



MIKARDO
SUSHI·BAR

Getränke

APERITIF

Prosecco ^(L)	7,00
Aperol Spritz ^(L, 4) Maracuja ^(L, 1, 3, 4)	7,50
Martini Bianco ^(L, 1) Rosso ^(L, 1, 4)	5,00
Lillet ^(L, 1, 3, 4)	7,50
Espresso Martini ⁽⁴⁾	9,00
Hugo ^(L, 1, 3)	7,50
Ricard ⁽⁴⁾	4,50
Gin Tonic ⁽⁷⁾	8,00
Japanische Sake ^(L)	7,50

WEINE

(offen)

Grauburgunder Ollinger-Gelz ^(L)	0,1 0,2	5,00 9,00
Riesling trocken Markus Molitor ^(L)	0,1 0,2	4,00 7,00
Riesling fruchtig Markus Molitor ^(L)	0,1 0,2	4,00 7,00
Weingut Blees- Feber, Rosè ^(L)	0,1 0,2	4,00 7,00
Weinschorle ^(L)	0,2	6,00

BIERE

Bitburger Pils vom Fass ^(A)	0,25 0,5	3,00 5,00
Alkoholfreis Bier ^(A)	0,33	3,00
Radler Cola-Bier ^(A, 1, 3, 4)	0,25 0,5	3,00 5,00
Weißbier ^(A)	0,5	5,00
Weißbier Alkoholfrei ^(A)	0,5	5,00

SOFT DRINKS

Coca-Cola ⁽⁴⁾ Zero ^(4, 6, 9)	0,2	3,00
Fanta ^(3, 4) Sprite ^(3, 4)	0,2	3,00
Tonic Water ⁽⁷⁾ Bitter Lemon ⁽⁷⁾	0,2	3,00
Wild Berry	0,2	3,00
Apfelschorle	0,2	3,00

HOMEMADE ICE TEA

Mikardo Ice Tea ⁽⁴⁾	0,4	6,00
Mango-Maracuja ^(4, 1)	0,4	6,00
Granatapfel-Himbeere ^(1, 4, E 129)	0,4	6,00

WASSER

Acqua Morelli Frizzante Naturale	0,25	3,00
Acqua Morelli Frizzante Naturale	0,75	7,50

HEISSE GERÄNKE

Espresso	2,40
Espresso Macchiato ^(G)	3,10
Espresso Doppio	3,90
Kaffee	2,80
Cappuccino ^(G)	3,80
Latte Macchiato ^(G)	3,80
Warmer Tee	3,80

(Grün, Schwarz, Kamillen, Kräuter, Pfefferminz, Ingwer)

DIGESTIF

Averna ^(L, 4)	4,50
Ramazotti ⁽⁴⁾	4,50
Jägermeister ⁽⁴⁾	4,50
Baileys ^(G, 4)	5,00
Mirabelle ^(L)	6,00





MIKARDO
SUSHI·BAR

Vorspeisen

Wakame Salat 5,50

(A, F, K, E 102, 1, 4)

Edamame 5,50

(F)

Chickenwings 5,50

2 Stück (M, K, J, F, A, 2, 3)

Gyoza 6,00

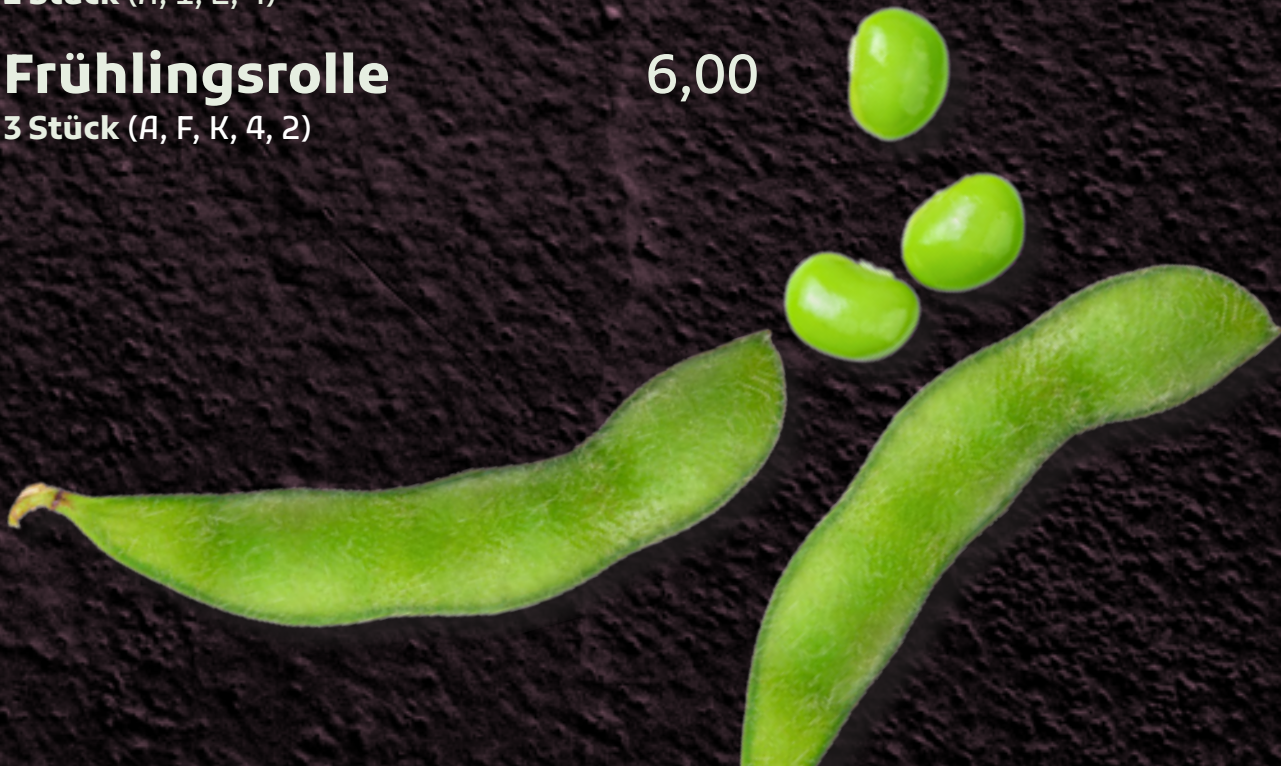
3 Stück (A, F, K, 2)

Ebi 6,00

2 Stück (A, 1, 2, 4)

Frühlingsrolle 6,00

3 Stück (A, F, K, 4, 2)



Nigiri

2 Stück



10 **Avocado Nigiri** (4, 2, 1)
Unagi Sauce

4,50

11 **Lachs Nigiri** (D)

5,50

12 **Thunfisch Nigiri** (D)

6,00



13 **Ebi Nigiri** (L, 1, 2, 4)

6,00

14 **Unagi Nigiri** (A, F, D, 4, 2, 1)
Unagi Sauce

6,00

15 **Regenbogen Nigiri** (D)

7,50





Maki Rolls

8 Stück

20	Avocado Maki	4,50
21	Gurken Maki	4,50
22	Lachs Maki Bio Lachs ^(D)	5,50
23	Thunfisch Maki ^(D)	6,00
24	Ebi Maki ^(L 1, 2, 4)	6,00
25	Surimi Avo Maki ^(B, 5, 2, 4)	6,00
26	Karotten Maki	4,00
27	Mango Maki	4,00



Inside-Out

8 Stück

- | | | |
|----|--|------|
| 30 | Avocado Inside-Out (K, G) | 7,00 |
| | Avocado , Frischkäse, Sesam | |
| 31 | Phili Inside-Out (K, G) | 7,00 |
| | Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| 32 | California Inside-Out (B, C, 5, 2, 4) | 8,00 |
| | Surimi , Avocado, Fischrogen | |
| 33 | Sake Inside-Out (D, K) | 8,00 |
| | Avocado, Bio Lachs, Sesam | |
| 34 | Teka Inside-Out (D, K) | 8,00 |
| | Avocado, Thunfisch, Sesam | |
| 35 | Tuna Inside-Out (C, A, K, M, D, 3) | 7,00 |
| | Thunfischcream, Avocado, Sesam | |
| 36 | Tori Inside-Out (C, K, M, A, 3) | 8,00 |
| | Hähnchen, Gurke, Mayo | |
| 37 | Vegan Inside-Out (K, G) | 7,00 |
| | Gurke, Mango, Karotten, Avocado | |





Tempura Rolls

8 Stück

- 
- 40 **Sake Tempura** (D, K, G, A, F, 4, 2, 1) 13,50
Lachs, Avocado, Frischkäse, Unagi Sauce
- 41 **Tuna Tempura** (C, A, K, D, 2, 1, 3) 13,50
Thunfischcream, Spicy Mayo, Avocado, Spicy Tuna
- 42 **Ebi Tempura** (D, K, A, C, 1, 2, 4) 15,00
Ebi, Avocado, Frischkäse, Avomango-Dip, Unagi Sauce



43 **Yakitori Tempura** (A, F, D, G, 1, 2, 4)

Hähnchen, Avocado, Frischkäse, Unagi Sauce, Avomango-Dip

13,50

44 **Veggie Tempura** (A, G, F, K)

Avocado, Gurke, Karotten, Frischkäse

12,00



Überraschungsplatte

für zwei Personen

2x Nigiri

8x Maki Rolls

8x Inside-Out

8x Tempura Rolls

8x Special Rolls

2x Scheiben Sashimi

55,00





MIKARDO
SUSHI-BAR

Special Rolls

8 Stück



50 **Chicken Cheese** (A, G, D, C, 1, 2, 3, 4)
Hähnchen, Gurke, Mayo, Cheese flambiert, Unagi Sauce

15,00



51 **Salmon Roll**

Lachs, Avocado, Frischkäse, Avomango-Dip

(D, G, M)

15,00



Special Rolls

8 Stück



52 **Spicy Roll** (D, K, M, 1, 2, 3)

Thunfisch, Avocado, Spicy Mayo, Lauchzwiebeln

15,00



53 **Rainbow** (B, G, D, 2, 4, 5)
Surimi, Avocado, Frischkäse, Lachs, Thunfisch

15,00



Special Rolls

8 Stück



54 **Rabbit Roll** (A, M, L, C, 1,2, 4)
Garnelen, Karotten, Frischkäse, Avocado

15,00



55 Chicken Taste Roll (A, G, F, K, 4, 2)

Hähnchen, Mango, Frischkäse, Avomango-Dip, Teriyaki-Sauce

14,00



Special Rolls

8 Stück



56 **Mikardo Roll** (A, F, G, C, 2, 4, 1, 3)

Garnelen, Frischkäse, Avocado, Takis, Lachs flambiert, Honey-Mayo

16,00



57 **Unagi Roll** (D, F, G, A, L, 1, 2, 4)

Flussaal, Avocado, Frischkäse, Lachs, Unagi Sauce

16,00



Special Rolls

8 Stück



58 **Nagasaki Roll** (D, K, M, A, 1, 2, 4, 3)

Garnelen, Mango, Thunfischcream

15,00



59 **Kyōto Roll** (D, G, F)

Thunfisch flambiert, Avocado, Avomango-Dip

15,00



Special Rolls

8 Stück



60 **Veggie Special Roll** (K, F, G, 4, 2)

10,00

Mango, Gurke, Karotten, Frischkäse, Avomango-Dip, Teriyaki-Sauce



61 **MIKARDO VEGGIE** (G, A, F, 2, 4)

Mango, Karotten, Frischkäse, Takis, Avocado, Gurke

14,00



Special Rolls

8 Stück



62 **Sakura Roll** (A, F, D, G, 1, 2, 3, 4, 5)

Surimi, Avocado, Spicy Lachstatar, Takis, Spicy Mayo

15,00



63 **EBI GOMA ROLL** (B, D, K, 1, 2, 3, 4)

Karotten, Lachs, Ebi, Sesamsauce

15,00



Special Rolls

8 Stück



64 **Pikachu Roll** (A, B, D, G, 1, 2, 3)

Garnelen, Frischkäse, Mango, flambierter Lachs

15,00



65 **ASUPARA ROLL** (A, B, C, D, 1, 2, 3, 4)

Garnelen, Spargel, Gurke, Takis, flambierter Thunfisch, Honig-Mayo

16,00



Sashimi



70 **Lachs Sashimi** (D, E 102, 1, 4)
mit Wakame-Tsuma

15,00

71 **Thunfisch Sashimi** (D, E 102, 1, 4)
mit Wakame-Tsuma

16,00

Desserts



Mochis-Eis

(G, A, 4, 6)

6,00

Sesam-Eis

(G, A, K, 4, 6)

6,00

Mikardo Dessert 12,00

Schokosoufflé, Sesam-Eis,
Mikados (G, K, A, 4, 6)



WEINKARTE

0,7 l

Prosecco Spumante Cuvée Extra Dry Millesimato

31,00

Perrini, Conegliano | Venetien

Feinduftig, frisch und jugendlich. Blass, strohgelbe Farbe mit reinem, angenehm fruchtigem Apfel, reifen Früchten und weißen Blüten. Die Reben wachsen an den herrlich sonnigen Hängen des Colle Mangesa, einem Hügel im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

Weißwein

Rotschiefer Kabinett

30,00

Van Volxem, Wiltingen | Saar

Fruchtiges Bouquet mit Zitrus, Honigmelone, Jasmin und feinen mineralischen Noten. Am Gaumen straff und präzise, mit feiner Süße, frischer Säure und einem Hauch Kräuterwürze.

Pinot Blanc

28,00

Markus Molitor, Zeltingen | Mosel

Vollmundiger Weißburgunder mit feiner Honigsüße. Aromen von weißen Blüten, Birne, weißem Pfirsich, Mandel und einem Hauch Eukalyptus. Elegant, komplex und ausgewogen mit mineralischer Frische.

Pinot Grigio

35,00

Sankt Michael Eppan, Italien | Südtirol

Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Melone im Duft. Weich, frisch und elegant mit feinem Säurespiel. Ein Klassiker aus Südtirol mit ausgewogener Struktur und lebendiger Frucht.

Chardonnay ** trocken

35,00

Alexander Laible, Durbach | Baden

Duft von Mango, Quitte und Aprikose, mit feinen Anklängen von Cassis und Maracuja. Saftig und cremig, ohne Holzeinfluss, dennoch gelbfruchtig, ausgewogen, fein und mit eleganter Länge.

Lugana I Frati bianco

33,00

Ca dei Frati, Sirmione | Gardasee

Feiner Duft nach Aprikose, Mandel, weißen Früchten und Blüten. Am Gaumen vollmundig und schmeichelhaft, mit zarter Säure und elegantem Abgang. Ein harmonischer Wein mit feinem Schmelz und leichter Verspieltheit.

Chardonnay Höhenflug

45,00

Thomas Hensel, Bad Dürkheim | Pfalz

Intensiver Duft nach reifen Zitrusfrüchten, Pfirsich und exotischen Noten. Harmonisch abgerundet mit feinen Anklängen von Vanille und geröstetem Brot. Sechs Monate im Holzfass – cremig, ausgewogen, mit frischer Säure und Tiefe.

Grauburgunder Höhenflug

45,00

Thomas Hensel, Bad Dürkheim | Pfalz

Intensiver Duft nach reifen Zitrusfrüchten, Pfirsich und exotischen Noten. Harmonisch abgerundet mit feinen Anklängen von Vanille und geröstetem Brot. Sechs Monate im Holzfass – cremig, ausgewogen, mit frischer Säure und Tiefe.

Rosé

Rosa dei Frati Rosato

33,00

Ca dei Frati, Sirmione | Gardasee

Attraktiv lachsfarben mit rotbeerigem Duft. Am Gaumen frisch, saftig und elegant mit feiner Frucht, lebendiger Säure und zarter Beerensüße im Nachhall. Vielseitig, charmant und voller Trinkfreude.

Aix rosé

35,00

Maison Saint Aix, Jouques en Provence | Provence

Lachsfarbener Rosé mit frischen Aromen von Wassermelone, Erdbeeren und Blüten. Spritzig, saftig und animierend mit klarer Beerenfrucht. Geschmeidig und vollmundig mit jugendlichem Charme und echtem Trinkvergnügen.

Blees-Ferber

28,00

Leiwen | Mosel

Lachsfarbener Rosé mit kräftigen, jedoch filigranen Aromen. Spritzig und frisch mit klaren Noten von roten Beeren. Geschmeidiger, saftiger und vollmundiger Rose mit Spaßgarantie.

Rotwein

Primitivo di Manduria San Gaetano

30,00

Due Palme, San Marco | Apulien

Tiefes Rubinrot mit intensivem Duft nach dunklen Früchten, Röstaromen, getrocknetem Obst und einem Hauch Rauch. Am Gaumen dicht und strukturiert mit reifer Frucht und mineralischer Balance.



Allergene

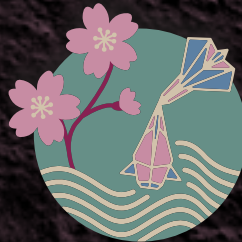
A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier
D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
I= Schalenfrüchte, J= Sellerie, K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10mg/kg oder 10mg, M= Senf

Zusatzstoffe

1= mit Konservierungsstoff oder konserviert, 2= mit Geschmacksverstärker
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat
6= mit Süßungsmittel, 7= chininhaltig, 8= geschwärzt (E 579; Eisen II Gluconat)
9= enthält Phenylalaninquelle, 10= mit Nitritpökelsalz
11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 = gewachst, bei Zusatzstoffen zur Oberflächenbehandlung

E102, 129 = Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

**Bitte wenden Sie sich unbedingt vor Bestellung
an uns, wenn Sie Allergiker/in sind.**



MIKARDO
SUSHI-BAR