



SAKE

Fukuju „Yuzu-Sake“ Sake Likör	0,05 l	8,5
Ikekame „Turtle Black“ Junmai	0,1 l	8,5
Ikekame „Turtle Red“ Junmai Daiginjo	0,1 l	11,5

NEW STYLE SASHIMI

Usuzukuri Marinierter Lachs, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl		19
Loup De Mer Olivenöl, Ponzu, Avocado, Tomate, rote Zwiebeln		21
Beef Tataki Rinderfilet, Yuzu-Gelee, schwarzer Knoblauch, Ponzu-Trüffel		21
Crunchy Herb Tuna Tataki Thunfisch, Wildkräuter, Kataifi		22
Hamachi Marinierter Hamachi, Ponzu, Jalapeño, Koriander		24

SASHIMI

Salmon Sashimi , Lachs Klein / Groß		16 / 24
Tuna Sashimi , Thunfisch Klein / Groß		18 / 27
Sashimi Variation , tagesfrischer Fisch Klein / Groß		20 / 28

ABURI

Geflämmte Nigiri Two Pieces Lachs, Chili-Mayonnaise		8
Wolfsbarsch, Koriander-Sauce, Momiji Oroshi		8
Thunfisch, geriebene Tomate		12
Aburi Mix Five Pieces Nach Auswahl des Sushimeisters		16

URAMAKI

Green Veggie Roll Mango, grüner Spargel, Gurke, Avocado, Sesam, Buttersauce		12
Chicken Chili Roll Hähnchen, Avocado, Jalapeño, Sesam, Teriyaki-Sauce		13
Spicy Tatar Roll Spicy Thunfischtatar, Avocado, Tobiko, Teriyaki-Sauce		13
Soy Paper Roll Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse		14
JIN GUI Jaguar Roll Gegarter Lachs, Chili-Mayonnaise, Avocado, Wantan-Chips, Furikake Nori		14
Crazy Salmon Roll Lachs, Avocado, Surimi Tempura, Gurke, Teriyaki-Sauce, Chili-Mayonnaise		15
JIN GUI Crab Roll Flusskrebs, Avocado, Thunfisch, Teriyaki-Sauce, Chili-Mayonnaise		15
Unagi Dream Roll Unagi Tempura, Avocado, Gurke, Spicy Thunfischtatar, Unagisauce		17
Scallops Roll Jakobsmuschel, Avocado, Sesam-Sauce		18
Hamachi California Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, Hamachi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce		18
Flamed Surf und Turf Roll Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, geflämmtes Rinder-Sashimi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce		19

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen, Irrtümer vorbehalten.

NEW STYLE DIM SUMS

Cream Veggie pro Stück 4
Chinakohl, Rettich, Karotte, Koriander-
Frischkäse-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce

Seafood pro Stück 4
Garnelen, Kabeljau, Karotten, Trüffel-
Pfeffer-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce

Chicken Curry pro Stück 4
Hähnchen, Koriander, Ingwer, Mango-Curry-
Mayonnaise, Teriyaki-Sauce

Truffle Scallop pro Stück 5
Jakobsmuschel, Garnele, Trüffel,
Wasabi-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce

STARTERS

Edamame 6
Sojabohnen, Meersalz

Crispy Pork Salad 16
Krosser Spanferkelbauch, Romana, Yakiniku-Sauce

Duck Salad 17
Gebratene Entenstreifen, Wassermelone,
Pinienerkerne, Rucola

Miso Beef Mountain 18
Guacamole, Rindfleisch, rote Zwiebeln,
Kimchi-Miso-Sauce

Rock Shrimp Tempura 19
Garnelen, Chili-Mayonnaise

Tuna-Cucumber Tatar 19
Thunfisch, Wasabi-Gurke, Sesam, Crème Fraîche

Saté Mix Three Style's 19
Garnele, Rindfleisch, Hähnchen

Taco Sushi Three Style's 22
Hamachi, Thunfisch, Lachs

SOUPS

Miso Consommé 10
Wakame, Shiitake, Schnittlauch

Pumpkin-Cocos-Chili Soup 10
Kürbis, Kokos, Chili, Garnele

VEGETARIAN

- Edamame Cassoulet** 18
Sojabohnen, Tomaten, gebratene Polenta

MEAT

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

- Yakitori Chicken** 24
Hühnchen

- Ribs** 24
Rinderrippe

- Veal Surf And Turf** 29
Kalbshüfte, Garnele, Tomate, Basilikum

- Beef Fillet** 36
Rinderfilet, ca. 200 g

FISH

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

- Tuna Steak** 29
Thunfischsteak, Sesam, Teriyaki-Sauce

- Baked Pike Perch** 29
Zander, schwarze Sojabohnen-Marinade

- Black Cod** 39
Kabeljau, Sweet-Miso-Marinade

SIDE DISHES

- Spicy Süßkartoffelstampf 5
Kräuterseitlinge 5
Wildkräutersalat 5
Erbsen-Minz-Püree 5
Wok-Gemüse 6
Wilder Brokkoli, Erdnüsse 7
Grüner Spargel 7

DESSERT

- Coconut Crème Brûlée** 10
Marinierte Beeren

- Yuzu Sorbet** 10
Champagner, Minze

- Baked Banana** 10
Gebackene Tempura Banane, Tonkabohneneis, Schokoladensauce