

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

Toro € 20.00

Balfego Thunfischbauch / Balfego Tuna belly

Sake € 7.80

Lachs / Salmon

Hamachi € 9.80

Gelbschwanzmakrele flambiert / Yellowtail mackerel flambeéd

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

SASHIMI

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

Sake € 11.50

Lachs / Salmon

Maguro € 14.50

Thunfisch / Tuna

Toro € 32.00

Balfego Thunfischbauch / Balfego tuna belly

Hamachi € 13.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Keison € 11.50

Lachsforelle / Salmon trout

SPECIAL MAKI

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

Ebi Ten Roll € 15.90

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambeéd salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 16.80

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Salmon Roll € 15.40

Zweierlei Lachs – Honigmelone – Gurke – Frischkäse

Two kinds of salmon – honeydew melon – cucumber – cream cheese

Kani Roll € 17.10

Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki

Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki

Crunchy Roll (6 STK. / 6 pcs) € 16.20

Thunfisch – Lachs – Ebi – Minze – Spargel – Teriyaki

Tuna – salmon – ebi – mint – asparagus – teriyaki

Loigom Roll € 12.50

Gebeizte Leoganger Forelle – eingelegtes Gemüse – Dill-Senfsauce

Pickled Leogang trout – pickled vegetables – dill-mustard sauce

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

Buntes Gemüse – Teriyaki

Colorful Vegetables – teriyaki

HOSOMAKI

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

Maguro € 8.10

Thunfisch / Tuna

Sake € 6.80

Lachs / Salmon

Abokado € 5.20

Avocado

Kappa € 4.80

Gurke / Cucumber

GUNKAN

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

Ikura € 9.80

Lachskaviar / salmon caviar

Tobikko € 7.80

Fischrogen / fish roe

SUSHISETS

SURPRISE SET € 32.00 p.P.

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 – eingelegtes Gemüse – Dill-Senfsauce

Pickled Leogang trout – pickled vegetables – dill-mustard sauce

Hosomaki Kappa

Gurke / Cucumber

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

Yasaifutomaki

Buntes Gemüse – Teriyaki / Colorful vegetables – teriyaki

Maki Spicy Tuna Roll

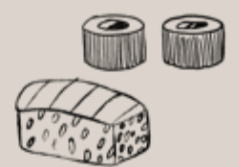
Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

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

SAKE TATAKI € 19.20

Lachs – Karotte – Radieschen – Nori

Salmon – carrot – radish – nori

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 7.50

Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung

Japanese dumplings with pork filling

EBI FRY (4 STK / 4 pcs) € 9.80

Gebackene japanische Garnelen

Baked Japanese shrimps

WAKAME (VEGAN) € 4.30

Algensalat

Seaweed salad

MISOSHIRU (VEGAN) € 6.00

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

TEMPURA WAHLWEISE MIT / Your choice of

Gemüse / Vegetables € 12.00

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

WAFUSARADA

Blattsalat – gepickeltes Gemüse – Wafudressing wahlweise mit

lettuce – pickled vegetables – wafu dressing with your choice of

Gegrillter Garnele / grilled shrimp € 19.50

Marinierter Schweinebauch / marinated pork belly € 16.80

MIZŪMI BEEF SANDO € 17.20

Sandwich – rosa gebratenes Rindfleisch – Röstzwiebel – Chinakohl

Sandwich – pink roasted beef – fried onion – Chinese cabbage

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 22.50

Gegrilltes Wildlachssteak – wilder Brokkoli

Grilled wild salmon steak – wild broccoli

TORI KARAAGE € 16.40

Knuspriges Hühnchen

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



R A M E N

SHOYU VEGI RAMEN € 15.90

Geräucherter Tofu – Junglauch – Zuckerschoten – Mais – Pak Choi – Sprossen

Smoked tofu – young leek – snow peas – mais – pak choi – sprouts

SHIO KRUSTENTIER RAMEN € 19.80

Garnele – Wachtelei – Tomate – Erbse – wilder Brokkoli – Junglauch

Shrimp – quail egg – tomato – pea – wild broccoli – young leek

MISO CHICKEN RAMEN € 17.90

Tan Tan – Bio Stunden Ei – Pak Choi – Karotte – Shiitake – Spargel

Tan tan – organic hour egg – pak choi – carrot – shiitake – asparagus

K I D S

UDON € 12.50

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

Klebereiskuchen mit Eisfüllung – 3 Stk. gemischt

Sticky rice cake with icecreamfilling – variation of 3 pcs

KOKONATSUPURIN € 9.50

Kokos Panna Cotta – Erdbeere – Tapiokachip

coconut panna cotta – strawberry – tapioca chip

B E N T O

VEGGIE € 18.20

Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce –

Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone

Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame –

pickled vegetables – mochi – melon

FISCH € 21.90

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 € 20.60

Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chili Mayo –

Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Melone

Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayonnaise –

wakame – pickled vegetables – mochi – melon

