



SUPPEN I SOUPS

- 1. MISO** ^{d,f}  **4.50**
Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang & Lauchzwiebeln
Soybean paste with tofu, seaweed and spring onion
- 2. NAMEKO** ^{d,fo}  **4.90**
Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln & Shitake Pilze
Soybean paste with tofu, seaweed and spring onions, shitake mushrooms
- 3. MISO SAKE SOUP** ^{d,f} **7.50**
Sojabohnenpaste mit Lachs und Lauchzwiebeln
Soybean paste with salmon and spring onions
- 4. EBI SOUP** ^{b,d,f} **7.50**
Klare Suppe mit Glasnudeln, Großgarnelen, Gemüse, Koriander und Lauch
Clear soup with glass noodles, shrimps, coriander and spring onions
- 5. MIYABI`S HOMEMADE SOUP** ^{a,c,fo} **5.50**
Chinesische Sauer-Scharf Suppe mit Tomaten, Pilzen, Bambus, Eierflocken, Paprika, Hähnchen und Schnittlauch
Chinese hot and sour soup with minced chicken, bamboo, mushrooms, tomatoes, peppers, spring onions, mushrooms and egg flakes
- 6. MIYABI`S COCOS-GINGER SOUP** ^{fo} **7.50**
Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignon, ver. Kräuter und Hühnerfleisch, Tomate, Zwiebeln, Ingwer (Thailand)..
Coconut milk soup with lemongrass, mushrooms, various Thai herbs and chicken meat, tomato, onion (Thailand)..
- 7. wahlweise mit Tofu ^f** **6.90** 
with Tofu ^f
- 8. mit Garnelen ^b** **8.90**
with Shrimps ^b

MIYABI SPECIAL SOUPS

- 9. RYOSHI FISH SOUP** ^{b,d,fo} **10.90**
Japanische Fischsuppe mit Garnelen - Lachssuppe mit Zitronengras, Champignon, ver. Kräutern, Tomate, Zwiebel (Thailand)
Japanese fish soup with shrimps - Salmon soup with lemongrass, mushrooms, various Thai herbs, tomatoes and onions (Thailand)
- 11. WAN TAN SOUP** ^{a,c,fo} **8.90**
Mit Hähnchen gefüllte jap. Maultaschen, Koriander, Lauchzwiebeln, verschiedenen Gemüse (China)
Meat-stuffed pockets, coriander, spring onions, asian vegetables (China)

NUDELSUPPEN I NOODLE SOUPS

- 12. GYOZA RAMEN** ^{a,c,d,fo}  **13.50**
Nudelsuppe mit gebackenen jap. Maultaschen, Gemüse, Koriander und Lauch, Shiitake, Misopaste
Noodlesoup with baked pockets, vegetables, coriander and spring onions, Shiitake, miso paste
- 13. CHICKEN RAMEN** ^{a,c,d,fo} **13.50**
Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, ein Ei, Gemüse, Koriander und Lauch, Shiitake, Misopaste
Noodlesoup with chicken, vegetables, one egg, coriander and spring onion, miso paste, Shiitake
- 14. EBI RAMEN** ^{a,c,d,fo} **14.50**
Nudelsuppe mit Ebi Tempura, ein Ei, Gemüse, Koriander und Lauch, Misopaste, Shiitake
Noodlesoup with Ebi Tempura, vegetables, one egg, coriander and spring onions, Shiitake, miso paste
- 1401. TOFU RAMEN** ^{a,c,fo}  **13.50**
Nudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Koriander und Lauch, Shiitake, Misopaste
Noodlesoup with tofu, vegetables, coriander and spring onions, Shiitake, miso paste
- 15. MR. PHO BEEF NOODLE SOUP** ^{a,f} **14.00**
Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander (Vietnam)
Beef soup with rice noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise & cinnamon sticks (Vietnam)
- 16. MR. PHO CHICKEN NOODLE SOUP** ^{a,f} **13.50**
Hähnchenfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander (Vietnam)
Chicken soup with rice noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise & cinnamon sticks (Vietnam)
- 17. UDON** ^{a,f,k} **14.50**
Japanische Udon-Nudeln mit Entenfleisch, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln (Japan)
Japanese udon noodles with duck, vegetables, fresh ginger, sesame oil, fried onions (Japan)
- 1701. UDON TOFU (MISO-PASTE)** ^{a,f,k}  **13.50**
Japanische Udon-Nudeln mit Tofu, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln (Japan)
Japanese udon noodles with tofu, vegetables, fresh ginger, sesame oil, fried onions (Japan)

SALATE I SALADS

- 18. SEETANGSALAT** ^k  **7.50**
traditionell eingelegter Seetangsalat / traditional seaweed salad
- 19. SASHIMI SALAD** ^{2,b,d,k} **15.00**
verschiedene Fischarten gebettet auf Seetangsalat (3St.Sake 3St.Maguro)
different types of fish on a Seaweed salad
- 20. KIMCHI** ^h  **6.50**
scharf eingelegter Chinakohl
spicy pickled Chinese cabbage
- 23. CRISPY DUCK SALAD** ^{a,k} **15.90**
Gebackene Entenbrust gebettet auf gemischtem Salat
roasted duck breast on a mixed salad
- 24. CRISPY CHICKEN SALAD** ^k **14.90**
Gebackene Hähnchenbrust gebettet auf gemischtem Salat
roasted chicken breast on a mixed salad
- 25. GRILLED SALMON SALAD** ^d **15.90**
Leicht gegrilltes Lachsfilet gebettet auf gemischtem Salat
grilled salmon fillet on a mixed salad



VORSPEISEN / STARTERS

- | | | | |
|---|-------------|---|--------------|
| 32. MINI SPRINGROLLS ^{a,f} (6 St./pcs.)  | 5.50 | 43. EBI TEMPURA ^{a,b} (3 St./pcs.) | 8.50 |
| vegetarische mini Frühlingsrollen
Mini vegetarian springrolls | | Grossgarnelen im Tempurateig
King Prawns in tempura | |
| 33. MIYABI WAN TAN ^a (5 St./pcs.) | 5.90 | 44. GEMÜSE TEMPURA ^{a,o} (6 St./pcs.)  | 7.50 |
| Hausgemachte gebackene jap. Maultaschen mit Hähnchenfleisch
Homemade baked japanese pocket with chicken | | Zucchini, Aubergine, Shiitake
zucchini, eggplant, shitake | |
| 35. EBI DUMPLINGS ^{a,b} (5 St./pcs.) | 6.90 | 45. YAKI-TORI ^k (3 St./pcs.) | 6.90 |
| gedämpfte Teigtaschen mit Grossgarnelen
Dumplings with King Size shrimp | | Jap. Hühnerfleischspieße
Japanese yakitori chicken | |
| 36. GYOZA STEAMED ^{a,f} (5 St./pcs.)  | 5.90 | 482. EDAMAME ^f  | 5.90 |
| vegetarische Teigtaschen gedämpft
vegetarian steamed dumplings | | gedämpfte Sojabohnen an Meersalz
steamed soybeans with sea salt | |
| 37. GYOZA BAKED ^{a,f} (5 St./pcs.)  | 5.90 | 483. SWEET POTATOES FRIES ^a  | 5.90 |
| Vegetarische Teigtaschen gebacken
Baked vegetarian dumplings | | Süßkartoffeln frittiert | |
| 38. GYOZA STEAMED mit Fleischfüllung ^{a,f} | 6.50 | 484. FRENCH FRIES ^a  | 5.90 |
| mit Hähnchenfleisch
with chicken meat | | Pommes Frites | |
| 40. FRITTIERTE AUBERGINE ^{a,f}  | 5.90 | 487. PAN ASIA STARTER ^{a,b,d,f} | 13.50 |
| Frittierte Aubergine, Coctail Sauce, Unagi Soße
Fried Eggplant, Coctail sauce, Unagi sauce | | 12 verschiedene finger foods, 2 dips, Salatbeilage, KimChi, Kohlsalat
12 different finger foods, 2 dips, salad, kim chi, coleslaw | |
| 41. SUMMER ROLLS CHICKEN ^{a,f} (2 St./pcs.) | 6.50 | | |
| 42. SUMMER ROLLS EBI ^{a,b,d} (2 St./pcs.) | 6.90 | | |
| 421. SUMMER ROLLS TOFU ^{a,f} (2 St./pcs.)  | 6.50 | 4821. CHICKEN NUGGETS ^a (5 St./pcs.) | 7.50 |
| gefüllt mit Reismudeln, verschiedene Kräutern, frischem Salat,
Serviert mit Miyabi Oyster Sauce (Austernsauce)
filled with rice noodles, different herbs, fresh salad,
Served with Miyabi Oyster Sauce | | mit Reis oder Pommes frites, Tomaten und Gurken
with rice or french fries, tomatoes and cucumbers | |

Für unsere kleinen Gäste.
For our little guests.

Japan Grill Spezialitäten

- | | |
|---|--------------|
| 54. TILAPIA FILET ^{b,c,f,k} | 16.50 |
| Gegrilltes Tilapia Filet, Reis, Teriyaki Sauce, Gemüse und Kim Chi, Sesam
Grilled Tilapia fillet, rice, teriyaki sauce, vegetables and Kim Chi | |
| 55. SAKE TERI YAKI ^{d,f,k} | 17.50 |
| Gegrilltes Lachsfilet, Reis, Kim Chi, Teriyaki Sauce und versch. Gemüse, Sesam
Grilled salmon fillet, rice, cabbage salad, teriyaki sauce and mixed vegetables | |
| 57. KARA-AGE ^{a,f,k} | 15.90 |
| Gebackene Hähnchenstücke mit Reis, Kim Chi, braune und Teriyaki und versch. Gemüse, Sesam
Baked chicken sticks with rice, kim chi, teriyaki sauce and mixed vegetables | |
| 58. MIYABIS DRAGON DUCK ^{a,f,h,o,k} | 15.90 |
| Gebackene Entenbrust mit Reis, Kim Chi, Teriyaki Sauce und versch. Gemüse, Sesam
Roasted duck breast with rice, kim chi, teriyaki sauce and mixed vegetables | |
| 581. MIYABIS CHICKEN KATSU ^{a,f,o} | 17.50 |
| Chicken Katsu, mit ver. Gemüse, Chili, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Duftreis, braune Sauce
Chicken Katsu with mixed vegetables, chili, onions, ginger, garlic and jasmine rice, brown sauce | |



WARME GERICHTE | WARM DISHES

53. MANGO KARE RAISU ^{g,h,f,o}	14.90	801. JAPANESE SWEET & SOUR ^{a,f,h,o}	14.90
Rotes japanisches Curry / Red Japanese Chicken mit Mango Pulp und Hähnchenbrustfilet, versch. Gemüse, versch. Kräuter, Langkorn Duftreis with Mango Pulp and Chicken, mixed vegetables, thai herbs, jasmine rice		Hähnchen mit versch. Gemüse, Ananas, Paprika süß saure Sauce, Duftreis Chicken with mixed vegetables, pineapple, red pepper sweet and sour sauce, jasmin rice	
wahlweise mit / can be served with		wahlweise mit / can be served with	
531. panierte Hähnchenbrust ^a / fried chicken ^a	16.50	78. Entenbrust paniert ^a / Fried duck breast ^a	17.50
532. Ente ^a / duck ^a	17.90	80. Hähnchenbrust paniert ^{a,c,f,o} / Fried chicken breast ^{a,c,f,o}	16.50
533. Tofu ^f / tofu ^f 	14.90	802. Chicken Katsu (Hähnchensteak) ^{a,c,f,o} / Chicken Steak ^{a,c,f,o}	16.50
534. Garnelen ^b / shrimps ^b	17.90		
535. Lachs ^d / salmon ^d	17.90	79. TOKIO CLASSIC DUCK SCHARF/SPICY ^{a,f,o}	17.90
536. Hähnchensteak ^a / chicken Katsu ^d	16.50	Entenbrust paniert, mit ver. Gemüse, Chili, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Duftreis Fried duck breast with mixed vegetables, chili, onions, ginger, garlic and jasmin rice	
		81. TOKIO CLASSIC CHICKEN SCHARF/SPICY ^{a,f,o}	16.90
59. CHICKEN KARE RAISU ^{g,h,f,o}	14.90	Hähnchenbrust paniert, mit ver. Gemüse, Chili, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Duftreis Fried chicken breast with mixed vegetables, chili, onions, ginger, garlic and jasmin rice	
Rotes japanisches Curry / Red Japanese Chicken Hühnerfleisch, versch. Gemüse, Langkorn Duftreis Chicken, mixed vegetables, jasmine rice		82. MIYABI JAPANESE FRIED RICE ^{a,c,f,o}	14.90
wahlweise mit / can be served with		Angebratener Reis mit paniertem Hähnchenbrust, Ei und Gemüse Stir-fried rice with fried chicken, eggs and vegetables	
60. Garnelen ^b / shrimps ^b	17.90	wahlweise mit / can be served with	
61. Ente ^a / duck ^a	17.90	83. Garnelen ^b / shrimps ^b	17.90
62. Tofu ^f / tofu ^f 	14.90	84. Tofu ^f / tofu ^f 	14.90
63. panierte Hähnchenbrust ^a / fried chicken ^a	16.50	85. Ente ^a / duck ^a	17.90
631. Lachs ^d / salmon ^d	17.90	851. Hähnchensteak ^a / chicken Katsu ^d	16.50
632. Hähnchensteak ^a / chicken Katsu ^d	16.50		
		86. MIRROR BEEF ^{f,o}	17.50
64. MIYABI PEANUTS SPECIAL ^{f,h,i}	14.90	Glasnudel gebraten mit versch. Wok Gemüse und Rinderroastbeef glass noodles fried with different wok vegetables and beef roast beef	
Hausgemachte japanische Erdnussauce, Hähnchen, verschiedenes Gemüse, Langkorn Duftreis Homemade japanese peanut sauce, chicken, mixed vegetables and long grain rice		87. BEEF WOK ^{d,f,o}	17.50
wahlweise mit / can be served with		Rinderroastbeef gebraten mit versch. Wok Gemüse und Duftreis Roast beef fried with different vegetables and fragrant rice	
65. gebackenes Hähnchenbrustfilet ^a / fried chicken ^a	16.50	88. UDON CURRY KOKOS WOK ^{a,c,g,f,h}	16.50
66. Tofu ^f / tofu ^f 	14.90	Japanische Udon Nudeln in einer Curry Kokos Creme Sauce mit Wok-Gemüse Hähnchen Japanese Udon noodles in Curry Kokos Creme Sauce with wok vegetables chicken	
67. Ente ^a / duck ^a	17.90	wahlweise mit / can be served with	
68. Garnelen ^b / shrimps ^b	17.90	881. Tofu ^f / tofu ^f 	14.90
681. Hähnchensteak ^a / chicken Katsu ^d	16.50	882. panierte Hähnchenbrust ^a / fried chicken ^a	17.50
		883. panierte Ente ^a / fried duck ^a	17.90
71. MIYABI `S PAD THAI ^{a,c,e,f} 	15.90	884. Hähnchensteak ^a / chicken Katsu ^d	16.50
Reisbandnudeln, Ei, geröstete Erdnüsse, Tofu, Schnittlauch, Tamarindensaft, Koriander Ricenoodles, eggs, roasted peanuts, tofu, chives, Tamarind juice and coriander			
wahlweise mit / can be served with		89. BLACK TIGER WOK ^{b,d,f,o}	18.50
72. Hähnchen ^a / chicken ^a	16.90	Gebratene Black Tiger Garnelen mit versch. Wok Gemüse, Duftreis und Austern Sauce Fried Black Tiger Prawns with different vegetables, rice and oyster sauce	
73. Grossgarnelen ^b / King Prawns ^b	17.90		
74. MIYABI `S TOKIO NOODLES ^{a,c}	14.90		
Japanische Eiernudeln, Hähnchen, Ei, versch. Gemüse Japanese egg noodles, chicken, eggs and mixed vegetables			
wahlweise mit / can be served with			
75. Rindfleisch ^b / beef ^b	17.50		
76. Garnelen ^b / shrimps ^b	17.90		
77. Tofu ^f / tofu ^f 	14.90		
771. Entenbrust paniert ^a / Fried duck breast ^a	17.90		
772. Hähnchenbrust paniert ^{a,c,f,o} / Fried chicken breast ^{a,c,f,o}	16.50		
773. Chicken Katsu (Hähnchensteak) ^{a,c,f,o} / Chicken Steak ^{a,c,f,o}	16.50		

PAY ONE
GET TWO



MAKI SUSHI À LA CARTE

mit Algen umwickelte Reisrollen je 6 St
in seaweed-wrapped rice rolls 6 pcs.

- 90  **KAPPA MAKI** ^k
Gurke, Sesam
Cucumber, sesame
6.90
- 91  **AVOCADO MAKI** ^k
Avocado, Sesam
Avocado, sesame
7.20
- 92  **SHIITAKE MAKI** ^k
jap. Pilz, Sesam
jap. mushroom,
6.90
- 93  **SHINKO MAKI** ^k
mit eingelegtem Rettich, Sesam
Pickled radish ,sesame
6.90
- 94  **KAMPYO MAKI** ^k
mit eingelegten Kürbis, Sesam
Pickled pumpkin,sesame
6.90
- 95  **INARI-MAKI** ^{k,f}
Tofutasche, Sesam
Tofu, sesame
6.90
- 96  **TAMAGO MAKI** ^{c,k}
jap. Eieromelette, Sesam
jap. Omelette , sesame
6.90
- 97  **PAPRIKA MAKI** ^k
Paprika, Sesam
Sweet pepper
6.90
- 971  **RUCOLA PHILADELPHIA MAKI** ^k
Rucola mit Frischkäse / arugula with
creamcheese
7.20
- 972  **AVOCADO-MANGO MAKI** ^k
Avocado, Mango
Avocado, mango
7.20
- 974  **MANGO MAKI** ^k
Mango
mango
7.20
- 975  **EDAMAME MAKI** ^k
gedämpfte Soyabohnen
steamed soybeans
6.90
- 98  **TEKKA MAKI** ^d
Thunfisch
tuna
8.70
- 99  **NEGI TEKKA MAKI** ^d
Thunfisch, Lauchzwiebel
tuna, spring onion
8.90
- 100  **TEKKA AVOCADO MAKI** ^d
Thunfisch & Avocado
tuna & avocado
8.70
- 101  **SAKE MAKI** ^d
Lachs
salmon
8.20
- 102  **SAKE AVOCADO MAKI** ^d
Lachs & Avocado
salmon & avocado
8.40
- 103  **SAKE KAPPA MAKI** ^d
Lachs & Gurke
salmon & cucumber
8.40
- 104  **EBI MAKI** ^b
Grossgarnele
King prawn
7.90
- 105  **EBI AVOCADO MAKI** ^b
Grossgarnele & Avocado
king prawn & avocado
8.20
- 106  **CALIFORNIA MAKI** ^{b,d}
Surimi & Avocado
surimi & avocado
7.90
- 107  **IKURA MAKI** ^d
Lachskaviar
salmon caviar
10.40
- 108  **SPICY TUNA MAKI** ^d
Thunfisch scharf
Hot tuna
8.90
- 109  **NEGI SABA MAKI** ^d
Makrele & Lauch
mackerel, spring onion
7.90
- 110  **UNAGI MAKI** ⁿ
Süßwasseraal
Eel
8.90
- 111  **SALMON SKIN MAKI** ^d
gegrillte Lachshaut
Grilled salmon skin
7.90
- 112  **MINI-BAKED-ROLL 8ST.** ^{a,c,k}
panierte Maki, Füllung nach Wunsch,
Cocktailsauce
fried Maki, filling of your choice
9.90
- 114  **BUTTERFISCH MAKI** ^d
Butterfisch
Butterfish
7.90
- 115  **KANI MAKI** ^{b,c}
echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayo
crab meat, scallions, mayo
8.40
- 1151  **KANI AVOCADO MAKI** ^{b,c}
echtes Krebsfleisch, Avocado, japanische Mayonaise
Real crab meat, avocado, japanese mayonnaise
8.70
- 116  **TSUNA MAKI** ^d
gekochter Thunfisch
cooked tuna, smayo
7.90
- 117  **SPICY TSUNA MAKI** ^{c,d}
gekoch. Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Cooked tuna, spring onion, spicy sauce
8.20

NIGIRI A LA CARTE

handgeformter und kunstvoll belegter Reis
Handmade and Artfully formed Rice



PAY ONE
GET TWO

- 118  **INARI**^f
Tofutasche / tofu pocket
4.20
- 119  **SHIITAKE**^o
jap. Pilz / japanese mushroom
4.20
- 1191  **AVOCADO**
4.30
- 1193  **SHINKO**
eingel. Rettich / pickled radish
4.30
- 120  **MAGURO**^d
Thunfisch / tuna
5.20
- 121  **SAKE**^d
Lachs / salmon
4.60
- 122  **SURIMI**^{b,d,2}
Krebsfleischimitat / surimi
4.40
- 123  **UNAGI**ⁿ
Süßwasseraal / Eel
5.30
- 124  **EBI**^b
Grossgarnele / Prawns
4.90
- 126  **TAMAGO**^c
jap. Eierkuchen / jap. omelette
4.20
- 127  **BUTTERFISCH**^d
Butterfisch / butterfish
4.60
- 128  **SABA**^d
Makrele / mackerel
4.40
- 129  **IKURA**^{d,2}
Lachskaviar / salmon caviar
7.40
- 132  **TAKO**ⁿ
Oktopus / octopus
4.40
- 131  **IKA**ⁿ
Tintenfisch / Squid
4.40
- 133  **TAI / ISUMIDAI**^d
Red Snapper / Red Snapper
4.40
- 134  **HOTATEGAI**ⁿ
Jakobsmuschel / scallop
5.30
- 136  **GUNKAN SPICY EBI**^{b,c}
Grossgarnele, Lauch, Spicy Sauce
Prawns, spring onions, spicy sauce
5.40
- 137  **GUNKAN TEKKA**^{c,d}
Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Tuna, spring onion, spicy sauce
5.60
- 138  **GUNKAN KANI**^{b,c}
Echtes Krebsfleisch, Lauch, Spicy Sauce
Real crab meat, spring onion, spicy sauce
5.40
- 139  **GUNKAN TSUNA**^{c,d}
gekochter Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Cooked tuna, spring onion, spicy sauce
5.40
- 1391  **FLAMBIERTER LACHS**^d
flambierter Lachs
flambéed salmon
4.90

30%



TEMAKI | FUTO-MAKI



TEMAKI | HANDROLL ^d

1 St. handgerollt mit Füllung nach Wunsch,
Masago & Sesam
1 pcs. handroll made on your wish, with roe, sesame
140 ~~13.50~~
9.50 €



FUTO-MAKI | BIG ROLL ^{b,d,k,o}

8 St.Sake, Surimi, Shinko, Shiitake, Kampyo, Masago,
Avocado, Sesam
8 pcs. Sake, surimi, shinko, shiitake, kampyo, tobiko,
avocado, cucumber and sesame seeds
141 ~~18.90~~
11.10 €



FUTO-MAKI | EDI'S NO CARB BIG ROLL ^{b,d,k,o}

8 St.Sake, Surimi, Shinko, Shiitake, Kampyo, Masago,
Avocado, Sesam
8 pcs. Sake, surimi, shinko, shiitake, kampyo, tobiko,
avocado, cucumber and sesame seeds
1412 ~~20.90~~
14.60 €

INSIDE-OUT-ROLLS

8 St. je mit Algen umwickelte Reisrollen / 8 pcs. with seaweed-wrapped rice rolls



142

CALIFORNIA INSIDE-OUT ^b

Surimi, Avocado, Masago
Surimi, avocado, masago
~~11.90~~
8.30 €



143

SALMON INSIDE-OUT ^d

Lachs, Avocado, Masago
Salmon, avocado, masago
~~12.50~~
8.80 €



1431

EBI AVOCADO INSIDE-OUT ^b

Grossgarnelen, Avocado, Masago
Prawns, avocado, masago
~~13.50~~
9.50 €



1432

TEKKA AVOCADO INSIDE-OUT ^d

Thunfisch, Avocado
Tuna, avocado
~~13.50~~
9.50 €



144

YAKITORI INSIDE-OUT ^k

würzig gebratenes Hühnerfleisch,
Gurke
Spicy fried chicken, cucumber
~~12.90~~
9.00 €



145

HOT SPICY TUNA ^{c,d}

Thunfisch, scharfe Sauce, Lauch,
Gurke, Masago
Tuna, spicy sauce, spring onions and
cucumber
~~13.50~~
9.50 €



146

PHILADELPHIA ROLL ^{d,g}

Frischkäse, Lachs, Gurke, Masago
Cream cheese, salmon and cucumber,
masago
~~13.50~~
9.50 €



1461

PHILADELPHIA AVOCADO ROLL ^{d,g}

Frischkäse, Lachs, Avocado, Masago
Philadelphia, Salmon, Avocado, Masago
~~13.90~~
9.70 €



147

SALMON SKIN ^d

gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago
Grilled salmon skin and cucumber
~~12.50~~
8.80 €



148

HOT SPICY PRAWNS ^{b,c}

Grossgarnelen, scharfe Sauce, Gurke,
Lauch, Sesam, Masago
Prawns, spicy sauce, cucumber and
spring onion, masago
~~13.50~~
9.50 €



149

VEGI INSIDE-OUT ^o

Avocado, Gurke, Kampyo (Kürbis),
Shinko (Rettich), Shiitake, Sesam
Avocado, cucumber, Kampyo
(pumpkin), Shinko (radish), sesame
~~11.90~~
8.30 €



150

RUCCOLA ROLL ^{g,k}

Ruccola, Cream Cheese, Sesam
Ruccola, cream cheese, sesame
~~12.50~~
8.80 €



1501

AVOCADO ROLL ^{g,k}

Avocado, Cream Cheese, Sesam
Avocado, Cream Cheese, Sesam
~~12.90~~
9.00 €



1502

SALMON TRUFFLE ROLL ^{g,k}

Lachstartar, Masago,
Trüffelmayonnaise Cream, Avocado
Salmontartar, masago,
truffle mayonnaise cream, avocado
~~13.90~~
9.70 €



151

KANI INSIDE-OUT ^{b,c}

echtes Krebsfleisch, Gurke, Lauchzwiebel,
Mayonnaise, Masago
Real crab meat, cucumber, spring onion,
mayonnaise, sesame, masago
~~13.90~~
9.50 €



152

TSUNA INSIDE-OUT ^{c,d}

gekochter Thunfisch, Gurke,
Lauchzwiebel, Mayo, Masago
Cooked tuna, cucumber, spring onion,
mayonnaise, sesame, masago
~~12.90~~
9.00 €



PANIERTE MINI ROLLS

8 St. mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam / 8 pcs. fried mini rolls with 2 homemade dips and sesame

30 %



451

TOKIO MINI ROLL ^{a,b,f}

Panierte Rolle mit Garnele, Gurke, Lauch, Avocado, Chili und Special Sauce
fried roll with shrimp, cucumber, spring onions, avocado, chili and special sauce

15.00
10.50 €



453

TUNA MINI ROLL ^b

Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili und Special Sauce
fried roll with tuna, cucumber, spring onions, chili and special sauce

15.00
10.50 €



450

MIYABI MINI ROLL ^{a,d,g}

Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Cream Cheese, Special Sauce
fried roll with salmon, avocado, cucumber, spring onions, cream cheese, special sauce

14.30
10.00 €



452

CALIFORNIA MINI ROLL ^b

panierte Rolle mit Surimi, Avocado, Gurke, Flugfischroggen und Special Sauce
fried roll with surimi, avocado, cucumber, masago, special sauce

14.30
10.00 €



454

ENERGY MINI ROLL

Panierte Rolle mit Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam und Special Sauce
fried roll with cucumber, avocado, pumpkin, sesame and special sauce

14.30
10.00 €



455

CRISPY CHICKEN MINI ROLL

Hühnerfleisch, Avocado, Gurke
Chicken, avocado, cucumber

15.00
10.50 €

PANIERTE BIG ROLLS

6 St. mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam / 6 pcs. fried big rolls with 2 homemade dips and sesame

30 %



162

MIYABI SPECIALROLL 1 ^{a,b,c,d,n}

Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Lachs, Aal, Surimi, Cocktailsauce
Fried roll with avocado, cucumber, salmon, eel, surimi, special sauce

17.00
11.90 €



163

MIYABI SPECIALROLL 2 ^{a,b,c}

Thunfisch, scharfe Sauce, Lauchzwiebel, Gurke, Cocktailsauce
Fried roll with tuna, spicy sauce, spring onion, cucumber, special sauce

17.00
11.90 €



164

MIYABI SPECIALROLL 3 ^{a,c}

Panierte Rolle mit Ei, Avocado, Tofu, Lauchzwiebel, Cocktailsauce
Fried roll with egg, avocado, tofu, spring onion, special sauce

17.00
11.90 €



1640

MIYABI SPECIALROLL 4 ^{a,c}

Panierte Rolle mit würzig gebratenem Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Cocktailsauce
Fried roll with spicy fried chicken, avocado, cucumber, special sauce

17.00
11.90 €

CRUNCHY ROLLS

30 %



1641

CRUNCHY TUNA ^{c,d,k}

Chili-Majo Tunfisch, Gurke, Lauch, Sesam, Maisflocken
Chili-Majo tuna, cucumber, scallion, sesame seeds, corn flakes

(8 Stück) 15.00
10.50 €



1642

CRUNCHY SALMON ^{c,d}

Chili-Majo Lachs, Gurke, Maisflocken
Chili-Majo salmon, cucumber, corn flakes

(8 Stück) 14.00
9.80 €



1643

CRUNCHY EBI ^{a,b,g}

Garnelentempura, Philadelphia, Gurke, Avocado, Maisflocken
Prawn tempura, scallion, philadelphia, cucumber, avocado, corn flakes

(8 Stück) 15.00
10.50 €



1644

CRUNCHY VEGGIE

Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Kampyo, eingelegter Rettich, Shinko, Maisflocken
Avocado, Cucumber, Pickled Pumpkin, Kampyo, Pickled Radish, Shinko, Corn Flakes

(8 Stück) 13.00
9.10 €

50%



SUSHI MENÜ



173
27.00 € **13.50 €**

Tokio Set

Sake Avocado Maki,
Tekka Avocado Maki,
California Maki ^{b,d}



 174
33.80 € **16.90 €**

Vegi Set

Kappa Maki, Avocado Maki,
Vegi Inside-Out, Inari Nigiri,
Tamago Nigiri ^{c,d}



175
49.80 € **24.90 €**

Kyoto

California Inside-Out, Sake
Avocado Maki,
Sake Nigiri, Maguro Nigiri, Ebi
Nigiri, Isumidai Nigiri, Mini Baked
Roll (Sake) ^{b,d}



176
47.00 € **23.50 €**

Okinawa

California Maki, Sake Avocado Maki, 2
Sake Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri ^{b,d,f}



177
51.00 € **25.50 €**

Osaka

California Maki, Sake Avocado Maki,
Mini Sashimi Mix,
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri ^{b,d,f}



178
35.80 € **17.90 €**

Miyabi Philadelphia

Philadelphia Roll, Ebi Avocado
Philadelphia Maki, Mini Baked Roll
(Sake Philadelphia) ^{a,b,d,f}



179
69.00 € **34.50 €**

Miyabi Special Menü 1

6 Nigiri mixed, Sake Avocado Maki,
Salmon Inside-Out, Miyabi
Specialroll 1 ^{b,d,f}



180
69.80 € **34.90 €**

Miyabi Special Menü 2

6 Nigiri mixed, California Maki,
Salmon Inside-Out,
Black Tiger Roll ^{a,b,d,f}



181
71.80 € **35.90 €**

Miyabi Special Menü 3

6 Nigiri mixed, Salmon Inside-Out,
California Inside-Out, Salmon
Temaki, California Temaki ^{a,b,d,f}



182

74.00 €

37.00 €

Mama San Menü

Miyabi Mini Roll, Philadelphia Roll, Sake Avocado Maki, Ebi Avocado Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Unagi Nigiri ^{b,d,f,g}



183

79.00 €

39.50 €

Miyabi Crispy Menü

Mini Baked Roll (salmon), Miyabi Mini Roll, Tiger Rolls, 2 Sake Yaki Nigiri, 2 Unagi Nigiri, Miyabi Specialroll 4 ^{a,b,d,f}



184

169.60 €

84.80 €

Miyabi Family Menü

12 Nigiri mixed, 4 Maki mixed, Mini Baked Roll (Sake-Avocado), Mini Baked Roll (Ebi-Avocado), California Inside-Out, Salmon Inside-Out, Miyabi Specialroll 1, Black Tiger Roll ^{a,b,d,f}



185

39.00 €

19.50 €

Salmon Set

2 Sake Nigiri ^d, Salmon Inside Out ^{2,d} (8 pcs), 4 pcs Sake Sashimi ^d, 1 Sake Avocado maki ^d (6 pcs)

30%



SUSHI SPECIALS

einfach probieren /
just try



153

RAINBOW ROLL ^{b,d}

Innen: Surimi, Avocado, Gurke
Aussen: Lachs, Thunfisch, Isumidai, (Red Snapper)
Inside: Salmon, avocado, cucumber
Outside: Salmon, tuna, Isumidai, (Red Snapper)

(8 Stück) ~~17.40~~
12.20 €



154

MAGURO SPECIAL ROLL INSIDE-OUT ^d

Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke
Aussen: Thunfisch
Inside: Tuna, avocado, cucumber
Outside: Tuna

(8 Stück) ~~18.30~~
12.80 €



155

SAKE SPECIAL ROLL INSIDE-OUT ^d

Innen: Lachs, Avocado, Gurke
Aussen: Lachs
Inside: Salmon, avocado, cucumber
Outside: Salmon

(8 Stück) ~~18.30~~
12.80 €



1551

SALMON TIGER ROLL ^{b,d}

Innen: Ebi Tempura, Avocado, Ruccola
Aussen: umwickelt mit Lachs
Inside: Ebi Tempura, avocado, arugula
outside: Salmon

(8 Stück) ~~18.30~~
12.80 €



156

UNAGI SPECIAL ROLL INSIDE-OUT ^{d,n}

Innen: Lachs, Avocado, Gurke
Aussen: Unagi
Inside: Salmon, avocado, cucumber
outside: unagi

(8 Stück) ~~18.30~~
12.80 €



157

TAMAKO ROLL ^{c,d}

Lachs, Avocado, Gurke, Lauchzwiebel,
umwickelt mit Tamago (Ei)
Salmon, avocado, cucumber, spring
onion wrapped in tamago (egg)

(8 Stück) ~~18.00~~
12.60 €



158

TAMAKO HOT SPICY CHICKEN ROLL ^{c,g}

Chicken, Gurke, Lauchzwiebel, Scharfe
Sauce umwickelt mit Tamago (Ei)
Chicken, cucumber, spring onion, spicy
sauce wrapped in tamago (egg)

(8 Stück) ~~17.00~~
11.90 €



159

TIGER ROLL ^b

Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Masago
Ebi Tempura, avocado, cucumber

(8 Stück) ~~17.40~~
12.20 €



160

BLACK TIGER ROLL ^{b,n,k}

Ebi Tempura, Avocado, Gurke,
Spezial-Sauce umwickelt mit Unagi
Ebi Tempura, Shinko, special sauce
wrapped with Unagi

(8 Stück) ~~18.30~~
12.80 €



161

WHITE TIGER ROLL ^{b,c}

Ebi, Gurke, Lauch, scharfe Sauce,
umwickelt mit Gurke
Ebi, cucumber, garlic, hot sauce
wrapped with cucumber

(8 Stück) ~~17.40~~
12.20 €



165

DRAGON ROLL ^d

Sake, Avocado, Gurke,
Umwickelt mit Avocado
Sake, avocado, cucumber,
wrapped with avocado

(8 Stück) ~~17.40~~
12.20 €



166

ONION ROLL ^{c,d}

Avocado, Gurke, Thunfisch, Lauchzwiebel
umwickelt mit Röstzwiebeln
Avocado, cucumber, tuna, spring onion,
wrapped with fried onions

(8 Stück) ~~17.40~~
12.20 €



167

GREEN ROLL ^{c,d}

Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce
umwickelt mit Lauchzwiebel
Tuna, cucumber, spicy sauce wrapped
with spring onions

(8 Stück) ~~17.40~~
12.20 €



168

BIG ROLL INSIDE-OUT ^{d,n,b,c}

Sake, Unagi, Kampyo, Tobiko, Avocado,
Gurke, Shinko, Surimi, Tamago
Sake, unagi, kampyo, tobiko,
avocado, cucumber, shinko, Surimi

(8 Stück) ~~18.50~~
12.90 €



169

PHILADELPHIA TEMPURA ROLL ^{a,d,g}

Lachstempura, Gurke & Frischkäse
Salmon Tempura, cucumber & cream
cheese

(8 Stück) ~~17.00~~
11.90 €



170

SOFTSHELL-CRAB ROLL ^b

mit echter Softshell-Krabbe
with real fried softshell crab

(8 Stück) ~~18.30~~
12.80 €

SUSHI SPECIALS

einfach probieren /
just try



30%



171

VEGETARIAN ROLL ^{c,k,f}
Tamago, Avocado, Kappa, Shinko,
Kampyo umwickelt mit Inari
Tamago, avocado, kappa, shinko,
kampyo wrapped in inari
(8 Stück) **16.00**

11.20 €



172

BUTTERFISCH SPECIAL ROLL ^{d,b}
Innen: Surimi, Gurke, Avocado
Aussen: Butterfisch
Inside: Kani, avocado, cucumber
Outside: Butterfish
(8 Stück) **17.00**

11.90 €



1721

SALMON EBI ROLL ^{b,c,d}
Tempura Ebi, Ruccola, Mayo, Lauch
umhüllt mit flambiertem Lachs
Ebi tempura, arugula, mayo, scallion,
outside: flambeed salmon
(8 Stück) **18.30**

12.80 €



1723

FUJIYAMA ROLL ^{b,c,d}
Lachstempura, Gurke & Cream
Cheese, umwickelt mit Ebi
Salmon tempura, cucumber, cream
cheese, outside: Ebi
(8 Stück) **18.30**

12.80 €



1724

SPICY CHICKEN
Würzig gebratenes Hühnerfleisch und Lauch
Spicy chicken, scallion
(8 Stück) **17.40**

12.20 €



1725

SPICY TUNA ^d
Pikant marinierter Thunfisch, Lauch
Spicy tuna, scallion
(8 Stück) **18.30**

12.80 €



1726

LALA LAND ROLL ^{a,c,d}
Gemüsetempura, Special Sauce
mit Lachs umwickelt
Vegetables tempura, special sauce,
outside: salmon
(8 Stück) **18.30**

12.80 €

SASHIMI

ein Genuss für den Gaumen - roher Fisch ohne Reis / a delight for the palate - raw fish without rice



186. SASHIMI MORIAWASE

verschiedene Fischarten 20St.
different kinds of fish

26.50



188. SASHIMI SAKE

Lachs 20St.
salmon

25.50



1910. SAKE TATAKI ^{d,k,f}

Flambierter Lachs mit Sesam, Avocado Salat
und Unagi Sauce

Flambeed salmon with sesame, avocado salad
and Unagi sauce

17.90



187. SASHIMI MAGURO

Thunfisch 20St.
tuna

27.50



191. MINI SASHIMI

wahlweise Thunfisch, Lachs oder
Butterfisch 10St.

17.50

optionally with tuna, salmon or butterfish



MIYABI BOWLS



1914. HONEY TOFU BOWL ^{k,f,o}
 Gold gebratener Tofu auf warmen Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Honigmisosauce und Teriyaki Sauce
 Golden fried tofu on hot rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, sesame, edamame, ginger, wasabi, Honey miso Sauce and Teriyaki Sauce
15.50



1917. MIYABIS SEAFOOD BOWL ^{a,b,f,c}
 Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi, Butter Fisch Sashimi, gekochte Garnele, Ebitempura (Frittierte Garnele) auf warmem Reis, Avocado, Gurke, roter Paprika, Cherry Tomaten, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce
 Salmon sashimi, tuna sashimi, butterfish sashimi, cooked prawn, ebi tempura (fried king prawn), avocado, cucumber, red pepper, cherry tomatoes, edamame, sesame, ginger, wasabi, teriyaki sauce
18.50



1918. SALMON RAW BOWL ^{k,f,o}
 Lachs Sashimi auf warmen Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce
 Salmon Sashimi on hot rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, sesame, edamame, ginger, wasabi, Teriyaki Sauce
17.50



1915. CHICKEN TERIYAKI BOWL ^{c,a,k}
 Gebratenes Chicken Katsu auf warmen Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce
 Fried Chicken Katsu on hot rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, sesame, edamame, ginger, wasabi, Teriyaki Sauce
16.50



1916. SAKE TERIYAKI BOWL ^{k,a,f,o}
 Gegrillter Lachs auf warmen Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce
 Grilled Salmon on hot rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, sesame, edamame, ginger, wasabi, Teriyaki Sauce
16.90



1919. TUNA RAW BOWL ^{k,f,o}
 Thunfisch Sashimi auf warmen Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce
 Tuna Sashimi on hot rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, sesame, edamame, ginger, wasabi, Teriyaki Sauce
18.50



1920. UNAGI TERIYAKI BOWL ^{k,f,o}
 Gegrillter Aal auf warmen Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce
 Grilled eel on hot rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, sesame, edamame, ginger, wasabi, Teriyaki Sauce
18.50

ASIAN NOODLE BOWLS



27. MIẾN CHÀY VEGGIE DELIGHT ^{d,f,e}
 Feuriger Glasnudelsalat mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce (Vietnam)
 Fiery glass noodles salad with herbs, spices, peanuts and fish sauce (Vietnam)
12.50



28. MIẾN GÀ CHICKEN DELIGHT ^{d,f,e}
 Feuriger Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce (Vietnam)
 Fiery glass noodles salad with chicken meat, different herbs, spices, peanuts and fish sauce (Vietnam)
13.50





29. MIẾN BÒ BEEF DELIGHT ^{d,f,e}
 Feuriger Glasnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce (Vietnam)
 s noodles salad with beef meat, different herbs, spices, peanuts and fish sauce (Vietnam)
14.50



30. BÚN BÒ NAM BỘ HOT JUNGLE BEEF BOWL ^{d,f,e}
 Reisnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fischsauce (Vietnam)
 Rice noodle salad with beef meat, different herbs, spices, peanuts and fish sauce (Vietnam)
15.50



EXTRAS

	192. PORTION REIS <i>portion rice</i>	2.50
	193. EXTRA INGWER <i>extra ginger</i>	2.50
	194. UNAGI- ODER COCKTAILSOSSE, MAYONNAISE <i>Unagi or Cocktailsauce, Mayonnaise ^{o,f}</i>	1.00
	195. SESAMKERNE <i>sesame seeds ^k</i>	0.60
	196. EXTRA FÜLLUNG ODER PHILADELPHIA <i>extra filling or Philadelphia</i>	1.00
	197. ERDNUSS SAUCE <i>peanut sauce</i>	2.50

DESSERT

	200. BAKED HOT BANANA ^{a,c,f,h,e} <i>mit 1 Kugel Vanille Eis with one scoop of vanilla ice cream</i>	6.50
	2001. LAVA CAKE ^{a,c,f,h,e} <i>Lava Cake mit 1 Kugel Vanille Eis und Banane Lava Cake with one scoop vanilla ice cream and banana</i>	7.50
	323. MIYABI SWEETHEART ^{a,c,f,h,e} <i>mit Crepe umhülltes Bourbon Vanille-Eis auf Fruchtsauce Bourbon vanilla ice cream wrapped with crepe on fruit sauce</i>	7.50
	2021. MOCHI ICE ^{a,c,f,h,e} <i>2 Stück japanisches Eiskonfekt im Reisteig 2 pieces of Japanese ice confectionery in rice dough</i>	5.90
	2022. MIYABIS SWEET MINI BAKED ^{a,g} <i>Frittierte Mini Baked Rolle gefüllt mit Kinderschokolade, dazu 1 Kugel Vanille Eis fried mini baked roll, filled with chocolate, with 1 scoop vanilla ice cream</i>	5.90
	2023. MATCHA TIRAMISU ^{a,g} <i>Löffelbiskuits, Matcha - Pulver, Mascarpone, Vanilleextrakt, Puderzucker Ladyfingers, matcha powder, mascarpone, vanilla extract, powdered suger</i>	6.50



DRINKS

HOMEMADE HEALTH DRINKS

269	ALOE VERA DRINK	(0,3 l)	5.50
	<i>Aloeversaft mit Blattfleischstückchen</i>		
270	LASSIES (Mango)	(0,3 l)	5.50
	<i>Mango mit Joghurt, Sirup^{2,4,8}</i>		
271	VITAMIN C DRINK	(0,3 l)	6.00
	<i>frischer Limettensaft mit Mineralwasser & Honig^{1,2}</i>		
2711	HOMEMADE ICE TEA	(0,4 l)	6.00
	<i>Mango, Maracuja, Peach, Holunder oder Wassermelone^{1,2}</i>		
2712	MIYABI RASPBERRY	(0,4 l)	6.50
	<i>Himbeersirup, Apfelsaft, Mineralwasser</i>		
2713	ASIAN PASSION FRUIT	(0,4 l)	6.50
	<i>Maracujasirup, Limette, Maracujasaft, Mineralwasser^{2,4}</i>		
2714	HELLO SPRING DRINK	(0,4 l)	6.50
	<i>Grüner Tee, Holundersirup, Limetten, Mineralwasser^{2,4}</i>		
2715	MIYABI LYCHEE FLOWERS	(0,4 l)	6.50
	<i>Lychee Cooler, Gurke, Basilikum, Litschi^{2,4}</i>		
2716	INGWER LIMONADE	(0,4 l)	6.50
	<i>Orangensaft, Limetten, Ingwersirup, Mineralwasser^{2,4}</i>		

HOT DRINKS

203	KAFFEE¹	(Tasse)	3.50
205	LATTE MACHIATO^{8,9}	(Glas)	4.50
207	ESPRESSO¹	(Tasse)	3.00
208	DOPPELTER ESPRESSO¹	(Tasse)	4.00
209	CAPPUCINO^{8,9}	(Tasse)	3.50
210	TEE	(Tasse)	3.50
	<i>Klassik, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Kräuter</i>		
211	KÄNNCHEN TEE (GROSS)	(diverse Sorten)	6.00
212	JASMIN TEE	(Tasse)	3.80
213	SENCHA TEE (grün)	(Tasse)	3.80
214	INGWER TEE mit frischem Ingwer	(Tasse)	4.00
215	MIYABI TEE mit frischem Minze (Glas)	(Tasse)	4.00
2161	MIYABI ASIAN COFFEE	(Glas)	4.90
	<i>Espresso, Kondensmilch, Milchschaum</i>		
2162	CHAI LATTE^{8,9}	(Glas)	4.90

SOFT DRINKS

217	COCA COLA^{1,2,11}	(0,2 l)	3.50
219	COCA COLA ZERO^{1,2,8,11}	(0,2 l)	3.50
221	FANTA^{2,4}	(0,2 l)	3.50
223	SPRITE⁴	(0,2 l)	3.50
225	SPEZI^{1,2,4,11}	(0,2 l)	3.50
227	VITA MALZ²	(0,33 l)	4.50
	SAN PELLEGRINO	228 (0,25 l)	3.50
	AQUA PANNA (Still)	230 (0,25 l)	3.50
	SOFTDRINK XL	231 (0,75 l)	6.90
		(0,4 l)	5.50

SCHWEPPEs

232	GINGER ALE^{2,5}	(0,2 l)	3.80
234	TONIC WATER³	(0,2 l)	3.80
236	BITTER LEMON³	(0,2 l)	3.80

SÄFTE / JUICE

238	ORANGE⁷	(0,2 l)	3.50
239	APFEL⁷	(0,2 l)	3.50
240	KIRSCHNEKTAR⁷	(0,2 l)	3.80
241	ANANAS	(0,2 l)	3.80
243	BANANENNEKTAR	(0,2 l)	3.80
245	MANGONEKTAR⁷	(0,2 l)	3.80
246	MARACUJANNEKTAR	(0,2 l)	3.80
247	SAFTSCHORLE⁷	(0,2 l)	3.80
248	SAFTSCHORLE (GROSS)⁷	(0,4 l)	4.90
249	ALLE SÄFTE	(0,4 l)	4.90
250	KIBA (banana and cherry nectar)	(0,2 l)	3.80
251	LYCHEE NEKTAR	(0,2 l)	3.80

BIER / BEER

252	HEINEKEN¹ (Faß)	(0,3 l)	4.50
253	HEINEKEN¹ (Faß)	(0,5 l)	5.90
254	WEIHENSTEPHANER KRISTALL	(0,5 l)	5.90
255	WEIHENSTEPHANER HEFE HELL	(0,5 l)	5.90
256	WEIHENSTEPHANER HEFE DUNKEL	(0,5 l)	5.90
257	WEIHENSTEPHANER (alkoholfrei)	(0,5 l)	5.50
258	KIRIN (jap. Bier)	(0,33 l)	5.00
259	SAPPORO (jap. Bier)	(0,33 l)	5.00
262	ALSTER/ DIESEL/ RADLER	(0,33 l)	4.00
263	mit SPRITE, FANTA oder COLA	(0,5 l)	5.50
264	TIGER BIER (Singapur Bier)	(0,33 l)	5.00



JAPANISCHE GETRÄNKE / Japanese Drinks

SAKE (JAP. REISWEIN)	265	(0,1 l)	6.50
SAKE (JAP. REISWEIN)	266	(0,3 l)	11.50
PFLAUMENWEIN	267	(5 cl)	6.50

PROSECCO

PROSECCO VALDO ^L	272	(0,1 l)	6.50
PROSECCO VALDO (FLASCHE) ^L	273	(0,75 l)	34.50

WEIN | WINE

ROTWEINE / Red Wine

CABERNET SAUVIGNON ^L	(0,2 l)	6.90	(0,75 l)	27.00
	278		279	

Ein beeindruckender Wein aus zwei Rebsorten. Es ist fruchtig und vollmundig ein Bukett nuancenreich und samtig weich

CHIANTI DOCG ^L	(0,2 l)	6.90	(0,75 l)	26.00
	280		281	

In der Nase ausdrucksstarke Aromen von Johannisbeeren, weichen Früchten und marmeladigen Anklängen. Am Gaumen eine ausdrucksvolle und ebenfalls von samtigen Tanninen geprägte Aromatik. Im Abgang rund und geschmeidig

WEIßWEINE / White Wine

RIESLING TROCKEN ^L	(0,2 l)	6.90	(0,75 l)	27.00
	282		283	

Ist erfrischend, verbindet Leichtigkeit mit einem fülligen Körper und Mineralität. Er schmeckt solo auf der Terrasse und zu leichten Speisen. Sehr fruchtbetont und frisch, mit deutlichen Notenvon Zitrusfrüchten aus dem deutschen Anbaugesbiet

GRAUBURGUNDER ^L	(0,2 l)	6.90	(0,75 l)	27.00
	284		285	

Ist ein eleganter, ganz typischer Grauburgunder mit einem angeregten Dialog zwischen fruchtigen und nussigen Aromen aus dem deutschen Anbaugesbiet

CHARDONNAY ^L	(0,2 l)	6.90	(0,75 l)	26.00
	288		289	

Ist ein sehr leichter, schöner und eleganter Weißwein aus dem französischen Anbaugesbiet, erfrischend, aromatisch, vollmundig und fruchtig mit feinen Aromen von frischen Melonen

WEISWEINSCHORLE ^L	(0,2 l)	6.50
	290	

ROSÉWEINE / Rosé Wine

SPÄTBURGUNDER ROSÉ/ PINOT ROSÉ ^L	(0,2 l)	6.90	(0,75 l)	27.00
	291		292	

Ein fruchtiger und sehr leichter Rosé sein Bukett ist feinfruchtig mit Erdbeer- und Himbeeraromen und leichten Kirschnuancen

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

WODKA

ABSOLUT	(4 cl)	6.00	Flasche (0,7 l)	49.00
	303		304	

LIKÖRE & BITTER

SAMBUCA	(4 cl)	310	5.50
JÄGERMEISTER	(4 cl)	311	5.50
CAMPARI ²	(4 cl)	313	5.50
AMARETTO ²	(4 cl)	315	5.50
BAILEY'S ²	(4 cl)	316	5.50
RAMAZZOTTI	(4 cl)	314	6.00
AVERNA	(4 cl)	312	6.00

TEQUILA

TEQUILA SIERRA ² weiß oder braun	322	(4 cl)	5.50
---	-----	--------	------

BOURBON / WHISKY

JIM BEAM	328	(4 cl)	5.50
JACK DANIEL'S	329	(4 cl)	6.00

SCOTCH WHISKY

CHIVAS REGAL (12 JAHRE)	330	(4 cl)	6.50
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	331	(4 cl)	6.50

LONGDRINKS

WHISKY COLA ^{1,2}	335	10.00
CAMPARI ORANGE	336	10.00
CUBA LIBRE ^{1,2,11}	337	10.00
GIN TONIC ³	338	10.00
WODKA LEMON ³	339	10.00
WODKA CRANBERRY	341	10.00
TEQUILA SUNRISE ^{2,4}	342	10.00



COCKTAILS

344	APEROL SPRIZZ ^L	8.50	388	WODKA BASIL SMASH	10.50
	<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>			<i>Wodka, frische Limettensaft, frische Basilikum, Zuckersirup</i>	
347	HUGO ^L	8.50	389	LONG ISLAND ICE TEA	10.50
	<i>Holundersirup, Prosecco, Minze, Soda</i>			<i>Gin, Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Coca Cola^{1,2}</i>	
365	SEX ON THE BEACH	10.00	400	CAIPIRINHA	10.00
	<i>Wodka, Ananas, Cranberryjuice, Peach Tree, Zitrone, Grenadine^{2,4}</i>			<i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	
366	WATERMELON MAN	10.00	401	GIN FIZZ	10.00
	<i>Wodka, Watermelon², Grenadine^{2,4}, Zitrone, Orange, Ananassaft</i>			<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda⁴</i>	
367	MINT JULEP	10.00	409	SAKITO	10.00
	<i>Frische Minze, Bourbon, frischer Limettensaft, Zuckersirup</i>			<i>Sake, frische Basilikum, Holundersirup, frische Limetten Zitronensaft, Soda⁴</i>	
369	COSMOPOLITAN	9.50	410	BAHAMA MAMA	10.00
	<i>Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry⁴</i>			<i>Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft Orangensaft, Grenadinesirup⁴</i>	
370	WHISKY SOUR	9.50	4031	HURRICANE	10.00
	<i>Bourbon Whisky, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup⁴</i>			<i>Weißer Rum, Brauner Rum, Orangensaft, Maracujasirup Ananassaft, Limejuice</i>	
371	MOSCOW MULE	10.00	4032	WODKA SOUR	10.00
	<i>Wodka, Lime Juice⁴, Ginger Beer^{2,5}, Gurke</i>			<i>Wodka, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup⁴</i>	
379	ZOMBIE	10.50	4043	GIN SOUR	10.00
	<i>Weißer & Brauner Rum², 73 % Rum², Apricot Brandy², Grenadine^{2,4}, Orange, Ananassaft</i>			<i>Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup⁴</i>	
381	ERDBEER CAIPIRINHA	10.00	4044	GIN BASIL SMASH	10.00
	<i>frische Erdbeerpüree, Cachaca, Limetten, weißer Rohrzucker⁴</i>			<i>Gin, frischer Limettensaft, frische Basilikum, Zuckersirup⁴</i>	
382	PINA COLADA	10.00	4045	ESPRESSO MARTINI	11.00
	<i>weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup², Sahne</i>			<i>Espresso, Kahlua, Rohrzucker, Wodka⁴</i>	
383	MAI TAI	10.50	4046	PORNSTAR MARTINI	11.00
	<i>Weißer & Brauner Rum², 73 % Rum², Dry Orange², Zitronen Mandelsirup^{2,4}, Ananassaft, Lime Juice⁴</i>			<i>Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht, Prosecco, Wodka⁴</i>	
384	MOJITO	10.00			
	<i>Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice⁴, Soda</i>				

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

404	COCONUT KISS	8.50
	<i>Ananassaft, Erdbeermark², Cocossirup⁴, Sahne</i>	
405	IPANEMA	8.50
	<i>Limette, Zucker, Ginger Ale^{2,5}</i>	
406	MOSKITO	8.50
	<i>Limette, Zucker, Minze, Limejuice⁴, Tonic Water^{2,5}</i>	
407	PRINCESS	8.50
	<i>Vanillesirup^{2,4}, Cocossirup^{2,4}, Maracujasaft, Sahne</i>	
408	HONOLULU	8.50
	<i>Ananassaft, Kirschsaff, Limejuice⁴, Cocossirup^{2,4}</i>	
411	SPORTSMAN	8.50
	<i>Frische Zitrone, Limette, Orange, Ananas- & Maracujasaft, Lime Juice⁴</i>	

Bon appetit!
LABU ESTGRIBU!

Itadakimas!

Kale orexe!

Mani deuseyo!

Buon appetito!

Smacznego!

GUTEN APPETIT

Smakelyk eten!

Buen provecho!

Bete'avon!

Enjoy your meal!

Noosh-e jan!

Bom appetite!

Smaklig meltid!

召し上がってください

Prijatno!

Guten Appetit!

Прямого аппетита!



Alle Preise in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.
Die Bilder können von der tatsächlichen Präsentation abweichen.

Sehr geehrte Kunden,
wir sind stets bemüht unsere Speisen und Getränke in Premium Qualität herzustellen und verwenden immer die besten Produkte für unsere Asiatische Premiumküche. Laut Gesetzgeber sind wir verpflichtet Inhaltsstoffe und die 14 Hauptallergene zu Kennzeichnen. Unser Sushi Reis wird mit Hilfe von Brandweinessig hergestellt. Der Brandweinessig enthält Mais der wiederum aus Genveränderten Mikroorganismen (GVO) hergestellt wurde. Falls Sie mehr Information benötigen, fragen Sie bitte hierzu unser Servicepersonal.

Revered guests,
We always strive to produce our food and drinks in premium quality, and always use the best products for our Asian premium kitchen. According to legislature it is mandatry to include the ingredients and the 14 main allergenes. Our sushi rice is made with brandy. The wine vinegar contains maize which is produced from genetically modified microorganisms (GMOs). If you need more information, please ask our service staff.

14 - Hauptallergene
A - Gluten; B - Krebstiere; C - Eier; D - Fische; E - Erdnüsse; F - Sojabohnen; G - Milch und Milchprodukte; H - Schalenfrüchte (Nüsse); I - Sellerie; J - Senf; K - Sesamsamen; L - Schwefeldioxid und Sulphite mehr 10mg/kg oder 10mg/l; M - Lupinen; N - Weichtiere (Garnelen) O-Pilze

Inhaltsstoffe
koffeinhaltig¹, mit Farbstoff², chininhaltig³, Konservierungsstoff⁴, Ingwer Auszug⁵, mit Süßungsmitteln⁶, Fruchtsaftgetränk⁷, enthält eine Phenylalaninquelle⁸, Nährwert je 100 ml: Brennwert < 1,0 kJ (<0,25 kcal), Eiweiß < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g, Fett 0 g ⁹, weinhaltes Getränk¹⁰, Antioxidationsmittel¹¹, Taurin¹², Tein¹³, Glutamat¹⁴, Sulfite¹⁵,* Kani, Surimi, Tobiko, & Massago enthält Farbstoff

14 - General allergens
A - gluten; B - crustaceans; C - eggs D - fish E - peanuts F - soybeans G - milk and dairy products; H - peel fruits (nuts); I - celery; J - mustard K - sesame seeds; L - sulphur dioxide and sulphite more 10mg/kg or 10mg/l; M - lupins; N - molluscs (shrimp)

Ingredients
caffeine¹, with dye², quinine³, preservative⁴, ginger extract⁵, with sweeteners⁶, fruit juice drink⁷, contains a phenylalanine⁸, nutritional value per 100 ml: energy < 1,0 kJ (<0,25 kcal), protein < 0,1 g, carbohydrates < 0,1 g, Fat 0 g ⁹, wine-based drink¹⁰, antioxidant¹¹, taurine¹², Tein¹³, glutamate¹⁴, sulfite¹⁵,* Kani, Surimi (imitation crab meat), Tobiko, & Massago contains dye