



MIN HIJO
SUSHI GRILL



XIJI

Herzlich willkommen
im
MINCHIJO Sushi &
Grill Restaurant!

Wir, Lee und Phuc, die Inhaber und leidenschaftlichen Köche, haben es uns zum Ziel gesetzt, Ihnen das Beste aus der nord- und südostasiatischen Küche direkt nach Deutschland zu bringen. Bei uns erwartet Sie eine harmonische Mischung aus authentischen, herzhaften und würzigen Gerichten der südostasiatischen Küche, gepaart mit puristischem japanischen Yoshoku-Sushi und -Speisen.

Besonderen Wert legen wir auf die Verwendung regionaler Produkte, die unsere asiatischen Spezialitäten auf einzigartige Weise ergänzen. Lassen Sie sich von unserer sorgfältig ausgewählten Weinselektion inspirieren oder genießen Sie eines unserer exotischen Getränke und Cocktails an unserer stilvollen Bar.

Entdecken Sie bei uns die kulinarischen Schätze Asiens und erweitern Sie Ihren Geschmackshorizont bis in die Ferne Südasiens. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!



FORSPEISEN



VORSPEISEN

1. SEAFOOD SOUP ^{B D N} 10,00€
Riesengarnelen, Lachs, Muscheln King prawns, Lachs, Muscheln
2. MISO SUPPE ^{D F} 4,90€
Japanische Miso Suppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln
3. MISO SAKE ^{B D F} 5,90€
Japanische Miso Suppe, blanchierter Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln
4. TOM KHA GAI ^{G K}
Würzige thailändische Tom Kha Suppe, frisches Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limetten, Koriander, wählbar mit:
- a. Gebackenem Tofu ^F 4,50€
 - b. Blanchiertem Hühnerfilet 5,50€
 - c. Blanchierten Großgarnelen ^{B D} 6,50€
5. MANGO MIX ^{D E F K}
Frische Mangostreifen mit Koriander, Minze, Karotten, Chili, Erdnüssen, Limetten, Chili-Dressing:
- a. Tofu ^F  8,00€
 - b. Hühnerfleisch 9,50€
 - c. Garnelen ^B 13,50€
- 6) PAPAYA SALAT ^{D E F G K}
Grüner Papaya Salat traditionell angerichtet mit frischer
Minze, Koriander, Daikon Kresse & gerösteten Erdnüssen in einer pikanten Sesam-Öl-Chili-Zitronen-Vinaigrette.
wahlweise mit
- a) Tofu ^F  8,50 €
 - b) Hähnchenfleisch 10,50 €
 - c) Garnelen ^B 14,50 €

VORSPEISEN

7. HACA0 (5 Stk) ^{A F G K}

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit dunkler Teriyaki-Sauce:

- a. Tofu (vegetarisch)  5,50 €
- b. Garnelen ^{B D} 6,50 €

8) EDAMAME ^F 6,50 €

Grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft

9) SOMMERROLLE mit Erdnusssauce ^{A B C E F K}

- a) gebackene Tofu Stücke ^F  5,50 €
- b) Blanchiertes Hühnerfilet 6,50 €
- c) Blanchiertes Großgarnelen ^B 7,50 €

10) FRÜHLINGSROLLE (hausgemacht) ^{A C E F K} (4 STK.)

Gebratene Reispapierrollen mit Süß-Sauer, Kräutersalat

- a) Gemüse, Shitake, Kräuter Tofu  5,90 €
- b) Huhn, Gemüse, Shitake, Kräuter 6,90 €

11) GYOZA ^{A1 F K} (5 Stk.)

Japanische gebratene Teigtaschen mit Unagi Sauce, gefüllt mit

- a) Gemüse  5,90 €
- b) Hähnchenfleisch 5,90 €

12) EBI TEMPURA ^{A B C F G K} (3 Stk.) 5,90 €

Knusprige Großgarnelen in einem Tempura Mantel mit Unagi Soße und Aioli Soße

VORSPEISEN

13) WAKAME ^{F K}  6,00 €

Eingelegter Seetangsalat mit Sesam-Dressing

14) LACHS-TATAR ^{A2 C D F G K} 12,00 €

Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse, Kaviar Creme

15) TUNA TATAR ^{A2 C D F G K} 13,50 €

Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse, Kaviar Creme

16. GRILLED SCALLOPS ^{A C F G K N} 15,00 €

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch

19. GRILLED OCTOPUS ^{A C F G K N} 15,00€

Gegrillter Oktopus mit Knoblauch

18. GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTE ^{A B C F K E}

Ein Variation aus unserem Vorspeisen: Sommerrolle, Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Hakau

2 Personen 19,90 €

jede weitere Person 6,50 €

19. MINCHIJO PLATTE (für 2 Personen) ^{A B C F K E} 25,00 €

Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Gyoza, Edamame, Sommerrollen, Hähnchenspieße





YŌSHOKU

洋食

Yōshoku (洋食 westliches Essen) bezeichnet japanisierte Formen ursprünglich westlicher, hauptsächlich europäischer Gerichte, die im Zuge der Öffnung Japans während der Meiji-Restoration (in etwa ab 1880) in Japan Fuß fassen konnten. Frühere europäische Einflüsse, wie das durch die Portugiesen Mitte des 17. Jahrhunderts in Japan verbreitete Tempura wird allerdings nicht zu Yoshoku gerechnet.



HAUPTSPEISE

20. SHABBY CHICK ^{A C E F K} 19,90 €
BBQ Hähnchenbrustfilet in Unagi Soße, auf
frischem Gemüse serviert. Mit Sesamreis oder Pommes

21. SALMON YAKI ^{A C E F K} 21,90 €
Gegrillter Lachs in Unagi Sauce auf
frischem Gemüse serviert. Mit Sesamreis oder Pommes

22. TUNA OSAKA ^{A C D E F K} 24,90 €
Gegrillter Thunfisch in Unagi Sauce auf
frischem Gemüse serviert. Mit Sesamreis oder Pommes

23. SMOKY DUCK ^{A C E F K} 23,90 €
Geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrust in Unagi
Sauce auf frischem Gemüse serviert. Mit Sesamreis oder
Pommes

24. RIB EYE STEAK ^{A C E F K} 28,90 €
Gegrilltes Rib-Eye-Steak mit frischen Gemüse serviert.
Mit BBQ Sauce, Sesamreis oder Pommes

25. VITAMIN SEA ^{A B C D E F G H} 29.90 €
Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch,
Jacobsmuschel) mit Teriyaki-, Unagi-, Aioli Soße,
und frischem Gemüse. Sesamreis oder Pommes

HAUPTSPEISE

26. GEBRATENE RAMEN NUDELN ODER UDON NUDELN ^{A1 C F K}

mit Ingwer, Teriyaki Reduktion, Gemüse, Edamame, Lauch, Zwiebeln. Wahlweise mit

- a) Vegetarisch (Tofu) ^F  15,50 €
- b) Gegrillter Hähnchenbrust ^{A1 C D E F K} 18,50 €
- c) Gegrilltem Thunfisch ^{A1 C D E F K} 24,90 €
- d) Gegrilltem Lachs ^{A1 C E F K} 21,90 €
- e) Barbarie Barbarie ^{A1 C F K} 23,50 €

27. GEBRATENE REISBANDNUDEL (PHO) ^{A1 C D K}

Gebratene vietnamesische Pho Nudeln mit frischem Gemüse. Wahlweise mit

- a) Tofu ^{C E F K}  15,50 €
- b) Gegrillt Hähnchenbrust ^{C E F K} 18,50 €
- c) Rindfleisch ^{C D E F K} 19,90 €
- d) Blacktiger Garnele ^{B C E F K} 22,50 €
- e) All in (Origina) ^{B C D E F K} 29,90 €

28. PAD THAI ^{A1 C D E K}

Gebratene Thailändische Reisbandnudeln, Lauch, Süßsaure Soße, Tamarinden Soße, Erdnüsse, Limette, Koriander und Ei.

Wahlweise mit

- a) Tofu ^{C E F K}  15,50 €
- b) Gegrillt Hähnchenbrust ^{C E F K} 18,50 €
- c) Rindfleisch ^{C D E F K} 19,90 €
- d) Blacktiger Garnele ^{B C E F K} 22,50 €
- e) All in (Origina) ^{B C D E F K} 29,90 €

30. PHO SOUP

Traditionelle Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinder Brühe. Unsere Pho Brühe wird täglich frisch angesetzt, für 24 Stunden gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln und Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit

- a) Tofu ^F  15,90 €
- b) Hähnchenbrustfilet 17,90 €
- c) Rindfleisch 19,90 €

HAUPTSPEISE

31. ROTES CURRY ^{B D K}

Thai Curry mit Gemüse, Wildkräutersalat und einer Zutat nach Wahl in Curry Kokos Soße. Serviert mit Sesamreis. Wahlweise mit

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^{F K} | 15,90 € |
| b) Gegrilltem Hähnchen | 18,90 € |
| c) Gegrilltem Lachs ^{B D K} | 22,90 € |
| d) Black Tiger Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| e) Gegrilltem Barbarie Ente ^K | 23,90 € |

32. BUN NEM / HAPPY ROLLS (Lau-warm) ^{E K}

Vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudelbett Kräutersalat, garniert mit Shiso Blättern. Dazu süß-sauer Dressing.

- | | |
|--|---------|
| a) Vegane Füllung - Gemüse, Shitake, Kräuter  | 16,90 € |
| b) Fleischfüllung - Huhn, Gemüse, Kräuter | 17,90 € |

33. BUN BOWL (Lau-warm) ^{D E F K}

Vietnamesische Reismudel Schale mit Wok-geschwenktem Rindfleisch oder Tofu-Würfel in Zitronengrasmarinade, Gurken, Kräutersalat, garniert mit Shiso Blättern, Erdnüsse.

Dazu Limetten Chili Dressing

- | | |
|--|---------|
| a) Tofuwürfel ^F  | 16,90 € |
| b) Rindfleischspitzen | 19,90 € |

34. SATE BOWL ^{E G K}

Indonesischer Saté-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch, Gemüse.

Serviert mit Kräutersalat, Sesamreis. Von pikant, scharf bis sehr scharf wählbar.

- | | |
|------------------------|---------|
| a) Tofu ^F | 15,90 € |
| b) Hähnchenfilet | 18,90 € |
| c) Lachs ^D | 22,90 € |
| d) Barbarie-Entenfilet | 23,90 € |



USHI



USHI

MAKI (6STK.)



(„gerollte Sushi“) sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt – dabei kann das Algenblatt (Nori) sowohl außen (Hoso-Maki, Futo-Maki) als auch innen (Ura-Maki) sein. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

M1. SAKE ^D	5,00 €
Label Rouge Lachsfilet	
M2. SAKE AVOCADO ^D	5,90 €
Lachs und Avocado	
M3. SAKE NEGI ^D	5,90 €
Lachs, Chili, Schnittlauch	
M4. TEKKA ^{D B}	6,50 €
Yellow Thunfischfilet	
M5. TEKKA NEGI ^{D B}	6,50 €
Thunfisch, Chili, Schnittlauch	
M6. EBI ^B	6,00 €
Garnelen, Avocado	
M7. CALIFORNIA ^B	5,50 €
Surimi, Avocado	
M8. MUTSU ^D	5,90 €
Butterfisch	
M9. MUTSU NEGI ^D	5,90 €
Butterfisch, Chili, Schnittlauch	
M10. UNAGI ^{D K}	6,50 €
Aal, Sesam	
M11. KAPPA ^K 	5,00 €
Gurke, Sesam	
M12. AVOCADO ^K 	5,50 €
Avocado, Sesam	

USHI

MAKI (6STK.)



M13. OSHINKO  5,00 €

Eingelegter Rettich

M14. NEKIRO ^K  5,00 €

Mango Sesam

M15. INARI ^F  5,50 €

Japanische Tofutasche

FUTOMAKI (6STK.)



F1. FUTO VEGGIE ^G  9,50 €

Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse

F2. FUTO OSAKA ^G  9,50 €

Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse

F3. MINCHIJO FUTO ^{C D F G K} 9,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Aioli Soße
und Unagi Soße

F4. EBI TEMPURA FUTO ^{C D F G K} 9,50 €

Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili
Wasabi Aioli Soße und Unagi Soße

F5. SAKE TEMPURA FUTO ^{C D F G K} 9,50 €

Gegrillter Lachs Bauch, Avocado, Frischkäse, Gurke,
Gelber Rettich, Wasabi Aioli Soße und Unagi Soße





USHI

NIGIRI (2 STK.)



- N1. SAKE ^B 5,70 €
Label Rouge Lachs filet
- N2. MAGURO ^B 5,90 €
Yellow Thunfischfilet
- N3. ALBINO ^B 5,50 €
Butterfisch
- N4. UNAGI ^B 6,50 €
Gegrillter Japaal, Sesam, Unagi Soße
- N5. EBI ^B 5,80 €
Gedämpfte Black Tiger Garnele
- N6. HOTATEGAI ^B 6,90 €
Rohe Jakobsmuschel
- N7. AVOCADO  4,90 €
- N7. GRÜNER SPARGEL  4,90 €
- N9. INARI ^F  5,50 €
Japanische Tofutasche

ABURI NIGIRI (2 STK.)



- N10. SAKE ^{C D} 7,90 €
Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise,
Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis
- N11. MAGURO ^{C D} 7,90 €
Flambiertes Thunfisch mit Rucola, Mayonnaise,
Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis
- N12. DRAGON ^{B C F} 7,90 €
Flambiertes Black Tiger, Garnelen mit Rucola,
Mayonnaise, Trüffel Creme auf schwarzem Klebreis



USHI

ABURI NIGIRI



N13. HOTATEGAI ^{C N}

7,90 €

Flambiertes Jakobsmuschel, Mayonnaise,
Chilipaste auf schwarzem Klebreis

N14. ALBINO ^{C D}

7,90 €

Flambiertes Butterfisch mit Rucola, Mayonnaise
Chilipaste auf schwarzem Klebreis



SASHIMI

Sashimi sind rohe Filets, meistens von Fisch oder Meeresfrüchten, die in unterschiedliche Formen und Dicken geschnitten werden und mit Sojasauce, Wasabi und dekorativen kleinen Beilagen zusammen verspeist werden. Für gutes Sashimi sind insbesondere hochwertiger, frischer Fisch unerlässlich ebenso auch handwerkliches Können und Erfahrung des Kochs.

S1. LACHS SASHIMI (8 STK) ^D

19,90 €

Label Rouge Lachsfilet

S2. THUNFISCH (8 STK) ^D

23,90 €

Yellow Thunfisch Filet

S3. SAMA (8 STK.) ^D

21,90 €

Label Rouge Lachs und Yellow Thunfisch Filet

S4. NORDIC WATER (12 STK.) ^{A1 C D N 10}

26,90 €

Label Rouge Lachsfilet, You Thunfisch Filet,
Butterfisch, Großgarnelen, Hotategai, Surimi

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGIEKARTE:

A. Glutenhaltiges Getreide / A1. Weizen / A2. Roggen / A3. Hafer /
B. Krebstiere / C. Eier / D. Fische / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen /
G. Milch / H. Schalenfrüchte / H1. Mandeln / H2. Haselnüsse /
J. Senf / K. Sesamsamen / M. Lupinen / N. Weichtiere

1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel /

4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe /

7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischart 

vegetarisch



USHI

INSIDE OUT (8 STK.)



- | | |
|--|---------|
| I01. ALASKA ^{D G K} | 9,90 € |
| Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse | |
| I02. MAGURO ^{D G K} | 9,90 € |
| Yellow Thunfisch Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse | |
| I03. EBI ^{B D G K} | 9,90 € |
| Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam, Lauch und Aioli Soße | |
| I04. CALIFORNIA ^{A2 G K 10} | 9,90 € |
| Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse | |
| I05. UNAGI ^{D G K} | 10,90 € |
| Aal mit Gurke, Sesam und Frischkäse | |
| I06. TORI ^{D G K} | 9,90 € |
| Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam und Frischkäse, Unagi Soße | |
| I07. RUCOLA KAPPA ^{G K}  | 8,90 € |
| Rucola und Kappa Frischkäse, Sesam | |
| I08. AVOCADO FRISCHKÄSE ^{G K}  | 8,90 € |
| Avocado Frischkäse, Sesam | |
| I09. PAGODA ^{F G K}  | 9,90 € |
| Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Aioli Soße, Teriyaki Soße | |
| I010. VEGGIE ^{G K}  | 8,90 € |
| Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam | |





MINCHIJO SPECIAL ROLL (8 STK.)

Mit schwarzem Reis oder weißem Sushi Reis. Seviert mit Uganisoße, Aioli und Seetangsalat.

SP1. SUMMERLOVE ^{C F G K}  17,90 €

Tofutasche, Paprika, Schnittlauch, Koriander, Aioli Soße, Frischkäse, umwickelt mit Avocado

SP2. MINCHIJO SPECIAL ^{C F G K}  17,90 €

Gurke, Gelber Rettich, Avocado, Frischkäse, Sesam, Umwickelt mit japanischer Tofu-Tasche

SP3. RAINBOW ^{C F G K 10} 19,90 €

Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Regenbogen aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch

SP4. HAWAI ^{C D F G K 10} 19,90 €

Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, umhüllt mit flambiert Lachs, Aioli Soße

SP5. SALMON ON FIRE ^{B C D F G K} 19,90 €

Ebi Tempura Garnele, Mango, Gurke, Frischkäse, umhüllt flambiertem Lachs und Aioli Soße

SP6. DRAGON ^{A B C D F G K} 19,90 €

Tempura Garnele, Avocado, Chili Paste, Frischkäse, Umhüllt mit gegrilltem Unagi Filet, Uganisoße

SP7. SURF UND TURF ^{A B C D F G K} 19,90 €

Tempura Garnele, grüner Spargel, Schnittlauch, ummantelt mit Roastbeef, Trüffel Creme und Uganisoße

MINCHIJO SPECIAL ROLL (8 STK.)



Mit schwarzem Reis oder weißem Sushi Reis. Serviert mit Uganisoße, Aioli und Seetangsalat.

- SP8. SPECIAL MINCHIJO ROLL C D F G K N 19,90 €
Gegrillter Lachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, unwickelt mit flambiertem Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chili Paste
- SP9. THUNAMON C D F G K 19,90 €
Thunfisch, Gurke, Koriander, Avocado, Kaviar Creme, unwickelt mit flambiertem Thunfisch
- SP11. GRILL LACHS BAUCH C D F G K 19,90 €
Gegrillter Lachsbauch, Ruccola, gelber Rettich, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs
- SP12. SAKURA C D F G K 19,90 €
Lachs, Gurke, Kürbis, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli Soße





MINCHIJO CRUNCHY ROLLS (6 STK.)

Knusprige und warme Sushi-Rollen. Serviert mit Unagisoße und Aioli.

C1. BUDDHA ROLL A C F G K  9,90 €

Gurke, Avocado, Paprika, Tofu und Frischkäse

C2. VEGGIE ROLL A C K  9,90 €

Avocado, Grüner Spagel, Gurke und Frischkäse

C3. HOKKAIDO ROLL A C K  9,90 €

Avocado, Rucola, Rettich, Gurke, Frischkäse

C4. TORONTO ROLL A B C F G K 9,90 €

Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse

C5. FUJI ROLL A B C F G K 11,90 €

Ebi Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Chili

C6. ORCHIDEE ROLL A B C F G K 11,90 €

Krebsfleisch mit Avocado, Gurke, Lauch

C7. CHICAGO ROLL A B C F G K 10 12,90 €

Surimi, Lachs, Unagi Filet, Gurke und Frischkäse

C8. NINA ROLL A C F G K 11,90 €

Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse, Chili

C9. TORI ROLL A C F G K 10,90 €

Hähnchen Fleisch, Gurke, Avocado, Frischkäse



USHI

MENU

SM1. VEGETARISCH F K  25,90 €

Vorspeise Miso Suppe

6x Maki Gurke & 6x Maki Avocado, 2x Nigiri Inari,
8x IO Pagoda

SM2. SAKE D B F K N 28,90 €

Vorspeise Miso Suppe

2x Nigiri Lachs, 6x Maki Lachs, 8x IO Alaska
3x Sashimi Lachs

SM3. MAGURO D B F K N 31,90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe

2x Nigiri Thunfisch, 6x Maguro maki, 8x IO Maguro,
3x Sashimi Maguro

SM4. SUMO D B F K N 29,90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe

2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Maguro, 6x Maki Thunfisch
8x IO Alaska,





MENU

SM5. LACHS VEGAS ^{D B F K N} 32,90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe

6x Crunchy Toronto, 6x Maki Lachs, 2x Nigiri Lachs

4x Special Roll Salmon on fire

SM6. MENU FÜR 2 PERSON ^{F B D G B J} 63,90 €

Vorspeise 2 Miso Suppe

3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch, 2x Nigiri Lachs

2 Nigiri Thunfisch, 2x Große Ebi Tempura,

18x Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke), 8x Special Roll SP11

5 Stk Crunchy Toronto

SM7. MENU FÜR 3 PERSON ^{A B D F G B J} 95,90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, Ebi Tempura

24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke),

3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch,

2x Nigiri Thunfisch, 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Ebi,

16 Stk. Special Roll: SP5, SP12, 6x Crunchy Toronto

SM8. PARTY MENU FÜR 4 PERSON ^{A B D F G B J} 125,90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, Ebi Tempura

1x Lachstatar, 8x Sashimi Lachs und Thunfisch,

24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken)

8x Nigiri Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch,

8x IO. Alaska,

16x Special Rolls; SP1, SP12

DESSERT

MENU

MOCHI EIS CREME ^G  8,90 €
Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.

MOELLEUX CHOCOLAT ²  8,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangopüree und frischen Früchten

SESAM BÄLLCHEN ^{K 2}  8,90 €
Knusprige Sesambällchen mit Vanille Füllung



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGIEKARTE:

A. Glutenhaltiges Getreide / A1. Weizen / A2. Roggen / A3. Hafer /
B. Krebstiere / C. Eier / D. Fische / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen /
G. Milch / H. Schalenfrüchte / H1. Mandeln / H2. Haselnüsse /
J. Senf / K. Sesamsamen / M. Lupinen / N. Weichtiere
1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel /
4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe /
7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischart /  vegetarisch



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

			0,33L	
WASSER	0,25L	0,75L		
El Puro Feinperlig	3,00€	6,90€		
El Puro Still	3,00€	6,90€		
SÄFTE UND SCHORLE	0,3L	0,4L		
Orangensaft	3,80€	5,00€		
Apfelsaft	3,80€	5,00€		
Litschi Nektar	3,80€	5,00€		
Maracuja Nektar	3,80€	5,00€		
Mango Nektar	3,80€	5,00€		
Ananas Nektar	3,80€	5,00€		
Cranberry	3,80€	5,00€		
Coca Cola ^{1. 2.}			3,00€	
Coca Cola Zero ^{1. 2. 5.}			3,00€	
Coca Cola Light ^{1. 2. 5.}			3,00€	
Fanta ^{1. 2.}			3,20€	
Sprite ^{1. 2.}			3,00€	
Mezzo Mix ^{1. 2.}			3,20€	
SCHWEPES			0,2L	
Tonic ^{1. 2. 8.}			3,00€	
Ginger Ale ^{1. 2. 8.}			3,00€	

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	<i>Tasse</i>		
Espresso	2,90€		
Double Espresso	3,90€		
Cappucino	3,90€		
Kaffee Crema	3,30€		
Latte Macchiato	4,50€		
TEE	<i>Tasse</i>		
Matcha Latte		5,50€	
Ingwer Tee		3,90€	
Jasmin Tee		3,50€	
Grüner Tee		3,50€	
Pfefferminz & Honig		3,50€	

GETRÄNKE

BIER

	0,33L	0,5L
WARSTEINER	3,50€	5,50€
Pilsener vom Fass		
Alkoholfrei Fl.	3,20€	-
OBERBRÄU	3,60€	5,60€
Helles Bier vom Fass		
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER	3,70€	5,70€
Naturtrüb vom Fass		
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER		5,70€
Dunkel Kristall Alkoholfrei		
RADLER	3,50€	5,50€
mit oder ohne Alkohol		

SPRITZ

	0,2 L
APEROL SPRITZ ^{3.} ^{8.}	8,90€
Aperol mit Yuzu, Prosecco, Orange, Tafelwasser	
HUGO ^{3.} ^{8.}	8,90€
Hollunder, Limetten, Prosecco, Minze	
LILET BERRY ^{3.}	8,90€
Lilet, Berry Tonic, Prosecco, Minze, Beeren	
MINCHIJO SPRITZ ^{3.}	8,90€
Hollunder, Prosecco, Lycheesaft, Grenadine	
MINCHIJO GOLD SPECIAL	8,40€
Vermut, Vodka, Lime, Schweppes White Peach	
MINCHIJO PASSION	8,90€
Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime	
CAMPARI SODA / O RANGE	8,90€

LIMONADE

	0,4L
NUOC CHANH DÁ	6,90
Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser	
JAPAN ICE TEA ^{F.}	6,90
Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee	
VIET ICE TEA	6,90
Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee	
MINCHIJO LIMONADE	6,90
Hausgemachte Limonade, wahlweise mit:	
- Ingwer - Hollunder - Mango - Pfirsich - Maracuja - Erdbeere - Lychee	



GETRÄNKE

COCKTAILS

0,4L

SAMURAI SOUR	10,00
Japan Whiskey, Limetten, Zucker-sirup	
THAILADA	8,90
White Rum, Sahne, Ananas, Minze, Kokos-Sirup, Orange	
COCONUT KISS	8,90
Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine, Kokos-Sirup	
MINCHIJO LOVE	8,90
Sahne, Ananas-, Orangensaft, Erdbeere, Kokos-Sirup, Grenadine	
FRUIT PUNCH	8,90
Ananas-, Orangen-, Maracujasaft, Limetten, Grenadine	

SPRITS/LIKÖR

4CL

FERNET BRANCA	7,00€
Kräuterlikör aus Italien	
JACK DANIEL	7,00€
Bourbon Whiskey	
NIKKA	9,00€
Japanischer Whisky	
HENNESSY Cognac	8,00€
MEKHONG	8,00€
Thai Rum, Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil	
ROKU	8,00€
Gin aus Japan	
ABSOLUT WODKA	7,00€
Wodka aus Schweden	



WEINE

SCHAUMWEINE

	0,1L	0,75L
PROSECCO	6,00€	32,00€

Apfel, Akazie, Zitrusfrucht, Mandel. Extra dry, schmeichelt am Gaumen, Harmonischer Abgang.

NOEL HANGS CHAMPAGNE BRUT	65,00€
---------------------------	--------

Exklusiver Winzer-Champagner von familiengeführtem Weingut. Feinperlige Frische, Aromen von Apfel & Birne.

MOET CHAMPAGNE ROSÉ	99,00€
---------------------	--------

Feine Himbeer- und Erdbeeraromen. Auffällige Frische. Leicht pfeffrigen Einschlag veredelt. Cremig und sanft.

ROTWEINE

	0,2L	0,75L
PRODIGIO DE SOLE	6,00€	22 €

Puglia Primitivo | Aromen von reifen, dunklen Früchten. Weicher, vollmundiger Geschmack mit harmonischen Tanninen

GOLD ALTE REBEN	7,5€	26 €
-----------------	------	------

Weinstadt Trollinger von alten Reben - Typische Erdbeer- und Kirschfrucht mit zarten Tanninen und frischer Säure. Ein Bilderbuch-Schwabe.

WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
WEISSWEINSCHORLE	7,00€	(0,4L)

KITZER DREISATZ	6,00€	22,6 €
-----------------	-------	--------

Rheinhessen Sauvignon Blanc trocken | intensiver Duft nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten, reifen Stachelbeeren, Pfirsich und Basilikum.

NIK WEIS	7,5€	25 €
----------	------	------

Mosel Riesling | reife Kernobst und Zitrusfrüchten mit einer schönen exotischen Note. Am Gaumen ist er ganz typisch herrlich trocken, frisch und spritzig!

CÀ DEI FRATI LUGANA	32 €
---------------------	------

Trebbiano, strohgelb leuchtend, mit Aromen von Weinbergpfirsichen, Aprikosen und Birnen. Ein Weißwein aus der Lombardei wie er im Buche steht.

ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
ROSÉWEINSCHORLE	7,00€	(0,4L)

FORTANT DE FRANCE	6,5 €	21 €
-------------------	-------	------

Merlot Languedoc - Aromen von roten Früchten steigen empor - allen voran Erdbeeren und Himbeeren.

GOLD MUSKAT ROSÉ	7,0€	24,00€
------------------	------	--------

Weinstadt Schwäbischer Rosé: Spontan vergorenen Muskat-Trollinger mit feinen Aromen nach Himbeeren, Granatapfel und Kirschen sowie der typischen Muskatnote.



MEKONG KÜCHE

Die Mekong-Küche ist tief verwurzelt in der Kultur Südostasiens, deren Herzstück der Mekong, der längste Fluss der Region, bildet. Der Fluss, oft als Lebensader Südostasiens bezeichnet, versorgt die Menschen entlang seiner Ufer nicht nur mit Wasser, sondern auch mit einer Fülle an natürlichen Ressourcen. Kräuter, Gewürze, Fisch und Wild spielen eine zentrale Rolle in der traditionellen Küche der Mekong-Region.

Die kulinarische Vielfalt der Mekong-Küche spiegelt sich in den zahlreichen Geschmacksnuancen wider, die auf harmonische Weise miteinander verschmelzen. Frische Kräuter wie Zitronengras, Koriander oder Thai-Basilikum verleihen den Gerichten Frische und Tiefe, während scharfe Chilis den Geschmack abrunden und eine wohldosierte Schärfe hinzufügen. Die Kombination dieser Aromen erzeugt eine unverwechselbare Geschmackskomposition, die die Sinne betört.

Besonderen Wert legen wir im **Minchijo** auf die Verwendung regionaler Produkte. Die Frische und Qualität dieser Zutaten ergänzen unsere asiatischen Spezialitäten auf einzigartige Weise. Ob frischer Fisch direkt aus dem Mittelmeer, Bodensee oder kultivierte Kräuter aus den Gärten – wir setzen auf Nachhaltigkeit und Authentizität, um unseren Gerichten das volle Aroma der Region zu verleihen. So wird jeder Bissen zu einer Reise entlang des mächtigen Flusses, der die Seele Südostasiens prägt.





MINCHIJO
SUSHI GRILL

MINCHIJO SUSHI & GRILL RESTAURANT
KARLSPLATZ 1-3, 73614 SCHORNDORF

T.: 07181 9377485

WWW.MINCHIJO.DE

INFO@MINCHIJO.DE

