Shi & Asian Fusion

DAS ERSTE WORT

Willkommen bei Shinko Finest Sushi & Asian Fusion – einem Ort, an dem moderne asiatische Kochphilosophie und traditionelle japanische Kochkunst zu einem einzigartigen Festmahl verschmelzen. Unser kulinarisches Konzept vereint verschiedene asiatische Köstlichkeiten und sorgt für unvergessliche Geschmackserlebnisse. Der Name "Shinko" kommt aus dem Japanischen und bedeutet Glaube. Bei Shinko glauben wir daran, dass gutes Essen mit frischen, hochwertigen Zutaten die Lebensqualität nachhaltig verbessert. Wir setzen auf erstklassige Qualität und authentischen Geschmack, um Ihre kulinarischen Erwartungen zu übertreffen. Tauchen Sie mit uns ein in die Wunder der asiatischen Küche und lassen Sie Ihre Geschmackssinne verzaubern.

Bei Shinko servieren wir Genuss, Harmonie und Lebensfreude. Probieren Sie unseren beliebten Klassiker, das Shinko-Curry mit cremiger Kokos-Soße und einem Hauch von Zitronengras, oder erleben Sie die Feinheiten unserer exquisiten Sushi-Kreationen im Bestseller Shinko Deluxe Menu.

Ein absolutes Highlight in unserem Restaurant ist das Omakase Freestyle-Erlebnis. Hier überlassen Sie unserem Sushi Meister die kreative Komposition Ihrer Sushi-Spezialitäten. Mit höchsten Qualitätsansprüchen und saisonaler Verfügbarkeit entsteht eine erlesene Auswahl, die wir besonders für besondere Anlässe empfehlen. Bitte planen Sie etwa 60-75 Minuten Zubereitungszeit ein, um dieses außergewöhnliche Genusserlebnis voll auszukosten.

Unsere zufriedenen Gäste sprechen für sich:

"Tolle Bereicherung für Kessenich! Das Essen war ausgezeichnet und reichlich. Der Fisch ist von toller Qualität und in Mengen, die man so von anderen Sushi-Restaurants nicht kennt. Und das zu wirklich fairen Preisen." – Frau Schwärzel

"Sehr empfehlenswertes Sushi Restaurant! Ausgezeichnete Qualität des Essens. Sehr freundliche Bedienung. Uneingeschränkt empfehlenswert!" – Dr. Klingenberg

"Amazing! This is the place to visit if you are looking for food with amazing flavour and generous portions. Every dish we tried was delicious and presented beautifully. The staff were friendly and efficient. I would absolutely recommend eating here! Also the matcha ice cream was soo good and the perfect way to end a great meal." – Regan

Wir laden Sie herzlich dazu ein, unsere kulinarischen Spezialitäten und dazu passende Weinbegleitung zu genießen. Oder probieren Sie unsere erfrischend, vitalisierend & geschmacklich einzigartigen Homemade Limonaden.

Lehnen Sie sich bei Shinko zurück und lassen Sie sich von unserem kompetenten Team durch die außergewöhnlichen Geschmäcker Asiens führen.

VORSPEISEN



1. Edamame 5,5 japanische Sojabohnen mit Meersalz



2. Wakame 5,5 japanischer Seetang-Salat mit Sesam



3. Chicken Karaage4 Stk. knuspriges Chicken Nuggets, Teriyaki Sauce



4. Frühlingsrolle 5,9
2 Stk. knusprige Reispapierrollen mit
Gemüse & Hühnerfleisch



5. Gyoza 5.9 3 Stk. knusprige Teigtaschen, Ponzu-Sauce



6. Veggie Gyoza 5,9 3 Stk. knusprige vegetarischen Teigtaschen, Ponzu-Sauce



7. Mango Salat 6,5
Wildkräutersalat, Mangostreifen,
Erdnüssen, Sesam. Serviert mit
Limetten-Vinaigrette und Cocktail-Sauce.



8. Ebi Tempura 6,5 2 Stk. Garnelen im Tempura-Mantel, Teriyaki Sauce

VORSUPPE



Ocean Soup

scharfe Vorsuppe mit Zitronengras, Limette, Tomaten, Lauch, Karotten.

9. mit Lachsfilet 7.50 10.mit Riesengarnelen / 7.50 Black Tiger Prawn



MISO SOUP

Suppe aus Sojabohnenpaste, Seetang, Lauch.

11. mit Seiden-Tofu 5.50
12. mit Lachsfilet 7.50
13. mit Riesengarnelen / 7.50
Black Tiger Prawn

SPECIAL STARTERS



101. Salmon Aburi Carpaccio 13.94 Stk. flambierter Lachs in Shinko Special Sauce.



102. Tuna Aburi Carpaccio 14.9
4 Stk. flambierter Bluefin-Tuna in Shinko Special Sauce.

103. Shinko Carpaccio Mix 22,9

2 Lachs, 2 Bluefin-Tuna, 2 Hamachi, 2 Jakobsmuscheln

WARME GERICHTE

Kreieren Sie Ihr individuelles Lieblingsgericht in 3 einfachen Schritten! Wählen Sie als Erstes eine sättigende Beilage. Und entscheiden Sie sich für eine köstliche Zutat. Zum Abschluss wählen Sie Ihre gewünschte exotische Soße.

1. Eine sättigende Beilage auswählen

Reis oder Udon Nudeln + 1,00 Gemüse-Mix







2. Eine exotische Soße auswählen



Rotes Curry



Spicy Yaki



Mango - Ananas



Umami Soße

3. Eine Köstlichkeit auswählen



1. Tofu 12,9

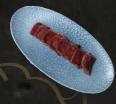




2. Hähnchen 14,9 Tempura 4. Riesengarnelen/ 16,9 Black Tiger Prawn



3. Knusprige 16,9 Entenbrust



5. Rindfleisch 15,9

SHINKO SPECIAL



97. SPICY SALMON 22.9

Schottischer Lachs gebraten in Chili-Tamarinde Sauce und Saison Gemüse. Serviert mit Reis und kleinem Beilagensalat.

98. MAGURO POWER 24.9

Bluefin-Tuna Steak kurz gebraten in Chili-Tamarinde Sauce und Saison Gemüse. Serviert mit Reis und kleinem Beilagensalat.

99. BEST OF THE OCEAN 27.9

Oktopus, Jakobsmuscheln & Riesengarnele gebraten Chili-Tamarinde Sauce und Saison Gemüse. Serviert mit Reis und kleinem Beilagensalat.

SHINKO BOWL

Reis | Wildkräuter Salat | Sesam | Noriblatt | Krautsalat | Teriyaki Sauce

61. Tofu

12,9

62. Hähnchen-Tempura

14,9

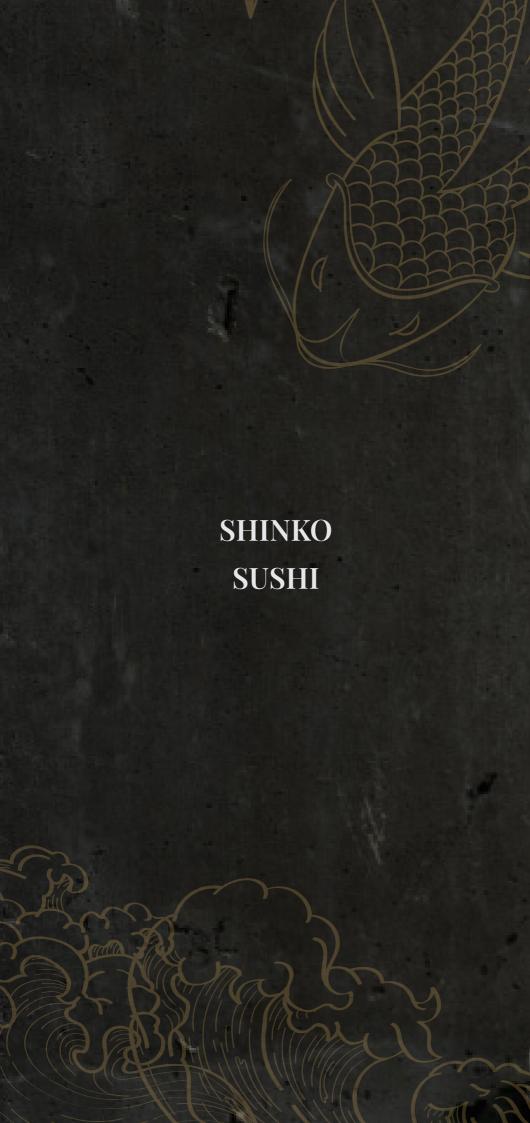
63. Chicken Karaage (6 Stk.)

14,9

64. Gyoza (5 Stk.)

13,9

65. Veggie Gyoza (5 Stk.)



MAKI 6. STK

110. Sake Maki 6.5 schottischer Lachs

111. Sake Avocado 6,5 schottischer Lachs, Avocado



112. Maguro Maki 7,5

Bluefin-Tuna

113. Tekka Avo 7,5 Bluefin-Tuna, Avocado

114. Hamachi Avo 6,5 gekochte Garnelen, Avocado

115. Ebi Avocado 6,5 Maki gekochte Garnelen, Avocado



116. Avocado Maki 5,9

Avocado

117. Kappa Maki 6,5 Gurke



118. Oshinko Maki 5,9



Rettich

119. Inari Maki 5,9 Tofu-Tasche



120. Kanpyo Maki 5,9 Kürbis

NIGIRI 2.STK

130. Sake 6,5 schottischer Lachs

135. Hamachi 6,9 Gelbschwanzmakrele

137. Inari 6,5 Tofu-Tasche

133. Hotategai 7,9 Jakobsmuscheln flambiert

138. Hokkigai 6,9
Trogmuschel

131. Maguro 6,9 Bluefin-Tuna

132. Ebi Nigiri 6,9 gekochte Garnelen

136. Avocado 5,9
Avocado

134. Unagi 7,9 Süßwasser-Aal gegrillt

INSIDE OUT ROLLS 8 STK.

140. California	14.9
gefüllt mit Surimi, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tobiko, Sesame	
141. Sake	15.9
gefüllt mit Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tobiko, Sesame	
142. Maguro	16.9
gefüllt mit Bluefin-Tuna, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tobiko, Sesame	
143. Ebi Fry	16.9
gefüllt mit Garnelen-Tempura, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tobiko, Se	esame

SIGNATURE ROLLS 8 STK.

151. Avocado-Mango 15,9

Avocado, Mango, Spargel, Rettich, Philadelphia, Sesam

153. Rainbow Roll 15.9 Spargel, Kürbis, Paprika, Rettich, Philadelphia, ummantelt mit Avocado

144. Ebi Sake 16,9 ummantelt mit Lachs, Ebi Tempura, Avocado, Rettich, Philadelphia



145. Ebi Maguro 17,9 ummantelt mit Tuna mit Ebi Tempura, Avocado, Rettich, Philadelphia

1**52. Avocado-Inari 15,9** Kürbis, Rettich, Gurke, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Tofu



150. Spicy Tuna 16,9 Bluefin-Tuna Tatar, Chili-Mayo Avocado, Lauch, Sesam

148. Sake Avocado 16,9



147. Golden Dragon 16,9 ummantelt mit Lachs mit Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia

149. Maguro Avocado 17,9 ummantelt mit Avocado mit Bluefin-Tuna, Rettich, Kürbis,



146. Ebi Unagi 18.9 ummantelt mit Aal mit Ebi Tempura, Avocado, Rettich, Philadelphia

CRUNCHY ROLLS 8 STK.

Co Colo Comolo Dell	
160. Sake Crunchy Roll	16.9
Tempurarolle mit Lachs, Avocado, Rettich, Philadelphia, Tobiko	\mathcal{H}
161. Maguro Crunchy Roll	17.9
Tempurarolle mit Bluefin-Tuna, Avocado, Rettich, Philadelphia, Tobiko	
162. Dragon Crunchy Roll	17.9
Tempurarolle mit Lachs, Bluefin-Tuna, Avo, Rettich, Phila., Tobiko	
163. Crispy Tiger Roll	16.9
Tempurarolle mit Ebi Fry, Avocado, Rettich, Philadelphia, Tobiko	32
164. Crunchy Veggie Roll	15.9
Tempurarolle mit Avo, Gurke, Spargel, Rettich, Paprika, Philadelphia	

MORIAWASE SASHIMI



200. Sake Sashimi 16.9

5 Stk. schottischer Lachs, 1 Ebi (gekochte Garnelen)



201. Maguro Sashimi 17.9

5 Stk. schottischer Lachs, 1 Ebi (gekochte Garnelen)



202. Hamachi Sashimi 17.9

5 Stk. jap. Gelbschwanzmakrele, 1 Ebi (gekochte Garnelen)



203. Deluxe Sashimi 25.9

3 Stk. schottischer Lachs, 3 Stk. Bluefin-Tuna, 3 Stk. jap. Gelbschwanzmakrele, 1 Ebi (gekochte Garnelen)

SHINKO FREESTYLE

250. Shinko Freestyle für 1

44,9

Sashimi & Sushi Spezialitäten Zusammengestellt von unserem Sushi – Meister. Dauer 30-45 Min.

251. Shinko Omakase Premium Menu für 2 149,0

Sashimi & Sushi Spezialitäten

Zusammengestellt von unserem Sushi – Meister. Dauer 60-75 Min. mit Vorspeise & Dessert

SHINKO PLATES

300. Shinko Maki Mix (18 Stk.) 6 schottischer Lachs, 6 Bluefin-Tuna, 6 Avovado	15,9
310. Shinko Deluxe (18+3 Stk.) 6 Maki, 2 Nigiri, 8 Inside Out Roll, 2 Crunchy Roll 1 Lachs, 1 Bluefin-Tuna, 1 Hamachi - Sashimi	34,9
311. Shinko Deluxe für 2 (27+6 Stk.) 9 Maki, 4 Nigiri, 8 Inside Out Roll, 6 Crunchy Roll 2 Lachs, 2 Bluefin-Tuna, 2 Hamachi - Sashimi	59,9
312. Shinko Deluxe für 3 (43+9 Stk.) 6 Maki, 2 Nigiri, 8 Inside Out Roll, 2 Crunchy Roll 1 Lachs, 1 Bluefin-Tuna, 1 Hamachi - Sashimi	79.9
313. Shinko Veggie Maki Mix (18 Stk.) 6 Avocado, 6 Kürbis, 6 Rettich	13,9
314. Shinko Veggie Deluxe für 1 (21 Stk.) 6 Maki, 2 Nigiri, 8 Inside Out Roll, 2 Crunchy Roll 1 Tofu, 1 Avocado, 1 Rettich	21,9

HOMEMADE LIMONADE

Ginger Matcha Matcha-Pulver, Limette, Ginger Beer	5.9
Hibiscus Limette Hibiscus, Limette, Zucker, Sprudel	5.9
Zitronengras-Maracuja Maracuja, Zitronengras, Limette, Zucker, Sprudeli	5.9
Limette-Minze Limette, Minze, Zucker, Sprudel Mango-Minze Mango, Minze, Zucker, Sprudel Mango Lassi	5,9 5,9
SOFTDRINKS	
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite 0,33L fl.	3,2
Elephant Bay Ice Tea Passionfruit 0,33L fl.	3,5
Elephant Bay Ice Tea Mango-Pineapple 0,33L fl.	3,5
Proviant Apfelschorle / Rharbarberschorle 0,33L fl.	3,5
Selters Gourmet medium/naturell 0,25L fl.	2,8
Selters Gourmet medium/naturell 0,75L fl.	6,9
KAFFEE	
Espresso	2,5
Espresso Doppio	3,5
Kaffee Crema	3,2
Vietnamesische Kaffee	

TEE

Ingwer-Zitronengras Tee	4.2
frischer Ingwertee mit Zitronengras, Limetten, Maracuja	
Maracuja-Orange Minztee	4.2
Maracuja, Orange, Minzblättern, Limette	
Ingwer-Minze Tee	4.2
Maracuja, Orange, Minzblättern, Limette	
Frischer Ingwer & Süßholzwurzel	4.2
Fresh ginger & liquorice root	
Frische Orange & Süßholzwurzel	4.2
Fresh orange & liquorice root	
SHINKO COCKTAILS	
SHINKO MULE	8.5
Absolut Wodka, Gurke, Rohrzucker, Minze, Limette, Ginger Ale	
TOKYO MINTO	8.5
Suntory Whisky, Minze, Limette, Ginger Beer	
ADEDOL DACCION CODUEZ	
APEROL PASSION SPRITZ	6.9
Aperol, Sekt, Soda, Maracuja	6.9
	6.9 6.9
Aperol, Sekt, Soda, Maracuja	

BIER

Reissdorf Kölsch	0,33L fl.	3,5
Bitburger Pils	0,33L fl.	3,5
Tiger Bier aus Singapore	0,33L fl.	3.9
Asahi aus Japan	0,33L fl.	3,9
Bitburger Radler	0,33L fl.	3,5
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5L fl.	4,5
Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33L fl.	3,5
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5L fl.	4,5
WEINKA	RTE	
	0,2L	ıL
Grauburgunder trocken, Weingut Pur 67, Pfalz	6,9	29,9
Weißweinschorle	5,9	
	0,2L	0.75L

6,9

6,9

6,9

23,5

23,5

23,5

Riesling

Negroamaro

trocken, Weingut Dr. Loosen , Mosel

Blanc de Noir Spätburgunder

trocken, Lucarelli, Puglia IGT - Italien

trocken, Weingut Pflüger, Pfalz

