

# MINJŪ

SUSHI ASIAN KITCHEN



SPEISE- UND  
GETRÄNKEKARTE





MINJO 

SUSHI ASIAN KITCHEN

*EINE KULINARISCHE FUSION VON  
JAPAN, VIETNAM UND THAILAND*

*Im Herzen der gastronomischen Vielfalt präsentiert sich das einzigartige Restaurantkonzept „Minjo“ in Bad Kreuznach, das die reichen kulinarischen Traditionen von Japan, Vietnam und Thailand in einer beeindruckenden Fusionsküche vereint. Getreu seiner Philosophie des Gleichgewichts und der Harmonie, die auf dem Prinzip von Yin und Yang basiert, bietet*

*„Minjo“ den Gästen ein unvergessliches Erlebnis, das sowohl den Gaumen als auch den Geist anspricht.*

*Das kulinarische Angebot von „Minjo“ spiegelt die subtile Balance zwischen diesen drei Kulturen wider, wobei jede Zutat und jedes Gericht mit Bedacht ausgewählt wird, um die einzigartige „Zen-Küche“ zu kreieren. Die sanfte Verschmelzung der Aromen, Gewürze und Techniken aus Japan, Vietnam und Thailand schafft eine Geschmacksexplosion, die die Gäste auf eine Reise durch die kulinarischen Landschaften dieser Länder mitnimmt.*

*Die Yin und Yang Küche von „Min-Go“ geht über die bloße Mischung von Zutaten hinaus. Sie drückt die tiefe Verbindung zwischen den Elementen aus und zielt darauf ab, eine ausgewogene und nahrhafte Mahlzeit zu*

*bieten, die sowohl den Körper als auch den Geist nährt. Die harmonische Zusammenführung von sorgfältig zubereiteten Sushi-Rollen, vietnamesischen Frühlingsrollen und würzigen thailändischen Currys schafft ein Gesamterlebnis, das die Sinne beruhigt und belebt.*

*„Minjo“ lädt die Gäste ein, in eine Welt der geschmacklichen Harmonie einzutauchen, in der die Vielfalt der Kulturen auf respektvolle und ansprechende Weise miteinander verschmilzt. Hier geht es nicht nur um Essen, sondern um eine Huldigung an die Kreativität, die Essenz der Kulturen und die Philosophie des Gleichgewichts, die von der Natur und dem Leben selbst inspiriert ist.*

*Ihr Minjo Team*

## VORSPEISEN - SUPPEN

### 01. MISO - SUPPE <sup>F</sup>

*Japanische Miso Suppe, Seidentofu, Seetang  
und Lauchzwiebeln* 5,00

### 02. MISO-SAKE <sup>D</sup>

*Japanische Miso Suppe, blanchierter Lachs,  
Seetang und Lauchzwiebeln* 6,00

### 03. TOM KHA OASE <sup>B D G</sup>

*Würzige thailändische Tom Kha Suppe, Kokosmilch, Zitronengras,  
Chili, Limetten, Champignon, Cherry-Tomaten, Koriander. Wählbar mit*

a) *Gebackene Tofustücke* 5,00  
b) *Blanchiertes Hühnerfilet* 6,00  
c) *Blanchierte Großgarnelen* 6,50

### 04. EDAMAME <sup>F</sup>

*Junge Sojabohnen in der Schale, Himalaya Salz* 6,00

### 05. SOMMERROLLE <sup>B. D. F. N.</sup>

a) *Gebackene Tofustücke* 5,50  
b) *Blanchiertes Hühnerfilet* 6,50  
c) *Blanchierte Großgarnelen* 7,50  
d) *BBQ Lachsfiletstreifen* 7,00

### 06. FRÜHLINGSROLLEN (4 STK) <sup>A. 1. F. E.</sup>

*Knusprige Reispapierrollen, süßsaurer Dipp, Kräutersalat*

a) *Vegane Füllung: Soja, Gemüse, Shiitake, Kräuter* 6,50  
b) *Fleischfüllung: Huhn, Gemüse, Shiitake, Kräuter* 7,50

### 07. GYOZA <sup>A. 1. F.</sup>

*Gebratene japanische Maultäschchen, süßsaurer Dipp*

a) *Vegane Füllung: Gemüse, Shiitake, Kräuter* 6,00  
b) *Fleischfüllung: Huhn, Gemüse, Kräuter* 6,50

### 08. EBI TEMPURA (3 STK) <sup>A. 1. C. D. G.</sup>

*Knusprige Großgarnelen in japanischem Teigmantel,  
Teriyaki & Wasabi Mayo* 6,50

### 09. YAKITORI (3 STK) <sup>F. K.</sup>

*BBQ Hühnerspieß in japanischer Teriyaki-Marinade & Sesam* 6,50

### 10. TARTAR <sup>D. F. K.</sup>

*Rohes Fischfilet, fein gehackt, Shiso, Soja, Sesam, Avocado*

a) *Lachs* 12,50  
b) *Thunfisch* 14,00

### 11. TERI-TAKO <sup>D. F. K.</sup>

*Gegrillter Pulpo, Soja-Sesam, Teriyaki, Lauch* 13,50

### 12. SWEET STICKS <sup>A. 1.</sup>

*Süßkartoffel-Pommes, Süßsaurer Dipp.* 6,00

## VORSPEISEN

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  
ZUSATZSTOFFE: 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat

## SALATE

- 15. WAKAME** F. K.  
*Japanischer Algen-Salat, lieblicher Soja-Sesam-Dressing* 6,00
- 16. EXOTISCHER GARTEN** D. E. F. K.  
*Frischer Papaya-Salat, Koriander, Minze, Erdnüsse, Karottenstreifen, Fisch Limetten Vinaigrette*
- a) *Gebackene Tofustreifen* 8,50  
 b) *Blanchiertes Hühnerfilet* 10,50  
 c) *Blanchierte Großgarnelen* 11,50
- 17. HORENSO GOMAAE** K.  
*Gekochter Spinat, Sesam-Dressing* 6,50



**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

**ZUSATZSTOFFE:** 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat

## HAUPTSPEISEN - BBQ

- 20. SALMON YAKI** C. D. F. G. K.  
*Gegrilltes Lachsfilet, Cherrytomaten, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis* 21,90
- 21. TUNA OSAKA** C. D. F. G. K.  
*Gegrilltes Thunfischfilet, Cherrytomaten, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Teriyaki-Soße, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis* 24,90
- 22. BBQ CHICK** C. F. G. K.  
*Gegrilltes Hühnerfilet, Cherrytomaten, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Teriyaki-Soße, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis* 21,90
- 23. SMOKY DUCK** C. F. G. K.  
*Geräucherte & gegrillte Barbarie-Entenbrust, Kresse, Gemüse, Shiitake-Pilze, Teriyaki- und Unagi-Soße, Aioli-Soße, Jasminreis* 23,90
- 24. VITAMIN SEA** C. D. F. G. K.  
*BBQ Seafood (Tiger-Garnelen, Lachs, Thunfischfilet, Jakobsmuschel, Oktopus), liebliche Teriyaki- und Unagi-Soße, Aioli-Soße, Jasminreis* 28,90
- 25. BUDDHA'S BBQ** F. K.  
*Gegrillte Sojakäse & Avocado, Zucchini, Brokkoli, Pakchoy, Shiitake-Pilze, liebliche Teriyaki-Soße, Sesamspinat, Reis* 19,90

## HAUPTSPEISEN - SUPPEN

### 31. 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	15,90
b) Gegrilltes Hähnchen	18,90
c) Gegrillter Barbarie-Ente	24,90
d) Gegrillter Lachs	19,90
e) Ebi Tempura	19,90

### 32. PHO D. F.

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, kräftige Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und für die volle Entfaltung des Aromas 24 Stunden gekocht und anschließend mit frischen Frühlingzwiebeln, Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:

a) Tofu	15,90
b) Blanchiertem Hähnchenfilet	17,90
c) Rindfleisch	19,90

## HAUPTSPEISEN - NUDELN

### 35. DON RAMEN A. 1. B. C. D. F. K.

Gebratene japanische Udon- oder Ramennudeln, Pakchoy, Edamame, Spinat, fermentierte Ingwer-Teriyaki, Aioli

a) Gebackener Tofu	15,90
b) Gegrilltes Hähnchen	18,90
c) Black-Tiger Garnele	24,90
d) Barbarie Ente	24,90
e) Gegrillter Lachs	23,90

### 36. PHO B. C. D. F.

Gebratene vietnamesische Pho-Nudeln, Pakchoy, Brokkoli, Karotten, Austernsoße. Wahlweise mit:

a) Tofu	15,90
b) Hähnchenfilet	17,90
c) Black-Tiger Garnele	24,90
d) Rindfleisch	19,90
e) All In (Original)	29,90

### 37. PAD THAI B. C. D. E. F.

Gebratene thailändische Reisbandnudeln, Lauch, süßsaure Tamarind-sauce, Erdnüsse, Limette, Sprossen, Koriander & Ei. Wahlweise mit:

a) Tofu	15,90
b) Hähnchenfilet	17,90
c) Black-Tiger Garnele	24,90
d) All In (Original)	29,90

### 38. BUN NEM / HAPPY ROLLS A. 1. D. E. F.

Vietnamesische Frühlingsrollen auf Reisnudelbett, Kräutersalat, garniert mit Shisoblättern. Dazu süßsaure Dressing. (lauwarmes Gericht)

a) Vegane Füllung: Gemüse, Shiitake, Kräuter	16,90
b) Fleischfüllung: Huhn, Gemüse, Kräuter	17,90

### 39. BÚN BÒWL B. C. D. E. F.

Vietnamesische Reisnudel-Schale mit Wok-geschwenktem Rindfleischspitzen, Zitronengrasmarinade, Gurkenstreifen, Kräutersalat, garniert mit Shisoblättern, Erdnüsse, Röstzwiebel. Dazu Limetten-Chili Dressing. (lauwarmes Gericht)

a) mit Rindfleischspitzen	19,90
b) Vegan mit Tofu-Würfel in Zitronengrasmarinade	16,90



## HAUPTSPEISEN - CURRY

### 40. RED CURRY B. C. D. E. F. G.

Thai Curry mit Gemüse, Kürbis, Paprika in Curry-Kokos-Soße,  
Serviert mit Kräutersalat, Jasminreis und Aioli-Soße. Von pikant,  
scharf bis sehr scharf wählbar.

a) Tofu	15,90
b) Gegrilltes Hähnchenfilet	18,90
c) Barbarie Entenfilet	22,90
d) Gegrillter Lachs	19,90
e) Garnele	23,90

### 41. SATÉ BOWL E. F. G.

Indonesischer Saté-Curry mit Erdnußcrème, Kokosmilch, Paprika,  
Brokkoli, Babymais. Serviert mit Kräutersalat, Jasminreis.  
Von pikant, scharf bis sehr scharf wählbar.

a) Gebackener Tofu	15,90
b) Gegrilltes Hähnchenfilet	18,90
c) Barbarie Entenfilet	22,90

## HAUPTSPEISEN - POKÉ BOWL

### 45. PIKE BOWL B. D. F. K.

Rohes Lachsfisch-Filet, Salat, Rettich, Avocado,  
Cherrytomaten, Edamame, Zuckerrerbse, Wakame, Reis.

a) Gebackener Tofu	13,90
b) Sake - Lachs	16,90
c) Tekka - Thunfisch	18,90

### 46. YAKITORI BOWL B. D. F. K.

BBQ Hühnerspieße, Salat, Rettich, Avocado, Cherrytomaten,  
Edamame, Zuckerrerbse, Wakame, Reis. 14,90

### 47. GYOZA BOWL B. D. F. K.

Knusprige Teigtaschen, Salat, Rettich, Avocado,  
Cherrytomaten, Edamame, Zuckerrerbse, Wakame, Reis.

a) Hühnerfleischfüllung	15,90
b) Gemüsefüllung	15,90

### 48. CHICKEN BOWL B. D. F. K.

Knuspriges Hühnerfilet, Salat, Rettich, Avocado,  
Cherrytomaten, Edamame, Zuckerrerbse, Wakame, Reis. 15,90

## SUSHI MAKI

*Reisrollen in Nori Blätter (Seetang) und Füllung.*

<b>70. SAKE</b> <sup>D.</sup> Label Rouge Lachs	5,90
<b>71. SAKE AVOCADO</b> <sup>D.</sup> Lachs und Avocado	5,90
<b>72. SAKE NEGI</b> <sup>D.</sup> Lachs, Schnittlauch	5,90
<b>73. TEKKA</b> <sup>D.</sup> Yellowfin Thunfischfilet	6,50
<b>74. TEKKA NEGI</b> <sup>D.</sup> Scharfes Thunfischtatar	6,50
<b>75. EBI</b> <sup>B. D.</sup> Garnelen, Wasabi-Aloli-Creme	6,00
<b>76. CALIFORNIA</b> <sup>B. D.</sup> 22. Surimi, Avocado	5,50
<b>77. MUTZU</b> <sup>D.</sup> Butterfisch	5,90
<b>78. MUTZU NEGI</b> <sup>D.</sup> Butterfisch, Chili, Schnittlauch	6,50



<b>79. UNAGI</b> <sup>D. F. K.</sup> Gegrillter Aal, Sesam	6,50
<b>701. KAPPA</b> Gurke, Sesam	5,00
<b>702. AVO</b> Avocado, Sesam	5,50
<b>703. OSHINKO</b> Eingelegter Rettich	5,00
<b>704. HAWAII</b> <sup>K.</sup> Mango, Sesam	5,00
<b>705. KANPYO</b> Eingelegter japan. Kürbis	5,50
<b>706. POPEYE</b> <sup>K.</sup> Sesamspinat	5,00

## SUSHI NIGIRI

*Handgeformte Reisballen mit Fischbeleg.*

<b>80. SAKE</b> <sup>D.</sup> Label Rouge Lachs	5,90
<b>81. MAGURO</b> <sup>D.</sup> Yellowfin Thunfischfilet	5,90
<b>82. BIANCA</b> <sup>D.</sup> Butterfisch	5,90
<b>83. UNAGI</b> <sup>D. F. K.</sup> Gegrillter Aal, Sesam	6,50
<b>84. EBI</b> <sup>D.</sup> Gedämpfte Black-Tiger-Garnelen	6,50
<b>85. HOTATEGAI</b> <sup>D.</sup> Rohe Jakobsmuscheln	6,00
<b>801. AVO</b> Avocadoscheiben	5,50

## SUSHI NIGIRI SPEZIAL

<b>86. ABURI SAKE</b> <sup>D.</sup> Flambiertes Lachsfilet, schwarzer Reis, Ruccola, Majonaise, Caviar Creme	7,90
<b>87. ABURI MAGURO</b> <sup>D.</sup> Flambiertes Thunfischfilet, schwarzer Reis, Ruccola, Majonaise, Caviar Creme	7,90

- 88. DRACHEN** <sup>D.</sup> *Flammbierte Black Tiger Garnelen, schwarzer Reis, Ruccola, Majonaise, Trüffel Creme* 7,90
- 89. ABURI HOTATEGAI** <sup>D. F. K.</sup> *Flammbierte Jakobsmuscheln, schwarzer Reis, Chili Majonaise* 7,90
- 800. BIANCA SPECIAL** <sup>D.</sup> *Flambierter Butterfisch, schwarzer Reis, Ruccola, Chili Majonaise* 7,90

### SUSHI FUTO MAKI

5 große Reisrollen in Nori Blätter (Seetang) und Füllung.

- 50. MINJO FUTO** <sup>D. G.</sup> *Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse* 9,50
- 51. EBI TEMPURA FUTO** <sup>B. G.</sup> *Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili* 9,00
- 52. SAKE TEMPURA FUTO** <sup>D.</sup> *Gegrillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, gelber Rettich* 9,50

### SUSHI INSIDE OUT

8 Stk. Reisrollen in Nori Blätter (Seetang) und Füllung.

- 90. ALASKA** <sup>D. K.</sup> *Lachs, Avocado, Fischroggen, Sesam* 9,90
- 91. MAGURO** <sup>D. G. K.</sup> *Thunfisch, Gurke, Sesam u. Frischkäse* 10,90
- 92. EBI** <sup>D. K.</sup> *Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam* 9,90
- 93. CALIFORNIA** <sup>D. G. K. 22.</sup> *Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse* 9,90
- 94. UNAGI** <sup>D. G. K.</sup> *Aal mit Gurke, Sesam und Frischkäse* 10,90

- 95. TORI** <sup>A. 1. G. K.</sup> *Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam und Frischkäse* 9,90
- 98. PAGODA ROLLE** <sup>F. G. K.</sup> *Tofu, Avocado, Lauch, Sesam und Teriyaki-Soße* 8,90

### I. O. SPECIAL ROLLS

8 Stk. unsere Kreationen.

- 100. RAINBOW** <sup>D. G. K. 22.</sup> *Regenbogen-Rolle mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Surimi, Gurke, Sesam und Frischkäse* 19,90
- 101. MINJO SPECIAL** <sup>C. D. G. K. 22.</sup> *Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, umhüllt mit flambiertem Lachs, Aioli-Soße und Chilipaste* 19,90
- 102. SALMON ON FIRE** <sup>A. 1. C. D. G. K.</sup> *Gefüllt mit Tempura Groß-Garnele, Mango, Gurke & flambiertem Lachs, Aioli-Soße und Unagi Sauce, Sesam* 15,90
- 103. GRILLLACHSBAUCH** <sup>C. D. G. K.</sup> *Gegrillter Lachsbauch umhüllt mit Lachs, Rucola, Frischkäse, gelber Rettich, Sesam, Unagi & Aioli Soße* 16,90
- 104. SAKURA** <sup>C. D. G. K.</sup> *Gefüllt mit Gurke, Kürbis, Lachs, Frischkäse, Daikon- Kresse, Aioli-Soße, umhüllt mit flambiertem Lachs und Creme* 16,90
- 105. DRAGON** <sup>A. 1. D. G. K.</sup> *Gefüllt mit Tempura Garnele, Avocado, umhüllt mit flambiertem Aal-Filet, Seetangsalat, Chilipaste und Unagi-Soße* 19,90

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  
ZUSATZSTOFFE: 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat

## I.O. SPECIAL ROLLS

8 Stk. unsere Kreationen.

- 106. SPECIAL MINJO ROLLE** B. C. D. G. K.  
Grilllachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango,  
umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise,  
Chilisauce, Daikon-Kresse, Seetangsalat 19,90
- 107. SURF AND TURF** B. C. D. G. K.  
Ebi Tempura mit grünem Spargel ummantelt mit  
Roastbeef, Trüffel-Creme, Daikon-Kresse, Lauch, Unagi-Soße  
und Seetangsalat 19,90
- 108. TUNE THE TUNA** B. C. D. G. K.  
Flambiertes Tuna-Tatar-Topping, gerollt mit Thunfischfilet,  
Paprika, Koriander, Avocado Creme, Daikon-Kresse,  
Seetangsalat, Kaviar Crème 19,90
- 109. SUMMER LOVE** K.  
Paprika, Kürbis, Ruccola, umhüllt mit Avocado, Seetangsalat 19,90

## SASHIMI

Das Beste vom Fisch. Puristisch mit Wasabi,  
Ingwer und Soja genießen.

- 300. SAKE** D.  
Label Rouge Lachsfilets 17,90
- 301. MAGURO** D.  
Yellowfin Thunfischfilets 19,90
- 302. MORIAWASE** B. D.  
Jakobsmuscheln, Label Rouge Lachs, Yellowfin Tuna,  
Garnele, Surimi 21,90

## I.O. CRUNCHY

5 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 5 Stk. serviert mit Unagi-Sauce und Cocktail-Soße.

- 200. TORONTO ROLL** D. G. K.  
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse 9,90
- 201. FUJI ROLL** A. 1. B. D. G. K.  
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Chili 11,90
- 202. ORCHIDE ROLL** B. C. D. G. K.  
Krebsfleisch mit jap. Mayo & Chili, Avocado, Gurke, Lauch 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, Fischkäse 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

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  
ZUSATZSTOFFE: 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel /  
4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe /  
7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat

## SUSHI MENÜ

### M 1. VEGETARISCH C. F. K.

Vorspeise: 1 Miso-Suppe

2 Nigiri Avocado, 6 Avocado Maki, 8 I.O Pagoda, Guacamole 25,90

### M 2. SAKE D. F. K.

Vorspeise: 1 Miso-Suppe

2 Nigiri Lachs, 6 Sake Maki, 8 I.O Sake (Alaska), Sashimi Lachs,  
Guacamole 28,90

### M 3. MAGURO D. F. K.

Vorspeise: 1 Miso-Suppe

2 Nigiri Thunfisch, 6 Maguro Maki, 8 I.O Maguro,  
3 Sashimi Maguro, Guacamole 31,90

### M 4. SUMO D. F. K.

Vorspeise: 1 Miso-Suppe

2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 6 Maki Thunfisch,  
8 I.O Alaska, Guacamole 33,90

### M 5. LACHS VEGAS D. F. K.

Vorspeise: 1 Miso-Suppe

5 Crunchy Toronto, 6 Maki Lachs, 2 Nigiri Lachs,  
4 Special Roll Salmon on Fire, Guacamole 32,90

### M 6. MENÜ FÜR 2 PERSONEN A. 1. B. C. D. F. 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 Grillachsbauch, 5 Stk. Crunchy Toronto, Guacamole,  
Daikon-Kresse 63,90

MINJO  
SUSHI MENÜ

### M 7. MENÜ FÜR 3 PERSONEN A. 1. B. C. D. F. K.

Vorspeise: 1 Edamame, 5 Gyoza, Ebi Tempura

18 Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke), 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch,  
2 Nigiri Ebi Garnele, 16 I.O (Salmon On Fire, Sakura), 3 Sashimi  
Thunfisch, 3 Sashimi Lachs, 5 Stk. Crunchy Toronto, Guacamole,  
Daikon-Kresse 95,90

### M 8. PARTY MENÜ A. 1. B. C. D. F. K.

Vorspeise: 1 Edamame, 5 Gyoza, Ebi Tempura

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), Guacamole, Daikon-Kresse auf  
große Spezial Platte 125,90

## DESSERTS

### MOCHI EIS CREME C. G.

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten und Obst 8,90

### MOELLEUX CHOCOLAT C. G.

Lauwarmer Chokoladenkuchen mit Mangopüree, frische Früchte 9,00

### MINJO SWEET STYLE (2 PERSONEN) C. G.

Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation des Küchenchefs 15,00

## EXTRA / BEILAGE

KLEINE INGWER PORTION 1,00

EXTRA WASABI 1,00

UNAGI SAUCE D. 2,00

TERIYAKI SAUCE F. 2,00

REIS PORTION 3,00

MINJO  
SUSHI MENÜ

MINJO  
DESSERT

MINJO  
GETRÄNKE



SOFTDRINKS

	0,2 l	
PEPSI COLA 1. 2.		3,00
PEPSI ZERO 1. 2. 5.		3,00
MIRINDA ORANGE 0,33 l 1. 2.		3,20
7UP ZITRONE 1. 2.		3,00
SCHWIPSWAP 0,33 l 1. 2.		3,20
SCHWEPPE TONIC 1. 2. 8.		3,00

WASSER

0,2 l 0,75 l

SELTERS

Medium	3,00	6,90
Naturell	3,00	6,90

SÄFTE

0,3 l

RAPP'S SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, Orangensaft, Cranberry, Ananas,  
Maracuja, Mango, Litschi-Nektar

3,80

SCHORLE 0,33 l

4,00

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  
ZUSATZSTOFFE: 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel /  
4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe /  
7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat

K A F F E E	
ESPRESSO <sup>7.</sup>	2,90
DOUBLE ESPRESSO <sup>7.</sup>	3,90
CAPPUCCINO <sup>G. 7. mit Sojamilch <sup>F</sup> + 0,5€</sup>	3,90
LATTE MACCHIATO <sup>G. 7. mit Sojamilch <sup>F</sup> + 0,5 €</sup>	4,50
KAFFEE CREMA <sup>7.</sup>	3,30

T E E	
MATCHA PUR	5,40
MATCHA LATTE <sup>mit Sojamilch <sup>F</sup> + 0,5 €</sup>	5,50
INGWERTEE	3,90
PFEFFERMINZ-HONIG	3,50
SENCHA GRÜNTEE	3,50
JASMINTEE	3,50
YUZU LIMETTE MINZE	3,90

E R F R I S C H E N D E S	
NUOC CHANH DÁ <i>Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser</i>	6,90
JAPAN ICE TEA <sup>F.</sup> <i>Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee</i>	6,90
VIET ICE TEA <i>Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee</i>	6,90
MINJO LIMONADE <i>Hausgemachte Limonade, wahlweise mit: - Ingwer - Hollunder - Mango - Pfirsich - Maracuja - Erdbeere</i>	6,90

B I E R		0,3 l	0,5 l
RADEBERGER <i>Pilsner vom Fass</i>	3,50	5,50	
RADEBERGER <i>Alkoholfrei</i>	3,20	-	
BÜBLE HELL <i>Allgäu, Edelweiss vom Fass 0,33l</i>	3,80	5,70	
SCHÖFFERHOFER <i>Kristall</i>	-	5,70	
BRAUMEISTERS <i>Kraftmalz 0,33l</i>	4,00	-	
ALLGÄUER BÜBLE <i>Edelweissbier</i>	-	5,70	
ALLGÄUER BÜBLE <i>Alkoholfrei 0,5l</i>	-	5,20	

S P R I T Z		0,2 l
APERÓ <sup>3. 8.</sup> <i>Aperol mit Yuzu, Prosecco, Orange, Tafelwasser</i>		8,90
HUGO <sup>3. 8.</sup> <i>Hollunder, Limetten, Prosecco, Minze</i>		8,90
BERRY <sup>3.</sup> <i>Lilet, Berry Tonic, Prosecco, Minze, Beeren</i>		8,90
MINJO SPRITZ <sup>3.</sup> <i>Hollunder, Prosecco, Lycheesaft, Grenadine</i>		8,90
MINJO GOLD SPECIAL <i>Hollunder, Vodka, Lime, Schweppes White Peach</i>		8,40
MINJO PASSION <i>Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime</i>		8,90
CAMPARI SODA / ORANGE		8,90



MINJO  
COCKTAILS  
SPIRITUOSEN & LIKÖRE

COCKTAILS

	0,41
<b>SAMURAI SOUR</b>	10,00
<i>Nikka Whiskey, Limetten, Zuckersirup</i>	
<b>THAILADA</b>	8,90
<i>Mekong Rum, Sahne, Mango, Ananas, Minze</i>	
<b>COCONUT KISS</b>	8,90
<i>Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine</i>	
<b>BERLIN LIVE</b>	8,90
<i>Sahne, Ananas-, Orangensaft, Erdbeere, Grenadine</i>	
<b>FRUIT PUNCH</b>	8,90
<i>Ananas-, Orangen-, Maracujasaft, Grenadine</i>	

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

	4 cl
<b>FERNET BRANCA</b> <i>Kräuterlikör aus Italien</i>	7,00
<b>JACK DANIEL</b> <i>Bourbon Whiskey</i>	7,00
<b>GLENFIDDICH 12</b> <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	8,00
<b>NIKKA</b> <i>Japanischer Whisky</i>	9,00
<b>HENNESSY</b> <i>Cognac</i>	8,00
<b>PAMPERO ANIVERSARIO</b> <i>Rum aus Venezuela</i>	8,00
<b>MEKHONG</b> <sup>1.</sup> <i>Thai Rum</i>	8,00
<i>Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil.</i>	
<b>ROKU</b> <i>Gin aus Japan</i>	8,00
<b>ABSOLUT WODKA</b> <i>Wodka aus Schweden</i>	7,00

WEINE / WEISS	0,2 l	0,75 l
<b>WEINGARD KLOPFER</b> 16. <i>Riesling - trocken / Empfehlung des Hauses</i>	7,00	25,00
<b>RIESLING „UNPLUGGED“</b> 16. <i>aus Nahe - trocken</i>	7,00	25,00
<b>SAUVIGNON BLANC</b> 16. <i>Domaine de la Baume - Languedoc - trocken</i>	8,00	27,00
<b>KÖSTER WOLF</b> 16. <i>Chardonnay aus Rheinhessen - trocken</i>	7,50	26,00
<b>DEEP BLUE BLANC DE NOIR</b> 16. <i>Tesch aus Nahe - trocken</i>	-	26,00
<b>WEISSER BURGUNDER KABINETT</b> 16. <i>Bergsträßer Winzer eG Hessen - trocken</i>	-	28,00
<b>WEINSCHORLE</b> 16.	7,50	-
WEINE / ROSÉ	0,2 l	0,75 l
<b>AUFSPIEL</b> 16. <i>Keth aus Rheinhessen - feinherb, Cuvée</i>	7,00	25,00
<b>AMMIRAGLIA ALIE ROSÉ</b> 16. <i>Frescobaldi</i>	8,00	27,00
<b>PINK HERO</b> 16. <i>Weinmann aus der Pfalz - Cuvée</i>	-	28,00
<b>AIX PROVENCE</b> 16. <i>Domaine de la Grande Séouve - Trocken</i>	-	30,00

WEINE / ROT	0,2 l	0,75 l
<b>WEINGARD KLOPFER</b> 16. <i>Dornfelder &amp; Regent - trocken / Empfehlung des Hauses</i>	7,00	25,00
<b>KÖSTER WOLF</b> 16. <i>Spätburgunder QBA aus Rheinhessen - trocken</i>	7,50	26,00
<b>LE DIFFÉRENT</b> 16. <i>Chateau de Ferrand Grand Cru - Bordeaux</i>	8,00	27,00
<b>LOS TONELES</b> 16. <i>Malbec Reserva - Argentinien</i>	-	32,00
SCHAUMWEINE	0,1 l	0,75 l
<b>PROSECCO</b> 16. <i>Argeo DOC Treviso</i>	8,00	30,00
<b>MOET CHANDON</b> 16. <i>Champagne - Brut Imperial</i>		75,00
<b>VEUVE CLICQUOT</b> 16. <i>Champagne - Rosé</i>		89,00

ZUSATZSTOFFE: 16. können Sulfite enthalten

MINJO | SUSHI ASIAN KITCHEN  
SALINENSTRASSE 60  
55543 BAD KREUZNACH  
HALLO@MINJO-MINJO.DE

RESERVIERUNG 0671 21 04 19 82  
TÄGLICH: 11-15:00 | 17-22:00

