



## COCKTAILS

### Minato Signature Drinks

.....	
<b>Ruinart Rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay	22
<b>Cherry Blossom Highball</b> Roku Japanese Gin / Mancino Sakura Vermouth / Cherry Blossom Cordial / London Essence White Peach / Jasmin Soda	16
<b>Martini</b> Roku Japanese Gin / Konmon Yuzu / Sake / Kiyosato Shochu	16
<b>Yuzushu</b> Kinmon Yuzu / Sake / Thomas Henry Soda	16
<b>Matcha Mule</b> (alkoholfrei) Matcha Grüntee / Soda / Spicy Ginger / Limette / Gurke	10,5
<b>Japanisches Bier</b>	6,5
.....	

### RONNEFELDT TEEAUSWAHL

#### Im Kännchen serviert.

.....	
<b>Moonlight Dongzhai</b> Weißer Tee	10
<b>Finest Shizuoka Sencha</b> Grüntee	10
<b>Genmaicha-Grüntee</b> mit Geröstetem Naturreis	10
<b>Jasmin Pearls</b> A. Grüntee	10

## 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 die japanische Esskultur  
im Hafenviertel Flensburg-Sonwik zu präsentieren.

鈴木宙子

Hiro Suzuki



## OMAKASE

### Japanisches Überraschungsmenü

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 wählt,  
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 109**

## WEIN

.....		0,1L / 0,75L
<b>Scheurebe Fume</b> Weingut am Stein, alte Rebe	9,5 / 65	
<b>Weißburgunder</b> Odinstal, 350 N.N	12,5 / 86	
<b>Riesling</b> , Dr. Hermann Erdener Treppchen, Kabinett, Alte Rebe	7,5 / 54	
<b>Riesling</b> , Korell, Kreuznacher Paradies 8gE	89	
<b>Chardonnay</b> , Stiegler, Ihringen Pagode, GG	109	
<b>Sauvignon Blanc</b> , Terlan, Quarz	179	
<b>Savennières</b> , Nicolas Joly, Les Vieux Clos	149	
.....		

## SAKE

.....		0,75L
<b>Masumi Origami Sparkling Junmai Ginjo</b>	65	
feine Kohlensäure, Reis- und Fruchtnoten, frische Säure, Region Nagano		
.....		2,5CL / 18CL
<b>Masumi Okuden Kanzukuri, Junmai</b>	5,5 / 38	
klassischer Reiseschmack mit Karamellnoten, Region Nagano		
<b>Chikurin Karoyaka Ginjo</b>	6 / 43	
fruchtig, blumig, weich, Region Okayama		
<b>Imayotsukasa Junmai Daiginjo „Meister unserer Zeit“</b>	7 / 50	
besondere Qualität, sehr frisch, eher Reiseschmack, Region Niigata		
<b>Yoshinogawa Gensen Umeshu</b>	5 / 36	
Pflaumen-Sake passend zum süßen Abschluss, Region Niigata		



## DAS JAMES SUSHI MENU

Beste Filetstücke, puristisch und  
unverfälscht in klassisch japanischem Stil

### Sashimi

\*\*\*

### Maki und Special Rolls

\*\*\*

### Dessert von Matcha mit Kirschblüte & Pfirsich

.....  
**Minato 3-Gänge 69**  
+ optional Spicy Tuna Tatar 15  
+ optional Nigiri 15