

À LA CARTE

SOUPS

Miso Salmon Soup Lachs, Japanische Bohnenpaste, Seetang, Seidentofu	7.20
Tom Kha Gung Soup Garnelen, Shimeji-Pilze, Kokosmilch, Zitronengras	7.50

APPETIZER - kleine Gerichte, perfekt zum Drink

Edamame schmackhafte japanische Sojabohnen, Meersalz	6.50
Sudachi Special Carpaccio in Limetten-Trüffel-Ponzu wahlweise mit Thunfisch mit Lachs mit Wolfsbarsch mit Hamachi	11.50
Beef Carpaccio New Style feines Rinderfilet mit geröstetem Yuzu-Trüffel-Ponzu, Crisps + frische schwarze Trüffel extra 3g/3,50 €	14.90
Salmon Tataki leicht angebraten in Sesam-Pfeffer-Mantel, Trüffelponzu	14.90
Sweetie potato gegrillte Süßkartoffel, Sesam-Chili-Sauce, Schnittlauch	7.90
Salmon Tatar Lachs, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	14.90
Thunfisch Tatar Thunfisch, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	16.90
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 Robatagrill, 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	7.50
Spring Fever 2 St. hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Gemüse, Glasnudeln und hausgemachten Dip	7.50
Summer Feeling 2 St. frische Sommerrollen in Reispapier mit Avocado, Kräutern, Gurke, Salat, hausgemachte Sauce wahlweise mit: Tofu Ente gegrilltem Lachs Garnelen	6.90
Naked Prawns kurz gegrillte knackige Riesengarnelen in Wasabi Mayo	11.90
Yakitori Hähnchenspieße in Teriyaki	5.90
Saté gegrillte Hähnchenspieße, Saté-Dip	7.90
Ebi Katsu Knusprige Riesengarnelen in Tempurateig, Spicy Mayo	8.90
Lord Of The Rings Tintenfischringe in Tempurateig, Umami-Mayo-Sauce	8.90
Crab Tempura Knuspriger Butterkrebis mit Mango und Chili-Lime - Dressing	11.90
Wild Broccoli Wilder Brokkoli in Tempura, Sesam-Dip	7.90
Money Bags knusprige Wan-Tan-Teigsäckchen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Gemüse	9.50
Gyoza gebratene Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gemüse, Bonito	8.50
Gyoza Virgin gedämpfte Teigtaschen, Gemüse, Sesam, Soja Vinaigrette	7.50
Zensai Moriawase vom Küchenchef 5 ausgewählte Tapasgerichte	23.00

SALAD

Wafu Wildkräutersalat, Spinat, Avocado, Erdnüsse, Cashew, Sesam, hausgemachter Dressing	9.90
Wakame eingelegte Seealgen, Sesam	6.50
Kim Chi eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sesam	6.50
Mango Salat frische Mangostreifen, Wildkräutersalat, hausgemachtes Dressing, Erdnüsse	9.90
Blooming Octopus gegrillter Oktopus, Wildkräutersalat, Mango	12.90
Salmon Light gegrilltes Lachsfilet auf Wildkräutersalat, Avocado, Cherytomten, hausgemachtes Dressing	12.90
Tropical Duck Pomelosalat, Entenbruststreifen, frische Kräuter, Mango und geröstete Erdnüsse	12.90

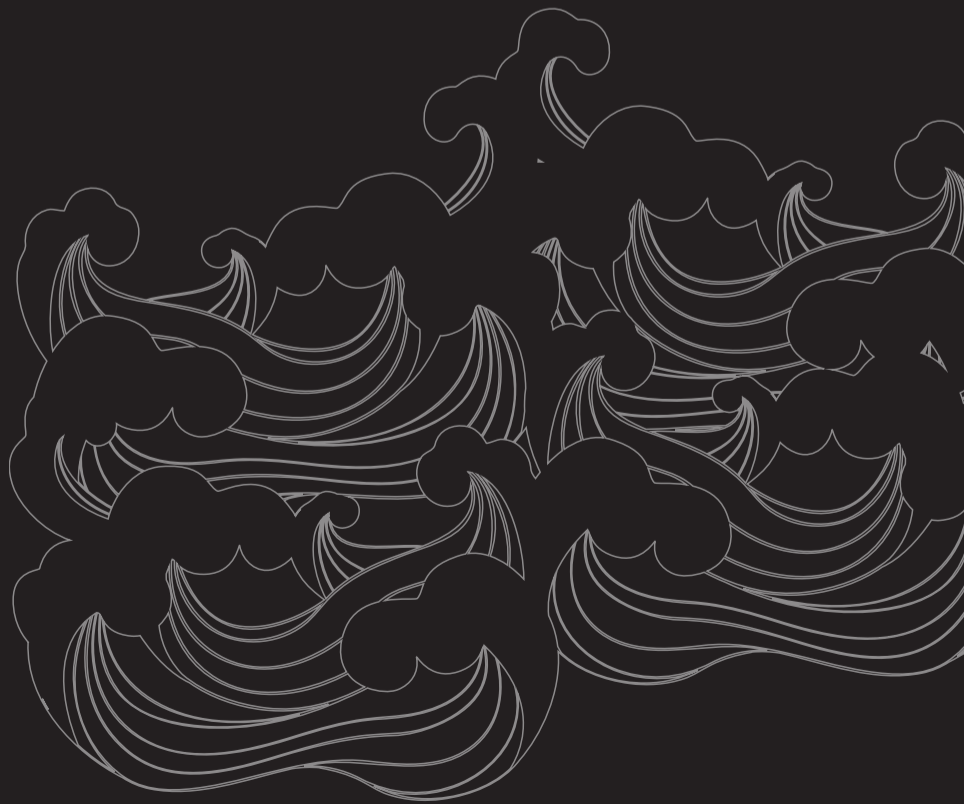
MAIN DISHES

MITO Duck Taikare knusprige Ente in cremiger leicht pikanten Kokos - Curry Sauce, Wok-Gemüse, Thai Basilikum, Cashew, Duftreis	17.90
Chicken Mangokare gegrilltes Freilandhähnchen in feiner Mango-Curry Sauce, saisonales Gemüse, frische Flug-Mango, Duftreis	17.90
Seafoodkare Wildfang-Riesengarnele, Tintenfisch, Galgant, Zitronengras, saisonales Gemüse, abgeschmeckt im cremigen Curry, Duftreis	19.90
Yakiudon gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei, Bonito und Entrecôte - Rinderstreifen	19.90
Veggie Yakiudon gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei und Tofu	16.90

SPECIALS FROM ROBATA GRILL

wahlweise mit Trüffelpüree oder Duftreis

Angry Chicken zart pikant gegrilltes Freilandhähnchen, saisonales Grillgemüse, Sesam, Teriyaki	19.90
Beauty & the Beef Dry Aged argentinisches Entrecôte, saisonales Grillgemüse, schwarze Pfeffersauce	29.90
Salmon on fire gegrillter Bio-Lachs, gegrilltes Gemüse, Sesam, Teriyakisauce	24.90
Prawn Stars Argentinische rote Wildfang-Garnelen, schwarze Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse, Schnittlauch	21.90
Ocean Beauty gegrillter Oktopus mit Kimchi-Glasur, gegrilltes Gemüse	25.90
Kamo Duck rosa gegrillte französische Barbarie Entenbrust, saisonales Grillgemüse, Teriyaki	24.90
Tuna on fire gegrilltes Thunfischsteak mit Gemüse der Saison in Teriyaki-Yuzu Soße	28.90
MITO Single Robata Mix (1 Person) eine Zusammenstellung vom Robata Meister: Mix aus Fisch, Fleisch und Gemüse	36.00



SASHIMI

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

NIGIRI (2 ST.)

Sake Schottischer Lachs	5.90
Tekka Bluefin Thunfisch	7.90
Ebi Garnele	6.90
Hamachi Gelbschwanzmakrele	7.90
Unagi Aal	7.90

ABURI NIGIRI (2 ST.)

Samurai Nigiri flambierter Lachs, Mini-Spargel	6.50
Gohan Nigiri flambierter Thunfisch, Avocado	8.50
Sanji Nigiri flambierte Jakobsmuschel, Spicy Mayo, Tobiko	7.90
Suzuki flambierter Loup de mer, Trüffel-Ponzu	6.90

MITO SIGNATURE SUSHI ROLLS

Sea Breeze Roll echtes Krebsfleisch, Lachstatar, Gurke, Avocado, Tobiko, spicy	17.50
Hot Spicy Tuna Roll Thunfisch, pikante Sauce, Avocado, Gurke, Tobiko	15.50
Seabass Kiss Roll Wolfsbarsch-Trüffel, Avocado, Batatchips, Crunches	14.90
Love Me Tender Roll Wildfang - Garnele in Tempuraflakes, Mini-Spargel, aufgelegt mit Hamachi und Thunfisch, Umami-Sauce	16.90
Emilys Favourite Roll grüner Mini-Spargel, Lachshaut, Cream-Cheese, aufgelegt flambierter Lachs	14.90
Lay Me Down Roll echtes Krebsfleisch, Lachs, Gurke, Tobiko, aufgelegt mit Avocado	15.90
Mr. Crab Roll Softshellkrabbe, Tobiko, spicy Lachstatar, Spinat, Unagi Sauce	16.90
Dragon Roll Aal, Ebi Tempura, Avocado, Tobiko, Unagi Sauce	16.90
Sake Bomb spicy Lachstatar, Tobiko, Mayo, aufgelegt mit Lachs und Unagi Sauce	14.90
Tiger Roll panierte Wildfang - Garnelen, Avocado, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt, Tobiko	15.90
Royal Rainbow Roll Spargel, Gurke, Avocado, on Top: flambierter Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Hamachi	15.90
Nice to "Meat" you Roll Avocado, Gurke, grüner Spargel aufgelegt mit Rinderfilet, frischer Trüffel, Ponzu	19.90
Sweet Bonito Roll echtes Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, Chili, Unagi Sauce und on Top Bonito	15.90
Sunkissed Roll Aal, Lachshaut, Avocado, Gurke, aufgelegt mit Lachs, Kaviar	15.50
Let It Burn Roll Lachs, Gurke, Avocado, Spicy Mayo flambiert mit Crunches	14.90
Tamago Roll Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit jap. Omelette	14.90
Lady in Red Roll Garnele in Tempuraflakes, Avocado, aufgelegt mit Thunfisch, Sweet'n'Spicy Sauce	16.90

MAKI (6 ST.)

Sake Lachs Maki	5.90
Sake Avocado Lachs, Avocado Maki	6.50
Kappa Gurke Maki	5.50
Tekka Thunfisch Maki	7.20
Avo Avocado Maki	5.50
Ebi Garnelen Maki	6.90
Unagi Aal Maki	6.90

GUNKAN MAKI (2 ST.)

Lazy Ama Ebi gefüllt mit Lachstatar, King Crab, Avocado, Special Sauce, mit Gurke umwickelt und Süßwassergarnele on top	8.50
Battleship verschieden gefüllt mit spicy Lachs- und Thunfischstatar, mit Avocado umwickelt	7.90
Ikura gefüllt mit Lachsrogen, umwickelt im Noriblatt	7.90
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	14.50
Spicy Roll Hot-Spicy Thunfischstatar, Avocado, Gurke, Schnittlauch	15.90
Ninja Roll Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Cream Cheese, Tobiko, Spicy-Sauce	15.90
Mama Chicken Roll Yakitori Chicken, Avocado, Ei	14.50
Hulk Roll grüner Spargel, Avocado, Gurke, Oshinko, Cream Cheese	13.90

SUSHI MENU by our Sushi Chef

Nigiri Omakase (1 Person) Selektion von 9 Nigiris ausgewählt vom Sushi-Chef	27.00
Double Trouble Menü (bis 2 Personen) Sashimi, Maki Rolls, Inside Out Rolls, Nigiri, Crunchy Roll, Miso soup	55.00
MITO Special Omakase (bis 4 Personen) finest Sushi Kreationen bei unserem Sushi-Meister	135.00

EXTRAS

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

DESSERT

Mochi Eiscreme verschiedene Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme serviert mit Obst der Saison	7.50
Matcha Tiramisu	7.50
Jasmin Crème Brûlée	6.90
Weekly Seasonal Homemade Desserts - please ask our Team	

