

# Minatō

Asian Cuisine & Sushi わらく



Edith-Stein-Weg 4,  
63512 Hainburg



Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag – Freitag:

11:30 – 15:00 & 17:30 – 22:00

Samstag :

12:00 – 15:00 & 17:30 – 22:00

Sonntag:

12:30 – 15:00 & 17:30 – 22:00



[minatohainburg.de](http://minatohainburg.de)

Instagram: [@minato.hainburg](https://www.instagram.com/minato.hainburg)



**Tel: 06182 770 3593**

# MITTAGSMENÜ

(Mo–Fr, 11:30–15:00, außer an Feiertagen)  
Wähle deine Lieblingsauce kombiniere sie  
mit einem Topping deiner Wahl (A–E)

## TOPPINGS

(Zu jedem Hauptgericht wählbar)

A. Tofu (vegetarisch)	2,50€
B. Hähnchenfilet <sup>4</sup>	2,50€
C. Knuspriges Hähnchen <sup>A,C,4</sup>	3,00€
D. Knusprige Ente <sup>A</sup>	4,00€
E. Garnelen	5,00€

<b>M0</b>	<b>Gebratener Reis</b> <sup>A,C,F,N,4</sup> Aromatischer Jasminreis, gebraten mit Mais, Erbsen, Karotten, Ei & Röstzwiebeln	<b>8,50€</b>
<b>M1</b>	<b>Gebratene Eiernudeln</b> <sup>A,C,F,N,1,2,4,8</sup> Weizennudeln, gebraten mit Sojasprossen, Karotten, Lauch, Ei	<b>8,50€</b>
<b>M2</b>	<b>Gebratene Udon-Nudeln</b> <sup>A,D,F,N,1,2,4,8</sup> Japanische Weizennudeln, gebraten mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini, Stangenbohnen, Pak Choi & Teriyaki-Sauce	<b>8,50€</b>
<b>M3</b>	<b>Rotes Kokos-Curry (scharf)</b> <sup>B,D,G,2,4,8</sup> Cremiges Curry mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	<b>9,50€</b>
<b>M4</b>	<b>Mango-Sauce</b> <sup>B,D,G,2,4,8</sup> Exotische, fruchtige Mango-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	<b>9,50€</b>
<b>M5</b>	<b>Süßsauer-Sauce</b> <sup>A,2,8</sup> Asiatische süß-saure Sauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	<b>9,50€</b>
<b>M6</b>	<b>Teriyaki-Sauce</b> <sup>A,F,N,1,2,8</sup> Japanische Teriyaki-Bratensauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis	<b>9,50€</b>
<b>M7</b>	<b>Hikari</b> <sup>A,C,D,F,J,G,K,L,1,2,8</sup> 6 Stück Futomaki (Lachs, Gurke, Avocado, Mango, Sesam & Kresse) 6 Stück Avocado-Hosomaki	<b>12,90€</b>
<b>M8</b>	<b>Midori</b> <sup>A,C,F,J,G,K,L,1,2,8</sup> 6 Stück frittierte Futomaki : Veggie Crunch (Avocado, Gurke, Rettich ) 6 Stück Gurke-Hosomaki	<b>12,50€</b>
<b>M9</b>	<b>Sora</b> <sup>A,C,D,F,J,G,K,L,1,2,8</sup> 6 Stück frittierte Futomaki : Ocean Crispy (Lachs, Avocado, Gurke) 6 Stück Rote Bete - Hosomaki	<b>13,90€</b>

# WARME VORSPEISEN

**1 Edamame** (Vegan)<sup>F</sup> **4,90€**  
Gedämpfte Sojabohnen  
mit Meersalz

VEGAN



**2 Frühlingsrollen**<sup>1,2,4,8,11</sup> mit Süßsauer-Dip **4,90€**  
**A. Knusprige Frühlingsrollen** (5 Stk.)  
mit Gemüsefüllung<sup>A</sup>  
**B. Knusprige Frühlingsrollen** (4 Stk.) **6,90€**  
mit Hackfleisch, Gemüse<sup>A, D, N</sup>



**3 Poppukon**<sup>A,F,1,2,4,8</sup> **5,50€**  
Frittierter Mais im Tempurateig,  
Tesuke Sauce

VEGAN



**4 Dumplings**<sup>A,F,B,1,2,4,8</sup> **5,90€**  
Gedämpfte Teigtaschen  
mit Garnelen, Tesuke Sauce



**5 Gyoza**<sup>A,F,1,2,4,8</sup> **6,90€**  
Gebratene Teigtaschen  
mit Hühnerfleisch und  
Gemüsefüllung, Tesuke Sauce



**6 Crispy Ebi**<sup>A,FC,J,1,2,5,8</sup> **7,90€**  
Frittierte Garnelen mit Spicy Mayo,  
Romanasalat, Ponzu



**7 Chicken Karaage**<sup>A,FC,J,1,2,4,5,8</sup> **6,90€**  
Frittiertes Hähnchen  
mit Nanban-Sauce oder scharfer Mayo.



# SALATE



VEGAN

## 8 **Wakame-Salat** <sup>A,K,1,2,8</sup>

5,00€

Marinierter Seetangsalat  
mit Sesam



VEGETARISCH

## 9 **Kimchi (scharf)** <sup>D,2,4,8</sup>

5,00€

Hausgemachter,  
scharf eingelegter Chinakohl



VEGAN

## 10 **Avocado-Salat (Vegan)** <sup>A,L,K,2,4</sup>

9,90€

Wildkräutersalat mit Avocado,  
Rote Bete, Radieschen, Tomate,  
Gurke & Wafu-Dressing



## 11 **Sashimi-Salat** <sup>A,D, L,K,1,2,4,8,11</sup>

11,90€

Wildkräutersalat mit Lachs,  
Thunfisch, Avocado, Tomate,  
Gurke & Radieschen

# KALTE VORSPEISEN

**13 Lachs-Carpaccio** <sup>A,D,F,2,8</sup> **11,90€**  
Dünn geschnittener Lachs  
mit frischem Dressing



**14 Thunfisch-Tataki** <sup>A,D,E,K,1,2,3,4,8</sup> **14,90€**  
Leicht gegrillter Thunfisch  
mit Sesam, Tataki-Sauce



**15 Ceviche** <sup>D,L,1,2,8</sup> **12,90€**  
Lachs-Ceviche mit Zwiebeln,  
Chili, Limette, Koriander

S  
C  
H  
A  
R  
F



# SUPPEN

**16 Miso-Suppe** <sup>F,4</sup>  
**A.** Tofu, Seetang & Frühlingszwiebeln (Vegan) **3,50€**  
**B.** Lachs, Seetang & Frühlingszwiebeln **5,50€**



**17 Siam-Kokossuppe** <sup>B,D,2,4,8</sup>  
Champignons, Brokkoli, Zucchini,  
Paprika, Karotte & Kräutern  
**A. Tofu** **4,00€**  
**B. Hühnerfleisch** **4,50€**  
**E. Garnelen** **5,50€**

S  
C  
H  
A  
R  
F



# HAUPTSPEISEN

Wähle deine Lieblingsssauce & kombiniere sie  
mit einem Topping deiner Wahl (A–E)

## TOPPINGS

(zu jedem Hauptgericht wählbar)

A.	Tofu (vegetarisch)	3,00€
B.	Hähnchenfilet <sup>4</sup>	3,00€
C.	Knuspriges Hähnchen <sup>A,C,4</sup>	4,00€
D.	Knusprige Ente <sup>A</sup>	5,00€
E.	Garnelen	6,00€

- 20 Gebratener Reis**<sup>A,C,F,N,4</sup> **9,50€**  
Aromatischer Jasminreis, gebraten mit Mais, Erbsen, Karotten, Ei & Röstzwiebeln
- 21 Gebratene Eiernudeln**<sup>A,C,F,N,1,2,4,8</sup> **9,90€**  
Weizennudeln, gebraten mit Sojasprossen, Karotten, Lauch, Ei
- 22 Gebratene Udon-Nudeln**<sup>A,D,F,N,1,2,4,8</sup> **9,90€**  
Japanische Weizennudeln, gebraten mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini, Stangenbohnen, Pak Choi & Teriyaki-Sauce
- 23 Rotes Kokos-Curry (scharf)**<sup>B,D,G,2,4,8</sup> **10,50€**  
Cremiges Curry mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis
- 24 Mango-Sauce**<sup>B,D,G,2,4,8</sup> **10,50€**  
Exotische, fruchtige Mango-Sauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis
- 25 Süßsauer-Sauce**<sup>A,2,8</sup> **10,50€**  
asiatische süß-saure Sauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis
- 26 Teriyaki-Sauce**<sup>A,F,N,1,2,8</sup> **10,50€**  
japanische Teriyaki-Bratensauce mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini & Stangenbohnen, Jasminreis

# SPEZIALITÄTEN

<b>Pho Bo</b> <sup>A,D,2,4,8</sup>	<b>16,90€</b>	<b>27</b>
Vietnamesische Rinderfleisch - Nudelsuppe Reisbandnudeln in aromatischer Rinderbrühe mit Argentinischem Roastbeef & frischen Kräutern		
<b>Minato Chicken (scharf)</b> <sup>A,F,N,1,2,4,8</sup>	<b>15,90€</b>	<b>28</b>
Gebratene Hühnerbrust mit Karotten, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln, Sojakeime, Poree, Zitronengras, Kurkumapulver, Currypulver, Jasminreis		
<b>Bún Nem</b> <sup>C,D,N,E,1,2,4,8</sup>	<b>18,50€</b>	<b>29</b>
Vietnamesische Frühlingsrollen werden mit Hackfleisch und gegrilltem Hackfleisch und Gemüse gefüllt, serviert mit Reismudeln, Salat, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgerundet mit einer Fisch-Limetten-Vinaigrette.		
<b>Minato Duck</b> <sup>A,F,N,2,4,8,11</sup>	<b>17,90€</b>	<b>30</b>
Knusprige Entenbrust mit Ingwer - Frühlingszwiebel - Sojasauce, dazu Karotten, Zwiebeln, Brokkoli, Champignons, Paprika, Sojasprossen, Jasminreis		
<b>Minato Salmon</b> <sup>A,D,F,1,2,4,8</sup>	<b>19,90€</b>	<b>31</b>
Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Saisonaalem Gemüse, Jasminreis		
<b>Minato Beef (leicht scharf)</b> <sup>A,F,N,1,2,4,5,8</sup>	<b>21,90€</b>	<b>32</b>
Argentinisches Roastbeef, kurz gebraten mit Rotwein-Pfeffersauce, Champignons, Brokkoli, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Sojasprossen Jasminreis		

# KINDERGERICHTE

- 40 Karaage-chan** <sup>A,1,2,4,5,8</sup> **8,00€**  
Knuspriges Hähnchen mit Süßsauer-Dip,  
Salat & Jasminreis
- 41 Yakisoba** <sup>1,2,4,8</sup> **7,00€**  
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse
- A. Hähnchenfilet** **8,50€**  
**B. Knuspriges Hähnchen** <sup>A, C</sup> **9,00€**
- 42 Yakimeshi** <sup>1,2,4,8</sup> **7,00€**  
Gebratene Reis mit Gemüse & Ei
- A. Hähnchenfilet** **8,50€**  
**B. Knuspriges Hähnchen** <sup>A, C</sup> **9,00€**

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Scharfe Majo C/J/2/8      Unagi A/F/1      Sushireis A/L      Fischrogen D/F  
Eingelegter Rettich 1/2/8      Sojasauce A/F      Ponzu Sauce A/F/8

A: Glutenhaltiges Getreide      B: Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse  
C: Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse      D: Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse  
E: Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse      F: Soja(Bohnen) & daraus gewonnene Erzeugnisse  
G: Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse  
H: Schalenfrüchte      I: Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse  
J: Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse  
K: Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse      L: Schwefeldioxid & Sulphite  
M: Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse      N: Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

1: mit Farbstoff      2: mit Konservierungsstoff      3: mit Antioxidationsmittel  
4: mit Geschmacksverstärker      5: geschwefelt      6: geschwärzt  
7: mit Phosphat      8: Säuerungsmittel      9: Koffeinhaltig  
10: Chininhaltig      11: mit Süßungsmittel      12: gewachst

# DESSERT

Crème Brûlée <sup>C,G</sup>	5,00€	50
Vanilleeis (2 Kugeln) <sup>G</sup>	3,50€	51
Gebackene Banane	4,50€	52

# EXTRA

• Reis	3,00€
• Kokoscurry Sauce	3,50€
• Mango Sauce	3,50€
• Süßsauer Sauce	3,50€
• Süßsauer Sauce - Dip	2,50€
• Teriyaki Sauce	3,50€

# SUSHI

6  
Stk.

## HOSOMAKI

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 89 | Gurke <sup>A, L</sup>                      | 4,50€ |
| 90 | Avocado <sup>A, L</sup>                    | 4,60€ |
| 91 | Tofu <sup>A, E, L</sup>                    | 4,50€ |
| 92 | Surimi <sup>A, L</sup>                     | 5,00€ |
| 93 | Lachs <sup>A, D, L</sup>                   | 5,00€ |
| 94 | Lachs - Avocado <sup>A, D, L</sup>         | 6,00€ |
| 95 | Thunfisch <sup>A, D, L</sup>               | 5,50€ |
| 96 | Gebratener Thunfisch <sup>A, C, D, L</sup> | 6,50€ |
| 97 | Thunfisch - Avocado <sup>A, D, L</sup>     | 6,50€ |
| 98 | Garnelen <sup>A, B, L</sup>                | 6,50€ |
| 99 | Gegrillter Aal - Gurke <sup>A, D, L</sup>  | 6,90€ |



2  
Stk.

## NIGIRI

- |     |                               |       |
|-----|-------------------------------|-------|
| 100 | Avocado <sup>A, L</sup>       | 4,50€ |
| 101 | Tofutasche <sup>A, E, L</sup> | 4,50€ |
| 102 | Lachs <sup>A, D, L</sup>      | 5,00€ |
| 103 | Thunfisch <sup>A, D, L</sup>  | 6,00€ |



<b>Flambierter Lachs</b> (leicht scharf) <sup>A, C, D, J, K, L</sup>	<b>5,50€</b>	<b>104</b>
<b>Flambierter Thunfisch</b> (leicht scharf) <sup>A, C, D, J, K, L</sup>	<b>6,50€</b>	<b>105</b>
<b>Lachs-Tatar</b> <sup>A, C, D, J, K, L</sup>	<b>5,50€</b>	<b>106</b>
<b>Thunfisch-Tatar</b> <sup>A, C, D, J, K, L</sup>	<b>6,50€</b>	<b>107</b>
<b>Garnelen</b> <sup>A, B, L</sup>	<b>5,50€</b>	<b>108</b>
<b>Gegrillter Aal</b> <sup>A, D, J, K, L</sup>	<b>6,50€</b>	<b>119</b>



ALLE SPECIALS, URAMAKI, FUTOMAKI & FRITTIERTE FUTOMAKI WERDEN MIT SCHARFER MAJO (AUSSER VEGANE ROLLEN) UND UNAGI SAUCE SERVIERT

# URAMAKI

**8  
Stk.**

<b>Yasai Dream I.O. (Vegan)</b> <sup>A, K, L</sup>	<b>10,50€</b>	<b>120</b>
Avocado, Gurke, Mango – außen Rote Bete, Sesam, Kresse		
<b>Green Harmony I.O. (Vegetarisch)</b> <sup>A, G, L</sup>	<b>10,50€</b>	<b>121</b>
Spargel, Gurke, Rucola, Frischkäse, Sesam, Kresse		
<b>California I.O.</b> <sup>A, B, C, D, E, J, K, L</sup>	<b>10,50€</b>	<b>122</b>
Surimi, Avocado, Gurke – außen Sesam, Tobiko, Kresse		
<b>Salmon I.O.</b> <sup>A, C, D, E, J, K, L</sup>	<b>10,50€</b>	<b>123</b>
Lachs, Avocado – außen Sesam, Tobiko, Kresse		



8  
Stk.

# URAMAKI

124 **Salmon Skin I.O.** <sup>A, C, D, E, J, K, G, L</sup> 10,50€

Knusprige Lachshaut, Avocado,  
Frischkäse – außen Sesam, Kresse

125 **Tuna I.O.** <sup>A, C, D, E, J, K, L</sup> 11,50€

Thunfisch, Gurke - außen Sesam,  
Tobiko, Kresse

126 **Tori Tropic I.O.** <sup>A, C, E, J, K, L</sup> 10,50€

Panko-panierte Hühnerbrust,  
Mango, Avocado - außen Sesam,  
Algen, Kresse



127 **Ebi I.O.** <sup>A, B, C, D, E, J, K, L</sup> 10,50€

Tempura-Garnele, Avocado - außen Sesam,  
Tobiko, Kresse

128 **Crispy Duck I.O. (leicht scharf)** <sup>A, C, E, J, K, L</sup> 11,50€

Knusprige Ente, Mango - außen Röstzwiebeln

129 **Sakura Roll I.O.** <sup>A, B, C, D, E, J, K, L</sup> 11,50€

Gekochte Garnelen, Gurke, Avocado,  
Tobiko, Sesam & Kresse

# SPECIALS URAMAKI

8  
Stk.

**Marilyn Monroe Roll** <sup>A, C, D, E, G, J, K, L</sup> 13,00€ 130

Lachs, Avocado, Frischkäse – außen Avocado,  
Tobiko, Kresse

**Rainbow Roll** <sup>A, B, C, D, E, G, J, K, L</sup> 13,50€ 131

Surimi, Avocado, Mango  
– außen flambierter Lachs,  
Thunfisch, Sesam, Kresse, Frischkäse

**Golden Crunch Roll** <sup>A, B, C, D, E, J, L</sup> 12,00€ 132

Tempura-Garnelen, Avocado – außen Lachs

**Osaka Fire Roll** <sup>A, B, C, D, E, G, J, K, L</sup> 13,50€ 133

Tempura-Garnelen, Avocado,  
Frischkäse – außen  
flambierter Lachs,  
Lauchzwiebeln, Sesam, Kresse

**Kenzo** <sup>A, B, C, D, E, J, K, L</sup> 14,00€ 134

Tempura-Garnelen, Gurke,  
außen flambiert Thunfisch,  
Tobiko, Sesam, Kresse

**Minato Roll** <sup>A, B, C, D, E, G, J, K, L</sup> 14,50€ 135

Tempura-Garnelen, Avocado,  
Frischkäse – außen Thunfischtatar,  
Lauchzwiebeln, Tobiko, Sesam, Kresse



8  
Stk.

# SPECIALS URAMAKI

- 136 Crazy Salmon Roll** <sup>A, C, D, F, G, J, K, L</sup> **14,90€**  
Knusprige Lachshaut, Avocado,  
Frischkäse – außen Aal  
(Reispapier umwickelt), Sesam, Kresse
- 137 Hot Tuna Roll (leicht scharf)** <sup>A, C, D, F, G, J, K, L</sup> **14,90€**  
Thunfischtatar, Gurke  
– außen flambierter Thunfisch,  
Lauchzwiebeln, Tobiko, Sesam, Kresse, Frischkäse
- 138 Hot Salmon Roll (leicht scharf)** <sup>A, C, D, F, G, J, K, L</sup> **14,50€**  
Lachstatar, Avocado, Frischkäse  
– außen flambierter Lachs,  
Lauchzwiebeln, Tobiko, Sesam, Kresse
- 139 Minato Signature Roll** <sup>A, C, D, F, G, J, K, L</sup> **15,00€**  
Eine kreative Überraschung vom Sushi-Meister
- 140 Daiki Roll** <sup>A, B, C, D, E, J, K, L</sup> **14,90€**  
Gekochte Garnelen, Avocado,  
Spargel - außen flambierter Lachs,  
Tobiko, Sesam, Kresse
- 141 Yamoto Roll** <sup>A, C, D, F, J, K, L</sup> **14,90€**  
Gebratener Thunfisch, Avocado,  
Frühlingszwiebeln und Sesam
- 142 Horenso Roll** <sup>A, C, E, J, K, L</sup> **14,90€**  
Paniertes Gemüse, Frischkäse - außen Blattspinat



# FUTOMAKI

6  
Stk.

## Veggie Blossom <sup>A, E, K, L</sup>

Avocado, Gurke, Mango, Tofutasche,  
Sesam, Kresse

11,50€ 150

## Samurai Roll <sup>A, C, D, F, J, K, L</sup>

Lachs, Avocado, Spargel, Gurke,  
eingelegter Rettich, Rucola,  
Frischkäse, Sesam, Kresse

13,50€ 151

## Golden Tiger <sup>A, B, C, E, G, J, K, L</sup>

Tempura-Garnelen, gekochte Garnelen,  
Avocado, Gurke,  
Mango, Frischkäse, Sesam, Kresse

13,50€ 152



# FRITTIERTE FUTOMAKI

6  
Stk.

## Veggie Crunch <sup>A, C, E, J, K, L</sup>

Avocado, Gurke, Rettich, Sesam, Kresse

9,50€ 160

## Ocean Crispy <sup>A, C, D, E, J, K, L</sup>

Lachs, Avocado, Gurke,  
Sesam, Kresse

10,50€ 161

## Minato Crunch <sup>A, B, C, D, E, J, K, L</sup>

Lachs, Thunfisch, Garnele,  
Avocado, Gurke, Sesam, Kresse

13,50€ 162



# SASHIMI

5  
Stk.

Lachs

14,90€ 170

Thunfisch

17,90€ 171



# SUSHI MIX - PLATTEN

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 180 | <b>Maki Platte (18 Stk.)</b>   | 13,50€ |
|     | 6 Gurken - Hosomaki, 6 Avocado -Hosomaki,<br>6 Lachs - Hosomaki  |        |
| 181 | <b>Lachs Platte (16 Stk.)</b>  | 19,50€ |
|     | 2 Lachs - Nigiri, 6 Lachs - Hosomaki, 8 Uramaki (123)  |        |
| 182 | <b>Thunfisch Platte (16 Stk.)</b>  | 21,50€ |
|     | 2 Thunfisch - Nigiri, 6 Thunfisch - Hosomaki,<br>8 Uramaki (125)   |        |
| 183 | <b>Vegan Platte (22 Stk.)</b>  | 29,50€ |
|     | 2 Tofutaschen - Nigiri, 6 Gurken - Hosomaki,<br>8 Uramaki (120), 6 Futomaki Veggie Blossom(150)                        |        |
| 184 | <b>Sakura Platte (19 Stk.)</b>   | 29,50€ |
|     | 8 Uramaki-Marilyn Monroe Roll(130),<br>8 Uramaki-Golden Crunch Roll(132) ,<br>3 Frittierte Futomaki-Ocean Crispy (161) |        |

## SIGNATURE PLATTEN

(die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch)

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 185 | <b>Osaka Platte (22 Stk.)</b>   | 32,50€ |
|     | 6 Hosomaki, 2 Nigiri, 8 Uramaki,<br>3 frittierte Futomaki, 3 Sashimi                                    |        |
| 186 | <b>Kyoto Platte (Empfehlung für 2 Personen) (28 Stk.)</b>   | 45,00€ |
|     | 6 Hosomaki, 6 Stück Nigiri, 16 Uramaki  |        |
| 187 | <b>Tokyo Platte (Empfehlung für 2 Personen) (32 Stk.)</b>   | 59,50€ |
|     | 6 Nigiri, 16 Uramaki,<br>6 frittierte Futomaki, 4 Sashimi   |        |
| 188 | <b>Minato Platte (44 Stk.)</b>  | 70,50€ |
|     | (Empfehlung für 2-3 Personen)<br>6 Nigiri, 12 Hosomaki, 6 frittierte Futomaki,<br>16 Uramaki, 4 Sashimi |        |

# GETRÄNKE

## SOFT DRINKS

**Coca Cola / Cola Zero /  
Fanta / Sprite / Spezi<sup>1,3,9,11</sup>**

0,2L / 2,70 €

0,4L / 3,80 €

**Sodenthaler Mineralwasser**  
(Still / Sprudel)

0,25L / 2,50 €

0,75L / 5,90 €

**Karaffenwasser mit Minze,  
Orange & Limette**

0,5L / 3,50 €

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

(alkoholfrei / 0,4 L)

**Hibiscus Iced Tea**

(Hibiskus Tee, Limette,  
Beeren, Pfirsich)

6,50 €

**Lychee Passion**

(Lycheesaft, Limette,  
Maracuja)

6,50 €

**Citrus Iced Tea<sup>9</sup>**

(Jasmintee, Yuzu,  
Orange, Limette)

6,50 €

**Minato Yuzu**

(Yuzu, Limette,  
Minze)

6,00 €

**Minato Sakura<sup>1</sup>**

(Limette, Maracujasirup,  
Hibiskus Tee)

6,00 €

## SÄFTE

**Apfelsaft /  
Ananassaft**  
0,2L / 2,90 €  
0,4L / 4,50 €

**Maracujanektar /  
Lycheenektar**  
0,2L / 2,90 €  
0,4L / 4,50 €

**Schorle**  
0,2L / 2,60 €  
0,4L / 4,20 €

## APERITIFS

**Prosecco<sup>L</sup>**  
0,1L / 3,90 €

**Aperol Spritz<sup>L,1,2</sup>**  
(Aperol, Orange, Prosecco)  
7,90 €

**Lillet Wild Berry<sup>L,1,2,9</sup>**  
(Lillet Blanc, Schweppes  
Wild Berry, Beeren)  
7,90 €

**Sakura Bloom<sup>L,1</sup>**  
(Winkeler Dachsberg Spätburgunder  
Rosé, Lychee, Rosensirup, Limette)  
9,90 €

**Pornstar Spritz<sup>L,1</sup>**  
(Passoa, Vanillesirup,  
Maracuja, Prosecco)  
9,90 €

## COCKTAILS

**Tokyo Cloud<sup>1</sup>**  
(Absolut Wodka, Kwai Feh,  
Lychee, Limette)  
10,90 €

**Whiskey Sour<sup>1</sup>**  
(Jack Daniel's Whiskey,  
Limette, Zitrone)  
8,90 €

**Mai Tai<sup>E,1</sup>**  
(Bacardi White Rum, Bacardi  
Dark Rum, Cointreau, Mandelsirup,  
Limette, Ananassaft)  
10,90 €

**Espresso Martini<sup>1,9</sup>**  
(Absolut Wodka, Kahlúa, Espresso)  
8,90 €

**Pornstar Martini<sup>L,1</sup>**  
(Absolut Vanilia Wodka, Passoa,  
Maracujasaft, Vanillesirup,  
Limettensaft, mit Prosecco-Shot)  
10,90 €

## LONG DRINKS

### Gin Tonic<sup>1,2,10</sup>

(Bombay Sapphire Gin,  
Schweppes Tonic Water)  
7,90 €

### Dark 'n' Stormy<sup>1,2</sup>

(Bacardi Black Rum, Limette,  
Schweppes Ginger Beer)  
7,90 €

### Moscow Mule<sup>1,2</sup>

(Absolut Wodka, Limette,  
Schweppes Ginger Beer)  
7,90 €

## WEINE

### Weißwein<sup>L</sup>

- Gutsriesling trocken  
(Weingut Trenz · Rheingau)  
0,2 L – 5,50 €
- Johannisberger Klaus  
Riesling Kabinett trocken  
(Weingut H. Kraye · Rheingau)  
0,2L / 6,5 € · 0,75L / 21 €
- Weißburgunder trocken  
(Weingut Trenz · Rheingau)  
0,2L / 6,90 € · 0,75L / 22,99 €
- Winkeler Gutenberg Riesling  
Kabinett halbtrocken  
(Weingut H. Kraye · Rheingau)  
0,2L / 6,5 € · 0,75L – 21,00 €

## BIERE

### •Krombacher Pils

Vom Fass<sup>A</sup> / Radler<sup>A,2</sup>  
0,3L / 3,60€ 0,5L / 4,90€

### •Krombacher Pils Alkoholfrei<sup>A</sup>

0,33L / 3,60 €

### •Krombacher Hefeweizen hell / Alkoholfreies Hefeweizen<sup>A</sup>

0,5L / 4,90 €

### •Kirin Bier (Japan)<sup>A</sup>

0,33L / 4,00 €

### Roséwein<sup>L</sup>

- Winkeler Dachsberg  
Spätburgunder Rosé halbtrocken  
(Weingut H. Kraye · Rheingau)  
0,2L / 6,90 € – 0,75L / 22,90 €

### Rotwein<sup>L</sup>

- Rheingau Rotwein Cuvée  
(Weingut Trenz · Rheingau)  
0,2L / 5,50 €

## SPRITOUSEN (4cl – mit Eis)

### Ramazotti<sup>1L</sup>

(Kräuterlikör / Amaro)

3,50 €

### Baileys Irish Cream<sup>G,1,2</sup>

(Sahnelikör)

3,50 €

### Absolut Vodka

3,50 €

### Jack Daniel's Whiskey

3,90 €

### Bombay Sapphire Gin

4,90 €

## KAFFEE

### Espresso<sup>9</sup> / Macchiato<sup>9,G</sup>

2,90 € / 3,30 €

### Doppel Espresso<sup>9</sup> / Macchiato<sup>9,G</sup>

4,00 € / 4,50 €

### Cappuccino<sup>9,G</sup>

3,80 €

### Latte Macchiato<sup>9,G</sup>

4,00 €

### Kaffee<sup>9</sup>

3,50 €

## TEE

### Jasmintee<sup>9</sup>

3,90 €

### Ingwertee

(frischer Ingwer, Limette, Honig)

3,90 €

### Minato Tee

(Orange, Limette, Süßholz, Zimt, Holundersirup)

4,50 €

### Yuzu Tee

(Japanischer Zitrus-Tee, Zitrone)

4,50 €

