



TAO

SUSHI • ASIAN CUISINE • BAR

## TAO – Die Kunst des Gleichgewichts

Aus der Sehnsucht nach Balance, Harmonie und reinem Genuss entstand TAO – eine Hommage an die asiatische Kochkunst und an das bewusste Erleben.

Inspiriert von den Straßenmärkten und Küchen Fernostasiens verkörpert TAO die Essenz von Omotenashi: jene stille, herzliche Gastfreundschaft, die jeden Moment zu etwas Besonderem macht.

## T – Tradition

TAO bewahrt den Geist echter Sushi-Kunst – Reinheit der Zutaten,

Hingabe an das Handwerk, Respekt vor der Natur.

Tradition bedeutet für uns Bewusstsein: die Verbindung jahrhundertealter Techniken mit der Offenheit für Neues.

## A – Artistry

Unsere Küche ist eine Fusion aus asiatischer Authentizität und europäischer Eleganz.

Frisch, leicht und live zubereitet entsteht eine Komposition aus Farben, Düften und Texturen – sinnlich, lebendig, harmonisch.

Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – von japanischer Präzision, vietnamesischer Leichtigkeit, thailändischer Würze und chinesischer Balance.

## O – Omotenashi

Den Gast willkommen zu heißen wie einen Freund – achtsam, ehrlich, mit offenem Herzen – ist unser Versprechen.

In jedem Detail spürbar wird Omotenashi zur unsichtbaren Kunst, die aus einem Essen ein Erlebnis macht.

TAO ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort, an dem Gastronomie zur Kunst wird, ein Raum der Achtsamkeit – eine Einladung, das Gleichgewicht zu schmecken, wo jeder Moment in Harmonie verweilt.





# KALTE VORSPEISEN

## 01. **Fischtatar** D,F

roher Fisch | Avocado | Seealgen | japanische Gewürzmischung

- a. Thunfisch 9,50
- b. Lachs 8,50

## 02. **Tataki** D,F

kurz gebratener Fisch mit Sesam ummantelt | asiatische Kräuter | hausgemachte Ponzu-Soße

- a. Thunfisch 15,50
- b. Lachs 14,50

## 03. **Carpaccio** D,F

hausgemachte Ponzu-Soße | Kräuter

- a. Thunfisch 14,50
- b. Lachs 12,00
- c. Hamachi 16,00
- d. Beef 15,00



# SALATE

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 10. | <b>Crispy Ebi</b> <small>B</small>                                   | 14,90 |
|     | gebackene Garnelen   Wildkräutersalat                                |       |
|     | Passion-Mango Dressing   |       |
| 11. | <b>Salmon Salat</b> <small>D,F</small>                               | 16,90 |
|     | gegrillter Lachs   Wildkräutersalat   hausgemachtes Dressing         |       |
| 12. | <b>Tuna Salat</b> <small>D,F</small>                                 | 16,90 |
|     | marinierter Thunfisch   Wildkräutersalat   hausgemachtes Dressing    |       |
| 13. | <b>Mango Salat</b>   |       |
|     | Mangostreifen   Gurke   Karotten   Viet Kräuter                      |       |
|     | Erdnuss mit Dressing   |       |
| a.  | Garnele <small>B</small>   | 10,50 |
| b.  | Hähnchen   | 9,00  |
| c.  | Tofu <small>vegan</small>  | 8,00  |
| 14. | <b>Sommerrollen</b> <small>B</small>                                 |       |
|     | Reispapier   Reisnudeln   Gemüse & Kräuter   Limette Chilli Dressing |       |
| a.  | Garnele <small>B</small>   | 8,00  |
| b.  | Hähnchen   | 7,50  |
| c.  | Tofu <small>vegan</small>  | 7,00  |
| 17. | <b>Avocado - Salat</b> <small>vegan</small>                          | 11,50 |
|     | Avocado   Wildkräuter- und grüner Salat                              |       |
|     | Passion-Mango Dressing   |       |
| 18. | <b>Wakame - Salat</b> <small>N</small> <small>vegan</small>          | 6,00  |
|     | japanische Algen Salat   |       |
| 19. | <b>Edamame</b> <small>vegan</small>                                  | 6,50  |
|     | Sojabohnen mit Meersalz   Chilipulver                                |       |
| 20. | <b>Kimchi - Salat</b> <small>vegan</small>                           | 6,50  |
|     | eingelegter scharfer Chinakohl   Porree                              |       |



# WARMES VORSPEISEN

30. **Happy to share** (Tapas für 2 Personen) A,B,C,D,N 20,00  
mit verschiedenen Vorspeisen-Variationen vom Küchenchef
31. **Cha Gio** 7,90  
Frittierte Frühlingsrollen | Reispapier | Hackfleisch | Glasnudeln |  
Gemüse | Limette Chilli Dressing
32. **Chicki Karaage** A,C 8,00  
frittierte Hähnchenstücke | japanische Mangosoße
33. **Yakitori** F 8,50  
gegrillte Hähnchenspieße | Spezialsoße
34. **Ho Lo** A,B,D 9,00  
knusprige Wantan-Teigtaschen | gehacktes Fleisch |  
Meeresfrüchte
35. **Yaki Gyoza** A,F  
japanische Teigtaschen  
a. Rindfleisch 8,30  
b. Hähnchen 7,80  
c. Gemüse 7,00
37. **Scallop** R 12,50  
Jakobsmuscheln | Butterschmalz & Yuzu-Soße
38. **Tom Chien Com Xanh** A,B,C 9,00  
Riesengarnelen im knusprigen grünen Jungreismantel
39. **Mix & Match Tempura** A,B,C 11,50  
Garnelen | Saisongemüse japanische Art
40. **Aubergine** vegan 8,00  
Miso karamellisiert | gegrillte Aubergine | Kräuter





## DIMSUM

45. **Ha Kao** A,B 8,00  
gedämpfte Teigtaschen I  
Garnelen & Gemüsefüllung
46. **Xiu Mai** A,B 8,30  
gedämpfte Teigbeutel I  
herzhafter gehacktem  
Fleisch I Garnelen Füllung
47. **Bao Bao** A 9,50  
gedämpfter Bao I  
Fleisch und Gemüsefüllung
48. **Dimsum Mix** A,B 16,50  
gemischte Dimsum Ha Kao I  
Xiu Mai I Bao Bao

## SUPPEN

51. **Miso Suppe** 6,00  
Miso-Paste I Wakame-Algen I  
Frühlingszwiebeln  
a. Tofu 6,50  
b. Lachs 8,50  
c. Tempura Garnelen 9,90
52. **Ko'kos Suppe** B,G  
Zitronengras I Chili I  
Limette I Kokosmilch  
a. Tofu 6,50  
b. Hähnchen 7,00  
c. Garnelen 8,00
53. **Seefood Suppe** D,B 9,50  
in japanische Art Suppe mit  
Meeresfrüchte



# WARME SPEISEN





## WARMER GERICHTE

### 60. **Chicken Katsu**

japanische Sauce | Saison Gemüse | Duftreis

a. Panko-frittiertes Hähnchen <sup>A,C</sup>

16,90

b. gegrilltem Hähnchen

16,80

### 61. **Chicken Crush** <sup>G</sup>

Currysoße | Saison Gemüse | Duftreis

a. Panko-frittiertes Hähnchen <sup>A,C</sup>

16,90

b. gegrilltem Hähnchen

16,80

### 62. **Chicken Nuss** <sup>E</sup>

hausgemachte Erdnuss-Kokos Soße | Gemüse | Duftreis

a. Panko-frittiertes Hähnchen <sup>A,C</sup>

16,90

b. gegrilltem Hähnchen

16,80

### 63. **Duck Fly** <sup>A,G</sup>

knusprige Entenbrust | Curry-Soße | Gemüse | Duftreis

17,50

### 64. **Golden Duck** <sup>A</sup>

knusprige Entenbrust | Maracuja-Mango Soße | Gemüse | Duftreis

17,90

### 65. **Ducky Nuss** <sup>A,C,E,G</sup>

knusprige Entenbrust | hausgemachte Erdnuss-Kokos Soße |

Gemüse | Duftreis

18,30

### 66. **Bibim Wang** <sup>C,F,N</sup>

gebratenes Entrecote Rindfleisch | Spiegelei |

Chilipaste | buntes Gemüse | Duftreis

16,90

### 67. **Sanuki Stir Fried Udon**

Im Wok gebratene japanische Udon-Nudeln mit Saisongemüse

a. Rindfleisch

17,50

b. Garnele <sup>B</sup>

17,80

c. gegrillten Hähnchen

17,20

d. knusprige Ente <sup>A</sup>

17,90

# VEGETARISCHE GERICHTE

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 70. | <b>Tofu Curry</b>  A,C         | 14,80 |
|     | Tofu   Currysoße   Gemüse   Jasminreis  |       |
| 71. | <b>Curry Tofu Katsu</b>  A,C   | 15,50 |
|     | Jap. Tofu in Panko-Teig   japanische Currysauce   |       |
|     | Gemüse   Jasminreis   |       |
| 72. | <b>Tofu Nuss</b>  E            | 14,90 |
|     | Tofu   hausgemachte Erdnuss-Kokos Soße  |       |
|     | Gemüse   Jasminreis   |       |
| 73. | <b>Tofu Bibimbap</b>  C,F,N    | 15,50 |
|     | Gebratener Tofu   Spiegelei   Chilipaste  |       |
|     | buntes Gemüse   Jasminreis  |       |
| 74. | <b>Tofu Teriyaki</b>  F        | 14,90 |
|     | Tofu   Teriyaki Soße   Gemüse   Jasmin Reis   |       |
| 75. | <b>Tofu Stir Fried Udon</b>  | 16,20 |
|     | Im Wok gebratene japanische Udon-Nudeln   |       |
|     | mit Saisongemüse  |       |



# GRILLGERICHTE

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 80. | <b>Curry Lachs</b> <small>D,G</small>   | 21,50 |
|     | gegrilltes Lachsfilet   Currysoße   Gemüse   Jasminreis   |       |
| 81. | <b>Salmon Teriyaki</b> <small>D,FG</small>  | 21,90 |
|     | gegrillter Lachs   Teriyaki-Orangen-Soße  <br>Saisongemüse   Süßkartoffelpüree                  |       |
| 82. | <b>Tuna Teriyaki</b> <small>D,F</small>   | 23,80 |
|     | Thunfisch, medium gegrillt   Teriyaki-Orangen-Soße  <br>Saisongemüse   Süßkartoffelpüree        |       |
| 83. | <b>Ozean Curry</b> <small>B,G</small>   | 21,50 |
|     | gegrillte Riesengarnelen   Tintenfisch  <br>Muscheln   Currysoße   Gemüse   Jasminreis          |       |
| 84. | <b>Oktopus</b> <small>F,R</small>   | 20,90 |
|     | gegrillter Oktopus   Teriyaki-Orangen-Soße  <br>grüner Spargel   Cherrytomaten   Kartoffelpüree |       |
| 85. | <b>Rib-Eye-Steak</b> <small>G</small>   | 23,50 |
|     | Rib-Eye-Steak   Pilz-Soße   grüner Spargel  <br>Cherrytomaten   frittierte Süßkartoffeln-Pommes |       |
| 86. | <b>Barbarie-Ente</b> <small>G</small>   | 22,80 |
|     | gegrillte Barbarie-Ente   Teriyaki-Beeren-Soße  <br>Shiitake-Pilze   Pak Choi   Kartoffelpüree  |       |



# TASTE OF VIETNAM

Entdecken Sie die frischen Aromen Vietnams: leichte Reisnudelgerichte mit duftenden Kräutern, knackigem Gemüse und perfekt abgestimmte Saucen. Von der berühmten Pho-Suppe bis zu gegrilltem Hähnchen, knusprigem Tofu oder zartem Rindfleisch – jedes Gericht bringt die authentische vietnamesische Küche direkt auf Ihren Teller

## 90. **Pho like Pho**

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe | Kraftbrühe | vietnamesische Gewürze | Kräuter

- a. mit Rindfleisch 15,80
- b. mit Hähnchen 14,90
- c. mit Tofu 13,50

## 91. **Bun Bo Nam Bo** <sup>E</sup>

Vietnamesische Reisnudeln | sautiertes Rindfleisch | Blattsalat & Kräuter | Limette Chili Dressing | Erdnüsse

17,60

## 92. **Bun Dau**

Vietnamesische Reisnudeln | frittierter Tofu | Blattsalat | Kräuter | Limette Chili Dressing

16,80

## 93. **Bun Ga**

Vietnamesische Reisnudeln | gegrillte Hähnchen | Blattsalat | Kräuter | Limette Chili Dressing

17,30

## 94. **La Vong** <sup>D</sup>

Vietnamesische Reisnudeln | mariniert Lachs | Blattsalat | Kräuter | Limette Chili Dressing

19,50



# GRILLPLATTE

100. **Grillplatte Singles** B.D.F.R. 29,50

Chef Empfehlung bestehend aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte | Spezialsoße | verschiedene Beilagen

101. **Grillplatte Double** B.D.F.R. 58,50

Chef Empfehlung bestehend aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte | Spezialsoße | verschiedene Beilagen

## EXTRA BEILAGEN

**Gedämpfter Duftreis** 3,00

**Frittierte Süßkartoffeln** 5,00

**Süßkartoffelpüree** 6,00

**Salat** 5,00

**Extra Fleisch** (Rind | Hähnchen | Ente) 8,00



# SASHIMI D

Sashimi ist eine japanische Speise aus hauchdünn geschnittenen, rohen Fisch- oder Meeresfrüchtescheiben. Im Gegensatz zu Sushi wird Sashimi ohne Reis serviert. Es wird oft mit Sojasoße, Wasabi und eingelegtem Ingwer gereicht und gilt als besonders frische und hochwertige Zubereitung

200. <b>Uni</b>	16,00
201. <b>Sake Sashimi</b>	11,00
202. <b>Maguro Sashimi</b>	13,00
203. <b>Hamachi Sashimi</b>	13,00
204. <b>Sashimi Moriawase</b>	22,00



# NIGIRI (2 STK.) D

Nigiri ist eine klassische Sushi-Form aus Japan.  
Es besteht aus handgeformtem Sushi-Reis mit einem Stück rohem  
oder gegartem Fisch (z. B. Lachs, Thunfisch, Garnele)  
oben drauf

210. <b>Sake</b> Lachs	7,00
211. <b>Maguro</b> Thunfisch	8,00
212. <b>Hamachi</b> Gelbschwanz	8,00
213. <b>Unagi</b> Süßwasseraal	7,00
214. <b>Hotate</b> flambierte Jakobsmuschel	8,00
215. <b>Ebi Nigiri</b> Garnelen	7,00



# MAKI SUSHI (6 STK.) D

Maki-Sushi ist gerolltes Sushi. Reis und Fisch oder Gemüse werden in Nori (Algenblatt) gewickelt und in Stücke geschnitten

220. <b>Lachs</b>	7,00
221. <b>Thunfisch</b>	8,00
222. <b>Ebi</b>	7,00
223. <b>Lachs, Avocado</b>	7,00
224. <b>Gurke</b>	6,00
225. <b>Avocado</b>	6,50
226. <b>Mango</b>	6,50
227. <b>Sake Onigiri</b> (2 Stk.) Reisbällchen   zerkleinertem gekochte Lachs   Nori-Blättern	7,50

# TEMPURA ROLLS (6 STK.) A,B,D,N

Tempura Rolls sind Sushi-Rollen, bei denen die Zutaten in Tempura-Teig frittiert werden.

230. <b>Tempura Big Rolls Lachs</b> Lachs   Frischkäse   Avocado   Gurke	13,50
231. <b>Tempura Big Rolls Garnelen</b> Knusprige Garnelen   Frischkäse   Avocado   Mango   Gurke	14,50
232. <b>Tempura Big Rolls Chicken</b> Hähnchen   Frischkäse   Avocado   Gurke	13,00
233. <b>Tempura Big Rolls Spargel</b> Spargel   Avocado   Kabocha   Gurke	12,00

# TEMPURA MINI ROLLS A,D,N

240. <b>Sake Tempura Mini Roll</b>	10,00
241. <b>Avo Tempura Mini Roll</b>	9,00



# INSIDE OUT (8 STK.) B,D,N

Inside Out (Sushi) bezeichnet eine spezielle Art von Sushi-Rollen, bei denen der Reis außen liegt und das Nori-Algenblatt innen, „umgedreht“ im Vergleich zu klassischen Maki.

250.	<b>Sake I.O</b> Lachs   Shiso   Avocado   Tobiko	12,80
251.	<b>Tuna I.O</b> Thunfisch   Shiso   Avocado   Tobiko	13,90
252.	<b>Sake Shake I.O</b> Lachs   Frischkäse   Gurke   Sesam	12,90
253.	<b>Ebi Tempura I.O</b> Knusprige Riesengarnelen   Avocado   Gurke   Tobiko	13,50
254.	<b>Chicken I.O</b> Hähnchen   Frischkäse   Avocado   Mango	12,50
255.	<b>Karo I.O</b>  Baby Karotten   Avocado   Gurke   Rucola   mit Sesam ummantelt	9,50
256.	<b>Pumpkin I.O</b>  Kürbis   Gurke   Rettich   Avocado	9,70
257.	<b>Aspa I.O</b>  Grüner Spargel   Gurken   Avocado Scheiben on Top	10,50





## SPECIAL ROLLS

(8 Stk.) D,N

### 260. **Delight Roll**

Gurke | Avocado | Frischkäse | Shiso | pikantes Fischtatar |  
Trüffelöl | Kresse-Topping  
a. Lachs Tatar 15,00  
b. Thunfisch Tartar 16,50

### 261. **Volcano Roll** D,G

Füllung mit Avocado | Frischkäse | Mango |  
knusprige Riesengarnelen | ummanteln mit  
a. flambiertem Lachs 15,00  
b. flambiertem Thunfisch 16,00

### 262. **Sendai Roll** A,B,D

Süßwasseraal | Avocado | knusprige Riesengarnelen 17,00

### 263. **Veggie Paradise** N

Avocado | Mango | Gurke | Sesam | knusprige Spargel 14,00

### 264. **Aomori Roll** D

flambiertes Rind | Avocado | Mango | Gurke |  
knusprige Riesengarnelen 15,00

### 265. **Prawn Tower** A,D,B

Chef-Special Roll – Lachstatar | knusprigen Garnelen  
| on top Spezialfüllung 18,00

### 266. **Dynasty Roll** D,G

Bio Schottischer Lachs | Frischkäse |  
Gurke | mit Avocado ummantelt 16,00

# SUSHI MENU

270. <b>Machi Menü</b> <small>D</small>	<b>18,00</b>
6 Stk. Sake Maki   6 Stk. Maguro Maki   6 Stk. Avo Maki	
271. <b>Hakodate Vegetarisch</b> <small>N</small>	<b>17,90</b>
12 Stk. Maki   8 Stk. I.O	
272. <b>Kyoto Menü</b> <small>A,D,N</small>	<b>24,50</b>
3 Stk. Nigiri   6 Stk. Maki   6 Stk. Tempura Big Roll	
273. <b>Kagoshima Menü</b> <small>D</small>	<b>24,90</b>
3 Stk. Nigiri   6 Stk. Maki   8 Stk. I.O Rolls	
274. <b>Nagasaki Menü</b> (für 2 person) <small>A,D,G,N</small>	<b>60,00</b>
6 Stk. Nigiri   12 Stk. Maki   16 Stk. Tempura Mini Roll   8 Spezial Stk. I.O Rolls   Sashimi	
275. <b>Omakase Recommendation</b>	<b>pp. 50,00</b>
Ein besonderes Gericht, mit Sorgfalt und Erfahrung für Sie ausgewählt. Vorspeise - Sushi - Hauptgang - Dessert	



# DESSERT

- D1. **Mochi** Q,H 7,50  
Kugeln Mochi | Vanillesoße | frischen Früchten
- D2. **Sorbet** 7,00  
Sorbet Eis
- D3. **Chocolate Melts, Matcha Chills** A,G 9,00  
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern | Matcha-Eis
- D4. **Crème Brûlée** G 9,00  
Crème Brûlée | Limette Zitronengras Geschmack | Beeren Sorbet
- D5. **Soy Pudding** FG 6,50  
Hausgemachtes Soya Pudding | Ingwersirup



# GETRÄNKE

# SOFT DRINKS

<b>Apollinaris Wasser</b> Classic	0,25l	<b>3,00</b>	0,75l	<b>6,50</b>
<b>Vio Wasser</b> Still   Medium	0,25l	<b>3,00</b>	0,75l	<b>6,50</b>
<b>Karaffe Wasser</b> Still   Classic			0,5l	<b>5,50</b>
<b>Schweppes</b> <small>2,3,4,10</small> Bitter Lemon   Ginger Ale   Tonic Wasser	0,2l	<b>4,00</b>		
<b>Coca Cola</b> <small>1,2,8</small> <b>oder Zero</b> <small>1,2,8,10,11</small>	0,2l	<b>3,50</b>	0,4l	<b>4,70</b>
<b>Fanta</b> <small>2,12</small>   <b>Sprite</b> <small>10</small>   <b>Spezi</b> <small>1,2,8,10</small>				
<b>Vio Schorle</b>   <b>Fuze Tea</b> <sup>1</sup>   <b>Vio Bio Limo</b>	Fl. 0,25l	<b>4,00</b>		
<b>Säfte</b> <small>2,4,6,12</small> Apfel   Orange   Maracuja   Litschi   Johannisbeere   Mango	0,2l	<b>3,50</b>	0,4l	<b>4,50</b>
<b>Säfteschole</b> <small>2,4,6,12</small> Apfel   Orange   Maracuja   Litschi   Johannisbeere   Mango	0,2l	<b>3,50</b>	0,4l	<b>4,50</b>

# TEEGLAS

<b>Grüner Tee</b>	<b>5,80</b>
<b>Japanischer Kirschblüten-Tee</b>	<b>6,50</b>
<b>Minz - Limette Tee</b>	<b>5,50</b>
<b>Ingwer - Orangen Tee</b>	<b>6,50</b>

# TEEKANNE

<b>Chillin Tee</b> Kamillen Tee, Goji-Beeren, frischer Apfel, Honig	<b>8,00</b>
<b>Relax Tee</b> Jasminblüten Tee, getrocknete rote Äpfel, getrocknete Longans	<b>8,00</b>
<b>Tea Time</b> (ab 2 Personen) Teekanne   Süße Kleinigkeiten	<b>16,00</b>

# KAFFEE

<b>Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Kaffee Crema</b>	<b>3,80</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>G</sup>	<b>4,00</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G</sup>	<b>4,50</b>





# HOMEMADE LIMONADE

Alkoholfrei

<b>Yuzu Spritz</b> <small>2,4,10</small>	6,50
Yuzu   Soda Wasser	
<b>Lemongrass Bliss</b>	6,50
Hausgemachter Pfirsich-Orange-Zitronengras-Sirup   Früchtetee	
<b>Sweet Berry Bliss</b>	6,50
Hausgemachter Beerensirup   Früchtetee	
<b>Pink Pearl</b> <small>2,3,4,10</small>	6,50
Grapefruit   Ingwer Sirup   Tonic Wasser	

# APERITIF MIT ALKOHOL

<b>Yuzu Spritz</b> <small>2</small>	7,80
Yuzu   Sekt   Soda Wasser	
<b>Sakura Lychee Frizz</b> <small>2,4,6,10</small>	7,80
Kirschblüte Likör   Litschi Sirup   Soda Wasser	
<b>Aperol Spritz</b> <small>2,6,12</small>	7,50
Aperol   Sekt   Soda Wasser	
<b>Hugo</b> <small>2,4,6,10</small>	7,50
Holunderblüten sirup   Sekt   Soda Wasser	
<b>Lillet wild berry</b> <small>2,3,4,6,10</small>	7,50
Lillet Rose   Schweppes Wild Berry	

# BIER

<b>Rothaus Pils vom Fass</b> <small>6</small>	0,3l	4,50	0,5l	6,00
<b>Radler</b> <small>2,6</small>	0,3l	4,50	0,5l	6,00
<b>Rothaus Alkoholfrei Pils</b> <small>6</small>	Fl. 0,33l	4,50		
<b>Rothaus Hefeweizen</b> <small>6</small>			Fl. 0,5l	5,50
<b>Rothaus Hefeweizen alkoholfrei</b> <small>6</small>			Fl. 0,5l	5,50
<b>Kirin Bier vom Fass</b> <small>6</small>	0,3l	4,50	0,5l	6,50



# COCKTAIL

<b>Tokyo Rose</b> <small>2,4,6,12</small>	8,00
Sake   Pfirsich Schnaps   Orange Saft   Cranberry Saft	
<b>Yuzu Gin</b> <small>2,4,10</small>	8,50
Gin   Yuzu   Zuckersirup   Tonic Wasser	
<b>Golden Fall</b> <small>2,4,10,12</small>	8,00
Gin   Yuzu   Mango Saft   Limettensaft   Zuckersirup   Zimt	
<b>Litschi Winter Toddy</b> <small>2,4,6,10,12</small>	9,00
Vodka   Litschilikör   Litschisaft   Limettensaft   Honig	
<b>Warm Peach Sake</b> <small>2,4,6,10</small>	8,50
Sake   Pfirsich Schnapp   Kirschblüten Likör   Pfirsichsirup	

# SPIRITUOSE

## JAPANESE PREMIUM SAKE 6 0,15L

<b>Choya Sake</b>	9,00
<b>Choya Umeshu</b> Jap. Pflaumenwein	9,00

## JAPANESE WHISKY 4CL

<b>Kirin Whisky</b> (50% Vol.) Blended Whisky von Fuji mit süßlich-fruchtigen und buttrigen Noten.	13,00
<b>The Chita „Sun Story Whisky“</b> (43% Vol.) Aromen von Crème brûlée, Kardamom, Akazienhonig und Rosen; Geschmack mit Minze, Honig und Würze.	15,00
<b>Nikka Whisky „Pure Malt“</b> (43% Vol.) Ausgewogene Mischung aus fruchtigen, süßen, malzigen und rauchigen Aromen.	14,00
<b>Hibiki Whisky</b> (43% Vol.) Blend aus Yamazaki, Hakushu und Chita mit betonter Sherry-Cask-Note.	18,00
<b>Roku Gin</b> (43% Vol.) Japanischer Craft Gin mit sechs saisonalen Botanicals (u.a. Kirschblüte, grüner Tee, Sansho, Yuzu) sowie klassischen Gewürzen, seit 2017 erhältlich.	10,00

# WEISSWEIN

6,12

0,1l 0,2l 0,75l

## Riesling

QbA, Trocken

Vinum Nobile - Oberkircher Winzer, Baden, DE

4,80 6,50 22,00

## Riesling

Kabinett, Trocken

Gutwein- Schwarzwald Weingut Andreas Männle, Baden, DE

30,00

## Wei<sup>ß</sup>burgunder - Granit Fass

5,80 9,00 29,00

QbA, Trocken

Collection Oberkirch Exklusiv- Oberkircher Winzer, Baden, DE

## Grauburgunder

4,80 6,50 22,00

QbA, Trocken

Vinum Nobile - Oberkircher Winzer, Baden, DE

## Grauburgunder

36,00

Gutwein, Trocken

Schwarzwald Weingut Andreas Männle, Baden, DE

## Sauvignon Blanc

4,80 6,50 22,00

QbA, Trocken

Vinum Nobile - Oberkircher Winzer, Baden, DE

## Sauvignon Blanc

38,00

QbA, Trocken

Chara \*\*\*- Weingut Alexander Laible, Baden, DE

## Chardonnay

5,80 9,00 29,00

QbA, Trocken

Durbacher Plauelrain - Durbacher Winzer, Baden, DE

## Chardonnay

42,00

Lagenwein, Trocken

Schwarzwald Weingut Andreas Männle, Baden, DE

## Scheurebe

5,80 9,00 29,00

Spätlese, Mild

Collection Oberkirch - Oberkircher Winzer, Baden, DE



## ROSEWEIN 6,12

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Spätburgunder Rosé</b> QbA, Trocken Durbacher Winzer, Baden, DE	4,80	6,50	22,00
<b>Cuvée Rosé</b> QbA, Trocken Vinum Nobile - Oberkircher Winzer, Baden, DE	4,80	6,50	22,00
<b>Spätburgunder Weissherbst</b> QbA, Mild Collection Oberkirch - Oberkircher Winzer, Baden, DE	5,80	9,00	29,00

## ROTWEIN 6,12

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Spätburgunder</b> Gutwein, Trocken Schwarzwald Weingut Andreas Männle, Baden, DE	6,50	9,00	36,00
<b>Merlot</b> QbA, Trocken Oberkircher Winzer, Baden, DE	5,80	9,00	29,00
<b>SCM Rotwein Cuvée - Barrique</b> Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Merlot QbA, Trocken Oberkircher Winzer, Baden, DE			58,00
<b>Weinschorle</b> Weiβ-, Rose- & Rotwein	5,50		

## SCHAUMWEIN 6,12

	0,1l	0,75l
<b>Pinot Sekt Weiß</b> Cuvée aus Pinot Blanc und Pinot Noir Blanc de Noir Deutscher Sekt, Brut - Oberkircher Winzer, Baden, DE	6,50	30,00
<b>Spätburgunder Rosé Sekt</b> TFG, Brut Alde Gott Winzer, Baden, DE	6,80	32,00
<b>Crémant d'Alsace</b> Blanc de Blancs, Brut Domaine Boeckel, Elsass (Alsace), FR		45,00
<b>Crémant d'Alsace Rosé</b> Pinot Noir, Brut Domaine Boeckel, Elsass (Alsace), FR		45,00



# TAO

SUSHI • ASIAN CUISINE • BAR

## Alle Preise in EUR, inkl. Mwst

Bilder dienen zur Dekoration und sind der Abb. ähnlich.  
Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.  
Alle Angaben ohne Gewähr

## Allergie-Information

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,  
sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.  
Vielen Dank!

### Allergen-Kennzeichnung

A = glutenhaltiges Getreide  
B = Krebstiere- und -erzeugnisse  
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)  
E = Erdnüsse und -erzeugnisse  
F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse  
G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)  
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  
L = Sellerie und -erzeugnisse  
M = Senf- und Senferzeugnisse  
N = Sesamsamen und -erzeugnisse  
O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse  
P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte  
R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellt

### Zusatzstoff-Kennzeichnung

1 Koffeinhaltig  
2 mit Farbstoff  
3 chininhaltig  
4 konserviert  
5 mit Geschmacksverstärker  
6 geschwefelt  
7 geschwärzt  
8 mit Phosphat  
9 enthält eine Phenylalaninquelle  
10 mit Süßungsmittel(n)  
11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
12 mit Antioxidationsmittel  
13 gewachst  
14 taurinhaltig