



TRADITIONELLER GESCHMACK DER *Vietnamesischen Küche*

Unser elegantes Restaurant bietet ausgezeichnete vietnamesische Küche, ergänzt durch eine sorgfältig ausgewählte und fantasievolle Weinkarte. Die Menüs werden alle von unserem Küchenchef entworfen, der es genießt, wunderbare natürliche frische Produkte zu verwenden, von denen viele in der Region erhältlich sind.



SUPPEN UND SALATE

Wärmende Suppen und frische Salate bieten die perfekte Balance zwischen Genuss und Leichtigkeit. Ob eine aromatische Brühe oder ein knackiger Salat mit frischen Zutaten – hier trifft Frische auf Geschmack.

7. MANGO-SALAT ^E 8,90€

FrISChe Mango, Karotten, Gurke, Kräuter, geröstete Erdnüsse, Limetten-Dressing

8. AVOCADO-SALAT ^E 9,50€

Avocado, Mango, Blattsalat, Kräuter, geröstete Erdnüsse, Limetten-Dressing

9. GLASNUDELSALAT MIT TOFU ^F 9,50€

Glasnudeln, Tofu, Gemüse, Kräuter, süß-saure Sauce

10. GLASNUDELSALAT MIT GARNELEN ^B 9,90€

Glasnudeln, Garnelen, Gemüse, Kräuter, Röstzwiebeln, süß-saure Sauce

11. TOM YUM-SUPPE ^{B-D} 8,50€

Garnelen, Lachs, Champignons, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Basilikum, Koriander

12. TOM YUM VEGETARISCH MIT TOFU ^F 7,90€

Tofu, Champignons, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Basilikum, Koriander

13. MISO-SUPPE MIT LACHS ^D 8,50€

Algen, Lachs, Frühlingszwiebeln

14. MISO-SUPPE MIT TOFU ^F 7,90€

Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln



HAUPTGERICHTE

22. CURRY-SOBE ^{G-D}

Saisonales Gemüse in Kokosmilch, Zitronengras, Curry und Reis:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente ^{A1}	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

23. UDON BOWL MIT SAURER-SCHARFER SAUCE ^{A1-E}

Udon mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und süß-saurer Sauce:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente ^{A1}	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

24. BÚN TRỘN ^{D-E}

Reisnudeln, Salat, Mango, Gurke, süß-saure Sauce, Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrilltes Hühnerbrustfilet	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

25. PAD THAI ^{C-D-E}

Reisnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Zitrone und getrockneter Chili:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

26. MANGO-SOBE ^{C-D-E}

Hausgemachte Soße mit frischer Mango, Süßkartoffeln und buntem Gemüse, serviert mit Duftreis

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^B	22,90 €
C. Gegrillte Hähnchenbrust	21,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{B-D-O}	22,90 €
E. Frittierte Ente	16,90 €
F. Gebratener Tofu ^F 	17,90 €

MY MY SUSHI

寿司
献立



In unserem Luxusrestaurant erleben Sie Sushi in Perfektion. Feinste, handverlesene Zutaten, meisterhaft zubereitet, vereinen sich zu einem Geschmackserlebnis der Extraklasse. Jede Kreation besticht durch höchste Qualität, frische Aromen und eine kunstvolle Präsentation – ein Genuss für wahre Feinschmecker.

のための贅沢な逸品です。
りと美しい盛り付けが融合した、真の美食家
げた一品は、極上の味わいを生み出します。新鮮な魚
厳選された最高級の食材を使用し、職人の技で仕上
完璧な寿司をご堪能いただけます。
私たちの高級レストランでは、



MAKI (8 Stk.)

卷細
細司

Lachs
Maki

鮭卷

49. AVOCADO

5,90€

50. GURKE

5,50€

51. MANGO

5,90€

52. SURIMI ^B

5,90€

53. LACHS ^D

6,90€

54. THUNFISCH ^D

7,20€

55. GARNELEN
FRITTIERT ^B

6,90€

56. LACHS AVOCADO ^D

7,90€

57. THUNFISCH
AVOCADO ^D

8,20€

鮭
卷

Thunfisch
Maki

MY MY SPEZIAL-SAUCE (8 Stk.)

特製衣



Im Imori verfeinert unsere hausgemachte 特製ソース (Tokusei Sōsu) jedes Sushi-Meisterwerk. Mit einer perfekten Balance aus umami, Süße und Würze hebt sie die Aromen unserer erlesenen Zutaten hervor – ein wahres Geschmackserlebnis in luxuriösem Ambiente.

おいをお楽しみください。
まず、洗練された空間で、至高の味
し、厳選された食材の風味を最大限に引き出
す味、甘み、そして絶妙なスパイスのバランスが調和
製の特製ソース (Tokusei Sōsu) でさらに引き立てます。
Imoriでは、職人が仕上げた寿司を特

67. CRISPY TIGER

16,90€

Frittierte Garnelen mit Mango und Avocado, bedeckt
mit flambiertem Lachs. 1-2-3-4-8-C-F-B-D

68. SIZZLING TEMPTATION

16,20€

Avocado, Mango und Spargel im
Lachsmantel. 1-2-3-4-8-C-F-D



SASHIMI-SPEZIALITÄTEN

刺身
専門



Unsere Sashimi-Spezialität besteht aus hauchdünn geschnittenen, erstklassigen Fisch, der mit höchster Sorgfalt zubereitet wird. Die perfekte Balance aus Frische, zarter Textur und delikaten Aromen macht jedes Stück zu einem einzigartigen Genuss. Serviert mit fein abgestimmten Beilagen, ist dieses Sashimi ein wahres Meisterwerk der japanischen Küche.

堪能ください。
日本料理の真髄をぜひ堪能ください。
らかな食感が、贅沢な味わいを生み出します。
ひと口ごとに広がる純粋な旨みと清
に薄切りし、職人技で美しく盛り付けた逸品。
厳選された最高級の鮮魚を丁寧

83. MIT WAKAME, KRESSE UND SALAT

- a. Lachsblume (10 Stk.) **21,90 €**
- b. Aburi Lachsblume **22,90 €**

84. MIT WAKAME, KRESSE UND SALAT

- a. Thunfischblume **23,90 €**
- b. Aburi Thunfischblume **24,90 €**
- c. 5 Lachs, 5 Thunfisch, 2 Garnelen, **27,90 €**
2 Jakobsmuscheln



90. MENÜ 6: BLAZING LOVE

1-2-3-4-8-c-f-a1-b-d

31,50€

10 Stk. Lachs Tempura,
2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

92. MENÜ 8: KAMASUTRA

1-2-3-4-8-c-f-a1-d

54,90€

10 Stk. Huhn Tempura Roll, 8 Stk. Imori
Surprise, 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs
Nigiri, 2 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Lachs Sashimi

94. MENÜ IMORI: FREESTYLE**KREATIVE KREATION UNSERER SUSHI CHEFS****99,90€****91. MENÜ 7: VEGGIE FANS****19,90€**

8 Stk. Veggie Inside-out,
8 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Gurke Maki

93. MENÜ 9: VOLCANO**ERUPTION** 1-2-3-4-8-c-f-a1-d**82,90€**

10 Stk. Thunfisch Tempura Roll, 8 Stk. Imori
Surprise, 8 Stk. Lachs Inside-out, 8 Stk. Lachs Maki,
8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri,
2 Stk. Thunfisch Nigiri, 3 Stk. Lachs Sashimi,
2 Stk. Special Nigiri, 3 Stk. Thunfisch Sashimi



APERITIFS

106. APEROL SPRITZ ^{5-M}

Wasser, Prosecco, Orange,
Minzblätter

7,50€

107. LILLET WILDBERRY ^{5-M}

Lillet, Waldbeere, Zitrone

7,50€

108. HUGO

7,50€

DRINKS & COCKTAILS BEI MYMY

109. PINA COLADA ^{1,5}

Milch mit Sahne, Ananas,
Orange, Wein

11,50€

110. MOSCOW MULE

Wodka, Ingwerbier

9,50€

111. BLUE NIGHT

Malibu, Pfirsich, Blue Curacao,
Zitronensaft, Ananassaft

11,50€

112. VIRGIN MOJITO / VIRGIN RAZZ ¹⁻²

Himbeersirup, Wasser, brauner
Zucker, Zitrone, Minzblätter.

9,50€



JAPANISCHE SPIRITUOSEN

117. JINZU GIN 41,3% VOL 2 CL 6,90€

Japanischer Gin mit einer einzigartigen Geschmackskombination aus frischen Zitrusnoten der Yuzu-Frucht und dem delikaten Reisduft des Sake.

118. HIBIKI SUNTORY WHISKY 43% VOL 2 CL 9,90€

Eine harmonische Mischung aus über 10 Whiskys mit Frucht-, Gewürz- und Eichenaromen sowie Noten von Sandelholz und Orangenmarmelade. Wird auf Eis oder pur serviert.

119. TOKI SUNTORY WHISKY 43% VOL 2 CL 6,90€

Eine elegante Mischung aus Malts und Grains aus den drei japanischen Brennereien, mit Vanille-, Zitrus-, Pfeffer- und Ingwer-Aromen. Perfekt auf Eis oder pur zu genießen.

120. SHOYO 2 CL 4,90€

Japanischer Süßkartoffel-Brand.



SPIRITUOSEN

121. SAMBUCA MOLINARI

2 CL 4,00€

122. RAMAZZOTTI

2 CL 4,00€

123. FERNET BRANCA

2 CL 4,00€

124. BAILEYS IRISH CREAM

2 CL 4,00€

125. JÄGERMEISTER

2 CL 4,00€

126. JACK DANIEL'S

2 CL 4,00€

127. GORDON'S DRY GIN

2 CL 4,00€

128. ABSOLUT

2 CL 4,00€

129. HAVANA CLUB 3Y

2 CL 4,00€

130. SAUZA SILVER

2 CL 4,00€



157. BANANENWEIZEN a1-a3

0.50 L **4,90€**

158. COLA WEIZEN a1-a3

0.50 L **4,90€**

159. MALZBIER a1-a3

0.30 L **3,80€**

160. ASAHI a1-a3

Japanisches Bier
0.33 L **4,80€**

161. KIRIN a1-a3

Japanisches Bier
0.33 L **4,80€**

ALKOHOLFREIE BIERE

Genießen Sie im MyMy erlesene alkoholfreie Biere mit vollem Geschmack. Perfekt abgestimmt auf unsere exquisite Küche, bieten sie erfrischenden Genuss ohne Kompromisse.

162. RADLER ALKOHOLFREI a1-a3

Alkoholfreies Bier mit Sprite
0.33 L **3,90€**

163. PILS ALKOHOLFREI a1-a3

0.33 L **3,90€**

**164. HELLES HEFE
ALKOHOLFREI** a1-a3

0.50 L **4,90€**

1.) Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, **2** = mit Konservierungsstoff, **3** = mit Antioxidationsmittel, **4** = mit Geschmacksverstärker, **5** = geschwefelt, **6** = geschwärzt, **7** = mit Phosphat, **8** = mit Süßungsmittel, **9** = enthält eine Phenylalaninquelle, **10** = gewachst, **11** = mit Nitritpökelsalz, **12** = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), **13** = koffeinhaltig

2.) Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich **a1** = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), **a2** = Roggen, **a3** = Gerste, **a4** = Hafer, **a5** = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], **b** = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **c** = Eier und Eierzeugnisse, **d** = Fisch und Fischerzeugnisse, **e** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, **g** = Milch und Milcherzeugnisse, **h** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich **h1** = Mandeln, **h2** = Haselnüsse, **h3** = Walnüsse, **h4** = Kaschunüsse, **h5** = Pecanüsse, **h6** = Paranüsse, **h7** = Pistazien, **h8** = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], **i** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **k** = Senf und Senferzeugnisse, **l** = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **m** = Schwefeldioxid und Sulfite, **n** = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, **o** = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Wir wünschen Ihnen einen
GUTEN
APPETIT

