



# LUNCH

MO - FR | 12 - 15 UHR



L1 .  13,90€

## FURY CURRY

japanischer Curry aus Hokkaido-Kürbis | Karotten- | Süßkartoffelbrei. Wählbar mit knusprige Tempura Hähnchen- oder Sojaschnitzel

L2 . 13,90€

## YING YANG BOWL

100g rohes Thunfisch- & Lachsfilet | Ingwer Teriyaki | Guacamole | Edamame | Oshinko Rettich | Kaviar Crème | junger Salat | Chips | Kresse | Sushireis



L3 .  13,90€

## BUDDHA BOWL

knuspriges Tempura-Sojafilet | Sesam Teriyaki | Guacamole | Edamame | Oshinko Rettich | Trüffelcrème | junger Salat | Chips | Kresse | Sushireis



L4 . 20,90€

## SON GOKU LUNCH

Miso-Suppe | 2 Sake Nigiri | 2 Maguro Nigiri | 6 Avocado Maki | 8 Inside-Out Maguro, Süßkartoffelchips & Guacamole



L5 .   17,90€

## ZEN LUNCH

Miso-Suppe, 2 Vegan Nigiri: Avocado | 6 Avo Maki | 8 Inside-Out Green Pagoda | Salat mit Sesamdressing | Guacamole | Süßkartoffelchips

L6 .  11,90€

## TERYBOWL

Teppanyaki BBQ Hühnerspieße in lieblicher Teriyaki Marinade | gedämpfte Karotten | Brokkoli | Edamame | Seetang | Wasabi Crème | Sesam-Reis

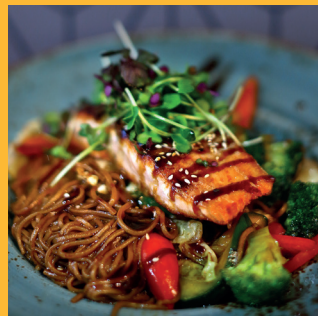


L7 .  11,90€

## UDON OASIS

Udon- Reisnudelsuppe, Marinade | Soja-Ei | Spinat | Lauch | Röstzwiebel | Pakchoy | Nori-Seetang | fermentierte Misobrühe

- BBQ Hühnerstücke in lieblicher Teriyaki
- Tofu in Sojamarinade



L8 . 13,90€

## DON SAKE

BBQ Lachsfilet in Sesammarinade auf gebratenen Ramennudeln mit fermentierter Ingwer-Teriyaki Reduktion, Pilze, Pakchoy, Karotten, Edamame, Kressesalat & Lauch.



L9 .  12,90€

## WILD NEST

gebratener japanische Udon-Nudeln mit lieblicher Soja-Ingwer Reduktion | Karotten | Seetang | Edamame | Lauch | Pakchoy | Zucchini. Wählbar mit:

- Hühnerspitzen in Sojamarinade
- Crevetten - 13,90€
- Tofu in Sojamarinade

L10 . FÜR 2P | 58,90€

## SAMURAI LUNCH

2 Miso-Suppe | 4 Nigiri Mix | 18 Maki, 8 Inside-Out Alaska | 2 Tempura Garnele | 5 Eskimo Crunchy | 3 Lachs/ 3 Tuna Sashimi Guacamole | Süßkartoffelchips



## DESSERT

110 . 5,90€

## MOCHI

Klebreisbällchen mit Azuki Bohnen- & Grünteefüllung

111 . 6,90€

## CHEESY MATCHA

frischer Cheesecake / Käsekuchen mit Matcha-Grüntee Crème



# DRINKS

## SOFTDRINKS 0,33L

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| COCA COLA <sup>1.3.9,</sup>          | 3,3 € |
| COCA COLA LIGHT <sup>1.3.9.12,</sup> |       |
| FANTA 1.3, SPRITE                    |       |
| THOMAS HENRY TONIC                   | 3,3€  |

## KAFFEE Tasse

|                              |      |
|------------------------------|------|
| ESPRESSO <sup>9</sup>        | 2,9€ |
| DOUBLE ESPRESSO <sup>9</sup> | 4,0€ |
| CAPPUCCINO <sup>9</sup>      | 3,9€ |
| Sojamilch <sup>+0,5€</sup>   |      |
| LATTE MACCHIATO <sup>9</sup> | 4,5€ |
| Sojamilch <sup>+0,5€</sup>   |      |
| KAFFEE CREMA <sup>9</sup>    | 3,3€ |

## APÉRO 0,21

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| APEROL SPRITZ 2.0                                                          | 7,0€ |
| Prosecco   Aperol   Yuzu   Orange   Minze                                  |      |
| MIKOTO BLUEGO                                                              | 7,5€ |
| Prosecco   Blue Curacao   Hollunder  <br>Litschi, Minze, Limetten, Beeren, |      |
| LILLET WILD BERRY                                                          | 7,5€ |
| Lillet   Thomas Henry Wildberry  <br>Prosecco   Beeren                     |      |

## ROSÉ 0,21 0,751

|                                                                                                                                    |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| MIKÔTO EVEROSE                                                                                                                     | 8,0€ | 26,€ |
| Muskat-Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach.<br>Ausgeglichene Frucht und Würzigkeit. Perfekte<br>Harmonie mit der Zen-Kulinarik. |      |      |

|                                                                                                                                       |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| FLEURS DE PRAIRIE                                                                                                                     | 8,5€ | 29,€ |
| Côtes de Provence. Säuerliche Fruchtigkeit;<br>schwarzen Johannisbeeren & Zitrone ein ech-<br>tes Feuerwerk an Geschmack und Frische. |      |      |

|                                                                                                    |      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| RICOSSA                                                                                            | 7,5€ | 25,5€ |
| DOC Piemonte - Lachsfarben. saftigen Bee-<br>renfrüchten & werden von blumigen Noten<br>begleitet. |      |       |

|                                                                                                                                                                               |   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| MIRAVAL                                                                                                                                                                       | - | 48,€ |
| Côtes de Provence by Angelina Jolie, Brad<br>Pitt & Perrin mit Kultstatus! Fruchtig & frisch.<br>Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Melone &<br>exklusiver Hauch von Hollywood. |   |      |

## WASSER 0,21 0,751

|                     |      |      |
|---------------------|------|------|
| STAATLICH FACHINGEN |      |      |
| MEDIUM              | 2,9€ | 7,0€ |
| STILL               | 2,9€ | 7,0€ |

## TEE 0,331

|                    |       |
|--------------------|-------|
| MATCHA PUR         | 4,9€  |
| MATCHA LATTE       | 5,5€  |
| Sojamilch          | +0,5€ |
| SENCHA GRÜNTEE     | 3,5€  |
| JASMINTEE          | 3,5€  |
| YUZU LIMETTE MINZE | 3,9€  |

## SCHAUMWEIN 0,11 0,751

|                                                                                                                           |      |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| BOTTEGA GOLD                                                                                                              | 7,0€ | 45,€  |
| DOC Prosecco Brut, aus der Region Apulien.                                                                                |      |       |
| RUINART BLANC DE BLANCS                                                                                                   | -    | 120,€ |
| vereint beste Chardonnays zu einem einzigartigen<br>Gesamtkunstwerk.                                                      |      |       |
| RUINART ROSÉ                                                                                                              | -    | 125,€ |
| Bouquet ist subtil, fein und sehr fruchtig, Aromen<br>von Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren bis hin<br>zu Süßkirschen. |      |       |

## WEISS 0,21 0,751

|                                                                                                                               |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| MIKÔTO BLANC SELECTION                                                                                                        | 8,0€ | 26,€ |
| Blanc de Noir - Trollinger aus Weingut Rienth<br>Fellbach - frische jugendliche Aromen, spritzi-<br>ges Aroma, schöne Frucht. |      |      |

|                                                                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| CHARDONNAY AURORE                                                                                                               | 8,0€ | 26,€ |
| Akazienblüten, Birne und Quitte. Im Mund rei-<br>fe Stachelbeeren, kandierte Früchte und ein<br>rassiges, mineralisches Finale. |      |      |

|                                                                                    |       |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| CHARTA                                                                             | 10,0€ | 30,€ |
| Riesling Wegeler - kühlfruchtig, feine<br>grüne Apfel. Aprikose & reife Kalamansi. |       |      |

|                                                                                                                                                                  |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| GRETCHEN                                                                                                                                                         | 8,0€ | 26,€ |
| Weingut Bruker, Grossbottwar / Würtemberg<br>-Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Birne,<br>Pfirisch, Mango, Brennessel, Melisse, Mandeln<br>& florale Akzente |      |      |

|                                                                                                                                            |   |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| GEHEIMRAT „J“                                                                                                                              | - | 46,€ |
| Wegeler Riesling Spätlese - ausgeprägte Fruch-<br>taromatik untermalt von gelben reifen Äpfeln,<br>Birnen, Ananas, Mango und feiner Würze. |   |      |

|                                                                                                            |   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| I FRATI LUGANA DOC                                                                                         | - | 45,€ |
| Lombardei Cà Dei Frati - gelbe Früchte, feine<br>Würze, Mandarinen, Aprikosen, Pfirsich, Wie-<br>senblumen |   |      |

## HOMEMADES 0,331

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| LEMONIZE ME                                               | 6,9€ |
| Eistee mit Yuzu, Lime, Minze, Mineralwasser               |      |
| CREAMY GREEN                                              | 6,9€ |
| Matcha - Milcheistee mit Honig (mit<br>Sojamilch wählbar) |      |

## SÄFTE 0,331

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| BURKHARDT SÄFTE & NEKTARE                                             | 3,9€ |
| Apfelsaft, Orangensaft,<br>Maracuja, Mango, Cranberry, Litschi-Nektar |      |
| SCHORLE 0,3L                                                          | 3,9€ |

## BIER 0,31 0,51

|                          |      |   |
|--------------------------|------|---|
| ASAHI 0,33L              | 3,9€ | - |
| japanisches Flaschenbier |      |   |
| KIRIN 0,33L              | 3,9€ | - |
| japanisches Flaschenbier |      |   |

## ROT 0,21 0,751

|                                                                                                               |       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| RIENTH'S »PRIMUS«                                                                                             | 8,0 € | 26,€ |
| Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach -<br>Intensive Aromennach Cassisund Brombeeren,<br>harmonische Tannine |       |      |

|                                                                                                                           |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| CORBIÈRES CUVÉE                                                                                                           | 10,€ | 30,€ |
| Reife Fruchtaromen von Pflaumen und Wald-<br>beeren und auf der anderen Seite die charak-<br>teristischen Garrigue Noten. |      |      |

|                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| LEMBERGER „BRÜSSELE“            | 7,5€ | 25,5 € |
| Weingut Graf Adelman, Steinheim |      |        |

|                                        |   |      |
|----------------------------------------|---|------|
| CHÂTEAUNEUF DU PAPE                    | - | 58,€ |
| Michel Tardieu - Rhone   Grenache 100% |   |      |

## ENTRÉES

- ART MEETS SUSHI -

1.  

7,50 €

### EDAMAME

gedämpfte japanische grüne Sojabohnen in Korianderpesto mit Bergsalzflocken

2.

16,90€

### TOKYO TARTAR

Tartar vom Thunfisch- oder Lachsfilet mit Koriander, Chilli, Guacamole, Schnittlauch und Kresse. Verfeinert mit Kaviar Crème & Chips

3.  

7,50 €

### WAKAME

eingelegter Seetang-Salat mit Sesamdressing

4.

16,90€

### OSAKA CEVICHE

Lachs-, Thunfisch-, Garnelen- & Butterfisch Sashimi in Yuzu-Lime Vinaigrette. Verfeinert mit Koriander, Gurken, Ingwer & roter Zwiebel

10. 

8,90 €

### HAPPY POCKETS

5x japanisch gebratene Gyoza Teigtaschen mit Unagi Sauce gefüllt mit Hühnerfleisch / oder vegetarisch

5.

11,90 €

### EBI TEMPURA

3x knusprige Großgarnelen in Tempuramantel mit Wasabi-Aioli & Unagi Sauce

6.  

8,50 €

### AVO ON FIRE

Trüffel-Crème, Guacamole, Sesamöl, Süßkartoffelchips

10. 1.

8,50 €

### CHICK ON STICK

2 Tepanyaki BBQ Hühnerspieße in lieblicher Teriyaki-Reiswein Marinade. Verfeinert mit Wasabi-Crème

7.  

7,90 €

### HORENSEO GOMAAE

gekochter Spinat, mariniert mit Sesam-Paste und Sojasauce. Serviert mit geröstetem Sesam

8.

9,50 €

### MISAKE

blanchiertes Lachsfilet in fermentierter Soja-Suppe mit Edamame, Seetang, jap. Pilze & Seidentofu

9.  

6,90 €

### MISO CLASSIC

fermentierte Soja-Suppe mit Seetang, jap. Pilze & Seidentofu

## HAUPTSPEISEN

### SUPPE MIT UDON ODER RAMEN NUDELN

Mit Möhren, Edamame, Seetang, Soja-Ei, Spinat, Lauch, Röstzwiebel,  
Pakchoy, Koriander & herzhafter Brühe

11. 17,90€

#### SHABBY CHICK

BBQ Hühnerfilet in Teriyaki Marinade

12. 21,90€

#### EPIC EBI

knusprige Tempura Garnelen

13. 20,90€

#### AQUA OASIS

BBQ Label Rouge Lachsfilet

14. 17,90€

#### ZEN SOUP

knuspriger Tempura-Tofufilet

### KATSUKARU

japanischer Curry aus Hokkaido-Kürbis, Karotten- & Süßkartoffelbrei.  
Wählbar mit

15. 18,90€

#### TEMPURA CHICKEN

knusprig-japanischer  
Hähnchenbrust-Schnitzel

16. 18,90€

#### TEMPURA TOFU

knusprig-japanischer  
Soja-Schnitzel

### TERIBOWL

Teriyaki Bowlgericht mit Nori Reis, blanchierten Brokkoli,  
Pakchoy, Edamame, Karotten- Zucchinisticks. Wählbar mit

17. 20,90€

#### BBQ LACHSFILET

sous-vide Lachs auf  
Teppanyaki Grill mit Lauch &  
Wasabi Sesam

18. 17,90€

#### BBQ HÜHNERFILET

sous-vide Hühnerbrustfilet in  
Soja-Honig Marinade auf  
Teppanyaki Grill

19. 17,90€

#### GRILL TOFU

Sojafilet in Soja-Honig Marinade  
auf Teppanyaki Grill

### NOODLE BOWL

gebratener japanischer Nudeln mit lieblicher Soja-Ingwer  
Reduktion, Karotten, Seetang, Edamame, Lauch, Pakchoy & Zucchini.  
Wählbar mit Ramen oder Udon.

20. 18,90€

#### TEMPURA CHICKEN

knuspriger Tempura  
Hähnchenfilet-Schnitzel  
mit Sesam

22. 21,90€

#### KING PRAWN

knusprige Tempura-  
Großgarnelen & Crevetten  
mit Wasabi Aioli.

23. 18,90€

#### TEMPURA TOFU

knusprige Tempura  
Soja-Schnitzel & Tofustreifen  
mit Sesam

## MAKI



6X KLASSISCHE REISROLLEN MIT NORIBLATT & FÜLLUNG.  
WÄHLBAR MIT SCHWARZEM REIS (+0,50€)

30. 6 Stk. - 6,90 €

### SAKE

rohes Label Rouge Lachsfilet

31. 6 Stk. - 7,50 €

### TERKA

Yellow Fin Thunfischfilet

32. 6 Stk. - 6,50 €

### EDAMAME

grüne Sojabohnen

33. 6 Stk. - 6,90 €

### AVO

Avocado

34. 6 Stk. - 5,90 €

### KAPPA

Gurke

35. 6 Stk. - 7,90 €

### ALASKA

Lachs vs Avocado

36. 6 Stk. - 7,90 €

### ANGRY TUNA

scharfer Thunfischtartar

37. 6 Stk. - 7,90 €

### EBI

Garnelen, Wasabi Aioli

38. 6 Stk. - 6,50 €

### BUDDHA

Teriyaki Tofufilet

39. 2 Stk. - 6,50 €

### OSHINKO

eingelegter Rettich

391. 6 Stk. - 7,50 €

### CALI

Surimi vs Avocado

## INSIDE OUT



HIER WIRD DIE FRISCHE FÜLLUNG AUS FISCH UND ANDEREN ZUTATEN  
DIREKT IN NORI ALGENBLÄTTER GEROLLT, DIESE ANSCHLIESSEND VON  
REIS UMMANTELT UND DEKORATIV MIT FISCHROGEN ODER SESAM VER-  
ZIERT. EIN ELEGANTER GENUSS. 8 STK - WÄHLBAR AUCH MIT SCHWAR-  
ZEM NATURREIS (+0,50€)

60. 10,90 €

### CALIFORNIA

Surimi & Avocado mit  
Fischrogen & Sesam

61. 11,90 €

### ALASKA

Lachs & Avocado mit  
Fischrogen & Sesam

62. 11,90 €

### MAGURO

Thunfisch, Gurke & Cream  
Cheese angerichtet mit Sesam

63. 11,50 €

### UNAGI

Flussaal mit Gurke & Cream  
Cheese angerichtet mit Sesam

64. 11,90 €

### EBI

gekochte Garnele, Avocado,  
Wasabi-Mayonnaise & Lauch

65. 10,90 €

### GREEN PAGODA

Teriyaki Tofufilet, Sesamspinat,  
Avocado, Lauch

## NIGIRI



BEI DEN IM 19. JHD. IN TOKIO ENTWICKELTEN „BALLEN-SUSHI“ KOMMEN AUF HANDGEFORMTEN REIS- BÄLLCHEN FEINSTE KÖSTLICHKEITEN WIE ROHER FISCH, MEERESFRÜCHTE ODER VEGETARISCHES BESONDERS AUSDRUCKSSTARK ZUR GELTUNG. WÄHLBAR AUCH MIT SCHWARZEM REIS (+0,50€)

40 . 2 Stk. - 6,90€

### SAKE

rohes Label Rouge Lachsfilet

41 . 2 Stk. - 7,90€

### MAGURO

Yellow Fin Thunfischfilet

42 . 2 Stk. - 6,50€

### ALBINO

weißer Butterfisch

43 . 2 Stk. - 6,90€

### UNAGI

Grill Flußaal / Sesam-Sojamarinade

44 . 2 Stk. - 6,50€

### EBI

gedämpfte Black Tiger Garnelen

45 . 2 Stk. - 6,90€

### HOTATEGAI

rohe Jakobsmuschel

46 . 2 Stk. - 6,90€

### TAKO

gekochter Oktopus

47 . 2 Stk. - 6,90€

### TAMAGO

japanisches Omelett

48 . 2 Stk. - 6,90€

### AVO

Avocado mit Noriblatt



### UPGRADE YOUR NIGIRI



49 . 1 Stk. - 4,50€

### SAKE 2.0

flambiertes Lachsfilet mit Lauch, Ruccola, Soja- & Kaviarcrème auf schwarzem Reis

50 . 1 Stk. - 4,50€

### MAGU 2.0

flambiertes Thunfischfilet mit Ruccola & Wasabi Aioli auf schwarzem Reis

51 . 1 Stk. - 4,50€

### DRAGON

flambierte Tiger Garnelen mit Ruccola Kresse & Trüffelcrème auf schwarzem Reis

## INSIDE OUT 2.0

- 8 STK | WÄHLBAR AUCH MIT SCHWARZEM REIS (+0,50€) -

66 . 11,90 €

### RAINBOW

Regenbogen-Rolle mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch Topping. Gefüllt mit Surimi, Gurke & Crème.

67 . 10,90 €

### TORI

knuspriges Tempura Hühnerfleisch, Gurke, Cream Cheese & Teriyaki Spiegel. Ummantelt mit geröstetem Sesam

68 . 11,90 €

### SAKURA

Lachs, Cream Cheese, Gurke & Kanpyo Kürbissstreifen, umhüllt mit Lachs, Seetang & Kaviar Crème

69 . 12,90 €

### SUMO

Jakobsmuschel, grüner Spargel & Cream Cheese, umhüllt mit Lachs- & Thunfisch-Topping. Serviert mit Mikôto-Sauce & Tobiko (Fischrogen)

70 . 12,90 €

### MIKOTO I.O.

Flusskrebsschwänze, Mango, Garnelen, umhüllt mit flambiertem Lachs & Fischrogen. Verfeinert mit pikanter Wasabi Crème & Unagi Sauce





## SIGNATURES

- ART MEETS SUSHI -

S 1 . 17,90€

### BEEF TARTAR

80g rohes Black Angus Filet, verfeinert mit jap. Whisky, Lauch, Shiso, Sesam, Chili strings & Trüffel-crème. Begleitet von Kressesalat & hausgemachtem Süß-kartoffel-Chips

S 2 . 22,90 €

### SURF & TURF

Schwarze & Weiße Reisrolle ummantelt mit Rosé Angus Roastbeef. Tempura Scampi, Spargel, Trüffel-Crème & Shiso, Lauch. Dazu Guacamole Salat mit Sweet-Potato Chips

S 3 . 20,90€

### OCEAN'S 11

marinierte Sashimi Bowl mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Unagi Aal & Surimi. Dazu Seetangsalat, Edamame, Avocado, Kressemix, Sesamreis, Kaviar-crème & Teriyaki Reduktion.

S 4 . 20,90€

### VOLCAVO

schwarze Reisrolle umwickelt mit gegrilltem Unagi Aalmantel. Gefüllt mit 3 Lachs & 3 Butterfisch, Trüffel-Crème, Crispy Lachshaut, Seetangsalat, Gurke, süße Unagi-Sauce & Lauch. Guacamole, Chili Sauce, Sweet-potato Chips, Kresse Mix

S 5 . 20,90€

### BLACK PEARL

schwarze Reisrollen mit flambiertem Jakobsmuschel, Tempura Garnelen, Keta Kaviar, Crispy Lachshaut, Koriander & Mango. Serviert auf Wasabi Crèmespiegel & lieblicher Cocktailsauce. Avocado-Salat mit Süßkartoffelchips

S 6 . 20,90€

### BLACK DRAGON

schwarze Reisrolle mit flambiertem Scampi-Topping, Krebsfleisch, Chili-Paste, Wasabi-Crème, Gurken & Shiso. Serviert mit Lachs Tartar, Guacamole Salat, Daikon Kresse & Süßkartoffelchips

S 7 . 19,90€

### YING YANG

Schwarz/weiß Rolle mit Avocado-Mantel. Gefüllt mit süßem Tofu, Sesam, Grill-Paprika, Kanpyo Kürbissstreifen, Wild-Salat. Begleitet von Spinat Salat, Edamame & Trüffelcreme

S 8 . 19,90 €

### TUNA ME ON

Flambierter Tuna Tatar Topping. Gerollt mit Thunfischfilet, BBQ Peperoni, Koriander, Gurken & Kaviar-Crème. Serviert mit Guacamole Salat & Süßkartoffel Chips



## CRUNCHY

CRUNCHY - BEI DIESER SPEZIALITÄT WIRD EINE FUTO MAKI ROLLE IM GANZEN PANIERT UND ANSCHLIESSEND IN KÖSTLICHEN SCHEIBEN SERVIERT. EIN WAR-MES SUSHI ERLEBNIS, DAS FÜR SPANNENDE ABWECHSLUNG SORGT.  
5 STK | WÄHLBAR AUCH MIT SCHWARZEM REIS (+0,50€)

80 . 11,50 €

### ESKIMO

Lachs, Avocado, Gurke & Cream Cheese in Tempura Rolle

81 . 11,90 €

### HOT & CRISP

Thunfisch, frischer Lauch & Spicy Sauce

82 . 11,90 €

### TOKYO

Unagi, Lachstartar, Gurke, crispy Lachshaut, Surimi & Cream Cheese

83 . 11,90 €

### HONOLULU

Garnele, Avocado, Mango, Wasabi Cream, Lauch & Chili

84 . 11,90 €

### KANI MANI

Krebsfleisch, Avocado, Wasabi Aioli, Gurke & frischer Lauch

85 . 11,50 €

### CRISPY MONK

Tofu, Shiitake, Peperoni & Cream Cheese in Tempura Rolle



## SASHIMI

RAW TASTE OF THE OCEAN

90 . 19,90 €

### SAKE

Label Rouge Lachsfilets

91 . 21,90 €

### MAGURO

Yellow Fin Thunfischfilets

93 . 21,50 €

### SAMA

Label Rouge Lachs & Yellow Fin Thunfischfilets

92 . 23,00 €

### MORIAWASE

Lachs, Thunfisch, Garnele, Oktopus, Flusskrebs, Kaviar

## TEMAKI



DIE „HANDGEROLLTE“ TÜTE AUS EINEM NORI ALGENBLATT IST EINE NEUE SUSHI-VARIANTE AUS DEN 80ER JAHREN. AUCH SIE BIETET VIEL RAUM FÜR FRISCHE FÜLLUNGEN UNTERSCHIEDLICHSTER ART.

100. 7,50 €

### SON GOKU

Lachs, Rucola, Kresse, Wasabi  
Aioli & Avocado

101. 7,90 €

### HAWAII

Thunfisch, Rucola, Mango,  
Lauch & Kaviar Crème

102. 7,50 €

### BUDDHA

Grill Tofu, Avocado, Paprika,  
Kresse, Spicy Cream, Koriander

## MENÜ

M1. 25,90€

### GEISHA

Miso-Suppe, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro  
Nigiri, 6 Avocado Maki, 8 Inside-Out  
Maguro, Süßkartoffelchips

M3. 28,90€

### NINJA

Miso-Suppe, 2 Maguro Nigiri, 6 Tekka  
Maki, 4 Inside-Out Maguro, 3 Maguro  
Sashimi, Süßkartoffelchips

M5. 98,90€

### SHOGUN PARTY

Spezialplatte: 6 Nigiri (Lachs, Thun-  
fisch, Unagi), 18 Maki, Surf & Turf  
Rolle, Sumo Rolle, 8 Inside-Out Alas-  
ka, 2 Tempura Garnele, 5 Eskimo  
Crunchy, 3 Lachs/ 3 Tuna Sashimi,  
Guacamole, Süßkartoffelchips, Wa-  
kame

M2. 26,90€

### RONIN

Miso-Suppe, 2 Sake Nigiri, 6 Sake  
Maki, 4 Inside-Out Alaska, 3 Sake  
Sashimi, Süßkartoffelchips

M4. FÜR 2P | 65,90€

### SAMURAI

Miso-Suppe, 4 Nigiri Mix, 18 Maki,  
8 Inside-Out Alaska, 2 Tempura Gar-  
nele, 5 Eskimo Crunchy, 3 Lachs/ 3  
Tuna Sashimi, Guacamole,  
Süßkartoffelchips

M6. 28,90€

### ZEN GARDEN

Miso-Suppe, 2 Vegan Nigiri: Avoca-  
do, 6 Avo Maki, 4 Inside-Out Green  
Pagoda, Salat mit Sesamdressing,  
Guacamole, Süßkartoffelchips

## DESSERT

110. 5,90€

### MOCHI

Klebreisbällchen mit Azuki  
Bohnen- & Grünteefüllung

111. 6,90€

### CHEESY MATCHA

frischer Cheesecake /Käse-  
kuchen mit Matcha-Grüntee  
Crème

## SOFTDRINKS

### SOFTDRINKS 0,33l

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| COCA COLA <sup>1.3.9</sup> ,                          | 3,3€ |
| COCA COLA ZERO <sup>1.3.9.12</sup> ,                  |      |
| FANTA <sup>1.3</sup> , SPRITE, SPEZI <sup>1.3.9</sup> |      |
| THOMAS HENRY TONIC                                    | 3,3€ |

### SÄFTE 0,33l

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| BURKHARDT SÄFTE & NEKTARE                  | 3,3€ |
| Apfelsaft, Orangensaft,                    |      |
| Maracuja, Mango, Cranberry, Litschi-Nektar |      |
| SCHORLE 0,3L                               | 4,5€ |

### KAFFEE Tasse

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| ESPRESSO <sup>9</sup>        | 2,9€  |
| DOUBLE ESPRESSO <sup>9</sup> | 3,9€  |
| CAPPUCCINO <sup>9</sup>      | 3,9€  |
| Soja- oder Hafermilch        | +0,5€ |
| LATTE MACCHIATO <sup>9</sup> | 4,5€  |
| Soja- oder Hafermilch        | +0,5€ |
| KAFFEE CREMA <sup>9</sup>    | 3,3€  |
| NINJA COFFEE                 | 8,9€  |

Nikka Whiskey | Espresso |  
Milchschaum | Rohrzuckersirup

### WASSER 0,2l 0,75l

|                     |      |      |
|---------------------|------|------|
| STAATLICH FACHINGEN |      |      |
| MEDIUM              | 3,3€ | 7,0€ |
| STILL               | 3,3€ | 7,0€ |

### HOMEMADES 0,33l

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| LEMONIZE ME                                 | 6,9€ |
| Eistee mit Yuzu, Lime, Minze, Mineralwasser |      |

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| CREAMY GREEN                                              | 6,9€ |
| Matcha - Milcheistee mit Honig (mit<br>Sojamilch wählbar) |      |

### TEE 0,33l

|                    |       |
|--------------------|-------|
| MATCHA PUR         | 5,4€  |
| MATCHA LATTE       | 5,5€  |
| mit Sojamilch      | +0,5€ |
| INGWER-LIMETTEN    | 3,9€  |
| PFEFFERMINZ-HONIG  | 3,5€  |
| SENCHA GRÜNTÉE     | 3,5€  |
| JASMINTEE          | 3,5€  |
| YUZU LIMETTE MINZE | 3,9€  |

### BIER 0,3l 0,5l

|                          |      |   |
|--------------------------|------|---|
| ASAHI 0,33L              | 3,9€ | - |
| japanisches Flaschenbier |      |   |
| KIRIN 0,33L              | 3,9€ | - |
| japanisches Flaschenbier |      |   |

# SPIRITS & CIGARS

## APÉRO

0,21

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| APEROL SPRITZ 2.0                                           | 7,0€ |
| Prosecco   Aperol   Yuzu   Orange   Minze                   |      |
| MIKOTO HUGO                                                 | 7,5€ |
| Prosecco   Hollunder   Litschi<br>Minze   Limetten   Beeren |      |
| LILLET WILD BERRY                                           | 7,0€ |
| Lillet   Thomas Henry Wildberry  <br>Prosecco   Beeren      |      |

## COCKTAILS

0,31

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| GIN TONIC                                                            |       |
| Gin   Gurke   Pfeffer   Thomas Henry Tonic                           |       |
| - Roku (japanese Gin)                                                | 10,0€ |
| - Needle Masterpiece (Schwarzwald)                                   | 10,0€ |
| - Sipsmith (London Dry)                                              | 10,0€ |
| - Jinzu (japanese Gin)                                               | 11,9€ |
| NEGRONIN                                                             | 11,0€ |
| Roku Gin   Wermut   Campari   Yuzu                                   |       |
| WHISKEY SOUR                                                         | 11,0€ |
| Bourbon Whiskey   Eiweiß   Zitrone   Zucker                          |       |
| VANITY MARTINI                                                       | 11,0€ |
| Vanille Wodka   Limettensaft   Blue  <br>Maracuja   Prosecco   Chili |       |

## RUM

4cl

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| BOTUCAL RESERVA 12                                                                            | 10 € |
| Venezuela - Schokoladen-Sauce und<br>Karamell mit verschiedensten tropischen Früch-<br>ten    |      |
| DON PAPA                                                                                      | 10 € |
| Philippinen - Aromen von Vanille, Honig und<br>kandierte Früchten.                            |      |
| KRAKEN                                                                                        | 8 €  |
| Black Spiced Rum   karibischen, weiches<br>Aroma mit Noten von Schokolade, Zimt & Nel-<br>ken |      |
| RON ZACAPA 23                                                                                 | 12 € |
| Getrocknete Früchte, Rosinen und Schokolade<br>mit einem sanft rauchigen Aroma                |      |

## WHISK(E)YS

4 cl

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| NIKKA                                                                                 | 11 € |
| Kraftvoll würzige Eiche, Pfirsich,<br>karamellisierter Apfel, Vanille                 |      |
| SUNTORY HIBIKI                                                                        | 14 € |
| Japanese Harmony aus Orangenschalen<br>& Honigsüße                                    |      |
| WOODFORD RESERVE                                                                      | 8 €  |
| Bourbon   Ein Hauch Karamell,<br>Aprikose und Kakao                                   |      |
| GLENFIDDICH                                                                           |      |
| Single Malt Scotch                                                                    |      |
| 12 Jahre                                                                              | 8 €  |
| 15 Jahre                                                                              | 9 €  |
| LAGAVULIN 16                                                                          | 10 € |
| Single Malt Scotch   Gebackene Banane,<br>kräftige Vanille und geröstete Marshmallows |      |

## COGNAC

4 cl

|                |      |
|----------------|------|
| HENNESSY VS    | 9 €  |
| REMY MARTIN XO | 20 € |

## ZIGARREN

Stk

|                                                                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ROMEO Y JULIETA NO. 2                                                                                                                                                               | 15 € |
| 129 mm 16,67ø   Cuba   mittelkräftig & von<br>würzigem Aroma mit süßer Note - 20 Minuten                                                                                            |      |
| COHIBA                                                                                                                                                                              | 20 € |
| Siglo I   Kuba   mittel-kräftig vollmundigen, süße<br>Tendenzen mit zunehmender pfeffrige Note                                                                                      |      |
| LA AURORA 1495                                                                                                                                                                      | 7 €  |
| Robusto   Dom.Rep.   kräftig   herbe Würze<br>und nussige Süße - 30-40 Minuten                                                                                                      |      |
| FLOR DE COPAN                                                                                                                                                                       | 6 €  |
| Churchill   Honduras.   leicht   Fruchtig-<br>blumige Anleihen   Kaffee, Karamell, Pfeffer<br>und Nuss verbergen sich hinter der in Zedern-<br>holz verpackten Zigarre - 45 Minuten |      |

für weitere Zigarrenanfragen bitte unseren  
Theken-Humidor anschauen.



## WEIN

### WEISS 0,21 0,75l

**MIKOTO COLLECTION 8,0€ 27,€**  
Blanc de noir - frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht, prädestiniert & auserlesen für unsere japanische Kulinarik.

**CHARDONNAY AURORE 7,0€ 24,€**  
Akazienblüten, Birne und Quitte. Im Mund reife Stachelbeeren, kandierte Früchte und ein rassiges, mineralisches Finale.

**RIENTHS CUVÉE 7,0€ 24,€**  
Fellbach - Riesling vs Sauvignon Blanc - feinfruchtig, Duft nach Stachelbeere, Cassis

**GEHEIMRAT „J“ - 36,€**  
Wegeler Riesling Spätlese - ausgeprägte Fruchtaromatik untermalt von gelben reifen Äpfeln, Birnen, Ananas, Mango und feiner Würze.

### ROSÉ 0,21 0,75l

**MIKÔTO EVEROSE 8,0€ 26,€**  
Muskat-Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach. Ausgeglichene Frucht und Würzigkeit. Perfekte Harmonie mit der Zen-Kulinarik.

**FLEURS DE PRAIRIE 8,0€ 28,€**  
Côtes de Provence. Säuerliche Fruchtigkeit; schwarzen Johannisbeeren & Zitrone ein echtes Feuerwerk an Geschmack und Frische.

**RICOSSA 6,5€ 25,€**  
DOC Piemonte - Lachsfarben. saftigen Beerenfrüchten & werden von blumigen Noten begleitet.

**MIRAVAL (SUMMER TIP) 45,€**  
Côtes de Provence by Angelina Jolie, Brad Pitt & Perrin mit Kultstatus! Fruchtig & frisch. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Melone & exklusiver Hauch von Hollywood.

### SAKE 0,11 0,30l

**HAKUTSURU JUNMAI 4,4€**  
warmer oder gekühlter Reiswein mit fruchtiger Aromen und einer milden Säure.

**NAMA KISOSANSEN (kalt) - 14,9€**  
fruchtig-floralen Bouquet, Honigmelone und Kastanie.

**TANREI JUNMAI (kalt) 9€ (180ML)**  
Kirschblüte mit Yuzu-Zitrus Nuancen & reifem Pfirsich. Aromatisch & nussig.

### SCHAUMWEIN 0,11 0,75l

**BOTTEGA GOLD 6,0€ 21,€**  
DOC Prosecco Brut, aus der Region Apulien.

**RUINART BLANC DE BLANCS - 120,€**  
vereint beste Chardonnays zu einem einzigartigen Gesamtkunstwerk.

**RUINART ROSÉ - 125,€**  
Bouquet ist subtil, fein und sehr fruchtig, Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren bis hin zu Süßkirschen.

### ROT 0,21 0,75l

**SPÄTBURGUNDER KAISERSTUHL 7,0€ 25,€**  
Baden. Kräftige Noten von Rauch und Leder, pfeffrige Noten nach Paprika und Eukalyptus welche von zarten Cassisnoten eingebettet sind.

**PRIMUS 7,0€ 25,€**  
Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach - Intensive Aromennach Cassisund Brombeeren, harmonische Tannine

**CORBIÈRES CUVÉE 8,0€ 28,€**  
Reife Fruchtaromen von Pflaumen und Waldbeeren und auf der anderen Seite die charakteristischen Garrigue Noten.

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 49,€**  
Michel Tardieu - Rhone | Grenache 100%

SEA YOU  
HERE



[WWW.MIKOTO-RESTAURANTS.DE](http://WWW.MIKOTO-RESTAURANTS.DE)