

DRINKS

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 DE PROVENCE ROSÉ AOP

CRU SAINTE-VICTOIRE
Provence, Frankreich
Domaine Saint-Pancrace
Grenache, Syrah, Cinsault (2025)
..... 8.50 / 60.00

ROTWEIN 1dl / FL

BARBERA D'ALBA ‚PLAUSTRA‘ DOC

Piemont, Italien
Az. Agr. Burzi
Barbera (2023)
..... 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 (2024)
..... 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

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

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

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

ESPRESSO MARTINI 18.00

Wodka, Kaffeelikör, Espresso

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

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

KIRIN 33cl. 7.50
alkoholfreies Bier

KAFFEE

KAFFEE / ESPRESSO 5.50

ESPRESSO DOPPIO 7.00

CAPPUCCINO. 6.50

HAUSGEMACHTER EISTEE

ohne Zucker

ROOIBOS EISTEE 30 cl 6.00

GENMAICHA EISTEE 30 cl 6.00

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%

HIYASHIBORI MINI 39.00
Daiginjo
Konishi (Itami, Hyogo)
30 cl / 15.5%

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%

WEISSWEIN 1dl / FL

PANDRA VERDEJO DO RUEDA

Rueda, Spanien
Bodegas Pandora
Verdejo (2024)

. 7.50 / 53.00

ROERO ARNEIS DOCG

Piemont, Italien
Gabriele Scaglione
Arneis (2024)

. 8.50 / 60.00

RIESLING VOM ROTEN SCHIEFER

Mosel, Deutschland
Clemens Busch
Riesling (2023)

. 9.00 / 64.00

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

WEISSWEIN 1dl / FL

SAUVIGNON BLANC SANCT-VALENTIN

Südtirol, Italien
St. Michael-Eppan
Sauvignon Blanc (2024), 75cl

. 70.00

Sauvignon Blanc (2022), 150cl

. 100.00

BIANCO ‚SOLE E VENTO‘

Sizilien, Italien
Marco de Bartoli
Zibibbo, Grillo (2024)

. 65.00

LE BLANC DOCa RIOJA

Rioja, Spanien
Olivier Rivière
Viura, Malvasia,
Garnacha, Blanca (2023)

. 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%, 4cl 10.00



PREISE SUSHI BAR

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

GINGER DESSERT

HAUSGEMACHTER CHEESECAKE . . 16.00
mit Himbeersauce

MATCHA PANNA COTTA 12.50
mit Blaubeersauce

AFFOGATO AL CAFFÈ 8.00
mit schwarzem Sesam Glacé
ODER Matcha Glacé

2 DAIFUKU MOCHI 9.00
mit Adzukibohnen

2 MOCHI GLACÉ 9.00
Matcha, Mango, Passionsfrucht,
Schokolade, Karamell

SORBETTO GLACÉ

Matcha, Wasabi, schwarzer Sesam,
Sauerrahm, Yuzu Sorbet (vegan)

1 KUGEL 5.00

2 KUGELN 9.50