



MIANCHI

MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

www.mianchi.de



MIANCHI

MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

ÜBER UNS



Wir, Mianchi Restaurant, haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen das Beste der nord- und südostasiatischen Küche nach Deutschland zu bringen. Bei uns erleben Sie eine harmonische Mischung aus authentischen, herzhaften und würzigen Gerichten Südostasiens, ergänzt durch puristisches japanisches Yoshoku-Sushi und weitere japanische Spezialitäten.

Wir legen besonderen Wert auf regionale Produkte, die unsere asiatischen Gerichte auf einzigartige Weise bereichern. Lassen Sie sich von unserer sorgfältig ausgewählten Wein- und Getränkekarte inspirieren oder genießen Sie exotische Cocktails an unserer stilvollen Bar.

Entdecken Sie die kulinarischen Schätze Asiens und erweitern Sie Ihren Geschmackshorizont bis nach Südostasien. Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Für besondere Anlässe bieten wir elegante Plätze für Events und Feierlichkeiten – alles frisch, liebevoll und mit Leidenschaft zubereitet.



Miklos-Klein-Platz 1, 74177 Bad Friedrichshall
Tel. : 0713 6966 6562
www.mianchi.de

VORSPEISEN

1. SEAFOOD SOUP ^{B, C, N}

Riesengarnelen, Butterfisch, Lachs, Koriander, Lauchzwiebeln, Jakobmuscheln und Cherrytomaten.

King prawns, butterfish, salmon, coriander, spring onions, scallops, and cherry tomatoes.



10.00 €

2. MISO SUPPE ^M

Japanische Misosuppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln.

Japanese miso soup, silken tofu, seaweed, and spring onions.



4.90 €

3. MISO SAKE ^{F, C}

Japanische Misosuppe, blanchiertem Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln. *Japanese miso soup with blanched salmon, seaweed, and spring onions.*

5.90 €

4. TOM KHA GAI ^{G, C}

Würzige thailändische Tom-Kha-Suppe mit frischem Gemüse, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limette und Koriander. Wählbar mit: *Spicy Thai Tom Kha soup with fresh vegetables, cherry tomatoes, spring onions, coconut milk, lemon-grass, chili, lime, coriander. Optional with:*

A. TOFU ^F  **tofu**

B. HÜHNERFLEISCH **chicken**

C. GARNELEN ^B **shrimp**



4.50 €

5.50 €

6.50 €

5. MANGO MIX ^{E, C}

Frische Mangostreifen mit Koriander, Minze, Karotten, Chili, Erdnüssen und Fisch-Limetten-Dressing. Wählbar mit:

Fresh mango strips with cilantro, mint, carrots, chili, peanuts, lime, and fish-lime-dressing:

A. TOFU ^F  **tofu**

B. HÜHNERFLEISCH **chicken**

C. GARNELEN ^B **shrimp**



8.00 €

9.50 €

13.50 €

6. **HACAO (5 STK)** ¹

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit dunkler Teriyaki- Sauce:

Steamed Asian dumplings served with dark teriyaki sauce:

A. **GEMÜSE** 🌿 **vegetables**

5.50 €

C. **GARNELEN** ^B **shrimp**

6.50 €

7. **EDAMAME** ^F 🌿

Grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft.

Green Japanese beans, steamed with sea salt.



6.50 €

8. **FRÜHLINGSROLLE** ^{A, C, 1} - **HAUSGEMACHT** (2 STK.)

Knusprig gebratene Reispapierrollen, gefüllt mit Shiitake, frischem Gemüse und Glasnudeln, serviert mit einer süß-sauren Sauce.

Crispy fried rice paper rolls filled with shiitake mushrooms, fresh vegetables, and glass noodles, served with a sweet and sour sauce.



A. **GEMÜSE** 🌿 **vegetables**

5.90 €

B. **HÜHNERFLEISCH** **chicken**

6.90 €

9. **SOMMERROLLE MIT ERDNUSSSAUCE** ^{F, E, L}

Reispapierrolle mit Reisnudeln, Wildkräutersalat, Gurke, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Erdnussauce. Wahlweise mit:

Rice paper roll with rice noodles, wild herb salad, cucumber, roasted peanuts, and peanut sauce. Optional with:

A. **GEBACKENE TOFU-STÜCKE** ^{F, D} 🌿 **tofu**

5.50 €

B. **GEGRILLTES HÜHNERFILET** **grilled chicken**

6.50 €

C. **BLANCHIERTE GROSSGARNELEN** ^B **shrimp**

7.50 €

D. **GEGRILLTER LACHS** ^C **grilled salmon**

7.50 €



10. GYOZA ^{D, 1} (5 STK.)

Japanische gebratene Teigtaschen mit Teriyaki-Sauce. *Japanese pan-fried dumplings with teriyaki sauce.*



A. GEMÜSE 🌿 **vegetables**

5.90 €

B. HÜHNERFLEISCH **chicken**

6.90 €

11. EBI TEMPURA ^{D, B, A} (3 STK.)

Knusprige Großgarnelen in einem Tempura-Mantel, serviert mit Unagi- und Aioli-Sauce. *Crispy king prawns in a tempura coating, served with unagi and aioli sauces.*



6.90 €

17. YAKITORI (3 STK.) ^{A, F}

6.50 €

3 Hähnchenspieße mariniert in Yakitori-Soße, serviert mit Unagi-Soße und Aioli-Soße. *3 chicken skewers marinated in yakitori sauce, served with unagi sauce and aioli.*

13. WAKAME ^L 🌿

5.90 €

Eingelegter Seetangsalat mit Sesam - Dressing. *Pickled seaweed salad with sesame dressing.*

14. WAKAME MIT LACHSWÜRFEL ^L 🌿

10.90 €

Eingelegter Seetangsalat mit feinem Sesam-Dressing, dazu serviert zarte Lachswürfel. *Pickled seaweed salad with a delicate sesame dressing, served with tender salmon cubes.*





15. **LACHS-TATAR** C, L, F, G

12.00 €

Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.

Freshly sliced salmon with homemade guacamole, chives, cilantro, sesame oil, cress, and caviar cream.

16. **TUNA TATAR** C, L, F, G

13.50 €

Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.

Freshly sliced tuna with guacamole, chives, cilantro, sesame oil, cress, and caviar cream.

17. **GEMISCHTE VORSPEISEN
PLATTE** D, B, E, F, C, L, A, 1

Eine Variation unserer Vorspeisen:
Sommerrolle,
Frühlingsrolle,
Ebi Tempura,
Hacao.

*A selection of our appetizers:
summer roll, spring roll,
ebi tempura, steamed dumplings.*



FÜR 2 PERSONEN

19.90 €

JEDE WEITERE PERSON +

+ 6.50 €

MIANCHI
MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

YŌSHOKU
洋食

Yōshoku (洋食 westliches Essen)

bezeichnet japanisierte Varianten ursprünglich westlicher, vor allem europäischer Gerichte, die seit der Öffnung Japans in der Meiji-Restauration (ab ca. 1880) Einzug in die japanische Küche hielten.

Frühere Einflüsse – etwa Tempura, das im 17. Jahrhundert durch portugiesische Händler nach Japan kam – werden jedoch nicht zu Yōshoku gezählt.



HAUPTSPEISEN

20. **SHABBY CHICK** L, F, 1

19.90 €

BBQ Hähnchenbrustfilet in BBQ-Sauce, serviert mit frischem Gemüse und Sesamreis.

BBQ chicken breast fillet in BBQ sauce, served with fresh vegetables and sesame rice.



21. **SALMON YAKI** C, L, F, 1

21.90 €

Gegrillter Lachs in BBQ-Sauce, serviert auf frischem Gemüse mit Sesamreis. *Grilled salmon in BBQ sauce, served over fresh vegetables with sesame rice.*

22. **TUNA OSAKA** C, L, F, 1

24.90 €

Gegrillter Thunfisch in BBQ-Sauce, serviert auf frischem Gemüse mit Sesamreis. *Grilled tuna in BBQ sauce, served over fresh vegetables with sesame rice.*

23. **SMOKY DUCK** L, F, D, 1

23.90 €

Zart geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrust, serviert mit BBQ-Sauce, frischem Gemüse und Sesamreis. *Smoked and grilled Barbary duck breast, served with BBQ sauce, fresh vegetables, and sesame rice.*



24. **VITAMIN SEA** B, C, N, A, L

29.90 €

Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel) mit Teriyaki-, Butter-Fisch- und Aioli-Sauce, dazu frisches Gemüse und Sesamreis. *Grilled seafood (shrimp, salmon, tuna, scallops) with teriyaki, butterfish, and aioli sauce, served with fresh vegetables and sesame rice.*

25. **BO LUC LAC** B, C, A, L

20.90 €

Quadratisch geschnittene Rindfleischstücke, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in einer erstklassigen Chef-Sauce, serviert mit frischem Gemüse und Sesamreis. *Square-cut beef pieces, stir-fried with bell peppers and onions in a premium chef's sauce, served with fresh vegetables and sesame rice.*

26. YOGA BOWL ^{F, L}

15.90 €

Gebratener Tofu mit einer Vielfalt an Gemüse – Gurke, Brokkoli, Möhren, Mais, Edamame und Mango – auf einem bunten Salatbett. Serviert mit Mango-Kokos-Sauce und Sesamreis.

Fried tofu with a variety of vegetables – cucumber, broccoli, carrots, corn, edamame, and mango – on a bed of mixed greens. Served with mango-coconut sauce and sesame rice.

27. LUCKY BOWL ^{F, L, A, E, G}

18.90 €

Vielfalt an Gemüse – Avocado, Brokkoli, Edamame, Möhren, Mais und grüner Spargel – auf einem Salatbett. Serviert mit gekochtem Ei, Erdnuss-Kokos-Sauce und schwarzem Reis.

A variety of vegetables – avocado, broccoli, edamame, carrots, corn, and green asparagus – on a bed of lettuce. Served with a boiled egg, peanut-coconut sauce, and black rice.



28. MIANCHI BOWL ^{F, L, G}

Gedämpftes buntes Gemüse – Edamame, Möhren, Brokkoli, Süßkartoffel und Mais – auf einem bunten Salatbett. Serviert mit Kokos-Curry-Sauce, Sesamreis und:

Steamed colorful vegetables – edamame, carrots, broccoli, sweet potato, and corn – on a bed of mixed greens.

Served with coconut curry sauce, sesame rice. and:



A. GEBRATENEM TOFU ^F Tofu

15.90 €

B. GEGRILL. HÄHNCHENBRUST Grilled chicken

19.90 €

C. GEBACKEN BLACK TIGER GARNELE ^{B, D} Black tiger shrimp

22.90 €

D. GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon

22.50 €



29. GEBRATENE RAMEN- ODER UDON-NUDELN ^{D, F, L, C}

Mit Ingwer, Teriyaki-Reduktion, Gemüse, Edamame, Lauch, Sesam, Erdnüsse und Möhren. Wahlweise mit:
With ginger, teriyaki reduction, vegetables, edamame, leeks, sesame, peanuts, and carrots. Optionally with:



- | | |
|---|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F  Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^F Grilled chicken | 18.90 € |
| C. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| E. GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| F. GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| G. BARBARIE-ENTE ^F Babary duck | 23.50 € |
| H. RINDFLEISCH ^F Beef | 19.90 € |

30. GEBRATENE REISBANDNUDEL (PHO XAO) ^{A1, C, D, K}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Sesame und Erdnüsse. Wahlweise mit:
Stir-fried Vietnamese flat rice noodles with fresh vegetables, sesame, and peanuts. Optionally with:

- | | |
|---|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F  Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^F Grilled chicken | 18.90 € |
| C. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| E. GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| F. GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| G. BARBARIE-ENTE ^F Babary duck | 23.50 € |
| H. RINDFLEISCH ^F Beef | 19.90 € |



31. PAD THAI ^{E, A, L, F}

Gebratene thailändische Reisbandnudeln mit Lauch, süß-saurer Soße, Tamarindensoße, Erdnüssen, Limette, Koriander und Ei. Wahlweise mit:
Stir-fried Thai flat rice noodles, leeks, sweet and sour sauce, tamarind sauce, peanuts, lime, cilantro, and egg. Optional:



- | | | |
|----|--|---------|
| A. | VEGETARISCH (TOFU) ^F  Tofu | 15.50 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.90 € |
| C. | KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. | BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| E. | GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| F. | GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| G. | BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| H. | RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |

32. MIANCHI SKYLINE NUDELN ^{E, A, L, F, G}

"Fliegende Nudeln" mit Gemüse, frischem Salat, Sesam und hausgemachter Curry-Kokos-Soße. Wahlweise mit:
"Flying noodles" with vegetables, fresh salad, sesame, and homemade coconut sauce. Optional with:

- | | | |
|----|--|---------|
| A. | VEGETARISCH (TOFU) ^F  Tofu | 15.50 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.90 € |
| C. | KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. | BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| E. | GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| F. | GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| G. | BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| H. | RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |



33. PHO SOUP ^{F, C}

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt, 24 Stunden lang gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:

Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles in a rich beef broth. Our pho broth is made fresh daily, simmered for 24 hours, and then refined with fresh spring onions, cilantro, mint, and white pepper. Optional:



- | | |
|---|---------|
| A. TOFU ^F Tofu | 15.90 € |
| B. HÄHNCHENBRUSTFILET chicken breast | 17.90 € |
| G. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |

34. BANGKOK ROTES CURRY ^{G, L}

Thai-Curry mit Gemüse, Wildkräutersalat und einer Zutat nach Wahl in cremiger Curry-Kokos-Soße und Milch. Serviert mit Sesamreis. Wahlweise mit:

Thai curry with vegetables, wild herb salad, and an ingredient of your choice in curry coconut sauce and milk. Served with sesame rice. Optional:

- | | |
|---|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.90 € |
| C. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| E. GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| F. GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| G. BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| H. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |

35. JAKARTA SATE ^{G, E, L}

Indonesisches Saté-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch, Milch und Gemüse.

Serviert mit Kräutersalat und Sesamreis.

Wählbar von pikant bis sehr scharf.

Indonesian satay curry with peanut cream, coconut milk, milk, and vegetables.

Served with herb salad and sesame rice.

Available in spicy, hot, or very hot versions.



- | | |
|--|---------|
| A. VEGETARISCH (TOFU) ^F Tofu | 15.50 € |
| B. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Grilled chicken | 18.90 € |
| C. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.50 € |
| E. GEGRILLTER LACHS ^C Grilled salmon | 21.90 € |
| F. GEGRILLTER THUNFISCH ^C Grilled Tuna | 24.90 € |
| G. BARBARIE-ENTE Babary duck | 23.50 € |
| H. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |

36. BUN TRON (GEMISCHTE BUN BOWL) ^{C, L, F}

Vietnamesische Reismudelschale in Zitronengrasmarinade mit Gurken, Kräutersalat, garniert mit Shiso-Blättern und Erdnüssen. Dazu Fisch-Limetten-Dressing.

Vietnamese rice noodle bowl in lemongrass marinade with cucumbers, herb salad, garnished with shiso leaves and peanuts. Served with fish-lime-dressing.



- | | |
|--|---------|
| A. BUN DAU - TOFUWÜRFEL ^F MIT HAUSGEMACHTE VEGAN SOJASAUCE - Tofu | 16.90 € |
| B. NEM CHAY - VEGANE FRÜHLUNGSROLLEN FÜLLUNG ^F - MIT HAUSGEMACHTE VEGAN SOJASAUCE | 16.90 € |
| C. BUN NEM THIT - FLEISCHFÜLLUNG ^A - HÜHNERFL., GEMÜSE, SHIITAKE chicken | 17.90 € |
| G. BARBARIE-ENTE Babary duck | 22.90 € |
| H. RINDFLEISCH Beef | 19.90 € |



KIDS MENU



K1. KIDS MENÜ 1 ^{D, F, 1}

9.90 €

6 japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki-Soße, serviert mit Pommes frites oder Jasminreis. *6 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce, served with French fries or jasmine rice.*

K2. KIDS MENÜ 2 ^{B, D, F, 1, L}

10.90 €

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki-Soße, serviert mit Pommes frites oder Jasminreis. *3 tempura prawns with teriyaki sauce, served with French fries or jasmine rice.*

DESSERTS



D1. MOCHI EIS CREME 6 STK. ^G

8.90 €

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten. *Rice cakes filled with various types of ice cream.*



D2. MOELLEUX CHOCOLAT ⁸

8.90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangopüree und frischen Früchten. *Warm chocolate cake with mango puree and fresh fruit.*



D3. SESAM BÄLLCHEN 4 STK. ^{L, D}

8.90 €

Knusprige Sesambällchen mit Vanillefüllung. *Crispy sesame balls with vanilla filling.*



D4. JAPANISCHER KÄSEKUCHEN 2 STK. ^{L, D}

8.90 €

mit Sahne und Schokoladensauce. *with cream and chocolate sauce.*



SUSHI



MIANCHI
MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

NIGIRI 2 STK.

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50. | SAKE NIGIRI ^C | 5.70 € |
| | Label Rouge Lachsfilet <i>Label Rouge salmon fillet</i> | |
| 51. | MAGURO NIGIRI ^C | 5.90 € |
| | Yellowfin-Thunfischfilet <i>Yellowfin tuna fillet</i> | |
| 52. | ALBINO NIGIRI ^C Butterfisch | 5.50 € |
| 53. | UNAGI NIGIRI ^N | 6.50 € |
| | Gegrillter japanischer Aal, Sesam, Unagi-Soße
<i>Grilled Japanese eel, sesame, unagi sauce</i> | |
| 54. | EBI NIGIRI ^B | 5.80 € |
| | Gedämpfte Black Tiger Garnele <i>Steamed Black Tiger prawn</i> | |
| 55. | HOTATEGAI NIGIRI ^N | 6.90 € |
| | Rohe Jakobsmuschel <i>Raw scallop</i> | |
| 56. | AVOCADO NIGIRI 🌿 | 4.90 € |
| 57. | GRÜNER SPARGEL NIGIRI 🌿 | 4.90 € |
| | <i>Green asparagus</i> | |
| 58. | SURIMI NIGIRI ^{B, D} 🌿 | 4.90 € |
| | Imitat-Krabbenfleisch <i>imitation crab.</i> | |



ABURI NIGIRI 2 STK.

- | | | |
|------|--|--------|
| 59. | SAKE ABURI NIGIRI ^{C, G, A} | 7.90 € |
| | Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise,
Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed salmon fillet with arugula, mayonnaise, caviar cream on black sticky rice.</i> | |
| 510. | MAGURO ABURI NIGIRI ^{C, A, G} | 7.90 € |
| | Flambiertes Thunfischfilet mit Rucola, Mayonnaise, Kaviarcreme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed tuna with arugula, mayonnaise, and caviar cream on black sticky rice.</i> | |
| 511. | DRAGON ABURI NIGIRI ^{B, A, G} | 7.90 € |
| | Flambierte Black Tiger Garnelen mit Rucola, Mayonnaise, Trüffle-creme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed Black Tiger Prawns with arugula, mayonnaise, and truffle cream on black sticky rice.</i> | |
| 512. | HOTATEGAI ABURI NIGIRI ^N Flambierte Jakobsmuschel, Mayonnaise, | 7.90 € |
| | Chilipaste auf schwarzem Klebreis. <i>Flambéed scallops, mayonnaise, chili paste on black sticky rice.</i> | |
| 513. | ALBINO ABURI NIGIRI ^{C, A} Flambierter Butterfisch | 7.90 € |
| | mit Rucola, Mayonnaise, Chilipaste auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed butterfish with arugula, mayonnaise, chili paste on black sticky rice</i> | |

MAKI 6 STK.

Die „gerollten Sushi“ sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden von Hand mit einer Bambusmatte gerollt. Das Algenblatt (Nori) kann sich dabei außen befinden (Hoso-Maki, Futo-Maki) oder innen (Ura-Maki). Gefüllt sind Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

„Rolled sushi“ is the most well-known form of sushi. They are hand-rolled using a bamboo mat. The seaweed sheet (nori) can be on the outside (hoso-maki, futo-maki) or on the inside (ura-maki). Maki are filled with vinegared rice, raw fish, and/or vegetables.



60.	SAKE MAKI^C Label Rouge Lachsfilet <i>Label Rouge salmon fillet</i>	5.50 €
61.	SAKE AVOCADO MAKI^C Lachs und Avocado <i>Salmon and avocado</i>	5.90 €
62.	SAKE NEGI MAKI^C Lachs, Chili, Schnittlauch <i>Salmon, chili, chives</i>	5.90 €
63.	TEKKA MAKI^C Yellowfin Thunfischfilet <i>Yellowfin tuna fillet</i>	6.50 €
64.	TEKKA NEGI MAKI^C Thunfisch, Chili, Schnittlauch <i>Tuna, chili, chives</i>	6.50 €
65.	EBI TEMPURA MAKI^{B, D} Knusprige Garnelen <i>Crispy shrimp</i>	6.00 €
66.	CALIFORNIA MAKI^{B, D} Surimi, Avocado <i>Surimi, avocado</i>	5.50 €
67.	MUTSU MAKI^C Butterfisch <i>Butterfish</i>	5.90 €
68.	MUTSU NEGI^C Butterfisch, Chili, Schnittlauch <i>Butterfish, chili, chives</i>	5.90 €
69.	UNAGI MAKI^{N, L} Aal, Sesam <i>Eel, sesame</i>	6.50 €
610.	KAPPA MAKI 🥒 ^L Gurke, Sesam <i>Cucumber, sesame</i>	5.50 €
611.	AVOCADO MAKI 🥑 ^L Avocado, Sesam <i>Avo., sesame</i>	5.00 €
612.	NEKIRO MAKI^L 🥭 Mango, Sesam <i>Mango, sesame</i>	5.00 €
613.	PAPRIKA MAKI 🌶️ Paprika <i>Bell pepper</i>	5.00 €
614.	OSHINKO MAKI 🥒 Eingelegter Rettich <i>Pickled radish</i>	5.00 €

FUTOMAKI 6 STK. G, F, A, L

70. **FUTO VEGGIE** ^G 🌱 9.00 €
Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse, Sesam, Aioli-Soße und Teriyaki-Soße.
Avocado, cucumber, bell pepper, cream cheese, sesame, aioli sauce and unagi sauce.
71. **FUTO OSAKA** ^G 🌱 9.00 €
Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Aioli-Soße und Unagi-Soße.
Radish, avocado, cucumber, cream cheese, sesame, aioli sauce and unagi sauce.
72. **MIANCHI FUTO** ^{G, C, D} 9.50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Aioli-Soße und Unagi-Soße.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, sesame, aioli sauce and unagi sauce.
73. **EBI TEMPURA FUTO** ^{G, B, D} 9.50 €
Ebi-Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili, Wasabi, Sesam, Aioli-Soße und Unagi-Soße.
Ebi tempura, mango, avocado, chives, chili, wasabi, sesame, aioli sauce and unagi sauce.
74. **SAKE TEMPURA FUTO** ^{G, C, D} 9.50 €
Gegrillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, Gelber Rettich, Sesam, Wasabi, Aioli-Soße und Unagi-Soße.
Grilled salmon belly, avocado, cream cheese, cucumber, yellow radish, sesame, wasabi, aioli sauce and unagi sauce.

MIANCHI
MODERN ASIAN RESTAURANT BAR



SASHIMI

Sashimi sind rohe Fisch- oder Meeresfrüchtefilets, die in unterschiedliche Formen und Dicken geschnitten und traditionell mit Sojasoße, Wasabi und kleinen dekorativen Beilagen serviert werden. Für hochwertiges Sashimi sind insbesondere frischer Fisch von bester Qualität sowie handwerkliches Können und Erfahrung des Kochs unerlässlich.

Sashimi consists of raw fillets, usually of fish or seafood, cut into various shapes and thicknesses. They are traditionally served with soy sauce, wasabi, and small decorative garnishes. High-quality, fresh fish and the chef's skill and experience are essential for excellent sashimi.

80. LACHS SASHIMI (8 STK.) ^C 19.90 €

Label Rouge Lachsfilet. *Label Rouge salmon fillet.*

81. THUNFISCH SASHIMI (8 STK.) ^C 22.90 €

Yellowfin-Thunfischfilet. *Yellowfin tuna fillet.*

82. SAMA (8 STK.) ^C 21.90 €

Kombination aus Label Rouge Lachs und Yellowfin-Thunfischfilet.
Label Rouge salmon and yellowfin tuna fillet.

83. SASHIMI EXPERIENCE (12 STK.) ^{C, B, N, D} 25.90 €

Label Rouge Lachsfilet,
Yellowfin-Thunfischfilet, Butterfisch,
Großgarnelen, Hotategai, Surimi.
*Label Rouge salmon fillet,
yellowfin tuna fillet,
butterfish, king prawns,
hotategai (scallops), surimi*



INSIDE OUT 8 STK.



- VEGGIE I.O.**: G, L 🌱
 90. Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam. 8.50 €
Avo., cucumber, cream cheese, sesame.
- PAGODA I.O.**: F, G, L 🌱
 91. Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Frischkäse, Aioli-Soße und Teriyaki-Soße. Tofu, avocado, leek, sesame, aioli sauce, teriyaki sauce and cream cheese. 8.90 €
- ALASKA I.O.**: C, L, G
 92. Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse. 9.90 €
Salmon, avocado, sesame, fish roe and cream cheese.
- MAGURO I.O.**: C, L, G, F
 93. Yellowfin-Thunfischfilet, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße. Yellowfin tuna fillet, cucumber, cream cheese, sesame, unagi sauce, aioli sauce. 10.90 €
- EBI I.O.**: B, D, G, L
 94. Gedämpfte Riesengarnelen, Avocado, Lauch, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße. Steamed king prawns, avocado, leek, cream cheese, sesame, unagi sauce, aioli sauce. 9.90 €
- EBI TEMPURA I.O.**: B, G, L
 95. Parnierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße. Crispy breaded shrimp with avocado, cream cheese, sesame, unagi sauce and aoli sauce. 9.90 €
- CALIFORNIA I.O.**: B, D, L, G
 96. Surimi, Avocado, Fischrogen, Frischkäse und Sesam, . 9.50 €
Surimi, avocado, fish roe, cream cheese and sesame.
- TORI I.O.**: G, F, L, D
 97. Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aio-
 li-Soße. Grilled chicken, cucumber, fresh cheese, sesame, unagi sauce and aoli sauce. 9.90 €
- UNAGI I.O.**: N, L, G, F, D
 98. Aal, Gurke, Frischkäse, Unagi-Soße und Sesam. 10.90 €
Eel with cucumber, cream cheese, unagi sauce and sesame.
- MIANCHI I.O.**: B, G, L, N
 99. Aal, gedämpfte Garnelen, Koriander und japanischer Gelbrettich. 11.90 €
Eel, steamed shrimp, coriander, and Japanese yellow radish.

MIANCHI

SPECIAL ROLL

8 STK.

Mit schwarzem Reis
oder weißem Sushi Reis.
Seviert mit Uganisoße,
Aioli und Seetangsalat.
*With black rice or
white sushi rice.
Served with uga sauce,
aioli, and seaweed salad.*



100. **SUMMER LOVE** F, A, G  17.90 €

Tofutasche, Paprika, Schnittlauch, Koriander, Aioli-Soße, Frischkäse, Sesam, umwickelt mit Avocado. *Tofu pocket, bell peppers, chives, cilantro, aioli sauce, cream cheese, sesame, wrapped with avocado.*

101. **RAINBOW** B, D, G, L, C 19.90 €

Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Regenbogen aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch. *Surimi, cucumber, cream cheese, avocado, sesame, wrapped with a rainbow of salmon, tuna and butterfish.*

102. **HAWAI** B, D, G, C, A, L 19.90 €

Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs und Aioli-Soße. *Surimi, shrimp, mango, cream cheese, cucumber, sesame, wrapped with flambéed salmon and aioli sauce.*

103. **SALMON ON FIRE** B, D, G, A, L 17.90 €

Tempura-Garnele, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam, umhüllt flambiertem Lachs und Aioli-Soße. *Ebi tempura shrimp, mango, cucumber, cream cheese, sesame, wrapped in flamed salmon and aioli sauce.*

104.

DRAGON B, D, G, N, F, L

19.90 €

Tempura-Garnele, Avocado, Chili-Paste, Frischkäse, Sesam, umhüllt mit gegrilltem Unagi-Filet und Unagi-Soße. *Tempura shrimp, avocado, chili paste, cream cheese, sesame, wrapped in grilled unagi fillet, ugani sauce.*

105.

SURF UND TURF B, G, N, F, L

19.90 €

Tempura-Garnele, grüner Spargel, Schnittlauch, Sesam, ummantelt mit Roastbeef, Trüffelcreme und Unagi-Soße. *Tempura shrimp, green asparagus, chives, coated with roast beef, truffle cream, and uga sauce.*

106.

SPECIAL MIANCHI C, G, N, A, I, L

19.90 €

Gegrillter Lachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, Sesam, umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chili-Paste. *Grilled salmon belly with cream cheese, arugula, cucumber, sesame, mango, unwrapped with flambéed scallops, mayonnaise, chili paste.*

107.

THUNAMON C, G, L

19.90 €

Thunfisch, Gurke, Koriander, Avocado, Sesam, Kaviarcreme, umhüllt mit flambiertem Thunfisch. *Tuna, cucumber, sesame, coriander, avocado, sesame, caviar cream, wrapped with flambéed tuna.*

108.

SALMON BELLY C, G, L

17.90 €

Gegrillter Lachsbauch, Rucola, gelber Rettich, Sesam, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs. *Grilled salmon belly, arugula, yellow radish, sesame, cream cheese, wrapped in flambéed salmon.*

109.

SAKURA C, D, F, G, A, L

17.90 €

Lachs, Gurke, Kürbis, Frischkäse, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli-Soße. *Salmon, cucumber, pumpkin, fresh cheese, coated with flambéed salmon, unagi and aioli sauce.*

110.

MIANCHI LOVER B, C, G, L, F, N

19.90 €

Aal, gedämpfte Garnelen, Koriander und japanischer Gelbrettich, umhüllt von flambiertem Lachs, serviert mit Unagi-Sauce, Aioli-Sauce und Lachskaviar. *Eel, steamed shrimp, coriander, and Japanese yellow radish, wrapped in flambéed salmon, served with Unagi sauce, aioli sauce, and salmon roe.*

MIANCHI CRUNCHY ROLLS ^D 6 STK.



Knusprige und warme
Sushi-Rollen. Serviert mit Unagi-Soße
(vegan) bzw. Teriyaki-Soße und Cocktailsauce.

Crispy and warm sushi rolls. Served with unagi sauce and cocktailssauce.

200. **BUDDHA ROLL** ^{F, G, L}  9.90 €

Gurke, Avocado, Paprika, Tofu, Sesam und Frischkäse.
Cucumber, avocado, peppers, tofu, sesame and cream cheese.

201. **VEGGIE ROLL** ^{G, L}  9.90 €

Avocado, Gurke, Sesam und Frischkäse.
Avocado, cucumber, sesame and cream cheese.

202. **HOKKAIDO ROLL** ^{G, L}  9.90 €

Avocado, Rucola, Rettich, Gurke, Sesam und Frischkäse.
Avocado, arugula, radish, cucumber, sesame and cream cheese.

203. **TORONTO ROLL** ^{C, G, L} 10.90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam und Frischkäse.
Salmon, avocado, cucumber, sesame and fresh cheese.

204. **FUJI ROLL** ^{B, D, L} 11.90 €

Ebi-Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Sesam und Chili.
Ebi tempura, avocado, mango, leek, sesame and chili.

205. **ORCHIDEE ROLL** ^{B, D, L} 11.90 €

Krebsfleisch mit Avocado, Gurke, Lauch, Sesam und Chili.
Crab meat with avocado, cucumber, leek, sesame and chili.

206. **CHICAGO ROLL** ^{B, D, N, G, L} 12.90 €

Surimi, Lachs, Unagi-Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse.
Surimi, salmon, unagi fillet, cucumber, sesmae and cream cheese.

207. **NINA ROLL** ^{C, G, L} 11.90 €

Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse, Sesam und Chili.
Tuna, cucumber, leek, fresh cheese, sesame and chilli.

208. **TORI ROLL** ^{G, L} 10.90 €

Hühnerfleisch, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam.
Chicken meat, cucumber, avocado, cream cheese and sesame.

MENÜ

M1. VEGETARISCH L, G, F 25.90 €

Vorspeise Miso Suppe
 6x Maki Gurke & 6x Maki Avocado,
 2x Nigiri Avocado,
 8x I.O. Pagoda.
Starter miso soup
 6x Maki Cucumber & 6x Maki Avocado,
 2x Nigiri Avocado,
 8x I.O. Pagoda.

M2. SAKE L, G, F, C 28.90 €

Vorspeise Miso Suppe
 2x Nigiri Lachs, 6x Maki Lachs, 8x I.O. Alaska
 3x Sashimi Lachs.
Miso Soup Starter
 2x Salmon Nigiri, 6x Salmon Maki, 8x I.O. Alaska
 3x Salmon Sashimi.

M3. MAGURO L, G, F, C 31.90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe
 2x Nigiri Thunfisch, 6x Maguro M+aki, 8x I.O. Maguro,
 3x Sashimi Maguro.
Starter 1 miso soup
 2x Nigiri tuna, 6x Maguro maki, 8x IO Maguro,
 3x Sashimi Maguro.

M4. SUMO L, G, F, C 29.90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe
 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Maguro,
 6x Maki Thunfisch
 8x IO Alaska.
Starter: 1 Miso Soup
 2x Salmon Nigiri
 2x Maguro Nigiri,
 6x Tuna Maki
 8x Alaska Nigiri



M5.

LACHS VEGAS L, G, F, C, D

32.90 €

Vorspeise 1 Miso Suppe

6x Crunchy Toronto, 6x Maki Lachs, 2x Nigiri Lachs

4x Special Roll Salmon on fire.

Starter 1 miso soup

6x Crunchy Toronto, 6x Maki Salmon, 2x Nigiri Salmon

4x Special Roll Salmon on fire.

M6.

MENU FÜR 2 PERSON L, G, F, C, D, B

63.90 €

Vorspeise 2 Miso Suppen

3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch, 2x Nigiri Lachs

2 Nigiri Thunfisch, 2 x Große Ebi-Tempura,

18x Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke)

8x Special Roll 108. Salmon Belly

6 Stk Crunchy Toronto.

Starter: 2 Miso Soup

3 Salmon Sashimi, 3 Tuna Sashimi, 2 Salmon Nigiri

2 Tuna Nigiri, 2 Large Ebi Tempura,

18 Maki (Salmon, Tuna, Cucumber),

8 Special Rolls 108. Salmon Belly

6 Crunchy Toronto Rolls..

M7.

MENU FÜR 3 PERSON L, G, F, C, D, B, N

95.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 3x Ebi-Tempura

24 x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke),

3 x Sashimi Lachs, 3 x Sashimi Thunfisch,

2 x Nigiri Thunfisch, 2 x Nigiri Lachs, 2 x Nigiri Ebi ,

16 Stk. Special Roll: 103. Salmon on Fire, 109. Sakura,

6x Crunchy Toronto.

Starter: Edamame, 5x Gyoza, 3xEbi Tempura

24 x Maki (salmon, tuna, avocado, cucumber),

3 x Sashimi salmon, 3 x Sashimi tuna,

2 x Nigiri tuna, 2 x Nigiri salmon, 2 x Nigiri Ebi,

16 x Special Rolls: 103., 109., 6 x Crunchy Toronto.



M8.

PARTY MENU FÜR 4 PERSON L, G, F, C, D, B, N

125.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 4xEbi-Tempura
1x Lachstatar, 4x Sashimi Lachs und 4x Sashimi Thunfisch,
24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken)
8 x Nigiri(Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch)
8 x I.O. Alaska, 12 x Crunchy Roll (205. Orchidee & 203. Toronto)
16 x Special Rolls (100. Summerlove , 109. Sakura).
Starter: Edamame, 5x Gyoza, 4xEbi Tempura
1x Salmon Tartare, 4x Sashimi Salmon and 4x Sashimi Tuna,
24x Maki (Salmon, Tuna, Avocado, Cucumber)
8x Nigiri (Salmon, Tuna, Shrimp, Butterfish)
8x I O. Alaska, 12 x Crunchy Roll (205. Orchidee & 203. Toronto)
16x Special Rolls (SP 1 Summerlove, SP 11 Sakura).



GETRÄNKE



SOFTDRINKS

0,2L 0,33L

COCA COLA ^{1, 2, 3, 4}

3.50 €

COCA COLA ZERO ^{1, 2, 3, 4}

3.50 €

FANTA ^{1, 3, 4}

3.50 €

SPRITE ^{3, 4}

3.50 €

MEZZO MIX ^{1, 2, 3, 4}

3.50 €

TONIC ^{3, 4}

3.00 €

GINGER ALE ^{3, 4}

3.00 €



WASSER

0,25L 0,75L

EL PURO MEDIUM

3.00 €

6.90 €

EL PURO STILL

3.00 €

6.90 €

SÄFTE UND SCHORLE ^{1, 8}

0,3L 0,4L

ORANGENSAFT / APFELSAFT

3.80 €

5.00 €

LITSCHI NEKTAR / MARACUJA NEKTAR

3.80 €

5.00 €

MANGO NEKTAR / ANANAS NEKTAR

3.80 €

5.00 €

LIMONADE "

FrISChe Limette, Minze, Rohrzucker und Sodawasser
Fresh Lime, Mint, Cane Sugar and Soda Water

MIANCHI LIMONADE

6.90 €

Hausgemachte Limonade. Wahlweise mit:
Homemade lemonade, optionally with:

Ingwer ⁸: Frischer Ingwer, Soda, Ingwer Sirup, Ginger Ale.
Ginger: Fresh ginger, soda, ginger syrup, ginger ale.

Hollunder ¹⁸: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Ginger Ale.
Elderberry: Fresh lime, soda, syrup, ginger ale.

Mango ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Mangosaft.
Mango: Fresh lime, soda, syrup, mango juice.

Pfirsich ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, White Peach.
Peach: Fresh lime, soda, syrup, white peach.

Maracuja ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Maracuja Saft.
Passion Fruit: Fresh Lime, soda, syrup, passion fruit juice.

Erdbeere ^{1,8}: Frischer Limetten, Soda, Sirup, Wild Berry.
Strawberry: Fresh lime, soda, syrup, wild berry.

Lychee ⁸: Frischer Limetten, Soda, Litschisaft.
Lychee: Fresh lime, soda, lychee juice.



HOMEMADE DRINKS

NUOC CHANH DA 1, 8, G

6,90 €

*Frische Limette, brauner Zucker und Still- oder Sprudelwasser.
Fresh lime, brown sugar, and still or sparkling water.*

MIANCHI MYSTERY 1, 8, G

6,90 €

*Litschi, Passionsfrucht, Kokos, Orange und Minze.
Lychee, passion fruit, coconut, orange and mint*

ALOE-VE YOU 1, 8, G

6,90 €

*Aloe-Vera-Saft, frischer Limettensaft, Hibiskustee.
Aloe vera juice, fresh lime juice, hibiscus tea*



MIANCHI
MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

WÄRME GETRÄNKE

KAFFEE ²

ESPRESSO

2.90 €

DOUBLE ESPRESSO

3.90 €

CAPPUCINO ^G

3.90 €

KAFFEE CREMA ^G

3.30 €

LATTE MACCHIATO ^G

4.50 €

TEE ²

MATCHA LATTE ^G

5.50 €

INGWER TEE

3.90 €

JASMINTEE

3.50 €

SENGHA GRÜNTÉE

3.50 €

PFEFFERMINZ & HONIG

3.50 €

YUZU LIMETTE MINZE

3.90 €

TASSE



BIER ^{12, D}

0,33L

0,5L

WARSTEINER

3.50 €

5.50 €

Pilsener vom Fass. *Pilsner on tap.*

ALKOHOLFREI FL.

3.50 €

OBERBRÄU

5.50 €

Helles Bier vom Fass. *Light beer on tap.*

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

5.50 €

Naturtrüb vom Fass. *Naturally cloudy on tap.*

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

5.50 €

Alkoholfrei. *Alcohol-free*

RADLER

mit Alkohol. *with alcohol.*

3.50 €

5.50 €

ohne Alkohol. *without alcohol.*

5.50 €



COCKTAILS ¹²

0,2L

SAMURAI SOUR ^{1, 12}

10.00 €

Japan Whiskey, Limetten, Puderzucker.
Japanese whiskey, limes, icing sugar.

COCKTAILS ¹²

0,4L

THAILADA ^{G, 8, 1, 12}

8.90 €

Weißer Rum, Sahne, Ananas, Minze, Kokos-Sirup, Orange.
White rum, cream, pineapple, mint, coconut syrup, orange.

MOCKTAILS

0,4L

COCONUT KISS ^{G, 8, 1}

8.90 €

Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine, Kokos-Sirup.
Heavy cream, pineapple, orange juice, red fruit syrup blend with blackcurrant and raspberry, coconut syrup.

MIANCHI LOVE ^{G, 8, 1}

8.90 €

Sahne, Ananas -, Orangensaft, Erdbeere, Kokos-Sirup, Grenadine.
Heavy cream, pineapple, orange juice, strawberry, coconut syrup, red fruit syrup blend with blackcurrant and raspberry.

FRUIT PUNCH ^{8, 1}

8.90 €

Ananas, Orangen, Maracujasaft, Limetten, Grenadine.
Pineapple, orange, passion fruit juice, lime, red fruit syrup blend with blackcurrant and raspberry.



MIANCHI
MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

SPRITZ

0,4L

APEROL SPRITZ ^{8, 3, 1}

8.90 €

Aperol mit Yuzu, Prosecco, Orange, Sprudelwasser.
Aperol with yuzu, prosecco, orange, sparkling water.

APEROL SOUR ^{8, 3, 1}

8.90 €

Aperol, Triple Sec, Limette und veganer Eischnee.
Aperol, triple sec, lime, and vegan egg white foam.

LYCHEE SOUR ^{8, 3, 1}

8.90 €

Gin, Lychee Liqueur, Honigmelone Sirup, Limette und veganer Eischnee.
Gin, lychee liqueur, honeydew syrup, lime, and vegan egg white foam.

HUGO ^{3, 8, 1}

8.90 €

Holunderblüte, Limetten, Prosecco, Minze.
Elderflower, lime, prosecco, mint.

LILET BERRY ^{3, 1}

8.90 €

Lilet , Wild Berry, Prosecco, Minze, Beeren.
Lilet, wild berry, prosecco, mint, berries.

MIANCHI SPRITZ ^{3, 8, 1}

8.90 €

Holunderblüte, Prosecco, Lycheesaft , Grenadine.
Elderflower, prosecco, lychee juice, grenadine.

MIANCHI GOLD SPECIAL ^{8, 3, 1}

8.40 €

Vermut , Wodka, Limette, White Peach.
Vermouth, vodka, lime, White Peach.

MIANCHI PASSION ^{8, 3, 1}

8.90 €

Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Limette.
Campari, prosecco, mango, passion fruit, lime.

CAMPARI SODA / ORANGE ^{8, 3, 1}

8.90 €



SPRITS / LIKÖR ^{1,2}

4CL

FERNET-BRANCA

Kräuterlikör aus Italien. *Herbal liqueur from Italy.*

7.00 €

JACK DANIEL ¹ Bourbon Whiskey. *Bourbon Whiskey.*

7.00 €

NIKKA ¹ Japanischer Whisky. *Japanese whiskey.*

9.00 €

HENNESSY Cognac.

8.00 €

MEKHONG ¹

Thai Rum, Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil.

Thai rum with a mild, sweet, and fresh flavor profile.

8.00 €

ROKU Gin aus Japan. *Gin from Japan.*

8.00 €

ABSOLUT VODKA Wodka aus Schweden. *Vodka from Sweden.*

7.00 €



SCHAUMWEINE ^{10, 12}

0,1L

0,75L

SCAVI-RAY PROSECCO

6.00 €

32.00 €

Feinperlig, erfrischend und elegant – ideal zum Anstoßen, für besondere Momente oder einfach zum Genießen. *Delicately sparkling, refreshing, and elegant – perfect for toasting, special moments, or simply for pure enjoyment.*

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL BRUT CHAMPAGNER

99.00 €

Feine Himbeer- und Erdbeeraromen. Auffällige Frische. Leicht pfeffriger Einschlag veredelt. Cremig und sanft.

Delicate raspberry and strawberry aromas. Striking freshness. Refined with a light peppery touch. Creamy and smooth.

WEINSCHORLE 10, 12

0,25L

0,4L

WEISSWEINSCHORLE

ROTWEINSCHORLE ¹

ROSEWEINSCHORLE ¹

4.00 €

7.00 €

WEISSWEINE 10, 12

0,2L

0,75L

RIESLING STEPHAN WINTER | TROCKEN

6.00 €

22.60 €

Ein charaktervoller Riesling aus Rheinhessen mit frischer Säure und lebendiger Mineralität. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch Pfirsich. Am Gaumen präsentiert er sich klar, elegant und ausgewogen – ein vielseitiger Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Gerichten. *A characterful Riesling from Rheinhessen with fresh acidity and vibrant minerality. On the nose, aromas of citrus fruits, green apple, and a hint of peach. On the palate, it is clear, elegant, and well-balanced – a versatile companion to fish, seafood, and light dishes.*

MARKUS PFAFMANNGRAUERBURGUNDER
| TROCKEN

7.50 €

25.00 €

Ein trockener Grauburgunder aus der Pfalz mit Aromen von Apfel, Birne, Haselnuss und feiner Mineralität. Frisch, ausgewogen und unkompliziert – ein idealer Begleiter für viele Gelegenheiten.

A dry Pinot Gris from the Pfalz with aromas of apple, pear, hazelnut, and subtle minerality. Fresh, balanced, and uncomplicated – an ideal companion for many occasions.



MIANCHI
MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

ROTWEINE 10, 12, 1

0,2L

0,75L

PRODIGIO PRIMITIVO ROT | HALBTROCKEN

6.00 €

22.00 €

Ein vollmundiger, samtiger Rotwein aus Apulien mit Aromen von reifen Beeren und einem Hauch Würze. Am Gaumen harmonisch, weich und ausgewogen. *A full-bodied, velvety red wine from Apulia with aromas of ripe berries and a hint of spice. On the palate harmonious, smooth, and well-balanced.*

MONTES MERLOT RESERVA | TROCKEN

7.50 €

26.00 €

Ein eleganter Rotwein aus Chile mit intensiven Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen und feinen Gewürznoten. Am Gaumen weich und rund, mit ausgewogener Säure und sanften Tanninen. Langer, harmonischer Abgang – ideal zu gegrilltem Fleisch, Pasta oder würzigem Käse. *An elegant red wine from Chile with intense aromas of ripe red fruits, plums, and delicate spice notes. Smooth and rounded on the palate, with balanced acidity and soft tannins. A long, harmonious finish – perfect with grilled meats, pasta, or spicy cheeses.*

ROSÉWEINE 10, 12, 1

0,2L

0,75L

PRODIGIO DEL SOLE PRIMITIVO ROSATO - HALBTROCKEN

6.50 €

21.00 €

Ein frischer, fruchtiger Roséwein aus Apulien mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Kirsche. Am Gaumen lebendig und ausgewogen, mit angenehmer Frische und harmonischem Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten, Salaten und mediterranen Vorspeisen. *A fresh, fruity rosé wine from Apulia with aromas of strawberries, raspberries, and a touch of cherry. Lively and balanced on the palate, with pleasant freshness and a harmonious finish. Perfect as an aperitif or with light dishes, salads, and Mediterranean starters.*



CHOYA JUNMAI SAKE – JAPANISCHER REISWEIN 0,25 L – 7.90 €

Ein traditioneller Sake aus Japan, hergestellt aus sorgfältig poliertem Reis. Vollmundig und harmonisch mit feinen Umami-Noten, einer milden Süße und einem sanften Abgang. Kann leicht erwärmt oder gekühlt genossen werden – ideal zu Sushi, Sashimi oder leichten asiatischen Gerichten. *A fresh, fruity rosé wine from Apulia with aromas of strawberries, raspberries and a traditional sake from Japan, crafted from carefully polished rice. Full-bodied and harmonious, with delicate umami notes, a mild sweetness, and a smooth finish. Can be enjoyed slightly warmed or chilled – the perfect pairing with sushi, sashimi, or light Asian dishes..*



MIANCHI

MODERN ASIAN RESTAURANT BAR

ALLERGENE / ALLERGENS

- A. Eier / Eggs
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Fisch / Fish
- D. Glutenhaltiges Getreide / Cereal containing gluten
- E. Erdnüsse / Peanuts
- F. Sojabohnen / Soybeans
- G. Milch / Milk
- H. Schalenfrüchte / Tree nuts
- J Sellerie / Celery
- K. Senf / Mustard
- L. Sesamsamen / Sesame seeds
- M. Lupinen / Lupins
- N. Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1. mit Farbstoff / with coloring
- 2. Koffeinhaltig / contains caffeine
- 3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
- 4. mit Süßungsmittel / with sweetener
- 5. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 6. chininhaltig / contains quinine
- 7. Stabilisatoren / Stabilizers
- 8. Konservierungsstoffe / Preservatives
- 9. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
- mit Phosphat / with phosphate
- 10. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
- 11. Kohlensäure / Carbon dioxide
- 12. mit Alkohol / with alcohol
- 13. mit Säuerungsmittel

