



Herzlich willkommen im Michio - Sushi & Asian Fusion

Ihrem kulinarischen Zufluchtsort für eine einzigartige Fusion aus traditioneller asiatischer Küche und moderner Gastronomie in Frankenthal!

Inmitten der charmanten Atmosphäre von Frankenthal erwartet Sie im Michio eine kulinarische Reise durch die Aromen Asiens, die mit exquisiten Sushi-Kreationen und einer verlockenden Vielfalt an asiatischen Fusion-Gerichten aufwartet.

Unsere talentierten Küchenchefs verwenden nur die frischesten Zutaten, um eine unvergessliche Geschmacksexplosion für Ihre Sinne zu schaffen. Von kunstvoll zubereiteten Sushi-Rollen bis hin zu köstlichen Gerichten, die die Aromen Japans, Chinas, Thailands und weiterer asiatischer Regionen vereinen, ist jedes Gericht im Michio eine Hommage an die Vielfalt und Raffinesse der asiatischen Küche.

Die warme und einladende Atmosphäre unseres Restaurants schafft den perfekten Rahmen für gesellige Treffen, Familienessen oder romantische Abende zu zweit. Unser aufmerksames und freundliches Personal steht Ihnen stets zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch im Michio zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis wird.

Entdecken Sie die Kunst der Sushi-Zubereitung in Perfektion oder lassen Sie sich von unseren kreativen asiatischen Fusion-Gerichten überraschen. Im Michio geht es nicht nur um Essen; es geht um die Freude am Teilen, das Erleben von Geschmacksexplosionen und die Schaffung von Erinnerungen.

Wir laden Sie herzlich ein, sich von uns verwöhnen zu lassen und die faszinierende Welt der asiatischen Fusion-Küche im "Michio - Sushi & Asian Fusion" zu entdecken. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen einen unvergesslichen gastronomischen Genuss zu bieten.

Ihr Michio - Sushi & Asian Fusion Team

Schlossergasse 7, 67227 Frankenthal
Tel.: 0623 3353 7263



Unsere Küche schließt 30 Minuten vor
Restaurantschluss



Allergene:

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmitteln
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

Zusatzstoffe:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere

Leckere Vorspeise

FINGERFOOD

- V1. Chả Giò Gà 2 Stück^{d,k} 6,90**
Knusprige 2 Frühlingsrolle gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Zwiebeln, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Sesam dazu hausgemachte Fischsoße
- V2. Chả giò chay 6 Ministück 5,30**
Knusprige 6 Mini-Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse und Bambussprossen, dazu süß-sauer Soße
- V3. Gyoza Teigtasche 4 Stück 5,90**
Mit Hähnchenfleisch und Gemüsefüllung
- V4. Vegi. Gyoza Teigtasche 4 Stück 4,90**
Gefüllt mit Sojasprossen, Karottenfäden und Pilzen
- V5. Ebi Tempura 2 Stück^b 5,90**
Frittierte 2 Garnelen mit süß- sauer Soße
- V6. Sommerrollen 2 Stück^{f,d}**
2 vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Eisbergsalat, Reismudeln, Koriander dazu hausgemachte Hoi- sin Soße oder hausgemachte Fischsoße
- a. Mit Ebi Tempura^b 6,90**
 - b. Mit Rindfleisch 6,50**
 - c. Mit Hähnchenfleisch 5,90**
 - d. Mit Tofu^f 5,50**
- V8. Edamame^f 5,20**
Grüne Sojabohnen werden in den Schoten gekocht und serviert
- V9. Edamame Garlic^f 5,90**
Grüne Sojabohnen werden in den Schoten gekocht und dann mit Knoblauchpulver gemixt



Leckere Vorspeise

SUPPEN

- V10. Miso Suppe ^f**
Seetang in Dashi - Brühe und Sojabohnenpaste
- a. Mit Tofu ^f** 5,20
 - b. Mit Lachs ^d** 5,90
 - c. Mit Garnelen ^b** 6,10
- V11. Wantan Suppe** 6,90
3 Wan-Tan Teigtaschen Suppe
mit gefüllten Hühnchenfleisch und Gemüse
- V12. Kokossuppe ^d**
Thailandnische Kokos Suppe
mit Champignons, Zitronengras und Kräuter
- a. Mit Hähnchenfleisch** 6,50
 - b. Mit Garnelen ^b** 7,30
 - c. Mit Tofu ^f** 5,30
- V13. Canh chua Viet Nam**
Süß - sauer Suppe mit Champignons, Zitronengras und Kräuter
- a. Mit Hähnchenfleisch** 6,90
 - b. Mit Garnelen ^b** 7,30
 - c. Mit Tofu ^f** 5,30
- V14. Kimchi Suppe** 6,90
Scharfe selbst gemacht Kimchi Suppe
mit Hühnerfleisch, Tofu und Kräuter



Leckere Vorspeise

SALATE

V15. Goma Wakame^{f,k} **5,30**
Seealgen Salat mit Sesam

V16. Salat Mién
Glasnudeln Salat mit verschiedenen Kräuter, Koriander, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und dazu hausgemachte Sojasoße

- a. Mit Hühnerfleisch** **7,90**
- b. Mit Garnelen^b** **8,90**
- c. Mit Rindfleisch** **8,30**
- d. Mit Tofu^f** **6,90**

V17. Kimchi Salat **7,50**
Scharfes eingelegtes Chinakohl nach hausgemachte Soße mit Frühlingszwiebeln

V18. Mango Salat^c
Frische Salat aus Mango, Karotten, Koriander, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln und dazu hausgemachte Fischsoße

- a. Mit Hühnerfleisch** **7,90**
- b. Mit Garnelen^b** **8,90**
- c. Mit Tofu^f** **6,90**

V19. Sake Tatar^d **7,30**
Lachstatar mit Avocado, Schnittlauch und spezielle Chili Soße

V20. Maguro Tatar^d **7,90**
Thunfischtatar mit Avocado, Schnittlauch und spezielle Chili Soße

V21. Sake Tataki^d 6 Scheiben **11,90**
Flambiertes Lachs- Tataki in dünnen Scheiben serviert, verfeinert mit Salat und Soße

V22. Maguro Tataki^d 6 Scheiben **12,90**
Flambiertes Thunfisch- Tataki in dünnen Scheiben serviert, verfeinert mit Salat und Soße



Köstliche Hauptspeisen

REIS

H1. Curry Dish ^G

Gebratenen verschiedenen Gemüse mit rotem Curry in Kokosmilch, Thai-Basilikum, serviert mit Jasmin Reis

- a. Mit Hühnerfleisch **12,90**
- b. Mit Garnelen ^b **15,90**
- c. Mit Rindfleisch **14,90**
- d. Mit knusprige Enterbrust ^a **14,90**
- e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a **13,90**
- f. Mit Tofu ^f **11,90**

H2. Hot Prawns

Gebratenen verschiedenen Gemüse mit Austernsoße, serviert mit Jasmin Reis

- a. Mit Hühnerfleisch **12,90**
- b. Mit Garnelen ^b **15,90**
- c. Mit Rindfleisch **14,90**
- d. Mit knusprige Entebrust ^a **14,90**
- e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a **13,90**
- f. Mit Tofu ^f **11,90**

H3. Rau xào chua ngọt

Gebratenen verschiedenen Gemüse mit süß- sauer- Soße, serviert mit Jasmin Reis

- a. Mit Hühnerfleisch **12,90**
- b. Mit Garnelen ^b **15,90**
- c. Mit Rindfleisch **14,90**
- d. Mit. knusprige Entebrust ^a **14,90**
- e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a **13,90**
- f. Mit Tofu ^f **11,90**

Köstliche Hauptspeisen

REIS

H4. Mango Kokos ^g

Gebratenen verschiedenen Gemüse mit Mango- Kokos Soße, serviert mit Jasmin Reis

- | | |
|--|--------------|
| a. Mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| b. Mit Garnelen ^b | 15,90 |
| c. Mit Rindfleisch | 14,90 |
| d. Mit knusprige Entebrust ^a | 14,90 |
| e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a | 13,90 |
| f. Mit Tofu ^f | 11,90 |

H5. Michio Disch ^c

Gebratenen verschiedenen Gemüse mit hausgemachter Erdnuss- Kokos Soße serviert mit Jasmin Reis

- | | |
|--|--------------|
| a. Mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| b. Mit Garnelen ^b | 15,90 |
| c. Mit Rindfleisch | 14,90 |
| d. Mit knusprige Entebrust ^a | 14,90 |
| e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a | 13,90 |
| f. Mit Tofu ^f | 11,90 |

H6. Cơm chiên Hà Nội

vegan möglich

Gebatene Reis mit verschiedenen Gemüse, Eier, Röstzwiebeln, Koriander, Frühlingszwiebeln

- | | |
|--|--------------|
| a. Mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| b. Mit Garnelen ^b | 15,90 |
| c. Mit Rindfleisch | 14,90 |
| d. Mit knusprige Entebrust ^a | 14,90 |
| e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a | 13,90 |
| f. Mit Tofu ^f | 11,90 |



Köstliche Hauptspeisen

NUDELN

N1. Phở Hà Nội

Traditionellen Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Hühner- und Rindbrühe, verfeinert mit Zimt, Ingwer, Zwiebeln, Anis und Kardamon, dazu Koriander, Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- a. Mit Hühnerfleisch** **12,90**
- b. Mit Rindfleisch** **14,90**
- c. Mit Tofu^f** **11,90**

N2. Bún Bò Nam Bộ^{e,d} **13,90**

Lauwarm Reisnudeln mit gebratenen Rindfleisch, frischen Kräutern, Salat, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen dazu hausgemachte Fischsoße

N3. Bún Nem Hà Nội^{e,d} **13,90**

Lauwarm Reisnudeln mit hausgemachte 3 Frühlingsrollen (oder mit 8 Mini vegetarischen Frühlingsrollen), Frischen Kräutern, Salat, Rotzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, dazu hausgemachte Fischsoße

N4. Bún Chả Hà Nội^{3,d} **15,90**

Lauwarm Reisnudeln mit traditionellen vietnamesischen Gewürzen, gegrillten Schweinebauch, Salat, frischen Kräutern, Gurken, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Sesam und hausgemachte Fischsoße

N5. Bún Đậu Phụ^f **11,90**

Lauwarm Reisnudeln mit frittierten Tofus, frischen Kräutern, Gurken, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Sesam und hausgemachte Fischsoße dazu hausgemachte Sojasoße



Köstliche Hauptspeisen

NUDELN

N6. Phở Xào

vegan möglich

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenen Gemüse, Eier,
Frühlingszwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln

- | | |
|---|-------|
| a. Mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| b. Mit Garnelen ^b | 15,90 |
| c. Mit Rindfleisch | 14,90 |
| d. Mit knusprige Entebrust ^a | 14,90 |
| e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a | 13,90 |
| f. Mit Tofu ^f | 11,90 |

N7. Miến Xào

vegan möglich

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse, Eier,
Frühlingszwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln

- | | |
|---|-------|
| a. Mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| b. Mit Garnelen ^b | 15,90 |
| c. Mit Rindfleisch | 14,90 |
| d. Mit knusprige Entebrust ^a | 14,90 |
| e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a | 13,90 |
| f. Mit Tofu ^f | 11,90 |

N8. Yaki Udon

vegan möglich

Gebratene Udon Nudeln mit verschiedenen Gemüse, Eier,
Frühlingszwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln

- | | |
|---|-------|
| a. Mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| b. Mit Garnelen ^b | 15,90 |
| c. Mit Rindfleisch | 14,90 |
| d. Mit knusprige Entebrust ^a | 14,90 |
| e. Mit knusprige Hühnerfleisch ^a | 13,90 |
| f. Mit Tofu ^f | 11,90 |



Maki

8 STÜCK

1. Abocado Maki
Avocado
3,90

2. Kappa Maki
Gurken
3,90

3. Osinko Maki
Rettich
4,20

4. Paprika Maki
Paprika
3,90

5. Mango Maki
Mango
3,90

6. Sake Maki ^d
Lachs
4,50

7. Tekka Maki ^d
Thunfisch
4,90

8. Ibodai Maki ^d
Butterfisch
4,90

9. Ebi Maki ^b
Garnelen
5,90



10. Ebi Tempura Maki ^{a,b}
frittierte Garnelen
5,50

11. Sake Avo Maki ^d
Lachs Avo
4,90

12. Tekka Avo Maki ^d
Thunfisch Avocado
5,20

13. Unagi Maki ^d
Salzwasser Aal
4,90

14. Unagi Kappa Maki ^d
Salzwasser Aal mit Gurken
5,50

15. Futo Maki ^d
Lachs, Avo, Spargel, Gurken
6,50



Nigiri

2 STÜCK

20. Sake ^d
Lachs
4,90

21. Tekka ^d
Thunfisch
5,20

22. Ebi ^b
Garnelen
5,50

23. Ibodai ^d
Butterfisch
4,90

24. Unagi ^d
Salzwasser Aal
4,90

25. Abocado
Avocado
3,90

26. Tamago
Tamago
4,10

27. Sake Tatar ^d
Lachs Tatar
5,20

28. Maguro Tatar ^d
Thunfisch Tatar
5,50

29. Flamed Salmon ^d
flambiert Lachs und Spargel
6,50

30. Kemuri Maguro ^d
Avo mit flambiert Thunfisch
6,90

Uramaki

8 STÜCK

31. **California Roll** ^{b,d,k} 8,90
Surimi, Lachs, Avocado, Sesam
32. **Cali Tobico Roll** ^{b,d} 10,90
Surimi, Lachs, Avocado, Tobico, Soße
33. **Tobico Roll** ^{b,d,e,k} 10,90
Thunfisch, Avocado, Tobico, Soße
34. **Philadelphia Roll** ^{d,e,k} 8,90
Philadelphia, Lachs,
Avocado, Sesame, Erdnuss



35. **Ebi Tempura Roll** ^{a,b,k} 10,50

frittierte Garnelen, Avo,
Gurken, Sesam, Soße

36. **Spicy Salmon Roll** ^{d,e,f,k} 11,90

Lachs, Schnittlauch, Sesamöl, Sojasoße,
Gurke, Chilisoße, Sesam, Erdnuss

37. **Creamy Philly Roll** ^{d,g} 11,90

Philadelphia, frittierte Lachs, Tobico, Soße

38. **Green Roll** ^k 10,90

Spargel, Gurken, Avo, Sesam

39. **Niwatori Roll** ^{a,g,k} 9,90
frittierte Hähnchenfleisch, Gurken,
Philadelphia, Sesam, Soße
40. **Ebi Roll** ^{b,g} 10,90
Garnelen, Philadelphia,
Gurken, Avocado
41. **Ichiban Roll** ^{d,g,k} 10,90
Lachs, Mango,
Philadelphia, Sesam
42. **Tamago Roll** ^{f,g,k} 10,90
Omelett, Gurke,
Philadelphia, Sesam



Tempura Rolls

50. **Ebi Tempura** ^{a,d,e,f}
Garnelen, Avo, Tobico, Soße
6 Stück: 7,90 10 Stück: 14,90
51. **Futo Tempura Roll** ^{a,d,e,f}
Lachs, Avo, Tobico, Soße
6 Stück: 7,50 10 Stück: 13,90
52. **Tekka Tempura Roll** ^{a,d,e,f,k}
Thunfisch, Avo, Tobico, Sesam, Soße
6 Stück: 7,90 10 Stück: 14,90
53. **100 Tempura** ^{a,d,g,f,k}
Lachs, Philadelphia, Avo, Sesam, Soße
8 Stück: 11,90
54. **Hot Chicken** ^{a,g,f,k}
Frittierte Hähnchenfleisch, Gurken,
Philadelphia, Sesam, Soße
6 Stück: 6,90 10 Stück: 10,90
55. **Hot Duck** ^{a,g,f,k}
frittierte Entebrust, Gurken,
Philadelphia, Sesam, Soße
6 Stück: 7,50 10 Stück: 11,90
56. **Vegie Tempura** ^{a,f,k}
Avo, Gurken, Rettich, Paprika, Sesam, Soße
6 Stück: 5,90 10 Stück: 10,90
57. **Kimchi Roll** ^{a,f,k}
Kimchi, Avo, Gurken, Paprika, Philadelphia, Soße
6 Stück: 6,90 10 Stück: 12,90



Maki Tempura Rolls

- | | | | |
|-----|--|--------------------------|------|
| 61. | Sake Baked Roll ^{a,d,k} | Lachs, Sesam, Soße | 7,50 |
| 62. | Ebi Baked Roll ^{b,a,k} | Garnelen, Sesam, Soße | 7,50 |
| 63. | Tekka Baked Roll ^{a,d,k} | Thunfisch, Sesam, Soße | 8,20 |
| 64. | Ibodai Baked Roll ^{a,d,k} | Butterfisch, Sesam, Soße | 7,90 |
| 65. | Abocado Baked Roll ^{a,f,k} | Avocado, Sesam, Soße | 5,90 |



Spezialität Rollis

8 STÜCK

- 71. Tiger Roll** ^{a,d}
frittierte Garnelen, Avo
bedeckt mit Lachs, Tobico
12,90
- 72. Firecracker Roll** ^{a,b,d}
frittierte Garnelen, Avo, Gurken
bedeckt mit flambierten Lachs,
Tobico, Soße
13,90
- 73. Dragon Roll** ^{a,b,d,k}
frittierte Garnelen, Gurken
bedeckt mit Salzwasser Aal,
Sesam und Soße
14,90
- 74. Vampire Roll** ^{a,b,d}
frittierte Garnelen, Surimi, Avo
bedeckt mit Thunfisch,
mit Soße, Tobico
14,90
- 75. Spicy Tuna Roll** ^{k,d}
Thunfisch, Schnittlauch Gurken, Sesamöl,
Chilisoße bedeckt mit Thunfisch, Soße, Tobico
14,90
- 76. Rainbow Roll** ^{b,d}
Surimi, Avo, Spargel
bedeckt mit verschiedenen Fisch,
Salzwasser Aal, Avo, Tobico
und Soße
15,90



- 77. Queen Roll** ^{a,b,d}
Garnelen, Philadelphia, Spargel, Gurken
bedeckt mit Avo und Lachs, Soße
15,50

- 78. King Roll** ^{a,b,g,d}
Lachs, Philadelphia, Mango, Gurken
bedeckt mit Avocado, Soße
14,50

- 79. Royal Roll** ^{a,b,d}
frittierte Garnelen, Avo, Spargel
bedeckt mit Thunfisch, Lachs, Soße
15,50

- 80. Ibodai Roll** ^{a,d}
Avo, Gurken, Rettich
bedeckt mit flambierten Butterfisch,
Tobico und Soße
13,90

- 81. Haru Roll**
Omelett, Mango, Gurken, Philadelphia,
bedeckt mit Avo und Soße
12,90

- 82. Michio Roll** ^{a,b,d}
Lachs, Philadelphia, Gurken,
bedeckt mit Garnelen
12,90



Sashimi

ROHE, IN SCHEIBE
ODER STÜCKE GESCHNITTENE FISCHFILETS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 91. | Sake Sashimi ^d
6 Scheiben Lachs auf Seetang Salat | 13,90 |
| 92. | Tekka Sashimi ^d
6 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat | 14,90 |
| 93. | Ebi Sashimi ^b
6 Garnelen auf Seetang Salat | 15,30 |
| 94. | Ibodai Sashimi ^d
6 Scheiben Butterfisch auf Seetang Salat | 13,90 |
| 95. | Unagi Sashimi ^d
6 Scheiben Salzwasser Aal auf Seetang Salat | 14,50 |
| 96. | Michio Newstyle 1 ^d
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch,
3 Scheiben Butterfisch auf Seetang Salat | 17,90 |
| 97. | Michio Newstyle 2 ^d
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch,
3 Scheiben Butterfisch, 3 Garnelen | 19,90 |
| 98. | Michio Newstyle 3 ^{b,d}
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch,
3 Scheiben Butterfisch, 3 Garnelen,
3 Scheiben Salzwasser Aal | 21,90 |



Michio Bowls

- | | | |
|------|---|-------|
| 114. | Sake Bowl ^{e,k,d}
Sushi Reis, Avo, Lachs, Edamame, Erdnüsse, Gurken,
Seetang Salat, Salat, Mango, Sesam und Soße | 12,90 |
| 115. | Maguro Bowl ^{e,k,d}
Sushi Reis, Avo, Thunfisch, Edamame, Erdnüsse, Gurken,
Seetang Salat, Salat, Mango, Sesam und Soße | 13,90 |
| 116. | Ebi Bowl ^{e,b,d}
Sushi Reis, Avo, gekochte Garnelen, Edamame, Erdnüsse, Gurken,
Seetang Salat, Salat, Mango, Sesam und Soße | 14,90 |
| 117. | Unagi Bowl ^{e,k,d}
Sushi Reis, Avo, Salzwasser Aal, Edamame, Erdnüsse, Gurken,
Seetang Salat, Salat, Mango, Sesam und Soße | 15,90 |
| 118. | Veggie Bowl ^{e,k}
Sushi Reis, Avo, Tofu, Edamame, Erdnüsse, Gurken,
Seetang Salat, Salat, Mango, Sesam und Soße | 11,90 |

Mix Platten

- | | |
|--|--------------|
| 100. Daily Daily | 14,90 |
| 1 Avo Maki, 1 Sake Maki, 4 Stk. Sake Nigiri | |
| 101. Omega 3 | 12,90 |
| 1 Sake Maki, 3 Stk Sake Nigiri, 3 Scheibe Sake Sashimi | |
| 102. California | 12,90 |
| 1/2 California Roll, 1/2 Cali Tobico Roll, 3 Stk Sake Nigiri | |
| 103. Happy Belly | 12,90 |
| 1 Roll Futo Maki, 2 Stk Sake Nigiri, 2 Stk Tekka Nigiri | |
| 104. Freestyle | 22,50 |
| 1 Roll Tempura Roll 6 Stk, 1 Uramaki, 1 Maki, 2 Stk Nigiri | |
| 105. Ibodai Set | 13,90 |
| 1 Ibodai Maki, 3 St Ibodai Nigiri, 3 Scheibe Ibodai Sashimi | |
| 106. Hungry Guy | 13,90 |
| 1 Cali Roll, 1 Tekka Maki, 1 St Sake Nigiri, 1 St Tekka Nigiri | |
| 107. Vegie Mix 1 | 9,90 |
| 1 Avocado Maki, 1 St Abocado Nigiri,
1 St Spargel Nigiri, 1 St Rettich Nigiri | |
| 108. Vegie Mix 2 | 12,50 |
| 1 Avocado Maki, 1 Kappa Maki, 1 Uramaki | |
| 109. Michio Mix S (für 2 pers) | 45,90 |
| 2 Maki Rolls, 1 Fusion Roll, 4 St Nigiri, 4 Scheiben Sashimi | |
| 110. Michio Mix M (für 3 pers) | 63,90 |
| 2 Maki Rolls, 1 Fusion Roll, 1 Tempura Roll, 1 Uramaki,
3 St Nigiri, 6 Scheiben Sashimi mit Seealgen Salat | |
| 111. Michio Mix L (für 4 pers) | 99,90 |
| 3 Maki Rolls, 2 Fusion Rolls, 2 Tempura Roll, 1 Uramaki,
8 St Nigiri, 8 Scheiben Sashimi mit Seealgen Salat | |
| 112. Happy Maki Vegan | 12,90 |
| 1 Abocado Maki, 1 Kappa Maki, 1 Mango Maki, 1 Rettich Maki | |
| 113. Happy Maki | 14,90 |
| 1 Sake Maki, 1 Tekka Maki, 1 Ibodai Maki, 1 Ebi Maki, 1 Avo Maki | |

Sweety Dessert

117. Gebackene Banane ^{a,k}

6 mini gebackenen Banane Hügel mit Honig, Sesam und Erdnüssen

5,20

118. Mochi Eis ^g

2 St japanischen Reiskuchen mit Eisfüllung und Obst

5,90

119. Goma Bällchen ^{a,k}

2 Sesam Bällchen

4,90



EXTRA

E1.	Extra Reis	3,00
E2.	Extra Nudeln	3,00
E3.	Extra Soße	2,00
E4.	Extra Udon Nudeln	4,00

SOFTDRINKS

800. Coca-Cola ^{2,4,6}	0,30L	3,20	0,40L	3,90
801. Coca-Cola Light ^{2,4,6}	0,30L	3,20	0,40L	3,90
802. Coca-Cola Zero ^{2,4,6}	0,30L	3,20	0,40L	3,90
803. Fanta ^{2,4,6}	0,30L	3,20	0,40L	3,90
804. Sprite ^{2,6}	0,30L	3,20	0,40L	3,90
805. Spezi ^{2,4,6}	0,30L	3,20	0,40L	3,90
806. Ginge Ale	0,30L	3,50	0,40L	4,10
807. Bitter Lemon ^{2,6}	0,30L	3,50	0,40L	4,10
808. Stilles Wasser	0,30L			2,90
809. Flasche Stilles Wasser	0,75L			5,90
810. Spritziges Wasser medium	0,30L			2,90
811. Flasche medium Wasser	0,75L			5,90

SÄFTE/SCHORLE

812. Apfelsaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90	0,40L	4,50
813. Orangensaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90	0,40L	4,50
814. Ananassaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90	0,40L	4,50
815. Mangosaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90	0,40L	4,50
816. Maracujasaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90	0,40L	4,50
817. Lycheesaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90	0,40L	4,50
818. Guavensaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90	0,40L	4,50

SODA

819. Himbeere ^{2,4,6}	0,40L			4,90
820. Brombeere ^{2,4,6}	0,40L			4,90
821. Erdbeere Holunderblüte ^{2,4,6}	0,40L			4,90
822. Wassermelone ^{2,4,6}	0,40L			4,90
823. Gurke Holunderblüte	0,40L			4,90

Sirup, Soda, Limettensaft, Minze und Eiswürfel

SPEZIALITÄT DES HAUSES

0,4L

- | | |
|--|------|
| 824. Chanh đá | 5,90 |
| <i>Frische Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel</i> | |
| 825. Trà Dâu ^{2,6} | 5,90 |
| <i>Frische Erdbeere, Erdbeersirup, schwarze Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel</i> | |
| 826. Trà Đào ^{2,6} | 5,90 |
| <i>Pfirsich, Pfirsichsirup, schwarze Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel</i> | |
| 827. Trà Vải ^{2,6} | 5,90 |
| <i>Lychee, Lycheesirup, schwarzer Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel</i> | |
| 828. Trà Xoài ^{2,6} | 5,90 |
| <i>Frische Mango, Mangosirup, schwarzer Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel</i> | |
| 829. Thai's Eistee mit Limette/Milch ^{2,6,9} | 5,90 |
| <i>Frische Limetten oder Milch, roter Thai's Tee, Eiswürfel</i> | |
| 830. Michio Eistee ^{2,6} | 5,90 |
| <i>Frische Limetten, frische Erdbeere, Kurkumapulver, Brombeersirups, Soda, Minze, Eiswürfel</i> | |
| 831. Lychee Limonade ^{2,6} | 5,90 |
| <i>Lychee, Lycheesaft, Lycheesirup, Soda, Minze, Eiswürfel</i> | |

GETRÄNKE



GETRÄNKE

AROMATISIERTER GRÜNTEE

0,4L

- | | | |
|------|--|------|
| 832. | Japanischer Bio Sencha
<i>Leicht mild im Geschmack mit einer Spur von Süße</i> | 5,30 |
| 833. | Japanischer Bio Jasmin Chung Hao
<i>mit ausgesuchten frischen Jasminblüten versetzt</i> | 5,30 |
| 834. | Japanische Kirschblüte
<i>Japanische Bio Grüntee, Aroma</i> | 5,30 |

FRISCHE TEE

0,4L

- | | | |
|------|--|------|
| 835. | Frischer Ingwertee
<i>frische Ingwerstücke, Honig</i> | 4,90 |
| 836. | Frischer Pfefferminz-Tee
<i>frische Pfefferminzblätter, Honig</i> | 4,90 |

KAFFEE

- | | | |
|------|--|------|
| 837. | Vietnamesischer schwarzer Kaffee (heiß/kalt) ⁷ 0,2L | 5,50 |
| 838. | Vietnamesischer Milchkaffee (heiß/kalt) ^{7,g} 0,2L | 5,50 |



GETRÄNKE

DEUTSCHES BIER

839. Pils	0,33L	2,90	0,5L	3,90
840. Pils Alkoholfrei	0,33L	2,50		
841. Hefe Weißen Hell			0,5L	3,90
842. Hefe Weißen Dunkel			0,5L	3,90
843. Hefe Weißen alkoholfrei			0,5L	3,90

ASIATISCHES BIER

0,33L

844. Saigon Bier				3,50
845. Asahi				3,50

MIX BIER

0,5L

846. Radler				3,90
847. Weißen Radler				4,50
848. Cola Bier				3,50
849. Cola Weißen				4,50



WEINE

WEIßWEIN

850. Grauburgunder trocken Gutsein Pfalz

0,2L 6,50 0,75L 22,90

851. Diehl Sauvignon Blanc.

0,2L 7,50 0,75L 23,90

ROTWEIN

852. Grand Sud Merlot

0,2L 5,50 1L 16,90

853. Doppio Passo Salento Primitivo

0,2L 7,90 0,75L 21,90

ROSÉ WEIN

877. Latentia Primitivo Rosato

0,2L 6,50 0,75L 22,90

WEINSCHORLE

878. Weinschorle

0,2L 4,50



COCKTAILS

0,4L

880. **Mojito** 7,90
Frische Limette, Limetten Saft, brauer Zucker, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel
881. **Erdbeer Mojito** ^{2,6} 7,90
Frische Limette, brauner Zucker, Erdbeersirup, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel
882. **Mango Mojito** ^{2,6} 7,90
Frische Limette, Mango Stücke, Mangosaft, brauner Zucker, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel
883. **Caipirinha** 7,90
Frische Limette, Limettensaft, brauner Zucker, Pitú, Soda, Eiswürfel
884. **Margarita** ^{2,6} 7,90
Limettensaft, Tequila, Triple Sec, Cointreau, Zuckersirup
885. **Blue Margarita** ^{2,6} 7,90
Limettensaft, Tequila, Triple Sec, Cointreau, Blue Curacao Sirup
886. **Tequila Sunrise** ^{2,6} 7,90
Tequila, Limettensaft, Orangensaft, Grenadinensirup, Eiswürfel
887. **Blue Daiquiri** ^{2,6} 7,90
Limettensaft, Rum, Zuckersirup, Blue Curacao Sirup
888. **Rainbow Paradise** 7,90
Grenadine, Orangensaft, Blue Curacao Sirup, Vodka, Eiswürfel
889. **Long Island Ice Tea** 7,90
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

0,4L

890. **Caipirinha** 6,90
Frische Limette, Ginge Ale, Eiswürfel
891. **Blue Ocean** 6,90
Frische Limette, Soda, Blue Curacao Sirup, brauner Zucker, frische Minzblätter
892. **Cherry Ale** ^{2,6} 6,90
Frische Limette, Limettensaft, frische Minzblätter, Kirschsaf, Ginger Ale
893. **Tropical Kiss** 6,90
Frische Limette, frische Minzblätter, Mangosaft, Maracujasaft, Orangensaft
894. **Pina Colada** ^{2,6} 6,90
Ananassaft, Kokossirup, Sahne

COCKTAILS

ALKOHOL

APERITIF

0,2L

895. Hugo	7,10
<i>Frische Minzblätter, Zuckersirup, Prosecco, Soda</i>	
896. Aperol Spritz	7,10
<i>Frische Orangenscheibe, Soda, Prosecco, Aperol</i>	
897. Wildberry Lillet	7,10
<i>Wildberry, Erdbeere, Lillet, Schweppes Wildberry</i>	
898. Gin Tonic	7,10
<i>Gin, Tonic Water, Frische Limette</i>	
899. Wodka Lemon	7,10
<i>Wodka, Bitter Lemon, Frische Limette</i>	
900. Campari Orange	7,10
<i>Frische Orangenscheibe, Orangensaft, Campari</i>	
901. Whiskey Cola	7,10
<i>Jack Daniel's oder Bourbon mit Cola</i>	

SHOTS

2CL

Tequila	3,00
Wodka	3,00
Bourbon	3,90
Ramazzotti	4,50
Suntory japanische Whisky	4,50
Reissnapp Nep Moi	4,50



WEIßWEIN

868. Diehl Grauer Burgunder	0,2L	8,50	0,75L	24,90
869. Diehl Sauvignon Blanc	0,2L	8,90	0,75L	27,90
870. Zenato Lugana San Benedetto	0,2L	9,90	0,75L	27,90

ROTWEIN

873. Ribeaupierre Merlot	0,2L	5,50	0,75L	19,90
874. Doppio Passo Primitivo	0,2L	8,50	0,75L	25,90

ROSÉ WEIN

877. Illi via Primitivo	0,2L	7,90	0,75L	22,90
878. La Vieille Ferme	0,2L	8,50	0,75L	27,90

WEINSCHORLE

879. Weinschorle	0,2L	4,20
------------------	------	------



COCKTAILS

0,4L

880. **Mojito** 7,50
Frische Limette, Limetten Saft, brauer Zucker, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel
881. **Erdbeer Mojito** ^{2,6} 7,50
Frische Limette, brauner Zucker, Erdbeersirup, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel
882. **Mango Mojito** ^{2,6} 7,50
Frische Limette, Mango Stücke, Mangosaft, brauner Zucker, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel
883. **Caipirinha** 7,50
Frische Limette, Limettensaft, brauner Zucker, Pitú, Soda, Eiswürfel
884. **Margarita** ^{2,6} 7,50
Limettensaft, Tequila, Triple Sec, Cointreau, Zuckersirup
885. **Blue Margarita** ^{2,6} 7,50
Limettensaft, Tequila, Triple Sec, Cointreau, Blue Curacao Sirup
886. **Tequila Sunrise** ^{2,6} 7,50
Tequila, Limettensaft, Orangensaft, Grenadinensirup, Eiswürfel
887. **Blue Daiquiri** ^{2,6} 7,50
Limettensaft, Rum, Zuckersirup, Blue Curacao Sirup
888. **Rainbow Paradise** 7,50
Grenadine, Orangensaft, Blue Curacao Sirup, Vodka, Eiswürfel
889. **Long Island Ice Tea** 7,50
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

0,4L

890. **Caipirinha** 6,90
Frische Limette, Ginge Ale, Eiswürfel
891. **Blue Ocean** 6,90
Frische Limette, Soda, Blue Curacao Sirup, brauner Zucker, frische Minzblätter
892. **Cherry Ale** ^{2,6} 6,90
Frische Limette, Limettensaft, frische Minzblätter, Kirschschaft, Ginger Ale
893. **Tropical Kiss** 6,90
Frische Limette, frische Minzblätter, Mangosaft, Maracujasaft, Orangensaft
894. **Pina Colada** ^{2,6} 6,90
Ananassaft, Kokossirup, Sahne

COCKTAILS

APERITIF

0,2L

895. Hugo	6,90
<i>Frische Minzblätter, Zuckersirup, Prosecco, Soda</i>	
896. Aperol Spritz	6,90
<i>Frische Orangenscheibe, Soda, Prosecco, Aperol</i>	
897. Wildberry Lillet	6,90
<i>Wildberry, Erdbeere, Lillet, Schweppes Wildberry</i>	
898. Gin Tonic	6,90
<i>Gin, Tonic Water, Frische Limette</i>	
899. Wodka Lemon	6,90
<i>Wodka, Bitter Lemon, Frische Limette</i>	
900. Campari Orange	6,90
<i>Frische Orangenscheibe, Orangensaft, Campari</i>	
902. Whiskey Cola	6,90
<i>Jack Daniel's oder Bourbon mit Cola</i>	

SHOTS

2CL

Tequila	3,00
Jack Daniel's	3,90
Bourbon	3,90
Martini (Bianco, Rosso)	4,20
Ramazzotti	4,50
Fernet-Branca	4,50
Averna	4,50
Grappa	3,90
Chivas	3,90
Black Label	3,90
Suntory japanischer Whisky	4,50



PREMIUM WEIN

Amanoto Junmai Daiginjo 720ml

Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.

Der Sake wird mit dem besonders feinen Wasser und Reis der Region produziert.

0,1L 9,90 Flasche 79,90

Echigo Junmai Ginjo 300ml

Die Sake Brauerei Sekihara Shuzo befindet sich in Nagaoka, Niigata Präfektur.

Die traditionelle Herstellungsmethode ist seit dem Jahr 1716 geschützt

und ihr Sake wurde bisher ohne Pause gebraut. Eleganter Junmai Ginjo

mit sanftem Mundgefühl, mit seiner feinen Frische kann er ein mehrgängiges

Menü begleiten.

0,1L 8,90 Flasche 27,90

Echigo Junmai 300ml

Die Sake Brauerei Sekihara Shuzo befindet sich in Nagaoka, Niigata Präfektur.

Die traditionelle Herstellungsmethode ist seit dem Jahr 1716 geschützt und ihr Sake

wurde bisher ohne Pause gebraut. Sehr klarer, trockener Geschmack, der sich gut

mit Fischgerichten aller Art ergänzt.

0,1L 7,90 Flasche 24,90



JAPANISCHE WEIN