



# 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

# VORSPREISEN



# VORSPEISEN

## SUPPEN

1. MISOSUPPE 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, Erdnusssoße		
a) gebackene Tofu Stücke F		5,50
b) Blanchiertes Hühnerfilet		€
c) Blanchiertes Großgarnelen B		6,50
		€
6. FRÜHLINGSROLLE (hausgemacht) A C E F K (4 STK.)		7,50
Knusprige Reispapierrollen mit Süß-Sauer, Kräutersalat		
a) Vegane Füllung: Soja, Gemüse, Shiitake,		
Kräuter, Soja Sauce		6,50€
b) Fleischfüllung: Huhn, Gemüse, Shiitake,		
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.)

Knusprige Großgarnelen in einem Tempura Mantel,  
mit Süßsaurer Sauce

## 9. YAKITORI F K (3 Stk.) 5,90 €

BBQ Hähnchenspieß 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, liebliche 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

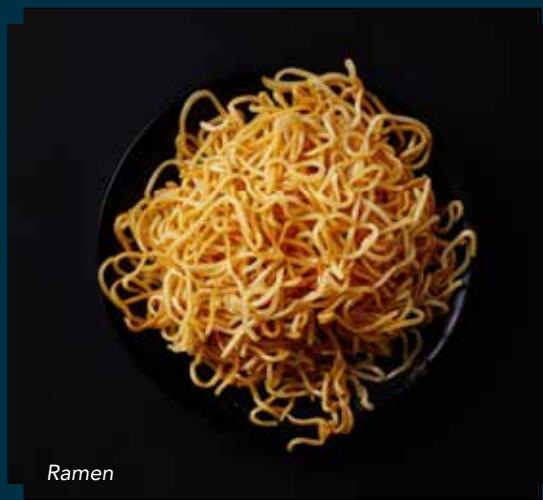
BBQ Seafood (Tiger-Garnelen, Lachs, Thunfischfilet, Jakobsmuschel, Butterfisch, liebliche Teriyaki- und Unagi-Soße, Aioli-Soße 29,90 €



# 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, 鹽水, ‚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 Babarie-Ente         | 24,90 € |
| d. Gegrillter Lachs                | 23,90 € |
| e. Gegrillter Black Tiger Garnelen | 24,90 € |
| f. Gegrilltes Rindfleisch          | 19,90 € |
| g. Gegrillten Meeresfrüchten       | 29,90 € |

# 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 Babarie-Ente	24,90 €
e. Gegrilltem Lachs	23,90 €
f. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
g. Gegrilltem Thunfischfilet	25,90 €

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

Gebratene thailändische Reisbandnudeln, Gemüse, süßsaure Tamarindsauce, Erdnüsse, Limette & 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 €
e. Gegrillte Baberie-Ente	24,90 €
f. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
g. Gegrilltem Lachs	23,90 €





# HAUPTSPEISE

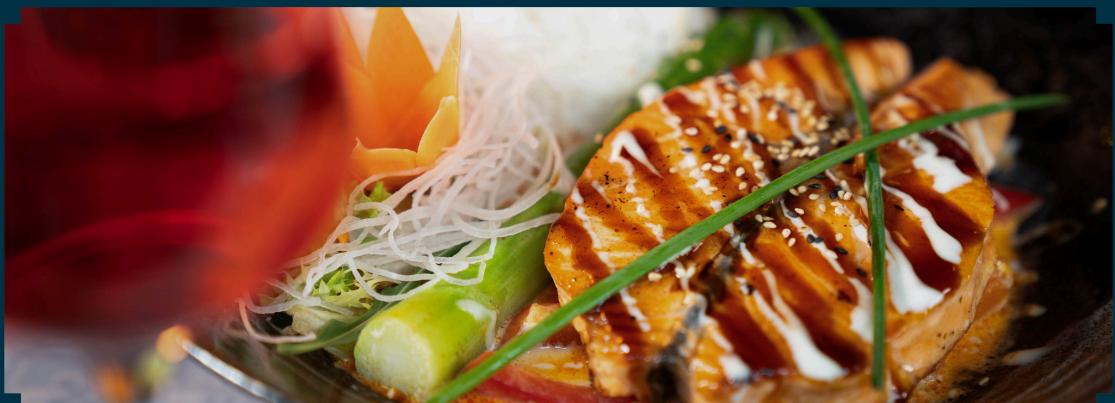
# CURRY



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 aufgebrüht.

# 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 Babarie-Ente	23,90 €
d. Gegrillter Lachs	23,90 €
e. Black Tiger Garnelen	24,90 €
f. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
g. Gegrilltes Thunfischfilet	25,90 €

### 41. SATÉ BOWL A,1,B,C,D,F,K

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

a. Gebackenem Tofu	17,90 €
b. Gegrilltem Hähnchen	19,90 €
c. Gegrillter Babarie-Ente	24,90 €
d. Gegrillter Lachs	23,90 €
e. Black Tiger Garnelen	24,90 €
f. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
g. Gegrilltes Thunfischfilet	25,90 €

# HAUPTSPEISEN

## CURRY

### 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 €
e. Gegrillter Barbarie-Ente	24,90 €
f. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
g. Gegrillten Meeresfrüchten	29,90 €



### 43. MANGO A,A1,D,G,H,H1,B,F

Fruchtige Mango-Curry Soße. Kokosmilch, Paprika, Spargel, Broccoli, Zucchini, Karotten.

a. Gebackener Tofu	17,90 €
b. Gegrilltes Hähnchenfilet	19,90 €
c. Barbarie Entenbrustfilet	23,90 €
d. Gegrilltes Lachsfilet	23,90 €
e. Garnele	23,90 €
f. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
g. Gegrilltes Thunfischfilet	25,90 €



# HAUPTSPEISE SUSHI

寿司

Sushi (寿司) ist ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresträume, 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, Chili, 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. MINJOTO 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, Gemüsen 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 Makisind auchunter 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	8,90 €
131. SPICY MONK K Avocado, Paprika, Chili, Gurke	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. MINJOTO SPECIAL D G K 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 F K Gegrillter Lachsbauch umhüllt mit Lachs, Rucola, Frischkäse, gelber Rettich, Sesam, Unagi & Aioli Soße 17,90 €

144. SAKURA D G K 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 G K Grilllachsbauch, Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chilisauce, 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, Frischkäse 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 €



# HAUPTSPEISEN

## SASHIMI

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

300. SAKE D (8 STK.)

Label Rouge Lachsfilet 19,90 €

301. MAGURO D (8 STK.)

Yellowfin Thunfischfilet 23,90 €

302. SAMA D (8 STK.)

Label Rouge Lachsfilet und Yellowfin Thunfischfilet 21,90 €

303. MORIAWASE B,D (12 STK.)

Jakobsmuscheln, Label Rouge Lachs,  
Yellowfin Tuna, Butterfisch, Garnele, Surimi 25,90 €



# HAUPTSPEISEN

## SUSHI MENÜ



### M1. VEGETARISCH C F K

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

### M2. SAKE D G K

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

### M3. MAGURO D K

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 Thun-  
fisch, 8 I.O Alaska  
28,90 €

### M5. LACHS VEGAS D,G,K

Vorspeise: 1 Miso-Sup-  
pe | 5 Crunchy Toronto,  
6 Maki Lachs, 2 Nigiri  
Lachs, 4 Special Roll Sal-  
mon 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 Sashi-mi Thunfisch, 3 Sashimi Lachs, 5 Stk. Crunchy Toronto, Daikon-Kresse 95,90 €

### M8. 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 Eis-  
sorten und Obst 8,90€

## MOELLEUX CHOCOLAT C,G

Lauwarmer Chokoladenkuchen mit Mangopü-  
réé, frische Früchte 9,00€

## MINJOTO 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 ZUCKER 1,2,5		3,00 €
SCHWIPSCHWAP ORANGE 1,2		3,00 €
7UP ZITRONE 1,2		3,00 €
SCHWIPSCHWAP COLA & ORANGE 1,2		3,00 €
MINERALWASSER	0,25L	0,75L
Selters Medium	3,00 €	6,90 €
Selters 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 G,7	3,90
LATTE MACCHIATO G,7	4,50
KAFFEE CREMA 7	3,30

## TEE

### 0,33L

MATCHA LATTE G	5,50
INGWERTEE	3,90
PFEFFERMINZ-HONIG	3,50
SENCHA GRÜNTEE	3,50
JASMINTEE	3,50
YUZU LIMETTE MINZE	4,90

# GETRAENKE

## ERFRISCHENDES

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



## BIER

	0,3L	0,5L
WARSTEINER Pilsner vom Fass	3,50 €	5,50 €
WARSTEINER Alkoholfrei	3,20 €	
RADLER	3,50 €	5,50
KÖNIG LUDWIG Weißbier		€
KÖNIG LUDWIG Dunkel		5,50
OBERBRÄU Hell		€
		5,50

€  
5,50

# GETRAENKE

## SPRITZ

	0,4L
APEROL SPRITZ 1,3,8,1 Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Yuzu, Orangenscheibe	8,90 €
HUGO 3,8 Hollunder, Limetten, Prosecco, Minze	8,90 €
BERRY 3 Lilet, Berry Tonic, Prosecco, Minze, Beeren	8,90 €
MINJOTO SPRITZ Hollunder, Prosecco, Lycheesaft, Grenadine	8,90 €
MINJOTO GOLD SPECIAL Vodka, wermut, Limejuice, Eis, Gold, Schweppes White Peach	8,90 €
MINJOTO PASSION 1 Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime	8,90 €

## COCKTAILS

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

# GETRAENKE



## SCHAUMWEIN

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

## WEISSWEIN

	0,2L	0,75L
WEINGARD KLOPFER Riesling - trocken / Empfehlung des Hauses	7,00 €	25,00 €
SAUVIGNON BLANC Domaine de la Baume - Languedoc - trocken	8,00 €	28,00 €
RIESLING SPÄTLESE, NAHE, EDELSÜSS Prädikatswein aus der Lage Kreuznacher Narrenkappe. Vollmundig, mit einer harmonischen Balance zwischen Süsser und Säure	7,50 €	27,00 €
DEEP BLUE BLANC DE NOIR Tesch aus Nahe - trocken		26,00 €
WEINSCHORLE (0,4L)		7,00 €

# GETRAENKE

## ROSÉWEIN

	0,2L	0,75L
NAHE ROSÉ, NAHE, TROCKEN	7,00 €	25,00 €
Qualitätswein fruchtig, charaktervoller Wein mit einer angenehmen Säre		
ROTLING, NAHE, SÜSS	7,00 €	25,00 €
Qualitätswein Tesch aus Nahe - trocken		
WEINSCHORLE (0,4L)		7,00 €

## ROTWEIN

	0,2L	0,4L
DORNFELDER & REGENT, NAHE, TROCKEN	7,00 €	25,00 €
erinnert im Aroma an reifen Holunder Sauerkirschen und Waldbeeren, rund und kraftvoll		
CHALET DU SOLEIL, PAYS L'HERAULT, TROCKEN	6,00 €	24,00 €
trockener, körperreicher Trinkwein aus Pays d'Oc Frankreich		
DORNFELDER, QUALITÄTSWEIN, NAHE, MILD	7,00 €	25,00 €
klassischer, samtiger Rotwein mit fruchtigen Aromen von dunklen Früchten		



# GETRAENKE

## SPIRITUOSEN & LIKÖRE

SAKE 3,8 100ml	8,00 €
japanischer Reiswein warm oder kalt	
	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 /  Vegan

#### ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffer / 7. Koffein / 8. Chininhaltig /  
9. Taurin / 10. Krebseischimitat / 16. Können Sulfite enthalten

**MINJOTO**

HAUPTSTRASSE 442, 55743 IDAR OBERSTEIN

WWW.MINJOTO.COM

INFO@MINJOTO.COM

06781 56 385 66