

Sekt & Champagner

	Gl. 0,10 l	Fl. 0,75 l
Haus Kosterberg Cuvée Brut Weingut Markus Molitor, Mosel Feine frische Zitrusaromen, Anklänge von Birne und exotischen Früchten, gefolgt von weißen Blüten.	4,90	33,00
Cremant de Loire Rosé Villaret, Frankreich Toller Cremant Rosé von der Loire mit kräftigen Kirsch- und Himbeeraromen. Sehr frisch und fruchtbetont, ein idealer Aperitif zu jeder Gelegenheit	5,90	39,00
Prosecco Superiore Brut Quartese – Ruggeri, Italien Fruchtintensive Nase von gelben Äpfeln und floralen Anklängen. Sehr schön als Aperitif oder zu Fisch und Krustentieren.	5,90	42,00
Champagner Deutz Brut Classic, Frankreich Zu je einem Drittel aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, mindestens 30 Monate gereift. Duft von reifen gelben Früchten und Toast mit deutlichen Anklängen von Mandeln.	13,50	89,00
Champagner Deutz Brut Rosé, Frankreich 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay. 36 Monate auf der Hefe gereift. Frische Nase mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Granatapfel, auf der Zunge frische Erdbeeren und Himbeeren mit sehr feiner Perlage.	14,90	99,00
Champagner Moët & Chandon Brut Imperial, Frankreich eine der bekanntesten Champagnermarken der Welt. Leicht und ausgeprägt fruchtig mit klaren Zitrusnoten.	/	99,00

Sake

	10cl
Ile Four Premium Sake Junmai Das ist der Einstieg in die Welt der Premium Sake! Versuchen Sie diesen raffinierten, Sake mit Krustentieren oder Gambas. Der Junmai ist trocken, mit signifikantem Körper und balancierter Säure, sowie Anklängen von Sherry.	7,50
Ile Four Premium Select Sake Junmai Ginjo Hier werden zwei spezielle Reistypen verwendet. Es wird zuerst 45% der Aussenschicht weg poliert um an den puren, inneren Kern zu gelangen. Dann wird sehr aufwendig und sehr langsam gebraut. Ein besonders reiner und klarer Sake.	10,50
Ile Four Premium Sake Limited Edition Junmai Daiginjo Hier ist das Meisterstück unserer Brauer die von Sakeexperte John Gauntner zu den 3-4% besten Sake in der ganzen Welt gezählt wird. Delikat, aromatisch und sehr komplex. Überraschend zu marinierten Garnelen und Krustentieren oder als Aperitif.	12,00

Weinkarte



Eine Weinkarte zu kreieren ist wie eine Komposition oder ein spannendes Buch zu schreiben. In der heutigen Welt gibt es eine schier unerschöpfliche Auswahl an guten Weinen. Unmöglich da den Überblick zu behalten. Die Kunst besteht darin sich auf eine Auswahl einzulassen. Hinter jedem Wein steckt auch eine Geschichte, manchmal auch eine persönliche. Der Wein muss passen, zum Lokal, zum Essen, vor allem zu den Gästen, zur Stadt, zum Ambiente und so weiter....

Letzten Endes steckt leider auch eine Enttäuschung dahinter. Das Gefühl die vielen guten Weine nicht berücksichtigen zu können, die es in dieser Welt gibt. Um so glücklicher sind wir über die getroffene Komposition. Fein abgestimmt und wohl überlegt ausgewählt. Wenn man die Qual der Wahl hat überlässt man besser nichts dem Zufall. Ich hoffe Sie, als unser Gast, haben genauso viel Spaß beim Wein genießen wie wir.



Große Ulrichstraße 33
06108 Halle (Saale)

www.sakura-halle.de | info@sakura-halle.de

Telefon 0345 97606360

[fb.com/sakurahalle](https://www.facebook.com/sakurahalle)

[instagram.com/sakurahalle](https://www.instagram.com/sakurahalle)

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.
Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneten Speisekarte.

Allergene:

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in allen Weinsorten unseres Hauses mehrere Allergene präsent sind. Es sind Spuren von Sulfiten, Milch und Eiprodukten enthalten. Spirituosen und Aperitive beeinträchtigen mitunter auch Schwefeldioxid und Farbstoffe.

Weißweine		
	Gl. 0,20 l	Fl. 0,75 l
Rioja Blanco	6,50	20,00
Bodegas Vina Herminia, Spanien trocken, Duft von tropischen Früchten wie Papaya und Banane, gefolgt von hellen Früchten, Birne und grünem Apfel. Am Gaumen sehr saftig und fruchtbetont.		
Chardonnay	6,90	25,00
Cotes de Gasgogne – Domaine du Tariquet, Frankreich trocken, Dieser Chardonnay wird teilweise in Holz-fässern gelagert, dies bringt zusätzliche Kraft und Cremigkeit. Duft nach Äpfeln, Zitrone und frischer Butter, am Gaumen sehr knackig und frisch mit Aromen von grünem Apfel und Zitruschale.		
Weißburgunder	6,90	25,00
Weingut Studier, Pfalz trocken, in der Nase frische Aromatik von Birnen, Zitruschale, Melone und exotischen Früchten. Am Gaumen sehr saftig und kräftig mit reifer Birne, Apfel, Papaya und wiederum Melone. Ausgesprochen rund und gelungen.		
Riesling	6,90	26,00
Weingut Balthasar Ress, Rheingau trocken, Ein klassischer Vertreter feinfruchtigen Rheingau-Rieslings. In der Nase ein feines Fruchtbukett mit einer Mischung aus Zitrusfrüchten, Weinbergspfirsichen und zarten Blüten. Am Gaumen angenehm frisch und saftig und überzeugend mit einer mineralischen Struktur.		
Riesling	6,90	26,00
Weingut Bernard Pawis, Saale Unstrut, trocken in der Nase Grapefruit und Zitruschale, feine lebendige Säure, mineralisch und frisch. Klare Frucht mit Pfirsich und Aprikose, würzig.		
Müller Thurgau	/	29,00
Winzerhof Gussek, Saale Unstrut trocken, typische Muskatnote, kräftige exotische Fruchtaromen mit mineralischen Anklängen und spritziger Säure. Ausgesprochen saftig und animierend.		
Sauvignon Blanc	/	23,00
Cotes de Gasgogne – Domaine du Tariquet, Frankreich trocken, frische Nase mit Cassis, grünem Apfel, Gras und Zitrusfrüchten, auf der Zunge wiederum Cassis und grüner Apfel, gefolgt von reifen Trauben und Limette.		
Kernling	/	32,00
Weingut André Zahn, Saale Unstrut feinfruchtig, Ein frischer Wein mit einer sehr animierenden Nase, ein Duft von Ananaskompott etwas Maracuja und reifen Äpfeln. Exotische Früchte dominieren die Aromatik mit Ananas, und Melone. Am Gaumen saftig und frisch mit angenehmer Restsüße.		

Weißweine		
	Gl. 0,20L	Fl. 0,75L
Torricella Bianco	/	37,00
Barone Ricasoli, Toskana, Italien trocken, Cuvée ausChardonnay & Sauvignon Blanc Duft von weißem Pfirsich und grünem Apfel mit Anklängen von Haselnuss und Vanille. Der Chardonnay wird 9 Monate im Holz ausgebaut, der Sauvignon Blanc im Stahl. Dies liefert viel Körper und Struktur bei gleichzeitiger Eleganz und Feinheit.		
Riesling Spätlese	/	49,00
Zeltinger Sonnenuhr, Weingut Markus Molitor, Mosel trocken, Eine der Spitzenlagen der Mittelmose! In den ältesten und besten Parzellen werden bei sehr geringen Erträgen Spitzenweine gelesen. Kraftvoll und elegant zugleich.		
Chablis Grand Cru - Les Preuses	Gl. 0,20L /	Fl. 0,75L 85,00
Domaine Joseph Faiveley - Burgund, Frankreich trocken, Enorme Fruchtfülle in der Nase, auf der Zunge besticht bemerkenswerte Struktur und Dichte. Opulente Frucht von grünen Äpfeln und weißen Pfirsichen, gefolgt von gerösteten Haselnüssen, Toast und einem großartigen mineralischen Nachhall.		

Roséweine		
	Gl. 0,20 l	Fl. 0,75 l
Rioja Rosado	6,50	23,00
Bodegas Vina Herminia, Spanien trocken, Duft von Erdbeeren und Kirschen mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Papaya.		
Rosé	6,90 €	26,00 €
Weingut Bernard Pawis, Saale Unstrut, trocken in der Nase Grapefruit und Zitruschale, feine lebendige Säure, mineralisch und frisch. Klare Frucht mit Pfirsich und Aprikose, würzig.		
Miraval Rosé	/	39,00
Perrin, Jolie & Pitt – Provence, Frankreich trocken, kräftig und intensiver Rosé, Aromen von Kirsche, Himbeeren, Erdbeeren, Mandeln und Lilie.		

Rotweine		
	Gl. 0,20L	Fl. 0,75L
Rioja Tinto	6,90	25,00
Bodegas Vina Herminia, Spanien trocken, Feiner Duft von Beerenfrüchten mit Anklängen von schwarzem Pfeffer und Wacholder, am Gaumen frisch und fruchtig, mit leichten Tanninen.		

Rotweine		
	Gl. 0,20L	Fl. 0,75L
Cabernet Sauvignon	6,90	26,00
Beauvignac, Frankreich trocken, Duft von reifen roten Früchten und Kirschkompott, Pflaumen, Nelke, schwarzem Pfeffer und Zimt. Am Gaumen sehr würzig, weich und rund.		
Merlot	6,50	25,00
Beauvignac, Frankreich trocken, eleganter Merlot mit klaren Noten von roten Früchten. Etwas Lakritze, Anklänge von Waldfrucht und Gewürzen. Gut eingebundene, weiche Tannine.		
Nero d’Avola	6,90	26,00
Vigneti Zabu, Italien trocken, kräftige reife Fruchtaromen von Pflaumen und eingekochten Kirschen gefolgt von Schokolade und balsamischen Gewürznoten. Am Gaumen intensiv und saftig.		
Ripasso Classico Superiore	/	33,00
Paolo Cottini, Italien feinfruchtig, Ein Wein mit üppigen Schwarzkirscharomen, Nuancen von Schokolade und Mandeln. Kraftvoll und intensiv mit würzigen Noten, am Gaumen, weich und samtig.		
Malbec Reserve	/	33,00
Don David – Michel Torino Estate, Argentinien trocken, Duft nach Pflaumen, Tabak und Eichenholznoten, am Gaumen würzige Frucht mit reifen Tanninen, Kakao und Bitterschokolade.		
Chateau Brun	/	49,00
Saint Emilion Grand Cru – Bordeaux, Frankreich trocken, Ein herrlicher und sehr typischer Saint Emilion Grand Cru, geprägt von reifen Früchten, sehr gut balancierten Tanninen und feinen Aromen von Vanille und Holz.		
Brolio - Chianti Classico Riserva	/	59,00
Barone Ricasoli, Italien, Toskana trocken, wunderbare Nase mit sehr reifen Kirschen, Schokolade und Vanille mit Anklängen von Veilchen. Opulente Fruchtaromen, Kirsche, Holunder und feine Gewürznoten gefolgt von Lakritze.		
Le Volte Rosso di Toscana	/	65,00
Tenuta Dell’Ornellaia, Italien trocken, Duft von Sauerkirsche, Holunder, Brombeere mit zarter Kakaonote. Auf der Zunge filigrane reife Frucht u. Gewürze.		
Château Cantemerle	/	89,00
5ème Cru Classé Haut Medoc AC, Frankreich, Bordeaux trocken, Noten von Blumen, Maulbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, mittlerer Körper mit Präzision, süße Tannine und eine Textur, die sich schrittweise aufbaut.		