

QUANG NINH · HANOI · BENSHEIM

ŌKAMI





Lunch

Get in touch with us!



@okami.bensheim

Gültig von 11:00 - 15:00 Uhr

1. Wähle deine Vorspeise



oder



1. Wähle deine Hauptspeise

Lunch 1

8 Maki Lachs, 8 Gurke Maki,
2 Garnelen Nigiri

13,50 €

Lunch 2

8 Garnelen Maki, 8 Avocado Maki,
2 Garnelen Nigiri

13,90 €

Lunch 3

8 Krebsimitat Avocado Inside Out,
2 Thunfisch Nigiri

13,90 €

Lunch 4

6 Lachs Avocado Crunchy,
2 Lachs Nigiri

15,90 €

Lunch 5

6 Veggie Crunch,
8 Gurken Maki (vegetarisch)

15,90 €

Lunch 6

8 Avocado Maki, 8 Gurke Maki,
2 Avocado Nigiri (vegan)

13,90 €

Lunch 7

Gebratene Nudeln mit Gemüse
und Ei (vegetarisch)

13,50 €

Lunch 8

Gebratene Nudeln mit
Gemüse, Ei und Huhn

13,90 €

Lunch 9

Gebratene Nudeln mit Gemüse,
Ei und Entenfleisch

14,90 €

Lunch 10

Variation an Gemüse in einer pikanten
dunklen Soße, dazu Jasminreis (vegan)

12,90 €

Lunch 11

Knuspriges Hähnchen mit
ausgewähltem Gemüse in einer leicht
scharfen dunklen Soße, dazu Jasminreis

14,90 €

Lunch 12

Knusprige Ente mit verschiedenem
Gemüse in einer cremigen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis

15,90 €

Lunch 13

Tofu mit verschiedenem Gemüse in einer
cremigen leicht scharfen Kokosmilch-
Currysoße, dazu Jasminreis (veg)

13,90 €

Lunch 14

Knusprige Ente mit ausgewähltem
Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

15,90 €

Lunch 15

Garnelen mit ausgewähltem Gemüse in einer scharfen
Chili-Zitronengras Soße, dazu Jasminreis

16,50 €



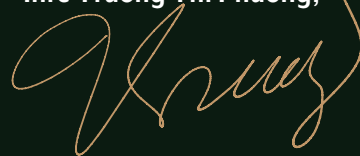
Hong Hai, Vietnam

Hommage an die Heimat

Ich bin in einem kleinen Fischerdorf in der Ha Long Bay in Vietnam aufgewachsen. Heutzutage ist die Ha Long Bay ein beliebtes Touristenziel, aber als ich ein Kind war, war es ein verschlafenes Fischerdorf. Ich erinnere mich gern daran, wie ich mit meinen Freunden in der Bucht spielte, schwamm und fischte. Unsere Familie war arm, und so bestanden die meisten unserer Gerichte aus allem, was wir fangen oder selbst anbauen konnten. Im Laufe der Jahre lernte ich von meiner Mutter, diese einfachen Zutaten auf verschiedene Arten zuzubereiten, so dass sie köstlich schmecken.

Diese frühen Erfahrungen, haben meine heutige Einstellung zum Kochen vietnamesischer Gerichte geprägt, auch wenn ich jetzt Zugang zu einer größeren Auswahl an Zutaten habe, verwende ich immer noch am liebsten einfache, frische Zutaten, die ich leicht auf meinem örtlichen Markt bekommen kann, außerdem übernehme ich gerne traditionelle Rezepte und verpasse ihnen meine eigene Note, so dass sie für mein Restaurant einzigartig sind. Wenn ich koche, fühle ich mich in meine Kindheit zurückversetzt, in diese unbeschwerten Tage in der Bucht. Ich bin stolz darauf, meine Liebe zur vietnamesischen Küche mit Ihnen, heute hier im Okami, teilen zu dürfen.

Ihre Truong Thi Phuong,



Appetizer

1. Coco Love

leicht scharfe, würzige Kokosmilchsuppe mit Tom Kha und Gemüse

A mit Huhn	7,90€
F mit Tofu	7,90€
D mit Garnelen	8,90€

2. Wan Tan Suppe

Gemüsesuppe mit hausgemachten Hühnchen-Wantan-Teigtaschen

DER PERFEKTE START

3. Miso Suppe

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

4. Almost Nude

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und Koriander, serviert mit einem veganen Erdnuss-Hoisin-Dip und Nuoc-Mam-Soße.

A mit Yakitori Huhn	8,90€
D mit Garnelen	9,90€
F mit Tofu	7,90€



5. Cha' giò

8,50€

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Huhn, Morchelnhack, Glasnudeln und Möhrenhack. Goldbraun knusprig gebacken, serviert mit einem Nuoc-Mam-Dip.

6. Edamame

6,50€

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

7. Wakame

7,90€

Seealgensalat

8. Go'i xoài

13,90€

Mangosalat mit Riesengarnelen und frischen Kräutern in einer Limetten-Chili-Vinaigrette und garniert mit Erdnüssen

FAMILIENREZEPT

9. Hausgemachte Wan Tan

8,90€

Knusprig gebackene hausgemachte Teigtaschen mit einer Hühnchen - Gemüse Füllung

10. Goi Mien

13,90€

Frischer Salat gemischt mit Glasnudeln und Black Tiger Garnelen, Koriander und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einer Limetten - Chilli - Vinaigrette



JEDEN MORGEN FRISCH GEMACHT

11. Salat Ha Noi 12,90€
Frischer Salat serviert mit sautiertem Rindfleisch, Zwiebeln und Chili in Hoisin-Soße

12. Dumplings 8,90€
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

13. Gyoza
Angebratene Teigtaschen mit Chili-Mayo und Unagi Soße
A mit Huhn 7,90€
G mit Gemüse und Tofu 7,90€

14. Sharing is Caring 38,90€
Verschieden kleine Vorspeisen aus unserem Menü zum Teilen. Für 3 Personen.

15. Crispy Love 9,50€
Panierte, Crispy Riesengarnele mit Chili-Mayo und Unagi Soße

GEHEIME REZEPTUR

16. Yakitori 8,90€
Hühnchenspieße, homemade, angebraten mit Zitronengras-Knoblauch Olivenöl, serviert mit Erdnuss Saté Soße

17. Kimchi 7,90€
Scharf, würziger, hausgemachter eingelegter, fermentierter Chinakohl



Generationen vereinen

Die Herstellung von Wan Tans ist eine geschätzte Tradition in Vietnam, die über Generationen hinweg weitergegeben wird. Oft ist es das erste, was Kinder zu kochen lernen, wodurch sie die Schönheit des Handwerks und die Verbindung zwischen den Generationen zu schätzen lernen. Das Kochen von Wan Tans ist ein Tor zu tieferen Verbindungen und Gesprächen, da Rezepte und Geheimnisse von einer Generation zur nächsten weitergegeben werden. Die Zubereitung von Wan Tans ist eine Möglichkeit, Traditionen zu ehren und Menschen zusammenzubringen.

Sushi Guide

Futo Maki

Der große Bruder des bekannten Klassikers. Der Futo Maki hat ca. die 4-5 fache Füllung als ein Maki und ist daher für die besonders hungrigen geeignet.

Sashimi

Sashimi ist eine japanische Spezialität, die aus rohen Lachsscheiben besteht. Es ist eine bekannte Delikatesse in Japan und wird wegen seiner einzigartigen Geschmackskomposition sehr geschätzt, welche nur durch den frischesten Fisch erzielt werden kann.

Inside Out

Inside Outs sind große Rollen welche aussen aus Reis bestehen und innen mit dem Inhalt deiner Wahl gefüllt sind. Verfeinert wird die Rolle durch die gleichmäßige Wälzung in knusprig geröstetem Sesam

Special Rolls

Unsere Sushi Special Rolls sind von außen ummantelt und verschiedenen Zutaten gefüllt. Wir wählen harmonisierende Zutaten, um ein köstliches Geschmackserlebnis zu erzielen. Soßen, Gemüse und Fisch werden mit einem passenden Überzug verfeinert und die Rolle in einer Bambusmatte verfestigt. Serviert wird sie in einzelnen Stückchen, um jeden Geschmack zu genießen.

Crunchy Rolls

Crunchy, auch Tempura Sushi genannt, bedeutet "im knusprigen Teigmantel gebacken". Diese Art der Sushi Zubereitung ist sehr außergewöhnlich, da Sushi üblicherweise kalt und roh serviert wird. Die Rolle wird in Tempurateig mit einer Geheimtechnik ummantelt und in Pankomehl gewälzt. Bei der perfekten Temperatur wird die Rolle gebacken und warm angerichtet.

Maki

Maki Rollen sind der Klassiker schlichtweg und die bekannteste Form des Sushis.

Ummantelt von einem leichten Noriblatt mit einer dünnen Reisschicht und einer Füllung nach Wahl ist sie ein Genuss für den simplen, schlichten Geschmack.



Kirschblütenzeit am 28. März in Shizuoko, Japan

Special Rolls 20,90€/8 Stk

S1 Marine Ford

GUESTS FAVORITE

Tempura Garnele, Avocado, bedeckt mit Lachs und Tuna

S4 Fruit Ninja

Mango, Gurke, Paprika, bedeckt mit Avocado und Sesam

S9 Chihiros Reise ins Wunderland

Pikant angemachter Mango, Avocado, Tempura
Garnele in einer Rolle, bedeckt mit flambierten Lachs

S10 Angry Salmon

Würzig-scharfes Lachstartar, Rettich,
bedeckt mit Avocado und Chili

S11 Smoking Tuna

Spargel, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambiertem Thunfisch

S14 Chef's freestyle

Nenn uns deine Wünsche oder lass dich komplett von unserem Sushi
Chef überraschen

F1 Futo Alaska

Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado, Röstzwiebeln

F5 Spicy Futo

Spicy Tunatartar, Tempura Garnele, Gurke, Röstzwiebeln

LUONGS GEHEIMTIPP: VORSPEISEN FÜR SUSHI

3. Miso Suppe 6,90€

Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Wakame und Zwiebeln

6. Edamame 6,50€

Gedämpfte Sojabohnen, serviert mit einen Hoisin-Dip und Meersalz

12. Dumplings 8,90€

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung





Crunchy Rolls

14,90€/6 Stk

C1. Salmon Crunch

Lachs, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C2. Tuna Crunch

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C3. Veggie Crunch

Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C4. Ebi Crunch

Garnelen, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C5. Chicken Crunch

Tempura Huhn, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Inside & Out Rolls

12,90€/8 Stk

U1. Veggie

Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

CLASSIC

U2. Alaska

Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

U3. Maguro

Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

U4. Ebi Tempura

knuspriger Riesengarnele, Avocado und mit Sesam ummantelt

U5. Salmon Skin

Salmon Skin, Gurke und mit Sesam ummantelt

CLASSIC

U6. California Roll

Avocado, Surimi, Masago Fischrogen und mit Sesam ummantelt

U7. Salmon Tempura

Lachs Tempura, Gurke und mit Sesam ummantelt



Die Geschichte des Maki

Man nimmt an, dass Maki-Sushi erstmals in der Edo-Periode (2. Hälfte des 18. Jahrhunderts) zubereitet wurden und obwohl sie aller Wahrscheinlichkeit nach, aus Edo (dem heutigen Tokio) stammen, verbreiteten sie sich schnell in anderen Regionen, die ihre eigenen Maki Stile entwickelten. In der Kanto-Region (in der Tokio liegt) waren schmale Hosomaki Sushi Rollen mit nur einer Zutat üblich. In der Kansai-Region (in der Osaka liegt) wurden dagegen die Futomaki Rollen populär, die mit viel mehr Zutaten gefüllt und verfeinert sind. Der Zugang zu verschiedenen Zutaten sowie die kulturellen, regionalen Verschiedenheiten sind der Grund für diese Unterscheidungen. Aufgrund ihrer kompakten Form sind Makis eine beliebte Option für Bento, eine in einer Schachtel verpackte Mahlzeit in Einzelportionen. Die sorgfältig und künstlerisch gestalteten Makis sind jedoch ebenfalls ein beliebtes Gericht für Feiern und besondere Anlässe in Japan.

Maki

6,90€/8 Stk

M1. Sake

Lachs

M3. Fry Ebi

Riesengarnele in Tempuramantel

M5. Avocado

frische Avocado

M2. Tekka

Thunfisch

M4. Salmon Skin

Knusprige Lachshaut

M6. Kappa

Gurke

Nigiri

6,90€/2 Stk

N1. Sake

Lachs

N4. Aburi Maguro

flambierten Thunfisch

N7. Unagi

Aal

N2. Aburi Sake

flambierten Lachs

N5. Ebi

Garnelen

N8. Tako

Gekochter Oktopus

N3. Maguro

Thunfisch

N6. Ika

Tintenfisch

Sashimi

21,90€/8 Scheiben

Z1. Salmon Sashimi

Lachs Sashimi und Wakame

Z3. Mix Sashimi

Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame

Z2. Tuna Sashimi

Thunfisch Sashimi und Wakame

Für den besonders exotischen Taste:
Kleingeschnittenen Koriander zum Sashimi genießen!

Platten

P1 Asian United | Für 5-6 Personen

135€

16 Tempura, 16 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 8 Nigiri,
2 Sashimi, 2 Tartar, 2 Temaki, Wakame

P2 Yonko Platte | Für 3-4 Personen

95€

16 Tempura, 8 Specials, 24 Maki, 16 In & Out, 6 Nigiri,
2 Sashimi, 1 Tartar, 1 Temaki, Wakame

PERFEKT ZUM TEILEN

P3 Asia Fiesta | Für 2-3 Personen

81€

8 Tempura, 8 Specials, 8 Maki, 1 Temaki, 16 In & Out,
4 Nigiri, 1 Sashimi, 1 Tatar, Wakame



Die eigene Note

Jede Region, aber auch jede Familie Japans, hat ihre eigenen, ganz individuellen Sushi Rezepte. Die Specials Rolls sind unsere Hommage an diese Kultur

P4 Luke, ich bin dein Food | Für 1-2 Personen **49€**

8 Tempura, 8 Inside Out, 16 Maki, 4 Nigiri, 2 Sashimi

P5 Greedy for Nigiri | Für 1 Personen **39€**

12 gemischte Nigiri, Wakame

P6 Die 4 Elemente | Für 1 Personen **34€**

32 Maki, 4 Nigiri

AUCH ALS VORSPEISE FÜR 2 PERSONEN GEEIGNET

P7 Sagen tut yoda, vegan du bekommst **25€**

Für 1 Personen mit 16 Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri (alles Vegan) | mit Fisch +5€

Hauptspeisen

23. Sot Dac Biet

Verschiedene Gemüsesorten in einer würzigen, leichtscharfen dunklen Soße vom Chefkoch selbst kreiert. Dazu duftender Jasminreis.

A mit gebratenem Huhn	17,90€
B mit Rindfleisch	19,90€
C mit unserer knusprigen Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	26,90€
P mit paniertem Huhn	18,90€

Beilagen

111 Extra Portion Jasminreis	2,90€
113 Extra Portion Soße nach Wahl	2,90€





Essentials: Nuoc Mam

Nuoc Mam ist eine traditionelle vietnamesische Sauce, die in jedem vietnamesischen Haushalt zu finden ist. Schon seit Generationen wird die Rezeptur in unserer Familie weitergegeben und ist ein essentielles Element unserer Küche. Die Sauce besteht aus einer Mischung aus Limette, Knoblauch, Rohrzucker, Wasser, Fischsauce und frischen Kräutern wie Koriander und Minze.

Diese Zutaten ergeben ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Es ist eine fruchtige Sauce mit einem leichten Schärfegrad, durch die Limette und den Rohrzucker wird ein süßes Aroma erzeugt, das durch die Fischsauce und die Kräuter wieder abgemildert wird. Nuoc Mam ist eine hervorragende Würzsauce, die jedes Gericht aufwertet und so ein authentisches Geschmackserlebnis erzeugt.

UNSER GEHEIMTIPP

21. Bún Việt Nam

Reisnudelsalat mit dünnem Bun garniert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Nuoc Mam
(kalte Speise, scharf)

B mit sautiertem Rindfleisch mit Zwiebeln 20,90€

G mit Cha Gio (vietnamesische Frühlingsrollen) 21,90€

22. Xa Gung

Frisches Gemüse scharf sautiert mit Zitronengras, Ingwer und Chili, dazu duftender Jasminreis (sehr scharf)

A mit gebratenem Huhn 17,90€

B mit Rindfleisch 19,90€

C mit unserer knusprigen Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern 26,90€

P mit paniertem Huhn 18,90€



Die frischen Aromen der vietnamesischen Küche

Die vietnamesische Küche ist bekannt für ihre frischen Kräuter, die den Gerichten einen einzigartigen Geschmack und ein besonderes Aroma verleihen. Zitronengras, Basilikum und Koriander sind einige der beliebtesten Zutaten, die in traditionellen vietnamesischen Rezepten verwendet werden. Zitronengras hat einen duftenden, zitrusartigen Geschmack, der vielen Gerichten wie Suppen, Salaten und Currys Tiefe verleiht. Basilikum wird oft verwendet, um Salaten, Nudeln und Pfannengerichten einen Hauch von Süße und einen kräftigen Geschmack zu verleihen. Koriander hat einen hellen, scharfen Geschmack und wird oft zum Garnieren von Suppen und Salaten verwendet. Alle diese Kräuter zusammen ergeben ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das Sie immer wieder aufs Neue begeistern wird.

26. Yaki Udon

Japanische Udon Nudeln angebraten in einer leicht scharfen Soja Soße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander

A mit gebratenem Huhn	17,90€
D mit Garnelen	22,90€
C mit unserer knusprigen Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	26,90€

25. Pho Xao

Gebatene leicht scharfe Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Koriander und Erdnüssen

A mit gebratenem Huhn	17,90€
D mit sautierten Riesengarnelen	22,90€
C mit unserer knusprigen Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	26,90€

24. Coco-Mango-Curry

Cremiges, leicht scharfes Mango - Curry gekocht mit Kokosmilch, serviert mit einer Auswahl an frischen asiatischen und lokalen Gemüse und gekochtem Jasminreis.

A mit gebratenem Huhn	18,50€
C mit unserer knusprigen Ente, golden karamellisiert und saftig zart im Kern	26,90€
P mit paniertem Huhn	19,50€

Pho

Authentische Rezeptur nach Familientradition!

Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack und die kulturelle Bedeutung der Pho-Suppe, nach unserem geschätztes Familienrezept, das über Generationen weitergegeben wurde. Unsere ausgewählten Zutaten vereinen die perfekte Kombination aus Gewürzen, Gemüse und Fleisch zu einer köstlichen und wärmenden Suppe. Die authentische Pho-Suppe wird mit frischen Zutaten zubereitet und zwölf Stunden auf kleiner Flamme gekocht, so dass sich der Geschmack und die Aromen zu einem einzigartigen Erlebnis verbinden. Probieren Sie die Pho Suppe und genießen Sie unsere vietnamesische Familientradition.

A mit zartem Huhn 20,90€
B mit dünn geschnittenem Rindfleisch 21,90€





Pho und das tägliche Leben

In Vietnam gibt es ein schönes Ritual, das in vielen Pho-Häusern als erstes am Morgen stattfindet. Ältere Menschen, in der Regel mit ihren Freunden oder ihrer Familie, kommen zusammen und essen gemeinsam eine Schüssel Pho-Suppe. Während sie sich unterhalten, schlürfen sie ihre Suppe und genießen die Aromen, die seit Generationen weitergegeben werden. Es ist ein beruhigender Anblick, wenn sich diese alten Leute um eine Schüssel Pho versammeln und die Gesellschaft der anderen ebenso genießen wie das Essen. Es ist eine Erinnerung an die einfachen Freuden des Lebens, die man in den einfachsten Vergnügungen finden kann.



Vom Grill



G4. Tuna Turner

34,90€

Medium gegrilltes Tunasteak ummantel mit einer Sesam Kruste. Serviert mit frischem Wokgemüse in einer hausgemachten Unagi Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes oder Jasminreis. Zudem noch einen Chilli-Mayo-Dip.

G5. Salmon Lovers

31,90€

Medium gegrilltes Lachssteak, serviert mit einer gemischten Gemüsepfanne. Dazu wahlweise Süßkartoffeln oder Jasminreis. Zudem noch einen Chilli-Mayo-Dip.

MUST TRY

G6. Dagobert Duck

36,90€

Medium gegrillte Barbarieente serviert mit wokgeschwenktem Gemüse in einer dunklen Sesam - Hoisin Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffeln oder Jasminreis. Zudem noch einen Chili-Mayo-Dip.

Vegane Specials

V1 Totoros' Journey

18,90€

Buddha Bowl auf der Basis von Reis, serviert mit Salat, unterschiedlichem Gemüse und Obst mit veganer Erdnussoße.

V2 Hidden Leaf Village

18,90€

Im Wok gebratenes Seitan und Sojabällchen mit verschiedenen exotischem Gemüsearten. Abgerundet wird alles mit einer scharfen dunklen "8 Köstlichkeiten" - Spezial Soße und gekochtem Jasminreis.

LUONGS FAVORIT

V3 Uchiha's Revenge

20,90€

Diverses exotisches Gemüse mit veganer Ente und Tofu gekocht in einer pikanten cremigen Mango-Curry-Soße, serviert mit Jasminreis.

V9 U-Don Understand!

21,90€

Japanische Udon Nudeln mit veganen Garnelen angebraten in einer leicht scharfen Sojasoße mit Gemüse, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Reforest Vietnam

Vietnam, ein globaler Biodiversitäts-Hotspot, spielt eine entscheidende Rolle im Klimaschutz und bei der Anpassung an den Klimawandel, ist aber stark klimagefährdet. Besonders das Mekong-Delta, Heimat von rund 17 Millionen Menschen, ist durch seinen niedrigen Meeresspiegel Überflutungen und Extremwettern ausgesetzt, was die lokale Landwirtschaft bedroht.

Bei Okami liegt uns der Schutz dieser tief verwurzelten Heimat am Herzen. Wir engagieren uns leidenschaftlich für die Bewahrung und Unterstützung von Nachhaltigkeitsprojekten, um die Schönheit und Lebensgrundlage unserer Region für künftige Generationen zu sichern.

Mehr Infos unter: projekte.okami-restaurant.de





Nam Dinh, Vietnam

In Vietnam wird Reis traditionell von Hand geerntet. Die Bauern gehen in die überfluteten Reisfelder und schneiden die Stängel mit einer Sichel ab. Es ist eine harte, ausdauernde Arbeit, aber auch eine Zeit der Geselligkeit und des Miteinanders. Nach der Ernte wird der Reis gedroschen - die Halme werden geschlagen, um die Körner zu lösen. Sobald die Körner von den Stängeln getrennt sind, werden sie geschält - die harte äußere Schale wird entfernt.



GÄSTEFAVORIT

VN 1. Muc Xao Sa

22,90€

Gegrillter Tintenfisch geschwenkt im Wok mit frischem Zitronengras, verfeinert mit scharfen Chilis. Die diversen Gewürze sorgen für einen Frischekick, wie in der Heimat zubereitet. Serviert mit frischem Gemüse und Reis.

VN 2. Bo Luc Lac

21,90€

Zarte, magere Rindfleischwürfel scharf mit Knoblauch und Fischsauce im Wok angebraten, zusammen mit einem feurigem Pfeffer-Limetten-Sauce, Serviert mit frischem Gemüse und Reis.

VN3. Mien Xao Tom

24,90€

Saftige Garnelen in der Pfanne goldbraun sautiert in einer köstlichen Fischsauce, serviert auf einem Bett von feinen Glasnudeln. Knoblauch, Kräuter und Zitronensaft verleihen diesem Gericht eine harmonische Balance aus salzigem Meeresgeschmack und Frische.

Only for the Brave!

Only for the brave! Schließe die Augen, genieße die Geschmacksexplosion auf den ersten Biss und die unmittelbar folgende Geschmacksentwicklung der einzelnen Gewürze. Öffne deine Augen und finde dich mitten auf den belebten Straßen Hanois wieder. Zu deiner Rechten eine belebte Straße, befahren von einem Meer an kleinen Motorrollern. Der in der Luft liegende Geruch frischer Kräuter und frisch gebrühter Pho, wird deutlich. Du läufst zu einem kleinen, aber feinen Streetfood Stand und blickst auf die einfache Speisekarte. Willkommen bei Okami's Only for the brave! Unser Ziel ist es, mit jedem Besuch in der Heimat, die Kulinarik Vietnams einzufangen und diese unerschämt ehrlich, hier in Bensheim anbieten zu können. Hierzu gehört auch das Entdecken und der Transport & Import ganz besonderer Gewürze, welche in dieser Form sonst nicht erhältlich sind! Wir möchten sie einladen, dazu gemeinsam mit uns, die Küche des Landes in seiner unverändersten und traditionellsten Weise zu erkunden! So wie es täglich Millionen in den Straßen von Hanoi tun!

Eistees

27. Whiteberry 0,4l 6,90€
Weißer Tee, Brombeere, Limetten, Rohrzucker

28. Morning Breeze 0,4l 6,90€
Sencha Grüntee, Mango, Limetten, Rohrzucker

29. Peachy Lychee 0,4l 6,90€
Pfirsichtee, Lychee, Limetten, Rohrzucker

30. Limegrass Fever 0,4l 6,90€
Zitronengrasteer, Limetten, Rohrzucker

6. Wasser: Viva con Agua 3,90€ / 6,90€
Laut/Leise / 0,25l / 0,75l

Wasser ist Leben! 771 Millionen Menschen weltweit haben keinen gesicherten Zugang zu sauberem Trinkwasser. Daher unterstützen wir Viva Con Agua, eine offiziell eingetragene gemeinnützige Organisation, die sich für "Wasser für alle" einsetzt. Sie unterstützt Zugang zu Trinkwasser durch WASH - Projekte weltweit. Die Not nach Trinkwasser mussten wir hautnah bei unserem Besuchen in der Heimat miterleben. Aus diesem Grund möchten wir als Restaurant ebenfalls unseren Beitrag dazu leisten und unsere Kunden darauf aufmerksam machen. Jeder Cent, der generiert wird, geht an Wasserprojekte in Ländern in Not. Weitere Informationen und wie auch Sie mehr tun können unter: <https://www.vivaconagua.org/>





Softdrinks

- | | |
|--|-------------|
| 1. Johannisbeernektar-/schorle 0,4l | 4,50€/4,00€ |
| 2. Apfelsaft-/schorle 0,4l | 4,50€/4,00€ |
| 3. Mangofruchtsaftgetränk-/schorle 0,4l | 4,50€/4,00€ |
| 4. Maracujanektar-/schorle 0,4l | 4,50€/4,00€ |
| 5. Litschi Fruchtsaftgetränk-/schorle 0,4l | 4,50€/4,00€ |
| 7. Cola 0,33l | 3,80€ |
| 8. Fanta 0,33l | 3,80€ |
| 9. Sprite 0,33l | 3,80€ |
| 10. Mezzo Mix 0,33l | 3,80€ |
| 11. Cola Zero 0,33l | 3,80€ |

Limos

- | | |
|---|-------|
| 32. Yuzu'r Sweet 0,4l
Yuzu, Limetten, Rohrzucker | 6,90€ |
| 33. Da Chanh 0,4l
traditionell vietnamesische Limettenlimonade
aus frischen Limetten und Rohrzucker | 6,90€ |
| 34. It's mint to be Hibiscus 0,4l
Hibiskusblüte, Minze, Limette, Rohrzucker | 6,90€ |
| 35. Ginger Drunk 0,4l
Thai Basilikum, Ingwer, Rohrzucker, Limetten | 6,90€ |



Die Kunst und Kultur der japanischen Teezeremonie

Die Tradition der japanischen Teezeremonie ist eng mit dem Buddhismus verbunden und lässt sich bis zum 9. Jahrhundert zurück datieren. Die traditionelle japanische Teekultur hat die Form eines vordefinierten Rituals angenommen, bei dem es auf jeden verwendeten Gegenstand und jede Bewegung penibel ankommt. Es gibt verschiedene Rituale, für die entweder Matcha- oder Senchatee verwendet wird, sowie verschiedene Schulen, die über die Teezeremonie lehren. Eine der wichtigsten Ideen hinter der Zeremonie ist das Konzept von "Wabi" und "Sabi". Ersteres steht für die spirituellen Erfahrungen des menschlichen Lebens und symbolisiert ruhige und nüchterne Kultiviertheit. "Sabi" steht für die materielle Seite des Lebens und bedeutet "verwittert" oder "abgenutzt". Das Verstehen dieser Leere und Imperfektion wird als wichtiger Teil des spirituellen Erwachens angesehen. Das Erleben einer Teezeremonie ermöglicht einen Einblick in einen faszinierenden Teil der japanischen Kultur, der eng mit Jahrhunderte alter Tradition und Technik sowie immenser Kultureller Bedeutung verknüpft ist.

Kaffee

20. Kaffee 0,25l	3,50€
21. Milchkaffe 0,3l	4,00€
22. Cappucino 0,3l	4,50€
23. Latte Macchiato 0,3l	4,90€
24. Espresso 40ml	2,90€
25. Doppelter Espresso 80ml	3,20€
26. Ca Phe 0,25l	6,90€

traditionell vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch

Warmer Tee

12. Vietnamesischer Jasmine Tee 0,4l	6,50€
sanfter und blumig-duftender vietnamesischer Bio Tam Duong Jasmin Tee	
13. Sencha Bio Grüntee 0,4l	6,50€
traditioneller belebend-frischer Bio Sencha Grüntee	
14. Smoking Cinnamon 0,3l	7,90€
Apfelsaft, Zimt, Limettensaft, Orangenblütenhonig	
15. Lime Mint Drop 0,3l	7,90€
Limette, Minze, Manuka Honig	
16. Flower Shower 0,3l	7,90€
Hibiscusblüten, frische Himbeeren, Minze	
17. Citrus Ginger Heaven 0,3l	7,90€
Zitronenscheiben, frische Ingwerstücke, Honig	

Rot

70. Masseria Altemura Sasseo Primitivo trocken 0,2l | 0,75l 6,90€ | 23,50€

Einer der besten Rotweine vom Südzipfel Italiens: präsentiert sich in der Nase mit intensiven, vollen Aromen von Pflaume und sanften Anklängen von Gewürzen, im Mund ist der Wein voll, warm und weich und zeigt sich mit einer sehr reifen Frucht

71. Ca' Bolani Merlot trocken 0,2l | 0,75l 6,20€ | 20,90€

Fruchtige Noten von Erdbeeren und reifen Johannisbeeren, angenehm weich, abgerundet, vollmundig und nachhaltig

72. Cecilia Beretta Bardolino Classico Costiera DOC halbtrocken 0,2l | 0,75l 6,50€ | 21,50€

Beerige Aromen mit etwas mediterranen Gewürzen, am Gaumen ist der Wein sehr gefällig und harmonisch, idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch und Vorspeisen

Weiß

73. Fellini Grauburgunder trocken 0,2l | 0,75l 6,90€ | 22,90€

Jugendlich frisches Bukett mit Nuancen von Akazienblüten und zarten Gewürzklängen. Passend zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Gemüse

74. Fellini Sauvignon Blanc trocken 0,2l | 0,75l 6,90€ | 22,90€

Ein typischer Sauvignon Blanc ganz nach italienischer Art - prägnant mit einer angenehmen Säure, die im mit Grapefruit-, Passionsfrucht- und Pfirsichnoten eine lebendige Duftigkeit verleiht, passend als Aperitif und zu Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch

75. Fellini Chardonnay trocken 0,2l | 0,75l 6,90€ | 22,90€

Verfeinert mit Aromen von Ananas, Birne, Quitte, Aprikose und exotischen Früchten, die sich im Abgang widerspiegeln, ein idealer Speisebegleiter

76. Enoria Lugana trocken 0,2l | 0,75l 7,90€ | 25,90€

Der Trendwein vom Gardasee: stiftet mineralisch und cremig mit seiner dosierten Säure zum weiteren Schluck an

77. Wachtenburg Winzer Riesling halbtrocken 0,2l 6,50€ | 21,90€

Satte und ausgeglichene Frucht, typischer Weißwein für die Region in der er wächst, nämlich an der Mittelhaardt an der deutschen Weinstraße

Rosé

78. Wachtenburg Winzer Portugieser Weissherbst lieblich 0,2l 5,90€

Besonders saftiger Weissherbst, mit erfrischenden Aromen von Kirschen,
passend zu Geflügel und Lachs

79. Wachtenburg Winzer Spätburgunder Rosé halbtrocken 0,2l 5,50€

Überzeugt durch herrliche Noten nah roten Früchten und seiner elegant eingebundenen Restsüße,
ebenfalls passend zu Geflügel und Lachs

80. Masseria Altemura Zinzula trocken 0,75l 29,50€

Weites Bouquet von eleganter Heckenrose, begleitet von angenehmen Anklängen von
Amarena-Kirsche und Gewürzen, die an rosa Pfeffer und Ingwer erinnern, mit einem
leichten Hauch von Kurkum. Gewählt zum besten Roséwein Italien 2022

Prosecco

81. Prosecco DOC Spumante Brut 0,1l | 0,75l 5,50€ | 33.90€

Hergestellt aus der Rebsorte Glera, glänzt durch feine Fruchtnoten nach grünen Äpfeln,
Grapefruit sowie Fruchtschmelz im Abgang, besonders lecker als Aperitif

82. Prosecco Rosé DOC Spumante Brut 0,1l | 0,75l 5,90€ | 36.50€

Hauch von knackigem Renette Apfel, begleitet von blumigen Veilchen-Anklängen,
ebenfalls ideal als Aperitif oder zu Fisch

Biere

90. Welde No 1 Pils vom Fass 0,3l | 0,5l 3,90€ | 4.90€

91. Welde No 1 Pils alkoholfrei 0,33l 3,90€

92. Radler 0,3l | 0,5l 3,50€ | 4.50€

93. Welde Hefeweizen 0,5l 4.90€

94. Welde Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 4.90€

95. Maisel's Weisse Dunkel 0,5l 4.90€

96. Asahi Bier 0,33l 4.50€

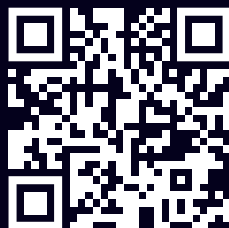
97. Saigon Bier 0,33l 4.50€

Mit Liebe gekocht,
Ihre Familie Luong



lyh

Allergene:





Alkoholische Getränke



Eine Nacht in Tokyo

Willkommen zu einem Abenteuer, das sich in flüssiger Form entfaltet. Diese Karte ist Ihre Eintrittskarte für eine Nacht in Tokyo, an der Seite Ihres kühnen Freundes Takeshi.

Von den ersten Schlucken an entführt Sie dieser Cocktail-Atlas zu unbekanntem Höhen, wo Klassiker in einem neuen Licht erstrahlen, bereichert durch exotische Zutaten und asiatische Raffinesse.

Takeshi, stets lächelnd, führt Sie durch die lebendigen Straßen, in verborgene Bars und über Dachterrassen mit atemberaubenden Ausblicken. Während Sie mit ihm durch die Nacht ziehen, werden Sie mit einer Auswahl von Getränken konfrontiert, die traditionelle Rezepte mit gewagten, innovativen Twists vermischen.

Es ist nicht nur die Magie der Mixologie, die Sie hier finden, sondern auch eine Reise für die Sinne. Lassen Sie sich von Takeshi durch eine Stadt führen, die in jedem Glas zum Leben erweckt wird, und entdecken Sie eine Welt, in der das Altbewährte aufregend neu interpretiert wird.

Bereiten Sie sich darauf vor, überrascht, erfreut und verzaubert zu werden. Ihre Reise beginnt jetzt.

Aperitif



Die Rooftop-Bar auf einem Tokioter Wolkenkratzer bot einen unvergleichlichen Blick auf die Stadt. Als ich auf die Terrasse trat, erstreckten sich die hellen Lichter von Tokio vor mir. Es herrschte eine elegante Atmosphäre mit gedämpftem Licht und Lounge-Musik. Ich schlürfte einen teuren Cocktail und genoss die Aussicht. Im Laufe des Abends wurde die Energie mit lebhaften Gesprächen und stilvollen Einheimischen und Touristen immer lebendiger.

40. Royal Sakura

Wohlriechend warmer Lavendel sorgt für
einen blumigen Geschmack.

Rosésekt, Lavendelsirup, Limettensaft

8,50 €/0,3 l

41. Ginger Crush

Frisch gecrushter Ingwer harmoniert in diesem
Drink hervorragend mit unserem Sake.

Sake, Ingwer, Limettensaft, Ginger Ale

10,90 €/0,5 l

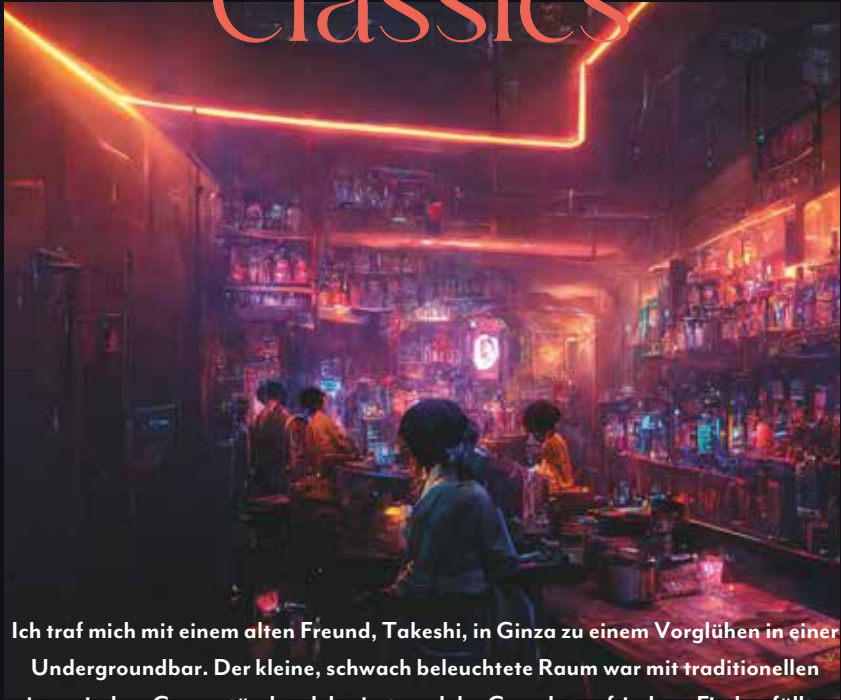
42. Sake Basil Smash

Basil Smash mit Gin kennt jeder, aber unser Sake Basil Smash
gibt dem ganzen nochmal eine ganz neue Bedeutung!

Sake, Limettensaft, Zuckersirup, Thai Basilikum

8,90 €/0,25 l

Classics



Ich traf mich mit einem alten Freund, Takeshi, in Ginza zu einem Vorglücken in einer Undergroundbar. Der kleine, schwach beleuchtete Raum war mit traditionellen japanischen Gegenständen dekoriert, und der Geruch von frischem Fisch erfüllte die Luft. Wir aßen Nigiri-Sushi, die vom Chefkoch frisch zubereitet wurden, mit Thunfisch, der mir auf der Zunge zerging. Wir tranken erstklassigen Sake, und als wir unser Essen beendeten, füllte sich die Bar mit Einheimischen, die sich auf eine lange Nacht vorbereiten wollten. Wir verließen das Lokal mit einem zufriedenen Gefühl und voller Vorfreude auf den Rest des Abends.

43. Thai Basil Smash

Thai Basilikum kam einst von Asien nach Europa und begeistert seither mit pfeffriger Würze und harmonischer Süße auch in Ihrem Trinkglas.

Roku Craft Gin, Thai Basilikum, Limettensaft, Zuckersirup

11,90 €/0,3 l

44. Tokyo Sour

Der Toki Whiskey verleiht diesem Oldtimer ein buttrig weiches Aroma und einen rein-frischen Abgang.

Toki Japanese Blended Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweißpulver

12,90 €/0,3 l

45. Osaka Mule

Ein abgewandelter Klassiker für alle
Moscow Mule Lover.

Sake, Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Koriander, Yuzu le Fruit

12,90 €/0,5 l

Bartender's Choice



Takeshi und ich beschlossen, eine örtliche Karaoke-Bar aufzusuchen, ein beliebter Zeitvertreib in Japan. Wir betraten eine kleine, schwach beleuchtete Bar mit einer Karaoke-Maschine in der Ecke. Die Karaoke-Kultur in Japan ist insofern einzigartig, als es nicht darum geht, wie gut man singen kann, sondern eher darum, sich auszutoben und mit Freunden eine gute Zeit zu haben. In dem privaten Raum suchten wir uns abwechselnd Lieder aus und sangen dazu. Es war eine einzigartige und authentische japanische Erfahrung, die uns glücklich und gestärkt zurückließ.

46. Samurai Showdown

Die japanische Kirschblüte ist einer der wichtigsten Symbole Japans und der Star dieser blumigen Kreation.

Haku Vodka, Kizakura Nigori Sakura Sake, Rosensirup, Limettensaft

12,50 €/0,35 l

47. Phoenix

Frischer gehts wohl kaum, doch Achtung dieser Cocktail hat es in sich.
Wir fordern Dich heraus, traust du dich?

Vodka, Zuckersirup, Limettensaft, Chilli, Zitronengras, Limettenblätter

12,50 €/0,25 l

48. Pandan Smash

Die süd-ostasiatische Pandanpflanze überzeugt mit ihrem nussig-vanilleartigem Geschmack nicht nur in Süßspeisen, sondern auch in unserem exotischem Pandan Smash.

Haku Vodka, Pandan, Kokosnussmilch, Zuckersirup, Limettensaft

12,90 €/0,35 l

Exotics



Takeshi und ich spazierten durch Ginza, Tokios berühmtes Viertel mit seinen Neonlichtern und edlen Geschäften. Die Straßen waren voll von Menschen, und die Energie der Stadt war spürbar. Die Mischung aus modernen und traditionellen japanischen Elementen schuf eine einzigartige Atmosphäre, in der wir uns lebendig fühlten. Wir hielten an einer kleinen Bar, um etwas zu trinken, und während wir an unseren Getränken nippten, konnten wir nicht anders, als die lebhaften Straßen von Ginza zu genießen. Die Ginza ist ein Muss für jeden Tokio-Besucher und ein perfektes Beispiel für die Mischung aus Moderne und Tradition in Japan.

49. Geisha Spirit

Dieser exotische Cocktail kombiniert die cremige Verführung von Kokosnussmilch, die intensive Frische von Guavensaft, die tropische Süße von Maracuja.

Ein Genuss, der Sie direkt in die Ferne entführt.

Haku Vodka, Kokosnussmilch, Guavenektar, Passion le Fruit, Limettensaft

11,90 €/0,3 l

50. Mandarine Sour

Der Ursprung unserer liebsten Herbstzitrusfrucht wird im Südwesten von China vermutet; von dort aus bahnte sie sich ihren Weg vereint mit frischer Ingwer direkt in unseren Gin Sour.

Roku Craft Gin, Mandarine, Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup

12,50 €/0,35 l

51. Soaring Dragon

In Deckung! Ming River Sichuan Baijiu versetzt dieser süßen Kreation den letzten Pepp.

Ming River Baijiu, Kokosnusssirup, Maracujanektar, Ananasnektar, Limettensaft

10,50 €/0,4 l

Spirits



Im Anschluss stießen Takeshi und ich auf einen vibrierenden Nachtclub, der versteckt in einer Seitenstraße Ginza's lag. Der Bass der Musik dröhnte bis auf die Straße und versprach eine aufregende Nacht. Als wir eintraten, wurden wir von einer Menge tanzender Menschen und pulsierenden Lichtern begrüßt. Nach einigen Tanzrunden ließen wir uns auf den Lounge-Sofas nieder und genossen unsere Drinks, während wir der Menge zusahen.

Whiskey

*„Eines Tages werden Spirituosen, die in Japan hergestellt werden,
die ganze Welt begeistern“*

- House of Suntory

Die Yamazaki Destillerie wurde 1923 von Suntorys Gründer Shinjiro Torii erbaut
und ist damit die erste und älteste Malt Whiskey Destillerie Japans.

Sie liegt an der Mündung der Flüsse Katsura, Uji, und Kizu und bietet ein einzigartiges nebliges Klima
und eines der weichsten Wasser Japans. Die unterschiedlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeit
in dieser Region schaffen ideale Bedingungen für die Reifung in Fässern,
bekannt als die charakteristische „Suntory Reifung“

Die Whiskey des Hause Suntoey vermitteln die Fusion zwischen den zarten Kräften
der japanischen Natur und der Leidenschaft und Perfektion der besten japanischen Handwerker.

Jeder Whiskey ist verfügbar als:
Neat/on the rocks

52. Toki Japanese Blended Whiskey

Aroma: Basilikum, grüner Apfel, Honig.

Geschmacksnote: Grapefruit, grüne Trauben, Minze, Thymian.

8,90 €/4 cl

53. The Chita Japanese Single Grain Whiskey

Aroma: Crème Brûlée, Kardamom, Rosenblätter.

Geschmacksnote: Honig, Minze, reife tropische Früchte Kokos und florale Noten im Abgang.

11,50 €/4 cl

54. Hibiki Harmony Japanese Blended Whiskey

Aroma: Lychee, ein Hauch Rosmarin, Reife Holznoten, Sandelholz.

Geschmacksnote: Honig, kandierte Orangenschale, weiße Schokolade.

14,00 €/4 cl

55. Yamazaki Distillers Reserve Japanese Single Malt Whiskey

Aroma: Erdbeeren, Kirschen, Mizunara (japanische Eiche).

Geschmacksnote: Himbeeren, weiße Pfirsiche, ein Hauch von Kokosnuss.

15,90 €/4 cl

UNSER TIPP

Genießen Sie Ihren Favoriten auch als Highball
wahlweise mit Thomas Henry Sodawasser oder Thomas Henry Ginger Ale. (+2.90€)

Gin

Denkt man an japanische Spirituosen dann wahrscheinlich an Sake und auch Whiskey, eher weniger an Gin. Ein Fehler, wie wir denken. Durch seinen unverwechselbaren fernöstlichen Charakter wird er bereits in vielen Bars weltweit geschätzt.

Japanische Brennereien konzentrieren sich auf die einzigartigen lokalen Zutaten in den Botanicals mit der sie die Wacholderbasis anreichern.

**Jeder Gin ist verfügbar als:
Neat/on the rocks**

56. Roku Japanese Craft Gin

Botanicals: Sakura, Sencha Tee, Yuzuschale, Koriander, Sanshō Pfeffer.

7,90 €/4 cl

57. Jinzu Gin

Botanicals: Wachholder, Koriander, Sakura, Yuzu, Angelikawurzel.

10,50 €/4 cl

58. Etsu Gin

Botanicals: Sanshō Pfeffer, Yuzu, grüne Bitterorangenschale, Süßholz, geheime Teemischung.

11,50 €/4 cl

PERFEKTE KOMBINATION

Kombinieren Sie einen ausgewählten Gins mit Thomas Henry Tonic, für eine harmonische Fusion aus tart-bitteren Chinarindennoten und fruchtig-süßen Zitrusaromen. (+2.90 €)

Vodka

Entdecken Sie die verborgenen Schätze Japans mit unserer exklusiven Auswahl an japanischem Vodka. Hergestellt mit unvergleichlicher Präzision und Respekt vor der Tradition, überzeugen diese Spirituosen durch ihre Reinheit, Glätte und subtilen Geschmacksnuancen.

Ob aus reinem Quellwasser oder gereiftem Reis gebrannt, jeder Schluck ist eine Hommage an die Handwerkskunst und das Kulturerbe Japans. Erleben Sie einen Hauch von Japan in jedem Glas und lassen Sie sich von der Vielfalt und Einzigartigkeit unserer japanischen Vodka-Auswahl begeistern.

**Jeder Vodka ist verfügbar als:
Neat/on the rocks**

UNSERE EMPFEHLUNG

**Genießen Sie Ihren Favoriten auch als Highball
wahlweise mit Thomas Henry Sodawasser oder Ginger Beer. (+2.90 €)**

59. Eiko Vodka

Aus dem Japanischen übersetzt bedeutet dieser auf der Hokkaido Insel hergestellter Vodka „Ruhm“ und macht seinem Namen alle Ehre. Mit milden & sanften Wasser angefertigt und vierfach durch Sand sowie Kohle gefiltert. Im Endergebnis: ein klarer Vodka
In der Nase zeichnet sich dieser Premium Vodka durch seine frische, klare Aromatik aus, die eine dezente Süße zeigt. Am Gaumen dann sehr weich und vollmundig.

8,90 €/4 cl

60. Haku Vodka

Der Name Haku steht für den Ursprung und das Handwerk dieses hochwertigen japanischen Vodkas. „Haku“ oder auch „Hakumai“ (白米) zu Deutsch „japanischer weißer Reis“
- Der Ursprung der Flüssigkeit.

Um den klaren, reinen und strahlenden Wodka höchster Qualität herzustellen, wird er sorgfältig durch Bambuskohle gefiltert. So entsteht der milde, runde, leicht süßliche unvergleichliche Geschmack, der ihn auszeichnet.

7,90 €/4 cl

Japanische Weine



Nach dem pulsierenden Rhythmus des Nachtclubs suchten Takeshi und ich Ruhe in einer gemütlichen Sake-Bar. Dort klang unser Abend mit sanftem Sake und stummen Gesten der Zufriedenheit aus. Im Schein der gedämpften Laternen ließen wir die Erlebnisse des Tages Revue passieren.

61. Choya Sake

Sanftes, aber wohlriechendes Aroma mit ausgewogenem Säuregehalt
und Geschmack.

5,90 €/0,1l

62. Kizakura Nigori Sakura Sake

Der Geschmack des rosanen Reisweines wird verfeinert mit dem süßen
Geschmack von Sakurablüten.

12,90 €/0,1l

63. Choya Pflaumenwein

Ein aromatischer chinesischer Wein, der durch die Süße der
Pflaume hervorragend abgerundet wird.

8,90 €/0,1l

Schnäppse



Takeshi und ich fanden einen belebten Ramen-Laden und bestellten unsere Schüsseln. Die Nudeln waren perfekt gekocht, und die Brühe war reichhaltig und geschmackvoll. Man bot uns einen Schuss Reisschnapps an, er war kühl und mild und bot einen letzten Moment der Entspannung, bevor wir uns auf den Heimweg machten. Die Ramen und der Schnapps waren der perfekte Abschluss eines unterhaltsamen Abends in Ginza, und wir waren dankbar für die Gelegenheit, Tokios einzigartige Kultur und Küche kennen zu lernen.

64. Reisschnaps „Nep Moi“

Unser Vietnamesische Variante wird aus Klebreis „Nep“
hergestellt und in der Sonne fermentiert.

3,90 €/2 cl

65. Bambusschnaps

Der holzig, süße Geschmack des Schnapps ist ein sanfter Abgang zu den verschiedenen Gewürzen der vietnamesischen Küche.

3,90 €/2 cl

66. Ming River Sichuan Baijiu

Baijiu schmeckt für jeden anders und für viele sonderbar. Wir sind überzeugt:
Mit seinem außergewöhnlichen Charakter aus fermentierter Ananas und Kokosnuss
verspricht er ein enormes Potenzial für den exotischen Gaumen.

3,90 €/2 cl

Mit Liebe kreiert,
Ihre Familie Luong

A stylized, handwritten signature in white ink, appearing to be 'lyh', positioned below the text.