



# midori

drinks & cocktails

## säfte & saftschorle

APFELSAFT KLAR	0,20l	2,9
ORANGENSAFT	0,20l	2,9
MARACUJANEKTAR	0,20l	2,9
MANGONEKTAR	0,20l	2,9
ANANASSAFT	0,20l	2,9

---

SAFTSCHORLE		2,9
-------------	--	-----

## softdrinks

TAUNUSQUELLE STILL	0,25l	2,7
	0,75l	5,7
TAUNUSQUELLE MED.	0,25l	2,7
	0,75l	5,7
LEITUNGSWASSER	0,20l	1,5
COCA-COLA	0,20l	2,9
COLA-ZERO	0,20l	2,9
FANTA	0,20l	2,9
SPRITE	0,20l	2,9
RUSSIAN WILD BERRY	0,20l	3,9
GINGER BEER	0,20l	3,9
TONIC WATER	0,20l	3,9

## homemade limo

JUICY MANGO	0,45l	5,5
EXOTIC LYCHEE	0,45l	5,5
BERRY BOOSTER	0,45l	5,5
GREEN ORANGE	0,45l	5,5

## tee & kaffee

BEUTEL-TEE		2,9
FRISCHER INGWERTEE		3,9
FRISCHER MINZTEE		3,9
MIDORI TEE		4,2
ESPRESSO		2,4
ESPRESSO MACCHIATO		2,7
ESPRESSO DOPPIO		3,4
CAPPUCCINO		3,4
KAFFEE		2,7
LATTE MACCHIATO		3,7



# midori

drinks & cocktails

## bier

KROMBACHER PILS	0,33l	3,9
KROMBACHER A.FREI	0,33l	3,9
RADLER	0,33l	3,9
KROMBACHER HEFE	0,50l	4,5
KROMB. HEFE A.FREI	0,50l	4,5
KIRIN	0,33l	3,9

## aperitif

APEROL SPRITZ	0,20l	6,9
HUGO	0,20l	6,9
LILLET WILDBERRY	0,20l	6,9
LILLET VIVE	0,20l	6,9

## sake

CHOYA SAKE (kalt)	0,10l	3,0
	0,25l	6,2
	0,75l	21
DASSAI SAKE (kalt)	0,10l	10
	0,25l	22
	0,72l	69

## cocktails

MAI TAI	8,9
PINA COLADA	8,9
RASPBERRY MOJITO	8,9
MOJITO	8,9
WHISKEY SOUR	8,9
LONDON MULE	8,9
MOSCOW MULE	8,9
CAIPIROL	8,9
TEQUILA MINT SMASH	8,9
ROKU GIN TONIC	8,9
<hr/>	
VIRGIN COLADA	7,9
VIRGIN MOJITO	7,9

## shots

SUNTORY WHISKEY 4CL	5,9
VODKA ABSOLUT 4CL	3,0
TEQUILA SILVER 4CL	3,0



**midori**  
wine

## weißwein

**0,10l 0,20l 0,75l**

SAUVIGNON BLANC (trocken) - Mabel de la Roche

4,4 7,5 25,5

Wunderbare Aromen von reifen Früchten mit einer zarten mineralischen Note. Frisch und elegant. Region Loire-Frankreich.

---

GRAUBURGUNDER (trocken) - Burgfräulein

4,4 7,5 25,5

Herrlich, intensiv und duftend. Verführerische Aromen von Birne und Mango.

---

GRAUBURGUNDER (trocken) - Wolke 7

4,2 7,2 23

Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Honigmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure und lang anhaltendem Geschmack mit geschmeidigem Abgang.

---

WEIßBURGUNDER (trocken) - Wolke 7

4,2 7,2 23

Intensive Aromen von reifen Mirabellen und Äpfeln. In der Nase ein feiner Kastanienduft. Saftig am Gaumen mit gut balancierter Säure.

---

CHARDONNAY (trocken) - Tobias Knewitz

4,4 7,5 25,5

Elegant, harmonisch, gehaltvoll, mit Aromen von Pfirsich, Apfel, Birne, Melone und frischen Nüssen. Ausgebaut im Barrique.

---

WEIßWEINSCHORLE

5,5

---



**midori**  
wine

## rotwein

**0,10l 0,20l 0,75l**

PRIMITIVO (trocken) - Vinuva organic

4,4 7,5 25,5

Bio zertifiziert. Eine wahre Geschmacksexplosion im Mund, rund, fruchtig und samtig weich. Opulente Aromen von schwarzen Früchten, Brombeeren und dunkler Schokolade. Aus Apulien Italien.

---

Crianza - Bodegas Verema Rioja

4,4 7,5 25,5

Intensive Aromen von reifen, roten Beeren und schwarzen Brombeeren, mit einem Hauch von Schokolade und Kakao. Weich, samtig und rund. Schönes Finale. Ausgebaut 3 Monate im Barrique Faß. Aus Rioja - Spanien.

---

The Smiling Donkey Duoro DOC

4,4 7,5 25,5

Kraftvoll, weich und fruchtig, mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Holunderblüten, mit einem Hauch von weihnachtlichen Gewürzen, Nougat und Schokolade. Kraftvolles, langes Finale. Aus Portugal.

## roséwein

Domaine Maurel Rosé AOC

4,4 7,5 25,5

Knackig, leicht, fruchtig mit Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren. Pure Freude und Genuss im Glas. Aus Cabardès - Frankreich.



# midori

## starter & tapas

### share and care

1 GOMA WAKAME 4,5  
Seetang-Salat, mit Granatapfel und geröstetem Sesam  
 j,e


---

2 CRAZY EDAMAME 4,5  
Junge Sojabohnen gedämpft mit Meersalz und geröstetem Sesam  
 j,e

---

3 HOT EDAMAME 4,5  
Junge Sojabohnen gedämpft mit Meersalz und Chiliflocken  
  j,e


---

4 VEGGIE SPRING 6 stk. 4,5  
Gemüsefüllung in knusprigem Teigmantel, dazu eine Sweet-Chili Soße  
 a

---

5 PRAWN ROLL 4 stk. 5,5  
Garnelenfüllung in knusprigem Teigmantel, dazu eine Sweet-Chili Soße  
a,b

---

6 GYOZA 4 stk. 5,5  
gefüllt mit Tofu oder Hähnchen, dazu ein Mido-Spezial-Dip oder ein Chili-Mayo-Dip  
 a,f

---

7 BBQ CHICKEN 2 stk. 4,9  
Gegrillte Hähnchenspieße, dazu gerösteter Sesam und Schnittlauch  
a,e,f

---

8 EBI FRY 2 stk. 5,2  
Garnele in Tempura-Mantel, dazu eine Avocado-Trüffel-Cream  
a,b,c

---

9 EXOTIC MANGO 4,9  
Frischer Mango-Karotten-Salat, mit Edamame und Granatapfel  


---

10 SWEET PATATE 4,9  
Süßkartoffel-Fries mit italienischen Kräutern, dazu ein Mido-Spezial-Dip  
 n,f

---

11 SOFT CRAB TEMPURA 6,9  
Weichschalenkrabbe in Tempura Mantel, mit Chili-Mayo  
a,f,m

---

12 AVOCADO STICKS 6 stk. 5,9  
Avocado im knusprigen Tempura Mantel, dazu ein Mido-Spezial-Dip  
 a,f

---



# midori

starter & tapas

## 13 MISO 4,5

Eine warme japanische Suppe aus fermentierter Sojapaste, dazu gewürfelte Seidentofu, Wakame und Schnittlauch



## 14 BABY LEAFS 4,5

Babyspinat mit Sesam-Dressing und geröstetem Sesam





# midori

## sushi sets

### creative plates

#### P1 SURPRISE PLATE 22,9

6 Maki, 4 Special Rolls, 4 Classic Rolls,  
4 Crunchy Rolls

#### P2 MAKI SET 15,9

6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 6 Maguro  
Maki, 6 Avocado Maki

#### P3 VEGGIE SET 21,9

6 Maki, 4 Veggie Special Rolls, 4 Crunchy  
Veggie, 2 Nigiri



#### P4 I LOVE SALMON 22,9

8 Alaska, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri,  
2 Grilled Sake Nigiri

#### P5 NIGIRI MIX 22,9

2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Unagi,  
2 Ibodai Nigiri

#### P6 VEGAN SET 19,9

6 Maki, 4 Buddha Roll, 4 Veggie  
Uramaki, 2 Nigiri



#### P7 MIDORI COUPLE 47,9

6 Maki, 16 Special Rolls, 2 Nigiri,  
8 Crunchy Roll

#### P8 VEGGIE DUO 45,9

6 vegetarische Maki, 16 Midori Special  
Rolls, 2 Nigiri, 8 Crunchy Veggie



Der Inhalt ist nicht frei wählbar. Jedes Set enthält Wasabi, Ingwer und Sojasoße.

Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten. Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. MwSt. ohne Trinkgeld



scharf



vegetarisch



vegan



# midori

creative sushi

## special rolls 4/8 stk.

S1 PURPLE TRUFFLE 7,6/13,6

Lachs, Avocado, Gurke/  
Avocado-Trüffel-Creme, lila  
Süßkartoffelchips, Teriyaki-Soße

a,h,i

S2 RED TUNA LIME 7,2/13,2

Gekochter Thunfisch-Mousse, Gurke,  
Schnittlauch/ Masago, Schnittlauch,  
Chili-Mayo

h,i

S3 GREEN DRAGON 7,6/13,6

Ebi Tempura, Cream Cheese, Gurke/  
Avocado, Furikake, Teriyaki-Soße

a,b,d,f

S4 TIGER ROLL 7,6/13,6

Ebi Tempura, Cream Cheese, Gurke/  
flambierter Lachs, Schnittlauch,  
Teriyaki-Soße

a,b,d,f

S5 RED OCEAN 8,6/15,2

Thunfisch, Avocado, Gurke/  
Thunfisch, gehackte Wasabi-Wurzel

i,f

S6 SPIDER CRAB 8,6/15,2

Weichschalenkreb im Tempura  
Mantel, Gurke/ Masago, Chili-Mayo,  
Teriyaki-Soße

a,b,f

S7 SALMON ON FIRE 7,6/13,6

Lachs, Avocado, Gurke/ flambierter  
Lachs, Schnittlauch, Teriyaki-Soße

a,f,i

S8 SALMON TANGO 7,6/13,6

Lachs, Mango, Avocado/ Rucola,  
Röstzwiebel, Mido-Spezial-Soße

i

S9 BBQ SALMON 7,2/13,2

Gegrillter Lachs, Mayo, Avocado,  
Gurke/ Tenkatsu

a,h,i

S10 EEL DELUXE 8,6/15,2

Ebi Tempura, Cream Cheese, Gurke/  
gegrillte Unagi, Sesam, Teriyaki-Soße

a,b,d,f

S11 SPICY TUNA 8,6/15,2

Thunfisch, Gurke, Avocado/  
Thunfisch-Tartar, Schnittlauch,  
Chiliisoße

 i

Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten. Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. MwSt. ohne Trinkgeld



scharf



vegetarisch



vegan





# midori

creative sushi

## midori special rolls

S12 BUDDHA ROLL 7,2/13,2

Spargel, Avocado, Oshinko/ lila  
Süßkartoffelchips, Mido-Spezial-Soße



S13 TOFU TENKATSU 7,2/13,2

Tenkatsu, Avocado, Gurke/ Cream  
Cheese, Tofutasche, Sesam,  
Teriyaki-Soße



S14 GREEN PLANET 7,2/13,2

Spinat, Avocado, Oshinko/ Rucola,  
Tenkatsu, Mido-Spezial-Soße



S15 AVO PATATE 7,6/13,6

Avocado Tempura, Süßkartoffel,  
Cream Cheese/ Avocado, Furikake,  
Teriyaki-Soße



S16 OMELET TRUFFLE 7,2/13,2

Gurke, Oshinko, Tamago/  
Avocado-Trüffel-Creme, lila  
Süßkartoffelchips, Teriyaki-Soße



## crunchy rolls

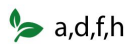
C1 CRUNCHY SALMON 8,9/15,5

gegrillter Lachs, Avocado, Surimi,  
Cream Cheese/ Masago,  
Teriyaki-Soße, Chili-Mayo



C2 CRUNCHY VEGGIE 8,9/15,5

Spargel, Avocado, Tamago, Cream  
Cheese/ Sesam, Teriyaki- und  
Mido-Spezial-Soße



C3 CRUNCHY CHICKEN 8,9/15,5

BBQ Chicken, Avocado, Cream  
Cheese/ Schnittlauch, Teriyaki-Soße,  
Chili-Mayo





# midori

classic sushi

## classic uramaki 4 stk.

U1 ALASKA 5,2  
Lachs, Gurke, Avocado/ Sesam

e,i

U2 CALIFORNIA 4,9  
Surimi, Avocado, Gurke/ Masago

b,i

U3 HOT ALASKA 5,4  
Lachs, Gurke, Avocado/ Chili-Soße, Sesam

e,i

U4 TUNA CLASSIC 5,9  
Thunfisch, Gurke, Avocado/ Furikake

i

U5 TUNA ROLL 4,9  
Gekochter Thunfisch-Mousse, Gurke/ Sesam

i,h

U6 VEGGIE URAMAKI 4,9  
Spinat, Oshinko, Avocado/ Sesam

 e

## maki 6 stk.

M1 SAKE MAKI 4,5  
Lachs

i

M2 MAGURO MAKI 4,9  
Thunfisch

i

M3 AVOCADO MAKI 3,9  
Avocado



M4 ASUPARA MAKI 3,9  
Spargel



M5 TAMAGO MAKI 3,9  
japanisches Omelett

 c

M6 KAPPA MAKI 3,9  
Gurke



M7 OSHINKO MAKI 3,9  
eingelegter Rettich



M8 HORENSO MAKI 3,9  
Spinat mit Sesam-Soße

 e

M9 GRILLED SALMON MAKI 4,5  
gegrillter Lachs, Mayo

d,i

M10 SPICY TUNA MAKI 4,9  
Thunfisch-Tartar, Gurke

 i

M11 TUNA MOUSSE MAKI 4,5  
gekochter Thunfisch-Mousse

i

Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten. Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. MwSt. ohne Trinkgeld

 scharf  vegetarisch  vegan



# midori

classic sushi

## nigiri 2 stk.

i1 SAKE NIGIRI 4,5

Lachs

i

i2 MAGURO NIGIRI 4,9

Thunfisch

i

i3 EBI NIGIRI 4,9

gekochte Garnele

b

i4 HOTATE NIGIRI 5,5

Jakobsmuschel, Sesam, Teriyaki

m

i5 UNAGI NIGIRI 5,5

Aal, Sesam, Teriyaki

a,f,i

i6 AVOCADO NIGIRI 3,9

Avocado, Sesam, Teriyaki

✓ a,e

i7 ASUPARA NIGIRI 3,9

Spargel

✓

i8 INARI NIGIRI 3,9

ingelegte Tofutasche, Sesam, Teriyaki

✓

i9 TAMAGO NIGIRI 3,9

japanisches Omelette

h

i10 IBODAI NIGIRI 4,5

Butterfisch

i



**midori**  
sashimi

## pure ocean

T1 SALMON SASHIMI 8,9

Lachs (5 stk.)

i

T2 TUNA SASHIMI 11,9

Thunfisch (5 stk.)

i

T3 BUTTERFISH SASHIMI 8,9

Butterfisch (5 stk.)

i

T4 SASHIMI MIX 17,9

Mix aus verschiedenen Fischarten (9 stk.)

i

T5 SALMON TATAKI 14,5

Leicht flambierter Lachs, Chili-Mayo (5 stk.)

i

T6 TUNA TATAKI 16,9

Leicht flambierter Thunfisch, gehackte  
Wasabi-Wurzel (5 stk.)

i

T7 BUTTERFISH TATAKI 14,5

Leicht flambierter Butterfisch,  
Mido-Spezial-Soße (5 stk.)

i

Alle Fische in Sashimi-Qualität, serviert mit Wakame, Sesam, Rettich und Sesamdressing

Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten. Bei Fragen zu  
enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. MwSt. ohne Trinkgeld



scharf



vegetarisch



vegan



# midori

dessert & extras

## last but not least

D1 CHOCO LIQUID 7,9

Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Schokoladenkern, serviert mit Sahne und Schokoladen-Soße



D2 MOCHI MIX 6,5

Klebereisteig gefüllt mit Eiscreme, serviert mit fruchtiger Soße



D3 BANANA TOWER 6,2

Teigröllchen gefüllt mit Bananencreme, serviert mit gesüßter Kondensmilch



## extras

E1 SUSHI REIS 3,0

E2 TERIYAKI 1,5

E3 CHILIMAYO 1,5

E4 MIDO-SPEZIAL 1,5

E5 SWEET-CHILI 1,5

E6 WASABI 1,5

E7 INGWER 1,5

E8 AVO-TRÜFFEL-CREAM 2,0

a. Gluten b. Krebstiere c. Erdnüsse d. Milch e. Sesam f. Senf g. Schalenfrüchte h. Eier  
i. Fisch j. Sojabohnen k. Sellerie l. Schwefeloxid m. Weichtiere n. Lupinen

Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten. Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. MwSt. ohne Trinkgeld



scharf



vegetarisch



vegan