

Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand widersprechen.

Am besten kann man die Fusionsküche von Maison 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 Maison ChiMi als familiäres Team tagtäglich in allem, was wir tun. Die Liebe und Leidenschaft zum Genuss schmeckt man auf Maison 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 Maison ChiMIs Köchen zuschauen kann.

Das Asia-Fusion-Restaurant glänzt in der Einrichtung im stilvollen, modernen und futuristischen Design. Mit diesem Gesamtkonzept macht sich Maison ChiMi deutschlandweit einzigartig.

BEI MAISON 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, Kalium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalium, Eisen
Entebrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12

Allergeninformationen erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Servicepersonal.

KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

COLA ^{H,G} / COLA ZERO ^{A,C,G,H}	0,2l	2,90 €
FANTA ^{H,M,T} / SPRITE ^T	0,4l	4,90 €
ACQUA MORELLI SPARKLING (mit Kohlensäure)	0,25l 0,75l	2,90 € 6,90 €
ACQUA MORELLI STILL (ohne Kohlensäure)	0,25l 0,75l	2,90 € 6,90 €
SCHWEPPE'S GINGER ALE ^{H,T}	0,2l	2,90 €
SCHWEPPE'S WILDBERRY ^{A,T}	0,4l	4,90 €
APFELSAFT / LITSCHISAFT	0,2l	2,90 €
ORANGENSAFT / CRANBERRYSAFT	0,4l	4,90 €
MARACUJA NEKTAR		
ALOE-VERA-GETRÄNK	0,2l 0,4l	3,20 € 5,20 €
SAFTSCHORLE	0,2l 0,4l	2,90 € 4,90 €

TEE / TEA

GRÜNER TEE / JASMINTEE ^G	3,50 €
HAUSGEMACHTER INGWERTEE	4,90 €
Frischem Ingwer, Orange & Honig	
ZITRONENGRAS-INGWERTEE	4,90 €
Frischem Ingwer, Zitronengras, Limette, Honig	
HAUSGEMACHTER MINZTEE	4,90 €
Frischer Minze, Limette & Honig	

KAFFEE / COFFEE

CAFÉ SAIGON ^{7,G}	4,50 €
<i>*Empfehlung des Hauses*</i>	
Aromatischer vietnamesischer Kaffee mit süßem Kondensmilch	
CAFÉ CRÈME ^G	3,20 €
ESPRESSO ^G	2,50 €
CAPPUCCINO ^{7,G}	4,20 €
DOPPEL-ESPRESSO ^G	3,50 €
LATTE MACCHIATO ^{7,G}	4,20 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

WARSTEINER PILS VOM FASS ¹	0,3l 3,50 €	0,5l 4,90 €
RADLER ¹	0,3l 3,50 €	0,5l 4,90 €
DIESEL ¹	0,3l 3,50 €	0,5l 4,90 €
WARSTEINER <i>Alkoholfrei</i>	0,33l 3,50 €	
HEFEWEIZEN ¹	0,5l 4,90 €	
COLA-WEIZEN ¹	0,5l 4,90 €	
HEFEWEIZEN ^{1B} <i>Alkoholfrei</i>	0,5l 4,90 €	
TIGER BEER ¹	0,33l 4,50 €	
SAIGON BEER ¹	0,33l 4,50 €	
SAKE <i>warm / kalt</i> ¹	0,25l 5,90 €	
SPIRITUOSE 2cl		
WODKA		3,50 €
REISWODKA		3,50 €
JÄGERMEISTER		3,50 €
WHISKEY		3,50 €
RAMAZOTTI		3,50 €





SIGNATURE MOCKTAILS

BASIL FUSION ^B

Hausgemachter Basilikum-Sirup, Aloe-Vera-Saft, Limette

6,90 €

VERY BERRY ^{B,H}

Frische Beeren, Minze, Orange, Cranberrysaft

6,90 €

MANGO SHAKE ^{7,B,I}

Pürierte Mango, Joghurt, Kokosmilch

6,90 €

WILDBERRY SOUR ^{H,T}

Wildberry, Limette, Rohrzucker, Minze, Grenadine

6,90 €

LYCHEE LIMONADE ^B

Litschisaft, Limonade, Limette, Minze

6,90 €

GINGER LEMONADE ^{B,H}

Ingwer, Limette, Minze, Ginger Beer

6,90 €

THAI BASIL LEMONADE ^{B,H,I}

Cranberrysaft, Basilikum, Limette, Rohrzucker

6,90 €

LEMONGRASS LEMONADE ^B

Hausgemachter Zitronengras-Sirup, Limette, Rohrzucker

6,90 €

APERITIF COCKTAILS

APEROL SPRITZ ^{12,H,S}

Aperol, Prosecco, Orange, Minze, Soda

7,50 €

HUGO SPRITZ ^{12,B,H}

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze

7,50 €

LILLET WILDBERRY ^{12,A,H}

Lillet Blanc, Wildberry, Beeren, Minze, Grenadine

7,50 €

SARTIE SPRITZ ^{12,H}

Sarti Rosa, Prosecco, Limette, Soda

7,50 €

GREENTEA MOJITO ¹²

Rum, Matcha, Limette, Minze, Limonade, Rohrzucker

6,90 €

8,90 €

PASSIONFRUIT PALOMA ^{12,A,I}

Tequila, Maracujasaft, Limette, Grenadine

6,90 €

8,90 €

SAIGON MULE ^{1,12,A,H}

Reiswodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze

6,90 €

8,90 €

WHISKEY COLA ^{1,12,G}

Whisky, Orange, Cola

6,90 €

8,90 €

DESSERTS

MATCHA-ICE ^{7,A,H}

6,90 €

Cremiges Matcha Eis, serviert mit frischem Obst und Sahne

Creamy matcha ice cream, served with fresh fruit and whipped cream

MOCHI-EIS ^{1,7,A,11}

6,90 €

Zarter Klebreismantel, gefüllt mit Eis in verschiedene Sorten, serviert mit frischem Obst

Soft sticky rice dough filled with ice cream in various flavors, served with fresh fruit

SESAM BÄLLCHEN ^{1,7,11}

6,90 €

Gebackene Sesam-Bällchen mit süßer roter Bohnenfüllung, dazu Vanilleeis und frisches Obst

Crispy sesame balls filled with sweet red bean paste, served with vanilla ice cream and fresh fruit

HONEY GLAZED BANANA ^{1,5,7,11}

6,90 €

Gebackene Banane mit Honig, Vanilleeis, gerösteten Erdnüsse

Fried banana with honey, vanilla ice cream and roasted peanuts



WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE

GRAUER BURGUNDER TROCKEN	0,2l	6,20 €	0,75l	19,50 €
RIESLING FEINHERB „EINBLICK“	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
„WEISS & WILD“ WEISSWEINCUVÉE TROCKEN	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
SCHEUREBE FEINHERB	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
SAUVIGNON BLANC TROCKEN „IF YOU ARE...“	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €
LUGANA LIMNE TROCKEN	0,2l	8,50 €	0,75l	29,00 €

ROTWEIN

ROT FEINHERB	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
MERLOT TROCKEN	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
PRIMITIVO MANDURIA TROCKEN	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €

ROSÉ

CARINGOLE ROSÉ TROCKEN	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
„SCHMETTERLINGE IM BAUCH“ ROSÉ FEINHERB	0,2l	5,90 €	0,75l	22,00 €
WEISSWEINSCHORLE / ROTWEINSCHORLE / ROSÉ SCHORLE	0,2l	4,90 €		

SCHAUMWEIN

PROSECCO	0,1l	4,50 €	0,75l	28,00 €
----------	------	--------	-------	---------

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

VORSPEISEN STARTERS



1A. CATCH THE FISH ^{2,4,6}

7,50 €

Würzige Tom Yum Suppe mit Lachs, Garnelen, Champignons, Gemüse & Kräutern
Spicy Tom Yum Soup with salmon, shrimp, mushrooms, fresh vegetables & aromatic herbs

1B. SÚP TOMKHA ^{2,4}

Cremige Kokossuppe mit Champignons, Gemüse & Kräutern
Creamy Coconut Soup with mushrooms, fresh vegetables & aromatic herbs

- Tofu/ tofu  6,50 €
- Hähnchen/ chicken 6,50 €
- Lachs & Garnelen/ salmon & prawns 7,50 €

1C. SÚP WANTAN ^{1,3,4,6}

6,50 €

Hausgemachte Wantan mit Hähnchenfüllung in einer klaren Brühe, dazu Gemüse & Kräutern
Homemade Chicken Wontons in a clear broth, served with fresh vegetables & aromatic herbs

3. NEM ^{1,2,3,4,6,11}

6,50 €

Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Hähnchen, Garnelen, Glasnudeln, Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip
Crispy spring rolls filled with chicken, shrimp, glass noodles and vegetables, served with sweet & sour dip

3V. VEGETARISCH (8 Stk.) ^{1,6,11} 6,00 €

2. SUMMER ROLLS ^{1,2,4,5,6,11}

Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Kräuter und gerösteten Erdnüssen. Dazu Limetten-Vinaigrette oder Erdnusssauce
Vietnamese summer rolls filled with rice noodles, fresh lettuce, herbs and roasted peanuts. Served with lime vinaigrette or peanut sauce

- Tempura-Garnelen/ tempura prawns 6,90 €
- Tempura-Hähnchen/ tempura chicken 6,50 €
- Tempura-Avocado/ tempura avocado 6,50 €
- Hausgemachter Tofu/ homemade tofu  6,50 €





4. EDAMAME ⁶  **6,00 €**
grüne Baby-Sojabohnen serviert
mit Meersalz
green baby-soybeans served with sea salt

6A. GÀ XIÊN ^{5,6,7,11} **6,90 €**
Gebratene Hähnchenspieße mit
Erdnusssauce
Fried chicken skewers with peanut sauce

6B. WANTAN CHIEN ^{1,3,4,6,11} **6,50 €**
Knusprige Wantan mit Hähnchen- &
Gemüsefüllung, dazu Süß-Sauer-Dip
*Crispy wontons filled with chicken and vegetables,
served with sweet & sour dip*

6C. TÔM CHIÊN ^{1,2,3,6,11} **7,90 €**
Knusprige Garnelen mit Avocado,
dazu Erdnusssauce
*Crispy shrimp with avocado, served with peanut
sauce*

6D. SÜSSKARTOFFELPOMMES ^{1,3} **6,00 €**
Süßkartoffelpommes, dazu japanische Mayo
Sweet potato fries, served with Japanese mayo



5. TATARE ^{3,4,6,11} **9,90 €**
Thunfisch- oder Lachstatar mit Avocado
in hausgemachter Soße, dazu Seetang-
salat, Tobiko und vietnam. Bánh Da
*Tuna or salmon tartare with avocado in
our homemade sauce, served with seaweed
salad, tobiko and crispy Vietnamese rice
crackers (bánh đa)*



7. DIMSUM ^{1,2,5,6,11}

Gedämpfte Teigtaschen, verfeinert mit Sesamdressing
Steamed dumplings, finished with sesame dressing

- Garnelen/ *shrimps* 6,90 €
- Hähnchen/ *chicken* 6,50 €
- Gemüse/ *vegetables* 6,50 €

8. MANGO SALAT ^{1,2,3,5,6,11}

Frischer Salat mit Mango, Paprika, Gurke, Tomaten, gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln, serviert mit süßsaurem Dressing
Fresh salad with mango, bell peppers, cucumber, tomatoes, roasted peanuts and crispy fried onions, served with sweet & sour dressing

- Garnelen/ *shrimps* 7,90 €
- Hähnchen/ *chicken* 7,20 €
- Tofu/ *tofu* 7,20 €

8W. WAKAME SALAT ^{5,11}

Marinierter Seetangsalat, verfeinert mit Sesamdressing und Gurken
Marinated seaweed salad with cucumber, finished with sesame dressing

10. CREW LOVE TAPAS ^{1,2,3,4,5,6,11}

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 15,90 €
For 02 persons
- 10B. Für 03 Personen 19,90 €
For 03 persons

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 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:



9. PHO ^{1,6}

- Hähnchenfleisch/ chicken 16,90 €
- Rindfleisch/ beef 17,90 €
- Tofu/ tofu  15,90 €



UDON FUSION SALAT BOWL

(nach südvietnamesischem Stil)

JAPANISCHE UDON ^{1,2,6,7,11}

Gebratene Udon-Nudeln, serviert mit Gemüse, Salat, Röstzwiebeln. Optional mit:
Stir-fried udon noodles, served with fresh vegetables, salad and crispy fried onions. Optional with:

11. Orangen-Teriyaki-Sauce

12. Butter-Soja-Sake-Sauce

- knusprigem Hähnchen/ *breaded chicken*
- knuspriger Ente/ *breaded duck*
- knusprigem Tofu/ *breaded tofu* 🌱
- Hähnchen/ *chicken*
- Garnelen/ *shrimps*
- Rind/ *beef*

16,90 €

19,50 €

15,90 €

16,90 €

18,90 €

17,90 €



FUSION SALAT ^{1,3,4,5,6,7,11}

Saisonaler Salat mit Rucola, frischem Mango-Würfel, Gurke, Paprika, serviert mit japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen. *Wahlweise mit:*
Mixed salad, fresh mango, cucumber, paprika, served with japanese mayonnaise, roasted peanut. Optional with:

13H. Ge grillter Hühnerbrust/ *grilled chicken* 15,90 €

13L. Ge grilltem Lachs/ *grilled salmon* 16,90 €



14. BUN BOWL ^{1,2,3,4,5,6,11}

Traditionelle vietnamesische Nudel-Bowl, serviert mit Reisnudeln, Salat, Limetten-Vinaigrette, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. *Wahlweise mit:*
Traditional Vietnamese noodle bowl with rice noodles, fresh salad, lime vinaigrette, crispy fried onions and roasted peanuts. Optional with:

14F. Vietnam. Frühlingsrollen
vietnamese springrolls 15,90 €

14R. Ge grilltem Rindfleisch
grilled beef 17,90 €

14H. Ge grilltem Hähnchenfleisch
grilled chicken 16,90 €



MAISON CHIMI KÖSTLICHKEITEN

serviert mit Reis, frischem Gemüse, saisonalem Salat,
dazu schmackhafter Soße nach Wahl:
served with rice, veggies, salad & homemade sauces. Optional with:

- 15. ROTES CURRY
- 16. MANGO SAUCE
- 17. PIKANTE SAUCE
- 18. SÜSS-SAUER-SAUCE
- 19. ORANGEN-TERIYAKI-SAUCE

JEDES GERICHT IST MIT FOLGENDEN OPTIONEN KOMBINIERBAR:

Knuspriges Hähnchen / Crisby Chicken	16,90 €	Knuspriger Tofu / Crisby tofu	15,90 €
Knusprige Ente / Crispy duck	19,50 €	Hähnchen/ Chicken	16,90 €
Ente (Medium) / Duck medium	19,50 €	Garnelen/ prawn	18,90 €
		Lachs / salmon	21,00 €
		Rind/ beef	17,90 €



STEAK

20. KUH AUF DER WEIDE ^{1,3,6,11,14}

27,90 €

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

220 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

21. ENTRECÔTE STEAK ^{1,3,6,11,14}

27,90 €

250g Entrecôte Steak medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Zuckererbsen, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake, saisonalem 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

FISHING & ROLLING



22. BEST OCEAN ^{1,2,4}

19,90 €

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

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

23. MANGURO POWER ⁴

23,90 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat und frischen 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



FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD ^{1 1}

9,90 €

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hähnchen oder Rind, dazu Gemüse, Kräutern & Limette

Vietnamese rice noodle soup with chicken or beef, served with fresh vegetables, herbs and lime

HAPPY CHILD ^{1,3,5,6,11}

9,90 €

Hähnchenspieße mit Süßkartoffelpommes, dazu Erdnussauce & japanischer Mayo

Chicken skewers with sweet potato fries, served with peanut sauce and Japanese mayo

HAPPY CHILD ^{1,3,5,6,11}

9,90 €

Paniertes Hähnchen mit Süßkartoffelpommes, japanischer Mayo & Süß-Sauer-Sauce

Breaded chicken with sweet potato fries, served with Japanese mayo and sweet & sour sauce

EXTRAS

PORTION REIS	2,50 €
EXTRA SOSSE ⁷	2,00 €
UDONNUDELN	4,00 €
INGWER/ WASABI	1,50 €



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 flambéed	6,90 €
N9. TOFU	4,90 €
N10. RINDERFILET Rinderfilet flambiert / Beef filet flambéed	6,90 €
N11. LACHS -TORO Toro Lachs / Toro salmon	5,90 €

M11. AVOCADO 5,50 €

M12. KAPPA 4,90 €
Gurke/ cucumber

M13. SPARGEL 5,50 €
Spargel/Asparagus

M14. SAKE ⁴ 5,90 €
Lachs/ salmon

M15. TEKA ⁴ 6,90 €
Thunfisch/ Tuna

M16. EBI ² 6,50 €
Eingelegte Garnelen / Pickled prawns

M17. ANAGO ^B 6,90 €
Gegrillter Salzwasseraal/ Salty sea eel grilled

M18. TEMPURA GARNELEN ¹² 6,90 €
Frittierte Garnelen/ Fried prawns

M19. SALMONSKIN ⁴ 5,50 €
Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin

M20. CHIMIS TOFU 5,50 €
hausgemacht / homemade tofu

M21. KANI 4,90 €
Surimi / pureed white fish stick

M22. CHICKEN 5,50 €
paniertes Hähnchen / breaded chicken

MAKI

(MIT SESAM)
8 STK.



INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)



U25. ANAGO ^{11.B} 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 €

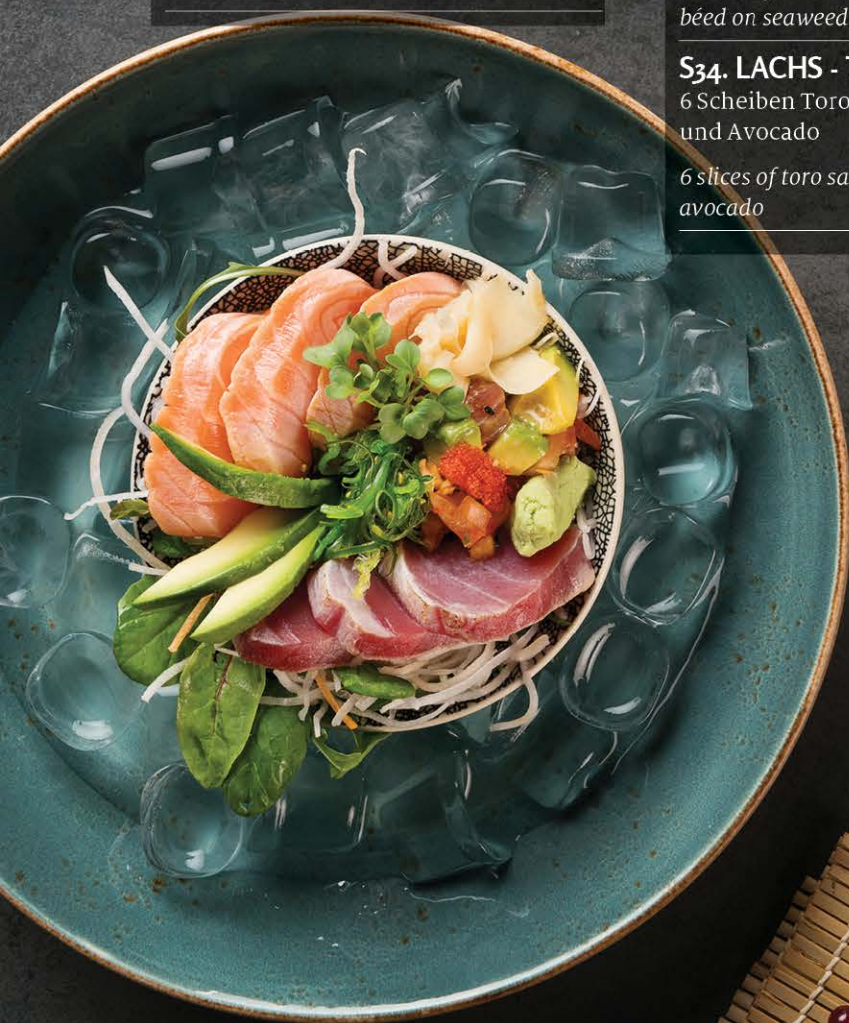
3 Scheiben Lachs flambiert und 3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetangsalat, Avocado und Thunfisch

3 slices of salmon and 3 slices tuna 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 ^{1,2,4,7}

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 ^{2-4,7}

16,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia,
ummantelt mit Thunfisch

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



H45. FUTU MAKI ⁴

13,90 €

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

*5 pieces Maki filled with salmon,
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. CHIMIS CRUNCHY TOFU ^{1,7} 13,90 €

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

MAKI MIX VEGGIE

12,50 €

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

SAKE TSUNAMI 2

19,90 €

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



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) ^{1,11}

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
Seetangsalat/ seaweed salad



KAMASUTRA 1.2.4.7.14

41,00 €

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*



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/-erzeugnisse	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€)



MAISON CHIMI

Heidener Str. 34
46325 Borken

Tel.: 02861 8989936
Maisonxchimi@gmail.com
<https://maisonchimi-borken.de/>

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag:
12:00 - 14:30 Uhr
17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag:
12:00 - 22:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag