

# GENUSS IM ZEICHEN DER GÖTTER



## T ● K A M I

---

Heisst übersetzt: 10 Götter\*  
Einer davon bin ich. Mein Name ist EBISU.

Als Verantwortlicher für alles, was frisch aus dem Meer kommt,  
habe ich in diesem Hause eine ganz besondere Stellung angenommen.  
Ich stehe als Hüter der Qualität  
über dem kompletten TOKAMI-Angebot  
und bin somit stets Vorbild und Leitfigur für Küche und Service.

### GUTEN APPETIT!

Übrigens: Überall dort, wo Sie mich oder den kleinen Seestern sehen,  
gibt es was ganz Neues und Besonderes zu genießen.

\*Wenn Sie auf die anderen Götter neugierig sind,  
schauen Sie auf unsere Internetseite [www.tokami-muenchen.eu](http://www.tokami-muenchen.eu)

*Öffnungszeiten: täglich 12.00 – 14.30 Uhr • 18.00 – 22.30 Uhr  
letzte Order mittags 14.00 Uhr, abends 22.00 Uhr*

## kleine warme Gerichte

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>211 Edamame</b><br>gekochte und gesalzene grüne Sojaschoten  | 6,00 €  |
|   | <b>212 Hotate-Bata-Yaki</b><br>gebratene Jakobsmuscheln in Soja-Butter-Sauce  | 15,50 €   |
|   | <b>213 Softshell-Crab-Tempura</b><br>frittierter Babytaschenkrebs mit pikanter Ponzu-Sauce  |  13,50 € |
|   | <b>214 Gyoza</b><br>japanische Maultaschen gefüllt mit Huhn und Gemüse  | 12,00 €   |
|  | <b>215 Agedashi-Tofu</b><br>frittierter Tofu in Sojabrühre  | 10,50 €   |
|   | <b>216 Uzura-Koumi-Yaki</b><br>gebratene Wachtelbrüstchen<br>auf Aubergine in Koumi-Sauce   | 14,50 €   |
|   | <b>218 Maguro no Kara-age</b><br>gebackener Thunfisch auf Salat<br>mit japanischem Wasabi-Dressing  | 14,50 €   |
|   | <b>219 Tori to Nasu</b><br>gebackenes Hähnchen (aus der Keule)<br>in Sojabrühre mit Auberginen, geriebenem Rettich,<br>Ingwer und Lauchzwiebeln | 11,00 €   |
|   | <b>222 Koiwashi-Karaage</b><br>frittierte Sardellen mit japanischer Mayonnaise  | 10,00 €   |
|   | <b>223 Ebi Chili</b><br>gebratene Garnelen mit scharfer Chili-Sauce   | 15,50 €   |
|   | <b>224 Gindara Teriyaki</b><br>gebratener Black Cod in Teriyaki-Sauce   | 18,50 €   |
|   | <b>251 Yakitori</b><br>Hühnerkeulen-Spießchen mit Yakitori-Sauce  | 10,00 €   |
|   | <b>491 Reis <i>extra</i></b>  | 2,00 €  |



vegetarisch

In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## kleine kalte Gerichte

- 220 Shiromi no usuzukuri**  
*Sashimi von Loup de mer Carpaccio Art  
mit Ponzu-Sauce und Olivenöl* 21,00 €
- 221 Maguro-Tataki**  
*kurzgebratener Thunfisch  
mit Ingwer-Soja-Sauce* 20,00 €
- 225 Maguro-Chili-Zuke**  
*kurz marinierter Thunfisch mit Seetang, Chili-Sauce,  
Frühlingszwiebeln und Fliegenfischkaviar* 20,00 €
- 226 Hotate no tarutaru**  
*2 Löffelchen Tatar von der Jakobsmuschel mit  
Ponzu-Sauce, feinstem Olivenöl und Frühlingszwiebeln*  11,00 €
- 190 Sarada Moriwase**  
*gemischter Salat in Ingwer-Zitronen-Dressing* 6,00 €
-  **192 Kaiso-Sarada**  
*Seetang-Salat mit Soja-Dressing* 7,00 €
-  **193 Horenso – Goma-Ae**  
*Blattspinat mit Sesam-Sauce* 7,80 €
- 194 Horenso – Karashi-Ae**  
*in japanischer Senf-Soja-Sauce eingelegter Blattspinat  
mit getrocknetem Bonito* 7,80 €

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## Suppen & Nudeleintöpfe

---

- 280 **Misowan**  
*Sojamarksuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Seetang* 4,00 €
- 281 **Osuimono**  
*klare Fischbrühe mit Garnelen, Weißfisch,  
Jacobsmuschel und Gemüse* 9,00 €
- 282 **Kaisen-Misowan**  
*würzige Miso-Suppe mit Krebsfleisch, Garnelen,  
Jacobsmuschel und Lachs*  10,00 €
-  300 **Udon oder Soba**  
*kräftige Soja-Brühe mit  
dicken Weizennudeln oder dünnen Buchweizennudeln* 9,00 €
- 283 **Tempura Udon oder Soba**  
*kräftige Soja-Brühe mit  
dicken Weizennudeln oder dünnen Buchweizennudeln  
und Garnelen-Tempura* 15,00 €

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## Sushi à la carte

### NIGIRI-SUSHI 1 Bestellung = 2 Stück

1	<b>O Toro</b> fetter Thunfisch	16,00 €
2	<b>Chu Toro</b> halbfetter Thunfisch	13,50 €
3	<b>Maguro</b> Thunfisch	11,00 €
4	<b>Ebi</b> gekochte Garnele	9,00 €
5	<b>Amæbi</b> süße Garnele	9,50 €
6	<b>Shake</b> Lachs	8,00 €
7	<b>Ikura</b> Lachskaviar	11,00 €
8	<b>Tobiko</b> Fliegenfisch-Kaviar	8,50 €
9	<b>Ika</b> Tintenfisch	6,00 €
12	<b>Saba</b> Makrele	8,50 €
13	<b>Tamago</b> Eierstich	6,00 €
14	<b>Suzuki</b> Loup de Mer	9,00 €
17	<b>Hamachi</b> Gelbschwanzfisch	12,00 €
18	<b>Hotate</b> Jakobsmuschel	10,00 €
19	<b>Unagi</b> Fluss-Aal	12,00 €
20	<b>Uni</b> Seeigel	12,80 €
21	<b>Taraba gani</b> King Crab	18,00 €
492	<b>Wasabi</b> frischer Wasabi - gerieben auf der Haifischhaut	9,00 €

### HOSO-MAKI-SUSHI 1 Rolle = 6 Stück

40	<b>Tekka-Maki</b> Thunfisch	12,50 €
41	<b>Shake-Maki</b> Lachs	9,50 €
42	<b>Shake-Avocado-Maki</b> Lachs und Avocado	10,50 €
45	<b>Avocado-Maki</b> Avocado	6,50 €
46	<b>Kappa-Maki</b> Gurke und Sesam	5,50 €
47	<b>Takuwan-Maki</b> eingelegter Rettich	6,50 €
48	<b>Kanpyo-Maki</b> japanischer Kürbis	6,50 €
52	<b>Shake-Kawa-Maki</b> gebratene Lachshaut	8,50 €

In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Im extra gereichten Ingwer ist Süßstoff enthalten.

## Sushi à la carte

### URA-MAKI-SUSHI *Inside-Outside-Roll, 1 Rolle = 6 Stück*

- 150 **California Roll**  
*Garnele, Avocado, Gurke, japanische Mayonnaise mit Fliegenfisch-Kaviar* 11,50 €
- 151 **Alaska-Maki** *Lachs, Frühlingszwiebeln und Gurke mit Sesam* 10,50 €
- 152 **Unakyu-Maki** *Aal und Gurke mit Sesam* 11,50 €
- 153 **Negi-Hotate-Maki**  
*Jakobsmuschel mit Frühlingszwiebeln, japanischem Kürbis und Tobiko*  12,50 €
- 154 **Negi-Hamachi-Maki**  
*Gelbschwanzfisch mit Frühlingszwiebeln und Sesam* 13,50 €
- 155 **Spicy Tuna Roll**  
*Thunfisch mit Chili-Sauce* 13,50 €

### CHU-MAKI-SUSHI

- 156 **Ebi-Tempura-Maki** *gebackene Garnele mit jap. Mayonnaise* 13,50 €
- 157 **Softshell-Crab-Maki**  
*gebackener Babytaschenkrebis und Frühlingszwiebeln* 14,50 €
-  158 **Yasai-Maki**  
*verschiedene Gemüse* 8,00 €

### TEMAKI-SUSHI *aus Nori-Algenblatt geformte Spitztüte*

- 141 **California-Temaki**  
*Garnele, Avocado, Gurke, japanische Mayonnaise mit Fliegenfisch-Kaviar* 10,50 €
- 142 **Negi-Hamachi-Temaki**  
*gehackter Gelbschwanzfisch mit Frühlingszwiebeln* 12,00 €
-  143 **Temaki, bejitarian / bïgan**  
*verschiedene Gemüse mit Frühlingszwiebeln* 8,00 €
- 144 **Negi-Toro-Temaki**  
*gehackter halbfetter Thunfisch mit Frühlingszwiebeln* 13,50 €
- 145 **Shake-Kawa-Temaki**  
*gebratene Lachshaut mit Frühlingszwiebeln* 8,50 €

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*

## Sashimi classic

- |            |   |                  |         |
|------------|---|------------------|---------|
| <b>330</b> | <b>Shake-Sashimi</b><br><i>Lachs 9 Stück</i>                                  |                  | 24,00 € |
| <b>331</b> | <b>Maguro-Sashimi</b><br><i>Thunfisch 9 Stück</i>                             |                  | 34,00 € |
| <b>332</b> | <b>Maguro- und Shake-Sashimi</b><br><i>Thunfisch und Lachs je 4 Stück</i>     |                  | 28,00 € |
| <b>333</b> | <b>Sashimi-Moriawase</b><br><i>verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte</i> |                  | 37,00 € |
| <b>334</b> | <b>O Toro</b><br><i>fetter Thunfisch, Stückzahl auf Wunsch</i>                | <i>pro Stück</i> | 9,00 €  |
| <b>335</b> | <b>Chu Toro</b><br><i>halbfetter Thunfisch, Stückzahl auf Wunsch</i>          | <i>pro Stück</i> | 7,00 €  |

## Sashimi New Style

- |            |   |  |         |
|------------|---|--|---------|
| <b>366</b> | <b>Sāmon to avocado no karupatcho</b><br><i>Lachs-Avocado-Carpaccio<br/>mit spezieller Ponzu-Olivenöl-Limettensauce</i> |  | 19,00 € |
|------------|---|--|---------|

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## Sushi Moriawase

### Zusammenstellung unseres Chefkochs

für 1 Person

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 80  | <b>TOKAMI</b><br>10 Stück Nigiri Sushi + 1 Rolle  | 36,00 € |
| 81  | <b>Benten</b><br>7 Stück Nigiri Sushi + 1 Rolle   | 27,00 € |
| 82  | <b>Jyurou</b><br>6 St. California-Roll, je 3 St. Lachs-Maki,<br>Gurken-Maki, Nigiri Sushi | 25,00 € |
| 83  | <b>Chirashi</b><br>roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis                                  | 29,00 € |
| 84  | <b>Daikoku</b><br>Sashimi-Moriawase und<br>5 x 2 Stück Nigiri Sushi + 1 California-Roll   | 59,00 € |
| 85  | <b>Ebisu</b><br>1 California-Roll,<br>7 x 2 Stück Nigiri-Sushi, 1 Hosu-Maki               | 56,00 € |
|  490 | <b>Gari extra</b><br>Ingwer   | 2,00 €  |

für 2 Personen

In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

## warme klassische Gerichte



**360 Yasai-Tempura**  
*verschiedene frittierte Gemüse* 18,00 €

**361 Tempura-Moriawase**  
*frittierte Garnelen und verschiedene Gemüse* 25,00 €

**362 Tempura-Sakana to yasai**  
*frittierte verschiedene Fische und Gemüse* 22,00 €

**363 Ebi-Tempura**  
*frittierte Garnelen* 26,00 €

**370 Miyazaki Wagyu**  
*gebratenes Entrecôte (150 g) oder Filet (120 g) aus einem der besten Rindfleischqualitäten der Welt. Wer Kobe kennt, wird diese einzigartige Premium-Qualität aus der japanischen Präfektur Miyazaki zu schätzen wissen* 95,00 €



**380 Shake Teriyaki**  
*gebratener Lachs in Teriyaki-Sauce* 19,50 €

**381 Gindara-Teriyaki**  
*gebratener Black Cod in Teriyaki-Sauce* 27,50 €

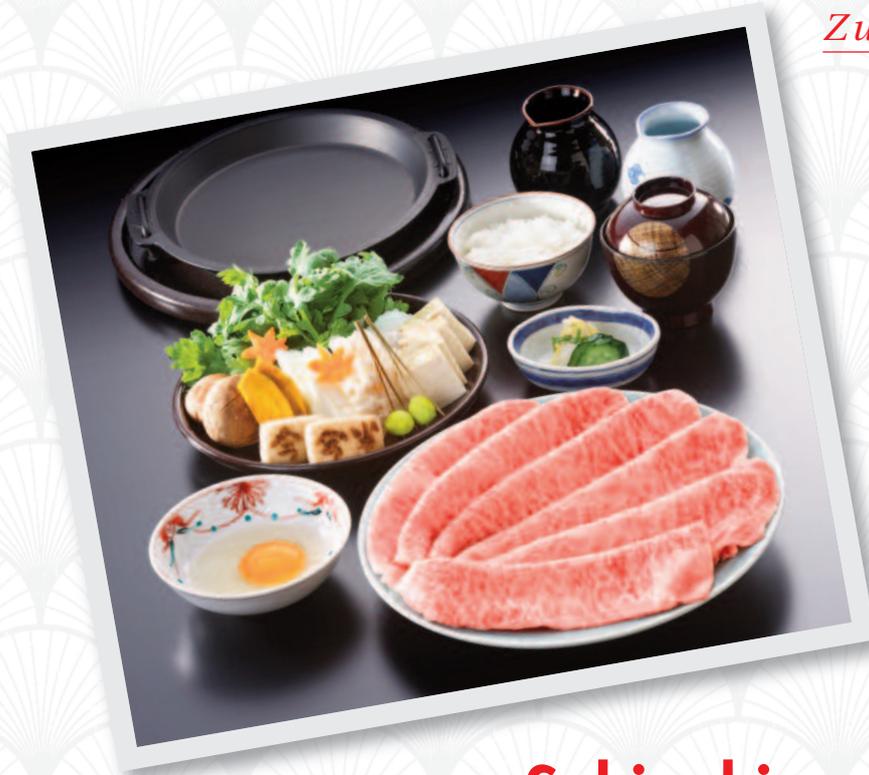
**383 Yakiniku**  
*hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, gebraten, mit Yakiniku-Sauce* 22,00 €



**391 Yasai-Itame**  
*gebratenes Gemüse - Japanstyle* 10,00 €

**491 Reis *extra*** 2,00 €

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*



## Suki-yaki

*japanisches Fondue (ab 2 Personen)*

*Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Tofu, Gemüse und Udon-Nudeln werden in einem Fond mit besonderer Würznote gegart. Selbst am Tisch heiß zubereitet erhält das Suki-yaki durch Zutaten wie Sojasauce, Sake und Mirin seinen besonderen Geschmack.*

*Bitte vorbestellen!*

<b>385 Suki-yaki</b>	Preis pro Person	59,00 Euro
<b>386 Suki-yaki-Menü</b>		
• <i>kleines Sashimi Moriawase</i>		
• <i>Suki-yaki</i>		
• <i>kleines gemischtes Dessert</i>	Preis pro Person	70,00 Euro
<b>387 Suki-yaki - Extraportion Rindfleisch</b>		19,00 Euro

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## Probier-Menüs

### 389 Menü »TOKAMI«

#### Misowan

Sojamarksuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Seetang

#### Zensai Moriawase

4 verschiedene Vorspeisen

*Hourenso no Karashi-Ae – Spinat mit japanischer Senf-Soja-Sauce mit getrocknetem Bonito*

*Hotate no Tarutaru – Tartar von Jacobsmuscheln mit japanischer Limetten-Essig-Sauce*

*Unagi no Kabayaki – gegrillter Fluss-Aal mit Unagi-Sauce*

*Koiwashi no Nanbanzuke – gebackene und marinierte Sardellen*

#### Yakitori

*Hühnerkeulen-Spießchen mit Teriyaki-Sauce*

#### Tempura Moriawase

*frittierte Garnelen und verschiedene Gemüse*

#### Sushi Moriawase

*1 Hosomaki und 3 verschiedene Nigiri-Sushi*

#### Dessert

56,00 €

### 388 Menü »HOTEL«

#### Wantan no Sumashi-Shiru

*klare Fischbrühe mit Krebsfleisch und Garnelen-Teigtaschen*

#### Zensai Moriawase

4 verschiedene Vorspeisen

*Hourenso no Karashi-Ae – Spinat mit japanischer Senf-Soja-Sauce mit getrocknetem Bonito*

*Hotate no Tarutaru – Tartar von Jacobsmuscheln mit japanischer Limetten-Essig-Sauce*

*Unagi no Kabayaki – gegrillter Fluss-Aal mit Unagi-Sauce*

*Koiwashi no Nanbanzuke – gebackene und marinierte Sardellen*

#### Uzura to Nasu no Koumi-Yaki

*gebratene Wachtelbrüstchen auf Aubergine in Koumi-Sauce*

#### Sashimi Moriawase

*gemischter roher Fisch (3 Sorten)*

#### Yakiniku

*hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, gebraten, mit Yakiniku-Sauce und Reis*

#### Dessert

64,00 €

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## vegetarisches Menü



### 390 Menü »BEJITARIAN«

#### **Misowan**

*Sojamarksuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Seetang*

#### **Zensai Moriawase**

*4 verschiedene Vorspeisen*

*Hourenso no Karashi-Ae – Spinat mit japanischer Senf-Soja-Sauce mit getrocknetem Bonito*

*Tofu Ankake Edamame – Tofu garniert mit gesalzenen grünen Sojabohnen in sämig-würziger Sauce*

*Nasu no Dengaku – gebackene Aubergine in Miso-Sauce*

*Tamago – Eierstich*

#### **Yasai-Itame**

*gebratenes Gemüse - Japanstyle*

#### **Yasai Tempura**

*frittierte Süßkartoffel, Paprika, Pilze, Aubergine und Zucchini*

#### **Yasai-Maki**

*mit Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich und japanischem Kürbis*

#### **Dessert**

47,00 €



vegetarisch

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

## Desserts

---

- 470 **Maccha-Eis**  
*grünes Tee-Eis* 6,00 €
- 471 **Age-Banana**  
*knusprig gebackene Banane mit Mandeln und Honig* 8,00 €
- 472 **Yaki-Eis**  
*in Teig gebackenes Vanille-Eis* 8,00 €
- 473 **Daifuku-Mochi und Dorayaki**  
*gefüllte Reisküchlein  
Kokos-, Kokos-Mango oder Grüner-Tee-Geschmack und  
softige Dorayaki (Pancakes)  
mit rote-Bohnen-, Yazu-weiße-Bohnen- oder Kakao-Füllung*  8,00 €
- 474 **Mangō to Eis**  
*frische Mango mit Schokoladen-Ingwer-Eis* 8,50 €
- 476 **Matcha Kēki**  
*Grüner-Tee-Kuchen  
mit Schoko-Ingwer- oder Mango-Eis* 8,50 €

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*



# Aldersbacher

## Getränke

---

561	<b>Aldersbacher Freiherrn Pils</b>	0,33 l	3,90 €
562	<b>Aldersbacher Ursprung - Helles Exportbier</b>	0,5 l	5,40 €
564	<b>Aldersbacher Kloster Weisse - Weissbier</b>	0,5 l	5,40 €
565	<b>Lambräu Bio-Weisse - Weissbier Alkoholfrei</b> <i>hell / dunkel</i>	0,5 l	5,40 €
566	<b>Aldersbacher Kloster Dunkel - dunkles Weissbier</b>	0,5 l	5,40 €
567	<b>Aldersbacher Radler</b>	0,5 l	5,40 €
568	<b>Aldersbacher Alkoholfrei</b>	0,5 l	5,40 €
570	<b>Japanisches Kirin Bier</b>	0,33 l	4,60 €
500	<b>Adelholzner Mineralwasser</b>	0,75 l	7,60 €
501	<b>Adelholzner Mineralwasser</b>	0,25 l	3,00 €
503	<b>BIO-Apfelsaft</b> <i>Wolfra</i>	0,2 l	3,60 €
504	<b>BIO-Mangosaft</b> <i>Ammersee</i>	0,2 l	3,60 €
507	<b>Saftschorle</b> <i>(Apfel, Orange, Holunder-Apfel, Mango)</i>	0,4 l	5,00 €
508	<b>Coca Cola</b> <i>coffeinhaltig</i>	0,33 l	4,40 €
509	<b>Fanta</b> <i>Limonde</i>	0,33 l	4,40 €
510	<b>Sport Mix</b> <i>coffeinhaltige Cola + Limonade</i>	0,4 l	4,90 €
513	<b>Calpico</b> <i>heiß / kalt</i> <i>japanisches Milchgetränk</i>	0,4 l	4,00 €
540	<b>Grüner Tee</b>		1,80 €
541	<b>»Genmaicha« Tee</b> <i>japanischer Grüner Tee mit geröstetem Reis</i>		3,40 €
542	<b>Espresso »Illy«</b>		2,90 €
545	<b>Kaffee »Illy«</b>		3,00 €

## Sekt offen 0,1 l

---

### Unsere Empfehlung als Aperitif

961	<b>Castillo de Perelada Cava Brut Reserva</b> <i>Spanischer Sekt</i>	0,1 l	5,50 €
964	<b>Ume-Kir</b> <i>Spanischer Castillo de Perelada-Sekt mit Umeshu-Pflaumenwein</i>	0,1 l	6,50 €

## Sekt Flasche 0,75 l

---

982	<b>Castillo de Perelada Cava Brut Reserva</b> <i>Spanischer Sekt</i>		36,00 €
-----	---	--	---------

<b>DEUTSCHLAND</b>		
751	<b>2018er Riesling trocken</b> MANZ	9,00 €
<b>ITALIEN</b>		
752	<b>2018er Chardonnay Friaul DOC</b> <i>Tenuta Casate</i>	8,50 €
<b>FRANKREICH</b>		
753	<b>2016er Chablis</b> <i>Jean-Paul &amp; Benoît Droin A.C.</i>	12,50 €
754	<b>2018er Sauvignon Blanc »Touraine« AOC</b> <i>Domaine Michaud, Loire</i>	9,50 €
<b>AUSTRALIEN</b>		
759	<b>2018er Chardonnay »Penfolds«</b>	9,50 €
765	<b>Weinschorle</b>	0,2 l 4,80 €

*Weißwein*

---

Flasche 0,75 l

<b>DEUTSCHLAND</b>		
775	<b>2018er MANZ Riesling trocken</b> <i>Gutsabfüllung</i>	36,50 €
<b>ITALIEN</b>		
786	<b>2018er Chardonnay Friaul DOC</b> <i>Tenuta Casate</i>	29,00 €
<b>FRANKREICH</b>		
800	<b>2018er Sancerre Le Chene du Roy A.C.</b> <i>Domaine Patrick Girault</i>	38,00 €
805	<b>2016er Chablis</b> <i>Jean-Paul &amp; Benoît Droin A.C.</i>	43,50 €
806	<b>2018er Sauvignon Blanc »Touraine« AOC</b> <i>Domaine Michaud, Loire</i>	33,50 €
807	<b>2015er Bordeaux Blanc</b> <i>Doisy-Daëne</i>	53,00 €
<b>ÖSTERREICH</b>		
815	<b>2018er Polz Sauvignon Blanc</b> <i>Steirische Klassik</i>	44,50 €
<b>AUSTRALIEN</b>		
834	<b>2018er Chardonnay »Penfolds«</b>	34,00 €

*Rotwein offen 0,2l*

---

**SPANIEN**

852 **2015er Rioja DOC**  
*Conde Bel*

9,50 €

*Roséwein*

---

*Flasche 0,75 l*

**FRANKREICH**

940 **2018er Sancerre Le Chenne du Roy AC**  
*Patrick Girault*

38,00 €

*Rotwein*

---

*Flasche 0,75 l*

**ITALIEN**

860 **2016er Chianti Classico DOCG**  
*Fattoria Felsina, Castelnuovo Berardenga, Toscana*

42,00 €

**FRANKREICH**

883 **2013 Château Cantemerle**  
*Haut-Medoc*

89,00 €

**SPANIEN**

881 **2015er Rioja DOC**  
*Conde Bel*

33,00 €

## Spirituosen

---

645	<b>Averna / Ramazotti / Fernet Branca</b>	4 cl	6,50 €
680	<b>Williams-Birne</b>	2 cl	6,90 €
682	<b>Wodka</b>	2 cl	7,90 €
683	<b>Cognac</b>	2 cl	8,90 €
684	<b>Japanischer Whisky</b>	2 cl	11,90 €
688	<b>Grappa oder Grappa gialla</b>	2 cl	6,30 €

## jap. Sake-Spezialitäten kalt serviert

---

600	<b>Sake »Ozeki«</b> <i>warm / kalt</i>	0,18 l	7,50 €
602	<b>Karatanba aus Hyogo</b> <i>kräftig</i>	0,3 l (Flasche)	24,00 €
603	<b>Yamato Shizuku Junmai Ginjo aus Akita</b> <i>fruchtig</i>	0,3 l (Flasche)	30,00 €
604	<b>Tamonohikari Junmai Daiginjo aus Kyoto</b> <i>sehr fein</i>	0,5 l (Flasche)	63,00 €
609	<b>Hakkaisan aus Niigata</b> <i>frisch – offen</i> <i>warm / kalt</i>	0,18 l	13,50 €
609	<b>Hakkaisan aus Niigata</b> <i>frisch</i>	0,7 l (Flasche)	54,00 €
617	<b>Koka Honjozo aus Yamagata</b> – <i>offen</i> <i>warm / kalt</i>	0,18 l	16,50 €
618	<b>Koka Honjozo aus Yamagata</b>	0,7 l (Flasche)	65,00 €

## japanischer Shochu kalt serviert

---

613	<b>Mugi Shochu »Kannoko«</b> <i>japanische Spirituose aus Gerste – offen</i>	4 cl	8,50 €
614	<b>Mugi Shochu »Kannoko«</b> <i>japanische Spirituose aus Gerste – Flasche</i>	700 ml	76,00 €
615	<b>Shochu »Kuro Kirishima«</b> <i>japanische Spirituose aus Reis und Süßkartoffel – offen</i>	4 cl	8,50 €
616	<b>Shochu »Kuro Kirishima«</b> <i>japanische Spirituose aus Reis und Süßkartoffel – Flasche</i>	700 ml	76,00 €