

散らし寿司

D O J O

裏巻き羊巻き

鮓

寿司

Y A K I T O R I

鮓

日本へようこそ

ごちそうさま

鮓

日本へようこそ

ごちそうさま

ごちそうさま

花鳥風月

ごちそうさま

花鳥風月

鮓

寿司

D E L I

鮓

日本へようこそ

ごちそうさま

鮓

日本へようこそ

ごちそうさま

ごちそうさま

花鳥風月

ごちそうさま

花鳥風月

鮓

寿司

B B Q

U D O N

鮓

寿司

S A S H I M I



MOKUTON
MODERN . ASIAN . FOOD

D O J O



V O R W O R T

DELI DOJO – die Schule des guten Geschmacks

Ein Dojo ist ein Ort des Weges, in unserem *Deli Dojo* führt dieser Weg durch die Tore eines unendlich abwechslungsreichen Tempels der Sinne zur geschmacklichen Erleuchtung.

In traditionellen Dojos, wo japanische Kampfkunst trainiert wird, entsteht über die Jahre eine enge Beziehung zwischen den Schülern und ihren Lehrern, den Senseis eine Bindung von Herz zu Herz. In unserem Deli Dojo entsteht diese Bindung spätestens beim ersten Bissen. Unsere Geschmacks-Senseis zaubern Fusion-Gerichte mit internationalem Flair aus Elementen der japanischen und süd-ost-asiatischen Küche.

Die schlichte und dennoch elegante Einrichtung des Deli Dojos lädt Sie dazu ein, sich in Achtsamkeit zu üben und die Konzentration auf jene Aktivität zu richten, die bei uns im Mittelpunkt steht: genießen.

Das Zusammenspiel der ausgewählten Ingredienzien, deren Zubereitung und der damit einhergehende aromatische Wandel, führt zu Harmonie und Wohlbefinden. Wir haben keine Geheimnisse vor Ihnen und sind bereit alles zu teilen, deshalb finden Sie auf unserer Speisekarte nicht nur alle in den Gerichten enthaltenen Zutaten sondern auch gleich das Rezept zum zuhause Nachkochen! Wir verstehen uns nämlich nicht nur im übertragenden Sinne als Schule des guten Geschmacks :wink:

Und jetzt Stäbchen bereithalten, tief ein- und ausatmen und genießen!

Eure Deli-Dojo Team



In traditionellen Dojos, wo japanische Kampfkunst trainiert wird, entsteht über die Jahre eine enge Beziehung zwischen den Schülern und ihren Lehrern, den Senseis – eine Bindung von Herz zu Herz. In unserem Deli Dojo entsteht diese Bindung spätestens beim ersten Bissen. Unsere Geschmacks-Senseis zaubern Fusion-Gerichte mit internationalem Flair aus Elementen der japanischen und süd-ost-asiatischen Küche.



SUPPE

- | | | |
|----|--|------|
| 01 | MISO
Seidentofu in fermentierter Sojabröhe, Seetang, Lauch & Sesamöl | 3,9€ |
| 02 | MISAKE
Lachswürfel in fermentierter Sojabröhe, Seetang, Lauch & Sesamöl | 4,5€ |
| 03 | TOM KHA GAI
Hühnerbruststreifen in kräftige Galanga- Zitronengrasbröhe mit Kokoscrème.
Tomatenwürfeln, Champignons. Verfeinert mit Limetten | 4,5€ |
| 04 | DRAGON SEA
Garnelen in süßsaure Tamarindenbröhe, Ananas, Cherry Tomaten, Lauch,
Zitronengras & Chili | 5,1€ |



TOM KHA GAI

Zutaten

2 Dose/n	Kokosmilch à 400 ml
1/4 Liter	Hühnerbrühe
5 Stängel	Zitronengras
7 cm	Galgant, geschält, in Scheiben
3	Chilischote(n), ganz, rote
3 EL	Fischsauce
8	Kaffir-Limettenblätter (Bai Magrood)
400 g	Hühnerbrüste, in kleine Würfel oder Streifen geschnitten
150 g	Champignons, geviertelt (oder frische Strohpilze)
2	Limette(n), den Saft
	Fischsauce, zum Abschmecken
1 TL	Palmzucker, evtl. etwas mehr (oder raffinierten Zucker)



Für die Garnitur:

- Koriandergrün, reichlich
- 5 Frühlingszwiebel(n) (Thai-), in 2 cm langen Stücken
- 2 Chilischote(n), rot, ohne Kerne, in feine Streifen geschnitten

Das Zitronengras in 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Messerrücken leicht klopfen. Die Brühe und die Hälfte der Kokosmilch zum Kochen bringen, und das Zitronengras, den Galgant, die Magroodblätter und die Chilis hineingeben, mit der Fischsauce würzen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Champignons hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen, dann das Hühnerfleisch unterrühren und wenige Minuten auf kleiner Flamme garen, es muss zart bleiben. Die restliche Kokosmilch zufügen und mit Limettensaft, Zucker und Fischsauce abschmecken. In Schalen anrichten und mit Chilistreifen, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren.

Die Suppe sollte frisch säuerlich und leicht salzig schmecken..

VORHER

	10	EDAMAME gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz	5,5€
	(7) 11	WAKAME eingelegter Seetangsalat mit Sesamvinaigrette & Morcheln	5,5€
	(7,1) 12	GYOZA gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhack & asia. Gemüse. Dazu geröstetem Sesam-Dip	5,5€
	(3, 5, 7) 13	SAKE CARPACCIO hauchdünne Lachsfiletscheiben im Ruccolabeet Verfeinert mit Hot-Temple Soße	10,9€
	(3, 5, 7) 14	TUNA TATAR gewürfelte Thunfischfilet mit hausgemachter Aoli, Dazu Avokadostücke & Kräutermischung	10,9€
	(1, 3) 15	FRÜHLINGSROLLEN knusprige Reispapierrollen mit gehacktem Hühnerbrust.Gemüsemischung. Serviert mit süßem Kumquat-Dipp.	4,5€
	(3, 7) 16	SOMMERROLLEN frische Reispapierrollen mit gedämpften Garnelen, Reisnudeln, Kräutersalat, Dazu Sesame Dip	4,5€
	(6, 4) 17	GOLDEN GARDEN Gedämpfte Garnelen auf Mango-Julienne, Tomaten, gerösteten Erdnüsse. Verfeinert mit Limetten-Mango Vinaigrette, Paprika, Zwiebel	7,5€
	(5, 2, 1) 18	DUMPLING MIX gedämpfte Teigtaschen mit Hühner- & Garnelenfüllung. Serviert mit lieblichem lieblichem Kräuter-Soja Dip	7,5€



ごちそうさま
ごちそうさま

日本へようこそ
H A U P T G A N G
ごちそうさま

20

MONK'S SOUP (vegetarisch)

13,9 €

Udonnudeln in Sojabröhe mit Ei, Babzmais Tofu, Seetang & Lauch, Pilz, Karotten, Bohnen, Zwiebel

(5, 1, 3) 21

EARLY BIRD

15,9 €

Udonnudeln in Hühnerbröhe mit knusprigem, Tempura - Hühnerfilet, Pilz, Karotten, Bohnen, Zwiebel, Ei, Babymais, Seetang & Lauch

(5, 1) 22

PAGODA PAN (vegetarisch)

13,9 €

Gebratene Udonnudeln mit Tofu, Pilz, Karotten, Bohnen, Zwiebel, Babymais, Brocoli, Paprika

(5, 1) 23

BIRD'S NEST

15,9 €

Gebratene Udonnudeln mit knusprigem Tempura - Hühnerfilet, Pilz, Karotten, Bohnen, Zwiebel, Babymais, Brocoli, Paprika

(5, 1) 24

DRY POND

16,9 €

Gebratene Udonnudeln mit knusprigem Tempura - Entenfilet, Pilz, Karotten, Bohnen, Zwiebel, Babymais, Brocoli, Paprika

(3, 1) 25

CLASSIC PAN

16,9 €

Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Entenfilet, Möhren, Eier, Champignon, Lauch, Chinakohl, Zuckermais, Edamame. Dazu hausgenacht Süssauer Sosse

(3, 1) 26

KATSU NEST

15,9 €

Gebratene Eiernudeln mit japanischem Hähnchenschnitzel, Champignon, Lauch, Chinakohl, Zuckermais, Edamame. Dazu hausgenacht Süssauer Sosse

(3, 1) 27

RICE PAN

16,9 €

Gebratene Reis mit knusprigem Entenfilet, Möhren, Eier, Champignon, Lauch, Chinakohl, Zuckermais, Edamame. Dazu hausgenacht Süssauer Sosse

(3, 1) 28

CHICKEN ON RICE

15,9 €

Gebratene Reis mit knusprigem Hähnchenschnitzel, Möhren, Eier, Champignon, Lauch, Chinakohl, Zuckermais, Edamame. Dazu hausgenacht Süssauer Sosse



JAPANISCHE HAUPTGERICHTE

- | | | | | |
|-----------|-----------|---------------------------|--|--------|
| (5, 7) | 30 | SAKE TERIYAKI | Gegrilltes Lachsfilet auf gedämpfter, Bohnen, Brocoli, Champignon, Paprika, Möhren, Zucchini, Babymais & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | 18,9 € |
| (5, 7) | 31 | CHICKEN TERIYAKI | Gegrilltes Hühnerfilet auf gedämpfter, Bohnen, Brocoli, Champignon, Paprika, Möhren, Zucchini, Babymais & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | 15,9 € |
| (5, 7, 1) | 32 | DUCK TERIYAKI | Entenfilet auf gedämpfter, Bohnen, Brocoli, Champignon, Paprika, Möhren, Zucchini, Babymais & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | 16,9 € |
| (5, 1) | 33 | DUCK CURRY | Entenfilet auf gedämpfter, Bohnen, Brocoli, Champignon, Paprika, Möhren, Zucchini, Babymais & Reis Japan. Curry (Süsslich) | 16,9 € |
| (5, 1) | 34 | CHICKEN CURRY | Gegrilltes Hühnerfilet auf gedämpfter, Bohnen, Brocoli, Champignon, Paprika, Möhren, Zucchini, Babymais & Reis Japan. Curry (Süsslich) | 15,9 € |
| (1, 6) | 35 | DUCK THAI CURRY | Knusprige Entenfilet mit frischem Gemüse & Reis. Leicht scharfe thai. Curry Sauce | 16,9 € |
| (1) | 36 | CHICKEN THAI CURRY | Gegrilltes Hühnerfilet mit frischem Gemüse & Reis. Leicht scharfe thai. Curry Sauce | 15,9 € |



TEMPURA OASISS

Zutaten (4 Portionen)

Kitsune Udon

2 Stücke Abura-Age (frittierte Hähnchen)

4 Portionen frische Udon Nudeln

(1 Portion : ca.125g)

150 g Pakchoi

Frühlingszwiebeln

Eine Prise Shichimi Togarashi

(Japanischer getrockneter Chili)

SOSSE (ZUM WÜRZEN DES ABURA-AGES)

1/2 Tassen Dashi Brühe

1/2 Eßlöffel Yamasa Sojasoße

Eine Prise Salz

ANLEITUNG

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Abura Age hinzufügen, um das überschüssige Fett zu entfernen. Abtropfen lassen und in Stücke zerkleinern. Die Zutaten zur Soße in einem kleinen Topf vermischen, dann das Abura Age hinzugeben und für 4-5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Frühlingszwiebeln schneiden und für ca. 10 Minuten in einer Schale mit kaltem Wasser legen, anschließend abtropfen lassen. Einen mittelgroßen Topf erhitzen und die Zutaten für die Suppe hinzufügen. Angefangen beim Mirin, wenn dieses anfängt zu kochen, die Dashi Brühe dazugeben. Fängt auch das an zu kochen, die Sojasoße begeben. Einen großen Topf zu 80 % seines Volumens mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Darin dann die Nudeln kochen. Wenn diese gar sind, abtropfen lassen und in eine Schale mit kaltem Wasser geben. Die Nudeln nun unter fließendem Wasser abspülen und wieder in eine Schale mit sehr heißem Wasser geben. Sobald die Nudeln wieder erwärmt wurden, abtropfen lassen und in die Schalen verteilen, in denen sie serviert werden sollen. Die Suppe ebenfalls auf die Schalen verteilen und obenauf den fritierten Tofu, Spinat und die Frühlingszwiebeln geben. Jeweils eine kleine Prise Shichimi Togarashi darüber geben



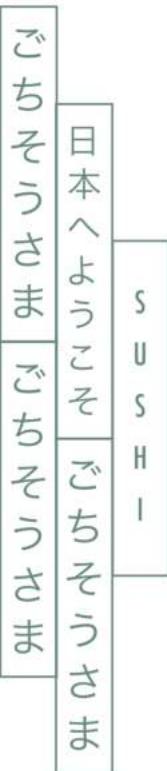




鮭	ごちそうさま	鮭
寿司	S U S H I	日本へようこそ
	花鳥風月	ごちそうさま

Ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um weitere Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (ge-trockneter und gerösteter Seetang), Gemüse, Tofuvarianten und Ei.

Frisch aus unserer Fischtheke bieten wir außer des klassischen Sushi-Sorti-ments auch internationale Sushi-Krea-tionen an.



NIGIRI - 2 STK . Fisch auf Sushireis

40	SAKE (Lachs)	4,5€
41	MAGURO (Thunfisch)	4,5€
42	EBI (gekochte Garnele)	4,5€
43	TOBIKO (Fischrogen)	5,5€
44	UNAGI (Aal)	5,5€
45	HOTEL TAGAI (Jakobsmuschel)	5,5€
46	GUNKAN (Lachskaviar)	5,1€
47	AVO (vegan)	4,5€
(5) 48	INARI (vegan Tofutasche)	4,1€

MAKI - 8 Stk. Fisch in Reisrolle

50	KAPPA (Gurke)	4,1€
51	AVOCADO	4,1€
52	SAKE (Lachs)	4,9€
53	TEKKA (Thunfisch)	5,1€
(2) 54	CALIFORNIA (Surimi & Avokado)	4,9€
(2) 55	EBI AVO (Garnelen & Avokado)	4,9€
56	SAKE AVIO (Lachs & Avokado)	4,9€
57	OSHINKO (eingelegter Rettich)	4,1€

INSIDE OUT - 8 Stk.

(2)	60	CALIFORNIA (Surimi, Avokado, Tobiko)	8,5€
	61	ALASKA (Lachs, Avokado, Tobiko)	8,5€
(1, 5, 6, 3, 7)	62	EBI TEMPURA (knusprige Garnele, Avokado, pikante Sauce, Käse)	8,5€
(6)	63	PHILADELPHIA (Lachs, Cream cheese, Gurke, Sesam)	8,5€
	64	MONK I.O. (Gurke, Avokado, Rettich. Mit Sesam oder Tofu)	7,5€
(1, 5, 6, 3, 7)	65	TORI (Tempura Hähnchenstreifen, Cream Cheese, Sesam, Gurken)	8,5€
(3, 6)	66	SPICY TUNA (pikanter Thunfisch, Schnittlauch & Gurken, Käse)	8,5€
(3, 6)	67	WILD SAKE (Ruccola, Avokado, Gurken mit Lachs eingewickelt, Käse)	8,5€

FUTO MAKI - 5 Stk.

(5)	70	VEGI (exotische Gemüsefüllung)	8,5€
(1, 3, 6, 5)	71	SAKE (Lachs-Tempura, Avokado, Käse, Gurken)	8,5€
(1, 3, 6, 5)	72	EBI (knusprige Garnele, Avokado, Cream Cheese, Gurken, Pikante Sauce)	8,5€



CRUNCHY - knusprige Tempura - Rolle (6 Stk)

(1, 3, 5, 6)	80	CRUNCHY IDSTEIN Lachs, Avokado, Gurke, Cream Cheese,	9,9€
(1, 3, 5, 6)	81	CRUNCHY TORI Tempura Hähnchenspitzen, Gurke, Cream Cheese	9,9€
(1, 5)	82	CRUNCHY PAGODA eingelegter Rettich, Avokado, süßer Kürbis, Gurke	8,9€
(1, 3, 5, 6)	83	SPICY & CRUNCHY Thunfisch, Lauchcreme, Hot Temple Sauce, Avokado, Chili, Gurke	
(1, 3, 5, 6)	84	EBI CRUNCHY Garnele, Avokado, Cream Cheese, Hot Temple Sauce	9,9€

SASHIMI - Filet Pur (7 Stk)

	90	SAKE (Lachsfilet auf Kräutersalatbeet)	15,9€
	91	MAGURO (Thunfischsfilet auf Kräutersalatbeet)	18,9€
	92	SAKE LOVES MAGURO (Duett vom Thunfisch & Lachs)	17,9€
	93	MORIAWASE (Thunfisch, Lachs, Garnelen, Aal, Surimi, Jakobsmuscheln)	20,9€

ごちそうさま
ごちそうさま

日本へようこそ

S
U
S
H
I

ごちそうさま

DOJO SIGNATURE SUSHI 8Stk 3, 5, 6, 7

- | | | | |
|-------|-----|---|-------|
| (8) | 100 | RONIN ROLL
Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch & Avocado, umwickelt mit Jakobsmuscheln & Kavia Tobiko | 16,9€ |
| (2,1) | 101 | DRAGON ROLL
Tempura Garnelen, Gurke, Cream Cheese, umhüllt mit gegrilltem Flussaal | 16,9€ |
| (8) | 102 | DELI DOJO ROLL
Lachs, Philadelphia Käse, Rucola, umhüllt mit geflammtem Thunfisch und Wasabi-Crème, Gurke | 15,9€ |
| | 103 | SUMO
Jakobsmuscheln, Kürbis, Gurken & Cream Cheese. Umhüllt mit Lachs, Thunfisch & pikanter Dojo-Soße | 16,9€ |
| | 104 | TOKYO DRIFT
Gegrillter Flußaal, Crème Cheese & Gurken mit flambiertem Lachs eingewickelt. Sesam & karamellisierter Unagisauce | 16,9€ |



M E N U
 花鳥風月
 ごちそうさま
 S U S H I
 寿司

unsere Menüs werden mit eine Miso-Suppe & gemischtem Salat mit Sesam-vinaigrette serviert



2



1



3

1. GEISHA

16,9 €

(6,7)

- 1 Sake Nigiri,
- 8 Sake Maki
- 8 Alaska I.O.,

3. SAMURAI

22,9 €

- 4 Alaska I.O., 4 Tuna I.O.,
- 4 Avokado I.O.,
- 4 Sake I.O.

(6,7) **2. NINJA**

18,9 €

(2)

- 1 Maguro Nigiri,
- 8 Tekka Maki
- 8 Tuna I.O.,

4. SHOGUN

22,9 €

- 8 Sake Maki, 4 Tuna Maki,
- 4 Ebi Maki, 4 Avokado Maki,
- 4 Kappa Maki, 4 Rettich, 4 Surimi



4



6



5



7

5. ZEN

17,9€

- 1 Tofutasche,
- 8 Avo Maki,
- 8 Avo-Pepper I.O.

7. HATTORI HANZO (für 2 Personen)

49,9€

- 2 Sake | 2 Maguro | 2 Ebi Nigiri,
- 4 Tekka | 4 Kappa Maki,
- 6 Crunchy Sake, 4 Alaska I.O., 4 Sake I.O.,
- Sake & Maguro Sashimi

6. DOJO (für 2 Personen)

39,9€

- 2 Sake | 2 Maguro | 2 Ebi Nigiri,
- 6 Crunchy Sake, 4 Sake I.O.,
- 4 Tuna I.O., 4 Sake | 4 Avo Maki,

8. FREESTYLE (ab 3 personen)

27€/Person

NACHGANG

- | | | | |
|-------|-----|--|------|
| (1,4) | 110 | OLD BUT GOLD
gold-gebackene Bananenstücke verfeinert mit Akazien-Honig | 4,5€ |
| (6) | 111 | MOCHI
japanischer Klebreiskuchen mit Kokos- und Matchafüllung | 4,5€ |
| (6,4) | 112 | GREEN SPLEEN
Sencha Grüntee-Eiscreme mit Minze & gerösteten Erdnüssen | 3,5€ |



Softgetranke

	0,2 L	0,4 L
COCA COLA	2,9€	3,2€
COCA COLA LIGHT	2,9€	3,2€
FANTA	2,9€	3,2€
SPRITE	2,9€	3,2€
SPEZI	2,9€	3,2€
BITTE LEMON	2,9€	3,2€
GINGE ALE	3,5€	3,9€
MANGO SAFT	3,5€	3,9€
MARACUJA SAFT	3,5€	3,9€
CRANBERRY SAFT	3,5€	3,9€
LITSCHI SAFT	3,5€	3,9€
ORANGEN SAFT	3,5€	3,9€
APFEL SAFT	3,5€	3,9€
JOHANNIS BEER SAFT	3,5€	3,9€
SAFTSCHORLE	3,2€	3,5€
FLASCHE WASSE 0.75 L (still oder medium)	5,9€	
WASSE 0.25 L (still oder medium)	3,1€	

Warme Getränke

INGWER - LIMETTEN TEE - HONG TEE	3,9€
PFEFFERMINZ - HONG - TEE	3,9€
SENCHA - TEE	4,5€
JASMIN - TEE	4,5€
SAKE (Reiswein) - 0,1l	4,9€
VIETNAMESISCHER KAFEE (mit karamellisierter Milch)	4,5€
ESPRESSO	2,5€
CAPUCHINO	2,9€
LATTE MACHIATO	2,9€

HAUSGEMACHTES

0,4l

DELI DOJO LIMONADE

5,5 €

frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda

GINGERLY

5,5 €

frische Minze, Limetten, Ingwerlimonade, Rohrzucker

MANGO LASSI

5,5 €

Mangopuree, Mangonektar, Naturjoghurt, Kokosmilch

SPRING LIQUID

5,5 €

Avokado, Banane, Kokosmilch, karamellisierte Milch, Sesam

EISTEE thailändische Tee, Honig, Rohrzucker und Limette

5,5 €

VINPEARL GIRL

6,9 €

Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette

COCO LOCO

6,9 €

Ananassaft, Sahne, Kokosnusssirup, Maracujasaft, Dash Erdbeersirup

CREAMY GOLD

6,9 €

Mangopüree, Milch, Kokosmilch, Ingwerstreifen, Mangonektar, Aqavensirup.



ごちそうさま
花鳥風月
鮭
日本へようこそ
鮎
寿司
GETRÄNKE
ごちそうさま

COCKTAIL

PINK MOJITO 8,5€

brauner Rum, Chambord Likör, Minzblätter, weißer Rohrzucker, Limette, Himbeeren

JAPANESE SLIPPER 8,5€

Vodka, Melonenlikör, Cointreau, frisch gepresster Zitronensaft

WHISKEY SOUR 8,5€

Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft

TOKYO MULE 8,5€

Sake, Reisvodka, Limettensaft, Ingwer Brühe, Ginger Beer & Gurke

OSAKA COLADA 8,5€

Reisvodka, Kokoslikör, Kokoscrème, Ananassaft

BIER

KIRIN (Japanisches Bier) 0,3l 3,9€ 0,5l 5,9€

PILS 3,6€ 5,9€

ALKOHOLFREI PILS 3,6€ 5,9€

HEFE - WEIBEN HELL 5,9€

HEFE - WEIBEN HELL AKF 5,9€

URWEIBEN 5,9€

RADLER/DIESEL 3,5€ 5,5€

APERITIV 0,4l

HUGO 6,9€

Prosecco, Hollunder blutensirup, Minze

APEROL SPRITZ 6,9€

Prosecco, Aperol, Kumquat

CAMPARI ORANGE 6,9€

Campari, Orangensaft

ごちそうさま
花鳥風月
鮭
日本へようこそ
鮎
寿司
W
E
I
N
E
ごちそうさま

ROTWEIN (offen)

0,1l

0,2l

MERLOT

Weingut Vignerons, Südfrankreich

3,9€

6,5€

CABERNET- ST. LAURENT MERLOT

Weingut Studier „Matura“, Pfalz (trocken)

3,9€

6,9€

ROSEWEIN (offen)

CUVEE ROSÉ

Weingut Ellermann - Spiegel, Pfalz

3,9€

6,5€

SEKT

PROSECCO

4,9€

WEISWEIN (offen)

GRAUBURGUNDER

Weingut Ellermann Spiegel, Pfalz (trocken)

3,9€

6,5€

RIESLING

Weingut Johannes Leitz., Rheingau (feinherb)

3,9€

6,5€

WEISSBURGUNDER

Weingut Korrell Rivaner, Nahe (trocken)

3,9€

6,9€

ごちそうさま
鮎
日本へようこそ
鮎
寿司
花鳥風月
W
E
I
N
E
ごちそうさま

WEISS WEIN (Flasche)

GRUNER VETINER

Kremstal Österreich, Bio & Vegan

22,5 €

ROER & GELBER MUSKATELLER

Weingut Arno Schembs, Rheinhessen (trocken)

25 €

LUGANA

Pasini San Giovanni, DOC Gar dasee

25 €

ROTWEIN (Flasche)

TEMPRANILLO VALENCIA

Weingut Radio Boca

22,5 €

SPABUR GUNDER

Weingut Korrell, Nahe

25 €



ごちそうさま
花鳥風月

鮭

日本へようこそ

ごちそうさま

鮎
寿司

W
E
I
N
E

SCHNAPPS

REIS VODKA

RAMAZOTTI

BALLANTINE

CHIVAS 12

HENNESY



ALLERGIE

ごちそうさま

日本へようこそ

V
O
R
G
A
N
G

ごちそうさま

ごちそうさま

1 **GLUTEN**

2 **KREBSTIERE**

3 **EIER**

4 **ERDNÜSSE**

5 **SOJA**

6 **LAKTOSE**

7 **SESAM**

8 **.....**

