

## VORSPEISEN

### **HOKKAIDO-JAKOBSMUSCHEL 13.90** **VOM GRILL**

Hokkaido-Jakobsmuscheln, Avocadocreme, hausgemachte Trüffel-Ponzu-Soße, Lachskaviar.  
(B, F)

### **GARNELEN-DUMPLINGS 15.90**

Garnelen-Dumplings mit Garnelenmousse, Gurke, Tomate und Avocado, serviert mit Schwarzknoblauchsoße.  
(B, C)

### **GEBRATENE FOIE GRAS AUS 19.90** **FRANKREICH**

Gebratene Gänseleber mit grüner Mango, knusprigen Röstzwiebeln, Mandeln, Erdbeersoße und vietnamesischem Reispapier.  
(A, H)

### **SOMMERROLLE MIT GEBRATENER 16.90** **ENTE**

Knusprig gebratene Ente mit Gurke, Mango und vietnamesischem Reispapier, dazu Hoisin-Soße und geröstete Erdnüsse.  
(A, E, N)

### **BEEF-TATAKI-SALAT MIT MANGO 18.90**

Kurz gebratenes argentinisches Striploin-Steak nach japanischer Tataki-Art, serviert mit Mangosalat, Trüffel-Ponzu-Soße.  
(N, F)

### **THUNFISCH-TATAR 16.90**

Thunfisch mit Gemüse, Fischsoße mit Banane aus Binh Thuan, vietnamesischen Krabbenchips und Kaviar.  
(F, E, A)

### **LACHS-TATAR 15.90**

Lachs mit Gemüse, Fischsoße mit Banane aus Binh Thuan, vietnamesischen Krabbenchips und Kaviar.  
(F, E, A)

### **EBI-TEMPURA MIT TRÜFFEL- 16.50** **JOGHURT AUF SALAT**

Garnelen-Tempura auf Salat mit saisonalen Früchten, Trüffel-Joghurt-Soße und Mandelblättchen.  
(A, C, N, H)

## SUPPEN UND SALATE

### **RAMEN-SUPPE MIT RIND 13.90**

Ramen-Nudeln in aromatischem Dashi-Miso-Fond mit Tofu, Wakame-Algen, zartem Rindfleisch, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln.  
(A, F, N, P)

### **TRÜFFEL-PILZSUPPE MIT LANGSAM 13.90** **GEGARTEM EI**

Feine Trüffel-Pilzsuppe mit langsam gegartem Ei, grünem Spargel und knusprigem Brot.  
A, C, G)

### **ENTENSALAT MIT PASSIONSFRUCHT- 16.90** **DRESSING**

Zartes Entenfleisch auf Salat mit Passionsfrucht-Dressing, knusprigen Brotcroutons und saisonalen Früchten.

### **MANGOSALAT 16.90**

Frische Mangostreifen mit Zwiebeln, Karotten, Gurke, Minze, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, veredelt mit süß-saurer- Fischsoße, dazu Krabbenchips.  
Wahlweise mit:  
Rindfleisch  
Garnelen  
(A, E)

### **PAPAYASALAT 17.90**

Fein geschnittene grüne Papaya mit Karotten, Kirschtomaten, Minze, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, abgerundet mit süß-saurer- Fischsoße, dazu Krabbenchips.  
Wahlweise mit:  
Rindfleisch  
Garnelen  
(A, E)

## HANUMI SIGNATURGERICHTE

### **FRANZÖSISCHE ENTENBRUST, SOUS-VIDE GEGART UND GEGRILLT** 32.90

Zart gegarte französische Entenbrust, am Grill vollendet, dazu Ofengemüse und Jasminreis mit Trüffelsoße.

(A, F, N)

### **MISO-GLASIRTER LACHS VOM GRILL** 30.90

Frischer Lachs, mariniert in japanischem Miso, serviert mit Gemüse und Pilzen in Beurre-blanc-Soße, wahlweise mit Jasminreis.

(D, G, N, F)

### **GARNELEN-WONTON** 27.90

Wonton-Teig, gefüllt mit fein gehackten Garnelen, dazu Kurkuma-Rahmsoße, Gemüse und Hülsenfrüchte.

(A, B, G, F, N)

### **RED EMBER CURRY**

Rotes Curry mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:

Poulet 27.90

Rindfleisch 28.90

Garnelen 29.90

Knusprige ente 30.90

(G, N)

### **RIB-EYE „LÚC LẮC“** 31.90

Gebratenes Rib-Eye mit saisonalem Gemüse, frischem Salat und Jasminreis.

(A, N, F)

### **UDON MIT GOCHUJANG-SOÙE**

Udon-Nudeln in koreanischer Gochujang-Soße, serviert mit in Sojasoße eingelegtem Ei und saisonalem Gemüse. Wahlweise mit:

Poulet 27.90

Rindfleisch 28.90

Garnelen 29.90

Knusprige Ente 30.90

(A, C, E, F, N)

### **PAD THAI**

Thailändische Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Chilipulver, Limette und in Sojasoße

Poulet 27.90

Rindfleisch 28.90

Garnelen 29.90

Knusprige Ente 30.90

(A, C, F, E)

### **RAMEN MIT ENTE** 31.90

Ramen-Nudeln in Hühnerfond mit Entenfleisch, Mais, Lauch, Wakame-Algen, in Sojasoße eingelegtem Ei, Frühlingszwiebeln, Miso und Sesamöl.

(A, C, F, N, P)

### **GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE IN ASIATISCHER BUTTERSOÙE** 30.90

Gegrillte Garnelen und Hokkaido-Jakobsmuscheln mit Gemüse und Pilzen in Buttersoße nach asiatischer Art, serviert mit Tagliolini.

(A, B, F, G, N)

## VEGETARISCHE GERICHTE

### VORSPEISEN

#### **SOMMERROLLEN MIT TOFU UND HOISIN-SOÛE** 14.90

Marinierter Tofu mit Salat, Gurke, Mango und frischen Kräutern, gerollt in vietnamesischem Reispapier, serviert mit Hoisin-Soße.  
(A, E, F)

#### **GEGRILLTE AUBERGINE MIT ZWIEBELÖL UND TRÜFFEL-PONZU** 13.90

Gegrillte Aubergine mit saisonalem Gemüse und Trüffel-Ponzu.  
(F)

#### **RAMEN-SUPPE** 12.90

Aromatischer Miso-Fond mit Ramen-Nudeln, Tofu, Wakame-Algen, geröstetem Sesam und frischen Frühlingzwiebeln.  
(A, F, P, N)

#### **SALAT MIT PASSIONSFRUCHT-DRESSING** 13.90

Bunte Salatmischung aus saisonalem Gemüse mit fruchtigem Passionsfrucht-Dressing, Tofu und knusprigen Croûtons.  
(A, H, N)

#### **MANGOSALAT** 13.90

Grüne Mangostreifen mit Tofu, Zwiebeln, Karotten, Gurke und Minze, ergänzt durch geröstete Erdnüsse und knusprige Röstzwiebeln, abgerundet mit süß-saurer-Fischsoße, serviert mit Krabbenchips.  
(A, E)

#### **PAPAYASALAT** 15.90

Fein geschnittene grüne Papaya mit Tofu, Karotten, Kirschtomaten und frischer Minze, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und knusprigen Röstzwiebeln, dazu süß-saurer-Fischsoße und Krabbenchips.  
(A, E, N)

## HAUPTGERICHTE

#### **RED EMBER CURRY** 25.90

Cremiges Kokos-Curry mit Gemüse und Pilzen und Tofu, serviert mit duftendem Jasminreis.  
(G)

#### **UDON-BOWL MIT TOFU** 25.90

Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse und Salat, Tofu, Röstzwiebeln und Gochujang-Soße.  
(A, E, N)

#### **PAD THAI MIT TOFU** 25.90

Thailändische Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Chilipulver und Limette.  
(A, E, F)

## KINDERGERICHTE

#### **Garnelen-Tempura mit Pommes frites** 12.90

#### **Poulet Yakitori Spiessli mit Pommes frites** 12.90

### EXTRAS

**Pommes frites** 6.50

**Salat mit Passionsfrucht-Dressing** 7.50

**Jasmin Reis** 4.-

# SUSHI

## HANUMI SPECIAL ROLL (4 ST / 8 ST.)

### **F1. Scallop Truffle Roll** 14.50/27.90

Inside: Jakobsmuscheln Tatar, Tuna, Frischkäse, Avocado, Surimi  
Outside: Trüffel Sauce, Ikura, Blattgold  
(A, B, D, G, N)

### **F2. My Favorite Roll** 11.90/22.90

Inside: Scharfer Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Surimi  
Outside: Crab Cream, Tobiko  
(A, B, D, G)

### **F3. NITRO EBI** 12.50/23.90

Inside: Tempura Garnelen, Frischkäse, Gurke, Avocado, Surimi  
Outside: Flambierter Lachs mit Teriyaki Sauce & Tobiko  
(A, B, D, G)

### **F4. Ebi Cream Roll** 11.90/22.90

Inside: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Surimi  
Outside: Ebi Cream, Tobiko  
(A, B, D, G)

### **F5. SPICY OCEAN ROLL** 12.50/23.90

Inside: Hamachi, Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Avocado  
Outside: Jalapeños, Tobiko, Snow Sauce  
(A, B, D, G)

### **F6. Crunchy Dragon Roll** 11.90/22.90

Inside: Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Surimi  
Outside: BBQ Aal, Crunchy Tempura & Teriyaki Sauce  
(A, B, D, G)

### **F7. Tuna Umami Roll** 11.90/22.90

Inside: Frischkäse, Avocado & Gurke, Surimi  
Outside: Tunacreme, Schnittlauch  
(A, B, D, G)

### **F8. REDMOON** 11.90/22.90

Inside: Scharfer Thunfisch, Frischkäse, Avocado & Gurke, Surimi  
Outside: Snow Sauce, Spicy Sauce & Tobiko  
(A, B, D, G)

### **F9. Crispy Avocado Roll** 11.90/22.90

Inside: Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Surimi  
Outside: Avocado, Teriyaki Sauce  
(A, B, D, G)

### **F10. Mango Bliss Roll** 11.90/22.90

Inside: Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Surimi  
Outside: Mango, Creamy Veggie Sauce  
(A, B, G)

### **F11. RAINBOW ROLL** 12.50/23.90

Inside: Lachs, Frischkäse, Gurke, Avocado, Surimi  
Outside: Lachs, Thunfisch, Avocado  
(A, B, D, G)

### **F12. HANUMI GREEN ROLL** 11.50/21.90

Inside: Mango, Frischkäse, Avocado, Gurke  
Outside: Avocado & Sesam, Hanumi Sauce  
(G, K)

### **F13. ZEN ROLL** 11.50/21.90

Inside: Tempura Kräuterseitling, Frischkäse, Avocado, Gurke.  
Outside: Hanumi und Teriyaki Sauce  
(A, C, G)

## TEMPURA ROLLS (6 ST. /10 ST.)

### **F14. Crunchy Ebi Roll** 12.90/23.90

Tempura Garnelen, Frischkäse, Avocado, Krabbencreame, Gurke, Snow & Teriyaki Sauce, Tobiko on Top.

### **F15. Crunchy Maguro** 12.90/23.90

Thunfisch, Frischkäse, Avocado, Krabbencreame, Gurke, Spicy & Teriyaki Soße, Tobiko on Top,

### **F16. Crunchy Salmon** 12.90/23.90

Scharfer Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, Wasabi & Teriyaki Sauce, Krabbencreame, Tobiko on Top

### **F17. Crunchy Forest Roll** 12.90/23.90

Tempura Kräuterseitling, Frischkäse, Avocado, Gurke, Hanumi & Teriyaki Sauce on Top

## SASHIMI (4 ST.)

**S1. SAKE SASHIMI** 14.90  
(D)

**S2. MAGURO SASHIMI** 14.90  
(D)

**S3. HOTATE SASHIMI** 14.90  
Jakobsmuscheln  
(R)

**S4. HAMACHI SASHIMI** 16.90  
Gelbschwanzmakrele  
(R)

**S5. HANUMI SASHIMI SPECIAL** 58.90  
Lachs, Tuna, Hamachi, Jakobsmuscheln

## HANUMI 'S MENÜ

<b>H1. Salmon love</b>	39.90
6x Crunchy Salmon	
8x Spicy Salmon	
2x Lachs Sashimi	
2x Sake Nigiri	
<b>H2. Fresh Beach Trip</b>	43.90
8x Redmoon	
8x Spicy Salmon	
2x Sashimi	
2x Nigiri	
<b>H3. Crouching Tiger</b>	41.90
6x Crunchy Maguro	
8x Ebi Tempura Roll	
2x Sashimi	
2x Nigiri	
<b>H4. Cold Breeze</b>	34.90
8x Inside Out Vegan	
6x Maki Gurke	
6x Maki Avocado	
2x Avocado Nigiri	
<b>Omakase Für 2</b>	98.-
8x Hanumi Special Roll	
10x Crunchy Big Roll	
8x California Roll	
6x Avocado Maki	
4x Sashimi	
4x Nigiri	
<b>Omakase Für 3</b>	129.-
8x Hanumi Special Roll	
10x Crunchy Big Roll	
8x California Roll	
8x Alaska Roll	
6x Avocado Maki	
9x Sashimi	
6x Nigiri	

## URAMAKI – INSIDEOUT (8 ST.)

<b>U1. Alaska Rolls</b>	17.50
Lachs, Avocado, Frischkäse.	
<b>U2. Maguro Rolls</b>	17.90
Thunfisch, Avocado, Frischkäse.	
<b>U3. California Rolls</b>	17.00
Avocado, Surimi, Gurke.	
<b>U4. Ebi Tempura Rolls</b>	17.90
Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse	
<b>U5. Spicy Salmon</b>	17.50
Scharfer Lachs, Avocado, Frischkäse.	
<b>U6. Spicy Maguro</b>	17.90
Scharfer Thunfisch, Avocado, , Frischkäse.	
<b>U7. Unagi Maki</b>	17.90
BBQ Aal, Avocado, Frischkäse	

## MAKI (6 STK.)

<b>M1. Sake Fresh Salmon (Lachs)</b>	10.00
<b>M2. Maguro Fresh Tuna (Thunfisch)</b>	10.50
<b>M3. Sake Avocado (Lachs mit Avocado)</b>	10.50
<b>M4. Fry Ebi Maki (Gebackene Garnelen)</b>	10.50
<b>M5. Avocado Maki</b>	8.90
<b>M6. Kappa Maki (Gurke)</b>	7.90

## NIGIRI

<b>N1. Sake Fresh Salmon</b>	4.50
Lachs	
<b>N2. Maguro Fresh Tuna</b>	4.70
Thunfisch	
<b>N3. Ebi Nigiri</b>	4.50
Garnelen	
<b>N4. Unagi Nigiri</b>	5.50
BBQ Aal	
<b>N5. Hotate Nigiri</b>	5.90
Jakobsmuscheln	
<b>N6. Hokkigai Nigiri</b>	5.90
Surmmuscheln	
<b>N7. Hamachi Nigiri</b>	5.90
<b>N8. Avocado Nigiri</b>	4.50

### *Fleisch- und Fischdeklaration*

*Poulet, Rindfleisch: Frankreich, Schweiz*

*Ente: Frankreich, China*

*Lachs: Schottland, Norwegen*

*Thunfisch: Malediven, Japan*

*Jakobsmuscheln: Japan*

*Crevetten: Vietnam*

## DESERT & GETRÄNKE

### DESERT

#### FRUCHTMIX MIT VANILLEEIS UND PASSIONSFRUCHT-COULIS 12.90

Auswahl frischer Früchte mit Vanilleeis, Passionsfrucht-Coulis. Auswahl frischer Früchte mit Vanilleeis, Passionsfrucht-Coulis. (G)

#### FRÜCHTE MIT JASMINTEE-CREME UND MANGO-COULIS 12.90

Jasmintee-Creme aus vietnamesischem Jasmintee mit Sahne, Vanille, Gelatine und Eigelb, serviert mit saisonalen Früchten, Mango-Coulis und Butterkeks. (C, G)

#### WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VANILLEEIS 12.90

Warmes Schokoladensoufflé aus Schokolade, Sahne und Eiern, serviert mit Vanilleeis. (A)

#### MOCHI EIS 12.90

Mochi-Eis (Mango & Kokos) serviert mit cremigem Vanilleeis und saisonalen Früchten. (A)

## ALLERGEN

- 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 hergestellte
- Außerdem haben sich grafisch ansprechende Icons bewährt, wie z.B. Symbole für Fisch, Eier, vegane Speisen oder Milch.
- Zusatzstoffe / Kennzeichnung
- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin

## Getränke

### Softdrinks, Mineralwasser

Valser Silence (ohne Kohlensäure) 50 cl	6.50
Valser Classic, (mit Kohlensäure) 50 cl	6.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33 cl	5.-
Rivella rot, 33 cl	5.-
Apfelschorle, 33 cl	5.-
Ice Tea Lemon, 33 cl	5.

### Kaffe & Tee

Espresso	4.90
Cappucino	5.90
Café Crème	4.90
Jasmin tee/ Grüntee/ Ingwer Tee	4.70

## Aperitif

**Hausaperitif «Hanami Kiss», 4 cl** 11.50  
Dry White Port mit Schweppes Tonic Water, Eis und Zitrone.

**Hausaperitif «Ruby Twist», 4 cl** 11.50  
Vermouth Lillet rouge mit Eis und Orange.

**Hanumi Passion (alkoholfrei)** 11.50  
Orangensaft, Passionsfrucht, Ginger Ale, Eis und Minze.

**Yuzu Sour, 4cl** 14.-  
Bombay Sapphire Gin, Havana Club, Ananassaft, Passionsfrucht, Zucker.

**Campari, 4 cl (23 Vol.-%)** 9.50

**Averna Amaro, 4 cl (29 Vol.-%)** 11.50

**Martini Bianco, 4 cl (15 Vol.-%)** 9.50

**Martini Extra Dry, 4 cl (15 Vol.-%)** 8.50

**Prosecco** 8.00

## Homemade Limonade

**Lychee Lime** 10.50  
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda.

**Spicy Ginger** 10.50  
Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Ale, Soda.

**Refrescher** 10.50  
Frische Limetten, Waldbeeren, Soda, Früchte.

**Cool Peach Ice Tea** 10.50  
Mit erfrischenden Pfirsichen, Orange, Soda.

**Moonspace** 11.-  
Ananas, coconut cream, coconut milch.

## Biere

**Saigon-Bier, 35,5 cl (4,9 Vol.-%)** 7.-

**KIRIN ALK. 0.0% 33 cl** 7.-

**Kirin Bier 33 cl (4,9 Vol.-%)** 7.-

## Cocktails

**Gin Tonic** 11.50

Bombay Sapphire Gin, Tonic, Zitrone.

**Negroni** 12.-

Bombay Sapphire Gin, Campari & Vermouth Rosso.

**Very Berry** 12.50

Wild Berry, Lilet Blanc, Minze.

**Hugo** 12.00

Holunderblütte, Minze, Prosecco, Soda.

**Aperol Spritz** 12.50

Aperol, Prosecco, Orange, Minze.

**Himbeer Mojito** 12.50

Havana Club 3J, Minze, Limetten, Himbeersirup, Zucker, Soda.

**Pina Colada** 14.50

Havana Club 3J, Malibu, Ananas, Coconut Cream.

**Lady Pink Colada** 14.50

Havana Club 3J, Malibu, Ananas, Coconut Cream, Wildberry.

## Spirituosen

### Digestif

#### Whiskies (4 cl)

Japanese Harmony Hibiki Suntory 15.-  
Whisky (43 Vol.-%)

#### Cognac (4 cl)

Hennesy VSOP (40 Vol.-%) 12.-

Remy Martin VSOP (40 Vol.-%) 14.-

#### Grappa (2 cl)

Grappa Sarpa di Poli Oro (40 Vol.-%) 12.-

Cleopatra Grappa di Moscato (40 Vol.-%) 13.-

## Weissweine

**Grand Ardèche Chardonnay – Louis Latour**  
1 dl 8.50      7,5 dl 58.-

Frankreich

Cremig und rund am Gaumen, mit Aromen von reifer Birne, zarter Vanille und feinen Röstaromen – weich und harmonisch im Abgang.

**Sauvignon Blanc Winkl – Cantina Terlan**  
1 dl 9.50      7.5 dl 63.-

Italien

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase intensive Fruchtaromen von Aprikose, Maracuja und Holunderblüte. Am Gaumen frisch, gut strukturiert, mit feiner Säure und mineralischem, aromenreichem Abgang.

**Chablis – Louis Latour**

7,5 dl 68.-

Frankreich

Ein eleganter Chardonnay aus dem Herzen Burgunds – frisch, klar und mineralisch. Zitrusnoten und grüne Äpfel treffen auf eine feine, kalkige Mineralität, typisch für die Terroirs von Chablis. Am Gaumen lebendig und präzise, mit einem reinen, stilvollen Finale.

## Roséweine

**Ultimate Provence Rosé**

1 dl 8.90      7.5 dl 60.-

Frankreich

Helles Rosa mit Kupferreflexen. Aromen von reifer Zitrone, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen würzig und frisch mit einer schönen Säure und einem runden, leichten Finale. Ideal als Essensbegleiter oder einfach zum Genießen – perfekt ausbalanciert zwischen Frucht und Frische.

## Rotweine

**Ripasso Classico Superiore – Speri**

1 dl 8.50      7,5 dl 58.-

Italien

Rubinrote Farbe. In der Nase fruchtige Aromen, die an Kirschen erinnern, ergänzt durch würzige Noten. Am Gaumen harmonisch, elegant mit präsender Säure, einem angemessenen Alkoholgehalt und gutem Nachhall.

**Spelt Montepulciano d’Abruzzo – Fattoria La Valentina**

1 dl 9.50      7.5 dl 62.-

Italien

Kräftiger Rotwein aus den Abruzzen mit Noten von dunklen Beeren und feinen Gewürznuancen. Harmonisch, mit sanften Tanninen und elegantem Abgang.

**Pauillac de Lynch-Bages – Bordeaux**

7.5 dl 70.-      7.5 dl 70.-      7.5 dl 70.-

Frankreich

Ein raffinierter Pauillac vom renommierten Château Lynch-Bages. In tiefem Rubinrot mit violetten Reflexen zeigt er Aromen von Cassis, Kirschen und feiner Würze. Am Gaumen überzeugt er mit Struktur, Frische und geschmeidigen Tanninen.

**Mauro Sebaste Barolo Trèsüri**

7.5 dl 78.-      7.5 dl 78.-      7.5 dl 78.-

Italien

Warm rubinrot mit feinen granatroten Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein elegant und vielschichtig mit Aromen von reifer Kirsche, Rose und einem Hauch Süssholz. Am Gaumen vollmundig, ausgewogen und samtig, mit feinen Tanninen und langem, harmonischem Finale.

*Jungenschutz: Bier und Wein verkaufen wir an Personen über 16 Jahren, Spirituosen an Personen über 18 Jahren.*