

Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand widersprechen.

Am besten kann man die Fusionsküche von Chimi als Überschneidung vieler asiatischer Kocharten mit einem europäischen Einfluss beschreiben. Auf der Speisekarte befinden sich klassisch regionale Gerichte kombiniert mit nationalen Gerichten. Hier treffen Tradition und Moderne zu einem Geschmackserlebnis aufeinander. Der Stolz auf kompromisslose Qualität und Frische, vereint Chimi als familiäres Team tagtäglich in allem was wir tun. Die Liebe und Leidenschaft zum Genuss schmeckt man auf Chimis Tellern. Das Essen wird hier mit handwerklicher Leidenschaft zubereitet und wie ein kleines Kunstwerk kreativ auf den Tellern angerichtet.

Das Asia Fusion Restaurant glänzt in der Einrichtung im stilvollen, modernem und futuristischem Design. Mit diesem Gesamtkonzept macht sich Chimi deutschlandweit einzigartig.

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT

BEI CHIMI FINDEN SIE IMMER ETWAS GESUNDES

100 (g)	Fett (g)	Cholesterin (g)	Kalorin (kcal)	Eiweiß (g)	Vitamin
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushireis	0,5	0	345	7	E, B3, B5
Garnelen	2	0	102	20	B3, B5, B6, E
Hühnerfleisch	4	0,85	116	20	A, D, Eisen, Magnesium
Thunfisch	6	0,49	184	30	A, B6, B12, Eisen, Kazium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kazium, Eisen
Entebrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12

VORSPEISE
STARTERS



1. CATCH THE FISH [2,14] 7,90 €
Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Miesmuscheln, Cherry Tomaten, Tom-yum Paste, Champignons Lauchzwiebeln und Dill

Soup with salmon, tiger prawns, mussels, cherry tomatoes, Tom-yum paste, mushrooms, spring onions and dill



2. ALMOST NUDE [2,5]
Vietnamesiche Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette oder Sojasoße

Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette or soja sauce

2T. Hausgemachter Tofu/ *Homemade Tofu*	5,60 €
2H. Hühnerfleisch / *Chicken*	6,50 €
2G. Tempura Garnelen *Tempura prawns*	6,90 €

3. SPRINGROLLS [2] 6,90 €
Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Hähnchen und Gemüse, serviert mit Süss-Sauer-Dip

Vietnamese crispy springrolls filled with prawns, chicken and vegetables, served with a lime-chili dip

3V. Vegetarisch mit Tofu	6,00 €



4. EDAMAME [6] **5,50 €**
grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz
green baby-soybeans served with sea salt





6. SMOKY SATE [57] **6,90 €**
Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssauce
Fried chicken skewers with peanut sauce



5T. TARTARE [4] **10,90 €**
Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi Soße und Seetangsalat, dazu Kaviar, serviert mit vietnamesischen Banh Da

Tuna tartare with avocado with unagi sauce and seaweed salad, tobiko, served with Vietnamese Banh Da

5L. mit Lachs/*with salmon*	**9,50 €**
5V. vegetarisch / *vegetarian*	**7,50 €**



7G. PRAWNS IN SILK [1,2] **6,50 €**
Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables

7C. mit Hähnchen (frittiert) / *chicken* **6,50 €**

7V. vegetarisch (frittiert) / *veggie gyoza* **5,90 €**

8. GOLDEN MANGO SALAD [2] **9,90 €**
Gegrillte Garnelen, frische Mango, Gurke und Salat gemischt in Süß-Sauer Soße, serviert mit Cherrytomaten.

Grilled shrimps, fresh mango, cucumber, salad mixed in sweet-sour sauce, served with cherry tomatoes

10. CREW LOVE TAPAS [1,2,3,6]
eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrolls

a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, summerrolls

10a. Für 02 Personen **15,90 €**
For 02 persons

10b. Für 03 Personen **18,90 €**
For 03 persons

9. SEAWEED SALAD [11] **5,90 €**
Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

11P. SÜßKARTOFFELPOMMES [1] **5,90 €**
Süßkartoffelpommes serviert mit Japanischer Mayonnaise

Sweet potato fries served with japanese mayonnaise

11G. EBI TEMPTATION **7,50 €**
Drei große Tempura Garnelen, serviert mit Süß-Sauersoße, Salat und Unagi Soße

Three large tempura prawns served with sweet and sour sauce, salad and unagi sauce

VIETNAMESISCHE SUPPEN
VIETNAMESE SOUPS

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe Reisbandnudeln. Traditionellerweise servieren wir sie mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Koriander und je nach Bedarf mit Chilli und Limetten. Wahlweise mit:

A traditional vietnamese soup, severed in a large bowl consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili. Optional with:

12a. PHO TOFU [1]
Würzigem hausgemachtem Tofu/*with savory homemade Tofu*

1) Vorspeise/*Appetizer*	7,20 €
2) Hauptgang/*Main*	11,90 €

12b. PHO GA [1]
Hähnchenfleisch/*with tender chicken*

1) Vorspeise/*Appetizer*	7,90 €
2) Hauptgang/*Main*	12,90 €

12c. PHO BO [1]
Rindfleisch/*Thin sliced of beef*

1) Vorspeise/*Appetizer*	8,50 €
2) Hauptgang/*Main*	13,90 €

UDON FUSION SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)



14U. JAPANISCHE UDON **16,90 €**
mit Garnelen
Würzige Udon Nudel mit Garnelen in hausgemachter Butter-Soja-Sake Sauce, Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch

Udon noodle with shrimps, homemade butter-soja-sake sauce, pak choi & asparagus, sesame and wild chive

14C. mit Hähnchen/ *with chicken* **15,50 €**

14. BUN
(nach südvietnamesischem Stil) 1,2,5,11
Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

warm rice-noodles served with seasonal salad, coriander and chili – ginger – lime – vinaigrette served with roasted peanut and sesame. Optional with:

14H. Hähnchenkeule *chicken thigh*	**13,90 €**
14F. Vietnam. Frühlingsrollen *Vietnamese springrolls*	**13,50 €**
14R. Gegrilltem Rindfleisch *Grilled beef*	**15,90 €**





12S. BUN CA **14,90 €**
Fischsuppe mit Reisnudeln, Lachs, Großgarnelen, Miesmuscheln, Tomaten, Koriander, Tom-Yum Paste, Dill und Zwiebeln.

Fish soup with rice noodles, salmon, king prawns, mussels, tomatoes, coriander, tom-yum paste, dill and onions

13. FUSION SALAD 4,5,11,14
Saisonaler Salat mit Rucola, frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika, serviert mit japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and pepper, served with japanese mayonnaise and roasted peanut. Optional with:

13H. Würziger gegrillter Hühnerbrust *Grilled chicken*	**12,90 €**
13L. Gegrilltem Lachs *Grilled salmon*	**14,90 €**
13M. Gegrillten Tiefseescallops *Grilled scallops*	**16,90 €**





15. CHIMI HOMEMADE CURRY 2,5,7,11

CHIMI homemade Curry-Soße mit Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Reis mit gerösteten Sesamkörnern. Wahlweise mit:

CHIMI homemade Curry-Sauce with pumpkin, pepper, zucchini and carrots, served with seasonal salad, roasted peanut, rice with roasted sesame seeds. Optional with:

15H. Hähnchen / *Chicken*	14,90 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch / *Grilled beef*	16,50 €
15G. Garnelen / *Tiger prawns*	16,90 €
15E. Ente / *Duck*	18,90 €
15L. Lachs/ *salmon*	19,90 €



17. CHIMI ROYAL [2,5,11]
Gegrillte Großgarnelen oder Hähnchen gebraten in der CHIMI homemade Soße mit Zuckererbsen, Zucchini und Paprika, serviert mit saisonalen Salaten, gerösteten Erdnüssen und Reis mit gerösteten Sesamkörnern. Wahlweise mit:

Tiger prawns deep or chicken in CHIMI homemade sauce with sugar peas, zucchini and pepper, served with seasonal salad, roasted peanuts and rice with roasted sesame seeds. Optional with:

17H. Hähnchen *Chicken*	**14,50 €**
17G. Großen Garnelen *Tiger prawns*	**16,90 €**



16E. MANGO ENTE [7] **18,90 €**
Gegrillte Entenbrust mit Mango Crème verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Reis, und gerösteten Cashew Kernen

Grilled duck breast with mango crème with coconut milk, served with rucola salad, rice and roasted cashew nuts

16H. mit Hähnchen/ *with chicken* **14,90 €**

FISHING & ROLLING



18. BEST OCEAN [1,2,4] **19,90 €**

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammmuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimps, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagi sauce and sesame.



19. MANGURO POWER [4] **21,90 €**

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole und frische Tomaten & Reis mit gerösteten Sesamkörnern

Japanese spice seared tuna raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, guacamole, fresh tomatoes, rice with roasted sesame seeds



20. SWEET SALMON [4,11] **19,90 €**

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Guacamole und frische Tomaten, Reis mit gerösteten Sesamkörnern

Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, guacamole and fresh tomatoes, rice with roasted sesame seeds

©dangmedia



21. KUH AUF DER WEIDE **25,90 €**

200g argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake, saisonalem Salat und Guacamole, Balsamico Soße und Süßkartoffelpommes

200g argentinian beef filet medium grilled, served with fried Babycorn, carrots, Shanghai Pak Choi, Shiitake, guacamole, seasonal salad, balsamico sauce and sweet fries

22. SURF AND TURF 1,11 **27,90 €**

150g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak und einer großen gegrillten King-Garnele, serviert mit grünen Spargeln, Zuckererbsen und Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole, Balsamico Sauce und Süßkartoffelpommes

150g medium grilled Argentine rib-eye steak and a large grilled king prawn, served with green asparagus, sugar peas and shiitake, refined with seasonal salad, guacamole, balsamic sauce and sweet potato fries



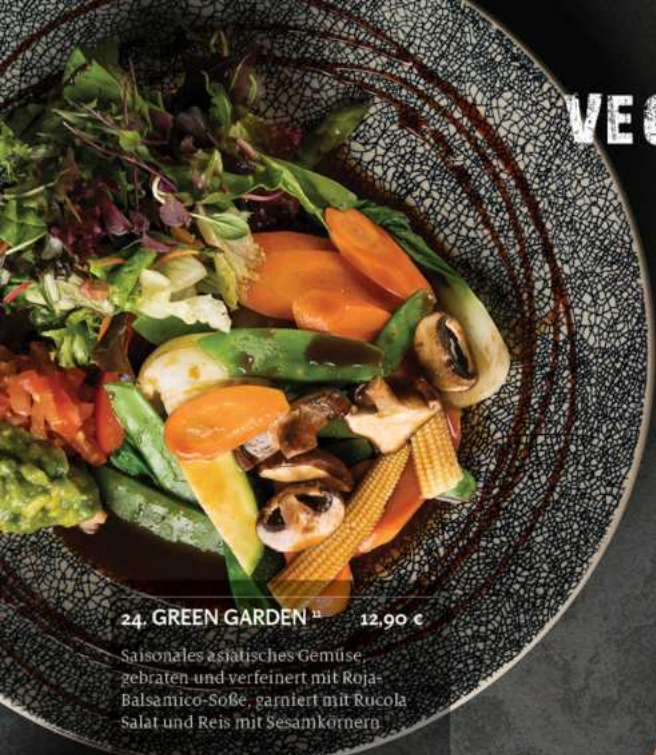
23D. DRY-AGED Premium Steak [1,11] **33,90 €**
500 g Premium Côte de Pœuf, medium gegrillt, gebratene Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole, Balsamico Soße und Süßkartoffelpommes

500g Premium Dry-aged Côte de Bœuf medium grilled, served with fried shiitake, seasonal salad, guacamole, balsamico sauce and sweet fries

23E. Entrecôte Steak [1,11] **25,90 €**
250 g gegrilltes Entrecôte Steak, serviert mit Chimi Sauce, gebratenem Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole, Süßkartoffelpommes

250 gr Entrecôte grilled, served with fried shiitake in homemade Chimi sauce, seasonal salad, guacamole and sweet fries

VEGGIE / VEGAN



24. GREEN GARDEN [11] **12,90 €**

Saisonales asiatisches Gemüse, gebraten und verfeinert mit Roja-Balsamico-Soße, garniert mit Rucola Salat und Reis mit Sesamkörnern

Seasonal asian vegetables, fried and refined with roja balsamic sauce, garnished with rocket salad and rice with roasted sesame seeds

25. TOFU CURRY [7,11] **12,90 €**

Cremiges Kokos-Curry mit hausgemachtem Tofu und Hokkaido Kürbis, verfeinert mit saisonalem Salat, Reis mit Sesamkörnern und gerösteten Erdnüssen.

Creamy coconut curry with homemade tofu, Hokkaido pumpkin, served with seasonal salad, rice with roasted sesame seeds and roasted peanut

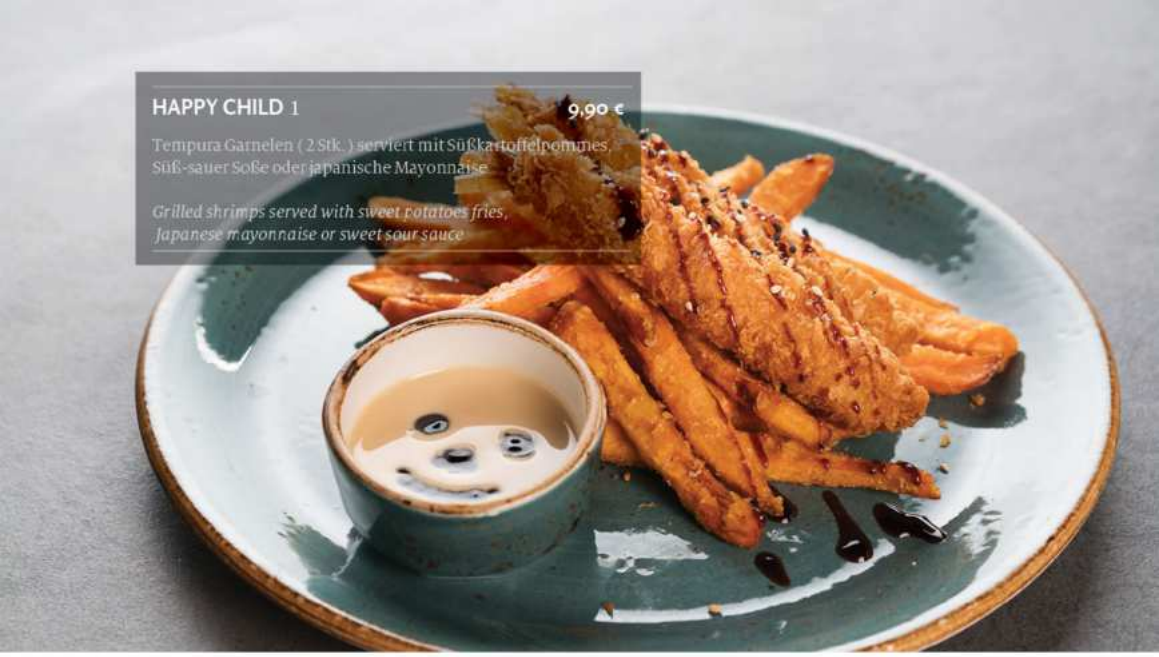




26. UDON IM SCHWARZWALD [1,6,11] **13,90 €**

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Paprika, Zucchini und Karotten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam.

Japanese Udon noodles fried with tofu, pepper, zucchini und carrots in homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame



HAPPY CHILD 1 — 9,90 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes, Süß-sauer Soße oder japanische Mayonnaise

Grilled shrimps served with sweet potatoes fries, Japanese mayonnaise or sweet sour sauce

FÜR KINDER
FOR KIDS

EXTRAS	
Portion Reis	2,00 €
Extra Soße[7]	2,00 €
Udon	4,00 €
Guacamole	3,00 €

HAPPY CHILD 2 — 9,90 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffelpommes und Japanischer Mayonnaise

Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and japanese mayonnaise



SUSHI

NIGIRI

(2 STK.)



N1. AVOCADO	4,90 €
N2. SAKE [4] Lachs/ *Salmon*	5,50 €
N3. MAGURO [4] Thunfisch/ *Tuna*	6,50 €
N4. EBI [2] Eingelegte Garnelen/ *Pickled prawns*	5,90 €
N5. KANI [2,4] *Surimi*	4,90 €
N6. ANAGO [B] Gegrillter Salzwasseraal/ *Grilled salty sea eel*	6,50 €
N7. IKURA [4] Lachskaviar/ *Salmon roe*	6,90 €
N8. ABURI GAI [14] Tiefseescallops/ *Scallops flambéed*	6,90 €
N9. TOFU	4,90 €
N10. RINDERFILET Rinderfilet flambiert / *Beef filet flambéed*	6,90 €
N11. LACHS -TORO Toro Lachs / *Toro salmon*	5,90 €

MAKI

(MIT SESAM)
8 STK.



M11. AVOCADO	5,50 €
M12. KAPPA Gurke/ *cucumber*	4,90 €
M13. SPARGEL Spargel/*Asparagus*	5,50 €
M14. SAKE [4] Lachs/ *salmon*	5,90 €
M15. TEKA [4] Thunfisch/ *Tuna*	6,90 €
M16. EBI [2] Eingelegte Garnelen /*Pickled prawns*	5,90 €
M17. ANAGO [B] Gegrillter Salzwasseraal/ *Salty sea eel grilled*	6,90 €
M18. TEMPURA GARNELEN [2,3] Frittierte Garnelen/ *Fried prawns*	6,90 €
M19. SALMONSKIN [4] Frittierte Lachshaut / *Fried salmon skin*	5,50 €
M20. CHIMIS TOFU hausgemacht / *homemade tofu*	5,50 €
M21. KANI Surimi / *pureed white fish stick*	5,00 €

INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)







U21. ALASKA [4] **11,50 €**
Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Salmon, avocado and fish roe (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise, philadelphia

U22. MAGURO [4] **12,90 €**
Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Tuna, avocado and tobiko (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise, philadelphia

U23. EBI TEMPURA [2] **12,50 €**
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam, Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Fried tempura prawns, avocado and sesame, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U24. CALIFORNIA [2,4] **10,90 €**
Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Surimi, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U25. ANAGO [11,B] **11,90 €**
Salzwasseraal, Gurke und Sesam, Philadelphia, Unagisoße und japan.mayo
Salty sea eel, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U26. HOTATEGAI [4,14] **12,50 €**
Tiefseescallops, Avocado und Tobiko Unagisoße und japan. mayo, Philadelphia
Scallops, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayonnaise, philadelphia

U27. SALMONSKIN [4] **10,90 €**
Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam Unagisoße und japan. mayo, Philadelphia
Salmonskin grilled, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U28. VEGGIE [11] **10,90 €**
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, japanische mayo, Philadelphia
Tempura avocado with cucumber, mango and sesame, japanese mayo, philadelphia

U29. CHIMIS TOFU [11] **10,90 €**
Hausgemachter Tempura-Tofu und Avocado umhüllt von Mango, Sesam und japanische mayo, Philadelphia
Homemade tempura tofu and avocado coated in mango, sesame and japanese mayo, philadelphia

SASHIMI

(6 STK.)



S31. SALMON [4] **14,50 €**
6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado

6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. TUNA [4] **16,90 €**
6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado

6 slices of tuna on seaweed salad, avocado

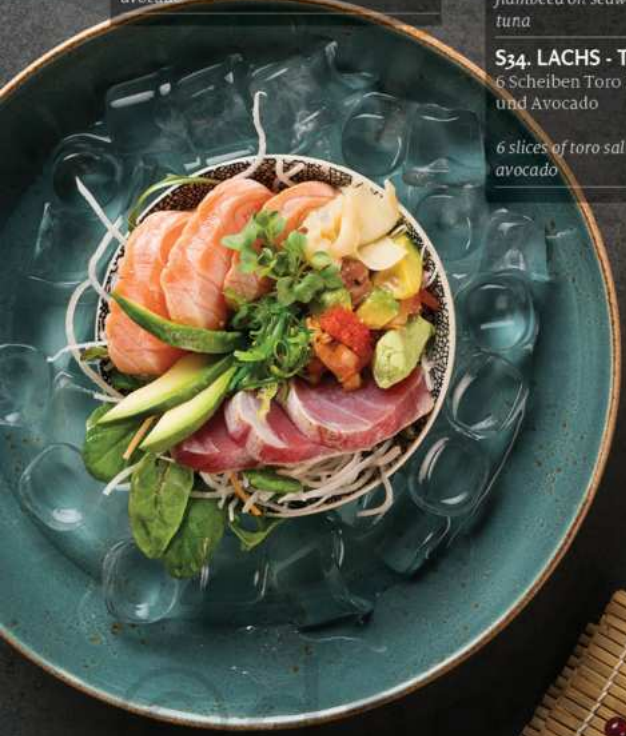


S33. ABURI SASHIMI [4] **16,90 €**
3 Scheiben Lachs flambiert und 3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetangsalat, Avocado und Thunfisch

3 slices of salmon and 3 slices tuna flambéed on seaweed salad, avocado & tuna

S34. LACHS - TORO **15,90 €**
6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat und Avocado

6 slices of toro salmon on seaweed salad, avocado



CHIMI SPECIAL
HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)

H41. CRISPY TIGER [1,2,4,7] **15,50 €**
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

Tempura prawns, mango, philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon





H42. SIZZLING TEMPTATION [1,4,7] **14,90 €**
Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke Philadelphia im Lachsmantel

Tempura avocado, mango, cucumber, philadelphia cream cheese covered with salmon

H43. MAMA EBI [2,4,7] **14,90 €**
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko

Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns and tobiko



©dangmedia

CHIMI SPECIAL
HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)



H44. BLAZING TUNA [2,4,7] **16,90 €**
Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Thunfisch

Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with tuna



H45. FUTO MAKI [4] **12,90 €**
5 Stück Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko

5 pieces Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko



H46. CHIMI SPECIAL ROLL **15,90 €**
Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters

Surprising art work from our sushi masters

©dangmedia

TEMPURA ROLL (8 STK.)

T51. CRUNCHY VEGGIE [1,7] — 13,90 €
Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese and Nori

T52. TUNACADO [1,4,7] — 15,90 €
Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori
Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T53. ABURI SALMON [1,4,7] — 15,50 €
Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T54. HOTAGAI TEMPURA [1,7,14] — 15,90 €
Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori
Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and Nori

T55. EBI CRUNCHY [1,2,7] — 15,50 €
Garnele, Gurken und Philadelphia und Nori
Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese

T56. CHIMIS CRUNCHY TOFU [1,7] — 13,90 €
Avocado, Gurke, hausgemachter Tofu, Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, homemade tofu, Philadelphia cream cheese and Nori

T57. CHIMIS CRUNCHY CHICKEN [1,7] — 14,90 €
Avocado, Gurke, Hähnchenbrust, Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, chicken breast, Philadelphia cream cheese and Nori

SUSHI MENU



MAKI MIX [4] **12,90 €**
8 Stk./ 8 pcs salmon maki
8 Stk./ 8 pcs tuna maki
8 Stk./ 8 pcs avocado maki

SAKE TSUNAMI [2] **16,90 €**
8 Stk./ 8 pcs salmon maki
4 Stk./ 4 pcs salmon nigiri
2 Stk./ 2 pcs salmon sashimi





CRISPY ROCKET [1,4,7] **19,90 €**
8 Stk./ 8 pcs salmon crunchy roll
4 Stk./ 4 pcs nigiri

BLAZING LOVE [1,2,4,7] **19,90 €**
8 Stk./ 8 pcs crispy tiger
4 Stk./ 4 pcs nigiri



©dangmei

SUSHI MENU



ROBU INVASION 1,2,4,7,14 — **54,00 €**
8 Stk./ 8 pcs CHIMI Special roll
8 Stk./ 8 pcs alaska inside out roll
8 Stk./ 8 pcs sake maki
8 Stk./ 8 pcs kappa maki
8 Stk./ 8 pcs tempura
Seetangsalat/ seaweed salad
6 Stk./ 6 pcs nigiri

BLACK FOREST (Veggie) 1,11 — **39,00 €**
8 Stk./ 8 pcs crunchy Veggie
8 Stk./ 8 pcs Veggie Inside-out
8 Stk./ 8 pcs Maki Spargel (asparagus)
4 Stk./ 4 pcs Avocado
Seetangsalat/ seaweed salad



KAMASUTRA 1.2.4.7.14 **44,00 €**
8 Stk./ 8 psc CHIMI special roll
8 Stk./ 8 pcs salmon crunchy roll
8 Stk./ 8 pcs kappa maki
4 Stk./ 4 pcs nigiri
Seetangsalat / seaweed salad

SUSHI MENU

CHIMI FREE STYLE **ab 69,00€**
Nach Ihren besonderen Wünschen
und Kreativität unseres Susshimeister

According to your special wishes and
the creativeness of our sushi masters





MATCHA TEA ICE CREAM A,H,5 **6,90 €**
Grüntee Eis garniert mit Erdnüssen

Green tea ice cream garnished with peanuts



COEUR GLACE ENROBE 1, A,11 **6,90 €**
Mochi Eis, serviert mit Sesambällchen

Mochi ice cream, served with sesame balls

DESSERTS

TEE / TEA



Grüner Tee	3,50 €
Jasmin Tee	3,50 €
Hausgemachter Ingwer Tee Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	4,50 €
Hausgemachter Zitronengras Tee Mit frischem Zitronengras, Limette & Honig	4,50 €
Hausgemachter Minz Tee Minze, Limette & Honig	4,50 €



Cafe Saigon (Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch	4,50 €
Cafe Creme coffee crema	2,90 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	3,20 €
Doppel Espresso double espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppel Espresso Macchiato double espresso macchiato	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Grüntee Latte mit jap. Matchapulver Green tea latte with Japanese Matcha powder	4,00 €

HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE/ HOMEMADE FRESH DRINKS (0,5L)

Mango Shake [7,B,I] Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	6,20 €
Very Berry 0,4L [B,H] Frische Erdbeeren, Himbeeren, Orange, Heidelbeeren, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	6,20 €
Ginger Lemonade [B,H] Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	6,20 €
Lemongras Lemonade [B] Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette & Rohrzucker	6,20 €
Thai Basil Lemonade [B,H,I] Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	6,20 €



KALTE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

Cola[H,G]/ Cola light[A,C,G,H]/ Fanta[H,M]/ Sprite/ Spezi[G,H,M]	0,2l 0,4l	2,90 € 4,50 €
Acqua Morelli Sparkling (mit Kohlensäure)	0,25l 0,75l	2,90 € 6,20 €
Acqua Morelli Still (ohne Kohlensäure)	0,25l 0,75l	2,90 € 6,20 €
Schweppes Ginger Ale[A,H]	0,2l 0,4l	2,90 € 4,50 €
Schweppes Tonic Water[A]	0,2l 0,4l	2,90 € 4,50 €
Bitter Lemon[A,H]	0,2l 0,4l	2,90 € 4,50 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar	0,2l 0,4l	2,90 € 4,50 €
Aloe Vera Getränk	0,2l 0,4l	3,20 € 5,20 €
Saftschorle[A,H]	0,2l 0,4l	2,90 € 4,50 €

©dangmedia



COCKTAILS

Greentea Mojito [12] Vietnamesicher Reisschnaps, Limette & Minze, Sprite, japanisches Matcha Pulver	8,50 €
Passionfruit Paloma [12,A,I] Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	8,90 €
Moscow Mule [1,12,A,H] Wodka, Ginger Beer & Gurke	8,50 €
Long Island Ice Tea [1,12,B,G,H] Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	9,50 €
Aperol Spritz [12,H,S] Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	6,90 €
Hugo [12,B,H] Prosecco, Edenflower, Soda & Minze	6,90 €
Lillet Wildberry [12,A,H] Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	6,90 €
Sex on the Beach [12,B] Vodka, Cranberrysaft, Orangesaft & Pfirsichlikör	8,50 €
Caipirinha [12,B] Cachaca, Limette & Rohrzucker	6,90 €

©dang

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE
ALCOHOLIC DRINKS

Warsteiner Pils vom Fass [1b]	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Oberbräu Hell vom Fass [1b]	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Radler [1b]	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Hefeweizen [1b]	0,5l	4,50 €
Dunkles Bier [1b]	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen [1b]	0,5l	4,50 €
Warsteiner Alkoholfrei [1b]	0,33l	3,50 €
Tiger Beer [1b]	0,33l	3,90 €
Saigon Beer [1b]	0,33l	3,90 €
Prosecco [12]	0,1l	3,90 €
Sake warm / kalt [1]	0,25l	5,90 €

WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE (0.2L)

WEIßWEIN (0,2L)	
Grauburgunder Hauswein trocken	5,20 €
Pinot Grigio Hauswein trocken	6,20 €
Riesling Hauswein feinherb	6,80 €
Empfehlung des Hauses	7,50 €
ROTWEIN (0,2l)	
Cabernet Sauvignon Hauswein trocken	5,20 €
Primitivo Puglia halbtrocken	6,20 €
Empfehlung des Hauses	7,50 €
ROSÉ (0,2l)	
Rosato Puglia Hauswein halbtrocken	5,20 €
Hans Baer Merlot Rose feinherb	5,90 €
Empfehlung des Hauses	7,50 €
Weinschorle Weißwein/ Rotwein	4,90 €

FLASCHENWEINE (0,75l)

WEIßWEIN (0,75l)	
Grauburgunder Hauswein trocken	18,90 €
Pinot Grigio Hauswein trocken	22,90 €
Riesling Hauswein feinherb	25,00 €
Empfehlung des Hauses	35,00 €
ROTWEIN (0,75l)	
Cabernet Sauvignon Hauswein trocken	18,90 €
Primitivo Puglia halbtrocken	22,90 €
Empfehlung des Hauses ab	35,00 €
ROSÉ (0,75l)	
Rosato Puglia Hauswein halbtrocken	18,90 €
Hans Baer Merlot Rose feinherb	21,90 €
Empfehlung des Hauses	35,00 €
SEKT (0,75l) Scavi & Ray Prosecco	22,00 €

©dangmedia

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Für Ihre Gesundheit und die Qualität Ihrer Speisen kochen wir nicht mit Glutamat.

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
1a.	Weizen
1b.	Gerste
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite
13	Enthält Lupine/-nerzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe

A	Mit Süßungsmittel(n)
B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E	Enthält Süßholz
F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
H	Mit Farbstoff
I	Mit Konservierungsstoff
J	Mit Nitritpökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

PAYMENTS

VISA/ Mastercard / Cash / EC (min 10€)

Standort Karlsruhe

Lorenzstrasse 29 (am ZKM)
76135 Karlsruhe
Tel: +49 (0)7219 823 6888
karlsruhe@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumikarlsruhe

Standort Bühl

Johannesplatz 3-5
77815 Bühl
Tel: +49 (0)7223 806 7786
buehl@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumirestaurant

Standort Lahr

Kirchstraße 7
77933 Lahr/Schwarzwald
Tel: +49 (0)7821 9593338
lahr@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumilahr

Standort Freiburg

Waldkircher Str. 28
79106 Freiburg
Tel.: + 49 761 6129 05 81
freiburg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/ Taumi-Freiburg-Asia-Fusion

Standort Krefeld

Petersstraße 120
47798 Krefeld
Tel.: 021517819050
taumi.krefeld@gmail.com
www.taumi-restaurant.de
fb.com/ Taumi Krefeld

Standort Aachen

Reihstraße 10
52062 Aachen
Tel: 024155911960
aachen@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/TaumiAachen

Standort CHIMI Borken

Heidener Str. 34
46325 Borken
Tel: 02861 89 89 936
chimi.borken@gmail.com
chimi-restaurant.de
fb.com/chimiborken

Standort CHIMI Berlin

Behaimstrasse 64
13086 Berlin
Tel.: 030 33913877
chimi.berlin@gmail.com
https://chimi-restaurant.de
fb.com/Chimiberlin

ÖFFNUNGSZEITEN

Standort:
Krefeld, Aachen, Chimi Borken
Montag-Donnerstag:
11:00-22:00 Uhr
Freitag- Sonntag & Feiertage:
11:00-22:30 Uhr

daumedia