



SIX SENSES

— ASIAN FUSION CUISINE —



SIX SENSES

— ASIAN FUSION CUISINE —





DRINKS



HOMEMADE LEMONADES

Refresh your mind

Lychee Granate frische Limetten, Lycheesaft, Soda, Granatapfel	0,5l	7,5
Cleansing Cucumber frische Limetten, Holunder, Soda, Gurke, Minze	0,5l	6,5
Very Berry frische Limetten, Wild Berry, Soda, Beeren	0,5l	6,5
Yellow Passion frische Limetten, Ingwer, Maracujasaft, Soda, Minze	0,5l	7,5
Ginger Mind frische Limetten, Ingwer, Ginger Beer, Soda, Minze	0,5l	6,5
Lila Cloud frische Limetten, koreanischer Joghurt-Drink, Butterfly Tea, Chiasamen	0,5l	7,5

SOFTDRINKS

Randegger Gourmet Classic	0,25l	3,5
	0,75l	6,5
Randegger Gourmet Naturelle	0,25l	3,5
	0,75l	6,5
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,25l	3,0
	0,5l	4,5
Cola/Cola Light/Fanta/Sprite/Spezi ^{1,2,3,5,8,11}	0,25l	3,5
	0,5l	5,5
Säfte	0,25l	3,0
Apfel-Trüb/Orange/Mango/Maracuja/Johannisbeere	0,5l	4,5
Saftschorle	0,25l	3,0
	0,5l	4,5
Thomas Henry ^{1,2,3,8,11a}	0,25l	3,5
Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon		

HOT DRINKS

Kaffee	3,2
Espresso	2,6
Doppelter Espresso	3,4
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	3,7
Trung Nguyen Kaffee	3,5
Sencha Tee	3,5
Jasmin Tee	3,5
Ingwer Tee mit Orange, Honig	3,5
Zitronengras Tee mit Limette, Honig	3,5
Minze Tee mit Limette, Ingwer, Honig	3,5

BEERS (M)

Meckatzer Weissgold vom Fass	0,3l	3,5
	0,5l	4,9
Meckatzer Hefeweizen	0,5l Fl.	4,9
Meckatzer Urweizen	0,5l Fl.	4,9
Meckatzer alkoholfrei	0,33l Fl.	3,5
Meckatzer Hefe alkoholfrei	0,5l Fl.	4,9
Radler	0,3l	3,5
Asahi	0,33l Fl.	5,5

SPARKLING WINE

Granatapfel Spritz Granatapfel-Sirup, Prosecco, Tonic Water, Granatapfel	0,25l	7,0
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Minze	0,25l	7,0
Hugo frische Limetten, Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze	0,25l	7,0
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Minze	0,25l	7,0

SEKT

Scavy & Ray Prosecco ⁵	0,2l	7,5
	0,75l	28,5
Six Senses Sektkellerrei Schloß Affaltrach	0,2l	6,5

OFFENE WEINE WEISS⁵

	Glas 0,1l / 0,2l
Schlosskellerei Bodman, Grauburgunder , trocken, Baden-Bodensee	3,5 / 6,5
Schlosskellerei Bodman, Weißburgunder , trocken, Baden-Bodensee	3,5 / 6,5

OFFENE WEINE ROSÉ⁵

	Glas 0,1l / 0,2l
Schlosskellerei Bodman, Regent Rosé , feinherb, Baden-Bodensee	3,5 / 6,5

OFFENE WEINE ROT⁵

	Glas 0,1l / 0,2l
Schlosskellerei Bodman, Spätburgunder , trocken, Baden-Bodensee	3,5 / 6,5
Hagnauer Sonnenufer, Spätburgunder , trocken, Baden-Bodensee	3,5 / 6,5

FLASCHENWEINE WEISS⁵

Fl. 0,75l

BADEN-BODENSEE

Hans Rebholz, **Bohlinger Grauburgunder**, trocken, Baden-Bodensee 29,5

Aus den Lagen der Familie Rebholz in Bohlingen stammt dieser bukettreiche Grauburgunder. Cremig und stoffig, mit einem Aroma von Maroni und Banane, führt jeden Schluck in ein mineralisches Finale.

Hans Rebholz, **Blanc de Noir** vom Spätburgunder, trocken, Baden-Bodensee 32,5

In der Nähe des Westufers vom Radolfzeller See liegen die Lagen der Familie Rebholz in Bohlingen. Hier wachsen die Trauben, aus denen ein saftiger Spätburgunder weiß gekeltert wird. Frisch, mineralisch am Gaumen mit Aromen von roten Früchten, Apfelkompott und rosa Grapefruit.

FLASCHENWEINE ROSÉ⁵

Fl.0,75l

BADEN-BODENSEE

Thomas Geiger, **Spätburgunder Rosé Edition**, trocken, Meersburg

32,5

Thomas keltert diesen Wein aus gesunden, voll reifen Spätburgunder-Trauben. Ein Wein mit sehr belebendem Strukturspiel und feinen, filigranen Aromen von Erdbeeren, Litschi und Himbeeren. Ein Rosé, wie man ihn am See liebt.

FLASCHENWEINE ROT⁵

Fl.0,75l

BADEN-BODENSEE

Hans Rebholz, **Bohlinger Spätburgunder**, trocken, Baden-Bodensee

32,5

Ein weiteres Glanzstück der Familie Rebholz aus Liggeringen am Bodanrück. Gewachsen in den Bohlinger Lagen, überzeugt der Wein mit einer feinen Burgunderfrucht mit blumigen Aromen, saftig am Gaumen, mit einer schönen Tanninstruktur.

Weingut Vollmayer, **Twiel Rotwein-Cuvée**, trocken,
Bio, Hohentwiel, Baden-Bodensee

29,5

Im Glas präsentiert sich das von Tochter Lisa kreierte Cuvée in einem purpurrot. Dunkle Beeren wie Schlehen, Brombeere und auch Kirsche prägen seine Aromastuktur. Im Abgang zeigt er sich als ausbalancierter und runder Rotwein.

ITALIEN

Mezzogiorno, **Primitivo IGT**, trocken, Bio, Italien-Apulien

26,5

Ein tiefer, dunkler Primitivo mit würzig-rauchigen Noten, kräftig am Gaumen mit Aromen von schwarzen Beeren und Nelken. Ein perfekter Partner, um den Tag in Ruhe ausklingen zu lassen.

SPANIEN

Finca Enguera, **Tempranillo, DO**, trocken, Bio, Valencia

24,5

Juan Rafael Iglesias führt die Bodega Enguera im Westen von Valencia – eine Region, die mit bestem Traubenmaterial aufwarten kann. Sein Tempranillo besticht durch eine schöne Frucht und schmeichelnde Würze. Die seidige Tanninstruktur sorgt für einen zarten Abgang.



APPETIZER



APPETIZER

- | | | |
|----|---|------|
| 01 | Miso Soup ^{B,L,2} | 5,5 |
| | Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln und Tofu | |
| 02 | Pure White ^{B,F,2,4} | 6,9 |
| | Curry-Kokos-Zitronengras-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten und Garnelen | |
| 03 | Green Power ^{A,G,L,4,1} | 6,5 |
| | grüner Seetang-Salat mit Salsa | |
| 04 | Mixed Tempura ^{A,B,E,M} | 12,9 |
| | Tempuravariation von Meeresfrüchten und Gemüse, serviert mit Sesam-Sauce | |
| 05 | Almost Nude | |
| | Sommerrolle gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Bete, Koriander, serviert mit Limetten-Fisch-Sauce oder Soja-Schalotten-Sauce | |
| | - Lachstatar ^{B,F,N} | 8,5 |
| | - gekochte Garnele ^M | 9,5 |
| 06 | Edamame | 5,5 |
| | grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz | |
| 07 | Spring Rolls ^{A,B,C,L} | 5,5 |
| | knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse, Garnelen, serviert mit Sweet-Chilli-Sauce | |
| 10 | Veggie Pocket ^{A,G,L,4,8} | 6,5 |
| | knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Soja-Schalotten-Sauce | |
| 11 | Salmon Tatare ^{A,B,I,L,2} | 12,9 |
| | Tatar vom Lachs mit Avocado, Salsa, Tobiko, Sakura Kresse | |
| 12 | Tuna Tatare ^{A,B,I,L,2} | 13,9 |
| | Tatar vom Thunfisch mit Avocado, Salsa, Tobiko, Sakura Kresse | |
| 13 | Six Senses Tapas ^{A,B,C,E,G,I,L,M,1,4,8} | 22,0 |
| | verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü | |

SMALL FINE DINE

Z1	Six Senses Sashimi Moriavase ^{A,B,2} Jakobsmuschel, Garnele, Hamachi, Lachs, Thunfisch, Oktopus, Caviar	40,0
Z2	Little Moriavase ^{A,B,2} Jakobsmuschel, Garnele, Hamachi, Lachs, Thunfisch, Oktopus, Caviar	25,0
Z3	Salmon Sashimi ^B Lachs Sashimi	15,9
Z4	Maguro Sashimi ^B Thunfisch Sashimi	16,9
Z5	Hamachi Tiradito Yuzu ^{B,L} Hamachi in Trüffelöl, verfeinert mit Ponzu-Kräuter-Sauce	17,9
Z6	Salmon Tataki ^{B,L} flambierter Lachs mariniert mit Yuzu Kosho	15,9
Z7	Tuna Tataki ^{B,L} flambierter Thunfisch mariniert mit Yuzu Kosho	16,9
Z8	Scallop Truffle ^{A,L,M,2} flambierte Jakobsmuschel, verfeinert mit Trüffel, Yuzu Kosho, Caviar	17,9
Z9	Ceviche ^B nach traditioneller Art marinierter Fisch, verfeinert mit Chilli, roter Zwiebel, Koriander, Mais, Limetten-Marinade	15,9
Z10	Red White Tuna Tataki ^{A,B,I,L,M} Variation vom flambierten roten und weißen Thunfisch verfeinert mit Teriyaki-Ingwer-Sauce	17,0
Z11	Takkoyaki ^{A,B,H,I,L,M} gegrillter Oktopus mariniert in Yuzu-Teriyaki-Sauce, verfeinert mit Sakura-Kresse	16,9
Z12	Mixed Carpaccio ^{A,B,2} feine Scheiben von Lachs, Thunfisch, Hamachi, verfeinert mit Ponzu-Kräuter-Sauce, Trüffelöl, Caviar, Kresse	18,9



SUSHI

MAKI

M1	Sake ^B	Lachs	5,2
M2	Tekka ^B	Thunfisch	5,5
M4	Salmonskin ^B	knusprige Lachshaut	5,2
M5	Unagi ^{A,H,L}	gegrillter Aal	6,5
M6	Ebi ^M	gekochte Garnele	5,2
M7	Avocado Maki	Avocado	4,5
M8	Kappa Maki	Gurke	4,5
M9	Oshinko Maki ^{2,8}	jap. eingelegter Rettich	4,5
M10	Kampyo Maki ^{2,8}	jap. eingelegter Kürbis	4,5

NIGIRI

N11	Sake ^B	Lachs	5,2
N12	Maguro ^B	Thunfisch	5,5
N13	Ebi ^M	gekochte Garnele	5,2
N14	Hamachi ^B	Hamachi	6,5
N15	Hotategai ^M	Jakobsmuschel	7,5
N16	Unagi ^{A,L}	Aal	6,5
N17	Inari ^{A,2,8}	mit Reis gefüllte Tofu-Tasche	4,5
N18	Tamago ^{A,I,8}	Omelett	4,5
N19	Unagisake ^{A,H,L}	gegrillter Aal und Lachs	8,5
N20	Maguronagi ^{A,H,L}	flambierter Aal und Thunfisch	9,5

GUNKAN

G1	Lachstatar ^{A,B,I,L}	Schnittlauch, Pfeffer	6,5
G2	Thunfisch Tatar ^{A,1,2}	Schnittlauch, Chilli, Tobiko	7,5
G3	Tobiko ^{A,2}	Flugfisch-Caviar	7,5
G4	Ikura ^{A,2}	Lachs-Caviar	8,5
G5	Skallopccaviar ^{A,M,2}	Jakobsmuschel, Lachs-Caviar	9,5

INSIDE-OUT

U20	Alaska ^{A,B,2}	Lachs, Avocado, Tobiko	12,5
U22	Chicken ^{A,I,2}	gebackenes Hähnchen, Mango, jap. Majo, Schnittlauch	11,0
U23	Unagi ^{A,B}	Aal, Gurke, Sesam	15,5
U24	Ebi Tempura ^{A,I,2}	Tempuragarnele, Avocado, jap. Majo, Schnittlauch	12,5
U25	Salmonskin ^{B,F}	knusprige Lachshaut, Frischkäse, Gurke, Sesam	12,5
U26	Veggie ^{A,F,2,8}	Tofu, Frischkäse, Gurke, Avocado, Sesam	11,5
U27	California ^{A,C,I,M,1,2,4}	Surimi, Avocado, jap. Majo, Tobiko	10,5
U28	Spicy Tuna ^{A,B,E,1,2}	Thunfischtatar, Gurke, Tobiko, Wasabi, Schnittlauch	15,5

SPECIAL ROLLS

H40	Dragon Rolls ^{A,F,I,M}	Garnelen im Tempuramantel, Frischkäse, Mango, Avocado, bedeckt mit Lachs	15,5
H42	Rainbow Rolls ^{B,C,,I,M,1,2,4}	Surimi, Avocado, jap. Majo, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Weißfisch	17,5
H43	Black Tiger ^{A,F,H,I,L,M}	Garnelen im Tempuramantel, Frischkäse, Avocado, bedeckt mit Aal	19,5
H44	Futo of the Extreme ^{A,B,H,I,L,M}	Big Roll gefüllt mit Garnelen im Tempuramantel, Lachshaut, Avocado, Mango, Aal	20,5
H45	Salmonkost of Rolls ^{A,B,E,I,1,2}	knusprige Lachshaut, Gurke und jap. Majo, bedeckt mit Gurke und Lachstatar	21,5
H46	Ocean Pearl ^{A,B,I,M}	Garnele, Mango, jap. Majo, gerollt in Aal und Avocado	22,5
H47	Best Friend Rolls ^{A,B,F}	gebackene Paprika, Frischkäse, Zwiebel, gerollt in Lachs	20,5
H48	Diamond Club ^{A,B,F,I}	gebackene Paprika, Frischkäse, Zwiebel, jap. Majo, gerollt in Al und Lachs	22,5

TEMPURA BIG ROLLS

T50	Salmon Tempura ^{A,B,F,I}	15,5
	Lachs, Frischkäse, Avocado im Tempuramantel	
T51	Chicken Tempura ^{A,F,I,2}	16,5
	gebackenes Hähnchen, Frischkäse, Mango im Tempuramantel	
T52	Six Senses Tempura ^{A,B,F,I,1,2}	17,5
	Lachs, Thunfisch, Frischkäse, Mango, Avocado, Tobiko im Tempuramantel	
T53	Veggie Crunchy ^{A,F,I}	14,5
	Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse im Tempuramantel	
T54	Spicy Tuna Tempura ^{A,B,L,1,2}	16,5
	Tunfischtatar, Avocado, Tobiko, Wasabi, Schnittlauch im Tempuramantel	

SUSHI SET

Mixed Maki ^{B,I}	15,5	Funky Chicken ^{A,G,I,2}	18,5
Avocado Maki Sake Maki Tekka Maki Tamago Maki		Chicken Tempura Rolls Chicken Maki Chicken Inside-Out	
Salmon Tsunami ^{A,B,G,I,1,2}	26,5	Veggie Starter ^{A,G,2,8}	15,5
Sake Maki Sake Nigiri Alaska Inside-Out Salmon-Sesam Inside-Out		Kappa Maki Inari Nigiri Veggie Inside-Out	
Soulmates ^{A,B,I,L,2}	50,0	Veggie Lover ^{A,F,G,I}	21,5
Maki Mix Freestyle Rolls Inside-Out Tempura Rolls Nigiri Sashimi		Kappa Maki Avocado Maki Veggie Inside-Out Veggie Crunchy	
	Six Senses Omakase		59,5
	Nach Empfehlung des Sushimeisters		

Alle Sushis werden mit Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.



MAIN DISHES

MAIN DISHES

21. **Six Senses Teppanyaki (Grill)** ^{A,B,L,2,8}
Teriyaki-Sauce, Saisongemüse, Pilze, Kräuter-Reis, Wildkräutersalat, Salsa
- Lachssteak ^B 24,5
 - Thunfischsteak ^B 26,5
 - Seafood Mix ^{C,M} 32,5
Garnele, Jakopsmuschel, Oktopus
 - Surf & Turf ^C 28,5
Garnele und Rinderfilet
 - Barbarie Entenbrustfilet 22,5
15. **Coco Love** ^{B,F,N,2,8} 15,5
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Hühnerbrust, Reis, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
16. **Gold Temptation** ^{B,N,1,2,8,9} 17,5
Mango-Kokos-Sauce, Saisongemüse, Riesengarnelen, Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
18. **Flying Noodles** ^{A,B,F,N,2,8}
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, fliegende Nudeln, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 15,5
 - Garnelen ^C 17,5
 - Barbarie Entenbrustfilet 18,5
19. **Pho** ^{B,L,4} 18,5
Eine traditionelle Suppe aus einer kräftigen Rinderbrühe der vietnamesischen Hauptstadt. Serviert mit Reisbandnudeln, Roastbeef, Sojakeimen, Lauchzwiebeln, Koriander

BUDDHA'S FAVOURITES

22. **Monks Lunch** ^{B,F,L,N,2,8} 15,5
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reis,
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
23. **Buddha's Delight** ^{B,F,L,N} 15,5
Samalico-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reisbandnudeln,
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
24. **Colors Of Asia Bowl** ^{A,L,N,2,4} 15,5
Samalico-Sauce, Radicchio, Karotte, Paprika, gegrillte Süßkartoffel,
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
26. **Gado Gado Bowl** ^{B,F,L,N,2,8} 15,5
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reisbandnudeln,
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse

FIT FOR KIDS

27. **Little Chicken** ^{A,B,F,G,N,L,1,8} 7,5
2 Hühnerspieße, Teriyaki-Sauce, Süßkartoffelpommes
28. **Tiger's Claw** ^{A,B,F,G,N,L,1,8} 7,5
3 Garnelen im Tempuramantel, Teriyaki-Sauce, Reis, Guacamole

DESSERT

Matcha Panacotta ^{F,1,8} 6,0

Mochi Eis ^{A,F,G,H,1,2,8} 7,5

Sorbet ^{A,8} 8,5
3 Kugeln hausgemachtes Fruchtsorbet

Gebackene Banane ^{A,1,1,2} 8,5
serviert mit Früchten, Beeren, Mango-Sauce und Honig

Süße Überraschung

ALLERGENE

A: Getreideprodukte/Gluten
B: Fisch
C: Krebstiere
D: Schwefeloxid und Sulfite
E: Sellerie
F: Milch und Laktose
G: Sesam

H: Nüsse
I: Eier
J: Lupine
K: Senf
L: Soja
M: Weichtiere
N: Erdnüsse

ZUSATZSTOFFE

1: Farbstoffe E100-E180
2: Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105
3: Antioxidationsmittel E310-E321
4: Geschmacksverstärker E620-E635
5: Schwefeloxide und Sulfite E220-E228
6: Eisensalze E579, E585
7: Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914
8: Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959
8: Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967
9: Stabilisatoren E338, E341, E450, E452
10: Für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz
10A: Für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß
10B: Für Fleischerzeugnisse: Eikler
10C: Für Fleischerzeugnisse: Sahne
11: Koffein
11A: Chenin
11B: Taurin