

Ogimi Menü Empfehlung

E1. Mix Tapas-Platte 25

Zusammenstellung der verschiedenen Asia Tapas von unserem Chef Koch

E2. Ogimi - Robata (für 2 Personen) 60

2 kleine Seafoods Suppe

Gegrillter Mix-Teller aus Fleisch & Meeresfrüchte

dazu nach Wahl Sesamreis oder Pommes

Sushi Empfehlung

S1. Ogimi SUSHI für 1 Person 25

ausgewählte Sushi-Spezialitäten vom Sushi Chef

S2. Ogimi SUSHI & More für 2 Personen 60

2 Miso Tofu Soup

eine Zusammenstellung von Sashimi- und Sushi-Spezialitäten vom Sushi Chef

SUPPEN

MISOSHIRU Alge, Miso, Pilze, Frühlingszwiebeln

1. mit Seidentofu 6.9

2. mit Lachs 7.9

3. SEAFOOD SOUP 9.9

Verschiedenen Fischarten, Miesmuscheln, Tintenfisch, Tomaten, Schalotte, Kräuter, Fischbrühe

SALAT

4. CHUKA SALAD eingelegte Meerresalgen, Sesam 6.5

5. KIMCHI SALAD Scharf eingelegter Chinakohl, Rettich, Karotten, Frühlingszwiebeln 6.9

6. AVOCADO SALAD Avocado, Mix Salat, Cherry Tomaten, Gurke, Kräuter, Sesam Dressing 8.9

OSAKA SALAD mit Salat, Gurke, Wakame, Tomaten, Sesam und Wasabi Yuzu Sauce

7. Frische Lachs 10.9

8. Rosa Beef (medium) 9.9

OGI TAPAS

10. EDAMAME (vegan) 6 **15. NASU KARAMELL** (vegan) 6.5

gedämpfte Sojabohnen, Meersalz

Gegrillte 1/2 Aubergine, Sesam, Miso & Chilifäden

LUCKY ROLL

frische Sommerrolle in Reispapier mit Avocado, Salat, Kräuter, Gurke, hausgemachte Dip mit

16. GYOZA 6.9

japanische Teigtasche mit Hühnerfleischfüllung

11. Tofu (vegan) 7.5

17. GYOZA VIRGIN (vegan) 6.9

12. Garnelen in Tempura Mantel 8.9

japanische Teigtasche mit Gemüsefüllung

13. Lachs in Tempura Mantel 8.9

18. KANI TEMPURA 9.9

14. PANKO BIMILOTU (vegan) 10.9

Knuspriger Butterkrebis mit Salt und hausgemachte Sauce

Wilder Brokkoli und Lotuswurzeln in Tempura Teig, hausgemachte Dressing

| | | | |
|---|------|--|------|
| 19. YAKITORI | 7.9 | 25. GAMBAS | 13.9 |
| Marinierte Hühnerspieße mit Unagi Sauce | | Gegrillte Riesengarnelen, Kimchi Salat, Wasabi Mayo Sauce | |
| 20. TORI KARAAGE | 6.9 | 26. SALMON TATAKI 4stk. | 11.9 |
| Knusprige Hähnchen mit hausgemachter Sauce | | Flambierte Lachs, Tobiko, Sesam, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce | |
| 21. SCAMPI TEMPURA | 8.9 | 27. TUNA TATAKI 4stk. | 15.9 |
| Wildgarnelen in Tempura Mantel | | Flambierter Thunfisch, Sesam, Tobiko, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce | |
| 22. TSUBASA KOROKKE | 8.5 | 28. HAMACHI IKEJIME 4stk. | 14.9 |
| Fischkroketten mit Wasabi-Mayo Sauce | | Flambierter Kingfish, Tobiko, Sesam, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce | |
| 23. BUTA YAKI | 7.9 | 29. DRAGONHEART | 11.9 |
| Marinierte Schweinenacken-Spieße mit Teriyaki Sauce | | ½ Avocado in knusprigem Teigmantel mit Lachstatar, Fischrogen, Sesam, Kresse | |
| 24. OCEAN DANCE | 18.9 | 30. EBI TATAR | 9.9 |
| Gegrillte Jakobsmuscheln, Riesen Garnelen, Sesam, mit blanchiertem Spinat, hausgemachte Sauce | | Garnelen-Tatar mit Avocado, Fischrogen, Kresse, Sesam-Rice-Cracker | |

HAUPTGANG

HOKKAIDO CURRY

hausgemachte Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, frische Salat, Zitronengrass,
Galgant, Saison- Gemüse, Basilikum, geröstete Erdnüsse, dazu Sesam Reis

| | |
|-----------------------------------|------|
| 51. mit würzigem Tofu | 14.9 |
| 52. mit gegrilltem Lachsfilet | 20.9 |
| 53. mit Gambas | 22.9 |
| 54. mit mariniertem Hühnerfleisch | 17.9 |

YAKISOBA

Gebratene japanische Nudeln, Schalotten, Gemüse, geröstete Erdnüsse,
getrocknete Algen, Kräuter, Sesam.

| | |
|-------------------------------------|------|
| 61. mit würzigem Tofu | 15.9 |
| 62. mit mariniertem Hühnerfleisch | 17.9 |
| 63. mit mariniertem Schweinefleisch | 18.9 |
| 64. mit Gambas | 22.9 |

PHO HANOI WITH LOVE

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe.

Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und für die volle Entfaltung des Aromas 10
Stunden ausgekocht und anschließend mit Frühlingzwiebeln, und Pfeffer serviert.

| | |
|-------------------------------------|------|
| 70. Gegrilltem Beef (medium rare) | 17.9 |
|-------------------------------------|------|

RAMEN SOUP (if available)

Japanische Nudeln mit Hühnerbrühe aus Knochen und Miso Paste, Gemüse, Ei, getrocknete Alge,
Frühlingzwiebeln, Sesam

| | |
|-------------------------------------|------|
| 71. mit mariniertem Hühnerfleisch | 17.9 |
| 72. mit mariniertem Schweinefleisch | 18.9 |
| 73. mit Gambas | 22.9 |

74. SALMON 4 EVER

Gegrilltes Lachsfilet, Avocado, Wilder Brokkoli, Salat, Kräuter, Sesam Reis 20.9

75. BEEF ON FIRE

Medium gegrillte Entrecote-Beefsteak ca. 220 g, Pakchoi, Saison Gemüse, mit Sesam Reis oder Pommes 20.9

76. FLAVOURS BARBARIE DUCK

gegrillte Barbarie Entenbrust (medium), Wilder Brokkoli, Saison Gemüse, Basilikum Pesto, Rosa Pfeffer, mit Sesam Reis oder Pommes 24.9

77. KALMAR LOLIGO

Gegrillter Tintenfisch (Kalmar) aus dem Südwestatlantik, Cherry Tomaten, Knoblauch, Saison Gemüse, Salat, Kräuter, Sesam Reis oder Pommes 23.9

78. MR. PULPO

Gegrillter Oktopus, Kirschtomaten, Saison Gemüse, Salat, Kräuter, mit Sesam Reis oder Pommes 25.9

79. SURF AND TURF

Entrecote ca. 200g vom Grill (medium), Riesengambas, Kräuterseitlinge, Wilder Brokkoli, Kräuter, Rosa Pfeffer, Beilage auf Wunsch 32.9

EXTRAS

| | | | |
|-----------------------------|-----|-------------------------|-----|
| 101. Sesamreis | 3.5 | 109. Wasabi Mayo Sauce | 2.5 |
| 102. japanische Sushi Reis | 4.5 | 110. Orange Ponzu Sauce | 2.5 |
| 104. Süßkartoffel Pommes | 4.5 | 111. Goma Dressing | 2.0 |
| 105. Kartoffel Pommes | 4 | 112. White House Sauce | 2.9 |
| 106. Reisbandnudeln gekocht | 3.5 | 113. Sushi Ingwer extra | 1.5 |
| 107. Ramen Nudeln gekocht | 4.5 | 114. Wasabi extra | 1 |
| 108. Unagi Sauce | 2.0 | | |

OGIMI'S SUSHI

- 201. OGI DELUXE** auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich) 20.9
frische Lachs, Thunfisch, japanischer Kingfish, Ebi Tempura, Sesam, Chuka Salat, mit hausgemachter Sauce, Avocado, Salat
- 202. UNAGI KABAYAKI** auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich) 22.9
Gegrillter Aal japanischer Art, Sesam, hausgemachte Sauce, Avocado, Salat, Gurke, Chuka Salat
- 203. OKINAWA** 4x knusprige japanische Sushi-Reis mit getrocknete Algen 15.9
Lachs, Tuna, Hamachi, Unagi, Avocado, Seetang, Tobiko, Creamcheese, Sesam, hausgemachte Sauce

SUSHI COMBO

- COMBO 1** 15.9
6stk. Sake Maki, 8stk. California I.O, 2stk. Nigiri (Sake, Ebi)
- COMBO 2**
8stk. Salmon Tempura I.O, 4stk. Nigiri (New York, Sake) 16.9
- COMBO 3** 22.5
8stk. Nigiri (Sake, Ebi, Tuna, Hamachi), Kimchi Salat+ Misoshiru Tofu
- COMBO 4**
8stk. Ebi Tempura I.O, 4stk Nigiri (Sake, Tuna) 19.9
- COMBO 5**
5stk. Tokyo Crunch, 4stk. Nigiri (Sake, Ebi) 17.9
- COMBO 6** 22.5
Sake Maki, 5stk. Tuna Tatar on Crunch, 3stk. Nigiri (Sake, Tuna, Hamachi)
- COMBO 7 (vegan)** 15.9
6stk. Kappa Maki, 8stk. Vegie I.O, 3 Nigiri (Avocado, Inari, Bimi)
- COMBO 8 (vegan)** 20.0
6stk. Avo Maki, 5stk. Budha Crunch, 3stk. Nigiri (Avocado, BiMi, King Oyster Mushroom)

CRUNCHY ROLLE

Alle unsere OGIMI Crunch Rolle, werden mit Tomaten Salsa, Salat, Kresse, Sesam, Sushi Ingwer, Wasabi & hausgemachte Sauce serviert

| | | |
|--|------------|-------------|
| 300. TUNA TATAR ON CRUNCH | 5stk. 10.9 | 10stk. 17.9 |
| marinierter Thunfisch auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese) | | |
| 301. OGI ON CRUNCH | 5stk. 13.9 | 10stk. 19.9 |
| Rohe Thunfisch, Lachs, Hamachi auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese) | | |
| 302. TOKYO CRUNCH | 5stk. 9.9 | 10stk. 15.9 |
| Crunchy Roll mit Lachs, Avocado, Cream Cheese im knusprigen Tempura Mantel | | |
| 303. BUDDHA CRUNCH <i>vegan</i> | 5stk. 9.9 | 10stk. 15.9 |
| Crunchy Roll mit Avocado, Oshinko, Inari, Gurke, im knusprigen Tempura Mantel | | |

SPECIAL ROLLE

| | | |
|---|--|------|
| 304. GOLDEN ROLL 8stk. | | 16.9 |
| Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Lachs umwickelt | | |
| 305. DRAGON ROLL | | 20.9 |
| Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Aal umwickelt | | |
| 306. VULKAN ROLL (scharf) | | 18.9 |
| Scharfe marinierte Thunfisch, Gurke, Frühlingzwiebeln, mit Thunfisch umwickelt | | |
| 307. KANI TEMPURAL ROLL 5stk. | | 14.9 |
| Knuspriger Butterkrebs, Tobiko, Avocado, Gurke | | |
| 308. GREANPEACE ROLL (vegan) | | 15.9 |
| Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit blanchiertem Spinat umwickelt | | |
| 309. AKIHIKO ROLL (vegan) | | 15.9 |
| Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit marinierten Algen umwickelt | | |
| 310. HOKKAIDO ROLL (vegan) | | 15.9 |
| Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit Hokkaido Kürbis umwickelt | | |

NIGIRI 2stk.

| | |
|--|-----|
| 401. AVOCADO | 5.0 |
| 402. KING Oyster Mushroom Kräuterseitlinge | 5.9 |
| 403. BIMBI Baby-Brokkoli | 5.5 |
| 404. INARI marinierte Tofu Tasche | 5 |
| 405. SAKE Lachs | 5.5 |
| 406. NEWYORK flambierte Lachs | 6.5 |
| 407. TUNA Bluefin Thunfisch | 6.9 |
| 408. KINGFISH japanische Königsmakrele | 6.5 |
| 409. EBI Garnelen aus kontrollierter Zucht | 5.9 |

MAKI 6stk.

| | |
|--|-----|
| 411. AVO MAKI Avocado | 5.5 |
| 412. KAPPA MAKI frische Gurke | 5 |
| 413. SAKE MAKI Lachs | 5.9 |
| 414. TUNA MAKI Thunfisch | 7.5 |
| 415. EBI MAKI Wildfang Garnelen | 6.5 |

SASHIMI

Für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich der besten Stücke des frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung

| | |
|--|------|
| 421. SAKE 5Stk. | 14.9 |
| Lachs aus Schottland, Label Rouge | |
| 422. TUNA Bluefin Thunfisch 5Stk. | 19.9 |
| 423. HAMACHI Kingfish 5Stk | 17.9 |
| 424. MIX SASHIMI | 24.9 |
| 3stk. Lachs, 3stk. Thunfisch, 3stk. Kingfish | |

INSIDE OUT ROLLS 8Stk.

Die Inside Out Roll werden mit echten Fischrogen und geröstetem Sesam serviert

| | | | |
|--|------|-----------------------------------|------|
| 431. CALIFORNIA I.O Surimi, Avocado | 8.9 | 436. SALMON TEMPURA I.O | 12.9 |
| 432. SAKE I.O Lachs, Avocado | 9.9 | Lachs in Tempura Teig, Avocado | |
| 433. MAGURO I.O | 12.9 | 437. EBI TEMPURA I.O | 13.9 |
| Thunfisch, Avocado | | Garnelen in Tempura Teig, Avocado | |
| 434. EBI I.O Garnelen, Avocado | 11.9 | 438. VEGIE I.O | 9.9 |
| 435. SPICY TUNA I.O (<i>Schaft</i>) | 12.9 | Avocado, Gurke, Rettich, Inari | |
| marinierte Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln | | | |

Dessert

| | |
|---|---|
| 441. jap. Daruma Matcha Eis (Grüntee) | 6 |
| 442. Mochi Eis & Obst (Umhüllung aus Reismehl, vers. Füllung Mango, Kokos usw.) | 7 |
| 443. Sesambällchen & Obst (rote Bohnenpaste Füllung) frittiert | 6 |

HOMEMADE DRINK

| | |
|---|-----|
| 501. YELLOW PASSION (MIX) | 6.1 |
| Mango - Mangosaft Mix, Bio-Vegan Kokosnuss Milch | |
| 502. TROUVAILE | 6.9 |
| Lychee, Cranberrysaft, Lycheesaft, Chia & Minze | |
| 503. AURORA | 6.9 |
| Maracuja, Limette, Minze, Hibiskustee | |
| 504. SOLITUDE | 6.5 |
| Cranberrysaft, Holunderblüten, Chia & fresh Orangensaft | |
| 505. MURMURE | 6.9 |
| Eigene Teemischung, Limette, brauner Zucker, Minze | |
| 506. KOMOREBI | 6.9 |
| jap. Yuzu Zitrus, Mix-Limette, Anchan-Blüte Tee, Chia, Soda | |
| 507. ARREBOL | 6.9 |
| Beeren-Mix, Zitronen, Minze, Erdbeersaft & Soda | |

KAFFEE & TEE

| | |
|---|-----|
| 511. VIET COFFEE (Heiß) | 4.1 |
| mit gezuckert Kondensmilch | |
| 512. VIET COFFEE ON ICE (Kalt) | 5.9 |
| Geschüttelt mit Eis & gezuckert Kondensmilch | |
| 513. GINGER & MINT mit Honig | 4.5 |
| 514. GINGER - LEMONGRASS - LIMES & LIME LEAVES mit Honig | 4.9 |
| 515. KUMQUAT - ORANGE - INGWER | 4.9 |
| 516. LEMONGRASS - ORANGE - CHIA | 4.9 |
| 517. GREEN TEA | 3.9 |
| 518. PANDAN TEA | 4.5 |
| Spezielle Mischung aus asiatischen Pandan's Wurzeln & Blättern | |

| | |
|--|-----|
| 519. JASMIN TEA - MIX | 4.9 |
| Grüntee, Jasmin Tee und Jasmin Blüten | |
| 520. GREY ROSE | 3.9 |
| junge Rosenknospen & schwarzer Earl Grey Tee | |
| 521. PEARL OF THE ORIENT | 5.9 |
| Goji-Beeren, roter Apfel, Honig, Chrysanthemenblüten | |

SOFTDRINK

| | | |
|--|-----------|-----------|
| 522. COLA & CO. | 2.9 0,2L | 4.9 0,4L |
| Coca Cola, Cola Zero, Sprite | | |
| 523. SCHWEPPE | 2.9 0,2L | 4.9 0,4L |
| Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer | | |
| 524. SÄFTE/NEKTAR | 3.1 0,2L | 5.3 0,4L |
| Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer | | |
| 525. SCHORLE | 2.9 0,2L | 4.9 0,4L |
| Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer | | |
| 526. STILL WATER FL. | 2.9 0,25L | 6.7 0,75L |
| | | |
| 527. SPARKLING WATER FL. | 2.9 0,25L | 6.7 0,75L |
| | | |

BEER

| | |
|--|-------------|
| 531. RADERBERGER PILSNER | 3.7 / 0,3L |
| aus Zapfhahn | 5.5 / 0,5L |
| Auf Wunsch als RADLER / DIESDEL | |
| 532. BÜBLE HELLES FL. | 5.5 / 0,5L |
| 533. BÜBLE HEFE WEIZEN FL. | 5.5 / 0,5L |
| 534. BÜBLE ALKOHOL FREI FL. | 5.5 / 0,5L |
| 535. JAPAN KIRIN BEER FL. | 4.7 / 0,33L |

WEISSWEIN

Weingut Jan Ulrich Deutschland / Sachsen

| | | |
|--|-------|------|
| 541. Seußlitzer Heinrichsburg GRAUBURGUNDER Qualitätswein | 0,20l | 9.1 |
| "Sonderedition Blaues Wunder" | 0,75l | 31.9 |

Helles Gelb, begleitet von einem feinen Duft nach Mandel und weißem Pfeffer, dazu ein Hauch von frischer Ananas, am Gaumen noch intensiviert durch eine schöne mineralische Säure.

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Trocken**

Weingut Tobias Rickes Deutschland / Nahe

| | | |
|--|-------|------|
| 542. Tobias Rickes RIESLING Qualitätswein | 0,20l | 7.9 |
| Ein richtiger Spaßmacher! Fruchtbetont, kristallklar und mineralisch. Die Nase wird dominiert von grünen Apfel und Zitrusfrüchten. | 0,75l | 28.9 |

Alkohol: **13,0% vol** Geschmack: **Trocken**

Weingut Jung & Knobloch Deutschland / Rheinhessen

| | | |
|--|-------|------|
| 543. Albiger Scheurebe GUTSWEIN feinherb | 0,20l | 7.3 |
| In Duft und Geschmack typische Scheuaromen von schwarzer Johannisbeere kombiniert mit gelbem Pfirsich. Die Restsüße unterstreicht die reifen Fruchtaromen. Das leichte Zitrusaroma gibt den Pfiff an Frische dazu. | 0,75l | 26.5 |

Alkohol: **11,0% vol** Geschmack: **Halbtrocken**

Segura Viudas Spanien / Vino de la Tierra de Castilla

| | | |
|---|-------|------|
| 544. Oroya BLANCO VdT (Created for Sushi) | 0,20l | 7.1 |
| Ein Wein nur für Sushi-Speisen wurde von der japanischen Önologin Yoko Sato aus dem berühmten Weingut Segura Viudas gestellt. | 0,75l | 25.9 |

Sie komponierte mit dem OROYA einen spanischen Wein aus Airen, Macabeo und Moscatel, der perfekt auf die verschiedenen Geschmackskomponenten der Sushi-Speisen abgestimmt ist. Der Oroya ist ein leichter, fruchtiger Weißwein mit Fruchtaromen nach Apfel und Zitrus und einer spürbaren Auftaktsüße und Aromatik, die ihm der Moscatel verleiht.

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Trocken**

Domaine de la Baume Frankreich / Languedoc Roussillon

| | | |
|---|-------|------|
| 545. Les Vignes de Madame CHARDONNAY Vin de Pays d'Oc | 0,20l | 7.9 |
| Helle, goldgelbe Farbe. Duftet zart nach Mandarine und frische Mandarinen. Im Mund ist er frisch und harmonisch, viel Volumen auf Vanillenoten. | 0,75l | 28.9 |

Alkohol: **14,0% vol** Geschmack: **Trocken**

ROSEWEIN

Miguel Torres Chile / D.O. Valle Central

| | | |
|---|---------------------------|------|
| 546. Santa Digna ROSE Cabernet Sauvignon Reserva | 0,20l | 8.5 |
| Hell glänzendes Kirschrot, verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen vor herbfrischen Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit) Geschmack: am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig-aromatischem Nachhall. | 0,75l | 29.9 |
| Alkohol: 13,0% vol | Geschmack: Trocken | |

Dom Brial Frankreich / Côtes du Roussillon

| | | |
|--|---------------------------|------|
| 547. Dom ICI Grenache ROSE IGP Côtes Catalanes | 0,20l | 7.1 |
| Ein fruchtiger und erfrischender blasser Rosé mit duftenden Noten von zerdrückten Beeren, pikanten Zitrusfrüchten und Grapefruit bis hin zu einem perfekt ausgewogenen Gaumen und einem langen, eleganten Abgang | 0,75l | 25.9 |
| Alkohol: 11,5% vol | Geschmack: Trocken | |

ROTWEIN

Bodegas Murviedro Spanien / Valencia D.O.

| | | |
|--|---------------------------|------|
| 548. Audentia Petit Verdot Valencia DOP | 0,20l | 7.1 |
| Intensives Rot mit granatroten Reflexen. Hohe Intensität, mit einem Hauch von balsamischen roten Früchten und einem minzigen Abgang. Im Geschmack ist es wenig, mit elegantem Gaumen, gutem Körper und frischer Säure. | 0,75l | 25.9 |
| Alkohol: 13,0% vol | Geschmack: Trocken | |

Casa Vinicola Botter SpA Italien / Apulien

| | | |
|--|-------------------------------|------|
| 549. Doppio Passo Primitivo Salento IGT Blue Label | 0,20l | 9.1 |
| Ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind dennoch Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort. | 0,75l | 31.9 |
| Alkohol: 13,0% vol | Geschmack: Halbtrocken | |

PROSECCO

Azienda Agricola 'La Jara' Italien / Venetien

| | | |
|---|---------------------------|------|
| 551. "La Jara" Bio Prosecco Frizzante DOC | 0,10l | 4.7 |
| Feiner Perlage und eleganter Dosage. Nase nach Heu und Sommerwiese, im Mund feine Birnenaromen und cremige Fülle. | 0,75l | 31.5 |
| Alkohol: 10,5% vol | Geschmack: Trocken | |

JAPANISCHE WEIN

- 561. SAKE JUNMAI 0,2L** 6.5
trocken, vollmundig & sanftes Aroma, 14,5 % vol.
Warm serviert (auf Wunsch auch Kalt möglich)

Premium Sake FL. für besondere Anlässe 0,72L

- 562. KIKUSUI KARAKUCHI** 51.0
563. HONJOZO TOKUBETSU 49.0
564. URAKASUMI JUNMAI 53.0
565. HANAKIZAKURA GINJO 39.0

LONGDRINK & COCKTAIL

- 571. APEROL SPRITZ** 8.1
Aperol, Prosecco, frische Orangensaft
- 572. KWAI FEH SPRITZ** 8.7
Kwai Feh, Prosecco, Lycheesaft, Minze
- 573. ROKU (6) TONIC** 8.9
Roku Gin, Kumquats, Zitrone, Tonic Water, Minze
- 574. ASIAN MULE** 8.5
Rote Klebreiswodka, Ingwerbier, Gurke, Ingwer
- 575. SEREIN** 8.9
Haku Vodka, Sake, Limetten, Bitter Lemon

- 576. MOJITO NOT CLASSIC** 8.9

Havana Rum, Kumquats, Limetten, brauner Zucker, Minze, Sprite

- 577. THE BERRIES MOJITO** 8.9

Barcardi Razz, Beeren Mix, Limette, brauner Zucker, Minze, Sprite

- 578. KAREINA NATSU** 10.9

jap. Yuzu Zitrus, Rote Klebreis Vodka, Limetten, Maracuja, Maracuja Saft, Hibiskusblüte Tee

- 579. FUJIMI SOUR** 10.9

Whiskey, Curacao Likör, Limette, Zuckersirup, Anchan-Blüte Tee,

SHOTS 2CL

- 581. VIET ROTE- KLEBREISVODKA** 3.7

37,5 % vol. Rote Schwarze vietnamesische Klebreis Vodka

- 582. KWAI FEH LIKÖR** 3.7

14,7 % vol. Lychee Früchten Likör, fruchtig

- 583. YAMAZAKURA** 4.7

40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, mild

- 584. FUJIMI** 4.9

40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, spicy

- 585. YAMAZAKI** 9.7

43,0 % vol. Single Malt Japanese Whisky Distillers Reserve, from the House of SUNTORY WHISKY

- 586. HAKU VODKA** 3.9

40,0% japanische Reisvodka