

Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand widersprechen.

Am besten kann man die Fusionsküche von ChiMi als Überschneidung vieler asiatischer Kocharten mit einem europäischen Einfluss beschreiben. Auf der Speisekarte befinden sich klassisch regionale Gerichte kombiniert mit nationalen Gerichten. Hier treffen Tradition und Moderne zu einem Geschmackserlebnis aufeinander. Der Stolz auf kompromisslose Qualität und Frische, vereint ChiMi als familiäres Team tagtäglich in allem was wir tun. Die Liebe und Leidenschaft zum Genuss schmeckt man auf ChiMIs Tellern. Das Essen wird hier mit handwerklicher Leidenschaft zubereitet und wie ein kleines Kunstwerk kreativ auf den Tellern angerichtet. Präsentiert wird den Gästen eine offene und ehrliche Küche, weshalb man stets im Front-Cooking Bereich ChiMIs Köchen zuschauen kann.

Das Asia Fusion Restaurant glänzt in der Einrichtung im stilvollen, modernem und futuristischem Design. Mit diesem Gesamtkonzept macht sich ChiMi deutschlandweit einzigartig.

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN *
KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT

BEI CHIMI FINDEN SIE IMMER ETWAS GESUNDES

100 (g)	Fett (g)	Cholesterin (g)	Kalorien (kcal)	Eiweiß (g)	Vitamin
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushireis	0,5	0	345	7	E, B3, B5
Garnelen	2	0	102	20	B3, B5, B6, E
Hühnerfleisch	4	0,85	116	20	A, D, Eisen, Magnesium
Thunfisch	6	0,49	184	30	A, B6, B12, Eisen, Kalzium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalzium, Eisen
Entebrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12

1. CATCH THE FISH ²⁺⁴ 8,90 €

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Grüne Muscheln, Cherry Tomaten, Tom-Yum Paste, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill

Soup with salmon, tiger prawns, green mussels, cherry tomatoes, Tom-yum paste, mushrooms, spring onions and dill

VORSPEISE STARTERS

3. SPRINGROLLS ²

6,50 €

Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Hähnchen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip/ Vietnamese crispy springrolls filled with prawns, chicken and vegetables, served with a lime-chili dip

3V. vegetarisch 8 Stk.

6,00 €

2. ALMOST NUDE ^{2,5}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette oder Sojasoße

Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette or soy sauce

2T. Hausgemachter Tofu/
Homemade Tofu 6,50 €

2H. Hühnerfleisch/Chicken 6,50 €

2G. Tempura Garnelen
Tempura prawns 6,90 €

angmedia

4. EDAMAME ⁶

grüne Baby-Sojabohnen serviert
mit Meersalz
green baby-soybeans served with sea salt

5,90 €



6. SMOKY SATE ⁵⁷

Gebratene Hühnerspieße mit Erdnussauce
Fried chicken skewers with peanut sauce

6,90 €



57. TARTARE ⁴

Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi
Soße und Seetangsalat, dazu Kaviar,
serviert mit Vietnamesischen Banh Da

10,90 €

*Tuna tartare with avocado with unagi
sauce and seaweed salad, tobiko,
served with Vietnamese Banh Da*

5L. mit Lachs/ with salmon

9,90 €

5V. vegetarisch / vegetarian

7,50 €



7. PRAWNS IN SILK ^{1,2}

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables

6,50 €

8. GOLDEN MANGO SALAD ²

10,90 €

Gegrillte Garnelen, frische Mango, Gurke und Salat gemischt in Süß-Sauer Soße, serviert mit Cherrytomaten.

Grilled Shrimp, fresh mango, cucumber, Salat mixed in sweet-sour sauce, served with cherry tomatoes

10. CREW LOVE TAPAS ^{1,2,5,6}

eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrolls

a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, summerrolls

10a. Für 02 Personen
For 02 persons

15,90 €

10b. Für 03 Personen
For 03 persons

19,50 €

9. SEAWEED SALAD ¹¹

5,90 €

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

11P. SÜßKARTOFFELPOMMES¹

5,90 €

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayoanaise

Sweet potato fries served with japanese mayonnaise

11G. EBI TEMPTATION

7,90 €

Drei große Tempura Garnelen, serviert mit Süß-Sauersoße, Salat und Unagi Soße

Three large tempura prawns served with sweet and sour sauce, salad and unagi sauce

VIETNAMESISCHE SUPPEN

VIETNAMESE SOUPS

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe Reisbandnudeln, Traditionellerweise servieren wir sie mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Koriander und je nach Bedarf mit Chilli und Limetten. Wahlweise mit:

A traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili. Optional with:

12T. PHO TOFU ¹

Würzigem hausgemachtem Tofu/with savory homemade Tofu

1) Vorspeise/ Appetizer 7,90 €

2) Hauptgang/ Main 12,90 €

12H. PHO GA ¹

Hähnchenfleisch/ with tender chicken

1) Vorspeise/ Appetizer 8,90 €

2) Hauptgang/ Main 13,90 €

12R. PHO BO ¹

Rindfleisch/ Thin sliced of beef

1) Vorspeise/ Appetizer 9,50 €

2) Hauptgang/ Main 15,90 €

UDON FUSION SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)



14U. JAPANISCHE UDON mit Garnelen 18,90 €

Würzige Udon Nudel mit Garnelen in hausgemachter Butter-Soja-Sake Sauce, Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch

Udon noodle with shrimps, homemade butter-soja-sake sauce, pak choi & asparagus, sesame and wild chive

14C. mit Hähnchen/ with chicken 16,50 €

14. BUN

(nach südvietnamesischem Stil) 1,2,5,11

Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

warm rice-noodles served with seasonal salad, coriander and chili - ginger - lime - vinaigrette served with roasted peanut and sesame.

Optional with:

14H. Hähnchenkeule 14,50 €
chicken thigh

14F. Vietnam. Frühlingsrollen 13,90 €
Vietnamese springrolls

14R. Gegrilltes Rindfleisch 16,50 €
Grilled beef



12S. BUN CA 16,90 €

Fischsuppe mit Reisnudeln, Lachs, Großgarnelen, Miesmuscheln, Tomaten, Koriander, Tom-Yum-Paste, Dill und Zwiebeln

Fish soup with rice noodles, salmon, king-prawns, mussels, tomatoes, coriander, tom-yum paste, dill and onions

13. FUSION SALAD 4,5,11,14

Saisonaler Salat mit Rucola, frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika, serviert mit japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and Paprika, served with Japanese mayonnaise and roasted peanut. Optional with:

13H. Würziger gegrillter Hühnerbrust 14,90 €
Grilled chicken

13L. Gegrillten Lachs 16,50 €
Grilled salmon

13M. Gegrillten Tiesseescallops 18,90 €
Grilled scallops





15. CURRY ^{2,5/2,1}

CHIMI homemade Curry-Soße mit Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Reis mit gerösteten Sesamkörnern. Wahlweise mit:

CHIMI homemade Curry-Sauce with pumpkin, pepper, zucchini and carrots, served with seasonal salad, roasted peanut, rice with roasted sesame seeds. Optional with:

15H. Hähnchen / Chicken	15,90 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch / Grilled beef	17,90 €
15G. Garnelen / Tiger prawns	18,90 €
15E. Ente / Duck	19,90 €
15L. Lachs/salmon	21,00 €



©dangmedia

17. CHIMI ROYAL ^{2,511}

Gegrillte Großgarnelen oder Hähnchen gebraten in der CHIMI homemade Soße mit Zuckerschoten, Zucchini und Paprika, serviert mit saisonalen Salaten, gerösteten Erdnüssen und Reis mit gerösteten Sesamkörnern. Wahlweise mit:

Tiger prawns deep or chicken in CHIMI homemade sauce with sugar peas, zucchini and pepper, served with seasonal salad, roasted peanuts and rice with roasted sesame seeds. Optional with:

17H. Hähnchen **14,90 €**
Chicken

17G. Großen Garnelen **17,90 €**
Tiger prawns



16E. MANGO ENTE ⁷

19,90 €

Gegrillte Entenbrust mit Mango Creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Reis, und gerösteten Cashew Kernen

Grilled duck breast with mango creme with coconut milk, served with rucola salad, rice and roasted cashew nuts

16H. mit Hähnchen / with chicken

16,50 €



FISHING & ROLLING



18. BEST OCEAN ^{1+2,4}

19,90 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushi Reis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimps, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagi sauce and sesame.



19. MANGURO POWER ⁴

23,90 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole und frische Tomaten & Reis mit gerösteten Sesamkörnern

Japanese spice seared tuna raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, guacamole and fresh tomatoes, rice with roasted, sesame seeds



20. SWEET SALMON ⁴⁺¹

21,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frische Tomaten

Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, guacamole and fresh tomatoes, Reis mit gerösteten Sesamkörnern



21. KUH AUF DER WEIDE

27,90 €

220g argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake, saisonalem Salat und Guacamole, Balsamico Soße und Süßkartoffelpommes

220g argentinian beef filet medium grilled, served with fried Babycorn, carrots, Shanghai Pak Choi, Shiitake, guacamole, seasonal salad, balsamico sauce and sweet fries



22. SURF AND TURF ^{1,2,3}

180g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak und einer großen gegrillten King-Garnele, serviert mit grünen Spargeln, Zuckererbsen und Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole, Balsamico Sauce und Süßkartoffelpommes

180 gr medium grilled Argentine rib-eye steak and a large grilled king prawn, served with green asparagus, sugar peas and shiitake, refined with seasonal salad, guacamole, balsamic sauce and sweet potato fries



27,90 €



23E. Entrecôte Steak ^{1,11}

27,90 €

250 g gegrilltes Entrecôte Steak,
serviert mit Chimí Sauce, gebratenem Shiitake,
verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole,
Süßkartoffelpommes

250 gr Entrecôte grilled, served with fried shiitake
in homemade Chimí sauce, seasonal salad,
guacamole and sweet fries

VEGGIE / VEGAN



24. GREEN GARDEN ¹¹ 13,90 €

Saisonales asiatisches Gemüse, gebraten und verfeinert mit Roja-Balsamico-Soße, garniert mit Rucola Salat und Reis mit Sesamkörnern

Seasonal asian vegetables, fried and refined with roja balsamic sauce, garnished with rocket salad and rice with roasted sesame seeds

25. TOFU CURRY ^{7,11} 13,90 €

Cremiges Kokos-Curry mit hausgemachtem Tofu und Hokkaido Kürbis, verfeinert mit saisonalem Salat, Reis mit Sesamkörnern und gerösteten Erdnüssen.

Creamy coconut curry with homemade tofu, Hokkaido pumpkin, served with seasonal salad, rice with roasted sesame seeds and roasted peanut



26. UDON IM SCHWARZWALD ^{1,6,11} 14,90 €

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Paprika, Zucchini und Karotten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam.

Japanese Udon noodles fried with tofu, paprika, zucchini and carrots in homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame.

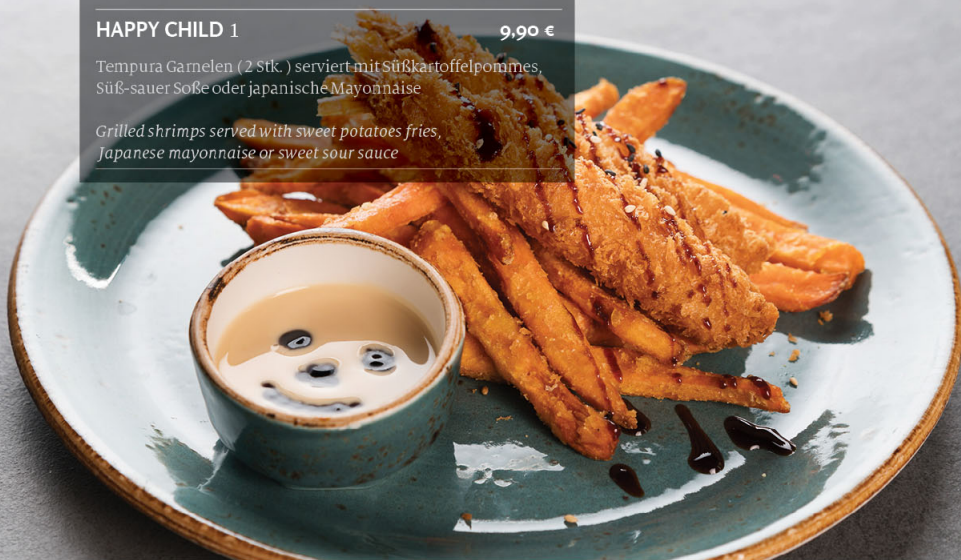


HAPPY CHILD 1

9,90 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes,
Süß-sauer Soße oder japanische Mayonnaise

*Grilled shrimps served with sweet potatoes fries,
Japanese mayonnaise or sweet sour sauce*



FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD 2

9,90 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit
Süßkartoffelpommes und japanischer Mayonnaise

*Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and
japanese mayonnaise*



EXTRAS

Portion Reis	2,50 €
Extra Soße ⁷	2,00 €
Udon	4,00 €
Guacamole	3,00 €

SUSHI

NIGIRI

(2 STK.)



N1. AVOCADO	4,90 €
N2. SAKE ⁴ Lachs/ Salmon	5,50 €
N3. MAGURO ⁴ Thunfisch/ Tuna	6,90 €
N4. EBI ² Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns	5,90 €
N5. KANI ^{2,4} Surimi	5,50 €
N6. ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal/ Grilled salty sea eel	6,50 €
N7. IKURA ⁴ Lachskaviar/ Salmon roe	6,90 €
N8. ABURI GAI ¹⁴ Tiefseescallops/ Scallops flambeed	6,90 €
N9. TOFU	4,90 €
N10. RINDERFILET Rinderfilet flambiert / Beef filet flambeed	6,90 €
N11. LACHS -TORO Toro Lachs / Toro salmon	5,90 €

M11. AVOCADO	5,50 €
M12. KAPPA Gurke/ cucumber	4,90 €
M13. SPARGEL Spargel/Asparagus	5,50 €
M14. SAKE ⁴ Lachs/ salmon	5,90 €
M15. TEKA ⁴ Thunfisch/ Tuna	6,90 €
M16. EBI ² Eingelegte Garnelen /Pickled prawns	6,50 €
M17. ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal/ Salty sea eel grilled	6,90 €
M18. TEMPURA GARNELEN ¹⁴ Frittierte Garnelen /Fried prawns	6,90 €
M19. SALMONSKIN ⁴ Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin	5,50 €
M20. CHIMIS TOFU hausgemacht / homemade tofu	5,50 €
M21. KANI Surimi / pureed white fish stick	4,90 €

MAKI

(MIT SESAM)
8 STK.



©dangmedia

INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)



U21. ALASKA ⁴ **11,50 €**
Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Salmon, avocado and fish roe (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise, philadelphia

U22. MAGURO ⁴ **12,90 €**
Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Tuna, avocado and tobiko (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise, philadelphia

U23. EBI TEMPURA ² **12,50 €**
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam, Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Fried tempura prawns, avocado and sesame, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U24. CALIFORNIA ^{2,4} **10,90 €**
Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Surimi, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U25. ANAGO ^{11,8} **11,90 €**
Salzwasseraal, Gurke und Sesam, Philadelphia, Unagisoße und japan. mayo
Salty sea eel, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U26. HOTATEGAI ^{4,14} **12,50 €**
Tiefseescallops, Avocado und Tobiko Unagisoße und japan. mayo, Philadelphia
Scallops, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayonnaise, philadelphia

U27. SALMONSKIN ⁴ **10,90 €**
Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam Unagisoße und japan. mayo, Philadelphia
Salmonskin grilled, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayo, philadelphia

U28. VEGGIE ¹¹ **10,90 €**
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, japanische mayo, Philadelphia
Tempura avocado with cucumber, mango and sesame, japanese mayo, philadelphia

U29. CHIMI's TOFU ¹¹ **10,90 €**
Hausgemachter Tempura-Tofu und Avocado umhüllt von Mango, Sesam und japanische mayo, Philadelphia
Homemade tempura tofu and avocado coated in mango, sesame and japanese mayo, philadelphia

SASHIMI

(6 STK.)



S31. SALMON ⁴ 15,90 €

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat,
Avocado

*6 slices of salmon on seaweed salad,
avocado*

S32. TUNA ⁴ 17,90 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat,
Avocado

*6 slices of tuna on seaweed salad,
avocado*



S33. ABURI SASHIMI ⁴ 16,90 €

3 Scheiben Lachs flambiert und
3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf
Seetangsalat, Avocado und Thunfisch

*3 slices of salmon and 3 slices tuna
flambéed on seaweed salad, avocado &
tuna*

S34. LACHS - TORO 16,90 €

6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat
und Avocado

*6 slices of toro salmon on seaweed salad,
avocado*



CHIMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)

H41. CRISPY TIGER ¹⁺²⁺⁷

16,50 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

Tempura prawns, mango, philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon



H42. SIZZLING TEMTATION ¹⁺⁴⁺⁷

15,90 €

Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke Philadelphia im Lachsmantel

Tempura avocado, mango, cucumber, philadelphia cream cheese covered with salmon



H43. MAMA EBI ²⁺⁴⁺⁷

15,90 €

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko

Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns and tobiko



CHIMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)



H44. BLAZING TUNA ^{2,47}

16,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia,
ummantelt mit Thunfisch

*Surimi, mango, philadelphia cream
cheese wrapped with tuna*



H45. FUTO MAKI ⁴

13,90 €

5 Stück Maki gefüllt mit Lachs,
Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken
und Tobiko

*5 pieces Maki filled with salmon, tuna,
mango, avocado, cucumber and tobiko*

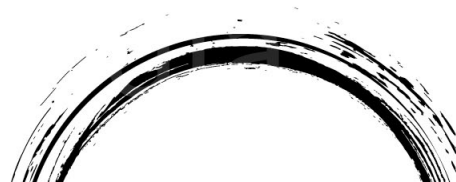


H46. CHIMI SPECIAL ROLL

16,90 €

Überraschtes Kreatives Werk unseres
Sushi Meisters

*Surprising art work from our sushi
masters*



TEMPURA ROLL (8 STK.)

T51. CRUNCHY VEGGIE ^{1,7}

13,90 €

Avocado, Gurke, Spargel, Paprika und Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese and Nori

T52. TUNACADO ^{1,4,7}

16,50 €

Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori
Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T53. ABURI SALMON ^{1,4,7}

15,90 €

Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T54. HOTAGAI TEMPURA ^{1,7,14}

15,90 €

Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori
Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and Nori

T55. EBI CRUNCHY ^{1,2,7}

15,90 €

Garnele, Gurken und Philadelphia und Nori
Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese

T56. CHIMI's CRUNCHY TOFU ^{1,7}

13,90 €

Avocado, Gurke, hausgemachter Tofu, Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, homemade tofu, Philadelphia cream cheese and Nori

T57. CHIMI's CRUNCHY CHICKEN ^{1,7}

14,90 €

Avocado, Gurke, Hähnchenbrust, Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, chicken breast, Philadelphia cream cheese and Nori

T58. CHIMI's CRUNCHY SURIMI

16,90 €

Avocado, Philadelphia und Nori, Surimi, Lachs, Kaviar
Avocado, Philadelphia and nori, surimi, salmon, caviar

T59. SPICY CRUNCHY TUNA

16,90 €

Avocado, Gurke, Unagi, scharfe Soße, Tuna und Nori
Avocado, cucumber, unagi, hot sauce, tuna and nori

SUSHI MENU



MAKI MIX ⁴

13,90 €

8 Stk./ 8 pcs salmon maki

8 Stk./ 8 pcs tuna maki

8 Stk./ 8 pcs avocado maki



SAKE TSUNAMI ²

19,90 €

8 Stk./ 8 pcs salmon maki

4 Stk./ 4 pcs salmon nigiri

2 Stk./ 2 pcs salmon sashimi



CRISPY ROCKET ^{1,4,7}

20,90 €

8 Stk./ 8 pcs salmon crunchy roll

4 Stk./ 4 pcs nigiri



BLAZING LOVE ^{1,2,4,7}

20,90 €

8 Stk./ 8 pcs crispy tiger

4 Stk./ 4 pcs nigiri



SUSHI MENU

ROBU INVASION ^{1,2,4,7,14}

58,00 €

8 Stk./ 8 pcs CHIMI special roll
8 Stk./ 8 pcs alaska inside out roll
8 Stk./ 8 pcs sake maki
8 Stk./ 8 pcs kappa maki
8 Stk./ 8 pcs tempura
Seetangsalat/ seaweed salad
6 Stk./ 6 pcs nigiri

BLACK FOREST (Veggie) ^{1,2,11}

39,00 €

8 Stk./ 8 pcs crunchy Vegi
8 Stk./ 8 pcs Veggie Inside-out
8 Stk./ 8 pcs Maki Spargel (asparagus)
4 Stk./ 4 pcs Avocado
Seetangsalat/ seaweed salad

©dangmedia



KAMASUTRA 1,2,4,7,14

44,00 €

8 Stk. / 8 pcs CHIMI special roll
8 Stk. / 8 pcs salmon crunchy roll
8 Stk. / 8 pcs kappa maki
4 Stk. / 4 pcs nigiri
Seetangsalat / seaweed salad

SUSHI MENU

CHIMI FREE STYLE

ab 70,00€

Nach Ihren besonderen Wünschen
und Kreativität unseres Sushimeister

*According to your special wishes and
the creativeness of our sushi masters*



DESSERTS



MATCHA TEA ICE CREAM ^{AH5} 8,50 €

Grüntee Eis serviert mit frischen
Mango-Würfeln, Erdnüsse

*Green tea ice cream served with mango sauce,
hazelnut and Mango cubes*



COEUR GLACE ENROBE ^{1. A11} 8,50 €

Mochi Eis mit verschiedenen
Geschmacksrichtungen, serviert mit
Sesambällchen und verschiedenen Früchten
der Saison

*Mochi ice cream with different flavours,
sesam balls and the seasonal fruits*



TEE / TEA

Grüner Tee	3,50 €
Jasmin Tee	3,50 €
Hausgemachter Ingwer Tee	4,50 €
Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	
Hausgemachter Zitronengras Tee	4,50 €
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig	
Hausgemachter Minz Tee	4,50 €
Minze, Limette & Honig	



Cafe Saigon (Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch	4,50 €
Cafe Creme coffee crema	3,00 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	3,20 €
Doppel Espresso double espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppel Espresso Macchiato double espresso macchiato	3,80 €
Latte Macchiato	4,00 €
Grüntee Latte mit jap. Matchapulver Green tea latte with japanese matcha powder	4,50 €

HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE/ HOMEMADE FRESH DRINKS (0,5L)

Mango Shake 7.B.I	6,50 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	
Very Berry 0,4L B.H	6,50 €
Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	
Ginger Lemonade B.H	6,50 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	
Lemongras Lemonade B	6,50 €
Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette & Rohrzucker	
Thai Basil Lemonade B.H.I	6,50 €
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	



KALTE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Cola ^{H,G} / Cola light ^{A,C,G,H}	0,2l	2,90 €
Fanta ^{H,M} / Sprite	0,4l	4,50 €
Acqua Morelli Sparkling (mit Kohlensäure)	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €
Acqua Morelli Still (ohne Kohlensäure)	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{A,H}	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water ^A	0,2l	2,90 €
Schweppes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,90 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb /	0,25l	2,90 €
Orangensaft / Cranberrysaft /	0,5l	4,90 €
Maracuja Nektar		
Aloe Vera Getränk	0,25l	3,20 €
	0,5l	5,20 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €



COCKTAILS

Greentea Mojito ¹²	8,50 €
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver	
Passionfruit Paloma ^{12,A,I}	8,90 €
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	
Moscow Mule ^{1,12,A,H}	8,50 €
Wodka, Ginger Beer & Gurke	
Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H}	9,50 €
Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	
Aperol Spritz ^{12,H,5}	7,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
Hugo ^{12,B,H}	6,90 €
Prosecco, Edenflower, Soda & Minze	
Lillet Wildberry ^{12,A,H}	7,50 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	
Sex on the Beach ^{12,B}	8,50 €
Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft & Pfirsichlikör	
Caipirinha ^{12,B}	7,00 €
Cachaca, Limette & Rohrzucker	
Gin Tonic	9,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

Warsteiner Pils vom Fass ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Radler ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,50 €
Tiger Beer ^{1b}	0,33l	3,90 €
Saigon Beer	0,33l	3,90 €
Prosecco Scavi & Ray ¹²	0,2l	5,90 €
Sake warm / kalt ¹	0,25l	5,90 €

gmedia

WEINKARTE / WINE

FLASCHENWEINE (0,75l)

Weissburgunder trocken <i>Weingut Schlumberger, Baden</i>	0,75l	24,00 €
Chardonnay „Doss“ trocken <i>Castelfeder, Südtirol</i>	0,75l	29,00 €
„La Fuente de Nekeas“ Crianza trocken <i>Bodegas Nekeas, Navarra</i>	0,75l	24,00 €
„Salentein“ Malbec Barrel Selection trocken <i>Bodegas Salentein Argentinien</i>	0,75l	34,00 €

SCHAUMWEINE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG <i>Terra Serena, Italien</i>	0,1l	4,50 €	0,75l	28,00 €
--	------	---------------	-------	----------------

OFFENE WEINE

Grauer Burgunder trocken <i>Wachtenburg Tina Pfaffmann, Pfalz</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
Riesling feinherb „Einblick“ <i>Weingut Köwerich, Mosel</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
„Weiss & Wild“ Weissweincuvée trocken <i>Christian Hirsch, Württemberg</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
Scheurebe feinherb <i>Weingut Tobias Rickes, Nahe</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
Sauvignon Blanc trocken „If you are...“ <i>Weingut Emil Bauer, Pfalz</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €
Lugana Limne trocken <i>Tenuta Roveglia, Lombardei</i>	0,2l	8,50 €	0,75l	29,00 €

ROTWEIN

ROT feinherb <i>Weingut Tobias Rickes, Nahe</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
Merlot trocken <i>Weingut Lergenmüller, Pfalz</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
Cabernet Sauvignon trocken „Instinct“ <i>Puklavec Family, Nordmazedonien</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
Primitivo Manduria trocken <i>Terre di Campo Sasso</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €

ROSÉ

Caringole Rosé trocken <i>Domaine la Croix Belle, Cotes de Thongue</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
„Schmetterlinge im Bauch“ Rosé feinherb <i>Weingut Kiefer, Baden</i>	0,2l	5,90 €	0,75l	22,00 €

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Für Ihre Gesundheit und die Qualität Ihrer Speisen kochen wir mit Glutamat nicht.

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
1a.	Weizen
1b.	Gerste
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite
13	Enthält Lupine/-erzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe

A	Mit Süßungsmittel(n)
B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E	Enthält Süßholz
F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
H	Mit Farbstoff
I	Mit Konservierungsstoff
J	Mit Nitritpökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

PAYMENTS

VISA/ Mastercard / Cash / EC (min 10€)



Standort Karlsruhe

Lorenzstrasse 29 (am ZKM)
76135 Karlsruhe
Tel: +49 (0)7219 823 6888
karlsruhe@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumikarlsruhe

Standort Freiburg

Waldkircher Str. 28
79106 Freiburg
Tel.: + 49 761 6129 05 81
freiburg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/Taumi-Freiburg-Asia-Fusion

Standort CHIMI Borken

Heidener Str. 34
46325 Borken
Tel: 02861 89 89 936
chimi.borken@gmail.com
chimi-restaurant.de
fb.com/chimiborken

Standort Bühl

Johannesplatz 3-5
77815 Bühl
Tel: +49 (0)7223 806 7786
buehl@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumirestaurant

Standort Krefeld

Petersstraße 120
47798 Krefeld
Tel.: 021517819050
taumi.krefeld@gmail.com
www.taumi-restaurant.de
fb.com/ Taumi Krefeld

Standort CHIMI Emmerich

Rheinpromenade 5
46446 Emmerich am Rhein
Tel.: 028228002390
chimi.emmerich@gmail.com
chimi-restaurant.de
fb.com/ChiMi Emmerich

Standort Lahr

Kirchstraße 7
77933 Lahr/Schwarzwald
Tel: +49 (0)7821 959338
lahr@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumilahr

Standort Aachen

Reihstraße 10
52062 Aachen
Tel: 024155911960
aachen@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/TaumiAachen

ÖFFNUNGSZEITEN

Standort:
Krefeld, Aachen, Chimi, Emmerich
Montag-Donnerstag:
11:00-22:00 Uhr
Freitag- Sonntag & Feiertage:
11:00-22:30 Uhr