



MISS CHIO

Teilt das Erlebnis.

KLIING.

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.

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

Dashi Sud / Birne / Bohne / Speck
Maki, 2 Variationen
Sashimi, 4 Variationen
Nigiri, 3 Variationen

80,00

Dashi Sud / Birne / Bohne / Speck
5,50

Edamame / Yuzusalz
5,50

Jakobsmuschel Ceviche / Holunder
Gurke / Apfel / Melone
13,50

Makrele / Shiso Ponzu / Topinambur
15,00

Pulpo / Karfiol / Curry
13,50

"Tim Raue's" Wasabi Garnele
Kanton Style
15,00

Japanische Thunfischpizza / Gelber Rettich / Wasabi
15,00

Chicken Drum Sticks / Barbecue Sauce /
Koriander Sour Cream
8,00

Aubergine / Miso Sauce
7,00

Spinatsalat / Sesam-Dressing
6,00

Dim Sum vom Schwein / Frühlingslauch

Chinkiang Essig

solange der Vorrat reicht

4 Stück 10,00

Artischocke / Purple Curry
14,00

Dips

WASABI MAJONNAISE, CHILI MAJONNAISE,

YUZU MAJONNAISE

1,00

TRÜFFEL AIOLI

2,00

Nigiri und Sashimi

2 STK. NIGIRI / SASHIMI

Thunfisch 6,00 / 5,00
Lachs 6,00 / 5,00
Jakobsmuschel 7,00 / 6,00
Unagi Aal 7,00 / 6,00
Ebi Garnele 7,00 / 6,00

roh oder geflämmt

frischer Wasabi

pro Kugel 4,00

Crunchy Prawn

14,00

Beef Teriyaki Roll

16,00

Snow Crab

15,00

Spicy Salmon

14,00

Tempura-Kürbis

12,00

je 8 STK.

Lachs / Teriyaki / Beete
22,00

Kabeljau / Miso / Rosa Ingwer
18,00

Spanferkelstelze / koreanische Chilisauce / Spitzkohl
20,00

Beef / wilder Brokkoli / Mais / Szechuan Pfeffer-Salz
24,00

Perlhuhn / Zitrus-Salat / Chili
18,00

Portion Reis
3,50

Gebackene Banane / Honig
Zotter Schokoladeneis „Echt Fett“
8,00

Gianduja Schokolade / Piemonteser Haselnüsse
Passionsfrucht
10,00

Sorbet
4,50

MIT CHAMPAGNER
9,50