

水

M I Z Ū M I

NIGIRI

J E 2 S T K . | 2 pcs per order

Maguro € 7.80

Thunfisch / Tuna

Sake € 5.80

Lachs / Salmon

Hamachi € 7.30

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Hotategei € 13.10

Jakobsmuschel / Scallop

Wagyu Rind € 11.50

Wagyu beef

Unagi € 6.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

Hokkada Kabocha (vegan) € 3.80

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

Asupara (vegan) € 4.20

Thaispargel / Thai asparagus

Bebikon (vegan) € 3.80

Babymais / Baby corn

T
I
M
E

M A K I

J E 6 S T K . | 6 pcs per order

Sake – Kappa Maki € 6.00

Lachs – Gurke / Salmon – cucumber

Tempura Ebi Maki € 12.50

Torpedo Garnele – Mayo – Thaispargel

Torpedo prawn – mayonnaise – Thai asparagus

Spicy Tuna Maki € 11.00

Thunfisch tartar spicy – Avocado Erdnuss / Spicy tuna tartare – avocado peanut

Keison Maki € 8.50

Lachsforelle – Gurke – Krenfrischkäse – Röstzwiebel

Salmon trout – cucumber – horseradish cream cheese – fried onion

Tonbara Niku Maki € 6.30

Schweinebauch – Rettich – Senfcreme – Grammeln

Pork belly – radish – mustard cream – greaves

Avo – Philadelphia Maki € 5.50

Avocado – Frischkäse – Sesam / Avocado – cream cheese – sesame

Kappa Maki (vegan) € 4.30

Gurke / Cucumber

F
O
R
S
U
S
H
I

S A S H I M I

J E 4 S T K . | 4 pcs per order

Sake € 9.50

Lachs / Salmon

Maguro € 13.50

Thunfisch / Tuna

Hamachi € 12.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Hotategai € 16.50

Jakobsmuschel / Scallop

Rupudema € 11.50

Wildfang Loup de Mer / Loup de Mer, caught in the wild

Arctic Char € 9.50

Seesaibling / Arctic Char

F O R S T H O F G U T S E T € 19.90

J E 2 S T K . | 2 pcs per order

Nigiri Hokkada Kabocha

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

Nigiri Wagyu Rind

Wagyu beef

Maki Keison

Lachsforelle / Salmon trout

Maki Tonbara Niku

Schweinebauch / Pork belly

Sashimi Arctic Char

Seesaibling / Arctic char

C L A S S I C S E T € 24.90

J E 2 S T K . | 2 pcs per order

Nigiri Maguro

Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake

Lachs / Salmon

Nigiri Hamachi

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Nigiri Asupara

Thaispargel / Thai asparagus

Maki Negitoro

Thunfisch tartar spicy / Spicy tuna tartare

Maki Avo - Philadelphia

Avocado – Frischkäse – Sesam / Avocado – cream cheese – sesame

Sashimi Rupudema

Wildfang Loup de Mer / Loup de Mer, caught in the wild

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

V E G G I E S E T € 14.90

J E 2 S T K . | 2 pcs per order

Nigiri Hokkada Kabocha

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

Nigiri Asupara

Thaispargel / Thai asparagus

Nigiri Bebikon

Babymais / Baby corn

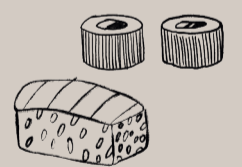
Avo – Philadelphia Maki

Avocado – Frischkäse – Sesam / Avocado – cream cheese – sesame

Maki Kappa

Gurke / Cucumber

S
U
S
H
I
S
E
T
S



水

M I Z Ū M I

Mit dem Mizūmi möchten wir Ihnen nicht nur die fernöstliche Küche, sondern auch die lange Tradition des Gastgeberseins in Japan näherbringen. Ganz nach japanischem Brauch gibt es keine klassische Menüfolge, viel mehr wird nach dem Takt der Küche serviert. Dazu passend wird am Tisch geteilt: Aus vielen köstlichen Kleinigkeiten entsteht so die beste Wahl für jeden Genießer.

With the Mizūmi, we would like to introduce you not only to Far Eastern cuisine, but also to the long tradition of hospitality in Japan. According to Japanese tradition, there is no classic menu sequence; instead, food is served according to the rhythm of the kitchen. The best choice for every connoisseur is thus created from many delicious little things.

SHIO EDAMAME (VEGAN) € 5.00

Gekochte japanische grüne Bohnen
Boiled Japanese soybeans

JIKU-TSUKI TOMOROKOSHI NO GURIRU € 4.80

Gegrillter Maiskolben mit Miso-Butter
Grilled corn on the cob with miso butter

HARUMAKI € 8.00

Vegetarische Frühlingsrolle
Vegetarian spring roll

KARUPATCHO € 16.80

Lachs-Gelbschwanzmakrelen Carpaccio – Yuzu Vinaigrette
Salmon-yellowtail mackerel carpaccio – Yuzu vinaigrette

YAKI GYOZA 4 STK. € 5.50

Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
Japanese dumplings with pork filling

CHICKENSANDO € 13.80

Hühnersandwich – Eiaufstrich – leicht scharfer Kohlsalat
Chicken sandwich – egg spread – lightly spicy cabbage salad

EBI FRY 4 STK. € 9.80

Gebackene japanische Garnelen
Fried Japanese shrimps

MISOSHIRU (VEGAN) € 4.50

Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu
Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

TEMPURA WAHLWEISE MIT / Your choice of

Gemüse / *Vegetables* € 12.00

Tofu / *Tofu* € 10.00

Mixed (Gemüse, Tofu, Garnele) / *Mixed (vegetables, tofu, shrimps)* € 18.50

SARADA FORSTHOFGUT € 17.50

Salatherzen wahlweise mit kurz gegrillten Rindfleisch oder 4 Stk. Garnelen
Salad hearts, lightly grilled beef or 4 pcs shrimps optional

WAKAME (VEGAN) € 4.20

Algensalat
Seaweed salad

BAO BUN BURGER € 16.30

Japanischer Burger – gezupftes Rind – Rotkraut
Japanese burger – pulled beef – red cabbage

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 22.50

Gegrilltes Wildlachssteak – wilder Brokkoli
Grilled wild salmon steak – wild broccoli

TORI KARAAGE € 15.40

Knuspriges Hähnchen – Chili Mayo
Crispy chicken – chili mayonnaise

BEILAGEN / side dishes

Schale Reis € 2.80

Bowl of rice

Schale Udon € 3.50

Bowl of udon

R A M E N

YASAI RAMEN € 12.20

Tofu – Junglauch – Mais – Zuckerschoten – Pak Choi – wilder Brokkoli
Tofu – young leek – corn – snow peas – pak choi – wild broccoli

SHIO RAMEN € 15.50

Garnele – Shiitake – Bonito – Karotte – Ei – Junglauch
Shrimp – shiitake – bonito – carrot – egg – young leek

TONKOTSU RAMEN € 13.50

Schwein – Enoki – Ei – Pak Choi – Bambussprossen – Junglauch
Pork – enoki – pak choi – bamboo sprouts – young leek

K I D S

UDON € 11.00

Gebratene Nudeln mit Gemüse und Huhn
Fried noodles with chicken and vegetables

BIO PENNE € 7.60

mit Kalbfleischsugo oder Tomatensauce (vegan)
With veal sugo or tomato sauce (vegan)

S W E E T

MOCHI VARIATION € 8.50

Klebreiskuchen mit Füllung – 3 Stk. gemischt
Sticky rice cake with filling – variation of 3 pcs

FURUTSU NO MORIAWASE (VEGAN) € 6.00

Obstplatte
Fruit platter

TAPIOKAPUDDING (VEGAN) € 7.50

Litschi – Kokos – Gojibeeren
Litchi – coconut – goji berries

B E N T O

VEGGIE € 14.20

Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame –
gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone
*Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame –
pickled vegetables – mochi – melon*

FISCH € 16.90

Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – Wakame –
gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone
*Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wakame –
pickled vegetables – mochi – melon*

B O X E N

FLEISCH € 15.60

Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chili Mayo – Wakame –
gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone
*Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayonnaise – wakame –
pickled vegetables – mochi – melon*

