

D E N



1. PLATZ  
DIE BESTE  
EASY-ASIA  
KÜCHE

ESSBERICHTE  
AWARDS 2019



1. PLATZ  
DIE BESTE  
EASY-ASIA  
KÜCHE

ESSBERICHTE  
AWARDS 2020



2. PLATZ  
DIE BESTE  
EASY-ASIA  
KÜCHE

ESSBERICHTE  
AWARDS 2021



1. PLATZ  
DIE BESTE  
EASY-ASIA  
KÜCHE

ESSBERICHTE  
AWARDS 2022



1. PLATZ  
DIE BESTE  
EASY-ASIA  
KÜCHE

ESSBERICHTE  
AWARDS 2023



– JAPANESE FUSION –

## DÜSSELDORFS BELIEBTESTES SUSHI

Wir vereinen frische, qualitativ hochwertige Sushi-Variationen mit einem außergewöhnlichen kulinarischen Konzept. Unsere modernen, zugleich traditionell inspirierten Spezialitäten umfassen eine Vielfalt erlesener Gerichte: Von unseren eigens kreierten Special Rolls über Maki, Sashimi und Nigiri bis hin zu raffinierten kalten und warmen Vorspeisen. Abgerundet wird unser Angebot durch erstklassige Fisch- und Fleischgerichte, die selbst den höchsten Ansprüchen gerecht werden.

## SUSHI IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unsere Leidenschaft für die professionelle japanische Küche nicht nur an die bestehenden Liebhaber dieser kulinarischen Richtung zu bringen, sondern auch diesen näher zu bringen, die es vielleicht noch werden wollen/können. Unsere Speisekarte spiegelt die köstlichsten Gerichte Japans wider. Von modernen Kreationen bis hin zu traditionellen Variationen – bei Den ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ganz gleich ob Sie unsere Spezialitäten im japanischen Ambiente unseres Restaurants genießen möchten oder direkt bei Ihnen Zuhause: mit unserem Lieferdienst liefern wir Ihnen ein Stück japanische Küche direkt vor Ihre Haustür.



ESSBERICHTE  
AWARDS 2019



ESSBERICHTE  
AWARDS 2020



ESSBERICHTE  
AWARDS 2021



ESSBERICHTE  
AWARDS 2022



ESSBERICHTE  
AWARDS 2023

# Life is Too Short for Small Sips

## APERITIF

<b>ESPRESSO MARTINI</b> vodka   kaffeelikör   zuckersirup   espresso 1,2,11,6	€13.00
<b>PINA COLADA</b> weißer rum   kokos sirup   sahn   ananassaft   kokosraspel 1,2,11,6	€11.50
<b>WHISKY SOUR</b> whisky   citrussaft   zuckersirup 1,2,11	€11.50
<b>BAILEYS'S</b> 4cl 9,8,11	€6.50
<b>SAKE RED</b> sake   grenadine sirup   orangensaft   maracuja saft   limetten saft 1,2,11,6	€9.50
<b>CHOYA UMESHU PFLAUMENWEIN</b>	€7.00
<b>LYCHEE SPRITZ</b> lychee likör   lychee sirup   tonic water 11	€10.50
<b>LYCHEE SOUR</b> lychee likör   zucker sirup   limetten sirup 11	€10.50
<b>LILLET WILD BERRY</b> 11	€10.50
<b>LILLET VIVE</b> lillet rose   tonic water   erdbeere   gurke   minze 11	€11.00
<b>GIN WILD BERRY</b> gin   limettensaft   wildberries   minze 11	€11.00
<b>MARTINI BIANCO TONIC</b> tonic water   limette 11	€11.00
<b>MARTINI BIANCO</b> 4cl	€8.50
<b>PORNSTAR MARTINI</b> passoa likör   weißer rum   zitrone   maracuja saft 11	€10.50
<b>APEROL SPRITZ</b> aperol   prosecco   soda   orange 11	€10.50
<b>HUGO</b> prosecco   holunderblütensirup   prosecco   soda   limetten   minze 11	€10.00
<b>CAMPARI ORANGE</b> campari   orangesaft   orange 11	€10.00
<b>CAMPARI SODA</b> campari   soda   orangen 11	€9.50
<b>MOSCOW MULE</b> vodka   limettensaft   ginger beer   limetten   minze 11	€11.50
<b>ABSOLUT SENSATION</b> absolut vodka 20%   orange   zitrone   tonic water   minze 11	€10.00
<b>PUERTO BERRY</b> puerto de indias gin   berries   schweppes original wild berry   minze 11	€9.00
<b>MALFY TONIC</b> malfi gin pink grapefruit   orange   zitrone   tonic water   minze 11	€10.50

## ALKOHOLFREI

<b>VIRGIN COLADA</b> alkoholfrei   orangensaft   kokossirup   sahn   ananassaft   kokosraspel 9,8,1,2,11	€9.50
<b>IPANEMA</b> alkoholfrei   maracujasaft   ginger ale   limetten   brauner rohrzucker 1	€9.50
<b>DEN LIMO</b> brauner zucker   limette   ingwer   zitrone   minze   tonic water 9,8,1,2,11	€8.00
<b>ERDBEER MOJITO</b> erdbeeren   limetten   minze   wildberry   sprite   brauner zucker 1,9,1,10,11,12,13	€9.00

## CHAMPAGNER

<b>BONNAIRE TERROIR GRAND CRU</b> aromen von limette, orangenschale und gerösteten haselnüssen	GLAS 0,1 FLASCHE 0,75 €98.00
--	---------------------------------

## SEKT

<b>CREMANT DE BOURGOGNE BRUT RESERVE WEISS</b>	GLAS 0,1 FLASCHE 0,75 €12.90 €42.00
--	--

# Wine flies when you're having fun

## WEISSWEINE

### FRANKREICH

	GLAS 0,15	FLASCHE
<b>CHARDONNAY   LE COCHANNET</b> trocken   exotische frucht und feinen zitrusaromen   1l. flasche	€8.50	€41.00
<b>CHARDONNAY CHABLIS</b> trocken   wunderbare aromen von mango, apfel, honigmelone und grapefruit, etwas vanille 0.75l		€68.00
<b>MUSCADET SÈVRE</b> trocken   eleganter blumenhauch liegt in seinem aroma, ergänzt von reizvoll mineralischen noten 0.75l		€34.00
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> trocken   fruchtige aromen (pfirsiche, birnen, exotische früchte) mit noten von holz und vanille 0.75l		€89.00

### DEUTSCHLAND

	GLAS 0,2	
<b>WEINSCHORLE GRAUBURGUNDER „DEN HAUSWEIN“</b> soda   eiswürfel 0,2	€6.50	
	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>GRAUBURGUNDER „DEN HAUSWEIN“</b> trocken   samtig, lebhaft, fruchtig und ausgewogen mit einer feinen herbe	€8.50	€34.00
<b>GRAU- &amp; WEISSBURGUNDER „PUDELWOHL“</b> trocken   zitrusfrüchte, birne, mandel und gelbe früchte	€8.90	€34.50
<b>IMMEL BIO RIESLING</b> trocken   knackiger apfel, bitter-süßliche grapefruit und exotische mandarine	€8.90	€34.50
<b>WEISSBURGUNDER AMBS</b> trocken   aromen von steinobst wie pfirsich und aprikose, aber auch grünem apfel		€34.00
<b>CUVÉE PRACHTSTÜCK</b> feinherb   aromen von gelbem apfel, birne und manchmal auch einer leichten honignote	€8.90	€34.50

### ITALIEN

	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>LUGANA CIPRIANO</b> Feine Aromen von grünem Apfel, weißen Beeren, Zitronen und grünen Blättern.	€9.90	€44.00

### SÜDAFRIKA

	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>CHENIN BLANC BARREL FERMENTED</b> trocken   aromen von tropischen früchten und feiner honignote		€55.00
<b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken   aromen von stachelbeere, grapefruit und passionsfrucht	€8.90	€34.50

## ROSÉWEINE

	GLAS 0,15	FLASCHE 0,75
<b>ROSE RIOJA</b> trocken   aromen von roten beeren wie erdbeeren und himbeeren, mit einer leichten blumigkeit	€8.90	€34.50
<b>ROSE COTE DES ROSES</b> trocken   aromen von roten beeren, zitrusfrüchten und feinen kräutern.		€39.00
<b>ROSE MIRAVAL</b> trocken   fruchtiger duft nach roten beeren und blüten sowie einen eleganten, mineralischen geschmack		€55.00



## ROTWEINE

### FRANKREICH

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** trocken | rote früchte (kirsche, brombeere)

FLASCHE 0,75

€89,00

### ITALIEN

**VILLA PANI BAROLO | NEBBIOLO** trocken | komplexer und strukturierter wein mit kräftigen, aber samtigen tanninen

GLAS 0,15

FLASCHE 0,75

€62,00

**MONTEPULCIANO D' ABBRUZZO** trocken | fruchtigen aromen von dunklen beeren wie kirschen und brombeeren

€8,50

€36,00

**PRIMITIVO** trocken | komplexe aromen von rosen, trüffel, tee und gewürzen

€8,50

€34,00

### SPANIEN

**RIOJA CRIANZA** trocken | dominieren aromen von reifen roten früchten (kirschen, brombeeren), gewürzen (vanille, zimt)

GLAS 0,15

FLASCHE 0,75

€8,50

€34,50

### ARGENTINIEN

**DADA** trocken | eine explosion von aromen reifer roter früchte, gewürzen wie pfeffer und vanillenoten

GLAS 0,15

FLASCHE 0,75

€8,50

€33,50

## SAKE

**JUNMAI DAI GINJO | ASAHI SHUZO DASSAI 23**

KARAFFE 0,30

FLASCHE 0,72

€105,00

**JUNMAI DAI GINJO | ASAHI SHUZO DASSAI 39**

€65,00

**JUNMAI DAI GINJO | ASAHI SHUZO DASSAI 45**

€45,00

**JUNMAI GINJO | KUBOTA SENJU GINJO**

€15,90

€37,00

**JUNMAI | KIDOIZUMI | YAMADANISHIKI RICE | CHIBA**

€35,00

**HONJOZO | HAKUSHIKA KUROMATU HAKUSHIKA KIJUROU**

€49,00

## DIE FASZINIERENDE GESCHICHTE VON SAKE

Sake, Japans Nationalgetränk, hat eine lange Tradition. Seine Wurzeln reichen tief in die Vergangenheit, als Reis noch auf primitive Weise angebaut wurde. Frühe Formen des Sake entstanden durch das Kauen von Reis und das Spucken in Behälter, um die Gärung einzuleiten.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich Sake zu einem wichtigen Bestandteil der japanischen Kultur. Er spielte eine zentrale Rolle in religiösen Ritualen und war Teil der Samurai-Kultur. In der Edo-Zeit erlebte die Sake-Produktion einen großen Aufschwung.

Heute wird Sake aus speziell poliertem Reis und Koji-Pilzen hergestellt. Es gibt unzählige Sorten, die sich in Geschmack und Aroma unterscheiden. Von mild und süß bis hin zu trocken und komplex ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sake ist nicht nur ein Getränk, sondern ein Symbol für die japanische Tradition und Kultur.



# SHARING SUSHI SHARING LOVE

## EIN HAUCH VON ZEN

UNSERE SUSHIPLATTE  
FÜR 2 PERSONEN

46.50€ P.P

ABURI LACHS 2 STK.  
GURKEN-SPICYTUNA 2 STK.  
AVOCADO MAKI  
VEGGIE CREAM  
SURF & TURF  
GOLDEN RUSH  
CRISPY CHICKEN

## Three Courses to Remember

UNSER 3-GÄNGE MENÜ FÜR 2 PERSONEN

### GANG 1

2 MISO SUPPEN  
SASHIMI SALAT  
BEEF SKEWERS

### GANG 2

THUNFISCH NIGIRI  
SPARGEL NIGIRI  
TOKYO NIGHT  
BLACK DRAGON  
OKTOPUS TEPANYAKI

### DESSERT

2 DESSERTS NACH WAHL

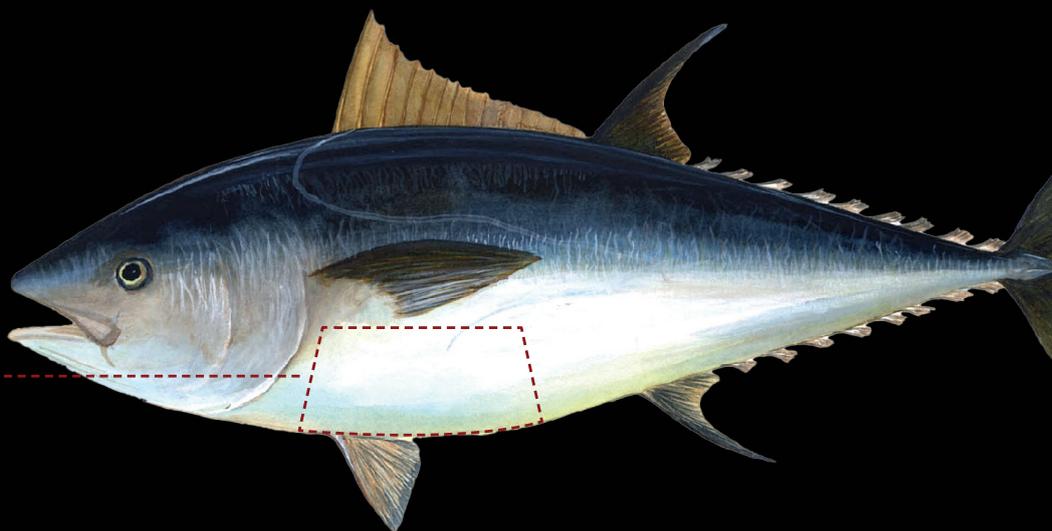
62.00€ P.P

Diese Menüs wird ausschließlich für zwei Personen serviert.  
Auf Wunsch können Gerichte innerhalb derselben Kategorie gegen einen Aufpreis ausgetauscht werden.  
Bis zu zwei Gerichte können individuell angepasst werden.

# - BLUEFIN-HO-TORO THUNFISCH -

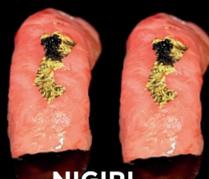
## VON BALFEGÓ

**Ho-Toro** ist das begehrteste und teuerste Stück des Blauflossen-Thunfisches (Maguro). Es stammt aus dem Bauchbereich des Fisches und zeichnet sich durch seine ausgeprägte Marmorierung mit feinen Fettadern aus. Ho-Toro schmilzt förmlich auf der Zunge.



**SASHIMI**  
5 scheiben ad

€32.50



**NIGIRI**  
23 karat blattgold  
black masago | 2 stück ad

€17.50



**MAKI**  
23 karat blattgold  
black masago | 6 stück ad

€26.00

## PREMIUM BLUEFIN-HO-TORO

Ho-Toro ist das exklusivste und wertvollste Stück des Blauflossen-Thunfisches, bekannt für seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren (Omega 3). Dieses besonders zarte und aromatische Fleisch stammt aus dem Bauch des Thunfisches und eignet sich perfekt für Sushi und Sashimi.

Unser Thunfisch stammt von Balfegó, dem weltweit führenden Anbieter für nachhaltigen Blauflossen-Thunfisch (*Thunnus thynnus*). Die Fische leben in artgerechten Becken vor der Küste von L'Ametlla de Mar und werden ausschließlich mit Wildfisch gefüttert. Sie werden einzeln, stressfrei und zum optimalen Fettzeitpunkt gefangen – nur auf Kundenbestellung. Dieses Verfahren garantiert höchste Qualität und einen außergewöhnlichen Geschmack, weshalb die besten Restaurants der Welt auf Balfegó Bluefin-Thunfisch setzen.

*A TASTE SO  
SMOOTH,  
TIME SLOWS  
DOWN.*

A5 MIYAZAKI WAGYU KATSU SANDO <sup>adkf</sup>



€98.00

## WAGYU – JAPANISCHES RINDFLEISCH IN PERFEKTION

Wagyu-Rindfleisch gehört zu den edelsten Fleischsorten der Welt. Es zeichnet sich durch seine feine, gleichmäßige Marmorierung aus, die für eine besonders zarte Textur und einen intensiven Geschmack sorgt. Das Fett hat einen niedrigen Schmelzpunkt, wodurch das Fleisch nahezu auf der Zunge zergeht.

Unsere Wagyu-Spezialitäten stammen von sorgfältig ausgewählten Züchtern und werden mit höchster Präzision zubereitet, um Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Genießen Sie die Perfektion japanischer Rinderzucht – saftig, aromatisch und unvergleichlich.



# - APPETIZER -



## AMUSE

avocado | lachs | black masago | gurke  
frischkäse | garnele und tobiko abdk

€12.00



## AMUSE VEGETARISCH

gurke | avocado | sesam sauce  
erdbeeren ak

€8.50



# – ZENSAI –

## VORSPEISE



### SASHIMI SALAT

lachs | tuna | avocado  
gemischter salat | sesam dressing ak

€13.50



### MISO SALMON SUPPE

lachs | lauchzwiebeln | seetang dfil

€8.00



### MISO SUPPE

tofu | lauchzwiebeln | seetang fil

€6.00



### OKTOPUS SALAT

gegrillter okotopus | wildkräuter-salat  
knoblauch | trüffel-zitronen dressing dfiln

€14.50



### GYOZA

hähnchen | lauchzwiebeln  
teriyaki sauce | sesam | 5 stk. 4afkg

€8.00



### VEG. GYOZA

lauchzwiebeln | teriyaki sauce sesam | 5 stk.  
4afkg

€7.50



### EDAMAME

sojabohnen | frischer rettich fleur de  
sel f

€6.00



### EDAMAME MIT TRÜFFEL

sojabohnen | frischer rettich fleur de  
sel trüffelöl f

€8.00



### PONZU WAKAME

algensalat | avocado  
gurke | sesam k

€9.50



### TORI KARAAGE

knuspriges hühnchen  
spicy-mayo ackg

€13.00



### VEGGIE KARAAGE

pannierter und frittiertes blumenkohl  
trüffel mayo | chillifloccen ackg

€11.00



NEU

### JACOBSMUSCHELN TEPANYAKI

4 Stk. japanische Jacobsmuscheln  
knoblauch zitronensauce gan

€18.00



### EBI FRY

frittierte garnelen mit japanischer panko |  
spicy-mayo | 3 stk. abckg

€7.50



### SÜBKARTOFFEL TEMPURA

mit trüffel-mayo acg

€9.00



### DELUXE TATAR

mit lachs | tunfisch | sesam  
frühlingszwiebel und spezielsauce.

adbk  
€18.00

# – SASHIMI –



**MORIAWASE** bd  
€39.90



**LACHS 5 STK** d  
€16.50



**THUNFISCH 5 STK** d  
€17.50



**HAMACHI 5 STK** d  
€18.00

## DIE ENTWICKLUNG ZUR DELIKATESSE

Sashimi ist weit mehr als nur roher Fisch auf einem Teller. Es ist ein Ausdruck japanischer Kochkunst, der Jahrhunderte alte Traditionen und eine tiefe Wertschätzung für die Frische und Qualität der Zutaten vereint.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich der Verzehr von rohem Fisch von einer Überlebensstrategie zu einer hochgeschätzten kulinarischen Kunst. Besonders die Samurai-Klasse schätzte Sashimi wegen seiner Frische und Einfachheit. Die Zubereitung wurde immer raffinierter, und es entstanden verschiedene Techniken, um den Fisch optimal zu schneiden und zu präsentieren.



# – NIGIRI –

1 Stk.



**SHISO**

€3.30



**SPARGEL**

€3.10



**AVOCADO**

€2.90



**LACHS** <sup>d</sup>

€3.60



**THUNFISCH** <sup>d</sup>

€3.80



**HAMACHI** <sup>d</sup>  
gelbschwanzmakrele

€4.00



**EBI** <sup>b</sup>  
garnele

€3.40



**TAKO** <sup>ad</sup>  
oktopus

€3.70



**UNAGI** <sup>ad</sup>  
aal

€3.80



**BUTTERFISCH** <sup>d</sup>

€3.20



**JACOBSMUSCHEL** <sup>n</sup>

€4.00



**IKA** <sup>d</sup>  
tintenfisch

€3.20



**ABURI LACHS** <sup>acdkg</sup>  
flamb. lachs

€3.80



**ABURI THUNFISCH** <sup>acdkg</sup>  
flamb. thunfisch

€4.00



# – HOSO MAKI –

6 Stk.



**SHISO GURKE**

€7.50



**GURKE**

€6.00



**NEU  
STRAWBERRY**

frischkäse | erdbeeren <sub>g</sub>  
€6.50



**AVOCADO**

€7.50



**LACHS <sub>d</sub>**

€8.00



**THUNFISCH <sub>d</sub>**

€8.50



**LACHS-AVOCADO <sub>d</sub>**

€8.50



**CALIFORNIA <sub>ad</sub>**

€7.50



**GARNELEN TEMPURA <sub>ab</sub>**

€8.00



**NEU  
STRAWBERRY SALMON**

lachs | frischkäse | erdbeeren <sub>dg</sub>  
€8.50



# – GUNKAN –

1 Stk.



**GURKEN-SPICY TUNA** dg

€4.50



**AVOCADO-IKURA** dg

€4.50



**LACHS-CREAM** dg

€4.50

# – URA MAKI –

8 Stk.



**ALASKA**

lachs | avocado | tobiko d

€13.50



**BOSTON**

tuna | avocado | tobiko d

€14.00



**CALIFORNIA**

surimi | avocado | tobiko ad

€13.00



**SPICY SALMON**

gekochter lachs | gurke | tobiko ad

€12.50



**VEGGIE CREAM**

avocado | gurke | sesam ak

€12.00



**NEU**

**CALIFORNIA VEGGIE SPECIAL**

mango | frischkäse | spinat  
DEN avocadocreame abgk

€19.00



**FANCY SHISO ROLL**

shiso blatt | tempura spargel | rote bete avocado |  
sesam sauce 4stk

€16.50



# – SPECIAL ROLLS –

8 Stk.



## UMAMI

surimi | avocado | tako | ika  
spicy tuna | spicy-mayo abd

€19.00



## 8 Treasure

surimi | avocado | lachs | tuna | ebi  
hamachi | spicy-mayo | unagi sauce abd

€18.00



## SALMON & FIRE

ebi fry | flambierter lachs | avocado  
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam abdk

€18.00



## PICCOLO

tempura gemüse | spinat  
miso sauce | sesam 4afk

€16.00



NEU

## AVOCADO TORII SUPREME

frittiertes hähnchen | gurke  
DEN avocadocreme 4afk

18.00



## GREEN DRAGON

ebi fry | gurke | avocado | tobiko  
spicy-mayo abd

€17.00



## SURF & TURF

ebi fry | rindercarpaccio | gurke  
trüffel-mayo abd

€19.00



## BLACK DRAGON

ebi fry | gurke | unagi | avocado  
black masago | unagi sauce abdk

€18.50



NEU

## TOKYO-NIGHT

zanderfilet | grüner thai spargel | black masago  
trüffelmayo | teriyakisauce abdk

€18.50



## SAMBA

ebi fry | schnittlauch | avocado | gurke  
frischkäse | mango abdk

€17.50



NEU

## GUACAMOLE CALIFORNIA

ebi fry | mango | DEN avocadocreme  
andk

€18.00



NEU

## GOLDEN - RUSH

lachstatar | gurke | avocado | black masago  
23 karat essbares blattgold | abd

€22.50

# - CRISPY ROLLS -

8 Stk.



## CRISPY CHICKEN

knuspriges hühnchen | gurke | avocado  
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam 4stk

€17.50



## CRISPY TATAR

tuna tatar | spicy-mayo | teriyaki  
sauce | sesam 4stk

€17.00



## CRISPY VEGGIE

gurke | avocado | frischkäse | spicy-mayo  
teriyaki sauce | sesam 4stk

€16.50



## CRISPY SALMON

lachs | avocado | frischkäse | spicy-mayo  
teriyaki sauce | sesam 4stk

€18.00



## CRISPY TUNA

thunfisch | avocado | frischkäse  
spicy-mayo | teriyaki sauce | sesam 4stk

€18.50



# – TEPPANYAKI –



## SALMON TATAKI

leicht gebratener lachs  
salat mix adkf

€23.50



## TUNA TATAKI

leicht gebratener yellow fin thunfisch  
salat mix adkf

€25.50



## TERIYAKI SALMON

lachs filet | teriyaki sauce  
saisonales gemüse | 150 gr. ad

€25.00



## GAMBAS MIT EBISAUCE

black tiger garnelen | ebi sauce saiso-  
nales gemüse | 8 stk. 4abcfqk

€25.50



## NEU OKTOPUS TEPPANYAKI

2 Stk. knoblauch zitronesauce  
saisonales gemüse n

€26.00



## NEU ZANDER FILET

zander filet | teriyaki sauce  
saisonales gemüse | 130 g. ad

€25.00



## YAKITORI

hühnchen-spieße | teriyaki  
saisonales gemüse | sauce  
sesam | 4 stk 4afki

€19.00



## ENTE MIT AHIRUSAUCE

knusprige ente | ahiru sauce saiso-  
nales gemüse afki

€20.50



## LAMM

french rack | kräutercreme  
saisonales gemüse | 300 gr. afki

€33.00



## BEEF TEPPANYAKI

tenderloin rinder filet | saisonales gemüse | 200 gr.  
Sauce nach Wahl:  
Trüffelcreme oder jap. Pfeffersauce afki

€34.50



## BEEF SKEWERS

2 Stk. tenderloin rinder filet spieße | 110gr.  
Sauce nach Wahl:  
Trüffelcreme oder jap. Pfeffersauce afgki

€17.50



# DIE LEGENDE VOM MOCHI UND DEM BERGDÄMON

In einem kleinen Dorf, das von einem hohen Berg umgeben war, lebte ein schrecklicher Dämon. Dieser Dämon war berüchtigt für seine Grausamkeit und forderte von den Dorfbewohnern regelmäßig Opfer, um ihn zu besänftigen. Die Opfergaben bestanden aus großen Mengen Reis, den die Menschen mühsam anbauten.

Jahr für Jahr mussten die Dorfbewohner dem Dämon ihren wertvollen Reis überbringen. Sie waren verzweifelt und wussten nicht, wie sie diesem schrecklichen Schicksal entkommen sollten. Eines Jahres war die Ernte besonders schlecht und die Menschen hatten kaum noch etwas zu essen. Als es wieder Zeit war, dem Dämon den Reis zu bringen, waren sie am Ende ihrer Kräfte.

Ein junger Mann aus dem Dorf, bekannt für seinen Mut und seine Klugheit, hatte eine Idee. Anstatt den Reis einfach so dem Dämon zu überreichen, beschloss er, etwas Besonderes daraus zu machen. Er sammelte den gesamten Reis des Dorfes und ließ ihn in einem großen Mörser zu einem riesigen, klebrigen Klumpen stampfen. Dieser Klumpen war so groß und so fest, dass er fast wie ein Felsen aussah.

Als der junge Mann mit dem riesigen Mochi zum Berg des Dämons kam, war dieser beeindruckt von der Größe und der Kraft, die in diesem Reisklumpen steckte. Er hatte noch nie etwas Derartiges gesehen. Der Dämon nahm den Mochi an sich und war so zufrieden, dass er das Dorf nie wieder belästigte.

Von diesem Tag an wurde Mochi zu einem Symbol für Glück, Stärke und Zusammenhalt. Die Menschen im Dorf feierten diesen Sieg über den Dämon und begannen, Mochi bei besonderen Anlässen zu essen. Sie glaubten, dass Mochi sie vor Unglück schützen und ihnen ein langes und glückliches Leben bescheren würde.

## – DESSERT –

<b>DEN EIS</b> 2 stk, milch, pistazien, mascarpone, rosenwasser <small>A,W,H,C,G,2</small>	<b>9.00</b>
<b>KURO EIS</b> 2 stk, schokoladeneis, vanilleeis, biskuit, haselnuss <small>A,W,H,C,G,2,3,8,13,14</small>	<b>9.00</b>
<b>GRÜNTEE MATCHA EISCREME 2 STK.</b> <small>148acg</small>	<b>7.50</b>
<b>SCHWARZES SESAM EISCREME 2 STK.</b> <small>148acgk</small>	<b>8.00</b>
<b>MOCHI EIS 2 STK.</b> (verschiedenen sorten) <small>148acgk</small>	<b>7.50</b>
<b>SCHOKO SOUFLEE</b> mit flüssigem kern & vanilleeis <small>148abcdfghijkln</small>	<b>10.50</b>
<b>MATCHA CRÈME BRÛLÉE</b> <small>148afg</small>	<b>9.50</b>



---

**GIN**

---

<b>ROKU</b> japan	€8.50
<b>BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN</b> großbritannien	€7.00
<b>BOSFORD ROSE GIN</b> großbritannien	€6.00
<b>GLENDALOUGH WILD BOTANICAL GIN</b> irland	€6.50
<b>MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN</b> deutsch	€11.00
<b>MONKEY 47 SLOE GIN</b> deutschland	€11.00
<b>GIN MARE</b> spanien	€10.00
<b>HENDRICK'S</b> distilled gin   großbritannien	€10.00
<b>PUERTO DE INDIAS</b> strawberry gin   spanien	€8.00

---

**RUM**

---

<b>BACARDI</b> superior carta blanca   4cl	€4.50
<b>BACARDI</b> 4 jahre   4cl	€6.00
<b>BACARDI</b> reserva 8 jahre golden rum   4cl	€8.50

---

**WHISKY**

---

<b>SUNTORY CHITA</b> japanese single grain   2cl	€13.50
<b>JIM BEAM</b> bourbon   4cl	€6.00
<b>JOHNNIE WALKER GOLD</b> blended scotch   4cl	€8.00
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b> blended scotch   4cl	€7.00
<b>DIMPLE GOLDEN SELECTION</b> blended scotch   4cl	€5.50
<b>JACK DANIELS</b> tennessee   4cl	€6.00
<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS</b> blended scotch   4cl	€5.50
<b>GLENFIDDICH</b> speyside single malt   4cl	€7.00
<b>DALWHINNIE</b> highlands single malt   4cl	€11.00

---

**VODKA**

---

<b>HAKU</b> japan   4cl	€8.00
<b>BELVEDERE</b> polen   4cl	€7.50
<b>GREY GOOSE</b> frankreich   4cl	€10.00
<b>ABSOLUT</b> schweden   4cl	€5.00
<b>SMIRNOFF</b> russland   4cl	€4.00

---

**LIKÖRE**

---

<b>KILLEPITSCH</b>   4cl	€4.50
<b>AVERNA</b>   4cl	€4.00
<b>KRUMME</b>   4cl	€4.50
<b>RAMAZOTTI</b>   4cl	€4.00
<b>PERNOD</b>   4cl	€4.00
<b>CAMPARI</b>   4cl	€4.00
<b>APEROL</b>   4cl	€4.00
<b>JÄGERMEISTER</b>   4cl	€4.00
<b>BAILEYS</b> irish cream   4cl	€4.50
<b>COINTREAU</b> orangenlikör   4cl	€4.50
<b>SAMBUCA MOLINARI</b> anis   4cl	€4.50

---

**PORT & GRAPPA**

---

<b>DON PABLO</b> late bottled vintage 2013   7.5cl	€5.00
<b>DON PABLO</b> branco   7.5cl	€4.00
<b>NONINO TRADIZIONE</b> grappa bianca   4cl	€5.00



---

## KALTGETRÄNKE

---

<b>ACQUA MORELLI NATURELL</b> 0,25l   0,75l	<b>€3.50</b>	<b>€7.50</b>
<b>ACQUA MORELLI SPRUDEL</b> 0,25l   0,75l	<b>€3.50</b>	<b>€7.50</b>
<b>ORANGENSAFT</b> 0,4l		<b>€5.90</b>
<b>MARACUJASAFT</b> 0,4l		<b>€5.90</b>
<b>ERDBEER-MINZ SCHORLE</b> 0,4l <small>1,9,11,10,13</small>		<b>€5.90</b>
<b>ORANGEN- ODER MARACUJASCHORLE</b>		<b>€5.00</b>
<b>ANANAS SCHORLE</b>		<b>€5.00</b>
<b>ICE TEA WHITE PEACH</b> 0,33l		<b>€4.70</b>
<b>ICE TEA POMEGRANATE</b> 0,33l		<b>€4.70</b>
<b>COCA COLA</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>COCA COLA ZERO</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>MEZZO MIX</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>FANTA</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>SPRITE</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>BITTER LEMON</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>GINGER ALE</b> 0,2l		<b>€4.10</b>
<b>TONIC WATER</b> 0,2l		<b>€4.10</b>

---

## B I E R

---

<b>KIRIN</b> 0,33l		<b>€4.90</b>
<b>WARSTEINER PILS FASS</b> 0,2l		<b>€3.20</b>
<b>WARSTEINER PILS FASS</b> 0,5l		<b>€6.30</b>
<b>WARSTEINER ALKOHOLFREI</b> 0,33l		<b>€4.50</b>
<b>RADLER</b> 0,33l		<b>€4.50</b>
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN</b> 0,5l		<b>€6.30</b>
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI</b> 0,5l		<b>€6.30</b>



---

K A F F E E

---

<b>KAFFEE CREMÉ</b>	<b>€3.50</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>€2.90</b>
<b>DOPPELTER-ESPRESSO</b>	<b>€3.70</b>
<b>ESPRESSO-MACCHIATO</b>	<b>€3.10</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>€3.90</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>€4.40</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>€4.90</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>€4.90</b>

---

F R I S C H E R T E E

---

<b>INGWER</b>	<b>€4.50</b>
<b>MINZE</b>	<b>€4.50</b>
<b>OMI   ORANGE-MINZE-INGWER</b>	<b>€4.50</b>
<b>MATCHA</b>	<b>€4.50</b>

---

R O N N E F E L D T E E

---

<b>JASMINE GOLD</b> aromatisierter grüner Tee   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>AYURVEDA HERBS &amp; GINGER</b> ingwer   anis   fenchel   süssholzwurzel   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>MORGENTAU</b> mango-zitrusnote   sonnenblumen - rosen- kornblumenblüten   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>GREEN DRAGON LUNG CHING</b> grüner tee   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>DARJEELING SUMMER GOLD</b> schwarzer tee   0,32l	<b>€4.50</b>
<b>MAGIC MORINGA</b> kräutertee   fein-würzig cremige zitronen-note   0,32l	<b>€4.50</b>



## ALLERGENE

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt

7 mit Phosphat  
8 mit Milcheiweiß  
9 koffeinhaltig  
10 chininhaltig  
11 mit Süßungsmittel  
13 gewachst

## ZUSATZSTOFFE

a Glutenhaltiges Getreide  
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
f Sojabohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h Schalenfrüchte  
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
l Schwefeldioxid und Sulphite  
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

