



# MENU DELIVERY & TAKE AWAY

**Take Away** (Rücktritt aus dem Restaurant)  
**20% Rabatt** bei einem Mindesteinkauf von 30€



Wir unterstützen die Umwelt mit  
FREUND DES MEERES.  
MIHO ist "Zertifiziertes Restaurant"

Sushi ist ein Gericht, dessen einfache Zubereitung  
vielleicht von keinem anderen Gericht auf der  
Welt übertroffen wird.

Es ist die reine Kombination von Reis mit Fisch  
oder Schalentieren.

Aber gerade deshalb gibt es keine Fälschung und  
nur wahre Meister können sie herstellen.

Jirō Ono

# Einige **VORZÜGE** von **SUSHI** und **SASHIMI** für unsere **GESUNDHEIT**



## **FISCH**

- wenige Kalorien
  - niedriger Fettgehalt
  - hoher Proteingehalt
  - Quelle für Vitamin B12 und Jod
  - Thunfisch und Lachs sind reich an Omega3 - Fettsäuren
- 



## **REIS**

- Quelle für Eiweiß und Kohlenhydrate



## **NORI-ALGEN**

- reich an Eiweiß, Mineralien und Jod
  - Speicherplatz der Vitamine A, B1 und C
- 



## **ESSIG**

- reich an antibakteriellen Eigenschaften
- fördert die Verdauung
- ist ein natürliches Hautpflegemittel



## **INGWER UND WASABI**

- antibakterielle Eigenschaften haben
- fördern die Verdauung
- Wasabi ist reich an Kalium und Vitamin C
- Ingwer lindert die Übelkeit

## SPEZIAL A - F



• **A1 · GOURMET SASHIMI**

**€ 18,00**

Gemischte Fischescheiben  
mit Burrata-Käse,  
Zitronenemulsion, getrockneter  
Fischrogen

**12 STÜCK**

allergene: 2-4-6-7



• **A2 · MILLEFEUILLE  
LACHS-TRÜFFEL | € 14,00**

Scheiben von gebratenem  
Lachs mit Avocadoscheiben  
und Trüffel

allergene: 1-3-4-6-10



• **A6 · CARPACCIO MIX  
MIT PISTAZIEN | € 18,00**

Gebratenes gemischtes  
Fischcarpaccio mit Ponzu-  
Sauce und Pistazien

**12 STÜCK**

allergene: 1-2-4-6-8-14



• **F1 · JAKOBSMUSCHELN  
UND KARTOFFELPÜREE**

**€ 14,00**

Gegrillte Jakobsmuscheln,  
Kartoffelpüree, Speck und  
Chips

**3 STÜCK**

allergene: 1-7-14



• **F3 · KATAIFI-GARNELEN**  
**€ 12,00**

Garnelen eingewickelt in  
knusprigem Kataifi-Teig

**3 STÜCK**

allergene: 1-2-3-6



• **F4 · TARTAR**

**AUS GEKOCHTER  
ARGENTINISCHER  
GARNELE | € 14,00**

Tartar von gekochten  
argentinischen Garnelen,  
Avocado-creme, Miho Dressing

allergene: 1-2-6-7-11



● **K1 · MIHO TARTAR**  
€ 14,00 🍷

Tartar vom Lachs mit Philadelphia und Avocado, garniert mit Mandeln, **tobiko\*** und Teriyaki-Sauce  
allergene: 1-3-4-6-7-8-10



● **K2 · THUNFISCH TARTAR**  
€ 14,00

Thunfischtartar mit Avocado, übergossen mit Yuzu-Sauce und Sesam  
allergene: 1-4-6-11



● **K3 · TARTAR VON LACHS UND PISTAZIEN** | € 12,00 🍷

Tartar vom Lachs mit Reis venus und Philadelphia, garniert mit Pistazien, **tobiko\*** und Teriyaki-Sauce  
allergene: 1-3-4-6-7-8-10



● **K4 · CARPACCIO AUS AMAEBI** | € 12,00

Rohe Garnele mit Ponzu Sauce übergossen  
12 STÜCK  
allergene: 1-2-6-11



● **K5 · GARNELENTARTAR**  
€ 14,00

Rohes Garnelentatar mit Avocado, Erdbeere, Passionsfrucht und Mangosauce  
allergene: 2




● **K6 · SCAMPI EMULSION**  
€ 12,00

Rohe Scampi mit Passionsfruchtsauce **tobiko\***  
allergene: 1-2-4-6

# VORSPEISEN



**01 · HARUMAKI | € 3,50**   
Blätterteigrolle mit Gemüse  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-3-7



**02 · HARUMAKI THAI | € 5,00**  
Blätterteigrolle mit Krabben und  
weißem Speck  
**4 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-7-14



**03 · LACHSROULADE | € 4,00**  
Blätterteig mit Lachs und Mozzarella  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-7-9



**04 · LACHSKROKETTEN | € 5,00**  
Knusprige Lachs-Kartoffel-Frikadellen  
**4 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-7



**05 · POMMES FRITES | € 3,50**   
Kartoffelstäbchen  
allergene: 1





**06 · DRACHENWOLKEN | € 2,50**  
Knusprige Tapiokachips und  
Meeresfrüchte  
allergene: 1-2




**07 · TOFU | € 3,00**   
Tofu mit Sojasauce  
allergene: 1-6



**08 · GOMA WAKAME**  
**€ 4,50**    
Würzig-saure  
allergene: 1-6-11



**09 · WAKAME | € 4,50**   
Algen mit Sesam  
allergene: 1-6-11



**10 · EDAMAME | € 4,50**   
Sojaschoten  
allergene: 6



**11 · KRABBENCOCKTAIL | € 6,00**  
Garnelen mit rosa Sauce  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-4-6-10



**13 · MEERSALAT | € 9,00**  
Gemischte Meeresfrüchte  
allergene: 1-2-4-11-14

# DIMSUM



---

**21 · BAO | € 4,00**   
Orientalisches Brot  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-7



---

**22 · GYOZA GEBRATENES HUHN | € 5,50**  
Gebratene japanische Teigtaschen mit  
Hähnchen und Gemüse  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-3-6-7-8



---

**23 · NIKU RAVIOLI | € 5,50**  
Teigtaschen mit Fleisch und  
Gemüse  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-4-6-8-9-10-12-14




---

**24 · SHUMAY RAVIOLI | € 6,00**  
Teigtaschen mit Krabben, Fleisch,  
Gemüse und weißem Speck  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-4-6-9-11-12-14



---

**25 · GRÜNE GYOZA | € 5,00**   
Teigtaschen mit gemischtem Gemüse  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-9-11-14



---

**26 · EBI GYOZA GRILL | € 6,50**  
Gegrillte Teigtaschen mit Krabben und Gemüse  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-6-7-8





**30 · MISO SUPPEN | € 3,00**  
 Traditionelle Suppe auf Basis  
 von Dashi und Miso-Paste  
**allergene: 1-4-6**



**31 · WÜRZIG-SAUER SUPPE**  
**€ 4,00** 🌶️  
 Gemüsesuppe mit Tofu,  
 Ei, Bambus und Huhn  
**allergene: 1-3-6-14**

SALATE



**32 · YASAI SALAT | € 4,00** 🌿  
 Gemischter Salat mit Seetang,  
 Mais, Sesam und Tomate  
**allergene: 1-6-11**



**33 · GYOKAI SALAT | € 9,00**  
 Meeresfrüchtesalat mit  
 gemischtem rohem Fisch,  
 Sesam und Seetang  
**allergene: 1-2-4-6-11**

# GEBRATENE HOSOMAKI UND BRÖTCHEN



## 35 · HOSOMAKI SAKE € 5,00

Kleine, mit Nori-Algen umwickelte und mit Lachs gefüllte Reisröllchen  
8 STÜCK  
allergene: 4



## 36 · AVOCADO HOSOMAKI € 3,50

Kleine Reisrollen mit Nori-Algen umwickelt und mit Avocado gefüllt  
8 STÜCK  
allergene: /



## 37 · HOSOMAKI PHILADELPHIA | € 4,00

Kleine Reisröllchen mit Nori-Seetang umwickelt und mit Philadelphia-Käse gefüllt  
8 STÜCK  
allergene: 7



## 38 · GEMISCHTER HOSOMAKI | € 5,50

Kleine Reisrollen mit Nori-Algen umwickelt und mit gemischtem Fisch gefüllt  
8 STÜCK  
allergene: 4



## 39 · GEBRATENES HOSOMAKI | € 8,00

Kleine, mit Nori-Seetang umwickelte, gebratene und mit Philadelphia und Lachs gefüllte Reisrollen, garniert mit Früchten der Saison und Teriyaki Sauce  
8 STÜCK  
allergene: 1-3-4-6-7



## 40 · HOSOMAKI WÜRZIGER LACHS | € 9,00

Kleine Reisröllchen mit Nori-Seetang umwickelt, gebraten und gefüllt mit Lachs, Lachstartar, Teriyaki Sauce, Kataifi und **tobiko\***  
8 STÜCK  
allergene: 1-3-4-6-7-10



## 41 · HOSOMAKI NEST | € 9,00

Kleine Reisröllchen mit Nori-Seetang umwickelt, gebraten und mit Lachs gefüllt, garniert mit Philadelphia, Kataifi und Teriyaki-Sauce  
8 STÜCK  
allergene: 1-3-4-6-7



## 42 · GEBRTANE FUTOMAKI | € 9,00

Große Reisrollen mit Nori-Seetang umwickelt, gebraten und gefüllt mit Garnele, Avocado und **tobiko\***  
8 STÜCK  
allergene: 1-2-3-4-6



**43 · SAKE AVOCADO**  
**€ 4,00**

Mit Nori-Seetang umwickelte Reiskegel, gefüllt mit Lachs, Avocado und Sesam  
**allergene: 4-11**



**44 · MAGURO AVOCADO**  
**€ 5,00**

Mit Nori-Seetang umwickelte Reiskegel, gefüllt mit Thunfisch, Avocado und Sesam  
**allergene: 4-11**



**45 · EBITEN | € 5,00**

Reiskegel umwickelt mit Nori-Seetang, gefüllt mit Garnelen-Tempura, Salat, Sesam und Teriyaki-Sauce  
**allergene: 1-2-6-11**



**46 · GEWÜRZTER SAKE | € 4,00 🌶️**

Mit Nori-Seetang umwickelte Reiskegel, gefüllt mit würzigem Lachs, Gurke und würzige Mayo  
**allergene: 1-3-4-6-10-11**



**47 · LACHS SPEZIAL | € 5,00**

Reiskegel umwickelt mit Nori-Algen, gefüllt mit gekochtem Lachs, Salat, Philadelphia, Sesam und Teriyaki-Sauce  
**allergene: 1-4-6-7-11**



**48 · LACHS MANDELN | € 5,50 🌶️**

Reiskegel, eingewickelt in Sojaplatte mit Sesam, gefüllt mit Tartar von Lachs, Mandeln und Kopfsalat  
**tobiko\***  
**allergene: 1-3-4-6-8-10-11**



**49 · VENUS | € 5,50 🌶️**

Venusreiskegel in Sojablatt mit Sesam gewickelt, gefüllt mit Lachstatar, Pistazien und Teriyaki-Sauce  
**tobiko\***  
**allergene: 1-3-4-6-8-10-11**

# KLASSISCHE URAMAKI - 8 Stück



**50 · LACHS AVOCADO**  
**€ 8,00**

Reisrolle gefüllt mit  
Lachs, Avocado und Sesam  
**8 STÜCK**  
allergene: 4-11



**51 · MAGURO AVOCADO**  
**€ 9,00**

Reisrolle, gefüllt mit Thunfisch,  
Avocado und Sesam  
**8 STÜCK**  
allergene: 4-11



GEKOCHTER  
FISCH

**52 · ONION ROLL | € 8,00** 🌶️

Reisrolle gefüllt mit Krabbe,  
Avocado und Gurke, garniert  
mit Röstzwiebeln, Salsa  
Gewürz- und Teriyaki-Sauce  
**tobiko\***  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-4-6-10



GEKOCHTER  
FISCH

**53 · KALIFORNIEN | € 7,50**

Reisrolle mit Krabben,  
Avocado, Gurke und Sesam  
**tobiko\***  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-4-6-10-11



GEKOCHTER  
FISCH

**54 · EBITEN | € 9,00**

Gefüllte Reisrolle mit  
gebratener Garnele, Sesam  
und Teriyaki-Sauce  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-2-6-11



GEKOCHTER  
FISCH

**55 · MIURA | € 9,00**

Reisrolle gefüllt mit gebratenem  
Lachs und Philadelphia, Sesam  
und Teriyaki-Sauce  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-4-6-7-11



**56 · GEWÜRZTER SAKE**  
€ 8,00 🌶️

Reisrolle gefüllt mit Lachstartar, Gurke, garniert mit Shichimi und scharfer Sauce  
**8 STÜCK**

allergene: 1-3-4-6-10-11



**57 · WÜRZIGES KALIFORNIEN | € 7,50 🌶️**

Reisrolle, gefüllt mit Krabben, Avocado und Gurke, garniert mit Shichimi und scharfer Sauce  
**tobiko\***  
**8 STÜCK**

allergene: 1-2-3-4-6-10-11



**58 · SPEZIALBRÖTCHEN**  
€ 8,00

Mit Philadelphia-Käse gefüllte Reisrolle, garniert mit Lachs und Teriyaki-Sauce  
**8 STÜCK**

allergene: 1-4-6-7



**59 · REGENBOGENBRÖTCHEN | € 9,00**

Reisrolle, gefüllt mit Krabben, Avocado und Gurke, garniert mit gemischtem Fisch  
**8 STÜCK**

allergene: 1-2-3-4-6-10

## VEGETARISCHES URAMAKI - 8 Stück



**60 · VEGETARISCHES ROLLE | € 7,50 🌿**

Reisrolle, gefüllt mit Mango, Avocado, Philadelphia und Salat, garniert mit Mandelsplittern  
**8 STÜCK**

allergene: 7-8



**61 · NUR VEGETARISCH | € 8,00 🌿**

Venusreisrolle gefüllt mit Avocado, Philadelphia und Salat, garniert mit Pistazien getreide  
**8 STÜCK**

allergene: 7-8

# SPEZIELLE URAMAKI - 8 Stück



**62 · YONG ROLLE | € 9,00**  
Reisrolle gefüllt mit  
gekochte Garnelen und  
Tempura-Grieß, garniert mit  
**tobiko\*** und übergossen mit  
Teriyaki-Sauce  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-2-4-6



**63 · TACOS ROLLE**  
**€ 10,00** 🌶️  
Reisrolle gefüllt mit  
Lachstartar, garniert mit  
Nachos und würzige Mayo  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-10



**64 · FEVER | € 9,00**  
Reisrolle gefüllt mit  
Lachs, Avocado und  
Philadelphia, garniert mit  
Kataifi und Teriyaki-Sauce  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-4-6-7-11



**65 · JINO BRÖTCHEN | € 13,00** 🌶️  
Reisrolle gefüllt mit Lachstartar, garniert mit  
Lachsscheiben und Teriyaki-Sauce  
**tobiko\***  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-10



**67 · SUPERDRACHE | € 10,00**  
Reisrolle, gefüllt mit Garnelen-Tempura und  
Philadelphia, garniert mit Avocado, Sesam  
und Teriyaki-Sauce  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-2-6-7-11



**69 · MIHO ROLLE | € 12,00**

Reisrolle gefüllt mit sautiertem Lachs und Philadelphia, garniert mit gebratenem Lachs a la Flamme, übergossen mit Teriyaki-Sauce, Miho-Sauce, **tobiko\*** und Sesam

**8 STÜCK**

allergene: 1-3-4-6-7-10-11



**70 · AMÖBENBRÖTCHEN | € 12,00 🌶️**

Reisrolle, gefüllt mit rohen Garnelen und Avocado, garniert mit Lachstartar und Teriyaki-Sauce

**tobiko\***

**8 STÜCK**

allergene: 1-2-3-4-6-10



**71 · TIGER ROLLE | € 10,00**

Reisrolle, gefüllt mit gebratenen Garnelen, garniert mit Lachs und Teriyaki-Sauce

**8 STÜCK**

allergene: 1-2-4-6



**72 · KÖNIGIN ROLLE | € 12,00**

Reisrolle, gefüllt mit Lachs und Mango, garniert mit Lachs und Mangosauce

**8 STÜCK**

allergene: 4



**73 · SÜDSTRAND | € 10,00**

Reisrolle, gefüllt mit Lachs und Avocado, garniert mit Mandeln, **tobiko\***, Teriyaki-Sauce und Früchte der Saison

**8 STÜCK**

allergene: 1-4-6-8

# SPEZIELLE URAMAKI - 8 Stück



**74 · FUSIONSROLLE**  
**€ 12,00** 🍣

Reisrolle gefüllt mit Lachstartar, Tobiko\*, garniert mit gegrillten Garnelen, Schnittlauch, Teriyaki-Sauce und Sesam

**8 STÜCK**

allergene: 1-2-3-4-6-10-11



**75 · DRACHENROLLE**  
**€ 12,00**

Reisrolle, gefüllt mit Lachs, Avocado und Philadelphia, garniert mit Avocado und Teriyaki-Sauce

**8 STÜCK**

allergene: 1-4-6-7



**76 · IBIZA-BRÖTCHEN**  
**€ 12,00** 🍣

Reisrolle gefüllt mit Krabbenfleisch und Avocado, garniert mit flambierten Lachsscheiben, Kataifi, scharfer Sauce und Salsa Teriyaki

**tobiko\***

**8 STÜCK**

allergene: 1-2-3-4-6-10



**77 · ROLLE LACHS SUMISO**  
**€ 14,00** 🍣

Reisrolle gefüllt mit Gewürzlachs und Avocado-Tartar, garniert mit flambiertem Lachs, Pistaziengranulat und Yuzumiso

**8 STÜCK**

allergene: 1-3-4-6-8-10



**78 · EBI FLO' | € 12,00**

Venusreisrolle, gefüllt mit Tempura-Garnelen und Philadelphia, garniert mit Lachs, Mandeln und Sauce Teriyaki

**8 STÜCK**

allergene: 1-2-4-6-7-8



**79 · MIURA PLUS**  
**€ 12,00** 🍣

Röllchen aus Venusreis, gefüllt mit gekochtem Lachs und Philadelphia, garniert mit Tartar von Lachs, Kataifi und Teriyaki-Sauce

**tobiko\***

**8 STÜCK**

allergene: 1-3-4-6-7-10





**80 · LACHS PISTAZIE | € 12,00**

Venusreisrolle gefüllt mit Lachs, Avocado, Philadelphia und Pistazien

**tobiko\***

**8 STÜCK**

allergene: 1-4-7-8



**82 · ROLLE LACHS PHILADELPHIA**

**€ 13,00** 🌶️

Reisrolle gefüllt mit Lachs und Philadelphia, garniert mit Lachstartar und Mandelsplittern

**tobiko\***

**8 STÜCK**

allergene: 1-3-4-6-7-8-10



**83 · ROLLE TRÜFFELGARNELEN**

**€ 14,00**

Reisrolle gefüllt mit Lachs und Avocado, garniert mit rohem Garnelentartar, Trüffel und rosa Sauce

**tobiko\***

**8 STÜCK**

allergene: 1-2-3-4-6-7-10



**84 · ROLLE LACHS JALAPEÑO | € 12,00** 🌶️

Reisrolle gefüllt mit Lachstartar, Philadelphia, Avocado und Sesam, garniert mit Lachs, Jalapeno, pikante Mayonnaise und Teriyaki

**tobiko\***

**8 STÜCK**

allergene: 1-3-4-6-7-8-10-11

# CHIRASHI UND POKE



**90 · CHIRASHI SAKEDON | € 14,00**  
Lachsscheiben auf einem  
Bett aus Reis mit Sesam  
allergene: 4-11



**91 · CHIRASHI MISCHUNG | € 14,00**  
Gemischte Fische auf  
einem Bett aus Reis mit Sesam  
allergene: 2-4-11



**92 · POKE FISCHSALAT | € 14,00**  
Gemischte Fischhäppchen auf einem Bett  
aus Reis mit Avocado, Früchten der Saison,  
Mandeln und Ikura  
**tobiko\***  
allergene: 1-3-4-6-8



**93 · POKE LACHS | € 14,00**  
Lachswürfel auf einem Bett aus  
Reis mit Edamame, Avocado,  
Pistazien und Wakame Goma, Mayo  
und Teriyaki-Sauce  
allergene: 1-3-4-6-8-10-11



---

**95 · SAKE | € 3,50**  
Reisbällchen mit Lachs  
**3 STÜCK**  
allergene: 4



---

**96 · MAGURO | € 4,00**  
Reisbällchen mit Thunfisch  
**3 STÜCK**  
allergene: 4



---

**97 · TAI | € 3,50**  
Reisbällchen mit Wolfsbarsch  
**3 STÜCK**  
allergene: 4



---

**98 · AMAEBI | € 4,00**  
Reisbällchen mit rohen  
Garnelen und tobiko\*  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-2-4-6



---

**99 · EBI | € 3,50**  
Reisbällchen mit  
gekochten Garnelen  
**3 STÜCK**  
allergene: 2

# NIGIRI - 3 Stück



**100 · FLAMBIERTER LACHS UND PHILADELPHIA | € 4,50**  
Reisbällchen mit Lachs gebraten, Philadelphia und Teriyaki-Sauce  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-4-6-7



**101 · FLAMBIERTER LACHS MIT PISTAZIEN | € 4,50**  
Reisbällchen mit gebratenem Lachs, Pistazien und Teriyaki-Sauce  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-4-6-8



**102 · MANDEL NIGIRI | € 4,50**  
Reisbällchen mit gebratenem Lachs, Mandeln und Teriyaki-Sauce  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-4-6-8



**104 · IKURA TRÜFFEL LACHS | € 4,50**  
Reisbällchen, gebratener Lachs mit Trüffelcreme und Ikura  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-10



**105 · WOLFSBARSCH LIMETTEN SUMISO € 4,50**  
Reisbällchen, Wolfsbarsch, Limette mit Sumiso-Sauce  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-4-6



**106 · NIGIRI MIX | € 6,50**  
Reishäppchen mit gemischtem Fisch  
**6 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-4-6-8-10



**110 · SOJA LACHS**  
€ 3,50 🌶️

In Sojapapier eingewickelte  
Reisbällchen mit Sesam,  
garniert mit Lachstartar  
**tobiko\***  
3 STÜCK  
allergene: 1-3-4-6-10-11



**111 · SOJA - KRABBen**  
€ 4,00 🌶️

In Sojapapier eingewickelte  
Reisbällchen mit Sesam,  
garniert mit Krabben-Tartar  
**tobiko\***  
3 STÜCK  
allergene: 1-2-3-6-10-11



**112 · SAKE | € 3,50 🌶️**

Reisbällchen mit Nori-  
Seetang umwickelt, garniert  
mit Lachstartar  
**tobiko\***  
3 STÜCK  
allergene: 1-3-4-6-10



**113 · MAGURO | € 4,50**

Reisbällchen mit Nori-Seetang  
umwickelt, garniert mit **tobiko\***  
und Thunfisch-Tartar  
3 STÜCK  
allergene: 4



**114 · ZUCCHINI | € 4,00 🌶️**

Reisbällchen eingewickelt  
mit dünn geschnittenen  
Zucchini, garniert mit **tobiko\***  
Garnelentartar  
3 STÜCK  
allergene: 1-2-3-4-6-10



---

**115 · GIO TROPICAL | € 4,50**  
Reisbällchen umwickelt mit Lachs, garniert mit Philadelphia und Früchten der Saison  
**3 STÜCK**  
allergene: 4-7



---

**116 · GIO WÜRZIGER LACHS | € 4,50** 🌶️  
Reisbällchen mit Lachs umwickelt, garniert mit Tartar von Lachs mit pikanter Sauce gewürzt  
**tobiko\***  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-10



---

**117 · GIO WÜRZIGER THUNFISCH**  
**€ 4,50** 🌶️  
Mit Thunfisch umwickelte Reisbällchen, garniert mit Thunfischtartar und pikanter Sauce  
**3 STÜCK**  
allergene: 4



---

**120 · PISTAZIEN GUNKAN | € 5,00** 🌶️  
Reishäppchen umwickelt mit gebratenem Lachs, garniert mit Tatar von Lachs, Teriyaki-Sauce und Pistazien  
**tobiko\***  
**3 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-8-10



**125 · SUSHI-MISCHUNG  
VEGETARISCH | € 13,00**

Gemischte vegetarische Sushi  
(10 Stück)

allergene: 1-3-7-8-10-11



**126 · SUSHI-MISCHUNG  
€ 16,00**

Assortierte Sushi  
(13 Stück)

tobiko\*

allergene: 1-2-4-6-7-8-11



**127 · GEMISCHTE SUSHI UND SASHIMI  
€ 22,00**

Sushi und Sashimi nach Wahl  
(20 Stück)

tobiko\*

allergene: 1-2-4-6-7-11-14



**128 · SUSHI MIX | € 40,00**

Sushi und Sashimi nach Wahl  
(40 Stück)

tobiko\*

allergene: 1-2-4-6-7-11-14



**135 · HÜBSCHE BLUME | € 8,00**

Zarte Häppchen mit Kürbisblüten-Tempura, Philadelphia und Salat, mit gebratenem Lachs umwickelt und mit Teriyaki-Sauce und Pistazien garniert  
4 PEZZI

allergene: 1-4-6-7-8



**136 · NIZZA EBI | € 8,00**

Delikate Häppchen mit Garnelen Tempura, Philadelphia und Salat, umwickelt mit gebratenem Lachs und gewürzt mit Teriyaki-Sauce  
4 PEZZI

allergene: 1-2-4-6-7

## TARTAR - CARPACCIO



**140 · SAKE TARTAR  
€ 12,50 🍣**

Lachstartar mit Ponzu-Sauce und Körnern von Tempura tobiko\*

allergene: 1-3-4-6-10



**141 · KATAIFI-AVOCADO TARTAR, SESAM DRESSING | € 9,00 🌿**

Avocado-Tartar, Kataifi, Sesam-Dressing

allergene: 1-3-6-11



**142 · CARPACCIO VOM LACHS | € 11,00**

Dünn geschnittener Lachs, übergossen mit Ponzu-Sauce

12 STÜCK

allergene: 1-4-6-11





**145 · LACHS SASHIMI | € 12,00**

Scheiben von rohem Lachs

**14 STÜCK**

allergene: 4



**146 · SASHIMI THUNFISCH**

**€ 12,00**

Scheiben roher Thunfisch

**10 STÜCK**

allergene: 4



**147 · SASHIMI MISCHUNG | € 16,00**

Gemischte Fische und Scampi

**14 STÜCK**

allergene: 2-4

# GEBRATEN



**155 · TORIKARAGE | € 6,00**  
Gebratene Hähnchen-Nuggets  
allergene: 1-3-6-11



**156 · SCHWEINESCHNITZEL**  
**€ 7,00**  
Paniertes Schweineschnitzel  
allergene: 1-3-6-11



**157 · KRABBENSCHEREN**  
**€ 6,00**  
Panierte Krabbenschere  
**4 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-4-6



**158 · EBI TEMPURA | € 12,00**  
Tempura-Garnelen  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-2



**159 · TAKOYAKI | € 8,00**  
Gebratener Tintenfisch und  
Kartoffel-Frikadellen mit  
Mayonnaise, Sauce  
Teriyaki und Katsoubushi  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-3-4-6-7-10-14



**161 · EBI STICK | € 6,00**  
Knusprig gebratene  
Garnelenroulade mit Spezialsauce  
**5 STÜCK**  
allergene: 1-2-3-7



**162 · IKA KARAGA | € 8,00**  
Frittierter paniertes Tintenfisch  
**8 STÜCK**  
allergene: 1-3-14



**165 · GOHAN | € 3,00**   
 Weißer Reis mit Sesam  
**allergene: 11**



**166 · YASAI GOHAN**  
**€ 4,00**   
 Gebratener Reis mit  
 gemischtem Gemüse und Eiern  
**allergene: 1-3-6**



**167 · KAISEN GOHAN**  
**€ 6,50**  
 Gebratener Reis mit  
 Meeresfrüchten, gemischtem  
 Gemüse und Ei  
**allergene: 1-2-3-4-6-14**



**168 · KANTONESISCHER REIS** € 4,50  
 Gebratener Reis mit Erbsen  
 gekochter Schinken und Eier  
**allergene: 1-3**



**169 · GEBRATENER REIS MIT LACHS** | € 6,50  
 Gebratener Reis mit Lachs, gemischtem Gemüse  
 und Ei  
**allergene: 1-3-4**

# ERSTE GÄNGE - Orientalische Pasta



**172 · EBI YAKI UDON | € 9,00**  
Gebratene Weizenmehlnudeln (Udon) mit Garnelen, Gemüse und Ei  
**allergene: 1-2-3-6-9-14**



**173 · GEBRATENE RAMEN MIT HUHN | € 9,00**  
Gebratene Ramen Nudeln mit Huhn, Gemüse und Ei  
**allergene: 1-3-6-9-14**



**174 · EBI YAKISOBA | € 9,00**  
Gebratene Buchweizennudeln (Soba) mit Chefsauce, Garnelen, Gemüse und Ei, garniert mit Erdnusskernen  
**allergene: 1-2-3-5-6-9-11**



**175 · GEWÜRZTES PADTHAI | € 8,00 🌶️**  
Thailändische Nudeln sautiert mit Gemüse, Ei und Garnelen, Erdnusskernen und Chilis  
**allergene: 1-2-3-5-6-8-14**



**176 · RINDFLEISCH RAMEN NUDELN | € 10,00**  
Ramen Nudeln in Brühe, mit Eiern, Gemüse und Rindfleisch in Scheiben  
**allergene: 1-2-3-4-6-14**

# ERSTE GÄNGE - Orientalische und Knödel



**177 · SOJASPAGHETTI MIT GARNELEN | € 6,50**

Gebratene Soja-Nudeln mit Garnelen, Sojasprossen und Gemüse

**allergene: 1-2-6-14**



**178 · VEGETARISCHE SOJASPAGHETTI | € 5,50** 

Gebratene Sojanudeln mit Sojabohnensprossen und Gemüse

**allergene: 1-6-14**



**179 · GEWÜRZTE SOJANUDELN | € 6,00** 

Gebratene Sojaspaghetti mit Huhn und Paprika

**allergene: 1-6-14**



**180 · KAISERLICHE REISNUDELN € 6,50**

Gebratene Reismudeln mit Shrimps, Gemüse und Ei

**allergene: 1-2-3-6-14**



**181 · REIS NOCKEN MIT GARNELENK € 7,00**

Gebratene Reisknocken mit Garnelen und Gemüse

**Pilze\***

**allergene: 1-2-6-14**



---

**185 · EBI YAKI | € 10,00**  
Gegrillte Garnelen mit  
Sesam und Teriyaki-Sauce  
**4 STÜCK**  
allergene: 1-2-6-11



---

**186 · SAKE YAKI | € 9,00**  
Gegrillter Lachs mit Sesam  
und Teriyaki-Sauce  
**2 STÜCK**  
allergene: 1-4-6-11



---

**187 · EBI NO KUSHIYAKI**  
**€ 9,00**  
Gegrillte Garnelenspieße  
mit Sesam und Teriyaki-  
Sauce  
**6 STÜCK**  
allergene: 1-2-6-11



---

**188 · GEGRILLTER  
TINTENFISCH | € 9,00**  
Gegrillter Tintenfisch  
allergene: 14



---

**189 · SAKE TATAKI | € 9,00**  
Gebratener Lachs mit Sesam  
und Teriyaki-Sauce  
**10 STÜCK**  
allergene: 1-4-6-11



---

**192 · YAKITORI | € 8,00**  
Gegrilltes Hähnchen mit  
Sesam-Teriyaki-Sauce und  
Lauch  
allergene: 1-6-11-14



**195 · GEBRATENES RINDFLEISCH MIT AUSTERNSAUCE | € 6,50**  
 Gebratene Rindfleischstückchen mit Austersauce  
 allergene: 1-3-6-14



**196 · GEWÜRZTES RINDFLEISCH | € 6,50** 🌶️  
 Gebratene Rindfleischstückchen mit Chili und Gras Schalotte  
 allergene: 1-3-6-14



**197 · RINDFLEISCH MIT CHAMPIGNONS UND BAMBUS | € 6,50**  
 Gebratene Rindfleischstücke mit Pilze\* und Bambus  
 allergene: 1-3-6-14



**198 · HUHN MIT MANDELN | € 6,50**  
 Gebratene Hühnerbrust mit Mandeln und Karotten  
 allergene: 1-3-6-8-14



**199 · HÜHNER AGROPICCANT | € 6,50** 🌶️  
 Hähnchenbrust gebraten mit Gemüse und Salsa agropiccante, Gebratene Hühnerbrust mit süß-saurer Sauce  
 allergene: 1-3-6-14



**200 · HUHN SALZ UND PFEFFER | € 7,00** 🌶️  
 Knusprige Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer  
 allergene: 1-3



**201 · HUHN IN SÜSS-SAUER | € 6,50**  
 Knusprige Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer  
 allergene: 3-6



**202 · ZITRONENHUHN € 6,50**  
 Gebratene Hühnerbrust mit Zitronensauce  
 allergene: 3



**203 · HUHN MIT CURRY € 6,50** 🌶️  
 Hähnchenbrust sautiert mit Gemüse und Currysauce  
 allergene: 3-9

# ZWEITE GÄNGE



**204 · CURRY-GARNELEN**  
**€ 8,00** 🌶️  
Garnelen mit Currysauce und  
Gemüse  
allergene: 2-3-9



**205 · GARNELEN IN FÜNF  
FARBEN | € 8,00**  
Garnelen mit fünf Gemüsesorten  
allergene: 2-3-9



**206 · THAI PRAWNS**  
**€ 8,00** 🌶️  
Shrimps nach thailändischer  
Art  
allergene: 1-2-3-6



**207 · SALZ- UND  
PFEFFERGARNELEN**  
**€ 8,00** 🌶️  
Gebratene Garnelen mit Gemüse  
allergene: 1-2-3



**208 · GARNELEN VOM  
CHEFKOCH | € 8,00** 🌶️  
Knusprig geschälte Garnelen  
allergene: 1-2-3



**209 · GARNELEN SÜSS-  
SAUER | € 9,00**  
Garnelen mit süß-saurer Sauce  
allergene: 2-3



**210 · KRABBen MIT  
ZITRONE | € 8,00**  
Krabben mit Zitronensauce  
allergene: 2-3



**213 · TINTENFISCH MIT SALZ  
UND PFEFFERE | € 7,00** 🌶️  
Tintenfischklumpen mit Salz  
und Pfeffer  
allergene: 1-3-14





**211 · PILZE UND BAMBUS**  
**€ 4,00** 🌿  
 Gebratene Champignons\*  
 und Bambus  
 allergene: 1-6-14



**212 · GEMISCHTES  
 GEMÜSE | € 4,00** 🌿  
 Gebratenes gemischtes  
 Gemüse der Saison  
**Pilze\***  
 allergene: 6-8-11



**217 · ENTE 5  
 GESCHMACKSRICHTUNGEN**  
**€ 7,50**  
 Gebratene Ente mit einem Hauch  
 Kräuter  
 allergene: 1-3-6-11



**218 · ZITRONENENTE**  
**€ 7,50**  
 Gebratene Ente mit  
 Zitronensauce  
 allergene: 1-3-6



**219 · WÜRZIGER  
 TINTENFISCH | € 8,00** 🌶️  
 Tintenfisch sautiert mit scharfer  
 Soße und gemischtem Gemüse  
 allergene: 1-6-14



**220 · INGWER-  
 TINTENFISCH | € 8,00**  
 Mit Ingwer und Lauch  
 sautierter Tintenfisch  
 allergene: 14

# GETRÄNKE



Mineralwasser Kaiserwasser	50 cl	€ 2,50
Getränk in Flaschen	33 cl	€ 3,50
Zitronen-Pfirsich-Tee in der Dose	33 cl	€ 3,50

## SPRUDEL 0,75 cl

Prosecco Miol Treviso Doc	Bortolomiol	€ 20,00
Prosecco Valdob. Bandarossa Sup. Doc. Extra Dry	Bortolomiol	€ 23,00
Spumante Blanc De Blancs Mill. Victoria	Spumanti Victoria	€ 15,00
Brut Letrari Doc	Letrari	€ 35,00
Cuvée Prestige Franciacorta	Ca' Del Bosco	€ 46,00
Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta	Bellavista	€ 45,00
Champagne Ruinart	Ruinart	€ 98,00
Champagne Spec. Cuvée Bollinger	Bollinger	€ 95,00
Champagne Dom Pérignon	Dom Pérignon	€ 360,00

## WEISSWEIN 0,75 cl

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 23,00
Brolettino Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 28,00
Pecorino Igt	La Valentina	€ 18,00
Greco Doc	Di Majo Norante	€ 19,00
Ramì Falanghina del Molise	Di Majo Norante	€ 19,00
Costamolino Vermentino Doc	Argiolas	€ 22,00
Pinot Grigio	Bastianich	€ 30,00
Ribolla Gialla Doc	Bastianich	€ 26,00
Muller Thurgau Doc	Cortaccia	€ 25,00
Pinot Bianco	Egger-Ramer	€ 25,00
Kerner Doc	Eisacktaler	€ 30,00
Gewurztraminer DOC	Eisacktaler	€ 30,00
Arneis Blangè Doc	Ceretto	€ 30,00
Sauvignon Blanc	Saxum	€ 37,00

# WEINLISTE



## ROSÉWEIN

Lagrein Rosato Egger	Kretzer	€ 26,00
Rosa Dei Frati Riviera del Garda	Ca' Dei Frati	€ 23,00

---

## ROTWEIN 0,75 cl

Chianti Cetamura Docg	Badia a Coltibuono	€ 19,00
Santa Maddalena Egger-Ramer	Egger-Ramer	€ 25,00
Lagrein Gries	Egger-Ramer	€ 28,00

---

## HALBFLASCHENWEIN 0,37 cl

I Frati Lugana Doc	Ca' Dei Frati	€ 12,50
Prosecco Valdob. Bandarossa Sup. Doc. Demi Extra Dry	Bortolomiol	€ 12,00
Costamolino Vermentino Doc	Argiolas	€ 12,00



ASAHI - Vol. 5%

*Das meistverkaufte Bier in Japan. Hellgelb in der Farbe und leicht fruchtiges Aroma, sehr frischer Nachgeschmack.*

33 cl

€ 4,50

50 cl

€ 5,50



IKI YUZU - Vol. 4,5%

*Iki mit grünem Tee und Yuzu ist ein frisches, klares Bier.*

33 cl

€ 4,50



KIRIN - Vol. 5%

*Die drittmeistverkaufte Marke unter den japanischen Bieren. Es ist sehr delikates und hat einen reinen und weichen Geschmack.*

50 cl

€ 5,50



SAPPORO - Vol. 5%

*Sehr untergäriges japanisches Bier. Es hat einen leicht bitteren Geschmack und ein Aroma von Müsli und Mandeln.*

50 cl

€ 5,50

65 cl

€ 7,00



TSINGTAO - Vol. 4,8%

*Das bekannteste chinesische Bier. Sehr helle blonde Farbe.*

64 cl

€ 6,00



WEIHENSTEPHAN HEFEWEIZEN - Vol. 5,4%

*Hefe Weizen Lagerbier von undurchsichtiger gelber Farbe mit Obergärung und Zusatz von Hefen, es kann als die älteste bayerische Brauerei angesehen werden*

50 cl

€ 5,50

# DESSERTS UND OBST

## DESSERT

*(fragen Sie die Kellner nach ihrer Wahl)*

Frisches Gebäck € 6,50

---

## EISCREME

Eiscreme-Mochi: mit dreifachem Schokoladengeschmack € 5,50

Eiscreme-Mochi: Kirschblütenhelvetica neuehelvetica neuehelvetica neue € 5,50

Eiscreme-Mochi: Passionsfruchthelvetica neue € 5,50

Eiscreme-Mochi: mit Grüntee-Geschmack € 5,50

Eiscreme-Mochi: mit Schokoladen - und Kokosgeschmack € 5,50

ALLERGENE: 3-7-12

In der Produktionsanlage gibt es Erdnüsse, Soja, Nüsse.

---

## OBST

Frische Ananas € 4,50



Mochi - Typischer japanischer Klebreiskuchen, gefüllt mit Eiscreme

Lieber Gast, wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte unser Personal nach unseren Speisen und Getränken. Gerne beraten wir Sie bestmöglich.

1. Glutenhaltiges **GETREIDE** wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Sorten und Erzeugnisse
2. **KRUSTENTIERE** und Krustentiererzeugnisse
3. **EIER** und Eiprodukte
4. **FISCH** und Fischerzeugnisse
5. **ERDNÜSSE** und Erdnussprodukte
6. **SOYA** und Sojaprodukte
7. **MILCH** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. **NÜSSE** wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und deren Erzeugnisse
9. **STAUDENSELLERIE** und Staudensellerieerzeugnisse
10. **SENF** und Senfprodukte
11. **SESAMSAATEN** und Sesamsamenprodukte
12. **SCHWEFELDIOXID UND SCHWEFELSTOFFE** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/Liter, bezogen auf Gesamtschwefeldioxid
13. **LUPINEN** und Lupinenprodukte
14. **MUSCHELN** und Muschelprodukte

\***TOBIKO** der Verzehr dieses Inhaltsstoffes kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

**PILZE\*** der Verzehr dieses Lebensmittels kann bei prädisponierten Personen allergische Reaktionen hervorrufen.

 Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte sind VEGETARISCH

 Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte sind SCHARF

Wie in der EU-Verordnung 1169/2011 über die Information der Verbraucher über den Gesundheitsschutz beschrieben, kann die Liste der Gerichte, die Zutaten oder andere Produkte enthalten, die bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beim Allergenmanager angefordert werden. Um Gesundheits- und Hygienestandards zu gewährleisten, können einige Produkte einer Schockkühlung unterzogen werden. Einige Produkte wie Garnelen, Scampi, Oktopus, Jakobsmuscheln, Surimi, Fleisch (Huhn, Rind, Schwein, Wild), Nudeln, Ravioli und Gemüse werden am Ursprungsort eingefroren (gemäß Art. 4/1/A-F-G-H. Reg. n. Chr. 1169/11). Alle Halbfertigprodukte werden am Ursprungsort eingefroren.

# UNSERE LIEFERANTEN



Die Synergie mit zuverlässigen Lieferanten garantiert unseren Restaurants jeden Tag die bestmögliche Rohware. Wir haben die besten Partner sorgfältig ausgewählt, um unseren Kunden maximale Frische zu garantieren, insbesondere bei rohem Fisch.



ADC ist auf die Vermarktung und den Vertrieb von Fischereierzeugnissen spezialisiert und stellt der Miho Sushi Gruppe einen großen Erfahrungsschatz zur Verfügung, indem es hochwertige Produkte mit Zertifikaten und Rückverfolgbarkeitsdokumenten liefert und dank seiner Logistikstruktur einen effizienten Service bietet.



Foodex, ein Lieferant von Produkten auf 4 Kontinenten, arbeitet in voller Übereinstimmung mit den Vorschriften und Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit. Um gesunde und sichere Produkte zu gewährleisten, hat Foodex beschlossen, einen Kurs für das Management der Lebensmittelsicherheit einzuschlagen: Dieser Schwerpunkt wird durch die Zertifizierung seiner Standorte in Paris und Valenton nach ISO 22000 belegt.



Marktführer im Vertrieb von Lebensmitteln für das Gaststättengewerbe. **Zertifiziertes Unternehmen für nachhaltigen Fischfang.**



Norwegisches Unternehmen, das auf die Vermarktung und den Vertrieb von Fischprodukten spezialisiert ist und über Zertifikate und Rückverfolgbarkeitsdokumente verfügt. Es ist unser Lieferant von hochwertigem Lachs.



Caffè Cartapani hat sich als hochprofessionelles Unternehmen etabliert, dessen Produktion im Namen der Qualität stets dem Markt gerecht wird. Die Kaffeesorten in den Cartapani-Mischungen stammen von ausgewählten Plantagen aus der ganzen Welt. Seit 1951 werden die besten Kaffeemischungen ausgewählt, veredelt und geröstet. Eine Garantie für Qualität.