



Herzlich Willkommen!

In unserem Izakaya-inspirierten Restaurant tauchen Sie in die große Vielfalt der asiatischen Küche ein. Izakaya steht für einen gemütlichen Ort zum Einkehren, an dem man ungezwungen in angenehmer Atmosphäre köstliche Gerichte, erlesene Weine und erfrischende Drinks genießt.

Unsere Speisekarte reicht von japanischen Vorspeisen, knackigen Salaten, feinsten Sushikreationen, Toban Yaki Gerichten bis hin zu modernen Interpretationen von Klassikern der japanischen Küche.

Wir sind bestrebt, nur die hochwertigsten Zutaten zu verwenden und legen großen Wert darauf, dass jedes Gericht mit größter Sorgfalt zubereitet wird.

Wir wissen, wie wichtig es ist, auf Ernährungsgewohnheiten und Allergien Rücksicht zu nehmen. Unser Servicepersonal beantwortet Ihnen gerne alle Fragen zu Allergenen und unterstützt Sie bei der Auswahl der Gerichte.

Wir freuen uns darauf, Ihnen in modernem Ambiente die japanische Fusions-Küche ins Ländle bringen zu dürfen und schätzen Ihren Besuch!

*Shinori bedeutet so viel wie
"etwas Neues".*

Apero | Spritzer

YUZU SPRITZ	Sekt Yuzu Soda Limette	1/4 l	7.50
UME SPARK	Shochu Pflaumenlikör Osmanthus Soda	1/4 l	7.50
SAKETINI	Sake-Martini mit Sake und Gin	5 cl	6.50
APEROL SPRITZ HUGO		1/4 l	6.90
GLAS PROSECCO		0,10 l	4.90
GLAS CREMANT	Crémant du Jura FR	0,10 l	6.50

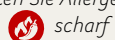
Suppen

MISO SUPPE		5.20
Tofu Seetang Frühlingszwiebel		
WAN-TAN SUPPE		6.20
Teigtaschen mit Duroc-Schwein Saisongemüse		
TOM YUM SUPPE	🔥	7.90
Meeresfrüchte frisches Gemüse Kokosmilch		

Salate

PIKANter KRAUTSALAT	🌱	5.50
eingelegter Krautsalat		
HAUSSALAT	🌱	5.50
gemischter Salat der Saison Ponzu Vinaigrette		
KIMCHI	🔥	5.90
fermentierter Napa-Kohl		
WAKAME	🌱	5.90
japanischer Seetangsalat		
SALMON TATAKI		11.90
leicht angebratener Lachs Ponzu Vinaigrette		
SHINORI TATAR		13.90
pikantes Lachstatar Avocado Frühlingszwiebel Nori Tempura		
SUSHI BOWL		
Sushireis Salat Edamame Avocado	Lachs	16.90
Sesam-Dressing	Crispy Chicken	18.90
	🌱 Tofu & Mango	15.90

Gerne erhalten Sie Allergene-Informationen bei unserem Service Personal.



scharf



vegetarisch

Tapas

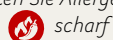
EDAMAME 	5.20
grüne japanische Sojabohnen Meersalz	
FRÜHLINGSROLLEN hausgemacht 	5.80
knuspriger Teig mit Gemüse, Glasnudeln und Pilzen gefüllt	
GYOZA hausgemacht 5 Stk.	6.50
mit Duroc-Schwein oder Veggie  Ponzu-Vinaigrette	Mix je 4 Stk. 10.50
TORI KARAAGE	6.90
knuspriges Hühnerfleisch nach japanischer Art Spicy Mayo	
KNUSPRIGE WANTAN	6.50
mit Duroc-Schwein gefüllt Sweet-Chili Sauce	
GEMÜSE TEMPURA 	6.50
knuspriges Gemüse Ponzu-Vinaigrette	
FLAMED A5 WAGYU CARPACCIO	23.80
japanisches A5 Wagyu aus Kagoshima Kosho Pfeffer Five Spices	
SPICY WANTAN 	6.50
mit Duroc-Schwein gefüllt scharfes Crispy Chili-Öl	
EBI TEMPURA	9.80
drei knusprige Garnelen Sweet-Chili Mayo	
TAKOYAKI	6.90
Oktopusbällchen Bonito Flakes Okonomi Sauce	
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN	13.90
drei gegrillte Jakobsmuscheln Wildkräutersalat	

Tapas Platte | pro Person 10.50

ab 2 Personen

Frühlingsrollen | Ebi Tempura | knusprige Wantan | Edamame

Gerne erhalten Sie Allergene-Informationen bei unserem Service Personal.



scharf



vegetarisch

Klassiker

WOK CHILI PEPPER 🌶️🌱

Kräuter | Saisongemüse
leicht pikantes Sichuan Pfeffer & Chili
14.80

RED THAI CURRY 🌶️🌱

rotes Curry | Saisongemüse
Kokosmilch | Zitronengras
14.80

MALAY CURRY 🌶️🌱

malaysisches Curry | Saisongemüse
Kokosmilch | Kurkuma
14.80

YAKISOBA | hausgemacht 🌱

gebratene Weizennudeln
knackiges Gemüse
13.50

wahlweise mit...

Rind Sirloin 6

Barbarie-Ente 7

Huhn 2

Garnelen 8

Tofu & Veggie 1 🌱

Veggie 🌱

Choose your soup base ←

Shoyu (klar) 🌱

Miso (sämig)

Homemade Ramen

hausgemachte Ramen | Tamago Ei | Sprossen | Frühlingszwiebeln
15.80

Topping wählen...

Chashu vom Duroc 2

Garnelen Tempura 3

Veggie 🌱

japanisches A5 Wagyu aus Kagoshima (auf Vorbestellung)

FLAMED A5 WAGYU CARPACCIO

japanisches A5 Wagyu | Kosho Pfeffer | Five Spices
23.80

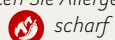
JAPANISCHES A5 WAGYU STEAK VOM STRIPLOIN

ca. 120 g japanisches A5 Wagyu aus Kagoshima | Sweet Potato Fries | Wildkräutersalat
Kosho Pfeffer | Five Spices
89

A5 WAGYU SUSHI ROLL

Flamed A5 Wagyu | Tamago | Avocado | Unagi Sauce
29

Gerne erhalten Sie Allergene-Informationen bei unserem Service Personal.



scharf



vegetarisch

Toban Yaki vom Grill & im Topf serviert

TOBAN GYŪ	22.80
Rindfleisch vom Sirloin Saisongemüse Yakniku Sauce	
TOBAN UMI	28.80
Garnelen Jakobsmuscheln Meeresfrüchte Saisongemüse Yakniku Sauce	
TOBAN YASAI 	16.80
Tofu Saisongemüse Pilze Yakniku Sauce	

Hauptgerichte

KNUSPRIGE BARBARIE-ENTENBRUST	22.80
Gemüse-Garnitur Mandarin-Pfannkuchen Homemade Hoisin Sauce	
TORI KATSU CURRY	17.50
Hühnerfilet in knusprigem Panko japanisches Curry Tonkatsu Sauce	
TEPPANYAKI ENTRECÔTE STEAK	28.80
ca. 250 g tranchiertes Steak vom Grill Wildsalat japanisches Chimichurri	
BEEF BULGOGI	20.80
Rindfleisch Korean Style karamellisierte Zwiebeln im Gusseisen	
GEGRILLTES LACHSFILET	19.80
klassisch gegrilltes Lachsfilet Saisongemüse Teriyaki-Glace	

Sides

GEDÄMPFTER JASMINREIS	3.00
MANDARIN-PFANNKUCHEN	3.00
BEILAGENGEMÜSE	5.50
SWEET POTATO FRIES POMMES FRITES	5.50
PORTION SAUCE	2.50

FRAGEN SIE GERNE NACH EMPFEHLUNGEN
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE!

Gerne erhalten Sie Allergene-Informationen bei unserem Service Personal.



scharf



vegetarisch

Nigiri | je 2 Stk.

SAKE Lachs	5	EBI Shrimps	6
MAGURO Thunfisch	6	KAWA knusprige Lachshaut	5
HAMACHI Gelbschwanzmakrele	6	INARI 	5
UNAGI Aal	6	NIGIRI MIX 6 Stk. Mixed Nigiri	15

Shinori Set | 3-4 Personen 88

Alaska Roll | SHINORI Roll | Crunchy Salmon Roll
Dragon Roll | Ying & Yang Roll | 6 Stk. Nigiri | 6 Stk. Maki

Tasting Set | 2 Personen 52

Alaska Roll | Spicy Salmon Roll | Ying & Yang Roll
4 Stk. Nigiri | 6 Stk. Maki

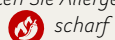
Sashimi | je 4 Stk.

SASHIMI SAKE Lachs	10
SASHIMI MAGURO Thunfisch	12
SASHIMI HAMACHI Gelbschwanzmakrele	12
SASHIMI TRIO 6 Stk. Sashimivariation	15

Maki | je 6 Stk.

LACHS	6
AVOCADO 	6
GURKE 	5
DAIKON 	5
THUNFISCH	7
MAKI MIX Lachs Avocado	10

Gerne erhalten Sie Allergene-Informationen bei unserem Service Personal.



scharf



vegetarisch

Sushi Rolls | je 8 Stk.

ALASKA ROLL		12
Lachs Avocado Philadelphia Sesam		
CRUNCHY ROLL	Lachs	15
knuspriger Panko-Mantel Avocado Gurke Spicy Mayo	 Veggie	14
SHINORI ROLL		15
geflammter Thunfisch Tamago Avocado Bonito Flakes		
SPICY SALMON ROLL 		13
leicht pikantes Lachs Tatar Avocado Gurke Chili Mayo Sesam		
DRAGON ROLL		14
Tempura Garnele Avocado Mayo on Top Sesam		
FLAMED SALMON ROLL		13
geflammter Lachs Tamago Avocado Unagi Sauce		
YING & YANG ROLL		14
Lachs Tempura Garnele Spicy Mayo		
FUTOMAKI ROLL		13
Surimi Gurke Daikon Masago		
A5 WAGYU ROLL		29
Flamed A5 Wagyu aus Kagoshima Tamago Avocado Unagi Sauce		
KAWA ROLL		13
Knusprige Lachshaut Avocado Gurke Masago		
YASAI ROLL 		12
Avocado Gurke Daikon Nori Flakes		
MANGO ROLL 		12
Mango Avocado Sesam Mango Sauce		
TOFU TERIYAKI ROLL 		12
Tofu Avocado Furikake Sesam		
MIDORI ROLL 		12
Salat Avocado Gurke Sesam Nori Flakes		

Gerne erhalten Sie Allergene-Informationen bei unserem Service Personal.



scharf



vegetarisch

Desserts

MANGO CRÈME BRÛLÉE hausgemacht karamellisierte Creme frische Mango	7.90
MOCHI MIX 3 Stk. Mochi Mix mit Früchten garniert	6.90
KUDAMONO frische Früchte der Saison	6.90
MOCHI ICE CREAM 2 Stk. Ice Cream Mochi mit Früchten garniert	6.90
DESSERT FOR TWO Mango Crème Brûlée 2 Stk. Mochi Ice Cream frische Früchte	15.80
AFFOGATO AL CAFFÈ MATCHA AFFOGATO Espresso oder Matcha Vanilleeis	5.10
DALGONA COFFEE cremiger entkoffeinierter Schaumkaffee Iced Milk	5.10
MT. FUJI Zitronen Sorbet mit Yuzu on Top Sake	6.50
EISCREME SORBET Matcha Schwarzer Sesam Vanille Zitronen Sorbet	2.30 pro Kugel