

SUSHI MIYABI

Japanisches Restaurant

Bar ▪ Lounge

雅

Sushi, die Kombination aus feinem Fisch und Reis mit erlesenen Zutaten zeichen sich durch feinen Geschmack, schöne und farbenfrohe Formen und die besondere Art der Zubereitung durch unsere Meisterköche aus. Es wird traditionell ganz frisch und kunstvoll für Sie zubereitet.



Sushi, the combination of fine fish and rice with choiced ingredients are characterized by fine taste, beautiful and colorful shapes and the special nature of preparation by our master chefs. It is traditionally prepared fresh and artfully for you.

Besuchen Sie uns bei unserer

ZAHLE 1 BEKOMME 2

SUSHI HAPPY HOUR

PAY ONE GET TWO

DIE HAPPY HOUR GILT FÜR ALLE:

MAKI SUSHI NIGIRI SUSHI

INSIDE-OUT-ROLLS TEMAKI&FUTOMAKI

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es bei der Happy Hour zu längeren Wartezeiten kommen kann.

30 % Sushi Specials

50 % Sushi Menüs

SUPPEN I SOUPS

1 **MISO** d,f — 3.80
Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang & Lauchzwiebeln
Soybean paste with tofu, seaweed and spring onion

2 **NAMEKO** d,f,o — 4.40
Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln & Shitake Pilze
Soybean paste with tofu, seaweed and spring onions, shitake mushrooms

3 **MISO SAKE SOUP (GROSS)** d,f — 6.80
Sojabohnenpaste mit Lachs und Lauchzwiebeln
Soybean paste with salmon and spring onions

4 **EBI SOUP (GROSS)** b,d,f — 6.90
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,f,o — 4.90
Hausgemachte Suppe mit Tomaten, Pilzen, Bambus, Eierflocken, Paprika, Hähnchen und Schnittlauch
Homemade soup with minced chicken, bamboo, mushrooms, tomatoes, peppers, spring onions, mushrooms and egg flakes

6 **MIYABI`S COCOS-GINGER SOUP** f,o — 6.50
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 — 6.20
with Tofu f

8 *mit Garnelen* b — 7.00
with Shrimps b

9 **RYOSHI FISH SOUP (GROSS)** b,d,f,o — 9.00
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 **MIYABI POCKET SOUP (GROSS)** a,c,f,o — 7.80
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,f,o — 10.50
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,f,o — 10.50
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,f,o — 12.00
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,f,o — 10.50
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 — 11.00
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 — 10.50
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 — 12.00
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 — 11.00
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 — 13.50
verschiedene Fischsorten gebettet auf Seetangsalat (3St.Sake 3St.Maguro)
different types of fish on a Seaweed salad

20 **KIM CHI** h — 6.50
scharf eingelegter Chinakohl
spicy pickled Chinese cabbage

22 **BASIC SALAT** — 9.50
gemischter Salat mit Miyabidressing
mixed salad with Miyabi dressing

23 **CRISPY DUCK SALAD** a,k — 14.50
Gebackene Entenbrust gebettet auf gemischtem Salat
roasted duck breast on a mixed salad

24 **CRISPY CHICKEN SALAD** k — 13.50
Gebackene Hähnchenbrust gebettet auf gemischtem Salat
roasted chicken breast on a mixed salad

25 **GRILLED SALMON SALAD** d — 14.50
Leicht gegrilltes Lachsfilet gebettet auf gemischtem Salat
grilled salmon fillet on a mixed salad

MIYABI´S NOODLE SALADS

27 **VEGGIE DELIGHT** d,f,e — 10.90
Feuriger Glasnudelsalat mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce (Vietnam)
Fiery glass noodles salad with herbs, spices, peanuts and fish sauce (Vietnam)

28 **CHICKEN DELIGHT** d,f,e — 11.90
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)

29 **BEEF DELIGHT** d,f,e — 12.90
Feuriger Glasnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce (Vietnam)
Fiery glass noodles salad with beef meat, different herbs, spices, peanuts and fish sauce (Vietnam)

30 **HOT JUNGLE BEEF BOWL** d,f,e — 13.90
Reisnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fischsauce (Vietnam)
Rice noodle salad with beef meat, different herbs, spices, peanuts and fish sauce (Vietnam)

VORSPEISEN / STARTERS

31 **EBISCHUMAI** [a,b] (5 St./pcs.) — 6.50
gebackene Teigtaschen mit Grossgarnelen
fried dumplings with prawns

32 **MINI SPRINGROLLS** [a,f] (6 St./pcs.) — 5.50
vegetarische mini Frühlingsrollen
Mini vegetarian springrolls

33 **MIYABI POCKETS** [a] (5 St./pcs.) — 5.90
Hausgemachte jap. Maultaschen mit Hähnchenfleisch
Homemade japanese pocket with chicken

35 **EBI DUMPLINGS** [a,b] (5 St./pcs.) — 6.90
gedämpfte Teigtaschen mit Grossgarnelen
Dumplings with King Size shrimp

36 **GYOZA STEAMED** [a,f] (5 St./pcs.) — 5.90
vegetarische Teigtaschen gedämpft
vegetarian steamed dumplings

37 **GYOZA BAKED** [a,f] (5 St./pcs.) — 5.90
Vegetarische Teigtaschen gebacken
Baked vegetarian dumplings

38 **GYOZA STEAMED mit Fleischfüllung** [a,f] — 6.50
mit Hähnchenfleisch
with chicken meat

39 **MIYABIS TINTENFISCHRINGE** [a,n] — 7.50
Panierte Tintenfischringe, Cocktailsauce
Fried Squid Rings, Cocktail Sauce

40 **FRITTIERTE AUBERGINE** [a,f] — 5.90
Frittierte Aubergine, Coctail Sauce, Unagi Soße
Fried Eggplant, Coctail sauce, Unagi sauce

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
gefülllt mit Reisnudeln, verschiedene Kräutern , frischem Salat,
Serviert mit Miyabi Oyster Sauce (Austernsauce)
filled with rice noodles, different herbs, fresh salad, Served with Miyabi Oyster Sauce

43 **EBI TEMPURA** [a,b] (3 St./pcs.) — 8.50
Grossgarnelen im Tempurateig
King Prawns in tempura

44 **GEMÜSE TEMPURA** [a,o] (6 St./pcs.) — 7.50
Zucchini, Aubergine, Shiitake
zucchini, eggplant, shitake

45 **YAKI-TORI** [k] (3 St./pcs.) — 6.90
Jap. Hühnerfleischspieße
Japanese yakitori chicken

48 **SATE SPIESSE** [e] (2 St./pcs.) — 7.50
Hähnchenfleischspieße serviert mit Erdnuss Sauce
Chicken skewers served with peanut sauce

482 **EDAMAME** [f] — 5.90
gedämpfte Sojabohnen an Meersalz
steamed soybeans with sea salt

483 **SWEET POTATOES FRIES** [a] — 5.90
Süßkartoffeln frittiert

484 **FRENCH FRIES** [a] — 5.90
Pommes Frites

487 **PAN ASIA STARTER** [a,b,d,f] — 13.50
12 verschiedene finger foods, 2 dips, Salatbeilage, KimChi, Kohlsalat
12 different finger foods, 2 dips, salad, kim chi, coleslaw

Für unsere kleinen Gäste.
For our little guests.

4821 **CHICKEN NUGGETS** [a] (4 St./pcs.) — 6.90
mit Reis, Tomaten und Gurken
with rice, tomatoes and cucumbers

DON - BURI

Japanische Schale mit zarten, frischen Zutaten der verschiedensten Arten, angerichtet auf warmen, frisch gekochtem Reis
Japanese bowl with soft, fresh ingredients of different species, served on warm, freshly cooked rice.

49 **UNAGI-DON** [b,c,f,k] — 14.90
gegrillter Aal, Tamago, Unagi-Sauce, Sesam
Grilled eel, tamago, unagi sauce

50 **SALMON-DON** [c,d,f,k] — 14.50
Sashimi Lachs, Cocktailsauce, Tamago, Sesam
Sashimi salmon, cocktail sauce

51 **TUNA DON** [c,d,f,k] — 15.50
Sashimi Thunfisch, Cocktailsauce, Tamago, Sesam
Sashimi tuna, cocktail sauce

52 **SPICY-EBI-DON** [b,c,f,k] — 15.50
frittierte Garnelen mit Spicy-Sauce, Tamago, Sesam
fried shrimp with spicy sauce

Japan Grill Spezialitäten

54 **TILAPIA FILET** [b,c,f,k] — 14.90
Gegrilltes Tilapia Filet, Reis, Special-Sauce, Gemüse und Kim Chi, Sesam
Grilled Tilapia fillet, rice, special sauce, vegetables and Kim Chi

55 **SAKE TERI YAKI** [d,f,k] — 15.90
Gegrilltes Lachsfilet, Reis, Kim Chi, Special-Sauce und versch. Gemüse, Sesam
Grilled salmon fillet, rice, cabbage salad, Miyabi sauce and mixed vegetables

57 **KARA-AGE** [a,f,k] — 14.50
Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Reis, Kim Chi, Teriyaki-Sauce und Kohlsalat, Sesam, Bratensauce
Baked chicken breast with rice, kim chi, Miyabi sauce and cole slaw

58 **MIYABIS DRAGON DUCK** [a,f,h,o,k] — 16.90
Gebackene Entenbrust mit Reis, Kim Chi, Special-Sauce und versch. Gemüse, Sesam
Roasted duck breast with rice, kim chi, Miyabi sauce and mixed vegetables

WARME GERICHTE I WARM DISHES

53 **MANGO KARE RAISU** g,h,f,o **13.50**
Rotes japanisches Curry / Red Japanese Chicken
mit Mango Pulp und Hühnchenbrustfilet, versch. Gemüse, versch. Kräuter, Langkorn Duftreis
with Mango Pulp and Chicken, mixed vegetables, thai herbs, jasmine rice

wahlweise mit / can be served with

531 panierte Hähnchenbrust [a] / *fried chicken [a]* **14.90**
532 Ente [a] / *duck [a]* **16.50**
533 Tofu [f] / *tofu [f]* **13.50**
534 Garnelen [b] / *shrimps [b]* **16.50**
535 Lachs [d] / *salmon [d]* **16.50**

59 **CHICKEN KARE RAISU** g,h,f,o **13.50**
Rotes japanisches Curry / Red Japanese Chicken
Hühnerfleisch, versch. Gemüse, Langkorn Duftreis
Chicken, mixed vegetables, jasmine rice

wahlweise mit / can be served with

60 Garnelen [b] / *shrimps [b]* **16.50**
61 Ente [a] / *duck [a]* **16.50**
62 Tofu [f] / *tofu [f]* **13.50**
63 panierte Hähnchenbrust [a] / *fried chicken [a]* **14.90**
631 Lachs [d] / *salmon [d]* **16.50**

64 **MIYABI PEANUTS SPECIAL** f,h,i **13.50**
Hausgemachte japanische Erdnusssauce, Hähnchen, verschiedenes Gemüse, Langkorn Duftreis
Homemade japanese peanut sauce, chicken, mixed vegetables and long grain rice

wahlweise mit / can be served with

65 gebackenes Hähnchenbrustfilet [a] / *fried chicken [a]* **14.90**
66 Tofu [f] / *tofu [f]* **13.50**
67 Ente [a] / *duck [a]* **16.50**
68 Garnelen [b] / *shrimps [b]* **16.50**

69 **YAKI FLYING DUCK** a,c,f,o **16.50**
Entenbrust paniert, versch. Gemüse, japanische Eiernudeln
Fried duck breast, mixed vegetables and Japanese egg noodlesa

70 **YAKI FLYING CHICKEN** a,c,f,o **14.90**
Hähnchenbrust paniert mit Gemüse, Eiernudeln, versch. Gewürzen
Fried chicken breast, mixed vegetables and Japanese egg noodles

71 **MIYABI`S PAT TAI** a,c,e,f **13.90**
Reisbandnudeln, Ei, geröstete Erdnüsse, Tofu, Schnittlauch, Tamarindensaft, Koriander
Ricenoodles, eggs, roasted peanuts, tofu, chives, Tamarind juice and coriander

wahlweise mit / can be served with

72 Hähnchen [a] / *chicken [a]* **14.90**
73 Grossgarnelen [b] / *King Prawns [b]* **16.50**

74 **MIYABI`S TOKIO NOODLES** a,c **13.50**
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]* **15.50**
76 Garnelen [b] / *shrimps [b]* **16.50**
77 Tofu [f] / *tofu [f]* **13.50**

78 **JAPANESE SWEET & SOUR DUCK** a,f,h,o **16.50**
Entenbrust paniert, mit versch. Gemüse, süß saure japanische Pflaumensauce, Duftreis
Fried duck breast with mixed vegetables, sweet and sour Japanese plum sauce, jasmin rice

79 **TOKIO CLASSIC DUCK SCHARF/SPICY** a,f,o **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

80 **JAPANESE SWEET & SOUR CHICKEN** a,f,o **14.50**
Hähnchenbrust paniert, versch. Gemüse, süß saure japanische Pflaumensauce, Duftreis
Fried chicken breast with mixed vegetables, sweet and sour Japanese plum sauce, jasmin rice

81 **TOKIO CLASSIC CHICKEN SCHARF/SPICY** a,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

82 **MIYABI JAPANESE FRIED RICE** a,c,f,o **13.50**
Angebratener Reis mit panierter Hähnchenbrust, Ei und Gemüse
Stir-fried rice with fried chicken, eggs and vegetables

wahlweise mit / can be served with

83 Garnelen [b] / *shrimps [b]* **16.50**
84 Tofu [f] / *tofu [f]* **13.50**
85 Ente [a] / *duck [a]* **16.50**

86 **MIRROR BEEF** f,o **15.50**
Glasnudel gebraten mit versch. Wok Gemüse und Rinderroastbeef
glass noodles fried with different wok vegetables and beef roast beef

87 **BEEF WOK** d,f,o **15.50**
Rinderroastbeef gebraten mit versch. Wok Gemüse und Duftreis
Roast beef fried with different vegetables and fragrant rice

88 **UDON CURRY KOKOS WOK** a,c,g,f,h **14.50**
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

wahlweise mit / can be served with

881 Tofu [f] / *tofu [f]* **13.50**
882 panierte Hähnchenbrust [a] / *fried chicken [a]* **15.50**
883 panierte Ente [a] / *fried duck [a]* **16.50**

89 **BLACK TIGER WOK** b,d,f,o **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

PAY ONE
GET TWO

SUSHI MIYABI

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
6.00



91 **AVOCADO MAKI** [k]
Avocado, Sesam
Avocado, sesame
6.00



92 **SHIITAKE MAKI** [k]
jap. Pilz, Sesam
jap. mushroom,
6.00



93 **SHINKO MAKI** [k]
mit eingelegtem Rettich, Sesam
Pickled radish ,sesame
6.00



931 **SPARGEL MAKI**
Grüner Spargel
Green asparagus
6.00



94 **KAMPYO MAKI** [k]
mit eingelegten Kürbis, Sesam
Pickled pumpkin,sesame
6.00



95 **INARI-MAKI** [k,f]
Tofutasche, Sesam
Tofu, sesame
6.00



96 **TAMAGO MAKI** [c,k]
jap. Eieromelette, Sesam
jap. Omelette , sesame
6.00



97 **PAPRIKA MAKI** [k]
Paprika, Sesam
Sweet pepper
6.00



971 **RUCOLA MAKI** [k]
Rucola
arugula
6.00



972 **AVOCADO-MANGO MAKI** [k]
Avocado, Mango
Avocado, mango
6.00



973 **SPINAT MAKI** [k]
Spinat
spinach
6.00



974 **MANGO MAKI** [k]
Mango
mango
6.00



975 **EDAMAME MAKI** [k]
gedämpfte Soyabohnen
steamed soybeans
6.00



98 **TEKKA MAKI** [d]
Thunfisch
tuna
7.40



99 **NEGI TEKKA MAKI** [d]
Thunfisch, Lauchzwiebel
tuna, spring onion
7.60



100 **TEKKA AVOCADO MAKI** [d]
Thunfisch & Avocado
tuna & avocado
7.60



101 **SAKE MAKI** [d]
Lachs
salmon
7.00



102 **SAKE AVOCADO MAKI** [d]
Lachs & Avocado
salmon & avocado
7.30



103 **SAKE KAPPA MAKI** [d]
Lachs & Gurke
salmon & cucumber
7.30



104 **EBI MAKI** [b]
Grossgarnele
King prawn
7.00



105 **EBI AVOCADO MAKI** [b]
Grossgarnele & Avocado
king prawn & avocado
7.30



106 **CALIFORNIA MAKI** [b,d]
Surimi & Avocado
surimi & avocado
7.00



107 **IKURA MAKI** [d]
Lachskaviar
salmon caviar
9.50



108 **SPICY TUNA MAKI** [d]
Thunfisch scharf
Hot tuna
7.50



109 **NEGI SABA MAKI** [d]
Makrele & Lauch
mackerel, spring onion
7.00



110 **UNAGI MAKI** [n]
Süsswasseraal
Eel
7.70



111 **SALMON SKIN MAKI** [d]
gegrillte Lachshaut
Grilled salmon skin
7.00



112 **MINI-BAKED-ROLL 8ST.** [a,c,k]
panierte Maki, Füllung nach Wunsch, Cocktailsauce
fried Maki, filling of your choice
9.00



114 **BUTTERFISCH MAKI** [d]
Butterfisch
Butterfish
7.00



115 **KANI MAKI** [b,c]
echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayo
crab meat, scallions, mayo
7.30



1151 **KANI AVOCADO MAKI** [b,c]
echtes Krebsfleisch, Avocado, japanische Mayonaise
Real crab meat, avocado, japanese mayonnaise
7.40



116 **TSUNA MAKI** [d]
gekochter Thunfisch
cooked tuna, smayo
7.00



117 **SPICY TSUNA MAKI** [c,d]
gekoch. Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Cooked tuna, spring onion, spicy sauce
7.30

NIGIRI A LA CARTE

handgeformter und kunstvoll belegter Reis
Handmade and Artfully formed Rice

PAY ONE GET TWO



118 INARI [f]
Tofutasche / tofu pocket
3.80



119 SHIITAKE [o]
jap. Pilz / japanese mushroom
3.80



1191 AVOCADO
3.90



1192 ASUPARAGASU
Grüner Spargel / green asparagus
3.80



1193 SHINKO
eingel. Rettich / pickled radish
3.90



1194 KING PEAS
Zuckerschotten / King Peas
3.80



120 MAGURO [d]
Thunfisch / tuna
4.80



121 SAKE [d]
Lachs / salmon
4.20



122 SURIMI [b,d,2]
Krebsfleischimitat / surimi
4.00



123 UNAGI [n]
Süsswasseraal / Eel
4.90



124 EBI [b]
Grossgarnele / Prawns
4.50



126 TAMAGO [c]
jap. Eierkuchen / jap. omelette
3.80



127 BUTTERFISCH [d]
Butterfisch / butterfish
4.20



128 SABA [d]
Makrele / mackerel
4.00



129 IKURA [d,2]
Lachskaviar / salmon caviar
7.00



132 TAKO [n]
Oktopus / octopus
4.00



131 IKA [n]
Tintenfisch / Squid
4.00



133 TAI / ISUMIDAI [d]
Red Snapper / Red Snapper
4.00



134 HOTATEGAI [n]
Jakobsmuschel / scallop
4.90



136 GUNKAN SPICY EBI [b,c]
Grossgarnele, Lauch, Spicy Sauce
Prawns, spring onions, spicy sauce
5.00



137 GUNKAN TEKKA [c,d]
Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Tuna, spring onion, spicy sauce
5.20



138 GUNKAN KANI [b,c]
Echtes Krebsfleisch, Lauch, Spicy Sauce
Real crab meat, spring onion, spicy sauce
5.00



139 GUNKAN TSUNA [c,d]
gekochter Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Cooked tuna, spring onion, spicy sauce
5.00



1391 FLAMBIERTER LACHS [d]
flambierter Lachs
flambéed salmon
4.50

PAY ONE
GET TWO

SUSHI MIXXBI

TEMAKI I FUTO-MAKI



TEMAKI I HANDROLL [d]
1 St. handgerollt mit Füllung nach Wunsch, Masago & Sesam
1 pcs. handroll made on your wish, with roe, sesame
140 **11.90**



FUTO-MAKI I 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 **17.50**



FUTO-MAKI I 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 **19.50**

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
10.60



143
SALMON INSIDE-OUT [d]
Lachs, Avocado, Masago
Salmon, avocado, masago
10.90



1431
EBI AVOCADO INSIDE-OUT [b]
Grossgarnelen, Avocado, Masago
Prawns, avocado, masago
11.90



1432
TEKKA AVOCADO INSIDE-OUT [d]
Thunfisch, Avocado
Tuna, avocado
11.90



144
YAKITORI INSIDE-OUT [k]
würzig gebratenes Hühnerfleisch, Gurke
Spicy fried chicken, cucumber
11.50



145
HOT SPICY TUNA [c,d]
Thunfisch, scharfe Sauce, Lauch, Gurke, Masago
Tuna, spicy sauce, spring onions and cucumber
11.90



146
PHILADELPHIA ROLL [d,g]
Frischkäse, Lachs, Gurke, Masago
Cream cheese, salmon and cucumber, masago
11.90



1461
PHILADELPHIA AVOCADO ROLL [d,g]
Frischkäse, Lachs, Avocado, Masago
Philadelphia, Salmon, Avocado, Masago
12.20



147
SALMON SKIN [d]
gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago
Grilled salmon skin and cucumber
10.90



148
HOT SPICY PRAWNS [b,c]
Grossgarnelen, scharfe Sauce, Gurke, Lauch, Sesam, Masago
Prawns, spicy sauce, cucumber and spring onion, masago
11.90



149
VEGI INSIDE-OUT [o]
Avocado, Gurke, Kampyo (Kürbis), Shinko (Rettich),Shitaake, Sesam
Avocado, cucumber, Kampyo (pumpkin), Shinko (raddish), sesame
10.60



150
RUCCOLA ROLL [g,k]
Ruccola, Cream Cheese, Sesam
Ruccola, cream cheese, sesame
11.00



1501
AVOCADO ROLL [g,k]
Avocado, Cream Cheese, Sesam
Avocado, Cream Cheese, Sesam
11.50



1502
SALMON TRUFFLE ROLL [g,k]
Lachstartar, Masago, Trüffelmayonaise Cream, Avocado
Salmontartarm, masago, truffle mayonnaise cream, avocado
12.20



151
KANI INSIDE-OUT [b,c]
echtes Krebsfleisch, Gurke, Lauchzwiebel, Mayonaise, Masago
Real crab meat, cucumber, spring onion, mayonnaise, sesame, masago
12.20



152
TSUNA INSIDE-OUT [c,d]
gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebel, Mayo, Masago
Cooked tuna, cucumber, spring onion, mayonnaise, sesame, masago
11.50

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

12.90 **9.00** €



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

12.90 **9.00** €



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

12.50 **8.70** €



452

CALIFORNIA MINI ROLL [b]

panierte Rolle mit Surimi, Avocado, Gurke, Flugfischroggen und Special Sauce

fried roll with surimi, avocado, cucumber, masago, special sauce

12.50 **8.70** €



454

ENERGY MINI ROLL

Panierte Rolle mit Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam und Special Sauce

fried roll with cucumber, avocado, pumpkin, sesame and special sauce

12.50 **8.70** €



455

CRISPY CHICKEN MINI ROLL

Hühnerfleisch, Avocado, Gurke

Chicken, avocado, cucumber

12.90 **9.00** €

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

15.00 **10.50** €



163

MIYABI SPECIALROLL 2 [a,b,c]

Thunfisch, scharfe Sauce, Lauchzwiebel, Gurke, Cocktailsauce

Fried roll with tuna, spicy sauce, spring onion, cucumber, special sauce

15.00 **10.50** €



164

MIYABI SPECIALROLL 3 [a,c]

Panierte Rolle mit Ei, Avocado, Tofu, Lauchzwiebel, Cocktailsauce

Fried roll with egg, avocado, tofu, spring onion, special sauce

15.00 **10.50** €



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

15.00 **10.50** €

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) 12.90 **9.00** €



1642

CRUNCHY SALMON [c,d]

Chili-Majo Lachs, Gurke, Maisflocken

Chili-Majo salmon, cucumber, corn flakes

(8 Stück) 12.00 **8.40** €



1643

CRUNCHY EBI [a,b,g]

Garnelentempura, Philadelphia, Gurke, Avocado, Maisflocken

Prawn tempura, scallion, philadelphia, cucumber, avocado, corn flakes

(8 Stück) 12.90 **9.00** €

50 %

SUSHI MENÜ



173

23.80 € **11.90 €**

Tokio Set

Sake Avocado Maki,
Tekka Avocado Maki,
California Maki [b,d]



174

31.00 € **15.50 €**

Vegi Set

Kappa Maki, Avocado Maki,
Vegi Inside-Out, Inari Nigiri,
Tamago Nigiri [c,d]



175

45.80 € **22.90 €**

Kyoto

California Inside-Out, Sake Avocado Maki,
Sake Nigiri, Maguro Nigiri, Ebi Nigiri, Isumidai Nigiri, Mini Baked Roll (Sake) [b,d]



176

43.00 € **21.50 €**

Okinawa

California Maki, Sake Avocado Maki, 2 Sake Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri [b,d,f]



177

47.80 € **23.90 €**

Osaka

California Maki, Sake Avocado Maki,
Mini Sashimi Mix,
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri [b,d,f]



178

31.60 € **15.80 €**

Miyabi Philadelphia

Philadelphia Roll, Ebi Avocado Philadelphia Maki, Mini Baked Roll (Sake Philadelphia) [a,b,d,f]



179

65.00 € **32.50 €**

Miyabi Special Menü 1

6 Nigiri mixed, Sake Avocado Maki,
Salmon Inside-Out, Miyabi Specialroll 1 [b,d,f]



180

65.80 € **32.90 €**

Miyabi Special Menü 2

6 Nigiri mixed, California Maki,
Salmon Inside-Out,
Black Tiger Roll [a,b,d,f]



181

67.80 € **33.90 €**

Miyabi Special Menü 3

6 Nigiri mixed, Salmon Inside-Out,
California Inside-Out, Salmon Temaki, California Temaki [a,b,d,f]

SUSHI MENU

50 %



182

69.00 € **34.50 €**

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

75.00 € **37.50 €**

Miyabi Crispy Menü

Mini Baked Roll (salmon), Miyabi Mini Roll, Tiger Rolls,
2 Sake Yaki Nigiri,
2 Unagi Nigiri,
Miyabi Speciallroll 4 [a,b,d,f]



184

151.80 € **75.90 €**

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

35.80 € **17.90 €**

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)

SASHIMI

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



186 **SASHIMI MORIAWASE** 26.50
verschiedene Fischsorten 20St.
different kinds of fish

187 **SASHIMI MAGURO** 27.50
Thunfisch 20St.
tuna

188 **SASHIMI SAKE** 25.50
Lachs 20St.
salmon

189 **SASHIMI BUTTERFISCH** 25.50
Butterfisch 20St.
butterfisch

191 **MINI SASHIMI** 15.90
wahlweise Thunfisch, Lachs oder Butterfisch 10St.
optionally with tuna, salmon or butterfish

30 %

SUSHI MIYABI

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, Izumidai, (Red Snapper)
(8 Stück) ~~15.40~~ **10.70 €**



154

MAGURO SPECIAL ROLL INSIDE-OUT [d]
Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke
Aussen: Thunfisch
Inside: Tuna, avocado, cucumber
Outside: Tuna
(8 Stück) ~~16.30~~ **11.40 €**



155

SAKE SPECIAL ROLL INSIDE-OUT [d]
Innen: Lachs, Avocado, Gurke
Aussen: Lachs
Inside: Salmon, avocado, cucumber
Outside: Salmon
(8 Stück) ~~16.30~~ **11.40 €**



1551

SALMON TIGER ROLL [b,d]
Innen: Ebi Tempura, Avocado, Ruccola
Aussen: umwickelt mit Lachs
Inside: Ebi Tempura, avocado, arugula
outside: Salmon
(8 Stück) ~~16.30~~ **11.40 €**



156

UNAGI SPECIAL ROLL INSIDE-OUT [d,n]
Innen: Lachs, Avocado, Gurke
Aussen: Unagi
Inside: Salmon, avocado, cucumber
outside: unagi
(8 Stück) ~~16.30~~ **11.40 €**



157

TAMAKO ROLL [c,d]
Lachs, Avocado, Gurke, Lauchzwiebel, umwickelt mit Tamago (Ei)
Salmon, avocado, cucumber, spring onion wrapped in tamago (egg)
(8 Stück) ~~16.00~~ **11.20 €**



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) ~~15.00~~ **10.50 €**



159

TIGER ROLL [b]
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Masago
Ebi Tempura, avocado, cucumber
(8 Stück) ~~15.40~~ **10.70 €**



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) ~~16.30~~ **11.40 €**



161

WHITE TIGER ROLL [b,c]
Ebi, Gurke, Lauch, scharfe Sauce, umwickelt mit Gurke
Ebi, cucumber, garlic, hot sauce wrapped with cucumber
(8 Stück) ~~15.40~~ **10.70 €**



165

DRAGON ROLL [d]
Sake, Avocado, Gurke, Umwickelt mit Avocado
Sake, avocado, cucumber, wrapped with avocado
(8 Stück) ~~15.40~~ **10.70 €**



166

ONION ROLL [c,d]
Avocado, Gurke, Thunfisch, Lauchzwiebel umwickelt mit Röstzwiebeln
Avocado, cucumber, tuna, spring onion, wrapped with fried onions
(8 Stück) ~~15.40~~ **10.70 €**



167

GREEN ROLL [c,d]
Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce umwickelt mit Lauchzwiebel
Tuna, cucumber, spicy sauce wrapped with spring onions
(8 Stück) ~~15.40~~ **10.70 €**



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) ~~17.50~~ **12.20 €**



169

PHILADELPHIA TEMPURA ROLL [a,d,g]
Lachstempura, Gurke & Frischkäse
Salmon Tempura, cucumber & cream cheese
(8 Stück) ~~15.00~~ **10.50 €**



170

SOFTSHELL-CRAB ROLL [b]
mit echter Softshell-Krabbe
with real fried softshell crab
(8 Stück) ~~16.30~~ **11.40 €**

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) 14.00
9.80 €



172

BUTTERFISCH SPECIAL ROLL d,b
Innen: Surimi, Gurke, Avocado
Aussen: Butterfisch
Inside: Kani, avocado, cucumber
Outside: Butterfish
(8 Stück) 15.00
10.50 €



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) 16.30
11.40 €



1723

FUJIYAMA ROLL b,c,d
Lachstempura, Gurke & Cream Cheese, umwickelt mit Ebi
Salmon tempura, cucumber, cream cheese, outside: Ebi
(8 Stück) 16.30
11.40 €



1724

SPICY CHICKEN
Würzig gebratenes Hühnerfleisch und Lauch
Spicy chicken, scallion
(8 Stück) 15.40
10.70 €



1725

SPICY TUNA d
Pikant marinierter Thunfisch, Lauch
Spicy tuna, scallion
(8 Stück) 16.30
11.40 €



1726

LALA LAND ROLL a,c,d
Gemüsetempura, Special Sauce mit Lachs umwickelt
Vegetables tempura, special sauce, outside: salmon
(8 Stück) 16.30
11.40 €

MIYABI ROYALS

SAKE TATAKI d,k,f
Flambierter Lachs mit Sesam, Avocado Salat und Unagi Sauce
Flambeed salmon with sesame, avocado salad and Unagi sauce
1910 **15.90**

MIYABIS ORIGINAL TARTAR b,c,d
Lachs, Garnelen und Avocado, jap. Mayonnaise und Ikura
Lachs, Garnelen und Avocado, jap. Mayonnaise und Ikura
1912 **15.90**

MIYABI BOWLS



CHICKEN TERIYAKI BOWL c,k
Gegrilltes Hähnchenfilet auf Sushi-Reis, Ingwer, Wassabi, Teriyaki, Sesam, Shitake, Tamago, Gurke
Grilled chicken filet on sushi rice, ginger, wasabi, teriyaki, sesame, shitake, tamago, cucumber
1915 *(4 Stück)* **14.90**

HONEY TOFU BOWL k,f,o
Gold gebratenes Tofu Würfel mit Honig Miso Sauce auf Sushi Reis, Ingwer, Wasabi, Teriyaki, Sesam, Shitake, Tamago, Gurke
Golden fried tofu, with honey miso sauce and sushi rice, ginger, wasabi, teriyaki, sesame seeds, shiitake mushrooms, tamago and cucumber
1914 **14.50**

MIYABIS SEAFOOD BOWL a,b,f,c
Frischer roher Lachs, Thunfisch, weißer Tuna, gekochte Garnele, frittierte Riesengarnele , Tamago, mit Ruccola-Salat auf warmen Reis und hausgemachter Unagi-Cocktail-Sauce und Avocado
Raw salmon, tuna,white tuna, cooked shrimp, fried king prawn, with Ruccola salad, avocado, japanese egg, warm rice and homemade special-sauce
1913 **17.50**

EXTRAS

192	PORTION REIS / *portion rice*	2.50
193	EXTRA INGWER / *extra ginger*	2.50
194	UNAGI- ODER COCKTAILSOSSE, MAYONNAISE / *Unagi or Cocktailsauce, Mayonnaise* [o,f]	0.70
195	SESAMKERNE / *sesame seeds* [k]	0.60
196	EXTRA FÜLLUNG ODER PHILADELPHIA / *extra filling or Philadelphia*	1.00

DESSERT

200	BAKED HOT BANANA [a,g] *mit 1 Kugel Vanille Eis* *with one scoop of vanilla ice cream*	6.50
2001	LAVA CAKE [a,c,g] *Lava Cake mit 1 Kugel Vanille Eis und Banane* *Lava Cake with one scoop vanilla ice cream and banana*	7.50
323	MIYABI SWEETHEART [a,g] *mit Crepe umhülltes Bourbon Vanille-Eis auf Fruchtsauce* *Bourbon vanilla ice cream wrapped with crepe on fruit sauce*	7.50
2021	MOCHI ICE [f,g] *2 Stück japanisches Eiskonfekt im Reisteig* *2 pieces of Japanese ice confectionery in rice dough*	5.90
2022	MIYABIS SWEET MINI BAKED [a,g] *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*	5.90

DRINKS



HOMEMADE HEALTH DRINKS

269	**ALOE VERA DRINK** *Aloeverasaft mit Blattfleischstückchen*	*(0,3 l)*	**5.00**
270	**LASSIES (Mango)** *Mango mit Joghurt, Sirup* [2,4,8]	*(0,3 l)*	**5.00**
271	**VITAMIN C DRINK** *frischer Limettensaft mit Mineralwasser & Honig* [1,2]	*(0,3 l)*	**5.50**
2711	**HOMEMADE ICE TEA** *Mango, Maracuja, Peach, Holunder oder Wassermelone* [1,2]	*(0,4 l)*	**5.50**
2712	**MIYABI RASPBERRY** *Himbeersirup, Apfelsaft, Mineralwasser*	*(0,4 l)*	**6.00**
2713	**ASIAN PASSION FRUIT** *Maracujasirup, Limette, Maracujasaft, Mineralwasser* [2,4]	*(0,4 l)*	**6.00**
2714	**HELLO SPRING DRINK** *Grüner Tee, Holundersirup, Limetten, Mineralwasser* [2,4]	*(0,4 l)*	**6.00**
2715	**PASSION REFRESHER** *Maracujasirup, Orangensaft, Limetten, Mineralwasser* [2,4]	*(0,4 l)*	**6.00**
2716	**INGWER LIMONADE** *Orangensaft, Limetten, Ingwersirup, Mineralwasser* [2,4]	*(0,4 l)*	**6.00**

HOT DRINKS

203	**KAFFEE** [1]	*(Tasse)*	**3.00**
205	**LATTE MACHIATO** [8,9]	*(Glas)*	**4.00**
207	**ESPRESSO** [1]	*(Tasse)*	**2.80**
208	**DOPPELTER ESPRESSO** [1]	*(Tasse)*	**3.80**
209	**CAPPUCINO** [8,9]	*(Tasse)*	**3.50**
210	**TEE** *Klassik, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Kräuter*	*(Tasse)*	**3.00**
211	**KÄNNCHEN TEE (GROSS)**	*(diverse Sorten)*	**5.50**
212	**JASMIN TEE**	*(Tasse)*	**3.30**
213	**SENCHA TEE** *(grün)*	*(Tasse)*	**3.30**
214	**INGWER TEE** *mit frischem Ingwer*	*(Tasse)*	**3.50**
215	**MIYABI TEE** *mit frischem Minze (Glas)*	*(Tasse)*	**3.50**
2161	**MIYABI ASIAN COFFEE** *Espresso, Kondensmilch, Milchschaum*	*(Glas)*	**4.50**
2162	**CHAI LATTE** [8,9]	*(Glas)*	**4.50**

SOFT DRINKS

217	**COCA COLA** [1,2,11]	*(0,2 l)*	**3.00**
219	**COCA COLA ZERO** [1,2,8,11]	*(0,2 l)*	**3.00**
221	**FANTA** [2,4]	*(0,2 l)*	**3.00**
223	**SPRITE** [4]	*(0,2 l)*	**3.00**
225	**SPEZI** [1,2,4,11]	*(0,2 l)*	**3.00**
227	**VITA MALZ** [2]	*(0,33 l)*	**3.90**

SAN PELLEGRINO	228 *(0,25 l)*	**3.00**	229 *(0,75 l)*	**6.50**
AQUA PANNA *(Still)*	230 *(0,25 l)*	**3.00**	231 *(0,75 l)*	**6.50**

SCHWEPPES

232	**GINGER ALE** [2,5]	*(0,2 l)*	**3.20**
234	**TONIC WATER** [3]	*(0,2 l)*	**3.20**
236	**BITTER LEMON** [3]	*(0,2 l)*	**3.20**

SÄFTE / JUICE

238	**ORANGE** [7]	*(0,2 l)*	**3.00**
239	**APFEL** [7]	*(0,2 l)*	**3.00**
240	**KIRSCHNEKTAR** [7]	*(0,2 l)*	**3.30**
241	**ANANAS**	*(0,2 l)*	**3.30**
243	**BANANENNEKTAR**	*(0,2 l)*	**3.00**
244	**CRANBERRYNEKTAR**	*(0,2 l)*	**3.30**
245	**MANGONEKTAR** [7]	*(0,2 l)*	**3.30**
246	**MARACUJANEKTAR**	*(0,2 l)*	**3.30**
247	**SAFTSCHORLE** [7]	*(0,2 l)*	**3.30**
248	**SAFTSCHORLE (GROSS)** [7]	*(0,4 l)*	**4.50**
249	**ALLE SÄFTE**	*(0,4 l)*	**4.50**
250	**KIBA** (banana and cherry nectar)	*(0,2 l)*	**3.30**
251	**LYCHEE NEKTAR**	*(0,2 l)*	**3.30**

BIER / BEER

252	**HEINEKEN** [i] *(Faß)*	*(0,3 l)*	**3.80**
253	**HEINEKEN** [i] *(Faß)*	*(0,5 l)*	**5.00**
254	**WEIHENSTEPHANER KRISTALL**	*(0,5 l)*	**5.00**
255	**WEIHENSTEPHANER HEFE HELL**	*(0,5 l)*	**5.00**
256	**WEIHENSTEPHANER HEFE DUNKEL**	*(0,5 l)*	**5.00**
257	**WEIHENSTEPHANER** (alkoholfrei)	*(0,5 l)*	**4.80**
258	**KIRIN** (jap. Bier)	*(0,33 l)*	**4.50**
259	**SAPPORO** (jap. Bier)	*(0,33 l)*	**4.50**
262	**ALSTER/ DIESEL/ RADLER**	*(0,33 l)*	**3.80**
263	**mit SPRITE, FANTA oder COLA**	*(0,5 l)*	**5.00**
264	**TIGER BIER** (Singapur Bier)	*(0,33 l)*	**4.50**

JAPANISCHE GETRÄNKE / Japanese Drinks

SAKE (JAP. REISWEIN)	265	(0,1 l)	5.20
SAKE (JAP. REISWEIN)	266	(0,3 l)	10.50
PFLAUMENWEIN	267	(5 cl)	5.20

PROSECCO

PROSECCO VALDO	272	(0,1 l)	5.50
PROSECCO VALDO (FLASCHE)	273	(0,3 l)	29.50

WEIN | WINE

ROTWEINE / Red Wine

CABERNET SAUVIGNON (0,2 l) 278 **6.80** (0,75 l) 279 **24.00**
Merlot Good Hope / de Wetshof Estate
beeindruckend dicht, fruchtig und vollmundig, nuancenreiches Bukett und samtig-weiches Finale

CHIANTI DOCG / RENZO MASI (0,2 l) 280 **6.50** (0,75 l) 281 **22.00**
Dieser Chianti strotzt vor Power
In der Nase ausdruchsstarke Aromen von Johannisbeeren, weichen Früchten undmarmeladigen Anklängen. Am Gaumen eine ausdrucksvolle und ebenfalls von samtigen Tanninengeprägte Aromatik. Im Abgang rund und geschmeidig

WEIßWEINE / White Wine

RIESLING TROCKEN (0,2 l) 282 **6.80** (0,75 l) 283 **24.00**
Weingut Spiess, Deutschland - Rheinhessen
Erfrischend, vebindet Leichtigkeit mit einem fülligen Körper und Mineralik. Schmeckt solo auf der Terrasse und zu leichten Speisen. Sehr fruchtbetont und frisch mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten

GRAUBURGUNDER (BIO) (0,2 l) 284 **6.80** (0,75 l) 285 **24.00**
Weingut Abril
Ein eleganter, ganz typischer Grauburgunder mit einem angeregten Dialog zwischen fruchtigen und nussigen Aromen

PINOT GRIGIO DOC (0,2 l) 286 **6.50** (0,75 l) 287 **22.00**
Casa Defra, Italien - Veneto
zarterDuft nach hellem Obst, feine Fruchtigkeit, erfrischend leicht und rund

CHARDONNAY PAYS DÓC IGP (0,2 l) 288 **6.50** (0,75 l) 289 **22.00**
Domaine Sieur dArque
erfrischend, aromatisch, vollmundig und fruchtig mit feinen Aromen nach frischen Melonen

WEISWEINSCHORLE (0,2 l) 290 **6.50**

ROSÉWEINE / Rosé Wine

SPS PINOT AND FRIENDS TR.EW (0,2 l) 291 **6.80** (0,75 l) 292 **24.00**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

WODKA

RUSSIAN STANDARD	(4 cl) 298	5.00	Flasche (0,5 l) 299	40.00
ABSOLUT	(4 cl) 303	5.50	Flasche (0,5 l) 304	45.00

LIKÖRE & BITTER

SAMBUCA	(4 cl)	310	5.00
JÄGERMEISTER	(4 cl)	311	5.00
CAMPARI[2]	(4 cl)	313	5.00
AMARETTO [2]	(4 cl)	315	5.00
BAILEY'S[2]	(4 cl)	316	5.00
RAMAZZOTTI	(4 cl)	314	5.50
AVERNA	(4 cl)	312	5.50

TEQUILA

TEQUILA SIERRA[2] weiß oder braun	322	(4 cl)	5.00

BOURBON / WHISKY

JIM BEAM	328	(4 cl)	5.00
JACK DANIEL'S	329	(4 cl)	5.50

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	8.00
CAMPARI ORANGE	336	8.00
CUBA LIBRE [1,2,11]	337	8.00
GIN TONIC [3]	338	8.00
WODKA LEMON [3]	339	8.00
WODKA CRANBERRY	341	8.00
TEQUILA SUNRISE [2,4]	342	8.00

COCKTAILS

344 **APEROL SPRIZZ** 7.50
Aperol, Prosecco, Soda

347 **HUGO** 7.50
Holundersirup, Prosecco, Minze, Soda

365 **SEX ON THE BEACH** 9.00
Wodka, Ananas, Cranberryjuice, Peach Tree, Zitrone, Grenadine [2,4]

366 **WATERMELON MAN** 9.00
Wodka, Watermelon[2], Grenadine[2,4], Zitrone, Orange, Ananassaft

367 **MINT JULEP** 9.00
Frische Minze, Bourbon, frischer Limettensaft, Zuckersirup

369 **COSMOPOLITAN** 8.50
Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry [4]

370 **WHISKY SOUR** 8.50
Bourbon Whisky, Zitronensaft,Eiweiß, Zuckersirup [4]

371 **MOSCOW MULE** 9.00
Wodka, Lime Juice[4], Ginger Beer[2,5], Gurke

379 **ZOMBIE** 9.50
Weißer & Brauner Rum[2], 73 % Rum[2], Apricot Brandy[2], Grenadine[2,4], Orange, Ananassaft

381 **ERDBEER CAIPIRINHA** 9.00
frische Erdbeerpüree, Cachaca, Limetten, weißer Rohrzucker [4]

382 **PINA COLADA** 9.00
weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup[2], Sahne

383 **MAI TAI** 9.50
Weißer & Brauner Rum[2], 73 % Rum[2], Dry Orange[2], Zitronen Mandelsirup[2,4], Ananassaft, Lime Juice[4]

384 **MOJITO** 9.00
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice[4], Soda

388 **WODKA BASIL SMASH** 9.50
Wodka, frische Limettensaft, frische Basilikum, Zuckersirup

389 **LONG ISLAND ICE TEA** 9.50
Gin, Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Coca Cola[1,2]

400 **CAIPIRINHA** 9.00
Cachaca, Limette, Rohrzucker

401 **GIN FIZZ** 9.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,Eiweiß, Soda [4]

409 **SAKITO** 9.00
Sake, frische Basilikum, Holundersirup, frische Limetten Zitronensaft, Soda [4]

410 **BAHAMA MAMA** 9.00
Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft Orangensaft, Grenadinesirup [4]

4031 **HURRICANE** 9.00
Weißer Rum, Brauner Rum, Orangensaft, Maracujasirup Anannassaft, Limejuice

4032 **WODKA SOUR** 9.00
Wodka, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup [4]

4043 **GIN SOUR** 9.00
Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup [4]

4044 **GIN BASIL SMASH** 9.00
Gin, frischer Limettensaft, frische Basilikum, Zuckersirup [4]

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

404 **COCONUT KISS** 7.50
Ananassaft, Erdbeermark[2], Cocossirup[4], Sahne

405 **IPANEMA** 7.50
Limette, Zucker, Ginger Ale[2,5]

406 **MOSKITO** 7.50
Limette, Zucker, Minze, Limejuice[4], Tonic Water[2,5]

407 **PRINCESS** 7.50
Vanillesirup[2,4], Cocossirup[2,4], Maracujasaft, Sahne

408 **HONOLULU** 7.50
Ananassaft, Kirschsaft, Limejuice[4], Cocossirup[2,4]

411 **SPORTSMAN** 7.50
Frische Zitrone, Limette, Orange, Ananas- & Maracujasaft, Lime Juice[4]

Bon appetit!
LABU ESTGRIBU!
Itadakimas!
Kale orexe!
Mani deuseyo!
Buon appetito!
Smacznego!
GUTEN APPETIT
Smakelijk eten!
Buen provecho!
Bete'avon!
Enjoy your meal!
Noosh-e jan!
Bom apetite!
Smaklig meltid!
召し上がってください
Prijatno!
Guten Appetit!
Приятного 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.. Hierfür finden sie 2 Legenden im Anschluss und eine extra Karte für die Hauptallergene liegt am Tresen zur Ansicht. 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. For this you will find 2 legends in the following and there is an extra card with the main allergenes at the counter for you. 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, weinhaltiges 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 proucts; 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

SUSHI MIYABI



Japanisches Restaurant • Bar • Lounge

WWW.SUSHIMIYABI.DE

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