

# 水

## M I Z Ū M I

### TIME FOR SUSHI

#### NIGIRI

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

Ebi € 13.80

Garnele / Shrimp

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu beef

Unagi € 7.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

Hokkida Kabocha (vegan) € 3.80

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

Asupara (vegan) € 4.20

Thaispargel / Thai asparagus

#### HOSOMAKI

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

Maguro € 7.90

Thunfisch / Tuna

Sake € 6.50

Lachs / Salmon

Ahiru € 6.50

Ente / Duck

Abokado € 4.80

Avocado

Kappa € 4.50

Gurke / Cucumber

#### SPECIAL MAKI

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

Ebi Ten Roll € 14.80

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 16.20

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Salmon Lovers € 15.40

Zweierlei Lachs – Keta Kaviar – Gurke – Wasabi Sauce

Two kinds of salmon – keta caviar – cucumber – wasabi sauce

Kani Roll € 16.80

Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki

Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki

Crunchy Roll (6 S T K . / 6 pcs) € 16.20

Thunfisch – Lachs – Ebi – Minze – Spargel – Teriyaki

Tuna – salmon – ebi – mint – asparagus – teriyaki

Loigom Roll € 12.50

Gebeizte Leoganger Forelle – Rote Rübe – Kren

Pickled Leogang trout – beetroot – horseradish

Yasai Roll (vegan) € 7.30

Buntes Gemüse – Goma Sauce

Colorful Vegetables – goma Sauce



#### SASHIMI

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

Keison € 11.50

Lachsforelle / Salmon trout

### SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 26.90

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

Nigiri Hokkida Kabocha

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

Nigiri Wagyu Rind

Wagyu beef

Maki Loigom Roll

Gebeizte Leoganger Forelle – Rote Rübe – Kren

Pickled Leogang trout – beetroot – horseradish

Hosomaki Ahiru

Ente / Duck

Sashimi Keison

Lachsforelle / Salmon trout

CLASSIC SET € 29.90

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 / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / salmon

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

MIXED SET € 22.90

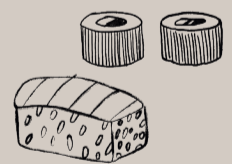
I H R E W A H L / Your choice of

Mixed Nigiri

6 Stück / 6 pieces

Hosomaki

4 Stück / 4 pieces



# 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.*

### EDAMAME – SHIO ODER SPICY (VEGAN) € 5.00

Gekochte japanische grüne Bohnen – salzig oder scharf  
*Boiled Japanese soybeans – salty or spicy*

### HARUMAKI (VEGAN) € 8.00

Knusprige Frühlingsrolle  
*crispy spring roll*

### BIFUTATARU € 18.20

Beef Tatar – Wassermelonenrettich – Bonito – Perlwiebel – Wan Tan  
*Beef tartare – watermelon radish – bonito – pearl onion – wan tan*

### YAKI GYOZA 4 STK. € 7.50

Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung  
*Japanese dumplings with pork filling*

### GURINKARE € 15.70

Grünes Curry – Hühnerfleisch – Gemüse – Gewürzrüben  
*Green curry – chicken – vegetables – spiced nuts*

### EBI FRY 4 STK. € 9.80

Gebackene japanische Garnelen  
*Baked Japanese shrimps*

### MISOSHIRU (VEGAN) € 5.80

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

### HARUSAMESARADA

Glasnudelsalat wahlweise mit / Glass noodle salad with Tempuragarnele / tempura shrimp € 17.50  
Marinierter Schweinebauch / marinated pork belly € 14.80

### WAKAME (VEGAN) € 4.20

Algensalat  
*Seaweed salad*

### MIZŪMI BURGER (VEGGIE) € 14.70

Japanischer Burger – Tofu – Gurke – Chinakohl  
*Japanese burger – tofu – cucumber – Chinese cabbage*

### TERIYAKI SAMONSUTEKI € 22.50

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

### TORI KARAAGE € 16.40

Knuspriges Hähnchen  
*Crispy chicken*

### BEILAGEN / side dishes

Schale Reis € 2.80  
*Bowl of rice*

Schale Udon € 3.50  
*Bowl of udon*

### DIPS

Sweet Chili Sauce  
Teriyaki Sauce  
Chili Mayo  
Soja Sauce  
Szechuan Sauce

## R A M E N

### SHIO VEGGIE RAMEN € 14.20

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

### SPICY CHICKEN RAMEN € 16.50

Wan Tan – Bio Stundenei – Shiitake – Zuckermais – Karotte – Junglauch  
*Wan Tan – organic hour egg – shiitake – sweetcorn – carrot – young leek*

### TONKOTSU MISO RAMEN € 16.90

Schwein – Bio Ei – Enoki – Pak Choi – Nori – Junglauch – wilder Brokkoli – Kürbis  
*Pork – organic egg – enoki – pak choi – nori – young leek – wild broccoli – pumpkin*

## 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*

### KYARAMERUPURIN € 7.50

Creme Karamell – Erdnüsse – Passionsfrucht  
*cream caramel – peanuts – passion fruit*

## 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 € 20.90

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 € 19.60

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

