



EINFACH, ABER KÖSTLICH ERLEBNIS

Wir lieben einzigartige Geschmackserlebnisse.

Dabei achten wir nicht nur auf erlesene Zutaten und eine hochwertige Zubereitung, sondern visualisieren unsere Kreationen in einer gänzlich neuen Darstellung von asiatischer Küche. Denn wir sind überzeugt: Die Fusion von Geschmack und Design, macht Essen zum Erlebnis.

Asian Dining auf hohem Niveau Bei uns speist man in einer entspannten Atmosphäre, wodurch sie die Esskultur aus Fernost in aller Ruhe kennenlernen können. Der Hauptstadt-Trubel des Zentrums ist hier in Gin schnell vergessen.

Moderne mit Tradition, Schlichtheit mit Extravaganz

Diese Kombination kommt bei uns im Gin Restaurant in Stuttgart Degerloch sehr gut zur Geltung. Wir bieten neuartige Sushi-Kreationen in unterschiedlichsten Varianten und klassische asiatische Gerichte an.

Suppe

1. Miso-Suppe^M 5.50

Japanische Miso-Suppe mit Tofu und Wakame-Algen, Seidentofu und Frühlingszwiebeln

2. Kokos Hähnchen^J 6.00

Saftiges Hähnchen in cremiger Kokosmilch, dazu Cherrytomaten, Pilze und Kräuter

3. Tom Chua Cay^E 8.50

Riesengarnelen mit Pilzen, Cherrytomaten, Ananas und Frühlingszwiebeln in aromatischer Zitronengras-Brühe

Salat

4. Goma Wakame^{L,D} 6.50

Seetangsalat mit geröstetem Sesam in Goma-Dressing

5. "Gin" Salat^{L,D} 8.50

mit Wildkräutern, Rucola, Avocado, Cherrytomaten und hausgemachtem Sesam-Dressing

6. Mango-Salat^{E,B,D} 11.50

Mangostreifen mit Riesengarnelen, frischen Kräutern, geröstetem Zwiebel und Erdnüssen, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette

Tapas

10. Edamame ^M 5.50
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz verfeinert

11. Cha Nem ^E 6.50
Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen,
Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse und Limetten-sauce

12. Sommerrolle
Frische Rollen aus zartem Reispapier gefüllt
mit Reissnudeln, frischem Saisonsalat & Kräutern,
dazu hausgemachte Limetten-Sauce

Wählbar mit

a. Tofu ^M 6.00

b. Huhn 7.00

c. Garnelen ^E 8.50

13. Gyoza ^D 6.00
Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch und
Gemüsefüllung gegrillt

14. Chicken Teriyaki ^{L,M} 6.50
Gegrillte Hühnerspieße, Teriyaki-Sauce, Sesam

15. Gegrillte Seafood ^{E,N} 11.50
Gegrillte Riesengarnele und Jakobsmuscheln
auf Salat, serviert mit Spezielsauce

16. Crispy Babys ^{E,D} 11.50
Knusprige Butterkrebse in Tempura-Teig mit Cocktail-Sauce

17. Avocado Tuna Ball ^{C,A,M} 16.50
Thunfisch, Sakura-Mix, mit Trüffelöl
und Ponzu-Sauce

18. Salmon Tatar ^{C,A} 15.50
Lachstatar mit Avocado, Chili, Mayonnaise
und Sakura Mix

19. Campachio ^{C, E,M} 18.50
Lachs, Thunfisch, Ebi, Kräuter, Trüffelöl, Kaviar,
Ponzu-Sauce

20. Tataki ^{C, L} 17.50
Leicht gegrillter Thunfisch ummantelt
mitschwarzem Sesam, dazu Ingwer-Sojasoße

Poke Bowl

Alle Bowl werden mit Sesamkörnern serviert und Sushi Reis
und Hausgemachte Soße

B1. Grenn "Gin" Bowl ^L 13.50

Avocado, Seetang Salat, Gurken,
Edamame, Frühlingszwiebel, Wasabinüsse

B2. Spicy Salmon Bowl ^{C, L, M} 15.50

scharf mariniertes roher Lachs, Edamame,
Seetangsalat, Mais, Avocado

B3. Spicy Tuna Bowl ^{C, L, M} 16.50

Marinierter Thunfisch, Chilisauce, Avocado,
Rucola, Frühlingszwiebel

B4. Chicken Teriyaki Bowl ^{L, M} 14.50

Gegrillte Hähnchen, Avocado, Mais,
Cherrytomaten, Gurken, Mango

Sashimi

S1. Sake ^{C, A} 14.00

Lachs

S2. Maguro ^{C, A} 16.00

Thunfisch

S4. Aburi Sake ^{A, C} 16.00

Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar
und Sakura Kresse

S5. Moriawase ^{A, C, E, N} 20.00

Sashimi-Mix Deluxe
(Lachs, Thunfisch, Jakobmuschel mit Seetangsalat
und Lachskaviar und Sakura Kresse)

Sushi

Der Sushi Reis wird traditionell mit Reissessig gewürzt,
welches ebenfalls glutenfrei ist.

Nigiri (2 Stk.)

30. Avocado	5.50
(Avocado)	
31. Salmon ^C	6.00
Lachs	
32. Tuna ^C	7.00
Thunfisch	
33. Ebi ^E	6.00
Garnelen	
34. Unagi ^C	6.50
Gegrillter Aal	
35. Gurken Gunkan ^E	7.50
Spicy Snow Crab	
36. Hotategai ^N	7.50
Flambierte Jakobsmuscheln	
37. Ikura ^{A,C}	7.00
Lachskaviar	
40. Salmon Aburi ^{A,C,L}	7.00
Flambierter Lachs mit scharfer Mayonnaise, Frühlingszwiebeln, Tobikko, und Teriyaki-Sauce	
41. Tuna Aburi ^{A,C,L}	7.50
Flambierter Thunfisch mit scharfer Mayonnaise, Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar, und Teriyaki-Sauce	
43. Shizuka ^{A,C}	7.50
Flambierter Lachs, Spargel, Tobiko, Frühlingszwiebeln, Cocktail-Sauce und Sakura-Mix	
44. Tanoshii ^{A,C,E}	8.50
Flambierter Lachs mit Garnelen, Avocado, Tobiko, Cocktail-Sauce und Sakura-Mix	

Maki (6 Stk.)

50. Abocado	5.00
Avocado	
51. Kappa	4.50
Gartengurke	
52. Mango	5.00
Süßiges Mango	
53. Sake ^c	6.00
Lachs	
54. Tuna ^c	6.50
Thunfisch	
55. Sake Abocado ^c	6.50
Lachs, Avocado	
56. Tuna Tatar ^c	7.00
Thunfisch-Tatar, Mango, Chili	
57. Kani Special ^E	6.50
Flusskrebs, Mayo, Lauchzwiebeln	

Inside-Out-Roll (8 Stk.)

61. Sweet Love	9.00
Rucola, Mango, Cream Cheese, umwickelt mit Avocado	
62. Veggie Mediterran	9.00
Avocado, Gurken, Spargel, Cream Cheese und Kresse	
63. Alaska ^{A,C}	10.00
Lachs, Avocado, und Fliegenfischkaviar	
64. Maguro ^{A,C}	12.00
Thunfisch, Avocado, Fliegenfischkaviar	
65. Kani ^{A,E}	9.50
Flusskrebs, Mayo, Mango, umwickelt mit Fliegenfischkaviar	
66. Spicy Chicken ^{L,D}	9.50
Gebackenes Hühnchen mariniert, Gurke, Mango, Sesam und Unagi-Sauce	
67. Tom Roll ^{E,L,D}	11.00
Ganerlen-Tempura, Avocado, Rucola, Mayonnaise und Sesam	
68. Light Salmon ^C	9.50
gegrilltes Lachs, Mayo, Gurke und Kresse	

Crunchy Futo Roll (6 Stk.)

Knuspriger Teigmantel, verfeinert mit Teriyaki-Sauce, japanischer Cocktail-Sauce und Sakura-Mix

70. Crunchy Veggie ^D	11.50
Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Frühlingszwiebel Tomaten-Tatar	
71. Crunchy Salmon ^{C,D}	13.50
Lachs, Avocado, Philly Cheese, Frühlingszwiebel	
72. Crunchy Tuna ^{C,D}	15.50
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philly Cheese, Frühlingszwiebel	

Gin Deluxe Roll (8 Stk.)

- 80. Dragon Fire ^C** 16.50
Lachs, Cream Cheese, Avocado,
darauf gegrillter Aal
- 81. Salmon Fire ^E** 16.50
Flusskrebs, Mayo, Mango, Avocado,
dazu flambierter Lachs und Fliegenfischkaviar
- 82. Rainbow Roll ^{E,D}** 18.50
Garnelen-Tempura, Gurken und
Avocado mit verschiedenen Fisch on top
- 83. Tokuni ^E** 18.50
Spicy Snow Crab, Rucola, Mango,
Flambierter Lachs, Thunfisch und Kaviar
- 84. Chef Roll ^{A,C,D}** 18.50
Besondere Kreation auf Empfehlung
des Kochs
- 85. Deluxe Roll ^{A,E}** 23.00
Königskrabbe, Spargel, Cream Cheese
und Avocado, ummantelt mit Tobiko,
Trüffelöl und Spezial-Sauce

Sushi Set

- Veggie Set ^L** 15.00
2 Nigiri Avocado, 3 Gurke und 3 Mango
Maki, Veggie Special Roll
- Salmon Deluxe ^C** 17.00
2 Nigiri, 6 Maki, 8 Inside-Out-Rolls
- Maguro Deluxe** 19.00
2 Nigiri, 6 Maki, 8 Inside-Out-Rolls
- Sushi Mix ^C** 20.00
4 verschiedene Nigiri, 6 Stück Lachs-
Avocado Maki, 8 Stück Inside-Out-Rolls
- Couple Set (für 2 Personen) ^{A,C,D}** 59.50
6 x Sashimi Lachs und Thunfisch,
4 x Nigiri-Mix
6 x Maki Lachs und Avocado
1 x Crunchy Futo Roll Lachs
1 x Inside-Out-Roll auf Empfehlung des Kochs
- Diamond Deluxe Set (für 4 Person) ^{A,C,D,E}** 119.50
Sashimi- und Sushi-Spezialitäten,
zusammengestellt von unserem Koch

Hauptspeise

Serviert mit Duft reis

H1. House Special KokosCurrycreme

Süßkartoffeln mit Saisongemüse, in hausgemachter Soße ^G

Wählbar mit:

Tofu ^M	15.50
Gegrillte Hühnerfleisch.....	16.50
Gegrillte Hüftsteak	18.00
Gegrillte Garnelen ^E	19.50
Gegrillte Barbarie-Ente	20.50

H2. Grilled Teriyaki Salmon ^{C, M}

250g Gegrillter Lachs, Saisongemüse mit Knoblauch verfeinert in Teriyakisauce

20.00

H3. Barbarie-Ente Robata ^D

Barbarie-Ente vom Robata-Grill und Saisongemüse in Teriyaki-Orangensauce

21.50

H4. Best Ocean ^{E, N}

Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit Grillgemüse, Kräuterseitlinge serviert mit Hausgemachte- Sauce

27.00

Vietnamesische Spezialität

V1. Pho

Vietnamesische Traditionelle Reisbandnudeln mit 24h hausgemachte Brühe dazu frischen Kräuter.

Wählbar mit:

Tofu ^M	13.50
Rindfleisch	16.00
Hühnerfleisch	14.50

V2. Bun Nem ^{D, E, L}

Reisnudeln mit knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen serviert mit Salat, Kräutern, Röstzwiebel, Erdnüsse und Limetten Sauce

15.00

V3. Bun Bo Nuong ^{D, L}

Reisnudeln mit gegrillte zarte Rinderhüftsteak dazu serviert mit frische Salat, Röstzwiebel, Erdnüsse undKräutern

17.00

Dessert

Alle Desserts werden mit frischem Obst serviert

- D1. Mochi Eis** (2 Stück) 8.50
Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eis (verschiedene Sorten)
- D2. Gemischte Eis** ^L (2 Stück) 8.00
Sesam Eis, Grüntee Eis
- D3. By CHEF** (Für 2 Personen) 17.50
Dessert-Mix vom Chef ausgewählt

Tee

- 100. Jasmin** 4.50
- 101. Grün** 4.50
- 102. Zitronengras** 4.50
-Ingwer mit Honig und Limetten
- 103. Frische Pfefferminze** 4.50
mit Honig und Limetten
- 104. Frischer Ingwer** 4.50

Vietnamesische Trung Nguyen KAFFEE

- Trung nguyen Espresso** ¹ 3.50
- Trung Nguyen Kaffe mit** ^{1,G}
Kondensmilch und Eiswürfel 4.00

Softdrinks

120. Cola ^{1,2,3} / Cola Zero / Fanta ^{1,3,4,6} / Spezi ^{1,2,3,4} / Sprite	0,33l	3.80
121. Ginger Ale	0,2l	3.80
122. Teinacher Genuss Limonade	0,33l	3.80
- Zitrone		
- Mango-Maracuja-Orange		
- Rhabarber-Mirabelle		
123. Teinacher Gourmet Mineralwasser Naturell	0,25l 3.00 0,75l	6.50
124. Medium	0,25l 3.00 0,75l	6.50

Säfte

SAFTE 0.2L

130. Apfelsaft klar	3.50
131. Mango-Nektar	3.50
132. Maracuja-Nektar	3.50
133. Lychee Saft	3.50
134. Rhabarber-Nektar	3.50
135. Orangen Saft	3.50
Schorle 0,4 L	4.50

Aperitifs

APEROL SPRITZ ¹	0,2l	7.50
HUGO ¹	0,2l	7.50

Gin Tonic

Roku Gin ¹	4cl	8.50
Hendricks Gin ¹	4cl	9.50
Monkey 47 Gin ¹	4cl	10.50

Flaschen BIER

Kirin ^l 0,33l	4.00
Asahi ^l 0,33l	4.00
Waldhaus Diplom Pils ^l 0,33l.....	3.80
Waldhaus Ohne Filter- Naturtrüb ^l 0,33l	3.80
Waldhaus Diplom Pils Alkoholfrei ^l 0,33l	3.80
Waldhaus Schwarzwald Weisse- Hefeweizen ^{D,l} 0,5l	4.50
Waldhaus Schwarzwald Weissen Alkoholfrei ^{D,l} 0,5l	4.50
Waldhaus Naturradler süß ^l 0,33l	3.80

Japanese Spirits

Sake (warm serviert) ^{D,l}	5.50
Nikka Whisky ^{D,l} 2cl	7.50
Hibiki Whisky ^{D,l} 2cl	9.00
Hakushu Whisky ^{D,l} 2cl	9.00
Hausgemachter Ginseng Schnaps ^{D,l} 2cl	6.50

Cocktail (m. Alkohol)

Mojito ^l	9.50
Havana Club, Minze, Limette, Zucker, Soda	
Cuba Libre ^l	9.50
Havana Club, Cola, Limetten	
Moscow Mule ^l	9.50
Vodka, Ginger Beer, Ingwer, Limette	
Sake Calpico ^l	9.50
Calpico, Reiswein, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda	
Long-Island Ice Tea ^l	11.50
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Limettensaft, Cola	

Fresh Homemade Drinks

0,5L (alk.fr Cocktails)

Lemon Soda	7.50
Frische Limette, Brauner Zucker, Soda, Minze	
Guava Passion	7.50
Guave, Passionsfrucht, Limette, Soda, Vanillesirup	
CoCo-LoCo	7.50
Kokos, Ananassaft, Sahne	
Ginger Cooler	7.50
Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale	
Kokoro Islands	7.50
Lycheesaft, Passionsfruchtsafet, Limetten, Soda	
Fruit-Punch	7.50
Maracuya, Ananas, Orange, Minze	

Schaumwein:

	0,1l	0,2l	0,75l
Zardetto Doc Spumante [!]	4,50		30,00
CHARAKTER			
Die feine und langanhaltende Perlage unterstreicht die frischen, floralen Aromen von Akazienblüten, Aprikosen und grünen Äpfeln. Perfekt als Aperitif oder Begleiter zu Meeresfrüchten oder Pasta.			
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut [!]			31,00
CHARAKTER			
Bereits 1929 bei der legendären Weltfahrt des Luftschiffs »Graf Zeppelin« an Bord serviert, überzeugt dieser Chardonnay-Sekt mit feingliedrigen Aromen wie Birne, Quitte und Apfel, untermalt von dezenter Blütennoten. Sehr elegant überzeugt er durch eine feingliedrige und cremige Perlage			
Kessler sekt Hochgewächs Rose ^{D,!}			31,00
CHARAKTER			
Die jüngste Kreation aus dem Hause Kessler reift rund 20 Monate auf der Hefe und ist das Produkt sorgfältiger Handarbeit. Fruchtaromen von Roter Johannisbeere und Sauerkirsche werden begleitet von subtilen Zimt- und Wacholderaromen.			

Weißwein:

	0,1l	0,2l	0,75l
Kitzer Sauvignon Blanc ¹ offen im Ausschank	3,50	7,00	22,00
CHARAKTER Die Erfahrung dreier Winzerbrüder bringt einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig-mineralischer Struktur hervor.			
Grauburgunder Spieß ¹ offen im Ausschank	4,00	8,00	25,00
CHARAKTER Vielschichtig mit Birne, Mandel und feiner Würze. Feiner, kraftvoller Körper gepaart mit eleganter Leichtfüßigkeit. Trocken am Gaumen, mit einer animierenden Säure.			
Riesling Winter ¹ offen im Ausschank	3,50	7,00	22,00
CHARAKTER Mit Riesling zeigt Stefan Winter Profil! Im Duft grüne Äpfel und feine Kräuter. Im Geschmack saftig, voll und kompakt mit viel frischer Frucht und schöner Länge.			
Weißweinschorle ¹		5,00	
Lugana Villabella ¹			29,00
CHARAKTER Aus den besten Lagen. Sehr komplex, mit feinen Aromen von weißen Blüten und reifen Birnen. Rassige und gut balancierte Struktur mit schöner Mineralität und Länge.			
Riesling Nik Weis Wiltinger ¹			38,00
CHARAKTER 114 Jahre alte Reben. Reife, konzentrierte Frucht, Kräuter und Mineralik.			
Miraval Blanc ¹			45,00
CHARAKTER » Spirit of the Riviera« in Weiß: Der Miraval Blanc besticht durch den Duft von Pfirsich und Mandel. Im Geschmack Aprikose und Zitronenzeste. Elegant und cremig, mit einer leichten Salzigkeit und einem langanhaltenden Finale.			

Roséweine:

	0,1l	0,2l	0,75l
Steitz Rose ' offen im Ausschank CHARAKTER Dank sanfter Traubenverarbeitung besonders frisch und quicklebendig mit animierender Fruchtaromatik. Reife Himbeeren und Cranberrys versprechen ein saftig- unbeschwertes Trinkvergnügen.	4,00	8,00	25,00
Merlot Rose ' offen im Ausschank CHARAKTER Himbeerfarbenes Geschmackswun der mit feiner Restsüße! Erdbeeren, Johannisbeeren und ein Hauch Butterkaramell, lebendig und voluminös.	3,50	7,00	22,00
Miraval Rose ' Als Flasche CHARAKTER Der vermutlich berühmteste Rosé weltweit! Unvergleichlich elegant, frisch und fruchtig, in der Nase volle Aromen reifer Beeren. Am Gaumen schmeichelt der Miraval Rosé mit dezenten Zitrusnoten, Mineralität und Komplexität.			40,00
Roséweinschorle '		5,00	

Rotwein:

	0,1l	0,2l	0,75l
Lemberger S1 ' offen im Ausschank CHARAKTER Komplex und tief mit dunkler Frucht, zurückhaltendem Holzeinsatz und feiner Vanille.	4,00	8,00	25,00
Itinera Primitivo ' offen im Ausschank CHARAKTER Ein halbtrockener Primitivo mit explosionsartiger Fülle von Aromen wie Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Endet harmonisch in sanften Tanninen.	4,00	8,00	25,00
Fortant de France Malbec ' Als Flasche CHARAKTER Malbec, im Barrique ausgebaut, für ein rotes Feuerwerk von Frucht und Würze! Pflaume und sanfte Pfeffernote in einem herrlichen Aromenspiel mit dunklen Früchten.			25,00
Ammasso Rosso ' CHARAKTER Ein außergewöhnlicher und kraftvoller Charakter von unglaublicher Opulenz. Dank der Reifung im Holzfass und dem halbtrockenen Ausbau sehr harmonisch und elegant.			32,00
Louis M Martini Cabernet Sauvignon ' CHARAKTER Fantastisch strukturierter und eleganter Ausdruck des Sonoma County. Ein Bouquet von roten Kirschen, Pflaumen und Brombeeren findet ein weiches Finale mit dezenten Tanninen.			40,00
Rotweinschorle ' 		5,00	

Die 14 Hauptallergene

A - Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern

z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Fischsee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E332 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

B - Erdnüsse

alle Erdnusssorten

... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

C - Fisch

alle Fischarten

...und Fischerzeugnisse

wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

D - Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ...und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Grupen, Flöcken, Kleie, Schrot, Bulgur, weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

E - Krebstiere

alle Arten von Krebstieren

z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Lagusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Schrimps, Scampi ...und Krebstiererzeugnisse wie Krebispulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

F - Lupinen

alle Lupinsorten ...und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

G - Milch

alle Arten von Nutztiermilch

z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ...und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker(Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H - Schalenfrüchte

Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

I - Schwefeldioxid & Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ...die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

J - Sellerie

alle Selleriesorten

...und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

K - Senf

alle Senfsorten

...und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföle, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

L - Sesamsamen

alle Sesamsamen

...und Sesamerzeugnisse wie sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasteten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl, Sesamsalz

M - Soja

alle Sorten von Sojabohnen

...und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojaprosen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

N - Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren

z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ...und Weichtiererzeugnisse wie Weichtiere, Weichtierdauerconserven und Austernsauce

Zusatzstoffe:

1. Koffeinhaltig –

2. mit Antioxidationsmittel –

3. mit Farbstoff –

4. Säuerungsmittel –

5. Konservierungstoff –

6. mit Süsstoffen –

7. chininhaltig –



GIN Sushi & Bar

Epplestrasse 30, 70597 Stuttgart
Web: www.ginsushi.de
Email: info@ginsushi.de
Tel.: 0711 22669898

Vielen Dank!

Wir bedanken uns, dass Sie unser Gast waren und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Bitte fühlen Sie sich frei, Ihre Meinung oder konstruktive Kritik zu äussern. Wir vom Gin möchten sicher gehen, dass Sie sich bei uns wirklich wohl fühlen und Ihre Zeit in unserem Hause geniessen können.



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive

