

# 水

## M I Z Ū M I

### TIME FOR SUSHI

#### NIGIRI

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Maguro € 13.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 20.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

Hispanare Gambero Rosso € 23.00

Rote Wildgarnele / Wild red prawn

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu Rind / Wagyu beef

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

🌿 Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

🌿🌿 Abokado € 4.80

Avocado / Avocado

🌿🌿 Asupara € 4.20

Spargel / Asparagus

🌿🌿 Inari € 5.20

Tofutaschen / Tofu pockets

#### HOSOMAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Maguro € 11.10

Thunfisch / Tuna

Samontorauto € 10.80

Leoganger Lachsforelle / Salmon trout

🌿🌿 Abokado € 6.20

Avocado / Avocado

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / Cucumber

🌿🌿 Daikon € 5.00

Rettich / Radish

#### SPECIAL MAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 19.40

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

Staff Roll € 24.00

gebackene Garnele – Gurke – Wagyu  
Baked prawn – cucumber – wagyu

Spicy Tuna Roll € 21.30

Thunfisch – Avocado  
Tuna – avocado

Summer Roll € 17.60

Lachs – Melone – Yuzu – Tobikko  
Salmon – melon – yuzu – tobikko

🌿 Yasai Roll € 15.20

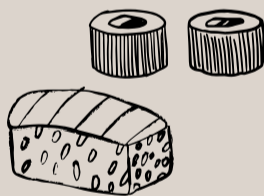
Gemüseallerlei – Wakame – Sesamsauce  
Mixed vegetables – wakame – sesame sauce

🌿🌿 Crunchy Roll € 13.40 (6 STK. / 6 pcs)

Gurke – Avocado – Rettich – Kürbis – Spargel  
Cucumber – avocado – radish – pumpkin – asparagus

Jedes Fischnigiri ist  
auch flambiert möglich.

Every fish nigiri can  
also be flambéed.



#### SASHIMI

JE 4 STK. / 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

Samontorauto € 14.50

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

### SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 27.40

JE 2 STK. / 2 pcs per order

🌿 Nigiri Tamago

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

Nigiri Wagyu

Rind / Beef

🌿 Yasai Roll

Gemüseallerlei – Wakame – Sesamsauce  
Mixed vegetables – wakame – sesame sauce

Hosomaki Samontorauto

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

Sashimi Samontorauto

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

CLASSIC SET € 31.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Nigiri Maguro

Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake

Lachs / Salmon

Nigiri Hamachi

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

🌿🌿 Nigiri Asupara

Spargel / Asparagus

🌿🌿 Hosomaki Daikon

Rettich / Radish

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / Salmon

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

SASHIMI SET € 38.00 p.P.

8 STK. / 8 pcs

Chefs choice

SURPRISE SET € 34.00 p.P.

unserer Sushi Meister / of our sushi masters

#### BEILAGE / 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.*

 EDAMAME - SHIO, SPICY  
Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*  
Salzig / *salty* € 5.00  
Scharf / *spicy* € 6.50

 SPICY PIMIENTOS (7 STK. / 7 pcs) € 7.50

 HARUMAKI € 8.50  
Knusprige Frühlingsrolle  
*Crispy spring roll*

L YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.00  
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung  
*Japanese dumplings with pork filling*

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

C H WAKAME € 4.30  
Algensalat  
*Seaweed salad*

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

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

C  OKONOMIYAKI € 13.80  
Japanischer Pfannkuchen mit Kimchi  
*Japanese pancake with kimchi*

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


S TERIYAKI SAMONSUTEKI € 29.50  
Teriyaki Lachssteak – wilder Brokkoli  
*Teriyaki salmon steak – wild broccoli*

T 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 BIO PENNE  
I  mit Butter / *with butter* € 6.90  
D  mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60  
S 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.*


D  Sweet Chili Sauce  
I  Teriyaki Sauce  
P  Chili Mayo  
S



R  KOKOS CURRY RAMEN € 18.20  
A Brokkoli – Shiitake – Junglauch – Edamame – Tomate – Gewürzcashew  
M *Broccoli – shiitake – young leek – edamame – tomato – spiced cashew*

M  MISO CHICKEN RAMEN € 24.90  
E Garnele – Babymais – Stangensellerie – Rettich – Pak Choi – Shiitake  
N *Prawn – baby corn – celery – radish – pak choi – shiitake*

N  SHOYU BUTA RAMEN € 22.20  
Schweinebauch – eingelegtes Leoganger Bio Ei – Pimientos – Enooki – Junglauch – Karotte  
*Rolled pork belly – pickled Leogang organic egg – pimientos – enooki – young leek – carrot*

B  FISCH € 25.90  
E Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – wilder Brokkoli –  
N Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wild broccoli – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

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

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

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

E  AISUKOHI € 10.20  
T Mizumi Eiskaffee – Tonkabohne  
S *Mizumi iced coffee – tonka bean*