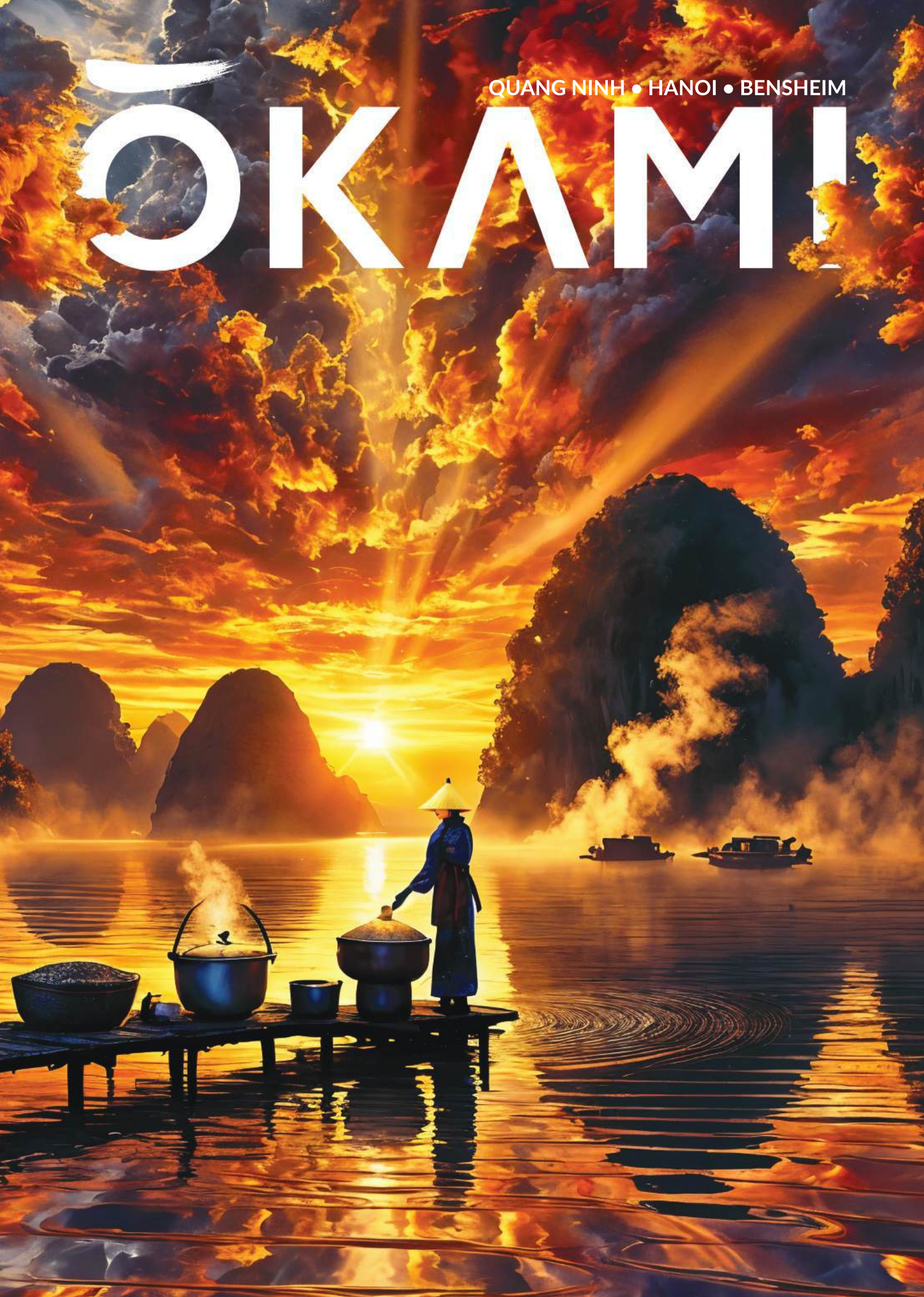


QUANG NINH • HANOI • BENSHEIM

# OKAMI





Lunch

Get in touch with us!



Tripadvisor

@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 Hühnchen 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 €



# Ha Long Bay

Der Legende nach schufen mächtige Drachen die Ha Long Bay, als sie herabstiegen, um Vietnam zu schützen. Mit ihren Schwänzen formten sie die markanten Kalksteinfelsen, und die Juwelen, die sie ins Meer streuten, wurden zu den vielen Inseln der Bucht. Heute zählt die „Bucht des herabsteigenden Drachens“ zu den 7 Naturweltwundern und ist ein Ort voller Geschichte und Mythos.

# Hommage an die Heimat

Ich bin in einem kleinen Fischerdorf in der Ha Long Bay, Vietnam, aufgewachsen – einem Ort, der heute zu den 7 Naturweltwundern zählt. Doch in meiner Kindheit war es ein verschlafenes Dorf, umgeben von der magischen Schönheit der Bucht. Meine Tage verbrachte ich mit Freunden beim Schwimmen, Fischen und Entdecken. Unsere Familie war arm, und so kochten wir mit dem, was das Meer und die Felder uns gaben. Meine Mutter lehrte mich, aus einfachen Zutaten etwas Besonderes zu machen. Diese Erinnerungen prägen bis heute meine Art zu kochen. Auch wenn ich nun Zugang zu einer Vielzahl an Zutaten habe, bleibt mein Herz bei den frischen, einfachen Aromen meiner Kindheit. In jedem Gericht, das ich für das Okami zubereite, steckt ein Stück dieser Geschichte. Ich lade Sie ein, diese Erinnerungen mit mir zu teilen und die Traditionen meiner Heimat neu zu erleben.

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 7,90€

Gemüsesuppe mit hausgemachten Hühnchen-Wantan-Teigtaschen

DER PERFEKTE START

## 3. Miso Suppe 6,90€

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€



JEDEN MORGEN FRISCH GEMACHT



## 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

## 18. Chicken Karaage 8,90€

Zarte Hähnchenstücke, in einer aromatischen Soja-Ingwer-Marinade eingelegt und knusprig frittiert, serviert mit einer spritzigen Zitronenscheibe

**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

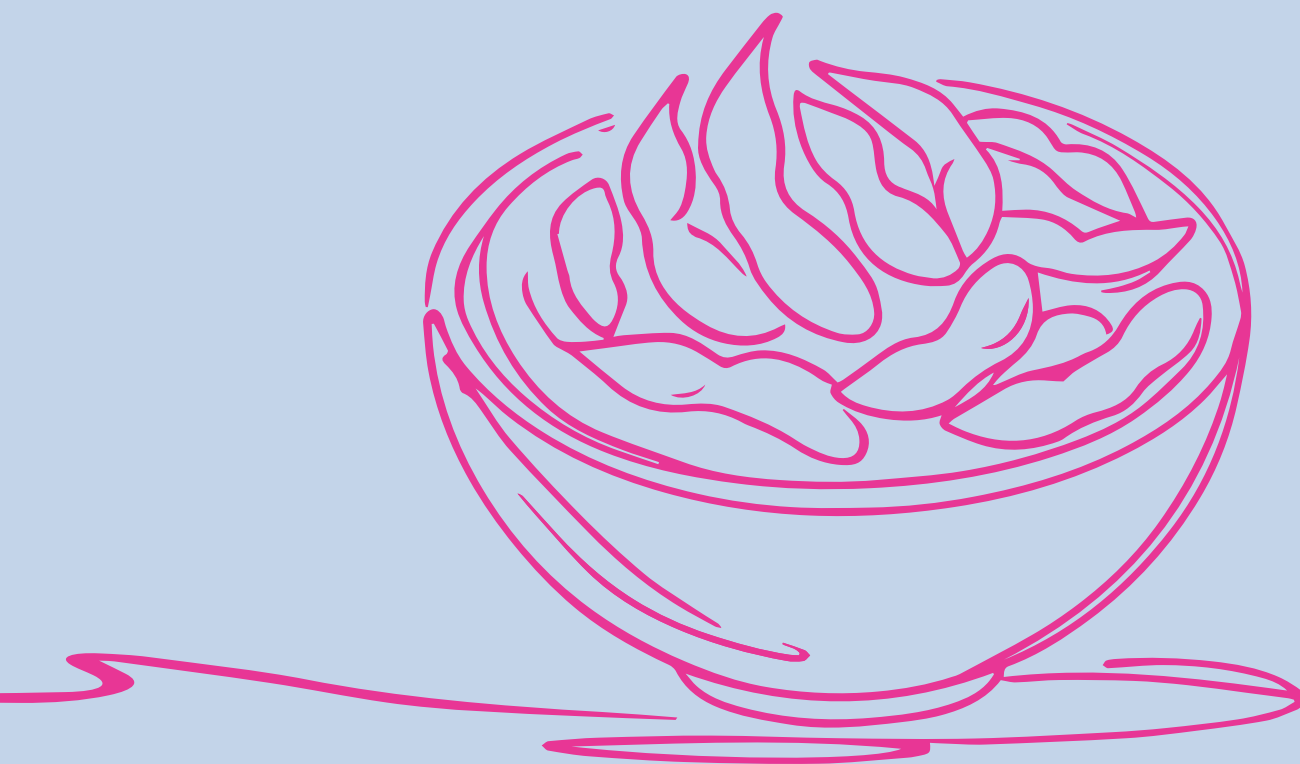
**13. Gyoza**  
Angebratene Teigtaschen mit Chili-Mayo und Unagi Soße  
**A mit Huhn** 7,90€  
**G mit Gemüse und Tofu** 7,90€

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

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

GEHEIME REZEPTUR

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



## Edamame

Kleine grüne Wunder aus Japan. Diese jungen Sojabohnen sind nicht nur ein gesunder Snack, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis. Mit einem Hauch von Meersalz bestreut, bringen sie die Frische des Feldes direkt auf den Tisch. Einfach, nährstoffreich und unwiderstehlich - Edamame sind der perfekte Start in ein entspanntes Essen.

# Hauptspeisen

## 23. Sot Dac Biet

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

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

## Beilagen

<b>111 Extra Portion Jasminreis</b>	<b>2,90€</b>
<b>113 Extra Portion Soße nach Wahl</b>	<b>2,90€</b>







## 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 Frühlungsrollen) 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.

LUONGS FAVORIT

### 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. Probiere die Pho Suppe und genieße 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€

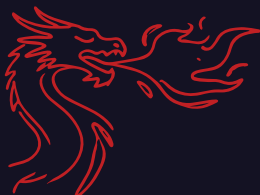
Medium gegrilltes Tunasteak ummantel mit einer Sesam Kruste. Serviert mit frischem Wokgemüse in einer hausgemachten Unagi Soße. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes oder Jasminreis. Zudem noch einen Chilli-Mayo-Dip.



#### 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 22,90€

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

## V4 Udon Delight 21,90€

Japanische Udon Nudeln in einer würzigen leicht scharfen Gemüsesuppe mit Tofu

## V5 Wok-Fusion Delight 20,90€

Knuspriges Veganes Huhn, im Wok gebraten und vereint mit einer Auswahl exotischer Gemüse,. Abgerundet mit einer geheimnisvollen, scharfen „8 Köstlichkeiten“-Spezialsoße, die dem Gericht eine komplexe Tiefe verleiht.

## 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](https://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

### **VN1. Muc Xao Sa**

**23,90€**

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.

### **VN2. 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 Meeresschmack 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 unverschämt 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. 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<br>Yuzu, Limetten, Rohrzucker   | 6,90€ |
| 33. Da Chanh 0,4l<br>traditionell vietnamesische Limettenlimonade<br>aus frischen Limetten und Rohrzucker | 6,90€ |
| 34. It's mint to be Hibiscus 0,4l<br>Hibiskusblüte, Minze, Limette, Rohrzucker                            | 6,90€ |
| 35. Ginger Drunk 0,4l<br>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

<b>20. Kaffee</b> 0,25l	<b>3,50€</b>
<b>21. Milchkaffe</b> 0,3l	<b>4,00€</b>
<b>22. Cappucino</b> 0,3l	<b>4,50€</b>
<b>23. Latte Macchiato</b> 0,3l	<b>4,90€</b>
<b>24. Espresso</b> 40ml	<b>2,90€</b>
<b>25. Doppelter Espresso</b> 80ml	<b>3,20€</b>
<b>26. Ca Phe</b> 0,25l	<b>6,90€</b>
traditionell vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch	

# Warmer Tee

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



# Sushi Karte



# Sushi Platten



## **P1 Asian United | Für 5-6 Personen**

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

135€

## **P2 Yonko Platte | Für 3-4 Personen**

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

95€

## **P3 Asia Fiesta | Für 2-3 Personen**

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

81€

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

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

49€

## **P5 Greedy for Nigiri | Für 1 Personen**

12 gemischte Nigiri, Wakame

39€

## **P6 Die 4 Elemente | Für 1 Personen**

32 Maki, 4 Nigiri

34€

## **P7 Sagen tut yoda, vegan du bekommst | Ideal als Vorspeise**

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

25€

# Sushi Selection

Unser Sushimeister rollt jede Sushi-Kreation frisch per Hand, mit den besten Zutaten und viel Liebe zum Detail.  
Wähle einfach deine Sushi aus der Liste – unser Chef stellt dein persönliches Sushi-Erlebnis zusammen.



## Maki 6,90€ je 8 Stk.

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.

<b>M1. Sake</b> Lachs	<b>M2. Tekka</b> Thunfisch
<b>M3. Fry Ebi</b> Rießengarnele in Tempurateigmantel	<b>M4. Salmonskin</b> Knusprige Lachshaut
<b>M5. Avocado</b> mit Avocado	<b>M6. Kappa</b> Gurke



## Special Rolls 20,90€ je 8 Stk.

Diese Kategorie der Sushis sind eigenhändig von uns kreiert. Diese Rolle ist von außen ummantelt von einer dickeren Schicht Reis mit dem Nori innendrin, welche verschiedenen Zutaten umhüllt. Bei der Auswahl der Zusammensetzungen wurden verschiedene, zueinander harmonisierende Zutaten ausgewählt, um ein atemberaubendes Geschmackserlebnis zu sichern. Um das Zusammenspiel aus frischen Soßen, Gemüse und Fisch zu verfeinern, bedeckt unser Sushi Chef die Rolle mit einem passenden Überzug und verfestigt diese mit einer Bambusmatte. Serviert wird unsere Specialrolle dann in einzelnen kleineren Stückchen um jede Geschmacksnote in der Rolle langsam genießen zu können.

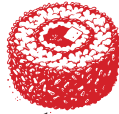
<b>S1. Marine Ford</b> Tempura Garnele, Avocado, bedeckt mit Lachs und Tuna
<b>S4. Fruit Ninja</b> Mango, Gurke, Paprika, bedeckt mit Avocado und Sesam
<b>S9. Chihiros Reise ins Wunderland</b> Mango, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambierten Lachs
<b>S10. Angry Salmon</b> Würzig-scharfes Lachstartar, Rettich, bedeckt mit Avocado und Chili
<b>S11. Smoking Tuna</b> Spargel, Avocado, Tempura Garnele, bedeckt mit flambiertem Thunfisch
<b>S14. Chef's freestyle</b> Nenn uns deine Wünsche oder lass dich vom Sushi Chef überraschen
<b>F1. Futo Alaska</b> Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado
<b>F5. Spicy Futo</b> Spicy Tunatartar, Tempura Garnele, Gurke



## Nigiri 6,90€ je 2 Stk.

Nigiri ist traditionelles Sushi in seiner reinsten Form: Handgeformter Reis, belegt mit einer frischen Scheibe Fisch. Einfach, pur und ein perfektes Zusammenspiel von Textur und Geschmack.

<b>N1. Sake</b> Lachs	<b>N2. Aburi Sake</b> Flambierter Lachs
<b>N3. Maguro</b> Thunfisch	<b>N4. Aburi Maguro</b> Flambierter Thunfisch
<b>N5. Ebi</b> Garnelen	<b>N6. Ika</b> Tintenfisch
<b>N7. Unagi</b> Aal	<b>N8. Tako</b> Gekochter Oktopus



## Crunchy Rolls 14,90€ je 6 Stk.

Crunchy steht für knusprig gebackene Rollen – eine seltene, warme Variante von Sushi. Mithilfe einer geheimen Technik wird die Rolle in einen Teig gehüllt, in Pankomehl gewälzt und goldbraun frittiert.

- 
- C1. Salmon Crunch** Lachs, Avocado, Frischkäse im knusprigem Teigmantel

---

  - C2. Tuna Crunch** Thunfisch, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

---

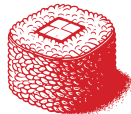
  - C3. Veggies Crunch** Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

---

  - C4. Ebi Crunch** Garnelen, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

---

  - C5. Chicken Crunch** Tempura Huhn, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel
- 



## Inside & Out Roll 12,90€ je 8 Stk.

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.

- 
- U1. Veggies** Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

---

  - U2. Alaska** Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

---

  - U3. Maguro** Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

---

  - U4. Ebi Tempura** knuspriger Riesengarnele, Avocado und mit Sesam ummantelt

---

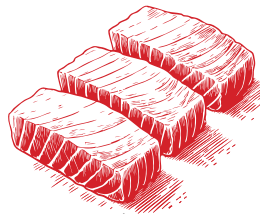
  - U5. Salmon Skin** Salmon Skin, Gurke und mit Sesam ummantelt

---

  - U6. California Roll** Avocado, Surimi, Masago Fischrogen und mit Sesam ummantelt

---

  - U7. Salmon Tempura** Lachs Tempura, Gurke und mit Sesam ummantelt
- 



## Sashimi 21,90€ je 8 Scheiben

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

- 
- Z1. Salmon Sashimi** Lachs Sashimi und Wakame

---

  - Z2. Tuna Sashimi** Thunfisch Sashimi und Wakame

---

  - Z3. Mix Sashimi** Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame
-



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 unbekannt 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 Vorglühen 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 Süßpeisen, 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, Guavennektar, 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 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