



SO
SHE

BY TRESOR

Aperitivi

ESSENTIALS

SoShe Aperitivo 0,1L

inspiriert und saisonal variiert

7.9

Ayala Brut 0,1L

Champagner

13.9

Ayala Rosé 0,1L

Champagner

14.5

WEISSWEINE 0,15 L

Riesling Trocken

Jakoby

6.8

Grauburgunder RESSI

Balthasar Röss

7.1

Chardonnay

Manz

7.6

Sauvignon Blanc

Antonutti

6.8

Pinot Grigio

Antonutti

7.6

Lugana

Le Morette

7.6

ROSÉWEIN 0,15 L

Axel Neiss Rosé

Axel Neiss

7.1

ROTWEINE 0,15 L

Primitivo di Manduria SUD

Feudi di San Marzano

7.1

Montepulciano D'Abruzzo

"Dried Grapes" Fosso Corno

7.1

Schioppettino

36 Monate • La Tunella

11.1

APERITIVI

Hugo

Prosecco • Holunderblüte • Soda • Limette

9.5

Aperol Spritz

Aperol • Prosecco • Soda • Limettensaft

9.5

Limoncino Spritz

Limoncino • Prosecco • Soda • Limettensaft

9.5

Lillet Berry

Lillet • Russian Wildberry • Beeren • Minze

9.5

Pimm's #1 Cup

Pimms • Ginger Ale • Gurke • Orange • Minze

9.5

French 75

Tanqueray Gin • Limettensaft •

Zucker • Champagner

14

SCHAUMWEINE 0,1 L

Prosecco Superiore Brut

Conegliano Valdobbiadene

Le Manzane D.O.C.G.

5.5

Rotari Rosé

Metodo Classico • Südtirol

7.5



STARTERS

Edamame Spicy

Chili•Knoblauch•Sake•Soja

9.9

Spinat Salat

Babyspinat•Grana Padano•Trüffeltextrur

15.9

Beef Sashimi

U.S. Beef•Kataifi•SoShe Beef Sauce

16.9

Gyoza Kimchi

Bambuskörbchen•Kimchi•Wasabi

10.9

Pop Shrimp

Wildfanggarnelen•Tempura•Romana Salat•Wasabi

18.9

Tuna Tatar

Yellow Fin Tuna•Trüffelavocado•Mango•Büffelmozzarella

22.9

Lachs Sashimi New Style

Label Rouge Lachs•Misoschaum•Sesam•Shiso•Tobiko•Süßkartoffelchips•Kataifi

18.9

Tempura Garnele

4 Wildfanggarnelen•Tempura•Teriyaki•Kimchi Sauce

16.9

Tuna Sashimi New Style

Tuna Tataki•Wasabi•Ponzu•Avocado-Jalapeño Sauce•Shiso

18.9

Tuna Cubes 4 Stk.

Tuna Tatar•Avocado-Jalapeño Sauce•Glasnudel•Lauch•Tobiko•Tempura

18.9

Sashimi Mix

Yellow Fin Tuna•Label Rouge Lachs

21.9

Beluga Nigiris 3 Stk.

Schwarzer Störkaviar•geflamantes Rinderfilet•Old Soja (2 Jahre im Eichenfass ausgebaut)

23.9

Tempura Gemüse

Marktfrisches Gemüse auf japanischer Butter

15.9

Für Auskünfte über Allergene sowie Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Sushitime

NEW STYLE ROLLEN

Veggie Babe Roll 16.9

Avocado•Gurke•regionaler Spargel•Mango•
Enoki Pilze•gelber Rettich•Kokos•rote Beete

Spicy Tuna Roll 19.5

Yellow Fin Tuna•Avocado•Süßkartoffelchips•
Tempura Crunch•Jalapeño Salsa

Kani-Kama Roll 18.9

Avocado•Gurke•Spargel Tempura•Gelber
Rettich•Kanikama Tatar

Rock'n'Chicken Roll 18.9

Hähnchenbrustfilet•Avocado•Gurke•
Guindilla Pepper•Pimiento de
Paquillo•Koriander

Cheezy Deluxe Roll 36.9

Avocado•Gurke•Frischkäse•Yellow Fin
Tuna•Schwarzer Störkaviar•Kataifi•Parmesan
Crunch

Black Shrimp Roll 25.5

Wildfanggarnele•Trüffelfrischkäse•Gurke•
Avocado•Yuzu•Teriyaki•Tempura•frischer
Trüffel

New California Roll 19.9

Yellow Fin Tuna•Kanikama•Avocado•
Gurke•Rucola•Parmesan

I'm your Crab Roll 19.9

Avocado•Gurke•Flusskrebse•Koriander•
Knoblauch•Tenkasu

Crazy Shrimp Roll 18.9

Wildfanggarnele•Frischkäse•Avocado•Gurke•
Trüffelmayo•Mango-Chilli Soße•
frische Passionsfrucht•Tempura

Rossini Roll 27.5

Wildfanggarnele•Gurke•Avocado•Rinderfilet•
Gänseleber•Trüffelschaum•Tempura

Spargel Roll 21.9

Label Rouge Lachs•regionaler weißer
Spargel•Gurke•Avocado•Katenschinken•
Bérnaise•Tempura

Chairman Roll 18.9

Scallops•Avocado•Trüffelschaum

No Rice Roll 21.9

Label Rouge Lachs•Shiso Blatt•grüner
Spargel•Keta Lachs Kaviar•Frischkäse•Gurke

Hot & Sexy Roll 19.9

Label Rouge Lachs•Avocado•Gurke•Tempura•
Tobiko•Gochujang•Zwiebeln

Sushi Mix 27.9

9 New Style Rollen•Maki•Nigiri•Sashimi

MAINS

SoShe Burger 26.9

Fassona Beef•Salsiccia•Cheddar•rote
Zwiebeln•frischer Trüffel•
Trüffel-Parmesan-Pommes•Brioche•BBQ-Dip

U.S. Entrecôte 300g 46.9

Wok Gemüse•Trüffelpüree

Tuna Poke Bowl 23.5

Tuna Tataki•Sushi Reis•Edamame•Wakame•
Koriander-Avocado•Mango•Teriyaki•
Ponzu-Trüffelschaum

Pasta Giovane 18.9

Frische Nudeln•Salsiccia•Kirschtomaten•Rucola•
frischer Trüffel•Steinpilze•Grana Padano

Happy End

DESSERT

Passion Love

Kokos Eis•Zartbitter
Schokolade•Mango-
Passionsfruchtsauce

10.9

Cheese Cake

Frischkäse•Quark•Milch•
Crunch•Sorbetkugel•
Himbeerpüree

9.9

Geschäumte Creme brûlée

Beerenragout•Sorbetkugel•
Kekscrunch

9.9

HEISSGETRÄNKE

Espresso

2.1

Milchkaffee

3.5

Espresso Doppio

2.9

Latte Macchiato

3.7

Espresso Macchiato

2.3

Teesorten

Kamille•Minze•Früchte•Darjeeling•
Grüner Tee

3.2

Espresso Decaffinato

2.2

Ingwertee

3.6

Café Crema

3.3

Wellnesstee

4.2

Cappuccino

3.6

Weißwein

ITALIEN 0,75 L

Lugana Benedictus Le Morette•Lombardei	32
Pinot Grigio Silvio Jermann•Friaul	44
Lugana Riserva Le Morette•Lombardei	62
Sauvignon TWC San Michele Eppan•Südtirol•2016	146
Appius San Michele Eppan•Südtirol•2017	149

FRANKREICH 0,75 L

Sancerre Domaine Fouassier	46
Pouilly Fume Villa Paulus•Masson - Blondelet•Loire	46
Meursault Michel Bouzereau & Fils	95
Chassagne-Montrachet Thomas Morey	119

DEUTSCHLAND 0,75 L

Grauburgunder RESSI Balthasar Ress•Rheingau	33	Chardonnay Manz•Rheinhessen	32
Riesling trocken Weingut Jakoby•Mosel	30.5	Pinot Blanc (Weißburgunder) Balthasar Ress•Rheingau	32
9er Riesling Grans Fassian•Mosel•9,5% Alkohol	31	Sauvignon Blanc Oliver Zeter•Pfalz	36
That's Neiss Cuvée Axel Neiss•Pfalz• Chardonnay• Weißburgunder•Grauburgunder	31.5	Marienburg fahrlay Clemens Busch•Mosel Saar Ruwer	62

NEUSEELAND 0,75 L

Sauvignon Sileni Vineyard•Marlborough	32
---	----

ROSÉWEIN 0,75 L

Blanc de Noir Axel Neiss•Pfalz	31
--	----

Rotwein

ITALIEN 0,75 L

Montepulciano D'Abruzzo Dried Grapes•Fosso Corno•Abruzzen	32	Vino Nobile di Montepulciano Asinone•Poliziano•Toskana	79
Primitivo di Manduria SUD Feudi di San Marzano•Apulien	30.5	Barolo Bussia Parusso•Piemont	98
Primitivo di Manduria 62Anni Feudi di San Marzano•Apulien	44	Amarone della Valpolicella Venetien•Corte Figaretto	92
Schioppettino La Tunella•Friaul	48	Brunello di Montalcino Altesino•Toskana	72

FINEST SELECTION

ORNELLAIA SUPERIORE

TENUTA DELL'ORNELLAIA•TOSKANA•2016

320

FRANKREICH 0,75 L

Chateau La Tour Figeac Grand Cru Classe•Saint-Emilion	69	Chateau Talbot Saint-Julien•Grand Cru Classe	89
Chateau de Reignac Bordeaux•2015	46		

Schaumwein

CHAMPAGNER 0,75 L

Ayala Brut	89	Moët & Chandon Rosé	92
Ayala Brut Rosé	98	Moët & Chandon ICE Imperial	115
Ruinart Blanc de Blancs	119	Moët & Chandon ICE Rosé	126
Ruinart Rosé	125		

FINEST SELECTION

Dom Perignon

Brut Vintage 2010

295

ITALIEN 0,75 L

Prosecco Valdobbiadene Brut DOCG•Venetien	29.5	Rotari Rosé Metodo Classico•Südtirol	38.5
---	------	--	------

Drinks

BIER

Bayreuther hell vom Fass 0,3L	3.5
Kirin Bier 0,33L	4
Alsterwasser 0,3L	3.5
Maisel's & Friends alkoholfreies Pale Ale	3.5
Maisel's Weiße	4.9
Maisel's Weiße Alkoholfrei	4.9

LIMONADEN

Basilikum & Ingwer 0,3L	3,9
Cucumis Gurke 0,3L	3.9
Cucumis Lavendel 0,3L	3.9
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 0,2L	2.9
Vio Bio Limonade Orange / Zitrone-Limette 0,3L	3.9
Fuz Tea Pfirsich / Zitrone 0,3L	3.9

SÄFTE 0,2L

Orange	3.5
Apfel	3.5
Rhababer	3.5
Maracuja	3.5
Cranberry	3.5
Alle Säfte als Schorle	3.5

H 2 O

Acqua Morelli still 0,75L	7.5
Acqua Morelli still 0,2L	3.5
Acqua Morelli Mit 0,75L	7.5
Acqua Morelli Mit 0,2L	3.5

Danach

DIGESTI 4CL

Faude Rote Beete Geist	14
Don Julio Anejo	15
El Jimador Blanco	8
Botucal Reserva Exclusiva	14
Zacapa XO Centenario	24

SAKE 0,1L

Chiyonsono Kumamoto Shinriki	9.9
Grünes Gras•Frische Meeresbrise• tropische Früchte	
Imayotsukasa Junmai Daiginjo	10.5
Mild•Fruchtig•Frisch•Klar	
Imayotsukasa Karyukai	9.5
Weich•Seidig•Wassermelone• Weniger Alkohol	
Jozen No Mizunogotoshi	12.8
Trocken•Kräftig•Melone•Birne	

Je kühler der Sake getrunken wird, desto mehr treten frische und fruchtige Aromen in den Vordergrund.
Aus diesem Grund wird unser Sake gut gekühlt serviert.

GIN

&

TONIC

Monkey 47	11,50	Thomas Henry Tonic Water 0,2L	2.5
Hendrick's	10	Thomas Henry Cherry Blossom Tonic 0,2L	2.5
V-Sinne Raspberry	12	Fever-Tree Tonic Water 0,2L	3.5
Puerto de Indias Erdbeergin	7	Fever-Tree Mediterranean Tonic Water 0,2L	3.5
Gin Mare	11		
Amazonian	10.5		
Tanqueray	7		
Sears Citrus Garden	7		
Alkoholfreier Gin			

Weitere Spirituosen finden Sie an unserer Bar. Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

Afterhour

COCKTAILS

Negroni Tanqueray Gin•Vermouth•Campari	11	Sours Wahlweise mit: Gin•Whiskey•Vodka•Pisco•Aperol	11
Cosmopolitan Vodka•Cranberry•Cointreau•Limette	11	Fizz Wahlweise mit: Gin•Whiskey•Vodka•Pisco•Aperol	11
Espresso Martini Espresso•Vodka•Kahlua	12	Daiquiri Rum•Limette•Zucker	11
Gin Basil Smash Tanqueray Gin•Zucker•Limette•Basilikum	13	Daiquiri Deluxe Botucal Reserva•Limette•Zucker	16
White Russian Vodka•Kahlua•Sahne	12		

FINEST SELECTION

Blüte von Guatemala

Ron Zacapa•Zucker•Angostura Bitter•Black Walnut Bitter•Holzrauch

21

LONGDRINKS

Moscow Mule Vodka•Ginger B	11	London Mule Tanqueray Gin•Ginger B	11
Cuba Libre Havanna•Limette•Cola	10	Horses Neck Whiskey•Angostura•Ginger Ale	10

