



SUSHI · VIETNAMESE KITCHEN

Stuttgart — Degerloch

— WILLKOMMEN IM GIN —

Einfach, aber köstlich — ein 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 asiatischer Küche — denn wir sind überzeugt: Die Fusion von Geschmack und Design macht Essen zum Erlebnis.

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.

01

Suppe



1. **Miso-Suppe** ^M 6.00
Japanische Miso-Suppe mit Tofu, Wakame-Algen, Seidentofu und Frühlingszwiebeln.
2. **Kokos-Hähnchen-Suppe** ^J 6.50
Zartes Hähnchenfleisch in cremiger Kokosmilch mit Cherrytomaten, Pilzen und frischen Kräutern.
3. **Súp Chua Cay**
Aromatische Zitronengras-Brühe mit Pilzen, Cherrytomaten, Ananas und Frühlingszwiebeln.

WAHLWEISE MIT
Riesengarnelen (E) 8.50
Lachs (C) 7.00
Bio-Tofu 6.00

02

Salat



4. **Goma Wakame** ^{L,D} 6.50
Japanischer Seetangsalat mit geröstetem Sesam und Goma-Dressing.
5. **„Gin“ Salat** ^{L,D} 8.50
Frischer Salat mit Wildkräutern, Rucola, Avocado und Cherrytomaten, verfeinert mit hausgemachtem Sesam-Dressing.
6. **Mango-Salat** ^{E,B,D} 11.50
Frische Mangostreifen mit Riesengarnelen, Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette.
7. **Green Papaya Salad vs. Mr. Pulpo** ^{B,N,L} 14.50
Vietnamesischer Papayasalat mit gegrilltem Oktopus-Tentakel, geröstetem Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern, verfeinert mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette.

03

Tapas



10. Edamame ^M 5.50
Gedämpfte Sojabohnen, verfeinert mit Meersalz.

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

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

WAHLWEISE MIT

Tofu 6.00

Huhn 7.00

Garnelen 8.50

Flambierter Lachs 8.50

13. Gyoza ^D
Japanische Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, gegrillt serviert.

WAHLWEISE MIT

Hühnerfleisch 6.50

Garnelen (E) 7.50

Gemüsefüllung 6.50

14. Chicken Teriyaki ^{M,L} 6.50
Gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Sauce und Sesam.

15. Ocean Tiger ^{E,D} 11.50
Garnelen im Mantel aus jungem grünem Reis, serviert mit Cocktail-Sauce.

16. Gegrillte Seafood ^{N,E} 11.50
Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit hausgemachter Spezialsauce.

17. Crispy Baby ^{E,D} 11.50
Knusprige Butterkrebse im Tempura-Teig, serviert mit Cocktail-Sauce.

18. Avocado Tuna Ball ^{C,A,M} 16.50
Thunfisch mit Sakura-Mix, verfeinert mit Trüffelöl und Ponzusauce.

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

20. Tataki ^{C,L} 17.50
Leicht gegrillter Thunfisch im Mantel aus schwarzem Sesam, serviert mit Ingwer-Sojasauce.

Gin Chef Tapas-Mix 13.50 € / Pers.
(ab 2 Personen)
Vom Küchenchef zusammengestellte Auswahl verschiedener Tapas.

04

Poke Bowl

Alle Bowls werden mit Sushi-Reis, Sesam und hausgemachter Sauce serviert.

C

- | | | | |
|---|------------------|-------|--------------|
| B1. Green „Gin“ Bowl | ^E | | 14.50 |
| <i>Avocado, Salat, Seetangsalat, Gurke, Edamame und Wasabi-Erdnüsse.</i> | | | |
| B2. Buddha Bowl | ^F | | 14.90 |
| <i>Bio-Tofu, Salat, Gurke, Edamame, Avocado, Mango und Cherrytomaten, serviert mit hausgemachter Mango-Sauce.</i> | | | |
| B3. Spicy Salmon Bowl | ^{C,L,M} | | 16.90 |
| <i>Scharf marinierter Lachs, Edamame, Seetangsalat, Mais und Avocado.</i> | | | |
| B4. Spicy Tuna Bowl | ^M | | 18.50 |
| <i>Scharf marinierter Thunfisch mit Avocado, Rucola und Frühlingszwiebeln.</i> | | | |
| B5. Chicken Teriyaki Bowl | ^{M,L} | | 16.50 |
| <i>Gegrilltes Hähnchen mit Avocado, Mais, Cherrytomaten, Gurke und Mango.</i> | | | |

05

Sashimi



- S1. Sake** ^C 15.00
Lachs.
- S2. Maguro** ^C 17.00
Thunfisch.
- S3. Aburi Sake** ^C 16.50
Flambierter Lachs auf Seetangsalat mit Lachskaviar und Sakura-Kresse.
- S4. Moriawase (Sashimi-Mix Deluxe)** ^C 22.00
Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel auf Seetangsalat, garniert mit Lachskaviar und Sakura-Kresse.

06

Crunchy Futo Roll

6 Stück · Knuspriger Teigmantel, verfeinert mit Teriyaki-Sauce, Tomaten-Tatar, japanischer Cocktail-Sauce und Sakura-Mix.



- 70. Crunchy Veggie** ^D 12.50
Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Frühlingszwiebel.
- 71. Crunchy Salmon** ^{C,D} 13.50
Lachs, Avocado, Philly Cheese, Frühlingszwiebel.
- 72. Crunchy Tuna** ^{C,D} 14.50
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philly Cheese, Frühlingszwiebel.
- 73. Crunchy Rainbow** ^{C,D} 14.50
Lachs, Thunfisch, Philly Cheese, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel.
- 74. Crunchy Chicken** 13.50
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Gurken, Mango, Rucola und Philly Cheese, Frühlingszwiebel.

07

Sushi

Unser Sushi-Reis wird traditionell mit glutenfreiem Reissessig verfeinert.



NIGIRI (C) · 2 STÜCK

30. Avocado Nigiri 5.50
Avocado.

31. Sake Nigiri 6.00
Lachs.

32. Maguro Nigiri 7.00
Thunfisch.

33. Ebi Nigiri 6.00
Gekochte Garnelen.

34. Unagi Nigiri 7.50
Gegrillter Aal.

35. Gunkan Spicy Snow Crab 7.50
Gunkan mit würzigem Snow Crab.

36. Hotategai Nigiri 7.50
Flambierte Jakobsmuschel.

37. Ikura Nigiri 7.00
Lachskaviar.

38. Sake Aburi 7.00
Flambierter Lachs mit Tobiko, Cocktail-Sauce und Sakura-Mix.

39. Maguro Aburi 7.50
Flambierter Thunfisch mit Tobiko, Cocktail-Sauce und Sakura-Mix.

40. Shizuka 7.50
Flambierter Lachs mit Spargel, Tobiko, Cocktail-Sauce und Sakura-Mix.

41. Tanoshii 8.50
Flambierter Lachs mit Garnelen, Avocado, Tobiko, Cocktail-Sauce und Sakura-Mix.

08

Maki

8 Stück



50. Avocado Maki 5.50

Avocado.

51. Kappa Maki 4.50

Gurke.

52. Mango Maki 4.90

Süße Mango.

53. Sake Maki 6.20

Lachs.

54. Maguro Maki 6.90

Thunfisch.

55. Sake Avocado Maki 6.50

Lachs und Avocado.

56. Tuna Tatar Maki 6.90

Thunfisch-Tatar mit Mango und Chili.

57. Kani Special Maki 6.90

*Flusskrebs mit Mayonnaise und
Frühlingszwiebeln.*

58. Fry Ebi Maki 6.50

Frittierte Tempura-Garnele.

09

Inside-Out-Roll

8 Stück



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 ^{C,A} 10.00
Lachs, Avocado und Fliegenfischkaviar.

64. Maguro ^{C,A} 12.00
Thunfisch, Avocado, Fliegenfischkaviar.

65. Kani ^{A,E} 11.00
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
Garnelen-Tempura, Avocado, Rucola, Mayonnaise und Sesam.

68. Light Salmon ^C 9.50
Gegrilltes Lachs, Mayo, Gurke und Kresse.

10

Gin Deluxe Roll

8 Stück



- | | |
|---|--------------|
| 80. Dragon Fire ^C | 16.50 |
| <i>Lachs, Cream Cheese, Avocado, darauf gegrillter Aal.</i> | |
| 81. Salmon Fire ^E | 16.50 |
| <i>Flusskrebs, Mayo, Mango, Avocado, dazu flambierter Lachs und Fliegenfischkaviar.</i> | |
| 82. Rainbow Roll ^{E,D} | 18.50 |
| <i>Garnelen-Tempura, Gurken und Avocado, mit verschiedenem Fisch on top.</i> | |
| 83. Tokuni ^E | 18.50 |
| <i>Spicy Snow Crab, Rucola, Mango, flambierter Lachs, Thunfisch und Tobiko.</i> | |
| 84. Kamikaze Roll | 17.50 |
| <i>Frittierte Avocado, Frischkäse und Gurke, flambierter Thunfischtatar und Tobiko.</i> | |
| 85. Chef Roll ^{C,A,D} | 18.50 |
| <i>Besondere Kreation auf Empfehlung des Kochs.</i> | |
| 86. Deluxe Roll ^{A,E} | 23.00 |
| <i>Königskrabbe, Spargel, Frischkäse und Avocado, ummantelt mit verschiedenen Fischarten, verfeinert mit Tobiko, Trüffelöl und einer Spezial-Sauce.</i> | |

11

Sushi Set



Veggie Set ^L	16.00
<i>2 Nigiri Avocado, 3 Gurken- und 3 Mango-Maki, Veggie Special Roll.</i>	
Buddha Set	17.00
<i>8 Petite Avocado Crunchy, 8 Classic Veggie Inside-Out, 6 Maki Mango.</i>	
Salmon Deluxe ^C	18.00
<i>2 Nigiri, 6 Maki, 8 Inside-Out-Rolls.</i>	
Maguro Deluxe	19.00
<i>2 Nigiri, 6 Maki, 8 Inside-Out-Rolls.</i>	
Sushi Mix ^C	22.00
<i>4 verschiedene Nigiri, 6 Stück Lachs-Avocado-Maki, 8 Stück Inside-Out-Rolls.</i>	
Couple Set (für 2 Personen) ^{C,A,D}	59.90
<i>6× Sashimi Lachs und Thunfisch, 4× Nigiri-Mix, 6× Maki Lachs und Avocado, 1× Crunchy Futo Roll Lachs, 1× Inside-Out-Roll auf Empfehlung des Kochs.</i>	
Signature Set (für 2 Personen) ^{A,C,D}	62.90
<i>2× Gurken-Gunkan, 2× Nigiri Lachs, 2× Nigiri Thunfisch, 6× Maki Avocado, 1× Inside-Out flambierter Lachs und Thunfisch, 1× Vegan Rainbow Maki, 1× Crunchy Salmon.</i>	
Diamond Deluxe Set (für 4 Personen) ^{C,A,D,E}	119.90
<i>Sashimi- und Sushi-Spezialitäten, zusammengestellt von unserem Koch.</i>	

Bitte sprechen Sie mit uns, sollten Sie Unverträglichkeiten oder Lebensmittel-Allergien haben — unser geschultes Personal berät Sie gerne.

12

Udon Teriyaki

Japanische Udon-Nudeln, saisonales Gemüse, süßlich-würzige Teriyaki-Soße, Wildkräutersalat.



<i>Crunchy Bio-Tofu</i>	17.50
<i>Gegrillte Hühnerbrust</i>	18.50
<i>Gegrillte zarte Rinderhüftsteak</i>	19.00
<i>Gegrillte Barbarie-Ente</i>	22.50
<i>Gegrillte Riesengarnelen</i>	22.00

13

Kids Menüs



K1. Little Ebi	9.90
<i>3 Tempura-Garnelen, serviert mit Süßkartoffel-Pommes sowie Sweet-Chili-Soße oder japanischer Mayonnaise.</i>	
K2. Little Chicken	9.90
<i>Gegrilltes Hähnchen, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und japanischer Mayonnaise.</i>	
K3. Little Salmon	11.90
<i>Gegrillter Lachs, serviert mit Teriyaki-Soße und Reis.</i>	

14

Hauptspeise

Serviert mit Duftreis.



H1. House Special Kokos-Currycreme

Süßkartoffeln mit Saisongemüse in hausgemachter Soße.

WÄHLBAR MIT

Bio-Tofu (M)	16.50
Gegrillte Hühnerfleisch	17.00
Gegrillte Hüftsteak	18.00
Gegrillte Garnelen (E)	21.90
Gegrillte Barbarie-Ente	21.00

H2. Grilled Teriyaki Salmon ^{C,M} 22.00

250g gegrillter Lachs, Saisongemüse mit Knoblauch verfeinert in Teriyakisauce.

H3. Barbarie-Ente Robata ^D 23.00

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

H4. Best Ocean ^{E,N} 28.00

Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit Grillgemüse und Kräuterseitlingen, serviert mit hausgemachter Sauce.

15

Vietnamesische Spezialität

V1. Pho

Vietnamesische traditionelle Reisbandnudeln mit 24h hausgemachter Brühe, dazu frische Kräuter.

WÄHLBAR MIT

Bio-Tofu (M)	16.50
Rindfleisch	18.50
Hühnerfleisch	17.50
Signature Pho mit Rinderknochenmark	22.00

V2. Bún

Lauwarm servierte Reisnudeln mit frischem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, verschiedenen Kräutern und hausgemachter Limetten-Fischsauce.

WAHLWEISE MIT

Bún Chả Giò ^{E,D,L}	17.00
<i>Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen.</i>	
Bún Bò ^{D,L}	18.50
<i>Gegrilltes, zartes Rinderhüftsteak.</i>	
Bún Chả Cá Hà Nội ^{C,M}	23.00
<i>Marinierter Seeteufel nach Hanoi-Art.</i>	
Bún Thịt Nướng Thập Cẩm ^{D,L}	21.00
<i>Gegrilltes mariniertes Schweinefleisch sowie gegrilltes Rindfleisch, umwickelt mit aromatischen Wildbetelblättern.</i>	

16

Dessert

Alle Desserts werden mit frischem Obst serviert.



- | | |
|---|-------|
| D1. Mochi Eis | 8.50 |
| <i>Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eis, verschiedene Sorten — 2 Stück.</i> | |
| D2. Schokosouffle | 8.50 |
| <i>Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern auf Pistazien-Crumble.</i> | |
| D3. Gemischtes Eis ^L | 8.00 |
| <i>Sesam-Eis, Matcha-Eis — 2 Stück.</i> | |
| D4. By Chef | 17.50 |
| <i>Dessert-Mix vom Chef ausgewählt — für 2 Personen.</i> | |

17

Vietnamesischer Trung Nguyen Kaffee



- | | |
|---|------|
| Trung Nguyen Espresso ¹ | 3.50 |
| Trung Nguyen Kaffee ^{1,L} | 4.50 |
| <i>Mit Kondensmilch und Eiswürfeln.</i> | |

18

Tee



Jasmin	4.50
Grün	4.50
Zitronengras	4.50
<i>Mit Ingwer, Honig und Limette.</i>	
Frische Pfefferminze	4.50
<i>Mit Honig und Limette.</i>	
Frischer Ingwer	4.50

19

Teinacher Mineralwasser



Teinacher Mineralwasser (Medium/Still)	3.50
<i>0,25 l Flasche</i>	
Teinacher Mineralwasser (Medium/Still)	6.90
<i>0,75 l Flasche</i>	

20

Softdrinks



Teinacher Genuss Limonade	3.90
<i>0,33 l — Zitrone · Mango-Maracuja-Orange · Rhabarber-Mirabelle</i>	
Cola / Cola Zero / Fanta / Spezi / Sprite ^{1,2,3,4}	3.90
<i>0,33 l</i>	
Ginger Ale	3.50
<i>0,2 l</i>	

21

Säfte

0,2 l



Apfelsaft klar	3.50
Mango-Nektar	3.50
Maracuja-Nektar	3.50
Lychee-Saft	3.50
Rhabarber-Nektar	3.50
Orangensaft	3.50
Schorle	4.50
<i>0,4 l</i>	

22

Aperitifs

0,2 l



Aperol Spritz ¹ 8.50

Sekt, Aperol & Orange.

Hugo ¹ 8.50

Sekt, Holundersirup, Limette & Minze.

Lillet Wildberry 8.50

Lillet, Wildberry, Himbeere.

23

Gin Tonic

4 cl



Roku Gin ¹ 8.50

Hendricks Gin ¹ 9.50

Monkey 47 Gin ¹ 10.50

24

Flaschen Bier



Kirin ¹	4.00
<i>0,33 l</i>	
Asahi ¹	4.00
<i>0,33 l</i>	
Waldhaus Diplom Pils	3.90
<i>0,33 l</i>	
Waldhaus Ohne Filter —	3.90
Naturtrüb	
<i>0,33 l</i>	
Waldhaus Diplom Pils, ¹	3.90
alkoholfrei	
<i>0,33 l</i>	
Waldhaus Schwarzwald ^{D,1}	4.90
Hefeweizen	
<i>0,5 l</i>	
Waldhaus Schwarzwald ^{D,1}	4.90
Weizen, alkoholfrei	
<i>0,5 l</i>	
Waldhaus Naturradler, süß ¹	3.80
<i>0,33 l</i>	

25

Japanese Spirits



Sake ^{D,1}	5.50
<i>Warm serviert · 0,1 l</i>	
Nikka Whisky ^{D,1}	7.50
<i>2 cl</i>	
Hibiki Whisky ^{D,1}	9.00
<i>2 cl</i>	
Hakushu Whisky ^{D,1}	9.00
<i>2 cl</i>	
Hausgemachter Ginseng- ^{D,1}	6.50
Schnaps	
<i>2 cl</i>	

26

Cocktail

mit Alkohol



Mojito ¹	9.50
<i>Havana Club, Minze, Limette, Zucker, Soda.</i>	
Cuba Libre ¹	9.50
<i>Havana Club, Cola, Limetten.</i>	
Moscow Mule ¹	9.50
<i>Vodka, Ginger Beer, Ingwer, Limette.</i>	
Sake Calpico ¹	9.50
<i>Calpico, Reiswein, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda.</i>	
Long Island Ice Tea ¹	11.50
<i>Rum, Vodka, Gin, Tequila, Limettensaft, Cola.</i>	

27

Fresh Homemade Drinks

0,5 l · alkoholfreie Cocktails



Lemon Soda	7.50
<i>Frische Limette, brauner Zucker, Soda, Minze.</i>	
Guava Passion	7.50
<i>Guave, Passionsfrucht, Limette, Soda, Vanillesirup.</i>	
CoCo-LoCo	7.50
<i>Kokos, Ananassaft, Sahne.</i>	
Ginger Cooler	7.50
<i>Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale.</i>	
Kokoro Islands	7.50
<i>Lycheesaft, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda.</i>	
Fruit-Punch	7.50
<i>Maracuja, Ananas, Orange, Minze.</i>	

Bitte sprechen Sie mit uns, sollten Sie Unverträglichkeiten oder Lebensmittel-Allergien haben — unser geschultes Personal berät Sie gerne.

28

Schaumwein



Zardetto Doc Spumante 0,1l 4.50 · 0,75l 29.90

Die feine, langanhaltende Perlage unterstreicht die frischen, floralen Aromen von Akazienblüten, Aprikosen und grünen Äpfeln — perfekt als Aperitif oder Begleiter zu Meeresfrüchten und Pasta.

Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut 0,75l 31.90

Bereits 1929 bei der legendären Weltfahrt des Luftschiffs »Graf Zeppelin« an Bord serviert — Aromen von Birne, Quitte und Apfel, dezente Blütennoten, elegant und cremig.

Kessler Sekt Hochgewächs Rosé 0,75l 31.90

Rund 20 Monate auf der Hefe gereift. Fruchtaromen von roter Johannisbeere und Sauerkirsche, begleitet von subtilen Zimt- und Wacholderaromen.

29

Weißwein



- Kitzer Sauvignon Blanc (offen im Ausschank)** 0,1l 3.80 · 0,2l 7.00 · 0,75l 22.90
Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig-mineralischer Struktur.
- Grauburgunder Spieß (offen im Ausschank)** 0,1l 4.00 · 0,2l 8.00 · 0,75l 28.90
Vielschichtig mit Birne, Mandel und feiner Würze — trocken am Gaumen mit animierender Säure.
- Riesling Winter (offen im Ausschank)** 0,1l 3.80 · 0,2l 7.00 · 0,75l 22.90
Grüne Äpfel und feine Kräuter im Duft, im Geschmack saftig, voll und kompakt mit viel frischer Frucht.
- Weißweinschorle** 0,2l 5.00
- Lugana Villabella** 0,75l 31.90
Sehr komplex, mit feinen Aromen von weißen Blüten und reifen Birnen — rassige, gut balancierte Struktur.
- Riesling Nik Weis Wiltinger** 0,75l 39.90
114 Jahre alte Reben. Reife, konzentrierte Frucht, Kräuter und Mineralik.
- Miraval Blanc** 0,75l 45.90
»Spirit of the Riviera« in Weiß — Duft von Pfirsich und Mandel, elegant und cremig mit leichter Salzigkeit.

30

Rotwein

Lemberger (offen im Ausschank)	0,1l 4.00 · 0,2l 8.00 · 0,75l 25.90
<i>Komplex und tief mit dunkler Frucht, zurückhaltendem Holzeinsatz und feiner Vanille.</i>	
Itinera Primitivo (offen im Ausschank)	0,1l 4.00 · 0,2l 8.00 · 0,75l 25.90
<i>Halbtrockener Primitivo mit explosionsartiger Fülle — Schwarzkirsche, Kardamom, dezentes Leder, sanfte Tannine.</i>	
Fortant de France Malbec (als Flasche)	0,75l 25.90
<i>Im Barrique ausgebaut — rotes Feuerwerk von Frucht und Würze mit dunklen Früchten.</i>	
Ammasso Rosso	0,75l 32.90
<i>Außergewöhnlicher, kraftvoller Charakter, gereift im Holzfass — harmonisch und elegant.</i>	
Louis M. Martini Cabernet Sauvignon	0,75l 39.90
<i>Fantastisch strukturiert — Bouquet von roten Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, weiches Finale.</i>	
Rotweinschorle	0,2l 5.00

31

Roséweine

Steitz Rosé (offen im Ausschank)	0,1l 4.00 · 0,2l 8.00 · 0,75l 25.90
<i>Frisch und quicklebendig — reife Himbeeren und Cranberrys für unbeschwertes Trinkvergnügen.</i>	
Merlot Rosé (offen im Ausschank)	0,1l 3.80 · 0,2l 7.00 · 0,75l 22.90
<i>Himbeerfarben mit feiner Restsüße — Erdbeeren, Johannisbeeren und ein Hauch Butterkaramell.</i>	
Miraval Rosé (als Flasche)	0,75l 45.90
<i>Elegant, frisch und fruchtig — volle Aromen reifer Beeren, dezente Zitrusnoten.</i>	
Roséweinschorle	0,2l 5.00

32

Die 14 Hauptallergene

Gesetzlich ausgewiesene Kennzeichnungspflicht nach LMIV

C

- A Eier** — Alle Arten von Nutzgeflügeleiern, z.B. Hühnerei sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei).
- B Erdnüsse** — Alle Erdnussorten ... 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 Glutenthaltiges Getreide** — Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenthaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Grütze, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur und Weizenkeimlinge.
- E Krebstiere** — Alle Arten von Krebstieren, z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebssuppenpasten und Krebskonserven.
- F Lupinen** — Alle Lupinsorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat.
- G Milch** — Alle Arten von Nutztiermilch, z.B. Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter und Ghee.

Die 14 Hauptallergene *(Fortsetzung)*

C

- H Schalenfrüchte** — Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse.
- I Schwefeldioxid & Sulfite** — E220–228 (in Konzentrationen über 10mg/kg bzw. 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 Gewürz- und Kräutermischungen) sowie Gemüsesäfte mit Sellerie.
- K Senf** — Alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer und süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten.
- L Sesamsamen** — Alle Sesamsamen ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarz und weiß), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl, Sesamsalz.
- M Soja** — Alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin.
- N Weichtiere (Mollusken)** — Alle Arten von Weichtieren, z.B. Schnecken, Abalone, Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Auster), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie Weichtierdauerkonserven und Austernsauce.

Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1. Mit Konservierungsstoff | 5. Phosphathaltig |
| 2. Mit Farbstoff | 6. Geschwefelt |
| 3. Mit Süßstoff | 7. Chininhaltig |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | 8. Koffeinhaltig |



GIN SUSHI & BAR

Epplestraße 30 · 70597 Stuttgart
www.ginsusbi.de · info@ginsusbi.de · 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 wohlfühlen.

INSTAGRAM · FACEBOOK · GOOGLE



Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.