



## APERITIFS

---

<b>HUGO</b> <sup>1,2,5</sup>	8€
Prosecco Spumante, Limette, Holundersirup, Minze <i>Prosecco Spumante, lime, elderflower syrup, mint</i>	
<hr/>	
<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1,5</sup>	8€
Aperol, Prosecco Spumante, Orange	
<hr/>	
<b>YUZU SPRIZZ</b> <sup>1,5</sup>	9€
Yuzusaft, Prosecco Spumante, Limette <i>Yuzu juice, Prosecco Spumante, lime</i>	
<hr/>	
<b>LILLET WILDBERRY</b> <sup>5,11</sup>	8€
<i>Lillet Blanc, Schweppes Wildberry</i>	

## LONGDRINKS

---

<b>TOKI HIGHBALL</b> <sup>1</sup>	11€
Suntory Toki Whisky, Soda, Ingwer <i>Suntory Toki whisky, soda, ginger</i>	
<hr/>	
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>1,2,10</sup>	10€
Havana Club Rum, Limette, Coca Cola <i>Havana Club rum, lime, Coke</i>	
<hr/>	
<b>MOSCOW MULE</b> <sup>1</sup>	12€
Haku Wodka, Limette, Gurke, Thomas Henry Spicy Ginger <i>Haku vodka, lime, cucumber, Thomas Henry spicy ginger</i>	
<hr/>	
<b>GINZA MULE</b> <sup>1</sup>	12€
Roku Gin, Limette, Gurke, Thomas Henry Spicy Ginger <i>Roku gin, lime, cucumber, Thomas Henry spicy ginger</i>	
<hr/>	
<b>PIMM'S CUP</b> <sup>1</sup>	10€
Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Limette, Gurke <i>Pimm's No.1, ginger ale, orange, lime, cucumber</i>	
<hr/>	
<b>DARK &amp; STORMY</b> <sup>1</sup>	11€
Goslings Dark Rum, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger <i>Goslings dark rum, lime, Thomas Henry spicy ginger</i>	
<hr/>	
<b>GIN &amp; TONIC</b> <sup>1</sup>	XX€
Gin deiner Wahl, Thomas Henry Tonic Water <i>Gin of your choice, Thomas Henry tonic water</i>	
<hr/>	
<b>HORSES NECK</b> <sup>1</sup>	11€
Makers Mark Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale, Angostura	

## COCKTAILS

---

<b>MAI TAI</b> <sup>1,2</sup>	15€
Havana Club Rum, Plantation Dark Rum, Limettensaft, Cointreau, Mandelsirup <i>Havana Club rum, Plantation dark rum, lime juice, Cointreau, almond syrup</i>	
<hr/>	
<b>PORNSTAR MARTINI</b> <sup>1,5</sup>	15€
Absolut Vanilla Wodka, Passoa, Maracuja, Limette, Prosecco <i>Absolut Vanilla Wodka, Passoa, passion fruit, lime, Prosecco</i>	
<hr/>	
<b>MONKI'S NEGRONI</b> <sup>1,5</sup>	12€
Pampelle, Hime Umeshu Yuzu, Roku Gin <i>Pampelle, Hime Umeshu Yuzu, Roku gin</i>	
<hr/>	
<b>GIN BASIL SMASH</b> <sup>1</sup>	12€
Roku Gin, Basilikum, Limette <i>Roku gin, basil, lime</i>	
<hr/>	
<b>LOTUS BLOSSOM</b> <sup>1</sup>	12€
Haku Wodka, Kwai Feh, Lycheesaft, Limette <i>Haku Wodka, Kwai Feh, lychee juice, lime</i>	
<hr/>	
<b>KYOTO NIGHTS</b> <sup>1,3</sup>	12€
Roku Gin, Shoshu, Zitronensaft, Mangosaft, Ananassaft, Honig <i>Roku Gin, Shoshu, lemon juice, mango juice, pineapple juice, honey</i>	
<hr/>	
<b>BERRY MOJITO</b> <sup>1,2</sup>	12€
Havana Club Rum, Beerenmix, Limette, Soda <i>Havana Club rum, berry mix, lime, soda</i>	
<hr/>	
<b>TOKI'S DREAM</b> <sup>1</sup>	12€
Suntory Toki Whisky, Zitronensaft, Yuzu, Eiweiß, Angostura <i>Suntory Toki whisky, lemon juice, Yuzu, egg white, Angostura</i>	
<hr/>	
<b>ESMERALDA'S FAVOURITE</b> <sup>1,2</sup>	12€
Pisco, Mangonektar, Zitronensaft, Yuzu, Eiweiß, Angostura <i>Pisco, mango juice, lemon juice, Yuzu, egg white, Angostura</i>	
<hr/>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <sup>1,2,10</sup>	12€
Haku Wodka, Kahlua, Espresso <i>Haku vodka, Kahlua, espresso</i>	

GIN	4cl
ROKU GIN	7€
UKIYO YUZU	8€
MONKEY 47	10€
HENDRIKS	8€
SIPSMITH	8€
+ THOMAS HENRY TONIC WATER	+4€

WHISKYS	4cl
THE CHITA Single Grain <sup>1</sup>	10€
HAKUSHU Single Malt <sup>1</sup>	20€
NIKKA FROM THE BARREL Single Malt <sup>1</sup>	11€
NIKKA COFFEY GRAIN Rye	13€
HIBIKI HARMONY Blended	20€
YAMAZAKURA WHISKY Blended <sup>1</sup>	10€
AKASHI Blended <sup>1</sup>	10€
SUNTORY TOKI Blended <sup>1</sup>	8€
MAKER'S MARK Bourbon <sup>1</sup>	7€

RUM	4cl
HAVANA CLUB weiß / white	6€
PLANTATION dunkel / dark	7€
GOSLING'S schwarz / black	7€

WODKA	4cl
HAKU	7€
ABSOLUT VANILLA	7€

SHOSHU japanischer Schnaps / japanese liquor	4cl
KURO KIRISHIMA 25% Süßkartoffelschnaps / Sweet potatoe liquor	6€
KAMPOU 37% Süßkartoffelschnaps / Sweet potatoe liquor	13€
IICHIKO SILHOUETTE 25% Gerstenschnaps / Barley liquor	5€
DEN-EN GOLD SAKURA CASK 40% Gerstenschnaps / Barley liquor	11€
DEN-EN PLATINUM 40% Reisschnaps / Rice liquor	18€
THE TATSUGO GOLD 35% Brauner Zuckerschnaps / Brown sugar liquor	8€
NAYUTA NO TOKI SOBA 25% Buchweizenschnaps / Buckwheat liquor	6€

LIKÖRE / LIQUEUR	4cl
KIYOKO Yuzu Likör / Yuzu liqueur	7€
HIME YUZU UMESHU Pflaumenlikör mit Yuzu / Plum liqueur with Yuzu	7€
CHOYA UMESHU Pflaumenlikör / Plum liqueur	7€
KWAI FEH Litscheelikör / Lychee liqueur <sup>1</sup>	7€
RAMAZOTTI Kräuterlikör / Herb liqueur	7€

CHAMPAGNER & PROSECCO		
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT <sup>5</sup> Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich <i>Perrier-Jouët, Champagne, France</i>	0,75l	100€
PERRIER-JOUËT BLASON ROSE <sup>5</sup> Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich <i>Perrier-Jouët, Champagne, France</i>	0,75l	115€
PROSECCO SPUMANTE <sup>5</sup> Villa Sandi, DOC, Venetien, Italien <i>Villa Sandi, DOC, Venetia, Italy</i>	0,1 / 0,75l	6/30€

SAKE		
GINZA HAUSSAKE GINZA HOUSE SAKE	warm 0,15l	6€
TAMANOHIKARI Junmai Daiginjo, Kyoto, Japan Ausgelichen, weicher Geschmack, mild, höchste Qualitätsstufe, 50% poliert <i>Well-balanced, silky smooth, mild, high quality level, 50% polished</i>	0,1/0,3/0,5l	13/39/65€
DASSAI 45 Junmai Daiginjo, Yamaguchi, Japan Elegantes Aroma, leicht, klarer Abgang, 45% poliert <i>Graceful, elegant aroma, light, clean finish, 45% polished</i>	0,1/0,3/0,72l	11/33/75€
KUBOTA Junmai Daiginjo, Niigata, Japan Florales Bouquet, leicht, klar, mild, trocken, 50% poliert <i>Floral bouquet, light, clean, mild, dry, 50% polished</i>	0,1/0,3/0,72l	10/29/65€

## WEINE / WINE

0,2l

### WEINSCHORLE<sup>1,2</sup>

7€

*Wine spritzer*

## WEISS / WHITE

0,1l / 0,2l / 0,75l

### SAUVIGNON BLANC<sup>5</sup>

6 / 12 / 40€

#### **Gravel & Loam, Marlborough, Neuseeland, trocken**

Erstklassiger Weißwein, leuchtende, hellgelbe Farbe, Aromen von Stachelbeeren, Grüner Apfel und Mangos, ergänzt um Buchsbaum. Am Gaumen wunderbar trocken, griffig und aromatisch, knackige Textur, lebendig frische Fruchtsäure.

#### **Gravel & Loam, Marlborough, New Zealand, dry**

*First-class white wine, bright, light yellow color, aromas of gooseberries, green apple and mango, complemented by boxwood. On the palate wonderfully dry, grippy and aromatic, crisp texture, lively fresh fruit acid.*

### RIESLING<sup>5</sup>

5 / 10 / 33€

#### **Carl Adelseck, Nahe, Deutschland**

Elegante Aromen von weißen Pfirsichen und Äpfeln mit ausgewogener Fruchtsäure, sehr mineralisch, intensives Bukett nach Grapefruit, Stachelbeeren und Rhabarber.

#### **Carl Adelseck, Nahe, Germany**

*Elegant aromas of white peaches and apples on a balanced fruit acid, very mineral, intense bouquet of grapefruit, gooseberries and rhubarb.*

### CHARDONNAY<sup>5</sup>

6 / 12 / 40€

#### **Alois Lageder, Südtirol, Italien, trocken**

Strahlend, klar, strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase dezente Aromatik, ausgeprägtes Bouquet, frisch, fruchtig nach Pfirsich, Melone und Zitrus, sowie blumig und mineralisch. Am Gaumen mittelgewichtiger Körper, ausgewogen, fruchtig, saftig und trocken.

#### **Alois Lageder, South-Tirol, Italy, dry**

*Bright, clear, straw yellow color with a greenish shimmer. Subtle aromas on the nose, pronounced bouquet, fresh, fruity notes of peach, melon and citrus, as well as floral and mineral. Medium-bodied on the palate, balanced, fruity, juicy and dry.*

### LUGANA<sup>5</sup>

6,5 / 13 / 44€

#### **Monte Zovo, Lombardei, Italien, trocken**

Fein und elegantes Bukett, florale Aromen gepaart mit Nuancen von Mirabelle, Aprikose, Quitte und Birne, Komplexität und einem gewissen Schmelz mit deutlicher Frische.

#### **Monte Zovo, Lombardia, Italy, dry**

*Fine and elegant bouquet, floral aromas paired with nuances of mirabelle plum, apricot, quince and pear, complexity and a certain smoothness with distinct freshness.*

### WEISSBURGUNDER<sup>5</sup>

6 / 12 / 40€

#### **Friedrich Becker, Pfalz, Deutschland, trocken**

Helles Zitronengelb, Duft erinnert an gelbes Steinobst, grüne Äpfel, reife Birnen und Zitronenschale. Im Mund sehr saftig und frisch mit geschmeidiger Eleganz, harmonisch eingebundene Säure im Abgang.

#### **Friedrich Becker, Palatinate, Germany, dry**

*Light lemon yellow, scent reminiscent of yellow stone fruit, green apples, ripe pears and lemon peel. Very juicy and fresh in the mouth with smooth elegance, harmoniously integrated acidity in the finish.*

### CATERATTO ZIBIBBO CUVÉE<sup>5</sup>

5 / 10 / 33€

#### **Mare Magnum, Sizilien, Italien, trocken**

Frühlingsfrische Holunderblüte mit tropischer Frucht in der Nase, florales Bouquet an reife Ananas, leichte Akzente süßer Sternfrucht, leichter Körper mit langanhaltenden Abgang.

#### **Mare Magnum, Sicily, Italy, dry**

*Spring-fresh elderflower with tropical fruit on the nose, floral bouquet of ripe pineapple, light accents of sweet star fruit, light body with a long-lasting finish.*

## ROSÉ

0,1l / 0,2l / 0,75l

### ARROGANT FROG PINK SYRAH ROSE<sup>5</sup>

4,5 / 9 / 30€

#### **Chateau de Conas, Languedoc, Frankreich, trocken**

Frisch-fruchtige Aromatik, komplexes und intensives Bouquet mit Kirscharomen und Blüten, weiche Noten von kandierten Früchten, ausbalancierter Gaumen mit floralen Charakteristiken.

#### **Chateau de Conas, Languedoc, France, dry**

*Fresh-fruity aromas, complex and intense bouquet with cherry aromas and flowers, soft notes of candied fruits, balanced palate with floral characteristics.*

## ROT / RED

0,1l / 0,2l / 0,75l

### PRIMITIVO<sup>5</sup>

4,5 / 9 / 30€

#### **Barocco, Apulien, Italien, trocken**

Reinsortiger Primitivo aus Puglia, Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feinwürzig, sehr weiches Tannin, langanhaltend.

#### **Barocco, Puglia, Italy, dry**

*Pure Primitivo from Puglia, notes of black currants and plums, delicately spicy, very soft tannin, long-lasting.*

**SODAS**wählbar: Limette<sup>7</sup>, Minze, Orange<sup>7</sup>,  
Erdbeere, Zitronengras, Gurkeselectable: lime<sup>7</sup>, mint, orange<sup>7</sup>, strawberry,  
lemon gras, cucumber

<b>TAFELWASSER / TABLE WATER</b> spritzig / <i>sparkling</i>	0,5 / 1,0l	3 / 6€
still	0,5 / 1,0l	3 / 6€
<b>TAUNUSQUELLE</b> spritzig / <i>sparkling</i>	0,25 / 0,75l	3 / 7€
still	0,25 / 0,75l	3 / 7€

**SOFTS**

<b>COCA COLA<sup>1,10</sup> / ZERO<sup>1,10</sup></b>	0,2 / 0,4l	2,8 / 4€
<b>FANTA<sup>1,3</sup> / SPRITE<sup>1,3</sup> / SPEZI<sup>1,3</sup></b>	0,2 / 0,4l	2,8 / 4€
<b>YUZUKA<sup>11</sup> YUZULIMONADE</b>	0,33l	5€
<b>THOMAS HENRY<sup>1</sup> GINGER ALE</b>	0,25l	4€
<b>THOMAS HENRY<sup>1</sup> SPICY GINGER</b>	0,25l	4€
<b>THOMAS HENRY<sup>11</sup> TONIC WATER</b>	0,25l	4€

**SÄFTE / JUICE**

	0,2 / 0,4l	
<b>APFELSAFT NATURTRÜB / APPLE CLOUDY<sup>3</sup></b>		3,2 / 4,5€
<b>MARACUJANEKTAR / PASSION FRUIT<sup>3</sup></b>		3,2 / 4,5€
<b>LITSCHISAFT / LYCHEE</b>		3,2 / 4,5€
<b>ANANASSAFT / PINEAPPLE<sup>3</sup></b>		3,2 / 4,5€
<b>MANGONEKTAR / MANGO</b>		3,2 / 4,5€
<b>JOHANNISBEERNEKTAR / BLACK CURRANT</b>		3,2 / 4,5€
<b>SCHORLE / SPRITZER<sup>3</sup></b>		3 / 4€

**BIERE / BEER**

<b>KIRIN</b>	0,33l	4,5€
<b>ASAHI</b>	0,33l	4,5€
<b>LAMMSBRÄU PILS</b>	0,33l	4,5€
<b>LAMMSBRÄU PILS</b> alkoholfrei / <i>alcohol free</i>	0,33l	4,5€
<b>LAMMSBRÄU WEIZEN / WHEAT BEER</b>	0,5l	5,5€
<b>LAMMSBRÄU WEIZEN / WHEAT BEER</b> alkoholfrei / <i>alcohol free</i>	0,5l	5,5€
<b>RADLER</b>	0,5l	5€
<b>RUSSEN</b>	0,5l	5€
<b>COLA-WEIZEN</b>	0,5l	5€

**HOMEMADE DRINKS**

	0,4l	
<b>LIMETTEN CALPICO<sup>1,12</sup></b> Calpico, Limette, Soda <i>Calpico, lime, soda</i>		7€
<b>MANGOLICIOUS<sup>1,12</sup></b> Mango, Calpico, Minze, Soda <i>Mango, Calpico, mint, soda</i>		7€
<b>MONKI LOVER<sup>1,12</sup></b> Beeren Mix, Calpico, Ingwer, Limette, Minze, Soda <i>Berry mix, Calpico, ginger, lime, mint, soda</i>		7€
<b>GINGER COOLER<sup>1</sup></b> Ginger Ale, Gurke, Ingwer, Minze <i>Ginger Ale, cucumber, ginger, mint</i>		7€
<b>VERY BERRY<sup>1</sup></b> Beerenmix, Minze, Soda <i>Berry mix, mint, soda</i>		7€
<b>ROSE'S DARLING</b> Aloe Vera, Limette, Minze, Rosensirup, Basilikumsamen <i>Aloe Vera, lime, mint, rose syrup, basil seeds</i>		7€
<b>KOKORO ISLAND</b> Lycheesaft, Limette, Maracuja <i>Lychee juice, lime, passionfruit</i>		7€
<b>TOKYO YUZU<sup>1,2</sup></b> Yuzu, Minze, Orange, Soda <i>Yuzu, mint, orange, soda</i>		8€
<b>GINZA ICED TEA<sup>1,3</sup></b> Matcha, Maracuja, Limette, Minze <i>Matcha, passionfruit, lime, mint</i>		8€

## TEE / TEA

	0,3 l
ZITRONENGRAS / LEMON GRASS	4€
GRÜNTEE / GREEN TEA	3€
JASMINTEE / JASMIN TEA	3€
INGWERTEE / GINGER TEA	4€
PFEFFERMINZTEE / MINT TEA	4€

## KAFFEE / COFFEE

wird mit laktosefreien Milch zubereitet  
is prepared with lactose-free milk

ESPRESSO <sup>10</sup> / MACCHIATO <sup>10</sup>	3 / 3,5€
ESPRESSO DOPPIO <sup>10</sup> / MACCHIATO <sup>10</sup>	4 / 4,5€
CAPPUCINO <sup>10</sup>	4€
LATTE MACCHIATO <sup>10</sup>	5€
KAFFEE / COFFEE <sup>10</sup>	4€

## ALLERGENE

- 1 Farbstoffe / Coloring
- 2 Konservierungsstoffe / Preservatives
- 3 Antioxidationsmittel / Antioxidants
- 4 Geschmacksverstärker / Flavor Enhancer
- 5 Schwefeldioxid, Sulfite / Sulfur Dioxide, Sulfites
- 6 Geschwärzt / Blackened
- 7 Gewachst / Waxed
- 8 Süßstoffe / Sweeteners
- 9 Phosphate / Phosphates
- 10 Koffeinhaltig / Caffeinated
- 11 Chininhaltig / Chinin
- 12 Laktose / Lactose

Kartenzahlung ab 20€  
EC-Karte, Visa, Mastercard

Card payments from 20€  
EC-card, Visa, Mastercard

