

À LA CARTE

SOUPS

Miso Salmon Soup Lachs, Japanische Bohnenpaste, Seetang, Seidentofu	8.00
Tom Kha Gung Soup Garnelen, Shimeji-Pilze, Kokosmilch, Zitronengras	8.50

APPETIZER - kleine Gerichte, perfekt zum Drink

Edamame japanische Sojabohnen, Maldon Salz	6.50
Sudachi Special Carpaccio in Fingerlimetten-Trüffel-Ponzu wahlweise mit Thunfisch mit Wolfsbarsch mit Hamachi	13.50
Beef Carpaccio New Style feines Rinderfilet mit geröstetem Yuzu-Trüffel-Ponzu, Crisps + extra frischer schwarzer Trüffel 4.50 €	16.50
Salmon Tataki leicht angebraten in Sesam-Pfeffer-Mantel, Trüffelponzu + Aufpreis Tuna 5.00 €	16.50
Pimientos de Padrón Pimientos, Maldon Salz, Olivenöl	7.50
Sweetie potato gegrillte Süßkartoffel, Sesam-Chili-Sauce, Schnittlauch	9.00
Salmon Tatar Lachs, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	16.50
Thunfisch Tatar Thunfisch, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu	18.00
Kinoko jap. gegrillte Pilze in Trüffel-Wafu-Dressing, Schnittlauch, Sesam	9.00
Fantastic Four Tempura Nori-Roll, Hot-Spicy-Tuna, Lachstatar, echtes Krebsfleisch	10.00
Juicy Bites Flugmango-Lachstatar, Trüffelbutter, crunchy rolled Avocado Bites	11.00
Sexy eggplant gegrillte scharfe Aubergine vom Robotagrill, Shichimi-Glasur, Schnittlauch	8.50
Yuzu Scallop gegrillte Jakobsmuscheln mit Yuzu-Trüffel-Sauce, Bonito	12.50

ASIANFUSION TAPAS

- kleine Spezialitäten von Herzen Asiens

Tori Karaage japanisches knuspriges Freilandhähnchen, hausgemachter Dip	8.00
Spring Fever 2 St. hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Gemüse, Glasnudeln und hausgemachten Dip	8.00
Summer Feeling 2 St. frische Sommerrollen in Reispapier mit Avocado, Kräutern, Gurke, Salat, hausgemachte Sauce wahlweise mit: Tofu (7.00 €) Lachs Ente Garnele	8.00
Naked Prawns kurz gegrillte knackige Riesengarnelen in Wasabi Mayo	13.00
Yakitori Hähnchenspieße in Teriyaki	7.00
Saté gegrillte Hähnchenspieße, Saté-Dip	9.50
Ebi Katsu Knusprige Riesengarnelen in Tempurateig, Spicy Mayo	10.00
Lord Of The Rings Tintenfischringe in Tempura, Umami-Mayo-Sauce	9.50
Crab Tempura Knuspriger Butterkrebis mit Mango und Chili-Lime - Dressing	12.50
Wild Broccoli Wilder Brokkoli in Tempura, Sesam-Dip	9.00
Money Bags knusprige Wan-Tan-Teigsäckchen gefüllt mit Garnelen, Fisch, Hühnchen, Gemüse	10.50
Gyoza gebratene Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gemüse, Bonito	9.50
Gyoza Virgin gedämpfte Teigtaschen, Gemüse, Sesam, Soja Vinaigrette	8.50
Zensai Moriawase vom Küchenchef 5 ausgewählte Tapasgerichte	25.00

SALAD

Wafu Wildkräutersalat, Spinat, Avocado, Erdnüsse, Cashew, Sesam, hausgemachter Dressing	11.00
Wakame eingelegte Seealgen, Sesam	7.00
Kim Chi eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sesam	7.00
Mango Salat frische Mangostreifen, Wildkräutersalat, hausgemachtes Dressing, Erdnüsse	10.50
Blooming Octopus gegrillter Oktopus, Wildkräutersalat, Mango	15.50
Salmon Light gegrilltes Lachsfilet auf Wildkräutersalat, Avocado, Cherrytomten, hausgemachtes Dressing	15.50
Tropical Duck Pomelosalat, Entenbruststreifen, frische Kräuter, Mango und geröstete Erdnüsse	14.50

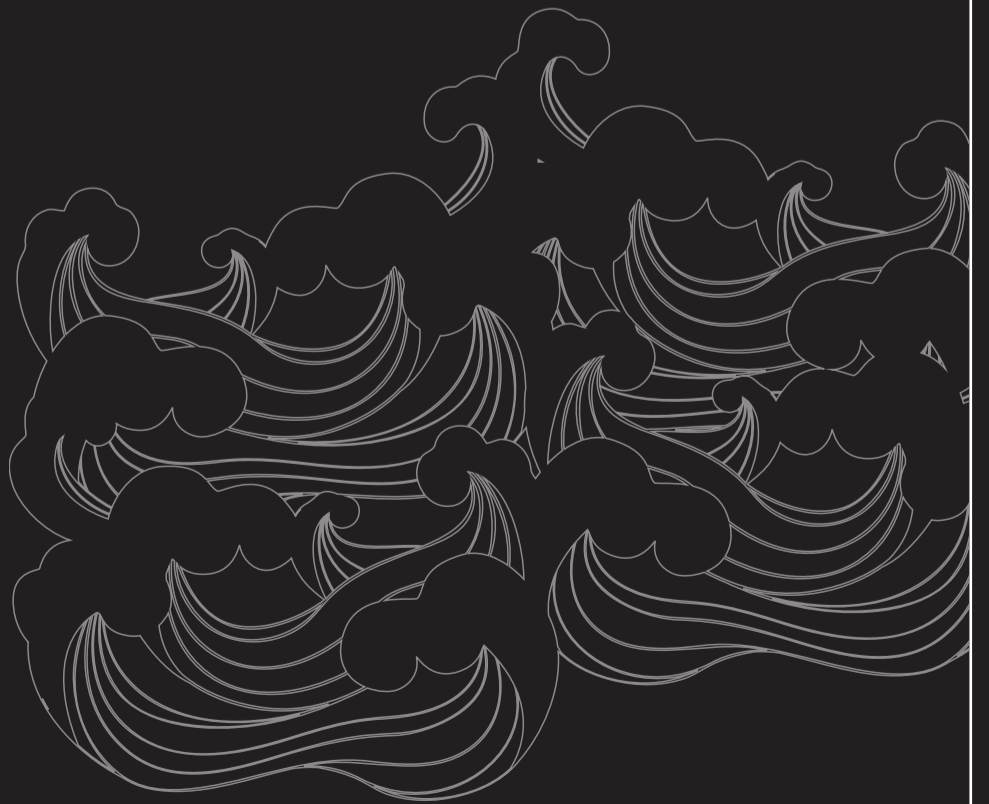
SPECIALS FROM ROBATA GRILL

wahlweise mit Trüffelpüree oder Duftreis

Angry Chicken zart pikant gegrilltes Freilandhähnchen, saisonales Grillgemüse, Sesam, Teriyaki	22.00
Beauty & the Beef Dry Aged argentinisches Entrecôte, saisonales Grillgemüse, schwarze Pfeffersauce	32.00
Salmon on fire gegrillter Bio-Lachs, gegrilltes Gemüse, Sesam, Teriyakisauce	27.00
Prawn Stars Argentinische rote Wildfang-Garnelen, schwarze Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse, Schnittlauch	22.00
Ocean Beauty gegrillter Oktopus mit Kimchi-Glasur, gegrilltes Gemüse	28.00
Kamo Duck rosa gegrillte französische Barbarie Entenbrust, saisonales Grillgemüse, Teriyaki	27.00
Tuna on fire gegrilltes Thunfischsteak mit Gemüse der Saison in Teriyaki-Yuzu Soße	30.00
Royal Robata Mix (1 Personen) eine Zusammenstellung vom Robata Meister: Mix aus Fisch, Fleisch und Gemüse	39.00

MAIN DISHES

Red Curry Duck Taikare knusprige Ente in cremiger leicht pikanten Kokos - Curry Sauce, Wok-Gemüse, Thai Basilikum, Cashew, Duftreis	20.00
Chicken Mangokare pikant gegrilltes Freilandhähnchen in feiner Mango-Curry Sauce, saisonales Gemüse, frische Flug-Mango, Duftreis	20.00
Seafoodkare Wildfang-Riesengarnele, verschiedener Fisch, Tintenfisch, Galgant, Zitronengras, saisonales Gemüse, abgeschmeckt im cremigen Curry, Duftreis	22.00
Yakiudon gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei, Bonito und Entrecôte - Rinderstreifen	21.00
Veggie Yakiudon gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei und Tofu	18.00



SASHIMI

Sake Schottischer Lachs 6St.	13.00
Maguro Bluefin Thunfisch 6 St.	17.00
Suzuki Loup de mer 6 St.	16.00
Hamachi Gelbschwanzmakrele 6 St.	17.00
Tai Dorade 6 St.	16.00
Toro Thunfischbauch 6 St.	29.00
Moriawase Sashimi Mix 12 St.	32.00

NIGIRI (2 ST.)

Sake Nigiri Schottischer Lachs	6.50
Tekka Nigiri Bluefin Thunfisch	9.00
Toro Nigiri Thunfischbauch	12.00
Hamachi Nigiri Gelbschwanzmakrele	9.00
Unagi Deluxe Nigiri Aal, Lachs flambiert, Shiso, Kizami	14.00
Samurai Aburi Nigiri flambierter Lachs, Mini-Spargel	9.00
Suzuki Aburi Nigiri flambierter Loup de mer, Trüffel-Ponzu	8.00

MITO SIGNATURE SUSHI ROLLS

Sea Breeze Roll echtes Krebsfleisch, Lachstatar, Gurke, Avocado, Tobiko, spicy	18.50
Hot Spicy Tuna Roll Thunfisch, pikante Sauce, Avocado, Gurke, Tobiko	16.00
Seabass Kiss Roll marinierter Suzuki in Trüffel, Avocado, Batatchips, Sweet Potato Crunches	16.00
Love Me Tender Roll Wildfang - Garnelen in Tempuraflakes, Mini-Spargel, aufgelegt mit Hamachi und Thunfisch, Umami-Sauce	17.50
Emilys Favourite Roll grüner Mini-Spargel, Lachshaut, Cream-Cheese, aufgelegt flambierter Lachs	16.00
Lay Me Down Roll echtes Krebsfleisch, Lachs, Gurke, Tobiko, aufgelegt mit Avocado	16.50
Mr. Crab Roll Softshellkrabbe, Tobiko, spicy Lachstatar, Spinat, Unagi Sauce	18.00
Dragon Roll Aal, Ebi Tempura, Avocado, Tobiko, Unagi Sauce	18.00
Sake Bomb spicy Lachstatar, Tobiko, Mayo, aufgelegt mit Lachs und Unagi Sauce	16.50
Tiger Roll panierte Wildfang - Garnelen, Avocado, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt, Tobiko	17.00
Royal Rainbow Roll Spargel, Gurke, Avocado, on Top: flambierter Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Hamachi	17.00
Nice to "Meat" you Roll Avocado, Gurke, grüner Spargel aufgelegt mit Rinderfilet, frischer Trüffel, Ponzu	22.00
Sweet Bonito Roll echtes Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, Chili, Unagi Sauce und on Top Bonito	16.00
Perfect Match Roll Ebi Tempura, Gurke, Spicy Tuna, aufgelegt mit Aburi Sake, Crunchy Onions, Chipotle Mayo	18.00
Let It Burn Roll Lachs, Gurke, Avocado, Spicy Mayo flambiert mit Crunches	16.00
Tamago Roll Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit jap. Omelette	16.00
Lady in Red Roll Garnelen in Tempuraflakes, Avocado, aufgelegt mit Thunfisch, Sweet'n'Spicy Sauce	18.00

MAKI (6 ST.)

Sake Lachs Maki	6.00
Sake Avocado Lachs, Avocado Maki	7.00
Kappa Gurke Maki	5.50
Tekka Thunfisch Maki	8.00
Avo Avocado Maki	6.00
Ebi Garnelen Maki	7.50

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	8.50

CRUNCHY ROLLS (6 ST.)

MITO Roll panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese	16.00
Spicy Roll Hot-Spicy Thunfischstatar, Avocado, Gurke, Schnittlauch	16.50
Ninja Roll Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Cream Cheese, Tobiko, Spicy-Sauce	16.50
Mama Chicken Roll Yakitori Chicken, Avocado, Ei	15.50
Hulk Roll grüner Spargel, Avocado, Gurke, Oshinko, Cream Cheese	15.50

SUSHI SETS by our Sushi Chef

Impress Me Set (1 Person) Variation von 6 flambierten Oshizushi (pressed Sushi) ausgewählt vom Sushi-Chef	20.00
Nigiri Omakase (1 Person) Selektion von 9 Nigiris ausgewählt vom Sushi-Chef	28.00
Double Trouble Menü (bis 2 Personen) Sashimi, Maki Rolls, Inside Out Rolls, Nigiri, Crunchy Roll, Miso soup	60.00
Royal Omakase (bis 4 Personen) finest Sushi Kreationen von unserem Sushi-Meister	139.00

EXTRAS

Wasabi extra	1.00
Ingwer extra	1.00
Reis	3.50
Trüffelpüree	4.50
Chili Mayo Wasabi Mayo	1.50
Teriyaki Sauce	1.50
Unagi Sauce	1.50
Udon	6.00

DESSERT

Mochi Eiscreme verschiedene Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme serviert mit Obst der Saison	8.00
Matcha Tiramisu	8.00
Jasmin Crème Brûlée	8.00

Weekly Seasonal Homemade Desserts - please ask our Team

