



green fusion cuisine
midori



green fusion cuisine
midori

drinks & cocktails

Säfte & Saftschorle

APFELSAFT KLAR	0,20L 3,5
ORANGENSAFT	0,20L 3,5
MARACUJANEKTAR	0,20L 3,5
MANGONEKTAR	0,20L 3,5
ANANASSAFT	0,20L 3,5
SAFTSCHORLE	3,5



Tee & Kaffee

FRISCHER INGWERTEE	3,9
FRISCHER MINZTEE	3,9
MIDORI TEE	4,2
ESPRESSO	2,4
ESPRESSO MACCHIATO	2,7
ESPRESSO DOPPIO	3,5
CAPPUCCINO	3,5
KAFFEE	3,2
LATTE MACCHIATO	3,7

Homemade limo

JUICY MANGO	0,45L 5,9
EXOTIC LYCHEE	0,45L 5,9
NHI'S BERRY BOOSTER	0,45L 5,9
FRESH YUZU	0,45L 5,9

Softdrinks

TAUNUSQUELLE STILL	0,25L 3,2
	0,75L 6,2
TAUNUSQUELLE MED	0,25L 3,2
	0,75L 6,2
COCA-COLA	0,20L 3,9
COLA-ZERO	0,20L 3,9
FANTA	0,20L 3,9
SPRITE	0,20L 3,9
RUSSIAN WILD BERRY	0,20L 3,9
GINGER BEER	0,20L 3,9
TONIC WATER	0,20L 3,9
RED BULL	0,25L 4,5
RED BULL SUGARFREE	0,25L 4,5



Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



green fusion cuisine

midori

drinks & cocktails



Aperitif

APEROL SPRITZ	0,20L 7,5
HUGO	0,20L 7,5
LILLET WILDBERRY	0,20L 7,5
LILLET VIVE	0,20L 7,5

Sake

CHOYA SAKE	0,10L 3,0
	0,25L 6,2
	0,75L 21,0

Shots

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

Trade Island Eistee

SUNNY PEACH	4,5
BLUEBERRY	4,5
LEMON LIME	4,5

Cocktails

MAI TAI	8,9
PINA COLADA	8,9
RASPBERRY MOJITO	8,9
MOJITO	8,9
WHISKEY SOUR	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

Bier

HEINEKEN PILS	0,33L 4,2
HEINEKEN ALKOHOLFREI	0,33L 3,9
RADLER	0,33L 4,2
SCHLAPPESEPPEL HEFEWEIZEN	0,50L 4,8
SCHLAPPESEPPEL HEFE ALKOHOLFREI	0,50L 4,5
KIRIN	0,33L 4,2

Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.





green fusion cuisine
midori

midori wine



WEIßWEIN

0,1L

0,2L

0,75L

SAUVIGNON BLANC (trocken)

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

4,7

7,9

28,0

GRAUBURGUNDER (trocken)

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

4,7

7,9

28,0

GRAUBURGUNDER (trocken)

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

4,7

7,9

28,0

WEIBURGUNDER (trocken)

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

4,7

7,9

28,0

CHARDONNAY (trocken)

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

4,7

7,9

28,0

WEIßWEINSCHORLE

6,5



Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.





green fusion cuisine
midori

midori wine

ROTWEIN

0,1L

0,2L

0,75L

PRIMITIVO (trocken)

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

4,7

7,9

28,0

Crianza

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.

4,7

7,9

28,0

The Smiling Donkey Duoro DOC

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.

4,7

7,9

28,0

Rosé

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

4,7

7,9

28,0



Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal



green fusion cuisine
midori

starter & tapas

- | | |
|--|--|
| <p>1 GOMA WAKAME 4,7
Seetang-Salat, mit Granatapfel und geröstetem Sesam 🌱 j,e</p> <hr/> <p>2 CRAZY EDAMAME 4,7
Junge Sojabohnen gedämpft mit Meersalz und geröstetem Sesam 🌱 j,e</p> <hr/> <p>3 HOT EDAMAME 4,7
Junge Sojabohnen gedämpft mit Meersalz und Chiliflocken 🔥🌱 j,e</p> <hr/> <p>4 VEGGIE SPRING 6 Stk. 4,7
Gemüsefüllung in knusprigem Teigmantel, dazu eine Sweet-Chili Soße 🌱 a</p> <hr/> <p>5 PRAWN ROLL 4 Stk. 5,5
Garnelenfüllung in knusprigem Teigmantel, dazu eine Sweet-Chili Soße a,b</p> <hr/> <p>6 GYOZA 4 stk. 5,5
gefüllt mit Tofu oder Hähnchen, dazu ein Mido-Spezial-Dip oder ein Chili-Mayo-Dip a,f</p> <hr/> <p>7 BBQ CHICKEN 2 stk. 4,9
Gegrillte Hähnchenspieße, dazu gerösteter Sesam und Schnittlauch a,e,f</p> <hr/> <p>8 EBI FRY 2 stk. 5,2
Garnele in Tempura-Mantel, dazu eine Avocado-Trüffel-Cream a,b,c</p> | <p>9 EXOTIC MANGO 4,9
Frischer Mango-Karotten-Salat, mit Edamame und Granatapfel 🌱</p> <hr/> <p>10 SWEET PATATE 4,9
Süßkartoffel-Fries mit italienischen Kräutern, dazu ein Mido-Spezial-Dip 🌱 n,f</p> <hr/> <p>11 SOFT CRAB TEMPURA 6,9
Weichschalenkrabbe in Tempura Mantel, mit Chili-Mayo a,f,m</p> <hr/> <p>12 AVOCADO STICKS 5,9
Avocado im knusprigen Tempura Mantel, dazu ein Mido-Spezial-Dip 🌱 je</p> <hr/> <p>13 MISO SUPPE 4,7
Eine warme japanische Suppe aus fermentierter Sojapaste, dazu gewürfelte Seidentofu, Wakame und Lauch 🌱 f</p> <hr/> <p>14 BABY LEAFS 4,7
Babyspinat mit Sesam-Dressing und geröstetem Sesam 🌱 j,e</p> |
|--|--|



Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal



green fusion cuisine
midori

sushi sets



CREATIVE PLATES

- | | | | |
|---|---|--|---|
| P1 SURPRISE PLATE | 23,5 | P5 NIGIRI MIX | 23,5 |
| 6 Maki, 4 Special Rolls, 4 Classic Rolls,
4 Crunchy Rolls | | 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Unagi,
2 Ibodai Nigiri | |
| P2 MAKI SET | 16,5 | P6 VEGAN SET | 20,9 |
| 6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 6 Maguro
Maki, 6 Avocado Maki | | 6 Veggie Maki, 4 Buddha Roll,
4 Veggie Uramaki, 2 Veggie Nigiri |  |
| P3 VEGGIE SET | 22,9 | P7 MIDORI COUPLE | 48,5 |
| 6 Veggie Maki, 4 Veggie Special Rolls,
4 Crunchy Veggie, 2 Veggie Nigiri |  | 6 Maki, 16 Special Rolls, 2 Nigiri,
8 Crunchy Roll | |
| P4 I LOVE SALMON | 23,5 | P8 VEGGIE DUO | 46,9 |
| 8 Alaska, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri,
2 Grilled Sake Nigiri | | 6 vegetarische Maki, 16 Midori Special Rolls,
2 Veggie Nigiri, 8 Crunchy Veggie |  |



Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

special rolls 4/8 STK



- S1 PURPLE TRUFFLE** 7,9/15
Lachs, Avocado, Gurke
garniert mit Avo-Trüffel-Creme,
lila Süßkartoffelchips und Teriyaki-Soße a,h,i
- S2 RED TUNA LIME** 7,9/15
Gekochter Thunfisch-Mousse, Gurke, Schnittlauch
garniert mit Masago, Schnittlauch und Chili-Mayo h,i
- S3 GREEN DRAGON** 7,9/15
Ebi Tempura, Cream Cheese, Gurke
garniert mit Avocado, Furikake und Teriyaki-Soße a,b,d,f
- S4 TIGER ROLL** 7,9/15
Ebi Tempura, Cream Cheese, Gurke
mit flambiertem Lachs,
Schnittlauch, Teriyaki-Soße on top a,b,d,f
- S5 RED OCEAN** 8,9/15,9
Thunfisch, Avocado, Gurke garniert mit Thunfisch
und gehackte Wasabi-Wurzel i,f
- S6 SPIDER CRAB** 8,9/15,9
Weichschalenkreb im Tempuramantel, Gurke
garniert mit Masago, Chili-Mayo und Teriyaki-Soße a,b,f
- S7 SALMON ON FIRE** 7,9/15
Lachs, Avocado, Gurke
garniert mit flambiertem Lachs,
Schnittlauch und Teriyaki-Soße a,f,i
- S8 SALMON TANGO** 7,9/15
Lachs, Mango, Avocado garniert mit Rucola,
Röstzwiebeln und Mido-Spezial-Soße i
- S9 BBQ SALMON** 7,9/15
Gegrillter Lachs, Mayo, Avocado, Gurke
und Röstzwiebeln on top a,h,i
- S10 EEL DELUXE** 8,9/15,9
Ebi Tempura, Cream Cheese, Gurke
garniert mit gegrilltem Aal, Sesam
und Teriyaki-Soße a,b,d,f
- S11 SPICY TUNA** 8,9/15,9
Thunfisch, Gurke, Avocado garniert mit
Thunfisch-Tartar, Schnittlauch und Chili-Soße i
- S12 BUDDHA ROLL** 7,5/14,5
Spargel, Avocado, Oshinko garniert mit
lila Süßkartoffelchips und Mido-Spezial-Soße a,f
- S13 TOFU TENKATSU** 7,5/14,5
Röstzwiebeln, Avocado, Gurke
garniert mit Cream Cheese, Tofu,
Sesam und Teriyaki-Soße a,d,f
- S14 GREEN PLANET** 7,5/14,5
Spinat, Avocado, Oshinko garniert mit Rucola,
Röstzwiebeln und Mido-Spezial-Soße f
- S15 AVO PATATE** 7,5/14,5
Avocado Tempura, Süßkartoffel, Cream Cheese
garniert mit Avocado, Furikake und Teriyaki-Soße a,f
- S16 OMELET TRUFFLE** 7,5/14,5
Gurke, Oshinko, Tamago garniert mit
Avocado-Trüffel-Creme, lila Süßkartoffelchips
und Teriyaki-Soße a,f,h,n
- S17 FLYING IVAN'S CHICKEN** 8,5/16
Knuspriges Hähnchenfilet mit Avocado,
Cream Cheese, dazu flambierter Rindercarpaccio
und Teriyaki-Soße mit Schnittlauch on top a,b,d,f

classic uramaki 4 STK



U1 ALASKA 5,9
Lachs, Avocado, Gurke und Sesam on top e,j

U2 CALIFORNIA 5,2
Surimi, Avocado, Gurke und Masago on top d,i

U3 HOT ALASKA 5,9
Lachs, Gurke, Avocado, dazu Chili-Soße und Sesam on top e,j

U4 TUNA CLASSIC 5,9
Thunfisch, Gurke, Avocado und Furikake on top i

U5 TUNA ROLL 5,9
Gekochter Thunfisch-Mousse, Gurke und Sesam on top i,h

U6 VEGGIE URAMAKI 5,2
Spinat, Oshinko, Avocado und Sesam on top e

crunchy rolls 4/8 STK



C1 CRUNCHY SALMON 8,9/15,9
a,d,f,i Gegrillter Lachs, Avocado, Surimi, dazu Tomate-Basilikum Teriyaki-Soße & Chili-Mayo on top

C2 CRUNCHY VEGGIE 8,9/15,9
a,d,f,h Spargel, Avocado, Tamago, dazu Sesam, Teriyaki- und Mido-Spezial-Soße on top

C3 CRUNCHY CHICKEN 8,9/15,9
a,d,f BBQ Chicken, Avocado garniert mit Schnittlauch, Teriyaki-Soße und Sesam on top

classic hosomaki 6 STK



M1 SAKE MAKI 4,9
Lachs i

M2 MAGURO MAKI 4,9
Thunfisch i

M3 AVOCADO MAKI 4,2
Avocado

M4 ASUPARA MAKI 4,2
Spargel

M5 TAMAGO MAKI 4,2
Japanisches Omelette c

M6 KAPPA MAKI 4,2
Gurke

M7 OSHINKO MAKI 4,2
Eingelegter Rettich

M8 HORENSO MAKI 4,2
Spinat mit Sesam Soße e

M9 GRILLED SALMON MAKI 4,9
Gegrillter Lachs mit Mayo d,i





M10 SPICY TUNA MAKI 4,9
Thunfisch Tartar und Gurke i

M11 TUNA MOUSSE MAKI 4,9
Gekochter Thunfisch-Mousse i

nigiri 2 STK

sashimi






i1	SAKE NIGIRI Lachs	4,9 i	T1	SALMON SASHIMI Lachs (5 Stk.)	8,9 i
i2	MAGURO NIGIRI Thunfisch	4,9 i	T2	TUNA SASHIMI Thunfisch (5 Stk.)	11,9 i
i3	EBI NIGIRI Garnelen	4,9 b	T3	BUTTERFISH SASHIMI Butterfisch (5 Stk.)	8,9 i
i4	HOTATE NIGIRI Jakobmuscheln, Sesam & Teriyaki Soße on top	5,5 m	T4	SASHIMI MIX Lachs (3 Stk.), Thunfisch (3 Stk.) und Butterfisch (3 Stk.)	18,5 i
i5	UNAGI NIGIRI Aal, Sesam & Teriyaki Soße on top	5,5 a,f,i	T5	SALMON TATAKI Flambierter Lachs mit Chili-Mayo-Soße on top (5 Stk.)	14,5 i
i6	AVOCADO NIGIRI  Avocado, Sesam & Teriyaki Soße on top	4,2 a,e	T6	TUNA TATAKI Flambierter Thunfisch mit gehackter Wasabi-Wurzel und Mido-Spezial-Soße on top (5 Stk.)	16,9 i
i7	ASUPARA NIGIRI  Spargel	4,2	T7	BUTTERFISCH TATAKI Flambierter Butterfisch mit Mido-Spezial-Soße on top (5 Stk.)	14,5 i
i8	INARI NIGIRI  Tofutasche, Sesam & Teriyaki Soße on top	4,2			
i9	TAMAGO NIGIRI  Japanisches Omelette	4,2 h			
i10	IBODAI NIGIRI Butterfisch	4,9 i			



Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal

desserts

- D1 CHOCO LIQUID**  **7,9**
Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Schokoladenkern,
serviert mit Sahne und Früchte-Soße a,d
-
- D2 MOCHI MIX**  **6,9**
Klebereisteig gefüllt mit Eiscreme mit div. Geschmäckern,
serviert mit einer fruchtigen Soße a,d
-
- D3 BANANA TOWER**  **6,9**
Teigröllchen gefüllt mit Bananencreme,
serviert mit süßer Kondensmilch a,d



extras

- E1 SUSHI REIS** **3**
-
- E2 TERIYAKI SOÛE** **1,7**
-
- E3 CHILLI MAYO SOÛE** **1,7**
-
- E4 MIDO - SPEZIAL SOÛE** **1,7**
-
- E5 SWEET CHILLI SOÛE** **1,7**
-
- E6 WASABI** **1,7**
-
- E7 INGWER** **1,7**
-
- E8 AVO TRÜFFEL CREME** **2**

- 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



green fusion cuisine
midori

Alle Speisen, können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich
bitte an unser Personal



green fusion cuisine

midori