



Fukuju „Yuzu-Sake“ 0,05 l 8,5

Ikekame „Turtle Black“ 0,1 l 8,5

Ikekame „Turtle Red“ 0,1 l 11,5

NEW STYLE SASHIMI

Usuzukuri 19
Marinierter Lachs, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl

Seabass 21
Marinierter Wolfsbarsch, Tomaten, rote Zwiebeln, Koriander, Kalamata Oliven, Schnittlauch, Soja-Yuzu

Beef Tataki 21
Rinderfilet, Yuzu-Gelee, schwarzer Knoblauch, Ponzu-Trüffel

Hamachi 24
Marinierter Hamachi, Ponzu, Jalapeño, Koriander

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, zwei Stück

Lachs, Spicy-Mayonnaise 8

Wolfsbarsch, Koriander-Sauce, Momiji Oroshi 8

Thunfisch, geriebene Tomate 12

URAMAKI

Special California 12
Ebi, Avocado, Gurke, Lachs, Teriyaki-Sauce, Sesam

Chicken Chili Roll 13
Hähnchen, Avocado, Jalapeño, Sesam, Teriyaki-Sauce

Spicy Tatar Roll 13
Spicy Thunfischtatar, Avocado, Tobiko, Teriyaki-Sauce

Soy Paper Roll 14
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

Green Veggie Roll 14
Mango, grüner Spargel, Gurke, Avocado, Sesam, Buttersauce

JIN GUI Jaguar Roll 14
Gegarter Lachs, Chili-Mayonnaise, Avocado, Wantan-Chips, Furikake Nori

Rainbow Roll 15
Surimi Tempura, Gurke, Avocado, Lachs, Loup de mer, Thunfisch

JIN GUI Crab Roll 15
Flusskrebs, Avocado, Thunfisch, Teriyaki-Sauce, Spicy-Mayonnaise

Scallops Roll 18
Jakobsmuschel, Avocado, Sesam-Sauce

Hamachi California 18
Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, Hamachi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce

Flamed Surf & Turf Roll 19
Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, geflämmtes Beef Sashimi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce

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 8
Sojabohnen, Knoblauch-Chiliöl, Meersalz

Wild Herbs Salad 10
Wildkräutersalat, Gurke, Tomate, Kokos,
Yuzu-Orange

Oysters Three Styles 14
Ponzu, Yuzu, Miso

Teriyaki Chicken 16
Teriyaki-Hähnchen, gegrillte Avocado,
Ponzu Crème fraîche

Crispy Pork Belly 16
Spanferkelbauch, Romana, Koriander, Yakiniku-Sauce

Rock Shrimp Tempura 21
Garnelen, Spicy-Mayonnaise

Scallop & Shrimp 21
Gebratene Jakobsmuschel und Garnele,
Karottenkonfit, Ingwerschaum

Taco Sushi Three Styles 22
Hamachi, Thunfisch, Lachs

SOUPS

Miso Soup 8
Wakame, Frühlingslauch, Tofu, Sesam

Spicy Sweet Potato Soup 10
Süßkartoffelsuppe, Kokos, Zitronengras

VEGETARIAN

- Wok Pan** 18
Reis, gebratenes Gemüse, Kokos-Curry

MEAT

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

- Yakitori Chicken** 24
Hühnchen

- Ribs** 24
Rinderrippe

- Orange Duck** 28
Rosa Entenbrust

- Beef Fillet** 34
Rinderfilet, ca. 200 g

FISH

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

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

- Hamachi Fillet** 29
Gedämpfter Hamachi, Chili, Lauch

- Black Cod** 35
Kabeljau, Sweet-Miso-Sauce

- ½ Lobster** 40
Halber Hummer, Avocado, Sprossen, Cashew

SIDE DISHES

- Sushireis 4
Pak Choi, Hoisin-Sauce 4
Gebratene Shiitake 5
Chili-Koriander-Tomatensalat 5
Wasabi-Kartoffelstampf 5
Warmer Linsensalat 5
Spicy-Süßkartoffelstampf 5
Wilder Brokkoli, Erdnüsse 6

DESSERT

- Coconut Crème Brûlée** 10
Marinierte Beeren

- Urkarotte Guave Sorbet** 10
Champagner, Minze

- Mousse au Chocolat** 10
Mango-Ananas-Relish