

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 immerwieder 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!

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



SUPPEN

01. MISO DASHI ^(b,m)

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

- Tofu 6,50
- Lachs 7,50

02. COCO CHARME ^(c,d)

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

- gegrillte Hühnerbrust 6,50
- Großgarnelen 7,50

SALATE

03. GRÜNER SEETANG ^(c,b,f,n,1,3,8)

Seetangsalat mit Guacamole, aromatischem Shiso, Sesamdressing und Unagisauce

- grüner Seetangsalat 7,50
- flambierter Lachs 10,90
- flambierter Thunfisch 11,90
- flambierte Jakobsmuscheln 11,90

04. MANGO-SALAD ^(b,c,f,h,8)

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

- Tofu 7,50
- gegrillte Hühnerbrust 8,90
- gegrillte Garnelen 9,90

VORSPEISE

05. OCEAN TRILOGY ^(a,b,c,f,i)

Eine Komposition aus drei kunstvoll angerichteten Spezialitäten des Meeres,
die knusprige Leichtigkeit mit feinsten Aromen vereint.
Feines Thunfisch-Tatar, sanft gewürzt mit frischen Kräutern veredelt.
Cremiger Surimi-Salat begleitet von Avocado und Tomate.
Zartes Lachs-Tatar, vollendet mit Guacamole und einem Hauch Schnittlauch.

— 10,90 —

06. FRESH SUMMERROLLS ^(c,f,h,i,8)

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

- Tofu 6,50
- gegrillte Hühnerbrust 7,90
- gebackene Garnelen 8,90

07. GREEN POWER ^(m)

Gedämpfte Edemame-Sojabohnen mit Meersalz

— 6,50 —

08. SPRINGROLLS ^(a,c,h,m,i,8)

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

— 8,50 —

09. CRISPY OCEAN BITES ^(c,f,h,i,8)

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

— 9,90 —

10. **GOLDEN CRUNCH TUNA** ^(a,b,f,i)

3 Stk. Gebackene mini Waffelhörnchen, gefüllt mit zart mariniertem Thunfisch-Tatar, sanft abgerundet durch eine cremige Guacamole.

— 9,50 —

11. **GARNELEN-DUMPLINGS** ^(c,f,i)

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

— 8,50 —

12. **GOLDEN GYOZA** ^(f,h,i,8)

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

— 8,50 —

13. **VEGGIE POCKETS** ^(f,h,i,m,8)

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

— 8,50 —

14. **SWEET STICKS** ^(d,i,8)

Süßkartoffelpommes, serviert mit hausgemachter Cocktailsauce

— 6,50 —

15. **GINZA TAPAS MIX** ^(a,b,c,f,g,h,i,m,8)

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

— 21,90 —

HAUPTSPEISE

WARM KÜCHE

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



16. PHO SUPPE (g.m.2,8)

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

- Tofu 15,90
- Hühnerbrust 16,90
- Roastbeef 18,90

17. COCONUT HEAVEN ^(c,d,f,h,8)

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

- gegrillte Hühnerbrust 17,90
- gegrillte Großgarnelen ^(c,n) 20,90
- Barbarie Entenbrustfilet 22,90

18. MANGO PARADISE ^(c,d,f,h,8)

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

- gegrillte Hühnerbrust 17,90
- gegrillte Großgarnelen ^(c,n) 20,90
- Barbarie Entenbrustfilet 22,90

19. DUCK DELIGHT ^(d,f,h,8)

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

— 24,90 —

20. FLYING NOODELS ^(c,d,f,h)

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

- Tofu 16,90
- gegrillte Hühnerspieße 17,90
- gebackene Garnelen ^(c,i,n) 21,90
- Barbarie Entenbrustfilet 23,90

21. BO LUC LAC ^(f,h,i)

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

— 23,90 —

22. SCHRIMP SENSATION ^(c,f,h)

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

— 22,90 —

GINZA GRILL



23. GINZA PREMIUM STEAKS ^(d,i)

Rindersteak mit Pommes Frites , Kräuterbutter
und hausgemachter Ginza-Sauce

- Rumpsteak 200g 25,90
- Rumpsteak 300g 33,90

Süßkartoffel - Pommes statt Pommes Frites

+ 3,00

24. TUNA TANGO ^(b,h,f)

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

— 25,90 —

25. GINZA LACHS DELUXE ^(b,h,f,8)

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

— 25,90 —

VEGETARISCH & BOWLS



VEGETARISCH

26. COCO TOFU ^(d,f,h,8)

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

— 15,90 —

27. BUDDHA'S NIGHT ^(f,h,8)

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

— 15,90 —

HEALTHY BOWLS

28. VEGGIE GARDEN BOWL ^(f,h)

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

— 13,90 —

29. FULL COLORS BOWL ^(f,h,m)

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

— 13,90 —

30. SOULFUL SALMON BOWL ^(b,f,h)

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

— 15,90 —

31. TOKYO CHICKEN BOWL ^(f,h,i,m,8)

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

— 14,90 —

KIDS MENU

32. MENU 1 (a,d,h,i)

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

— 9,90 —

33. MENU 2 (c,f,i,8)

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

— 9,90 —

34. 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 (b,c,i,m,8)

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. SAKE <small>(b)</small>	Lachs	6,90
N2. TUNA <small>(b)</small>	Thunfisch	7,50
N3. EBI <small>(c,n)</small>	gekochte Garnelen	6,90
N4. SURIMI <small>(c,n)</small>	Krebsfleisch	6,50
N5. FLAMGAI <small>(c,n)</small>	flammbierte Jakobsmuscheln	7,90
N6. UNAGI <small>(b,i,h)</small>	gegrillter Aal aus dem Salzwasser	7,90
N7. TOFU	gebratener Tofu	5,90
N8. AVOCADO	Avocado	5,90



MAKI

8 STÜCK ^(b,c,i,m,8)

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. SAKE ^(b)	Lachs	6,50
M12. TUNA ^(b)	Thunfisch	6,90
M13. EBI ^(c,n)	gekochte Garnelen	6,50
M14. EBI FRY ^(i,c,n,8)	gebackene Garnelen	7,50
M15. SALMONSKIN ^(b)	gebackene Lachshaut	5,90
M16. UNAGI ^(b,i,8)	gegrillter Aal aus dem Salzwasser	7,50
M17. AVOCADO	Avocado	5,90
M18. KAPPA	Gurken	5,20



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. ALASKA I.O ^(b)	Lachs, Avocado und Tobiko	12,90
I22. MAGURO I.O ^(b)	Thunfisch, Gurke und Tobiko	13,90
I23. HOTATEGAI I.O ^(c,n)	Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko	13,90
I24. ANAGO I.O ^(b,f,8)	gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam	13,90
I25. EBI TEMPURA I.O ^(c,n,8)	gebackene Großgarnelen, Gurke, Sesam	12,90
I26. SALMONSKIN I.O ^(b)	gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam	12,90
I27. VEGGIE I.O	gebackene Avocado, Mango, Gurke, Sesam	12,90
I28. CALIFORNIA I.O	Krebsfleisch, Avocado und Tobiko	12,90



SASHIMI

Sashimi ist eine besondere Variante von Sushi, bei der dünn geschnittene, rohe Fischeiben 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.** ^(b,d,f)

Lachs Sashimi, Seetangsalat

— 14,90 —

S32. **TUNA SASHIMI 6 Stk.** ^(b,d,f)

Thunfisch Sashimi, Seetangsalat

— 16,90 —

S33. **GINZA'S SASHIMI DELUXE 13 Stk.** ^(b,c,d,f,m,n,8)

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jakobsmuscheln, Großgarnelen, Seetangsalat

— 25,90 —



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

— 17,90 —

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

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

— 17,90 —

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

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

— 17,90 —



C44. **KYOTO** ^(b,c,d,i,8)

gebackene Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse
bedeckt mit Großgarnelen

— 17,90 —

C45. **JUMBO FUTOMAKI (6 Stk.)** ^(b,c,d,i,n,8)

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

— 17,90 —

C46. **BLACK TIGER** ^(b,c,d)

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

— 17,90 —

C47. **DRAGON VEGGIE ROLL** ^(b,d)

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

— 17,90 —

C48. **CHEF'S CREATION ROLLS** ^(b,d)

Individuelle Kreationen nach Empfehlung
unseres Sushi-Kochs

— 17,90 —



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** (b,d,i)
Lachs, Avocado, Frischkäse

— 16,90 —

B52. **TUNA TEMPURA** (b,d,i)
Thunfisch, Avocado, Frischkäse

— 17,90 —

B53. **EBI TEMPURA** (c,d,i)
Garnelen, Avocado, Frischkäse

— 16,90 —

B54. **GINZA TEMPURA** (c,d,i,n)
Lachs, Thunfisch, Butterfisch,
Jakobsmuscheln, Spargel, Frischkäse

— 18,90 —

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

— 16,90 —



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 (b,d,i)

8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Avocado Maki

— 15,90 —

CALIFORNIA DREAM (b,d,i)

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

— 21,90 —

SALMON LOVER SET (b,d,i)

8 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Lachs-Sashimi, 2 Stk. Lachs Nigiri

— 16,90 —

FUSHIMI ON PLATE (b,d,i)

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

— 19,90 —

NIGIRI NINJA SET (b,d,i)

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

— 30,90 —

TUNA LOVER SET (b,d,i)

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

— 26,90 —

CRUNCHY SUMMER SET (b,d,i)

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

— 24,90 —

GUNKAN MAKI SET (b,d,i)

8 Stk. Sushi Schiffchen, 2 Stk. Lachstatar,
2 Stk. Tunfischtatar, 2 Stk. Lachskaviar, 2 Stk. Seetangsalat

— 24,90 —

OCEAN COLLECTION SET (b,c,d,i,n)

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

— 20,90 —

VEGGIE RAINBOW

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

— 18,90 —

VEGGIE GRÜNES SET

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

— 19,90 —

SHIBUYA CROSSING (für 2 Personen) (b,c,d,i,n)

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

— 49,90 —

GINZA EMOTION SET (für 3 Personen) (b,c,d,i,n)

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

— 75,00 —



DESSERT

GRÜNTÉE EIS^(d,h)

2 Kugeln Eis mit frischem Obst und Erdnüssen

6,00

MOCHI EIS^(d,h)

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

6,50

SESAMBÄLLCHEN^(d,f,h)

3 Sesambällchen mit frischem Obst und Schoko-Sauce

6,90

ISLAND COCONUT^(d)

Cremiges Kokoseis, serviert in einer gefrorenen Kokosnuss.
- exotisch, zart und erfrischend

7,00

SWEET HARMONY^(d)

Zwei feine Dessertkreationen im Glas. Vegane Ingwerbirne
verfeinert mit Pecannuss, sowie ein Glas mit Pfirsich-Matcha
3-erlei Pfirsich abgerundet durch eine leichte Himbeercreme

12,00

DUO DER KONTRASTE^(d)

Ein Glas mit fruchtigen Haskap-Beeren, Skyr und Buchweizen
trifft auf eine Glas intensiver Komposition aus Kakaofrucht
und Rohkakao.

12,00



A close-up photograph of two hands holding wine glasses filled with red wine, clinking them together in a toast. The background is softly blurred, showing several lit candles in metal holders, creating a warm, intimate atmosphere. The text "GETRÄNKE" is centered over the image in a white, sans-serif font.

GETRÄNKE

HOMEMADE LEMONADES ⁽⁴⁾

LYCHEE LOVELY

FrISChe Limetten und Lycheesaft mit Soda 6,90

GINGER MAGIC

FrISChe Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer 6,90

VERY BERRY

FrISChe Limetten, Beerenfrüchte, Wildberry, Soda 6,90

CUTE CUMBER

FrISChe Gurke, Limetten, Holunder, Minze und Soda 6,90

LILA WOLKEN

Purple Butterfly Tea, Limetten, koreanischer Joghurt 6,90

PASSION ROMANCE

Maracujanektar, Ingwer, Limetten und Soda 6,90

ABENDROT

FrISChe Limetten, Heidelbeere, Johannisbeernektar, Soda 6,90

SAFT & SOFTDRINKS

WASSER MORELLI

(Still / Sparkling) 0,25l | 3,00 0,75l | 6,50

COCA COLA / COLA ZERO ^(1,2,4,7)

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

FANTA / SPRITE / SPEZI ^(1,2,6,4,7)

TONIC WATER / GINGER ALE ^(1,3,6,4)

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

APFEL TRÜB/ LYCHEE / MANGO

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

JOHANNISBEER / MARACUJA

(Nektar / Schorle)

BIERE

BIER vom Fass ^(1,2)

0,3l | 3,90 0,5l | 4,90

HEFEWEIZEN ^(1,2)

0,5l | 4,90

RADLER (süß/sauer) ^(1,2,1,6,4)

0,3l | 3,90 0,5l | 4,90

HELLES Alkoholfrei ^(1,2)

0,5l | 4,90

HEFEWEIZEN Alkoholfrei ^(1,2)

0,5l | 4,90

ALCOHOLIC COCKTAILS

SHOCHU LEMON

Japanischer Shochu mit frischem Zitronensaft und Soda 7,50

MATCHA MOJITO ^(1,6,4)

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

SPARKLING APERITIFS

LADY LILET ^(1,4,g)

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren und Minze 8,50

HUGO KESSLER SPRITZZ ^(1,4,g)

Kessler Brut, Holundersirup, Limettensaft und Minze 9,50

APEROL KESSLER SPRITZZ ^(1,g)

Aperol, Kessler Brut, Orange 9,50

ROSATO PEACH KESSLER ^(1,g)

Ramazzotti Rosato, Kessler Brut, Limetten und Pfirsichen 9,50

LONG DRINKS

HENRY'S G&T ^(3,6,1)

Hendrick's Gin, Tonic Water 8,50

GINZA MULE ^(1,6)

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

MANGO WHISKEY

Bourbon Whiskey, Mangonektar, 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 ^(g)

Affaltrach - Württemberg
feinherb | fruchtig | erfrischende Säure

0,20l | 6,50 1,00l | 23,50

SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY ^(g)

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

0,20l | 7,50 0,75l | 25,50

COLOMBARD & SAUVIGNON BLANC ^(g)

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

0,20l | 8,50 0,75l | 26,50

JUNGFRAU v. STETTEN - RIESLING ^(g)

Kabinett | Württemberg - DE
Fruchtig und sanft mit einer lebendigen Frische

0,20l | 9,50 0,75l | 28,90

KLEINER KREIS QbA - CUVÉE ^(g)

Württemberg - DE | Füllig, cremig mit stilechtem Körper
Chardonnay mit Weißburgunder 60/40 mit feiner Eichenfassnote

0,20l | 10,50 0,75l | 35,90

ROTWEIN

TROLLINGER QBA ^(g)

Affaltrach - Württemberg
feinherb | saftig | lebendig und frisch

0,20l | 6,50 0,75l | 23,50

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON ^(g)

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

0,20l | 7,50 0,75l | 23,50

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT ^(g)

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

0,20l | 8,50 0,75l | 26,50

GRAF ADELMANN QbA - TROCKEN ^(g)

Württemberg - DE | Herzhaft fruchtig mit feiner Balance und ausgewogener Leichtigkeit. Eleganter Stil ohne aufdringliche Tanninstruktur.

0,20l | 8,50 0,75l | 29,90

ROSÉ

ROSÉ MERLOT ^(g)

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

0,20l | 7,50

0,75l | 25,50

PINK HALLELUJAH ^(g)

Weingut Hammel - Pfalz
Trocken | feine Aromatik | feine Fruchtsäure

0,20l | 8,50

0,75l | 27,50

WEINSCHORLE

WEISS / ROSÉ / ROT (süß / Sauer) ^(g,4)

0,20l | 4,50

KESSLER SEKT

KESSLER BRUT ^(g)

Dezenter Duft nach frischen Äpfeln, Birnen und hellen Blüten | Lebendig, fein ausbalanciert, mit einer frischen, dezenten Säure.

0,10l | 4,50

0,75l | 27,00

KESSLER BRUT ROSÉ ^(g)

Schöne ausgeprägte Fruchtaromen, dominiert von Erdbeeren, Waldhimbeeren, Rhababer und Heckenrosen. Zarte Frucht, fein ausbalanciert, angenehm zu trinken.

0,10l | 4,50

0,75l | 27,00

KESSLER HOCHGEWÄCHS ^(g)

Aromen von Birne, Quitte und Apfel mit feinen Blütennoten, ergänzt durch kühle Mineralität sowie Nuancen von Mandel und Anis. Sehr elegant und charmant mit feiner, cremiger Perlage. Mineralische Noten im Nachhall – perfekt als Begleiter zum Essen.

0,10l | 5,00

0,75l | 30,00

KESSLER HOCHGEWÄCHS ROSÉ ^(g)

Rote Johannisbeere und Sauerkirsche mit feinen Noten von Zimt und Wacholder, mineralisch und leicht erdig. Fruchtig und elegant mit cremigem Mousseux und einem feinen, leicht würzigen Nachhall.

0,10l | 5,00

0,75l | 30,00

KESSLER Grande Réserve ^(g)

»GEORGES« Vintage Brut

Komplexe Aromen von grünem Apfel, Birne und Mirabelle mit feinen Zitrusnoten sowie Nuancen von Brioche und Karamell. Cremig und elegant mit feiner Perlage, frischen Noten von Apfel, Limette und Grapefruit, lebendiger Säure und mineralischem, leicht salzigem Nachhall.

0,10l | 8,50

0,75l | 55,00

WARMER GETRÄNKE

ESPRESSO 2,50

CAPPUCCINO 3,50

KAFFEE PHIN 3,50

Ein kräftiger und aromatischer vietnamesischer Kaffee serviert mit Kondensmilch

CAPPUCINO COCONUT 3,50

Harmonische Kombination aus sanftem Kokosgeschmack und feiner Kaffeeessenz

GRÜNER TEE 3,50

JASMIN TEE 3,50

INGWER TEE mit Orange und Honig 3,80

ZITRONENGRAS TEE mit Zitronen und Honig 3,80

MINZ TEE 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 (inkl. Laktose) – e. Sellerie – f. Sesam
g. Schwefeldioxid und Sulfit – h. Erdnüsse – i. Gluten (Weizen) – 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

11:30 - 15:00 | 17:00 - 22:00

Fr - So & Feiertag

11:30 - 15:00 | 17:00 - 22:30

KÜCHENSCHLUSS:

Mo - Do

21:30

Fr - So & Feiertag

22:00

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

GINZA DINING BÖBLINGEN GMBH
CHARLES-LINDBERGH-STR. 7
71034 BÖBLINGEN

TEL: 07031/4517399

Mail: info@ginza-dining-boeblingen.de

Facebook: [facebook.com/ginza_dining](https://www.facebook.com/ginza_dining)

Insta: https://www.instagram.com/ginza_dining_boeblingen

www.ginza-dining-böblingen.de