



ASIAN RESTAURANT

mrhai's *Selection*

S1	Spicy Shiso Tacos (2 pcs.) Tuna, Lachs, Avocado, Kaviar, Shisoblätter-Tempura <i>Tuna, salmon, avocado, caviar, shiso leaf tempura</i>	8
S2	Lord of the Ring Tintenfischringe Tempura, Lemon, Chili-Mayo <i>Squid rings tempura, lemon, chili mayo</i>	9
S3	Lemon Tuna Kurz angebratene Thunfischscheiben, Kräuter, Lemon-Trüffel-Dressing <i>Seared tuna slices, herbs, lemon-truffle dressing</i>	9
S4	Tuna Tataki Tuna Tataki, Avocado, Kaviar, Rucola, Ponzu-Trüffel-Dressing <i>Tuna tataki, avocado, caviar, rocket, ponzu truffle dressing</i>	20
S5	Miyazaki Wagyu Tataki Wagyu Tataki, Knoblauch Chips, Kizami Wasabi, Rind-Dashi <i>Wagyu tataki, Garlic Chips, Kizami Wasabi, Beef Dashi</i>	28
S6	Grilled Salmon Fettuccini Asiatische Fettuchininudeln, gegrillter Lachs, Shimeji Pilze, Zwiebeln, Miso-Butter-Soße <i>Asian fettuchini noodles, grilled salmon, Shimeji mushrooms, onions, miso butter sauce</i>	16
S7	Pho Bo Vietnamesische Pho Nudelsuppe mit deutschen Rinder-Hochrippen, Thai-Basilikum, asiatische Kräuter <i>Vietnamese Pho noodle soup with German beef prime ribs, Thai basil, asian</i>	14

STARTERS

1.	Edamame (v) Meersalz, Zitrone	4.5
2.	Angry Edamame (v) homemade Chiliöl, Shichimi Salz	5
3.	Happy Croquette Süßkartoffel, Chili-Mayo	5
4.	Shanghai's Style Ribs Chef's Empfehlung	8
5.	My best Gyoza homemade, mit Garnelenfüllung	6.5
6.	Crispy Chicken Kaarage homemade, Yakitori-Soße	6.5
7.	Black Cod Misoyaki 72 Stunden marinierte Black Cod, Saikyo-Miso-Soße	14
8.	Sashimi Revolution Hiramasa Kingfish Gelbschwanzmakrele aus deutscher Zucht, Ponzu-Soße	11
9.	Snail Adventure Schnecken schmecken Wellhornschncken, Ponzu-Kizami-Soße	12
10.	Aufgespießt: Spieße vom Hähnchenkeule Kreuzkümmel-Lamm Spieße	6 7

SOUPS

11.	Shiro Miso-Suppe Classic (v) Dashi, Tofu, Wakame	4.5
12.	Tom Kha Gai Hähnchen, Kokosmilch, Tomaten, Zitronengrass	6.5
13.	Mrhai Seafood-Suppe Venusmuscheln, Garnelen, Fisch, Tomaten	8.5

SALADS

14.	Shrimps Salad Rote Garnelen, Wildkräutersalatmischung, Senf-Trüffel-Dressing	13.5
15.	Spicy Beef Salad Thai-Basilikum, Minze, Schalotte, Spicy Tamarind- Dressing	13.5
16.	Seaside Salad marinierter Lachs, Tuna, Lachskaviar, Avocado, Lotus Wurzel, Edamame, Ponzu-Dressing	18

SASHIMI *Chef's Choice Moriawase*

for 1 (6 pcs.)	15
for 2 (12 pcs.)	28

SPECIAL SUSHI ROLLS (4pcs.)

17.	Toro Salmon Skin Roll frittierter Lachsbauch, Lachs, Avocado-Tempura, Rote Bete-Hummus,Salat, Unagi- Soße	12
18.	Panang Roll Tuna, Panang-Curry, Thai-Basilikum, gegrillte Paprika, flambierter Lachsbauch, Curry-Kokos-Hummus	12
19.	Rosa Beef Roll Roast Beef, Gurke-Kimchi, Miso-Butter-Soße, Thai-Kräuter-Hummus	12
20.	Rosa Duck Roll Barbarie-Ente, Gurke-Kimchi, Miso-Butter-Soße, Thai-Kräuter-Hummus	12
21.	Flowering Pear Roll gegrillter Lachs, Miso, Shiso Blätter, eingelegte Birne, flambierter Unagi, Kaviar, Rote Bete-Hummus	12
22.	Tuna Tatar Roll Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke, Tobiko, Miso-Hummus	12
23.	King Crab Roll King Crab Tempura, Avocado-Tempura, Spicy-Miso-Soße	12
24.	Moscow Roll Krebssalat, Gurke, Babyspargel, frittierte Schalotte, spicy Käse überbacken	12

**alle Sushi Rollen können Sesam enthalten
auf Wunsch haben wir für Sie glutenfreie und vegane Soja-Soßen haben

BOWLS (mit Reis serviert)

	die Basis für unsere Bowls kann aus Avocado, Tomaten, Mixsalat, Kimchi, Tamago Eier, Schnittlauch, Edamame und Lotuschips bestehen	
25.	Rosa Ente Bowl Onsen-Eier, Kräuter, Edamame, Kimchi, Omelette	13.5
26.	Rosa Beef Bowl Onsen-Eier, Kräuter, Kimchi, Avocado, Omelette	13.5
27.	Makrele Miso Bowl Onsen-Eier, Edamame, Miso-Soße	13.5
28.	Softshell Crab Bowl Onsen-Eier, Edamame, Thai-Curry-Soße	14.5
29.	Chicken Teriyaki Bowl Cherry Tomaten, Edamame	12.5
30.	King Oyster Mushroom Bowl (v) Avocado, Edamame, Tofu	13.5

MAIN Courses

31.	Pearl-Barley-Risotto Perlgrauen, Jakobamuscheln, Shrimps, Minispargel, Edamame, Schalotten, Dashi, Premium XO-Soße	19.5
32.	Prime Beef 180g 250g Entrecôte, Garlic Chips, Lotuswurzel, Shimeji Pilze, Tomaten, Garlic Fried Rice	25 29
33.	Braised Prime Ribs Geschmorte Premium Rinder Hochrippen, Ginger Jus, asiatische Fettuccine-Nudeln	19.5
34.	Teriyaki Duck a l'orange Barbarie Entenbrust, Garlic Fried Rice, saisonale Gemüse	24
35.	NOON Carré Ibérico Schweinekarrée Lammkarrée Butter-Yohgurt-Miso-Jakitori Soße, Mixsalat, Süßkartoffel- Krokette	18 25
36.	Turbot Tamarind Steinbutt-Fisch-Tempura, Schalotte, karamelierte Tamarind-Soße, Kimchi, Reis	21
37.	Miso Fettuccine (v) asiatische Fettuccine Nudeln mit Shimeji Pilze, Pak Choi, Miso-Butter Soße	16

DESSERTS

38.	Black Sticky Rice Mango schwarzer Klebreis, karamalisierte Mango, Kokos-Karamel-Soße	7
39.	Choco Lava Choco Lava, Vanille Eiscreme, karamalisierte saisonales Obst	7