

Menü

www.ichiban-munich.de



Wasserburger Landstraße 145, 81827 München
Tel.: 089 454 58 877
Email: hello@ichiban-munich.de

MITTAGSKARTE

■ Warme Mittagsmenüs

M1 gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse c	8,50 €
M2 gebratener Reis mit Gemüse und Hühnerfleisch c	9,90 €
M3 gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse c	8,50 €
M4 gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch c	9,90 €
M5 gebratene Nudeln mit Gemüse, Shrimps und Curry b,c	9,90 €
M6 Tofu f	9,90 €
hausgemachtes Seidentofu mit Reis	
M7 Chicken	9,90 €
hausgemachte Hühnerbrust mit Reis	
M8 Crispy Chicken	10,50 €
paniertes Hühnerbrustfilet mit Reis	
M9 Beef	10,50 €
hausgemachtes Rindfleisch mit Reis	
M10 Duck	11,90 €
hausgemachte Entenbrust mit Reis	
M11 PHO GA i	12,90 €
Vietnamesische Brühe mit Reisnudeln frischen Kräutern und Huhn oder Rind	
M12 PHO XAO c,b	12,90 €
gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse und Huhn o.Rind o. Garnelen	

■ Sushi Business Lunch

M20. Niwa d	7,90 €	M26. Edo d,g	13,90 €
6 Maki: Lachs und Gurke, 1 Lachsnigiri		5 Nigiri: Sake, Feuerlachs	
M21. Sansai g	9,90 €	Maguro, Ebi, Surumi	
12 Maki: Gurke, Avocado, Rettich, Kürbis		4 Inside-Out: California	
8 Maki: Gurke- Avocado, Frischkäse-Rucola		4 Inside-Out (Tobiko): Alaska	
M22. Salmon Mix g,d	10,90 €	M27. Bento Classic g,d	17,90 €
6 Hawaii Maki, 2 Lachsnigiri		Algensalat, 2 Yakitori Spieße auf Reis	
8 Maki Salmon-Rucola		4 California, 1 Sakennigiri,	
M23. Nara d,g	9,90 €	1 Ebinigiri, 6 Maki: Lachs	
12 Maki: Hawaii, Cali, Sake, Tekka		M28. Bento Deluxe d	19,90 €
3 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Ebi		Algensalat, 2 Yakitori Spieße auf Reis	
M24. Osaka d		9 Maki: Lachs, Thunfisch, Sake	
6 Maki: Lachs, Gurke, 8 California Roll		1 Thunfisch Nigiri, 4 Lachs Sashimi	
2 Nigiri: Lachs, Thunfisch			
M25. Makiset d,g	10,90 €		
12 Maki: Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke			
4 Inside-Out: Alaska			
4 Inside-Out (Tobiko): California			

■ Dazu eine Soße nach Wahl:

1. Red Curry g
Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas und Zitronengras
2. Curry Peanut e,g
Erdnusscurry mit cremiger Kokosmilch, Ananas, Zitronengras und Erdnüssen
3. Veggie i
Hausrezept Vegan mit leicht säuerlichem Geschmack

4. Kung Pao e,6
Hoisin Soße und Cashewnuss nach Kung Po
5. Sate g,e
Erdnusssoße
6. Süß-Sauer-Soße 2

Willkommen bei IchiBan Fusion Kitchen

Liebe Gäste,
wir freuen uns Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.
IchiBan verwendet ausschließlich Zutaten von höchster Qualität. Aus diesem Grund
können wir Gerichte, insbesondere Sushi, nicht anbieten wenn z.B. ein Produkt
„Out of Season“ ist. Oder die Qualität nicht unseren Anforderungen genügt.
Wir wünschen Ihnen einen gebnussvollen Aufenthalt!

STARTERS

■ Warme Vorspeisen

1 NEM RAU a	6,00 €
vegetarisch	
2 NEM TOM a,b	6,50 €
mit gehacktem Schweinefleisch und Garnelen	
3 Bola Lot e,d	8,00 €
Rindfleisch umwickelt in Betelblatt mit Erdnüssen, dazu hausgemachte Fischsoße	

■ GYOZA Japanische Teigtaschen

4 Vegetarisch a	5,00 €
mit verschiedenem Gemüse	
5 Huhn a	5,50 €
mit Hühnerfleisch	
6 Wantan a	5,00 €
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, dazu Süß-Sauer-Soße	
7 Edamame f	5,00 €
Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz	
8 Garnelen b	6,50 €
Garnelen frisch vom Grill	
9 Chicken Sate e	7,00 €
Hühnchenspieße	
10 Gemischte Vorspeiseplatte (2 Personen) a,b,f,e	15,00 €
Vier Klassiker zum Teilen: NEM, Bolalot, Wan tan, Goi Cuon (Sommerrolle)	
1001 Gemischte Vorspeiseplatte (4 Personen) a,b,f,e	30,00 €
Sechs Klassiker zum Teilen: NEM, Bolalot, Wan tan, Goi Cuon (Sommerrolle), Chicken Sate, Gyoza	



■ Kalte Vorspeisen

11 Wakame Salat k würziger Seealgensalat mit Sesam verfeinert	5,00 €
12 Horenso Gomaee e Spinat in Erdnussoße	5,00 €
Goi Cuon e Reispapierrollen dazu Hoisin - Erdnussdip Gefüllt mit Reismudeln Salat, Gurke, frischen Kräutern und:	
13 Avocado	6,00 €
14 Tofu f	6,00 €
15 Hühnerbrust	6,50 €
16 Garnelen b	6,90 €
17 Garnelen in knusprigem Teigmantel a,b	6,90 €
18 Papaya Salat b,e,d mit Garnelen und Erdnüssen in würziger Fischsoße	8,90 €
19 Beef Salat Leicht gegarrte Rinderstreifen mit Gurke, Paprika, und Zwiebeln in hausgemachter Soße	8,90 €
20 Mango Salat mit feiner Ente in hausgemachter Soße	8,90 €

SUPPEN

21 Miso Suppe f	5,50 €
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seealgen	
22 Miso Salmon d,f	6,50 €
Sojabohnensuppe mit Tofu, Seealgen und Lachs	
23 Coconut-Chicken-Suppe g	6,50 €
mit Kokosmilch, Hühnerbrust, Bambus, Pilzen und Zitronengrass (leicht Scharf)	
25 Canh Chua Thai Tom 6	6,50 €
Süß-Sauer-Scharfe Suppe mit Austernpilzen und frischen Kräutern (leicht Scharf)	
26 Wan Tan Suppe a,i	5,50 €
Kräftige Brühe mit Pak Choi und fleischgefüllten Teigtaschen	
PHO (klein) i,6	
Kräftige vietnamesische Brühe mit Reisbandnudeln frischen Kräutern und:	
27 Rind	8,50 €
28 Huhn	8,50 €
■ Ichiban Spezials	
30 Softshell Carb b,g	12,00 €
gebackener Butterkrebis mit Limette dazu Wasabi-Mayo Dressing	
31 Tuna Tataki d	13,00 €
Scharf angebratener Wildfang Thunfisch dazu würzige Ponzusoße	
32 Beef Tataki k	12,00 €
Scharf angebratene Entrecotescheiben mit mit frischen Zwiebeln und Knoblauchchips dazu Ponzu-Sesamsoße	
33 Tom Chien Com b,g	8,00 €
Gebackene Riesengarnelen ummantelt mit Jungreis dazu Wasabi-Mayo Dressing	
34 Yasai Tempura a	8,00 €
Gemüsevariation im Tempuramantel gebacken dazu hausgemachte Cocktailsoße	
35 Truffle Salmon d	12,00 €
feine Laachsscheiben verfeinert mit Trüffelöl umwickelt mit gerösteten Algenblättern dazu Cocktailsoße	
36 Tuna Wasabi d,g	12,00 €
feine Thunfischscheiben verfeinert mit Wasabi-Mayo Dressing umwickelt in geröstete Algenblätter	
37 Fried Calamari a,d	10,00 €
Knusprig gebackene Babycalamari dazu Süß-Sauer-Soße	
38 Tuna Tatar d,c	14,00 €
fein gehackter Thunfisch auf Avocadobett serviert mit Wachtelei, Kapern und Okra	
39 Banh Bao a,g	8,00 €
Hausgemachte Dampfnudeln gefüllt mit Entenfleisch und Gemüse dazu Hoisin-Mayo	
40 Grilled Scallops b	12,00 €
Gegrillte Jakobsmuscheln	

HAUPTSPEISEN (serviert mit Jasmin Reis)

50 Grilled French Duck e,6 französische Barbie-Entenbrust mit Kräutersaitlingen und Babykarotten dazu Hoisin-Ingewer Soße	24,00 €
51 Fire Salmon d Gebratenes Lachssteak mit Gemüse der Saison dazu Orangen-Soja Soße getoppt mit Misobutter	24,00 €
52 Bo Luc Lac d scharf angebratene Entrecotewürfel mit Pak-Choi und Zwiebeln dazu herzhaft Austersoße	24,00 €
53 Tom Xao Xa Ot b gegrillte Riesengarnelen mit Gemüse der Saison dazu feine Chili-Zitronengrass Soße	24,00 €
55 Beef Lemongrass gebratenes Rindfleisch mit Gemüse der Saison dazu frisches Zitronengrass nach vietnamesischer Art (Scharf)	20,00 €

BUN Vietnamesische Menüs

61 Bun Bo Nam Bo D.G d mariniertes Rindfleisch aus der Pfanne mit dünnen Reisnudeln, Salat, Gurke und Kräuter dazu hausgemachte Fischsoße	18,00 €
62 Bun Cha Ca d in Dill marinierter Papageifisch mit Reisnudeln und frischen Kräutern dazu eine hausgemachte Fischsoße	20,00 €
63 Bun Cha d mariniertes Schweinefleisch aus der Pfanne mit Reisnudeln und frischen Kräutern dazu eine hausgemachte Fischsoße	18,00 €
64 Pho Bo // Ga i Kräftige vietnamesische Brühe mit Reisbandnudeln frischen Kräutern dazu Rindfleisch oder Huhn	17,00 €
65 Pho Xao Bo gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Pak-Choi und gerösteten Zwiebeln	17,00 €
66 Bun Nem C.O a,d gebratene Reisnudeln und Frühlingsrollen mit Salat Gurke frischen Kräutern und gerösteten Zwiebeln, dazu Limetten Fischsoße	17,00 €

KLASSIKER

Reis mit im Wok geschwenktem Saisongemüse:

70 Tofu f	15,50 €
hausgemachtes Seidentofu	
71 Chicken	16,50 €
Hühnerbrust	
72 Crispy Chicken	17,50 €
paniertes Hühnerbrustfilet	
73 Beef	17,50 €
Rindfleisch	
74 Duck	18,50 €
Entenbrust	
75 Scampi b	19,50 €
Hummerkrabben	
76 Vegetarisch i	15,50 €
Gemüse	

■ dazu eine Soße nach Wahl:

- 1. Red Curry g**
Cremige Kokosmilch, Rates Curry, Ananas und Zitronengras
- 2. Curry Peanut e,g**
Erdnusscurry mit cremiger Kokosmilch, Ananas, Zitronengras und Erdnüssen
- 3. Veggie i**
Hausrezept Vegan mit leicht säuerlichem Geschmack
- 4. Kung Pao e,6**
Hoisin Soße und Cashewnuss nach Kung Po
- 5. Sate g,e**
Erdnusssoße
- 6. Süß-Sauer-Soße 2**

SUSHI

IchiBan verwendet nur frischen Lachs aus Scotland in Label Rouge Qualität!

■ MAKI Vegan (jeweils 6 Stück)

80 Kappa mit Gurke	4,00 €
81 Avocado mit Avocado	4,00 €
82 Shinko mit mildem Riesenrettich	4,00 €

■ MAKI Seafood (jeweils 6 Stück)

84 Sake d mit Lachs	5,00 €
85 Hawaii d mit Lachs und Avocado	5,50 €
86 Tekka d mit Thunfisch	5,50 €
87 Ebi b mit Garnelen	5,50 €
88 Ebi Abo b mit Garnelen und Avocado	6,00 €
89 Unagi d mit gegrilltem Flusssaal	7,00 €
891 Salmon Chili d mit Lachs, Schnittlauch und scharfer Soße	6,00 €
892 Maguro Chili d mit Thunfisch, Schnittlauch und scharfer Soße	7,00 €

■ NIGIRI jeweils 2 Stück

90 Sake d mit Lachs	6,00 €
91 Maguro d mit Thunfisch	7,00 €
92 Ebi b mit Garnelen	7,00 €
93 Tobiko d mit Flugfisch-Roggen	6,00 €
94 Ikura d mit Lachskaviar	8,00 €
95 Hotategai n mit Jakobsmuscheln	8,00 €
96 Unagi d mit gegrilltem Flusssaal	8,00 €
961 Tamago c mit Eierstich	5,00 €
962 Hamachi d mit Gelbschwanzmakrele	7,00 €
963 Tai d mit Oktopus	6,00 €
964 Tako d mit Surumi	5,00 €

■ Flambierte NIGIRI (verfeinert mit Spezialsoße, jeweils 2 Stück)

97 Aburi Sake d mit Feuerlachs	6,50 €
98 Aburi Maguro d mit Feuerthunfisch	7,50 €
99 Aburi Gai n mit Feuerjakosmuscheln	8,00 €

■ INSIDE OUT ROLL (vegetarisch 8 Stk. mit Sesam)

101 Kappaphila g mit Gurke in feinen Streifen und Frischkäse	7,00 €
102 Avocadophila g mit Avocado und Frischkäse	7,00 €
103 Okinawa g mit Mango, Frischkäse und Rucola	7,00 €
104 Veggi Fresh g mit Gurke, Avocado, Frischkäse und Rucola	7,00 €
110 California d,g mit Surimi, Avocado, Mayonaise und Gurke	8,00 €
111 Alaska d mit Lachs	8,00 €
112 Salmonruco d mit Lachs und Rucola	8,00 €
113 Salmonphila d,g mit Lachs und Frischkäse	8,50 €
114 Mango Dream d,g mit Lachs, Frischkäse, Mango	10,00 €
115 Spicy Salmon d,g mit Lachs, Gurke, Röstzwiebeln, Chili und Mayonaise	8,50 €
116 Spicy Tuna d,g mit Thunfisch, Gurke, Röstzwiebeln, Chili und Mayonaise	9,00 €
117 Boston d mit Thunfisch und Avocado	9,00 €
118 Ocean Roll b,d mit Scampi, Avocado und Mayonaise	9,50 €
119 Cali-Ebi b,g mit Scampi, Lachs, Avocado und Mayonaise	10,90 €

■ **Special Homemade Roll**
(jeweils 8 Stk. mit Spezial Soße nach IchiBan Style)

120 Tiger Roll a,b,g	14,00 €
mit Tempuragarnele, Avocado, flambiertem Lachs und japanischer Mayo	
121 Spider Roll b,g	14,00 €
mit Butterkrebbs, Avocado, Tobiko und Chili Mayo	
122 Truffle Avo Roll d	14,00 €
mit Lachs, Avocado, Trüffel-Avocadocreme und Teriyakisoße	
123 Spicy Tuna Roll d,g	14,00 €
mit Tunatatar, Gurke und Chili-Mayo	
124 Dragon Roll a,b	15,00 €
mit Tempuragarnele, Avocado, Flussaal und Teriyakisoße	
125 Surf & Turf Roll a,b,g	15,00 €
mit Tempuragarnele, Gurke flambiertem Rindfleisch und japanischer Mayo	
1251 Rainbow Special b	14,00 €
mit Surumi, Avocado und Gurke umhüllt von zartem Lachs, Thunfisch und Lachskaviar	

■ **Special Homemade Crunchy Rolls**
(jeweils 8 Stk. mit Spezial Soße nach IchiBan Style)

126 Crunchy Salmon b,g	15,00 €
mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Lachstatar und Teriyaikisoße	
127 Crunchy Chicken g	14,00 €
mit Huhn Avocado, Frischkäse und Teriyakisoße	
128 Crunchy Veggie g	14,00 €
mit Avocado, Frischkäse und Teriyakisoße	
131 Veggie Baked g	14,00 €
mit Avocado, Mango und Frischkäse	
132 Salmon Baked d,g	15,00 €
mt Lachs, Avocado und Frischkäse	

■ **SASHIMI**
(jeweils 8 Stück)

141 Sashimi Salmon d	23,00 €
mit Lachs und Reis	
142 Sashimi Tuna d	27,00 €
mit Thunfisch und Reis	
143 Sashimi Tuna & Salmon d	26,00 €
4 Stück mit Lachs und Reis, 4 Stück mit Thunfisch und Reis	
144 Sashimi Salmon Aburi d	26,00 €
8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	
145 Sashimi Tuna Aburi d	30,00 €
8 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang, Avocado und Thunfischtatar	

SUSHI COMBINATION

150 Salmon Box d mit 6 Stk. Lachsmaki und 6 Stk. Lachsnigiri	18,90 €
151 Tuna Box d mit 6 Stk. Tunamaki und 6 Stk. Tuna Nigiri	20,90 €
152 California Box d mit 8 Stk. California, 8 Stk. Alaska und 8 Stk. Tuna Avocado	20,90 €
1521 Veggie Box 1 g mit 6 Stk Gurkenmaki, 6 Stk Avocadomaki und 8 Stk Gurkemaki mit Avocado und Frischkäse	15,90 €
1522 Veggie Box 2 mit 3 Stk. Gurkemaki, 3 Stk Avocadomaki, 8 Stk Crunchy Veggie und 2 Stk Avocadonigiri	22,00 €
153 Mix Box d,g,n mit ½ Sake Maki Rolle, ½ Tuna Maki Rolle, 8 Stk California Roll, 4 Stk Nigiri mit Lachs Thunfisch, Garnelen und Jakobsmuscheln, 8 Scheiben Lachs-Thunfisch Sashimi	35,00 €
154 SUSHI FOR TWO d,g 12 Makis mit Gurke, Avocado, Lachs, Thunfisch, 8 Stk mit Boston, Alaska und Tobiko 8 Stk mit Rainbow Spezial, 6 Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, 4 Scheiben Lachssashimi auf Seetang	50,00 €
155 SUSHI FOR THREE b,d,g 6 Stk Sake Maki, 8 Stk Alaska Roll, 8 Stk Ichi Ban Fire, 8 Stk Salmon Baked, 12 Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Feuerlachs, 6 Scheiben Sashimi mit Lachs, Thunfisch auf Seetang	80,00 €
156 SUSHI FOR FOUR b,d,g 3x Maki, 2x Inside Out, 1x Spzial Roll, 1x Baked Roll (nach Empfehlung des Sushikochs) 14 Nigiris mit Lachs, Thunfisch, Flussaal, Jakobsmuscheln, Ikura	95,00 €

DESSERT

160 Mochi japanischer Eierteig mit cremiger Eisfüllung	9,00 €
161 Matcha Creme Brulee grüner Teeeis	9,00 €
162 Mango Sticky Rice Goldgelbe, süße Mango mit Klebreis und einer sahnigen Kokossauce	9,00 €

ICHIBAN SPECIAL DESSERT

164 Frühlingsrolle a mit Apfel-Zimt Füllung	9,00 €
165 Wantan a mit Banane-Nutella Füllung	9,00 €

ALKOHOLFREI

■ Softdrinks 0,4l

Cola	3,40 €
Fanta	3,40 €
Spezi	3,40 €
Sprite	3,40 €

■ Schorlen 0,4 l

Apfelschorle	3,80 €
Lycheeschorle	3,80 €
Mangoschorle	3,80 €
Johannesbeerschorle	3,80 €
Maracujaschorle	3,80 €
Ananasschorle	3,80 €

■ Schorlen 0,3 l

Apfelschorle	3,00 €
Lycheeschorle	3,00 €
Mangoschorle	3,00 €
Johannesbeerschorle	3,00 €
Maracujaschorle	3,00 €
Ananasschorle	3,00 €

■ Wasser

Fiordilino Frizzante 0,75l	6,50 €
Fiordilino Frizzante 0,25l	3,10 €
Fiordilino Naturale 0,75l	6,50 €
Fiordilino Naturale 0,25l	3,10 €

■ Homemade Lemonades 0,4l

Mango Ice Tea	6,00 €
Peach Ice Tea	6,00 €
Strawberry Ice Tea	6,00 €
Fresh Ginger	6,00 €

■ Säfte 0,4 l

Maracujasaft	4,00 €
Ananassaft	4,00 €
Apfelsaft	4,00 €
Lycheesaft	4,00 €
Mangosaft	4,00 €
Johannesbeersaft	4,00 €

ALKOHOLHALTIG

■ Bier

ASIA

Saigon Export 0,33	3,80 €
Ichi Ban Kirin 0,33	3,80 €
Singha 0,33	3,80 €

DEUTSCH

Helles 0,5l	3,60 €
Alkoholfreies 0,5l	3,60 €
Pils 0,33l	3,00 €
Weißbier 0,5l	3,80 €
Dunkles Weißbier 0,5l	3,80 €
Weißbier Alkoholfrei 0,5l	3,80 €
Radler 0,5l	3,60 €
Colaweizen 0,5l	3,80 €
Edelweiß Bier light 0,5l	3,80 €

■ Aperitif

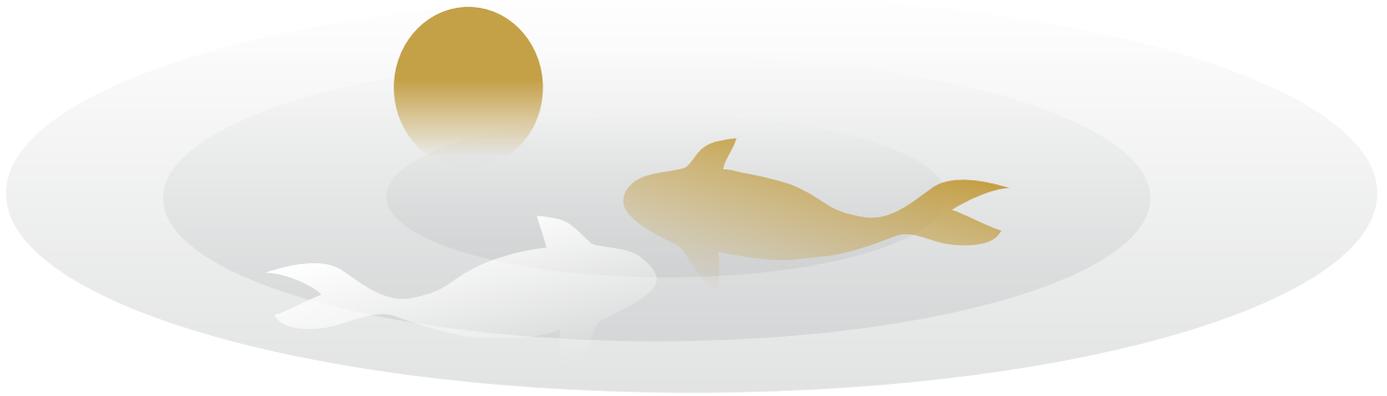
Ichi Ban Spritz	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo Spritz	6,50 €
Lillet Vive	6,50 €
Lillet Wildberry	6,50 €
Umeshu Spritz	6,50 €



WEINKARTE

■ Weißwein

	0,20l	0,75l
<p>Chardonnay DOC (Cantina Agricola Monviert) trocken, Duft nach frischen Grünen Gräsern mit zitrischen Früchten, voller Duft von Apfel und Akazienblüten, aromatisch und einladend</p>	<p><i>Italien Friaul</i> 7,50 €</p>	
<p>Riesling Audimax QW (Weingut Studier) sehr charmante pfirsichfrische Note mit Aprikose sowie einem hauch von Honig und einer tollen Riesling Aromatik</p>	<p><i>Deutschland Pfalz</i> 7,90 €</p>	
<p>Grauburgunder QW (Weingut Bergdolt Reif und Nett) trocken, gut ausgeformte Grauburgundernasemit Noten von Apfel, geschälten Mandeln, Aprikose, Zitrusfrucht, schöne saftigkeit</p>	<p><i>Deutschland Pfalz</i> 7,90 €</p>	
<p>Grüner Veltiner QW (Weingut Salzl - Seewinkelhof) trocken, weisse Holunderblüten, mineralische Noten Traubenzucker, Apfel, Birne am Gaumen fruchtintensiv</p>	<p><i>Österreich Burgenland</i> 7,90 €</p>	
<p>Lugana DOC (Cantina Colli Vaibo - Pozzolengo) trocken, fruchtig, zarte Fruchtoromen nach Zitrus und Pfirsich mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln</p>	<p><i>Italien Lombardei</i> 8,20 €</p>	
<p>Verdicchio DOC (Weingut Moncaro - in der original Formflasche) fruchtige Duft- und Geschmacksnoten, besonders von grünem Apfel und Zitrusnoten - vorwiegend Grapefruit, weich und angenehm am Gaumen.</p>	<p><i>Italien Marken</i> 28,50 €</p>	
<p>Settanta 1 DOC (Weingut Terre Gaie) charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, weißer Melone und leichten Gewürznoten, fruchtig, frisch</p>	<p><i>Italien Veneto</i> 29,50 €</p>	
<p>Grohsartig D.Q (Weingut Groh) Duftet noch hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender Wein mit harmonischem Säure-Süß-Spiel.</p>	<p><i>Deutschland Rheinbessen</i> 29,90 €</p>	
<p>Gelber Muskateller QW (Günter und Regina Triebaumer - Rust) trocken, strohgelb, anregend, blumig, fein, duftig. Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarine, Zitruskandis.</p>	<p><i>Österreich Burgenland</i> 31,50 €</p>	
<p>Gavi di Gavi (Weingut Beni di Batasiolo) trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch, mit Duft noch Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmock mit feinem Bittermandel</p>	<p><i>Italien Piemont</i> 32,90 €</p>	
<p>Vermentino (Tenuta Belguardo - Mazzei) Duft nach exotischen Früchten und Pfirsich, mineralisch</p>	<p><i>Italien Toskana</i> 34,90 €</p>	
<p>Lugana DOC (Masi- Beldosso) - Bio üppiges Goldgelb, Intensive Düfte von Possionsfrucht und Zitrusfrüchten mit gewinnenden Vanillenoten, kräftiger Abgang</p>	<p><i>Italien Lombardei</i> 38,90 €</p>	
<p>Chablis AOC (Albert Bichot) trocken, typisch - weiße Blumen und Feuerstein, mit ausgewogenen Mandeloromen und Mineralität</p>	<p><i>Frankreich Burgund</i> 46,90 €</p>	
<p>Kaitui D.Q. (Markus Schneider) trocken, beeindruckend komplexes Bukett ous üppiger Tropenfrucht, spriziger Citrusfrische, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, sowie Maracuja, Litschi, Papaya, Guave und Kiwi und frisch gemähter Wiese.</p>	<p><i>Deutschland Pfalz</i> 54,90 €</p>	
<p>Menfi Chardonnay (Aziende Agricole PLANETA) Ausgehend vom Reichtum seiner tiefen, klaren, goldenen, ober transparenten Farbe stellt man sich den angenehmen Kontrast von Cremigkeit und Knackigkeit im Geschmock vor.</p>	<p><i>Italien Sizilien</i> 74,90 €</p>	



■ **Rosewein** 0,20l 0,75l

Rosato DOC (Colli Vaibo) 7,50 €

strahlende rosefarbe mit violetten Reflexen trocken, fruchtig, ausgewogen, angenehmes Blütenbukett noch Rosen und Lavendel, mit Anklängen von Johannisbeere und Sommerkirsche

■ **Rotwein**

Sangiovese (Cantina Moncaro) 6,90 €

intensives rubinrot, fruchtiges Bouquet von Woldfrüchten, süßen Kirschen, Pflaumen und leichte Schokoladennote, weich und rund

*Italien
Marken*

Merlot (Mont Gras) 7,50 €

trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegont und ausgewogen.

*Chile
Central Valley*

Zweigelt QW (Weingut Salzl) 7,50 €

lebhaft Rubinrot, trocken, kräftig, harmonisch, elegant

*Österreich
Burgenland*

Primitivo DOP (San Giorgio "Aulone") 7,90 €

trocken, harmonischer und intensiver Geschmock mit fruchtigen Noten dunkler Beeren mit etwas Vonille

*Italien
Apulien*

Matura QW (Weingut Studier) 28,50 €

eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeere Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen erkennbar

*Deutschland
Pfalz*

Minervois AC (Chateau Molières) 29,90 €

trocken, intensives Rot mit lila Reflexen, kraftvoll und fruchtig in der Nase mit würzigen Aromen

*Frankreich
Languedoc*

Quatro DO (Mont Gras) 35,90 €

trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge

*Chile
Central Valley*

Raiza Gran Reserva DOC (Vicente Gandia) 42,50 €

trocken, Nuancen von Milchkaffee und Kakao, balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidige Tannine

*Spanien
Rioja*

Black Print DQ (Markus Schneider) 63,90 €

trocken, tiefdunkel, Aromen von Cossis, Kirschen, geröstete Papriko, Thymion, Lorbeer und Wocholder

*Deutschland
Pfalz*

Amarone DCG (Masi - Costasera) 79,50 €

im Bouquet üppig und intensiv, bringt er Fruchtkompott und insbesondere Kirschen und Pfloumen zum Ausdruck, begleitet von süßen Gewürzen und Eindrücken von gemahlenem Kaffee.

*Italien
Venetien*

SCHAUMWEIN

■ **Prosecco**

Prosecco 0,10l 5,30 €
Prosecco Soligo Spumante DOC "Col de Mez" 0,75l 29,90 €

*Italien
Italien*

DIGESTIF

Walcher Williams	Österreich 40%	3,00 €
Walcher Grappa	Österreich 38%	3,00 €
Amaretto Disaronno	Italien 28%	3,00 €
Averna	Italien 29%	4,00 €
Ramazotti	Italien 30%	3,50 €
Jägermeister	Deutschland 38%	3,50 €
Cherry Heering	Dänemark 24%	3,50 €
Frangelico	Italien 20%	3,00 €
Baileys	Irland 17%	3,00 €

ICHIBAN SPIRITS

■ Gin

Tanqueray Dry	England 47,3%	3,50 €
Gin Mare	Spanien 42,7%	7,50 €
Hendricks	Schottland 44%	7,00 €

■ Cognac

Hennessy Fine de Cognac	Frankreich 40%	8,50 €
Remy Martin VSOP	Frankreich 40%	7,00 €
Martell XO	Frankreich 40%	27,00 €

■ Blended Scotch

Johnnie Walker Black Lable	Schottland 40%	5,00 €
Chivas Regal 12	Schottland 40%	5,00 €

■ German

Slyrs	Deutschland 43%	8,50 €
--------------	-----------------	--------

■ Irish

Jameson	Irland 40%	4,00 €
----------------	------------	--------

■ Bourbon

Bulleit	USA 45%	4,00 €
Maker's Mark	Kentucky 45%	5,00 €
Woodford Reserve	Kentucky 43,2 %	6,00 €

ICHIBAN COCKTAILS

■ Classic Cocktails

STYLE DRY

Americano 9,00 €

Campari, Sweet Vermouth & Soda

Negroni 9,00 €

Campari, Sweet Vermouth & Gin

STYLE SOUR

Gin Fizz 10,00 €

Gin, fresh Lemon, Sugar & Soda

Whisky Sour 10,00 €

Bourbon, fresh Lemon & Sugar

STYLE SWEET

Espresso Martini 8,00 €

Vodka, Kaluha & Espresso

White Russian 8,00 €

Vodka, Kaluha & Cream

STYLE TROPICAL

Mojito 9,00 €

Rum, Fresh Lime, Mint, Brown Suggar & Soda

Mai Tai 9,00 €

Rum, Tripple Secco, Orgeat & fresh Lime

Pina Colada 9,00 €

Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Schlagsahne & Ananas

STYLE ICHIBAN SPECIAL

Sake Sour 12,00 €

Sake, Fresh Lemon, Sugar & Eggwhite

Ichiban Fizz 12,00 €

Sake, Fresh Lemon, Sugar & Soda

Ichiban Mule 12,00 €

Sake, Vodka, Fresh Lime & Spicy Ginger

■ Drivers

ALKOHOLFREI

Passion Mint 7,00 €

Alkoholfreier Cocktail mit Maracuja und Minze

Red Mango 7,00 €

Alkoholfreier Cocktail mit Mango und Grenadine

Virgin Colada 7,00 €

Alkoholfreier Cocktail mit Ananassaft, Kokosnusscreme, Schlagsahne & Ananas

Virgin Mojito 7,00 €

Fresh Lime, Mint, Brown Suggar & Soda

STOFFE UND ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

- a** Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
- b** Krebstiere
- c** Eier und Erzeugnisse daraus
- d** Fisch und Erzeugnisse daraus
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Soja und Erzeugnisse daraus
- g** Milch und Erzeugnisse daraus
- h** Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- i** Selleries und Erzeugnisse daraus
- j** Senf und Erzeugnisse daraus
- k** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- l** Schwefeldioxid und Sulfite und die damit geschwefelt Erzeugnisse
- m** Lupinen und Erzeugnisse daraus
- n** Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse daraus

ZUSATZSTOFFE

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Süßungsmittel
- 3** enthält eine Phenylalaninquelle
- 4** mit Konservierungsstoff
- 5** mit Antioxidationsmittel
- 6** mit Geschmacksverstärker
- 7** geschwefelt
- 8** gewachst
- 9** mit Phosphat
- 10** gewachst
- 11** chininhaltig
- 12** koffeinhaltig
- 13** genetisch verändert

