



## WAS IST SAKE?

Sake ist ein japanisches alkoholisches Getränk mit einer langen Tradition und Kulturgeschichte. Es wird stets aus Reis, Koji-Reis und Wasser hergestellt. Die Geschmacksrichtungen sind extrem vielfältig, zudem gibt es unterschiedliche Qualitätsstufen. Das traditionelle, fermentierte Getränk weist mehr als fünfhundert verschiedene Aromen auf.

## Sake-Kategorien

Am Poliergrad lässt sich die Qualität der Sake erkennen.

Eine grobe Unterteilung erfolgt in zwei Kategorien: Standard Sake und Premium Sake. Standard Sake stellt dabei die einfachste Qualität dar und erfordert keine Politur der Körner. Honjozo-Sake hingegen weist einen Poliergrad von 70 Prozent auf, das bedeutet, dass 30 Prozent des Reiskorns entfernt wurde. Als besonders fein gelten die Qualitäten „Ginjo“, dem mindestens sechzig Prozent, und „Daiginjo“, bei dem lediglich fünfzig Prozent der ursprünglichen Reiskorngröße erhalten bleiben. Je mehr poliert wird, umso feiner wird der Geschmack des Sake. Aber umso teurer wird er auch. Sake, bei dem der Alkohol rein aus der Vergärung von Reis entstanden ist, trägt die Zusatzbezeichnung „Junmai“, die nur verwendet werden darf, wenn kein Jozo-Alkohol, also destillierter Alkohol aus Zuckerrohr, im Spiel ist. Somit ist etwa ein „Junmai Daiginjo Sake“ zu hundert Prozent aus Reis gemacht, der mindestens zu fünfzig Prozent poliert wurde.

---

## WAS IST SHOCHU?

Shochu ist in Japan die am meisten getrunkene Spirituose, ein absolutes Nationalgetränk.

Shochu ist eine durch Destillation gewonnene Spirituose, die in der Regel einen durchschnittlichen Alkoholgehalt von rund 25 bis 30 Prozent aufweist, manchmal auch bis zu 45 Prozent – dies ist in Japan allerdings die gesetzliche Obergrenze –, und als Erstes auf der Insel Kyushu im Süden Japans hergestellt wurde.

Shochu wird in Japan bereits seit über 550 Jahren produziert.

## Wie trinkt man Shochu am besten?

Die richtige Art und Weise, Shochu zu trinken, gibt es eigentlich nicht. Es kommt ganz und gar auf den persönlichen Geschmack an. Die Japaner trinken Shochu ganz unterschiedlich:

1. Straight: Genießt Shochu pur.
2. On the rocks: Mit Eiswürfeln ist Shochu ein Genuss und die klassischste Trinkweise.
3. Mit kaltem (Mizuwari) Wasser verlängert.
4. In the mix: Shochu kann mit Mineralwasser (Sodawari) gemixt werden.

## Japanische Sake | Japanese Sake | 日本酒

---

### Dassai | 獺祭 / Yamaguchi | 山口

<b>23   2割3分</b>	0.1l   27€
Junmai Dai Ginjo   純米大吟醸	0.18l   49€
	FI0.72l   194€

<b>39   3割9分</b>	0.1l   18€
Junmai Dai Ginjo   純米大吟醸	0.18l   32€
	FI0.72l   126€

<b>45   4割5分</b>	0.1l   14€
Junmai Dai Ginjo   純米大吟醸	0.18l   23€
	FI0.72l   90€

### Kubata | 久保田 / Niigata | 新潟

<b>Manju   萬寿</b>	0.1l   23€
Junmai Dai Ginjo   純米大吟醸	0.18l   41€
	FI0.72l   162€

<b>Senju   千寿</b>	0.1l   11€
Ginjo   吟醸	0.18l   18€
	FI0.72l   70€

<b>Hyakuju   百寿</b>	0.1l   10€
Tokubetsu Hon Jo Zo   特別本醸造	0.18l   16€
	FI0.72l   62€

### Verkostung | Tasting | 飲み比べ

<b>Dassai   獺祭</b>	5 cl × 3   30€
23   39   45	

<b>Kubota   久保田</b>	5 cl × 3   23€
Manju   Senju   Hyakuju	

<b>Premium   プレミアム</b>	5 cl × 3   35€
23   Manju   Kuheiji	

## Junmai Dai Ginjo | 純米大吟醸

---

**Kuheiji** aus Aichi | 九平次 愛知 0.1l | 19€ / 0.18l | 33€ / FI 0.72l | 130€

## Junmai Ginjo | 純米吟醸

---

**Isojiman** aus Shizuoka | 磯自慢 静岡 0.1l | 14€ / 0.18l | 24€ / FI 0.72l | 94€

**Suigei** aus Kouchi | 酔鯨 高知 0.1l | 10€ / 0.18l | 16€ / FI 0.72l | 62€

**Tamanohikari** aus Kyoto | 玉乃光 京都 0.1l | 10€ / 0.18l | 16€ / FI 0.72l | 62€

## Junmai | 純米

---

**Tengumai** aus Ishikawa | 天狗舞 石川 0.1l | 10€ / 0.18l | 16€ / FI 0.72l | 62€

## Taru | 樽

---

**Yoshinosugi** aus Nara | 吉野杉 奈良 0.1l | 10€ / 0.18l | 16€ / FI 0.72l | 62€

## Seisyu | 清酒

---

**Hakkaisan** aus Niigata | 八海山 新潟 0.1l | 10€ / 0.18l | 16€ / FI 0.72l | 62€

## Schaumsake | Sparkling sake | スパークリング酒

---

**Dassai 45** aus Yamaguchi | 獺祭 45 山口 FI 0.36l | 38€

**Sawasawa** aus Nara | 爽爽 奈良 FI 0.25l | 18€

Shochu | Shochu | 焼酎

---

Süßkartoffeln | Sweet Potatoes | 芋

---

**Kirishima Melt Barley aged 21 years** aus Miyazaki | 霧島 21年 宮崎

4 cl | 16€

**Isami** aus Kagoshima | 伊佐美 鹿児島

4 cl | 14€

**Maou** aus Kagoshima | 魔王 鹿児島

4 cl | 18€

**Murao** aus Kagoshima | 村尾 鹿児島

4 cl | 22€

**Moriizou** aus Kagoshima | 森伊蔵 鹿児島

4 cl | 26€

**Ikkomon** aus Kagoshima | 一刻者 鹿児島

4 cl | 8€  
F10.72l | 70€

**Kuro-kiri** aus Miyazaki | 黒霧島 宮崎

4 cl | 8€  
F10.72l | 70€

**Shiro-kiri** aus Miyazaki | 白霧島 宮崎

4 cl | 8€  
F10.72l | 70€

**Kuro-kiri EX** aus Miyazaki | 黒霧島 EX 宮崎

4 cl | 8€

**Shima-Bijin** aus Miyazaki | 島美人 宮崎

4 cl | 8€

**Katana** aus Kagoshima | 刀 鹿児島

4 cl | 8€

**Mitake** aus Yakushima | 三岳 屋久島

F10.90l | 90€

**Sekitoba** aus Kagoshima | 赤兎馬 鹿児島

F10.72l | 90€

## Reis | Rice | 米

---

**Sururu** aus Miyazaki | するる 宮崎

4 cl | 8€  
F10.901 | 80€

**Dassai** aus Yamaguchi | 瀬祭 山口

4 cl | 14€

**Juyondai** aus Yamagata | 十四代 山形

4 cl | 14€

**Fubaika** aus Niigata | 風媒花 新潟

4 cl | 12€

**Yoroshiku** aus Niigata | 宜有千萬 新潟

4 cl | 12€

## Weizen | Wheat | 麦

---

**Hororu** aus Miyazaki | ほろる 宮崎

4 cl | 8€  
F10.901 | 80€

**Iichiko** aus Oita | いいちこ 大分

4 cl | 8€  
F10.721 | 70€

**Kannoko** aus Kagoshima | 神の河 鹿児島

4 cl | 8€  
F10.721 | 70€

**Shiso** | Perilla | 紫蘇

**Vollrohr Zucker** | Raw sugar | 黒糖

**Tantakatan** aus Hokkaido | 鍛高譚 北海道

4 cl | 8€  
F10.721 | 70€

**Rento** aus Amami-oshima | れんと 奄美大島

4 cl | 8€  
F10.721 | 70€

**Buchweizen** | Buckwheat | 蕎麦

**Unkai** aus Miyazaki | 雲海 宮崎

4 cl | 8€

【水割り | ソーダ割り | お湯割り】  
別途、ガスなし水・ガスあり水・お湯を  
ご注文下さい。

## Whiskey | Whisky | ウィスキー

---

### Kakubin | 角瓶

2 cl | 5,5€  
4 cl | 9€

### Toki | 季

2 cl | 5,5€  
4 cl | 9€

### Chita | 知多

2 cl | 7€  
4 cl | 12€

### Hibiki | 響

2 cl | 10€  
4 cl | 18€

### Yamazaki 12 Jahre | 山崎 12年

2 cl | 14€  
4 cl | 26€

### Hakushu 12 Jahre | 白州 12年

2 cl | 14€  
4 cl | 26€

### Hatozaki 12 Jahre | Hatozaki 12 years | 波門崎 12年

2 cl | 12€  
4 cl | 22€

### Yoichi | 余市

2 cl | 8,5€  
4 cl | 15€

### Yoichi Single Malt Grande | 余市 グランデ

2 cl | 13€  
4 cl | 24€

### Miyagikyo | 宮城峡

2 cl | 8,5€  
4 cl | 15€

### Miyagikyo Single Malt Grande | 宮城峡 グランデ

2 cl | 13€  
4 cl | 24€

### Togouchi | 戸河内

2 cl | 6€  
4 cl | 10€

### Togouchi 9 Jahre | Togouchi 9 years | 戸河内 9年

2 cl | 7€  
4 cl | 12€

【ハイボール】別途、炭酸あり水をご注文ください。

## Gin | Gin | ジン

---

### Roku | 六

4 cl 7€

### Nikka Coffey Gin | ニッカカフェジン

4 cl 7€

### Tonic water | トニックウォーター

Fl 0.2l 4,5€

## Weißweine | White Wines | 白ワイン

---

Chardonnay | シャルドネ ◯ 0.2l | 7€

Pinot Grigio | ピノ・グリージョ ◯ 0.2l | 8€

Chardonnay, Ardèche, Louis Latour | シャルドネ ◯ FI 0.75l | 32€

Riesling, QmP, Rheigau, Robert Weil | リースリング ◯ FI 0.75l | 40€

I Frati Lugana, DOC VIDE, Cá del Frati | ルガーナ ◯ FI 0.75l | 40€

Chablis, Le Chanfleure, Louis Latour | シャブリ ◯ FI 0.75l | 60€

Riesling, QmP, Kiedrich Klosterberg, Robert Weil | リースリング ◯ FI 0.75l | 70€

Pouilly-Fuisse 2022, AOC, Louis Latour | プイイ・フュイツェ ◯ FI 0.75l | 95€

## Rotweine | Red Wines | 赤ワイン

---

Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Chateau Lafitte | ボルドー ◯ FI 0.75l | 35€

Barolo 2019, DOCG, Serre dei Roveri | バローロ ◯ FI 0.75l | 60€

Amarone 2018, DOCG,  
della Valpolicella Classico, Zenato | アマローネ ◯ FI 0.75l | 95€

## Biere | Beers | ビール

---

Sapporo | サッポロ A5 FI 0.33l | 5,3€

Augustiner Edelstoff | ヘレス A5 FI 0.33l | 4,3€

Kirin Alkoholfrei | キリンフリー A5 FI 0.33l | 5,3€

## Alkoholfreie Getränke | Alcohol-Free Drinks | 冷たいお飲み物

---

**Acqua Panna** | ガスなし水  
Stilles Wasser | Still water

Fl 0.25 l | 3,5€  
Fl 0.75 l | 8€

**S. Pellegrino** | ガスあり水  
Sprudelwasser | Sparkling water

Fl 0.25 l | 3,5€  
Fl 0.75 l | 8€

**Ramune** | ラムネ<sup>3</sup>  
JPN Lemonade | JPN lemonade

Fl 0.2 l | 4,5€

**Coca-Cola** | コカ・コーラ<sup>1,3</sup>  
Coca-Cola

Fl 0.33 l | 4,5€

**Oolong-cha** | 黒ウーロン茶  
Schwarze Oolong Tee | Black oolong tea

0.3 l | 5€

## Warme Getränke | Warm Drinks | 温かいお飲み物

---

**Grüner Tee (selbst gemahlt)** | Green tea (home grinded) | 緑茶(自家引き) 4,5€

**Jasmintee** | Jasmine tea | ジャスミン茶 4€

**Hoji-cha** | ほうじ茶 5€  
Geröstete Grün Tee | Rosted green tea

**Genmai-cha** | 玄米茶 5€  
Geröstete Reis Tee | Brown rice  
tea

**Espresso** | Espresso | エスプレッソ 3€

**Kaffee** | Coffee | コーヒー 3,5€



# Zeichenerklärung

---

## Allergene

- A Glutenhaltige Getreide**  
Cereals containing gluten
- A1 Weizen | A2 Dinkel | A3 Khorasan-Weizen |  
A4 Roggen | A5 Gerste | A6 Hafer | H7 Kamut
- B Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Crustaceans of products thereof
- C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Eggs and products thereof
- D Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Fish and products thereof
- E Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Peanuts and products thereof
- F Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Soybeans and products thereof
- G Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Milk and products thereof
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**  
Nuts and products thereof
- H1 Mandeln | H2 Haselnüsse | H3 Walnüsse |  
H4 Kaschunüsse | H5 Pecanüsse | H6 Paranüsse |  
H7 Pistazien | H8 Macadamia
- L Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Celery and products thereof
- M Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Mustard and products thereof
- N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Sesame seeds and products thereof
- O Schwefeldioxid und Sulphite**  
Sulphur dioxide and sulphites
- P Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Lupin and products thereof
- R Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse**  
Molluscs and products thereof

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 gewachst
- 11 mit Nitritpökelsalz
- 12 Tartazin