

qomo

Zusammen essen und genießen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen und erleben Sie moderne japanische Fusion Küche. Das gemeinsame Erlebnis zeichnet sich auch dadurch aus, dass die servierten Speisen von allen am Tisch gleichzeitig genossen werden.

Share your time – Share your dishes – Share your pleasure

SIGNATURE DRINKS

ROYALS & SPRIZZs

Poison Ivy	14
Sake / Hendricks Gin / Crème de Violette / Thomas Henry Tonic Water / Gurke	
Fugo	15
Ki No Bi / Holunderblüte / Italicus di Bergamotte / Limette / Matcha / Kombucha	
Midnight Sparkles	19
Yuzu Sake / Himbeere / Champagner	
Berīni	19
Ziegler Weinbergpfirsich / Umeshu / Lillet rosé ² / Weinbergpfirsich / Rosenblüte / Rosé Champagner ⁹	
Wafu Sprizz	19
Aperol ^{2,10} / Yuzu / Thomas Henry Soda / Champanger ⁹	
Skinny yūjo	15
Discarded Vodka / Amabuki Ginjo Trester / Riesling Verjus / Soda	

SIGNATURE DRINKS

FRUITY & FRESH

Geisha Mule	14
Gin / Limette / Zitronengras / Kaffir-Limetten-Blätter / Thomas Henry Spicy Ginger	
Buttered Yuzu Fizz	14
Gin / Yuzu / Zitrone / Lemon Curd ¹ / Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	
Sakura no Hana	16
Roku Gin / Limette / Mandel / Kirschblüten-Espuma ²	
Tsu, the happy Face ツ	16
Discarded Banana Peel Rum / Nigorizake / Maracuja / Kalamansi / Vanille	
Chicxulub	16
José Cuervo / Mezcal / Ancho Reyes / Sesam / Katusfeige / Sudachi / Sichimi Tougarasi	
Irish Lemonade	16
Tullamore Dew 12 / Discarded Vermouth / Cascara / Limette / Zucker / Electric Essence / Thomas Henry Grapefruit	

SIGNATURE DRINKS

SWEET & SOUR

Honshu Sour	15
Toki / Zitrone / Zucker / Yuzu / Eiweiß	
Berry & Basil	15
Gin / Chambord / Zitrone / Erdbeere / Basilikum / schwarzer Pfeffer	
Sencha Moji	14
Rum / Limette / Zucker / Minze / Grüner Tee / Thomas Henry Soda/ Hibiskus	
Chicha Cinema	16
Pisco / Imo Shoshu / Butter-PopCorn / Limette / Karamell	
Ume Colada	17
Glenfiddich 12 / Umeshu / Limette / Pflaume / Seidentofu / Gewürze	
Cocktail No. 三	18
Laphroig 10 / Rote Beete / Zitrone / Soja / Honig / Orange Blossom / Trüffel / Eiweiss	

SIGNATURE DRINKS

SHORT & STRONG

Ojigi to Vesper

Ki No Bi / Discard Grape Skin Vordka / Junmai Sake / Spicy Zitronenkaviar

17

Hi no Maru

Sipsmith Zesty Orange² / Airone Rosso^{2,10} / Blutorangensake

15

Pear with view

Tullamore Dew 12 / Drambuie / Nashi-Essig / Soja / Honig / Thymian

17

Thistles and Blossoms

Glenfiddich 15 / Amabuki Banana / Riesling Verjus / Zucker / Jasminblüte

18

White Samurai

Prütt Kaffee Gin / Nigorizake / Haselnuss / Espresso / Dulche de Leche

17

SIGNATURE DRINKS

MOCKTAILS

Toujours l'Amour

Riesling Verjus⁹ / Soda / Rohrzucker

9

Buttered Yuzu Tonic

Yuzu / Zitrone / Lemon Curd¹ / Tonic Water¹⁰

9

Cloudy Basil Lemonade

Litschi / Basilikum / Zitrone / Zucker / Soda / Sancho-Pfeffer

9

Shojos Choice

Kalamansi / Maracuja / Vanille / Shiso /
Thomas Henry Bitter Lemon / Zimtblüte

9

Silver Sakura

Sudachi / Limette / Zucker / Eiweiß / Lavendel /
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic^{2, 10}

9

Gorilla Coffee

Bananensaft / Espresso¹¹ / Dulce de Leche

9

CHAMPAGNER & SEKT (75 cl)

2020 Riesling Sekt -brut-	45
RIESLING BRUT B. A. Weingut Spreitzer Oestrich-Winkel Rheingau Germany	
2021 Giustino B. Prosecco Spumante	59
GLERA Ruggeri Prosecco Superiore DOCG Venetien Italy	
2016 Leonia Brut Rosé • Pomino Spumante Rosato DOC	99
PINOT NERO SPUMANTE Frescobaldi - Tenuta Pomino Toscana Italy	
2020 Sisu	69
GRÜNSPITZ PETILLANT NATUREL (PET NAT) Edgar Brutler Transylvania Romania	

CHAMPAGNER & SEKT (75 cl)

GLAS | FLASCHE

10 cl

Fl.

Taittinger Brut Réserve ⁹

40 % CHARDONNAY, 35 % PINOT NOIR, 25 % PINOT MEUNIER

Reims | Champagne | France

16

99

Taittinger Brut Réserve Rosé ⁹

35 % CHARDONNAY, 45 % PINOT NOIR, 20 % PINOT MEUNIER

Reims | Champagne | France

19

129

Ruinart R de Brut

55 % PINOT NOIR, 40 % CHARDONNAY, 5 % PINOT MEUNIER

Reims | Champagne | France

139

Ruinart Blanc de Blancs

CHARDONNAY

Reims | Champagne | France

169

Ruinart Rosé Brut

55 % PINOT NOIR, 45 % CHARDONNAY

Reims | Champagne | France

169

Champagne de Rothschild - Blanc de Blancs

CHARDONNAY

Côte des Blancs | Champagne | France

179

CHAMPAGNER & SEKT (75 cl)

Fl.

Dom Pérignon Brut

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
Epernay | Champagne | France

379

Dom Pérignon Rosé Brut

CHARDONNAY, PINOT NOIR
Epernay | Champagne | France

549

Dom Pérignon Brut Magnum (1.5 l)

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
Epernay | Champagne | France

799

Krug Grande Cuvée Brut

CHARDONNAY, PINOT NOIR
Reims | Champagne | France

379

Louis Roederer Cristal Brut

60 % PINOT NOIR, 40 % CHARDONNAY
Reims | Champagne | France

429

(AKTUELLE JAHRGÄNGE AUF ANFRAGE)

Zusatzstoffe siehe letzte Seite. Alle Preise sind in € inklusive Steuern.

SAKE

PREMIUM SAKE | GLAS | KARAFFE | FLASCHE

5 cl

15 cl

72 cl

Honjozo

SANFT & FRISCH | HONJOZO | MATSUYAMA MII

Bijofu | Kochi | Japan

Maki Rolls, Sashimi, Tuna Tataki

7

17

59

Dassai 45

FRUCHTIG & MILD | JUNMAI DAIGINJO | YAMADA NISHIKI

Dassai | Yamaguchi | Japan

Salmon Teriyaki, Black Cod, Jumbo Prawn

9

25

79

Kobe Special

VOLLMUNDIG & KOMPLEX | JUNMAI | YAMADA NISHIKI

Fukuju | Nada, Hyogo | Japan

Wagyu Beef Tatar, Black Angus Ribeye, Beef Skewer

9

25

79

30 cl

Nigori

KRÄFTIG & CREMIG | FUTSUSHU, NIGORI (TRÜB) | SAKE REIS

Azuma Rikishi | Tochigi | Japan

Sashimi, Nigiri, Maki Rolls

8

21

35

SAKE

FRUCHTSAKE | GLAS | KARAFFE

5 cl 15 cl

Ichi-Yuzu

FRISCH & FRUCHTIG | JUNMAI GINJO | SAKE REIS MIT YUZU

Ninki | Fukushima | Japan

Edamame, als Aperitif

9 25

Banana

CREMIG & FRUCHTIG | JUNMAI GINJO |

SAKE REIS MIT BANANENBLÜTENHEFE

Amabuki | Saga | Japan

Salmon Teriyaki, als Digestif

9 25

Nigori Ume

FRUCHTIG & MILD | JUNMAI DAIGINJO | YAMADA NISHIKI

Dassai | Yamaguchi | Japan

Als Digestif, Schokoladenfondant & Vanilleeis

9 25

PREMIUM SAKE | WARM | KARAFFE

10 cl

Honjozo

SANFT & FRISCH | HONJOZO | MATSUYAMA MII

Bijofu | Kochi | Japan

12

SAKE

PREMIUM SAKE | FLASCHEN

Sparkling Dry	36 cl	59
PRICKELND & SPRITZIG SPARKLING JUNMAI SAKE REIS Shichiken Brauerei Takato Yamanashi Japan <i>Als Aperitif, Spicy Edamame, Avocado</i>		
Amabuki Rosé	18 cl	35
BEERIG & SANFT JUNMAI ROSÉ OMACHI & SHIKOKUMAI Amabuki Saga Japan <i>Octopus, Chicken Skewer, Tiger Prawn, Baby Spinach</i>		
Kirschblüte	30 cl	39
BLUMIG & FRISCH GINJO DEWA SAN SAN Dewazakura Brauerei Yamagata Japan <i>Ceviche, Beef Skewer</i>		
Tautropfen	30 cl	39
FRUCHTIG & LEICHT, FEINHERB JUNMAI KURANO HANA Urakasumi Brauerei Miyagi Japan <i>Ceviche, Salmon Tiradito, Snow Crab, Tiger Prawn, Grüntee Tiramisu</i>		

SAKE

PREMIUM SAKE | RARITÄTEN & SPEZIALITÄTEN | FLASCHEN

Junmai 12	72 cl	79
LEICHT & FRISCH JUNMAI NIHONBARE Heavensake Hyogo Japan <i>Ceviche, Austern, Tuna Tataki, Salmon Tiradito</i>		
Koi	72 cl	169
MAJESTETISCH & ELEGANT JUNMAI DAIGINJO SAKE REIS Imayo Tsukasa Niigata Japan <i>Jumbo Prawn, Sashimi, Nigiri</i>		
Nature x Nature	50 cl	99
KOMPLEX & AUSDRUCKSSTARK, SÜSS KIJOSHU SAKE REIS Hanatomoe Nara Japan <i>Lamb Chops, Azuki Cheesecake</i>		
Junmai Daiginjo Special	72 cl	189
AROMATISCH & AUSDRUCKSSTARK, BARRIQUE JUKUSEISHU YAMADA NISHIKI Masuizumi Toyama Japan <i>Solo, Black Angus Ribeye, Lamb Chops</i>		
2005	20 cl	119
KOMPLEX & TIEFGRÜNDIG, GEREIFT JUNMAI NIHONBARE Daruma Masamune Gifu Japan <i>Solo, Unagi Nigiri, Beef Tatar, Kartoffel-Trüffel-Püree</i>		

OFFENE WEINE (20 cl)

WEISSWEINE

2021 Oestricher »Muschelkalk« Riesling °	13
<i>riesling dry</i>	
Weingut Spreitzer Oestrich-Winkel Rheingau Germany	
2021 Grauer Burgunder °	11
<i>pinot gris dry</i>	
Weingut Spiess Bechtheim Rheinhessen Germany	
2021 Blanc de Noirs Spätburgunder QbA trocken °	13
<i>pinot noir dry</i>	
Weingut Bäder Wendelsheim Rheinhessen Germany	
2021 Pouilly Fumé AOP °	16
SAUVIGNON BLANC	
Domaine de Fontenille Loire France	
2021 19 Crimes Chard °	13
CHARDONNAY (BARRIQUE)	
19 Crimes South Australia Australia	

ROSÉ WEIN

2021 Alie Rosé °	14
SYRAH, VERMENTINO	
Frescobaldi - Tenuta Ammiraglia Maremma Toscana IGT Italy	

OFFENE WEINE (20 cl)

ROTWEINE

2018 Spätburgunder QbA °	15
<i>pinot noir dry</i>	
Hand in Hand Meyer-Näkel & Klumpp Ahr & Baden Germany	
2019 Heritage 806 Corbières	12
GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE	
Gérard Bertrand Coteaux de Narbonne IGP France	
2014 Rioja Reserva °	15
TEMPRANILLO, MAZUELO, GARNACHA	
Bodegas Montecillo Fuenmayor, Rioja DOCa Spain	
2019 Escudo Rojo Grand Reserva °	15
CABERNET SAUVIGNON, CARMÉNÈRE, SYRAH, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT	
Baron Philippe de Rothschild Valle de Maipo Chile	

GIN (4 cl)

JAPAN

Roku	11
Jinzu	13
Nikka Coffey Gin	15
Ki No Bi	15
East 135°	15

DEUTSCHLAND

Humboldt	9
Schmittmann 1818	13
Gin Sul	15
Monkey 47	17
Monkey 47 Sloe	17
Prütt Gin	15

INTERNATIONAL

Fords Gin	13
Gin Mare	13
Nolet's	19

GIN (4 cl)

ENGLAND & SCHOTTLAND

Sipsmith	11
Sipsmith Lemon Drizzle	12
Sipsmith Zesty Orange	12
Sipsmith VJOP	15
Hendrick's	
London No. 1 ²	12
The Botanist	12
Haymans Old Tom	11
Beefeater 24	11

TONICS (20 cl)

Thomas Henry: Tonic Water ¹⁰	4.5
Thomas Henry: Dry Tonic ¹⁰	4.5
Thomas Henry: Botanical Tonic ¹⁰	4.5
Thomas Henry: Cherry Blossom Tonic ^{2,10}	4.5
Fever Tree: Indian Tonic Water ¹⁰	5.5
Fever Tree: Mediterranean Tonic Water ¹⁰	5.5

VODKA (4 cl)

Partisan 50%	8
Grey Goose	13
Belvedere	13
Haku	11
Ninki (Imo Shoshu)	11

TEQUILA (4 cl)

Herradura Reposado	11
Herradura Anejo	15
Mezcal San Cosme	13

VERY RARE // VERY SPECIAL

JAPANESE WHISKY

Suntory Hakushu 12 Jahre

Suntory Hakushu 18 Jahre

Suntory Hibiki Blossom Harmony

Suntory Hibiki 17 Jahre

Suntory Hibiki 21 Jahre

Suntory Yamazaki Distillers Reserve

Suntory Yamazaki 12 Jahre

Suntory Yamazaki 18 Jahre

The Last Drop: Japanese Blended Malt Whisky

SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 23 Jahre Grand Cru

The Last Drop: 1977 Glenturret Single Malt

COGNAC

Hennessy Paradis

The Last Drop: Hor's d'Age petite Champagne Cognac (ca. 50 Jahre)

(PREISE UND VERFÜGBARKEITEN AUF ANFRAGE)

Zusatzstoffe siehe letzte Seite. Alle Preise sind in € inklusive Steuern.

JAPANESE WHISKY

	2 cl	4 cl
Suntori Toki	7	11
Suntory The Chita	10	15
Suntory Hibiki Harmony	19	29
Nikka from the Barrel²	17	25
Nikka Coffey Malt	13	19
Nikka Taketsuru	13	19
Kamiki	17	25
Togouchi 18 Jahre	24	35

INTERNATIONAL WHISKY

Slane²	9	13
Tullamore Dew 12 Jahre²	9	13
Nomad Outland Whisky	10	15
Kyrö Juuri Rye	13	19
Schmittmann: Ben's Kornbrand	10	15
Freud	13	19

SCOTTISH WHISKY

SPEYSIDE	2 cl	4 cl
Benriach 10 Jahre²	9	13
Glenfiddich IPA Experiment²	13	19
Glenfiddich 15 Jahre²	10	15
Glenfiddich 18 Jahre²	17	25
Glenfiddich 21 Jahre²	27	39
Balvenie 12 Jahre Doublewood²	13	19
Balvenie 14 Jahre Carribbean Cask²	17	25
Balvenie 21 Jahre Portwood²	39	55
Macallan Quest	13	19
Glenlivet Nadurra Oloroso	17	25
ISLANDS		
Laphroaig 10 Jahre²	10	15
Laphroaig Triple Wood²	19	29
Laphroaig Lore²	19	29
Bruichladdich Islay Barley	10	15
Bruichladdich Classic Laddie	13	19
Bruichladdich Octomore 13.2	27	39
Ardbeg An Oa	13	19
Bowmore 18 Jahre²	19	29
Bunnahabhain 25 Jahre	49	79

SCOTTISH WHISKY

HIGHLANDS	2 cl	4 cl
Glendronach 12 Jahre²	10	15

LOWLANDS		
Auchentoshan Three Wood²	9	13

AMERICAN WHISKY

TENNESSEE		
Jack Daniel's Gentleman Jack	7	11
Jack Daniel's Single Barrel	8	13
Jack Daniel's Sinatra Select	27	39

KENTUCKY		
Woodford Reserve	7	11
Woodford Reserve Rye	8	13
Woodford Reserve Double Oaked	10	15

RUM (4 cl)

JAPAN

Ryoma 7 Jahre	25
Amami Oshima Juogo (Kokuto Shochu)	11

KARIBIK

Wray & Nephew: White Overproof Rum	9
Banks 5 Island Rum Blend	11
Banks 7 Golden Age Rum	13
Smith & Cross	11
Kirk & Sweeney 18 Jahre	19
Havana Club Selección de Maestros	19
Plantation XO Barbados 20th Anniversary	19

SÜDAMERIKA

Botucal Reserva Exclusiva	13
Santa Teresa 1796 Solera Rum	15

SPICED RUM

Discarded Banana Peel Rum	11
Don Papa Baroko	13

CACHACA

Capucana Cachaca	13
-------------------------	-----------

BRÄNDE

COGNAC	2 cl	4 cl
Rémy Martin VSOP	13	19
Rémy Martin XO	27	39
Hennessy VS	9	13
Hennessy XO	29	45
BRANDY		
Carlos I.	7	11
Carlos I. Imperial	13	19
TRESTER		
Nonino Moscato	9	13
Nonino Antica Cuvée Riserva	13	19
Amabuki Ginjo Trester (Sakekasu Honkaku Shochu)		11
EAU DE VIE		
Ziegler Weinbergpfirsich-Likör	17	25
Ziegler Williamsbirne	17	25
Ziegler Waldhimbeergeist	17	25
Ziegler Haselnussgeist	17	25
Ziegler Alte Zwetschge	17	25
Ziegler Nr 1 Wildkirsche	27	39
Faude Rote Beete	13	19

SHERRY / PORT / WERMUT (5 cl)

SHERRY

Tio Pepe: Fino °	8
González Byass: Oloroso 'Alfonso' °	8
González Byass: Medium 'Christina' °	8
González Byass: Pedro Ximénez 'Nectar' °	8

PORT

Taylors Tawny Port 10 Jahre °	11
--------------------------------------	-----------

WERMUT

Martini Riserva ° (ambrato oder rubino)	8
Noilly Prat ° (dry)	8
Vermouth de Forcalquier °	11
Carpano Antica Formula Rosso °	8
Lillet ° (blanc, rosé oder rouge)	8
Discarded Cascara Vermouth	11

LIKÖR (4 cl)

FRUCHT & BLÜTE

Hausgemachter Limoncello	7
Hausgemachter Yuzucello	9
Chambord Royal	11
Cointreau Noir	11
St. Germain	11
Italicus di Bergamotte	11
1766 Kaffeelikör	11

KRÄUTER & BITTER

Campari ^{2,10}	7
Aperitivo Airone Rosso ^{2,10}	8
Absente Distilleries et Domaines de Provence	13
Henri Bardouin Pastis	11
Chartreuse Jaune / Verte	11
Averna	7
Sambuca Molinari	8
Killepitsch	8
Jägermeister	7
Jägermeister Manifest	10

BIER (33 cl)

König Pilsener	4.9 %	5
König Pilsener Alkoholfrei	< 0.5 %	5
Bitburger Radler	2.5 %	5
Bolten Alt	4.9 %	5
Asahi	5.4 %	6
Benediktiner Weißbier naturtrüb	5.0 %	5
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	< 0.5 %	5

WASSER

	cl	
Gerolsteiner Naturell / Medium / Sprudel	75	9
Gerolsteiner Naturell / Medium / Sprudel	25	4
Gerolsteiner Apfelschorle	25	4

LIMONADEN & SÄFTE

	cl	
Hausgemachte Zitronenlimonade	20	6.5
Zitrone / Zucker / Soda		
Hausgemachte Grapefruitlimonade	20	6.5
Grapefruit / Hibiskus / Zucker / Soda		
Hausgemachter Grüner Eistee	20	6.5
Limette / Matcha / Zucker / Soda		
Coca Cola ^{2,8,11}	20	4.5
Coca Cola Light ^{2,6,11}	20	4.5
Sprite	20	4.5
Fanta ²	20	4.5
Saft oder Schorle	20	5
Rote Traube / Orange / Kirsche / Banane / Tomate		

KAFFEE & TEE

KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso	4
Espresso Macchiato	5
Espresso Doppio	6.5
Americano	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6.5
Heiße Schokolade	5

TEE

Emperor Sencha Grüntee aus Japan	6.5
Royal Darjeeling Schwarztee aus Indien	6.5
Vanilla Bourbon Roibosh Teeinfrei	6.5
Kamille Kräutertee	6.5
Moroccan Mint Grüntee mit Minze	6.5
White Sky Yin Zhen Weißtee aus China	6.5
Jasmin Grüntee	6.5
Silver Moon Grüntee mit Erdbeere	6.5

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, Enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert