

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 Teller 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, modernen und futuristischen 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

VORSPEISE STARTERS

1. CATCH THE FISH ^{2,14}

8,50 €

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

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

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 6 Stk.

4,90 €

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

2G. Tempura Garnelen / tempura prawns

6,90 €

2H. Tempura Hähnchen / tempura chicken

6,50 €

2T. Hausgemachter Tofu / homemade Tofu

6,50 €



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 €



5T. TARTARE ⁴

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

*Tuna tartare with avocado with unagi sauce
and seaweed salad, tobiko, served with Viet-
namese Banh Da*

5L. mit Lachs with salmon

5V. vegetarisch vegetarian

10,90 €

9,90 €

7,50 €

7. PRAWNS IN SILK ^{1,2}

6,50 €

(4 Stk.) Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables

7H. Gyoza Hähnchen (frittiert) (5 Stk.) 5,90 €
Gyoza chicken (fried)

8. GOLDEN MANGO SALAD ²

5,90 €

Frische Mango, Paprika, Gurke, Kirschtomaten, und Salat gemischt mit hausgemachten Salatdressing

Fresh mango, paprika, cucumber, cherry tomatoes and salads mixed with homemade dressing

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. SÜSSKARTOFFELPOMMES ¹

5,90 €

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise

Sweet potato fries served with japanese mayonnaise

11G. EBI TEMPTATION

7,90 €

3x Tempura Garnelen mit grünem Reis, serviert mit Süß-Sauer-Soße, Salat und Unagi Soße

3x large fried shrimps with green rice 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 6,90 €

2) Hauptgang/ Main 12,90 €

12H. PHO GA ¹

Hähnchenfleisch

with tender chicken

1) Vorspeise/ Appetizer 7,50 €

2) Hauptgang/ Main 13,90 €

12R. PHO BO ¹

Rindfleisch

Thin slices of beef

1) Vorspeise/ Appetizer 8,90 €

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, verschiedenem Gemüse, verfeinert mit Sesam und Röstzwiebeln

Spicy udon noodles with prawns in homemade butter-soy-sake sauce, various vegetables, refined with sesame and fried onions

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

14. BUN

(nach südvietnamesischem Stil) ^{12,5,11}

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:

14F. Vietnam. Frühlingsrollen 13,90 €

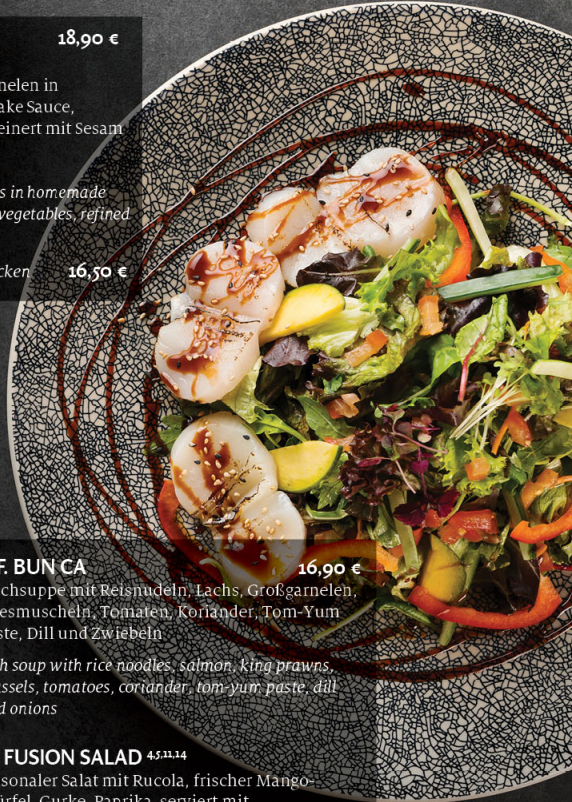
vietnamese springrolls

14H. Hähnchenkeule (ohne Knochen) 14,50 €

chicken thigh boneless

14R. Gegrilltem Rindfleisch 17,90 €

grilled beef



12F. 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 hausgemachten Salatdressing und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and pepper, served with homemade salad dressing and roasted peanut. Optional with:

13G. Garnelen / tiger prawns 16,90 €

13H. Würziger gegrillter Hühnerbrust 14,90 €

Grilled chicken

13L. Gegrillten Lachs 16,90 €

grilled salmon

13M. Gegrillten Tiefseescallops 17,90 €

grilled scallops





15. HOMEMADE CURRY ^{2,57.11}

CHIMI homemade Curry-Soße mit verschiedenem Gemüse, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Reis mit gerösteten Sesamkörnern. Wahlweise mit:

CHIMI homemade Curry-Sauce with vegetables, served with seasonal salad, roasted peanut, rice with roasted sesame seeds. Optional with:

- 15C. Knusprigem Hähnchen / *crispy chicken* 15,90 €
- 15E. Entenfilet (medium) / *duck fillet* 18,90 €
- 15G. Garnelen / *tiger prawns* 17,90 €
- 15H. Gebratenes Hähnchen / *chicken* 14,90 €
- 15L. Lachs / *salmon* 21,00 €
- 15K. Knuspriger Ente / *crispy duck* 16,90 €
- 15R. Gegrilltem Rindfleisch / *grilled beef* 16,90 €



17. CHIMI ROYAL ^{2,5,11} (pikant) 🌶️

Chimi Homemade Soße mit Zuckererbsen, Zucchini, Paprika. Serviert mit saisonalem Salat, Sesamreis. Wahlweise mit:

Chimi Homemade Sauce with snow peas, zucchini, and bell peppers. Served with seasonal salad and sesame rice. Optional with:

17C. Knusprigem Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	15,90 €
17G. Garnelen / <i>tiger prawns</i>	17,90 €
17H. Gebratenem Hähnchen / <i>fried chicken</i>	14,90 €
17K. Knuspriger Ente / <i>crispy duck</i>	16,90 €
17R. Rindfleisch / <i>beef</i>	16,90 €
17L. Lachs / <i>salmon</i>	21,00 €



16. MANGO-SOSSE ⁷

Mango cream verfeinert mit Kokosmilch. Serviert mit Salat, Reis, Cashew Kerne und verschiedenem Gemüse. Wahlweise mit:

Mango cream refined with coconut milk. Served with salad, rice, cashew nuts, and various vegetables. Optional with:

16C. Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	15,90 €
16E. Entenfilet (medium) / <i>duck fillet</i>	18,90 €
16H. Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>	14,90 €
16K. Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	16,90 €



FISHING & ROLLING



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

19,90 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuscheln, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

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



19. MANGURO POWER ⁴

23,90 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Gemüse, Wildblüten Salat, frischen Tomaten, Reis mit gerösteten Sesamkörnern und mit Orangen-Teriyaki-Soße

Japanese spice seared tuna raw grilled, served with fried vegetables, wildflower bloom salad, guacamole, fresh tomatoes, rice with roasted, sesame seeds and orange teriyaki sauce.



20. SWEET SALMON ⁴⁺¹¹

21,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse der Saison gebraten in Orangen-Teriyaki-Soße, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, und frische Tomaten

Grilled salmon filet with seasonal vegetables in orange teriyaki sauce, served with fresh salad, guacamole and fresh tomatoes, Reis mit gerösteten Sesamkörnern



©copyright



21. ORANGEN-TERIYAKI

Hausgemachte Orangen-Teriyaki-Soße mit Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, Zuckererbsen und Reis mit Sesamkörnern. Wahlweise mit:

Homemade Orange Teriyaki Sauce with bell peppers, zucchini, carrots, broccoli, snow peas, and rice with sesame seeds, optional with:

21C. Knusprigem Hähnchen / *crispy chicken* 15,90 €

21E. Entenfilet (medium) / *duck fillet* 18,90 €

21G. Garnelen / *tiger prawns* 17,90 €

21H. Gebratenem Hähnchen / *fried chicken* 14,90 €

21K. Knuspriger Ente / *crispy duck* 16,90 €

21R. Rindfleisch / *beef* 16,90 €



UDON NUDELN

26U. UDON IM SCHWARZWALD ^{1,6,11}

Japanische Udon-Nudeln gebraten mit Gemüse in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam

Japanese Udon, noodles fried with vegetables in homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame

26G. Mit Garnelen / *prawns*

26H. Mit Hähnchen / *chicken*

18,50 €

16,50 €



22. KUH AUF DER WEIDE

26,90 €

200g argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Zuckererbsen, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole, mit Teriyaki-Soße

200 g Argentinian beef tenderloin, grilled medium, served with sautéed baby corn, snow peas, carrots, Shanghai pak choi, shiitake mushrooms, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole, and teriyaki sauce



23. ENTRECÔTE STEAK ^{1,21}

27,90 €

250g Entrecôte Steak medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Zuckererbsen, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole, mit Teriyaki-Soße

250g medium grilled Entrecôte steak, served with fried baby corn, snow peas, carrots, Shanghai pak choi, shiitake mushrooms, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole, and teriyaki sauce



VEGGIE / VEGAN

24. GREEN GARDEN ¹¹

13,50 €

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}

14,90 €

Tofu, verschiedenes Gemüse, verfeinert mit Salat, Sesamreis in der Soße

tofu and mixed vegetables, served with salad, and sesame rice in sauce

26. UDON

IM SCHWARZWALD ^{1,6,11}

15,50 €

Japanische Udon-Nudeln gebraten mit Tofu, Gemüse in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam

Japanese Udon noodles fried with vegetables in homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame

FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD 1

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süß-sauer Soße und japanische Mayonnaise

9,90 €

Grilled shrimps served with Japanese mayonnaise and sweet sour sauce

HAPPY CHILD 2

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße, serviert mit Erdnüssen und japanischer Mayonnaise

9,90 €

Homemade fried chicken skewers with peanuts and Japanese mayonnaise

HAPPY CHILD 3

Paniertes Hähnchen mit Süßkartoffelpommes

9,90 €

Breaded chicken with French fries

EXTRAS

PORTION REIS 2,50 €

EXTRA SOSSE 2,00 €

UDON 4,90 €

GUACAMOLE 3,00 €

WEITERE EXTRAS AUF ANFRAGE

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 ¹⁺² 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 €
M22. CHICKEN Tempura Hähnchen / tempura chicken	5,50 €

MAKI

(MIT SESAM)
8 STK.



INSIDE OUT ROLLS

(8 S T K .)



U25. ANAGO ^{11.5} **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⁺⁴ **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, japan. Mayo,
 Philadelphia
*Tempura avocado with cucumber, mango
 and sesame, japanese mayo, philadelphia*

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

U20. CHIMIS CHICKEN **10,90 €**
 Panierte Hähnchenbrust, Avocado, Phila-
 delphia, Unagisoße und japan. Mayo
*breaded chicken breast, avocado, philadel-
 phia, unagi sauce and japanese mayo*

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*

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 €

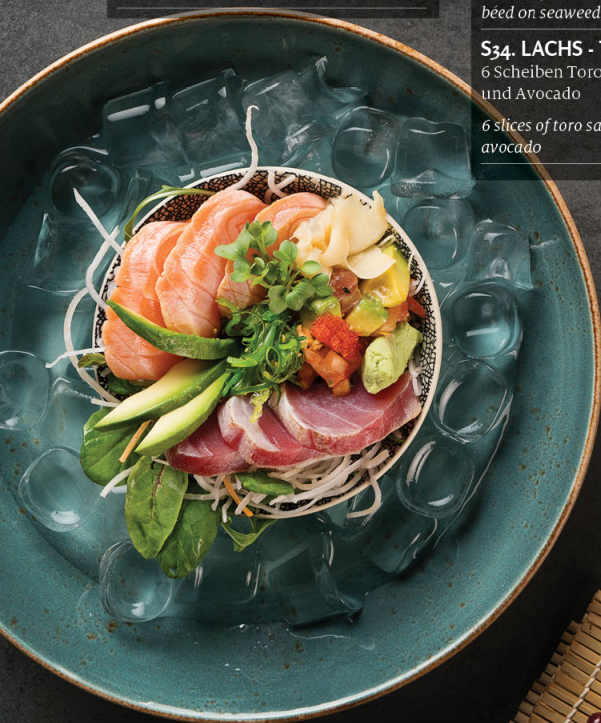
3 Scheiben Lachs flambiert und
3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf
Seetangsalat, Avocado und Thunfisch

*3 slices of salmon and 3 slices tuna flam-
beed 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 TEMPTATION 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



©copyright

CHIMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

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



H44. BLAZING TUNA ⁺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 ROLLS (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. CHIMIS CRUNCHY TOFU ^{1,7} 14,50 €

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

T57. CHIMIS CRUNCHY CHICKEN ^{1,7} 14,90 €

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

T58. CHIMIS 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, Philadelphia, Unagi, scharfe Soße, Tuna und Nori
Avocado, cucumber, Philadelphia, unagi, hot sauce, tuna and nori

SUSHI MENU



MAKI MIX ⁴

13,90 €

8 Stk. / 8 pcs Lachs maki
8 Stk. / 8 pcs Thunfisch maki
8 Stk. / 8 pcs Avocado maki

MAKI MIX VEGGIE

11,90 €

8 Stk. / 8 pcs Gurke maki
8 Stk. / 8 pcs Avocado maki
8 Stk. / 8 pcs Mango maki

SAKE TSUNAMI ²

18,90 €

8 Stk. / 8 pcs Lachs maki
4 Stk. / 4 pcs Lachs nigiri
2 Stk. / 2 pcs Lachs sashimi



CRISPY ROCKET ^{1,4,7}

20,90 €

8 Stk. / 8 pcs Lachs 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



©copy right

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 Veggie
- 8 Stk. / 8 pcs Veggie Inside-Out
- 8 Stk. / 8 pcs Maki Spargel (asparagus)
- 4 Stk. / 4 pcs Avocado Nigiri
- Seetangsalat/ seaweed salad



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€

Lassen Sie sich von den Kreationen unseres
Sushi-Meisters überraschen – individuell, frisch
und einzigartig zubereitet

*Let yourself be surprised by the creations of our
sushi chef – prepared individually, fresh, and
uniquely for you*



DESSERTS



MATCHA TEA ICE CREAM ^{AH5} 7,90 €

Grüntee Eis serviert frischen Mango-Würfeln, Erdnüsse, wahlweise mit Vanille

Green tea ice cream served fresh mango cubes and peanuts, optional with vanilla flavor



MOCHI EIS ^{1, A11} 7,90 €

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

Mochi ice cream with different flavours and seasonal fruits



CHUOI CHIEN 4,90 €

Gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen

Baked banana with honey and peanuts

KOKOS-PANNA-COTTA 4,90 €

Kokosnussmilch, Sahne, Vanille, Erdbeerkonfitüre

Coconut milk, cream, vanilla, strawberry jam

TEE / TEA

GRÜNER TEE	3,50 €
JASMIN TEE	3,50 €
HAUSGEMACHTER INGWER TEE	4,50 €
Mit Ingwer, Orange & Honig / <i>homemade ginger tea</i>	
HAUSGEMACHTER ZITRONENGRAS TEE	4,50 €
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig / <i>homemade lemongrass tea</i>	
HAUSGEMACHTER MINZ TEE	4,50 €
Minze, Limette & Honig / <i>homemade mint tea</i>	
GRÜNTÉE-LATTE MIT MATCHA	4,50 €
Minze, Limette & Honig / <i>green tea with jap. matcha</i>	



CAFÉ SAIGON Empfehlung des Hauses	4,50 €
Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch / <i>Vietnamee filtered coffee with condensed milk</i>	
CAFÉ CREME coffee crema	2,80 €
CAFÉ AU LAIT milk coffee	3,10 €
ESPRESSO	2,40 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,60 €
DOPPEL ESPRESSO	3,40 €
DOPPEL ESPRESSO MACCHIATO	3,80 €
CAPPUCCINO	3,40 €
LATTE MACCHIATO	4,20 €

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, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	
GINGER LEMONADE ^{B,H}	6,50 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	
LEMONGRASS 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} / Cola Zero ^{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} / Ginger Beer ^{A,H} / Tonic Water ^A / Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,50 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb/ Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €
Aloe Vera Getränk	0,25l	3,50 €
	0,5l	5,50 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €



SIGNATURE DRINKS

PRINCESS PEACH^B Orange, Zitronengras-Tee, Pfirsichsirup, Schwarztee	7,50 €
MATCHA YUZU FIZZ^{B,I} jap. Matcha, Limette, Yuzu, Sprite	7,50 €
BERRY ME^{B,H,I} Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Granatapfelsirup, Schwarztee, Cranberrynektar	7,50 €
ROTER SOMMER^{B,H,I} Aloe Vera, Limette, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Honig	7,50 €
STRAWBERRY KISS^{7,B,I} Joghurt, Milch, Kondensmilch, Erdbeeren, Sahne	7,50 €
LITSCHI LOVER Erdbeeren, Litschisirup, Schwarztee	7,50 €



APERITIF & COCKTAILS

GREENTEA MOJITO ¹²	8,50 €
Wodka, Limette, Minze, Sprite, Matcha	
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 ICED TEA ^{1,12,B,G,H}	8,90 €
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Cola	
APEROL SPRITZ ^{12,H,5}	7,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
HUGO ^{12,B,H}	6,90 €
Prosecco, Holunderblüte, Soda & Minze	
LILLET WILDBERRY ^{12,A,H}	6,50 €
Lillet, Wildberrysaft, Beeren	
SEX ON THE BEACH ^{12,B}	7,50 €
Wodka, Cranberrysaft, Orangensaft & Pfirsichlikör	
CAIPIRINHA ^{12,B}	6,50 €
Cachaca, Limette & Rohrzucker	
GIN TONIC	8,90 €
Gin, Tonic Water, Limette	
WHISKEY COLA	8,90 €
whisky, Orange, Cola	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

PILS VOM FASS ^{1B}	0,3l	3,50 €
<i>Pils on tap</i>	0,5l	4,50 €
RADLER / DIESEL / ALSTER ^{1B}	0,3l	3,50 €
<i>Beer with lemonade</i>	0,5l	4,50 €
HEFEWEIZEN ^{1B}	0,5l	4,90 €
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN ^{1B}	0,5l	4,90 €
<i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
WARSTEINER Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
SAIGON BEER ^{1B}	0,33l	3,90 €
SAKE WARM / KALT ¹	0,25l	5,90 €

WEINKARTE / WINE

WEISSWEINE

GRAUER BURGUNDER TROCKEN <i>Wachtenburg Winter, Pfalz</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
RIESLING DETZEMER TROCKEN <i>Weingut Lorenz, Mosel</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
SAUVIGNON TROCKEN <i>Weingut Emil Bauer, Pfalz</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €
LUGANA LIMNE TROCKEN <i>Tenuta Roveglia, Lugana</i>	0,2l	8,50 €	0,75l	29,00 €

ROTWEIN

SPÄTBURGENDER HALBTROCKEN <i>WG Bötzingen, Baden</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	18,00 €
MERLOT TROCKEN <i>Weingut Lergenmüller, Pfalz</i>	0,2l	5,90 €	0,75l	22,00 €
PRIMITIVO MANDURIA TROCKEN <i>Terre di Campo Sasso</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €

ROSÉ

CARINGOLE ROSÉ <i>Cotes de Thongue</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
„SCHMETTERLINGE IM BAUCH“ <i>Weingut Kiefer, Baden</i>	0,2l	5,90 €	0,75l	22,00 €
GARDA CLASSICO CHIARETTO <i>Tenuta Roveglia</i>	0,2l	7,50 €	0,75l	27,00 €

SCHAUMWEIN

PROSECCO SCAVI & RAY ¹²	0,1l	4,50 €	0,75l	22,00 €
---	------	---------------	-------	----------------

SPIRITUOSE

VODKA ABSOLUT / TEQUILA / WHISKEY / JÄGERMEISTER / RAMAZOTTI / CACHACA / NEP MOI vietnamesischer Reisschnaps	2cl	2,90 €
---	-----	---------------

Weine und Schaumweine enthalten Sulfite (Schwefel)
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

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 CHIMI BORKEN

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

STANDORT CHIMI EMMERICH

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

STANDORT CHIMI BERLIN

Behaimstraße 64
13086 Berlin
Tel: 03033 91 38 77
chimi.berlin@gmail.com
chimi-restaurant.de
fb.com/Chimiberlin

STANDORT CHIMI WILLICH

Hubertusstraße 27
47877 Willich
Tel.: 02154 47 29 663
chimi-restaurant.de
chimi.willich@gmail.com
fb.com/Chimi Willich

©copyright