



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

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



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