

水

M I Z Ū M I

TIME FOR SUSHI

NIGIRI

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

Maguro € 13.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 20.00

Thunfischbauch / tuna belly

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu beef

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

🌿 Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

🌿🌿 Abokado € 4.80

Avocado / Avocado

🌿🌿 Hokkada kabocha € 4.20

Kürbis / Pumpkin

🌿🌿 Inari € 5.20

Tofutaschen / Tofu bags

Jedes Fischnigiri auch flambiert möglich

Every fish nigiri can also be flambéed

HOSOMAKI

J E 8 S T K . / 8 pcs per order

Maguro € 10.10

Thunfisch / Tuna

Sake € 8.80

Lachs / Salmon

🌿🌿 Abokado € 6.20

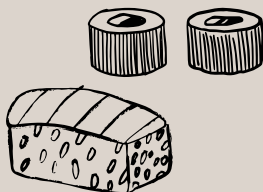
Avocado

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / Cucumber

🌿🌿 Daikon € 5.00

Rettich / Radish



SPECIAL MAKI

J E 8 S T K . / 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 19.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Staff Roll € 23.60

Gebackene Garnele – Gurke – Schnittlauch – Wagyu

Baked prawn – cucumber – chives – wagyu

Spicy Tuna Roll € 21.30

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Samurai Roll € 19.70

Aal – Karotte – Pimientos – Avocado – Tobikko

Eel – carrot – pimientos – avocado – tobiko

Loigom Roll € 17.00

Leoganger Lachsforelle – Gurke – Rote Rübe – Kren

Leogang salmon trout – cucumber – beetroot – horseradish

🌿 Kinoko Roll € 15.50

Räuchertofu – Pilz Duxelles – eingelegte Eierschwammerl

Smoked tofu – mushroom duxelles – pickled chanterelles

🌿🌿 Crispy Roll € 9.80

Karotte – Avocado – Panko

Carrot – avocado – panko

SASHIMI

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

Sake € 14.50

Lachs / Salmon

Maguro € 16.50

Thunfisch / Tuna

Toro € 32.00

Thunfischbauch / tuna belly

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Samon Torauto € 13.50

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

SUSHISETS

F O R S T H O F G U T S E T € 27.40

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

🌿 Nigiri Tamago

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

Nigiri Wagyu Rind

Wagyu beef

Maki Loigom Roll

Leoganger Lachsforelle – Gurke – Rote Rübe – Kren

Leogang salmon trout – cucumber – beetroot – horseradish

🌿🌿 Hosomaki Kappa

Gurke / Cucumber

Sashimi Samon Torauto

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

C L A S S I C S E T € 31.90

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

Nigiri Maguro

Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake

Lachs / Salmon

Nigiri Hamachi

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

🌿🌿 Nigiri Hokkada kabocha

Kürbis / Pumpkin

🌿🌿 Hosomaki Daikon

Rettich / Radish

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / Salmon

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

S A S H I M I S E T € 38.00 p.P.

8 S T K . / 8 pcs

Chefs choice

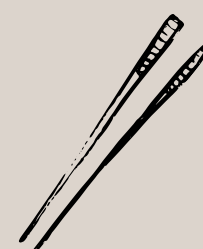
S U R P R I S E S E T € 34.00 p.P.

unserer Sushi Meister / of our sushi masters

B E I L A G E / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.50

Wasabi root freshly grated






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.

L U N C H S P E C I A L S

 EDAMAME - SHIO, SPICY ODER HABU
Gekochte Japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*
Salzig / *salty* € 5.00
Scharf / *spicy* € 6.50
mit Kräutern / *with herbs* € 6.50

 HARUMAKI € 8.00
Knusprige Frühlingsrolle
crispy spring roll

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 8.80
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
Japanese dumplings with pork filling

EBI FRY (4 STK / 4 pcs) € 9.80
Gebackene japanische Garnelen
Baked Japanese shrimps

 WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

 MISOSHIRU € 8.00
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilze – Seidentofu
Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

CHIRASHI DON € 29.90
Reisbowl – Sashimi – Avocado – Sesam
Ricebowl – sashimi – avocado – sesame

 OKONOMIYAKI € 13.50
Japanischer Pfannkuchen mit Gemüse
Japanese pancake with vegetables


 TOFU NO TENPURA € 16.60
Tempuratonfu – Kartoffelsalat – Dip
Tempura tofu – potato salad – dip

UDON € 17.30
Nudeln mit Huhn und Gemüse
Noodles with chicken and vegetables

GORUDENTORAUTO € 25.50
Gegrillte Goldforelle – wilder Brokkoli – Nüsse
Grilled golden trout – wild broccoli – nuts

TORI KARAAGE € 18.40
Knuspriges Hühnchen – Chilimayo
Crispy chicken – chili mayo

BEILAGE / side dishes

 Schale Reis € 3.20
Bowl of rice

 Schale Udon € 4.50
Bowl of udon

K I D S

BIO PENNE
 mit Butter / *with butter* € 6.90
 mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60
 mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60

Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.
For information on allergens and organic products, do not hesitate to ask our staff.



R A M E N

 KINOKO SHIO RAMEN € 18.20
Eierschwammerl – Kürbis – Brokkoli – Junglauch – Karotte – Shiitake
Chanterelles – pumpkin – broccoli – young leek – carrot – shiitake

SPICY CHICKEN RAMEN € 25.30
Garnele – gebackenes Wachtelei – Junglauch – Lotuswurzel
Erbsenschoten – Pimientos
Shrimp – baked quail egg – young leek – lotus root – pea pods – pimientos

MISO BUTA RAMEN € 22.20
Schweinebauch – eingelegtes Bio Ei – Nori – Sprossen – Edamame – Tomate
Pork belly – pickled organic egg – nori – sprouts – edamame – tomato

F O N D U E


SHABU SHABU (30 Min Wartezeit / 30 min waiting time)
Ahiru Shabu Shabu mit Fleisch / *Ahiru shabu shabu with meat* € 52.00
 Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *yasai shabu shabu with tofu* € 42.00

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Fleisch oder Tofu werden auf einem heißen Topf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert.
The Japanese version of fondue is called Shabu Shabu. Thinly sliced meat or tofu is prepared on a hot pot directly at the table and served with a colorful variety of seasonal vegetables.

B E N T O X


FISCH € 25.90
Misosuppe – Sushi – Gorudentorauto – wilder Brokkoli – Nüsse – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – gorudentorauto – wild broccoli – nuts – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

FLEISCH € 25.60
Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chili Mayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayonnaise – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

 VEGGIE € 22.20
Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst
Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits

S W E E T S

 MOCHI VARIATION € 9.50
Klebereiskuchen mit Eisfüllung – 3 Stk. gemischt
Sticky rice cake with icecreamfilling – variation of 3 pcs

 TAPIOKAPURIN € 9.80
Tapiokaschokopudding – Pfirsich
Tapioca pudding – peach

D I P S

-  Sweet Chili Sauce
-  Teriyaki Sauce
-  Chili Mayo
-  Soja Sauce

