



MINO DRINK



HAUSGEMACHTE LIMONADE

Dieses Angebot ist Saisonabhängig.

1. Mino Maracuja Limonade

7,90

Hausgemachte Maracuja-Limonade/ *Homemade passion fruit lemonade.*

2. Chanh Da

7,50

Zitronensaft, Zuckersirup, Mineral wasser/
Lemon juice, sugar syrup, sparkling water.

3. Mango Lassi ^G

7,90

Mangopüree, Milch, Sahne, Joghurt/
Mango puree, milk, cream, yogurt.



4. Golden Sunrise

7,90

Mangosaft, Maracuja-Saft, Ingwer, Chiasamen/
Mango juice, passion fruit juice, ginger, chia seeds.



5. Blueberry Basil

7,90

Blaubeeren, Thai-Basilikum, Zitronensaft, Mineralwasser, Violettsirup/
Blueberries, Thai basil, lemon juice, sparkling water, violet syrup.



6. Dragon Passion

7,90

Beeren, Mineralwasser/
Berries, sparkling water.



7. Lychi Forrest

7,90

Chiasamen, Lychee, Beeren/
Chia seeds, Lychee, berries.



8. Aloe Vera

7,90

Aloe-Saft, Lychee-Saft, Minze, Chiasamen/
Aloe juice, lychee juice, mint, chia seeds.



HAUSGEMACHTE TEE

9. Rosa Garden

5,90

Frischer Ingwer, Orange, Honig/ *Fresh ginger, orange, honey.*

10. Tropical Zest

5,90

Zitrone, Honig, Orange, Limette/ *Lemon, honey, orange, lime.*

11. Green Shake

5,90

Minze, Zitrone, Orange, Honig/ *Mint, lemon, orange, honey.,*

12. Golden Tropics

5,90

Maracuja, Minze, Honig/ *Passion fruit, mint, honey.*



SOFTDRINK

13. Coca	Flasche 0,2	4,10
14. Cola	Flasche 0,33	4,90
15. Cola Zero	Flasche 0,2	4,10
16. Cola Zero	Flasche 0,33	4,90
17. Fanta	Flasche 0,2	4,10
18. Fanta	Flasche 0,33	4,90
19. Sprite	Flasche 0,2	4,10
20. Sprite	Flasche 0,33	4,90
21. Spezi	Flasche 0,2	4,10
22. Spezi	Flasche 0,33	4,90
23. Mineralwasser	Flasche 0,25	4,10
24. Mineralwasser	Flasche 0,75	7,90
25. Still Wasser	Flasche 0,25	4,10
26. Still Wasser	Flasche 0,75	7,90
27. Apfelsaft	Flasche 0,2	4,10
28. Apfelsaft	Flasche 0,3	4,90
29. Apfelschorle	Flasche 0,2	4,10
30. Apfelschorle	Flasche 0,3	4,90

32. KiBa	Flasche 0,2	4,10
33. KiBa	Flasche 0,3	4,90
34. Aloe	Flasche 0,2	4,10
35. Aloe	Flasche 0,3	4,90
36. Bananensaft/Bananenschorle	Flasche 0,2	4,10
37. Bananensaft/Bananenschorle	Flasche 0,3	4,90
38. Kirschnektar/Kirschnektar Schorle	Flasche 0,2	4,10
39. Kirschnektar/Kirschnektar Schorle	Flasche 0,3	4,90
40. Lychisaft/Litschisaftschorle	Flasche 0,2	4,10
41. Lychisaft/Litschisaftschorle	Flasche 0,3	4,90
42. Mango Saft/Mangosaftschorle	Flasche 0,2	4,10
43. Mango Saft/Mangosaftschorle	Flasche 0,3	4,90
44. Ginger Ale	Flasche 0,2	4,10
45. Tonic Wasser	Flasche 0,2	4,10
46. Bitter Limón	Flasche 0,2	4,10

WARME GETÄNKE

50. Espresso	Tasse	3,50
51. Milch Kaffee	G Schale	4,90
52. Cappuchino	G Tasse	4,90
53. Latte Macchiato	G	5,50
54. Jasmin Teeglas		4,50
55. Schwarzer Teeglas		4,50
56. Pfefferminze Teeglas		4,50
57. Grüner Teeglas		4,50
58. Früchte Teeglas		4,50

BIERE

60. Warsteiner Pilsner	Fassbiere 0,3L	4,50
61. Warsteiner Pilsner	Fassbiere 0,5L	5,50
62. Weißbier Hefe Hell	Fassbiere 0,33L	4,50
63. Weißbier Hefe Hell	Fassbiere 0,5L	5,50
64. Weißbier Hefe Alkoholfrei	Fassbiere 0,3L	4,50
65. Weißbier Hefe Alkoholfrei	Fassbiere 0,5L	5,50
66. Diesel	Fassbiere 0,3L	4,50
67. Diesel	Fassbiere 0,5L	5,50
68. Radler	Fassbiere 0,3L	4,50
69. Radler	Fassbiere 0,5L	5,50
70. SaiGon Bier	Fassbiere 0,33L	4,90
71. Singha	Fassbiere 0,33L	4,90

COCKTAIL

80. Espresso Martini

12,90

Vodka, Vanilla, Kaffee/ *Vodka, vanilla, coffee.*

81. Sommer Day

12,90

Vodka, Lincoln 43, Maracuja/ *Vodka, Lincoln, passion fruit.*

83. Date Time

12,90

Monkey, Calvados, Erdbeeren/ *Monkey, Calvados, Strawberries.*

84. Arigato on Fire

12,90

Zuttoki Whisky, Aperol, Ginger Ale/ *Zuttoki Whisky, Aperol, Ginger Ale.*

85. Hugo

10,50

Holunder, Prosecco, Limetten, Minze/ *Elderflower, Prosecco, Lime, Mint.*

86. Mojito

10,50

Havana, Limette, Minze, brauner Zucker, Mineralwasser/
Havana, Lime, Mint, Brown Sugar, Sparkling water.

87. Gin Tonic

10,50

Bombay Gin, Mineralwasser/ *Bombay Gin, Sparkling water.*

88. Cuba Libri

10,50

Havana, Cola/Light/ *Havana, Cola/Light.*

89. Lillet Wild Berry

10,50

Lillet, Beren, Mineralwasser/ *Lillet, Berries, Sparkling water.*

90. Moscow Mule

10,50

Vodka, Ginger beer, Minze, Gurke/ *Vodka, ginger beer, mint, cucumber.*

91. Aperol Spitz

10,50

Aperol, Prosecco, Mineralwasser/ *Aperol, Prosecco, mineral water.*

WEINKARTE

Offene Weine

Rotwein

100. Rotwein Merlot, Trocken	0,2L	5,90
101. Acolon Rotwein	0,2L	5,90
102. Rot U. Wild	0,2L	5,90

Rosé

103. Spätburgunder Weißherbst		
104. Cuvee Rosé	0,2L	5,90
105. Rosé, trocken	0,2L	5,90

Weißweine

106. Grauburgunder Trocken	0,2L	5,90
107. Weißburgunder Trocken	0,2L	5,90
108. Chardonnay Trocken	0,2L	5,90
109. Cuvee Weiß	0,2L	5,90

Weißweine Flasche 0,75L

110. Weißburgunder Trocken	18,00
----------------------------	-------

Weingut Schwane Franken, Köstliches Aroma an Williams-Birne erinnernd mit schlichter Eleganz/

Weingut Schwane Franken, Delicious aroma reminiscent of Williams pear with simple elegance.

111. Chardonnay Trocken	22,00
-------------------------	-------

Weingut Hiss Baden, Fruchtige Aromen von Stachelbeeren und grünem Apfel sowie vegetabile Noten von frischem Heu zeigen sich in der Nase, cremiges Mundgefühl/

Weingut Hiss Baden, Fruity aromas of gooseberries and green apple, as well as vegetal notes of fresh hay, appear on the nose, with a creamy mouthfeel.

112. Cuvee Weiß	18,00
-----------------	-------

Weingut Hirsch Württemberg, Ein Einstiegs Allrounder, für genau jeden Tag, alte Reben Kerner, beste Rieslinge und ein Touch Muskateller, würziger Frucht Frische bei top Trinkfluss/

Weingut Hirsch Württemberg, A perfect all-rounder for every day, old vines Kerner, best Rieslings, and a touch of Muscat, with spicy fruit freshness and excellent drinkability.

Rosé Weine

113. Rosé, Trocken 20,00

Weingut Seebrich, Rheinhessen, Fruchtiger Rose mit Aromen von roten Beeren und einer animierenden Frische/

Weingut Seebrich, Rheinhessen, Fruity rose with aromas of red berries and an invigorating freshness.

114. Cuvee Rosé 18,00

Weingut Hirsch, Württemberg, Der Einstiegsallrounder für jeden Tag, ein schöner, leichter und eleganter Rose/

Hirsch Winery, Württemberg, The entry-level all-rounder for every day, a beautiful, light, and elegant rose.

115. Grauburgunder 0,75L 20,00

Pinot Gris Trauben, Wasser, Hefe und eventuell Sulfite als Konservierungsmittel/

Pinot Gris grapes, water, yeast, and possibly sulfites as preservatives.

Rotweine

116. Rotwein Merlot, Trocken 22,00

Weingut Seebrich, Rheinhessen, Weicher, samtiger Rotwein mit typischen Noten von roten Beeren, würzig/

Weingut Seebrich, Rheinhessen, Soft, velvety red wine with typical notes of red berries, spicy.

117. Acolon Rotwein 18,00

Weingut Studier, feinherb, Pfalz, Fruchtig milder Rotwein mit feinen Aromen von Kirschen und Brombeeren/

Weingut Studier, off-dry, Pfalz, Fruity, mild red wine with delicate aromas of cherries and blackberries.

118. Rot U. Wild 18,00

Weingut Hirsch, Württemberg, halbtrocken, Kundenliebling und Powerseller, Name ist Programm. Würzig, vollmundig und schön ausbalanciert.

Viel Kraft bei angenehmer Wut/

Weingut Hirsch, Württemberg, off-dry, customer favorite and top seller, the name says it all. Spicy, full-bodied, and beautifully balanced. Lots of power with a pleasant bite.

VORSPEISEN



VORSPEISEN

Tom Yum

Suppe mit Gemüse, Baby-Tomaten, Lauchzwiebeln, Austernpilzen und Koriander/

Soup with vegetables, baby tomatoes, spring onions, oyster mushrooms, and coriander.

119. Hähnchen / Chicken	6,90
120. Garnelen 1 (U5) / Shrimp 1 (U5)	7,90
121. Tofu / Tofu	6,50

Tom Kha Suppen^G

Kokosmilch, Cherrytomaten, Pilze, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Koriander/

Tom Yum, coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms, zucchini, spring onions, and cilantro.

122. Hähnchen / Chicken	6,90
123. Garnelen 1 (U5) / Shrimp 1 (U5)	7,90
124. Tofu / Tofu	6,50

125. Kresssuppe^C

Schnee-Pilze, Mais, Spargel, Krabbenfleisch, Ei/
Snow fungus, corn, asparagus, crab meat, egg.

126. Miso Soup Suppen	4,50
-----------------------	------

Tofu, Seetang und Lauch/ Tofu, seaweed, and leeks.

127. Miso Soup Special Suppen	4,50
-------------------------------	------

Lachs, Tofu, Seetang, Lauch und Shiitake/
Salmon, tofu, seaweed, leeks, and shiitake mushrooms.

Mango Salat^{E, N}

Mango, Möhren, Sojasprossen, Kräuter, geröstete zwiebeln, Koriander, geröstete Erdnüsse und gerösteter Sesam/

Mango, Carrots, Bean Sprouts, herbs, spring onions, coriander, roasted peanuts, and toasted sesame seeds.

128. Gegrilltes Hähnchen / Grilled chicken	7,90
129. Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	8,90
130. Garnelen (U5) / Shrimp (U5)	7,90
131. Tofu / Tofu	6,90

^{E, N} Papaya Salat

Grüne Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse,
frische Kräuter, Koriander und Limetten Soße nach Art des Hauses/
*Green papaya, sugar snap peas, tomatoes, toasted sesame seeds, peanuts,
fresh herbs, coriander, and house-style lime sauce.*

132. Gegrilltes Hähnchen / Grilled chicken	7,90
133. Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	8,90
134. Garnele (U5) / Shrimp (U5)	8,90
135. Tofu / Tofu	6,90

^{E, N} Frischer Salat

Salat, Rucola, Cherry Tomaten, Sojasprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam,
Limettensoße nach Art des Hauses/
*Salad, arugula, cherry tomatoes, bean sprouts, roasted peanuts, sesame,
house-style lime sauce.*

136. Gegrilltes Hähnchen / Grilled chicken	7,90
137. Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	8,90
138. Garnele (U5) / Shrimp (U5)	8,90
139. Tofu / Tofu	6,90

^N 140. Wakame Salat 5,50

Eingelegter Algensalat mit Sesam / Pickled seaweed salad with sesame.

141. Kimchi Salat 5,00

Scharf eingelegter Chinakohl und Möhren/
Spicy pickled napa cabbage and carrots.

142. Edamame 5,50

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz/
Steamed green soybeans with sea salt.

143. Yakitori 3 Stk. 5,50

144. Mino Tempura 2 Stk. 5,50

Panierte Riesengarnelen / Breaded shrimp

Ummantelt mit grünen Reisflocken, serviert mit Unagi-Soße/
Coated with green rice flakes, served with unagi sauce.

145. Ebi Tempura 2 Stk. 4,90

Parnierte Garnelen / Breaded shrimp

^N **Sommerrollen** 2 Stk.

Salat, Reissnudeln, Gurke, Rucola, Koriander, Erdnüsse, Hoisin Sauce/
Salad, rice noodles, cucumber, arugula, cilantro, peanuts, hoisin sauce.

146. Hähnchen / Chicken	7,90
147. Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	8,90
148. Garnelen 1 / Shrimp	8,90
149. Tofu / Tofu	6,90

150. Nem Mino Taro 2 Stk. 8,90

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Gemüse/
Homemade fried spring rolls with pork.

151. Nem Mino King 2 Stk. 8,90

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Meeresfrüchten/
Homemade fried spring rolls with seafood.

152. Nem Mino Chay 2 Stk. 🌿 8,50

Knusprige Frühlingsrollen in Reispapier mit Lauchzwiebeln, Koriander, grünen Bohnen, Möhren und Kohlrabi, dazu serviert mit Tofu, Glasnudeln/
Crispy spring rolls in rice paper with spring onions, coriander, green beans, white cabbage, carrots, and Kohlrabi.

^N **153. Cha La Lot** 4 Stk. 🌿 7,90

Zartes Tofu mit Kräuterseitlingen und Sesam, in saftige grüne Betelblätter gewickelt. Garniert mit Röstzwiebeln, dazu frischer Salat/
Tender tofu with king oyster mushrooms and sesame seeds, wrapped in juicy green betel leaves. Garnished with fried onions, served with fresh salad.

^N **154. Cha La Lot** 4 Stk. 7,90

Zartes Rindfleisch mit Kräuterseitlingen und Sesam, in saftige grüne Betelblätter gewickelt. Garniert mit Röstzwiebeln, dazu frischer Salat/
Tender beef with king oyster mushrooms and sesame seeds, wrapped in juicy green betel leaves. Garnished with fried onions, served with fresh salad.

Mino Tacos 3 Stk.

Mino taco fusion mit Gemüse und verschiedenen Toppings/
Mino Tacos fusion with vegetables and various toppings.

155. Gegrilltes Hähnchen / Grilled chicken	9,00
156. Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	9,00
157. Gegrillte Garnelen / Grilled shrimp	9,00
158. Gegrillter Lachs / Grilled salmon	9,00
159. Gegrilltes Tofu / Tofu	8,00

HAUPTSPEISEN



Hauptspeisen Gerichte mit Reis Curry

Pilze, Karotten, Mais, Bohnen, Brokkoli, Zucchini, Paprika/
Mushrooms, carrots, corn, beans, broccoli, zucchini, bell pepper.

160. Mais-Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten/ <i>Corn chicken cut into crispy strips.</i>	14,90
161. Gegrillte Mais-Hähnchenbrust / <i>Grilled corn chicken breast.</i>	15,90
162. Gegrilltes Rindfleisch / <i>Grilled beef</i>	15,90
163. Gegrillte Barbarie-Ente / <i>Grill Barbary duck</i>	17,90
164. Gegrillte Garnelen (Tiger Prawns, U5) / <i>Grilled shrimp (Tiger Prawns, U5), 4 pieces.</i>	17,90
165. Tofu in grünem Reis-Tempura / <i>Tofu in green rice tempura.</i>	13,90
166. Gegrillter Lachs / <i>Grilled salmon</i>	18,90

Mango Curry

Mango-Curry mit Pilze, Bohnen, Brokkoli, Zucchini, Möhren, Baby-Mais,
Paprika, dekoriert mit Salat/
*Mango curry with broccoli, zucchini, carrots, oyster mushrooms,
baby corn, bell peppers, garnished with salad.*

167. Mais-Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten / <i>Corn chicken cut into crispy strips</i>	14,90
168. Gegrillte Mais-Hähnchenbrust / <i>Grilled corn chicken breast.</i>	15,90
169. Gegrilltes Rindfleisch / <i>Grilled beef</i>	15,90
170. Gegrillte Barbarie-Ente / <i>Grilled Barbary duck.</i>	17,90
171. Gegrillte Garnelen (Tiger Prawns, U5), 4 Stk./ <i>Grilled shrimp (Tiger Prawns, U5), 4 pieces.</i>	17,90
172. Tofu in grünem Reis-Tempura / <i>Tofu in green rice tempura.</i>	13,90
173. Gegrillter Lachs / <i>Grilled salmon.</i>	18,90

Erdnuss Curry^E

Brokkoli, Zucchini, Möhren, pilze, Baby-Mais, Paprika,
Bohnen dekoriert mit Salat/
*Broccoli, zucchini, carrots, oyster mushrooms, baby corn, bell peppers,
garnished with salad.*

173. Mais-Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten / <i>Corn chicken cut into crispy strips.</i>	14,90
174. Gegrillte Mais-Hähnchenbrust / <i>Grilled corn chicken breast.</i>	15,90
175. Gegrilltes Rindfleisch / <i>Grilled beef</i>	15,90
176. Gegrillte Barbarie-Ente / <i>Grilled Barbary duck.</i>	17,90
177. Gegrillte Garnelen (Tiger Prawns, U5), 4 Stk./ <i>Grilled shrimp (Tiger Prawns, U5), 4 pieces.</i>	17,90
178. Tofu in grünem Reis-Tempura / <i>Tofu in green rice tempura.</i>	13,90
179. Gegrillter Lachs / <i>Grilled salmon.</i>	18,90

UDON NUDELN

Udon (gebraten)^E

Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Erdnüsse, Zwiebeln, Bohnen,
Shiitake-Pilze und junge Maiskolben/

*Pak choi, broccoli, zucchini, parripak, carrots, peanuts, dried shallots, beans,
shiitake mushrooms, shiitake mushrooms, and young corn.*

180. Mais-Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten / 14,90

Corn chicken cut into crispy strips.

181. Gegrillte Mais-Hähnchenbrust / Grilled corn chicken breast. 15,90

182. Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef 15,90

183. Gegrillte Barbarie-Ente / Grilled Barbary duck. 17,90

184. Gegrillte Garnelen (Tiger Prawns, U5), 4 Stk./ 17,90

Grilled shrimp (Tiger Prawns, U5), 4 pieces.

185. Tofu in grünem Reis-Tempura / Tofu in green rice tempura. 13,90

186. Gegrillter Lachs / Grilled salmon. 18,90

MINO PHO SUPPE

Reisbandnudeln, Brühe, Zwiebeln und Koriander/

Rice noodles, broth, onions, and coriander.

187. Phở Gà Ngô^T 16,90

Kikok-Maishähnchen/ Kikok corn-fed chicken.

188. Phở Bò Tái^T 17,90

Rohe Rindfleisch-Steak Scheiben, übergossen mit Brühe/

Raw beef steak slices, topped with broth.

189. Phở Bò Chín^T 17,90

Gekochte Rinderbrust / Boiled beef brisket.

190. Mino Phở^T 19,90

Filet Mignon - Rinderfilet / Filet Mignon - Beef tenderloin.

191. Phở Chay 14,90

Karotte, Spargel, Shiitake, Pak Choi und Tofu/

Carrots, asparagus, shiitake mushrooms, pak choi, and tofu.

PHO 'TRON

192. Pagoda Pho ^E 14,90

Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Paprika , Erdnüsse, Zwiebeln, Bohnen,
Shiitake Pilze, junge Maiskolben, vegetarisches Hähnchen
und 2 Stück knusprig frittiertes Reis-Tempura-Tofu/

*Pak choi, broccoli, zucchini, pari pak, peanuts, onions, beans,
shiitake mushrooms, young corn on the cob, vegetarian chicken
and 2 pieces of crispy deep-fried rice tempura tofu.*

193. Pakse Pan ^E 16,90

Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Paprika , Erdnüsse, Zwiebeln, Bohnen,
Shiitake Pilze, junge Maiskolben und gegrilltes Rindfleisch/

*Pak choi, broccoli, zucchini, pari pak, peanuts, onions, beans,
shiitake mushrooms, young corn on the cob and grilled beef.*

REISNUDELN

194. Mino Nem ^{E, S} 14,90

Reisnudeln, Salat, Fischsauce, Erdnüsse und Zwiebeln.

Frittierte Frühlingsrollen mit vegetarisch/

Rice noodles, salad, fish sauce, peanuts, and dried shallots.

Fried spring rolls with meat or vegetarian.

195. Mino Nem ^{E, S} 15,90

Reisnudeln, Salat, Fischsauce, Erdnüsse und Zwiebeln.

Frittierte Frühlingsrollen mit Fleisch/

Rice noodles, salad, fish sauce, peanuts, and dried shallots.

Fried spring rolls with meat or vegetarian.

196. Mino Thit Nuong ^{E, S} 17,90

Gegrillte Schweinefleischstreifen auf Reisnudeln, Salat, Minze,
Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln,
dazu Ingwer-Limetten-Dressing/

*Grilled pork strips on rice noodles, salad, mint, coriander, peanuts,
and crispy onions, served with ginger-lime dressing.*

Mino Nam Bo

Reisnudelsalat, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und
Ingwer-Limetten-Dressing/

Rice noodle salad, coriander, peanuts, crispy onions, and ginger-lime dressing.

197. Zitronengras-Knoblauch-Hähnchenfleisch/

14,90

Lemongrass garlic chicken

198. Zitronengras-Knoblauch-Rindfleisch/

16,90

Lemongrass garlic beef

199. Tofu / Tofu

13,90

GEGRILLTES

200. Rib-eye-Steaks, Medium gegrilltes 200 g
Entrecôte mit Kartoffelspalten

26,90

Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, roter Paprika, Spargel,
Cherry-Tomaten und Kräuterseitlinge/

*Wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus,
cherry tomatoes, and oyster mushrooms.*

201. Argentinisches Rinderfilet "Medium" 200 g
vom Kuh auf der Weide, mit Kartoffelspalten

26,90

Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, roter Paprika, Spargel, Cherry-Tomaten
und Kräuterseitlinge, dazu Kräuterbutter mit Rosmarin und Thymian,
nach Art des Hauses/

*Wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus, cherry tomatoes,
and oyster mushrooms, served with herb butter with rosemary and thyme,
house-style.*

202. Surf and Turf mit Kartoffelspalten

28,90

Rind 200g, 2 Garnelen (U5)

2 Garnelen (US), argentinisches Rinderfilet "Medium" und Soße nach
Art des Hauses, dazu Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, roter Paprika, Spargel,
Cherry-Tomaten und Kräuterseitlinge/

*2 shrimp (US), Argentine beef tenderloin "Medium" with house-style sauce,
served with wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus,
cherry tomatoes, and oyster mushrooms.*

203. Mino Lammkarree mit Kartoffelspalten 3 Stk. 25,90

Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, roter Paprika, Spargel,

Cherry-Tomaten und Kräuterseitlinge/

*Wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus, cherry tomatoes,
and oyster mushrooms.*

204. Mino Lachs mit Kartoffelspalten 23,90

Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, roter Paprika, Spargel, Cherry-Tomaten
und Kräuterseitlinge/

*Wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus, cherry tomatoes,
and oyster mushrooms.*

205. Mino Garnelen mit Kartoffelspalten 4 Stk. (U5) 25,90

Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, roter Paprika, Spargel,

Cherry-Tomaten und Kräuterseitlinge/

*Wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus, cherry tomatoes,
and oyster mushrooms.*

206. Mino Jakobsmuscheln mit Kartoffelspalten 5 Stk. 25,90

Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, roter Paprika, Spargel,

Cherry-Tomaten und Kräuterseitlinge/

*Wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus, cherry tomatoes,
and oyster mushrooms.*

HOT PLATE

Mit Kartoffelspalten, Wildbrokkoli, Mais, Zucchini, rotem Paprika, Spargel,

Cherry-Tomaten und Kräuterseitlingen/

*With potato wedges, wild broccoli, corn, zucchini, red bell pepper, asparagus,
cherry tomatoes, and oyster mushrooms.*

207. Medium, Rib-Eye-Steaks, gegrilltes Entrecôte/ 29,90

Medium rib-eye steaks, grilled entrecôte.

208. Barbarie-Ente / Barbary duck 23,90

209. Lachs / Salmon 24,90

210. Thunfisch / Tuna 26,90

211. 5 Garnelen (U5) / 5 Shrimp (U5) 27,90

212. Mino Platte für 2 Personen

65,90

Mit Entrecôte, Kartoffelspalten, gegrilltes Hähnchen,
Barbarie-Ente und Garnelen/

With Entrecôte, potato wedges, grilled chicken, Barbary duck, and shrimp.

+ Medium-gegrilltes Entrecôte / *Medium-grilled rib-eye steak*

+ Gegrilltes Hähnchen Brust / *Grilled chicken*

+ Barbarie-Ente / *Barbary duck*

+ Garnelen (U5) 2 Stk. / *Shrimps (U5) 2 pieces*

KINDERKARTE

213. Frittierte Pommes / *Fried fries* 3,90

214. Knusprig gebackenen Hähnchenstreifen/ 7,90

Pommes mit Mayo/ Fries with mayo

215. Gebackene Kartoffelspalten mit Mayo/ 7,90

Baked potato wedges with mayo

216. 2 gebackene Garnelen mit Pommes frites und Mayo/ 7,90

2 breaded shrimp with fries and mayo.

217. 2 gebackene Garnelen mit Kartoffelspalten und Mayo/ 7,90

2 breaded shrimp with potato wedges and mayo.

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Farbstoffen

2. Mit Konservierungstoffen

3. Mit Antioxidationsmittel

4. Geschmacksverstärkern

5. Geschwefelt

6. Geschwärzt

7. Mit Phosphat

8. Mit Milcheiweiß

9. Chininhaltig

10. Süßungsmitteln

11. Enthält eine

12. Phenylalanknquelle

13. Gewachst

14. Mit Nitritpökelsalz

15. Mit Taurin

16. Mit Tartrazin

ALLERGEN

A : Gluten

B : Schalentiere

C : Eier

D : Fische

E : Erdnüsse

F : Soja

G : Milch/Sahne

H : Schalenfrüchte

L : Sellerie

M : Wasabi

N : Sesam

O : Schwefeldioxid

U. Sulfite

P : Lupine

R : Weichtiere

S : Fischsoße

T : Hühnerbrühe

K: Tintenfisch

SUSHI



NIGIRI ^{1 Stk.}

218. Sake Nigiri ^D 2,40

Lachs / Salmon

219. Maguro Nigiri ^D 2,70

Thunfischfilet / Tuna fillet

220. Ebi Nigiri 2,40

Gekochte Garnelen / Cooked shrimp

221. Mustu Nigiri ^D 2,40

Weißfisch / White fish

222. Unagi Nigiri ^D 2,70

Gegrillte Aal / Grilled eel

223. Hotategai Nigiri 2,70

Frische Jakobsmuschel / Fresh scallop

224. Avocado Nigiri 2,00

Avocado / Avocado

225. Nigiri Omakase ^{8 Stk.} 17,00

Vom Sushi-Koch zusammengestellt / Assembled by the sushi chef.

MAKI ^{6 Stk.}

225. Sake Maki 4,50

Lachs / Salmon

226. Sake Avo Maki ^D 5,00

Lachs, Avocado / Salmon, avocado

227. Tekka Maki ^D 5,00

Thunfisch / Tuna

228. Tekka Avo Maki ^D 5,50

Thunfisch und Avocado / Tuna and avocado

230. Ebi Maki 4,50

Garnelen / Shrimp

231. Ebi Avo Maki	4,50
Garnele und Avocado / <i>Shrimp and avocado</i>	
232. California Maki	4,50
Surimi, Avocado / <i>Surimi, avocado</i>	
234. Unagi Maki ^D	5,00
Gegrillte Aal / <i>Grilled eel</i>	
235. Salmon Skin Maki ^D	4,50
Knusprige Lachshaut mit Sesam / <i>Crispy salmon skin with sesam.</i>	
236. Spicy Tuna Maki ^D	5,00
Thunfisch-Tatar mit Schärfe-Kick / <i>Tuna tartare with a spicy kick.</i>	
237. Spicy Ebi Maki	5,00
Flusskrebs, Tatar / <i>Crawfish, tartarte.</i>	
238. Avo Maki	5,00
Avocado / <i>Avocado</i>	
239. Kappa Maki	4,50
Gurken / <i>Cucumbers</i>	
240. Baby Spagel Maki	5,00
Baby-Spargel / <i>Baby Asparagus</i>	

INSIDE-OUT ROLLS 8 Stk.

241. Vegan Inside-Out	9,00
Mango, Gurke, Avocado, obendrauf Sesam/ <i>Mango, cucumber, avocado, topped with sesame seeds.</i>	
242. Sake Inside-Out ^{D, N}	9,50
Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf Tobiko und Sesam/ <i>Salmon, avocado, cream cheese, tobiko and sesame seeds on top</i>	
243. Maguro Inside-Out ^{D, N}	10,00
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, obendrauf Tobiko und Sesam/ <i>Tuna, avocado, cream cheese, tobiko and sesame seeds on top.</i>	
244. Ebi Tempura Inside-Out ^{D, N}	10,00
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, Mango, Gurke, obendrauf Tobiko und Sesam/ <i>Ebi tempura, avocado, cream cheese, mango, cucumber, tobiko and sesame seeds on top.</i>	

245. Spicy Tuna Inside-Out ^{D, N} 10,50

Thunfisch-Tatar, Gurke, obendrauf getrocknete Zwiebeln und Sesam/
Tuna tartare, Cucumber, topped with dried onion and sesame.

246. Lachs Tatar Inside-Out ^{D, N} 10,50

Lachs-Tatar, Gurke, obendrauf getrocknete Zwiebeln und Sesam/
Tuna tartare, Cucumber, topped with dried onion and sesame.

247. Unagi Inside-Out ^{D, N} 11,00

Unagi Aal, Frischkäse, Gurke, obendrauf getrocknete Zwiebeln und Sesam/
Unagi eel, cream cheese, cucumber, topped with dried onions and sesame seeds.

248. Butterfish Inside-Out 9,50

Butterschmalz-Mix mit Gurke, Lauch und oben Tobiko/
Clarified butter mix with cucumber, leek and tobiko on top.

249. Califonia Inside-Out 9,00

Krebsfleischimitat-Mix mit Gurke, Avocado, Mango, außen Tobiko/
Imitation crab meat mix with cucumber, avocado, mango, tobiko on the outside.

TAPAS MIX

250. Mino Salmon 2 Stk. 5,00

Flambierter Lachs mit Lachstatar / *Flambeed salmon with salmon tartare.*

252. Mino Tuna 2 Stk. 5,40

Flammierte Thunfisch mit Tuna Tatar / *Flambeed tuna with tuna tartare.*

253. Cream Crab 2 Stk. 5,00

Cremige Krabben Sauce, umwickelt mit Gurke/
Cremey crab mixture, wrapped in cucumber.

253. Son x Nhi 2 Stk. 5,50

Flambierter Thunfisch mit Jakobsmuschel und Ikura (Lachskaviar)/
Flambeed tuna with scallops and ikura (salmon roe).

254. Mix of Luxury 8 Stk. 16,00

255. Avocado Mix Tatar 3 Stk. 11,00

1 Lachs, 1 Cream Crab, 1 Thunfisch / *1 salmon, 1 cream crab, 1 tuna.*

256. Salmon Carpaccio & Tataki 18,00

Rohe Lachsscheiben / *Raw salmon slices.*

257. Tuna Carpaccio & Tataki 19,00

Rohe Thunfischscheiben / *Raw tuna slices*

258. Mix Carpaccio & Tataki 29,00

Kombination aus rohem Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln und Garnelen/
Combination of raw salmon, tuna, scallops and prawns.

259. Nigiri on Fire 8 Stk. 15,90

Lachs or tuna flambeer mix wakame / *Salmon or tuna flambee mix wakame.*

260. Salmon Aburi 2 Stk. 5,50

Flambierter Lachs mit grünem Babyspargel /
Flambeed salmon with green baby asparagus.

261. Tuna Aburi 2 Stk. 6,00

Flambierter Thunfisch mit grünem Babyspargel /
Flambeed tuna with green baby asparagus.

MINO SPEZIAL

4 Stk. 8 Stk.

262. Philadelphia Roll

8,50 16,00

Lachs, Avocado, Frischkäse, flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam/
Salmon, avocado, cream cheese, flambe salmon, salmon tartare & sesame.

264. Angry Dragon

8,50 16,50

Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, Mango, flambierter Lachs,
Lachstatar & Sesam/

*Ebi tempura, avocado, cream cheese, mango, flambeed salmon,
salmon tartare & sesame seeds.*

D, N

266. King Off Roll

8,50 16,50

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, flambierter Thunfisch, Tuna Tatar & Sesam/
Tuna, avocado, cream cheese, flambeed tuna, tuna tartare & sesame seeds.

D, N

268. Tuna Of Roll

8,50 16,50

Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, Mango, Gurke, flambierter Thunfisch,
Tuna Tatar & Sesam/

*Ebi tempura, avocado, cream cheese, mango, cucumber,
flambeed tuna, tuna tartare & sesame seeds.*

	4 Stk.	8 Stk.
300. Snow White ^{D, N} Avocado Tempura, Frischkäse, Butterfisch & Sesam/ <i>Avocado tempura, cream cheese, butterfish & sesame seeds.</i>	8,50	15,50
302. Ocede Roll ^N	8,50	16,00
304. Cream Crab Roll ^{D, N} Frischkäse, Cream Crab Tatar, flambierter Lachs & Sesam/ <i>Cream cheese, cream crab tartare, flambéed salmon & sesame seeds.</i>	8,50	16,50
306. Luxury Roll ^{D, N} Ebi Tempura, Frischkäse, Avocado, Mango, obendrauf Unagi (Aal) & Sesam/ <i>Ebi tempura, cream cheese, avocado, mango, topped with unagi (eel) & sesame seeds.</i>	9,00	17,00

CRUNCHY ROLLS - MINI ^{8 Stk.}

308. Lachs Crunchy ^{D, N} Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse, Unagi und Sesam-Soße, garniert mit Röstzwiebeln/ <i>Breaded mini rolls with salmon, cream cheese, unagi, and sesame sauce, garnished with crispy onions.</i>	8,00
309. Tuna Crunchy ^{D, N} Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch, Frischkäse, Unagi und Sesam-Soße, garniert mit Röstzwiebeln/ <i>Breaded mini rolls with tuna, cream cheese, unagi, and sesame sauce, garnished with crispy onions.</i>	8,50
400. Ebi Avo Crunchy ^N Panierte Mini-Rollen mit Garnele, Avocado, Frischkäse, Unagi und Sesam-Soße, garniert mit Röstzwiebeln/ <i>Breaded mini rolls with shrimp, avocado, cream cheese, unagi, and sesame sauce, garnished with crispy onions.</i>	8,00
401. Chicken Crunchy ^N Panierte Mini-Rollen mit Yakitori, Gurke, Frischkäse, Unagi und Sesam-Soße, garniert mit Röstzwiebeln/ <i>Breaded mini rolls with yakitori, cucumber, cream cheese, unagi, and sesame sauce, garnished with crispy onions.</i>	8,00

402. Cream Crab Crunchy^N 8,00

Panierte Mini-Rollen mit Cream Crab, Frischkäse, Unagi und Sesam-Soße,
garniert mit Röstzwiebeln/

*Breaded mini rolls with cream crab, cream cheese, unagi, and sesame sauce,
garnished with crispy onions.*

403. Spicy Tuna Crunchy^{D, N} 8,50

Panierte Mini-Rollen mit spicy Tuna Tartare /

Breaded mini rolls with spicy tuna tartare.

404. Vegan Crunchy^N 7,50

Panierte Mini-Rollen mit Babyspagel, Avocado, Unagi und Sesam-Soße,
garniert mit Röstzwiebeln/

*Breaded mini rolls with baby Spargel, avocado, unagi, and sesame sauce,
garnished with crispy onions.*

405. Butterfish Crunchy^{D, N} 8,00

Butterfish-Mix mit Frischkäse / *Butterfish mix with cream cheese.*

CRUNCHY ROLLS - BIG^{10 Stk.}

406. Butterfish Big Crunchy^{D, N} 17,00

Butterfish-Mix mit Frischkäse, Avocado, Gurke/ Röstzwiebeln/

*Breaded big rolls with Butterfahrt, cream cheese, unagi, and sesame sauce,
garnished with crispy onions.*

407. Maguro Roll^{D, N} 17,00

Panierte Big-Rollen mit Thunfisch, Frischkäse, Unagi und Sesam-Soße,
garniert mit Röstzwiebeln/

*Breaded big rolls with tuna, cream cheese, unagi, and sesame sauce,
garnished with crispy onions.*

408. Lachs Roll^{D, N} 17,00

Panierte Big-Rollen mit Lachs, Frischkäse, Unagi und Sesam-Soße,
garniert mit Röstzwiebeln/

*Breaded big rolls with salmon, cream cheese, unagi, and sesame sauce,
garnished with crispy onions.*

409. Ebi Tempura Roll^N 17,00

Panierte Big-Rollen mit Ebi Tempura, Frischkäse, Avocado,
Gurke, Mango, Unagi und Sesam-Soße, garniert mit Röstzwiebeln/
*Breaded big rolls with ebi tempura, cream cheese, avocado,
cucumber, mango, unagi, and sesame sauce, garnished with crispy onions.*

500. Vegan Roll^N 16,00

Panierte Big-Rollen mit Oshinko, Gurke, Avocado, Babyspagel,
Unagi und Sesam-Soße, garniert mit Röstzwiebeln/
*Breaded big rolls with, cucumber, avocado, baby Spargel,
unagi and sesame sauce, garnished with fried onions.*

501. Luxury Mini Crunchy Mix Tatar^N 16,00

Panierte Mini-Rollen mit Mango, Avocado, Frischkäse,
obendrauf Cream Crab Tatar,
Unagi und Sesam-Soße, garniert mit Röstzwiebeln/
*Breaded mini rolls with mango, avocado,
cream cheese topped with cream crab tartare,
unagi and sesame sauce, garnished with crispy onions.*

SASHIMI 8 Stk.

502. Salmon Sashimi^D 16,00

503. Tuna Sashimi^D 18,00

504. Hotategai Sashimi 16,00

505. Tuna & Salmon^D 17,00

506. Luxury Mix^{D,N} 16 Stk. 32,00

JAPAN DONBURI

507. Sake Don^{D,N} 15,00

Mango, Avocado, Edamame, Mais, Lachstatar, 5 Lachsfilets,
Unagi und Sesam/
*Mango, avocado, edamame, corn, salmon tartare, 5 salmon fillets,
unagi, and sesame.*

508. Tuna Don^{D,N} 16,00

Mango, Avocado, Edamame, Mais, Tuna Tatar, 5 Thunfisch Filets,
Unagi und Sesam/

Mango, avocado, edamame, corn, tuna, 5 tuna fillets, unagi, and sesame.

509. Vegan Don^N 14,50

Mango, Avocado, Edamame, Mais, grüne Bohnen-Tempura, Unagi und Sesam/

Mango, avocado, edamame, corn, green bean tempura, unagi, and sesame.

510. Teriyaki Don^{D,N} 16,50

Mango, Avocado, Edamame, Mais, Teriyaki, Lachs, Unagi und Sesam/

Mango, avocado, edamame, corn, teriyaki, salmon, unagi, and sesame.

511. Steak Don^N 18,00

Mango, Avocado, Edamame, Steak Filet, Unagi und Sesam/

Mango, avocado, edamame, steak fillet, unagi, and sesame.

512. Unagi Don^N 17,00

Mango, Avocado, Edamame, Mais, 7 Unagi-Filets, Unagi und Sesam/

Mango, avocado, edamame, corn, 7 unagi fillets, unagi and sesame seeds.

MINO MENU

513. Salmon Set^{D,N} 15,50

2 Nigiri Lachs, 1 Maki Lachs, 1 Crunchy Salmon, 4 Stk. Sake Inside-Out/

2 Nigiri Salmon, 1 Maki Salmon, 1 Crunchy Salmon, 4 pcs. sake inside-out.

514. Tuna Set^{D,N} 16,50

2 Nigiri, 1 Maki Tuna, 1 Crunchy Tuna, 1 Maguro Inside-Out/

2 Nigiri, 1 Maki Tuna, 1 Crunchy Tuna, 1 Maguro Inside-Out.

515. Maki Mix^{D,N} 14,50

1 Maki Lachs, 1 Maki Tuna, 1 Maki Avocado/

1 salmon maki, 1 tuna maki, 1 avocado maki.

516. Vegan Set 15,00

1 Maki Kappa, 1 Maki Avocado, 1 Vegan Inside-Out (4 Stk.),

1 Crunchy Vegan/

1 cucumber maki, 1 avocado maki, 1 vegan inside-out (4pieces),

1 crunchy vegan.

517. Son & Nhi Arigato

43,00

6 Nigiri, 2 Miso, 1 Maki Lachs, 1 Maki Avocado, 1 Sake Inside-Out,
1 Crunchy Lachs, Avocado Mix Tartar (2 Stk.)/
6 Nigiri, 2 Miso, 1 Maki Salmon, 1 Maki Avocado, 1 Sake Inside-Out,
1 Crunchy Salmon, Avocado Mix Tartar (2 pcs.)

518. Vegan for Two

40,00

6 Nigiri, 2 Miso, 1 Maki Spage, 1 Maki Avocado, 1 Ocede Roll (8 Stk.),
Avocado Mix Wakame (2 Stk.), 1 Crunchy Vegan (8 Stk.)/
6 Nigiri, 2 Miso, 1 Maki Spage, 1 Maki Avocado, 1 Ocede Roll (8 pcs.),
Avocado Mix Wakame (2 pcs.), 1 Crunchy Vegan (8 pcs.)

MINO-SUSHI PLATTEN

Täglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefkochs, fantasievoll für
Sie angerichtet. Ein Erlebnis für den Gaumen. Pro Person ca. [Anzahl] Stück.

519. Platte für 1	D, N 29 Stk.	28,00
600. Platte für 2	D, N 43 Stk.	55,00
601. Platte für 3	D, N 65 Stk.	85,00
602. Platte für 4	D, N 98 Stk.	110,00

DESSERT

Dessert nach Art des Hauses. Tee mit allen Sinnen genießen.

603. Gebackene Banane	4,50
604. Eis verschiedene Sorten	4,90
605. Japanische Mochi (Klebreiskuchen) mit Verschiedene Füllung	4,90
606. Asiatische Gefüllte Süße Sesambällchen	4,90
607. Matcha Eis	4,90
608. Mochi Eis (Verschiedene Füllung)	4,90
609. Panna Cotta	6,50





FUSION CUISINE & MORE