

# 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 •  TamatsuRestaurant

HHF/690E\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## APERITIF

<b>Martini Bianco</b> Zitrone   Eis	5 cl	6,5 €
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari   Antica Formula Prosecco		9,5 €
<b>Negroni</b> Campari   Antica Formula Finsbury Gin		9,5 €
<b>Tamatsu Perfect Serve</b> Finsbury Gin   Hibiskus Dry Tonic		14,5 €
<b>French 75</b> Finsbury Gin   Zitrone   Läuterzucker Prosecco		8,5 €
<b>Mimosa</b> Prosecco   Orangensaft	0,2l	8,5 €
<b>Fukuju - Awasaki Sparkling Sake</b> fruchtig   mild   feinperlig	0,33l	29 €

## SEKT – UNSERE EMPFEHLUNG

<b>Tamatsu Riesling Sekt</b> Weingut Wegeler   Pfalz	0,1l	8,5 €
	0,75l	45 €
<b>Cremant de Bourgogne Rosé Brut</b> Bourgogne   Cave de Lugny Frankreich	0,1l	9,5 €
	0,75l	52 €

*Ein echtes Rosé-Highlight! Spritzigfrisch,  
geballte Frucht. Mit feiner Perlage vereint er  
die Vorzüge des nussigen Gamay und des  
fruchtigen Pinot Noir.*

## WASSER & SOFTS

<b>Purezza Tafelwasser</b> Still   Sprudel	0,3l	3,5 €
	0,75l	7,9 €
<b>Gerolsteiner</b> Still   Sprudel	0,75l	8,5 €
<b>Coca-Cola   Coke Zero</b> <b>Fanta   Sprite   Mezzo Mix</b> <b>Spezi</b>	0,2l	3,9 €
	0,4l	6,5 €
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon   Ginger Ale Dry Tonic Water   Ginger Beer	0,2l	3,9 €
<b>Fever Tree</b> Indian Tonic Mediterranean Tonic	0,2l	4,5 €
<b>Paloma Lemonade</b> Pink Grapefruit	0,2l	5,5 €
<b>The Basil Soda Libre</b>	0,33l	5,5 €

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## SÄFTE | NEKTARE

**GRANINI – verschiedene Sorten** 0,3l 4,5 €  
Ananas | Apfel | Orange  
Rhabarber | Maracuja | Kirsche  
Banane | Cranberry  
*Alle Säfte und Nektare erhalten  
Sie auch als **Schorle**.* 0,4l 5,5 €

## BIER | FASSBIER

**König Pilsener** 0,3l 4,5 €  
0,4l 5,4 €  
**König Pilsener** alkoholfrei Fl. 0,33l 4,5 €  
**Alsterwasser** 0,3l 4,5 €  
0,4l 5,4 €  
**Benediktiner Hell** 0,3l 5 €  
Lagerbier vom Fass 0,5l 6 €  
**Benediktiner Hefeweizen** 0,5l 6,5 €  
naturtrüb  
**Benediktiner Hefeweizen** Fl. 0,5l 6,5 €  
dunkel | alkoholfrei

## HEISSGETRÄNKE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

**Espresso** 3,2 €  
**Espresso Macchiato** 3,5 €  
**Doppelter Espresso** 4,8 €  
**Café Crème** 4,2 €  
**Cappuccino** 4,2 €  
**Milchkaffee** 4,8 €  
**Latte Macchiato** 4,8 €  
Flavour + 0,5 €  
**Becher Filterkaffee** 3,9 €  
**Heiße Schokolade** 4,5 €  
**Portion Sahne** + 1 €  
**Glas Tee** verschiedene Sorten 4,5 €  
**Frische Minze** 5 €  
**Frischer Ingwer** 5 €

*Alle Kaffeespezialitäten wahlweise  
auch mit Hafermilch oder laktosefreier  
Milch erhältlich.* + 1 €

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## SPRITZES

<b>Aperol Spritz</b>	9,5 €
Aperol   Secco   Soda	
<b>Aperol Passion</b>	9,5 €
Aperol   Secco   Soda   Maracujanektar	
<b>Hugo</b>	9,5 €
Holunderblütensirup   Secco Minze   Limette   Soda	
<b>Kir „Tashi Style“</b>	10,5 €
Cassissée   Secco   Beerenfrüchte Soda	
<b>Queen of the South</b>	11,5 €
Tanqueray Sevilla Vermouth Antica Formula   Dry Tonic	
<b>Lillet Wild Berry</b>	9,5 €
Lillet Rose   Schweppes Russian Wildberry	
<b>Lillet White Peach</b>	9,5 €
Lillet White   Schweppes White Peach	
<b>Limoncello Spritz</b>	9,5 €
hausgemachter Limoncello Secco   Soda	
<b>Pimm's Cup</b>	9,5 €
Pimm's No. 1   Ginger Ale   Früchte	
<b>Campari Amalfi</b>	9,5 €
Campari   Bitter Lemon	

### UNSERE APERITIF- EMPFEHLUNG

Typisch tibetisch und norddeutsch.

**TAMATSU Slow Spritz** 10,5 €  
TAMATSU Gin | Limette | Secco

## SPRITZES

### OHNE ALKOHOL

<b>Hugo alkoholfrei</b>	8,5 €
Holunderblüte   Minze   Limette Ginger Ale	
<b>Martini Vibrante</b>	8,5 €
Vibrante   Tonic Water	
<b>Martini Floreale</b>	8,5 €
Floreale   Schweppes White Peach	
<b>Hausgemachte Limonade</b>	8,5 €
<b>From Crodo with Love</b>	8,5 €
Crodino Bitter Limonade frischer Zitronensaft   Soda	

## COLADAS

<b>Piña Colada</b>	12 €
Havana Club 3 Jahre   Sahne Coconut Cream   Ananassaft	
<b>Strawberry Colada</b>	12 €
Havana Club 3 Jahre   Erdbeermark Coconut Cream   Sahne   Ananassaft	
<b>Solero</b>	12 €
Absolut Vodka   Sahne   Coconut Cream Vanillesirup   Maracujanektar	

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

<b>Ipanema</b>	9,5 €
Limette   Rohrzucker   Ginger Ale	
<b>Palömchen</b>	9,5 €
Paloma Grapefruit Limonade frischer Limettensaft   Meersalz	
<b>Amaretti Sour</b>	9,5 €
Lyre's Amaretti   frischer Zitronensaft Läuterzucker	
<b>Fruit Cup</b>	9,5 €
Orange   Limette   Zitrone Granatapfel   Maracujanektar   Soda	
<b>Virgin Colada</b>	10,5 €
Coconutcream   Ananas   Sahne	

## COCKTAILS SHORT

<b>Margarita Spezial</b>	10,5 €
José Cuervo Tradicional Tequila frische Limette   Bio-Agavendicksaft	
<b>Cosmopolitan</b>	9,5 €
Absolut Vodka   Cointreau frische Limette   Cranberrysaft	
<b>Espresso Martini</b>	10,5 €
Absolut Vodka   Espresso Kahlua Kaffeelikör   Läuterzucker	
<b>Old Fashioned</b>	9,5 €
Maker's Mark Whisky   Läuterzucker Angostura Bitters	
<b>Mai Tai</b>	12 €
Plantation Rum   Tamatsu Rum Cointreau   Mandel Läuterzucker   Limette	
<b>Whiskey Sour</b>	11,5 €
Maker's Mark Whisky   Zitrone Läuterzucker	

## CLASSIC COCKTAILS LONG

<b>Caipirinha</b>	11,5 €
Nêga Fulô Cachaça   Limette brauner Rohrzuckersirup	
<b>Strawberry Caipirinha</b>	11,5 €
Nêga Fulô Cachaça   Limette Läuterzucker   Erdbeeren	
<b>Moscow Mule</b>	10,5 €
Absolut Vodka   frischer Limettensaft Ginger Beer   Angostura Bitters	
<b>Mojito</b>	10,5 €
Havana Club 3 Jahre   Limette Minze   Läuterzucker   Soda	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	11,5 €
Havana Club 7 Jahre frischer Limettensaft   Ginger Beer	
<b>Cuba Libre</b>	10,5 €
Havana Club 3 Jahre   Limette   Cola	
<b>Lekker Ding</b>	11,5 €
Mandarine Napoleon frischer Zitronensaft Angostura Bitters   Sprite	
<b>Paloma Tequila</b>	10,5 €
José Cuervo Tradicional Tequila frischer Limettensaft Paloma Grapefruit   Meerzalg	
<b>Lynchburg Lemonade</b>	10,5 €
Jack Daniels   Cointreau Limette   Sprite	
<b>Honey Bee</b>	10,5 €
Finsbury Gin   frische Zitrone Waldhonig   Fevertree Tonic	
<b>Skinny Bitch</b>	10,5 €
Absolut Vodka   frische Zitrone   Soda	

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/690E\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## RUM - 4cl

<b>Botucal Rum</b>	9 €
<b>Havana Club 3y</b>	7,5 €
<b>Havana Club 7y</b>	8,5 €
<b>Plantation Pineapple</b>	9 €
<b>Tamatsu Rum</b>	9 €
<b>Zacapa Ron 23y</b>	11,5 €

## LIKÖR / KRÄUTER

<b>Fernet Branca</b>	3,5 €
<b>Fernet Branca Menta</b>	2cl 3,5 €
<b>Jägermeister</b>	2cl 4 €
<b>Lütje Minze</b>	2cl 4 €
<b>Lütje Pflaume</b>	2cl 4 €
<b>Sambucca Molinari</b>	4cl 3,5 €
<b>Ramazotti</b>	4cl 5,5 €
auf Eis und Zitrone	
<b>Averna Amaro</b>	4cl 5,5 €
auf Eis und Zitrone	
<b>Marzadro Pistazien Likör</b>	4cl 5,5 €
<b>Bailey's</b>	4cl 5,5 €
<b>Pernod</b>	4cl 5,5 €

## VODKA - 4cl

<b>Absolut Vodka</b>	7 €
<b>Belvedere</b>	8 €

## TEQUILA - 2cl

<b>José Cuervo Silver</b>	4 €
<b>1800 Reposado</b>	5 €
<b>1800 Anejo</b>	5 €

## GIN - 4cl

<b>Gin Mare</b>	8,5 €
<b>Gin Sul</b>	8,5 €
<b>Hendriks Gin</b>	7 €
<b>Monkey 47</b>	8,5 €
<b>Monkey 47 Sloe</b>	7,5 €
<b>Roku Gin</b>	7 €
<b>Tamatsu Gin</b>	10,5 €
<b>Tanqueray Sevilla</b>	7 €

## WHISKEY - 4cl

<b>Glenfiddich 12y</b>	8,5 €
<b>Glenlivet Nadurra</b>	13,5 €
<b>Glenmorangie Original</b>	9,5 €
<b>Lagavulin 16y</b>	15,5 €
<b>Talisker Storm</b>	10,5 €
<b>Tullamore Dew</b>	8,5 €

## WHISKEY - BOURBON - 4cl

<b>Jim Beam</b>	7,5 €
<b>Jack Daniel's</b>	8 €
<b>Maker's Mark</b>	8 €
<b>Woodford Reserve</b>	8,5 €

## WHISKY - SCOTCH - 4cl

<b>Johnny Walker Red</b>	8 €
<b>Johnny Walker Black</b>	9 €
<b>Ballantine's</b>	7,5 €

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## WEINBRAND, COGNAC

### BRANDY, CALVADOS - 2cl

<b>Asbach 8y</b>	5 €
<b>Carlos 1</b>	6,5 €
<b>Papidoux VSOP</b>	6,5 €
<b>Remy Martin VSOP</b>	8,5 €

## AQUAVIT, KÜMMEL,

### KORN - 2cl

<b>Hardenberg Korn</b>	4 €
<b>Helbing Kümmel</b>	4,5 €
<b>Jubiläums Aquavit</b>	4,5 €
<b>Linie Aquavit</b>	4,5 €
<b>Malteser</b>	4,5 €

## VERMOUTH - 5cl

<b>Belsazar Rose</b>	6 €
<b>Belsazar White</b>	6 €
<b>Belsazar Red</b>	6 €

## GRAPPA - 2cl

<b>Marzadro Le Diciotto Lune</b>	6,5 €
<b>Marzadro Le Giare</b>	
Amarone	6,5 €
Chardonnay	6,5 €
Gewürztraminer	6,5 €
<b>Marzadro La Trentina Morbida</b>	6,5 €

## OBST/NUSS-BRÄNDE

### UND GEISTE - 2cl

<b>Brennerei Thomas Prinz</b>	
<b>Alte Marille</b>	6,5 €
<b>Alte Haselnuss</b>	6,5 €
<b>Alte Williams Christ Birne</b>	6,5 €
<b>Alte Kirsche</b>	6,5 €

## SAKE

<b>Rihaku Wandering Poet</b>	0,1l	11,5 €
Junmai Ginjo	0,75l	70,5 €
fruchtig   sanft   geschmeidig <i>Ideal für Tempura &amp; Beef</i>		
<b>Dewazakura Kirschblüte</b>	0,1l	11,5 €
Ginjo	0,75l	70,5 €
leicht   elegant   aromatisch <i>Ideal zu Tempura, Tataki, Gerichte mit Schärfe</i>		
<b>Sparkling Sake</b>	0,33l	29,5 €

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## WEISSWEIN

<b>Tamatsu Hauswein</b>	0,2l	9 €
Weingut Manz   Rheinhessen	0,75l	31 €
Deutschland	1,5l	62 €

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

<b>Tamatsu Grauburgunder</b> „ganz in Weiß“	0,2l	9,5 €
Weingut Hammel   Pfalz	0,75l	33,5 €
Deutschland		

*Ein Pfälzer Grauburgunder - modern und fruchtbetont. Saftig und elegant mit Aromen von Birne, Honigmelone, Grapefruit und Aprikosen, fein abgestimmter Würze - der Wein mit dem gewissen Etwas.*

<b>Tamatsu Riesling</b>	0,2l	9 €
Weingut Beck   Rheinhessen	0,75l	31 €
Deutschland		

*Knackiger und saftiger Riesling mit Grapefruit- und Citrus-Aromen. Ideal zu Sushi und Sashimi.*

<b>Sauvignon Grand</b> <b>Perigord Blanc</b>	0,2l	10,5 €
Jules Lebègue   Bordeaux	0,75l	36 €
Frankreich		

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

<b>Weißburgunder</b>	0,2l	9,5 €
Weingut Franz Hahn   Pfalz	0,75l	33,5 €
Deutschland		

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

<b>Pinot Grigio</b>	0,75l	45 €
Kellerei Terlan   Südtirol		
Italien		

*Fein ausbalancierte Geschmackskomponenten von würzigen Schwarzteearomen bis zu exotisch fruchtigen Nuancen von Melone und reifer Grapefruit machen den Pinot Grigio schön füllig und gleichzeitig weich.*

<b>Weißburgunder</b>	0,75l	31 €
Kellerei Terlan   Südtirol		
Italien		

*Tadelloser Pinot Bianco in glanzklarem Hellgelb mit sauberen Obstaromen und lebendiger Mineralität. Birne, Quitte und blumige Erinnerungen am Gaumen, dazu eine brillante, cremige Textur.*

<b>Winkl Sauvignon Blanc</b>	0,75l	68 €
Kellerei Terlan   Südtirol		
Italien		

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

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## WEISSWEIN

### Remastered Riesling Qualitätswein

0,75l 36 €

Weingut Corvers-Kauter  
Rheingau | Deutschland

*Rieslingduft mit einem Strauß von Aromen –  
erinnernd an gelbes Steinobst, knackige Äpfel und  
Zitrusfrucht. Schönes Spiel am Gaumen, dicht und  
trotzdem schlank im Alkohol.*

### Sauvignon Blanc „Kalkstein“

0,75l 35 €

Weingut Manz | Rheinhessen  
Deutschland

*Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden.  
Diese prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer  
wunderbaren Frucht nach Cassis, Stachelbeeren  
und Holunder. Mineralisches Spiel am Gaumen.*

### Sauvignon Blanc

0,75l 36 €

Weingut Matthias Gaul | Pfalz  
Deutschland

*Dieser Sauvignon Blanc überzeugt mit den  
Rebsorten typischen Aromen von Stachelbeeren,  
gelber Mirabellen, Feuerstein und Kräutern. Ein sehr  
aromatischer, balancierter Wein, elegant, dabei mit  
viel Kraft im klaren mineralischen Nachhall.*

### Chardonnay Spätlese

0,75l 32 €

Weingut Franz Hahn | Pfalz  
Deutschland

*In der Nase zartfruchtige Aromen von Pfirsich, An-  
anas und Mandeln, gepaart mit Kaffee und hoch-  
wertigen Röstnoten. Ein grosser Burgunder mit einer  
feinen Mineralik, der sehr cremig und kraftvoll im  
Glas steht. Hervorragend zu allen deftigen Fleisch-  
gerichten.*

### Riesling trocken

0,75l 36 €

Weingut Kallfelz | Mosel  
Deutschland

*Ein wahrer Allrounder – mineralisch, erfrischend mit  
feinen Fruchtaromen.*

### Blauschiefer Riesling

0,75l 37 €

Weingut Loersch | Mosel  
Deutschland

*Klare und feinfruchtige Nase. Gelbe Frucht. Minerali-  
scher Kick. Bester Sushi-Wein.*

### Weißburgunder Kalkstein

#### VDP.Ortswein

0,75l 45 €

Weingut Münzberg | Pfalz  
Deutschland

*In der Nase warm, nussig, Kernobst. Feine Säure,  
frisch-buttrige Noten. Zitrustöne im Hintergrund.  
Super zu kurzgebratenem Kalbfleisch und Spargel.*

### Sauvignon Blanc Grand Fumé

#### Asselheim

0,75l 48 €

Weingut Matthias Gaul | Pfalz  
Deutschland

*Ein unglaublich feingliedriger und duftender  
Sauvignon Blanc mit französischer Stilistik. Er punktet  
mit klaren Aromen, exotischen Noten, schwarze  
Johannisbeeren und milde Zitrus. Der Ausbau im  
Holz verleiht ihm Kraft und schenkt ihm warme,  
rauchige und schmeichlerische Züge.*

### Vintages Riesling

0,75l 58 €

Dreissigacker | Rheinhessen  
Deutschland

*Vier Rieslinge aus vier Jahrgängen – 2017, 2018, 2019  
und 2020. Keine andere Rebsorte transportiert die  
Eigenschaft und das Aroma eines Jahrgangs so  
kompromisslos wie Riesling.*

### Auxerrois

0,75l 58 €

Weingut Beck | Rheinhessen  
Deutschland

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

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## WEISSWEIN

### Gemischter Satz

**Unter der Burg** 0,75l 52 €

Weingut Ehmoser | Wagram

Österreich

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

**Lugana Oasi Mantellina DOC** 0,75l 42 €

Allegrini | Venetien

Italien

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

### Chablis Les Vaillons

**Premier Cru** 0,75l 82 €

Domaine Laroche | Chablis

Frankreich

*Von alten Rebstöcken, intensive Aromen von Steinobst und orientalischen Gewürzen. Schön mineralisch. Zu Jakobsmuscheln, Kalbfleisch oder reifem Käse.*

## ROSÉWEIN

**Tamatsu Hauswein Rosé** 0,2l 9 €

Weingut Manz | Rheinhessen 0,75l 31 €

Deutschland

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

**Esprit Gassier** 0,2l 12 €

Château Gassier | Provence 0,75l 39 €

Frankreich 1,5l 68 €

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

**Wunderschön Rosé** 0,75l 31 €

Weingut St. Antony | Rheinhessen

Deutschland

*Dunkles Rosa, ein Duft von Erdbeeren und dunklen Waldbeeren und am Gaumen eine wunderbar fruchtige Leichtigkeit. Der Wein wird spontan im Edelstahltank vergoren. Das Ergebnis ist ein saftig frischer Rosé, aromatisch verspielt, harmonisch und rundum köstlich.*

**946 Rosé** 0,75l 82 €

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.*

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# G E T R Ä N K E

## ROTWEIN

**Tamatsu Pinot Noir** 0,2l 9,5 €  
Weingut Matthias Gaul 0,75l 33,5 €  
Pfalz | Deutschland

*Ein französischer Pinot Noir aus der Nordpfalz: ein präziser, klarer Wein mit Aromen von roter Johannisbeere, frischer Minze. Elegant, fein-fruchtig mit einer animierenden zarten Säure im langen, würzigen Nachhall.*

**Belpasso Ripasso** 0,2l 10,5 €  
Weingut Allegrini | Venetien 0,75l 37 €  
Italien

*Fruchtig, kräftig, samtig. Tolle Aromen von Kirschen, schön samtig. Toll zu rotem Fleisch.*

**Vinha Maria Premium Vinho Tinto** 0,2l 9 €  
0,75l 31 €  
Vinho Verde | Italien

*Dão gilt als Heimat der Touriga Nacional, Alfrocheiro ist eine Hauptrebe der Region und beide liefern tiefdunkle, kraftvolle Weine. Vinha Maria vermählt sie mit Tinta Roriz und betont mit einer nur sanften Fasreife ihre fruchtige Seite.*

**Man Skaapveld Syrah** 0,2l 9 €  
Western Cape | Südafrika 0,75l 31 €

*Er zeigt im Glas eine tiefrote Farbe und ein komplexes, aromatisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Durch eine 12-monatige Reifung in amerikanischen Eichenfässern sind die Tannine fein und wohl integriert im Abgang.*

**Primitivo Salento Rosso IGP** 0,2l 10 €  
Apulien | Italien 0,75l 35 €

*Der Klassiker aus dem Süden – vollmundig und kraftvoll mit den deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig langen Geschmack. Feinwürzig mit leicht pikanten Noten präsentiert er sich harmonisch weich am Gaumen.*

**Cabernet Sauvignon** 0,75l 37 €  
Weingut Franz Hahn | Rheinhessen  
Deutschland

*Kraftvoller und gehaltvoller Rotwein mit typischem Duft nach grüner Paprika und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen kombiniert sich Cassis und Paprika mit den kräftigen, doch nie aufdringlich wirkenden Holznoten nach Kaffee und Karamell. Ein toller Essensbegleiter zu allen deftigen Fleischspeisen und Wild.*

**Aruma Malbec** 0,75l 48 €  
Bodegas Caro | Mendoza  
Argentinien

*Ein reinsortiger Malbec, zum 10-jährigen Jubiläum aus der Taufe gehoben. Aruma bedeutet in der Quechua Sprache der Ureinwohner von Mendoza "Nacht" und deutet auf die dunklen, klaren Nächte in den hohen Lagen hin, auf denen die Malbec-Reben stehen. Ein authentischer Wein, der Eleganz mit tiefer Frucht bestens verbindet und großen Wert auf Ausgewogenheit legt.*

**Baron de Ley** 0,75l 42 €  
Reserve | Rioja  
Spanien

*Dieser Reserva beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses: Er verlässt das Weingut, nachdem er 20 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift ist. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial.*

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

Instagram tamatsu\_restaurant • Facebook TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01

# GETRÄNKE

## ROTWEIN

**Ànima Negra ÀN/2** 0,75l 52 €

Bodegas Anima Negra  
Mallorca | Spanien

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

**Tempranillo Reserva  
Señorio de Sotillo** 0,75l 58 €

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 88 €

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 72 €

Château Capet Guillier  
Bordeaux | Frankreich

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

**Châteauneuf du Pape –  
Les Choregies** 0,75l 153 €

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 29 €

Brut Impérial 0,75l 92 €  
1,5l 192 €

**Moët & Chandon** 0,2l 29 €

Brut Impérial Rosé 0,75l 102 €  
1,5l 202 €

**Moët & Chandon** 0,75l 122 €

Ice Impérial 1,5l 222 €

**Moët & Chandon** 0,75l 123 €

Vintage

**Ruinart** 0,375l 68 €

Blanc de Blancs 0,75l 123 €

**Ruinart** 0,375l 68 €

Rosé 0,75l 123 €

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 •  TamatsuRestaurant

HHF/GRÖE\_2024-01