



MINJOTO

HOME OF SUSHI & BBQ

X
I
I
T
I

Herzlich
willkommen im
**MINJOTO -
Sushi & Grill-Haus!**

Hallo, wunderschönes Idar-Oberstein!

Willkommen in unserem neuen Restaurant Minjôto - eurem neuen Hotspot für asiatische Kulinarik und stilvolles Ambiente.

Unser Konzept ist geboren aus unserer Leidenschaft für die ostasiatische Küche, die wir mit einer einzigartigen Kombination aus klassischen und modernen Elementen in Zubereitung und Atmosphäre neu interpretieren.

Im Minjôto erwartet euch eine wunderschöne, moderne Osaka Lounge, die mit Heritage-Elementen aus Japan und Südostasien eine perfekte Harmonie zwischen Tradition und Innovation schafft. Die Osaka Bar & Lounge in unserem Restaurant lädt euch außerdem ein, auch nach dem Essen bei ausgewählten Weinen und kreativen Cocktails zu verweilen.

Wir freuen uns darauf, euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen und noch mehr, der wunderschönen Edelsteinstadt Idar-Oberstein einen neuen Juwel hinzuzufügen.

Euer Minjôto-Team

V
O
R
S
P
E
I
S
E
N






VORSPEISEN

SUPPEN

1. MISO SUPPE ^{D F}  5,00€
Japanische Misosuppe, Seidentofu, Seetang und
Lauchzwiebeln
2. MISO SAKE ^{B D F} 6,00€
Japanische Misosuppe, blanchierter Lachs, Seetang und
Lauchzwiebeln
3. TOM KHA GAI ^{G K}
Würzige thailändische Tom Kha Suppe, frisches Gemüse,
Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limetten, Koriander, wählbar mit:
- a. Gebackenem Tofu ^F  5,00€
b. Blanchiertem Hühnerfilet 6,00€
c. Blanchierten Großgarnelen ^{B D} 6,50€

KLEINES, ABER FEINES

Kleine Köstlichkeiten als Apertizer

4. EDAMAME ^F  6,00€
Grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft
5. SOMMERROLLE ^{A B C E F K}
mit Kräutersalat, Reisnudeln, Erdnusssauce
- a) gebackene Tofu Stücke ^F  5,50€
b) Blanchiertes Hühnerfilet 6,50€
c) Blanchiertes Großgarnelen ^B 7,50€
6. FRÜHLINGSROLLE (hausgemacht) ^{A C E F K} (4 STK.)
Knusprige Reispapierrollen mit Süß-Sauer, Kräutersalat
- a) Vegane Füllung: Soja, Gemüse, Shiitake,
Kräuter, Soja Sauce  6,50€
b) Fleischfüllung: Huhn, Gemüse, Shitake,
Kräuter, Fischsauce 7,50€

VORSPEISEN

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

Japanische gebratene Teigtaschen mit Unagi Sauce, gefüllt mit

- a) Vegan: Gemüse, Kräuter  6,00€
- b) Fleisch: Huhn, Gemüse, Kräuter 6,50€

8. EBI TEMPURA ^{A B C F G K} (3 Stk.)

5,90€

Knusprige Großgarnelen in einem Tempura Mantel, mit Süßsaurer Sauce


9. YAKITORI ^{F K} (3 Stk.)

5,90 €

BBQ Hühnerspieß in japanischer Teriyaki-Marinade & Sesam

10. HACAO (5 Stk) ^{A F G K}

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit dunkler Teriyaki-Sauce:

- a. Tofu (vegetarisch) ^F  6,50€
- b. Garnelen ^{B D} 7,50€

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

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

2 Personen 16,50€

jede weitere Person 7,00€



VORSPEISEN

SALATE

frische Salate aus dem fernen Osten.

12. WAKAME ^{F K}

japanischer Algen-Salat, liebeliche Soja-Sesam-Dressing 6,00€

13. EXOTISCHER GARTEN ^{D E F K}

Frischer Papaya-Salat, Koriander, Minze, Erdnüsse,
Karottenstreifen, Fisch Limetten Vinaigrette

wahlweise mit:

a) Gebackene Tofustreifen ^F 8,50€

b) Blanchiertes Hühnerfilet 10,50€

c) Blanchierte Großgarnelen ^B 11,50€



HAUPTSPEISE
BARBEQUE



HAUPTSPEISEN

BBQ

Grill-Gerichte aus Japan und Mekong-Delta.

Serviert mit Reis oder Pommes.

20. SALMON YAKI C,D,F,G,K

Gegrilltes Lachsfilet, Paprika, Spargel, Karotte, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße 23,90 €

21. BBQ CHICK C,F,G,K

Gegrilltes Hühnerfilet, Paprika, Spargel, Karotte, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße 21,90 €

22. SMOKY DUCK C,F,G,K

Geräucherte & gegrillte Barbarie-Entenbrust, Paprika, Spargel, Karotte, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, 24,90 €

23. TUNA OSAKA C,D,F,G,K

Gegrilltes Thunfischfilet, Paprika, Spargel, Karotte, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, 25,90 €

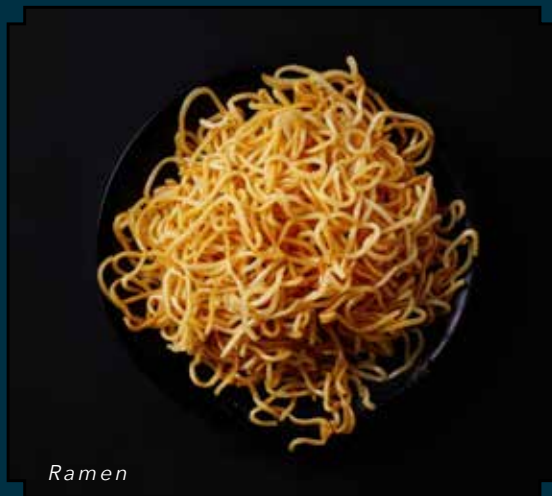
24. VITAMIN SEA C,D,F,G,K

BBQ Seafood (Tiger-Garnelen, Lachs, Thunfischfilet, Jakobsmuschel, Butterfisch, liebeliche Teriyaki- und Unagi-Soße, Aioli-Soße 29,90 €



HAUPTSPEISE
SUPPEN





Ramen



Udon

HAUPTSPEISEN

SUPPE

Das Wort Ramen (ラーメン) hat seinen Ursprung im Chinesischen und heißt so viel wie „handgezogene Nudeln“. Chinesische Einwanderer brachten sie Mitte des 19. Jahrhunderts in die Inselnation. In Kombination mit Soja, Miso und anderen typischen Zutaten wurde das sättigende Gericht kurzerhand japanisiert – und schnell populär. Sie werden aus einem Teig mit den Grundbestandteilen Weizenmehl, Salz, Wasser und Kansui (かん水, 鹼水 ‚alkalisches Wasser‘) hergestellt. Udon (うどん) ist eine Nudelsorte der japanischen Küche. Sie wird aus Weizenmehl, Speisesalz und Wasser hergestellt, besitzt eine weiße bis cremeweiße Farbe und eine weiche und elastische Konsistenz. Die Udon sind die dicksten Nudeln der japanischen Küche und werden zu vielen verschiedenen Gerichten verarbeitet.

30. RAMEN / UDON ^{A,1,B,C,D,F,K}

Japanische Suppe mit Ramen oder Udon Nudeln, Seetang, Lauch, Soja-Eier, Spinat, Pak Choi. Wahlweise mit:

- | | |
|------------------------------------|---------|
| a. Tofu | 16,90 € |
| b. Gegrilltem Hähnchen | 19,90 € |
| c. Gegrillter Barbarie-Ente | 24,90 € |
| d. Gegrillter Lachs | 23,90 € |
| e. Gegrillter Black Tiger Garnelen | 24,90 € |

HAUPTSPEISEN

NUDELN

35. RAMEN / UDON A,1,B,C,D,F,K

Gebratene japanische Udon- oder Ramennudeln, Pakchoy, Edamame, Spinat, fermentierte Teriyaki, Aioli. Wahlweise mit:

- | | |
|------------------------------------|---------|
| a. Gebackenem Tofu | 16,90 € |
| b. Gegrilltem Hähnchen | 18,90 € |
| c. Gegrillten Black Tiger Garnelen | 24,90 € |
| d. Gegrillter Barbarie-Ente | 24,90 € |
| e. Gegrilltem Lachs | 23,90 € |

36. PAD THAI A,1,B,C,D,F,K

Gebratene thailändische Reisbandnudeln, Lauch, Sojasprossen, süßsaure Tamarindsauce, Erdnüsse, Limette, Koriander & Ei.

Wahlweise mit:

- | | |
|------------------------------------|---------|
| a. Gebackenem Tofu | 16,90 € |
| b. Gegrilltem Hähnchen | 19,90 € |
| c. Gegrillten Black Tiger Garnelen | 24,90 € |
| d. All in (Original) | 29,90 € |



Ramen



Udon



HAUPTSPEISE CURRY

Curry ist die Bezeichnung für Gerichte der südasiatischen, südostasiatischen und japanischen Küche auf der Basis einer sämigen Sauce mit verschiedenen Gewürzen und Zugaben von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Für unseren Curry werden Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Chilis, Ingwer, Schwarzkümmel, Asafoetida, Kardamom, Sternanis, Zitronengras, Zimt, Nelken, Galanga, Korianderkörner, Limettenblätter und Pfeffer zu einer Paste vereinbartet und mit Kokosmilch aufgebracht.

HAUPTSPEISEN

CURRY



40. RED CURRY ^{B,C,D,E,F,G}

Thai Curry mit Gemüse, Kürbis, Karotte, Brokkoli, Zucchini, Paprika in Curry-Kokos-Soße, Serviert mit Kräutersalat, Jasminreis und Aioli-Soße. Von pikant, scharf bis sehr scharf wählbar.

a. Gebackener Tofu	17,90 €
b. Gegrilltes Hähnchenfilet	19,90 €
c. Gegrillte Babarrie-Ente	23,90 €
d. Gegrillter Lachs	23,90 €
e. Black Tiger Garnelen	24,90 €

41. SATÉ BOWL ^{A,1,B,C,D,F,K}

Indonesischer Saté (Curry) mit Erdnußcrème, Kokosmilch, Paprika, Karotte, Brokkoli, Spargel, Zucchini, Babymais. Serviert mit Kräutersalat, Jasminreis. Von pikant, scharf bis sehr scharf wählbar.

a. Gebackenem Tofu	17,90 €
b. Gegrilltem Hähnchen	19,90 €
c. Gegrillter Babarrie-Ente	24,90 €
d. Gegrillter Lachs	23,90 €

42. FLYING SINGAPORE ^{B,C,D,E,F,G}

„Fliegende Nudeln mit Gemüse, frischem Salat, Curry Sauce.

a. Gebackener Tofu	17,90 €
b. Gegrilltes Hähnchenfilet	19,90 €
c. Gegrilltes Lachsfilet	23,90 €
d. Ebi Tempura (4 Stk. Knusprige Garnelen)	19,90 €



HAUPTSPEISE
SUSHI
寿司

Sushi (寿司) ist ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeressfrüchte, Nori (getrockneten und gerösteten Seetang), Gemüse, Tofuvarianten und Ei. Die Zusammenstellung variiert nach Art und Rezept. Sushi wird, in mundgerechten Stücken, optisch ansprechend serviert.

HAUPTSPEISEN

MAKI (6STK.)

(„gerollte Sushi“) sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte (Makisu) mit Nori (Seetang) von Hand gerollt. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

60. SAKE ^D Label Rouge Lachsfilet	5,90 €
61. SAKE AVOCADO ^D Lachs und Avocado	5,90 €
62. TEKKA ^D ^B Yellow Thunfischfilet	6,50 €
63. TEKKA NEGI ^D ^B Thunfisch, Chili, Schnittlauch	6,50 €
64. EBI ^B Garnelen, Aioli, Schnittlauch	6,00 €
65. CALIFORNIA ^B Surimi, Avocado	5,50 €
66. MUTZU ^D Butterfisch	5,90 €
67. MUTZU NEGI ^D Butterfisch, Chili, Schnittlauch	6,50 €
68. UNAGI ^D ^K Aal, Sesam	6,50 €
69. KAPPA ^K Gurke, Sesam 	5,00 €
70. AVOCADO ^K Avocado, Sesam 	5,50 €
71. OSHINKO ^K Eingelegter Rettich 	5,00 €
72. HAWAII ^K Mango, Sesam 	5,00 €

FUTO MAKI (6STK.)


80. MINJO FUTO ^K Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Unagi, Aioli	9,50 €
81. EBI TEMPURA FUTO ^K Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili, Aioli-Soße und Unagi-Soße	9,00 €
82. SAKE TEMPURA FUTO ^K LGegrillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, gelber Rettich	9,50 €



HAUPTSPEISEN

NIGIRI (2STK.)

Beim Nigiri-Sushi (握り寿司, dt. „Ballen-Sushi“) wird der Reis mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder Omelett belegt. Manchmal werden Nigiri noch mit einem Streifen Nori zusammengebunden.

90. SAKE ^D Label Rouge Lachsfilet	5,90 €
91. MAGURO ^D Yellowfin Thunfischfilet	5,90 €
92. BIANCA ^{D B} Butterfisch	5,90 €
93. UNAGI ^{D F K} Gegrillter Aal, Sesam	6,50 €
94. EBI ^D Gedämpfte Black-Tiger-Garnelen	6,50 €
95. HOTATEGAI ^B Rohe Jakobsmuscheln	6,00 €
96. AVOCADO ^K Avocadoscheiben 	5,50 €

NIGIRI SPECIAL

97. ABURI SAKE ^B Flambiertes Lachsfilet, schwarzer Reis, Aioli	7,90 €
98. ABURI MAGURO ^K Flambiertes Tunafilet, schwarzer Reis, Aioli	7,90 €
99. DRACHEN ^K Flambierte Black Tiger Garnelen, schwarzer Reis, Mayonnaise, Trüffel Creme	7,90 €
100. ABURI HOTATEGAI ^K Flambierte Jakobsmuscheln, schwarzer Reis, Chili Mayonnaise	7,90 €
101. BIANCA SPECIAL ^K Flambierter Butterfisch, schwarzer Reis, Chili Mayonnaise	7,90 €



HAUPTSPEISEN

INSIDE OUT (8 STK.)

oder Ura-Maki: Diese Maki sind auch unter dem Namen Inside-Out oder California-Rolls bekannt. Dabei werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis dann mit Gomashio, Sesam oder Fischeiern dekoriert.

- | | | |
|------------------------------------|---|---------|
| 120. ALASKA ^{D K} | Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam | 9,90 € |
| 121. MAGURO ^{D G K} | Thunfisch, Gurke, Sesam und Frischkäse | 10,90 € |
| 122. EBI ^{D K} | Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam | 9,90 € |
| 123. CALIFORNIA ^{D F K} | Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen,
Frischkäse | 9,90 € |
| 124. UNAGI ^{D G K} | Aal, Gurke, Sesam und Frischkäse | 10,90 € |
| 125. TORI ^B | Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam, Frischkäse | 9,90 € |
| 126. PAGODA ROLLE ^{F G K} | Tofu, Avocado, Sesam und 
Teriyaki-Soße | 8,90 € |
| 130. VEGAN IO ^K | Avocado, Ruccola, Vegan Creme  | 8,90 € |
| 131. SPICY MONK ^K | Avocado, Paprika, Chili, Gurke, 
Vegan Creme | 8,90 € |



HAUPTSPEISEN

SPECIAL INSIDE OUT (8 STK.)

Unsere eigene Kreationen des Hauses mit der klassischen I.O. Handrolletechnik. Wählbar mit weißem oder dem gesunden schwarzen Vollkornreis. Dazu servieren wir den lieblichen Seetangsalat.



140. RAINBOW ^{D^K} Regenbogen-Rolle mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Surimi, Gurke, Avocado, Sesam und Frischkäse 18,90 €
141. MINJO SPECIAL ^{D^{GK}} Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, umhüllt mit Lachs, Aioli-Soße und Unagi-soße 18,90 €
142. SALMON ON FIRE ^{D^K} Gefüllt mit Tempura Groß-Garnele, Mango, Gurke & flambiertem Lachs, Aioli-Soße und Unagi Sauce, Sesam 18,90 €
143. GRILLLACHSBAUCH ^{D^{FK}} Gegrillter Lachsbauch umhüllt mit Lachs, Rucola, Frischkäse, gelber Rettich, Sesam, Unagi & Aioli Soße 17,90 €
144. SAKURA ^{D^{GK}} Gefüllt mit Gurke, Kürbis, Lachs, Frischkäse, Daikon-Kresse, Aioli-Soße, umhüllt mit flambiertem Lachs und Creme 17,90 €
145. DRAGON ^B Gefüllt mit Tempura Garnele, Avocado, umhüllt mit flambiertem Aal-Filet, Seetangsalat, Chilipaste und Unagi-Soße 19,90 €
146. SPECIAL MINJOTO ROLLE ^{F^{GK}} Grillachsbauch, Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chilisaucce, Daikon-Kresse 19,90 €
147. SURF AND TURF ^B Ebi Tempura, grünem Spargel, ummantelt mit Roastbeef, Trüffel-Creme, Daikon-Kresse, Lauch, Unagi-Soße 19,90 €
148. TUNE THE TUNA ^K Tuna-Topping, gerollt mit Thunfischfilet, Avocado Creme, Daikon-Kresse 19,90 €
149. SUMMER LOVE ^K Tofu, Paprika, Kürbis, Creme, umhüllt mit Avocado  17,00 €



HAUPTSPEISEN

I.O. CRUNCHY (6 STK.)

Bei dieser Spezialität wird eine Futo Maki Rolle im Ganzen paniert und anschließend in köstlichen Scheiben serviert. Ein warmes Sushi-Erlebnis, welches für spannende Abwechslung sorgt. Jeweils 6 Stk. serviert mit Unagi-Sauce und Cocktail-Soße

- | | | |
|---|--|---------|
| 200. TORONTO ROLL ^{D,K} | Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse | 10,90 € |
| 201. FUJI ROLL ^{D,G,K} | Ebi Tempura, Avocado, Mango, Chili | 11,90 € |
| 202. ORCHIDE ROLL ^{D,K} | Krebsfleisch mit jap. Mayo & Chili, Gurke, Avocado | 11,90 € |
| 203. CHICAGO ROLL ^{B,D,G,K,22} | Surimi, Lachs, Unagi-Filet, Gurke und Frischkäse | 12,90 € |
| 204. NINA ROLL ^{D,G,K} | Thunfisch, Gurke, Lauch, Fischkäse und Chili | 11,90 € |
| 205. TORI ROLL ^{G,K} | Gegrilltes Hähnchenfilet, Gurke, Avocado und Frischkäse | 10,90 € |
| 206. VEGGIE ROLL ^{G,K} | Gurke, Avocado, Spargel und Frischkäse  | 9,90 € |
| 207. BUDDHA ROLL ^{G,K} | Tofu, Kürbis, Avocado und Frischkäse  | 9,90 € |

SASHIMI

Das Beste vom Fisch, puristisch serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja Sauce.

- | | | |
|---|---|---------|
| 300. SAKE ^D (8 STK.) | Label Rouge Lachsfilets | 19,90 € |
| 301. MAGURO ^D (8 STK.) | Yellowfin Thunfischfilet | 22,90 € |
| 302. MORIAWASE ^{B,D} (12 STK.) | Jakobsmuscheln, Label Rouge Lachs, Yellowfin Tuna, Butterfisch, Garnele, Surimi | 25,90 € |



HAUPTSPEISEN

SUSHI MENÜ



M1. VEGETARISCH ^{CFK}

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 2
Nigiri Avocado, 6 Rettich Maki,
6 Kappa Maki, 8 I.O Pagoda
25,90 €

M2. SAKE ^{DGK}

Vorspeise: 1 Miso-Suppe |
2 Nigiri Lachs, 6 Sake Maki,
8 I.O Sake (Alaska),
Sashimi Lachs
28,90 €

M3. MAGURO ^{DK}

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 2 Nigiri Thunfisch,
6 Maguro Maki, 8 I.O Maguro, 3 Sashimi Maguro
31,90 €



M4. SUMO ^{B,D,G,K,22}

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 2 Nigiri Lachs,
2 Nigiri Thunfisch, 6 Maki Thunfisch,
8 I.O Alaska 28,90 €

M5. LACHS VEGAS ^{D,G,K}

Vorspeise: 1 Miso-Suppe |
5 Crunchy Toronto, 6 Maki
Lachs, 2 Nigiri Lachs, 4
Special Roll Salmon on Fire
32,90 €

HAUPTSPEISEN

SUSHI MENÜ

M6. MENÜ FÜR 2 PERSONEN ^{G,K}

Vorspeise: 2 Miso-Suppen | 3 Sashimi Lachs, 3 Sashimi Thunfisch, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Ebi Tempura, 18 Maki (Lachs, Gurke, Thunfisch), 8 I.O Grilllachsbauch, 5 Stk. Crunchy Toronto, Daikon-Kresse 63,90 €



M7. MENÜ FÜR 3 PERSONEN ^{A,1,B,C,D,F,K}

Vorspeise: 1 Edamame, 5 Gyoza, Seetangsalat, Ebi Tempura | 24 Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado), 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Ebi Garnele, 16 I.O (Salmon On Fire, Sakura), 3 Sashimi Thunfisch, 3 Sashimi Lachs, 5 Stk. Crunchy Toronto, Daikon-Kresse 95,90 €

M2. PARTY MENÜ ^{A,1,B,C,D,F,K}

Vorspeise: 1 Edamame, 5 Gyoza, Ebi Tempura
Frühlingsrolle, Seetangsalat ||
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Butterfisch, 2 Nigiri Ebi, 24 Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado), 24 I.O (Alaska, Summer Love, Sakura), 1 Lachs Tatar, 4 Sashimi Thunfisch, 4 Sashimi Sake, 10 Stk. Crunchy (Orchide, Toronto), Daikon-Kresse auf große Spezial Platte
125,90 €

DESSERT

MOCHI EIS CREME ^{C,G}

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten
und Obst

8,90€

MOELLEUX CHOCOLAT ^{C,G}

Lauwarmer Chokoladenkuchen mit Mangopüree,
frische Früchte

9,00€

MINJO SWEET STYLE (2 Personen) ^{C,G}

Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation
des Chefs

15,00€

SESAME PEARLS ^K

4 Stk. knusprige Sesambällchen mit Azuki
Bohnenfüllung

9,00€



EXTRA

Kleine Ingwer Portion	1,00€
Extra Wasabi	1,00€
Unagi Sauce ^D	2,00€
Teriyaki Sauce ^F	2,00€
Reis Portion	3,00€

GETRAENKE

SOFTDRINKS

		0,33L
PEPSI ^{1,2}		3,00 €
PEPSI ZERO ^{1,2,5}		3,00 €
MIRINDA ORANGE ^{1,2}		3,00 €
7UP ZITRONE ^{1,2}		3,00 €
SCHWIPSWAP ^{1,2}		3,00 €
MINERALWASSER	0,25L	0,75L
Medium	3,00 €	6,90 €
Naturell	3,00 €	6,90 €

SÄFTE & NEKTARE

PUR		0,3L
Apfelsaft, Orangensaft, Cranberry, Ananas, Maracuja, Mango, Litschi-Nektar		3,80 €
		0,4L
SCHORLE		5,00 €

KAFFE

0,33L	
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	3,90
ESPRESSO ⁷	2,90
DOUBLE ESPRESSO ⁷	3,90
CAPPUCCINO ^{6,7}	3,90
LATTE MACCHIATO ^{6,7}	4,50
KAFFEE CREMA ⁷	3,30

TEE

0,33L	
MATCHA LATTE ⁶	5,50
INGWERTEE	3,90
PFEFFERMINZ-HONIG	3,50
SENCHA GRÜNTEE	3,50
JASMINTEE	3,50
YUZU LIMETTE MINZE	4,90

GETRÄENKE

ERFRISCHENDES

	0,4L
NUOC CHANH DA	6,90 €
Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser	
JAPAN ICE TEA	6,90 €
Brauner Zucker-Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee	
VIET ICE TEA	6,90 €
Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee	
MINJOTO LIMONADE	6,90 €
Hausgemachte Limonade, wahlweise mit:	
- Ingwer - Hollunder - Mango - Pfirsich	
- Maracuja - Erdbeere - Lychee - Ananas	



BIER

	0,3L	0,5L
RADEBERGER Pilsner vom Fass	3,50 €	5,50 €
RADEBERGER Alkoholfrei	3,20 €	
BÜBLE HELL Allgäu, Edelweiss vom Fass	3,80 €	5,70 €
SCHÖFFERHOFER Kristall		5,70 €
ALLGÄUER BÜBLE		5,70 €
ALLGÄUER BÜBLE Edelweissbier		5,20 €

GETRAENKE

SPRITZ

	0,4L
APEROL ^{3,8}	8,90 €
Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Yuzu, Orangenscheibe	
HUGO ^{3,8}	8,90 €
Hollunder, Limetten, Prosecco, Minze	
BERRY ³	8,90 €
Lilet, Berry Tonic, Prosecco, Minze, Beeren	
MINJOTO SPRITZ	8,90 €
Hollunder, Prosecco, Lycheesaft, Grenadine	
MINJOTO GOLD SPECIAL	8,90 €
Vodka, wermut, Limejuice, Eis, Gold, Schweppes White Peach	
MINJOTO PASSION	8,90
Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime	

COCKTAILS

	0,4L
GIN TONIC	8,90€
Roku Gin, Tonic, Limetten, Gurke	
SAMURAI SOUR ^{3,8}	10,00 €
Nikka Whiskey, Limetten, Zuckersirup	
THAILADA ³	8,90 €
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Weißer Rum	
COCONUT KISS	8,90 €
Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine	
MINJOTO LOVE	8,90 €
Sahne, Kokossirup, Ananas-, Orangensaft, Erdbeere, Grenadine	
FRUIT PUNCH	8,90 €
Limejuice, Ananas-, Orangen-, Maracujasaft, Grenadine	

GETRAENKE

SCHAUMWEIN

	0,1L	0,4L
PROSECCO DOC Treviso	6,00 €	30,00 €
MOET CHANDON Champagne - Brut Imperial		75,00 €

WEISSWEIN

	0,2L	0,4L
WEINGARD KLOPFER ^{3,8} Riesling - trocken / Empfehlung des Hauses	7,00 €	25,00 €
SAUVIGNON BLANC Domaine de la Baume - Languedoc - trocken	8,00 €	27,00 €
DEEP BLUE BLANC DE NOIR Tesch aus Nahe - trocken		26,00 €
WEINSCHORLE	7,50 € (0,4L)	

ROSÉWEIN

	0,2L	0,4L
WEINGARD KLOPFER ^{3,8} Riesling - trocken / Empfehlung des Hauses	7,00 €	25,00 €
DEEP BLUE BLANC DE NOIR Tesch aus Nahe - trocken		26,00 €

ROTWEIN

	0,2L	0,4L
WEINGARD KLOPFER ^{3,8} Dornfelder & Regent - trocken / Empfehlung des Hauses	7,00 €	25,00 €
SAUVIGNON BLANC Domaine de la Baume - Languedoc - trocken	8,00 €	27,00 €
WEINSCHORLE	7,50 € (0,4L)	

GETRÄENKE

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

SAKE ^{3,8}	8,00 €
japanischer Reiswein warm oder kalt 100ml	
	0,4CL
FERNET BRANCA KRÄUTERLIKÖR AUS ITALIEN	7,00
JACK DANIEL BOURBON WHISKEY	7,00
GLENFIDDICH 12 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	8,00
NIKKA JAPANISCHER WHISKY	9,00
HENNESSY COGNAC	8,00
MEKHONG ¹ THAI RUM	8,00
Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil.	
ROKU GIN aus Japan	8,00
ABSOLUT Wodka aus Schweden	7,00

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

ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsischimitat / 16. Können Sulte enthalten

MINJOTO

HOUSE OF SUSHI & ASIAN GRILL

HAUPTSTRASSE 442, 55743 IDAR OBERSTEIN

WWW.MINJOTO.COM

INFO@MINJOTO.COM

06781 56 385 66

X
I
I
I
I
I