



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.

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



WARME 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 I Reispapier I Hackfleisch I Glasnudeln I
Gemüse I Limette Chilli Dressing
32. **Chicki Karaage** ^{A,C} 8,00
frittierte Hähnchenstücke I japanische Mangosoße
33. **Yakitori** ^F 8,50
gegrillte Hähnchenspieße I Spezialsoße
34. **Ho Lo** ^{A,B,D} 9,00
knusprige Wantan-Teigtaschen I gehacktes Fleisch I
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 I Butterschmalz & Yuzu-Soße
38. **Tom Chien Com Xanh** ^{A,B,C} 9,00
Riesengarnelen im knusprigen grünen Jungreisemantel
39. **Mix & Match Tempura** ^{A,B,C} 11,50
Garnelen I Saisongemüse japanische Art
40. **Aubergine** 🌿 8,00
Miso karamellisiert I gegrillte Aubergine I 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. **Seafood Suppe** ^{D,B} 9,50
in japanische Art Suppe mit
Meeresfrüchte



WARMESPEISEN





WARMER GERICHTE

60. **Chicken Katsu**
japanische Sauce | Saison Gemüse | Duftreis
- | | | |
|----|---|-------|
| a. | Panko-frittiertes Hähnchen ^{A,C} | 16,90 |
| b. | gegrilltem Hähnchen | 16,80 |
61. **Chicken Crush** ^G
Currysoße | Saison Gemüse | Duftreis
- | | | |
|----|---|-------|
| a. | Panko-frittiertes Hähnchen ^{A,C} | 16,90 |
| b. | gegrilltem Hähnchen | 16,80 |
62. **Chicken Nuss** ^E
hausgemachte Erdnuss-Kokos Soße | Gemüse | Duftreis
- | | | |
|----|---|-------|
| a. | Panko-frittiertes Hähnchen ^{A,C} | 16,90 |
| b. | gegrilltem Hähnchen | 16,80 |
63. **Duck Fly** ^{A,G} 17,50
knusprige Entenbrust | Curry-Soße | Gemüse | Duftreis
64. **Golden Duck** ^A 17,90
knusprige Entenbrust | Maracuja-Mango Soße | Gemüse | Duftreis
65. **Ducky Nuss** ^{A,C,E,G} 18,30
knusprige Entenbrust | hausgemachte Erdnuss-Kokos Soße |
Gemüse | Duftreis
66. **Bibim Wang** ^{C,F,N} 16,90
gebratenes Entrecote Rindfleisch | Spiegelei |
Chilipaste | buntes Gemüse | Duftreis
67. **Sanuki Stir Fried Udon**
Im Wok gebratene japanische Udon-Nudeln mit Saisongemüse
- | | | |
|----|-----------------------------|-------|
| a. | Rindfleisch | 17,50 |
| b. | Garnele ^B | 17,80 |
| c. | gegrillten Hähnchen | 17,20 |
| d. | knusprige Ente ^A | 17,90 |

VEGETARISCHE GERICHTE

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



GRILLGERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80. | Curry Lachs ^{D,G} | 21,50 |
| | gegrilltes Lachsfilet Currysoße Gemüse Jasminreis | |
| 81. | Salmon Teriyaki ^{D,F,G} | 21,90 |
| | gegrillter Lachs Teriyaki-Orangen-Soße
Saisongemüse Süßkartoffelpüree | |
| 82. | Tuna Teriyaki ^{D,F} | 23,80 |
| | Thunfisch, medium gegrillt Teriyaki-Orangen-Soße
Saisongemüse Süßkartoffelpüree | |
| 83. | Ozean Curry ^{B,G} | 21,50 |
| | gegrillte Riesengarnelen Tintenfisch
Muscheln Currysoße Gemüse Jasminreis | |
| 84. | Oktopus ^{F,R} | 20,90 |
| | gegrillter Oktopus Teriyaki-Orangen-Soße
grüner Spargel Cherrytomaten Kartoffelpüree | |
| 85. | Rib-Eye-Steak ^G | 23,50 |
| | Rib-Eye-Steak Pilz-Soße grüner Spargel
Cherrytomaten frittierte Süßkartoffeln-Pommes | |
| 86. | Barbarie-Ente ^G | 22,80 |
| | gegrillte Barbarie-Ente Teriyaki-Beeren-Soße
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** ^E

17,60

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

92. **Bun Dau** 🌱

16,80

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

93. **Bun Ga**

17,30

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

94. **La Vong** ^D

19,50

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



GRILLPLATTE

100. **Grillplatte Singles** B,D,FR **29,50**
Chef Empfehlung bestehend aus Fleisch, Fisch,
Meeresfrüchte | Spezialsoße | verschiedene Beilagen
101. **Grillplatte Double** B,D,FR **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. | Uni | 16,00 |
| 201. | Sake Sashimi | 11,00 |
| 202. | Maguro Sashimi | 13,00 |
| 203. | Hamachi Sashimi | 13,00 |
| 204. | Sashimi Moriawase | 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. | Sake Lachs | 7,00 |
| 211. | Maguro Thunfisch | 8,00 |
| 212. | Hamachi Gelbschwanz | 8,00 |
| 213. | Unagi Süßwasseraal | 7,00 |
| 214. | Hotate flambierte Jakobsmuschel | 8,00 |
| 215. | Ebi Nigiri 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. | Lachs | 7,00 |
| 221. | Thunfisch | 8,00 |
| 222. | Ebi | 7,00 |
| 223. | Lachs, Avocado | 7,00 |
| 224. | Gurke | 6,00 |
| 225. | Avocado | 6,50 |
| 226. | Mango | 6,50 |
| 227. | Sake Onigiri (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. | Tempura Big Rolls Lachs
Lachs Frischkäse Avocado Gurke | 13,50 |
| 231. | Tempura Big Rolls Garnelen
Knusprige Garnelen Frischkäse Avocado Mango Gurke | 14,50 |
| 232. | Tempura Big Rolls Chicken
Hähnchen Frischkäse Avocado Gurke | 13,00 |
| 233. | Tempura Big Rolls Spargel
Spargel Avocado Kabocha Gurke | 12,00 |

TEMPURA MINI ROLLS ^{A,D,N}

- | | | |
|------|-------------------------------|-------|
| 240. | Sake Tempura Mini Roll | 10,00 |
| 241. | Avo Tempura Mini Roll | 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. | Sake I.O | 12,80 |
| | Lachs Shiso Avocado Tobiko | |
| 251. | Tuna I.O | 13,90 |
| | Thunfisch Shiso Avocado Tobiko | |
| 252. | Sake Shake I.O | 12,90 |
| | Lachs Frischkäse Gurke Sesam | |
| 253. | Ebi Tempura I.O | 13,50 |
| | Knusprige Riesengarnelen Avocado Gurke Tobiko | |
| 254. | Chicken I.O | 12,50 |
| | Hähnchen Frischkäse Avocado Mango | |
| 255. | Karo I.O 🌿 | 9,50 |
| | Baby Karotten Avocado Gurke Rucola mit Sesam ummantelt | |
| 256. | Pumpkin I.O 🌿 | 9,70 |
| | Kürbis Gurke Rettich Avocado | |
| 257. | Aspa I.O 🌿 | 10,50 |
| | Grüner Spargel Gurken Avocado Scheiben on Top | |





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



DESSERT

- D1. **Mochi** ^{G,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** ^{F,G} 6,50
Hausgemachtes Soya Pudding | Ingwersirup



GETRÄNKE

SOFT DRINKS

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

TEEGLAS

Grüner Tee	5,80
Japanischer Kirschblüten-Tee	6,50
Minz - Limette Tee	5,50
Ingwer - Orangen Tee	6,50

TEEKANNE

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

KAFFEE

Espresso	3,50
Kaffee Crema	3,80
Cappuccino ^G	4,00
Latte Macchiato ^G	4,50





HOMEMADE LIMONADE

Alkoholfrei

Yuzu Spritz ^{2,4,10}	6,50
Yuzu Soda Wasser	
Lemongrass Bliss	6,50
Hausgemachter Pfirsich-Orange-Zitronengras-Sirup Früchtetee	
Sweet Berry Bliss	6,50
Hausgemachter Beerensirup Früchtetee	
Pink Pearl ^{2,3,4,10}	6,50
Grapefruit Ingwer Sirup Tonic Wasser	

APERITIF MIT ALKOHOL

Yuzu Spritz ²	7,80
Yuzu Sekt Soda Wasser	
Sakura Lychee Frizz ^{2,4,6,10}	7,80
Kirschblüte Likör Litschi Sirup Soda Wasser	
Aperol Spritz ^{2,6,12}	7,50
Aperol Sekt Soda Wasser	
Hugo ^{2,4,6,10}	7,50
Holunderblütensirup Sekt Soda Wasser	
Lillet wild berry ^{2,3,4,6,10}	7,50
Lillet Rose Schweppes Wild Berry	

BIER

Rothaus Pils vom Fass ⁶	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Radler ^{2,6}	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Rothaus Alkoholfrei Pils ⁶	Fl. 0,33l	4,50		
Rothaus Hefeweizen ⁶			Fl. 0,5l	5,50
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei ⁶			Fl. 0,5l	5,50
Kirin Bier vom Fass ⁶	0,3l	4,50	0,5l	6,50



COCKTAIL

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

SPIRITUOSE

JAPANESE PREMIUM SAKE 6 0,15L

Choya Sake	9,00
Choya Umeshu	9,00
Jap. Pflaumenwein	

JAPANESE WHISKY 4CL

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

WEISSWEIN ^{6,12}

	0,1l	0,2l	0,75l
Riesling	4,80	6,50	22,00
QbA, Trocken Vinum Nobile - Oberkircher Winzer, Baden, DE			
Riesling			30,00
Kabinett, Trocken Gutwein- Schwarzwald Weingut Andreas Männle, Baden, DE			
Weißburgunder - 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

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

ROTWEIN

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

SCHAUMWEIN

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



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