

Milob

FUSION CUISINE & MORE



Getränke



- 1. Mino Maracuja Limonade** 6,90
Hausgemachte Maracuja-Limonade
Homemade passion fruit lemonade.
- 2. Chanh Da** 6,90
Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser
Lemon juice, sugar syrup, sparkling water.
- 3. Mango Lassi** 6,90
Mangopüree, Milch, Sahne, Joghurt
Mango puree, milk, cream, yogurt.
- 4. Golden Sunrise** 6,90
Mangosaft, Maracuja-Saft, Ingwer, Chiasamen /
Mango juice, passion fruit juice, ginger, chia seeds.
- 5. Blueberry Basil** 6,90
Blaubeeren, Thai-Basilikum, Zitronensaft, Mineralwasser, Violettsirup
Blueberries, Thai basil, lemon juice, sparkling water, violet syrup.
- 6. Dragon Passion** 6,90
Beeren, Mineralwasser
Berries, sparkling water.
- 7. Lychi Forrest** 6,90
Chiasamen, Lychee, Beeren
Chia seeds, lychee, berries.
- 8. Aloe Vera** 6,90
Aloe-Saft, Lychee-Saft, Minze, Chiasamen
Aloe juice, lychee juice, mint, chia seeds.



HAUSGEMACHTE TEE

- | | | |
|-----|---|------|
| 9. | Rosa Garden
Frischer Ingwer, Orange, Honig
<i>Fresh ginger, orange, honey.</i> | 5,90 |
| 10. | Tropical Zest
Zitrone, Honig, Orange, Limette
<i>Lemon, honey, orange, lime.</i> | 5,90 |
| 11. | Green Shake
Minze, Zitrone, Orange, Honig
<i>Mint, lemon, orange, honey.</i> | 5,90 |
| 12. | Golden Tropics
Maracuja, Minze, Honig
<i>Passion fruit, mint, honey.</i> | 5,90 |



SOFTDRINK

13.	Coca ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,2l	3,90
14.	Cola ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,33l	4,30
15.	Cola Zero ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,2l	3,90
16.	Cola Zero ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,33l	4,30
17.	Fanta ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,2l	3,90
18.	Fanta ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,33l	4,30
19.	Sprite ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,2l	3,90
20.	Sprite ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,33l	4,30
21.	Spezi ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,2l	3,90
22.	Spezi ^{f,k,Su,Cf}	Flasche 0,33l	4,30
23.	Mineralwasser	Flasche 0,25l	3,90
24.	Mineralwasser	Flasche 0,75l	7,90
25.	Still Wasser	Flasche 0,25l	3,90
26.	Still Wasser	Flasche 0,75l	7,90
27.	Apfelsaft	Flasche 0,2l	4,10
28.	Apfelsaft	Flasche 0,3l	4,50
29.	Apfelschorle	Flasche 0,2l	4,10
30.	Apfelschorle	Flasche 0,3l	4,50
31.	KiBa ¹	0,2l	4,10
32.	KiBa ¹	0,3l	4,90
33.	Aloe ¹	0,2l	4,10
34.	Aloe ¹	0,3l	4,90
35.	Bananensaft / Bananenschorle ¹	0,2l	4,10
36.	Bananensaft / Bananenschorle ¹	0,3l	4,90
37.	Kirschnektar / Kirschnektar Schorle ¹	0,2l	4,10
38.	Kirschnektar / Kirschnektar Schorle ¹	0,3l	4,90
39.	Lychisaft / Litschisaftschorle ¹	0,2l	4,10
40.	Lychisaft / Litschisaftschorle ¹	0,3l	4,90
41.	Mango Saft / Mangosaftschorle ¹	0,2l	4,10
42.	Mango Saft / Mangosaftschorle ¹	0,3l	4,90
43.	Ginger Ale	Flasche 0,2l	4,10
44.	Tonic Wasser	Flasche 0,2l	4,10
45.	Bitter Limón	Flasche 0,2l	4,10

WARMER GETRÄNKE

50.	Espresso	Tasse	3,50
51.	Milch Kaffee	Schale	4,90
52.	Cappuchino	Tasse	4,90
53.	Latte Macchiato		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 0,332l	4,90



COCKTAILS

80. Espresso Martini

Vodka, Vanilla, Kaffee
Vodka, vanilla, coffee.

9,90

81. Sommer Day

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

9,90



82. Date Time

Monkey, Calvados, Erdbeeren
Monkey, Calvados, Strawberries.

9,90

83. Arigato on Fire

Zuttoki Whisky, Aperol, Ginger Ale
Zuttoki Whisky, Aperol, Ginger Ale.

9,90



84. Hugo

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

8,90

85. Mojito

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

9,90

86. Gin Tonic

Bombay Gin, Mineralwasser
Bombay Gin, Sparkling water.

8,90



87. Cuba Libri

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

8,90

88. Lillet Wild Berry

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

8,90

89. Moscow Mule

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

8,90

90. Aperol Spitz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser
Aperol, Prosecco, mineral water.

8,90



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	0,2L 5,90
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 <i>Weingut Schwane Franken, Delicious aroma reminiscent of Williams pear with simple elegance.</i>	

111. Chardonnay Trocken	22,00
Weingut Hiss Baden, Fruchtige Aromen von Stachelbeeren und grünem Apfel sowie vegetable Noten von frischem Heu zeigen sich in der Nase, cremiges Mundgefühl <i>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.</i>	

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 <i>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.</i>	

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.

WARME GERICHTE



VORSPEISEN

Tom Yum

Suppe mit Gemüse, Baby - Tomaten, Lauchzwiebeln, Austernpilzen und Koriander
Soup with vegetables, baby tomatoes, spring onions, oyster mushrooms, and coriander.

- | | |
|---|-------------|
| 120. Hähnchen <i>Chicken</i> | 6,50 |
| 121. Garnelen (3 Stk.) <i>Shrimp</i> | 6,90 |
| 122. Tofu <i>Tofu</i> | 5,90 |

Tom Kha Suppen ⁷

Kokosmilch, Cherrytomaten, Pilze, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Koriander
Tom Yum, coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms, zucchini, spring onions, and cilantro.

- | | |
|---|-------------|
| 123. Hähnchen <i>Chicken</i> | 6,50 |
| 124. Garnelen (3 Stk.) <i>Shrimp</i> | 6,90 |
| 125. Tofu <i>Tofu</i> | 5,90 |

- | | |
|--|-------------|
| 126. Miso Soup Suppen | 4,50 |
| Tofu, Seetang und Lauch / <i>Tofu, seaweed, and leeks.</i> | |

- | | |
|--|-------------|
| 127. Miso Soup Special Suppen | 5,50 |
| Lachs, Tofu, Seetang, Lauch und Shiitake
<i>Salmon, tofu, seaweed, leeks, and shiitake mushrooms.</i> | |



VORSPEISEN

Mango Salat ^{5,11,14}

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. Hähnchen | Chicken | 7,50 |
| 129. Rindfleisch | Beef | 7,90 |
| 130. Garnelen | Shrimp | 7,90 |
| 131. Tofu | Tofu | 6,90 |

Papaya Salat ^{5,11,14}

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.*

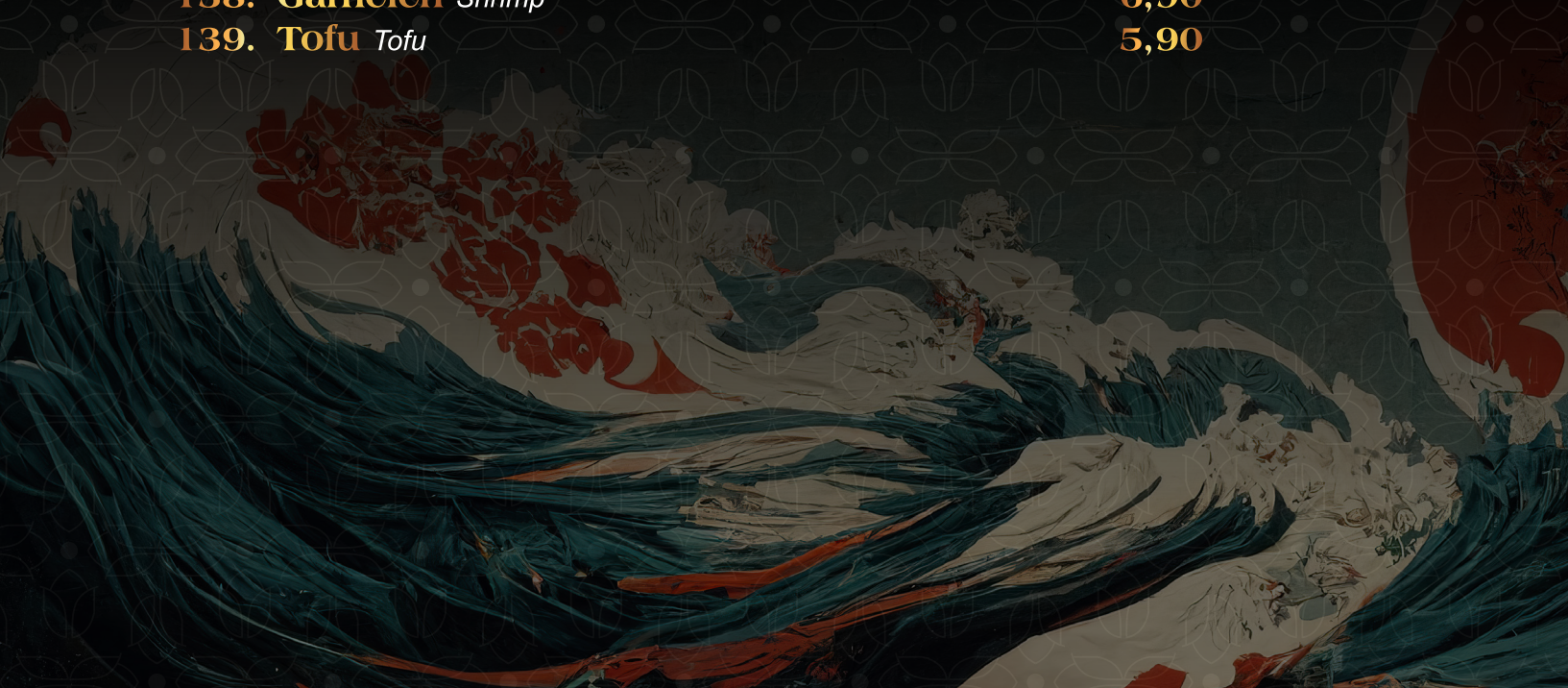
- | | | |
|------------------|---------|------|
| 132. Hähnchen | Chicken | 7,50 |
| 133. Rindfleisch | Beef | 7,90 |
| 134. Garnelen | Shrimp | 7,90 |
| 135. Tofu | Tofu | 6,90 |

Frischer Salat ^{5,11,14}

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. Hähnchen | Chicken | 6,50 |
| 137. Rindfleisch | Beef | 6,90 |
| 138. Garnelen | Shrimp | 6,90 |
| 139. Tofu | Tofu | 5,90 |



VORSPEISEN

140. Wakame Salat ^{5,11,14}

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

Panierte Garnelen / *Breaded shrimp*

Sommerrrollen ^{5,14} (2 Stk.)

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

146. Hähnchen *Chicken*

6,50

147. Rindfleisch *Beef*

6,90

148. Garnelen *Shrimp*

6,90

149. Tofu *Tofu*

5,90

VORSPEISEN

- 150. Nem Mino Taro** (2 Stk.) **6,90**
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Gemüse
Homemade fried spring rolls with pork.
- 152. Nem Mino Chay** (2 Stk.) **6,90**
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.
- 154. Cha La Lot** (4 Stk.) ¹¹ **6,90**
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. Hähnchen** *Chicken* **6,50**
- 156. Rindfleisch** *Beef* **6,90**
- 157. Garnelen** *Shrimp* **6,90**
- 158. Lachs** *Salmon* **7,90**
- 159. Tofu** *Tofu* **5,90**

HAUPTSPEISEN

- 151. Mino Nem** ⁵ **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.
- 153. Mino Nem** ⁵ **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.

HAUPTSPEISEN GERICHTE MIT REIS CURRY

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

- | | |
|--|--------------|
| 160. Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten | 14,90 |
| <i>Corn chicken cut into crispy strips.</i> | |
| 161. Hähnchenbrust | 15,90 |
| <i>Grilled corn chicken breast</i> | |
| 162. Rindfleisch | 15,90 |
| <i>Beef</i> | |
| 163. knusprige Ente | 16,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |
| 164. Garnelen (8 Stk.) | 16,90 |
| <i>Shrimp</i> | |
| 165. Tofu | 13,90 |
| <i>Tofu</i> | |
| 166. Gegrillter Lachs | 18,90 |
| <i>Grilled salmon</i> | |

MANGO HAUPTSPEISEN GERICHTE MIT REIS

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. Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten | 14,90 |
| <i>Corn chicken cut into crispy strips.</i> | |
| 168. Hähnchenbrust | 15,90 |
| <i>Grilled corn chicken breast</i> | |
| 169. Rindfleisch | 15,90 |
| <i>Beef</i> | |
| 170. knusprige Ente | 16,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |
| 171. Garnelen (8 Stk.) | 16,90 |
| <i>Shrimp</i> | |
| 172. Tofu | 13,90 |
| <i>Tofu</i> | |
| 173. Gegrillter Lachs | 18,90 |
| <i>Grilled salmon</i> | |

ERDNUSS ⁵ HAUPTSPEISEN

GERICHTE MIT REIS

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

- | | |
|--|--------------|
| 179. Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten | 14,90 |
| <i>Corn chicken cut into crispy strips.</i> | |
| 180. Hähnchenbrust | 15,90 |
| <i>Grilled corn chicken breast</i> | |
| 181. Rindfleisch | 15,90 |
| <i>Beef</i> | |
| 182. knusprige Ente | 16,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |
| 183. Garnelen (8 Stk.) | 16,90 |
| <i>Shrimp</i> | |
| 184. Tofu | 13,90 |
| <i>Tofu</i> | |
| 185. Gegrillter Lachs | 18,90 |
| <i>Grilled salmon</i> | |

UDON NUDELN

Udon (gebraten) ⁵
Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Erdnüsse,
Zwiebeln, Bohnen, Shiitake-Pilze und junge Maiskolben
*Pak choi, broccoli, zucchini, paprika, carrots, peanuts, dried shallots,
beans, shiitake mushrooms, shiitake mushrooms, and young corn.*

- | | |
|--|--------------|
| 186. Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten | 14,90 |
| <i>Corn chicken cut into crispy strips.</i> | |
| 187. Hähnchenbrust | 15,90 |
| <i>corn chicken breast</i> | |
| 188. Rindfleisch | 15,90 |
| <i>Beef</i> | |
| 189. knusprige Ente | 16,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |
| 190. Garnelen (8 Stk.) | 16,90 |
| <i>Shrimp</i> | |
| 191. Tofu | 13,90 |
| <i>Tofu</i> | |
| 192. Gegrillter Lachs | 18,90 |
| <i>Grilled salmon</i> | |



MINO PHO SUPPE ^{1,14}

Reisbandnudeln, Brühe, Zwiebeln und Koriander
Rice noodles, broth, onions, and coriander.

- | | | |
|-------------------------|--|--------------|
| 193. Pho Gà | <i>Kikok corn-fed chicken</i> | 14,90 |
| 194. Pho Bò Chín | <i>Boiled beef brisket</i> | 15,90 |
| 197. Pho Chay | <i>Carrots, asparagus, shiitake mushrooms, pak choy, and tofu.</i> | 13,90 |

PHO XAO

Reisbandnudeln (gebraten)

Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Erdnüsse Zwiebeln, Bohnen,
Shitake-Pize und junge Maiskolben

Pak choy, broccoli, zucchini, paprika, carrots, peanuts, dried shallots,

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|--------------|
| 198. Hähnchenbrust | <i>Grilled corn chicken breast</i> | 15,90 |
| 199. knusprige Ente | <i>Crispy duck</i> | 16,90 |
| 200. Garnelen (8 Stk.) | <i>Shrimp</i> | 16,90 |
| 201. Tofu | <i>Tofu</i> | 14,90 |



202. Mino Thit Nuong ⁵ 17,90

Gegrillte Schweinefleischstreifen auf Reismudeln,
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.*

MI NAM BO

Reismudelsalat, Koriander, Erdnüsse,
Röstzwiebeln und Ingwer-Limetten-Dressing
*Rice noodle salad, coriander, peanuts, crispy onions,
and ginger-lime dressing*

203. Zitronengras-Knoblauch-Hähnchenfleisch 14,90

Lemongrass garlic chicken

204. Zitronengras-Knoblauch-Rindfleisch 16,90

Lemongrass garlic beef

205 Tofu 13,90

HAUPTSPEISEN

PHAD BASILLIKUM KRUBLAUCH CHILI (Reis)

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

206. Hähnchen in knusprige Streifen geschnitten 14,90

Chicken cut

207. Hähnchenbrust gebacken 15,90

chicken breast

208. Rindfleisch 16,90

Beef

209. knusprige Ente 16,90

Crispy duck

210. Garnelen 16,90

Shrimp (8 Stk.)

211. Tofu 13,90

Tofu

212. Gegrillter Lachs 18,90

Grilled salmon

HOT PLATE

Mit Kartoffelspalten, Champignons, Mais, Zucchini, rotem Paprika, Spargel, Cherry - Tomaten und Kräuterseitlingen

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

213.	knusprige Ente	<i>Crispy duck</i>	23,90
214.	Lachs	<i>Salmon</i>	24,90
215.	Thunfisch	<i>Tuna</i>	26,90
216.	Garnelen	<i>Shrimp (8 Stk.)</i>	26,90
217.	Tofu	<i>Tofu</i>	18,90

KINDERKARTE

219.	Frittierte Pommes	<i>Fried fries</i>	3,90
220.	Knusprig gebackenen Hähnchenstreifen	<i>Fries with mayo</i>	7,90
221.	Gebackene Kartoffelspalten mit Mayo	<i>Baked potato wedges with mayo</i>	7,90
223.	2 gebackene Garnelen	<i>mit Pommes frites und Mayo</i> <i>2 breaded shrimp with fries and mayo</i>	



Sushi



NIGIRI (2 Stk.)

234. Sake Nigiri ⁴

Lachs / *Salmon*



4,70

235. Maguro Nigiri ⁴

Thunfischfilet / *Tuna fillet*



5,00

236. Ebi Nigiri ²

Gekochte Garnelen / *Cooked shrimp*



4,70

237. Mustu Nigiri ⁴

Weißfisch / *White fish*



4,70

238. Unagi Nigiri ^{4,6}

Gegrillte Aal / *Grilled eel*



5,50

239. Hotategai Nigiri ⁴

Frische Jakobsmuschel / *Fresh scallop*



5,50

240. Avocado Nigiri

Avocado / *Avocado*



4,70



MAKI (6 Stk.)

241. Shinko flettich

242. Sake Maki ⁴

Lachs / *Salmon*

243. Sake Avo Maki ⁴

Lachs, Avocado / *Salmon, avocado*

244. Tekka Maki ⁴

Thunfisch / *Tuna*

245. Tekka Avo Maki ⁴

Thunfisch und Avocado / *Tuna and avocado*

246. Ebi Maki ⁴

Garnelen / *Shrimp*

247. Ebi Avo Maki ²

Garnelen und Avocado / *Shrimp and avocado*

248. California Maki

Surimi, Avocado / *Surimi, avocado*

249. Unagi Maki ⁴

Gegrillte Aal / *Grilled eel*

250. Salmon Skin Maki ⁴

Knusprige Lachshaut mit Sesam
Crispy salmon skin with sesame

251. Spicy Tuna Maki ^{4,11}

Thunfisch-Tatar mit Schärfe-Kick
Tuna tartare with a spicy kick

252. Spicy Ebi Maki ²

Flusskrebs, Tatar / *Crawfish, tartare*

253. Avo Maki

Avocado / *Avocado*

254. Kappa Maki

Gurken / *Cucumbers*

255. Tamago japanisches Eieromelette



4,10

4,50

4,90

5,00

5,20

4,70

4,90



4,70

5,00

4,50

4,90

4,90

4,50

4,50

4,50



INSIDE-OUT ROLLS (8 Stk.)

256. Vegan Inside-Out

7,90

Mango, Gurke, Avocado, obendrauf Sesam

Mango, cucumber, avocado, topped with sesame seeds

257. Sake Inside-Out ^{4,7,11}

8,90

Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf Tobiko und Sesam

Salmon, avocado, cream cheese, tobiko and sesame seeds on top

258. Maguro Inside-Out ^{4,7,11}

9,50

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, obendrauf Tobiko und Sesam

Tuna, avocado, cream cheese, tobiko and sesame seeds on top

259. Ebi Tempura Inside-Out ^{2,7,11}

9,90

Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, Mango, Gurke,
obendrauf Tobiko und Sesam

*Ebi tempura, avocado, cream cheese, mango, cucumber,
tobiko and sesame seeds on top*

260. Spicy Tuna Inside-Out ^{4,11}

9,90

Thunfisch, Gurke, obendrauf getrocknete Zwiebeln und Sesam

Tuna, cucumber, topped with dried onion and sesame



INSIDE-OUT ROLLS (8 Stk.)

261. Alaska

Mit gebackenem Lachs, Mayo & Gurke
baked salmon with cucumber & mayo

8,50

262. Unagi Inside-Out ^{4,11}

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

11,00

263. Butterfish Inside-Out

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

9,50

264. California Inside-Out ^{4,11}

Krebsfleischimitat-Mix mit Gurke, Avocado, Mango, außen Tobiko
Imitation crab meat mix with cucumber, avocado, mango, tobiko

9,00

265. Salmon Skin

Gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam
grilled salmon skin, avocado, cucumber, sesame

8,50

266. Yakitori Inside-Out

Yakitori I-O Gurke, Sesam
Yakitori i-o cucumber, sesame

9,50



SUSHI SPEZIAL-EXTREME ROLLEN

277. Rainbow-Roll

4 Stück Gerollt mit Rogen, Kani & Avocado,
ummantelt mit Lachs, Weißfisch & Thunfisch

5,50

8 Stück *Bundled with roe, avocado & kani
wrapped with salmon, white fish & tuna*

10,00

278. Salmon-Roll

4 Stück Gerollt mit Lachshaut, Gurke, Aal & Spezialsoße,
ummantelt mit Lachs

6,00

8 Stück *rolled with salmon skin, cucumber, eel and
special sauce, wrapped with salmon*

11,00

279. Dragon-Roll

4 Stück Gerollt mit gebackenen Garnelen, Gurke,
Avocado, Mayo & Spezialsoße, ummantelt mit Flußaal

6,00

8 Stück *rolled with baked shrimps, cucumber, avocado,
mayo & special sauce, covered with eel*

11,00

280. Gyoku-Roll

4 Stück Gerollt mit Lachs, Lauch, Avocado & Frischkäse,
ummantelt mit Omlett

5,50

8 Stück *rolled with salmon, leek, avocado and
cream cheese, covered with omelette*

10,00

300. Philadelphia-Roll

4 Stück Gerollt mit Lachs, Lauch, Avocado & Frischkäse,
ummantelt mit Lachs

5,50

8 Stück *rolled with salmon, leek, avocado and
cream cheese, covered with salmon*

10,00

302. Alaska-Roll

4 Stück Gerollt mit gebackenem Lachs, Gurke, Mayo &
Spezialsoße, ummantelt mit Flußaal

5,50

8 Stück *rolled with baked salmon, cucumber, avocado,
mayo & special sauce, covered with eel*

10,00

304. Osaka-Roll

4 Stück Gerollt mit gekochtem Thunfisch, Lauch,
gerösteten Zwiebeln & Mayo, ummantelt mit Gurke

5,50

8 Stück *rolled with cooked tuna, leek & mayo,
fried onions, covered with cucumber*

10,00

GEBACKENE ROLLEN

Mit spezielsauce (12 Stück je Rolle)

Mit einem Teigmantel aus Mehl

308. Toronto-Art

Mit Lachs, Aal, Avocado und Frischkäse
with salmon, eel, avocado and cream cheese

12,90

309. California-Dream

Mit Krebsfleisch, Flugfischrogen, Avocado und Majo
with crab meat, fish roe, avocado and mayo

12,90

400. Spicy-Roll

Mit Butterfisch, Lauch, Gurke, Chili, Majo
with butterfish, leek, cucumber, chili, mayo

12,90

401. Fujiyama-Art

Mit, Avocado, Rettich und Gurke
with mushrooms, avocado, radish and cucumber

10,90

402. Pazifik

Mit gekochtem Thunfisch, Lauch, Chili, Majo
with cooked tuna, leek, chili, mayo and cucumber

12,90

403. Asia-Style

Lachshaut, Röstzwiebeln, Gurke und Surimi
salmon skin, fried onions, cucumber and surimi

12,90

403. Legend-Art

Thunfisch mit scharfer Spezialsoße, Lauch, Majo und Gurke
tuna with spicy special sauce, leek, mayo and cucumber

12,90

404. Yakitori

Yakitori Spezialsoße und Gurke
Yakitori special sauce and cucumber

12,90



FUTOMAKI BIG ROLLS

(Handrolls je 1stück)

- | | |
|--|-------------|
| 500. Futo-Maki (6 Stk.) | 6,50 |
| Mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Omlette,
Flugfischrogen, Gurke und Avocado
With salmon, tuna, shrimp, omelets, fish roe,
cucumber and avocado | |
| 501. Veggie-Futo-Maki (6 Stk.) | 5,50 |

SASHIMI (8 Stk.)

- | | |
|---|--------------|
| 502. Salmon Sashimi ⁴ | 15,00 |
| 503. Tuna Sashimi ⁴ | 17,00 |
| 506. Luxury Mix (16 Stk.) ⁴ | 30,00 |



JAPAN DONBURI

507. Sake Don ^{4,11}

12,90

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 ^{4,11}

13,90

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

11,90

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

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

510. Teriyaki Don ^{4,11}

16,50

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

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

512. Unagi Don

16,50

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

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



Sushi Menü



MINO MENU

513. Salmon Set ^{4,11}

14,90

2 Nigiri Lachs, 1 Maki Lachs, 4st. geb. Rolle
4 Stk. Sake Inside-Out
*2 Nigiri salmon, 1 maki salmon, 4st. geb Rolle,
4 pcs. sake inside-out.*

514. Tuna Set ^{4,11}

15,90

2 Nigiri, 1 Maki Tuna, 4 st geb. Rolle,
1 Maguro Inside-Out.

515. Maki Mix ^{4,11}

11,90

1 Maki Lachs, 1 Maki Tuna, 1 Maki Avocado
1 salmon maki, 1 tuna maki, 1 avocado maki.

516. Vegan Set

13,90

1 Maki Kappa, 1 Maki Avocado,
1 Vegan Inside-Out (4 Stk.), 4st geb Rolle Vegan
*1 cucumber maki, 1 avocado maki,
1 vegan inside-out (4 pieces), 4st geb Rolle vegan.*

517. Black Moon

17,90

8 Alaskarollen & 4 Mixnigiri
6 Lachs-maki

518. 4 Nigiri, 4st Dragon Rolle 1 Sake Maki, 4st. geb. Rolle

19,90



MINO-SUSHI PLATTEN

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

600. Platte für 2 ^{4,11} **55,00**

6 Nigiri, 1 Sake Maki, 4 St. geb. Rolle, 4 St. Ocede-Roll, 4 St. Lach-Roll, 6 St. Futo Maki, 8 Colifornia , 6st Lachs Crunchy

602. Platte für 4 ^{4,11} **99,00**

8 Nigiri, 3Maki (1 Kappa, 1 California,lachs), lachs-Roll, 8 Scheiben Sashimi (Lachs, Thunfisch), 1 Futo Maki, 8 St. California I-O, 8 St. Philadelphia I-O
4 Mino tempura

DESSERT

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

603. Gebackene Banane ¹ **4,50**

604. Eis verschiedene Sorten ¹ **4,90**

605. Japanische Mochi (Klebreiskuchen) ¹ **4,90** mit Verschiedene Füllung

606. Asiatische Gefüllte Süße Sesambällchen ¹ **4,90**

608. Mochi Eis (Verschiedene Füllung) ¹ **4,90**



ZUSATZSTOFFE

A Antioxidationsmittel (Antioxidants) - B Backtriebmittel -
C Komplexbildner - Cf Koffein - FE Farbstoff - Lebensmittelfarben -
Fe Festigungsmittel - FS Farbstabilisator - G Geliermittel -
GV Geschmacksverstärker - K Konservierungsmittel -
M Mehlbehandlungsmittel - Min Mineralstoff -
S Säure, Säuerungsmittel - SR Säureregulator -
SM Schaummittel - SV Schaumverhüter - SS Schmelzsalz -
St Stabilisator - Su Süßungsmittel - TG Treibgas -
Schutzgas - Tr Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel - U Überzugsmittel -
V Verdickungsmittel - Vit Vitaminwirksamer Stoff - W Feuchthaltemittel

ALLERGEN

1. Glutenthaltige Getreide, 2. Krebstiere
3. Ei, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch (laktosehaltig)
8. Schalenfrüchte / Nüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

