



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.


# Vorspeise Starters

## 1. CATCH THE FISH <sup>2,14</sup> 8,90 €

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 <sup>2,5</sup>

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

2T. Tofu  6,20 €

2H. Hühnerfleisch <sup>Chicken</sup> 6,50 €

2G. Tempura Garnelen 7,20 €

Tempura prawns

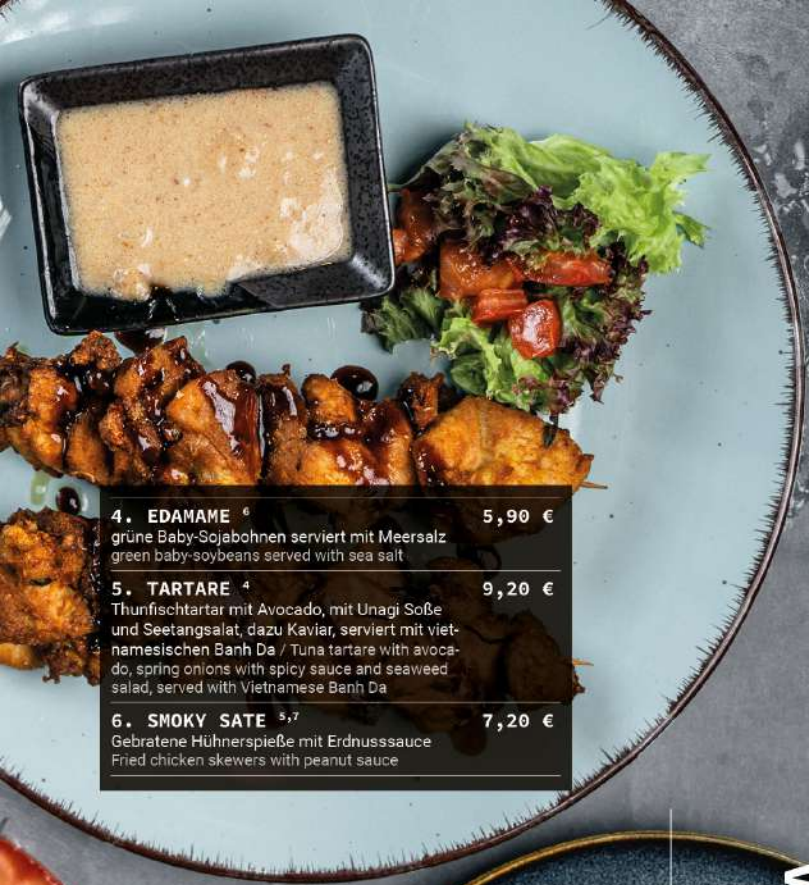
## 3. SPRINGROLLS <sup>2</sup> 7,20 €

4 Stk. vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip / 4x vietnamese crispy springrolls filled with prawns and vegetables, served with a lime-chili dip

## 3V. HAUSEGEMACHTE VEGGIE 6,20 €

Frühlingsrollen 

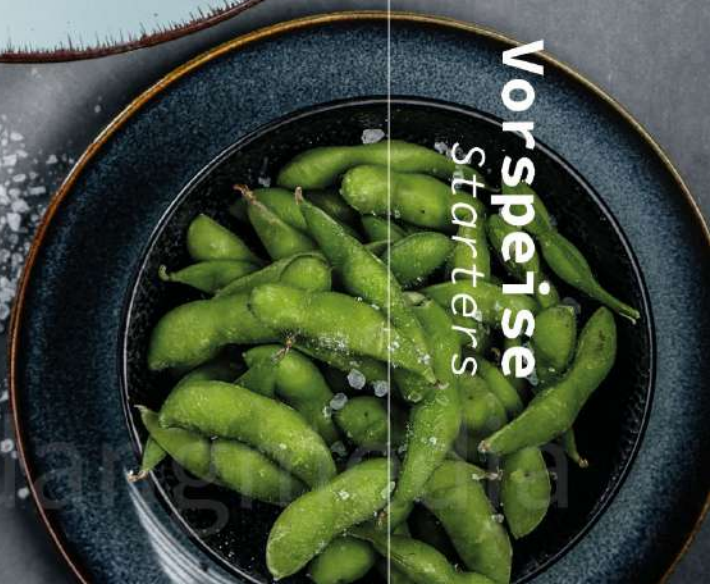
veggie springrolls



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

**5. TARTARE** <sup>4</sup> 9,20 €  
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** <sup>5,7</sup> 7,20 €  
Gebratene Hühnerspieße mit Erdnussauce  
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 **6,00 €**

**7. PRAWNS IN SILK** <sup>1A,2</sup> **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** <sup>2</sup> **8,90 €**

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

**9. SEAWEED SALAD** <sup>1A</sup>  **6,00 €**

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

**10. CREW LOVE TAPAS** <sup>1A,2,5,6</sup> **6,00 €**

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 €**

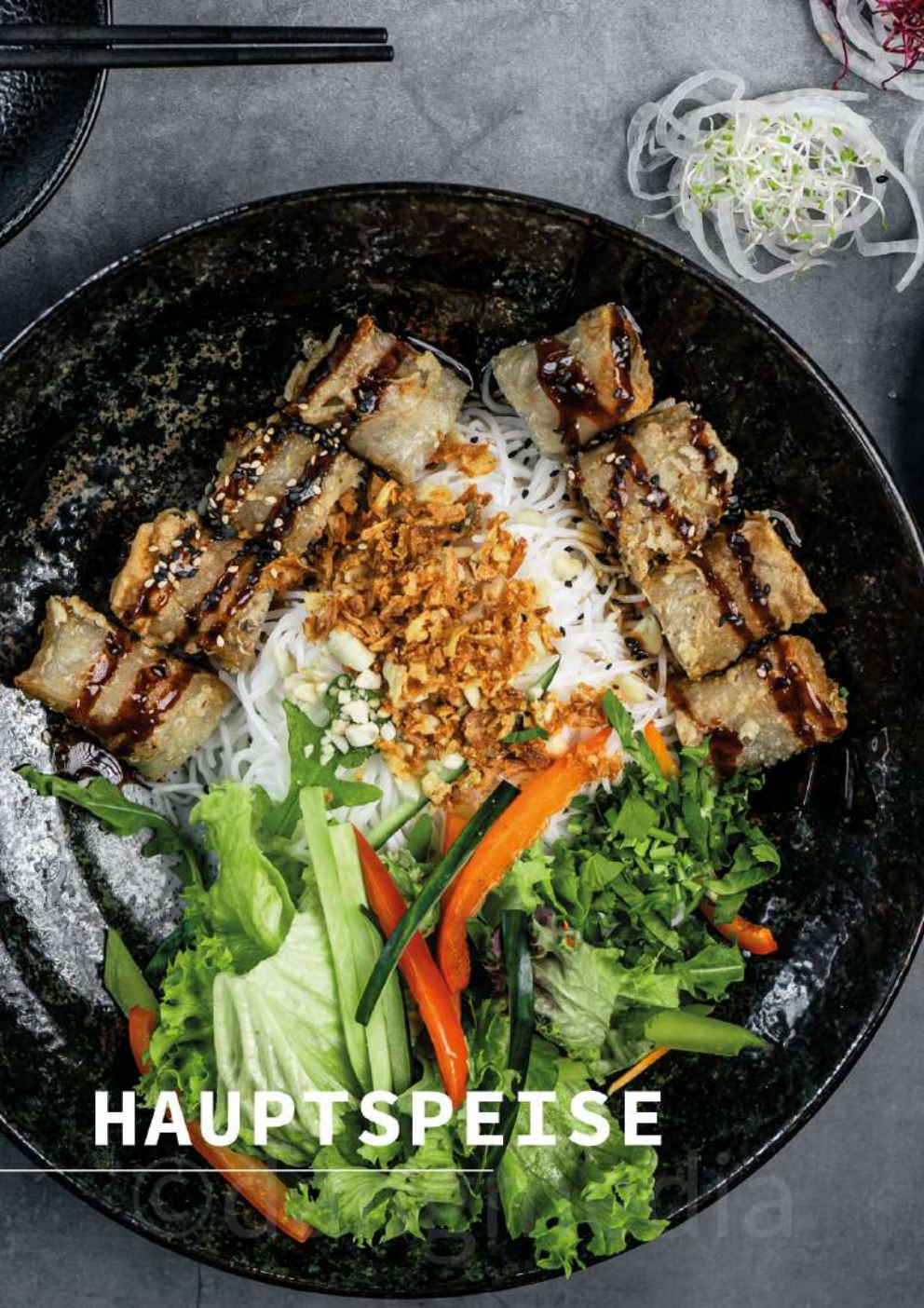
**10B. Für 03 Pers.** For 03 persons **19,90 €**

**11. SÜBKARTOFFELPOMMES** <sup>1A</sup> **6,00 €**

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

**11G. CRISPY BABY** **6,90 €**

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 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:



### 12A. PHO TOFU <sup>1A, 1B, N</sup>

Würziger hausgemachte Tofu  
with savory homemade tofu

- |              |           |         |
|--------------|-----------|---------|
| 1) Vorspeise | Appetizer | 7,90 €  |
| 2) Hauptgang | Main      | 15,50 € |

### 12B. PHO GA <sup>1A, 1B, N</sup>

Hähnchenfleisch  
with tender chicken

- |              |           |         |
|--------------|-----------|---------|
| 1) Vorspeise | Appetizer | 8,50 €  |
| 2) Hauptgang | Main      | 16,50 € |

### 12C. PHO BO <sup>1A, 1B, N</sup>

Rindfleisch Thin sliced of beef

- |              |           |         |
|--------------|-----------|---------|
| 1) Vorspeise | Appetizer | 9,50 €  |
| 2) Hauptgang | Main      | 17,50 € |

# FUSION SALAT & BUN

(nach südvietnamesische Stil)

## 13. FUSION SALAT <sup>4,5,11,14</sup>

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** 16,50 €

**Hühnerbrust** Grilled chicken

**13L. Gegrillten Lachs** 17,90 €

Grilled salmon

**13G. Gegrillten** 17,90 €

**Garnelen**

Grilled scallops

## 14. BUN <sup>1A,2,5,11</sup>

(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** 16,90 €

Grilled chicken

**14F. Vietnamesischen** 16,50 €

**Frühlingsrollen**

Vietnamese springrolls

**14R. Gegrilltem** 17,90 €

**Rindfleisch** Grilled beef

# FUSION SALAT & BUN

(nach südvietnamesischem Stil)

## 15. RIMIO CURRY <sup>2,5,7,11</sup>

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:

<b>15T. Tofu</b>		<b>16,50 €</b>
<b>15H. Hähnchen</b>	Chicken	<b>17,90 €</b>
<b>15R. Gegrilltem Rindfleisch</b>		<b>19,90 €</b>
	Grilled beef	
<b>15G. Garnelen</b>	Tiger prawns	<b>19,90 €</b>
<b>15E. Ente</b>	Duck	<b>22,50 €</b>
<b>15L. Lachs</b>		<b>22,50 €</b>



# FUSION SALAT & BUN

(nach südvietnamesischem Stil)

## 16. MANGO ENTE <sup>7</sup>

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

22,50 €

## 17. RIMIO ROYAL <sup>2,5,11</sup>

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

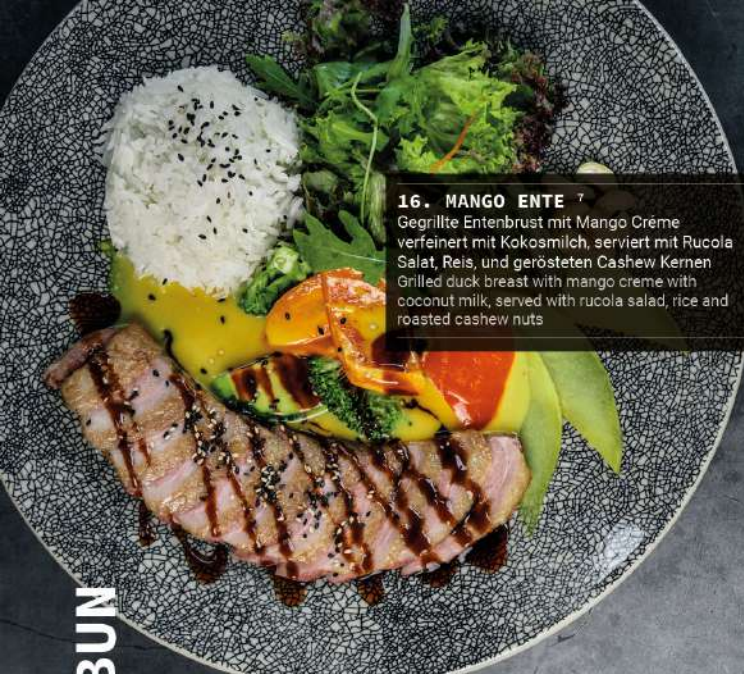
Wahlweise mit:

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 17,90 €

17G. Garnelen tiger prawns 19,90 €

17E. Ente duck 22,50 €



# FISHING & ROLLING



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

21,90 €

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 <sup>4</sup> 25,50 €

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 <sup>4,11</sup> 22,50 €

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** <sup>1A, 11</sup>**31,50 €**

200g medium gegrilltes Entrecote Steak und gegrillte Großgarnelen, serviert mit gebratenem grünem Spargel, Zuckerbörsen 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** <sup>1A, 11</sup>**31,50 €**

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** <sup>1A,11</sup> 43,50 €

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** <sup>1,11</sup> 32,50 €

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** <sup>11</sup> 16,50 €

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**  **16,50 €**

**SCHWARZWALD** mit Tofu <sup>1A, 6, 11</sup>

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 homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame

**25H. mit Hähnchen** **17,50 €**

**25E. mit knuspiger Ente** **19,90 €**

**26T. Japanese Udon**  **16,50 €**

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** **17,50 €**

**26G. mit Garnelen** **19,90 €**



## FÜR KINDER

### FOR KIDS

#### Baby Shake I <sup>11A</sup> 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 <sup>1A</sup> 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	2,50 €
EXTRA SOSSE <sup>7</sup>	2,50 €
SALSA ROJA	2,50 €
GUACAMOLE	3,00 €

## MAKI

(mit Sesam) 8 Stk./pcs.

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

## NIGIRI

(2 Stk. / Pcs.)

<b>N1. AVOCADO</b>	<b>5,20 €</b>
<b>N2. SAKE <sup>4</sup></b> Lachs/ Salmon	<b>5,50 €</b>
<b>N3. MAGURO <sup>4</sup></b> Thunfisch/ Tuna	<b>6,20 €</b>
<b>N4. EBI <sup>2</sup></b> Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns	<b>6,20 €</b>
<b>N5. KANI <sup>2,4</sup></b> Surimi	<b>4,90 €</b>
<b>N6. ANAGO <sup>B</sup></b> Gegrillter Salzwasseraal/ Grilled salty sea eel	<b>6,50 €</b>
<b>N7. IKURA <sup>4</sup></b> Lachskaviar/ Salmon roe	<b>6,50 €</b>
<b>N8. ABURI GAI <sup>1A</sup></b> Tiefseescallops flambiert/ Scallops flambéed	<b>6,50 €</b>
<b>N9. RINDERFILET</b> Rinderfilet flambiert / Beef filet flambéed	<b>6,50 €</b>
<b>N10. LACHS-TORO</b> Toro Lachs / Toro salmon	<b>7,90 €</b>
<b>N11. RIMIOS TOFU </b> hausgemacht / homemade tofu	<b>4,90 €</b>



# INSIDE-OUT ROLLS

(8 Stk.) / Pcs.

with unagi Sauce &  
japanese Mayonnaise



<b>U21. ALASKA</b> <sup>4</sup>	<b>11,50 €</b>
Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Salmon, avocado, fish roe (caviar)	
<b>U22. MAGURO</b> <sup>4</sup>	<b>13,50 €</b>
Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Tuna, avocado, tobiko (caviar)	
<b>U23. EBI TEMPURA</b> <sup>2</sup>	<b>12,50 €</b>
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam Fried tempura prawns, avocado, sesame	
<b>U24. CALIFORNIA</b> <sup>2,4</sup>	<b>11,50 €</b>
Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Surimi, avocado, fish roe	
<b>U25. ANAGO</b> <sup>11,8</sup>	<b>12,50 €</b>
Salzwasseraal, Gurke, Sesam / Salty sea eel, cucumber, sesame	
<b>U26. VEGGIE</b> <sup>4,14</sup> 	<b>11,50 €</b>
Rucola, Avocado, Gurke, Philadel- phia/ arugula, avocado, cucumber, philadelphia	
<b>U27. SALMONSKIN</b> <sup>4</sup>	<b>11,50 €</b>
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam Salmonskin grilled, cucumber, sesame	
<b>U28. VEGGIE</b> <sup>11</sup> 	<b>11,50 €</b>
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, Unagisoße Tempura avocado with cucumber, man- go and sesame, unagi sauce	
<b>U29. RIMIO TOFU</b> <sup>11</sup> 	<b>11,50 €</b>
Hausgemachter Tempura Tofu und Avocado, ummantelt mit Mango, Sesam & Unagi Sauce / Homemade tempura tofu and avocado, coated with mango, sesame & unagi sauce	
<b>U30. RIMIO CHICKEN</b> <sup>11</sup>	<b>11,90 €</b>
Tempura Chicken und Avocado, Se- sam & Unagi Sauce / Tempura chicken and avocado, sesame & unagi sauce	

# SASHIMI

(6 Stk.)/Pcs.

---

## S31. SALMON <sup>4</sup> 15,00 €

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

---

## S32. TUNA <sup>4</sup> 16,50 €

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



---

## S33. ABURI SASHIMI <sup>4</sup> 17,00 €

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 14,50 €

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 <sup>1A,2,4,7</sup> 15,50 €

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

## H42. SIZZLING TEMPTATION 14,90 €

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

## H43. MAMA EBI <sup>2,4,7</sup> 15,20 €

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 <sup>2,4,7</sup> 15,90 €

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

## H45. FUTO MAKI <sup>4</sup> 13,50 €

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 16,00 €

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



# TEMPURA ROLL

(8 Stk.) / Pcs.



**T51. CRUNCHY VEGGIE** <sup>1A,7</sup>  14,20 €

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

**T52. TUNACADO** <sup>1A,4,7</sup> 15,90 €

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

**T53. ABURI SALMON** <sup>1A,4,7</sup> 15,20 €


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

**T54. HOTAGAI TEMPURA** <sup>1A,7,14</sup> 16,50 €

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

**T55. EBI CRUNCHY** <sup>1A,2,7</sup> 15,50 €

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

**T56. CRUNCHY TOFU** <sup>1A,2,7</sup>  14,50 €

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

**T57. CRUNCHY CHICKEN** <sup>1,7</sup> 15,20 €

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

---

**MAKI MIX <sup>4</sup>****14,50 €**

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



---

**VEGGIE MIX ****13,50 €**

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

---

**CRISPY ROCKET <sup>1A,4,7</sup>****20,90 €**

- 8 Stk. Salmon Crunchy Roll
  - 4 Stk. Nigiri
- 



---

**BLAZING LOVE <sup>1A,2,4,7</sup>****20,90 €**

- 8 Stk. Crispy Tiger
  - 4 Stk. Nigiri
- 

---

**SAKE TSUNAMI <sup>2</sup>****17,00 €**

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



© dang media

# SUSHI MENU

## KAMASUTRA 1A, 2, 4, 7, 14

45,00 €

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

## RIMIO FREE STYLE

75,00 €

(ab 3 Pers.)

Nach Ihren besonderen Wünschen und  
Kreativität unseres Sushimeister





**SUSHI MENU**

**ROBU INVASION** <sup>1A,2,4,7,11</sup> 58,00 €

- 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** <sup>1A,11</sup> 40,00 €

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

# DESSERTS

**MATCHA TEA ICE CREAM** <sup>A, H</sup> 6,20 €

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

**Rimio Mochi Eis** <sup>SA, 11</sup> 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 €

Gebäckene 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 0,6L

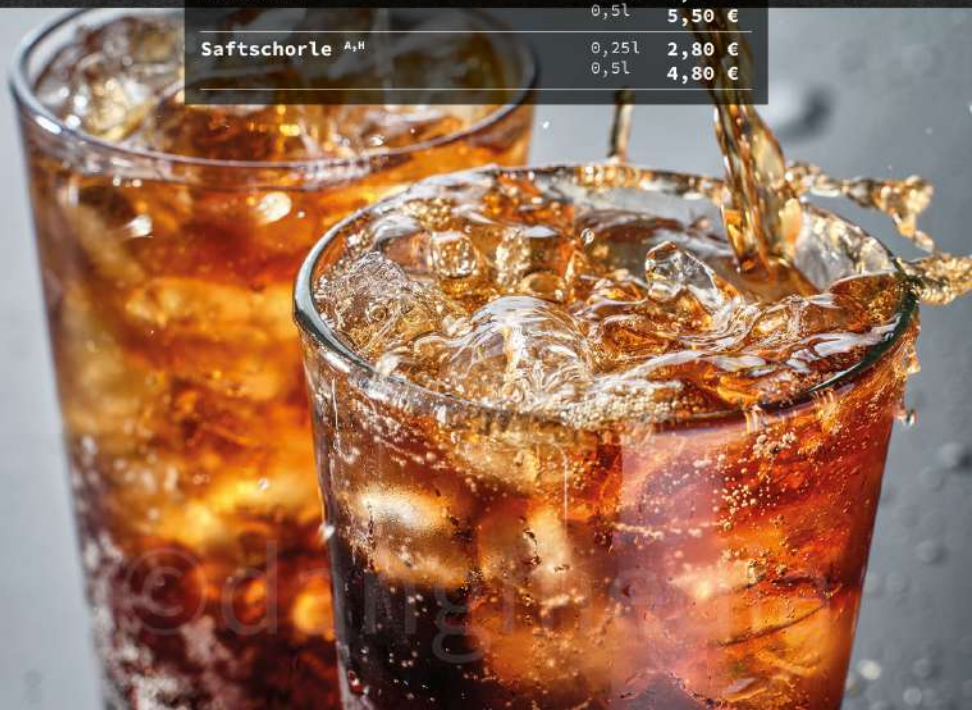
<b>Mango Shake</b> <sup>7, B, T</sup>	0,5L	6,50 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch		
<b>Very Berry</b> <sup>B, H</sup>	0,5L	6,50 €
Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze		
<b>Ginger Lemonade</b> <sup>B, H</sup>		6,50 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)		
<b>Thai Basil Lemonade</b> <sup>B, H, T</sup>		6,50 €
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker		
<b>RIMIO Soda</b>		6,50 €
Mit frischem Limetten, braunem Zucker und Minze		
<b>Lychee Lemonade</b>		6,50 €
frische Limetten, Lycheesaft, Grenadinesirup, Soda		



# KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Cola <sup>H,G</sup> / Cola Light <sup>A,C,G,H</sup> / Fanta <sup>H,M</sup> / Sprite	0,2l 0,4l	2,50 € 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 <sup>A,H</sup>	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>A</sup>	0,2l	2,80 €
Schweppes Russian Wildberry <sup>A,H</sup>	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 <sup>A,H</sup>	0,25l 0,5l	2,80 € 4,80 €





# COCKTAILS

**Greentea Mojito** <sup>1,2</sup> 8,50 €

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

**Passionfruit Paloma** <sup>1,2,A,I</sup> 8,50 €

Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine

**Moscow Mule** <sup>1,12,A,H</sup> 7,90 €

Wodka, Ginger Beer & Gurke

**Long Island Ice Tea** <sup>1,12,B,G,H</sup> 8,50 €

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

**Aperol Spritz** <sup>12,H,S</sup> 6,50 €

Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda

**Hugo** <sup>12,B,H</sup> 6,50 €

Prosecco, Edenflower, Soda & Minze

**Lillet Wildberry** <sup>12,A,H</sup> 6,90 €

Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere

**Sex on the Beach** <sup>12,B</sup> 7,50 €

Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsich Liqueur

**Caipirinha** <sup>12,B</sup> 7,90 €

**Midori Splice** 7,50 €

Malibu, Midori, Kokoscreme, Ananassaft

**Espresso Martini** 7,00 €

Kahlua, Wodka, Vanille, Espresso

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### ALCOHOLIC DRINKS

**Bier vom Fass** 0,3l 3,50 €

<sup>1b</sup> 0,5l 4,50 €

**Radler** <sup>1b</sup> 0,3l 3,50 €

0,5l 4,50 €

**Hefeweizen** <sup>1b</sup> 0,5l 4,50 €

**Alkoholfreies Hefeweizen** <sup>1b</sup> 0,5l 4,50 €

**Tiger Beer** <sup>1b</sup> 0,33l 3,80 €

**Prosecco** 0,2l 5,90 €

**Scavi & Ray** <sup>12</sup>

**Sake** <sup>1</sup> warm / kalt 0,25l 5,90 €

# WEINKARTE

## ALCOHOLIC DRINKS

### OFFENE WEIN (0.2L)

#### WEIßWEIN <sup>12</sup>

Riesling 6,20 €

Grauburgründer  
Auggenner Schäf 6,20 €

Sauvignon Blanc  
Auggenner Schäf 7,50 €

Chardonnay 6,20 €

#### ROTWEIN <sup>12</sup>

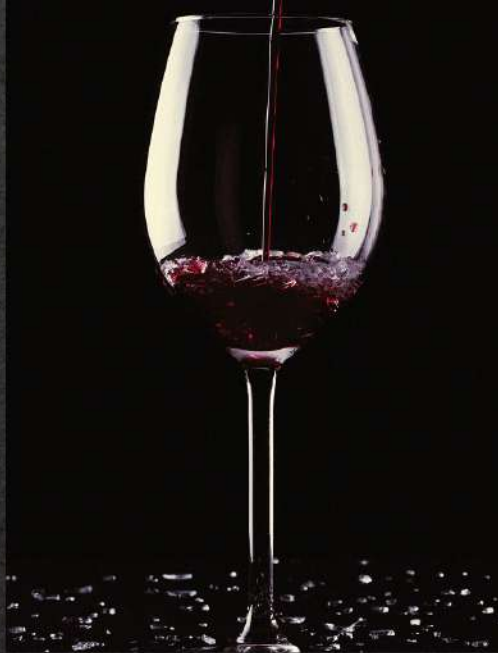
Merlot 6,50 €

Primitivo,  
Cabernet Sauvignon 6,50 €

#### ROSÉ <sup>12</sup>

VINEA Tempranillo 6,50 €

Weinschorle/ Wine Spritzer  
Weißwein/ Rotwein 5,00 €



### FLASCHENWEIN (0.75L)

WEIßWEIN <sup>12</sup> 0,75L

Riesling Kabinett trocken 23,00 €

Grauburgründer  
Auggenner Schäf 23,00 €

Sauvignon Blanc  
Auggenner Schäf 25,00 €

Chardonnay 23,00 €

ROTWEIN <sup>12</sup> 0,75L

Batuta Merlot 25,00 €

Primitivo,  
Cabernet Sauvignon 25,00 €

ROSÉ <sup>12</sup> 0,75L

VINEA Tempranillo 25,00 €

SEKT <sup>12</sup> 0,75L  
Scavi & Ray Prosecco 22,00 €

## 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/-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 Natripökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Natripökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

# RIMIO

ASIA FUSION

## STANDORT NORDHORN

<b>ADRESSE</b>	Ochsenstraße 6, 48529 Nordhorn	<b>WEBSEITE</b>	<a href="http://www.rimio-nordhorn.de">www.rimio-nordhorn.de</a>
<b>KONTAKT</b>	Tel.: 05921 7266666 Email: <a href="mailto:info@rimio-nordhorn.de">info@rimio-nordhorn.de</a>		
<b>SOCIAL</b>	 <a href="#">Rimio Nordhorn - Asia Fusion</a>  <a href="#">rimio_nordhorn</a>		

## STANDORT OSNABRÜCK

<b>ADRESSE</b>	Heger Str.12, 49074 Osnabrück	<b>WEBSEITE</b>	<a href="http://www.rimio-osnabrueck.de">www.rimio-osnabrueck.de</a>
<b>KONTAKT</b>	Tel.: 0541 91 198 898 Email: <a href="mailto:info@rimio-osnabrueck.de">info@rimio-osnabrueck.de</a>		
<b>SOCIAL</b>	 <a href="#">Rimio Osnabrück - Asia Fusion</a>  <a href="#">rimio_osnabrueck</a>		

## STANDORT STADTLOHN

<b>ADRESSE</b>	Dufkampstr. 24, 48703 Stadtlohn	<b>WEBSEITE</b>	<a href="http://www.rimio-stadtlohn.de">www.rimio-stadtlohn.de</a>
<b>KONTAKT</b>	Tel.: 02563 9695268 Email: <a href="mailto:info@rimio-stadtlohn.de">info@rimio-stadtlohn.de</a>		
<b>SOCIAL</b>	 <a href="#">Rimio Stadtlohn - Asia Fusion</a>  <a href="#">rimio_stadtlohn</a>		