



Michiko

ASIAN DINING & SUSHI LOUNGE

Öffnungszeiten:

Mo - So: 11h00 - 22h00 Uhr

Adresse:

Zähringerplatz 9, Konstanz 78464

Telephone:

077531 8910 3553

Website:

www.michiko-konstanz.de



STARTERS

01. **EDAMAME** €5,80
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz.
02. **SUMMER ROLL (2 Stk.)**
gewickelt mit Salat, Erdnuss, Reismudeln, Kräutern:
a. Bio Tofu €3,90
b. Hähnchen €4,50
c. Garnele €5,50
03. **MINI ROLL (6 Stk.)** €3,90
vegetarische Miniführingsrolle.
04. **SPRING ROLL (2 Stk.)** €5,50
Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Gemüse, Shiitake
05. **DUMPLINGS (4 Stk.)** €4,90
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Schnittlauch.
06. **FRIED WANTAN (5 Stk.)** €5,50
Frittierte Wantan Teigtasche gefüllt mit Hähnchen, Garnele und Lauch.
07. **GYOZA CHICKEN (5 Stk.)** €4,90
Frittierte jap. Teigtaschen mit Hähnchen.



SUPPEN

10. **MISO SUPPE** €3,90
Bio Tofu, Seetang, Lauch
11. **MISO SAKE SUPPE** €5,90
Lachs, Seetang, Lauch
12. **TOMYAM SUPPE** €6,90
Garnele, Zucchini, Champignons, Lauch, Koriander.
13. **WANTAN SUPPE** €6,90
Wantan Teigtasche, Champignons, Pakchoi, Lauch.



SALAD

20. **WAKAME** €4,90
Seetang
21. **KIMCHI** €4,90
Koreanische eingelegte Chinakohl
22. **MANGO SALAD** €5,90
Mango, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Avocado, Erdnüsse, Koriander
23. **PAPAYA SALAD** €6,90
Grünen Papaya, Karotten Garnele, Minze, Limette, Erdnüsse, Koriander
24. **HAPPY COW** €6,90
Gebratenes Rindfleisch, Wildkräutersalat, Lotusstamm, Lauch, Koriander, Erdnüsse.
25. **BANGKOK BABY** €8,90
Krosse Entenwürfel mariniert mit Chilli, Kräutern, Koriander und Zwiebeln .

**Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos
beim Servicepersona**

ALLERGIE 1. Gluten | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fische | 5. Erdnüsse | 6. Sojabohnen | 7. Milch | 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Schwefeldioxid und Sulfite | 13. Lupine | 14. Weichtiere



NIGIRI (1STK)

- | | |
|--------------------|-------|
| 30. MAGURO | €3,30 |
| Thunfisch | |
| 31. HAMACHI | €3,60 |
| Gelbschwanzfisch | |
| 32. SAKE | €2,70 |
| Lachs | |
| 33. TAI | €2,50 |
| Meerbrasse | |
| 34. EBI | €3,10 |
| Garnele | |
| 35. TAKO | €2,50 |
| Oktopus | |
| 36. IKA | €2,50 |
| Tintenfisch | |
| 37. UNAGI | €3,90 |
| Süßwasseraal | |
| 38. TAMAGO | €2,50 |
| Omlett | |
| 39. INARI | €2,50 |
| Frittiertes Tofu | |
| 37. KANI | €2,50 |
| Krebsfleisch | |



HOSOMAKI (6STK)

- | | |
|--|-------|
| 50. TEKKA | €5,50 |
| Thunfisch | |
| 51. SAKE | €5,30 |
| Lachs | |
| 52. AVOSAKE | €5,40 |
| Avocado, Lachs | |
| 53. KAZUMI | €5,90 |
| Tuna, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch, Chilli | |
| 54. EBI SPICY | €5,40 |
| Garneleentatar | |
| 55. UNAGI | €5,90 |
| Süßwasseraal, Schnittlauch | |
| 56. SAKE ABURI | €4,90 |
| Gegrillter Lachs | |
| 57. TUNA ABURI | €4,90 |
| Gegrillter Thunfisch | |



Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos beim Servicepersonal.
Alle Sushi Gerichte werden mit Soja-Sauce, Wasabi und Ingwer serviert.

ALLERGIE 1. Gluten | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fische | 5. Erdnüsse | 6. Sojabohnen | 7. Milch | 8. Schalenfrüchte
9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Schwefeldioxid und Sulfite | 13. Lupine | 14. Weichtiere



URAMAKI (8STK)

60. ALASUKA	€7,00
Lachs, Gurke, Sesam.	
61. SAKE KAWA	€6,50
Lachshaut, Frischkäse, Avocado, Sesam.	
62. SAKE MANGO	€7,00
Lachs, Mango, Schnittlauch.	
63. PIRIKARA	€7,90
Thunfisch pikant.	
64. UNAGI	€7,90
Aal, Gurke, Sesam.	
65. PHILADELPHIA	€7,90
Garnele, Rucola, Frischkäse, Sesam.	
66. CALIFORNIA	€7,90
Garnele, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar.	
67. TAMAGO	€5,90
Omelett, Gurke, Sesam.	
68. TEMPURA	€7,90
Frittierte Garnele, Gurke, Sesam.	
69. SHISO	€7,90
Lachstarta, Ikura, Shiso.	
70. YUKARI	€7,90
Lachs, Schnittlauch, Ingwer, roter Shiso.	
71. KYO	€6,30
Auberginen-Tempura, Schnittlauch, Bonitoflocken.	
72. SAKE-AVOCADO	€7,90
Lachs, Avocado, Frischkäse, Flugfischkaviar.	

SPECIALS URAMAKI (8STK)

80. YUKIKO	€13,90
Aal, Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs und Lachskaviar.	
81. TOMOKO	€10,50
Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, Chilisauce.	
82. YOKO	€9,50
gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, Sesam.	
83. SATÉ ROLL	€10,50
Gebackenes Hühnchen, Avocado, Sesam, Erdnusssauce on top.	
84. DAIKI	€12,90
flambierter Lachs on top, Lachshaut, Avocado, Frischkäse, Tobikko.	
85. MOMO	€13,90
Lachstartar, Mango, Gurken, flambierter Lachs, Tobikko.	
86. MIDORI	€14,90
Thunfischtartar, Avokado, pikante Sauce, flambierter Thunfisch on top, Wasabi-Tobikko.	
87. EBISU	€12,90
Panierte Garnelen, Salat, Avocado on top, Shiso.	
87. RAINBOW ROLL	€15,90
Frittierte Garnele, Avocado, on top Lachs, Thunfisch, Aal, Meerbrasse.	

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos beim Servicepersonal.
Alle Sushi Gerichte werden mit Soja-Sauce, Wasabi und Ingwer serviert.

ALLERGIE 1. Gluten | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fische | 5. Erdnüsse | 6. Sojabohnen | 7. Milch | 8. Schalenfrüchte | 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Schwefeldioxid und Sulfite | 13. Lupine | 14. Weichtiere



VEGETARIAN SUSHI

90. **AVOCADO NIGIRI (1Stk)** €2,50
Avocado
91. **INARI NIGIRI (1Stk)** €2,50
Frittiertes Tofu
92. **AVOCADO MAKI (6Stk)** €3,90
Avocado
93. **KAPPA MAKI (6Stk)** €3,60
Gurken, Sesam
94. **MANGO MAKI (6Stk)** €3,90
Mango
95. **KAPYO MAKI (6Stk)** €3,90
Japanischer Kürbis
96. **SHINKO MAKI (6Stk)** €3,90
Eingelegter Rettich
97. **KYO – URAMAKI (8Stk)** €6,90
Auberginen-Tempura, Schnittlauch, Sesam
98. **VEGGIE – URAMAKI (8Stk)** €6,90
Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam, Frischkäse
99. **CRUNCHY – VEGGIE (8Stk)** €7,90
Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse
100. **BUDDHA – TEMPURA ROLL (6Stk)** €7,90
frittierte Rolle mit Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse, Sesam
101. **VEGGIE MAKI SET (24Stk)** €11,90
6 Kanpyo Maki, 6 Mango Maki, 6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki
102. **VEGGIE MIX SET (28Stk)** €16,90
2 Avo Nigiri, 6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki, 8 Veggie Uramaki, 6 Buddha Tempura Roll

CRUNCHY ROLL

(Aussen mit Mehlflöcken umhüllt & mit Sosse garniert. Nicht frittiert)

110. **CRUNCHY SAKE ABURI (8Stk)** €10,90
Gegrillter Lachs, Avocado.
111. **CRUNCHY TUNA ABURI (8Stk)** €10,90
Gegrillter Thunfisch, Gurke.
112. **CRUNCHY EBI (8Stk)** €10,90
Gekochte Garnele, Avocado.

TEMPURA ROLL

(Frittierte Rolle)

120. **SAKE – TEMPURA (6/12Stk)** €7,90/€13,50
Tempura Roll mit Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke.
121. **TUNA – TEMPURA (6/12Stk)** €8,90/€14,90
Tempura Roll mit Thunfisch, Gurke, Frischkäse.
122. **EBI – TEMPURA (6/12Stk)** €8,90/€14,90
Tempura Roll mit Garnelen, Avocado, Frischkäse.





SUSHI SET

140. **SALMON SET (14Stk)** €12,90
2 Lachs Nigiri, 6 Lachs Avocado Maki, 6 Lachs Tempura
141. **TUNA SET (14Stk)** €14,90
2 Thunfisch Nigiri, 6 Thunfisch Gurke Maki, 6 Thunfisch Tempura
142. **TOKYO SET (18Stk)** €16,90
4 Nigiri, 8 Sake-Avocado, 6 Sake Tempura.
143. **KONICHIWA SET (24Stk)** €22,90
Starters : 6 Stk. Mini Roll
4 Nigiri, 6 Sake Hosomaki, 6 Ebi Tempura,
8 Crunchy Tuna Aburi.
144. **ASAHI SET (2 Personen)** €52,90
Starters : Mix Vorspeisen für 2 Personen
6 Nigiri, 6 Sake Hosomaki, 6 Avo Hosomaki, 8 Sake Mango, 8 California, 6 Ebi Tempura, 8 Mix Sashimi.
145. **SAGA SET (4 Personen)** €75,90
Starters : Mix Vorspeisen für 4 Personen
8 Nigiri, 6 Avosake Hosomaki, 6 Tuna Hosomaki, 6 Kappa Hosomaki, 8 Daiki, 8 Ebisu, 8 Crunchy Sake Aburi, 6 Sake Tempura, 6 Tuna Tempura, 8 Mix Sashimi.



SASHIMI

130. **MAGURO** Thunfisch
GROSS(16Stk) €29,00
KLEIN (8Stk) €16,50
131. **SAKE** Lachs
GROSS (16Stk) €25,00
KLEIN (8Stk) €13,50
132. **MORIAWASE (16Stk)** €26,00
4 Lachs, 4 Thunfisch, 8 Mix Meeresfrüchte
133. **MAGURO TO SAKE** Thunfisch und Lachs
GROSS (16Stk) €28,00
KLEIN (8Stk) €15,50

EXTRAS

150. **WASABI** €1,00
151. **TERIYAKISAUCE** €1,00
152. **CHILI – MAYO SAUCE** €1,00
153. **INGWER** €1,00
154. **REIS** €2,00
155. **CURRY SAUCE** €2,00

TAPAS

160. **SÜSSKARTOFFEL POMMES** €3,90
161. **TUNA TATAKI** €13,90
angegrillter Thunfisch in Sesamkruste.
162. **CHICKEN SATÉ** €6,50
drei Marinierte Hühnerspieße mit Erdnusssoße.
165. **CIRSY EBI** €6,90
Tempura von Riesengarnelen.
167. **EBININNIKU** €6,90
Garnelen in Knoblauch und Sojasosse.

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos beim Servicepersonal.
Alle Sushi Gerichte werden mit Soja-Sauce, Wasabi und Ingwer serviert.

ALLERGIE 1. Gluten | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fische | 5. Erdnüsse | 6. Sojabohnen | 7. Milch | 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Schwefeldioxid und Sulfite | 13. Lupine | 14. Weichtiere



HAUPTSPEISE

170. PHO ORIGINAL

traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe, mit frischen asiatischen Kräutern.

a. Tofu	€9,90
b. Hähnchenbrust	€10,90
c. Rindfleisch	€13,90

171. ASIAN MEKONG

gebratene Reisbandnudeln, frischem Gemüse, Selleriestangen, Shiitake Pilze, Sojasprossen Koriander.

a. Tofu	€9,90
b. Hähnchenbrust	€10,90
c. Gebackenes Hähnchen	€11,90
d. Knusprige Ente	€13,90
e. Rindfleisch	€14,90
f. Garnele	€15,90

172. FRIED NOODLE

Gebratene Udon oder Glassnudeln mit verschiedenem Gemüse, Shiitake, Shiitake Pilze, Sellerie, Röstzwiebeln und Koriander.

a. Tofu	€9,90
b. Hähnchenbrust	€10,90
c. Gebackenes Hähnchen	€11,90
d. Knusprige Ente	€13,90
e. Rindfleisch	€14,90
f. Garnele	€15,90

173. CURRY (leicht scharf)

cremige Kokos - Curry Sauce, frischem Gemüse, Reis.

a. Tofu	€9,90
b. Hähnchen	€10,90
c. Gebackenes Hähnchen	€11,90
d. Knusprige Ente	€13,90
e. Rindfleisch	€14,90
f. Garnele	€15,90
g. Lachs	€15,90



174. VIET SPEZIAL PLATTE

Gebratene Gemüse, Salat serviert mit Süsskartoffelpommes und dunkle Sauce.

a. Rindfleisch	€14,90
b. Knusprige Ente	€14,90
c. Lachs	€15,90
d. Garnele	€15,90

175. BBQ PORK

12,90€

Gegrilltes Schweinefleisch, Salat, Kräuter, Limetten-Sauce, Erdnüssen, Geröstzwiebeln, Reismnudeln.

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos beim Servicepersonal.
Alle Sushi Gerichte werden mit Soja-Sauce, Wasabi und Ingwer serviert.

ALLERGIE 1. Gluten | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fische | 5. Erdnüsse | 6. Sojabohnen | 7. Milch | 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Schwefeldioxid und Sulfite | 13. Lupine | 14. Weichtiere



BOWL

180. **SEAFOOD BOWL** €17,90
Lachs, Thunfisch, gekochte Garnlen, Ebi Tempura, gekochte Edamame, Mais, Jasmin Reis, Kimchi, Avocado, Salat, Cocktails- Teriyaki Sauce
181. **POKEBOWL** €17,90
Lachs Aburi, Ebi Aburi, Hähnchenspieße, gekochte Edamame, Mais, Avocado, Wakame, Jasmin Reis, Sesam, Salat, Cocktail- Teriyaki Sauce
182. **SAIGON BOWL** €14,90
Gebratene Rindfleisch mit Gekochte Pakchoi, Edamame, Sojasprossen, Mais, Gurke auf Jasmin Reis
183. **BEEF BOWL** €13,90
Mariniertes Rindfleisch mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüsse, Röstzwiebeln

VEGGIE TELLER

185. **VEGGIE ENTE** €10,90
Knusprige Veggie Ente mit frischem Gemüse, hausgemachte vegan Sauce und Reis
186. **TOFU BOWL** €10,90
Frittierter Tofu mit Sojasprossen, gekochten Pakchoi, Mais, Salat und Jasmin Reis
187. **VIET SPEZIAL TELLER TOFU** €10,90
Tofu mit gebratenen Gemüsen, Salat serviert mit Süsskartoffelpommes und hausgemachte dunkler Sauce

KINDER MENÜ

190. **CHICKEN NUGGETS** €7,90
Chicken Nuggets mit Süsskartoffelpommes.
191. **LITTLE SALMON** €8,90
Gebackener Lachs mit Reis, Salat und Süssauer Sosse.

DESSERT

194. **GEBACKENEN BANANEN** €5,90
Banane gebacken mit Honig

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos beim Servicepersonal.
Alle Sushi Gerichte werden mit Soja-Sauce, Wasabi und Ingwer serviert.

ALLERGIE 1. Gluten | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fische | 5. Erdnüsse | 6. Sojabohnen | 7. Milch | 8. Schalenfrüchte | 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Schwefeldioxid und Sulfite | 13. Lupine | 14. Weichtiere



Rotwein

Laufener Spätb. Edition Terroir	0,2L	5,90€
Laufener Spätb. Edition Terroir	0,75L	18,00€
Rebholz Bohlinger Spätburgunder	0,2L	6,50€
Rebholz Bohlinger Spätburgunder	0,75L	20,00€
Bio Vollmayer Twieler Rotwein Cuvee	0,2L	6,90€
Bio Vollmayer Twieler Rotwein Cuvee	0,75L	22,00€

Weisswein

Kefer Weißburgunder Feinherb	0,2L	5,90€
Kefer Weißburgunder Feinherb	0,75L	18,00€
Laufener Gutedel Edition Terroir	0,2L	5,90€
Laufener Gutedel Edition Terroir	0,75L	18,00€
Heinrich Cuveé Weisser Sommer	0,2L	6,90€
Heinrich Cuveé Weisser Sommer	0,75L	20,00€

Rose

Meersburger WV Sonnenufer	0,2L	5,90€
Meersburger WV Sonnenufer	0,75L	18,00€

Weinschorle

Weisswein mit Mineralwasser	0,2L	4,90€
-----------------------------	------	-------

Reiswein

Sake	0,2L	4,90€
------	------	-------

ZUSATZSTOFFE

A. Konservierungsstoffe	F. Phosphat
B. Farbstoffe	G. Koffeinhaltig
C. Antioxidationsmittel	H. Geschmacksverstärker
D. Süßungsmittel	I. Säuerungsmittel
E. Phenylalaninquelle	J. Stabilisatoren



WASSER

240. Randegger Gourmet Naturell	0,2L	2,50€
241. Randegger Gourmet Naturell	0,75L	6,00€
242. Randegger Gourmet	0,2L	2,50€
243. Randegger Gourmet	0,75L	6,00€

BIER

	0,3L Flasche	
250. Japan Bier		3,50€
251. Sai Gon Bier		3,50€
252. Fürstenberg Natur-Radler		3,50€
	0,5L Flasche	
253. Fürstenberg Pils		3,90€
254. Fürstenberg Kristall		3,90€
255. Fürstenberg Hefe hell		3,90€
256. Fürstenberg Hefe dunkel		3,90€
257. König Ludwig Alkoholfrei Weißbier		3,90€

SEKT & PROSECCO

260. Scavi & Ray Prosecco	0.2L	5,90€
261. Scavi & Ray Prosecco	0.75L	18,00€



SHOTS

280. Nep Moi	€4,90
281. Jägermeister	€4,90
282. B52	€4,90



LONGDRINKS & COCKTAILS

290. Lillet Wild Berry	5,90€
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beerenfruchte Der Saison.	
291. Hugo	5,90€
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze	
292. Aperol	5,90€
Prosecco, Aperol Spritz, Orange	
293. Gin Tonic	7,50€
Gin, Tonic Water	
294. Cuba Libre	6,50€
Havana Club, Cola, Limetten.	
295. Moscow Mule	8,90€
Wodka, Gingerbeer, Limetten, Gurke.	
296. Mojito	7,50 €
Havana Club, Limetten, Minze, Soda.	

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos beim Servicepersonal.

HOMEMADE

300. **Autumn Leaves** 5,90 €

Ingwer, Limetten, Orange, Ginger Ale.

301. **Erdbeer Lemonade** 5,90€

Johannisbeere, Erdbeeren, Limetten.

302. **Exotic Love** 5,90€

Mango Saft, Himbeerfrucht, Limette.

303. **Mango Lassi** 5,90€

Mango Saft, Mango Püree,
Kokosnussmilch.

304. **Rosa Garden** 5,90€

Rhabarber Saft, Limette, Soda.

305. **Summer Breezer** 5,90€

frischer Ananas Shake mit Minze.

306. **Michiko Lemon Soda** 5,90€

hausgemachter Eistee,
Zitronengras, Limette.

SÄFTE / SCHORLE

330. **Ananas 0.4L** 4,90€

331. **Apfel- Naturtrüb 0.4L** 4,90€

332. **Johannisbeere 0.4L** 4,90€

333. **Rhabarber 0.4L** 4,90€

334. **Lychee 0.4L** 4,90€

335. **Mango 0.4L** 4,90€

TEA

340. **Bio Frische Ingwer Tee** €3,90

mit Honig, Orangen

341. **Frische Minztee** €3,90

mit Honig und Orange.

342. **Frische Zitronengrass Tee** €3,90

mit Honig und Orange.

343. **Grüner Tee** €3,90

Vietnamesischer Tee.

SOFTDRINKS

310. **Coca-Cola** 0.2L 2,50€

311. **Coca-Cola** 0.4L 3,90€

312. **Coca-Cola Zero** 0.2L 2,50€

313. **Coca-Cola Zero** 0.4L 3,90€

314. **Fanta** 0.2L 2,50€

315. **Fanta** 0.4L 3,90€

316. **Sprite** 0.2L 2,50€

317. **Sprite** 0.4L 3,90€

318. **Mezzo Mix** 0.2L 2,50€

319. **Mezzo Mix** 0.4L 3,90€

320. **Ginger Ale** 0.2L 2,50€

321. **Ginger Ale** 0.4L 3,90€



KAFFEE

350. **Kaffee** 2,90€

351. **Espresso** 2,40€

352. **Cappuccino** 3,50€

353. **Nau Nong** 4,50€

Vietnamesischer Kaffee
mit Kondensmilch.

354. **Nau Da** 4,50€

Vietnamesischer Eiskaffee
mit Kondensmilch.

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten sie Infos beim Servicepersonal.