



MinGarden

modern asian restaurant

menü

softdrinks

| | | |
|------------------------------------|--------|--------|
| | 0,33L | |
| PEPSI ^{1,2} | 3,00 € | |
| PEPSI ZERO ZUCKER ^{1,2,5} | 3,00 € | |
| SCHWIPSWAP ORANGE ^{1,2} | 3,00 € | |
| 7UP ZITRONE ^{1,2} | 3,00 € | |
| SCHWIPSWAP | | |
| COLA & ORANGE ^{1,2} | 3,00 € | |
| MINERALWASSER | 0,25L | 0,75L |
| Selters Medium | 3,00 € | 6,90 € |
| Selters Naturell | 3,00 € | 6,90 € |

safte und nektare

| | | |
|---|--------|--------|
| PUR | 0,3L | 0,4L |
| Apfelsaft, Orangensaft, Cranberry, Ananas, Maracuja, Mango, Litschi-Nektar | 3,80 € | 5,00 € |
| | 0,4L | |
| SCHORLE | 3,80 € | 5,00 € |

kaffee

| | |
|--|------|
| ESPRESSO ⁷ | 2,90 |
| ESPRESSO MACCHIATO ⁷ | 3,90 |
| DOUBLE ESPRESSO ⁷ | 3,90 |
| CAPPUCCINO ^{6,7} | 3,90 |
| KAFFEE CREAM ^{6,7} | 3,30 |
| VIETNAMESE FILTER COFFEE ^{6,7} | 4,50 |
| Homemade Condensed Milk | |
| COFFEE SỮA ĐÁ ⁷ | 5,90 |
| Vietnamese Iced Cold Brew Coffee homemade Coconut Milk | |

tee time

| | |
|--|------|
| JASMINE TEE UND LICORICE ⁶ | 4,50 |
| HIBISCUS TEE UND ORANGE | 5,50 |
| GINGER TEE UND ORANGE | 5,50 |
| GREEN TEE UND ROASTED RICE | 4,50 |



Homemade cold drinks

| | 0,4L |
|--|--------|
| LET'S PASH Jasmine Tea, Passionfruit und Fresh Lime | 6,90 € |
| MANGO LASSI Mangopüree, Coconut Milch | 7,90 € |
| HANOI MYSTERY Lychee, Passionfruit, Coco, Orange und Minz | 6,90 € |
| GUAVA Guava nectar, Lime, Minz und Soda Water | 6,90 € |
| REDBLOSSOM Hibiscus Tea, Ginger, Lime und Cane Sugar | 6,90 € |
| ALOE-VE YOU Aloe vera juice, Fresh lime Juice, Hibiscus Tea | 6,90 € |
| SPICY GINGER Fresh Ginger Juice, Lime, Cane Sugar und Soda Water. | 6,90 € |
| LIME SODA Fresh Lime, Mint, Cane Sugar und Soda Water. | 6,90 € |

bier

| | 0,3L | 0,5L |
|--------------------------------|--------|--------|
| WARSTEINER PILSNER VOM FASS | 3,50 € | 5,00 € |
| RADLER | 3,50 € | 5,50 € |
| HEFEWEIZEN VOM FASS | 3,50 € | 5,50 € |
| OBERBRÄU HELL | - | 5,50 € |
| HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI FLASCHE | - | 4,50 € |
| WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI | 3,30 € | - |



CLASSICS

| | |
|----------------------------------|----------------|
| MOSCOW MULE ^{3,8} | 0,4L 9,90 € |
| Vodka, Inger Beer und Cucumber | |
| CUBA LIBRE ^{1,3,8} | 9,90 € |
| Rum, Lime und Cola | |
| APEROL SPRITZ ³ | 9,90 € |
| Aperol, Prosecco, Soda und Yuzu | |
| HUGO | 9,90 € |
| Prosecco, Holundersirup und Soda | |

signatures

| | |
|---|----------------|
| CHERRY CHERRY LADY ^{1,3,8} | 0,4L 9,90 € |
| Whisky, Amaretto, Cherry liqueur und Vegan eggfoam | |
| BAD BOY ^{3,8} | 9,90 € |
| Gin, Raspbery Sirup, Lime und Pasionfruit. | |
| LYCHEE SOUR ³ | 9,90 € |
| Gin, Lychee, Liqueur ,Honeydew Vegan eggfoam und Lime | |
| CU-TEE | 9,90 € |
| Gin, Jasminetea, Apple, Derflower (Anchan), Vegan eggfoam. | |
| MINGARDEN GOLD SPECIAL ⁸ | 9,90 € |
| Vodka, Wermut, Limejuice, Eis, Gold, Schweppes White Peach | |
| MINGARDEN PASSION ¹ | 9,90 € |
| Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime | |





COCKTAILS

| | |
|--|--------|
| | 0,4L |
| MARGARITA | 9,90 € |
| Tequila, Triplesec, Agave, Anchan, Lime und Agave | |
| WHISKY SOUR ⁸ | 9,90 € |
| Whisky, Fresh Lime, Angostuna bitters, Canne Sugar und Vegan eggfoam | |
| APEROL SOUR ¹ | 9,90 € |
| Aperol, Triple sec, Lime und Veganeggfoarn. | |
| COCO LOVE | 9,90 € |
| Rum, Pasionfruit und Pine Apple Coconut. | |
| ESPRESSO MARTINI ⁷ | 9,90 € |
| Vodka, vietnamesische cold brew coffee, Kaffe-Likör | |
| MINGARDEN LOVE ¹ | 9,90 € |
| Sahne, Kokossirup, Ananas-, Orangensaft, Erdbeere, Grenadine | |

SCHAUMWEIN

| | 0,1L | 0,75L |
|---|--------|---------|
| HOCHS SECCO rosé /blanc | 3,50 € | 25,00 € |
| ein perlender Genuss mit feiner Frucht. | | |

WEISSWEIN

| | 0,1L | 0,2L | 0,75L |
|--|--------|--------|---------|
| MÜLLER THURGAU | 3,00 € | 6,00 € | 23,00 € |
| Feinwürzig und dezent fruchtig - der perfekte Einstieg in die deutsche Weißweinwelt. - trocken | | | |
| RIESLING, VOM LÖSS | 3,50 € | 7,00 € | 25,00 € |
| Klar, lebendig und mit typischer Riesling-Frische - passt großartig zur asiatischen Küche. | | | |
| GRAUER BURGUNDER | 3,50 € | 7,00 € | 25,00 € |
| Vollmundig und ausgewogen - ein vielseitiger Essensbegleiter mit feinem Schmelz. | | | |
| SAURIGNON BLANC | 3,50 € | 7,00 € | 25,00 € |
| Knackig-frisch mit Aromen von Stachelbeere und Limette - lebendig und aromatisch. | | | |
| MORIO MUSKAT GUTSWEIN | 3,20 € | 6,40 € | 24,00 € |
| Aromatisch und floral mit feiner Muskatnote - passt wunderbar zu würzig-pikanten und süß-sauren Gerichten. | | | |

WEISSHERBST

| | 0,1L | 0,2L | 0,75L |
|---|--------|--------|---------|
| BLAUER PORTUGIESER | 3,50 € | 7,00 € | 25,00 € |
| Gutswein Rosé Leicht und süffig mit frischer Beerenfrucht - ein Sommerwein für jede Jahreszeit. | | | |

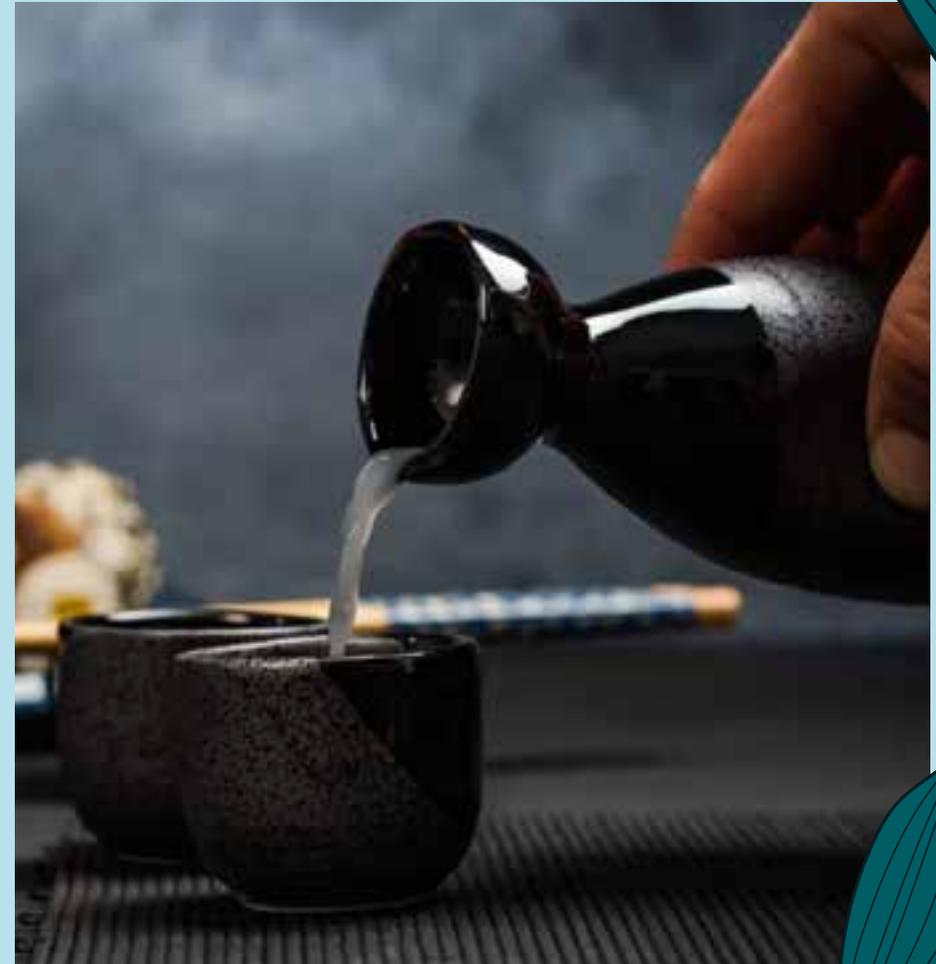
ROTWEIN

| | 0,1L | 0,2L | 0,75L |
|--|--------|--------|---------|
| WALLERTHEIMER | 3,50 € | 7,00 € | 25,00 € |
| Eleganter Klassiker mit feiner Frucht und zartem Tannin - ideal zu asiatischen Fleischgerichten. | | | |
| DORNFELDER | 3,00 € | 6,00 € | 23,50 € |
| Ein fruchtiger, weicher Roter mit milder Süße - unkompliziert und charmant. | | | |



spirituosen Liköre

| | |
|--|--------|
| SAKE ^{3,8} 100ML japanischer Reiswein warm oder kalt | 8,00 € |
| | 0,4CL |
| FERNET BRANCA KRÄUTERLIKÖR AUS ITALIEN ^{1,2} | 7,00 |
| JACK DANIEL BOURBON WHISKEY | 7,00 |
| GLENFIDDICH 12 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY | 8,00 |
| NIKKA JAPANISCHER WHISKY | 9,00 |
| HENNESSY COGNAC | 8,00 |
| MEKHONG ¹ THAI RUM Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil | 8,00 |
| ROKU GIN aus Japan | 8,00 |
| ABSOLUT WODKA AUS SCHWEDEN | 7,00 |





vorspeisen suppen

01 . TOM KHA OASE

Kräftige Hühnerbouillon, sahnige Kokosmilch, Champignon.

Wählbar mit

- a) Tofu ^F  5,90
- b) Huhn 6,50
- c) Garnelen ^{B,D} 7,50
- d) Biolachs ^D 7,90

02 . CANH CHUA

Kräftige Rinderfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Dill, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

- a) Tofu ^D  6,50
- c) Garnelen ^{B,D} 7,50
- d) Biolachs ^D 6,90

03 . MISO SHIRU

Eine würzige Miso Suppe, Frühlingszwiebeln & Seetang

- a) Tofu ^F  5,50
- d) Biolachs ^D 6,90

starters

klein, aber fein. zum Teilen und gemeinsam genießen.

04 . SOMMERROLLE ^{B,D,E,N}

- a) Gebackene Tofustücke ^F  5,50
- b) Blanchiertes Hühnerfilet 6,50
- c) Blanchierte Großgarnelen ^{B,D} 7,50
- d) BBQ Lachsfiletstreifen ^D 7,00

05 . EDAMAME ^F

Junge Sojabohnen in Schote ^F

06 . SEETANG-SALAT ^{F,K}

Mit Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple & Soja Balsamico Sesam-Dressing mit Feuerlachs-Sashimi (3 Stk.) ^D

07 . HACAO ^{A,K}

Handgemachte Teigmantel, serviert mit Salat und einem Soja-Schalotten-Dip

- a) Gemüse  6,50
- c) Garnelen ^{B,D} 6,90



starters

- 08 . FRÜHLINGSROLLE CLASSIC (2 Stk.) ^{A,B,E,F} 6,50
 Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat und einem Fisch-Schalotten-Dip
- 09 . FRÜHLINGSROLLE VEGETARISCH (6 Stk.) ^{A,F} 6,50
 Gebacken mit Gemüsefüllung, dazu Salat und einem Süß-sauren Dipp
- 10 . GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE (2Stk.) ^E 6,50
 Mit Salat und Erdnüssen
- 11 . HOMEMADE SALMONBALL (3 Stk.) ^{D,E} 8,50
 Mit Salat und Erdnüssen
- 12 . MINGARDEN TAPAS MIX (Für 2 Personen) ^{D,E} 18,50
 Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen
- 13 . MINGARDEN TAPAS MIX (Für 3 Personen) ^{D,E} 26,90
 Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen
- 14 . GYOZA
 gebratene Teigtasche mit
- a) Gemüse 6,50
 b) Huhn 6,90

starters

klein, aber fein. zum Teilen und gemeinsam genießen.

- 15 .TÔM CHIÊN CỐM (2Stk.) ^{D,E} 6,90
 Garnelen Tempura im knusprig Reis Mantel serviert mit Salat, Erdnüsse, und süßsauer Sauce
16. JACOBSMUSCHEL ^{D,E,N} 15,90
 Gegrillt Scallop in Butter- Knoblauch Sauce. Serviert mit Salat, Erdnüsse, und Reiskeks





Hauptgerichte



22 .ANANAS ^{E, K}

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

- a) Tofu ^F  16,90
- c) Garnelen gebraten mit Schalotten, Dill ^B 22,90
- f. Biolachs ^{B, D} 19,90

23. MANGO ^E

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

- a) Tofu ^F  16,90
- b) gegrilltes Brustfilet 18,90
- f) Biolachs ^{B, D} 19,90

salate in om

frische tropische Salate aus Südostasien.

20 .GEMISCHTER SALAT ^{E, K}

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit Chili-Limetten-Vinaigrette

- a) Tofu ^F  14,50
- b) Hähnchenbrust gegrillt 14,50
- c) Geschnitztes Argentinisches Hüftsteak 16,50
- d) Knusprige Ente ^{A1} 16,90
- e) Garnelen gebraten mit Schalotten, Dill ^{B, D} 17,90
- f) Biolachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebel, Salsa Roja, Soja-Balsamico ^D 18,90
- g) Wild-Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-Balsamico ^D 18,90

21. NOM DU DU (LANG THUONG STYLE) ^{E, K}

Grüne vietnamesische Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter, Kohlrabi, Möhren, abgeschmeckt mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette

- a. Tofu ^F  16,50
- b. Hähnchenbrust 18,90
- c. Garnelen ^{B, D} 19,50

suppen

herzhafte Suppenkultur aus Asien. Mit Gemüse- und Rinderbrühe, frischem Kräuter und traditionell handgezogene Nudeln.

30 .PHO CLASSIC LARGE ^K

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

- | | |
|--|-------|
| a. mit Tofu ^F  | 16,90 |
| b. Hähnchenbrust | 18,90 |
| c. Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben) | 19,50 |

31. UDON SUPPE ^E

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Udon-nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Pak Choy, Frühlingszwiebeln und

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ^F  | 16,90 |
| b. Hähnchenbrust | 18,50 |
| b. Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben) | 19,90 |
| d. Garnelen ^B | 22,90 |
| h. Biolachs ^D | 22,90 |

Hauptgerichte



32 .MIEN ^{E, K}

Glasnudeln aus 100% Topicowurzel ohne Zusatzstoffe. Serviert mit einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon, Schalotten und Koriander.

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^{K, F}  | 16,90 |
| b. Hühnerfilet | 18,50 |
| d. Garnelen ^B | 22,90 |
| h. Biolachs gebraten mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^{D, K} | 22,90 |

nudeln

herzhafte Suppenkultur aus Asien. Mit Gemüse- und Rinderbrühe, frischem Kräuter und traditionell handgezogene Nudeln.

33. BUN (NAM BO STYLE) ^{D, E, K}

Warme Reismudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam

| | |
|---|-------|
| a. Hausgemachter Seidentofu gebraten ^F  | 16,90 |
| b. Würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19,90 |
| c. Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak | 21,50 |
| d. BBQ Barbarie Entenbrust | 21,50 |
| e. Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D | 22,50 |
| f. Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D | 26,90 |
| g. Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D | 19,90 |
| h. Garnelen ^B | 22,80 |

Hauptgerichte

34 .PHO KOKOSCREME (HUE STYLE) ^{E, G, K}

Cremige Kokos-Curry-Sahnesauce, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Thai-Kräuter serviert auf vietnamesischen Reis-bandnudeln. Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

| | |
|--|-------|
| a. Tofu ^F  | 16,90 |
| b. Würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19,90 |
| c. wok-geschwenktes Argentinisches Hüftsteakstück | 21,50 |
| d. BBQ Barbarie Entenbrust | 21,50 |
| e. Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D | 22,50 |
| f. Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D | 26,90 |
| g. Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D | 21,90 |
| h. Garnelen ^B | 22,90 |



Hauptgerichte

35. UDON KOKOSCREME (HUE STYLE) ^{E, G, K}

Cremige Kokos-Curry-Sahnesauce, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Thai-Kräuter serviert auf japanischen Udonnudeln.

Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

1. Teriyaki, 2. Erdnuss-Sauce oder 3. Mango-Sauce wählen.

| | |
|--|-------|
| a. Tofu ^F  | 16,90 |
| b. Würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19,90 |
| c. wok-geschwenktes Argentinisches Hüftsteakstück | 21,50 |
| d. BBQ Barbarie Entenbrust | 21,50 |
| e. Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D | 22,50 |
| f. Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D | 26,90 |
| g. Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D | 21,90 |
| h. Garnelen ^B | 22,90 |

36 .MINGARDEN CURRY ^{E, G}

Cremige Kokos-Curry-Sahnesauce, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Thai-Kräuter serviert mit Jasmin-Reis.

Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

1. Teriyaki, 2. Erdnuss-Sauce oder 3. Mango-Sauce wählen.

| | |
|--|-------|
| a. Tofu ^F  | 16,90 |
| b. Würzige Hühnchenbrust gegrillt | 19,90 |
| c. wok-geschwenktes Argentinisches Hüftsteakstück | 21,50 |
| d. BBQ Barbarie Entenbrust | 21,50 |
| e. Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D | 22,50 |
| f. Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D | 26,90 |
| g. Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D | 21,90 |
| h. Garnelen ^B | 22,90 |



Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| 40. BO TAI LAN ^{A, E, K,} | 25,90 |
| Gegrilltes Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiser-schoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis | |
| 41. TERIYAKI ^{D, K,} | 24,90 |
| Biolachs gegrillt, Chinakohl-Teriyaki-Jus, Wildkräuter-Salat, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesamdressing, Sakurasprossen mit Reis | |
| b. Hühnerfilet | 20,90 |
| c. ganze Dorade gegrillt ^D | 25,90 |
| d. BBQ Entenbrust | 23,90 |
| e. gegrilltes Lachsfilet ^D | 22,90 |
| f. Thunfischfilet ^D | 25,90 |

Kindergeschichte

KIDS MENÜ 1

Frittierte Kartoffeln (country potatoes)

| | |
|---|------|
| mit Hühnchenspieß vom Grill ^A | 8,90 |
| mit hausgemachten Chicken-Crispies ^A | 9,90 |

KIDS MENÜ 2 ^C

Bratreis mit Bio-Eiern

| | |
|---|------|
| mit Hühnchenspieß vom Grill ^A | 8,90 |
| mit hausgemachten Chicken-Crispies ^A | 9,90 |





SUSHI

Sushi (寿司) ist ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (getrockneten und gerösteten Seetang), Gemüse, Tofuvarianten und Ei. Die Zusammenstellung variiert nach Art und Rezept. Sushi wird, in mundgerechten Stücken, optisch ansprechend serviert.

nigiri

Beim Nigiri-Sushi (握り寿司, dt. „Ballen-Sushi“) wird der Reis mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder Omelett belegt. Manchmal werden Nigiri noch mit einem Streifen Nori zusammengebunden. Jeweils 2 Stk.

| | |
|-------------------------------|------|
| 50. SAKE ^D | 6,50 |
| Lachs | |
| 51. MAGURO ^D | 6,90 |
| Thunfisch | |
| 52. KANI ^D | 5,50 |
| Surimi* | |
| 53. HOTATE GAI ^{D,N} | 6,50 |
| Jacobsmuschel | |
| 54. EBI ^D | 6,50 |
| Eingelegte Garnele | |
| 55. MUTSU ^D | 6,50 |
| Butterfisch | |

| | |
|--|------|
| 56. ANAGO ^D | 6,90 |
| Salzwasseraal gegrillt | |
| 57. AVO ^D  | 5,50 |
| frische Avocadoscheiben | |
| 58. ABURI MAGURO ^D | 7,50 |
| Feuerthunfisch | |
| 59. ABURI SAKE ^D | 7,50 |
| Feuerlachs | |
| 60. ABURI GAI ^{D,N} | 7,50 |
| Feuerjacobsmuschel | |



maki

(„gerollte Sushi“) sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte (Makisu) mit Nori (Seetang) von Hand gerollt. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

70. AVOCADO  5,50

Avocado

71. KAPPA  5,50

Gurke



72. MANGO 5,50

Mango

73. SAKE ^D 6,50

Lachs

74. EBI ^D 6,90

Eingelegte Garnele

75. TEKKA ^D 6,90

Thunfisch

76. ANAGO ^D 6,90

Salzwasseraal gegrillt

77. FRIED EBI ^D 7,50

Gebackene Garnele

78. SALMONSKIN ^D 6,50

Lachshaut gebacken

inside out roll

Diese Maki sind auch unter dem Namen Inside-Out oder California-Rolls bekannt. Dabei werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis dann mit Gomashio, Sesam oder Fischeiern dekoriert.

80. ALASKA ^D 10,90

Lachs, Avocado, Tobiko

81. VEGETARISCH SPEZIAL ^K  9,90

Mango, Gurken, Avocado, außen Sesam

82. CALIFORNIA SURIMI ^D 10,90

Surimi*, Avocado, Tobiko

83. MAGURO ^D 11,50

Thunfisch, Avocado, Tobiko

84. HOTATE GAI ^{D,N} 11,90

Jacobsmuschel, Avocado, Tobiko

86. SALMON SKIN ^{D,K} 10,50

Lachshaut gegrillt, Sesam

87. FREESTYLE ^{D,K} 17,50

Nach Empfehlung des Kochs



inside out roll

88. MUTSU INSIDER- OUT ^D 11,90
Mit Butterfisch, Avocado, Tobico und Sesam
89. GARI ^K 10,90
Mit gegrillten Hähnchenbrust, Avocsd, Sesam, Schnittlauche
90. GARI TEMPURA ^D 11,90
Hähnchen Tempura, Avocado, Gurke, Sesam, Philadelphia
91. DORADE FRESH ^{D, G} 12,50
Dorade, Schnittlauch, Avocado, Philadelphia
92. EBI TEMPURA ^{B, K} 11,90
Gebackene Garnelen, Avocado, außen Sesam
93. AVOCADO ROLL ^{G, K}  10,90
Avocado, Philadelphia, Sesam
95. ZEN ROLL ^{G, K}  10,90
Mit Gurke, Philadelphia, Paprika, Sesam





s a s h i m i

- | | |
|---|-------|
| 100. SASHIMI SALMON ^D | 25,50 |
| 10 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Sakurakresse | |
| 101. SASHIMI TUNA ^D | 29,50 |
| 10 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Sakurakresse | |
| 102. TUNA FIRE UND LACHSTATAR ^D | 29,90 |
| 8 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Lachstatar | |
| 103. TUNA TATAKI ^D | 29,90 |
| 8 Scheiben Thunfisch kurz angebraten, mit Salat und Lachstatar | |
| 104. SASHIMI SALMON ABURI ^{D,K} | 29,90 |
| 8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar | |
| 105. SASHI MINGARDEN ^{D,N} | 27,90 |
| 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 3 Jakobsmuscheln auf Seetang, Avocado und Sakurakresse | |

crispy rolls

Bei dieser Spezialität wird eine Futo Maki Rolle im Ganzen paniert und anschließend in köstlichen Scheiben serviert. Ein warmes Sushi-Erlebnis, welches für spannende Abwechslung sorgt. Jeweils 12 Stk. serviert mit Unagi-Sauce und Cocktail-Soße

110. SALMON TEMPURA ^{A1,D,G} 16,90

Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken

111. TUNA TEMPURA ^{A1,D,G} 18,90

Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken

112. HOTATE GAI-TEMPURA ^{A1,G,N} 18,90

Jacobsmuscheln, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken

113. VEGETARISCHE TEMPURA ^{A1,G}  15,90

Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken

114. FRY BIG ROLL ^{A1,D,G} 17,90

Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken





SPECIAL HOMEMADE ROLLS

120. CRISPY TIGER ^{A1,B,G} 17,90
Garnelen im Tempura-mantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs
121. MINGARDEN CRAB ^{B,D,G} 17,90
Surimi*, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs, Daikonkresse und Tobiko
122. SAKE FANCY ^D 17,90
Frischkäse, Mango, Avocado, Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs
123. TUNA FIRE ^{D,G} 19,90
Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch
124. FIRE SCALLOPS ^{D,G,N} 19,90
Gebackene Garnelen, Avocado, Gurken, Frischkäse, ummantelt mit Feuerjakobsmuscheln
125. MINGARDEN ROLL ^{D,F,G} 21,90
Gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Aal, Daikonkresse, Teriyaki-Sauce

menues

130. EAST SEA DELUXE ^{B, D, F, G, K}

33,90

8 Stk. Homemade I.O. Roll (Ebi-Tempura, Avocado, außen bedeckt mit Feuerlachs) / 6 Nigiri

131. PACIFIC COMFORT ^{B, D, F, G, K}

55,90

Spezial- Rainbow, 6 Stk. Salmon Tempura Roll, Seetangsalat mit Feuerlachs Sashimi / 4 Nigiri: 2x Sake, 2x Magurro, 2x Ebi Garnele

132. GREEN LADY ^K



28,90

Maki mit Mango, 8 I.O. Avocado mit Avocado Mantel
4 Nigiri: Avocado & Mango

133. ATLANTIC SEA ^{B, D, F, G, K}

79,90

Spezial-Rainbow / Tuna Tempura Roll / Lachs Inside-Out, Seetangsalat mit 3 Stk. Feuerlachs Sashimi / 9 Nigiri Mix, 3 Ebi Garnelen

134. INDISCHER OZEAN ^{B, D, F, G, K}

94,90

2x Spezial-Rainbow, 1x Scallops Tempura Roll, 1x Ebi I.O. Roll, Seetangsalat mit 4 Feuerlachs Sashimi, 12 Nigiri, 4 Ebi Garnelen

135. ZEN VEGGIE (FÜR 2 PERSONEN) ^{F, G, K}



52,90

3x Maki Avo, Mango, Spageln, 16x I.O. vegetarisch Spezial,
14 x vegetarisch Tempura, 6 Nigiri





desserts

140. MOCHI ICE ⁶ 6,50

2 Mini Sticky Rice Cakes, Ice Cream Fillings.

141. LOVE USO MATCHA  7,90

Matcha- Coconut Pannacotta, Strawberypuree

142. SOCOLAT ⁶ 9,90

Lauwarmer Chokoladenkuchen mit Mangopüree und Frische Früchte

ALLERGIEKARTE

A. Glutenhaltiges Getreide / A1. Weizen / A2. Roggen / A3. Hafer / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fische / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen / G. Milch / H. Schalenfrüchte / H1. Mandeln / H2. Haselnüsse / J. Senf / K. Sesamsamen / M. Lupinen /

N. Weichtiere /  Vegan

ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebseischimitat / 16. Können Sulfite enthalten

