

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

10 €

- ❖ Salat mit Thüringer Biobauernkäse, hausgemachte Creme, arabisches Brot
- ❖ Viererlei hausgemachte Cremes mit arabischem Brot, kleine Salatbeilage
- ❖ Hauspommes mit eigenem Dip, kleine Salatbeilage

HAUPTGERICHTE

Beachten Sie über die folgenden Gerichte hinaus auch gerne Mijous Tageskreationen! Die entstehen meist ganz spontan aus dem, was der Tag so mit sich bringt. 😊

- ❖ 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, hausgemachte Gemüsecreme
- ❖ Gewürzter Reis mit Kichererbsen- oder Gemüsesoße, hausgemachte Gemüsecreme
- ❖ Gewürzter Couscous mit Kichererbsen- oder Gemüsesoße, hausgemachte Gemüsecreme
 - Vegan / vegetarisch 22 €
 - Mit Bio-Fleischspezialität des Tages 27 €
- ❖ Kinder- / Seniorenteller (halbe Portion eines Reis- oder Couscousgerichts)
 - Vegan / vegetarisch 15 €
 - Mit Bio-Fleischspezialität des Tages 18 €

Gerne können Sie das Mijou für Ihre privaten Feiern oder geschäftliche Veranstaltungen buchen. Mit einem vielfältigen und überraschenden Büffet direkt hier vor Ort oder als Catering in Ihren Räumlichkeiten. Sprechen Sie uns einfach an.

BESONDERE SPEZIALITÄTEN

...ausschließlich auf Vorbestellung!



mijou

❖ MIJOU FAMILIEN MENÜ

Hier speisen Sie ganz typisch lybisch und können die Vielfalt von Mijous Küche und Kochkünsten gemeinsam mit Ihren Liebsten genießen. Ganz authentisch kommen hier alle Speisen einfach in die Mitte des Tisches und jede*r kann sich nach Lust und Laune bedienen.

Konzipiert ist das Menü von 2-10 Personen und Sie können entscheiden, ob Sie es vegan / vegetarisch oder mit Bio-Fleischspezialitäten genießen möchten. **Besonders:** ab 5 Personen gibt es dabei als Fleischbeilage eine ganze Lamm- oder Ziegenkeule (je nach Verfügbarkeit).

Reis ODER Couscous
diverses Fingerfood
alle hausgemachten Cremes, arabisches Brot
Salat
arabischer Kaffee oder Tee als Start oder Abschluß

	Veggie	mit Bio-Fleisch
2 Personen	75 €	85 €
3 Personen	110 €	145 €
4 Personen	145 €	160 €
bis 6 Personen	200 €	225 €
bis 8 Personen	n.A.	285 €
bis 10 Personen	n.A.	345 €

Für mehr als 10 Personen kommen Sie gern auf uns zu. 😊

❖ FISCH 33 €

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

❖ 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

SÜBES

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!

Kuchen je nach Angebot	4,80 €
Kleine Süßigkeit nach Angebot	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!

Wechselnde Termine, aktuelle immer online. 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.

IHRE VERANSTALTUNGEN IM MIJOU

Gerne können Sie unser Restaurant für Ihre Veranstaltungen buchen. Sei es eine Hochzeit, ein Geburtstag oder Ihre Firmenweihnachtsfeier. Wir freuen uns auf Sie und unterbreiten gerne ein individuelles Angebot.

Getränkekarte

The logo for 'mijou' is written in a lowercase, serif font. The 'i' and 'j' are red, while the 'm', 'o', and 'u' are black. It is centered within a white circle that is part of a larger, light-colored geometric pattern in the background.

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!

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

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

je 200ml	3,00 €
0,75 l Flasche	8,00 €

- ❖ Verschiedene Sorten NOW Limo von der Brauerei Lammsbräu

Orange	Red Berry	Zitrone	Grapefruit
Maracuja	Rhabarber	Orange Cola	
je 330 ml		4,50 €	

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	3,50 €
---------------------------	-------	--------

Apfelsaft sortenrein Cox Orange
Apfelsaft sortenrein Kaiser Wilhelm
Apfelsaft sortenrein Ingrid Marie
Apfel-Birnen-Saft
Apfel-Sauerkirsch-Saft
Apfel-Mango-Saft
Apfel-Ingwer-Saft
Schwarzer Johannisbeersaft
Zwetschgensaft
Rhabarbersaft

je 200ml	4,00 €
----------	--------

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 Neumarkt in der Oberpfalz 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 lybisch (gesüßt!)	3,00 €
Schwarztee traditionell lybisch (gesüßt!)	3,00 €
Gewürztee traditionell lybisch (mit Milch und gesüßt!) Tasse	4,00 €
Kakao traditionell lybisch 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. 😊