





MR. TRAN | 22-05-1999

midorestaurantberlin

MidoRestaurantBerlin



www.mido.berlin

Die GESCHICHTE

von Fam. Tran (seit 1999)

Der Inhaber Ha Tran hat seine Leidenschaft für gutes, asiatisches Essen schon sehr früh entdeckt. Dabei mochte er nicht nur die heimische, vietnamesische Küche, sondern war seit seiner Kindheit auch ein großer Anhänger vom traditionellen, japanischen Sushi. Ihn faszinierte nicht nur die Qualität von Reis und Fisch, sondern auch die Schnitttechniken, welche sehr schwer zu erlernen sind.

Aber da Ha schon immer sehr ehrgeizig war, ließ er sich von einem japanischen Lehrmeister ausbilden. Nun kann er selbst die hohe Kunst der Sushi Zubereitung an sein Personal weitergeben. Dabei sind ihm nicht nur die Optik, sondern auch die einwandfreie Qualität sehr wichtig.

Seine Restaurants Mikoto Sushi (2x in Berlin) & Yedo Sushi in Homburg funktionieren nach dem gleichen Anspruch. Die Symbiose aus beiden ist das Restaurant MIDO, welches sich auch aus den Namen der beiden zusammensetzt. Hier möchte er seine Gäste nicht nur kulinarisch verwöhnen, sondern ihnen auch noch ein ganz besonderes Ambiente dafür bieten.

Ha weiß, wie anstrengend das Leben sein kann, deswegen möchte er, dass seine Gäste sich bei ihm erholen können:

“Im stressigen Großstadtleben braucht man kleine Ruhepausen, bei denen man genießen und abschalten kann. Auch wenn es nur kleine Mittagspausen, oder ein schönes Abendessen mit guten Freunden ist.”

Im Jahr 1999 wurde übrigens nicht nur seine Tochter geboren. Es ist zugleich die Geburtsstunde seines ersten Restaurants.

Eine besondere Zahl, die ihm persönlich sehr wichtig ist.

Die Speisekarte hat für jeden etwas zu bieten. Von warmen, vietnamesischen Köstlichkeiten, Salaten bis hin zu Sashimi & Sushi mit hochwertigen Weinen und Getränken. Kommen Sie vorbei und genießen Sie. Egal, ob Sie nur kurz Zeit haben, oder ein wenig länger. Genießen hat kein Zeitlimit.

Familie Tran freut sich über Ihren Besuch.

Suppen

- | | | |
|-----|---|------|
| 01. | Miso Suppe <small>b,m</small> | 3,70 |
| | Sojabohnenpaste mit Seetang, Tofu & Lauchzwiebeln | |
| 02. | Sake Suppe <small>b,m</small> | 4,40 |
| | Lachssuppe mit Seetang, Sojabohnenpaste,
Tofu & Lauchzwiebeln | |
| 03. | Wantan Suppe <small>c,i,f</small> | 4,80 |
| | hausgemachte Teigtaschen, Pak-Choi,
Champignon & Sesamöl | |
| 04. | Tom Kha Suppe <small>m</small> | |
| | Zitronengras und Limettenblätter, serviert
mit Bambus, Cherrytomaten, Kokosmilch,
Koriander und ... | |
| a. | Tofu <small>m</small> | 4,50 |
| b. | Hühnchen | 4,90 |
| c. | Süßwasser-Garnelen | 5,70 |



14c



4c

Salate

mit hausgemachtem Dressing/
Sauce a,i,m und Sesam f

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Seetangsalat Seetangsalat mit Sesam | 4,90 |
| 11. | Kimchi Salat scharf eingelegter Chinakohl | 4,90 |
| 12. | Salmon Salat <small>b,f</small>
Salat mit gegrilltem Lachs | 7,40 |
| 13. | Sashimi Salat <small>b,c,f</small>
Salat mit frischem, rohen Fisch | 7,90 |
| 14. | Avocado Tatar | |
| a. | Garnelen und Spezialsauce <small>a,i,m</small> | 7,60 |
| b. | Lachs und Spezialsauce <small>a,i,m</small> | 7,60 |
| c. | Thunfisch und Spezialsauce <small>a,i,m</small> | 7,90 |
| 15. | Mido Spezial Salat <small>b,c,f</small>
Salat mit verschiedenen gegrillten Meeresfrüchten | 7,90 |
| 16. | Mango Salat <small>b,h,m</small>
frische Mangostreifen, Sojasprossen, Karotten,
Koriander, Erdnüsse mit hausgemachter Sauce,
wahlweise mit:
Tofu <small>m</small> , Garnelen <small>c</small> oder Hühnchen | 6,90 |



Mido Goya

19a.	Tori Spieße	4,90
	2 St. Hähnerspieße mit Spezialsauce ^{a,i,m}	
19b.	Sweet Potato	3,90
	Süßkartoffelpommes mit Spezialsauce	
20.	Schottisches Lachsfilet ^{b,f}	8,40
	(5 Scheiben) Lachsfilet, leicht gegrillt, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße ^{a,i,m} & Sesam.	
21.	Black Tiger Riesengarnelen ^{c,i,f}	7,90
	3 Stk. gebackene Riesengarnelen in knusprigem Tempurateigmantel, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße ^{a,i,m} & Sesam.	
22.	Atlantic Bluefin Thunfisch ^{b,f}	8,80
	frischer Thunfischsteak, leicht gegrillt, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße ^m & Sesam.	
24.	Goya Mix mit versch. Fisch ^{b,c,f}	8,80
	(7 Stk.) leicht gegrillt, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße ^{a,im} & Sesam.	

Finger Food

30.	Edamame ^m	4,20
	japanische Bohnen mit Himalaya-Salz	
31.	Gyoza ^{a,i,f} (4 Stk.)	4,50
	gebackene Teigtaschen mit Fleischfüllung, Spezialsoße	
32.	Mini Frühlingsrollen ^{a,i,f} (6 Stk.)	4,30
	vegetarische Füllung, Spezialsoße	
33.	Ha Gao ^{c,i,m} (4 Stk.)	5,10
	gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen, serviert mit Unagi-Soße	
34.	Finger Food Selection ^{a,i,f}	4,90
	verschiedene gebackene Teigtaschen, Spezialsoße	
35.	Yakitori ^{i,m} (2 Stk.)	5,60
	zartes gegrilltes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Soße	
36.	Summer Roll ^{a,b,i,m} (2 Stk.)	
	gefüllt mit Tamagoyaki Omelette, Reisnudeln, versch. Kräutern, frischem Salat und Erdnuss-Soße	
a.	Süßwasser-Garnelen ^c	5,00
b.	Hühnchen	4,80
c.	Gegrillte Lachsbauch ^b	4,80
d.	Tofu ^m	4,60



Udon

japanische Nudelsuppe mit
dicken japanischen Weizennudeln ⁱ & Gemüse

40. **Vegi Udon** ^m 12,90
mit Tofu in würziger Gemüsebrühe
41. **Tori Udon** ^{a,i} 13,70
mit Hähnchenkeule in würziger Gemüsebrühe
42. **Beef Udon** 14,70
mit gegrilltem Rindfleisch in würziger Gemüsebrühe
43. **Mido Spezial Udon** ^{b,c} 14,70
mit versch. Meeresfrüchten in würziger Gemüsebrühe

Don Buri

Seetang, Tamagoyaki Omelette & Shiitake
Pilzen mit Reis unterlegt

45. **Sake Don** ^{a,b,c,f} 17,50
mit verschiedenen Meeresfrüchten und Mischsalat

45



Beet Bowl

serviert mit Duftreis und...

46. **Rindfleisch gebraten** ^{b,h,f} (**Neu**) 15,90
mit Mango, Erdnuss, frischem Mischsalat &
hausgemachter Sauce

Dok Spezial

Gebratene Wokgerichte

Wahlweise mit EIERREIS ^a oder REISBANDNUDELN
(mit Ei und Saisongemüse) ^{a,b} oder UDONNUDELN
(mit Saisongemüse) ^{i,m}

50. Spezial WOK

- a. Tofu ^m 14,50
b. gebackenem Hähnchen ^{a,i} 15,90
c. Entenbrustfilet ^{a,i} 16,90
d. Süßwasser-Garnelen 16,90





51c

Teriyaki Spezial

japanische Grill-Gerichte mit saisonalem Gemüse,
Teriyaki Sauce ^{i,m}, Sesam & Reis serviert

- 51. **Teriyaki with a Twist** ^{f,i,m} (**Neu**) 19,90
Whisky-Hoisin-BBQ-Soße mit Pak Choi, Kräuterseitlinge, Minispargel, Erbsen und Babymöhren, serviert mit Reis und...
 - a. Rindersteak
 - b. Barbarie-Ente ^{a,i}
 - c. gegrillter Lachs ^b

- 50. **Vegi Teriyaki** ^{i,m} 13,90
zur Auswahl veg. Hühnerfilet oder Seidentofu

- 56. **Tori Teriyaki** ^{a,i} 14,50
gegrillte Hähnchenkeulen (ohne Knochen)

- 57. **Sake Teriyaki** 17,40
gegrillter Lachs

- 58. **Beef Teriyaki** 17,40
Rindersteak

- 59. **Duck Teriyaki** ^{a,i} 17,80
Entenbrust

Midos Klassiker

- 60. **Pho**
Reisbandnudeln mit hausgemachter Brühe, verschiedenen Kräutern und...
 - a. Rindfleisch ^b 13,60
 - b. Hähnchen ^b 13,60
 - c. veg. Hühnerfilet oder Seidentofu ^m 13,20

- 61. **Bun Bo Nam Bo** ^{b,h,f} 14,20
Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Erdnüsse, Zitronengras, frischem Salat & hausgemachter Sauce

- 62. **Mido Curry** ^{d,f}
rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Gemüse & Basilikum, serviert mit Duftreis und...
 - a. veg. Hühnerfilet oder Seidentofu ^m 12,10
 - b. Hähnchenbrustfilet 13,10
 - c. Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken ^{a,i} 14,10
 - d. Entenbrustfilet ^{a,i} 15,10

- 63. **Mido Erdnuss** ^{f,i,m}
Erdnusssoße mit Gemüse & Basilikum, serviert mit Duftreis und...
 - a. veg. Hühnerfilet oder Seidentofu ^m 12,10
 - b. Hähnchenbrustfilet 13,10
 - c. Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken ^{a,i} 14,10
 - d. Entenbrustfilet ^{a,i} 15,10



63c

M10 für 2 Personen



M11 für 4 Personen



M4



M8



Mido Set

von 12h bis 17h zu jedem Set eine Miso Suppe gratis dazu

M1.	Menü 1	13,30	M8.	Menü 8	18,00
	6 Stk. Sake Maki ^b			6 Stk. Sake Maki ^b	
	6 Stk. California Maki ^b			4 Stk. California I.OI ^b	
	2 Stk. Sake Nigiri ^b			8 Stk. Sake Mini Roll gebacken	
M2.	Menü 2	13,30		3 Stk. Nigiri b. (1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi)	
	6 Nigiri ^{c,b}		M9.	Menü 9	18,00
	(1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Saba, 1 Butterfisch, 1 Tai)			6 Stk. Sake Maki ^b	
M3.	Menü 3	13,30		6 Stk. California Maki ^b	
	6 Stk. Sake Maki ^b			8 Stk. Sake Mini Roll gebacken ^{a,b,i,m,f}	
	4 Stk. California I.O ^b			3 Nigiri bic (1 Sake, 1 Amaebi, 1 Unagi)	
	3 Stk. Nigiri b. (1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi)		M10.	Menü 10 Für 2 Personen	39,50
M4.	Menü 4	13,30		6 Stk. Sake Maki ^b	
	6 Stk. Kappa Maki			6 Stk. California Maki ^b	
	8 Stk. Mini Veggie Roll gebacken ^{a,f,i,m}			8 Stk. Sake I.O ^b	
	3 Stk. Nigiri (1 Avo, 1 Paprika, 1 Spargel)			8 Stk. Kani Spezial Mini Roll gebacken ^{a,c,i,m,f}	
M5.	Menü 5	16,00		4 Stk. King Ebi Tempura ^{a,b,c,f,i,m}	
	6 Stk. Sake Maki ^b			4 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)	
	4 Stk. California I.O ^b		M11.	Menü 11 Für 4 Personen	82,50
	4 Stk. Nigiri c.b (1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Tai)			6 Stk. Sake Maki ^b , 6 Stk. California Maki ^b ,	
M6.	Menü 6	17,00		6 Stk. Avo Maki, 8 Stk. Sake I.O ^b ,	
	6 Stk. Sake Maki ^b			8 Stk. California I.O ^b , 8 Stk. Sake Mini Roll ^{a,b,i,m,f}	
	6 Stk. California Maki			8 Stk. Kani Spezial Mini Roll gebacken ^{a,c,i,m,f}	
	5 Stk. Nigiri cab (1 Sake, 1 Ebi, 1 Butterfisch, 1 Unagi, 1 Amebi)			5 Stk. Mido Big Roll ^{a,b,i,m,f}	
M7.	Menü 7	17,00		2 Sakeb, 2 Maguro ^b	
	6 Stk. Sake Maki ^b			8 Stk. King Ebi Tempura ^{a,b,c,f,i,m}	
	4 Stk. Cali I.O ^b			5 Scheiben Sake Sashimi ^b	
	6 Stk. Nigiri ^{c,b}		M12.	Menü 12	jeweils ab 26,00
	(1 Sake, 1 Ebi, 1 Butterfisch, 1 Saba, 1 Amaebi, 1 Unagi)			Empfehlung vom Sushimeister Überraschungsmenü	
				für ab 3 Personen	

Sashimi

Rohe Fischscheiben

- | | | |
|-----|---|-------|
| 90. | Maguro ^b - Thunfisch 5 Stk. | 13,50 |
| 91. | Sake ^b - Lachs 5 Stk. | 12,90 |
| 92. | Maguro vs Sake ^b
Thunfisch & Lachs 3 Stk. | 14,40 |
| 93. | Maguro, Sake, Managatuso ^b je 2 Stk. | 12,90 |
| 95. | Sashimi Moriawase ^{b,c}
groß verschiedene Fischsorten | 31,40 |
| 96. | Sashimi Moriawase ^{b,c}
klein verschiedene Fischsorten | 22,90 |
| 97. | Sashimi Sake ^b 10 St. Lachs | 21,70 |
| 98. | Sashimi Maguro Sake ^b 10 Stk. | 23,20 |



71



Mido Special Roll

mit je 2 verschiedenen hausgemachten Saucen ^{d,i,m} & Sesam ^f

70.	King Ebi Tempura Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese, umwickelt mit Lachs ^{i,a,c,b,d}	4 Stk. 6,90	8 Stk. 12,50
71.	Tazuna Roll ^{b,d} Lachs, Gurke & Cream Cheese, umwickelt mit Avocado	4 Stk. 6,80	8 Stk. 11,70
72.	Salmon Prince ^{b,d} Lachshaut, Aal, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit Lachs	4 Stk. 7,10	8 Stk. 13,20
73.	Rainbow Roll ^{a,b,c} echtes Krebsfleisch, Gurke, Mayo & Lauchzwiebeln, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Red Snapper, Tobiko	4 Stk. 7,20	8 Stk. 13,40
74.	Red Dragon Roll ^{i,a,b,c,d} Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese, umwickelt mit Aal und Tobiko	4 Stk. 7,30	8 Stk. 13,50
75.	Fire Tuna ^{a,b} gekochter Thunfisch, Chili, Mayo & Lauchzwiebeln, umwickelt mit Röstzwiebeln	4 Stk. 6,60	8 Stk. 12,80
76.	Asparagus Roll ^{a,b,d,i} päniert grüner Spagel & Cream Cheese, umwickelt mit flambiertem Thunfisch	4 Stk. 7,30	8 Stk. 13,50
77.	Hokaido Roll ^{a,b,c,i} Ebi Tempura, Lauchzwiebel, Rucola & Mayo, umwickelt mit flambiertem Lachs	4 Stk. 7,20	8 Stk. 13,50
78.	Fuji Roll ^{a,b,c,d,i} Lachstempura, Gurke & Cream Cheese, umwickelt mit Ebi	4 Stk. 6,90	8 Stk. 12,50
79.	Ina Moto Roll  Avocado, Gurke & jap. Omelette, umwickelt mit Gurke	4 Stk. 6,30	8 Stk. 11,50
80.	Avo Moto Roll  Gurke, Paprika umwickelt mit jap. Omelette	4 Stk. 6,30	8 Stk. 11,50
81.	Buya Roll  gebackene Avocado und grüne Spargel umwickelt mit Spinat	4 Stk. 6,40	8 Stk. 12,10



Panierte Mini Rolls

8 St. mit 2 versch.
hausgemachten Saucen^{a,i,m} & Sesam^f

100.	Sake Roll Lachs & Cream Cheese	6,70
101.	Ebi Roll Garnelen mit Mayo & Lauchzwiebeln	6,90
102.	Kani Roll echtes Krebsfleisch, Avocado & Mayo	6,90
103.	Spicy Roll gekochter Thunfisch, Lauchzwiebel, Mayo & Spicy Sauce	6,90
104.	Mido mini Roll Hähnchenfilet & Cream Cheese	6,90
105.	Mini veggie Roll	6,60
	Gurke & Avocado	

Panierte Big Rolls

5 St. mit 2 hausgemachten
versch. Sauce^{a,i,m} & Sesam^f

110.	Mido Roll Lachs, Gurke, Avocado & Cream Cheese	8,70
111.	Tokyo Roll Aal, Lachshaut, Surimi, Gurke & Cream Cheese	8,50
112.	Fuji San Roll Ebi, Gurke, Avocado, Mayo & Chili	8,50
113.	Aiko Roll gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayo & Chili	8,50
114.	Mido Tori Roll Hähnchenfilet, Gurke & Cream Cheese	8,50
115.	Veggie Roll jap. Omelette, Gurke & Avocado	8,50

Inside Out

8 Stk. mit Flugfischrogen ^b ummantelt

- | | | |
|------|---|------|
| 119. | Mido Spezial I.O. ^{b,i,m} | 6,70 |
| | gebackene Lachsbauch und Gurke mit Spezialsauce | |
| 120. | Sake I.O. ^b Lachs, Avocado | 6,70 |
| 121. | Sake Phila ^{b,d} Lachs, Gurke, Philadelphia | 6,70 |
| 122. | Mido Tori I.O. ^{a,f,i,m} | 6,70 |
| | Hähnchenbrust, Gurke, Unagi Sauce, ummantelt mit Sesam | |
| 123. | Maguro I.O. ^b Thunfisch, Gurke | 6,90 |
| 124. | Maguro I.O. Spicy ^b | 6,90 |
| | Thunfisch, Gurke, Chili, Lauchzwiebeln | |
| 125. | Ebi I.O. ^c Garnelen, Avocado | 6,90 |
| 126. | Ebi Rucola I.O. ^{c,d} | 6,90 |
| | Garnelen, Rucola & Philadelphia | |
| 127. | California Tobiko I.O. ^b Surimi, Avocado | 6,70 |
| 128. | Salmonskin I.O. ^{b,t,i,m} | 6,70 |
| | Lachshaut, Gurke, Sesam & Unagi Sauce | |
| 129. | Kani Spezial I.O. ^c | 6,70 |
| | echtes Krebsfleisch, Avocado | |
| 130. | Vegi I.O. ^f  | 6,40 |
| | Gurke, Avocado, ummantelt mit Sesam | |

121



Temaki

je 1 Stk. handgerollt mit Fischrogen & Sesam ^f

- | | | |
|------|--|------|
| 132. | Tuna Kappa ^b Thunfisch, Gurken | 5,80 |
| 133. | Sake Avocado ^b Lachs, Avocado | 5,80 |
| 135. | Salmonskin ^b Lachshaut, Gurke | 5,60 |
| 137. | Mido Tori ^{a,i,m}
gebackenes Hähnchen, Gurke, Unagi Sauce | 5,80 |





Nigiri

handgeformt & kunstvoll belegter Reis 2 St.

145.	Sake ^b - Lachs	4,20
146.	Maguro ^b - Thunfisch	4,60
147.	Tai ^b - Dorade	4,20
148.	Managatuso ^b - Butterfisch	4,20
149.	Saba ^b - Makrele	4,30
150.	Ebi ^c - Garnele	4,30
152.	Amaebi ^c - Süßwasser Garnele	4,20
153.	Tobiko ^b - Fischrogen	4,30

154.	Ikura ^b - Lachskaviar	4,90
155.	Unagi ^b - Flussaal	4,90
158.	Tamago ^a - jap. Omelette	4,10
159.	Paprika - Paprika	4,10
160.	Mini Spargel	4,10
161.	Avocado	4,10
164.	Kani Spezial ^{a,c} echtes Krebsfleisch mit Lauch & Mayo	4,90
165.	Maguro Asupara ^b mit flambeiertem Thunfisch & Spargel	4,90
166.	Sake Asupara ^b mit flambeiertem Lachs & Spargel	4,90
167.	Maguro Spicy ^b Thunfisch mit Spicy Sauce & Lauch	4,90
168.	Sake Spicy ^b Lachs mit Spicy Sauce & Lauch	4,90



Maki

mit Seetang umwickelte Reisrolle je 6 St.

169.	Spezial Maki ^{b,i,m}	4,00
	Gebackene Lachsbauch, Sesam & Spezial Sauce	
170.	Sake ^b - Lachs	4,00
171.	Sake Avo ^b - Lachs & Avocado	3,90
172.	Sake Kappa ^b - Lachs & Gurke	3,90
173.	Maguro ^b - Thunfisch	4,20
174.	Tekka Avo ^b - Thunfisch & Avocado	4,20
175.	Tekka Spicy ^b	4,20
	Thunfisch mit Lauchzwiebeln & Spicy Sauce	
176.	Tuna Roll ^{a,b}	4,20
	gekochter Thunfisch mit Mayonnaise, Chilli & Lauchzwiebeln	
177.	Ebi Avocado ^b - Garnele & Avocado	4,20
178.	Ebi Rucola ^c - Garnele & Rucola	4,20
179.	Managatuso Spicy ^b	4,00

180.	California - Surimi & Avocado	3,80
181.	Kani Spezial ^{a,c} echtes Krebsfleisch, Mayonnaise & Avocado	4,20
182.	Salmon Skin ^{b,f,i,m} Gegrillte Lachshaut, Sesam & Unagi Sauce	3,80
183.	Sabanegi ^b Makrele & Lauchzwiebeln	3,80
184.	Ikura ^b - Lachskaviar	4,20
185.	Unagikappa ^{b,t,i,m} Flussaal, Gurke, Sesam & Unagi Sauce	4,20
186.	Mido Tori ^{a,i,f,m} Hühnchenfilet, Sesam & Unagi Sauce	4,20
187.	Tamago ^{a,f} jap. Omelette mit Sesam	3,70
188.	Avocado ^f Avocado mit Sesam	3,70
189.	Kappa ^f Gurken mit Sesam	3,70
190.	Paprika ^f mit Sesam	3,70
193.	Rucola Cheese ^{d,f} Rucola & Cream Cheese mit Sesam	3,70
194.	Aspura ^{a,f} Spargel, Mayonnaise & Sesam	3,70
195.	Gome ^{a,f} Spinat mit Mayonnaise & Sesam	3,70

Futo Big Roll Maki

5 St.

196.	Futo Big Roll Maki verschiedenes Gemüse	6,30
197.	Mido Futo Big Roll Spezial ^{a,b,c,i} Garnelen Tempura, gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke, Rostzwiebeln	7,30



207



208



209

Kinder Menu

- | | | |
|------|--|------|
| 207. | Hot Wings - Menü
3 Stk. panierte, frittierte Hähnchenflügel mit Pommes und hausgemachte Soße | 8,90 |
| 208. | Chicken Nuggets - Menü
4 Stk. chicken Nuggets mit Pommes und Mayonais oder Ketchup | 8,90 |
| 209. | Gebackene Hähnchen
Gebratenes Reis mit gebackene Hähnchen | 9,90 |



Dessert

- | | | |
|------|--|------|
| 200. | Mango Black Rice
schwarzer Klebreis mit Mangopüree,
verfeinert mit Kokosmilch | 6,50 |
| 201. | Mango Maracuja Cheesecake ^{a,d} | 6,50 |
| 202. | Gebackene Banana ^{a,d,i}
gebackene Banane mit Honig und Kokos ummantelt,
serviert mit Vanilleeis | 5,50 |
| 203. | Mochi Eis ^d
3 versch. Sorten japanischer Reiskuchen mit Eismasse | 6,70 |
| 204. | Mido Eis ^{a,d,i}
knusprig gebackenes Vanilleeis mit Kokos ummantelt | 6,50 |
| 205. | Matcha Tiramisu ^{a,d,i} | 6,50 |

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt
Bilder dienen nur zur Veranschaulichung
und sind den Gerichten ähnlich.

Auf allen Extras wird ein Aufpreis berechnet.

1 = mit Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffe,
3 = Antioxidationsmittel, 5 = mit Schwefeldioxid,
7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = Koffeinhaltig,
10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln
12 = Phenylalaninquelle, 13 = Sulphite, 14 = Taurin

- a) Ei/ egg, b) Fisch/ fish, c) Schalentiere/ shellfish,
- d) Milch/milk, e) Sellerie, f) Sesam/ sesame,
- g) Sulfit/ sulfite, h) Erdnüsse/ peanuts, i) Gluten/ gluten,
- j) Lupine/ lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf/ mustard,
- m) Soja/ soy, n) Weichtiere/ univalve o) Pilze/ mushrooms

D R I N K S

MIDO XBerg



Homemade Drinks

300.	Mido Raspberry ^{1,2,3,4} Himbeer, Limetten	6,70
301.	Asian Passion Fruit ^{1,2,3,4} Maracuja, Limetten	6,70
302.	Summer Cooler ^{2,3,4} Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	6,70
303.	Shiso Tonic Gurke, Shiso, Tonic, Limette	6,30
304.	Honey & Rose Weißer Tee, Rosensirup, Honig, Limette	6,30
305.	Hibi Yuzu Hibiskus Tee, Litschi, Yuzu	6,30
306.	Soda Lemon ^{1,4}	6,30
307.	Aloe Vera	5,80
308.	Mango Lassi ^{1,2,8,d}	6,30

Hot Drinks

320.	Espresso ¹¹	2,60
321.	Doppelter Espresso ¹¹	3,80
322.	Kaffee ¹¹	3,10
323.	Cappuccino ^{8,11,d}	3,40
324.	Latte Macchiato ^{8,11,d}	3,80
325.	Milch Kaffee ^{8,11,d}	3,80
326.	Choco Cino ^{8,11,d}	3,90
327.	Heiße Schokolade ^{8,d}	3,90
328.	Grüntee & Jasmintee Jumbo ¹¹ Tasse (0,4l)	4,50



Homemade Tea

341.	Ingwer-Orange-Minze mit Limettensaft und Honig	Tasse 0,4l	4,60
342.	Minze-Orange mit Limettensaft und Honig	Tasse 0,4l	4,60
343.	Jujuberry rote Dattel, Goji Beere, Zimt (gesüßt)	Tasse 0,4l	4,60
344.	Yuzulime Yuzu, Zitronengras, Limettenblatt (gesüßt)	Tasse 0,4l	4,60
345.	Genmatcha Grüntee, gerösteter Reis	Tasse 0,4l	4,60
346.	Red Flower Hibiskus, Mango, Rosenblüten (gesüßt)	Tasse 0,4l	4,60

Soft Drinks

350.	Coco Cola ^{2,3,7,11}	0,2l	3,20	0,4l	4,50
351.	Cola Zero ^{2,3,4,6,7,11}	0,2l	3,20	0,4l	4,50
352.	Fanta ^{2,3}	0,2l	3,20	0,4l	4,50
353.	Sprite ³	0,2l	3,20	0,4l	4,50
354.	Ginger Ale ^{2,3}	0,2l	3,30		
355.	Tonic Water ¹²	0,2l	3,30		
356.	Sparkling / Still (Taunus)	0,25l	3,00	0,75l	7,10
359.	Leitungswasser	0,5l	3,00		

Säfte

360.	Orangensaft	0,2l	3,10	0,4l	4,20
361.	Apfelsaft	0,2l	3,10	0,4l	4,20
362.	Sauerkirschsaft ³	0,2l	3,10	0,4l	4,20
363.	Ananassaft ³	0,2l	3,10	0,4l	4,20
364.	Cranberrysaft ³	0,2l	3,10	0,4l	4,20
365.	Bananennectar ³	0,2l	3,20	0,4l	4,40
366.	Maracujanektar ³	0,2l	3,20	0,4l	4,40
367.	Mangonektar ³	0,2l	3,20	0,4l	4,40
368.	Kiba ³	0,2l	3,20	0,4l	4,40
369.	Saftschorle	0,2l	3,10	0,4l	4,20

Bier vom Fass

370.	Warsteiner	0,3l	3,20	0,5l	4,80
371.	Oberbräu Hell	0,3l	3,20	0,5l	4,80
372.	König-Ludwig Hefeweizen	0,3l	3,20	0,5l	4,80
373.	Estrella Galicia	0,3l	3,20	0,5l	4,80
374.	Allster	0,3l	3,20	0,5l	4,80

Flaschenbier

380.	Warsteiner Herb alkoholfrei	0,33l	4,10
381.	König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,40
382.	König Ludwig Kristall	0,5l	4,40
383.	König Ludwig dunkel	0,5l	4,40
384.	Tiger	0,33l	4,50
385.	Sapporo	0,33l	4,50

Japanischer Wein

390.	Sake	0,1l	6,50
391.	Pflaumenwein	0,1l	6,50

Rotwein

395.	Nero D'avola trocken Monte Pietroso Sizilien kräftig, trocken	0,2l	6,70	0,5l	14,90
396.	Merlot Sizilien weiches Aroma, voller Körper	0,2l	6,70	0,5l	14,90



Weisswein

400.	Mido Pinot Grigio	0,2l	6,70	0,5l	13,20
harmonisch und weich im Geschmack mit leichter Säure und frischen Fruchtaromen von Citrus, Birne, Aprikose und Melone					
401.	Pinot Grigio (Venetien)	0,2l	6,30	0,5l	13,10
elegant, frisches Bouquet mit weicher Zitronennote am Gaumen, frisch mit langem Finale					
402.	Chardonnay (Venetien)	0,2l	6,30	0,5l	13,10
weich und geschmeidig, mit frischem Aroma von Zitrus, erfrischend mit langem harmonischen Abgang					
403.	Riesling QBA	0,2l	6,30	0,5l	13,10
Schloss Schönborn-Rheingau Fruchtiges Bouquet, Nuancen von Pfirsichen und Aprikosen					
404.	Rose Brezza Rosato IGT	0,2l	6,30	0,5l	13,10
Cantina Lungarotti Umbrien Zarter, Duft nach frischen Himbeeren					
405.	Weinschorle	0,2l	5,70		

Flaschenwein

410.	Nero D'avalos Rotwein trocken	0,75l	26,50
Monte Pietrose Sizilien Kräftig, trocken			
411.	Pinot Grigio Livon	0,75l	41,00
Friuli, Italia im Mund trocken, fein, elegante Bouquet, vollmundig und samtig, einer der Spitzenweine Italiens			
412.	Five Roses Rose	0,75l	33,00
Apulien frisch und trocken duftendes Bouquet mit nach Himbeeren und Zitrusfrüchten			
413.	Mido Pinot Grigio delle Vinezze	0,75l	23,90
Weißwein, trocken, ausschließlich aus Pinot Grigio Trauben harmonisch und weich im Geschmack mit leichter Säure und frischen Fruchtaromen von Citrus, Birne, Aprikose und Melone			



Aperitif

420. Martini Prosecco ⁹	0,1l	5,60	0,75l	28,50
421. Aperol Spritz ^{2,9,12}	0,3l	7,40		
422. Hugo ⁹	0,3l	7,40		
423. Lillet Wildberry	0,3l	7,40		

Longdrinks

430. Rum Cola ^{2,3,7,11}		7,50
431. Whiskey Cola ^{2,3,7,11}		7,50
432. Campari Orange ²		7,50
433. Cuba Libre ^{2,3,7,11}		7,50
434. Gin Tonic ^{3,10,12}		7,50
436. Vodka Cranberry		7,50
438. Tequila Sunrise ²		7,50



Cocktails

440.	Caipirinha ⁴	7,50
	Cachaca, Rohzucker, Limetten	
441.	Mojito ⁴	7,50
	Havana Club, Rohzucker, Limetten, Minze	
442.	Cosmopolitan ²	7,50
	Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft	
443.	Pina Colada ^{2,3,d}	7,90
	weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
444.	Mido Colada ^{2,3}	7,90
	weißer Rum, Pfirsichlikör, Litschi, Sahne	
446.	Swimming Pool ^{2,3,d}	7,90
	weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
447.	Sex on the beach ^{2,3}	7,90
	Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine	
448.	Watermelon Man ²	7,90
	Vodka, Wassermelon Liqueur, Limette, Sprite	
449.	Hurricane ^{2,3}	7,90
	weißer Rum, brauner Rum, Limettensaft, Maracujasirup, Orangensaft	
450.	Long Island Ice Tea ^{2,3,7,11}	8,80
	Vodka, weißer Rum, Tequila, Triple Sec, Gin, Cola, Limetten	
451.	Mai Tai ^{2,3}	8,80
	weißer Rum, brauner Rum, Rum 73%, Dry Orange Liqueur, Mandelsirup, Limetten, Ananassaft	
452.	Moscow Mule	8,80
	Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke	

Mido Cocktails

455.	Mido Negroni Gin, Sake, Campari, Wermut	8,80
456.	Bramble Gin, Brombeerlikör, Zitrone	8,80
457.	Kappa Basil Smash Gin, Basilikum, Zitrone, Gurke	8,80
458.	Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	8,80
459.	Litschi Martini Vodka, Litschilikör, Sake	8,80
460.	MIDO Whiskey Sour Bourbon Whiskey, Yuzu, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiß (optional)	8,80
461.	Midori Sour japanischer Melonenlikör, Limette, Zuckersirup, Eiweiß	8,80

Frozen Cocktails

465.	Mango Margarita ^{1,2} Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Mangosirup, Mangomark	8,80
466.	Erdbeer Daiquiri ^{1,2} Rum, Triple Sec, Limettensaft, Erdbeersirup, Erdbeermark	8,80



- 1. mit Konservierungsstoff
- 2. mit Farbstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Süßungsmittel
- d. Milch einschließlich Lactose

- 5. mit Schwefeldioxid
- 6. enthält eine Phenylalaninquelle
- 7. mit Phosphat
- 8. mit Milcheiweiß

- 9. mit Sulphite
- 10. mit Taurin
- 11. koffeinhaltig
- 12. chininhaltig

