



WEIN &  
SAKE

  @dasjamesflensburg

JAPANISCHE  
ESSKULTUR

*Das James*

Das James | Fördepromenade 30 | 24944 Flensburg  
 0461 167 236 0 | [contact@dasjames.com](mailto:contact@dasjames.com) | [www.dasjames.com](http://www.dasjames.com)

OMAKASE



## COCKTAILS

### Minato Signature Drinks.

<b>Cherry Blossom Highball</b> Roku Japanese Gin / Mancino Sakura Vermouth / Cherry Blossom Cordial / London Essence White Peach / Jasmin Soda	<b>16</b>
<b>Martini</b> Roku Japanese Gin / Konmon Yuzu / Sake / Kiyosato Shochu	<b>16</b>
<b>Yuzushu</b> Kinmon Yuzu / Sake / Thomas Henry Soda	<b>16</b>
<b>Matcha Mule</b> (alkoholfrei) Matcha Grüntee / Soda / Spicy Ginger / Limette / Gurke	<b>10,5</b>

## RONNEFELDT TEEAUSWAHL

### Im Kännchen serviert.

<b>Moonlight Dongzhai</b> Weißer Tee	<b>10</b>
<b>Finest Shizuoka Sencha</b> Grüntee	<b>10</b>
<b>Tanzania Usambara Oolong</b> Oolong	<b>10</b>
<b>Jasmin Pearls</b> A. Grüntee	<b>10</b>

## MINATO

### Im Hafen ankommen.

Darf ich Sie auf japanisch überraschen  
und mit unserem Omakase-Menü  
in mein Heimatland Japan entführen?

Die klassisch-eleganten Gerichte überraschen Sie  
mit intensiven Aromen und spannenden Texturen.  
Sushi & Sashimi werden von mir authentisch japanisch  
handgefertigt - ganz frisch, reduziert  
auf guten Fisch und Reis.

Ich freue mich, Ihnen unsere japanische Esskultur  
im Hafenviertel Flensburg-Sonwik zu präsentieren.

鈴木 宙子

Hiro Suzuki



## DAS JAMES SUSHI MENU

Beste Filetstücke, puristisch und  
unverfälscht in klassisch japanischem Stil.

### Sashimi

\*\*\*

### Nigiri

\*\*\*

### Maki und Special Rolls

\*\*\*

### Dessert von Yuzu

mit Maracuja, Zitronengras und  
schwarzem Sesam

Minato 4-Gänge **69**  
+ optional Spicy Tuna Tatar **12**

## WEIN

<b>Sauvignon Blanc Terra Rossa</b> Weedenborn	<small>0,2L / 0,75L</small> <b>48</b>
<b>Riesling Paradies</b> Weingut Korrell	<b>65</b>
<b>Riesling VO</b> feinherb, Weingut von Othegraven	<b>12 / 38</b>
<b>Silvaner</b> Weinkeller Meimberg	<b>12 / 38</b>
<b>Apfelsinfonie</b> alkoholfrei, Jörg Geiger	<b>9,5 / 34</b>

## SAKE

<b>Masumi Origarami Sparkling Junmai Ginjo</b>	<small>0,1L / 0,75L</small> <b>9,5 / 65</b>
<small>feine Kohlensäure, Reis- und Fruchtnoten, frische Säure, Region Nagano</small>	
<b>Masumi Okuden Kanzukuri, Junmai</b>	<small>5CL</small> <b>5,5</b>
<small>klassischer Reisgeschmack mit Karamellnoten, Region Nagano</small>	
<b>Chikurin Karoyaka Ginjo</b>	<b>6</b>
<small>fruchtig, blumig, weich, Region Okayama</small>	
<b>Imayotsukasa Junmai Daiginjo „Meister unserer Zeit“</b>	<b>7</b>
<small>besondere Qualität, sehr frisch, eher Reisgeschmack, Region Niigata</small>	
<b>Yoshinogawa Gensen Umeshu</b>	<b>5</b>
<small>Pflaumen-Sake passend zum süßen Abschluss, Region Niigata</small>	



## OMAKASE

### Inspiration mit Tradition und Qualität in edlem Ambiente.

Japanische Köstlichkeiten, gepaart mit  
europäischen Einflüssen, serviert in 5-Gängen.

Nur wenige kulinarische Erlebnisse sind international so begehrt wie  
„Omakase“. Das Wort bedeutet „ich überlasse es Ihnen“.  
Wer das japanische Überraschungsmenü im MINATO bestellt,  
legt sein Glück in die Hände von Hiro Suzuki. Gibt es etwas,  
das Sie überhaupt nicht mögen? Schenken Sie uns Ihr Vertrauen  
und lernen Sie die japanische Esskultur kennen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden  
und unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Omakase Überraschungsmenü **89**