

日本酒 SAKE



獺祭 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 8.5 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 Erdnusserzeugnisse,
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse (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>

Menü KUSHI-TEI 52.00

串亭メニュー

“Buta-Shabu-Salad”

Salat mit hauchdünn durchwachsenen Schweinefleischscheiben
Salad with *shabu-shabu* style sliced pork

豚しゃぶサラダ a,f

“Maguro-Shake-Sashimi”

Thunfisch und Lachs / Tuna and salmon sashimi

マグロとシャケの刺身 d

“Mixed Tempura”

Gemischte frittierte Tempura: Garnele, Gemüse
Mixed tempura: Prawn, vegetables

天麩羅盛り合わせ a, weizen,f,d

“Sasami”

Auf Holzkohl gegrilltes Hühnerfleisch mit Pflaumen-Soße
Chicken grilled on charcoal with plum sauce

鳥のささみ f,a,sojaweiss

“Karubi”

Beefsteak mit einer Teriyakisoße / Beef steak with Teriyaki sauce

カルビ f,a,weizen,4

すべてのコースメニューには味噌汁と御飯が付きます
Serviert mit Miso-Suppe und Reis
Served with miso-soup and rice

Menü A Aメニュー 35.00

- “Green-Salad”** グリーンサラダ a,f
Salat nach Jahreszeit mit Soja-Essig-Ingwer und hausgemachten traditionellen Dressing
Seasonal salad with a homemade soy-vinegar-ginger dressing
- “Kabocha-Croquette”** かぼちゃコロッケ a,c,d,f,weizen
Japanische Kürbis-kroketten / Japanese pumpkin croquettes
- “Yakitori”** やきとり a,f
Hühnerfleisch mit einer japanischen Soße / Chicken-skewer with Japanese sauce
- “Tsukune”** つくね a,c,d,f,4
Hackfleischklößchen vom Huhn / Japanese-style chicken meatballs
- “Cheese-Isobe”** チーズいそべ g
Käse in schinkenrolle und Seetang / Cheese wrapped in bacon and seaweed

Menü B Bメニュー 35.00 *vegetarisch

- “Seaweed-Salad”** 海藻サラダ a,f,k,l
Seetang Salat mit Sesam-Soja-Dressing / Seaweed salad with Japanese soy-sauce dressing
- “Yasai Tempura”** 野菜天麩羅 a.weizen,c
Gemüse-Tempure / Mixed tempura: vegetables
- “Nasu”** なす a,f
Gerüstete Aubergine / Grilled eggplant
- “Sushi”** アボカド巻&かつば巻 a
Avocado-Roll(3St) und Gurken-Roll(3St) / Avocado und Cucumber

すべてのコースメニューには味噌汁と御飯が付きます
Serviert mit Miso-Suppe und Reis
Served with miso-soup and rice

Menü C Cメニュー 38.00

“Shake-Sashimi”

Lachs Sashimi / Salmon Sashimi

シャケ刺身 d

“Karaage”

Japanisches Frittiertes Huhn mit Mayonnaise
Japanese-style deep-fried chicken with mayonnaise

唐揚げ a,d,f

“Yakitori”

Hühnerfleisch mit einer japanischen Soße / Chicken-skewer with Japanese sauce

やきとり a,f

“Tsukune”

Hackfleischklößchen vom Huhn / Japanese-style chicken meatballs

つくね a,c,d,f,4

“Karubi”

Beefsteak mit einer Teriyakisoße / Beef steak with Teriyaki sauce

カルビ f,a,weizen,4

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 <i>ponzu</i> sauce			
“Buta-Ponzu”	豚ポン酢 a,f		7.80
Hauchdünn durchwachsenen Schweinefleischscheiben mit einer Rettich-Sojaessig-Soße Mixed pork slices in a citrus <i>ponzu sauce</i>			
“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			
“Maguro-Tarutaru”	マグロのタルタル チリ和え a,d,f,l,4		15.50
Thunfisch-Tartar mit Cilli / Spicy tuna 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			
“Green salad”	グリーンサラダ a,f	*vegetarisch	6.20
Salat nach Jahreszeit Soja-Essig-Ingwer und hausgemachten traditionellen Dressing Salad with homemade soy-vinegar-ginger dressing			

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>“Tori-shiso” Huhn mit japanischem Shisokraut / Chicken with Japanese herb <i>shiso</i></p>	<p>鳥青しそ a,f,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>“Nasu” Aubergine / Eggplant</p>	<p>なす a,f,weizen</p>	<p>*vegetarisch 1Stk 5.80</p>

Gerichte vom Grill / Grilled Foods

炭焼き

“Cheese-isobe”	チーズいそべ g	2Stk	7.20
Käse in Schinkenrolle und Seetang / Cheese wrapped in bacon and seaweed			
“Butabara”	豚バラ a,d,f,weizen		12.50
Gegrillter Schweinebauch / Grilled pork belly			
“Shake-teri”	鮭の照り焼き a,d,f,weizen		17.00
Lachs mit einer Teriyaki Soße / Salmon with Teriyaki sauce			
“Maguro”	マグロ串 a,c,d,f,weizen		16.00
Thunfisch mit Avocado / Tuna steak with avocado			
“Unagi”	うなぎ炭火焼 a,d,f,4,weizen		26.00
Aal mit Wasabi / Japanese style eel with wasabi			

Frittierte Gerichte / Deep-fried Dishes

とりあえずの一品 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	かぼちやコロツケ a,c,weizen,sojaweiss	8.60
“Mixed Tempura” Gemischte Frittierte Tempura: Garnele, Gemüse / Mixed tempura: Prawn, vegetables	天麩羅盛合せ a,b,d,f,weizen	26.00
“Kushi-age” Knusprig Frittierte Stäbchen / Crispy deep-fried skewers	串揚げ盛合せ a,b,c,d,f,g,l	8.90
“Koiwashi-Karaage” Japanische Frittierte Sardinie / Japanese fried small sardines	小イワシの唐揚げ a,b,d,f,weizen	8.20

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice and Noodles

今晚の締めくりに... 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		
“Kushitei-Roll”	串亭巻 a,b,d,f,g,l,o,4	18.00
Thunfisch, Lachs, Avocado, Garnele mit Mayonnaise-Cilli-Soße Tuna fish, salmon, avocado and prawns with a mayonnaise chili sauce		
“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
“Ume-Maki” Pflaume / Plum	梅巻 a,f		7.00

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		12.00
“Maguro-Sashimi” Thunfisch / Tuna	まぐろ刺身 d		18.00
“Maguro-Shake-Sashimi” Thunfisch und Lachs / Tuna and Salmon	まぐろとしゃけの刺身 d		16.00

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		
“Karaagr-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		
“Shake-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		

全ての丼に味噌汁が付きます
Alle “Don” servieren wir mit Miso-Suppe
All “Don” served with miso soup

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice, Noodles

今晚の締めくくりに... 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
“Onigiri Shake/Ume” Reisball in Seetang gewickelt mit Lachs oder Pflaume Rice ball wrapped in seaweed with salmon, or plum	おにぎり 鮭 / 梅 a,d,f,2,4		5.50
“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

“Grüner-Eis (mit Rote-Bohnen)” Green ice cream with red beans	抹茶アイス c,e,f,g,h	6.20
“Mochi-Eis (Reiskuchen gefüllt mit Eis)” Rice cake filled with ice cream	もちアイス a,c,f,g,4	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	パイス	Flasche	500ml	4.20
Dunkel	Löwenbrau	ドウンケル	Flasche	500ml	4.20
Weißbier Dunkel	Franziskaner	ドウンケルパイス	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	ノンアルコールパイス	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