



Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

# MISS CHO

Teilt das Erlebnis.

KLIIING.

Ein Teller schwebt über die Speisen, um sich  
neu zu dekorieren. Und es folgen  
immer weitere, die das Andere gern probieren.  
In der panasiatischen Küche ist für jeden  
was dabei – und jeder soll kosten. Deshalb  
bereiten wir unsere Gerichte unabhängig  
voneinander zu und servieren sie anschließend  
in der Mitte des Tisches.

FÜR ALLE.  
ZUM TEILEN.  
FÜR EIN  
GEMEINSAMES  
ERLEBNIS.

## Miss Cho`s Menü zum Teilen für Zwei

Rotes Curry / Miesmuschel / Wasserkastanie

Edamame / Chili / Knoblauch

Ebi Garnele / Gurke / Dill

Thunfischbäckchen / Shiso-Ponzu-Sud / Pastinake

Sichuan Schweinebauch / Minze

Spicy Salmon Maki

Mango - Gurke - Avocado Maki

Saibling / Kohlrabi / Yuzu Beurre Blanc

Brennendes Huhn / Gurke / Minze

Yuzu Cheesecake / Heidelbeeren

110,00



## Miss Cho`s Menü

### Gemacht :

- Daniel
- Marcel
- Till
- Julia

### Gebracht:

- Christoph
- Matthias
- Christopher
- Thomas
- Yemi

Jakobsmuschel / Rote Beete / Wasabi- Crème Fraiche

Tataki vom Rinderfilet / Kimisu Espuma /  
Avocado / Daikon

Aal / Birne / Bohne / Speck

Rochen / Kamebishi Soja Sud 18 Jahre / Pak Choi

Schweinebäckchen / Tomaten Sugo / Lauch

Churro / Kirsche / Kardamon / Banane

4 Gänge ohne Aal und Rochen 45,00 p.P.  
6 Gänge 65,00 p.P.

The background features several thin, elegant, curved lines in a light grey color. A prominent line starts at the top left, curves down, and then extends towards the right. Another line starts near the top center, curves down, and then extends towards the right. A third line starts near the bottom left, curves down, and then extends towards the right. A fourth line starts near the bottom center, curves down, and then extends towards the right. A fifth line starts near the bottom right, curves down, and then extends towards the right. A large, stylized leaf illustration is positioned in the lower right quadrant, with several veins and a stem.

## Starter

Rotes Curry / Miesmuschel / Wasserkastanie  
6,00

Edamame / Chili / Knoblauch  
4,00

Ebi Garnele / Gurke / Dill  
12,00

Jakobsmuschel / Rote Beete / Wasabi- Crème Fraiche  
8,00

## Desserts

Churro / Kirsche / Kardamon / Banane  
8,00

Yuzu Cheesecake / Heidelbeeren  
9,00

Sorbet / Eis  
4,50  
MIT CHAMPAGNER  
9,50



## Main

Saibling / Kohlrabi / Yuzu Beurre Blanc

20,50

Brennendes Huhn / Gurke / Minze

21,00

Schweinebäckchen / Tomaten Sugo / Lauch

16,00

Rochen / Kamebishi Soja Sud 18 Jahre / Pak Choi

22,00

Portion Reis

3,50

## Starter

Tataki vom Rinderfilet / Kimisu Espuma / Avocado /

Daikon

14,00

Sichuan Schweinebauch / Minze

8,00

Japanische Thunfischpizza / Gelber Rettich / Wasabi

15,00

Aal / Birne / Bohne / Speck

10,00

Thunfischbäckchen / Shiso-Ponzu-Sud / Pastinake

10,00

## Nigiri und Sashimi

2 STK. NIGIRI / SASHIMI

Island Lachs 5,50 / 5,00

Thunfisch 6,50 / 6,00

Japanische Gelbschwanzmakrele 7,50 / 7,00

Unagi Aal 7,50 / 7,00

roh oder gebläut

**frischer Wasabi**

pro Kugel 4,00

## Sushi & Sashimi Set für 2 Personen nach Wahl unseres Küchenchefs

Rotes Curry / Miesmuschel / Wasserkastanie

Maki, 2 Variationen

Sashimi, 4 Variationen

Nigiri, 3 Variationen

77,00

## Maki und Sushi

**Crunchy Prawn**

14,00

**Snow Crab**

13,00

**Crispy Salmon**

12,00

**Mango – Gurke - Avocado**

10,00

je 8 STK.