

# CHÀO MUNG QUÝ KHÁCH ĐẾN MIKENZO

... und auf Deutsch: **Herzlich Willkommen im MiKenzo liebe Gäste.**

Authentische fernöstliche Küche in unser Wahlheimat Ulm anzubieten – das war unser Traum. Eine traditionelle Zubereitung und Gastfreundschaft liegen uns durch kulturelle Wurzeln in Vietnam und Laos am Herzen.

Die japanische Küche hat uns durch ihre Kunst, wenige Zutaten in ein komplexes Geschmackserlebnis zu verwandeln, schon immer fasziniert.

Vietnam, Laos, Japan – Diese drei kulinarischen Einflüsse vereinen wir im MiKenzo. Unser Traum wurde zur Wirklichkeit.

Mit unseren traditionellen Rezepten, den gesunden und frischen Zutaten und komplexen Gewürzcreationen hoffen wir, Sie positiv zu überraschen.

**Sprechen Sie uns bei besonderen Wünschen gerne an. Einen guten Appetit und eine erholsame Zeit wünschen Ihnen Familie Huynh und Nguyen!**



Folgt uns auf **Instagram.**  
> mikenzo\_ulm



Besucht uns auf  
> MiKenzo.de





# VIETNAM: VORSPEISEN

Kenner sagen, die vietnamesische Küche sei die Beste Asiens. Sie vereint Einflüsse aus China, Indien, sowie Frankreich und überrascht mit Vielfalt und einzigartigen Geschmackserlebnissen.

## Frühlingsrollen

Gefüllt mit Hühnerfleisch und serviert mit Sweet-Chilli Sauce (3 Stück) 2, C, E **5.9**

## Sommerrollen

Gefüllt mit Salat, Koriander, Gurke und Reismudeln, gerollt in Reispapier, serviert mit hausgemachter BBQ-Erdnuss Soße (2 Stück) B, L, A  
Wahlweise mit:

- > Hühnerfleisch **5.5**
- > Garnelen B **6.5**
- > Vegetarisch **4.3**
- > Tempura-Garnelen A, B **6.5**

## Tempura-Garnelen

Garnelen frittiert im Tempura-Teigmantel, dazu Teriyaki Sauce (4 Stück) 2, A, B, C, E, H **6.5**

## Zucchini-Spieße

Frittiert im Teigmantel, mit hausgemachter BBQ-Erdnuss Sauce (2 Stück) A, L **4.9**

## Beilagen

Jasminreis 2, A, C, H **3.0**  
Sticky Rice (Klebreis) **4.9**



### Nuoc Mam & La-Lot-Blätter

Die berühmte Nuoc Mam wird zu vielen Gerichten der vietnamesischen Küche als Dressing oder Dip gereicht. Die Zutaten sind Fischsoße, Knoblauch, frische Zitrone und auf Wunsch Chili.

**La-Lot-Blätter** – auch Betel genannt – sind vietnamesische Pfefferblätter



# HAUPTSPEISEN

„Eine Mahlzeit ohne Gemüse ist wie eine Krankheit ohne Arznei“, lautet ein vietnamesisches Sprichwort. Gemüse und frische Kräuter veredeln nahezu jedes vietnamesische Gericht.

## Pho Bo

Traditionelle hausgemachte Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, zarter Rinderhüfte und Frühlingszwiebeln, serviert mit verschiedenen Kräutern und Sojasprossen 2, A, B, D, E, K

15.9

## Bo Luc Lac

Rinderfilet mit Zwiebeln, Paprika und Zucchini, dazu Reis als Beilage A, E, H, K, 2, 6

29.9

## Pho Xao Ga

Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse A, D, E, K

14.9

## Bun Tom

Reisnudeln mit Salat, Gurke, Erdnüsse und Kräuter, dazu Garnelen und Nuoc Mam\* A, B, D, L

17.9

## Bun Bo Xao Xa

Reisnudeln mit gebratener Rinderhüfte, Erdnüsse und Zwiebeln in einer Zitronengras-Marinade, serviert mit Salat und **Nuoc Mam** A, D, L

16.9

## Bun La Lot

Reisnudeln mit Salat dazu mariniertes Rinderhackfleisch mit **La-Lot-Blättern** umhüllt, Erdnüssen und **Nuoc Mam** D, L, A, 2, 6

16.9

## Bun Cha Gio

Reisnudeln, Salat, Erdnüsse, Frühlingsrollen mit Hühnerfleischfüllung und **Nuoc Mam** D, L, A, 2

12.9

## Bun Veggie

Reisnudeln, Salat, Erdnüsse und verschiedenes Gemüse mit **Nuoc Mam** A, D, E, L

11.9



# LAOS: SPEZIALITÄTEN

Die laotische Küche ist stark geprägt von der thailändischen und vietnamesischen. Laap gilt als laotisches Nationalgericht und wird von uns traditionell zubereitet.

VORSPEISEN



## Green Papaya Salad

Frisch zubereiteter Papaya Salat, mit Garnelen, Karotten und Erdnüssen **B, D, L** **9.9**



## Yam Wunsen

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Schalotten, Koriander, Zitronengras, Erdnüsse, Limettenblätter und Garnelen **B, D, L, A** **8.9**



## Thai Coconut Soup

Traditionelle sauer-scharfe Suppe mit Kokosmilch und verschiedenem Gemüse **1, 2, A, D, G**  
Wahlweise mit:

- > Hühnerfleisch **5.9**
- > Garnelen **6.9**



## Laap

Lauwarmer Fleischsalat mit Koriander, Limettensaft, Pfefferminz, roten Zwiebeln, Chilli, dazu Sticky Rice **D**  
Wahlweise mit:

- > Hühnerfleisch **15.9**
- > Rindfleisch **17.9**



## Mi Gati

Reisbandnudelsuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, mariniertem Schweinehackfleisch, Erdnüsse, Limettenblätter, Galanga, Gewürzen und Kräutern **A, D, F, L** **14.9**



## Pad Krapao

Karotten, Thai-Basilikum, Stangenbohnen in Austerensoße mit Knoblauch, Chilli und Spiegelei serviert mit Reis **A, C, D, E, H, K**  
Wahlweise mit:

- > Hühnerfleisch **13.9**
- > Vegetarisch ohne Spiegelei **11.9**



## Red Curry Cocos

Verschiedene Gemüsesorten in Kokosmilch mit Reis. **B, D, F, H**  
Wahlweise mit:

- > Hühnerfleisch **13.9**
- > Garnelen **B** **16.9**
- > Vegetarisch **11.9**

HAUPTSPESIEN



# JAPAN: VORSPEISEN

Die japanische Küche gilt als sehr fettarm und als eine der gesündesten Küchen überhaupt.

	<b>Dumplings</b>	
	Feine gedämpfte Teigtäschchen (5 Stück) 2, A, B, C	
	Wahlweise mit:	
	> Gemüse	5.4
	> Hühnerfleisch	5.9
	> Shrimps (Ha Cao)	6.4
	<b>Frittierte Dumplings</b>	
	Feine gedämpfte Teigtäschchen (5 Stück) 2, A, B, C	
	Wahlweise mit:	
	> Gemüse	5.2
	> Hühnerfleisch	5.7
	<b>Dumpling Mix</b>	
	Gemüse, Hühnerfleisch, Shrimps und Siu Mai (jeweils 2 Stück) 2, A, B, C	10.2
	<b>Siu Mai</b>	
	Feine gedämpfte Teigtäschchen mit einer Füllung aus Schweinefleisch und Shrimps (5 Stück) 2, A, B, C	6.4
	<b>Miso Suppe</b>	
	Würzige Miso Brühe mit Seealgen und Silk-Tofu	5.4
	Auf Wunsch auch mit Lachs D, E	6.4
	<b>Edamame</b>	
	Knackige, japanische Bohnen in Salzwasser gekocht E	5.9
	<b>Wakame</b>	
	Eingelegter Seetangsalat mit Sesam H	6.4
	<b>Yakitori</b>	
	Hauseigen marinierte Hühnerfleischspieße mit Teriyaki Sauce und Sesam (2 Stück) A, E, F, H, K, 2	6.9
	<b>Tatar</b>	
	Auf Avocado und Sesam on top C, D, F, H	
	Wahlweise mit:	
	> Thunfisch	11.9
	> Lachs	10.9



## INSIDE OUT

... auch Ura-Maki genannt, werden mit den Zutaten direkt im Nori Blatt gerollt, der Reis ist außen und wird meist mit Sesam bestreut. Serviert werden 8 Stück.

### **Rucola Sake Roll**

Lachs, Rucola und Sesam D, H, 6

7.9

### **Salmon Roll**

Lachs, Avocado und Kaviar on top D, 6

8.2

### **California Roll**

Tempura-Garnele, Gurke, japanische Mayonnaise, Sesam A, B, C, H, 6

9.4

### **Alaska Roll**

Lachs, Gurke und Dill on top D, 6

8.9

### **Tuna Roll**

Thunfisch, Avocado und Sesam D, H, 6

9.2

### **Hot Tuna Roll**

Grüner Spargel, Avocado, Mango und flambierter Thunfisch on top D, 6

9.9

### **Green Roll**

Avocado, Rucola, Cream Cheese und Sesam F, H, I, 6

7.2

### **Red Roll**

Paprika, Gurke, Cream Cheese und Sesam F, H, 6

7.2



### **Kenko Roll**

Grüner Spargel und Avocado

7.4



# HOSO-MAKI

Hoso-Maki (übersetzt „dünne Rolle“) werden mit einem halbierten Noriblatt und 1–2 Zutaten gerollt. Serviert werden 6 Stück.

	<b>Avocado Maki</b> 6	4.2
	<b>Gurke Maki</b> 6	3.9
	<b>Mango Maki</b> 6	4.1
	<b>Sake Maki</b> Lachs D, 6	5.0
	<b>Tekka Maki</b> Thunfisch D, 6	6.0
	<b>Tebi Maki</b> Frittierte Garnele A, B, 6	6.9
	<b>Spicy Tuna Maki</b> Gurken Maki und mariniertes Thunfisch on top C, D, 6	6.7
	<b>Tempura Hoso Maki</b> Knusprig frittierte Hoso Maki 6 Stück A, D, I, 6 Wahlweise mit:	
	> Avocado	6.2
	> Lachs D	7.6
	> Thunfisch D	8.6



## TEMPURA

Sushi im Teigmantel frittiert. Serviert werden 7 Stück.

### Tempura Salmon

Avocado, Gurke, Lachs und Cream Cheese A, D, F

13.4

### Tempura Ebi

Avocado, Gurke und Garnele A, B

14.6

### Tempura Chicken

Hühnchensticks, Gurke und Cream Cheese A, F

12.9



### Veggie Tempura

Avocado und Gurke A, I

11.9



### Kenko Tempura

Grüner Spargel, Avocado und Paprika A, I

10.2

## SASHIMI

Frischer roher Fisch, in Scheiben geschnitten. Serviert werden 6 – 7 Scheiben.

### Sake

Lachs D

14.9

### Maguro

Thunfisch D

16.9

### Mix Saguro

Lachs und Thunfisch D

15.9



# NIGIRI

Länglich geformter Reis mit Topping. Serviert werden 2 Stück.

	<b>Avocado</b>	3.9
	<b>Sake</b> Lachsfilet D, 6	6.0
	<b>Maguro</b> Thunfisch D, 6	7.0
	<b>Flamed Sake</b> Flambierter Lachs mit spicy Mayo C, D, I, 6	6.2
	<b>Flamed Maguro</b> Flambierter Thunfisch mit spicy Mayo C, D, I, 6	7.2

# SPECIAL ROLLS

Unsere besonderen Inside Out Rolls. Serviert werden 8 Stück.

	<b>Spicy Salmon</b> Lachs, Lauch, japanische Mayo, Sriracha und Sesam C, D, H	11.5
	<b>Spicy Tuna</b> Thunfisch, Lauch, japanische Mayo, Sriracha und Sesam C, D, H	12.5
	<b>Flamed Salmon</b> Avocado, Cream Cheese und flambierter Lachs on top C, D, F	12.5
	<b>Crunchy Chicken</b> Tempura Hähnchenbrustfilet, Gurke, Cream Cheese und Sesam A, C, D, F, H	10.2
	<b>Crunchy Shrimps</b> Tempura Garnele, Avocado, Cream Cheese und Sesam A, B, D, F, H	11.6
	<b>MiKenzo Roll</b> Tempura-Garnele, Avocado und flambierter Lachs on top A, B, C, D, F	13.9



## FUTO-MAKI

Futo-Maki (übersetzt „dicke Rolle“) werden aus einem ganzen Noriblatt hergestellt und mit mind. 3 Zutaten gefüllt. Serviert werden ca. 10-12 Stück.



### Tayo Futo Maki

Avocado, Gurke, Spargel und Paprika 6

12.9

### Oki Futo Maki

Lachs, Avocado, Gurke und Cream Cheese D, F, I, 6

14.9

### Daitan Futo Maki

Lachs, Tempura Garnele, Gurke und japanische Mayo A, B, C, D, I, 6

17.9

### Umi Futo Maki

Ebi Tempura, Avocado, Gurke und Teriyaki Sauce A, B, E, 6

16.9

### Tori Futo Maki

Crispy Chicken, Rucola, Mango, Gurke und Unagi Sauce A, E, 6

13.9

## MIKENZO PLATES

Unsere Sushiplatten empfehlen wir Ihnen ab zwei Personen.

### Sakura

6× Gurke Maki, 8× Avocado Roll, 8× Crunchy Chicken,  
7× Tempura Salmon A, C, D, E, F, H, 6

28.9

### Naruto

6× Sake Maki, 8× Salmon Roll, 8× Crunchy Shrimps,  
7× Tempura Veggie A, B, C, D, E, F, H, 6

29.9

### Kazumi

6× Gurke Maki, 6× Lachs Maki, 6× Avocado Maki, 7× Tempura Salmon, 2× Nigiri  
Flamed Sake, 8× Alaska Roll, 7× California Roll, Sashimi Mix A, B, C, D, E, F, H, 6

53.9

### MiKenzo Deluxe

6× Spargel Maki, 6× Tekka Maki, 6× Sake Maki Tempura, 8× Crunchy Chicken,  
8× Mikenzo Roll, 8× Hot Tuna Roll, 7× Tempura Ebi, 2× Nigiri Sake A, B, C, D, E, F, H, 6

60.9



### Midori

6× Avocado Maki, 6× Mango Maki, 8× Green Roll, 7× Tempura Veggie,  
8× Avocado Roll, 6× Maki Tempura Gurke A, 6

36.9



SCHON PROBIERT?

### Katana Überraschungsplatte

Unser Sushi-Chef stellt für Sie eine einzigartige, vielfältige Sushiplatte zusammen. A, B, C, D, E, F, H, I

Für ca. 4 Personen

122.9

Unser eingelegter Ingwer, sowie unsere Sojasauce (Wasabi) enthalten: l, 3, 4, 6, Senf

## DESSERTS

Krönen Sie ihren Besuch mit einer leckeren Nachspeise. Unser Personal informiert Sie gerne über unser „Dessert des Tages“ an Wochenenden.

### Sesambällchen

Gefüllt mit roter Bohnenpaste (3 Stück) H, 6

5.4

Wahlweise mit:

> Vanilleeis F, 6

6.9

### Mango Sticky Rice

Süßer Klebreis mit Kokosmilch, Sesam und Mango H, 6

7.9

### Hausgemachte Mochis

Traditionelle japanische Reisküchlein mit Erdnussfüllung (3 Stück) L, 6

5.4

### Hausgemachte Desserts

Dessert des Tages auf Anfrage (nur an Wochenenden) A, C, F, L, 6

6.9

## FRAGEN ODER WÜNSCHE?

Bei besonderen Wünschen oder Fragen zu Allergenen, ist unser Personal gerne für Sie da!

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca-Cola®</b>   Light   Zero 4, 3, 7, 10	0,33l	<b>3.6</b>
<b>Fanta®</b>   <b>Spezi®</b>   <b>Sprite®</b> 4, 3, 7, 10	0,33l	<b>3.6</b>
<b>Teinacher Gourmet</b> Naturell   Medium	0,75l	<b>5.6</b>
<b>Teinacher Gourmet</b> Naturell   Medium	0,25l	<b>2.6</b>
<b>Eistee</b> Pfirsich   Zitrone	0,33l	<b>3.9</b>
<b>Burkhardt Fruchtsäfte</b> 6	0,33l	<b>4.3</b>
Apfelnektar		
Johannisbeernektar		
Maracuja Nektar		
<b>Saftschorle</b>	0,33l	<b>3.9</b>
<b>Exotische Getränke</b> 4, 6	0,33l	<b>4.2</b>
Mango		
Lychee		
Guave		
<b>Homemade Mango-Kokos-Lassi</b> 6	0,33l	<b>6.9</b>



SCHON PROBIERT?

## Homemade Lemonade

Unsere hausgemachte Limonade bereiten wir frisch zu. 4, 6  
Sie haben die Wahl:

**Ananas-Kokos | Erdbeer-Minze | Zitrone-Ingwer**

**6.9**

# WARMER GETRÄNKE

## Tee, im Beutel

Grüner Tee  
Jasmintee  
Schwarztee  
Kamillentee  
Früchtetee

0,25l

2.8

## Tee, frisch aufgebrüht

Ingwer  
Zitrone  
Pfefferminz

0,25l

3.9

## Segafredo®

Espresso  
Café Crème  
Cappuccino F  
Latte Machiatto F

2.2

2.8

3.2

3.3



SCHON PROBIERT?

### Cà phê sữa

Als zweitgrößter Kaffeeproduzent der Welt bietet Vietnam eine sehr vielfältige Kaffeekultur mit zahlreichen Zubereitungsarten. Cà phê sữa (übersetzt: „Milchkaffee“) wird frisch aufgebrüht und traditionell mit Kondensmilch serviert. F. 6

Auf Wunsch mit Eiswürfeln

5.9



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## **Berg Brauerei**

Ulrichsbier	0,33l	<b>3.4</b>
Alkoholfreies Bier	0,33l	<b>3.2</b>
Radler	0,33l	<b>3.2</b>

## **Paulaner Hefeweizen**

Hell   Dunkel   Kristallweizen	0,5l	<b>3.9</b>
Russ	0,5l	<b>4.2</b>
Alkoholfrei	0,5l	<b>3.7</b>
Lychee   Coca-Cola® Weizen	0,5l	<b>4.2</b>

## **NépMói**

Vietnamesischer Schnaps aus Klebreis, 30% vol.	4 cl	<b>3.4</b>
--	------	------------

## **Sake**

Reiswein, 14% vol.	4 cl	<b>3.9</b>
--------------------	------	------------

# WEIN & SEKT

WEISSWEINE, TROCKEN	<b>Grauburgunder Kabinett</b>	0,2l   0,75l	<b>6.5   24.9</b>
	Weingut Renner   Baden, Deutschland Eine weiche, eingebundene Säure, Haselnuss, Steinobst und Quitte, mineralische Anklänge und Kräuterwürze. Ein toller Speisebegleiter.		
	<b>Grauburgunder QbA</b>	0,2l   0,75l	<b>6.5   24.9</b>
	Weingut Thorsten Krieger   Pfalz, Deutschland Saftige Aromen von reifem Kernobst und feinwürzigen Noten. Feiner Säurebiss und animierend am Gaumen.		
ROSÉ, TROCKEN	<b>Riesling</b>	0,2l   0,75l	<b>6.2   23.9</b>
	Weingut Thorsten Krieger   Pfalz, Deutschland Intensive Fruchtaromen, reifer Apfel und saftiger Aprikosen mit frischer, leichter Säure. Ein pfälzer Riesling für jeden Tag.		
	<b>Weißwein-Schorle</b>	0,2l	<b>4.9</b>
ROTWEIN, TROCKEN	<b>Spätburgunder Kabinett</b>	0,2l   0,75l	<b>6.2   24.9</b>
	Weingut Renner   Baden, Deutschland Leicht und unbekümmert, Aromen von roten Johannis- und duftenden Erdbeeren. Am Gaumen erfrischend und leicht, ein Genuss für heiße Tage.		
	<b>Rosé-Schorle</b>	0,2l	<b>4.9</b>
	<b>Spätburgunder Kabinett</b>	0,2l   0,75l	<b>6.7   25.9</b>
	Weingut Renner   Baden, Deutschland Jung und modern präsentiert er sich im Glas. Süßkirsche, Wacholder, würzig, weiche Tannine. Sehr zugängliche Säure und feine Süße.		



ES GIBT WAS ZU FEIERN?

## Stoßen Sie an ...

... mit Nuancen von Apfel, Orange und leichter Würze in der Nase. Sekt vom Schloss Bergfels in Deutschland punktet mit saftigem Geschmack und feiner Perlage.

0,75l **18.9**

# JAPAN

KIRSCHBLÜTE



# LAOS

KUANG SI WASSERFÄLLE



# VIETNAM

SAPA REISFELDER



## ALLERGENE

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Soja
- F = Milch und Milchprodukte
- G = Schalenfrüchte
- H = Sesamsamen
- I = Schwefeldioxid und Sulfite
- J = Lupine
- K = Weichtiere
- L = Erdnüsse

## ZUSATZSTOFFE

- 1 = Konservierungsstoff
- 2 = Geschmacksverstärker
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Farbstoff
- 5 = Phosphat
- 6 = Süßungsmittel
- 7 = Koffeinhaltig
- 8 = Chininhaltig
- 9 = Geschwärzt
- 10 = Phenylalaninquelle