

À LA CARTE

SALAD

Wafu Wildkräutersalat, Spinat, Avocado, Erdnüsse, Cashew, Sesam, hausgemachter Dressing	8.90
Wakame eingelegte Seealgen, Sesam	5.90
Kim Chi eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sesam	5.90
Mango Salat frische Mangostreifen, Wildkräutersalat, hausgemachtes Dressing, Erdnüsse	8.90
Blooming Octopus gegrillter Oktopus, Wildkräutersalat, Mango	11.90
Salmon Light gegrilltes Lachsfilet auf Wildkräutersalat, Avocado, Cherrytomten, hausgemachtes Dressing	11.90
Tropical Duck Pomelosalat, Entenbruststreifen, frische Kräuter, Mango und geröstete Erdnüsse	11.90

APPETIZER - kleine Gerichte, perfekt zum Drink

Edamame schmackhafte japanische Sojabohnen, Meersalz	5.90
Sudachi Special Carpaccio in Limetten-Trüffel-Ponzu wahlweise mit Thunfisch mit Lachs mit Wolfsbarsch mit Hamachi	10.90
Beef Carpaccio New Style feines Rinderfilet mit geröstetem Chili-Trüffel-Ponzu, Crisps	13.90
Salmon Tataki leicht angebraten in Sesam-Pfeffer-Mantel, Trüffelponzu	13.90
Sweetie potato gegrillte Süßkartoffel, Sesam-Chili-Sauce, Schnittlauch	7.50
Salmon Tatar Lachs, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	11.90
Thunfisch Tatar Thunfisch, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	14.90
Okome Tuna knuspriger Reis, scharfem Thunfisch Tatar, heller Soja	10.50
Yuzu Scallop gegrillte Jakobsmuscheln mit Yuzu-Trüffel-Sauce, Bonito	11.90
Sexy eggplant gegrillte scharfe Aubergine vom Robotagrill, Shichimi-Glasur, Schnittlauch	8.50
Kinoko jap. gegrillte Pilze in Trüffel-Wafu-Dressing, Schnittlauch, Sesam	8.90

ASIANFUSION TAPAS

- kleine Spezialitäten von Herzen Asiens

Tori Karaage japanisches knuspriges Freilandhähnchen, hausgemachter Dip, Lauchzwiebeln	7.50
Spring Fever 2 St. hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Gemüse, Glasnudeln und hausgemachten Dip	6.90
Summer Feeling 2 St. frische Sommerrollen in Reispapier mit Avocado, Kräutern, Gurke, Salat, hausgemachte Sauce wahlweise mit: <i>Tofu</i> <i>Ente</i> <i>gegrilltem Lachs</i> <i>Garnelen</i>	6.90
Naked Prawns kurz gegrillte Riesengarnelen in Wasabi Mayo	10.90
Yakitori Hähnchenspieße in Teriyaki	5.90
Saté Hähnchenspieße, Saté-Dip	5.90
Ebi Katsu Knusprige Riesengarnelen in Tempurateig, Spicy Mayo	7.90
Lord Of The Rings Tintenfischringe in Tempurateig, Umami-Mayo-Sauce	8.90
Crab Tempura Knuspriger Butterkrebis mit Mango und Chili-Lime - Dressing	10.50
Wild Broccoli Wilder Brokkoli in Tempura, Sesam-Dip	7.50
Money Bags knusprige Wan-Tan-Teigsäckchen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Gemüse	7.90
Gyoza gebratene Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gemüse, Bonito	6.90
Gyoza Virgin gedämpfte Teigtaschen, Gemüse, Soja Vinaigrette	6.50
Zensai Moriawase vom Küchenchef 5 ausgewählte Tapasgerichte	21.90

SOUPS

Miso Salmon Soup Lachs, Japanische Bohnenpaste, Seetang, Seidentofu	6.90
Tom Kha Gung Soup Garnelen, Shimeji-Pilze, Kokosmilch, Zitronengras	6.90

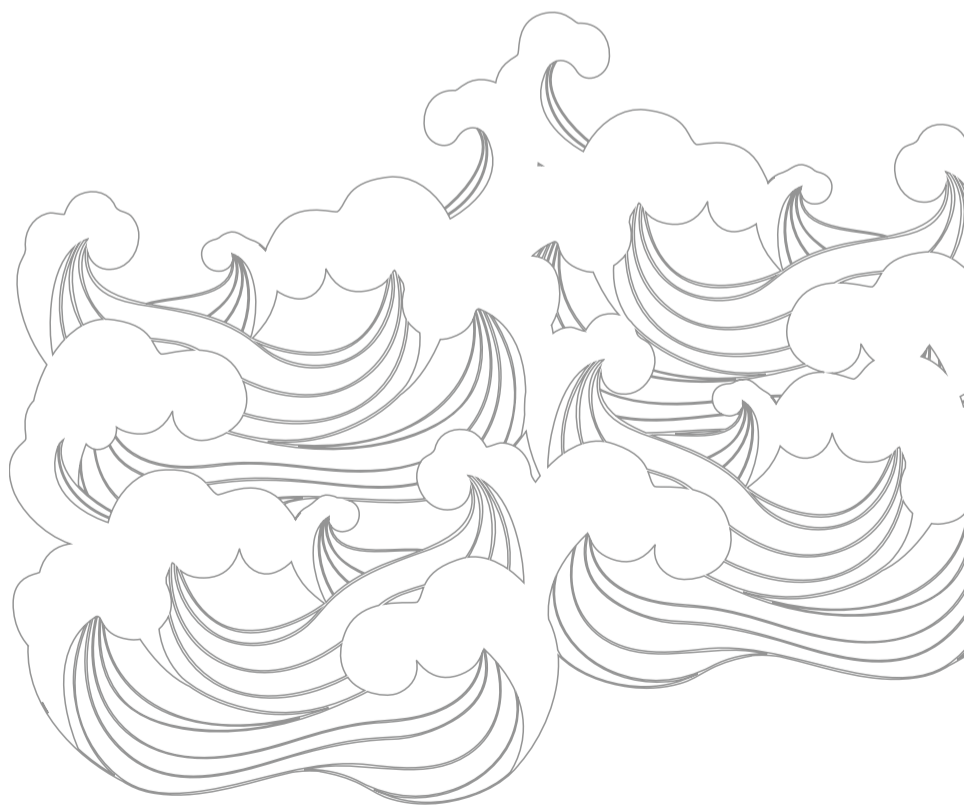
MAIN DISHES

MITO Duck Taikare knusprige Ente in cremiger leicht pikanten Kokos - Curry Sauce, Wok-Gemüse, Thai Basilikum, Cashew, Duftreis	14.90
Chicken Mangokare gegrilltes Freilandhähnchen in feiner Mango-Curry Sauce, saisonales Gemüse, frische Mangostücke, Duftreis	13.90
Seafoodkare Wildfang-Riesengarnele, Tintenfisch, Galgant, Zitronengras, saisonales Gemüse, abgeschmeckt im cremigen Curry, Duftreis	17.90
Yakiudon gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei, Bonito und Rinderstreifen	16.90
Veggie Yakiudon gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei und Tofu	13.90

SPECIALS FROM ROBATA GRILL

wahlweise mit Trüffelpüree oder Duftreis

Angry Chicken zart gegrilltes Bio-Freilandhähnchen, saisonales Grillgemüse, Teriyaki	16.90
Beauty & the Beef Dry Aged Entrecôte, saisonales Grillgemüse, schwarze Pfeffersauce	26.90
Salmon on fire gegrillter Bio-Lachs, gegrilltes Gemüse, Schnittlauch, Teriyakisauce	22.90
Prawn Stars Argentinische rote Wildfang-Garnelen, schwarze Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse, Schnittlauch	20.90
Ocean Beauty gegrillter Oktopus mit Kimchi-Glasur, gegrilltes Gemüse	21.90
Kamo Duck zart gegrillte Barbarie Entenbrust, saisonales Grillgemüse, Teriyaki	20.90
Tuna on fire gegrilltes Thunfischsteak mit Gemüse der Saison in Teriyaki-Yuzu Soße	25.90
MITO Single Robata Mix (1 Person) eine Zusammenstellung vom Robata Meister: Mix aus Fisch, Fleisch und Gemüse	32.00





SASHIMI

Sake Schottischer Lachs 6St.	12.90
Maguro Thunfisch 6 St.	17.90
Suzuki Wolfsbarsch 6 St.	12.90
Hamachi Gelbschwanzmakrele 6 St.	13.90
Hotatekai Jakobsmuschel 3 St.	12.90
Unagi 6 St.	13.90
Moriawase Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Hamachi 12 St.	23.90

NIGIRI (2 ST.)

Sake Lachs	4.90
Tekka Thunfisch	5.90
Ebi Garnele	5.50
Hotategai Jakobsmuschel	5.90
Unagi Aal	5.90

ABURI NIGIRI (2 ST.)

Samurai Nigiri flambierter Lachs, Mini-Spargel	5.90
Gohan Nigiri flambierter Thunfisch, Avocado	6.90
Sanji Nigiri flambierte Jakobsmuschel, Spicy Mayo, Tobiko	6.50
Suzuki flambierter Wolfsbarsch, Trüffel-Ponzu	5.90

MITO SIGNATURE SUSHI ROLLS

MITO Special Roll Softshellkrabbe, Lachstatar, Gurke, Avocado, Ama Ebi, Tobiko	16.90
Hot Spicy Tuna Roll Thunfisch, pikante Sauce, Avocado, Gurke, Tobiko	13.90
Seabass Kiss Roll Wolfsbarsch-Trüffel, Avocado, Batatchips, Crunches	13.50
Sunkissed Roll Aal, Lachshaut, Avocado, Gurke, aufgelegter Lachs, Kaviar	13.90
Emilys Favourite Roll grüner Mini-Spargel, Lachshaut, Cream-Cheese, aufgelegt flambierter Lachs	13.50
Lay Me Down Roll echtes Krebsfleisch, Lachs, Gurke, Tobiko, aufgelegt mit Avocado	14.50
Mr. Crab Roll Softshellkrabbe, Tobiko, spicy Lachstatar, Spinat, Unagi Sauce	14.90
Tamago Roll Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit jap. Omelette	13.50
Sake Bomb spicy Lachstatar, Tobiko, Mayo, aufgelegt mit Lachs und Unagi Sauce	13.50
Tiger Roll panierte Garnelen, Avocado, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt, Tobiko	14.50
Royal Rainbow Roll Spargel, Gurke, Avocado, on Top: flambierter Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Hamachi	13.50
Nice to "Meat" you Roll Avocado, Gurke, grüner Spargel aufgelegt mit Rinderfilet, Trüffel-Ponzu	15.90
Sweet Bonito Roll echtes Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, Chili, Unagi Sauce und on Top Bonito	13.50
Dragon Roll Aal, Ebi Tempura, Avocado, Tobiko, Unagi Sauce	14.50
Let It Burn Roll Lachs, Gurke, Avocado, Spicy Mayo flambiert mit Crunches	13.50

MAKI (6 ST.)

Sake Lachs Maki	5.50
Sake Avocado Lachs, Avocado Maki	5.90
Kappa Gurke Maki	4.90
Tekka Thunfisch Maki	5.90
Avo Avocado Maki	4.90
Ebi Garnelen Maki	5.90
Unagi Aal Maki	5.50

GUNKAN MAKI (2 ST.)

Lazy Ama Ebi gefüllt mit Lachstatar, King Crab, Avocado, Special Sauce, mit Gurke umwickelt und Süßwassergarnele on top	7.50
Battleship verschieden gefüllt mit spicy Lachs- und Thunfischstatar, mit Avocado umwickelt	6.90
Ikura gefüllt mit Lachsrogen, umwickelt im Noriblatt	6.50
Chuka gefüllt mit Chuka-Algen, Sesam, umwickelt im Noriblatt	5.90

CRUNCHY ROLLS (6 ST.)

MITO Roll panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese	13.50
Spicy Roll Hot-Spicy Thunfisch, Avocado, Gurke, Schnittlauch	13.90
Midnight Roll Aal, Lachshaut, Krebsfleisch, Gurke, Cream Cheese	14.50
Mama Chicken Roll Yakitori Chicken, Avocado, Ei	13.50
Hulk Roll grüner Spargel, Avocado, Gurke, Oshinko, Cream Cheese	11.90

SUSHI MENUE by our Sushi Master

Double Trouble Menü (bis 2 Personen) Sashimi, Maki Rolls, Inside Out Rolls, Nigiri, Crunchy Roll, Miso soup	52.00
MITO Special Omakase (bis 4 Personen) finest Sushi Kreationen bei unserem Sushi-Meister	125.00

EXTRAS

Wasabi extra	1.00
Ingwer extra	1.00
Reis	3.00
Trüffelpüree	3.50
Chili Mayo Wasabi Mayo	1.00
Teriyaki Sauce	1.00
Unagi Sauce	1.00
Kokos Chilli	1.50

DESSERT

Mochi Eiscreme verschiedene Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme serviert mit Obst der Saison	6.90
Matcha Tiramisu	6.90
Jasmin Crème Brûlée	6.90

