

## À LA CARTE

### SALAD

<b>Wafu</b>   Wildkräutersalat, Spinat, Avocado, Erdnüsse, Cashew, Sesam, hausgemachter Dressing	9.50
<b>Wakame</b>   eingelegte Seealgen, Sesam	5.90
<b>Kim Chi</b>   eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sesam	5.90
<b>Mango Salat</b>   frische Mangostreifen, Wildkräutersalat, hausgemachtes Dressing, Erdnüsse	8.90
<b>Blooming Octopus</b>   gegrillter Oktopus, Wildkräutersalat, Mango	11.90
<b>Salmon Light</b>   gegrilltes Lachsfilet auf Wildkräutersalat, Avocado, Cherrytomten, hausgemachtes Dressing	11.90
<b>Tropical Duck</b>   Pomelosalat, Entenbruststreifen, frische Kräuter, Mango und geröstete Erdnüsse	11.90

### APPETIZER - kleine Gerichte, perfekt zum Drink

<b>Edamame</b>   schmackhafte japanische Sojabohnen, Meersalz	5.90
<b>Sudachi Special</b>   Carpaccio in Limetten-Trüffel-Ponzu wahlweise mit Thunfisch mit Lachs mit Wolfsbarsch mit Hamachi	10.90
<b>Beef Carpaccio New Style</b>   feines Rinderfilet mit geröstetem Chili-Trüffel-Ponzu, Crisps	14.50
<b>Salmon Tataki</b>   leicht angebraten in Sesam-Pfeffer-Mantel, Trüffelponzu	14.50
<b>Sweetie potato</b>   gegrillte Süßkartoffel, Sesam-Chili-Sauce, Schnittlauch	7.90
<b>Salmon Tatar</b>   Lachs, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	13.90
<b>Thunfisch Tatar</b>   Thunfisch, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	15.90
<b>Okome Tuna</b>   knuspriger Reis, scharfem Thunfisch Tatar, heller Soja	10.50
<b>Yuzu Scallop</b>   gegrillte Jakobsmuscheln mit Yuzu-Trüffel-Sauce, Bonito	11.90
<b>Sexy eggplant</b>   gegrillte scharfe Aubergine vom Robotagrill, Shichimi-Glasur, Schnittlauch	8.50
<b>Kinoko</b>   jap. gegrillte Pilze in Trüffel-Wafu-Dressing, Schnittlauch, Sesam	8.90

### ASIANFUSION TAPAS

- kleine Spezialitäten von Herzen Asiens

<b>Tori Karaage</b>   japanisches knuspriges Freilandhähnchen, hausgemachter Dip, Lauchzwiebeln	7.90
<b>Spring Fever</b>   2 St. hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Gemüse, Glasnudeln und hausgemachten Dip	6.90
<b>Summer Feeling</b>   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
<b>Naked Prawns</b>   kurz gegrillte Riesengarnelen in Wasabi Mayo	11.90
<b>Yakitori</b>   Hähnchenspieße in Teriyaki	6.50
<b>Saté</b>   gegrillte Hähnchenspieße, Saté-Dip	7.50
<b>Ebi Katsu</b>   Knusprige Riesengarnelen in Tempura-Crunch, Chili-Yuzu-Mayo	8.90
<b>Lord Of The Rings</b>   Tintenfischringe in Tempurateig, Umami-Mayo-Sauce	8.90
<b>Crab Tempura</b>   Knuspriger Butterkrebis mit Mango und Chili-Lime - Dressing	11.50
<b>Wild Broccoli</b>   Wilder Brokkoli in Tempura, Sesam-Dip	7.90
<b>Money Bags</b>   knusprige Wan-Tan-Teigsäckchen gefüllt mit Meeresfrüchten, Hackfleisch, Gemüse	8.90
<b>Gyoza</b>   gebratene Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gemüse, Bonito	7.90
<b>Gyoza Virgin</b>   gedämpfte Teigtaschen, Gemüse, Soja Vinaigrette	6.90
<b>Zensai Moriawase</b>   vom Küchenchef 5 ausgewählte Tapasgerichte	24.00

### SOUPS

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

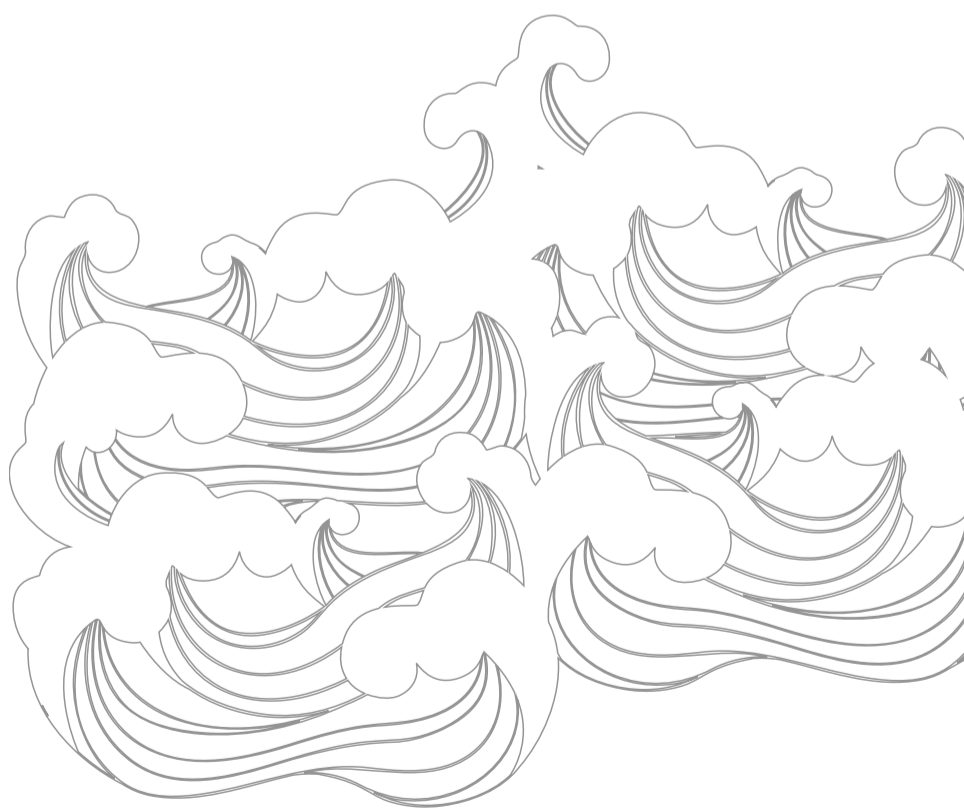
### MAIN DISHES

<b>MITO Duck Taikare</b>   knusprige Ente in cremiger leicht pikanten Kokos - Curry Sauce, Wok-Gemüse, Thai Basilikum, Cashew, Duftreis	16.90
<b>Chicken Mangokare</b>   gegrilltes Freilandhähnchen in feiner Mango-Curry Sauce, saisonales Gemüse, frische Flug-Mango, Duftreis	16.90
<b>Seafoodkare</b>   Wildfang-Riesengarnele, Tintenfisch, Galgant, Zitronengras, saisonales Gemüse, abgeschmeckt im cremigen Curry, Duftreis	18.90
<b>Yakiudon</b>   gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei, Bonito und Rinderstreifen	18.90
<b>Veggie Yakiudon</b>   gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei und Tofu	14.90

### SPECIALS FROM ROBATA GRILL

wahlweise mit Trüffelpüree oder Duftreis

<b>Angry Chicken</b>   zartes pikant gegrilltes Freilandhähnchen, saisonales Grillgemüse, Teriyaki	18.90
<b>Beauty &amp; the Beef</b>   Dry Aged argentinisches Entrecôte, saisonales Grillgemüse, schwarze Pfeffersauce	28.90
<b>Salmon on fire</b>   gegrillter Bio-Lachs, gegrilltes Gemüse, Sesam, Teriyakisauce	23.90
<b>Prawn Stars</b>   Argentinische rote Wildfang-Garnelen, schwarze Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse, Schnittlauch	20.90
<b>Ocean Beauty</b>   gegrillter Oktopus mit Kimchi-Glasur, gegrilltes Gemüse	24.90
<b>Kamo Duck</b>   rosa gegrillte französische Barbarie Entenbrust, saisonales Grillgemüse, Teriyaki	22.90
<b>Tuna on fire</b>   gegrilltes Thunfischsteak mit Gemüse der Saison in Teriyaki-Yuzu Soße	27.90
<b>MITO Single Robata Mix (1 Person)</b>   eine Zusammenstellung vom Robata Meister: Mix aus Fisch, Fleisch und Gemüse	35.00





## SASHIMI

<b>Sake</b>   Schottischer Lachs 6St.	12.90
<b>Maguro</b>   Bluefin Thunfisch 6 St.	15.90
<b>Suzuki</b>   Loup de mer 6 St.	14.90
<b>Hamachi</b>   Gelbschwanzmakrele 6 St.	15.90
<b>Tai</b>   Dorade 6 St.	14.90
<b>Unagi</b>   Aal 6 St.	15.90
<b>Moriawase</b>   Sashimi Mix 12 St.	29.90

## NIGIRI (2 ST.)

<b>Sake</b>   Schottischer Lachs	5.90
<b>Tekka</b>   Bluefin Thunfisch	7.90
<b>Ebi</b>   Garnele	6.90
<b>Hamachi</b>   Gelbschwanzmakrele	7.90
<b>Unagi</b>   Aal	7.90

## ABURI NIGIRI (2 ST.)

<b>Samurai Nigiri</b>   flambierter Lachs, Mini-Spargel	6.90
<b>Gohan Nigiri</b>   flambierter Thunfisch, Avocado	8.50
<b>Sanji Nigiri</b>   flambierte Jakobsmuschel, Spicy Mayo, Tobiko	7.90
<b>Suzuki</b>   flambierter Loup de mer, Trüffel-Ponzu	6.90

## MITO SIGNATURE SUSHI ROLLS

<b>MITO Special Roll</b>   Softshellkrabbe, Lachstatar, Gurke, Avocado, Ama Ebi, Tobiko	17.50
<b>Hot Spicy Tuna Roll</b>   Thunfisch, pikante Sauce, Avocado, Gurke, Tobiko	14.90
<b>Seabass Kiss Roll</b>   Wolfsbarsch-Trüffel, Avocado, Batatchips, Crunches	14.90
<b>Love Me Tender Roll</b>   Wildfang - Garnele in Tempuraflakes, Mini-Spargel, aufgelegt mit Hamachi und Thunfisch, Umami-Sauce	16.50
<b>Emilys Favourite Roll</b>   grüner Mini-Spargel, Lachshaut, Cream-Cheese, aufgelegt flambierter Lachs	14.90
<b>Lay Me Down Roll</b>   echtes Krebsfleisch, Lachs, Gurke, Tobiko, aufgelegt mit Avocado	15.50
<b>Mr. Crab Roll</b>   Softshellkrabbe, Tobiko, spicy Lachstatar, Spinat, Unagi Sauce	16.50
<b>Dragon Roll</b>   Aal, Ebi Tempura, Avocado, Tobiko, Unagi Sauce	16.50
<b>Sake Bomb</b>   spicy Lachstatar, Tobiko, Mayo, aufgelegt mit Lachs und Unagi Sauce	14.90
<b>Tiger Roll</b>   panierte Wildfang - Garnelen, Avocado, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt, Tobiko	15.90
<b>Royal Rainbow Roll</b>   Spargel, Gurke, Avocado, on Top: flambierter Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Hamachi	15.50
<b>Nice to "Meat" you Roll</b>   Avocado, Gurke, grüner Spargel aufgelegt mit Rinderfilet, Trüffel-Ponzu	16.90
<b>Sweet Bonito Roll</b>   echtes Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, Chili, Unagi Sauce und on Top Bonito	15.50
<b>Sunkissed Roll</b>   Aal, Lachshaut, Avocado, Gurke, aufgelegter Lachs, Kaviar	14.90
<b>Let It Burn Roll</b>   Lachs, Gurke, Avocado, Spicy Mayo flambiert mit Crunches	14.90
<b>Tamago Roll</b>   Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit jap. Omelette	14.90

## MAKI (6 ST.)

<b>Sake</b>   Lachs Maki	5.50
<b>Sake Avocado</b>   Lachs, Avocado Maki	5.90
<b>Kappa</b>   Gurke Maki	4.90
<b>Tekka</b>   Thunfisch Maki	6.90
<b>Avo</b>   Avocado Maki	4.90
<b>Ebi</b>   Garnelen Maki	6.50
<b>Unagi</b>   Aal Maki	6.50

## GUNKAN MAKI (2 ST.)

<b>Lazy Ama Ebi</b>   gefüllt mit Lachstatar, King Crab, Avocado, Special Sauce, mit Gurke umwickelt und Süßwassergarnele on top	8.50
<b>Battleship</b>   verschieden gefüllt mit spicy Lachs- und Thunfischstatar, mit Avocado umwickelt	7.50
<b>Ikura</b>   gefüllt mit Lachsrogen, umwickelt im Noriblatt	7.90
<b>Chuka</b>   gefüllt mit Chuka-Algen, Sesam, umwickelt im Noriblatt	5.90

## CRUNCHY ROLLS (6 ST.)

<b>MITO Roll</b>   panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese	13.90
<b>Spicy Roll</b>   Hot-Spicy Thunfischstatar, Avocado, Gurke, Schnittlauch	14.90
<b>Ninja Roll</b>   Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Cream Cheese, Tobiko, Spicy-Sauce	14.90
<b>Mama Chicken Roll</b>   Yakitori Chicken, Avocado, Ei	13.50
<b>Hulk Roll</b>   grüner Spargel, Avocado, Gurke, Oshinko, Cream Cheese	12.50

## SUSHI MENUE by our Sushi Master

<b>Nigiri Omakase (1 Person)</b>   Selektion von 9 Nigiris ausgewählt vom Sushi-Chef	27.00
<b>Double Trouble Menü (bis 2 Personen)</b>   Sashimi, Maki Rolls, Inside Out Rolls, Nigiri, Crunchy Roll, Miso soup	54.00
<b>MITO Special Omakase (bis 4 Personen)</b>   finest Sushi Kreationen bei unserem Sushi-Meister	128.00

## EXTRAS

<b>Wasabi extra</b>	1.00
<b>Ingwer extra</b>	1.00
<b>Reis</b>	3.00
<b>Trüffelpüree</b>	4.00
<b>Chili Mayo   Wasabi Mayo</b>	1.00
<b>Teriyaki Sauce</b>	1.50
<b>Unagi Sauce</b>	1.00
<b>Udon</b>	5.00

## DESSERT

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

