

TAMATSU

W E I N K A R T E

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

W E I N E

WEISSWEIN

Tamatsu Hauswein	0,2l	8 €
Weingut Manz Rheinhessen	0,75l	28 €
Deutschland	1,5l	59 €

Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Scheurebe. Frisch, fruchtig und harmonisch.

Tamatsu Grauburgunder „ganz in Weiß“	0,2l	8,5 €
Weingut Hammel Pfalz	0,75l	30,5 €
Deutschland		

Ein Pfälzer Grauburgunder - modern und fruchtbetont. Saftig und elegant mit Aromen von Birne, Honigmelone, Grapefruit und Aprikosen, fein abgestimmter Würze - der Wein mit dem gewissen Etwas.

Tamatsu Riesling	0,2l	8 €
Weingut Beck Rheinhessen	0,75l	28 €
Deutschland		

Knackiger und saftiger Riesling mit Grapefruit- und Citrus-Aromen. Ideal zu Sushi und Sashimi.

Sauvignon Grand Perigord Blanc	0,2l	9,5 €
Jules Lebègue Bordeaux	0,75l	33 €
Frankreich		

Strahlend hellgelb im Glas, fruchtig in Nase und Geschmack.

Weißburgunder	0,2l	8,5 €
Weingut Franz Hahn Pfalz	0,75l	30,5 €
Deutschland		

Feinfruchtiger Weißburgunder, Aromen von Apfel, Limette und Pfirsich. Hervorragendes Spiel aus Frucht und Frische.

Pinot Grigio	0,75l	42 €
Kellerei Terlan Südtirol		
Italien		

Fein ausbalancierte Geschmackskomponenten von würzigen Schwarzteearomen bis zu exotisch fruchtigen Nuancen von Melone und reifer Grapefruit machen den Pinot Grigio schön füllig und gleichzeitig weich.

SEKT – UNSERE EMPFEHLUNG

Tamatsu Riesling Sekt	0,1l	8,5 €
Weingut Wegeler Pfalz	0,75l	45 €

Cremant de Bourgogne Rosé Brut	0,1l	9,5 €
	0,75l	52 €
Bourgogne Cave de Lugny		
Frankreich		

Ein echtes Rosé-Highlight! Spritzigfrisch, geballte Frucht. Mit feiner Perlage vereint er die Vorzüge des nussigen Gamay und des fruchtigen Pinot Noir.

Weißburgunder	0,75l	38 €
Kellerei Terlan Südtirol		
Italien		

Tadelloser Pinot Bianco in glanzklarem Hellgelb mit sauberen Obstaromen und lebendiger Mineralität. Birne, Quitte und blumige Erinnerungen am Gaumen, dazu eine brillante, cremige Textur.

Winkl Sauvignon Blanc	0,75l	65 €
Kellerei Terlan Südtirol		
Italien		

Intensiv leuchtendes Strohgelb. Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht. Fruchtig gepaart mit feiner Säure.

Quarz „Sauvignon Blanc“	0,75l	119 €
Kellerei Terlan Südtirol		
Italien		

Dieser Weißwein aus Südtirol zählt zur weltweiten Spitze der Sauvignon Blanc-Kompositionen. Im Bouquet bietet der Cantina Terlan Quarz Sauvignon faszinierend vielschichtige Noten von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit. Zu diesen exotischen Fruchtnoten gesellen sich Kräuteraromen, die an Zitronengras, Melisse, Minze und grünen Tee erinnern. Mineralische Noten von Feuerstein sowie einer dezenten Holznote.

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

2023-03_HHF

W E I N E

WEISSWEIN

Remastered Riesling Qualitätswein 0,75l 33 €

Weingut Corvers-Kauter
Rheingau | Deutschland

*Rieslingduft mit einem Strauß von Aromen –
erinnernd an gelbes Steinobst, knackige Äpfel und
Zitrusfrucht. Schönes Spiel am Gaumen, dicht und
trotzdem schlank im Alkohol.*

Sauvignon Blanc „Kalkstein“ 0,75l 32 €

Weingut Manz | Rheinhessen
Deutschland

*Gewachsen auf tiefgründigen Kalksteinböden.
Diese prägen unseren Sauvignon Blanc mit einer
wunderbaren Frucht nach Cassis, Stachelbeeren
und Holunder. Mineralisches Spiel am Gaumen.*

Sauvignon Blanc 0,75l 33 €

Weingut Matthias Gaul | Pfalz
Deutschland

*Dieser Sauvignon Blanc überzeugt mit den
Rebsorten typischen Aromen von Stachelbeeren,
gelber Mirabellen, Feuerstein und Kräutern. Ein sehr
aromatischer, balancierter Wein, elegant, dabei mit
viel Kraft im klaren mineralischen Nachhall.*

Chardonnay Spätlese 0,75l 29 €

Weingut Franz Hahn | Pfalz
Deutschland

*In der Nase zartfruchtige Aromen von Pfirsich, Ananas
und Mandeln, gepaart mit Kaffee und hochwertigen
Röstnoten. Ein grosser Burgunder mit einer
feinen Mineralik, der sehr cremig und kraftvoll im
Glas steht. Hervorragend zu allen deftigen
Fleischgerichten.*

Riesling trocken 0,75l 33 €

Weingut Kallfelz | Mosel
Deutschland

*Ein wahrer Allrounder – mineralisch, erfrischend mit
feinen Fruchtaromen.*

Blauschiefer Riesling 0,75l 34 €

Weingut Loersch | Mosel
Deutschland

*Klare und feinfruchtige Nase. Gelbe Frucht. Mineralischer
Kick. Bester Sushi-Wein.*

Weißburgunder Kalkstein VDP.Ortswein 0,75l 42 €

Weingut Münzberg | Pfalz
Deutschland

*In der Nase warm, nussig, Kernobst. Feine Säure,
frisch-buttrige Noten. Zitrustöne im Hintergrund.
Super zu kurzgebratenem Kalbfleisch und Spargel.*

Sauvignon Blanc Grand Fumé Asselheim 0,75l 45 €

Weingut Matthias Gaul | Pfalz
Deutschland

*Ein unglaublich feingliedriger und duftender
Sauvignon Blanc mit französischer Stilistik. Er punktet
mit klaren Aromen, exotischen Noten, schwarze
Johannisbeeren und milde Zitrus. Der Ausbau im
Holz verleiht ihm Kraft und schenkt ihm warme,
rauchige und schmeichlerische Züge.*

Vintages Riesling 0,75l 55 €

Dreissigacker | Rheinhessen
Deutschland

*Vier Rieslinge aus vier Jahrgängen – 2017, 2018, 2019
und 2020. Keine andere Rebsorte transportiert die
Eigenschaft und das Aroma eines Jahrgangs so
kompromisslos wie Riesling.*

Auxerrois 0,75l 55 €

Weingut Beck | Rheinhessen
Deutschland

*Schöne Noten von Birne und Honig. Der Ausbau im
Holzfass bringt eine Marzipannote.*

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

2023-03_HHF

W E I N E

WEISSWEIN

Gemischter Satz

Unter der Burg 0,75l 49 €

Weingut Ehmoser | Wagram

Österreich

Komplexer Wein mit feiner Würze, schöne Frucht, dezenter Säurebogen, mineralisch im Abgang.

Lugana Oasi Mantellina DOC 0,75l 39 €

Allegrini | Venetien

Italien

Typisch Lugana. Aromen von saftigen Birnen und weißem Pfirsich. Elegante Aromatik.

Chablis Les Vaillons

Premier Cru 0,75l 79 €

Domaine Laroche | Chablis

Frankreich

Von alten Rebstöcken, intensive Aromen von Steinobst und orientalischen Gewürzen. Schön mineralisch. Zu Jakobsmuscheln, Kalbfleisch oder reifem Käse.

ROSÉWEIN

Tamatsu Hauswein Rosé 0,2l 8 €

Weingut Manz | Rheinhessen 0,75l 28 €

Deutschland

Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Kräftige Rosé-Farbe. Freudiges, gehaltvolles Geschmackserlebnis.

Esprit Gassier 0,2l 11 €

Château Gassier | Provence 0,75l 36 €

Frankreich 1,5l 65 €

Sonniges Rosé mit pfirsichfarbenen Reflexen. Blumige Nase, schöne Fruchtnoten, rund, zart, angenehme Würze.

Wunderschön Rosé 0,75l 28 €

Weingut St. Antony | Rheinhessen

Deutschland

Dunkles Rosa, ein Duft von Erdbeeren und dunklen Waldbeeren und am Gaumen eine wunderbar fruchtige Leichtigkeit. Der Wein wird spontan im Edelstahltank vergoren. Das Ergebnis ist ein saftig frischer Rosé, aromatisch verspielt, harmonisch und rundum köstlich.

946 Rosé 0,75l 79 €

Château Gassier | Provence

Frankreich

Intensive Aromen vom Pfirsich mit Noten von Ananas und Mango. Am Gaumen kräftig und rund. Aromen von Banane und Pfirsich. Feine und elegante Tannine.

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

2023-03_HHF

W E I N E

ROTWEIN

Tamatsu Pinot Noir 0,2l 8,5 €
Weingut Matthias Gaul 0,75l 30,5 €
Pfalz | Deutschland

Ein französischer Pinot Noir aus der Nordpfalz: ein präziser, klarer Wein mit Aromen von roter Johannisbeere, frischer Minze. Elegant, fein-fruchtig mit einer animierenden zarten Säure im langen, würzigen Nachhall.

Belpasso Ripasso 0,2l 9,5 €
Weingut Allegrini | Venetien 0,75l 34 €
Italien

Fruchtig, kräftig, samtig. Tolle Aromen von Kirschen, schön samtig. Toll zu rotem Fleisch.

Vinha Maria Premium 0,2l 8 €
Vinho Tinto 0,75l 28 €
Vinho Verde | Italien

Dão gilt als Heimat der Touriga Nacional, Alfrocheiro ist eine Hauptrebe der Region und beide liefern tiefdunkle, kraftvolle Weine. Vinha Maria vermählt sie mit Tinta Roriz und betont mit einer nur sanften Fasereife ihre fruchtige Seite.

Man Skaapveld Syrah 0,2l 8 €
Western Cape | Südafrika 0,75l 28 €

Er zeigt im Glas eine tiefrote Farbe und ein komplexes, aromatisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Durch eine 12-monatige Reifung in amerikanischen Eichenfässern sind die Tannine fein und wohl integriert im Abgang.

Primitivo Salento Rosso IGP 0,2l 9 €
Apulien | Italien 0,75l 32 €

Der Klassiker aus dem Süden – vollmundig und kraftvoll mit den deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig langen Geschmack. Feinwürzig mit leicht pikanten Noten präsentiert er sich harmonisch weich am Gaumen.

Cabernet Sauvignon 0,75l 34 €
Weingut Franz Hahn | Rheinhessen
Deutschland

Kraftvoller und gehaltvoller Rotwein mit typischem Duft nach grüner Paprika und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen kombiniert sich Cassis und Paprika mit den kräftigen, doch nie aufdringlich wirkenden Holznoten nach Kaffee und Karamell. Ein toller Essensbegleiter zu allen deftigen Fleischspeisen und Wild.

Aruma Malbec 0,75l 45 €
Bodegas Caro | Mendoza
Argentinien

Ein reinsortiger Malbec, zum 10-jährigen Jubiläum aus der Taufe gehoben. Aruma bedeutet in der Quechua Sprache der Ureinwohner von Mendoza "Nacht" und deutet auf die dunklen, klaren Nächte in den hohen Lagen hin, auf denen die Malbec-Reben stehen. Ein authentischer Wein, der Eleganz mit tiefer Frucht bestens verbindet und großen Wert auf Ausgewogenheit legt.

Baron de Ley 0,75l 39 €
Reserve | Rioja
Spanien

Dieser Reserva beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses: Er verlässt das Weingut, nachdem er 20 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift ist. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial.

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

2023-03_HHF

W E I N E

ROTWEIN

Ànima Negra ÀN/2 0,75l 49 €
Bodegas Anima Negra
Mallorca | Spanien

Aromen nach Pflaumen, Nougat und Kirsche. Elegant, seidig, strukturiert mit samtigen Tannin-Kleid und dezenter Säure.

**Tempranillo Reserva
Señorio de Sotillo** 0,75l 55 €
Weingut Arroyo Ribera del Duero
Spanien

Komplexe Aromen von Tabak, Fruchtkonserven, Mandeln, Haselnüssen, balsamische, würzige Aromen. Samtig mit seidigen Tanninen, sehr komplex mit Leder, Gewürzen und einem mineralischen Nachklang.

Amarone Classico DOCG 0,75l 85 €
Weingut Speri | Veneto
Italien

Hervorragendes Beispiel für Finesse und Klassik. Ein außerordentlicher Wein mit großer Komplexität kräftiger Struktur, der aufgrund seiner Eleganz und Qualität seit jeher zur Spitzenklasse zählt.

Tour de Capet Grand Cru 0,75l 69 €
Château Capet Guillier
Bordeaux | Frankreich

Aromen von knackigen schwarzen Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere, Blaubeere) und Gewürzen (Zimt, Vanille, Nelken).

**Châteauneuf du Pape –
Les Choregies** 0,75l 150 €
Clos de l'Oratoire des Papes
Frankreich

Tiefe rubinrote Farbe mit glänzenden granatfarbenen Reflexen. Intensives Bouquet von reifen Früchten (Kirsche, Schwarzkirsche), mit Anklängen an frische Vanille, süße Gewürze und subtile Noten von provenzalischen Kräutern. Am Gaumen vollmundig, sehr seidig mit reinen Aromen von konfitürartigen Früchten (Erdbeere, Brombeere) und einigen Gewürznoten. Hervorragender Abgang mit sehr eleganten Tanninen.

CHAMPAGNER

Moët & Chandon 0,2l 28 €
Brut Impérial 0,75l 89 €
1,5l 189 €

Moët & Chandon 0,2l 28 €
Brut Impérial Rosé 0,75l 99 €
1,5l 199 €

Moët & Chandon 0,75l 119 €
Ice Impérial 1,5l 219 €

Moët & Chandon 0,75l 120 €
Vintage

Ruinart 0,375l 65 €
blanc de blancs 0,75l 120 €

Ruinart 0,375l 65 €
Rosé 0,75l 120 €

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant