



MIKÔTO
SPEISEN

NIGIRI SUSHI

2 STK. 7,50 €



BEI DEM 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.

MAKI

6 STK. 7,90 €



FÜR DIE BEKANNTEN „ROLLEN-SUSHI“ WIRD DER REIS MITTELS DER MAKISU BAMBUSMATTE IN NORI ALGENBLÄTTER EINGEROLLT. IM INNEREN ERWARTEN SIE VERSCHIEDENE FRISCHE FÜLLUNGEN AUS FISCH UND GEMÜSE. IN KLASSISCH ASIATISCHER ODER MODERNER INTERPRETATION.

GUNKAN MAKI

2 STK. 8,20 €



DAS IN DEUTSCHLAND WENIGER BEKANNTE „SCHLACHT-SCHIFF-SUSHI“ PRÄSENTIERT SEINE KÖSTLICHE FÜLLUNG AUF EINEM VON NORI ALGENBLÄTTERN UMWICKELTEN REISBODEN. EIN FORMSCHÖNER OPTISCHER WIE KULINARISCHER GENUSS.

100.	101.	102.
SAKE zarter Lachs	MAGURO Thunfisch	UNAGI gegrillter Flusssaal
103.	104.	105.
E BI gekochte Garnele	TAKO ^{1.4.} gekochter Oktopus	IKA Tintenfisch
106.	107.	108.
HOTATEGAI Jakobsmuschel	SALMON SKIN ¹ knusprige Lachshaut	AVOCADO 🌱
109.	110.	111.
TAMAGO japanisches Omlett 🌱	OSHINKO ^{1.4.8} eingelegter Rettich 🌱	INARI Tofutasche 🌱
1000.	1001.	1002.
SAKE 2.0 flambiertes Lachsfilet, Lauch, Ruccola, Soja- & Kaviarcrème, schwarzer Reis 1 STK. 5,00 €	MAGURO 2.0 ^{3.} flambiertes Thunfischfilet, Ruccola & Trüffelcrème, schwarzer Reis 1 STK. 5,50 €	DRAGON 2.0 ^{1.} flambierte Tiger Garnelen, Ruccola Kresse & Wasabi Aioli, schwarzer Reis 1 STK. 5,50 €

112.	113.
IKURA zarter Lachskaviar	TOBIKO ^{1.2.4.} Fischrogen
114.	115.
MANGO junge Mangos 🌱	GUNKAN SPECIAL Flusskrebsschwänze, Lauch & Mayonnaise

116.	117.	118.	119.
SAKE zarter Lachs	TEKKA schmackhafter Thunfisch	SALMON-SKIN gegrillte knusprige Lachshaut	EDAME Edame Bohnen 🌱
120.	121.	122.	123.
TAMAGO japanisches Omlett 🌱	AVOCADO 🌱	CALIFORNIA 1.4. Surimi & Avocado	SAKE AVOCADO Avocado & Lachs
124.	125.	126.	127.
TEKKA NEGI Thunfisch & frischer Lauch	E BI RUCOLA gekochte Garnelen & Rucola	TEKKA AVOCADO Thunfisch & Avocado	TEKKA SPICY ² Thunfisch, pikante Sauce & frischer Lauch
	128.	129.	
	E BI NEGI ³ gekochte Garnelen, Mayonnaise & frischer Lauch	MAKI SPECIAL ³ Flusskrebsschwänze, Avocado, Mayonnaise & frischer Lauch	

🌱 = vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁸ mit Süßungsmittel

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

🌱 = vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

FUTO MAKI

5 STK. 12,50 €



DIE „DICKE ROLLE“ WIRD AUS EINEM GANZEN NORI ALGENBLATT GEROLLT UND BIETET SO BESONDERS VIEL RAUM FÜR FRISCHE ZUTATEN IN FEIN AUFEINANDER ABGESTIMMTER KOMBINATION.

130.

SUMO FUTO VEGI^{1.4.8.}

verschiedenes exotisches Gemüse



131.

SUMO FUTO SAKE^{1.2.4.}

Lachs Tempura, Avocado, Salat, Fischrogen

132.

SUMO FUTO UNAGI^{1.4.}

Flussaal, grüner Spargel, Cream Cheese, Gurke, Sesam & Aal-Sauce & Reiscracker

133.

SUMO FUTO MAKI^{1.4.8.}

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, eingel. Rettich & Fischrogen

134.

SUMO FUTO TORI¹

Hühnerfleisch Tempura, Gurke, Cream Cheese & Sesam mit Unagi-Sauce verfeinert

135.

SUMO FUTO EBI^{1.2}

Ebi Tempura, grüner Spargel, Avocado, Cream Cheese & Fischrogen, serviert mit dreierlei Saucen

TEMAKI SUSHI

1 STK. 8,20 €



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.

140.

SAKE AVOCADO

Lachs, Rucola & Avocado

142.

TUNA

Thunfisch, Rucola & frische Gurke

144.

UNAGI^{1.4.}

Flussaal, frische Gurke & Avocado

141.

SALMON-SKIN¹

gegrillte Lachshaut

143.

IKURA

Lachskaviar & frische Gurke

145.

VEGI^{1.4.8.}

verschiedenes exotisches Gemüse



SPECIAL

LASSEN SIE SICH VON EINEM ETWAS ANDEREN INSIDE-OUT SUSHI ÜBERRASCHEN. DIE ZUTATEN: „SPECIAL“, DER GESCHMACK: EBENFALLS!



146.

DRAGON ROLL^{1.2.}

panierte Garnele, Gurke & Cream Cheese, umhüllt mit gegrilltem Flussaal

4 STK. 10,90 € | 8 STK. 20,50 €



147.

HOTATEGAI ROLL^{1.2.3.4.}

Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch & Avocado, umwickelt mit Jakobsmuscheln & Fischrogen

4 STK. 10,90 € | 8 STK. 20,50 €

SPECIAL

1401.

TUNA ME ON^{1.3.}

Flambierter Tuna Tatar Topping,
Thunfischfilet, BBQ, Peperoni, Koriander,
Gurken & Kaviar-Crème.

4 STK. 11,90 € | 8 STK. 21,90 €

1402.

SURF & TURF ROLLE.

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

4 STK. 11,90 € | 8 STK. 21,90 €

1403.

YING YANG^{1.2.}

Schwarz/weiß Rolle, Guacamole Topping
& Soja-Mantel, süßer Tofu, Sesam, Grill-
paprika, Kanpyo Kürbistreifen, Wild-Salat,
Spinat Salat, Edamame & Trüffelcreme.

4 STK. 11,90 € | 8 STK. 21,90 €



SPECIAL INSIDE-OUT

8 STK. 12,90 €

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
VERZIERT. EIN ELEGANTER GENUSS.

148.

SUMO^{1.2.3.4.}

Jakobsmuschel, grü-
ner Spargel & Cream
Cheese, umhüllt mit
Lachs & Thunfisch.
Serviert mit Mikôto-
Sauce (pikant)

150.

SAKURA¹

Lachs, Cream
Cheese, Gurke
& Kürbis, umhüllt mit
Lachs, Seetang
& SesamReiscracker

152.

MIKÔTO^{1.2.4.}

Surimi, Mango,
Garnelen, umhüllt mit
Lachs & Fischrogen.
Serviert mit pikanter
Sauce

149.

CALEIDO^{1.3.}

Lachs, Mayonnaise,
Gurke & Sesam,
umhüllt mit
Seetangsalat

151.

KANI

SPECIAL³
Flusskrebsschwänze,
Avocado, Mayon-
naise & frischer
Lauch

153.

FIRE TUNA

Rucola, frische Gurke
& Cream Cheese,
umwickelt mit ge-
flamtem Thunfisch

INSIDE-OUT

8 STK. 12,50 €



154.

CALIFORNIA^{1.2.4.}

Surimi & Avocado
angerichtet mit
Fischrogen & Sesam

157.

UNAGI^{1.4.}

Flussaal mit Gurke
& Cream Cheese an-
gerichtet mit Sesam

160.

TORI¹

knuspriges Hühner-
fleisch, Gurke
& Cream Cheese

163.

HOT SPICY

SAKE²

Lachs, Gurke,
frischer Lauch
& pikante Sauce

155.

ALASKA^{1.2.4.}

Lachs & Avocado
angerichtet mit
Fischrogen & Sesam

158.

EBI

gekochte Garnele,
Avocado,
Mayonnaise & Lauch

161.

MAGURO

NEGI

Thunfisch & frischer
Lauch, umhüllt mit
Röstzwiebeln

164.

TAMAGO

japanisches Omlett
& Avocado

166.

VEGI^{1.4.8.}

verschiedenes
exotisches Gemüse

156.

MAGURO

Thunfisch, Gurke &
Cream Cheese an-
gerichtet mit Sesam

159.

SALMON

SKIN¹

gegrillte zarte
Lachshaut mit Gurke
& Cream Cheese

162.

HOT MAGURO

TUNA²

Thunfisch, Gurke,
frischer Lauch
& pikante Sauce

165.

RUCOLA

Rucola, Gurke
& Cream Cheese

CRUNCHY

5 STK. 12,50 €
10 STK. 21,90 €



BEI DIESER SPEZIALITÄT WIRD EINE FUTO MAKI ROLLE IM GANZEN PANIERT UND ANSCHLIESSEND IN KÖSTLICHEN SCHEIBEN SERVIERT. EIN WARMES SUSHI ERLEBNIS, DAS FÜR SPANNENDE ABWECHSLUNG SORGT.

<p>167.</p> <p>TORONTO CRUNCHY¹</p> <p>Lachs, Avocado, Gurke & Cream Cheese</p>	<p>168.</p> <p>SPICY CRUNCHY¹⁻²</p> <p>Thunfisch, frischer Lauch & Spicy Sauce</p>	<p>173.</p> <p>EBI^{1.2.4}</p> <p>Garnele & Cream Cheese, umhüllt mit Fischrogen & Sesam</p>
<p>174.</p> <p>TOKYO CRUNCHY^{1.3.4}</p> <p>Unagi, Lachshaut, Gurke, Krebsfleisch & Cream Cheese</p>	<p>175.</p> <p>FUJI CRUNCHY</p> <p>Garnele, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Fischrogen, Lauch & Chili</p>	<p>177.</p> <p>TORI CRUNCHY</p> <p>Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln, Gurke & Cream Cheese</p>
<p>178.</p> <p>KANI SPECIAL CRUNCHY^{1.3}</p> <p>Flusskrebsschwänze, Avocado, Mayonnaise, Gurke & frischer Lauch</p>	<p>179.</p> <p>VEGI SPECIAL CRUNCHY^{1.4.8}</p> <p>verschiedenes Gemüse & Cream Cheese</p>	



SASHIMI

HIER WERDEN ROHER FISCH UND MEERESFRÜCHTE IN HAUCHDÜNNEN SCHEIBEN KUNSTVOLL TRADITIONELL ANGERICHTET. DIE KONZENTRATION AUF FEINSTE ZUTATEN VERSPRICHT EIN GANZ BESONDERES PURES GENUSSERLEBNIS.

180. 20,90 € **181.** 22,90 €

SAKE SASHIMI Lachs

MAGURO SASHIMI Thunfisch

182. 22,90 € **183.** 24,90 €

SAKE MAGURO SASHIMI Lachs & Thunfisch

SASHIMI SPECIAL³ Lachs, Thunfisch, Oktopus, Jakobsmuschel & Flusskreb

184. 25,90 €

MIKÔTO SASHIMI Flambierte Thunfisch, Lachs & Jakobsmuschel, Trüffel Ponzu Spiegel.

SUSHI MENÜ

MENÜ 1

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

PRO PERSON 27,90 €

MENÜ 2

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

PRO PERSON 28,90 €

MENÜ 3

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

PRO PERSON 30,90 €



MENÜ 4^{1.4.8}

Miso-Suppe, 4 Nigiri, 8 Inside-Out Sake, 18 Makis, 5 Toronto Crunchy, 6 Sashimi

AB ZWEI PERSONEN 64,90 €
JEDE WEITERE PERSON 30,90 €

CLASSIC ENTRÉES

8,50 €

außer 4. Ebi Tempura
10,90 €



1.

EDAMAME

leckere, gekochte,
unreife japanische
grüne Sojabohnen



2.

WAKAME SEETANG SALAT¹

beliebter Seetang
Salat



3.

KIMCHI

ingelegter Chinakohl
Mikôto Style



4.

EBI TEMPURA³

panierte Großgarnelen
mit Sauce / 3 Stk.

ENTRÉES

10,90 €

5.

SALAT MIT SEIDENTOFU

mit Süßkartoffel, in hausge-
machtem Sesam-Dressing,
mit Seidentofu



7.

IKA KARA AGE

frittierter Tintenfisch in Teriyaki,
mariniert mit Frühlingszwiebeln
und Algen

9.

HORENSO GOMAAE

gekochter Spinat, mariniert
mit Sesam-Paste und Soja-
sauce. Serviert mit geröstetem
Sesam. „Homemade Style“



6.

GYOZA^{1.4.}

beliebte japanisch gebratene
Teigtasche serviert mit Unagi-
Sauce gefüllt mit Hühnerfleisch
oder vegetarisch



8.

AGEDASHI TOFU

frittierte Tofu Tempura in
Teriyaki, mariniert mit
Frühlingszwiebeln & Algen



10.

MIKÔTO ROLL

Reispapier-Rolle gefüllt mit
Noriblätter, Gurke, Avocado,
Kresse und Lachs. Verfeinert
mit Miso Sauce.

SPECIAL ENTRÉES

17,90 €



11.

CEVICHE

Barsch Sashimi in Sesamöl mit Koriander

12.

LACHS CARPACCIO

Lachs Sashimi in Special-Sauce
nach traditioneller Art

13.

THUNFISCH TARTAR^{2.3.}

Gehackter Thunfisch mit Chilli, Mayonnaise,
Avocado und Shiso Kräutern.
Verfeinert mit Soja-Ingwer Dressing

14.

LACHS TARTAR^{2.3.}

Gehackter Lachs mit Chilli, Mayonnaise,
Avocado und Shiso Kräutern.
Verfeinert mit Soja-Ingwer Dressing

15.

SOFTSHELL CRAB^{1.3.}

Weichschalenkrabbe in Tempurateig
mit Wasabi-Dip

16.

GEMÜSE TEMPURA^{1.3.}

Süßkartoffeln, Aubergine, Brokkoli und
Okraschoten mit Wasabi-Dip



SUPPE

6,50 €

17.

MISO - SUPPE³

Japanische
Nationalsuppe

18.

MISAKE - LACHS - SUPPE^{2.4.}

Pikante Lachssuppe

19.

KOKOS - CURRY - SUPPE^{2.4.}

Hühnerstreifen mit
exotischer Kokosmilch

= vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

= vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁸ mit Süßungsmittel

INGWER: Konservierungsstoffe (E202, E260) / Süßungsmittel (E951, E955, E954) / Säureregulator (E330) /
enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) WASABI: Antioxidationsmittel (E300) und Farbstoffe (E102, E133)

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

HAUPTGERICHTE

TERIYAKI

Die pikante Marinade und besondere Grill-Methode garantieren den weltweit bekannten, authentisch japanischen Genuss. Wir kombinieren die traditionellen Teriyaki Speisen mit gedämpftem saisonalen Gemüse aus der Region und Reis.

20.

ANGUS RINDERSTEAK

26,90 €

21.

HÜHNERFILET

19,90 €

22.

LACHSFILET

22,90 €

TONKATSU

Das knusprig panierte und innen saftige Schweineschnitzel japanischer Art, serviert mit der beliebten Tonkatsu-Sauce, ist ein überraschend unkomplizierter fernöstlicher Genuss mit Reis.

23.

HÜHNERFILET

19,90 €

24.

SCHWEINESCHNITZEL

19,90 €

NANBAN

Das besonders ausgewogene süß-sauer Aroma der Nanban-Sauce verleiht gebratenem Fisch und Fleisch einen fruchtig leichten, harmonischen Geschmack – japanischer Küche aus einem ganz neuen Blickwinkel. Als Beilage reichen wir Reis.

25.

HÜHNERFILET

19,90 €

26.

LACHSFILET

22,90 €

KARE

JAPANISCHES CURRY

Das „japanische Curry“ wurde im 19. Jhd. von den Briten eingeführt und zeichnet sich durch seinen im Vergleich milden, süß-pikanten Geschmack aus. Wir kombinieren unsere hausgemachte Kare-Sauce mit hochwertigem Fleisch und Reis.

27.

ANGUS RINDERSTEAK

26,90 €

28.

HÜHNERFILET

19,90 €



NUDEL GERICHTE

21,90 €

SUPPE

UDON ODER RAMEN NUDELN

Mit saisonalem Gemüse & Mikôto-Special-Brühe

EINLAGE

29.	30.	31.	32.
CHICKEN NANBAN	LACHS	EBI TEMPURA	AGEDASHI TOFU

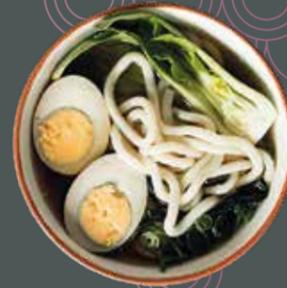
GEBRATENE

UDON ODER SOBA NUDELN

Mit saisonalem Gemüse & Mikôto-Sauce

BEILAGE

33.	34.	35.	36.
CHICKEN NANBAN	LACHS	EBI TEMPURA	AGEDASHI TOFU



UDON NUDEL

Diese dicken cremefarbenen Nudeln von weicher bis elastischer Konsistenz sind Tradition in der japanischen Küche – ein üppig wohlschmeckender Genuss.

RAMEN NUDEL¹

Ursprünglich aus China übernommen, sind diese Nudeln längst zum japanischen Klassiker avanciert. In Kombination mit frischen Zutaten bietet die nach ihnen benannte Suppe ein nachhaltig sättigendes Geschmackserlebnis – Schlürfen erlaubt!

SOBA NUDEL

Die dünnen bräunlichen Nudeln aus Buchweizen sind eine Spezialität der japanischen Küche. Eine gesunde Köstlichkeit, die traditionell für „ein langes Leben“ steht.

DESSERTS

7,90 €

GEBACKENE BANANE

Das beliebte asiatische „Street-Food“ wird in seiner Heimat morgens oder mittags als Snack gegessen. Außen knusprig, innen weich – ein himmlisch süßer Nachgang zu unseren Menüs.

37.

GEBACKENE BANANE MIT HONIG

SAKURA

Unsere ästhetische Nachtisch-Komposition aus süßem rosa Mochi, roter Anko Bohnenpaste, gekrönt von einem Blatt essbarer Sakura Kirschblüte. Eine zarte süße Versuchung.

40.

SAKURA REISKUCHEN

42.

CHEESY TEA³

Frischer Cheesecake / Käsekuchen mit Matcha-Grüntee Crème

MOCHI

Köstliche kleine Reiskuchen aus süßem Klebreis, die traditionell vor allem zu Neujahr gegessen werden. Gefüllt mit der Anko Bohnenpaste, Grüner Tee Paste oder Sesam Paste – eine klassisch japanische Süßigkeit.

38.

MOCHI²

39.

MOCHI EIS³

SESAMBÄLLCHEN

Ein chinesisches Gebäck aus süßem Reismehl, dessen äußere Sesam-beschichtung namensgebend ist. Die Ausdehnung des Teiges mit dem Loch in der Mitte ist typisch für diese beliebte asiatische Spezialität – eine runde Sache zum Abschluss!

41.

SESAMBÄLLCHEN³

43.

AFOGATO ARIGATO⁹

Heißer Espresso, Sesam Kokos-Eis-crème & Dash, japanischer Whiskey

WIR BIETEN AUCH WÖCHENTLICH WECHSELNDE DESSERTS AN

 = vegetarisch ¹ mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁹ koffeinhaltig

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.



MIKÔTO
GETRÄNKE



MIKÔTO
GETRÄNKE



GETRÄNKE

SOFTDRINKS 0,33L

COCA COLA ^{1,9,11}	3,80 €
COCA COLA LIGHT ^{1,9,11}	
FANTA ^{1,3,13,14} SPRITE ¹³	

WASSER FL

MORELLI - STILL/SPRUDEL	
0,2 L	3,50 €
0,75 L	7,50 €

SOFTDRINKS 0,2L

FRISCH GEPRESSTER	5,90 €
ORANGENSAFT mit Limetten	
VAIHINGER SÄFTE	3,90 €
Apfelsaft, Maracuja ^{3,14} , Mango, Cranberry	
ALLE SÄFTE AUCH 0,3 L	4,50 €
ALS SCHORLE	

HOMEMADE 0,4L

MANGO - KOKOS - LASSI ^{1,4,13}	7,50 €
ICE TEA WITH HONEY	7,50 €
GINGERLY ¹	7,50 €
LYCHEE - LIMONADE ^{3,13,14}	7,50 €
MIKÔTO - LIMONADE ¹³	7,50 €

HOT TASSE

Organic ESPRESSO ⁹	2,90 €
DOUBLE ESPRESSO ⁹	3,50 €
CAPPUCCINO ^{9,15}	3,90 €
LATTE MACCHIATO ^{9,15}	4,50 €
MILCHKAFFEE ^{9,15}	4,50 €
KAFFEE CREMA ⁹	3,30 €
MATCHA LATTE ^{9,15}	5,50 €
frische INGWER-LIMETTEN-TEE	4,50 €
PFEFFERMINZ-HONIG-TEE	4,50 €
SENCHA GRÜNTEE ⁹	3,90 €
JASMINTEE ⁹	3,90 €
ROSENTEE ⁹	3,90 €

BIER 0,3L

Genießen Sie unser Meckatzer Bier.

PILS VOM FASS	3,80 €
RADLER VOM FASS	3,80 €
HEFEWEIZEN HELL	4,90 €
Flaschenbier	
URWEIZEN	4,90 €
Flaschenbier	
PILS ALKOHOLFREI	4,50 €
Flaschenbier	
ASAHI, KIRIN	0,33 L 4,50 €
japanisches Flaschenbier	

APÉRO 0,30L

MARTINI ¹	6,00 €
Bianco, Rosso, D'Oro, Extra Dry	
CAMPARI ^{1,16}	6,50 €
CAMPARI ORANGE ^{1,10,16}	7,90 €
APEROL ^{1,10,16}	6,50 €
APEROL SPRITZ ^{1,10,16}	8,00 €
Prosecco, Aperol, Yuzu, Orange, Minze	
MIKÔTO BLUGO ^{3,13,14,16}	8,00 €
Prosecco, Hollunder, Litschi, Minze, Limetten, Beeren, Curacao	
MIDORI SPRITZ ^{1,16}	8,00 €
Prosecco, Midori Melone, Thymian	
LILLET WILD BERRY ^{1,2,3,11,13,16}	8,00 €
Lillet, Thomas Henry Wildberry, Prosecco, Beeren, Minze	

MIXOLOGY 0,24L

NEGRONIN ¹⁰	11,90 €
Roku Gin, Wermut, Campari, Yuzu	
WHISKEY SOUR ¹	11,90 €
Japann Whiskey, Eiweiß, Limette, Zucker	

GIN & TONIC 0,30L

Gin, Gurke, Pfeffer, Thomas Henry Tonic ^{10,11,13}	
ROKU	11,90 €
Japanese Botanicals, Sakura-Blume & -Blätter, Sencha- & Gyokuro-Tee, Sansho-Pfeffer & Yuzu-Schale.	
NEEDLE MASTERPIECE	11,90 €
Schwarzwaldnadeln der Gemeinen Fichte, Wacholder, Ingwer, Lavendel, Zimt, Orangen- & Zitronenschalen.	
SIP SMITH	11,90 €
London Dry mit dominanten Wacholder, Zitrusaromen und etwas Koriander.	
JINZU	12,90 €
Japanese Botanicals, Frischer Wachholder- geschmack, Zitrusnoten, Kirschblüten & Sake.	

NON ALC. 0,24L

IPANEMA ^{1,13}	9,90 €
Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette	
COCO LOCO ^{3,14,15}	9,90 €
Ananassaft, Sahne, Kokosnussirup, Kirschnektar, Amarenakirschen	
GEISHA MULE ^{1,13}	9,90 €
Kumquat, Koriander, Mandelsirup, Limettensaft, Ingwersirup, Ingwerlimonade	
CREAMY GOLD ^{1,13}	9,90 €
Mangopüree, Mangowürfel, Kokosmilch, Ingwer, Reissirup	
HATSUKOI ^{3,14}	9,90 €
Limetten, Vanillesirup, Eiweiß, frische Maracuja, Maracujanektar	

MIXOLOGY 2.0 0,24L

PINK MOJITO ^{1,10,11,13}	10,90 €
Brauner Rum, Chambord Likör, Minzblätter, weißer Rohrzucker, Limette, Himbeeren.	
JAPANESE SLIPPER ^{1,2,3}	10,90 €
Vodka, Midori Melonenlikör, Cointreau, frisch gepresster Zitronensaft.	
GOLD FASHIONED ^{1,11}	12,00 €
Japanischer Suntori Whiskey, Kumquat, Dash Angostura, Palmenzucker, Limettensaft.	
MY THAI ^{1,2,4,14,16}	12,90 €
Mekhong Rum, Havanno Club 3anos Rum, Mandelsirup, Grand Marnier, Kumquat, Limettensaft, flambiert mit Old Pascas 73% Vol.	
MARTINI CHI ^{1,3,13,14}	11,90 €
Roku Gin, Kwai Feh, Ananasnektar, Rosenwasser, Limettensaft.	
TOKYO MULE ^{1,2,11,13,14}	10,90 €
Sake, Reisvodka, Limettensaft, Ingwer Sirup.	
OSAKA EXPRESS ^{1,2,3,13,14}	12,00 €
Don Papa Rum, Mekhong Rum, Kwai Feh, Vanille-Sirup, Zitronengras, Limettensaft.	

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoffe ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ Verdickungsmittel ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig
¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält Phenylalaminquelle ¹³ Säuerungsmittel/Säureregulatoren ¹⁴ Stabilisatoren ¹⁵ Laktose ¹⁶ Sulfit
 Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

GETRÄNKE

SAKE 0,1L 0,33L

HAKUTSURU JUNMAI	5,50 €	
warmer oder gekühlter Reiswein mit fruchtiger Aromen & einer milden Säure.		
NAMA KISOSANSEN (kalt)	-	15,90 €
fruchtig-floralen Bouquet, Honigmelone & Kastanie.		
TANREI JUNMAI (kalt)	10,00 € / 180 ML	
Kirschblüte mit Yuzu-Zitrus Nuancen & reifem Pfirsich. Aromatisch & nussig.		

SCHAUMWEIN 0,1L 0,75L

BOTTEGA GOLD ¹⁶	7,00 €	45,00 €
DOC Prosecco Brut, aus der Region Apulien.		
RUINART BLANC DE BLANCS ¹⁶	-	120,00 €
vereint beste Chardonnays zu einem einzigartigen Gesamtkunstwerk.		
RUINART ROSÉ ¹⁶	-	125,00 €
Bouquet ist subtil, fein und sehr fruchtig, Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren bis hin zu Süßkirschen.		

WEISS 0,2L 0,75L

GRETCHEN ¹⁶	8,00 €	26,00 €
Weingut Bruker, Grossbottwar / Würtemberg - Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Birne, Pfirsich, Mango, Brennessel, Melisse, Mandeln & florale Akzente.		
CHARDONNAY AURORA ¹⁶	8,00 €	26,00 €
Akazienblüten, Birne und Quitte. Im Mund reife Stachelbeeren, kandierte Früchte und ein rassiges, mineralisches Finale.		
BLANC DE NOIR ¹⁶	7,00 €	25,00 €
Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach - frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht.		

WEISS 0,2L 0,75L

MIKÔTO CUVÉE SELECTION ¹⁶	8,00 €	26,00 €
Blanc de Noir – frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht, prädestiniert & auserlesen für unsere japanische Kulinarik		
CHARTA ¹⁶	10,00 €	30,00 €
Riesling Wegeler – kühlfruchtig, feine grüne Apfel. Aprikose & reife Kalamansi.		
GEHEIMRAT „J“ ¹⁶	-	46,00 €
Wegeler Riesling Spätlese – ausgeprägtes Frucht- aroma untermalt von gelben reifen Äpfeln, Birnen, Ananas, Mango und feiner Würze.		
I FRATI LUGANA DOC ¹⁶	-	45,00 €
Lombardei Cà Dei Frati – gelbe Früchte, feine Würze, Mandarinen, Aprikosen, Pfirsich, Wiesenblumen.		

ROT 0,2L 0,75L

SPÄTBURGUNDER KAISERSTUHL ¹⁶	8,00 €	26,00 €
Baden. Kräftige Noten von Rauch und Leder, pfeffrige Noten nach Paprika und Eukalyptus welche von zarten Cassisnoten eingebettet sind.		
LEMBERGER „BRÜSSELE“ ¹⁶	7,50 €	25,00 €
Weingut Graf Adelman, Steinheim		
RIENTH'S »PRIMUS« ¹⁶	8,00 €	26,00 €
Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach – Intensive Aromennach Cassisund Brombeeren, harmonische Tannine.		
CORBIÈRES CUVÉE ¹⁶	10,00 €	30,00 €
Reife Fruchtaromen von Pflaumen und Waldbeeren und auf der anderen Seite die charakteristischen Garrigue Noten.		
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ¹⁶	-	58,00 €
Michel Tardieu - Rhone Grenache 100%		

ROSÉ 0,2L 0,75L

MIKÔTO EVEROSE	8,00 €	26,00 €
Muskat-Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach. Ausgeglichene Frucht und Würzigkeit. Perfekte Harmonie mit der Zen-Kulinarik.		
FLEURS DE PRAIRIE ¹⁶	8,50 €	29,00 €
Côtes de Provence. Säuerliche Frucht, schwarze Johannisbeeren & Zitrone – ein echtes Feuerwerk an Geschmack und Frische.		
RICOSSA ¹⁶	7,50 €	25,50 €
DOC Piemonte - Lachsfarben. Saftige Beerenfrüchte werden von blumigen Noten begleitet.		
MIRAVAl ¹⁶ (REFRESHING TIPP)-	48,00 €	
Côtes de Provence by Angelina Jolie, Brad Pitt & Perrin mit Kultstatus! Fruchtig & frisch. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Melone & exklusiver Hauch von Hollywood.		

WHISKEY 4CL

SCOTCH & SINGLE MALTS		
BAL LANTINE'S		7,90 €
BLACK LABEL Johnnie Walker		8,90 €
GREEN LABEL Johnnie Walker		8,90 €
CHIVAS REGAL 18 Jahre		9,90 €
LAPHROAIG		9,90 €
GLENFIDDICH 12 Jahre		8,90 €
OBAN		9,90 €
BOURBON		
WOODFORD RESERVE		9,90 €
BULLEIT Kentucky		8,90 €

JAPAN		
NIKKA YOICHI 10 Jahre		11,00 €
HIBIKI 12 Jahre	Preis auf Anfrage	
THE YAMAZAKI 12 Jahre	Preis auf Anfrage	

RUM 4CL

HAVANNA CLUB 3anos		6,90 €
BOTUCAL RESERVA 12		10,00 €
DON PAPA		10,00 €
KRAKEN		7,50 €
ZACAPPA 23		11,00 €
COGNAC 4CL		
HENNESSY VS		7,90 €
HENNESSY XO		11,90 €
REMY MARTIN XO		11,90 €

ZIGARREN STK.

ROMEO Y JULIETA		15,00 €
Petit Churchills, Cuba, mittelkräftig & von würzigem Aroma mit süßer Note.		
COHIBA		20,00 €
Siglo I, Kuba, mittelkräftige, vollmundige, süße Tendenzen mit zunehmender pfeffriger Note		
LA AURORA 1495		7,00 €
Robusto, Dom.Rep., kräftig, herbe Würze und nussige Süße.		
FLOR DE COPAN		6,00 €
Corona, Honduras, leicht, fruchtig-blumige Anleihen, Mandelnuancen, Nusstöne und ein paar Röstaromen.		

Für weitere Zigarrenanfragen schauen Sie bitte unseren Theken-Humidor an.

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoffe ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ Verdickungsmittel ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig
¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält Phenylalaminquelle ¹³ Säuerungsmittel/Säureregulatoren ¹⁴ Stabilisatoren ¹⁵ Laktose ¹⁶ Sulfite
 In den Weinen können Sulfite enthalten sein. Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

