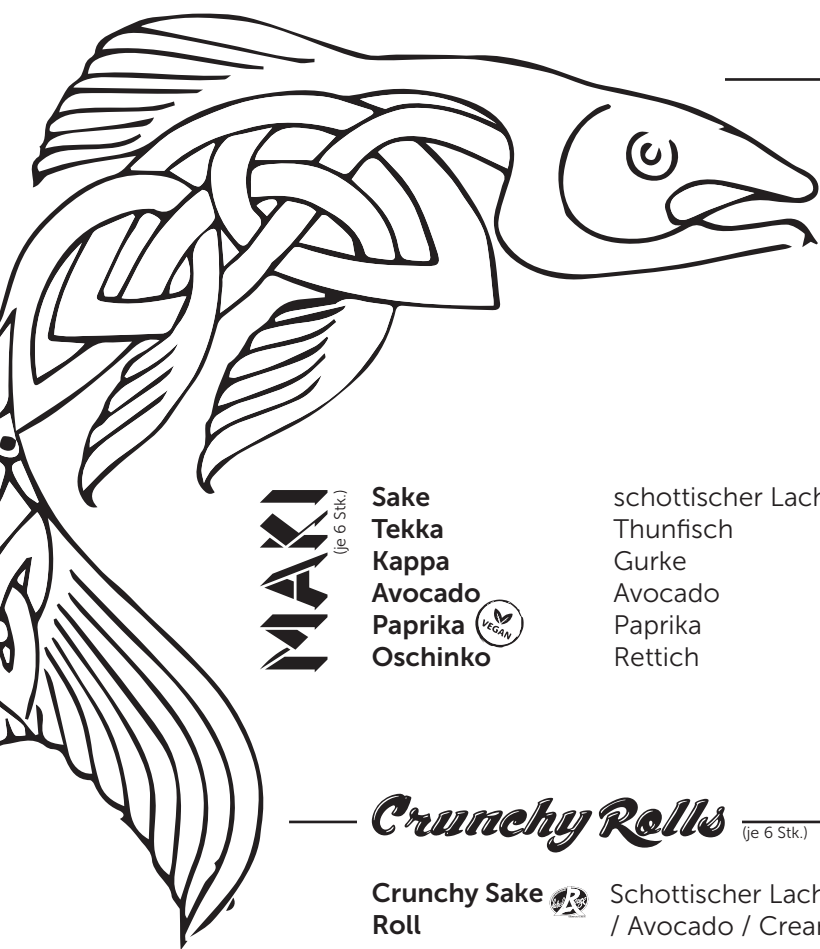
SPECIALS

Aburi Hotate	flammierte Nigiri mit Jakobs- muscheln / Zitronengras	(2 Stk.) 9,50 € (5 Stk.) 23,70 €
Aburi Beef	flammierte Nigiri mit argenti- nischem Rinderfilet / Sesam / Röstzwiebeln / Koriander / Peperoni / Miso-Mayo	(5 Stk.) 18,50 €
New Style Sashimi	vom Hamachi (Bernsteinmak- rele) / Koriander / Ingwer / rote Zwiebeln / Sesam / Ponzu- Soße	13,90 €



ROLLS (je 8 Stk.)

VIVU Rock	flammiertes Lachsmantel / Tuna / Avocado / Asialauch / Pepe- roni / Masago / Crunchy Sweet Potato Chips / Chilli-Mayo	15,90 €
Surf & Turf Roll	flammiertes argent. Rinderfilet Mantel / Panko Ebi / Avocado / Lauch / Misomayo / Teriyakisoße	15,90 €
Tuna Deluxe Roll	Tuna / Kappa / Avocado / Trüffelmayo	15,90 €
Salmon Royal Roll	Schottischer Lachs / Avocado / Kappa / Mayo / Ikura / Sesam / Erdnüsse	15,90 €



SUSHI

- mit Ingwer und Wasabi -

MAKI
(je 6 Stk.)

Sake	schottischer Lachs*	5,20 €
Tekka	Thunfisch	6,30 €
Kappa	Gurke	4,50 €
Avocado	Avocado	4,50 €
Paprika	Paprika	4,50 €
Oschinko	Rettich	4,50 €

Crunchy Rolls (je 6 Stk.)

Crunchy Sake	Schottischer Lachs* / Gurke / Avocado / Cream Cheese	10,40 €
Crunchy Spicy Tuna Roll	Thunfisch / Gurke / Chillisoße	10,40 €
Crunchy Veggie Roll	Ei / Gurke / Avocado / Cream Cheese	9,80 €



*Unser schottischer Lachs ist Label Rouge zertifiziert! Unsere Servicekräfte können Ihnen gerne mehr darüber erzählen!

Tuna Tatar

Spicy Tuna Tatar auf Avocado
13,90 €

NI GIRI (je 2 Stk.)

Sake	schottischer Lachs*	5,80 €
Maguro	Thunfisch	6,90 €
Tamago	gesüßtes Omelett	5,00 €
Inari	marinierter Tofu	5,00 €
Unagi	gegrillter Süßwasser Aal	7,50 €
Ebi	gekochte Garnele	5,00 €
Ikura	Lachskaviar	8,50 €
Hamachi	Gelbschwanzmakrele	6,50 €
Nigiri Set	Tuna / Sake* / Hamachi / Ikura / Unagi (je 2 Stk.)	25,00 €

SASHIMI (je 5 Stk.)

Sake	schottischer Lachs*	11,00 €
Tuna	Thunfisch	12,50 €
Hamachi	Gelbschwanzmakrele	12,50 €
Sashimi Set	Tuna / Sake* / Hamachi / Jakobsmuschel	25,00 €

Sushi for Two

Kreation des Sushi Chefs für zwei Personen
42,00 €

CEVICHE

vom Hamachi / Koriander / Kumquats / rote Zwiebeln / Togarashi
13,90 €



VEGETARISCH

Crunchy Veggie Roll	Ei / Gurke / Avocado / Cream Cheese	9,80 €
Green Island Roll	Avocadomantel / Tempura Gemüse / Chillimayo / Teriyakisoße	12,90 €
Veggie Tempura Roll	Eimantel / Tempura Gemüse / Misomayo	11,40 €
Veggie Roll	Tofumantel / Ei / Avocado / Rettich / Cream Cheese	10,40 €



		(4 Stk.)	(8 Stk.)
Mr. Yamamoto (Sushi Pizza)	Frittiertes Sushireis / Gurke / Schottischer Lachs* / Chillimayo		11,40 €
Sakura Roll	Flambierter schottischer Lachsmantel / Unagi / Ebi / Chillimayo	8,00 €	14,90 €
Spicy Sake Roll	schottischer Lachs* / Avocado / Lauch / Mayo / Rucola / Fischrogen	7,50 €	12,90 €
Hot Tuna Roll	flambierter Tunamantel / Panko Ebi / Gurke / scharfe Soße / Teriyakisoße	8,50 €	15,90 €
Ocean Roll	Tunamantel / Snowcrab / Avocado / grüner Spargel	8,50 €	15,90 €
Ebi Tempura Roll	Panko Ebi / Gurke / Avocado / Fischrogen	7,50 €	12,90 €
Tamago Roll	Eimantel / gegrillter Aal / Gurke / Avocado	8,00 €	14,90 €

VORSPEISEN

- mit Dips -


FRÜHLINGS- & SOMMERROLLEN

Cha Giò	VIVU's hausgemachte Frühlingsrollen mit Fleischfüllung	5,90 €
Cha Giò Chay	VIVU's vegetarische Frühlingsrollen	5,90 €
Goi Cuon	vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit - Garnelen & Schweinefleisch	5,90 €

SPIESSE

Saigonspieße	zwei gegrillte Schweinefleischspieße, mariniert mit fünf verschiedenen Gewürzen	5,90 €
Bò Lá Lot	zwei gegrillte Rinderhackspieße, ummantelt von Betelpfefferblättern	6,90 €
Tom Xa Nuong	zwei gegrillte Garnelenspieße, mariniert mit Zitronengras	8,50 €
Sate Spieße	zwei gegrillte Hühnerfleischspieße mit Erdnussdip	5,90 €

VORSPEISENSUPPE


Sup Siu Gao	hausgemachte Hühnerbrühe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Pak Choi, Pilze, Koriander	6,80 €
Misosuppe 	mit hausgemachtem Tofu, Lauchzwiebel, Seetang	4,50 €

VIVU's Vorspeisenplatte

verschiedene Vorspeisen, vier verschiedene Dips
& drei verschiedene Salate

24,90 €

SALATE

Goi 	vietnamesischer Weißkrautsalat mit Karotten / frischen Kräutern und Erdnüssen ...	5,20 €
Goi Ga	... mit Hühnerfleisch	6,40 €
Goi Tom	... mit Garnelen	7,80 €
Papaya Salat	grüne Papaya / Karotten / frische Chilli / Erdnüsse / frische Kräuter & ein Bo La Lot Spieß	10,20 €
Kim Chi	scharf eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art	4,50 €
Wakame	Algensalat	5,50 €

HAUPTGERICHTE

AUS DEM WOK



Asia Ente	Knusprige Ente / Gemüse / Mango / Kokosmangosoße / Jasminreis	15,90 €
 Teriyaki Ente	Knusprige Ente / Gemüse / Teriyakisoße / Jasminreis	15,90 €
Gà Lá Chánh	Hähnchenschenkel / Limettenblätter / Tomaten / Zucchini / Champignons / Jasminreis	14,50 €
 Thai Curry (Garnelen)	rotes Kokos - Curry / Garnelen / Thai Aubergine / Babymais / Bambusspitzen / Champignons / Zucchini / Thaibasilikum / Jasminreis	18,90 €
 Thai Curry (Kikok Maishuhn)	rotes Kokos - Curry / Kikok Mais- hühnchen aus Deutschland / Thai Aubergine / Babymais / Bambusspitzen / Champignons / Zucchini / Thaibasilikum / Jasminreis	18,90 €
 Teriyaki Lachs	gegrillter schottischer Lachs / Kim Chi (mittelscharf) / auf Jasminreis	18,90 €
Beef Udon	Udonnudeln / Black Angus Rind von der Jack's Creek Farm / Pak Choi / Sojasprossen	16,90 €



BÚN / REISVERMICELLI

- dünne Reismudeln, kalt serviert -

Die Basis für Bún sind Reisvermicelli mit Salat, Gurken, frische Kräuter, Erdnüsse und Nước Mắm Soße

Bún Chà Giò	mit Frühlingsrollen	13,90 €
Bún Thit Nuong	mit Schweinefleischspießen	13,90 €
Bún Lá Lốt	mit Rinderhackspießen in Betelpfefferblättern	13,90 €
Bún Bò Xào Xa	mit gegrilltem Black Angus und Zitronengras	16,90 €
Bún Tôm Nuong	mit Garnelenspießen und Zitronengras	18,90 €
Bún Thập Cẩm	mit verschiedenen Spießen und einer Frühlingsrolle	18,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Veganes Curry 	verschiedenes Gemüse in gelbem Curry mit Kokosmilch / Jasminreis	12,90 €
Teriyaki Udon 	Udonnudeln mit verschiedenem Gemüse in Teriyaki-Soße	12,90 €

Bún Chà Giò Chay	mit vegetarischen Frühlingsrollen	13,90 €
-------------------------	--------------------------------------	----------------

HAUPTGERICHTE

GROSSE NUDELSUPPEN



Phò Bò

traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit Reisbandnudeln in Rinderbrühe, argent. Roastbeef, verschiedene Rindfleischsorten und frischen Kräutern

13,50 €

Sup Siu Gao

Hausgemachte Hühnerbrühe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen / Pak Choi / verschiedene Pilze / Sojasprossen / Koriander und Eiernudeln

13,50 €

Shoyu Ramen

hausgemachte japanische Hühnerbrühe mit japanischen Ramennudeln / Sojasprossen / Schweinefleisch / Hackfleisch / Lauchzwiebel / Pak Choi

13,50 €

DESSERT

MOCHIS

„zwei traditionelle japanische Reisküchlein, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.“

Mochis (2 Stk.)

6,20 €

Wählen Sie aus zwischen den Eissorten:

- Strawberry Cheesecake
- Kokos
- Mango
- Yuzu
- Vanille



Chè Bi
Ngo



hausgemachter vietnamesischer Klebreis mit Kürbis, dazu eine hausgemachte Kokosnusscreme

3,50 €

gebackenes
Vanilleeis

Eine Kugel Vanilleeis im Teigmantel, knusprig gebacken, dazu frische Früchte

6,50 €

Cafe Sua

vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch

2,80 €

Cafe Sua Da

kalter vietnamesischer Eiskaffee mit gesüßter Kondensmilch

2,80 €



Wein (affen)

PROSECCO

Castello di Roncade Prosecco Spumante Brut

0,2 l 5,10 €

0,75 l 25,00 €

(Glera / Treviso, Italien)

ein fruchtiger Prosecco, mit blumigem Duft nach exotischen Früchten. Am Gaumen ausgeglichen, frisch, trocken und feinperlig.



La Grange Bertolet IGP

0,2 l 4,80 €

0,75 l 16,00 €

(Syrah-Cabernet / Languedoc, Südfrankreich/ trocken)

Aromen von roten Früchten, feinwürzige Noten, weich und vollmundig, nachhaltig

Tempranillo DO

0,2 l 4,80 €

0,75 l 16,00 €

(Rioja Vega Robles / Rioja, Spanien / trocken)

feiner Duft nach reifen, dunklen Beeren, angenehme Geschmacksnuancen, voller Geschmack

Cal Y Canto

0,2 l 5,00 €

0,75 l 17,00 €

(Merlot, Syrah / Spanien / trocken)

würzige und fruchtige Noten nach Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichselkirschen

Iloto Salento

0,2 l 5,00 €

0,75 l 17,00 €

(Montepulciano / Apulien - Salent / trocken)

fruchtiger Duft und ein kräftiges Rubinrot machen diesen runden und ausgeglichenen Wein einzigartig

Primoduca

0,2 l 7,50 €

0,75 l 25,50 €

(Vinicola Mediterranea / Italien - Apulien / trocken)

die Aromatik, reifer Früchte und präsenste Gerbstoffe hinterlassen einen anhaltenden, samtig vollmundigen Eindruck

WEISS

Marinello Pinot Grigio

0,2 l 4,20 €

(Pinot Grigio / Sizilien, Italien / trocken)

trocken, Obstaromen, schöne gelbe Farbgebung

Tina Pfaffmann

0,2 l 5,90 €

(Grauer Burgunder / Südpfalz / trocken)

0,75 l 19,50 €

erdig, voluminös aber trotzdem spritzig

Fusion (Demeter)

0,2 l 4,80 €

(Riesling / Silvaner, Scheurebe / Südpfalz / trocken)

0,75 l 16,00 €

knackig frisch, mit würzigen Noten

Timo Erlenwein

0,2 l 6,20 €

(Chardonnay / Pfalz / trocken)

0,75 l 21,00 €

Zitrone trifft feine Kräuter! Das ist die beste Beschreibung: zart im Duft, fein mineralisch und kräftiger Schmelz - passt!

Citari Lugana Sorgente

0,2 l 7,50 €

(Lugana / Venetien, Italien / trocken)

0,75 l 25,50 €

wunderbar duftig mit Litschi und leichten Zitrusklängen

Weingut Metzger

0,2 l 6,00 €

(Blanc de Noir / Nordpfalz / trocken)

0,75 l 20,00 €

Duft nach Erdbeeren und Spargel mit pfefferiger Note

Weingut Thörle

0,2 l 6,00 €

(Gutsriesling 2017 / Rheinhessen / trocken)

0,75 l 20,00 €

zarte Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrus, mineralische Akzente mit ausgeprägter Frucht

Magie/White (Weingut Mattern)

0,2 l 6,00 €

(Riesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder /

0,75 l 20,00 €

Rheinhessen / trocken)

feiner Schmelz am Gaumen, mineralischer Abgang

ROSE

Pink (Weingut Metzger)

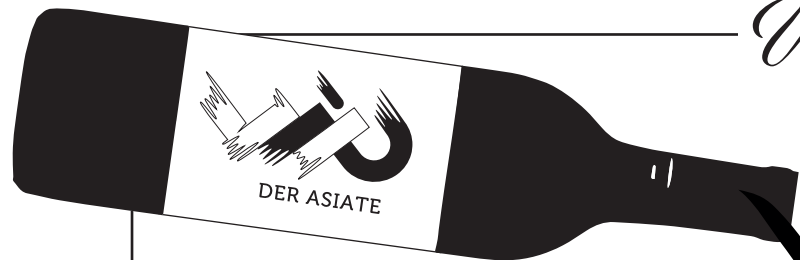
0,2 l 5,00 €

(Rosé / Nordpfalz / feinfruchtig)

0,75 l 17,00 €

ein Topf voller Beeren und Früchte steigt aus dem Glas

Wein (Flaschen)



0,75L

Rot

0.75L

WEISSWEIN

Weingut Daniel Mattern

(Sauvignon Blanc / Rheinhessen / trocken)
launige Mischung aus Paprika, Mango, Kiwi und Maracuja
- harmonisch und saftig

25,00 €

La Marimorena

(Albarino / Spanien / trocken)
In der Nase Aromen von frischen Kräutern, Gras und Zitrone. Am Gaumen saftig und erfrischend mit gut strukturiertem langem Nachhall.

28,50€

Tina Pfaffmann (Schick und Schön)

(Riesling / Südpfalz / trocken)
intensiv und ausgewogen, schöne Frucht, vielseitig und anspruchsvoll mit einer gewissen Leichtigkeit

26,00 €

CHAMPAGNER 59€

Millésime 2011

(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir /
Frankreich / brut)
In der Nase zuerst Akazie mit Aprikose und Pfirsich,
sehr cremig, dann
zarte Kräuter, Fenchel und Anis vermischt mit Man-
darine und Orange



La Forge Estate

(2017er Cabernet Sauvignon / Frankreich / trocken)
überragendes Bukett von reifen Brombeeren und Pflaumen, Vanille- und Mokkanoten, kraftvoller Körper mit Länge

23,00 €

Baglio del Cristo di Campobello

(2017er Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon / Sicilia / trocken)
Brombeer- und Johannisbeernoten, feinwürzig, elegant und ausgewogen, deutliche Frucht mit Finesse)

24,00 €

Musa di Rocca Antica di Camillo Vini

(2015er Merlot / Abruzzen / trocken)
Feines Sortenbukett mit fruchtigen Akzenten, harmonische Aromen von Kirsche und Pflaume, Nuancen von Schokolade, Zimt und Vanille

27,50€

Don Cosimo Primitivo Salento IGP

(2018er Primitivo Salento / Apulien / trocken)
Feinwürzige Düfte nach Backpflaumen und reifen Himbeeren, Akzente von exotischen Früchten, gut strukturiert, vollmundig

24,00 €

Château Lestage-Chevillon

(Bordeaux / Frankreich / trocken)
Feiner Duft nach Waldbeeren mit rauchigen Holznoten, guter Struktur, feinen Brombeer-Aromen und nachhaltig

26,00 €

Kellerei Schreckbichl

(Merlot / Südtirol / trocken)
rubinrot mit verführerischen Aromen von roten Beeren und Gewürzen wie Vanille, Zimt und etwas Gewürznelke

30,00 €

La Croisade

(Syrah, Cabernet Sauvignon / Frankreich / trocken)
Die Nase wird dominiert von reifen Beeren mit Gewürz- und Röstnoten. Sehr harmonisch, konzentriert und weich

25,00 €

GETRÄNKE



Cafe Sua		2,80 €
Cafe Sua Da		2,80 €
Kaffee		2,10 €
Espresso		1,90 €
Cappuccino		2,50 €
Latte Macchiato		2,80 €
Milchkaffee		2,80 €
Jasmin Tee	0,20 l	2,50 €
Grüner Tee	0,20 l	2,50 €
Konacha Ume	0,20 l	3,00 €
Oolong Tee	0,20 l	3,00 €
Schwarzer Tee	0,20 l	3,00 €
Frischer Minz Tee	0,40 l	3,80 €
Frischer Ingwer Tee	0,40 l	3,80 €
Frischer Minze-Ingwer Tee	0,40 l	3,80 €
Kanne Tee		6,50 €

SCHON PROBIERT?

Hausgemachter grüner Eistee
mit Zitrone und Mango
3,90€

SOFTDRINKS

Schlossquelle	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Schlossquelle (still)	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Coca Cola	0,20 l	2,20 €
Coca Cola light / zero	0,20 l	2,20 €
Fanta	0,20 l	2,20 €
Sprite	0,20 l	2,20 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
Thomas Henry Mystic Mango	0,20 l	3,00 €
Apfelschorle	0,40 l	3,80 €
Rhabarberschorle	0,40 l	3,80 €
Maracujaschorle	0,40 l	3,80 €
Mangoschorle	0,40 l	3,80 €
Litschischorle	0,40 l	3,80 €
hausgemachter grüner Eistee	0,40 l	3,90 €

GETRANKE

... Bier ...



VOM FASS

Warsteiner Pils	0,20 l	1,90 €
	0,40 l	3,40 €
Schlüssel Alt	0,20 l	2,10 €
	0,40 l	3,90 €

FLASCHENBIER

König Ludwig Weizen hell		0,50 l	3,80 €
Saigon Bier	(Vietnam)	0,33 l	3,50 €
Tiger Bier	(Singapur)	0,33 l	3,80 €
Tsing Tao Bier	(China)	0,33 l	3,50 €
Asahi Bier	(Japan)	0,33 l	4,00 €
Singha Bier	(Thailand)	0,33 l	3,50 €

OHNE ALKOHOL

Warsteiner Pils (0,0%)		0,33 l	2,80 €
König Ludwig Weizen hell (0,0%)		0,50 l	3,80 €

SPRITZER & COCKTAILS

Hugo	Holunder-Sirup / Limette / frische Minze / Prosecco / Soda	6,20 €
Hugo Litschi	Litschi-Sirup / Limette / frische Minze / Litschis / Prosecco / Soda	6,80 €
Hugo Mango	Mango-Sirup / Limette / frische Minze / Mango / Prosecco / Soda	6,80 €
Mojito	Havana Club Rum / Limette / Minze / Rohrzucker / Soda	8,50 €
Caipirinha	Cachaca / Limette / Rohrzucker / Soda	8,50 €
Cuba Libre	Havana Club Rum / Limette / Coca Cola	7,50 €

OHNE ALKOHOL

Soda Chanh	crushed Ice / Limette / Rohrzucker / Soda	(0,40 l) 4,20 €
Miss Lee	Maracujasaft / Mangosaft / Soda / Mango	(0,25 l) 4,20 €
Mrs. Chang	Litschi-Sirup / Apfelsaft / Soda / Litschis	(0,25 l) 4,20 €
Lady Ngyuen	Holunder-Sirup / Limette / frische Minze / Soda	(0,25 l) 4,20 €

WHISKY

Glenmorangie (Single Malt Whisky)

18 Jahre, Glenmorangie Distillery, Schottland, 43 %

Ausbalancierte und süße Aromen von Limetten-/Orangenschalen und Honig, kombiniert mit floralen Akzenten. Langanhaltender, nussiger und leicht trockener Abgang mit Aromen von Trockenfrüchten, Zitronenschalen und weißer Schokolade. Gereift in Bourbonfässern.

4 cl **12,00 €**

Glenfiddich (Single Malt Whisky)

18 Jahre, Glenfiddich Distillery, Schottland, 40 %

Aromen vom Bratapfel mit Zimt und Sherryakzenten. Ein voller und weicher Geschmack mit kräftiger Eiche und mittellangem Abgang. Gereift in Oloroso Sherry- und Bourbonfässern.

4 cl **11,00 €**

Bowmore (Single Malt Whisky)

12 Jahre, Bowmore Distillery, Schottland, 40 %

Aromen von feinen Zitronen- und Honignoten kombiniert mit der einzigartigen Bowmore-Rauchigkeit. Warmer und köstlicher Geschmack mit Aromen von dunkler Schokolade und Torfrauch und einem langanhaltenden aber feinen Abgang. Gereift in Sherryfässern.

4 cl **6,20 €**

The Yamazaki (Single Malt Japanese Whisky)

12 Jahre, Suntory Yamazaki Distillery, Japan, 43 %

Aromen von starker Vanille, Trockenfrüchten und Honig. Delikat und angenehm mild im Geschmack mit einem mittellangen, sehr süffigen aber trockenem Abgang. Gereift in amerikanischen, spanischen und japanischen Eichenfässern.

2 cl **14,00 €**

SAKE

Junmai Sake
4,00 €

Kidoizumi
Junmai Sake
7,50 €

SHO

Nep Moi
2,80 €

Killepitsch
2,80 €

Jägermeister
2,30 €

GIN TONIC

Gin-Preis
+ 3,00 €

GIN

Monkey 47

Black Forest Destillerie, Deutschland, 47 %

47 Botanicals, darunter zahlreiche Kräuter, Pflanzen und Beeren aus der Schwarzwald Region, verleihen dem Monkey 47 seinen einzigartigen Geschmack. Gelagert in Steingutfässern.

2 cl **5,50 €**

Hendrick's Gin

Girvan Grain Distillery, Schottland, 44 %

13 Botanicals, darunter Gewürze, Früchte, Samen und Blüten aus aller Welt bilden in ihrer einzigartigen, wohl ausbalancierten Mischung die Basis für den berühmten Mix aus zarten Rosenblüten und frisch-herber Gurke, die Hendrick's Gin so einmalig machen.

2 cl **5,30 €**

Jinzu Gin

Jinzu Distillery, London, 41,3 %

Die beiden klassischen Ingredienzen wie Wacholder und Koriander kombiniert mit zwei traditionellen japanischen Botanicals, wie Kirschblüten und Yuzu harmonieren wunderbar mit dem aus japanischem Sake Reiswein gewonnenen Grunddestillat.

2 cl **5,50 €**

r[h]eingin

Bovenkerck Destillerie, Deutschland, 41,3 %

Unterschiedliche Arten von Wacholderbeeren und ein starker Malzanteil im Grunddestillat, kreieren den unvergesslichen Geschmack eines frischen, blumigen und reinen Gins aus der Rheinregion.

2 cl **5,50 €**