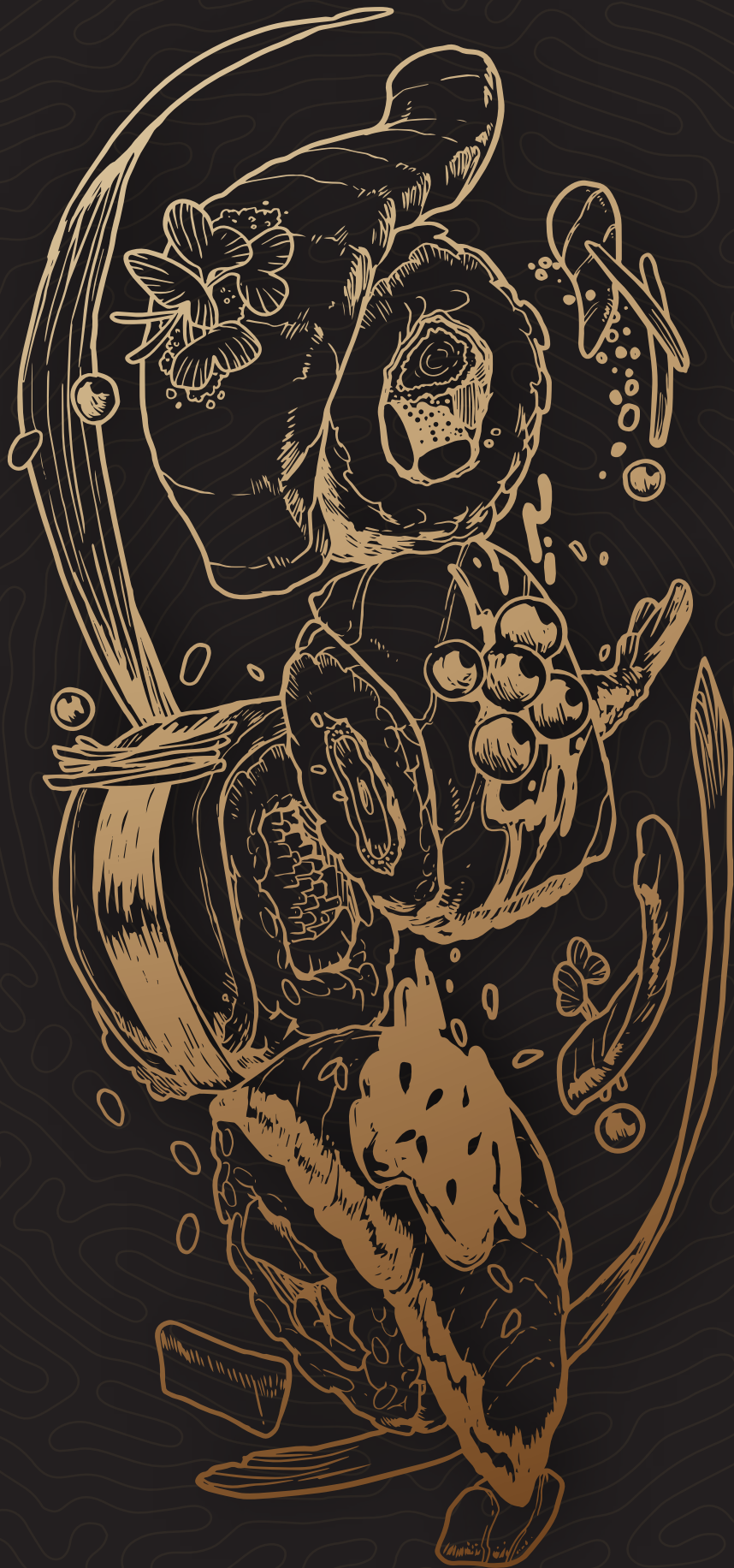



KATomi

ASIAN FUSION CUISINE

アジアフュージョンリョウリ





Wir sind stolz darauf, Ihnen im Katomi Asian Fusion ein einzigartiges Erlebnis anzubieten, das das Beste der asiatischen Küche mit modernen Akzenten verbindet.

Unsere Speisekarte umfasst eine köstliche Auswahl an unterschiedlichsten Sushi-Kreationen, frisch zubereiteten Nudelsuppen, Tatar und anderen exquisiten asiatischen Gerichten, die von unseren erfahrenen Köchen perfekt zubereitet werden, um Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Unser Team ist bestrebt, herausragenden Service zu bieten und sicherzustellen, dass Ihr Besuch als außergewöhnlich in Erinnerung bleibt.

Es ist uns eine Ehre Sie als unseren Gast zu bedienen, denn Ihre Unterstützung bedeutet uns - das Katomi Team - alles.



VORSPEISEN

1. **Misoshiru** ^m 4,50
Sojabohnensuppe mit Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln
2. **Edamame** ^m 4,50
gesalzene gekochte Sojabohnen
3. **Yakitori** 5,50
2 japanische Hühnerspieße mit Teriyakisoße
4. **Takoyaki** 5,50
4 gefüllte Teigkugeln mit Oktopus, Spezialsoße, Bonitoflocken und Frühlingszwiebeln
5. **Sate Gai** ^h 5,50
gegrillte Hühnerspieße mit Kokos-Erdnusssoße
6. **Sweet Potato Fries** 5,50
Süßkartoffel Pommes
7. **Cha Gio** 5,50
knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Taro, Champions und Lauchzwiebeln, dazu Süß-Sauer Dip
8. **Summer Maki** ^b 6,00
Rolle aus Reispapier gefüllt mit Sushireis, Lachs, Avocado, Gurke und Kräutern (6 Stk.)
9. **Pillow Talk** ⁱ 6,50
knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln, Karotten, dazu Sweet-Chili Dip
10. **Nem** 6,50
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß-Sauer Dip
11. **Summerrolls** 6,50
Rolle aus Reispapier gefüllt mit Garnelen oder Tofu, Salat, Minze, dazu Limetten oder Erdnuss Dip
12. **Ha Cao** ^c 6,50
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung
13. **Ebi Tempura** ^c 7,50
3 knusprige Garnelen mit Salat und Spezialsoße
14. **Beefy Roll** ^{f, h} 8,00
Handrollen aus würzigen Roastbeef, gerösteten Zwiebeln, Lollo Bionda, Rucola, dazu Soja-Lemon-Dip
15. **Mix Starterplatte** ^b (für 2 Personen) 19,00
eine Variation aus unseren Vorspeisen: Pillow Talk, Ebi Tempura, Edamame, Sweet Potato Fries und Sommerrollen





TATAR

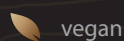
16. **Lachstatar** ^{b,m}  5,50
pikant marinierter Lachs, Avocado und hausgemachte Soße
17. **Thunfischtatar** ^{b,m}  7,50
pikant marinierter Thunfisch, Avocado und hausgemachte Soße
18. **Sawaganitatar** ^{c,m} 7,50
marinierter Flusskrebs, Avocado und hausgemachte Soße

FLAMBÉE

19. **Lachs** ^{b,m} 12,00
3 Scheiben flambierter Lachs mit Bonitoflocken, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße und Salat
20. **Thunfisch** ^{b,m} 13,00
3 Scheiben flambierter Thunfisch mit Bonitoflocken, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße und Salat
21. **Buttermakrele** ^{b,m} 11,00
3 Scheiben flambierte Buttermakrelen mit Bonitoflocken, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße und Salat

SALATE

22. **Mango Salat** ^{c,h,m} 8,00
Garnelen **oder** Tofuwürfeln, Mango, Gurke, Cashewnüsse, Koriander mit Honig-Ingwer Dressing
23. **Wakame Salat** ^f 6,00
marinierter Algensalat mit Avocado, Krebsfleisch-Imitat und Sesam



vegan



vegetarisch






scharf

NUDELSUPPEN

30. PHOlicious

traditionelle Reisbandnudelsuppe mit
Frühlingszwiebeln, Koriander, frischen Kräutern,
dazu:

-  a) Tofu 15,00
-  b) Hühnerfleisch 16,00
-  c) Rindfleisch 16,00

 vegan

 vegetarisch

 scharf



NUDELN



40. **Chicken Noodle Bowl** ^{b, h} 15,50
gegrilltes Hühnerbrustfilet, Reisnudeln und Erdnüssen mit Ingwer-Honigsoße, dazu frischen Salat
41. **Beef Balance** ^{b, h} 17,50
gebratenes Rindfleisch, Reisnudeln mit Limetten-Sojasoße, dazu frischen Salat
42. **Flying Noodles** ^{b, d, h} 17,00
Reisbandnudeln und Erdnüssen mit Kokos-Curry-Soße, dazu frischen Salat,
dazu:
-  a) Tofu
 -  b) Hähnchen
43. **Wok Udon** 17,00
im Wok geschwenkte Udonnudeln in würziger Sojasauce mit Pak-Choi,
dazu:
-  a) Tofu 21,00
 -  b) Garnelen

REISGERICHTE

alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

50. **Cashew Duck** ^{d,i,m} 20,00
Barbarie Ente in Cashewsoße mit Gemüse, Kräutern und Cashewnüssen
51. **Black Tiger Ebi** ^{c,d,m} 21,90
Riesengarnelen, dazu Wildkräuterbouquet mit Trüffel Mayonnaise
52. **Chicken Pumpkin** ^{d,m} 15,00
Hühnerfleisch in pikanter Kürbis-Kokossoße mit Gemüse und Kräutern
53. **BBQ Lamb Burner** ^{b,d,m} 28,00
gegrilltes Lammkotelett in würziger BBQ-Soße mit Pak Choi und grünem Spargel
54. **Sake Teriyaki** ^{b,i,m} 20,00
gegrilltes Lachsfilet mit Teriyakisoße und Gemüse
55. **Chicken Fellas** ^{h,i,m} 15,00
gegrillte Hähnchenbrustfilets, dazu Gemüse mit Erdnussoße **oder** Currysoße
56. **Lemongrass Fried Beef** [🍖] 18,00
im Wok geschwenktes Rindfleisch in Chili-Lemongrass-Soße mit Pak Choi, Kaiserschoten und grünem Spargel
57. **Entrecote vom Grill** ^{d,m} 25,00
Steak mit gegrilltem grünem Spargel und Gemüse
58. **Surf & Turf** 35,00
gegrilltes Entrecote & 4 Riesengarnelen in würziger BBQ-Soße mit Pak Choi und grünem Spargel





VEGAN

alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

- 60. **Wok-Tossing Vegetables** ^{i,m} 14,90
im Wok geschwenktes Gemüse in würziger Sojasoße
- 61. **Vegan Tofu Curry** ^{d,m} 14,90
knuspriger Tofu in roter Currysoße mit frischem Gemüse
- 62. **Vegan Tofu Peanut** ^{h,m} 14,90
knuspriger Tofu in Erdnusssoße mit frischem Gemüse
- 63. **Vegan Tofu Lemongrass** 14,90
im Wok geschwenkte Tofuwürfel, Lemongrass, Chilli, frischem Salat, Gemüse und frischen Kräutern

S
U
S
H
I

寿
司

MAKI

in Seetang eingerollter Sushireis (je 6 Stk.)^{bc}

70. Saki	Lachs	5,50
71. Tekka	Thunfisch	5,90
72. Mutsu	Buttermakrele	5,00
73. California	Krebsfleisch-Imitat und Avocado	4,50
74. Sake Avocado	Lachs und Avocado	5,70
75. Ebi Avocado	gekochte Garnelen und Avocado	5,50
76. Sawakani	marinierter Flusskrebis und Frühlingszwiebeln	5,90
77. Spicy Maguro	marinierter Thunfisch (pikant) und	5,50
78. Unagi	Frühlingszwiebeln gegrillter Flusssaal mit Sesam	5,90
79. Teriyaki	gegrilltes Hähnchen Teriyaki mit Sesam	5,00



VEGGIE MAKI

alle Rollen werden mit Sesam serviert
(auf Wunsch auch ohne) (je 6 Stk.)

80. Avocado	Avocado	4,50
81. Kappa	Gurke	4,50
82. Tamago	japanisches Omelette	4,50
83. Oshinko	eingelegter japanischer Rettich	4,50
84. Kanpyō	gekochte Kürbissstreifen	4,50
85. Mango	Mangostreifen	9,00
86. Futo Maki	dicke Rolle mit verschiedenem Gemüse und Salat (5 Stk.)	

NIGIRI

paarweise servierte Reishäppchen ^{b,c}

90. Sake	Lachs	5,00
91. Maguro	Thunfisch	5,50
92. Mutsu	Buttermakrele	4,50
93. Izumidai	tilapia	4,50
94. Hotategei	Jakobsmuschel	5,50
95. Ebi	gekochte Großgarnelen	5,50
96. Unagi	gegrillter Flussaal	6,50
97. Kani	Krebsfleisch-Imitat	4,50
98. Sawagani Gunkan	Flusskrebs	5,50
99. Maguro Gunkan	Thunfischtatar	5,50
100. Tamago	japanisches Omelette	4,50
101. Avocado	Avocado	4,50



NIGIRI FLAMBÉE

paarweise flambierte Reishäppchen mit Cocktailsoße,
Bonitoflocken und Frühlingszwiebeln ^{b,c}

110. Sake	Lachs	5,90
111. Maguro	Thunfisch	5,90
112. Mutsu	Buttermakrele	5,50
113. Hotategei	Jakobsmuschel	5,90



URA - MAKI

Inside-Out, von innen gerollte Reisrollen verziert mit Fischrogen oder Sesam
(je 8 Stk.) (auf Wunsch auch ohne)

120. Sake	Lachs und Avocado	8,90
121. Philadelphia	Lachs, Frischkäse, Rucola und Avocado ^b	9,50
122. California	Krebsfleisch-Imitat und Avocado	8,00
123. Mutsu	frittierte Buttermakrele, Frischkäse, Avocado und Gurke ^{b,d}	9,50
124. Ebi Negi	gekochte Garnelen, Salat, Avocado, Gurke Frühlingszwiebeln und Mayonnaise ^{a,c,l}	9,50
125. Midori 🍴	Surimi, Avocado, Gurke und pikanter Unagisoße, umwickelt mit mariniertem Wakame Salat ^{cf}	8,90
126. Maguro	Thunfisch, Avocado, Gurke und Salat ^b	9,50
127. Maguro Spicy 🍴	pikant marinierter Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln und Salat ^b	9,50
128. Onion 🍴	Lachs, Avocado, Gurke, pikanter Unagisoße, umwickelt mit Röstzwiebeln (crunchy)	8,90
129. Unagi	gegrillter Flusssaal, Avocado, Gurke und Salat (crunchy)	11,50
130. Ebi Tempura	Tempura Garnelen, Avocado, Gurke und Salat ^{c,l} (crunchy)	11,50
131. Avotempura 🍴	frittierte Avocado, Rucola, Gurke und Mangostreifen	9,50
132. Teriyaki	gegrilltes Hähnchen Teriyaki, Salat und Gurke (crunchy)	8,70
133. Futo Maki	5 große Stk. mit Frischkäse, Fischrogen, verschiedenem Gemüse und Fischarten ^{b,d}	12,00
134. Sawagani I.O	marinierte Flusskrebse, Salat, Gurke, Avocado und Frühlingszwiebeln	12,00

SUSHI FLAMBÉE

Sushirollen, leicht flambiert, mit hausgemachter Soße, Bonitoflocken, Frühlingszwiebeln und Salat (je 8 Stk.)

- | | | |
|----------------------------|---|-------|
| 140. Avocado Dragon | Krebsfleisch-Imitat, Gurke, Avocado belegt mit Avocadostreifen | 12,50 |
| 141. Sake | gegrillter Aal, Avocado und Gurke, umwickelt mit Lachs ^b | 18,50 |
| 142. Maguro | marinierter Flusskrebs, Avocado und Gurke, umwickelt mit Thunfisch ^{b,c} | 20,50 |
| 143. Mutsu | frittiertes Lachs, Avocado, Gurke, umwickelt mit Buttermakrele | 16,50 |
| 144. Unagi Dragon | Frittierte Garnelen, Salat, Avocado, Gurke, umwickelt mit Flusaaal ^{b,c} | 23,00 |
| 145. Rainbow Roll | marinierte Flusskrebs, Gurke, Avocado & Frühlingszwiebeln ^{b,c} belegt mit verschiedenen Fischschreien | 20,50 |



CRISPY SUSHI

Sushirollen, knusprig frittiert, mit hausgemachter Soße, Frühlingszwiebeln und Salat, serviert mit Sesam (auf Wunsch auch ohne) (je 6 Stk.)

- | | | |
|--------------------------|---|-------|
| 150. Sake Maki | Lachs und Frischkäse ^{b,d,fi} | 7,00 |
| 151. Avocado Maki | Avocado und Frischkäse ^{d,fi} | 6,00 |
| 152. Sake | Lachs, Frischkäse, Avocado und Gurke ^{b,d,fi} | 10,50 |
| 153. Maguro | pikant marinierter Thunfisch, Avocado und Gurke ^{b,fi} | 11,00 |
| 154. Mutsu | Buttermakrele, Frischkäse, Avocado, Gurke und Frühlingszwiebeln ^{b,fi} | 10,00 |
| 155. Yasai | verschiedenem Gemüse ^{fi} | 10,00 |

SASHIMI

rohe Fischfiletstücke serviert mit Sushi-Reis und Salat ^b

- | | | |
|----------------------------|--|-------|
| 160. Sake Sashimi | 9 Scheiben Lachs | 22,00 |
| 161. Maguro Sashimi | 9 Scheiben Thunfisch | 24,50 |
| 162. Sashimi Platte | je 4 Stück Thunfisch, Lachs, Buttermakrele
3 Scheiben Dorade und
6 Scheiben Jakobsmuscheln | 36,50 |



DONBURI

große Schüssel Sushi-Reis mit Toppings und Spezialsoße, dazu Salat

- | | | |
|-------------------------|---|-------|
| 170. Sashimi Don | mit 8 verschiedene rohe Fischeiben ^{b,i,m} | 14,00 |
| 171. Yasai Don | mit gebratenem Tofu und Gemüse Tempura ^{l,m} | 13,50 |
| 172. Special Don | mit verschiedenem Gemüse, Thunfisch, Lachs,
Krebsfleisch-Imitat, Ei-Omelette, Hähnchen Teriyaki,
Sesam und Rettichkresse ^{a,c,f,i,l} | 16,00 |

SETS

- S1. Simple Salmon** ^b 9,50
3 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Sake Avocado Maki
- S2. Coastal Combo** ^{b,c} 11,50
3 Stk. Nigiri Maguro, Dorade, Ebi
4 Stk. Sake Ura- Maki
- S3. Veggie Voyage** ^{a,b,i} 15,50
3 Stk. Nigiri (Tamago, Mango, Avocado)
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Crispy Yasai
- S4. Crabby River** ^{b,c,f,i,m} 16,50
3 Stk. Gunkan (Spicy Maguro 🍴, Sawagani, Wakame)
8 Stk. Sawagani Ura-Maki
- S5. Tropic Temptation** ^{b,c,i,m} 18,00
1 Stk. Wakame Gunkan
3 Stk. Nigiri (Avocado, Mango, Sake)
4 Stk. California Ura-Maki
6 Stk. Crispy Avocado Maki
- S6. Crunchy Fiery Salmon** ^{b,f,i,m} 23,50
3 Stk. Sake Nigiri Flambée
4 Stk. Onion Ura-Maki 🍴
4 Stk. Sake Ura-Maki
6 Stk. Crispy Sake
- S7. Ocean Symphony** ^{b,c,f,i,m} 33,50
2 Scheiben Sake-Sashimi
2 Scheiben Maguro-Sashimi
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Crispy Spicy Maguro 🍴
1 Stk. Sake Temaki
- S8. Sushi for Two** ^{b,c,d,i,m} (für 2 Personen) 40,50
4 Stk. Nigiri Maguro, Sake, Dorade, Ebi
12 Stk. Maki (Tekka, Sake)
8 Stk. California Ura- Maki
6 Stk. Crispy Sake
- S9. Sharing is Caring** ^{b,c,f,i,m} (für 4 Personen) 83,50
5 Stk. Flambierte Buttermakrele
8 Stk. Nigiri Maguro, Sake, Dorade, Buttermakrele,
Unagi, Ebi, Spicy Maguro, Sawagani
24 Stk. Maki Lachs, Sawagani, Avocado und Gurke
16 Stk. Ura- Maki Philadelphia, Rainbow Roll
6 Stk. Crispy Lachs



• GETRÄNKE



DESSERT •



DESSERT

- 190. Panna Cotta^d** 6,00
hausgemachtes Kokos-Panna Cotta mit Erdbeer- oder Mangopüree
- 191. Sticky Rice Banana^h** 6,50
Bananenstreifen umhüllt von Klebreis mit süßer Kokosmilch und gehackten Erdnüssen
- 192. Matcha Eis** 6,00
Grüntee Eis serviert mit Erdbeersoße
- 193. Mochi Eis^{d,i}** 8,00
3 verschiedene Mochi Eissorten



HOMEMADES

- | | |
|---|------|
| | 0,4l |
| 200. Lemongrass Lovers | 5,90 |
| itronengras-Eistee mit Limettensaft Rohrzucker | |
| 201. Green Days | 5,90 |
| grüner Tee mit Limettensaft, Rohrzucker Holundersirup | |
| 202. Ginger Herbs | 5,90 |
| Ingwerlimonade mit frischem Koriander Limettensaft | |
| 203. Sweet & Sour Feelings | 5,90 |
| Rhabarberschorle mit frischen Orangen, Limetten und Rohrzucker | |
| 204. Aloe Dream | 5,90 |
| Aloe era ektar mit Limettensaft Limettenblätter | |
| 205. Bleeding Mango | 5,90 |
| Mangoschorle mit frischen Limetten, Erdbeerpüree und Rohrzucker | |
| 206. Summer Greets^m | 5,90 |
| Ananassaft mit Sojamilch frischer Minze | |
| 207. Lovey Dovey | 5,90 |
| Erdbeerpüree, Chia-Samen, Limetten mit Sodawasser | |
| 208. Sunrise Surprise | 5,90 |
| Kokosmilch mit Mango- Rosensirup | |

COCKTAILS



LONGDRINKS

- | | |
|--|------|
| | 0,4l |
| 210. Da Nang Mule | 8,90 |
| ollkornreis-Wodka mit Limetten, Ginger Beer Gurken | |
| 211. Addicted Watermelon | 8,90 |
| Wodka, Melonenlikör, Grenadine, itronen- Orangensaft | |
| 212. Cinnamon Colada^d | 8,90 |
| Baileys, brauner Rum, Ananassaft, imt Kokossirup | |
| 213. Green Tea Mojito | 8,90 |
| Grünteesoda, Rum, Minze, Limetten Rohrzucker | |
| 214. Raspberry Caipi | 8,90 |
| Rum, brauner ucker, Himbeeren Limetten | |
| 215. Gin Tonic | 8,90 |
| Thomas Henry Tonic Tan ueray Gin | |
| 216. Hugo | 8,90 |
| 217. Aperol Spritz | 8,90 |



SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
220. Coca-Cola [®]	3,50	4,50
221. Coca-Cola Light [®]	3,50	4,50
222. Fanta	3,50	4,50
223. Sprite	3,50	4,50
224. Ginger Ale	3,50	4,50



WASSER

	0,25l	0,75l
225. Medium	3,50	6,50
226. Still	3,50	6,50



SÄFTE

	0,2l	0,4l
230. Orange	3,50	4,50
231. Apfel	3,50	4,50
232. Mango	3,50	4,50
233. Ananas	3,50	4,50
234. Rhabarber	3,50	4,50
235. Aloe Vera	3,50	4,50



BIER

240. Bitburger Pils (vom Fass) ⁱ	0,3l 0,5l	3,70 4,70
241. Bitburger Herb Pils (alkoholfrei) ⁱ	0,33l	4,50
242. Benediktiner Weizen ⁱ	0,5l	5,50
243. Benediktiner Weizen (alkoholfrei) ⁱ	0,5l	5,50
244. Köstritzer Schwarzbier ⁱ	0,33l	4,50
245. Crew Republic Hell ⁱ	0,33l	4,50
246. Crew Republic IPA ⁱ	0,33l	4,50
247. Sapporo - japanisches Bier ⁱ	0,33l	4,50



TEE

250. Winter Romance	4,50
Ingwertee mit Limettenblätter, Lemongrass, Orangen-Limettenscheiben und Minze	
251. Sencha Awake	4,50
Mischung aus drei Grünteesorten	
252. Hot Rose	4,50
Oolong Tee verfeinert mit Rosenknospen	
253. Jasmine Flawless	4,50
Grüntee verfeinert mit Jasminblüten	
254. Aloe Vera Tee	4,50
frischer Ingwer, Limettenblätter, Aloe vera und Limetten	



KAFFEE

260. Caphê Phin ^{d,8}	4,50
traditioneller kräftiger Trung guyen Kaffee, schwarz oder mit Kondensmilch	
261. Caphê Sua Da ^{d,8}	5,00
vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	
262. Kaffee ⁸	3,20
263. Espresso ⁸	2,80
264. Capuccino ^{d,8}	3,50

WEISS WEINE

270. **Weingut Schreiber Hochheimer Riesling** 0,2l 7,00 0,75l 24,90
feinherb Bio Rheingau

Reifer grüner Apfel in der Nase, am Gaumen fruchtig und süß, mit einer angenehm runden Struktur und einer ausgewogenen Restsüße, ein Wein mit hohem Trinkvergnügen.

271. **Weingut Karl May Sauvignon Blanc** 0,2l 6,50 0,75l 22,90
Bio Rheinhessen

Deutliche Nase mit Aromen von Stachelbeere und Zitrus. Am Gaumen dann intensiv, feinwürzig, mineralisch unterlegt mit einer klaren und erfrischenden Struktur. Ein beliebter, dichter Weißwein vom beehrten Karl May aus Osthofen.

272. **Weingut Rings Grauburgunder** 0,2l 7,00 0,75l 29,00
VDP Pfalz

Der D Wein präsentiert sich hellgold im Glas. Er duftet intensiv und verführerisch nach einemotpourri von Birnen, Ananas, Aprikosen, Zitrus, Stachelbeere und einem Hauch von Honig. Er schmeckt am Gaumen angenehm elegant und fasst seine Frucht mit feiner Mineralität ein. Der Körper ist ungemein kraftvoll und zupackend. Der Nachhall ist dementsprechend lang und klingt harmonisch aus.

ROSÉ

273. **Weingut Ellermann - Spiegel "Windrose"** 0,2l 6,50 0,75l 24,00
Rose Pfalz

Sanfter feiner Rosé aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder, er zeigt eine fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen. Am Gaumen saftig frisch, toller Schmelz und lange nachhallend. Einfach lecker.

ROT WEINE

274. **1-2-3 Primitivo Azienda Vinicola** 0,2l 6,50 0,75l 24,00
Mocavero Apulien

Ein süßer Bilderbuchprimitivo. Das typische Rot mit seinen feinen violetten Spuren im Glas macht sofort Lust auf diesen beliebten Rotwein. Sein lebhafter und aromatischer Duft begleitet dann den warmen, harmonischen und fruchtigen Geschmack, untermalt von einem anhaltenden Nachklang.

275 **Borgo Molino Merlot DOC Delle** 0,2l 6,50 0,75l 24,00
Venezie Italien

eben den ausdrucksstarken Weißweinen erzeugt Borgo Molino auch einen wunderbaren fruchtbetonten, saftigen Merlot. Aromen von Beeren und Zitrus, am Gaumen ist er weich und saftig mit sehr gutem Trinkvergnügen. Ein charmanter, typischer Merlot mit feiner Säure und weichem Tannin.

SCHAUMWEINE

276. **Borgo Molino Frizzante** 0,1l 4,50 0,75l 39,00
IGT Veneto

Eleganter Schaumwein, der in heller, beinahe rosa Farbe und mit wundervoller Perlage ins Glas kommt. In die Nase steigt ein fruchtiger Duft nach roten Beeren, wie Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen verspielt, frisch und herrlich belebend.

WHISKY

280. **Chivas Regal 18** 4cl 13,00

Aroma Reichhaltig und fruchtig mit etwas Rauch, Butterkaramell und dunkler Schokolade.

Geschmack Vollmundig und süß mit Schokolade, warmen Aromen und zartem Rauch.

Abgang Lang, sanft und warm.

281. **The Chita (Japaners Whisky)** 4cl 14,00

Aroma Leicht, mit Buttergebäck, Honig, Rosenblüten und eine Spur Kardamom

Geschmack Seidenweich und anschniegbar, mit tiefen Honignoten und einem Hauch Minze mittellanger

Abgang mit Eichenholzwürze und delikaten, süßsauren Noten

282. **Toki Suntory** 4cl 9,00

Aroma Grüner Apfel, Basilikum und Honig.

Geschmack Fruchtig nach Grapefruit und grünen Trauben. Dazu frisch nach Pfefferminz und Thymian.

Abgang Süßwürzig mit einem Hauch Vanille und Eiche, weißem Pfeffer und Ingwer.

RUM

283. **Night watch** 4cl 12,00

premium dark Rum

Aroma Würziges Eichenholz tritt auf Trockenfrüchte, Lakritz und Arrak.

Geschmack Würzig und rund auf der Zunge. Startet süß und fruchtig. Entwickelt eine milde Würze mit getrockneten Feigen, Kakao und Nüssen. Zum Ende Anklänge von Vanille und Arrak.

Abgang Mittellang und leicht trocken, mit Eindrücken von Arrak und Orangenschalen

284. **Botucal** 4cl 12,00

Aroma Vielschichtige Fruchtaromen und Rosinennoten werden von Gewürzen wie Pfeffer und Nelken begleitet.

Geschmack Vollmundig und schwer auf der Zunge. Tropische Früchte gehen über in Schokolade und Karamell.

Abgang Langanhaltend und süß mit Orangen und dunkler Schokolade.

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN

Phosphat - Farbstoffe - Konservierungsstoffe - Antioxidationsmittel - 5 Geschmacksverstärker - Geschwefelt - Geschwärzt - 8 Kohlenhydrate - Chinin - Phenylalanin - Süßungsmittel - Austauschstoffe

ALLERGENKENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

a Ei - b Fisch - c Krebstiere - d Milch - e Sellerie - f Sesam - g Schwefeldioxid - h Erdnüsse - i Getreide (glutenhaltig) - j Weizen - k Lupine - l Schalenfrüchte - m Senf - n Soja - o Weichtiere

Surimi - japan. zermahlener Fisch - eisch, Krebs eisch - I mitat



KATOMI

ASIAN FUSION CUISINE

アジアンフュージョンリョウリ

Katomi Restaurant
Saonstr. 1 - 60528 Frankfurt am Main
www.katomi-frankfurt.de