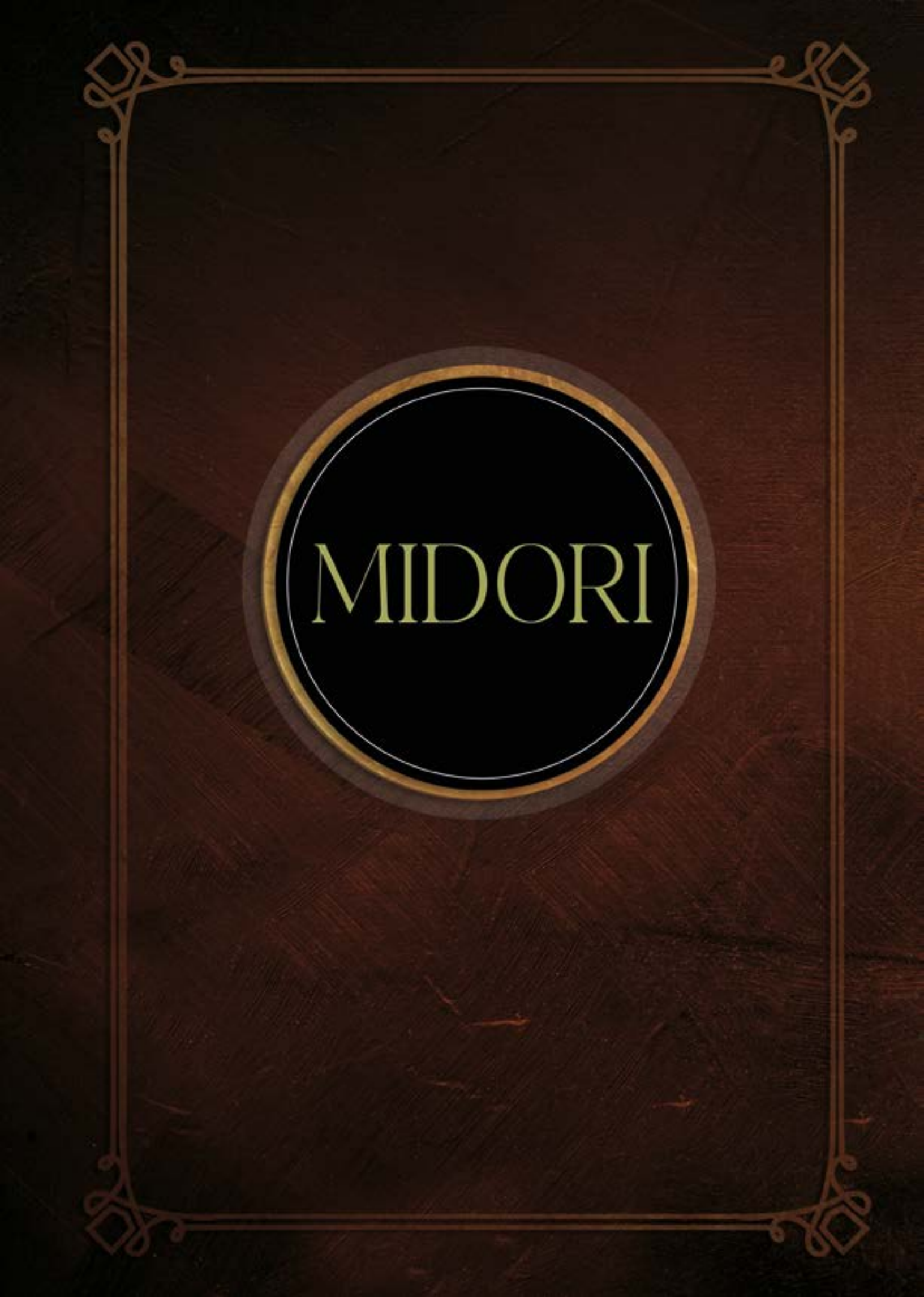


The image shows the front cover of a book. The cover is a deep, textured brown, possibly leather or faux leather, with a fine, cross-hatched pattern. A thin, gold-colored rectangular border with ornate, scrolled corners frames the entire cover. In the center, there is a large, dark circular medallion. This medallion has a thin gold inner border and a slightly raised, darker outer rim. Inside the dark circle, the word "MIDORI" is printed in a light green, all-caps, serif font.

MIDORI



The Appetizers VORSPEISEN

- 1. GEBACKENE FRÜHLINGSROLLEN** ^(a,m,e,d) (2 STK.) 5,50
Gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Sojasprossen, Karotten, Kohlrabi und Morcheln.
- 2. GEBACKENE WANTANS** ^(e,n,d) (5 STK.) 5,90
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch, serviert mit süß-sauer- Soße.
- 3. SATAY** ^(b,9) (2 STK.) 6,90
Hühnerspieße serviert mit Erdnusssoße und Salat.
- 4. LAB GAI** ^(15,c) 7,90
Gehacktes Hühnerfleisch mit Thai-Kräutern, frischer Minze, roten Zwiebeln und Koriander.
- 5. NUA NAM TOK** ⁽¹⁵⁾ 9,50
Rindfleisch in Streifen mit Thai-Kräutern, frischer Minze, roten Zwiebeln und Koriander.
- 6. NEM CUON SONG** ^(c,d,e,m) (2 STK.)
Sommerrollen gefüllt mit frischem Salat und Koriander, serviert mit hausgemachter Spezialsoße (Tamarinde, Palmzucker, Knoblauch, Chili, Thai-Kräuter, Fischsoße, Erdnüsse):
 - Mit Tofu 4,50
 - Mit Schweinefleisch 4,90
 - Mit Garnelen 4,90
- 7. EDAMMAME** ^(m) 4,90
Gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz.

Midori DIMSUM

- 8. HA CAO** ^(d,m,e) (4 STK.) 5,50
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und serviert mit Sojasoße.
- 9. SIU MAI** ^(d,m,e) (4 STK.) 5,50
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Pangasianodon, Yambohnen, Karotten, Glasnudeln, Tapiokastärke, Sojaöl, Zucker, Sesamöl, Salz, Hefeextrakt, weißem Pfeffer.
- 10. DIM SUM MIX** ^(d,m,e) (4 STK.) 5,90
Ein kleiner Dim Sum Mix aus Ha Cao und Siu Mai.
- 10A. BANH CUON TOM** ^(d,i,m) (2 STK.) 4,50
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen.

Midori SUPPE

- 11. TOM KHA GAI**
Kokossuppe, Zitronengras, Galgant, Champignons, Koriander.
- Mit Tofu 5,00
- Mit Hühnerfleisch 5,50
- Mit Garnelen 5,90
- 12. TOM YAM GUNG** ^(15,e) 🌶️
Zitronengras, Galgant, Tomaten, Champignons, Koriander:
- Mit Tofu 5,00
- Mit Hühnerfleisch 5,50
- Mit Garnelen 5,90
- 13. WANTAN SUPPE** ^(15,d,e) 5,90
Teigtaschen mit Garnelen, Schweinefleisch, Pak Choi & Koriander.

Midori SALATE

- 14. SOM TAM THAI** ^(b,c,15) 🌶️ 9,90
(mit Garnelen + 5 Euro)
Papayasalat mit grünen Bohnen, Tomaten, Erdnüssen und Palmzucker.
- 15. YAM MAMUANG** ^(c,j,b,h,15) 🌶️ 7,50
Mangosalat mit Thai-Sellerie, Cashewkernen, Nüssen, Zwiebel und Koriander.
- 16. YAM WUNSEN SAUER** ^(c,j,l) 🌶️
Glasnudelsalat, Thai-Sellerie, Tomaten, Erdnüssen und Koriander:
- Mit Tofu 8,00
- Mit Hühnerfleisch 8,50
- 17. SEETANGSALAT** 5,90
(mit Feuerlachs + 5 Euro)

Main courses

HAUPTGERICHTE

Optional gebackenes
Hühnerfleisch (+1 Euro auf das
Hühnerfleisch - Gericht)

WOK GERICHTE

21. PAD GRAPAU^(15,c) MITTELSCHARF

Duftreis, Chili, Knoblauch, grüne Bohnen und Basilikum, Paprika, Bohnen, Babymais, Zwiebeln:

a. Tofu ^(m)	11,90
b. Hühnerfleisch	12,90
c. Rindfleisch	12,90
d. Meeresfrüchte ^(e,n)	17,50

22. PAD KIEMAU^(15,c) MITTELSCHARF

Duftreis, hausgemachtes Kräuter-Curry, grünem Pfeffer, Milch Ingwer, Thai-Auberginen, Basilikum und Saisonem Gemüse:

a. Tofu ^(m)	11,90
b. Hühnerfleisch	13,90
c. Rindfleisch	13,90
e. Meeresfrüchte ^(e,n)	17,90
f. Garnelen ^(e)	18,90
g. Doradenfilet ^(c)	15,90
h. Lachs ^(c)	17,90

23. GAENG PHET^(15,c) MITTELSCHARF

Duftreis, rotes Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Thai-Auberginen & Basilikum:

a. Tofu ^(m)	11,90
b. Hühnerfleisch	13,90
c. Rindfleisch	13,90
d. Garnelen ^(e)	18,90
e. Ente Kross ^(d)	16,90

24. GAENG KIEW^(15,c)

WAN, MITTELSCHARF

Duftreis, grünes Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Thai-Auberginen und Basilikum:

a. Tofu ^(m)	12,90
b. Hühnerfleisch	13,90
c. Rindfleisch	13,90
d. Garnelen ^(e)	18,90
e. Ente Kross ^(d)	16,90

25. PRIEW WAN^(d) MITTELSCHARF

Duftreis, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Peperoni, Süß-Sauer Sauce:

a. Tofu ^(m)	11,90
b. Hühnerfleisch	12,90
c. Ente Kross ^(d)	16,90
d. Garnelen ^(e)	17,90

26. GAENG MASSAMAN^(15,c,b)

MITTELSCHARF

Duftreis, Kartoffeln, Zwiebel, Kokosmilch, Massaman Curry und Erdnüssen:

a. Tofu ^(m)	11,90
b. Hühnerfleisch	12,90
c. Rindfleisch	12,90

27. PHANAENG^(15,c)

SCHARF

Duftreis, rotes cremige Curry mit Kokosmilch, Basilikum und Limettenblättern:

a. Tofu ^(m)	11,90
b. Hühnerfleisch	12,90
c. Rindfleisch	12,90
d. Ente Kross ^(d)	16,90
e. Garnelen ^(e)	17,90

28. PHAD PHAK RUAM^(15,m)

Duftreis, mit verschiedenem Gemüse, Austernsauce, Sojasauce:

a. Tofu ^(m)	11,90
b. Hühnerfleisch	12,90
c. Rindfleisch	12,90
d. Ente Kross ^(d)	16,90
e. Garnelen ^(e)	17,90

WOK GERICHTE

29. PAD THAI MITTEL (a, b, c, o)

MITTELSCHARF

Gebratene Reisbandnudeln,
Sojaskeimenling, Eierstich,
Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln:

- a. Tofu (m) 11,90
- b. Hühnerfleisch 13,90
- c. Garnelen (e) 17,90

30. KAO PAD (15,a)

Gebratener Reis mit Saisonalem
Gemüse und Eierstich:

- a. Tofu (m) 11,90
- b. Hühnerfleisch 12,90
- c. Rindfleisch 12,90
- d. Ente Kross (d) 16,90
- e. Garnelen (e) 17,90

31. PHAD SIYUH (a,15)

Gebratene Reisbandnudeln,
Eierstich, Saisonalem Gemüse und
Sojasauce:

- a. Tofu (m) 11,90
- b. Hühnerfleisch 12,90
- c. Rindfleisch 12,90
- d. Ente Kross (d) 16,90
- e. Garnelen (e) 17,90

32. PLA YANG TSODMAK-
HAM (1,2,4,c) MITTELSCHARF 31,90

Duftreis, Gegrilltes Doradenfilet in
Tamarin-Sauce, mit Gemüse, Kräu-
tern und Röstzwiebeln. (a, d, e, i, j, k)

33. PHANAENG GUNG (1,2,4,15,c,e)

MITTELSCHARF 26,90

Duftreis, Gebackene Garnelen mit
würzigem Thai-Curry, Kokoscreme,
Basilikum, rotem Chili und frischen
Limonenblättern. (a, d, e, i, j, k)

34. GUNG THOD
GRATHIAM
PRIGTHAIDAM (1,2,15,e)

MITTELSCHARF 25,90

Duftreis, gebackene Garnelen in Knob-
lauch und schwarze Pfeffer Sauce und
Koriander. (a, d, e, i, j, k)

35. THALEH KATHAK RON (1,2,15,c,e,m)

MITTELSCHARF 17,90

Duftreis, Meeresfrüchte mit rotem
Curry, Kokoscreme, Ei, Chinakohl,
Zitronenblättern und
Laoswurzeln. (a, d, e, i, j, k)

36. UDON XAO (15,d)

Gebratene Udon-Nudeln mit Tong-Ku-
Pilzen, Saisonalem Gemüse und frischen
Kräutern:

- a. Tofu (m) 11,90
- b. Hühnerfleisch 12,90
- c. Rindfleisch 12,90
- d. Gebackenem
Hühnerfleisch (d) 13,90
- e. Garnelen (e) 15,90
- f. Ente Kross (d) 16,90
- g. Gegrilltem Lachs 18,90

37. XAO SA OT 🌶️

Duftreis, gebratenes Saisonales Gemüse
mit Chili, Zitronengras,Ingwer, Knob-
lauch, Grünem Pfeffer:

- a. Hühnerfleisch 12,90
- b. Rindfleisch 12,90

38. MUC XAO CAN TAY (15,j,n) 15,90

Duftreis, Gebratener Tintenfisch mit Sel-
lerie, Paprika, Zwiebeln und Pfeffer.

40. PFEFFER SAUCE (15)

Duftreis, Gebratenes Saisonales gemüse
mit hausgemachter" Pfeffer-Sauce
(verschiedene Sojasauce, Pfeffer, Maggi,
China Kochwein):

- a. Rindfleisch 12,90
- b. Ente Kross (d) 16,90
- c. Gebackene Garnelen (d,e) 19,90



Main courses
HAUPTGERICHTE
GROSSE SUPPE

43. PHỞ HÀ NỘI (15)

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit frischem Ingwer,
Schalotten, Sternanis, Zimtstangen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und
Koriander:

- a. Tofu (m) 11,90
- b. Hühnerfleisch 12,90
- c. Rindfleisch 12,90
 - Bò Tái (rohes Rindfleisch, in der heißen Brühe gegart)
 - Bò Tái chín (halbgar & gekocht)
 - Tái Nạm Gầu (mit Brustfleisch & Sehnen)
 - Bò Đập (zart geklopftes Rindfleisch)
 - Bò Áp Chảo (+1 Euro) (leicht angebratenes Rindfleisch)

44. UDON-SUPPE (15,e,j,n) 🌶️ 15,90

Udon-Nudeln in einer kräftigen Brühe mit Chili, Gemüse und Meeres-
früchten.

45. WANTAN-SUPPE (15,e,d) 13,90

Nudelsuppe mit Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Pak
Choi und Koriander.

Midori

BOWL HAUPTGERICHTE

50. BÚN BÒ NAM BỘ^(15,b,c,h) 12,90

Gebratenes Rindfleisch mit Reismudeln, frischem Salat und Kräutern, serviert mit hausgemachter Sauce (Fischsoße, Zucker, Limettensaft, Wasser, Chili, Knoblauch).

51. PHỞ TRỘN^(15,b)

Reisbandnudeln mit frischen Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln, serviert mit spezieller hausgemachter Sauce (Tamarinde, Palmzucker, Knoblauch, Chili, Thai-Kräuter, Fischsoße, Erdnüsse):

- a. Tofu^(m) 10,90
- b. Garnelen^(e) 14,90
- c. Hühnerfleisch 12,90

52. MIẾN TRỘN^(15,b)

Glasnudeln mit frischen Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln, serviert mit spezieller hausgemachter Sauce (Tamarinde, Palmzucker, Knoblauch, Chili, Thai-Kräuter, Fischsoße, Erdnüsse):

- a. Tofu^(m) 10,90
- b. Garnelen^(e) 14,90
- c. Hühnerfleisch 12,90

53. GEGRILLTER LACHS^(15, c, m) 17,90

Duftreis, vier Obstsorten und saisonalem Gemüse, serviert mit spezieller hausgemachter Sauce (Tamarinde, Palmzucker, Knoblauch, Chili, Thai-Kräuter, Fischsoße, Erdnüsse).

54. MIDORI BOWL^(15, c, m)

Reis mit Kräutersalat, Lotuskerne, Avocado, Sojasprossen, Yambohnen, Karotten und Mango, serviert mit spezieller hausgemachter Sauce (Tamarinde, Palmzucker, Knoblauch, Chili, Thai-Kräuter, Fischsoße, Erdnüsse) und Mangosauce:

- a. Tofu^(m) 10,90
- b. Gebackenes Hühnerfleisch^(d) 12,90
- c. Ente Kross 16,90
- d. Lachs^(e) 16,90
- e. Gebackene Garnelen^(d,e) 17,90

57. XÔI THỊT TRÚNG^(15, c, m) 12,90

Klebreis mit Ei, karamellisiertem Schweinebauch, vietnamesischer Wurst und eingelegtem Gemüse.

58. BÚN NEM, CHÁ, CHÁ VIÊN^(15, d, m) 16,90

Gebackene Frühlingsrolle, gegrilltes Schweinefleisch, gegrillte Schweinebällchen, Salat, Kräuter, Reismudeln und hausgemachte Sauce (Fischsoße, Zucker, Limettensaft, Wasser, Chili, Knoblauch).

Midori

RANG MUỐI (GERÖSTET MIT SALZ)

Hausgemachtem Salz (Salz, Grüne Bohnen, Klebreis, Schrimm Chips, Salz, Zitronengras, Zitronenblätter)

60. TOFU RANG MUOI^(15,m) 10,90

Duftreis, Gebackener Tofu mit Hausgemachtem Salz, Salat und Kräutern.

61. TOM RANG MUOI^(15,e,n) 25,90

Duftreis, Gebackene Garnelen mit Hausgemachtem Salz, Salat und Kräutern.

62. MUC RANG MUOI^(d,15,n) 19,90

Duftreis, Gebackener Tintenfisch mit Hausgemachtem Salz, Salat und Kräutern.

63. MUC CHIEN TOI BO^(d) 19,90

Duftreis, Gebackener Tintenfisch mit Butter und Knoblauch.

64. TOM RANG BO TOI TIEU^(d,n) 25,90

Duftreis, Gebackene Garnelen mit Butter, Knoblauch und Pfeffer.

65. MI BO TOI TOM^(15,c,e) 18,90

Duftreis, Garnelen, Knoblauch, Petersilien Nudeln, Maggi, Austernsauce, Fischsauce, Zucker frischem Salat und Kräutern.r

66. SARDINEN (LAN BOT CHIEN) GEBACKEN^(d,c) 12,50



Midori
VEGAN

- | | |
|--|--------------|
| 80. HA CAO^(d) | 4,50 |
| Gedämpfte Tapioka-Teigtaschen, Gemüsefüllung, Soja-Vinaigrette. | |
| 81. KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN^(d,m) | 5,90 |
| Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Taro, Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Lauchzwiebeln, serviert mit Soja-Limetten-Dressing. | |
| 82. UDON VEGAN^(d,m) | 14,90 |
| Gebratene Udon-Nudeln mit knuspriger veganer Ente, Königs-austernpilze, Saisonalem Gemüse in hausgemachter Soja-soße. | |
| 83. PFEFFER SAUCE^(m) | |
| Duftreis, Pfeffer Sauce (verschieden Sojasoße, Chinesische Kochwein, Pfeffer, Magie) Saisonales Gemüsemit Sojasprossen, Koriander, Röstzwiebeln: | |
| a. Tofu^(m) | 11,90 |
| b. Veganes Huhn^(d) | 12,90 |
| c. Vegane Knusprige Ente^(d) | 14,90 |
| 84. CURRY SAUCE | |
| Duftreis (Rot, Gelb, Grün), Knoblauch, Zitronengras, saisonales Gemüse, Röstzwiebeln, Koriander, Erdnüsse: | |
| a. Tofu^(m) | 11,90 |
| b. Veganes Huhn^(d) | 12,90 |
| c. Vegane Ente Kross^(d) | 14,90 |



Sushi
MIDORI

Midori
SPEZIAL-IO ROLLE

Cocktail-Unagi Sauce (Mayonnaise, Chili, Honig, Sake-wein, Sojasauce, Mirin-Wein, Zucker, Ingwer, Apfel, Zimt)

- S1. BLACK TIGER ROLLE (4 STK.) (d, m, o) (HONIG, CHILLI SAUCE)

Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs und-Cocktail-Unagi-Sauce.

9,90
- S2. BLACK TIGER ROLLE (8 STK.) (d, m, o) (HONIG, CHILLI SAUCE)

Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs und Cocktail-Unagi-Sauce.

18,50
- S3. TUNA ROLLE (4 STK.) (d, m, o) (HONIG, CHILLI SAUCE)

Tempura Garnelen, Avocado, Rucola, Philadelphia ummantelt mit Feuer Thunfisch und Cocktail-Unagi-Sauce.

10,50
- S4. TUNA ROLLE (8 STK.) (d, m, o) (HONIG, CHILLI SAUCE)

Tempura Garnelen, Avocado, Rucola, Philadelphia ummantelt mit Feuer Thunfisch und Cocktail-Unagi-Sauce.

18,90
- S5. VEGGIE BUDDHA ROLLE (4 STK.) (m)

Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia ummantelt mit Avocado und Unagi-Sauce.

7,90
- S6. VEGGIE BUDDHA ROLLE (8 STK.) (m)

Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia ummantelt mit Avocado und Unagi-Sauce.

14,90

INSIDE-OUT 8 STK.

- IO1. MAGURO 8,90

Thunfisch, Avocado und Fischroggen.
- IO2. SPICY MAGURO 8,50

Thunfisch, Avocado, Lauch und Fischroggen.
- IO3. EBI TEMPURA (d) 8,50

Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam.
- IO4. CALIFORNIA 7,90

Surimi, Avocado und Fischroggen.
- IO5. SAKE 8,50

Lachs, Avocado und Fischroggen.
- IO6. CHICKEN (d,L) 7,90

Hühnerfleisch, Avocado, Frischkäse und Sesam.
- IO7. PHILADELPHIA (L) 8,50

Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam.
- IO8. VEGGIE 7,90

Verschiedene Gemüse und Sesam.
- IO9. SPICY SAKE 8,50

Lachs, Avocado und Lauch und Fischroggen.
- IO10. SPICY TUNA 8,50

Gekochtem Thunfisch, Gurke, Lauch und Mayonnaise und Fischroggen.

Midori
SASHIMI
mit Sushi-Reis

- S10. SASHIMI TUNA (5 STK.)

Thunfisch Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

15,50
- S11. SASHIMI TUNA (10 STK.)

Thunfisch Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

27,90
- S12. ABURI TUNA (5 STK.) (m)

Flambierter Thunfisch Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

15,50
- S13. ABURI TUNA (10 STK.) (m)

Flambierter Thunfisch Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsat.

27,90
- S14. SASHIMI SALMON (5 STK.)

Lachs Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

14,50
- S15. SASHIMI SALMON (10 STK.)

Lachs Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

25,90
- S16. ABURI SALMON (5 STK.) (m)

Flambierte Lachs Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

14,50
- S17. ABURI SALMON (10 STK.) (m)

Flambierte Lachs Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

25,90
- S18. SASHIMI MUTSU (5 STK.)

Flambierte Mutsu Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

14,50
- S19. SASHIMI MUTSU (10 STK.)

Flambierte Mutsu Sashimi auf Seetang Salat und Avocado-Tomaten-Salsa.

25,90

MIDORI MINI CRUNCHY

8 STK.

Cocktail-Unagi Sauce (Mayonnaise, Chili, Honig, Sake-wein, Sojasauce, Mirin-Wein, Zucker, Ingwer, Apfel, Zimt)

C1. LACHS CRUNCHY^(o,m,d, Mayonnaise) 6,90
Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Avocado, Lauch, Sesam und Cocktail-Unagi-Sauce.

C2. CHICKEN CRUNCHY^(o,m,d, Mayonnaise) 6,90
Panierte Mini-Rollen mit Hühnerfleisch, Avocado, Sesam und Cocktail-Unagi-Sauce.

C3. SALMON SKIN CRUNCHY^(o,m,d, Mayonnaise) 6,90
Panierte Mini-Rollen mit gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam und Cocktail-Unagi-Sauce.

C4. TUNA CRUNCHY^(o,m,d, Mayonnaise) 6,90
Panierte Mini-Rollen mit gekochtem Thunfisch, Lauch, Gurke, Sesam und Cocktail-Unagi-Sauce.

C5. EBI CRUNCHY^(o,m,d, Mayonnaise) 6,90
Panierte Mini-Rollen mit Garnelen, Avocado, Sesam und Cocktail-Unagi-Sauce.

C6. VEGGIE CRUNCHY^(o,m,d) 6,90
Panierte Mini-Rollen mit Avocado, Gurkem, Unagi-Sauce.

TEMPURA-ROLLE

Cocktail-Unagi Sauce (Mayonnaise, Chili, Honig, Sake-wein, Sojasauce, Mirin-Wein, Zucker, Ingwer, Apfel, Zimt)

S20. VEGAN ROLLE (5 STK.)^(m,d) 8,90
Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, japanischem Kürbis, Rettich und Unagi-Sauce.

S21. VEGAN ROLLE (10 STK.)^(m,d) 15,90
Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, japanischem Kürbis, Rettich und Unagi-Sauce.

S22. SALMON SKIN ROLLE (5 STK.)^(m,o,d, Mayonnaise) 9,50
Panierte Rolle mit tempura Lachshaut, Rucola, Avocado, Gurke, Philadelphia und Cocktail-Unagi-Sauce.

S23. SALMON SKIN ROLLE (10 STK.)^(m,o,d, Mayonnaise) 16,90
Panierte Rolle mit tempura Lachshaut, Rucola, Avocado, Gurke, Philadelphia und Cocktail-Unagi-Sauce.

S24. EBI-ROLLE (5 STK.)^(m,o,d, Mayonnaise) 9,90
Panierte Rolle mit Garnelen, Mango, Gurke, Avocado, Lauch, Frischkäse und Cocktail-Unagi-Sauce .

S25. EBI-ROLLE (10 STK.)^(m,o,d, Mayonnaise) 18,50
Panierte Rolle mit Garnelen, Mango, Gurke, Avocado, Lauch, Frischkäse und Cocktail-Unagi-Sauce.

S26. CHICKEN ROLLE (5 STK.)^(m,o,d, Mayonnaise) 9,50
Panierte Rolle mit Hähnchenfleisch, Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse. und Cocktail-Unagi-Sauce.

S27. CHICKEN ROLLE (10 STK.)^(m,o,d, Mayonnaise) 18,00
Panierte Rolle mit Hähnchenfleisch, Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse. und Cocktail-Unagi-Sauce.

S28. LACHS ROLLE ^(c,g,d) (5 STK.) 9,50
Panierte Rolle mit Lachs, Mango, Avocado, Gurke, Lauch und Frischkäse.

S29. LACHS ROLLE ^(c, g,d) (10 STK.) 18,00
Panierte Rolle mit Lachs, Mango, Avocado, Gurke, Lauch und Frischkäse.

Midori SEAFOOD BOWL

Salat, Rucola, Avocado-Tomater.-Salsa, Edamame, Mango, Erdnuss und Reis serviert mit Cocktail-Teryjaki-Soße (Rohrzucker, Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Mayo, Honig, Sake-Wein, Mirin-Wein, Chili, Erdnüsse)

S30. SALMON BOWL ^(d) 15,50

Lachs Sashimi und gebackene Großgarnele.

S31. TUNA BOWL ^(d) 16,50

Thunfisch Sashimi, gebackene Großgarnele.

S32. RAINBOW BOWL ^(d) 17,50

Lachs-Thunfisch-Butterfisch Sashimi, gebackene Großgarnele.

S33. UNAGI BOWL ^(d) 16,50

Aal und gebackene Großgarnele.

Midori NIGIRI

N1. SAKE (1 STK.) 2,50

Lachs.

N2. MAGURO (1 STK.) 2,90

Thunfisch.

N3. EBI (1 STK.) 2,90

Gekochte Garnelen.

N4. UNAGI (1 STK.) 2,90

Flussaal.

N5. MUTSU (1 STK.) 2,50

Butterfisch.

N6. ABURO SAKE (1 STK.) 2,90

Flambierter Lachs und Unagi-Sauce.

N7. ABUROMAGURO (1 STK.) 2,90

Flambierter Thunfisch und Unagi-Sauce.

N8. AVOCADO (1 STK.) 2,50

Avocado und Unagi-Sauce.

N9. INARI (1 STK.) 2,50

Tofutasche und Unagi-Sauce.

N10. NEGITORO GUNKAN (2 STK.) 4,90

Gehackter Thunfisch mit Chili-Mayo und Lauchzwiebeln.

N11. MASAGO GUNKAN (2 STK.) 4,50

Rogen rot.

N12. GOMA WAKAM GUNKAN EINGELEGTES (2 STK.) 3,20

Seegras mit Sesam.

N13. SPICY TUNA GUNKAN (2 STK.) 4,90

Gekochtem Thunfisch mit Chili-Mayo, Lauchzwiebeln und Sesam.

N14. SAKE GUNKAN (2 STK.) 5,50

Gehackter Lachs mit Gurke, Mayo, Lauchzwiebeln und Sesam.

Midori MAKI

(8 STK.)

A1. SAKE 4,90

Lachs.

A2. SAKE AVOCADO 4,90

Lachs Avocado.

A3. TEKA 5,90

Thunfisch.

A4. TEKA AVOCADO 5,50

Thunfisch Avocado.

A5. SPICY MAGURO 5,50

Gehackter Thunfisch, Lauch.

A6. MUTSU 4,90

Butterfisch, Lauch.

A7. EBI AVOCADO 5,50

Gekochte Garnelen, Avocado.

A8. CALIFORNIA 4,90

Krebsfleischimitat, Avocado.

A9. AVOCADO ^(l) 4,50

Avocado.

A10. KAPPA ^(l) 4,50

Gurke.

A11. OSHINKO ^(l) 4,50

Eingelegter Rettich.

A12. KAMPYO ^(l) 4,50

Japanische Kürbissstreifen.



Midori
SUSHI MENÜ

Midori

SUSHI MENÜ

Cocktail-Unagi Sauce (Mayo, Chili, Honig, Sake-wein, Sojasauce, Mirin-Wein, Zucker, Ingwer, Apfel, Zimt)

- MENÜ 1** ^(l,m) 18,00

 - Mit Unagi-Sauce
 - 8 Stk. Kapa Maki
 - 8 Stk. Oshinko Maki
 - 8 Stk. Avocado Maki
 - 4 Stk. Veggie Budda Rolls
- MENÜ 2** 14,00

 - 8 Stk. Lachs Maki
 - 8 Stk. Lachs Avocado Maki
 - 2 Stk. Nigiri Lachs
- MENÜ 3** ^(l,m,o,d) 25,00

 - Cocktail-Unagi-Sauce
 - 8 Stk. Lachs Maki
 - 8 Stk. California Maki
 - 8 Stk. Black Tiger Rolls
- MENÜ 4** ^(d,l,m,o) 26,00

 - mit Cocktail-Unagi-Sauce
 - 8 Stk. Lachs Maki
 - 8 Stk. Teka Avocado Maki
 - 8 Stk. Lachs Inside – Out
 - 5 Stk. Panierte Lachs-Rolle
- MENÜ 5** 22,00

 - 8 Stk. Teka Avocado Maki
 - 8 Stk. Maguro Inside – Out
 - 4 Stk. Lachs Nigiri
- MENÜ 6** ^(l,m) 19,00

 - mit Unagi-Sauce
 - 8 Stk. Kapyo Maki
 - 8 Stk. Avocado Maki
 - 5 Stk. Panierte Vegan Rolle
 - 2 Stk. Avocado Nigiri
- MENÜ 7** ^(d,l,m,o) 55,00

 - mit Cocktail-Unagi-Sauce
 - 8 Stk. Lachs Maki
 - 8 Stk. Teka Maki
 - 6 Stk. Nigiri
 - 8 Stk. Sashimi
 - 8 Stk. California Inside – Out
 - 5 Stk. Panierte Lachs Rolle
- MENÜ 8** ^(d,l,m,o) 70,00

 - mit Cocktail-Unagi-Sauce
 - 8 Stk. Lachs Maki
 - 8 Stk. Teka Maki
 - 8 Stk. California Maki
 - 8 Stk. Sashimi
 - 8 Stk. Nigiri
 - 8 Stk. Special Inside – Out
 - 10 Stk. Panierte Lachs Rolle



Drinks

MIDORI

SOFTDRINKS

- MINERALWASSER	0,3L 2,40 0,5L 3,80
- STILLES WASSER	0,3L 2,40 0,5L 3,80
- GEROLSTEINER (MEDIUM ODER SPRUDEL)	FL. 0,75L 6,50
- COLA ^(2,4,6,14)	0,3L 2,90 0,5L 4,50
- COLA (GLASFLASCHE) ^(2,3,4,6,13)	3,50
- COLA LIGHT, COLA ZERO ^(2,4,6,13)	0,3L 2,90 0,5L 4,50
- COLA LIGHT, COLA ZERO (GLASFLASCHE) ^(2,6,13,14)	3,50
- FANTA ^(3,11,6)	0,3L 2,90 0,5L 4,50
- FANTA (GLASFLASCHE) ^(3,11,6)	3,50
- SPRITE ^(3,4)	0,3L 2,90 0,5L 4,50
- SPRITE (GLASFLASCHE) ^(3,4)	3,50
- APFELSAFT	0,2L 2,90 0,4L 4,50
- APFELSCHORLE	0,2L 2,90 0,4L 4,50
- APFELSCHORLE (GLASFLASCHE)	3,50
- ORANGENSAFT	0,2L 2,90 0,4L 4,50
- MANGOSAFT	0,2L 2,90 0,4L 4,50
- LYCHEESAFT	0,2L 2,90 0,4L 4,50
- ALOE VERA SAFT ⁽¹²⁾	0,2L 3,50 0,4L 5,50
- BITTER LEMON ^(8,4)	0,2L 3,20 0,4L 4,90
- TONIC ^(4,8)	0,2L 3,20 0,4L 4,90
- GINGER ALE ⁽⁴⁾	0,2L 3,20 0,4L 4,90
- SPEZI ⁽⁴⁾	0,3L 2,90 0,5L 4,50
- KALTER GRÜNTÉE ⁽⁰⁰⁾ (GLASFLASCHE)	3,50

BIERE

BITBURGER PILS VOM FASS	0,3L 3,20 0,50L 4,90
BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB	0,50L 4,90
BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL	0,50L 4,90
BENEDIKTINER HELL	0,50L 4,90
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50L 4,90
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,50L 4,90
BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33L 3,20
KANDI MALZ	0,33L 3,20
TIGER BIER	0,33L 4,90
SAIGON BIER	0,33L 4,90
RADLER	0,3L 3,20 0,5L 4,90
ALSTER	0,3L 3,20 0,5L 4,90
DIESEL	0,3L 3,20 0,5L 4,90

HOMEMADE

DRINKS

VIETNAMESESISCHER EISKAFFEE ^(2,10,13)	5,90
Kaffee Trung Nguyen, Kondensmilch, Crushed Ice.	
AVOCADO LASSI	6,90
Frische Avocado mit Kokosmilch und Crushed Ice.	
MANGO LASSI	6,90
Mangopulver mit Joghurt, Milch, Zucker Crushed ice.	
ERDBEER MINZE	5,90
Erdbeer, Minze, Limetten, Soda, Crushed Ice.	
LIMETTEN SODA	5,90
Frischer Limettensaft, Minze, Zucker, Soda, Crushed Ice.	
SOMMER KUSS ^(3,4,6,11,9)	5,90
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Sahne, Crushed Ice.	
NUOC MIA	6,50
Frisch gepresster Zuckerrohrsaf mit Crushed Ice.	



HOT DRINKS

TRUNG NGUYEN KAFFEE ^(2,10,13)	4,90
Vietnamesisch Kaffee mit Kondensmilch.	
LIMETTEN INGWER TEE	4,50
Frische Ingwer, Limette, Honig, frische Minze.	
ZITRONENGRAS TEE	4,50
Frische Zitronengras, Honig, Limette, frische Minze.	
FRISCHER MINZTEE	3,90
GRÜNER TEE	4,20
JASMIN TEE	4,20
KAFFEE ⁽²⁾	2,90
ESPRESSO ⁽²⁾	1,90
CAPPUCCINO ⁽²⁾	3,90
LATTE MACCHIATO ⁽²⁾	4,90
MILCHKAFFEE ⁽²⁾	4,90
HEISSE SCHOKOLADE ⁽²⁾	3,90

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	6,90
Aperol, Eiswürfel, Schaumwein, Soda und Orangenscheibe.	
ALOE VERA BLUE ^(4,6,1)	6,90
Aloe Vera, Curacao, Orangensaft.	
ALOE VERA ROSA ^(3,4,6,13)	7,50
Aloe Vera, Maracujasaft, Rum, Ananassaft, Grenadine.	
CAIPIRINHA ^(3,4,13)	6,90
Cachaca, Limetten, Rohrzucker.	
MOJITO ^(3,4,13)	7,50
Rum, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Soda.	
PINA COLADA ^(3,4,10,13)	6,90
Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne.	

SPIRITUOSEN

WHISKY JACK DANIELS	2CL 2,50
Chivas regal 18 Nur Flasche (Preis bitte Mitarbeiter(in) anfragen)	
Chivas regal 21 Nur Flasche (Preis bitte Mitarbeiter(in) anfragen)	
WODKA GORBATSCHOW	2CL 2,50
NEP MOI	2CL 3,50

WEIN OFFEN

WEINWEINE OFFEN

RIESLING⁽¹²⁾ 0,2L 4,90

trocken – Weingut Metzger – Pfalz, Deutschland.
Feiner Duft von Weinbergpfirsich und Zitrusnoten, frisch und belebend.

WEISSBURGUNDER⁽¹²⁾ 0,2L 4,90 MERLOT⁽¹²⁾ 0,2L 4,90

trocken – Weingut Tesch – Nahe, Deutschland.
Ein sanfter und klarer Wein mit einer seidigen Struktur, sehr charmant.

trocken – Collezione IL MIO, Italien
In der Nase intensiv beerige und fruchtige Aromen von Pflaume, Holunder und Kirsche, leicht würzig.

GRAU BURGUNDER⁽¹²⁾ 0,2L 4,90 DORNFELDER⁽¹²⁾ 0,2L 4,90

trocken – Weingut Luff, – Rheinhessen, Deutschland
Ein runder, samtig – weicher charaktervoller Wein duftet er nach reifer Birnen und gelben Obst.

trocken Pfalz

CHARDONNAY⁽¹²⁾ 0,2L 4,90

trocken – Collezione IL MIO, Italien.
Gelb, Exotisch Früchte sowie Apfel und Zitrusnollen, feiner cremiger Schnelz, guter Körper.

PINOT BLANC⁽¹²⁾ FL. 27,90

Winzersekt“, – SM Sektmanufaktur, Nahe, Deutschland
Sein charmanter Charakter und die feine anmierende Perlage machen ihn zu einen Aperitif der extra Klasse. Eine feine Frucht gelber Früchte und heller Blüten verleihen ihn ein „Must have“.

ROSÉWEINE OFFEN

CUVÉE ROSÉ⁽¹²⁾ 0,2L 4,90

trocken – Weingut Spiess – Rheinhes- sen, Deutschland

Fruchtige Aromen von roten Beeren ge- paart mit feiner Säure und guten Trinkfluss trocken – Collezione IL MIO – Italien Gelbe, exotisch Früchte sowie Apfel und Zitrusno- ten, feiner cremiger Schmelz, guter Körper.

LE CONTESSE FL. 19,90

Prosecco Marc Trevigiana FrizzanteFrisch, leicht fruchtig von Melone und Birne mit einer feinen Palage.

ROTWEINE OFFEN

SCHAUMWEIN

WEIN

FLASCHENWEIN ROSÉ 0,75L

PINOT ROSÉ⁽¹²⁾ FL. 29,90

trocken – Weingut Achim von Oetinger – Rheingau, Deutschland
Der Wein besticht durch seine feine, filigrane und frische Art wo seine Aromen leichtfüßig auf der Zunge tanzen. Flaschenwein Rot.

FLASCHENWEIN ROT 0,75L

SPÄTBURGUNDER⁽¹²⁾ FL. 29,90

trocken – Weingut Achim von Oetinger – Rheingau, Deutschland
Sattes dunkles Bukett von dunklen Kirschen und Beeren, würzig, krautig kraftvoll.

MERLOT „VIEILLES VIGNES“- BEAUVIGNAC⁽¹²⁾ FL. 24,90

trocken – Costières De Pomerols, Cotes de Thau, Frankreich 24,90
Eleganter Wein mit Noten von roten Früchten, Lakritz und leiten Pfeffer, gut ein- gebundene Tannine bei vollem Körper.

SYRAH, „BEAUVIGNAC“⁽¹²⁾ FL. 22,90

trocken – Costières De Pomerols, Cotes de Thau, Frankreich.

FLASCHENWEIN WEIN 0,75L

SAUVIGNON BLANC⁽¹²⁾ FL. 24,90

trocken – Weingut Luff, Rheinhessen, Deutschland.
Eine Vielzahl von exotischen Früchten in der Nase sowie auch Grapefruit, Maracuja und Stachelbeere.Der Wein bereitet ein wahnsinniges Trinkvergnügen und ist der perfekte Begleiter der Asiatischen Küche.

RIESLING⁽¹²⁾ FL. 24,90

trocken – Weingut Münzberg, Pfalz, Deutschland . FL.
Ein heller und Wein mit einer Zitrus – Steinobstnase feine krütrige Ankläge, mit einer guten Mineralik und feiner Säure und einer guten länge im Abgang

GRAUBURGUNDER⁽¹²⁾ FL. 29,90

trocken – Weingut Achim von Oetinger, Rheingau, Deutschland
Ein Grauburgunder der eifach Spaß macht und unkompliziert zu trinken ist. Mit einer dezenten reifen Frucht und einer geschmeidigen Eleganz ist er ein optimaler Speisenbegleiter.

GRÜNER VELTLINER ⁽¹²⁾ FL.25,90

„Federspiel“ trocken – Domäne Wachau, Österreich.
Dieser Wein verströmt einen feinen Duft von grünem Apfel, Mango und weißem Pfeffer.Die frische Saftige und der elegante Körper verschmelzen Frucht und Würze ausgezeichnet.Kräftige Aromen von roten und schwarzen Beeren, leicht kräutrig und würzig.

Alle Preise in Euro, Inkl. MWST.
Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten
ähnlich.
Änderungen und Irrtümer vor behalten.

ZUSATZSTOFFE

- (1) Mit Konservierungsstoff
- (2) Koffeinhaltig
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Säuerungsmittel
- (5) Geschwefelt
- (6) Mit Farbstoff
- (7) Geschwärzt
- (8) Chininhaltig
- (9) Mit Aspartam
- (Enthält eine Phenylala- Ninquelle)
- (10) Mit Milcheiweiß
- (11) Ascorbinsäure
- (12) Sulfite
- (13) Mit Süßungsmittel
- (14) Mit Phosphat
- (15) Mit Geschmacksverstärker
- (16) Gerstenmalz
- (17) Weizenmalz
-  Scharf

ALLERGENE (ALLERGENS)

- (a) Eier
- (b) Erdnüsse
- (c) Fisch
- (d) Glutenthaltiges Getreide(Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
- (e) Krebstiere
- (f) Lupinen
- (g) Milch einschließlich Lactose
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Schwefeldioxid & Sulfite
- (j) Sellerie
- (k) Senf
- (l) Sesamsamen
- (m) Soja
- (n) Weichtiere(Mollusken)
- (o) Mayonaise(Ei, Weingeistessig, Branntweinessig, Seftsaat, Gewürz-extrakte, Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel Milchsäure.

