



SIX SENSES

— ASIAN FUSION CUISINE —



APPETIZER



APPETIZER

01. **Miso Soup** ^{B,L}

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln
Wahlweise mit:

- Lachs 6,20
- Tofu 5,20

02. **Pure White** ^{B,F,L,2,4}

Curry-Kokos-Zitronengras-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten
Wahlweise mit:

- Hühnerbrust 5,20
- Riesengarnelen 6,20

03. **Green Power** ^{A,G,L,4,1}

Grüner Seetang-Salat mit Salsa
Wahlweise mit:

- Seetang-Salat 5,50
- flambiertem Lachs 8,50
- flambiertem Thunfisch 9,20
- flambierten Jakobsmuscheln 9,20

04. **Wild Salmon Salad** ^{L,G,B,A,F} 10,20

Wildkräutersalat mit sautiertem Lachs

05. **Almost Nude** ^{B,F,I,H}

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reismudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten **Limetten-Fisch-Sauce** oder einem **Soja-Schalotten-Dip**.

Wahlweise mit:

- Tofu ^L 5,50
- gegrillter Hühnerbrust 5,90
- Tempura Garnelen ^{A,I} 6,50

APPETIZER

- | | | |
|-----|--|-------|
| 06. | Edamame | 4,90 |
| | Grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz | |
| 07. | Spring Rolls ^{A,B,C,L} | 6,20 |
| | Knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse und Garnelen
Serviert mit Sweet-Chilli-Sauce | |
| 08. | Crunchy Ebis ^{A,L,9} | 8,50 |
| | Knusprige Garnelen im Tempuramantel
Serviert mit Wasacado-Dip und Salat | |
| 09. | Steamed Pocket ^{A,B,C,G,L,4} | 6,20 |
| | Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
Serviert mit Sesam-Dressing und Schalotten-Sauce | |
| 10. | Vegi Pocket ^{A,L,G,8a,4} | 5,50 |
| | Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
Serviert mit Sesam-Dressing und Schalotten-Sauce | |
| 11. | Sweet Potato Sticks ^{1,9} | 4,90 |
| | Serviert mit Cocktail-Sauce | |
| 12. | Tuna Tartare ^{B,L,A,I,1,8} | 9,20 |
| | Tatar vom Thunfisch mit Avocadowürfeln und Meister-Sauce
Serviert mit Tobiko | |
| 13. | Six Senses Tapas ^{B,A,C,L,G,4,8a} | 19,50 |
| | Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü | |



MAIN DISHES

MAIN DISHES

15. **Coco Love** ^{B,F,N}

Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Reis, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
Wahlweise mit:

- **gegrillter Hühnerbrust** 11,50
- **Barbarie Entenbrustfilet** ^A 17,90

16. **Gold Temptation** ^{B,N,1,2,9}

Mango-Kokos-Sauce, Saisongemüse, Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
Wahlweise mit:

- **gegrillter Hühnerbrust** 11,50
- **gegrillten Riesengarnelen** 14,50
- **Barbarie Entenbrustfilet** ^A 17,90

17. **What The Duck** ^{A,B,G,L,N}

Hoisin-Sauce, Pak Choi, Reis, gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet,
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse

17,90

18. **Flying Noodles** ^{A,B,F,N}

Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, fliegende Nudeln,
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
Wahlweise mit:

- **gegrillten Hühnerspießen** ^{A,B,F,N,G} 12,50
- **Tempura Garnelen** ^{A,I} 15,50
- **Barbarie Entenbrustfilet** ^A 17,90

19. **Pho** ^{B,4}

Eine traditionelle Suppe aus einer kräftigen Rinderbrühe der vietnamesischen Hauptstadt
Serviert mit Reisbandnudeln, Sojakeimen, Lauchzwiebeln, Koriander
Wahlweise mit:

- **Tofu** ^L 10,50
- **Hühnerbrust** 11,50
- **Roastbeef** 12,50

20. **Shaking Beef** ^{A,B,G,L,N}

Hoisin-Sauce, Saisongemüse, medium gebratenes Rindfleisch, Reis,
Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse

16,50

MAIN DISHES

21. **Six Senses** ^{A,B,L,M,N,2}
Oyster-Sauce, Saisongemüse, Reis, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
Wahlweise mit:
- gegrilltem Lachssteak 18,90
 - gebratenen Riesengarnelen 16,90
 - gegrilltem Thunfischsteak 19,90

BUDDHA'S FAVOURITES

22. **Monks Lunch** ^{B,F,N} 10,90
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reis, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
23. **Buddha's Delight** ^{B,F,N,L} 10,90
Samalico-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
24. **Colors Of Asia Bowl** ^{A,L,N,4,2} 11,20
Samalico-Sauce, Radicchio, Karotte, Paprika, gegrillte Süßkartoffel, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
25. **Zen Garden Bowl** ^{A,F,G,L,N} 10,50
Sesam-Dressing, Rote Bohnen, Avocado, Reis, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse
26. **Gado Gado Bowl** ^{B,F,G,L,N} 10,50
Curry-Kokos-Zitronengras-Sauce, Saisongemüse, Tofu, Reisbandnudeln, Wildkräutersalat, Salsa, Erdnüsse

FIT FOR KIDS

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



SUSHI

MAKI (8 Stk.)

M1.	Sake	Lachs	5,20
M2.	Tekka	Thunfisch	5,50
M3.	Ebi Tempura ^{A,I}	Garnelen im Tempuramantel	6,50
M4.	Salmonskin	knusprige Lachshaut	5,20
M5.	Unagi	gegrillter Salzwasseraal	6,50
M6.	Ebi	gekochte Garnelen	5,20
M7.	Avocado Maki	Avocado	4,50
M8.	Kappa Maki	Gurke	4,50

NIGIRI (2 Stk.)

N11.	Sake	Lachs	5,20
N12.	Tekka	Thunfisch	5,50
N13.	Ebi	gekochte Garnelen	5,50
N14.	Cali ^{C,M,1,2,4}	Surimi	4,50
N15.	Hotategai	flambierte Jakobsmuschel	6,50
N17.	Unagi	gegrillter Salzwasseraal	6,50
N19.	Avocado	Avocado	4,50

INSIDE-OUT (8 Stk.)

U20.	Alaska I.O	Lachs, Avocado, Tobiko	9,50
U21.	Magugo I.O	Thunfisch, Gurke, Tobiko	10,20
U22.	Hotategai I.O	Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko	11,50
U23.	Anago I.O	Salzwasseraal, Gurke, Sesam	11,50
U24.	Ebi Tempura I.O ^{A,I}	Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Sesam	10,50
U25.	Salmonskin I.O	knusprige Lachshaut, Gurke, Sesam	9,50
U26.	Veggie I.O	gebackene Avocado, Mango, Gurke, Sesam	8,50
U27.	California I.O ^{C,M,1,2,4}	Surimi, Avocado, Tobiko	8,50

SASHIMI

- S30. **Sake Sashimi (6 Stk.)** 15,90
Lachs Sashimi, Seetangsalat ^{A,G,L,1,4}
- S31. **Tekka Sashimi (6 Stk.)** 16,90
Thunfisch Sashimi, Seetangsalat ^{A,G,L,1,4}
- S32. **Six Senses Sashimi (14 Stk.)** 33,00
Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Garnelen, Butterfisch, Seetangsalat ^{A,G,L,1,4}

SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

- H40. **Dragon Rolls** ^{A,F} 13,50
Garnelen im Tempuramantel, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs
- H41. **Fire Tuna** ^{A,F} 13,50
Spargel im Tempuramantel, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Thunfisch
- H42. **Rainbow Rolls** ^F 13,50
Knusprige Lachshaut, Philadelphia, Mango, Gurke, bedeckt mit Riesengarnelen
- H43. **White Tiger** ^{A,F} 13,50
Garnelen im Tempuramantel, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Butterfisch
- H44. **Futo Maki (5 Stk.)** 10,50
Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken, Tobiko
- H45. **Freestyle Rolls (8 Stk.)** 13,50
Nach Empfehlung des Sushimeisters

TEMPURA BIG ROLLS (8 Stk.)

- T50. **Salmon Tempura** ^{A,I} 14,50
Lachs, Philadelphia, Avocado im Tempuramantel
- T51. **Tuna Tempura** ^{A,I} 14,50
Thunfisch, Philadelphia, Avocado im Tempuramantel
- T52. **Six Senses Tempura** ^{A,I} 14,50
Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Spargel, Philadelphia im Tempuramantel
- T53. **Vegi Crunchy** ^{A,I} 14,50
Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Philadelphia im Tempuramantel

SUSHI SET

Mixed Maki

12,90

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Tekka Maki

Funky Fish ^{A,I,F}

23,90

8 Stk. Salmon Tempura
2 Stk. Tekka Nigiri
4 Stk. Butterfisch Sashimi

Californication ^{C,M,1,2,4}

19,20

8 Stk. Cali I.O
8 Stk. Sake Maki
2 Stk. Tekka Sashimi
2 Stk. Butterfisch Sashimi

Veggie Lover ^{A,G,L,1,4}

15,50

8 Stk. Kappa Maki
2 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Veggie I.O
Portion Seetang-Salat

Salmon Tsunami

18,50

8 Stk. Sake Maki
2 Stk. Sake Nigiri
4 Stk. Sake Sashimi

Six Senses Party Set ^{A,I,G,1,4} 59,50

8 Stk. Free Style I.O
8 Stk. Tuna Tempura Rolls
8 Stk. Alaska I.O
8 Stk. Ebi Tempura Maki
8 Stk. Avocado Maki
3 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi
Portion Seetang-Salat

Soulmates ^{A,I,G,L,1,4}

45,90

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Free Style I.O
8 Stk. Salmon Tempura
2 Stk. Nigiri
4 Stk. Sashimi
Portion Seetang-Salat

Alle Sushis werden mit Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.

EXTRA

Portion Reis	2,00
Portion Nudeln	2,00

DESSERT

Matcha Eis	5,50
Japanisches Grüntee Eis, Früchte der Saison, geröstete Erdnüsse	
Sesam Bällchen ^{A,F,G,I}	5,50
Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste, Früchte der Saison, Schoko-Sauce	
Süße Überraschung	
Bitte bei unseren Servicekräften nachfragen !!!	



DRINKS



HOMEMADE LEMONADES

Refresh your mind

Lychee Granate frische Limetten, Lycheesaft, Soda, Granatapfel	0,5l	5,90
Cleansing Cucumber frische Limetten, Holunder, Soda, Gurke, Minze	0,5l	5,90
Very Berry frische Limetten, Wild Berry, Soda, Beeren	0,5l	6,50
Yellow Passion frische Limetten, Ingwer, Maracujasaft, Soda, Minze	0,5l	5,90
Ginger Mind frische Limetten, Ingwer, Ginger Beer, Soda, Minze	0,5l	5,90
Lila Cloud frische Limetten, koreanischer Joghurt-Drink, Butterfly Tea, Chiasamen	0,5l	6,50

SOFTDRINKS

Randegger Gourmet Classic	0,25l	2,70
	0,75l	5,90
Randegger Gourmet Naturelle	0,25l	2,70
	0,75l	5,90
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,25l	2,70
	0,5l	4,50
Cola/Cola Light/Fanta/Sprite/Spezi ^{11,1,2,3,5,8}	0,25l	2,70
	0,5l	4,50
Säfte	0,25l	2,70
Apfel-Trüb/Orange/Mango/Maracuja/Johannisbeere	0,5l	4,80
Saftschorle	0,25l	2,50
	0,5l	4,30
Thomas Henry ^{1,2,3,8,11a}	0,25l	3,00
Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon		

HOT DRINKS

Kaffee	2,60
Espresso	1,80
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	3,20
Trung Nguyen Kaffee	3,50
Sencha Tee	2,90
Jasmin Tee	2,90
Ingwer Tee mit Orange, Honig	3,50
Zitronengras Tee mit Limette, Honig	3,50
Minze Tee mit Limette, Ingwer, Honig	3,50

BEERS (M)

Meckatzer Weissgold vom Fass	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
Meckatzer Hefeweizen	0,5l Fl.	4,20
Meckatzer Urweizen	0,5l Fl.	4,20
Meckatzer alkoholfrei	0,33l Fl.	3,50
Meckatzer Hefe alkoholfrei	0,5l Fl.	4,20
Ruppaner Bio Schimmele	0,33l Fl.	3,50
Radler	0,3l	3,50
Asahi	0,33l Fl.	5,20

HOMEMADE ALCOHOLIC

Greentea Mojito	8,50
frische Limetten, Rohrzucker, Reiswein, Matcha, Ginger Ale, Minze	
Six Senses Royal	9,50
frische Limetten, Gin, Tonic Water, Thymian, Beeren	
G-Mule	8,50
frische Limetten, Three Sixty Vodka, Spicy Ginger, Rosmarin, Beeren	
Tom & Berry	8,50
frische Limetten, Gin, Johannisbeersaft, Thymian, Beeren	
Mango Sour	7,50
frische Limetten, Four Roses Bourbon Whiskey, Mangosaft, Physalis	

SPARKLING WINE

Granatapfel Spritz	0,25l	6,50
Granatapfel-Sirup, Scavy & Ray Prosecco, Tonic Water, Granatapfel		
Lillet Wild Berry	0,25l	6,50
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Minze		
Hugo	0,25l	6,50
frische Limetten, Holundersirup, Scavy & Ray Prosecco, Soda, Minze		
Aperol Spritz	0,25l	6,50
Aperol, Scavy & Ray Prosecco, Orange, Minze		

SEKT

Scavy & Ray Prosecco⁵	0,2l	5,90
	0,75l	23,00

OFFENE WEINE WEISS⁵

	Glas 0,1l / 0,2l
Schlosskellerei Bodman, Grauburgunder , trocken, Baden-Bodensee	2,70 / 5,30
Schlosskellerei Bodman, Weißburgunder , trocken, Baden-Bodensee	2,70 / 5,30

OFFENE WEINE ROSÉ⁵

	Glas 0,1l / 0,2l
Schlosskellerei Bodman, Regent Rosé , feinherb, Baden-Bodensee	2,70 / 5,30

OFFENE WEINE ROT⁵

	Glas 0,1l / 0,2l
Schlosskellerei Bodman, Spätburgunder , trocken, Baden-Bodensee	2,70 / 5,30
Hagnauer Sonnenufer, Spätburgunder , trocken, Baden-Bodensee	2,90 / 5,60

FLASCHENWEINE WEISS⁵

Fl. 0,75l

BADEN-BODENSEE

Hans Rebholz, **Bohlinger Grauburgunder**, trocken, Baden-Bodensee **26,40**

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 **26,40**

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.

ITALIEN

Osteria, **Pinot Grigio IGT**, trocken, Terre di Chieti, Bio Demeter, Abruzzen **22,50**

Einst als Modewein belächelt, inzwischen längst ein etablierter Klassiker. Picobello vinifiziert, mit schönem Sortencharakter und anregender Frische. Moderner Pinot-Grigio, mild, vollmundig, mit eleganten Fruchtaromen Ananas & Banane, erfrischend, mit einem Schuss ital. Charme.

SPANIEN

Weingut Irjimpa, **Camino blanco**, Bio, Demeter, La Mancha **21,70**

Im bewusst stromlosen ‚Domo‘ werden ausschließlich Demetertrauben, die durch die Arbeitskraft von Mensch und Tier (Esel) kultiviert werden, bei natürlichen Temperaturen in Amphoren und Holzfässern zu dieser frischen Cuvée ausgebaut. Alle Kellergeräte werden von Hand betrieben.

FLASCHENWEINE ROSÉ⁵

Fl.0,75l

BADEN-BODENSEE

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

29,00

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

26,40

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

27,60

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

22,80

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

22,50

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.

ALLERGENE

A:	Getreideprodukte/Gluten	H:	Nüsse
B:	Fisch	I:	Eier
C:	Krebstiere	J:	Lupine
D:	Schwefeloxid und Sulfite	K:	Senf
E:	Sellerie	L:	Soja
F:	Milch und Laktose	M:	Weichtiere
G:	Sesam	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

