

# TAMATSU

# GETRÄNKE

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

  tamatsu\_restaurant

# GETRÄNKE

## APERITIF

<b>Belsazar Vermouth</b> White   Extra Dry   Rosé   Red	5 cl	5,5 €
<b>Antica Formula</b>	5 cl	5,5 €
<b>Sherry Sandemann</b> Medium Dry   Fino	5 cl	5,5 €
<b>Belstar Prosecco</b> Spumante	0,1l	8 €
<b>Belstar Prosecco</b> Rosé	0,1l	8,5 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Secco   Soda		8,5 €
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   Secco Minze   Limette   Soda		8,5 €
<b>Kir „Tashi Style“</b> Cassissée   Secco   Beerenfrüchte Soda		9,5 €
<b>Queen of the South</b> Tanqueray Sevilla Vermouth Antica Formula   Dry Tonic Orange		10,5 €
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari   Vermouth Antica Formula Secco		8,5 €
<b>Tamatsu Perfect Serve</b> Bombay Bramble   Hibiskus-Marmelade Physalis   Dry Tonic		15,5 €
<b>Undone Tonic – alkoholfrei</b> Undone Vermouth   Dry Tonic   Zitrone		8,5 €
<b>Amaretti Sour – alkoholfrei</b> Lyre's Amaretti   frischer Zitronensaft Zucker		8,5 €
<b>Sparkling Sake</b> feinperlig, feine Süße und milde Säure, leichte Fruchtigkeit	0,33l	29 €
<b>DÉJÀ-VU TONIC</b> Dry Tonic   Rosmarin		9,5 €

## WASSER & SOFTS

<b>TAMATSU Tafelwasser</b> Mit	0,25l Fl. 0,75l	3,5 € 7,9 €
<b>TAMATSU Tafelwasser</b> Ohne	0,25l Fl. 0,75l	3,5 € 7,9 €
<b>Gerolsteiner</b> Still   Sprudel	0,75l	8,5 €
<b>Coca-Cola</b>   zero <b>Fanta</b>   <b>Sprite</b>	0,2l	3,5 €
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon   Ginger Ale Dry Tonic Water   Ginger Beer	0,2l	3,5 €
<b>Fever Tree</b> Indian Tonic	0,2l	4,5 €
<b>Paloma Lemonade</b> Pink Grapefruit	0,2l	4,5 €
<b>The Basil Soda Libre</b>	0,33l	4,5 €

## SÄFTE | NEKTARE

<b>Verschiedene Sorten</b> Ananas   Apfel   Orange Rhabarber   Maracuja   Kirsche Banane   Cranberry <i>Alle Säfte und Nektare erhalten Sie auch als <b>Schorle</b>.</i>	0,25l 0,35l	3,5 € 4,5 €
--	----------------	----------------

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

  tamatsu\_restaurant

# G E T R Ä N K E

## BIER | FASSBIER



<b>König Pilsener</b>	0,3l	4,2 €
	0,4l	5,2 €
<b>König Pilsener</b> alkoholfrei	Fl. 0,33l	4,2 €
<b>Alsterwasser</b>	0,3l	4,2 €
	0,4l	5,2 €
<b>Benediktiner Hell   Vollbier</b>	0,3l	4,5 €
	0,5l	5,8 €
<b>Benediktiner Hefeweizen</b> alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,5 €
<b>Benediktiner Hefeweizen</b> naturtrüb	0,5l	5,5 €
<b>Köstritzer</b> dunkel	Fl. 0,33l	4,2 €
<b>Pülleken</b> süffiges Hell-Bier	Fl. 0,33l	3,9 €

## HEISSGETRÄNKE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Espresso</b>	3,2 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,5 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,8 €
<b>Café Crème</b>	3,8 €
<b>Cappuccino</b>	4,2 €
<b>Milchkaffee</b>	4,8 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,8 €
Aufschlag Soja-, Mandel-, Hafermilch	+0,5 €
<b>Becher Filterkaffee</b>	3,9 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4 €
<b>Portion Sahne</b>	0,5 €
<b>Flavour</b> verschiedene Sorten	0,5 €
<b>Eiskaffee   Eisschokolade</b> mit Vanilleeis   Sahnehaube	je 8,5 €
<b>Glas Tee</b> verschiedene Sorten	4 €
<b>Frische Minze</b>	5 €
<b>Frischer Ingwer</b>	5 €

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

  tamatsu\_restaurant

# G E T R Ä N K E

## COCKTAILS

<b>Lekker Ding</b>	10,5 €
Mandarine Napoleon frischer Zitronensaft   Angostura Bitters Zitronenlimonade	
<b>Moscow Mule</b>	10,5 €
Stoli Vodka   frischer Limettensaft Ginger Beer	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	10,5 €
Havana Club 7 Años frischer Limettensaft   Ginger Beer	
<b>Paloma „Klassik“</b>	10,5 €
Jose Cuervo Tradicional Tequila frischer Limettensaft Paloma Grapefruit   Meersalz	
<b>Caipirinha mal anders</b>	10,5 €
Nega Fulo Cachaça   Limette brauner Rohrzuckersirup	
<b>Mojito</b>	10,5 €
Havana Club 3 Años   Limette   Minze Rohrzucker   Soda	
<b>Margarita „on the Rocks“</b>	10,5 €
Jose Cuervo Tradicional Tequila Triple Sec   frischer Limettensaft Zuckersirup	
<b>Espresso Martini</b>	10,5 €
Stoli Vodka   Espresso Kahlua Kaffeelikör   Zuckersirup	

## COCKTAILS

### OHNE ALKOHOL

<b>From Crodo with Love</b>	8,5 €
Crodino Bitter Limonade frischer Zitronensaft   Rosmarin Soda	
<b>Ipanema</b>	8,5 €
Limette   Rohrzucker   Ginger Ale	
<b>Palömchen</b>	8,5 €
Paloma Grapefruit Limonade frischer Limettensaft   Meersalz Orange	
<b>Amaretti Sour</b>	8,5 €
Lyre's Amaretti   frischer Zitronensaft Zucker	
<b>Volée-Tonic</b>	8,5 €
Dry Tonic   Grapefruit	

## SAKE – UNSERE EMPFEHLUNG

Genießen Sie unseren Premium Sake kalt.

<b>Wandering Poet</b>	0,1l	11 €
fruchtig   sanft   feinherb	0,75 l	70 €

<b>Kirschblütensake</b>	0,1l	11 €
aromatisch	0,75 l	70 €
ausdrucksstark   trocken		

<b>Yuzu Sake</b>	5 cl	6,5 €
Sake gepaart mit japanischer Zitrusfrucht. Likör bitter mit feiner Süße.		

<b>Sparkling Sake</b>	0,33l	29 €
feinperlig, feine Süße und milde Säure, leichte Fruchtigkeit		

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

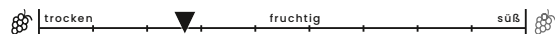
  tamatsu\_restaurant

# G E T R Ä N K E

## WEISSWEIN

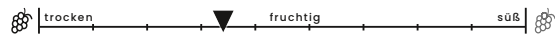
<b>Tamatsu Hauswein</b>	0,2l	8 €
Weingut Manz   Rheinhessen	0,75l	28 €
Deutschland	1,5l	59 €

*Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Scheurebe. Frisch, fruchtig und harmonisch.*



<b>Tamatsu Hauswein</b>	0,2l	8,5 €
<b>Grauburgunder Staderker</b>	0,75l	29,5 €
Weingut Beck   Rheinhessen	0,75l	29,5 €
Deutschland	1,5l	65 €

*Feine Aromen von Nüsse und Mandeln gepaart mit der Fruchtigkeit von Mango und Quitte und einer angenehmen Beerensäure.*



<b>Weißburgunder</b>	0,2l	8,5 €
Weingut Franz Hahn   Pfalz	0,75l	29,5 €
Deutschland		

*Feinfruchtiger Weißburgunder, Aromen von Apfel, Limette und Pfirsich. Hervorragendes Spiel aus Frucht und Frische.*



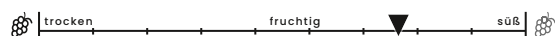
<b>Sauvignon Grand</b>		
<b>Perigord Blanc</b>	0,2l	9,5 €
Jules Lebègue   Bordeaux	0,75l	33 €
Frankreich		

*Strahlend hellgelb im Glas, fruchtig in Nase und Geschmack.*



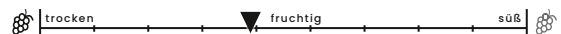
<b>Riesling Kabinett Bruno</b>	0,75l	36 €
Weingut Karthäuserhof   Mosel		
Deutschland		

*Intensive Frucht, saftiger Pfirsich, weiße Grapefruit, etwas Ananas und süße exotische Anklänge.*



<b>Schloss Riesling</b>	0,75l	38 €
Weingut Maximin Grünhaus   Mosel		
Deutschland		

*Fingerabdruck des Weingutes mit wilder Kräuteralomatik, gepaart mit süßlichem Bienenwachs. Typische Grünhausnote, welche durch Fruchtaromen wie Aprikose und Pfirsich hervorkommen.*



<b>Riesling Granit Hainfeld</b>	0,75l	39 €
Weingut Meßmer   Pfalz		
Deutschland		

*Mineralisch. Aromen von grünem Apfel, Limette, Aprikose, Ananas und feinen Kräutern. Weich und vollmundig, saftig.*



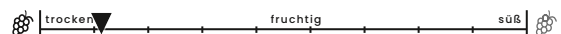
<b>Auxerrois</b>	0,75l	49 €
Weingut Beck   Rheinhessen		
Deutschland		

*Schöne Noten von Birne und Honig. Der Ausbau im Holzfass bringt eine Marzipannote.*



<b>Weißburgunder</b>		
<b>Grand Reserve</b>	0,75l	49 €
Weingut Bietighöfer   Pfalz		
Deutschland		

*Aprikose, Banane, weiße Früchte, vollreife Saftbirnen. Dezent Würze. Cremig, satt und schmeichlerisch.*



Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

tamatsu\_restaurant

# GETRÄNKE

## WEISSWEIN

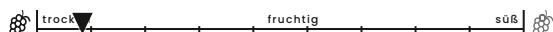
### Chardonnay unfiltriert –

**Nik Weis** 0,75l 69 €

Weingut St. Urbans-Hof | Mosel

Deutschland

Ein kraftvoller Chardonnay im französischen Eichenholzfass auf der Feinhefe gereift.



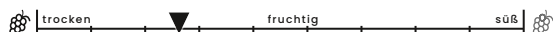
### Weißer Schotter

0,75l 33 €

Weingut Strehn | Burgenland

Österreich

Weißwein-Cuvée aus Grüner Veltiner, Sauvignon Blanc, Gemischter Satz & Welschriesling. Diese Cuvée wächst auf Flusskieselböden, die dem Wein eine wunderbare Mineralik verleihen.



### Gemischter Satz

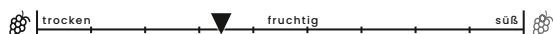
#### Unter der Burg

0,75l 49 €

Weingut Ehmoser | Wagram

Österreich

Komplexer Wein mit feiner Würze, schöne Frucht, dezenter Säurebogen, mineralisch im Abgang.



**Lugana Oasi Mantellina DOC** 0,75l 39 €

Allegrini | Venetien

Italien

Typisch Lugana. Aromen von saftigen Birnen und weißem Pfirsich. Elegante Aromatik.



### Winkl Sauvignon Blanc

0,75l 55 €

Kellerei Terlan | Südtirol

Italien

Intensiv leuchtendes Strohgelb. Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht. Fruchtig gepaart mit feiner Säure.



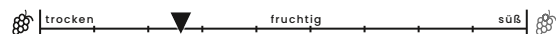
### Viognier

0,75l 32 €

Mas des Lunés | Languedoc

Frankreich

In der Nase Aromen von Aprikose und Nektarine. Am Gaumen frisch, rund, aromatisch, untermauert von einer ansprechenden Lebendigkeit.



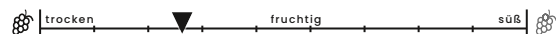
### Cloudy Bay Chardonnay

0,75l 65 €

Winery Cloudy Bay | Marlborough

Neuseeland

Schon in jungen Jahren ein beeindruckender Wein. Frische Säure, vollmundig und lebendig im Abgang.



### Cloudy Bay

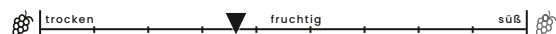
#### Sauvignon Blanc Te Koko

0,75l 79 €

Winery Cloudy Bay | Marlborough


Neuseeland

Frische vollmundige Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, Passionsfrucht. Frisch, fruchtig ausdrucksstark, herrliches Süß-Säure-Spiel.



Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

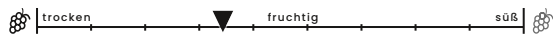
  tamatsu\_restaurant

# G E T R Ä N K E

## ROSÉWEIN

**Tamatsu Hauswein Rosé** 0,2l 8 €  
Weingut Manz | Rheinhessen 0,75l 28 €  
Deutschland

Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Kräftige Rosé-Farbe. Freudiges, gehaltvolles Geschmackserlebnis.



**Esprit Gassier** 0,2l 10,5 €  
Château Gassier | Provence 0,75l 31,5 €  
Frankreich 1,5l 65 €

Sonniges Rosé mit pfirsichfarbenen Reflexen. Blumige Nase, schöne Fruchtnoten, rund, zart, angenehme Würze.



**946 Rosé** 0,75l 79 €  
Château Gassier | Provence  
Frankreich

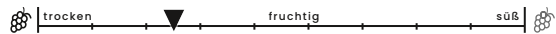
Intensive Aromen vom Pfirsich mit Noten von Ananas und Mango. Am Gaumen kräftig und rund. Aromen von Banane und Pfirsich. Feine und elegante Tannine.



## ROTWEIN

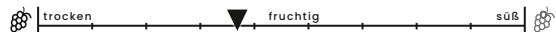
**Merlot Grand Périgord Rouge** 0,2l 8,5 €  
Jules Lebègue 0,75l 29,5 €  
Frankreich

Herrliche Cuvée, rubinrote Farbe, Bouquet aus roten und schwarzen Beeren, Zwetschgen und cremigen Karamellnoten, die mit würzigen Aromen von Nelke und Zimt sehr einladend ist.



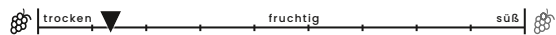
**Côtes du Rhône** 0,2l 9,5 €  
Caprices d'Antoine | Rhône 0,75l 30,5 €  
Frankreich

Aromatische Noten von Himbeere, Kirsche, süßen Gewürzen, Vanille, Zimt, Kokosnuss. Vollmundig und lang, mit gut abgestimmten Tanninen.



**Cru Bourgois** 0,2l 13,5 €  
Château Patache d'Aux 0,75l 47 €  
Bordeaux | Frankreich

Top Bordeaux. Der Gaumen ist geprägt von lebhaften Attacken, die feine Frische zeigen. Der mittlere Gaumen wird von feinen, strukturierenden Holznoten und geschmeidigen Tanninen unterstützt. Der Abgang ist lang, mit seidenweichen Tanninen.



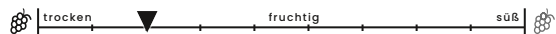
**Shiraz Excelsior Estate** 0,2l 9,5 €  
Robertson | Südafrika 0,75l 30,5 €

Die Nase zeigt markante Aromen von dunkler Kirsche und süßem Veilchen, mit zusätzlichen Noten von Pfeffer. Am Gaumen weich und saftig, frisch und einem langen Abgang.



**Pinot Noir** 0,75l 89 €  
Weingut Maximin Grünhaus | Mosel  
Deutschland

Pinot Noir mit typischer Schieferwürze. Dunkle Früchte wie Kirsche & Brombeere geben dem Grünhaus Pinot Noir den Touch von Cassis mit harmonischer Dichte.



Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

  tamatsu\_restaurant

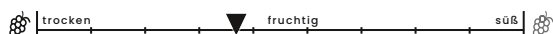
# GETRÄNKE

## ROTWEIN

**Ànima Negra ÀN/2** 0,75l 49 €

Bodegas Anima Negra  
Mallorca | Spanien

Aromen nach Pflaumen, Nougat und Kirsche. Elegant, seidig, strukturiert mit samtigen Tannin-Kleid und dezenter Säure.



**Tempranillo Reserva Señorío de Sotillo** 0,75l 55 €

Weingut Arroyo Ribera del Duero  
Spanien

Komplexe Aromen von Tabak, Fruchtkonserven, Mandeln, Haselnüssen, balsamische, würzige Aromen. Samtig mit seidigen Tanninen, sehr komplex mit Leder, Gewürzen und einem mineralischen Nachklang.



**Amarone Classico DOCG** 0,75l 85 €

Weingut Speri | Veneto  
Italien

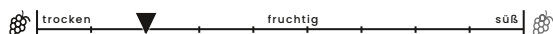
Hervorragendes Beispiel für Finesse und Klassik. Ein außerordentlicher Wein mit großer Komplexität kräftiger Struktur, der aufgrund seiner Eleganz und Qualität seit jeher zur Spitzenklasse zählt.



**Tour de Capet Grand Cru** 0,75l 69 €

Château Capet Guillier  
Bordeaux | Frankreich

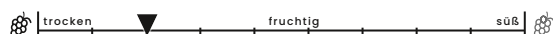
Aromen von knackigen schwarzen Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere, Blaubeere) und Gewürzen (Zimt, Vanille, Nelken).



**Cabernet Sauvignon** 0,75l 34 €

Dos Almas | Colchagua  
Chile

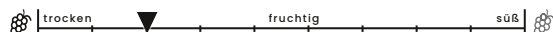
Ein ausgewogener Wein mit rundem Körper, harmonischer Säure und sanften Tanninen, die sehr gut durch Anklänge von roten Früchten und Vanille ergänzt werden.



**Châteauneuf du Pape – Les Choregies** 0,75l 150 €

Clos de l'Oratoire des Papes  
Frankreich

Tiefe rubinrote Farbe mit glänzenden granatfarbenen Reflexen. Intensives Bouquet von reifen Früchten (Kirsche, Schwarzkirsche), mit Anklängen an frische Vanille, süße Gewürze und subtile Noten von provenzalischen Kräutern. Am Gaumen vollmundig, sehr seidig mit reinen Aromen von konfitürartigen Früchten (Erdbeere, Brombeere) und einigen Gewürznoten. Hervorragender Abgang mit sehr eleganten Tanninen.



## CHAMPAGNER

**Moët & Chandon** 0,2l 28 €  
Brut Impérial 0,75l 89 €  
1,5l 189 €

**Moët & Chandon** 0,2l 28 €  
Brut Impérial Rosé 0,75l 99 €  
1,5l 199 €

**Moët & Chandon** 0,75l 119 €  
Ice Impérial 1,5l 219 €

**Moët & Chandon** 0,75l 120 €  
Vintage

**Ruinart** 0,375l 65 €  
blanc de blancs 0,75l 120 €

**Ruinart** 0,375l 65 €  
Rosé 0,75l 120 €

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

tamatsu\_restaurant