

# 水

## M I Z Ū M I

### TIME FOR SUSHI

#### NIGIRI

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

Maguro € 10.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 20.00

Balfego Thunfischbauch / Balfego Tuna belly

Sake € 8.80

Lachs / Salmon

Batafisshu € 7.80

Butterfisch / Butterfish

Ebi € 13.80

Garnele / Shrimp

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu beef

Unagi € 8.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

Abokado (vegan) € 4.80

Avocado / Avocado

Asupara (vegan) € 4.20

Grüner Spargel / Thai asparagus

#### SASHIMI

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

Sake € 13.50

Lachs / Salmon

Maguro € 15.50

Thunfisch / Tuna

Toro € 32.00

Balfego Thunfischbauch / Balfego tuna belly

Batafisshu € 11.50

Butterfisch / Butterfish

Masu € 12.50

Leoganger Forelle / Leogang trout

#### SPECIAL MAKI

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

Ebi Ten Roll € 17.90

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

Spicy Tuna Roll € 18.80

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Fluffy Roll € 16.40

Lachstatar – Gurke – Sesam – Sriracha

Salmon tartare – cucumber – sesame – sriracha

Kani Roll € 19.10

Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki

Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki

Crunchy Roll (6 STK. / 6 pcs) € 17.20

Thunfisch – Lachs – Ebi – Minze – Spargel – Teriyaki

Tuna – salmon – ebi – mint – asparagus – teriyaki

Loigom Roll € 14.50

Leoganger Forelle – Salatherzen – Radieschen – Kräutersauce

Leogang trout – lettuce hearts – radish – herb sauce

Yasaifutomaki (vegan) (6 STK. / 6 pcs) € 9.10

Buntes Gemüse – Teriyaki

Colorful Vegetables – teriyaki

#### HOSOMAKI

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

Maguro € 9.10

Thunfisch / Tuna

Sake € 7.80

Lachs / Salmon

Abokado (vegan) € 5.20

Avocado

Kappa (vegan) € 4.80

Gurke / Cucumber

#### TEMAKI

J E 1 S T K . / 1 pc per order

Yasai € 5.80

Gemüse / Vegetables

Maguro € 9.10

Thunfisch / Tuna

Sake € 7.80

Lachs / Salmon

Ebi € 9.10

Garnele / Shrimp

### SUSHISETS

SURPRISE SET € 32.00 p.P.

FORSTHOF GUT SET € 26.90

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 Forelle – Salatherzen – Radieschen – Kräutersauce  
Leogang trout – lettuce hearts – radish – herb sauce

Hosomaki Kappa

Gurke / Cucumber

Sashimi Masu

Leoganger Forelle / Leogang trout

CLASSIC SET € 29.90

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

Nigiri Maguro

Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake

Lachs / Salmon

Nigiri Batafisshu

Butterfisch / Butterfish

Nigiri Asupara

Thaispargel / Thai asparagus

Maki Yasaifutomaki

Buntes Gemüse – Teriyaki / Colourful vegetables – teriyaki

Maki Spicy Tuna Roll

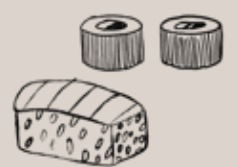
Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / salmon

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna



# 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*

### MARINETOHAMACHI € 19.20

Hamachi – Wassermelone – Yuzu  
*Hamachi – watermelon – yuzu*

### YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 8.50

Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung  
*Japanese dumplings with pork filling*

### EBI FRY (4 STK / 4 pcs) € 9.80

Gebackene japanische Garnelen  
*Baked Japanese shrimps*

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

### WAKAME (VEGAN) € 4.30

Algensalat  
*Seaweed salad*

### MISOSHIRU (VEGAN) € 6.50

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

### CHIRASHI DON € 29.50

Reisbowl – Sashimi – Avocado – Sesam  
*Ricebowl – sashimi – avocado – sesame*

### JIJIMI € 13.50

Japanischer Pfannkuchen mit Gemüse  
*Japanese pancake with vegetables*

### HYASHI SOMEN

Kalte Soba Dip Nudeln wahlweise mit  
*Cold soba dip noodles with your choice of*  
Eingelegter Garnele / *pickled shrimp* € 21.00  
Mariniertem Schweinebauch / *marinated pork belly* € 16.80

### FURANKUSUTEKI € 33.80

Sous Vide gegartes Flanksteak – gefüllter Portobello  
*Sous Vide cooked flank steak – stuffed portobello*

### TERIYAKI SAMONSUTEKI € 24.50

Gegrilltes Wildlachssteak – Pak Choi  
*Grilled wild salmon steak – pak choi*

### TORI KARAAGE € 18.40

Knuspriges Hühnchen  
*Crispy chicken*

### BEILAGEN / side dishes

Schale Reis (vegan) € 2.80  
*Bowl of rice*

Schale Udon (vegan) € 3.50  
*Bowl of udon*

### DIPS

Sweet Chili Sauce  
Teriyaki Sauce  
Chili Mayo  
Soja Sauce



## R A M E N

### SPICY KINOKO RAMEN (VEGAN) € 17.90

Pilztascherl – Junglauch – Zuckerschoten – Shitake – Pak Choi – Kresse  
*Mushroom bags – young leek – snow peas – shitake – pak choi – cress*

## A M E N

### TONKOTSU MISO RAMEN € 20.80

Schweinebauch – pochirtes Bio Ei – wilder Brokkoli – Karotte –  
Junglauch – Rettich  
*Pork belly – poached organic egg – wild broccoli – carrot –  
young leek – radish*

## N

### SHOYU CHICKENRAMEN € 19.90

Tan Tan – Bio Stundenei – Pak Choi – Zucchini – Zuckermais – Lotuswurzel  
*Tan tan – organic hour egg – pak choi – zucchini – sweet corn – lotus root*

## K I D S

### UDON € 12.50

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

## D S

### BIO PENNE

mit Butter / *With butter* € 6.90

mit Kalbfleischsugo oder Tomatensauce (vegan) € 8.60  
*With veal sugo or tomato sauce (vegan)*

## S W E E T S

### MOCHI VARIATION € 8.50

Klebereiskuchen mit Eisfüllung – 3 Stk. gemischt  
*Sticky rice cake with icecreamfilling – variation of 3 pcs*

### KURĒMUBURYURE € 9.50

Crème Brûlée – Marille  
*Creme brulee – apricot*

## B E N T O

### VEGGIE € 19.20

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

## B O X E N

### FISCH € 22.90

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

### FLEISCH € 21.60

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

