



# 水

## M I Z Ū M I

### TIME FOR SUSHI

#### NIGIRI

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

Maguro € 13.80

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 21.00

Thunfischbauch / *Tuna belly*

Sake € 10.80

Lachs / *Salmon*

Hokkyoku iwana € 11.40

Seesaibling / *Char*

Hispanmare Gambero Rosso € 24.00

Rote Wildgarnele / *Wild red prawn*

Hamachi € 12.40

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Wagyu Rind € 18.00

Wagyu Rind / *Wagyu beef*

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Tako € 10.80

Oktopus / *Octopus*



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*

Jedes Fischnigiri ist auch flambiert möglich.

*Every fish nigiri can also be flambéed.*

#### HOSOMAKI

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

Maguro € 11.10

Thunfisch / *Tuna*

Sake € 10.80

Lachs / *Salmon*



Abokado € 6.20

Avocado / *Avocado*



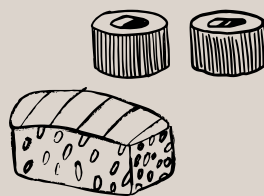
Kappa € 4.80

Gurke / *Cucumber*



Daikon € 5.00

Rettich / *Radish*



#### SPECIAL MAKI

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

Ebi Ten Roll € 20.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Teriyaki-Chilimayo

*Baked prawn – avocado – flambéed salmon – Teriyaki-chilli mayo*

Spicy Tuna Roll € 23.30

Thunfisch – Avocado

*Tuna – avocado*

Aalpin Roll € 22.20

Seesaibling und Aal – Kürbis – Kürbiskerne – Schnittlauch

*Char and eel – pumpkin – pumpkin seeds – chives*

Crispy Yuzu Roll € 17.60

Lachs – Avocado – Tempura – Yuzusojja

*Salmon – avocado – tempura – yuzu soy*



Rorukyabetsu Roll € 15.80

Weißkraut – Gurke – Spargel – Rettich – Avocado – lila Kartoffel

*White cabbage – cucumber – asparagus – radish – avocado – purple potato*



Yasai Temaki € 13.50 (1 STK. / 1 pc)

Spargel – Avocado – Kürbis – Tamago

*Asparagus – avocado – pumpkin – tamago*

#### SASHIMI

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

Sake € 14.50

Lachs / *Salmon*

Maguro € 17.50

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 34.00

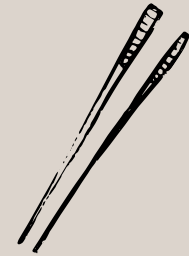
Thunfischbauch / *Tuna belly*

Hamachi € 18.50

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Hokkyoku iwana € 15.50

Seesaibling / *Char*



### SUSHISETS

F O R S T H O F G U T S E T € 28.90

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



Nigiri Tamago

Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Nigiri Hokkyoku iwana

Seesaibling / *Char*

Nigiri Wagyu

Rind / *Beef*

Maki Aalpin Roll

Seesaibling und Aal – Kürbis – Kürbiskerne – Schnittlauch

*Char and eel – pumpkin – pumpkin seeds – chives*



Hosomaki Kappa

Gurke / *cucumber*

Sashimi Hokkyoku iwana

Seesaibling / *Char*

C L A S S I C S E T € 31.90

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

Spargel / *Asparagus*



Hosomaki Daikon

Rettich / *Radish*

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Sashimi Sake

Lachs / *Salmon*

Sashimi Maguro

Thunfisch / *Tuna*

S A S H I M I S E T € 38.00 p.P.

8 S T K . / 8 pcs

Chefs choice

S U R P R I S E S E T € 34.00 p.P.

unserer Sushi Meister / *of our sushi masters*

B E I L A G E / *side dishes*



Wasabiwurzel

frisch gerieben € 4.80

*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 Mizūmi, we aim to introduce you not only to the flavours of Far Eastern cuisine but also to the long-standing tradition of hospitality in Japan. In true Japanese style, there is no classic sequence of courses; instead, dishes are served in harmony with the rhythm of the kitchen. Food is shared at the table – a selection of delightful small dishes comes together to create the perfect choice for every connoisseur.*



### LUNCH

EDAMAME - SHIO, SPICY & TORYUFU  
Gekochte japanische grüne Bohnen / *Boiled Japanese soybeans*  
Salzig / *salty* € 5.00  
Scharf / *spicy* € 6.50  
Trüffel / *truffle* € 8.00

HARUMAKI € 8.80  
Knusprige Frühlingsrolle  
*Crispy spring roll*

YAKI GYOZA (4 STK. / 4 pcs) € 9.80  
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung  
*Japanese dumplings with pork filling*

EBI FRY (4 STK. / 4 pcs) € 11.20  
Gebackene japanische Garnelen  
*Baked Japanese shrimps*

WAKAME € 4.50  
Algensalat  
*Seaweed salad*

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

YASAI NO TEMPURA € 16.40  
Tempura Gemüse – Zitrusmayo  
*Tempura vegetables – citrus mayo*

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

UDON € 19.80  
Nudeln mit Huhn und Gemüse  
*Noodles with chicken and vegetables*

TERIYAKI SAMONSUTEKI € 30.50  
Teriyaki Lachssteak – wilder Brokkoli  
*Teriyaki salmon steak – wild broccoli*

TORI KARAAGE € 18.40  
Knuspriges Hühnchen – Chilimayo  
*Crispy chicken – chilli mayo*



#### BEILAGE / side dishes

Schale Reis € 3.20  
*Bowl of rice*

Schale Udon € 4.50  
*Bowl of udon*

Schale Wokgemüse € 4.80  
*Bowl of stir-fried vegetables*

### KIDS

BIO PENNE  
mit Butter / *with butter* € 8.60  
mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60  
mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 12.60

Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.  
*For information on allergens, do not hesitate to ask our staff.*

VEGGIE VEGAN

### DIPS

Sweet Chili Sauce  
Teriyaki Sauce  
Chili Mayo  
Soja Sauce

### RAMEN

SPICY KABOCHA RAMEN € 18.20  
Räuchertofu – Kürbis – Lotus – Brokkoli – Kohlsprossen – Kürbiskerne  
*Smoked tofu – pumpkin – lotus – broccoli – brussels sprouts – pumpkin seeds*

MISO CHICKEN RAMEN € 22.90  
Gekochte Hühnerbrust – pochiertes Leoganger Bio Ei – Shiitake – Edamame – Pak Choi – Karotte  
*Boiled chicken breast – poached Leogang organic egg – shiitake – edamame – pak choi – carrot*

SHOYU GYUNIKU RAMEN € 25.90  
Gezupftes Rind – Karotte – Tomate – Kräuterseitling – Junglauch – Kombu  
*Pulled beef – carrot – tomato – king oyster mushroom – spring onion – kombu*

### FONDUE

SHABU SHABU (30 Min. Wartezeit / 30 min waiting time)  
Gyuniku Shabu Shabu mit Wagyu / *Gyuniku shabu shabu with Wagyu* € 54.00 p.P.  
Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *Yasai shabu shabu with tofu* € 42.00 p.P.

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Wagyu, Tofu und Gemüse werden in einem heißen Suppentopf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert.  
*Shabu Shabu is the Japanese version of fondue. Thinly sliced Wagyu, tofu and vegetables are prepared in a hot soup pot directly at the table and served with a colourful variety of seasonal vegetables.*

### BENTO

FISCH € 26.90  
Misosuppe – Sushi – Teriyaki Samonsuteki – wilder Brokkoli – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – teriyaki samonsuteki – wild broccoli – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

FLEISCH € 25.60  
Misosuppe – Sushi – Tori Karaage – Chilimayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – tori karaage – chilli mayo – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

### BOX

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

### SWETS

MOCHI VARIATION (3 STK. / 3 pcs) € 9.50  
Klebereiskuchen mit Eisfüllung  
*Sticky rice cake with ice cream filling*

KOKONATTSURAIKU € 11.80  
Kokosreis im Glas – Mango  
*Coconut rice in a jar – mango*

SOJA SAUCE FÜR ZUHAUSE € 7.80  
Nehmen Sie ein Stück Mizūmi mit nach Hause und genießen Sie den unvergleichbaren Geschmack unserer hausgemachten Soja Sauce in einer stilvollen Mehrwegflasche (200 ml).

*Soy sauce - Enjoy at home. Take a piece of Mizūmi home with you and enjoy the incomparable taste of our homemade soy sauce (200 ml).*