

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.

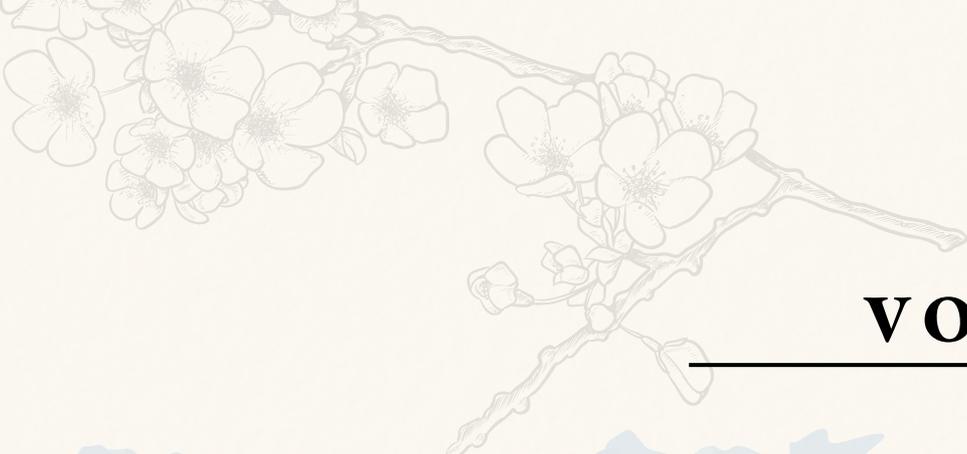
Das kulinarische Angebot von „Minjo“ spiegelt die subtile Balance zwischen diesen drei Kulturen wider, wobei jede Zutat und jedes Gericht mit Bedacht ausgewählt wird, um die einzigartige „Zen-Küche“ zu kreieren. Die sanfte Verschmelzung der Aromen, Gewürze und Techniken aus Japan, Vietnam und Thailand 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





VORSUPPEN

お付け

01. Miso - Suppe

Japanische Miso Suppe, Seidentofu,
Seetang und Lauchzwiebeln

5,00

02. Miso-Sake

Japanische Miso Suppe, blanchierter Lachs,
Seetang und Lauchzwiebeln

6,00

03. Tom Kha Oase

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

Wahlweise mit

- | | | |
|----|--|------|
| a. | Gebackene Tofustücke  | 5,00 |
| b. | Blanchiertes Hühnerfilet | 6,00 |
| c. | Blanchierte Großgarnelen | 6,50 |



前菜 VORSPEISEN



04. **Edamame** 
Junge Sojabohnen in der Schale,
Himalaya Salz
6,00



05. **Sommerrolle** B,D,F,N
a. Gebackene Tofustücke  **5,50**
b. Blanchiertes Hühnerfilet **6,50**
c. Blanchierte Großgarnelen **7,50**
d. BBQ Lachsfiletstreifen **7,00**



06. **Frühlingsrollen** A,1,FE **2 Stk.**
Knusprige Reispapierrollen,
Fischsoße Dip, Kräutersalat
a. **Vegane Füllung:** **6,50**
Soja, Gemüse, Shiitake, Kräuter
b. **Fleischfüllung:** **7,50**
Huhn, Gemüse, Shiitake, Kräuter



07. **Gyoza** A,1,F **5 Stk.**
Gebratene japanische Maultäschchen,
Teriyaki Dip
a. **Vegane Füllung:**  **6,00**
Gemüse, Shiitake, Kräuter
b. **Fleischfüllung:** **6,50**
Huhn, Gemüse, Kräuter



08. **Ebi Tempura** A,1,C,D,G **3 Stk.**
Knusprige Großgarnelen in
japanischem Teigmantel,
Teriyaki & Wasabi Mayo
6,50



09. **Yakitori** FK **3 Stk.**
BBQ Hühnerspieß in japanischer
Teriyaki-Marinade & Sesam
6,50

前菜 VORSPEISEN



10. Tartar ^{D,FK}

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

- | | |
|--------------|-------|
| a. Lachs | 12,50 |
| b. Thunfisch | 14,00 |



11. Teri-Tako ^{D,FK}

Gegrillter Pulpo, Soja-Sesam, Teriyaki, Salat

13,50



12. Sweet Sticks ^{A,1}

Süßkartoffel-Pommes, Süß Saurer Dip
6,00

17. Ha Cao ^{A,G,J} 5 Stk.

Gedämpfte asiatische Teigtaschen.
Serviert mit einer dunklen-Soja-Sauce
gefüllt mit Gemüse

- | | |
|---|------|
| a. Tofu  | 6,50 |
| b. Garnelen | 7,50 |

18. Gemischte Vorspeise Platte ^{C,G}

Eine Variation aus unseren
Vorspeisen: Sommerrolle,
Frühlingsrollen, Ebi Tempura, Ha Cao
2 Personen **16,50**
jede weitere Person **+7,00**

SALATE サラダ



15. Wakame ^{FK}

Japanischer Algen-Salat, lieblicher
Soja-Sesam-Dressing

6,00

16. Exotischer Garten ^{D,E,FK}

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 |

焼き肉 BARBEQUE



20. Salmon Yaki C,D,FG,K

Gegrilltes Lachsfilet, Paprika, Spargel, Karotte, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis

23,90



22. BBQ Chick C,FG,K

Gegrilltes Hühnerfilet, Paprika, Spargel, Karotte, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis

21,90



23. Smoky Duck C,FG,K

Geräucherte & gegrillte Barbarie-Entenbrust, Paprika, Spargel, Karotte, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis

24,90



21. Tuna Osaka C,D,FG,K

Gegrilltes Thunfischfilet, Paprika, Spargel, Karotte, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis

25,90

24. Vitamin Sea C,D,FG,K

BBQ Seafood (Tiger-Garnelen, Lachs, Thunfischfilet, Jakobsmuschel, Oktopus), liebeliche Teriyaki- und Unagi-Soße, Aioli-Soße, Jasminreis

29,90

25. Buddha's BBQ FK

Tofu & Avocado, Paprika, Spargel, Karotte, Babymais, Zucchini, Brokkoli, Shiitake-Pilze, Unagi-Soße, Aioli-Soße, Reis

19,90

お付け **HAUPTSUPPEN**

31. **Ramen - Udon** A,1,B,C,D,FK

Japanische Suppe mit Ramen oder Udon Nudeln,
Seetang, Lauch, Soja-Eier, Spinat, Pak Choi.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|--------------------------|--------------|
| a. | Tofu 🌱 | 16,90 |
| b. | Gegrilltes Hähnchen | 19,90 |
| c. | Gegrillter Barbarie-Ente | 24,90 |
| d. | Gegrillter Lachs | 23,90 |
| e. | Ebi Tempura | 18,90 |



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 Frühlingszwiebeln, Koriander,
Minze und weißem Pfeffer verfeinert.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|----------------------------|--------------|
| a. | Tofu 🌱 | 16,90 |
| b. | Blanchiertem Hähnchenfilet | 17,90 |
| c. | Rindfleisch | 19,90 |

麵 NUDELN

35. Don Ramen A,1,B,C,D,FK

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

- | | | |
|----|---|-------|
| a. | Gebackener Tofu  | 16,90 |
| b. | Gegrilltes Hähnchen | 18,90 |
| c. | Black-Tiger Garnele | 24,90 |
| d. | Barbarie Ente | 24,90 |
| e. | Gegrillter Lachs | 23,90 |



麵 NUDELN

36. Pho Xao ^{B,C,D,F}

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

- a. Tofu  **16,90**
- b. Hähnchenfilet **17,90**
- c. Black-Tiger Garnele **24,90**
- d. Rindeisch **19,90**
- e. All In (Original) **29,90**

37. Pad Thai ^{B,C,D,E,F}

Gebratene thailändische Reisbandnudeln, Lauch, Sojasprossen, süßsaure Tamarindsauce, Erdnüsse, Limette, Koriander & Ei. Wahlweise mit:

- a. Tofu  **16,90**
- b. Hähnchenfilet **19,90**
- c. Black-Tiger Garnele **24,90**
- d. All In (Original) **29,90**



38. Bun Nem / Happy Rolls ^{A,1,D,E,F} *(lauwarmes Gericht)*

Vietnamesische Frühlingsrollen auf Reisnudelbett, Kräutersalat, garniert mit Shisoblättern.
Dazu Fischsoße und Sojasoße

- a. Vegane Füllung: Gemüse, Shiitake, Kräuter  **16,90**
- b. Fleischfüllung: Huhn, Gemüse, Kräuter **17,90**

39. Bun Bowl ^{B,C,D,E,F} *(lauwarmes Gericht)*

Vietnamesische Reisnudel-Schale mit Wok-geschwenktem Rindeischspitzen, Zitronengrasmarinade, Gurkenstreifen, Kräutersalat, garniert mit Shisoblättern, Erdnüsse, Röstzwiebel.
Dazu Limetten Chili Fischsoße

- 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, Karotte, Brokkoli, Zucchini, Paprika in Curry-Kokos-Soße, Serviert mit Kräutersalat, Jasminreis und Aioli-Soße. Von pikant, scharf bis sehr scharf wählbar.

- | | |
|---|--------------|
| a. Tofu  | 17,90 |
| b. Gegrilltes Hähnchenfilet | 19,90 |
| c. Barbarie Entenbrustfilet | 23,90 |
| d. Gegrillter Lachs | 23,90 |
| e. Garnele | 24,90 |

41. Saté Bowl E,F,G

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

- | | |
|--|--------------|
| a. Gebackener Tofu  | 17,90 |
| b. Gegrilltes Hähnchenfilet | 19,90 |
| c. Barbarie Entenbrustfilet | 23,90 |



42. Mango Curry AA1,D,G,H,H1,B,F

Fruchtige Mango-Curry Soße. Kokosmilch, Paprika, Spargel, Broccoli, Zucchini, Karotten

- | | |
|---|--------------|
| a. Bio-Tofu  | 16,90 |
| b. Gegrilltes Hähnchenfilet | 19,90 |
| c. Barbarie Entenbrustfilet | 23,90 |
| d. Gegrillter Lachs | 23,90 |
| e. Garnele | 23,90 |

43. Flying Singapore

„Fliegende Nudeln mit Gemüse, frischem Salat, Sate-Erdnuss, Kokosmilch

- | | | | |
|---|--------------|--------------------------|--------------|
| a. Tofu  | 16,90 | c. Ebi Tempura (4 Stk.) | 19,90 |
| b. Gegrilltes Hühnerburst | 19,90 | d. Gegrillter Lachsfilet | 23,90 |



HAUPTSPEISEN *(Kalte)*

45. Poke Bowl B,D,FK

Salat, Rettich, Avocado, Brokkoli, Cherrytomaten,
Edamame, Zuckerrerbse, Wakame, Reis.

- a. Gebackener Tofu 🌱 **14,90**
- b. Sake - Lachs **18,90**

47. Gyoza Bowl B,D,FK

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

- a. Hühnerfleischfüllung **16,90**
- b. Gemüsefüllung 🌱 **15,90**

46. Yakitori Bowl B,D,FK **14,90**

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

48. Chicken Bowl B,D,FK **16,90**

Gegrillter Hühnerfilet, Salat, Rettich, Avocado,
Brokkoli, Cherrytomaten, Edamame,
Zuckerrerbse, Wakame, Reis.





MINJO MAKI (6 Stk.)

Reisrollen in Nori Blätter (Seetang) und Füllung

- 70. **Sake** ^D Label Rouge Lachs **5,90**
- 71. **Sake Avocado** ^D Lachs und Avocado **5,90**
- 72. **Sake Negi** ^D Lachs, Schnittlauch **5,90**
- 73. **Tekka** ^D Yellowfin Thunfischfilet **6,50**
- 74. **Tekka Negi** ^D Scharfes Thunfischtatar **6,50**
- 75. **Ebi** ^{B,D} Garnelen, Wasabi-Aioli-Creme **6,00**
- 76. **California** ^{B,D,22} Surimi, Avocado **5,50**
- 77. **Mutzu** ^D Butterfisch **5,90**
- 78. **Mutzu Negi** ^D Butterfisch, Chili, Schnittlauch **6,50**
- 79. **Unagi** ^{D,FK} Gegrillter Aal, Sesam **6,50**
- 701. **Kappa** ^K Gurke, Sesam **5,00**
- 702. **Avo** ^K Avocado, Sesam **5,50**
- 703. **Oshinko** ^K Eingelegter Rettich **5,00**
- 704. **Hawaii** ^K Mango, Sesam **5,00**
- 705. **Kanpyo** ^K Eingelegter Japan. Kürbis **5,50**

NIGIRI (2 Stk.)

Handgeformte Reisballen mit Fischbeleg

- 80. **Sake** ^D Label Rouge Lachs **5,90**
- 81. **Maguro** ^D Yellowfin Thunfischfilet **5,90**
- 82. **Bianca** ^D Butterfisch **5,90**
- 83. **Unagi** ^{D,FK} Gegrillter Aal, Sesam **6,50**
- 84. **Ebi** ^D Gedämpfte Black-Tiger-Garnelen **6,50**
- 85. **Hotategai** ^D Rohe Jakobsmuscheln **6,00**
- 801. **Avo** ^K Avocadoscheiben **5,50**



NIGIRI SPEZIAL (2 Stk.)

86. **Aburi Sake** ^D 7,90

Flambiertes Lachslet, schwarzer Reis,
Mayonnaise, Caviar Creme

87. **Aburi Maguro** ^D 7,90

Flambiertes Thunfischfilet, schwarzer Reis,
Mayonnaise, Caviar Creme

88. **Drachen** ^D 7,90

Flambierte Black Tiger Garnelen, schwarzer Reis,
Mayonnaise, Trüffel Creme

89. **Aburi Hotategai** ^{D,FK} 7,90

Flambierte Jakobsmuscheln, schwarzer Reis,
Chili Mayonnaise

800. **Bianca Special** ^D 7,90

Flambierter Butterfisch, schwarzer Reis, Chili Mayonnaise

FUTO MAKI (5 Stk.)

Nori Blätter (Seetang) und Füllung

50. **Minjo Futo** ^{D,G} 9,50

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

51. **Ebi Tempura Futo** ^{B,G} 9,00

Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili,
Aioli-Soße und Unagi-Soße

52. **Sake Tempura Futo** ^D 9,50

Gegrillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse,
Gurke, gelber Rettich

INSIDE OUT (8 Stk.)

Nori Blätter (Seetang) und Füllung

90. **Alaska** ^{D,K} 9,90

Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam

91. **Maguro** ^{D,G,K} 10,90

Thunfisch, Gurke, Sesam und Frischkäse

92. **Ebi** ^{D,K} 9,90

Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam

93. **California** ^{D,G,K,22} 9,90

Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse

94. **Unagi** ^{D,G,K} 10,90

Aal mit Gurke, Sesam und Frischkäse

95. **Tori** ^{A,1,G,K} 9,90

Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam und Frischkäse

98. **Pagoda Rolle** ^{F,G,K} 8,90

Tofu, Avocado, Lauch, Sesam und Teriyaki-Soße



I.O. SPECIAL ROLLS (8 Stk.) *mit schwarzer Reis*

100. **Rainbow** D,G,K,22 **19,90**
Regenbogen-Rolle mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Surimi,
Gurke, Avocado, Sesam und Frischkäse

101. **Minjo Special** C,D,G,K,22 **19,90**
Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, umhüllt mit
flambiertem Lachs, Aioli-Soße und Unagi-soße

102. **Salmon On Fire** A,1,C,D,G,K **17,90**
Gefüllt mit Tempura Groß-Garnele, Mango, Gurke &
flambiertem Lachs, Aioli-Soße und Unagi Sauce, Sesam

103. **Grilllachsbauch** C,D,G,K **17,90**
Gegrillter Lachsbauch umhüllt mit Lachs, Rucola, Frischkäse,
gelber Rettich, Sesam, Unagi & Aioli Soße

104. **Sakura** C,D,G,K **17,90**
Gefüllt mit Gurke, Kürbis, Lachs, Frischkäse, Daikon-Kresse,
Aioli-Soße, umhüllt mit flambiertem Lachs und Creme

105. **Dragon** A,1,D,G,K **19,90**
Gefüllt mit Tempura Garnele, Avocado, umhüllt mit
flambiertem Aal-Filet, Seetangsalat,
Chilipaste und Unagi-Soße

I.O. SPECIAL ROLLS (8 Stk.) *mit schwarzer Reis*

106. **Special Minjo Rolle** B,C,D,G,K **19,90**
Grilllachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango,
umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise,
Chilisauce, Daikon-Kresse, Seetangsalat

107. **Surf And Turf** B,C,D,G,K **19,90**
Ebi Tempura mit grünem Spargel ummantelt mit Roastbeef,
Trüffel-Creme, Daikon-Kresse, Lauch, Unagi-Soße
und Seetangsalat

108. **Tune The Tuna** B,C,D,G,K **19,90**
Flambiertes Tuna-Tatar-Topping, gerollt mit Thunfischfilet,
Paprika, Koriander, Avocado Creme, Daikon-Kresse,
Seetangsalat, Kaviar Crème

109. **Summer Love** K **19,90**
Paprika, Kürbis, Ruccola,
umhüllt mit Avocado, Seetangsalat





SASHIMI

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

300. **Sake** ^D (8 Stk.) **19,90**
Label Rouge Lachsfilets

301. **Maguro** ^D (8 Stk.) **22,90**
Yellowfin Thunfischfilet

302. **Moriawase** ^{B,D} (12 Stk.) **25,90**
Jakobsmuscheln, Label Rouge Lachs, Yellowfin Tuna,
Butterfisch, Garnele, Surimi

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} **10,90**
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse

201. **Fuji Roll** ^{A,1,B,D,G,K} **11,90**
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Chili

202. **Orchide Roll** ^{B,C,D,G,K} **11,90**
Krebseisch mit jap. Mayo & Chili, Avocado, Gurke, Lauch

203. **Chicago Roll** ^{B,D,G,K,22} **12,90**
Surimi, Lachs, Unagi-Filet, Gurke und Frischkäse

204. **Nina Roll** ^{D,G,K} **11,90**
Thunfisch, Gurke, Lauch, Fischkäse und Chili

205. **Tori Roll** ^{G,K} **10,90**
Gegrilltes Hähnchenfilet, Gurke, Avocado und Frischkäse

206. **Veggie Roll** ^{G,K} **9,90**
Gurke, Avocado, Spargel und Frischkäse

207. **Buddha Roll** ^{G,K} **9,90**
Tofu, Kürbis, Avocado und Frischkäse



MENÜ

M1. Vegetarisch  C,FK **25,90**

Vorspeise: 1 Miso-Suppe
2 Nigiri Avocado, 6 Avocado Maki,
6 Kappa Maki, 8 I.O Pagoda

M2. Sake D,FK **28,90**

Vorspeise: 1 Miso-Suppe
2 Nigiri Lachs, 6 Sake Maki,
8 I.O Sake (Alaska), Sashimi Lachs

M3. Maguro D,FK **31,90**

Vorspeise: 1 Miso-Suppe
2 Nigiri Thunfisch, 6 Maguro Maki,
8 I.O Maguro, 3 Sashimi Maguro

M4. Sumo D,FK **31,00**

Vorspeise: 1 Miso-Suppe
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 6 Maki Thunfisch,
8 I.O Alaska

M5. Lachs Vegas D,FK **32,90**

Vorspeise: 1 Miso-Suppe
5 Crunchy Toronto, 6 Maki Lachs, 2 Nigiri Lachs,
4 Special Roll Salmon on Fire

M6. Menü Für 2 Personen A,1,B,C,D,FK **63,90**

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 Grilllachsbauch,
5 Stk. Crunchy Toronto, Daikon-Kresse

M7. Menü Für 3 Personen A,1,B,C,D,FK **95,90**

Vorspeise: 1 Edamame, 5 Gyoza, Ebi Tempura
24 Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado), 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, Daikon-Kresse

M8. Party Menü A,1,B,C,D,FK **125,90**

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), Daikon-Kresse auf große Spezial Platte





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 Chefs

15,00

EXTRA

Kleine Ingwer Portion	1,00
Extra Wasabi	1,00
Unagi Sauce ^D	2,00
Teriyaki Sauce ^F	2,00
Reis Portion	3,00



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

			<i>0,33l</i>
Pepsi	^{1,2}		3,50
Pepsi Zero	^{1,2,5}		3,40
Mirinda Orange	^{1,2}		3,20
7up Zitrone	^{1,2}		3,00
Schwipschwap	^{1,2}		3,20
Schweppes Tonic	^{1,2,8}		3,00
Wasser			<i>0,25l</i> <i>0,75l</i>
		Selters	
Medium			3,00 6,90
Naturell			3,00 6,90

SÄFTE

Rapp's Säfte & Nektare			<i>0,3l</i> 3,80
		Apfelsaft, Orangensaft, Cranberry, Ananas, Maracuja, Mango, Litschi-Nektar	
Schorle			<i>0,4l</i> 5,00





K A F F E E

Espresso Macchiato ⁷	3,90
Espresso ⁷	2,90
Double Espresso ⁷	3,90
Cappuccino ^{6,7}	3,90
Latte Macchiato ^{6,7}	4,50
Kaffee Crema ⁷	3,30

T E E

	<i>0,33!</i>
Matcha Latte	5,50
Ingwertee	3,90
Pfefferminz-Honig	3,50
Sencha Grüntee	3,50
Jasmintee	3,50
Yuzu Limette Minze	4,90

ERFRISCHENDES

Nuoc Chanh Da

Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser

Japan Ice Tea ^F

Brauner Zucker-Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee

Viet Ice Tea

Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee

Minjo Limonade

Hausgemachte Limonade, wahlweise mit:

- Ingwer - Hollunder - Mango - Prsich - Maracuja

- Erdbeere - Lychee - Ananas

BIER

Radeberger Pilsner vom Fass

0,3l

3,50

Radeberger Alkoholfrei

3,20

Büble Hell Allgäu, Edelweiss vom Fass

3,80

Schöffelhofer Kristall

5,70

Braumeisters Kraftmalz

4,00

Allgäuer Büble

5,70

Allgäuer Büble Edelweissbier

5,20

SPRITZ

0,4l

Apero ^{3,8}

Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Yuzu, Orangenscheibe

0,4l

8,90

Hugo ^{3,8}

Hollunder, Limetten, Prosecco, Minze

8,90

Berry ³

Lilet, Berry Tonic, Prosecco, Minze, Beeren

8,90

Minjo Spritz ³

Hollunder, Prosecco, Lycheesaft, Grenadine

8,90

Minjo Gold Special

Vodka, Wermut, Limejuice, Eis, Gold,
Schweppes White Peach

8,90

Minjo Passion

Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime

8,90



COCKTAILS

Samurai Sour

Nikka Whiskey, Limetten, Zuckersirup

Thailada

Sahne, Kokossirup, Ananassaft,
Orangensaft, Weißer Rum

Coconut Kiss

Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine

Minjo Love

Sahne, Kokossirup, Ananas-, Orangensaft,
Erdbeere, Grenadine

Fruit Punch

Limejuice, Ananas-, Orangen-,
Maracujasaft, Grenadine

0,4l

10,00

8,90

8,90

8,90

8,90

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

4cl

Fernet Branca Kräuterlikör aus Italien

7,00

Jack Daniel Bourbon Whiskey

7,00

Glenfiddich ¹² Single Malt Scotch Whisky

8,00

Nikka Japanischer Whisky

9,00

Hennessy Cognac

8,00

Pampero Aniversario Rum aus Venezuela

8,00

Mekhong ¹ Thai Rum

8,00

Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil.

Roku Gin aus Japan

8,00

Absolut Wodka Wodka aus Schweden

7,00



WEINE / WEIS

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
Weingard Klopfer Riesling - trocken / Empfehlung des Hauses	7,00	25,00
Riesling „Unplugged“ ¹⁶ aus Nahe - trocken	7,00	25,00
Sauvignon Blanc ¹⁶ Domaine de la Baume - Languedoc - trocken	8,00	27,00
Köster Wolf ¹⁶ Chardonnay aus Rheinhessen - trocken	7,50	26,00
Deep Blue Blanc De Noir ¹⁶ Tesch aus Nahe - trocken		26,00
Weisser Burgunder Kabinett ¹⁶ Bergsträßer Winzer eG Hessen - trocken	8,00	28,00
Weinschorle	<i>0,4l</i>	7,50



WEINE / ROSÉ

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
Ammiraglia Alie Rosé ¹⁶ Frescobaldi	8,00	27,00
Pink Hero ¹⁶ Weinmann aus der Pfalz - Cuvée	8,00	28,00
Aix Provence ¹⁶ Domaine de la Grande Séouve - Trocken		30,00

WEINE / ROT

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
Weingard Klopfer ¹⁶ Dornfelder & Regent - trocken / Empfehlung des Hauses	7,00	25,00
Köster Wolf ¹⁶ Spätburgunder QBA aus Rheinhessen - trocken	7,50	26,00
Le Différent ¹⁶ Chateau de Ferrand Grand Cru - Bordeaux	8,00	27,00
Los Toneles ¹⁶ Malbec Reserva - Argentinien		32,00

SCHAUMWEINE

	<i>0,1l</i>	<i>0,75l</i>
Prosecco ¹⁶ Argeo DOC Treviso	6,00	30,00
Moet Chandon ¹⁶ Champagne - Brut Imperial		75,00
Veuve Clicquot ¹⁶ Champagne - Rosé		89,00

MINJO | SUSHI ASIAN KITCHEN

Salinenstrasse 60 | 55543 Bad Kreuznach
hallo@minjo-minjo.de
Reservierung 0671 21 04 19 82

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag: 11–15:00 | 17–22:00
Samstag - Sonntag, Feiertag: 12:00 - 22:00

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. Krebseischimitat / 16. Können Sulte enthalten

