

# Menü

[www.ichiban-munich.de](http://www.ichiban-munich.de)



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

# MITTAGSKARTE

## ■ Warme Mittagsmenüs

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

## ■ Sushi Business Lunch

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

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

### ■ GYOZA Japanische Teigtaschen

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



■ Kalte Vorspeisen

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

## SUPPEN

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

## HAUPTSPEISEN (serviert mit Jasmin Reis)

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

## BUN Vietnamesische Menüs

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

## KLASSIKER

Reis mit im Wok geschwenktem Saisongemüse:

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

<b>80 Kappa</b> mit Gurke	4,00 €
<b>81 Avocado</b> mit Avocado	4,00 €
<b>82 Shinko</b> mit mildem Riesenrettich	4,00 €

### ■ MAKI Seafood (jeweils 6 Stück)

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

### ■ NIGIRI jeweils 2 Stück

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

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

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

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

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



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

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

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

■ **SASHIMI**  
(jeweils 8 Stück)

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

## SUSHI COMBINATION

<b>150 Salmon Box d</b> mit 6 Stk. Lachsmaki und 6 Stk. Lachsnigiri	<b>18,90 €</b>
<b>151 Tuna Box d</b> mit 6 Stk. Tunamaki und 6 Stk. Tuna Nigiri	<b>20,90 €</b>
<b>152 California Box d</b> mit 8 Stk. California, 8 Stk. Alaska und 8 Stk. Tuna Avocado	<b>20,90 €</b>
<b>1521 Veggie Box 1 g</b> mit 6 Stk Gurkenmaki, 6 Stk Avocadomaki und 8 Stk Gurkemaki mit Avocado und Frischkäse	<b>15,90 €</b>
<b>1522 Veggie Box 2</b> mit 3 Stk. Gurkemaki, 3 Stk Avocadomaki, 8 Stk Crunchy Veggie und 2 Stk Avocadonigiri	<b>22,00 €</b>
<b>153 Mix Box d,g,n</b> 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	<b>35,00 €</b>
<b>154 SUSHI FOR TWO d,g</b> 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	<b>50,00 €</b>
<b>155 SUSHI FOR THREE b,d,g</b> 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	<b>80,00 €</b>
<b>156 SUSHI FOR FOUR b,d,g</b> 3x Maki, 2x Inside Out, 1x Spzial Roll, 1x Baked Roll (nach Empfehlung des Sushikochs) 14 Nigiris mit Lachs, Thunfisch, Flussaal, Jakobsmuscheln, Ikura	<b>95,00 €</b>

## DESSERT

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

## ICHIBAN SPECIAL DESSERT

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

## 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><b>Chardonnay DOC (Cantina Agricola Monviert)</b> 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><b>Riesling Audimax QW (Weingut Studier)</b> 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><b>Grauburgunder QW (Weingut Bergdolt Reif und Nett)</b> trocken, gut ausgeformte Grauburgundernasemit Noten von Apfel, geschälten Mandeln, Aprikose, Zitrusfrucht, schöne saftigkeit</p>	<p><i>Deutschland Pfalz</i> 7,90 €</p>	
<p><b>Grüner Veltiner QW (Weingut Salzl - Seewinkelhof)</b> trocken, weisse Holunderblüten, mineralische Noten Traubenzucker, Apfel, Birne am Gaumen fruchtintensiv</p>	<p><i>Österreich Burgenland</i> 7,90 €</p>	
<p><b>Lugana DOC (Cantina Colli Vaibo - Pozzolengo)</b> 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><b>Verdicchio DOC (Weingut Moncaro - in der original Formflasche)</b> 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><b>Settanta 1 DOC (Weingut Terre Gaie)</b> charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, weißer Melone und leichten Gewürznoten, fruchtig, frisch</p>	<p><i>Italien Veneto</i> 29,50 €</p>	
<p><b>Grohsartig D.Q (Weingut Groh)</b> Duftet noch hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender Wein mit harmonischem Säure-Süß-Spiel.</p>	<p><i>Deutschland Rheinbessen</i> 29,90 €</p>	
<p><b>Gelber Muskateller QW (Günter und Regina Triebaumer - Rust)</b> trocken, strohgelb, anregend, blumig, fein, duftig. Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarine, Zitruskandis.</p>	<p><i>Österreich Burgenland</i> 31,50 €</p>	
<p><b>Gavi di Gavi (Weingut Beni di Batasiolo)</b> trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmök mit feinem Bittermandel</p>	<p><i>Italien Piemont</i> 32,90 €</p>	
<p><b>Vermentino (Tenuta Belguardo - Mazzei)</b> Duft nach exotischen Früchten und Pfirsich, mineralisch</p>	<p><i>Italien Toskana</i> 34,90 €</p>	
<p><b>Lugana DOC (Masi- Beldosso) - Bio</b> üppiges Goldgelb, intensive Düfte von Possionsfrucht und Zitrusfrüchten mit gewinnenden Vanillenoten, kräftiger Abgang</p>	<p><i>Italien Lombardei</i> 38,90 €</p>	
<p><b>Chablis AOC (Albert Bichot)</b> trocken, typisch - weiße Blumen und Feuerstein, mit ausgewogenen Mandelöromen und Mineralität</p>	<p><i>Frankreich Burgund</i> 46,90 €</p>	
<p><b>Kaitui D.Q. (Markus Schneider)</b> trocken, beeindruckend komplexes Bukett aus 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><b>Menfi Chardonnay (Aziende Agricole PLANETA)</b> Ausgehend vom Reichtum seiner tiefen, klaren, goldenen, obertransparenten Farbe stellt man sich den angenehmen Kontrast von Cremigkeit und Knackigkeit im Geschmök 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)

Italien  
Marken 6,90 €

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

### Merlot (Mont Gras)

Chile  
Central Valley 7,50 €

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

### Zweigelt QW (Weingut Salzl)

Österreich  
Burgenland 7,50 €

lebhaft Rubinrot, trocken, kräftig, harmonisch, elegant

### Primitivo DOP (San Giorgio "Aulone")

Italien  
Apulien 7,90 €

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

### Matura QW (Weingut Studier)

Deutschland  
Pfalz 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

### Minervois AC (Chateau Molières)

Frankreich  
Languedoc 29,90 €

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

### Quatro DO (Mont Gras)

Chile  
Central Valley 35,90 €

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

### Raiza Gran Reserva DOC (Vicente Gandia)

Spanien  
Rioja 42,50 €

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

### Black Print DQ (Markus Schneider)

Deutschland  
Pfalz 63,90 €

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

### Amarone DCG (Masi - Costasera)

Italien  
Venetien 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.

## SCHAUMWEIN

### ■ Prosecco

#### Prosecco

Prosecco Soligo Spumante DOC "Col de Mez"

Italien 0,10l 5,30 €  
Italien 0,75l 29,90 €

## DIGESTIF

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

## ICHIBAN SPIRITS

### ■ Gin

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

### ■ Cognac

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

### ■ Blended Scotch

<b>Johnnie Walker Black Lable</b>	Schottland 40%	5,00 €
<b>Chivas Regal 12</b>	Schottland 40%	5,00 €

### ■ German

<b>Slyrs</b>	Deutschland 43%	8,50 €
--------------	-----------------	--------

### ■ Irish

<b>Jameson</b>	Irland 40%	4,00 €
----------------	------------	--------

### ■ Bourbon

<b>Bulleit</b>	USA 45%	4,00 €
<b>Maker's Mark</b>	Kentucky 45%	5,00 €
<b>Woodford Reserve</b>	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 Sugar & 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 Sugar & Soda

## STOFFE UND ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

- a** Glutenthaltiges 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

