

DRINKS

MINERAL

MINERAL LAUT / STILL 47 cl 7.00

SODAS

INGWER LIMONADE 33 cl 6.00

COCA COLA / ZERO 33 cl 6.00

APFELSCHORLE 30 cl 5.50

GINGER BEER 20 cl 5.50

TONIC WATER 20 cl 5.50

BIER

KIRIN OFFEN 30 cl 6.50

ASAHI SUPER DRY 33 cl 7.50

SAPPORO 65 cl 12.00

LEERMOND 33cl 7.50
alkoholfreies Bier

KAFFEE

KAFFEE / ESPRESSO 5.50

ESPRESSO DOPPIO 7.00

CAPPUCCINO. 6.50

TEE

BANCHA GRÜNTEE 7.00

HOJICHA BRAUNTEE 7.00

GENMAICHA TEE 7.00

FRISCHER INGWER TEE 7.00

SAKE IM GLAS

SHIRAYUKI AKAFUJI 13 cl 13.50
Junmai Ginjo
Konishi (Itami, Hyogo) 14.5%

INATAHIME RYOKAN 13 cl 13.50
Junmai
Inata Honten (Yonago, Tottori) 15.0%

TSUKI NO KATSURA 13 cl 15.00
Junmai Ginjo
Masuda Tokubee (Fushimi, Kyoto) 16.0%

DAIHOJU 13 cl 19.00
Junmai Daiginjo
Konishi (Itami, Hyogo) 16.8%

KOZAEMON AKAIWA OMACHI 13 cl . 19.00
Junmai Daiginjo
Nakashima (Mizunami, Gifu) 16.0%

SAKE DEGU SET 10.00
drei verschiedene Sake zum Probieren

SAKE VOM HAUS

1dl

HAUSSAKE 9.00
offen Ausschank - warm oder kalt

SAKE FLASCHEN

KYO NO TOKURI MINI 18.00
Junmai Daiginjo
(Kizakura)
18 cl / 16.0%

JUNMAI GINJO MINI 39.00
Junmai Ginjo
Inata Honten (Yonago, Tottori)
30 cl / 15.0%

KIZAKURA PREMIUM 57.00
Junmai Yamadanishiki
Kimoto Yamahai (Kizakura)
72 cl / 15.0%

KIKU MASAMUNE TARU 76.00
Junmai
Kiku Masamune (Kobe, Hyogo)
72 cl / 15.0%

TSUKI NO KATSURA 83.00
Junmai Ginjo
Masuda Tokubee (Fushimi, Kyoto)
72 cl / 16.0%

INATAHIME 30 LIMITED 170.00
Junmai Daiginjo (Genshu)
Inata Honten (Yonago, Tottori)
72 cl / 16.0%

SCHAUMWEIN 1dl / FL

NUDO ROSATO EXTRA DRY IGT
Veneto, Italien
Corvina, Rondinella, Sangiovese
9.00 / 64.00

NUDO EXTRA DRY DOC
Veneto, Italien
Colli del Sligo
Glera
9.00 / 64.00

CHAMPAGNE MEUNIER PERPÉTUEL
92-22 EXTRA BRUT AC
Delouvin Nowack
Pinot Meunier
17.50 / 122.00

ROSÉWEIN 1dl / FL

CÔTES-DU-RÔHNE ROSÉ
Rhône, Frankreich
Domaine de la Janasse
Grenache, Cinsault, Syrah, Cunoise (2023)
9.00 / 64.00

ROTWEIN 1dl / FL

ZACINTO NEGROAMARO
Apulien, Italien
Masseria Cuturi
Negroamaro (2024)
8.00 / 57.00

GRAN MALBEC LUNA LLENA
Mendoza, Argentinien
Finca Ambrosia
Malbec (2024)
9.00 / 64.00

ARROCAL VILLAGE
Ribera del Duero, Spanien
Bodegas Arrocal
Tempranillo (2023)
8.00 / 57.00

SORRAIA DOC BOLGHERI SUPERIORE
Toskana, Italien
Podere Le Scuderie
Cabernet Sauvignon (2022)
85.00

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
CUVÉE DOMAINE AC
Rhônetal, Frankreich
Domaine de la Charbonnière
Grenache, Mourvèdre, Syrah (2022)
78.00

GINGER APÉRO FAVORITES

GINGER DRINK 14.00
Sake, Ingwersirup, Prosecco, Lime

GINGER MULE 18.00
Wodka, Ginger Beer, Sake, Ingwer, Lime

SPRITZ

APEROL SPRITZ 14.00
Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ 14.00
Campari, Prosecco, Soda

UMESHU LOVE 16.00
Pflaumenwein, Prosecco

MOCKTAILS

VIRGIN HIBISKUS LYCHEE FIZZ 14.00
Hibiskussirup, Lychee Saft, Lime, Soda

YUZU-MINT SPRITZ 14.00
Yuzu, Minze, Holunderblütensirup, Soda

YUZU-PASSIONSFRUCHT SPRITZ 14.00
Yuzu, Passionsfruchtsirup, Soda

MATCHA NO MOJITO 14.00
Matcha, Lime, Minze, Soda

CHU HAI

Ein typisch japanischer Cocktail aus
Shochu, Soda und Frucht: Ein Must-Try!

YUZU CHU HAI 30 cl 13.00
Shochu, Yuzu, Soda

PASSIONSFRUCHT CHU HAI 30 cl 13.00
Shochu, Passionsfrucht, Soda

HIBISKUS CHU HAI 30 cl 13.00
Shochu, Lychee, Hibiskus, Soda

UMESHU CHU HAI 30 cl 14.00
Shochu, Pflaumenwein, Soda

COCKTAILS

YUZU WHISKY SOUR 18.00
japanischer Whisky, Yuzu

HIBISKUS LYCHEE FIZZ 17.00
Hibiskussirup, Lychee Saft, Wodka, Lime

SAMURAI NEGRONI 18.00
Shochu, roter Wermut, Grand Classico

NEGRONI 17.00
Gin, roter Wermut, Campari

WEISSWEIN 1dl / FL

RIESLING FEINHERB

Mosel, Deutschland

Stefan Müller

Riesling (2024)

. 8.00 / 58.00

SAAR RIESLING

Mosel, Deutschland

Van Volxem

Riesling (2024)

. 8.50 / 60.00

PINOT GRIGIO DOC ALTO ADIGE

Südtirol, Italien

Kellerei St. Michael-Eppan

Pinot Gris (2024)

. 8.50 / 60.00

CHABLIS LES PRAGUES AC

Burgund, Frankreich

Domaine Servin

Chardonnay (2023)

. 10.00 / 70.00

SANCERRE

Loire, Frankreich

Domaine Serge Laloue

Sauvignon Blanc (2023)

. 12.00 / 85.00

SAUVIGNON BLANC SANCT-VALENTIN

Südtirol, Italien

St. Michael-Eppan

Sauvignon Blanc (2024), 75cl

. 70.00

Sauvignon Blanc (2022), 150cl

. 100.00

BIANCO TERRE ,SOLE E VENTO'

Sizilien, Italien

Marco de Bartoli

Zibibbo, Grillo (2022)

. 65.00

LA BASTID DO

Rioja, Spanien

Olivier Rivière

Viura, Malvasia, Garnacha blanca (2022)

. 82.00

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

FUYU, japanese blended whisky
vol. 40.5%, 4cl 17.00

HINOTORI, japanese blended whisky
vol. 40%, 4cl 25.00

MATSUI SINGLE MALT, japanese whisky
vol. 48%, 4cl 32.00

RYOMA, japanese rum 7 years
vol. 40%, 4cl 21.00

EIKO VODKA
vol. 40%, 4cl 18.00

ETSU DOUBLE YUZU GIN 18.00
vol. 43%, 4cl

ETSU GIN PACIFIC OCEAN 18.00
vol. 43%, 4cl

UMESHU PFLAUMENWEIN 1dl / FL

HAKUTSURU UMESHU 14.00 / 98.00
Pflaumenwein
(Kobe, Japan) vol. 12.5%

SHŌCHŪ

SHOCHU KOHAKU NO MADOROMI
vol. 25%, 8cl 10.00



PREISE SUSHI BAR

1 LOTUSBLÜTE	9.00
2 LOTUSBLÜTE	12.00
3 LOTUSBLÜTE	14.00
4 LOTUSBLÜTE	18.00
5 LOTUSBLÜTE	24.00
6 LOTUSBLÜTE	26.00