

*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

© copyright

# VORSPEISE STARTERS

## 1. CATCH THE FISH <sup>2+4</sup>

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 <sup>2</sup>

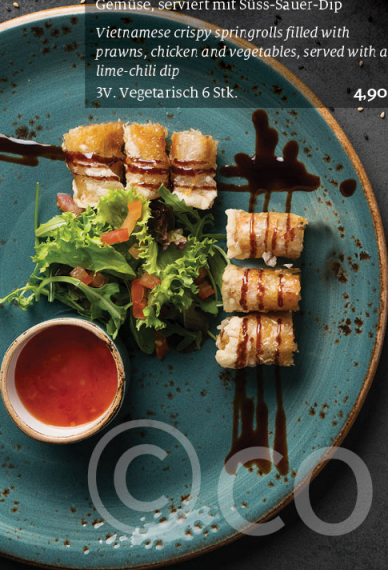
6,50 €

Vietnamesische knusprige Frühlingssrollen 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 <sup>2,5</sup>

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reissnudeln, 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 €



© copyright



**4. EDAMAME** 6 5,90 €  
grüne Baby-Sojabohnen serviert  
mit Meersalz  
*green baby-soybeans served with sea salt*

**6. SMOKY SATE** 5/7 6,90 €  
Gebratene Hühnerspieße  
mit Erdnussauce  
*Fried chicken skewers with peanut sauce*



**5T. TARTARE** 4 9,90 €  
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 9,50 €  
5V. vegetarisch/ vegetarian 7,50 €



©copyright

**7. PRAWNS IN SILK** <sup>1,2</sup> 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** 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** <sup>1,2,5,6</sup>

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** <sup>11</sup> 5,90 €

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

*Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame*

**11P. SÜSSKARTOFFELPOMMES** <sup>1</sup> 5,90 €

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise

*Sweet potato fries served with japanese mayonnaise*

**11G. EBI TEMPTATION** <sup>2</sup> 7,90 €

3x Tempura Garnelen mit grünem Reis, serviert mit japanischer Mayo, Salat und Unagi Soße

*3x large fried shrimps with green rice served with japanese mayo, 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, Reisnudeln und Bandnudeln. Traditionellerweise servieren wir sie mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Koriander und je nach Bedarf mit Chili 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:

### 12.T. PHO TOFU <sup>1</sup>

Würzigem hausgemachtem Tofu  
with savory homemade tofu

1) Vorspeise/ Appetizer 6,90 €

2) Hauptgang/ Main 12,90 €

### 12.H. PHO GA <sup>1</sup>

Hähnchenfleisch

with tender chicken

1) Vorspeise/ Appetizer 7,50 €

2) Hauptgang/ Main 13,90 €

### 12.R. PHO BO <sup>1</sup>

Rindfleisch

Thin slices of beef

1) Vorspeise/ Appetizer 8,90 €

2) Hauptgang/ Main 15,90 €

Copyright

# UDON FUSION SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)



**14U. JAPANISCHE UDON  
MIT GARNELEN** <sup>1,2,5,11</sup> 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 €



**12F. BUN CA** <sup>2,8,11</sup> 16,90 €

Fischsuppe mit Reismudeln, 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** <sup>4,5,11,14</sup>

Saisonaler Salat mit 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*

## 14. BUN

(nach südvietnamesischem Stil) <sup>1,2,5,11</sup>

Reismudeln 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:*

**14E. Vietnam-Frühlingsrollen** 13,90 €  
*vietnamese springrolls*

**14H. Hähnchenkeule (ohne Knochen)** 14,50 €  
*chicken thigh boneless*

**14R. Gegrilltem Rindfleisch** 17,90 €  
*grilled beef*



© copyright



### 15. HOMEMADE CURRY <sup>2,57,11</sup>

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* 19,90 €
- 15K. Knuspriger Ente / *crispy duck* 16,90 €
- 15R. Gegrilltem Rindfleisch / *grilled beef* 16,90 €



© copyright

### 17. CHIMI ROYAL <sup>2,511</sup> (pikant) 🌶️

Chimi Homemade Soße mit verschiedenem Gemüse. Serviert mit saisonalem Salat, Sesamreis. Wahlweise mit:

*Chimi Homemade Sauce with mixed vegetables. Served with seasonal salad and sesame rice. Optional with:*

- 17C. Knusprigem Hähnchen / *crispy chicken* **15,90 €**
- 17G. Garnelen / *tiger prawns* **17,90 €**
- 17H. Gebratenem Hähnchen / *fried chicken* **14,90 €**
- 17K. Knuspriger Ente / *crispy duck* **16,90 €**
- 17R. Rindfleisch / *beef* **16,90 €**
- 17L. Lachs / *salmon* **19,90 €**



### 16. MANGO-SOSSE 🍌

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

*Mango cream refined with coconut milk. Served with salad, rice and various vegetables.*

*Optional with:*

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



right

# FISHING & ROLLING



## 19. MANGURO POWER <sup>+</sup>

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.*



## 18. BEST OCEAN <sup>1+2+4</sup>

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.*



## 20. SWEET SALMON <sup>4+5+</sup>

19,90 €

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*





### 21. ORANGEN-TERIYAKI <sup>2,5,11</sup>

Hausgemachte Orangen-Teriyaki-Soße mit verschiedenem Gemüse und Reis mit Sesamkörnern.  
Wahlweise mit:

*Homemade Orange Teriyaki Sauce with mixed vegetables, 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 <sup>5,6,11</sup>

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* 18,50 €
- 26H. Mit Hähnchen / *chicken* 16,50 €



**22. KUH AUF DER WEIDE** <sup>1,2,3</sup>

**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 choy, shiitake mushrooms, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole, and teriyaki sauce



**23. ENTRECÔTE STEAK** <sup>1,2,3</sup>

**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 choy, shiitake mushrooms, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole, and teriyaki sauce

©copy

# VEGGIE / VEGAN

## 24. GREEN GARDEN <sup>11</sup> 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 <sup>7,33</sup> 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 <sup>1,6,11</sup> 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*

right

# FÜR KINDER FOR KIDS

## HAPPY CHILD 1 <sup>1,5-11</sup>

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

9,50 €

*Grilled shrimps served with Japanese mayonnaise and sweet sour sauce*

## HAPPY CHILD 2 <sup>1,5-11</sup>

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße, serviert mit Erdnüssen und japanischer Mayonnaise

9,50 €

*Homemade fried chicken skewers with peanuts and Japanese mayonnaise*

## HAPPY CHILD 3 <sup>3-11</sup>

Paniertes Hähnchen mit Süßkartoffelpommes

9,50 €

*Breaded chicken with French fries*

## EXTRAS

PORTION REIS 2,50 €

EXTRA SOSSE 2,00 €

UDON 4,90 €

GUACAMOLE 3,00 €

WEITERE EXTRAS AUF ANFRAGE

© copyright

# SUSHI

## NIGIRI

(2 STK.)

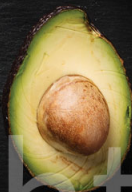


N1. AVOCADO <sup>11</sup>	4,90 €
N2. SAKE <sup>4</sup> Lachs/ Salmon	5,50 €
N3. MAGURO <sup>4</sup> Thunfisch/ Tuna	6,90 €
N4. EBI <sup>2</sup> Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns	5,90 €
N5. KANI <sup>2,4</sup> Surimi	5,50 €
N6. ANAGO <sup>8</sup> Gegrillter Salzwasseraal/ Grilled salty sea eel	6,50 €
N7. IKURA <sup>4</sup> Lachskaviar/ Salmon roe	6,90 €
N8. ABURI GAI <sup>14</sup> Tiefseescallops/ Scallops flambéed	6,90 €
N9. TOFU <sup>11</sup>	4,90 €
N10. RINDERFILET <sup>11</sup> Rinderfilet flambiert / Beef filet flambéed	6,90 €
N11. LACHS -TORO <sup>11</sup>	5,90 €
Toro Lachs / Toro salmon	

M11. AVOCADO <sup>11</sup>	5,50 €
M12. KAPPA <sup>11</sup> Gurke/ cucumber	4,90 €
M13. SPARGEL <sup>11</sup> Spargel/Asparagus	5,50 €
M14. SAKE <sup>4</sup> Lachs/ salmon	5,90 €
M15. TEKA <sup>4</sup> Thunfisch/ Tuna	6,90 €
M16. EBI <sup>2</sup> Eingelegte Garnelen /Pickled prawns	6,50 €
M17. ANAGO <sup>8</sup> Gegrillter Salzwasseraal/ Salty sea eel grilled	6,90 €
M18. TEMPURA GARNELEN <sup>14,2</sup> Frittierte Garnelen/ Fried prawns	6,90 €
M19. SALMONSKIN <sup>4</sup> Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin	5,50 €
M20. CHIMIS TOFU <sup>11</sup> hausgemacht / homemade tofu	5,50 €
M21. KANI <sup>12,24</sup> Surimi / pureed white fish stick	4,90 €
M22. CHICKEN <sup>14,2</sup> Tempura Hähnchen / tempura chicken	5,50 €

## MAKI

(MIT SESAM)  
8 STK.



© copyright

# INSIDE OUT ROLLS

( 8 STK. )



**U25. ANAGO <sup>31.B</sup>** 11,90 €  
Salzwasseraal, Gurke und Sesam,  
Philadelphia, Unagisoße und japan. Mayo  
*Salty sea eel, cucumber and sesame,  
unagi sauce & japanese mayo, philadelphia*

**U26. HOTATEGAI <sup>41.4</sup>** 12,50 €  
Tiefseescallops, Avocado und Tobiko  
Unagisoße und japan. Mayo, Philadelphia  
*Scallops, avocado and fish roe, unagi sauce  
& japanese mayonnaise, philadelphia*

**U27. SALMONSKIN <sup>4</sup>** 10,50 €  
Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam  
Unagisoße und japan. Mayo, Philadelphia  
*Salmonskin grilled, cucumber and sesame,  
unagi sauce & japanese mayo, philadelphia*

**U28. VEGGIE <sup>31</sup>** 10,50 €  
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und  
Sesam ummantelt, japan. Mayo,  
Philadelphia  
*Tempura avocado with cucumber, mango  
and sesame, japanese mayo, philadelphia*

**U29. CHIMIS TOFU <sup>31</sup>** 10,50 €  
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 <sup>31.A</sup>** 10,90 €  
Panierte Hähnchenbrust, Avocado, Phila-  
delphia, Unagisoße und japan. Mayo  
*breaded chicken breast, avocado, philadel-  
phia, unagi sauce and japanese mayo*

**U21. ALASKA <sup>4</sup>** 11,50 €  
Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar),  
Philadelphia, Unagisoße und japan. Mayo  
*Salmon, avocado and tobiko (caviar), unagi  
sauce & japanese mayonnaise, philadelphia*

**U22. MAGURO <sup>4</sup>** 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 <sup>2</sup>** 12,50 €  
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam,  
Philadelphia, Unagisoße und japan. Mayo  
*Fried tempura prawns, avocado and sesame,  
unagi sauce & japanese mayo, philadelphia*

**U24. CALIFORNIA <sup>24</sup>** 10,50 €  
Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar),  
Philadelphia, Unagisoße und japan. Mayo  
*surimi, avocado and fish roe, unagi sauce &  
japanese mayo, philadelphia*

© copyright

# SASHIMI

(6 STK.)



**S31. SALMON** <sup>4</sup> 15,50 €

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat,  
Avocado

*6 slices of salmon on seaweed salad,  
avocado*

**S32. TUNA** <sup>4</sup> 17,90 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat,  
Avocado

*6 slices of tuna on seaweed salad,  
avocado*

**S33. ABURI SASHIMI** <sup>4</sup> 16,50 €

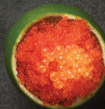
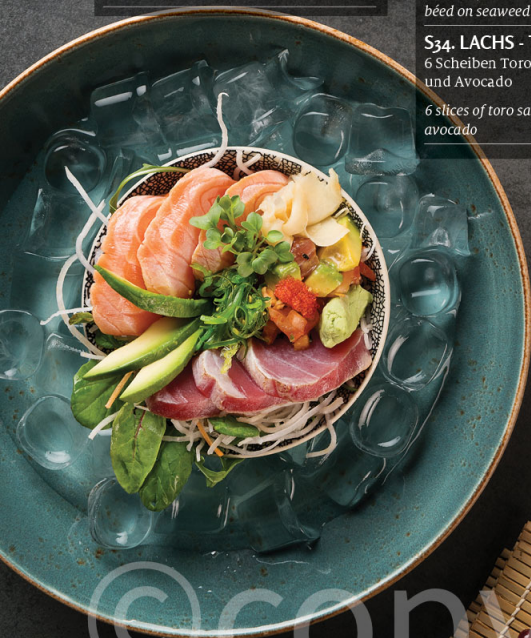
3 Scheiben Lachs flambiert und  
3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf  
Seetangsalat, Avocado und Thunfisch

*3 slices of salmon and 3 slices tuna flam-  
béeed on seaweed salad, avocado & tuna*

**S34. LACHS - TORO** <sup>4</sup> 16,90 €

6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat  
und Avocado

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



©copyright

# CHIMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

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

## H41. CRISPY TIGER <sup>1,2,4,7</sup>

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

15,90 €

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



## H42. SIZZLING TEMPTATION <sup>1,4,7</sup>

Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke Philadelphia im Lachsmantel

15,50 €

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



## H43. MAMA EBI <sup>2,4,7</sup>

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

15,50 €

*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 <sup>2+47</sup>

16,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia,  
ummantelt mit Thunfisch

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



#### H45. FUTO MAKI <sup>4</sup>

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 <sup>1+2+47+14</sup>

16,50 €

Überraschtes Kreatives Werk unseres  
Sushi Meisters

*Surprising art work from our sushi  
masters*



# TEMPURA ROLLS (8 STK.)

## T51. CRUNCHY VEGGIE <sup>1,7</sup> 13,90 €

Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Paprika und Philadelphia und Nori

*avocado, cucumber, asparagus, mango, bell pepper, Philadelphia cream cheese, nori (seaweed)*

## T52. TUNACADO <sup>1,4,7</sup> 16,50 €

Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori

*Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and Nori*

## T53. ABURI SALMON <sup>1,4,7</sup> 15,50 €

Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori

*Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori*

## T54. HOTAGAI TEMPURA <sup>1,7,14</sup> 15,90 €

Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori

*Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and Nori*

## T55. EBI CRUNCHY <sup>1,2,7</sup> 15,90 €

Garnele, Gurken und Philadelphia und Nori

*Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese*

## T56. CHIMIS CRUNCHY TOFU <sup>1,7</sup> 14,50 €

Avocado, Gurke, hausgemachter Tofu, Philadelphia und Nori

*Avocado, cucumber, homemade tofu, Philadelphia cream cheese and Nori*

## T57. CHIMIS CRUNCHY CHICKEN <sup>1,7</sup> 14,90 €

Avocado, Gurke, Hähnchenbrust, Philadelphia und Nori

*Avocado, cucumber, chicken breast, Philadelphia cream cheese and Nori*

## T58. CHIMIS CRUNCHY SURIMI <sup>1,2,4,11</sup> 16,50 €

Avocado, Philadelphia und Nori, Surimi, Lachs, Kaviar

*Avocado, Philadelphia and nori, surimi, salmon, caviar*

## T59. SPICY CRUNCHY TUNA <sup>1,4,7,11</sup> 16,50 €

Avocado, Gurke, Philadelphia, Unagi, scharfe Soße, Tuna und Nori

*Avocado, cucumber, Philadelphia, unagi, hot sauce, tuna and nori*

© copyright

# SUSHI MENU



## MAKI MIX 4

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

13,90 €

## MAKI MIX VEGGIE 11

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

11,90 €

## SAKE TSUNAMI 4

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

18,90 €



## CRISPY ROCKET 1,4,7

8 Stk./ 8 pcs Lachs crunchy roll  
4 Stk./ 4 pcs nigiri

20,90 €



## BLAZING LOVE 1,2,4,7

8 Stk./ 8 pcs crispy tiger  
4 Stk./ 4 pcs nigiri

20,90 €



# SUSHI MENU

## ROBU INVASION <sup>++-47,5€</sup>

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

58,00 €

## BLACK FOREST (VEGGIE) <sup>++</sup> 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

© copyright



### KAMASUTRA <sup>1,2,4,7,14</sup>

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 <sup>1,2,4,7,14</sup>

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** <sup>AH5</sup> 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** <sup>1, A31</sup> 7,90 €

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

*Mochi ice cream with different flavours and seasonal fruits*



**CHUOI CHIEN** <sup>5</sup> 4,90 €

Gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen

*Baked banana with honey and peanuts*

**KOKOS-PANNA-COTTA** <sup>2A</sup> 4,90 €

Kokosnussmilch, Sahne, Vanille, Erdbeerkonfitüre

*Coconut milk, cream, vanilla, strawberry jam*

© Copyright

## TEE / TEA

<b>GRÜNER TEE</b>	3,50 €
<b>JASMIN TEE</b>	3,50 €
<b>HAUSGEMACHTER INGWER TEE</b> <i>Homemade ginger tea</i> mit Ingwer, Orange, Zitrone & Honig	4,50 €
<b>HAUSGEMACHTER ZITRONENGRAS TEE</b> <i>Homemade lemongrass tea</i> Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Zitrone & Honig	4,50 €
<b>HAUSGEMACHTER MINZ TEE</b> <i>Homemade mint tea</i> Minze, Zitrone & Honig	4,50 €
<b>MATCHA LATTE</b> Warm: mit Matcha & Milch Kalt: mit Matcha, Milch, Kondensmilch	6,50 €



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

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

<b>MANGO SHAKE</b> <sup>7,B,I</sup> Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	6,50 €
<b>VERY BERRY</b> <sup>0,4L</sup> <sup>B,H</sup> Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	6,50 €
<b>GINGER LEMONADE</b> <sup>B,H</sup> Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	6,50 €
<b>LEMONGRASS LEMONADE</b> <sup>B</sup> Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette & Rohrzucker	6,50 €
<b>THAI BASIL LEMONADE</b> <sup>B,H,I</sup> Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	6,50 €



# KALTE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Cola <sup>H,G</sup> / Spezi <sup>A,C,G,H</sup> / Cola Zero <sup>A,C,G,H</sup>	0,2l	3,20 €
Fanta <sup>H,M</sup> / 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 <sup>A,H</sup> / Ginger Beer <sup>A,H</sup> / Tonic Water <sup>A</sup> / Russian Wildberry <sup>A,H</sup>	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,50 €
Apfelsaft <sup>B</sup> / Orangensaft <sup>B</sup> / Cranberrysaft <sup>B</sup> / Maracuja Nektar <sup>B</sup>	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €
Aloe Vera Getränk <sup>B</sup>	0,25l	3,50 €
	0,5l	5,50 €
Saftschorle <sup>A,H</sup>	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €



## SIGNATURE DRINKS

<b>PRINCESS PEACH<sup>B</sup></b> Orange, Zitronengras-Tee, Pfirsichsirup, Schwarztee	7,50 €
<b>MATCHA YUZU FIZZ<sup>B,I</sup></b> jap. Matcha, Limette, Yuzu, Sprite	7,50 €
<b>BERRY ME<sup>B,H,I</sup></b> Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Granatapfelsirup, Schwarztee, Cranberrynektar	7,50 €
<b>ROTER SOMMER<sup>B,H,I</sup></b> Aloe Vera, Limette, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Honig	7,50 €
<b>LITSCHI LOVER<sup>B,I,H</sup></b> Erdbeeren, Litschisirup, Schwarztee	7,50 €



## COCKTAILS

<b>GREENTEA MOJITO</b> <sup>12</sup>	8,50 €
Wodka, Limette, Minze, Sprite, Matcha	
<b>PASSIONFRUIT PALOMA</b> <sup>12,A1</sup>	8,90 €
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	
<b>MOSCOW MULE</b> <sup>12,A,H</sup>	8,50 €
Wodka, Ginger Beer & Gurke	
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> <sup>12,B,G,H</sup>	8,90 €
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Cola	
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>12,H,5</sup>	7,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
<b>HUGO</b> <sup>12,B,H</sup>	6,90 €
Prosecco, Holunderblüte, Soda & Minze	
<b>LILLET WILDBERRY</b> <sup>12,A,H</sup>	6,50 €
Lillet, Wildberrysaft, Beeren	
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>12,B</sup>	7,50 €
Wodka, Cranberrysaft, Orangensaft & Pfirsichlikör	
<b>CAIPIRINHA</b> <sup>12,B</sup>	6,50 €
Cachaca, Limette & Rohrzucker	
<b>GIN TONIC</b> <sup>12,B</sup>	8,90 €
Gin, Tonic Water, Limette	
<b>WHISKEY COLA</b> <sup>12,B,H,G</sup>	8,90 €
whisky, Orange, Cola	

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

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

yright

# WEINKARTE / WINE

## WEISSWEINE

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

## ROTWEIN

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

## ROSÉ

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

## SCHAUMWEIN

<b>PROSECCO SCAVI &amp; RAY</b> <sup>12</sup>	0,1l	<b>2,90 €</b>	0,75l	<b>22,00 €</b>
---	------	---------------	-------	----------------

## SPIRITUOSE

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

© copyright

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	A	Mit Süßungsmittel(n)
1a.	Weizen	B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
1b.	Gerste	C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse	E	Enthält Süßholz
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse	F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	H	Mit Farbstoff
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)	I	Mit Konservierungsstoff
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse	J	Mit Nitritpökelsalz
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse	K	Mit Nitrat
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse	L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse	M	Mit Antioxidationsmittel
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite	N	Mit Geschmacksverstärker
13	Enthält Lupine/-nerzeugnisse	O	Geschwärzt
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe	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

### STANDORT CHIMI DUISBURG

Friedrich-Ebert-Straße 128  
47179 Duisburg  
Tel.: +49 203 39227983  
chimi-restaurant.de  
chimisignature@gmail.com  
fb.com/Chimi Signature