



## Getränkekarte

---

**Herzlich willkommen im Minamoto, der Wurzel japanischer Genüsse.**



Minamoto bedeutet Wurzel. Und genau dorthin möchten wir Sie entführen:

Zum Ursprung traditioneller japanischer Esskultur. Minamoto steht aber auch für leichte, unverfälschte und frisch zubereitete Küche, die dem europäischen Geschmack entspricht.

Die kurzen Garzeiten und die raffinierte Schnitttechnik garantieren ein Maximum an Aromen, Vitaminen und Nahrungsfasern – bei einem Minimum an Fett und Cholesterin.

## Apéro

---

<b>Hausapero</b> Prosecco, hausgemachter Zitrone- Ingwersirup, Rosmarin	13.00	
<b>Hugo</b> Prosecco, hausgemachter Holundersirup, Minze, Limette	13.00	
<b>Schochu Highbowl</b> Süßkartoffel-Wodka (Shochu) mit Bitterlemon und und einem Hauch Litschi	8.50	
<b>Calpis Easter Breeze</b> Süßkartoffel-Wodka (Shochu) mit Soda und Calpis	9.00	


## Bier Offenausschank und Flaschen

---

Kirin Ichiban vom Fass <i>Japan</i>	2.5 dl	4.50
	5.0 dl	8.00
Kirin Ichiban <i>Japan</i>	3.3 dl	6.50
Asahi Super DRY <i>Japan</i>	3.3 dl	5.50
Ueli Bier <i>Schweiz</i>	3.3 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei <i>Schweiz</i>	3.3 dl	5.50

## Champagner und Schaumweine

---

<b>Villa Sandi extra dry</b> <i>Italien</i>	1.0 dl	9.00	
	7.5 dl	65.00	
<b>Mio Sparkling Sake</b> <i>Japan</i>	3.0 dl	27.00	
<i>Als einer der ersten grossen Produzenten, keltert Takara Shuzo einen Schaumwein aus Sake. Diese Rarität vermag es die Vorzüge eines eleganten Schaumweins und die Charaktereigenschaften eines Sakes in einem Glas zu vereint.</i>			
<b>Mailly Grand Cru Réserve brut</b> <i>Frankreich</i>	3.75 dl	68.00	
	7.5 dl	133.00	

## Weisswein

1 dl 7.5 dl

---

**Riesling Kung Fu Girl 2014** *Washington, USA*

9.00 55.00



*Riesling*

*Fruchtiges und blumiges Bukett nach Zitronen und Aprikosen. Feinen Mineralität und saftige Säure.*

**Grauer Burgunder Ziereisen 2015** *Baden, Deutschland*

8.00 48.00



*Grauburgunder*

*Sehr fruchtig nach Äpfel und Birnen mit leichter Haselnussnote. Sehr elegant und ausgeglichen mit leicht integrierter Säure.*

**Chardonnay Alois Lageder 2015** *Venedig, Italien*

9.00 58.00

*Chardonnay*

*Helles Strohgelb. Das Bouquet ist herrlich frisch, mit Noten von Zitrus, Honig und feiner Exotik. Im Gaumen trocken mit saftiger Säure, wiederum Zitrusfrüchte und etwas Würze in der Rückaromatik.*

**Roero Arneis 2015 Vaudano Gaggie** *Piemont, Italien*

8.00 52.00

*Arneis*

*Floraler Auftakt mit frischen Akzenten von Zitrusfrüchten und Litschi. Sehr harmonisch und gut ausgeglichen, mit einer leichten Restsüsse im Abgang.*

**Epesses Bovard 3.75 dl** *Waadt, Schweiz*

32.00

*Chasselas*

*Fruchtiges Bukett nach Apfel und Zitronen. Cremiger Auftakt, mittlerer Körper, dezente Säure. Ein perfekter Epesses.*

## Roseweine

1 dl 7.5 dl

---

**Oeil de Perdrix Châteaux d'Auvernier 2015** *Schweiz*

8.00 54.00

*Pinot Noir*

*Dieser lachsfarben getönte lebhaftes Wein mit Erdbeerbouquet bringt die Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung. Die ausgewogene Säure unterstützt viel Speisen.*

## Rotwein

1 dl 7.5 dl

### **Blauer Spätburgunder Ziereisen 2013** *Baden, Deutschland*

8.00 49.00



*Pinot Noir*

*Ein dunkles Rubinrot mit leichten Beeren und Holz Noten in der Nase. Im Gaumen sehr harmonisch, zeichnet eine ausgeprägte Mineralität, sowie eine dichte Tannin Struktur diesen Rotwein aus. Mit dem burgundische Stil als Vorbild, wir der Pinot Noir 11 Monate im Holzfass ausgebaut.*

### **Barbera d'Alba DOC Mauro Molino 2015** *Piemont, Italien*

8.00 49.00

*Barbera*

*Dichte dunkelrote Farbe mit leicht blauen Reflexen. In der Nase sehr intensiv fruchtig. Mit typischen Noten nach dunklen Kirschen. Leicht Kräuter- und Veilchennoten runde. Das Harmonische Bukett ab. Im Gaumen wirkt der Wein sehr frisch, mit mittlerem Körper. Erneut viel Kirschfrucht, eine harmonische Säure mit dezenten Gerbstoffen im Abgang.*

### **Gotim Bru Costers de Segre 2014** *Katalonien, Spanien*

8.00 51.00

*Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*

*Offene, fruchtige Nase nach Kirschen und roten Beeren. Weicher Auftakt, fruchtig, gute Struktur mit Dezentem Gerbstoff im Abgang. Charaktervoller Allrounder am Esstisch.*

### **Rioja Egomei DOCA 2010** *Rioja, Spanien*

75.00



*Temperanillo, Graciano*

*Intensives Kirschenrot, in der Nase leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten. Gute Fülle und samtene Tannine. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz!*

### **Amaranta Montepulciano d'Abruzzo DOP 2012** *Abruzzen, Italien*

65.00

*Montepulciano*

*Intensives Rubinrot, im Bukett Aromen von Kirschen, Pflaumen, reifen schwarzen Johannisbeeren und Tabak. Im Geschmack mit grossartiger Struktur, komplex, opulente Frucht, samtige Tannine, ausdauernd und mit langem Abgang*

### **Barolo DOCG Mauro Molino 2011** *Piemont, Italien*

89.00



*Nebiollo*

*Das Weingut Mauro Molino liegt in La Morra, dem Herzen des Barolo-Anbaugebiets. Mauro Molino und sein Sohn Matteo bewirtschaften die eigenen Rebberge und sind auch für Vinifikation zuständig. Das Weingut produziert insgesamt jährlich NUR 80 000 Flaschen. Aromen nach reifen Früchten, Sandelholz und Gewürzen. Saftige mittelweiche Struktur. Aromatisch eleganter Stil und gute Balance.*

*Robert Parker 92 Punkte auf 100.*

Sake das Japanische Nationalgetränk, gebraut aus vergorener Reismaische, er wurde das erste Mal um 300n. Chr. In Japanischen Schriftstücken erwähnt. Sake ist eine hochstehende japanische Kunst wie Sushi und ein geschmacklich vielseitiges Getränk wie Wein.

Ob Junmaishu, Daiginjyoshu, Namazake, Nigori oder Koshu – Premium- Sake präsentiert sich in grosser Geschmacksvielfalt. Qualitativ hochstehender Sake wird normalerweise kalt genossen. Ausser man wohnt in der kalten Schweiz, dann ist Sake warm genossen ein grossartiger Weg den Winter zu überleben. „ Kanpai“

**Masumi Sanka, Junmai Daiginjo 16.5% (K)** **28.00** **51.00**

Elegant und charakternvoll, entwickelt er subtile Aromen, seine angenehme Säure hinterlässt im Abgang einen schönen Eindruck von Frische.

**Amabuki „Rhododendron“, Junmai Daiginjo 16% (K)** **29.40** **53.50**

Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit filigranem Umami-Geschmack am Gaumen. Gebraut mitseltener Blütenhefe (Rhododendron) nach traditioneller Kimoto-Methode.



**Fukuju „Kobe Classic“, Junmai Ginjyo 15% (K) (Z)** **20.20** **36.80**

Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf "Nada" in Kobe. Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.



**Urakasumi „Junmai“, Junmai 15% (K) (W) (Z)** **19.00** **34.60**

Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Sehr runder Junmai-Sake. Passt hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen.

**Serviert Temperatur:** Kalt = K / Warm = W / Zimmertemperatur = Z

## Mineralwasser, Limonaden und Erfrischungsgetränke

---

Mineralwasser Henniez Grün / Blau	3.3 dl	4.90
	7.5 dl	9.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.90
Ramseier Süssmost	3.3 dl	4.90
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	4.90
Rivella Rot, Blau	3.3 dl	4.90

## Eistee und Minamoto Specials

---

<b>Oishi Green Tea</b>	Honig und Zitrone	5.0 dl	5.50
	ohne Zucker	5.0 dl	5.50
<b>Minamoto-Eistee</b>	Hausgemachter Eisgrüntee	2.5 dl	4.00
		10.0 dl	12.00
<b>Calpis</b>	mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure	3.0 dl	6.90



## Kaffee und Tee

---

Espresso / Kaffee crème / Schale		4.50
Latte Macchiato		6.50
Cappuccino		5.50
Grüntee / Jasmin tee		4.50
Earl-Gray / Pfefferminze / Roiboos Tea / Früchtetee	2,0 dl	4.50
<b>Ryokucha</b> (In der Eisenkanne serviert)	4,0 dl	12.00
Genmai Grüntee	(Matcha mit geröstetem Reis Geschmack)	
Hojicha	(weniger Koffein, mild Geschmack)	
Gyokuro Karigane	(aus jungen Blättern, edler Tautropfen)	
Sencha	(Typisch, der beliebteste Japan Tee)	



## Spirituosen und Liköre

---

Martini Bianco 15%	4,0 cl	6.50
Campari 21% Orange / Soda	4,0 cl	8.50
Sake <i>Choya</i> (kalt oder warm) 15%	1,8 dl	8.50
	3,6 dl	15.50
Shochu <i>Ninki</i> (Japanischer Wodka) 25%	4,0 cl	6.50
Pflaumenwein <i>Choya</i> 10%	1,0 dl	6.50

## Japanische Whisky

---

Nach dem Vorbild der schottischen Maltwhiskys wird seit den 20er Jahren im Norden der japanischen Halbinsel hochwertiger Whisky produziert. Der Produktionsprozess unterscheidet sich kaum von der schottischen Variante und wird immer weiter perfektioniert.

Die japanischen Single Malts sind im eigenen Land sehr gefragt und kommen nun auch verstärkt nach Europa. Es gibt bereits jetzt eine große Fangemeinde, die japanischen Whisky sogar den schottischen Vorbildern vorziehen.

### **Pure Malt Taketsuru, Blended Mal, Nikka 43%**

2.0 cl 10.00



Dieser Whisky ist Masataka Taketsuru, dem Vater des japanischen Whiskys und Gründer von Nikka, gewidmet: ein Blend aus den beiden Brennereien Miyagikyo und Yoichi. Um dieses hohe Niveau an Komplexität zu erreichen, werden eine Vielzahl von jungen fruchtigen Whiskys mit einer Reihe von reifen und alten Bränden verschnitten und in ehemaligen Sherryfässern gereift.

### **Akashi, Single Malt, Distillerie White Oak 40%**

2.0 cl 8.50

Ein grossartiger Malt Whisky, kraftvoll, mit ausgeprägten Aromen und Vanille und amerikanischer Eiche Bernstein mit hellen Reflexen. Malzig und blumig, mit einem Duft nach Kamille und Sherry.

### **Togouchi 18 years old, Distillerie Mercian 43.2%**

2.0 cl 17.00



Helles Gold. mit deutlichem Duft nach Pfirsich und Birne. Malzig mit Aromen von weissem Pfeffer, Kleie, Sahne und Marzipan, süssen Karotten und Mais.

**Minamoto**

Schwarzwaldallee 175

4058 Basel

+41 61 686 55 45

[info@minamoto-restaurant.ch](mailto:info@minamoto-restaurant.ch)

[www.minamoto-restaurant.ch](http://www.minamoto-restaurant.ch)

**Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag

11.30 – 14.30 / 17.30 – 23.00 Uhr

Samstag 17.30 – 23.00 Uhr

*Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*