

MEKOTO



(+49) 0928 1596 9166



MEKOTO GmbH
Karlstr. 2-4 95028 Hof



Mekoto_Restaurant



Mekoto_Restaurant



Mekoto.de

VORSPEISEN



001 PHO - REISBANDNUDEL-SUPPE ^M

Traditionelle 12-Kräuter-Brühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- a. Hühnerfleisch 7,90€
- b. Rindfleisch 8,50€



002 KOKOSCREME-SUPPE ^{G,M}

Kokoscreme, Hühnerbrühe, Gemüse, Pilze und Kräuter, wahlweise mit:

- a. Tofu ^M 6,50 €
- b. Hühnerfleisch 6,90 €
- c. Garnelen 7,50 €



003 MISO-SUPPE ^{C,M}

Sojabrühe, Seetang und Frühlingszwiebeln mit:

- a. Seidentofu 6,50 €
- b. Lachsstreifen & Seidentofu ^{C-M} 7,50 €



004 SUP HAI SAN SPEZIELLE MEERESFRUCHTESUPPE ^{A,C,D,E,M}

Fleisch, Lachs, Karotten, Wachteleier, Shiitake-Pilze und Klebreismehl.

- a. Krabben, Fleisch, Garnelen ^A 11,50 €
- b. Hühnersuppe 9,50 €



005 WANTAN-SUPPE ^{A,C,D,E,M}

7,50 €

Klare Hühnerbrühe, Wan Tan-Taschen aus Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse, Kräuter, Hühnerbrust, Wachteleier, Shiitake, Karotten und Klebreismehl.



006 PAPAYA SALAT ^{B,M,C}

RCM Grüne Papaya, Sojasprossen, Karotten, Kräuter, Erdnüsse, Knoblauch, Chili, hausgemachtes Dressing.

- a. Vegan 8,50 €
- b. Hühnerfleisch 9,50 €
- c. Garnelen 10,50 €

007 ENTE MANGO SALAT ^{B,M,C}

12,50 €

Frische Mango, Ente, Karotten, Minze, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Feldsalat, saisonal und hausgemachtem Dressing.



VORSPEISEN



008 GOI CUON - SOMMERROLLEN ^{A,M}

Reispapier, Reissnudeln, Ei, Salat, Gurke, Karotten, Koriander und Mango, wahlweise mit:

- a. Vegetarisch 6,90 €
- b. Hühnerfleisch 7,50 €
- c. Garnelen 8,50 €



009 SALAT OKTOPUS ^{B,L,N} 15,50 €

Grüner Papayasalat mit gegrilltem Oktopus, Sesam, Erdnüssen, Limetten-Vinaigrette und Röstzwiebeln.



010 NEM RAN - FRÜHLINGSROLLEN ^{E,M} 7,50 €

Traditionelle Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Karotten, Morcheln und Glasnudeln.



011 TOM CHIEN COM - KLEBREISFLOCKEN ^{D,E} 8,50 €

Garnelen (2 Stücke Black Tiger-Garnelen), umwickelt mit knusprigen Klebreisflocken, dazu hausgemachter Dip.

012 VORSPEISE SET - GROÙE PLATTE MIT ^{A,B,D,E,L,M,N}

Klebreisflocken-Garnelen, Papaya-Salat, Sommerrollen und Wantan.

27,90 €



MEKOTO

JAPANISCHE VORSPEISEN



013 WANTAN CHIEN
- GEBACKENE WANTAN ^{D,E} **7,90 €**

5 Stk. knusprige Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen als Füllung, dazu süß-saurer Soße.



014 DIMSUM -
TEIGTASCHEN ^D **7,90 €**

5 Stk. Gedämpfte Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, dazu süß-saurer Dip, Kürbis



015 DAU EDAMAME ^M **6,50 €**

Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz.



016 WAKAME ^M **6,50 €**

Eingelegter Seetang-Salat mit Sesam.



017 KIMCHI-SALAT
(Chinakohl) **6,50 €**

Eingelegter Chinakohl.



018 GYOZA (5 STÜCK) ^{D,M}

a. Gemüse **6,90 €**
b. Hühnerfleisch **7,50 €**



019
YAKI TORI-GA XIEN ^M **7,90 €**

3 Stk. gegrillte Hühnerspieße mit Teriyaki-Soße und Sesam.



020
SALMON TATAKI-LACHS ^C **11,50 €**

Leicht gegrillter Lachs im Sesam-Mantel, Salat.



021 TUNA TATAKI -
THUNFISCH ^C **13,50 €**

Leicht gegrillter Thunfisch im Salat.

ASIATISCHE NUDELGERICHTE



022 PHO - REISBANDNUDEL-SUPPE ^M

Traditionelle 12-Kräuter-Brühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

Traditional 12-herb broth with rice noodles, herbs and spring onions, served with your choice of:

| | |
|---|---------|
| a. Hühnerfleisch Chicken | 15,50 € |
| b. Rindfleisch Beef | 16,50 € |
| c. Hühner- & Rindfleisch Chicken & beef | 16,50 € |



023 PHO XAO - GEBRATENE REISBANDNUDELN ^{A,M}

im Wok geschwenkte Reisbandnudeln, Gemüse, Ei, Sojasprossen und Röstzwiebeln, wahlweise mit: Wok-tossed rice noodles with vegetables, egg, bean sprouts and roasted onions, served with your choice of:

| | |
|--------------------------|---------|
| a. Tofu ^M | 15,50 € |
| b. Hühnerfleisch Chicken | 16,50 € |
| c. Rindfleisch Beef | 17,50 € |
| d. Garnelen Shrimp | 18,50 € |



024 PHO TRON - REISBANDNUDELN - SALAT ^{B,M,V}

Im Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei, Sojasprossen und Röstzwiebeln, wahlweise mit:

Wok-tossed rice noodles with vegetables, egg, bean sprouts and roasted onions, served with your choice of:

| | |
|--------------------------|---------|
| a. Tofu ^M | 15,50 € |
| b. Hühnerfleisch Chicken | 16,50 € |
| c. Rindfleisch Beef | 17,50 € |
| d. Garnelen Shrimp | 18,50 € |



025 BUN TRON - REISNUDEL-SALAT ^B

Reisnudeln, Salat, Karotten, Kräuter, hausgemachter Dressing, Röstzwiebeln, Erdnüssen, wahlweise mit:

Rice noodles, salad, carrots, herbs, homemade dressing, roasted onions, peanuts, served with your choice of:

| | |
|---|---------|
| a. Bun Nem | 16,50 € |
| b. Frühlingsrollen ^A Spring Rolls | 17,50 € |
| c. Bun Bo Nam Bo in Wok | |
| d. geschwenktes Rindfleisch ^M wok-fried beef | |



026 UDON XAO - GEBRATENE UDON ^{D,G}

Hausgemachte Curry-Soße, wahlweise mit im Wok geschwenkte Udonnudeln, Gemüse:

Wok-tossed udon noodles with vegetables and curry sauce, served with your choice of:

| | |
|--------------------------|---------|
| a. Tofu ^M | 15,50 € |
| b. Hühnerfleisch Chicken | 16,50 € |
| c. Rindfleisch Beef | 17,50 € |
| d. Garnelen Shrimp | 18,50 € |

HAUPTSPEISEN

027 CRISPY CHICKEN FILLET 16,50 €

Alle Gerichte werden mit Jasminreis, Sesam, Gemüse, Salat und einer hausgemachten Soße nach Wahl serviert. All dishes are served with jasmine rice, sesame, vegetables, salad, and one homemade sauce of your choice.

- a. Curry-Soße ^G
- b. Mango-Soße
- c. Erdnuss-Soße ^B
- d. Teri-Soße ^M

028 CRISPY DUCK 18,50 €

- a. Curry-Soße ^G
- b. Mango-Soße
- c. Erdnuss-Soße ^B
- d. Teriyaki-Soße ^M



MEKOTO

HAUPTSPEISEN MEKOTO DELUXE



029 GRILLED CHICKEN - PHOENIX STYLE (20,50 €) ^{M,K}

250g gegrilltes Hähnchenfilet aus Thailand mit Zuckerschoten und saisonalem Gemüse, serviert mit Reis in Deluxe-Sauce.

Grilled chicken fillet with asparagus, sugar snap peas, and vegetables, served with rice in deluxe sauce.



030 GRILLED DUCK - DUCKY DUCK (22,50 €) ^{M,K}

250g gegrillte weibliche Barbarie-Entenbrust mit marktfrischem Gemüse in Deluxe-Sauce.

Grilled Barbary duck breast with fresh vegetables in deluxe sauce.



031 TERI SAKE LACHS-GRILLED SALMON - TERI SAKE (28,50 €) ^{C,E,M}

250g gegrillter Lachs mit 3 Garnelen, serviert mit Teriyaki-Sauce und Tamarinden-Sauce.

Grilled salmon with prawns, teriyaki, and tamarind sauce.



032 TERI MAGURO STEAK-GRILLED TUNA - TERI (30,50 €) ^{C,E,M}

250g gegrilltes Thunfischsteak mit 3 Garnelen, serviert mit Teriyaki-Sauce und Tamarinden-Sauce.

Grilled tuna steak with prawns, teriyaki and tamarind sauce.



033 GEGRILLTER RIESENGARNELEN (20,50 €) ^{E,M}

6 Stück gegrillte Riesengarnelen mit saisonalem Gemüse, serviert mit Reis, Teriyaki-Sauce.

King prawns with asparagus, vegetables, rice, teriyaki and tamarind sauce.



034 DEEP BLUE OCEAN (30,50 €) ^{E,N,M}

3 Stück gegrillte Riesengarnelen, 2 Jakobsmuscheln und Oktopus mit gegrilltem Gemüse, Kräuterseitlingen und Tamarinden-Sauce.

Prawns, scallops, octopus with grilled vegetables and tamarind sauce.



035 BEEF STEAK - SURF & TURF (33,50 €) ^{E,M,K}

3 Stück Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye-Steak, serviert mit Gemüse und Whisky-Sauce mit Süßkartoffeln.

Argentinian rib-eye steak with prawn skewers, vegetables, and whiskey sauce.



036 BEEF PINEAPPLE - PINEAPPLE GOLD (23,50 €) ^{I,M}

Rinderfiletstreifen aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in frischer Ananas.

Wok-fried beef with lemongrass, chili, and pineapple, served in fresh pineapple.



037 GRILLED PRAWNS - COCONUT STYLE (23,50 €) ^{E,M}

5 Stück gegrillte Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Babymais in Currysauce, serviert mit jungem Kokosnuss.

King prawns with vegetables, baby corn in curry sauce, served with young coconut.

VEGETARISCH STYLE - MEKOTO

038 TAMARINDEN - TOFU^M

14,50 €

Bestes Saison Gemüse mit Tamarindensauce und Tofu.
Best seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu.

039 WEISSER PILZ - WHITE MUSHROOM^{M,L}

15,50 €

Weißer Pilz, knuspriger Tofu und Gemüse mit Soja-Sesam-Soße.
White mushroom, crispy tofu, & vegetables with soy-sesame sauce.

040 WÜRZIGER TOFU^M

15,50 €

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und leicht scharfem Tofu.
Various vegetables with lemongrass, chili, and mildly spicy tofu.

041 VIT CHAY - SEITAN- "ENTE"^{D,M}

17,50 €

Seitan-"Ente", Zuckererbsen und saisonales Gemüse, serviert mit Reis und Deluxe-Soße.
Seitan "duck", sugar snap peas and seasonal vegetables, served with rice and deluxe sauce.



RAMEN NUDELN

042 SPICY SIGNATURE RAMEN BRÜHE^{A,F,H} 16,90 €

Schweinebrühe & würzige dunkle Sojabohnen.
Einlagen: gehacktes Hühnerbrustfilet, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.
Pork broth & spicy dark soybeans.
Toppings: minced chicken breast, Japanese mushrooms, scallions, morel mushrooms, kimchi, boiled egg.

044 TONKOTSU-RAMEN BRÜHE^{A,D,F,G,M} 17,50 €

Schweine- und Hühnerbrühe (8 Stunden gekocht).
Einlagen: Schweine-Charsiu, geschmortes Schweinefleisch, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, gekochtes Ei.
Pork and chicken broth (slow-cooked for 8 hours).
Toppings: pork chashu, braised pork, corn, morel mushrooms, scallions, boiled egg.

043 MISO-RAMEN BRÜHE^{A,D,F,G,M} 17,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).
Einlagen: gebratenes Hähnchen, Schweine-Charsiu, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, gekochtes Ei.
Chicken and soybean broth (slow-cooked for 8 hours).
Toppings: grilled chicken, pork chashu, corn, morel mushrooms, scallions, boiled egg.

045 VEGGIE-RAMEN BRÜHE^{A,D,F,G,M} 15,50 €

Dashi- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).
Beilagen: Mais, Japanische Pilze, Kimchi, Morcheln, Frühlingszwiebeln, gekochtes Ei.
Dashi and soybean broth (slow-cooked for 8 hours).
Toppings: corn, Japanese mushrooms, kimchi, morel mushrooms, scallions, boiled egg.

046 RINDFLEISCH RAMEN BRÜHE^{A,F,G,M} 17,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).
Einlagen: Rindfleisch, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.
Chicken and soybean broth (simmered for 8 hours).
Ingredients: beef, Japanese mushrooms, spring onions, morels, kimchi, boiled egg, soybeans.

047 GARNELEN-RAMEN BRÜHE^{A,E,F,M} 18,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).
Einlagen: Garnelen, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.
Chicken and soybean broth (simmered for 8 hours).
Ingredients: shrimp, Japanese mushrooms, spring onions, morels, kimchi, boiled egg

048 RIND-GARNELEN-RAMEN BRÜHE^{A,E,F,M} 18,50 €

Hühner- und Sojabohnenbrühe (8 Stunden gekocht).
Einlagen: Rindfleisch, Garnelen, Japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, gekochtes Ei.
Chicken and soybean broth (simmered for 8 hours).
Ingredients: shrimp, Japanese mushrooms, spring onions, morels, kimchi, boiled egg



DONBURI



049 GYU-DON ^M 16,50 €

Reisschale mit Teriyaki-Rindfleisch.
Rice bowl with teriyaki beef.

050 TORI-DON -
RICE BOWL WITH TERIYAKI CHICKEN ^{A,M} 16,50 €

Reisschale mit Teriyaki-Huhn.
Rice bowl with teriyaki chicken.

051 SAKE-DON ^{C,M} 17,50 €

Reisschale mit Teriyaki-Lachs.
Rice bowl with teriyaki salmon.

052 MAGURO-DON-THUNFISCH ^{C,M} 18,50 €

Reisschale mit Teriyaki-Thunfisch.
Rice bowl with teriyaki tuna.

053 UNAGI-DON ^{C,M} 18,50 €

Reisschale mit gegrilltem Aal.
Rice bowl with grilled eel.

KIDS MENÜ

054 MENÜ 1 ^{A,M} 9,50 €

3 gegrillte Hühnerspieße mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes.
3 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fries.

055 MENÜ 2 ^{A,E,M} 10,50 €

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes.
3 tempura prawns with teriyaki sauce and sweet potato fries.

056 MENÜ 3 REISBANDNUDEL-SUPPE (KIDS) ^{A,D,F} 8,50 €

Traditionelle 12-Kräuter-Brühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- a. Hühnerfleisch Chicken
- b. Rindfleisch Beef
- c. Hühner- & Rindfleisch Chicken & Beef

057 MENÜ 4
GEBRATENE REISBANDNUDELN (KIDS) ^{A,D,F,M} 10,50 €

Im Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei, Sojasprossen und Röstzwiebeln, wahlweise mit:
Wok-tossed rice noodles with vegetables, egg, bean sprouts, and crispy onions, served with your choice of

- a. Hühnerfleisch Chicken
- b. Rindfleisch Beef



SUSHI MEKOTO

NIGIRI

| | | |
|---|---------|---------------|
| 058 Sake Lachs ^C | 2 Stück | 5,90 € |
| 059 Maguru Thunfisch ^C | 2 Stück | 6,50 € |
| 060 Ebi - Garnelen ^E | 2 Stück | 6,50 € |
| 061 Unagi - gegrilltem Aal ^C | 2 Stück | 6,50 € |
| 062 Hotategai - Jakobsmuscheln ^N | 2 Stück | 6,50 € |
| 063 Vegetarische - Tamago ^A 🌿 | 2 Stück | 3,90 € |
| 064 Vegetarisches Inari-Sushi – Süße Tofutasche, gefüllt mit Reis ^{F,M} 🌿 | 2 Stück | 4,50 € |
| 065 Vegetarische - Avocado 🌿 | 2 Stück | 3,90 € |
| 066 Vegetarische - Oshinko 🌿 | 2 Stück | 3,90 € |



MAKI



| | | |
|---|---------|---------------|
| 067 Sake-Lachs ^C | 8 Stück | 5,90 € |
| 068 Tuna - Thunfisch ^C | 8 Stück | 6,50 € |
| 069 Tekka Tuna - Scharfer Thunfisch ^C | 8 Stück | 5,90 € |
| 070 Sake Avocado-Lachs Avocado ^C | 8 Stück | 5,90 € |
| 071 Sake Kappa-Lachs Gurke ^C | 8 Stück | 5,90 € |
| 072 Ebi-Garnelen ^E | 8 Stück | 6,50 € |
| 073 Ebi Avocado-Garnelen Avocado ^E | 8 Stück | 5,90 € |
| 074 California-Surimi Avocado ^{C,F} | 8 Stück | 5,90 € |
| 075 Hähnchen ^M | 8 Stück | 5,90 € |
| 076 Hähnchen Avocado ^M | 8 Stück | 5,90 € |
| 077 Kappa-Gurke 🌿 | 8 Stück | 4,90 € |
| 078 Avocado 🌿 | 8 Stück | 4,90 € |
| 079 O-Shinko-Marinierter Rettich 🌿 | 8 Stück | 4,90 € |
| 080 Shiitake-Süße Tofutasche gefüllt mit Reis ^{F,M} 🌿 | 8 Stück | 4,90 € |

FUTO MAKI

081 FUTO-SAKE-LACHS^C 8 Stück **11,50 €**

Lachs, Avocado, Gurke.
Salmon, avocado, cucumber.

082 FOTO-TUNA - THUNFISCH^C 8 Stück **12,50 €**

Thunfisch, Avocado, Gurke.
Tuna, avocado, cucumber.

083 FUTO-TEMPURA CHICKEN^{A,D} 8 Stück **11,50 €**

Avocado, Gurke, gebackenes Hühnerbrustfilet mit Mango-Chili-Dip.
Avocado, cucumber, deep-fried chicken breast fillet with mango-chili dip.

084 FUTO-VEGGIE^{A,G} 8 Stück **10,50 €**

Tamago (japanisches Omelett), Gurke, Avocado, Rucola, Frischkäse.
Tamago (Japanese omelet), cucumber, avocado, arugula, cream cheese.



INSIDE-OUT ROLL



085 California^{A,M} 8 Stück **9,50 €**
Surimi, Avocado, Mayo

086 Kani^{A,E} 8 Stück **10,50 €**
Krebsfleisch, Avocado, Mayo

087 Sake Avo^{A,C} 8 Stück **10,50 €**
Lachs, Avocado, Mayo

088 Maguro^{A,C} 8 Stück **10,90 €**
Thunfisch, Gurke, Mayo

089 Ebi^{A,E} 8 Stück **10,90 €**
Großgarnelen, Avocado, Mayo

090 Salmon Skin^C 8 Stück **9,50 €**
Gegrillte Lachshaut, Avocado

091 Unagi^C 8 Stück **10,50 €**
Süßwasser-Aal, Avocado

092 Philly Cheese^{C,G} 8 Stück **8,50 €**
Gurke, Avocado, Philly Cheese

093 Vegetarian Inside Out 8 Stück **8,50 €**
Shiitake, O-Shinko, Avocado

094 Vegetarian Asparagus Roll^G 8 Stück **8,50 €**
Grüner Spargel, Philly Cheese, Schnittlauch



MEKOTO

SUSHI EXTREME



- 095 SPICY CHICKEN ROLL** ^{A,M} 8 Stück **14,90 €**
 Chilimayo-Hähnchen, Gurke, außen Avocado
 Chili mayo chicken, cucumber, outer avocado
- 096 SPICY TUNA ROLL** ^{A,C,M,L} 8 Stück **15,90 €**
 Chilimayo, Avocado, Thunfisch, Gurke, Lauch, Sesam
 Chili mayo, avocado, tuna, cucumber, leek, sesame
- 097 KALANI** ^{C,E,F,M} 8 Stück **14,90 €**
 Gegrillte Lachshaut, Avocado, Großgarnelen, Unagisoße
 Grilled salmon skin, avocado, large shrimp, unagi sauce
- 098 MY BEST FRIEND'S ROLL** ^{A,C,G,M} 8 Stück **15,90 €**
 Avocado, Lachs, Spezialsoße, Kresse, Mayo
 Avocado, salmon, special sauce, cress, mayo
- 099 MEKOTO
 EXTREME SPECIAL** ^{A,C,E,F,G,M} 8 Stück **16,50 €**
 Garnelentempura, Lachs, Lachshaut, Tamago,
 Gurke, Masago, Tobiko, Unagisoße
 Tempura shrimp, salmon, salmon skin, tamago, cucumber, masago,
 tobiko, unagi sauce
- 100 TNT ROLL** ^{A,C,G,M} 8 Stück **15,90 €**
 Unagi ummantelt, Avocado, Gurke, Jalapeño, Koriander,
 Chili, süße Chilisauce, Unagi-Soße, Chili-Mayo
 Wrapped in unagi, avocado, cucumber, jalapeño, coriander,
 chili, sweet chili sauce, unagi sauce, chili mayo
- 101 Cajun-Salmon** ^{C,G,M} 8 Stück **15,90 €**
 Flambierter Lachs ummantelt, Lachs, Avocado,
 Spargel, Cajun, Philly
 Fried sushi rice, salmon, chili mayo, cucumber, leek, masago

SASHIMI

- 102 SAKE LACHS** ^C (6 Stück) **13,50 €**
- 103 TUNA THUNFISCH** ^C (6 Stück) **14,50 €**
- 104 TUNA THUNFISCH
 SAKE LACHS** ^C (3 Stück)
 (3 Stück) **14,50 €**
- 105 TUNA THUNFISCH
 SAKE LACHS** ^C (6 Stück)
 (6 Stück) **25,50 €**



MEKOTO

TEMPURA ROLL MAKI MINI

- 106 SALMON TEMPURA** ^{C,G} (10 Stück) **9,50 €**
Lachs, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 107 TUNA TEMPURA** ^{C,G} (10 Stück) **9,50 €**
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 108 HOTATEGAI TEMPURA** ^{G,N} (10 Stück) **10,50 €**
Jakobsmuschel, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 109 EBI TEMPURA** ^{E,G} (10 Stück) **9,50 €**
Große Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 110 HÄHNCHEN TEMPURA** ^G (10 Stück) **9,50 €**
Hähnchen, Avocado, Philadelphia, Sakura-Kresse und Spezialsoße
- 111 VEGGIE TEMPURA** ^{A,D,E,G} (10 Stück) **7,90 €**
Avoc., Mango, Paprika, Spargel, Tamago, Philadelphia, Kresse & Spezialsoße



TEMPURA BIG ROLL

- | | (6 Stück) | (10 Stück) |
|--|----------------|----------------|
| 112 SALMON TEMPURA ^{C,D,G} | 8,90 € | 15,50 € |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezialsoße | | |
| 113 TUNA TEMPURA ^{C,D,G} | 8,90 € | 16,50 € |
| Thunfisch Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezi alsoße | | |
| 114 HOTATEGAI TEMPURA ^{C,G,N} | 9,90 € | 16,50 € |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezialsoße | | |
| 115 EBI TEMPURA ^{D,E,G} | 9,90 € | 16,50 € |
| Große Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezialsoße | | |
| 116 MEKOTO-BIG ROLL ^{D,E,G} | 10,90 € | 16,90 € |
| Lachs, Thunfisch, Garnelen, Salzwasseraal, Avocado | | |
| 117 HÜHNCHEN, SPICY CHICKEN ^{D,E,G} | 7,90 € | 14,90 € |
| Tempura Hühnchen, Avocado, Philadelphia, Sakura Kresse und Spezial-Soße | | |
| 118 VEGGIE TEMPURA ^{D,E,G} | 7,50 € | 13,90 € |
| Avocado, Mango, Paprika, Spargel, Tamago, Philadelphia, Kresse und Spezialsoße | | |



SUSHI MENÜ



MENÜ 1 - VEGGIE MIX ^{A,D}

18,90 €

2 Stück Tamago - Oshinko Tamago - Oshinko Nigiri
 8 Stück Kappa - Gurke Kappa - Cucumber Maki
 8 Stück Avocado Avocado Maki
 10 Stück Tamago - Tempura - Mini Tamago Maki Mini Tempura

MENÜ 2 - MAKI MIX ^{C,E}

19,90 €

8 Stück Sake Avocado Sake Avocado Maki
 8 Stück Tekka Tuna Tekka Tuna Maki
 10 Stück Ebi-Garnelen Ebi Shrimp Maki Mini Tempura



MENÜ 3 - HELLO CALIFORNIA ^{C,E} **23,90 €**

8 Stück California - I.O California I.O Inside - Out
 8 Stück Ebi - Garnelen - Maki Ebi Shrimp Maki
 10 Stück Sake - Lachs - Avocado Maki Mini Tempura
 Sake Salmon Avocado

MENÜ 4 - MEKOTO EXTREME ^{C,E} (FÜR 2 PERSONEN)

54,90 €

2 Stück Thunfisch Tuna Nigiri
 4 Stück Lachs Salmon Sashimi
 8 Stück Sake Avocado Sake Avocado Maki
 8 Stück California California Inside - Out
 8 Stück Pikant Thunfisch Rolle Extreme
 Spicy Tuna Roll
 10 Stück Lachs Tempura Big Roll
 Salmon Tempura



MEKOTO

SUSHI MENÜ

MENÜ 5 - LOVE YOU 3000! ^{C,E,D,P} 56,90 €

2 Stück Ebi - Garnelen Ebi - Shrimp
 6 Stück Thunfisch, Lachs Tuna, Salmon
 8 Stück Kappa, Gurke Kappa, Cucumber
 8 Stück Sake Avocado Sake Avocado
 8 Stück Mekoto Extreme Special
 8 Stück Sake Avocado Sake Avocado
 6 Stück Lachs Salmon

Nigiri
 Sashimi
 Maki
 Inside - Out
 Extreme
 Maki
 Tempura

MENÜ 6 - LOST IN MEKOTO ^{C,E,D,G} (FÜR 2-3 PERSONEN) 69,50 €

2 Stück Thunfisch Tuna
 2 Stück Ebi - Garnelen Ebi Shrimp
 6 Stück Sake - Lachs Sake Salmon
 8 Stück Ebi - Garnelen Ebi Shrimp
 8 Stück Thunfisch Tuna
 8 Stück Avocado Surimi, Avocado, Mayo
 8 Stück Sake - Lachs Sake Salmon
 8 Stück Thunfisch, Gurke, Mayo
 10 Stück Lachs Salmon

Nigiri
 Nigiri
 Sashimi
 Maki
 Maki
 Inside - Out
 Inside - Out
 Extreme
 Tempura

MENÜ 7 - MEKOTO ^{A,C,E,G} (FÜR 4 PERSONEN) 95,00 €

2 Stück Sake - Lachs Sake Salmon
 2 Stück Thunfisch Tuna
 2 Stück Ebi - Garnelen Ebi Shrimp
 6 Stück Sake - Lachs Sake Salmon
 8 Stück Sake - Lachs - Avocado Sake Salmon Avocado
 8 Stück Kappa - Maki Kappa Maki
 8 Stück California California
 8 Stück Mekoto Extreme Special
 8 Stück Pikant Hähnchen Rolle Spicy Chicken Roll
 10 Stück Ebi - Garnelen Ebi Shrimp
 12 Stück Salmon Tempura Big Roll

Nigiri
 Nigiri
 Maki
 Sashimi
 Maki
 Maki
 Inside - Out
 Extreme Special
 Extreme Special
 Mini Tempura
 Salmon Tempura

MENÜ 8 - MEKOTO - THE STORY OF SUSHI ^{A,C,E,G,D} (FÜR 5-6 PERSONEN) 125,00 €

Lassen Sie sich von den Kreationen unseres Chefs überraschen!
 Let yourself be surprised by our chef's creations!

DESSERTS

119 KEM XOI ^{G,L}

6,90 €

Leicht süßer Klebreis, Vanilleeis, Kokoscreme, Sesam
Lightly sweet sticky rice, vanilla ice cream, coconut cream, sesame

120 MOCHI

3 Stück **5,90 €**

Reiskuchen mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl:
Matcha, Sesam, Taro, Mango
Rice cakes with various fillings to choose from: matcha, sesame,
taro, mango

121 MOCHI-EISPLATTE ^{G,L}

2 Stück **5,90 €**

Reiskuchen, gefüllt mit Eis, wahlweise mit saisonalen Früchten
2 Stk. zur Auswahl: Matcha, Kokosnuss, Erdbeere, Schokolade,
Mango, Vanille
Rice cakes filled with ice cream, optionally with seasonal fruits
2 ice balls to choose from: matcha, coconut, strawberry,
chocolate, mango, vanilla

122 KOREANISCHE PFANNKUCHEN ^L 2 Stück **6,90 €**

Gefüllt mit Sesam oder Zimt Filled with sesame or cinnamon

123 GEBACKENE BANANE 4 Stück **6,90 €**

Mit Honig flambiert Flambéed with honey

124 GEBACKENE ANANAS 3 Stück **6,90 €**

Mit Honig With honey



125 KOKOSEIS IN EINER KOKOSNUSS ^G **7,90 €**

Kokosnussraspeln, Fructose, Laktose und
Milchproteine, Kokosnusspulver, getrocknetes
Kokosnusmark, Maltodextrin, Natriumkaseinat
(Milch), Emulgator, Stabilisatoren

Coconut flakes, fructose, lactose and milk proteins, coconut
powder, dried coconut pulp, maltodextrin, sodium caseinate
(milk), emulsifier, stabilizers

MEKOTO

HOMEMADE GETRÄNKE



126 LIMETTEN-LIMONADE 6,50 €

Frische Limetten, Minze, stilles Wasser (oder Soda)
Fresh lime, mint, still water (or soda)

127 MARACUJA CRUSH 6,50 €

Maracujasaft, Maracuja, Stilles Wasser (oder Soda)
Passion fruit juice, fresh passion fruit, still water (or soda)

128 PASSIONSFRUCHT-CRUSH 6,50 €

Passionsfruchtsaft, Passionsfrucht, stilles Wasser (oder Soda)
Passion fruit juice, passion fruit, still water (or soda)

129 VINPEARL EISTEE 6,50 €

Schwarzer Tee, Limettensaft, Limette, Orange
Black tea, lime juice, lime, orange

130 PFIRSICH-OOLONG-TEE 6,50 €

Oolong-Tee, Zitronengras, Orange, süßer Pfirsich
Oolong tea, lemongrass, orange, sweet peach

131 MANGO LASSI^G 6,50 €

Mangopüree, Milch, Naturjoghurt
Mango puree, milk, natural yogurt

132 CUCUMBER CRUSH^{C,D} 6,50 €

Gurke, Minze, Rohrzucker, Limette, Soda
Cucumber, mint, cane sugar, lime, soda

133 KUMQUAT-CRUSH^{C,D} 6,50 €

Kumquat, Rohrzucker, Ingwer, Minze, Zitronengras, Soda
Kumquat, cane sugar, ginger, mint, lemongrass, soda

134 EXOTIC PASSION 6,50 €

Litschi, Kokos, Limette, Minze, Passionsfrucht
Lychee, coconut, lime, mint, passion fruit

SOFT DRINKS

135 COLA^{A,C} (0,3 l / 0,5 l) 3,50 € / 4,50 €

Cola Zero, Fanta, Sprite, Paulaner Spezi

136 GINGER ALE (0,3 l / 0,4 l) 3,50 € / 4,50 €

Bitter Lemon, Tonic

137 SÄFTE (0,3 l / 0,4 l) 3,90 € / 4,90 €

Apfel, Banane, Kirsche, Kiba, Mango, Litschi, Guave

138 SAFTSCHORLEN (0,3 l / 0,4 l) 3,90 € / 4,90 €

Apfel, Banane, Kirsche, Mango, Litschi, Guave

139 STILLES WASSER / SPRUDELWASSER (0,3 l / 0,5 l) 3,20 € / 4,20 €

140 FLASCHE WASSER / SPRUDELWASSER (0,75 l) 6,90 €



MEKOTO

TEES



- | | | |
|--|-----------------------------------|---------------|
| 141 | HEISSER ZITRONE | 4,50 € |
| Frischer Zitronensaft mit heißem Wasser | | |
| 142 | FRISCHER MINZTEE | 4,50 € |
| Aromatischer Tee mit frischer Minze | | |
| 143 | GRÜNER TEE | 4,50 € |
| Traditioneller grüner Tee | | |
| 144 | JASMINTEE | 4,50 € |
| Feiner Jasmintee mit blumigem Aroma | | |
| 145 | FRISCHER INGWERTEE | 4,50 € |
| Würziger Tee mit frischem Ingwer | | |
| 146 | ZITRONENGRASTEE MIT INGWER | 4,50 € |
| Mit Ingwer, Limetten, Zitronengras & Honig | | |

KAFFEE

Falls Sie vietnamesischen Kaffee noch nie probiert haben, verpassen Sie etwas! Sein einzigartiger Geschmack ist unvergleichlich und hebt sich deutlich von gewöhnlichem Kaffee ab. Nicht ohne Grund gibt es in Vietnam an jeder Ecke ein Café mit köstlichen Kaffeespezialitäten. Probieren Sie es selbst aus und lassen Sie sich überzeugen!

- | | | |
|--|------------------------------------|---------------|
| 147 | CAFÉ TRUNG NGUYEN (SCHWARZ) | 4,90 € |
| Aromatischer Filterkaffee mit einer Schokonote | | |
| 148 | CAFÉ SỮA | 5,50 € |
| Filterkaffee mit süßer Kondensmilch | | |
| 149 | CAFÉ SỮA ĐÁ | 5,50 € |
| Filterkaffee mit süßer Kondensmilch & Eiswürfeln | | |
| 150 | CAFÉ SỮA DỪA | 6,90 € |
| Kokos-Kaffee mit eiskalter Kokosmilch | | |



BIER

0,3 l — 0,5 l —

151 Bayreuther Hell

3,50 € 4,90 €

Helles Bier vom Fass 4,9% vol.

Helles Beer from the Beer Keg 4,9% vol.

152 Maisel's Weiße Original

3,50 € 4,50 €

Weizenbier vom Fass 5,1% vol.

Wheat Beer from the Keg 5,1% vol

153 Aktien Zwick'l Kellerbier

- 4,50 €

Aktien Zwick'l Kellerbier 5,3 % vol

154 Aktien Landbier Dunkel

- 4,50 €

Aktien Landbier Dunkel 5,3% vol

155 Maisel's Weisse Alcohol-Free

- 4,50 €

Maisel's Weisse Alcohol-Free 0,0% vol

156 Maisel & Friends IPA

4,50 € -

Maisel & Friends IPA 0,5% vol

157 Radler-Bier mit Sprite-Cola-
Bananen-Kirschweizen

4,50 € -

0,33 l

158 Kirin Bier

4,90 €

Japanisches Bier - Lagerbier 5,0% vol

159 Vietnamesisches - Saigon Bier

4,90 €



MEKOTO

SEKT & SPIRITUOSEN

- 160** PROSECCO 6,70 € (0,1 l) 29,00 € (0,75 l)
Scavi & Ray Spumante – elegant und geschmeidig
- 161** NEP MOI 4,90 € (0,2 cl)
Vietnamesischer Reiswodka 30% vol
- 162** SAKE 5,90 € (0,1 l)
Japanischer Reiswein



WHISKY AUF EIS/ ON THE ROCK

- 163** JACK DANIEL'S 40 % VOL 0,2 CL 4,50 €
- 164** SUNTORY TOKI 43 % VOL 0,2 CL 5,50 €
- 165** SUNTORY HIBIKI 43 % VOL 0,2 CL 8,50 €



MEKOTO

APERITIF & COCKTAILS



166 Fruity Gin **7,90 €**

Gin, Limette, Apfelsaft, Zitronengras, Himbeeren, Mandel- und Mangosirup

167 MOJITO **7,90 €**

Bacardi, Limette, Rohrzucker, Soda, Minze

168 PINK MOJITO **7,90 €**

Bacardi, Limette, Rohrzucker, Soda, verfeinert mit Himbeeren

169 GIN GIN MULE **7,90 €**

Gin, Minze, Limette, Spicy Ginger

170 MOSCOW MULE **7,90 €**

Wodka, Limette, Spicy Ginger, Gurke

171 APEROL SPRITZ **7,90 €**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

172 HUGO **7,90 €**

Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Soda

173 WILD BERRY LILLET **7,90 €**

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

174 CAIPIRINHA **7,90 €**

Sirup, Limetten, Bacardi, Rohrzucker, Ginger Ale



175 LEMON CAPI. **7,90 €**

Sirup, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

176 COCOS SAHNE. **7,90 €**

Sirup, KoKos, Sahne, Ananassaft, Kokosmilch

NON-ALCOHOLICS COCKTAILS

MEKOTO

WEISSWEIN

177 RIESLING ¹ (0,2l / 0,75l) **8,50 € / 29,00 €**

Sachsen – Weingut Schloss Proschwitz
VdP. Gutswein, trocken. Feine Zitrusaromen, ein Hauch von
Apfel und Pfirsich
Feinste Mineralik sowie ein delikates Süße-Säure-Spiel

178 CHARDONNAY „MONT MÈS“ ¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Südtirol – Weingut Castelfeder
Vigneti delle Dolomiti IGT, trocken. Fruchtig, frisch & anregend
im Trunk mit sättigendem, fruchtigem Abgang
Unkompliziert & erfrischend

179 RHEINGAU RIESLING RÉSERVE ¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Rheingau – Weingut Schumann-Nägler
QbA, trocken. Voller Körper, tiefgründig, aromareich, fruchtig &
kräftig, mit viel Biss, aber gleichzeitig harmonisch

180 AIMERY CHARDONNAY ¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Frankreich – Languedoc
Aimery Sieur D'Arques, trocken. Aromen von Akazie, Banane &
Grapefruit. Kräftig im Geschmack mit voller Frucht

181 ASIO OTUS VINO BIANCO ¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Italien – MCM Mondo del Vino
Chardonnay & Sauvignon Blanc, halbtrocken. Frisch & saftig,
aromatisch nach Birne & Zitrusfrüchten, mit weicher Süße im
Nachgang

182 MÜLLER-THURGAU ¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Baden – Alde Gott
Qualitätswein, halbtrocken & harmonisch. Feine Muskatnote,
im Abgang weich & elegant



ROTWEIN

183 SWISSNESS PINOT NOIR¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Schweiz – La Cote | UVAVINS
Spätburgunder, trocken. Sanftes Bukett mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, süffig & fruchtig, begleitet von feinen Tanninen im Nachgang

184 LAFAGE LA NARASSA¹ (0,2l / 0,75l) **8,50 € / 29,90 €**

Frankreich – Roussillon - Domaine Lafage
70% Grenache, 30% Syrah, IGP, trocken. Dominante Aromen von Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz & Pfeffer, voller Körper mit sanften Tanninen & dezenter Fruchtsüße. Frischer Abgang mit überraschender Eleganz

**185 RESERVE DE L'AUBE¹
SYRAH-MERLOT** (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Frankreich | Père Anselm
65% Syrah, 35% Merlot, VdP D'Oc, trocken. Intensive Aromen dunkler Früchte, Morello-Kirschen & Cassis, interessant, komplex & würzig mit kräftigen, seidigen Tanninen und guter Struktur

186 ASIO OTUS VINO ROSSO¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Italien | MGM Mondo del Vino
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, feinherbes explosives Bouquet, harmonisch, körperreich, ausgeprägt & sensationell würzig



ROSE

187 SWISSNESS ROSÉ DE GAMAY¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Schweiz – La Cote | UVAVINS. 100% Gamay, trocken
Feine Noten reifer Früchte wie Himbeeren & aromatische Waldbeeren, saftig & geschmeidig, dabei herrlich frisch mit gut ausbalancierter Säure und leichter Restsüße

188 ROSÉ D'ANJOU¹ (0,2l / 0,75l) **6,90 € / 24,90 €**

Frankreich – Val de Loire | Caves Monmousseau
Lieblich und fruchtbetont, harmonisch im Trunk mit deutlicher Süße



Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.
Die Bilder dienen zu Dekorationszwecken.
Die Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff · 2. coffeinhaltig · 3. mit Antioxidationsmittel · 4. Säuerungsmittel · 5. mit Konservierungsmittel · 6. mit Süßstoff · 7. enthält eine Phenylalaninquelle · 8. chininhaltig · 9. Stabilisatoren · 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11. Taurin

Allergene:

A) Eier B) Erdnüsse – C) Fisch – D) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) – E) Krebstiere – F) Lupinen G) Milch einschließlich Lactose H) Schalenfrüchte – I) Schwefeldioxid & Sulfite – J) Sellerie K) Senf – L) Sesam – M) Soja – N) Weichtiere (Mollusken)