



MIN HIJO

SUSHI GRILL

www.minchijo.de





Herzlich willkommen im
MINCHIJO Sushi & Grill Restaurant !

ÜBER UNS

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 Südostasiens. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!



Karlsplatz 1 - 3 | MARKTPLATZ 38
73614 Schorndorf

Tel. : 071 8193 77485

VORSPEISEN

1. SEAFOOD SOUP ^{B, C, N}

Riesengarnelen, Butterfisch, Lachs, Koriander, Lauchzwiebeln, Jakobmuscheln und Cherrytomaten.

King prawns, butterfish, salmon, coriander, spring onions, scallops, and cherry tomatoes.



10.00 €

2. MISO SUPPE ^M

Japanische Misosuppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln.

Japanese miso soup, silken tofu, seaweed, and spring onions.



4.90 €

3. MISO SAKE ^{F, C}

Japanische Misosuppe, blanchiertem Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln. *Japanese miso soup with blanched salmon, seaweed, and spring onions.*

5.90 €

4. TOM KHA GAI ^{G, C}

Würzige thailändische Tom-Kha-Suppe mit frischem Gemüse, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limette und Koriander. Wählbar mit: *Spicy Thai Tom Kha soup with fresh vegetables, cherry tomatoes, spring onions, coconut milk, lemon-grass, chili, lime, coriander. Optional with:*

A. TOFU ^F **tofu**

4.50 €

B. HÜHNERFLEISCH **chicken**

5.50 €

C. GARNELEN ^B **shrimp**

6.50 €



5. MANGO MIX ^{E, C}

FrISChe Mangostreifen mit Koriander, Minze, Karotten, Chili, Erdnüssen und Fisch-Limetten-Dressing. Wählbar mit:

Fresh mango strips with cilantro, mint, carrots, chili, peanuts, lime, and fish-lime-dressing:

A. TOFU ^F **tofu**

8.00 €

B. HÜHNERFLEISCH **chicken**

9.50 €

C. GARNELEN ^B **shrimp**

13.50 €



6. PAPAYA SALAT ^{F, E, L, C}

Grüner Papaya Salat, traditionell angerichtet mit frischer Minze, Koriander, Daikon-Kresse und gerösteten Erdnüssen in einem pikanten Sesam-Öl und und Fisch-Limetten-Dressing. Wahlweise mit:

Green papaya salad traditionally dressed with fresh mint, cilantro, daikon cress, and roasted peanuts in a spicy sesame oil and fish-lime sauce. Optional:

- | | |
|--|---------|
| A. TOFU ^F 🌱 tofu | 8.50 € |
| B. HÜHNERFLEISCH chicken | 10.50 € |
| C. GARNELEN ^B shrimp | 14.50 € |

7. HACAO (5 STK) ¹

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit dunkler Teriyaki- Sauce:

Steamed Asian dumplings served with dark teriyaki sauce:

- | | |
|--|--------|
| A. TOFU (VEGETARISCH) ^F 🌱 tofu | 5.50 € |
| C. GARNELEN ^B shrimp | 6.50 € |

8. EDAMAME ^F 🌱

Grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft.

Green Japanese beans, steamed with sea salt.



6.50 €

9. SOMMERROLLE MIT ERDNUSSSAUCE ^{F, E, L}

Reispapierrolle mit Reisnudeln, Wildkräutersalat, Gurke, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Erdnussauce. Wahlweise mit:

Rice paper roll with rice noodles, wild herb salad, cucumber, roasted peanuts, and peanut sauce. Optional with:

- | | |
|---|--------|
| A. GEBACKENE TOFU-STÜCKE ^{B, D} 🌱 tofu | 5.50 € |
| B. GEGRILLTES HÜHNERFILET grilled chicken | 6.50 € |
| C. BLANCHIERTE GROSSGARNELEN ^B shrimp | 7.50 € |
| D. GEGRILLTER LACHS ^C grilled salmon | 7.50 € |



10. **FRÜHLINGSROLLE** ^{A, C, E,}
- **HAUSGEMACHT** (2 STK.)

Gebratene Reispapierrollen mit Süß-Sauer, Kräutersalat.

Fried rice paper rolls with sweet and sour sauce, herb salad



A. **TOFU, GEMÜSE, SHIITAKE, KRÄUTER** ^F  5.90 €

B. **HÜHNERFLEISCH, GEMÜSE, SHITAKE, KRÄUTER** 6.90 €

11. **GYOZA** ^{D, 1} (5 STK.)

Japanische gebratene Teigtaschen mit Teriyaki-Sauce.

Japanese fried dumplings with teriyaki sauce.

A. **GEMÜSE**  **vegetables** 5.90 €

B. **HÜHNERFLEISCH** **chicken** 6.90 €



12. **EBI TEMPURA** ^{D, B, A} (3 STK.) 6.90 €

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

Crispy king prawns in a tempura coating with unagi sauce and aioli.

13. **WAKAME** ^L  5.90 €

Eingelegter Seetangsalat mit Sesam - Dressing.

Pickled seaweed salad with sesame dressing.



14. **LACHS-TATAR** ^{C, L, F, G} 12.00 €

Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.

Freshly sliced salmon with homemade guacamole, chives, cilantro, sesame oil, cress, and caviar cream.

15. **TUNA TATAR** ^{C, L, F, G} 13.50 €

Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.

Freshly sliced tuna with guacamole, chives, cilantro, sesame oil, cress, and caviar cream.



16. GRILLED SCALLOPS ^N 15.00 €

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch.
Grilled scallops with garlic.

17. YAKITORI (3 STK.) ^{A, F} 6.50 €

3 Hähnchenspieße mariniert in Yakitori-Soße, serviert mit Unagi-Soße und Aioli-Soße. *3 chicken skewers marinated in yakitori sauce, served with unagi sauce and aioli.*

18. GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTE ^{D, B, E, F, C, L, A, 1}

Ein Variation aus unserem
Vorspeisen:
Sommerrolle,
Frühlingsrolle,
Ebi Tempura,
Hacao.

*A variation of our appetizers:
summer roll, spring roll,
ebi tempura, steamed dumplings.*



2 PERSONEN

19.90 €

JEDE WEITERE PERSON

+ 6.50 €

19. MINCHIJO PLATTE ^{D, B, E, F, C, L, A, 1}
(FÜR 2 PERSONEN)

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

*Spring rolls, ebi tempura,
gyoza, edamame, summer rolls,
chicken skewers.*



Y Ō S H O K U

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.



HAUPTSPEISEN

20. SHABBY CHICK ^{L, F, 1}

BBQ Hähnchenbrustfilet in Terriyaki Sosse, auffrischem Gemüse serviert. Mit Sesamreis.
BBQ chicken breast fillet in teriyaki sauce, served with fresh vegetables and sesame rice.



19.90 €

21. SALMON YAKI ^{C, L, F, 1}

Gegrillter Lachs in Terriyaki Sosse auf frischem Gemüse serviert. Mit Sesamreis.
Grilled salmon in teriyaki sauce served over fresh vegetables. With sesame rice.

21.90 €

22. TUNA OSAKA ^{C, L, F, 1}

Gegrillter Thunfisch in Terriyaki Sosse auf frischem Gemüse serviert. Mit Sesamreis.
Grilled tuna in teriyaki sauce served over fresh vegetables. With sesame rice.

24.90 €

23. SMOKY DUCK ^{L, F, D, 1}

Zart geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrust, serviert mit BBQ-Sauce und frischem Gemüse. Dazu Sesamreis.
Smoked and grilled Barbary duck breast, served with BBQ sauce and fresh vegetables. Accompanied by sesame rice.



23.90 €

24. GRILLED KING PRAWNS ^{B, F, 1, L}

Gegrillte Riesengarnelen mit frischem Gemüse der Saison in hausgemachte Japanische Terriyaki Sosse, serviert mit frischem Salat und Sesam Reis
Grilled king prawns with fresh seasonal vegetables in homemade Japanese teriyaki sauce, served with fresh salad and sesame rice.



24.90 €

25. VITAMIN SEA ^{B, C, N, A, L}

Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch, Jacobsmuschel) mit Teriyaki-, Butter Fisch, Aioli Soße, und frischem Gemüse. Sesamreis.
Grilled seafood (shrimp, salmon, tuna, scallops) with teriyaki, butterfish, aioli sauce, and fresh vegetables. Sesame rice.

29.90 €

26. YOGA BOWL ^{F, L} 🌱

15.90 €

Gebratener Tofu mit einer Vielfalt an Gemüse - Gurke, Broccoli, Möhren, Mais, Edemane und Mango auf einem buntem Salatbett, serviert mit einer Mango - Kokos Sosse und Sesam Reis.

Fried tofu with a variety of vegetables—cucumber, broccoli, carrots, corn, onions, and mango—on a bed of mixed greens, served with a mango-coconut sauce and sesame rice.

27. LUCKY BOWL ^{F, L, A, E, G}

18.90 €

Vielfalt an Gemüse - Avocado, Broccoli, Edemame, Möhren, Mais und grüner Spargel einem Salatbett, serviert mit einem gekochtem Ei, Erdnuss-kokos sosse und schwarzem Reis. *A variety of vegetables—avocado, broccoli, edema, carrots, corn, and green asparagus—on a bed of lettuce, served with a boiled egg, peanut-coconut sauce, and black rice.*



28. POWER BOWL ^{F, L, G}

Gedämpfte buntes Gemüse - Edemame, Möhren, Broccoli, Süsskartoffel, Mais auf einem bunten Salatbett, serviert mit einer Kokos - Curry Sosse und Sesamreis mit: *Steamed colorful vegetables - edemame, carrots, broccoli, sweet potato, corn on a colorful bed of lettuce, served with a coconut curry sauce and sesame rice.*



A. **GEBRATENEM TOFU** ^F 🌱 **Tofu**

15.90 €

B. **GEGRILL. HÄHNCHENBRUST**
Grilled chicken

19.90 €

C. **GEBACKEN BLACK TIGER GARNELE** ^{B, D} **Black tiger shrimp**

22.90 €

D. **GEGRILLTER LACHS** ^C **Grilled salmon**

22.50 €



29. MINCHIJO BOWL ^{F, L, K}

Exotische hausgemachte Bowl mit Mango, Avocado, Rettich, Edemame, Salatgurke auf Sushireis mit einem Sesam - Senf - Honig- Dressing mit: *Exotic homemade bowl with mango, avocado, radish, edema, and cucumber on sushi rice with a sesame, mustard, and honey dressing.*

A. **GEBRATENEM TOFU** ^F 🌱 **Tofu**

15.90 €

B. **GEBRATENE HÜHNERFLEISCH** **chicken**

17.90 €

D. **GEWÜRFEL LACHS** ^C **salmon**

19.90 €

30. GEBRATENE RAMEN- ODER UDONNUDELN ^{D, F, L, C}

Mit Ingwer, Teriyaki Reduktion, Gemüse,
Edamame, Lauch und Möhren. Wahlweise mit:
*With ginger, teriyaki reduction, vegetables,
edamame, leeks and carrots. Optionally with:*



- | | |
|--|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F 🌱 Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.50 € |
| C. BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| D. GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| E. GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| F. BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| G. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |
| H. ALL IN (ORIGINAL) ^{F, B, C} | 29.90 € |

31. GEBRATENE REISBANDNUDEL (PHO XAO) ^{A1, C, D, K}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse.
Wahlweise mit:
*Stir-fried Vietnamese flat rice noodles with fresh vegetables.
Optionally with:*

- | | |
|--|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F 🌱 Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.50 € |
| C. BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| F. BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| G. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |
| H. ALL IN (ORIGINAL) ^{F, B, C} | 29.90 € |



32. PAD THAI ^{E, A, L, F}

Gebratene thailändische Reisbandnudeln mit Lauch, süß-saurer Soße, Tamarindensoße, Erdnüssen, Limette, Koriander und Ei. Wahlweise mit: *Stir-fried Thai flat rice noodles, leeks, sweet and sour sauce, tamarind sauce, peanuts, lime, cilantro, and egg.* Optional:



- | | |
|--|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F 🌱 Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.50 € |
| C. BLACK TIGER GARNELE ^B Shrimp | 22.50 € |
| F. BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| G. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |
| H. ALL IN (ORIGINAL) ^{E, B, C} | 29.90 € |

33. FLYING MINCHIJO ^{E, A, L, F, G}

"Fliegende Nudeln" mit Gemüse, Frischem Salat, hausgemachter Kokos Sosse mit
"Flying noodles" with vegetables, fresh salad, and homemade coconut sauce

- | | |
|--|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F 🌱 Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.50 € |
| C. BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger Shrimp | 22.50 € |
| D. GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| F. BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| G. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |
| H. ALL IN (ORIGINAL) ^{E, B, C} | 29.90 € |



34. PHO SOUP ^{F, C}

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt, 24 Stunden lang gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:



Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles in a rich beef broth. Our pho broth is made fresh daily, simmered for 24 hours, and then refined with fresh spring onions, cilantro, mint, and white pepper. Optional:

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | TOFU ^F 🌱 Tofu | 15.90 € |
| B. | HÄHNCHENBRUSTFILET chicken breast | 17.90 € |
| G. | RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |

35. ROTES CURRY ^{G, L}

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

Thai curry with vegetables, wild herb salad, and an ingredient of your choice in curry coconut sauce and milk. Served with sesame rice. Optional:

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | VEGETARISCH (TOFU) ^F 🌱 Tofu | 15.50 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.50 € |
| C. | BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger Shrimp | 22.50 € |
| D. | GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| E. | GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| F. | BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| G. | RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |

36. JAKARTA SATE ^{G, E, L}

Indonesisches Saté-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch, Milch und Gemüse
 Serviert mit Kräutersalat und Sesamreis.
 Von pikant bis sehr scharf wählbar.
Indonesian satay curry with peanut butter, coconut milk, milk, and vegetables.
Served with herb salad and sesame rice.
Available in spicy, hot, or very hot versions.



- A. VEGETARISCH (TOFU) ^F 🌱 Tofu 15.50 €
- B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^A Grilled chicken 18.50 €
- C. BLACK TIGER GARNELE ^B Shrimp 22.50 €
- D. GEGRILLTER LACHS ^C Salmon 21.90 €
- E. GEGRILLTER THUNFISCH ^C Tuna 24.90 €
- F. BARBARIE-ENTE Duck 23.50 €
- G. RINDFLEISCH Beef 19.90 €

37. BUN NEM / HAPPY ROLLS (LAU-WARM) ^{C, L, F}

Vietnamesische Frühlingsrollen auf Reisnudelbett mit Kräutersalat. Dazu hausgemachte Fisch-Limetten-Soße.
Vietnamese spring rolls on a bed of rice noodles with herb salad.
Served with homemade fish-lime sauce.



- A. VEGANE FÜLLUNG ^F - GEMÜSE, SHITAKE, KRÄUTER 15.90 €
- B. FLEISCHFÜLLUNG ^A - HUHN, GEMÜSE, KRÄUTER 17.90 €

38. BUN BO NAM BO (LAU-WARM) ^{L, E, C}

Vietnamesische Reisnudelschale in Zitronengrasmarinade mit Gurken, Kräutersalat, garniert mit Shiso-Blättern und Erdnüssen. Dazu Fisch-Limetten-Dressing.
Vietnamese rice noodle bowl in lemongrass marinade with cucumbers, herb salad, garnished with shiso leaves and peanuts. Served with fish-lime-dressing.



- A. BUN DAU - TOFUWÜRFEL ^F - Tofu 🌱
- G. RINDFLEISCHSPITZEN - Beef



KIDS MENU



K1. KIDS MENÜ 1 ^{D, F, 1}

9.90 €

6 Japanisches Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce und Pommes.
6 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and fries.

K2. KIDS MENÜ 2 ^{B, D, F, 1, L}

10.90 €

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Sesamsreis.
3 tempura prawns with teriyaki sauce and sesame rice.

DESSERTS



A. MOCHI EIS CREME ^G

8.90 €

Reiskuchen, gefüllt mit
 verschiedenen Eissorten.
*Rice cakes filled with various t
 ypes of ice cream.*



B. MOELLEUX CHOCOLAT ⁸

8.90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
 Mangopüree und frischen
 Früchten.
*Warm chocolate cake with mango
 puree and fresh fruit.*



C. SESAM BÄLLCHEN ^{L, D}

8.90 €

Knusprige Sesambällchen mit
 Vanille Füllung.
*Crispy sesame balls with
 vanilla filling.*



MINHIJO
SUSHI GRILL

SUSHI



NIGIRI 2 STK.

- | | | |
|-----|---|--------|
| N1. | SAKE ^C Label Rouge Lachs filet <i>Label Rouge salmon fillet</i> | 5.70 € |
| N2. | MAGURO ^C Yellow Thunfischfilet <i>Yellow tuna fillet</i> | 5.90 € |
| N3. | ALBINO ^C Butterfisch | 5.50 € |
| N4. | UNAGI ^N | 6.50 € |
| | Gegrillter Jap. Aal, Sesam, Unagi Soße <i>Grilled Japanese eel, sesame, unagi sauce</i> | |
| N5. | EBI ^B | 5.80 € |
| | Gedämpfte Black Tiger Garnele <i>Steamed Black Tiger Prawn</i> | |
| N6. | HOTATEGAI ^N Rohe Jakobsmuschel <i>Raw scallop</i> | 6.90 € |
| N7. | AVOCADO 🥑 | 4.90 € |
| N8. | GRÜNER SPARGEL 🌿 <i>Green asparagus</i> | 4.90 € |
| N9. | SURIMI ^{B, D} 🌿 | 4.90 € |
| | Imitat-Krabbenfleisch <i>imitation crab.</i> | |



ABURI NIGIRI 2 STK.

- | | | |
|------|---|--------|
| N10. | SAKE ^{C, G, A} Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise, Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed salmon fillet with arugula, mayonnaise, caviar cream on black sticky rice.</i> | 7.90 € |
| N11. | MAGURO ^{C, A, G} Flambiertes Thunfisch mit Rucola, Mayonnaise, Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed tuna with arugula, mayonnaise, and caviar cream on black sticky rice.</i> | 7.90 € |
| N12. | DRAGON ^{B, A, G} Flambiertes Black Tiger Garnelen mit Rucola, Mayonnaise, Trüffel Creme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed Black Tiger Prawns with Arugula, Mayonnaise, and Truffle Cream on Black Sticky Rice.</i> | 7.90 € |
| N13. | HOTATEGAI ^N Flambiertes Jakobsmuschel, Mayonnaise, Chilipaste auf schwarzem Klebreis. <i>Flambéed scallops, mayonnaise, chili paste on black sticky rice.</i> | 7.90 € |
| N14. | ALBINO ^{C, A} Flambiertes Butterfisch mit Rucola, Mayonnaise, Chilipaste auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed butterfish with arugula, mayonnaise, and chili paste on black sticky rice</i> | 7.90 € |

MAKI 6 STK.

(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.

("Rolled sushi") are the most well-known form of sushi.

They are hand-rolled on a bamboo mat –

the seaweed sheet (nori) can be on the outside

(hoso-maki, futo-maki) or the inside (ura-maki).

Maki are filled with soured rice, raw fish, and vegetables.



M1.	SAKE ^C Label Rouge Lachsfilet <i>Label Rouge salmon fillet</i>	5.50 €
M2.	SAKE AVOCADO ^C Lachs und Avocado <i>Salmon and avocado</i>	5.90 €
M3.	SAKE NEGI ^C Lachs, Chili, Schnittlauch <i>Salmon, chili, chives</i>	5.90 €
M4.	TEKKA ^C Yellow Thunfischfilet <i>Yellow tuna fillet</i>	6.50 €
M5.	TEKKA NEGI ^C Thunfisch, Chili, Schnittlauch <i>Tuna, chili, chives</i>	6.50 €
M6.	EBI ^B Garnelen, Avocado <i>Shrimp, avocado</i>	6.00 €
M7.	CALIFORNIA ^{B, D} Surimi, Avocado <i>Surimi, avocado</i>	5.50 €
M8.	MUTSU ^C Butterfisch	5.90 €
M9.	MUTSU NEGI ^C Butterfisch, Chili, Schnittlauch <i>Butterfish, chili, chives</i>	5.90 €
M10.	UNAGI ^{N, L} Aal, Sesam <i>Eel, sesame</i>	6.50 €
M11.	KAPPA ^L Gurke, Sesam <i>Cucumber, sesame</i>	5.50 €
M12.	AVOCADO ^L Avocado, Sesam <i>Avocado, sesame</i>	5.00 €
M13.	OSHINKO 🥒 Eingelegter Rettich <i>Pickled radish</i>	5.00 €
M14.	NEKIRO ^L 🥭 Mango, Sesam <i>Mango, sesame</i>	5.00 €

FUTOMAKI 6 STK. ^{G, F, A, L}

- F1. **FUTO VEGGIE** ^G 🌱 9.00 €
Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse, Sesam, Aioli-Soße und Teriyaki-Soße
Avocado, cucumber, bell pepper, cream cheese, sesame, aioli sauce and unagi sauce
- F2. **FUTO OSAKA** ^G 🌱 9.00 €
Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Aioli Soße und Teriyaki-Soße
Radish, avocado, cucumber, cream cheese, sesame, aioli sauce and unagi sauce
- F3. **MINCHIJO FUTO** ^{G, C, D} 9.50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Aioli Soße und Unagi Soße
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame, aioli sauce and unagi sauce
- F4. **EBI TEMPURA FUTO** ^{G, B, D} 9.50 €
Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili, Wasabi, Sesam, Aioli Soße und Unagi Soße
Ebi tempura, mango, avocado, chives, chili, wasabi, sesame, aioli sauce and unagi sauce
- F5. **SAKE TEMPURA FUTO** ^{G, C, D} 9.50 €
Gegrillter Lachs Bauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, Gelber Rettich, Sesam, Wasabi, Aioli Soße und Unagi Soße
Grilled salmon belly, avocado, cream cheese, cucumber, yellow radish, sesame, wasabi, aioli sauce and unagi sauce



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.

Sashimi are raw fillets, usually of fish or seafood, that are cut into various shapes and thicknesses and eaten with soy sauce, wasabi, and small decorative garnishes. For good sashimi, high-quality, fresh fish are essential, as are the chef's craftsmanship and experience.

S1. LACHS SASHIMI (8 STK) ^C 19.90 €

Label Rouge Lachsfilet *Label Rouge salmon fillet*

S2. THUNFISCH (8 STK) ^C 22.90 €

Yellow Thunfisch Filet *Yellow tuna fillet*

S3. SAMA (8 STK.) ^C 21.90 €

Label Rouge Lachs und Yellow Thunfisch Filet.
Label Rouge Salmon and Yellow Tuna Fillet.

S4. NORDIC WATER (12 STK.) ^{C, B, N, D} 25.90 €

Label Rouge Lachsfilet,
You Thunfisch Filet, Butterfisch,
Großgarnelen, Hotategai, Surimi.
*Label Rouge salmon fillet,
You tuna fillet, butterfish,
king prawns, hotategai, surimi.*

MINHIJO
SUSHI GRILL



INSIDE OUT

8 STK.



- | | | |
|----------|---|---------|
| I.O. 1. | AVOCADO ^{G, L} 🌿 | 8.90 € |
| | Avocado, Frischkäse, Sesam.
<i>Avocado cream cheese, sesame.</i> | |
| I.O. 2. | VEGGIE ^{G, L} 🌿 | 8.50 € |
| | Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
<i>Avo., cucumber, cream cheese, sesame.</i> | |
| I.O. 3. | PAGODA ^{F, G, L} 🌿 | 8.90 € |
| | Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Aioli Soße, Teriyaki Soße und Frischkäse. <i>Tofu, avocado, leek, sesame, aioli sauce, teriyaki sauce and cream cheese.</i> | |
| I.O. 4. | ALASKA ^{C, L, G} | 9.90 € |
| | Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse.
<i>Salmon, avocado, sesame, fish roe and cream cheese.</i> | |
| I.O. 5. | MAGURO ^{C, L, G, F} | 10.90 € |
| | Yellow Thunfisch Filet, Gurke, Sesam, Frischkäse, Unagi Sauce und Aoli Sauce <i>Yellow tuna fillet, cucumber, sesame, cream cheese, unagi sauce and aoli sauce.</i> | |
| I.O. 6. | EBI ^{B, D, G, L} | 9.90 € |
| | Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam, Lauch, Unagi Sauce und Aioli Soße. <i>Large steamed shrimp, avocado, sesame, leek, unagi sauce and aoli sauce.</i> | |
| I.O. 7. | EBI TEMPURA ^{G, L} | 9.90 € |
| | Panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam, Unagi Sauce und Aioli Soße. <i>Crispy breaded shrimp with avocado, cream cheese, sesame, unagi sauce and aoli sauce.</i> | |
| I.O. 8. | CALIFORNIA ^{B, D, L, G} | 9.50 € |
| | Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse.
<i>Surimi, avocado, sesame, fish roe and cream cheese.</i> | |
| I.O. 9. | TORI ^{G, F, L, D} | 9.90 € |
| | Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi Sauce und Aioli Soße. <i>Grilled chicken, cucumber, fresh cheese, sesame, unagi sauce and aoli sauce.</i> | |
| I.O. 10. | UNAGI ^{N, L, G, F, D} | 10.90 € |
| | Aal mit Gurke, Sesam und Frischkäse, Unagi Sauce.
<i>Eel with cucumber, sesame and cream cheese, unagi sauce.</i> | |

MINCHIJO

SPECIAL ROLL

8 STK.

Mit schwarzem Reis
oder weißem Sushi Reis.
Seviert mit Uganisoße,
Aioli und Seetangsalat.
*With black rice or
white sushi rice. S
erved with uga sauce,
aioli, and seaweed salad.*



SP1. **SUMMER LOVE** ^{F, A, G} 🌱 17.90 €

Tofutasche, Paprika, Schnittlauch, Koriander, Aioli Soße,
Frischkäse, Sesam, umwickelt mit Avocado. *Tofu pocket, bell pep-
pers, chives, cilantro, aioli sauce, cream cheese, sesame, wrapped
with avocado*

SP2. **VITA SPECIAL** ^{G, L, F} 🌱 17.90 €

Gurke, Gelber Rettich, Avocado, Frischkäse, Sesam, umwickelt mit
Avocado. *Cucumber, yellow radish, avocado, cream cheese, sesa-
me seeds, wrapped in avocado*

SP3. **RAINBOW** ^{B, D, G, L, C} 19.90 €

Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Regen-
bogen aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch. *Surimi, cucumber,
cream cheese, avocado, sesame, wrapped with a rainbow of
salmon, tuna and butterfish.*

SP4. **HAWAI** ^{B, D, G, C, A, L} 19.90 €

Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, Sesam, umhüllt mit
flambiert Lachs, Aioli Soße. *Surimi, shrimp, mango, cream cheese,
cucumber, sesame, wrapped with flambéed salmon and aioli
sauce*

- SP5. **SALMON ON FIRE** ^{B, D, G, A, L} 17.90 €
- Tempura Garnele, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam, umhüllt flambiertem Lachs und Aioli Soße. *Ebi tempura shrimp, mango, cucumber, cream cheese, sesame, wrapped in flamed salmon and aioli sauce*
- SP6. **DRAGON** ^{B, D, G, N, F, L} 19.90 €
- Tempura Garnele, Avocado, Chili Paste, Frischkäse, Sesam, umhüllt mit gegrilltem Unagi Filet, Unagi-Soße. *Tempura shrimp, avocado, chili paste, cream cheese, sesame, wrapped in grilled unagi fillet, uga sauce*
- SP7. **SURF UND TURF** ^{B, G, N, F, L} 19.90 €
- Tempura Garnele, grüner Spargel, Schnittlauch, Sesam, ummantelt mit Roastbeef, Trüffel Creme und Unagisoße. *Tempura shrimp, green asparagus, chives, coated with roast beef, truffle cream, and uga sauce*
- SP8. **SPECIAL MINCHIJO** ^{C, G, N, A, I, L} 19.90 €
- Gegrillter Lachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, Sesam, umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chilipaste. *Grilled salmon belly with cream cheese, arugula, cucumber, sesame, mango, unwrapped with flambéed scallops, mayonnaise, chili paste*
- SP9. **THUNAMON** ^{C, G, L} 19.90 €
- Thunfisch, Gurke, Koriander, Avocado, Sesam, Kaviarcreme, umhüllt mit flambiertem Thunfisch. *Tuna, cucumber, sesame, coriander, avocado, sesame, caviar cream, wrapped with flambéed tuna*
- SP10 **SALMON BELLY** ^{C, G, L} 17.90 €
- Gegrillter Lachsbauch, Rucola, gelber Rettich, Sesam, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs. *Grilled salmon belly, arugula, yellow radish, sesame, cream cheese, wrapped in flambéed salmon.*
- SP11. **SAKURA** ^{C, D, F, G, A, L} 17.90 €
- Lachs , Gurke , Kürbis , Frischkäse, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli Soße. *Salmon, cucumber, pumpkin, fresh cheese, coated with flambéed salmon, unagi and aioli sauce*

MINCHIJO CRUNCHY ROLLS ^D 6 STK.

Knusprige und warme
Sushi-Rollen. Seviert mit Unagisoße /
Teriyaki (vegan) und Cocktailssauce.

Crispy and warm sushi rolls.

Served with unagi sauce and cocktailssauce.



C1. **BUDDHA ROLL** ^{F, G, L} 🌱 9.90 €

Gurke, Avocado, Paprika, Tofu, Sesam und Frischkäse.

Cucumber, avocado, peppers, tofu, sesame and cream cheese.

C2. **VEGGIE ROLL** ^{G, L} 🌱 9.90 €

Avocado, Grüner Spagel, Gurke, Sesam und Frischkäse.

Avocado, green asparagus, cucumber, sesame and cream cheese.

C3. **HOKKAIDO ROLL** ^{G, L} 🌱 9.90 €

Avocado, Rucola, Rettich, Gurke, Sesam und Frischkäse.

Avocado, arugula, radish, cucumber, sesame and cream cheese.

C4. **TORONTO ROLL** ^{C, G, L} 10.90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam und Frischkäse.

Salmon, avocado, cucumber, sesame and fresh cheese.

C5. **FUJI ROLL** ^{B, D, L} 11.90 €

Ebi Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Sesam und Chili.

Ebi tempura, avocado, mango, leek, sesame and chili.

C6. **ORCHIDEE ROLL** ^{B, D, L} 11.90 €

Krebsfleisch mit Avocado, Gurke, Lauch, Sesam und Chili.

Crab meat with avocado, cucumber, leek, sesame and chili.

C7. **CHICAGO ROLL** ^{B, D, N, G, L} 12.90 €

Surimi, Lachs, Unagi Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse.

Surimi, salmon, unagi fillet, cucumber, sesame and cream cheese.

C8. **NINA ROLL** ^{C, G, L} 11.90 €

Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse, Sesam und Chili.

Tuna, cucumber, leek, fresh cheese, sesame and chilli.

C9. **TORI ROLL** ^{G, L} 10.90 €

Hähnchen Fleisch, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam.

Chicken meat, cucumber, avocado, cream cheese and sesame.

MENÜ

SM1. **VEGETARISCH** L, G, F  25.90 €

Vorspeise Miso Suppe
 6x Maki Gurke & 6x Maki Avocado,
 2x Nigiri Avocado,
 8x I.O. Pagoda.
Starter miso soup
 6x Maki Cucumber & 6x Maki Avocado,
 2x Nigiri Avocado,
 8x I.O. Pagoda.

SM2. **SAKE** L, G, F, C 28.90 €

Vorspeise Miso Suppe
 2x Nigiri Lachs, 6x Maki Lachs, 8x I.O. Alaska
 3x Sashimi Lachs.
Miso Soup Starter
 2x Salmon Nigiri, 6x Salmon Maki, 8x I.O. Alaska
 3x Salmon Sashimi.

SM3. **MAGURO** L, G, F, C 31.90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe
 2x Nigiri Thunfisch, 6x Maguro maki, 8x I.O. Maguro,
 3x Sashimi Maguro.
Starter 1 miso soup
 2x Nigiri tuna, 6x Maguro maki, 8x IO Maguro,
 3x Sashimi Maguro.

SM4. **SUMO** L, G, F, C 29.90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe
 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Maguro,
 6x Maki Thunfisch
 8x IO Alaska,
Starter: 1 Miso Soup
 2x Salmon Nigiri
 2x Maguro Nigiri,
 6x Tuna Maki
 8x Alaska Nigiri



SM5. **LACHS VEGAS** L, G, F, C, D 32.90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe

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

4x Special Roll Salmon on fire.

Starter 1 miso soup

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

4x Special Roll Salmon on fire.

SM6. **MENU FÜR 2 PERSON** L, G, F, C, D, B 63.90 €

Vorspeise 2 Miso Suppe

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

2 Nigiri Thunfisch , 2 x Große Ebi Tempura ,

18x Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke)

8x Special Roll SP10 Salmon Belly

6 Stk Crunchy Toronto.

Starter: 2 Miso Soup

3 Salmon Sashimi, 3 Tuna Sashimi, 2 Salmon Nigiri

2 Tuna Nigiri, 2 Large Ebi Tempura,

18 Maki (Salmon, Tuna, Cucumber), 8 Special Rolls SP10

6 Crunchy Toronto Rolls..

SM7. **MENU FÜR 3 PERSON** L, G, F, C, D, B, N 95.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, Ebi Tempura

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

3 x Sashimi Lachs , 3 x Sashimi Thunfisch ,

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

16 Stk. Special Roll: SP5 Salmon on Fire, SP11 Sakura,

6x Crunchy Toronto.

Starter: Edamame, 5x Gyoza, Ebi Tempura

24 x Maki (salmon, tuna, avocado, cucumber),

3 x Sashimi salmon, 3 x Sashimi tuna,

2 x Nigiri tuna, 2 x Nigiri salmon, 2 x Nigiri Ebi,

16 x Special Rolls: SP5, SP11, 6 x Crunchy Toronto.



SM8.

PARTY MENU FÜR 4 PERSON L, G, F, C, D, B, N

125.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, Ebi Tempura
1x Lachstatar, 4x Sashimi Lachs und 4x Sashimi Thunfisch,
24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken)
8 x Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch)
8 x I.O. . Alaska , 12 x Crunchy Roll (C6 Orchidee & C4 Toronto)
16 x Special Rolls (SP 1 Summerlove , SP 11 Sakura).
Starter: Edamame, 5x Gyoza, Ebi Tempura
1x Salmon Tartare, 4x Sashimi Salmon and 4x Sashimi Tuna,
24x Maki (Salmon, Tuna, Avocado, Cucumber)
8x Nigiri (Salmon, Tuna, Shrimp, Butterfish)
8x I O. Alaska, 12 x Crunchy Roll (C6 Orchidee & C4 Toronto)
16x Special Rolls (SP 1 Summerlove, SP 11 Sakura).



MINHIJO
SUSHI GRILL

GETRÄNKE



SOFTDRINKS

COCA COLA ^{1, 2, 3, 4}

0,2L 0,4L

3.00 € 4.50 €

COCA COLA LIGHT ^{1, 2, 3, 4}

3.00 € 4.50 €

COCA COLA ZERO ^{1, 2, 3, 4}

3.00 € 4.50 €

FANTA ^{1, 3, 4}

3.00 € 4.50 €

SPRITE ^{3, 4}

3.00 € 4.50 €

MEZZO MIX ^{1, 2, 3, 4}

3.00 € 4.50 €

TONIC ^{3, 4}

3.00 €

GINGER ALE ^{3, 4}

3.00 €

WASSER

EL PURO FEINPERLIG

0,25L 0,75L

3.00 € 6.90 €

EL PURO STILL

3.00 € 6.90 €

SÄFTE UND SCHORLE ^{1, 8}

ORANGENSAFT / APFELSAFT

3.80 € 5.00 €

LITSCHI NEKTAR / MARACUJA NEKTAR

3.80 € 5.00 €

MANGO NEKTAR / ANANAS NEKTAR

3.80 € 5.00 €

CRANBERRY / JOHANNISBEEREN

3.80 € 5.00 €



MIN HIJO
SUSHI GRILL

LIMONADE ¹¹

FrISChe Limette, Minze, Rohrzucker und Sodawasser
Fresh Lime, Mint, Cane Sugar and Soda Water

MINCHIJO LIMONADE

6.90 €

Hausgemachte Limonade. Wahlweise mit:
Homemade lemonade, optionally with:

Ingwer ⁸: Frischer Ingwer, Soda, Ingwer Sirup, Ginger Ale.
Ginger: Fresh ginger, soda, ginger syrup, ginger ale.

Hollunder ¹⁸: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Ginger Ale.
Elderberry: Fresh lime, soda, syrup, ginger ale.

Mango ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Mangosaft.
Mango: Fresh lime, soda, syrup, mango juice.

Pfirsich ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, White Peach.
Peach: Fresh lime, soda, syrup, white peach.

Maracuja ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Maracuja Saft.
Passion Fruit: Fresh Lime, soda, syrup, passion fruit juice.

Erdbeere ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Wild Berry.
Strawberry: Fresh lime, soda, syrup, wild berry.

Lychee ⁸: Frischer Limetten, Soda, Litschisaft.
Lychee: Fresh lime, soda, lychee juice.



HOMEMADE DRINKS

VIET ICE TEA^{1, 8, G}

6,90 €

Hausgemachter Eistee, frische Limette, und Rohrzucker
Homemade iced tea, fresh lime, and cane sugar.

JAPAN ICE TEA^{1, 8, G}

6,90 €

Hausgemachter Eistee, Ingwer, frischer Limette, und Rohrzucker
Homemade iced tea, ginger, fresh lime, and cane sugar.

LET'S PASH^{2, 1, 8}

6,90 €

Jasmintee, Passionsfrucht und frische Limette
Jasmine tea, passion fruit and fresh lime

MANGO LASSI^{1, 8, G}

7,90 €

Mangopüree und Kokosmilch
Mango purée and coconut milk

MINCHIJO MYSTERY^{1, 8, G}

6,90 €

Litschi, Passionsfrucht, Kokos, Orange und Minze
Lychee, passion fruit, coconut, orange and mint

ALOE-VE YOU^{1, 8, G}

6,90 €

Aloe-Vera-Saft, frischer Limettensaft, Hibiskustee
Aloe vera juice, fresh lime juice, hibiscus tea



WÄRME GETRÄNKE

KAFFEE ²

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

CAPPUCINO ^G

KAFFEE CREMA ^G

LATTE MACCHIATO ^G

TASSE

2.90 €

3.90 €

3.90 €

3.30 €

4.50 €

TEE ²

MATCHA LATTE ^G

INGWER TEE

JASMINTEE

SENCHA GRÜNTÉE

PFEFFERMINZ & HONIG

YUZU LIMETTE MINZE

TASSE

5.50 €

3.90 €

3.50 €

3.50 €

3.50 €

3.90 €



BIER^{12, D}

0,33L

0,5L

WARSTEINER

3.50 €

5.50 €

Pilsener vom Fass. *Pilsner on tap.*

ALKOHOLFREI FL.

3.50 €

OBERBRÄU

3.50 €

5.50 €

Helles Bier vom Fass. *Light beer on tap.*

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

3.50 €

5.50 €

Naturtrüb vom Fass. *Naturally cloudy on tap.*

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

5.50 €

Dunkel | Kristall | Alkoholfrei. *Dark | Crystal | Alcohol-free*

RADLER

mit Alkohol. *with alcohol.*

3.50 €

5.50 €

ohne Alkohol. *without alcohol.*

5.50 €



COCKTAILS ¹²

0,2L

SAMURAI SOUR ^{1, 12}

10.00 €

Japan Whiskey, Limetten, Puderzucker.
Japanese whiskey, limes, icing sugar.

COCKTAILS ¹²

0,4L

THAILADA ^{G, 8, 1, 12}

8.90 €

Weißer Rum, Sahne, Ananas, Minze, Kokos-Sirup, Orange.
White rum, cream, pineapple, mint, coconut syrup, orange.

MOCKTAILS

0,4L

COCONUT KISS ^{G, 8, 1}

8.90 €

Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine, Kokos-Sirup.
Heavy cream, pineapple, orange juice, red fruit syrup blend with blackcurrant and raspberry, coconut syrup.

MINCHIJO LOVE ^{G, 8, 1}

8.90 €

Sahne, Ananas -, Orangensaft, Erdbeere, Kokos-Sirup, Grenadine.
Heavy cream, pineapple, orange juice, strawberry, coconut syrup, red fruit syrup blend with blackcurrant and raspberry.

FRUIT PUNCH ^{8, 1}

8.90 €

Ananas, Orangen, Maracujasaft, Limetten, Grenadine.
Pineapple, orange, passion fruit juice, lime, grenadine.



SPRITZ

0,4L

APEROL SPRITZ ^{8, 3, 1}

8.90 €

Aperol mit Yuzu , Prosecco , Orange , Sprudelwasser.
Aperol with yuzu, prosecco, orange, sparkling water.

APEROL SOUR ^{8, 3, 1}

8.90 €

Aperol, Triple Sec, Limette und veganer Eischnee
Aperol, Triple sec, lime and vegan egg foam

LYCHEE SOUR ^{8, 3, 1}

8.90 €

Gin, Lychee Liqueur, Honigmelone Sirup, Limette und veganer Eischnee
Gin, lychee liqueur, honeydew syrup, lime, and vegan egg white foam.

HUGO ^{3, 8, 1}

8.90 €

Holunderblüte, Limetten , Prosecco , Minze.
Elderflower, lime, prosecco, mint.

LILET BERRY ^{3, 1}

8.90 €

Lillet , Wild Tonic , Prosecco , Minze, Beeren.
Lillet, wild tonic, prosecco, mint, berries.

MINCHIJO SPRITZ ^{3, 8, 1}

8.90 €

Holunderblüte, Prosecco, Lycheesaft , Grenadine.
Elderflower, prosecco, lychee juice, grenadine.

MINCHIJO GOLD SPECIAL ^{8, 3, 1}

8.40 €

Vermut , Wodka, Limette , White Peach.
Vermouth, vodka, lime, White Peach.

MINCHIJO PASSION ^{8, 3, 1}

8.90 €

Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Limette.
Campari, prosecco, mango, passion fruit, lime.

CAMPARI SODA / ORANGE ^{8, 3, 1}

8.90 €



SPRITS / LIKÖR ¹²

4CL

FERNET-BRANCA Kräuterlikör aus Italien. *herbal liqueur from Italy.* 7.00 €

JACK DANIEL ¹ Bourbon Whiskey. *Bourbon Whiskey.* 7.00 €

NIKKA ¹ Japanischer Whisky. *Japanese whiskey.* 9.00 €

HENNESSY Cognac. 8.00 €

MEKHONG ¹ 8.00 €



Thai Rum, Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil.
Pineapple, orange, passion fruit juice, lime, grenadine.

ROKU Gin aus Japan. *Gin from Japan.* 8.00 €

ABSOLUT VODKA Wodka aus Schweden. *Vodka from Sweden.* 7.00 €

SCHAUMWEINE ^{10, 12}

0,1L

0,75L

PROSECCO 6.00 € 32.00 €

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

Apple, acacia, citrus, almond. Extra dry, flattering on the palate, harmonious finish.

NÖEL HANGS CHAMPAGNE BRUT 65.00 €

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

An exclusive winemaker's champagne from a family-run winery. Finely sparkling freshness, aromas of apple and pear.

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL BRUT CHAMPAGNER 99.00 €

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

Delicate raspberry and strawberry aromas. Striking freshness. Refined with a light peppery touch. Creamy and smooth.

WEINSCHORLE ^{10, 12}

0,25L

0,4L

WEISSWEINSCHORLE

ROTWEINSCHORLE ¹

4.00 €

7.00 €

ROSEWEINSCHORLE ¹

WEISSWEINE ^{10, 12}

0,2L

0,75L

KITZER DREISATZ

6.00 €

22.60 €

Rheinhessen Sauvignon Blanc trocken | intensiver Duft nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten, reifen Stachelbeeren, Pfirsich und Basilikum.
Rheinhessen Sauvignon Blanc dry | intense aroma of fresh grass, aromatic elderflowers, ripe gooseberries, peach and basil.

NIK WEIS

7.50 €

25.00 €

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

Mosel Riesling | Ripe stone fruit and citrus with a lovely exotic note. On the palate, it is typically wonderfully dry, fresh, and crisp!

CÀ DEI FRATI LUGANA

32.00 €

Trebbiano, strohgelb leuchtend, mit Aromen von Weinbergpfirsichen, Aprikosen und Birnen.

Ein Weißwein aus der Lombardei wie er im Buche steht.

Trebbiano, bright straw yellow, with aromas of vineyard peaches, apricots, and pears. A textbook white wine from Lombardy.



ROTWEINE ^{10, 12, 1}

0,2L

0,75L

PRODIGIO DEL SOLE

6.00 €

22.00 €

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

Puglia Primitivo | Aromas of ripe, dark fruits. Soft, full-bodied flavor with harmonious tannins.

TROLLINGER ALTE REBEN

7.50 €

26.00 €

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

Weinstadt Trollinger from old vines – typical strawberry and cherry fruit aromas with delicate tannins and fresh acidity. A classic Swabian beauty.

ROSÉWEINE ^{10, 12, 1}

0,2L

0,75L

FORTANT DE FRANCE

6.50 €

21.00 €

Merlot Rosé – Aromen roter Früchte steigen empor, allen voran Erdbeeren und Himbeeren.

Merlot Rosé – Aromas of red fruits rise up, especially strawberries and raspberries.

MUSKAT ROSÉ

7.00 €

24.00 €

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

Weinstadt Swabian Rosé: Spontaneously fermented Muscat-Trollinger with delicate aromas of raspberries, pomegranate, and cherries, along with the typical muscat note.



MINCHIJO
SUSHI GRILL

MIN HIJO

SUSHI GRILL

ALLERGENE / ALLERGENS

- A. Eier / Eggs
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Fisch / Fish
- D. Glutenhaltiges Getreide / Cereal containing gluten
- E. Erdnüsse / Peanuts
- F. Sojabohnen / Soybeans
- G. Milch / Milk
- H. Schalenfrüchte / Tree nuts
- J Sellerie / Celery
- K. Senf / Mustard
- L. Sesamsamen / Sesame seeds
- M. Lupinen / Lupins
- N. Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1. mit Farbstoff / with coloring
- 2. Koffeinhaltig / contains caffeine
- 3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
- 4. mit Süßungsmittel / with sweetener
- 5. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 6. chininhaltig / contains quinine
- 7. Stabilisatoren / Stabilizers
- 8. Konservierungsstoffe / Preservatives
- 9. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
- mit Phosphat / with phosphate
- 10. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
- 11. Kohlensäure / Carbon dioxide
- 12. mit Alkohol / with alcohol
- 13. mit Säuerungsmittel

