

# 水

## M I Z Ū M I

### N I G I R I

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

Maguro € 9.80

Thunfisch / Tuna

Sake € 7.80

Lachs / Salmon

Hamachi € 9.30

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu beef

Unagi € 7.20

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 F O R R S U S H I

### M A K I

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

Ebi Ten Roll € 13.80

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam  
Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 14.20

Thunfisch – Avocado – Chili Mayo / Tuna – avocado – chili mayonnaise

Salmon Lovers € 15.40

Zweierlei Lachs – Keta Kaviar – Gurke – Wasabi Sauce  
Two kinds of salmon – keta caviar – cucumber – wasabi sauce

Kani Roll € 15.80

Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki  
Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki

Pinzgau Maki € 8.20

Schweinebauch – Rettich – Senfcreme – Grammeln  
Pork belly – radish – mustard cream – greaves

Loigom Roll € 10.40

Lachsforelle – Curcumafenichel – Liebstöckel Mayo  
Salmon trout – curcuma fennel – lovage mayonnaise

Salad Roll € 9.50

Hühnerbrust – Gurke – Salat – Thaispargel – Parmesansauce  
Chicken breast – cucumber – salad – thai asparagus – parmesan sauce

Kappa Maki (vegan) € 5.30

Gurke / Cucumber

Yasai Roll (vegan) € 7.30

Buntes Gemüse – Goma Sauce / Colorful vegetables – goma sauce

### S A S H I M I

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

Sake € 11.50

Lachs / Salmon

Maguro € 14.50

Thunfisch / Tuna

Hamachi € 13.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Rupudema € 13.50

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

Arctic Char € 10.50

Seesaibling / Arctic Char



### F O R S T H O F G U T S E T € 22.90

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 Loigom Roll

Lachsforelle – Curcumafenichel – Liebstöckel Mayo

Salmon trout – curcuma fennel – lovage mayonnaise

Maki Pinzgau

Schweinebauch – Rettich – Senfcreme – Grammeln

Pork belly – radish – mustard cream – greaves

Sashimi Arctic Char

Seesaibling / Arctic char

## S U S H I S E T S

### C L A S S I C S E T € 27.90

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 Yasai Roll

Buntes Gemüse – Goma Sauce / Colorful vegetables – goma sauce

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado – Chili Mayo / Tuna – avocado – chili mayonnaise

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 € 16.90

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

Nigiri Hokkada Kabocha

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

Nigiri Asupara

Thaispargel / Thai asparagus

Nigiri Bebikon

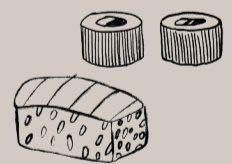
Babymais / Baby corn

Maki Kappa

Gurke / Cucumber

Maki Yasai Roll

Buntes Gemüse – Goma Sauce / colorful vegetables – goma sauce



# 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*

### MAGUROTATARU € 18.20

Thunfischtatar – Wakame – Tobikko – Nori  
*Tuna tartare – wakame – tobikko – nori*

### YAKI GYOZA 4 STK. € 6.50

Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung  
*Japanese dumplings with pork filling*

### CHICKENSANDO € 13.80

Hühnersandwich – Paprikafrischkäse – Kohlsalat  
*Chicken sandwich – paprika cream cheese – cabbage salad*

### EBI FRY 4 STK. € 9.80

Gebackene japanische Garnelen  
*Baked 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 € 16.40

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 € 14.20

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

### SHIO RAMEN € 18.50

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

### TONKOTSU RAMEN € 16.50

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

## K I D S

### UDON € 11.00

Nudeln mit Huhn und Gemüse  
*Noodles with chicken and vegetables*

### BIO PENNE

mit Butter / *With butter* € 4.90

mit Kalbfleischsugo oder Tomatensauce (vegan) € 7.60  
*With veal sugo or tomato sauce (vegan)*

## S W E E T S

### 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 € 16.20

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

### FISCH € 19.90

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 € 18.60

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

