



SIX SENSES
— ASIAN FUSION CUISINE —



DRINKS



APERITIF

Crémant de Limoux AOC Grand Cuvée Brut	0,1l	5,00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange		7,50
Granatapfel Spritz Granatapfel-Sirup, Prosecco, Tonic Water, Granatapfel		7,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Minze		7,50
Negroni Tanqueray Gin, Martini Rosso, Campari, Orange		8,00

SAKE

Jin Junmai SAKE Manzairaku – Japan	4cl Fl.0,3l	4,50 32,00
--	----------------	---------------

SHOCHU

DEN-EN Platinum 40% Vol., Den-En Shuzo - Japan	4cl Fl.0,7l	14,50 180,00
Nemuri Karasameta Gokujyou Jyunen 25% Vol., Ohishi Shuzojo - Japan	4cl Fl.0,7l	5,50 75,00

HOMEMADE LEMONADES

Refresh your mind

Lychee Granate Limette, Lychee, Soda, Granatapfel	0,5l	7,50
Cleansing Cucumber Limette, Holunder, Soda, Gurke, Minze	0,5l	7,00
Very Berry Limette, Wild Berry, Soda, Beeren	0,5l	7,00
Yellow Passion Limette, Ingwer, Maracuja, Soda, Minze	0,5l	7,50
Ginger Mind Limette, Ingwer, Ginger Beer, Soda, Minze	0,5l	7,00
Lila Cloud Limette, koreanischer Joghurt-Drink, Butterfly Tea, Chiasamen	0,5l	8,50

SOFTDRINKS

Randegger Gourmet Classic	0,25l	2,90
	0,75l	6,50
Randegger Gourmet Naturelle	0,25l	2,90
	0,75l	6,50
Cola/Cola Light/Fanta/Sprite/Spezi ^{1,2,3,5,8,11,}	0,25l	3,00
	0,5l	5,00
Säfte/Nektar	0,25l	3,00
Apfel-Trüb/Orange/Mango/Maracuja/Johannisbeere	0,5l	5,00
Saftschorle	0,25l	2,80
	0,5l	4,50
Thomas Henry ^{1,2,3,8,11a}	0,25l	2,90
Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon		

BEERS (M)

Meckatzer Weissgold vom Fass	0,3l 0,5l	3,50 5,00
Meckatzer Hefeweizen	0,5l Fl.	5,00
Meckatzer alkoholfrei	0,33l Fl.	3,50
Meckatzer Hefe alkoholfrei	0,5l Fl.	5,00
Radler süß/sauer	0,3l 0,5l	3,50 5,00
Asahi japanisches Bier	0,33l Fl.	5,50

HOT DRINKS

Kaffee	2,90
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino	3,60
Trung Nguyen Kaffee	4,50
Sencha Tee	3,50
Jasmin Tee	3,50
Ingwer Tee mit Orange und Honig	3,80
Zitronengras Tee mit Limette und Honig	3,80
Minz Tee mit Zitrone und Honig	3,80

OFFENE WEINE WEISS

Sauvignon Blanc QW trocken Weingut Gaul - Pfalz intensive Frucht lebendig erfrischende Säure	0,1 l 4,90	0,2 l 9,50
Grauburgunder QW trocken Holger Koch, Kaiserstuhl - Baden mineralisch kraftvoll elegant	5,90	11,50
Riesling QW trocken VDP Weingut Wöhrwag - Württemberg gelbfruchtig leicht erfrischende Säure	4,90	9,50
Chardonnay QW trocken Bodega Enate, Somontano - Spanien exotische Frucht vollmundig facettenreich	5,50	10,50

OFFENE WEINE ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst feinherb „Chorherrenhalde“ Staatsweingut Meersburg - Bodensee Baden Württemberg natürliche Restsüße feine Fruchtsäure süffig	0,1 l 5,50	0,2 l 10,50
--	---------------	----------------

OFFENE WEINE ROT

Tempranillo Crianza Rioja Tinto DOCa Domeco de Jarauta, Rioja - Spanien dunkle Beerenfrucht würzig samtig	0,1 l 4,90	0,2 l 9,50
Montepulciano d'Abruzzo Spinelli, Atessa - Italien intensiv aromatisch reife Erdbeeren	4,90	9,50
Ripasso della Valpolicella Tenuta Sant Antonio, Venetien - Italien reife Kirschen elegant langer Abgang	5,90	11,50

Weine enthalten Sulfite



APPETIZER



APPETIZER

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1. | Miso Soup ^{B,L,2}
traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln | 5,50 |
| 2. | Pure White ^{B,F,L,2,4}
Curry-Kokos-Zitronengras-Suppe mit Garnelen, frischen Champignons und Tomaten | 6,90 |
| 3. | Green Power ^{A,G,L,4,1}
grüner Seetang-Salat | 6,50 |
| 4. | Almost Nude
Sommerrolle gefüllt mit Reismudeln, Kräutersalat, Gurken, Koriander, serviert mit Limetten-Fisch-Sauce oder Soja-Schalotten-Sauce | |
| | - Tofu | 6,50 |
| | - gekochte Garnelen | 7,50 |
| 5. | Edamame
grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz | 5,50 |
| 6. | Spring Rolls ^{A,B,C,L}
traditionell hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Ei, Karotten, Zwiebeln und Hühnerhackfleisch | 7,50 |
| 7. | Veggie Pocket ^{A,G,L,4,8}
knusprige Leigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Soja-Schalotten-Sauce | 6,50 |
| 11. | Six Senses Tapas ^{A,B,C,E,G,I,L,M,1,4,8}
Vorspeisenvariation | 22,00 |

SMALL FINE DINE

- | | | |
|-----|--|-------|
| Z1. | Six Senses Sashimi Moriavase ^{A,B,2}
Japanische Kammuscheln, Garnele, Lachs, Thunfisch, Oktopus, Caviar | 40,00 |
| Z2. | Little Moriavase ^{A,B,2}
Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Caviar | 25,00 |
| Z3. | Salmon Sashimi
Lachs-Sashimi | 15,90 |
| Z4. | Maguro Sashimi
Thunfisch-Sashimi | 16,90 |
| Z6. | Takkoyaki ^{A,B,H,I,L,M}
gegrillter Oktopus mit Teriyaki-Sauce, serviert mit Wildkräutersalat | 16,90 |



MAIN DISHES

MAIN DISHES

20. **Six Senses Teppanyaki (Grill)** ^{A,B,L,2,8}
Teriyaki-Sauce, Saisongemüse, Kräuterseitling, Reis, Wildkräutersalat und Salsa
- **Lachssteak** 24,50
 - **Thunfischsteak** 26,50
 - **Seafood Mix** (Garnelen, Japanische Kammuscheln, Oktopus) 32,50
 - **Barbarie Entenbrustfilet** 22,50
21. **Coco Love** ^{B,F,N,2,8} 15,50
Curry-Kokos-Zitronengras Sauce, Saisongemüse, Hühnerbrust, Reis, Wildkräutersalat und Salsa
22. **Gold Temptation** ^{B,N,1,2,8,9} 17,50
Mango-Kokos Sauce, Saisongemüse, Riesegarnelen, Reisbandnudeln, Wildkräutersalat und Salsa
23. **What The Duck** ^{A,B,G,L,N} 17,50
Hoisin-Sauce, Pak Choi, Reis, Entenbrustfilet, Wildkräutersalat und Salsa
24. **Flying Noodles** ^{A,B,F,N}
Curry-Kokos-Zitronengras Sauce, Saisongemüse, fliegende Nudeln und Wildkräutersalat
wahlweise mit:
- **frittiertem Tofu** 15,50
 - **gegrillter Hühnerbrust** 16,50
25. **Pho** ^{B,L,4} 16,50
Eine traditionelle Suppe aus einer kräftigen Rinderbrühe der vietnamesischen Hauptstadt. Serviert mit Reisbandnudeln, Roastbeef, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander

BUDDHA'S FAVOURITES

26. **Monks Lunch** ^{B,F,L,N,2,8} 15,50
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reis,
Wildkräutersalat und Salsa
27. **Buddha's Delight** ^{B,F,L,N} 15,50
Samalico-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reisbandnudeln,
Wildkräutersalat und Salsa
28. **Colors Of Asia Bowl** ^{A,L,N,2,4} 15,50
Samalico-Sauce, Karotte, Paprika, Romanesco, Brokkoli,
Süßkartoffel, Wildkräutersalat und Salsa
29. **Gado Gado Bowl** ^{B,F,L,N,2,8} 15,50
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reismnudeln,
Wildkräutersalat und Salsa

FIT FOR KIDS

30. **Little Chicken** ^{A,B,F,G,N,L,1,8} 7,50
2 Hühnerspieße, Teriyaki-Sauce und Süßkartoffelpommes
31. **Tiger's Claw** ^{A,B,F,G,N,L,1,8} 7,50
3 Garnelen im Tempuramantel, Teriyaki-Sauce, Reis und Guacamole



SUSHI

MAKI

M1.	Sake	Lachs	5,20
M2.	Tekka	Thunfisch	5,50
M3.	Mango Maki	Mango	4,50
M4.	Salmonskin	knusprige Lachshaut	5,20
M5.	Unagi ^{A,H,L}	gegrillter Salzwasseraal	6,50
M6.	Ebi	gekochte Garnele	5,20
M7.	Avocado Maki	Avocado	4,50
M8.	Kappa Maki	Gurke	4,50
M9.	Ibodai	Butterfisch	5,20

*alle Maki Rollen können auf Wunsch im Tempuramantel serviert werden +1,00

NIGIRI

N11.	Sake ^B	Lachs	5,20
N12.	Tekka ^B	Thunfisch	5,50
N13.	Ebi ^M	gekochte Garnelen	5,20
N15.	Hotategai ^M	Jap. Kammuscheln	7,50
N16.	Unagi ^{A,H,L}	Aal	6,50
N17.	Inari ^{A,2,8}	mit Reis gefüllte Tofu-Tasche	4,50

INSIDE-OUT

U20.	Alaska I.O ^{A,B,2}	Lachs, Avocado, Tobiko	11,50
U21.	Tuna I.O ^{A,B,E,1,2}	Thunfisch, Gurke, Tobiko	12,50
U22.	Chicken I.O ^{A,1,2}	geb. Hähnchen, Mango, Frischkäse, Schnittlauch	11,00
U23.	Unagi I.O ^{A,B}	Aal, Gurke, Sesam	13,50
U24.	Ebi Tempura I.O ^{A,1,2}	Tempuragarnele, Avocado, Frischkäse, Schnittlauch	12,50
U25.	Salmonskin I.O ^{B,F}	knusprige Lachshaut, Frischkäse, Gurke, Sesam	10,50
U26.	Veggie I.O ^{A,F,2,8}	Tofu, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam	11,50
U27.	California I.O ^{A,C,I,M,1,2,4}	Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko	10,50

SPECIAL ROLLS

H40.	Dragon Rolls ^{A,F,I,M}	15,50
	Garnelen im Tempuramantel, Frischkäse, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs	
H41.	Rainbow Rolls ^{B,C,I,M,1,2,4}	17,50
	Surimi, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Lachs, Butterfisch, Avocado	
H42.	Black Tiger ^{A,F,H,I,L,M}	18,50
	Garnelen im Tempuramantel, Frischkäse, Avocado, bedeckt mit Aal	
H43.	White Tiger ^{A,F,H,I,L,M}	16,50
	Garnelen im Tempuramantel, Frischkäse, Avocado, bedeckt mit Butterfisch	

TEMPURA BIG ROLLS (8 Stk.)

T50.	Salmon Tempura ^{AB,F,I}	15,50
	Lachs, Frischkäse, Avocado	
T51.	Chicken Tempura ^{A,F,I,2}	16,50
	gebackenes Hähnchen, Frischkäse, Mango	
T52.	Six Senses Tempura ^{A,B,F,I,1,2}	17,50
	Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch, Frischkäse, Mango, Avocado,	
T53.	Veggie Crunchy ^{A,F,I}	14,50
	Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse	
T54.	Tuna Tempura ^{AB,F,I}	16,50
	Thunfisch, Frischkäse, Avocado	
T55.	Double Tempura ^{A,F,I}	16,50
	Tempuragarnelen, Frischkäse, Mango	

SUSHI SET

Mixed Maki

12,90

Avocado Maki
Sake Maki
Tekka Maki

Funky Chicken

18,50

Chicken Tempura Rolls
Chicken Maki
Chicken I.O

Salmon Tsunami

26,50

Sake Maki
Sake Nigiri
Alaska I.O
Sesam-Alaska I.O

Veggie Starter

15,50

Kappa Maki
Inari Nigiri
Veggie I.O

Soulmates ^{A,B,I,L,2}

50,00

Maki Mix
Free Style Rolls I.O
Tempura Rolls
Nigiri
Sashimi

Veggie Lover

21,50

Kappa Maki
Avocado Maki
Veggie I.O
Veggie Crunchy

Six Senses Omakase

Nach Empfehlung des Sushimeisters

59,50

Alle Sushis werden mit Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.

EXTRA

Portion Reis	2,00
Portion Nudeln	2,00

DESSERT

Matcha Panacotta ^{F,1,8} serviert mit Früchten der Saison	7,50
Sorbet ^F 3 Kugeln Fruchtsorbet	6,50
Gebackene Banane ^{A,1,1,2} serviert mit Honig und Mango-Sauce	8,50
Süße Überraschung Bitte bei unseren Servicekräften nachfragen !!!	

CRÉMANT & CHAMPAGNER

Crémant de Limoux AOC Grand Cuvée Brut 0,75 l 35,00

Sieur d'Arques, Loire - Frankreich

Der Grundwein besteht aus den ältesten Parzellen des Weingutes.

Am Gaumen sehr delikats und feingliedrig mit anhaltenden Mousseux und feiner Frucht.

Veuve Clicquot Brut 0,75 l 109,00

Veuve Clicquot, Champagne

Hier entsteht durch Pinot Noir ein geprägter und ausgewogener und für Veuve Clicquot typischer Champagner, der durch die Eleganz des Chardonnay ergänzt und vom

Pinot Meunier abgerundet wird.

Bollinger Rosé Brut 0,75 l 120,00

Bollinger, Champagne

Für diesen Rosé Champagner wurden der Bollinger Special Cuvée

ein kleiner Anteil Rotwein aus den eigenen Grand Cru-Lagen hinzugefügt.

Dom Perignon Brut 0,75 l 259,00

Dom Perignon, Champagne

Die Königsklasse der Champagner. Die exklusive Cuvée beeindruckt durch ihren raffinierten Stil, der Eleganz, Balance und Harmonie. Perfektes Gleichgewicht zwischen Spannung,

Frische und Fülle.

FLASCHENWEINE WEISS

WEISSWEIN

Weißburgunder trocken

Weingut Lorenz Keller, Bodensee - Baden

Eleganter, ausdrucksstarker Weißwein mit gehaltvollem Aromaspiel.

Saftig, würzig mit reifer Säure.

28,00

Grauburgunder trocken

Weingut Schmidt, Bodensee - Baden

Intensive Birnen- und Ananasaromen gepaart mit feinen Zitrusnoten sowie viel Frische und Spritzigkeit bei straffer Textur und feinem Tanningerüst. Viel Schmelz im Abgang

und langes Süße-Säure-Spiel.

44,00

Sauvignon Blanc trocken

VDP Weingut Knipser, Pfalz

Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkstein. Selektive Handlese. Intensiver Duft nach Holunderblüte und Stachelbeere. Lange nachklingend, saftig und animierend.

34,00

Chardonnay Santa Cristina IGT

Azienda Zenato, Venetien - Italien

In der Nase, reife gelbe Früchte, feine Noten von Haselnüssen und Feuerstein sowie einem Hauch Zitrone. Am Gaumen vollmundig und fruchtig mit herrlich langem Abgang, der von nussigen und leicht herben Aromen begleitet wird.

34,00

Chablis AOC

Cornasse, Burgund - Frankreich

Klassisch im Fuder ausgebauter Chablis, charmant verpackt! In der Nase Noten von Heu, Kamillenblüte und Aprikose, am Gaumen stoffig mit viel Schmelz.

49,00

Riesling Juffer kabinett fruchtsüß

VDP Weingut Fritz Haag, Mosel - Deutschland

Die Weinbergslage Juffer ist prädestiniert für die Erzeugung hochwertiger Kabinett Weine die von großer Leichtigkeit getragen und einer charmanten Restsüße abgerundet werden.

Filigran, saftig, rassig mit einer feinen mineralischen Würze.

34,00

Riesling Alte Reben trocken

Andreas Laible, Baden - Deutschland

Leichte Kräuternote in der Nase mit viel Gestein. Klar und feinsaftig, animierende Frucht, leicht süßlich mit viel Mineralität und leichtem Blütenduft, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, lebendig und frisch.

42,00

Riesling Aulerde GG trocken

VDP Weingut Weingut Wittmann, Rheinhessen - Deutschland

Feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität. Am Gaumen ist das Gleichgewicht des Riesling Aulerde Großes Gewächs schlicht perfekt. In wenigen Worten: Dicht, komplex und tief.

89,00

FLASCHENWEINE ROSÉ

Rosa dei Frati DOC

Ca dei Frati, Lombardei - Italien

Der Kult Rosé vom Gardasee. Feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

39,00

Whispering Angel Rosé

Château d'Esclan, Provence - Frankreich

Eine Cuvée aus Grenache, Cinsault und Rolle - der größte Bestandteil ist jedoch Grenache, der von mehr als 80 Jahre alten Rebstöcken stammt und damit dem Wein seinen rotbeerigen Charakter verleiht.

59,00

FLASCHENWEINE ROT

Blaufränkisch

Heinrich, Burgenland – Österreich

35,00

Vereint harmonisch sortentypische Frucht, Würze und Frische: Kräftige Aromen nach Schwarzkirschen und Blaubeeren, markante Kräuterwürze, geradlinig und kompakt, mit belebenden Säurenerv und geschmeidigen Tanninen.

Tinto Pesquera Crianza

A.Fernandez, Ribera del Duero - Spanien

57,90

Aus handverlesenen Tempranillo-Trauben erzeugt und reift über 12 Monate in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche. Am Gaumen ungemein konzentrierte Frucht und herrlich eingebundene Tannine.

Bourgogne Pinot Noir

René Lequin-Colin, Burgund - Frankreich

39,90

In der Nase wie auch am Gaumen viel reife Sauerkirsche und Zwetschge. Saftige Säure und feines Tannin. Langes Finale!

Le Petit Soutard St. Emillon

Château Soutard, Bordeaux - Frankreich

75,00

Der Zweitwein von Château Soutard. Dicht, stoffig liegt er auf der Zunge mit satten Aromen von Zwetschge, Brombeere und würzigen Noten von Kaffee, Leder, Zedernholz und Schokolade. Die Feine Säure sorgt dafür, dass der Wein nie sättigend wirkt.

Barbera d' Alba DOC

Elvio Cogno, Piemont - Italien

45,00

Elegant, balanciert und lang. Aromen von Rosen, Gewürzen und Kirschen. Schöne Struktur mit erfrischender Säure. Am Gaumen Schwarzkirschen, Tabak und Rosmarin.

Amarone Pietro dal Cero

Ca dei Frati, Venetien - Italien

99,00

Üppige Fruchtnoten, liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Kräftiges Aromenspiel aus balsamischen Noten mit Ansätzen von Minze, Kaffee und Tabak.

Tignanello DOC

Tignanello, Toskana - Italien

230,00

Ein Supertoskaner wie aus dem Bilderbuch. Er besteht zu einem Großteil aus Sangiovese, abgerundet mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Lagerung erfolgt 16 Monate in französischer Eiche. Ein sehr komplexer und dichter Wein, der im Mund sehr reichhaltig, voll und lebendig mit weichen Tanninen daherkommt.

DIGESTIF

Williams-Birne Edelbrand , Robert Gierer - Bodensee 40% Vol., Fully ripe fruits soft & mild	2cl	5,00
Haselnuss Geist , Robert Gierer - Bodensee 40% Vol., Intense nutty flavors creamy mouthfeel	2cl	5,50
Mandarinen Geist , Faude Feine Brände - Schwarzwald 42% Vol., Aromatic komplex	2cl	5,50
Grappa di Lugana dei Frati 43% Vol.,	2cl	4,00
Grappa Lo Merlot – Nonino 41% Vol.	2cl	3,50
Islay Single Malt - Ardbeg 40% vol., 10 years	4cl	8,50
The Glover Scotch Japanese – Adelphi 49,2% Vol. 18 years	4cl	25,50
Nikka from The Barrel Japan Whisky 51,4% Vol.	4cl	10,50

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

