

drinks menu

getränkekarte

topseller

homemade icetea0,4l 500

zitrone / pfirsich / granatapfel / litschi
lemon / peach / pomegranate / lychee

eatsu tropical0,4l 590

mango-maracuja schorle
mango-passion fruit spritzer

polly italian spritz790

alkoholfreie aperol spritz alternative
non-alcoholic aperol spritz alternative

wildberry dreams790

alkoholfreie lillet berry alternative
non-alcoholic lillet berry alternative

wasser & softdrinks

• water

• softdrinks

wasser sprudel0,2l 250 | 0,7l 700

water sparkling

wasser still0,2l 250 | 0,7l 700

water non-sparkling

pepsi / pepsi max^{1,6}0,2l 340

miranda^{1,6}0,2l 340

7up^{1,6}0,2l 340

schweppes^{1,6}0,2l 340

tonic / ginger ale / bitter lemon

redbull^{1,5,6}0,25l 400

1 = mit Farbstoff - with colouring, 5 = koffeinhaltig - contains caffeine,
6 = mit Süßungsmittel - contains sweetener, a = Alkohol - alcohol,
r = Weizen - wheat, e = Gluten - gluten, h = Laktose - lactose,
i = Milcheiweiß - milk protein, l = Schalenfrüchte/Nüsse - peelings/fruit/nuts,
Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch
unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht aus-
zuschließen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Cross-contamination between individual ingredients as well as techno-
logically unavoidable traces of certain products cannot be excluded. All
prices are in euros, including VAT.

alkoholfreie cocktails

• virgin cocktails

ipanema800

limette, rohrzucker, ginger ale —
frisch & spritzig
lime, cane sugar, ginger ale — fresh & sparkling

virgin colada^l800

ananas, kokos, sahn —
cremig & tropisch
pineapple, coconut, cream — creamy & tropical

flamingo^{1,6}800

cranberry, orange, zitrone —
fruchtig & erfrischend
cranberry, orange, lemon — fruity & refreshing

kaffee & tee

• coffee & tea

café crema320

espresso240

cappuccino^{h,i}390

latte macchiato^{h,i}420

tee300

verschiedene sorten
different kinds of tea

frischer tee400

ingwer, minze oder zitrone
fresh tea: ginger, mint or lemon

matcha

aus hochwertigem ceremonial
made from high-quality ceremonial

iced matcha latte mango790

iced matcha latte erdbeere790

* mango or strawberry
wahlweise kokos oder hafermilch^e
choice of coconut or oat milk

aperitif

aperol spritz^a890

lillet berry^a890

kinobi gin tonic^a900

signature drinks

ab 17:00 Uhr
from 5:00 p.m.

japanese fizz^a1200

gin, zitrone, zucker, eiweiß, soda —
cremig & frisch
gin, lemon, sugar, egg white, soda —
creamy & fresh

kyoto gin basil smash^a1300

gin, basilikum, zitrone —
kräutrig & aromatisch
gin, basil, lemon — herbal & aromatic

espresso martini^{5,a}1200

vodka, espresso, kaffeelikör —
kräftig & cremig
vodka, espresso, coffee liqueur — bold & creamy

matcha highball^a1200

whisky, matcha, soda — herb & erfrischend
whisky, matcha, soda — bitter & refreshing

mojito^a1100

wahlweise • optionally mango mojito
rum, limette, minze, soda —
klassisch frisch / fruchtig
rum, lime, mint, soda — classically fresh / fruity

cosmopolitan^a1100

vodka, cranberry, limette —
fruchtig & leicht säuerlich
vodka, cranberry, lime — fruity & slightly tart

eatsu sakura^a1200

gin, sakura, zitrone — floral & mild süß
gin, sakura, lemon — floral & mildly sweet

margarita^a1100

tequila, limette, triple sec —
frisch & ausgewogen
tequila, lime, triple sec — fresh & balanced

whiskey sour^a1300

wahlweise mit lychee • optionally with lychee
whiskey, zitrone, zucker, eiweiß —
samtig süß-sauer
whiskey, lemon, sugar, egg white —
velvety sweet & sour

wein

weißwein

• white wine

0,15l | 0,75l

grauer burgunder700 | 2600

weingut tina paffmann / deutschland,
pfalz, trocken • germany, palatinate, dry

sauvignon blanc700 | 2600

weingut kitzer dreisatz / deutschland,
rheinhausen, trocken • germany, rheinhausen, dry

chardonnay700 | 2600

weingut johannes kopp / deutschland,
baden, trocken • germany, baden, dry

riesling700 | 2600

weingut knyphausen / deutschland,
rheingau, feinherb • germany, rheingau, semi-dry

choya sake0,25l karaffe • carafe 1200

roséwein

• rosé wine

0,15l | 0,75l

studio by miraval900 | 3400

weingut chateau miraval / frankreich,
provence, trocken • france, provence, dry

pink st. laurent rosé700 | 2600

weingut tina paffmann / deutschland, pfalz,
halbtrocken • germany, palatinate, semi-dry

bier

• beer

sion kölsch^{a,r}0,2l 250

vom fass • on tap

radeberger pils^{a,r}0,2l 250

vom fass • on tap

radler / alster^{a,r}0,33l 350

asahi super dry^{a,r}0,33l 600

kirin ichiban 5.0% vol.^{a,e}0,33l 600

kirin ichiban 0.0% vol.^e

tiger beer^{a,r}0,33l 500

jever fun^{a,r}0,33l 400

alkoholfreies pils • non-alcoholic pilsner

schöfferhofer weizen^{a,r}0,5l 500

naturtrüb
wheat beer naturally cloudyw



eatsu.

FINEST SUSHI BAR

**unser konzept ist aus dem wunsch entstanden , gute qualität für alle zugänglich zu machen.
ohne schwellenangst, ohne großes getue —
aber mit respekt vor dem produkt und dem handwerk dahinter.**

**unsere küche ist in der japanischen esskultur verwurzelt: präzision, klarheit und ein
bewusster umgang mit guten produkten stehen im mittelpunkt.
gleichzeitig lassen wir bewusst einflüsse aus anderen küchen einfließen —
reduziert, ausgewählt und dort, wo sie geschmacklich sinn machen.**

**wir kochen mit sauberen techniken, zeit fürs detail und einem klaren anspruch:
gerichte zu servieren, die wir selbst gerne essen. ehrlich, ausgewogen und zeitgemäß.**

**wir möchten ein ort sein, an dem man sich wohlfühlt.
für einen schnellen besuch genauso wie für einen langen abend.
für neugierige, genießer und alle, die gutes essen und gute drinks schätzen —
unabhängig von vorwissen oder anlass.**

Our concept was born from the desire to make great quality accessible to everyone — without unnecessary fuss or grand gestures, but always with respect for the product and the craftsmanship behind it.

Our cuisine is rooted in Japanese food culture: precision, clarity and a mindful approach to quality ingredients are at its core. At the same time, we consciously incorporate influences from other cuisines — selectively, thoughtfully and only where they truly add to the experience.

We cook with clean techniques, attention to detail and a clear philosophy: to serve dishes we genuinely enjoy eating ourselves — honest, balanced, carefully crafted and contemporary.

We want to be a place where everyone feels at ease — whether for a quick visit or a long evening. For the curious, for food lovers, and for everyone who appreciates good food and good drinks — regardless of prior knowledge or occasion.