

Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand widersprechen.

Am besten kann man die Fusionsküche von ChiMi als Überschneidung vieler asiatischer Köcharten 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 ChiMi als familiäres Team tagtäglich in allem was wir tun. Die Liebe und Leidenschaft zum Genuss schmeckt man auf 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 ChiMis Köchen zuschauen kann.

Das Asia Fusion Restaurant glänzt in der Einrichtung im stilvollen, modernem und futuristischem Design. Mit diesem Gesamtkonzept macht sich ChiMi deutschlandweit einzigartig.

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN *
KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT

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

VORSPEISE STARTERS



1F. CATCH THE FISH ²⁺⁴

7,50 €

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

1K. SUP DUA - KOKOSMILCHSUPPE

Suppe mit Kokosmilch, Pilze, Zucchini, Tomaten, Lauchzwiebeln, Koriander

Soup with coconut milk, mushrooms, zucchini, tomatoes, spring onions, and cilantro

A. Tofu (Veggie)

5,50 €

B. Hähnchen chicken

6,50 €

C. Garnelen prawns

6,90 €

1W. WANTAN SUPPE

6,50 €

Wantan Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Gewürze in einer klaren Brühe, verfeinert mit Sesamöl, Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander

Wonton dumplings filled with shrimp, chicken, spices in a clear broth, refined with sesame oil, vegetables, spring onions, coriander



3. SPRINGROLLS ²

6,50 €

Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Hähnchen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip

Vietnamese crispy springrolls filled with prawns, chicken and vegetables, served with a lime-chili dip

3V. Vegetarisch 8 Stk.

6,00 €



2. ALMOST NUDE ²⁵

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

2G. Tempura Garnelen tempura prawns

6,90 €

2H. Paniertes Hähnchen breaded chicken

6,50 €

2T. Hausgemachter Tofu homemade Tofu

6,50 €



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



6. SMOKY SATE ⁵⁷ 6,90 €
Gebratene Hühnerspieße
mit Erdnussauce
Fried chicken skewers with peanut sauce



5T. TARTARE ⁴ 10,90 €
Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi
Soße und Seetangsalat, dazu Kaviar,
serviert mit vietnamesischen Banh Da
*Tuna tartare with avocado with unagi sauce
and seaweed salad, tobiko, served with Viet-
namese Banh Da*
5L. mit Lachs *with salmon* 9,90 €
5V. vegetarisch *vegetarian* 7,50 €

7. PRAWNS IN SILK ^{1,2}

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables

7G. Prawns in Silk (gedämpft) 4 Stk. **6,50 €**

7H. Gyoza Hähnchen (frittiert) 5 Stk. **5,90 €**

7V. Gyoza Vegetarisch (frittiert) 5 Stk. **5,50 €**

7T. WANTAN CHIEN

5,90 €

Gebackene Wantan 5 Stk. Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hähnchen.

Serviert mit Süß-Sauer-Soße

Baked wontons (5 dumplings filled with shrimp and chicken). Served with sweet and sour sauce

8. GOLDEN MANGO SALAD ² **6,90 €**

Gegrillte Garnelen, frische Mango, Gurke und Salat gemischt in Süß-Sauer Soße, serviert mit Cherrytomaten

grilled shrimp, fresh mango, cucumber, salad mixed in sweet-sour sauce, served with cherry tomatoes

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

eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrolls

a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, surim.merrolls

10a. Für 02 Personen

For 02 persons

15,90 €

10b. Für 03 Personen

For 03 persons

19,50 €

9. SEAWEED SALAD ¹¹

5,90 €

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

11P. SÜSSKARTOFFELPOMMES ¹ **5,90 €**

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise

Sweet potato fries served with japanese mayonnaise

11G. EBI TEMPTATION

7,90 €

2x große Tempura Garnelen mit grünem Reis, serviert mit Süß-Sauer-Soße, Salat und Unagi Soße

2x large fried shrimps with green rice served with sweet and sour sauce, salad and unagi sauce

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 Limette. 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 ¹

Würzigem hausgemachtem Tofu

with savory homemade tofu

1) Vorspeise/ Appetizer **6,90 €**

2) Hauptgang/ Main **12,90 €**

12B. PHO GA ¹

Hähnchenfleisch

with tender chicken

1) Vorspeise/ Appetizer **7,50 €**

2) Hauptgang/ Main **13,90 €**

12C. PHO BO ¹

Rindfleisch

Thin sliced of beef

1) Vorspeise/ Appetizer **8,50 €**

2) Hauptgang/ Main **15,90 €**

gmedia

UDON FUSION SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)



14U. JAPANISCHE UDON MIT GARNELEN

18,90 €

Würzige Udon Nudeln mit Garnelen in hausgemachter Butter-Soja-Sake Sauce, verschiedenem Gemüse, verfeinert mit Sesam und Röstzwiebeln

Spicy udon noodles with prawns in homemade butter-soy-sake sauce, various vegetables, refined with sesame and fried onions

14C. mit Hähnchen
with chicken



16,50 €

14. BUN

(nach südvietnamesischem Stil) ^{1,2,5,11}

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:

14F. Vietnam-Frühlingsrollen **13,90 €**
vietnamese springrolls

14H. Hähnchenkeule (ohne Knochen) **14,50 €**
boneless chicken thigh

14R. Gegrilltes Rindfleisch **16,50 €**
grilled beef



12S. BUN CA

16,90 €

Fischsuppe mit Reisnudeln, Lachs, Großgarnelen, Miesmuscheln, Tomaten, Koriander, Tom-Yum Paste, Dill und Zwiebeln

Fish soup with rice noodles, salmon, king prawns, mussels, tomatoes, coriander, tom-yum paste, dill and onions

13. FUSION SALAD ^{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 pepper, served with japanese mayonnaise and roasted peanut. Optional with:

13G. Frittierten Garnelen **18,90 €**
fried shrimp

13H. Hähnchenkeulen (ohne Knochen) **14,90 €**
boneless chicken thighs

13L. Gegrillten Lachs **16,50 €**
grilled salmon

13M. Gegrillten Tiefseescallops **18,90 €**
grilled scallops

13R. Gebratenes Rindfleisch **16,50 €**
fried beef





15. CURRY ^{2,5/2,1}

CHIMI homemade Curry-Soße mit verschiedenem Gemüse, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Reis mit gerösteten Sesamkörnern. Wahlweise mit:

CHIMI homemade Curry-Sauce with vegetables, served with seasonal salad, roasted peanut, rice with roasted sesame seeds. Optional with:

- 15C. Paniertes Hähnchen *breaded chicken* **15,90 €**
- 15E. Ente *duck* **19,90 €**
- 15G. Garnelen *tiger prawns* **18,90 €**
- 15H. Gebratenes Hähnchen *roasted chicken* **15,90 €**
- 15L. Lachs *salmon* **21,00 €**
- 15K. Knusprige Ente *crispy duck* **16,50 €**
- 15R. Gegrilltem Rindfleisch *grilled beef* **17,90 €**



©cdangmedia

17. CHIMI ROYAL ^{2,5,11} (pikant)

Chimi Homemade Soße mit Zuckererbsen, Zucchini, Paprika. Serviert mit saisonalem Salat, Sesamreis. Wahlweise mit:

Chimi Homemade Sauce with snow peas, zucchini, and bell peppers. Served with seasonal salad and sesame rice. Optionally with:

17C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	15,90 €
17G. Garnelen <i>tiger prawns</i>	18,90 €
17H. Gebratenes Hähnchen <i>roasted chicken</i>	15,90 €
17K. Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	16,50 €
17R. Rindfleisch <i>beef</i>	17,90 €



16. MANGO SOSSE ⁷

Mango cream verfeinert mit Kokosmilch. Serviert mit Salat, Reis, Cashew Kerne und verschiedenem Gemüse

Mango cream refined with coconut milk. Served with salad, rice, cashew nuts, and various vegetables.

16C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	16,50 €
16E. Ente <i>duck</i>	19,90 €
16G. Garnelen <i>tiger prawns</i>	18,90 €
16H. Gebratenes Hähnchen <i>roasted chicken</i>	16,50 €
16L. Lachs <i>salmon</i>	21,00 €
16K. Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	16,50 €



FISHING & ROLLING



18. BEST OCEAN ¹⁺²⁺⁴

19,90 €

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

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



19. MANGURO POWER ⁴

23,90 €

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



20. SWEET SALMON ⁴⁺¹

21,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, und frische Tomaten

Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, guacamole and fresh tomatoes, Reis mit gerösteten Sesamkörnern



21. SÜSS-SAUER-SOSSE

mit verschiedenem Gemüse, Salat, Sesamreis

with various vegetables, salad, sesame rice

21C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	15,90 €
21G. Garnelen <i>tiger prawns</i>	18,90 €
21H. Gebratenes Hähnchen <i>fried chicken</i>	15,90 €
21L. Lachs <i>salmon</i>	21,00 €
21K. Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	16,90 €
21R. Rindfleisch <i>beef</i>	17,90 €

22. ERDNUSS SOSSE

Cremige Erdnusssoße mit Kokosmilch, Salat, verschiedenem Gemüse, Sesamreis

Creamy peanut sauce with coconut milk, salad, assorted vegetables, and sesame rice

22C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	15,90 €
22G. Garnelen <i>tiger prawns</i>	18,90 €
22H. Gebratenes Hähnchen <i>roasted chicken</i>	15,90 €
22L. Lachs <i>salmon</i>	21,00 €
22K. Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	16,90 €
22R. Rindfleisch <i>beef</i>	17,90 €

27. GEBRATENE JAPAN.

UDON NUDELN ^{1,6.11}

14,90 €

Mit verschiedenem Gemüse in Chimi Soße.
Wahlweise mit:

With assorted vegetables in chimi sauce.

Optionally with:

27C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	15,90 €
27G. Garnelen <i>tiger prawns</i>	18,90 €
27H. Gebratenes Hähnchen <i>roasted chicken</i>	15,90 €
27K. Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	16,90 €
27L. Lachs <i>salmon</i>	21,00 €
27R. Rindfleisch <i>beef</i>	17,90 €

23E. ENTRECÔTE STEAK ^{1,11}

27,90 €

220 g gegrilltes Entrecôte Steak,
serviert mit Chimi Sauce, gebratenem Gemüse,
verfeinert mit saisonalem Salat,
Süßkartoffelpommes

*220 gr Entrecôte grilled, served with fried vegetables in
homemade Chimi sauce, seasonal salad,
and sweet fries*



©edangn

VEGGIE / VEGAN



24. GREEN GARDEN ¹¹ 13,90 €

Saisonales asiatisches Gemüse, gebraten und verfeinert mit Roja-Balsamico-Soße, garniert mit Rucola Salat und Reis mit Sesamkörnern

Seasonal asian vegetables, fried and refined with roja balsamic sauce, garnished with rocket salad and rice with roasted sesame seeds

25. TOFU GARDEN ^{7,11} 13,90 €

Tofu und Kürbis, verschiedenes Gemüse, verfeinert mit Salat, Sesamreis in der Soße

tofu and pumpkin, mixed vegetables, served with salad, and sesame rice in sauce

25C. Mit Currysoße und Erdnüssen 🌶️🌶️

25E. Mit Erdnusssoße

25M. Mit Mangosofe

25P. Mit Pikant soße 🌶️

25S. Mit Süß-Sauer-Soße



26. UDON IM SCHWARZWALD ^{1,6,11} 14,90 €

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



media

FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD 1 9,90 €
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*

HAPPY CHILD 2 9,90 €
Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit
Süßkartoffelpommes und japanischer Mayonnaise

*Homemade roasted chicken skewers with sweet potatoes fries and
japanese mayonnaise*

HAPPY CHILD 3 9,90 €
Paniertes Hähnchen mit gebratener Reisbandnudeln
und Süß-Sauer-Soße

*Breaded chicken with fried rice noodles and
sweet and sour sauce*

EXTRAS

PORTION REIS 2,50 €

EXTRA SOSSE 7 2,00 €

UDON 5,00 €

©cdangmedia

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 Gurke/ cucumber	4,90 €
M13. SPARGEL Spargel/Asparagus	5,50 €
M14. SAKE ⁴ Lachs/ salmon	5,90 €
M15. TEKA ⁴ Thunfisch/ Tuna	6,90 €
M16. EBI ² Eingelegte Garnelen /Pickled prawns	6,50 €
M17. ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal/ Salty sea eel grilled	6,90 €
M18. TEMPURA GARNELEN ^{12,2} Frittierte Garnelen / Fried prawns	6,90 €
M19. SALMONSKIN ⁴ Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin	5,50 €
M20. CHIMIS TOFU hausgemacht / homemade tofu	5,50 €
M21. KANI Surimi / pureed white fish stick	4,90 €
M22. CHICKEN paniertes Hähnchen / breaded chicken	5,50 €

MAKI

(MIT SESAM)
8 STK.



INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)



U25. ANAGO ^{11.5} 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*

© cookingmedia

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 €

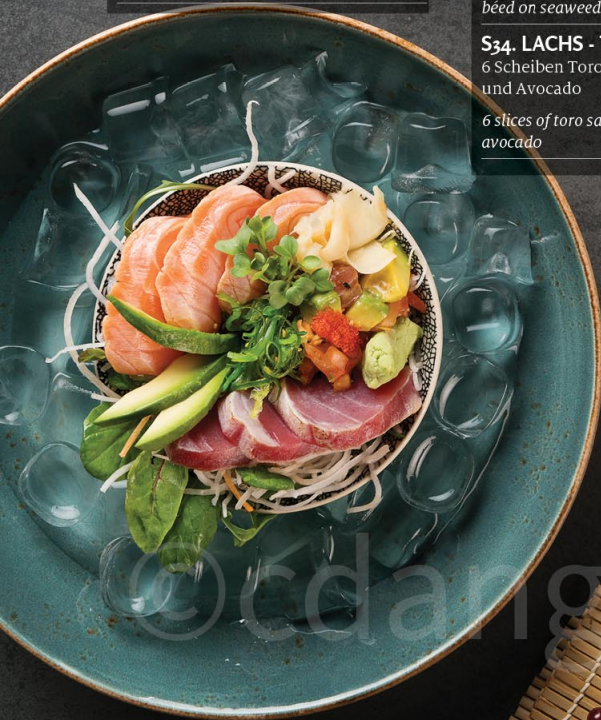
3 Scheiben Lachs flambiert und
3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf
Seetangsalat, Avocado und Thunfisch

3 slices of salmon and 3 slices tuna flam-
beed 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⁺⁴⁷

16,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia,
ummantelt mit Thunfisch

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



H45. FUTO MAKI ⁴

13,90 €

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

*5 pieces Maki filled with salmon, tuna,
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+47 20,90 €
8 Stk. / 8 pcs Lachs crunchy roll
4 Stk. / 4 pcs nigiri



BLAZING LOVE 1+47 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

© Chang



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*





DESSERTS



MATCHA TEA ICE CREAM ^{A.H.S.} 8,50 €

Grüntee Eis serviert mit frischen Mango-Würfeln, Erdnüsse

Green tea ice cream served with mango sauce, hazelnut and Mango cubes



MOCHI EIS ^{A.H.S.} 8,50 €

Mochi Eis mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, serviert mit Sesambällchen und verschiedenen Früchten der Saison

Mochi ice cream with different flavours, sesame balls and the seasonal fruits

CHUOI CHIEN 6,90 €

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

DUA CHIEN 6,90 €

Gebackener Ananas mit Honig und Sesam
Baked pineapple with honey and sesame

BANH NEP 6,90 €

Klebreis mit roter Bohnen
Sticky rice with red beans



TEE / TEA

GRÜNER TEE	3,50 €
JASMIN TEE	3,50 €
HAUSGEMACHTER INGWER TEE	4,50 €
Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	
HAUSGEMACHTER ZITRONENGRAS TEE	4,50 €
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig	
HAUSGEMACHTER MINZ TEE	4,50 €
Minze, Limette & Honig	



CAFE SAIGON	4,50 €
(Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch	
CAFE CREME <i>coffee crema</i>	3,00 €
ESPRESSO	2,20 €
CAPPUCCINO	3,20 €
DOPPEL ESPRESSO <i>double espresso</i>	3,20 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 €
DOPPEL ESPRESSO MACCHIATO	3,80 €
double espresso macchiato	
LATTE MACCHIATO	4,00 €
GRÜNTEE LATTE <i>mit jap. Matchapulver</i>	4,50 €
<i>Green tea latte with japanese matcha powder</i>	

MANGO SHAKE ^{7,B,I}	6,50 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	
VERY BERRY ^{0,4L} ^{B,H}	6,50 €
FrISChe Erdbeeren, Heidelbeeren, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	
GINGER LEMONADE ^{B,H}	6,50 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	
LEMONGRASS LEMONADE ^B	6,50 €
Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette & Rohrzucker	
THAI BASIL LEMONADE ^{B,H,I}	6,90 €
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	
CHANH DA	6,50 €
Rohrzucker, Limette, Wasser, frischer Ingwer	
LYCHEE LEMONADE	6,90 €
Rohrzucker, Limette, Wasser, Lycheesaft	
ALOE VERA LEMONADE	6,90 €
Grüntee, Aloe Vera Saft, Limette, Minze, Rohrzucker	

HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE/ HOMEMADE FRESH DRINKS (0,5L)



KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Cola ^{H,G} / Cola light ^{A,C,G,H} / Cola Zero ^{A,C,G,H}	0,2l	2,90 €
Fanta ^{H,M} / Sprite	0,4l	4,50 €
Acqua Morelli Sparkling (mit Kohlensäure)	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €
Acqua Morelli Still (ohne Kohlensäure)	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €
Schwepes Ginger Ale ^{A,H}	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €
Schwepes Tonic Water ^A	0,2l	2,90 €
Schwepes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €
Vahinger Apfelsaft /	0,25l	3,20 €
Orangensaft / Cranberrysaft /	0,5l	5,20 €
Maracuja Nektar		
Aloe Vera Getränk	0,25l	3,20 €
	0,5l	5,20 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €

©cdangmedia



COCKTAILS

GREENTEA MOJITO ¹²	8,50 €
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver	
PASSIONFRUIT PALOMA ^{12,A,1}	8,90 €
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	
MOSCOW MULE ^{1,12,A,H}	8,50 €
Wodka, Ginger Beer & Gurke	
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,12,B,G,H}	9,50 €
Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	
APEROL SPRITZ ^{12,H,5}	7,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
HUGO ^{12,B,H}	6,90 €
Prosecco, Edenflower, Soda & Minze	
LILLET WILDBERRY ^{12,A,H}	7,50 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	
SEX ON THE BEACH ^{12,B}	8,50 €
Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft & Pfirsichlikör	
CAIPIRINHA ^{12,B}	7,00 €
Cachaca, Limette & Rohrzucker	
GIN TONIC	8,90 €
Gin, Tonic Water, Limette	
WHISKEY COLA	8,90 €
whisky, Orange, Cola	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

WARSTEINER PILS VOM FASS	0,3l	3,50 €
^{1B}	0,5l	4,50 €
WARSTEINER Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
RADLER ^{1B}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
RADLER ^{1B} Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
HEFEWEIZEN KÖNIG LUDWIG ^{1B}	0,5l	4,50 €
HEFEWEIZEN ^{1B} KÖNIG LUDWIG Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
TIGER BEER ^{1B}	0,33l	3,90 €
SAIGON BEER	0,33l	3,90 €
PROSECCO SCAVI & RAY ¹²	0,2l	5,90 €
SAKE WARM / KALT ¹	0,25l	5,90 €

WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE

GRAUER BURGUNDER TROCKEN <i>Wachtenburg Tina Pfaffmann, Pfalz</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
RIESLING FEINHERB „EINBLICK“ <i>Weingut Köwerich, Mosel</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
„WEISS & WILD“ WEISSWEINCUVÉE TROCKEN <i>Christian Hirsch, Württemberg</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
SCHEUREBE FEINHERB <i>Weingut Tobias Rickes, Nahe</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
SAUVIGNON BLANC TROCKEN „IF YOU ARE...“ <i>Weingut Emil Bauer, Pfalz</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €
LUGANA LIMNE TROCKEN <i>Tenuta Roveglia, Lombardei</i>	0,2l	8,50 €	0,75l	29,00 €
CHARDONNAY TROCKEN	0,2l	5,90 €	0,75l	21,50 €

ROTWEIN

ROT FEINHERB <i>Weingut Tobias Rickes, Nahe</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
MERLOT TROCKEN <i>Weingut Lergenmüller, Pfalz</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
PRIMITIVO MANDURIA TROCKEN <i>Terre di Campo Sasso</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €

ROSÉ

CARINGOLE ROSÉ TROCKEN <i>Domaine la Croix Belle, Cotes de Thongue</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
„SCHMETTERLINGE IM BAUCH“ ROSÉ FEINHERB <i>Weingut Kiefer, Baden</i>	0,2l	5,90 €	0,75l	22,00 €
WEISSWEIN SCHORLE / ROTWEIN SCHORLE / ROSÉ SCHORLE	0,2l	4,90 €		

SPIRITUOSE

NEP MOI vietnamesischer Reisschnaps	0,4l	5,90 €
WHISKY	0,4l	5,90 €
VODKA	0,4l	4,90 €
TEQUILA (mit Salz, Limette)	0,4l	5,90 €
JÄGERMEISTER (mit Limette, Eis)	0,4l	5,90 €
RAMAZZOTTI (mit Limette, Eis)	0,4l	5,90 €

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€)



STANDORT KARLSRUHE

Lorenzstrasse 29 (am ZKM)
76135 Karlsruhe
Tel: +49 (0)7219 823 6888
karlsruhe@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumikarlsruhe

STANDORT FREIBURG

Waldkircher Str. 28
79106 Freiburg
Tel.: + 49 761 6129 05 81
freiburg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/Taumi-Freiburg-Asia-Fusion

STANDORT CHIMI BORKEN

Heidener Str. 34
46325 Borken
Tel: 02861 89 89 936
chimi.borken@gmail.com
chimi-restaurant.de
fb.com/chimiborken

STANDORT BÜHL

Johannesplatz 3-5
77815 Bühl
Tel: +49 (0)7223 806 7786
buehl@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumirestaurant

STANDORT KREFELD

Petersstraße 120
47798 Krefeld
Tel.: 021517819050
taumi.krefeld@gmail.com
www.taumi-restaurant.de
fb.com/Taumi Krefeld

STANDORT CHIMI EMMERICH

Rheinpromenade 5
46446 Emmerich am Rhein
Tel.: 028228002390
chimi.emmerich@gmail.com
chimi-restaurant.de
fb.com/ChiMi Emmerich

STANDORT LAHR

Kirchstraße 7
77933 Lahr/Schwarzwald
Tel: +49 (0)7821 9593338
lahr@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumilahr

STANDORT AACHEN

Reihstraße 10
52062 Aachen
Tel: 024155911960
aachen@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/TaumiAachen

ÖFFNUNGSZEITEN

Standort:
Krefeld, Aachen, Chimi, Emmerich
Montag-Donnerstag:
11:00-22:00 Uhr
Freitag- Sonntag & Feiertage:
11:00-22:30 Uhr