



# MISS CHO

Teilt das Erlebnis.

KLIIING.

Ein Teller schwebt über die Speisen, um sich neu zu dekorieren. Und es folgen immer weitere, die das Andere gern probieren. In der panasiatischen Küche ist für jeden was dabei – und jeder soll kosten. Deshalb bereiten wir unsere Gerichte unabhängig voneinander zu und servieren sie anschließend in der Mitte des Tisches.

FÜR ALLE.  
ZUM TEILEN.  
FÜR EIN  
GEMEINSAMES  
ERLEBNIS.



# Miss Cho`s Ruam Gan zum Teilen ab zwei Personen

57,90 pro Person

Vogelssalat / Crispy Ebi / Pilze / Lachs /  
Beef / Miss Cho`s California Roll / Sushi Bomb /  
Miso Cod / Black Pepper Pork / Schokolade

Unsere Speisen werden in die Mitte des Tisches gestellt und sind zum Teilen  
angerichtet. Sie werden „sofort“ nach der jeweiligen Fertigstellung serviert.  
*Aus küchentechnischen Gründen servieren wir  
unser Menü nur bis 21:45 Uhr.*

## Tapas

Edamame  
Sojabohnen / Chili-Knoblauch Öl / Chilisalز  
5,90

Dim Sum  
Beef Dim Sum / Lauch / Dunkler Reissessig  
10,00

Vogelssalat  
Sesam Chili Dressing / Sesam / Erdnuss  
6,90

Tan Tan  
Gebratenes Hack / Chili / Salat / Majo  
8,90

Pilze  
Kräuterseitlinge / Austernpilze / Buchenpilze /  
Judas Ohren / Shiitake  
8,90

## Ceviche

Dorade  
Dorade / Wassermelone / Schwarzer Knoblauch /  
Spicy Lemon / Rote Zwiebel / Schnittlauchöl  
9,90

Lachs  
Lachs / Passionsfrucht / Fenchel / Gurke  
9,90

## Tapas

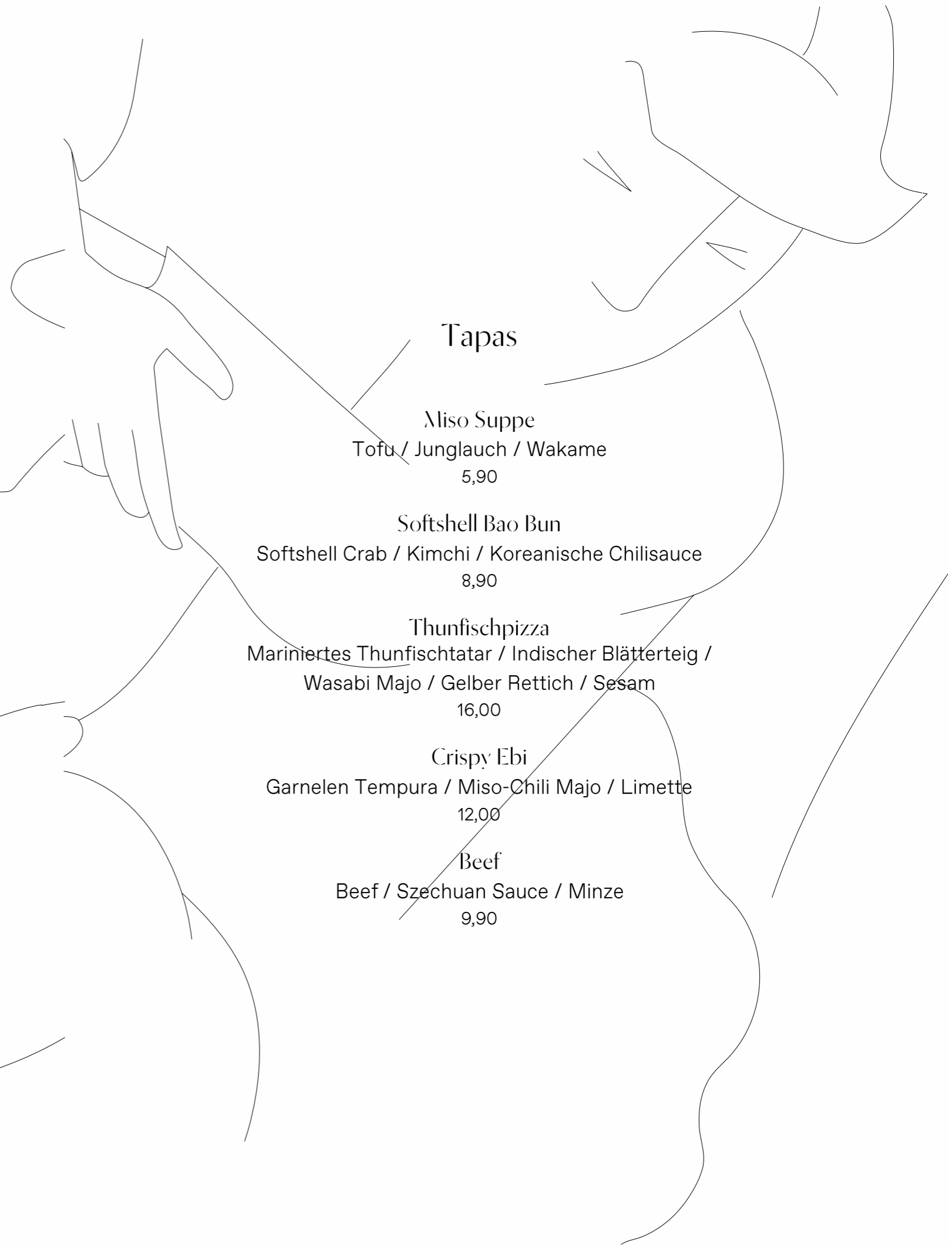
Miso Suppe  
Tofu / Junglauch / Wakame  
5,90

Softshell Bao Bun  
Softshell Crab / Kimchi / Koreanische Chilisauce  
8,90

Thunfischpizza  
Mariniertes Thunfischtatar / Indischer Blätterteig /  
Wasabi Majo / Gelber Rettich / Sesam  
16,00

Crispy Ebi  
Garnelen Tempura / Miso-Chili Majo / Limette  
12,00

Beef  
Beef / Szechuan Sauce / Minze  
9,90



The page features several thin, elegant black lines that curve and sweep across the background, creating a sense of movement and design. In the lower right quadrant, there is a detailed line drawing of a leafy plant, possibly a herb, with several leaves of varying sizes and shapes, some showing veins. The overall aesthetic is minimalist and artistic.

## Main

### Miso Cod

Überbackener Kabeljau / Miso /  
Rosa Ingwer / Shiitake  
24,90

### Schweinebacke

Schweinebacke / Süßkartoffel / Black Pepper / Papaya  
23,90

### Saté Huhn

Poularde / Saté-Sauce / Erdnuss / Karotte  
21,90

Zum Hauptgericht servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne  
eine Portion Reis

## Desserts

### Eclair

Kalamansi / weiße Schokolade / Matcha  
10,90

### Gianduja Schokolade

Grüner Apfel / Ingwer / Koriander  
9,90

## Nigiri und Sashimi

2 STK. NIGIRI ODER SASHIMI

Sake (Lachs) 6,00

Maguro (Thunfisch) 6,00

Hamachi (Gelbschwanzmakrele) 6,00

Ebi (Garnele) 6,00

Tamago Lauch (Omelette) 5,00

roh oder gebläut

Sushi & Sashimi Set für 2 Personen  
nach Wahl unseres Küchenchefs

Edamame oder Suppe

Maki, 2 Variationen

Sashimi, 4 Variationen

Nigiri, 3 Variationen

72,00

**FERMENTASTIC, fantastisch.**

Unser Sushi wird ausschließlich mit Lupinen Sauce serviert.  
Bio zertifiziert von Ferment-tastic.

## Maki & Ura-Maki

This is how we Roll  
(8 Stück je Rolle)

Miss Cho's "California Roll"

Surimi / Avocado / Gurke / Majo / Tobiko  
12,90

Crunchy Prawn

Tempura Garnele / Avocado / Majo  
13,90

Tommy's Soy

*Diese Rolle ist in Zusammenarbeit mit dem Hangar-7 Küchenchef Tommy  
& seiner eigenen Sojasauce entstanden*

Lauch Tamago / Gurke / Avocado / Jap. Majo / Tommy's Soy  
12,90

Spicy Tuna

Thunfisch / Gurke / Avocado / Majo  
13,90

Sushi Bomb

Mariniertes Fischtatar / Gebratener Reis / Avocado /  
Japanische Hollandaise / Teriyaki Sauce  
6,90

