

日本酒 SAKE



瀬祭 純米大吟醸 磨き五割

Dassai - Junmidaiginzyo migakigowari

(aus Yamaguchi – eine Präfektur in der Region Tyugoku, Japan)

The lowest grade in the DASSAI lineup, though the DASSAI 50 still delivers a high quality sake. The rice is milled down to 50% alcohol content.

720ml 68.00



久保田 純米大吟醸

Kubota - Junmidaiginjou

(aus Niigata – eine Präfektur in der Region Tohoku, Japan)

A light and dry taste with over 30 years of history.

With a refreshing aftertaste, it is recommended as an aperitif liquor, and can be best enjoyed at the start or the middle of the meal.

720ml 68.00



やまとしずく 純米吟醸(秋田清酒)

Yamato shizuku - Junmaiginjou

(aus Akita – eine Präfektur in der Region Tohoku, Japan)

Now, 150 years later, a sake with the same spirit as the brewery founders all those years ago.

Their philosophy is to brew original and extremely local sake by using only a certain local rice and water.

720ml 48.00



日本酒 Sake

冷/熱燗 kalt / warm

120ml 8.50 240ml 16.00

1) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milchweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin

2) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse,
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteezeugnisse (Mandel, Haselnuss, Cashenuss, Walnuss,
Pecannuss, Prannuss, Pistazien, Makadamia und Queenslandnuss),
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse,
o = Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse

	<p>響 (ウイスキー) Hibiki (Whiskey)</p> <p>華やかな香りと、深くも柔らかい味わいが特長 Sweet and fruity with honey and orange notes.</p> <p style="text-align: right;">2cl 10.50</p>
	<p>知多 (ウイスキー) Chita (Whiskey)</p> <p>軽やかな味わいと、ほのかに甘い香りが特長 Sublimely smooth, versatile, and complex with subtle sweetness.</p> <p style="text-align: right;">4cl 10.50</p>
	<p>SUNTORY OLD WHISKY (ウイスキー)</p> <p>深く華やかな香りと、芳醇でまろやかな口当たり Deep, gorgeous scent and mild taste.</p> <p style="text-align: right;">4cl 9.50</p>
	<p>ニッカウイスキー角 (ウイスキー) Nikka (Japanische Whisky)</p> <p>甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が特長 Aroma: Flowery and a slight smell of honey and March.</p> <p style="text-align: right;">4cl 9.50</p>
	<p>ハイボール Japanische Whiskyschorle</p> <p>Japanese whisky with mineral water and lemon.</p> <p style="text-align: right;">Gras 500ml 6.80</p>

Japanisch Appetitanreger / Japanese appetizer とりあえずの酒の肴 前菜 & 小鉢

“Edamame”	枝豆 f	*vegetarisch	6.20
Gedämpfte grüne Sojabohnen / Steamed green soy beans			
“Gomawakame”	ごまわかめ a,f,k,l	*vegetarisch	6.20
Seetang-Salat mit Sesam/ Seaweed salad with sesame			
“Kimuchi”	自家製キムチ d,o,4	*vegetarisch	5.80
Hausgemacht scharfer eingelegter kohl nach koreanischer Art Homemade Korean-style spicy pickled cabbage			
“Takoyaki”	たこ焼き a,c,f,o,weizen,4		8.20
Japanische Klößchen mit Oktopusfüllung / Japanese fried dumplings with octopus			
“Gyu-Ponzu”	牛ポン酢 a,f		8.20
Gegrilltes Rindfleisch mit einer Rettich-Sojaessig-Soße Shredded grilled beef in a citrus ponzu sauce			
“Shake-Tarutaru”	シャケのタルタル チリ和え a,d,f,l,4		12.50
Lachs-Tartar mit Cilli / Spicy salmon tartar on a bed of avocado			
“Mushi-Ebigyoza”	蒸しエビ餃子 a,d,f,l		9.80
Gedämpfte Teigtasch mit Garnelen / Steamed dumplings with prawns			

Gerichte vom Grill / Grilled Foods

炭焼き

<p>“Yakitori” Hühnerfleisch mit einer japanischen Soße / Chicken pieces with Japanese sauce</p>	<p>やきとり a,f,7,weizen</p>	<p>2Stk 7.20</p>
<p>“Tori-ninniku” Huhn mit Knoblauchscheibchen / Chicken with chopped garlic</p>	<p>鳥にんにく a,c,f,,l,weizen</p>	<p>1Stk 6.20</p>
<p>“Sasami” Auf Holzkohl gegrilltes Hühnerfleisch mit Pflaumensoße Chicken grilled on charcoal with plum sauce</p>	<p>鳥のささみ a,f,weizen</p>	<p>2Stk 7.20</p>
<p>“Kawa” Knusprig geröstete Hühnerhaut / Crispy chicken</p>	<p>皮 a,f,weizen</p>	<p>2Stk 6.20</p>
<p>“Hatsu” Gegrillte Hühnerherzen / Grilled chicken hearts</p>	<p>ハツ a,f,weizen</p>	<p>2Stk 6.20</p>
<p>“Tsukune” Hackfleischklößchen vom Huhn / Chicken meatballs</p>	<p>つくね a,c,d,f,4,weizen</p>	<p>2Stk 7.20</p>
<p>“Karubi-yaki” Beefsteak mit Teriyaki Soße / Beef steak with Teriyaki sauce</p>	<p>カルビ焼き a,f,4,weize</p>	<p>16.50</p>
<p>“Cheese-isobe” Käse in Schinkenrolle und Seetang / Cheese wrapped in bacon and seaweed</p>	<p>チーズいそべ g</p>	<p>2Stk 7.20</p>
<p>“Shake-teri” Lachs mit einer Teriyaki Soße / Salmon with Teriyaki sauce</p>	<p>鮭の照り焼き a,d,f,weizen</p>	<p>17.00</p>
<p>“Nasu” Aubergine / Eggplant</p>	<p>なす a,f,weizen</p>	<p>*vegetarisch 1Stk 5.80</p>

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice and Noodles

今晚の締めくくりに... 寿司 (巻物)

Inside-Out=Roll 裏巻き je.6Stk

“California-Roll”	カリフォルニア巻 a,b,f,l,1,4		7.00
Surimi (Krebsfleisch), Avocado mit Sesam / Crab fish, avocado and sesame			
“Alaska-Roll”	アラスカ巻 a,d,l		7.50
Lachs, Avocado mit Sesam / Salmon, avocado and sesame			
“Boston-Roll”	ボストン巻 a,d,l		8.50
Thunfisch, Avocado mit Sesam / Tuna fish, avocado and sesame			
“Philadelphia-Roll”	フィラデルフィア巻 a,d,g,l	*vegetarisch	7.00
Frischkäse, Gurke, mit Sesam / Cream cheese, cucumber and sesame			
“Phiradelphia-Salmon-Roll”	フィラデルフィアサーモン巻 a,d,g,l		8.00
Lachs, Frischkäse, Gurke mit Sesam / Salmon, cream cheese, cucumber and sesame			
“Spicy-Salmon-Roll”	スパイシーサーモン巻 a,d,f,l,1,4		8.50
Lachs, Gurke mit Cilli-Sauce und Sesam Salmon, cucumber and a mayonnaise chili sauce			
“Spicy-Tuna-Roll”	スパイシーツナ巻 a,d,f,l,o,4		9.00
Thunfisch, Gurke mit Cilli-Sauce und Sesam Tuna fish and cucumber with a chili sauce with sesame			

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice and Noodles

今晚の締めくりに... 寿司 (巻物・にぎり)・刺身

Hosomaki 細巻き je.6Stk

“Kappa-Maki” Gurke / Cucumber	かつば巻 a	*vegetarisch	5.00
“Avocado-Maki” Avocado	アボカド巻 a	*vegetarisch	6.00
“Schke-Maki” Lachs / Salmon	しゃけ巻 a,d		7.00
“Tekka-Maki” Thunfisch / Tuna	鉄火巻 a,d		7.50

Nigiri にぎり je.2Stk

“Shake” Lachs / Salmon	しゃけ a,d		7.00
“Maguro” Thunfisch / Tuna	まぐろ a,d		8.00
“Aburi-Salmon” Leicht gegrillter Lachs / Grilled Salmon	炙りサーモン a,d		7.00
“Aburi-Maguro” Leicht gegrillter Thunfisch / Grilled Tuna	炙りまぐろ a,d		8.00

Sashimi 刺身

“Shake-Sashimi” Lachs / Salmon	しゃけ刺身 d		15.00
“Maguro-Sashimi” Thunfisch / Tuna	まぐろ刺身 d		18.00

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice and Noodles

今晚の締めくりに... 丼物

“Shakeflocke-Don”	シャケフレーク丼 a,d,f	9.50
Gebratene Lachsflocke auf Reis / Fried salmon flake on rice		
“Yakitori-Don”	焼き鳥丼 a,f	14.50
Gegrilltes Hühnerfleisch mit hausgemachter Teriyaki-Soße auf Reis Grilled chicken with homemade sauce on rice		
“Yakiniku-Don”	焼き肉丼 a,f	15.00
Gegrillte Rindfleisch mit hausgemachter Teriyaki-Soße auf Reis Grilled beef with a homemade teriyaki sauce on rice		
“Buta-Don”	豚丼 a,f	14.50
Gegrilltes Schweinefleisch mit hausgemachter Teriyaki-Soße auf Reis Grilled pork with homemade sauce on rice		
“Unagi-Don”	うなぎ丼 a,d,f	26.00
Aal mit Süssen Sojasoße auf Reis / Eel with sweet soy sauce on rice		
“Karaage-Don”	からあげ丼 a,c,d,f	14.00
Frittiert Huhn mit Mayonnaise und Cilli-Soße auf Reis Fried chicken with mayonnaise and chili sauce on rice		
“Shaketaru-Don”	しゃけたる丼 a,d,f,k	16.00
Lachs-Tartar mit Avocado und Gurken Cilli auf Reis Spicy salmon tartar on a bed of avocado and cucumber on rice		

Frittierte Gerichte / Deep-fried Dishes 一品 揚げ物

“Tako-Kara” Frittierte Oktopus / Fried octopus	たこから a,f,o,4		8.20
“Kara-age” Japanisches Frittiertes Huhn mit Mayonnaise Japanese-style deep-fried chicken with mayonnaise	唐揚げ a,f,o,4		9.80
“Kabocha-Croquette” Kürbis-kroketten / Pumpkin croquette	かぼちゃコロッケ a,c,weizen,sojaweiiss		8.60

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice, Noodles ご飯 & 麺類

“Gohan” Reis / Rice	ご飯	*vegetarisch	3.50
“Miso-shiru” Misosuppe / Miso soup	味噌汁 a,d,f		3.20
“Udon” Japanische Nudelsuppe / Japanese traditional noodles soup	うどん a,d,f		9.50
“Gari” Eingelegter Ingwer / Pickled ginger	ガリ 2,4	*vegetarisch	3.00

Dessert デザート

Eis

“Mochi-Eis (Reiskuchen gefüllt mit Eis)”もちアイス a,c,f,g,4 Rice cake filled with ice cream			6.20
---	--	--	------

Getränke / Drink

ドリンク

Kalte Getränke

Wasser / water

Mineralwasser / Stilles Wasser	ミネラルウォーター	炭酸あり/なし		
			Glas 300ml	3.00
			Flasche 750ml	7.00

Softdrinks

Afri Cola	コーラ		300ml	3.00
Bluna Zitrone	レモネード		500ml	4.00
Bluna Orange	ファンタオレンジ			
Bluna Mix Cola	シュペッツィ			

Safte, Shole und Fruchtsaftgetranke

Apfel	アップル		Soft 300ml	3.50
Orange	オレンジ		Schorle 300ml	3.00
Grapefruit	グレープフルーツ		Schorle 500ml	4.00
Mango	マンゴー			
Calpico	カルピス		300ml	4.00
			500ml	5.80
Oolong Tee	ウーロン茶		300ml	4.00
			500ml	6.00
Kalte Grüner Tee	冷たい緑茶		300ml	3.80

Warm Getränke

Tee (Grüner, Oolong, Gerösteter)	緑茶、ウーロン茶、ほうじ茶	(温)		3.20
Kaffee	コーヒー			3.50
Espresso	エスプレッソ			3.00

Getränke / Drink

ドリンク

Bier

Helles	Spaten	ヘレス	Fass	500ml	4.20
Weißbier	Franziskaner	バイス	Flasche	500ml	4.20
Dunkel	Löwenbrau	ドウンケル	Flasche	500ml	4.20
Weißbier Dunkel	Franziskaner	ドウンケルバイス	Flasche	500ml	4.20
Pils	Becks Gold	ピルス	Flasche	330ml	3.20
Radler	Löwenbrau	ラードラー	Flasche	500ml	4.20
Alkoholfrei Helles	Löwenbrau	ノンアルコールヘレス	Flasche	500ml	3.80
Alkoholfrei Weiß	Frenziskaner	ノンアルコールバイス	Flasche	500ml	3.80

Whisky

Highball japanisches Whisky Schorle	ハイボール	Gras	500ml	6.80
--	-------	------	-------	------

Wein

Weißwein

Weinschorle	ワインショーレ (白)	Gras	200ml	4.20
Pino Grigio	ピノグリッジオ (白)	Gras	200ml	6.80
		Flasche	750ml	22.00
Chardonnay	シャルドネ (白)	Gras	200ml	7.20
		Flasche	750ml	24.00
Chablis	シャブリ (白)	Flasche	750ml	32.00
Rotwein				
Chianti	キャンティ (赤)	Gras	200ml	6.80
		Flasche	750ml	22.00

Pflaumenwein

	梅酒 (ロック)	kalte	6cl	7.80
	梅酒 (温)	warm	10cl	9.00
	梅酒 (サワー)	schorle	300ml	6.20

Schochu

*Schochu ist ein hochprozentiges, durch Destillation gewonnenes alkoholisches Getränk

Taru-hai (Schochu Schorle)	樽ハイ	Gras	500ml	6.80
(Japanisches Schochu mit gefroren Zitronen)				
Kurokirisima (Süßk.)	黒霧島 (芋)		4cl	6.50
		Flasche	720ml	65.00