



Miraku Restaurant

SUSHI & ASIAN CUISINE



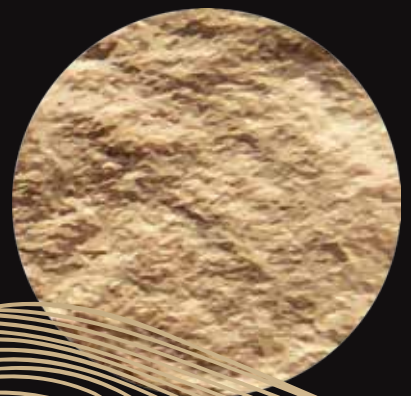
Frankfurter Str.4
65795 Hatterheim am Main



0152 35829586



Di. – Fr.: 11:00 – 15:00
17:00 – 22:00 (Winter)
17:00 – 22:30 (Sommer)
Sa., So. & Feiertag kein Pause



SUPPEN

1. **Miso-Suppe / Sup Chay** ^(F, H, A) **4,50 €**
Seetang, Tofu, Lauchzwiebeln
2. **Miso-Meeresfrüchte-Suppe / Sup Hai San** ^(F, H, A) **6,50 €**
Meeresfrüchte, Seetang, Tofu, Lauchzwiebeln
3. **Glasnudelsuppe / Sup Mien** ^(F, H, A, B, D) **6,50 €**
Hühnchen, Glasnudeln, Pilze, Koriander, Gemüse
4. **Tom-Kha-Suppe / Sup Chua Cay** ^(A, B, D, F, H, N) **6,50 €**
Garnelen, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Gemüse
5. **Gyoza-Suppe / Sup Van Than** ^(F, N, A, D) **5,50 €**
Mit Hühnchen gefüllte Teigtaschen, Tofu, Lauchzwiebeln, Gemüse



VORSPEISEN

10. **Yakitori / Ga Xien Nhat (3 Stück)** ^(A) 6,00 €
Japanische Hühnerspieße in Teriyaki-Soße mariniert
11. **Wan Tan Chien / Hoanh Thanh Chien (4 Stück)** ^(F, H, A, D) 6,00 €
Frittierte japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hühnchen
oder wahlweise mit Gemüse (vegetarisch)



- 12A. **Tempura Ebi / Tom Chien Xu (3 Stück)** 6,50 €
Frittierte Garnelen im Tempura-Mantel
- 12B. **Tom Chien Com (3 Stück)** ^(F, A, H, D, N) 6,50 €
Knusprige Riesengarnelen
im Mantel aus grünen Reisflocken,
dazu hausgemachte Teriyaki-Soße
13. **Sommerrolle / Goi Cuon (2 Stück)** ^(A, B, C, D) 6,00 €
Frische Sommerrollen mit Reismudeln, Gurke, Garnelen,
Kräutern, Hühnerbrust, umhüllt von Reispapier (traditionell)
Wahlweise auch mit Tofu (vegetarisch), Hähnchen oder Garnelen
14. **Frühlingsrolle / Nem Ran (2 Stück)** ^(A, F, H, D, N, B) 6,00 €
Traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen
mit Karotten, Morcheln, Sojasprossen und Glasnudeln
Wahlweise auch mit Tofu (vegetarisch)



VORSPEISEN

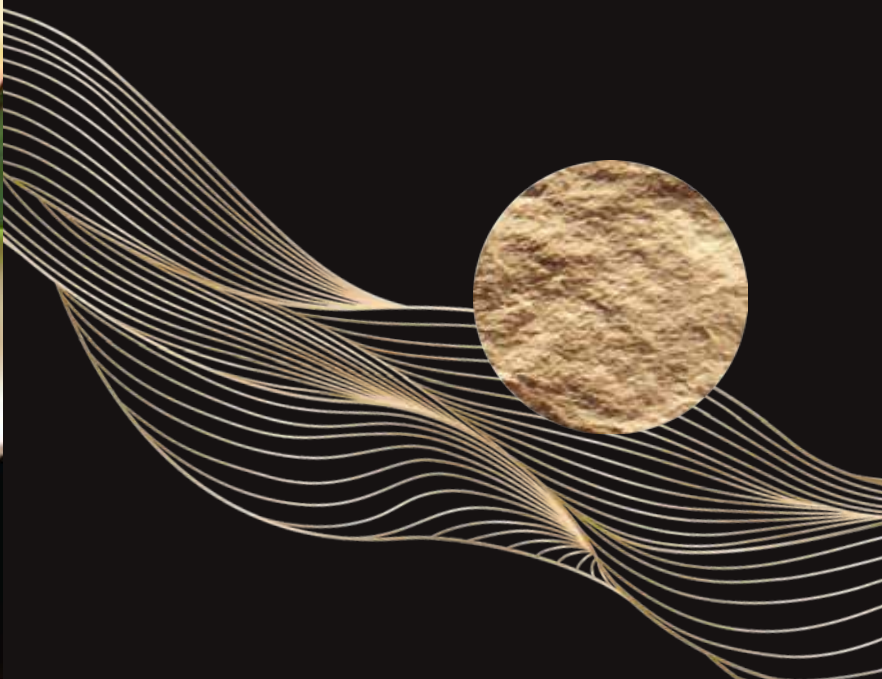
- | | | |
|-----|--|---------|
| 15. | Nem De Chien (4 Stück) (F, A, W, D, N, B)
Kleine südvietnamesische
Frühlingsrollen
mit Garnelen und Gemüse | 6,00 € |
| 16. | Ebiniku / Tom Xao Toi (E, G, N)
Garnelen gebraten
in Sake-Knoblauch-Soße
mit Salat | 7,00 € |
| 17. | Garnelen im Kartoffelmantel (4 Stück) (F, A, H, D, K)
Knusprige Garnelen umhüllt von Kartoffeln | 6,50 € |
| 18. | Tori Karaage / Ga Vien Chien (6 Stück) (A, H, D, K)
Knusprig gebackenes Hühnchen nach japanischer Art | 6,50 € |
| 19. | Edamame / Dau Hap (A)
Gedämpfte Edamame mit Knoblauchbutter | 6,00 € |
| 20. | Dim Sum / Ha Cao Hap (4 Stück) (F, A, G, B, D)
Verschiedene gedämpfte Teigtaschen | 6,50 € |
| 21. | Miraku Vorspeisen Vegetarisch Platte /
 Khai Vi Chay (F, A, H, D, N, B, G)
- Frühlingsrollen mit Tofu und Gemüse
- Edamame
- Gyoza (wahlweise auch mit Gemüse)
- Sommerrolle (wahlweise auch mit Gemüse und Tofu) | 16,90 € |
| 23. | Miraku Vorspeisen Platte /
 Khai Vi Tong Hop (F, A, H, D, N, B, G)
- Frühlingsrollen
- Gyoza
- Tori Karaage
- Sommerrolle
- Ebi Tempura
- Nem De Chien
- Salat
- Garnelen im Kartoffelmantel | 16,90 € |





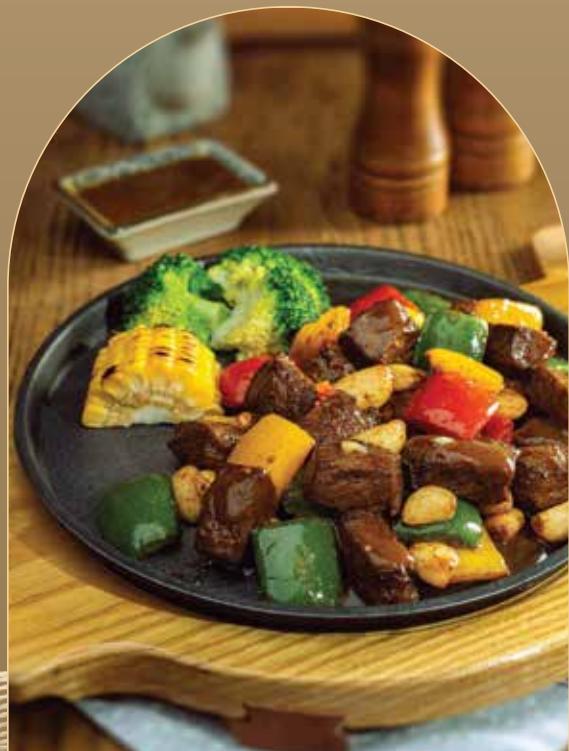
SALATE

30. **Avocado Salad /
Goi Avocada** ^(K,C) 8,50€
Grüner Salat mit Avocado
und Sesam, serviert
mit Balsamico und einem
Senf-Mayo-Dressing.
31. **Mango Salad / Goi Xoai** ^(E) 9,50€
Mango, Salat, rote Zwiebeln,
Erdnüsse, geröstete Zwiebeln,
Koriander, serviert mit Miraku-Soße.
32. **Wakame Salad /
Goi Rong Bien** ^(F, H, A, D, K) 6,50€
Eingelegter Algensalat mit Sesam
33. **Shrimp Salad /
Goi Tom** ^(F, H, A, D, W, B) 11,50€
Garnelen auf buntem Salat
mit Miraku Soße.
34. **Beef Salad / Goi Bo Xao** ^(F, H, A, D) 11,50€
Zartes Rindfleisch auf Salat
mit Erdnüssen und Koriander.



HAUPTGERICHTE

40. **Bo Xao Sa Ot** ^(F, H, D) 15,50€
Im Wok scharf angebratenes Rindfleisch mit
frischem Saisongemüse, Chili und Zitronengras – serviert mit Reis.
41. **Tamarinde Scampi / Tom Xao Me** ^(F, A, H, B, D, N) 19,90€
Garnelen in Tamarindensoße (mild süß-säuerlich,
angenehm fruchtig und leicht herb) mit jungem Gemüse –
serviert mit Reis.
42. **Tamarinde Duck / Vit Xao Me** ^(F, A, H, B, D, N) 17,90€
Gebratene Barbarie-Entenbrust in Tamarindensoße
(mild süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb)
mit jungem Gemüse – serviert mit Reis.
43. **Monk Lunch / Rau Xao** ^(F, H, A, D) 12,90€
Saisongemüse, Bambus und Tofu im Wok gebraten –
serviert mit Reis.
44. **Shaking Beef / Bo Luc Lac** ^(F, A, H, D) 19,90€
Argentinisches Rindfleisch in Würfel geschnitten,
mit jungem Gemüse im Wok angebraten – serviert mit Reis.
45. **Pineapple Chicken / Ga Sot Dau Phong** ^(F, A, H, D) 16,90€
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas und Gemüse,
verfeinert mit Erdnussoße – serviert mit Reis.



HAUPTGERICHTE

46. **Niku Moriawase / Rau Xao Thap Cam** ^(F,A,H,D) 20,90€
Drei verschiedene Fleischsorten (Hähnchen, Rindfleisch und Barbarie-Entenbrust) mit jungem Gemüse angebraten – serviert mit Reis.
47. **Bun Xao Hai San** ^(B,D,H,I) 16,50€
Im Wok gebratene Meeresfrüchte mit Sellerie nach Hanoi-Art – serviert mit Reismudeln und Miraku-Soße.
48. **Bun Nem** ^(F,A,H,D,E,I) 15,50€
Hausgemachte Frühlingsrollen serviert auf Reismudeln mit Erdnüssen, Koriander, gerösteten Zwiebeln und Miraku-Soße.
49. **Bun Bo Nam Bo** ^(F,A,H,D,E,I) 17,50€
Gebratenes Rindfleisch serviert auf Reismudeln mit Erdnüssen, Sellerie, Koriander, gerösteten Zwiebeln und Miraku-Soße.



50. **Bun Bo Hue** ^(F,A,H,D,E,I) 16,90€
Aromatische vietnamesische Reismudelsuppe mit Rindfleisch, vietnamesischer Wurst, Zitronengras, Chili, Sojasprossen, Salat und frischen Kräutern.
51. **Bun Bo La Lot (8 Stück)** ^(F,A,H,D,E,I) 16,90€
Reismudeln mit Rindfleischröllchen in Lot-Blättern, serviert mit Limetten-Fischsauce.

52. Rice Bowls (F, A, H, D, E, J)

Unsere Rice Bowls enthalten immer Reis mit Avocado, Gurke, Mango, Kimchi, Salat, Seetangsalat, Edamame, Tomaten, Brokkoli, Paprika, Ei, Mais

- | | |
|--|---------|
| a) Vegan Bowl – Tofu, Sesam | 14,50 € |
| b) Chicken Bowl – Gegrilltes Hähnchenfleisch, gekochtes Ei, Sesam | 14,50 € |
| c) Beef Bowl – Rindfleischwürfel gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Sesam | 15,90 € |
| d) Salmon Bowl – Frischer, marinierter Lachs gegrillt, gekochtes Ei, Sesam | 15,90 € |
| e) Tempura Bowl (5 Stk) | 15,90€ |

• Soßen-Auswahl: Teriyaki, Erdnuss, Mango, Curry, Limetten-Soße.



Extra Beilagen:

- | | |
|---------------------------|-------|
| 53. Gebratene Udon-Nudeln | 4,50€ |
| 54. Jasminreis | 2,00€ |
| 55. Kimchi | 4,00€ |

Miraku Curry (H, A, D, G)

Rotes Curry mit frischem Gemüse,
serviert mit Reis, wahlweise mit:

60.	Tofu	12,90 €
61.	Hühnerfleisch	14,90 €
62.	Rindfleisch	15,90 €
63.	Barbarie-Entenbrust	16,90 €
64.	Garnelen	17,90 €
65.	Lachs – Gegrilltes Lachsfilet	15,90 €
66.	Gebackenes Huhn	14,90 €

Mango-Kokos-Stew / Xot Xoai (F, H, D, D, G)

Mango-Kokos-Soße und frisches Gemüse.
Serviert mit Reis, wahlweise mit:

70.	Tofu	12,90 €
71.	Hühnerfleisch	14,90 €
72.	Rindfleisch	15,90 €
73.	Barbarie-Entenbrust	16,90 €
74.	Garnelen	17,90 €
75.	Lachs – Gegrilltes Lachsfilet	15,90 €
76.	Gebackenes Hähnchen	14,90 €

Pho (F, H, A, D)

Traditionelle Fünf-Kräuter-Brühe
mit Reisbandnudeln, garniert
mit frischem Koriander, Thai-Basilikum
und Sojasprossen, wahlweise mit:

80.	Gemüse	11,90 €
81.	Tofu	12,90 €
82.	Lachs	14,90 €
83.	Rindfleisch	15,90 €
84.	Hühnerfleisch	14,90 €



Pho Xao ^(F, H, A, D)

Gebratene Reismudeln mit
saisonalem Gemüse,
Knoblauch und Zwiebeln, Ei

- | | |
|---------------------|--------|
| 85. Vegetarisch | 12,00€ |
| 86. Gebackenes Huhn | 13,90€ |
| 87. Garnelen | 15,90€ |
| 88. Rindfleisch | 15,90€ |
| 89. Ente | 16,90€ |



Pan Fried Udon ^(F, H, A, D, G, N)

Japanische Weizennudeln,
angebraten im Wok mit
jungem Gemüse, wahlweise mit:

- | | |
|-------------------------|--------|
| 90. Tofu | 12,90€ |
| 91. Hühnerbrust | 14,90€ |
| 92. Rindfleisch | 15,90€ |
| 93. Barbarie-Entenbrust | 16,90€ |
| 94. Garnelen | 16,90€ |



Miraku's Grill / Do Nuong

Serviert mit frischem Salat und Süßkartoffel-Patty (gefüllt mit Süßkartoffeln, Speisekartoffeln und Karotten) oder wahlweise mit Reis. Dazu Soße.

100 – Grilled Chicken / Ga Nuong ^(F, H, A, D, G, N) 16,90 €

Gegrilltes Hähnchen mit Pak Choi und jungem Gemüse, serviert mit Erdnusssoße.

101 – Grilled Beef / Bo Nuong ^(F, N, A, D, B, N) 23,90 €

Gegrilltes Rib-Eye-Steak auf Gemüsespießen.

102 – Grilled Scampi / Tom Nuong ^(F, H, A, D, B, N) 21,90 €

Gegrillte Garnelen mit angebratenem jungem Gemüse.

103 – Grilled Sake / Ca Hoi Nuong ^(F, H, A, D, B, N) 18,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Gemüsespießen.

104 – Grilled Tuna Red / Ca Thu Nuong ^(F, H, A, D, G) 18,90 €

Gegrilltes rotes Thunfischfilet, gefüllt mit Fischrogen auf Gemüsespießen.

105 – Grilled Duck / Vit Nuong ^(F, H, A, D, G) 18,90 €

Gegrillte Barbarie-Ente auf gebratenem Pak Choi in Tamarindensoße (mild süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb).

106 – Sharing is Caring / – 65,90 €

Platte für 2 Personen ^(F, H, A, D, N, B, G, O)

Vorspeisen: 2 Miso-Suppen oder Tom Kha Suppen.
Gegrillte Garnelen, Rib-Eye-Steak, Barbarie-Ente, Hühnerbrustfilet und Lachsfilet mit Miraku-Soße.



SUSHI

Wahlweise: Teriyaki-Soße,
Mayo, Mango, Vegan.

MAKI SUSHI (F, H, A, D, N, B, C) - 8 STÜCK

- | | | |
|---|--|-------|
| 200. Sake Maki - Lachs |  | 4,50€ |
| 201. Sake Kappa Maki - Lachs und Gurke | | 5,00€ |
| 202. Sake Avocado Maki - Lachs und Avocado | | 5,00€ |
| 203. Sake Rucola Maki - Lachs und Rucola | | 5,00€ |
| 204. Salmon Maki
Gekochter Lachs und Cream Cheese, Zwiebeln |  | 5,20€ |
| 205. Tekka Maki - Thunfisch | | 5,00€ |
| 206. Tekka Avocado Maki - Thunfisch und Avocado | | 5,20€ |
| 207. Tuna Maki
Gegrillter Thunfisch und Cream Cheese, Zwiebeln | | 5,50€ |
| 208. Ebi Avocado Maki - Ebi und Avocado |  | 5,00€ |
| 209. California Maki - Surimi-Krebsfleischimitat | | 4,50€ |
| 210. Avocado Maki - Avocado und Sesam | | 4,50€ |
| 211. Gurke Maki - Gurke und Cream Cheese | | 4,50€ |
| 212. Chicken Maki
Frittiertes Hühnchen, Cream Cheese und Sesam |  | 4,50€ |
| 213. Unagi Maki - Gegrillter Aal und Sesam | | 5,00€ |
| 214. Ibodai Maki - Butterfisch | | 4,50€ |
| 215. Inari Maki - Gebratener Tofu Japan und Sesam | | 4,20€ |
| 216. Paprika Maki - Paprika | | 4,00€ |

NIGIRI SUSHI (F, H, A, D, B,N,C) – 2 STÜCK

- | | |
|---|--------|
| 217. Sake Nigiri - Lachs | 4,50 € |
| 218. Maguro Nigiri - Thunfisch | 4,70 € |
| 219. Ebi Nigiri - gekochte Garnelen | 5,00 € |
| 220. Unagi Nigiri
gegrillter Aal und Unagi-Soße | 5,00 € |
| 221. Tamago Nigiri - Ei (Japan) und Sesam | 4,00 € |
| 222. Inari Nigiri
gebratener Tofu (Japan) und Sesam | 4,00 € |
| 223. Avocado Nigiri - Avocado | 4,00 € |
| 224. Flambierter Lachs Nigiri
Flambierter Lachs mit Pfeffer,
frischen Zwiebeln und Teriyaki-Sauce | 6,00 € |
| 225. Pfeffer Tuna Nigiri
Thunfisch mit Pfeffer, frischen Zwiebeln
und Teriyaki-Sauce | 6,00 € |
| 226. Butterfisch Nigiri | 4,00 € |



GUNKAN SUSHI (F, W, A, D, N, B, C) - 2 STÜCK

- | | |
|---|--------|
| 227. Gunkan Lachs - Lachs (scharf) mit Samago | 5,10 € |
| 228. Gunkan Thunfisch - Thunfisch (scharf) mit Samago | 5,40 € |
| 229. Gunkan Salmon - Gekochter Lachs mit Samago | 5,20 € |
| 230. Gunkan Tuna - Gekochter Thunfisch mit Samago | 5,20 € |



TEMAKI SUSHI (F, W, A, D, N, B, C) – 1 STÜCK

- | | |
|---|-------|
| 231. Vegi Temaki – Gurke, Avocado, Salat | 6,10€ |
| 232. Lachs Temaki
Lach, Spicy Mayo, Avocado, Salat, Samago | 7,10€ |
| 233. Thunfisch Temaki
Thunfisch, Gurke, Avocado, Salat, Samago | 7,50€ |
| 234. Aal Temaki – Aal, Gurke, Avocado, Salat, Teriyaki | 7,90€ |
| 235. Lachs Tatar Temaki – Lachs Tatar, Avocado, Samago | 7,80€ |



SASHIMI (F, H, A, D, N, B) – 6 STÜCK

- | | |
|---|--------|
| 240. Sake Sashimi mit Lachs | 10,20€ |
| 241. Thunfisch Sashimi | 12,00€ |
| 242. Butterfisch Sashimi | 10,20€ |
| 243. Sashimi Mix
2 mit Lachs, 2 mit Thunfisch,
2 mit Butterfisch,
2 Garnelen, 2 Surimi | 18,20€ |



FUTO MAKI (F, H, A, B, C, D, G, K, N) – 6 STÜCK

- | | |
|---|-------|
| 250. Vegi Futo Maki
Avocado, Gurke, Paprika, Tofu Japan, Salat | 8,00€ |
| 251. Sake Futo Maki
Lachs, Avocado, Cream Cheese, Salat | 8,50€ |
| 252. Thunfisch Futo Maki
Thunfisch, Avocado und Gurke, Salat | 8,50€ |
| 253. Ebi Futo Maki
Garnelen, Gurke, Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Salat | 9,00€ |



INSIDE OUT ROLL (F, H, A, D, N, B, G, K) – 8 STÜCK

- | | | |
|---|--|--------|
| 260. Inside Out Sake
Lachs, Avocado, Sesam und Cream Cheese |  | 8,90€ |
| 261. Inside Out Lachs
gebratener Lachs, Gurke und Tobiko | | 9,30€ |
| 262. Inside Out Thunfisch
Thunfisch, Gurke und Sesam | | 10,20€ |
| 263. Inside Out Tuna
gekochter Thunfisch, Gurke, Tobiko und Sesam | | 10,50€ |
| 264. Inside Out Chicken
Hähnchen, Avocado, Gurke, Teriyaki-Soße und Sesam | | 9,80€ |
| 265. Inside Out California
Surimi, Gurke, Avocado und Sesam |  | 8,90€ |
| 266. Inside Out Ebi (Scharf)
Ebi Tatar, Gurke, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln | | 10,00€ |
| 267. Inside Out Ebi Tempura
Ebi, Gurke, Cream Cheese und Sesam | | 9,90€ |
| 268. Inside Out Lachs Miraku
Lachs Tatar, Gurke, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln | | 9,50€ |
| 269. Inside Out Vegan
Gurke, Avocado, Sesam, Rote-Bete-Sud | | 8,50€ |
| 270. Inside Out Avocado Tempura
Avocado Tempura, Sesam, Cream Cheese, Rote-Bete-Sud |  | 9,00€ |
| 271. Inside Out Lachs Tempura
Lachs Tempura, Sesam und Cream Cheese | | 9,10€ |
| 272. Inside Out Sake Rucola
mit Rucola, Lachs, Gurke, Avocado und Sesam | | 9,20€ |
| 273. Inside Out Unagi
Unagi, Gurke, Sesam, Cream Cheese und Teriyaki-Soße | | 10,20€ |
| 274. Inside Out Butterfisch
Butterfisch, Avocado, Gurke, Paprika, Zwiebeln | | 9,20€ |
| 275. Inside Out Sake Rucola
Lachs, Rucola, Cream Cheese und Sesam | | 8,90€ |



SPEZIAL-ROLLEN - 8 STÜCK

Nur mit Mayo und Teriyaki

- | | | |
|------|---|--------|
| 280. | Tiger Roll
Tempura Ebi, Gurke mit Garnelen | 15,50€ |
| 281. | Crispy Tiger Roll
Tempura Ebi, Gurke, Avocado, Lachs | 15,50€ |
| 282. | Salmon Fire Roll
Lachs und Avocado
mit flambiertem Lachs | 14,90€ |
| 283. | Crazy Salmon Roll
Lachs Tatar, Avocado und
Tobiko mit Lach | 14,90€ |
| 284. | Lachs Avocado Roll
Lachs, Avocado und Avocado | 15,10€ |
| 285. | Lachs Tempura Roll
Lachs Tempura, Cream Cheese
und Avocado | 15,90€ |
| 286. | Unagi Roll
Unagi, Gurke, Avocado
und Unagi-Soße | 17,50€ |
| 287. | Inside Tuna Roll
Tuna, Gurke | 16,00€ |

TATAR (F, H, A, D, N, B, G, K)

- | | | |
|------|--|--------|
| 288. | Thunfisch-Tatar
Zwiebeln, Sesam, Tobiko
und Avocado | 16,00€ |
| 289. | Lachs-Tatar
Zwiebeln, Sesam, Tobiko
und Avocado | 15,00€ |
| 290. | Garnelen-Tatar
Zwiebeln, Sesam, Tobiko
und Avocado | 15,10€ |

MINI BAKE ROLL (F, H, A, D, N, B, G, K) – 10 STÜCK

291. Avocado-Mini-Bake-Roll

7,00€

292. Lachs-Mini-Bake-Roll

7,30€

293. Tuna-Mini-Bake-Roll

7,80€

294. Gekochte-Thunfisch-Bake-Roll

7,30€

295. Gekochte-Salmon-Bake-Roll

7,60€



BIG TEMPURA ROLL (F, H, A, D, N, B, G, T) – 6 STÜCK

300. Big-Tempura-Lachs-Roll

Lachs, Gurke, Avocado, Cream Cheese

9,50€

301. Big-Tempura-Chicken-Roll

Tempura-Chicken, Gurke,
Cream Cheese

9,00 €

302. Big-Tempura-Tuna-Roll

Tuna, Avocado, Gurke, Cream Cheese

10,20€

303. Big-Tempura-Salmon-Roll

gekochter Lachs, Avocado

9,90 €

304. Big-Tempura-Thunfisch-Roll

gekochter Thunfisch, Gurke

9,50 €

305. Big-Tempura-California-Roll

mit frittiertem Surimi, Garnelen, Avocado,
Cream Cheese und Röstzwiebeln

9,50 €

306. Big-Tempura-Vegetarisch-Roll

mit japanischem Ei, Tofu, Avocado, Gurke,
Cream Cheese, Sesam, Rote-Bete-Sud

8,90 €

307. Big-Royal-Tempura-Roll

mit Lachs, Surimi, Garnelen, Thunfisch, Butterfisch,
Avocado, Cream Cheese und Paprika-Masago

12,90 €



POKE BOWLS (F, H, A, D, N, B, G, K)

Mit Sushireis, Avocado, Gurke, Edamame, Salatmix, Mango, Algensalat, Kimchi und Sesam-Soße oder Teriyaki-Soße.



- | | |
|---|--------|
| 310. Lachs Bowl mit Lachs und Masago | 14.20€ |
| 311. Tekka Bowl mit Thunfisch und Masago | 15.20€ |
| 312. Ibodai Bowl mit Butterfisch und Masago | 14.20€ |
| 313. Vegetarische Bowl mit Tofu Japan | 13.00€ |
| 314. Royal Special Bowl mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen, Aal und Masago | 17.00€ |
| 315. Grilled Sake Bowl mit gegrilltem Lachs | 16.00€ |

SUSHI MENÜ (F, H, A, D, N, B, G, K)



M1. Maki Menü

8 Sake Maki,
8 Thun Maki,
8 Ebi Maki

13,00€



M2. Vegan Maki Menü (Roter Reis)

8 Avocado Maki,
8 Gurke Maki,
8 Paprika Maki

11,00€



M3. Lachs Maki Menü

8 Inside Out Sake,
8 Lachs Maki
10 Maki Bake Lachs Roll

22,00€



M4. Veganes Inside Out Menü (Roter Reis)

8 Inside Out Avocado Tempura,
8 Maki Avocado,
10 Avocado Mini Bake Roll,
2 Nigiri Avocado

25,00€



M5. California Menü

8 Inside Out California, 8 Avocado Maki, 2 Nigiri Ebi,
10 Lachs Mini Bake Roll, 8 Lachs Maki, 8 Gurke Maki

36,00€

SUSHI MENÜ (F, H, A, D, N, B, G, K)



M6. Gekochtes I.O Menü 19,00€
8 Inside Out Lachs gekocht,
8 Inside Out Tuna gekocht



M7. Tuna Menü 31,00€
8 Inside Out Tuna Roll,
8 Tuna Maki, 2 Nigiri Tuna,
10 Tuna Mini Bake Roll



M8. Event Platte 1 (für 2 Personen) 53,00€
Vorspeisen: 2 Sommerrollen mit Hühnerbrust, 8 Ebi Tempura Roll,
8 Inside Out Sake, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Tuna, 5 Sashimi Lachs,
10 Lachs Mini Bake Roll, 8 Maki Butterfisch

SUSHI MENÜ (F, H, A, D, N, B, G, K)

T1. Event Platte 2 (für 3 Personen) 87,00€

Vorspeisen: 3 Miso Suppen, 1 Edamame
8 Maki Lachs, 8 Maki Gurke, 8 Inside Out Sake,
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Butterfisch,
8 Inside Out Ebi Tempura Roll, 5 Sashimi Lachs,
6 Big Tempura Lachs, 6 Big Tempura Chicken

T2. Event Platte 3 (für 4 Personen) 120,00€

Miraku Family
Vorspeisen: 4 Miso-Lachs oder 4 Tom-Kha-Suppe,
4 Sommerrollen oder 2 Edamame
8 Maki Lachs, 8 Maki Avocado, 8 Maki Gurke
8 Salmon-Fire-Lachs-Tempura-Roll
8 Ebi-Tempura-Roll
2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Butterfisch
5 Sashimi Lachs, 5 Sashimi Thunfisch
6 Big-Tempura-Roll
6 Futo-Vegane-Roll (Com Do – Roter Reis), 10 Mini-Thunfisch-Bake-Roll

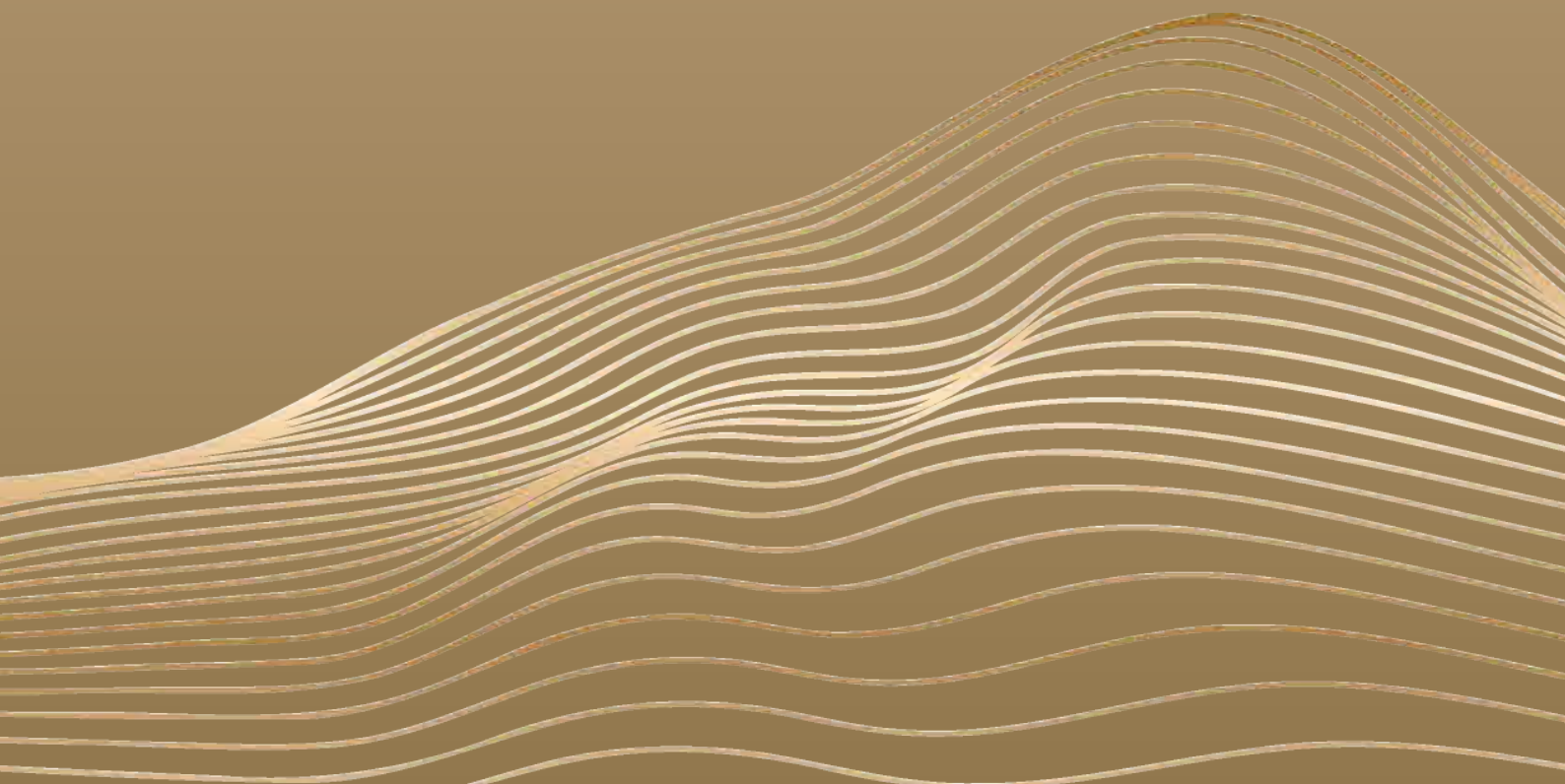
DESSERT

- Mochi Eis 6,00€
- Grüner Tee Eis 5,50€
- Mochi 6,00€
- Mango Joghurt Creme 5,50€
- Gebackene Banane 6,50€
- Gebratener Kuchen mit roten Bohnen 6,5€





GETRÄNKE MIRAKU





SÄFTE

Mangosaft	3,00€
Apfelsaft	3,00€
Lycheesaft	3,00€
Orangensaft	3,00€
Guavasaft	3,00€
Maracujasaft	3,00€
Saftschorle	3,00€

SOFTDRINKS

Coca-Cola	2,90€
Coca-Cola Zero	2,90€
Sprite	2,90€
Fanta	2,90€
Spezi	2,90€
Wasser	2,50€
Tonic	2,90€

HOMEMADE DRINKS

Chanh Da - Limetten-Limonade

Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Mineralwasser

Ginger Cooler

Frischer Ingwer, Ginger Ale, Tonic Wasser

Dragon Passion

Limettensaft, Raspberry-Sirup, Minze, Mineralwasser

Thai Eistee Large

Thai-Eistee mit Limette, Orange, Minze

Majacura - Chanh Leo Tuoi

Maracujasaft, Minze, Mineralwasser

Lycheesaft – Nuoc Vai Tuoi

Litchisaft, Chiasamen, Mineralwasser, Limonade, Minze



HEIßE GETRÄNKE / HOTDRINKS

Gesundheitstee	3,50€
Rosenjade, Chrysantheme, Roter Apfel, Goji-Beeren, Longan, Löwenzahn	
Genmai Tee	3,60€
Brauner Reistee mit grünem Tee	
Grüner Tee	2,50€
Jasmin Tee	2,50€
Ingwer Tee	2,80€
Miraku Tee	3,50€
Orange, Ingwer, Honig, Minze, Limette	
Tasse Kaffee	2,50€
Espresso	2,20€
Doppelter Espresso	3,20€
Cappuccino	2,80€
Latte Macchiato	2,80€



BIER

Warsteiner Pils vom Fass	(0,5l)	4,20€
Erdinger Weißbier Hell vom Fass	(0,5l)	4,20€
Erdinger Alkoholfrei	(0,5l)	4,20€
Chinesisches Bier Tsingtao	(0,3l)	4,20€
Japanisches Asahi Bier	(0,3l)	4,20€
Tiger Bier	(Singapur, 0,3l)	4,20€



COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Orange, Prosecco, Mineralwasser	6,50€
Hugo Limetten, Holunder Sirup, Prosecco	7,50€
Gin Tonic Limetten, Gurke, Dry Gin, Tonic Water	7,50€
Cuba Libre Havana Club, Limetten, Cola	7,50€
Moskov Mule Limetten, Gurke, Minze, Vodka, Ginger Beer	7,90€
Miraku Mule Limetten, Ingwer, Minze, Dry Gin, Ginger Beer	7,90€
Mojito Limetten, Minze, Zucker, Havana Club, Soda	7,90€
Strawberry Kiss Erdbeer Sirup, Kokos Sirup, Kokosmilch, Ananassaft, Orangensaft	7,90€
Pina Colada Rum, Kokos Sirup, Kokosmilch, Ananassaft	7,90€



WHISKEY & SPIRITUOSEN

Jack Daniels	(2cl)	3,50€
Suntory Toki	(2cl)	4,50€
Johnnie Walker Red	(2cl)	3,00€
Chivas Regal 12	(2cl)	4,50€
Vodka Absolut	(2cl)	2,00€
Choya Sake	(2cl)	2,00€
Pflaumenwein Takara	(130ml)	4,50€



WEIN

Rotwein

Wassmer Spätburgunder FW
Doppio Passo Puglia IGT

0,2l	0,7l
6,50€	23,00€
6,50€	23,00€

Roséwein

Diehl Rosé
Passo Lungo Rasato

0,2l	0,7l
6,50€	24,00€
6,50€	23,00€

Weißwein

Riesling QbA Trocken
Chardonnay Trocken
Grauburgunder Trocken
Sauvignon Blanc Trocken

0,2l	0,7l
6,50€	23,00€
6,70€	24,00€
6,50€	24,00€
6,50€	23,00€





ZUSATZSTOFFE ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst
13. Säuerungsmittel
14. enthält eine Phenylalalinquelle
15. Stabilisatoren
16. Taurin

ALLERGENE

- A. Glutenthaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fische
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

