



RIMIO

ASIA FUSION

SPEISEKARTE

RIMIO



VOR
SPEISE / Starters

1. **CATCH THE FISH** (2, 14)

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Grüne Muscheln, Chery Tomaten,
Tom-yum Paste, Champignons, Lauchzwiebein und Dili /
Soup with salmon, tiger prawns, green mussels, chery tomatoes,
Tom-yum paste, mushtooms, spring onions and dil

9,5

2. **ALMOST NUDE** (3, 5)

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat Gurken, Reinsnudein,
gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-
Vinaigrette oder Sojasoße /
Vietnamese summerrols filed with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts,
served with a light homemadelime-vinaigrete or soy sauce

2T. **Tofu** | 6,5

2H. **Hühnerfleisch** Chicken | 7

2G. **Tempura Garnelen** Tempura prawns | 7,5

3. **SPRINGROLLS** (2) (3 Stk.)

gefüllt mit Garnelen und Gemüse, Vietnamesische
knusprige Frühlingsrollenserviert mit Süß-Sauer-Dip /
Vietnamese crispyspringrolls filled with prawns and vegetables,
served with a lime chili dip

7,5

3V. **VEGGIE FRÜHLINGSROLLEN**

gefüllt mit Gemüse, Vietnamesische knusprige
Frühlingsrollenserviert mit Süß-Sauer-Dip /
Vietnamese crispyspringrolls filled with vegetables,
served with a lime chili dip

6,5

VORSPEISE

/ Starters



4. EDAMAME (6)

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

6



5. TARTARE (2, 14) | 12

Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi Soße und Seetangsalat,
dazu Kaviar, serviert mit viet-namesischen Banh Da /

Tuna tartare with avocado, spring onions with spicy sauce and seaweed salad,
served with Vietnamese Banh Da

5L. SALMON in ponzu-trüffel | 10,5

Dünn geschnittenes salmon, feinengerichtet
beträufelt mit ponzu-trüffel



6. SMOKY SATE (5, 7) | 7,5

Gebatene Hühnerspieße mit Erdnussauce /
Fried chicken skewers with peanut sauce

6H. CHICKEN KAAREGE | 7,5

Knusprige Hähnchen mit Spezial-Mayonaise-Sauce /
Crispy Chicken with special Mayo Sauce





7. **PRAWNS IN SILK** (1A, 2) | 6,9

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



7H. **Hähnchen Gyoza** (5 Stk.) Chicken | 7

7V. **Vegetarisch** (5 Stk.) vegetarian | 6,5



8. **GOLDEN-
MANGO SALAD** (2) | 9

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

8T. **mit Tofu** | 7,5

8L. **mit Lachs** salmon | 9,5

9. **SEAWEED SALAD** (11)

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



APRES

RIMIO



10. **CREW LOVE TAPAS** (1A, 2, 5, 6)

eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrols /
a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, summertolls

10A. **Für 2 Pers.** For 2 Persons | 17

10B. **Für 3 Pers.** For 3 Persons | 22



11. **SÜBKARTOFFEL POMMES** (1A)

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

6,5



11G. **CRISPY BABY**

3 große Tempura Garnelen, serviert mit
Salat und Süß-Sauer-Soße /

3 large tempura prawns, served with
sour salad sweet sauce

7,5

HAUPTSPEISE

VIETNAMESISCHE SUPPEN / Vietnamese Soups (1A, 2, 5, 6)

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, Korländer und jenach Bedarf mit Chili und Limeten. Wahlweise mit: /

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** Appetize | 7,9 | 2. **Hauptgang** Main | 15,9

12B. PHO GA (1A, 1B, N)

Hähnchenfleisch / with tender chicken

1. **Vorspeise** Appetize | 8,5
2. **Hauptgang** Main | 16,9

12C. PHO BO (1A, 1B, N)

Rindfleisch / Thin sliced of beef

1. **Vorspeise** Appetize | 9,9
2. **Hauptgang** Main | 17,9



RAMEN & BUN

13M. **MISO RAMEN** (3, 6, N)

Würzige Miso-Brühe, serviert mit Chashu (Schweinefleisch oder Hähnchen), mariniertem Ei, Mungobohnensprossen, Pak Choi, Mais und Algen. / Spicy miso broth served with chashu (pork or chicken), marinated egg, mung bean sprouts, pak choi, corn, and seaweed.

1. **Chanshu-Schweinefleisch** Chashu Pork | 18,9
2. **Hähnchenfleisch** Chicken | 17,9

13T. **TONKOTSU RAMEN**

Cremige Tonkotsu-Brühe, serviert mit Chashu (Schweinefleisch oder Hähnchen), mariniertem Ei, Mungobohnensprossen, Pak Choi, Mais und Algen. / Creamy Tonkotsu broth, served with chashu pork or chicken, marinated egg, mung bean sprouts, pak choi, corn, and seaweed.

1. **Chanshu-Schweinefleisch** Chashu Pork | 18,9
2. **Hähnchenfleisch** Chicken | 17,9



14. **BUN** (1A, 2, 5, 11) (nach südvietnamesische 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** Grilled chicken | 16,5

14F. **Vietnamesischer Frühlingsrollen** | 17,5
vietnamesische springrolls

14R. **Gegrilltes Rindfleisch** Grilled beef | 18,5

HAUPTSPEISE



15. **GOLDEN HOUSE CURRY** (4, 5, 11, 14)

homemade Curry-Soße mit Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, serviert mit saiso-nalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam-reis.

Wahlweise mit: /

homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zucchini and carrots served with seasonal salad roastedpeanut, sesame rice.

Optional with:



15T. **Tofu** | 16,5

15H. **Hähnchen** chicken | 18

15R. **Gegrilltem Rindfleisch** Grilled beef | 20

15G. **Garnelen** Tiger prawns | 20

15E. **Ente** Duck | 22,5

15L. **Lachs** Salmon | 22,5





16. **MANGO ENTE** (7) | 22,5

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 balsamic sauce with sugar peas, zucchini and paprika, served with seasonal salad, roasted peanuts and sesame rice. Optional with:

17T. **Tofu** | 16,5

17H. **Hähnchen** chicken | 18

17G. **Garnelen** Tiger prawns | 20

17E. **Ente** Duck | 22,5



18. **BEST OCEAN** (1A, 2, 4)

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuschein, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushi reis, 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.

23



HAUPTSPEISE



18F. **FLYING NOODELS**

Fliegende Nudeln mit frischem Salat, Gemüse, Curry-Sauce.
Wahlweise mit: /
Flying noodles with fresh salad, vegetables, and curry sauce.
Optionally with:

18H. **Knusprige Hähnchen** chicken | 17

18G. **Tempura Garnelen** Tiger prawns | 17,9

18E. **Knusprige Enten** Duck | 18,9



19. **MANGURO POWER** (1A, 2, 4)

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurzgegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wild-blüten Salat, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten & Sesamreis/
japanese spice seared tuna raw giled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, sesame rice, guacamole and fresh pickled tomatoes

26



20. **SWEET SALMON** (4, 11)

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsa-mico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frischeingelegte Tomaten /
Grilled salmon fiet with green asparagus(or seasonal vegatables) in soja balsamico dress-ing, served with fresh salad, sesam rice, guacamole and fresh pickled tomatoes

22,5

RIMIO

FISHING & ROLLING



21. KUH AUF DER WEIDE (1A, 11)

220g argentina Rinderfilet mediumgegrilt, serviert mit gebratenem Babymais, Karoten, Shanghai Pak Choi, Shiitake in Miso Soße, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes und Guacamole und frisch eingelegte Tomaten /

230g argentina beef filet medium grilled, served with fried baby corn, carrots, shanghai pakchoi, shiitake in miso sauce, guacamole and fresh pickled tomatoes, seasonal salad and sweet fries

32

22. SURF AND TURF (1A, 11)

220g medium gegrilltes Entrecote Steak undgegrilte Großgarnelen, serviert mit gebratenengrünem Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegten Tomaten /

230g medium grilled Entrecote Steak & tigerprawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitake cooked in RIMIO homemade miso sauce, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole and fresh pickled tomatoes

32

FISHING & ROLLING





23E. ENTRECÔTE STEAK (1, 11)

260g gegrilltes Entrecote Steak, serviert mit Taumi Sauce, gebratenem Shitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartofel-pommes, Guacamole und frische Tomaten /
280 gr Entrecote grilled, served with fried shiitake in homemade Taumi sauce, seasonal salad and sweet fries, guacamole and fresh tomatoes

34

24. GEGRILLTE GROß GARNELEN oder HÄHNCHEN

Gebraten in Sake-Butter-Sauce mit Saisongemüse, serviert mit saisonalen Salaten, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit: /
Sautéed in a sake-butter sauce with seasonal vegetables, served with seasonal salads, roasted peanuts, and sesame rice. Choice of:

24G. mit Garnelen | 26,5

24J. Jakobmulschen | 26,5

UDON GERICHTE





25. **UDON IM SCHWARZWALD** (1A, 11)

Japanische Udon Nudeln, Paprika, Zucchini
und Karotten in hausgemachter Roja-BalsamicoSoße,
Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam. /
Japanese Udon noodles, paprika, zucchini
and carrots in home-made Roja-Balsamico Sauce,
fresh seasonal salad, onions and sesame

25T. **mit Tofu** tofu | **16,5**

25H. **mit Hähnchen** chicken | **18**

25E. **mit Knusprige Ente** chicken | **19,9**

26T. **JAPANESE UDON**

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,
paksesame and chives

26T. **mit Tofu** tofu | **16,5**

26H. **mit Hähnchen** chicken | **18**

26G. **mit Garnelen** | **19,9**

FÜR KINDER

/ for Kids

BABY SHARK 1 ^(1A) | 10,9

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes, Süß-sauerSoße oder japanische Mayonnaise /
Grilled shrimps served with sweet potatoes fries, Japanese mayonnaise or sweet sour sauce

BABY SHARK 2 ^(1A) | 10,9

Hausgemachte gebratene Hühner-spieße serviert mit Süßkartoffelpommes und Japanischer Mayonnaise /
Homemade fried chicken skewers with with sweet potatoes fries, Japanese mayonnaise or sweet sour sauce

BABY SHARK 3 ^(1A,11) | 10,9

Knusprige Hähnchen, serviert mit Reis und Spezial-Mayonaise-Sauce /
Crispy Chicken served with rice and special Mayo Sauce

EXTRA

PORTION REIS | 2,5

EXTRA SOSSE ⁽⁷⁾ | 2,5

REISNUDELN | 2,5

SALSA ROJA | 2

GUACAMOLA | 2,5



RIMIO



SUSHI
SELECTION

MAKI

mit Sesam (8 Stk. /pcs.)

- 
- M11. **AVOCADO** Avocado | 5,5
M12. **KAPPA** Gurke / cucumber | 5,5
M13. **SPARGEL** Spargel / Asparagus | 5,5
M14. **SAKE** (4) Lachs / salmon | 6
M15. **TEKKA** (4) Thunfisch / Tuna | 6,5
M16. **EBI** (2) Eingelegte Garnelen / Pickled prawns | 6,5
M17. **ANAGO** (B) Gegrillter Salzwasseraal / Salty sea eel grilled | 7
M18. **TEMPURA GARNELEN** (1A, 2) Frittierte Garnelen / Fried prawns | 7
M19. **SALMONSKIN** (4) Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin | 5,5
M20. **RIMIOS TOFU** hausgemacht / homemade tofu | 5,5
M21. **RIMIO CHICKEN** Frittiertes Hähnchen / Fried chicken | 6

- 
- N1. **AVOCADO** Avocado | 5,5
N2. **SAKE** (4) Lachs / salmon | 6
N3. **MAGURO** (4) Thunfisch / Tuna | 6,5
N4. **EBI** (2) Eingelegte Garnelen / Pickled prawns | 6,5
N5. **KANI** (2, 4) Surimi | 5,5
N6. **ANAGO** (B) Gegrillter Salzwasseraal / Salty sea eel grilled | 7,5
N7. **IRUKA** (4) Lachskaviar / Salmon roe | 6,5
N8. **ABURI GAI** (14) Tiefseescallops flambiert / Scallops flambéed | 7
N9. **RINDERFILET** Rinderfilet flambiert / Beef filet flambéed | 7,5

NIGIRI

(8 Stk. /pcs.)

SASHIMI

(6 Stk. /pcs.)



S31. **SALMON** (4) | 16,5
6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado /
6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. **TUNA** (4) | 17,5
6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado /
6 slices of tuna on seaweed salad, avocado

S33. **ABURI SASHIMI** (4) | 17
3 Scheiben Lachs flambiert, 3 Scheiben Thunfisch flambiert,
auf Seetangsalat, Avocado /
3 slices of salmon, 3 slices tuna flambéed on seaweed salad,
avocado

S34. **SEAFOOD TRAIN** (4) | 28,5
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Jakobmulschen
auf Seetangsalat, Avocado /
3 slices of salmon, 3 slices of tuna, 3 slices of scallopson
seaweed salad and avocado

INSIDE-OUT ROLL

(8 Stk. /pcs.)

with unagi Sauce & japanese Mayonnaise



U21. ALASKA (4) | 13

Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Salmon, avocado, fish roe (caviar)

U22. MAGURO (4) | 14,5

Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Tuna, avocado, tobiko (caviar)

U23. EBI TEMPURA (2) | 13,5

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam / Fried tempura prawns, avocado, sesame

U24. CALIFORNIA (2, 4) | 12,5

Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar) / Surimi, avocado, fish roe

U25. ANAGO (11, B) | 13,5

Salzwasseraal, Gurke, Sesam / Salty sea eel, cucumber, sesame

U26. HOTATEGAI (4, 14) | 13,5

Tiefseescallops, Avocado, Tobiko / Scallops, avocado, fish roe

U27. SALMON SKIN (4) | 12

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam / Salmonskin grilled, cucumber, sesame

U28. VEGGIE (11) | 12

Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, Unagisoße /
Tempura avocado with cucumber, mango and sesame, unagi sauce

U29. RIMIO TOFU (11) | 12

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) | 12,5

Tempura Chicken und Avocado, Sesam & Unagi Sauce /
Tempura chicken and avocado, sesame & unagi sauce

HOMEMADE ROLL

(8 Stk. /pcs.)

with unagi Sauce & japanese Mayonnaise



H41. **CRISPY TIGER** (1A, 2, 4, 7) | 16,5

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

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

H42. **SIZZLING TEMPTATION** (1A, 4, 7) | 15,5

Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia im Lachsmantel /

Tempura avocado, mango, cream cheese covered with salmon

H43. **MAMA EBI** (2, 4, 7) | 16

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) | 16,5

Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch /

Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with flambéed tuna

H45. **FUTO MAKI** (4) (5 Stk.) | 15,5

Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko /

Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko

H46. **RIMIO SPECIAL ROLL** | 17

Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters /

Surprising art work from our sushi masters



TEMPURA ROLL (8 Stk. /pcs.)

with unagi Sauce & japanese Mayonnaise



T51. **CRUNCHY VEGGIE** (1A, 7) | 15

Avocado, Gurke, Philadelphia und Nori /

Avocado, cucumber, philadelphia cream cheese and nori

T52. **TUNACADO** (1A, 4, 7) | 16,5

Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori /

Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and nori

T53. **ABURI SALMON** (1A, 4, 7) | 16

Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori /

Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and nori

T54. **HOTAGAI TEMPURA** (1A, 14, 7) | 16,5

Tiefseescalops, Avocado, Philadelphia und Nori /

Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and nori

T55. **EBI CRUNCHY** (1A, 2, 7) | 16,5

Garnele, Gurken, Philadelphia und Nori /

Shrimp, cucumber, philadelphia and cream cheese

T56. **CRUNCHY TOFU** (1A, 2, 7) | 15

Avocado, Gurke, hausg. Tofu, Seetang Salat, Philadelphia, Nori /

Avocado, cucumber, homemade tofu, seaweed salad, philadelphia, nori

T57. **CRUNCHY CHICKEN** (1, 7) | 16

Avocado, Gurke, Hähnchenbrust, Philadelphia und Nori /

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

MAKI MIX ⁽⁴⁾ | 15,5

8 Stk Salmon Maki
8 Stk Tuna Maki
8 Stk Avocado Maki

VEGGIE MIX | 14,5

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

SAKE TSUNAMI ^(Z) | 18,5

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

CRISPY ROCKET ^(1A, 4, 7) | 21,5

8 Stk Salmon Crunchy Roll
4 Stk Nigiri

BLAZING LOVE ^(1A, 2, 4, 7) | 21,5

8 Stk Crispy Tiger
4 Stk Nigiri

ROBU INVASION ^(1A, 2, 4, 7, 14) | 58

8 Stk RIMIO Special Roll
8 Stk Alaska Inside Out Roll
8 Stk Sake Maki
8 Stk Kappa Maki
8 Stk Salmon Tempura
6 Stk Nigiri; Seetangsalat

BLACK FOREST (Vegi) ^(1A, 2, 4, 7, 14) | 40

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



SUSHI MIX & MENU

KAMASUTRA (1A, 2, 4, 7, 14) | 45

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

RIMIO FREE STYLE (ab 3 Pers.) | 75

Nach Ihren besonderen Wünschen und
Kreativität unseres Sushimeister /
Surprising art work from our sushi masters

DESSERTS

MATCHA BROWNIE

Schokoladenkuchen mit Matcha Eis /
Chocolate cake with matcha ice cream

8,5



MOCHI MOCHI

Mochi Eis mit verschiedenen Geschmäckern
serviert mit verschiedenen Früchten der Saison /
Mochi ice cream with sesame balls and
the seasonal fruits

8,5



SESAMBÄLLCHEN (4 Stk.)

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

7



CHUOI CHIEN ME DEN

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

7,5

MATCHA TEA ICE CREAM

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

6,5

RIMIO

GERÄTKE



TEE & CAFFEE

GRÜNER TEE / JASMINTEE | 4,5

green / Jasminetea

HAUSGEMACHTER
INGWERTEE | 5,5

Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig

HAUSGEMACHTER
MINZTEE | 5,5

frische Minze, Limette & Honig

CAFÉ SAIGON | 4

vietnamesischer Filterkaffee mit
süßer Kondensmilch

CAFÉ CREAM | 3

ESPRESSO | 2,5

CAPPUCCINO | 3,5

LATTE MACCHIATO | 4

MATCHA LATTE | 5,5

mit jap. Matchapulver



HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE

Homemade Fresh Drinks

MANGO SHAKE (7, B, l) 0,5L | 7

Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch

VERY BERRY (7, B, l) | 7

Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Cranberrysaft, Minze

GINGER LEMONADE (B, H) | 7

Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer

THAI BASIL LEMONADE (B, H; l) | 7

Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft, Rohrzucker

RIMIO SODA (7, B, l) | 7

Limetten, braunem Zucker und Minze

LYCHEE LEMONADE (7, B, l) | 7

Limetten, Lycheesaft, Grenadinesirup, Soda

REFRESHER (7, B, l) | 7

Frische Limetten, Wildberry, Soda, Beeren

YUZU ICE TEA (7, B, l) | 7,5

Hausgemachter Eistee mit Jasmin Tee
und Yuzu-Frucht aus den Inseln
Kyushu und Shikoku



KALTE GETRÄNKE

Soft Drink

COLA (H, G) / **COLA ZERO** (A, C, G, H) /
FANTA (H, N) / **SPRITE**

0,2L | 2,8 - 0,4L | 4,8

ACQUA MORELLI (Sparkling / Still)

0,25L | 3 - 0,75L | 7

SCHWEPPES (A, H)

(Ginger Ale / Tonic Water / Russian Wildberry)

0,2L | 2,8

VAHINGER SÄFTE (A, H)

(Apfel / Orangen / Cranberry / Maracuja / Lychee)

0,25L | 3 - 0,5L | 5

SAFTSCHORLE (A, H)

0,25L | 3 - 0,5L | 5



ALKOHOISCHE GETRÄNKE

Alkoholische Drink

BIER vom Fass (1B)

0,3L | 4 - 0,5L | 5

RADLER (1B)

0,3L | 4 - 0,5L | 5

HEFEWEIZEN (1B)

0,5L | 5

ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN (1B)

0,5L | 5

TIGER BEER (1B)

0,33L | 4,5

PROSECCO SCAVI & RAY (12)

0,2L | 6,5

SAKE warm / kalt (1)

0,25L | 7



COCKTAILS

GREENTEA MOJITO (12)

(Vietnamesischer Reisschnaps,
Limette & Minze, Ginger Ale,
japanisches Matcha Pulver)

10

MOSCOW MULE (1, 12, A, H)

(Wodka, Ginger Beer & Gurke)

9,5

PASSIONFRUIT

PALOMA (12, A, I)

(Tequila, Maracujasaft, Limette
& Grenadine)

10

ESPRESSO MARTINI (12, B)

(Kahlua, Wodka, Vanille, Espresso)

10,5

PORNSTAR MARTINI (12, B)

(Absolut Vodka, Maracuja, Limette,
Maracujalikör, Champagner)

12

JAPANESE

SUMMER CUP (12, B)

(Gin Roku, Yuzu, Limettensaft, Ginger Ale)

12



SPARKLING WEIN



APEROL SPRITZ (12, S, H)
(Prosecco, Aperol, Orange, Soda & Minze)

7

HUGO (12, B, H)
(Prosecco, Edenflower, Soda & Minze)

7

LILLET WILDBERRY (12, A, H)
(Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere,
Himbeere & Heidelbeere)

7

LILLET TONIC (12, A, H)
(Lillet, Tonic Water, Erdbeere,
Himbeere & Heidelbeere)

7

WEINKARTE

Alcoholic Drinks

OFFENE WEINE (0,2L)

WEIßWEIN (12)

RIESLING | 6,5

GRAUBURGRUNDER (12, B) | 6,5

Auggenner Schäf

SAUVIGNON BLANC (12, B) | 7

Auggenner Schäf

CHARDONNAY | 6,5

ROTWEIN (12)

MERLOT | 7

PRIMITIVO | 7

ROSÉ (12)

ROSÉ WEIN | 7

WEINSCHORLE / Wine Spritzer

WEIßWEIN / ROTWEIN | 6,5



FLASCHENWEINE (0,75L)

WEIßWEIN ⁽¹²⁾

RIESLING KABRINETT trocken | 23

GRAUBURGRUNDER ^(12, B) | 23
Auggenner Schäf

SAUVIGNON BLANC ^(12, B) | 25
Auggenner Schäf

CHARDONNAY | 23

ROTWEIN ⁽¹²⁾

BATUTA MERLOT | 23

PRIMITIVO | 23

ROSÉ ⁽¹²⁾

VINEA TEMPRANILLO | 25

SEKT ⁽¹²⁾

SCAVI & RAY PROSECCO | 25



STANDORT NORDHORN

Ochsenstraße 6, 48529 Nordhorn

05921 7266666

Website: www.rimio-nordhorn.de

Email: info@rimio-nordhorn.de



Rimio Nordhorn - Asia Fusion



[rimio_nordhorn](https://www.instagram.com/rimio_nordhorn)

STANDORT OSNABRÜCK

Heger Str. 12, 49074 Osnabrück

0541 91 198 898

Website: www.rimio-osnabrueck.de

Email: info@rimio-osnabrueck.de



Rimio Osnabrück - Asia Fusion



[rimio_osnabrueck](https://www.instagram.com/rimio_osnabrueck)

STANDORT STADTLOHN

Dufkampstr. 24, 48703 Stadtlohn

02563 9695268

Website: www.rimio-stadtlohn.de

Email: info@rimio-stadtlohn.de



Rimio Stadtlohn - Asia Fusion



[rimio_stadtlohn](https://www.instagram.com/rimio_stadtlohn)

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

ALLERGENE

- 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 Nitritpökelsalz und Nitrat* M Mit Antioxidationsmittel*
- N Mit Geschmacksverstärker* O Geschwärzt* P Gewachst*
- Q Mit Phosphat* S Chininhaltig* T Säuerungsmittel* U Stabilisatoren

