Miyuki
みゆき
SUSHI & ASIA FUSION

"Eat Good, Look Good, Feel Good"

Herzlich Willkommen im Miyuki Restaurant.

*Wir freuen uns, Sie in einer "Neuen Welt" voller Geschmackserlebnisse begrüßen zu dürfen.
Wir bieten eine Vielfalt an verschiedenen authentischen vietnamesischen und
japanischen Gerichten an, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist.
Dabei erwartet Sie frische Salate, warme vietnamesische Spezialitäten,
Sashimi und moderne Sushi-Kreationen. Um das asiatische Geschmackserlebnis
perfekt abzurunden, bieten wir auch exotische Getränke
mit Früchten und frischen Kräutern an.*

*Unser Tipp:
Beginnen Sie mit eins unserer hausgemachten Limonaden und starten
Sie mit einer unserer Vorspeisen.*

*Wir freuen uns auf Ihr Feedback!
Vielen Dank*

KARTENZAHLUNG AB 30€

GETRÄNKE /DRINKS

HAUSGEMACHTE LIMONADE & SHAKE 1,8,9,11

/HOMEMADE LEMONADE & SHAKES

SUN KISSES 7,0
Maracuja, Mango, Limette, Basilikum, Grenadine, Soda
/Passion fruit, mango, lime, basil, grenadine, soda

ALOE BERRY 7,5
Aloe Vera, Wild Berry, Limette, Soda
/Aloe vera, wild berry, lime, soda

CHANH DA 7,0
Limetten, Soda, Minze
/Limes, soda, mint

HONEY PASSION 7,0
Maracuja, Limette, Minze, Ginger Ale
/Passion fruit, lime, mint, ginger ale

MANGO LASSI 0.21 5,0
Hausgemachter Mangolassi
/Homemade mango lassi

GINGER COOLER 7,0
Ginger, Minze, Limette, Soda
/Ginger, mint, lime, soda

LOVE LYCHEE 7,0
Lychee, Limette, Grenadine, Soda
/Lychee, lime, grenadine, soda

WATERMELON CHILL 7,0
Watermelon, Minze, Gurke, Limette, Soda
/Watermelon, mint, cucumber, lime, soda

PEACH DREAM 7,0
Pfirsich, Jasmin Tee, Limette, Zitronengras
/Peach, jasmine tea, lime, lemongrass

FRESH LIME SODA (NO SUGAR) 6,5
Limmetten, Minze, Gurke, Soda
/Lime, mint, cucumber, soda

COCKTAIL & LONGDRINK [1,3,9,11]

/COCKTAIL & LONG DRINK

GIN BERRY 8,5
Gin, Wild Beeren, Beeren
/Gin, wild berries, berries

GIN TONIC 8,5
Gin, Tonic Water, Salz, Limette
/Gin, tonic water, salt, lime

MATJITO 9,0
Havana, Matcha, Ginger Ale,
Limette, Minze, Rohrzucker
/Havana, matcha, ginger ale, lime, mint, cane sugar

MIYUKI BASIL SMASH 9,0
Gin, Basilikum, Maracuja, Limette
/Gin, basil, passion fruit, lime

HA NOI MULE 9,0
Reisschnaps, Ingwer, Gurke
/Rice liquor, ginger, cucumber

MOSCOW MULE 8,5
Wodka, Gurke, Ingwer
/Vodka, cucumber, ginger

SOFTDRINKS [1,3,9,11]

/SOFT DRINKS

COLA/ COLA ZERO/ SPRITE/ FANTA	0,2L 3,5	0,4L 5,5
GINGER ALE/ TONIC WATER	0,2L 3,5	0,4L 5,5
ALOE VERA DRINK	0,2L 3,5	0,4L 5,5
SELTERS (STILL/ SPRUDEL)	0,25L 3,0	0,75L 7,0

SÄFTE [2,3]

/JUICES

APFELSAFT	0,2L 3,9	0,4L 5,5
MANGOSAFT	0,2L 3,9	0,4L 5,5
MARACUJA	0,2L 3,9	0,4L 5,5
ORANGENSAFT	0,2L 3,9	0,4L 5,5
LYCHEE	0,2L 3,9	0,4L 5,5

KAFFEE [2,3]

/COFFEE

KAFFEE TRUNG NGUYEN 4,9
Vietnamesischer Espresso serviert im Metallfilter mit Kondensmilch
/Vietnamese espresso served in a metal filter with condensed milk

KAFFEE SUA DA 5,0
vietnamesischer Eiskaffee
/Vietnamese iced coffee

HEIßE SCHOKOLADE 4,5
/ hot Chocolate

SCHWARZER KAFFEE 4,5
/Black coffee

CAPPUCCINO 4,5

LATTE MACCHIATO 4,5

ESPRESSO 4,0

TEE
/TEA

ORANGE-INGWER TEE 4,9
Orange, Ingwer, Minze
/Orange, ginger, mint

JASMINTEE 4,9
Jasmintee, Süßholz
/Jasmintea, licorice

ZITRONENGRAS-LIMETTEN TEE 4,9
Zitronengras, Limette, Süßholz
/Lemongrass, lime, licorice

MINZTEE 4,9
Minze, Limette, Honig
/Mint, lime, honey

MIYUKI SPECIAL TEE 4,9
Pandanblätter, Jasmintee, Longan
/Pandan leaves, jasmine tea, longan

APERITIF
/APERITIF

APEROL SPRITZ 7,5
Aperol, Prosecco, Orange

HUGO 7,5
Prosecco, Holunder, Minze, Limette
/ Prosecco, elderberry, mint, lime

LILLET WILD BERRY 7,5
Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry
/Lillet Blanc, Berries, Wild Berry

PROSECCO 0,2L GLAS 5,0

JAPANISCHER HEIßER SAKE 0,2L FL. 6,5

FLASCHEN BIER
/BOTTLED BEER

TIGER BIER 0,3L FL. 5,5

KIRIN BIER 0,3L FL. 4,9

HEINEKEN 0,3L FL. 4,9

RADERBERGER ALKOHOLFREI 0,3L FL. 4,9

SCHÖFFERHOFER WEIZEN (HELL/ ALKOHOLFREI) 0,5L FL. 5,9

BIER VOM FASS
/DRAFT BEER

RADEBERGER PILSNER 0,3L 4,0 0,5L 5,5

RADLER / DIESEL 0,3L 4,0 0,5L 5,5

SCHNAPS [2,3]
/LIQUOR

NEP MOI (REISSCHNAPS/ RICE LIQUOR) 0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0

MEKHONG WHISKEY 0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0

VODKA THREE SIXTY 0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0

RAMAZZOTTI (KRÄUTERLIKÖR/ HERBAL LIQUEUR) 0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0

WEISSWEIN

/WHITE WINE

THÜRKIND WEIßBURGUNDER	0,2 GLAS 6,5	0,75 FL. 26
CARL ADELSECK RIESLING	0,2 GLAS 6,5	0,75 FL. 26

ROTWEIN

/RED WINE

NERO D AVOLA „COSTE A PREOLA	0,2 GLAS 6,5	0,75 FL. 26
CHATEAU HAUT RIAN BORDEAUX 1ER CÔTES DE BORDEAUX	0,2 GLAS 7,0	0,75 FL. 28

ROSÉ WEIN

/ROSE WINE

LERGENMÜLLER *Spätburgunder Saigner*	0,2 GLAS 6,0	0,75 FL. 23

VORSPEISE / APPETIZERS

VORSPEISE | APPETIZERS

1. SUMMERROLLS F,H

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Reisfadennudeln, Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Ingwer-Limetten-Soße oder Soja-Schalotten-Soße (vegetarisch).
Wahlweise mit:
/Summer rolls filled with mixed salad, rice vermicelli noodles, peanuts, served with homemade ginger-lime sauce or soy-scallion sauce (vegetarian). Optional:

A. TOFU (VEGI) I,M 6,5
B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN / GRILLED CHICKEN BREAST STRIPS 6,9
C. KNUSPRIGEN GARNELEN / CRISPY SHRIMP 7,9

2. SPRINGROLLS CLASSIC I,F 5,9

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, serviert mit Ingwer-Limetten-Soße
/Crispy homemade spring rolls filled with minced pork, glass noodles, mushrooms, carrots, and green onions, served with ginger-lime sauce.

3. VEGGIE DUMPLINGS F,I,M 5,9

frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Soja-Schalotten-Soße
/Fried dumplings with vegetable filling, served with soy-scallion sauce.

4. SATE SPIESSE F 5,0

Gegrillte Hühnerbrust am Spieß serviert mit Teriyakisoße
/Grilled chicken breast skewers served with teriyaki sauce

5. CRISPY EBI [3 STK.] I,F 7,9

Gebackene Garnelen serviert mit frischem Salat und Sesam-Dressing
/Baked shrimp served with fresh salad and sesame dressing

VORSPEISE | APPETIZERS

6. SWEET POTATOES 5,9

Süßkartoffel-Pommes serviert mit Cocktailsauce
/Sweet potato fries served with cocktail sauce

7. MR.BEAN - EDAMAME 5,9

Gedämpfte grüne Bohnen serviert mit Meersalz
/Steamed green beans served with sea salt

8. KARAAGE CHICKEN F 6,9

Knusprige Hähnchen nach Japanische Art mit Cocktailsauce
/Crispy chicken in Japanese style with cocktailsauce

9. VEGGIE ROLLS [6 STK.] 5,0

Vegetarische Frühlingsrollen,Süß-Sauer-soße
/Vegetarian spring rolls with sweet and sour sauce

10. MANGO LOTUS C,F,H 10,9

Frische Mangostreifen mit gefüllten Garnelen, Lotusstengel, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
/Fresh mango strips with stuffed shrimp, lotus stems, roasted peanuts, fried shallots, and fresh Vietnamese herbs, seasoned with homemade chili-lime dressing.

11. MIYUKI'S PLATTE F,H,I,M

Gemischte Vorspeisenplatte mit Sommerrollen, Frühlingsrollen, gegrillter Hähnchenbrust, Edamame, gebackenen Garnelen und Gyoza.
/Mixed appetizer platter with summer rolls, spring rolls, grilled chicken breast, edamame, baked shrimp, and gyoza

[FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PEOPLE] 18,9
[FÜR 3 PERSONEN / FOR 3 PEOPLE] 27,9

SUPPE / SOUPS

12. COCO LOVE SOUP D

Sahnige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Broccoli, Paprika, Cherrytomaten und Koriander, saisonalem Gemüse. Wahlweise mit:

/Creamy coconut milk soup with mushrooms, broccoli, bell peppers, cherry tomatoes, and coriander, seasonal vegetables. Optional with:

A. TOFU 5,9
B. HUHN / CHICKEN 6,9
C. GARNELEN / SHRIMP 7,9

13. TOM YAM GUM 7,9

Thailändische sauer-scharfe Suppe mit Garnelen, Cherrytomaten, Broccoli und Möhren & saisonalem Gemüse.

/Thai hot and sour soup with shrimp, cherry tomatoes, broccoli, and carrots, seasonal vegetables

HAUPTSPEISE / MAIN COURSE

HAUPTSPEISE
/ MAIN COURSE

14. PHO

Original vietnamesische Traditionsuppe aus kräftiger Hühner-Rindbrühe mit Rinderbrühe und Reisbandnudeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und asiatischen Kräutern, garniert mit Minze, Limetten und Chilischoten. Wahlweise mit.

/Original Vietnamese traditional soup made with hearty chicken-beef broth and rice vermicelli, enhanced with spring onions and Asian herbs, garnished with mint, lime, and chili peppers. Optional:

A. TOFU [M] 13,9
B. RINDERBRUSTSCHEIBEN / SLICES OF BEEF BRISKET 14,9
C. GARNELEN / SHRIMP [L] 15,9

15. MIYUKI'S UDON [F,H,I,M]

Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, saisonalem Gemüse, Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

/Stir-fried Udon noodles with teriyaki sauce, seasonal vegetables, mushrooms, cilantro, green onions, garnished with fried shallots and roasted peanuts. Optional:

A. TOFU [M] 15,0
B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST/ GRILLED CHICKEN BREAST 16,0
C. KNUSPRIGES HÄHNCHEN /CRISPY CHICKEN 16,5
D. SAFTIGEM RINDFLEISCH /JUICY BEEF 16,9
E. KNUSPRIGER ENTE /CRISPY DUCK 17,9
F. GEGRILLTE BIO-LACHS /GRILLED ORGANIC SALMONK 18,9

16. MIYUKI'S BULGOGI [F,H,I,M]

Koreanische Soja-Glasnudeln mit Gemüse der Saison, Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

/Korean soybean glass noodles with seasonal vegetables, mushrooms, cilantro, green onions, garnished with fried shallots and roasted peanuts. Optional:

A. TOFU 14,9
B. SAFTIGEM RINDFLEISCH / JUICY BEEF 16,9
C. KNUSPRIGES HÄHNCHEN /CRISPY CHICKEN 16,5
D. KNUSPRIGER ENTE / CRISPY DUCK 17,9

HAUPTSPEISE
/ MAIN COURSE

17. SPICY CURRY [D,F,H,I]

Rotes Curry, cremig-pikante Kokosmilch, Gemüse der Saison und Hokkaido-Kürbis, serviert mit Erdnüssen auf frischem Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:

/Red curry, creamy spicy coconut milk, seasonal vegetables, and Hokkaido pumpkin, served with peanuts on fresh salad and jasmine rice. Optional:

A. TOFU [M] 15,0
B. NATURBELASSENES HÜHNERFLEISCH / NATURAL CHICKEN MEAT 16,0
C. KNUSPRIGER ENTE / CRISPY DUCK 17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN / GRILLED SHRIMP [1] 18,9
E. GEGRILLTE BIO-LACHS /GRILLED ORGANIC SALMONK 19,9

18. SWEET MANGO [F,H,D]

Gegartes Gemüse der Saison in fruchtiger Mango-Kokos-Soße, serviert mit Erdnüssen, frischem Salat und Reisfadennudeln oder Jasminreis. Wahlweise mit:

/Seasonal cooked vegetables in fruity mango-coconut sauce, served with peanuts, fresh salad, and rice vermicelli noodles or jasmine rice. Optional:

A. TOFU [M] 14,9
B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST / GRILLED CHICKEN BREAST 15,5
C. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / CRISPY CHICKEN 15,9
D. KNUSPRIGER ENTE / CRISPY DUCK 17,9
E. GEGRILLTE GARNELEN [L]/ GRILLED SHRIMP 18,9

19. GREEN AVOCADO [F,I,M,D]

Frische Avocado-soße mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen, Gemüse der Saison, serviert mit frischem Salat und Reis. Wahlweise mit:

/Fresh avocado sauce with creamy coconut milk and peanuts with creamy coconut milk, peanuts, seasonal vegetables, served with fresh salad and rice. Optional:

A. TOFU [M] 14,5
B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST / GRILLED CHICKEN BREAST 15,5
C. KNUSPRIGE HÄHNCHEN 15,9
D. KNUSPRIGER ENTE / CRISPY DUCK 17,9
E. GEGRILLTE GARNELEN/ GRILLED SHRIMP [L] 18,9

HAUPTSPEISE
/MAIN COURSE

20. PEANUT LOVER H,D,I,F,

Erdnusspaste mit cremiger Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen, Gemüse der Saison, serviert mit frischem Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:
/Peanut paste with creamy coconut milk, roasted peanuts, seasonal vegetables, served with fresh salad and jasmin rice. Optional:

A. TOFU M ____ 14,9
B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / CRISPY CHICKEN ____ 15,9
C. KNUSPRIGER ENTE / CRISPY DUCK ____ 17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN / GRILLED SHRIMP ____ 18,9

21. SWEET SOUR SAUCE B,I,F,M

Gebratenes Gemüse der Saison mit fruchtiger süß-saurer Soße, Gemüse, serviert mit frischem Salat, Erdnüssen und Jasminreis. Wahlweise mit:
/Seasonal cooked vegetables with fruity sweet and sour sauce, served with fresh salad, peanuts, and jasmine rice. Optional:

A. KNUSPRIGES TOFU / CRISPY TOFU ____ 14,9
B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / CRISPY CHICKEN ____ 16,9
C. KNUSPRIGER ENTE / CRISPY DUCK ____ 17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN / GRILLED SHRIMP ____ 18,9

22.TERI YASAI B,F,H,I,M

Gebratenes Teriyaki-Gemüse der Saison, serviert mit Jasminreis, grünem Spargel und Erdnüssen auf frischem Salat mit Sesam-Dressing. Wahlweise mit:
/Stir-fried seasonal vegetables in teriyaki sauce, served with jasmine rice, green asparagus, and peanuts on fresh salad with sesame dressing. Optional:

A. GEGRILLTER BIO-LACHS ____ 22,9
/ GRILLED ORGANIC SALMON
B. KURZ GEGRILLTER THUNFISCH ____ 24,9
/ LIGHTLY GRILLED TUNA
C. GEGRILLTE GARNELEN /GRILLED SHRIMP ____ 24,9
D. KNUSPRIGERHÄHNCHEN / CRISPY CHICKEN ____ 21,9
E. KNUSPRIGER ENTE / CRISPY DUCK ____ 22,0

23. CRISPY TOFU F,I,M ____ 15,9

Knuspriges Tofu mit frischem Saisongemüse, serviert mit frischem Salat, Erdnüssen und Jasminreis. Wahlweise mit:
/Crispy tofu with fresh seasonal vegetables, served with fresh salad, peanuts, and jasmine rice. Optional:

A. ROTE CURRY-SOßE
/ RED CURRY SAUCE
B. MANGO-KOKOS-SOßE
/ MANGO-COCONUT SAUCE
C. AVOCADO-KOKOS-SOßE
(AUS FRISCHER AVOCADO)
/ AVOCADO-COCONUT SAUCE (MADE FROM FRESH AVOCADO)
D. SOJA-SCHALOTTEN-SOßE
/ SOY-SCALLION SAUCE

KINDERGERICHTE
/KIDS' MEALS

24. HELLO KITTY F,I ____ 8,9

Knuspriger Hähnchen serviert mit Cocltail-Soße und Süßkartoffel-Pommes
/Crispy chicken served with cocktail sauce and sweet potato fries

25. SPIDER MAN F,I ____ 9,9

3 Gebackene Garnelen serviert mit Erdnüssen, Sesam-Dressing auf Frischen Salat und Reis, Ketchup
/3 baked prawns served with peanuts, sesame dressing on fresh salad, and rice with ketchup

EXTRA BEILAGEN
/EXTRA SIDE DISHES

- REIS, REISFADENNUDELN ____ 3,0
- SOßE NACH WAHL ____ 2,0
  (Curry, Süß-sauer-Soße, Mangosoße, Unagi-Soße, Cocktailsauce)
- SEETANG SALAT ____ 4.9

NACHTISCH
/DESSERT

30. MATCHA EIS ____ 6,9

3 Kugeln Matcha-Eis serviert mit saisonalen Früchten
/3 scoops of matcha ice cream served with seasonal fruits

31.MOCHI EIS (2 STK.) ____ 7,9

2 verschiedene Mochi-Eissorten mit Früchten.
/2 different flavors of mochi ice cream with fruits

32. CAKE 7 ____ 7,9

Ein Stück hausgemachter Kuchen mit hübsch dekorierten Früchten
/A piece of homemade cake adorned with beautifully decorated fruits.

SUSHI MYUKI

ALLE SUSHI-GERICHTE WERDEN MIT COCKTAILSAUCE UND TERIYAKI-SAUCE SERVIERT

SUSHI VORSPEISEN

/ SUSHI APPETIZERS

V1. WAKAMEHA b,f,i,m

Japanischer Seetangsalat serviert mit Rettichstreifen, Guacamole und Sesam-Dressing. Wahlweise mit:

/japanese seaweed salad served with radish strips, guacamole, and sesame dressing. Optional:

A. FLAMBIERTER BIO-LACHS 8,9
/ORGANIC FLAMBÉED SALMON

B. KURZGEGRILLTER THUNFISCH 9,9
/ GRILLED TUNA

C. KURZ GEGRILLTER BUTTERFISCH 9,9
/ BRIEFLY GRILLED BUTTERFISH

D. FLAMBIERTER JAKOBSMUSCHELN 9,9
/ FLAMBÉED SCALLOPS

V2. SALMON TARTARE b,i,f 10,9

Frisches hausgemachtes Lachs-Tartare (pikant) mit grünem Spargel, Avocado, Schnittlauch, Tobiko, Seetangsalat und Panko-Mehl.

/Fresh homemade spicy salmon tartare with green asparagus, avocado, chives, tobiko, seaweed salad, and panko breadcrumbs.

V3. MAGURO TARTARE b,i,f 10,9

Frisches hausgemachtes Thunfisch-Tartare (pikant) mit grünem Spargel, Avocado, Schnittlauch, Seetangsalat, Tobiko und Panko-Mehl

/Fresh homemade spicy tuna tartare with green asparagus, avocado, chives, seaweed salad, tobiko, and panko breadcrumbs.

V4. MIX TARTARE b,i,f 11,9

Frisch hausgemachtes Lachs und Thunfisch Tartare mit grünem Spargel , Avocado, Schnittlauch , Seetang Salat, Tobiko, Panko Mehl (pikant)

/Fresh homemade salmon and tuna tartare with green asparagus, avocado, chives, seaweed salad, tobiko, and panko breadcrumbs.

MAKI 8 STK.[f]
/ 巻き

M1. SAKE 5,9
Bio-Lachs / Organic salmon

M2. TEKKA 6,9
Thunfisch / Tuna

M3. EBI 6,9
gekochte Garnelen / Boiled shrimp

M4. EBI TEMPURA 7,9
knusprige Garnelen / Crispy shrimp

M5. SALMONSKIN 5,9
gebackene Lachshaut / Baked salmon skin

M6. SAKE AVOCADO 6,9
Bio Lachs mit Avocado /Organic salmon with avocado

M7. UNAGI 6,9
Geräucherter Salzwasseraal / Smoked saltwater eel

M8. KAPPA 5,9
Gurke / Cucumber

M9. AVOCADO 5,9

M10. MANGO 5,9

CLASSIC NIGIRI 2 STK.[f]
/ クラシック握り寿司

N13. SAKE 5,9
Bio-Lachs / Organic salmon

N14. MAGURO 6,9
Thunfisch / Tuna

N15. EBI 6,9
gekochte Garnelen / Boiled shrimp

N16. KANI 5,9
Surimi

N17. UNAGI 6,9
Geräucherter Salzwasseraal / Smoked saltwater eel

N18. MANAGATSUO 6,9
gegrillter Butterfisch /grilled butterfish

N19. AVOCADO 5,9

N20. GRÜNER SPARGEL 6,9

N21. HOTATEGAI 6,9
Flambierte Jakobsmuscheln / Flambéed scallops

CLASSIC INSIDE OUT 8 STK. b, c, g, f, i
/ クラシックインサイドアウト

U21. ALASKA ____ 10,9
Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko
/Organic salmon, avocado, cream cheese, tobiko

U22. MAGURO ____ 11,9
Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse
/Tuna, cucumber, tobiko, cream cheese

U23. CALIFORNIA ____ 10,9
Surimi, Avocado, Tobiko, Frischkäse
/Surimi, avocado, tobiko, cream cheese

U24. UNAGI ____ 10,9
Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Frischkäse
/Eel, cucumber, sesame, cream cheese

U25. EBI ____ 11,9
Gekochte Garnele, Avocado, Sesam, Frischkäse
/Boiled shrimp, avocado, sesame, cream cheese

U26. EBI TEMPURA ____ 12,9
Knusprige Garnelen, Avocado, Sesam, Frischkäse
/Crispy shrimp, avocado, sesame, cream cheese

U27. SALMONSKIN ____ 10,9
Gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse
/Baked salmon skin, cucumber, sesame, cream cheese

U28. VEGGIE ____ 10,5
Avocado, Gurke, Mango, Sesam
/Avocado, cucumber, mango, sesame

U29. CHICKI ____ 10,9
Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse
/Crispy chicken, cucumber, cream cheese

U30. HOTATEGAI ____ 10,9
Jakobsmuscheln, Avocado, Frischkäse, Tobiko
/Scallops, avocado, cream cheese, tobiko

SASHIMI MIT SEETANG SALAT 8 STK. f
/ 刺身と海藻サラダ

S31. SAKE ____ 19,9
8 Stk. Bio-Lachs
/8 pieces of organic salmon

S32. MAGURO ____ 21,9
8 Stk. Thunfisch
/8 pieces of tuna

S33. MANAGATSUO ____ 20,9
8 Stk. kurz gegrillter Butterfisch
/8 pieces of lightly grilled butterfish

S34. MIYUKI MAGU ____ 21,9
8 Stk. kurz gegrillter Thunfisch
/8 pieces of lightly grilled tuna

S35. OCEAN'S TIM (10 STK.) ____ 26,9
Gemischte Sashimi-Platte: Lachs, Thunfisch, Butterfisch, gekochte Garnelen, Jakobsmuscheln.
/Mixed sashimi platter: salmon, tuna, butterfish, boiled shrimp, scallops.

TEMPURA ROLL 8 STK. b,c,f,i
/ 天ぷらロール

T41. SAKE TEMPURA 15,9
Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse, Tempuramantel
/Organic salmon, avocado, cream cheese, tempura coating

T42. MAGURO TEMPURA 15,9
Thunfisch, Schnittlauch, Tobiko, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Tuna, chives, tobiko, cucumber, cream cheese, tempura coating

T43. CRISPY EBI 16,9
Gekochte Garnelen, Surimi, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Boiled shrimp, surimi, cucumber, cream cheese, tempura coating

T44. VEGGIE TEMPURA 15,9
Avocado, Gurke, Mango, Spargel Tempuramantel
/Avocado, cucumber, mango, asparagus, tempura coating

T45. MIKUSU TEMPURA 16,9
Bio-Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Spargel, Tobiko, Frischkäse, Tempuramantel
/Organic salmon, tuna, butterfish, asparagus, tobiko, cream cheese, tempura coating

T46. CHICKI TEMPURA 15,9
Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Crispy chicken, cucumber, cream cheese, tempura coating

SPECIAL ROLL 8 STK. b,c,f,i
/ スペシャルロール

H51. FLAMING TIGER 16,9
Knusprige Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Bio-Lachs
/Crispy shrimp, avocado, mango, cream cheese, topped with flambéed organic salmon

H52. TUNA ON FIRE 16,9
Gekochtes Thunfischtatar, Gurke, Avocado, Frischkäse, Chilisauce, bedeckt mit flambiertem Thunfisch
/Boiled tuna tartare, cucumber, avocado, cream cheese, chili sauce, topped with flambéed tuna

H53. SALMON SPECIAL 15,9
Lachs, knusprige Avocado, Schnittlauch, Frischkäse, serviert mit Miyuki's Lachs-Tartar
/Salmon, crispy avocado, chives, cream cheese, served with Miyuki's salmon tartare

H54. TUNA SPECIAL 15,9
Knuspriger Spargel, Mango, Gurke, Frischkäse, serviert mit Miyuki's pikantem Thunfischtartar
/Crispy asparagus, mango, cucumber, cream cheese, served with Miyuki's spicy tuna tartare

H55. BUMBLE EBI 15,9
Gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Großgarnelen
/Grilled salmon skin, mango, cucumber, cream cheese, topped with jumbo shrimp

H56. HUNTER EEL 16,9
Gekochte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit geräuchertem Salzwasseraal
/Boiled shrimp, mango, cucumber, cream cheese, topped with smoked saltwater eel

H57. SALMON LOVER 16,9
Knuspriger Lachs, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Lachs
/Crispy salmon, avocado, cream cheese, topped with salmon

H58. VEGGIE 15,9
Spargel, Mango, Gurke, Sesam, bedeckt mit Avocado
/Asparagus, mango, cucumber, sesame, topped with avocado

H59. FUTO MAKI (5 STK.) 10,9
Bio-Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko
/Organic salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko

H60. FREESTYLE I.0 (VEGAN MÖGLICH) 16,9
Nach Empfehlung des Sushimanns
/Chef's special (Vegan option available)

H61. SALMON FAN 15,9
Pikantes Lachstatar, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs, Tobiko
/Spicy salmon tartare, mango, cucumber, cream cheese, topped with flambéed salmon, tobiko

H62. MIYUKI'S SECRET 16,9
Jakobsmuscheln, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Avocado
/Scallops, mango, cucumber, cream cheese, topped with avocado

H63. VEGGIES FAVORITE 16,0
Gebratener Tofu, Mango, Gurke, bedeckt mit Avocado
/Fried tofu, mango, cucumber, topped with avocado

MIYUKI 'S SPECIAL NIGIRI b,c,f,i

/ スペシャル握り寿司 / BELÄGE AUF REISBÄLLCHEN / /TOPPINGS ON RICE BALLS

A1. SALMON ROSE (2 STK.) 7,9
Lachs Tartar umwickelt mit flambiertem Lachs
/Salmon tartare wrapped in flambéed salmon

A2. TUNA ROSE (2 STK.) 7,9
Thunfisch Tartar umwickelt mit flambiertem Thunfisch
/Tuna tartare wrapped in flambéed tuna

A3. CRAB ROSE (2 STK.) 7,9
Krebs Tartar umwickelt mit Gurke
/Crab tartare wrapped in cucumber

A4. MIX ROSE (4 STK.) 13,9
4 verschiedene Rose Nigiri Kreationen
/4 different rose nigiri creations

MIYUKI 'S MENÜ b,c,f,i

/ 寿司メニュー

MN1. MAKI LOVER (1 PERS.) 17,9
8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Avocado Maki, Lachs Tartar
/8 pieces of salmon maki, 8 pieces of tuna maki, 8 pieces of avocado maki, salmon tartare

MN2. VEGGIE TIME (1 PERS.) 17,9
8 Stk. Veggie Inside Out, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Vegi Nigiri
/8 pieces of veggie inside out, 8 pieces of cucumber maki, 2 pieces of veggie nigiri

MN3. NIGIRI LOVER (1 PERS.) 19,9
3 Stk. Special Nigiri Rose, 3 Stk. Classic Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi)
/3 pieces of special nigiri rose, 3 pieces of classic nigiri (salmon, tuna, shrimp)

MN4. SALMON TIME (1 PERS.) 20,9
8 Stk. Sake Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Lachs Sashimi, Lachs Tartar und Tobiko
/8 pieces of salmon maki, 2 pieces of salmon nigiri, 4 pieces of salmon sashimi, salmon tartare and tobiko

MN5. BE COOL (1 PERS.) 26,9
8 Stk. Alaska Inside Out, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Ebi Nigiri, 2 Stk. Butterfisch Sashimi
/8 pieces of Alaska inside out, 8 pieces of tuna maki, 8 pieces of cucumber maki, 2 pieces of shrimp nigiri, 2 pieces of butterfish sashimi

MN6. HANGOVER (1 PERS.) 28,9
8 Stk. Lachs Tempura, 8 Stk. Ebi Tempura Maki, 2 Stk. Classic Nigiri, 2 Stk. kurz gegrillter Butterfisch Sashimi, 2 Stk. kurz gegrillter Thunfisch Sashimi
/8 pieces of salmon tempura, 8 pieces of shrimp tempura maki, 2 pieces of classic nigiri, 2 pieces of briefly grilled butterfish sashimi, 2 pieces of briefly grilled tuna sashimi

MN7. TRUE LOVE (2 PERSONEN) 50,9
8 Stk. Freestyle Inside Out Rolls, 8 Stk. Crispy Ebi Rolls, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Classic Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetangsalat mit Sesam-Dressing
/8 pieces of freestyle inside out rolls, 8 pieces of crispy shrimp rolls, 8 pieces of cucumber maki, 2 pieces of classic nigiri, 6 pieces of sashimi, seaweed salad with sesame dressing

MN8. BEST FRIENDS (3 PERSONEN) 87,9
8 Stk. Freestyle Inside Out Rolls, 8 Stk. Mikusu Tempura, 8 Stk. Tuna Inside Out Rolls, 8 Stk. Ebi Tempura Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Classic Nigiri, 2 Stk. Special Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetangsalat mit Sesam-Dressing
/8 pieces of freestyle inside out rolls, 8 pieces of Mikusu tempura, 8 pieces of tuna inside out rolls, 8 pieces of shrimp tempura maki, 8 pieces of cucumber maki, 2 pieces of classic nigiri, 2 pieces of special nigiri, 6 pieces of sashimi, seaweed salad with sesame dressing

MN9. IT'S PARTY TIME (4 PERSONEN) 135,9
2 Freestyle Rolls (16 Stk.), 8 Stk. Mikusu Tempura, 8 Stk. Crispy Ebi Tempura, 8 Stk. Chicki Inside Out, 8 Stk. Alaska Inside Out, 5 Stk. Futo Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Sake Maki, 10 Stk. gemischte Sashimi, 8 Stk. Classic Nigiri, Seetangsalat mit Sesam-Dressing
/2 freestyle rolls (16 pieces), 8 pieces of Mikusu tempura, 8 pieces of crispy shrimp tempura, 8 pieces of chicki inside out, 8 pieces of Alaska inside out, 5 pieces of futo maki, 8 pieces of cucumber maki, 8 pieces of tuna maki, 8 pieces of salmon maki, 10 pieces of mixed sashimi, 8 pieces of classic nigiri, seaweed salad with sesame dressing

DEUTSCH

Allergene
a) Ei , b) Fisch,
c) Schalentiere, d) Milch,
e) Sellerie, f) Sesam,
g) Sulfit, h) Erdnüsse,
i) Gluten, j) Lupine,
k) Schalenfrüchte, l) Senf,
m) Soja, n) Weichtiere
o) Pilze

Zusatzstoffe
1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß,
9 = koffeinhaltig , 10 = chininhaltig ,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,14 = mit Nitritpökelsalz,
15 = Taurin, 16 = Tartrazin

(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen,dieAllergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,erhalten Sie gerne von unserem Personal! Vielen Dank

ENGLISCH

Allergens:
a) Egg, b) Fish, c) Shellfish, d) Milk
e) Celery, f) Sesame, g) Sulfite
h) Peanuts, i) Gluten, j) Lupine
k) Nuts, l) Mustard, m) Soy
n) Mollusks, o) Mushrooms

Food Additives:
1 = with colorings, 2 = with preservatives,
3 = with antioxidants, 4 = with flavor enhancers,
5 = sulfured, 6 = blackened, 7 = with phosphate,
8 = with milk protein, 9 = contains caffeine,
10 = contains quinine, 11 = with sweeteners,
12 = contains phenylalanine source
13 = waxed, 14 = with nitrite curing salt,
15 = taurine, 16 = tartrazine

(can affect activity and attention of childrens)