



mijou

Regional trifft international

Zutaten aus der Region und in Bio-Qualität treffen auf Familienrezepte aus Lybien.

Frisch zubereitet.

Mit Liebe und Hingabe gekocht.

Überraschend | Vielfältig | Köstlich

Unsere Philosophie

Was mit einer Idee von Freunden begann, ist nun mit diesem Restaurant Wirklichkeit geworden. **Orientalische Küche mit Zutaten aus der Region und in BIO-Qualität** zu verbinden, ist dabei in der Gastronomie ein neuer Ansatz und wir sind stolz, in diesem Zusammenhang als Pioniere unterwegs zu sein. So kommen die guten Zutaten quasi direkt aus den Händen der Biobauern zu uns. Seien es die Säfte, verschiedene Gemüse, Milchprodukte oder das hochqualitative Fleisch.

Neben dem Anspruch, unseren Gästen wirklich gutes Essen anzubieten, gibt es zudem noch einen weiteren Gedanken, den wir im Mijou verfolgen. Wir möchten in unseren Räumen zwei gegensätzliche Kulturen in Verbindung bringen – die westliche und die arabische Kultur. Wir möchten einen Ort für **Zwischenkultur** schaffen. Mit gegenseitigem Respekt und Interesse für das jeweils andersartige, mit packenden Veranstaltungen und interessanten Informationen. Selbstverständlich gehört auch guter Service dazu, damit Sie sich willkommen fühlen.

Und für **das Gefühl, ein wenig in Lybien zu sein**, haben wir unser Bestes gegeben, um ein **möglichst authentisches Ambiente** zu schaffen. Wir hoffen, Sie können das spüren.

Essen ist für die Begegnung von Kulturen eine sehr leichte Brücke, wie wir finden. Denn **Essen verbindet**. Gekostet wird schließlich überall auf der Welt, oft zusammen, natürlich sehr gerne köstlich und mit dem Wissen, woher es kommt.

Im Mijou beinhaltet quasi alles, was Sie essen, eine Geschichte.

Natürlich die der Zutaten und ihrer Herkunft und Herstellung. Aber vor allem auch von Mijou, welcher all die Gerichte kocht, die Sie hier essen können. Jede Speise könnte etwas erzählen - von Rezepten aus der Kindheit in Lybien, vom Alltag mit 12 Geschwistern und den täglichen gemeinsamen Mahlzeiten zusammen mit Großeltern, Schwägerinnen, Cousins, von Festen und opulenten Büffets, von Vaters Bistro und den geschätzten Kochkünsten von Oma, Mutter und großer Schwester, von den Schaf-, Rind- und Kamelherden sowie den Fleischereien der Familie, von geschmacklichen Erinnerungen an friedliche Zeiten, von stundenlangen Telefonaten heute zwischen hier und dort...

(Eine Geschichte erklärt zum Beispiel, woher das Mijou seinen Namen erhalten hat. Sie handelt von einem Kind, das sich ins Meer verliebt hatte und tagein, tagaus darin herumschwamm und tauchte. ☺ „Mijou“ – das ist ein Spitzname aus der Kindheit und bedeutet im lybischen Dialekt „Eisvogel“.)

„Kochen braucht Liebe.“ Das lehrte Mijous Mutter ihn als ersten wichtigen Punkt. „Erst dann schmeckt ein Essen wahrhaftig.“ Jeder kann jedes Rezept kochen, aber erst mit einer liebevollen inneren Einstellung wird es besonders. Auf diese Weise sind unsere Gerichte in vielerlei Hinsicht wahrlich besonders. Die Zutaten sind von bester Qualität, sie wurden mit Hingabe in einfacher lybischer Tradition zubereitet und sie bieten den Gästen eine Welt der geschmacklichen Vielfalt, ganz neuer kulinarischer Genüsse und eine überraschende Reise für die Sinne.

Schön, dass Sie hier sind und wir miteinander ein kleines Stück Zwischenkultur (er)leben können. **Seien Sie herzlich willkommen!**

Speisekarte



mijou

Übrigens... Mijou bereitet alle Gerichte frisch für Sie zu – mit vielen guten Zutaten (überwiegend in Bio-Qualität und wo möglich aus der Region), mit einer ordentlichen Portion Hingabe und Erfahrung. Sein Gewürzregal bedeckt dabei einen ganzen Tisch, der Griff zum richtigen Gewürzglas ist fast schon intuitiv.

Und weil Gutes zu kreieren seine Zeit braucht, kann es passieren, dass Sie einmal etwas warten müssen, bis die Speisen auf dem Tisch landen. Hier laden wir Sie herzlich ein, die Wartezeit entspannt verstreichen zu lassen.

Wir versprechen Ihnen, es lohnt sich! 😊

VORSPEISEN

- ❖ Salatplatte mit gutem Käse von Thüringer Bauern (oder vegan Tofu), hausgemachte Creme, arabisches Brot, Börek
- ❖ Viererlei hausgemachte Cremes mit arabischem Brot, kleine Salatbeilage
- ❖ Lybisches Gemüsetöpfchen mit arabischem Brot, kleine Salatbeilage
Vegan / vegetarisch 10 €

HAUPTGERICHTE

- ❖ Warmer Salat aus Kartoffel, Aubergine, Olive, Cashew, Zwiebel, Harissa (wahlweise mit gutem Bio-Ofenkäse aus Thüringen)
Vegan 15 €
Vegetarisch (mit Ofenkäse) 18 €
- ❖ Gewürzter Reis mit Nüssen, Salatbeilage, Gemüsecreme
- ❖ Gewürzter Reis mit Kichererbsensoße, Salatbeilage, Gemüsecreme
- ❖ Gewürzter Reis mit Gemüsesoße, Salatbeilage, Gemüsecreme
- ❖ Gewürzter Couscous mit Kichererbsensoße, Salatbeilage, Gemüsecreme
Vegan / vegetarisch 22 €
Mit Bio-Fleischspezialität des Tages 27 €
- ❖ Kinder- /orenteller (halbe Portion eines Reis- oder Couscousgerichts)
Vegan / vegetarisch 15 €
Mit Bio-Fleischspezialität des Tages 18 €

BESONDERE SPEZIALITÄTEN



mijou

❖ MIJOU MENÜ

Hier speisen Sie typisch lybisch und genießen die Vielfalt von Mijous Küche und Kochkünsten.

Reis mit Nüssen ODER
Reis mit Kichererbsen ODER
Reis mit Gemüse ODER
Couscous mit Kichererbsen

Diverses Fingerfood
Hausgemachte Cremes, arabisches Brot
Salat
Arabischer Kaffee oder Tee als Start oder Abschluss

	Personenzahl	1	2	3	4
Vegan / vegetarisch		40 €	75 €	110 €	145 €
Mit Bio-Fleischspezialität des Tages		45 €	85 €	125 €	160 €

(Für mehr als vier Personen empfehlen wir unser Familienmenü. 😊)

Die folgenden Spezialitäten gibt es ausschließlich aus Vorbestellung!

❖ MIJOUS FAMILIEN MENÜ 225 €

Wer speisen möchte, wie es Mijous Familie tut, für den ist dieses Menü gedacht. Hier werden die Fleischesser beglückt. Gleich eine ganze Lamm- oder Ziegenkeule, mit guten Gewürzen und viel Zeit im Ofen gegart, dazu Reis, Gemüsecremes, Fingerfood, Brot, Salat. Ein echter Gaumenschmaus zum Pauschalpreis und Sie können entscheiden mit wievielen Personen Sie teilen möchten. 😊
(Mijou macht auch hier eine veggie-Variante möglich! Kosten 200 €))

❖ FISCH 33 €

Couscous mit Kichererbsensoße, Salat und Fisch
(je nach Angebot z.B. Dorade, Lachs, Thunfisch)

❖ MIJOUS FLEISCHTELLER 38 €

Hier kommen Fleischliebhaber auf ihre Kosten! Mijou kredenzt als gelernter Fleischer dreierlei besonders feines Fleisch z.B. von Rind, Lamm, Waldschaf, Ziege oder Huhn.
Mit Reis ODER arabischem Brot, hausgemachten Cremes, Honig, Salat

Achten Sie darüber hinaus gerne auf Mijous Tageskreationen! Die entstehen meist ganz spontan aus dem, was der Tag so mit sich bringt. 😊

SÜßES

Ob als Nachtisch oder als Begleitung zu unserem guten arabischen Kaffee / Tee – unsere Süßigkeiten sind alle hausgemacht und so manche dem Erfindungsreichtum von Mijous Familie entsprungen. Dabei insgesamt nicht übermäßig süß, sondern einfach nur köstlich!

Karamellkuchen	4,80 €
Kakaokuchen	4,80 €
Kokoskuchen	4,80 €
Nußfinger	2,50 €
Teller mit einer Auswahl orientalischer Süßigkeiten	5,50 €

BRUNCH

Unser Brunch – oder kulturelles Frühstück – lädt mit einem opulenten Büffet ein, die umfangreiche Palette der lybischen Küche ansatzweise zu erfahren. Und nicht nur das – das Mijou möchte auch einen kulturellen Brückenschlag wagen.

Denn unser spezielles Sonntagsfrühstück wird von Vorträgen begleitet, in denen Geschichten von Mijou gelauscht werden kann. Über die lybische und die deutsche Kultur, über Missverständnisse und Verständnis, über's Ankommen oder Losmüssen; schöne Geschichten, berührende, überraschende, erstaunliche, traurige und erhebende. Und so werden kulinarischer Genuss und kulturelle Begegnung zusammengebracht – und damit hoffentlich auch die Menschen, die uns besuchen!

Jeden ersten Sonntag im Monat. Anmeldung erforderlich.

Großes Büffet, inkl. arabischem Kaffee / Tee, Vortrag 40 €

**Wir freuen uns, Sie mit dem lybischen Essen vertraut machen zu dürfen!
Gerne beantworten wir Ihre Fragen und beraten zu Ihrer Auswahl.**

CATERING

Mijous Essen für Zuhause? Klaro! Das Mijou bietet auch Cateringservice an. Mehr dazu live von uns gleich hier vor Ort oder natürlich auf unserer Webseite.

Getränkekarte



mijou

Unsere Getränkeauswahl ist **ausschließlich alkoholfrei* und in Bio-Qualität.**

Wir freuen uns, wenn auch Sie Geschmack an dieser Auswahl finden und sind offen für weitere Vorschläge!

- ❖ **Hausgemachte Limonaden nach Tagesangebot**
Unsere Empfehlung des Hauses – Mijous selbstgemachte Limonaden. Eigentlich könnte man sie fast als alkoholfreie Cocktails bezeichnen...

300ml **5,50 €**

- ❖ **Wasser von Rhönsprudel (naturell, sanft oder medium)**

je 200ml **2,50 €**

0,75 l Flasche **7,50 €**

- ❖ **Verschiedene Sorten NOW Limo von der Brauerei Lammsbräu**

Orange	Ginger-Orange	Johannisbeere
Maracuja	Rhabarber	Orange Cola
Zitrone	Grapefruit	

je 330 ml **4,00 €**

Unsere Säfte stammen von Thüringer Streuobstwiesen des Obstwiesenhofs Köhler / Kleinromstedt und der Streuobstmosterei Malus im Südharz. Letztere erfreut uns sogar mit kostbaren sortenreinen Apfelsäften.

Streuobstwiesen-Apfelsaft	200ml	3,00 €
Apfelsaft sortenrein Cox Orange	200ml	3,50 €
Apfelsaft sortenrein Kaiser Wilhelm	200ml	3,50 €
Apfelsaft sortenrein Ingrid Marie	200ml	3,50 €
Apfel-Birnen-Saft	200ml	3,50 €
Apfel-Sauerkirsch-Saft	200ml	3,50 €
Apfel-Mango-Saft	200ml	3,50 €
Apfel-Ingwer-Saft	200ml	3,50 €
Schwarzer Johannisbeersaft	200ml	3,50 €
Zwetschgensaft	200ml	3,50 €
Rhabarbersaft	200ml	3,50 €
Alle Säfte als Schorle	300ml	4,00 €

BIO BIER & CO

Unsere alkoholfreien Biere, Radler und das Malzbier ordern wir von der kleinen und feinen Bio-Brauerei Neumarkter Lammsbräu aus Franken und kommen als Flaschenbiere daher.



mijou

Alkoholfrei

BIO - Bier feinherb 0,33	4,00 €
BIO - Bier Naturtrüb 0,5	5,00 €
BIO - Bier dunkel 0,33	4,00 €
BIO - Weizen hell 0,5	5,00 €
BIO - Weizen Grapefruit 0,33	4,00 €
BIO - Radler 0,33	4,00 €
BIO - Bier mit Hollerblüte 0,33	4,00 €
BIO - Bier glutenfrei 0,33	4,00 €
BIO - Malzbier 0,33	4,00 €

WARME GETRÄNKE

Mijou Kaffee mit Kuh- oder Pflanzenmilch	4,00 €
<i>Ein cremiger Kaffeegenuß nach einem Familienrezept von Mijou. Hierfür wird eine Kaffeessenz angesetzt und dann mit Milch cremig aufgeschäumt. Das Ergebnis ist ein leckerer Kaffee, den unsere Gäste als „warmen Eiskaffee“ beschreiben. 😊</i>	
Arabischer Kaffee (mit oder ohne Kardamom)	3,00 €
BIO – Kräutertee	3,00 €
Grüntee traditionell libysch (gesüßt!) Teeglas	3,00 €
Schwarztee traditionell libysch (gesüßt!) Teeglas	3,00 €
Gewürztee traditionell libysch (mit Milch und gesüßt!) Tasse	4,00 €
Kakao traditionell libysch mit Kuh- oder Pflanzenmilch	4,00 €

* Das Mijou ist aus ganz persönlichen Gründen ein komplett alkoholfreies Restaurant. Wir wollen damit niemanden von irgendetwas überzeugen, sondern bleiben einfach nur uns selber treu. Sie laden wir herzlich ein, diesen Umstand als einen Fakt Ihrer authentisch-kulinarischen Reise nach Lybien einzuordnen. Unser Anspruch ist, Ihnen hervorragendes Essen und leckere alkoholfreie Alternativen bieten zu können. Darauf und auf einen guten Service legen wir unseren Fokus.

Und gerne wollen wir bei diesem Thema undogmatisch sein und gemeinsam mit unseren Gästen Zwischenkultur leben. Darum bieten wir für alle diejenigen, welchen ihr guter Wein trotz bestem Essen und anderen Getränkeangeboten gar zu sehr fehlt, die Möglichkeit, diesen gegen ein Korkengeld von 5 € einfach mitbringen zu können.

Und wenn am Ende Sie und wir zufrieden sind – wunderbar! Das ist unser Wunsch. 😊