

# GINZA

## DINING

Willkommen bei Ginza Dining, einem Ort, der die Grenzen der kulinarischen Traditionen überschreitet und die Kunst der Fusion-Küche zelebriert! Tauchen Sie ein in eine Welt, in der japanische Eleganz auf die lebendige Aromenvielfalt Vietnams trifft und jede Mahlzeit zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis

Unser Restaurant ist stolz darauf, die reiche Sushi-Tradition Japans mit den vielfältigen Aromen der vietnamesischen Küche zu verschmelzen. Unsere talentierten Küchenchefs sind Meister ihres Handwerks und kreieren mit Leidenschaft und Kreativität innovative Gerichte, die Ihre Sinne inspirieren und Ihren Gaumen verwöhnen.

Bei Ginza Dining erwartet Sie nicht nur erstklassiges Essen, sondern auch ein elegantes und einladendes Ambiente, das zum Verweilen und Genießen einlädt. Wir legen Wert auf höchste Qualität und verwenden nur die feinsten Zutaten, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen, die unsere Gäste immer wieder begeistern.

Ob Sie nun ein Liebhaber von Sushi-Kreationen sind oder die aufregenden Aromen der vietnamesischen Küche entdecken möchten - bei uns finden Sie eine breite Auswahl an köstlichen Gerichten, die Ihre Geschmacksknospen auf eine Reise durch die Fusion-Küche mitnehmen.

Bereit für ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer? Reservieren Sie noch heute einen Tisch bei Ginza Dining und lassen Sie sich von unseren kreativen Kreationen begeistern. Wir freuen uns darauf, Ihnen eine unvergessliche Erfahrung zu bieten, die Luxus und Geschmack in perfekter Harmonie vereint!



# SUPPEN

## 01. MISO DASHI <sup>(b,m)</sup>

Authentische japanische Miso-Suppe mit Sojabohnenpaste, kombiniert mit Seetang und Frühlingszwiebeln

- Tofu 5,90
- Lachs 6,90

## 02. COCO CHARME <sup>(b,d)</sup>

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherrytomaten, Champignons, Zucchini und Koriander

- gegrillte Hühnerbrust 5,90
- Großgarnelen 6,90

# SALATE

## 03. GRÜNER SEETANG <sup>(c,f,1,3,8)</sup>

Seetangsalat mit Guacamole, aromatischem Shiso, Sesamdressing und Unagisauce

- grüner Seetangsalat 6,90
- flambierter Lachs 9,90
- flambierter Thunfisch 10,90
- flambierte Jakobsmuscheln 10,90

## 04. MANGO-SALAD <sup>(f,h,8)</sup>

Mangostreifen serviert mit frischen Kräutern, Tomaten, abgeschmeckt mit hausgemachter Fisch-Limetten-Vinaigrette und Erdnüssen

- Tofu 6,90
- gegrillte Hühnerbrust 7,90
- gegrillte Garnelen 8,90

# VORSPEISE

Alle unsere Gerichte werden mit frischem Salat,  
Tomaten und einem Sesam dressing serviert

## 05. FRESH SUMMERROLLS <sup>(f,h,i,8)</sup>

Sommerrollen gefüllt mit frischem Kräutersalat, Gurken, Reishnudeln,  
Koriander und gerösteten Erdnüssen.  
Serviert wahlweise mit einer leichten Limetten-Fisch-Sauce, Erdnussauce,  
Süß-Sauer-Sauce oder einem Soja-Schalotten-Dip

- Tofu 5,90
- gegrillte Hühnerbrust 6,90
- gebackene Garnelen 7,90

## 06. GREEN POWER <sup>(m)</sup>

Gedämpfte Edemame-Sojabohnen mit Meersalz

— 6,00 —

## 07. SPRINGROLLS <sup>(a,c,h,m,8)</sup>

4 Stk. vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Garnelen,  
serviert mit Süß-Sauer-Sauce

— 7,50 —

## 08. CRISPY OCEAN BITES <sup>(c,f,h,i,8)</sup>

3 Stk. knusprige Garnelen mit Guacamole-Dip und frischem Salat,  
serviert mit Süß-Sauer-Sauce

— 8,90 —

09. **GARNELEN-DUMPLINGS** <sup>(c,f,i)</sup>

4 Stk. gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen,  
serviert mit Sesam-Dressing

— 7,50 —

10. **GOLDEN GYOZA** <sup>(f,h,i,8)</sup>

5 Stk. frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse,  
serviert mit Süß-Sauer-Sauce

— 7,50 —

11. **VEGGIE POCKETS** <sup>(f,h,i,8)</sup>

5 Stk. frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse,  
serviert mit Soja-Schalotten-Sauce

— 7,50 —

12. **SWEET STICKS** <sup>(d,i,8)</sup>

Süßkartoffelpommes, serviert mit hausgemachter Cocktailsauce

— 5,90 —

13. **GINZA TAPAS MIX** <sup>(a,b,c,f,g,h,i,m,8)</sup>

Eine Auswahl verschiedener kleiner Vorspeisen aus unserem  
Vorspeisenmenü - für 2 Personen - (vegetarische Option verfügbar)

— 17,90 —

# HAUPTSPEISE

## WARM KÜCHE

Alle unsere Gerichte werden mit frischem Salat, Tomaten und einem Sesam dressing serviert. Fleisch-, Fisch- und Tofugerichte werden mit unserer hausgemachten Meistersauce übergossen.



### 14. PHO SUPPE <sup>(g.m.2,8)</sup>

Eine traditionelle Suppe aus kräftiger Rinderbrühe, inspiriert von der vietnamesischen Hauptstadt. Serviert mit Reisbandnudeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander

- Tofu 14,50
- Hühnerbrust 15,50
- Roastbeef 16,50

## 15. COCONUT HAVEN <sup>(d,f,h,8)</sup>

Ein vietnamesisches Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und saisonalem Gemüse, serviert mit einem Wildkräutersalat, Tomaten, Erdnüssen und Reis

- gegrillte Hühnerbrust 15,90
- gegrillte Großgarnelen <sup>(c,n)</sup> 18,90
- Barbarie Entenbrustfilet 20,90

## 16. MANGO PARADISE <sup>(d,f,h,8)</sup>

Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, frischem Salat, Tomaten, gerösteten Erdnüssen und einer delikaten Mango-Kokos-Sauce

- gegrillte Hühnerbrust 15,90
- gegrillte Großgarnelen <sup>(c,n)</sup> 18,90
- Barbarie Entenbrustfilet 20,90

## 17. DUCK DELIGHT <sup>(d,f,h,8)</sup>

Zartes Barbarie-Entenbrustfilet, perfekt kombiniert mit südostasiatischem Pak Choi in einer aromatischen Hoisin-Sauce, begleitet mit frischem Wildkräutersalat, Tomaten und duftendem Reis

— 21,50 —

## 18. FLYING NOODELS <sup>(d,f,h)</sup>

Asiatische 'fliegende' Nudeln mit frischem Salat, Tomaten, Gemüse und einer würzigen Curry-Sauce

- Tofu 15,50
- gegrillte Hühnerspieße 16,50
- gebackene Garnelen <sup>(c,i,n)</sup> 19,50
- Barbarie Entenbrustfilet 21,50

## 19. BO LUC LAC <sup>(f,h,i)</sup>

Zart geschwenktes Rindfleisch mit Spargel, feinste saisonale Gemüseauswahl aus der Region in Hoisin-Sauce, serviert mit einem Wildkräutersalat, Tomaten, Erdnüssen und Sesamreis

— 20,90 —

## 20. SCHRIMP SENSATION <sup>(c,f,h)</sup>

Gegrillte Großgarnelen mit Spargel in Austernsauce, begleitet von Gemüse aus der Region in höchster Qualität, frischem Wildkräutersalat, Tomaten, Erdnüssen und Reis

— 20,90 —

# GINZA GRILL



## 21. GINZA PREMIUM STEAKS <sup>(d,i)</sup>

Rindersteak mit Pommes Frites , Kräuterbutter  
und hausgemachter Ginza-Sauce

- Rumpsteak 200g 20,90
- Rumpsteak 300g 29,90

*Süßkartoffel - Pommes statt Pommes Frites*

+ 3,00

## 22. TUNA TANGO <sup>(b,h,f)</sup>

Thunfischsteak, kurz angegrillt und kalt serviert mit einem Kräutersalat,  
Tomaten, Guacamole, Erdnüssen und Duftreis, serviert mit aromatischer Sesamsauce

— 23,50 —

## 23. GINZA LACHS DELUXE <sup>(b,h,f,8)</sup>

Gegrilltes Lachssteak mit unserer besonderen Deluxe-Sauce,  
Spargel und saisonalem hochwertigem Gemüse aus der Region,  
serviert mit Wildkräutersalat, Tomaten, Erdnüssen und Reis

— 22,90 —

VEGETARISCH  
&  
BOWLS



## VEGETARISCH

### 24. **COCO TOFU** <sup>(f,h,8)</sup>

Geschmorter Tofu mit saisonalem Gemüse in einer köstlichen Curry-Kokos-Sauce, begleitet von Wildkräutersalat, Tomaten sowie Erdnüssen und Sesamreis

— 14,50 —

### 25. **BUDDHA'S NIGHT** <sup>(f,h,8)</sup>

Geschmorter Tofu mit saisonalem Gemüse in unserer dunklen asiatischen Schalotten-Sauce, serviert mit Wildkräutersalat, Tomaten, dazu Erdnüsse und Reisbandnudeln

— 14,50 —

## HEALTHY BOWLS

### 26. **VEGGIE GARDEN BOWL** <sup>(f,h)</sup>

Tofu mit Saisongemüse, Wildkräutersalat und Reisnudeln, serviert mit unserer Schalotten-Sauce

— 12,90 —

### 27. **FULL COLORS BOWL** <sup>(f,h)</sup>

Tofu mit Avocado, Gurke, Paprika, Seetangsalat, gelber Rettich, Edamame, serviert mit Reis und Teriyaki-Sauce

— 12,90 —

### 28. **SOULFUL SALMON BOWL** <sup>(b,f,h)</sup>

Lachs, Tobiko, Seetangsalat, Avocado, Gurke, Mango, serviert mit Reis und Sesam-Dressing

— 14,50 —

### 29. **TOKYO CHICKEN BOWL** <sup>(f,h,i,8)</sup>

Japanische Yakitori-Hähnchenspieße, Gurke, Avocado, Seetangsalat, Edamame, serviert mit Reis und Teriyaki-Sauce

— 13,90 —

# KIDS MENU

## 30. MENU 1 (a,d,h,i)

2 Hühnerspieße, serviert mit Süßkartoffel-Pommes, unserer Cocktailsauce und Teriyaki Sauce

— 9,90 —

## 31. MENU 2 (c,f,i,8)

3 Tempura Garnelen, serviert mit Reis, Guacamole, Süß-Sauer-Sauce und Teriyaki Sauce

— 9,90 —

## 32. MENU 3 (f,h,i,8)

4 Teriyaki-Hähnchenspieße, serviert mit Reis und Teriyaki Sauce

— 9,90 —

## EXTRAS

Portion Reis 2,00

Portion Sushi Reis 2,00

Portion Reisbandnudeln 2,00

Gemischter Salat 4,50

Extra Dip 1,00

# SUSHI



# NIGIRI

**2 STÜCK** <sup>(b,c,i,m,8)</sup>

Bei jedem Nigiri-Sushi werden zwei Stück serviert.  
Dabei werden der Reis und der darauf liegende Fisch von Hand zu einer kleinen, fingerbreiten Rolle geformt

N1. <b>SAKE</b> <sup>(b)</sup>	Lachs	5,50
N2. <b>TUNA</b> <sup>(b)</sup>	Thunfisch	5,90
N3. <b>EBI</b> <sup>(c,n)</sup>	gekochte Garnelen	5,50
N4. <b>SURIMI</b> <sup>(c,n)</sup>	Krebsfleisch	4,90
N5. <b>FLAMGAI</b> <sup>(c,n)</sup>	flambierte Jakobsmuscheln	6,20
N6. <b>UNAGI</b> <sup>(b,i,h)</sup>	gegrillter Aal aus dem Salzwasser	6,20
N7. <b>TOFU</b>	gebratener Tofu	4,50
N8. <b>AVOCADO</b>	Avocado	4,50



# MAKI

## 8 STÜCK <sup>(b,c,i,m,8)</sup>

Maki-Sushi sind handgerollte Köstlichkeiten, bei denen die Zutaten mit einer Bambusmatte (Makisu) kunstvoll eingewickelt werden. Typischerweise wird Nori-Algen verwendet, um die Füllung zu umhüllen

M11. <b>SAKE</b> <sup>(b)</sup>	Lachs	5,90
M12. <b>TUNA</b> <sup>(b)</sup>	Thunfisch	6,50
M13. <b>EBI</b> <sup>(c,n)</sup>	gekochte Garnelen	5,90
M14. <b>EBI FRY</b> <sup>(i,c,n,8)</sup>	gebackene Garnelen	6,90
M15. <b>SALMONSKIN</b> <sup>(b)</sup>	gebackene Lachshaut	5,50
M16. <b>UNAGI</b> <sup>(b,i,8)</sup>	gegrillter Aal aus dem Salzwasser	6,90
M17. <b>AVOCADO</b> <sup>(b)</sup>	Avocado	5,50
M18. <b>KAPPA</b> <sup>(b)</sup>	Gurken	4,90



# INSIDE-OUT

**8 STÜCK** (a,b,c,d,f,i,m,8)

Die Inside-Out-Sushirolle zeichnet sich durch ihre einzigartige Anordnung: Der Reis umhüllt das Nori-Blatt außen, während die Füllungen das Innere ausmachen. Dies führt zu einem aufregenden Geschmackserlebnis. Häufig wird die Rolle mit Sesamsamen oder Tobiko verziert.

I21. <b>ALASKA I.O</b> <sup>(b)</sup>	Lachs, Avocado und Tobiko	11,50
I22. <b>MAGURO I.O</b> <sup>(b,d)</sup>	Thunfisch, Gurke und Tobiko	12,50
I23. <b>HOTATEGAI I.O</b> <sup>(c,n,d)</sup>	Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko	12,50
I24. <b>ANAGO I.O</b> <sup>(b,d,i,8)</sup>	gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam	12,50
I25. <b>EBI TEMPURA I.O</b> <sup>(c,d,i,n,8)</sup>	gebackene Großgarnelen, Gurke, Sesam	11,50
I26. <b>SALMONSKIN I.O</b> <sup>(b,d)</sup>	gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam	11,50
I27. <b>VEGGIE I.O</b>	gebackene Avocado, Mango, Gurke, Sesam	10,50
I28. <b>CALIFORNIA I.O</b>	Krebsfleisch, Avocado und Tobiko	10,50



# SASHIMI

Sashimi ist eine besondere Variante von Sushi, bei der dünn geschnittene, rohe Fischescheiben oder andere Meeresfrüchte ohne Reis serviert werden. Diese exquisite Zubereitung verwendet ausschließlich Filetstücke, die kunstvoll geschnitten sind, um eine zarte Textur zu erzielen und die Frische sowie Qualität des Fisches zu betonen. Genießen Sie es roh oder flambiert mit unserer Premium-Soße.

S31. **SALMON SASHIMI 6 Stk.** <sup>(b,d,f)</sup>

Lachs Sashimi, Seetangsalat

— 13,50 —

S32. **TUNA SASHIMI 6 Stk.** <sup>(b,d,f)</sup>

Thunfisch Sashimi, Seetangsalat

— 15,50 —

S33. **GINZA'S SASHIMI DELUXE 13 Stk.** <sup>(b,c,d,f,m,8)</sup>

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jakobsmuscheln, Großgarnelen, Seetangsalat

— 20,50 —



# EXQUISITE CREATIONS

**8 STK.** (a,b,c,d,f,i,m,8)

Unsere Special Big Rolls sind ein Zeugnis für herausragende Qualität und kreatives Design. Jede Rolle ist eine einzigartige Kreation, die sorgfältig nach dem Ginza-Stil zubereitet wurde.

Genießen Sie diese besonderen Köstlichkeiten, die mit viel Liebe zum Detail und höchster Handwerkskunst kreiert wurden

C41. **ON FIRE ROLLS** (b,d)

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado  
Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs

— 14,90 —

C42. **MAGURO POWER** (b,d)

Spargel im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse  
Guacamole, bedeckt mit flambiertem Thunfisch

— 14,90 —

C43. **KING KISU** (c,n,d)

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse  
Guacamole, bedeckt mit gegrilltem Butterfisch

— 14,90 —



C44. **KYOTO** <sup>(b,d,i,8)</sup>

gebackene Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse  
bedeckt mit Großgarnelen

— 14,90 —

C45. **JUMBO FUTOMAKI (6 Stk.)** <sup>(c,d,i,n,8)</sup>

Eine „dicke“ Makirolle gefüllt mit Lachs,Thunfisch,  
Mango, Avocado, Gurken und Tobiko

— 12,50 —

C46. **BLACK TIGER** <sup>(b,d)</sup>

Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse  
bedeckt mit Salzwasseraal

— 14,90 —

C47. **DRAGON VEGGIE ROLL** <sup>(b,d)</sup>

Spargel im Tempuramantel, Rucola, Gurke, Mango  
gelber Rettich, Frischkäse, bedeckt mit Avocado

— 14,90 —

C48. **CHEF'S CREATION ROLLS** <sup>(b,d)</sup>

Individuelle Kreationen nach Empfehlung  
unseres Sushi-Kochs

— 14,90 —



# TEMPURA BIG ROLLS

**8 STK.** (a,b,c,d,f,i,m,8)

Knusprige Sushirollen, gebacken im Tempuramantel und verfeinert mit einer exquisiten Ginza-Stil-Sauce. Jede Rolle wird mit Guacamole, Sesam und unserer Spezialsoße serviert



B51. **SALMON TEMPURA**  
Lachs, Avocado, Frischkäse

— 15,50 —

B52. **TUNA TEMPURA**  
Thunfisch, Avocado, Frischkäse

— 16,50 —

B53. **EBI TEMPURA**  
Garnelen, Avocado, Frischkäse

— 15,50 —

B54. **GINZA TEMPURA**  
Lachs, Thunfisch, Butterfisch,  
Jakobsmuscheln, Spargel, Frischkäse

— 16,50 —

B55. **VEGGIE TEMPURA**  
Avocado, Gurke, Spargel, Mango

— 15,50 —



# SUSHI SETS (a,b,c,d,f,i,m,8)

Zu jedem Sushi-Set servieren wir frischen Salat,  
unsere Meistersauce, Wasabi und eingelegten Ingwer

## MIX MAKI SET

8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Avocado Maki  
— 13,50 —

## CALIFORNIA DREAM

8 Stk. California Inside-Out-Rolls, 8 Stk. Lachs Maki,  
2 Stk. Tuna-Sashimi und 2 Stk. Butterfisch-Sashimi  
— 18,90 —

## SALMON LOVER SET

8 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Lachs-Sashimi, 2 Stk. Lachs Nigiri  
— 13,50 —

## FUSHIMI ON PLATE

8 Stk. Inside-Out-Rolle mit Lachs, Avocado und Tobiko,  
3 Stk. Lachs-Sashimi, 2 Stk. Lachs Nigiri  
— 17,90 —

## NIGIRI NINJA SET

2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Tuna Nigiri, 2 Stk. Ebi Nigiri, 8 Stk.  
Spezial-Freestyle Big Rolls  
— 26,50 —

## TUNA LOVER SET

8 Stk. Inside-Out-Rolle mit Spicy Tuna,  
8 Stk. Gurke Maki, 3 Stk. Tuna-Sashimi  
— 22,50 —

## CRUNCHY SUMMER SET

8 Stk. Salmon Tempura, 2 Stk. Tuna Nigiri,  
4 Stk. Butterfisch-Sashimi (flambiert)  
— 20,50 —

### OCEAN COLLECTION SET

Meeresfrüchte-Schüssel mit Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Butterfisch, Tempura-Garnelen und gekochten Garnelen, serviert auf Sushireis und Seetangsalat, begleitet von Meistersauce, Guacamole und Sesam-Dressing

— 18,90 —

### VEGGIE RAINBOW

8 Stk. Insideout-Rolle mit Rucola, Paprika, gelber Rettich, Mango, 8 Stk. Avocado Maki, 2 Stk. Tofu Nigiri

— 17,50 —

### VEGGIE GRÜNER SET

8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Avocado Nigiri, 8 Stk. Inside-Out-Rolle mit gebackener Avocado, Gurke und Mango, serviert mit Seetangsalat

— 17,50 —

### SHIBUYA CROSSING (für 2 Personen)

8 Stk. Spezial-Freestyle Big Rolls, 8 Stk. Salmon Tempura Big Rolls, 8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi, Seetangsalat

— 45,50 —

### GINZA EMOTION SET (für 3 Personen)

8 Stk. Spezial-Freestyle Big Rolls, 8 Stk. Tuna Tempura Big Rolls, 8 Stk. Alaska I.O Rolls, 8 Stk. Ebi Fry Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetangsalat

— 65,00 —



# DESSERT

## GRÜNTEE EIS<sup>(d.h)</sup>

2 Kugeln Eis mit frischem Obst und Erdnüssen 5,50

## MOCHI EIS

2 Stk. Mochi Eis mit frischem Obst und Schoko-Sauce 6,00

## SESAMBÄLLCHEN

3 Sesambällchen mit frischem Obst und Schoko-Sauce 6,00

## MOCHI MOCHI

2 Stk. Mochi Eis, 2 Stk. Mochi Kuchen und frischem Obst 8,50



A close-up photograph of two hands holding wine glasses filled with red wine. The glasses are positioned in the foreground, with the wine appearing deep red. The background is softly blurred, showing several lit candles in holders, creating a warm, intimate atmosphere. The lighting is warm and focused on the glasses.

GETRÄNKE

## HOMEMADE LEMONADES

### LYCHEE LOVELY

Frische Limetten und Lycheesaft mit Soda 6,50

### GINGER MAGIC

Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer 6,50

### VERY BERRY

Frische Limetten, Beerenfrüchte, Wildberry, Soda 6,50

### CUTE CUMBER

Frische Gurke, Limetten, Holunder, Minze und Soda 6,50

### LILA WOLKEN

Purple Butterfly Tea, Limetten, koreanischer Joghurt 6,50

### PASSION ROMANCE

Maracujasaft, Ingwer, Limetten und Soda 6,50

### ABENDROT

Frische Limetten, Heidelbeere, Johannisbeersaft, Soda 6,50

## SAFT & SOFTDRINKS

### WASSER AQUA MORELLI

(Still / Sparkling)

0,25l | 3,00 0,75l | 6,50

### COCA COLA / COLA ZERO

### FANTA / SPRITE / SPEZI

0,25l | 2,90 0,50l | 4,90

### TONIC WATER / GINGER ALE

0,25l | 2,90 0,50l | 4,90

### APFEL TRÜB / LYCHEE / MANGO

### JOHANNISBEER / MARACUJA

(Saft / Schorle)

0,25l | 2,90 0,50l | 4,90

## ALCOHOLIC COCKTAILS

### SHOCHU LEMON

Japanischer Shochu mit frischem Zitronensaft und Soda 7,50

### MATCHA MOJITO

Reiswein, japanischer Matcha, Limetten, Minze und Ginger Ale 7,50

## SPARKLING APERITIFS

### LADY LILET

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren und Minze 7,50

### HUGO

Prosecco, Holundersirup, brauner Zucker, Limetten und Minze 7,50

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orangen 7,50

### ROSATO PEACH

Ramazzotti Rosato mit Rosé, Prosecco, Limetten und Pfirsichen 7,50

## LONG DRINKS

### HENRY'S G&T

Hendrick's Gin, Tonic Water 8,50

### GINZA MULE

Three Sixty Vodka, gemischte Beeren und Ginger Beer 8,50

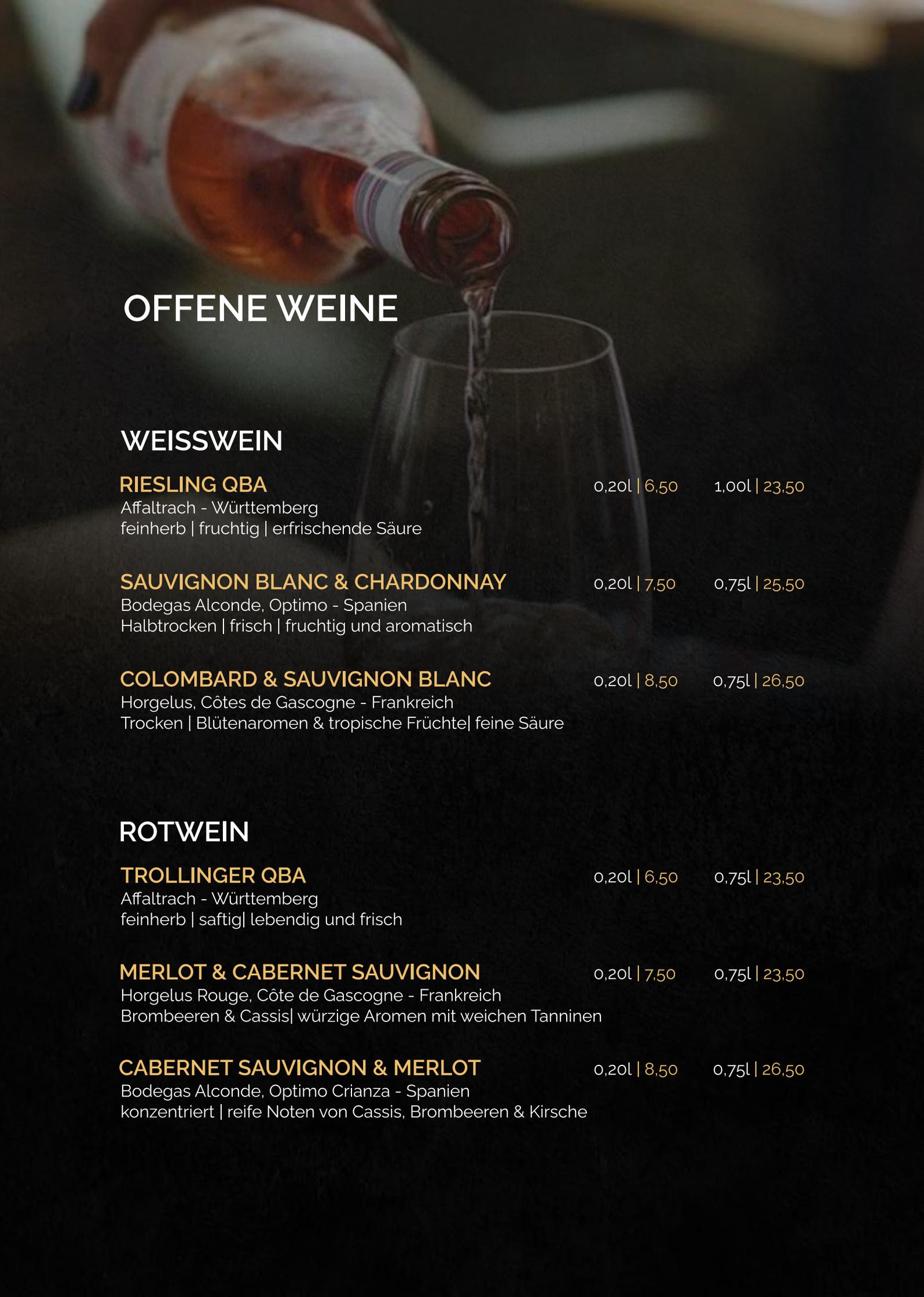
### MANGO WHISKEY

Bourbon Whiskey, Mangosaft, Zitrone und Limetten 7,50

## ASIAN SPIRITS

SAKE REISWEIN 0,2l (warm oder kalt) 6,50

REISSCHNAPS 3cl 3,50



# OFFENE WEINE

## WEISSWEIN

### RIESLING QBA

Affaltrach - Württemberg  
feinherb | fruchtig | erfrischende Säure

0,20l | 6,50      1,00l | 23,50

### SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY

Bodegas Alconde, Optimo - Spanien  
Halbtrocken | frisch | fruchtig und aromatisch

0,20l | 7,50      0,75l | 25,50

### COLOMBARD & SAUVIGNON BLANC

Horgelus, Côtes de Gascogne - Frankreich  
Trocken | Blütenaromen & tropische Früchte | feine Säure

0,20l | 8,50      0,75l | 26,50

## ROTWEIN

### TROLLINGER QBA

Affaltrach - Württemberg  
feinherb | saftig | lebendig und frisch

0,20l | 6,50      0,75l | 23,50

### MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

Horgelus Rouge, Côte de Gascogne - Frankreich  
Brombeeren & Cassis | würzige Aromen mit weichen Tanninen

0,20l | 7,50      0,75l | 23,50

### CABERNET SAUVIGNON & MERLOT

Bodegas Alconde, Optimo Crianza - Spanien  
konzentriert | reife Noten von Cassis, Brombeeren & Kirsche

0,20l | 8,50      0,75l | 26,50

## ROSÉ

### ROSÉ MERLOT

Bodegas Alconde, Optimo - Spanien  
Halbtrocken | fruchtig | feine Säure

0,20l | 7,50

0,75l | 25,50

### PINK HALLELUJAH

Weingut Hammel - Pfalz  
Trocken | feine Aromatik | feine Fruchtsäure

0,20l | 8,50

0,75l | 27,50

## PROSECCO

Prickelnder Genuss - ideal für jeden Anlass

0,20l | 6,50

0,75l | 23,50

## WEINSCHORLE

WEISS / ROSÉ / ROT (süß / Sauer)

0,20l | 4,50

## BIERE

---

BIER vom Fass

0,3l | 3,90

0,5l | 4,90

HEFEWEIZEN

0,5l | 4,90

RADLER (süß/sauer)

0,3l | 3,90

0,5l | 4,90

HELLES Alkoholfrei

0,5l | 4,90

HEFEWEIZEN Alkoholfrei

0,5l | 4,90

---

# WARME GETRÄNKE

<b>ESPRESSO</b>	2,50
<b>CAPPUCCINO</b>	3,50
<b>KAFFEE PHIN</b> Ein kräftiger und aromatischer vietnamesischer Kaffee serviert mit Kondensmilch	3,50
<b>CAPPUCINO COCONUT</b> Harmonische Kombination aus sanftem Kokosgeschmack und feiner Kaffeeessenz	3,50
<b>GRÜNER TEE</b>	3,50
<b>JASMIN TEE</b>	3,50
<b>INGWER TEE</b> mit Orange und Honig	3,80
<b>ZITRONENGRAS TEE</b> mit Zitronen und Honig	3,80
<b>MINZ TEE</b> mit Limetten, Ingwer und Honig	3,80



# LIEBE GÄSTE

Falls Sie Informationen über Zutaten benötigen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
stehen Ihnen unsere Servicekräfte gerne zur Verfügung.  
Ihr Ginza Team

## **Allergene:**

- a. Eier – b. Fisch – c. Krustentiere – d. Milch – e. Sellerie – f. Sesam  
g. Dioxid und Sulfit – h. Erdnüsse – i. Weizengluten – j. Lupine  
k. Cashewnüsse – m. Sojabohnen – n. Weichtiere

## **Zusatzstoffe:**

1. mit Farbstoff(en) – 2. mit Antioxydationsmittel  
3. chininhaltig – 4. mit Süßungsmittel  
5. enthält eine Phenylalaninquelle – 6. Säuerungsmittel  
7. koffeinhaltig – 8. mit Geschmacksverstärkern

# GINZA

DINING

## ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo - Do

11:00 - 14:30 | 16:30 - 22:00

Fr - So & Feiertag

11:00 - 14:30 | 16:30 - 22:30

## KÜCHENSCHLUSS:

Mo - Do

21:00

Fr - So & Feiertag

22:00

## VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

GINZA DINING GMBH  
DREIKÖNIGSTRASSE 11  
73230 KIRCHHEIM UNTER TECK

**TEL: 07021 879 6220**

Mail: [info@ginza-dining.de](mailto:info@ginza-dining.de)  
Facebook: [facebook.com/ginza\\_dining](https://facebook.com/ginza_dining)  
Insta: [Instagram.com/ginza\\_dining](https://Instagram.com/ginza_dining)

**[www.ginza-dining.de](http://www.ginza-dining.de)**