



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	Chicken Chili Roll	13
Junmai			Hähnchen, Avocado, Jalapeño, Sesam, Teriyaki-Sauce	
Ikekame „Turtle Red“	0,1 l	11,5	Spicy Tatar Roll	13
Junmai Daiginjo			Spicy Thunfischtatar, Avocado, Tobiko, Teriyaki-Sauce	
NEW STYLE SASHIMI			Soy Paper Roll	14
Usuzukuri		19	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse	
Marinierter Lachs, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl			JIN GUI Jaguar Roll	14
Khampa Beef		19	Gegarter Lachs, Chili-Mayonnaise, Avocado, Wantan-Chips, Furikake Nori	
Rinderfilet, Ponzu, Nussbutter, Schnittlauch			JIN GUI Crab Roll	15
Thunfisch Tataki		19	Flusskrebs, Avocado, Thunfisch, Teriyaki-Sauce, Chili-Mayonnaise	
Thunfisch, Frischkäse, Shiso, spicy Teriyaki-Sauce			Flying Salmon Roll	15
Loup De Mer		21	Lachs, Spargel, Tobiko, Teriyaki, spicy Mayonnaise	
Olivenöl, Ponzu, Avocado, Tomate, rote Zwiebeln			Blue Tiger Roll	17
Hamachi		24	Loup de Mer, Ebi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kataifi, Teriyaki	
Marinierter Hamachi, Ponzu, Jalapeño, Koriander			Scallops Roll	18
SASHIMI			Jakobsmuschel, Avocado, Sesam-Sauce	
Salmon Sashimi, Lachs			Hamachi California	18
Klein / Groß		16 / 24	Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, Hamachi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce	
Tuna Sashimi, Thunfisch			Flamed Surf und Turf Roll	19
Klein / Groß		18 / 27	Gebackene Black Tiger Garnele, Avocado, geblämmtes Rinder-Sashimi, Chili-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce	
Sashimi Variation, tagesfrischer Fisch				
Klein / Groß		20 / 28		
ABURI				
Flamed Nigiri, Two Pieces				
Lachs, Chili-Mayonnaise		8		
Wolfsbarsch, Koriander-Sauce, Momiji Oroshi		8		
Thunfisch, geriebene Tomate		12		
Aburi Mix, Five Pieces		16		
Nach Auswahl des Sushimeisters				

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

Thai Asparagus Salad 15
Spargel, rote Peperoni, Zwiebeln, Shiso

Crispy Pork 16
Krosser Spanferkelbauch, karamellierte Zwiebeln,
Romana, Yakiniko-Sauce

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

Rock Shrimp Tempura 19
Garnelen, Chili-Mayonnaise

Tunatatar 19
Thunfisch, Avocado, Reischip, Shiso

Pulpo 20
Pulpo, spicy Kichererbsensalat, Yuzu Gel,
Kokos-Zitronengras-Schaum

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

SOUPS

Miso Consommé 10
Wakame, Shiitake, Schnittlauch, weißer Rettich

VEGETARIAN

- Shiitake Risotto** 18
Risotto, Shiitake, spicy Edamame, Fingermöhren

MEAT

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

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

- Rumpsteak** 35
Rinderrücken, spicy Miso-Sauce

- Beef Fillet** 36
Rinderfilet, Yakiniko-Sauce

FISH

Wir reichen Ihnen eine Beilage nach Wahl.

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

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

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

SIDE DISHES

- Edamame Püree 4
Kichererbsensalat 4
Spicy Süßkartoffelstampf 5
Wok-Gemüse 6
Wilder Brokkoli, Erdnüsse 7
Grüner Spargel 7
Shiitake 7

DESSERT

- Coconut Crème Brûlée** 10
Marinierte Beeren

- TORTUE Cheesecake** 10
Yuzu Gel, Tonkabohneneis

- Yuzu Sorbet** 10
Champagner, Minze