

## Ogimi Menü Empfehlung

### **E1. Mix Tapas-Platte 25**

Zusammenstellung der verschiedenen Asia Tapas von unserem Koch

### **E2. Ogimi - Robata (für 2 Personen) 60**

2 kleine Seafoods Suppe

Gegrillter Mix-Teller aus Fleisch & Meeresfrüchte  
dazu nach Wahl Sesamreis oder Pommes

## Sushi Empfehlung

### **S1. Ogimi SUSHI für 1 Person 25**

ausgewählte Sushi-Spezialitäten vom Sushi-Chef

### **S2. Ogimi SUSHI & More für 2 Personen 60**

2 Miso Tofu Soup

eine Zusammenstellung von Sushi-Spezialitäten vom Sushi-Chef



## SUPPEN

**MISOSHIRU** Alge, Miso, Pilze, Frühlingszwiebeln

1. mit Seidentofu 6.9

2. mit Lachs 7.9

**3. SEAFOOD SOUP** 9.9

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

## SALAT

**4. CHUKA SALAD** 6.5

eingelegte Meerresalgen, Sesam

**5. KIMCHI SALAD** 6.9

Scharf eingelegter Chinakohl, Rettich, Karotten, Frühlingszwiebeln

**AVOCADO SALAD** 8.9

Avocado, Mix Salat, Cherry Tomaten, Gurke, Kräuter, Sesam Dressing

**OSAKA SALAD**

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

7. Frische Lachs 11.5

8. Rosa Beef (medium) 9.9

## OGI TAPAS

### 10. EDAMAME

gedämpfte Sojabohnen, Meersalz

6.5

### 16. GYOZA

japanische Teigtasche mit  
Hühnerfleischfüllung

7.5

### LUCKY ROLL

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

### 11. Tofu

7.9

### 17. GYOZA VIRGIN

japanische Teigtasche mit Gemüsefüllung

7.5

### 12. Garnelen in Tempura Mantel

8.9

### 18. KANI TEMPURA

Knuspriger Butterkrebs mit Salat und  
hausgemachte Sauce

10.9

### 13. Lachs in Tempura Mantel

8.9

### 14. PANKO BIMILOTU

Wilder Brokkoli und Lotuswurzeln in  
Tempura Teig, hausgemachte Dressing

11.5

### 19. YAKITORI

Marinierte Hühnerspieße mit Unagi  
Sauce

8.3

### 15. NASU KARAMELL

Gegrillte 1/2 Aubergine, Sesam, Miso &  
Chilifäden

7.5

### 20. TORI KARAAGE

Knusprige Hähnchen mit  
hausgemachter Sauce

7.5

<b>21. SCAMPI TEMPURA</b>	8.9	<b>26. SALMON TATAKI</b> <i>4stk.</i>	12.5
Wildgarnelen in Tempura Mantel		Flambierte Lachs, Tobiko, Sesam, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce	
<b>22. TSUBASA KOROKKE</b>	8.5	<b>27. TUNA TATAKI</b> <i>4stk.</i>	15.9
Fischkroketten mit Wasabi-Mayo Sauce		Flambierter Thunfisch, Sesam, Tobiko, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce	
<b>23. BUTA YAKI</b>	8.7	<b>28. HAMACHI IKEJIME</b> <i>4stk.</i>	14.9
Marinierte Duroc-Schweinenacken- Spieße mit Teriyaki Sauce		Flambierter Kingfish, Tobiko, Sesam, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce	
<b>24. OCEAN DANCE</b>	18.9	<b>29. DRAGONHEART</b>	12.5
Gegrillte Jakobsmuscheln, Riesen Garnelen, Sesam, mit blanchiertem Spinat, hausgemachte Sauce		½ Avocado in knusprigem Teigmantel mit Lachstatar, Fischrogen, Sesam, Kresse	
<b>25. GAMBAS</b>	13.9	<b>30. EBI TATAR</b>	10.9
Gegrillte Riesengarnelen, Kimchi Salat, Wasabi Mayo Sauce		Garnelen-Tatar mit Avocado, Fischrogen, Kresse, Sesam-Rice-Cracker	

## **HAUPTGANG**

### **HOKKAIDO CURRY**

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

<b>51.</b> mit würzigem Tofu	14.9
<b>52.</b> mit gegrilltem Lachsfilet	20.9
<b>53.</b> mit Gambas	22.9
<b>54.</b> mit mariniertem Hühnerfleisch	17.9

### **YAKISOBA**

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

<b>61.</b> mit würzigem Tofu	15.9
<b>62.</b> mit mariniertem Hühnerfleisch	17.9
<b>63.</b> mit mariniertem Schweinefleisch	18.9
<b>64.</b> mit Gambas	22.9

### **PHO HANOI WITH LOVE**

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und für die volle Entfaltung des Aromas 10 Stunden ausgekocht und anschließend mit Frühlingzwiebeln, und Pfeffer serviert.

<b>70.</b> Rosa-Beef ( medium rare )	17.9
--------------------------------------	------

## **RAMEN SOUP**

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

- |                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| <b>71.</b> mit mariniertem Hühnerfleisch   | 17.9 |
| <b>72.</b> mit mariniertem Schweinefleisch | 18.9 |
| <b>73.</b> mit Gambas                      | 22.9 |

## **74. SALMON 4 EVER**

Gegrilltes Lachsfilet, Avocado, Wilder Brokkoli, Salat, Kräuter, Sesam Reis 21.9

## **75. BEEF ON FIRE**

Entrecote ca. 220 g medium vom Grill, Pakchoi, Saison Gemüse, mit Sesam Reis oder Pommes 22.9

## **76. FLAVOURS BARBARIE DUCK**

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

## **78. MR. PULPO**

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

## **79. SURF AND TURF**

Entrecôte ca. 200 g vom Grill (medium), Riesengarnele, Kräuterseitlinge, wilder Brokkoli, Kräuter, rosa Pfeffer. Beilage nach Wahl: Reis oder Pommes. 33.9

## **EXTRAS**

<b>101. Sesamreis</b>	<b>3.5</b>	<b>109. Wasabi Mayo Sauce</b>	<b>2.5</b>
<b>102. japanische Sushi Reis</b>	<b>4.5</b>	<b>110. Orange Ponzu Sauce</b>	<b>2.5</b>
<b>105. Kartoffel Pommes</b>	<b>4.5</b>	<b>111. Goma Sesam Dressing</b>	<b>2.0</b>
<b>106. Reisbandnudeln gekocht</b>	<b>3.5</b>	<b>112. White House Sauce</b>	<b>2.9</b>
<b>107. Ramen Nudeln gekocht</b>	<b>5.0</b>	<b>113. Sushi Ingwer extra</b>	<b>1.5</b>
<b>108. Unagi Sauce</b>	<b>2.0</b>	<b>114. Wasabi extra</b>	<b>1</b>

## OGIMI'S SUSHI

- |                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>201. OGI DELUXE</b>                                                                                                | 20.9 |
| auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich)                                                                      |      |
| frische Lachs, Thunfisch, japanischer Kingfish, Ebi Tempura, Sesam, Chuka Salat, hausgemachter Sauce, Avocado & Salat |      |
| <b>202. UNAGI KABAYAKI</b>                                                                                            | 22.9 |
| auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich)                                                                      |      |
| Gegrillter Aal japanischer Art, Sesam, Chuka Salat, hausgemachte Sauce, Avocado & Salat                               |      |
| <b>203. OKINAWA</b>                                                                                                   | 16.9 |
| 4x knusprige japanische Sushi-Reis mit getrocknete Algen                                                              |      |
| Lachs, Tuna, Hamachi, Unagi, Avocado, Seetang, Tobiko, Creamcheese, Sesam, hausgemachte Sauce                         |      |

## SUSHI COMBO

**COMBO 1** 15.9

6stk. Sake Maki, 8stk. California I.O, 2stk. Nigiri (Sake, Ebi)

**COMBO 2** 16.9

8stk. Salmon Tempura I.O, 4stk. Nigiri (New York, Sake)

**COMBO 3** 22.5

8stk. Nigiri (Sake, Ebi, Tuna, Hamachi), Kimchi Salat+ Misoshiru Tofu

**COMBO 4** 19.9

8stk. Ebi Tempura I.O, 4stk Nigiri (Sake, Tuna)

**COMBO 5** 17.9

5stk. Tokyo Crunch, 4stk. Nigiri (Sake, Ebi)

**COMBO 6** 22.5

Sake Maki, 5stk. Tuna Tatar on Crunch, 3stk. Nigiri (Sake, Tuna, Hamachi)

**COMBO 7**  15.9

6stk. Kappa Maki, 8stk.Vegie I.O, 3 Nigiri ( Avocado, Inari, Bimi)

**COMBO 8**  20.0

6stk. Avo Maki, 5stk. Budha Crunch, 3stk. Nigiri (Avocado, BiMi, King Oyster Mushroom)

## CRUNCHY ROLLE

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

**300. TUNA TATAR ON CRUNCH**                      *5stk.*    10.9            *10stk.*    19.5  
marinierter Thunfisch auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese)

**301. OGI ON CRUNCH**                              *5stk.*    13.9            *10stk.*    23.5  
Rohe Thunfisch, Lachs, Hamachi auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese)

**302. TOKYO CRUNCH**                              *5stk.*    9.9             *10stk.*    17.9  
Crunchy Roll mit Lachs, Avocado, Cream Cheese im knusprigen Tempura Mantel

**303. BUDDHA CRUNCH**                       *5stk.*    9.9             *10stk.*    17.5  
Crunchy Roll mit Avocado, Oshinko, Inari, Gurke, im knusprigen Tempura Mantel

## SPECIAL ROLLE

- 304. GOLDEN ROLL** *8stk.* 17.7  
Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Lachs umwickelt
- 305. DRAGON ROLL** 21.9  
Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Aal umwickelt
- 306. VULKAN ROLL** 🌶️ 18.9  
Scharfe marinierte Thunfisch, Gurke, Frühlingzwiebeln, mit Thunfisch umwickelt
- 307. KANI TEMPURAL ROLL** *5stk.* 15.5  
Knuspriger Butterkrebbs, Tobiko, Avocado, Gurke
- 308. GREANPEACE ROLL** 🌿 15.9  
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit blanchiertem Spinat umwickelt
- 309. AKIHIKO ROLL** 🌿 15.9  
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit marinierten Algen umwickelt
- 310. HOKKAIDO ROLL** 🌿 15.9  
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit Hokkaido Kürbis umwickelt

## **NIGIRI 2stk.**

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

## MAKI 6stk.

<b>411. AVO MAKI</b> Avocado	5.5
<b>412. KAPPA MAKI</b> frische Gurke	5.0
<b>413. SAKE MAKI</b> Lachs	5.9
<b>414. TUNA MAKI</b> Thunfisch	7.5
<b>415. EBI MAKI</b> Wildfang Garnelen	6.5

## SASHIMI

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

<b>421. SAKE</b> Lachs 5Stk.	14.9
<b>422. TUNA</b> Bluefin Thunfisch 5Stk.	19.9
<b>423. HAMACHI</b> Kingfish 5Stk	17.9
<b>424. MIX SASHIMI</b> 3stk. Lachs, 3stk. Thunfisch, 3stk. Kingfish	24.9

## INSIDE OUT ROLLS 8Stk.

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

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

## Dessert

<b>441. jap. Daruma Matcha</b>	(Grüntee) Eis	6.3
<b>442. jap. Mochi Eis &amp; Obst</b>	(Umhüllung aus Reismehl, mit Füllung Mango, Kokos usw. )	7.5

## HOMEMADE DRINK

<b>501. YELLOW PASSION (MIX)</b> Mango & Mangosaft Mix, Bio-Vegan Kokosnuss Milch	6.5
<b>502. TROUVAILE</b> Lychee, Cranberrysaft, Lycheesaft, Chia Samen & Minze	7.9
<b>503. AURORA</b> Maracuja, Limette, Minze, Hibiskustee	7.5
<b>504. SOLITUDE</b> Cranberrysaft, Holunderblüten, Chia Samen & gepresste Orangensaft	7.3
<b>505. MURMURE</b> Eigene Teemischung, Limette, brauner Zucker, Minze	7.5
<b>506. KOMOREBI</b> jap. Yuzu Zitrus, Mix-Limette, Anchan-Blüte Tee, Chia, Soda	7.9
<b>507. ARREBOL</b> Beeren-Mix, Zitronen, Minze, Erdbeersaft & Soda	7.7

## KAFFEE & TEE

<b>511. VIET COFFEE</b> (Heiß) mit gezuckert Kondensmilch	4.1
<b>512. VIET COFFEE ON ICE</b> (Kalt) Geschüttelt mit Eis & gezuckert Kondensmilch	5.9
<b>513. GINGER &amp; MINT</b> mit Honig	4.5
<b>514. GINGER - LEMONGRASS - LIMES &amp; LIME LEAVES</b> mit Honig	4.9
<b>515. KUMQUAT - ORANGE - INGWER</b>	4.9
<b>516. LEMONGRASS - ORANGE - CHIA</b>	4.9
<b>517. GREEN TEA</b>	3.9
<b>518. PANDAN TEA</b> Spezielle Mischung aus asiatischen Pandan's Wurzeln & Blättern	4.5
<b>519. JASMIN TEA - MIX</b> Grüntee, Jasmin Tee & Jasmin Blüten	4.9
<b>520. GREY ROSE</b> junge Rosenknospen & schwarzer Earl Grey Tee	4.1
<b>521. PEARL OF THE ORIENT</b> Goji-Beeren, getrockenene roter Apfel, Honig, Chrysanthemenblüten, Pandanblätter	5.9

## SOFTDRINK

<b>522. COLA &amp; CO.</b> Coca Cola, Cola Zero, Sprite	<i>0,2L</i>	2.9	<i>0,4L</i>	4.9
<b>523. SCHWEPPE</b> Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer, Bitter Lemon	<i>0,2L</i>	2.9	<i>0,4L</i>	4.9
<b>524. SÄFTE/NEKTAR</b> Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer, Apfel	<i>0,2L</i>	3.1	<i>0,4L</i>	5.3
<b>525. SCHORLE</b> Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer, Apfel	<i>0,2L</i>	2.9	<i>0,4L</i>	4.9
<b>526. STILL WATER FL.</b>	<i>0,25L</i>	2.9	<i>0,75L</i>	6.9
<b>527. SPARKLING WATER FL.</b>	<i>0,25L</i>	2.9	<i>0,75L</i>	6.9

## BEER

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

## WEISSWEIN

*Weingut Jan Ulrich* Deutschland / Sachsen

<b>541. Seußlitzer Heinrichsburg GRAUBURGUNDER</b>	<i>0,20L</i>	9.3
<b>Qualitätswein "Sonderedition Blaues Wunder"</b>	<i>0,75L</i>	32.5

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

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

*Weingut Tobias Rickes* Deutschland / Nahe

<b>542. Tobias Rickes RIESLING Qualitätswein</b>	<i>0,20L</i>	7.9
Ein richtiger Spaßmacher! Fruchtbetont, kristallklar und mineralisch.	<i>0,75L</i>	28.9

Die Nase wird dominiert von grünen Apfel und Zitrusfrüchten.

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

*Weingut Jung & Knobloch* Deutschland / Rheinhessen

<b>543. Albiger Scheurebe GUTSWEIN feinherb</b>	<i>0,20L</i>	7.5
In Duft und Geschmack typische Scheuaromen von schwarzer Johannisbeere kombiniert mit gelbem Pfirsich. Die Restsüße unterstreicht die reifen Fruchtaromen. Das leichte Zitrusaroma gibt den Pfiff an Frische dazu.	<i>0,75L</i>	26.5

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

**Segura Viudas**

Spanien / Vino de la Tierra de Castilla

**544. Oroya BLANCO VdT (Created for Sushi)** 0,20L 7.3

Ein Wein nur für Sushi-Speisen wurde von der japanischen Önologin 0,75L 25.9

Yoko Sato aus dem berühmten Weingut Segura Viudas gestellt.

Sie komponierte mit dem OROYA einen spanischen Wein aus Airen,

Macabeo und Moscatel, der perfekt auf die verschiedenen

Geschmackskomponenten der Sushi-Speisen abgestimmt ist.

Der Oroya ist ein leichter, fruchtiger Weißwein mit Fruchtaromen

nach Apfel und Zitrus und einer spürbaren

Auftaktsüße und Aromatik, die ihm der Moscatel verleiht.

Alkohol: **12,0% vol**

Geschmack: **Trocken**

**Domaine de la Baume**

Frankreich / Languedoc Roussillon

**545. Les Vignes de Madame** 0,20L 7.9

**CHARDONNAY Vin de Pays d'Oc** 0,75L 28.9

Helle, goldgelbe Farbe. Duftet zart nach Mandarine und frische Mandarinen.

Im Mund ist er frisch und harmonisch, viel Volumen auf Vanillenoten.

Alkohol: **13,0% vol**

Geschmack: **Trocken**

## ROSEWEIN

*Miguel Torres*

Chile / D.O. Valle Central

**546. Santa Digna ROSE Cabernet Sauvignon Reserva**

0,20L 8.5

0,75L 29.9

Hell glänzendes Kirschrot, verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen vor herbfriischen Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit) Geschmack: am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig-aromatischem Nachhall.

Alkohol: **13,5% vol**

Geschmack: **Trocken**

*Dom Brial*

Frankreich / Côtes du Roussillon

**547. Dom ICI Grenache ROSE IGP Côtes Catalanes**

0,20L 7.7

0,75L 27.5

Ein fruchtiger und erfrischender blasser Rosé mit duftenden Noten von zerdrückten Beeren, pikanten Zitrusfrüchten und Grapefruit bis hin zu einem perfekt ausgewogenen Gaumen und einem langen, eleganten Abgang

Alkohol: **13,0% vol**

Geschmack: **Trocken**

## ROTWEIN

*Bodegas Murviedro* Spanien / Valencia D.O.

**548. Audentia Petit Verdot Valencia DOP** 0,20L 7.5

Intensives Rot mit granatroten Reflexen. Hohe Intensität, mit einem Hauch von balsamischen roten Früchten und einem minzigen Abgang. Im Geschmack ist es weinig, mit elegantem Gaumen, gutem Körper und frischer Säure.

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

0,75L 25.9

*Casa Vinicola Botter SpA* Italien / Apulien

**549. Doppio Passo Primitivo Salento IGT Blue Label** 0,20L 9.5

Ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind dennoch Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort.

Alkohol: **13,5% vol** Geschmack: **Halbtrocken**

0,75L 32.9

## PROSECCO

*Azienda Agricola 'La Jara'* Italien / Venetien

<b>551. "La Jara" Bio Prosecco Frizzante DOC</b>	<i>0,10L</i>	4.7
Feiner Perlage und eleganter Dosage. Nase nach Heu und Sommerwiese, im Mund feine Birnenaromen und cremige Fülle.	<i>0,75L</i>	32.5
Alkohol: <b>10,5% vol</b>		Geschmack: <b>Trocken</b>

## JAPANISCHE WEIN

<b>511. SAKE OZEKI JUNMAI</b>	<i>0,2L</i>	6.7
trocken, vollmundig & sanftes Aroma, 14,5 % vol. Warm serviert, auf Wunsch auch Kalt möglich		
<b>Premium Sake FL. für besondere Anlasse</b>	<i>0,72L</i>	
<b>562. KIKUSUI KARAKUCHI</b>		51.0
<b>563. HONJOZO TOKUBETSU</b>		49.0
<b>564. URAKASUMI JUNMAI</b>		53.0
<b>565. HANAKIZAKURA GINJO</b>		39.0

## SHOTS 2CL

<b>581. VIET ROTE- KLEBREISVODKA</b>	3.9
37,5 % vol. Rote Schwarze Klebreisvodka	
<b>582. KWAI FEH LIKÖR</b>	3.9
20 % vol. Lychee Früchten Likör, fruchtig, süß	
<b>583. YAMAZAKURA</b>	4.9
40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, mild	
<b>584. FUJIMI</b>	4.9
40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, spicy	
<b>585. YAMAZAKI</b>	9.9
43,0 % vol. Edel Japanese Whisky Distillers Reserve, from the House of SUNTORY WHISKY	
<b>586. HAKU VODKA</b>	4.3
40,0% japanische Reisvodka	

## LONGDRINK & COCKTAIL

<b>571. APEROL SPRITZ</b>	8.9
Aperol, Prosecco, frische Orangensaft	
<b>572. KWAI FEH SPRITZ</b>	9.1
Kwai Feh, Prosecco, Lycheesaft, Minze	
<b>573. ROKU (6) TONIC</b>	8.9
Roku Gin, hausgemachte Kumquats, Zitrone, Tonic Water, Minze	
<b>574. ASIAN MULE</b>	8.7
Rote Schwarze Klebreiswodka, Ingwerbier, Gurke, Ingwer	
<b>575. SEREIN</b>	8.9
Haku Vodka, Sake Ozeki, Limetten, Bitter Lemon	
<b>576. MOJITO NOT CLASSIC</b>	9.5
Havana Rum, Kumquats, Limetten, brauner Zucker, Minze, Sprite	
<b>577. THE BERRIES MOJITO</b>	9.5
Barcardi Razz, Beeren Mix, Limette, brauner Zucker, Minze, Sprite	
<b>578. KAREINA NATSU</b>	11.9
jap. Yuzu Zitrus, Rote Schwarze Klebreis Vodka, Limetten, Maracuja, Maracuja Saft, Hibiskusblüte Tee	
<b>579. FUJIMI SOUR</b>	11.9
Whiskey, Curacao Likör, Limette, Zuckersirup, Anchan-Blüte Tee	