



RIMIO

ASIA FUSION

SPEISEKARTE

Tradition & Innovation auf höchstem Niveau

RIMIO ist ein asiatisches Restaurant mit einem Team, das allen Kunden ein kulinarisches Geschmackserlebnis bieten möchte. Unsere besten Köche mit jahrelanger Erfahrung werden Sie mit kunstvollen und einzigartigen Gerichten begeistern. Unsere Sushi-Auswahl reicht von klassischen Nigiri und Maki über frisches Sashimi bis hin zu unseren speziellen Inside-Out Rolls und hausgemachten Rolls. Wir legen großen Wert darauf, frische, handverlesene Zutaten zu verwenden und diese gekonnt in kleine Kunstwerke zu verwandeln.

Authentisch. Innovativ. Rimio

Unsere Speisekarte beinhaltet sowohl klassische, vietnamesische Speisen, wie die traditionelle Reisbandnudelsuppe, sondern auch von der westlichen Küche inspirierte Speisen, wie einem Fusion Salat, oder dem Rimio Curry. Dabei bieten wir auch unseren vegetarischen und veganen Kunden Alternativen, wie unser Tofu Curry oder Udon an.

© copyright

Vorspeise starters

1. CATCH THE FISH ^{2,14}

9,00 €

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

2. ALMOST NUDE ^{2,5}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reismudeln, 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. Tofu

5,90 €

2H. Hühnerfleisch Chicken

6,20 €

2G. Tempura Garnelen

6,90 €

Tempura prawns

3. SPRINGROLLS ²

6,50 €

3 Stk. vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip / 3x vietnamese crispy springrolls filled with prawns and vegetables, served with a lime-chili dip

3V. HAUSGEMACHTE VEGGIE

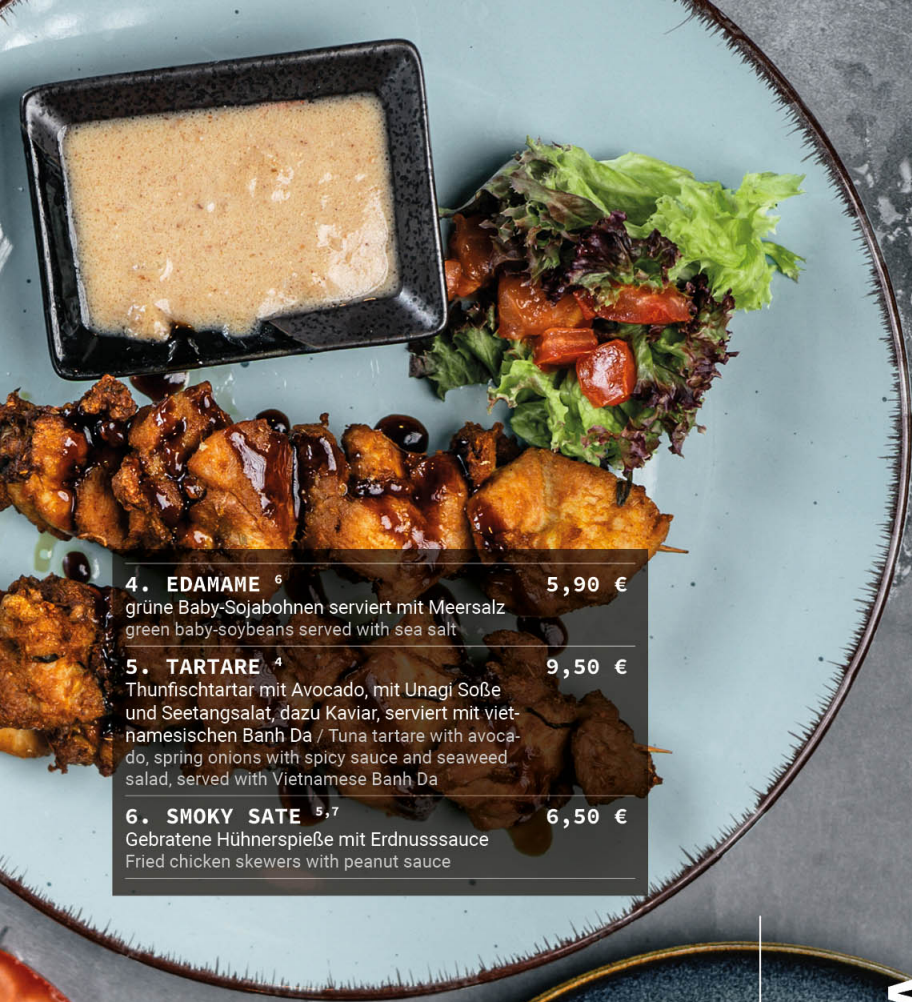
5,90 €

Frühlingsrollen

veggie springrolls



right



4. EDAMAME ⁶ 5,90 €

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

5. TARTARE ⁴ 9,50 €

Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi Soße
und Seetangsalat, dazu Kaviar, serviert mit viet-
namesischen Banh Da / Tuna tartare with avoca-
do, spring onions with spicy sauce and seaweed
salad, served with Vietnamese Banh Da

6. SMOKY SATE ^{5,7} 6,50 €

Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssauce
Fried chicken skewers with peanut sauce



Vorspeise

Starters

Vorspeise

Starters

7H. Gyoza Chicken **6,50 €**

frittierte Teigtaschen aus Reismehl
gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse/ fried
dumplings made from rice flour filled with chicken
and vegetables


7V. vegetarisch  Veggie **5,50 €**

7. PRAWNS IN SILK ^{1A,2} **6,50 €**

Teigtaschen aus Reismehl
gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse
Dumplings made from rice flour filled with minced
shrimp and vegetables

8. GOLDEN MANGO SALAD ² **8,90 €**

Hähnchen, frische Mango, Gurke und Salat
gemischt in Süß-Sauer Soße, serviert mit
Cherrytomaten / chicken, fresh mango, cucumber,
salad mixed in sweet-sour sauce, served with
cherry tomato

9. SEAWEED SALAD ¹¹  **6,00 €**

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit
Sesamdressing und Sesam / Seaweed salad with
cucumber, served with sesame dressing and sesame

10. CREW LOVE TAPAS ^{1A,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, spring-
rolls, summerrolls

10A. Für 02 Pers. For 02 persons **15,50 €**

10B. Für 03 Pers. For 03 persons **19,50 €**

11. SÜßKARTOFFELPOMMES ^{1A} **6,00 €**

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer
Mayonnaise / Sweet potato fries served with
Japanese mayonnaise

11G. CRISPY BABY **7,20 €**

3 große Tempura Garnelen, serviert mit Süß-
Sauer Salat und Unagi Soße/ 3 large tempura
prawns, served with sweet and sour salad and
unagi sauce



HAUPTSPEISE

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:



12A. PHO TOFU ^{1A, 1B, N}

Würzigem hausgemachtem Tofu
with savory homemade tofu

1) Vorspeise	Appetizer	7,20 €
2) Hauptgang	Main	12,50 €

12B. PHO GA ^{1A, 1B, N}

Hähnchenfleisch
with tender chicken

1) Vorspeise	Appetizer	7,50 €
2) Hauptgang	Main	13,50 €

12C. PHO BO ^{1A, 1B, N}

Rindfleisch Thin sliced of beef

1) Vorspeise	Appetizer	8,90 €
2) Hauptgang	Main	14,90 €

copyright

FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesische Stil)

13. FUSION SALAT ^{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 **14, 90 €**

Hühnerbrust Grilled chicken

13L. Gegrillten Lachs **15, 90 €**

Grilled salmon

13G. Gegrillten **16, 90 €**

Garnelen

Grilled scallops

14. BUN ^{1A,2,5,11}

(nach südvietnamesischem Stil)

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. Gegrillter Hühnerbrust **14, 50 €**

Grilled chicken

14F. Vietnamesischen **14, 50 €**

Frühlingsrollen

Vietnamese springrolls

14R. Gegrilltem **15, 50 €**

Rindfleisch Grilled beef

copyright


FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesischem Stil)

15. RIMIO CURRY ^{2,5,7,11}

homemade Curry-Soße mit Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit:

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

15T. Tofu 	13,90 €
15H. Hähnchen <small>Chicken</small>	15,90 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch <small>Grilled beef</small>	16,90 €
15G. Garnelen <small>Tiger prawns</small>	17,50 €
15E. Ente <small>Duck</small>	18,90 €
15L. Lachs	20,00 €



Copyright

FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesischem Stil)



16. MANGO ENTE ⁷

18,90 €

Gegrillte Entenbrust mit Mango Crème 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

17. RIMIO ROYAL ^{2,5,11}

Gemüse gebraten in der RIMIO homemade Balsamico Soße mit Zuckererbsen, Zucchini und Paprika, serviert mit saisonalen Salaten, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.

Wahlweise mit:

Tiger prawns deep in RIMIO homemade balsamico-sauce with sugar peas, zucchini and paprika, served with seasonal salad, roasted peanuts and sesame rice. Optional with:

17H. Hähnchen Chicken

15,90 €

17G. Garnelen tiger prawns

17,50 €

17E. Ente duck

18,90 €



FISHING & ROLLING



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

19,90 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam / Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimp, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagisauce and sesame

19. MANGURO POWER ⁴ 22,50 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten & Sesamreis / Japanese spice seared tuna raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes



20. SWEET SALMON ^{4,11}

20,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten
Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes



22. SURF AND TURF ^{1A,11}

25,50 €

200g medium gegrilltes Entrecote Steak und gegrillte Großgarnelen, serviert mit gebratenen grünem Spargel, Zuckerschoten und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegten Tomaten / 200g medium grilled Entrecote Steak & tiger prawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitake cooked in RIMIO homemade miso sauce, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole and fresh pickled tomatoes

21. KUH AUF DER WEIDE ^{1A,11}

25,50 €

230g argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake in Miso Soße, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes und Guacamole und frisch eingelegte Tomaten / 230g argentinian beef filet medium grilled, served with fried babycorn, carrots, shanghai pak choi, shiitake in miso sauce, guacamole and fresh pickled tomatoes, seasonal salad and sweet fries



23D. DRY-AGED PREMIUM STEAK ^{1A,11} 36,50 €

500g Premium Dry-aged Côte de Boeuf medium gegrillt, serviert mit Shiitake gebraten in Miso Soße, saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten
500g Premium dry-aged côte de Boeuf medium grilled, served with fried shiitake in homemade miso sauce, seasonal salad and sweet fries, guacamole and fresh pickled tomatoes

23E. ENTRECÔTE STEAK ^{1,11} 27,90 €

250g gegrilltes Entrecôte Steak, serviert mit Rimio Sauce, gebratenem Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frische Tomaten
250 gr Entrecôte grilled, served with fried shiitake in homemade Rimio sauce, seasonal salad and sweet fries, guacamole and fresh tomatoes

24. GREEN GARDEN ¹¹ 14,50 €

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft, gebraten und verfeinert mit Roja Balsamico Soße, garniert mit Rucola Salat abgeschmeckt, serviert mit Sesamreis / The best combination of asian vegetables roasted with roja balsamico sauce, garnished with rucola salad, served with sesame rice



UDON GERICHTE




25T. UDON IM  **14,90 €**

SCHWARZWALD mit Tofu ^{1A,6,11}
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 home-
made Roja-Balsamico Sauce, fresh
seasonal salad, onions and sesame

25H. mit Hähnchen **15,90 €**

26T. Japanese Udon  **14,50 €**

Japanische Udon-Nudeln mit Tofu,
in hausgemachter Butter-Soja-Sake
Soße, Pak Choi und Spargel, verfeinert
mit Sesam und Schnittlauch

Japanese udon noodles with tofu, in
homemade butter-soy-sake sauce, pak
choi and asparagus, refined with
sesame and chives

26H. mit Hähnchen **15,90 €**

26G. mit Garnelen **17,50 €**

©copyright



FÜR KINDER

FOR KIDS

Baby Shake I ^{11A} 10,50 €

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

Baby Shake II ^{1A} 10,50 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffelpommes und Japanischer Mayonnaise
Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and Japanese mayonnaise



EXTRAS

PORTION REIS	2,00 €
EXTRA SOSSE ⁷	2,00 €
SALSA ROJA	2,00 €
GUACAMOLE	2,50 €

©copy right

MAKI

(mit Sesam) 8 Stk./pcs.

M11. AVOCADO	5,50 €
M12. KAPPA Gurke/ cucumber	4,90 €
M13. SPARGEL Spargel/Asparagus	5,50 €
M14. SAKE ⁴ Lachs/ salmon	5,70 €
M15. TEKKA ⁴ Thunfisch/ Tuna	5,90 €
M16. EBI ² Eingelegte Garnelen /Pickled prawns	5,90 €
M17. ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal Salty sea eel grilled	6,90 €
M18. TEMPURA GARNELEN ^{1A,2}	6,90 €
Frittierte Garnelen/ Fried prawns	
M19. SALMONSKIN ⁴	4,90 €
Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin	
M20. RIMIOS TOFU  ⁴	4,90 €
hausgemacht / homemade tofu	
M21. RIMIO CHICKEN	5,50 €
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	

NIGIRI

(2 Stk. / Pcs.)

N1. AVOCADO	5,20 €
N2. SAKE ⁴ Lachs/ Salmon	5,50 €
N3. MAGURO ⁴ Thunfisch/ Tuna	6,20 €
N4. EBI ² Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns	6,20 €
N5. KANI ^{2,4} Surimi	4,90 €
N6. ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal/ Grilled salty sea eel	6,50 €
N7. IKURA ⁴ Lachskaviar/ Salmon roe	6,50 €
N8. ABURI GAI ¹⁴ Tiefseescalops flambiert/ Scallops flambéed	6,50 €
N9. RINDERFILET	6,50 €
Rinderfilet flambiert / Beef filet flambéed	
N10. LACHS-TORO	7,90 €
Toro Lachs / Toro salmon	
N11. RIMIOS TOFU  ⁴	4,90 €
hausgemacht / homemade tofu	



INSIDE-OUT ROLLS (8 Stk.)/Pcs.

with unagi Sauce &
japanese Mayonnaise



U21. ALASKA ⁴	11,00 €
Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Salmon, avocado, fish roe (caviar)	
U22. MAGURO ⁴	12,50 €
Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Tuna, avocado, tobiko (caviar)	
U23. EBI TEMPURA ²	11,50 €
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam Fried tempura prawns, avocado, sesame	
U24. CALIFORNIA ^{2,4}	10,90 €
Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Surimi, avocado, fish roe	
U25. ANAGO ^{11,B}	11,50 €
Salzwasseraal, Gurke, Sesam/ Salty sea eel, cucumber, sesame	
U26. VEGGIE ^{4,14} 	10,50 €
Rucola, Avocado, Gurke, Philadel- phia/ arugula, avocado, cucumber, philadelphia	
U27. SALMONSKIN ⁴	10,50 €
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam Salmonskin grilled, cucumber, sesame	
U28. VEGGIE ¹¹ 	10,90 €
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, Unagisoße Tempura avocado with cucumber, man- go and sesame, unagi sauce	
U29. RIMIO TOFU ¹¹ 	10,50 €
Hausgemachter Tempura Tofu und Avocado, ummantelt mit Mango, Sesam & Unagi Sauce/ Homemade tempura tofu and avocado, coated with mango, sesame & unagi sauce	
U30. RIMIO CHICKEN ¹¹	11,00 €
Tempura Chicken und Avocado, Se- sam & Unagi Sauce / Tempura chicken and avocado, sesame & unagi sauce	

©copyright

SASHIMI

(6 Stk.) / Pcs.



S31. SALMON ⁴ **13,90 €**

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado / 6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. TUNA ⁴ **15,50 €**

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado / 6 slices of tuna on seaweed salad, avocado

S33. ABURI SASHIMI ⁴ **16,50 €**

3 Scheiben Lachs flambiert, 3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetangsalat, Avocado / 3 slices of salmon, 3 slices tuna flambéed on seaweed salad, avocado

S34. LACHS-TORO **14,00 €**

6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat und Avocado / 6 slices of toro salmon on seaweed salad, avocado



HOMEMADE ROLLS

(8 Stk.)/Pcs. (überall mit Unagisoße und Mayo)

H41. CRISPY TIGER ^{1A,2,4,7} 15,50 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs / Tempura prawns, mango, cream cheese, covered with flambéed salmon

H42. SIZZLING TEMPTATION 15,00 €

^{1A,4,7}

Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia im Lachsmantel
Tempura avocado, mango, cream cheese covered with salmon

H43. MAMA EBI ^{2,4,7} 15,00 €

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko / Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns and tobiko

H44. BLAZING TUNA ^{2,4,7} 15,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch / Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with flambéed tuna

H45. FUTO MAKI ⁴ 12,50 €

5 Stk. Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko / 5 pieces Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko

H46. RIMIO SPECIAL ROLL 15,50 €

Überraschendes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters / Surprising art work from our sushi masters



©copyright

TEMPURA ROLL

(8 Stk.) / Pcs.



T51. CRUNCHY VEGGIE ^{1A,7}  **13,90 €**

Avocado, Gurke, Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, philadelphia cream
cheese and nori

T52. TUNACADO ^{1A,4,7} **15,90 €**

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

T53. ABURI SALMON ^{1A,4,7} **14,50 €**


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

T54. HOTAGAI TEMPURA ^{1A,7,14} **15,50 €**

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

T55. EBI CRUNCHY ^{1A,2,7} **14,90 €**

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

T56. CRUNCHY TOFU ^{1A,2,7}  **13,90 €**

Avocado, Gurke, hausg. Tofu, Seetang
Salat, Philadelphia, Nori / Avocado, cucum-
ber, homemade tofu, seaweed salad, phila-
delphia, nori

T57. CRUNCHY CHICKEN ^{1,7} **14,50 €**


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

© copyright

MAKI MIX ⁴**13,90 €**

8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Chicken Maki
8 Stk. Avocado Maki



VEGGIE MIX **12,90 €**

8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Paprika Maki
8 Stk. Avocado Maki

CRISPY ROCKET ^{1A,4,7}**19,50 €**

8 Stk. Salmon Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri



BLAZING LOVE ^{1A,2,4,7}**19,50 €**

8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri

SAKE TSUNAMI ^z**16,90 €**

8 Stk. Salmon Maki
4 Stk. Salmon Nigiri
2 Stk. Salmon Sashimi



©copyright

SUSHI MENU

KAMASUTRA ^{1A, 2, 4, 7, 14}

43,00 €

8 Stk. RIMIO Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
8 Stk. Kappa Maki; 4 Stk. Nigiri
Seetangsalat

RIMIO FREE STYLE (ab 3 Pers.)

68,00 €

Nach Ihren besonderen Wünschen und
Kreativität unseres Sushimeister



SUSHI MENU

ROBU INVASION ^{1A,2,4,7,14} 55,00 €

- 8 Stk. RIMIO Special Roll
- 8 Stk. Chicken Inside Out Roll
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Salmon Tempura
- 6 Stk. Nigiri
- Seetangsalat

BLACK FOREST ^{1A,11} 38,00 €

- 8 Stk. Crunchy Veggie
- 8 Stk. Vegi Inside-Out
- 8 Stk. Maki Avocado
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- Seetangsalat

DESSERTS

MATCHA TEA ICE CREAM ^{A,H} 6,20 €

Grüntee Eis serviert mit frischen Früchte
Green tea ice cream served with fresh fruits

Rimio Mochi Eis ^{1A,11} 6,50 €

Mochi Eis mit verschiedenen
Geschmäckern serviert verschiedenen
Früchten der Saison / Mochi ice cream with
seasonal fruits

Matcha Brownie 6,50 €

Schokoladenkuchen mit Matcha Eis
Chocolate cake with matcha ice cream

Sesambällchen (4 Stk.) 6,00 €

Hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit
Bohnenpaste und Honig
Homemade sesame balls filled with bean
paste and honey

Chuoï Chien Me Den 6,20 €

Gebackene Banane mit Honig und Sesam
Baked banana with honey and sesame

GETRÄNKE



TEE & COFFEE

Grüner Tee/ Jasmintee 3,50 €
(green/jasmine tea)

Hausgemachter Ingwertee 4,20 €
Mit frischem Zitronengras,
Ingwer, Limette & Honig

Hausgemachter Minztee 4,20 €
mit Limette & Honig

Café Saigon 3,50 €
(Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer
Kondensmilch

Café Cream 2,60 €

Espresso 2,00 €

Cappuccino 2,80 €

Latte Macchiato 3,50 €

Grüntee Latte 3,80 €
mit jap. Matchapulver



HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE

HOMEMADE FRESH DRINKS

Mango Shake ^{7, B, I}	5,90 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	
Very Berry ^{B, H}	5,90 €
Frische Erdbeere, Heidelbeere, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	
Ginger Lemonade ^{B, H}	5,90 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	
Thai Basil Lemonade ^{B, H, I}	5,90 €
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	
RIMIO Soda	5,90 €
Mit frischem Limetten, braunem Zucker und Minze	
Lychee Lemonade	5,90 €
frische Limetten, Lycheesaft, Grenadinesirup, Soda	



KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Cola ^{H,G} / Cola Light ^{A,C,G,H}	0,2l	2,50 €
Fanta ^{H,M} / Sprite	0,4l	4,50 €
Acqua Morelli Sparkling	0,25l 0,75l	2,50 € 6,50 €
Acqua Morelli Still	0,25l 0,75l	2,50 € 6,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{A,H}	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water ^A	0,2l	2,80 €
Schweppes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,80 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar / Lycheesaft/ Ananassaft	0,25l 0,5l	2,80 € 4,80 €
Aloe Vera	0,25l 0,5l	3,50 € 5,50 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l 0,5l	2,80 € 4,80 €





COCKTAILS

Greentea Mojito ¹² 8,50 €

Vietnamesischer Reisschnapps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver

Passionfruit Paloma ^{12,A,I} 8,50 €

Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine

Moscow Mule ^{1,12,A,H} 7,90 €

Wodka, Ginger Beer & Gurke

Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H} 8,50 €

Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola

Aperol Spritz ^{12,H,S} 6,50 €

Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda

Hugo ^{12,B,H} 6,50 €

Prosecco, Edenflower, Soda & Minze

Lillet Wildberry ^{12,A,H} 6,90 €

Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere

Sex on the Beach ^{12,B} 7,50 €

Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsich Liqueur

Caipirinha ^{12,B} 7,90 €

Midori Spice 7,50 €

Malibu, Midori, Kokoscreme, Ananassaft

Espresso Martini 7,00 €

Kahlua, Wodka, Vanille, Espresso

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

Bier vom Fass 0,3l 3,30 €
1b 0,5l 4,50 €

Radler ^{1b} 0,3l 3,30 €
0,5l 4,50 €

Hefeweizen ^{1b} 0,5l 4,50 €

Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b} 0,5l 4,50 €

Tiger Beer ^{1b} 0,33l 3,50 €

Prosecco Scavi & Ray ¹² 0,2l 5,90 €

Sake ¹ warm / kalt 0,25l 5,90 €

WEINKARTE

ALCOHOLIC DRINKS

OFFENE WEINE (0.2L)

WEIßWEIN ¹²

Riesling 5,50 €

Grauburgrunder
Auggenner Schäf 5,50 €

Sauvignon Blanc
Auggenner Schäf 5,50 €

Chardonnay 5,50 €

ROTWEINE ¹²

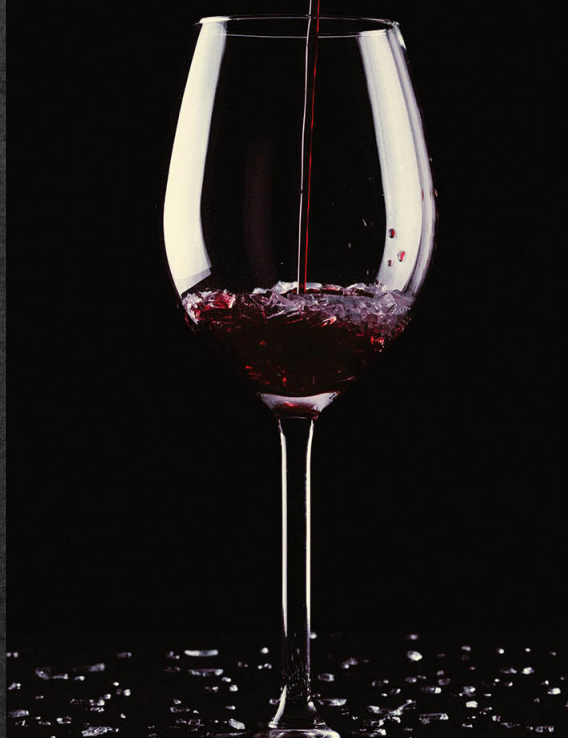
Merlot 5,50 €

**Primitivo,
Cabernet Sauvignon** 5,50 €

ROSÉ ¹²

VINEA Tempranillo 5,50 €

Weinschorle / Wine Spritzer
Weißwein/ Rotwein 5,50 €



FLASCHENWEINE (0.75L)

WEIßWEIN ¹² 0,75L

Riesling Kabinett trocken 19,00 €

Grauburgrunder
Auggenner Schäf 22,00 €

Sauvignon Blanc
Auggenner Schäf 25,00 €

Chardonnay 22,00 €

ROTWEINE ¹² 0,75L

Batuta Merlot 19,00 €

**Primitivo,
Cabernet Sauvignon** 22,00 €

ROSÉ ¹² 0,75L

VINEA Tempranillo 25,00 €

SEKT ¹² 0,75L

Scavi & Ray Prosecco 22,00 €

©copyright

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

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/-nerzeugnisse
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

©copyright



RIMIO

ASIA FUSION



STANDORT NORDHORN

ADRESSE	Ochsenstraße 6, 48529 Nordhorn	WEBSEITE	www.rimio-nordhorn.de
KONTAKT	SOCIAL		
Tel.: 05921 7266666	 Rimio Nordhorn - Asia Fusion		
Email: info@rimio-nordhorn.de	 rimio_nordhorn		

STANDORT OSNABRÜCK

ADRESSE	Heger Str.12, 49074 Osnabrück	WEBSEITE	www.rimio-osnabueck.de
KONTAKT	SOCIAL		
Tel.: 0541 91 198 898	 Rimio Osnabrück - Asia Fusion		
Email: info@rimio-osnabrueck.de	 rimio_osnabueck		

STANDORT STADTLOHN

ADRESSE	Dufkampstr. 24, 48703 Stadtlohn	WEBSEITE	www.rimio-stadtlohn.de
KONTAKT	SOCIAL		
Tel.: 02563 9695268	 Rimio Stadtlohn - Asia Fusion		
Email: info@rimio-stadtlohn.de	 rimio_stadtlohn		

©copyright