



SAKE			URAMAKI	
Fukuju „Yuzu-Sake“	0,05 l	8,5	Green Veggie Roll	12
Sake Likör			Mango, grüner Spargel, Gurke, Avocado, Sesam, Buttersauce	
Ikekame „Turtle Black“	0,1 l	8,5	Special Veggie Roll	13
Junmai			Gelbe Bete, Gurke, Peperoni-Tempura, Guacamole	
Ikekame „Turtle Red“	0,1 l	11,5	Chicken Chili Roll	13
Junmai Daiginjo			Hähnchen, Chili-Mayonnaise, Avocado, Jalapeño, Sesam, Teriyaki-Sauce	
NEW STYLE SASHIMI			Spicy Tatar Roll	13
Usuzukuri		19	Spicy Thunfischtatar, Avocado, Tobiko, Teriyaki-Sauce	
Marinierter Lachs, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl			JIN GUI Crab Roll	15
Khampa Beef		19	Flusskrebs, Avocado, Thunfisch, Teriyaki-Sauce, Chili-Mayonnaise	
Rinderfilet, Ponzu, Nussbutter, Schnittlauch			Soy Paper Roll	14
Thunfisch Tataki		19	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse	
Thunfisch, Frischkäse, Shiso, spicy Teriyaki-Sauce			JIN GUI Jaguar Roll	14
Loup De Mer		21	Confiert Lachs, Zwiebeln, Chili-Mayonnaise, Avocado, Wantan-Chips, Furikake Nori	
Olivenöl, Ponzu, Avocado, Tomate, rote Zwiebeln			Crunchy Salmon Roll	16
Hamachi		24	Tempura Garnele, Lachs, Koriander, Gurke, Frischkäse, Crunch	
Marinierter Hamachi, Ponzu, Jalapeño, Koriander			JIN GUI Special Maki	17
SASHIMI			Lachs, Thunfisch, Zwiebel-Marmelade, Crunch	
Salmon Sashimi, Lachs			Blue Tiger Roll	17
Klein / Groß		16 / 24	Loup de Mer, Ebi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kataifi, Teriyaki	
Tuna Sashimi, Thunfisch			Scallops Roll	18
Klein / Groß		18 / 27	Jakobsmuschel, Avocado, Sesam-Sauce	
Sashimi Variation, tagesfrischer Fisch			Hamachi California	18
Klein / Groß		20 / 28	Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, Hamachi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce	
ABURI			Flamed Surf und Turf Roll	19
Flamed Nigiri, Two Pieces			Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, geblähtes Rinder-Sashimi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce	
Lachs, Chili-Mayonnaise		8		
Wolfsbarsch, Koriander-Sauce, Momiji Oroshi		8		
Thunfisch, geriebene Tomate		12		

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, Gomasalat, Teriyaki-Sauce	
Seafood	pro Stück 4
Garnele, Kabeljau, Karotte, Gomasalat, Teriyaki-Sauce	
Chicken	pro Stück 4
Hähnchen, Koriander, Ingwer, Gomasalat, Teriyaki-Sauce	
Truffle Scallop	pro Stück 5
Jakobsmuschel, Garnele, Trüffel, Gomasalat, Teriyaki-Sauce	

STARTERS

Edamame	6
Sojabohnen, Meersalz	
Brokkoli Tempura	13
Brokkoli, Passionsfrucht-Mayonnaise	
Thai Asparagus Salad	15
Spargel, rote Peperoni, Zwiebeln, Shiso	
Pork Belly	17
Sous vide gegarter Schweinebauch, geflämmt Crème fraîche, knuspriger Ingwer	
Miso Beef Mountain	18
Guacamole, Rindfleisch, rote Zwiebeln, Kimchi-Miso-Sauce	
Rock Shrimp Tempura	19
Garnelen, Chili-Mayonnaise	
Spicy Tunatatar	19
Petersilienwurzel, Mango, Soja, Knoblauch	
Fruity Ceviche	20
Dorade, Garnele, Avocado, Zwiebel, Limette, Koriander	
Pulpo	20
Pulpo, spicy Kichererbsensalat, Yuzu-Gel, Kokos-Zitronengras-Schaum	
Taco Sushi Three Style's	22
Hamachi, Thunfisch, Lachs	

SOUPS

Miso Consommé	13
Seafood Dim Sum, Wakame, Sesam	

VEGETARIAN

- Miso-Cream Noodles** 18
Ramen Nudeln, Miso, Kirschtomaten,
Frühlingslauch

MEAT

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

- Yakitori Chicken** 24
Hühnchen, Teriyaki-Sauce, Erdnüsse

- Entrecôte** 28
Spicy Miso-Sauce

- Beef Fillet** 36
Rinderfilet, Yakiniko-Sauce

FISH

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

- Tuna Steak** 32
Thunfischsteak, Sesam, Teriyaki-Sauce

- Monkfish** 36
Seeteufel, Salz-Zitrone, Bacon-Shiitake-Miso-Sauce

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

SIDE DISHES

- Kichererbsensalat 4
Petersilienwurzelcreme, Chili 5
Spicy Süßkartoffelstampf 5
Wok-Gemüse 6
Tomatensalat 6
Grüner Spargel 6
Asia-Pfifferlinge 7

DESSERT

- Coconut Crème Brûlée** 10
Marinierte Beeren

- TORTUE Cheesecake** 10
Yuzu Gel, Tonkabohneneis

- Yuzu Sorbet** 10
Champagner, Minze