

BITTE TEILE UNS DEINE ALLERGIEN MIT,
DAMIT WIR AUF DEINE BEDÜRFNISSE EINGEHEN KÖNNEN.
PLEASE LET US KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES,
WE WOULD LOVE TO ACCOMMODATE TO YOUR NEEDS.



**BÚN's
CHOICE**
TRUST THE CHEF

BÚN KIDS
15 €

SWEET POTATO FRIES | MAKI | NIGIRI

BÚN's VEGGIE CHOICE
(20 PIECES)
29 €
PER PERSON



BÚN's CHOICE
(20 PIECES)
37 €
PER PERSON

BUN

MENU

TREAT FOR ONE'S TASTE BUDS 58.50€



WAKAME SARADA

SEEALGEN | HAUSDRESSING | SEEWEEED | HOUSE DRESSING

THREE THING NIGIRI SAKE | TEKKA | EBI

SAKE KISS EBI

IN: GARNELEN | AVOCADO | CHIZU* |

PRAWNS | AVOCADO | CHIZU*

TOP: LACHS | SALMON

EBI TEMPURA

MAGURO ABURI

IN: WASABI | GURKEN | THUNFISCH

WASABI | CUCUMBAR | TUNA

TOP: FLAMBIERTER THUNFISCH | FLAMBED TUNA

FEEL GOOD MENU 32.50 €



ENOKI MUSHROOMS ENOKI PILZE

GOMA MAKI

GURKEN | CUCUMBAR

YASAI TEMPURA

IN: TEMPURA GEMÜSE | FRIED VEGETABLES

OUT: PISTAZIEN | MANDELN | PISTACHIOS | ALMONDS

VEGGIE: BUDDHA ROLL

IN: GEMÜSETEMPURA | CHIZU*

VEGETABLE TEMPURA | CHIZU*

TOP: AVOCADO | LOTUS | SESAM

AVOCADO | LOTUS | SESAMÉ

THE BEST DINNER YOU WILL EVER HAVE 76.50 €



EDAMAME GEGARTE SOJABOHNEN | COOKED SOY BEANS

SAKE MAKI LACHS | SALMON

CALIFORNIA SUPREME

IN: KREBSFLEISCH | AVOCADO | CRAB MEAT | AVOCADO
OUT: FISCHROGEN | SESAM | FISH ROE | SESAME

FOUR THING NIGIRI

SAKE | TEKKA | EBI | AVOCADO

GREEN DRAGON

IN: EBI TEMPURA | SÜSSKARTOFFEL | CHIZU*
FRIED PRAWN | SWEETPOTATO | CHIZU*
TOP: AVOCADO | AVOCADO

YAKA'S SECRET

IN: EBI TEMPURA | MANGO | CHIZU*
FRIED PRAWN | MANGO | CHIZU*
TOP: FLAMBIERTER LACHS | FISCHROGEN | GEHEIME SOSSE
FLAMBED SALMON | FISH ROE | SECRET SAUCE

DESSERT NACH WAHL

SAKE ON POINT 34.50 €



MISO SUPPE MISO SOUP

MISOBRÜHE | LACHS | SEETANG
MISO BROTH | SALMON | SEAWEED

THREE THING SAKE NIGIRI

SAKE
SAKE MANGO ROSE
SAKE ABURI UNAGI

TRUFFEL MEETS SAKE

IN: GARNELN | AVOCADO | CHIZU*
PRAWNS | AVOCADO | CHIZU*
TOP: FLAMBIERTER LACHS
FLAMBED SALMON

DESSERT NACH WAHL

SARADA



EDAMAME (SPICY) ¹⁵
5.00€

GEGARTE SOJABOHNEN | COOKED SOY BEANS



WAKAME SARADA ^{61B}
5.50€

ALGEN | HAUSDRESSING | ALGAE | HOUSE DRESSING



SPICY TAKO SARADA ^{1161131B}
9.00€

FRITTIERTER OKTOPUS | SALAT | HAUSDRESSING
FRIED OCTOPUS | LETTUCE | HOUSE DRESSING

SIDES



MISO SUPPE MISO SOUP ^{15|D}
5.00€ (+1.50€ MIT LACHS)

MISOBRÜHE | TOFU | SEETANG | MISO BROTH | TOFU | SEAWEED



EBI SPRING ^{1|2|6|13}
9.00€

TEMPURA GARNELN | SALAT | SHISO** | DIP | REISPAPIER
TEMPURA PRAWNS | LETTUCE | SHISO** | DIP | RICE PAPER



FRIED ENOKI ^{1|6}
7.90€

ENOKI PILZE
ENOKI MUSHROOMS



YAKITORI ^{6|11|15|B}
9.00€

MARINIERTE HÜHNERSPIESSE
MARINATED CHICKEN STICKS

SASHIMI

SASHIMI SAKE ¹²

LACHS | SALMON
5 STÜCK 5 PIECES
11.00€

SASHIMI MAGURO ¹²

THUNFISCH | TUNA
5 STÜCK 5 PIECES
15.00€

SASHIMI MIX ^{12|13}

12 STÜCK 12 PIECES
26.50€



TUNA TATAKI ^{6|12|15}

18.50€

FLAMBIERTER GELBFLOSSETHUNFISCH |
YUZU SOSSE | SESAM
FLAMED YELLOW FIN TUNA |
YUZU SAUCE | SESAME

^{6|12|15} LACHS TATAR

SALMON TARTARE

14.50€

LACHS | HAUSDRESSING | AVOCADO
SALMON | DRESSING | AVOCADO



BÚN^s SPECIALS

(8 STÜCK PIECES)

VEGGIE:
GOLDEN BUDDHA ^{1161B}
13.90€

IN: GEMÜSETEMPURA
SÜSSKARTOFFFEL | CHIZU*
VEGETABLE TEMPURA |
SWEETPOTATO | CHIZU*
TOP: MANGO | SESAMOSSE
MANGO | SESAME SAUCE



GREEN DRAGON ^{1151131B}
14.90€

IN: EBI TEMPURA
SÜSSKARTOFFFEL | CHIZU*
FRIED PRAWN | SWEETPOTATO | CHIZU*
TOP: AVOCADO | FISCHROGEN
AVOCADO | FISH EGGS



SAKE MEETS TRUFFLE ³¹⁴¹⁶¹¹²¹¹³
15.90€

IN: GARNELEN | AVOCADO | CHIZU*
PRAWNS | AVOCADO | CHIZU*
TOP: FLAMBIERTER LACHS | TRÜFFECREME
FLAMBED SALMON | TRUFFLECREAM



RED SAMURAI ^{61121B1DK}
16.90€

IN: GEMÜSE TEMPURA | GURKE
FRIED VEGETABLES | CUCUMBER
TOP: AAL BBQ | UNAGISOSSE | CHILI
EEL BBQ | UNAGI SAUCE | CHILI



SPICY MAGURO ABURI ⁶¹¹²
17.90€

IN: GURKE | SCHARFER TUNA | LAUCH
CUCUMBER | SPICY TUNA MIX | LEEK
TOP: FLAMBIERTER THUNFISCH | CHILI
FLAMBED YELLOW FIN TUNA | CHILI SAUCE





NIGIRI PLATE 34.90€

NIGIRI

(1 STÜCK PIECE)

VEGGIE MIX NIGIRI (3 STK.) ^{6|15|B} **6.90€**
(INARI | AVOCADO | MANGO)
TOFU | AVOCADO | MANGO
TOFU | AVOCADO | MANGO

MIX NIGIRI (4 STK.) ^{6|12|13|15|B|DIK} **13.50€**
(SAKE | MAGURO | EBI | UNAGI)
LACHS | THUNFISCH | GARNELEN | BBQ AAL
SALMON | TUNA | PRAWN | BBQ EEL

VEGAN: LOTUS INARI ^{15|B|K} **2.50€**
TOFU | LOTUSSCHEIBEN
TOFU | LOTUS SLICES

VEGAN: AVOCADO **2.20€**
AVOCADO | KAVIAR | AVOCADO | KAVIAR

IKA SHISO ¹³ **2.90€**
TINTENFISCH | SHISOBLÄTTER** | SQUID | SHISO** LEAVES

TAKO ^{6|13} **3.10€**
OKTOPUS | OCTOPUS

SAKE ¹² **3.20€**
LACHS | SALMON

MAGURO ¹² **4.10€**
THUNFISCH
TUNA

EBI ¹³ **3.10€**
BLACK TIGER GARNELE
BLACK TIGER PRAWN

UNAGI ^{6|12|15|B|DIK} **4.90€**
GEGRILLTER AAL | GRILLED EEL

MAKI

(6 STÜCK PIECES)

VEGGIE MIX MAKI ^{6|15|B|D|K}
(SHIITAKE | KANPYO | OSHINKO)
5.90€

SHIITAKE | EINGELEGTER KÜRBIS | EINGELEGTER RETTICH
SHIITAKE | PICKLED PUMPKIN | PICKLED RADISH

KAPPA GOMA MAKI ⁶
4.20€
GURKE | CUCUMBER

TAMAGO MAKI ^{5|6}
4.00€
EI | EGG

AVOCADO TRUFFLE MAKI
5.50€

EBI MAKI ^{6|13}
5.20€
GARNELEN | PRAWNS

SAKE MAKI ¹²
5.50€
LACHS | SALMON

SAKE AVOCADO MAKI ¹²
5.70€
LACHS | AVOCADO | SALMON | AVOCADO

TEKKA MAKI ¹²
6.50€
THUNFISCH | TUNA

URA MAKI

(8 STÜCK PIECES)

YASAI TEMPURA ^{116181BK}
VEGGIE:
11.50€

IN: TEMPURA GEMÜSE
FRIED VEGETABLES
OUT: PISTAZIEN | MANDELN
PISTACHIOS | ALMONDS



SAKE AVOCADO ⁵¹⁶¹¹²
11.50€

IN: LACHS | AVOCADO
SALMON | AVOCADO
OUT: FISCHROGEN | SESAM
FISH ROE | SESAME



URA EBI MANGO ⁶¹⁸¹¹³
11.50€

IN: GARNELE | MANGO | CHIZU*
PRAWNS | MANGO | CHIZU*
OUT: MANDELN | SESAM
ALMONDS | SESAME



CALIFORNIA SUPREME ⁵¹⁶¹¹³
11.90€

IN: KREBSFLEISCH | AVOCADO
CRAB MEAT | AVOCADO
OUT: FISCHROGEN | SESAM
FISH ROE | SESAME



MAGURO KAPPA ⁶¹⁸¹¹²
14.90€

IN: THUNFISCH | GURKE
TUNA | CUCUMBER
OUT: PISTAZIEN | SESAM
PISTACHIOS | SESAME



TEMPURA ROLL



SAKE
TEMPURA ROLL (8x) 1131416112
12.90€

AVOCADO | CHIZU* | LACHS
AVOCADO | CHIZU* | SALMON



VEGGIE
TEMPURA ROLL (8x) 116181B1D1K
10.90€

TEMPURA GEMÜSE | SÜSSKARTOFFEL
TEMPURA VEGETABLES | SWEET POTATOE



SASSY SALMON (6x) 11314161121B1D1H
15.90 €

FRITTIERTER LACHS | AVOCADO
LAUCH | KÄSE
FRIED SALMON | AVOCADO | LEEK | CHEESE

GUNKAN



(2x) GUNKAN SAKE GOMA 516112
8.50€

GURKE | LACHSTATAR | KAVIAR | TRÜFFELSSOSSE
CUCUMBER | SALMON TARTARE | CAVIAR | TRUFFLE SAUCE



(2x) GUNKAN SAKE ABURI 516112
10.00€

FLAMBIERTER LACHS | AVOCADO
FLAMBED SALMON | AVOCADO

DON

VEGGIE TEMPURA BOWL ^{11216181BIK} 13.50€

REIS | GEMÜSE TEMPURA | SALAT
MAIS | EDAMAME | AVOCADO SÜSSKARTOFFEL
HAUSGEMACHTE SOSSE
RICE | VEGETABLES TEMPURA | SALAD | CORN
EDAMAME | AVOCADO
SWEETPOTATOES | HOMEMADE SAUCE



SAKE BOWL ⁵¹⁶¹⁸¹¹² 15.50€ | (FRIED) 16.90€

REIS | LACHS | SALAT | MAIS
EDAMAME | AVOCADO
SÜSSKARTOFFEL | MAYONNAISE
RICE | SALMON | SALAD | CORN
EDAMAME | AVOCADO
SWEETPOTATOES | MAYONNAISE

YAKITORI BOWL ^{6181151BID} 16.50€

REIS | MARINIERTE HÜHNERBRUST
SALAT | MAIS | EDAMAME AVOCADO
SÜSSKARTOFFEL | UNAGI SOSSE
RICE | MARINATED CHICKEN BREAS
SALAD | CORN | EDAMAME
AVOCADO | SWEETPOTATOES | UNAGI SAUCE

SWEETS

CHEESE CAKE ¹¹³¹⁶¹⁸ 5.90€

JAPANISCHER KÄSEKUCHEN
JAPANESE CHEESE CAKE

MOCHI ICE (2) ¹¹³¹⁶¹⁸ 4.50€

JAPANISCHE REISKUCHEN AUS KLEBREIS MIT EISCREME GEFÜLLT
JAPANESE RICE CAKES MADE FROM STICKY RICE FILLED WITH ICE CREAM

UPGRADE & EXTRAS

KIZAMI WASABI 3.00€
SUSHI RICE 2.50€

HOMEMADE LEMONADE

6.90€

JASMINE PEACH ¹¹A|BIK

JASMINE TEE | PFIRSICH | JASMINE TEA | PEACH

LEMON & BERRY ¹¹A|BIK

LEMONADE | BEEREN | LEMONADE | BERRIES

GREEN TEMPLE ^ABIK

SAFT | BASILIKUM | KIWI | JUICE | BASIL | KIWI

BLACK MANGO ¹¹A|BIK

SCHWARZTEE | MANGO | BLACK TEA | MANGO

CALPICO ROUGE ^AB|J|K

CALPICO | YUZU JUICE | RASPBERRY | SODA

NON-ALCOHOL

VIO WASSER WATER

(0,2L) 3.50€ | (0,75L) 6.90€

COCA COLA ^AG|I|K | FANTA ^AG | SPRITE ^AG

(0,2L) 3.50€ | (0,4L) 4.90€

VIO SCHORLEN ^ABIK 4.90€

RHABARBER | JOHANNISBEEREN | RHUBARB | CURRANTS

SÄFTE | JUICE ^ABIK 3.90€

KIRSCHEN | APFEL | BANANE | MARACUJA | PREISELBEEREN

CHERRY | APPLE | BANANA | PASSION FRUIT | CRANBERRY

WARM TEE | TEA 3.70€

(KANNE | POT +1.50€)

FRISCHER INGWER | FRISCHE MINZE | FRISCHE ZITRONE

FRESH GINGER | FRESH MINT | FRESH LEMON

SENCHA TEA

STARKER GRÜNTEE

JASMINE TEA

JASMINE GRÜNTEE MISCHUNG

GENMAICHA TEA

REIS GRÜNTEE MISCHUNG

THAI BLACK TEA

BLEND BLACK TEA

KAFFEE | COFFEE

ESPRESSO ¹ | DOUBLE ¹

2.50€ | 3.50€

LATTE MACCHIATO ³II

4.00€

CAFE CREMA ³II

3.50€

CAPPUCCINO ³II

4.00€

ESPRESSO MACCHIATO ³II

3.00€

CAPHE VIETNAM ^BI|^K|³II

MIT KONDENSMILCH

WITH CONDENSED MILK

(WARM OR COOL)

ESPRESSO TONIC ^IJ|K

4.50€

4.50€

BIER | BEER

TIGER (5%) 0,33L 4.50 €

BELIEBTES LAGERBIER AUS SINGAPUR
MOST POPULAR LAGER FROM SINGAPORE

JAPANESE PREMIUM BEER:

KIRIN ICHIBAN (5,0%) 0,33L 4.90 €

KIRIN ALKOHOL FREI (0%) 0,33L 4.50 €

FIRST PRESS VERFAHREN GEBRAUT | 100% PUREM MALZ GESCHMACK
BREWED USING THE FIRST PRESS METHOD | 100% PURE MALT TASTE

#1 BEER IN JAPAN:

ASAHI (5.2%) 0,33L 4.50 €

TROCKEN | ERFRISCHEND MIT FEINEM FINISH UND VITALEM KICK
DRY | REFRESHING WITH A FINE FINISH AND A VITAL KICK

JAPANESE PALE ALE BURSTING WITH FLORAL HOPS NOTES:

HIKARI SAKE BIER (5,5%) 0,33L 4.90 €

SPRITZIG | MALZIG | BLUMIG UND KRÄUTERIG HOPFIG
CRISP | MALTY | FLORAL AND HERBAL HOPS

COEDO SHIRO HEFEWEIZEN (5,5%) 0,33L 6.90 €

WÜRZIG | SÜSS | MALZIG NACH HEFE UND BANANE
SPICY | SWEET | MALTY OF YEAST AND BANANA

WEINE | WINE 0,2 L

ERNST BRETZ, BECHTOLSHEIMER PETERSBERG 8.50 €

ORTEGA AUSLESE (LIEBLICH/SWEET)

LANGENWALTER WEINGUT 7.90 €

RIESLING (TROCKEN | DRY)

GRAUBURGUNDER (TROCKEN | DRY)

RÓSE (TROCKEN | DRY)

ROTWEIN | RED WINE 7.90€

MERLOT (TROCKEN | DRY)

CABERNET SAUVIGNON (TROCKEN | DRY)

FLASCHE | BOTTLE 0,75 L

RÓSE „THE PALE“

CHATEAU D'ESCLANS (TROCKEN / DRY) 39 €

RIESLING „GRAUSCHIEFER“ WEINGUT FAMILIE RAUEN

(HALBTROCKEN - FEINHERB/ SEMI DRY - OFF DRY) 35€

GRAUBURGUNDER

WEINGUT STEITZ (TROCKEN | DRY) 35 €

PINOT NOIR

PHILIPP KUHN (TROCKEN | DRY) 39€

CHAMPAGNE ¹¹

RUINART BLANC DE BLANC 0,75L 175 €

RUINART ROSÉ 0,75L 175 €

DRINKS

APERITIF

200ML - 8.90 €

APEROL SPRITZ ^{A|B|J|K}
APEROL | PROSECCO | SODA

HUGO ^{A|B|J|K}
ELDERFLOWER | PROSECCO | SODA

BERLIN SPRITZ ^{A|B|J|K}
FLIEGER COCKTAIL | PROSECCO | SODA

CAMPARI AMALFI ^{A|B|J|K}
CAMPARI | FEVER-TREE BITTER LEMON | GRAPEFRUIT SYRUP

LILLET BERRY ^{A|B|J|K}
LILLET BLANC | FEVER-TREE WILDBERRY

LILLET ROSÉ ^{A|B|J|K}
LILLET ROSÉ | FEVER-TREE TONIC

YUZU SODA ^{A|B|J|K}
YUZU LIKÖR | SODA

UME SODA ^{A|B|J|K}
UMESHU | SODA

BUN's SIGNATURE

6CL ALC - 16.90 €

YUZU CALPICO FIZZ ^{A|B|H|J|K|5}
ROKU GIN | SODA | CALPICO | YUZU JUICE | (EGG-WHITE)

PARO-TEA ^{A|B|J|K|5}
ROKU GIN (CRYSANTHEMEN INFUSED) | PASSIONFRUIT
JASMINE TEA | SUGAR SYRUP

HA-KU-ZU ^{A|B|J|K}
HAKU WODKA | YUZU-LIQUEUR
YUZU&LEMON JUICE | LICHEE SIRUP

PLUM SOUR ^{A|B|H|J|K|5}
TOKI WHISKY | UMESHU
ORANGE&LEMON JUICE | SUGAR SYRUP | (EGG-WHITE)

LONGDRINK

4cl ALC - 12.90 €

CHOOSE YOUR MULE

HANOI (NEP MOI) ^{A|B|J|K}
SODA | LIME JUICE | INGWER | SUGAR SYRUP

BANGKOK (MEKHONG) ^{A|B|J|K}
ORANGE LEMONAID | SODA

MOSCOW (VODKA) ^{A|B|J|K}
GINGER BEER | LIME JUICE

BERLIN (LIQUEUR) ^{A|B|J|K}
GINGER ALE | ORANGEN JUICE

TOKIO (SAKE WINE) ^{A|B|J|K}
CITRUS LEMONAID | SODA

LONDON (GIN) ^{A|B|J|K}
GINGER BEER | LIME JUICE | ANGOSTURA BITTER

MANHATTAN ^{A|B|J|K}
BOURBON WHISKEY | VERMOUTH | ANGOSTURA BITTER

MOJITO ^{A|B|J|K}
RUM | SODA | LIME JUICE | SUGAR SYRUP

RHUBY ROSE ^{A|B|J|K}
WODKA | WONDERLEAF ROSE | LEMON JUICE | SODA | ROSE SYRUP

SAILOR`S PUNCH ^{A|B|J|K}
GIN 57,2% ALC | ELDERFLOWER TONIC | COINTREAU

PINK PILOT ^{A|B|J|K}
GIN | FLIEGERCOCKTAIL | GRAPEFRUIT SYRUP

HORSE`S NECK ^{A|B|J|K}
BOURBON WHISKEY | GINGER ALE | ANGOSTURA BITTER

DARK`N STORMY ^{A|B|J|K}
DARK AND WHITE RUM | GINGER BEER | LIME JUICE

THAI ISLAND ICE-TEA ^{A|B|J|K}
VODKA | THAI-BLACK-TEA | LIME JUICE | LICHEE SYRUP

TOKI HIGHBALL ^{A|B|J|K}
TOKI WHISKY | ORANGE JUICE | SODA

MOCKTAILS

(NON-ALCOHOLIC)

12.90 €

WONDER LEMON ^{A|B|J|K}

WONDERLEAF ROSÉ | BITTER LEMON | SUGAR SYRUP

DARK`N SPICY ^{A|B|J|K}

WONDEROAK | GINGER BEER | LIME JUICE

ORANGE CUP ^{A|B|J|K}

NULLNULL | GINGER ALE | ORANGE&LIME JUICE | SUGAR SYRUP

PONY`s NECK ^{A|B|J|K}

WONDEROAK | GINGER ALE | LIME JUICE | VANILLA SYRUP

ELDER LEAF ^{A|B|J|K}

WONDERLEAF ROSÉ | LEMON JUICE | ELDER SIRUP

IZIBIZI COLLINS ^{A|B|J|K}

WONDEROAK | GINGER BEER | LEMON JUICE | PASSIONFRUIT
COCOS SYRUP

SIN FIZZ ^{A|B|J|K}

NULL NULL | LEMON JUICE | SUGAR SYRUP

AMARETTI SOUR ^{A|B|J|K}

AMARETTO (ALCOHOL FREE) | LEMON&ORANGE JUICE | (EGG-WHITE)

COCKTAILS

6CL ALC - 14.90 €

CHOOSE YOUR SOUR

(SERVED WITH EGG-WHITE & SUGAR SYRUP)

VODKA ^{A|B|J|K}

WHISKEY ^{A|B|J|K}

GIN ^{A|B|J|K}

RUM ^{A|B|J|K}

AMARETTO ^{A|B|J|K}

APEROL ^{A|B|J|K}

AND MANY MORE...

OLD FASHIONED ^{A|B|J|K}

BOURBON WHISKEY | SUGAR SYRUP | ANGOSTURA BITTER

LEMON FIZZ ^{A|B|H|J|K|5}

GIN | BITTER LEMON | LEMON JUICE | (EGG-WHITE)

TOM COLLINS ^{A|B|J|K}

GIN | SODA | LEMON JUICE | SUGAR SYRUP | ANGOSTURA BITTER

COSMOPOLITAN ^{A|B|J|K}

VODKA | CRANBERRY&LIME JUICE | COINTREAU | (EGG-WHITE)

PORNSTAR MARTINI ^{A|B|J|K}

VODKA | PASSOA | PASSIONFRUIT | LIME JUICE | SUGAR SYRUP

GIN BASIL SMASH ^{A|B|J|K}

GIN | BASIL | LEMON&LIME JUICE | SUGAR SYRUP | (EGG-WHITE)

ESPRESSO MARTINI ^{A|B|J|K}

VODKA | ESPRESSO | KALUA | SUGAR SYRUP

RED ELEPHANT ^{A|B|J|K}

VODKA | CAMPARI | LEMON&LIME JUICE
SUGAR SYRUP | (EGG-WHITE)

SAKE = NIHON-SHU *

* IST DIE KORREKTE BEZEICHNUNG FÜR JAPANISCHEN SAKE

JAPANISCHER SAKE WIRD AUS WASSER UND REIS MIT HEFE GEBRAUT. SOMIT IST ER EIN GEGORENES GETRÄNK UND GEHÖRT IN EINE REIHE MIT WEIN UND BIER. MIT DURCHSCHNITTLICH 15 VOLUMPROZENT IST SEIN ALKOHOLGEHALT JEDOCH ETWAS HÖHER.

DIE WELT DES SAKE IST AUCH GENAUSO VIELFÄLTIG UND KOMPLEX WIE DIE VON WEIN UND BIER.

KUROMATSU

„SCHWARZE KIEFER“

KENBISHI

HONJOZO (N.N POLIERGRAD) - 17% ALC.

DER KLASSIKER VON KENBISHI (SEIT 1505)

SAKE-STIL: KLASSISCH | VOLLMUNDIG | REISGESCHMACK, UMAMI

TRINKTEMPERATUR: WARM | ZIMMERTEMPORATUR

FOOD MATCH: PASST IMMER

(100ML) 11 € | (200ML) 19 €

KARYUKAI

„WELT DER BLUMEN UND WEIDEN“

IMAYOTSUKASA

JUNMAI GINJO

(60% POLIERGRAD) - 11% ALC.

ÜBERRASCHENDER SAKE MIT ELEGANTER SÜSSE UND WENIG ALKOHOL

SAKE-STIL: FEIN SÜSS & SÜSS | FRUCHTIG | FLORAL | LOW ALCOHOL

TRINKTEMPERATUR: KÜHL

FOOD MATCH: APERITIF | LEICHTE VORSPEISEN ODER DESSERTS

(100ML) 13 € | (200ML) 23 €

OKUDEN KANZUKURI

MASUMI

JUNMAI

(70% POLIERGRAD) - 15% ALC.

PERFEKT BALANCIERTER JUNMAI AUS NAGANOS BESTEN SAKE-REISSORTEN

SAKE-STIL: KLASSISCH | VOLLMUNDIG | REISGESCHMACK | UMAMI

TRINKTEMPERATUR: KÜHL | WARM

FOOD MATCH: GEGRILLTES | GEBRATENES | FISCH | SÜSSES

(100ML) 16 € | (200ML) 29 €

High End SAKE

SAKE DER KATEGORIE DAIGINJÔ SIND DIE GRAND CRUS DER SAKE-WELT UND STELLEN DEN HÖHEPUNKT DER SAKE-BRAUKUNST DAR. DAS BEDEUTET EINSATZ VON SEHR HOCH POLIERTEN REISKÖRNERN, AKRIBISCHE HANDARBEIT UND LANG GEZOGENE GÄRUNG BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN.

SO WERDEN SAKE-KUNSTWERKE MIT BRILLANTEM BOUQUET, FILIGRANER TEXTUR UND FEIN KOMPLEXEM AROMEN- UND GESCHMACKSPROFIL KREIERT. TRÄUME AUS WASSER UND REIS!

KAIROYO SHINKO 44 HAKURO SUISHU

JUNMAI DAIGINJO (44% POLIERGRAD) - 15,5% ALC.

HIGH END PREMIUM-SAKE AUS DER REISSORTE KAIROYO SHINKO

SAKE-STIL: FRUCHTIG, FLORAL | HIGH END | LEICHT | FRISCH | AROMATISCH

TRINKTEMPERATUR: KÜHL | WARM

FOOD MATCH: LEICHTE | KOMPLEXE SPEISEN | GEMÜSE
BESONDERS WURZELGEMÜSE | TOFU

(100ML) 22 € | (200ML) 39 €

MASAKURA

„ECHTE KIRSCHBLÜTE“

DAISHICHI

JUNMAI GINJO (58% POLIERGRAD) - 15% ALC.

AUSGEPRÄGTE ELEGANZ, ENTSTANDEN DURCH AUFWÄNDIGE HANDWERKLICHE PRÄZISION

SAKE-STIL: FRUCHTIG | FLORAL | HIGH END

TRINKTEMPERATUR: KÜHL | ZIMMERTEMPORATUR

FOOD MATCH: SUSHI | MEERESFRÜCHTE UND FISCH |
WEISSES FLEISCH

(100ML) 26 € | (200ML) 49 €

FUROKU

KAI NO KAIUN **EXCLUSIV**

DAIGINJO (40% POLIERGRAD) - 15.5% ALC.

ELEGANTES UND KOMPLEXES MEISTERWERK VOM FUSSE DES MOUNT FUJI

SAKE-STIL: FRUCHTIG | FLORAL | HIGH END | LEICHT | FRISCH |
AROMATISCH

TRINKTEMPERATUR: KÜHL

FOOD MATCH: LEICHTE UND FRISCHE SPEISEN | KLEINE VORSPEISEN | SUSHI
| SASHIMI | FISCH | WEISSES FLEISCH

(100ML) 29 € | (200ML) 55 €

JAPANESE WHISKY

NIKKA TAKETSURU

AROMA: FRUCHTIG MIT ORANGE UND BIRNE, LEICHTEN KRÄUTERNOTEN UND EINEM HAUCH TORFRAUCH SOWIE GRAPEFRUIT

GESCHMACK: GETREIDE MIT SÜSSER WÜRZE SOWIE EINEM HAUCH KARDAMOM UND KANDIERTEN FRÜCHTEN

ABGANG: LANG UND RAUCHIG MIT DUNKLER SCHOKOLADE
(4cl) 16.00 €

SUNTORY HIBIKI

AROMA: ROSE, LITSCHI, EIN HAUCH ROSMARIN, REIFE HOLZNOTEN, SANDELHOLZ

GESCHMACK: HONIG, KANDIERTE ORANGENSCHALE, WEISSE SCHOKOLADE

ABGANG: WEICHER, SANFTER LANGER ABGANG, MIT EINEM HAUCH VON MIZUNARA (JAPANISCHER EICHE)
(4cl) 18.00 €

THE HAKUSHU 12YEARS

AROMA: KOMPLEX MIT BIRNEN UND EINER SPUR ZITRONE UND RAUCH

GESCHMACK: FRUCHTIG, SÜSS UND KOMPLEX MIT ETWAS EICHE

ABGANG: LANG UND VERWEILEND MIT ETWAS RAUCH
(4cl) 25.00 €

SUNTORY YAMAZAKI 12YEARS

AROMA: PFIRSICHE, ANANAS, GRAPEFRUIT, NELKEN, KANDIERTE ORANGEN, VANILLE, MIZUNARA (JAPANISCHE EICHE)

GESCHMACK: KOKOSNUSS, CRANBERRYS, BUTTER

ABGANG: SÜSSER INGWER, ZIMT, LANGER ABGANG
(4cl) 27.00 €

...WEITERE WHISKYS AUF NACHFRAGE