

SAKEBAR/  
RESTAURANT

# Ginger

生  
姜

SCHAUMWEINE FI dl

ITALIEN, VENETO  
NUDO EXTRA DRY DOC. . . . 64.00 . . . 9.00  
Colli del Sligo  
Glera

BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE  
BILLECART-SALMON  
Flasche . . . . . 122.00 . . . 17.50  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

CHAMPAGNE BRUT ROSE  
BILLECART-SALMON  
Flasche . . . . . 145.00  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

ROTWEINE OFFEN FI dl

SPANIEN, RIOJA  
ALEGRE VALGANON TINTO . . . . 85.00 . . . 12.00  
Bodega Alegre Valganon  
Tempranillo, Grenache 2018

ITALIEN, TOSKANA  
MESSAGE IN A BOTTLE IGT. . . . 60.00 . . . 8.50  
Tenuta Il Palagio  
Sangiovese, Merlot, Syrah 2019

ROSÈWEIN OFFEN FI dl

FRANKREICH, RHÔNE  
CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ . . . 64.00 . . . 9.00  
Domaine de la Janasse  
Grenache, Cinsault, Syrah, Cunoise, 2020

WEISSWEINE OFFEN FI dl

DEUTSCHLAND, MOSEL  
RIESLING  
VOM ROTEN SCHIEFER . . . . 78.00 . . . 11.00  
Weingut Clemens Busch  
Riesling, 2018

ITALIEN, SIZILIEN  
BIANCO TERRE „SOLE E VENTO“ . . 64.00 . . . 9.00  
Marco de Bartoli  
Zibibbo, Grillo, 2019

ITALIEN, SÜDTIROL  
DOC ALTO ADIGE . . . . . 56.00 . . . 8.00  
Kellerei St. Michael-Eppan  
Chardonnay, 2020

FRANKREICH, LOIRE  
SANCERRE . . . . . 92.00 . . . 13.00  
Domaine Vacheron  
Sauvignon Blanc, 2019

FRANKREICH, BURGUND  
CHABLIS LES PRAGUESAC . . . 70.00 . . . 10.00  
Domaine Servin  
Sauvignon Blanc, 2018

SAKEBAR/  
RESTAURANT

# Ginger

生  
姜

ORANGEWEIFI

FRANKREICH, SUD-OUEST  
ORANGE VOILÉE . . . . . 112.00  
Mas del Périé  
Chenin Blanc, 2019

WEISSWEINE FI

DEUTSCHLAND, MOSEL  
MARIENBURG FAHRLAY  
TERRASSEN GG . . . . . 125.00  
Weingut Clemens Busch  
Riesling, 2017

SPANIEN, RIOJA  
LA BASTID DO . . . . . 82.00  
Olivier Rivière  
Viura, Malvasia, Garnacha blanca, 2017

FRANKREICH, BURGUND  
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU  
„CLOS SAINT JEAN“ . . . . . 159.00  
Domaine Coffinet-Duvernay  
Chardonnay, 2019

ROTWEINE FI

ÖSTERREICH, BURGENLAND  
HEIDEBODEN BIO . . . . . 74.00  
Anita & Hans Nittnaus  
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, 2019

FRANKREICH, BURGUND  
AUXEY-DURESSES  
„MOULIN AUX MOINES“ . . . . . 98.00  
Clos du Moulin aux Moines  
Pinot Noir, 2018

ITALIEN, TOSKANA  
AMPELEIA COSTA TOSKANA BIO . . . 106.00  
Ampeleia  
Cabernet Franc, 2016

SPANIEN, TENERIFFA  
7 FUENTES . . . . . 68.00  
Suertes del Marqués  
Listan Negro, Tintilla, 2017

SAKEBAR/  
RESTAURANT

# Ginger

## UMESHU

	1 dl	FI
OHAKO UMESHU	14.00	98.00
PFLAUMENWEIN, BENIOTOME (KURUME, FUKUOKA) FI. 72cl / 18%		

## SAKE IM GLAS / SOSOGI KOBOSHI

KOZAEMON AKAIWA OMACHI 13 cl	19.00
JUNMAI DAIGINJO, NAKASHIMA (MIZUNAMI, GIFU) 16.5%	

INATAHIME RYOKAN 13 cl	13.50
JUNMAI, INATA HONTEN (YONAGO, TOTTORI) 15.5%	

SHIRAYUKI AKAFUJI 13 cl	13.50
JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYOGO) 14.5%	

DAIHOJU 13 cl	19.00
JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYOGO) 16.8%	

## SAKE

	FI
GORIKI JUNMAI GINJO MINI	39.00
JUNMAI GINJO INATA HONTEN (YONAGO, TOTTORI) FI. 30 cl / 15% VOL.	

GORIKI NIGORI MINI	38.00
JUNMAI GINJO (NIGORI) INATA HONTEN (YONAGO, TOTTORI) FI. 30 cl / 15% Vol.	

YATSUSHIKA SPARKLING NIJIMINI .. SPARKLING SAKE YATSUSHIKA (KUSU, OITA) FI. 36 cl / 8% Vol.	54.00
--	-------

KIKU MASAMUNE TARU	76.00
JUNMAI KIKU MASAMUNE (KOBE, HYOGO) FI. 72 cl / 15% VOL.	

OOTEGARA	72.00
JUNMAI DAIGINJO KONISHI (ITAMI, HYOGO) FL. 50cl / 14.5 % VOL.	

SHIRAYUKI BANZAIMON	198.00
JUNMAI DAIGINJÔ (GENSHU), KONISHI (ITAMI, HYÔGO) FI. 72 cl / 16.8% VOL.	

SAIDO	189.00
JUNMAI DAIGINJÔ SAWAYA MATSUMOTO (KYOTO) FI. 72 cl / 15% VOL.	

生姜

SAKEBAR/  
RESTAURANT

# Ginger

## KAFFEE / TEE

KAFFEE / ESPRESSO	4.70
ESPRESSO DOPPIO	6.00
GINGERTEE	7.00
BANCHA GRÜNTEE	7.00
HOJICHA BRAUNTEE	7.00
GENMAICHA	7.00

## MINERAL

SEICHA MATCHA LIMETTE 33 cl	6.00
ZOBO GINGER LIMONADE 27,5 cl	6.00
COCA COLA / ZERO 33 cl	5.50
TONIC WATER 20 cl	5.50
GINGER BEER 20 cl	5.50
MINERAL LAUT / STILL 47cl	6.50

## BIER

KIRIN STANGE 30 cl	6.00
ASAHI 33 cl	7.50
SAPPORO 65 cl	11.00
AMBOSS BLOND 33 cl	7.00
LEERMOND (alkoholfrei) 33 cl	7.00

生姜

## APÉRO

GINGER DRINK	14.00
Sake, Ingwersirup, Prosecco	
GINGER GIN TONIC	19.00
YUZU GIN TONIC	23.00
UMESHU LOVE	18.00
Pflaumenwein, Prosecco	
APÉROL SPRITZ	14.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	9.50

## GIN

Etsu Double Yuzu Gin 43% 4cl	18.00
Etsu Gin Pacific Ocean Water 45% 4cl	18.00

## SPIRITUOSEN

Shochu Kohaku No Madoromi 25% 8cl	23.00
FUYU 40.5% 4cl	17.00
japanese blended whisky	
HINOTORI 40% 4cl	25.00
japanese blended 5 Jahre	
MATSUI SINGLE MALT 48% 4cl	32.00
japanese whiskey sakura cask	
RYOMA 40% 4cl	21.00
japanese rum 7 Jahre	
EIKO VODKA 40% 4cl	18.00