

VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Edamame Sesam
Gedämpfte Sojabohnen mit Salz & Sesam | 5,50 € |
| 2. | Gurkensalat
Leicht marinierter Gurkensalat mit feinem Lauch | 5,00 € |
| 3. | Kimchi Salat
Pikanter fermentierter Chinakohl, Lauch & Sesam | 5,50 € |
| 4. | Yakitori (4 Stk.)
Japanische Hähnchenspieße auf Sushi-Reis | 8,00 € |
| 5. | Tempura Garnelensticks (4 Stk.)
Knusprig frittierte Garnelen auf Sushi-Reis | 9,00 € |

SUPPEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 6. | Miso Classic
Mit Champignons, Lauch, Kresse, Seetang & Sesam | 5,00 € |
| 7. | Miso Kimchi Lachs
Mit Lachs, Kimchi, Lauch, Kresse, Seetang, Champignons & Sesam | 5,90 € |

SASHIMI

Fein geschnittene Stücke mit Zitrus-Ponzu-Soße, Fischrogen & Sesam

- | | | |
|-----|--|---------|
| 8. | Buttermakrele 5 Stk. | 14,00 € |
| 9. | Lachs 5 Stk. | 14,00 € |
| 10. | Thunfisch 5 Stk. | 16,00 € |
| 11. | Sashimi Selektion 12 Stk.
Mix aus verschiedenen Fischarten mit cremigem Avocadomus | 26,00 € |

TATAKI / FLAMBIERT

- | | | |
|-----|--|---------|
| 12. | Lachs 5 Stk.
Yuzu-Trüffel-Soße, Fischrogen & Sesam, Kresse | 15,90 € |
| 13. | Thunfisch 5 Stk.
Yuzu-Trüffel-Soße, Fischrogen & Sesam, Kresse | 17,90 € |
| 14. | Thunfisch-Tatar Roll 5 Stk.
Flambiert in Nori, mit Okra & Avocado, Sesam | 17,90 € |

MASTER SUN ROLL 6 Stk.

Im erfrischenden Gurkenmantel mit Ponzu-Soße

- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| 15. Vegan | 9,00 € |
| Avocado, Tofu, Okra, Rettich, Sesam | |
| 16. Garnele & Lachs | 10,00 € |
| Avocado, Fischrogen, Sesam | |
| 17. Thunfisch & Lachs | 10,50 € |
| Avocado, Fischrogen, Sesam | |

NIGIRI (2 Stk.)

- | | |
|---|----------------|
| 18. Avocado Sesam | 5,90 € |
| 19. Inari Tofutasche Sesam | 5,90 € |
| 20. Garnele Fischrogen Sesam | 6,00 € |
| 21. Buttermakrele Lauch | 6,50 € |
| 22. Lachs Lauch | 6,50 € |
| 23. Thunfisch Sesam | 7,00 € |
| 24. Lachs flambiert Avocadomus Sesam | 8,50 € |
| 25. Süßwasseraal gegrillt Avocadomus Sesam | 8,50 € |
| 26. Toro (Lachsbauch) | 10,00 € |
| (nur auf Anfrage) | |
| 27. Chu Toro (Thunfischbauch) | 12,00 € |
| (nur auf Anfrage) | |

MAKI ROLLS (6 Stk.)

28. Gurke Sesam	5,00 €
29. Rettich eingelegt Sesam	5,00 €
30. Okraschote Sesam	5,50 €
31. Avocado Sesam	5,50 €
32. Garnele & Avocado Sesam	6,50 €
33. Lachs Classic	6,50 €
34. Lachs & Avocado	6,90 €
35. Buttermakrele & Gurke Sesam	6,90 €
36. Thunfisch Classic	7,00 €
37. Thunfisch & Avocado Sesam	7,50 €

CALIFORNIA CLASSIC ROLLS (8 Stk.)

38. Avocado Classic Sesam (vegan)	10,00 €
39. Garnele & Avocado Sesam Fischrogen	11,90 €
40. Buttermakrele Gurke Sesam Pikant	11,90 €
41. Lachs & Gurke Sesam Pikant	11,90 €
42. Lachs & Avocado Sesam Fischrogen	11,90 €
43. Thunfisch Gurke Sesam Pikant	12,00 €
44. Thunfisch Avocado Sesam Fischrogen	12,50 €

MIKA SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

- | | |
|--|----------------|
| 45. Unagi Roll | 13,90 € |
| Gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Avocadomus, Sesam | |
| 46. Lachs flambiert on Top | 13,90 € |
| Okra, Gurke, Avocadomus, Sesam, Fischrogen, Miso-Soße | |
| 47. Ebi Tempura Roll | 13,90 € |
| Knusprige Garnele, Gurke, Römersalat, Cocktail-Mayonnaise, Avocadomus, Fischrogen, Sesam | |
| 48. Fischvariante on Top | 13,90 € |
| Lachs, Thunfisch, Buttermakrele, Okra, Gurke, Avocadomus, Sesam, Fischrogen | |
| 49. Inari Roll (vegan) | 13,90 € |
| Eingelegter Rettich, Okraschote, Sesam, Tofu on top, Kresse, Misosoße | |

MIKA CRUNCHY ROLL (8 Stk.)

- | | |
|---|----------------|
| 50. Vegan (vegan) | 12,50 € |
| Tofu, Gurke, eingelegter Rettich, Okraschote, Avocadomus, Sesam | |
| 51. Lachs | 13,90 € |
| Gurke, Cocktail-Mayo, Avocadomus, Fischrogen, Sesam | |
| 52. Garnele | 13,90 € |
| Gurke, Cocktail-Mayo, Avocadomus, Fischrogen, Sesam | |

MENÜS

- | | |
|--|----------------|
| 53. Sake Mix 18 Stk. | 25,00 € |
| California Classic 8 Stk., Lachs & Avocado Sesam Fischrogen, Maki Roll Lachs 6 Stk., Nigiri Lachs 4 Stk. | |
| 54. Sushi Mix 18 Stk. | 26,50 € |
| California Classic 4 Stk. Lachs & Avocado Sesam Fischrogen, California Classic 4 Stk. Thunfisch Avocado Sesam Fischrogen, Maki Lachs 6 Stk., Nigiri je Lachs, Thunfisch, Garnele, Buttermakrele 4 Stk. | |
| 55. Tokio Mix 18 Stk. | 28,00 € |
| California Classic 8 Stk. Thunfisch Gurke Sesam Pikant, Maki Lachs 6 Stk., Nigiri Thunfisch, Buttermakrele, Lachs flambiert, Unagi Avocadomus 4 Stk. | |
| 56. Vegan Mix 16 Stk. (vegan) | 20,00 € |
| Futo Big Maki 7 Stk. (Rettich, Gurke, Okraschote, Tofu, Sesam), Maki Avocado 6 Stk., Nigiri je Avocado, Tofutasche, Avocado & Okra 3 Stk. | |

WARME REISSCHALEN

- 57. Sashimi Reis Bowl** **18,00€**
filetierte Lachs- und Thunfischscheiben
Lachs-Tatar pikant, Inari Tofu, Römersalat, Gurke, Kohlrabi, Champignon,
Avocadomus, Sesam, homemade Dressing
- 58. Chirashi Reis Bowl Filetierter Lachs, Thunfisch, Buttermakrele, Garnelen gekocht, Süßwasseraal gegrillt** **19,00€**
lachstartar pikant, Inari Tofu, Römersalat Gurke Kohlrabi Fischrogen
Champignon Avocadomus, Sushi Ingwer Sesam Homemade Dressing
- 59. Vegan Reis Bowl** **16,00€**
Tofuwürfel paniert
Römersalat Gurke Kohlrabi Champignon Okraschote Chinakohl eingelegt
Sushi Ingwer Avocadomus Sesam
homemade Dressing

DESSERTS

- 60. Mango Maracuja Sorbet Eis & Mochi (japanischer Reiskuchen mit süßer Bohnenpaste)** **7,00€**
- 61. Matcha Eis (Grüner Tee) & Japanischer Cheesecake mit weißen Schokoladensplittern** **7,50€**

GETRÄNKE/DRINKS

Softdrinks

Mineralwasser	0,2l	0,375l	0,75l
<i>prickelnd / sparkling</i>	€ 2,40	€ 3,00	€ 5,80
<i>still / still</i>	€ 2,40	€ 3,00	€ 5,80

Apfelschorle 0,33l	€ 4,00
Coca Cola 0,33l	€ 4,00
Sprite 0,33l	€ 4,00
Fanta 0,33l	€ 4,00
Mezzo Mix 0,33l	€ 4,00

Tee/Tea

Grün 0,23l	€ 3,00
<i>green tea</i>	
Jasmin 0,23l	€ 3,00
<i>jasmine tea</i>	

Frischer Minztee mit Orange 0,375l	€ 4,50
<i>fresh mint tea with orange</i>	

Frischer Ingwertee mit Minze, Limette, Orange 0,375l	€ 4,50
<i>fresh ginger tea with mint, lime and orange</i>	

Koreanischer Honig Tee/Korean honey tea

Brustbeere 0,23l	€ 3,50
<i>jujube</i>	

Mandarine & Zitrone 0,23l	€ 3,50
<i>tangerine & lemon</i>	

Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch (F; K)	€ 4,00
<i>vietnamese espresso with sweet condensed milk</i>	

Homemade Drinks

Lemon Minze & Rohrzucker *prickelnd* 0,375l

€ 5,00

lemon mint & cane sugar sparkling

Maracuja Minze & Rohrzucker *prickelnd* 0,375l

€ 5,00

passionfruit mint & cane sugar sparkling

Mandarine Minze & Zitrone Ice Tea *prickelnd* 0,375l

€ 5,00

tangerine mint & lemon ice tea sparkling

Bierflaschen/Beer bottles

Asahi 0,33l

€ 4,50

Japanisches Bier / japanese beer

Kirin 0,33l

€ 4,50

Japanisches Bier / japanese beer

Berliner Kindl 0,33l

€ 4,00

Pils / pilsner

Heineken Alkoholfrei 0,33l

€ 4,00

Pils alkoholfrei / pilsner alcohol-free

Sake

Japanischer Reiswein [50° warm] / japanese rice wine [50° warm]

TANCHO Sake Brewery Dry 0,14l

Ozeki Premium Sake 0,14l

*Harmonischer Sake mit
friedlicher Säure und
elegantem, leicht süßem
Geschmack.*

*ist ein Sake gebraut nach
traditionell japanischer Art.
Dieser Sake ist trocken,
vollmundig und besitzt ein
sanftes Aroma.*

Alkohol: 14,5 % vol.

Serviertemperatur: 4-10°

wahlweise: 40-45°

Säuregehalt: 2,2%

Alkohol: 14,5 % vol.

Serviertemperatur: 4-10°

wahlweise: 40-45°

Säuregehalt: 1,6%

€ 6,00

€ 8,00

WEINE/WINES

Betty Rosé

DER WEIN:

Im Duft ein frisch-fruchtiger Mix aus Waldbeeren und Ribisel. Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch. Mit viel Frucht, feine Würze, extremer Trinkfluss.

ROSÉ:

Aus penibler Handarbeit das ganze Jahr im Weingarten und speziell selektierten Trauben, entsteht unsere Betty mit viel Frucht und Raffinesse. Trinkfluss und Spritzigkeit machen unseren Rosé zu einem echten Allrounder.



Trinkreife: 2 Jahre
Trinktemperatur: 6-8°C
enthält Sulfite

Alkohol: 12,0 Vol. %
Qualitätswein - trocken

0,2L

€ 7,50

0,75L (Flasche)
0,75l [bottle]

€ 28,00

Rosé Weinschorle 0,2l
rose wine spritzer

€ 6,00

Sauvignon Blanc

DER WEIN:

In der Nase Duftnoten von Johannesbeere, Stachelbeeren und Litschi, elegant am Gaumen sehr weiche Stilistik, reif und sehr trinkanimierend, exotischer Fruchtnachhall.

ROSÉ:

Die Rebsorte benötigt viel Wasser. Daher wächst unser Sauvignon Blanc auf einer Lage, die gute wasserspeichernde Böden hat. Handarbeit wird bei dieser Rebsorte großgeschrieben, viel Luft und Raum, sind eine Voraussetzung, damit die Trauben optimal ausreifen können. Bis zum Schluss wird per Handarbeit selektiert, damit nur die besten Trauben



Trinkreife: 1-6 Jahre
Trinktemperatur: 6-8°C
enthält Sulfite

Alkohol: 13,0 Vol. %
Qualitätswein - trocken

0,2L

€ 7,50

0,75L (Flasche)
0,75l [bottle]

€ 28,00

Weißweinschorle 0,2l
white wine spritzer

€ 6,00

WEIßBURGUNDER

DER WEIN:

Reife gelbe Frucht mit frischem Apfel, etwas Haselnuss und Blütenhonig, zusätzlich würzige Noten, in der Nase sehr reif. Am Gaumen wieder gelbe Früchte, würzig, trinkt sich geschmeidig, vollmundig, sehr guter Trinkfluss.

ROSÉ:

Durch seine strubbelige Erziehungsform wahrscheinlich einer unserer spannendsten Weingärten! Wo mit altem und jungem Wissen ein knackiger aber dennoch ein cremiger Burgunder entstanden ist



Trinkreife: 1-2 Jahre
Trinktemperatur: 6-8°C
enthält Sulfite

Alkohol: 13,5 Vol. %
Qualitätswein - halbtrocken

0,2L

€ 7,50

0,75L (Flasche)
0,75l [bottle]

€ 28,00

Weißweinschorle 0,2l
white wine spritzer

€ 6,00