



百語より一笑。

Ein Lächeln ist hundert Worte wert.

Hyaku go yori isshō

Wenn ich schon sündige, dann aber richtig.

Si pecco, entonces bien.

Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher MwSt.

Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben, zögern Sie bitte nicht eine Karte mit entsprechenden Deklarierungen bei unserem Service anzufordern. Vielen Dank.

LET'S GET STARTED

Munchies | Knabberei

前菜


✓	Edamame Fleur de Sel Sojabohnen grobes Meersalz	6.0
✓	Pimientos de Padrón Fleur de Sel Miso Paprika grobes Meersalz Sojabohnenpaste	7.0
✓	Tatar Avocado	8.5
	Tatar Thunfisch	9.5
	Tatar Rind	9.5
	Tatar Trio Rind Thunfisch Avocado	19.5

Ensalada | Salat

サラダ

✓	Ensalada Caos Ensalada Verduras Quinoa Goma Salate Gemüse Quinoa Sesam	14.5
	Ensalada Caos Ensalada Verduras Huevo Quinoa Goma Salate Gemüse Ei Quinoa Sesam	15.5
	+ Maishähnchenbrust	4.5
	+ Garnelen	7.0
	+ Rinderfiletspitzen	7.5

LET'S GET STARTED

Sopa Suppe	スープ
 Miso Wakame Cebolletas Tofu Miso Suppe Braunalgen Frühlingszwiebeln Tofu	9.5
+ Maishähnchenbrust	4.5
+ Adlerfisch	5.5
+ Garnelen	7.0
+ Rinderfiletspitzen	7.5
Beef Tea Hierbas Rinderkraftbrühe Kräuter	10.5
Beef Tea Rinderkraftbrühe Butter	12.5
Feijoada Frijoles negros Carne de cerdo Arroz Yuca Schwarze Bohnen Schweinefleisch Wurst Reis Maniokmehl	18.5

GEBACKEN | MARINIERT

Horneado | Gebacken

焼き物

	Verduras Chicharrones Aji Amarillo Nikkei Gemüse Tempura gelbe Chili Emulsion Wasabi Mayo	11.5
✓	Nasu Dengaku Miso Goma Chiri Japanische Aubergine Misopaste Sesam Chili	12.5
	Shake Nanban Ninjin Goma Chiri Lachs Karotte Sesam Chili	12.5
	Bolas de Merluza Wasabi Acevichada Seehecht Wasabi Chili Emulsion	13.5
✓	Gyoza Kimchi Teriyaki Cilantro Teigtasche Spitzkohl Kartoffel Teriyaki Sauce Koriander	13.5
	Gyoza Batata Teriyaki Cilantro Teigtasche Schwein Kartoffel Teriyaki Sauce Koriander	15.5

Ceviche | Tirados | Mariniert | Gegrillt

セビチエ

	Hamachi Ceviche Raíz de loto Cebolletas Goma Gelbschwanzmakrele Lotuswurzel Frühlingszwiebel Sesam	13.5
	Tirados Wagyu Salmón Shitake Ensalada caos Gegrillte Spieße Wagyu Lachs Pilze Salate	28.5

FISCH | SUSHI | SASHIMI

Pescado | Fisch

魚

Arroz Chaufa | Variación de pescado | Gamba 20.5
Gebratener Reis | Fisch | Garnele | Ingwer | Soja

Pulpo | Quinoa | Batata | Wakame | Acevichada 21.5
Oktopus | Reismelde | Süßkartoffel | Braunalge

Lucioperca | Dashi | Jinjā | Puerro 22.5
Zander | japanischer Fischsud | Ingwer | Lauch

Merluza | Perejil | Conchas | Albóndigas de Arroz | Yuzu 24.5
Seehecht | Petersilie | Muscheln | Wakame Reiskügelchen | Yuzu

Tempura Ebi | Amai tōgarashi | Chaibu 25.5
Tempura Garnelen | Süße Chili | Schnittlauch

Sushi Variationen

寿司

1 Person 25.0
Thunfisch | Lachs | Shrimps | Hamachi | Sojasauce

2 Personen 45.0
Thunfisch | Lachs | Shrimps | Hamachi | Sojasauce

Sashimi Variationen

刺身

1 Person 28.0
Thunfisch | Lachs | Hamachi |
Pulpo | Jakobsmuschel | Wakame

2 Personen 48.0
Thunfisch | Lachs | Hamachi |
Pulpo | Jakobsmuschel | Wakame

FLEISCH

Carne | Fleisch

肉

Panceta de cerdo Granada Melón Mandarina Galanga Schweinebauch Granatapfel Melone Mandarine Galgant	21.5
Buta no Kakuni Daikon Ingwer Granny Smith Schweinebäckchen Winterrettich Ingwer grüner Apfel	22.5
Kamo mune Naranja Kimchi Wakame Entenbrust Orange Rote Beete Kimchi Braunalgen Reissbällchen	24.5
Costillas de cordero Salchipapas Verduras verde Dry aged Lammkarree - medium rare - gebraten Kartoffeln Bohnen Spargel Zuckerschoten	38.5
Shabu shabu Beef Tea Arroz Verduras Wagyu Roastbeef Rinderkraftbrühe Reis Gemüse	39.5

Special Cuts

スペシャルカット

Porterhouse Hereford Rind Ivor Deverell Tullamore Ireland Ab 800 Gramm	12.0 pro 100g
Onglet Wagye Rind Dan Morgan Nebraska U.S.A.	21.0 pro 100g
Wagyu Ribeye Blackmore Australien Ab 300 Gramm	60.0 pro 100g
Filet Center Cut Ushi Rind Ozaki Myazaki Japan Ab 160 Gramm	180.0 a 160g

BEILAGEN

Adornar – Beilagen

Trüffel Kaviar Pommes
Reis
Knoblauch Reis
Kartoffelpüree
Maniok Pommes
Japanische Pilze
Pak Choi
Gemüse
Saucen je
Rote Chili
Sushi Ingwer
Wasabi

副菜

14.5
4.0
5.0
5.0
5.0
6.0
5.0
5.0
2.5
2.0
2.0
2.0

DESSERT

Dulce | Süßes

デザート

Nikkei Signature Variación postre Zitronengras Tonkabohne Matcha Yuzu Schokolade Mango Apfelgyoza	15.0
Churros Dulce de Leche Canela Spritzgebäck Milch Karamel Zimtsorbet	6.5
Sorbet, je Kugel Bitte fragen Sie nach unserem Tagesangebot	4.5

KIDS

Niños | Kinderessen

子供

Maui Adlerfisch paniert Gemüse Maniok Pommes	9.5
HeiHei Hähnchen paniert Gemüse Maniok Pommes	9.5
Pocahonta Buntes Gemüse Süsskartoffelpüree	7.5

MENU



Nikkei Tasting Menu |

49.0

**Feijoada | Frijoles negros |
Carne de cerdo | Arroz | Yuca**
Schwarze Bohnen | Schweinefleisch |
Paprikawurst | Reis | Maniokmehl
Cusqueña – peruanisches Bier

Panceta de cerdo | Arroz Chaufa | Variación de pescado | Gamba

Schweinebauch | Gebratener Reis | Fisch | Garnele |
Ingwer | Soja
Riesling Dreissigacker – Rheinhessen

Kamo mune | Naranja | Kimchi | Wakame

Entenbrust | Orange | Rote Beete Kimchi |
Braunalgen Reissbällchen
Agramont Crianza Cuvée Tempranillo &
Cabernet Sauvignon - Navarra D.O. Spanien

Dessert

Chefs Choice
Cuvée Castelar Rosé „Brut Reserve“ – Uruguay

Getränkbegleitung 29.0 p.P.

Nikkei Tasting Menu ||

69.0

Beef Tea | Hierbas
Rinderkraftbrühe | Kräuter
Honjzo „Man Eating Rock“ Sake – Japan

Sake Nanban | Ninjin | Goma | Chiri

Lachs | Karotte | Sesam | Chili
Riesling Dreissigacker – Rheinhessen

Tempura Ebi | Amai tōgarashi | Chaibu

Tempura Garnelen | Süße Chili | Schnittlauch
Malbec Rosé „La Linda“ Luigi Bosca –
Argentinien

Buta no Kakuni | Daikon | Ingwer | Granny Smith

Schweinebäckchen | Winterrettich | Ingwer |
grüner Apfel
Pinot Noir „Einstern“ Markus Molitor – Mosel

Costillas de cordero | Salchipapas | Verduras verde

Dry aged Lammkarree - medium rare - gebraten
Kartoffeln | Bohnen | grüner Spargel |
Zuckerschoten
Cuvée „Ursprung“ Markus Schneider – Pfalz

Dessert

Chefs Choice
Cuvée Castelar Rosé „Brut Reserve“ – Uruguay

Getränkbegleitung 39.0 p.P.

MENU

メニュー

✓ Nikkei Tasting Menu III 59.0

Miso | Wakame | Cebolletas | Tofu

Miso Suppe | Braunalgen | Frühlingzwiebeln | Tofu
Honjozo „Man Eating Rock“ Sake – Japan

Ensalada Caos | Ensalada | Verduras | Quinoa | Goma

Salate | Gemüse | Quinoa | Sesam
Sauvignon Blanc „Damaszenerstahl“ Christian Stahl –
Franken

Gyoza | Kimchi | Teriyaki | Cilantro

Teigtasche | Spitzkohl | Kartoffel | Teriyaki Sauce |
Koriander
Pinot Blanc „Einstern“ Markus Molitor – Mosel

Verduras Chicharrones | Aji Amarillo

Nikkei Gemüse | Tempura | gelbe Chili Emulsion
Chardonnay „Johanniskreuz“ Markus Schneider – Pfalz

Nasu Dengaku | Miso | Goma | Chiri

Japanische Aubergine | Misopaste | Sesam | Chili
Cuvée „Ursprung“ Markus Schneider – Pfalz

Dessert

Chefs Choice
Cuvée Castelar Rosé „Brut Reserve“ – Uruguay

Getränkebegleitung 39.0 p.P.

Omakase Menu 99.0

おまかせ

10 Gang Menü am CHEFS TABLE

Omakase – das ist eine alte, japanische
Essenstradition und bedeutet übersetzt:
"Ich überlasse es Ihnen." Aus dem Japanischen
makaseru 任せる – "anvertrauen".

Beim Essen heißt das, der Koch entscheidet, was
er serviert. Am nächsten kommt der Gedanke des
Degustations-Menüs dem Konzept des Omakase.

Jeder Gang wird einzeln serviert – die leichten
Rollen zuerst, die opulenteren Gänge später.
Dabei wird nicht nur roher Fisch verwendet,
sondern durchaus auch Gegrilltes und Gesch-
mortes. Ein entscheidendes Element des Oma-
kase ist das Überraschungsmoment, mit dem der
Chef Koch den Gast in Erstaunen versetzt.

Getränkebegleitung 69.0 p.P.

auf Wunsch auch als

3 Gang Menü 39.0

5 Gang Menü 59.0

7 Gang Menü 79.0

SIGNATURE DRINKS

お勧めカクテル

Sprizz

Schaumwein & Yuzu	Zitrusfrucht	7.5
Schaumwein & Momo	Pfirsich	7.5
Schaumwein & Ume	Aprikose	7.5
Schaumwein & Midori	Melone	7.5
Schaumwein & Mancino Sakura Edizione Limitata 2017 Vermouth		7.5

Sake Martini

Sake Mancino Sakura Edizione Limitata 2017 Vermouth Kumquat	12.0
---	------

Yuzu Martini

Sake Yuzu Basilikum Sansho Pfeffer	12.0
--	------

Momo Martini

Eiko Vodka Momo Midori Limette	12.0
--------------------------------------	------

Sakerinha

Sake Yuzu Limetten Kumquats Rohrzucker	14.0
--	------

Pisco Sour

Pancho Fierro Pisco Limettensaft Zucker Eiweiß peruanischer Bitter	12.0
--	------

Pisco Peach

Pancho Fierro Pisco Momo Limettensaft Eiweiß Hibiscusbitter	12.0
---	------

Pisco Alexander

Pancho Fierro Pisco Kakao Tonkabohne Muskat Sahne	12.0
---	------

Piscorinha

Pancho Fierro Pisco Limetten Maracuja Rohrzucker	14.0
--	------

VIRGIN DRINKS ノンアルコール

Chicha Morada Lila Mais Ananas Apfel Zimt Nelken Limette Soda	7.5
Especial de Diego Orange Limette Zitrone Mio Mio Mate Rohrzucker	7.5
Yuka Siegfried Wonderleaf Lime Juice Limettensaft Goldberg Bone-Dry Tonic	7.5

SCHAUMWEIN | ALKOHOLFREI

Sekt Rosé „Mademoiselle Sophie“	10 cl	7.0
Domaine Pugibet Languedoc Frankreich	75 cl	42.0

SCHAUMWEIN | CHAMPAGNER

Offene Schaumweine スパークリングワイン / グラス

Riesling Sekt Brut	10 cl	8.0
Dr. von Bassermann-Jordan Pfalz	75 cl	49.0

Cuvée Castelar Rosé „Brut Reserve“	10 cl	10.0
Familia Deicas Juanicó Uruguay	75 cl	65.0

Offene Champagner シャンパン

Champagner „Grand Brut“	10 cl	13.0
Perrier-Jouët	75 cl	89.0

Champagner „Blason Rosé“ Brut	10 cl	15.0
Perrier-Jouët	75 cl	99.0

Champagner „Blanc de Blancs“	10 cl	18.0
Perrier-Jouët	75 cl	129.0



CHAMPAGNER

Champagner

シャンパン

2012 Champagner „Belle Epoque“ Brut Perrier-Jouët	75 cl	249.0
2006 Champagner „Belle Epoque“ Rosé Perrier-Jouët	75 cl	629.0
2006 Champagner „Belle Epoque Blanc de Blancs“ Brut Perrier-Jouët	75 cl	729.0
2007 Champagner „Belle Epoque“ Magnum Perrier-Jouët	150 cl	529.0
Champagner „Grand Brut“ Magnum Perrier-Jouët	150 cl	199.0
Champagner „Blason Rosé“ Magnum Perrier-Jouët	150 cl	219.0
Champagner „Grand Brut Jeroboam“ Perrier-Jouët	300 cl	589.0



OFFENE WEINE グラスワイン

Offene Weissweine

白ワイン / グラス

Sauvignon Blanc „Damaszenerstahl“, trocken	10 cl	7.0
Christian Stahl, Franken	20 cl	10.0
Deutschland	75 cl	33.0
Grauburgunder „Eichstetter“, trocken	10 cl	7.0
Friedrich Kiefer, Baden	20 cl	10.0
Deutschland	75 cl	33.0
Weisser Burgunder, trocken	10 cl	8.0
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	20 cl	11.0
Deutschland	75 cl	35.0
Pinot Blanc Einstern, trocken	10 cl	8.0
Markus Molitor, Mosel	20 cl	11.0
Deutschland	75 cl	35.0
Riesling, trocken	10 cl	8.0
Dreissigacker, Rheinhessen	20 cl	11.0
Deutschland	75 cl	35.0
Chardonnay „Johanniskreuz“, trocken	10 cl	9.0
Markus Schneider, Pfalz	20 cl	12.0
Deutschland	75 cl	39.0

ROTWEIN

赤ワイン

Offener Rotwein

赤ワイン / グラス

Agramont Crianza Cuvée Tempranillo/Cabernet Sauvignon	10 cl	7.0
Bodegas Principe de Viana, Navarra D.O.	20 cl	10.0
Spanien	75 cl	33.0
Malbec	10 cl	6.0
Vina Kaiken, Mendoza	20 cl	10.0
Argentinien	75 cl	33.0
Fabelhaft Cuvée	10 cl	8.0
Niepoort Vinhos, Porto	20 cl	11.0
Portugal	75 cl	35.0
Cuvée „Ursprung“ trocken	10 cl	9.0
Markus Schneider, Pfalz	20 cl	12.0
Deutschland	75 cl	39.0
Pinot Noir Einstern, trocken	10 cl	9.0
Markus Molitor, Mosel	20 cl	12.0
Deutschland	75 cl	39.0

ROSÉWEIN

ロゼ

Offener Roséwein

ロゼ / グラス

Rosé Cuvée „Federstahl“, trocken	10 cl	7.0
Winzerhof Stahl, Franken	20 cl	10.0
Deutschland	75 cl	33.0
Malbec Rosé, La Linda	10 cl	8.0
Luigi Bosca, Mendoza	20 cl	11.0
Argentinien	75 cl	35.0
Brumont Rosé	10 cl	9.0
VdP Côte de Gascogne	20 cl	12.0
Frankreich	75 cl	39.0

WEISSWEIN

白ワイン

Deutschland

ドイツ

2017 Sauvignon Blanc „Steinwiege“ trocken Rainer Schnaitmann, Württemberg	75 cl	45.0
2017 Silvaner „Best of“, trocken Christian Stahl, Franken	75 cl	45.0
2018 Weißer Burgunder, trocken Wittmann, Rheinhessen	75 cl	45.0
2017 Grauburgunder, trocken Knipser, Pfalz	75 cl	49.0
2018 Riesling „Blauschiefer“, trocken Dr. Loosen, Mosel	75 cl	45.0
2017 Riesling „Kiedricher“, trocken Robert Weil, Rheingau	75 cl	49.0
2015 Riesling „Hattenheim Pfaffenberg“ 1.Gewächs, trocken Domänenweingut Schloss Schönborn, Rheingau	75 cl	59.0

Frankreich

フランス

2017 Chablis Domaine Long Depaquit, Burgund	75 cl	49.0
2016 Pouilly Fumé „Premier Millesimé“ Bernard Bouchié, Saint-Adelain, Loire	75 cl	49.0
2013 Domaine Duclaux Blanc Chateaufeuf du Pape	75 cl	69.0

WEISSWEIN

白ワイン

Spanien, Portugal & Übersee

2017 Verdejo „Gorgorito“ Bodegas Copaboca, Rueda D.O. Spanien	75 cl	35.0
2017 Loureiro „Docil“ Niepoort Vinhos, Vinho Verde D.O.C. Lima Tal, Portugal	75 cl	37.0
2018 Albarino Pedra da Agua Bodegas Rectoral do Umia Rias Baixas D.O. Spanien	75 cl	39.0
2017 Torrontés „La Linda“ Luigi Bosca, Mendoza Argentinien	75 cl	39.0

ROTWEIN

赤ワイン

Deutschland

ドイツ

2015 „Rätzelhaft Cuvée“, trocken Markus Schneider & Dirk Niepoort, Pfalz	75 cl	45.0
2016 Cabernet Cuvée „Crazy Gaul“, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	75 cl	45.0
2016 Spätburgunder „Blauschiefer“, trocken Meyer – Näkel, Ahr	75 cl	59.0
2016 Hölleberg Spätburgunder Goethewein, trocken VDP Großes Gewächs, Weingut Allendorf, Rheingau	75 cl	69.0
2015 „Cuvée X“, trocken Knipser, Pfalz	75 cl	89.0

Frankreich

フランス

2014 Chateau Bouscassé Madiran, Gascogne	75 cl	49.0
2014 Chateau Haut Madrac Haut Medoc, Bordeaux	75 cl	49.0
2015 Chateau Batailley, Grand Cru Classé Pauillac, Bordeaux	75 cl	119.0

ROTWEIN

赤ワイン

Spanien, Portugal & Übersee

2017 Sembro Tempranillo Finca El Quinon, Ribera del Duero D.O. Spanien	75 cl	39.0
2016 Bellmunt Garnacha, Carinena Bellmunt del Priorat, Priorat D.O.C. Spanien	75 cl	49.0
2010 Gran Reserva Rioja Castillo de Clavijo, Rioja D.O.C. Spanien	75 cl	49.0
2012 Protos Gran Reserva Protos, Ribera del Duero D.O.C. Spanien	75 cl	89.0
2015 Lagar de Baixo Niepoort Vinhos, D.O.C. Bairrada Portugal	75 cl	45.0
2015 Cabernet Sauvignon „Pedegral“ Antigua Bodega, Canelones Uruguay	75 cl	39.0
2015 Carmenère Reserva Bodega Echeverria, Curicó Valley Chile	75 cl	45.0

SÜSSWEIN

Süsswein

甘いワイン

2017 Bodega Norton Late Harvest Sweet Moscato	10 cl	8.0
Bodega Norton, Mendoza, Argentinien	20 cl	11.0
Argentinien	75 cl	35.0
2004 Colheita Porto	5 cl	10.0
Portwein – Niepoort, Douro	75 cl	69.0
Portugal		
2005 Riesling Auslese	37.5 cl	35.0
„Hattenheimer Wisselbrunnen“		
Domänenweingut Schloss Schönborn, Rheingau		
Deutschland		
2016 Riesling Auslese „Wehlener Sonnenuhr“	75 cl	89.0
J.J.Prüm, Mosel		
Deutschland		

BIER VOM FASS & AUS DER FLASCHE ビール

Radeberger Pils	30 cl	3.5
	50 cl	5.0
Ur-Krostritzer Pils	30 cl	3.5
	50 cl	5.0
Ur-Krostritzer Schwarzbier	30 cl	3.5
	50 cl	5.0
Asahi Bier Japan	33 cl	6.5
Cusqueña Peru	33 cl	6.5
Schöfferhofer Hefeweizen	50 cl	5.0
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	50 cl	5.0
Schöfferhofer Kristallweizen	50 cl	5.0
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	50 cl	5.0
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	3.5
Kraftmalz	33 cl	3.5

SAKE

酒

Tamagawa Junmai Yamahai	2 cl	4.5
Eine kräftige Nase aus Bergwiese, grünem Holz und reifer Birne wird durch ein Geschmackserlebnis aus Karamell, Schokolade, Eisenkraut und Erdbeere komplettiert.	27 cl Tokuri	26.0
	72 cl	69.0
Ginpuissen Daiginjo	2 cl	5.0
Ein erlesener Daiginjo mit ausgeprägten floralen Noten. Auf dezente Fruchtaromen folgt ein langer und trockener Abgang.	27 cl Tokuri	27.0
	72 cl	75.0
Jo-Con Junmai Likör	2 cl	10.5
Gebraut aus Reis mit 59% Poliergrad, wird dieser Spitzen-Genshu während der Gärung gefroren. Dadurch kann Wasser entfernt werden und der Sake gewinnt sowohl an Alkohol als auch an Aroma. Eine absolute Rarität: mit 38% ein extrem hoher Alkoholgehalt für Sake. Dominante Züge von Umami, Koji und Karamell bleiben bei jeder Temperatur präsent.	27 cl Tokuri	129.0
	50 cl	239.0

SAKE

酒

Honjozo „Man Eating Rock“	2 cl	3.0
Tolle Noten von Lychee, Pflaume und hintergründige Banane werden getragen von einem trockenen Körper. Die eingebettete Säure sorgt für ein komplexes Geschmackserlebnis.	27 cl Tokuri	23.0
	72 cl	59.0
Taiyozakari Tokubestu Junmai	2 cl	3.0
Der Auftakt ist geprägt von dezenten Fruchtaromen, die mit Toffee und Praline verschmilzen. Im Abgang verbirgt sich eine erfrischende Säure.	27 cl Tokuri	23.0
	72 cl	59.0
Takizawa Tokubestu Junmai	2 cl	4.0
Wunderbare Noten roter Beeren, Schokolade und Mirabelle vereinen sich zu einer wahren Geschmackssensation. Ein vollendeter Sake toll zum Spielen mit der Temperatur.	27 cl Tokuri	25.0
	72 cl	65.0
Kurumazaka Junmai Yamahai	2 cl	4.5
Der Kurumazaka Junmai Yamahai wurde auf ursprüngliche Weise spontan fermentiert. Es erwarten Sie kräftige Züge aus dunkler Schokolade, Umami und Haselnuss. Der Abgang ist trocken und körperreich. Ein großartiger Begleiter zu Käse.	27 cl Tokuri	26.0
	72 cl	69.0

SPIRITUOSEN

酒類

RUM

ラム

Ryoma 7J. Rum Japan	40.0 %	2 cl	4.5
Seven Seas Rum Japan	40.0 %	2 cl	4.5
Plantation 2004 Peru	43.5 %	2 cl	3.5
Ron Millonario 10J. Aniv. Reserva Peru	40.0 %	2 cl	3.5
Ron Millonario 15J. Reserva Espec. Peru	40.0 %	2 cl	4.5
Cartavio Solera 12J. Peru	40.0 %	2 cl	3.5
Cartavio XO 18J. Solera Peru	40.0 %	2 cl	6.5

WHISKY

ウイスキー

Nikka Coffey Grain Japan	45.0 %	2 cl	4.5
Nikka Coffey Malt Japan	45.0 %	2 cl	4.5
Togouchi Premium Blended Whisky Japan	40.0 %	2 cl	4.5
The Chita Single Grain Japan	43.0 %	2 cl	4.5
Akashi Single Malt Japan	46.0 %	2 cl	6.5
Yamazaki 12J. Japan	43.0 %	2 cl	8.5

MEZCAL

メスカル

Marca Negra Espadin Mezcal Mexico	51.5 %	2 cl	4.5
Bozal Mezcal Ensemble Espadin Barril Mexico	47.0 %	2 cl	4.5

VERMOUTH

ベルモット

Mancino Sakura Edizione Limitata Vermouth Italien	18.0 %	5 cl	9.5
--	--------	------	-----

SPIRITUOSEN

酒類

PISCO

ピスコ

Pisco Puro Quebranta, Cuatro G's Peru	40.0 %	2 cl	3.0
Mosto Verde Acholado, Cuatro G's Peru	40.0 %	2 cl	3.0
Mosto Verde Italia, Cuatro G's Peru	40.0 %	2 cl	3.5
Mosto Verde Quebranta, Cuatro G's Peru	40.0 %	2 cl	3.5

VODKA

ウォッカ

Absolut Vodka Schweden	40.0 %	2 cl	3.0
Crystal Head Vodka Kanada	40.0 %	2 cl	3.5
Eiko Premium Artisanal Vodka Japan	40.0 %	2 cl	3.5
Nikkei Coffey Vodka Japan	40.0 %	2 cl	4.0
Okuhida Vodka Japan	55.0 %	2 cl	4.5

GIN

ジン

Amazonian Gin Company Peru	41.0 %	2 cl	3.5
Gin' Ca Distilled Gin Peru	40.0 %	2 cl	3.5
Nikka Coffey Gin Japan	47.0 %	2 cl	3.5
Etsu Gin Handcrafted Japan	43.0 %	2 cl	3.5
Roku Gin Japan	43.0 %	2 cl	3.5
Sakurao Original Gin 9 Botanicals Japan	47.0 %	2 cl	4.5

GRAPPA

グラッパ

Shirayuri Uchida Grappa Japan (Koshu Traube)	40.0 %	2 cl	9.5
Shirayuri Uchida Grappa Japan (Muscat Bailey Traube)	40.0 %	2 cl	9.5

LIKÖRE

リキュール

Yuzu Sake Zitrusfrucht Japan	10.5 %	2 cl	3.0
Momo Sake Pfirsich Japan	10.5 %	2 cl	3.0
Ume Sake Aprikose Japan	12.0 %	2 cl	3.0
Midori Melon Likör Japan	20.0 %	2 cl	3.0
Okinawa Fruits Club Pineapple Japan	12.0 %	2 cl	3.0
Suntory Umeshu Yamazaki Cask Japan	17.0 %	2 cl	4.0
Suntory Torys Extra Honey Japan	20.0 %	2 cl	4.0
Agwa de Bolivia Coca Leaf Bolivien	30.0 %	2 cl	3.0

LONGDRINKS

ロングドリンク

Erschaffen Sie Ihren persönlichen Favoriten! Sie kreieren, wir mixen und servieren!

1. Auswahl der Premium Spirituose.
2. Auswahl Einfach, Doppelt oder Dreifach.
3. Auswahl des exzellenten Fillers.

SOFTDRINKS | FILLER

ソフトドリンク

Pepsi	25 cl	3.0
Pepsi light	25 cl	3.0
Mirinda	25 cl	3.0
7 up	25 cl	3.0
Mio Mio Mate	25 cl	3.0
Goldberg Tonic Water	20 cl	3.0
Goldberg Bone-Dry Tonic	20 cl	3.0
Goldberg Bitter Lemon	20 cl	3.0
Goldberg Ginger Ale	20 cl	3.0
Goldberg Ginger Beer	20 cl	3.0
Goldberg Yuzu Tonic	20 cl	3.0
Goldberg Hibiscus Tonic	20 cl	3.0

SAFT | SCHORLEN

ジュース

Apfelsaft klar naturtrüb	25 cl	3.0
	50 cl	5.0
Ananassaft	25 cl	3.0
	50 cl	5.0
Granatapfelsaft	25 cl	3.0
	50 cl	5.0
Grapefruitsaft	25 cl	3.0
	50 cl	5.0
Orangensaft	25 cl	3.0
	50 cl	5.0
Tomatensaft	25 cl	3.0
	50 cl	5.0
Traubensaft rot	25 cl	3.0
	50 cl	5.0

WASSER

水

San Pellegrino	25 cl	2.5
	75 cl	7.5
Acqua Panna	25 cl	2.5
	75 cl	7.5

HEISSES

温かい飲み物

Tasse Kaffee		3.5
Cappuccino		4.0
Milchkaffee		4.5
Latte Macchiato		4.5
Doppelter Espresso		4.0
Espresso		3.0
Heiße Schokolade		4.5
Teevariationen	100 cl	7.5