

The logo for RIMMO ASIA FUSION. The word "RIMMO" is written in a tall, thin, white sans-serif font. The letter "O" is a white circle with a red dot in the center. Below "RIMMO" is a red horizontal bar containing the words "ASIA FUSION" in white, spaced-out, sans-serif capital letters. The background of the entire image is a top-down view of various Asian dishes: a black bowl with noodles and dumplings, a white plate with salmon and salad, and a black bowl with a dark sauce.

RIMMO

ASIA FUSION

SPEISEKARTE

Tradition & Innovation auf höchtem 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 ^{2,14}

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

2. ALMOST NUDE ^{2,5}

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

5,50 €

2H. Hühnerfleisch ^{Chicken}

5,90 €

2G. Tempura Garnelen

6,50 €

Tempura prawns

3. SPRINGROLLS ²

6,00 €

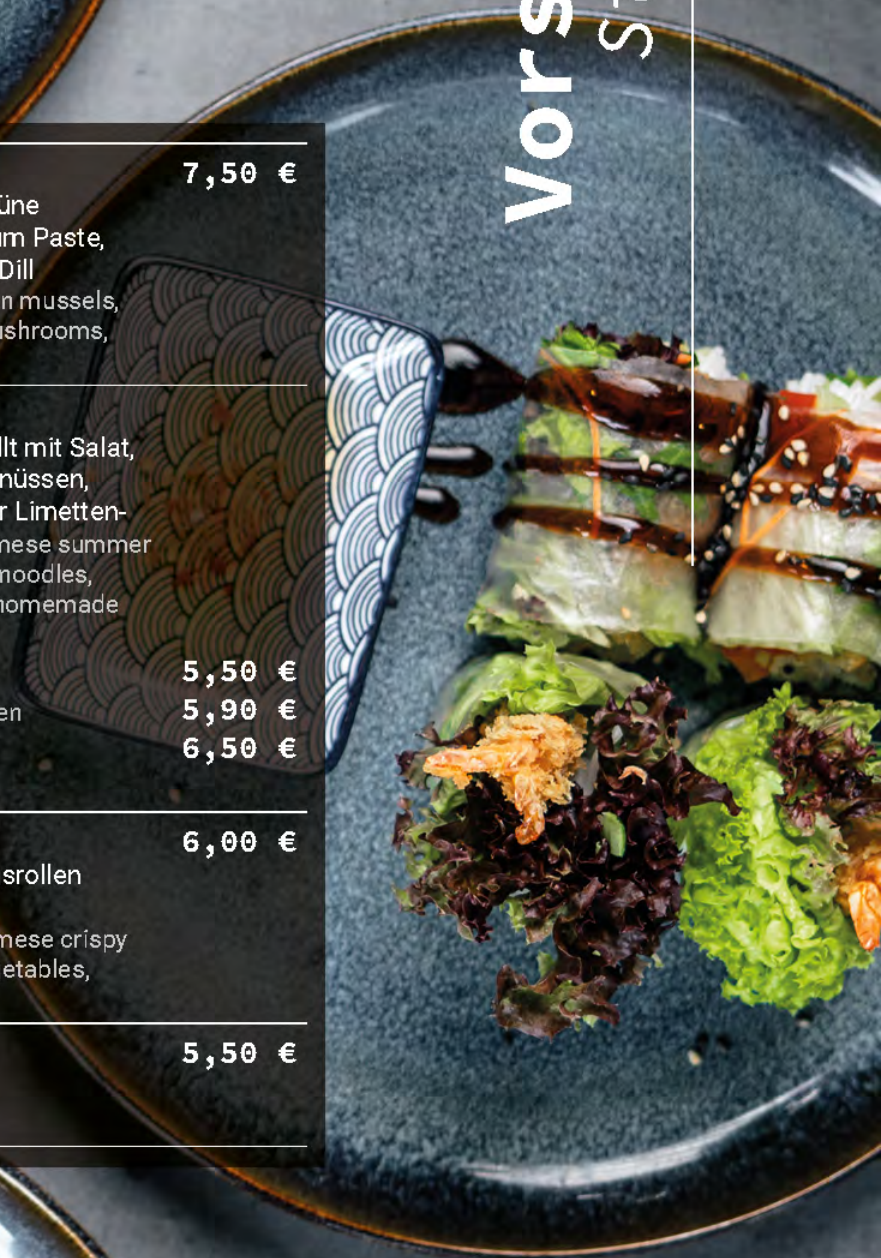
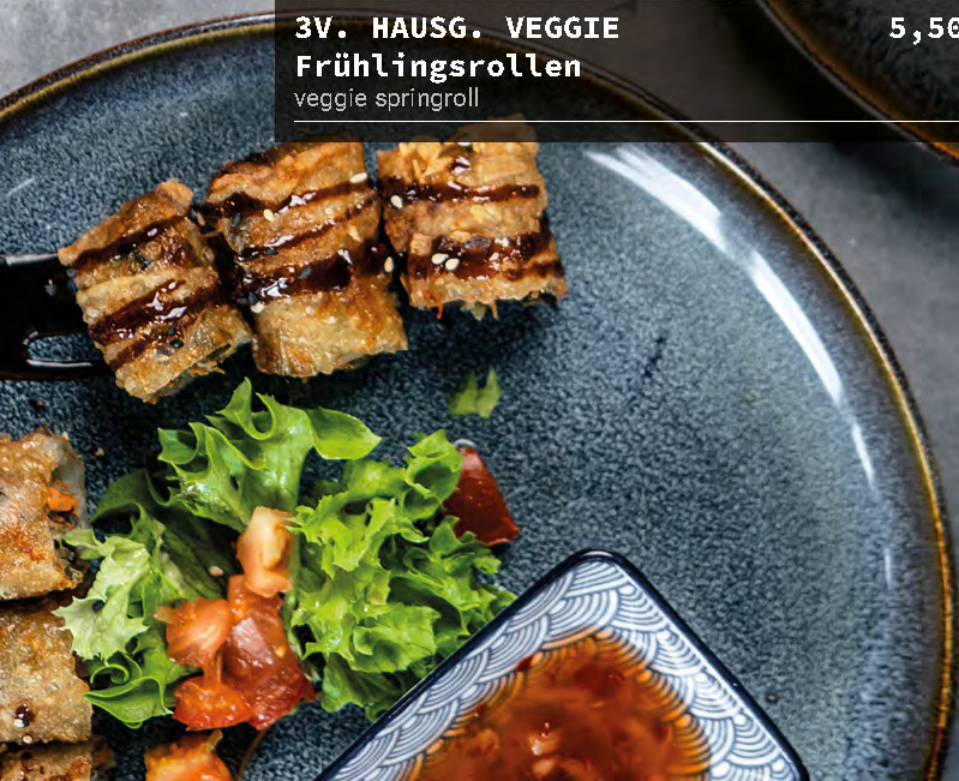
Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip / Vietnamese crispy springrolls filled with prawns and vegetables, served with a lime-chili dip

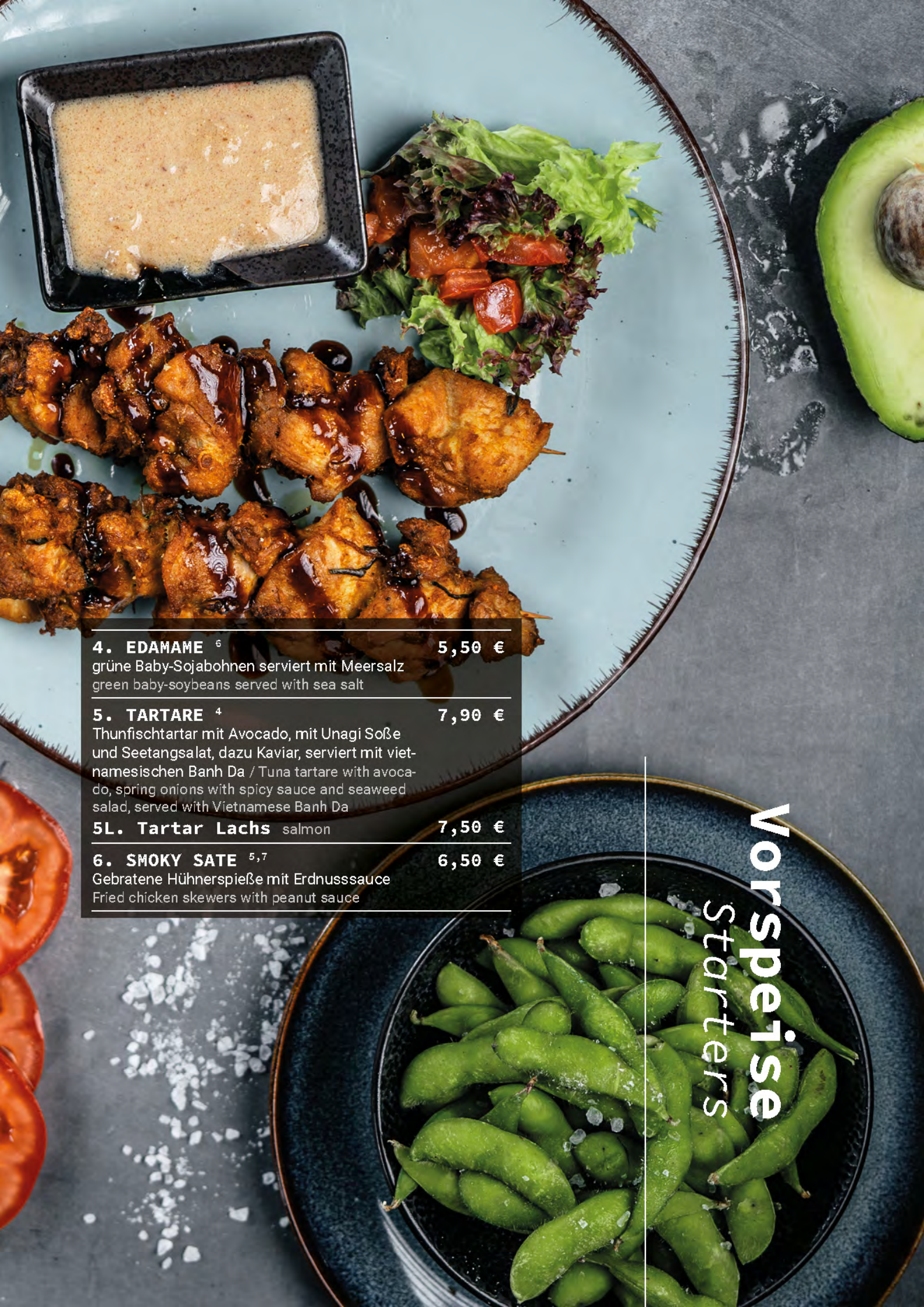
3V. HAUSG. VEGGIE

5,50 €

Frühlingsrollen

veggie springroll





Vorspeise
Starters

4. EDAMAME ⁶ 5,50 €
grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz
green baby-soybeans served with sea salt

5. TARTARE ⁴ 7,90 €
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

5L. Tartar Lachs salmon 7,50 €

6. SMOKY SATE ^{5,7} 6,50 €
Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssauce
Fried chicken skewers with peanut sauce

Vorspeise Starters

7. PRAWNS IN SILK ^{1A,2} 6,00 €

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

7H. mit Hähnchen Gyoza ^{chicken} 5,90 €

7V. Vegetarisch ^{vegetarian} 5,00 €

8. GOLDEN MANGO SALAD ² 7,90 €

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 5,50 €

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, springrolls, summerrolls

10A. Für 02 Pers. For 02 persons 14,00 €

10B. Für 03 Pers. For 03 persons 18,50 €

11. SÜBKARTOFFELPOMMES ^{1A} 5,50 €

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 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	6,50 €
2) Hauptgang	Main	10,50 €

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

Hähnchenfleisch
with tender chicken

1) Vorspeise	Appetizer	6,90 €
2) Hauptgang	Main	11,50 €

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

Rindfleisch Thin sliced of beef

1) Vorspeise	Appetizer	7,50 €
2) Hauptgang	Main	12,90 €

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 Hühnerbrust 12,50 €
Grilled chicken

13L. Gegrillten Lachs 14,00 €
Grilled salmon

13M. Gegrillten Tiefseescallops 16,00 €
Grilled scallops

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 13,00 €
Grilled chicken

14F. Vietnamesischer Frühlingsrollen 12,50 €
Vietnamese springrolls

14R. Gegrilltes Rindfleisch 15,00 €
Grilled beef

FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesische 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	13,00 €
15H. Hähnchen Chicken	14,20 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch Grilled beef	15,50 €
15G. Garnelen Tiger prawns	16,00 €
15E. Ente Duck	18,50 €
15L. Lachs	19,00 €



FUSION SALAT & BUN

(südvietnamesische Stil)



16. MANGO ENTE ⁷ **18,50 €**

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

16T. Tofu **13,00 €**

16H. Hähnchen **14,20 €**

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:

17T. Tofu **13,00 €**

17H. Hähnchen Chicken **14,20 €**

17G. Garnelen tiger prawns **16,00 €**

17E. Ente duck **18,50 €**



FISHING & ROLLING

18. BEST OCEAN ^{1A,2,4} 19,00 €

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 21,50 €

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} 19,00 €

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





21. KUH AUF DER WEIDE ^{1A,11} **23,50 €**

220g brasilianisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake in Miso Soße, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes und Guacamole und frisch eingelegte Tomaten / 220g brazilian beef filet medium grilled, served with fried baby corn, carrots, shanghai pak choy, shiitake in miso sauce, guacamole and fresh pickled tomatoes, seasonal salad and sweet fries

22. SURF AND TURF ^{1A,11} **23,50 €**

150g medium gegrilltes Entrecote Steak und gegrillte Großgarnelen, serviert mit gebratenen grünem Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegten Tomaten / 150g 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



23D. DRY-AGED PREMIUM STEAK ^{1A,11} 33,00 €

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} 25,50 €

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 ¹¹ 13,00 €

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 salat, served with sesame rice



UDON GERICHTE



25T. UDON IM **13,00 €**

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 **14,20 €**

26T. Japanese Udon **13,00 €**

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 **14,20 €**

26G. mit Garnelen **16,50 €**



FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD ^{11A} 8,50 €

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

HAPPY CHILD 2 ^{1A} 8,50 €

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 €

MAKI

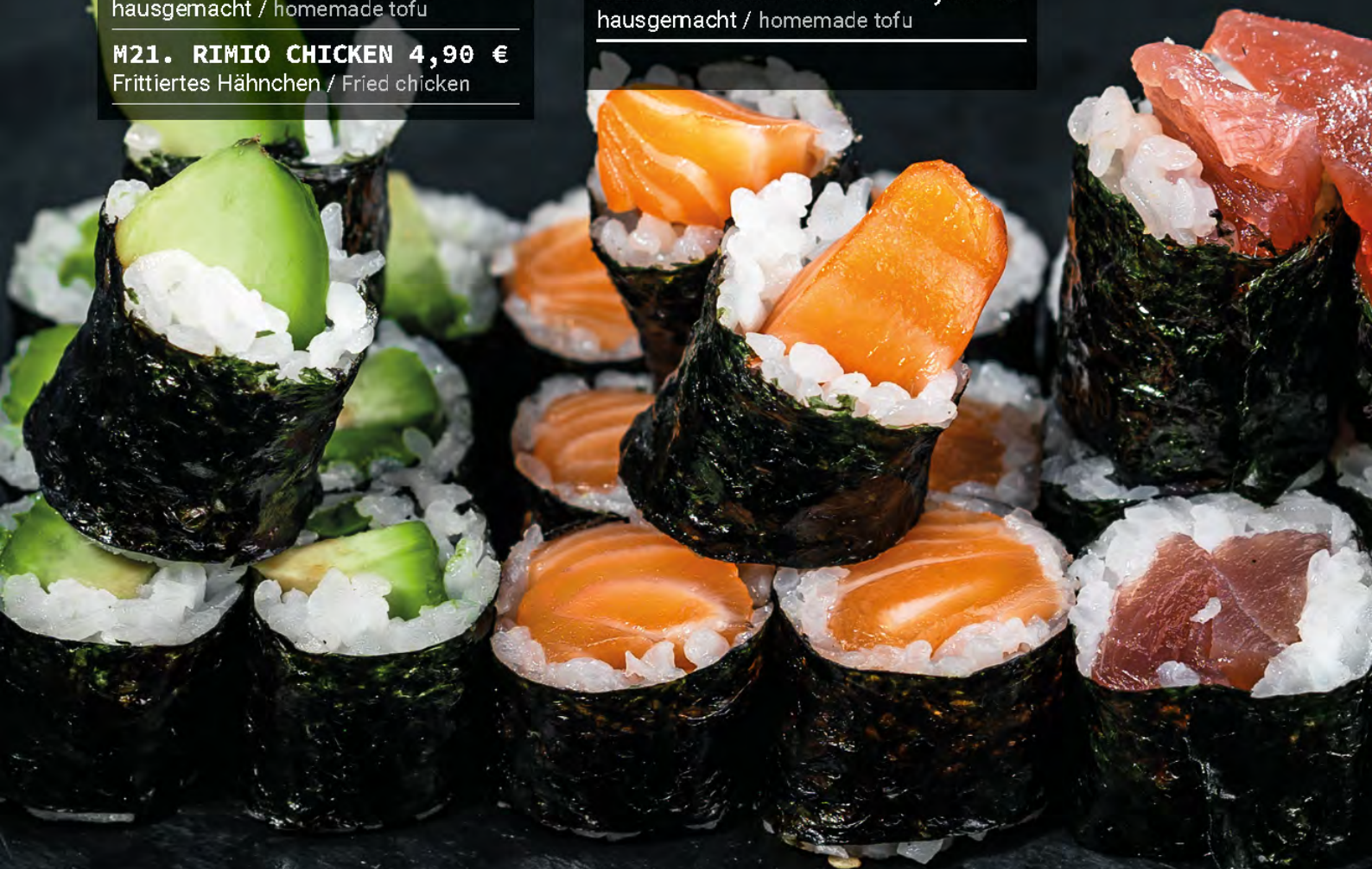
(mit Sesam) 8 Stk./pcs.

M11. AVOCADO	5,20 €
M12. KAPPA Gurke/ cucumber	4,50 €
M13. SPARGEL Spargel/Asparagus	5,20 €
M14. SAKE ⁴ Lachs/ salmon	5,50 €
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	6,50 €
M18. TEMPURA GARNELEN ^{1A,2} Frittierte Garnelen/ Fried prawns	6,50 €
M19. SALMONSKIN ⁴ Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin	4,50 €
M20. RIMIOS TOFU hausgemacht / homemade tofu	4,90 €
M21. RIMIO CHICKEN Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	4,90 €

NIGIRI

(2 Stk. / Pcs.)

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



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

with unagi Sauce &
japanese Mayonnaise



U21. ALASKA ⁴ **10,90 €**
Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar) /
Salmon, avocado, fish roe (caviar)

U22. MAGURO ⁴ **12,20 €**
Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar)/
Tuna, avocado, tobiko (caviar)

U23. EBI TEMPURA ² **11,20 €**
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam
Fried tempura prawns, avocado, sesame

U24. CALIFORNIA ^{2,4} **10,50 €**
Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar) /
Surimi, avocado, fish roe

U25. ANAGO ^{11,B} **11,50 €**
Salzwasseraal, Gurke, Sesam/ Salty
sea eel, cucumber, sesame

U26. HOTATEGAI ^{4,14} **11,50 €**
Tiefseescallops, Avocado, Tobiko / Scal-
lops, avocado, fish roe

U27. SALMONSKIN ⁴ **10,20 €**
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam
Salmonskin grilled, cucumber, sesame

U28. VEGGIE ¹¹ **10,50 €**
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 **10,90 €**
Tempura Chicken und Avocado, Se-
sam & Unagi Sauce / Tempura chicken
and avocado, sesame & unagi sauce

SASHIMI

(6 Stk.) / Pcs.

S31. SALMON ⁴ 12,50 €

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

S32. TUNA ⁴ 15,00 €

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



S33. ABURI SASHIMI ⁴ 15,50 €

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 13,00 €

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} 14,20 €

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

H42. SIZZLING TEMENTATION ^{1A,4,7} 14,00 €

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

H43. MAMA EBI ^{2,4,7} 14,20 €

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 ^{2,4,7} 14,90 €

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

H45. FUTO MAKI ⁴ 11,20 €

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 €

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



TEMPURA ROLL

(8 Stk.)/Pcs.



T51. CRUNCHY VEGGIE ^{1A,7} **13,50 €**

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

T52. TUNACADO ^{1A,4,7} **15,50 €**

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

T53. ABURI SALMON ^{1A,4,7} **14,20 €**

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} **14,20 €**

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

T56. CRUNCHY TOFU ^{1A,2,7} **13,50 €**

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

T57. CRUNCHY CHICKEN ^{1,7} **13,90 €**

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

SUSHI MENU

KAMASUTRA <small>1A,2,4,7,14</small>	41,00 €
8 Stk. RIMIO Special Roll 8 Stk. Salmon Crunchy Roll 8 Stk. Kappa Maki; 4 Stk. Nigiri; Seetangsalat	
RIMIO FREE STYLE	65,00 €
Nach Ihren besonderen Wünschen und Kreativität unseres Sushimeister	



MAKI MIX ⁴**11,90 €**

8 Stk. Salmon Maki;
8 Stk. Tuna Maki;
8 Stk. Avocado Maki



SAKE TSUNAMI ^z**15,90 €**

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

CRISPY ROCKET ^{1A,4,7}**18,90 €**

8 Stk. Salmon Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri



BLAZING LOVE ^{1A,2,4,7}**18,50 €**

8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri



SUSHI MENU

ROBU INVASION ^{1A,2,4,7,14} **53,00 €**

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,11} **35,00 €**

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

DESSERTS

A glass bowl filled with three scoops of light green matcha ice cream. The ice cream is topped with fresh fruit slices, including banana and kiwi, and garnished with fresh mint leaves. The bowl is set on a dark, textured surface with decorative white cream drizzles and additional fruit slices like lemons and raspberries scattered around.

MATCHA TEA ICE CREAM ^{A,H} 5,90 €

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

Rimio Mochi Eis ^{1A,11} 5,90 €

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

Sesambällchen (4 Stk.) 5,20 €

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

Caramel Pudding 5,50 €

Hausgemachte Caramel Pudding mit verschiedenen Früchten / Homemade caramel pudding with different fruits

Chuoï Chien Me Den 5,90 €

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}	0,4L 5,90 €
Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	
Ginger Lemonade ^{B,H}	5,90 €
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	
Lemongras Lemonade ^B	5,90 €
Hausgemachter Zitronengrassyrup, Limette & Rohrzucker	
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} / Fanta ^{H,M} / Sprite	0,2l 0,4l	2,50 € 4,20 €
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	2,60 €
Schweppes Tonic Water ^A	0,2l	2,60 €
Schweppes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,60 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar	0,25l 0,5l	2,60 € 4,60 €
Aloe Vera	0,25l 0,5l	3,50 € 5,50 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l 0,5l	2,90 € 4,90 €





COCKTAILS

Greentea Mojito ¹²	7,90 €
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}	6,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

Bier vom Fass ^{1b}	0,3l	3,20 €
	0,5l	4,20 €
Radler ^{1b}	0,3l	3,20 €
	0,5l	4,20 €
Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,20 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,20 €
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 4,90 €

Grauburgunder 4,90 €
Auggenner Schäf

Sauvignon Blanc 5,50 €
Auggenner Schäf

Chardonnay 4,90 €

ROTWEINE ¹²

Merlot 4,90 €

**Primitivo, Cabernet
Sauvignon** 4,90 €

ROSÉ ¹²

VINEA Tempranillo 6,50 €

Weinschorle / Wine Spritzer
Weißwein/ Rotwein 4,50 €



FLASCHENWEINE (0.75L)

WEIßWEIN ¹² 0,75L

Riesling Kabinett trocken 19,00 €

Grauburgunder 22,00 €
Auggenner Schäf

Sauvignon Blanc 25,00 €
Auggenner Schäf

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 €

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 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



RIMIO

ASIA FUSION

STANDORT OSNABRÜCK

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

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		