



wechselnder Mittagstisch

Frühstück im Mio ...immer wieder „Sonntags“

pro Person | 9,90

Kaffee & Tee soviel Sie mögen | 14,50

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse, Walnüsse, Honig | 7,90

Hausgemachte Bruschetta

geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Oliven | 5,50

Carpaccio vom Rinderfilet

aufgeschnittene Scheiben vom Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone,
frische Champignons, Parmigiano | 10,90

Pilze... Pilze...

Austernpilze, Kräuterbutter, Rucola | 6,90

Kross gebratene Sardinen

Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Zitrone, Salatbouquet | 6,90

Die Farbe Lila

gefüllte Aubergine, Mozzarella, Tomatensugo, Parmigiano | 7,50

Antipasto Piatto Misto

gemischte Vorspeisenplatte, Oliven, Parma, getrocknete Tomaten,
Schafskäse, Feigensenf, geröstetes Brot | 9,50

Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe, Crème fraîche, Croûtons, Basilikum | 4,90

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe

Crème fraîche, Croûtons, Petersilie | 4,90

Soupe à l'oignon

französische Zwiebelsuppe, geröstetes Brot, mit Käse überbacken | 4,90

Zuerst | Suppen

Der Knaller Mio

Salat, Pesto-Croûtons, ummantelter Ziegenkäse,
Feigensenf, Tomatenwürfel, Nussmix | 10,50

Ceasarsalat

Romanasalat, Pesto-Croûtons, Walnüsse, Nussmix, Caesardressing
Hähnchenbrust | 11,50 oder Gambas (3 Stck.) | 14,90

Sesamhähnchen-Salat

Salat, Pesto-Croûtons, Soja-Honig mariniertes Hähnchen, Sesam, Nussmix | 9,90

Gebratener Schafskäsesalat

Salat, Pesto-Croûtons, Rote Beete, paniertes Schafskäse, Nussmix | 9,50

Babyspinat-Salat

Babyspinat, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Parmigiano, Nussmix | 9,90
Dressing: Caesar, Honig-Senf-Estragon

Tagliatelle

gebratene Rinderfiletspitzen, Austernpilze, Tomatensauce, Parmigiano | 11,90

Spinat Ricotta Ravioli

Spinat, Salbeibutter, Pecorinokäse | 11,50

Breite Bandnudeln

Hähnchenfiletstreifen, Champignonrahmsauce | 10,90

Schwarze Ravioli

Lachs, Karotten, Lauch, Safransauce, Shrimps | 12,50

Penne...Penne

Zucchini, Auberginen, Tomaten, Pinienkerne, Olivenöl, Parmigiano | 9,90

Salate | Pasta

Lachsfilet

Rosmarin, Thymian, Tagliatelle,
Karotten-Lauchsauce, Salatbouquet | 16,90

Zanderfilet

Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Senfsauce, Rosmarinkartoffeln | 16,20

Knoblauch-Garnelen (5 Stck.)

Kräuterbutter, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Zitrone, Tagliatelle | 17,50

Hähnchenschnitzel

Pfefferrahmsauce, Pfefferkörner | 13,90

Champignonrahmschnitzel

Champignons, Sahnesauce | 13,50

Hähnchenbrustfilet

Spinat gefüllt, Fetakäse, Currycremesauce | 14,90

Involtini

Schweinerouladen gefüllt, Parmaschinken, Käse, Salbei, Rahmsauce | 16,50

Rinder Scalopina (200 - 220g)

Rinderfiletmedaillons, Pfefferrahmsauce
oder Champignonrahmsauce | 20,90

zu allen Fleischgerichten:

Salatbouquet und wahlweise knusprige Pommes | Kroketten

Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln

Fisch | Fleisch

Gio

Tomatensauce, Käse, Rucola, Bresaola (Rinderschinken),
Parmigiano, Tomatenbruschetta | 10,50

Pépe

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebelringe | 9,10

Leo

Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons | 8,50

Paola

Tomatensauce, Käse, gebratene Hähnchenbruststreifen, Champignons | 9,50

Mio

Tomatensauce, Käse, Rucola, Parma, Tomatenbruschetta, Parmigiano | 10,50

Amigo

Tomatensauce, Käse, Zucchini, Aubergine, Paprika, Spinat | 8,90

Die klassische Art

Schmand, Speckwürfel, Zwiebeln | 8,70

Die italienische Art

Schmand, Zucchini, Aubergine, Rucola, Tomatenbruschetta, Pesto | 8,90

Die spanische Art

Schmand, Chorizo, rote Zwiebeln, Austernpilze | 8,90

Die feine Art

Schmand, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Dill, Pfeffer | 8,90

Die blöde Ziege Art

Schmand, Rucola, rote Beete, Ziegenkäse, Walnuss, Honig | 8,90

Die neue Art

Schmand, Datteln, Mozzarella, Ziegenkäse, Rucola | 8,90

Pizza | Flammkuchen

La traditionnelle Crème Brûlée à la Vanille

karamellisiert, rote Früchte | 4,50

Hausgemachtes Tiramisu

italienischer Frischkäse, Espresso-Biskuit, Amaretto | 4,90

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

rote Früchte | 4,90

Vanilleeis

heiße Kirschen, Minze | 4,50

Kaffee | Groß | 2,20 | 3,60

Espresso | 2,20

Doppelter Espresso | 3,80

Espresso Macchiato | 2,30

Cappuccino | 2,40

Milchkaffee | 2,90

Latte Macchiato | 2,80

Tee Diamond | 2,50

Assam Special, Rooibos Vanille, Sommerbeere, Grüner Tee, Pfefferminz

Frischer Minztee | 3,80

Xocao Schokolade | 2,80

Zum Schluß | Heiße Getränke

„Indio“ Montepulciano

Kirsche, Brombeere, kraftvoll, seidig und elegant – trocken –
0,1l 3,40 | 0,2l 5,80 | 0,75l 20,50

„Caleo“ Primitivo

rote, schwarze Beeren, zart, würzig – trocken –
0,1l 2,90 | 0,2l 5,60 | 0,75l 20,50

Bardolino Classico

Kirsche, Pflaume, leicht, fruchtig – trocken –
0,1l 2,80 | 0,2l 4,90 | 0,75l 18,00

Sangiovese Borgo San Leo

Schwarzkirsche, Kardamom, sanftes Tannin – halbtrocken –
0,1l 2,80 | 0,2l 5,20 | 0,75l 19,50

Merlot Vinicola Serena

wilde Brombeere, Himbeere, elegant, fein – trocken –
0,1l 3,20 | 0,2l 5,20 | 0,75l 19,20

Tempranillo Rioja Vina Zaco

Veilchen, rote Früchte, vollmundig – trocken –
0,1l 3,40 | 0,2l 5,80 | 0,75l 20,50

Veranza Rosado

Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen – trocken –
0,1l 2,90 | 0,2l 5,20 | 0,75l 19,20

Weinschorle | 0,1l 2,90 | 0,2l 4,20

Rotweine | Roséwein

„Vier Jahreszeiten“ Grauburgunder

Apfel, Früchte, milde Säure – trocken –

0,1l 2,90 | 0,2l 5,20 | 0,75l 19,20

„Vier Jahreszeiten“ Riesling

Apfel, Pfirsich, rassige Säure – halbtrocken –

0,1l 3,40 | 0,2l 5,60 | 0,75l 20,50

Flaneur

exotische Fruchtaromen, cremiger Abgang – halbtrocken –

0,1l 2,70 | 0,2l 5,20 | 0,75l 18,90

„Good Hope“ Chardonnay

tropische Früchte, lebhaft, frisch – trocken –

0,1l 3,60 | 0,2l 5,80 | 0,75l 21,20

„Good Hope“ Sauvignon

Stachelbeere, wildkräuter, frisch, fruchtig – trocken –

0,1l 3,40 | 0,2l 5,80 | 0,75l 20,50

Prosecco Frizzante DOC

Apfel, Birne und Zitrus,

0,2l 5,90 | 0,75l 19,50

Aperol Spritz | 5,90

Hugo | 5,90

Rosato „Mio“ Prosecco | 6,50

Rosato „Duo“ Tonic Water | 6,50

Weißweine | Prickelndes

Königs Pilsener vom Fass/Alster | 0,25l 2,20 | 0,4l 3,40

Köstrizer vom Fass | 0,3l 3,10

Köstrizer Kellerbier | 0,5l 3,80

Benediktiner Naturtrüb | 0,5l 3,80

Benediktiner Dunkel | 0,5l 3,80

Benediktiner Alkoholfrei | 0,5l 3,80

Königs Pilsener Alkoholfrei | 0,33l 2,80

Ramazotti | 2 cl 2,90

Fernet Branca | 2 cl 2,80

Boonekamp | 2 cl 2,20

Averna | 2 cl 2,90

Sambuca | 2 cl 2,90

Jubiläums Aquavit | 2 cl 2,90

Wodka | 2 cl 2,80

Martini bianco | 4 cl 6,50

Grappa | 2 cl 3,50

Schladerer Birne/Kirsch | 2 cl 3,80

Baileys | 4 cl 4,50

Bier | Spirituosen

Apollinaris Selection | 0,25l 2,30 | 0,75l 5,60

Selters Naturell | 0,25l 2,30 | 0,75l 5,60

Cola, Cola Zero, Cola light, Fanta, Sprite | 0,2l 2,40 | 0,4l 4,40

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic | 0,2l 2,60

Bionade Holunder, Ingwer-Orange, Litschi | 0,33l 2,80

Orangensaft | 0,2l 2,40 | 0,4l 4,40

Apfel Naturtrüb | 0,2l 2,40 | 0,4l 4,40

Maracuja | 0,2l 2,40 | 0,4l 4,40

Kirsche | 0,2l 2,40 | 0,4l 4,40

Rhabarbersaft | 0,2l 2,40 | 0,4l 4,40

Cranberry | 0,2l 2,40 | 0,4l 4,40

Lemon Squash | 0,2l 3,10 | 0,4l 5,20

Alkoholfreie Getränke | Säfte

Wir sind für Sie da...

Montag – Samstag 12.00 – 15.00 Uhr & 17.00 – 00.00 Uhr

Sonntag 9.30 – 15.00 Uhr & 17.00 – 23.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Küche 12.00 – 15.00 Uhr & 17.30 – 22.30 Uhr

Freitag & Samstag bis 23.00 Uhr

www.mio-genuss.de

Alle News zum „Mio“ finden Sie auch auf Facebook!