

マテオルイ

m looi
a modern twist

Liebe Gäste.

**Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, bieten wir Ihnen gerne
die Möglichkeit, Ihre Essensreste mitzunehmen.**

Für die Verpackung erheben wir eine geringe Gebühr von 0,50 cent.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis!

Änderungen und Irrtümer vorbehalten
alle Preise sind in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

vorspeisen

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiß

m. looi
マテオルーアイ



1.
miso suppe
maulataschen mit
tofu, seealgen,
lauch, sesam
6,00



1a.
miso suppe
misopaste mit tofu,
seealgen, lauch
5,00



2.
fischsuppe
miso-paste mit tofu,
seetang, ausgewählte
fischvariationen, lauch,
koriander, leicht scharf
7,50



3.
kimchi
eingelegter chinakohl,
mit sesam, pikant
6,00



4.
gyosa (4 stück)
gebackene teigtaschen
mit gemüse,
hähnchenfüllung
und sojasoße
6,80



4a.
gyosa mandu
(4 stück)
große maulataschen
mit rindfleisch und
sojasoße
9,50



5.
crispy frühlingsrollen
(2 stück)
knusprige frühlingsrollen
mit hähnchen, gemüse,
erdnüsse, serviert mit
hausgemachte soße
7,00

5a.
edamame
grüne sojabohnen,
blanchiert
6,00



vorspeisen

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



6.
yakitori (3 stück)
marinierte hähnchen-
spieße mit sesam,
serviert mit unagi-soße
7,00



7.
ebi shumai (4 stück)
teigtaschen mit
garnelenfüllung serviert
mit chili, sesam und
unagi-soße
7,80



8.
ebi temptation
gebackene
großgarnelen,
serviert mit
mangosoße, sesam
10,50



8a.
wan tan (4 stück)
gebackene teigtaschen
mit shrimpsfüllung,
serviert mit
süß-sauer soße
7,50



8b.
tuna reptamation
(5 stück)
gegrillter thunfisch
(halbroh) mit salat,
serviert mit unagi-soße
16,50



8c.
gua bao sake
gedämpftes hefeteig
brötchen (bao)
mit gebackenem lachs
und sauerem
gurkensalat
6,00



8g.
gua bao yakitori
gedämpftes hefeteig
brötchen (bao)
mit hähnchen yakitori
und sauerem gurkensalat
6,00



8e.
gua bao ebi
gedämpftes hefeteig
brötchen (bao)
mit gebackenem garnelen
und sauerem gurkensalat
6,00



vorspeisen

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleweiß

m. looi
マテオルーイ



8d.
süßkartoffel-pommes
frittierte
süßkartoffel-pommes
mit mayonnaise
5,50



9.
gyosa (4 stück)
gedämpfte teigtaschen
mit hähnchenfüllung
serviert mit sojasoße
6,80



10.
**mini frühlingsrollen
(6 stück)**
gefüllt mit
gemüse, serviert mit
süß-sauer soße
5,00



11.
**gedämpfte hotategai
(2 stück)**
gedämpfte Jakobsmuschel
mit lauch, glasnudeln,
knoblauch, sojasoße
9,50



12c.
age sushi
frittierter sushi-reis
mit eingelegtem
spicy tuna oder lachs
(leicht scharf), zitronen,
serviert mit cocktailsoße
8,00



12d.
**age sushi
(sushi pizza)**
frittierter sushi-reis
mit thunfisch und lachs,
gurke, tobiko, serviert mit
verschiedene soßen
12,00



13b.
maguro tartar
thunfisch tatar
(leicht scharf)
mit avocado, zwiebeln,
koriander, sesam,
limetten saft
15,00



13a.
sake tartar
lachs tatar (leicht scharf)
mit avocado, zwiebeln,
koriander, sesam,
limetten saft
13,00





**111.
seetang salat**
eisbergsalat mit
algen im kimchi
dressing, sesam

6,00



**112.
salat sashimi^a**
salat mit frischen
sashimi-würfeln,
spezial sojasoße, sesam,
knuspriger lachshaut

17,50



**113.
rindfleisch salat**
dünn geschnittene
rindfleischstreifen auf
salat, mit erdnüssen,
röstzwiebeln, sesam,
serviert mit hausdressing

16,50

**114.
sonomono salat**
gurken, sesam,
kimchi soße

5,50



**113a.
mrs. looi spezial salat**
frühlingsrollen 3 stück mit gemischten salat,
limettensoße und sesam

14,00



**115.
sake salat**
lachsstücke auf frischem salat,
mit spezial sojasoße, sesam

14,00

maki 6 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



14.
ebi maki
garnele, gurke
4,50



15.
kappa maki
gurke, sesam
4,50



14a.
saba maki
eingelegte makrele,
lauch
4,30



15a.
kürbis maki
eingelegter kürbis,
sesam
4,20



12.
tekka maki
thunfisch
5,10



12a
white tuna maki
butterfisch, lauch
5,10



12b.
tekka negi maki
thunfisch, lauch
5,10



13.
saki maki
lachs
5,00



maki 6 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



16.
tamago maki
ei, sesam
(nach jap. art, süßlich)
4,20



17.
sake avokado maki
lachs, avocado
5,00



18.
california maki^{a, b}
surimi, avocado
4,70

19.
avokado maki,
avocado, sesam
4,90



20.
o-shinko maki
eingelegter rottich, sesam
4,30



21.
sake kappa
maki lachs, gurke
4,80

maki 6 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



22.
ebi avocado maki
garnele, avocado
4,90



23.
spicy tuna maki
marinierter thunfisch,
gurke, lauch, sesam
röstzwiebeln
4,90



24.
tsuna maki
gekochter thunfisch
mit chili (süß/scharf),
lauch, röstzwiebeln,
sesam
4,80



25.
unagi maki
süßwasseraal, gurke,
unagi soße, sesam
5,90



26.
salmon skin maki
krosse lachshaut, sesam, gurke
4,80



27.
tekka avokado maki
thunfisch, avocado
5,30

nigiri 2 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ

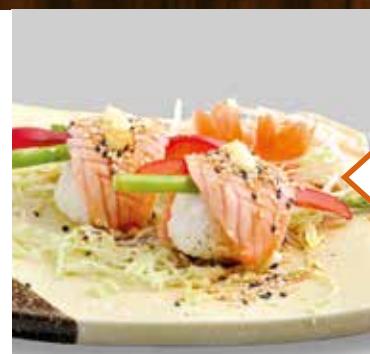


28.

sake

lachs

6,50



28a.

sake flambe

sake nigiri, mango,
erdnüsse, knoblauch,
paprika, wasserkastanie,
majo, unagi soße, sesam

7,00



29.

maguro

thunfisch

7,50

30.

izumidai

tilapia (weißfisch)

4,80



31.

ebi

gekochte
großgarnele

5,00



32.

amaebi

rohe

grönlandgarnele

4,50



33.

ika

blanchierter
tintenfisch

4,20

34.

tamago

gesüßtes omelett
(nach japanischer art)

4,50



nigiri 2 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



35.
kani boko b
surimi
(krebsfleischimitat)
4,40



36.
unagi
gegrillter
süßwasseraal,
unagi soße, sesam
8,00



37.
hamachi
gelbschwanz
7,00



38.
mutsu
butterfisch
5,80



39.
tako
octopus
4,20



40.
inari
frittierte tofutaschen
(süß)
4,10



41.
hotategai
jakobsmuschel
8,00



42.
saba
eingelegte makrele
mit lauch
4,50



maki insideout 8 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



43.
sake avocado maki ^a
mit orangen masago,
lachs, avocado,
sesam
9,00



43a.
**avocado maki
spezial**
mit avocado, sesam
8,50



44.
spicy tuna ebi maki ^a
mit grünem masago,
eingeleistem spicy tuna,
garnele, sesam
9,00



45.
ebi avocado maki ^a
mit orangen masago
garnele, avocado,
sesam
9,00



46.
tekka avocado maki ^a
mit grünem masago, thunfisch,
avocado, sesam
9,00



46a.
california special maki ^{a, b}
mit orangen masago,
surimi, avocado sesam
9,00

gunkan 2 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



47.

tsuna

gekochter thunfisch,
mit lauch, sesam

5,50

48.

tobiko^a

tobiko mit sesam

6,00

49.

seetang

eingelegte algen mit sesam

5,50



insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ

50.

two friends roll

gefüllt mit garnelen,
gurke, avocado,
umhüllt mit
flambiertem
lachs-mantel,
lauch, erdnüssen,
röstzwiebeln,
serviert mit der
island-soße, sesam

18,80



51.

asakusa roll^a

gefüllt mit lachs, avocado,
gurke, umhüllt mit
zartem thunfisch,
garniert mit
shrimps und tobiko

21,50

insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ

52.

sunny island roll^a

gefüllt mit lachshaut,
spicy tuna, gurke,
umhüllt mit ebi, tobiko,
lauch, sesam,
geriebene kleine
zitronenschalen,
serviert mit island-soße

19,00



52a.

spicy tuna skana skin^a

gefüllt mit mariniertem
thunfisch, gemüse,
lauch, röstzwiebeln,
umhüllt mit knuspriger
lachshaut, tobiko

18,50

insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ

53.

hawaii island roll

gefüllt mit ebi tempura, gurke, wasserkastanie, umhüllt mit lachs, aal, sesam, serviert mit der spezialsoße

20,00



54.

ginza 808 roll

aussen mit flambiertem lachs und minze, gefüllt mit ebi tempura, spicy-tuna (scharf), gurke, serviert mit mayonnaise

21,80

insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ

55.
ebisu roll a, b
gefüllt mit gebackenem
surimi, mango, gurke,
paprika, umhüllt mit
7 versch. fischsorten,
serviert mit der
unagi-soße, sesam

18,00



55a.
osakana skin roll
gefüllt mit
gegrilltem
aal, garnelen,
gemüse, lachshaut,
umhüllt mit
koriander, sesam,
serviert mit
chilisauce

18,80

insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ

56.

mlooi temptation roll

gefüllt mit
gebackenem lauch,
paprika, umhüllt mit
zartem lachs,
seetang,
serviert mit der
spezialsoße, sesam

17,50



56a.

gotanda station roll ^a

umhüllt mit
unagi (süßwasseraal)
gefüllt mit avocado,
lachs und ebi
serviert auf
massago

22,50

insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ

57.
shinjuku roll^a
gefüllt mit thunfisch,
lachs, gurke, umhüllt mit
avocado, tobiko

18,50



57a.
atatakai roll
gefüllt mit
gebackenem lachs
oder rohem lachs
nach wahl, gurke,
sesam, avocado
und miso-soße

17,50



insideout rolls 8 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleweiß

m looi
マテオルーイ

58.

gatagatami roll ^a

gefüllt mit
gebackener
avocado, lachs,
thunfisch, gurke,
umhüllt mit
grünem & orangen
masago

18,50



59.

katsuya roll

gefüllt mit süßkartoffeln,
mango, grüne wasserkastanie
garniert mit lachs, thunfisch,
trüffel und tobiko, serviert mit
spezialsoße und mayonnaise

23,00

insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ

60.

shibuya district roll

aussen mit unagi, ebi,
jalapeño (scharf),
gefüllt mit thunfisch
und lauch-tempura
serviert mit island sauce
(auf wunsch
auch ohne jalapeño)

22,50



61.

langkawi spezial roll

mit gebackenen
garnelen, gurke,
mango, umhüllt mit
aal, avocado,
serviert mit
unagi-soße, sesam

20,00



insideout rolls 8 Stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ

62.

shinagawa roll ^a

gefüllt mit gurke,
avocado, ebi,
garniert mit gegrillten
süßwasser aal
und
grünem & orangen
massago

22,00



62a.

golden salmon roll ^a

mit lachs, avocado,
ebi, gurke,
umhüllt mit
orangen massago

18,00

warme knusprige rolle 8 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ

63.

fried temptation

yakitori

große warme
knusprige rolle gefüllt
mit hähnchenspieße,
gurke, paprika,
serviert mit der
spezialsoße, sesam

18,00



63a.

fried atatakai
nihon^{a, b}

große knusprige rolle
gefüllt mit surimi, aal,
garnelen, gemüse,
grünem masago,
serviert mit der
spezialsoße, sesam

19,00

warme knusprige rolle 8 stück

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーアイ



64b.

fried vegetables

große warme
knusprige rolle gefüllt mit
verschiedenem gemüse,
serviert mit der
spezialsoße, sesam

16,00

64.

fried temptation salmon^a

große warme knusprige rolle mit lachs,
tobiko, gurke, avocado,
serviert mit der spezialsoße, sesam

18,80



64a.

fried tuna retemptation

knusprige rolle mit gekochtem thunfisch (süß-scharf),
gemüse, lauch röstzwiebeln,
serviert mit der spezialsoße, sesam

18,00



menü mit misosuppe

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiß

m looi
マテオルーイ

65.

lachs deluxe

4 stk nigiri lachs
8 stk lachs sesam, avocado
insideout rolls
mit miso-soße

23,00



66.

mlooí evergreen (vegetarisch)

6 stk rettich maki
8 stk insideout
umhüllt mais, sesam
1 stk nigiri kürbis
1 stk nigiri ei
1 stk nigiri tofutasche

22,00

menü mit misosuppe

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiß

m looi
マテオルーイ

67.

mlooi standard a, b

8 stk califonia
insideout
1 stk nigiri ei
1 stk nigiri tuna
1 stk nigiri ebi
(gekochte garnele)
1 stk nigiri
sake (lachs)

25,00



68.

mlooi premium

8 stk califonia
insideout
12 stk maki tsuna, lachs
1 stk nigiri unagi (aal)
1 stk nigiri tuna
1 stk nigiri ebi
(gekochte garnele)
1 stk nigiri sake (lachs)

29,00

menü mit misosuppe

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーアイ

69.

mlooi nigiri deluxe a, b

- 1 stk nigiri sake lachs
- 1 stk nigiri tuna
- 1 stk nigiri surimi
- 1 stk nigiri ei
- 1 stk nigiri saba
- 1 stk nigiri ebi
- 1 stk nigiri unagi (aal)
- 1 stk nigiri butterfisch
- 1 stk nigiri (tobiko)
- 1 stk nigiri amaebi (grünlandgarnele)

24,00



70.

mlooi basic a, b

- 8 stk insideout mit gebackene garnele, avocado, gurke, lauch und sesam
- 6 stk maki tsuna (leicht scharf)
- 2 stk nigiri tuna
- 2 stk nigiri lachs

32,00

menü mit misosuppe

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ



70a. mlooi spezial a, b

5 stk der gebackenen rolle mit lachs und avocado

8 stk mlooi temptation roll

6 stk california maki

1 stk nigiri tuna

1 stk nigiri ebi gekochter garnele

1 stk nigiri sake lachs

serviert mit der spezialsoße

34,00

sashimi mit reis, koriander sojasoße

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleweiß

m. looi
マテオルーイ



71.

maguro sashimi

12 scheiben thunfisch sashimi

32,00



73.

haru sashimi (9 scheiben)

mit grünem seetang, reis, 3 lachs,
3 butterfisch, 3 thunfisch) mit spezial
sojasoße (koriander und limetten)

26,50



72.

salmon sashimi (23 scheiben)

3 lachs, 3 thunfisch, 3 butterfisch, 3 tilapia,
3 makrele, 2 amaebi, 2 ebi,
2 tintenfisch, 2 octopus

37,00



gemischte sushi platte

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ



75.

gemischte sushi platte für zwei personen ^{a, b}

2 miso suppen

12 stk maki mix

4stk nigiri mix

8 stk mlooi temptation insideout

8 stk gebackene rollen mit lachs und avocado,
serviert mit der spezialsoße, sesam

48,00

gemischte sushi platte

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m looi
マテオルーイ



75a.

gemischte sushi platte für drei personen ^{a, b}

3 miso suppen

18 stk maki mix

6 stk nigiri mix

8 stk mlooi temptation insideout

8 stk langkawi insideout

8 stk gebackene rolle mit lachs und avocado

72,00

gemischte sushi platte

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



76.

gemischte sushi platte für vier personen ^{a, b}

4 miso suppen

24 stk maki mix

8 stk nigiri mix

8 stk mlooí temptation insideout

8 stk koi insideout mit garnele und surimi

8 stk gebackene rolle mit lachs und avocado, massago

8 stk gebackene rolle mit hühnerfleisch, gurke, röstzwiebeln, lauch
serviert mit sesam und spezialsoße

96,00

nudelsuppen

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleweiß

m. looi
マテオルーイ



79.
rahmen nudelsuppe
maultaschen mit hühnerfleisch
und gemüsefüllung, lauch,
koriander, sesam, chili
14,00



79a.
hühner nudelsuppe
mit hühnerfleisch,
chili, lauch, koriander,
sesam
13,50



79b.
rindfleisch nudelsuppe
rindfleisch mit gemüse,
lauch, koriander,
sesam, chili
14,80



77.
udon nudelsuppe^b
mit verschiedenen
fischsorten, lauch,
koriander, sesam
(leicht scharf)
15,50



79c.
**mandu udon
nudelsuppe**
mit gefüllten
rindfleisch-maultaschen,
kimchi, lauch, sesam
14,00



77a.
wantan nudelsuppe
teigtaschen mit
garnelenfüllung, chili,
lauch, koriander, sesam
14,50



78.
nudelsuppe mit ente
ente (kross gebacken),
chili, lauch, koriander,
sesam
14,80



80.
gebratener lachs & thunfisch
mit gemüse, reis,
spezial sojasoße
lauch, sesam

17,50



80a.
**sashimi lachs & thunfisch
(roh)**
mit salat, reis,
spezial sojasoße,
lauch, sesam

20,00



80b.
poke bowls
lachs und thunfisch,
mit scharfer japanischer
mayonnaise mariniert,
edamame, lauch, sesam,
serviert mit salat und reis

20,50

81.
gedämpftes lachsfilet
mit gemüse, reis, spezial
sojasoße,
lauch, sesam

24,00



81a.
gebackener lachs
mit gemüse, reis,
koriander, island soße,
lauch, sesam

19,80



81b.
salmon yakitori
gebratenes lachsfilet
mit yakitori
don-soße, sesam,
serviert mit
salat und reis

23,00



82.
**gebackenes hühnerfleisch
nach japanischer art**
mit gemüse, reis, lauch,
sesam, serviert mit
süß-sauer und mangosoße,
(leicht scharf)

19,00

82a.
hotate Yasai
gebratene jakobmuscheln
mit brokkoli und bohnen
serviert mit reis

25,00



don buri, extras

a mit farbstoff b mit krebsfleischimitat aus fischmuskeleiweiss

m. looi
マテオルーイ



83.
leicht gegrillter thunfisch
auf gemüse mit reis,
serviert mit hausgemachter
koriandersoße
28,00



83a.
leicht gegrillter lachs
auf gemüse mit
reis, serviert mit
hausgemachter
koriandersoße
25,00



84.
krosse ente
in curry mit
verschiedenem gemüse
und reis
19,00

84a.
gedämpftes lachsfilet
in curry mit
verschiedenem gemüse
und reis
24,00



85.
gebratenes rindfleisch
mit bohnen, brokkoli
und reis
19,80



85a.
gebratener brokkoli
mit garnelen
bohnen, serviert mit reis,
süß-sauer soße
23,00



85b.
leicht paniertes tofu
(vegetarisch)
in curry mit
verschiedenem
gemüse und reis
15,00

85c.
knusprig gebackenes
hühnerfleisch
mit gemüse, reis, lauch,
sesam, serviert mit
süß-sauer soße



17,00



86.

dragon ball 4 stk
sesambällchen mit
rote-bohnen füllung

5,50



86a.

crème brûlée
mit verschiedenen
früchten,
serviert mit vanillesoße

7,00



87.

gebackene banane
banane umhüllt mit reis,
honig, ernüssen, sesam,
eis, sahne
(auf wunsch
mit sambuca flambiert)

8,00



87a.

mochi kuchen green tea
japanischer reiskuchen

4,50



87b.

gemischte dessert platte für zwei
serviert mit gebackener banane,
crème brûlée, saisonales eis

18,00

warme getränke

kännchen

4,50

orangen, limetten, ingwer tee mit minze
ananas, limetten, zitronengrass, ingwer tee mit minze
mandarinen, orange, limetten, ingwer tee mit minze
ingwer tee, limetten mit minze
grüner tee ohne minze
jasmin tee ohne minze

kaffee

kaffee

tasse

3,50

espresso

tasse

3,00

kalte getränke

coca cola,^{1, 2, 4} zero^{1, 2, 4}

0,2 l

3,20

coca cola,^{1, 2, 4} zero^{1, 2, 4}

0,4 l

5,20

spezi^{1, 2, 3}

0,2 l

3,20

spezi^{1, 2, 3}

0,4 l

5,20

fanta^{1, 3}

0,2 l

3,20

fanta^{1, 3}

0,4 l

5,20

sprite³

0,2 l

3,20

sprite³

0,4 l

5,20

stilles wasser

fl.0,2 l

2,90

stilles wasser

fl.0,75 l

6,00

mineralwasser

fl.0,2 l

2,90

san pellegrino

fl.0,75 l

6,00

ginger ale^{3, 4, 5}

fl.0,2 l

4,00

ginger ale mit beerenmix^{3, 4, 5}

0,4 l

6,50

bitter lemon^{3, 4, 5}

fl.0,2 l

4,00

bitter lemon mit beerenmix^{3, 4, 5}

0,4 l

6,50

tonic water^{3, 4, 5}

fl.0,2 l

4,00

tonic water mit beerenmix^{3, 4, 5}

0,4 l

6,50

asiatischer eistee

0,5 l

6,50

eistee mit orangen, limetten, ingwer und minze

eistee mit ananas, zitronengrass, ingwer und minze

eistee mit mandarinen, orange, limetten, ingwer und minze

eistee aus grünem tee, beerenfrüchten, ingwer und minze

eistee mit lychee und minze

frisch gepresster limettensaft mit minze

kokos wasser mit erdbeere und minze

aloe vera drink mit lychee und minze

passionsfruchtsaft mit soda, orangen, limetten und minze

hausgemachte getränke

mango lassi

0,2 l 4,50

mango lassi

0,4 l 7,00

säfte

lychee nektar

0,2 l 3,70

lychee nektar

0,4 l 6,00

passionsfrucht nektar

0,2 l 3,70

passionsfrucht nektar

0,4 l 6,00

apfelsaft

0,2 l 3,70

apfelsaft

0,4 l 6,00

mangosoft

0,2 l 3,70

mangosoft

0,4 l 6,00

mlooi mix³

0,2 l 3,70

(lemonade+lycheesaft nektar)

0,4 l 6,00

mlooi mix³

0,4 l 6,00

(lemonade+lycheesaft nektar)

flaschenbiere

asahi	0,33 l	4,30	chardonnay	0,2 l	7,00
sapporo	0,33 l	4,30	chardonnay	fl.0,75 l	28,00
tiger	0,33 l	4,30			
warsteiner	0,33 l	4,30	sauvignon blanc	0,2 l	7,00
			sauvignon blanc	fl.0,75 l	28,00
erdinger kristal weizen	0,5 l	5,90			
erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,90	weißburgunder	0,2 l	7,00
paulaner hefe weizen	0,5 l	5,90	weißburgunder	fl.0,75 l	28,00
radler	0,5 l	5,90			
			grauburgunder	0,2 l	7,00
			grauburgunder	fl.0,75 l	28,00

longdrinks

hugo	0,2 l	0,4 cl	8,00	rosé		
aperol	0,2 l	0,4 cl	8,00			
campari - orange ¹	0,2 l	0,4 cl	8,00	rosé wein	0,2 l	7,00
campari - soda ¹	0,2 l	0,4 cl	8,00	rosé wein	fl.0,75 l	28,00
vin tonic ^{3, 4, 5}	0,2 l	0,4 cl	8,00			
gin tonic ^{3, 4, 5}	0,2 l	0,4 cl	8,00	rotwein		
southern comfort ginger ale ^{3, 4, 5}	0,2 l	0,4 cl	8,00			

sake

karaffe, 0,1 l 6,00 sud primitivo 0,2 l 7,50
 warm oder kalt serviert 0,2 l 8,00 sud primitivo fl.0,75 l 29,00

likör

sambuca, 0,2 cl 4,00 weiss 0,2 l 7,00
 baileys 0,2 cl 4,00 rot 0,2 l 7,00
 ramazzotti 0,2 cl 4,00 rosé 0,2 l 7,00

spirituosen

tequila	0,2 cl	4,00	prosecco	0,1 l	5,00
mei kuei lu	0,2 cl	5,50	prosecco	0,2 l	9,00
hennessy	0,2 cl	7,00	prosecco	fl.0,75 l	32,00
johnnie walker	0,2 cl	6,00			
japanischer whisku	0,2 cl	7,00			

weißweine

chardonnay	0,2 l	7,00
chardonnay	fl.0,75 l	28,00
sauvignon blanc	0,2 l	7,00
sauvignon blanc	fl.0,75 l	28,00
weißburgunder	0,2 l	7,00
weißburgunder	fl.0,75 l	28,00
grauburgunder	0,2 l	7,00
grauburgunder	fl.0,75 l	28,00

rosé

rosé wein 0,2 l 7,00
rosé wein fl.0,75 l 28,00

rotwein

cabernet sauvignon 0,2 l 7,50
cabernet sauvignon fl.0,75 l 29,00

weinschorle

weiss	0,2 l	7,00
rot	0,2 l	7,00
rosé	0,2 l	7,00

sekt

prosecco	0,1 l	5,00
prosecco	0,2 l	9,00
prosecco	fl.0,75 l	32,00



Hat es Ihnen bei uns gefallen?
Mit Sake, Wein und Fisch decken wir für Sie gerne wieder den Tisch.
Bis bald!
Ihr mlooi Team
Louis & Linda

www.mlooi-sushi.com · info@mlooi-sushi.com

