

Mittagskarte // JIN GUI

STARTERS

Spinach Salad ^{3, 5, 10}	8
Blattspinat, Erdnussdressing, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse	
Deep Fried Dim Sum Variation ^{1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 14}	9
Frittierte Dim Sum Variation, drei Stück	
Duck Salad ^{1, 6}	12
Gebratene Entenstreifen, Wassermelone, Pinienkerne, Rucola	
Asian Tacos ^{1, 4, 6}	12
Tacos, spicy Thunfischtatar, Avocado	
Salmon Tatar ^{1, 4, 7, 11}	14
Lachstatar, Gurke, Buttersauce, Schnittlauch, Koriander	

SUSHI AND SASHIMI

Cream Salmon Roll ^{1, 3, 4, 6, 7, 11, 14}	12
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Teriyaki-Sauce	
Aburi Mix ^{1, 2, 4, 6}	13
Thunfisch, Loup de mer, Ebi, Lachs, Hamachi	
Temaki Sushi, 3 Styles ^{1, 2, 3, 4, 6, 7, 11}	16
Garnele, Avocado, Spicy Thunfisch	
Poke Bowl JIN GUI ^{1, 3, 4, 6, 11}	16
Sushireis, Thunfisch, Avocado, Sesam, Frühlingslauch, Gurke, Ikura, Tonkatsu-Mayonnaise	
Sushi And Sashimi Variation JIN GUI ^{1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14}	22 / 40
Klein / Groß	

MAIN DISHES

Chicken Stick ^{1, 6, 11, 7}	16
Curry-Hähnchenspieß, Wokgemüse, Reis	
Pork Belly ^{1, 5, 6, 7}	17
Krosser Spanferkelbauch, Süß-Sauer-Sauce, wilder Brokkoli, Reis	
Salmon Tempura ^{1, 6, 7, 11}	18
Gebackenes Lachstempura, Nori, Shiitake, Spicy Süßkartoffelpüree, Teriyaki-Sauce	
Yakiniko Beef ^{1, 6, 7, 11}	20
Hüftsteak, Yakiniko-Sauce, Spicy Spinat, Wasabipüree	



Zusatzstoffe

1. Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme
2. Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
13. Süßlupinen
14. Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)