

# 水

## M I Z Ū M I

### TIME FOR SUSHI

#### NIGIRI

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Maguro € 13.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 21.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

Hispanare 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

☿ 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

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

☿☿ 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 € 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

Salad Roll € 18.80

Gebackenes Hühnerfilet – Salatherzen – Gurke – Parmesansauce

Crispy chicken fillet – baby gem lettuce – cucumber – Parmesan sauce

Zander Roll € 22.20

Zander – Rucola – getrocknete Tomate – Frischkäse – Yuzusesam

Pike-perch – rocket – sun-dried tomato – cream cheese – yuzu sesame

☿☿ Crunchy Roll € 16.20 (6 STK. / 6 pcs per order)

Avocado – Gurke – Spargel – Rettich – Kürbis – Kresse

Avocado – cucumber – asparagus – radish – pumpkin – cress

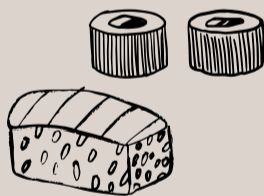
#### CHIRASHI

Chirashi Don Fisch € 31.80

Sushireisbowl – Sashimi – buntes Gemüse

Sushi rice bowl – sashimi – colourful vegetables

Jedes Fischnigiri ist  
auch flambiert möglich.  
Every fish nigiri can  
also be flambéed.



☿ Chirashi Don Vegi € 24.30

Sushireisbowl – Tsukune – Tamago – buntes Gemüse

Sushi rice bowl – tsukune – tamago – colourful vegetables

#### SASHIMI

JE 4 STK. / 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

Zander € 16.50

Zander / Pike-perch

### SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 28.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

☿ Nigiri Tamago

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

Nigiri Unagi

Aal / Eel

Nigiri Wagyu

Rind / Beef

Zander Roll

Zander – Rucola – getrocknete Tomate – Frischkäse – Yuzusesam

Pike-perch – rocket – sun-dried tomato – cream cheese – yuzu sesame

☿☿ Hosomaki Kappa

Gurke / cucumber

Sashimi Zander

Zander / Pike-perch

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

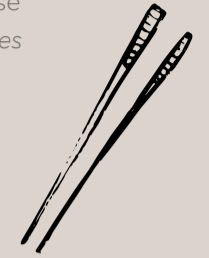
SASHIMI SET € 38.00 p.P.

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 € 5.80

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.*



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

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

HARUMAKI € 9.00  
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) € 11.50  
Gebackene japanische Garnelen  
*Baked Japanese shrimps*

WAKAME € 4.50  
Algensalat  
*Seaweed salad*

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

OKONOMIYAKI € 16.40  
Japanischer Pfannkuchen – Kimchi – Chimichurri  
*Japanese savoury pancake – kimchi – chimichurri*

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 Hähnchen – Chilimayo  
*Crispy chicken – chilli mayo*

#### BEILAGE / side dishes

Schale Reis € 4.20  
*Bowl of rice*

Schale Udon € 5.00  
*Bowl of udon*

Schale Wokgemüse € 5.30  
*Bowl of stir-fried vegetables*



### K I D S

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

D Sweet Chili Sauce  
I Teriyaki Sauce  
P Chili Mayo  
S Soja Sauce  
JE € 2.50

KRÄUTER KOKOS RAMEN € 18.20  
Pochiertes Leoganger Bio Ei – Junglauch – Brokkoli – Pack Choi – Edamame – grüner Spargel  
*Poached organic egg from Leogang – young leek – broccoli – pak choi – edamame – green asparagus*

SPICY FISCH RAMEN € 25.90  
Safran Chawan – Vongole – Lotus – Kombu – Shiitake – Tomate  
*saffron chawan – vongole – lotus – kombu – shiitake – tomato*

MISO CHICKEN RAMEN € 23.30  
Hühnerbällchen – Mais – Pack Choi – Junglauch – Austernpilze – Karotte  
*Chicken meatballs – sweetcorn – pak choi – young leek – oyster mushrooms – carrot*

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 – Chili Mayo – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – tori karaage – chili mayo – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

VEGGIE € 23.20  
Misosuppe – Sushi – Frühlingsrolle – Sauce – Wakame – gepickeltes Gemüse – Mochi – Obst  
*Miso soup – sushi – spring roll – sauce – wakame – pickled vegetables – mochi – fruits*

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

AISUKOHI € 11.80  
Mizūmi Eiskaffee – Tonkabohne  
*mizūmi iced coffee – tonka bean*

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 in a stylish reusable bottle (200 ml).*