



LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen bei MIYO!

Tauchen Sie ein in die Welt der japanischen Küche.
Feinste Sushi-Kreationen und japanische Köstlichkeiten
nach traditioneller Zubereitung.

In unseren Restaurants erwarten Sie eine angenehme Atmosphäre,
ein freundliches Serviceteam sowie traditionelle asiatische Gerichte.

In unserem Sushibereich zaubern erfahrene Köche
feine Köstlichkeiten für Ihren Geschmack.

Dabei achten wir auf frische und qualitativ hochwertige Rohstoffe.



“Vor dem Essen wünschen sich die Japaner

„Itadakimasu“.

Das bedeutet so viel wie „Ich fange an zu essen“.

いただきます



VORSPEISEN

Sushi ist in Japan seit Jahrhunderten Tradition. Die kleinen Köstlichkeiten, gefertigt von Meisterhand, sind auch in Deutschland sehr beliebt. Sushi ist ein mit Marinade gewürzter Reis, der mit rohem Fisch, gegartem Fisch oder mit Gemüse gefüllt oder belegt ist.

01 | GOMA WAKAME

Seetangsalat
mit Sesamsoße

5,00



02 | MISO-WAN

Sojamarksuppe mit Tofu,
jungem Lauch und Seetang

3,50



03 | SHAKEYURI

Lachs, Avokado,
Eierstich in Gurke

8,50





04 | SUNOMONO MORIAWASE

Seefood Seetang und Gurken mit
japanischem Essig angemacht

9,00



05 | SHIROMI NO CARPACCIO

Weißfisch mit Senfsoße

11,00



06 | MAGURO-TATAKI

Kurzgebratener Thunfisch
mit Ingwer-Sojasoße

12,00



NIGIRI-SUSHI – je 2 Stück

Nigiri-Sushi sind kleine Reisrollen, die sorgfältig von Hand geformt und mit frischem Fisch oder Omelette belegt werden. Manche Nigiri werden noch zusätzlich von einem Nori-Blatt locker zusammengehalten. Nigiri-Sushi werden mit der Fischseite in die Sojasoße getaucht und auf einmal verzehrt.



10 | OTORO
Thunfisch fett
13,00



11 | CHUTORO
Thunfisch mittelfett
11,00



12 | MAGURO
Thunfisch rot
7,50



13 | EBI
Gekochte Garnele
8,00



14 | AMAEBI
Süße Garnele
6,50



15 | SHAKE
Lachs
7,50



16 | IKURA
Lachskaviar
7,50



17 | TOBIKO
Fliegenfischkaviar
7,00



18 | IKA
Tintenfisch
5,00



19 | TAKO
Octopus
5,50



20 | SABA
eingelegte Makrele
6,50



21 | TAMAGO
Eierstich
4,00



22 | SUZUKI
Loup de Mer
7,00



23 | HOTATE
Jakobsmuschel
7,00



24 | HAMACHI
Gelbschwanzfisch
8,50



25 | HOKKIGAI
Schmetterlings-Muschel
6,50



26 | UNAGI
Fluss-Aal
7,50



27 | TAI
Dorade
7,00



28 | MIYO-NIGIRI
Weißfisch-Frühlingszwiebeln
Fliegenfischkaviar
8,50



29 | SHAKE ABURI
Flambierter Lachs,
Frühlingszwiebeln
Fliegenfischkaviar
8,50





HOSO-MAKI-SUSHI – je 6 Stück

Hoso-Maki sind dünne Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt sind und von einem halben Nori-Blatt umschlossen werden. Die fertige Rolle wird in sechs gleich große Stücke geschnitten.

Hoso-Maki-Sushis werden in Sojasoße getunkt und auf einmal verzehrt.

Hoso-Maki-Sushi ist das bekannteste Sushi.





SUSHI



30 | TEKKA-MAKI

Thunfisch

6,50



31 | SHAKE-MAKI

Lachs

6,00



32 | NEGITORO-MAKI

Gehackter Thunfischbauch
mit Frühlingszwiebeln

9,00



33 | TOBIKO AE-MAKI

Gekochte Garnele mit
Fliegenfisch-Kaviar

7,00



34 | IKA TOBIKO AE-MAKI

Tintenfisch mit
Fliegenfisch-Kaviar

6,50



35 | SHAKE-KAWA-MAKI

Gebratene Lachshaut,
5 Stück

6,50



36 | AVOCADO-MAKI

Avocado

5,50



37 | KAPPA-MAKI

Gurke und Sesam

4,50



38 | TAKUWAN-MAKI

Eingelegter Rettich

4,50



39 | KANPYO-MAKI

Japanischer Kürbis

4,50



URA-MAKI-SUSHI – je 6 Stück

Ura-Maki-Sushi sind "Inside Out Rolls", bekannt auch als "Californian Rolls". Das Nori-Blatt liegt innen und wird vom Reis umhüllt, der mit Sesamsamen oder kleinen farbigen Fischeiern verziert wird.

Ura-Maki haben ihren Ursprung vermutlich unter japanischstämmigen Amerikanern an der Pazifikküste der USA.





40 | AVOCADO ROLL

Avocado, Frischkäse
und Sesam
6,00



41 | GURKE ROLL

Gurke, Frischkäse
und Sesam
5,50



42 | SALADA ROLL

Gurke, Paprika, Tomate,
Frischkäse und Sesam
5,50



43 | SHAKE ROLL

Lachs, Avocado,
Frischkäse und Sesam
7,50



44 | CALIFORNIAN ROLL

Garnele, Avocado, Gurke
mit Fliegenfisch-Kaviar
9,50



45 | ALASKA ROLL

Lachs und Gurke
mit Sesam
7,50



46 | UNAKYU ROLL

Aal und Gurke
mit Sesam
8,50



47 | HOTATE ROLL

Jakobsmuscheln, Frühlings-
zwiebeln, Avocado, Kürbis,
Fliegenfischkaviar
9,00



48 | SPICY TUNA ROLL

Gehackter Thunfisch
mit Chili-Sauce
9,50



49 | NEGI-HAMACHI ROLL

Gehackter Gelbschwanzfisch
mit Avocado, Frühlings-
zwiebeln und Sesam
9,00



50 | NEGI-SHAKE ROLL

Gehackter Lachs mit
Avocado, Frühlings-
zwiebeln und Sesam
9,00



51 | NEGI-TEKKA ROLL

Gehackter Thunfisch mit
Avocado, Frühlings-
zwiebeln und Sesam
9,50



SASHIMI

Sashimi sind hochwertige rohe Fischfilets oder Meeresfrüchte –
eine wahre Delikatesse für Feinschmecker.
Die ausgewählten Zutaten werden in kunstsvollen Kombinationen angerichtet.





55 | SHAKE-SASHIMI

9 Lachs
17,00



56 | MAGURO-SASHIMI

9 Thunfisch
19,00



57 | MAGURO- UND
SHAKE-SASHIMI

4 Thunfisch und 4 Lachs
18,00



58 | SASHIMI BISHAMON

9 kleine Sashimi-Moriawase
18,50



59 | SASHIMI-MORIAWASE

15 verschiedene rohe Fische
und Meeresfrüchte
25,50



SUSHI MORIAWASE

Sushi Moriawase ist eine Komposition aus feinsten Sushi-
und verschiedenen Fischvariationen
von unserem Sushi-Meister zubereitet und zusammengestellt.
Ein Erlebnis für alle Sinne!





60 | NARITA

6 Californian Rolls
3 Lachs-Maki
3 Gurken-Maki
3 Nigiri-Sushi
18,90



61 | MIYO

6 Thunfisch-Maki
8 Nigiri-Sushi
24,00





SUSHI MORIAWASE



62 | CHIRASHI

Roher Fisch und Gemüse
auf Sushi-Reis
in der Schale

16,00



63 | TEKKA DON

Roher Thunfisch
auf Sushi-Reis
in der Schale

17,00



64 | DAIKOKU

6 Californian Rolls
10 Nigiri-Sushi
6 kleine Sashimi-Moriawase

für 2 Personen

43,00



65 | NANIWA

6 Californian Rolls
14 Nigiri-Sushi
6 Hoso-Maki
für 2 Personen
43,00



66 | SHIKOKU

6 Californian Rolls
4 Nigiri-Sushi
8 kleine Sashimi-Moriawase
32,50





TEMAKI-SUSHI – je 1 Stück

Temaki-Sushi ist ein kunstvoll gerolltes Nori-Blatt,
gefüllt mit einer ausgewählten Mischung von feinen Zutaten und Reis.
Temaki-Sushi zählt zu den dekorativen Sushi.

70 | NEGITORO-TEMAKI

Gehackter Thunfischbauch
mit Frühlingszwiebeln
9,50



71 | CALIFORNIAN-TEMAKI

Garnelen, Avocado, Gurke
mit Fliegenfisch-Kaviar
7,50





72 | NEGI-HAMICHI-TEMAKI
Gehackter Gelbschwanzfisch
6,50



73 | NEGI-SHAKE-TEMAKI
Gehackter Lachs
mit Frühlingszwiebeln
6,50



MITTAGSMENÜS

Unsere Mittagsmenüs erhalten Sie montags bis freitags von 11.00 bis 15.00 Uhr.

81 | MITTAGSMENÜ 1

Suppe
6 Avocado-Maki
6 Lachs-Maki
1 Lachs-Nigiri
1 Ebi-Nigiri
12,50



82 | MITTAGSMENÜ 2

Suppe
6 Californian Rolls
3 Nigiri-Sushi
15,00





83 | MITTAGSMENÜ 3

Suppe
6 Thunfisch-Maki
6 Lachs-Maki
3 Nigiri-Sushi
15,00



84 | MITTAGSMENÜ 4

Suppe
6 Avocado-Maki
6 Lachs-Maki
6 Thunfisch-Maki
13,00





MIYO SPECIALS

Feine Köstlichkeiten kunstvoll zubereitet von unserem Sushi-Meister.

89 | MIYO PACIFIC

- 6 Californian Rolls
 - 3 Lachs-Maki
 - 3 Gurke-Maki
 - 3 Nigiri-Sushi
 - 3 kleine Sashimi-Moriawase
- 22,50





90 | RAINBOW

Lachs, Thunfisch,
Avokado Sushi
gefüllt mit
gehacktem Thunfisch
18,50



91 | TROPICAL ROLL

Avokado, Fliegenfischkaviar,
Sesam Sushi gefüllt mit
Thunfisch und Gurke
17,00





MIYO SPECIALS

92 | DRAGON ABURI

Flambierter Thunfisch
und Lachs gefüllt mit
gehacktem Thunfisch
mit Chili-Soße

18,50



93 | SMOKE EEL SALMON SKIN ROLL

Aal, Jakobsmuschel
gefüllt mit gebratener
Lachshaut und Avokado

18,50



94 | DRAGON ROLL

Lachs, Thunfisch
gefüllt mit Garnelen,
Gurke, Avokado
und Mayonnaise

17,50





95 | SALMON ROLL

Lachs, Lachskaviar
gefüllt mit Avokado
und Frischkäse

16,00



96 | MAGURO TATAKI ROLL

Thunfisch, Lachskaviar, Avokado
und Gurke gerollt mit Sesam

10,50





GETRÄNKE

SOFT GETRÄNKE

Cola ⁽¹⁾⁽²⁾	0,33l	2,90
Cola light ⁽¹⁾⁽²⁾	0,33l	2,90
Fanta ⁽¹⁾⁽²⁾	0,33l	2,90
Sprite ⁽¹⁾⁽²⁾	0,33l	2,90
MezzoMix ⁽¹⁾⁽²⁾	0,33l	2,90
Apfelschorle	0,25l	2,70
Apollinaris	0,25l	2,50
Vio (still)	0,25l	2,50
Vio (still)	0,75l	6,50
Apollinaris	0,75l	6,50
San Pellegrino	0,75l	6,50
Calpico	0,3l	3,50
Mangonektar	0,2l	3,00
Lycheenektar	0,2l	3,00
Mango-Schorle	0,3l	3,50
Lychee-Schorle	0,3l	3,50
Eistee	0,3l	3,00
Pfirsich/Zitrone		

WARME GETRÄNKE

Espresso ⁽¹⁾	2,00
Tasse Kaffee ⁽¹⁾	2,50
Cappuccino ⁽¹⁾⁽³⁾	3,00
Latte Macciato ⁽¹⁾⁽³⁾	3,20
Grüner Tee	2,50
Ingwer Tee	2,50
Zitronengras Tee	2,50



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Kirin Bier	0,33l	3,50
Sapporo Bier	0,33l	3,50
Asahi Bier	0,33l	3,50
Schimpf-Pils	0,33l	3,00
Bitburger Pils	0,33l	3,00
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,00
Sake (Reiswein)	0,1l	4,40
kalt/warm		
Umeshu	0,1l	4,00
(Pflaumenwein)		
Shochu	0,1l	4,00
(Süß-Kartoffeln)		

OFFENE WEINE

Chablis	0,2l	7,50
Chardonnay	0,2l	6,00
Sancerre	0,2l	7,50
Weinschorle	0,2l	4,00

PROSECCO

Terre Nardin (Rosé)	0,1l	4,50
Terre Nardin (Gold)	0,1l	4,50

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Brut	0,37l	45,00
Pommery	0,75l	69,00
Veuve Clicquot Rosé	0,75l	79,00
Moët	0,75l	69,00
Magnum Pommery		152,00
Magnum Moët		152,00



Zum Abschluss beenden die Japaner das Essen mit dem Spruch

„Gochiso sama deshita“.

Das bedeutet „Danke für den Schmaus!“

ごちそうさまでした



Wir freuen uns auf Sie!

IM BREUNINGERLAND SINDELFINGEN

Tilsiter Str. 15, 71065 Sindelfingen

Telefon: 07031 - 465 1557

IM BREUNINGERLAND LUDWIGSBURG

Heinkelstraße 1, 71634 Ludwigsburg

Telefon: 07141 - 648 3853

