



SUSHI MIYABI

Japanisches Restaurant
Bar ■ Lounge

雅

Sushi, die Kombination aus feinem Fisch und Reis mit erlesenen Zutaten zeichnen 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 & Shiitake 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 8 mit Garnelen ^b 7.00
with Tofu ^f 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)

SALATE I SALADS

- 18 **SEETANGSALAT** ^k  6.90
traditionell eingelegter Seetangsalat / traditional seaweed salad
- 19 **SASHIMI SALAD** ^{2,b,d,k} 12.90
verschiedene Fischarten gebettet auf Seetangsalat (3St.Sake 3St.Maguro)
different types of fish on a Seaweed salad
- 20 **KIM CHI** ^h  5.90
scharf eingelegter Chinakohl
spicy pickled Chinese cabbage
- 22 **BASIC SALAT**  8.90
gemischter Salat mit Miyabidressing
mixed salad with Miyabi dressing
- 23 **CRISPY DUCK SALAD** ^{a,k} 13.90
Gebackene Entenbrust gebettet auf gemischtem Salat
roasted duck breast on a mixed salad
- 24 **CRISPY CHICKEN SALAD** ^k 12.90
Gebackene Hähnchenbrust gebettet auf gemischtem Salat
roasted chicken breast on a mixed salad
- 25 **GRILLED SALMON SALAD** ^d 13.90
Leicht gegrilltes Lachsfilet gebettet auf gemischtem Salat
grilled salmon fillet on a mixed salad

NUDELSUPPEN I NOODLE SOUPS

- 12 **GYOZA RAMEN** ^{a,c,d,f,o}  9.90
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} 9.90
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} 11.50
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}  9.90
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** ^{d,f} 10.50
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} 9.90
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,b,k} 11.50
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}  10.50
Japanische Udon-Nudeln mit Tofu, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln (Japan)
Japanese udon noodles with tofu, vegetables, fresh ginger, sesame oil, fried onions (Japan)

MIYABI'S NOODLE SALADS

- 27 **VEGGIE DELIGHT** ^{d,f,e}  10.50
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} 11.50
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} 12.50
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} 13.50
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.)
gebackene Teigtaschen mit Grossgarnelen
fried dumplings with prawns | 6.50 | 43 | EBI TEMPURA ^{a,b} (3 St./pcs.)
Grossgarnelen im Tempurateig
King Prawns in tempura | 8.50 |
| 32 | MINI SPRINGROLLS ^{a,f} (6 St./pcs.)  | 5.50 | 44 | GEMÜSE TEMPURA ^{a,p} (6 St./pcs.)  | 7.50 |
| 33 | MIYABI POCKETS ^a (5 St./pcs.)
Hausgemachte jap. Maultaschen mit Hähnchenfleisch
Homemade japanese pocket with chicken | 5.90 | 45 | YAKI-TORI ^k (3 St./pcs.)
Jap. Hühnerfleischspieße
Japanese yakitori chicken | 6.90 |
| 35 | EBI DUMPLINGS ^{a,b} (5 St./pcs.)
gedämpfte Teigtaschen mit Grossgarnelen
Dumplings with King Size shrimp | 6.90 | 48 | SATE SPIESSE ^e (2 St./pcs.)
Hähnchenfleischspieße serviert mit Erdnuss Sauce
Chicken skewers served with peanut sauce | 7.50 |
| 36 | GYOZA STEAMED ^{a,f} (5 St./pcs.)  | 5.90 | 482 | EDAMAME ^f  | 5.90 |
| 37 | GYOZA BAKED ^{a,f} (5 St./pcs.)  | 5.90 | 483 | SWEET POTATOES FRIES ^a  | 5.90 |
| 38 | GYOZA STEAMED mit Fleischfüllung ^{a,f}
mit Hähnchenfleisch
with chicken meat | 6.50 | 484 | FRENCH FRIES ^a
Pommes Frites | 5.90 |
| 402 | MIYABIS TINTENFISCHRINGE ^{a,n}
Panierte Tintenfischringe, Cocktailsauce
Fried Squid Rings, Cocktail Sauce | 7.50 | 487 | PAN ASIA STARTER ^{a,b,d,f}
12 verschiedene finger foods, 2 dips, Salatbeilage, KimChi, Kohlsalat
12 different finger foods, 2 dips, salad, kim chi, coleslaw | 13.50 |
| 403 | FRITTIERTE AUBERGINE ^{a,f}  | 5.90 | | | |
| 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 | 4821 | CHICKEN NUGGETS ^a (4 St./pcs.)
mit Reis, Tomaten und Gurken
with rice, tomatoes and cucumbers | 6.50 |

Für unsere kleinen Gäste.
For our little guests.

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}
gegrillter Aal, Tamago, Unagi-Sauce, Sesam
Grilled eel, tamago, unagi sauce | 14.50 |
| 50 | SALMON-DON ^{c,d,f,k}
Sashimi Lachs, Cocktailsauce, Tamago, Sesam
Sashimi salmon, cocktail sauce | 13.50 |
| 51 | TUNA DON ^{c,d,f,k}
Sashimi Thunfisch, Cocktailsauce, Tamago, Sesam
Sashimi tuna, cocktail sauce | 14.90 |
| 52 | SPICY-EBI-DON ^{b,c,f,k}
frittierte Garnelen mit Spicy-Sauce, Tamago, Sesam
fried shrimp with spicy sauce | 14.50 |

Japan Grill Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 54 | TILAPIA FILET ^{b,c,f,k}
Gegrilltes Tilapia Filet, Reis, Special-Sauce, Gemüse und Kim Chi, Sesam
Grilled Tilapia fillet, rice, special sauce, vegetables and Kim Chi | 13.90 |
| 55 | SAKE TERI YAKI ^{d,f,k}
Gegrilltes Lachsfilet, Reis, Kim Chi, Special-Sauce und versch. Gemüse, Sesam
Grilled salmon fillet, rice, cabbage salad, Miyabi sauce and mixed vegetables | 14.50 |
| 57 | KARA-AGE ^{a,f,k}
Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Reis, Kim Chi, Teriyaki-Sauce und Kohlsalat, Sesam, Bratensauce
Baked chicken breast with rice, kim chi, Miyabi sauce and cole slaw | 13.50 |
| 58 | MIYABIS DRAGON DUCK ^{a,f,h,o,k}
Gebackene Entenbrust mit Reis, Kim Chi, Special-Sauce und versch. Gemüse, Sesam
Roasted duck breast with rice, kim chi, Miyabi sauce and mixed vegetables | 15.50 |



WARMER GERICHTE | WARM DISHES

- 53 **MANGO KARE RAISU** ^{g,h,i,o} **12.50**
Rotes japanisches Curry / Red Japanese Chicken
mit Mango Pulp und Hühnerbrustfilet, 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 **13.90**
- 532 Ente ^a / duck ^a **14.90**
- 533 Tofu ^f / tofu ^f  **12.50**
- 534 Garnelen ^b / shrimps ^b **14.90**
- 535 Lachs ^d / salmon ^d **14.90**
- 59 **CHICKEN KARE RAISU** ^{g,h,i,o} **12.50**
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 **14.90**
- 61 Ente ^a / duck ^a **14.90**
- 62 Tofu ^f / tofu ^f  **12.50**
- 63 panierte Hähnchenbrust ^a / fried chicken ^a **13.90**
- 631 Lachs ^d / salmon ^d **14.90**
- 64 **MIYABI PEANUTS SPECIAL** ^{h,u} **12.50**
Hausgemachte japanische Erdnussauce, 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 **13.90**
- 66 Tofu ^f / tofu ^f  **12.50**
- 67 Ente ^a / duck ^a **14.90**
- 68 Garnelen ^b / shrimps ^b **14.90**
- 69 **YAKI FLYING DUCK** ^{a,c,f,o} **15.50**
Entenbrust paniert, versch. Gemüse, japanische Eiernudeln
Fried duck breast, mixed vegetables and Japanese egg noodles
- 70 **YAKI FLYING CHICKEN** ^{a,c,f,o} **13.90**
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}  **12.90**
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 **13.90**
- 73 Grossgarnelen ^b / King Prawns ^b **15.50**
- 74 **MIYABI'S TOKIO NOODLES** ^{a,c} **12.50**
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 **13.90**
- 76 Garnelen ^b / shrimps ^b **15.50**
- 77 Tofu ^f / tofu ^f  **12.50**
- 78 **JAPANESE SWEET & SOUR DUCK** ^{a,f,h,o} **15.50**
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,i,o} **15.50**
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} **13.50**
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} **13.90**
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} **12.50**
Angebratener Reis mit paniertem Hähnchenbrust, Ei und Gemüse
Stir-fried rice with fried chicken, eggs and vegetables
wahlweise mit / can be served with
- 83 Garnelen ^b / shrimps ^b **14.90**
- 84 Tofu ^f / tofu ^f  **12.50**
- 85 Ente ^a / duck ^a **14.90**
- 86 **MIRROR BEEF** ^{h,o} **13.90**
Glasnudel gebraten mit versch. Wok Gemüse und Rinderroastbeef
glass noodles fried with different wok vegetables and beef roast beef
- 87 **BEEF WOK** ^{d,h,o} **13.90**
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} **13.00**
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  **12.50**
- 882 panierte Hähnchenbrust ^a / fried chicken ^a **13.90**
- 883 panierte Ente ^a / fried duck ^a **15.50**
- 89 **BLACK TIGER WOK** ^{b,d,f,o} **15.50**
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



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
5.50



91
AVOCADO MAKI ^k
Avocado, Sesam
Avocado, sesame
5.50



92
SHIITAKE MAKI ^k
jap. Pilz, Sesam
jap. mushroom,
5.50



93
SHINKO MAKI ^k
mit eingelegtem Rettich, Sesam
Pickled radish, sesame
5.50



931
SPARGEL MAKI
Grüner Spargel
Green asparagus
5.50



94
KAMPYO MAKI ^k
mit eingelegten Kürbis, Sesam
Pickled pumpkin, sesame
5.50



95
INARI-MAKI ^{k,f}
Tofutasche, Sesam
Tofu, sesame
5.50



96
TAMAGO MAKI ^{c,k}
jap. Eieromelette, Sesam
jap. Omelette, sesame
5.50



97
PAPRIKA MAKI ^k
Paprika, Sesam
Sweet pepper
5.50



971
RUCOLA MAKI ^k
Rucola
arugula
5.50



972
AVOCADO-MANGO MAKI ^k
Avocado, Mango
Avocado, mango
5.50



973
SPINAT MAKI ^k
Spinat
spinach
5.50



98
TEKKA MAKI ^d
Thunfisch
tuna
6.90



99
NEGI TEKKA MAKI ^d
Thunfisch, Lauchzwiebel
tuna, spring onion
7.10



100
TEKKA AVOCADO MAKI ^d
Thunfisch & Avocado
tuna & avocado
7.10



101
SAKE MAKI ^d
Lachs
salmon
6.50



102
SAKE AVOCADO MAKI ^d
Lachs & Avocado
salmon & avocado
6.80



103
SAKE KAPPA MAKI ^d
Lachs & Gurke
salmon & cucumber
6.80



104
EBI MAKI ^b
Grossgarnele
King prawn
6.50



105
EBI AVOCADO MAKI ^b
Grossgarnele & Avocado
king prawn & avocado
6.80



106
CALIFORNIA MAKI ^{b,d}
Surimi & Avocado
surimi & avocado
6.50



107
IKURA MAKI ^d
Lachskaviar
salmon caviar
9.00



108
SPICY TUNA MAKI ^d
Thunfisch scharf
Hot tuna
7.00



109
NEGI SABA MAKI ^d
Makrele & Lauch
mackerel, spring onion
6.50



110
UNAGI MAKI ⁿ
Süßwasseraal
Eel
7.20



111
SALMON SKIN MAKI ^d
gegrillte Lachshaut
Grilled salmon skin
6.50



112
MINI-BAKED-ROLL 8ST. ^{a,c,k}
panierte Maki, Füllung nach Wunsch,
Cocktailsauce
fried Maki, filling of your choice
8.50



114
BUTTERFISCH MAKI ^d
Butterfisch
Butterfish
6.50



115
KANI MAKI ^{b,c}
echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayo
crab meat, scallions, mayo
6.80



1151
KANI AVOCADO MAKI ^{b,c}
echtes Krebsfleisch, Avocado, japanische Mayonnaise
Real crab meat, avocado, japanese mayonnaise
6.90



116
TSUNA MAKI ^d
gekochter Thunfisch
cooked tuna, smayo
6.50



117
SPICY TSUNA MAKI ^{c,d}
gekoch. Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Cooked tuna, spring onion, spicy sauce
6.80

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**



TEMAKI | FUTO-MAKI



TEMAKI | HANDROLL ^d

1 St. handgerollt mit Füllung nach Wunsch,
Masago & Sesam

1 pcs. handroll made on your wish, with roe, sesame
140 10.90



FUTO-MAKI | 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 16.50



FUTO-MAKI | 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 18.50

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
10.20



143

SALMON INSIDE-OUT ^d

Lachs, Avocado, Masago
Salmon, avocado, masago
10.50



1431

EBI AVOCADO INSIDE-OUT ^b

Grossgarnelen, Avocado, Masago
Prawns, avocado, masago
11.40



1432

TEKKA AVOCADO INSIDE-OUT ^d

Thunfisch, Avocado
Tuna, avocado
11.40



144

YAKITORI INSIDE-OUT ^k

würzig gebratenes Hühnerfleisch,
Gurke
Spicy fried chicken, cucumber
11.00



145

HOT SPICY TUNA ^{c,d}

Thunfisch, scharfe Sauce, Lauch,
Gurke, Masago
Tuna, spicy sauce, spring onions and
cucumber
11.40



146

PHILADELPHIA ROLL ^{d,g}

Frischkäse, Lachs, Gurke, Masago
Cream cheese, salmon and cucumber,
masago
11.40



1461

PHILADELPHIA AVOCADO ROLL ^{d,g}

Frischkäse, Lachs, Avocado, Masago
Philadelphia, Salmon, Avocado, Masago
11.70



147

SALMON SKIN ^d

gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago
Grilled salmon skin and cucumber
10.50



148

HOT SPICY PRAWNS ^{b,c}

Grossgarnelen, scharfe Sauce, Gurke,
Lauch, Sesam, Masago
Prawns, spicy sauce, cucumber and
spring onion, masago
11.40



149

VEGI INSIDE-OUT ^o

Avocado, Gurke, Kampyo (Kürbis),
Shinko (Rettich), Shiitake, Sesam
Avocado, cucumber, Kampyo
(pumpkin), Shinko (radish), sesame
10.20



150

RUCCOLA ROLL ^{g,k}

Ruccola, Cream Cheese, Sesam
Ruccola, cream cheese, sesame
10.70



1501

AVOCADO ROLL ^{g,k}

Avocado, Cream Cheese, Sesam
Avocado, Cream Cheese, Sesam
11.00



1502

SALMON TRUFFLE ROLL ^{g,k}

Lachstartar, Masago,
Trüffelmayonnaise Cream, Avocado
Salmon tartar, masago,
truffle mayonnaise cream, avocado
11.70



151

KANI INSIDE-OUT ^{b,c}

echtes Krebsfleisch, Gurke, Lauchzwiebel,
Mayonnaise, Masago
Real crab meat, cucumber, spring onion,
mayonnaise, sesame, masago
11.70



152

TSUNA INSIDE-OUT ^{c,d}

gekochter Thunfisch, Gurke,
Lauchzwiebel, Mayo, Masago
Cooked tuna, cucumber, spring onion,
mayonnaise, sesame, masago
11.00

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

12.00
8.40 €



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

12.00
8.40 €



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

11.70
8.20 €



452

CALIFORNIA MINI ROLL ^b

panierte Rolle mit Surimi, Avocado, Gurke, Flugfischrogen und Special Sauce
fried roll with surimi, avocado, cucumber, masago, special sauce

11.70
8.20 €



454

ENERGY MINI ROLL

Panierte Rolle mit Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam und Special Sauce
fried roll with cucumber, avocado, pumpkin, sesame and special sauce

11.70
8.20 €



455

CRISPY CHICKEN MINI ROLL

Hühnerfleisch, Avocado, Gurke
Chicken, avocado, cucumber

12.00
8.40 €

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

14.50
10.00 €



163

MIYABI SPECIALROLL 2 ^{a,b,c}

Thunfisch, scharfe Sauce, Lauchzwiebel, Gurke, Cocktailsauce
Fried roll with tuna, spicy sauce, spring onion, cucumber, special sauce

14.50
10.00 €



164

MIYABI SPECIALROLL 3 ^{a,c}

Panierte Rolle mit Ei, Avocado, Tofu, Lauchzwiebel, Cocktailsauce
Fried roll with egg, avocado, tofu, spring onion, special sauce

14.50
10.00 €



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

14.50
10.00 €

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
8.70 €



1642

CRUNCHY SALMON ^{c,d}

Chili-Majo Lachs, Gurke, Maisflocken
Chili-Majo salmon, cucumber, corn flakes

(8 Stück) 11.50
8.00 €



1643

CRUNCHY EBI ^{a,b,g}

Garnelentempura, Philadelphia, Gurke, Avocado, Maisflocken
Prawn tempura, scallion, philadelphia, cucumber, avocado, corn flakes

(8 Stück) 12.90
8.70 €

50%



SUSHI MENÜ



173
21.40€ **10.70€**

Tokio Set

Sake Avocado Maki,
Tekka Avocado Maki,
California Maki ^{b,d}



174
29.00€ **14.50€**

Vegi Set

Kappa Maki, Avocado Maki,
Vegi Inside-Out, Inari Nigiri,
Tamago Nigiri ^{c,d}



175
42.90€ **21.40€**

Kyoto

California Inside-Out, Sake
Avocado Maki,
Sake Nigiri, Maguro Nigiri, Ebi
Nigiri, Isumidai Nigiri, Mini Baked
Roll (Sake) ^{b,d}



176
40.50€ **20.20€**

Okinawa

California Maki, Sake Avocado Maki, 2
Sake Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri ^{b,d,f}



177
45.00€ **22.50€**

Osaka

California Maki, Sake Avocado Maki,
Mini Sashimi Mix,
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri ^{b,d,f}



178
29.60€ **14.80€**

Miyabi Philadelphia

Philadelphia Roll, Ebi Avocado
Philadelphia Maki, Mini Baked Roll
(Sake Philadelphia) ^{a,b,d,f}



179
60.00€ **30.00€**

Miyabi Special Menü 1

6 Nigiri mixed, Sake Avocado Maki,
Salmon Inside-Out, Miyabi
Specialroll 1 ^{b,d,f}



180
60.80€ **30.40€**

Miyabi Special Menü 2

6 Nigiri mixed, California Maki,
Salmon Inside-Out,
Black Tiger Roll ^{a,b,d,f}



181
63.70€ **31.90€**

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

64.50 € **32.20 €**

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

70.80 € **35.40 €**

Miyabi Crispy Menü

Mini Baked Roll (salmon), Miyabi Mini Roll, Tiger Rolls, 2 Sake Yaki Nigiri, 2 Unagi Nigiri, Miyabi Specialroll 4 ^{a,b,d,f}



184

145.70 € **72.80 €**

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

32.00 € **16.00 €**

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

verschiedene Fischarten
different kinds of fish

24.50

187

SASHIMI MAGURO

Thunfisch
tuna

25.50

188

SASHIMI SAKE

Lachs
salmon

23.50

189

SASHIMI BUTTERFISCH

Butterfisch
butterfish

23.50

191

MINI SASHIMI

wahlweise Thunfisch, Lachs oder Butterfisch 9St.
optionally with tuna, salmon or butterfish

13.90

30%



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, Isumidai, (Red Snapper)
(8 Stück) **14.40**
10.00 €



154

MAGURO SPECIAL ROLL INSIDE-OUT ^d

Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke
Aussen: Thunfisch
Inside: Tuna, avocado, cucumber
Outside: Tuna
(8 Stück) **15.30**
10.70 €



155

SAKE SPECIAL ROLL INSIDE-OUT ^d

Innen: Lachs, Avocado, Gurke
Aussen: Lachs
Inside: Salmon, avocado, cucumber
Outside: Salmon
(8 Stück) **15.30**
10.70 €



1551

SALMON TIGER ROLL ^{b,d}

Innen: Ebi Tempura, Avocado, Ruccola
Aussen: umwickelt mit Lachs
Inside: Ebi Tempura, avocado, arugula
outside: Salmon
(8 Stück) **15.30**
10.70 €



156

UNAGI SPECIAL ROLL INSIDE-OUT ^{d,n}

Innen: Lachs, Avocado, Gurke
Aussen: Unagi
Inside: Salmon, avocado, cucumber
outside: unagi
(8 Stück) **15.30**
10.70 €



157

TAMAKO ROLL ^{c,d}

Lachs, Avocado, Gurke, Lauchzwiebel,
umwickelt mit Tamago (Ei)
Salmon, avocado, cucumber, spring
onion wrapped in tamago (egg)
(8 Stück) **15.00**
10.40 €



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) **14.00**
9.80 €



159

TIGER ROLL ^b

Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Masago
Ebi Tempura, avocado, cucumber
(8 Stück) **14.40**
10.00 €



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) **15.30**
10.70 €



161

WHITE TIGER ROLL ^{b,c}

Ebi, Gurke, Lauch, scharfe Sauce,
umwickelt mit Gurke
Ebi, cucumber, garlic, hot sauce
wrapped with cucumber
(8 Stück) **14.40**
10.00 €



165

DRAGON ROLL ^d

Sake, Avocado, Gurke,
Umwickelt mit Avocado
Sake, avocado, cucumber,
wrapped with avocado
(8 Stück) **14.40**
10.00 €



166

ONION ROLL ^{c,d}

Avocado, Gurke, Thunfisch, Lauchzwiebel
umwickelt mit Röstzwiebeln
Avocado, cucumber, tuna, spring onion,
wrapped with fried onions
(8 Stück) **14.40**
10.00 €



167

GREEN ROLL ^{c,d}

Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce
umwickelt mit Lauchzwiebel
Tuna, cucumber, spicy sauce wrapped
with spring onions
(8 Stück) **14.40**
10.00 €



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) **16.50**
11.50 €



169

PHILADELPHIA TEMPURA ROLL ^{a,d,g}

Lachstempura, Gurke & Frischkäse
Salmon Tempura, cucumber & cream
cheese
(8 Stück) **14.00**
9.80 €



170

SOFTSHELL-CRAB ROLL ^b

mit echter Softshell-Krabbe
with real fried softshell crab
(8 Stück) **15.30**
10.70 €

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) **13.00**

9.10 €



172

BUTTERFISCH SPECIAL ROLL ^{d,b}
Innen: Surimi, Gurke, Avocado
Aussen: Butterfisch
Inside: Kani, avocado, cucumber
Outside: Butterfish
(8 Stück) **14.00**

9.80 €



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) **15.30**

10.70 €



1723

FUJIYAMA ROLL ^{b,c,d}
Lachstempura, Gurke & Cream
Cheese, umwickelt mit Ebi
Salmon tempura, cucumber, cream
cheese, outside: Ebi
(8 Stück) **15.30**

10.70 €



1724

SPICY CHICKEN
Würzig gebratenes Hühnerfleisch und Lauch
Spicy chicken, scallion
(8 Stück) **14.30**

10.00 €



1725

SPICY TUNA ^d
Pikant marinierter Thunfisch, Lauch
Spicy tuna, scallion
(8 Stück) **15.30**

10.70 €



1726

LALA LAND ROLL ^{a,c,d}
Gemüsetempura, Special Sauce
mit Lachs umwickelt
Vegetables tempura, special sauce,
outside: salmon
(8 Stück) **15.30**

10.70 €

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 **14.90**

TUNA TATAKI ^{d,k,f}

Flambierter Thunfisch mit Sesam, Avocado
Salat und Unagi Sauce
Flambeed tuna with sesame, avocado salad and
Unagi sauce

1911 **16.90**

MIYABIS ORIGINAL TARTAR ^{b,c,d}

Lachs, Garnelen und Avocado, jap.
Mayonnaise und Ikura
Lachs, Garnelen und Avocado, jap.
Mayonnaise und Ikura

1912 **14.50**

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, shitake 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 **15.90**



EXTRAS

- | | | |
|-----|--|------|
| 192 |  PORTION REIS /
<i>portion rice</i> | 2.50 |
| 193 |  EXTRA INGWER /
<i>extra ginger</i> | 2.50 |
| 194 | UNAGI- ODER COCKTAILSOSSE, MAYONNAISE /
<i>Unagi or Cocktailsauce, Mayonnaise ^{o.f}</i> | 0.70 |
| 195 | SESAMKERNE /
<i>sesame seeds ^k</i> | 0.60 |
| 196 | EXTRA FÜLLUNG ODER PHILADELPHIA /
<i>extra filling or Philadelphia</i> | 1.00 |

DESSERT

- | | | |
|------|--|------|
| 200 | BAKED HOT BANANA ^{a,g}
<i>mit 1 Kugel Vanille Eis</i>
<i>with one scoop of vanilla ice cream</i> | 6.50 |
| 2001 | LAVA CAKE ^{a,c,g}
<i>Lava Cake mit 1 Kugel Vanille Eis und Banane</i>
<i>Lava Cake with one scoop vanilla ice cream and banana</i> | 7.50 |
| 323 | MIYABI SWEETHEART ^{a,g}
<i>mit Crepe umhülltes Bourbon Vanille-Eis auf Fruchtsauce</i>
<i>Bourbon vanilla ice cream wrapped with crepe on fruit sauce</i> | 7.50 |
| 2021 | MOCHI ICE ^{f,g}
<i>2 Stück japanisches Eiskonfekt im Reisteig</i>
<i>2 pieces of Japanese ice confectionery in rice dough</i> | 5.90 |
| 2022 | MIYABIS SWEET MINI BAKED ^{a,g}
<i>Frittierte Mini Baked Rolle gefüllt mit Kinderschokolade,</i>
<i>dazu 1 Kugel Vanille Eis</i>
<i>fried mini baked roll, filled with chocolate, with 1 scoop vanilla ice cream</i> | 5.90 |



DRINKS





HOMEMADE HEALTH DRINKS

269	ALOE VERA DRINK	(0,3 l)	4.80
	<i>Aloeverasaft mit Blattfleischstückchen</i>		
270	LASSIES (Mango)	(0,3 l)	4.80
	<i>Mango mit Joghurt, Sirup^{2,4,a}</i>		
271	VITAMIN C DRINK	(0,3 l)	5.00
	<i>frischer Limettensaft mit Mineralwasser & Honig^{1,2}</i>		
2711	HOMEMADE ICE TEA	(0,4 l)	5.00
	<i>Mango, Maracuja, Peach, Holunder oder Wassermelone^{1,2}</i>		
2712	MIYABI RASPBERRY	(0,4 l)	5.80
	<i>Himbeersirup, Apfelsaft, Mineralwasser</i>		
2713	ASIAN PASSION FRUIT	(0,4 l)	5.80
	<i>Maracujasirup, Limette, Maracujasaft, Mineralwasser^{2,4}</i>		
2714	HELLO SPRING DRINK	(0,4 l)	5.80
	<i>Grüner Tee, Holundersirup, Limetten, Mineralwasser^{2,4}</i>		
2715	PASSION REFRESHER	(0,4 l)	5.80
	<i>Maracujasirup, Orangensaft, Limetten, Mineralwasser^{2,4}</i>		
2716	INGWER LIMONADE	(0,4 l)	5.80
	<i>Orangensaft, Limetten, Ingwersirup, Mineralwasser^{2,4}</i>		

HOT DRINKS

203	KAFFEE¹	(Tasse)	3.00
205	LATTE MACHIATO^{8,9}	(Glas)	4.00
207	ESPRESSO¹	(Tasse)	2.80
208	DOPPELTER ESPRESSO¹	(Tasse)	3.80
209	CAPPUCINO^{8,9}	(Tasse)	3.50
210	TEE	(Tasse)	3.00
	<i>Klassik, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Kräuter</i>		
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	(Glas)	4.50
	<i>Espresso, Kondensmilch, Milchschaum</i>		
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	SPRITE⁴	(0,2 l)	3.00
225	SPEZI^{1,2,4,11}	(0,2 l)	3.00
227	VITA MALZ²	(0,33 l)	3.60
	SAN PELLEGRINO 228 (0,25 l) 2.80	229 (0,75 l)	6.00
	AQUA PANNA (Still) 230 (0,25 l) 2.80	231 (0,75 l)	6.00

SCHWEPPE

232	GINGER ALE^{2,5}	(0,2 l)	3.20
234	TONIC WATER³	(0,2 l)	3.20
236	BITTER LEMON³	(0,2 l)	3.20

SÄFTE / JUICE

238	ORANGE⁷	(0,2 l)	3.00
239	APFEL⁷	(0,2 l)	3.00
240	KIRSCHNEKTAR⁷	(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	MANGONEKTAR⁷	(0,2 l)	3.30
246	MARACUJANNEKTAR	(0,2 l)	3.30
247	SAFTSCHORLE⁷	(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	HEINEKEN¹ (Faß)	(0,3 l)	3.80
253	HEINEKEN¹ (Faß)	(0,5 l)	4.80
254	WEIHENSTEPHANER KRISTALL	(0,5 l)	4.80
255	WEIHENSTEPHANER HEFE HELL	(0,5 l)	4.80
256	WEIHENSTEPHANER HEFE DUNKEL	(0,5 l)	4.80
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)	4.80
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)	6.50	(0,75 l)	22.00
<i>Merlot Good Hope / de Wetshof Estate</i>	278		279	

beeindruckend dicht, fruchtig und vollmundig, nuancenreiches Bukett und samtig-weiches Finale

CHIANTI DOCG / RENZO MASI	(0,2 l)	6.00	(0,75 l)	21.00
<i>Dieser Chianti strotzt vor Power</i>	280		281	

In der Nase ausdrucksstarke Aromen von Johannisbeeren, weichen Früchten und marmeladigen Anklängen. Am Gaumen eine ausdrucksvolle und ebenfalls von samtigen Tanninengeprägte Aromatik. Im Abgang rund und geschmeidig

WEIßWEINE / White Wine

RIESLING TROCKEN	(0,2 l)	6.50	(0,75 l)	22.00
<i>Weingut Spiess, Deutschland - Rheinhessen</i>	282		283	

Erfrischend, verbindet Leichtigkeit mit einem fülligen Körper und Mineralk. Schmeckt solo auf der Terrasse und zu leichten Speisen. Sehr fruchtbetont und frisch mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten

GRAUBURGUNDER (BIO)	(0,2 l)	6.50	(0,75 l)	22.00
<i>Weingut Abril</i>	284		285	

Ein eleganter, ganz typischer Grauburgunder mit einem angeregten Dialog zwischen fruchtigen und nussigen Aromen

PINOT GRIGIO DOC	(0,2 l)	6.00	(0,75 l)	21.00
<i>Casa Defra, Italien - Veneto</i>	288		289	

zarter Duft nach hellem Obst, feine Fruchtigkeit, erfrischend leicht und rund

CHARDONNAY PAYS D'OC IGP	(0,2 l)	6.00	(0,75 l)	21.00
<i>Domaine Sieur d'Arque</i>	290		2901	

erfrischend, aromatisch, vollmundig und fruchtig mit feinen Aromen nach frischen Melonen

ROSÉWEINE / Rosé Wine

SPS PINOT AND FRIENDS TR.EW	(0,2 l)	6.50	(0,75 l)	22.00
	291		292	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

WODKA

RUSSIAN STANDARD	(4 cl)	5.00	Flasche (0,5 l)	40.00
	298		299	

ABSOLUT	(4 cl)	5.50	Flasche (0,5 l)	45.00
	303		304	

LIKÖRE & BITTER

SAMBUCA	(4 cl)	310		5.00
JÄGERMEISTER	(4 cl)	311		5.00
CAMPARI²	(4 cl)	313		5.00
AMARETTO²	(4 cl)	315		5.00
BAILEY'S²	(4 cl)	316		5.00
RAMAZZOTTI	(4 cl)	314		5.50
AVERNA	(4 cl)	312		5.50

TEQUILA

TEQUILA SIERRA² 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 TONIC³	338	8.00
WODKA LEMON³	339	8.00
WODKA CRANBERRY	341	8.00
TEQUILA SUNRISE^{2,4}	342	8.00



COCKTAILS

344	APEROL SPRIZZ <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	7.50	384	MOJITO <i>Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice⁴, Soda</i>	9.00
347	HUGO <i>Holundersirup, Prosecco, Minze, Soda</i>	7.50	388	WODKA BASIL SMASH <i>Wodka, frische Limettensaft, frische Basilikum, Zuckersirup</i>	9.50
365	SEX ON THE BEACH <i>Wodka, Ananas, Cranberryjuice, Peach Tree, Zitrone, Grenadine^{2,4}</i>	9.00	389	LONG ISLAND ICE TEA <i>Gin, Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Coca Cola^{1,2}</i>	9.50
366	WATERMELON MAN <i>Wodka, Watermelon², Grenadine^{3,4}, Zitrone, Orange, Ananassaft</i>	9.00	400	CAIPIRINHA <i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	9.00
367	MINT JULEP <i>Frische Minze, Bourbon, frischer Limettensaft, Zuckersirup</i>	9.00	401	GIN FIZZ <i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda⁴</i>	9.00
369	COSMOPOLITAN <i>Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry⁴</i>	8.50	402	SAKITO <i>Sake, frische Basilikum, Holundersirup, frische Limetten Zitronensaft, Soda⁴</i>	9.00
370	WHISKY SOUR <i>Bourbon Whisky, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup⁴</i>	8.50	410	BAHAMA MAMA <i>Weißer Rum, Brauner Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadinesirup⁴</i>	9.00
371	MOSCOW MULE <i>Wodka, Lime Juice⁴, Ginger Beer^{2,5}, Gurke</i>	9.00	4031	HURRICANE <i>Weißer Rum, Brauner Rum, Orangensaft, Maracujasirup Ananassaft, Limejuice</i>	9.00
379	ZOMBIE <i>Weißer & Brauner Rum², 73% Rum², Apricot Brandy², Grenadine^{2,4}, Orange, Ananassaft</i>	9.50	4032	WODKA SOUR <i>Wodka, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup⁴</i>	9.00
381	ERDBEER CAIPIRINHA <i>frische Erdbeerpüree, Cachaca, Limetten, weißer Rohrzucker⁴</i>	9.00	4043	GIN SOUR <i>Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup⁴</i>	9.00
382	PINA COLADA <i>weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup², Sahne</i>	9.00	4044	GIN BASIL SMASH <i>Gin, frischer Limettensaft, frische Basilikum, Zuckersirup⁴</i>	9.00
383	MAI TAI <i>Weißer & Brauner Rum², 73% Rum², Dry Orange², Zitronen Mandelsirup^{2,4}, Ananassaft, Lime Juice⁴</i>	9.50			

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

404	COCONUT KISS <i>Ananassaft, Erdbeermark², Cocossirup⁴, Sahne</i>	7.50
405	IPANEMA <i>Limette, Zucker, Ginger Ale^{2,5}</i>	7.50
406	MOSKITO <i>Limette, Zucker, Minze, Limejuice⁴, Tonic Water^{2,5}</i>	7.50
407	PRINCESS <i>Vanillesirup^{2,4}, Cocossirup^{2,4}, Maracujasaft, Sahne</i>	7.50
408	HONOLULU <i>Ananassaft, Kirschsaff, Limejuice⁴, Cocossirup^{2,4}</i>	7.50
411	SPORTSMAN <i>Frische Zitrone, Limette, Orange, Ananas- & Maracujasaft, Lime Juice⁴</i>	7.50

Bon appetit!
 LABU ESTGRIBU!
 Itadakimas!
 Kale orexe!
 Mani deuseyo!
 Buon appetito!
 Smacznego!
 GUTEN APPETIT
 Smakelyk eten!
 Buen provecho!
 Bete'avon!
 Enjoy your meal!
 Noosh-e jan!
 Bom apétite!
 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 mandatory 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 Süßungsmittel⁶, 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, weinhaltes 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 products; 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.